

## 第 4 包/职工食堂用工 采购需求

### 一、服务简述

北京动物园提供的餐厅位于北京市西城区西直门外大街 137 号北京动物园内，本次采购范围为：供应商为北京动物园管理处工作人员提供员工餐厅的餐饮服务，包括公园工作人员的供餐服务及食材采购服务，以及承担应由劳务外包单位承担的所有责任。动物园负责餐厅的员工宿舍费、厨余垃圾清运、烟道清洗、设备维修、消杀、能源费用等其他费用。

### 二、工作要求及标准

#### (一) 餐饮服务

##### 1. 工作要求：

(1) 为动物园职工提供早餐、中餐、值班餐等餐饮服务；为社会化人员提供客饭服务，总计服务人数预计为 800 人。

(2) 职工餐厅就餐均采用刷卡形式就餐。

##### 2. 营养及品种需求

(1) 高、中、低档搭配、荤素搭配、粗细搭配、冷热搭配，营养丰富合理。

(2) 食品制作要充分体现色、香、味、型的特点。

(3) 火锅系列、麻辣烫系列、西餐系列要品种多样，口味纯正、东西结合、南北结合。

(4) 要掌握的用餐需求、口味，保证用餐人员吃上可口饭菜。

##### 3. 服务需求

(1) 礼貌、和蔼、衣帽穿戴整洁、举止端庄、语言得体、不得与就餐人员发生争执。

(2) 知晓迎客、迎宾礼仪，让客得体。

(3) 卫生清扫及时，餐闭用餐人员餐具整理迅速。

##### 4. 卫生要求

符合卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐单位卫生规范》的要求。

##### 5. 伙食标准需求

(1) 科学制订食谱

①午餐不少于 4 个热菜（2 荤 2 素），2 种主食，每周五制定并公布下一周食谱；

②帐目每月实事求是地公布一次。

③精加工、细制作、杜绝浪费。

④食品原材料调料必须从正规渠道采购，并严格落实出入库登记手续。

⑤每月的食品原材料的清账需提供相关的有效货证。

（2）伙食费标准

（1）早餐（品种自选）每人 5-12 元

（2）午餐每人 6 元；

（3）根据采购人需求及市场情况，采购人有权对伙食费标准进行适当调整。

7. 承包方式与付款方式：

（1）承包方式：包干制。采购人提供厨房、餐厅、灶具、厨具、餐具，员工宿舍，日常垃圾清运，烟道清洗等经营费用。承包方提供食品制作，餐厅服务辖区卫生保洁（含卫生间），设备、餐、厨、食具食品、物资的使用管理和维护等。

（2）服务费包括：人员工资、加班费、福利、保险、管理费、各类税费。

（3）付款方式：按季度支付。

8. 其他服务要求：

（1）承诺按照《食品安全法》的要求，协助采购人取得食品经营许可证。

（2）承诺按照采购人的要求，协助采购不低于 24 万元的扶贫商品，并按照比例于 6 月份完成扶贫商品采购额的 50%，10 月份完成扶贫商品采购额的 100%。

（3）承诺确保全园职工餐卡年度余额全部清零。每月月底向采购人汇报当月职工食堂运行情况。

（二）食材供应服务

1. 餐饮服务所需食材采购由供应商自行选择合格的供应商进行采购，须将资质报备采购人。

2. 所有食材、加工制品、原材料等均须符合卫生防疫部门检测标准，保证从正规渠道采购，具有工商、质监及卫生部门认可的检验合格证书或检测报告；肉类必须经农业检验部门检验检疫合格，并加盖检验印戳，做到肉色新鲜，无变质现象；蔬菜符合绿色蔬菜、无公害蔬菜的国家有关标准，并做到每批次均经检验，

48小时留样备查；生熟食品必须按照食品卫生安全相关要求分类仓储保鲜，分类包装采购、运送；严禁采购“三无”食品、有毒有害、过期变质、假冒伪劣等不合格食品。

3. 所有食材采购应严格遵守《食品安全法》和《动物防疫法》等相关规定，一经发现供应以下情况，除全部退货外，将追究供应商的经济责任和法律责任：

①腐败变质、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，对人体健康有害的；

②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

⑧超过保质期限的；

⑨其它违反国家法律法规及行业标准的。

4. 付款方式：

①食材供应费用均为纯食品原料费（含采购过程中产生的税费），不含人工费、运营费、服务费、水、电、气费，不包含供应商在采购过程中产生的利润。

②食材供应费用按季度与供应商据实结算，结算时以供应商每批次采购付款单据作为凭证。

### **三、服务内容、服务形式、服务标准**

1. 供应商保证本项目涉及范围的食品安全、环境卫生符合国家有关规定及标准，并承担因供应商过错引起的事故责任和赔偿因此给采购人或第三人造成的人身、财产损失。

2. 供应商必须遵守采购人的管理规定及有关规章制度，对于采购人的合理化建议，供应商应当做出响应，积极配合采购人监管人员的工作。

3. 供应商保证按质、按量、按时向采购人提供送餐服务。保证所有与送餐相关的物品采购的正规进货渠道，杜绝假、冒、伪、劣商品。

4. 供应商负责用餐所需餐具、用具、场所、设施等的洗涤、消毒，保证所有

餐具、用具等符合相关的卫生标准。

5. 供应商对采购人提出的合理建议和用户投诉，一般性问题 24 小时内进行处理；对于较复杂问题在 72 小时内予以处理。

6. 在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响供应商不能正常生产的情况时，双方应当及时通知对方，并充分合作，及时采取补救措施，以保证供应商能正常供餐。

7. 未经采购人同意，供应商不得擅自停止营业。未经采购人事先书面同意，供应商不得转租、转包或采取与第三方合作等方式变相转租、转包本合同的任何部分。

8. 供应商应接受采购人及上级单位的各项安全检查，卫生、消防、城管、安全等，并验收合格，如有不符合，供应商应在收到采购人发出的整改通知书后进行整改。

9. 供应商应遵守采购人及国家的各项法律法规，因供应商经营管理的原因导致被处罚，由供应商自行承担，与采购人无关。（因硬件设备设施/证照原因等不合格的除外）

10. 服务期满后，应配合采购人完成履约验收工作。

#### **四、人员**

1. 供应商应配置不少于 14 名服务人员，团队中应包括但不限于：项目负责人（项目经理）、厨师长、前厅主管、财务人员、厨师、面点师、风味厨师、切配员、服务员（配餐员）、洗消员等。

2. 自合同签订之日起，供应商与员工之间所产生的劳动或劳务纠纷与采购人无关，由供应商自行承担。

3. 供应商派出工作人员为采购人提供本协议约定的服务，供应商对员工的工作向采购人承担责任。

4. 供应商所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法。

5. 供应商所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

6. 供应商厨师具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

7. 供应商餐厅服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

8. 供应商应按规定向采购人提供委派到采购人从事餐饮服务人员的健康合格证和各类上岗证，采购人保存其复印件。

9. 不得聘用对方员工：

10. 不得招揽：本协议期限内及之后一年内的任何时候，未经供应商事先书面批准，采购人不应聘用供应商的人员或者在之前十二个月内曾是供应商员工的人员。采购人不得直接或间接地为自己或为任何其它人、公司聘用或带走供应商的员工。

## **五、设备和设施**

1. 供应商对于归采购人所有的厨杂等低值易耗品应爱护使用。除正常损耗（年损耗率 15%）外，在供应商合同执行完毕或撤出时，应按双方交接单中所盘点的数量归还采购人。

2. 乙方负责对所辖区域内的设备、设施的安全使用负责，发现问题及时与采购人协商解决。

3. 供应商应制定并执行设备设施维护、保养制度，并付诸实施。

4. 对由于因供应商管理责任造成的采购人任何财产的损失供应商应照价赔偿。

## **六、食品卫生**

1. 供应商每餐应执行食品留样制度（保存 48 小时），当采购人接到有人员用餐后出现腹泻、呕吐、头晕等信息时，应迅速通知供应商负责人，供应商应在第一时间将患者送往医院，做呕吐物、粪便留样化验，以确诊病情和病因。同时，对餐厅的留样食品送卫生部门检验，确实属于供应商责任的，供应商应承担由此引发的一切责任。

2. 当采购人就餐人员用餐吃出异物时，供应商负责赔偿相同价值免费餐一份，并对上述问题及时采取纠正措施解决。因此给就餐人员造成身体损害的，供应商承担全部赔偿责任。

## **七、计费**

1. 采购人所有人员每天就餐时凭采购人制作的餐票或刷卡就餐。每天就餐结

束后由采购人指定负责人签字确认。

2. 每季度供应商向采购人出具正式的餐饮服务管理费发票, 采购人在收到供应商发票后, 通过支票/转账形式向供应商支付季度服务费。

#### **八、服务期限**

2026年5月1日至2027年4月30日。