

# 采购需求

## 第一部分 采购标的

### 一、采购标的

北京科学中心 2026 年度职工餐饮服务项目

### 二、项目背景/项目概述

为吸引优质社会餐饮配餐经营公司，以优质高效的服务，满足北京科学中心广大员工需求，本着公开、公平、公正、择优的原则，拟对北京科学中心用餐场所餐饮供餐委托服务项目，采取公开招标的方式，选取优质的餐饮公司提供餐饮服务。

## 第二部分 商务要求

### 一、实施的时间（期限）和地点（范围）

1. 供餐地点：北京科学中心综合服务厅。
2. 职工食堂面积约 500 平方米，操作间面积为 181 平方米，就餐人员约 195 人左右。
3. 合同履行期限：1 年。

### 二、付款条件（进度和方式）

详见招标文件《拟签订的合同文本》。

## 第三部分 服务要求

### 一、经营要求

1. 具备合法经营资质，包括：企业营业执照、有效的《食品经营许可证》（主体业态：餐饮服务经营者或单位食堂）或《餐饮服务许可证》。
2. 合法运行，要确保周围环境和卫生不受影响（垃圾当日清运），投标人应需严格按照《北京市生活垃圾管理条例》相关规定做好垃圾分类管理。
3. 为员工提供品种丰富、安全优质的工作用餐。
4. 服务人员由投标人自行组织安排（要求具有健康证、居住证）。
5. 食堂由投标人负责日常管理，不得转让或委托他人管理。
6. 食堂工作人员卫生检疫、体检、伤残、疾病等费用由投标人自理。

7. 投标人承担厨房的各类设施设备的维修保养费用（包含在投标报价中）。

8. 投标人需具备对外经营的能力, 在经采购人同意后, 能够进行经营活动。

9. 食品卫生合格率 100%, 职工投诉解决率 100%, 治安、火灾发生率为零。

10. 因食堂具备现场制作热炒的条件, 根据《中华人民共和国安全生产法》及《城镇燃气管理条例》相关规定, 投标人作为科学中心食堂燃气设备的实际使用单位, 投标人须依法承担燃气设备的全面安全管理责任, 涵盖设备使用、维护保养及安全管理工作, 切实履行燃气设备安全管理责任。因燃气使用不当或设备故障引发的一切安全事故及损失, 均由投标人承担全部责任。严格按照操作规程使用燃气设备, 建立健全燃气安全管理制度, 确保设备日常使用规范、维护保养到位。制定燃气安全应急预案, 并定期组织演练, 提升应急处置能力, 确保在突发情况下能够迅速、有效地应对。定期对燃气设备进行安全检查, 并做好详细检查记录, 确保设备安全运行无隐患。保障员工安全培训, 确保操作人员具备必要的安全知识和操作技能, 全员具备安全意识。极配合采购人开展的安全检查工作, 对发现的安全隐患及时整改, 确保职工供餐项目安全、有序运行。

11. 为满足中心驻场团队（物业、安保等人员）日常餐饮保障, 投标人需承诺以成本价提供配餐服务。

12. 投标人应日常工作管理中, 确保餐饮安全, 严把原料采购管理关、严把环境和餐具消毒关、严把办餐人员健康卫生关、严把供餐环节管控关。

13. 投标人负责雨天地面防滑工作, 门口铺设整洁美观的地垫以及小心地滑提示牌。

#### 14. 岗位要求

岗位	人员数量 (配置数量)	职能	任职条件
#食堂经理	1	负责人员、菜品的管理调配工作	1、具有中级经济师(含)以上资格证书, 具有健康证明; 2、从事餐饮管理经验 5 年以上。 <b>注: 餐饮管理经验以用户提供证明材料为准, 证明材料根据时间顺序累计计算年限, 复印件加盖投标人公章。</b>
#厨师长	1	后厨管理	1、具有高级(三级)及以上中式烹调师职业技能等级证书, 具有健康证明; 2、从事餐饮工作 8 年以上。
#热菜厨师	1	热菜的制作加工、食堂卫生清洁	1、具有高级(三级)及以上中式烹调师职业技能等级证书, 具有健康证明;

			2、从事餐饮工作 5 年以上。
#面点加工厨师	1	现场面点制作加工、食堂卫生清洁	1、具有中级（四级）及以上中式面点师职业技能等级证书，具有健康证明； 2、从事面点厨师工作 3 年以上。
#风味厨师	1	现场加工制作、食堂卫生清洁	1、具有高级（三级）及以上中式烹调师职业技能等级证书，具有健康证明； 2、从事餐饮工作 5 年以上。
#服务员	1	现场分餐、管理、监督剩餐情况、食堂卫生清洁	1、具有健康证明； 2、从事餐饮工作 2 年以上。
#仓管采购	1	菜品采购、配送、仓库管理	1、具有健康证明； 2、具有 C1 驾驶证或 C1 以上驾驶证。
#切配员	1	菜品的前期处理、食堂卫生清洁	1、具有中级（四级）及以上中式烹调师职业技能等级证书，具有健康证明； 2、从事餐饮工作 2 年以上。
#洗碗工	1	餐具清洁、食堂卫生清洁	具有健康证明。
合计	9 人		

注：

1. 以上岗位人数为最低人员数量要求，投标人要切实兑现投标承诺并根据采购方要求，切实落实符合约定条件的、具体工作岗位上的足额服务人员，投标人所落实的人员应严格符合有关法律法规及行业规范，且满足工作岗位的任务需要。所派服务人员具有较好的沟通能力，身体健康，无传染性疾病、心脑血管等易突发性疾病。

2. 岗位人员要求相对保持稳定，每月人员流失调换率不得超过总人数的 15%。投标人所落实的人员应符合相关规范要求（可以从其他岗位自行调剂）。人员离职时，3 天之内补充到位。

3. 投标人全部在馆服务人员必须按时缴纳社保，如果出现劳动纠纷，由投标人承担全部责任。

4. 投标人对所录用人员要严格政审，保证录用人员没有犯罪记录。

5. 食堂经理请假必须提前书面或微信向采购方提出申请，经审批通过后方可执行。

6. 考虑到各岗位需求，投标人需根据采购方要求，提前做好人员到位准备。

注：

“#”号为重要条款，投标人必须提供证明材料（要求提供相关证书、证明、工作年限的承诺书或能证明其工作年限的文件材料）。

## 二、供餐方式

1. 客餐食堂、员工食堂提供自助餐式供餐；
2. 风味小吃现场制作供餐；
3. 传统节日特色小吃制作供餐；
4. 加班餐及临时性盒饭供餐；
5. 接待餐及其他餐饮服务按照采购人的要求供餐。

## 三、服务内容、服务形式

### 1. 服务内容

场馆运行模式为：周一闭馆，周二至周日开馆。供餐公司每周一至周日为职工提供早餐、午餐及晚餐加班餐服务，除除夕、春节中心许可停餐时间，其余时间供餐服务为全周供餐方式。考虑不同因素及员工需求，自助菜品区设，热菜、凉菜、主食、杂粮、汤粥、水果、酸奶，半成品制作区为风味小吃制作区。临时接待用餐，根据需求提供餐饮服务。

### 2. 服务形式

#### 1) 运行时间

早 餐：7：30~8：50

午 餐：11：30~13：00

加班餐：17：30~18：30

#### 2) 餐标

中心职工：

早 餐：11元/人（采购人支付10元/人，用餐个人支付1元/人）

午 餐：23元/人（采购人支付20元/人，用餐个人支付3元/人）

加班餐：30元/人（根据以往用餐人数综合考虑）

值班晚餐：30元/人（根据以往用餐人数综合考虑）

客餐用餐（根据以往用餐人数综合考虑）：

早 餐：15元/人

午 餐：35元/人

加班餐：30元/人

注：为保证人员用餐饮食的质量，要求投标人按上述餐标进行配食配菜。所有食材投料不得盈利（投标人需提供承诺书并加盖投标人公章。）

### 3) 品种要求

早餐品种 15 种

杂粮	主食	点心	汤、粥、豆腐脑	牛奶和豆浆	现场制作
3	2	2	3	2	3

午餐品种 17 种

荤菜	半荤菜	素菜	凉菜	风味	主食	杂粮	汤粥	水果	酸奶
2	2	2	2	2	2	1	2	1	1

加班餐品种 11 种

主荤菜	副荤菜	素菜	小吃	主食	汤粥	水果	酸奶
1	1	2	1	2	2	1	1

### 4) 其他要求

(1) 上级主管单位来馆参会及活动有用餐需求时，采购人提前告知投标人，投标人应根据用餐人数适当增加菜品，投标人应根据用餐人数无偿且适当增加菜品，增加菜品数量根据用餐人数订，用餐人数在 50 人左右时，投标人需增加热菜 1 种；用餐人数在 50-100 人左右时，投标人需增加热菜 2 种；用餐人数在 100 人以上时，投标人需增加热菜 3 种。

会议保障、临时活动增加的餐饮费用不在本次报价范围内，以采购人通知为准。

(2) 为给中心职工家庭餐食提供便利条件，投标人每周二、周五可在中心综合服务厅内进行熟食及主食售卖，具体售卖食品需提前与采购人进行沟通。

(3) 投标人需将本公司相关资质（营业执照、食品经营许可证或相关认证证书）、服务人员健康证及每周菜谱张贴在食堂明显位置，方便采购人定期检查。

(4) 强化职工食堂管理，杜绝餐饮浪费。严格遵照《机关食堂反食品浪费管理规范》，对可安全食用或饮用的食品，通过一定的手段，避免因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降。在加工制作方面，菜量、面食份量适中，方便食

取。同时，健全完善节约粮食管理的详细规定，加强餐饮服务人员的教育管理工作。在用餐管理方面，严格执行用餐标准，合理安排餐饮品种数量，减少剩饭剩菜，在取餐台入口提醒和引导职工按量取餐，在餐余垃圾收集处对浪费饭菜行为进行提醒和监督。投标人负责食堂节约用餐宣传工作，每日统计残食数量。

(5) 职工食堂设置垃圾分类指导员，实行餐余垃圾分类投放、分类运输，对于剩余菜品和食物残渣要统一分类收集，回收处理再利用。

(6) 服从上级主管部门安排的定点扶贫采购或临时性工作任务。

(7) 配合属地相关管理部门日常监督管理及各类检查工作。

(8) 采购人结合自身实际情况，提供基本的职工餐饮服务用房，采购人有权根据场馆实际和工作需要进行职工餐饮服务用房的调整，**采购人不向投标人工作人员提供宿舍。**

(9) 投标人必须与投入本项目的服务人员签订正式的劳动合同，否则，视为违约，每人每次扣除违约金 1000-5000 元，同时视情节严重情况，采购人可以解除合同，所造成的损失均由投标人负责。

#### **四、费用及结算方式**

本项目费用组成分为餐费、人员费、管理费、杂费等：

1. 餐费：以实际刷卡计次方式按月支付。

2. 人员费：服务员工资、福利保险、工会经费等，按 9 人配置计算（配置不低于 9 人，其中：食堂经理 1 人、厨师长 1 人、热菜厨师 1 人、面点厨师 1 人、风味厨师 1 人、仓管采购 1 人、服务员 1 人、切配员 1 人、洗碗工 1 人），按双方签订委托服务合同约定时间支付，费用按实际成交金额确定。

3. 管理费：委托服务管理费每月最高 1 万元（**超过此金额将被视为无效投标**）。

4. 杂费：2026 年最高为 15.5 万元（**超过此金额将被视为无效投标**），不包含在上述费用中，包括：卫生费、消杀费、清掏费、垃圾清运费、厨房设备维修保养（加热台、汤粥锅、微波炉、样餐柜、煮面炉、冰箱、地锅、灶台、水管等）、烟道清洁费、油烟净化器清洗检测、燃气报警设施（日常运行管理及维保、检修技术服务、检测、探头更换）、压力容器（如蒸柜）检测费、环境检测费（食品卫生检测费及年审费）、低值易耗品及物料消耗（清洁用品、劳保用品、厨房耗

材、餐具补充与更新费、工装制作与更新费、维修保养小配件、小餐车等）、海报/易拉宝等宣传物资等。

如有餐饮设备损坏不能及时维修或维修后不能正常使用的，由投标人临时提供相应设备使用，保障食堂正餐供餐。

以上所有金额以财政批复为准。

## **五、食品安全保障及卫生安全责任**

1. 投标人严格执行食堂卫生管理制度，应对食堂的日常运行、人员做好管理工作。负责食品质量、卫生等安全工作，执行食堂的管理流程及应急处突预案。做好食堂日常统计等工作。

2. 投标人为食品卫生安全直接责任人，须严格把好食品卫生安全关。须严格执行国家《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，确保提供餐饮服务的全过程安全、卫生。投标人须做好食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。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投标人的责任所引起的食品安全事故，由投标人承担相关责任和支付全部费用，且采购人视情况有权取消投标人的服务资格。

3. 在符合国家、地方和行业的餐饮、食品卫生质量标准的前提下，有服务质量和加工标准化管理办法，设立原材料加工标准、配制标准、烹调标准、卫生标准等，生产加工过程统一标准、规格、程序，确保菜肴食品质量的卫生可口。

4. 投标人应定期对食品的烹饪安全进行监督检查，对食品烹饪的各环节质量保证及熟食半成品存放做好响应方案。

5. 投标人应明确各岗位的目标和责任。对食材验收、生产过程和物料处理实施严格管理，坚持厉行节约，提高工作效率，确保饮食安全。食堂工作人员应熟练掌握各类食品、原料的品种、用途及食品质量鉴别知识，每天负责食品质量验收工作，确保提供无质量问题的食品。

★6. 投标人应投保食品安全责任险，须承诺如在本项目中中标，合同签订后服务期开始前为采购人提供投保食品安全责任险。（投标时须提供承诺函并加盖投标人公章）。

7. 食品、熟制品烹饪、存放要求。食品存放实行“四隔离”制度（包括区域、容器、用具、冷藏设备），生、熟隔离，成品、半成品隔离（毛料与净料隔离），食物与杂物、药品隔离，食品与天然冰隔离。用于餐饮加工操作的工具、设备和贮存食品的容器应无毒无害，粗加工水池应标注标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品；生熟容器、工具应有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放，生、熟菜板（刀）要分开不能混用；冷藏、冷冻设备中应做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识；接触直接入口食品的工具、设备使用前应进行消毒。

8. 餐具厨具不得外借，严防食物中毒，严防投毒。

9. 投标人按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具清洗和消毒工作，餐具、用具管理实行“四过关”制度。设专人负责清洗消毒，保证餐具、用具洁净，无残留物，有消毒设施和消毒材料，有原始消毒记录，餐具消毒后必须放入全封闭餐具柜，防二次污染，长时间未使用的餐具在使用前要重新消毒。

10. 对就餐区、工作区进行保洁，保持干净整洁，符合卫生及餐具消毒的相关规定。每次用餐完毕后，工作人员需及时打扫卫生、清理垃圾。每周集中进行彻底清扫一遍，包括地面、墙壁、窗户、座椅等，保证始终达到灭鼠灭蝇标准。操作间每月彻底清理擦洗1次。针对厨房区域，应做到至少每日清洁一次，保证厨房通风、干净卫生、地面无积水。对于与食材、食物或食物残渣直接接触的餐厨设备、餐具及桌椅，应做到不过顿，当即清洁。

11. 投标人针对厨余垃圾、食物残渣、残余食物，应做到当顿清理完毕。产生的一切垃圾应严格按垃圾分类标准及相关规则处理。

12. 全体从业人员必须持有当年卫生监督机构签发的健康证。有危害食品卫生疾病的人员必须迅速调离工作岗位。从业人员必须掌握饮食卫生知识，有关的考试考核必须合格。

13. 原料和成品实行“四不”制度。不购买腐烂变质的原料，不存放腐烂变质的原料，不使用腐烂变质的原料，不上桌剩饭、剩菜及其他变质的食品。

14. 个人卫生实行“四勤”制度，工作时必须衣帽整齐，不得着工作服到厕所等处。工作人员必须戴口罩，工作服、工作帽必须清洁、无异味，头发必须盘入工作帽内，手和指甲必须干净，工作时不许戴戒指、手镯、手表，更不许涂指甲油，男士不许留胡须。

15. 环境卫生实行“四定”制度，卫生区划分必须责任明确，食堂内空气清新，无刺激性异味，门窗无灰尘，无油渍，宣传海报整齐美观，桌面台面无灰尘、碎菜、废料、油渍、汤汁等粘稠物，食品加工机械内外保持清洁，无残留物，无异味，地面无积水、碎菜、油污，地沟无异味，仓库或储物架物品摆放整齐，地面保持清洁，仓库及操作间有灭鼠、灭蝇、灭蟑螂措施。

16. 投标人有义务接受卫生监督管理部门和采购人管理人员对食堂内工作的随时检查、监督。

## **六、奖惩措施**

### **1. 奖励制度**

(1) 每季度进行一次综合考核，考核连续四个季度都为合格，颁发表扬信，考核连续四个季度都为优秀，颁发锦旗或纪念品。

(2) 在中心大型活动中，积极配合中心工作，圆满完成供餐任务，受到上级部门表扬的颁发表扬信或锦旗。

### **2. 处罚制度**

(1) 违反下列任意一项，每次每项处罚 500 元；如抽查中发现同一地点、同一项目连续三次不符合规定和要求，处罚 3000 元。

- 1) 食堂员工基本信息登记表按时上报、及时更新；
- 2) 工作人员持有效健康证上岗；
- 3) 工作人员上班必须穿戴工作服、帽、口罩、手套，着装整洁；
- 4) 操作间不准吸烟，不准随地吐痰；
- 5) 认真做好防火、防盗及有关安全工作，不准闲杂人员等进入操作间；
- 6) 待出售的主副食品要根据季节加盖和加罩，做到冬保暖、夏防蝇；
- 7) 盛放生、熟、荤、素食品的用具，要严格区分开，并做到不落地，洗净摆放整齐，定时消毒；
- 8) 剩饭菜要妥善处理，不得进行二次出售，不得出售有异物、异味的食物；
- 9) 严格用具的消毒并如实记录，出售食品必须用售货夹具；
- 10) 对餐具和盛放直接入口食品的容器必须洗净，打包食品包装材料必须符合卫生要求；

- 11) 各种炊事机械、电器设备必须摆放整齐，做到保洁卫生，有专人负责，定期保养维护；
- 12) 和面机、洗碗机、豆浆机等用后要清洗干净，无污垢、无异味；
- 13) 冰箱、冰柜均要生熟分开，清洁无血水、异味，物品摆放整齐有序，冰箱每周清洗一次；
- 14) 操作间地面干净无积水，无污垢，下水道无杂物，每周大清理一次，保持畅通，门窗干净，无蛛网，无积灰；
- 15) 锅台周围要打扫干净，水池无油污，面案板、工作台、菜墩用后要清理干净，台面物品摆放整齐；
- 16) 盆、盘、桶、筐、锅、铲、勺、刀等用具使用后要清洗干净、明亮，物见本色；
- 17) 盛放净菜的筐和熟、食容器应放在台架上，不得落地存放；
- 18) 操作间工作台加工生熟要分开，严格执行“三刀三板”，防止交叉感染；
- 19) 严格按照食品留样管理办法进行食品留样；
- 20) 原材料采购清单每月上报至中心管理部门；
- 21) 设置垃圾分类指导员，实行餐余垃圾分类投放、分类运输，对于剩余菜品和食物残渣要统一分类收集。

(2) 后厨及库房中发现有过期、变质、三无产品的，不论是否还在使用，每次处罚 500-1000 元。

(3) 不得寻衅滋事，无理取闹，如有拒不服从采购人的管理情况发生，每次处罚 500 元，扰乱采购人工作秩序的每次处罚 1000 元。

(4) 合同期内投标人不得随意中途停止供餐或不正常供餐，如出现一次处罚 2000 元，第二次采购人将解除合同。

(5) 食堂员工恶意破坏公共财物的除了照价赔偿或修复外，每次处罚 500-1000 元。

(6) 如发生集体性食物中毒事件，投标人需按照《食品安全法》相关规定接受处罚，且采购人与投标人无条件解除服务合同。

## 七、履约及进退场要求

## **1. 履约保证金**

投标人向采购方财务部门提供合同价的 10%的履约保证金。

本项目合同期满时，投标人完成相关服务工作，没有违约行为，办理完相关交接手续，并按时退场后的 20 日内，由采购方将履约保证金一次性无息退还投标人。

本项目合同期内，若投标人在采购方组织的季度考核中没有达到相应分值，采购方将按照合同约定从服务费中或履约保证金中扣除违约金。

本合同履行过程中，若投标人在连续三次季度考核中均低于合格分值，并直接造成采购方损失（包括但不限于经济、社会声誉、治安稳定等方面），情节严重的，采购方有权单方面终止合同，履约保证金不予退回，并有权要求投标人赔偿采购方遭受的实际损失。

## **2. 验收接管工作要求**

为了规范投标人验收接管程序，确保投标人验收接管工作得到有效控制，以便对投标人进行全面接管，保证投标人工作顺利进行，要求投标人接到中标通知书后，应立即组织管理人员和技术人员组成验收接管工作小组，并按照招标文件中的管理目标开展验收与接管工作，具体包括：新投标人应提前 15 天介入场馆运行（期间任何费用由投标人承担），熟悉了解掌握场馆运行的关键点。新投标人应协助做好老投标人退场，人员安置工作。吸收服务明星、技术骨干留下来充入到新投标人的工作中整体验收接管工作必须在合同第一季度内完成，完成情况纳入首季度考核。投标人需要在投标文件中包含入场交接工作方案。

## **3. 退出时的移交工作要求**

移交的周期必须在一周内完成。资金的审计及移交必须在二个月内完成。人员的安置或留用（解聘或重新选聘的方案）必须确保社会稳定，不得损害采购人的形象和稳定。物资的移交及清点必须在一周内完成。建筑及设备完好率执行招标文件和合同文件的管理目标，相关的问题分析汇总表一个月完成。自身的评估报告及意见、建议必须在一个月內完成。采购方保留因投标人移交不力扣除酬金的权利。

## **4. 退出条件**

- a. 合同到期
- b. 年度考评不达标

c. 不定期考评不达标, 经两次整改后仍不达标

d. 遇重大责任、安全事故

投标人在管理过程中产生上述情况的, 采购方单位有权要求其无条件退出。如发生上述条件中的 b. c. d 条情况, 原投标人不得参与本项目的重新招标。退出移交过程中必须达到以下要求, 退出移交时间按照前款“整体移交”时间执行:

投标人移交的周期必须在二个月以内或采购方要求的时间内完成(不少于 25 天)。

投标人用于本项目资金的审计及移交。

投标人资料的移交及资料必须完整无损。如出现损坏或缺失, 则采购方单位有权对缺失资料进行评估, 并做出处罚决定。

人员的安置(退出后必须有序安置人员, 不得出现扰乱社会及本采购方情况)。

设备、物资的实物移交及实物清点须经后续投标人及采购方的确认, 对于后续投标人提出的不合格维护、保养及损坏情况, 必须予以修复, 达到后续投标人验收标准。否则, 上述情况的修复及维护费用采购方单位有权直接予以扣除并支付后续投标人。

原投标人必须延伸工作至新的投标人整体接替, 确保场馆运行平稳衔接。

自身的评估报告及意见、建议。

根据上述要求, 各投标单位必须各提出一套完整的整体收接及整体移交、退出机制和退出方案。

#### **第四部分 需要由投标人提供的服务方案及承诺书**

##### **1. 餐饮服务实施方案**

投标人应针对项目服务内容及要求提出详细的餐饮服务实施方案。

##### **2. 食品质量控制方案**

投标人应对食品质量控制方案进行详细阐述, 方案需包含原料来源、供应、验收、出入库、存储及质量控制等方面因素。

##### **3. 餐饮卫生安全和食品安全保障方案、防止投毒方案及食品安全承诺书**

投标人应对卫生管理方案进行详细阐述，方案包括食品储存、食品加工及供应方案、餐品卫生、厨房设施卫生、餐具卫生、就餐环境卫生、消杀、防四害、日常管理制度、防止投毒方案和考核办法等内容。

#### **4. 投诉/反馈流程**

投标人应对投诉/反馈流程进行详细阐述，确保服务质量和和服务标准的不断提升，确保用餐满意度的具体措施。

#### **5. 操作安全方案**

投标人应对燃气相关设备、消防、机械操作等安全方案进行详细阐述，关于使用水、电、气的制度及措施，实施设备安全规范。

#### **6. 会议保障、临时活动接待方案**

投标人应结合项目实际情况，详细阐述客餐、团餐、散客的接待方案。提供会议保障、临时活动的接待方案，方案中应包含在接待人数为 30（含）人以下，30 人至 50 人（含），50 人以上的情况下，需增加的人员数量及费用情况。

#### **7. 食谱方案**

投标人应对菜谱的品种、搭配、营养价值、食材利用、低油低盐等方面进行详细阐述。口味要求保证不同人员的不同需求，保证多套菜谱不重样，各种菜系综合考虑，丰富口味，做到多样化和多变化，丰富面食、点心等的制作花样，根据季节调换菜系，夏季清淡为主，冬季推出滋补品种。

#### **8. 服务质量管理方案**

投标人应综合实际情况制定前厅服务质量管理方案、后厨服务质量管理方案。

#### **9. 餐饮保障应急预案**

投标人应制定合理可行的餐饮保障应急预案、补餐方案。

#### **10. 提供应季特色产品等增值服务方案**

投标人提供质量保障方案，包含：主题设想、服务计划、实施办法。

#### **11. 日常管理及培训制度**

投标人提供项目管理机构、工作职能组织、项目经理管理职责、内部管理职责分工、日常管理制度和考核办法、奖惩制度、保密制度、应急管理措施、培训制度。

#### **12. 节能降耗方案及反食品浪费管理方案**

投标人制订合理的节能降耗管理措施，降低食堂能耗成本。严格遵照《机关食堂反食品浪费管理规范》，制定反食品浪费管理方案。

**13. 针对本项目的考核内容的应对措施和承诺。**

**14. 电子考勤制度与承诺书**

投标人须制定适应科普场馆工作要求的、规范和有效使用电子考勤设备的考勤制度，并配备相应的电子考勤设备到位，覆盖合同内要求投标人配备的全部在馆工作人员，每月 15 日前提交上个月电子打卡记录，加盖投标人单位公章，并要求项目经理签字向采购人备案。投标人须按以上内容提供承诺书。

**15. 餐饮设备供应承诺书**

投标人承诺如有餐饮设备损坏不能及时维修或维修后不能正常使用的，由投标人提供相应设备使用，保障食堂正餐供餐