**附件：**

**关于“四川体育职业学院2026年膳食管理服务采购项目”**

**的需求调查书**

本项目预算金额为570万元。

**一、★服务内容**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 数量 | 标的金额 （元） | 计量单位 | 所属行业 | 是否属核心产品 | 是否允许进口产品 | 是否属于节能产品 | 是否属于环境标志产品 |
| 1 | 四川体育职业学院2026年膳食管理服务 | 1.00 | 570万 | 项 | 餐饮业 | 否 | 否 | 否 | 否 |

**二、服务要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
| ★ | 1 | ★1.基本要求1.1.由投标人向招标人提供食堂膳食管理服务，服务内容为：投标人提供食堂加工服务人员，为招标人单位学院教职工、学生提供餐饮服务投标人负责保证每日菜品轮转率和菜品质量；投标人负责食堂的食品安全、消防安全、配送安全以及清洁卫生管理；投标人需服从招标人的监督管理，拟派服务人员服从招标人现场管理人员的动态调整，完成招标人交办的临时工作任务(如公务接待、会议培训等用餐及应急和临时所需膳食服务保障工作)。1.2.服务过程中所涉及的水、电、气、燃料费由招标人承担；招标人负责提供经营场所及厨房的设备设施供供应商管理使用。投标人不得对招标人的食堂环境设施进行改造，如有违反造成的一切后果由投标人自行负责。1.3.服务期间，招标人负责餐具、厨具、座椅等厨房设备的添置和大型维修，合同期间的厨房设备日常清洁工作由招标人负责。1.4.服务期间，招标人承担所有餐厅的易耗品、烟道清洗、灭四害等费用，投标人在服务过程中需为招标人节约能源和物资、耗材，并爱护招标人的设施、设备，不得私自拿走食堂财物。如因服务人员而造成的损失，则由投标人负责照价赔偿，招标人有权要求投标人立即整改、给予扣款。1.5.招标人负责自身经营管理所需办公用品、服务管理等支出。如工装、防护用品、电脑、打印机、墨盒、打印纸、笔等。1.6.投标人员工考勤由投标人采取有效措施进行考勤，招标人不定期抽查。1.7.服务期内，投标人服务人员构成按招标人要求进行人员配置方案优化并实施。同时投标人为拟派服务人员办理用工手续并支付一切费用，投标人聘用的服务人员与招标人无任何劳动或劳务关系。1.8.投标人提供的服务需符合中华人民共和国的国家标准、行业标准。投标人在提供服务期间，应遵纪守法，遵守合同约定及招标人的各项规章制度，投标人接受招标人管理，招标人职能部门有权对岗位设置、人员配置、培训内容、临时任务、应急处置等提出意见与管理方案。如投标人不遵守规章制度，不服从招标人管理，招标人有权要求投标人立即整改、更换服务人员、给予扣款、直至解除合同。1.9.投标人需认真执行《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国社会保险法》，需与员工建立合法的劳动或劳务关系。投标人需给员工购买五险一金，投标人拟派服务人员需报招标人进行备案。供应商拟派服务人员需优先考虑采购人现有服务人员。（供应商提供承诺函加盖单位公章，格式自拟）1.10.投标人拟派服务人员需保持稳定，不得因投标人频繁调换工作人员影响食堂正常运行。服务期间，每月人员流动率不超过3人，且变动前5个工作日须得到招标人同意，方可更换，并于变动前补足相应人员（经招标人同意）。 |
| ★ | 2 | 2.食堂供餐要求：★2.1中标人需保障全年365天就餐早中晚制餐服务；供应商需保障2500人/天就餐，就餐时间为：早餐7：15-8：30，午餐11：30-14：00，晚餐17：30-19：30，以及临时应急供餐服务。★2.2履约过程中实际供餐时间、供餐品类和搭配可能存在调整，以采购方要求为准。 |
|  | 3 | 2.食堂供餐要求2.4 公务接待以招标人（接待方）标准、次数、桌数为实际需求，由投标人拟定菜单提交招标人（接待方）负责人审定，并提供全方位服务保障，不另行计费。2.3临时性用餐（临时就餐时间段早5点晚10点）：临时性用餐包含大型会议用餐和临时性加班餐，以招标人标准为实际需求，由投标人拟定菜单提交招标人（接待方）负责人审定，投标人应调用公司人力资源进行协助，保障临时性用餐。 |
| ★ | 4 | ★3.食堂人员要求3.1服务人员要求3.1.1投标人根据服务内容配备食堂工作人员，派往本食堂的工作人员无犯罪记录，未列入诚信黑名单，投标人须严格管理工作人员，不得有违法乱纪行为。本项目食堂服务人员保证不得少于67人。实行一人多岗的服务模式，投标人可根据项目实际需求和业务需要对项目服务人员作出合理调整。若更换项目服务人员，中标人应以相当资格与技能的人员替换。为本项目配备的工作人员，供应商应遵守相关法律法规进行保障，以保障其权益。3.2服务人员配置要求1. 管理人员（3名）

全面负责餐厅日常运营管理，包括人员管理、成本管控，协助招标人进行食材验收等工作。（投标人需提供承诺函加盖单位公章，格式自拟）（2）大灶厨师（4人）具有有效期内的健康证且同时具有3年及以上大灶厨师工作经验，持有中式烹调师职业资格证书（至少三级），投标人须提供承诺函。（3）小灶厨师（5人）50周岁以下，具有有效期内的健康证且同时具有5年及以上小灶厨师工作经验。（投标人需提供承诺函加盖单位公章，格式自拟）（5）库管（1人）负责仓库内各类设备的日常管理和维护，负责仓库设备的申购、验收和报废等工作。根据仓库的实际需求，提出设备的申购计划，参与设备的选型和采购工作。（6）面点师（7人）50周岁以下，具有有效期内的健康证且同时具有3年及以上面点师工作经验。（投标人需提供承诺函加盖单位公章，格式自拟）（7）切配、服务人员、保洁（合计47人）身体健康，国家法定用工年龄以内，具备有效期内的健康证，三年以上相关工作经验。（投标人需提供承诺函加盖单位公章，格式自拟）成交供应商拟派的以上人员须持有效的健康证方可上岗。（投标人提供承诺函加盖单位公章，格式自拟）。3.3服务要求3.3.1厨师1. 厨师负责厨房总体工作，协调并检查厨房工作任务的落实情况及存在的问题，向上级汇报并提出改进意见，使后厨工作正常运转。

（2）全面检查菜品质量，杜绝不符合规格质量要求的成品和半成品,按招标人意见和要求，饭菜质量，推出新菜品，满足就餐人员需求,安排各工作岗位的具体工作，确保生产环节正常有序。（3）定期召开后厨主管会议和员工例会，贯彻招标人下达的各项生产任务；检查督导厨师搞好厨房卫生、参与食材验收、菜单制定、新菜品的研发；3.3.2其他服务人员的要求（1）掌握所烹制菜系的基本特点，菜式的烹制要领和技术要求。（2）根据食品质量要求，做好食品卫生安全工作。严格执行食品卫生制度，做好食品食材加工及餐具洗涤过程中的卫生工作，确保食品卫生安全。做好各项设备的日常清洁保养工作，确保操作安全和消防安全。负责就餐区的保洁工作。（3）负责各种菜品的分餐工作。负责回收餐具，并按照洗刷消毒程序和消毒方法对回收的餐具进行清洗消毒。负责做好开餐前的各项准备，按照菜品的要求负责加工切配各种食材，并严格按照食品安全法和公司规定的工作流程进行操作。（4）负责餐厨垃圾处理房的保洁工作。每天安排专人对餐厨垃圾房进行保洁和消杀工作。 |
| ★ | 5 | ★4.安全要求4.1投标人应积极做好人员的安全防护教育，按招标人要求做好安全生产工作。投标人委派的服务人员在工作中受到伤害或遇到其他事故伤害时，所产生的责任及发生的所有费用均由投标人承担和解决，若招标人因此承担任何费用或责任，可向投标人全额追偿。4.2中标人拟派服务人员在上岗前需经过食品卫生、安全生产、消防安全和操作规程等培训，使每个上岗员工熟知食品卫生、安全规则、消防知识和操作规程等，食品卫生、安全生产和消防安全要经招标人考核验收合格后方可上岗。4.3做好设施设备的检查工作，每天负责检查厨房内冰箱、消毒柜、蒸饭柜等实施设备是否正常运行，在供餐结束后关闭水电气。4.4每天负责检查就餐区的空调等设施设备运行情况，在供餐完毕后关闭所有电源；每周对所有设施设备进行检查，发现异常情况立即上报。4.5因投标人原因导致的安全事故（包含但不限于食品安全事故、火灾事故等），投标人自行承担由此导致的所有责任及招标人或第三方的全部损失，且招标人可单方面解除合同并追究投标人违约责任。 |
| ★ | 6 | ★5.消防要求5.1做好消防安全工作，消除火灾隐患。5.2在餐厅内配备消防器材，提高火灾的防范能力。5.3定期对食堂员工进行消防知识和食堂内设施设备正确使用培训，确保每个员工都懂得基本的消防知识和正确的使用技能。 |
| ★ | 7 | ★6.节能节水要求投标人应根据食堂的运行情况制定合理的节能管理措施，降低食堂运行过程中的能耗成本。做好节能节水宣传工作，协助招标人节能降耗减排工作，建立节能降耗工作协调机制，明确责任分工，确定专职人员，建立水电气节能管理制度。 |
| ★ | 8 | ★7.管理要求7.1中标人就本项目的工作需服从学院所有规章制度。7.2中标人需建立生产、安全、卫生、人员管理、应急处置等食堂内部管理制度。  |
| ★ | 9 | ★8.质量要求8.1食品质量标准8.1.1贯彻落实食品安全法,完善质保措施,参与食堂食材的验收，确保员工就餐质量。8.1.2不定期更换菜品，基本满足就餐人员就餐需求，按招标人要求创新菜品。8.1.3设立饭菜质量投诉意见箱和由就餐人员出任食品质量监督员；保证饭菜的正常供应。8.1.4定期对饭菜的质量、味道、品种、数量等进行检查,并根据投诉意见和检查情况，进行调整。8.1.5每餐、每样食品必须由专人负责留样，至少保存48个小时，并做好留样表登记工作。8.2食品卫生管理（严格执行国家食品安全标准：GB31654-2021《餐饮服务通用卫生规范》）8.2.1环境卫生采取“四定”（定人、定物、定时间、定质量）原则，分片包干，做到保持清洁，定期杀毒消菌，包间地毯的定期清洗，无垃圾污物，安排专人按国家相关标准做好垃圾分类管理，并聘请专业公司定期对食堂进行除四害工作。8.2.2生熟食品加工应各设相对独立的操作间，做到用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。8.2.3对腐烂变质的食品（由原料到成品）做到：不保存，不加工，并按规定进行无害化处理。8.2.4食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装，做到“四勤”, 即勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被子，勤洗工作服。8.2.5投标人每年为食堂全部工作人员进行一次体检，每日做好晨检，发现传染病患者应立即停止工作。8.2.6食堂工作人员要定期组织学习卫生知识，按照设备分工和划分的卫生区域，经常打扫，做到每日一小扫，每周一大扫。 |

三、商务要求

1.服务时间：服务期为2026年1月1日—2026年12月31日。

2.服务地点：采购人指定地点。

3.付款方式和条件：招标人凭月考评分确定每月服务费金额。每月按照考核结果核算当月服务费用，投标人提供等额有效发票，招标人在收到票据后10个工作日内通过银行转账的方式付款。

|  |
| --- |
| **四川体育职业学院膳食管理服务采购项目需求调查意见表** |
| **序号** | **需求调查内容** | **回复内容** | **备注** |
| **1** | 本次采购服务内容的相关产业发展 |  |  |
| **2** | 市场供给 |  |  |
| **3** | 同类采购项目历史成交信息 |  |  |
| **4** | 可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购 |  |  |
| **5** | 针对本项目能够提供的具体服务内容 |  |  |
| **6** | 针对本项目的商务要求，如付款要求、服务人员的配置数量、服务岗位的配置等。 |  |  |
| **7** | 针对本项目的费用构成，包括人员、设备损耗、耗材、软件、系统集成等。 |  |  |
| **8** | 为完成本项目采购需求，需要配备的车辆情况 |  |  |
| **9** | 其他建议意见 |  |  |
| **10** | 本项目目前的采购需求是否合理 |  |  |
| 单位名称（盖章）：日期： 年 月 日 |

**注：以上表格格式并不作为强制性要求，可以根据实际内容增加表格内容或增加附件资料。**