

采购计划任务书



一、采购需求表

项目名称	铅山县人民法院食堂承包项目		
项目编号	JXLJSRCG-2026-0420		
技术需求或服务要求	详见以下磋商文件内容及要求	采购预算	738000.00元/年
交货期	自合同签订生效之日起2年	服务地点	铅山县人民法院
备注	报价内容包含人工工资（含加班、福利）、劳动工具、设备、运输、装卸、税金、管理费等与之相关联的一切费用。投标单位要根据自身实力和管理状况，作出自己的判断结论填报合理报价。		

二、采购要求

（一） 服务需求

1. 团队要求

（1）本项目用工人数核定为不少于4人。必须包括主厨1人、副厨1人、配菜1人、打杂人员1人等工作人员，团队工作人员应服从采购人的管理。

（2）供应商应有规范的劳动用工制度，所聘人员须持有效的健康合格证上岗，并为工作人员购买相关社会保险，如在工作期间发生意外的，在非采购人责任的情况下由供应商自行承担（提供承诺函）。

（3）所聘用各岗位人员由采购人进行技术考核、业务考察和健康检查，如岗位人员技术能力无法胜任工作的，应予以调换，直到达到相应的技术水平和身体要求。

2. 用餐人数及餐品标准

（1）用餐人数：123人。

（2）餐品标准

A. 早餐包括但不限于馒头、花卷、烧饼、油条、糖油饼、包子、煎饺等面点类，豆浆、粥类、豆花、馄饨、烫粉、汤面类，牛奶、豆浆，西式点心不少于1个品种等不少于8个品

种，小菜不少于2个品种。早餐需现场制作或购买当天制作完成的成品，不得购买冷冻类产品。

B. 中餐：应市水果或者酸奶（间隔提供），小菜二例，主荤二道、花荤二道、素菜二道、汤羹二例（一咸一甜），米饭二种（白米饭、粗粮饭）。

C. 晚餐：主荤一道、花荤二道、素菜一道、汤羹一例。

D. 会议（培训）餐根据会议人数情况及会务组要求合理配制。

E. 包厢接待按照采购人有关规定按需配制。

3. 用餐支出：本机关人员就餐早餐每人1元，中餐2元，晚餐2元。法庭人员就餐早餐每人5元，中餐15元，晚餐8元。公务用餐按文件规定标准接待。其他用餐如物业工作人员用餐标准由单位牵头与供应商约定。人民陪审员等人员用餐每天不超过10人次由供应商负担，超过10人次部分由办公室按相关标准结算。

4. 饭菜质量、卫生质量和管理质量：

（1）成交供应商应保证各种食品美味可口并达到各项质量要求，符合《食品安全法》，由此造成的责任或意外事故由供应商负责，造成经济损失的，应承担主要责任。

（2）后厨餐具、器皿由成交供应商负责清洁消毒，月损耗不得高于4‰，超出部分照价赔偿。

（3）成交供应商应提供良好的餐饮服务，并保证上菜速度，严格按上菜规范出菜。

（4）每周推出一个新菜，换季节应更换菜单及推出应季系列菜肴。

（5）成交供应商在服务期间应对食堂的消防安全方面全权负责，并及时通知采购方食堂存在的消防安全隐患，如因服务团队单方面原因导致的任何消防安全方面的问题均由供应商负责赔偿并负相关的法律责任。

（6）成交供应商应保证厨师队伍的稳定，技术力量的稳定，人员使用情况及相关资料统计报采购人备案。

（7）未经采购人批准，成交供应商工作人员不得擅自离岗，如主要岗位人员请假，供应商应外请技术人员顶岗，费用自理。

（8）成交供应商的服务人员必须服从采购人的各项规定和工作安排，保持厨房内的环境卫生，进出走员工通道并不得在办公区域内闲逛。

（9）成交供应商应确保安全生产并对厨房卫生及食品卫生负有全部责任，如因工作不力在卫生部门检查中被处罚的，应承担主要经济损失（设备因素除外）。

5. 食材配送

(1) 成交供应商食品采购安全可靠。建立完善的食物采购制度，保证品种、质量、标准、价格、采购的合理性安全性，供应商须按标准定点采购，索要产品检验合格证和票证，以便监督检查。

(2) 成交供应商必须负责运输、质量检测等工作，须具备运输食材的货运车辆及驾驶人员，运输及交付所产生的交通运输费用、油费、车辆维护费等由成交供应商负责（提供承诺函）。

(3) 成交供应商必须严格按照采购人订单上的品名、产地、验收标准送货。配送所有物品必须保证在保质期内，并符合国家或地方相关食品卫生生产安全标准和要求。

(4) 成交供应商每天所提供的猪肉类、牛羊肉、鲜（冻）鸡鸭及副产品应符合下列要求：

①必须是市、县统一定点屠宰的猪肉。

②生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。

③非公、母种猪、晚阉猪、病死猪加工的鲜猪肉。不得提供散碎猪肉，否则终止合同并追究其法律责任。

④严格实行肉品品质检验“一猪一证一章”制度，每次供应的鲜片猪肉必须提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。

⑤猪胴体印章要求：每次供应的每片鲜猪胴体上必须盖有《肉品品质检验合格》验讫印章和《动物检验合格》验讫印章。

(5) 成交供应商所提供的禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法的要求，蔬菜确保有看相，无黄叶、无斑点、无霉烂、无杂质、无农药残留。禽蛋必须保证新鲜（7日内产品），破损不超过2%，禽蛋等新鲜蛋类必须符合GB2749-2015标准。

(6) 成交供应商提供的干货类应保持较好的外观和等级，调料用品按采购人要求供货，严禁供假货。必须确保质量、等级、价格关。

(7) 成交供应商每次供应的豆制品均应为当天生产，保证符合安全、卫生、质量、服务等方面的要求；所提供的豆制品、半成品必须具有SC标志；豆制品必须符合GB2712-2014食品安全国家标准，非发酵豆制品必须符合GB/T22106-2008标准、GB/T29876-2013非发酵豆制品生产管理规范，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有QS食品质量安全认证。

(8) 水产品必须鲜活（对外界刺激敏感，无翻肚及其它外表损伤，鱼鳞完整有光泽，眼隔膜有光泽，眼球突出；虾有一定弯曲度，虾壳发亮呈青绿色或青白色）。必须符合 GB2733-2015 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品、GB10136-2015 食品安全国家标准动物性水产制品等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。

(9) 家畜类必须表皮有光泽、肌肉有弹性、无毛、无血水、无异味，无淤血斑或极少，无注水。

(10) 食用油配送标准：非转基因食用油，必须符合 GB2716-2018 食品安全国家标准 植物油，并具有 QS 食品质量安全认证或 SC 食品生产许可证。

(11) 调味品质量要求：食用盐符合 GB2721-2015 食品安全国家标准，酱油符合 GB 2717-2018 食品安全国家标准，味精符合 GB2720-2015 食品安全国家标准，食用淀粉符合 GB31637-2025 食品安全国家标准，食糖符合 GB13104-2014 食品安全国家标准，食醋符合 GB2719-2018 食品安全国家标准，酿造食醋符合 GB/T18187-2000 标准。

(12) 冷冻品质量要求：冷冻品必须保证为 3 个月内产品，投标人须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

(13) 大米质量要求：一年内新大米，符合 GB/T1354-2018 标准，并拥有 QS 食品质量安全认证。

(14) 其它类质量要求：其它类质量应符合相应的国家或行业食品安全标准，添加剂的使用必须符合 GB2760-2024 标准，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

(15) 依照《食品安全法》，禁止下列食品送入采购人：

① 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

② 含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的；

③ 未经兽医检验或者检验不合格的肉类及其制品，超过保质期食品；

④ 病死、毒死、或死因不明的禽、兽、水产动物及其制品；

⑤ 掺假、掺杂、伪造、影响营养、不卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂，农药（残留）的；

⑥ 其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

(16) 成交供应商所供的各类副食品需符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各

项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书，所有的货品应可追溯供货源头。供应的蔬菜食品，需符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守江西省无公害农产品管理办法，供应质量需经过粗加工，食用率达95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，需符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，需符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。成交供应商在每次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告随同供货清单交由采购人。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经市场监督管理、卫生防疫部门鉴定），中标人应承担全部法律及经济责任，采购人有权终止合同。

(17) 以上食材卫生质量有最新标准或要求的，按最新要求标准执行。

6. 总体服务要求

(1) 成交供应商应提供良好的餐饮服务，并保证正常就餐，严格按上菜规范出菜。

(2) 成交供应商应保证所提供的货品质量符合要求，如对采购人提出的质量问题有异议，可委托有关质检部门进行检验，所需费用由成交供应商承担。

(3) 成交供应商应按照采购人的要求，建立完整的各类物品追踪溯源体系，应当建立专门台账，按食品进货索证和台账登记本格式如实记录使用的各类食材，留存相关检验合格证明、资质证明、营业执照等有效资料，并可追踪溯源，采购人有权定期检查。

(4) 成交供应商应建立健全配送安全及饮食安全责任制度，如发生因食材质量引起的人员呕吐、腹泻、死亡等状况，供应商应承担相应责任。

(5) 成交供应商应负责提供食堂卫生用品、纸巾等消耗品。

7. 服务质量考核：

合同签订后，采购人对成交供应商展开每月的服务质量评价，若单次考核分数低于80分，成交供应商须限期提交书面整改报告并落实改进。若累计三次服务质量评价低于 80分的，采购人有权单方面提前终止合同。

序号	项目名称	分值	评价内容
1	食品安全管理	35	<p>(1) 严格执行食品安全法律法规，持有效食品经营许可证、从业人员健康证上岗，每缺一项证件扣5分；健康证过期未及时补办扣3分/人。</p> <p>(2) 食品采购严格落实索证索票、进货查验制度，建立完善采购台账，无合格证明、过期、变质食材入库，发现一次违规扣10分；采购来源不明食材扣15分。</p>

			<p>(3) 食品储存分类分架、离地离墙，生熟、荤素、成品与半成品分开存放，标识清晰，违规存放一次扣4分；食材过期、变质未及时清理扣6分。</p> <p>(4) 食品加工操作符合规范，生熟工具分开使用、清洗消毒，杜绝交叉污染，违规操作一次扣5分；加工过程中出现食材污染扣8分。</p> <p>(5) 餐具、炊具、容器严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”流程，消毒记录完整，未按规定消毒或记录缺失一次扣4分；餐具检测不合格扣6分。</p> <p>(6) 食堂工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩，保持个人卫生，违规一人次扣2分；出现随地吐痰、吸烟等不卫生行为扣3分/次。</p> <p>(7) 发生食品安全事故、食物中毒事件，此项直接记0分，并追究承包方全部责任。</p>
2	菜品质量与营养	20	<p>(1) 菜品品类丰富，荤素搭配合理，每周菜谱提前公示，满足就餐人员营养需求，菜品单一、长期重复扣4分；未按时公示菜谱扣2分。</p> <p>(2) 菜品分量充足、定价合理，无缺斤少两、哄抬物价现象，投诉查实一次扣3分；价格超出合理范围扣5分。</p> <p>(3) 菜品烹饪火候得当、口味适中，无夹生、烧焦、异味情况，出现一次扣3分；菜品变质、有异物扣5分。</p> <p>(4) 严格控制菜品成本，杜绝浪费，合理把控食材损耗，损耗率超出约定标准扣4分；恶意浪费食材扣3分。</p> <p>(5) 按时提供三餐，保证菜品温度，延误供餐、菜品冰冷投诉查实一次扣2分。</p>
3	环境卫生管理	15	<p>(1) 食堂就餐区、操作间、储物间、卫生间等区域地面干净、墙面无污渍、门窗整洁，垃圾及时清理，一处不达标扣2分。</p> <p>(2) 餐桌、餐椅、操作台、货架等物品摆放整齐，无杂乱堆积现象，一处违规扣1分；杂物乱堆乱放扣3分。</p> <p>(3) 食堂排水、排烟、通风系统畅通，无异味、油污堆积</p>

			，定期清洁维护，未落实扣3分；出现严重油污、异味扣5分。 (4) 灭鼠、灭蟑、灭蝇等病媒生物防治工作到位，无虫害滋生，发现虫害一次扣4分。
4	服务规范管理	15	(1) 食堂工作人员服务态度热情、文明用语，无与就餐人员争吵、推诿现象，投诉查实一次扣3分；态度恶劣引发纠纷扣5分。 (2) 就餐秩序维护到位，主动引导就餐，提供便捷服务，出现混乱、无人引导扣2分。 (3) 主动接受就餐人员监督，对反馈意见及时整改回复，无视意见、拖延整改扣4分；恶意抵触监督扣5分。 (4) 严格遵守单位就餐时间、就餐管理规定，无违规经营、私自对外营业等行为，违规一次扣5分。
5	运营合规与其他	15	(1) 食堂设备、设施定期维护保养，完好无损，人为损坏、未及时维修扣3分/处；因设备故障影响供餐扣4分。 (2) 积极配合管理方的检查、监督、调研工作，不配合、弄虚作假扣5分；隐瞒运营问题扣4分。 (3) 做好食堂安全防火、防盗、用电安全工作，存在安全隐患未及时整改扣3分；引发安全事故扣10分。
6	合计	100	

注：供应商在中标后须严格遵守采购人的供应商考核制度和相应规章制度。

8. 其他要求

- (1) 采购人无偿提供厨房、厨具、餐具、燃气、水电费等。
- (2) 采购人保障现有的厨房、厨具正常运作，若出现故障将及时协助维修。
- (3) 成交供应商的用工人员住宿问题由成交供应商自行解决。
- (4) 原则上成交供应商工作日提供就餐服务，但如遇特殊情况需提供用餐的应根据采购人的通知服务到位。

(二) 商务条件

序号	商务条款名称	商务条款内容
1	项目踏勘	项目所在地交通运输情况及自然地理条件等由投标人自行前往踏勘，对本项目现有情况和影响服务的因素以及困难条件进行踏勘和充分研究，做出判断结论和估价，报价时应充分考虑上述因素。供应商参加投标，即表明供应商对标的的情况和特别规定的认可，投标成功后不得以未咨询或对标的的不了解而提出异议或反悔，中标人不得提出增加项目报价或索赔的要求，投标人一旦中标，服务期内中标价不予调整。
2	服务地点	铅山县人民法院
3	服务期	自合同签订生效之日起2年（服务期限二年，合同一年一签）
4	结算方式	<p>(1) 采用先供货后对账再结算方式，采购方无须预付款，具体结算以采购人要求为准。</p> <p>(2) 每个月15号前，采购人供应商双方按照上月个人支出部分、单位补助部分及接待餐进行统计确认，计算应付款，供应商须向采购人提供等额增值税普通发票及单据，作为采购人付款依据，采购人收到发票及相关票据后 15 个工作日内，以银行转账方式向供应商支付货款。遇节假日，结算时间以节假日结束次日顺延。供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由供应商负。</p> <p>(3) 最终结算价格：实际核算应付款*（1-中标折扣率）作为本月餐费的结算价。</p>
5	售后服务	<p>(1) 成交供应商需做好工作人员的健康体检工作并办理健康证。如工作人员在工作期间患病或有体外损伤，危及食品安全的，需更换健康的工作人员。</p> <p>(2) 供应商成交后应购买累计赔偿限额不少于100万元的食品安全责任险。（提供承诺函）</p> <p>(3) 供应商中标后至项目结束前，未经采购人同意，不得以任何形式和理由转包或者分包；否则，采购人有权终止合同，由</p>

		此引起的经济损失全部由供应商承担。
6	验收	<p>(1) 成交供应商按照采购人所下订单的要求组织货源及配送，保证数量、规格的准确性；并以双方当场验货数量、规格为准（双方工作人员签字即确认）。</p> <p>(2) 所提供的物品、食品需是合格的、有生产许可认证、在保质期内的，如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。</p> <p>(3) 订单上所有的项目，不能以任何借口说无货或擅自更换品种规格，如确有因不可抗拒的情况更换个别货物，也要事先经采购人确认同意后方可实施。</p> <p>(4) 若有质量、数量等问题须在清单上当场注明，并双方签字确认。对不符合质量的品种，采购人有权退货和要求换货。</p>
7	违约责任	<p>(1) 合同签订后，采购人对成交供应商展开每月的服务质量评价，若单次考核分数低于80分，成交供应商须限期提交书面整改报告并落实改进。若累计三次服务质量评价低于80分的，采购人有权单方面提前终止合同，并扣除相应履约保证金。</p> <p>(2) 采购人对成交供应商按照服务质量进行考核，合同一年期满后如客户质量评价达到80分以上（含80分）则可进行下一年合同补充协议续签事宜，否则采购人有权终止合同。</p> <p>(3) 成交供应商不能履行签订的采购合同，采购人可取消其中标资格，所造成的一切经济损失由成交供应商赔偿。</p> <p>(4) 若有意外发生食物病害事故，成交供应商必须配合采购人进行调查，若查明责任在成交供应商，成交供应商应承担所有责任。</p> <p>(5) 其它未尽事宜，双方签订合同时另行约定。</p>
8	其他	<p>(1) 采购人和中标人发生争执时，双方协商解决，若协商不成，可向管辖区内人民法院提起诉讼。</p> <p>(2) 其他未尽事宜，在合同中约定。</p>