

采购需求

一、项目名称：淮南市田家庵区环境卫生管理处 2025 年定点餐补企业采购项目

二、项目背景：为加强队伍规范化建设，做好环卫保障。我处环卫人员误餐补助参照相关标准，项目预计资金 943800 元/年。根据统计，我处现有正式环卫人员共计 143 人（注：实际用餐人数会因客观原因发生增减变化，供应商应无条件按采购人需求供餐，并如实结算）。现采购 1 家信誉良好、价格合理、食材新鲜，符合资质的供应商为我处环卫人员提供餐饮。

最终结算根据实际用餐次数，按中标用餐单价进行结算（因中标价下浮所导致的单次用餐单价下浮，其用餐标准 25 元档次不得下降，视为投标人主动优惠让利）。按照以下计算式计算中标用餐单价：如中标价为 90 万元。中标用餐单价为： $143 \text{ 人} * X \text{ 元（餐补标准）} * 22 \text{ 天（每月按 22 天计算）} * 12 \text{ 个月} = 90 \text{ 万元}$ （因四舍五入原因，总价可能超 90 万元整，实际支付时不得超过中标总金额），则 $X=23.84$ （结果保留两位小数）。

三、就餐标准：

1、工作餐标准：两荤（大荤、小荤）+两素+汤+主食（米饭不够免费添加）参考价 25 元左右。菜品以周为单位进行每日更换，菜单须提交我处审核通过。节假日如需供餐，根据我处要求遵照执行。

2、为方便人员就餐次数统计，统一采用一卡通刷卡制，乙方提供一卡通消费结算系统，甲方人员使用一卡通进行刷卡。

四、材料要求：

序号	食品类别	质量要求
1	大米、粳米	大米执行标准按最新国家有关规定执行。米粒一般呈椭圆形，腹白较大，硬质颗粒较少；卫生指标和检验按 GB 2715-2016 或最新国家有关规定执行。
2	食用大豆油	原材料为非转基因，一级标准，颜色为淡黄色，清澈透明。且无沉淀物，无豆腥味，口感好；符合 GB/T 1535-2017 标准或最新国家有关规定。质量和卫生标准符合国家标准。
3	特制面粉	原材料为非转基因，不含添加剂；执行专用小麦粉最新国家有关规定或行业标准。

4	荤菜类	肉质紧密，色泽新鲜有弹性、无杂质、无注水无异味。
5	蔬菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。
6	豆制品	符合国家相关食品安全法规定和卫生标准，新鲜有弹性、带有豆香味。
7	禽蛋	新鲜，无异味。
8	调味类	符合国家食品安全相关要求，不得散装无质量保证的调味品。
9	餐盒	一次性餐具，环保无毒害易降解。

五、餐厅卫生、食品安全管理规定

为了保证餐厅卫生及食品安全，服务方除了严格遵守卫生食品生产有关法律法规，还应遵守以下几点：

1、餐厅卫生

1.1 食堂员工衣帽应统一、穿戴整齐、保持整洁卫生。

1.2 服务方配备的员工应持健康证上岗，讲究个人卫生。从事食品加工、销售的工作人员在上班期间必须穿工作服，戴工作帽，严禁留长指甲、长发、戴戒指、染指甲。

1.3 服务方应保持餐厅、厨房、售菜间的地面和灶台、工作台、柜台、货架、门窗、墙裙、包干区等的环境卫生清洁，并及时清扫转运。

2、食品安全

2.1 甲方依规对餐厅食品的采购、清洗、烹饪、售卖、留样、卫生状况和服务态度等方面实行检查监督。服务方应服从并予以积极配合。

2.2 服务方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，严把原料和副食品的采购检验关，直接入口的热食品、定形包装的食品要建立索证制度。严禁购买、销售腐变的食物及伪劣食品，若因购买、销售腐变食物而发生中毒事故的，一切责任由服务方承担，与甲方无关。

2.3 服务方的仓库应防蝇、防鼠、防蟑螂、防潮、通风，环境要整洁，布局应合理。所有食品应分类分架，隔地离墙排列存放，并定期对库存的主副食

品进行检验，禁止使用变质或过期的库存主副食品。

2.4 服务方应在固定的区位堆放未清洗的蔬菜，蔬菜的冲洗应按程序进行充分的浸泡、清洗干净，以防止农药的成分残留。已清洗干净和切好的蔬菜必须放在固定的器具内，保证清洁卫生，不得随意堆放。

2.5 已熟的菜肴（包括半成品）应用干净器具装盛，保证清洁卫生，冬天的饭菜必须采取保暖措施。

2.6 生熟刀具案板应分开，应配有专用餐具洗消间，具有充足有效的消毒及完善的保洁措施。餐具和储食具应经过“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”的程序，并有严格的消毒和保洁措施。冰箱要定期清洗，确保没有异味。冰箱内的食品要生、熟、成品分开存放，防止发生交叉污染。

2.7 服务方应严禁非餐厅人员进入后厨、食品加工操作间及食品原料存放间内，严防投毒事件的发生，以确保环卫人员等饮食卫生和安全。

2.8 服务方要建立食品留样制度。每餐每种食品取 150 克存放于留样冰箱内，48 小时后如无食物中毒事故，方可弃去，并认真做好留样记录。

六、就餐满意度测评办法

1、就餐满意度测评，定期考核。定期选取我处环卫人员进行满意度测评。测评总分为 100 分，90-100 分为优秀，80-89 分为合格。测评平均分低于合格等次，采购人给予服务方书面警告责令整改。经三次书面警告后，采购人有权单方面解除合同。

2、就餐满意度测评表

考核时间：

评分人员： 工作人员（ ）

评分项	环境卫生	个人卫生	食品安全	防疫消毒	服务水平	饭菜口味	饭菜品质	花色品种
所占分值	10 分	10 分	15 分	10 分	10 分	15 分	15 分	15 分
实际得分								
总分								

意见建 议	
----------	--

七、其他要求（此项要求不作为资格评审项，相关评审内容在技术标中提供）

- 1、供应商需提供针对本项目的类似业绩；
- 2、供应商需提供针对本项目的管理体系认证；
- 3、供应商需提供针对本项目的拟派人员具备的相关证书；
- 2、供应商需提供针对本项目的服务方案。