

# 采购需求

## 一、项目概述

北京市回民学校购买餐饮服务保障全校教职工用餐，供应商负责教师餐的烹饪制作及日常供餐，食材则由学校统一供应。在服务过程中，供应商需严格遵循节约原则，科学规划资源使用，有效管控运营成本：

1. 食品安全“零事故”：构建全流程可追溯的食品安全管理体系，确保每一餐的安全与卫生。

2. 营养均衡发展：依据相关法律法规及规范性文件的规定，提供科学、合理的配餐方案，促进教职工身心健康。

3. 服务提质增效：通过优化供餐流程与服务，提升教职工的满意度，打造温馨、高效的用餐环境。

## 二、服务内容与范围

### （一）服务范围

类别	具体内容
食材库房管理	食材经学校指定供应商统一采购（需附带检测报告）、收货查验、仓储管理、溯源系统搭建与维护
餐食制作	食谱研发（周食谱需经校方审核确认）、烹饪加工、特殊膳食供应（如过敏餐、特色风味餐）
运营服务	日常供餐（早餐、午餐、晚餐）、窗口服务、卫生清洁、餐具清洗消毒
管理要求	人员招聘培训、薪酬管理、成本控制、教职工满意度调查及整改机制建立

### （二）关键指标要求

1. 安全标准：拟派食堂工作者应严格执行 ISO 22000 或 HACCP 食品安全管理体系，食品留样时间不少于 48 小时，实现“明厨亮灶”全覆盖。

2、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：

1) 丰富教职工的日常供餐品种，提升食材品质：增加精制糕点、创新菜品、学校教职工喜爱的网红食品、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。

2) 以节日、节气及特殊日为契机，丰富菜品特色品种，满足教职工味蕾需求：

元宵节：汤圆、水饺等，提升菜品品质。

端午节：提供粽子及传统时节食品，改善菜品品质。

教师节：提供精美礼品及蛋糕等，提升菜品品质。

中秋节：提供高质量月饼及传统时节食品，提升菜品品质。

元旦：提供特色菜品及精制糕点，提升菜品品质。

立春：提供春卷、水饺等品种。提升菜品品质。

冬至：增加水饺等品种，提升菜品品质。

腊八节：腊八粥、水饺等品种，提升菜品品质。

校庆：蛋糕、花篮等，增加菜肴品种及提升菜品品质。

### （三）服务地点及服务期限

1. 服务地点：北京市西城区广内大街 225 号

2. 服务期限：一年（不含 2 月份和 8 月份）

### （四）项目团队要求

1. 餐饮管理服务人员不少于 25 人（含项目主管、食品安全员、厨师长、厨师、面点师、切配人员、其他人员），配备至少一名有资质的专（兼）职营养指导人员，成立营养健康食堂创建工作领导小组。

2. 所有人员须持健康证明（有效期内）上岗。每年按规定进行体检，健康状况符合餐饮行业要求，发现不符合健康标准的，应立即离岗。（此材料在签订合同入场后提供）。

3. 协助学校对教职工、食堂从业人员开展食品安全和营养健康教育培训每学期开展不少于 1 次的食品安全突发事件应急演练。

4. 协助学校组织对食堂管理员、营养指导员和食堂从业人员进行营养知识和技能培训和考核。

5. 协助学校组织食品从业人员开展营养健康知识问答比赛或制作低盐、低油、低糖食品厨艺大赛等宣传活动。

## 三、项目遵循法律规定

所有供餐应符合以下法律法规及规范性文件的规定，如有更新，以最新版本为准：

- 1、《中华人民共和国食品安全法》；
- 2、《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
- 3、《食品经营许可和备案管理办法》；
- 4、《餐饮服务食品安全操作规范》；
- 5、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》；
- 6、《餐饮服务通用卫生规范》；
- 7、《学校食品安全与营养健康管理规定》；
- 8、《北京市中小学食堂管理办法》；
- 9、《北京市西城区中小学校食堂管理实施细则（试行）》；
- 10、法律法规及有关部门下发的相关部门规章及规范性文件。

### 三、技术要求

#### （一）基本要求

##### 1. 采购标的需实现的功能或者目标

满足在校学校工作人员的用餐服务需要，确保用餐及时、安全、卫生，餐品营养丰富均衡。

2. 须执行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范，包括但不限于《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《北京市食品安全监督管理规定》、《北京市中小学校食堂管理办法》（京教勤〔2024〕25号）以及北京市及行业相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范，其他未列标准按最新标准执行。

#### （二）服务内容及要求

##### 1. 总体要求

本着安全第一、营养为本的原则为本校教职工提供优质的营养餐，注重营养、热量及花色的搭配，每周公布菜谱。

##### 2. 服务内容和方式

###### （1）学校提供

①学校可为供应商提供办公用房及食堂用水、用电以及相应的制作设备设施等条件。

②学校负责提供食堂原材料、与食品制作有关的耗材、清洁用品，无需供应商采购。

(2) 供应商提供的服务内容

①负责食品制作、菜品搭配、营养分析，要求菜品营养均衡，颜色品相搭配合理，符合应季特点，控制成本，做到四周之内基本不重复，传统民俗节日当天，供应民俗风味菜品；

②服务辖区的整体卫生保洁，包括但不限于餐厅食堂的保洁卫生、餐具洗消以及设备、餐具、厨具、物资的使用管理；

③协助学校做好原材料的接货验收及管理；

④供应商管理各岗位人员并根据采购人需要进行人员调配；

⑤供应商进行食堂餐厅的安全检查和操作、档案整理等工作；

⑥供应商应保障食堂餐厅的工作人员安全、防火、防盗、食堂设施工具物品及不动产的安全。

3. 供餐服务标准和要求

(1) 饭菜出锅时间到教职工用餐时间不得超过 2 小时；教职工用餐时的温度不低于 60℃。

(2) 其它餐饮服务根据学校需求提供相应服务。

(3) 供应商在每周四提供下周食谱，食品应当荤素搭配、精细搭配、冷热搭配、营养丰富合理；食品制作要充分体现色、香、味、意、形、养的特点。

(三) 卫生要求

1. 食堂工作者的卫生要求：

- (1) 每年必须进行健康检查，持证上岗。
- (2) 工作时间穿戴清洁的工作衣帽。
- (3) 不得留长指甲、涂指甲油、带戒指加工食品。
- (4) 不得在厨房吸烟、玩手机。

2. 厨房、餐厅卫生管理：

- (1) 食品、餐具彻底清洗、消毒要专人负责。
- (2) 卫生区域责任到人。
- (3) 食品必须做到生熟分开，并有明显标志。
- (4) 供应商要建立完备的食品卫生安全监督检查机制，要具有完善的监督

检查标准和程序，严格遵守食品卫生法律法规的规定，严格落实食品留样制度，杜绝任何食品卫生安全隐患的产生。

#### **四、各岗位具体要求**

项目主管、厨师长、厨师、安全品控管理员、主管、面点、服务员、洗刷工、切配员、库管，所有岗位均按照学校要求的时间，供应商根据约定将人员配置到岗。所有从业人员均应取得国家规定的标准的健康证明方可上岗。

##### **1. 项目主管职责**

(1) 职务说明：在学校主要领导的指导下，负责项目的全面生产管理及经营运转等各项工作，完成学校的工作目标。

(2) 职责范围：制定年度、月度管理计划，带领全体员工积极完成学校制定的各项任务、指标。

(3) 制定及执行各项服务及操作规范，检查监督管理人员的工作和提高餐厅整体服务水平，食品质量及各项规章制度的执行情况，发现问题及时纠正和处理。

(4) 严格控制成本，正确掌握好成本核算工作，加强食品原料及物品的管理，保证用餐质量的前提下，降低成本费用，提高原料使用率。

(5) 制定员工服务技术和烹饪技术培训考核制度，定期与厨房工作人员研究菜肴制作，烹饪技术，提高菜品质量。及时反馈学校师生意见并汇报，制定整改方案。

(6) 抓好员工队伍的基础建设，熟悉和了解员工的思想状况、工作表现和业务水平，并注重培训考核。

(7) 负责检查餐厅整体环境卫生，监督检查服务人员的仪容仪表、精神面貌。

(8) 负责学校厨房设备和用具的管理，检查设备运行状况，进行维修保养工作，确保机械设备正常运转。

(9) 定期召开班组会议，总结本周工作情况，制定下周工作计划。

##### **2. 厨师长职责**

(1) 职务说明：在项目经理直接领导下，厨师长负责厨房的全面工作，菜谱制定，指导菜肴烹制，制定粗加工标准，操作规范，日常卫生管理。

(2) 负责组织和指挥厨房烹调工作，控制菜肴质量，制定采购计划，掌握成本核算，合理使用原材料，减少浪费，做到物尽其用。

(3) 负责菜谱制定，并不断在实践中总结经验，提高业务水平，不断推陈出新，做出更多的创新菜品。

- (4) 定期对技术人员进行培训，并制定相应的考核方案。
- (5) 重视师生反馈意见，正确处理顾客对菜品的投诉，制定解决方案，及时整改。
- (6) 根据市场情况和不同季节人体对营养元素的需求，制定各种不同的季节性菜谱。
- (7) 合理分配各功能间的人员，做好人员调配，保证生产工作有序进行。

### **3. 安全品控管理员职责**

- (1) 职务说明：严格按照工作流程，对学校食堂的生产过程及产品质量进行监督检查，做好食品卫生安全管理工作。
- (2) 食品安全管理员日常管理归属于项目经理，业务培训及管理归属于供应商公司品质安全部。按计划完成学校的工作要求。
- (3) 食品安全管理员的主要工作职责是对于生产现场食品卫生安全的日常监督、检查、管理，随时纠正不符合情况。
- (4) 负责对于品质安全部监督检查发现问题的整改和后续执行情况的跟踪验证，接受品质安全部对于其日常工作的检查和指导。
- (5) 协助学校完成食品卫生安全文档的建立、审核及管理工作。
- (6) 协助库管员完成供应商资质证件的审核和存档，库房物资的验收和日常查验。
- (7) 参与项目生产管理会议，通报食品卫生安全管理情况，利用早会时间宣讲食品安全信息及工作要点。
- (8) 对于工作中发现的重大食品安全隐患和食品安全风险，发生的食品安全事件，要及时上报分公司经理、学校领导和品质安全部。
- (9) 完成学校、项目经理安排布置的其他工作。

### **4. 主管组长职责**

- (1) 职务说明：主管主要负责食堂日常工作安排，受项目经理直接管理。
- (2) 全面负责所有服务和管理工作。
- (3) 协调相关服务与厨房生产工作。
- (4) 负责组织召开本组例会，监督前厅开餐期间服务工作，处理就餐过程中的突发性事件，以及老师的投诉，及时解决问题，如不能自行解决，及时上报公司。
- (5) 管理检查餐厅的环境卫生，检查餐厅服务人员的仪容仪表，精神面貌。

(6) 礼貌待客，耐心的回答顾客提出的问题，确保顾客得到满意的服务。

(7) 组长和厨房要确保信息及时共享，检查菜肴成品感官性状是否合格，确保菜肴质量。

### **5. 厨师职责**

(1) 职务说明：受厨师长直接管理，负责厨房菜肴制作，是厨房菜肴烹制的管理者，确保菜品安全，菜品质量。

(2) 严格按照管理规定，认真完成厨师长所下达的各项任务和指标。

(3) 主持参加本组例会，协调与其他组关系，使工作顺利进行。

(4) 组织和指挥菜肴烹制工作，监督菜肴的出品，按规定制作出优质的菜品。

(5) 协助厨师长制定和计划菜谱，对烹调原料进行检查监督，确保食品卫生安全，参与菜品的开发研究。

(6) 根据厨师的业务能力和技术特长，进行人员调配，班次安排。

(7) 烹饪工作结束后，做好本组卫生，食品储存，检查水电气阀门是否关闭，保证安全。

### **6. 面点师职责**

(1) 职务说明：负责主食间主食制作，管理工作，受厨师长直接管理。

(2) 组织指挥面点间工作，监督食品的制作和卫生要求，按规定的成本生产出优质产品，满足顾客要求。

(3) 每天工作掌握当日食谱和其他任务，并将任务合理的分配给各岗位。

(4) 根据本组的工作特点，编写工作计划和工作时间表，检查部门员工的工作情况。

(5) 做好新产品的开发试验，不断开发新品种，丰富面食品种花样。

(6) 随时检查每位面点工仪容仪表和个人卫生。

(7) 做好各项收尾工作，保证食品原料的安全，储藏设备和工用具的干净整洁，各种机器的安全关闭，主食加工间整体卫生保持干净整洁。

### **7. 洗刷工职责**

(1) 职务说明：洗刷间主管主要负责餐具、工器具的洗刷消毒工作，受项目经理直接管理。

(2) 检查监督消毒间餐具的清洗，消毒程序，严格把关，确保餐具干净卫生。

(3) 做好开餐前工作安排，确保所有餐具的正常使用，认真检查餐具的洗刷质量，不合格的餐具一律退回重新洗刷消毒，确保餐具使用安全。

- (4) 合理调配人员，保证前厅及消毒间服务的正常运作。
- (5) 定期召开班组会议，不断学习总结本组存在的不足之处，及时改进。
- (6) 每日工作结束后，做好收尾工作，保证水电安全，卫生干净整洁，做好工作记录。

### **8. 服务员职责**

- (1) 职务说明：前厅服务员主要负责前厅的日常工作安排，受项目经理直接管理。
- (2) 全面负责前厅服务和分配管理工作。
- (3) 协调前厅服务与厨房生产工作，协调与其他部门的配合。
- (4) 负责组织召开本组例会，监督前厅开餐期间服务工作，处理就餐过程中的突发性事件，以及老师的投诉，及时解决问题，如不能自行解决，及时上报。
- (5) 管理检查餐厅的环境卫生，检查餐厅服务人员的仪容仪表，精神面貌。
- (6) 礼貌待客，耐心的回答顾客提出的问题，确保顾客得到满意的服务。
- (7) 前厅服务员和厨房要确保信息及时共享，检查菜肴成品感官性状是否合格，确保菜肴质量。

### **9. 切配员职责**

- (1) 职务说明：切配主管主要负责烹调原料初加工，为厨房提供保质保量的原料，受厨师长直接管理。
- (2) 严格按照切配的岗位工作流程执行，认真完成厨师长下达的各项任务。
- (3) 负责本部门员工的管理和工作安排。
- (4) 主持本部门工作例会，协调与其他部门的合作。
- (5) 组织和指挥、参与切配间所有工作，监督原料加工规格是否符合要求及加工过程是否规范。
- (6) 每日工作结束，督导本组做好卫生、原料储存、检查机器设备是否断电，保证安全。

### **10. 库管职责**

- (1) 职务说明：库管员负责所有物品出入库及验收工作，受项目经理直接管理。
- (2) 负责库房物资规范管理，保证内部物资正常使用。
- (3) 对入库材料检查数量、规格、质量、证件是否齐全，确保所进原辅材料使用安全。

(4) 做到以物入库，不得以票据入库，并对入库原辅料分类分区码放，做好标识，做到码放整齐，账物相符。

(5) 各种原辅料的发放，必须要有经理或经理授权人员签字方可出库。

(6) 常用原辅料不足时，要提前以书面形式向经理汇报，及时购进，不能影响生产。

(7) 每月底对所有原辅料及日杂用品进行清点盘查，并进行分类汇总，制表一式三份，上报项目经理。

(8) 树立安全第一的思想，坚持预防为主的原则，杜绝火源进入库房，禁止闲杂人员进入库房，确保食品及财产安全。

#### 四、验收标准

餐饮服务合同履行期间，双方根据共同认可的内容和形式，在学校就餐人员中进行用餐满意率调查或学校定期检查考核，满意度应在 75%（或综合评定 75 分）以上，如有 3 次低于 75%（或 75 分）的，学校有权随时解除、终止餐饮合同。

#### 五、其他要求

1. 本项目要求供应商对拟投入的人员配备情况做出详细说明。供应商报价须包含本项目用于人员管理产生的所有费用（包括但不限于人员工资、社保、住房公积金、管理费、税费、以及其他所有用于各类服务人员个人福利的相关费用等）。

★2. 供应商需承诺会严格执行国家《食品安全法》、《产品质量法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《北京市食品安全监督管理规定》、《北京市中小学校食堂管理办法》（京教勤〔2024〕25 号）等法律法规，服从学校管理要求，遵守相关制度规定。须在响应文件中做出承诺（承诺须加盖公章）。

★3. 供应商近三年无重大卫生责任事故，无经营违法违规行为，须在响应文件中做出承诺（承诺须加盖公章），并对承诺的真实性承担法律责任。