

采购需求

注:

1. 如本章内容与其他章节有冲突，以本章内容为准。
2. 如本章内容与国家法律法规相冲突的，以相关法律法规为准。
3. 如本章内容与国家、地方强制标准相冲突的，以强制标准为准。

。

一、项目概况

铜陵市铜官区城市管理局拟对职工午餐配送服务进行招标，其中午餐配送地点为铜陵市铜官区城市管理局，中午就餐职工约为122人，工作日提供午餐配送服务。

二、项目预算

资金来源：财政资金，预算为：907680元，

三、服务期限

入围供应商为本项目服务，自框架协议签订之日起 2 年。

四、午餐配送服务要求

1、为全体职工提供午餐配送服务，保证饮食安全，成交供应商须提供每周健康食谱，单次配餐总量中荤菜不少于 1 个，半荤不少于 1个，素菜不少于 2 个，营养汤一份，面点一份，牛奶和水果各一份等。每日午餐食品需在每日 11 点15分前送达指定地点，确保全体职工正常就餐。

2、本项目须配备项目负责人 1 人，项目负责人对配送的食品安全工作全面负责

3、配餐人员应该有良好的服务意识和服务态度，采购人有权让供应商更换不合格人员。

★4、供应商须配备菜品加工场所，卫生防疫必须达到国家法律法规及卫生防疫部门的要求和标准，不得擅自转让或委托他人经营。（投标文件中须提供针对本条要求的承诺函，承诺函格式自拟）。

5、自行采购食材、所需工具、清洁用品等低值易耗品，所发生的费用由供应商承担。餐饮一次性打包盒应符合食品安全和环保标准

。

★6、素菜需提供时令蔬菜。每日供餐须为当天制作，不得为预制菜（预包装的成品或半成品菜肴）。（投标文件中须提供针对本条要求的承诺函，承诺函格式自拟）。

7、菜品中植物油使用花生油、菜籽油、芝麻油等非转基因类，不得使用调和油、转基因油类。

8、菜品中肉类需确保新鲜度，肉品应具有正常色泽、气味与弹性，无异味、无变质、无注水现象，且应符合国家食品安全标准中关于新鲜肉类的各项理化指标与感官要求，可提供肉类来源地、屠宰时间等可追溯信息，以保证肉类新鲜质量。

五、食品容器的卫生要求

1、配餐包装容器必须是无毒环保材料，应为食品用。按配餐需求，配餐容器应为多分隔式，以便盛装荤菜、素菜、主食等不同餐样食品。

2、每次随餐配送的餐具干净卫生，对有缺口或损坏的盛餐容器应及时更换。

六、配餐制作间要求

1、配餐制作间由供应商自行准备，须同时达到国家卫生、环保部门制作餐饮盒饭的有关要求和标准。场地要求宽敞、整洁，各操作间标识明确，严格区分，具有专用消毒设备 1 套以上，卫生制度齐全。

2、供应商须做好餐具消毒工作，做好消除蚊子、苍蝇、老鼠、蟑螂等“四害”工作；及时清运餐厨垃圾，清理油烟管道，生熟物品分开存放，做好食品留样，严格按照食品药品监督管理局规定做好各项台账，做好垃圾分类。

七、送餐人员个人卫生要求

1、送餐时，送餐人员须穿戴白色工作服、工作帽、口罩。

2、工作服、帽子须每天清洗，干净卫生、整洁。

3、拟配备的送餐人员须佩戴有效的健康证，健康证佩戴于胸前。（投标文件中须提供针对本条要求的承诺函，承诺函格式自拟）

4、送餐人员在送餐过程中不得在用餐单位随意喧哗、走动、逗留等。

5、工作人员每年体检一次，身体健康且须有良好的卫生习惯，加工菜品期间需佩戴口罩和卫生帽，工作人员年龄在法定就业年龄内，具有健康证明。

八、送餐车辆的卫生要求

1、需配置专用的送餐车辆，送餐车辆需干净卫生，有温度要求的需配备空调系统。

2、送餐车辆需定期清洗消毒，不留死角，保持干净卫生。

3、在送餐过程中，送餐车辆严禁装载与配餐食品无关的其他食物或物品。

九、送餐时间要求

1、配餐单位应根据用餐单位的距离远近情况，做出合理路线规划，从菜品出锅、配餐，送餐在 2 个小时内完成，每日午餐食品需在每日 11 点15分前送达指定地点，确保全体职工正常就餐。（投标文件中须提供针对本条要求的承诺函，承诺函格式自拟）

2、餐饭装好后，应及时出车，按时送至用餐单位。

3、因特殊情况，不能按时送餐的，配餐单位应提前通知用餐单位，以便对方合理安排就餐时间。

4、若遇用餐单位临时补餐的，配餐应尽可能满足用餐单位要求。确因情况特殊不能满足对方用餐要求的，应及时告知对方。

十、管理要求

1、成交供应商自行承担所聘员工劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济 and 法律责任，不得拖欠工资。用工风险管理责任由成交供应商全部自行承担。

2、聘用人员要文明用语、礼貌服务，不得与就餐人员和采购人监督管理人员发生争辩。

3、定期主动了解就餐人员的需求，做好就餐人员满意度调查。

4、成交供应商需无条件接受采购人的管理，及严格执行相关管理制度。

5、不得出售下列食品：

①有毒有害的食品；

②掺假、使假、以假充真、以次充好的食品；

③应当检验检疫而未检验、检疫的食品或检验检疫不合格的食品；

④过期、失效、变质的食品；

⑤不符合强制性国家标准和行业标准的食品。

6、成交供应商必须对有关卫生安全责任负责。

7、成交供应商应保证加工环境卫生、整洁，做到定时清扫和随时保洁相结合，每天拖、洗地面，每周开展大扫除和病毒消杀。

8、成交供应商应有完善的后厨设施，有完善的规章制度保证餐饮卫生安全，能够接受采购人监督及检查。

9、食材采购实行审查准入制度，杜绝采用三无产品、临期产品、转基因及超标添加剂产品，并做好台账登记，采购人随机检查验收食材，因食品质量问题产生的一切法律和经济责任，由供应商负责；

10、供应商应如实提供卫生监督所等上级部门对其经营主体检查的结果，不得隐瞒。严格执行食品安全的管理制度及措施。

十一、报价要求

1、本项目为固定总价：907680元，我局现有人员共计122人，按照每人每月620元的标准。

2、供应商自行踏勘服务现场，如供应商因未及时踏勘现场而导致的报价缺项漏项或成交后无法兑现服务，供应商自行承担一切后果。

3、供应商应考虑合同期内政策性费用调整的风险。投标报价应考虑铜陵市最低工资标准上调等风险，履约期限内不得以最低工资标准上调以及物价指数上涨等理由要求增加服务费用。

十二、其他要求

1、采购人有权对制作午餐的场所、配送车辆、进货渠道、饭菜质量、卫生情况、服务态度、菜品价格等进行检查、监督和控制，若有违规情况，采购人有权责令整改。

2、采购人只支付实际午餐配送费用，除该费用外，不再单独支付配送运输费、饭盒材料及制作费等其他配套费用。

3、由于供餐方提供的食物引起就餐人员食物中毒，或因食物卫生或质量原因引起的不适，一切法律后果及经济赔偿由供应商全部负责，采购人有权对供应商进行下一步处置。

4、合同履行期间如遇上级部门政策性调整，本年度合同按调整后的内容继续履约至期满。