

某部食堂劳务外包项目

采购需求

一、采购需求基本情况

我部需采购 1 家餐饮服务公司担负饮食保障任务，经费预算 37.8 万元（按照实际就餐人数 700 人计算，时间为 2 个月，每人每天社会化保障补助经费 9 元）。

二、伙食保障费用结算方式

劳务费按需求方提供的（就餐人数×就餐天数×中标价）计算，劳务费包括餐饮服务公司员工工资、基金保险、劳保用品、清洁消毒用品、防蚊防鼠防蟑螂用品、办公用品、管理费用、利润、税费等所有费用。账目结算做到日清月结，次月 15 日内根据双方核定的就餐人数和中标价计算出当月劳务费，由餐饮服务公司提供正规发票予以结算。结算前，餐饮服务公司需结清前上月所有员工工资、缴清所有罚款并提供相关凭证。

三、餐饮人员要求

（一）员工配备

1. 餐饮服务公司所聘用的人员必须全部通过需求方政审并提供公安部门开具的无犯罪记录证明。

2. 餐饮服务公司所聘用的人员必须提供有效期内的健康证，每半年组织一次体检。

3. 项目经理。高中以上学历，45 周岁以下，从事餐饮服务管理工作 5 年以上，熟悉餐饮服务管理工作，善于管理、沟通，

形象气质佳。须有餐饮服务公司 6 个月以上的社保缴纳记录。

4. 财务人员。高中以上学历，持有国家认证的会计从业资格证。

5. 库管人员。高中以上学历，熟悉库房出入库手续登统计工作，责任心强。

6. 炊事人员。各伙食加工制作点位需配备一名负责人，炊事人员与就餐人数配备比例不低于 1:25-1:30，厨师与炊事人员配备比例不低于 1:10，等级厨师与厨师配备比例不低于 1:3，每个伙食加工制作点位需配备不少于 1 名具备国家等级证书的高级厨师。

7. 其他人员。由餐饮服务公司根据实际需求配备。

8. 投标文件中提供该项目餐饮服务公司所配备的项目经理、财务人员、厨师的资料信息和履职经历必须真实有效，合同签订后以上人员必须同时配备到位，无特殊情况不得随意更换、辞退，如需更换、辞退须向需求方提出书面请求并征得需求方同意，聘用的管理人员不能为临时工。

注：以上要求中需要证件的内容需在投标文件中提供清晰、真实的原件扫描件。

（二）监管要求

1. 需求方设立伙食监管（伙食监管委员会）办公室，代表需求方对餐饮服务公司的经营管理、采购验收、食品的加工、制作、供应过程、出入库登记、人员政治考核、体检等情况进行全方位、全时空、无遗漏监管。

2. 需求方每月至少组织 1 次官兵代表(随机抽取 100 名)

综合评议，分满意、基本满意、不满意三种，基本满意率（含满意）在 80%及以上，餐饮服务公司可以继续经营；基本满意率（含满意）在 80%以下，立即进行整改且在 80%的基础上每下降 1%（小数点后四舍五入）处以 2000 元的罚款金额（可累加）。若连续三次基本满意率在 80%以下或发生群体性食物中毒事件，需求方有权终止合同，其中产生的医疗、赔偿等费用由餐饮服务公司支出且需求方可依法追究相关责任，并扣除全部履约保证金。

3. 为加强需求方对饮食保障社会化项目管理，规范监管工作，提高餐饮服务公司伙食保障综合质量，依据后期招标文件及合同相关约定，结合需求方实际情况签订相关违约罚款条款。需求方管理人员负责具体的罚款事项报告、呈批和审批。流程是：发现问题--留存证据--填写罚款通知书--餐饮服务公司代表和问题发现者确认签字--呈报需求方管理部门--审批--罚款通知书交付--餐饮服务公司缴纳罚款，餐饮服务公司在收到罚款通知书之日起，5 个工作日内将罚款交至需求方财务部门。

4. 餐饮服务公司应认真听取需求方及官兵、伙食监督小组及上级主管部门的各种意见和建议，并及时组织工作人员落实整改。

5. 餐饮服务公司合同期内的会计账、出纳账、固定资产账及银行账单要接受需求方的定期监督检查，严格控制成本及开支范围，必须接受由需求方及其委托的会计审计部门等第三方机构对经费进行核算。

（三）监管处罚

处罚等级：四级处罚、三级处罚、二级处罚、一级处罚、特级处罚。四级处罚最低，特级处罚最高。处罚以人民币计算。

1. 按照下列条款给予餐饮服务公司四级处罚，每次罚款500元。

①副食品加工制作监督不严格，饭菜中有塑料带、虫子等异物时。

②副食品制作不卫生，员工未按规定穿戴的。

③送餐流程不规范，送餐服务不热情周到，出现服务人员态度恶劣的情况时，不尊重需求方人员的。

④餐厅、操作间未按要求定期打扫卫生，有油渍、杂物、污水等，未定期消毒，卫生不洁净，物品摆放不规范的。

⑤餐具、制作工具清洗不干净，清洗后没有进行消毒，出现油渍、食物残渣等的。

⑥未经需求方同意，餐饮服务公司擅自携带家属子女进入营区的。

⑦工作期间抽烟、酗酒、嬉笑打闹不注意个人形象的。

⑧员工宿舍、员工卫生未按规定管理和落实。

2. 按照下列条款给予餐饮服务公司三级处罚，每次罚款1000元。

①副食品加工不彻底，出现夹生、未熟透等现象时。

②货柜、储缸，未按规定分类摆放整齐，防鼠、防尘、防蝇、防潮、通风设备设施不齐全的。

③食品留样重量、时间不达标（重量少于 125 克，时间低于 48 小时），出现漏样，填写不规范准确的。

④剩菜回收、餐具回收不及时，食堂垃圾清理不及时，食堂及周边环境脏乱的，垃圾未及时清运的。

⑤炊具、机械设备检查不全面，操作不当，存有安全隐患的。

⑥录用员工上岗前未通过政审、未办理健康证、未体检的，按每人每次给予处罚。

⑦非特殊情况，发生供餐延误达到 10 分钟，出现实际供餐品种与食谱不一致的。

⑧操作间，餐厅未按规定时间锁门的。

⑨员工工作不积极，不服从需求方监管人员管理和指挥的。

⑩餐饮服务公司经理（主管），未保持通讯联络 24 小时畅通，工作需要时联系不上的。

3. 按照下列条款给予餐饮服务公司二级处罚，每次罚款 2000 元。

①厨房未按“生进熟出”一条龙设计，未按规定将生食、熟食、荤菜、素菜分类存放，案板分类使用的烹饪加工操作不规范，不符合国家食品卫生制度的。

②食品在储存、加工、运送等环节存在污染源和风险的，未采取措施保护食品卫生的。

③食谱公示表、餐具消毒记录、食品留样记录、食品监控抽查记录、出入库记录、设备设施维修记录等未及时登记

更新的，未设置征求意见箱或意见薄的。

④非特殊情况，发生供餐延误达到 15 分钟。

⑤餐饮服务公司人员未坚持半年体检一次的，按发现人次罚款。

⑥未遵守保密协议，出现违规问题的，立即开始制止违规行为并将追究其法律责任。

4. 按照下列条款给予餐饮服务公司一级处罚，每次罚款 5000 元。

①餐饮服务公司向需求方人员出售酒、含酒精饮品、药品，“三无”食品。

②餐饮服务公司擅自向需求方人员提供合同以外的服务。

③需求方人员用餐后，因食物质量、加工等因素引发 10 人（含）以内集体腹泻，呕吐等，未造成重大问题的。

④非特殊情况，发生供餐延误达到 20 分钟。

⑤餐饮服务公司在工作接待餐，会议培训餐、夜餐等保障不到位的。

⑥副食品出现霉烂、变质、过期等情况仍加工制作的。

⑦餐饮服务公司人员贿赂需求方人员。

⑧未落实应急预案，出现停气、停电、停水等突发情况不能及时完成保障的。

5. 按照下列条款给予餐饮服务公司特级处罚，每次 5000 元以上（含）。

①因餐饮服务公司原因造成需求方人员食物中毒人数

10 人至 30（含）人的，未发生严重后果的（2 天以内恢复正常），按中毒人数乘以 5000 元罚款，并记录在案，出现第二次类似情况，给予罚款 3 倍。

②因餐饮服务公司原因造成需求方人员食物中毒人数 30 人至 99（含）人的，未发生死亡病例的，需求方有权解除合同，扣除全部履约保证金，餐饮服务公司承担所有责任，并赔偿所有损失。

③因餐饮服务公司原因造成需求方人员食物中毒，并发生死亡病例的，需求方有权解除合同，扣除全部履约保证金，餐饮服务公司承担所有责任，并赔偿所有损失。

④对需求方上级检查指出的问题，规定时间整改不到位，每个问题处 5000 元罚款。

⑤需求方人员基本满意率（含满意）连续三次未达到 80% 的，需求方有权终止合同，并扣除全部履约保证金。

⑥餐饮服务公司操作不当，发生水电气，火灾事故的，一切后果及赔偿责任由餐饮服务公司承担并追究法律责任。

⑦出现餐饮服务公司人员私用、挪用、违规领取、赠送需求方主副食品的问题，如发现一起，当事人应当予以辞退、按价赔偿并追究法律责任。

⑧餐饮服务公司应严格按照要求比例配备员工，未按合同及招标文件要求配备炊事人员比例、等级厨师比例的，处以每月每人 5000 元的罚款金额（政审不合格员工视为未按要求配备相关人员）。

⑨以上处罚项目均由需求方登记在案，同一问题出现三次以上，至第四次开始在原有的处罚标准上处以双倍的处罚

金。

⑩公司所受罚金一律由公司支付，不得由员工或其他作业组承担。

（四）安全、卫生要求

1. 饮食卫生安全。严格执行《食品卫生法》，有专门负责食品卫生检验的工作人员，确保无食物中毒和肠道传染病发生，隔夜剩菜不得再次进行食用。必须配有专用的留样冰箱（保证食品留样重量不少于 125 克，时间不低于 48 小时）、剩菜回收箱、餐具回收车，食堂垃圾、泔水每餐要及时清理，保证食堂及周边环境整洁，垃圾外部清运、下水管网清理由餐饮服务公司负责。

2. 炊具机械卫生。盛放生熟、荤素食品用具严格分开、不落地、洁净、摆放整齐；机械使用后，清洗干净、消毒、摆放整齐。

3. 环境卫生。保持食堂内外环境整洁，操作间、配餐间、餐厅达到卫生规范；卫生清洁区指定到人，每天三小扫每周一大扫，垃圾就餐后及时处理；有“三防”设施，室内无苍蝇、无蟑螂、无老鼠。

4. 个人卫生。上班时穿戴统一的工作衣、帽；接触直接入口食品时使用专用工具，戴好口罩；操作时间不吸烟，不随地吐痰，不戴首饰；每半年进行一次健康体检，持有有效期内的健康证。

5. 正确使用和管理好炊具机械及技术装备，确保生产安全、服务安全。

6. 食堂内不能停放摩托车、电动车、自行车等交通工具。营区内餐饮服务公司员工车辆需停放至指定区域，出入营门需主动接受和配合门岗卫兵检查。

7. 餐饮服务公司须加强员工管理，应定期检查个人卫生，不得蓄胡须、染发、留长指甲、应保持工作服的干净整洁；工作期间应统一着装，不得随意穿搭衣物、禁止浓妆艳抹；男女员工严禁进出对方宿舍；女性员工着便服时不得穿着过于暴露的衣服、并在营区内随意走动，严禁与需求方人员不正当交往；不得与需求方人员有交易往来、收送礼品；公司管理人员应对员工进行摸底，严禁员工将私事牵扯至营区门口或营区内部。

8. 健全各项制度。餐饮服务公司要根据需求方实际制定相应规章制度：饮食卫生管理制度、食堂环境卫生标准、食品卫生“五四”制度、食品留样制度、食品卫生管理制度、食堂库房管理制度、食堂肉制品验收与保管制度、烹饪间卫生制度、冷库管理制度、主食操作间卫生制度、初加工间卫生制度、食堂消毒制度、卫生被服洗涤监管制度、设备安全管理制度、火源安全管理制度、安全用电管理等制度。

9. 餐具洗消。每餐餐后，餐饮服务公司负责对餐具进行彻底清洗消毒，消毒时间不少于 30 分钟，确保餐具干燥洁净无病菌，并建立洗消登记，需求方监管人员每天对餐具洗消和登记情况进行检查。

10. 餐饮服务公司负责所有从业人员的社保、福利、劳保等待遇，同时负责从业人员的一切安全责任，发生伤、病、

残、亡等事故，餐饮服务公司承担全部责任并依据相关法律规定处理善后事宜，需求方不承担任何责任，情节严重的，依法处理，终止合同。

11. 本需求方方案的未尽细节，以招标方最终要求和最后签订的合同书为准。

四、特殊说明

1. 餐饮服务公司采取电力或其他燃料进行食品制作，必须符合国家、地方安全管理和清洁能源相关要求。餐饮服务公司充分考虑需求方停电、停水、冬季天然气气压不足等情况，制定切实可行的应急保障方案，必须保证需求方能够准时开饭。

2. 如因国防和军队改革需要，政策变更或重大调整，需求方人员数量、保障群体等发生变化的，餐饮服务公司必须无条件适应变化需求，根据需求方指导意见和要求，对服务保障方案及时作出调整。

3. 因不可抗拒原因以及国家和军队政策法规重大调整、上级命令指示等造成合同无法履行的，需求方与餐饮服务公司均不承担责任，需求方有权无条件解除合同，餐饮服务公司必须无条件遵从。