**中山广播电视台员工饭堂承包服务项目**

**采购需求书**

**（征求意见稿）**

**2024年8月**

**一、总则**

1.本次采购的项目及范围：中山广播电视台员工饭堂承包服务项目。

2.服务期：三年，中标供应商须在领取中标通知书后30个日历日内与采购人签订合同，签订合同后10个日历日内须进入工作区开展工作。

3.投标人必须对所有招标内容进行投标，不允许只对其中部分内容进行投标或报价。投标人应充分考虑食材的采购费用、运输费用、配餐的包装费用、配送费用、饭堂工作人员的工资福利、保险、工伤赔偿、饭堂日常运营管理、保险、税费及相关的服务等费用，同时考虑经济增长、物价上涨及自身成本，确定投标报价。

4.本项目由中标供应商采用全包干的方式承包，由中标供应商负责招标文件对中标供应商要求的一切事宜及责任，如果投标人在中标并签署合同后，在项目实施过程中出现报价内容的任何遗漏，均由中标供应商自行负责，采购人不再支付任何费用。

5.中标供应商不得以任何方式转包或分包，否则采购人有权单方终止合同，并按照相关法律规定报有关部门给予处罚。

6.在招标文件中凡有“★”标识的内容条款被视为重要的响应要求、技术指标要求和性能要求。投标人必须对此作出回答并完全满足这些要求不可以出现任何负偏离，如果出现负偏离或不满足则将被视为无效投标。采购需求书中打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。

**二、项目概况**

中山广播电视台员工饭堂每日就餐约400人次，一楼厨房面积约100㎡，职工餐厅约100㎡，可同时容纳近100人就餐；二楼2个包间，用于内部接待用餐。饭堂就餐人次仅为暂估，不代表一定发生，特殊情况下就餐人次可能会出现增减，中标供应商在承包经营期间必须依法经营、自负盈亏，承担一切经营风险和责任。

采购人拥有该饭堂的所有权、管理权，采购人免费提供场地、厨房设备以及水、电、煤气，中标供应商拥有饭堂的经营权，负责供应工作日职工早餐、午餐、晚餐和接待用餐，并负责场地设施的维护保养。

**三、结算标准、付款方式及履约保证金**

1.结算标准

（1）结算金额=实际就餐数量×就餐结算标准价格。

（2）就餐结算标准价格：早餐6元/人；午餐25元/人；晚餐25元/人。

2.付款方式

本项目付款分为两部分：

（1）员工自付部分：员工个人承担，在每次就餐时刷卡支付，由中标供应商通过点餐系统收取。

（2）采购人补助部分：每月结算上月产生的费用，上月产生的费用=上月实际就餐数量×员工自付后余下费用。

采购人补助部分的付款须中标供应商于每月10日（节假日顺延）前向采购人提交上月结算清单，并与采购人共同核对；双方确认无误后，中标供应商提供等额金额的正式普通发票给采购人，以便采购人及时办理支付手续（所涉及到税费由中标供应商负责），采购人每月月底前将上月补助部分费用支付给中标供应商。

3.履约保证金

（1）中标供应商须在签订合同前，向采购人提交项目履约保证金，本项目履约保证金为¥100,000.00元（大写：人民币壹拾万元整）。

（2）本项目履约保证金应采用银行转账或银行保函或履约保函（保险）的方式提交。采用保函形式的，中标供应商应当向采购人提交保函原件，保函在项目服务期内必须为不可撤销、不可转让且见索即付的独立保函。

（3）如在合同执行期间因中标供应商违约导致履约保证金部分扣除，中标供应商需在3天内将扣除的履约保证金补齐。

（4）在合同期内无任何违约情形的，履约保证金将在合同期满并完成项目移交之日起15个工作日内全额无息退还；若为保函形式的，则履约保证金保函到期自动失效。

**四、总体要求**

1.本项目实行全包干方式，由中标供应商提供以下全部服务（以下服务所需费用已包含在实际就餐数量结算的费用中，除另有约定外，采购人将不再支付任何费用）：

（1）中标供应商负责采购早、午、晚餐的食材并制作。中标供应商采购食材时，应同时执行有关采购脱贫地区农副产品的规定，不得另行收取费用；

（2）中标供应商负责承担饭堂工作人员工资及福利、社会保险、服装等；

（3）中标供应商负责饭堂厨房用具、劳保用品等消耗品和易损品的购买和补充添置（如厨房小型五金餐用具、洗洁剂、纸巾等）；

（4）厨房、餐厅设备小额维修。维修费1000元以内（含1000元）的维修项目由中标供应商负责，对于超出1000元的维修项目费用由采购人负责。中标供应商若发现厨房设备损坏，必须在48小时内告知采购人；

（5）中标供应商须配备点餐系统。

2.采购人提出需要添置的设备，中标供应商负责安排落实，费用由采购人承担。

★**3.投标人须承诺，合同履行期限内为采购人所在地（广东省中山市东区城桂路1号）购买场地责任险（保险额度不低于400万）以及食品安全责任保险，中标供应商不得另行收费，保单复印件加盖公章交由采购人存档。（投标人须提供承诺函，格式自拟）**

**★4.投标人须承诺，如若中标将按照采购人上级部门支持乡村产业振兴有关工作的要求，每年确保饭堂食材总金额中使用一定比例（具体按照相关政策要求确定）的经费用于在“832平台”上采购有关产品，所采购产品只能用于采购人供餐，并落实相关登记台账，中标供应商无条件配合采购人完成所要求的相关经费指标，不得因自身考虑不周，影响供餐出品以及向采购人索要赔偿。（投标人须提供承诺函，格式自拟）**

**★5.投标人须满足《食品经营许可审查通则》第四十三条规定的内容。投标人亦可提供承诺，承诺如若中标将在中标通知书发出之日起15个工作日内在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。（投标文件中须提供相关证明文件，投标人亦可提供承诺，提供承诺视同实质性响应，承诺函格式自拟）**

**注：（1）《食品经营许可审查通则》第四十三条：承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。**

**承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。**

**跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应向集中用餐单位食堂所在地和营业执照标注的住所或主要经营场所所在地省级市场监督管理部门报告，并对提交材料的真实性负责。相关报告情况记入食品经营许可管理信息平台。**

**（2）本项目集中用餐单位食堂所在地为广东省中山市。**

**五、人员要求**

**★1.中标供应商要足额配置饭堂工作人员，须保证派遣至少7名饭堂工作人员，其中：**

**（1）厨师至少2名，具有中式烹调师证书；**

**（2）专职食品安全管理人员（不得同时兼任其他岗位）1名，具有食品安全管理类（或同等含义）证书。**

**注：①投标文件中须提供上述人员的相关证书复印件、由投标人为其购买的2024年内任意连续3个月的社保证明的复印件（代缴个税税单或参加社会保险的《投保单》或《社会保险参保人员证明》等证明均可）。如果投标人成立时间或该人员入职不足3个月的，则提供人员入职证明及入职时间至今的社保证明。如果投标人上述人员为其他用工形式，则投标人还需提供该人员用工关系的证明资料且人员用工关系证明中须列明该人员的用工期限，用工期限应涵盖本项目服务时间。**

**②投标人亦可提供承诺，承诺中标后投入上述人员（提供承诺视同实质性响应，承诺函格式自拟），并于签订合同前，向采购人提供人员的相关证明材料以供核查，如在签订合同前，中标供应商无法提供其承诺中标后投入的上述人员，则视为其放弃中标资格，采购人有权按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，或重新开展政府采购活动。**

2.有公务接待时，中标供应商必须及时调配饭堂工作人员，确保做好服务。

3.饭堂所有工作人员由中标供应商自行招聘。中标供应商派遣的饭堂工作人员与中标供应商建立劳动关系，与采购人不存在劳动关系。如中标供应商与其派遣的饭堂工作人员发生劳资纠纷，均由中标供应商承担法律责任及赔偿责任。如发生伤亡事故、财产损失及其他安全事故，中标供应商应立即通知采购人，同时，中标供应商应尽力采取措施防止、减少损失，并承担一切责任。如中标供应商因此造成采购人或受害方损失的，中标供应商还应赔偿采购人及受害方因此遭受的一切损失（包括但不限于索赔、损失、律师费、行政处罚、采取补救措施的费用等）；情节严重的，采购人有权单方终止合同，且对中标供应商不作任何补偿。

**★4.饭堂所有工作人员上岗前必须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，取得饮食行业健康证，持证上岗，并每年进行一次体检，体检结果报采购人备案，无健康合格证者，严禁使用。（投标人须提供承诺函，格式自拟）**

**★5.饭堂工作人员上岗前必须经过用气、用电、用火的安全培训，培训合格方可上岗。（投标人须提供承诺函，格式自拟）**

6.中标供应商必须为饭堂工作人员营造良好的工作氛围，按时发放工资待遇，积极解决其合理诉求。

**六、供餐要求**

1.供餐时间

工作日早餐7:30-8:30，午餐11:30-13:00，晚餐17:30-18:30；星期六、日和法定节假日原则上不安排供餐，若遇特殊情况则无条件按采购人要求执行。

2.供餐地点

中标供应商工作日须在中山广播电视台员工饭堂（广东省中山市东区城桂路1号）制作并供应早餐、午餐、晚餐和接待用餐；星期六、日和法定节假日原则上不安排供餐，若遇特殊情况则无条件按采购人要求执行。

**★3.配送标准**

**中标供应商工作日须在中山广播电视台员工饭堂（广东省中山市东区城桂路1号）制作好份量充足的早餐和午餐（具体数量及时间要求以采购人实际通知为准）并将其配送到中山广播电视台广播办公区（广东省中山市兴中道八号之二）；星期六、日和法定节假日原则上不安排配送，若遇特殊情况则无条件按采购人要求执行。（投标人须提供承诺函，格式自拟）**

4.早餐标准

早餐不少于6种样式，其中包括但不限于：粥、粉、面、包（含中式、西式）、糕点等。早餐所有样式必须自制，不能采购成品加热。

5.午餐标准

（1）午餐不少于5种样式，其中包括但不限于：3样荤菜、2样素菜。供就餐人员从中选择4样。

（2）每餐须配备米饭、营养汤水和水果。

（3）每年从6月至9月期间（每周一次），提供绿豆汤、冬瓜薏米糖水等。

（4）午餐所有样式须当天新鲜烹饪，水果配给务必确保新鲜，并根据季节不同提供适时菜品和时令水果，定期推出特色菜或新菜。

6.晚餐标准

（1）晚餐不少于5种样式，其中包括但不限于：3样荤菜、2样素菜。供就餐人员从中选择4样。

（2）每餐须配备米饭和营养汤水。

（3）晚餐所有样式须当天新鲜烹饪，并根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜。

7.接待用餐标准

包间仅保障工作日内午餐、晚餐公务接待，接待标准按照有关的公务接待标准执行。

8.中标供应商使用的原材料必须符合食品安全的要求，米、油和调味料等必须是从正规渠道采购，不能使用三无产品和劣质产品（具体要求见“食材质量要求”）。

**七、食材质量要求**

1.肉类

所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的《动物检疫合格证明》以及《肉品品质检验合格证》（无检验检疫要求的肉品除外）复印件（原件备查）。鲜肉确保每日新鲜、无异味。

中标供应商所供非现场制作熟食（如烧味、卤味等）必须保证在证照齐全、卫生条件良好、符合食品安全操作规范的加工场所购进，且应采购当日新鲜制作熟食，采购和使用应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。

2.米、油

质量要求：

（1）米、油类货物必须符合卫生安全标准，不得有变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。配送的米、油必须为非转基因食品。

（2）执行标准：

米类：执行标准：GB/T 1354-2018《大米》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》。

油类：执行标准：GB/T 1534-2017《花生油》。

3.瓜果蔬菜、辅料、佐料

供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标供应商必须保证所供应的瓜、果、蔬菜、辅料、佐料符合卫生质量标准，同时承担因所供瓜、果、蔬菜、辅料、佐料问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

**八、管理要求**

1.中标供应商供应的各类食品必须符合国家《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供食品优质新鲜，符合相关国家和地方食品安全标准和相关规定。

2.所有食品的来源必须清晰，渠道稳定、正规，并能够提供有效供应商资质证明、供货单据和产品检验合格报告。

3.中标供应商在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，经查实后确属中标供应商责任的，均由中标供应商承担全部法律责任及赔偿责任，包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费、律师费等，直至追究刑事责任。情节严重的，采购人有权单方终止合同，且对中标供应商不作任何补偿。

4.中标供应商必须接受采购人的监督，采购人对中标供应商采购的所有原材料、食品、副食品、成品等进行质量抽查，一经发现过期、发霉、腐烂、发臭等食材食品，将从履约保证金中扣除人民币10000元/次。采购人对中标供应商提出饭堂管理过程中食品安全等问题，中标供应商必须在3天内进行整改，15天内达到要求，两次整改仍不到位的，采购人有权单方终止合同并没收全部履约保证金，双方按实际结算合同终止前产生的就餐费用。

5.中标供应商须制定应急预案：当采购人饭堂发生突发情况或因装修等原因不能使用及供餐时，中标供应商须按合同约定向采购人提供餐饮配送服务，确保正常供餐。

6.中标供应商须按采购人规定时间准时供餐，如有变动，采购人将事先通知中标供应商，若因中标供应商未按时供餐超过30分钟以上的，将从履约保证金中扣除人民币5000元/次。如采购人需要调整供餐时间的，由采购人提前通知中标供应商，中标供应商应同时确保正常时间段以外其他时间段的供餐。

7.中标供应商应制定饭堂日常管理方案，内容包括但不限于：人员配备、厨房管理制度和食品安全制度、安全操作规程、应急预案等。

8.中标供应商负责餐厅、厨房的清洁卫生、餐具消毒、卫生防疫、垃圾处理等工作，保证饭堂的卫生防疫、就餐环境、烟尘排放等达到国家标准、广东省地方标准及行业标准，定期采取防鼠、灭蝇、灭蚁措施，采购人有权监督，并随时检查。如发现问题，采购人可向中标供应商下发整改通知书，中标供应商应在限期内及时整改并经再次验收合格，逾期未整改的，采购人有权单方终止合同，由此造成的一切后果由中标供应商负责，采购人对中标供应商不作任何补偿。

9.如中标供应商未能按要求派遣足额的饭堂工作人员，每发现一次，将从履约保证金中扣除人民币1000元/人/次。

10.如中标供应商违反招标文件、投标文件及合同，造成采购人损失的，采购人除有权按照招标文件、投标文件及合同追究中标供应商违约责任外，中标供应商还应给予采购人赔偿并承担采购人维权支出费用（包括但不限于第三方索偿、采取补救措施所需的费用、律师费、鉴定费、诉讼费、诉讼保全费、诉讼保全保险费、行政处罚金等），并承担相应的法律责任。

**九、考核要求**

采购人不定期对中标供应商的服务进行考核：

1.存在以下任一一种情况，采购人有权终止合同且不承担违约责任，并扣除中标供应商全部履约保证金：

（1）采购人职工就餐满意度调查均分未达到60分（详见表1《就餐满意度调查表》）；

（2）采购人40%（或以上）职工集体（通过书面、口头反映等形式）投诉要求中标供应商终止经营；

（3）发生集体食物中毒或安全生产事故；

（4）存在转包或代经营管理情况；

（5）接受上级相关部门（卫生、防疫、消防等）检查，被认定为不合格，责任归中标供应商；

（6）半年内每次考核扣分≧20分的次数累计超过三次；

（7）中标供应商逾期10天未补齐被扣除的履约保证金；

（8）进场时未能按要求派遣足额的饭堂工作人员；

（9）服务期间，连续30天未能按要求派遣足额的饭堂工作人员。

2.每次考核扣分≧10分的，每超过1分扣除中标供应商当月费用的1%，扣分标准详见表2《考核标准表》：

**表1：就餐满意度调查表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审内容 | 分值分配 | 评分 |
| 饭菜质量（30分） | 满意（30-25分） |  |
| 基本满意（25-20分） |  |
| 不满意（20分以下） |  |
| 服务态度（30分） | 满意（30-25分） |  |
| 基本满意（25-20分） |  |
| 不满意（20分以下） |  |
| 卫生状况（30分） | 满意（30-25分） |  |
| 基本满意（25-20分） |  |
| 不满意（20分以下） |  |
| 饭菜分量（10分） | 满意（10-8分） |  |
| 基本满意（8-5分） |  |
| 不满意（5分以下） |  |
| 合计得分： | |  |
| 被调查人员签名： | |  |
| 日期： | |  |

**表2：考核标准表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 考核项目 | 考核内容 | 扣分分值 |
| 饭堂工作人员管理 | 饭堂工作人员无有效健康证明。 | 5 |
| 饭堂工作人员未定期开展培训，无培训记录。 | 1 |
| 饭堂工作人员未开展健康晨检，或员工存在手部伤口感染、腹泻、发热等有碍食品安全的症状。 | 3 |
| 饭堂工作人员上岗时工作衣帽不干净整洁，或未按要求穿戴工作服工作帽、佩戴口罩、手套，个人卫生习惯不佳。 | 2 |
| 内部管理 | 食堂所有工作场所、就餐环境、炉具、设备未及时清洁。 | 3 |
| 现场未张贴岗位操作制度、操作流程。 | 3 |
| 未制订用气、用电、用火安全操作规范或未贯彻执行。 | 5 |
| 未报备食材采购来源和检测报告。 | 3 |
| 无食品安全档案记录。 | 3 |
| 食品运输容器不符要求，内外表面未清洁。 | 2 |
| 食用农产品不新鲜，有腐败变质、生虫、发霉等感官性状异常，或不能提供食品检验或快检合格报告。 | 3 |
| 预包装食品原料无法追溯来源，或存有过期食品、腐败、霉变、生虫等异常，或食品无标签标识。 | 4 |
| 每批次原料不能提供供货商资质证明（营业执照、食品药品经营许可证、食品生产许可证等）、食品合格证明文件（检验报告、肉品品质合格证、动物检疫合格证明）、食品购物凭证等资料齐全，或未按要求进行台账登记，或食品质量等级不符合采购要求。 | 3 |
| 食品加工与储存 | 仓库食品未离墙离地摆放，或食品与非食品混放，或散装食品未标注使用期限。 | 1 |
| 冰柜内食品生、熟混放；肉类原料，半成品、成品未分开密闭存放。 | 3 |
| 加工刀具、砧板、托盘等工用具未进行标识，做到生熟分开，肉类、蔬菜、水产品分开；或食品、盛装食品的容器直接置放于地面上。 | 3 |
| 菜品评价 | 采购人职工就餐满意度调查均分未达到80分。 | 3 |
| 合计 | | 50 |

**十、采购人配合条件**

投标人如有需要采购人提供的配合条件，需要列明，但列明不等于采购人同意完全配合落实，执行主体和责任主体仍为投标人。