

技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1. 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额(元): 765,408.00

采购包最高限价(元): 765,408.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量(计量单位)	标的金额(元)	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及强制采购节能产品	是否涉及优先采购节能产品	是否涉及优先采购环境标志产品
1	C22040000 餐饮服务	食堂管理服务	1.00 (项)	765,408.00	其他未列明行业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准:

采购包 1: 否

报价要求

采购包 1:

序号	报价内容	数量(计量单位)	最高限价	价款形式	报价说明
1	食堂管理服务	1.00(项)	765,408.00	总价	无

★注：采购包涉及采购货物的，投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品:

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品:

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
----	--------	------	------

不涉及

★注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2. 技术要求

采购包 1：

标的名称：食堂管理服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	服务内容	<p>本采购项目为食堂管理服务，包括食堂管理与食材加工制作供餐等所有内容。</p> <p>1、供应商须依据采购人需要，合理安排人员入驻食堂所在地，提供餐饮加工服务，包括但不限于每日三餐、会议及临时性工作餐。</p> <p>2、提供早、午、晚餐，采购人三餐就餐人数及相关要求如下：</p> <p>供应商按采购人提供的就餐计划表就餐人数安排伙食，自合同签订之日起至合同期满，每天约 268 人，</p>

			<p>期间无休。如果有临时性的就餐安排，供应商须配合采购人要求，提供相应食堂管理服务。</p> <p>3、三餐标准：</p> <p>(1)早餐餐标 6 元/人.餐（7：20—9：00）：面条、水饺、抄手、包子、馒头、稀饭、油条、鸡蛋、糕点、牛奶、豆浆、时蔬小菜等，按情况搭配，提供科学合理营养的配餐；</p> <p>(2)午餐餐标 11 元/人.餐（12：00—13：00）：四菜一汤(二荤二素一汤)，主食 1 种，水果 1 种，特殊情况除外；</p> <p>(3)晚餐餐标 8 元/人.餐（17：30—18：00）：两荤一素一汤或面条、水饺、抄手、包子等。</p> <p>4、供应商根据服务内容配备驻场服务的食堂工作人员，食堂管理费用为可竞争费用（包含但不限于食堂工作人员工资及费用+管理费及税金+低值易耗品费用+食堂除四害费用+抽油烟机清洗费用+设施设备维修费用+泔水垃圾处理费用），最高限价（含税）为 76.5408 万元。</p> <p>5、供应商每周四向采购人报送下周食谱，负责提出食材、调味品等原材料的供应采购计划，经学校相关负责人确认后确定最终食谱及采购计划清单。供应商严格按照《中华人民共和国食品安全法》的要求制作食品，确保所制作的食品卫生质量符合要求。</p>
2	★	食材存储要求	<p>1、有明确保存条件和保质期的，按照保存条件和保质期贮存；保存条件、保质期不明确的及开封后的，根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件。</p> <p>2、定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。</p> <p>3、每日做好食材及调味品的出入库管理及登记，报送电子档至学校后勤管理部门。</p>
3		人员要求	<p>★1、中标人自合同签订起配备食堂工作人员不少于 10 人，其中项目经理 1 名，厨师长 1 名，厨师至少 2 名，面点师至少 1 名，勤杂工至少 5 名。如就餐人数增加，供应商按比例增加工作人员。配备人数应满足学校正常工作需要，并满足国家法定节假日和正常轮休要求。（提供承诺函明确具体人数并进行电子签章，承诺函格式自拟。）</p> <p>2、项目经理</p> <p>熟悉食品安全法律法规及食堂管理全流程，包括但不限于食材验收、仓储管理、成本控制、菜品规划、生产加工、售餐服务及团队管理等环节。具有餐饮管</p>

		<p>理、酒店管理或相关专业背景，年龄原则上在 45 周岁以下，男女不限，身体健康，持有健康证明，能适应食堂工作节奏。具备良好的食品安全意识和突发事件应急处理能力。</p> <p>3、厨师长 男女不限，25~55 岁，身体健康，具备中式烹调师二级（或技师）及以上证书，具有五年及以上厨师工作经历，能操作大锅菜、擅长宴席菜式。</p> <p>4、厨师 男女不限，25~55 岁，身体健康，具备中式烹调师三级（或高级工）及以上证书，具有两年以上厨师工作经历，能操作大锅菜、擅长宴席菜式。</p> <p>5、面点师 男女不限，25~50 岁，身体健康，具有中式面点师二级（或技师）及以上证书，两年以上面点制作工作经历，擅长各式面点制作。</p> <p>6、勤杂工 男女不限，20~50 岁，身体健康，具有厨房后勤岗位 2 年及以上工作经历。</p> <p>★7、食堂工作人员均需具备有效期内的健康证。（提供承诺函，<承诺中标后签定合同前向采购人提供所有人员的健康证复印件和原件查验>格式自拟，进行电子签章。）</p> <p>★8、供应商不得聘用、安排有下列情形的人员参与本项目服务（提供承诺函，格式自拟，进行电子签章）：</p> <p>（1）受到剥夺政治权利或者因故意犯罪受到有期徒刑以上刑事处罚的；</p> <p>（2）因卖淫、嫖娼、吸毒、赌博等违法行为受到治安管理处罚的；</p> <p>（3）因虐待、性骚扰、体罚或者侮辱学生等情形而被开除或者解聘的；</p> <p>（4）实施其他被纳入教育领域从业禁止范围的行为的。</p>
4	★	<p>服务要求</p> <p>1、食品卫生管理要求：</p> <p>（1）供应商须全程控制菜肴制作过程的安全卫生，确保无食物中毒或因食物引起的其他不良反应；菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物；控制油及其他调味品用量，菜肴品种齐全，营养搭配合理，菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度：根据就餐人员的需求和变化及时调整菜式口味，根据就餐情况，合理提供菜肴，杜绝浪费。</p> <p>（2）环境卫生要定人、定物、定时间、定质量，做到保持清洁，无垃圾污物。</p>

(3) 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

(4) 低值易耗品包括但不限于雨靴、布鞋、地刷、拖帕、扫把、撮箕、垃圾桶、排拖、刮玻器、毛巾、头花、一次性口罩、手套、纱布、围腰、筒靴、胶手套、线手套、钢丝球、洗涤剂、毛巾、餐巾纸、垃圾袋、不锈钢光亮剂、工作服、公示栏、制度牌、上墙标识等食堂工作所必需使用的保洁用品及用具。

(5) 食堂仓库要专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保管，并有四防(防蝇、防尘、防鼠、防潮)措施，防止食品污染。

(6) 食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装，讲究卫生，保持干净整洁。

2、餐具、炊具和设备管理要求：

(1) 项目所需的硬件设施、设备由采购人提供(设施、设备包括：冰柜(箱)、冷藏柜、冷冻库、燃气设施设备、灭蝇灯、紫外线灯、照明灯具、消毒柜、油烟机、餐桌、餐椅、柜子、空调、风扇等)

(2) 所有工作人员均应爱护食堂硬件设施、设备，不得损坏，并做到存放整齐，使用得当，如物品丢失应由供应商赔偿。若采购人提供的现有设施设备在使用过程中因供应商故意或违规操作导致设备损坏，供应商须负责维修。

(3) 在项目服务期间食堂所需的就餐卫生纸、就餐餐具、餐盘等餐厅杂件及刀具、案板等炊具杂件由供应商承担。

(4) 设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作;设施设备操作应规范，保证操作人员的自身安全，禁止违规操作。

(5) 食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。

3、食堂卫生管理要求：

(1) 严格遵守并执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》等食品卫生规定和制度。

(2) 实行原料进出库验收验发制度。

(3) 餐具消毒严格执行一冲、二洗、三消毒、四保洁制度，坚持公用餐具每餐消毒。

(4) 卫生检查每次都有记录。

(5) 定期做好后厨及用餐区域卫生大扫除并接受采购人的监督。

(6) 用餐产生的餐厨垃圾及泔水由供应商负责进行无害化处理，符合《成都市餐厨垃圾管理办法》。

			<p>4、应急措施要求： 定期进行应急措施的演练。对管理服务过程中可能出现的突发性事件建立应急预案，组织实施培训、演习、评价和改进，事发时按规定途径及时报告采购人和有关部门，并采取相应措施。</p> <p>5、供应商应接受采购人的随时检查。如因质量未达到目标，采购人有权要求其整改，同时供应商应承担责任和经济损失（扣款或终止合同）。</p> <p>6、为防止重大安全责任事故的发生，供应商承诺中标后提供服务全流程期间保险赔偿金额不低于 1000 万元的食品安全责任保险保单（作为合同附件），负责赔偿因食品质量问题引发的食品安全事故。（提供承诺函进行电子签章，格式自拟）</p> <p>7、每天提供的所有食物、菜肴均需留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 150g，做好留样登记，并落实专人负责。（提供承诺函进行电子签章，格式自拟）</p> <p>8、中标人提供耗材、设施清洁和维护。在服务过程中供应商应爱护食堂场所的相关设施设备，不得自行拆移各种设施设备，合同期内如需调整，应经采购人同意后方可实施，如有损坏需照价赔偿。</p> <p>9、在项目服务期间，供应商有责任管理、查看储存食材，确认其是否变质，在确认质保期内食材有变质或损坏的情况时，供应商须及时上报采购人，经采购人确认后进行处理。</p> <p>10、供应商管理要求（以下（1）-（4）项内容提供承诺函，格式自拟，进行电子签章）： （1）供应商承担全部的用工风险，采购人与服务人员的用工风险完全隔离，无需承担经济补偿金、工伤产生的一切须由用人单位承担的费用、病假工资等。供应商须保障所有服务人员待遇不得低于成都市年最低工资标准并依法为所有人员购买社保等。 （2）供应商中标后，对本项目的人员配置，必须严格按照响应文件中的岗位配置到岗工作。中标人响应文件中提供的各项证件、荣誉、合同业绩等，与采购人签订合同时必须提供原件与服务单位联系方式一一核对查验，如核查出是提供的虚假文件资料的，将上报监督管理部门进行处理，采购人将追究供应商经济和法律责任。 （3）采购人严格验收中标人本项目工作人员必须和响应文件配置人员、证件一致，未取得采购人同意不能调整配置人员。 （4）不得将食堂外包管理服务转让或委托他人经</p>
--	--	--	--

			营。不能利用食堂搞不法经营，一经发现，采购人有权终止合同，由此造成的损失及法律后果均由中标人自行承担。				
5	★	食堂服务考核	项目	评分标准	满分	得分	备注
			食品及原料质量及加工管理 (30分)	协助采购人做好食材验收，防止变质发霉食物流入；在加工制作过程中发现异常食材，立即停止使用，存放至专用储物盒并上报。妥善管理食材，严禁铺张浪费。	10		
				刀、案板、容器不得混用；各种食材应入框，摆放整齐，不得落地；生熟食品分类存储，放入冰箱的食品要加盖（食品保鲜膜），无交叉污染；先进先出；不得销售使用腐烂变质食材、食品。	10		
				供应商应规范操作设施设备并经常检查设施设备的安全性，发现问题应及时向采购人报告，并作好前期处置工作。	5		
				制定每周食谱，提前交审定，严格控制食堂生产成本，烹调出色、香、味、形俱佳的菜肴，最大限度的减少浪费。	5		
			服务及卫生质量 (40分)	食堂工作人员按卫生部门规定进行健康检查，必须持有效健康证上岗，并且在工作时间穿戴统一工作服装和卫生用品。保持整洁，不准佩戴首饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。	10		
				工作间卫生质量：工作间无苍蝇、老鼠，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。原料、半成品、成品的生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。工作间、操作台、灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。炊具餐具、菜具、熟食容器定期	10		

			消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒”，并做好消毒记录。			
			食堂卫生清洁：食堂所属卫生区要整洁无积尘、积水、无蛛网、无杂物。食堂内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂滋生地，按照要求开展灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作。餐厅、餐桌、餐椅清洁卫生，及时做好清洁工作，保证室内物品的整洁，垃圾应盖好存放并及时处理。	10		
			满意度：通过发放问卷的方式进行，得分取平均值；问卷调查可以就食堂就餐环境、食堂工作人员卫生习惯、食堂饭菜的可口程度、饭菜的种类、食堂工作人员的服务态度等方面展开，并对同的调查内容分配不同的权重比数；问卷调查结果的使用，考核标准为100分，每减少10分，则扣除本项1分，当满意度得分低于60分时，该项不得分。	10		
		食堂管理 (30分)	按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范全过程加工操作，重点关注从业人员操作不规范、后厨环境卫生脏乱差等基本食品安全问题。	10		
			每日做好晨检，杜绝不规范上岗、带病上岗。定期对食堂人员进行培训和应急措施演练；在工作期间严禁无关人员进入操作间；	5		
			遵守学校规章制度，服从管理，未经允许，不得私自携带食堂物品离开，不得随便乱吃东西，不得从事与饮食业无关的事宜。	10		
			做好食品留样、厨余垃圾、专间消毒等管控和记录	5		
			总分	100		
注：采购人依据上述考核标准每月对供应商团队的服						

			务进行一次测评考核，并依据考核办法对检查情况打分得出考核分数。考核结果作为每季度支付食堂管理服务费用依据。考核具体方法是：考核满意度达到90分（含）以上，服务管理费用不扣减；未达到90分的，每少1分，扣减当季服务管理费300元/分。考核满意度低于80分的在未达到90分的扣减基础上，额外再扣减当季服务管理费3000元/次，供应商应根据考核满意度的内容及时整改，若两次整改后仍不能达标，采购人有权解除合同，重新组织采购。
6	★	其他要求	<p>1、供应商应承诺在中标后配合采购人在项目所在地于限期内办理《食品经营许可证》（提供承诺函，格式自拟，进行电子签章。）</p> <p>2、能源费 采购人承担2026年5月20日至2027年5月19日所产生的水、电、气费用。</p> <p>3、注：后勤保障（项目编号：N5101012026000209）共2个采购包，其中，采购包1已经成交，根据第一次采购文件中“所有供应商均可对本项目2个包进行投标响应，供应商可同时投2个包，但只能选择一个包进行合同履约。供应商须在响应文件中明确其自愿选择履约包号的优先顺序，如同一供应商为2个包的第一中标候选人，则按照供应商明确的优先顺序确定其中标包号，若供应商未明确履约包号的优先顺序，则由采购人按本项目包号顺序确定，剩下包由排在其后的供应商中标”的要求，采购包1的中标供应商不得成为后勤保障（二次）的中标供应商。</p>

3.3. 服务要求

3.3.1. 服务内容要求

采购包1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
无			

3.3.2. 商务要求

采购包1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	自合同签订之日起365日（2026年5月20日至2027年5月19日）
2	★	服务地点	成都市徐渡实验中学

3	★	验收、交付标准和办法	本项目采购人将严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）等政府采购相关法律法规的要求进行；
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、合同签订后，费用按季度在供应商提供有效发票，达到付款条件起10日内，据实结算说明为据实支付
6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>（一）违约责任 1、采购人、中标人双方必须遵守合同并执行合同中的各项规定，保证合同的正常履行。 2、如因中标人工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，中标人对此均应承担全部的赔偿责任。 3、在执行合同中发生的或与本合同有关的争端，采购人、中标人双方应通过友好协商解决，经协商60天内不能达成协议时，应提交成都仲裁委员会仲裁。 4、仲裁委员会应为最终决定，并对采购人、中标人双方具有约束力。 5、除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。 6、中标人提供的服务不符合响应文件、报价文件或合同规定的，每项违约中标人须向采购人支付本合同总价10%的违约金。 7、中标人未能按本合同规定时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价1%的数额向采购人支付违约金；逾期半个月以上的，采购人有权解除合同，由此造成的采购人经济损失由中标人承担。 8、采购人无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，采购人向中标人偿付本合同总价的10%的违约金。采购人逾期付款，则每日按本合同总价的1%向中标人偿付违约金。 9、在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。具体以签订的合同为准。</p> <p>（二）解决合同纠纷的方式 1、在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在60天内不能达成协议时，应提交成都仲裁委员会仲裁。 2、仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。 3、除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。 4、在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。</p>

3.4. 其他要求

采购包1:

- 1、本项目涉及企业资质、产品认证、人员执业资格、国家或行业标准等描述与最新要求不一致时以最新要求为准。 2、业绩：①供应商自2023年1月1日以来（以合同签订日期为准）具有类似业绩。②供应商具有上述类似项目履约经验的甲方单位出具加盖公章的书面综合评价证明，且综合评价结论为类似于“满意、非常满意、优秀、提出表扬”等类似描述。
- 3、供应商应结合本项目概况、技术服务要求制定详细的项目实施方案，内容至少包含：①配餐方案（至少包含膳食平衡设计方案、针对本项目实际情况定制的制餐流程、临时就餐人员应急安排计划、特殊饮食保障方案、反食品浪费方案）；②食堂运行管理方案（至少包含食品留样管理、厨具维护管理、节能减排管理、食材清洗加工、仓储管理）。 4、供应商应结合本项目概况、技术服务要求制定详细的应急与保障方案，内容至少包含：①环境卫生保障方案（至少包含就餐环境卫生、人员个人卫生、厨房环境卫生）、②应急预案（至少包含

停水停电停气等突发事件处理方法、食品安全事件处理方法、消防应急措施)。 5、供应商为本项目配备的食堂工作人员：①厨师长具有中式烹调师二级(或技师)及以上证书；②厨师具有中式烹调师三级(或高级工)及以上证书；③面点师具有中式面点师二级(或技师)及以上证书