**衢江区防疫综合体餐饮服务单位入围项目（第三次）**

**采购内容及要求**

**一、重要商务要求一览表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **要 求** |
| 1 | 合同签订期限 | 中标（入围）通知书发出后三十天内签订合同。 |
| 2 | 服务期限 | 自合同签订之日起半年。  入围后以随机抽取的形式，2个月为一个服务周期，每2个月重新参与抽签，抽中即为下一个周期的餐饮服务供应商。注：服务周期内引起投诉次数达到3次及以上且不积极并未能妥善处理的，或发生卫生事件，给采购人造成不良后果的，采购人有权单方面终止合同。  因政府政策原因，疫情隔离点被撤离或该项目不再由采购人运营，项目合同终止执行，采购人不承担责任。 |
| 3 | 服务地点 | 衢江区防疫综合体 |
| 4 | 最高限价 | **工作餐：**1人/天配餐标准：100元（包含早餐、中餐、晚餐。中餐及晚餐含水果及饮料）。  **隔离餐：**1人/天配餐标准：70元（包含早餐、中餐、晚餐。中餐及晚餐含水果及饮料）。  2、投标报价包括：投标人提供的服务应包含所有工作所需的设施、设备、场地、人员工资、配送费、交通费、餐具费、管理费、风险、税费及利润等完成合同所需的一切本身和不可或缺的所有工作开支、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项全部费用。如有漏项,视同已包含在其报价中，合同价不予调整。投标人应认真计算可能发生的各相关费用并计入服务费用内，在项目实施过程中不得要求增加任何费用。 |
| 5 | 付款方式 | 2个月为一个服务周期，每2个月按实际配送量，结合考核情况按实结算，中标（入围）人提供全额增值税专用发票后支付。  （注：因餐饮票采购人无法抵税，结算费用时，按照扣除0.672的税后结算） |
| 6 | 入围  投标人数量 | 3家 |

**注：响应时须提供一份快餐试吃，按日常实际配置情况提供。**

**二、采购需求**

**1、保障能力：**投标人制餐、分餐和配送能力应当符合供餐需求，明确能承接的每餐供餐量（900份及以上），确保能安全准时供餐。

**注：单种菜品重量不得少于80克。**

**2、保障设施：**投标人具备食品存储设施、配送车辆及人员。

**3、配送时间：**原则上要求出餐后30分钟内到达服务地点。

早餐（6:00-6:30）、中餐（10:30-11:00）、晚餐（16:30-17:00），包括双休日及公众假期。

特殊情况，须服从采购人意愿。

**6、食材要求**

（1）米面

大米等级为一级，面粉等级不低于标准粉等级，符合小麦粉国家质量标准GB1355－2005。必须符合卫生，不得有腐烂、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。

需提供 QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有标识、厂名、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。

（2）蔬菜

蔬菜应当新鲜、青嫩、干净、无杂质、无杂草、无黄叶、无老叶、无浸水泡水或注水，不得含有残留农药或污染物。

a.新鲜指各类蔬菜无腐烂、变质、无臭水伤味、无糟软状态，尤其是黄、绿豆芽、鲜菌类应保持应有的新鲜度。

b.青嫩是指绝大多数蔬菜（除瓜类、根茎类等外）不但青而且嫩；豆角类及葫芦瓜等保持青色，外壳不能呈白色；青菜类和白菜类的外叶折断时不能有丝相连不断连的现象；丝瓜、苦瓜等折而易断，籽嫩而不硬；鲜蒜叶子不黄，头部与杆部一般大小相同。

c.干净、无杂质、无杂草泛指各类蔬菜，特别是根（块）茎类的蔬菜不能有泥巴，鲜蒜、香葱、香菜、洋葱等的根部要干净。

d.无黄叶、老叶主要指青菜、白菜类要见白、不能有老叶，花菜不能有青杆，鲜蒜、香葱等的杆部应当见白。

e.无浸水、泡水或注水主要指白菜类（含花菜）、瓜果类、鲜菌类及根（块）茎类蔬菜不能浸水、泡水或注水。

（3）鱼肉蛋类

a.产品为在政府规定的屠宰场所屠杀的生鲜禽畜肉；

b.产品应符合国家食品安全标准；

c.产品非病死禽畜肉；

d.产品非“注水”禽畜肉、母猪肉、老猪肉；

e.产品应经检验、检疫合格，能提供相应的检验、检疫证明。

f.当日新鲜的肉类，表明有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑。

g.不采购切割成小块的猪肉或加工好的肉泥。

h.“半片鸭、半片鸡”须提供有规格包装的产品。

i.生鲜鱼、鲜禽类以剖肚，生猪按要求切割标准进行加工。

（4）冻品类

 冻禽产品应符合《鲜、冻禽产品》国家标准（GB16869－2005），其他冻品应符合相应国家标准。遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准（冻品解冻后验收）。

a.产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；

b.产品无过保质期；

c.产品非病死禽、畜制品；

d.产品应经检验、检疫合格；

e.产品不得超过国家食品卫生法规规定的指标；

（5）其他副食品类

a.食油在常温下外观清澈透明无悬浮物，气味纯正无异味，黄曲霉素不超过国家规定，不含抗氧化剂，不混合其他无效物资，不添加对人体健康有害物资；调味品（辣椒、五香、桂皮、桂叶等干货类调味品除外）应为优质产品、有规范包装。

b.干散货外形完整均匀，色泽正常，有光泽，无腐烂、无变质、无变味、无霉变、无虫蛀、无杂质，不混合其他无效物资，不添加对人体健康有害物资，干货要求保证干性。副食品包装应该有产品名 称、厂名、厂址或出产地等，应有产品质量合格证明。豆干、紫菜、虾米等散装副食品应达到国家相关食品安全标准；面粉等级不低于标准粉等级，符合小麦粉国家质量标准GB1355－2005。

（6）水果、水产品、蔬菜等其他散装商品:须达到新鲜、无腐烂、无变质等。

（7）食品包装应规范、卫生、整齐、美观；肉类要进行分割，外包透明薄膜，外包装用纸箱包装；冻类等用保鲜袋进行冷冻封装；活鱼类、海鲜类用网袋装好，放置有加氧机的清水中，保持鲜活；干货、调料、水果类用纸箱包装；蔬菜瓜类用塑料筐盛装。

**7、食材进货管理**

（1）肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或检验报告；

（2）预包装食品应当由正规食品生产企业生产，标量符合要求并有出厂标准合格证明，不得采购散装食品；

（3）蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求；

（4）采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证；

（5）投标人负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

（6）开展食品安全自查，自查发现问题是否闭环处置。

（7）所有的产品均不得为转基因产品。

**8、服务管理**

（1）采购管理：投标人应从合法渠道采购食品及原料，建立稳定的原料供应渠道，认真查验、索取并留存供货者的相关证照证明、供货清单及产品合格证明。应建立食材采购台帐，如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者姓名及供货日期。

（2)食品储存：食品储存严格按照原料、半成品、成品等分类存放。食物原辅料要根据标签说明的贮存条件和温度或其他常识要求，选择在常温、通风、冷藏 (0- 5°C) 或冷冻(—1 8°C) 条件下进行存储。冷食类食品宜放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖，在专用冷冻或冷藏设备中存放，避免生熟食品互相接触，产生交叉污染。

(3）加工制作：不同类别食品分开清冼、切配和存放，防止交叉污染。烹制食品须烧熟煮透，确保中心温度达到70°C以上。严禁使用腐败变质、超过保质期和易于引发食物中毒的高风险食品。

（4）清洗消毒：分餐备餐专间使用前，紫外线消毒不少于30分钟，专用分餐场所应每天进行消毒。确保分餐用具消毒保洁设施设备运行正常，分餐用具消毒温度应在100°C以上，消毒时间不少于 30 分钟。应使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂和消毒剂。

**9、人员管理**

（1）人员晨检：严格落实人员晨检，做到“三禁止”,即：禁止无防疫绿码或检测体温 37.3°C以上人员上岗；禁止咳嗽、咽部炎症等呼吸道症状和腹泻、皮肤有伤口或感染等其他有碍食品安全问题的从业人员上岗；禁止无关人员进入厨房；送餐人员需接种新冠疫苗预防针，每日送餐前需检查防疫码、测量体温并出具72小时内有效的阴性核酸检测报告。

（2）个人卫生：服务人员应保持良好的个人卫生，经常洗手消毒，正确佩戴口罩；分餐人员分餐时应戴手套；送餐人员送餐前必须测量体温并穿戴工作衣帽及口罩。

**10、配送管理**

（1）车辆容器：投标人应使用专用的密闭容器和车辆配送食品；配送食品前须对配送车辆、周转箱、容器等设备进行全面清洁消毒。

（2）用具：采购和使用符合食品安全标准的一次性餐用具。

**11、数字化管理**

（1）后厨“ 全阳光”。 投标人后厨须安装“ 阳光厨房”。 在粗加工、烹饪、餐用具洗消、盒饭分装场所安装摄像头。上述摄像头应具备ＡＩ实时抓拍功能，且视频存储不少于７天，画面要求清晰、无遮挡。

（2）管理“全闭环”。 投标人运用“防疫餐饮在线”系统，每日上传供餐单位基本信息、食品安全管理人员、从业人员信息、 食材供应、“三索一留” (索证索票索码和留样)等食品安全管理信息，实现集中隔离人员餐饮安全的全链条闭环管理。

（3）食材“全可溯”。 食材供应商上“浙食链”的，供餐单位有码扫码、无码索码；食材供应商未上“浙食链”的，供餐单位上传索证索票。

**▲注：投标人须具备阳光厨房或承诺中标后十天内配备到位，已具备阳光厨房的提供相关证明材料，未配备的提供承诺函。材料须封装进投标文件内。若未具备或未承诺或承诺中标后十天内未配备到位的取消中标资格，采购人可以按综合得分排名顺序与排名靠后的中标候选人依次签订合同。**

**12、其他要求**

（1）严格执行最新《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB16153《饭馆（餐厅）卫生标准》、GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》等卫生安全法律法规及标准。

（2）品种限制：不得提供冷食类食品、生食类食品及自制饮品；不得提供四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食材制作的餐品。

（3）投标人负责饮食安全卫生，需与采购人签订饮食安全卫生责任书，在服务期内所有大宗食用品原料（主指米、面粉、油（严禁出现地沟油、转基因类油）、肉制品、海鲜、蔬菜、调料、豆制品等）接受采购人监督，需提供食品原材料供货商的各类食品安全经营许可证，海鲜、蔬菜的摊位资格证和农药测试证明，肉类产品检验检疫合格证并提供进货单据。

（4）投标人必须严格按照餐饮清单和数量制定菜肴（每周五12:00前将下周菜谱提交至采购人审核），早餐以面食(非汤面)、包点、点心为主（不少于6个品种）；中餐、晚餐进行各种价位的荤素（**工作餐至少包含三荤二素，隔离餐至少包含二荤二素**）并每餐提供一种样式配送、1样水果、汤/饮料搭配。一周菜品最多重复1次（禁渔期间、四季时令菜品、汇总的隔离人员饮食习惯可按实际情况并经采购人确认菜单后酌情调整），采购人对饭菜品种、价格、数量、1人餐份量有监督检查的权利。

（5）投标人对使用的一次性餐盒需符合相关行业标准，环保，可降解。不使用一次性发泡塑料餐具、不可降解塑料袋。

（6）投标人须自觉接受卫生部门的各项检查及采购人对食堂管理及配送的考核。

（7）服务期内，餐食安全、卫生由投标人负责，如因投标人责任造成食物中毒、安全等事故，投标人应承担一切责任及损失赔偿，采购人根据情况可以终止合同。服务周期内引起投诉次数达到3次及以上且不积极并未能妥善处理的，或发生卫生事件，给采购人造成不良后果的，采购人有权单方面终止合同。

（8）如遇特殊情况，如台风等灾害性天气或禁渔期等原因，投标人有权向采购人提出适度的调整，但必须征得采购人同意后方可实施。

（9）在服务期内，投标人所有人员的事故由投标人全权负责。

（10）投标人所有工作人员，必须无条件服从采购人管理人员的调度、指挥，如发现不符合采购人管理要求的工作人员，采购人有权提出整改、更换，投标人须在1个工作日内整改、更换到位，如投标人整改、更换不到位，采购人有权终止合同。

（11）环境卫生干净整洁。

**12、餐饮、配送服务管理考核细则**

餐饮、配送管理按采购人每月采取不定时、不定次数或抽查形式对餐饮、配送服务情况进行考核，本考核采用100分制，对考核项目进行扣分罚款。

（1）考核罚金金额按考核结果平均得分计算（平均得分95分（含）以上的，不扣罚款，全额支付该月服务款；平均得分95分以下至85分（含）以上的，罚款该月服务款的5%；平均得分85分以下至75分（含）以上的，罚款该月服务款的10%；平均得分75分及以下的，罚款该月服务款的20%）。

（2）平均得分75分及以下出现2次或同一扣分项连续出现3次及以上，采购人有权终止项目合同。