

第五章 采购需求

中国电影博物馆员工食堂位于北京市朝阳区南影路9号中国电影博物馆负一层内，食堂区域面积约为1200平米，其中操作间约200平米，就餐区约500平米，公共区域约500平米。根据业主方职工食堂使用需求，将采用自助供餐模式，每日提供早、中、晚餐（简餐）、应急保障、食材采购配送及维保维修等服务。

一、项目总体情况

中国电影博物馆员工食堂为约130余职工提供全年不间断提供早、中、晚餐、应急保障等餐饮保障服务，在采购人的监督管理下，由成交供应商全面负责食堂的运行和管理。具体内容如下：

（一）本项目餐饮管理工作的总体目标是：按照“北京市示范食堂”管理标准要求，提供安全卫生、健康营养的餐饮服务，达到北京市食品药品监督管理局评价标准A级两颗星以上（良好）水平。卫生合格率达到100%；准点开餐率达到100%；食品中毒事故为“0”。

（二）服务对象：中国电影博物馆内部职工

（三）就餐形式为自助餐，餐标按馆方议定价格执行。

（四）用餐人数：基础用餐人数130人及应急供餐和馆内举办活动用餐。

（五）根据需要提供清真餐饮服务。

（六）提供值班、应急保障餐饮服务。

（七）食材采购、配送（包括但不限于：肉、菜、蛋、奶以及采购人要求的其他食材），投标人每天进行送货，每天的供货量和采购品类，以采购人实际需求为准。

（八）区域保洁、烟道清洗、隔油池清洗、厨房设备维保、厨房及用餐区消杀等服务。保障食堂设备正常运行，环境及设施日常清洁符合食品卫生及相关设备使用标准，确保设备运行稳定，环境符合食品卫生安全要求及设备使用标准。

二、服务需求（本次采购服务需求分为三部分，第一部分为餐饮服务部分、第二部分为食材采购配送部分、第三部分为食堂维保维修部分）

第一部分 餐饮服务部分

（一）餐饮服务标准

1. 日常餐饮品种花样

早餐：主食（含粗粮）不少于 6 种；凉菜 2 种；蛋类 1 种；现场特色风味不少于 1 种；汤粥等流食不少于 2 种；辣椒油、花椒油、腐乳、醋必备。

午餐：热菜不少于 6 种（4 荤 2 素）；凉菜不少于 2 种；主食不少于 4 种；特色风味小吃不少于 2 种，汤粥不少于 2 种，时令水果或酸奶 1 种。

晚餐：热菜不少于 3 种；主食不少于 2 种；汤粥不少于 1 种。

2. 元旦、春节、元宵、五一、端午、中秋、十一等节假日及大型活动期间，增加特色菜肴；根据节气及时令特点制作特色菜品。

3. 加班、值班、应急保障餐饮服务，应现做新鲜，不能做剩饭。

每周公布食谱，每月征求意见，及时改正，不断提高饭菜质量。积极提出合理化建议，厉行节约杜绝浪费，达到用户满意。

（二）人员要求

1. 人员要求

1.1 本项目人员要求政治可靠，无违法犯罪记录，符合保密工作需要。

1.2 供应商应与其聘用人员签订正规劳动合同，不得因劳动纠纷影响服务质量。

1.3 本项目团队工作人员不少于 14 人，（包括厨师长、热菜厨师、凉菜厨师、面点厨师、切配厨师、服务、保洁、洗消等相关人员）。团队人员须相对固定，未经甲方允许不得私自更换团队人员（员工辞职或者其他原因离职的除外）。

1.4 人员组成

厨师长 1 名，需有一定的餐饮管理经验，具有高级厨师职业资格。厨师长要精通厨房、餐厅灶具、厨具和食材等物资原料的使用管理和厨房烹饪器具的维修保养常识，同时熟知《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消防法》和食品卫生监督量化分级管理制度等，并精通餐饮成本核算和营养、卫生知识。

厨师需具有厨师证书；厨师、切配、服务员、保洁、洗消等团队全部人员需保证身体健康，持有健康证；

1.5 人员食宿

工作时间在岗人员可在食堂就餐，本馆不提供住宿。

第二部分 食材采购配送部分

（一）质量要求

食品质量符合国家规定的食品卫生质量标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时每批次必须提供配送物品的检测报告及产品合格证，如生产单位、QS 标识质量认证。所有食品必须符合《食品安全法》的规定。所有食材的来源必须清晰，确保配送原料可追溯、票证齐全，手续完备。

（二）货物要求

1. 各种肉类、水产及冻品；

所供货物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，肉类保证来源于正规肉联厂，分割的肉类每次送货时要有本地分割肉销售凭据，鲜肉每日新鲜、无异味。

鲜肉 [白条猪、牛肉、羊肉、禽类]，去头、去蹄、去板油、去内脏。

供应的肉类产品必须在本地相关主管部门报备，否则采购人可拒绝收货。

冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

产品供货时，须提供当批次猪、牛、羊、禽类检疫合格证明文件。

冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时（含）以内（室温 20℃）。

2. 瓜果蔬菜、调料辅料类

（1）供应产品的质量要求：辅料、调料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后

果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

(2) 具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常。

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

各类菜品具体要求：

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。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，不带叶霉，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，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。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，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。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，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。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，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。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，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。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，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。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，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。

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

（3）食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于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，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

3、米面粮油类

1、供应产品的质量要求：

①大米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

②大米、油：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、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。散装豆类：提供生产厂家营业执照、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，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。

③供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，

经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

2、执行标准：按国家最新标准执行。

（三）配送要求

1、送货方式：根据采购人订单需求，保质保量的送货到采购人指定的交货地点。如有临时配送需求，中标人应保证自接到采购人食材订送通知起2小时内按照采购人要求将食材送达至采购人指定地点。

2、送达时间：采购人指定时间。每日按照采购人订货需求，务必于早06时30分前按时送达。临时供货要求，按照采购人指定时间，2小时内送达。

3、送达地点：采购人指定地点。

4、运输要求：冷冻食物送达采购人指定地点时，不得有融化迹象。不接受任何转基因食材。不得以次充好，提供不合格的食品原材料或因供货拖延导致换货而延误使用时间。不因配送货物的多少拒绝送货。投标人应具备食品封闭配送的专用车辆及设备，在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换，保证配送工作顺利进行。

5、送货数量与验收：中标人每次随货自备一式叁联的送货清单，送货清单上应当加盖乙方公章，在供货时一并提供给采购人，用于验货签字确认使用。采购人每次验收货物合格后，馆方项目负责人、送货方、食堂厨师长三方要在送货清单上签，作为送、收货的凭证。

6、人员配备：投标人应针对本项目指派一名项目负责人，专门负责本项目的整体统筹、协调工作，并根据采购人要求及工作进度需要，及时进行相关工作的安排、调整。依供货量配备相关人员，并细化人员职务及服务范围。为保证工作顺利开展，配送人员应具备有效的健康证等材料。

（四）价格要求

1、本项目以调价率的方式进行报价，调价率即以规定的基础价为基准，进行上浮或者下浮的百分比。投标人的报价应遵守“中华人民共和国价格法”，确保配送原料可追溯、票证齐全、手续完备。

2、投标人按调价率报价：以北京新发地市场网的同种商品最高价为报

价基点，新发地市场网无报价的参考周边大型超市实际零售价格为报价基点。

（北京新发地市场网址为 <http://www.xinfadi.com.cn>）

3、最高限价：最高上浮百分比为 10%。投标人报价不得超过上述相对应的最高上浮百分比，否则将被作为无效投标处理。

4、投标人应报出对所有产品统一、唯一的调价率。

5、本项目合同价款包含但不限于食材价格、食材损耗、运费、仓储、二次搬运、各项税费、初加工服务费、检测费、人员费用、不可预见费及其他完成本次项目的一切所需费用。

6、采购人所订的货物如遇到价格上涨，乙方必须及时通知采购人，以便采购人及时对所订货物进行调整和更换。如若不及时通知采购人，货物超出的全部费用由中标人自行承担。

★7、采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求

本项目须按照不低于脱贫采购政策比例执行，通过采购人在脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）的账户采购脱贫地区农副产品。脱贫地区农副产品是指在 832 个脱贫县域内注册的企业、农民专业合作社、家庭农场等出产的农副产品。须在投标文件中提供承诺函，格式自拟。

第三部分 食堂维保维修部分

区域保洁：

1. 清洁频率：每年 12 次。

2. 质量要求：地面：表面洁净、光亮、无积尘、无陈旧污迹、无水迹、无烟头、无油迹及无垃圾。

墙面：无积尘、无陈旧污迹、及时清理不当的张贴。

序号	产品名称	单位	数量	备注
1	地面清洁打蜡	m ²	1200	

2	餐厅玻璃隔断清洗	m ²	300	
---	----------	----------------	-----	--

烟道清洗:

1. 清洗频率: 每年 6 次 (60 天一次)。操作间的排油烟管道应当每 60 日至少清理 1 次, 清理应当做好记录。

2. 质量要求: 罩烟道清洗后 90% 以上可以见到烟道原有的内壁铁皮色, 不残留块状顽固油污: 灶台表面做到表面无油污, 光亮整洁; 风机叶轮达到表面 90% 以上能够见到底漆, 电机底部无沉淀的油污。油烟净化器清洗维保要求: ①初效过滤网外表面 100% 无油迹, 不残留块状油污。②油烟净化器内壁无明显油迹。③油烟净化器电场干燥无明显油迹并且铝板间无异物。④UV 除味器灯管外表无粉末残留。⑤油烟净化器高压产生器工作电压正常。⑥油烟净化器外观整洁, 管道连接处无渗漏。

序号	产品名称	单位	数量	备注
1	烟罩表面	m	150	每 60 天一次, 一年 6 次
2	烟罩内管道	m	150	每 60 天一次, 一年 6 次
3	防火簍子	m	150	每 60 天一次, 一年 6 次
4	排油烟风机	台	3	每 60 天一次, 一年 6 次
5	竖管道	m	240	每 60 天一次, 一年 6 次
6	水平管道	m	6	每 60 天一次, 一年 6 次
7	室外平行管道	m	60	每 60 天一次, 一年 6 次
8	油烟净化器	台	3	每 60 天一次, 一年 6 次

隔油池清洗:

1. 清洗频率: 每年 4 次 (90 天一次)。

2. 质量要求: ①. 隔油池、污水池内清理的污水、污渍清运并进行行业规定妥善处理。②. 确保服务范围内所有污水不外溢, 保持环境卫生。③. 如

出现污水外溢等异常情况，接到通知后须在 4 小时内到达现场进行处理。

④. 在清理过程中，应当采取相应的安全防范措施，避免意外产生。

厨房设备维保：

1. 维保频率：每年 12 次（每 30 天一次），设备巡查每年 24 次（每 15 天一次）。

2. 质量要求：①. 每月检查一次设备的各连接处插头，插座等要牢牢固定。②. 每 15 天测量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。③. 每 15 天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。④. 每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其灵敏度。⑤. 每月检查一次扒板温控器的灵敏度并保持清洁。⑥. 每月检查一次蒸柜中的燃烧器，检查空气与天然气的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。⑦. 每月检查一次冷藏设备每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。⑧. 每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲洗的灵敏度，随时检查并调整其工作温度。⑨. 检查厨房的各种用具及设备表面的清洁及使用情况。

3. 保养措施

①. 烤箱：清洗烤箱表面，检查所有线路是否畅通。保持链条和开关的连接性。保证其工作效率。②. 炉灶清洗炉灶上的铁架及不锈钢盘，经常清洗天然气喷头。③. 扒炉：清洗钢板，经常检修扒板的天然气喷头并保持清洁。每 15 天调整天然气的喷头和点火装置。④. 油炸炉：清洗油炉内壁及过滤网。每 15 天调整天然气的喷头和点火装置。检查排油管装置。⑤. 蒸柜：清洗蒸柜内壁及隔板，每 15 天检查一次蒸汽管阀门及天然气与空气的混合装置。⑥. 冰柜：保持冰箱的内外部清洁，每 7 天除霜一次。经常检查电源及温度控制装置。保持冰箱压缩机的正常工作状态。⑦. 洗碗机：保持洗碗机内外部的清洁。每 30 天进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞。⑧. 其它厨房设备：使用后要进行彻底的清洁，经常维护，每月为齿轮和轴承上油。每 3 个月为电机检修一次。

4. 维保过程中不得影响甲方的正常使用,做到故障报修 7*24 小时响应,4 小时内解决问题。

5. 所更换的设备及配件质保一年。

序号	项目	单位	数量
1	灶台鼓风机	台	4
2	灶台水龙头	个	10
3	炉台塘泥调火	个	5
4	灶台炉芯更换	个	6
5	灶台燃气阀门	个	8
6	洗碗机融水阀	个	1
7	洗碗机加热管	根	2
8	洗碗机控制器	台	1
9	洗碗机同步电机	台	1
9	冷库压缩机维修	台	1
10	冰箱加氟	台	8
11	冰箱温度控制器	个	5
12	冰箱压缩机烧瓦维修	台	5
13	蒸箱密封条	根	3
14	燃气蒸箱燃烧器	台	2
15	烤箱温控器	个	6
16	排烟控制器	台	2
17	排烟风机电机	台	2
18	风柜轴承	台	3
19	风柜叶轮	台	2
20	鼓风灶风气联动阀	套	6
21	油烟净化器片	片	25
22	水池下水口	个	20
23	水池双温水龙头	个	20
24	自动上水阀	个	3
25	水池软管更换	个	20
26	低排放油烟净化器高压处理器	台	3
27	更换楼顶排烟风柜皮带	条	3
28	售餐加热台控制器	个	5
29	售餐加热台加热管	根	12
30	售餐加热台加热保护器	个	10
31	和面机控速器	个	2
32	和面机轴承齿轮	个	2
33	豆浆机磨盘维修更换	台	2
34	醒发箱加热管	根	2
35	多功能搅拌机维修	台	1
36	燃气专用阀门	个	6

37	冰箱散热器保养	台	6
38	冷库散热器保养	台	2
39	桌椅漆面开裂修复	张	65
40	快餐椅开裂修复	把	85
41	快餐桌包边修复	张	65
42	蒸箱加热管	根	6
43	和面机电机维修	个	1
44	中餐灶台炉芯维修	套	3
45	压面机电机维修	个	1
46	售餐加热台阀门	个	6
47	380W 墙插	个	5
48	更换鼓风灶炮台铁圈	个	5
49	鼓风灶燃烧器	台	6
50	LED 格栅灯镇流器更换	个	20
51	压面机轴承齿轮	个	4
52	燃气蒸箱水箱烧坏维修	台	1
53	电饼档加热管维修	台	2
54	电饼档温控维修	个	2
55	电饼档电路版维修	块	2
56	烤箱加热管维修	根	9
57	豆浆机电机维修	个	1
58	保鲜库压缩机维修	个	1
59	洗碗间空调加氟	个	1
60	洗碗机清洁剂	桶	20
61	洗碗机催干剂	桶	20
62	醒发箱电脑版维修	套	1
63	排烟罩防爆灯	次	1
64	消费刷脸系统维护	根	30
65	冰箱盘管加氟	个	8

厨房及用餐区消杀部分：

1. 消杀频率：每年 12 次（每 30 天一次）。2. 质量要求：符合《北京市朝阳区爱国卫生工作管理办法》相关要求。

序号	产品名称	规 格	单位	数量	备注
1	区域消毒杀菌	1200 平方米	项	1	每 30 天治理一次

二、商务要求

1. 实施的期限和地点

期限：一年。

地点：采购人指定地点。

2. 付款条件（进度和方式）

详见第六章 拟签订的合同文本。