

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): 900,000.00

采购包最高限价(元): 900,000.00

| 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 | 成都市智慧蓉城运行中心运转基础保障服务 | 1.00 (项) | 900,000.00 | 餐饮业 | 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 | 成都市智慧蓉城运行中心运转基础保障服务 | 1.00(项) | 900,000.00 | 总价 | 无 |

★注：本采购包涉及采购货物的，供应商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, 供应商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, 供应商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, 否则作无效响应处理。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, 供应商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, 供应商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: 成都市智慧蓉城运行中心运转基础保障服务

| 序号 | 符号标识 | 技术要求名称 | 技术参数与性能指标 |
|----|------|--------|-----------------------|
| 1 | | 服务要求 | 一、服务地点和服务内容要求: |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>1. 服务地点和服务内容：采购人本单位无固定就餐的场所。成交供应商需提供约 100 人能同时就餐的场所（场所产生的费用由供应商自行承担），并为采购人提供食材购买及加工制作、配套设施及相关人员和相关服务。</p> <p>二、技术、服务内容及要求：</p> <p>★（一）服务时间： 用餐时间：早餐 7：00-9：30；午餐 11：30-13：30；晚餐 17：00-19：00。</p> <p>★（二）服务标准及要求：</p> <p>（1）供应商保证每日准时开餐，做到饭热菜香、数量足额、服务热情周到。</p> <p>（2）供应商应每周提前制定食谱，提供特色菜品，应做到每天不重样，实现菜品多样化，供就餐人员选择，菜品以川菜系列、家常菜为主。</p> <p>（3）供应商不得以外送的形式供应食品（若有特别要求，根据采购人通知执行）。</p> <p>（4）采购人可根据工作需要，向供应商提出变更就餐时间、就餐人数和就餐标准，供应商无条件予以配合。</p> <p>（5）供应商需在周末、国家法定休息日、节假日保证食堂、餐厅正常营业，满足采购人加班就餐需要。 （供应商须提供单独承诺函，格式自拟）</p> <p>（6）根据采购人需求，供应商应负责采购人临时性工作餐，临时性工作用餐费用。凭采购人授权经办人签字，费用按季度据实结算。</p> <p>（7）供应商须承诺所使用的食材必须符合国家的相关标准与要求，食材必须达到相关食品卫生安全规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所使用食材的质量、卫生和安全。（供应商须提供单独承诺函，格式自拟）</p> <p>（8）配餐厨房须具备留样保鲜柜，每餐次的食品成品应留样，留样时间须为 48 小时，留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒的专用密闭容器内，每个品种的留样量应满足检验检测需要，且不少于 125g，若发生食品安全责任事故，由供应商承担相关民事责任和法律责任。（供应商须提供单独承诺函，格式自拟）</p> <p>（9）供应商所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院（或防疫站）的体检，取得饮食行业健康证并在采购人备案。（供应商须提供单独承诺函，格式自拟）</p> <p>（10）供应商需在成交后，签订采购合同之前购买食品安全责任险。在签订采购合同时，需向采购人提供购买 1000 万元或以上保额的食品安全责任保险凭</p> |
|--|--|--|---|

证。若成交供应商已经购买了1000万以上的食品安全责任保险，应提供证明材料。（未购买保险的供应商须提供单独承诺函，格式自拟；已购买保险的提供相关证明材料）

（11）采购人需协助成交供应商办理本项目食堂、餐厅的《食品经营许可证》。

（12）供应商需向采购人提供“刷卡”机器（包含临时就餐人员自助餐食券、饭卡等），以供采购人每日每餐刷卡就餐，并保证“刷卡”机器无系统漏洞，无随意篡改资金数据等功能，且采购人不再单独支付费用。采购人有权随时查看后台数据，如供应商提供机器经第三方检测公司检验检测，存在严重资金漏洞、后台数据不详细等情况，给采购人造成财产损失的，采购人有权追究其供应商法律责任，并拉入黑名单，永久不得为采购人提供任何服务。（供应商须提供单独承诺函，格式自拟）

（13）成交供应商签订合同之前提供服务点租赁合同或买卖合同（成交供应商提供服务点的相关费用包含在报价中），成交后可更换服务点，但须保证更换地址为响应时提供地址的附近，且步行时间不超过响应文件中响应的的时间，若供应商虚假响应，采购人有权追究法律责任，并取消成交资格。（供应商须提供单独承诺函，格式自拟）

★（三）餐食标准要求：

1. 早餐标准（用餐时间法定工作日 7:00—9:30）

（1）面食：包子两种、馒头两种、花卷；

（2）主食：稀饭两种（粗粮粥、八宝粥、瘦肉粥等轮流供应）、豆浆（红豆、黑豆、花生口味等轮流供应）、牛奶（需提供资质齐全的正规厂家生产，剩余有效期三分之二以上）；

（3）糕点：面包或蛋糕一种；

（4）鸡蛋：两种，水煮鸡蛋固定，煎蛋、卤蛋、茶叶蛋、蒸蛋轮流供应；

（5）小菜：六种，炒菜、拌菜、泡菜轮流供应，至少一个荤菜；

（6）面条：臊子两种，番茄、杂酱、牛肉、鸡杂、肥肠等轮流供应；

（7）小吃：每天一种，抄手、油条、油糕、酸辣粉等轮流供应；

（8）配料：芝麻糊、麦片、果酱、豆腐乳等轮流供应。

2. 午餐标准（用餐时间法定工作日 11:30—13:30）

（1）热菜：六荤六素；

（2）凉菜：一荤一素；

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>(3) 小吃：一种；</p> <p>(4) 粗粮：两种；</p> <p>(5) 主食：粗粮饭、白米饭；</p> <p>(6) 汤：两种，一荤一素；</p> <p>(7) 水果：自助式水果四种，时令水果每人发放1个，可根据季节和采购人要求调整为酸奶或果汁一盒（需提供资质齐全的正规厂家生产，剩余有效期三分之二以上）。</p> <p>3. 加班晚餐标准（用餐时间法定工作日17:00---19:00）</p> <p>(1) 热菜：二荤二素；</p> <p>(2) 汤：一种；</p> <p>(3) 主食：白米饭、面条或馒头或花卷。</p> <p>4. 节假日三餐标准：按照采购人实际需求确定，不超过正常周内标准。</p> <p>5. 就餐支付模式：用餐支付方式为刷卡自助、现金结算、支付宝、微信等。</p> <p>(四) 供应商食品卫生、厨房卫生、用餐餐具、设施设备、食材管理要求：</p> <p>1. 供应商食品生产加工区域的环境卫生要定人、定物、定时间、定区域，做到保持清洁，无垃圾污物。</p> <p>2. 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。</p> <p>3. 厨房仓库要专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保存，并有四防（防蝇、防尘、防鼠、防潮）措施，防止食品交叉污染。</p> <p>4. 厨房工作人员应具备从事餐饮服务所需的健康证并按照餐饮行业的规定要求统一着装，讲究卫生，保持干净整洁。</p> <p>5. 供应商设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非专业技术人员操作设施设备；</p> <p>6. 设施设备操作应规范，保证操作人员的自身安全，禁止违规操作违规使用，出现任何安全事故由供应商承担全部责任。</p> <p>7. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》及GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》有关规定。</p> <p>8. 实行原材料进出库双人验收双人签发制度，建立好逐日消耗登记台账，并由负责人进行签字。</p> <p>9. 建立厨房卫生日常检查登记制度，并留存相关记录且需检查人员签字。</p> <p>10. 所使用食材必须分类摆放，不得混装。</p> <p>11. 供应商配餐的原料溯源可依，不得提供无产地无标志食材。</p> |
|--|--|--|--|

12. 服务期内，供应商应做好环境卫生工作，供应商应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督，采购人有权进行监督和检查。

13. 严禁使用过期或变质食物进行加工，所有食材使用前应清洗干净。

14. 服务期内，供应商应搞好餐厅内的环境卫生工作，做好人员政治审查、办理卫生等相关许可证并在采购人备案。噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准，餐厅内外保持卫生整洁。

15. 厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程，所有刀具按用途分类，分别使用、清洗及保管。

16. 供应商必须制定完备的食堂服务管理工作制度，包括食品安全管理制度（留验制度）、人员及劳动纪律管理制度，厉行节约管理制度，食堂卫生管理制度等；所有工作制度及规程须经采购人审批后实施，并接受采购人监督。

17. 负责餐厅菜肴的质量控制，根据膳食营养搭配，审核定制每日菜谱，做到相邻每日菜谱有变化。

18. 每天对原材料质量进行跟踪检查，如遇不合格原材料立即更换，绝不上桌。所有菜品均由厨房制作完成，杜绝外购成品进入餐桌。

19. 采购人有权要求更换成交供应商委派的厨师，直至厨师水平达到采购人要求。

20. 采购人有权要求更换食材或食材品牌，并全程跟踪采购。

注：上述列明的各类标准、规范，若在项目采购及实施期间出现更新情况，均按最新标准执行。

（五）其他服务要求

1. 供应商需提供针对本项目制定的整体服务方案，包含：①项目需求、服务内容分析；②人员配置、分工与岗位职责；③临时用餐（加班餐）服务；④服务质量保证措施；

2. 供应商需提供针对本项目制定的管理制度：①食品安全管理制度；②食品留样管理制度；③员工管理制度；

3. 供应商需提供针对本项目制定的应急方案，包含：①食品安全事故应急方案；②停水、停电、停气、火灾应急方案③自然灾害应急方案；④突发性事件的应急方案；

4. 企业履约能力：供应商自 2023 年 1 月 1 日（含 1 日）以来具有类似项目业绩；

5. 人员配备：供应商为本项目拟投入相关的人员；

6. 供应商须提供项目服务点距服务地址步行导航时间。

★（六）考核要求

采购人每季度对供应商考核。由采购人根据供应商的服务质量和服务态度进行综评打分。

1. 单项方面工作被点名或通报批评，本季度考核结果扣 5 分；

2. 根据各单项服务的考核打分结果计算出服务季度考核评分。季度考核低于 85 分（含 85 分），扣款人民币 6000 元；

3. 对于采购人要求整改的事项，督促成交供应商 2 次未做整改，扣款人民币 10000 元。

4. 处罚款项将由采购人从成交供应商餐费中扣除。

服务季度考核评分表

考核时间： 年 月 日至 年 月 日

| 考核项目 | 考核内容 | 扣分标准 | 扣分情况 |
|------|------|------|------|
|------|------|------|------|

一、基础管理（50分）

| | | | |
|----------------------------|--|---|--|
| 人 员 管 理 | (1)必须按照投标时所承诺的配足餐饮管理、服务人员，配备人员符合合同、招投标文件要求，各项管理服务要求均符合招、投标合同要求。 | 未按投标时承诺配足服务人员，发生一次扣 1 分； 人员配备不符合合同、招投标文件要求，发生一次扣 0.5 分； 各项管理服务要求不符合招标要求，发生一次扣 0.5 分 | |
| | (2)工作人员必须持有效健康证，厨师必须持厨师证；凡患有（5 病不得从事该行业）疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）以及可能引起食物中毒的肠道疾病或健康带菌者，一律不准从事入口食品的加工工作。 | 未按要求执行，发生一次扣 1 分 | |
| | (3)管理人员姓名、照片、职务公示，员工健康证（原件）， | 未按规定公示，少一项扣 0.5 分。 | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|---------------------------------------|--|
| | | | 规章制度、应急预案 上墙。 | | |
| | | | (4) 服务人员, 仪容 仪表规范, 言行举止 规范, 热情大方、服 务主动、细致周到, 要文明礼貌。 | 未按要求执行, 发 生一次扣 0.2 分 | |
| | | | (5) 严禁脱岗、睡岗、 窜岗、酒后上岗、在 工作时间吸烟、嬉闹。 | 未按要求执行, 发 生一次扣 0.2 分。 | |
| | | | (6) 按规定着工作 服, 佩戴工号牌。上 班时间不能戴手鐲 (链) 戒指、耳环等 饰物, 不留长指甲, 不涂指甲油。女职工 不准长发披肩, 男职 工不准留长发和胡 须。 | 未按要求执行, 发 生一次扣 0.2 分 | |
| | | | (7) 不能当着就餐人 员的面做不雅观的动 作(如: 抓痒, 抠鼻 子, 挖耳朵, 梳头发, 剔牙, 打呵欠等), 打喷嚏应适当遮掩。 | 未按要求执行, 发 生一次扣 0.2 分。 | |
| | | | (8) 工作人员勤洗 澡、勤换衣、勤洗头 发、不能有头屑、身 体不能有异味。工作 服不得有油渍、皱痕 和异味。 | 未按要求执行, 发 生一次扣 0.2 分。 | |
| | | | (9) 严禁穿工作服上 洗手间, 工作期间大 小便后手要洗净、擦 干。 | 未按要求执行, 发 生一次扣 0.2 分。 | |
| | | | (10) 对工作人员定 期开展安全、业务等 培训。安全培训每季 度不少于 3 次, 培训 有记录。 | 未培训一次扣 0.5 分, 没有培训记录 一次扣 0.2 分。 | |
| | | | (11) 食堂工作人员 和就餐人员按规定时 间就餐, 不得提前就 餐。 | 未按要求执行, 发 生一次扣 0.2 分。 | |

| | | | | | | |
|--|--|--|------------------|--|---|--|
| | | | 制 度 建 设 | (1)按照招标文件要求,建立健全餐饮管理各项管理制度、各岗位工作标准,并制定具体的落实措施和考核办法,并留甲方监管部门备案备查。 | 未制定相关制度,少一个扣1分。未报甲方备案,少一个扣0.2分。 | |
| | | | | (2)严格控制成本,控制有具体措施及办法(有文字记录),不得出现浪费现象。 | 未按要求执行,发生一次扣0.2分。 | |
| | | | | (3)管理人员每日巡视检查各工作区域和岗位,及时处理发现问题并整改,有记录。 | 未按要求执行,发生一次扣0.2分。 | |
| | | | | (4)凡是有效的餐饮的投诉,须在3个工作日内处理。 | 未在规定时间内处理,或不能妥善处理,发生一次扣0.5分 | |
| | | | | (5)不得私自提供有偿服务。 | 未按要求执行,发生一次扣1分。 | |
| | | | | (6)健全各类标识标牌,格式应统一、规范,悬挂(摆放)应安全、正规、醒目、无涂改,无褪色。 | 未按要求执行,发生一次扣0.2分。 | |
| | | | | (7)重大事件应及时上报相关监管部门,不得隐瞒,延迟上报。 | 未按要求执行,发生一次扣5分。因隐瞒、延报而导致的各类问题,严重的扣餐费的1%—10%,特别严重的扣10%—50%或另行处理。 | |
| | | | | (8)餐厅闭餐后禁止外人进出,后厨非工作人员不得随意进出,有外来人员登记表。 | 如有违反发生一次扣0.5分,无登记表扣0.5分。 | |
| | | | | (9)检查中要求整改的事项,应立即整改。 | 提出问题未及时整改扣5分。 | |
| | | | 服 | (1)按时、按规定、按标准供应饭菜,中途补充要及时不断 | 如有违反发现一次不符合要求扣0.5分。 | |

| | | | |
|----------------------------|---|------------------------|-------------|
| 务 质 量 | 档。 | | |
| | (2)餐前桌面纸品等摆放整齐、规范,充足不得断档。 | 未及时补充物品 每发现一次扣0.2分。 | |
| | (3)凡接触食品的员工,加工操作前必须洗手、消毒。 | 未按要求执行,发生一次扣0.5分。 | |
| | (4)服务过程中,应注意避免作业工具发出噪音,工具保持干净整洁,在指定位置摆放整齐。 | 未按要求执行,发生一次扣0.2分。 | |
| | (5)与就餐人员不得有谩骂、肢体冲突行为。 | 如有违反发现一次扣1分 | |
| 二、安全管理 (20分) | | | |
| 考核项目 | 考核内容 | 扣分标准 | 扣分情况 |
| 食 品 安 全 | (1)严格执行卫生、食品管理制度,严格执行食品加工等各项操作规程。 | 未按要求执行,发生一次扣2分。 | |
| | (2)冷货制品保管禁止带有色塑料袋存入。 | 未按要求执行,发生一次扣1分。 | |
| | (3)做到勤进勤出,先进先出,定期清仓检查,防止食品过期、变质、霉变、生虫,及时清理不符合卫生要求的食品。储存、加工生熟分开。 | 未按要求执行,发生一次扣2分。 | |
| | (4)执行“生与熟隔离;荤与素隔离、成品与半成品隔离;食物与杂物隔离;”的“四隔离”制度。 | 未按要求执行,发生一次扣2分。 | |
| | (5)加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容 | 未按要求执行,发生一次扣2分。 | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | 器要严格分开，并定期进行消毒，有记录。 | | |
| | | | (6)对成品食品的存放，按规定摆放整齐、不得有污染。 | 未按要求执行，发生一次扣2分。 | |
| | | | (7)厨房菜墩要随用随刮，并杀菌消毒。不使用时必须彻底清洁，放于指定位置。 | 未按要求执行，发生一次扣2分。 | |
| | | | (8)严格执行蔬菜先洗后切的食品卫生管理制度。 | 未按要求执行，发生一次扣2分。 | |
| | | | (9)加工食品的原料必须新鲜，蔬菜不得有枯叶、霉斑、虫蛀、腐烂、如卫生不合格，要退回粗加工清洗，禁止使用变质原料。 | 如有违反发生一次扣2分。因违反规定而导致的食品安全问题，严重的扣餐费的1%—10%，特别严重的扣10%—50%或另行处理。 | |
| | | | (10)饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、钢丝球丝等异常杂物。 | 如有违反发生一次扣2分 | |
| | | | (11)从后厨传入餐厅的食品需用保鲜膜、餐盖密封。 | 如有违反发生一次扣1分 | |
| | | | (12)接触已清洗消毒的餐具按要求佩戴手套、口罩。 | 如有违反发生一次扣1分 | |
| | | | (13)接触成品食品时按要求佩戴手套、口罩。 | 如有违反发生一次扣1分 | |
| | | | (14)严禁未达标食品和腐烂变质菜品上桌，不得发生一起食品中毒和腹泻事件。 | 发生一次扣餐费的10%—50%，如导致严重后果，双方合同终止并追究法律责任。 | |
| | | | (15)每餐必须做好留样记录：留样时期、食品名称，便于检查；每样食品必须按要求留足100g，留样食品必须保留48小时，时 | 如有违反发生一次扣2分 | |

| | | | | | |
|--|--|---------------|---|--|--|
| | | | 间到满后方可倒掉。 | | |
| | | | (16) 凉拌菜品要新鲜, 保证卫生、无菌。 | 如有违反发生一次扣 1 分 | |
| | | | (17) 热菜要熟, 要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆。 | 如未达标发生一次扣 1 分 | |
| | | | (18) 菜品不得有异味腥、膻、臭味等, 每月至少创新 1 道新菜品。 | 发现菜品有异味一次扣 1 分, 每月未创新菜品扣 0.5 分 | |
| | | | (19) 掌握菜口好咸淡, 要体现菜品色、香、味。 | 菜品达咸或过淡, 色香味差发生一次扣除 0.5 分 | |
| | | | (20) 严格遵守国家市场监督管理总局规定, 不得使用违禁食品。 | 如有违反发生一次扣 5 分 | |
| | | 设备设施安全 | (1) 各部门管理人员必须每日对餐饮管理的设备、设施进行综合巡查, 对发现的问题及时处理并上报, 且记录完善。 | 发现问题未及时上报, 一次扣 0.5 分, 记录不完善一次扣 0.5 分 | |
| | | | (2) 设施设备使用功能完好、附件齐全, 操作时保护好成品, 对设备设施定期维护保养, 有设备运转记录。 | 记录不全一次扣 0.5 分, 未定期保养一次扣 0.5 分。 | |
| | | | (3) 各项工作严格按照安全操作规程执行。严格遵守用电、用气操作规程、安全规程, 杜绝违章操作; 定期检查消防、电气、燃气设备有无漏电、无漏水、绝缘老化、管线裸露等现象, 发现及时处理, 消除安全事故隐患。 | 如不按要求发现一次扣 0.5 分, 因操作不当导致的事故, 视情节轻重扣餐费的 10%—50%或另行处理 | |
| | | | (4) 加强电器、天然气管线各类设备维护管理, 保障性能完好。 | 记录不全一次扣 0.5 分 | |
| | | | (5) 重大节假日前、 | 节日前未安全检 | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|---------------------|-------------|
| | | | 冬季、雨季、汛前必须进行安全专项检查，无重大安全、火灾、设备管理安全事故。 | 查一次扣 0.5 分；发生事故另行处理 | |
| | | | (6)针对性建立各种公共突发事件处理机制和预案，包括组织机构、人员和具体措施，一旦发生突发事件即能立即实施。 | 未建立应急预案扣 5 分。 | |
| 水 电 气 | | (1) 食物、餐具清洗后及时关水；食品加工完成后及时关闭燃气；各操作间工作完毕应及时关灯、关门。 | 未及时发现一次扣 0.2 分 | | |
| | | (2) 后厨每日用电、用气工作完毕有检查并有检查记录。 | 无检查记录一次扣 0.1 分 | | |
| | | (3) 灯具、空调等设备设施完好有效，使用按规定时间执行。 | 未按时间执行一次扣 0.1 分 | | |
| 三、卫生管理 (20 分) | | | | | |
| 考核项目 | 考核内容 | | 扣分标准 | | 扣分情况 |
| 餐 厅、 包 间、 服 务 间 卫 生 | (1)目视地面清洁干净，无杂物、水渍、尘渍、痰渍、胶渍，地面光亮，干净完好，无垃圾、无污迹。 | | 发现有污渍一次扣 1 分。 | | |
| | (2)墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘，无明显污染，无蜘蛛网。 | | 发现有污渍一次扣 1 分。 | | |
| | (3)玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍，无手印，光洁明亮。 | | 发现有污渍一次扣 1 分。 | | |
| | (4)天花板、风口、悬挂装饰、悬挂牌无蜘蛛网、无污渍、无灰尘 | | 发现有污渍一次扣 1 分。 | | |

| | | | | | |
|--|--|------------------|---|---------------------|--|
| | | | (5)餐桌、餐椅:完好无损、物品摆放整齐有序、规范、无污迹、无破损、备用物品一应俱全、无隔餐遗留下垃圾等。 | 未按要求发生一次扣0.2分 | |
| | | | (6)餐具、玻璃器皿等清洁、卫生、明亮、无缺口、无油渍、无残渣、无水迹。 | 发现有污渍一次扣1分。 | |
| | | | (7)餐厅工作台,随时保持清洁,不得留置任何食品,以防止细菌传入。 | 发现工作餐台未保持清洁发生一次扣1分。 | |
| | | | (8)服务间内设施归类合理、规范,摆放有序,整洁干净。 | 未按要求发生一次扣0.2分。 | |
| | | | (9)服务用具:无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好,摆放规范。转台:清洁、无脏痕、无油腻、转动灵活; | 未按要求发生一次扣1分。 | |
| | | | (10)清洁间中各种设备、物品表面干净、无水迹、无污迹,清洁工具摆放整齐有序、规范,室内无异味 | 未按要求发生一次扣1分。 | |
| | | 后 厨 卫 生 | (1)厨房各操作间地面无污迹、无杂物、无水渍;墙面保持光亮无尘、无污迹、无灰尘。 | 发现有污渍一次扣1分。 | |
| | | | (2)各操作间无老鼠、蟑螂。 | 发现有老鼠、蟑螂一次扣5分。 | |
| | | | (3)各操作间工作完毕,不得摆放拖把、墩布;清洗池无污迹,水龙头光洁。 | 未按要求发生一次扣0.5分。 | |
| | | | (4)各操作间门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。 | 发现有污渍一次扣1分。 | |
| | | | (5)设施设备归类合 | 未按要求发生一 | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|-----------------------------------|--|
| | | | 理、规范，摆放有序，表面无水迹，无污渍、无刮痕，里面无异味、无污垢、无残留物、干净整洁、物品分类规范、清楚。 | 次扣 0.5 分。 | |
| | | | (6) 服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放整齐、规范。 | 未按要求发生一次扣 0.5 分。 | |
| | | | (7) 工作台面干净，无污渍、无杂物、每日消毒，物品摆放整齐有序、规范，标识清楚。 | 台面未消毒发生一次扣 1 分，物品摆放不规范发生一次扣 0.2 分 | |
| | | | (8) 厨房各操作间工作完毕，垃圾及时清理不得留存；垃圾桶桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。 | 未按要求发生一次扣 0.5 分。 | |
| | | | (9) 粗加工间物品摆放整齐、规范，禁止塑料袋装食品上架。垃圾及时清理，目视无凌乱现象。 | 未按要求发生一次扣 0.2 分。 | |
| | | | (10) 烹调间工作完毕，不得摆放垃圾桶。 | 发现乱摆放垃圾用品扣 0.2 分 | |
| | | | (11) 面点工作台面，不得作为菜墩直接使用。 | 未按要求发生一次扣 0.5 分 | |
| | | | (12) 餐具洗消工作时，餐具不得直接放置在地面上；及时清扫地面污迹，不得堵塞下水道。 | 发现餐具放置地面发生一次扣 1 分，下水道堵塞扣 0.5 分 | |
| | | | (13) 餐具消毒柜所有餐具码放整齐、规范。 | 未摆放整齐、规范，生发一次扣 0.2 分 | |
| | | | (14) 留样盒表面无水迹，无污渍、无刮痕，里面无异味、无污垢、无残留物、干净整洁、物品分类规 | 未按要求发生一次扣 0.2 | |

| | | | | | |
|--|--|------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| | | | | 范、清楚。 | |
| | | | | (15)冷藏库无异味,食品摆放整齐、规范。 | 未摆放整齐、规范发生一次扣 0.2 分 |
| | | | | (16) 冷冻、冷藏设备每周化霜处理。冷冻室干净,无异味,食品摆放整齐、规范。 | 未按要求发生一次扣 0.2 分 |
| | | | | (17) 排水沟无残留物、无积水、无污垢,无异味。 | 未按要求发生一次扣 0.5 分 |
| | | | | (18) 烟罩无油污、无水渍、无污垢、无灰尘,保持原有光亮度。 | 未按要求发生一次扣 0.5 分 |
| | | | | (19) 厨房设备设施有周期性清洁、保养计划,有具体落实措施并在甲方留底备查。每季度对烟道清洗一次。 | 未制定计划、措施,发生一次扣 1 分,每季度未对烟道清理一次扣 5 分。 |
| | | | | (20)垃圾处理及时,袋装垃圾摆放整齐。残食处理处地面无明显垃圾,无污水外溢,无明显异味,无蚊蝇飞舞,垃圾日产日清。 | 未按要求发生一次扣 1 分。 |
| | | 灭四害 | | (1)定期组织对后厨进行消毒,每月不少于四次。 | 少 1 次扣 2 分。 |
| | | | (2)消杀用药须符合国家规定,有专业人员操作。 | 未按要求发生一次扣 2 分 | |
| | | | (3)严格执行防疫消毒制度。 | 未按防疫消毒制度进行消毒发生一次扣 2 分 | |
| | | | (4)制定有效防鼠、灭鼠、灭苍蝇、灭蚊虫、灭蟑螂措施,并积极组织实施。 | 少一项防控措施扣 2 分。 | |
| | | 餐具 | | (1)餐具使用后必须严格洗净消毒,做到使用一次消毒一次,消毒按一洗、二刷、 | 未按要求消毒发生一次扣 2 分,就餐时餐具有污迹扣发生一次 0.5 |

| | | | |
|--|---|--------------------------------------|-------------|
| 消毒 | 三冲、四消毒、五洁净、六烘干顺序操作，开餐前餐具不得有污迹。 | 分 | |
| | (2)消毒柜定期检查维护，保证消毒柜的正常使用。 | 未对消毒柜定期维护发生一次扣0.5分 | |
| | (3)保持餐具的完整美观、摆放整齐洁净，餐具不得损坏，报损率每月控制在（不锈钢餐具0.5%；瓷器2%；筷子2%）。 | 餐具摆放不按要求发生一次扣0.2分，餐具损坏超出报损扣0.5分并照价赔偿 | |
| | (4)所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒，分类存放，禁止直接落地。 | 未按要求发生一次扣1分。 | |
| | (5)洗涤剂、消毒液符合国家安全规定；配置比例必须根据要求配置，并在使用日期内使用。 | 未按要求发现一次扣2分。 | |
| 四、满意度测评 10（分） | | | |
| 考核项目 | 考核内容 | 扣分标准 | 扣分情况 |
| 满意度测评 | 每季度对70%以上就餐人员进行满意度测评，满意度须达80%以上（含80%）。 | 满意度低于80%，每低1个百分点扣0.5分 | |
| | 对合理建议及时整改。 | 不采纳合理建议，每发生1次扣2分。 | |
| | 非满意事项且不得连续出现3次以上（含3次）。 | 非满意事项且不得连续出现3次以上（含3次），且未整改扣5分。 | |
| 最终得分：_____ | | 考评人：_____ | |
| 三、商务要求（本项目本章第3.3.2商务要求中的内容为系统固定的模块，无法修改。具体 | | | |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>要求以此处要求为准。)</p> <p>★1、服务期限：自合同签订之日起 365 日。</p> <p>★2、服务地点：成交供应商确定地点。</p> <p>★3、付款方式：</p> <p>(1) 供应商提供本项目餐饮管理服务的费用据实结算，最终四季度结算不超过供应商成交价。</p> <p>(2) 以每季度供应商提供的系统消费记录、临时纸质餐券等作为据实结算的依据。</p> <p>(3) 外来临时就餐客人及临时加班等情况，以实际用餐人数作为据实结算的依据。</p> <p>(4) 按季度支付餐费。具体支付时，采购人依照考核成绩向成交供应商支付餐饮服务费用，每个季度支付一次餐饮服务费用，支付时间为达到付款条件 10 日内，支付上季度餐饮服务费用。成交供应商需提供相应额度的合法有效的增值税发票，否则采购人有权拒付。</p> <p>★4、履约验收：</p> <p>(1) 履约验收主体：成都市城市运行和政务服务管理办公室。</p> <p>(2) 履约验收时间：供应商提出验收申请之日起 30 日内组织验收。</p> <p>(3) 履约验收程序：履约完成后一次性验收。</p> <p>(4) 履约内容：本项目技术、服务内容和商务履约内容。</p> <p>(5) 验收方式：自行验收。</p> <p>(6) 验收标准：按照《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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）及采购文件中技术、服务及其他要求等进行验收。</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 |
|----|------|--------|--------|
| 无 | | | |

| | | |
|---|--------------|--|
| | 识 | |
| 1 | 服务期限 | 自合同签订之日起 365 日 |
| 2 | 服务地点 | 成交供应商确定地点。 |
| 3 | 验收、交付标准和方法 | 按照《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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）及采购文件中技术、服务及其他要求等进行验收。 |
| 4 | 支付方式 | 分期付款 |
| 5 | 付款进度安排 | 1、按季度支付餐费，达到付款条件起 10 日内，据实结算说明为进度款，按季度支付，服务费据实结算，并根据第一季度服务考核结果支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为支付合同总金额的 25.00% 2、按季度支付餐费，达到付款条件起 10 日内，据实结算说明为进度款，按季度支付，服务费据实结算，并根据第二季度服务考核结果支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为支付合同总金额的 25.00% 3、按季度支付餐费，达到付款条件起 10 日内，据实结算说明为进度款，按季度支付，服务费据实结算，并根据第三季度服务考核结果支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为支付合同总金额的 25.00% 4、按季度支付餐费，达到付款条件起 10 日内，据实结算说明为进度款，按季度支付，服务费据实结算，验收通过后，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为支付合同总金额的 25.00% |
| 6 | 违约责任与解决争议的方法 | 采购人违约责任 1. 因采购人原因逾期支付合同款的，除应及时付合同款外，应向成交供应商支付欠款总额万分之一/天的违约金；逾期付款超过 30 天的，成交供应商有权终止合同； 2. 采购人支付的违约金不足以弥补成交供应商损失的，还应按成交供应商损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给成交供应商。 成交供应商违约责任 1. 成交供应商因自身原因不能按时完成服务内容而违约的，除应及时完成服务内容外，应向采购人支付应收金额万分之一/天的违约金；未能按时完工超过 30 天，采购人有权终止合同。 2. 成交供应商支付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。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，经协商不能达成一致时，应选择向采购人所在地有管辖权的法院提起诉讼，诉讼产生的一切费用应由败诉方负担。 在法院审理期间，除有争议部分外，本合同其他可以履行的部分仍应按合同条款继续履行。 |

3.4. 其他要求

采购包 1:

1. 服务范围：2026-2027 年度成都市智慧蓉城运行中心运转基础保障服务；
2. 供应商针对本项目制定整体服务方案，包含：①项目需求、服务内容分析；②人员配置、分工与岗位职责；③临时用餐（加班餐）服务；④服务质量保障措施；
3. 供应商针对本项目制定管理制度，

包含：①食品安全管理制度；②食品留样管理制度；③员工管理制度； 4. 供应商针对本项目制定的应急方案，包含：①食品安全事故应急方案；②停水、停电、停气、火灾应急方案③自然灾害应急方案；④突发性事件的应急方案； 5. 供应商提供自 2023 年 1 月 1 日(含 1 日)以来的类似业绩（类似业绩是指餐饮服务相关项目业绩）； 6. 供应商项目服务点（指供应商提供餐饮加工的地点，下同）距采购人办公地点（指成都市智慧蓉城运行中心，下同）步行导航时间小于等于 10 分钟； 7. 供应商拟配置的厨师须具有三级/高级技能（或高级工）及以上证书(国家认可的或在国家单位备案认可的第三方机构或社会化等级认定机构颁发的证书均予认可)。 8. 本项目为服务类项目，不涉及本国产品相关政策。