

# 盐南高新区科城街道办事处食堂承包服务项目 (二次)

合

同

书

发包方：（简称甲方）江苏省盐南高新技术产业开发区科城街道办事处

承包方：（简称乙方）盐城市金春餐饮管理有限公司



2026 年 5 月 12 日

## 政府采购合同（服务）（合同编号）

项目名称：盐南高新区科城街道办事处食堂承包服务项目（二次）

项目编号：JSZC-320992-JSRT-G2026-0002

甲方：（买方）江苏省盐南高新技术产业开发区科城街道办事处

乙方：（卖方）盐城市金春餐饮管理有限公司

甲、乙双方根据盐南高新区科城街道办事处食堂承包服务项目（二次）项目公开招标的结果，签署本合同。

### 一、合同内容

1.1 标的名称：盐南高新区科城街道办事处食堂承包服务项目（二次）

1.2 标的质量：优质、高效的服务，具体人员安排服从甲方要求。

1.3 履行时间（期限）：服务期三年，合同一年一签，上一年度经甲方综合考核合格后可续签下一年度合同；本合同服务期自2026年5月12日至2027年5月11日。（每年度综合考核未达到考核要求，采购人可自行终止合同）。

1.4 履行地点：盐南高新区科城街道境内。

### 二、合同金额

2.1 本合同金额为人民币（大写）：壹佰贰拾壹万壹仟壹佰柒拾捌元捌角柒分（¥1211178.87元/年），其中：服务费为（¥461178.87元/年），餐费（暂估价）为（¥750000.00元/年）餐费最终按实结算，按照其规定标准单价执行：早餐8元一份、中餐16元一份、晚餐16元一份。合同价为全包价，包含但不限于餐费、服务酬金（含员工工资、各类保险、节假日加班费用等）、法定税费、公众责任保险费、合理利润及管理费、工作服费用、教育培训、身体健康检查费等）、不可预见费（指在酬金和可报销费用之外，在执行本服务任务的过程中所发生的额外的其它所有费用）等所有与供餐服务相关的费用。

### 三、承包方式

3.1 甲方为乙方免费提供现有厨房、餐厅及厨房一般设备。在服务期间，如需要新增厨房设备，由乙方负责购买。甲方可根据就餐需要，向乙方提出新增相关厨房设备，乙方不得拒绝。

3.2 食堂的水、电、燃气由甲方承担。食堂所有厨房设备的维护、维修及保养由乙方负责。厨房设备损坏后，乙方必须第一时间组织维修，确保食堂能够正常供餐。食堂内的清洁卫生、餐具清洗及食堂内部及涉及外通下水道在甲方监督下由乙方负责。

3.3 乙方派驻食堂所有员工的工资、福利、社保等均由乙方负责，乙方所有员工如产生劳动纠纷，由乙方负责。食堂使用的餐具、餐巾纸等清洁用品用具的易耗品由乙方负责。乙方要确保食堂饭桌上有餐巾纸。

#### 四、知识产权

4.1 乙方应保证甲方在使用、接受本合同服务（包含与服务相关的货物）或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负全部责任。

#### 五、产权担保

5.1 乙方保证所交付的服务（包含与服务相关的货物）的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

#### 六、履约保证金

6.1 乙方交纳人民币大写：壹拾贰万壹仟壹佰壹拾柒元捌角玖分（¥121117.89 元）作为本合同的履约保证金。（备注：履约保证金为合同金额的 10%，采购人应当对 AA 评级及以上政府采购供应商（需提供信用管理部门备案的第三方信用报告）免收履约保证金或降低履约保证金缴纳比例。）本合同约定降低 5%。

6.2 确需收取履约保证金的，履约保证金的缴纳形式：

6.2.1 供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交履约保证金。依据《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》，鼓励供应商自愿使用电子履约保函（保险）代替缴纳履约保证金。

6.2.2 如以履约保函（保险）形式缴纳履约保证金，供应商可通过政府采购电子履约保函（保险）平台（[www.jsdzbh.com](http://www.jsdzbh.com)）在线申请履约保函（保险）。

6.3 合同履行结束后，甲方应及时退还交纳的履约保证金。

6.4 履约保证金的退还：

6.4.1 方式：退还至投标人缴纳履约保证金的账户。如为保函，在到期时自行失效。

6.4.2 时间：验收合格且采购人收到发票后 30 日内。

6.4.3 条件：按合同要求全部履约完成并经采购人验收合格。

6.4.4 不予退还情形：

除不可抗力情况外，投标人出现下列情形之一的，其履约保证金，招标人将视情节决定不予退还或部分不予退还。

(1) 中标人无正当理由拒绝签订合同的，或者在签订合同时向采购人提出附加条件或

者更改合同实质性内容要求的;

(2) 中标人不履行与采购人订立的合同的;

(3) 中标人所供货物或服务不符合招标文件规定要求的;

(4) 中标人采取欺骗、弄虚作假方式投标的或与其它投标人串通投标的;

(5) 中标人将合同内容转包、违法分包的;

(6) 中标人故意捏造事实或伪造证明材料, 进行虚假恶意投诉或反映的。

6.4.5 逾期退还的违约责任: 采购人逾期无故未退还履约保证金的, 按中国人民银行同期贷款基准利率上浮 20% 后的利率支付超期资金占用费, 但因供应商自身原因导致无法及时退还的除外。

## 七、合同转包或分包

7.1 乙方不得将合同标的转包给他人履行。

7.2 乙方如有转包或未经甲方同意的分包行为, 甲方有权解除合同。

## 八、合同款项支付

8.1 合同款项的支付方式及进度安排:

8.1.1 预付款支付时间: 合同签订后, 采购人收到预付款发票后 10 个工作日内, 预付款支付比例: 合同金额 (服务费) 的 30%。(在签订合同时, 供应商明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的, 采购人可不适用前述规定。)

8.2 尾款支付时间:

8.2.1 服务费为按月结算, 服务费余款按照合同 (服务费) 总价的 70% 除以 12 为每月支付的价款, 对照考核办法, 采用当月考核, 根据考核结果扣除处罚后, 下一月支付上一个月费用 (如有处罚, 则扣除罚款后支付)。

8.2.2 餐费为按月按实结算, 下一月支付上一个月费用, 按照其规定标准单价执行: 早餐 8 元一份、中餐 16 元一份、晚餐 16 元一份。

8.2.3 考核办法: 甲方每月对乙方提供的服务及菜品质量进行测评, 平均满意度低于 90% 的, 每低 1 个百分点扣合同总价的 1%, 扣至合同总价的 25% 为止。满意度连续 2 次考核低于 90% 的, 甲方可单方解除合同。

## 九、税费

9.1 本合同执行中相关税费均由乙方承担。

## 十、双方的权利及义务

10.1 甲方的权利与义务

10.1.1 甲方对乙方的配菜、营养搭配、卫生状况及服务水平进行全面监督，使其合法并按照合同履行责任，对不合理现象，有权责令乙方修改并要求其不断提高管理水平。

10.1.2 甲方有权对乙方采购的菜品、调料进行检查，并按甲方要求进行整改。

## 10.2 乙方的权利与义务

10.2.1 乙方需做好服务场所内和甲方指定的与本项目有关公共场所的保洁、防火防盗、防恐、防食物中毒以及用电设备安全工作，签订安全责任状。对甲方提供的房屋及其他设备未经采购人同意不得擅自改造，爱护炉灶、冰箱与桌椅等设施设备，人为损坏或因使用不当造成损坏的，照价赔偿。

10.2.2 厨房的泔脚料、垃圾应由乙方按规定处理，产生的合理费用由乙方承担。

10.2.3 员工就餐用之餐具应为本单位员工专用，严禁给非本单位员工使用。

10.2.4 废水、废气、废弃物之排放处置应符合国家及地方相关环保法律法规规定，若未相符，乙方须立即按照甲方和相关规定进行整改。

10.2.5 配合甲方之环境政策、安全健康等进行改善及管理。

10.2.6 遵守国家和地方的安全卫生规定，做到优质服务，文明服务，严格把好菜肴的质量关，绝对禁止腐烂变质的食物进入食堂。严格执行国家、各级政府常态化疫情防控有关要求。

10.2.7 国家食品卫生监督机构检查有异常时，乙方应将异常情况及改善对策报知甲方，因检查产生的一切后果由乙方承担，甲方因此产生的损失由乙方赔偿。

10.2.8 乙方工作人员在工作期间，要注重个人卫生，佩戴好工作帽与口罩，持有政府部门核发的有效健康证，随时接受甲方食堂管理人员的检查。

10.2.9 乙方承保餐饮场所责任险，附保险单复印本，为甲方提供完善具体的保证。

10.2.10 乙方所用食材与材料，若发现食物有腐烂变质现象，应及时向甲方反映相关情况，如若乙方使用存在腐烂变质现象的食物造成甲方人员食物中毒或身体不适，经医院确诊后，由乙方负责赔偿甲方员工因医疗因素而引起的实际经济损失，并承担相应的法律责任。

## 十一、其他条款

11.1 加强对食品加工生产环节的管理。杜绝日常用品及水、电等原材料的浪费。

11.2 保证食堂的饮食安全卫生，按要求做好食品留样工作；食堂工作人员不得私自携带食堂用品离开。

11.3 乙方应保证食堂的食品质量、菜肴口味、食堂卫生、规范服务等达到三星级酒店

以上标准（重要接待达到四星以上标准），达到餐饮行业 4D 日常管理标准。

11.4 食堂工作人员所有工资（福利待遇）、劳动安全、社会保险等责任均由乙方负责；食堂工作人员在工作期间和上下班途中发生人身安全事故，由乙方负责。

11.5 所有工作人员必须身体健康并持有效“健康证”上岗，厨师须有从事类似工作经历。

11.6 乙方要配合做好突发事件、重大事项的公务接待及服务工作。

11.7 乙方应配合甲方做好上级相关部门的检查和创文创卫相关工作。

11.8 乙方食堂工作人员在工作中必须统一着装，服装费用由乙方承担。

11.9 乙方提供服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行负责，甲方不承担连带责任，用工调整须报甲方备案。

11.10 安全责任落实到位。乙方应注重食品卫生安全，负责甲方场所用工、用水、用电、用气安全和消防安全，明确责任人，服从甲方的统一管理，确保安全无事故。如发生食品安全、水电、消防安全等方面的安全事故，由乙方承担全部责任，甲方概不负责。乙方应注重落实门禁、监控等安全管控措施。

11.11 食堂内的工作人员属于乙方的职工，与甲方不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由乙方负责。如因乙方原因引发用气、用电、用水等安全生产事故的，乙方承担全部责任和经济补偿，甲方不承担任何责任。

11.12 食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到市卫生监督部门有关要求，甲方有权监督，并定期检查。

11.13 本项目所有服务人员进场前必须得到采购人（甲方）的确认，所有服务人员劳动合同须严格按照《中华人民共和国劳动法》之标准执行，发生一切法律、安全责任事故，均由投标供应商（乙方）自行承担，与采购人（甲方）无涉。

## 十二、违约责任

12.1 服务期间，双方不得擅自中断合同，如有异议，需提前一个月以书面形式通知对方。

12.2 乙方不得克扣食堂工作人员工资、社保及相关福利待遇等。如有发现，追究其相关责任。

## 十三、处罚条款

13.1 乙方拟报本项目人员不得私自更换，如更换需经甲方同意。若私自更换人员或发现乙方人员存在违规违纪行为的，甲方有权对乙方作出警告、责令整改、赔偿损失、限期

调离当事人等决定。

13.2 甲方对乙方管理进行全方位考核, 并进行满意度测评, 考核总分需达到 90 分以上、满意度应达到 90%以上。如未达到相关考核标准, 甲方有权根据考核标准对乙方进行处罚。

#### 十四、争议解决

14.1 双方在签订、履行合同中所发生的一切争议, 应通过友好协商解决。如协商不成, 由甲方住所地人民法院管辖。

#### 十五、不可抗力事件处理

15.1 在合同有效期内, 任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同, 则合同履行期可延长, 其延长期与不可抗力影响期相同。

15.2 不可抗力事件发生后, 应立即通知对方, 并寄送有关权威机构出具的证明。

15.3 不可抗力事件延续 120 天以上, 双方应通过友好协商, 确定是否继续履行合同。

#### 十六、合同生效及其它

16.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

16.2 经双方协商一致, 可对本合同的内容进行变更, 另行签订补充协议。

16.3 本合同未有约定的, 按招、投标文件的内容执行。

16.4 本合同未尽事宜, 遵照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》有关条文执行。

16.5 本合同正本一式捌份, 具有同等法律效力, 甲方、乙方各执肆份。

甲方(盖章):

法定代表人或授权代表(签字):

电话:



乙方(盖章):

法定代表人或授权代表(签字):

电话: 13770088898



日期: 2026年 5 月 12 日

日期: 2026年 5 月 12 日

# 食堂管理考核办法

为进一步加强机关食堂工作的管理，督促食堂工作人员认真做好服务工作，确保饮食安全，更好地为用餐人员提供优质、规范的服务，现制定本考核办法：

## 一、考核人员组成

由街道党政办公室及就餐人员参加。

## 二、考核范围

1、食堂日常工作考核：包括伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理等（见附表一）。

2、食堂满意度调查：包括饭菜质量、服务态度、卫生状况、饭菜分量等（见附表二）。

## 三、考核办法

1、定期考核：每月组织一次食堂管理考核，由党政办组织人员到食堂实际检查，并对照《食堂管理考核细则》量化打分；每月组织一次食堂满意度调查，一半以上就餐就餐员工填写《食堂满意度调查表》进行打分。

2、不定期考核：根据就餐人员意见，由党政办牵头，随时对食堂工作进行检查。

## 四、考核结果的运用

1、在日常检查考核中，第一次检查结果在 90 分以下，机关将对食堂工作人员进行批评教育；两次月检查考核 90 分以下，机关将对食堂负责人进行处罚，处罚金额 1000 元，并限期整改。

2、街道每月对食堂提供的服务及菜品质量进行测评，平均满意度考核分低于 90 分的，每低 1 分扣合同总价的 1%，扣至合同总价的 25% 为止。满意度连续 2 次考核分低于 90 分的，机关有权单方解除合同。

五、本办法自发布之日起实行，由党政办负责解释。

科城街道党政办公室

附表一：食堂管理考核细则

| 项目          | 检查具体内容 |                                                                                                                                                                                                              | 评分标准                                   | 分值 | 得分 |
|-------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----|----|
| 伙食质量<br>22分 | 打饭     | 1、饭菜不热或口感较差现象；<br>2、饭菜内发现异物、杂物；<br>3、供应隔夜饭菜；<br>4、超过规定用餐时间继续供应饭菜；                                                                                                                                            | 发现一次或者有人举报（经核实后）扣2分                    | 12 |    |
|             | 菜谱     | 实际饭菜是否于菜谱吻合；                                                                                                                                                                                                 |                                        | 10 |    |
| 服务质量<br>18分 | 仪容仪表   | 1、厨师工作期间需着整洁干净的工作服；<br>2、厨工必须保持整洁，手、腕部不允许佩戴首饰、双手干净；<br>3、食堂工作区、用餐区禁止吸烟；<br>4、供应食品时不能用手直接接触食品；                                                                                                                |                                        | 12 |    |
|             | 服务     | 1、食堂服务人员要微笑、文明服务；<br>2、不得发生吵架、打骂不文明行为；                                                                                                                                                                       |                                        | 6  |    |
| 卫生标准<br>56分 | 制作     | 1、原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志；<br>2、生熟食品分开；<br>3、食品存放分类分架；<br>4、无过期、变质食品原材料；                                                                                                                       | 存在交叉污染的或无明显区分标志扣2分；生熟食品未分开，食品存放无分类扣3分； | 12 |    |
|             | 厨房     | 1、灯管、风扇、抽油烟机、排风扇、墙壁、抽油烟机干净；无油污、灰尘、蜘蛛网；<br>2、各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮、饭盘无饭粒；<br>3、工作间地面干净、无积水、无杂物；<br>4、货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐；<br>5、操作台、灶台及售饭台干净整洁；<br>6、洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二净三冲四消毒。”<br>7、各种机器设备保持整洁，标识清晰； | 有一项不清洁扣1分；无消毒扣2分；不按食品安全工作规定执行扣2分；      | 22 |    |
|             | 餐厅     | 1、餐厅地面每日清扫，地面清洁；<br>2、餐桌摆成一条线，干净整洁无污渍；<br>3、餐余回收处干燥整洁无残渣；                                                                                                                                                    | 发现一次扣2分；                               | 10 |    |
|             | 库房     | 1、地面保持清洁；<br>2、所有食物必须上架，禁止随意摆放；<br>3、夏季须保持通风透气，库房无异味，保持蔬菜新鲜；<br>4、冰箱责任落实到人，标志、温控清楚；外表整洁、生熟分开、标识清晰。                                                                                                           | 发现一次扣1.5分；                             | 12 |    |
| 食堂管理<br>4分  |        | 严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。                                                                                                                                                                                  | 发现非食堂人员随意进入食堂一次减2分                     | 4  |    |

检查部门：

检查人：

总得分：

日期：

附表二：食堂满意度调查表

| 饭菜质量 30 分 |       |        | 服务态度 30 分 |       |        | 卫生状况 30 分 |       |        | 饭菜分量 10 分 |      |       |
|-----------|-------|--------|-----------|-------|--------|-----------|-------|--------|-----------|------|-------|
| 满意        | 基本满意  | 不满意    | 满意        | 基本满意  | 不满意    | 满意        | 基本满意  | 不满意    | 满意        | 基本满意 | 不满意   |
| 30—25     | 25—20 | 20 分以下 | 30—25     | 25—20 | 20 分以下 | 30—25     | 25—20 | 20 分以下 | 10—8      | 8—5  | 5 分以下 |
|           |       |        |           |       |        |           |       |        |           |      |       |
| 得分        |       |        | 得分        |       |        | 得分        |       |        | 得分        |      |       |
|           |       |        |           |       |        |           |       |        |           |      |       |

调查人：

总得分：

日期：

您对食堂的意见和建议：

- 1、\_\_\_\_\_
- 2、\_\_\_\_\_
- 3、\_\_\_\_\_

# 采购需求

项目属性:服务类项目。

## 一、项目基本情况

盐南高新区科城街道办事处食堂承包服务项目（二次），供应商在服务期间为采购人保障单位职工的日常三餐供应、公务接待餐及临时供餐需求，为就餐人员提供品种多样化、营养搭配合理化的餐品。

### 1、食堂就餐人数及时间

每日就餐人数：午餐约120人，早餐和晚餐根据实际需要提供；

用餐时间为：早餐为7:15-8:15；午餐为12:00-13:30；晚餐为18:00-19:30；双休及法定节假日需正常供餐；（用餐时间为暂定）

注：由于采购人工作的特殊性，上述食堂全年均需提供用餐服务，用餐人数没有确定性，所涉及的相关费用应全部考虑在项目报价内。

### 2、食堂供应标准

早餐：稀饭1种、面条1种、点心2种、小菜2种；

午餐：主食2种、荤菜3种（大荤2种、小荤1种），素菜2种，汤类1种、水果1种（不限于水果单品，可以为奶制品、应季瓜果等）；

晚餐：主食2种、荤菜3种（大荤2种、小荤1种），素菜2种，汤类1种、水果1种（不限于水果单品，可以为奶制品、应季瓜果等）；

其他：三餐中根据实际需要可提供除米饭类以外产品供应服务（不限于炒饭、面条、粉丝等）。

### 3、餐费标准

盐南高新区科城街道办事处食堂承包服务项目（二次），中标人中标后需提供以下餐食标准，经采购人审核后方可执行。共分为主食、大荤（主要包含以鸡、鸭、鹅、猪肉、牛肉、羊肉、鱼、海鲜等肉类作为主食材制作的菜品）、小荤（主要包含以鸡、鸭、鹅、猪肉、牛肉、羊肉、鱼、海鲜等肉类、禽蛋等动物生产性加工品作为辅食材制作的菜品）、素菜、汤、水果。其中早餐8元一份、中餐16元一份、晚餐16元一份（按照其规定标准单价执行），按实结算。

## 二、项目相关要求

1、供应商应具备高规格接待、应急保障、西餐等特殊用餐保障能力。食堂的日常服务接待、运行管理由供应商负责，项目负责人由供应商委派，管理、服务团队的组建由供应

商负责，管理骨干和员工等由供应商根据项目需求人数进行配备。服务期间，供应商应当按照国家有关规定为相关员工支付工资、加班费、社保等（所有人事关系、工资、加班费、社保等均与采购人无关，由投标人一方负责）。

2、采购人提供主食原材料及食用油，供应商自行负责蔬菜、肉、调味品、饮料及其他食材等原材料的采购。水、电、天然气及现有厨房设备免费提供中标人使用，后期厨房设备、餐具采购及维护由中标人自行负责。供应商根据采购人的要求负责为采购人提供所需的各项餐饮服务。供应商必须按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，成交供应商应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救。

2.1 合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

2.2 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

### 3、项目人员与岗位概述

#### 3.1 厨师岗位职责

- (1) 负责对各种食品的加工制作，保证食品质量；
- (2) 遵守作息时间，准时开餐，不擅离职守，不脱岗、串岗；
- (3) 服从分配，按质、按量、按时烹制饭菜，做到饭菜可口，保质保量；
- (4) 遵守安全操作规程，正确使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤气等用料；
- (5) 严格遵守食堂的各项规章制度，搞好厨房、餐厅卫生，保证不让师生吃有异味食品，防止食物中毒；
- (6) 自觉遵守食堂各项规章制度，努力钻研业务，提高烹饪技术；
- (7) 服从组长调动，维护好厨房灶具、设备，协助员工餐厅服务员做好开餐准备工作。
- (8) 完成领导安排的其他工作任务。

#### 3.2 服务员岗位职责

- (1) 负责工作餐用餐餐具的清洁消毒工作，做好厨房物品的清洁工作（桶子、盆子、篓子等）。所有餐具均要晾干水后再放置消毒柜进行消毒。
- (2) 负责勤杂间环境卫生工作，要求餐具、工具放置有序，保证地面、墙面、窗户面干净、无油渍。
- (3) 做好食堂环境卫生工作，餐厅地面干净，餐桌椅干净无灰尘和水渍，打饭操作台

区域干净无杂物、台面无油腻，食堂窗户无明显灰尘，及时摆放摆正餐巾纸和牙签，爱护食堂公用财产，对损坏或缺少的物资及时上报。

(4) 配合厨师做好洗、择菜工作，做好菜盘的摆放整理和清洁工作，所有餐具均要晾干水后再放置消毒柜进行消毒。

(5) 负责食堂泔水桶和垃圾桶的摆放和清洁工作。

(6) 遵守工作纪律，参与食堂其他团队工作（大扫除、加班、集体活动）。

(7) 完成领导交办的其他工作任务。

#### 4、餐饮管理工作内容

4.1 餐饮所需主辅料（大米、面、食用油）由采购人采购，供应商配合验收并负责加工。

4.2 根据拟定的工作餐标准，编排菜单，菜肴保质保量，定期更新，菜谱每星期内不完全重复；

4.3 供应商须协助采购人对收支成本进行核算，协助采购人对食谱上每样饭菜单品进行全要素成本分析并拟定价格。协助采购人对当日材料消耗统计工作、对经营收入记录，对每周收支情况进行核算、分析。

#### 5、餐饮管理工作标准具体如下

5.1 严格执行《食品卫生法》，各种餐用具做到卫生、洁净、消毒，保证食物卫生、食材每天留样，确保全年无食物中毒现象。

5.2 严把进货关。供应商安排专人负责采购，不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等不得接受，若发生食品安全事故，一切责任由中标供应商承担。

5.3 严把处理关。进入食堂的食材，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗三遍以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。

5.4 严格按照食品卫生规定进行食物加工，主辅食物保证煮熟、煮烂，根据季节和食物特点合理加工食物，确保烹饪菜肴的色、香、味俱全。确保每星期内菜谱不完全重复，每周五上午提前公布下周菜单，保证每日工作餐准时供应。

5.5 严格做到不合格或霉坏变质的食品不上餐桌，剩余饭菜不上餐桌，加工失误（过生或过糊）的饭菜不上餐桌，天天重复的饭菜不上餐桌。

5.6 供应商做好餐厅、加工间、清洗间及仓库卫生，确保桌面无油渍，地面无杂物和积水，无蚊、蝇、虫现象。保证碗筷餐前消毒，做到无水垢、油垢现象，确保卫生安全。

5.7 厨房要保持设备摆放整齐有序。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净

无异味。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开，肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

6、采购人负责对供应商的工作实施检查和管理，每月进行一次考核评定。任务安排和管理要求以采购人意见为主，如成交供应商派出的管理、服务人员工作表现不好，采购人可要求供应商更换人员。供应商每季度需向采购人提供工作人员健康证复印件。

7、供应商必须承担其雇员的劳动报酬、福利待遇、按劳动法交纳社会养老保险、医疗保险、失业保险、工伤抚恤等用人费用，维护和保障员工的合法权益，承担未正确执行劳动用工规定所产生的法律责任。成交供应商人员在工作期间、上下班途中发生人身意外事故的，由成交供应商一方负责处理并承担赔偿（与采购人无关）。

8、成交供应商工作人员需接受采购人监督，遵守采购人各项规章制度和保密制度。自觉接受技术培训和指导，掌握服务基本技能，正确操作使用设备设施。因成交供应商工作人员操作不当、使用不当、管理不当造成设备设施损坏，由成交供应商负责赔偿经济损失，如造成重大事故，采购人有权立即终止合同，并追究投标人的法律责任；构成一般性事故，损坏不严重的，扣减当月服务费用（全额，约定性赔偿）。

9、成交供应商必须严格履行消防安全、食品安全等安全生产责任，确保安全。自觉遵守国家法律法规和双方的各项规章制度，严格遵循安全生产规定，杜绝各类事故发生。

### 三、项目小组成员（服务人员）要求

#### 1、项目小组成员组成及相关要求

项目经理 1 名、大厨 1 名、辅厨 1 名、面点师 1 名、服务员 4 名（各岗位人员可自行调配），岗位设置服务人数为最低要求，投标人必须保证不低于以上标准。（以上人须为本单位正式员工，投标时需提供相关证明材料）

注：项目负责人须具备大专及以上学历，丰富的从业经历和实体管理经验。

2、项目小组所有成员年龄须在 50 周岁以下，男、女不限，身体健康，无传染病，持有有效《健康证》。（投标时无需提供，上岗前向交采购人提供服务人员身份证及健康证明材料）

3、项目小组所有成员身体裸露部分不得有纹身。男员工不得留胡须、蓄长发，女员工不得浓妆艳抹或佩戴不当的饰物。所有成员工作时间应着统一工作服、戴工帽，菜肴制作时应戴口罩，打菜时应戴口罩和一次性手套。在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，制作直接用手接触入口食品前应用热水洗手消毒。

4、项目小组所有成员应当严格劳动纪律，严禁带朋友或亲戚进入工作场所，严禁脱岗、

串岗，严禁在服务作业区域内抽烟、吃零食、闲谈等，工作中使用语言要文明，举止要大方。

5、项目小组所有成员应熟练掌握消防安全常识，严格执行消防安全标准，严格遵守天然气操作规范，定期对管道、气阀等进行检查、防止发生燃气泄露，做到人走灯灭，人走水停，注重节约，确保安全。

6、要对项目小组所有成员实施考勤、督查和考核，每月将考勤、督查和考核情况向采购人进行反馈。

7、需确保项目小组所有成员政治面貌良好、无不良嗜好、无犯罪记录、无失信记录等，并向采购人提供所有配备人员本人身份证原件，允许采购人进行证件核实、诚信记录查验、违法违规记录查询（无须提供证明材料）。

#### 四、投标报价要求

##### 1、投标报价组成方式：（服务费+餐费两部分组成）

**服务费：**报价为全包价，包含但不限于服务酬金（含员工工资、各类保险、节假日加班费用等）、法定税费、公众责任保险费、合理利润及管理费、工作服费用、教育培训、身体健康检查费等）、和不可预见费（指在酬金和可报销费用之外，在执行本服务任务的过程中所发生的额外的其它所有费用）等所有与供餐服务相关的费用。投标人的报价中应充分考虑因采购人工作需要安排的其他工作所产生的相关费用。

投标人应充分考虑所有可能影响到报价的价格及政策（如最低工资标准变动）等风险因素，一旦中标，总价将包定，并不予调整。投标人的任何错漏、优惠、不得作为减轻责任、减少服务、增加收费、降低质量的理由（合同期内，即使遇盐城市最低工资标准上调，合同总额也不得变动）。

**餐费：**按照其规定标准单价执行及早餐 8 元一份、中餐 16 元一份、晚餐 16 元一份，最终按实结算。本次招标采购暂估价为 75 万元整。此项费用为不可竞争费，投标人不得更改，否则作无效标书处理。

#### 五、其他要求

1、投标人可自行勘察现场，任何投标报价均视为理解并承诺按采购人要求提供服务。

2、成交供应商须按《劳动合同法》的有关规定与相关聘用人员签订劳动合同，办理相关保险，并及时发放员工工资。劳资纠纷及产生的后果由乙方负责。

3、成交供应商做好服务场所内和采购人指定的与本项目有关公共场所的保洁、防火防盗、防恐、防食物中毒以及用电设备安全工作，签订安全责任状。对采购人提供的房屋及

其他设备未经采购人同意不得擅自改造，爱护炉灶、冰箱与桌椅等设施设备，人为损坏或因使用不当造成损坏的，照价赔偿。

4、成交供应商需独立完成本项目，不得将本项目整体或部分对外分包或转包。如违约，采购人有权终止合同，并没收履约保证金。

## 六、项目管理服务方案

### 1、餐饮管理组织实施方案：

投标人应根据采购需求和本项目实际，提供本项目具体实施方案，方案应包括但不限于：（1）企业介绍（2）餐饮服务（3）项目管理制度（4）工作流程标准（5）服务质量标准等内容。要求方案细致完整、针对性强、措施有力，方案的贯彻应能满足本项目各项服务要求。

### 2、组织机构设置、人员配备、培训与管理方案：

投标人应根据采购需求和本项目实际，提供本项目具体实施方案，方案应包括但不限于：（1）组织机构设置（2）人员配备（3）岗位职责（4）人员培训（5）人员管理等内容。要求方案细致完整、针对性强、措施有力，方案的贯彻应能满足本项目各项服务要求。

### 3、原材料安全管理方案：

投标人应根据采购需求和本项目实际，提供本项目具体实施方案，方案应包括但不限于：（1）原材料采购方式（2）验货标准（3）登记和统计（4）登记和统计等内容。要求方案细致完整、针对性强、措施有力，方案的贯彻应能满足本项目各项服务要求。

### 4、食品质量、安全保障及控制方案

投标人应根据采购需求和本项目实际，提供本项目具体实施方案，方案应包括但不限于：（1）食品质量（2）食品保鲜（3）食品保温（4）食品储存（5）剩余食品处理（6）食品留样制度（7）餐厅卫生管理、（8）食品安全保障等内容。要求方案细致完整、针对性强、措施有力，方案的贯彻应能满足本项目各项服务要求。

### 5、突发事件，应急预案：

投标人应根据采购需求和本项目实际，提供本项目具体实施方案，方案应包括但不限于：（1）餐厅停水（停电）停气紧急情况处理措施（2）火灾应急预案处理（3）食物中毒应急方案（4）意外受伤处理预案（5）紧急供餐应急方案等内容。要求方案细致完整、针对性强、措施有力，方案的贯彻应能满足本项目各项服务要求。

## 七、业绩

投标人需要具备丰富的相关项目承接经验，确保本项目的顺利实施，投标人自2023年1

月1日（以合同签订时间为准）以来具有类似业绩的优先。

#### 八、体系认证

投标人需具备各种良好的管理体系，规范日常管理与服务流程，确保项目服务质量稳定，积极保障员工健康等，整合管理流程，减少重复工作，提高资源利用效率，以保障本项目的顺利实施，具有全国认证认可信息公共服务平台的有效期内的质量管理体系认证证书、ISO22000食品安全管理体系认证证书的优先。

#### 九、采购标的对应的中小企业划分标准所属行业一览表

| 序号 | 采购标的                         | 对应中小企业划分标准所属行业 |
|----|------------------------------|----------------|
| 1  | 盐南高新区科城街道办事处食堂承包服务项目<br>(二次) | 餐饮业            |

