

# 公用经费(事业)其他服务采购项目竞争性磋商文件

## (澄清/修改文件) 第 1 次

项目编号: 11010225210200018243-XM001 (JZZC125009)

项目名称: 公用经费(事业)其他服务采购项目

### 一、竞争性磋商文件第四章采购需求部分

竞争性磋商文件第四章采购需求											
<p><b>原文内容:</b></p> <p><b>四、服务内容及要求</b></p> <p>本项目需服务商提供项目服务团队 21 人，针对北京市第十三中学分校现有的食堂情况提供以下服务：</p> <p>1、在现有菜品基础上调整菜品结构，丰富供餐品种，提升教职工就餐满意度：</p> <p>1)、丰富教职工的日常供餐品种，提升食材品质：增加精制烤点、创新菜品、学校师生喜爱的食品、地方风味产品等。提升果饮供应品质、食材质量、调味料质量等。优化烹饪工艺，改善产品口味。</p> <p>2)、以节日、节气及特殊日为契机，丰富菜品特色品种，满足师生味蕾需求：</p> <p>3)、考核餐品是否符合以下要求：</p> <p>a. 荤菜是以肉类或水产类原材料为主。</p> <p>b. 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。</p> <p>c. 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。</p> <p>d. 饭菜批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。</p> <p>负责食堂技术人员的技能提升和员工的结构调整</p> <p>4)、技术人员引进和技能提升：引进高级厨师、面点师以上职称的专业技术人员对现有食堂技术人员进行内部技能培训提升，充实技术力量，提升技能水平。加强技术交流学习，通过引进专业技术人员来现场培训、组织内部技能竞赛等多种形式，来提升厨师、面点师技能水平。</p> <p>5)、分析现有人员结构：提高员工工作能力和工作效率，优化员工年龄结构。</p>	<p><b>现调整为:</b></p> <p><b>四、服务内容及要求</b></p> <p>本项目需服务商提供项目服务团队 21 人，针对北京市第十三中学分校现有的食堂情况提供以下服务：</p> <p>1、就餐情况</p> <table border="1"><thead><tr><th>用餐人员</th><th>用餐类型</th><th>人数</th></tr></thead><tbody><tr><td>学生</td><td>午餐</td><td>约 2160 人</td></tr><tr><td>教师职工</td><td>早、午餐</td><td>约 219 人</td></tr></tbody></table> <p>2、品质标准为：</p> <p>1) 每份餐主食不少于 120 克 (生重可食部)。</p> <p>2) 每份餐蔬菜不少于 150 克 (生重可食部)。</p> <p>3) 每份餐鱼或肉不少于 75 克 (生重可食部)。</p> <p>4) 饭菜出锅时间到学生用餐时间不得超过 2 小时；学生用餐时的温度不低于 60℃。</p> <p>3、餐盒、餐具和纸巾符合食品安全要求。</p> <p>4、餐标价格：</p> <p>4.1 学生午餐：18 元/份；</p> <p>4.2 教职工早午餐：每人每月 630 元；</p> <p>5、学校按学期给中标方结算配餐款项。学校负责统计用餐人数，并按照财务管理要求收费，结算时间：每学期的学期末。具体付款方式由中标方确定后和学校协商确定最终的结算方式。</p>		用餐人员	用餐类型	人数	学生	午餐	约 2160 人	教师职工	早、午餐	约 219 人
用餐人员	用餐类型	人数									
学生	午餐	约 2160 人									
教师职工	早、午餐	约 219 人									

<p>6)、加强员工素质培训，提升员工素养和整体服务形象。加强全体员工职业技能和服务素养培训，提升服务水平。更换窗口服务人员工服，改善服务人员形象。</p> <p><b>2、员工管理及要求</b></p> <p>1) 、拟定现有食堂员工的食品安全知识培训计划，定期组织食堂员工参加相关岗中培训，并对培训结果进行评价。</p> <p>2)、监督食堂服务人员的个人卫生情况，工作服装、防护用品是否到位，服务态度是否良好，是否具备符合食品卫生要求和处理现场突发事故的能力。</p> <p>3)、监督食堂服务人员在作业时是否统一着装，服装是否整洁。工作态度是否热情大方、仪表整洁、语言文明、服务规范。应照顾好少数民族教职工的就餐习惯和饮食需求，须严格执行并遵守学校制定的相关规章制度；严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。</p>	
<p><b>原文内容：</b></p> <p><b>五、其他要求</b></p> <p>供应商应在响应文件内注明针对本项目所提供的服务方案、管理制度、管理服务承诺及违约承诺、应急处理预案、人员配备、培训计划及定期考核制度等。</p>	<p><b>现调整为：</b></p> <p><b>五、投标人要求</b></p> <p>5.1 按招标人要求执行用餐形式和用餐时间，独立承包经营（自负盈亏）。</p> <p>5.2 保证参与现场服务的人员个人卫生、工作服装、防护用品到位，服务态度良好，具备符合食品卫生要求和处理现场突发事故的能力，确保服务过程顺畅。</p> <p>5.3 能确保每日用餐的正常供应，并做到品种齐全。</p> <p>5.4 必须确保无责任事故（一旦出现由专业部门认定的食物中毒事件，该供餐企业立刻取消中标资格）</p> <p>5.5 水、电由校方负责，学校提倡勤俭节约，杜绝浪费现象。<sup>2013年</sup>投标人在使用厨具过程中，如果是自然损坏，由投标人提出申请，学校负责更换、修理，如果是投标人人为损坏，由投标人全权负责。</p>
<p><b>原文内容：</b></p> <p><b>六、服务费用的支付</b></p>	<p><b>现调整为：</b></p> <p><b>六、投标人服务人员配备及各项管理标准：</b></p>

详见第五章合同草案相关条款。

6.1 投标人拟用于本项目的服务人员中，须包含与本项目相适应的高、中级厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，人员配置需能够满足学校需求。餐厅总人员不得少于 21 人，餐厅人员中需包含专职公共营养师、有专业等级的厨师、食品安全管理员或食品安全管理师。

6.1.1 餐厅经理：管理经验丰富，具有 3 年以上食堂管理经历。具备高级职业经理人证书。

6.1.2 厨师长：持有厨师资格证书，具有不低于 3 年的厨师长管理经验。

6.1.3 厨房各类厨师：具有 3 年以上的工作经验，具备厨师资格证书。

6.1.4 其他服务人员：应在 55 岁以下，品貌端正，并应建立人员档案，有据可查。

6.1.5 所有服务人员：应持有有效期内的健康证，并接受过专业培训；应严格执行并遵守采购人制定的相关规章制度；严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。

6.1.6 投标人要保证员工的基本素质，定期给员工培训；餐厅所有员工见到学生要使用基本的礼貌用语如早上好，再见等。提高餐厅员工整体素质和学校融为一体，友善礼貌对待学生。

6.1.7 投标人必须安排固定的主要经营服务人员执行本项目，包括项目经理、厨师长、厨师及其他的主要工作人员，并提供上述人员的名单，~~如需要在合同执行过程中，对上述人员进行调换，必须得到采购人办公室的书面批准。~~ 

6.1.8 采购人~~有权~~要求撤换~~不~~合格的工作人员。

## 6.2 质检条款

6.2.1 采购人对投标人实行监督、管理和考核，并按照本招标文件和合同的要求对投标人的违规行为进行记录和处罚。

6.2.2 投标人和采购人建立固定的监督和管

	<p>理制度。投标人主动征求学校就餐意见，并对工作中出现的问题及提出的意见进行改善承诺。</p> <p>6.2.3 为控制和防止食物中毒等突发事件，如发生食品卫生事故，投标人应承担赔偿责任及所发生的一切费用。</p> <p>6.2.4 餐饮合同履行期间，双方根据共同认可的内容和形式，每学期进行一次用餐满意率调查，餐饮服务调查满意度综合评定要在 80% 以上，如满意调查低于 80%，则将限期一个月进行整改，整改后仍低于规定的满意率，采购人有权终止餐饮合同。</p> <p><b>6.3 食品质量要求</b></p> <p>6.3.1 学生集体用餐必须当餐加工，不得提供预制菜或隔餐的剩余食品，不得提供冷荤凉菜。</p> <p>6.3.2 熟制后食品完整不碎及不松散。</p> <p>6.3.3 热菜供餐时保持温热。</p> <p>6.3.4 热菜食品表面无风干及水浸现象。</p> <p>6.3.5 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。</p> <p>6.3.6 所供食品保证质量。</p>
<b>原文内容：</b> <b>七、服务考核</b> 详见第五章合同草案相关条款。	<b>现调整为：</b> <b>七、服务要求</b> <p>7.1. 食品质量要求</p> <p>7.1.1 饭菜要求（投标人列清原材料比例）</p> <p>7.1.1.1 荤菜是以肉类或水产类原材料为主。</p> <p>7.1.1.2 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。</p> <p>7.1.1.3 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。</p> <p>7.1.1.4 学生、教师餐每日、每顿必须提供一定的清真饭菜。 1101020138409</p> <p>7.1.1.5 饭菜批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。</p> <p>7.1.1.6 日餐要求（午餐）：主食品种不少于 2 种（保证一种面食）副食品种不少于 3 种（一个主荤菜、一个副荤菜、一个素菜）。学生副</p>

	<p>食不得低于 400 克。</p> <p>7.1.1.7 每餐须有汤或粥类食品，各种粥类食品熬制不得低于 60 分钟，谷物与水不得分离。炒面、炒饼、面条、水饺等无副食食品不得作为单一主食，只能作为附加主食。学生午餐提供一周食谱，汤、水果或烤点各一，一周不重样。</p> <p>7.1.1.8 早餐主食品种不少于 2 种，汤粥类每天两种（含牛奶），保证每天早上有蛋类和牛奶（有经过热加工过的小菜）。</p> <p>7.1.1.9 投标单位提供一周带量食谱，食谱附膳食分析表（可提供任意一周食谱）附：企业专职营养师或营养配餐员证书复印件</p> <p>7.1.1.10 提供食谱标准根据投标人投标价格自行提供。</p> <p>7.1.1.11 菜谱每周更换 1 套。</p> <p>7.1.1.12 传统节日供应相关食品。</p> <p>7.2 食品原料采购要求：</p> <p>7.2.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度。</p> <p>7.2.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。</p>
--	--

增加以下内容：

#### 八、其他要求

供应商应在响应文件内注明针对本项目所提供的服务方案、管理制度、管理服务承诺及违约承诺、应急处理预案、人员配备、培训计划及定期考核制度等。

#### 九、服务费用的支付

详见第五章合同草案相关条款。

#### 十、服务考核

详见第五章合同草案相关条款。

## 二、竞争性磋商文件第六章 响应文件格式部分

原文内容：

### 8 分项报价表

现调整改为：



## 8 分项报价表

项目编号: _____		项目名称: _____				
序号	报价内容	期限	投标单价	数量	投标合计	备注
投标总价(人民币 元)						

投标人全称(加盖公章): \_\_\_\_\_

注: 1、如果按单价计算的结果与总价不一致,以单价为准修正总价。

2、上述各项的详细分项报价,应另页描述。

3、本表可根据实际情况进行扩充但不得修改。

三、以下无正文。

