

采购需求

一、项目概述

芦山县公安局机关食堂运行服务。以民警、辅警、职工就餐服务为主，供应商应保证食堂提供工作日三餐的工作餐服务。

二、服务内容及要求（实质性要求）

（一）运行方式

由供应商自行采购食材并包含劳务进行运行，采购人按照三餐刷卡记录和餐标及菜品制作费用按月结算，中标方自负盈亏，采购人负责水、电、气费用，以及厨房器械、餐具等厨房用品更换及维修。

（二）服务内容及要求

1、食堂就餐人数：

早餐用餐约 30 人次，午餐用餐约 110 人次，晚餐用餐人数约 40 人次。

2、用餐标准及制作费限价：

- （1）早餐：食材餐标 6.00 元/人。
- （2）午餐：食材餐标 15.00 元/人。
- （3）晚餐：食材餐标 15.00 元/人。
- （4）接待餐：按照芦委办【2015】8 号文件标准结算。
- （5）菜品制作费用：

早餐：制作费用限价 3 元/人。

午餐：制作费用限价 5 元/人。

晚餐：制作费用限价 4 元/人。

注：本项目报价依据三餐制作费用限价进行下浮报价，上浮报价视为无效响应，用餐标准费用为固定价。

3、用餐需求：

(1) 食堂以民警、辅警、职工就餐服务为主，供应商应保证食堂提供每日三餐的工作餐服务。

(2) 早餐：

①以各类粥品、豆浆、面食、牛奶、米线、面条、中西式点心为主，如包子、馒头、花卷、各式点心、鸡蛋、小菜等（每日品种不少于6种）。

②早餐可由供应商自行制作或采用外卖形式，包子、馒头、花卷采用外卖形式的按需进行购买早餐。

(3) 午餐、晚餐：

①每日午餐、晚餐菜品标准不低于两荤两素一小菜一汤；

②每日午餐、晚餐须有一荤菜为猪肉制品；

③每周不低于2日的午餐、晚餐有一荤菜为牛、羊肉制品；

④每周不低于2日的午餐、晚餐有一荤菜为鸡肉、鱼肉制品；

⑤周一至周五午餐须按就餐人数配备一人一份的餐配水果，每周餐配的应季水果种类不少于三种。

⑥每日午餐和晚餐菜品不能重样，次日重样率不超过30%。

(4) 接待餐：

根据采购人需要，供应商须提供接待餐服务，在接到采购人通知后按要求和标准进行配餐。

4、食材采购要求：

(1) 供应商所采购的食品原料和消洗用品应符合国家相应的质量安全标准要求。

(2) 所采购米符合国家一级米标准；面粉为特级面粉；食用油必须是具有定型包装的非转基因压榨油；米面应符合食品安全国家标准(粮食)要求。

(3) 所采购猪肉须为芦山菜市场当日宰杀的生鲜肉，根据需要进行相应加工，猪肉应符合芦山生猪溯源体系的要求，并有动物卫生监督机构出具的检疫(或检测)合格证明和动物产品检疫(或检测)合格验讫印章，以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。

(4) 所采购牛、羊、兔、禽等其他家畜家禽应为芦山菜市场当天屠宰。所采购牛、羊、兔、禽等其他家畜家禽白条肉应有动物产品检疫(或检测)合格证明

或出具动物产品检疫(或检测)合格证明。

(5) 所采购散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫(或检测)合格证明或出具动物产品检疫(或检测)合格证明, 外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)验讫标识, 禽蛋必须保证新鲜。

(6) 严禁采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

(7) 食堂消洗用品, 应符合国家相应的质量安全标准要求, 不得提供假冒伪劣、有毒有害产品。

(8) 供应商在食材采购过程中, 应严格执行《食品安全法》的相关规定, 供应商在本项目合同执行过程中应向采购人提供食材采购的厂家清单, 并可追溯原产地。

(9) 其他水产品以采购人需求供应及配送, 不得配送死鱼、病鱼。

(10) 供应商须接受采购人对每日采购的食材进行质量监督检查。

5、安全要求:

(1) 供应商要为采购人食堂量身定做的管理服务方案及相关管理制度。

(2) 供应商应确保食材来源可靠及安全, 保证食品及消防安全, 杜绝一切安全事故发生。因供应商及其工作人员造成采购人或任何第三方人身伤害、财产损失的, 供应商应当承担全部赔偿责任, 还应承担给采购人造成的一切经济损失及法律责任。

(3) 供应商负责食堂就餐现场秩序的管理。

(4) 供应商定期进行应急措施的演练。对管理服务过程中可能出现的突发性事件建立应急预案, 组织实施培训、演练, 事发时按规定途径及时报告采购人, 并采取相应措施。

6、食品卫生要求

(1) 供应商要对食堂内及其周边的环境卫生要进行清扫, 做到保持清洁, 无垃圾污物。

(2) 生熟用具分开, 不得混用, 保持炊具、灶具清洁卫生。

(3) 定期进行防”四害”处置。

(4) 食堂仓库原料要分类存放, 食品生熟分开保管, 并有四防(防蝇、防尘、防鼠、防潮)措施, 防止食品污染。

(5) 食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装，讲究卫生，保持干净整洁。

(6) 食堂工作人员每年进行一次体检，持健康证上岗。

7、菜肴质量管理要求

(1) 保证原材料新鲜，严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴。

(2) 保证食材卫生操作，严禁使用未经过消毒处理或清洗干净的食材。

(3) 食品应烧熟煮透，保证营养，口感好，对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口，做到菜品荤素搭配合理、科学、营养。

(4) 变换菜品，菜肴、花色、品种要常更换更新，做到每月推出新菜，一周内不出现3次以上完全相同品种菜肴。若采购人对菜品提出相应要求的，供应商须满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜及水果，尽量少用或不用反季节蔬菜。

8、人员配备要求

(1) 成交供应商应当按照计划的用餐规模配置服务团队人员，人员数量至少配备主厨师2人，厨工1人，服务人员2人，接待人员1人。(注：1. 以上人员须是供应商的在职人员或聘用人员，须提供以上人员在职证明材料并加盖供应商公章；2. 以上人员在上岗前须向采购人提供健康证，供应商应在投标响应文件中进行承诺，格式自拟。3. 人员若具备相关职业资格证书，按评分明细表中人员要求进行加分。)

(2) 供应商派往本食堂的工作人员必须政治思想合格无犯罪记录，未列入诚信黑名单，供应商必须严格管理工作人员，不得有违法乱纪行为。

(3) 供应商提供的食堂工作人员需遵守餐饮法规以及采购人食堂管理的规章制度。上述人员需采购人试用合格后方可留用。

(4) 供应商应按食品行业的要求为所有工作人员配发统一工作服装。

(5) 供应商在响应文件中投入本项目的厨师及食堂工作人员，履约过程中需变更人员的须经过采购人同意后实施变更；未经采购人同意私自变更人员，采购人有权终止合同，双方损失均由成交供应商承担。(提供承诺函，并加盖供应商公章)

9、食堂运行服务费用及支付

采购人对民警用餐刷卡记录进行统计，由承包方按规定开具正式发票(税金自理),采购人按照餐标早餐 6.00 元/人、午餐 15.00 元/人、晚餐 15.00 元/人，接待餐按照芦委办【2015】8号文件要求(结算)进行结算，制作费用按照供应商中标价格据实结算。采购人提供食堂场地，负责水、电、气费用，以及厨房用品的更换和维修费用。

三、履约要求（实质性要求）

1、采购人向成交供应商支付的合同金额包含：成交供应商提供相关服务所需的服务费、管理费和相关税费等全部费用（包括食材采买费用、人员工资、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、采购人向成交供应商免费提供厨房、餐厅设施设备、空调设施、休息室等。成交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，由成交供应商全权负责，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，明显超出合理使用额度的水电气费用由成交供应商负责。

4、成交供应商不得将该项目转包或委托其他任何第三方。

5、因成交供应商原因造成的安全事故或行政处罚，均由成交供应商承担由此带来的所有责任，包括但不限于对采购人及第三方的民事赔偿责任、行政处罚及刑事处罚等责任。

6、成交供应商项目经理应主动接受采购方相关人员的管理和相关工作安排，及时按要求抓好各项工作，并报告工作情况。

7、采购人有权向成交供应商提出调整不符合岗位要求的人员，乙方应按采购人相关要求在一个月内在将人员调整到位。

8、成交供应商应在签订服务合同时签订安全承诺书，承诺所有安全责任事故包括但不限于食品安全事故，交通意外事故、人员意外人身伤害等，全部责任由成交供应商承担，如果发生任何意外因素引发影响采购人的正常就餐的事件发生，采购人有权终止合同。

9、供应商应制定规范而完善的食堂管理服务方案、相关管理制度及操作规

范，符合《餐饮服务通用卫生规范》GB31654-2021 等相关标准规范要求。

四、项目服务方案

1、根据供应商针对本项目制定的管理服务方案进行综合评审，评审内容包括但不限于：①食品安全管理制度；②人员管理制度；③厨房卫生清洁管理制度；④设施设备安全操作制度；⑤设备维护管理制度等。

2、根据供应商针对本项目制定的应急预案进行综合评审，评审内容包括但不限于：①食品安全事故应急方案；②员工人身等安全管理的应急方案；③停水、停电、停气应急方案；④火灾应急方案；⑤自然灾害应急方案；⑥各种突发性事件的应急方案等。

五、考核及考核细则（实质性要求）

1、考核方式

食堂服务综合考核分为质量考核和满意度考核，满分 100 分，质量考核 60 分，满意度考核 40 分，供应商中标签订合同后试运行两月，采购方按考核细则进行考核。

2、考核内容

经营食品食材的质量、价格、环境卫生、安全生产情况、服务态度、职工和病人的就餐满意度等方面进行检查考核。

3、考核办法

（1）菜品质量考核（60 分）：由采购单位机关纪委、警务保障室，每月随机抽取不低于 5 个科室或者 10 名职工对供应商进行考核打分，得分取平均分。

（2）服务及场地管理（40 分）：由采购单位机关纪委、警务保障室，每月随机抽取不低于 5 个科室或者 20 名职工对供应商进行考核打分，得分取平均分。

（3）特别考核：成交人在服务期间存在以下情况的，采购人有权终止该合同执行，并由成交人承担一切责任。

①成品饭菜中有异物，经查证属成交人过失，次数超过三次。

②成交人违反国家法律法规及相关规定，造成食物中毒等食品安全事件或其

它不良事件（如受到市场监督管理部门或卫生行政部门检查处罚），对采购人造成经济损失、不良影响的。

（4）服务综合考核结果：

①得分 70 分（含）以上，采购人按合同约定支付该月 100%服务费用（支付服务费时应扣除考核罚款）；

②考核得分 60（含）-70（不含）分，采购人扣取该月服务费用的 3%；

③考核得分值低于 60 分，第一次扣取该月服务费用的 5%；第二次扣取该月服务费用的 10%，视为未按照合同诚信履约，采购人可以单方面解除合同。

4、综合考核评分标准

序号	考核项	考核要求	分值	得分
菜品质量考核			60	
1	食品原材料	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货。蔬菜要求新鲜。洁净无污染。发现一项未落实扣 2 分。	10	
2	食品加工	食堂采购不需要加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变。异味现象。发现一项未落实扣 2 分。	10	
3	菜品搭配	早、午、晚餐菜品及搭配按采购文件要求配备。每发现一次未按采购文件要求配备菜品扣 4 分。	16	
4	菜品配量	饭菜的份量合适，饭菜可口程度。饭菜的份量不足扣 7 分，饭菜不可口扣 7 分。	14	
5	食品隐患	食品食物中出现异物、不熟情形。有一次减 5 分，超过三次，采购人有权终止合同。	10	
服务及场地管理考核			40	
1	场地清扫	前厅：地面每餐后进行清扫；餐桌餐前干净，餐	5	

		<p>时及时清理；墙壁每日擦掉污处。后厨及各操作间：地面每日清扫；操作台用后擦拭；墙壁每日擦掉污处；台面物品内外擦拭干净；冰箱每日擦拭内外；冷冻库、冷藏库、干杂库房：地面及墙壁每日清扫，货架每日擦拭，物品表面及容器及时擦拭干净；地沟及时清理渣滓。洗碗间：餐具清洗后立即打扫地面及墙壁；对水池进行擦拭。设备及工用具：各种工用具使用完毕立即清洗。门禁、电梯：及时擦拭干净。楼梯间、过道、厕所：每餐完毕后进行清扫。污水间：每天清扫，保持整洁。垃圾桶：每餐后及时将桶内垃圾清理干净并清洗桶内外，摆放归位。泔水桶：回收清空后立即清洗干净，摆放归位。发现一项未落实扣 0.5 分。</p>		
		<p>每周五组织一次大扫除，将地板、门窗、天花板、墙壁、洗手台、地沟、设备设施、污水间、卫生死角等进行彻底清洁，场地整洁、规范、美观、统一。发现一项未落实扣 0.2 分。</p>	2	
2	场地清洁	<p>后厨及各操作间：台面干净整洁，台内外各种食品原料外观清洁、标识清楚；保持地沟漏外观清洁，地沟无异味、无渣滓、无虫害；墙面和天花板干净，无油污，无蛛网。洗手台：台面保持清洁，洗手消毒物品摆放整洁有序。冷冻库、冷藏库、干杂库房：货架干净无积灰，食品原料摆放有序，外观保持整洁。切配间：严格按照一理二泡三洗四清五冲流程清洗食材，杜绝黄叶、老叶、药物、虫子、杂质残留。洗碗间：按一泡二洗三机四清五消六洁七擦流程清洁餐具，确保干净无污；每餐消毒时间合理，及时记录；水池、操作</p>	5	

		台面及保洁柜外观干净整洁，地面干净、无积水、无垃圾无异物；墙面天花板干净。楼梯间、过道、厕所、污水间：随时保持干净。设备及工用具：各种设备、工具和用具保持干净无污垢，固位摆放整齐。门禁、电梯：保持随时干净无污。垃圾桶、溜水桶：每餐后回收，定点放置，干净整洁。发现一项未落实扣 0.5 分。		
		餐厅、操作间地面干净、无积水、无杂物，墙壁无污垢，天花板无污物；下水道无食物残渣、无堵塞；冰箱、消毒柜、保洁柜和其它设备设施干净，无污物；从业人员工作服应干净整洁，无污物。发现一项未落实扣 0.5 分。	3	
3	场地整理	厨房和各操作间的刀、墩、铲、勺、匙、生熟食材、调味品和框、盒、盆、桶、盘、盖、毛巾等摆放整齐；消毒柜、保洁柜内的碗、筷、匙摆放整齐。餐区的餐桌、餐凳、渣筒、餐巾纸盒、宣传牌、餐盒、餐盘、勺子、筷子盒、汤匙盒应摆放整齐，饭菜品名牌应齐全，准确无误。洗手台、厕所、污水间：物品分类摆放整齐，及时添加手纸。发现一项未落实扣 0.2 分。	2	
		食材、食品应生熟分开，整齐分类摆放；食材加工前与加工后必须分开摆放；食品处理区、备餐间、墙上柜、台下柜、保洁柜里均无个人物品。发现一项未落实扣 0.2 分	2	
		防滑垫、垃圾桶、溜水桶、清洁卫生用具、个人衣物按指定位置分类规范摆放，有盖的应加盖。食堂办公室、更衣间应干净整洁，不得乱堆乱放。发现一项未落实扣 0.2 分。	2	
		严格按分色管理规范使用工用具，使用完后应放	2	

		回存放处，分类规范放置。发现一项未落实扣 0.5 分。		
4	安全卫生 管理	守好门禁和大门，严防外来人员进入食堂，禁止非后厨人员进入厨房工作区。厨师炼油应先申请，主厨和食堂主管应现场值守操作，确保安全。与餐厨垃圾回收公司签订回收协议，每餐安排专人全程跟进餐厨垃圾清运工作。发现一项未落实扣 1 分。	5	
		应坚持穿工作服，戴口罩、工作帽、手套，穿防滑鞋；坚持每日晨检，检查项目齐全，记录及时真实，及时劝休健康异常人员。发现一项未落实扣 1 分。	5	
		厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一餐一清，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；过道及放置餐厨垃圾桶的位置每天由专人负责清扫，保持环境整洁。发现一项未落实扣 1 分。	3	
		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，做到隔墙离地、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，柜内定期清洗消毒，保持整洁，工具、用具、盛器保持无油污、无异味、无水渍；洗涤水池，专池专用。	2	

		发现一项未落实扣 1 分。		
5	人员考勤	成交供应商拟派驻场工作人员不得无故缺席旷工、迟到、早退，须保证工作时间内有人员在岗。当月内供应商无故迟到、早退每次扣 1 分；无故缺席每次扣 2 分。	2	
总计得分：				

六、商务要求（实质性要求）

- 1、服务地点：采购人指定地点。
- 2、服务期限：自签订合同之日起一年。
- 3、付款方式：

每月 4 日前采购人和供应商对采购人刷卡记录进行统计双方签字认可后，由供应商向采购人出具合法有效完整的完税发票（增值税普通发票）及相关凭证资料进行支付结算后，于每月 10 日前向供应商支付上月的服务费用。

（注：采购人每次付款前成交供应商须向采购人出具合法有效完整的完税发票（增值税普通发票）及相关凭证资料进行支付结算）

4、验收要求：根据国家、行业规定标准以及采购文件的要求和技术指标、成交供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准，严格按照雅安市财政局《关于规范政府采购履约验收工作的通知》雅财采（2021）50 号文件等政府采购相关法律法规的要求进行。

5、安全责任要求：成交供应商在服务过程中所有安全责任由成交供应商负责（提供承诺函，格式自拟）。

6、成交供应商必须严格按照国家、省、市有关劳动法规和保险条例，为人员提供劳动权益保障，购买社保、意外伤害保险等。供应商派遣的劳务人员只与供应商产生劳动合同关系，其发生的劳动争议、工伤、工亡等责任，均由供应商承担。（提供承诺函，格式自拟）

7、如遇人员因劳务纠纷而发生集体罢工、缺岗等不利于采购人的行为，所产生的一切损失均由供应商全权承担，在响应文件中提供应急事件负责人联系方

式及联系地址。

8、报价要求：本项目报价方式为下浮率报价，根据三餐菜品制作费用限价进行整体下浮，报价上浮视为无效响应。注：采购预算 120 万为固定价格，三餐餐标为固定价， 不再进行报价。

9、其他要求：其他未尽事宜由双方在采购合同中约定。