广州市公安局海珠区分局饭堂厨工外包服务

采购需求

一、项目概况：

有关说明：

（一）投标人须对本项目的采购标的进行整体投标，任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都被视为无效投标。

（二）投标人需以年度为单位的服务价格进行报价，第二年视当年度的采购预算批复情况来确定是否续签合同及确定当年度合同总价，如果当年度财政批复预算大于或等于单年度成交总价的，以单年度成交总价为续签合同总价，如果当年度财政批复预算小于单年度成交总价，则以当年度财政批复预算为续签合同总价。所带来的经济风险须由中标人自行评估，其相应后果也由中标人自行承担。

二、项目基本概况

（一）服务范围：广州市公安局海珠区分局饭堂厨工外包服务。

（二）服务要求：提供的服务须满足采购需求的要求、响应文件中的相关承诺及合同约定要求。

（三）服务时间（履行期限）：本项目服务期在签订合同后，由采购人通知中标人开始履约之日起 2 年，合同一年一签。单年度合同履行期限由采购人通知中标人开始履约之日起 1 年。每年度拟安排预算金额为 XXXXX 元，最终采购预算以每年度实际批复的预算为准。

（四）服务标准：符合采购需求规定的国家标准和行业规范。

采购包 1（广州市公安局海珠区分局饭堂厨工外包服务）

1. 主要商务要求

标的提供的时间	本项目服务期在签订合同后，由采购人通知中标人开始履约之日起 2 年，合同一年一签。单年度合同履行期限由采购人通知中标人开始履约之日起 1 年，每年度拟安排预算金额为 XXXXX 元，最终采购预算以每年度实际批复的预算为准。
标的提供的地点	广州市内采购人指定地点
付款方式	1 期：支付比例 100%，服务费按季度结算。采购人于每季度最后一个月 15 日前（如遇节假日顺延至第一个工作日）支付上季度服务费，如中标人提供服务不足一个季度时按日计算。中标人须在每季度第一日开具上季度服务费的正式税务发票原件交采购人，凭验收合格单（或验收合格报告）及月度考核表，采购人在收到中标人发票的 5 个工作日内办理支付手续。（如中标人为中小企业的，采购人还应在签订合同后 5 个工作日内按照《广州市本级财政直接支付用款申请办事指南》向中标人办理支付合同总价 30% 的手续，自收到发票后 15 日内完成资金支付。每季度货款优先从预付款中扣除。）（1）每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致；（2）违约责任：采购人逾期支付合同款项的，除应当支付合同款项外，还应

	<p>当每日按逾期支付合同款项的 0.3%向中标人偿付违约金，违约金累计不超过合同金额的 2%。但因中标人自身原因导致无法及时支付的除外。（3）付款方式：采用支票、银行汇票、电汇三种形式。注：达到支付条件后，中标人需在采购人办理付款手续之前 5 个工作日内，提供等额的正式发票给采购人，以便采购人办理付款手续。因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。</p>
验收要求	<p>1 期：1. 采购人收到供应商项目验收建议之日起 7 日内按照合同约定对履约情况进行验收，对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。2. 采购人每月不定期依据月度考核表进行考评，若中标人得分达到 75 分或以上视为通过考评，否则采购人有权单方面终止合同并重新开展采购活动。3. 交付验收标准依次序对照适用标准（1）符合中华人民共和国国家安全质量标准、环保标准或行业标准；（2）符合招标文件和响应承诺中采购人认可的合理最佳配置及各项要求。</p>
履约保证金	<p>收取比例：5%，说明：1、中标人与采购人签订合同后 15 个工作日内，按合同总价的 5%以转账、支票、汇票、本票、保函的方式向采购人提交履约保证金。若中标人没有违约行为，在中标人履行其全部合同义务后 15 个工作日内，履约保证金保函到期自动失效，采购人到期退回履约保证金保函原件给中标人，或中标人履行完成合同约定权利义务事项在合同期满之日起 15 个工作日内退还，不计利息。2、在中标人不能履行其合同项下任何一项义务而承担违约责任的情况下，采购人有权用履约保证金的资金补偿违约金和其任何损失，如有不足的，中标人应对超过的部分予以赔偿。3、违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按逾期支付合同款项的 0.3%向中标人偿付违约金，违约金累计不超过合同金额的 2%，但因中标人自身原因导致无法及时退还的除外。</p> <p>履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前“广东政府采购智慧云平台金融服务中心（https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/）已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。</p>
其他	<p>1，投标人同意采购人以任何形式对其投标文件内容及采购方认为有必要的相关资料的真实性和有效性进行审查、验证。</p> <p>2，招标文件附件，投标人应将招标公告中公布的“附件”内容填写好相关信息后附在投标文件中（如有）。</p> <p>3，本项目要求投标人做好质量保证、环境影响、安全生产等内控管理，应具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健</p>

	康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证(或危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证),以确保投标人具有对生产经营全过程管控的能力,以及在质量控制、环境保护、安全生产等方面管理的规范性。
--	--

2. 技术标准与要求

序号	品目名称	标的名称	单位	数量	分项预算单价(元)	分项预算总价(元)	所属行业	技术要求
1	餐饮服务	饭堂经营服务	项	1.00	XXXXX	XXXXX	餐饮业	详见附件一

附表一：饭堂经营服务

参数性质	序号	具体技术(参数)要求						
	1	<p>(一) 总述</p> <p>一、采购范围</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>采购范围</th> <th>服务期限</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>饭堂经营服务</td> <td>本项目服务期由采购人通知中标人开始履约之日起2年,合同一年一签。单年度合同履行期限由采购人通知中标人开始履约之日起1年。</td> </tr> </tbody> </table> <p>注:上述价格已含税费等与相关的一切费用,合同期内采购人不再支付超出合同以外费用。</p> <p>二、本次项目所注明的就餐人数为预计数量,以实际就餐人数为准。投标人如参与投标,需自行承担由此带来的风险。</p> <p>三、质量标准:食品执行《中华人民共和国食品安全法》及采购人饭堂的各项管理规定。</p> <p>四、投标人必须按照国家、广东省、广州市、海珠区及采购人在不同时期出台关于疫情的相关规定及要求。投标人的工作人员需要进入采购人地点的必须佩戴口罩、测量体温、人员消毒,按采购人要求,做好防疫工作。</p> <p>五、投标人需提前制定应急处理方案,在疫情(或紧急情况)封闭或封控管理期间(参照以往情况,最长封闭期为28日,工作人员需在看守所内封闭管理)保证为采购人正常供餐。因封闭管理期间,如出现特殊情况无法提供正常服务,为保障采购人相关人员的正常供餐,投标人应能投入中央配餐中心,在采购人要求的时间内配餐到采购人指定地点,配餐中心的生产力应能满足本项目用餐人数需求。</p> <p>六、★投标人应按照《中华人民共和国劳动法》的相关规定发放工资,服务人员工资不得低于广州市企业职工最低工资标准(工资不含按国家规定供应商必须支付的社会保险及其他应付费用)。</p>	序号	采购范围	服务期限	1	饭堂经营服务	本项目服务期由采购人通知中标人开始履约之日起2年,合同一年一签。单年度合同履行期限由采购人通知中标人开始履约之日起1年。
序号	采购范围	服务期限						
1	饭堂经营服务	本项目服务期由采购人通知中标人开始履约之日起2年,合同一年一签。单年度合同履行期限由采购人通知中标人开始履约之日起1年。						

七、★投标人应按照《中华人民共和国社会保险法》和《住房公积金管理条例》的相关规定，支付国家规定必须购买的~~的~~社会保险费用和缴存住房公积金。若投标人拟投入的服务人员已达到退休年龄且该部分服务人员与投标人构成劳务关系的，投标人应为该部分服务人员购买人身意外伤害和医疗保险，人员死亡赔偿额最高限额至少一百二十万人民币，意外医疗保险费用赔偿最高限额至少十万。

八、投标人必须承诺中标后为本项目购买公众责任险，确保在履行项目的过程中发生了财产人身安全责任事故的情况下，具备一定的风险抵御能力和偿付能力。投标人购买的保险在保险期限上应与该项目服务合同期限相匹配。

九、投标人必须建立所有针对拟投入本项目的服务人员的考核评比方案，每月做好考核报告，对考核不通过的人员应有对应的改进措施。例如员工着装、服务态度、服务质量、安全规范操作等方面。投标人日常应定期培训服务人员。

(二) 30 个单位饭堂服务需求

一、服务范围及要求

序号	饭堂名称	现状	参考人员配备（不低于）
		(饭堂平均每天用餐人数)	
1	南洲大院饭堂	早餐 260 160 人次/天、午餐 450 400 人次/天、晚餐 150 人次/天	13 10 人(其中厨师长 1 1 人、厨师不少于 3 人、点心师不少于 2 人、厨工 63 人、其他人员 1 人)
2	特警二中饭堂	早餐 400 80 人次/天、午餐 200 100 人次/天、晚餐 200 80 人次/天	4 人(其中厨师 2 人、厨工 2 人)
3	看守所饭堂	早餐 2000 1500 人次/天、午餐 2000 1500 人次/天、晚餐 2000 1500 人次/天	34 人(其中驻场项目经理 1 人、厨师不少于 5 人、点心师不少于 2 人、厨工不少于 26 人)
4	拘留所饭堂	早餐 250 人次/天、午餐 250 人次/天、晚餐 250 人次/天	6 人(其中厨师 2 人、厨工 4 人)
5	特警三中饭堂	早餐 400 50 人次/天、午餐 200 80 人次/天、晚餐 200 80 人次/天	4 人(其中厨师 2 人、厨工 2 人)

6	一大队饭堂	早餐 100 50 人次/天、午餐 150 80 人次/天、晚餐 100 50 人次/天	43 人 (其中厨师 1 人、厨工 32 人)
7	二大队饭堂	早餐 50 30 人次/天、午餐 100 50 人次/天、晚餐 100 人次/天	2 人 (其中厨师 2 人)
8	三大队饭堂	早餐 100 50 人次/天、午餐 150 80 人次/天、晚餐 100 50 人次/天	3 人 (其中厨师 2 人、厨工 1 人)
9	四大队饭堂	早餐 50 30 人次/天、午餐 100 50 人次/天、晚餐 100 30 人次/天	2 人 (其中厨师 2 人)
10	办证中心饭堂	早餐 50 100 人次/天、午餐 100 130 人次/天、晚餐 100 50 人次/天	7 人 (其中厨师长 1 人、厨师 1 人、点心师不少于 1 人、厨工 3 人、其他人员 1 人)
11	经侦大队饭堂	早餐 20 人次/天、午餐 30 人次/天、晚餐 5 人次/天	厨师 1 人
12	分局大院饭堂	早餐 150 120 人次/天、午餐 280 人次/天、晚餐 100 人次/天	9 人 (其中厨师长 2 人、厨师 3 人、点心师不少于 1 人、厨工 3 人)
13	特警一中饭堂	早餐 70 100 人次/天、午餐 80 120 人次/天、晚餐 40 80 人次/天	23 人 (其中厨师 12 人、厨工 1 人)
14	刑警二中饭堂 预审大队	早餐 70 30 人次/天、午餐 80 35 人次/天、晚餐 40 10 人次/天	3 人 (其中厨师 1 人、厨工 2 人)
15	赤岗派出所	早餐 50 人次/天、午餐 80 人次/天、晚餐 40 人次/天	厨师 1 人
16	凤阳派出所	早餐 50 人次/天、午餐 80 人次/天、晚餐 40 人次/天	厨师 1 人

- 带格式的: 字体颜色: 红色

- 带格式的: 字体颜色: 红色
- 带格式的: 字体颜色: 红色
- 带格式的: 字体颜色: 红色
- 带格式的: 字体颜色: 红色
- 带格式的: 字体颜色: 红色
- 带格式的: 字体颜色: 红色

		次/天	
17	江南中派出所	早餐 30 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 1 人
18	滨江派出所	早餐 30 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 1 人
19	素社派出所	早餐 30 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 1 人
20	海幢派出所	早餐 30 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 1 人
21	南华西派出所	早餐 30 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 2 人
22	龙凤派出所	早餐 30 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 1 人
23	昌岗派出所	早餐 30 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 1 人
24	沙园派出所	早餐 30 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 1 人
25	南石头派出所	早餐 30 50 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 人次/天	厨师 1 人
26	江海派出所	早餐 30 50 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 20 30 人次/天	厨师 1 人
27	瑞宝派出所	早餐 80 人次/天、午餐 100 人次/天、晚餐 50	厨师 1 人

		人次/天	
28	琶洲派出所	早餐 3050 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 2030 人次/天	厨师 1 人
29	华洲派出所	早餐 3050 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 2030 人次/天	厨师 1 人
30	官洲派出所	早餐 3080 人次/天、午餐 60 人次/天、晚餐 2030 人次/天	厨师 1 人
<u>31</u>	<u>新港派出所</u>	<u>早餐 50 人次/天、午餐 80 人次/天、晚餐 40 人次/天</u>	<u>厨工 1 人</u>
<u>32</u>	<u>执法办案中心</u>	<u>早餐 60 人次/天、午餐 90 人次/天、晚餐 70 人次/天</u>	<u>6 人（其中厨师 2、厨工 4 人）</u>
<u>33</u>	<u>新看守所民警饭堂</u>	<u>早餐 150 人次/天、午餐 150 人次/天、晚餐 100 人次/天</u>	<u>11 人（其中厨师长 2 人、厨师不少于 4 人、点心师不少于 1 人、厨工 4 人）</u>
备注： 3033 个饭堂均在海珠区行政区域内，一年 365 天保证供餐，总工作人员人数不少于 144 <u>126</u> 人。			
★投标人须承诺：中标后须无条件满足：采购人的服务时间是全年供三餐的（包含节假日），投标人要保证采购人每天正常供三餐。			
二、经营要求			
1、服务时间			
30 个饭堂地址均在海珠区行政区域内，以经营经济快餐（分为套餐和自选餐）为主，全年供餐。服务时间：早餐 7:00 至 8:30，午餐 11:15 至 13:00，晚餐 17:00 至 18:30；不定时提供清凉饮料；其中看守所、拘留所以简单套餐为主，分餐服务时间：早餐 6:00 至 7:45，午餐 11:00 至 12:30，晚餐 16:30 至 18:00。送开水时间 9:00 至 9:30、14:00 至 14:30；不定时提供清凉饮料。以上 30 个饭堂是全年不间断（周一至周日）提供早、午、晚三餐及开水（每天要派送特殊情况除外）；有特殊情况需要供餐的按采购人安排。			
2、菜式要求			
(1) 早餐标准：			
品种不少于 10 个，具体品种包括有斋汤（炒）粉、面、肉汤（炒）粉、面、中式包点、西式包点、白粥、肉粥等，品			

带格式表格

	<p>种及价格按采购人要求出售，售卖价格为成本价，中标人应协助采购人合理定价、成本核算和就菜式搭配提供合理建议，但不得私自更改售卖品种和价格，品种及价格公布或销售前需书面提出申请并征得采购人同意。</p> <p>(2) 午、晚餐标准：</p> <p>主要为自选餐方式，菜式品种（除青菜、小菜外）不能少于8个，其中主菜不少于3个，每餐必须至少有一个汤水。</p> <p>①投标人必须按照采购人的标准、份量等要求按食材的成本价格供应，如需调整的，需以书面形式提出申请，征得采购人同意后再实施。</p> <p>②做好成本核算，保持饭堂的收支平衡。</p> <p>(3) 看守所、拘留所为在押人员提供早、午、晚三餐简单菜式。</p> <p>三、采购人对投标人的服务要求</p> <p>1、售餐方式</p> <p>(1) 就餐人员到饭堂自觉排队打餐，饭堂为用餐人员提供干净的餐具，根据用餐人数情况开放打餐窗口，保证能快捷、有序地为用餐人员服务，并负责餐具的回收、清洗及消毒工作。</p> <p>(2) 看守所、拘留所需要将餐、水、凉茶等按采购人要求派送到指定位置为就餐人员打餐，为用餐人员提供干净的餐具，保证能快捷、有序地为用餐人员服务，并负责餐具的回收、清洗及消毒工作。</p> <p>(3) 投标人需紧密结合中国传统节日，为用餐人员提供应节的加菜工作，如制作围餐、提供时令食品。采购人提供围餐的餐标、准确的就餐人数、时间、餐具。</p> <p>2、服务要求</p> <p>(1) 为采购人提供早、午、晚餐和部分招待餐的制作（清洗至成品的过程）及送餐服务，具体要求包括：科学合理地制作每周菜单及定期更换，新菜式的研发、指导食材采购、食物成品加工制作、食品安全把控以及协助做好消防安全工作等。</p> <p>(2) 为采购人提供新鲜的时令膳食，注意成本控制、不能有隔夜的剩菜剩饭提供给用餐人员。</p> <p>(3) 每餐应执行食品留样制度（不锈钢盒内保存72小时），以备防疫部门检查。当采购人接到有民警、职工用餐后出现腹泻、呕吐、头晕等信息时，投标人应在第一时间将患者送往医院，做呕吐物、粪便留样化验，以确诊病情和病因。同时，中标人和采购人一同将餐厅的留样食品送卫生部门检验，确实属于中标人责任的，中标人应承担由此引发的相应责任。</p> <p>(4) 负责饭堂配套设备设施的保养和清洁。</p> <p>(5) 负责厨房、餐厅的清洁卫生，厨具、餐具的清洗与消毒。</p> <p>(6) 投标人所拟派本项目的人员必须听从采购人方的食堂负责人的安排，投标人所拟派的项目经理必须协助所有食堂负责人下达的指令。</p> <p>(7) 必须严格按照各食堂的管理细则为采购人提供服务。</p>
--	---

- (8) 负责饭堂工作人员的配备和管理
- (9) 负责食材的合理存放工作。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。

3、派驻工作人员的要求

(1) 本饭堂服务人员的数量不少于 ~~44~~126 人（具体分配按《工作人员具体数量及要求》执行）主要根据各饭堂的用餐人数确定，重要工作人员必须相对固定，个别服务人员投标人可以在保证工作任务和质量的前提下适当调整，需提前 10 个工作日以书面形式通知采购人，并需征得采购人同意。特殊或紧急情况可电话通知采购人，在人员变动的 2 天内补办好手续。在服务过程中，采购人有权更换能力和表现欠佳的工作人员。如果采购人需要人员支援其他属下单位饭堂时，投标人无条件从以上人员派人支援，以上人员日常可由采购人指派或调整，投标人无条件服务采购人对以上人员的安排。

(2) 工作人员具体数量及要求：

序号	名称	参考人数	职责	要求
1	驻场项目经理	1	负责对日常综合服务工作进行计划、安排、检查等日常管理工作，负责与采购人的饭堂管理人员沟通联系，对设计菜谱提出专业意见，配合工作及时解决工作中出现的问题。	具有公共营养师职业技能等级证书，具有 5 年及以上饭堂经营管理的经验。
2	厨师长	46	设置每日菜谱；管理和培训厨师和厨工；烹饪食物；把关食材和食物的质量；负责烹饪设施的安全卫生。	60 岁以下； 具有 3 年及以上的厨师经验； 至少 4 名具有《中式烹调师职业技能等级证书》（三级或以上） 需提供技能人才评价证书全国联网查询截图。 擅长于制作粤、潮菜等风味及北方口味菜肴及面点。
3	厨师	4552	烹饪食物；把关食材和食物	60 岁以下； 具有 2 年及以上的厨

			的质量；负责烹饪设施的安全卫生；协助厨师长工作。若个别食堂的厨工人数不足，必要时厨师还需承担厨工的部分工作。	师经验；至少 45 名具有《中式烹调师职业技能等级证书》（五级或以上）需提供技能人才评价证书全国联网查询截图。擅长于制作粤、潮菜等风味及北方口味菜肴及面点。
4	厨工	55 58	①负责饭堂的布置及卫生清洁工作； ②负责食材的预处理； ③分餐，维持就餐秩序，为就餐人员服务； ④厨房设备设施的保养和清洁，餐具的清洗消毒； ⑤食材的看管； ⑥其他与项目相关的工作。	60 岁以下； 具有 2 年及以上的厨工经验；
5	面点师	6 7	负责设计、制作各种包、点心和面食。	60 岁以下； 具有 2 年及以上的面点制作经验（包含但不限于北方面点）； 至少 6 名具有《中式（或西式）面点师证职业技能等级证书》（四级或以上）需提供技能人才评价证书全国联网查询截图。
<u>6</u>	<u>其他人员</u>	<u>2</u>	<u>负责协助饭堂的其他与项目相关的工作</u>	<u>60 岁以下；</u>
合计		111 126		

(3) 工作人员管理

1) 按上述要求工作人员持证上岗；工作人员投入本项目服务前必须取得《健康证》；无任何犯罪记录；非广州市户籍人

	<p>员需提供广州市居住证；上述工作人员所要求的证件复印件交采购人存档。</p> <p>2) 工作人员着装、仪容要求整洁整齐，上班穿工作服。</p> <p>3) 投标人雇请的工作人员必须遵守国家劳动法规及广州市有关用工规定，与雇员签订书面劳动或劳务合同。</p> <p>4) 相关要求有最新标准的按最新标准执行。明确投标人所委派工作人员的薪酬（及奖惩扣发情况的标准），加班费用按此薪酬标准及加班人次（时间）额外支付。</p> <p>（4）投标人派驻的工作人员必须按照劳动部门的相关规定规范用工，按如发生劳资纠纷的与采购人无关。</p> <p>（5）采购人不提供投标人派驻的工作人员吃、住。</p> <p>4、管理要求</p> <p>（1）应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等；</p> <p>（2）在符合国家、地方和行业的餐饮、食品卫生质量标准的前提下，有服务质量和加工标准化管理办法，设立原材料加工标准、配制标准、烹调标准、卫生标准等，生产加工过程统一标准、规格、程序、确保菜肴食品质量的卫生可口；</p> <p>（3）应明确各人员的目标和责任，对生产过程和物料处理实施管理，提高工作效率，确保饮食安全，物料足量、降低餐饮成本，厉行节约，合理使用水、电、煤气等；</p> <p>（4）检验考核:每月进行一次考核工作，对菜肴品种与口味、食品质量、服务水平、服务环境清洁卫生、各项制度执行情况等进行考核，采购人有权对考核工作进行监督，考核不符合要求的要限时进行整改；</p> <p>（5）投标人对饭堂食品安全和消防安全负全部责任。对本项目必须配备食品安全管理员不少三人，一个月对各服务点不少于一次进行食品安全检查；</p> <p>（6）若合同执行期间因中标人原因，发生卫生、安全事故，造成人员伤亡或财产损失的，则采购人有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由中标人承担；</p> <p>（7）投标人应负责对厨房及餐厅设施、设备正常使用与管理，严格按使用规程操作。因使用不当造成损坏，由中标人负责赔偿。中标人需购买公众责任险和食品安全责任险。</p> <p>（8）中标人签订合同后应按采购人的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包（执行中小微企业预留份额分包的情况除外）和转让；</p> <p>（9）投标人应具有质量服务保障措施，要有良好的职业道德，有立足为民警、职工提供优质服务的思想。必须能自愿接受各级部门、采购人及其下属职能部门在从业人员、用工培训、工作规范、安全防范、卫生保障、民主管理（包括财务公</p>
--	--

	<p>开、满意率调查、投诉处理), 文明服务、价格管理、采购监督等方面的监督管理, 并主动配合采购人的工作安排, 保证按时保质提供饮食服务;</p> <p>(10) 投标人应具有切实可行的食品安全保障措施, 必须能够严格把好卫生关, 注重搞好食堂的就餐环境, 能够严格做好食品储藏; 做好食品加工卫生和餐具消毒等基本工作必须达到有关标准要求, 能够通过卫生部门的卫生审查并取得食品经营许可证才能经营; 每餐应执行食品留样制度 (不锈钢盒内保存 72 小时), 投标人应与具有相关资质的第三方检测机构合作, 至少每月一次安排人员按照食品安全和营养检测标准, 对留样的熟食样品进行抽检, 抽检项目包括但不限于: 大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等任意一项食品微生物指标检测, 需提供 投标人在一个已履行完毕或正在履行的项目中每月做的检测报告作为证明材料。</p> <p>(11) 投标人必须制定和执行食品卫生安全管理制度。一旦发生食物中毒或其他食源性疾患事故, 必须立即向双方主管部门报告及采取相应的措施;</p> <p>(12) 投标人必须接受采购人对投标人所经营食堂的质量、卫生和服务, 采购情况进行全方位监督、检查和质量评估工作;</p> <p>(13) 因卫生、安全、消防、环境、缴费等问题和其他管理问题所造成采购人的不良后果, 特别是食物中毒事件, 中标人应承担全部责任 (包括行政、经济、刑事的处罚), 采购人不负任何责任。如中标人的行为造成采购人的场地、设备等损失, 中标人应予以赔偿。</p> <p>(14) 如遇到国家、省、市防疫特殊期间或封闭、封控期, 投标人必须接受采购人防疫要求进行防疫, 配合采购人做好防疫封闭期间的供餐工作。</p> <p>5、应急服务</p> <p>采购人有紧急任务需投标人提供服务的, 投标人须全力配合响应。</p> <p>(1) 根据采购人紧急备勤的特点, 投标人须配合采购人做好库存管理, 厨房必须储备定量适应存储的食品, 并要求是保质保期的原料。</p> <p>(2) 提前开餐工作。一旦采购人接到上级紧急指令, 根据任务要求, 需提前开设早餐、午餐、晚餐要求, 投标人需尽力配合做好提前开餐工作, 原则上提前开设早餐提前 8 小时通知, 午餐、晚餐在不超过 60 人, 提前一小时通知的情况下, 投标人应能完成开餐工作, 保障民警就餐需求。</p> <p>(3) 在已经做好饭菜的情况下, 采购人接到紧急指令, 无法用餐时, 采购人提供车辆、投标人必须能做到打包饭菜, 配合采购人将膳食运送到民警执勤的现场, 保障民警就餐需求。</p> <p>(4) 在已经备好原材料、米饭的情况下, 采购人接到紧急指令, 用餐人员无法用餐时, 而根据上级指令, 用餐由上级</p>
--	---

	<p>部门统一解决时，采购人需提前不少于 40 分钟通知投标人，由投标人将还没有加工成成品的原材料保存好、避免更大浪费。如有以上情况投标人需及时与采购人管理人员协商饭菜解决的最佳方案，尽量避免浪费的现象。</p> <p>(5) 投标人应针对各种可能出现的突发或应急情况做好应急处理措施和善后工作，例如①食物中毒事件；②厨房突发性事件、停水、停电，③流行性疾病、疫情防控、监所封闭管理等应急方案。</p> <p>四、采购人的配合条件</p> <p>1、采购人负责水、电、燃料，清洁用品和厨房易耗品费用；</p> <p>2、采购人提供食材、场地、厨具设备、餐具，工作用具（正常使用损耗由采购人负责）；</p> <p>3、采购人提供现场办公场所（不提供厨房员工住宿，工作人员需在看守所内封闭管理的情况除外）；</p> <p>五、保密条款</p> <p>投标人在实施服务期间，不得将采购人的服务地点泄露给其他企业或者个人，投标人必须指派相对固定的人员完成服务，并需将派驻人员的详细资料报采购人备案，派驻人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换派驻人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审核，审核合格者才能更换。</p> <p>六、违约责任</p> <p>1、如因中标人原因未能实现管理目标（参考饭堂服务人员监督考核记录表），中标人应对采购人予以相应的经济补偿，采购人有权要求中标人限期进行整改，如无结果的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>2、以下情况采购人有权实时终止合同，若采购人已支付的预付款未用完，中标人须接到采购人终止合同通知之日起 5 个工作日内无条件退还剩余的预付款项，逾期未退还的，以应退还的预付款项的 50%向采购人偿付违约金，同时要求扣留 1 个月的服务费作为赔偿，严重的并有权追究相关责任：</p> <p>(1) 中标人严重违反操作规程或管理制度，造成采购人经济损失或造成影响的；</p> <p>(2) 中标人违反《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，造成食物中毒事故或其他食源性疾患；</p> <p>(3) 中标人工作期间盗取采购人的情报或重要资料向外泄露的。</p> <p>3、中标人离场时应自觉接受采购人检查。采购人撤出时对采购人的场地、设备和工具等不得破坏和丢失，如有违反，采购人除没收全部上月服务费外，还对中标人追诉实际损失价值 2 倍的罚金。若中标人有触犯刑律的行为，采购人将提请有管辖权执法部门处理。</p> <p>七、其他事项</p>
--	--

带格式的：缩进：首行缩进： 0 厘米

带格式的：字体：加粗

带格式的：缩进：首行缩进： 0 厘米

不定时对各饭堂服务进行考核，考核项目以《月度考核表》内容作参考；考核结果处理方案：

为保障采购人能获得中标人提供的优质服务，采购人在服务期间每月组织相关部门和人员对中标人的服务质量进行考评。评分按百分制，每一个月为一个计分周期，当月得分低于75分的，视为不合格，采购人有权单方面解除合同。月累计被扣15（含）-20（不含）分的则按当月应付服务费的95%付款，月累计被扣20（含）-25（不含）分的则按当月应付服务费的90%付款，月累计被扣25分及以上的则按当月应付服务费的30%付款。

（一）采购人每月月底制作月度考评总表，作为结算依据。

（二）当月得分低于75分的，采购人有权单方面解除合同，由此造成的经济损失和法律责任，由中标人自行承担，采购人有权视情节进行违约追责，同时中标人应支付相当于合同金额30%的违约金。

（三）履约情况考评表

**广州市公安局海珠区分局饭堂厨工外包服务项目
月度考核表**

日期：_____； 考核单位：_____； 被考核单位：_____；

饭堂名称：_____

编号	项目	考核内容	扣分标准	扣分	总扣分	扣分理由
1		食品安全	发现问题未及时整改，每次扣5分。			
		环境卫生	环境不干净卫生，厨房、用餐区、包间、通道、地面、天花清洁干净，水沟、下水道、洗手盆、洗菜池脏乱、有异味、堵塞，餐具不干净卫生，餐具清洁有油污，未及时清理就餐大厅餐桌卫生。每次扣1分			
	安全卫生管理	食品卫生	提供腐烂、变质、异味食物，出现食品未清洗干净存有石粒，出现污泥、毛发、线条、塑胶等不合理杂物，每次扣5分			

		服务人员卫生	未达标,每次每人扣1分			
		设备安全	出现设备安全问题,每次扣2分			
		定期消防培训	未按要求实施,每次扣1分			
	2	成本控制管理	原料定期按照要求配合协调审核报价	未按标准执行每次扣1分		
		验收标准执行到位		未按标准执行每次扣1分		
		原料索证、登记无遗漏		每遗漏1次扣1分		
		领料、加工合理;无弄虚作假、无超标现象		未按标准执行每次扣1分		
		原料无因人为操作变质、损耗超标、余料合理利用		未按标准执行每次扣1分		
		水、电、气、易耗品等能源使用无浪费现象		每出现1次浪费现象扣2分		
	3	出品管理	菜单编制、审核、公	未按要求执行每次扣1分		

			示及时			
			按照季节搭配菜式	未按要求执行每次扣1分		
			口味、颜色、刀工无影响菜品现象	未按要求执行每次扣1分		
			无变质、变味、半熟出品	未按要求执行每次扣5分		
			营养、健康、美味、无不合理搭配现象	未按要求执行每次扣1分		
	4	服务管理	开餐准时、食品留样管理无遗漏	未达标，每次扣5分		
			仪容仪表、微笑、口语、肢体语言服务得当无投诉	每次有效投诉扣1分		
			现场设备、物品等按照管理标准执行	未按标准执行每次扣1分		
	5	设备管理	按时盘点汇报	未按要求执行每次扣1分		
			按照使用标准使用	未按标准执行每次扣1分		
			维护及	未按要求执行每次扣		

			时合理	1分			
			零人为损坏现象	未按要求执行每次扣1分			
			无乱挪动、摆放，擅自改变使用位置	未按要求执行每次扣1分			
	6	综合管理	经营合法、证照齐全	被查出扣5分			
			饭堂员工无投诉事件	每次有效投诉扣1分			
			无重复问题（意见）出现	每次违规扣1分			
			员工变动知会及时	未按要求执行每次扣2分			
			双方沟通顺畅、定期总结纠正、主动汇报、请示	未按要求执行每次扣1分			
			其他	每次违规扣1分			
			合计				
	考核人员：		确认结果：		日期：		
说明	<p>打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。</p> <p>打“▲”号条款为重要技术参数，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。</p>						