杭州市政府采购项目

采购需求

 采购单位：杭州市余杭区人民政府良渚街道办事处

 项目名称：良渚街道交警良渚中队、良渚新城中队食堂服务外包项目

 编制单位：杭州市余杭区人民政府良渚街道办事处

 编制时间：2025年3月18日

**一、需求调查情况**

（一）本项目是否需要开展需求调查：☑是 □否

（二）本项目是否属于可以不再重复开展需求调查情形：□是 ☑否

（三）需求调查方式

□咨询 □论证 □问卷调查 ☑其他方式（信息查询等） （四）需求调查对象

 杭州市余杭区机关食堂

（五）需求调查结果

1.相关产业发展情况

 相关产业发展情况良好。

2.市场供给情况

 供给稳定，满足采购人需求。

3.同类采购项目历史成交信息情况

 杭州市公安局余杭区分局交通警察大队2025年各责任区中队食堂服务外包项目、良渚新城派出所食堂服务外包项目、交警盈丰中队2024-2025年度食堂服务外包项目。

4.可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况

 按采购相关政策要求执行

5.其他相关情况

 无

**二、采购需求内容**

（一）项目概况

良渚中队食堂基本情况：食堂总建筑面积560平方米，主要为厨房操作间、仓库、售餐区、就餐大厅和1个包厢，操作间设施设备含粗加工间、烹饪间、蒸煮间、面点间、洗消间等。大厅就餐人员 250人左右。

良渚新城中队食堂基本情况：食堂总面积700平方，其中餐厅290平方，包厢2个，厨房及配套用房410平方，主要为厨房操作间、仓库、售餐区、就餐大厅和1个包厢，操作间设施设备含粗加工间、烹饪间、蒸煮间、面点间、洗消间等。大厅就餐人员 250-300人左右。

（二）预算金额（元）：5355000元

（三）需满足的政府采购政策目标和具体支持对象

☑扶持中小企业 □节能环保 □其他（ ）

（四）拟采购标的的要求

拟采购标的（1）

|  |  |
| --- | --- |
| 标的内容 | 良渚街道交警良渚中队、良渚新城中队食堂服务外包项目 |
| 数量 | 1 | 单位 | 批 |
| 服务内容 | 良渚中队要求：厨师长1名、大灶1名、切配2名、面点师1名、面点帮工1名、粗加工2名、清洁工1名、夜宵1名，计10名工作人员。要求有丰富操作经验，持健康证上岗，厨师必须有厨师等级证书。工作人员年龄要求：必须符合劳动法范围。食堂全年无休，根据中队需求做好排班工作；双休日及节假日值班人员按四分之一或二分之一不等。临时有接待任务，需增加用工人员（所需费用含报价中）。用工人员工资不得低于杭州市政府公布的最低工资水平，按规定缴纳社保，并确保工作团队的稳定性。良渚新城中队要求：厨师长1名、大灶1名、小灶1名、切配2名、面点师2名、领班（兼仓管）1名、服务员1名、粗加工2名、清洁工1名，计12名工作人员。要求有丰富操作经验，持健康证上岗，厨师必须有厨师等级证书。工作人员年龄要求:必须符合劳动法范围。食堂全年无休，根据中队需求做好排班工作；双休日及节假日值班人员按四分之一或二分之一不等。临时有接待任务，需增加用工人员（所需费用含报价中）。用工人员工资不得低于杭州市政府公布的最低工资水平，按规定缴纳社保，并确保工作团队的稳定性。 |

（五）拟采购标的的商务要求

1.交付（实施）的时间（期限）：本项目服务期三年，合同每年一签

2.交付（实施）的地点（范围）： 采购人要求

3.付款条件（进度和方式）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 付款情况 | 付款方式 |
| 1 |  合同签订完后，第一季度支付年合同价预付款50%，第二、三、四季度每季度支付年合同价的10%。每季度的第一个月月初，中标人提供发票，采购人凭发票于三十日内向中标人支付款项，剩余的年合同价20%作为考核金额。采购人按季度对两个食堂分别进行考核，根据考核结果确定考核金额分别进行发放。中标人按考核金额提供两个食堂的发票，采购人在收到发票后的三十日内向乙方支付相应款项。 | 电汇 |

4.售后服务要求

 /

5.其他商务要求

1、采购人水、 电、天然气等配套设施齐全，提供食堂所需的设备设施。

2、各种食材由采购方采购，质量由中标方确认；食堂餐巾纸、一次性的手套、橡胶手套、防护口置、防护帽子、洗洁精、防水围裙、垃圾桶、垃圾袋由中标方采购，费用由中标单位承担。质量需符合相关要求，不得使用劣质产品。

3、食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准。

4、食堂内水、电、气费和日常设备、设施维修费用等使用费用由采购方负责，但食堂运行服务方应积极维护好厨房设施，恶意破坏的，折价赔偿。

5、食堂运行服务方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并经采购方确认同意。

6、工作人员要遵守法规及工作纪律，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与就餐人员发生争吵或冲突，如有违规者，采购方追究食堂运行服务方的责任。

7、供餐服务标准

7.1、食堂供餐标准：

（1）早餐：面食、粗粮、鸡蛋、牛奶等不少于15个品种（现做）；

（2）中餐：5荤、5 素、主食、汤、水果，定量出菜；

（3）晚餐：不少于3荤4素，遇加班情况按乙方要求出菜；

（4）夜宵：不少于4种；

7.2、供餐时间：

按甲方要求时间供餐。

1. 食品质量要求：

8.1、冷菜酱制食品不含过多汤汁。

8.2、冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。

8.3、冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

8.4、熟制后食品完整不碎及不松散。

8.5、热菜供餐时保持温热。

8.6、热菜食品表面无风干及水浸现象。

8.7、素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

8.8、所供食品保证质量。

8.9、菜肴花色更新及时，一周内不出现 2 次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出 3 款时令菜；每月末报下月菜单安排计划给采购方接口人员。

8.10、控制油及其他调味品用量；菜肴品种齐全，营养搭配合理。

8.11、根据餐厅就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。

9、饭菜出品时间和要求

9.1、按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，承包方应提前通知雇主，并留有充分时间做出补救。

9.2、合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

9.3、分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

9.4、当雇主增加或减少餐费标准时，经营方应在雇主指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经雇主审核、确认、批准后方可实施。

9.5、食堂运行服务人员及服务时间必须服从采购方管理，采购方有权要求更换不合格的服务人员。

10、环境卫生管理厨房作业区

环境卫生：

1. 厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。
2. 生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。
3. 厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水 洗净，擦干保存。
4. 厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。

人员卫生：

1. 工作人员进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。

2）工作人员做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰。

就餐区餐厅环境：

1）餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。

2）餐厅地面、墙壁无污物，有充足的光线。

3）餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。

工作人员：

1）工作人员着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净。

2）工作人员搬送菜肴和餐具前必须洗手。

11、服务质量

（1）餐厅设领班或服务员，并保持有岗有人有服务，服务规范，程序完善。

（2）服务细则

规范服务：

1）服务人员仪容仪表要端庄大方。上班着干净整洁工作服，女员工头发梳理整洁大方，忌浓妆艳抹或涂指甲油；男员工不留长发、不蓄胡子。

2）服务人员语言要规范。使用普通话，服务态度亲切和蔼，讲话音量适中，做到主动打招呼，有问有答，文明礼貌，不粗言粗语和高声叫喊。

3）服务人员在工作中要维护好食堂就餐秩序。

4）服务人员在每餐开餐前把菜价公布上墙。

热情服务：

1）服务人员要精神饱满、礼貌待客，做到微笑服务，不得与就餐人员发生口角。

2）服务要积极主动，热情周到，细致入微。客人就餐过程中，坚持三勤服务，即 “嘴勤、手勤、眼勤” ，及时提供各项服务。

坚守岗位：

1）工作期间要坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不玩手机， 不乱串岗位，不私自外出。

2）就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现各个角落的问题，及时打扫餐桌，补充桌上调料、牙签、餐巾纸等，不在工作期间闲聊。

12、食堂运行服务费用报价要求

（1）投标人应考虑企业自身实力、经验及项目实施过程中的各种因素，根据采购要求，详细说明所能提供的各项具体服务内容，自主确定报价，实行总价包干，并提供报价组成与成本分析。

（2） 投标人的报价应包括为完成本项目服务可能发生的全部费用及投标人的利润和应交纳的税金、服务人员就餐费、人员工资、五险一金、加班费、福利费、服装费、高温费、税费、管理费（招标人根据考核情况予以支付）等一切费用，投标人应根据自身能力合理报价。投标人对合同内容的费用、质量、安全、文明服务等实行全面承包。

（3）中标人作为劳动用工的主体，负责劳动用工的所有事宜，劳动用工的所有责任和风险 （如劳资纠纷等） 由中标人负责。

（七）采购项目的其他要求

 无

**三、合同订立安排**

（一）采购项目预（概）算（元）：5355000元，最高限价（元）：5355000元

（二）开展采购活动的时间安排： 3月

（三）采购组织形式： □集中采购 ☑分散采购

（四）委托代理安排

□集中采购机构 □部门集中采购机构

☑采购代理机构 □自行采购（含电子卖场）

（五）采购包划分： □分标项 ☑不分标项

（六）合同分包： □允许分包 ☑不允许分包

（七）供应商资格条件

 1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

 2.落实政府采购政策需满足的资格要求：🗹专门面向中小企业；

 3.本项目的特定资格要求：无；

 4.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后不得再参加该采购项目的其他采购活动。

（八）采购方式

☑公开招标 □邀请招标 □竞争性谈判

□竞争性磋商 □询价 □单一来源采购

□电子卖场 □其他采购方式 （ ）

（九）选择采购方式的理由

 余财采（2023）1号文件精神

（十）竞争范围： ☑公开发布 □电子卖场

（十一）评审规则： ☑综合评分 □最低价中标 □其他（ ）

**二、合同管理安排**

（一）合同类型

□货物合同 ☑服务合同

□建设工程合同 □其他 （ ）

（二）定价方式

☑固定总价 □固定单价

□成本补偿 □绩效激励

（三）合同文本的主要条款

1.合同主要标的

|  |  |
| --- | --- |
| 标的内容 | 良渚街道交警良渚中队、良渚新城中队食堂服务外包项目 |
| 数量 | 1 | 单位 | 批 |
| 服务内容 |  良渚中队要求：厨师长1名、大灶1名、切配2名、面点师1名、面点帮工1名、粗加工2名、清洁工1名、夜宵1名，计10名工作人员。要求有丰富操作经验，持健康证上岗，厨师必须有厨师等级证书。工作人员年龄要求：必须符合劳动法范围。食堂全年无休，根据中队需求做好排班工作；双休日及节假日值班人员按四分之一或二分之一不等。临时有接待任务，需增加用工人员（所需费用含报价中）。用工人员工资不得低于杭州市政府公布的最低工资水平，按规定缴纳社保，并确保工作团队的稳定性。良渚新城中队要求：厨师长1名、大灶1名、小灶1名、切配2名、面点师2名、领班（兼仓管）1名、服务员1名、粗加工2名、清洁工1名，计12名工作人员。要求有丰富操作经验，持健康证上岗，厨师必须有厨师等级证书。工作人员年龄要求:必须符合劳动法范围。食堂全年无休，根据中队需求做好排班工作；双休日及节假日值班人员按四分之一或二分之一不等。临时有接待任务，需增加用工人员（所需费用含报价中）。用工人员工资不得低于杭州市政府公布的最低工资水平，按规定缴纳社保，并确保工作团队的稳定性。 |

2.履行时间（期限）：本项目服务期三年，合同每年一签

3.履约地点和方式： 采购人要求

4.价款或者报酬： /

5.考核要求和付款进度安排

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 付款情况 | 付款方式 |
| 1 |  合同签订完后，第一季度支付年合同价预付款50%，第二、三、四季度每季度支付年合同价的10%。每季度的第一个月月初，中标人提供发票，采购人凭发票于三十日内向中标人支付款项，剩余的年合同价20%作为考核金额。采购人按季度对两个食堂分别进行考核，根据考核结果确定考核金额分别进行发放。中标人按考核金额提供两个食堂的发票，采购人在收到发票后的三十日内向乙方支付相应款项。 | 电汇 |

6.资金支付方式：□一次性支付方式;☑分期支付方式.

7.验收、交付标准和方法

 根据按照杭州市余杭区财政局转发《杭州市政府采购履约验收暂行办法》的通知要求。对不按招标文件、投标承诺及政府采购合同要求供货的供应商，将依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》等相关法律法规的规定，由相关部门对其进行处罚。

8.质量保修范围和保修期： /

 9.知识产权归属、处理方式： 乙方应保证所提供的服务过程中不会侵犯任何第三方的知识产权。

10.成本补偿、风险分担约定

 /

11.违约责任与解决争议的方法 /

12.其他条款

 无

**三、履约验收方案**

（一）履约验收主体

1.采购单位： 杭州市余杭区人民政府良渚街道办事处

2.是否选择代理机构： ☑是(委托第三方代理机构) □否（自行验收）

3.是否邀请本项目的其他供应商： □是 ☑否

4.是否邀请专家： ☑是 □否

5.是否邀请服务对象： ☑是 □否

6.其他

 无

（二）履约验收时间： 2026年 5月30日

（三）履约验收方式： ☑一般程序

（四）履约验收程序： ☑一次性验收 □分段验收 □分期验收

（五）履约验收内容

1.技术履约内容

 产品品牌型号要求与投标文件一致，供货产品满足招标文件要求

2.商务履约内容

 工期及价格与投标文件一致，供货产品满足招标文件要求

（六）履约验收标准

 严格按照采购招标文件和合同中的详细工作内容和工作要求进行验收 。

（七）履约验收其他事项

 无

**四、风险控制措施和替代方案**

该采购项目按照《政府采购需求管理办法》第二十五条规定，是否需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案： ☑是 □否

（一）国家政策变化应对措施

 严格按照国家政策，实时调整采购需求。

（二）实施环境变化应对措施

 根据环境变化，实时调整采购需求。

（三）重大技术变化应对措施

 根据重大技术变化，实时调整采购需求。

（四）预算项目调整应对措施

 根据预算调整，及时调整采购需求。

（五）因质疑投诉影响采购进度应对措施

 在处理质疑投诉的同时，使用其他替代方式方法临时应对实际工作需要。

（六）采购失败应对措施

 若采购失败，认证研究分析原因（外部，内部），为重新采购做准备。

（七）不按规定签订或者履行合同应对措施

 严格按照国家有关法律法规和合同约定的违约责任执行。

（八）出现损害国家利益和社会公共利益情形应对措施

 严格按照民法典执行。

（九）其他采购和合同履行过程的风险及应对措施

 应立即停止履约，并严格按照国家有关法律法规执行。