惠东县交投供应链贸易有限公司

关于食堂餐饮服务项目的询价公告

各参与单位：

我司现启动食堂餐饮服务项目的询价工作，诚邀各单位参与报价，并根据各报价单位提交的报价文件及条件综合择优选取。

一、项目概况

1、项目内容：

惠东县惠东职业中学的食堂餐饮承包服务，服务就餐人员2500人，提供早、中、晚餐及工作餐等用餐食品加工制作和服务、清洁卫生及其他服务工作。中选单位按照国家的法律法规，负责从业人员的聘用、培训、管理和工资社保待遇。具体服务内容：

1.1 配合采购人做好食材、佐料等各类食材的验收与检测工作。

1.2 负责食品制作、餐饮服务、餐厅清洁及管理工作。

1.3 负责厨房食品制作任务和餐厅工作协调，确保员工关系和谐。

1.4 负责菜单的筹划和更换，以及新品种的研发。

1.5 按照要求控制好餐饮成本并保证菜肴质量、服务水平。

1.6 定期征求采购人对菜品质量意见，并按照要求及时改善。

1.7 负责食品卫生安全、厨房设施安全工作。

2、服务具体要求标准：

2.1 国家法律法规、规范、标准：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、其它相关标准和规范。在服务期内，若有新政策或新文件要求发布的，可作为合同附件，享有法律效益。

2.2 出品管理要求标准：制定周期新菜创新制度，菜式出品以一个季度为阶段，每季必须推出中餐新品种 2-3 个，面食或西点类 2 个。

二、采购方式：综合评分选取。

三、项目预算：以最终报价或合同价实际结算支付。

四、采购需求：我司本着公平、公正、公开的招选原则，现对食堂餐饮承包服务面向社会进行采购。

1、食堂餐饮承包服务采购内容包含：

序号	岗位设置	人数	岗位要求及职责
1	主厨师	1	具有中式烹调师的职业资格证书或职业技能等级证书，具备 5 年以上从业经验，持健康证，身体状况良好。熟悉粤菜为主、川湘菜为辅菜系，掌握较多菜色，合理科学搭配。掌握一定的招牌菜、特色菜、时令菜，以满足不同人群的公务接待需求。熟练掌握并指导其他厨师多种基本烹调技法，了解嫩滑爽、软糯烂、酥

			松脆等烹调特点。监督制作菜品，保证食品生产的卫生、口味、质量，并符合卫生标准。准确掌握用餐人数，合理安排菜式和数量。善于研究创新菜色，按照采购人要求及时更新菜色品种。保证饮食卫生，防止食物中毒，保证所需用具的洁净和菜品的卫生，保证上菜的速度，在规定时间内完成上菜任务，收集来自各方的合理化意见和建议，研制各种新式菜品，不断推陈出新。严格遵守法律法规和学校食堂各项管理制度、劳动纪律，服从安排，尽职尽责，服从管理人员的调度和安排，互相协助，提高工作效率，按时完成各项工作任务。
2	副厨师	2	持有健康证，身体状况良好。掌握接待用餐菜系、食堂家常菜系的烹调方法、烹制要领和技术要求，保证各种出菜成品的标准，达到味感、质感、观感、营养的标准。点心师要求会制作各式粉面粥类，中西点心和小食饮品。在主厨的指导下熟练掌握多种基本烹调技法，了解嫩滑爽、软糯烂、酥松脆等烹调特点。严格按照菜品主、辅料比例、卫生标准烹制菜肴，做到安全、卫生、节能。保证饮食卫生，防止食物中毒，保证所需用具的洁净和菜品的卫生，保证上菜的速度，在规定时间内完成上菜任务。严格遵守法律法规和学校食堂各项管理制度、劳动纪律，服从安排，尽职尽责，服从管理人员的调度和安排，互相协助，提高工作效率，按时完成各项工作任务。
3	厨工	26	持健康证，身体状况良好。合理搭配刀工、厨工班长、服务员等岗位。厨工熟练掌握各类荤素菜的清洗、加工、切配、领料等，选配适当，节约原料，物尽其用，杜绝原材料浪费现象。刀工熟练掌握厨房内厨具设备的使用，协助厨师做好厨房内饭菜的烹制准备工作。餐厅服务员按照就餐时间规定做好食堂窗口打饭菜工作，负责好接待餐的各项服务工作。厨工班长熟悉掌握打包份数，指导分餐人员做好送餐的分装，按采购人要求在指定时间送到指定地点。
4	主管	1	具有较好的协调和管理能力，持有健康证，身体状况良好。全面负责服务团队管理工作，带领全体员工完成采购人制定的各项规章制度；负责所有规章制度的落实执行检查；负责消防安全的预防工作；按照采购人规定的操作流程、厨务操作标准检查每一道工序的执行情况；负责食品卫生、员工个人卫生、餐厅卫生的监管；负责服务团队人员行为规范、仪容仪表、服务态度等多方面的培训等。
5	其他服务人员（财务、会计、仓管）	1	持有健康证，身体状况良好。严格遵守法律法规和学校食堂各项管理制度、劳动纪律，服从安排，尽职尽责，服从管理人员的调度和安排，互相协助，提高工作效率，按时完成各项工作任务。

2、服务要求

2.1 早、中、晚餐及工作餐等用餐食品加工制作和服务、清洁卫生及其他服务工作。

2.2 供餐时间：

用餐时间为：早餐 6：00—8：00；午餐 11：30—12：50；晚餐 17：00—18：30。（根据学校作息调整）

2.3 采购人有权根据工作需要调整就餐服务时间，中选单位应无条件予以配合。

2.4 中选单位应明确各岗位的目标和责任。对食堂服务各环节实施严格管理，厉行节约，提高工作效率，确保饮食安全。

2.5 采购人提供的设施设备以及所需食材，中选单位应正当使用及认真处理。

2.6 采购人对中选单位组建的服务团队进行业务归口管理，由采购人和中选单位共同制订工作制度和标准。

2.7 对中选单位服务质量定期进行考核，并做好改进服务质量。

2.8 中选单位在做好服务工作的同时，有责任向采购人提供合理化建议，以提高管理效率和管理质量。

2.9 中选单位不得以任何方式转包或分包本项目，一经采购人发现，有权终止合同。

3、菜品要求

3.1 早餐品种要求不少于：蛋类 1 款、流食类 2 款（乳、乳制品、自制豆浆、各式粥类等）、包点类不少于 4 款（各式面包、馒头、花卷、包子、中式西点）、粉、面类（米粉、河粉、面条）

2款。荤素合理搭配；

3.2午餐品种要求不少于：主食2款（各式米饭、面食1款）、主菜4款、副菜4款、蔬菜含叶菜与根茎类2款、例汤1款，米饭、例汤任意添加。

3.3晚餐品种同午餐一致。

4、实施方式

中选单位负责提供食堂工作人员，采购人负责对食堂工作人员监督管理。

4.1中选单位派驻团队在管理期间不配合采购人工作要求的，出现问题不配合改正的，采购人有权利要求更换人员，中选单位应该在一周内提供新的人员供采购人面试，并更换不合格员工，保证食堂服务质量。

4.2中选单位配备使用的各类工作人员须符合有关法律法规的规定，且需要按用工性质持健康证上岗，并提供个人无违法犯罪记录证明。须五官端正、身体健康，着装要求整洁整齐，上班穿工作服。每年要定期组织所属人员体检；在招录人员时，要严把健康关、体检关；要求品行端正。

4.3人员工资、五险一金、相关福利由中选单位负责，不得违反惠州市社保等相关标准规定。

4.4现场团队应具备严格的考勤制度，并将每月考勤情况向

采购人报备。

4.5 现场人员团队出现入、离职等变动的，需提前以书面形式通知采购人，并需征得采购人同意。特殊或紧急情况可电话通知采购人，在人员变动的 3 天内补办好手续。

4.6 中选单位派遣的员工须按照劳动部门的相关规定规范用工，如发生劳资纠纷，与采购人无关。

4.7 中选单位应制定员工培训计划，使各岗位的工作人员具备相应的专业素质，并熟悉各项管理规定，能够按照各项管理规定提供高水平的服务。

4.8 报价单位需建立健全的管理制度，应包括（但不限于）以下内容：

（1）公司管理架构与责任体系。

（2）食堂卫生管理制度。

（3）食堂岗位职责。

（4）食堂管理制度。

（5）食堂货物商品卫生安全管理。

（6）餐具清洗区管理。

（7）食堂工作人员奖罚制度等内容。

4.9 报价单位需提供应急方案，应急方案要完整可行，包括（但不限于）食物中毒、突然停电、停水、设备故障等及其他突

发情况的应急方案，应急机制包括以下内容：

（1）安全应急管理组织机构健全。

（2）按规定配备专职应急管理工作人员具体负责的应急管理工作。

（3）应急预案需有安全风险、事故类型和应急指挥体系与职责、监测预警、力量编组、处置程序、救援措施、保障要求等内容。

5、安全要求

5.1 中选单位须做好安全用水、用火、用电、煤气等工作，须服从采购人的监督和检查。

5.2 中选单位为食品卫生安全直接责任人，须严格把好食品卫生安全关。中选单位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中选单位的责任所引起的食品安全事故，由中选单位承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且采购人有权视情况考虑是否取消中选单位的服务资格。

5.3 中选单位要有针对不可抗力情况，如停水、停电等情况进行如何响应的方案，报价时提交各项保障措施；采购人有紧急任务需中选单位提供服务的，中选单位须无条件响应，具体费用

由双方另行商定。

6、验收考核

6.1 考核由采购人负责具体实施，考核工作以采购人工作人员实地调查打分，中选单位从旁见证；

6.2 考核流程：

1.调查打分：采购人工作人员对食品安全、出品管理、服务质量等进行打分。

2.结果统计：以采购人各工作人员评分总数的均值为考核结果。　　；

6.3 考核每学期两次，根据采购人工作人员考核打分的平均得分评定中选单位的服务工作评价，其中得分≥85 的评价为很满意；85>得分≥70 的评价为满意；70>得分≥60 的评价为基本满意；得分<60 评价为不满意；

6.4 若中选单位在一个学年内出现一次工作评价为不满意，采购人则可立即终止合同并进行财务审计，由中选单位承担违约和赔偿责任。

6.5 验收考核范围暂按《餐饮服务质量验收考核表》进行考核，采购人有权根据实际情况进行修改，中选单位无条件同意。

餐饮服务质量验收考核表

考核项目	考核内容	考核情况	得分

食品安全管理（18 分）	食品安全	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
	环境卫生	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
	服务人员卫生	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
出品管理（40 分）	出品变化多样、符合 师生口味（20 分）	不满意（0 分） 基本满意（13 分） 满意（18 分） 很满意（20 分）	
	营养健康、搭配合理 （20 分）	不满意（0 分） 基本满意（13 分） 满意（18 分） 很满意（20 分）	
服务管理（18 分）	出品准时、食材检测、 食品留样无死角（6 分）	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
	仪表仪容无投诉（6 分）	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
	服务热情、主动（6 分）	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
综合管理（24 分）	无投诉事件（6 分）	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
	无重复问题发生（6 分）	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
	双方沟通顺畅、定期 主动总结问题（6 分）	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	

	经营合法证照齐全（6 分）	不满意（0 分） 基本满意（3 分） 满意（5 分） 很满意（6 分）	
考评结果	总分 100 分，得分情况		

说明：

(1) 评分表满分 100 分，每个评分项均按实进行打分评价；

(2) “分数合计”为各评分项的得分之和；

(3) 计分标准：得分≥85 的评价为很满意；85＞得分≥70 的评价为满意；70＞得分≥60 的评价为基本满意；得分＜60 评价为不满意。

7、有关管理费用事项的说明

7.1 以下费用由中选单位负责（包括但不限于）：人员工资、养老保险、医疗保险、失业保险、通胀风险、利润、管理费、税金（如发布税金相关新政策，则随新政策文件要求作为合同附件依据，享有即时生效法律效益。）等。

7.2 中选单位必须按采购人要求的食堂安全管理工作提供专业化的安全生产服务。

7.3 中选单位须按惠州市劳动法规的相关规定，为所有选派到本项目的工作人员办理工伤、养老等保险并签订劳动合同。

8、项目服务其他要求

8.1 服务期限 4 年，采购人有权在签订合同时做出调整。

8.2 采购人每学期对该服务项目进行考核测评，考评满意率

80%以上（含本数）达年度考评次数三分之二的，可作为续签合同的依据；如考评未达考核要求规范标准，中选单位先进行整改，经考评仍未达标的，采购人则可随时终止合同并进行财务审计，由中选单位承担违约和赔偿责任。

8.3 监管在合同执行期间，中选单位须接受惠州市、区行业主管部门的有关监督管理。

8.4 中选单位的权利和义务：

(1) 严格按照各服务项目要求及响应文件承诺配备人员（明确人员配备方案）。

(2) 提供工作日时间的管理服务。

8.5 重要说明：

(1) 中选单位违反国家相关法规，与其聘用人员发生劳资等纠纷，均由中选单位负责调解与处理，采购人不承担任何责任并有权解除合同。

(2) 中选单位必须承诺在中选合同签订后尽快安排全部人员到岗到位；进场后 5 日内向采购人提供作业人员名册和作业人员的资格证书、健康证明及无违法犯罪记录证明等材料。

(3) 作业人员必须按报价文件方案配置到位并符合询价文件要求；设备按报价文件配置的作业清单入场使用并符合询价文件要求。

(4) 因中选单位试用期间不合格而被终止服务合同，中选单位应承担全部的 责任及负责全部人员的安置，不得向采购人提出索赔。

(5) 管理服务费实行先服务后收费，中选单位在服务的次月10日（节假日顺延）前提供上个月服务费的正式税务发票，采购人按财务管理制度支付上月的管理服务费。

9、报价要求

9.1 按第四条第1点的人员配置报价，其包含一切成本以及合理利润，包括但不限于人员工资、养老保险、医疗保险、失业保险、通胀风险、利润、管理费、税金（如发布税金相关新政策，则随新政策文件要求作为合同附件依据，享有即时生效法律效益。）等。

9.2 因业务发展确需增加服务项目、内容时按报价或双方协商解决。

9.3 中选单位不得通过索赔等方式获取补偿。

9.4 采购人有权对本项目资金的投入情况（主要是人员费用支出情况）进行监管，签订合同后中选单位必须在5个工作日内向采购人提供作业人员名单。

10、验收要求

采购人每学期对该服务项目进行考核测评。

11、付款要求

支付条件如下：

11.1 采购人根据实际考勤人数按照月支付服务费，自收到正式发票后7个工作日内向中选单位指定的账户支付款项。

11.2 中选单位必须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证进行支付结算。

11.3 合同履行期限：自合同签订生效之日起 4 年（ 48 个月），每年预算金额以中选价格为准。

五、报价单位资格要求

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

1、具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照，自然人的身份证明复印件加盖公章）；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供由第三方专业机构出具的2023年度财务审计报告（财务审计报告至少包含资产负债表、利润表、现金流量表、第三方专业机构盖章和注册会计师签字页，加盖报价单位公章）或报价截止时间前近半年内任一月的财务报表（至少包括资产负债表和利润表）的复印件加盖报价单位公章或报价截止时间前半年内银行出具的企业资信证明的复印件加盖报价单位公章，法人或者其他组织成立未满一年的无需提供）；

3、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料的承诺书原件）；

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次政府采购活动前半年内至少一个月的依法缴纳税收和社会保障资金的有效凭据复印件加盖公章，依法免税或不需要缴纳社会保障资金的中选单位，应提供相应证明文件）；

5、参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明）（此处所述重大违法记录，是指报价单位因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）（格式见后附件）；

6、法律、行政法规规定的其他条件。

（一）落实政府采购政策需满足的资格要求。

（二）本项目的特定资格要求：中选单位具有有效期内的《食品经营（生产）许可证》。（提供有效的证书复印件加盖公章）

（三）拒绝下述报价单位参加本次采购活动：

（1）报价单位单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同报价单位，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

（2）凡为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、

监理、检测等服务的报价单位，不得再参加本项目的采购活动。

（3）拒绝列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的报价单位参与政府采购活动。报价单位通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询报价单位信用记录并保存至报价文件（报价文件中提供网页查询截图并加盖报价单位公章）。

（四）须具有良好的商业信誉、服务意识，无不良记录，保证通讯畅通，严格遵守学校相关制度。

（五）本项目不接收联合体报价，实行资格后审。

六、询价报名时效

自公告发布之日起至2026年1月30日16点30分（北京时间）。请各单位将报价文件递交至惠东县交投供应链贸易有限公司，否则将视为不接受邀请。

七、保证金缴纳:无

八、其他事项说明：无

九、联系方式

采购单位：惠东交投供应链贸易有限公司

地 址：惠东县惠东大道741号五楼

联系人：廖先生

电　话：15816465776

本次询价的最终解释权归惠东县交投供应链贸易有限公司所有。

惠东县交投供应链贸易有限公司

2026 年 1 月 27 日