

第三章 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): 708,480.00

采购包最高限价(元): 708,480.00

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	C2204000 餐饮服务	职工工作餐就餐	1.00 (项)	708,480.00	餐饮业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准:

采购包1: 是

报价要求

采购包1:

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
1	职工工作餐就餐	项	%	100.00	百分比	本项目的报价方式采用折扣率报价(折扣率保留小数点后两位),磋商文件载明的所有菜品种类进行统一折扣率,只能有一个报价;否则,作无效响应处理。

★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：职工工作餐就餐

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		/	/

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																																																												
			<p>(一) 服务内容</p> <p>1、供应商为采购人现有123名(480元/人/月)职工提供日常工作餐服务，周末、国家法定节假日按采购人需求备餐，保障值班人员的用餐需求；供应商保证在合同履行期内服务不断档。</p> <p>2、就餐时间</p> <p>(1) 早餐：7:30-8:30（北京时间）；</p> <p>(2) 中餐：12:00-13:30（北京时间）；</p> <p>(3) 晚餐：18:00-19:30（北京时间）。</p> <p>3、菜品要求及就餐限价标准</p> <p>(1) 早餐：包含包子（1.5元/个）、馒头（1.25元/个）、鸡蛋卤蛋（2.5元/个）、稀饭（1.5元/碗）、抄手（10元/两）、面条（10元/两）、米线（12.5元/两）、米粉（10元/两）。</p> <p>(2) 中餐及晚餐：A套餐15元（三荤两素一汤一水果），B套餐12元（两荤一素一汤一水果）。其他外加菜：可由就餐人员自由选择搭配，小碗菜品（直径14厘米，高度4厘米），菜品及限价标准详见如下：</p> <table border="1" data-bbox="379 976 1414 2123"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>小碗菜</th> <th>价格/碗</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>清蒸鱼块</td><td>10元</td></tr> <tr><td>2</td><td>梅菜扣肉</td><td>15元</td></tr> <tr><td>3</td><td>酱肉片</td><td>15元</td></tr> <tr><td>4</td><td>盖碗</td><td>12.5元</td></tr> <tr><td>5</td><td>蒜蓉粉丝虾</td><td>12.5元</td></tr> <tr><td>6</td><td>金沙玉米虾</td><td>15元</td></tr> <tr> <th>序号</th> <th>凉菜</th> <th>价格/盘</th> </tr> <tr><td>1</td><td>卤牛肉条</td><td>15元</td></tr> <tr><td>2</td><td>盐水鸭</td><td>15元</td></tr> <tr><td>3</td><td>泡椒凤爪</td><td>10元</td></tr> <tr><td>4</td><td>凉拌腊猪头</td><td>15元</td></tr> <tr><td>5</td><td>红油耳片</td><td>15元</td></tr> <tr><td>6</td><td>鱼香肘子</td><td>15元</td></tr> <tr><td>7</td><td>凉拌白肉</td><td>12.5元</td></tr> <tr><td>8</td><td>红油口水鸡</td><td>12.5元</td></tr> <tr><td>9</td><td>蒜香鸡腿</td><td>10元</td></tr> <tr><td>10</td><td>虎皮海椒</td><td>6.25元</td></tr> <tr><td>11</td><td>剁椒茄子</td><td>6.25元</td></tr> <tr> <th>序号</th> <th>汤品</th> <th>价格/盅</th> </tr> </tbody> </table>	序号	小碗菜	价格/碗	1	清蒸鱼块	10元	2	梅菜扣肉	15元	3	酱肉片	15元	4	盖碗	12.5元	5	蒜蓉粉丝虾	12.5元	6	金沙玉米虾	15元	序号	凉菜	价格/盘	1	卤牛肉条	15元	2	盐水鸭	15元	3	泡椒凤爪	10元	4	凉拌腊猪头	15元	5	红油耳片	15元	6	鱼香肘子	15元	7	凉拌白肉	12.5元	8	红油口水鸡	12.5元	9	蒜香鸡腿	10元	10	虎皮海椒	6.25元	11	剁椒茄子	6.25元	序号	汤品	价格/盅
序号	小碗菜	价格/碗																																																													
1	清蒸鱼块	10元																																																													
2	梅菜扣肉	15元																																																													
3	酱肉片	15元																																																													
4	盖碗	12.5元																																																													
5	蒜蓉粉丝虾	12.5元																																																													
6	金沙玉米虾	15元																																																													
序号	凉菜	价格/盘																																																													
1	卤牛肉条	15元																																																													
2	盐水鸭	15元																																																													
3	泡椒凤爪	10元																																																													
4	凉拌腊猪头	15元																																																													
5	红油耳片	15元																																																													
6	鱼香肘子	15元																																																													
7	凉拌白肉	12.5元																																																													
8	红油口水鸡	12.5元																																																													
9	蒜香鸡腿	10元																																																													
10	虎皮海椒	6.25元																																																													
11	剁椒茄子	6.25元																																																													
序号	汤品	价格/盅																																																													

1	粗粮排骨汤	10元
2	滋补鸡汤	10元
3	黄瓜竹荪汤	10元
4	三鲜汤	10元
注：供应商每天提供的以上其他外加菜：其中小碗菜不少于4种；凉菜不少于4种；汤品不少于3种。		

(二) 服务要求

1、供应商应具有为采购人提供就餐场地的能力，负责为采购人提供就餐必须的场所；食堂经营期间，由供应商自行负责空调、餐具、厨具、座椅等食堂设备的添置和维修，并承担相关费用。产生的水、电、气等费用均由供应商负责承担。

2、食堂经营期间，由供应商负责食材采购、清洗、加工、烹饪、餐具清洗等相关工作，并承担相关费用。供应商服务期间内负责菜品轮转率和食材成品质量，并负责食堂食材的卫生安全、消防安全以及清洁卫生管理。

3、为实施本项目，供应商须配备食堂所必需的工作人员：项目经理1名、厨师2名、服务人员3名（项目经理具有相关餐饮工作管理经验；厨师符合国家相关技能标准，具备国家要求的专业烹饪技能）。未经采购人书面同意，供应商不得擅自合同执行期内更换项目经理。 供应商拟派工作人员须政治思想合格、无犯罪记录、未列入诚信黑名单，要求具备健康证、体检身体合格、无传染病、素质高、责任心强、专业岗前培训、挂牌上岗。每年为工作人员进行一次体检，每日做好晨检，出现传染病患者工作人员应立即停止工作并上报采购人。

4、供应商应认真执行《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国社会保险法》、《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》等相关法律法规，应与员工建立合法的劳务用工关系，认真履行各项义务，确保员工的合法权益，不得违规使用不具备法定年龄人员。供应商拟投入本项目的履约人员均是与供应商建立劳动关系的人员，与采购人不发生任何劳动关系。其人员的福利待遇包含但不限于（工资、社保、福利等）、周末与节假日加班、工作日加班、意外保险、人员培训、体检、伤残疾病等所有费用均由供应商自行承担并承担相关法律责任，采购人后续不再支付任何费用。

5、食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装，做到“五勤”：即勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗工作服。食堂工作人员要经常学习卫生知识，按照设备分工和划分的卫生区域，经常打扫，做到每日一小扫，每周一大扫，采取“四定”（定人、定物、定时间、定质量）原则，按国家相关标准做好垃圾分类管理。供应商应每月一次进行灭“四害”处置，并做好登记。

6、供应商拟派工作人员需保持相对稳定，不得因频繁调换工作人员影响采购人就餐事宜。供应商拟派工作人员考勤由供应商自行采取有效措施进行考勤，采购人不定期进行抽查。履约服务期内，供应商拟派工作人员构成按采购人要求进行人员配置方案优化并实施。

7、供应商提供的服务应符合国家标准、行业标准、地方标准等规范；在服务期间，应遵纪守法、遵守合同约定，采购人有权对岗位设置、人员配置、临时任务、应急处置等提出意见与管理方案。

(三) 食材采购、菜品制作相关要求

1、供应商采购的所有蔬菜类应使用时令新鲜蔬菜，不使用反季节蔬菜，蔬菜类与肉类应为当日

1

★

服务内容
及要求

新鲜采购，大米应使用一级大米（粳米），油类应使用非转基因成品纯菜籽油，水果应为时令新鲜水果，无腐烂、无病虫害。

2、食品原材料禁止采购的情形：

(1) 有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品。

(2) 无检疫合格证明的肉类食品。

(3) 食品超过保质期及其它不符合规定的包装食品。

3、成交供应商采购的所有原材料应符合国家、现行行业标准要求，并确保所有原材料可溯源；否则，采购人将上报相关政府部门，成交供应商承担由此带来的一切法律责任。

4、严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴；保证食材卫生操作，严禁使用未经过消毒处理或清洗干净的食材；对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口。

5、菜品应包括但不限于烧菜、蒸菜、炒菜、凉菜等类型，做到荤素搭配合理、科学、营养，菜品搭配每天轮换。

6、在食物加工过程中应严格将生食和熟食所使用的厨具分开；食品应烧熟煮透，熟制品在10°C~60°C之间的温度存放时间应小于2小时。

7、每餐、每样食品必须由专人负责留样，专用冰箱至少保存 48 个小时并做好登记（以备查验），时间满后方可倒掉。

8、严格执行食品采购、仓储、加工、存放管理规定，严格执行餐具清洗消毒程序，保证不合格的食品不出堂，坚决杜绝食品安全事件发生。

9、食堂仓库专库专用，食品与非食品分开保管。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。

(四) 遵守国家法律、法规、规章及规范性文件，包括但不限于如下：

- 1、《中华人民共和国食品安全法》；
- 2、《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
- 3、《中华人民共和国消防法》；
- 4、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》；
- 5、《食品添加剂新品种管理办法》；
- 6、其他国家、现行行业相关法律法规。

(五) 考核要求（实质性要求）

采购人每季度进行一次就餐人员满意度问卷调查，参与调查人数比例不低于当季度就餐总人数的70%，调查问卷分非常满意、满意、一般、不满意四个等级。参与调查不满意率占比本次30%及以上，每次扣该季度餐费10000元；全年累计2次不满意率达到30%及以上，视为考核不合格，采购人有权单方面终止采购合同，不再续签下一年度合同，由此给采购人带来的一切损失由供应商承担。

天全县农业农村局食堂质量问卷调查表

考核类型	考核内容	调查情况			
		非常满意 (8-10分)	满意 (4-7分)	一般 (1-3分)	不满意 (0分)

一、菜品 质量考核	异物控制：饭菜中不得出现头发、 蚊虫、鼠粪、干枯草、钢丝球丝、 塑料等任何异物。				
	菜品新鲜度：菜品新鲜无异味，无 变质情况，食用后未出现腹泻等不 适症状。				
	口味与份量：饭菜口味咸淡适中， 菜品份量合理适中，满足就餐需求 。				
	菜品轮换率：菜品合理搭配，兼顾 营养均衡，避免长期单一菜品供应 。				
二、供应 保障考核	按时供应：严格按照规定时间供应 饭菜，中途菜品补充及时，确保不 出现断档情况。				
	就餐配套：就餐区域内桌面调料、 餐巾纸、牙签等物资供应充足，全 程无断档。				
三、卫生 考核	就餐区域卫生：地面垃圾、积水清 理及时，餐桌餐后清理干净，保持 就餐环境整洁卫生。				
	餐具卫生：餐具清洗干净、无异味 ，经过规范消毒杀菌处理，且摆放 有序。				
四、服务 质量考核	人员服务：食堂工作人员服务态度 耐心、热情，主动配合就餐人员需 求。				
	人员着装：食堂工作人员着装整洁 、佩戴卫生帽、口罩。				
总体满意度					
其它意见：					
参评人员：就餐人员			调查时间：		
备注：如有不满意的地方请务必填上中肯的意见和建议，谢谢配合！					

2	★	其他要求	<p>1、报价要求：</p> <p>(1) 本项目的报价方式采用折扣率报价（折扣率保留小数点后两位），磋商文件载明的所有菜品种类进行统一报折扣率，只能有一个报价；否则，作无效响应处理。</p> <p>(2) 供应商的报价包含了完成本项目所涉及的拟派履约人员工资、加班费、福利费、食材费、场地费、投入设施设备费、水电气费、保险、利润、税金、招标代理服务费等相关的一切费用，采购人不再另行支付其它费用。</p> <p>(3) 供应商应根据本项目的实际情况与自身情况，充分考虑不确定因素可能导致的风险，若因供应商自身原因造成的漏报、错报而导致本项目无法履行，由此带来的一切责任和损失均有供应商自行承担。</p> <p>2、保险：</p> <p>(1) 供应商应当遵守国家有关消防、安全、生产操作、劳动保护等方面的规定，并根据项目履约实际情况，购买涉及上述履约风险的对应保险，保险金额以抵消可能发生的事因发生所造成的财产、人身损失承担赔偿责任，维护保险标的的安全，购买费用由供应商自行承担，已包含在报价中。若因保险金额购买不足以赔偿损失的，均由供应商自身承担一切经济赔偿和责任。</p> <p>(2) 为保证食品安全责任等事故出现的风险，供应商成交后应购买针对本项目的食品安全责任保险，每年购买赔偿总金额不低于2000万元，购买费用由成交供应商自行承担。成交供应商与采购人签订合同时，未提供针对本项目当年购买赔偿总金额不低于2000万元的食品安全责任保险且已生效的保险合同原件，视为虚假响应、并上报本项目财政部门，并追究其带来的一切责任。</p> <p>3、合同签订时间：按照《雅安市财政局关于持续做好政府采购有关工作的通知》〔雅财采（2023）12号〕等文件规定，采购人应当加快与成交供应商签订政府采购合同，原则上不超过10个工作日，因情况特殊须确保在成交通知书发出后30日法定期限内及时签订采购合同。</p> <p>4、供应商在项目执行过程中定期及时向采购人通告本项目重大事项及其进度，接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受采购人的监督。</p> <p>5、成交供应商在项目实施过程中，因自身原因造成安全事故的，由其自行承担全部责任及由此产生的一切损失。</p> <p>6、终止合同或期满退出衔接：因行业特殊性，服务期间出现终止合同或期满退出情形或新一次政府采购活动过程中出现流标等不可预见因素的，餐饮服务不得中断。成交供应商须按采购人要求继续履行1-3个月衔接期服务，服务费以磋商文件中载明的付款方式支付。</p>
---	---	------	--

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	自签订合同之日起三年。（本项目履约时间为三年，合同一年一签，具体服务时间段在合同中约定；在年度预算落实且采购人对成交供应商服务考核合格的前提下，双方可续签下一年度合同。若遇政策调整或不可抗力因素，采购人有权单方面不续签合同。）
2	★	服务地点	雅安市天全县

3	★	验收、交付标准和方法	<p>1、在成交供应商通知履约完成后5日内组织验收，本项目现场验收由采购人组织，成交供应商配合进行。2、按国家有关规定以及磋商文件的质量要求和技术指标（包括每一项技术和商务要求的履约情况）、成交供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收；双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在磋商文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收；验收时如发现所提交的（服务）成果不符合标准及本合同规定之情形者，采购人应做出详尽的现场记录，或由双方签署备忘录，此现场记录或备忘录可用作补充、缺失和整改的有效证据，由此产生的时间延误与有关费用由成交供应商承担，验收期限相应顺延；如验收合格，双方签署验收报告。验收不合格且拒不整改的，将不予支付采购资金，还可能上报本项目同级财政部门按照政府采购法律法规等有关规定给予行政处罚。3、其他未尽事宜应严格按照政府采购相关法律法规以及财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）、《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）和《雅安市财政局关于规范政府采购履约验收工作的通知》（雅财采〔2021〕50号）的要求进行验收。</p>
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	<p>1、进度款，按上月实际产生的数据据实结算，达到付款条件起10日内，据实结算说明为即实际结算费用=〔（菜品1就餐限价×当月实际就餐数量）+（菜品2就餐限价×当月实际就餐数量）+……+（菜品n就餐限价×当月实际就餐数量）〕×成交供应商成交折扣率（式中1、2……n代表所有菜品种类）-因考核导致需要扣除部分按磋商文件载明的“考核要求”的相关规定执行（如涉及时）。每次付款前，成交供应商应向采购人提供相应金额合法有效完整的增值税发票及采购人所需的相关凭证资料后进行支付结算。</p>

6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>(一) 甲方违约责任 1、甲方应遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。 2、甲方逾期支付服务合同款项的，除应及时补足合同款项外，应向乙方偿付欠款总额万分之一/天的违约金；逾期付款超过六十天的，乙方有权终止合同。 3、甲方偿付的违约金不足以弥补乙方损失的，还应按乙方经济损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给乙方。 (二) 乙方违约责任 1、乙方必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。 2、如因乙方及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违约，给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、律师费、诉讼费、公证费、保全费、保全保险费、鉴定费等以及由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任和罚款等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任，并向甲方支付相当于预算总金额百分之二十的违约金。 3、乙方不能按时提供服务（成果）或逾期提供而违约的，除应及时提供服务外，应向甲方偿付逾期提供服务总额万分之一/天的违约金；逾期超过10天，甲方有权终止合同，双方据实结算服务费用，同时乙方应按相当于预算总金额百分之二十的款额向甲方偿付违约金。 4、乙方应当遵守甲方的相关项目需求及相关技术要求及实质性条款，实施完成采购合同应当完全满足相关项目需求及相关技术要求及实质性条款，若乙方未按照前述要求履行采购合同，甲方有权向乙方要求赔偿相当于预算总金额百分之二十的违约金，若造成相关损失的，甲方有权要求乙方承担所有赔偿责任。 5、有下列情形之一的，当事人可以解除合同： 5.1因不可抗力致使不能实现合同目的（由于非乙方或甲方原因，致使合同实质性条款无法实现的）； 5.2当事人一方迟延履行主要债务，经催告后在合理期限内仍未履行； 5.3当事人一方迟延履行债务或者有其他违约行为致使不能实现合同目的； 5.4法律规定的其他情形。 (三) 解决争议的办法 合同履行期间，若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，向项目所在地（雅安市天全县）人民法院起诉。</p>
---	---	--------------	---

3.4.其他要求

采购包1：

履约能力要求（评审因素，按照评分标准细则进行得分或者扣分。具体内容详见磋商文件第五章“5.4.2.评审细则及标准”

- ） 1、供应商针对本项目提供的服务方案，包括但不限于：①项目组织方案；②项目实施重、难点分析；③人员岗前培训方案；④人员日常管理制度及考核制度；⑤设施设备安全操作制度；⑥食材验收制度；⑦食品留样管理制度；⑧营养搭配供餐方案。 2、供应商针对本项目提供的项目保障措施，包括但不限于：①服务质量保障措施；②食材成品质量保障措施；③成本控制措施；④投诉处理措施；⑤安全保障措施；⑥突发情况预估及解决办法。 3、供应商针对本项目配置的服务团队中具有中式烹调师或中式面点师（四级）及以上职业资格证书。 4、供应商具有类似项目的履约经验。