# 第三部分 采购内容及要求

**一．招标要求**

1、项目名称：铜川市市场监督管理局职工餐厅外包采购项目

2、服务期限：1年

3、服务地点:铜川市市场监督管理局指定地点

**二．项目概况**

铜川市市场监督管理局职工餐厅由餐饮公司以自助餐的形式提供用餐服务，分别在市场监管局北院和南院设两个职工餐厅。

**一）采购服务内容**

本次铜川市市场监督管理局职工餐厅外包目采购招标，招标服务内容包括：南北两个办公楼职工餐厅运行中食品等原材料购进、加工及提供用餐服务；公务接待、会议、培训等工作用餐的加工等。

**二）服务要求**

1、该项目实行劳务外包，供应商具体负责劳务、原材料加工，现场卫生，餐具清洁等。

2、服务期限：合同签订后一年。

3、服务内容：

(1)采购人在能力范围内无偿为供应商提供办公场所；

(2)采购人职工餐厅所有设施、设备所有权属采购人，在供应商进入时要进行调试，确保能正常使用并无安全隐患，器具齐全并能正常使用，设备清单由采购人负责向供应商提供，于供应商进驻工作现场时由双方派人进行清点交接；

(3)采购人有权要求供应商遵守采购人的规章制度和安全生产等制度。对于违反规章制度和安全生产等制度的供应商员工，采购人有权以书面形式告知供应商，供应商限期进行整改。

(4)采购人尊重供应商劳动和管理方式，除采购人领导和后勤管理人员外，其余人员一律不得随意出入后厨工作现场。

(5)供应商应当严格食堂日常管理，确保食堂的经营质量。采购人对供应商的日常工作采取公开测评的方式，按月进行考评管理，对菜品质量、服务水平、就餐环境等逐项进行考核打分并书面通报供应商，根据考核结果，采购人有权对供应商的工作提出整改意见，供应商应当积极改正。

4、供应商的权利和义务

(1) 铜川市市场监督管理局采取职工餐厅由餐饮公司以自助餐形式提供用餐服务。分别设置南、北院两个职工餐厅，北院餐厅就餐约120人，餐饮公司配备6名工作人员；南院餐厅就餐约170人，餐饮公司配备6名工作人员。餐饮公司根据《食品安全法》等相关法律法规规定以及甲方要求，按时、保质、保量完成甲方职工餐厅的食品采购、加工、供餐，同时承担公务接待、会议、培训等工作用餐。需满足的要求:本次采购面向中小企业；根据铜川市市场监督管理局南北两个职工餐厅的实际情况，至少需配置两名厨师长，工作服务人员12名，各岗位人员配备合理齐全餐饮公司根据《食品安全法》等相关法律法规规定以及甲方要求，按时、保质、保量完成甲方职工餐厅的食品采购、加工、供餐，同时承担公务接待、会议、培训等工作用餐。工作日供餐，分早、午餐，每天供餐不重复，早餐：不少于两种稀饭，四个小菜，两种主食；午餐：吃米饭不少于四个热菜（两荤两素）；吃面食不少于两个热菜（一荤一素）。

(2)供应商必须满足采购人提供的就餐需求，当供应商无法满足采购人餐标要求的，采购人可提出终止项目。

(3)双方在履行服务期间，因供应商的原因导致就餐延误30分钟及以上，如果在一个月内发生两次及以上的，采购人有权对供应商做出相应的处罚。

(4)供应商负责职工餐厅人员配备、用工管理、工作考核、培训及各项薪酬待遇的支付，应当按照我国劳动和社会保障相关法律法规规定为所属员工缴纳社会保险、发放工资、福利、劳保等，不得出现利益诉求和劳务纠纷。保证其员工身份的真实性以及政审合格。

(5)供应商工作人员必须将每餐食品留样48小时，以便发生事故追查原因，由于供应商原因给采购人员工造成食物中毒或其他后果的，经有关部门查实确属供应商责任，供应商必须承担相关费用以及法律责任。

(6)供应商负责工作场所的环境卫生安全，所有卫生条件必须符合有关部门规定的标准，供应商人员必须每天做好操作间、餐厅、库房、办公周围等所有工作场地的卫生清洁及安全排查，每周一次大扫除，及时做好安全整改，日常做好灭蝇灭鼠防疫工作，确保食品存储安全。

(7)供应商负责职工食堂燃气、消防、水电的安全管理，确保不出现安全事故，因违反相关部门要求而遭到处罚,一切责任由供应商承担，由此造成的采购人损失，由供应商负责赔偿并承担相关法律责任。

(8)供应商负责相关税费的代缴代扣，出具正规的符合采购人要求的正式发票。餐厅工作人员一律凭《健康证》上岗，每半年统一体检一次，并在采购人处备案，无《健康证》者不得上岗，必须保证在合同期内食品安全率100%。

(9)供应商应按时、保质、保量地完成包厨项目工作任务，确保采购人节假日加班和日常延时工作的需求，供应商承诺供应商员工在岗率不得少于50%，确保日常工作正常进行。

(10)供应商应当向所属员工提供符合《中华人民共和国食品安全法》要求的、印有供应商企业标识的工作服和出入证，供应商员工在工作区域工作时，必须穿着统一工作服。

(11)供应商应当严格执行安全法律法规，建立、健全劳动安全个项规章制度，并对员工进行岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

(12)供应商负责及时处理厨房和餐厅的残渣剩饭，厨房作业中产生的垃圾应由供应商自行清理，餐厅废水、废气、废弃物之排放、处置应符合国家及地方相关环保法律法规规定，若未相符，须立即配合采购人进行整改，不得扔在院区内。

(13)供应商必须自觉接受采购人的监督和指导，依法经营，不得将职工餐厅餐具和专用餐具随意带出或借用，认真履行合同。