

采购需求

一、项目概述

- 1、项目概况：本项目共 1 个包，采购职工食堂外包服务。
- 2、标的名称及所属行业

包号	标的名称	所属行业
01	职工食堂外包服务	餐饮业

★二、商务要求

- 1、服务期限：贰年,合同一年一签，经采购人考核通过后续签下一年合同。
- 2、服务地点：成都市双流区九江社区卫生服务中心。
- 3、付款方法和条件：
 - ①按照“成都市财政局关于进一步优化营商环境促进政府采购提质增效的通知（成财采发〔2021〕61号）”文件要求，成交供应商与采购人签订合同后5个工作日内，采购人支付成交价的40%作为预付款给成交供应商。预付款在本项目合同金额里抵扣完成后，再按用餐人次数量，据实结算。若因政策调整，按照最新政策文件要求执行。
 - ②职工食堂外包服务费用按照实际用餐人次数量，每月结算壹次。成交供应商至少提供真实有效发票、职工就餐签到记录表等相关凭证后10个工作日内，采购人采用银行转账方式支付外包服务费用。
- 4、合同履行日期：合同签订后7个工作日内入场（需提供承诺函）。
- 5、本项目只对成都市双流区九江社区卫生服务中心职工或来访人员提供用餐，不得对外提供用餐。
- 6、按照“关于印发《关于深入开展政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村产业振兴的实施意见》的通知（财库〔2021〕20号）”文件要求，采购人完成贫困地区农副产品预留份额的采购后，采购金额由成交供应商以银行转账方式等额支付至采购人对公账户。完成贫困地区农副产品预留份额金额后的食材等原材料由成交供应商自行采购，费用自理。（需提供承诺函）。

★三、技术、服务要求

(一) 预计用餐规模

序号	用餐类型	预计用餐人数	预计用餐 天数	最高单价 限价（元 /人/餐）	限价合计 （元/年）
1	午餐	70	365	24	613200
2	晚餐	9	365	24	78840
合计（元/年）					692040

(二) 服务人员要求

1、人员配置要求：

岗位配置	数量	人员要求	备注
厨师	不少于1人	有三年以上餐饮服务经验，熟练操作厨房设备，擅长川菜制作，男女不限。	岗位配置人员均需具有《四川省从业人员预防性健康检查合格证》
墩子人员	不少于2人	有一年以上餐饮服务经验，身体健康，男女不限。	
服务人员	不少于1人	有一年以上餐饮服务经验，身体健康，限女性。	
现场管理人员	不少于1人	具有二年以上餐饮服务管理经验，男女不限	

备注：

1) 工作人员需熟悉厨房各种设备的性能，身体健康，需经过岗前培训方能上岗。在入场前成交供应商应将所有员工名单、身份证复印件、《四川省从业人员预防性健康检查合格证》等资料交采购人备案。

2) 本项目服务人员不得更换，如出现不可抗力原因需更换的，必须向采购人提交书面申请，并详细说明更换的原因、替代人员的简历等，经采购人同意后，方可更换。（需提供承诺函）

2、其他要求：

2.1 成交供应商自行解决员工养老、失业、医疗、工伤、纳税等保险及劳保、工作服、胸卡、工资、加班费、过节费、福利、食宿、交通、办公设备等有关问题。

2.2 成交供应商与其员工之间发生纠纷问题，由成交供应商自行解决。

2.3 成交供应商须保障所有职工待遇不得低于成都市年最低工资标准，并依法为所有人员购买社保。

2.4 成交供应商的员工在工作期间发生意外伤害、安全事故等，由成交供应商承担全部经济及法律责任。

(三) 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不低于 100%，服务对象满意率应不低于 80%。

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、食物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 成交供应商负责采购人单位职工工作餐服务，节假日期间若有需求，成交供应商应按采购人单位的需求按工作日标准提供用餐（成交供应商除元旦节 1 天、春节 3 天、清明节 1 天、劳动节 1 天、端午节 1 天、中秋节 1 天、国庆节 3 天可不提供午餐和晚餐）。

2.2 供餐时间：根据采购人单位工作时间，实行午餐、晚餐集中供应。

(四) 食材配送要求

1、要求配送的货物（包括粮油类、蔬菜类、肉禽鱼类、蛋奶类、干杂调料、半成品类以及低值易耗品类）大米需为当年等级一级米及以上、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、猪肉需为冷鲜肉、家畜家禽应当天屠宰、禽蛋类必须保证新鲜；调味品、蔬菜及餐饮包装等必须符合各种管理规定。

2、所配送食材须在溯源体系内，并保证所提供的食品可被追溯。

3、配送的产品应为保持新鲜的合格产品，符合卫生、防疫、质量、安全、检验标准，配送时提供符合国家规定的相关证明。

4、供应商在当年经营过程中部分农副产品必须通过贫困地区农副产品网络销售平台实施采购，采购比例按采购人向双流区财政局报送的《预算单位采购贫困地区农副产品预留份额情况表》约定的比例为准进行采购，同时须配合采购单位接受财政部门贫困地区农副产品采购的相应检查工作。

(五) 食堂管理模式及服务基本标准

1、管理模式：

1.1 成交供应商自主经营，自负盈亏，不得以追求利润最大化为目的，需要负责人员的配置和管理、原材料的采购、菜品的生产加工、食品安全和消防安全等。合同签署后食堂日常经营所需的水、电、气、易耗品（餐盘、碗、筷、卫生纸、清洁易耗品等）以及小型硬件设施设备（金额 500 元以下）投入由成交人自行承担，筷子每 3 个月更换一次。

1.2 采购人提供食堂所需场地和经营必备的条件（如：水、电、气）及投入生产所需的其他设施设备（采购人现有设施设备包括但不限于：不锈钢炉灶 1 套、不锈钢水池 3 套、不锈钢操作台 2 个、不锈钢储存架 3 个、抽油烟机 1 台、集成燃气报警系统 1 套、冰箱 1 台、消毒柜 1 台、自助餐保温柜 4 个、桌椅 20 套）。

2、服务质量

2.1 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。

2.2 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。

2.3 每天备有半成品菜肴作应急使用，保证供应不断档。

2.4 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、消毒，确保餐环境整洁。

3、菜肴点心质量

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，手部破损立即采取有效防污染措施，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，残菜必须一天一清，不得久放；食品操作场所和供应场所所有防尘、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；过道及堆放泔水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125g，并安排专人负责。

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，定期清洁冰箱，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，

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，做到一天一清。

4.5 餐厨垃圾处置：厨房产生的餐厨垃圾须按照采购人要求，交给有收运处置资质的社会企业进行处置，按要求建立餐厨垃圾产生处置台账，定期对餐厨垃圾收集容器进行消杀灭菌和清洁，处置费用由采购人支付。

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，严格按规操作，不得损坏、丢失，存放整齐。

5.2 指派专人对厨房专用设备定期维护保养，如有损坏，维修费用由成交供应商承担。

5.3 合同期满后，食堂设施设备应处于正常使用状态。

5.4 由专人负责管理水、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。

5.6 按照规范每季度对食堂烟道进行清洗维护，并建立台账备查，所产生的费用由供应商承担。

6、食堂食品安全标准详见下表

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 食品卫生许可证和餐饮服务许可证悬挂醒目处
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，专人操作。 操作间内（包括二次更衣室）操作时配置消毒水

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消毒柜内
4	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
5	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
6	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，扩大生产经营方式或范围
7	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。
8	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

（六）用餐服务方式及标准

- 1、食堂采用自助餐制。职工就餐时间为中午 11:30-12:30，晚上 17: 30-18.00。
- 2、就餐结算采用签到结算，每月由食堂管理员交财务科据实结算。
- 3、菜品品种：

序号	用餐类型	就餐时间	食谱
1	午餐	11:30—12:30	荤菜 3 种、素菜 3 种、汤 1 种；提供适量时令水果。
2	晚餐	17: 30-18: 00	荤菜 3 种、素菜 3 种、汤 1 种；提供适量时令水果。

4、采购人每月向单位工作人员进行满意度问卷调查，考核满意度以 80%为基数，测评满意度达到 80%（含）的，考核通过；未达到 80%的，由成交供应商提出相应整改措施，若连续 3 个月或 6 个月内出现 4 次测评考核满意度未达 80%（含），采购人有权单方面终止合同，所造成的损失由成交供应商自行承担。

5、退出机制：凡违反食品安全法律法规，被食品药品监督管理部门吊销或注销《食品经营许可证》，或采购和加工《食品安全法》禁止经营的食物、供餐

期间发生重大食品安全事故，采购人有权单方面终止合同，所造成的损失由成交供应商自行承担。

(七) 考核办法及考核标准

1、考核办法：合同期内，采购人有权根据工作需要对外包管理工作进行不定期考核，考核以 80 分为基数，考核分数达到 80 分（含）的，考核通过；未达到 80 分的，由成交供应商提出相应整改措施，一年内累计三次考核不合格，视为年度考核不合格，采购人有权终止合同，并且所造成的损失由成交供应商自行承担。

2、考核标准：

考核标准	分值	备注
工作时穿戴干净的工作服、帽、围裙，按要求规范佩戴口罩。	4 分	每项 1 分，扣完为止
不得留长发、长指甲、长胡子，不得涂指甲油，不得佩戴首饰(戒指、手链、手表)。	2 分	每项 1 分，扣完为止
工作时不得抽烟、不得赤脚、不得穿拖鞋、背心。	2 分	每项 1 分，扣完为止
不得穿戴工作服、帽上厕所。	2 分	每项 1 分，扣完为止
售饭使用专用工具，不得用手拿食品，售饭工具手柄部分不得接触食品。	6 分	每项 2 分，扣完为止
盛食品容器、售饭工具清洁卫生，主食品盖布保持干净，定期更换。	4 分	每项 1 分，扣完为止
各类炊具、用具摆放整齐、规范。	4 分	每项 1 分，扣完为止
炊事机械定期保养，保持清洁。	2 分	每项 1 分，扣完为止
地面、墙面、工作台、灶台、售饭台、餐桌保持清洁，做到地面无油腻、锅台无污垢、瓷砖无污痕、售饭台无灰尘、墙面无蛛网、餐桌无油腻。	6 分	每项 1 分，扣完为止
洗菜池、洗肉池、洗鱼池分开并有明显标记，保持池内清洁。	4 分	每项 1 分，扣完为止
下水道通畅，排水沟无垃圾，无异味。	4 分	每项 1 分，扣完为止
设有带盖、密闭的垃圾桶，垃圾随产随清，垃圾容器洁净	4 分	每项 1 分，扣完为止
生熟食品，成品、原料、食品与非食品严格分开存放。	4 分	每项 1 分，扣完为止
生熟刀、砧板、容器设有明显标记，严格分开使用。	4 分	每项 1 分，扣完为止
砧板使用后洗刷干净，浸烫后立起晾放，防止发霉。	4 分	每项 1 分，扣完为止
冰箱专人管理，定期化霜，有生、熟标识，冰箱内半成品、原料分层存放，不得叠放；冷冻、冷藏食品不得带外包装箱放入冰箱，原料，半成品	10 分	每项 2 分，扣完为止

须放入容器内放入冰箱,放入冰箱内的原料、半成品不得使用有色塑料袋盛放。		
生菜粗加工后,先洗后切,上架存放。	4分	每项1分,扣完为止
必须在冷拼间内加工、销售凉菜	2分	每项1分,扣完为止
加工食品所用原料和半成品不得腐烂变质,不得购进未经检疫的肉禽食品,不得购入无产地、无厂名、无生产日期、无保质期的或超过保质期的食品,须索取检验合格证的产品均应索证。	10分	每项2分,扣完为止
库存食品按类别上架存放,粮食存放应离墙、离地20公分以上并注意通风干燥。各类调料容器加盖并有标记。	2分	每项1分,扣完为止
仓库定期清扫,保持清洁,做到货架无积灰,物品摆放有序。	2分	每项1分,扣完为止
每餐收回餐具,按除残渣→碱水刷→净水冲→消毒→保洁的顺序,及时进行清洗消毒,不隔餐、不隔夜。	4分	每项1分,扣完为止
消洗间清洁卫生,剩饭、菜渣及时清除。	2分	每项1分,扣完为止
公共餐具严格蒸汽消毒,餐具消毒后方可放入保洁柜内并有完整的消毒记录,未经消毒不得放入保洁柜。	2分	每项1分,扣完为止
保洁橱、调料橱、杂物橱按规定用途使用,不得混用,个人物品不得带入操作间。	2分	每项1分,扣完为止
从业人员熟练掌握食品卫生知识和个人卫生知识。	4分	每项2分,扣完为止
考核总分	100分	
注:服务期间所有人员均须持有有效的健康证,一经发现人员无健康证或健康证过期一次扣10分,2次扣完100分。		

(八) 其他要求

1、成交供应商聘请的员工符合《中华人民共和国劳动法》的有关要求,不得使用童工、“两劳”释放人员及有关劣迹人员。由成交供应商管理工作人员进行防疫、防火等各项安全教育。

2、严禁在食堂区域内进行非法经营活动或作它用。

3、成交供应商在经营期间,在社会活动中产生的债权、债务均由成交供应商承担。

4、谈判文件未尽事宜由采购人和供应商在采购合同中另行协商约定。

5、供应商报价是指含人工费、食材费及利润、税收等完成本项目全部工作的包干价。

