

# 采 购 需 求

(以下采购需求部分由采购人：广德市民政局 提供并负责解释)

## 一、项目介绍：

广德市民政局 2021-2023 年度食堂服务采购项目，现有机关食堂总建筑面积约 700 平方米，可同时容纳 200 人同时就餐，拟发放就餐持卡数约 53 张（以实际就餐人数为准）。项目预算：人民币伍拾陆万元整（¥560000.00）。

## 二、服务需求及主要指标参数要求：

### （一）项目需求

1、服务对象为机关单位干部职工，经营时间为工作日期间的早、中餐；节假日餐或其他公务接待餐由采购人通知决定。

2、采购人水、电等配套设施齐全，提供食堂基础设备设施。

3、食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准。

4、中标人必须保证食堂区域卫生、整洁。

5、日常设备、设施维修费用由采购人与中标人根据实际情况商定支付，如因设备老化等自身故障，由采购人负责维修（更新）；因操作不当导致设备损坏，由中标人负责维修（更新）。

6、由中标人提供早、中餐，早中餐均为自助餐，早餐品种要多样化，点心不得少于 10 种，配有各式稀饭、牛奶、豆浆、面类、蛋类等，餐价 8 元/人；中餐菜品不得少于 8 种，其中大荤、半荤、粗粮各不得少于 2 种。荤素搭配，菜肴品种应不定期调整，餐价 12 元/人。是否提供晚餐由采购方提前一天通知，中标人不得以任何理由拒绝。

7、用餐时间：早餐 7:00-8:00、中餐 11:40-12:30。

**8、机关食堂承包期限为二年(服务合同期满后，视服务质量及合同履行情况，由甲方自行决定是否顺延签署合同)。**

## （二）服务内容

### 1. 质检条款

甲方对承包方实行监督和管理,并将按照本磋商文件和合同的要求对承包方的违规行为进行纪录和处罚。承包方和甲方应建立固定的监督和管理制度。承包方应每月初对上月的工作提交工作报告,并对在工作中出现的问题及甲方提出的意见和处罚,做出书面的说明和处理情况报告,及在下月的工作中的改善承诺。

1.1 确保食品安全、卫生,严格执行《中华人民共和国食品安全法》等国家相关法规。

1.2 物料采购必须符合健康安全的要求,采购渠道正规,需索证采购并建立台账。

1.3 中标人应负责确保食堂设备、设施运行安全,设备的日常维护保养由中标方自行承担。

1.4 操作间严禁无关人员入内,保持操作间清洁,设备摆放整齐。

1.5 因卫生、质量、安全问题引发纠纷或达不到政府规范要求而受处罚,或其它责任以及发生食物中毒事故均由中标服务方承担全部责任。

1.6 食堂经营期间,遇突发性事件,如停电、停气及停水等,应有相关应急预案。

1.7 涉及工商、税务、环保、卫生防疫等事宜,招标人可以予以协助,但涉及到的各种费用由中标人承担。

1.8 保持食堂所有区域环境清洁。

1.9 餐具每餐前必须消毒。

1.10 及时收集、处理、清运泔水垃圾,所需费用由中标人自行承担。

1.11 就餐时服务员现场提供服务或维持就餐秩序。

### 2. 食品质量要求

- 2.1 冷菜酱制食品不含过多汤汁。
- 2.2 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。
- 2.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。
- 2.4 熟制后食品完整不碎及不松散。
- 2.5 热菜供餐时保持温热。
- 2.6 热菜食品表面无风干及水浸现象。
- 2.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。
- 2.8 所供食品保证质量。

### 3. 饭菜出品时间和要求

3.1 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，承包方应提前通知甲方，并留有充分时间做出补救。

3.2 合理做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3.3 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

3.4 当发包方增加或减少餐费标准时，承包方应在发包方指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定方案，经发包方审核、确认、批准后方可实施。

### 4. 厨房各级任职人员条件和要求

4.1 所有员工均需持健康证上岗。

4.2 从业人员配置合理，人数满足服务要求，上岗时着统一工作服，戴工作帽和一次性口罩。

### 5. 其他要求：

5.1 承包方在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并提供定点采购的采购点的营业执照、经营许可证、卫生许

可证、检验检疫合格证等。

蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现承包人在经营过程中违反上述采购规定和承诺，雇主将采用相关惩罚措施。

5.2 承包方在日常早、中餐菜品供应中，荤菜不得使用冷冻肉、熟食。蔬菜根据时节调整时令蔬菜。汤一周为三荤两素。

5.3 中标企业中标后，前三个月为试用期，试用期内采购人每月对中标人进行测评，测评满意率达连续两个月不到 60%好评率的，采购人有权单方无条件解除合同，履约保证金不予退还。

### **三、供应商资格要求：**

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 中华人民共和国境内注册，具备合法有效的营业执照；
3. 投标人须是收到邀请函的投标人，其他投标人前来投标无效；
4. 供应商存在以下不良信用记录情形之一的，不得推荐为成交候选供应商，不得确定为成交供应商：

- (1) 供应商被人民法院列入失信被执行人的；
- (2) 供应商被工商行政管理部门列入企业经营异常名录的；
- (3) 供应商被税务部门列入重大税收违法案件当事人名单的；
- (4) 供应商被政府采购监管部门列入政府采购严重违法失信行为记录名单的。

5. 本项目的特定资格要求：无

#### 四、供应商必须提交的证明文件：

- 1、营业执照。
- 2、法人授权委托书。
- 3、采购需求中要求提供的其他证明文件。

#### 五、合同主要条款：

##### （一）中标人权利义务：

##### 1、中标人权利

按照合同自主用工、自主经营、自负盈亏。

##### 2、中标人义务

2.1 负责保管承包范围的资产，合同期间，应保证所有设备、设施完好。

2.2 维护建筑物和设施的原状，如果改造须经发包人同意；对食堂内部的人为损坏负责维修；对食堂水电设施、网络、电话、电脑、电视等其他电器设备负责维护，保持正常运行。

2.3 对聘用人员用工负责，保证聘用人员的工资、保险、福利；如发生劳动纠纷由中标人负责。

2.4 实行安全经营，承包范围的资产和人身安全负责。

2.5 维护承包范围消防设施安全和完整；对工作人员进行培训，工作人员要会使用消防设施。

2.6 对食品安全负责，禁止使用变质、过期、有害食品。

2.7 负责接待有关管理部门的业务检查。

2.8 按照民政局相关规定的服务标准提供各项服务。

##### （二）合同期限：本项目服务期限为二年，合同一年一签。

1、中标人入驻后，前三个月为试用期，试用期内由发包人每月进行测评考核，满意率连续两个月达不到 60%的，采购人有权单方无条件解除合同，履约保

证金不予退还。

2、发包人对中标人合同履行完成情况每年进行 2 次满意度考核，每半年一次。

2.1 满意度考核年平均值不合格或者合同期限内出现下述情况之一者，发包人有权单方解除合同，且不退还履约保证金：

①因中标人管理不善，发生重大食品安全事故。

②自动放弃经营权。

③自行转让经营权。

2.2 满意度考核结果按以下处理：

①一次满意度考核达不到 70%好评率的，扣除履约保证金 50%，并限期进行整改，视整改情况再安排随机考核；

②连续两次满意度考核达不到 70%好评率的，扣除全部履约保证金，且发包方有权单方面解除合同。每合同年底，年度考核满意率（取两次考核结果平均值）。

### **（三）付款方式**

由承包方于每月 10 号前将上一个月实际用餐人数\*餐费标准制表上报，经甲方审核后，据实支付上月发生费用。

### **（四）服务承诺**

1、投标人应指定专门的项目负责人与招标人保持联系，随时解决各类问题；

2、投标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到；

3、服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果投标人自负。

### **（五）优惠服务**

1、投标人可根据自身条件，说明可能给予招标人的优惠服务，这些优惠服

务必须是符合国家相关规定的、与服务项目相关的内容；

2、投标人提供的优惠服务将作为评标的一个因素。

#### **（六）其他服务**

除招标人提出的各项服务要求外，投标人可根据本公司业务开展情况，说明可提供的其他特色服务。

#### **（七）合同争议处理**

采购合同在履行过程中发生的争议，由双方当事人协商解决，协商解决不成的，提交广德仲裁委员会仲裁。

#### **（八）其他要求**

报价说明：投标供应商须根据采购内容和要求，报出投标总价。投标报价为完成本次招标项目的全费用价格，其组成包括但不限于人员工资、管理费、办公费、设备使用费、交通费、通讯费、培训费、税金、利润、劳动保险费、合同工期内的风险费用等为完成本次招投标项目所发生的一切费用。中标人自行解决员工养老、失业、医疗、工伤、生育、纳税等保险及劳保、工资、福利、食宿、员工上下班交通及投标人为完成本项目售后服务所发生的一切费用等。