**前注：**

1.本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，投标人可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经评标委员会评审认可。

2.政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）：

（1）如属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则投标人所投产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书。

（2）如涉及商品包装和快递包装，投标人应当执行《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）、《安徽省财政厅关于贯彻落实政府绿色采购有关政策的通知》（皖财购〔2023〕853号）的要求，提供符合需求标准的绿色包装、绿色运输，同时，采购人将对包装材料和运输环节作为履约验收条款进行验收。

3.如采购人允许采用分包方式履行合同的，应当明确可以分包履行的相关内容。

**一、采购需求前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **条款名称** | **内容、说明与要求** |
| 1 | 付款方式 | 按月付款，从开始服务的第二个月起，每月支付上个月的服务费用。 |
| 2 | 服务地点 | 安徽省合肥市经济技术开发区天都路33号，具体按采购人指定地点。 |
| 3 | 服务期限 | 合同生效后一年。期满后，经采购人考核合格，双方同意，在财政预算保障的前提下，双方可续签后两年度合同（合同一年一签，每年的服务费用保持不变）。 |
| 4 | 本项目采购标的名称及所属行业 | 标的名称：安徽省产品质量监督检验研究院国家质检中心食堂全托管运营服务所属行业：餐饮业 |

**二、项目概况**

根据安徽省产品质量监督检验研究院职工就餐规模情况，满足就餐需求，委托具有专业的服务单位，派驻具有食堂餐饮经验的专业管理和技术人员，负责提供原材料的加工、制作、售卖全流程服务和食堂环境卫生管理工作。服务单位在采购人的管理下开展工作，为采购人工作人员提供餐饮管理服务。包括食堂运营管理和资产管理、安全卫生管理、防火防盗管理等。

**三、服务需求**

1.中标人为采购人约200名左右工作人员提供早、中餐和包厢就餐、加班就餐服务，具体餐种包括中式简餐，面食点心等。

2.中标人须派遣9人以上工作人员（包括项目经理、厨师、面点师、服务员及勤杂人员等），所有人员均持有健康证，中标人在合同签订后进场服务前提供上述人员的身份证、健康证报采购人管理部门登记备案。

3.未经采购人同意，中标人不得将各项业务自行转让给第三方。

4.中标人须严格执行国家餐饮服务食品安全操作规范有关规定，确保饮食卫生安全。有防蚊蝇、防尘、防鼠等安全措施，严禁出售变质和不合格食品，加强食品贮存管理，杜绝浪费行为的发生。

5.中标人须按照标准化、正规化实施食堂管理，培养员工的素养和工作责任心。服务人员在工作时统一佩带服务证、穿着工作服、佩戴卫生用品，确保个人卫生和食堂后堂、前厅、包厢、储物间，以及食堂设施卫生符合餐饮行业标准，做到操作间物品、餐厅桌椅摆放整齐有序，为就餐者提供清洁良好的就餐环境。所有工作人员须端正服务态度，树立服务第一意识，严禁与就餐人员发生纠纷。

6.中标人须按照采购人的作息时间、就餐要求及时提供服务，不断提高菜品质量。需每周五制作下周食堂菜谱，报采购人管理部门审核确认后制作。同时保障采购人在出现异常情形下（停水停电)的餐饮服务。

7.餐食要求

7.1早餐：供应品种不少于10种，包含粥、汤、中西面点、地方小吃等，其中西式面点3样、中式面点2样、炸点1样、鸡蛋1种、粗粮1样、小菜2样。

7.2午餐（工作餐厅）：供应品种4-6种，1－2个全荤菜、1-2个荤素搭配菜、2个素菜。饭、汤及小菜各1样。

7.3接待用餐：接待按标准套餐或点菜供应。

8.实行厨师不定期岗位轮替制度，有效地满足采购人就餐人员不同的口味需求。对采购人提出的更换服务人员要求，中标人应于2日内实现。

9.在工作期间接受卫生防疫部门及采购人主管人员对卫生环境、菜品制作及服务质量的检查、评价与监督。

10.采购人负责采购餐饮原材料，并实施监督。中标人要确保原材料全部用于采购人餐饮服务，原材料入库、保管、出库、生产加工和成品销售、就餐结算等环节必须按采购人管理制度严格执行。

11.接待餐须按采购人要求标准制作。

**四、设施管理及清洁相关要求**

1.场所管理要求

（1）采购人拥有食堂内投资的设施设备的所有权；委托服务期间，经营场所、餐具、灶具、桌椅等无偿提供供应商使用，供应商应负责售卖间、操作间及后堂所有设施设备的管理与维护，成交供应商须保证设备完好率达100%，缺失和损坏按价赔偿。负责后堂水、电、气、消防设施的日常清洁保养，并承担上述设备设施因非正常折旧而损坏的维修费用。

（2）因供餐需要，投标人若需添置新的设备，应事先通知采购人。

2.专项清洁及消杀要求

（1）建立餐厨垃圾处置管理制度，将餐厨垃圾分类放置，做到顿产顿清，负责将餐饮垃圾运送至指定地点。餐厨垃圾由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。建立餐厨垃圾处置台账，定期向监管部门报告。

（2）由专业资质公司人员每月通过有效方法，对蚊、蝇、鼠、蟑螂、蚂蚁等灭杀，存活密度低于《全国灭鼠、蚊、蝇、蟑螂标准》。除虫害工作不能在食品操作时进行，实施时应对各种食品（包括原材料）应有保护措施，对灭害药物、投放方法、投放地点及投放次数等，需符合国家卫生标准，无异味及刺激性气味，确保对人员安全无害。杀虫剂对投放药物点需张贴醒目标识，不得污染食品、食品接触面及包装。杀鼠剂及其他有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管，使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

（3）由专业资质公司每季进行排烟管道清洗。

3.餐用具清洗消毒保洁要求

（1）餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。

（2）使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全无害，应符合GB14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等有关食品安全标准和要求。

（3）消毒后的餐饮具应符合GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定。

（4）已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

4.采购人不提供员工宿舍。

**五、食品加工要求及标准**

1.加工操作规程

（1）按照《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》的基本原则，制定相应的加工操作规程。

（2）根据经营的产品类别，加工操作规程应包括采购验收、粗加工、切配、烹饪、备餐、供餐以及凉菜配制、海产品加工、饮料现榨、水果拼盘制作、面点制作、烧烤加工、食品再加热、食品调味品使用、餐用具清洗消毒保洁、食品留样、贮存等加工操作工序的具体规定和操作方法的详细要求。

（3）加工操作规程应具体规定加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。

（4）餐饮服务提供者应教育培训员工严格按照加工操作规程进行操作，避免交叉污染，确保符合食品安全要求。

2.粗加工与切配、烹饪等要求

（1）服务要求：粗加工与切配、烹饪、凉菜配制、海产品加工、饮料现榨及水果拼盘制作、面点制作、烧烤加工、食品再加热等严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》的具体规定和操作方法的具体要求。

（2）服务标准：应符合《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《餐饮服务食品安全操作规范》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》国家市场监督管理总局60号令、GB31654《餐饮服务通用卫生规范》等国家法律法规标准要求。

3.食品留样要求

（1）所售食品实行留样制度。

（2）留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中存放48小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，并记录留样食品名称、留样量标准125克、留样时间等。

4.贮存要求

食品贮存符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。

**六、食品安全和环境卫生管理**

1.严格贯彻《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国传染病防治法》《合肥市生活垃圾分类管理条例实施细则》《合肥市制止餐饮浪费行为条例》等有关规定，确保环境饮食卫生安全，做好垃圾分类、反食品浪费等管理工作。

2.食堂管理要积极配合上级主管部门的监督、检查。

3.所有食堂工作人员均佩戴健康证和上岗证上岗。

4.配备专职或兼职安全管理人员，负责每天检查食堂电、气、消防等设备设施的安全，同时，食堂工作人员按照国家机械行业安全质量标准化一级企业组织安全生产，定期开展各种消防、火灾、食物中毒等安全演练活动，确保无各类机械伤害、食品安全及火灾事故。

5.食堂工作人员必须穿戴统一式样的工作服、戴工作帽、卫生口罩、卫生手套，按照5s现场管理要求，严格依照操作规程清洁设备、餐具，清扫后堂、前厅、包厢、过道，做好个人卫生、食堂环境卫生清洁工作。

**七、其他管理**

1.贮存要求

（1）贮存场所、设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

（2）食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上。

（3）冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识和温控显示。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

2.记录管理要求

（1）人员健康状况、培训情况、原料加工操作过程关键项目、食品安全检查情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应详细记录。

（2）各项记录均应有执行人员和检查人员的签名。

（3）各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容。食品安全管理人员应定期或不定期检查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。

（4）有关记录至少应保存2年。

3.信息报告要求

（1）出现的任何安全隐患或影响餐饮服务的问题，应立即向采购人报告。

（2）餐饮服务提供者发生食品安全事故时，应立即采取封存等控制措施，并按《餐饮服务食品安全监督管理办法》有关规定及时报告有关部门。

4.投诉受理要求

（1）餐饮服务提供者应建立投诉受理制度，对用餐人员提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录。

（2）餐饮服务提供者接到消费者投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

5.安全管理

（1）建立健全食品安全管理制度，明确食品安全主体责任，落实岗位责任制。食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、调味品、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，食品添加剂使用管理制度，食品仓储管理制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理制度以及相关监管部门规定的其他制度。

（2）制订从业人员食品安全知识培训计划并加以实施，组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程和其他食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。

6.节能管理

（1）用水管理。杜绝滥用、浪费现象。发现漏水等异常现象，及时关闭阀门，及时维修；清洁餐具时，用水不超过水池一半，使用热水时，需控制适中水温。

（2）用电管理。及时关闭无人区域的灯、空调等用电设备，走时切断电器设备的电源；室内光线充足时不开灯或少开灯。

（3）用气管理。按照煮制食物要求进行合理用气；不使用时，需随手关闭，减少灶台空烧；燃气灶随时检查，定期保养，避免漏气。

（4）建立节能制度，分析比较能源使用情况，对内部员工使用水、电、气等能源的行为进行规范，提出改进措施，并纳入考核。

**八、监督考核要求**

1.委托服务实行“日常监督考核，年度集中考核”，结果分为优秀、良好、合格、不合格，对应的满意度分别是90%以上、75-89%、60-74%，60%以下。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核评价 | 优秀 | 良好 | 合格 | 不合格 |
| 对应的满意度 | ≥90% | 75-89% | 60-74% | 60% |

2.考核由采购人组织实施，年度考核打分占70%；日常检查巡查情况打分占30%。考核不合格的，采购人拒绝续签合同，投标人承担采购人解除合同后新中标人进场服务前的一切服务工作。

3.监督考核依据

（1）国家相关法律法规；

（2）采购人对食堂的管理规定；

（3）主管部门对食堂的管理规定；

（4）采购文件、投标人的投标文件、合同和补充协议的约定；

（5）其他依据。

**九、人员配备要求**

餐饮服务管理人员及服务人员配置9人，由投标人根据完成本项目工作自行配备，原则上其人员数量、资格条件不低于采购人的如下要求：

|  |  |
| --- | --- |
| **岗位** | **人数** |
| 项目经理 | 1 |
| 厨师长 | 1 |
| 小灶厨师 | 1 |
| 面点师 | 1 |
| 服务员 | 2 |
| 勤杂 | 3 |
| 合计 | 9 |

注：除评分办法中要求提供的人员相关材料外，投标人无须在投标文件中提供其他相关证明材料，由采购人在中标人合同签订后进场服务前核查，若中标人无法提供或弄虚作假的，采购人有权解除合同并上报监管部门处理。

**十、报价要求**

1. 本项目报总价，投标人的投标报价不得超过本项目最高限价，否则作无效处理。

2.投标人的报价为完成本次服务项目的全部费用，其组成包括但不限于人员工资、管理费、施工费、服装费、办公费、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采购项目所发生的一切费用。中标人自行解决员工保险及劳保、工资、福利、食宿、服装、员工上下班交通及投标人为完成服务所发生的一切费用等有关问题。

3.人员工资不得低于合肥市市区现行最低标准，保险按国家相关规定执行，不得以使用40、50人员为由不予核算。

|  |
| --- |
| 一般纳税人政策性费用测算： |
|  | 缴费项目 | 人数 | 费用 | 月 | 小计 |
| A | 最低人员工资 | 9 | 2060 | 12 | 222480 |
| B | 社会保险 | 9 | 984.89 | 12 | 106368.12 |
| C | 工会教育经费=A\*3.5%=A\*0.035 | 7786.8 |
|  | 小计（A+B+C） | 336634.92 |
| D | 一般纳税人税金=（A+B+C）\*6.72%=(A+B+C)\*0.0672 | 22621.87 |
| 总计（A+B+C+D）保留到小数点后两位 | 359256.79 |
|  |
| 小规模纳税人政策性费用测算： |
|  | 缴费项目 | 人数 | 费用 | 月 | 小计 |
| A | 最低人员工资 | 9 | 2060 | 12 | 222480 |
| B | 社会保险 | 9 | 984.89 | 12 | 106368.12 |
| C | 工会教育经费=A\*3.5%=A\*0.035 | 7786.8 |
|  | 小计（A+B+C） | 336634.92 |
| D | 小规模纳税人税金=（A+B+C）\*3.36%=(A+B+C)\*0.0336 | 11310.93 |
| 总计（A+B+C+D）保留到小数点后两位 | 347945.85 |
| 注： （1）报价精确到小数点后两位，四舍五入。 （2）如投标人以小规模纳税人税金费率报价，投标文件中须提供税务部门出具的小规模 纳税人证明材料（如：企业税种核定材料等），否则将导致投标无效 |

4.政策性费用测算如下：

注：

（1）人员工资不低于合肥市市区最低工资标准（2060 元/人/月）。

（2）社会保险（五险）缴费基数最低为 4227 元，计算缴费金额以每人每月为基数。

（3）社会保险（五险）企业缴纳费用（缴费费率：23.3%）组成为：养老保险16%、工伤保险 0.4%、失业保险 0.5%、医疗保险 6.4%。

（4）请供应商自行核算以上政策性费用。如无疑问，报价应不低于上述政策性费用价格，否则将导致报价无效。

（5）政策性费用不接受赠送及优惠，其他相关项，作为可竞争费用，可由供应商自行报价。