**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**

**前提：本章采购需求中标注“\*”号的条款为本次磋商采购项目的实质性要求，供应商应全部满足。**

**一.项目概述**

1.成都市食品药品检验研究院是成都市市场监督管理局下属事业单位，武侯院区办公场所位于武侯科技园武兴二路10号。服务采购内容为食材采购、餐食烹饪、食堂日常运行，供应商负责为采购人提供早餐、午餐、加班餐、客餐服务，承担除水电以外的所有费用；采购人提供场所及食堂基本设施设备，水电费。供应商如需添加设备由供应商自行承担。

2.所属行业：餐饮业。

**\*二.商务要求**

（一）服务期限：合同签订生效后一年。

（二）付款方法和条件：按月付款，根据实际用餐人数和考核结果结算后转账支付。

（三）服务地点：成都市武侯科技园武兴二路10号。

（四）验收要求：本项目采购人按照政府采购相关法律法规以及采购文件要求，并参照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）进行履约验收。

（五）其他要求：

5.1成交后，成交供应商须在合同约定时间内入场并与原承包人做好交接；（需提供承诺函）

5.2供应商自签订合同之日起一个半月内取得项目所在区域主管部门颁发的食品经营许可证，签订餐厨垃圾收运服务协议等。（需提供承诺函）

1. **项目要求**

1.服务内容及范围

1）食堂为采购人提供早餐、午餐、加班晚餐、会务用餐，最终以实际就餐人数餐标据实结算。（早餐约111人、午餐约143人、晚餐约10人）

\*2）标准餐

早餐：稀饭，豆浆或牛奶，面点或糕点（品种不少于4种，每种口味每周重复不超过2次），鸡蛋，炒素菜（不少于1种），下饭菜等。

午餐：二荤二素一汤（主荤肉不少于100g，俏荤肉不少于50g，蔬菜总量不少于500g），粗粮或小吃，水果或酸奶任选一种（且以平均2元/人/餐为标准，酸奶提供需一周一次以上），下饭菜。

加班晚餐：米饭类，二荤一素一汤，（主荤肉不少于100g，俏荤肉不少于50g，蔬菜总量不少于250g），粗粮或小吃，水果或酸奶任选一种（且以平均2元/人/餐为标准，酸奶提供需一周一次以上），下饭菜。

会务用餐：以实际就餐人数及餐标另行结算。

注：若餐标有调整，经双方协商一致后，可另行签订补充协议。

3）食堂硬件等设施设备，若因供应商操作或使用不当或故意损坏设施设备并造成损失的，由供应商负责；造成严重后果的，依法承担相应责任。如需添加设备由供应商自行承担。

★2.人员配置要求

（1）人员配置

项目人员配置应不少于7人，其中配置专职项目经理1名,厨师至少3人（均需取得相应厨师资格证书，含面点师1名，大锅菜厨师1名，有酒店桌餐制作经验的小炒厨师1名），统计和库管1人，勤杂工2人。

服务期间如遇人员变动，需在五个工作日内补充配备好相应岗位人员，持健康证上岗。

备注：人员可以优于本项目人员配置要求。

（2）人员要求

①项目经理：身体健康，持健康证上岗，年龄45岁以下。中专及以上文化程度。具有良好的职业道德和素养，熟悉《食品安全法》等相关法律法规，具备较强的管理能力、沟通能力和应急处理能力，责任心强，有政府机关、企事业单位等类似项目食堂服务管理经验。（提供健康证、学历证明复印件，工作履历）

②厨师：

大锅菜厨师：身体健康，持健康证上岗，年龄45岁以下。具有高中及以上学历，有良好的卫生习惯、职业道德和素养，厨艺佳，有政府机关、企事业单位等类似项目食堂服务管理经验。(提供健康证复印件、工作履历)

小炒厨师：身体健康，持健康证上岗，年龄45岁以下。具有高中及以上学历，具有良好的卫生习惯、职业道德和素养，擅长各类菜肴的烹制，厨艺佳，有政府机关、企事业单位等类似项目食堂服务管理经验和桌餐制作经验。(提供健康证、学历证明复印件、工作履历)

面点师：身体健康，持健康证上岗，年龄50岁以下。具有高中及以上学历中式面点师。具有良好的卫生习惯、职业道德和素养。擅长手工制作各类中式面点和制作西点，手作技艺佳。(提供健康证、学历证明复印件、工作履历)

③统计和库管：身体健康，持健康证上岗，年龄40岁以下。高中及以上文化程度。具有良好的卫生习惯、职业道德和素养。责任心强，思维清晰，熟悉办公软件基本操作。(提供健康证学历证明复印件、工作履历)

④杂工。身体健康，持健康证上岗，年龄50岁以下。初中及以上文化程度，品行端正，吃苦耐劳，具有良好的卫生习惯、职业道德和素养。(提供健康证复印件)

★3.其他要求

（1）供应商应在签订合同后十个工作日内购买不低于人民币壹佰万元保额的食品安全责任保险，否则采购人有权解除本项目采购合同。（需提供承诺函或保单）

（2）供应商在合同期内根据采购人实际需要组织1～2次与本项目相符合的应急演习。（需提供承诺函）

（3）根据项目具体情况制定明确、切实可行的节能管理制度并严格执行。

4.原材料及易耗品采购要求（需提供承诺函）

（1）针对本项目的原材料及易耗品采购标准要求制定《原材料采购配置计划》（包括但不限于预包装食品标明品牌、等级、规格、保质期、质量标准、供应商、价格；生鲜食品标明名称、质量标准、供应商或采购市场）；

（2）供应原材料采购要求参考标准见《原材料及易耗品要求》。

原材料及易耗品要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **原材料名称** | **标准** | **要求** |
| 1 | 蔬菜 | 当日采购当日使用；采用当季各类新鲜蔬菜，无黄叶、无枯死叶，水分充足，形态饱满，不得过熟或欠熟，具备新采摘或开挖蔬菜应有的特点；  严禁配送药性和肥气未脱、使用剧毒农药的蔬菜，必须保证新鲜度，残余农药含量不能超过国家有关标准。由此引发的食物中毒等安全事故，由供货商负全责。 | 1.提供溯源平台  2.经采购人确认后使用 |
| 2 | 肉类（畜禽、鱼） | 当天屠宰且不能是冻肉的冷鲜肉（特殊情况下取得采购人认可后方可送冻肉），应符合成都市生猪溯源体系的要求并具备产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫(或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。 | 1.提供溯源平台  2.经采购人确认后使用 |
| 3 | 大米 | 使用品牌及品种须符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求,须提前在采购方处备案，经确认后方可采用。生产日期须在保质期四分之一天之内, | 提供合格证书 |
| 4 | 小麦粉 | 使用品牌及品种须符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求.须提前在采购方处备案，经确认后方可采用。生产日期须在保质期四分之一天之内, 一级小麦粉、一级荞麦粉、一级玉米粉。 | 提供合格证书 |
| 5 | 压榨菜籽油 | 非转基因的压榨一级菜籽油，初榨橄榄油，压榨一级葵花籽油。使用品牌须符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求.须提前在采购方处备案，经确认后方可采用。生产日期须在保质期四分之一天之内, | 提供合格证书 |
| 6 | 挂面 | 使用品牌须符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求.须提前在采购方处备案，经确认后方可采用。生产日期须在保质期四分之一天之内, | 提供合格证书 |
| 7 | 食盐 | 使用品牌须符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求须提前在采购方处备案，经确认后方可采用。生产日期须在保质期四分之一天之内 | 提供合格证书 |
| 8 | 味精 | 使用品牌须符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求.须提前在采购方处备案，经确认后方可采用。生产日期须在保质期四分之一天之内 | 提供合格证书 |
| 9 | 酱油（酿造酱油） |
| 10 | 醋（酿造食醋） |
| 11 | 豆瓣 |
| 112 | 牛奶或酸奶 | 使用品牌须符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求.须提前在采购方处备案，经确认后方可采用。保质期在3天以内的，必须是送货当天生产的货品；保质期在7天以内的，送货日不超过生产日两日。保质期大于7天的，生产日期须在保质期四分之一天之内 | 提供合格证书 |
| 13 | 鸡蛋 | 新鲜完好，保证5日内产品。 | 1.提供溯源平台  2.经采购人确认后使用 |
| 14 | 黄豆 | 非转基因原料，新鲜饱满，无虫眼，无异味。 | 1.提供溯源平台  2.经采购人确认后使用 |
| 15 | 粉丝 | 使用品牌须符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求.须提前在采购方处备案，经确认后方可采用。生产日期须在保质期四分之一天之内 | 提供合格证书 |
| 16 | 水果 | 新鲜饱满，核定水果价格按均价2元/餐/人计算（以周为单位计算平均数），价格以成都市发改委最近一期公布的采购人所在地农贸市场主副食品零售价格或当地农贸市场平均价为参照标准。 | 1.提供溯源平台  2.经采购人确认后使用 |
| 17 | 调味品 | 包装规格、口味、种类齐全。品种、质量、等级、口味要求须提供样品，经采购方确认后方可投入使用，同时应保证调味品新鲜完好，品质优良，具备各品种应有的滋味、气味。预包装食品生产日期须在保质期四分之一天之内；散装原材料品质良好，新鲜无霉变，具备应有的滋味与气味。 | ---提供溯源平台 |
| 18 | 餐具洗涤剂 | 经采购方确认备案后方可投入使用。生产日期须在保质期之内。 | 提供合格证 |
| 19 | 洗碗机用洗剂系列 |
| 20 | 餐巾纸 |
| 21 | 其他 | 其他未及列入表中的原材料，须保证规格品种质量完全符合采购方要求，经采购方确认备案后方可投入使用 | ---- |

5.服务要求

（1）公司及管理者基本要求：供应商诚信经营、严格自律，具备良好的服务理念、服务水平、服务能力；出任本项目的项目经理具备较高的素质与素养，具有大局意识、服务意识，具备较强的管理能力、沟通能力，具有较强的应对和处置应急事件的能力；具有较强地整改力与执行力。积极主动地愿意为我院的员工提供真诚优质的服务和安全美味的食品。

（2）服务标准：

托管经营期间，供应商应遵守我院的规章制度，积极配合响应我院相关的工作与活动，对院相关管理部门提出的意见和要求及时进行整改和提高，并自觉接受我院的各项安全、卫生和纪律的监督检查。

供应商使用的所有原辅材料和易耗品须参照我院规定的标准采购，提供《原材料采购配置计划》（须具备原材料名称、品牌、等级、规格、保质期、质量标准、供应商等相关信息），所购所有原材料供应商及品牌须经采购方同意方可采用，同时须严格按照原材料采购验证等相关要求进行管理。

供应商除应具备开拓饭菜花色品种、满足不同层次需求的能力外，还应具备遇突发事件（如停水、停电、停气等）时保证员工标准餐或桌餐、自助餐供应的应急能力；应保障工作日、周末加班工作餐供应；同时保证法定假日、夜间应急供餐服务。每天备有合理数量原材料作应急使用，保证供应不断档。

由专人负责管理水、电、气的节能工作，并建立相关的制度。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。

供应商需证照齐全，要求统一着装。

不对外营运，在保证员工标准餐供应同时，可以向员工出售饭、菜、面点。

6.食材原料配送要求

（1）配送的食品原料必须是符合质量标准的食品。保证提供产品新鲜、安全。

（2）配送要配置“配送专用车”，符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，从事配送人员须持有有效的健康证。

（3）运输过程须保证食品的卫生与安全，到我院交通工具应停放在指定的地点。

（4）配送时间：生鲜食材当日需在上午8:30以前到位。

（5）供应商保证配送商品质量、数量、送货时间等均符合采购人要求。如遇不可抗力造成送货延误的，经采购人同意后，供应商应按采购人另行指定的地点和时间及时送达。

（7）供应商应建立严格的管理记录档案，详细记载进入产品的种类、数量和时间。

（8）具备各项应急措施，有明确应急联系人，保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能及时满足食堂食品原材料供应。

7.食材料配送违约责任及索赔

（1)超过配送时间的送货造成采购人不能按时就餐，视情节给与采购人1000-2000元/次的经济补偿。

(2)提供溯源平台：积极配合我院不定时抽查商品来源、制作场所及流程。供应商如无正当理由拒绝，也不书面安排重新抽查的，给予采购人2000元/次的经济补偿，同时办理其解约事宜。

\*8.供餐时间要求

（1）供餐时间：早餐、中餐、加班晚餐和会务用餐具体时间由采购人确定。

（2）早餐、中餐、加班晚餐采用集中自助供餐形式。

（3）其他用餐要求：提供临时安排用餐和特殊用餐服务。

\*9.项目服务考核办法及标准

采购人每月对供应商的服务工作进行考核(满意度调查、采购人监管人员和生活委员随机检查结果相结合）：

1. 考核标准

食堂服务月考核表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核项目 | | | | 分值 | 扣分 | | 得分 | 扣分说明 | | | 备注 |
| 1 | 原材料  （15分） | 新鲜度 | | | 3 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分，每检查一次不符合要求扣1分 | | | 结合供应商提供的经双方确认的《原材料采购配置计划》考核 |
| 品牌及等级 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |
| 保质期 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |
| 质量标准 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |
| 索票  验证 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |
| 贮存 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |
| 晨检 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 个人  卫生 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 人员  培训 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 3 | 场所环境（15分） | 洗碗间 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 粗加  工间 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 面点间 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 热加  工间 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 配餐间 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 就餐区 | | | 3 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 原料  库房 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 公共  区域 | | | 3 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 更衣间及其它区域 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 墙壁、地面、排水沟 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 餐厨废弃物 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 4 | 设施设备使用、设置、维护及能源使用（16分） | 餐具 | | | 3 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 设施设备 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 家具 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 下水管道 | | | 3 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣3分 | | | 下水道堵塞一次扣3分 |
| 通风排烟设施 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 防尘、防鼠、防虫设施 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 废弃物暂存 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 水、电节能 | | | 5 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次，忘关水电开关1次扣3分；长流水、浪费水电1次扣5分 | | |  |
| 5 | 加工制作（16分） | 原料清洗及粗加工 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 切配 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 烹饪 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 面点制作 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 留样 | | | 3 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 餐具清洗 | | | 3 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 消毒 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 6 | 成品质量（10分） | 搭配 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 分量 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 味道 | | | 1 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 品质 | | | 2 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分 | | |  |
| 投诉 | | | 5 |  | |  | 按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣5分 | | |  |
| 6 | 满意度调查（20分） | | | 20 | |  | |  | 根据当月满意度调查实际得分\*2 | | 采购方和供应方每一个月共同参与开展员工满意度调查（满分为10分） | |
| 10 | 应急处置（8分） | | | 8 | |  | |  | 1次处理不当扣2分 | | |  |
| 11 | 得分合计  （分） | |  | | | | 扣罚金额  （元） | | |  | | |

（2）考核结果的运用

考核90分以上（含90分）则在考核结束后按照结算金额全额转款；

考核85分（含85分）至90分，在90分的基础上每扣1分，则从当月服务费中扣罚100元；

考核80分（含80分）至85分，在85分的基础上每扣1分，则从当月服务费中扣罚200元；

考核75分（含75分）至80分，在80分的基础上每扣1分，则从当月服务费中扣罚400元。

食堂服务考核表得分低于75分达两次，采购方有权要求供应商更换项目经理;食堂服务考核表得分低于60分，采购方有权要求供应商更换项目经理，同时有权终止合同。

1. 供应商根据考核标准提供食堂管理考核办法和客户投诉处理制度。

\*10.其它要求

（1）供应商应落实和承担食品安全主体责任，严格遵守《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律法规要求，严格落实食品安全管理制度，如因食品安全、餐饮质量等问题而产生任何后果，采购方有权终止合同，并要求供应商承担一切损失和责任。情节严重的，依法追究责任。

（2）供应商应严格按照食堂等级量化管理要求A级标准规范管理（下表为A级标准规范管理细则），针对本项目建立严谨完善的质量管理体系，配备专职食品安全管理人员，本项目所有餐饮从业人员需持有效期内的健康证明才能上岗，积极做好源头与过程控制，确保食品质量安全。食堂食品安全标准见下表：

食堂食品安全标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **主要内容** |
| 1 | 许可管理 | 食品经营许可证正式有效，符合要求，规范悬挂 |
| 食品安全管理制度健全 |
| 2 | 人员管理 | 配备专职或兼职食品安全管理人员 |
| 从业人员中无禁聘人员，不存在无健康证明的人员 |
| 建立从业人员健康管理制度和健康档案 |
| 不得安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作。 |
| 执行晨检制度 |
| 从业人员个人卫生: 食品从业人员不留长指甲或涂指甲油、戴戒指；手部破损立即采取有效防污染措施；操作前洗手，消毒；操作时穿戴工作衣帽、不抽烟，专间操作人员佩戴口罩规范 |
| 制定并执行从业人员培训制度 |
| 3 | 场所环境 | 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  餐厨废弃物处置符合要求 |
| 4 | 设施设备 | 有效保障各区域设施（洗手消毒设施、通风排烟设施、清洗消毒保洁设施、防尘防鼠防虫害设施、采光照明设施等）符合要求 |
| 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保洁柜内 |
| 废弃物暂存设施符合要求 |
| 5 | 采购贮存 | 不得采购禁止经营的食品 |
| 符合索证索票、查验记录要求 |
| 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 |
| 开展定期检查与清理 |
| 6 | 加工制作 | 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  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  专间内（包括二次更衣室）操作时配置消毒水  专间内工用具、容器专用，使用前经有效消毒  蔬菜、水果、原料未经清洗消毒不带入专间  专间每天定时进行空气消毒或紫外灯等消毒设施损坏  加工时专间温度不高于25℃ |
| 7 | 清洗消毒 | 清洗、消毒、保洁符合要求 |
| 8 | 食品添加剂 | 符合五专要求 |
| 符合相关备案和公示要求 |
| 无超范围、超剂量现象 |
| 9 | 运输 | 运输符合要求 |
| 10 | 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 |
| 10 | 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 |