

贵宾厅热食、点心采购需求

一、项目情况：

1. 项目名称：贵宾厅热食、点心采购项目
2. 供应时间：自合同签订之日起一年
3. 服务内容：详见附件《贵宾厅热食、点心清单》

二、供应商资质要求：

1. 供应商须持有合法有效营业执照。
2. 供应商须具有有效的《食品经营许可证》：
 - ①候机楼内的供应商：食品经营许可证（主体业态为餐饮服务经营者；经营项目：热食类食品制售、糕点类食品制售）；
 - ②候机楼外的供应商：食品经营许可证（主体业态为餐饮服务经营者；具体业态为集体用餐配送单位）。
3. 供应商（2018年1月1日-至今）承接过类似热食供应服务的经验，提供业绩合同关键页复印件加盖供应商公章，合同关键页包括但不限于以下页面：合同封面页、关键服务内容页、合同双方签字盖章页。
4. 具有 ISO9001 质量体系认证、ISO22000 食品安全体系认证，提供复印件并加盖单位公章。

三、送餐要求：

1. 公共餐具及炉具(可印有品牌 logo)，包括但不限于提供电子暖汤锅、电磁炉三孔煮面锅、糕点展示架、布菲炉、食品夹及汤碗、筷子、筷子机、汤勺(中选后需提供图片清单由我公司对接人确认后

方可入场)

2. 公共餐具及炉具维修或故障更换: 供应商所提供的公共餐具及炉具均符合国家食品安全使用标准, 如使用过程中发生故障或损坏需在 24 小时更换, 我公司要求维修及更换最短响应时间不得超过 24 小时(维修及更换产生的费用由供应商承担)。

3. 公共餐具及炉具损耗更换: 供应商所提供的公共餐具及炉具, 在日常损耗出现较严重磨损、刮花及凹陷问题, 应按照贵宾厅对接人反馈事项及时更换, 响应时间参照第 2 条(更换产生的费用由供应商承担)。

4. 公共餐具及炉具需求数量清单:

名称	电子暖汤锅	电磁炉三孔煮面锅	糕点展示架	布菲炉(含加热)	电磁炉(台式)	食品夹
数量	4 个	2 个	8 个	12 个	2 个	40 个

5. 供餐时段:

供餐时间	供餐厅房
早餐 07:00-09:00	A 区隔离区内头等舱休息室(东上航专厅)
午餐 11:00-13:00	A 区隔离区内头等舱休息室(安检后问询柜台对面)
	A 区隔离区内头等舱休息室(东上航专厅)
	B 区隔离区内头等舱休息室

晚餐 17:00-19:00	A 区隔离区内头等舱休息室(安检后问询柜台对面)
	B 区隔离区内头等舱休息室
晚餐 17:00-20:15	A 区隔离区内头等舱休息室(东上航专厅)

备注:

在送餐时间前 30 分钟送达各厅房送餐区;如需增加送餐地点:提前三个工作日以书面形式通知供应商。

6. 特殊情况:

(1) 如需调整送餐时间:提前三个工作日以书面形式通知供应商。

(2) 加餐时间为各厅房开厅时间-18:30 时间段,如遇航班延误、旅客高峰时段,供应商需在接到订餐后的 30 分钟内送达厅房,按日历月累计超 3 次未按时送达,扣除违约金金额每次 100-300 元不等,所有费用由供应商承担。

(3) 根据次日航班量动态调整热食供应量,通知供应商时间为当日航班出港结束。

7. 送餐人员要求:

(1) 送餐人员:4 名

(2) 送餐工作人员办证:涉及进入隔离区,需办理区域证。办证

费用由供应商承担(办理通行证需提供送餐人员无犯罪记录证明、身份证复印件、一寸照片)

(3) 送餐人员责任:

A. 负责将餐食送至各厅房的供餐区,并将热食、点心分别摆放整齐;

B. 必须遵守我机场相关的规章制度,注意言谈举止礼貌待人,不可与旅客发生冲突引起投诉;

C. 送餐人员送餐时需佩戴口罩、一次性手套、佩戴工牌、着装整洁、统一,送餐途中注意礼让旅客防止撞击人员。

8. 厅房厨师要求:

(1) 人员配备: 2 人(东、西指廊各一人)

(2) 工作时间: 早餐时段:(07:00-09:00)中餐时段(11:00-13:00)晚餐时段(17:00-19:00)东上航专厅晚餐时段(17:00-20:15); 供餐前 30 分钟到岗做餐前准备工作。

(3) 工作地点:

① A 区隔离区内头等舱休息室(安检后问询柜台对面);

② B 区隔离区内头等舱休息室;

(4) 工作证件办理请参照 7. (2)

(5) 工作职责:

A. 现场操作需佩戴口罩、一次性手套、佩戴工牌、着装整洁、以白色厨师工装为主，并佩戴白色帽子。

B. 工作人员应端正服务态度，做到服务热情、态度和蔼、文明礼貌，必须遵守厅房服务工作要求，上岗前需接受我公司岗前礼仪服务及话术培训。如因个人态度原因产生旅客投诉将扣除违约金金额每次300-1000元不等。情节严重者将反馈供应商在两个日历日内替换工作人员。

C. 须经过相关的技术培训并熟练掌握煮粉流程方可上岗，根据旅客需求现场煮粉，餐前准备相关食材，以及操作台收餐等环节，始终保持台面整洁无污渍。

D. 如工作人员发生变动需提前一周告知我公司，未经允许供应商不得因任何理由擅自撤岗。

9. 餐品运输要求

(1) 送往各厅房的过程中确保所有食品不裸露在外，包装严密、注重卫生、做好食品保温措施，需使用密封送餐车。

(2) 根据每周所选餐食清单进行送餐(贵宾厅工作人员将提前一周勾选下一周每日餐食清单)

(3) 送货时需指定专人负责跟单送货，提供有效的联系人和联系电话，并有专门对接此项工作的负责人;如对接联系人信息发生变

化的，需提前 1 日告知我公司。

10. 食品要求：

(1) 提供食材进货渠道证明：提供主要食材(肉类、蔬菜、米面)进货证明(包括但不限于进货单、发票等复印件并加盖单位公章)。

(2) 供应商需提供食品制作过程及环境卫生证明(包括但不限于生产场所的图片，并加盖单位公章)

(3) 食品药品监督管理局相关要求：供应商所提供的所有食品需留存小样，留样时间：48 小时。

四、 现场清洁：

1. 清洁时间：每日 2 次/各厅房，清洁的时间段分别为中午 13:00-14:00；晚上 19:00-20:00；即每日 2 小时人工，一年按 365 天计，共计 730 小时。

2. 清洁地点：各厅房操作间内。

3. 清洁物品：供应商服务人员负责每个用餐旅客的餐具清洗消毒等操作，供应商服务人员负责对公共餐具、炉具每日进行清洗并消毒烘干，不可与旅客餐具混合消毒。

五、 食品质量问题处罚规定：

1. 供应商提供的食品出现卫生质量问题（包括但不限于餐食变质、腐烂、异物等），视以下情节扣除违约金：

A. 我公司现场发现食品卫生质量问题，供应商应立即更换相应的

热食菜品，并扣除违约金金额每次 100-500 元不等。

B. 旅客现场发现食品卫生质量问题，但未造成有效投诉的，扣除违约金金额每次 300-1000 元不等。

C. 通过相关投诉渠道造成有效投诉的（包括但不限于：中国民用航空局消费者事务中心投诉管理系统、珠海市政府相关投诉平台、航司转来投诉、媒体报道、公司网站留言、珠海机场投诉热线等）扣除违约金金额每次 1000-10000 元不等。

2. 问题反馈形式，将填写《食品卫生质量问题反馈单》由我公司对接人反馈至供应商。并按照以上条例进行扣罚。

3. 供应商提供的食品如出现食品安全事故，扣除违约金金额每次 10000-100000 元不等。视情节严重性，供应商将承担全部责任，我公司将视情节严重根据合同条款扣除合同保证金或终止合同。

六、 其它要求：

需提供如发生食品安全突发事件，应对的处理预案。

七、 结算方式：

以实际发生的数量按月结算，收到发票后 60 个工作日支付。

附件

贵宾厅热食、点心清单

序号	项目	类别	份数	单位	食谱	参数	
1	主食	炒粉面	1000	份	三丝炒米粉/面(500克/份)	米粉 350 克、瘦肉丝 40 克、鸡蛋 80 克、豆芽 30 克配料及调料约 50 克	
2			1000	份	肉丝火腿炒河粉(500克/份)	河粉 350 克、火腿 150 克, 配料及调料 50 克	
3			1000	份	干炒牛河(500克/份)	河粉 350 克、黄牛肉 70 克、鸡蛋 70 克、豆芽 10 克、配料及调料约 50 克	
4			1000	份	星洲炒米粉(500克/份)	米粉 350 克、鸡肉丁 50 克、鸡蛋 80 克、豆芽 20 克配料及调料约 50 克	
5		米饭	2000	份	黄金什锦炒饭(500克/份)	米饭 350 克、瘦肉丁 20 克、蛋黄 80 克、青豆、玉米 50 克、配料及调料约 50 克	
6			2000	份	扬州炒饭(500克/份)	米饭 350 克、瘦肉丁 40 克、鸡蛋 80 克、青豆、玉米 30 克、配料及调料约 50 克	
7			2000	份	鸡粒生菜炒饭(500克/份)	米饭 350 克、鸡肉丁 50 克、鸡蛋 80 克、生菜 20 克配料及调料约 50 克	
8		粥	4000	份	白粥(500克/份)	珍珠米 100 克、水 500 克	
9			4000	份	小米粥(500克/份)	小米 100 克、水 500 克	
10			4000	份	味粥(500克/份)	珍珠米 100 克、水 500 克、配料及调料约 50 克	
11		现煮	25000	份	牛肉汤河粉(50克/份)	干河粉 50 克、牛肉 10 克、生菜 15 克, 骨汤及调料	
12		包	中式面点	4000	份	肉包(50克/个)	面粉肉菜 50 克
13				4000	份	菜包(50克/个)	
14				4000	份	香煎包(50克/个)	面粉 25 克、肉菜 25 克
15				5475	份	蒜蓉包(椰丝、麦片)(30克/个)	面粉 20 克、蒜蓉 10 克;面粉 20 克、椰丝、麦片 10 克

16	糕点	西式点心	5000	份	三角火腿三文治(150克/个)	面粉120克、麦片10克、鸡蛋10克、(双汇)火腿5克、青菜5克
17			9000	份	蛋糕(椰丝、提子、千层、什果、红豆、咖啡朱古力)(30克/个)	面粉15克、鸡蛋15克、配料及调料约10克
18			9000	份	法式什饼《酥饼、曲奇》(25克/个)	面粉20克、鸡蛋5克
19			7300	份	蛋塔(焦黄色)(30克/个)	面粉20克、鸡蛋10克
20			2000	份	老婆饼(35克/个)	
21		节庆点心	6	斤	汤圆	黑芝麻、花生
22			6	斤	水饺	白菜猪肉水饺(15克); 配料:白菜(11克)猪肉(4克)
23			80	个	粽子/咸蛋黄粽子(80克)	配料:糯米70克、咸蛋黄1个
24			80	个	月饼	红豆沙馅(30克)、枣泥馅(30克)
25		粗粮	玉米棒	3000	份	玉米棒(1条)
26	粗粮		3000	份	蒸芋头(500克/份)	配料:无、制作:蒸
27			3000	份	蒸淮山(500克/份)	
28			3000	份	紫番薯(500克/份)	
29	蛋类	鸡蛋	2000	份	茶叶蛋(30克/个)	鸡蛋1个约30克
30			2190	份	荷包蛋(30克/个)	
31	菜	蔬菜类	1500	份	荷兰豆炒香菇(500克/份)	荷兰豆、香菇500克、配料及调料约50克
32			1460	份	西芹木耳(500克/份)	西芹、木耳500克、配料及调料约50克
33			1460	份	凉拌青瓜条(500克/份)	青瓜500克、蒜茸、辣椒配料及调料约50克
34			1500	份	凉拌木耳(500克/份)	鲜木耳500克、配料及调料约50克
35			1000	份	凉拌皮蛋(500克/份)	皮蛋500克、配料及调料约50克

36			1460	份	蒜蓉娃娃菜 (500克/份)	娃娃菜 500 克、配料及调料约 50 克
37			2190	份	西芹百合	西芹、百合 500 克、配料及调料约 50 克
38		荤菜	1000	份	广式脆皮烧鸭 (500克/份)	鸭肉:500克, 配料、调料约 50 克
39			1000	份	香煎鸡扒《500 克/份)	鸡扒:500克, 配料、调料约 50 克
40			800	份	姜蓉白切鸡 (500克/份)	鸡肉:500克, 配料、调料约 50 克
41			800	份	香芋蒸腊味 《500克/份)	腊肉 250 克, 香芋 200 克、配料及调 料约 50 克
42			800	份	尖椒炒肉丝 (500克/份)	肉丝 350 克, 尖椒 100 克, 配料及调 料约 50 克
43			800	份	茶树菇香芹肉 片(500克/份)	肉片 250 克, 茶树菇 200 克, 配料及 调料约 50 克
44			1000	份	三杯鸡(500克/ 份)	鸡肉 350 克, 配料及调料约 50 克
45			800	份	菠萝咕嚕肉 (500克/份)	肉 250 克, 菠萝 150 克, 配料及调料 约 100 克
46			600	份	小炒王	虾干 200、腰果 100、肉 150、韭菜 花, 配料及调料约 50 克
47	汤		例汤 5 斤/煲/ 份	1500	份	老火汤(2500 克/煲)
48	配菜	小菜	1095	份	四川泡菜(500 克/份)	各式泡菜:500 克
49			1095	份	酸豆角、榨菜、 萝卜干(500克/ 份)	萝卜干 500 克、榨菜 500 克、酸豆角 500 克、制作:炒制
50		调料	800	瓶	老干妈、辣椒 酱	老干妈 (280g) 或辣椒酱 (280g)
51	400		瓶	醋、酱油	醋 (160ML) 或酱油 (150ML)	
52	汤粉 配料	配料	4000	份	香菜、葱花	含香菜 (5 克)、葱花 (5 克)
53	清洁 费	人工	730	小时	特别说明: 清洁费的增值税发票税点为 6%。	