

# 采购需求

## 一、项目基本概况

项目名称：中国劳动关系学院两校区学生风味食堂委托经营服务

预算金额/最高限价/招标控制价：

服务形式：委托经营

服务期限：一年。服务期满之前，采购人对供应商的服务质量等进行考评，根据考评情况及当年相关政策等情况，由采购人考虑是否与供应商续签下一服务年度合同，经双方协商一致最多可续签 2 次，每次一年。

采购内容简介（基本概况说明）：

### （一）北京校区风味食堂（包 1）

基本情况：

1. 场地规模：建筑面积约为 890 平方米， 280 余座位。
2. 项目地点：北京校区综合楼一层北侧。
3. 经营定位：以学生多样化餐饮需求为核心，提供品类丰富的南北风味和零点等餐饮服务。
4. 服务对象：北京校区在校师生约 3000 人。
5. 预计卡机流水：150 万/年。

### （二）涿州校区风味食堂（包 2）

基本情况：

1. 场地规模：建筑面积约为 2300 平方米，提供 700 余个座位。
2. 项目地点：涿州校区综合楼（知味楼）二层、三层西侧。
3. 经营定位：以学生多样化餐饮需求为核心，提供品类丰富的南北风味和零点、小炒等餐饮服务。
4. 服务对象：涿州校区在校师生 2900 余人。
5. 预计卡机流水：150 万/年。

### （三）招标说明

1. 本项目资金来源为就餐人员自费资金，不涉及财政性资金和其他补贴。
2. 本项目投标时，投标人应按照企业资质、同类项目运营经验、服务方案、定价合理性及成本控制能力等方面进行竞争。合同执行期间师生刷卡就餐，次月从卡机结算费用（如遇节假日或寒暑假可能会延后），学校不另行支付其他费用。
3. 费用分担：按照北京市教委文件规定，免除管理费；水、电费按照学校相关规定收取；燃气费用由中标方自行采购。
4. 保证金：中标方需缴纳经营保证金 5 万元（两校区分别缴纳），服务期满且无质量或违约问题后无息退还。
5. 合同期限：一年。服务期满之前，采购人对供应商的服务质量等进行考评，根据考评情况及当年相关政策等情况，由采购人考虑是否与供应商续签下一服务年度合同，经双方协商一致最多可续签 2 次，每次一年。
6. 经营模式：在学校的监督和管理下实行自主经营、自负盈亏、独立核算、自我发展的管理体制。中标方所售食品价格应低于社会餐饮价格，售价应在学校管理部门备案审核通过。经营过程中应做到明码标价，不超范围经营。
7. 投标限制：本项目不接受联合体参与，不得挂靠、分包或转包。
8. 投标方应充分认识高校餐饮所具有点公益性特点，尊重学生的生活规律和需求。

## 二、商务和服务要求

| 序号 | 商务和服务项目         | 商务和服务要求 |
|----|-----------------|---------|
| 1  | 交货时间/服务周期/工期：   | 365 日   |
| 2  | 质保期/免费维保期（软件系统） | 质保期： /  |
| 3  | 售后技术服务要求        | /       |

|       |                 |                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4     | 交货地点/服务地点/建设地点: | 北京市海淀区增光路 45 号中国劳动关系学院综合楼一层北厅（包 1）。<br>河北省涿州市东城坊镇中国劳动关系学院涿州校区综合楼二层、三层西侧（包 2）。                                                                       |
| 5     | 培训              | 每年对员工培训不少于 40 学时                                                                                                                                    |
| 6     | 验收标准            | 实现采购方要求，提供相关餐饮服务                                                                                                                                    |
| 7     | 付款方式（实例）        | 合同执行期间师生刷卡就餐，次月从卡机结算费用（如遇节假日或寒暑假可能会延后），采购方不另行支付其他费用。<br>如有罚款在卡机收入中扣除。<br>★如遇采购方特殊情况需要，如优惠活动，大型会议、活动等，由双方协商确定就餐标准、费用结算形式等，中标方必须配合(需提供格式自拟的承诺函并加盖公章)。 |
| 8     | 质量管理、企业信用要求     | 3 年以上学校食堂服务经验和业绩<br>或 5 年以上社会餐饮服务经验和业绩                                                                                                              |
| 9     | 能力或业绩要求         | /                                                                                                                                                   |
| 10    | 售后服务保障或维修响应时间要求 | /                                                                                                                                                   |
| ..... |                 |                                                                                                                                                     |

### 三、技术需求（货物类）/服务需求（服务类）

| 包号 | 服务名称     | 技术指标要求 | 单位 | 数量 |
|----|----------|--------|----|----|
| 1  | 北京校区风味食堂 | 详见服务需求 | 项  | 1  |
| 2  | 涿州校区风味食堂 | 详见服务需求 | 项  | 1  |

### 四、技术需求/服务需求（必须包括以下内容）:

#### （一）采购标的需实现的功能或者目标，以及需满足的要求；

采购标的需实现的功能或者目标：以师生多样化餐饮需求为核心，提供安全

的、品类丰富的南北风味食品和零点等餐饮服务。

**需满足的要求：**具备在项目实施地区所应具备的各类营业证件，如营业执照、食品经营许可证、健康证等，及落实上级相关部门和学校要求的各类食品安全制度，进货台账，培训制度，检查记录表等。不得超范围经营，严禁售卖烟酒。

**（二）采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；**

- 1、食品安全体系认证：ISO22000；
- 2、职业健康安全管理体系认证：ISO45001；
- 3、质量管理体系认证：ISO9001
- 4、环境管理体系认证：ISO14001；
- 5、危害分析和关键控制点认证：HACCP

**（三）采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求；（如技术参数表等）**

餐饮服务应提供安全、味美的特色风味食品；各窗口食品种类不重复；售价合理，分量足。每学期对受欢迎程度低的品类进行淘汰更新。

项目应配足工作人员，包括但不限于：项目经理、库房管理员、厨师、餐厅服务员，切配员、洗消员、保洁员等。根据本项目工作的特点，须选聘政治可靠、品行端正、服务意识强、技术能力熟练、无不良记录的工作人员。中标方需承诺项目所有员工均有无犯罪记录证明，无重大隐患疾病，精神性疾病。所有工作人员需均在项目服务地域内取得健康证。

根据中标方经营需要可自购电气设备等。

**（四）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点；**

**提供服务起始时间：**合同签订后一年。

**地点：**北京市海淀区增光路 45 号中国劳动关系学院综合楼一层北厅（包 1）。

河北省涿州市东城坊镇中国劳动关系学院涿州校区综合楼二层、三层西侧（包 2）。

**（五）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求；**

**服务标准：**

（一）餐饮服务

### 1. 服务内容:

以师生多样化餐饮需求为核心, 提供安全的、品类丰富、地道、美味的南北地域风味食品和零点等餐饮服务, 如西北风味、闽南两广风味、江南风味、西式快餐等; 提供流行小吃: 煎饼果子、麻辣烫、肠粉、米粉、汤锅米线等; 健康轻食: 低脂套餐、素食风味、全麦食品等。鼓励引入季节性限定食品(粽子、汤圆、月饼等), 及融合创新风味。

经营时间不短于以下时间段: 早餐 7: 00-9: 30, 午餐 11: 00-13: 00, 晚餐 17: 00-20: 00。

### 2. 服务标准:

#### 1) 食品质量应达到以下要求:

主食: 米质良好、色泽纯正, 不糊、不夹生, 软硬适当。

菜肴: 色鲜味美, 原料新鲜, 无杂物。

面制品: 成品软硬适当, 不酸、不涩, 色泽纯正, 均匀量足。

风味小吃: 种类丰富、口味地道纯正。

需避免档口重复经营同品类, 提供的风味小吃品类不重复。

#### 2) 出餐质量应达到以下要求:

符合食品安全与卫生规范。

符合营养与健康标准

### 3. 环境卫生

就餐大厅及后厨区域做好每日清洁, 餐具清洗干净, 严格消毒, 分类码放, 有详实的消毒记录。餐厅门窗墙壁清洁光亮, 桌椅码放整齐, 无残留物和垃圾。后厨卫生干净整洁, 地面无积水油迹, 墙面无灰尘蛛网, 不锈钢物见本色, 炊餐具离地上架分类码放, 冰箱、货架、菜筐、托盘等生熟分开, 有明显标识, 无过期腐烂变质原材料。主副食品操作台、灶台、售饭台、排烟系统、水池等要随用随擦, 无油垢、无杂物; 地面无污迹、无积水、无杂物; 冰箱无血水、无异味; 灶、餐、厨具及炊事机械设备无油迹, 按照标记摆放整齐; 残食车、垃圾桶用餐后及时清理, 无油渍、污迹; 主副食品库无蝇、无鼠、无蟑、无尘, 物品摆放整齐有序。保持餐厅、后厨、食梯整洁, 每次用后要及时打扫, 地面无污迹、无杂物; 餐桌、餐椅干净无尘。保证每周对食堂桌椅、地面消毒一次。因特殊原因(如

疫情防控)，按实际要求执行。

#### 4. 餐具卫生

餐具消毒所用消毒药品必须符合国家卫生标准、食品安全法规等相关规定。

刀具、用具、容器、操作台、各种机械等用后要及时洗净，做到物见本色，定期消毒，定位存放。墩子使用完毕必须洗净并竖立摆放。严格做到墩无霉、刀无锈、无异味、菜筐无污垢。盛装直接入口食品的容器使用前要用沸水煮烫消毒。

公用餐具每餐后必须按照去残渣、洗涤剂浸泡、清洗、洗碗机消毒等规范流程进行消毒，洗碗机温度必须达到 85 度以上，时间不少于 50 秒。

消毒后的餐具须达到卫生要求，表面保持光、洁、涩、干，整齐摆放在指定储物柜中。接受卫生监督部门的定期检测及市场监管部门的检查，检测检查结果必须达标，并按要求向全体就餐人员公布卫生检测结果。

#### （二）其他工作要求

##### 1. 原材料采购管理

原材料采购按照学校相关制度执行。

对原材料来货进行核对，索证索票。包括品质查验、称重、核对检疫证明等，落实出入库管理制度，严格做好原材料出入库登记管理，杜绝原材料以次充好、价高质次、缺斤少两。

##### 2. 经营信息公开

按要求对原材料采购环节和经营情况进行公示，包括原材料采购来源（供应商）、品牌、规格、重量、单价等信息。

公开必要的员工信息，各岗位职责，规范管理类文件。

##### 3. 食品安全要求

落实食品安全主体责任。按主管部门相关规定要求，任命食品安全总监、安全员。配合主管部门食品安全检查、联系包保干部。严格落实食品安全各项管理要求，规范化操作；建立有完善的员工食品安全培训制度和考核制度、有害生物防治制度、应急预案。做好各项检查记录，包括：日管控、周排查、月调度工作（包括纸质和手机端的阳光餐饮 APP），认真记录进货查验记录、餐饮具消毒记录、食品留样记录、废弃物处置记录、食品添加剂使用记录、晨检记录等。

##### 4. 管理服务要求

派驻的项目经理或团队主要成员须具有 3 年以上的学校食堂或中大型企业或政府项目管理经验。项目经理及相关管理人员必须熟悉食品安全法律法规及预防食物中毒食品卫生知识，负责食品安全卫生管理工作，明确岗位职责、标准、要求、制订相关卫生制度。管理人员基本信息和联系方式，在项目餐厅内悬挂上墙。每日对食品卫生工作进行监督检查，随时发现问题随时处理。建立卫生检查制度及成品、半成品检查记录表，每日进行自查评分并存档备查。日常管理工作要做到“5 常”“6T”规范化、标准化管理。配合采购方进行各项检查。每日闭餐前需仔细检查水、电、燃气、门、窗是否按要求断电或关闭。工作人员要保持好个人卫生习惯，不留指甲、擦指甲油，头发梳洗干净，整齐，不染发，不浓妆艳抹，无纹身，不抽烟、不随地吐痰。按要求着装，穿戴整齐，不佩戴首饰。服务员服务程序规范、操作标准，服务主动热情，礼貌有节，微笑服务。应设置专人负责投诉接待服务工作，做好投诉处理，有效防范舆情。

节约用水用电，严禁长流水现象，水龙头出现跑冒滴漏现象要及时报修，餐厅灯光与空调根据实际需要开启或关闭，电器设备用后需断电。

采购方投入的各种设备均委托给中标方进行管理，中标方须按规定管理和爱护采购方投入的各种设备。中标方原则上不允许改变现有室内布局，如果确有需要，须经采购方同意。经营过程中如需更改采购方固定资产位置，须经采购方同意，将相关书面资料报送采购方留存。

在油烟系统清洗、有害生物防治、设备和水电气维修等过程中，中标方应安排专人全程跟踪监督，确保第三方工作质量、服务效果和采购方设备的安全，认真履职，做好结果确认。

## 5. 安全生产

中标方应建立健全安全生产管理制度，各项操作必须严格按照操作规程进行，同时要安排专人负责设备安全与管理，责任到人。每餐结束后要及时对排烟系统、蒸箱、电器设备等进行清洁。燃气灶具要定期检查、保养。严格执行设备的操作、保管、保养等有关规定，如出现丢失或损坏（除自然损失/坏外），应照价赔偿或修复。因中标方人员违反安全生产相关规定导致的事故，由中标方承担全部赔偿责任。中标方应制定应对食物中毒、正常餐饮服务受到影响等应急预案。发生食品安全事故后，立即采取措施，防止事故扩大，按照有关规定立即通知采购方并

向有关部门报告，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

## 6. 垃圾分类

中标方全体员工要自觉履行《北京市生活垃圾管理条例》/《河北省城乡生活垃圾分类管理条例》法定责任和义务。按照垃圾分类的方法和标准，严格分类、正确投放，服务员要主动引导就餐人员正确投放。开展专题培训，向全体职工讲解垃圾分类知识、收集各类垃圾的方法，制定《食堂厨余垃圾管理制度》，做好《生活、厨余垃圾清运统计表》统计工作。因垃圾分类检查不合格被相关职能部门行政处罚或罚款的，由中标方承担罚金。

## 7. 违规惩处

7.1 不遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《北京市消防条例》/《河北省消防条例》等，或不符合其他相关监管部门要求的，存在严重食品安全风险、出现严重食品安全问题或严重消防安全风险的、消防安全事故的，一律解除合同，并在一定范围内进行通报。对原材料以次充好，原材料超期、餐具不洁和其他问题投诉进行经济处罚，重复出现的问题加重处罚直至解除合同。对故意浪费原材料、能源，损坏设备，违反食品安全要求的员工，根据实际情况进行经济处罚，直至裁换人员。

对不能配合采购方工作要求的，出现影响学校平稳安全运行的情况，师生就餐满意度低于 70%等，视情况对中标方进行经济处罚，有严重情形的，解除合同。

### 7.2 出现食品安全问题，进行相应的处罚：

异物类：

一般异物：包括但不限于菜虫、头发、清洁球/百洁布丝、钢丝、菜品包装物等。中标方向吃到异物的用餐人员赔礼道歉，当场重新为其配菜。

严重异物：包括但不限于苍蝇、蟑螂等。中标方向吃到异物的用餐人员赔礼道歉，当场重新为其配菜，并免除用餐人员餐费。同时，按照采购方要求向用餐人员进行赔偿。

伤害性异物：包括但不限于石子、金属、玻璃、木块、硬塑料、创可贴、烟头等可能嗑坏用餐人员牙齿，划伤或卡伤用餐人员喉咙、食道，甚至中毒的异物等。中标方向吃到异物的用餐人员赔礼道歉，当场重新为其配菜，并免除用餐人



用餐人员餐费。同时，中标方应以现金的形式给予用餐人员餐费价格 3-10 倍赔偿。用餐人员如需至医院检查，中标方根据相关凭证承担所有医疗费、交通费、营养费、误工费等。

事件/事故类：

中标方提供的产品（责任归咎于中标方）出现了食品安全问题，中标方须向用餐人员赔礼道歉，立即给与退换，并以现金或代金券的形式赔偿用餐人员十倍餐费。如已食用上述产品，用餐人员如需至医院检查，中标方根据相关凭证承担所有医疗费、交通费、营养费、误工费等。如用餐人员因食用中标方提供的菜肴而导致发热、恶心呕吐、腹痛腹泻等状况，当有 3 人以上因同时吃同类食品发生同类症状时（以 3 人各自出具的二级以上医院诊断证明为准）或经当地卫生监管部门核实后（由中标方支付鉴定时的相关费用），则中标方需对用餐人员及采购方致以口头及书面道歉，同时给予用餐人员不低于 500 元现金的赔偿，若由此产生的费用高于 500 元，则按实际发生的费用进行赔偿，同时对应扣分按考核标准执行。

出现事故类事件时，经当地卫生监管部门认定为中标方责任，采购方有权单方解除本合同，同时采购方保留追究中标方法律责任的相关法律权利。

若中标方的产品在安全卫生等方面不符合食品安全规范且达不到采购方的要求时，经采购方提出后中标方须在 48 小时内提交整改报告，若在双方确认的时间内检查仍未达到采购方要求的，当月考核为零分，中标方记重大负面关键事件一次。

#### （六）采购标的的验收标准；

/

#### （七）采购标的的其他技术、服务等要求。

服务商资质要求

本项目拒绝被政府或高校取消招投标资格期限内的服务商参与，服务商必须有类似经营业绩，无任何重大食品安全、消防安全、中毒事件、重大投诉等方面的不良记录。

未有不良信用记录（在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）被列

入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的；或在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）被列入经营异常名录的；或在“中国政府采购网”网站（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）被列入政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限尚未届满的）的供应商）

**注：**

1. 采购方属于全日制高等院校，中标方应提出针对性强、切实可行的服务方案。
2. 依据有关规定, 签订规范的餐饮劳务服务合同，各方权利义务明确。
3. 作为食品安全责任主体，严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》。根据学校工作时间安排和各项需求提供餐饮服务。
4. 原材料管理、加工制作、供餐用餐、清洗消毒、废弃物管理、有害生物防治、人员管理等应符合相关规定。严格落实市教委、市、区、街道等市场监督管理部门关于食品安全的各项要求，建立和落实从业人员管理、进货查验、索证索票、食材贮存、加工制作、食品留样、餐用具洗消、有害生物防治、食堂环境卫生治理、培训、信息公开、应急预案等各项食堂管理制度和食品安全“日管控、周排查、月调度”制度。按照要求参加主管部门召开的培训会，对各项要求严格落实。
5. 设置符合条件的食品安全总监和安全员(有正式任命书), 承担对应责任。建立完善的工作机制避免发生食品安全问题；不得超范围经营；不使用预制菜，杜绝食品原材料以次充好等问题。
6. 进行严格落实原材料采购索证索票，品质、质量、称重查验，对原材料价格、来源信息进行公示，严格出入库管理制度。经营数据应真实可靠，并按要求向采购方汇报。做好成本核算，精细化管理，避免浪费，有效降低食品售价。
7. 根据采购方安排，定期开展就餐满意度调查，就餐满意度需达到 85%以上。
8. 应建立健全各项管理制度、各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法，包括检查餐饮管理服务程序、质量保证制度、岗位考核制度等。不断加强对员工厨艺技能、食品安全、消防安全等方面的培训和考核。
9. 承接项目时，中标方对该项目所有设施、设备进行认真查验，做好记录。爱护采购方餐厅后厨电器、家具设备等资产。中标方可以根据实际需要和相关要

求添置相关设备，根据现有软硬件条件，提供数字化展示设备，公示公布各类经营信息。中标方如需对项目环境、水电气等进行装修或改造，不得违反相关规定，增加消防安全隐患，并需经采购方同意。

10. 建立各种突发性事件（食品安全、消防、水、电、气、公共卫生、自然灾害等）的处理机制和应急预案，包括组织机构、人员和具体措施等，一旦发生突发事件即能立即实施。

11. 建立完善的工作机制避免发生消防安全问题等各项安全问题；除日常安全检查外，冬季、雨季、汛前以及重大节假日前重点进行各项食品安全、消防安全检查，并及时消除隐患。

12. 选派具有丰富餐饮管理工作经验担任项目经理；专业工作人员应具备相应技术等级/能力；各层次人员在投入项目前均需经严格的岗前培训，持健康证方能上岗工作。每年对员工培训不少于 40 小时。

13. 所有工作人员年龄在 60 岁以下，身体健康，无明显纹身，能胜任本职工作。

14. 定期对工作人员进行考核，对考核不合格者进行业务培训。经培训后考核不合格者应及时调整。对项目经理及关键技术岗位人员（厨师、面点师等）人员进行调整时，须经采购方批准后方可实施。

15. 采购方向中标方提供所必要的基础的宿舍用房，具体按照采购方相关规定执行。

16. 中标方应制定节能减排制度，合理利用采购方能源。

17. 中标方承诺投入的资金用于采购方数字化菜单显示系统建设、点单系统建设、餐厅改造、更新、餐桌椅更新、购置设备、冷库建设等，形成的设备、建筑物归采购方无偿所有。中标方应提供合规票据确认投入金额，本次服务期营业前至少完成数字化菜单显示系统建设。

18. 单位负责人为同一人或存在控股关系的投标方不得参与本次竞标。

19. 合同到期后，按采购方要求，中标方人员、宿舍物品、餐厅设备等，7 日内完成退场工作。

20. 中标方在服务期内对采购方设备等损坏的，按设备实际价值进行赔偿。

## **五、售后服务条款**

1. 中标方遇采购方临时性任务，应积极组织人员无偿给予配合。
2. 招标书中有未尽事宜，甲乙双方协商处理解决。
3. 如采购方需要，中标方需承诺可延续合同。
4. 中标方向采购方派驻服务人员，中标方应按照国家及项目所在地区有关规定与服务人员签订用工合同，确保服务人员的合法权益。
5. 如遇国家政策性工资调整，学校不另行付费。
6. 中标方需自行负担办理采购方各种手续时所应交纳的各种费用。
7. 采购方根据双方确定的餐厅服务事项条款进行考核，如日常考核（食品卫生、环境卫生、卫生消毒、个人卫生、饭菜质量、安全生产、设备维护保养、人员管理等）不符合要求，采购方向中标方开具《工作失误处罚单》，每项处罚 100—1000 元/次。
8. 因中标方管理不善，给采购方造成消极影响，采购方有权对中标方进行处罚。当发生包括但不限于误餐、服务差、就餐人员满意度低等各类情形时，视情况对中标方开具处罚单并罚款 500 元—1000 元/项/次（从卡机收入中扣除）。合同期间累计开具 3 张处罚单，采购方可约谈中标方负责人，约谈后整改落实仍不到位，采购方有权直接解除本合同。当出现经卫生防疫部门确认为中标方责任的食物中毒事故时，采购方对中标方进行罚金 5 万元（从卡机收入中扣除）的处罚，且就餐患者所有医疗及其他各项赔偿费用由中标方即时承担，并且采购方有权直接解除本合同。