

附件 1

邛崃市人民检察院食堂外包采购项目

项目简介

为认真贯彻落实关于厉行节约、反对浪费的重要指示，严格落实各项节约措施，进一步降低食材成本，推进标准化食堂建设，提升服务保障水平，邛崃市人民检察院拟通过采购选择 1 家中标人为按采购人要求完成前厅后厨管理和服 务，提供工作日早中晚三餐，服务人数 80 人左右。

供应商参加本次政府采购活动应具备的条件

根据《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，供应商应当具备下列条件：

一、需要满足的一般资格要求：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

二、落实政府采购政策需满足的资格要求：

专门面向中小企业采购。

注：监狱企业和残疾人福利性单位视同小微企业，符合中小企业划分标准的个体工商户视同中小企业。

三、本项目的特定资格要求：

投标人具备有效期内的供应商须具备有效的食品经营许可证。
(提供证明材料复印件并加盖公章))

技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1.采购内容

供应商按采购人要求完成前厅后厨管理和服 务，提供工作日早中晚三餐，服务人数 80 人左右

采购包 1：

采购包预算金额（元）：

报价要求

号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
	邛崃市人民检察院食堂外包采购项目	项	%	不设定	百分比	★（实质性要求）此处百分比是指：下浮率；本次项目报价为整体下浮。因系统固化原因，两处报价应该为相同报价（即序号 1 的报价为下浮 10%，则序号 2 的报价也应该为下浮 10%）；若

						投标人两处下浮率不一致则属于无效报价。
--	--	--	--	--	--	---------------------

★注：投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

3.2.具体要求

标的名称：邛崃市人民检察院食堂外包采购项目

3.2.1.具体内容

1. 成交供应商提供专业前厅服务人员 4 名（其中：前厅主管 1 名，副主管 1 名，服务员 2 名）、专职后厨服务人员 4 名（其中：主厨 1 名，厨师 3 名）。每日服务人数 80 人左右。食品烹饪服务按采购人核定的餐标进行，每天早、中、晚三餐自助餐（周末、节假日不开餐）以及会议餐、接待用餐及节假日、突发事件等特殊情况下有关人员的用餐（工作日自助餐以外用餐按邛崃市机关事务局餐标进行计算）。

2. 按照采购人确定的就餐标准，由成交供应商做好食材采购工作，包括采购计划制定，采购验收等。

3. 管理维护食堂内的设备设施及安全工作。

3.2.2 基本要求

1. 按采购人要求做好食堂前厅、后厨的环境卫生，保持桌椅板凳、门框、地面的干净、整洁，做到无油污、无垃圾、无蝇虫、无异味，餐具用后要高温消毒。

2. 前厅主管（含副主管）要求形象气质佳，会基本电脑操作。

做好前厅传菜服务、就餐划卡和餐卡信息收集上报相关工作。

3. 如遇突发事件能在 2 小时内按采购人要求准备就绪。

4. 工作餐用餐方式：自助餐方式。

5. 菜谱：

早餐：面条、米线、包子、馒头、花卷、蛋糕、面包、稀饭、鸡蛋、牛奶、豆浆、酸奶、泡菜、拌菜等。每天保证 7 个品种，按时调换。

午餐：三荤两素一汤，主食，水果，至少一种牛奶或者果汁。

晚餐：两荤两素一汤，主食，水果，至少一种牛奶或者果汁。

每周日前将下一周拟制好的食谱交由采购人审核后，按食谱安排。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。对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口。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 2 次及以上完全相同品种菜肴的情况。若采购人对菜品提出相应要求的，供应商须全力配合满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜及水果，不用反季节蔬菜。菜品做到荤素搭配合理、科学、营养。传统节日，成交供应商按照采购人的需求适当安排体现传统特色的菜品。严把菜品服务质量和成本控制。此项目的预算包含成交供应商采购食堂供餐所需各类食材、调料品、纸巾等；成交供应商须把关食材采购、质量、验收，保证服务水平，做好成本控制。每月向采购人报送成本分析，成本偏差率控制在 10% 以内且需分析偏差原因，

其中食堂员工工作餐标按照采购人就餐 50% 计入。如遇原材料价格异常波动，按采购人要求办理。

所有服务人员须持有有效的健康证明（在响应文件中提供健康证明复印件加盖鲜章，未提供的视为无效响应文件）。

对服务方食堂服务至少每季度进行一次满意度调查，制作调查表反馈意见，满意度未达 70% 立即进行整改，整改后仍不合格，采购人可单方解除合同。

3.2.3 食品卫生管理与工作要求

1. 成交供应商配置的服务人员按相关规定完成体检，每年做到体检一次，体检不合格不准上岗；服务人员需规范服装管理，定期进行培训，创新厨艺，提高服务水平。

2. 按食堂安全卫生标准做好各项服务和食品烹饪，按规定做好卫生防疫相关工作。

3. 做好食堂食品留样管理工作。每天提供的食品必须保留质量 $\geq 150\text{g}$ ，留样 48 小时，时间 ≥ 48 小时内膳食样本，用保鲜盒密封后放入低温（ $0-4^{\circ}\text{C}$ ）冷柜冷藏存留，并作好记录以备查验。

4. 食品应烧熟煮透，熟制品在 10°C 到 60°C 之间的温度存放时间应小于 2 小时。

5. 变质、过期食品不得进入食堂，对留样和冷藏食品按周进行清理，对变质食品及时处理。如发生食品安全事故，供应商应承担相应责任（响应文件中单独提供承诺函，未提供的视为无效响应文件）。

3.2.4 考核要求及标准

1. 考核要求

对成交供应商基础管理、安全管理、卫生管理、节能降耗等方面按月进行定期考核，满分 100 分，考核得分 90 分以上的全额支付当月服务费，85-90 分的支付当月服务费的 95%，80 至 84 分的支付当月服务费的 90%，70-79 分的支付当月服务费的 80%，70 分以下的支付当月服务费的 50%，连续两次考

核得分 70 分以下的采购人有权单方面解除合同，由此造成的经济损失和法律责任，由供应商自行承担。采购人有权视情节追究其违约责任。

2.考核标准

一、基础管理（40 分）			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
人 员 管 理	（1）服务人员必须持有效健康证。	过期或者无法提供的每发生一次扣 2 分	
	（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。	没规章制度每周扣 2 分, 没应急预案每周扣 2 分。	
	（3）严禁服务人员迟到、早退脱岗、睡岗、	酒后上岗的一次扣 10 分，服用违禁药	

	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。	品的一次扣 20 分，涉及人员移交派出所查处，并及时更换涉事人员，其余有违反发现一次 2 分。因违反禁令而导致的安全责任事故，除扣合同金额的 2% 外，追究赔偿和法律责任。	
	(4) 服务人员上班期间必须按规定穿着工作服，佩戴工号牌，保持着装整洁。上班时不戴手镯（链）戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不得长发披肩，男职工不得留长发和胡须。服务人员应当保持个人卫生，上班时不得吃东西。做到无异味、无油	如有违反发现一次扣 2 分，因此发生食品卫生安全、发现食品异物等事件的一次扣 5 分。	

	渍、无污迹。		
	(5)服务人员不得故意损坏公共财产，拾到的物品不得私分、占有。	如发现故意损坏公共财产、私分、占有者，按物品价格的10倍赔偿，并扣2分	
	(6)成交人对辞退的员工，须保证不得在采购人区域有冲突、纠缠、扯皮现象发生。	如有违反发现一次扣2分。	
	(7)管理人员及厨师长流动须报请采购人同意。	未经采购人同意一次扣5分。	
制度管理	(1)按照磋商文件要求，建立健全标准化管理方案、团队培训方案、后厨运行管理方案、食堂设施设备维护方案、“三安全”(食品安全、操作安全、人身安全)	未建立相关制度一项扣3分,违反相关制度发现一次扣3分。	

	方案、节能减排及成本控制方案等餐饮管理各项管理制度、各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法，并留采购人监管部门备案备查。		
	(2) 凡是对餐饮的有效投诉，一经查实，视事件严重、影响程度进行相关处罚。	如有违反发现一次扣 1-5 分。	
	(3) 制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施（有记录）；重大事件应第一时间上报采购人，不得隐瞒，延迟上报。	方案、措施，制度不健全扣 2 分。因隐瞒、延报而导致的各类问题，严重的扣除合同金额 2% 的服务费。	
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。	不按要求供餐扣 3 分，无特殊情况未按时供餐视影响程度轻重扣 1-10 分。	

	(2) 餐前桌面纸品、牙签摆放整齐、规范、充足，不得断档。	未及时补充物品每发现一次扣 0.5 分。	
	(3) 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。	如有违反发现一次扣 5 分。	
	(4) 做好就餐人员签字或打卡监督。	如有违反发现一次扣 0.5 分。	
	(5) 做好食材搭配的资金节约，不得超既定标准。	按月每超 1%，扣 1 分。	
	(6) 做好“光盘行动”监督工作。	拒绝劝阻或纠正的，发现一次扣 1 分。	

二、安全管理（35 分）

考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
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。	如有违反发现一次扣 2 分。	
	(2) 冷货制品保管禁	如有违反发现一次扣	

	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。	2 分。	
	(3) 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，并对消毒情况做好记录。	未按要求使用发现一次扣 2 分；未按要求进行消毒发现一次扣 2 分；未按要求记录消毒情况发现一次扣 2 分。	
	(4) 饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、牙签、钢丝球丝等异常杂物。	如有违反发现一次扣 2 分。	
	(5) 接触成品食品时按要求佩戴手套、口罩。	如有违反发现一次扣 2 分。	
饭菜质量	(1) 热菜要熟，要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆。	如未达标发现一次扣 1 分。	
	(2) 菜品不得有异味	发现菜品有异味扣 2	

	腥、膻、臭味等，每月至少创新 1 道新菜品。	分，每月未创新菜品扣 1 分。	
	(3) 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。	如口感不适发现扣除 1 分。	
设施设备安全	(1) 各部门管理人员必须每日对餐饮管理的设备、设施进行综合巡查，对发现的问题及时处理并上报，且记录完善。	发现问题未及时上报扣 2 分，记录不完善扣 1 分。	
	(2) 加强电器、天然气管线各类设备维护管理，保障性能完好。	如发现记录不全扣 2 分。	
	(3) 重大节假日前、冬季、雨季、汛前必须进行安全专项检查，无重大安全、火灾、设备管理安全事故。	节假日前未安全检查扣 2 分；发生事故按本款第 (3) 条处理。	

水电气	后厨每日用电、用气 工作完毕有检查并有 检查记录。	如没做检查记录发现 一次扣 2 分。	
三、卫生管理（20 分）			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
厅 、包间 、 服务间 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。	发现有污渍扣 2 分。	
	（2）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。	未按要求做发现一次 扣 2 分。	
	（3）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。	未按要求做发现一次 扣 2 分。	
	（4）餐厅工作台，随	发现工作餐台未保持	

	时保持清洁，不得留置任何食品，以防止细菌传入。	清洁扣 2 分。	
	(5) 垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，公共场所不摆放烟灰缸，垃圾不应超过 2/3，内胆应定期清洁、消毒。	如发现垃圾超过 2/3 未倒扣 2 分。	
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。	发现有污渍扣 2 分。	
	(2) 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。	台面未消毒扣 2 分，物品摆放不规范扣 1 分。	

	(3) 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。	未按要求做发现一次扣 2 分。	
	(4) 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。	发现日垃圾未处理扣 2 分。	
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。	未按要求消毒扣 2 分，就餐时餐具有污迹扣 2 分。	
	(2) 所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用	未按要求做发现一次扣 2 分。	

	后消毒，分类存放， 禁止直接落地。		
四、节能降耗（5分）			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
节能降耗	（1）节约用电、用气、用水。	发现浪费现象一次扣1分。	
	（2）认真巡查，杜绝浪费，每月数据出现异常应查缺补漏，细化措施，深度挖潜，做到人走闸闭。	无故超水超电超气该项不得分，发现一次浪费水、电、气现象扣2分。	
其他	由采购人根据造成的影响及范围进行扣分(在餐饮考核总分内扣除)，直至终止合同，按违约责任处置。		

四、其他要求

1. 成交供应商定期对天然气等服务设施进行安全性检查，如发现安全隐患，及时上报采购人进行处理，如因成交供应商管理使用不善发生爆炸等安全事故，责任由成交供应商承担。

2. 成交供应商员工在上下班及工作中的人身安全及服务相关的安全问题，由成交供应商负责。

3. 本次服务费用包干使用，采购人不再承担其他费用。成交供应商遵守劳动法相关规定，按时足额保障员工工资、保险等。

4. 成交供应商拟派本项目服务人员，必须是响应文件中提供的服务人员，如遇特殊原因需更换工作人员，须征得采购人同意。

五、商务要求

1. 服务期限：本次服务年限为三年，合同一年一签。

2. 付款方式：本项目支持预付款，合同签订后 15 日内支付当年合同总金额的 30%，剩余合同金额按进度分季度支付，预付款在进度款中扣除，采购人在收到成交供应商正规税票后 15 日内支付。