

采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款

及其他商务要求

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

本项目共 1 包，采购食堂工作服务为攀枝花市公安局机关 5 个食堂（市局机关食堂、特巡警支队食堂、警训支队食堂、刑侦支队警犬大队食堂、原直属分局机关食堂）500 余人提供早、午、晚日常工作就餐保障服务。

二. 项目清单

包号	品目号	标的名称	所属行业
01 包	1-1	餐饮服务	餐饮业

★三. 项目要求

1、用餐时间：

1.1 早上 7:30—8:30，中午 11:40—13:00，晚上 6:00—7:00 分；节假日及周末都需要供餐；

1.2 用餐方式：采取自助餐形式就餐。

2、机关各食堂服务人员配置要求：

2.1 拟采购食堂工作服务人员 26 人，其中**专职管理人员 1 名，厨师 8 名**（市局机关食堂：二级及以上中式烹调师 1 名、四级及以上中式烹调师 3 名；特巡警食堂：四级及以上中式烹调师 1 名；警训支队食堂：四级及以上中式烹调师 1 名；警犬大队食堂：四级及以上中式烹调师 1 名；原直属分局机关食堂：四级及以上中式烹调师 1 名），**墩子 5 名**（市局机关食堂 3 名、特巡警支队食堂 1 名、原直属分局食堂 1 名），**勤杂工 9 名**（市局机关食堂 6 名、特巡警食堂 1 名、警

训支队食堂1名、原直属分局食堂1名), **服务人员3名**(市局机关食堂3名)。

专职管理人员应具备高中以上文化程度,其他从业人员男性年龄为18至60周岁、女性年龄为18至55周岁,身体健康,政治思想合格,无违法犯罪前科。

2.2 8名厨师须提供行政部门相应等级的职业技能等级证书。食堂工作所需服务人员持有效健康证。调整人员的,须经采购人同意,且调整的人员数量及相应资格不低于响应文件的承诺。

3、餐食要求:

3.1 早餐主要为面条、米线、稀饭、牛奶、馒头、包子、鸡蛋、小吃等;午餐为3荤3素1汤;晚餐为2荤2素1汤。热菜供餐时保持温热,热菜食品表面无风干、水浸现象,保证所供食品质量及安全。节假日根据安排制作节日食品且按照采购人要求更换菜品。

3.2 必须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规,遵守政府的规章制度和管理规定,保证食品安全。

3.3 必须保证饭菜质量,合理安排使用采购方提供的食材,避免食材腐烂变质,严禁使用腐烂变质食材佐料。如果发生食物中毒,饮食纠纷,拖欠员工工资,社会保障福利,保险金,触犯治安管理及法律行为或其他安全责任事故等所造成的一切后果(包括行政,法律责任和经济赔偿等)由成交供应商承担。

3.4 不得将食堂私自转让或委托他人经营。不能利用食堂从事不法经营,一经发现,由此造成的损失及法律后果均由供应商承担。

4、采购人及成交供应商的职责范围

4.1 采购人职责范围:

食品原材料、辅料和调料采购;提供服务场地;厨房设备、餐具、低值易耗品;水、电、气费缴纳;设备维修;提供就餐标准(食谱)。

4.2 成交供应商职责范围:

4.2.1 员工工资、福利、社保等,并对其疾病和人身安全等完全负责,采购人对此不承担任何的法律责任和义务;

4.2.2 根据采购人提供的食谱,配合采购人采购、验收原材料,负责协助采购人控制就餐成本,协助采购人提供采购依据,协助采购时需提供合法有效的完税发票;

4.2.3 供应商需承担厨房区及餐饮区的卫生保洁、生活垃圾清扫以及食材的装卸工作等。

4.2.4 食堂服务人员统一服装，保障食堂正常运营的工作承包方面的项目；

4.2.5 做好食品留样及食材出入库台账登记工作。

5、保密要求：

5.1 严格遵守公安机关相关保密规定。

5.2 服务人员应定人定点。因特殊情况需变动服务人员，供应商应事先书面告知采购单位，经采购单位确认后方可调整。

5.3 加强服务人员保密教育，与采购单位提供的有关文件资料按秘密级管理，不得发生泄密行为。

6、 服务的验收考核标准

6.1 餐饮技术服务整体运作机制和方案必须符合国家食品、餐饮管理等相关规定。

6.2 所有菜品必须营养健康、安全卫生；所有原材料使用必须坚持保质保量和厉行节约的原则；所有残存物品、废弃物品等处理必须符合安全卫生规范。

6.3 成交供应商必须接受采购人以及食堂专职管理人员的监督和管理，服务验收考核标准严格按照《食堂管理考核评分细则（月）》《食堂满意度测评表（月）》的要求执行。

7、其它要求：

7.1 服务人员要讲究仪容仪表。上班期间必须着工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生；

7.2 必须严格遵守采购人的工作时间和一切规章制度，就餐时间由采购人根据工作时间确定。特殊情况需调整就餐时间的，采购人提前通知。

7.3 必须严格遵守攀枝花市公安局机关疫情防控各项要求。

★四、商务要求

1. 服务期限：三年，合同一年一签，在次年财政预算能够得到保障的情况下可以续签不超过两次的政府采购合同。

2. 服务地点：攀枝花市公安局机关5个食堂（市局机关食堂、特巡警支队食堂、警训支队食堂、刑侦支队警犬大队食堂、原直属分局机关食堂）。

3. 付款条件说明：经考核测评，按照相应分数实行按月支付。供应商每月凭采购人认可的合法有效的完税票据，采购人按市财政资金管理审批办理支付手续。资金转入成交人合同中提供的银行账户。

4、验收交付标准和方法：食堂验收按照采购人制定的相关考评考核制度为准，实行每月考核的方式进行。（1）每月考核按照日常管理、伙食质量、服务质量、卫生标准、安全管理、满意度测评六个方面进行，满分 100 分。评分 ≥ 90 分，按照合同金额 100%支付；90 分 $>$ 评分 ≥ 85 ，按照合同金额 98%支付；85 分 $>$ 评分 ≥ 80 ，按照合同金额 96%；80 分 $>$ 评分 ≥ 75 ，按照合同金额 94%支付；75 分 $>$ 评分 ≥ 70 ，按照合同金额 92%支付；评分 < 70 分，甲方对乙方进行约谈，并有权终止合同。（2）其他未尽事项按照《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）文件的规定要求及国家行业主管部门规定的标准、方法和内容进行验收。

4.1 验收主体：攀枝花市公安局机关 5 个食堂（市局机关食堂、特巡警支队食堂、警训支队食堂、刑侦支队警犬大队食堂、原直属分局机关食堂）。

4.2 验收时间：供应商提出验收申请 15 日内组织。

5、知识产权归属和处理方式：

（1）供应商应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。（2）采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。（3）如采用供应商所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

6、成本补偿和风险分担约定：

（1）在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。（2）不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。（3）不可抗力事件延续 20 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

7、技术履约验收内容：按国家有关规定以及采购人竞争性磋商文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件及承诺与本项目合同约定标准进行验收

8、商务履约验收内容：严格按照竞争性磋商文件要求及响应文件应答进行验收。

9、报价要求：供应商报价时需按月列明各岗位人员工资、培训、税金和保险等费用，年度总金额不得超过项目预算。

考核评分表

(注：供应商不用针对考核评分表作应答)

食堂服务满意度测评表 (____月)

饭菜质量 30分	满意	25-30		得分	
	基本满意	20-25			
	不满意	0-20			
服务态度 30分	满意	25-30		得分	
	基本满意	20-25			
	不满意	0-20			
卫生状况 30分	满意	25-30		得分	
	基本满意	20-25			
	不满意	0-20			
饭菜品种 10分	满意	8-10		得分	
	基本满意	5-8			
	不满意	0-5			

调查人(签字)： 总得分：

日期：

您对食堂的意见和建议：

1.

2.

食堂管理考核评分细则（_____月）

项目 分值	检查内容	扣分标准	扣分
日常 管理 20分	1、非食堂服务人员未经允许随意进入食堂操作间及原料仓库；	扣2分/次	
	2、着装不规范；	扣0.5分/人次	
	3、建立健全食堂管理台账；	扣1分/次	
	4、禁止食堂“长流水”“长明灯”现象；	扣1分/次	
	5、制作食品严禁浪费原材料；	扣1分/次	
	6、食堂物资或食材私自带出食堂；	扣3分/人次	
伙食 质量 10分	1、应当制定每周食谱；	扣1分/次	
	2、饭菜未按食谱制作；	扣1分/次	
	3、饭菜内发现异物、杂物；	扣2分/次	
	4、超过规定用餐时间供应饭菜；	扣1分/次	
	5、熟制加工的食品应当烧熟煮透；	扣2分/次	
服务 质量 10分	1、服务人员工作服干净整洁；	扣0.5分/次	
	2、厨师手腕不允许佩戴首饰，男性不允许留长指甲、长胡须，女性不得散发；	扣0.2分/人次	
	3、食堂工作区、用餐区禁止吸烟；	扣1分/人次	
	4、工作时间严禁嬉笑打闹，严禁发生争	扣2分/次	

	吵、打骂等不文明行为；		
卫生 标准 35分	1、餐厨具、工器具、送餐车放置有序， 并在使用前进行清洗；	扣0.5分/处	
	2、生熟食品分开存放在有标志的区域；	扣1分/处	
	3、发放食品时，应当佩戴口罩、帽子、 一次性食品专用薄膜手套等；	扣1分/次	
	4、操作台无油污、灰尘、蜘蛛网；	扣0.5分/处	
	5、操作间地面干净、无积水、无杂物；	扣0.5分/处	
	6、食品存放分类分架，摆放整齐；	扣0.5分/处	
	7、各操作台、灶台及取餐台干净整洁；	扣0.5分/处	
	8、各种机器设备保持整洁，标识清晰；	扣0.5分/处	
	9、餐厅地面、桌面应当保持清洁、干 净无污渍，做好垃圾回收、称重、记录、 拍照等，回收处整洁无残渣；	扣0.5分/处	
安全 管理 20分	1、服务人员应身体健康、无带病工作；	扣1分/人次	
	2、建立食品留样台账，每种食品留样不 少于125克，并存放48小时以上；	扣1分/每餐	
	3、严禁服务人员泄露厨房、餐厅以及食 材等相关情况信息；	扣5分/人次	
	4、严格按照操作规程正确使用食堂设施 设备；	扣2分/人次	
	5. 服务人员严格遵守公安机关各项保密	扣5分/人次	

	规定;		
	6、禁止与食堂就餐人员发生冲突、争执;	扣 5 分/人次	
满意度测评 5 分	1、满意度测评在 85 分至 90 分 (不含);	扣 1 分/月	
	2、满意度测评在 80 分至 85 分 (不含);	扣 2 分/月	
	3、满意度测评在 75 分至 80 分 (不含);	扣 3 分/月	
	4、满意度测评在 70 分至 75 分 (不含);	扣 4 分/月	
	5、满意度测评在 70 分 (不含) 以下;	扣 5 分/月	

检查人:

检查日期:

总得分: