

服务要求:

一、基本服务要求

1. 投标人负责提供餐饮专业技术人员和服务人员, 采购所需食材, 负责食堂管理、制定菜单、食品清洗及加工、烹饪、餐具清洗、消毒等服务。

2. 采购人向投标人支付食材费和运行管理服务费, 具体金额根据投标人的报价计算。运行管理服务费为餐饮公司提供相关服务所需的全部管理和 Service 费用, 包括且不限于用厨房及餐场地提供、设施设备提供、维修维保、用品用具 (指锅、碗、瓢、盆、筷等低值易耗品) 提供、含餐卡刷卡、餐厅和厨房设备设施清洗、垃圾分类费、人员工资、社保缴费、工作服费用及清洗、外地员工租房费用、食堂物业管理费、水电气费、管理费、餐饮保险、税金和其它费用等餐饮费用为每人每天三餐费用为 51 元 (其中单位补贴 47 元/人/天, 个人支付 4 元/人/天)。具体包含人工、食材费用 39 元/人/天, 房租、物管等运营成本 12 元/人/天。食材费为仅用于购买制作早、午、晚餐所需的各项原材料费用, 包括但不限于米、面、油、肉类、蔬菜、水果、禽类、调味品等。

3. 预计就餐人数约 158 人, 就餐安排: 国家法定工作日。

4. 就餐时间

(1) 早餐: 07: 30 至 08: 55;

(2) 午餐: 11: 40 至 12: 50。

(3) 晚餐: 17: 30 至 18:30。

5. 单价最高限价:

序号	服务内容	财政资金部分 (单价最高限价) (元/人/天)	职工自筹 (元/人/天)	备注
1	早餐	7	1	1. 财政资金部分 (单价最高限价) 为可竞争部分, 本项目采用统一结算率进行报价, 并且为最终的结算依据。职工自筹为不可竞争部分, 由职工就餐时按此费用按次数自行结算。2. 单位 “(元/人/天)” 中的 “天” 均指 “工作日”。
2	午餐	20	2	
3	晚餐	8	1	
4	房租物管等运营成本	12	0	
小计:		47 元	4	

6. 会议餐: 提供接待宴会餐服务, 人数不定。宴会餐由采购人根据公务接待相关标准, 据实支付。

7. 除正常工作日工作餐以外, 采购人可能涉及的临时工作餐和加班餐需投标人提供用餐服务。(注: ①临时工作餐指临时委派到单位办公, 需要用餐的无法办理月度就餐卡的人员。②加班餐指工作日正常用餐时间之外和双休日、节假日, 投标人根据采购人需要安排适量值班工作人员提供加班、值班工作人员的盒饭用餐服务。) 由中标单位自行制作餐票, 餐票时限不超过合同期限, 采购人根据实际情况据实结算。此两部分用餐服务结算标准按 “{财政资金部分 (单价最高限价) (元/人/天)} × (1-中标下浮率) × 实际数量” 进行据实结算。

8. 采购人将联合成立食堂管理委员会对投标人的服务工作进行监督, 监督内容包括但不限于如下:

- (1) 食材数量、质量、价格、供货渠道等的监督;
- (2) 监督食堂工作人员的健康状况, 对完成各项工作进行考查、检查;
- (3) 投标人的食品安全、质量卫生、资金账目、服务态度及消防安全等工作。

(4) 采购人其他部门对投标人日常服务工作进行监督并向成都市住建局机关办公室提供评估意见。

二、制餐要求

食物口味要咸淡适中, 荤素搭配要合理, 做到味道可口, 营养丰富。食堂每周提供菜谱, 原则上每周的菜谱不完全重复。下周的菜谱需于本周三之前报采购人审核, 确定无修改后, 再依照采购人返还的菜单制餐。每天的菜品根据季节和实际需求予以调整安排, 每逢中国传统节日还应制作具有节日特色的饮食。午餐主菜由投标人工作人员实行按次配给, 避免浪费。

1. 早餐

早餐制餐要求:

(1) 主食品: 每日必须种类(鸡蛋、包子、馒头、花卷、清汤面、红汤面); 每日选供种类(包含但不限于蛋糕、面包、米线、水粉、煎蛋、油条、煎饺、红糖、锅盔、虾片、红糖糍粑、汤圆、酸辣粉、冰粉、麻圆、凉面等小吃, 投标人从以上种类中每日选择不少于两种供应);

(2) 副食品: 两种时令蔬菜, 其余餐食两种(包含但不限于花生米、泡菜、凉拌小菜、榨菜等等, 每天更换, 两天不重复);

(3) 粥类: 两种粥类(每天更换, 原则上两天不重复)、鲜榨豆浆或奶制品;

2. 午餐:

午餐制餐要求:

(1) 主食品: 米饭、粗粮饭、小吃一种(不限于抄手、水饺、面条、水粉、米线等, 一周内不重复);

(2) 副食品: 三种荤菜, 蒸、炖、煮、卤等类型菜肴每天必须有一种, 且原则上每月不重复;

(3) 三种素菜: 烹饪方式不限, 但素菜品种必须为时令蔬菜;

(4) 汤类: 每天供应一种汤品, 两周内不重复;

(5) 水果: 每天更换一种时令水果, 每周内不重复。

3. 晚餐:

晚餐制餐要求:

(1) 主食品: 米饭、粗粮饭, 一种粥类;

(2) 副食品: 二种荤菜, 主荤菜一种, 副荤菜一种, 且原则上每月不重复; 二种素菜: 烹饪方式不限, 但素菜品种必须为时令蔬菜;

(3) 汤类: 每天供应一种汤品, 两周内不重复。

三、就餐场所要求

1. 投标人承诺提供能同时容纳约 158 人就餐的室内就餐场地。应同时具备就餐的座椅板凳、餐具等必需品, 且要保证用餐场地及餐具的干净整洁卫生, 要符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》GB 31654-2021 等国家卫生管理规定。

2. 投标人中标后签订合同前须向采购人提供就餐场地租赁合同或房屋产权证明；由采购人进行现场勘察，若提供的证明材料与投标人承诺不符或无法提供相关证明材料或就餐场地无法满足要求，采购人有权拒绝签订采购合同且有权将相关情况报主管部门进行依法处理；由此带来的一切损失由投标人自行承担。

四、配套服务要求

1. 投标人针对本项目中人员最低配备：

(1) 项目经理 1 名：35 岁以上，有大型餐饮或机关食堂工作 10 年以上的经验。

(2) 厨师长 1 名：35 岁以上，15 年以上餐饮工作经验。

(3) 炉头师傅 1 名：10 年以上餐饮工作经验。

(4) 小吃师傅 1 名：5 年以上相关餐饮工作经验。

(5) 墩子师傅 1 名：5 年以上相关餐饮工作经验。

(6) 面点师 1 名：5 年以上相关餐饮工作经验。

(7) 厨工及服务人员若干：年龄不超过 50 岁（由投标人自行确定服务人数，但务必保证人员满足需求）。

(8) 专职财务：具有初级会计师及以上，从事财务工作 5 年以上。

2. 人员要求：遵纪守法，无犯罪记录、身体健康，符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》GB 31654-2021 要求。食堂工作人员必须全部具备有效期内的健康证；投标人承诺在合同签订前向采购人提供所有食堂服务人员的健康证复印件、在职证明材料，身份证复印件并加盖供投标人公章供采购人存档。

3. 投标人承诺所有食堂服务人员必须为全职，不得兼职，不得随意更换，如出现不可抗力原因需更换的，必须向采购人提交书面申请，并详细说明更换的原因、替代人员的简历、健康证明等，经采购人同意后，方可更换

4. 投标人承诺食堂工作人员必须政治思想合格，坚决拥护中国共产党的领导，无犯罪记录，未列入诚信黑名单，投标人必须严格管理工作人员，不得有违法乱纪行为。

5. 食品原材料验收管理

原则上采购人对食材采购的来源进行查看，并查看食材仓库：

5.1 食堂工作人员对食品原材料禁收标准。

(1) 有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品。

(2) 无检疫合格证明的肉类食品。

(3) 超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品。

5.2 食堂工作人员做到物资的验收、出入库、储存、保管等日常工作，认真做好出入库及验收登记。严禁验收腐败、变质、过期及标识不全的食品并对货物票据及检疫报告留底。

5.3 食堂工作人员对验收到货物品做到单据、物品、账目相符，不准徇私舞弊和弄虚作假。

5.4 食堂工作人员对物资实行“先进先出”的原则，并按物资类别决定物资的储存方式及摆放位置。

五、实施要求

1. 根据《关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19 号），投标人中标后须预留 10%及以上的份额通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品。

2. 各单位年度支付最高限价

(1) 成都市建设工程消防设计审查验收事务中心（成都市房屋征收事务中心）年度支付最高限价 65 万元/年，用餐人数约 56 人；

(2) 成都市房屋租赁服务中心（成都市城市建设发展研究院）年度支付最高限价 66.4 万元/年，用餐人数约 56 人。

(3) 成都市城市更新事务中心年度支付最高限价 58.5 万元/年，用餐人数约 46 人。

六、管理要求

1. 现场管理要求：专人负责食堂就餐现场的管理，例如人员排队秩序，菜品及时补充等。

2. 卫生管理要求：专人负责食堂内的环境卫生维护；例如食堂日常环境卫生维护，餐盘由职工自行拿到厨余垃圾收集处，由专人收取，处理厨余垃圾；安排人员对就餐桌椅、桌上垃圾的清理、地面清洁等。

3. 定期进行应急措施的演练，对管理服务过程中可能出现的突发性事件建立应急预案，组织实施培训、演习、评价和改进，事发时按规定途径及时报告采购人和有关部门，并采取相应措施。

4. 食品卫生管理

4.1 环境卫生采取“四定”（定人、定物、定时间、定质量）原则，分片包干，做到保持清洁，无垃圾污物，安排专人按国家相关标准做好垃圾分类管理。

4.2 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

4.3 投标人每 2 周一次进行灭“四害”处置，并做好登记。

4.4 食堂仓库专库专用，食品与非食品分开保管。原料分类存放，食品生熟分开保管，并有四防（防蝇、防尘、防鼠、防潮）措施，防止食品污染。

4.5 对腐烂变质的食品（由原料到成品）做到“四不”：即不采购，不收，不保存，不加工。

4.6 食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装，做到“四勤”，即勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被子，勤洗工作服。

4.7 投标人配备的食堂全部工作人员，上岗前进行体检，每日做好晨检，发现传染病患者，立即停止工作。

4.8 食堂工作人员要经常学习卫生知识，按照设备分工和划分的卫生区域，经常打扫，作到每日一小扫，每周一大扫。

5. 菜肴质量管理

5.1 保证原材料新鲜，严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴。

5.2 保证食材卫生操作，严禁使用未经过消毒处理或清洗干净的食材。

5.3 口感好，对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口。

5.4 变换菜品，菜肴、花色、品种要常更换更新，做到每月推出新菜，一周内不出现 2 次以上完全相同品种菜肴。若采购人对菜品提出相应要求的，投标人须满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜及水果，尽量少用或不用反季节蔬菜。

5.5 保证营养，使用油和调味料使用要适量，菜品齐全，做到菜品荤素搭配合理、科学、营养。

5.6 坚持做好每日留样管理制度，留样时间 48 小时以上。

5.7 食品应烧熟煮透，熟制品在 10℃ 到 60℃ 之间的温度存放时间应小于 2 小时。

5.8 严禁使用二次加热菜品。

6. 餐具、炊具和设备管理

6.1 凡食堂的一切用具设备须责任落实到人，规范管理，并按规定建立帐卡和记录。

6.2 设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作；设备设施应规范操作，确保操作人员的自身安全，禁止违规操作。

6.3 食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。

6.4 按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒保存工作。

服务标准：

本次采购项目，投标人所提供的服务应符合包括但不限于下列技术标准、规范要求（若有最新标准，则按照最新标准执行）：

1. 《中华人民共和国食品安全法》；

2. 《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》GB 31654-2021；

3. 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021；《食品安全国家标准》GB 2763.1-2022；《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022；

4. 《食品安全国家标准食品中污染物限量》；

5. 肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14号）规定的“瘦肉精”品质目录；

6. 《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》；

7. 《食品安全国家标准藻类及其制品》；

8. 《食品安全国家标准蛋与蛋制品》；

9. 《食品中兽药最大残留限量》GB 31650-2019；《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》GB 31650.1-2022；