

枞阳县政务中心食堂外包服务框架协议

采购项目采购需求

一、项目概况

通过框架协议方式选定三家餐饮企业入围，为枞阳县政务中心及周边各机关单位工作人员提供全年工作日午餐服务，就餐人数约 650 人左右，就餐形式为自选餐。为了方便各机关单位人员就餐，餐厅地点以枞阳县政务中心西门为起点，南至六连横连锁店、西至众阳一品南大门、北至众阳一品隔壁的农业银行。

二、采购内容

1、入围供应商负责组织团队（入围供应商视就餐人数适当适时配备相关工作人员），为采购方提供日常就餐及相关活动招待的服务工作，以及采购人安排的其它工作。

2、餐厅实用面积不低于 700 平米，餐厅楼层如果安排在三层及以上的须安装电梯，电梯容量足够就餐高峰期人员快速上下。入围后一周内提供房屋租赁合同和房产证明（租赁合同须经过公证处公证，房产是自己的只需提供房产证明）。并确保在 2023 年 7 月 1 日之前通过验收并能正常营业，如不能正常营业，按放弃入围处理，所有投入责任自负并承担相应违约责任（扣除入围供应商的履约保证金）。涉及到消防、环保、安全方面必须邀请相关部门参与验收，验收费用由入围供应商自理。（供应商在响应文件里就餐厅地理位置和实用面积出具承诺函，如入围后不按照承诺执行，征集人有权取消其入围资格，并报监管部门严肃处理。）

3、须按照就餐人数采购足量桌椅、餐具，桌椅必须满足就餐高峰期的座位数量，即不低于 400 座（建议：一桌 4 椅），桌椅材质要求为实木。餐具材质须符合国家卫生标准，餐具不低于 400 套，每套包

括：盘子一个、菜碟5个、筷子一双、汤匙一个。每天午餐不少于150人就餐菜肴。

4、饭菜定价和菜单须报经采购人同意后方可执行。餐厅实行一卡通刷卡消费，卡内余额2年服务到期后一次性清零。入围供应商须安排专人负责一卡通的充值、挂失、补办等管理工作。入围供应商刷卡主机须放置采购人处，由采购人执行监管。

5、入围供应商承担人员工资、福利、人员体检费、管理费、税金等完成该项目所须的一切费用，独立承担债权债务，并承担经营期间的一切相关责任。

6、用餐时间内必须保证就餐人员的正常用餐，具体就餐时间根据采购人要求调整，饭、菜、汤必须有保温措施，保证用餐时间内饭菜是热的。

7、供应商具有对公共卫生、应急接待和突发事件的处理能力。

8、为大型活动的就餐提供保障。

9、在不影响就餐人员正常就餐的情况下，入围供应商可以对外营业。

10、就餐形式实行窗口自选餐或自选套餐。

11、原料采购由入围餐饮企业自主决定，但应保证采购原料的品质新鲜、卫生，米、面、油、肉、蛋等主要原料的供应商由双方每月共同考察确定，入围餐饮企业严格执行，采购人不定期对采购原料进行抽查，如有不合格原料出现，采购人有权要求入围供应商每次支付2000元违约金(由采购人在入围供应商交纳的履约保证金中扣除)。

三、服务要求

1、严格遵守《食品安全法》《食品安全法管理条例》《餐饮许可管理办法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等规定规范餐饮服务管理。

2、餐厅工作人员由入围供应商自行招聘和管理，采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。所有人员(包括管理人员、厨师、面点

师及服务人员（勤杂人员）等）均持有健康证，入围供应商应在提供服务前向采购人提供上述人员的身份证、健康证等相关证明材料，且固定服务于本项目，并在采购人处登记备案。入围供应商进场服务前由采购人核查，不符合条件的无条件更换，否则采购人有权追究违约责任。

3、入围供应商在员工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合相关法律法规和采购人的相关规定，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和法律风险，不得拖欠工资。

4、入围供应商要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务。

5、入围供应商应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，以达到相应的岗位技能要求。

6、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》、《突发公共卫生事件应急条例》等有关规定，确保环境饮食卫生安全。入围供应商须及时到卫生防疫部门办理食堂餐饮服务许可证及年检，其体检和年检等费用自理。

7、对于原材料及餐厅用品的采购，入围供应商均要安排专人负责，严格按照ISO22000 食品安全管理体系要求，执行入围供应商的采购管理制度和采购验收标准。入围供应商须建立规范的食品（含外部加工好的食品）及原料管理制度，所有原料供应必须“三证”齐全（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证）并建档立案备查。对采购蔬菜进行农药残留检测，用农药速测仪器对每批蔬菜抽检，对超标蔬菜现场销毁，并建立记录。

8、须按照采购人要求确保及时提供餐饮，按照采购人的作息时间提供服务，不断提高菜品的色香味，增强服务意识，端正服务态度，严禁与业主工作人员发生纠纷。

9、采取厨师岗位轮替制度，有效地满足职工不同的口味需求。每周、每月菜谱及菜价须提前报采购人审定、公示。同时保障采购人在出现异常（停水、电、气）的后勤饮食。

10、主动接受卫生防疫部门及采购人主管部门对卫生环境、菜品制作及服务质量的检查、评价与监督（食品要留样）。

11、入围供应商必须接受采购人主管部门的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受对财务管理、食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控，做好用户满意度测评。

12、严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作。

13、入围供应商有义务配合采购人，购买食堂供餐所需要的符合国家卫生标准的餐饮用具。

14、风险责任

入围供应商必须对经营风险承担全部的后果，并对有关卫生安全责任做出明确的承诺。

(1) 入围供应商要按响应文件中的条款和双方签订的合同规定，承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。

(2) 入围供应商在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关。

(3) 除不可抗力因素外，入围供应商不得以任何理由不按时或不充足

供应食堂膳食，否则视为违反合同。

四、餐厅位置要求

为了方便各机关单位人员就餐，餐厅地点以枞阳县政务中心西门为起点，南至六连横连锁店、西至众阳一品南大门、北至众阳一品隔壁的新农业银行。入围后一周内提供房屋租赁合同和房产证明（租赁合同须经过公证处公证，房产是自己只需提供房产证明）。

五、服务期限

服务期 2 年，自签订本项目框架协议之日起至 2025 年 6 月 30 日止。入围后不得转包给第三方经营，期间入围供应商若不能严格执行合同，采购人有权终止合同并取消其服务资格，由此产生的一切后果由入围供应商负责。

六、异常情况处理

1、入围后一周内提供房屋租赁合同和房产证明（租赁合同须经过公证处公证），如果提供不出，视为放弃入围资格。

2、入围供应商提供租赁房屋位置距离超过征集文件规定，或者实用面积不够征集文件规定的（实用面积不低于 700 平米），责令入围供应商在规定时间内重新租赁，如果不按照采购人要求进行，视为不符合入围资格。

3、误期处理：入围供应商签订合同后未在约定的时间内通过消防、环保等各方验收，不能按照合同约定的时间提供就餐服务的，从履约保证金中按照每延期一天扣除 1000 元计算，超过一周的，每延期一天扣除 2000 元计算，扣除的履约保证金入围供应商须及时补齐。由此引起的其他后果由入围供应商承担。

七、采购资金的支付方式、时间和条件

本项目实行按月定期结算支付款项，不约定预付款。入围供应商每月按照实际就餐金额，开具正规发票与采购人据实结算。用餐人员刷卡消费，卡内余额 2 年服务到期后一次性清零。

八、为保障就餐人员的餐饮质量，要求供应商在响应文件里出具承诺函，承诺入围后午餐毛利率不超过 40%，外卖毛利率不超过 25%。毛利率=（餐厅售价-原材料成本价）/餐厅售价×100%。

九、用户反馈及评价机制

制定用户反馈及评价机制，按照季度考核，结果分为优秀、良好、合格、不合格，对应分数分别是 85 分以上、75-84 分、60-74

分，60分以下为不合格。连续3次考核不合格的自动解除采购合同，入围供应商应承担征集人解除合同、征集新入围供应商期间的一切服务工作，直至征集人选取新入围供应商后方可离开。

考核办法：

评分项目	对下述问题,请在框内打“√”	满意	较满意	一般	不好	很差	问题阐述
	对应分数	5分	4分	3分	2分	1分	
卫生状况	个人卫生 (工作服、口罩、围裙、发髻、手套)						
	饭菜卫生 ①小摆放台是否清洁卫生,无油渍水渍等 ②饭菜中是否有异物、蝇虫等。						
	餐具卫生 ①消毒、卫生状况 ②碗、筷、勺子、餐盘无油渍,摆放整齐						
	食堂卫生 ①桌格排列整齐、无油渍 ②地面干爽,不粘滑、无油渍、水渍 ③食品分类摆放、冰箱卫生,生、熟食物是否全部分开储藏 ④餐具回收处是否及时清理,保持清洁 ⑤防蝇、消防设施等						
	后厨卫生 ①操作间地面干爽、整洁、无油渍,外场道路无油渍 ②清洗盆、水槽是否干净,下水道畅通状况,有无积物、淤泥等 ③设备用品摆放整齐、排油烟设备干净,无油渍、水渍						

饭菜质量	饭菜份量						
	饭菜品种、荤素搭配						
	饭菜口味						
	饭菜新鲜程度						
服务态度	服务态度						
	礼貌用语						
	打饭是否一视同仁						
	打饭速度、责任心						
	饭菜是否供应充足						
	碗筷供应情况						
饭菜价格	荤、素菜价格						
	特色小吃价格						
	外卖价格						
食堂管理	食堂综合管理						
总得分 100 分， 60 分以上为合格							