

采 购 需 求

一、项目概况：

本次招标为西安市质检院（188 人）、特检院（352 人）职工食堂外包服务。职工餐（自助餐：早、中两顿餐）、接待餐、夏季供应绿豆汤、饮料，冬季姜汤，银耳汤等的材料采购、加工、制作。

二、餐饮服务内容及要求：

（一）服务内容

- 1.职工餐（自助餐早、中两顿餐）、接待餐、夏季供应绿豆汤、饮料，冬季姜汤，银耳汤等的材料采购、加工、制作；
- 2.职工餐、接待餐全程服务；
- 3.加工、制作、餐饮用具洗消的全程服务；
- 4.刷饭卡及相关报表的报送管理及服务；
- 5.餐厅所辖区域卫生清洁服务（含走道等卫生区域）；
- 6.餐厅所辖区域各类设备、设施、消防灭火器、安全维护工作及确保用水、用电、用气安全工作；
- 7.办理食品经营许可证的年审；
- 8.负责食堂食品卫生及整体安全等工作；
- 9.负责食堂食品安全监督、食品留样、成本核算工作。
- 10.工作时间：按照食堂实际工作需求，在完成餐饮服务内容的前提下，自行安排工作时间。
- 11.人员配置 17 人，具体岗位及最低人数要求如下：
餐厅管理人员 1 人；

厨师长 1 人（须具备一级中式烹调师资格）；

炒锅厨师 2 人；

面案厨师不少于 4 人（其中面点大工至少 2 人、面点工至少 2 人）；

配菜师 3 人；

洗碗工 3 人（含领班 1 人）；

服务人员 3 人。

合计：不少于 17 人。中标人可根据实际运营需要增配人员，但不得少于上述各岗位最低人数要求。

12. 食堂供餐所需的各类原材料及日常消耗所需的各类用品费用由中标人统一承担，中标人须从正规渠道采购食材，保留全部索证索票记录备查。采购人有权随时对采购渠道、食材质量进行抽检验收，发现不合格食材，中标人须立即更换并承担相应违约责任。中标人须做好餐厅内设施设备的日常保养，属正常损耗的维修由采购人负责，因中标人使用不当或管理不善造成的损坏，维修费用由中标人承担。

（二）服务要求

1. 中标人应严格遵守采购人依法制定的各项内部管理制度，包括但不限于安全生产、质量管控、保密管理及现场作业规范等，并接受采购人的监督与检查。

2. 中标人应具有《食品经营许可证》。

3. 中标人不得将职工食堂私自转让或委托他人经营，更不能利用采购人资产搞不法经营。一经发现，采购人有权取消其经营资格。

4. 响应财政部《关于组织地方预算单位做好 2022 年政府采购脱

贫困地区农副产品工作的通知》要求，中标人应按照不低于合同总额15%预留比例在“832平台”采购食材，所采购食材须全部用于职工餐厅，全年须完成采购任务。

5. 职工食堂的食品卫生、就餐环境必须达到西安市市场监督管理局制定的标准，并按其标准进行规范经营。采购人有权进行监督检查和管理，发现未按标准执行的有权要求限期整改，中标人拒不整改时，采购人有权单方面解除合同。

6. 中标人须依《中华人民共和国劳动法》为其食堂员工足额缴纳社会保险，费用由中标人自行承担。中标人应按规定定期对其食堂工作人员进行健康体检，确保全员体检合格，持有效健康证上岗。因经营管理不善造成人员食物中毒或其他事故，所发生的全部费用均由中标人负责，并承担相应法律责任。

7. 高峰就餐时段，中标人须根据采购人就餐人数及时间合理安排餐饮，所有明示供应的餐品须持续足量供应，不得出现断供超过15分钟的情形。

8. 中标人须保证采购人职工餐厅自助餐、接待餐的正常及时供应，合理搭配具有色、香、味、美、营养丰富的食品，确保食品品种多样化，可满足员工不同口味的就餐需求。（具体早餐、午餐品种及数量要求详见第三项“餐饮标准”）。

9. 中标人须在每星期五上午下班之前编制出职工餐厅下星期食谱，经采购人审定后在餐厅张贴执行。

10. 中标人须在招标人餐厅内现场制作餐品，不得将外部加工的

成品菜肴带入餐厅销售。预包装食品（如酸奶、饮料、调味品等）除外，但须保留采购凭证备查。

11. 中标人对食品卫生安全负有完全责任，并须对 48 小时内的食品进行留样，形成食品留样记录提供给采购人，以供采购人以及食品卫生等部门进行监督；

12. 中标人务必对餐具进行及时清洗消毒，并向采购人提供清洗消毒日常记录，务必定期对油烟清洗清洁。

13. 在服务期内，中标人严格执行《中华人民共和国食品安全法》等相关法律制度，并建立健全各项规章制度、岗位责任制度和各种操作规程，严格按照制度和操作规程进行工作，整个餐厅的食品安全、就餐环境必须达到食品药品监督部门制定的规范标准。采购人有权监督，并定时检查。食品加工中严禁添加违规的食品添加剂，不得供应变质、变味以及剩饭菜。若饭菜质量出现食品安全问题，中标人应承担相应的法律责任。

14. 中标人应定期对员工开展培训，提升服务技能和服务意识。

15. 中标人对餐厅环境（操作间、内外风机、就餐大厅和包间及周边卫生）负有完全责任。中标人务必在每次餐饮后半小时内对餐厅地面及餐桌进行及时清理，并严格按照采购人要求处理餐厨垃圾，中标人与有资质单位签订餐厨垃圾处理合同，由其进行处理，不得违反国家关于垃圾处理的相关规定，采购人有权对其进行监督管理。

16. 职工餐厅工作人员要有良好的服务态度并虚心接受职工监督，不得无故与职工发生争执，一经发现，采购人视事实进行处理，情节

严重时采购人有权提前终止合同，并向中标人索取必要赔偿。

17. 采购人将不定期在员工中进行满意度调查，并将调查信息及反映出的问题或建议反馈至中标人，中标人应虚心听取，在限期内进行整改，消除不良影响。满意度调查采用百分制，调查内容包括菜品质量、品种丰富度、服务态度、卫生状况等维度。若连续两次调查综合得分低于 70 分，采购人有权要求中标人限期整改；对于整改后仍低于 70 分的，采购人有权提前解除合同。

三、餐饮标准：

餐饮服务包括职工工作日用餐（自助餐：早、中两顿餐）、接待桌餐；早餐按照 5 元/人标准，午餐按照 12 元/人标准。餐饮菜品配置如下：

1. 早餐：

（1）佐餐小菜：每日提供不少于 5 种小菜，其中须包含热菜至少 2 种、凉菜至少 2 种，剩余 1 种可依据季节或实际需求灵活安排。所有小菜须当日现制，不得使用隔夜剩菜。

（2）汤粥：每日提供 2 种流食，须从以下两类中各选至少 1 种搭配供应：

- 谷物粥类：如大米稀饭、小米稀饭、红豆稀饭、包谷糝稀饭等；
- 风味汤食类：如豆浆、油茶、豆腐脑、蔬菜拌汤、逍遥镇胡辣汤、肉丸胡辣汤、米线、麻辣粉、鸡汤馄饨等。

中标人须按周编制流食轮换计划，避免长期单一供应低成本品类（如不可连续 3 天以上仅供应大米稀饭）。

(3) 蛋品：每日须供应煮鸡蛋或茶叶蛋，按实际就餐人数每人每日不少于 1 个配发，确保足量、不断供。

(4) 主食及特色小吃：每日供应主食及小吃不少于 4 种，且须同时满足以下结构要求——

- 至少含 1 种粗粮（如蒸红薯、蒸玉米、蒸南瓜、蒸山药、蒸花生、煮毛豆等）；
- 至少含 1 种现场制作的煎炸/烘烤类热食（如肉包子、素包子、葱花饼、油饼、油条、麻花等）；
- 至少含 1 种蒸制类主食（如馒头、花卷、杂粮馒头、烧饼、锅盔、甑糕、发糕等）；
- 第 4 种可由中标人在上述清单中自由选择，但一周内每日品种不得重复。

2. 午餐：

每日午餐需提供 5 菜（2 荤 3 素）+1 主食（米饭）+1 汤品的组合，具体标准如下：

(1) 荤菜标准：两道荤菜须包含一道主荤（纯肉类）和一道花荤（荤素比例不低于 6:4）。

每月供应的荤菜食材应种类丰富，鱼类（含淡水鱼、海水鱼）2 次、优质红肉类菜品（如牛羊肉、猪蹄等）2 次，海鲜类（如虾、蟹、贝类等），食材须新鲜，严禁使用冷冻调理包。

(2) 素菜标准：三道素菜须选用当季新鲜时蔬，烹饪方式需多样化（含清炒、蒜蓉、醋熘等）。

(3) 汤品标准：每日提供 1 款汤品，需在甜汤、咸汤羹、煲汤三类中轮换供应。

(4) 每日午餐须同步提供 1 种特色主食（如西红柿鸡蛋面、炸酱面、干拌面、油泼面等）或 1 种风味小吃（如泡馍、水饺、凉皮、饅饅、麦饭、洋芋叉叉、炒饼、炒粉、扬州炒饭、蔬菜饼、菜团等），两者交替或搭配供应，确保每周不重复。

(5) 夏季可以增加供应绿豆汤、酸梅汤、冬季增加供应姜茶汤、银耳汤等。

(6) 逢农历传统节日在当日午餐供应对应节令食物。（汤圆、粽子、月饼、腊八粥）。

(7) 每日午餐须随餐提供 1 种时令水果或品牌盒装酸奶。按实际用餐人数每人一份配发。

3. 接待餐

(1) 临时外来人员自助餐的餐费标准按照早餐 5 元/天/人，午餐 12 元/天/人的标准执行。

(2) 接待桌餐根据甲方要求编制接待菜单，经甲方审核确定后制作，精工细作，提供优质服务，费用另计。

4. 其他节假日的加餐，由甲方提前一天通知乙方，乙方根据甲方提供的信息安排人员加餐，费用另计。

附件 2：餐饮服务考核表

序号	项目	考核内容	分值	得分
1	制度措施情况 (10 分)	制度措施完善，修订、修改制度及时，制度措施落实到位。	10 分	
2	食品卫生安全 情况 (40 分)	禁止购买熟食，违反《中华人民共和国食品安全法》，造成伤害和食物中毒的，由中标人负责全部医疗费用，并承担由此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。	5 分	
		食材新鲜，不得使用腐烂、变质、过保质期食材。食品加工环节、制作环节、售饭环节卫生、规范、安全，禁止使用违禁食品添加剂。	5 分	
		餐具要提前洗净和消毒，必须符合食品卫生安全要求。有热度、无水珠，无异味、霉斑。餐具消毒记录完整、规范。	5 分	
		后厨荤类池和蔬菜池要分开清洗，不允许洗其他物品。水池保持干净卫生。	5 分	
		下班后食品加盖保存、检查安全事项、填写检查记录、物品摆放	5 分	

		整齐。生熟分开、生熟食品盛装器皿分开、生熟冰箱分开、食品不得混放。		
		员工个人服装干净整齐、要勤剪指甲、男员工头发要勤剪、女员工上班时不许佩戴戒指、项链。	5 分	
		饭菜不允许出现夹生、焦味、异味，不允许发现异物如沙子、虫、烟头、草绳、碎玻璃等。	5 分	
		饭菜按规范留样（每个品种 100 克），留样记录完整。	5 分	
3	设施设备运转情况 (10 分)	设备设施及时维护检查，操作按规范进行，要保持干净。	4 分	
		用水后及时关闭开关，用电后要及时关闭电源，用气后要及时关闭气源及总阀。	3 分	
		燃气管道、水管、电路有问题及时报告	3 分	
4	日常工作 (40 分)	人员配备符合要求，不能少于规定人数。	10 分	
		按时开饭，严格按照人员分批进餐要求控制各单位人员就餐时	5 分	

		间。		
		按周制定菜谱，菜品搭配合理，口味不得过咸、过酸、过辣。	5 分	
		服从管理、听从指挥，不允许出现吵架、打架事件，对所提意见和建议及时整改。	4 分	
		操作间不得存放有毒有害危险物品，操作间内禁止吸烟，闲杂人员禁止进入操作间。	3 分	
		公共设施及用品按照要求清洗消毒，餐厅、餐具物品摆放整齐、擦拭干净。	5 分	
		灭蝇灯、消毒灯做到专人定时开启。	3 分	
		工作人员要会使用灭火毯、消防设施器材，要有事故防范的基本技能。	5 分	
总得分				
其他	凡造成食物中毒事故，乙方除承担一切刑事、民事（含经济赔偿）责任外，甲方有权据此单方解除合同，并有权追究因乙方违约责任而导致的全部损失。			
注：月考核分值≥95 分为合格，按月考核结果据实支付服务费；90—				

95 分（含 90）扣除当月 500 元服务费；90 分以下扣除当月 1000 元服务费。

考核人签字：