# 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

本项目由乐山市发展和改革委员会根据工作安排，2022年职工餐饮服务采购项目采用竞争性磋商政府采购方式确定服务单位。具体采购内容及要求如下：

**一、项目****服务内容及要求**

**（一）服务外包内容**

承担乐山市发展和改革委员会餐饮专业管理服务，即：提供约**100人**一日三餐的烹饪加工服务、就餐服务，以及不定量的接待餐服务。

**本项目按行业划型标准分类：餐饮业。**

1. **服务要求**

1、总体要求

（1）有规范而完善的为食堂量身定做的管理服务方案及相关管理制度。

（2）供应商应承诺根据采购人要求，向采购人按时按要求供餐，并负责食堂就餐秩序和就餐现场的管理。

（3）供应商应承诺负责食堂区域内的环境卫生、食堂设施设备、及灶具的日常维护保养，餐具清洁等。

（4）供应商应承诺按采购人要求，定期进行应急措施的演练（1、突发断水、断电、停气的应急措施；2、消防应急措施；3、食品卫生事件应急措施等）。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、演习、评价和改进，事发时按规定途径及时报告采购人和有关部门，并采取相应措施。

(5)食堂管理、安全责任：供应商对食堂的日常运行、人员做好管理工作；负责食品质量、卫生等安全工作；制定食堂的管理流程及应急预案；负责食堂资产的管理和维护，并做好食堂日常统计等工作。对就餐区、工作区进行保洁，保持干净整洁，符合卫生及餐具消毒的相关规定。

（6）采购扶贫产品，承诺采购沐川县、峨边彝族自治县和马边彝族自治县的农产品达到合同金额的百分之四十（**单独提供承诺函，实质性要求**）。

**2、供餐要求**

（1）总体要求：卫生安全、饭菜可口、搭配营养、大部分职工满意

（2）早餐：自制包子、馒头、稀饭、煮鸡蛋、面食及下饭小菜三至四种

（3）午餐：中餐自助，四荤四素二汤（提供面食备选）

（4）晚餐：晚餐自助，三荤三素一汤（提供面食备选）

（5）接待用餐（自助餐）及其它临时性工作任务

**3、加工服务过程的要求**

（1）采购：根据就餐人员口味、季节、时令蔬菜、用餐人数的变化，成交供应商提供的厨师每次采购应当提前两日向采购方管理人员提交一份采购清单，由采购方确认后，成交供应商采购和支付各类食品原材料费用。

（2）验收：成交供应商提供的厨师要严把菜肴的质量关，对不合格的食材一律拒绝签收和使用。验收合格后，双方应在清单上签字确认，入库前后菜品质量和库管工作由成交供应商负责。

（3）烹饪：成交供应商厨师长带队自行组织烹饪作业，按时按质按量地提供一日三餐。

（4）供餐时间（含节假日和零星供餐）

早餐：08：00—08：50

午餐：12：00—13：00

晚餐：18：00—19：00

## 4、清洁安保：成交供应商提供餐厅和厨房面积共100平方米左右，就餐结束后，及时清理好厨房、食堂卫生，收拾好食材和工作器具、机具，关好水、电、气及门窗，加强值班值守，负责消防安全等各项安全工作，每周大扫除2次，确保食堂料尽场清，安全卫生。

## （三）其他服务要求

**1、成交供应商所需主要条件**

（1）成交供应商必须了解并执行国家关于食品安全方面的法律法规和政策；必须严格按照《中华人民共和国食品安全法》及采购人的相关规定执行，食品安全事故成交供应商承担全部责任。

（2）成交供应商在成交公告发布之日起**35天内提供100平米**左右的就餐场所，

（3）成交供应商须保证有足够的技术力量为采购方职工提供供餐服务。配备有足够的专业技术人员。所有专业技术人员应持证上岗，按规范操作。

（4）成交供应商保证自行招聘的食堂工作人员的身体条件符合食品卫生工作要求，员工须持有有效的健康证方可上岗。每年定期组织员工进行身体检查，不符合卫生要求的人员必须调离食堂，在没有完全康复前不得上岗。

（5）食堂的经营范围为职工伙食。成交供应商应严格按照本合同的约定提供服务，不得超出经营范围、不得将该经营场所用于本合同以外的用途，不得向第三方分包、转包。

（6）合同期内，如因食品卫生、伙食品种和质量等问题引起职工不满，成交供应商必须作出书面的、公开的解释，提出解决方案；如加工出售的食品引起病源性传播或食物中毒，由此所造成的损失由成交供应商负责并承担相应的法律和经济责任；成交供应商不得加工出售政府明令禁止的食物；

（7）**成交供应商应取得食堂经营所需的食品经营许可证等必需的证照，并将该证照的复印件提交给采购方备案。在期限届满前及时续办**。

（8）成交供应商应做好食品采购、留样（每次留样保存48小时）、验收和保管工作，所采购的食品原料必须索取三证（生产厂家营业执照、卫生许可证、产地卫生部门产品检验合格证），食品保管必须作到离墙、离地、上架，防尘、防霉、防鼠害等，确保食品质量。

（9）成交供应商必须做好公共餐具、用具的消洗管理，接受国家、地方相关部门及甲方对餐具、用具的卫生检测。规范操作规程，提供洁净的餐具及用具，确保饮食安全。

**2、食堂伙食供应要求**

**（1）总体要求**

①、成交供应商应保证所提供服务质量达到合格，力争良好和优秀，保证一日三餐正点，足量、优质（质量保证体系）、做到品种多样（列出菜肴品种）、适应员工的口味。不准出售变质、变味以及剩饭菜，采购方后勤管理部门将定期或不定期在职工中调查饭菜质量、价格以及服务情况并将有关信息通知成交供应商，成交供应商应虚心听取意见，采取措施及时解决不良现象。

②、整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到卫生监督部门制定的合格标准。其行业规范、经营范围，服务质量等方面，必须服从采购方有效监督和定时检查。

③职工食堂的服务时间必须按照招标单位的要求，应做到及时提供服务，充分保障供给。

**（2）品种要求**

①、早餐、午餐和晚餐应保证职工需求，品种应丰富，主食和副食（菜）搭配合理、数量应满足职工用餐需求。

②、每周应有相应的菜谱并公示，每月应有20%以上品种的变换。

③、荤素搭配必须要有科学合理的考究。

(3)质量要求

保质保量，色、香、味俱佳，具有合理的营养搭配，且必须符合食品卫生要求。

**3、食堂设备要求**

食堂厨房设备、餐台、椅等，由中标单位提供，不得损毁丢失。设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作；设施设备操作应规范，保证操作人员的自身安全，禁止违规操作。

4、食堂卫生管理（实质性要求）

（1）严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部有关饮食卫生制度。

（2）实行原料进出库验收验发制度。

（3）餐具消毒严格执行一冲、二洗、三消毒、四保洁制度，坚持公用餐具每餐消毒。

（4）卫生检查每次都有记录。

**二、采购项目履约时间和方式、验收方法和标准及其他合同实质性条款（实质性要求）：**

（一）合同签订：中标人在收到《成交通知书》之日起7工作日内提供符合本项目要求的服务人员名单、身份证复印件、健康体检表、社保缴纳证明等资料给采购人。自中标通知书发出后10工作日内合同签订**。**

## **（二）付款方式**

食堂外包费用（一日三餐费用）按实际就餐人数，每人每天三餐的费用按25元计算，按月支付，甲方收到发票后5个工作日内以转账形式支付乙方。

**（三）报价要求**

本项目招标控制价为688000元，包含食材，场地费，餐盘、厨具等食堂餐厨耗材费、所有食堂设备的购买和维护等费用、管理费、税收、利润等。（提供的餐具、厨具，厨房设备等必须符合安全卫生等要求）

食堂的水费、电费、气费、广电网络服务费、也由成交供应商支付。

## 合同履行期间，成交人应按国家法律法规及相关政策规定，保障派遣服务人员待遇。服务人员的基本工资和“五险一金”费用，应随国家法律法规、政策变化而调整，因此而增加的费用由成交人支付。

## （四）采购项目履约时间和方式

按合同约定时间提供服务一年**（履约期间为2022.1.1--2022.12.31；2022年度前期费用由成交单位按照采购人要求支付给前期提供服务的单位或采购人直接按天折算后扣除用于支付2022年度前期费用）**。**履约期间，采购人食堂餐饮服务管理制度发生重大变化的情况下，采购人可单方决定解除合同，解除合同时，不足一月的以“天”为单位按实际发生的天数进行结算。**

## （五）验收方法和标准

双方将严格按照政府采购相关法律法规以及《乐山市财政局关于沿用<乐山市政府采购项目需求论证和履约验收管理实施细则>的通知》（乐市财政采〔2021〕8号）的要求进行验收。

合同期内，如因食品卫生、伙食品种和质量等问题引起职工不满，成交供应商必须作出书面的、公开的解释，提出解决方案；如解决方案得不到采购人认可，或采购人每月进行考核，不合格的，采购人可以从次月起解除与成交供应商的签订的服务合同（采购人有权单方解除服务合同）。

**（六）考核及其他要求**

1、采购人每月根据中标人履约情况对照考核细则进行评分。考核不合格（考核得分不足70分视为不合格），采购人将以书面形式告知供应商要求限期整改，供应商拒不整改或整改后仍然无法达到要求的，采购人可单方面终止合同，且不承担任何违约责任及赔偿。

2、对考核中发现的违反规定的派遣人员及不符合上岗条件的人员，中标单位在采购人提出之日起3个工作日内更换。

（七）乐山发改委职工食堂餐饮服务考核评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 考核内容 | 分值 | 考核得分 |
| 行为规范（10分） | 7项行为规范如有违反，一次扣1分 | 10 |  |
| 服务质量（5分） | 4项服务质量要求如有违反，一次扣1分 | 5 |  |
| 食品安全（30分） | 24项食品安全要求如有违反，一次扣1分 | 30 |  |
| 食堂卫生（20分） | 15项食堂卫生要求如有违反，一次扣1分 | 20 |  |
| 后厨卫生（25分） | 22项后厨卫生要求如有违反，一次扣1分 | 25 |  |
| 餐具消毒（10分） | 6项餐具消毒要求如有违反，一次扣1分 | 10 |  |
| 合 计 | | 100 |  |

**具体考核办法**

1、供应商将接受采购人每月组织的对食堂服务的综合性考核。考核标准依据本项目要求，由采购人制定以上具体实施办法，实行考核，采购人可根据工作实际对考核标准不断完善和细化。综合考核不合格，采购人将以书面形式告知供应商要求限期整改，供应商拒不整改或整改后任然无法达到要求的，采购人可单方面终止合同，并不承担任何违约责任及赔偿。

2、考评内容

2.1行为规范

（1）工作人员凡患有（5病不得从事该行业）疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）以及可能引起食物中毒的肠道疾病或健康带菌者，一律不准从事入口食品的加工工作，建立伤病即时报告制度。

（2）管理人员姓名、照片、职务公示，员工健康证（原件），规章制度、应急预案上墙。

（3）服务人员佩戴标志，仪容仪表规范，言行举止规范，热情大方、服务主动、细致周到，要文明礼貌。

（4）严禁脱岗、睡岗、窜岗、酒后上岗、在工作时间吸烟、服用违禁药品、嬉闹、聊天，做与工作无关的事情。

（5）上班必须按规定着工作服，佩戴工号牌。上班时间不准戴手镯（链)戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不准长发披肩，男职工不准留长发和胡须。

（6）不能当面做不雅观的动作（如：抓痒，抠鼻，挖耳朵，梳头发，剔牙，打呵欠等），打喷涕应适当遮掩。工作人员勤洗澡、勤换衣、勤洗头发、不能有头屑、身体不能有异味。工作服不得有油渍、皱痕和异味。

（7）辞退的员工，不得在采购人区域有冲突、纠缠、扯皮现象发生。

2.2服务质量

（1）按时、按规定、按标准供应饭菜，中途补充要及时不断档。

（2）凡接触食品的员工，加工操作前必须用皂液洗手，并用流水冲净。

（3）每月发放餐饮管理服务工作征求意见单，对合理的建议及时整改，满意率达90％以上。

（4）与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体 冲突行为，不得有投诉事件发生

2.3食品安全

（1）严格执行卫生、食品管理制度，严格执行食品加工等各项操作规程。

（2）冷货制品保管禁止带有色塑料袋存入。豆制品入冷冻库保存，不得超过24小时。

（3）使用剩余鲜肉入冷库，摊开码放。鲜鱼马上初加工，清洗干净放专用容器送切配间加工或冷库保存。

（4）做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。储存、加工生熟分开。

（5）执行“生与熟隔离；荤与素隔离、成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；”的“四隔离”制度。

（6）加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开，并定期进行消毒，有记录。

（7）加工生海产品必须严防生海产品及其加工工用具、 容器等污染其他食品和器具。

（8）凉拌菜必须在专用凉菜制作间操作加工；凉菜制作 间冰箱只能存放凉菜成品。

（9）厨房菜墩要随用随刮，并杀菌消毒。不使用时必 须彻底清洁，放于指定位置。

（10）严格执行蔬菜先洗后切的食品卫生管理制度。

（11）使用的食材及辅料在进行加工前须符合以下要求：

①肉类须有光泽、红色均匀、脂肪洁白或呈淡黄色；外表微干或湿润，不粘手；指压后的凹陷能立即恢复；无异味；

②蔬菜不得有枯叶、霉斑、虫蛀、腐烂；

③米无虫蛀，无杂质异物，米质光泽，颗粒均匀，无受潮、无霉变；

④面粉及面粉制品白色无霉点，粉状无结块，具有产品固有气味，无异味；

⑤油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应达到各自油脂的质量标准；

⑥调味料外包装无漏无污、印刷清晰、正规生产厂家、生产标准符合国家相关规定。

如经采购人检查不符合上述要求，采购人有权要求更换食材及辅料，禁止使用不合格的食材及辅料。

（12）饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、钢丝球丝等异常杂物。

（13）从后厨传入餐厅的食品需用保鲜膜、餐盖密封。

（14）接触已清洗消毒的餐具按要求佩戴手套、口罩。

（15）接触成品食品时按要求佩戴手套、口罩。

（16）严禁未达标食品和腐烂变质菜品上桌，不得发生一起食品中毒和腹泻事件。

（17）每餐必须作好留样书面记录:留样记录需包含留样时期、食品名称,便于检查；每样食品必须按要求留足100g，留样食品必须保留在留样专用冰箱48小时,时间到满后方可倒掉。

（18）生吃要鲜，保证卫生、无菌。

（19）热菜要熟。

（20）菜品不得有异味腥、膻、臭味等。

（21）掌握好咸淡：菜品口味要温性、中性、要平和平淡，要体现菜品色、香、味。

（22）严格遵守国家质检总局规定，不得使用违禁食品。

2.4食堂卫生

（1）目视地面清洁干净，无杂物、水渍、尘渍、痰渍、胶渍，地面光亮，干净完好，无垃圾、无污迹。

（2）墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘，无明显污染，无蜘蛛网。

（3）玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍，无手印，光洁明亮。

（4）天花板、风口、悬挂装饰、悬挂牌无蜘蛛网、无污渍、无灰尘。

（5）餐桌、餐椅：完好无损、物品摆放整齐有序、规 范、无污迹、无破损、备用物品一应俱全、无隔餐遗留下垃圾等。

（6）餐具、玻璃器皿等清洁、卫生、明亮、无缺口、无油渍、 无残渣、无水迹。

（7）餐厅工作台，随时保持清洁，不得留置任何食品， 以防止细菌传入。

（8）布件：清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新， 摆放规范,不得交叉使用。

（9）服务间内设施归类合理、规范，摆放有序，整洁 干净。

（10）服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完 好，摆放规范。转台：清洁、无脏痕、无油腻、 转动灵活；

（11）门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。

（12）洁具干净、无污迹、无灰尘。

（13）消防设施、标识牌等公共设施干净、无积尘。

（14）垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、 痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。

（15）清洁间中各种设备、物品表面干净、无水迹、无污 渍，清洁工具摆放整齐有序、规范，室内无异味。

2.5后厨卫生

（1）厨房各操作间地面无污渍、无杂物、无水渍；墙 面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘。

（2）各操作间无老鼠、蟑螂；有防鼠措施，无卫生死角。

（3）各操作间工作完毕，不得摆放拖把、墩布；清洗池 无污迹，水龙头光洁。

（4）各操作间门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。

（5）玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍，无手印，光 洁明亮。

（6）设施设备归类合理、规范，摆放有序，表面无水迹，无污渍、无刮痕，里面无异味、无污垢、无 残留物、干净整洁、物品分类规范、清楚。

（7）服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放整齐、规范。

（8）布件：清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新， 摆放规范，不得交叉使用。

（9）工作台面干净，无污渍、无杂物、每日消毒，物 品摆放整齐有序、规范，标示清楚。

（10）厨房各操作间工作完毕，垃圾及时清理不得留存；垃圾桶桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应定期清 洁、消毒。

（11）粗加工间物品摆放整齐、规范，禁止塑料袋装食 品上架。垃圾及时清理，目视无凌乱现象。

（12）烹调间工作完毕，不得摆放垃圾桶。

（13）面点工作台面，不得作为菜墩直接使用。

（14）餐具洗消工作时，餐具不得直接放置在地面上； 及时清扫地面污迹，不得堵塞下水道。

（15）餐具消毒柜所有餐具码放整齐、规范。

（16）留样盒表面无水迹，无污渍、无刮痕，里面无异味、无污垢、无残留物、干净整洁、物品分类规范、清楚。

（17）冷藏库无异味，食品摆放整齐、规范。

（18）冷冻、冷藏设备每周化霜处理。冷冻室干净，无异味，食品摆放整齐、规范。

（19）排水沟无残留物、无积水、无污垢，无异味。

（20）烟罩无油污、无水渍、无污垢、无灰尘，保持原有光亮度。

（21）厨房设备设施有周期性清洁、保养计划，有具体 落实措施并在甲方留底备查。每季度对烟道清洗一次。

（22）垃圾处理及时，袋装垃圾摆放整齐。残食处理处 地面无明显垃圾，无污水外溢，无明显异味， 无蚊蝇飞舞, 垃圾日产日清。

2.6餐具消毒

（1）餐具使用后必须严格洗净消毒，做到使用一次消毒一 次，消毒按一洗、二刷、三冲、四消毒、五洁净、六烘干顺序操作，开餐前餐具不得有污迹。

（2）消毒柜定期检查维护，保证消毒柜的正常使用。

（3）保持餐具的完整美观、摆放整齐洁净，餐具不得损坏。

（4）所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒，分类存放，禁止直接落地。

（5）冷荤间及专用工用具每日做好高温消毒及紫外线消毒，并有消毒记录。

（6）洗涤剂、消毒液符合国家安全规定；配置比例必须根 据要求配置，并在使用日期内使用。

## 三、磋商过程中的可变条款：

针对第六章、第八章所包含的技术、服务要求以及合同草案条款，在磋商过程中，磋商小组在获得采购人代表确认的前提下，可以根据磋商情况实质性变动相关内容。磋商小组对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组会及时以书面形式通知所有参加磋商的供应商。

.

**说明：本章的要求不能作为资格性条件要求评审，如存在资格性条件要求，应当认定磋商文件编制存在重大缺陷，评审委员会应当停止评审。**