

第三章 采购需求

一、项目概况

本项目旨在采购一家餐饮服务单位，为我厅职工提供早、中、晚餐服务，并负责按照采购人要求提供公务接待、值班值守、应急外卖以及内设小型超市服务。

成交供应商负责原材料采购、加工、制作、售卖全流程服务和食堂环境卫生管理，并派驻具有食堂餐饮经验的专业管理和技术人员进行餐饮制作和售卖服务工作。成交供应商工作内容包括但不限于运营管理、食堂物资设备管理、安全卫生管理和防火防盗管理等。

项目服务地点为两处：

1. 安徽省生态环境厅食堂位于合肥市怀宁路1766号（以下简称“第一食堂”）；
2. 安徽省生态环境厅所属事业单位食堂位于合肥市长江西路8号（以下简称“第二食堂”）。

二、服务需求

一、就餐服务	
服务内容	服务要求及标准
供餐规模	在法定工作日内为两个服务点工作人员提供早、中、晚餐、会议接待以及面向内部职工的卤食、点心外卖（应急）服务，实际就餐人数早餐约 200 人，中餐约 350 人。 第一食堂：提供早餐约 120 人自助餐、中餐约 230 人自助餐、自选式晚餐、2 个包厢及外卖服务。 第二食堂：提供早餐约 80 人自助餐、中餐约 120 人自助餐、自选式晚餐及外卖服务。
供餐方式	早、中餐采取自助餐方式供应，早、中餐结算，晚餐自选自付。为重点保障好本单位在在岗职工就餐，其他用餐（外带餐）消费依据供应价格自行自付。
菜品供应种类	菜品供应的种类要求： （1）早餐：按 4 元/人结算。提供不少于 16 个品种的自助早餐，其中包括 1 种特色早餐（一周内不重复）、包括 4 种及以上流质或半流质食品（例如稀饭、辣糊汤、豆浆、面条、水饺、馄饨等），4 种及以上中式面点和西式面点（例如包子、馒头、油条、花卷、春卷、锅贴、面包、蛋糕等），2 种蛋类食品（煎蛋、煮鸡蛋、茶叶蛋、蒸蛋等），2 种以上炒菜（一个半荤、一素炒菜），2 种及以上杂粮类食品（例如红薯、山药、玉米、南瓜等），自制小菜 4 种及以上。就餐形式为自助餐，不限餐量。 （2）中餐：按 14 元/人结算。提供不少于 14 个品种菜品和汤类，必须包括两大荤（辅料不超过 25%）、两半荤（辅料不超过 40%）、三素菜、两汤，二种主食类食品、一种杂粮类食品，水果、酸奶（按人份），自制小菜 4 种及以上。 除以上要求外，每天一种风味食品，并根据季节性特点，增加特色菜。 就餐形式为自助餐，不限餐量。 （3）晚餐：自选自付，炒饭、水饺、蒸饺、牛肉面、牛肉粉丝、不少于 4 种小炒等简餐。 （4）下午外卖：按食材成本价进行售卖。供应卤菜、面点、点心等。 （5）实行周菜谱评审制度，成交供应商进行营养合理的配餐设计，结合就餐职工的意见和建议及厨师考核奖惩机制持续改进菜谱质量，负责提供一周（5 天）不重复的配

	餐服务，每周五向采购人报送下周食谱，经审核后实施。
菜品供应质量	<p>一、服务要求：饭菜现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。</p> <p>(1) 主食类，米饭软硬适中，不夹生；粥类不稀不稠，保证热度和浓度；蒸食类不酸、不黄，松软利口。</p> <p>(2) 菜肴类，大荤以肉类或水产类原材料为主，其中，主料比例不低于75%，辅料比例不高于25%；半荤是含有肉类或水产类原材料的菜品，其中，肉或水产品原料比例不低于40%；素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。</p> <p>(3) 副食成品，随做随卖，按照标准食谱既定口味制作。</p> <p>(4) 熟制食品完整不碎不松散。</p> <p>(5) 热菜食品表面无风干及水浸现象。</p> <p>(6) 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。</p> <p>二、服务标准：食品应当新鲜、卫生、干净、营养，物有所值。食品要达到品质标准，符合应当有的营养要求，保持食品的色、香、味。</p> <p>三、油类采购必须经采购人单位分管采购负责人现场验收合格方可使用，每天采购食品必须经监厨人员验收合格方可使用。</p>
菜品供应时间	<p>一、服务要求：</p> <p>(1) 早餐时间 7:00-8:00；</p> <p>(2) 午餐时间 11:45-13:00；</p> <p>(3) 晚餐时间 17:30-19:30；</p> <p>(4) 下午外卖时间 17:30-18:30；</p> <p>成交供应商原则上按上述时间供应餐饮（除因天气及采购人特殊要求外）。</p> <p>二、服务标准：准时送餐，保证在规定时段提供用餐服务。</p>
服务管理	<p>一、服务要求：</p> <p>(1) 备餐及送餐。供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。操作时应避免食品受到污染。分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。</p> <p>(2) 用餐环境的准备。按照规定时间打开餐厅门，确保餐厅环境、设备设施、个人卫生符合标准，温度适宜，空气新鲜无异味，桌椅、餐具摆放整齐。</p> <p>(3) 做好用餐人员分流工作，保证良好用餐秩序，不可出现用餐人员等候拥挤现象。</p> <p>(4) 服务人员态度应热情周到。</p> <p>(5) 就餐人员用完餐后，及时进行餐具回收清理，保证餐厅干净整洁。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
外卖食品	每日面点类不少于4个品种、西点类不少于2个品种、卤菜类不少于3个品种。按食材成本价进行售卖，不得以盈利为目的。
日杂小百货供应	<p>一、以预包装产品为主，所售商品价格不得高于合肥万达永辉大型超市。要求日杂小百货商品品种丰富，且确保商品品牌与大型商超主流品牌保持一致。</p> <p>二、不得出售下列商品：</p> <p>(1) 有毒有害的商品；</p> <p>(2) 掺假、使假、以假充真、以次充好的商品；</p>

	<p>(3) 应当检验检疫而未检验、检疫的商品或检验检疫不合格的商品；</p> <p>(4) 过期、失效、变质、假冒伪劣的商品；</p> <p>(5) 不符合强制性国家标准和行业标准商品。</p>
二、原材料的采购	
服务内容	服务要求及标准
原材料采购	<p>原材料由成交供应商负责采购，在综合考虑市场因素下，支持采购人乡村振兴工作，按采购人要求优先实施“定向采购”和“面向采购”农副产品（供应商须提供书面承诺）。最终食材定点供应单位由采购人和成交供应商共同决定，采购畜禽肉类原料时，食堂要向采购人提供动物检疫部门出具的检验合格证明，运输过程须使用冷链运输。不得采购使用转基因食用油；采购蔬菜瓜果类原料时，食堂要向采购人提供产品质量合格证明。成交供应商须对选择的食堂定点供货单位进行不定期上门检查，并将检查情况纳入到周考核中，检查生产加工、储备、配送等各个环节，特别在传染病多发季节、高温季节更应加强检查，切实从源头上控制食堂饮食物资的卫生、安全、质量。须严把食品送货的索证关、验收关、仓库发放关，对不合格食品拒绝入库、发放。须制定食材的存放和领用细则，对食品、餐具等分间、分类、分开存放，储存间、柜、架上须有明显标记。</p>
原材料管理	<p>加强原材料进货管理，落实食品及原材料管理制度，采购原料原则上“三证”齐全（生产或卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证）并建档立案备查；对采购蔬菜进行农药残留检测，用农药速测仪器对每批蔬菜抽检，对超标蔬菜现场销毁，并建立记录。</p>
三、食品加工	
服务内容	服务要求及标准
加工操作规程	<p>一、服务要求：按照《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》的基本原则，制定相应的加工操作规程。</p> <p>（1）根据经营的产品类别，加工操作规程应包括采购验收、粗加工、切配、烹饪、备餐、供餐以及凉菜配制、裱花操作、生食海产品加工、饮料现榨、水果拼盘制作、面点制作、烧烤加工、食品再加热、食品调味品使用、餐用具清洗消毒保洁、食品留样、贮存等加工操作工序的具体规定和操作方法的详细要求。</p> <p>（2）加工操作规程应具体规定加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。</p> <p>（3）餐饮服务提供者应教育培训员工严格按照加工操作规程进行操作，避免交叉污染，确保符合食品安全要求。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。</p>
粗加工与切配、烹饪等要求	<p>一、服务要求：粗加工与切配、烹饪、凉菜配制、裱花操作、生食海产品加工、饮料现榨及水果拼盘制作、面点制作、烧烤加工、食品再加热等严格执行原国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品安全操作规范》的具体规定和操作方法的有关要求。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。</p>
食品留样要求	<p>一、服务要求：</p> <p>（1）所售食品实行留样制度。</p> <p>（2）留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设</p>

	施中存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要（不少于 125g），并记录留样食品名称、留样量、留样时间等。
分装、贮存要求	一、服务要求： 食品分装、贮存符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。
四、公务接待用餐制度	
服务内容	服务要求及标准
接待用餐和售价	一、公务接待实行订餐制，根据采购人的通知，按照采购人要求的标准配餐。根据实际就餐需要按采购人要求适时引进特色菜肴等。 二、公务接待须确保服务质量，提前做好房间通风，确保配备 1 名服务员进行服务保障；公务接待须确保菜品质量。
五、食品安全和环境卫生管理	
服务内容	服务要求及标准
食品安全和环境卫生管理	<p>食品安全和环境卫生管理要求：</p> <p>（1）严格贯彻《食品安全法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《突发公共卫生事件应急条例》等有关规定，确保环境饮食卫生安全。</p> <p>（2）食堂管理要积极配合上级行政主管部门的监督、检查。</p> <p>（3）所有食堂工作人员均持健康证上岗；按时到卫生防疫部门办理食堂卫生许可证年检手续，接受卫生防疫部门现检。其体检、抽检和年检等费用自理。</p> <p>（4）配备专职或兼职安全员，负责每天检查食堂电、气、消防等设备设施的安全，同时，食堂工作人员按照国家机械行业安全质量标准化一级企业组织安全生产，定期开展各种消防、火灾、食物中毒等安全演练活动，确保无各类机械伤害、食品安全及火灾事故。</p> <p>（5）食堂工作人员必须穿戴统一式样的工作服、戴工作帽、卫生口罩、卫生手套，按照 5s 现场管理要求，严格依照操作规程清洁设备、餐具，清扫后堂、前厅、包厢、过道，做好个人卫生、餐厅环境卫生清洁工作。食堂操作间、前厅必须及时清理打扫，始终保持整洁，各类物品和餐厅桌椅摆放整齐。</p> <p>（6）成交供应商必须设置专业岗位至少一名食品安全管理员，对食品和环境卫生进行监督和检查，确保安全。</p> <p>（7）因管理不善酿成火灾等安全事故，造成较大损失或出现食品安全一般等级以上事故时立即解除合同（包含一般标准：①存在健康损害的污染食品，已经造成严重健康损害后果的；②1 起食品安全事故涉及人数在 30 人以上、99 人以下，且未出现死亡病例的；③认定的其他一般级别食品安全事故），并按照要求正常做好至下一供应商接管前的餐饮管理服务工作的。</p>
六、场所与设施、设备的管理	
服务内容	服务要求及标准
场所管理要求	<p>一、服务要求：</p> <p>1. 食品加工各功能区的合理设置与分布：（1）食品加工各功能区按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口，宜分开设置；无法分设时，应在不同的时段分别运送原料、</p>

	<p>成品、使用后的餐饮具，或者将运送的成品加以无污染覆盖。</p> <p>(2) 食品加工各功能区分隔、面积等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p> <p>2. 保持场所整洁、卫生和安全：负责对餐厅、过道及食品加工各功能区保洁工作。应定时、及时清扫，做到干净整洁，墙面、天棚应清洁无积尘、无蛛网；地面无污渍、无油污、无水，可防滑；门窗清洁光亮；台面干净清爽，无残渣、食品柜和售饭口玻璃无污渍、无灰尘；餐厅桌椅摆放整齐；温度适宜，空气新鲜畅通无异味；排水畅通；无安全隐患。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
设施、设备管理要求	<p>一、服务要求：</p> <p>(1) 餐厅厨房设备由采购人提供，建立设备清单，成交供应商进场时双方签字交接，合同到期后，双方清点后归还。成交供应商要正确使用各类电器设备，实施 TPM 设备管理，定期对设备进行保养，保障设备使用年限最大化，托管期间食堂设备的正常维修及必须添置或需要更换的设备，由成交供应商提出，由采购人同意后负责维修或购置；因成交供应商管理不善或使用不当造成食堂设备损坏更换的，由成交供应商承担维修或赔偿责任。</p> <p>(2) 地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板、更衣区、库房、专间设施、加工制作设备设施、洗手消毒设施、供水设施、通风排烟设施、清洗消毒保洁设施、防尘防鼠防虫害设施、采光照明设施应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关标准及要求。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
专项清洁及消杀要求	<p>一、服务要求：</p> <p>(1) 建立餐厨垃圾处置管理制度，将餐厨垃圾分类放置，做到日产日清，负责将餐饮垃圾运送至指定地点。餐厨垃圾由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。建立餐厨垃圾处置台账，定期向监管部门报告。</p> <p>(2) 由专业资质公司人员每月通过有效方法，对蚊、蝇、鼠、蟑螂、蚂蚁等灭杀，存活密度低于《全国灭鼠、蚊、蝇、蟑螂标准》。除虫害工作不能在食品操作时进行，实施时应对各种食品（包括原材料）应有保护措施，对灭害药物、投放方法、投放地点及投放次数等，需符合国家卫生标准，无异味及刺激性气味，确保对人员安全无害。杀虫剂对投放药物点需张贴醒目标识，不得污染食品、食品接触面及包装。杀鼠剂及其他有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管，使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。</p> <p>(3) 由专业资质公司每季进行排烟管道清洗。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
餐用具清洗消毒保洁要求	<p>一、服务要求：</p> <p>(1) 餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。</p> <p>(2) 使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全无害，应符合 GB14930.1《食品工具、设备用洗</p>

	<p>洁卫生标准》和 GB14930.2《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》等有关食品安全标准和要求。</p> <p>(3) 消毒后的餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。</p> <p>(4) 已消毒和未消毒的餐用具应分开存放, 保洁设施内不得存放其他物品。</p>
七、人员用工管理	
用工要求	<p>食堂工作人员由成交供应商自行招聘和管理, 采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。成交供应商用工人员必须按照采购人要求按时提供餐饮保障, 要不断提高烹调技术, 做到所提供的食品色香味俱佳。要增强服务意识, 端正服务态度, 服务人员严禁与服务对象发生纠纷。</p> <p>(1) 成交供应商要科学合理地配置饮食操作和餐厅服务人员, 所有从业人员必须要求具备卫生行业从业人员健康证, 并向采购人报备, 从业人员更换后, 上岗人员提供健康证提前向采购人报备。健康证服务人员要求具有酒店餐馆从业经验, 成交供应商进场服务前由采购人核查, 不符合条件的无条件更换。</p> <p>(2) 成交供应商在员工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合相关法律法规和采购人的相关规定; 本项目配备的所有员工要将身份证、健康证报采购人管理部门登记备案。</p> <p>(3) 成交供应商要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理, 所有人员应规范服务操作程序, 做到文明用语、礼貌服务。</p> <p>(4) 成交供应商自行承担所聘员工劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济 and 法律责任, 不得拖欠工资。</p> <p>(5) 成交供应商应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训, 以达到相应的岗位技能要求。</p> <p>(6) 加工制作过程中对安全隐患较大的设备, 如和面机、压面机、烤箱等机械设备应专人操作, 上岗前培训到位。</p> <p>(7) 食品安全管理人員的设置应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。</p>
八、其他管理	
服务内容	服务要求及标准
贮存要求	<p>一、服务要求:</p> <p>1、贮存场所、设备应保持清洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等, 不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。</p> <p>2、食品应当分类、分架存放, 距离墙壁、地面均在 10cm 以上。</p> <p>3、冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置, 植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放, 不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜(库)应定期除霜、清洁和维修, 校验温度(指示)计。</p> <p>二、服务标准: 应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
记录管理要求	<p>一、服务要求:</p> <p>1、人员健康状况、培训情况、原料加工操作过程关键项目、食品安全检查情况、食品</p>

	<p>留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应详细记录并公示。</p> <p>2、各项记录均应有执行人员和检查人员的签名。</p> <p>3、各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容。食品安全管理人员应定期或不定期检查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。</p> <p>4、有关记录至少应保存 2 年以上。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
信息报告要求	<p>一、服务要求：</p> <p>(1) 餐饮服务提供者发生食品安全事故时，应立即采取封存等控制措施，并按《餐饮服务食品安全监督管理办法》有关规定及时报告有关部门。</p> <p>(2) 出现设施设备等安全隐患或影响餐饮服务问题，第一时间向采购人报告。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
投诉受理要求	<p>一、服务要求：</p> <p>1、餐饮服务提供者应建立投诉受理制度，对用餐人员提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录，并向用餐人和管理部门通报处理结果。</p> <p>2、餐饮服务提供者接到消费者投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
安全管理	<p>一、服务要求：</p> <p>(1) 建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、调味品、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理制度以及市场监管部门规定的其他制度。</p> <p>(2) 制订从业人员食品安全知识培训计划并加以实施，组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程和其他食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。</p> <p>(3) 签订《食品安全与安全目标管理责任书》。</p> <p>(4) 建立公示制度、设立公示栏（人员健康证、厨师证、资格证及商品价格）。</p> <p>二、服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。</p>
节能管理	<p>一、服务要求：</p> <p>1、用水管理。杜绝滥用、浪费现象。发现漏水等异常现象，及时关闭阀门，及时维修；清洁餐具时，用水不超过水池一半，使用热水时需控制适中水温。</p> <p>2、用电管理。及时关闭无人区域的灯、空调等用电设备，走时切断电器设备的电源；室内光线充足时不开灯或少开灯。</p> <p>3、用气管理。按照煮制食物要求进行合理用气；不使用时，需随手关闭，减少灶台空</p>

	<p>烧；燃气灶随时检查，定期保养，避免漏气。</p> <p>4、建立节能制度，分析比较能源使用情况，对内部员工使用水、电、气等能源的行为进行规范，提出改进措施，并纳入考核。</p> <p>二、服务标准：能源利用效率逐步提升、能源费用合理。</p>
报备管理	<p>一、服务要求：</p> <p>1、制度报备、应急预案；</p> <p>2、人员及各岗位分工报备；</p> <p>3、工资及社保缴纳情况报备。</p> <p>二、服务标准：按要求执行</p>
风险责任承诺	<p>成交供应商须对经营风险承担全部后果，对有关卫生安全责任做出明确承诺。</p> <p>（1）成交供应商要按投标书中的条款和双方签订的《食堂托管服务合同书》规定，承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。按要求购买食品安全责任保险和公众安全责任等保险。</p> <p>（2）成交供应商在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关。</p> <p>（3）除不可抗力因素外，成交供应商不得以任何理由不按时或不充足供应食堂膳食，否则视为违反合同。</p>
其他要求	<p>根据原食堂工作人员意愿，由成交供应商接管，成交供应商与其签订劳务合同，成交供应商根据需要，可在其管辖范围内调整使用，但原则上一年内不得借聘。</p>

三、人员配备要求

本项目拟配备工作人员 25 人，所有从业人员必须要求取得餐饮服务从业人员健康证。其中项目经理 1 人、主管 1 人、食品安全管理员 1 人、厨师长 2 人、灶台 3 人、案板 3 人、面点 3 人、服务员 5 人，勤杂工 5 人，会计 1 人。

成交供应商服务人员要严格按照采购人实际工作任务量进行配备。在人员配备及管理方面须做到以下几个方面：

- （1）所有服务人员要建立档案，有据可查。
- （2）所有服务人员应持有本年度健康证。
- （3）所有服务人员应执行并遵守制定的各项规章制度。
- （4）所有服务人员执行酒店行业制定的仪容仪表规范标准。
- （5）所有服务人员遵守采购人办公楼内各项物业管理制度。
- （6）所有服务人员均须固定服务于本项目。
- （7）必须按照有关要求配备专门的特种设备、消防作业人员。
- （8）在合同履行过程中，采购人根据实际管理范围及服务情况的需要，有权与供应商进行协商，如调整岗位设置、人员配置及费用调整，双方协商解决。

序号	名称依据	第一食堂(人数)	第二食堂(人数)
1	项目经理	1	

2	食品安全管理员	1	
3	主管		1
4	会计	1	
5	厨师长	1	1
6	炉台	2	1
7	面点	2	1
8	案板	2	1
9	服务员	3	2
12	勤杂工	3	2
13	总计	25	

四、报价要求

1. 根据采购内容和要求，报出总报价。本次总报价为合同签订后一年的服务费用，根据文件的要求写明本项目的总报价金额（为完成要求的服务内容所发生的一切总费用）。报价即为完成本项目的全部费用价格，包括但不限于完成本次采购项目所需的人工工资、社会保险费、服装费、办公费、劳保用品费、采购代理服务费等、加班费、管理费、利润和税金等全部费用。成交供应商自行解决员工养老、失业、医疗、工伤、生育、纳税等保险及劳保、工资、福利、食宿、员工上下班交通等有关问题（维修配件费用除外）。

2. 为保证服务质量，对以下人员费用进行限定，供应商为下列人员支付的费用标准不得低于下表要求，否则作无效响应处理：

序号	岗位名称	人数	费用标准 (元/月/人)	月	小计(元)
1	项目经理	1	10000	12	120000
2	厨师长	2	9000		216000
3	面点师	3	9000		324000
合计		6	/	/	660000

3. 其余人员工资不得低于合肥市市区现行最低标准，社保按国家相关规定执行。成本核算时所有配备的人员都应计算社保部分，不得以使用40、50岁人员为由不予核算。

一般纳税人政策性费用测算：

	缴费项目	人数	费用	月	小计
A	最低人员工资	19	2060	12	469680.00
B	社会保险	19	936.43	12	213506.04
C	工会教育经费=A*3.5%				16438.80
	小计 (A+B+C)				699624.84
D	一般纳税人税金=(A+B+C)*6.72%				47014.79
总计 (A+B+C+D) 保留到小数点后两位					746639.63
小规模纳税人政策性费用测算:					
	缴费项目	人数	费用	月	小计
A	最低人员工资	19	2060	12	469680.00
B	社会保险	19	936.43	12	213506.04
C	工会教育经费=A*3.5%				16438.80
	小计 (A+B+C)				699624.84
D	小规模纳税人税金=(A+B+C)*3.36%				23507.39
总计 (A+B+C+D) 保留到小数点后两位					723132.23
备注: 如供应商以小规模纳税人税金费率报价, 响应文件中须提供税务部门出具小规模纳税人证明材料 (如企业税种核定材料等), 否则将导致响应无效。					

4. 其余人员政策性费用测算如下:

(1) 人员工资不低于合肥市市区最低工资标准 (2060 元/人/月)。

(2) 社会保险 (五险) 缴费基数最低为 4019 元, 计算缴费金额以每人每月为基数, 单位重大疾病补助须缴纳 (15 元/每人/每月)。

社会保险 (五险) 企业缴纳费用 (缴费费率: 23.3%) 组成为: 养老保险 16%、工伤保险 0.4%、失业保险 0.5%、医疗保险 6.4%。

(3) 请供应商自行核算以上政策性费用。如无疑问, 报价应不低于上述政策性费用价格, 否则将导致报价无效。

(4) 政策性费用不接受赠送及优惠, 其他相关项, 作为可竞争费用, 可由供应商自行报价。

五、其他要求

1. 监督考核组织

由采购人和成交供应商共同负责对食堂实施监督管理。采购人设立膳食委员会, 负责

对餐饮质量、服务水平、卫生安全等进行监督管理；组织对供应商进行量化考核。

2. 监督考核依据

- (1) 国家相关法律法规；
- (2) 采购人对食堂的管理规定；
- (3) 安徽省卫生主管部门对食堂的管理规定；
- (4) 采购文件、成交供应商的响应文件、合同和补充协议的约定；
- (5) 其他依据。

3. 监督考核方式（百分制）

- (1) 日常考核（即每周考核、评价）：占 40%（百分制），全年加权平均；
- (2) 季度考核：占 40%（百分制），全年加权平均；
- (3) 年度考核：占 20%（百分制），全年加权平均。

4. 考核评价结果

(1) 考核评价结果分为优秀、良好、合格、不合格，对应的分别是 90 分以上、70-89 分、60-69 分，60 分以下。

考核评价	优秀	良好	合格	不合格
对应的结果	≥90 分	70-89 分	60-69 分	<60 分

(2) 考核奖惩情况：

①日常考评（即周考核、评价）

考核评价	优秀	良好	合格	不合格
对应的结果				处以 <u>1000</u> 元/次的罚款

②季度考评

考核评价	优秀	良好	合格	不合格
对应的结果				处以 <u>2000</u> 元/次的罚款

③年度考评

考核评价	优秀	良好	合格	不合格
对应的结果				处以 <u>5000</u> 元/次的罚款

上述罚款将从月度合同款中直接扣除。

(3) 出现以下情形之一的，采购人有权立刻解除采购合同：

- ①累计 2 个季度考核不合格的；
- ②累计 4 次周考核不合格的；
- ③年终总体考核（日常考核+季度考核+年度考核）达不到合格标准的。

5. 考核评价指标（供参考，具体以采购合同中评价指标为准）

评价指标		满分	考评方式	得分
菜肴色、香、味、品种以及品质的满意度		40 分	员工满意度调查	
外卖的质量、价格水平		5 分	员工满意度调查	
服务质量	仪容仪表	3 分	膳食委员会打分	
	服务体验	4 分	膳食委员会打分	
卫生标准	餐厅	10 分	员工满意度调查	
	厨房	4 分	膳食委员会打分	
	库房	4 分	膳食委员会打分	
原材料	食材品质	20 分	膳食委员会打分	
设备、设施管理		4 分	膳食委员会打分	
人员管理	人员花名册及持证上岗等	2 分	膳食委员会打分	
日常管理	制度及制度落实	4 分	膳食委员会打分	

6. 小卖部监督

小卖部实行明码标价，不得高于合肥政务区万达永辉超市价格（优惠促销活动除外），每发现一起扣除当月服务费的 1%。

7. 其他要求

- ①采购人承担水、电和燃气费用。
- ②食堂的经营日常耗材，包括手套、口罩、围裙、消毒水、清洁用品、卫生纸、餐用抽纸、厨房、前厅、包厢等易损品一律由成交供应商负责购置，供应商报价时须将该内容包括在内，成交后一律不得以任何理由向采购人追加费用。
- ③其他未尽事宜，由成交供应商与采购人协商解决。

六、本章无“※”的条款。