

五、主要标的信息（备用）

序号	名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
1	中共许昌市城乡一体化示范区管委会食堂运营服务外包项目	<p>（一）服务内容</p> <p>1. 承担 700 名工作人员的日常就餐。其中商会大厦食堂堂食面积 885 平方米，满足 375 名工作人员同时用餐；金融大厦食堂堂食面积 507 平方米，满足 325 名工作人员同时用餐。</p> <p>2. 负责食堂日常运行，制定管理制度及应急预案，并做好食堂的安全、卫生管理及食品安全管控。</p> <p>3. 负责派驻食堂工作人员，并进行组织、培训和调配管理。</p> <p>4. 负责物资、食材原料的采购，规范采购人机关食堂物资采购验收、进出库管理台账，协助食堂设施设备保养及维修等工作，确保其正常运行。其中，食材原料采购的品质标准须满足采购人要求。</p> <p>5. 负责食品烹制加工、烹调和售卖、加班用餐的保障与服务计划等。</p>	<p>（二）服务要求：</p> <p>2.1 本项目食堂不对外运营，食堂由采购人自管，按照对中标人提供的从食材采购至供餐全流程服务管理监督的方式运营。</p> <p>2.2 本项目分为食堂日常运营以及食材采购，并分别进行管理及结算：</p> <p>2.2.1 食堂日常运营：由中标人提供服务人员负责食堂日常运营，并承担其人员管理、工资福利费用及相应的法律责任等。</p> <p>2.2.2 食材采购：中标人负责食材采购，确保食材品质、食品安全管控，食材费用按实结算。</p> <p>（三）供餐服务要求</p> <p>1. 供餐要求</p> <p>1.1 日常用餐：工作日提供早、午两餐，及少量的晚餐需求。</p> <p>1.2 加班餐：根据实际需要提供加班餐。</p> <p>2. 用餐模式</p> <p>2.1 用餐保障模式：实行套餐制供餐模式，即早餐供应 4-6 个菜品，可选荤素菜品、蛋奶、粥及面点搭配，付费 1 元；午餐供应 6-8 个菜品，可选荤素菜品、面点、米饭主食、汤、水果搭配，付费 2 元，工作人员需刷卡消费，未经许可，中标人不得收取现金。</p> <p>3. 菜品要求</p> <p>3.1 食堂出品的各类主、副食品，必须符合食品安全标准，做到质量高、分量足、热菜、热饭，注重食品的营养搭配，最大限度满足不同地区人群的口味。</p> <p>3.2 早餐：7:30—8:30。提供自制馒头、包子、花卷、油条、蛋糕等至少 4 种；蛋类至少 2 种；地瓜、玉米等杂粮至少 2 种，粥、粉、面等至少 2 种；新鲜时蔬、咸菜等配菜至少 2 种。</p> <p>3.3 中餐：11:50—12:50。采用套餐式 2 荤 2 素，每日提供不少于 8 个菜品供挑选，其中鸡、鱼、肉、蛋等荤素菜不少于 4 个；米、面、粉等主食不少于 3 种，例汤或炖罐 1-2 种，餐后提供水果或酸奶。</p> <p>3.4 中标人负责食堂的每周菜谱定制，并经采购人审核确认，菜谱必须做到一周内每日更换，定期对菜谱重新调整一次。</p> <p>4. 留样要求</p>	自合同生效之日起 1 年。	满足招标文件要求及采购人要求

			<p>4.1 每餐次的食品成品必须留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时。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、留样人员、审核人员等。</p> <p>（四）食材采购要求</p> <p>1. 食材采购清单的制定：中标人按用餐人数和菜谱制定采购计划（包括采购的品种和数量等），所采购的食材品质、采购数量、食材价格经采购人审批确认后方可进行采购。食材费用每批次按实进行结算，并由中标人向其供货商直接结算，采购人不承担任何费用。</p> <p>2. 中标人应积极配合采购人落实国家关于采购脱贫地区农副产品政策规定，按照一定的预留比例采购贫困地区农副产品，并严格按照合同约定支付货款，不得拖欠。</p> <p>3. 食材质量要求</p> <p>3.1 肉类、禽、蛋类、海鲜、冻品、奶制品、蔬菜，水果类颜色新鲜，无腐烂变质，无农药残留物。</p> <p>3.2 中标人所提供的肉类、蔬菜瓜果、粮油等食品均须符合《中华人民共和国食品安全法》、《动物检疫法》等相关规定，保证卫生安全，应当无毒、无公害，具有相应的色、香、味等感官性状。</p> <p>3.3 蔬菜水果类必须保证较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象，并保持整体完整，属无公害蔬菜水果。</p> <p>3.4 大米要求新鲜，无发霉变质，口感好。</p> <p>3.5 冷冻类及干货、调料类应在保质期范围内，无发霉变质，并保持较好的外观和等级。</p> <p>3.6 肉类应保证来源为当日屠宰的新鲜肉品，并经肉检（卫生部门检疫）检验合格。</p> <p>3.7 粮油、副食、调料等由经采购人认可的大型正规厂家供货，相关证件齐全。拟采购的粮油、副食、调料的厂家规格应由采购人确认后再行实施采购。</p> <p>3.8 采购人有权要求中标人提供相关货物的质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件等证明材料。</p> <p>4. 食材票证要求</p> <p>4.1. 家畜类、家禽类需提供农业农村部门或动物卫生监督部门出具的“动物检疫合格证”，或由生产企业出具的“肉品品质检验合格证”。</p> <p>4.2. 油类、粮类、豆制品、奶制品、调味品需提供由生产企业出具的“出厂检验合格证”，或由国家认证认可监督管理委员会认可的从业机构出具的检测</p>	
--	--	--	---	--

报告。

4.3. 蛋类需提供由生产企业出具的“食用农产品合格证”或由动物卫生监督部门颁发的“动物检疫合格证”。

4.4. 蔬菜类、杂粮类、水果类需提供由生产企业出具的“食用农产品达标合格证”。

4.5. 水产类需提供农业农村部门或动物卫生监督部门出具的“动物检疫合格证”，或由生产企业出具的“食用农产品合格证”，或由国家认证认可监督管理委员会认可的从业机构出具的检测报告。

5. 食材贮存要求

5.1 中标人必须严格按照规定管理所采购的食材，食材贮存应符合卫生安全标准。中标人应建立健全食材出入库管理制度和收发登记制度。遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食材。

5.2 食材贮存应当分类、分架，安全管理。采购的食材以及待加工的食材应按照食材标签要求进行保存，需要冷藏的要及时进行冷藏贮存；熟制品、半成品与食品原料应分开存放，并明显标识，防止交叉污染；不得接触有毒物、不洁物。

6. 中标人采购的食材，中标人与采购人共同查验合格后方予接收入库，查验内容包括：所购产品是否在保质期内；产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符；票据、检验检疫合格证明是否齐全；采购产品的名称、规格、数量是否与采购清单一致等。

7. 采购人有权随时对中标人采购的食材及贮存情况进行检查，中标人须与采购人紧密配合，准确把握需求并快速响应采购人需求，配合采购人的监督管理，积极改进完善。如与采购人需求不符，中标人须按采购人提出的整改意见限期整改。如中标人拒不整改，出现管理混乱情况，采购人报经政府采购监督管理部门同意后有权解除合同。

（五）人员配置要求

1. 投标人须根据采购人食堂分布及用餐人数需求，配备保障食堂不少于 700 人用餐及加班餐、餐厨服务人员不少于 23 人的服务团队，且所有人员为本项目专职服务人员，不得兼职。投标人须承诺为本项目配备的厨师长、厨师等核心人员 100%到岗。**投标人需对此提供书面承诺。**

2. 具体岗位分类要求如下：

序号	岗位	人数	要求
----	----	----	----

1	后厨主管	2人	35~50 周岁，身体健康，品行端正。
2	保管员	1人	25 岁~50 周岁，身体健康，品行端正。
3	厨师长	2人	35~55 周岁，身体健康，品行端正。
4	厨师	5人	年龄 55 周岁以下，身体健康，品行端正。
5	面点师	3人	年龄 55 周岁以下，身体健康，品行端正。
6	厨工	3人	年龄 40 周岁以下，身体健康，品行端正。
7	库管	1人	25~40 岁，身体健康，品行端正。
8	卫生工	6人	年龄 50 周岁以下，身体健康，品行端正。
合计		23人	/

3. 服务人员必须具备以下基本条件：

3.1 遵纪守法，品德端正，作风正派，无不良习性。

3.2 身体健康，符合餐饮业从业要求，每年至少做一次健康检查，保持良好的卫生习惯。

3.3 熟悉食堂日常工作，有相关从事经验，能够严格按照标准操作，服从管理。

3.4 具有良好的沟通和执行能力。

3.5 中标人应配合采购人对进驻的服务人员进行政审审查，服务人员中不得有违法记录和劣迹的人员。中标人须将服务人员详细信息报采购人审核同意后，方可进驻服务。

4. 所有服务人员在工作时，统一着工作服、工作帽，仪容仪表要符合规定标准。

5. 采购人有权要求中标人更换不能胜任岗位工作的服务人员，中标人需在采购人要求更换之日起 10 个工作日内更换到位，**投标人需对此提供书面承诺。**

6. 服务人员由中标人严格按照劳动法招聘和管理，涉及服务人员的工资、保险、卫生检疫、人员体检、伤残疾病、福利待遇等一切费用均由中标人负责，中标人按国家有关规定为服务人员缴交医疗保险金、养老保险金，按时发放防暑降温费和加班费。（**需提供承诺函**）

7. 投标人中标后须为投入本项目的服务人员购买团体意外保险。（保险期至少包含项目服务期限）。

（六）运营要求

1. 采购人提供食堂正常运营所需的装修、维修、

			<p>设施设备的投入等,日常设备使用维护由中标人负责,非正常损坏由中标人负责维修赔偿费用(赔偿维修和配件费用按设备使用年限进行折算),涉及正常设备损耗维修的由设备厂家进行维修,采购人承担正常维护所需费用。</p> <p>2. 食堂水费、电费由采购人承担,中标人必须遵循节约使用的原则,不得浪费。</p> <p>3. 中标人必须服从采购人管理人员的管理,遵守采购人的各项规章制度。中标人的员工由中标人自行管理,福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由中标人自行承担。中标人落实好食堂每日的安全检查,严格遵守设备设施的操作规程,并做好防火、防电、防气等安全防范,确保员工人身安全。若因中标人的工作人员操作不当而产生损失,中标人必须承担一切责任。</p> <p>4. 中标人的员工每天需做好食堂内及周边的卫生工作,食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准,保证食品安全。中标人需计划好食堂的日常用餐及加班餐,保障服务,杜绝浪费。</p> <p>5. 投标人中标后,应配合采购人按照相关规定办理《食品经营许可证》等经营所需的一切必要的合法证照或审批。</p> <p>三、商务要求</p> <p>1、交付(实施)时间(期限):自合同生效之日起1年。</p> <p>2、交付(实施)地点(范围):许昌市城乡一体化示范区商会大厦和金融大厦两个食堂。</p> <p>3、付款条件:</p> <p>(1)支付方式:银行转账</p> <p>(2)支付进度:按照中标价平均支付每月服务费用,次月凭发票支付上一个月的服务费。</p> <p>4、包装和运输</p> <p>涉及商品包装和快递包装的项目,投标人提供产品及相关快递服务的具体包装要求和履约验收相关条款应符合财政部办公厅生态环境部办公厅国家邮政局办公室关于印发《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(财办库(2020)123号)的规定。</p> <p>四、技术要求</p> <p>1、中标人必须保证原材料从正规渠道购进,并经有关食品检验检疫部门正规检验合格。</p> <p>2、中标人须严格执行国家相关法规,做好食品的检验验收工作,管理好进货渠道及进货质量关,保证食品卫生达标。中标人供应货品的原材料,半成品的</p>	
--	--	--	---	--

			<p>性质、包装、商标等应符合相应的卫生、质量标准。中标人必须保证提供原产、正宗品牌产品，中标人应保证质量、杜绝使用“三无”产品、假冒伪劣、过期产品。如出现上述情形，采购人要求退货，进行处罚，要求赔偿；造成经济损失的，中标人负责予以赔偿，采购人同时保留追究相关法律责任的权利。因食材对食用者造成食品安全，通过卫生部门的鉴定确属食材质量原因导致的，中标人必须承担相应的责任。</p> <p>3、中标人在项目服务期内，如岗位原配置的人数不能满足需要，中标人应随时从本公司内抽调具备相应服务能力和素质的备用保障人员，以保证正常业务的开展。</p> <p>五、验收标准</p> <p>1、采购人在收到供应商项目验收建议之日起7个工作日内，由采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对中标人履约情况进行实质性验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。</p> <p>2、按照招标文件要求、投标文件响应和承诺验收；</p> <p>六、采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>1、投标人应就本项目（每包或者标段）完整投标，否则为无效投标。</p> <p>2、本项目为交钥匙工程。</p> <p>3、投标文件中须有实施（技术）方案，否则为无效投标。</p> <p>七、本项目预算金额：4692500.00元。最高限价：4692500.00元。超出最高限价的投标无效。</p>		
2					
...					

说明：

1、按照《财政部办公厅关于印发〈政府采购公告和公示信息格式规范（2020年版）〉》（财办库〔2020〕50号）要求，中标（成交）公告须包含主要标的信息。如投标人未提供该表造成中标（成交）后无法发布中标（成交）公告的，投标人承担相关责任。

2、此表不涉及评标委员会评审内容。

投标人名称（并加盖公章）：许昌启新物业管理有限公司