**采购需求**

**前提：本章采购需求中标注“★”号的条款为本次磋商采购项目的实质性要求，供应商应全部满足。**

## 一、项目概述**及清单**

### （一）项目概述

四川省高级人民法院**院机关食堂基本情况：**

院机关共有3个食堂（蜀汉路办公区食堂、正府街办公区食堂和银沙街办公区食堂）。

**蜀汉路办公区食堂基本情况：**

1. 1、食堂一楼为大餐厅，共有78张桌子，每张餐桌配4把餐椅；另一楼于2023年8月中旬增设厅级领导小餐厅一个，内设6张餐桌，每张餐桌配4把餐椅。还增设包间一个（可座14至16人）。二楼为小餐厅，共有10张餐桌，每张餐桌配2把餐椅；一个包间（包间为16位大包）。
2. 2、厨房内设备设施有：大锅4口，小锅3口，4眼灶台1具，蒸饭箱2台，煎饼机、绞肉机、豆浆机、发酵箱、搅面机、面包烤箱、保鲜柜、保险柜各1台，双层大冰箱3台、消毒柜3台等设备。

**正府街办公区食堂基本情况：**

1. 1、食堂一楼为大餐厅，共有餐桌13张，每张餐桌配10把餐椅；包间2个（一个包间为接待用，为10人包间，另一个包间是小餐厅，有餐桌3张，每张餐桌配4把餐椅）。
2. 2、厨房内设备设施有：大锅2口，小锅2口，吊汤炉、蒸饭箱、烤箱、煎饼机、压面机、豆浆机、发酵箱、搅面机、电热水器、保鲜柜各1台，双层大冰箱2台、消毒柜2台等设备。

**银沙街办公区食堂基本情况：**

1. 1、食堂一楼为大餐厅，共有餐桌35张，每张餐桌配4把餐椅。
2. 厨房内设备设施有：大锅2口，小锅1口，吊汤炉、蒸饭箱、绞肉机、豆浆机、搅面机、电热水器、保鲜柜各1台，双层大冰箱2台，消毒柜2台等设备。

## （二）项目清单

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 包号 | 标的名称 | 所属行业 |
| 01包 | 四川省高级人民法院食堂外包服务 | 餐饮业 |

## **★二**、商务要求

1. 1.服务时间：自合同签订生效之日起1年。
2. 2.服务地点：四川省高级人民法院。

3.付款方式：①合同签订生效后（供应商已缴纳履约保证金），采购人在20个工作日内，支付合同总金额的30%。

②2024年12月15日前，采购人对成交供应商考核合格收到供应商发票后10个工作日内，支付合同总金额的30%。

③服务期满8个月，采购人对成交供应商考核合格收到供应商发票后10个工作日内，支付合同总金额的20%。

④验收合格后，采购人在收到供应商发票后10个工作日内，支付合同总金额的20%。

4.验收交付标准和方法：

①履约验收主体：四川省高级人民法院

②履约验收时间：供应商提出验收申请之日起30日内组织验收

③验收组织方式：采购人自行验收

④履约验收程序：一次性验收

⑤技术履约验收内容：按照本项目磋商文件中“技术、服务要求”及成交人响应文件进行验收。

⑥商务履约验收内容：按照本项目磋商文件中“商务要求”及成交人响应文件进行验收。

⑦履约验收标准：成交人与采购人将严格按照《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)、财政部《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22号)的要求进行验收。

## **三**、服务**内容及**要求

**★（一）服务范围**

1、蜀汉路办公区食堂就餐人数为820人，正府街办公区食堂就餐人数为150人，银沙街办公区食堂就餐人数为150人。按伙食标准为院机关干警提供早、中、晚自助餐。早餐：6个主食、8个小菜；午餐：4个荤菜、4个素菜、1个小吃、1个面食、1个汤；晚餐：2个荤菜、2个素菜、1个面食、1个汤。

2、节假日按规定餐标制作，保障值班人员的用餐。

3、为院机关提供接待用餐及服务。

4、为院机关工作人员提供面点（3个品种）的外卖服务。

5、根据采购人的需求提供临时性工作餐。

6、根据工作需要提供与本采购项目相关其他配套餐饮服务。

**★（二）服务方式**

1、采购人负责提供餐厅正常运行所必须的场所、物质条件和经费保障；供应商在遵从采购人要求的伙食标准前提下，负责对餐厅进行全面的运行管理及成本核算。

2、供应商对采购人餐厅的设备设施、用具、用品等，应安全规范使用，认真维护及保管，对厨房人员进行操作培训，如因供应商人员使用和操作不当造成设备设施及用具损坏的费用由供应商承担。采购人定期对餐厅的设备设施及用具进行检查和维修，水、电、气费用由采购人承担，供应商应本着节约能源的原则，根据食堂的运行情况制订合理的节能管理措施，降低食堂能耗成本。

3、采购人遇有接待用餐时，提前通知供应商用餐人数和标准，供应商需按采购人要求提供用餐及服务。

4、所有食材和低值易耗品由采购人采购，供应商对食材产品质量有监督权，对不合格食材、产品有拒绝使用的权利和义务。

5、供应商管理人员应与采购人管理人员加强沟通联系核实每日用餐人数，本着节约不浪费的原则，合理掌控烹饪饭菜的数量。

6、用餐时间、方式

用餐时间：早餐07:30-08:30

午餐11:30-13:00

晚餐18:00-19:30

用餐方式：自助餐

**★（三）人员配置及要求**

1、供应商承诺成交后签订合同前提供拟投入本项目人员的健康证及有效的劳动关系证明供采购人核验。

2、为保障采购人机关食堂工作的正常运转，根据实际工作量，最低应配置厨师、面点师、服务员厨工、洗消保洁工等共计36人。

①三地办公区项目总负责人1人,具有大型餐饮或机关食堂工作5年以上的经验。

②**蜀汉路办公区食堂人员配置（20人）：**行政总厨1人，厨师长2人、厨师3人，面点师2人，厨工3人，服务人员9人。

③**正府街办公区食堂人员配置（8人）：**厨师长1人，厨师1人，面点师1人，厨工2人，服务人员3人。

④**银沙街街办公区食堂人员配置（7人）：**厨师长1人，厨师1人，面点师1人，厨工2人，服务人员2人。

3、服务人员要求在法定劳动年龄内，五官端正，具有基本接待技能，能做到处事不惊，灵敏警醒。

4、供应商应当保持队伍的稳定性，如需更换项目任意岗位人员，应征得采购人同意。

5、供应商应当加强业务培训，不断提高服务水平和饭菜质量。

6、供应商工作人员应当爱岗敬业，高效工作。做到不迟到，不早退，不消极怠工。上岗时，必须着装统一整洁，仪容、仪表符合相关规范要求。

7、供应商应加强食品安全卫生管理，严格按照《食品安全法》和《食堂食品留样管理制度》执行。保证就餐者的身心健康，杜觉各种食物中毒的事件发生。供应商应承诺成交后签订合同前购买食堂食品安全责任险。

8、供应商应加强职工队伍的教育管理，提高从业人员的素质，遵守双方单位的相关规定，做到遵纪、守法、保密。

9、供应商拟投入本项目的所有人员必须按照《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国民法典》的规定签订劳动合同，足额发放员工工资（包含基本工资、延时加班工资、休息日工资及法定休假日工资）、缴纳社会保险、计提法定费用（包含工会经费、教育经费），如遇到工资纠纷和劳动关系问题由供应商自行解决；因供应商任何员工违规违纪违法对采购人造成损失或负面影响，由供应商全权承担所有损失或负面影响的补偿或赔偿。

10、供应商应承诺成交后签订合同前办理经营场所（采购人食堂所在地）的《食品经营许可证》。

**★（四）管理服务指标要求**

1、管理目标：成交人应对本项目所有员工进行食品卫生、安全生产、消防安全和操作规程等专业培训后方能上岗。

2、服务要求

（1）供应商应在接到采购人通知后15分钟内响应，针对采购人提出的相关意见建议在接到通知后30分钟内给予反馈答复。

（2）每季度至少1次向采购方干警发放满意度调查问卷，每季度满意度和年度综合满意度应不低于90%。

3、房屋及配套设施、设备维护要求

（1）房屋及配套建筑物完好率达98%。

（2）设施、设备正常运行，完好率100%。

4、保洁服务要求

保洁服务范围覆盖率、达标率100%。

(1)餐厅、操作间、储藏室干净整洁，做到无苍蝇、污迹、积水；

(2)桌椅摆放、东西放置整齐划一，做到不零散、杂乱；

(3)地墙面卫生、门窗玻璃、设施设备、操作台、封样菜架、餐桌干净整洁，做到无灰尘、污迹、杂物；

(4)餐具清洗、消毒符合国家规定的标准，做到清洁、卫生、安全；

(5)卫生清理分工明确、责任清楚、自查到位，做到无死角、无盲区、无疏漏，有督查，有讲评，有档案。

5、餐厅服务要求

（1）严格遵守食品从业人员的健康体检规定，对食品采购、仓储、加工、存放等程序严格把关，严格执行餐具清洗消毒程序，保证不合格的食品不出堂，坚决杜绝食品安全事件发生。

（2）餐厅人员编制为一般正常情况下的人力配置，如遇大型接待，可以保证随时抽调人员支援，保证接待任务的顺利完成。

（3）根据菜品采购的食材，调整菜品花色品种，尽最大努力满足就餐人员的口味需求和健康标准。

（4）在保证菜品和服务质量的前提下，不断创新，提高餐饮服务水平。

6、其他要求

（1）如发生突发事件应立即处理并同时上报采购人。

（2）供应商应加强消防管理，杜绝消防火灾的发生。

（3）不得发生治安恶性事件。

（4）不得发生因供应商管理失职造成的事故。

**★（五）考核办法**

1.考核组织：考核由采购人定期组织，供应商配合。

2.考核方式：考核采用测评打分方式。

（1）对食堂所有人员在岗在位情况不定期进行核实和抽查。

（2）对食堂各项服务情况进行日常考核。

3.考核办法：

考核总分数为100分，饭菜质量分值50分，卫生状况30分，劳动纪律10分，服务态度10分。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 考核标准 | 分值 | 得分 | 备注说明 |
| 饭菜质量  50分 | 每餐保证热饭、热菜、热汤的3热要求，每日按要求保证出餐量。 | 15分 |  |  |
| 菜谱花色品种多样，正常有变换，荤、素搭配合理。 | 15分 |  |  |
| 菜品咸淡适中，满足大众口味。每餐汤品保证品质，不得疏忽，不得出现过咸、过淡或不足现象。 | 5分 |  |  |
| 食品食物中不得出现杂物、不熟等现象。 | 5分 |  |  |
| 原料切配大小均匀。 | 5分 |  |  |
| 控制好出菜的量，晚餐的菜肴不得提前到中午烹饪 | 5分 |  |  |
| ※鼓励创新菜谱，荤素皆可，并作为绩效考核加分项（最高10分） |  |  |  |
| 卫生状况  30分 | 原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。 | 10分 |  |  |
| 就餐大厅餐桌椅、地面、水槽、餐台每天打扫，地面整洁，桌椅洁净无污垢、无油腻，严格按照食品卫生要求操作，洗干净的餐具摆好整齐，接触熟食时，要用食品夹，而不直接用手。 | 5分 |  |  |
| 后厨操作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台卫生整洁。 | 5分 |  |  |
| 食堂大厅桌椅每日摆放整齐，做到横平竖直，整齐划一。 | 5分 |  |  |
| 大厅内卫生死角每周清理一次，大厅瓷砖围墙每周清理一次，就餐大厅所有门窗每周清理一次。食堂玻璃每周大清理一次 | 5分 |  |  |
| 劳动纪律  10分 | 遵守作息时间，按时上下班，无迟到、无早退。 | 3分 |  |  |
| 工作时按规定着整洁工作服、戴口罩、工作帽，讲究个人卫生、勤剪指甲、勤理发，炒菜和供饭时间不吸烟，工作人员是否存在带戒指、项链等 | 3分 |  |  |
| 开餐期间，食堂的打菜柜上保证有工作人员在岗。 | 2分 |  |  |
| 工作时间不得擅自离开岗位、不串岗、不闲谈、不做与工作无关的事。 | 2分 |  |  |
| 服务态度  10分 | 食堂工作人员要微笑服务，不得与干警发生争吵、打骂等不文明行为。 | 4分 |  |  |
| 能经常主动征求和听取干警意见和建议，对[意见](http://www.xchen.com.cn/yijian/" \t "_blank)和建议能虚心听取接受。 | 3分 |  |  |
| 按照操作规范要求不折不扣完成本职工作，不推卸责任。 | 3分 |  |  |
| 合计 |  |  |  |  |

4.考核运用

（1）采购人按考核办法对供应商进行考核，考核得分90分（含）以上，全额支付合同款项，退付履约保证金；80分（含）以上90（不含）分以下，扣除供应商履约保证金的25%；低于80分（即考核不合格），责令成交供应商进行整改，整改后仍不合格，采购人有权终止合同，拒绝退付履约保证金，并按合同约定追究供应商违约责任。

（2）日常考核细则由采购人负责解释，采购人有权根据实际情况对考核办法、标准及未尽处罚事项进行修改调整。