**招标项目采购需求**

**说明：**

1、本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展暂行办法》第二条规定。

2、小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

3、小型、微型企业提供大型企业制造的货物的，视同为大型企业。

4、按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，监狱企业视同小型、微型企业。

5、按照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

6、小型和微型企业产品的价格给予6%-10%的扣除，用扣除后的价格参与评审，具体扣除比例请以第三章《评标方法》的规定为准。

7、根据财库〔2019〕9号及财库〔2019〕19号文件规定，台式计算机，便携式计算机、平板式微型计算机，激光打印机，针式打印机，液晶显示器，制冷压缩机（冷水机组、水源热泵机组、溴化锂吸收式冷水机组），空调机组[多联式空调（热泵）机组（制冷量＞14000W），单元式空气调节机（制冷量＞14000W）]，专用制冷、空调设备（机房空调），镇流器（管型荧光灯镇流器），空调机[房间空气调节器、多联式空调（热泵）机组（制冷量≤14000W）、单元式空气调节机（制冷量≤14000W）]，电热水器，普通照明用双端荧光灯，电视设备[普通电视设备（电视机）]，视频设备（视频监控设备、监视器），便器（坐便器、蹲便器、小便器），水嘴均为节能产品政府采购品目清单内标注“★”的品目，属于政府强制采购节能产品。若采购货物属于以上品目清单的产品时，投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，投标人必须在投标文件中提供由国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书复印件（加盖投标人公章），否则相应投标无效。

8、**本项目需求一览表中标注▲号的内容为实质性要求和条件，必须满足或优于，否则投标无效。**

9、本项目需求一览表中内容如与第六章“合同条款及格式”相关条款不一致的，以本表为准。

10、规范标准：执行现行的强制执行的国家、行业、地方标准。

11、本项目主要为服务类项目，无核心产品。

12、本项目货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有此类产品参与投标的做无效标处理。

13、验收：详见《政府采购合同书》。

**服务需求一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| （一）、项目要求及技术需求 | | | |
| **项号** | **服务名称** | **数量** | **▲服务内容及要求（技术参数）** |
| 1 | 西乡塘区人民政府机关食堂劳务外包服务 | 1项 | **—、项目内容**  西乡塘区人民政府各食堂的劳务和管理服务，包括：第一、三、六号办公区、政务中心及监察委食堂管理、加工、保洁、餐厅、接待餐等服务；第二、五号办公区食堂管理、配送、保洁、餐厅等服务。  **二、人员配置要求**  (一)最低人数要求43人。所配置人数如无法满足采购人实际需要的，中标供应商应及时增补（费用自理)。当遇到重大接待任务时，从其他地方抽调人员，被抽调人员劳务费由中标供应商自行负担，确保圆满完成接待任务。  (二）配置要求：  **1.第一办公区（衡阳西路11号）17人**  （1）经理1人，有政府食堂或酒店从事相同职务的履历，熟悉收费软件系统的操作，各种报表、数据的整理和统计。  （2）其他人员16人   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 岗位 | 人数 | 要求 | | 总厨 | 1 | 熟练制作各式菜肴、各种宴请菜谱的编写。 | | 二厨、三厨、 四厨 | 3 | 应各有所长，熟练运用各种烹饪方法制作各式菜肴。 | | 西点师 | 1 | 负责西点的制作 | | 切配 | 6 | 负责切配工作 | | 服务员 | 5 | 负责盛饭、洗碗、卫生等餐厅服务工作。 | | 合计 | 16 |  |   **2.第二办公区（友爱北路51-1号）2人**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 岗位 | 人数 | 要求 | | 切配 | 1 | 负责切配工作 | | 服务员 | 1 | 负责盛饭、洗碗、卫生等餐厅服务工作。 | | 合计 | 2 |  |   **3.第三办公区（明秀西路154-122号）4人**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 岗位 | 人数 | 要求 | | 二厨 | 1 | 熟练运用各种烹饪方法制作各式菜肴。 | | 切配 | 1 | 负责切配工作 | | 服务员 | 2 | 负责盛饭、洗碗、卫生等餐厅服务工作。 | | 合计 | 4 |  |   **4.第五办公区（秀灵村）2人**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 岗位 | 人数 | 要求 | | 切配 | 1 | 负责切配工作 | | 服务员 | 1 | 负责盛饭、洗碗、卫生等餐厅服务工作。 | | 合计 | 2 |  |   **5.第六办公区（鲁班路金水湾花园）9人**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 岗位 | 人数 | 要求 | | 二厨、三厨 | 2 | 熟练运用各种烹饪方法制作各式菜肴。 | | 切配 | 3 | 负责切配工作 | | 服务员 | 4 | 负责盛饭、洗碗、卫生等餐厅服务工作。 | | 合计 | 9 |  |   **6.政务中心（安吉大道47-2号）5人**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 岗位 | 人数 | 要求 | | 二厨 | 1 | 熟练运用各种烹饪方法制作各式菜肴。 | | 切配 | 3 | 负责切配工作 | | 服务员 | 1 | 负责盛饭、洗碗、卫生等餐厅服务工作。 | | 合计 | 5 |  |   **7.监察委食堂（友爱南路18号）4人**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 岗位 | 人数 | 要求 | | 二厨 | 1 | 熟练运用各种烹饪方法制作各式菜肴。 | | 服务员 | 3 | 负责盛饭、洗碗、卫生等餐厅服务工作。 | | 合计 | 4 |  |   8.所有从业人员必须持双证上岗（健康合格证、食品安全培训合格证)，品行端正，职业素质好。  9.所有厨师除持有双证（健康合格证、食品安全培训合格证）外，还要持有相应等级的厨师证证书。  （三）**人员工资待遇要求**  1.中标供应商必须全部接收现有的所有人员（43人），并按现有人员己签订的劳动合同重新签订合同，处理好人员过渡交接管理工作。现有员工合同期满后，重新聘用新员工时，同等条件下优先考虑招录原食堂员工。  2.人员待遇：  (1) 现有人员待遇：采购单位原食堂现有人员的工资待遇须不低于原待遇，必须按国家规定的标准为员工购买养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险及住房公积金。  (2) 新聘用人员工资待遇：工资待遇要求不低于服务驻地的基本市场信息价格，必须按国家规定的标准为员工购买养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险等社会保障资金。  **三、供餐要求**  1.星期一至星期五的早餐、中餐、接待餐，遇特殊情况正常供餐。  2.中标供应商需根据《中华人民共和国食品安全法》要求执行，本着安全、营养、卫生、味好的经营理念，为干部职工提供出品服务。根据季节供应各式菜肴，营养合理搭配，重点推出绿色健康食品，让干部职工吃得放心，舒心。  3.中标供应商所出品的食品符合国家卫生安全标准，做到每一餐足量（每份饭菜数量足量、满足用餐总人数的需求）、质优（质量保证)、味美（色香味俱全)、品种多样化（每天列出供应品种，每周列出下周菜谱，每个月要有新菜品出品）、食材新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜菜)、保质保温。  **3.第一办公区（衡阳西路11号）**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 餐次 | 用餐人数 | 供餐时间 | 菜品要求 | 备注 | | 早餐 | 200 | 7：00-8:00 | 米粉（面）2种  粥类2种  面点（糕点）5种  杂粮3种  水煮蛋/卤蛋/煎蛋  豆浆、玉米汁等现做饮品2种 |  | | 午餐 | 400 | 12:00～13:30（可根据需要进行调整） | 4～6种全肉菜  4～5种半荤素  3～4种素菜  米饭、汤水、粥 | 接待餐时间另行安排，根据就餐人数提前半天制定菜单 |   **4.剩余办公区**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 办公区 | 餐次 | 用餐人数 | 供餐时间 | 菜品要求 | 备注 | | 第二办公区 | 午餐 | 56 | 12:00～13:30（可根据需要进行调整） | 2～3种全肉菜  1～2种半荤素  1～2种素菜  米饭、汤水、粥 |  | | 第三办公区 | 早餐 | 30 | 7：00-8:00 | 米粉（面）1种  面点（糕点）1～3种  豆浆 |  | | 午餐 | 56 | 12:00～13:30（可根据需要进行调整） | 2～3种全肉菜  1～2种半荤素  1～2种素菜  米饭、汤水、粥 |  | | 第五办公区 | 午餐 | 45 | 12:00～13:30（可根据需要进行调整） | 2～3种全肉菜  1～2种半荤素  1～2种素菜  米饭、汤水、粥 |  | | 第六办公区 | 早餐 | 100 | 7：00-8:00 | 米粉（面）1～2种  面点（糕点）1～3种  水煮蛋/卤蛋/煎蛋  豆浆、玉米汁等现做饮品2种 |  | | 午餐 | 188 | 12:00～13:30（可根据需要进行调整） | 3～4种全肉菜  3～4种半荤素  1～3种素菜  米饭、汤水、粥 |  | | 政务中心 | 早餐 | 60 | 7：00-8:00 | 米粉（面）1～2种  面点（糕点）1～3种  水煮蛋、豆浆 |  | | 午餐 | 99 | 12:00～13:30（可根据需要进行调整） | 2～3种全肉菜  2～3种半荤素  1～3种素菜  米饭、汤水、粥 |  | | 监察委食堂 | 早餐 | 20 | 7：00-8:00 | 米粉（面）1种  面点（糕点）1～2种  水煮蛋、豆浆 |  | | 午餐 | 25 | 12:00～13:30（可根据需要进行调整） | 1～2种全肉菜  1～2种半荤素  1～2种素菜  米饭、汤水、粥 |  |   **四、主要服务内容**  中标供应商负责日常服务工作的管理，包括人员的招聘及管理、服务工作管理、环境卫生管理、作业安全管理等管理工作。主要：  (一）负责每周列出下周菜谱，每个月要有新菜品出品。  (二）负责每日菜品出品和餐厅、包厢服务，保证每日正常供餐。  (三）负责食堂所有的公务接待和会议用餐的供餐及服务。  (四）协助甲方做好菜品定价、成本核算等工作。  (五）负责食堂内卫生（含包厢）保洁工作，确保食品卫生安全及环境整洁。  (六）负责餐具等的清洗消毒。  (七）制订维护保养计划，负责定期对排风机、排油烟系统和管道等进行清洁保养，定期对各种炊事机械的机盖、防护装置等进行安全检查，确保完好、有效。  (八）第二、五办公区人员需负责每天11:30从第一办公区送餐至第二、五办公区（运输设施由采购人负责）。  (九）与本项目有关的其他服务工作。  **五、设备或设施**  1.食堂设备、管理和移交。由采购人提供厨房设备、餐桌椅、餐具、清洁器具、消防和空调等设施设备，中标供应商按食堂固定资产明细表所列物品逐件核收、确认，并承担设备的维护及保养责任。设备的维修费用由采购人负责，如在使用过程中发生自然损坏的，中标供应商应及时告知采购人；如在使用中有人为损坏、缺失由中标供应商作出相应的赔偿。合同期满，采购人对设备进行清点移交，发现遗失或中标供应商损坏的，由中标供应商负责赔偿。  2.采购人提供现有厨房及食堂的设施设备、器具，如需增加新的设施设备、器具，中标供应商可根据需要向采购人申请。  **六、服务标准**  1.中标供应商按国家食堂和饮食行业的有关规定，依照《食品安全法》及餐饮行业管理相关的规范的要求和标准进行管理。  2.严格遵照相关食品安全及其他法律法规等要求规范操作，杜绝食品安全事故。因中标供应商作业不当或管理不善造成人员食物中毒或火灾等事故，受到工商管理部门或卫生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由中标供应商承担一切责任。  3.保证不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误（过生或过糊）的饭菜不上柜台，天天重复的饭菜不上柜台。  4.保证按点、按时开饭；所有人员服从领导、服从分配；尊敬采购人的领导和监管人员，爱护员工，爱岗敬业，尽职尽责。  5.所有人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。做到人走灯灭，人走水停，严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故。  6.所有人员必须定期进行体检，并按有关规定取得健康证。定期对所有人员进行思想教育和安全教育，不断提高人员素质和能力。  7.所有人员应做好节能工作，不能浪费水、电、燃气等能源；在工作过程中，爱护设施设备，食材及餐厨用品应合理安排、节约使用、杜绝浪费。  **七、考核**  具体考核周期、方式等细则由釆购人另行制定。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 考核区域 | 考核内容 | 考核标准 | | 人员仪容 | 厨师仪容 | 按规定穿工作服，工作服干净卫生 | | 其他人员 | 按规定穿工作服，工作服干净卫生，佩带工作牌 | | 卫生 | 人员个人卫生 | 洗手后才能上岗操作，上班期间不化装、不佩带首饰；勤洗手、勤剪指甲，女的不披头散发，男的不留胡须 | | 室内卫生 | 没有蚊、蝇现象，工作台、地面、墙面按时消毒，干净无异味 | | 餐具、炊具等卫生 | 按时消毒，存放整齐，无水垢、油垢，干净无异物 | | 其他 | 不乱扔、乱倒食堂废弃物，餐厨废弃物分类收集并存放于指定地点，不将油污水直排至园区地下排水系统，不污染食堂及周边环境，不将生活垃圾遗弃到其它地方而产生二次垃圾。做好防“四害”工作 | | 基础设备 | 菜墩、砧板 | 干净、无污、无油、无霉迹、不得落地存放 | | 刀具 | 光亮、无锈、无油、无污物 | | 漏水槽 | 无杂物、无油垢、水流畅通 | | 水池 | 无油迹、异味，下水管通畅 | | 不锈钢桌子 | 桌面光亮，用手摸各部位不粘手 | | 不锈钢柜子 | 柜内无杂物，无私人物品，干净、整洁、外部光亮、干爽 | | 不锈钢货架 | 干净整洁、外部光亮、无尘、无油腻、干爽，货物分类摆放整齐 | | 消毒灯 | 无尘土，定时开关并有记录，紫外线灯管能有效使用 | | 冰箱 | 干净整洁，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存） | | 加工 | 蔬菜加工 | 摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后转入干净的清水中浸泡半个小时以上，保证煮熟。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染 | | 肉类加工 | 洗、刮直接加工猪肉类、禽肉类；用水冲洗直接加工解冻保鲜肉禽类，保证煮熟 | | 鱼肉类加工 | 用水清洗河、海鲜肉类，保证煮熟 | |
| **▲商务条款** | | | |
| 一、合同签订期：自中标通知书发出之日起25日内。  二、服务期限：自合同签订之日起24个月（两年）。  三、服务地点：第一办公区（衡阳西路11号）、第二办公区（友爱北路51-1号）、第三办公区（明秀西路154-122号）、第五办公区（秀灵村）、第六办公区（鲁班路金水湾花园）、政务中心（安吉大道47-2号）、监察委食堂（友爱南路18号）釆购人指定地点。  四、服务要求：  1.中标供应商自觉接受采购人的监督管理和考核，对采购人提出的不符合项要及时整改和完善。  2.中标供应商在服务期间应遵守釆购人相关管理制度、规定，并遵守国家相关法律法规，合法经营，如有员工违法行为按相关规定处理。  3.中标供应商承诺与所聘员工签订《劳动用工合同》，缴纳相关保险。  4.中标供应商自行解决服务团队人员的生活住宿条件，本采购人不提供住宿场所。  5.釆购人配备专职食品安全管理员进行每曰的监督检査管理，中标供应商要认真配合检查，确保检查考核工作的到位和食堂供餐工作的稳定。  6.建立服务方案，如出品控制方案；食品安全管理方案（食品制作、食品运输等环节）；环境卫生管理方案；楼面服务管理方案等。  7.建立节能、节约等方面的工作措施，如水、电、燃气等能源节约措施；食堂设施设备等维护措施；合理安排及节约使用食材和餐厨用品等措施。  8.建立相关管理制度，如食堂人员管理制度；质量检查制度；应急预案（食品安全、食堂火灾、食堂停水、停电、停气应急处置预案)等制度。  9.投标人必须承诺自行提供本项目所有服务内容，不得转让或转包。  五、付款方式：  本项目无预付款，每月支付一次（每月支付金额=两年中标金额/24个月)，中标供应商需提供有效合法发票，采购人在收到发票后15个工作日内以转账方式支付。  六、报价必须包含以下部分，包含但不限于：员工工资、各项保险、培训费、体检费、服装费、劳保费、税费、管理费等一切服务成本费用的总和，不含材料釆购费用；其他（如技术支持等费用）。 | | | |
| **四、其他** | | | |
| 供应商可根据招标文件要求及自身情况编写项目实施方案【专项菜谱、人员配置、服务方案、节约工作措施、管理制度等内容】，提供综合实力【业绩、奖项】等相关证明资料。 | | | |