

一标段采购需求

一、服务内容：

- 1、供应商负责局内的餐食提供，餐品凸显当地饮食特色。
- 2、供应商必须保证正常工作日期间膳食供应。双休日及法定节假日如需供餐，供应商必须无条件供餐及不另外计算劳务报酬。
- 3、供应商可根据自己的经营方式提供供餐方案，但菜品及价格需报经采购人审定同意后 方可执行且不得随意更改。

二、人员配置及要求：

- 1、供应商应对厨房工作人员足额配置，保证食堂员工不低于6人（餐厅管理人员、厨师长、炒锅厨师、面案厨师、配菜师、洗碗工、服务人员等），以保证食堂正常运行。
- 2、供应商所有员工由供应商自行招聘、使用和管理，与采购人没有劳动、劳务关系。供应商应招聘具有较高政治素质和烹饪技术的员工。合同期间，供应商及其工作人员一切安全责任及损失由供应商自行负责，采购人概不承担。
- 3、所有员工上岗前必须通过卫生部门指定的医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不得在食堂工作。运营期间，所有员工须定期体检，费用由供应商承担。
- 4、供应商以优质的服务为宗旨，通过提高工作效率，增加菜式品种，提高饭菜质量，物美价廉、薄利多销、保本微利，改善服务态度吸引职工就餐。

三、设备设施要求：

- 1、采购人提供现有厨房、餐厅、全套厨房设备。合同签订后，供应商进场前，双方对食堂所有物品进行清点登记造册，在交接清单上确认签字后移交成交供应商使用。合同终止，供应商应按交接清单上核定的物品返还采购人（自然损耗除外）。
- 2、供应商必须接受采购人对环境与食品安全的监督检查，严格遵守和执行采购人制定的各项规章制度，做好食堂的饮食卫生和环境卫生，严禁供应腐烂变质食品，如出现食物中毒或其他安全事故，责任和经济赔偿均由供应商承担。
- 3、供应商对机关食堂现有的设备设施、炊事工具等应合理使用、妥善保管，承包期满后 如数交回，若损坏或者丢失按价赔偿。
- 4、供应商要节约水、电、天然气的使用，杜绝长明灯、长流水现象。要做好防火、防盗、消防和安全用电、用气等工作，确保职工就餐和自身的安全。

四、服务要求：

1、按《食品卫生法》及采购人要求做好餐厅的服务，提供安全、卫生、可口、周到的就餐服务。

2、后厨工作人员应牢固树立食品卫生安全意识，拒绝加工过期、霉变及“三无”食材，不将闲杂人等带入后厨操作间，带病不上岗，保持个人卫生清洁。

3、工作人员按采购人管理要求进行食材仓储管理，做到生熟分储、蔬菜与肉类分储等，并在各储藏柜标示食材名称、入库时间、储藏时效。

4、食品加工制作过程干净卫生，加工食材清洗彻底，加工时生熟分案。

5、供应商应当严格执行安全法律法规，建立、健全劳动安全各项规章制度，并对员工进行岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

6、负责加工食品的质量与安全卫生，符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，严格按照省市县餐饮行业相关的标准要求执行。

7、按时送餐，如因客观因素不能准时开餐，供应商应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救。

8、采购人建立健全餐厅每月考核内容，并监督和检查供应商遵守执行。

9、供应商须严格执行国家和地方环境与食品安全的标准及相关规定，严格遵守和执行采购人针对职工食堂制定的各项规章制度，须满足工作人员的用餐需求，不得对外营业。

10、供应商须接受采购人的监督检查，服从管理，接受干部职工的监督，树立为干部职工服务的思想，服务热情，礼貌待人。

11、食堂的所有原材料由供应商代理验收确保原材料来源安全。

12、采购人提供现有厨房、餐厅、全套厨房设备，并对按期缴纳天然气费、水费、电费。供应商使用全套厨房设备，并对全套厨房设备进行日常维护、修理，并采购所需厨具。

五、餐饮标准：（具体以采购人要求为准）

餐饮服务包括职工工作日用餐（早、中两顿餐），餐饮菜品配置如下：

1、早餐：4种小菜(1荤+3素)+1咸菜+2种主食+1种杂粮+1种汤粥+鸡蛋。

2、午餐：2种荤菜+2种素菜+1种主食+1种汤粥；1种面食+1种水果+乳制品

附件：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《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。	5 分	
		员工个人服装干净整齐、要勤剪指甲、男员工头发要勤剪、女员上班时不许配戴戒指、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	日常管 理工 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间。	5 分	
		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				
其它	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，还将被处以 10 万元人民币的罚款，并终止合同。			

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：

二标段采购需求

一、配送范围

本项目配送范围主要包括采购蔬菜、豆制品、水果、杂粮、半成品食物（凉皮、面条、凉粉、鱼鱼等）类等各类产品。

具体配送范围由采购人根据需求补充。所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，食品原料新鲜、清洁卫生。

二、食材要求

蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

豆制品类须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

水果类须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

杂粮的卫生标准主要包括杂质、污染物、有害物质、微生物污染等指标符合国家食品行业的标准。杂粮的包装标准主要包括包装材料、包装规格、包装标签等指标符合国家食品行业的标准。

半成品食物（凉皮、面条、凉粉、鱼鱼等）无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定，符合国家有关规定的放心食品。

三、配送时间要求

一般情况下接到采购方通知后 12 小时内配送到位（提前 24 小时通知）。紧急情况下接到采购方通知后 2 小时内配送到位。

四、配送地点：甲方指定地点。

五、外包装箱（袋）要求：

外包装箱（袋）：必须按照《食品安全国家标准—预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）中要求标明产品的食品名称、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容等。

六、车辆配送服务要求：

供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担。

七、运输要求：

1、运输由乙方负责，运杂费已包含在合同价款内，包括但不限于食材运输所产生的运输费、装卸费、仓储费、保险费等。

2、乙方保证食材安全、按时运输到甲方指定交货地点，在交付甲方之前发生的不可预见的风险由乙方承担。

3、所有货物在运输、装卸、搬运的过程中，造成采购人损失的，由成交供应商负责。

八、质量保证：

1、乙方所供食材保证技术指标符合要求、质量可靠、进货渠道正常，符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求。

2、生产工艺符合国家要求。

3、食材包装及标识符合国家有关规范要求。

九、其他要求：

1、合同执行中，甲方根据采购结果，按照每日实际需要，向排名第一供应方下达采购计划。

2、乙方一次配送的同类食材，应为同一批次、同一规格，且剩余保质期不少于食材质保期三分之二。

3、乙方应向甲方提供所有配送人员健康证备查。

4、对不符合采购要求的产品由验收人员提出清退，乙方应无条件免费退（换）货；退（换）货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（换）货情况，应及时报告。在退货过程中，对碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不退货给乙方。

5、乙方在运输、装卸及退（换）货物过程中发生的乙方工作人员、雇员人身损害及安全事故，均由乙方承担，与甲方无关。

6、售后服务：供应商提供的产品若出现不合格产品或在运输途中出现破损的，应在接到采购人通知后 30 分钟内完成免费的退换货工作。

三标段采购需求

（一）、配送范围

本项目配送范围主要包括采购肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）、禽类（鸡肉、鸭肉、鹅肉等）、水产品类、调料类、蛋类、米面、食用油、副食、乳制品、易耗品、洗涤用品、厨杂及其他等各类产品。具体配送范围由采购人根据需求补充。所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，食品原料新鲜、清洁卫生。

（二）产品要求

肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）必须保证提供为当日生产产品，新鲜生猪肉：须来自国家定点屠宰场并提供两章两证，即：生猪屠宰检疫验讫印章和肉品品质检验合格验讫印章、有动物检验检疫合格证明和品质检验合格证明，加盖相应印章（简称“两证两章”），建立猪肉溯源体系（禁止供应种猪、瘟、病等异常猪肉及冻肉等劣质猪肉），提供安全卫生包装物，有生产时间、批次。

禽类（鸡肉、鸭肉、鹅肉等）须具有动物检验检疫合格证明和肉质品质合格证，肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧至，码放整齐；

水产品类须保证鲜活、大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。

调料类须保证色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染

蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

米、面类须达国家相应标准，验收时必须要求供方提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次批产品检验报告或合格证。批量米、面到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。

食用油类须达国家相应标准，验收食用油时必须要求供方提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次油产品检验报告或合格证。食用油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。

副食须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

乳制品须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

易耗品须符合食品接触级国标，有生产资质、检测报告、合格证，严禁三无产品。一次性餐具、打包盒、保鲜膜、保鲜袋、一次性手套等，必须食品级材质，无异味、无破损、无毛刺，耐高温、不易变形，符合 GB4806 系列食品接触标准。

洗涤用品必须安全环保性符合国家环保标准，优先选择无磷、可生物降解、低 VOC 产品。避免含强酸、强碱或致癌物质。效能要求清洁效果明确，特殊场景需专用清洁剂，资质认证生产厂家需提供化学品安全技术说明书、第三方检测报告，包装与储存标签清晰。易燃、腐蚀性清洁剂需独立存放，符合消防要求。

厨杂要求锅具、炊具、炉具、炖煮类、调味品、餐具、清洁用品类，选择食品级别的安全材料，如食品级不锈钢、陶瓷、玻璃、或食品级塑料。确保餐具不含有害物质，符合相关卫生标准。餐具应该符合国家或地区的食品安全标准，并获得相关的安全认证。择易于清洁和消毒的餐具，以确保卫生安全。餐具表面应光滑，不易藏污纳垢，容易清洗。餐具需要具备一定的耐磨耐用性，以确保在长时间使用中不易损坏。特别是对于食堂等大规模使用的场合，餐具的耐久性至关重要。餐具应该能够适应不同的温度，包括耐高温和耐低温。这样可以确保餐具在不同用途下都能正常使用。

（三）配送时间要求

一般情况下接到采购方通知后 12 小时内配送到位（提前 24 小时通知）。紧急情况下接到采购方通知后 2 小时内配送到位。

（四）配送地点：甲方指定地点。

（五）外包装箱（袋）要求：

外包装箱（袋）：必须按照《食品安全国家标准—预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）中要求标明产品的食品名称、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容等。

（六）车辆配送服务要求：

供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担。

(七) 运输要求:

1、运输由乙方负责，运杂费已包含在合同价款内，包括但不限于食材运输所产生的运输费、装卸费、仓储费、保险费等。

2、乙方保证食材安全、按时运输到甲方指定交货地点，在交付甲方之前发生的不可预见的风险由乙方承担。

3、所有货物在运输、装卸、搬运的过程中，造成采购人损失的，由成交供应商负责。

(八) 质量保证:

1、乙方所供食材保证技术指标符合要求、质量可靠、进货渠道正常，符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求。

2、生产工艺符合国家要求。

3、食材包装及标识符合国家有关规范要求。

(九) 其他要求:

1、合同执行中，甲方根据采购结果，按照每日实际需要，向排名第一供应方下达采购计划。

2、乙方一次配送的同类食材，应为同一批次、同一规格，且剩余保质期不少于食材质保期三分之二。

3、乙方应向甲方提供所有配送人员健康证备查。

4、对不符合采购要求的产品由验收人员提出清退，乙方应无条件免费退（换）货；退（换）货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（换）货情况，应及时报告。在退货过程中，对碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不退货给乙方。

5、乙方在运输、装卸及退（换）货物过程中发生的乙方工作人员、雇员人身损害及安全事故，均由乙方承担，与甲方无关。

6、售后服务：供应商提供的产品若出现不合格产品或在运输途中出现破损的，应在接到采购人通知后 30 分钟内完成免费的退换货工作。