**竞争性磋商项目内容**

**一、项目名称、最高限价**

**1**．**项目名称：**遂宁经济技术开发区党政办公室2024-2027年度食堂劳务外包项目

**2．最高限价：**本项目最高限价为：**¥ 86.7 万元/年（超过最高限价作无效报价处理）**。

**二、项目内容及要求**

**（一）食堂概况：**职工食堂总建筑面积470㎡左右。其中，职工餐厅设置餐位总数约150个，可同时满足150人用餐。另有内部接待包间1个，16人左右。

**（二）餐饮种类：**早餐、午餐和晚餐采用自助餐方式。

**（三）就餐人数：**

1.日用餐人数：午餐暂按照300人计划，早、晚餐暂按100-150人计划。

2.内部接待包间：1个，16人左右。

3.团队总人数不得少于13人。

**（四）食堂运作模式**

1.合作模式：采用委托管理+约定服务模式。食材供应商供应渠道及价格由采购人确定并负责。

委托管理实行包干制。供应商负责提供餐饮专业技术人员和服务人员，提供劳务服务。采购人向供应商支付管理服务费，管理服务费为供应商提供相关服务所需的全部管理和服务费用（包括人员工资、加班工资、奖励工资、保险费、福利费、办公费、交通费、通讯费、服装费、房租费、不可预见费、管理酬金、法定税金等）。

2.采购人提供食品制作场地，厨房和餐厅的设备设施、餐具和正常维修维护等。供应商因操作和使用不当或故意损坏设施设备造成损失的，由供应商负责，造成严重后果的，将移送相关部门依法处理。

3.水电气费用由采购人负责缴纳。

4.菜品定价权归采购人，所有成品菜价以主副料实际采购成本为定价标准，供应商不得另行提取利润。

5.就餐收费一律采取刷卡（指纹）方式，不得收受现金。

**（五）食堂服务需求**

**1.食堂管理服务目标**

1.1提供规范、优质服务，确保供应，准时供餐，营养结构、菜肴搭配合理，制作安全卫生，达到如下服务管理目标：管理服务合同承诺兑现率100%，服务对象满意率不低于75%。

1.2坚决贯彻落实《食品安全法》及《食品安全法实施条例》等相关国家法律法规，确保服务达到《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《食堂食品安全标准》的标准。

1.3加强安全操作，无爆炸、火灾、食品中毒和厨房设备严重损坏等各等级事故发生。

1.4发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改并取得投诉者的谅解。

**2.供餐服务需求**

2.1供餐时间：职工食堂早中晚餐供餐具体时间由采购人另行确定。

2.2供餐采取早、中、晚餐自助餐形式。

2.3干部职工餐饮基本要求：工作日餐饮供应一日三餐；工作日正常用餐时间之外和双休日、节假日，供应商根据采购人要求，应安排适量值班工作人员提供加班、值班工作人员用餐服务。

2.4职工食堂餐饮基本要求：

早餐成本餐标，以各类粥品、豆浆、中西式点心为主，如包子、馒头、花卷、各式点心、油条、鸡蛋、小菜等。

午餐成本餐标，提供三荤三素一汤一水果、米饭。

晚餐成本餐标，提供面、粥、粉或二荤二素、小菜、米饭。

以上餐标为初步方案，具体餐标和菜品由采购人和成交供应商提前一周确定。

2.5 内部接待餐服务。

2.6采购人指定的其它用餐服务。

**3.人员配置及执业资格需求**

3.1厨师长、面点师等应具有符合卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求，其中担任现场最高管理者须30岁以上，拥有2年以上大型餐饮或食堂工作经验，3年以上饮食服务业管理经验。厨师长具有3年以上餐饮厨房工作经验，2年以上大型餐饮总厨经验，30周岁以上。

3.2从业人员100%经过健康体检和岗前培训，并通过政治审查。在入场前供应商应将所有员工名单、职务、身份证复印件、技术等级证书、体检证明和政审证明等资料交采购人备案，具体人员配置要求见下表。

**岗位配置表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **任职要求** | **岗位职责** |
| 1 | 厨师长 | 1人 | 30岁以上，具有中级及以上厨师证，2年及以上大型餐饮总厨经验，身体健康，人品友善， 3年以上餐饮工作经验。 | 全面负责厨房管理、厨房计划、制定菜谱、原料申购计划、菜品制作指导等工作。 |
| 2 | 食品安全管理员 | 1人 | 2年及以上相关工作经历，具有餐饮服务食品安全管理员证书者优先。 | 负责安全质检监督的管理、把控熟食取样、原材料的收储朔源等工作。 |
| 3 | 副厨师 | 1人 | 具有中级及以上厨师证，身体健康，人品友善，具有3年以上的相关工作经验。 | 负责菜品的加工及制作，协助总厨完成菜品的创新等工作。 |
| 4 | 厨工 | 2人 | 身体健康，人品友善，能吃苦耐劳。 | 负责菜品装盘、餐具整理、菜品运输、食材的初加工等工作，协助厨师完成菜品制作。 |
| 5 | 小吃 | 1人 | 身体健康，人品友善，有中级及以上面点师证，3年以上的相关工作经验。 | 负责面食、烤制品及小吃等的制作。 |
| 6 | 服务领班 | 1人 | 身体健康，形象较佳，人品友善，能吃苦耐劳。具有3年以上相关工作经验。 | 负责食堂服务工作，确保相关服务程序和标准的实施，负责本部门员工的工作安排和调配。 |
| 7 | 服务员 | 4人 | 身体健康，形象较佳，人品友善，能吃苦耐劳。具有2年以上相关工作经验。 | 负责食堂服务工作，负责用餐人员的引导、刷卡，餐间保洁等工作。 |
| 8 | 洗碗工 | 2人 | 身体健康，人品友善，能吃苦耐劳 | 负责餐具回收、清洗、消毒、保洁，协助初加工等工作。 |
| 合计 | | 13人 |  |  |

**注：岗位人员配备可适当调整，但总数不得低于13人，否则作无效响应文件处理。**

**（六）运作管理要求**

1.成交供应商要爱护厨房设备设施和餐具，配合厨房设施设备养护单位做好相关保养工作，建立设备台账和维护保养记录。设备的维护保养费用不计入本次报价中。

2.每周五下班前完成下周菜单的制定并交付采购人，两周菜单不重复，绿色蔬菜除外，且每周提供菜单时，需同时附上此份菜单主菜肴的成本核算明细单。

3.成交供应商要围绕职工食堂特点和实际情况，加强食品卫生安全，提高菜肴点心质量；坚持优质服务，提高保障水平；提高烹饪技术和员工服务技能；加强成本核算；加强员工劳动纪律教育、监督、检查，制订一整套严格、完善的规章制度和具体落实方案，提出目标指标和相应承诺等，以保障提供优质服务，亦便于采购人监督、检查和考核。

4.对服务过程中可能发生的突发事件，成交供应商须有应急预案，及时进行妥善处置，确保供餐正常进行。

5.做好48小时餐食留样。

6.做好财务管理工作，积极配合采购人的检查。

7.成交供应商应积极做好日常检查、考核工作，对其他服务需求应积极响应。

8.成交供应商应对餐具、厨具在使用过程中加以爱护，保证餐具、厨具成色新、无缺损，及时更换成色旧或缺损的餐厨具。

**（七）财务运作要求**

1.成交供应商根据餐具的清单，列出损耗率，经双方协商一致后，在损耗率内，由采购人负责购买，超出年度损耗预算的餐具添置费由成交供应商承担。

2.一次性餐具、餐巾纸、牙签、洗涤剂、消毒剂等低值易耗品费用由成交供应商估算，不计入本次报价中。

3.成交供应商需建立规范的经营收支帐目。

**（八）食堂管理服务基本标准**

**1.服务质量**

1.1服务人员着装统一规范，接待使用礼貌用语，站立微笑服务，以良好的形象接待就餐者。

1.2遵守就餐供应时间，在规定时间内不得提前收摊，必要时需适时延长供餐时间。

1.3每天备有半成品菜肴作应急使用，保证供应不断档。

1.4在员工就餐完毕离席后，服务人员应立即做好餐桌、座椅的整理、清洁，确保用餐环境整洁。

**2.菜肴点心质量**

2.1原材料进货质量

2.1.1配合采购人合理控制原料进货量和仓储量，确保原料的新鲜度。一般情况下肉制品、水产品绿叶菜、豆制品、鲜活原料（除冻肉及冻制水产品外）当天购进，当天使用。

2.1.2严格区分原料的种类，按类存放，防止串味，做到一餐一查，先进先用。

**3.原材料加工质量**

3.1厨房在加工原料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，把好质量关。

3.2切配好的原料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。

3.3烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。

3.4严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。

**4.卫生管理**

4.1个人卫生：工作人员必须无传染病史，持有食品操作健康证，保证每年一次参加体检；工作人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须做到“三白”（口罩白、服装白、帽子白）；食品操作人员不得留长指甲，涂指甲油，不得留长发、留胡子，不得带戒指、手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒；工作人员不得在厨房、切配间等食品加工和出售场所抽烟、吃零食，不得有对着食品咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为。

4.2环境卫生：厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一日一清，不得久放；食品操作场所和供应场所有防尘、防蝇措施，有灭鼠、蝇、蟑螂的设备；餐厅、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板无蛛网，门窗明亮，空调风口无积灰，餐桌整洁，餐厅、厨房区域内的消防设施设备定期清洁，所有工作场所和餐厅无杂物；过道及堆放泔脚的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。

4.3食品卫生：食品操作生熟分开、盛器分开、人员分开、工具分开、存放场所分开；所有食品应分类、分架存放，做到隔墙隔地、防潮、防四害、防异物；餐具消毒符合卫生标准，未经消毒的餐具不得投入使用，已消毒的餐具存放专用保洁柜，柜内定期清洗，保持整洁，工具、用具、盛器保持无油腻、无污垢、无异味、无水渍；洗涤水池，专池专用。分设餐具、蔬菜、水产品、肉类水池；每天提供的所有食物、菜肴均需留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g，并落实专人负责。

4.4加工卫生：原材料盛放冰箱必须做到生制品、半成品、熟制品专柜专放，定期冲洗冰箱，存放原材料必须做到先进先出；严格按照卫生要求加工烹制菜肴，老油重复使用不超过三次；绿叶菜必须做到一拣二洗三水浸（半小时以上）四漂洗的操作过程，防止残存农药依附在绿叶菜上；每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好；每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗，做到一餐一清。

**5.设备设施维护保养和节约使用能耗**

5.1分类建立厨房餐厅设备设施台账制度，专人负责保管和保养。

5.2对因不负责或违章造成设备设施损坏的实行维修费用由个人承担。

5.3指派专人对厨房专用设备定期检查维护，发现问题及时报请修复。

5.4配合采购人做好水、电、气的节能工作，并建立相关的制度。

5.5建立值班巡查制度，负责对水电气的使用进行检查，杜绝人为浪费。

**6.餐厅食品安全标准详见下表**

**食堂食品安全标准**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **检查项目** | **主要内容** |
| 1 | 卫生管理 | 建立健全卫生管理制度 |
| 食品卫生许可证悬挂醒目处 |
| 2 | 食品生产经营过程 | 食品生产经营场所内外环境整洁 |
| 加工用设施、设备工用具清洁 |
| 食物烧熟煮透，中心温度大于70℃ |
| 食物在烹调后至食用前，必须保持食物温度在52℃以上不超过2小时。  在10-60℃条件下存放不超过2小时 |
| 隔餐隔夜的熟制品食用前充分加热 |
| 用于原料、半成品、成品的盛器、工用具能明显区分或存放场所分开或不混用 |
| 食品原料、半成品、成品存放不存在交叉污染 |
| 食品或盛有食品的容器无着地放置 |
| 加工熟食卤味、裱花蛋糕、冷食在专间内进行 |
| 加工熟食卤味、裱花蛋糕、冷食专人操作 |
| 专间内（包括二次更衣室）操作时配置消毒水 |
| 专间内工用具、容器专用，使用前经有效消毒 |
| 蔬菜、水果、原料未经清洗消毒不带入专间 |
| 专间每天定时进行空气消毒或紫外灯等消毒设施消毒 |
| 加工时专间温度不高于25℃ |
| 3 | 餐饮具、直接入口食品容器 | 餐饮具、容器使用前经清洗消毒并符合规定 |
| 清洗消毒水池不与其他用途水池混用 |
| 消毒后餐具贮存在专用清洁保洁柜内 |
| 4 | 个人卫生 | 食品从业人员操作时穿戴工作衣帽 |
| 食品从业人员操作时不抽烟 |
| 食品从业人员操作前洗手，接触直接入口食品之前洗手、消毒 |
| 不留长指甲或涂指甲油、戴戒指 |
| 手部破损立即采取有效防污染措施 |
| 专间操作人员佩戴口罩规范 |
| 5 | 健康管理 | 食品从业人员取得有效健康培训证明而上岗操作 |
| 无患有6种法定传染病之一及其他有碍食品卫生的疾病从事接触直接入口食品工作 |
| 6 | 采购食品  及原料 | 按规定索取卫生许可证、检验合格证明、兽医检疫合格证明等有关卫生证明 |
| 使用的食品、原料符合食品卫生标准 |
| 7 | 食品储存 | 库房存放食品按要求离地隔墙 |
| 冷冻、冷藏、保温、加热设施能正常运转，使储存温度符合要求 |
| 食品储存时不存在生熟混放 |
| 食品或原料不与有毒有害物品存放在同一场所 |
| 8 | 擅自扩大生产经营范围  （方式） | 未擅自更改核定的面积、设施、布局及用途 |
| 未擅自扩大生产经营方式或范围 |
| 9 | 违禁食品 | 无超过保质期食品 |
| 无违禁生食水产品 |
| 无腐败变质食品 |
| 无其他违禁食品 |
| 10 | 其他 | 无其他违反《食品安全法》及有关卫生管理规定的违法行为 |

**（九）餐饮企业退出机制**

当发生以下情况之一时，采购人有权解除合同，除第（九）条规定情形外，其余各条情况下，履约保证金不予退还，并由餐饮企业承担由此造成的一切经济损失和法律责任。

1.未按相关法律法规和已签订的合同书约定建立相应管理制度或执行制度不力，经营管理混乱，不按照相关规定配合采购人工作，被相关行政部门处罚且整改不力的。

2.发生食物中毒、火灾事故、人员伤亡等安全事故，后果严重的。

3.损坏公共财产，造成重大损失的。

4.因食品卫生安全和服务质量及其他问题引起就餐人员强烈不满而发生群体事件，影响恶劣的。

5.掺杂使假，使用无证、过期、有害食品及国家命令禁止的添加剂的。

6.未按照合同经营范围经营，经规劝，限期整改无效的；经组织用餐干部职工测评，满意率低于75%。

7.在经营过程中有转包，或有分包经营行为的。

8.未经采购人同意有利用食堂资源从事对外社会餐饮服务的。

9.经营期内无故停餐或停止营业的。

10.其他严重违规、违约行为。

**（十）其他事项**

如成交供应商未经采购人同意，按低于其响应文件承诺的服务团队标准配备到本项目的，采购人有权按月扣除总成交价的2%，直至成交供应商按照承诺标准配置服务到位。情节严重的解除合同。

**三、商务要求**

**（一）服务期限、服务地点、验收标准和验收方法**

1．服务期限：自合同签订之日起 **3** 年，采购合同一年一签，服务期间如有违法违纪行为或者考核不达标，经整改仍不符合要求的，采购人有权提前解除或终止合同。如考核通过，可续签下一年合同。

2. 服务地点：采购人指定地点。

3．验收标准：每个服务期运行11个月后，采购人对成交供应商服务的满意度进行测评，如满意度低于75%，不再续签合同。如不再续签合同，成交供应商要待新的餐饮企业入场后方可撤离，超出服务期的管理服务费用按原标准执行。

**4．验收方法：**按照财政部发布的《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）的要求以及磋商文件、成交供应商的响应文件进行验收。

**（二）付款方式：**按照合同约定。