

采购需求

一、项目概述

市委机关食堂（市级机关第十二食堂）食品加工服务采购项目。食堂负责早餐、午餐供应（节假日不上班），厨房设备设施齐全，水、电等配套设施到位。房屋用途为食品加工，销售服务。允许供应商在承包经营场地经营加工制作工作餐，不得改变房屋用途，超范围经营或租赁给第三方。食堂应当全年向采购方相关人员开放，采购方通知因特定原因需暂停经营的情况除外。

用餐时间、人数：早餐：07时00分至08时15分，用餐人次约150人/日；午餐：11时45分至13时00分，用餐人次约200人/日。（预计用餐时间，如有变更则以变更后的用餐时间为准）

攀枝花市机关事务服务中心拟对市委机关食堂（市级机关第十二食堂）食品加工服务采购项目进行采购，本项目为1个包。

二、服务内容及要求

★（一）人员安排

1. 厨房各级任职人员条件和要求

- （1）项目负责人应具备高中及以上文化程度。
- （2）项目所有服务人员思想身体健康，责任心强。
- （3）供应商提供的服务总人数不得低于8人。
- （4）厨师团队要求：提供至少2名厨师；厨师人员技能覆盖：白案、红案、凉菜。

（二）服务要求

1. 采购方提供的水、电等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施完整。
2. 供应商的工作人员由供应商自行管理，福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由供应商自行承担；供应商承担经营场所范围内的独立法律责任。
3. 由于供应商负责的食堂劳务服务引起的食品安全问题，责任由供应商承担。
4. 供应商保证食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家相关规定的卫生标准。

5. 供应商保证厨房、就餐及周边环境区域卫生、整洁。

6. 供应商应实行有效的成本核算，控制好各环节的经营成本，各项直接或间接成本，协助采购人控制各种食材（主副食品原材料）采购成本。

7. 供应商应按照采购方的要求，根据就餐人数，每日按时足量优质地向食堂提供一日早、中餐的主、副食及相关服务。

8. 供应商的人员应统一着装。

9. 采购方职责范围：原材料、辅料和调料采购；提供经营场地；厨房设备、餐具、低质易耗品；水、电费缴纳；设备维修。

10. 供应商职责范围：员工工资、福利、社保、劳动保护用品、通讯、交通、住宿；食堂保洁；员工安全；配合采购人采购原材料；提供税务发票；食堂工作人员统一服装等保障食堂正常经营的一切项目。

11. 实行面部识别刷卡形式就餐。采购人提供食堂售餐系统卡机，餐卡的卡本金由采购人管理，负责个人账户充值。供应商不允许收取现金，每发现一次收取现金，罚款 5000 元。

12. 供应商对每日每餐每个菜品进行留样，留样的采集和保管必须有专人负责，并做好留样记录，包括留样日期、时间、样品、留样人。保存时间及保存方式根据食物具体情况而确定。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品种，供应商必须积极配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。供应商负责对超过保质期的样品进行妥善科学的处理。

13. 服务承诺

（1）供应商应制定专门的项目负责人与采购人保持联系，随时解决各类问题。

（2）供应商须对磋商文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到。

（3）服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果供应商自负。

（4）疫情期间必须做好疫情的管控、防疫工作。制定科学的工作制度。

（三）服务方案的组成

供应商提供的服务方案至少包含以下内容：

1. 对磋商文件中所提出服务内容和有关要求的响应和承诺。

2. 运营服务方案：包括总体监控措施，食品质量控制措施、服务质量控制措

施、卫生管理控制措施（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理措施等）、餐厅环境管理措施、配合业主采购原材料措施、成本控制措施、食品保存管理措施、人员职责与管理措施、投诉处理措施、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料。

3. 服务人员配备情况，包括人员结构、简历表、现场人员工作安排计划及其他辅助说明材料；承包方必须安排固定的主要经营服务人员于本项目，并提供上述人员的名单和简历，如在合同执行过程中，需要对上述人员进行调换，必须得到发包人的书面批准。如承包人不遵守上述规定，自行调换上述人员，一经发现，承包方须向发包人缴纳每人每次 5000 元的罚款。该罚款在每月结算时扣除。

4. 员工培训计划及内容。

（四）食品质量要求

采购人在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须提供采购点的营业执照、经营许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量、杜绝使用三无产品，假冒伪劣、过期产品。

1. 质检条款

采购人对供应商实行监督和管理，并对供应商的违规行为进行纪录和处罚。供应商和采购人应建立固定的监督和管理制度。供应商应每月初对上月的工作提交工作报告，并对在工作中出现的问题及采购人提出的意见和处罚，做出书面的说明和处理情况报告，及在下月的工作中的改善承诺。

2. 供应商必须按以下标准予以供餐：早餐各类主、副食品种不少于 6-8 样，午餐要求两荤两素一汤。保障每天菜品更换比例在 80%以上，一周菜品不重复。

3. 食品质量要求

- （1）冷菜酱制食品不含过多汤汁。
- （2）冷菜切配的食品刀口细腻、均匀并搭配合理。
- （3）冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。
- （4）熟制后食品完整不碎、不松散。
- （5）热菜供餐时保持温热。

- (6) 热菜食品表面无风干、水浸现象。
- (7) 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。
- (8) 保证所供食品质量及安全。

4. 饭菜出品时间和要求

(1) 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，供应商应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救。

(2) 合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

(3) 分餐服务人员及时准确分餐，保证菜量。

(4) 当采购人增加或减少餐费标准时，供应商应在采购人指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购人审核、确认、批准后方可实施。

★三、商务要求

1、付款方式

采购人将按照政府采购合同规定，及时向成交人支付采购资金。支付程序为：每月月底为双方结算日期，采购人收到成交人有效结算票据（国家正规发票）后，应于次月 10 日前将劳务费以银行转账方式支付给成交人。

2、服务期限

(1) 本次采购服务期限 3 年。合同一年一签，一年服务期满对成交供应商进行满意度测评，考核合格情况下，经双方协商一致可续签合同，续签不得超过两次。

(2) 如因其他客观原因不能续签下一年合同的，采购人提前将上述情况告知成交供应商，并不承担相应责任。

(3) 如成交供应商因客观原因不能续签下一年合同的，需提前告知采购人，如成交供应商未提前告知采购人不能续签下一年合同导致采购人经济损失将由成交供应商承担。

3、服务地点

采购人指定地点。

4、项目验收

(1) 严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205号)、《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22号)及项目所在地财政局的相关要求进行验收。

(2) 验收标准: 依据竞争性磋商文件要求和相关行业标准为准。

(3) 验收依据包括但不限于: 本项目竞争性磋商文件; 本项目成交供应商响应文件。

5、其他要求

在服务过程中的安全责任由成交供应商全权负责。

6、其他未尽事宜, 合同中约定。

四、评审要素

(一) 服务方案

1. 供应商提供食品质量保障措施(包括: ①菜品搭配质量品质; ②食品保存管理措施; ③食品安全管理; ④原材料配合采购人验收措施等)。

2. 供应商提供服务质量保障措施(包括: ①日常员工就餐服务; ②日常接待服务; ③重要紧急用餐等)。

3. 供应商提供项目管理措施(包括: ①餐厅环境卫生管理控制措施(食品卫生, 人员卫生, 环境卫生, 垃圾处理措施等); ②成本控制措施; ③人员职责与管理措施; ④投诉处理措施; ⑤其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系等)。

4. 供应商提供应急保障措施(包括: ①消防、治安及意外事故处理方案; ②停水、停电、停气应急措施; ③食品卫生事件应急措施; ④公共卫生(疫情等)应急措施等)。

(二) 人员配置

供应商拟投入本项目服务人员。

(三) 履约经验

供应商2021年1月1日至今(递交响应文件截止时间)具有类似项目履约经验的, 需提供佐证材料证明。

注：1. 以上打★号的为本次磋商采购项目的实质性要求，不允许有负偏离。