

采购项目技术、服务及其他商务要求

一、项目概况

因我单位食堂原劳务服务已到期，现需采购食堂劳务服务，特开展本项目。

采购标的所属行业			
农、林、牧、渔业 <input type="checkbox"/>	工业 <input type="checkbox"/>	建筑业 <input type="checkbox"/>	批发业 <input type="checkbox"/>
零售业 <input type="checkbox"/>	交通运输业 <input type="checkbox"/>	仓储业 <input type="checkbox"/>	邮政业 <input type="checkbox"/>
住宿业 <input type="checkbox"/>	餐饮业 <input type="checkbox"/>	信息传输业 <input type="checkbox"/>	软件和信息技术服务业 <input type="checkbox"/>
房地产开发经营 <input type="checkbox"/>	物业管理 <input type="checkbox"/>	租赁和商务服务业 <input type="checkbox"/>	其他未列明行业 <input checked="" type="checkbox"/>

二、项目服务内容及要求

(一) 人员配置及要求

1、食堂劳务人员不低于 6 人，配置如下：

食堂劳务岗位人员配置表		
岗位	人员数量	备注
主厨	1 人	
副厨	1 人	
厨工	4 人	
合计	6 人	

2、年龄在 22-60 岁之间，男女不限，持有健康体检合格证。知法、懂法、守法、依法办事、严格遵守从业规范和园区食堂管理规定。体貌端正。无犯罪记录。严格遵守园区的一切规章制度。做到按时上下班，坚守工作岗位，服从园区安排，遇事需请假，未经同意不得擅自离开工作岗位。要树立全心全意服务的思想，讲究职业道德，文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。必须讲究个人卫生，做到勤洗手、洗头、剪指甲，勤换、勤洗工作服，工作时必须穿戴工作衣帽。应具有一定工作经验，并热衷于炊事工作。

(二) 管理服务具体要求

1、食堂劳务服务要求

(1) 热爱本职工作，服从领导，听从安排，遵守劳动纪律和各项规章制度。

(2) 认真钻研业务，熟练掌握专业操作规程，严格按照规范要求制作食品，努力提高伙食质量。

(3) 文明服务，礼貌待人，做到主动热情、耐心；做到态度和蔼，语言文明。遇有矛盾妥善解决。

(4) 努力搞好食品卫生、环境卫生和个人卫生。

(5) 勤俭节约、爱护公物，做好安全生产工作。

(6) 严格执行烹制要求、规则。要做到烧熟、煮透，以防食物中毒。

(7) 加强锅台及周边卫生工作，及时清洗、清扫，以保持锅台及周边干净整洁。

(8) 讲究洗切（配）卫生，对初加工前的任何烹饪原料，必须做到先洗后切。

(9) 配制菜肴，做到营养、色、型、主配料的搭配合理性，以保证菜肴质量。

(10) 提前做好开饭准备工作，讲究窗口服务的仪表仪容，工作服穿戴整齐、干净卫生。

(11) 保持窗口卫生，对散落在窗口的饭（菜）应随时清扫，掉入盛具外的食物，严禁再出售。

(12) 及时做好开餐结束工作，搞好窗口卫生，清洗炊餐具，处理剩余食物等。

(13) 负责清扫餐厅的桌、凳、地面、洗碗池、门窗及周围环境。

(14) 爱护公物，丢失或损坏要查清责任。

(15) 增强节约意识，做好清洁卫生工具的自制、自修和保管工作。

(16) 清洗碗碟要认真、仔细、彻底，轻拿轻放，避免损坏。

(17) 清洗干净碗碟按指定地点存放，严格实行餐具消毒制度。

(18) 下班前要有专人负责把水、电、汽的开关关好，以确保安全。

(19) 严格按照操作规程使用和面机、馒头机、压面机等机械设备。做到安全生产，做好机械的日常维护和保养工作。

(20) 照上级主管部门和园区的要求负责食堂的环境卫生，做好器具的消毒，同时做好台帐。

2、食堂安全管理

(1) 坚持按照食品安全法律法规要求，确保食品安全。即：一是协助园区严把采购关，从源头确保安全。二是严把验收关，重质量保安全。凡购进的物品，都必须经园区及成交供应商质检员、库管员及相关领导等人验质认可签字后，方能进入食堂入库，从而做到从原材料质量保安全。三是严把加工关，重操作过程保安全。食堂有专用的功能用房和操作区域，有专用的清洗、消毒盆池，员工事前必须洗手，餐具用后必须消毒；在操作中坚持不加工腐烂、变质及不合格原材料食品；做到荤、素分开，生、熟分离，专具专用；对容易导致中毒

的食物按规定蒸熟煮透，从而做到从操作过程保安全。四是严把准入关，防意外保安全。做到有毒有害物质远离食堂存放，对非食堂工作人员未经许可禁止进入生产加工、仓储存放区域。五是严把供应关，防入口保安全。坚持食品试尝、留样制度，在确保食品绝对安全的前提下，才能供应。

三、考核要求

供应商将接受采购人每月组织的对食堂劳务服务的综合性考评。考评标准依据本项目要求，由采购人制定具体实施办法，按百分制实行考评，采购人有权根据工作实际对考评标准进行完善和细化。每月综合考评分在 80 分以下，采购人将以书面形式告知供应商要求限期整改，供应商一年内累计三次考评分数低于 70 分以下时，采购人可单方面终止合同，并不承担任何违约责任及赔偿。

序号	考核要求	规定、分值	评分标准	备注
1	建立从业人员健康档案，不得安排患有有碍食品安全疾病的人员从事直接入口食品的工作，人员培训合格上岗。	10	每出现一次不合格现象，扣 1 分，扣完为止。	
2	严格控制食堂生产成本，烹调出色、香、味、形、养的菜肴，最大限度的减少浪费	15	无计划扣 5 分。	
3	建立、健全食堂各类管理制度，坚持出、入库登记制度，每日安全值班检查登记制度，食品留验制度，服务质量改进制度等。	10	无各类管理制度扣 5 分。	
4	制定相应的管理制度，人为损坏资产，应按原样赔偿采购人。发现员工随意偷带食材，处以双倍罚款，并可将其立即辞退。	10	无相应的管理制度扣 10 分。	
5	对厨具、炊具、冻库（冰箱）、各类电器、家具、配套设施等经营性设施设备的维护保养。节约用水、用电、用气、用料，负有经营场所资产保值责任，防止采购人资产的流失损坏，因成交供应商过失而造成损坏或丢失的，由成交供应商负责维修、赔偿。	10	无相应的维护和保养扣 5 分，配套设施丢失扣 5 分并赔偿。	

6	<p>卫生质量：工作间无苍蝇、老鼠，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。原料、半成品、成品的生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。工作间、操作台、灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。炊具餐具、菜具、熟食、容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。</p>	10	每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。	
7	<p>食堂卫生清洁：食堂所属卫生区要整洁无积尘、积水、无蛛网、无杂物。食堂内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂滋生地，按照要求开展灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作。餐厅、餐桌、餐椅清洁卫生，及时做好清洁工作，保证室内物品的整洁，垃圾应盖好存放并及时处理。</p>	10	每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。	
8	<p>正点保证供餐，不影响园区正常秩序，无幼儿或家长有效投诉（经相关部门查实的视为有效投诉）</p>	5	每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。	
9	<p>服务质量：从业人员持有效的健康证上岗，定时检查。在加工及分发食品时穿戴整洁的工作服。必须保持整洁，不准佩戴手饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。分发食品时不能用手直接接触食品，必须使用食品夹。食堂劳务服务人员要耐心解答、微笑服务，不得与员工发生争吵、打骂等不文明行为，有问题反映相关管理部门解决。</p>	10	每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。	
10	<p>员工满意度：通过发放问卷的方式进行，得分取平均值；问卷调查可就食堂就餐环境、食堂工作人员卫生习惯、食堂饭菜的可口程度、饭菜的种类、食堂工作人员的服务态度等方面展开，并对不同的调查内容分配不同的权重比</p>	5	以80%为基数，每低于1%扣1分。	

	数；问卷调查结果的使用，满意度以达到 80% 为基准			
11	积极完成临时交办的接待任务，自觉接受学校及上级各部门的检查。	5	每出现一次不合格现象，扣 1 分，扣完为止。	

四、报价要求：报价应是完成本项目所有服务内容的总价，包括但不限于完成本项目所涉及人工劳务（包含送餐到班及收餐具的劳务费以及工资、社保等）、利润、风险、税金、技术培训、后续服务等的一切费用。

五、商务要求

1、服务期限：2 年。

2、履约地点：达川区实验幼儿园。

3、付款方式：按实际服务月份结算劳务费。（具体以合同签订为准）

4、出现下列情形之一的，采购单位有权即刻单方解除合同：

（1）出现食品安全事故的；

（2）一年内出现两次师生季度满意度测评在 70%以下的；

（3）一年内，因成交供应商原因发生 3 次未能正点保证送餐事件，所产生的一切后果由成交供应商负责。

（4）发生严重违法违规经营活动而被上级部门通报批评或被处罚的；

（5）不服从园区的监督管理且在园区发出书面整改指令后仍拒绝整改或造成严重后果的。

5、验收：参照政府采购相关法律法规、《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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）的要求及国家行业主管部门规定的标准进行验收。

6、其他未尽事宜，由采购人与成交供应商在签订采购合同时详细约定。