# **招标需求**

**一、项目一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **采购内容** | **数量** | **服务期（服务要求）** | **项目最高限价** |
| 黄埔海关后勤管理中心食堂管理及餐饮服务 | 1项 | 自合同签订之日起1年 | 人民币45,000,000.00元 |

**二、项目概况**

（一）硬件条件

采购单位具备的硬件条件包含但不限于加工（烹调）间、餐厅、主副食仓库、更衣室等房间，操作区域分为烹调区、切配区、粗加工区、洗碗区等，并配备有冰箱、冰柜、和面机、洗碗机等必备厨房设备，采购人就餐餐厅配备餐具桌椅，能满足正常的制作和提供餐饮服务的实际需求。

（二）就餐人数及面积

黄埔海关总关机关及隶属海关食堂具体情况如下：

1.总关机关食堂建筑面积2758㎡，工作日每天约2082人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约1016人次，晚餐约50人次。

2.缉私办案中心食堂建筑面积547㎡，工作日每天约256人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约118人次，晚餐约20人次。

3.萝岗海关食堂建筑面积445㎡，工作日每天约278人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约139人次。

4.增城海关食堂建筑面积720㎡，工作日每天约452人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约226人次。

5.黄埔海关缉私局食堂建筑面积858㎡，工作日每天约496人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约248人次。

6.老港海关食堂建筑面积1058㎡，工作日每天约916人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约458人次。

7.东江口海关食堂建筑面积372㎡，工作日每天约424人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约212人次。

8.新沙海关食堂建筑面积506㎡，工作日每天约514人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约241人次，晚餐约32人次。

9.新港海关食堂建筑面积1258㎡，工作日每天约648人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约324人次。

10.东莞长安海关食堂建筑面积1300㎡，工作日每天约602人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约231人次，晚餐约140人次。

11.凤岗海关食堂建筑面积1268㎡，工作日每天约834人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约287人次，晚餐约260人次。

12.常平海关食堂建筑面积784㎡，工作日每天约552人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约186人次，晚餐约180人次。

13.穗东海关食堂建筑面积1750㎡，工作日每天约618人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约309人次。

14.沙田海关食堂建筑面积1100㎡，工作日每天约796人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约308人次，晚餐约180人次。

15.东莞海关食堂建筑面积2670㎡，工作日每天约1548人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约644人次，晚餐约260人次。

16.黄埔海关技术中心食堂建筑面积897㎡，工作日每天约368人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约144人次，晚餐约80人次。

17.黄埔海关保健中心食堂建筑面积339㎡，工作日每天约112人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约46人次，晚餐约20人次。

18.太平海关食堂建筑面积1290㎡，工作日每天约876人次，其中早餐午餐分别就餐人数均约315人次，晚餐约246人次。

以上就餐保障点厨房设施设备配套齐全，运行状态良好，具体每餐就餐人数依据实际情况确定。

（三）服务时间

工作日、周末、节假日早餐：7：40-8：30、午餐11：45-12：30、晚餐17：00-17：30；延时餐：午餐：13:00-13:30、晚餐：18:30-19:00。

（四）其他情况

如遇政策原因需要建设智慧食堂，中标人应当无条件配合采购人完成相应工作，由此产生的费用另行结算。

**三、服务范围**

（一）供餐内容

中标人应每周制定科学营养食谱，不重复，并能够根据季节时令、南北口味不同、荤素搭配，遇到民俗节日或节气制作相应风味美食；做好每日食谱营养分析成分表、公示菜牌，科学配餐，不断变换餐饮花样品种。

（二）就餐方式

职工刷卡或登记就餐，餐厅需保证各餐次菜品的丰富及数量的充足，饭菜数量以干部职工实际需求为原则，中标人应注重菜品质量。

**四、投标费用要求**

（一）采购人提供使用场地、餐具、炊具、厨房设备及水、电供中标人使用。

（二）此次招标费用构成为：中标人提供本项目服务所需配备的人员工资、社保、劳保福利、税金、管理费、设备维护，以及提供本项目服务所需的原材料、耗材、洗涤用品及天然气等费用支出。原材料主要包括粮油、肉类、水产、禽类、蛋类、果蔬、豆制品、干货、调味品等。中标人须按照采购人确定的就餐标准进行采购，确保采购的所有原材料符合国家有关食品安全标准，并随时接受采购人监督检查。

（三）中标人须严格按照采购人确定的餐费标准和就餐人数准备原材料并进行成本核算，严格按照就餐人数及时调控原材料支出，科学制定营养食谱，保证入口成本率在98-100%之间。

（四）中标人应按照采购人的要求，配合采购人在“832平台”完成规定额度的扶贫菜采购任务，由此产生的费用包含在服务总金额中。

**五、菜品要求**

中标人需从现代营养学的角度科学配餐，做到各类主、副食合理搭配，在确保食品安全的前提下，做到食物营养、可口。菜品具体要求如下：

（一）纯荤菜是以肉类或水产品为主，不加任何辅料。

（二）主荤菜是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于80％，辅料比例不高于20％）。

（三）荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于30％）。

（四）素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

（五）饭菜须现场制作并少做勤炒，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

（六）种类

1.工作日每天提供早餐不少于20种、中餐不少于15种、晚餐不少于10种以上的主副食品品种。早餐种类：不少于20个品种，其中主食8种（包点类需手工制作）、杂粮3种、流食3种、热菜2种、面类2种、粉类2种，调味料、小菜等佐餐菜肴；午餐种类：不少于15个品种，其中纯荤菜2种、主荤菜2种、荤素菜2种、素菜2种、糖水1种、汤类1种、特色小吃1种、面类2种、粉类2种，并供应水果或酸奶饮料；晚餐10种类：纯荤菜2种、主荤菜2种、荤素菜2种、素菜2种、汤类1种、特色小吃1种，并供应水果或酸奶饮料。

2.双休日及法定节假日参照早餐不少于10种、中餐不少于6种、晚餐不少于6种以上的主副食品品种。

3.传统民俗节日适时提供应节食品。

4.菜谱每月4套，要求每周不重样，每周1套提前公布。

5.为有需求的餐厅开设清真窗口，提供清真餐饮服务。

**六、材料要求**

（一）生鲜肉类、冷冻肉类、鲜活水产品类、冷冻水产品类、熟食、干货及水果等

1.冷冻肉类、冷冻水产品类:冷冻肉类食品解冻后净重量不少于解冻前净重量的92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于解冻前净重量的82%，其他食品解冻后净重量不少于解冻前净重量的90％，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求供货时清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

2.熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

3.生鲜肉类、鲜活水产品类

A、生鲜肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），生鲜肉确保每日新鲜。

B、生鲜肉类必须提供《动物防疫合格证》。如猪肉来源跨区，须提供由政府部门出具的《出县境动物产品检疫合格证》，交货时须提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。

C、鲜活水产品类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证肉质坚实，色泽鲜亮，体态完整有活力等鲜活水产品，供货时须提供有关鲜活水产品类有关合格证

D、肉类清单及质量要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 规格 | 质量要求 |
| 1 | 去皮五花肉 | 公斤 | 肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。 |
| 2 | 去皮上肉 | 公斤 | 肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。 |
| 3 | 鲜牛肉 | 公斤 | 肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。 |
| 4 | 边鸡 | 公斤 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。 |
| 5 | 白条鸡 | 公斤 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6公斤—1.5公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。 |
| 6 | 冻鸡腿 | 公斤 | 交货以干净、色泽均匀、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 7 | 冻鸡尖 | 公斤 | 交货以干净、色泽均匀、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 8 | 边鸭 | 公斤 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。 |
| 9 | 白条鸭 | 公斤 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。 |
| 10 | 带鱼 | 公斤 | 每条不低于0.5公斤，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 11 | 牛肉丸 | 公斤 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。 |
| 12 | 猪肉丸 | 公斤 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。 |
| 13 | 鱼丸 | 公斤 | 具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。 |
| 14 | 方火腿 | 公斤 | 表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。 |
| 15 | 猪脚粒 | 公斤 | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。 |
| 16 | 烧鸡 | 公斤 | 无杂毛，色泽均匀，皮质脆嫩、肉质鲜滑。 |
| 17 | 烧鸭 | 公斤 | 无杂毛，色泽均匀，皮质脆嫩、肉质鲜滑。 |
| 18 | 烧鹅 | 公斤 | 无杂毛，色泽均匀，皮质脆嫩、肉质鲜滑。 |

4.水果类:果形完整；成熟；新鲜；完好，无影响消费的腐烂变质；清洁，基本不含可见异物；无坏死斑块；无明显的机械伤；基本无虫害；无冷害；无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外；无异常气味和味道，发育充分，达到适当的成熟度；带柄时，其长度不能超过1cm。

5.干货类:干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。散装豆类应提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。

主要干货制品的质量标准：

A、肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

B、兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10~17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

C、花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

D、黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

E、银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品；朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

F、香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在2cm以下，味淡质差。

G、腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块；二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块；三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

H、粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

I、蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

J、干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气；粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

K、鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

L、海蛰：海蛰是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

M、紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

N、发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优；反之则劣。

（二）大米、食用油、面粉、调料

米、油、面粉、调料类货物包装食品必须符合卫生标准，包装完整，同时包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。要提供政府监管部门产品检验合格证书、生产厂家营业执照、卫生许可证、有非转基因证明。

1.大米: 应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

A、质量要求:一级优质大米。颗粒饱满，无污染、无虫害，无异常色泽、气味和口味，无异味或霉变味，无虫蛀结块挂丝或杂质异物，符合国家粮食卫生标准；外包装良好，有SC标志，标明厂名、品名、重量、生产日期、保质期或保存期，剩余保存期不少于二分之一，质量等级、产品标准号、产品合格证。

B、首次供应时须提供生产（供应）企业的资质证明

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 大米 | 《营业执照》、《食品经营许可证》及生产企业的《食品生产许可证》 |

C、大米种类、要求

|  |  |
| --- | --- |
| 种类 | 品质要求 |
| 香米 | 香米纯度不低于92% |
| 丝苗米 | 籼米，符合或优于标准：GB/T 1354 |
| 东北大米 | 粳米，符合或优于标准：GB/T 1354 |
| 五常大米 | 粳米，符合或优于标准：GB/T 19266 |

D、供应大米时，包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、原产地标识、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。

2.食用油:必须无变质，非转基因。油品清亮、无杂质、无沉淀物、无云雾状悬浮物、油品颜色应具有各自油脂的标准。

3.面粉

A、加工精度为国家标准一级的面粉以上，应符合中华人民共和国国家标准或行业标准。

B、质量符合面粉国家标准，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常或霉变味，无虫蛀结块挂丝或杂质异物；色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味，符合国家粮食卫生标准；

C、包装要求：包装应符合《粮食销售包装》（GB/T 17109）要求，外包装良好，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

D、标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、产品合格证等内容，剩余保存期不少三分之二。

4.调料: 外包装无污物、无泄露、无涨袋或鼓盖现象，调料无变质发霉现象。

（三）蔬菜类

蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到95%或以上。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、污垢不洁、混有异物或虫害严重等其他感官性状异常的食品。蔬菜应符合标准。禁止采购超过保质期限的食品。

1.包装容器(框、箱、袋等)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

2.所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当为受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，要求所有蔬菜可以溯源，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

3.蔬菜生产商菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水源处应设有防护设施。合同期内，灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行不少于2次监测，提供经国家认证认可的第三方检测机构出具的检测报告。

种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，合格后方可供应。

4.运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5.配送半径能够保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

6.蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

7.蔬菜品种及要求：

A、叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。叶质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

B、茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

C、瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

D、根菜类：白萝卜、胡萝卜等。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

E、薯芋类：马铃薯、芋、姜等。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

F、葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

G、豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

H、水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

I、食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

J、芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

**七、人员要求**

本项目服务团队不得少于18名驻场工作人员（每个海关食堂分别投入1名驻场人员），具备后勤管理和餐饮服务的经验，熟悉餐饮前厅服务和餐饮成本核算的专业知识，有较强的组织协调能力。负责对日常综合服务工作进行计划、安排、检查等日常管理工作，工作人员的日常管理、人员培训、人员考核及设备维护保养，负责与采购人的饭堂管理人员沟通联系，配合工作及时解决工作中出现的问题。

**八、服务条件**

（一）中标人要依法履行对其驻场人员的各项义务，包括但不限于负责与驻场人员签订劳动合同、负责食堂工作人员的日常管理、人员培训、人员考核及设备维护保养等。

（二）采购人与中标人提供服务的员工不发生劳动合同关系及工资支付关系。所有提供服务的员工或管理人员提起的劳动争议仲裁及诉讼，均由中标人负责妥善处理；因中标人及其驻场人员的原因，造成采购人或第三方的人员人身伤害、财物丢失、被盗及损毁等情况，中标人应承担全部赔偿责任。

（三）中标人提供的驻场人员要身体健康、五官端正、品性端正、18周岁≤年龄≤50周岁，每年至少接受 1 次食品安全培训（或考核）。提供服务的人员中包括至少 1 名管理人员。

（四）经过当前实际运作，本单位食堂工作人员配置较为合理，如因中标人管理不当而产生增加人员费用由中标人自行承担，如因中标人优化管理而节省的人员费用，可视情况给予奖励，人员费用基数以本单位上一年人员费用为准。

（五）中标人必须安排固定的主要食堂工作人员服务于本项目，在合同执行过程中，如对上述人员进行调动调整须得到采购人书面批准。服务过程中如发现中标人服务团队人员配备存在虚假承诺情况将依法追究相关责任。

（六）中标人必须遵守各海关食堂和采购人办公区新冠疫情防控的全部要求。

（七）中标人负责厨房及餐厅的日常保洁、卫生消毒和垃圾清理工作，落实各海关食堂和中央国家机关关于做好公共机构生活垃圾分类相关工作要求，垃圾处理费用由中标人承担。

（八）中标人负责设施设备的日常使用维护，保证设施设备的安全平稳运行；提出定期检测及更新计划，报请采购人批准，由中标人组织实施。

（九）中标人对该项目的服务方案、组织架构、人员录用等建立的各项规章制度，须经采购单位审核通过后实施。

（十）中标人应配合采购人，共同做好保密工作。应严格人员和供应商管理，做好保密教育和培训， 履行保密职责。

（十一）中标人或经中标人在公共场所或向服务对象发布的任何文字、图案材料，宣传品须报采购人审批后按批示实施。

（十二）职工食堂只对采购人内部开放，在未经得采购人同意前，不得让外来人员进入职工食堂就餐，中标人有义务进行管理和劝导。

（十三）中标人须按政府相关部门的规定办理或配合办理环保、消防的审批、验收等手续及协助采购人办理各种与食堂相关的证件。

（十四）如采购人有工作安排，中标人须配合采购人要求做好配餐工作。

（十五）在停水、停电、设备故障、食物中毒等各种突发情况下，中标人必须利用自身资源，保证正常供餐。应急预案由中标人提供给采购人并备案。

（十六）中标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》《食品添加剂管理办法》等相关法律、法规、制度及政策，通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准的食品卫生安全。

（十七）原则上当天所有餐次的出品应是当次制作，保证新鲜，保证口感，因制作工艺所需的个别菜品可放宽至提前1天制作。除个别菜品的特殊需求外，应采用新鲜食材，并尽量减少使用冷冻品。

（十八）确保采购人早、中、晚餐的正常膳食供应，并根据需要提供送餐服务，对采购人提出的接待餐、会议供餐、过时餐等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。

**★**（十九）中标人须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定，合理经营和守法经营。经营期间，确保无事故发生，如因中标人原因造成采购人的人员食物中毒、食品安全事故、火灾等事故发生，所有的法律责任和经济损失由中标人全部负责。

（二十）中标人需每天提供食材快速检验检测报告，同时采购人每月定期食材送检，若食材检测不合格，中标人每次需赔偿50000元，合同期内超过2次不合格当违约直接终止合同，并没收合同全部履约保证金。

（二十一）中标人在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，采购人不定期监督检查。

（二十二）对采购人提供的厨房设施、设备要合理使用，妥善保管和维护，不得私自改变厨房布局。

（二十三）中标人要加强食品卫生，食品质量的管理，确保食品安全，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时，必须接受食品药品监督管理局等各级单位的卫生监督检查，并按检查结果进行整改。

（二十四）中标人要加强节流管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏气等现象。爱护餐具、厨具、设备等，尽最大努力减少人为或自然损耗。中标人每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录，采购人监督管理。

（二十五）中标人进场前需提供的资料包括：接场计划书、个人卫生标准、环境卫生标准、关键岗位考核表、应急预案。

（二十六）如有配餐需求，中标人应配备足够的人员及时将餐食送至科室门前，配送人员须与食堂工作人员进行区分，不得利用食堂的工作人员进行配送。

（二十七）中标人应保证餐饮的配送规范应符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定，应使用专用的保温设备运输餐饮，并保证送达时食品的表面温度不低于40℃。运输与配送期间应做足有效措施的预防食物受污物或环境的污染。

（二十八）如食用由中标人配送的餐饮造成腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由中标人全部负责。若由于餐饮的饮食安全问题导致采购人牵连受损，采购人有权要求中标人进行相应的赔偿。

（二十九）中标人必须通过有效的服务提高整体的膳食服务质量，达到并维持较高的满意度。

（三十）中标人负责对食堂环境进行布置，所产生费用由中标人支出，包括用餐宣传布置，节日气氛布置，活动场地布置等环境布置。

（三十一）中标人为食品卫生安全直接责任人，必须严格把好食品卫生安全关。中标人必须做好食品留样等常规安全手续并做好资料存档工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是中标人的责任所引起的食品安全事故，由中标人承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且采购人有权立即取消中标人的服务资格。

（三十二）中标人为食堂消防第一责任人，必须做好安全用水、用火、用电、煤气等工作，必须服从采购人的监督和检查。因中标人原因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由中标人负责。

（三十三）中标人须建立完善的管理制度及应急预案。确保饮食卫生安全前提下，完成采购人餐饮保障服务。根据采购人提出的问题和要求，及时提出整改方案并实施整改。

（三十四）中标人须聘请专业公司定期清洗烟道，频率不得低于4次/年。由于烟道未及时、有效地清洗造成的所有后果和责任，由中标人承担。

（三十五）中标人须按照各海关食堂环保要求，聘请有资质的公司对食堂厨房剩余油脂进行过滤、回收处理。保持经营管理范围的环境卫生及用餐场地整洁卫生，污物垃圾按要求堆放及时清运，及时抽吸化油池、下水道积聚物，确保正常畅通。由于中标人懈怠或聘请无资质的公司进行回收工作而造成重大责任事故的，由中标人承担违约和侵权责任及因此造成的损失。

（三十六）中标人须定期聘请天然气公司进行安全检测，范围包括燃气管道和燃气泄露装置等燃气设施设备。

（三十七）中标人须制定食品安全应急预案，保证食品安全及食品卫生，建立食品留样登记记录，发生食物中毒时，及时启动应急预案，妥善处理相关事宜。每年有不少于一次的食品中毒演练，并做好相关记录。

（三十八）中标人须接受采购人对物价上调的监督和指导，同意按采购人要求反馈有关食品及副食品的进价、售价。若加工的食品价格上调，中标人需提前二周书面报采购人审核确认后方可调价。

（三十九）中标人应具备处理厨余垃圾的能力，处理费用由中标人支付。

**九、验收要求**

**（一）验收流程**

1．中标人负责将所有食材配送到采购人指定的地点，食材经采购人当场验收质量和数量后，将订货单一并交于当日采购人指定的收货人员，由采购人主管人员加盖“收货验讫章”，相关负责人员签名确认后，将作为有效结算依据。

2．做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良异味。冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食材没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

3．采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查食材的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，中标人提供原件（一式两份），双方各留存一份备查，原件如果只有一份而无法提供给采购人的，中标人查验原件后必须索取复印件留存。

4．每批次每种食材均须抽查验收，对数量在50箱以上（含50箱）的抽查率为10%，50箱以下的抽查率为15%。

5．验收工作人员应按招标文件食材质量要求对食材质量进行抽查，对比相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食材验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

6.对危及人身安全的食材质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次食材全部退货，采购人有权报相关部门进行处理。

7.若抽查未发现问题，而采购人在加工食用前发现部分食材质量有问题，应立即通知采购人使用单位及食材验收小组与中标人沟通，将问题食材退货处理。一个月内，第一次发现检测结果质量不符合标准的，采购人发《整改通知书》，第二次发现检测结果质量不符合标准的，采购人没收全部履约保证金，第三次发现检测结果质量不符合标准的，采购人有权报相关部门进行处理。

8.供货期间如某批次出现质量问题，中标人必须保证验收时发现质量问题2小时内无条件对该批次的有质量问题的食材进行换货。一个月内，第一次发现检测结果质量不符合标准的，采购人发《整改通知书》，第二次发现检测结果质量不符合标准的，采购人没收全部履约保证金，第三次发现检测结果质量不符合标准的，采购人有权报相关部门进行处理，如上述违约金金额仍不足以补偿采购人因中标人违约造成的损失，采购人有权进一步向中标人提出索赔。由此造成的经济损失及法律责任由中标人承担。

**（二）退（补）货流程**

对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食材，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。

**（三）验收记录**

对每次验收的食材均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人、验收人签名确认，作报账依据和存档备案。

**十、采购人权利和义务**

1.采购人免费提供工作场地供中标人使用，为中标人提供必要的办公用房、库房、宿舍和更衣室。

2.采购人有权对原材料的使用消耗情况进行审核检查。

3.采购人有偿提供水、电等能源供中标人使用并有责任保证能源的正常供应。中标人应按采购人要求制定节能具体措施，落实国家、行业以及采购人关于节能管理的相关要求。采购人有权对能源消耗量予以审核，如能源消耗量同期环比增长超过 5%，采购人有权对中标人因管理不善造成的浪费情况予以追偿和罚款。

4.采购人有权监督考核、评价中标人的日常管理、人员配备、食品安全、菜品质量、卫生状况、服务质量、资金支出等情况，对出现的问题有权要求中标人做出说明并及时进行整改。

（四十）合同终止时，中标人应向采购人移交服务场地、工作用房、设施设备、厨具、炊具、餐具、剩余主辅原料和厨杂等物资。中标人应在接到采购人书面终止通知的 7 日内撤出本项目，所有移交工作完毕后，双方结清所有费用。在撤出本项目前，采购人应按合同提前告知中标人，并提供正常的硬件条件直至合同终止。

（四十一）如因采购人内部管理模式调整，采购人有权单方面终止合同，中标人应充分了解并评估相应的风险。

（四十二）本项目所有资源，只可用于本项目，不得经营与采购人无关的项目。若需增加合同范围外的其他餐饮服务，中标人须向采购人提交申请，经采购人同意方可增加。

**十一、费用结算**

1、服务费按季度计算，采购人按季度支付中标人，采购人于每季度首月十五日前向中标人支付上一季度的服务费。项目服务团队人员不能少于18人，但中标人每月出勤人数不得低于总人数的96%，当低于总人数的96%时每月按照实际核对出勤人数据实结算。

2、因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

**十二、监督机制**

中标人的服务活动应接受采购人、食品药品监督等部门的监督检查，监督检查贯穿在中标人服务的全过程，包括以下项目：

（一）中标人聘请的驻场工作人员必须经过体检合格，持有健康证上岗。

（二）菜式品种监督：菜式品种的数量监督，要求每餐供应的菜式必须达到合同约定的数量，菜式品种的质量监督，中标人所制作的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。

（三）服务质量监督：

中标人必须按采购人要求，提供优质服务，各餐膳食供应必须遵守约定时间，保质保量供应。

**十三、考核机制**

采购人将按照《食堂质量评估标准》（详见附件1）对食堂（包括黄埔海关总关机关及隶属海关食堂）进行考核。采购人每季度进行质量评估，每季度进行职工满意度调查（详见附件2），根据检查结果扣除食堂管理费，若发生疫情等特殊情形，可不进行考核，考核结果视为合格。具体如下：

（一）本条款同时适用于黄埔海关总关机关及隶属海关食堂，黄埔海关总关机关及隶属海关食堂根据各自季度质量评估、职工满意度调查结果，分开计算管理费。

（二）每季度质量评估得分＜90分，扣除管理费3000元。

（三）每季度职工满意度≥80%，免交当季度营业额2.5%的管理费。每季度职工满意度＜80%，按当季度营业额2.5%上交管理费。

（四）对于季度质量评估、职工满意度调查，中标人均须提出整改方案并积极整改。

**十四、退出机制**

（一）中标人在服务期满后按合同条款自然退出。但中标人必须无条件配合采购人和下一任中标人做好食堂各方面的交接工作，确保食堂工作平稳过渡，为职工提供正常的膳食服务。

（二）中标人在服务期间出现下列情况之一者，采购人有权取消其服务资格，责令限期退出，扣罚相应的履约保证金，且对其所造成的损失保留追索的权利。

1.营业执照或相关经营许可资格被吊销。

2.加工环节因食堂管理不善造成污染引起的消费者食物中毒。

3.拒绝接受采购人的监督检查。

4.对存在问题拒绝进行整改。

5.年度考核不达标。

6.经营期间发生员工食物中毒，或安全生产责任事故，且造成严重后果的。

7.因食品价格、质量、卫生和服务态度等而引发的群体事件，影响恶劣的。

8.在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经采购人规劝二次、限期整改依然无效且情节严重的。

9.在管理经营过程中，严重违反消防安全条例，经采购人规劝三次以上，限期整改依然无效的。

10.招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格，或经营情况发生变化不符合准入条件的。

11.不按餐饮服务食品安全管理员的有关文件规定要求配备相应级别的专职食品安全管理员的。

12.同一年度内，连续两个季度黄埔海关总关机关及隶属海关的职工问卷调查综合满意度均低于60%。

**十五、履约保证金**

1、本项目合同签订后30日内中标人须提供银行保函等非现金形式向采购人缴纳项目人民币20万元的履约保证金。

2、在中标人完成其合同义务，包括任何保证义务后30日内，采购人无息退还履约保证金。

3、如中标人在合同执行过程中单方面终止合同或因中标人造成违约等情况，履约保证金不退还。

4、采购人逾期退还履约保证金的违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按合同总价的3‰向中标人偿付违约金，但因中标人自身原因导致无法及时退还的除外。