

## 第五章 采购需求

## 一、项目概况

**1.采购内容：**按照餐饮服务流程及保障需要，本次采购服务岗位设置 36 个（如采购人用餐人数发生变动时，投标人需根据采购人实际就餐人数合理增减服务岗位人员数量）。

**2.服务内容：**一是为国家大剧院内部职工提供日常用餐服务；二是为院内外演职人员、国内外艺术活动团体等提供用餐服务；三是提供临时性供餐保障。

**3.服务期限：**合同签订后 2 年。

## 二、食堂基本情况及功能

### 1.基本情况

北京艺术中心食堂总建筑面积约 1049 平方米，设有职工和演员两个食堂，3 个包间，最高可同时满足约 800 人就餐需求。内部食堂的经营服务，主要是为剧院的工作人员及演出人员提供早、午、晚餐。正常运营后，早餐用餐人数大约 200 人左右，中餐用餐人数大约 300~600 人，晚餐用餐人数大约 200~400 人。职工餐供餐形式：零点模式（餐饮管理服务商按周拟定菜谱，并按照季节调整价格、品种）。演员餐为半自助形式，早餐、午餐和晚餐人数不确定，按照往年全年就餐人数估算，平均每餐用餐人数不少于 200 人。

### 2.食堂服务时间及范围

全年无休，每天为单位干部职工、院内外演出团队/活动团体等提供三餐就餐服务，特殊工作需要时，要求提供 24 小时供餐服务。

### 3.当前食堂运行模式

本食堂为北京艺术中心内部食堂，以非盈利为目的，主要为剧院内干部职工及排演团队提供就餐服务；采用自购原材料加工，低价销售的方式，采取成本核算来保证就餐者利益；北京艺术中心具体负责管理组织。

## 三、提供服务的内容

### （一）岗位设置要求

投标人提供 36 个岗位（如采购人用餐人数发生变动时，投标人需根据采购人要求合理增减服务岗位人员数量），具体岗位包括：

岗位名称	岗位职责	岗位数量
项目经理	全面管理本项目有关事宜，带领全员完成保障任务	1 个

服务经理兼质检员	前台服务管理、服务培训、食品安全监管、留样	1个
厨师长	管理并做好菜品加工、成本控制和食品加工技术培训	1个
小炒厨师	精细菜品制作	2个
大灶厨师	职工餐、演员餐菜品制作	4个
小吃厨师	风味小吃制作	2个
西点厨师	西式风味面点制作	1个
凉菜厨师	凉菜类菜品制作	1个
面点厨师	面点、主食和早餐制作	2个
面点小工	配合面点厨师的工作	2个
切配主管	做好切配人员的管理,对菜品切配质量及安全进行管理	1个
切配厨师	配合厨师做好原材料初加工和清洗	3个
洗消工	餐具的清洗消毒	4个
高级服务员	服务主演主创餐饮服务	2个
饮品区服务员	为就餐区人员提供咖啡、饮料等饮品服务	1个
职工餐服务员	做好职工餐区的前台服务	4个
演员餐服务员	做好演员餐区的前台服务	3个
库管服务员兼核算	前台服务、库房管理、成本核算	1个

注：★投标人需承诺所提供的工作人员年更换率不得超过总人数的30%。

投标人需提供承诺函，格式自拟，加盖投标人公章。

## （二）服务人员工作时间要求

根据食堂服务工作需要，服务人员每周工作时间五天，每天8小时，公司根据供餐工作量合理调整。特殊工作需要时，要求提供24小时供餐服务。

## （三）餐饮服务总体要求

投标人提供的所有服务，均应符合国家、北京市的行业标准及相关规范。

1、北京艺术中心为投标人的服务人员提供值班室，必要的办公用房等。

2、投标人必须按照《劳动合同法》的规定合法规范用工，包括工资、福利及保险（不得低于北京市标准）等员工应享受的待遇。

3、投标人拟派服务人员要统一着装、佩戴工牌、仪表整洁、礼貌服务、五官端正，具有相关工作经验，持有效健康证；投标人拟派服务人员必须接受采购人的管理、监督与考核，积极配合采购人管理员工作。

4、投标人拟派厨师要求具有川鲁粤等菜系制作能力并具备厨师证，选派政治可靠，责任心强，业务熟练，身体健康，男士年龄不超过 60 岁，女士年龄不超过 55 岁（具有北京市卫生系统的健康证明），满足食堂餐饮服务要求；采购人有权要求投标人随时更换不合适人员，以达到就餐者的需求及菜肴品种多样化，保证供餐服务水平；当服务人员出现主动离职时，投标人需及时派人接替，在征得采购人同意后，原服务人员方可离职。

5、投标人承诺，须严格执行《中华人民共和国食品安全法》各项要求，不发生任何食品安全责任事故。

6、投标人需接受采购人每年进行 1 次食堂餐饮服务项目服务情况调查，干部职工满意率需达到 85%及以上；投标人需每半个月对食堂食品安全等制度落实情况进行一次督导检查，并对安全检查结果负全责，同时出具检查报告交采购人管理人员，进行跟踪检查，达不到采购人要求的采购人有权随时终止合同。

7、投标人需对各类工作人员进行严格的岗前培训，包括：法律法规、业务技能、安全保密、组织纪律、文明礼仪等内容的培训，经考试合格后方可上岗。

8、投标人所有岗位人员必须经采购人政审通过后，方可上岗。

9、投标人要定期对服务人员进行考察考核，对考核不合格者经采购人同意后要及时调整，服务人员在自行离职或调离岗位前，采购人要重新安排合适人员接替。

10、服务人员应爱护采购人的餐饮设施设备，保证所有设施设备正常运转，如因工作失误，造成设施设备损坏，由投标人赔偿。服务人员应做到厉行节约，合理利用食品材料及能源。若采购人发现在服务过程中造成不应有的浪费，采购人有权给予投标人（或服务人员）经济处罚。

11、采购人有临时紧急餐饮供应任务时，投标人应积极组织人员全力配合做好供餐服务保障。

12、服务人员在工作过程中发生意外伤害（亡），由投标人负全部责任，采购人不承担任何责任。

13、采购人对不适应岗位的服务人员有权要求及时更换。

14、投标人服务期间所产生的一切安全事故问题由投标人负全责。

15、如采购人用餐人数发生变动时，根据实际就餐人数可对本次服务人员数量进行合理增减。

16、为确保服务质量和效率，要求投标人建立动态调配机制，根据采购人演出排期、活动规模及日常用餐峰谷规律，科学、灵活调配人力资源，优化备餐、供餐及服务流程，提升资源利用效率。同时，强化岗位技能培训，要求服务人员不仅具备基础的餐饮服务技能，还需掌握食品安全规范、接待礼仪及应对不同场景（如大型演出团队用餐、外团用餐等）的服务能力，确保服务品质的稳定性和专业性。

#### （四）供餐服务具体项目及要求

1、日常用餐服务：投标人应每周制定菜谱并及时公布，科学配餐，不断变换餐饮花样品种，在规定的供餐时间内确保每天提供**早餐不少于 18 种**（其中主食 5 种，流食 4 种，风味特色 3 种，热菜 2 种，咸菜 2 种，蛋类 2 种），**中餐不少于 20 种**（其中主食 6 种，热菜 6 种，风味特色 4 种，水果、酸奶、汤粥各 1 种）、**晚餐不少于 10 种**（其中主食 3 种，热菜 5 种，特色风味 2 种，汤粥 1 种）的主副食品品种，且每周不重样，做到营养均衡，品种多样，色香味俱全，最大限度满足采购人人员的就餐者需求。工作日期间职工食堂每天不少于 200 人就餐，演职人员根据演出活动情况适时做好计划保障。

2、艺术家主演主创用餐服务：以自助用餐服务方式保障。

3、三餐供餐时间为：早餐 8:00-9:00、午餐 11:30-13:00、晚餐 17:30-19:00（根据情况合理调整）；服务人员负责每天主、副食品的制作、售卖，就餐职工凭院内餐卡刷卡，临时来院进行排演的人员及参加活动的人员凭各单位申请的餐券进入食堂就餐，服务人员根据每一位就餐人员需求负责夹菜、盛饭、舀汤，餐后服务人员负责收拾并清洁餐具。

## 四、餐饮卫生服务项目及服务要求

### （一）食品加工卫生服务项目及要求

投标人须承诺并严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》等相关法律法规及标准要求，确保食品加工全流程安全可控。具体项目及 requirements 如下：

#### 1. 食品原料处理卫生要求

##### （1）验收与储存：

建立并执行严格的食品原料进货查验记录制度，索取并留存供应商资质证明、产品合格证明文件（如检验报告）及进货票据。确保来源可追溯。

原料储存应符合离地、离墙、分类、分架、标识清晰的要求。冷藏（0-8℃）、冷冻（≤-18℃）温度需实时监控并记录。遵循先进先出原则。

定期检查库存原料，及时清理变质或超过保质期的食品。

##### （2）粗加工（清洗、切配）：

场所与设施：设置独立的蔬菜、肉类、水产品等原料清洗水池及操作台，明确标识，严禁混用。清洗水池数量及容量需满足加工高峰需求。

蔬菜处理流程：

- 初步摘除：去除黄叶、烂叶、包装袋、根须等不可食用部分及明显杂质。
- 清洗：在专用蔬菜清洗池进行充分清洗。
- 漂洗：用流动的清水彻底漂洗至少两遍，确保无泥沙、虫卵、残留清洗剂等。漂洗过程中持续检查并清除杂质。
- 净菜存放：清洗干净的蔬菜应盛放在清洁、卫生、带沥水功能的专用容器内，离地存放于指定区域，防止二次污染。

动物性原料处理：

- 禽畜肉类、水产品等必须在专用水池和操作台处理。
- 解冻应在冷藏柜、流动水或微波解冻设备中进行，严禁室温解冻。解冻后应及时加工，避免长时间存放。
- 处理过程中产生的废弃物应立即放入带盖垃圾桶。

##### （3）通用要求：

加工后的原料应盛放在清洁消毒的专用容器内，生熟分开，标识清晰，离地

存放。

用于盛放原料、半成品、成品的容器、工具和用具应严格区分，标志明显（如颜色、标签），固定位置存放，避免交叉污染。

保持粗加工区域地面、墙面、台面、水池、工具清洁卫生，及时清理废弃物。

## 2. 烹调加工卫生要求

### （1）烹饪过程：

烧熟煮透：必须确保食品烧熟煮透，特别是肉、禽、蛋、水产品、豆浆、四季豆等高危食品。加工时食品中心温度必须达到并保持在 70°C 以上，使用经校准的中心温度计进行监测并记录。豆浆煮沸后必须持续沸腾至少 5 分钟。

不得加工制作法律法规禁止生产经营的食品（如野生蘑菇、河豚鱼等）。

### （2）防止交叉污染：

接触生食品的容器、工具、用具、操作人员手部等，在接触熟食品或即食食品前，必须严格清洗消毒。

烹饪好的熟食品应使用清洁消毒的专用容器盛放，与生食品、半成品分开存放。

### （3）高危易腐食品管理：

严格按照《食品安全法》及其实施条例要求，控制高危易腐食品（如熟肉制品等）的加工和存放时间、温度。

时间温度控制：烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60°C 或低于 8°C 的条件下保存。在危险温度带（8°C-60°C）存放超过 2 小时且未发生感官性状变化的，食用前必须进行再加热，再加热时中心温度必须达到 70°C 以上。

严禁使用：感官性状异常（如变色、变味、发粘等）或超过规定存放时间的食品。

## 3. 餐具、工用具清洗消毒卫生要求

（1）投标人须正确使用采购人配备的清洗、消毒、保洁设施设备（如洗碗机、热力消毒柜等）并保证其有效运行。

### （2）清洗消毒流程：

刮渣：餐具使用后立即清除食物残渣。

清洗:

①洗碗机清洗消毒: 严格按照设备操作说明使用, 确保水温、清洁剂浓度、消毒温度/时间等参数符合要求, 最终冲洗水温不低于 85°C, 并达到消毒效果。定期维护保养设备。

②人工清洗消毒:

- 一洗: 在温水中加入符合标准的食品用洗涤剂, 彻底刷洗去除油污、食物残渣。
- 二清: 用流动的清水将洗涤剂和残渣彻底冲洗干净。
- 三消毒 (任选一种, 热力消毒为首选):
  - 热力消毒: 煮沸、蒸汽消毒保持 100°C 作用 10 分钟以上; 红外线或热风消毒柜消毒温度 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ , 作用时间 $\geq 15$  分钟。
  - 化学消毒: 使用符合国家规定的消毒剂 (如含氯消毒液), 严格按照说明书配制有效浓度, 将餐具完全浸泡在规定浓度消毒液中 $\geq 10$  分钟。消毒后必须用流动的清水彻底冲净, 无消毒剂残留。
  - 保洁: 清洗消毒后的餐具应沥干或烘干, 存放于专用密闭、清洁、干燥的保洁柜 (设施) 内, 并有明显标识。保洁柜应定期清洁消毒, 不得存放未消毒餐具或私人物品。严禁使用抹布擦拭已消毒餐具。

(3) 质量控制:

建立并执行餐具清洗消毒记录制度。

消毒后的餐具应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐 (饮) 具》的要求, 感官要求光洁、无油渍、无水渍、无异味。定期或不定期进行表面洁净度或微生物检测。

4. 其他关键卫生要求

(1) 食品留样: 建立并严格执行食品留样制度。每餐次、每品种的食品成品必须留样。留样量 $\geq 125$  克, 使用清洁消毒的专用密闭容器盛放, 标注品名、留样时间、餐次、留样人。存放于专用留样冰箱 (0-8°C)  $\geq 48$  小时。留样冰箱专用、上锁, 温度实时监控。

(2) 从业人员卫生:

所有从业人员必须持有有效的健康证明, 并接受食品安全知识培训。

严格执行个人卫生制度：穿戴清洁的工作衣帽、口罩；操作前及接触不洁物品后必须洗手消毒；不得在食品处理区吸烟、饮食、吐痰、擤鼻涕；不得佩戴外露首饰；有发热、腹泻、皮肤伤口或感染等有碍食品安全病症的人员，应立即调离岗位。

### （3）环境卫生：

保持食品处理区（粗加工、烹饪、备餐、清洗消毒等）环境整洁卫生，地面、墙面、天花板、门窗、设备设施等定期清洁、无积垢、无霉斑、无油污。设置足够的带盖废弃物容器，及时清理，保持清洁。有效落实防鼠、防蝇、防虫措施。

（4）记录与追溯：建立完善的食物安全管理记录，包括但不限于：进货查验记录、温度记录（冷藏冷冻设备、高危食品存放）、消毒记录、留样记录、人员培训健康记录、废弃物处置记录等。记录应真实、准确、完整，保存期限符合法规要求（通常不少于2年），确保食品安全事件可追溯。

## （二）卫生区域服务项目及服务要求

要保持厨房、食堂、食梯及公共场所的整洁。

### 1. 厨房卫生：

（1）地面干净无积水，无饭粒，无菜渣，无死角，特别应注意墙角角落的卫生。

（2）玻璃：玻璃、玻璃窗槽特别是铝泊处干净无油污无灰尘。

（3）铁架：无饭粒，无残渣，无油水，无污水（如铁架生锈需及时刷新）。

（4）开关：无破损，干净整洁，无油污无灰尘。

（5）宣传标志：无破损，干净整洁，无油污无灰尘。

（6）风扇：风扇无油污无灰尘，干净整洁。

（7）冰箱：外部干净整洁，内部生熟食分开，冰箱内的物品不允许与冰箱直接接触。必须用食品袋或用容器装好（不允许用黑色胶袋装）。冰箱须每周定时清理。

（8）水龙头：设立专门负责人保证水龙头无破损并及时关闭。

（9）样品的保留：各饭堂设立专人负责每餐饭菜样品的保留。

（10）剩菜的处理：设立专人处理每餐的剩菜（倒掉或放入冰箱内保存下餐用）。

- (11) 台面：物品分类摆放整齐，无积水无残渣。
- (12) 切菜机，切肉机，煎蛋机，豆浆机保证完好无破损现象，使用后物品的清理，保持干净整洁，无油污，无积水。
- (13) 洗菜池：干净整洁无油污无灰尘，且洗菜池边不允许乱挂物品。
- (14) 胶筐、胶桶、垃圾桶、米筐：干净整洁，胶筐缝隙必须清理干净，保证无油污无灰尘，垃圾桶内的垃圾须及时清理干净。
- (15) 消毒柜，排气扇，蒸饭柜，小推车：干净整洁，无油污无灰尘，无破损现象。
- (16) 油管，水管等管类：无破损，无油污无灰尘，冲地水管用完后须盘整齐放好。
- (17) 砧板及砧板架，刀类：必须整洁无残渣，且摆放须归位，归类。
- (18) 墙壁柱子：干净整洁，无油污，无灰尘。
- (19) 围裙：围裙必须归位。
- (20) 调料：用完后一定要用纱布或纱网盖好。（包括肉类）。
- (21) 蒸饭柜：不允许有饭渣。
- (22) 调料：无标签的调料必须贴标签。
- (23) 灶台：灶台周围不允许乱放物品，台面保持清洁，无饭菜渣，无油污。顶棚无油污，无灰尘。灶台壁保持清洁，无油污，无灰尘。
- (24) 门：保持清洁，无油污，无灰尘。
- (25) 切菜时不允许将菜渣搞到地面上，必须用垃圾桶装好，要求切菜时地面保持干净。
- (26) 开餐时拉到外面的汤桶、饭桶必须盖好盖子。不允许不盖盖子直接将汤桶拉到食堂。
- (27) 清洗餐具时不允许将餐具直接放到地面冲洗。
- (28) 将所有的物品按规定位置存放好，所有的物品用完后必须归位存放，不允许到处乱放。
- (29) 仓库领完料后的袋类物品必须束好口后，方可离开。

## 2. 食堂卫生：

- (1) 地面：地面干净，无积水无饭粒菜渣。

(2) 桌椅：摆放整齐（横竖）桌面无油污无剩饭，桌椅底桌椅腿干净无灰尘。

(3) 玻璃窗、特别是铝珀干净无油污无灰尘。

(4) 汤桶架，汤桶小推车干净无油污无残渣污水，有汤时需加汤盖。

(5) 窗口：干净无油污无灰尘。

(6) 宣传标志，电箱，开关：无破损干净整洁，无油污无灰尘。

(7) 灭火器，柱子，风扇，墙壁，钟表，风机：干净整洁，无油污无灰尘，无破损。

(8) 门：保持清洁，无油污，无灰尘。

### 3. 库房卫生：

(1) 干菜类：干菜类旁边不允许放食盐等物品，以免受潮。

(2) 物品的归类：货物分类放在一起，并统一做好标示。

(3) 物品袋子口：领用完后的物品袋子口应包扎好。

(4) 地面：地面应干净，无杂物，无积水。

(5) 窗户开关灭火器墙壁：干净整洁，无油污，无灰尘。

(6) 货架的物品摆放齐，不可超出货架，以免不小心碰到地上。

(7) 物品不允许直接摆放在地面。

(8) 摆放米处：米袋子口必须方向统一。

(9) 油桶：保持无油迹，无积水。

(10) 门：保持清洁，无油污，无灰尘。

### 4. 值班室卫生

采购人为服务人员免费提供三餐及值班室。

(1) 地面清洁：每日清扫、拖地，保持干燥无垃圾、无污渍。

(2) 桌面整洁：桌面无灰尘、无杂物、无水渍，个人物品收好。

(3) 垃圾日产日清：垃圾桶不过满，每日下班前必须清理干净（尤其厨余垃圾）。

(4) 床铺整齐（如有）：被褥叠放整齐，床单枕套定期换洗，床下无杂物。

(5) 禁止吸烟：值班室内及门口区域严格禁止吸烟。

(6) 用电安全：人离断电，电器使用完毕及时关闭电源。

(7) 责任到人：当班人员负责当日卫生维护与交接。

## **五、服务费用及有关要求**

(1) 本项目服务费用：投标人的报价为完成本项目发生的一切费用，包括：管理费和服务人员的工资、保险、福利、国家规定的法定税费和与本次食堂餐饮服务项目有关的其他费用。对采购人安排服务人员加班情况的，优先考虑加班人员进行倒休。

(2) 本项目服务费用报价标准：本项目食堂餐饮服务项目服务费用采用按整个项目包干制计算办法核定。

(3) 本食堂餐饮服务项目所涉及的厨房设备设施、炊具餐具维修更新、完成本项目的所有消耗品及食品原料费用均由采购人直接支付。

(4) 食堂水、电、气等能源费用由采购人直接支付。

(5) 服务费用支付方式：按月支付。

## **六、投标人应遵守采购相关的管理规定、规章制度执行；**

## **七、合同启动时间**

合同签订后十日内进场。

## **八、合同签署**

根据采购文件，结合北京艺术中心食堂餐饮服务项目具体情况，按照国家有关法律法规签署合同。

**九、中标人需按照《《食品经营许可和备案管理办法》》（国家市场监督管理总局令第 78 号）及《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》协助采购人办理本次采购相关证照备案工作以及投标人在本食堂服务的相应证照许可。**