

2025-2027 年度休宁县县委县政府机关食堂委托服务采购
项目采购需求

一、服务要求

(一) 基本情况介绍

序号	指标	一包	二包
1	服务对象、人数	休宁县县委县政府机关单位干部职工，总人数预估为1800人。机关单位干部职工可自行选择食堂、菜品进餐。	
2	经营面积	约 567 平方经营面积，其中后厨面积 135 平方，餐厅 407 平方，小超市 25 平方。 (以实际面积为准)	约 589 平方经营面积，其中后厨面积 200 平方，餐厅 364 平方，小超市 25 平方。 (以实际面积为准)
		食堂包厢共 3 个，约 90 平方，一包、二包中标供应商共同使用。	
3	经营范围	经营范围为工作日期间的早、中、晚餐。	经营范围为工作日期间的早、中、晚餐。
4	中标后一次性投资范围及说明	1、现有食堂后厨升级、含所有设施设备。 2、小超市改造、餐厅桌椅设施、餐具等更新升级。	1、现有食堂后厨升级、含所有设施设备。 2、小超市改造、餐厅桌椅设施、餐具更新等升级。
		食堂包厢改造、餐厅桌椅、餐具等更新升级，一包、二包中标供应商共同负责。	
5	经营期内费用情况说明	1、中标人需对食堂进行升级、改造，配置设施设备，费用由供应商承担，合同期满后采购人不予返还或补偿。(食堂包厢改造升级费用由一包、二包中	1、中标人需自费对食堂进行升级、改造，配置设施设备，费用由供应商承担，合同期满后采购人不予返还或补偿。(食堂包厢改造升级费用

		<p>标供应商共同承担。)</p> <p>2、所有设施设备在使用过程中的维修费由中标人承担。</p> <p>3、水费、电费、燃气费、电话费、有线电视、垃圾清运费、泔水处置费等费用由中标人自行承担。</p> <p>4、项目期内所有产生的经营相关成本，由中标人支付，自负盈亏。</p> <p>5、经营过程中中标人与其供货商发生的债权、债务及纠纷、诉讼等由中标人负责，与采购人无关。</p>	<p>由一包、二包中标供应商共同承担。)</p> <p>2、所有设施设备在使用过程中的维修费由中标人承担。</p> <p>3、水费、电费、燃气费、电话费、有线电视、垃圾清运费、泔水处置费等费用由中标人自行承担。</p> <p>4、项目期内所有产生的经营相关成本，由中标人支付，自负盈亏。</p> <p>5、经营过程中中标人与其供货商发生的债权、债务及纠纷、诉讼等由中标人负责，与采购人无关。</p>
6	管理费及房屋使用租金	<p>采购人不向中标人收取管理费及房屋使用租金。</p>	<p>采购人不向中标人收取管理费及房屋使用租金。</p>

（二）装修改造要求

- 1、食堂经营区域由两个包中标供应商抽签确定。
- 2、投标人认为需要改造时，中标后7日内提交改造方案由采购人进行审核，通过后30天内完成改造和设施配置。
- 3、食堂厨房改造满足“明厨亮灶”要求，排烟排污等系统需符合相关部门要求。
- 4、消防设施的改造需达到国家规定的标准要求。
- 5、改造所涉及用材需是国家标准合格产品，采用环保、节能产品。
- 6、经营期内发生必要的其他改造，均应先报方案由采购人认可后实施，费用由中标人承担。

7、改造不得损坏影响建筑结构安全，改造期间施工管理符合采购人的管理要求，中标人对安全施工负全责。

（三）经营服务要求

1、中标人开展经营活动前应到相关部门办理经营许可相关证件并报采购人存档，接受卫生防疫部门的检查，费用自理。经营过程中自行做好防火、防盗、安全保卫、食品卫生等工作、门前三包、综合治理等工作，承包方应当执行有关部门的各项规定并承担全部责任。

2、划分消防责任区、指定消防责任人，负责食堂经营范围内及采购人指定区域内的防火安全，负责培训员工熟练掌握消防设施、器材的使用方法，如发生失窃、火灾、食物中毒等事故，造成的一切损失均由中标供应商自行承担。

3、场所内的清洁卫生（含周边环境、烟道、下水道、隔油池、厕所等）、垃圾清运费、泔水处置费及门前“三包”、垃圾分类由中标人自行负责。

4、中标人应提供良好的环境及可口的菜肴，不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能在食堂内搞不法经营，不得对外经营，统一使用就餐卡付款。

食堂可经营食堂内小超市，向职工提供食品及日常生活用品，不得出售“三无产品”和违禁用品，销售商品必须是休宁县城区内大中型超市有售的商品，且销售单价不得高于休宁县城区内大中型超市（活动价除外），所有供货商品均需在采购人处登记备案。

5、为确保饮食安全，采购人有权对中标人服务质量、饭菜价格的经营状况进行监督和提出改善意见，中标人须接受采购人的监督检查，对采购人提出的问题和员工投诉及时整改纠正。粮、油、肉、蛋、奶、菜品原材料等采购途径正规，留档保存合格证、质保证、检疫检验证明等采购溯源凭据，杜绝使用“三无产品”、假冒伪劣、过期产品。

6、菜品原料应净菜进入机关食堂加工场所，采取一般生产加工，不允许产生大量油烟和排污。中标人须按照国家有关餐具卫生管理要求，每日对就餐后的餐盘、碗筷等进行清洁残留食物、清洗油污、漂洗、消毒四道工序，保障餐具的清洁和卫生。建立规范的用餐环境，标志标识明显，每天安排对地面、桌椅、设施用具进行三次清洗、清洁，每月安排对餐厅的天花板、墙面、门窗等环境卫生大扫除一次，营造食堂健康、洁净的餐饮环境。

7、为就餐人员提供优质的早、中、晚餐服务为主，其他节假日供餐由采购人通知决定。食堂用餐时间分别为：早餐7:00——8:00；午餐12:00——13:00；晚餐17:30——19:00。

8、食堂按照采购人规定的时间，做到饭菜品种多样化，且量足、优质、价格合理（低于同类市场价格），并根据季节适时调整菜品，不得出现少餐、缺餐，供菜方式要分批分次，随缺随补，菜品不得一次上满，以满足不同时间就餐干部职工的需求。每日公布菜谱及价格，并接受监督，其中米饭按照1元/人/餐收取费用且堂食不限食用量。

9、菜肴品种：早餐≥10 个品种，中餐≥12 个品种，晚餐≥12 个品种。中晚餐每餐至少供应1种特色餐（如煲仔类、盖浇类、烫菜类等）。菜品盛装需用食品级不锈钢快餐盘装餐，小碗餐盘装餐。

10、以食堂就餐卡作为消费依据，不得对外经营，不得以其他卡、券、现金或微信、支付宝等形式规避监管。菜品定价及调价须经采购人的审核同意和备案，不得擅自调价。原则上不得调整菜品价格，确需调价时，调价原则：当荤菜类原材料市场价涨跌幅度超过30%-50%时可适当调整菜品价格，具体价格由中标人书面提出申请，经采购人同意后确定。

11、中标人需配合采购人完成突发指令性任务（如遇疫情、文明城市创建、卫生城市创建等突发情况）。

12、中标人需配合采购人创建智慧餐厅，智慧餐厅管理系统及后期运维费用由中标人承担。

13、全荤菜类、半荤菜类、素菜类菜品每份重量不得少于100克；肉包按重量不低于100克/只（其中纯肉馅不低于25克）；馒头、花卷等按重量不低于90克/只；生饺子重量不低于30克/只。

14、中标人应按照用餐人数采购、制作、配餐；在食物加工环节，采取少炒、勤做，多次加工饭菜的方式，灵活控制供应量，从源头杜绝浪费食材；在供应环节，大力宣传“光盘行动”，提倡供应小份多样家常菜，方便用餐人员适量选取。

15、中标人应加强水、电、气等各种资源的节约管理，积极推广使用节能设备和节能灶具，减少一次性餐具使用，降低主要消耗。

16、中标人每天提供的菜品必须由专人负责留样。每样留足100克，分别盛放在消毒的餐具中。用保鲜膜密封好(或盖上)并在外面贴好标签标明留样时间、品名、餐次、留样人，每餐必须作好留样记录，留样食品保留48小时。

17、中标人需为本次服务的食堂购买“食品安全责任险”，且投保人数须1800人及以上

，累计责任赔付限额500万元及以上，每次事故每人责任赔付限额50万元。

（四）人员用工管理

1、食堂从业人员由中标人自行招聘和管理，不与采购人产生劳务关系，采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。中标人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和法律責任，不得拖欠工资。中标人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。

2、从业人员须持有健康上岗证，人员技术配置合理，人数满足服务要求。全体工作人员必须统一着装，经过体检合格后，持有效身份证、健康证、劳动合同等证件上岗并报采购人存留。所有员工都要经过卫生防疫部门的体检、办理健康证才能上岗；按时到卫生防疫部门办理食堂卫生许可证的年检手续，接受卫生防疫部门的现检。其体检、抽检和年检等费用由投标人自行承担。

3、中标人在员工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合法律法规相关规定。

4、中标人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。

5、加工制作过程中对安全隐患较大的设施设备，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，如因操作不当导致的受伤，由中标方处理，与采购人无关。

（五）违约责任

包括不限于以下违约情况均可冲履约保证金中扣除：

- 1、食堂因油烟、噪音等污染，引发投诉后先行改造费用；
- 2、因食堂地面湿滑、火灾、爆炸等原因引起的伤害赔偿；
- 3、因中标人供应食物不洁等原因造成用餐人员出现腹泻、中毒等情况时先行医疗赔偿；
- 4、食堂菜肴及主副食品价格未经采购人核准擅自涨价的，责令中标人恢复原价并扣除500元履约保证金；
- 5、发现食堂小超市经营商品价格高出休宁县城区内大中型超市正常价格（促销、活动及折扣价除外），责令中标人退还购买人差额并扣除500元履约保证金；
- 6、行政管理部门或采购人在巡查中发现食堂存在食品安全问题，通知中标人但拒不整改的，每次扣除履约保证金1000-2000元；

7、中标人违反规定经营，发现一次扣除500元履约保证金；

8、经营期间中标方食堂项目经理（负责人）不得无故更换，每次更换前必须提出书面申请并经过采购人同意方可变更，如未经采购人同意擅自更换食堂项目经理（负责人），则扣除5000元履约保证金；

9、中标人违反合同约定的其他情况须扣除保证金的，视情扣除履约保证金。

（六）合同签订

中标方依法独立经营，自负盈亏，合同期限自合同生效起一年（服务期内，成交供应商正常履约且按采购文件“考核办法”通过采购人的考核期满后服务延续一年，采购人与成交供应商续签服务合同。服务最多延续二年，服务延续期间服务要求均按本次采购文件要求执行）。

（七）合同解除

合同期限内出现下述情况之一，采购人有权单方解除合同，造成损失的，中标人还应当赔偿采购人经济损失：

1. 在中标人经营管理期间，如发生以下情形之一时，采购人可立即解除合同：

（1）如发生重大安全责任事故或连续2次专项考核评分60分以下的；

（2）中标人以任何名义及方式，擅自变更食堂的经营范围和业务的；中标人不能履行招标文件中的内容的；

（3）除行政执法机关依法作出停业决定外，中标人以任何理由擅自停业的；

（4）中标人及中标人的人员以采购人名义赊欠货物或借贷资金拒不改正的；

（5）中标人因拖欠供应商货款在一个季度内累计被3户及以上投诉的或供应商银行账户被司法机关冻结的。

（6）其他法律法规要求，必须解除合同的。

（7）中标人未按招标文件要求及本合同内容履行其他相应义务的。

2. 合同解除后（含提前解除合同）5日内，中标人须将自己添置的可移动物品自行处理完毕，不可移动物品保留，保持机关食堂建筑的完好状态，并无条件将经营场所及不可移动物品返交采购人，且不得向采购人提出任何补偿要求。

合同终止后，中标方应及时结清员工工资并做好员工安置工作。

3. 本合同有效期限内，中标人如需终止履行合同，须提前1个月向采购人提出书面报告，并经采购人同意后，办理解除合同相关手续。中标人未经采购人同意，而自行终止履行合同，视同违约，采购人按照中标人不能严格执行竞争性谈判文件内容情形处置。

4. 本合同有效期内，如因不可抗拒等原因，采购人提出终止合同的，双方协商解决。

（八）监督管理与考核办法

1、监督方式：强化日常监管，每月量化考评，年度集中考核。

2、采购人成立县机关食堂监督管理委员会，每月对食堂经营情况进行满意度调查，加强对中标人经营和管理的食堂安全、卫生、价格、服务等进行监督管理并提出书面整改通知。定期测评分，得分 ≥ 90 分为优秀， $90\text{分} < \text{得分} \leq 80$ 分为良好， $80\text{分} < \text{得分} \leq 60\%$ 为合格，得分 $< 60\%$ 为不合格。

①采购人对当期满意度调查结果为合格的，具良好档每缺一分扣除当月营业额的 500 元，封顶 10000 元；

②采购人对当期满意度调查结果为不合格的，再第①点考核的基础上，具合格档按每缺一分扣除当月的服务费 1000 元，直至扣完为止。

中标人当期满意度调查结果为良好、合格的中标人除经济处罚外，须根据调查情况立即进行整改， 并书面报采购人备案；当期满意度调查结果为不合格的中标人，应根据采购人要求编制书面整改方案报 采购人审核，审核未通过应立即停业整顿，采购人或食堂监督委员会根据查处的问题提出指导意见，中 标人制定二次整改方案，并同时报采购人审核认可后方可继续经营。

食堂检查考核表				
检查项目	检查内容	检查标准	检查得分	备注
准备区域	更衣室	干净、整洁		

(10 分, 每项各 2 分)	储藏室	分类放置、摆放整齐		
	餐厅	干净、整洁、无蝇虫		
	库房	分类放置、标识清楚、摆放整齐、离地存放		
	售饭台	干净整齐、标示清楚		
工作人员 (10 分, 每项各 5 分)	个人卫生	穿戴整齐、着工作服、帽, 佩戴口罩, 不穿拖鞋、不戴首饰、不留长指甲。		
	身体和健身情况	持有效健康证上岗		
生产安全 (20 分, 每项各 5 分)	燃气	有检查记录、设施安全		
	消防	有检查记录、设施安全		
	电路	干净、正常、无破损		
	安全知识	厨房及加工、销售场所, 闲人不得入内。每天检查食堂内水、电、燃油的使用情况, 及时维护相关设备, 下班前切断所有水、电、燃油的供应。每天下班前必须关好门窗, 严防他人进入。食品安全管理员熟悉食品安全知识		
厨房 (20 分, 每项各 2 分)	原料采购	定点采购并向食品经营者索取营业执照、卫生许可证和食品检验合格证复印件及发票, 当日进货台帐清晰。1、看: 是否有腐烂、霉变的食物: 2、闻: 是否有异味: 3、摸: 手感有无异样: 4、蔬菜是否新鲜。		
	原材料粗加工	蔬菜摘洗规范: 垃圾处置及时。荤素分板切配; 原材料分盆、分筐放置, 菜筐不落地。		
	烹调加工	饭菜足量足料下锅。加工后严禁落地存放。原料、半成品、成品分别存放, 生、熟食分开。		
	灶具、操作台	干净、整洁、无油垢		
	厨具	定位定点摆放、刀具、刀板做好分色标识		

	洗涤、消毒池	整洁，及时清洗，无食物残渣。菜墩、菜刀必须放在适量的消毒液中浸泡消毒，餐具、用具在清洗消毒过程中须做到“一洗、二清、三消毒、四冲洗”		
	下水道、地沟	通畅、无异味、及时清理		
	排烟罩、排气扇	通畅、无异味、干净		
	垃圾桶	有垃圾专放区，加盖，桶内外干净，垃圾日产日清，清理及时、无油污、无异味		
	泔水缸	有泔水专放区，加盖，桶内外干净，泔水日产日清，清理及时、无油污、无异味		
销售经营 (20分，每项各10分)	菜品	菜品种类达到标准，每日菜谱提前公布，价格合理，足量，优质，分批次及时供应		
	超市	规范经营，价格合理，不得出售“三无产品”和违禁、过期用品		
售后(20分)	投诉	经投诉核实后，每次扣5分		

本考核办法将根据实际工作情况可作实时调整

二、商务要求

序号	内容	要求
1	合同签订地点	休宁县机关事务管理服务中心
2	提供服务的期限	自合同生效起一年（服务期内，成交供应商正常履约且按采购文件“考核办法”通过采购人的考核合格后，采购人与成交供应商可续签服务合

		同。服务最多延续二年，服务延续期间服务要求均按本次采购文件要求执行。)
3	验收	按采购人要求验收合格
4	付款	付款人：休宁县机关事务管理服务中心 付款方式：中标人以每月就餐卡消费刷卡记录作为结算依据，按月度考核情况支付费用。
5	履约保证金	<p>1. 是否收取履约保证金： <input type="checkbox"/>否； <input checked="" type="checkbox"/>是：合同金额的 2 %。</p> <p>2. 供应商在合同签订前自主选择转账、电汇、支票、汇票、本票、保险、保函等形式缴纳，如以保函方式缴纳履约保证金的，受益人和收取单位须为采购人。</p> <p>3. 履约保证金账户（如供应商在合同签订前选择现金形式缴纳履约保证金的，提供以下账户供中标供应商选择） 户名：休宁县财政局 账号：126670010400081140000000012 开户银行：休宁农行 成交供应商按投标承诺履约完成后予以退还。</p>