

采购需求

前注：

本说明中提出的技术方案仅为参考，如无明确限制，供应商可以进行优化，提供满足用户实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经磋商小组评审认可；

一、项目概况

为加强队伍规范化建设，做好执法保障。我局执法人员就餐补助参照相关标准，项目预算资金 1346400.00 元。根据统计，我局现有执法人员共计 199 人（注：实际用餐人数会因客观原因发生增减变化，供应商应无条件按采购人需求供餐，并如实结算）。现分三标包，其中一包为机关、国庆中队、田东中队、洞山中队、淮滨中队片区，其中二包为新淮中队、朝阳中队、公园中队、曹庵中队片区，其中三包为龙泉中队、泉山中队、安成中队、舜耕中队、史院中队片区，分别采购信誉良好、价格合理、食材新鲜，符合资质的供应商为我局执法人员提供餐饮。

最终结算根据实际用餐次数，按中标用餐单价进行结算（因中标价下浮所导致的单次用餐单价下浮，其用餐标准 25 元档次不得下降，视为投标人主动优惠让利，菜品品类、分量、食材品质、口味标准一律不得降低。）。按照以下计算式计算中标用餐单价：中标用餐单价=合计中标价/（12（月）*22（每月按 22 天计算）*199（人）*下浮率，下浮率=中标价/控制价），结果保留两位小数。结算价格最终不得超过成交价。

二、服务需求

（一）、就餐标准：

1、工作餐标准：两荤（大荤、小荤）+两素+汤+主食（米饭不够免费添加）参考价 25 元。菜品以周为单位进行每日更换，菜单须提交我局审核通过。节假日如需供餐，根据我局要求遵照执行。

2、为方便人员就餐次数统计，统一采用一卡通刷卡制，乙方提供一卡通消费结算系统，甲方人员使用一卡通进行刷卡。

（二）、就餐环境：

整体就餐环境宽敞明亮，室内采光充足，场所环境卫生干净整洁，地面、墙面、桌椅、门窗保持洁净无污渍、无杂物堆积；通风条件良好，无异味，环境布局合理；就餐场所配置独立包间或卡座，可满足多人封闭式就餐需求，就餐区域与后厨区域有效分隔，整体环境舒适有序。

（三）、材料要求：

序号	食品类别	质量要求
1	大米、粳米	大米国家质量标准执行按最新国家有关规定执行。米粒一般呈椭圆形，腹白较大，硬质颗粒较少；卫生指标和检验按最新国家有关规定执行。
2	食用大豆油	原材料为非转基因，一级标准，颜色为淡黄色，清澈透明。且无沉淀物，无豆腥味，口感好；符合最新国家有关规定标准。质量和卫生标准符合国家标准。
3	特制面粉	原材料为非转基因，不含添加剂；执行专用小麦粉最新国家有关规定或行业标准。
4	荤菜类	肉质紧密，色泽新鲜有弹性、无杂质、无注水无异味。
5	蔬菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。
7	豆制品	符合国家相关食品安全法规定和卫生标准，新鲜有弹性、带有豆香味。
8	禽蛋	新鲜，无异味。
9	调味类	符合国家食品安全相关要求，不得散装无质量保证的调味品。

建议	
----	--

三、报价要求

报价唯一，且不超过最高投标限价。供应商的报价应包含所投服务所发生的一切应有费用。投标报价为签订合同的依据，供应商进行投标报价时，应充分考虑市场风险、项目周期等因素，如遇标准调整，需按照市区文件调整，中标用餐单价同比增幅，最多不得超过合同价的10%。

四、其他要求（下列要求不作为资格评审项，仅作为技术标评审。）

- 1、投标供应商具有类似业绩；
- 2、投标供应商人员配备具有食品安全员证或食品安全管理师证、中式烹调师国家职业资格证书；
- 3、投标供应商制定具备符合项目采购需求的服务方案、服务管理架构及运行机制、管理制度等相关内容。