

广州城市职业学院科教城校区 B1 食堂承包经营服务项目 需求调查公告

广东三胜管理顾问有限公司受广州城市职业学院的委托，拟就广州城市职业学院科教城校区 B1 食堂承包经营服务项目通过询价方式开展需求调查，有关事项如下：

一、项目基本情况

1、项目名称：广州城市职业学院科教城校区 B1 食堂承包经营服务项目

2、采购内容：广州城市职业学院科教城校区 B1 食堂承包经营服务

二、需求反馈材料填写要求

1、请各潜在供应商按《需求调查反馈表》（详见附件）的要求填写需求调查反馈信息，并提交相关材料，如有其他对本次项目的意见或建议，也可一并提供。

2、需求调查反馈材料提交形式：供应商对本次需求调查的反馈材料以电子文档形式提交（需加盖公司印章）。文件命名规则：项目名称+供应商名称+需求调查反馈表发送至以下邮箱：462307265@qq.com。

3、时间要求：需求调查反馈材料请于 2024 年 2 月 8 日下午 17:30 前发送至指定邮箱。

4、各供应商须按照项目需求，根据自身实际情况反馈材料。

5、本次需求调查的结果将作为广州城市职业学院科教城校区 B1 食堂承包经营服务项目的参考，不影响后续参与该项目投标，同时我公司也将对本次调查结果内容进行保密。

三、其他事项

1、采购人信息

名称：广州城市职业学院

地址：广州市白云区广园中路 248 号

2、机构联系信息

名称：广东三胜管理顾问有限公司

地址：广州市越秀区广州大道中 299 号 603 室

3、项目联系方式

项目联系人：郭先生

联系电话：13509965615（微信同号）

附件：供应商需求调查反馈表

广东三胜管理顾问有限公司

2024 年 2 月 2 日



附件：

广州城市职业学院科教城校区 B1 食堂承包经营服务项目
《供应商需求调查反馈表》

一、供应商基本信息

供应商名称	
供应商地址	
经营范围	
联系人、联系电话	
电子邮箱	
从业人员数量	
2022 年度营业收入	万元（无上一年度数据的新成立企业可不填报。）
企业类别	对照中小企业划型标准规定（工信部联企业〔2011〕300号）（工业）属于_____（大型企业/中型企业/小型企业/微型企业） 注：从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业。从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业。从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

二、项目概况

- 1.项目名称：广州城市职业学院科教城校区 B1 食堂承包经营服务项目
- 2.项目情况：广州城市职业学院科教城校区 B1 食堂承包经营服务

三、需求调查内容

需求相关内容	供应商问卷调查（以下内容由供应商填写）请在所选答案前的□内打“√”，或将答案填写在相应的横线（或空格）上
一、技术要求	一、技术要求
<p>1.总体要求 通过本次招标,为广州城市职业学院科教城校区B1食堂承包经营服务项目选定合适的供应商。</p> <p>2.总体项目概况</p> <p>(1) 采购内容: 广州城市职业学院科教城校区B1食堂承包经营服务。</p> <p>(2) 项目概况: 科教城校区位于广州市增城区朱村街科教大道142号, B1栋食堂总面积为9853平方米共四层, 包含餐厅和厨房, 其中首层和二层为大众餐厅, 三层和四层为特色餐厅(四楼有4间包房), 食堂一楼、二楼附设小卖部。服务对象人数预计: 学生9000人, 教工300人。学校提供现有食堂的基础设施(含水、电、气和校园一卡通收费系统); 食堂领有《食品经营许可证》; 食堂附设的小卖部也包含在本项目范围内。</p> <p>(3) 项目分为子包一和子包二, 子包一为食堂的二楼和四楼, 子包二为食堂的一楼和三楼, 子包一和子包二可兼投不兼中。</p> <p>(4) 经费来源: 学校师生充值款中的消费部分。</p> <p>(注: 本项目就餐人数和经营规模均为预计数, 不能作为采购人的承诺和保证。履约过程中以实际就餐人数和实际经营额为准。</p> <p>3.项目总体服务内容及要求如下:</p> <p>(一) 食堂服务方案和厨房设备设施要求</p> <p>(1) 中标人应根据食堂的一层、二层为大众餐饮区, 三层、四层为特色风味餐饮区的功能定位制定服务方案。</p> <p>服务方案包含但不限于以下内容: 食堂场地功能区划分安排; 服务项目设计(其中各类风味档口制作售卖品种及流程结构必须符合要求并达到有关标准); 设施设备耗材的添置计划;</p>	<p>1.技术要求的设置是否合理、是否符合国家和行业的相关规定?</p> <p><input type="checkbox"/>合理</p> <p><input type="checkbox"/>部分合理, 不合理的条款是: 理由是: 建议:</p> <p><input type="checkbox"/>全部不合理, 理由是: 建议:</p> <p>2.有无其他补充建议:</p> <p><input type="checkbox"/>无</p> <p><input type="checkbox"/>有, 具体建议是:</p>

大众餐饮服务伙食品种份量售价标准；风味小吃品种、份量售价标准；各岗位员工配置情况（岗位、名单、工种、持证情况、工龄等）；物资采购来源渠道、验收和储存管理；经营成本分析等。服务方案需详细、可操作性强。

★（2）服务方案中的大众餐饮服务伙食品种份量售价标准应根据附件1《广州城市职业学院食堂大众餐菜单》，在投标文件中按照要求分别填上菜品份量、售卖价格和荤素搭配比例，以及风味小吃品种、份量售价标准（如糖水、汤粉面、拉肠和烧腊等，风味品种清单由中标人自行设计，包含品名、份量、价格、食材内容等），在投标文件中应体现上述内容。

（3）中标人要根据食堂的实际需要配齐相关设备设施，设备设施可以通过购买或租赁的方式，产生的费用由中标人承担。

（二）食堂经营服务承包要求

A、经营管理工作要求

（1）中标人必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国劳动法》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等有关法律法规以及上级主管部门和学校有关规章制度，国家、上级主管部门和学校如有新的法律法规及相关制度则按照新的执行。

★（2）中标人不得将本承包项目转包给第三方。

（3）中标人要制订落实食堂各类管理规章制度，包括但不限于食品卫生、人事用工、业务培训、持证上岗、优质服务、劳动分配、岗位职责、工作守则、成本核算、监控检查、考核奖惩、安全生产和仓储管理、采购管理制度、食物中毒应急措施、消防及安全制度、文明服务公约、民主管理制度及有关的责任追究制度等。中标人必须执行采购人及其上级有关食堂餐饮视频监控制度，做好视频监控数据的备份和上传工作。

（4）中标人须严格遵守消防安全、食品卫生安全等法律法规和学校相关规定，对合作责任区内的消防安全、人员安全、食品卫生安全等负责，中标人应加强防范，确保安全生产，如有火灾、食物中毒、因食品安全问题被新闻媒体曝光或食堂经营管理不善引发事端等事故（舆情）发生，中标人负全责，给采购人造成名誉及财产损失的，中标人除要受相关法律法规的处罚，还要赔偿采购人的损失。每年必须有两名员工参加消防培训并取得消防培训合格证。

(5) 中标人须设立严格的检查公示制度, 要将食药监部门对食堂的执法检查、整改通知报告、食品检查报告、货物采购来源证书及国家相关规定的资质证书等粘贴于固定的公告栏供查阅, 并备份给采购人后勤管理部门。

(6) 中标人有责任及义务并积极组织、协助采购人开展食堂民主监督管理活动, 包括但不限于民意调查、巡查、评比等; 按要求准时参加采购人食堂主管部门组织的各类会议、业务学习培训和座谈会。主动改善场地条件配合学生实践活动等。

(7) 为加强食堂的监督管理工作, 采购人设置专职食品安全管理员进行每日监督检查, 中标人要认真配合检查, 确保检查考核工作的到位和食堂供餐工作的稳定, 采购人食品安全员每日检查结果将作为中标人服务质量考核基金返还比例的重要评分依据。采购人不定期安排食品营养与检测专业师生按照食品安全和营养检测标准, 对食品原料和成品的农药残留、重金属污染、转基因和营养成分等方面实施监测。

(8) 中标人承诺为采购人提供一定数量的勤工俭学岗位。

(9) 中标人必须按照采购人要求的时间开餐或停餐。

★(10) 中标人销售饭菜须使用学校统筹的网络进行支付, 学校现有一卡通系统支持微信支付, 可以实体刷卡支付或微信支付。为保障师生资金安全, 师生消费金额统一纳入学校食堂账户管理, 禁止使用非学校统筹的网络进行支付。

(11) 中标人在经营期间投入不少于200万元人民币的食堂文化建设, 包含食堂装饰、餐厨具配置等, 按照采购人的要求实施。建设内容应与我校校园人文环境有机融合, 立足校园文化, 服务食堂使用, 体现人文关怀, 突出立德树人的根本使命, 实现全程育人、全方位育人。功能定位分为两类, 一是饮食, 即经济大伙、风味档口和休闲餐吧; 二是文化, 即休闲聚会、学习和校园宣传。中标人需根据不同的功能定位来确定主题风格、空间布置, 简洁明快或精致舒适, 开阔通透或围合封闭。时刻贯穿以人为本的理念, 努力满足师生生理、心理等多方面需求, 提升校内用餐品质, 营造温馨、舒适、便捷的多元交往空间。

(12) 中标人在经营期间不得使用进口肉类、水产品等食材。

(13) 中标人在经营期间不得使用转基因的食用油、大豆、玉米等食材。

★B、伙食服务要求和标准

(1) 中标人在食堂承包经营服务合作过程中, 应有立足为师生提供优质服务的思想素质和职业道德, 应充分认识高校食堂具有公益性、服务性、微利性的特点, 坚持薄利、质优、卫生、安全的经营理念, 按照采购人的要求, 根据就餐师生人数, 每日按时足量优质价廉向师生提供一日四餐(早餐、中餐、晚餐和夜宵)的主、副食品及相关服务。为便于学院校园综合管理和方便师生用餐, 食堂不得经营对外送餐业务, 也不得接纳校外人员进食堂用餐。中标后中标人应按照投标文件中提交的《广州城市职业学院食堂经营服务承包方案》有关内容和标准进行经营和提供各类伙食服务。如需调整方案需书面得到采购人的同意后方可进行。中标人要严格控制食堂的毛利率, 出售的各类菜色品种(含风味小吃)定价要合理, 必须进行明码标价, 不得高于学校周边区域的零售价。所售食品价格定价、调升必须提出书面申请, 经采购人后勤管理部门论证并书面同意后方可出售或调价, 否则作违约处理。

(2) 食堂每天早上6:50至9:00须提供早餐服务, 中午11:30至13:00须提供午餐服务, 晚上17:30至19:00须提供晚餐服务, 20:30至22:00提供宵夜服务。午、晚餐提供的大众餐(不包括风味和烧腊等特色餐)的高、中、低档菜式品种比例为2:5:3; 高价菜每份售价4.5元以上, 含4.5元; 中价菜每份售价2元以上至4.5元, 含2元; 低价菜每份售价2元以下。大众伙食品种要求: 学生餐厅早餐品种要求在20个以上; 午、晚餐品种要求在50个以上; 夜宵供应粥、粉、面、麻辣烫等品种不得少于8个。

(3) 中标人提供的食堂饮食服务中, 大众伙食(大众餐)的比例不得低于60%, 风味品种占40%以下; 中标人要按照投标文件中提交的《广州城市职业学院学生食堂大众餐菜单》安排学生餐厅每周菜谱, 并在每周一上午将本周菜谱张贴公示; 每天学生大众餐的菜品与前一天相比更换率必须达到30%, 菜品烹饪质量要求: 干净卫生, 制作精细, 色、香、味俱全, 烹饪调配符合平衡营养健康要求, 每餐猪肉、鸡鸭、鱼的菜品品种推出比例为1:1:1; 主荤: 包括禽畜肉、鱼类、蛋类等每份不少于150克; 副荤(半荤素): 包括禽畜肉、鱼类、蛋类等不少于50克, 搭配瓜果蔬菜、豆类制品不少于100克; 素菜: 瓜果蔬菜不少于150克。

(4) 教工用餐具体的供餐模式、刷卡金额根据学校要求和教职工的实际需求进行调整; 对于节假日、学校活动、教职工加(值)班等相关用餐, 按照财经政策和校内相关规定标准执行。

(5) 寒、暑假期间(含节假日)按采购人的要求提供留校学生的膳食服务。接待用餐按采购

人要求由中标人采购原材料、烹调制作和供应服务，并提供正规合格发票办理报账支付手续。

(6) 食堂小卖部提供指定商品销售服务，小卖部经营范围限定销售食品、饮料、预包装食品及与食品相关的货物，不得超出范围经营烟、酒、餐饮、非定型包装食品等，如需售卖其他商品必须经采购人同意。小卖部商品的零售价不得高于学校周边区域零售价。食堂小卖部的营业时间同食堂营业时间。

(7) 中标人须认真执行饭菜留样备案制度，派专人负责收集每日售出饭菜样品封存，妥善保管48小时。若出现食品卫生安全乃至食物中毒现象或对学生身体造成损害等，经有关部门检验确定是由中标人提供的饭菜引起的，一切责任和费用由中标人承担。若后果严重，除没收履约保证金外，依法移送有关部门追究其相关法律责任。

C、员工管理要求

(1) 中标人须严格按照国家的法律法规，合法用工；工作人员必须具有与本项目服务内容有关的合法工作资质及健康证；持证上岗，严格按照各项专业技术规范及有关法律法规提供服务；中标人拟派驻本项目的工作人员必须进行严格调查审核。

(2) 保证录用人员没有劳动教养和刑事犯罪记录，健康状况良好、无传染性疾病和其他有碍食品安全的疾病，无精神病史，保证队伍良好素质和相对稳定。

招聘的员工必须按《中华人民共和国劳动法》等相关法律法规签订劳动合同，中标人自行承担包括但不限于所聘用人员的工资、福利、社会保险（包含养老、失业、医疗、工伤、生育）及劳保福利等一切费用。

(3) 食堂现场管理经理负责对日常综合服务工作进行计划、安排、检查等日常管理工作，负责与采购人管理人员沟通联系，及时解决工作中出现的问题。食堂管理经理应熟悉掌握食品卫生安全管理方面的法规制度，具有三年以上餐饮管理工作经验和较强的管理工作能力，与中标人签订劳动合同并提供近3个月内任意一个月的社保证明。中标人要授权食堂管理经理负责本食堂的管理、统筹、协调和落实相关食堂经营管理工作。食堂管理经理不得随意调动，如需调动必须有正当理由并书面经采购人同意后方可调动。

(4) 中标人在营业期间应当用明显的标识对外标识中标人员的身份，该标识不能使任何第三人产生中标人与采购人具有关联关系的误解。要按有关规定每天进行晨检保证个人卫生符

合要求，同时所有员工要穿戴统一的工衣、工裤、工帽、工鞋和带上工牌上岗。

(5)本项目要按供餐9000人的标准配置食堂员工，子包一和子包二分别配置食堂管理经理(专职管理人员)1人、营养师不少于1人、高(中)级厨师不少于8人、初级厨师不少于4人、点心师不少于4人，员工总人数与就餐总人数按1:50-70进行配备。食堂风味餐厅按每个档口开设品种配置工作人员，原则上每个档口配置2—3名员工。中标人食堂管理经理应为高级食品安全管理员，并相应配备2名以上的中级或高级食品安全管理员。中标人主要岗位人员必须按采购人的要求和中标人的承诺配置，岗位人员经采购人确定后，中标人不得随意更换，如需更换岗位服务人员，中标人需报采购人同意后方可调换岗位人员。

(6)服务人员工资不得低于广州市企业职工最低工资标准(工资不含按国家规定必须支付的社会保险及其他应付费用)。

(7)中标人应遵守采购人的各项规章制度，不得影响采购人的正常管理秩序。中标人在采购人范围内发生事故或因中标方人员过错导致的一切人身损害或财产损失，中标人应妥善处理纠纷并承担全部赔偿责任(包括但不限于赔偿采购人因此支出的赔偿金/和解款、诉讼费/仲裁费、律师费等)。

D、安全卫生工作要求

★(1)投标人需承诺近三年未发生过食品安全事故及因服务纠纷而引起的罢餐、静坐、游行等群发性事件。

(2)中标人所有操作规程(采购、存储、加工、销售、留样、厨房设备餐饮具洗消等)必须按照国家及省有关规定操作。所有食品必须现场制作，未经采购人同意，不得对外承办加工配餐业务、也不能把在其他场所加工制作后的食品配送到学校食堂。

(3)中标人须做好合作区域内(包括操作区和就餐区)的卫生，并根据政府和学校的相关规定做好“门前三包”。同时，中标人须根据采购人的相关规定负责垃圾清运和相关费用。所有排污管道要连接地下暗渠排放，定期对污水井、隔油、隔渣池(井)的油污、杂物进行清理，对无异味、无污染的垃圾应集中加盖堆放，并定时自行运到学校指定的地方进行处理。

此条所指“门前三包”的定义为：“一包”门前市容整洁，无乱设摊点、乱搭建、乱张贴、乱涂写、乱刻画、乱吊挂、乱堆放等行为；“二包”门前环境卫生整洁，无裸露垃圾、粪便、污水、

无污染、无渣土，无蚊蝇孳生地；“三包”门前责任区内的设施、设备和绿地整洁等。

E、物资采购工作要求

(1) 中标人的所有采购应当选择相对固定的食品供货商，均应与供货商签订供货合同，并及时提供供货商的资质文件、供货合同交采购人备案。严格落实原辅材料采购索证索票和进货查验制度，确保食品原材料采购的安全、可靠。中标人与采购人要签订食堂生产安全、食品卫生安全等相关安全责任书。所发生的事故后果、经济责任及法律责任由中标人全部承担。

(2) 中标人采购的大米、面粉、食油、调味品、饮料等主副食品应有符合国家规定的生产标识、产品质检合格证书、食品生产许可证、检测报告（含重金属检测项目）等。食用油必须采用知名品牌的大豆油、菜籽油、花生油、调和油，调味料采用知名品牌瓶装调味料，大米选用一级以上大米，禁止使用棕榈油。中标人应完成采购人在帮扶地区农副产品网络销售平台应采购的份额。

(3) 食堂食用的新鲜蔬菜、瓜果、肉类等，中标人要由自有或租赁的食材加工配送中心（中央厨房）配送或具有检测条件的生产基地或市场购买，新鲜的食材需用厢式冷链冷藏车运输。中标人每天早上要安排专人对采购回来的瓜果蔬菜进行残余农药快速检验，并将检验结果进行公示。为确保学生营养均衡，食堂大众餐每天使用的鸡鸭、猪肉、鱼类的用量之比为1:1:1。

(4) 小卖部不得出售假冒伪劣产品，不得出售不利于学生身心健康产品。小卖部要严格执行进货查验、索票索证、台账档案管理、入市食品源头追溯等制度。

(5) 采购或使用不符合卫生安全标准的食品，采购人有权没收、销毁及按规定处罚，并禁止中标人向师生销售，所造成的一切损失和责任由中标人承担。若所使用的食材被政府相关部门检测出有单项指标不合格，必须立即停止使用外，情节严重者还要追究法律责任。

(6) 物资采购工作的具体要求见附件2《广州城市职业学院食堂物资采购工作具体要求》。

F、场地和设备管理工作要求

(1) 除去学校已经配置的设备，其余食堂所需设备及用具由中标人自行解决，多为低值易耗品，如餐盘、碟子、筷子、清洁卫生用品等。中标人因食堂工作需要投入的建设项目、添置的厨房设备设施要提前征得采购人同意，并向采购人报送有关材料，通过采购人验收、核实价格。合同期满或中途退出，属于中标人投资建设或购置的厨房设备、餐具、台椅等动产，

归中标人处置；水电、空调、消防、基建门窗等室内固定装修归采购人所有，中标人不得人为破坏或损坏。如因中标人原因提前解除合同撤场，已投入的所有设施设备不能撤走并无偿归采购人所有，采购人不再作其他任何补偿。

(2) 中标人要对食堂食品安全视频监控系统进行管理、使用和维护，确保采购人安装的“视频监控”系统用于展示“阳光食堂”、“透明食堂”。(3) 中标人承包经营食堂所有食材的进销存和价格等实现电子化管理，相关的硬件如电脑、打印机及软件等配套费用由中标人负担。

(4) 采购人在中标人服务区域内按相关规定配置消防器材，中标人要负责消防器材的检查、维护和保养，并确保其完好有效。

G、校园一卡通管理

采购人提供“一卡通”系统交中标人使用，采购人负责系统维护、更新和升级等。“一卡通”系统实行先充值后消费，中标人负责办理充值服务。每月与采购人对账，采购人按照消费额结算营业收入并与中标人办理款项清算；中标人不得私自收取充值款和消费款。

H、具体管理措施如下：

(1) 为保证食堂食品卫生安全 and 生产安全，中标人须自行经营中标食堂，食堂负责人和食品安全管理员须全程在岗指导员工工作。

(2) 中标人必须依法与员工签订劳动合同，为防止中标人将经营场所转包，中标人须将所有员工的用工合同副本交采购人备案。

(3) 中标人须按时发放所有员工工资，采购人有权随时查询中标人的工资发放记录，中标人财务人员须配合提供相应的银行流水记录。

(4) 中标人所有员工的身份证复印件须交采购人保卫部门备案，健康证原件须交采购人后勤管理部门保存备案。

(5) 中标人对原材料须统一采购，须建立电子台帐做好记录，食堂使用的原材料须在电子台帐上有记录。建立电子台帐费用由中标人承担。

(6) 中标人须按时与供货商结清货款，货款须与台帐记录相对应，采购人有权随时查询中标人货款支付记录，中标人一般应于供货商送货一个月内支付货款

二、商务要求	二、商务要求
<p>1.项目基本情况</p> <p>(1) 项目预计金额：经营规模预计金额子包一和子包二分别为500万元/年。</p> <p>(2) 服务期限为3年，2024年8月1日-2027年7月31日。</p> <p>(3) 本项目合同采用“一年一签”的原则进行，第一年度（当年8月1日至次年7月31日）通过采购人组织的日常检查考核和学年度综合考评，没有违反《合同》有关条款，没有出现学生罢餐、食物中毒或者食品安全事故、消防安全状况下方可续签下一年度的承包合同。</p> <p>2.承包经营期间相关费用</p> <p>1、经营期间以下费用及由此产生的责任由中标人全额承担，食堂区域（包括操作区和就餐区）的燃气费、水费、电费、清洁费、餐厨垃圾清运费；小卖部工商营业执照和税务登记证等证件办理费用，采购人协助提供资料；安装网络上网费；视频监控和明厨亮灶系统维修保养费；员工健康证办证费及政府有关部门依法征收的各种费用。</p> <p>★2、中标人应在签订承包合同后及时为采购人食堂购买食品安全责任险和餐饮场所责任保险各1份，每份保险金额500万元以上。（提供承诺函加盖公章）</p> <p>★3、食堂按照现状交付使用，房屋的基础维修（单项500元以内含500）由中标人承担，单项500元以上的维修费用由采购人承担；中标人应按照《食堂标准化基础设施配备指标》进行设备、餐具及基础设施的配备、补充和完善，费用由中标人承担。经营期间，中标人要维持采购人提供的设备、设施的正常运转，要对厨房的设备、设施（水、电、燃气管道、抽排烟管道、下水道、隔油池等）进行定期清洁、维护和保养，对有安全隐患的设备设施及时更换维修，产生的费用由中标人承担。（提供承诺函加盖公章）</p> <p>4、食堂经营期间，政府相关部门对食堂的各种检查，如食品安全检查、垃圾分类检查、消防检查、燃气安全检查等各项检查，因检查产生的各项处罚及费用，由中标人承担。</p> <p>5、采购人根据学校“一卡通”收费管理系统消费金额的90%以轧差的形式每个月结算一次营业收入；消费金额的10%作为本学期的检查考核基金，以上消费金额包含食堂、小卖部，根据采购人对其中标人的检查考核结果，按服务质量基金考核管理办法要求定期结算。</p>	<p>1.商务要求的设置是否合理、是否符合国家和行业的相关规定？</p> <p><input type="checkbox"/>合理</p> <p><input type="checkbox"/>部分合理，不合理的条款是： 理由是： 建议：</p> <p><input type="checkbox"/>全部不合理，理由是： 建议：</p> <p>2.有无其他补充建议：</p> <p><input type="checkbox"/>无</p> <p><input type="checkbox"/>有，具体建议是：</p> <p>1.采购预算能否足够完成上述服务内容？</p> <p><input type="checkbox"/>能</p> <p><input type="checkbox"/>不能，理由是： 建议：</p>

3.履约保证金

(1) 中标人在签订合同的同时，必须向采购人缴纳本项目的履约保证金，金额为人民币伍拾万元整（¥500,000.00）。

(2) 保证金的缴纳应当以银行保函形式（非现金）提交。

(3) 保证金主要用于食堂发生食品卫生安全事故的首期用款、违约行为、设施设备损坏赔偿及其它紧急情况；保证金的有效期必须至本项目合同结束期后的三个月。

(4) 合同期满后，经采购人食堂管理人员检查食堂设施、设备无损坏，证明无安全事故、无违反有关管理条例规定，保证金将在合同期满并完成项目移交之日起三个工作日内全额无息退还。

(5) 若中标人在服务期内，因自身原因导致中途退出服务的，履约保证金将不予退还。

★4.食堂服务质量检查考核

(1) 日常检查考核

采购人依据合同约定及《广州城市职业学院食堂服务质量基金考核管理办法（2023年修订）》（附件3），对中标人的承包经营服务工作进行日常检查考核，日常检查考核结果作为采购人对中标人考核基金发放的参考依据，根据检查考核情况予以全额返还或扣减。

(2) 综合考评

采购人每两个月一次组织对食堂进行综合考评，综合考评工作主要是师生食堂民主管理方面，针对师生对食堂问题的投诉、饭菜价格设置是否合理等方面，以师生代表座谈会、满意度调查等形式进行开展。综合考评结果作为采购人对中标人考核基金发放的参考依据，根据检查考核情况予以全额返还或扣减。

通过以上的日常检查考核和综合考评，由后勤管理部门每两个月形成食堂服务质量检查考核报告（总结），报学校食堂管理工作领导小组审议。根据审议结果，是否对考核基金予以全额返还或扣减。食堂承包经营期间如采购人的食堂服务质量检查考核有修改或调整，则按新的执行。

5.违约责任

(1) 未经采购人同意，中标人不得随意改变食堂现有功能。否则采购人有权要求中标人按照

原状恢复或向采购人交纳恢复原状工程所需费用。

(2) 中标人在承包期内出现下列情况之一者，采购人有权取消其经营资格，责令限期退出。

- a: 经营期间发生师生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的；
- b: 因食品价格、质量、卫生和服务态度等而引发的学生罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶劣的；
- c: 因中标人过失导致一方或双方被行政处分或违反法律法规导致严重后果的行为的；
- d: 严重违反国家、省市《消防安全条例》等行为，限期整改依然无效的。
- e: 在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经采购人规劝、限期整改依然无效且情节严重的；
- f: 在经营过程中存在转包经营行为的；
- g: 招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格，或经营情况发生变化不符合准入条件的；
- h: 未严格按照投标文件中提交的《广州城市职业学院食堂经营服务承包方案》的有关内容和标准实施开展对食堂的经营管理和服务工作的；
- i: 不积极配合采购人实施食堂升级改造计划，经劝说仍拒不纠正的；

(3) 中标人因违约被解除合同的，必须无条件撤场，缴存的履约保证金等款项采购人有权不予退还，已投入的所有设施设备不能撤走并无偿归采购人所有，采购人不作任何补偿。

(4) 中标人在签订合同时，必须向采购人提交《禁止商业贿赂承诺书》。《禁止商业贿赂承诺书》的内容为：中标人承诺本公司、本公司员工在项目采购、签约、履约及后续服务过程中，不得采用任何方式向采购人及其工作人员行贿。

附件 1: 《广州城市职业学院食堂大众餐菜单》

附件 2: 《广州城市职业学院食堂物资采购工作具体要求》

附件 3: 《广州城市职业学院食堂服务质量基金考核管理办法（2023 年修订）》

附件 1: 广州城市职业学院食堂大众餐菜单

投标单位名称:

日期:

类别	名称	价格 (每份)	份量 (克)	荤素比例(投料情况)
猪肉类	肉片炒支竹			
	红烧猪手			
	肉沫煮豆腐			
	热狗肠			
	红烧肉			
	蒸腊肠			
	糖醋排骨			
	咕嚕肉			
	腊肠蒸芋丝			
	豉汁蒸排骨			
	凉拌肉片			
	香芋扣肉			
	甘香肉丝			
	火腿玉米粒			
	肉丝扒炸豆腐			
	菜花炒肉片			
	肉丝炒圆椒丝			
	黑椒排骨			
	油泡肉片			
	油泡猪腰			
油泡猪心				

枸杞猪肝汤			
肉丝炒节瓜丝			
耗油猪肝			
时菜炒肉片			
回锅肉			
胡萝卜龙骨汤			
冬瓜龙骨汤			
肉片红烧日本豆腐			
豆角干扣肉			
调理肉			
水煮肉片			
蒜泥白肉			
豆角炒叉烧			
蛋蒸肉饼			
时菌烩肉片			
鱼香茄子			
腊肠蒸金瓜			
蒸干蒸烧麦			
热狗肠			
海带蒸排骨			
龙眼肉丸			
蒸肉丸			
蒜心、韭黄、兰豆、 西兰花配肉			
海带大骨汤			

龙骨玉米甘笋汤			
莲藕龙骨汤			
净叉烧			
青瓜炒肉沫			
耗油肉片			
冬瓜煮肉片			
珍珠肉丸			
豉椒炒粉肠			
排骨蒸榨菜			
豆皮肉卷			
梅菜扣肉			
豉汁茨仔蒸牛仔骨			
肉片红烧茄子			
节瓜丝炒肉丝			
排骨蒸金瓜			
红烧肉炒茨仔			
韭菜炒肉沫			
火肠韭菜煮猪红			
肉沫炒豆角粒			
虫草花肉丸汤（6只）			
蒜心炒肉丝			
梅菜蒸肉饼			
花生黄豆焖猪皮			
黑椒猪扒			
肉片炒青瓜			

肉丝耗油豆腐			
肉片耗油炒什菇			
孜然土豆肉丁			
蒜香肉片			
风沙肉条			
咖喱蒸花腩			
生煮肉片			
水煮肉片			
手撕包菜肉片			
肉沫扒豆腐干			
香芋粉蒸排骨			
焦香排骨			
肉片烧杏鲍菇			
沙姜炒猪舌			
海鲜炒猪肉			
猪肠炒酸菜			
叉烧烧豆角			
果汁猪扒			
萝卜玉米龙骨汤			
肉丝烩千张			
肉片煮节瓜			
花腩肉炒酸菜			
肉片炒莴笋			
耗油肉片			
香煎午餐肉			

	香辣猪皮丝				
	西芹炒火腿肠				
	黑椒热狗肠				
鸡类	咖喱鸡				
	黄豆炒凤爪				
	卤水鸡腿				
	香煎鸡扒				
	姜葱鸡				
	白切鸡				
	五柳炸弹				
	红枣虫草花蒸鲜鸡				
	冬菇蒸鸡				
	沙姜鸡				
	麻辣鸡				
	腰花肠				
	油炸鸡柳				
	韭黄炒蛋				
	韭菜炒蛋				
	整只椰子炖乌鸡				
	牙签肉				
	辣子鸡				
	青瓜鸡肉丁				
	酱油鸡				
净蒸水蛋					
熟木瓜蒸鸡					

	花生煲鸡脯汤			
	鲜菇鸡肉汤			
	鲜淮山甘笋汤			
	云耳蒸滑鸡			
	口水鸡			
	豉椒香鸡柳			
	蒸调理鸡扒			
	豉汁圆椒鸡柳			
	红烧鸡翅根(2只)			
	苦瓜鸡汤(小碗)			
	红枣枸杞虫草花鸡腿汤			
	土豆炒香鸡柳			
	香炸鸡块(4块)			
	糯米酿鸡全翅			
	手撕鸡			
	咸鸡			
	红枣枸杞蒸滑鸡			
	椒圈干锅炒鸡			
	莴笋炒鸡丁			
	耗油木耳蒸鸡			
	香辣鸡柳			
	干锅麻辣鸡			
	柠檬汁鸡扒			
鸭类	卤水鸭			
	酸梅鸭			

	姜葱鸭			
	咖喱鸭翅根（1只）			
	萝卜焖大鸭			
	果汁扒大鸭			
	茨仔焖大鸭			
	菠萝焖大鸭			
	沙姜大鸭			
	红葱头鸭			
	烧鸭			
	烧鸭腿			
	橙汁鸭脯			
	香辣鸭脖子			
	豆豉鸭			
牛类	爆酱牛肉丸			
	茶树菇炒牛肉			
	西兰花炒牛肉丸			
	麻辣凉拌牛肉			
鱼类	水煮鱼片			
	五柳菊花鱼			
	红烧白鲢鱼			
	酱油蒸罗非鱼			
	泡椒豆豉蒸大鱼			
	豆豉蒸南昌鱼			
	酱油蒸皖鱼			
	酱油蒸大鱼头			

	酸菜蒸鱼腩			
	红烧池鱼			
	剁椒蒸碎鱼腩			
	酱油蒸大鱼			
	酱油蒸鱼籽			
	红烧大鱼腩			
	豆腐鱼头汤			
	秋刀鱼			
	红烧豆豉泡椒池鱼			
	酸菜蒸大鱼			
	泡椒蒸大鱼头			
	红烧大鱼圈			
	酸菜蒸扁鱼			
	酱油蒸池鱼			
	咖喱鱼丸			
	豉汁蒸加三鱼			
	豉汁蒸皖鱼			
	红烧带鱼			
	红烧大鱼			
	香酥炸带鱼			
	酸菜鱼片			
	豉汁蒸罗非鱼			
虾类	虾皮扒节瓜			
	油焖大虾			
	香酥虾排			

	西兰花炒虾丸				
蛋类	火腿煎蛋饼				
	节瓜酿咸蛋王				
	煎荷包蛋				
	火腿蒸水蛋				
	蛋蒸肉片				
	五彩皮蛋				
	番茄炒蛋				
	餐肉粒蒸水蛋				
	包菜丝炒蛋				
	韭黄炒蛋				
	蒸水蛋				
	咸鸭蛋				
	西红柿豆腐鸡蛋肉片丝汤				
	自制泡菜炒蛋				
	鱼籽蒸水蛋				
	菜埔炒蛋				
	五彩炒蛋丝				
	半成品蛋角(2只)				
	粉丝干炒鸡蛋				
	糖醋炸鸡蛋				
大葱炒鸡蛋					
韭菜炒蛋					
卤水类	卤水鸡翅				
	果汁鸡扒				

	卤水鸡腿			
	卤水蛋			
	卤水豆腐			
	卤水鸡翅尖			
	卤水鸡			
	卤水鸡肝			
	卤水花腩肉			
酿类	蒸酿豆卜			
	蒸酿凉瓜			
	酿豆腐			
	酿茄瓜			
	炸酿莲藕合			
	猪肉酿金瓜			
	煎酿尖椒			
素菜	猪肉酿节瓜			
	素炒金针菇			
	素炒平菇			
	酥炸香蕉条 (2 条)			
	素萝卜块			
	酥炸薯饼			
	虎皮尖椒			
	红烧豆腐			
	素炒菇片			
	素焖豆卜			
红烧茄子				

香酥南瓜饼(2只)			
椒香蒸茄子			
素炒菜头粒			
菜心			
外婆菜			
大白菜			
大豆芽菜			
通菜			
盐水花生			
五彩千张			
净炒玉米粒			
清炒莴笋片			
小葱拌豆腐			
南乳蒸蒜粒			
素炒甘笋			
素炒云耳			
素炒土豆丝			
素炒西兰花			
素炒菜花			
麻辣茄子			
醋溜苕丝			
净煮豆腐			
玉米青豆粒			
红枣蒸熟木瓜			
芥菜			

尖椒炒香干			
酥炸花生			
和味酸豆角			
酱油尖椒圈			
麻辣香干粒			
麻辣茄子粒			
香炒茨仔饼			
香炸香茨条			
花生白果素丁			
苋菜炒豆角			
自制素泡菜			
香辣豆腐丝			
泡椒蒸金针菇			
麻婆豆腐			
香辣兰花串			
咖喱菜花			
红烧面筋			
青豆玉米粒			
木耳煮支竹			
细豆芽			
蒸金瓜			
素炒萝卜丝			
上汤娃娃菜			
上汤菠菜			
素青菜			

	盐水黄豆				
	果汁玉米饼				
	鲜菇烩鲜支竹				
	红烧豆卜				
	香葱拌豆腐				
	耗油杏鲍菇				
	香炸莲藕合				
	蒸金瓜				
	豉汁烩炸茄盒				
	素炒苕丝				
	盐水黄豆				
	凉拌麻辣包菜				
	玉米丁				

附件:2: 《广州城市职业学院食堂物资采购工作具体要求》

1、蔬菜类

(1) 质量要求

a.所有蔬菜必须符合国家有关标准,保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存,在配送前必须采样送检,经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后,方可采收配送。

b.所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理,使用率达到95%以上。

c.所有蔬菜必须保证食用安全,符合国家食品卫生标准。具体质量要求为:

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。

种类	质量标准
叶菜类	菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格,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,无腐烂现象,花椰菜应新鲜洁白,不带叶麸,无畸形花。
茄果类	番茄、茄子等。属同一品种规格,果实整洁,成熟度适中,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、无畸形、异味、无明显机械伤。
瓜果类	黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格,形状、

	色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂、无腐烂、畸形，异味、无明显机械伤，不带泥土。		
根菜类	萝卜、大头菜、沙葛等。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、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。		
薯芋类	马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽。		
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、豆角等。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、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。		
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、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。		
<p>(2)供应和管理要求</p> <p>a.蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有5个品种以上。</p>			

b.来源必须清晰，蔬菜来源须为自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

c.蔬菜卫生质量要求

卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

2、肉类 (含生鲜、冻品、鱼类、熟食等) :

(1) 质量要求

a.所供肉类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屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件 (原件备查)，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；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。

b.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 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冷冻品类需解冰并按解冰后的实际重量计算。

c.家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

d.熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

e.鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。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。

(2)供应和管理要求

a 中标人提供货物应符合下列的《生产（供应）企业资质证明》：

生产（供应）企业资质证明（首次供应时提供）

类别	资质证明
畜禽冻肉类	《企业法人营业执照》、《动物防疫合格证》 《食品生产许可证》或《食品经营许可证》
肉制品	《企业法人营业执照》 《食品生产许可证》或《食品经营许可证》
水产品	《企业法人营业执照》

b 产品票证要求：

① 新鲜肉类票证要求：

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪肉类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
	《广州市畜产品检验合格证》	有委托方、送往单位、屠宰场检验专用章、出厂时间和单号

三鸟类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
牛肉、羊肉	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。

② 冻品货物票证要求:

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪、牛、羊 肉类 家禽类	1.《出县境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查。
	2.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。
	3.《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。
肉制品	1.《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。
	2.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。

3、粮油类

(1) 食用油品质要求

①基本要求：外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。

②食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品流通许可证》或《食品经营许可证》（经销商或者代理商须提供），《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》（生产制造商须提供）。

(2) 大米质量标准：有 QS 标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

4、干货、副食品类

(1)质量要求:

a.干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有QS食品质量认证标志。采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

b.标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

c.品牌要求：在满足质量要求的前提下，按照采购人每次下订单的要求提供货品。

d.质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。

e.几种主要干货制品的质量标准:

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳

分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

f.几种主要副食品的质量要求：

鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

大豆：豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，

无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

食糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

(2) 供应和管理要求

a. 供应要求的资质证明：

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

类别	资质证明
副食品	《企业法人营业执照》

b. 产品票证要求：

类别	产品资质名称	验收索证要求
副食品	货物清单	加盖供应商公章的货物清单（送货单）

4、货物包装要求

(1) 中标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

(2) 包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。

(3) 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

5、配送运输管理要求

(1) 中标人应至少安排 1 辆以上车辆负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过

秤，并协助采购人抽验货品，货品的品种和重量以采购人抽验的结果为准。

(2) 中标人必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送。

(3) 食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，尽量使用知名品牌

(4) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

(5) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(6) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(7) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

(8) 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

(9) 抽查发现食品安全质量问题的处理：

抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期、受潮等导致货物性质改变的；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，采购人有权没收、销毁及按规定处罚，并禁止中标人向师生销售，所造成的一切损失和责任由中标人承担，情节严重者追究法律责任。

6、货物验收

(1) 检验流程

a.要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

b.应采取当场验收的方式，验收人必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。

c.每批次每种货物均抽查验收。

d.验收工作人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人食品安全监督人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。

(2) 验收记录，每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，双方必须在货物收货清单上确认签名，货物收货清单作为采购人考核中标人的依据之一。

(3) 验收要求

验收发现食品安全有质量、数量、规格问题的处理：对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如发现腐败变质异味、污染变质等，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，要求供应商重新送货。

畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的食品全部退货，并要求供应商按时重新配送。

附件 3: 广州城市职业学院食堂服务质量基金考核管理办法 (2023 年修订)

广州城市职业学院食堂服务质量基金 考核管理办法 (2023 年修订)

为加强食堂管理,保障学校食堂的饮食卫生安全,稳定饭菜价格,提高饮食服务质量,完善服务质量与奖惩联动机制,根据食堂对外承包经营项目合同,特制定本管理办法。

第一条 基金的设立

基金依据招标文件和承包合同相关条款的约定设立。基金设立目的是确保食堂饮食卫生安全,提高饮食服务质量,加强学校对食堂的监督监管,促进餐饮企业的服务质量和对食堂的建设,实现“环境育人、服务育人、文化育人”的目标。

第二条 基金的来源

基金的来源以各食堂承包单位的餐饮服务(含食堂附属超市或小卖部)营业额为依据,按各食堂承包单位每月营业额的 10%计提形成,在每月 10 日前支付上月承包单位营业款(轧差)前扣除。禁止各食堂承包单位现金交易和使用非学校统筹的方式进行支付(因支付网络或设备故障除外)。

第三条 基金适用范围

各校区食堂。

第四条 基金考核组织

一、后勤保障处组织教工代表、学生代表负责食堂的检查考核工作,每年 1 月、5 月、7 月、11 月组织检查考核。

二、后勤保障处将每次考核结果通知各食堂经营负责人,并召集各食堂经营单位负责人对各食堂考核结果进行确认,办理本考核期各食堂基金款项的收取计算造表和基金返还报销等具体工作。

三、每学期末月,后勤保障处汇总本学期考核情况,报学校食堂管理工作领导小组审议。

第五条 基金考核内容及基金返还

基金考核内容分三项，一是食堂饮食卫生安全日常检查基金考核，占比 40%；二是食堂大众餐厅菜品、价格档次设置基金考核，占比 40%；三是教职工、学生食堂民主管理基金考核占比 20%。具体如下：

一、食堂饮食卫生安全日常检查基金考核，占比 40%。

根据广州城市职业学院食堂日常监督检查表(见附件 1)进行汇总考核，全部检查合格为 100 分，总分达到 94 分及以上按照食堂饮食卫生安全日常检查考核基金的 100% 返还；不合格每一项扣减 3 分，总分低于 94 分（不含 94 分），按照 3 分为一档，扣减 10% 的考核基金，以此类推。

二、食堂大众餐厅菜品、价格档次设置基金考核，占比 40%。

（一）菜品设置

1、菜品档次：设三个档次，一为低价菜品，占有所有菜品比例的 30%；二为中价菜品占有所有菜品比例的 50%；三为高价菜品占有所有菜品比例的 20%。

2、菜品单价：低价菜每份不超过 2 元（不含 2 元）；中价菜每份区间价格 2-4.5 元（不含 4.5 元）；高价菜每份 4.5 元以上。

3、菜品质量：低价菜品以素菜、半荤素为主；中价菜品以半荤素、荤菜为主；高价菜品以荤菜为主。素菜：瓜果蔬菜不少于 150 克；副荤（半荤素）：包括禽畜肉、鱼类、蛋类等不少于 50 克，搭配瓜果蔬菜、豆类制品不少于 100 克；主荤：包括禽畜肉、鱼类、蛋类等每份不少于 150 克。

（二）考核内容：

1、根据食堂服务单位提供的菜单，考核内容以低价、中价菜品搭配的比例为主。

2、按照低、中价菜品达到制作销售比例占食堂所有菜品制作销售比例的 80% 及以上的，按菜品搭配比例考核基金的 100% 返还。低于 80% 的，按照 3% 为一档次扣减 10% 的考核基金以此类推。

三、教职工、学生食堂民主管理基金考核，占比 20%。

1、通过对教职工、学生满意度调查表（小程序）进行考核，每两月一次对考核进行汇总评分，满分为 50 分。满意度调查的基本满意率（含非常满意、满意）达到 75% 及以上不

扣分；基本满意率（含非常满意、满意）在 60-74%之间扣 10 分；基本满意率（含非常满意、满意）在 59%以下扣 40 分。以上满意率为整数，如有小数点出现按照四舍五入。

2、师生通过相关渠道投诉食堂问题的，经后勤保障处核实确认存在的汇总评分。满分为 50 分，出现一单投诉扣 10 分。

以上两项总分达到 80 分及以上为合格，按照师生食堂民主管理考核基金的 100%返还。总分低于 80 分（不含 80 分）以下，按照 5 分为一档，扣减 10%的考核基金，以此类推。

第六条 基金发放程序

在每年 1 月、5 月、7 月、11 月组织检查考核，后勤保障处将检查考核结果汇总报学校食堂管理工作领导小组审议通过后，按照财务处报账流程办理付款报销手续。

第七条 基金结余处置

食堂服务质量考核基金按本办法核发后若有节余，则做为学校食堂文化餐厅、智慧食堂厨房设备升级改造等相关的建设。由后勤保障处提出申请，报学校食堂管理工作领导小组审议通过后落实。

第八条 考核结果应用

一、每年食堂考核结果都在“合格”等次的，按照食堂承包合同约定，学校将和食堂承包企业续订下一年的食堂经营承包合同。

三、每年食堂考核结果出现 1 次“不合格”等次的，责令食堂承包企业进行整改；如整改效果不佳，在 1 个承包年度考核结果出现 2 次（含 2 次）以上“不合格”等次的，则下一个月开始考核基金计提比例由 10%提升到 20%；在 1 个承包年度考核结果出现 3 次（含 3 次）以上“不合格”等次的，该期一年的食堂承包合同期满后，学校将和食堂承包企业解除合同并责令食堂承包企业限期退出。

第九条 本办法由学校后勤保障处负责解释。

第十条 本办法自发文之日起施行。原关于印发《广州城市职业学院食堂服务质量基金考核管理办法》的通知（穗城院〔2017〕8 号）同时废止。

附件： 1.广州城市职业学院食堂日常监督检查表
2.广州城市职业学院食堂基金考核汇总确认表

附件 1 广州城市职业学院食堂日常监督检查表

校区食堂

年 月 日

区域	主、副食仓库、冰柜	合格	不合格	备注
检查项目	冰库、冰柜： 温度、卫生是否合格			
	冻品、鱼、肉类； 是否过期、变质、有无合格证、检疫证			
	米、面、油： 有无留样，有无合格证、是否过期			
	调味品、副食品类： 有无合格证、是否过期			
	货物存放是否整齐、标记是否分明、仓库场地卫生是否合格			
	货物包装： 是否完好、散装货物是否密封加盖 货物有无变质、生蛀虫、是否过期			
区域	粗加工区、烹调区			
检查项目	肉类、蔬菜是否分开加工，质量、卫生是否合格			
	工作台、工具、场地、水沟等，卫生是否合格			
	隔餐的肉菜有无变质、回锅是否烧透、是否合格			
	蔬菜有无烫水及按规定操作，是否合格			
	烹调用的工具、用具、灶台、场地卫生是否合格			

	工作人员是否按规定操作，卫生、穿戴是否合格			
区域	配餐区、卤味间			
检查项目	有无出售变质的食品			
	米饭、面点、有无变质、变味，是否合格			
	是否用“一卡通”收费，有无收现金			
	工作人员是否按规定操作，卫生、穿戴是否合格			
	有无存放杂物和私人用品，工作台、场地卫生，是否合格			
	紫外线灯按规定时间工作，是否合格			
区域	点心制作区			
检查项目	使用原料有无杂质、变质、过期，是否合格			
	食品存放，保鲜，工作台、场地卫生，是否合格			
	工作人员是否按规定操作，卫生、穿戴是否合格			
区域	餐具洗涤、消毒			
检查项目	餐具洗涤、消毒、保洁必须按程序进行，是否合格			
	洗后餐具必须无油污、油渍，是否合格			
区域	蔬菜农药测试、食品留样			
检查项目	每天购进的蔬菜用农药速测卡测试，是否合格			
	食品留样时间、品种、重量，是否合格			
区域	餐厅			

检查项目	是否通过校园一卡通 POS 机收款，禁止现金交易和使用非学校统筹的方式进行支付。			
	地面、天花板、桌椅及周边卫生是否合格			
	桌面残渣、剩饭、杂物及时清扫，餐前、餐后一致是否合格			
区域	天燃气管道、消防器材			
检查项目	天燃气管道是否被遮盖、骑压			
	天燃气管道是否有破损锈蚀现象			
	灭火器是否过期，消防通道是否畅通			
说明	1. 根据《餐饮服务食品安全操作规范》进行检查；2.检查人员按实际情况客观填写；3.检查合格打“√”，不合格打“×”；4.如有其他意见在备注栏填写；5.全部合格满分 100 分，不合格每一项减 3 分。			
检查人员：		承包单位食堂负责人：		

附件 2

广州城市职业学院食堂服务质量基金考核汇总确认表

序号	考核内容	考核基金占比%	考核基金金额(元)	检查考核 返还比例 (%)	扣减金 额	实际返还金 额 (元)
1	食堂饮食卫生安全 日常检查基金考核	40				
2	食堂大众餐厅菜品 价格档次设置基金 考核	40				
3	教职工、学生食堂 民主管理基金考核	20				
合计						
备注						

统计人:

承包单位食堂负责人:

三、项目预算

经营规模预计金额子包一和子包二分别为500万元/年(大写伍佰万元/年)。

三、项目预算

1.项目预算能否足够完成上述服务内容?

能

不能, 理由是: 建议:

四、本项目价格测算

序号	分项名称	工作内容	单位	数量	单价(元)	总价(元)
合计报价						

五、同类采购项目历史成交信息

请简要阐述贵司近3年(2020年1月1日以来)的同类项目历史成交信息

序号	项目名称	项目预算金额	中标价	合同签订时间
1				
2				
3				

六、其他建议

1. 供应商对项目标的技术、商务要求的建议(如有,请详细说明)
2. 供应商有利于项目实施的其他建议(如有,请详细说明)
3.

七、附《公司简介》(如有)

供应商名称(加盖公章):

日期: