

编号：JSZC-320804-JSZC-C2025-0071

## 2025年度淮阴区长江路街道食堂外包服务项目

# 政 府 采 购 合 同

采购人：淮安市淮阴区人民政府长江路街道办事处

供应商：淮安市缘佳餐饮服务有限公司

日期：二〇二五年九月

## 合同格式及条款

注：以下为采购人提出成交后签订本项目合同的条款，供应商必须实质性响应，成交供应商不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与成交供应商结合本项目具体情况协商后签订。

### 一、主要条款

1. 付款方式：1、成交承包商负责提供服务费发票及税金，此税费包含在投标报价中（合同价款），工作人员按月充值到个人账户，按实际刷卡消费次月结算费用。加班、值班按实际人数次月结算费用。

2. 服务时间：一年。

3. 服务地点：采购人指定。

### 二、合同格式

甲方：淮安市淮阴区人民政府长江路街道办事处（采购人）

乙方：淮安市缘佳餐饮服务有限公司（供应商）

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照江苏志诚工程咨询管理有限公司的竞争性磋商结果签订本合同。

#### 第一条定义

除非另有特别解释或说明，本合同有关词语应按如下定义解释：

1. 合同：甲乙双方签署的，与本项目相关的协议、附件、附录和其他一切文件。

2. 甲方：购买本合同项下货物和服务的国家机关、事业单位、团体组织。

3. 乙方：提供本合同项下货物和服务的法人、其他组织或自然人。

4. 服务：根据合同规定乙方承担的食堂承包，食材供货及配送相关的工作。

5. 合同价格：指根据合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价格，包含了甲方购买合同项下相关服务的一切费用。

#### 第二条组成本合同的文件

下列文件是组成本合同的不可分割的部分：

(1) 江苏志诚工程咨询管理有限公司（JSZC-320804-JSZC-C2025-0071） 磋

商文件；

- (2) 乙方提交的响应文件；
- (3) 乙方所作的相关书面澄清；
- (4) 中标通知书；
- (5) 甲乙双方商定的其他必要文件。

### **第三条 合同内容**

1、项目服务内容：食堂承包，乙方在采购人认定的品牌及规格范围内进行采购、配送，食堂所需包括肉类、蔬菜类、干货、调料品、水产品、冻品、面粉、大米（长粒米）、大米（稻花香）、食用油等列入配送范围。

2. 人员配置要求：

- (1) 厨师（含厨师长）：3人
- (2) 其他人员：5人

3. 项目服务期限：一年，当年服务期满后，采购人对服务单位考核满意，可续签一年，最多可续签两次。如若当年服务期满后采购人对服务单位考核不满意，采购人有权取消续签合同。

### **第四条 支付结算**

1. 服务费结算：成交承包商负责提供服务费发票及税金，此税费包含在投标报价中（合同价款），工作人员按月充值到个人账户，按实际刷卡消费次月结算费用。加班、值班按实际人数次月结算费用。

注：（1）承包供应商在收取服务费时须向发包人提供足额有效的增值税专用发票，因承包人票据提供不及时，以及不符合税务机关相关要求，而导致服务费不能支付的责任由承包供应商承担。

（2）采购人逾期付款的应按照逾期付款金额的每天万分之四支付逾期付款违约金，但违约金总额不超过应付款金额的5%。

2. 合同总价：壹佰伍拾玖万壹仟贰佰元（¥1591200元）。

### **第五条 餐饮服务要求：**

（一）人员配置要求

- (1) 厨师（含厨师长）：3人
- (2) 其他人员：5人

注：供应商对本项目的人员配置自行设定，但不得低于上述人员最低配置要求，工资、福利、加班、人员体检费、社保等一切费用由成交供应商负责。

## **（二）服务要求：**

提供的餐饮服务主要包括每日的早餐、午餐、临时性培训及公务接待用餐，以及因工作需要的休息日加班工作餐，满足采购人要求供应。

1. 早餐——提供 2-3 种稀饭，10-12 种面食及辅食（如包子、馒头、油条、花卷、烧卖、蒸玉米、水煮蛋、蒸红薯等），自制腌制小菜 4-5 种。开餐时 7:30——8:20。

2. 午餐——中餐做到“8 菜一汤”，其中包含 3 大荤、3 小荤、2 素、一汤，主食不少于 3 种（须米饭），水果不低于 2 种，牛奶一种。开餐时间：每日 11:45——13:00

3. 周六、周日加班工作餐及其他要求的服从甲方安排

4. 服务地点：淮安市淮阴区人民政府长江路街道办事处

## **（三）食堂（餐饮）工作人员要求：**

1. 基本要求：要求有一定的工作经历，身体健康，责任心强，无不良记录，无精神方面、传染性和皮肤疾病，懂得一定礼仪常识，按规定持有健康证。

2. 承包负责人：具有做过类似食堂承包不低于 3 年食堂的管理经验，有一定的沟通、管理、协调能力。

3. 厨师：有不低于 3 年餐饮工作经历。

4. 其他勤杂服务人员条件：身体健康，责任心强，无不良记录，不良嗜好，无精神方面、传染性和皮肤疾病，懂得一定的礼仪常识，按规定持有健康证。

## **（四）食材质量要求：**

1. 肉类：肉身必须盖有卫生检疫章。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。

2. 蔬菜类：原菜需保证菜面干净、无明显泥土、新鲜，不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净。

3. 干货、调味品：原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。

4. 水产品、冻品：色泽光滑、保证新鲜、不过期、不变质、不变味。

5. 面粉：面粉必须符合 GB1355 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证；非转基因，纯小麦粉，无任何添加剂。

6. 大米：省级及以上品牌产品（必须符合国标标准（GB1354-2009）优质大米质量标准，包装上印有“SC”或“QS”食品生产许可证标志。根据国家标准 GB/T17109-1997《粮食销售包装》规定：大米外包装标识应标注：净含量，品名、执行标准号、质量等级；生产者（或销售者）名称、地址、商标；生产日期、质保期；存放注意事项及专用大米的食用方法说明；特殊说明、条形码及必要的防伪标识。另外，大米外包装的图案、文字的印刷应清晰、端正、不褪色。有关认证标志（有机食品、绿色食品、无公害食品、SC 等）和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

7. 食用油：为非转基因。执行标准：国家最新标准，各级产品为原包装且包装上印有“SC”或“QS”食品生产许可证标志（塑料桶或铁桶包装，规格\*\*L）。本次采购食用油为预包装食用油，要求符合国家关于食用油预包装的相关规定，标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格（统一用“L”表示）、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、储存条件、食品生产许可证编码、产品标准代码及其他需要标示的内容。

#### **（五）食材配送相关要求：**

1. 运输要求：根据各类食品运输条件选择合适运输车辆，运输用的车辆、工具、铺垫物、防雨设施必须清洁、干燥，车厢消毒，运输中严禁日晒雨淋。不得与有毒、有异味、有害的物品混装、混运。

#### **2. 订购与配送：**

（1）应急保障。如遇采购人临时通知配送任务的突发情况，供应商必须在接到通知后的 1 小时内配送完成。供应商可针对采购人采购清单需求，自行制定各个季节段的食品应急保障预案，一旦突发紧急情况，立即启动应急保障预案。

（2）专项保障。采购人以书面形式向供应商下达食品订购计划，并明确配送时限，供应商必须做到全域全天候配送服务响应，并及时向采购人反馈食品筹措及配送情况。

（3）供应商应指定专人或专门机构负责受理采购人食品订购、计划调整、退货更换、储备轮换等事宜，保持全年 24 小时通信畅通，计划顺畅，处置及时，

收到采购人食品需求配送计划后应及时予以确认。

(4) 供应商应严格按订购计划明确的食物类别、数量、规格、包装、配送时间和地点进行供货，对配送供应的食物应进行准确分类、包装、标识，并按照约定时间和采购人指定的各配送地点完成配送服务。

### 3. 配送要求：

(1) 食用油、调味品、南北干货、大米、面粉按照采购人通知送货，其他食材具体根据采购人需求每天送货一次。

(2) 采购人于每天 18:00 点前，将确定的第二天采购清单内容发给供应商，并以此作为配送依据。采购清单以上述食材配送清单为基本依据，如有超出清单范围外的内容，由采购人于定期会议中提前说明并确认。

(3) 供应商应保证每天上午 08:20 前将采购人所订的货物送到采购人所在地；如没有按时运输到位（无特殊原因逾期送货超过半小时以上），影响采购人员正常开餐的，采购人结算时将扣除当日总餐饮费的 5%。累计发生迟送情况 2 次或 2 次以上的，采购人结算时将扣除当月总餐饮费的 5%。

(4) 供应商在配送过程中，菜品或食物质量严重不符合磋商文件要求，影响采购人员正常开餐的，采购人结算时将扣除当日总餐饮费的 5%。累计发生类似情况 2 次或 2 次以上的，采购人结算时将扣除当月总餐饮费的 5%。

(5) 供应商供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准；每日的配送清单须是打印稿，并仔细核对采购清单，确保采购人食堂所需的食品原材料品种、品牌、规格、数量、质量等准确无误，并在规定时间内及时送达；供应商向采购人提供商品的品种、规格必须与合同规定一致，严禁擅自更换商品品种、规格，如发现食材卫生质量问题或者以次充好，供应商应无条件退货或换货，并根据合同规定进行处理。

### (6) 供应商严禁提供以下食物：

1) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食物（除蔬菜、鲜活水产等非定型包装食物）；

2) 超过保质期或不符食物标签规定的定型包装食物；

3) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害

的食品；

4) 病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；

5) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

6) 每次配送食材的检测报告、食材检验合格证等合格证明材料需留存备查。

7) 供应商必须具有冷藏或冷冻的设施。

特别提醒：本项目所采购食材，必须符合食材要求，如不符合食材要求，蔬菜有黄叶、不新鲜；水产品不新鲜，第一次发现，罚款 500 元，批评教育，第二次发现罚款 1000 元，解除合同。

#### **(六) 其他要求：**

1. 供应商在经营过程中，要严格按照国家食品卫生安全和操作安全有关规定，严格执行，积极接受采购方的日常管理和监督，确保食品卫生安全和日常安全生产。经营过程中，发生以下事故的，供应商负责赔偿并承担相应的法律后果，同时采购方有权立即取消和终止供应商食堂经营资格：

1.1、因供应商食材质量或加工不当等原因，造成采购方人员食物中毒等食品安全事故的；

1.2 因水电气、设备使用不当导致，造成食堂发生安全生产事故的。

2. 供应商出现较大失误时（如不能及时供应超过规定时间 20 分钟及以上，人事、管理混乱，安全隐患，制度不健全，进货渠道未按采购方指定供应商供应、送货单据与实物不相符、餐具消毒不达标等），采购方直接提出书面整改通知，供应商承担相关损失。

3. 在食堂经营过程中，如果菜品翻新、菜品品种、口感、味道不达采购方满意度，采购方有权要求供应商进行改进，如改进效果不佳，采购方有权要求供应商更换厨师团队，直至采购方满意为止。

4. 供应商人员不到位、缺岗，按缺岗发现一次扣除 100 元。

5. 管理人员应当履行自己的职责，如采购方发现管理人员工作态度恶劣，不能正常履行其职责，采购方有权要求供应商更换相应人员，更换的人员必须经过采购方确认方可上岗。供应商承担相关损失。

6. 操作过程中注意节约用水。出现能耗使用过量情况，采购方有权追究供

应商责任。

7. 供应商如在经营期间有下列情况之一，采购方有权无条件终止合同，并扣除当月餐饮费。

7.1、如因食堂内部管理不善，无法保证向员工提供规定的伙食标准。

7.2、员工对供应商提供的服务强烈不满，严重影响采购方正常工作的开展。

7.3、不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，员工对伙食严重不满，多次提出未整改。

7.4、不履行合同条款，有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反有关规定。

8. 食堂用餐餐具、用电、用水、食堂设备（食堂经营期间损坏由经营者负责维修及更换）由采购方提供，食堂洗涤用品、卫生用品等易耗品由供应商提供。

9. 供应商的各岗位员工要统一服装。

10. 原材料验收由采购人、供应商，双方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，双方签字，各自留存。

11. 食品留样：由供应方提供专用包装盒，每日送菜现场封存留样。保存满48小时，若此期间没有问题，倾倒掉；若此期间有食品安全等方面的问题，则由相关部门追溯相关食品安全方面的责任。

12. 中标后采购人对中标供应商的配送车辆、蔬菜农药残留检测仪、车辆装卸场地布局、物资分发区、仓储区、肉类分割、蔬菜分拣等加工区、筐箱清洗区、消毒区等进行现场回看。

## **第六条考核**

考核标准见附件。

## **第七条双方权利义务**

1. 甲方义务和责任：

(1) 甲方可指派代表作为项目负责人，与乙方进行及时的联络并监督、协调服务的执行情况。

(2) 配合乙方协调。

(3) 甲方按规定对乙方进行考核。

(4) 按时支付费用。

(5) 法规、政策规定由甲方承担的其他责任。

## 2. 乙方义务和责任:

(1) 乙方必须严格履行投标时的一切承诺。

(2) 乙方承接甲方的食材配送工作, 按时保质保量按要求从事配送工作。

(3) 乙方根据响应文件的有关承诺条款, 联系配送工作的具体情况, 严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定, 建立并自觉履行食品卫生安全和食品质量的保障机制, 确保安全。

(4) 乙方必须根据协议约定和甲方提出的品种、品牌、规格、数量、质量等要求送货, 并在规定的时间内及时送到; 每日的配送清单须是打印稿, 做到证货同行、证货相符。

(5) 乙方每次配送均需提供配送食材的检测报告、食材检验合格证等合格证明材料。如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫合格, 蔬菜应有农药残留检测证明等。

(6) 乙方向甲方提供食材的品牌、规格、价格必须符合甲方的食材目录。严禁擅自更换食材品牌、规格或者擅自提价。如乙方另有所需食材不在配送食材目录范围内, 应先与甲方商定该食材品牌、规格、数量、质量、价格(批发价)、提供实样等事项后, 经过甲方认定后再进行配送。

(7) 乙方所供食材, 必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准, 有下列情形之一的, 甲方可要求乙方立即无条件退货或换货, 如因乙方未立即退换食材而造成不良后果的, 从上月货款中扣除相当于本次配送货物金额的 2~5 倍违约金。

①无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品;

②超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品;

③腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常, 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染, 可能对人体健康有害的食品;

④病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品, 不合格调味品, 工业用盐, 非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂, 农药残留超标蔬菜等;

⑤其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

(5) 退出机制。有下列情形之一，经甲方确认后，将酌情扣除服务费保证金；情节严重的立即终止乙方的配送工作，并自动终止与之签订的配送协议。同时，甲方将按相关规定追究乙方责任，情节严重的取消配送资格，造成责任事故的将追究其法律责任。

①乙方配送食品原材料引起的食物中毒等食源性疾病的发生；

②乙方必须用带冷藏或冷冻功能的厢式货车用于本项目配送服务，若达不到要求，在考核中酌情扣分，情节严重的将取消配送资格；

③乙方存在严重安全隐患，经多次督促整改不到位的；

④经查实，乙方故意向甲方销售假冒伪劣商品；

⑤经查实，乙方将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位；

⑥乙方不能按照协议供货要求提供商品，并造成供餐事故的；

⑦经查实，乙方在履行合同期间有行贿犯罪记录的，取消配送资格。

#### **第八条 质量保证**

1. 建立质量管理体系并有效运行，实施服务能够接受质量考核。
2. 各项承诺指标及所采取的措施符合“磋商文件”要求及投标报价承诺。

#### **第九条 违约责任**

1. 合同签订后且在服务期限内，任何一方无正当理由擅自中止或解除合同的，须承担相应的违约责任，并向对方偿付合同总价 5%的违约金。

2. 甲方未按合同规定期限向乙方支付款项的，每逾期一天向乙方偿付欠款总额 0.5%滞纳金，但累积总额不超过欠款总额的 5%。

3. 乙方未按本合同规定提供相关服务或未能履行本合同规定的其他义务的，甲方有权要求乙方限期整改并按标准扣减相应当月服务费用，逾期不整改或整改后仍达不到甲方要求的，甲方有权终止合同，由此造成甲方经济损失的，乙方应承担赔偿责任，同时乙方应向甲方支付合同总价 5%的违约金。

4. 乙方无正当理由，违反本合同第四条的有关规定，擅自收费或擅自提高收费标准的，对擅自收费部分或超出标准的部分，甲方有权要求乙方双倍返还；造成甲方经济损失的，乙方应给予甲方经济赔偿。

5. 乙方擅自将本合同任务分包、转包给第三方的，甲方有权终止合同。同

时乙方应向甲方支付合同总价 5%的违约金。

6. 乙方在承担上述 3、4 款一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

#### **第十条不可抗力**

1. 不可抗力，是指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况，如战争、动乱、瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害等。

2. 任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，应尽快以书面形式将不可抗力的情况、原因及对履行本合同的影响等及时通知另一方。同时，遭受不可抗力影响的一方有义务尽可能及时采取适当或必要措施减少或消除不可抗力的影响，因未尽本义务而造成的相关损失由其承担。

3. 发生不可抗力事件，任何一方均不对因不可抗力无法履行或迟延履行本合同义务而使另一方蒙受的任何损失承担责任，法律另有规定的除外。

4. 合同各方应根据不可抗力对本合同履行的影响程度，协商确定是否终止或继续履行本合同。

#### **第十一条合同的变更、中止**

本合同一经签订，合同双方均不得擅自变更或中止合同，除非合同的继续履行将损害国家利益和社会公共利益。

#### **第十二条合同的终止**

本合同因下列原因而终止：

- (1) 本合同正常履行完毕；
- (2) 因不可抗力导致本合同无法履行或履行不必要；
- (3) 任何一方行使解除权解除本合同；
- (4) 合同的继续履行将损害国家利益和社会公共利益。

除上述情形外，甲乙双方不得擅自终止合同。

#### **第十三条合同的转让**

未经甲方书面同意，乙方不得将其合同项下的权利义务部分或全部转让给第三方。

#### **第十四条履约保证金**

1. 本项目无需缴纳履约保证金。

### 第十五条合同纠纷处理

本合同执行过程中发生纠纷，由甲乙双方协商解决，若协商不成，做如下处理：

1. 申请仲裁。选定仲裁机构为淮安仲裁委员会。
2. 提起诉讼。约定由采购人所在地法院管辖。

### 第十六条合同生效及其它

1. 本合同由甲方、乙方双方授权代表签字盖章后方可生效。
2. 合同如有变动，必须经甲方、乙方协商一致，方可更改。
3. 本合同一式五份，甲方、乙方各执二份、采购代理机构各执一份。

### 第十七条组成本合同的文件包括

1. 合同格式及条款；
2. 磋商文件和乙方的响应文件；
3. 中标通知书；
4. 甲乙双方商定的其他必要文件。上述合同文件内容互为补充，如有不明确，由甲方负责解释。

甲方：

单位盖章：

代表签字：

签订日期：2025年9月2日

乙方：

单位盖章：

代表签字：

签订日期：2025年9月2日

附件：考核标准

项目考核表

序号	考核内容	考核结果
<b>项目负责人</b>		
1	在管理员的监督下全面负责厨房的管理工作，并对其负责	
2	负责协调团队全体人员各工种之间的工作，保证各工种间规范运作	
3	抓好各项原料、设备、水电气的管理，原料摆放整齐，定期清洁维护各项设备	
4	制定员工的菜单及费用控制	
5	研制制定每天三餐菜品、口味及成本控制	
6	严格管理厨房卫生工作（环境卫生、食品卫生、个人卫生），杜绝中毒事件的发生	
7	严格掌握每天原料的消耗情况，节能降耗，杜绝浪费	
8	每天荤菜可提前一天进货，素菜必须当天进货，并不得过夜，严控营养关	
9	上班时间严禁抽烟、吃东西、打闹等，进出工作场所要洗手、消毒	
10	所有食品在工作台上操作加工，生熟分开，及时冷藏、保鲜	
11	负责全体人员的绩效考核，定期检查考勤、着装、岗位职责等各项规定的执行情况，如实记录，严格考绩，杜绝视问题而不顾现象发生	
12	每周五上午将下周菜谱提供给淮阴区城管局主要负责人审核	
<b>其他勤杂服务人员</b>		
1	严格、认真、高效执行厨师长安排的工作，不拖延、不推诿、不消极怠工	
2	准时上下班，及时打扫卫生，保持就餐区域长效清洁	
3	上班时按规定着装，保持仪容仪表整洁干净	
4	上班时不得玩手机、聊天、串岗、吃零食、打闹、大声喧哗等	
5	下班时需检查好餐具器具、灯、空调、水电是否安全	
6	使用礼貌用语、微笑服务，不带情绪上班，做好各项解释工作	
7	就餐区域捡到遗失物主动上交厨师长或管理员	
8	保证就餐区域所有设备完好正常运行，餐具器具的清洁卫生发现问题及时处理并汇报	
9	及时准确告知厨房工作餐就餐人数、菜品的消耗情况，做到勤巡台，发现问题及时处理并汇报	
10	清洗时严格使用洗洁精、消毒剂，坚持“一洗二泡三冲”的原则	

11	消毒后的餐具应立即存放于清洁的木橱内、柜内保洁，防止再感染。	
12	洗涮餐具不得与洗洁精、蔬菜、肉类共用防止交叉感染	
13	餐具清洗不能有残渣、油污，洗净的餐具必须进消毒柜备用，发现破损餐具后及时汇报	
14	洗净消毒完毕将所有清洗设备冲洗干净，保持洗涮区域的卫生整洁，洗涮用品整洁摆放整齐	
<b>卫生管理考核表</b>		
1	乙方工作人员（项目管理员、厨师、其他勤杂服务人员）必须身体健康，无任何疾病，每年定期体检，持健康合格证上岗；无健康证或过期。	
2	工作期间必须穿戴整齐、干净，所有工作人员必须着工作服，“五不”（不随地吐痰、不抽烟、不喝酒、不在工作台上吃饭、不做餐厅工作以外的事情）。	
3	工作期间，厨师所戴工作帽以能密盖头发为原则，不得不戴、斜戴，打饭须戴口罩，戴一次性手套。	
4	厨师及服务员工作期间不得浓妆艳抹，应勤换衣、勤理发、勤剪指甲、勤洗手，指甲内不得污垢过多、过长，衣物不得过脏，头发不得过长、颜色不得夸张。	
5	在工作期间，不得穿拖鞋、短裤、奇装异服上班。	
6	食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫滋生的条件；不得出现老鼠、蟑螂，须有效采取措施防控蚊蝇侵扰。	
<b>以上考核有一次违反扣除 100 元。</b>		

# 项目采购需求

## 一、项目概况：

本次食堂承包使用单位为淮安市淮阴区人民政府长江路街道办事处，采购预算 176.52 万元，其中包含 320 名工作人员按每人每天 20 元充值个人账户（每月充值人数不低于 300 人），每月按 22 天充值计算，1 年共计 168.96 万元，加班及值班每月约 420 人次，每人次按 15 元标准计算，1 年共计 7.56 万元。工作人员按实际就餐刷卡次月结算费用。加班、值班按实际人数次月结算费用。用餐人分为 2 类，一是工作人员，用餐标准早餐每人 5 元，中餐每人 15 元，工作人员刷卡计费。二是加班、值班，按实际就餐人次计费。保证人员伙食质量，保证采购人员每餐食量，定期变换食谱，同时负责厨房范围的环境、设备、用具的卫生及管理工作，并承担一日三餐的所有主材采购及辅料采购（包工包料）。要做丰富的餐食，对饭菜要求保质、保量，早餐做到营养卫生，早餐做到稀饭 2-3 种，其他面食及辅食 10-12 种，自制腌制小菜 4-5 种，中餐做到“8 菜一汤”，包含 3 大荤、3 小荤、2 素、一汤，主食不少于 3 种（须米饭）、水果不低于 2 种，牛奶 1 种。

## 二、承包范围：食堂运营、菜品采购

## 三、淮安市淮阴区人民政府长江路街道办事处食堂人员配置要求

(1) 厨师（含厨师长）：3 人

(2) 其他人员：5 人

注：各供应商对本项目的人员配置自行设定，但不得低于上述人员最低配置要求，工资、福利、加班、人员体检费、社保等一切费用由成交供应商负责。

## 四、餐饮服务要求：

提供的餐饮服务主要包括每日的早餐、午餐、临时性培训及公务接待用餐，以及因工作需要的休息日加班工作餐，满足采购人要求供应。

1. 早餐——提供 2-3 种稀饭，10-12 种面食及辅食（如包子、馒头、油条、花卷、烧卖、蒸玉米、水煮蛋、蒸红薯等），自制腌制小菜 4-5 种。开餐时 7:30——8:20。

2. 午餐——中餐做到“8 菜一汤”，其中包含 3 大荤、3 小荤、2 素、一汤，主食不少于 3 种（须米饭）、水果不低于 2 种，牛奶一种。开餐时间：每日 11:45

——13:00

3. 周六、周日加班工作餐及其他要求的服从采购人安排

4. 服务地点：淮南市淮阴区人民政府长江路街道办事处

#### **五、食堂（餐饮）工作人员要求：**

（一）基本要求：要求有一定的工作经历，身体健康，责任心强，无不良记录，无精神方面、传染性和皮肤疾病，懂得一定礼仪常识，按规定持有健康证。

1. 承包负责人：具有做过类似食堂承包不低于3年食堂的管理经验，有一定的沟通、管理、协调能力。

2. 厨师：有不低于3年餐饮工作经历。

3. 其他勤杂服务人员条件：身体健康，责任心强，无不良记录，不良嗜好，无精神方面、传染性和皮肤疾病，懂得一定的礼仪常识，按规定持有健康证。

#### **六、食材质量要求：**

1. 肉类：肉身必须盖有卫生检疫章。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。

2. 蔬菜类：原菜需保证菜面干净、无明显泥土、新鲜，不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净。

3. 干货、调味品：原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。

4. 水产品、冻品：色泽光滑、保证新鲜、不过期、不变质、不变味。

5. 面粉：面粉必须符合GB1355标准，并拥有“QS”食品质量安全认证；非转基因，纯小麦粉，无任何添加剂。

6. 大米：省级及以上品牌产品（必须符合国标标准（GB1354-2009）优质大米质量标准，包装上印有“SC”或“QS”食品生产许可证标志。根据国家标准GB/T17109-1997《粮食销售包装》规定：大米外包装标识应标注：净含量，品名、执行标准号、质量等级；生产者（或销售者）名称、地址、商标；生产日期、质保期；存放注意事项及专用大米的食用方法说明；特殊说明、条形码及必要的防伪标识。另外，大米外包装的图案、文字的印刷应清晰、端正、不褪色。有关认证标志（有机食品、绿色食品、无公害食品、SC等）和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

7. 食用油：为非转基因。执行标准：国家最新标准，各级产品为原包装且包装上印有“SC”或“QS”食品生产许可证标志（塑料桶或铁桶包装，规格\*\*L）。本次采购食用油为预包装食用油，要求符合国家关于食用油预包装的相关规定，标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格（统一用“L”表示）、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、储存条件、食品生产许可证编码、产品标准代码及其他需要标示的内容。

### 七、食材配送相关要求：

1. 运输要求：根据各类食品运输条件选择合适运输车辆，运输用的车辆、工具、铺垫物、防雨设施必须清洁、干燥，车厢消毒，运输中严禁日晒雨淋。不得与有毒、有异味、有害的物品混装、混运。

#### 2. 订购与配送：

（1）应急保障。如遇采购人临时通知配送任务的突发情况，供应商必须在接到通知后的1小时内配送完成。供应商可针对采购人采购清单需求，自行制定各个季节段的食品应急保障预案，一旦突发紧急情况，立即启动应急保障预案。

（2）专项保障。采购人以书面形式向供应商下达食品订购计划，并明确配送时限，供应商必须做到全域全天候配送服务响应，并及时向采购人反馈食品筹措及配送情况。

（3）供应商应指定专人或专门机构负责受理采购人食品订购、计划调整、退货更换、储备轮换等事宜，保持全年24小时通信畅通，计划顺畅，处置及时，收到采购人食品需求配送计划后应及时予以确认。

（4）供应商应严格按订购计划明确的食物类别、数量、规格、包装、配送时间和地点进行供货，对配送供应的食物应进行准确分类、包装、标识，并按照约定时间和采购人指定的各配送地点完成配送服务。

#### 3. 配送要求：

（1）食用油、调味品、南北干货、大米、面粉按照采购人通知送货，其他食材具体根据采购人需求每天送货一次。

（2）采购人于每天18:00点前，将确定的第二天采购清单内容发给供应商，并以此作为配送依据。采购清单以上述食材配送清单为基本依据，如有超出清单范围外的内容，由采购人于定期会议中提前说明并确认。

(3) 供应商应保证每天上午 08:20 前将采购人所订的货物送到采购人所在地；如没有按时运输到位（无特殊原因逾期送货超过半小时以上），影响采购人员正常开餐的，采购人结算时将扣除当日总餐饮费的 5%。累计发生迟送情况 2 次或 2 次以上的，采购人结算时将扣除当月总餐饮费的 5%。

(4) 供应商在配送过程中，菜品或食品质量严重不符合磋商文件要求，影响采购人员正常开餐的，采购人结算时将扣除当日总餐饮费的 5%。累计发生类似情况 2 次或 2 次以上的，采购人结算时将扣除当月总餐饮费的 5%。

(5) 供应商供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准；每日的配送清单须是打印稿，并仔细核对采购清单，确保采购人食堂所需的食品原材料品种、品牌、规格、数量、质量等准确无误，并在规定时间内及时送达；供应商向采购人提供商品的品种、规格必须与合同规定一致，严禁擅自更换商品品种、规格，如发现食材卫生质量问题或者以次充好，供应商应无条件退货或换货，并根据合同规定进行处理。

(6) 供应商严禁提供以下食品：

1) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜、鲜活水产等非定型包装食品）；

2) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

3) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

4) 病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；

5) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

6) 每次配送食材的检测报告、食材检验合格证等合格证明材料需留存备查。

7) 供应商必须具有冷藏或冷冻的设施。

特别提醒：本项目所采购食材，必须符合食材要求，如不符合食材要求，蔬菜有黄叶、不新鲜；水产品不新鲜，第一次发现，罚款 500 元，批评教育，第二次发现罚款 1000 元，解除合同。

**八、其他要求：**

1. 供应商在经营过程中，要严格按照国家食品卫生安全和操作安全有关规定，严格执行，积极接受采购方的日常管理和监督，确保食品卫生和日常安全生产。经营过程中，发生以下事故的，供应商负责赔偿并承担相应的法律后果，同时采购方有权立即取消和终止供应商食堂经营资格：

1.1、因供应商食材质量或加工不当等原因，造成采购方人员食物中毒等食品安全事故的；

1.2 因水电气、设备使用不当导致，造成食堂发生安全生产事故的。

2. 供应商出现较大失误时（如不能及时供应超过规定时间 20 分钟及以上，人事、管理混乱，安全隐患，制度不健全，进货渠道未按采购方指定供应商供应、送货单据与实物不相符、餐具消毒不达标等），采购方直接提出书面整改通知，供应商承担相关损失。

3. 在食堂经营过程中，如果菜品翻新、菜品品种、口感、味道不达采购方满意度，采购方有权要求供应商进行改进，如改进效果不佳，采购方有权要求供应商更换厨师团队，直至采购方满意为止。

4. 供应商人员不到位、缺岗，按缺岗发现一次扣除 100 元。

5. 管理人员应当履行自己的职责，如采购方发现管理人员工作态度恶劣，不能正常履行其职责，采购方有权要求供应商更换相应人员，更换的人员必须经过采购方确认方可上岗。供应商承担相关损失。

6. 操作过程中注意节约用水。出现能耗使用过量情况，采购方有权追究供应商责任。

7. 供应商如在经营期间有下列情况之一，采购方有权无条件终止合同，并扣除当月餐饮费。

7.1 如因食堂内部管理不善，无法保证向员工提供规定的伙食标准。

7.2 员工对供应商提供的服务强烈不满，严重影响采购方正常工作的开展。

7.3 不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，员工对伙食严重不满，多次提出未整改。

7.4 不履行合同条款，有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反有关规定。

8. 食堂用餐餐具、用电、用水、食堂设备（食堂经营期间损坏由经营者负责

维修及更换)由采购方提供,食堂洗涤用品、卫生用品等易耗品由供应商提供。

9. 供应商的各岗位员工要统一服装。

10. 原材料验收由采购人、供应商,双方现场检验,对供应产品的质量无异议数量准确无误后,双方签字,各自留存。

11. 食品留样:由供应方提供专用包装盒,每日送菜现场封存留样。保存满48小时,若此期间没有问题,倾倒掉;若此期间有食品安全等方面的问题,则由相关部门追溯相关食品安全方面的责任。

12. 中标后采购人对中标供应商的配送车辆、蔬菜农药残留检测仪、车辆装卸场地布局、物资分发区、仓储区、肉类分割、蔬菜分拣等加工区、筐箱清洗区、消毒区等进行现场回看。

13. 成交供应商对商品的包装应按照“财办库〔2020〕123号《关于印发《商品包装政府采购需求标准(试行)》《快递包装政府采购需求标准(试行)》的通知》”执行。涉及设备运维参考《绿色数据中心政府采购需求标准(试行)》(财库〔2023〕7号文)执行。成交供应商在供货、产品安装过程中能做到低碳物流、环保节约、提高资源利用率。