

采购需求书

一、项目基本要求

1. 采购内容：郑州航空港经济综合实验区新港办事处机关食堂餐饮服务项目
主要服务内容为：1. 为约 150 名职工提供早中晚三餐服务及公务工作餐饮服务；
2. 食材采购、餐厅管理过程中一次性消耗用品采购、餐厅保洁及餐厅管理过程中的食品安全；
2. 服务期：3 年；
3. 质量标准：符合国家及行业相关标准，并满足采购单位服务要求；
4. 标包划分：本项目划分为 1 个标段。
5. 合同履行期限：同服务期。
6. 本项目是否接受联合体投标：否。
7. 是否接受进口产品：否。
8. 是否为只面向中小企业采购：是。

二、基本概况及具体工作要求

1. 工作人员须 100%持健康证上岗，仪表端正，无犯罪前科。双休日、节假日须有管理人员值班，随时接收工作。
2. 人员基本设置如下：应至少配备负责人 1 名，主厨 2 名，面点师 1 名，配菜 1 名，服务人员 1 名。相关从业人员年龄不得超过 55 岁。
3. 设备维护使用。设备的正常使用损耗由采购人维护，确保正常运行。中标人如无故损坏的，由中标人照价赔偿；餐厅负责人每天应对水、电、餐饮设备进行安全检查，检查结果建立台账，并在餐厅负责人监督下签字确认后方可工作，因中标人操作不当，导致发生火灾或其他重大安全事故造成人员伤亡、就餐人员食物中毒的，中标人承担全部责任；采购人可以单方面解除合同并扣除合同总价款的 5%作为违约金。

4. 服务要求。中标人需确保饭菜质量和现场服务满意度，对采购人提出的要求及时调整，诚恳接受就餐人员提出的合理化建议，达到服务满意为止。日常服务中，如发生员工对食堂卫生、食材新鲜度、餐内异物等投诉，经核实，按照食堂管理规定对中标人进行相应处罚。每月开展检查一次，每季度进行满意度测评一次，若评定结果未达标，按照食堂管理规定对中标人进行相应处罚。若评定结果严重不合格，采购人可以单方面解除合同并扣除合同总价款的 5%作为违约金。

5. 经营方须按照国家及地方相关规定办理相关许可(包括但不限于食品经营许可证)，具备相应能力提供本次采购项目所要求的服务。

三、其他相关要求

1. 菜品应丰富多样，应时应季，选材新鲜，荤素搭配，严禁使用腐烂变质食材，保证菜品的卫生。

2. 各类优质粮油、食材与调味品的采购、配送应严格验收。

3. 定期接受菜品质量、卫生情况、服务质量的检查，并按规定留样。

4. 工作人员注意着装仪表，穿着大方，清洁卫生。头发要保持清洁，发型不得影响工作。

5. 严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其他私人用品。

6. 投标人应对食堂进行直接管理，不得劳务转包或委托他人管理。投标人应自觉遵守法律法规及采购人内部相关规定，并接受采购人监督。若发现转包，采购人有权终止协议。

7. 投标人按劳动法和郑州市有关政策规定聘请、管理食堂工作人员，并负责食堂工作人员工资发放。投标人及聘请的员工应无犯罪记录。投标人负责所聘员工发生的劳务纠纷、工伤、病残和安全事故。

8. 投标人应严格按照食品卫生要求加工食品，保证食品卫生安全。

9. 投标人负责食堂用火、用水、用电安全，防止发生灾害事故，并在使用过

程中注意节约，不得浪费。

10. 采购人若有公务接待任务，投标人应配合做好伙食方面的后勤保障工作。

四、其他事宜

1. 采购人向中标人提供劳动设施、工具(包括炒灶、蒸柜、冰柜、消毒柜、压面机、和面机、烤箱、桌椅、环保排烟等相关设备)、员工宿舍等工作条件以及食堂水电费用。

2. 中标人产生的燃料等费用由中标人承担。