

### 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)：1,620,000.00

采购包最高限价(元)：1,620,000.00

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	食堂 餐饮服务	1.00 (项)	1,620,000.00	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	食堂劳务费用	1.00 (项)	620,000.00	总价	食堂劳务费用为可竞争费用(包含食堂工作人员工资及费用+管理费及税金+低值易耗品费用)，最高限价为 620000 元/年。
2	餐费	1.00 (项)	1,000,000.00	总价	餐费为不可竞争费用(包含工作日早、午餐)，固定报价 1000000 元，供应商报价时填写

					1000000 元，不可更改，供应商未按要求进行报价，视为无效响应。
--	--	--	--	--	------------------------------------

★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：食堂餐饮服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	服务内容及要求	<p>(一) 服务内容</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 食堂位置：成都市成华区华泰路 33 号。</li><li>2. 食堂设施设备：食堂水、电、气、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等现有设备由成交供应商管理并使用。</li><li>3. 食堂就餐人数：早餐 100 人左右，午餐 150 人左右。</li><li>4. 食堂以干部职工就餐服务为主，食堂应保证提供早、午工作餐服务。供应商应每周制定食谱，经采购人审核通过后实施，提供特色菜品，实现菜品多样化，供食堂就餐人员选择，只提供堂食服务。</li><li>5. 早餐标准： 饮料类：牛奶、豆浆。 面食类：包子、馒头、花卷各一种，面包或蛋糕或油条任选一种，面条（抄手、水饺、汤圆、米线、酸辣粉等每天轮流供应）。 菜品：四个素菜（泡菜、拌菜、炒菜、粗粮等）。 主食：稀饭一种，鸡蛋一种（卤鸡蛋、茶叶蛋、煎鸡蛋等品种每天轮流供应）、每周定期供应炒饭（蛋炒饭、芽菜炒饭等换品种每天轮流供应）。</li><li>6. 午餐标准： 主食：米饭。 菜品：四荤两素。 小吃：每天轮流供应一种小吃。 汤：一种。 水果：时令水果一种，根据季节变化可调整为酸奶一种。</li><li>7. 根据采购人需要，供应商可提供食堂自制食品的销售服务。</li><li>8. 就餐模式：自助式就餐模式。</li><li>9. 食堂水电气费用、公共区域维修改造、设备设施及厨杂用品维修更换费用由采购人承担。</li><li>10. 低值易耗品（至少包括：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）费用由供应商承担。</li><li>11. 食堂劳务费用包含工作日早、午餐产生的餐饮服务人员费用；工作日晚餐、会议、公务接待、临时性工作</li></ol>

		<p>餐等餐饮服务所产生的人员加班费和餐费由采购人与供应商另行协商签订补充协议后支付。</p> <p>12. 餐标：早餐 8 元/人，午餐 17 元/人。</p> <p>13. 供应商根据服务内容配备食堂工作人员，食堂劳务费用为可竞争费用（包含食堂工作人员工资及费用+管理费及税金+低值易耗品费用），最高限价为 620000 元/年。</p> <p>14. 餐费为不可竞争费用（包含工作日早、午餐），共计 1000000 元/年，实际餐费根据实际工作天数和用餐人数据实结算（餐费为不可竞争性费用，不允许供应商对此做任何变动）。</p> <p>15. 供应商在服务期限内，按采购人要求采购脱贫地区的农副产品，按照采购人的要求完成不低于 10% 的比例预留年度食堂食材采购份额（具体采购额度，服务方式，相关费用由采购人根据实际情况进行约定）。</p> <p>16. 投标报价=可竞争费用报价+1000000 元。</p> <p>（二）具体服务要求</p> <p>1. 供应商成交后为为食堂量身定做规范完善的管理服务方案及相关管理制度。</p> <p>2. 供应商根据服务内容配备食堂工作人员，人员配备要求：本项目食堂工作人员保证不得少于 9 人，其中项目负责人 1 人，厨师长 1 人，厨师 1 人，面点师 1 人，墩子 1 人，服务员 1 人，粗加工 3 人。服务期间，所有食堂工作人员必须全部具备有效期内的健康证（供应商中标后，签订合同前向采购人提供）。</p> <p>3. 供应商派往本食堂的工作人员必须政治思想合格，坚决拥护中国共产党的领导，无犯罪记录，未列入诚信黑名单，不得有违法乱纪行为。</p> <p>4. 负责食堂就餐现场的管理。</p> <p>5. 负责食堂内的环境卫生维护。</p> <p>6. 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>7. 供应商应确保食材来源可靠及安全，保证食品及消防安全，杜绝一切安全事故发生。因供应商及其工作人员造成采购人或任何第三方人身伤害、财产损失的，供应商应当承担全部赔偿责任，且还应承担给采购人造成的一切经济损失及法律责任（注：供应商在响应文件中提供承诺函原件并进行电子签章，格式自拟，否则视为无效投标）。</p> <p>8. 食堂服务总体要求</p> <p>（1）按“快捷、有序、方便”的要求配备食堂工作人员，满足工作人员就餐的需求。</p>
--	--	--

			<p>(2) 根据双方约定的餐标, 切实履行“质价相符”的原则。</p> <p>(3) 供应商中标后, 根据食堂的运行情况制定合理的节能管理措施, 降低食堂能耗成本。</p> <p>9. 食品卫生管理</p> <p>(1) 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> <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) 定期进行防“四害”处置。</p> <p>(4) 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。</p> <p>(5) 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。</p> <p>(6) 食堂工作人员每年进行一次体检, 持健康证上岗。</p> <p>10. 餐具、炊具和设备管理</p> <p>(1) 所有工作人员均应爱护食堂炊事用具, 不得损坏, 防止丢失, 并做到存放整齐, 使用得当。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 食堂的一切餐具和炊具, 工作人员均不得私自占用和自行外借。</p> <p>11. 食堂安全管理</p> <p>(1) 严格执行《中华人民共和国食品安全法》和 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的相关规定。</p> <p>(2) 实行原料进出库验收验发制度。</p> <p>(3) 餐用具使用后应及时洗净, 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。</p> <p>(4) 卫生检查每次都有记录。</p> <p>(5) 为保障食品安全, 供应商须坚持做好每日留样管理制度, 留样时间不低于 48 小时, 每个品种的留样量应能满足检验检测需要, 且不少于 125g。</p> <p>12. 供应商中标后, 向采购人提供相关应急措施:</p> <p>(1) 突发断水、断电、停气的应急措施。</p> <p>(2) 消防应急措施。</p> <p>(3) 食品卫生事件应急措施。</p> <p>13. 考核办法:</p> <p>(1) 供应商应制定不少于 5 天的菜谱报采购人审核备案, 每周一在食堂明显的位置公布本周菜谱, 接受采购人及就餐人员的监督。</p> <p>(2) 采购人有权对食堂服务每季度进行不少于 1 次的</p>
--	--	--	---

满意度调查，就餐人员调查人数应不小于 30 人，平均满意度不低于 80%。对就餐人员提出的合理化建议应积极响应，对存在的瑕疵，制定有效的改善措施并经采购负责人同意后实施，若供应商整改后，满意度仍低于 80%（不含 80%），或任意一月中采购人的就餐人员连续有三次进行投诉的，视为年度考核不合格，采购人有权单方立即终止服务合同，且不承担任何违约责任。

#### 14. 其他要求

(1) 服务期内，食堂水、电、气、食堂除四害、抽油烟机清洗、泔水垃圾处理费用由采购人承担，水、电、气、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等现有设备由供应商管理并使用，修理等产生的费用供应商向采购人报告同意后由采购人缴付；因供应商使用不当造成的损坏由供应商自行负责更换；采购人就餐区域空调、照明等日常管理由供应商负责，采购人负责监督，供应商有义务按照采购人要求做好日常管理工作。

(2) 供应商需将人员配备方案报采购人审核后方可实施，供应商拟委派的人员经采购人核准后方可上岗。若供应商在岗服务人员不符合采购人要求，采购人可要求供应商更换，供应商需无条件接受并在采购人要求的时间内完成人员更换。

(3) 供应商应按照采购人要求，负责组织服务人员的岗位培训。所有服务人员均需经过岗位培训且体检合格，经采购人核准后方可上岗。

(4) 需提前解除合同的，解除合同的一方应提前两个月书面通知对方，在办理交接期间，供应商应保障采购人食堂的正常运营。

(5) 供应商需对食堂进行装修、改造，需添置其它设备，由供应商向采购人提出书面申请，采购人同意后由采购人实施。

(6) 供应商应积极做好人员的安全防护教育，按采购人要求做好安全生产工作。供应商委派的服务人员在工作中受到伤害或遇到其他事故伤害时，所产生的责任及发生的所有费用均由供应商承担和解决，若采购人因此承担任何费用或责任，可向供应商全额追偿。

(7) 供应商工作开展不力，达不到服务要求时，采购人有权启动引退机制，当引退机制生效时供应商应在二十日内做好退场准备，并在采购人与新的服务供应商签订合同后七日内办理交接。在采购人与新的服务供应商签订合同且完成交接前，供应商有义务按采购人要求继续正常提供食堂服务。

(8) 因供应商原因导致的安全事故（包括但不限于食品安全事故、火灾事故等），供应商自行承担由此导

		<p>致所有责任及采购人或第三方的全部损失，且采购人可单方面解除合同并追究供应商违约责任。</p> <p>(9) 供应商自主采购食材，自我把控食材来源并严格执行《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，在本项目合同执行过程中供应商应向采购人提供食材采购的厂家清单及资质，并可追溯原产地。</p> <p>15. 食材、原材料采购要求：</p> <p>(1) 总体要求：本项目所有需供应商采购的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地卫生、食品部门颁发的最新现行相关标准，并在供货时按要求提供产品所涉及的《生猪定点屠宰证》、《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。供应商所配送产品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，保证所配送产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。</p> <p>(2) 具体要求：</p> <p>① 畜肉类：供货时须提交《生猪定点屠宰证》、《动物防疫条件合格证》，提供当批次有效的动物检疫合格证、肉品品质检验合格证复印件，当天屠宰且不能是冻肉，应符合猪肉溯源体系的要求并有动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章或“肉证一码通”二维码；猪肉分别符合标准 GB/T9959.1《鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉》、GB/T9959.2《鲜、冻猪肉及猪副产品第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉》；牛肉符合 GB/T 17238《鲜、冻分割牛肉》；羊肉符合 GB/T 9961《鲜、冻胴体羊肉》；所有肉类符合 GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；肉食品必须新鲜无变质，兽药残留限量符合 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》及 GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》。</p> <p>② 禽肉类：为当日宰杀，肉品必须新鲜无变质，符合 GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》。如果采购人要求配送冻货，应符合国家相应标准，计重为除冰后的净重。</p> <p>③ 禽蛋类：必须保证禽蛋新鲜、清洁卫生、无破损（有生产日期），食品安全符合标准 GB2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，包装与标识应符合标准 SB/T 10895《鲜蛋包装与标识》。</p> <p>④ 蔬菜、水果类：蔬菜应为新鲜蔬菜，且能够溯源。蔬菜卫生质量要求符合标准 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，并按采购人要求提供</p>
--	--	--

			<p>主要产品的快速检验合格证明。水果产品必须符合农产品质量安全标准，根据采购人要求提供应季水果。</p> <p>⑤牛奶类：符合国家、行业食品管理规定及标准的合格产品。食品安全分别符合 GB25190《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB19302《食品安全国家标准发酵乳》，按采购人要求标准提供和运送。</p> <p>⑥调味品、干杂、糕点类：符合国家、行业食品管理规定及标准的合格产品。产品均须有食品生产许可证号、生产日期、质量合格证、生产厂家，符合食品标签规定的定型包装食品。符合国家与行业相应等级的检验标准。保质期符合国家或行业规定。调味品、干杂食品安全符合符合 GB2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；糕点类食品安全符合 GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》。</p> <p>⑦熟肉制品食品安全符合 GB 2726《食品安全国家标准熟肉制品》。</p> <p>⑧粮油类： 大米质量符合 GB/T 1354《大米》规定； 面粉质量符合 GB/T 1355《小麦粉》规定。 食用油为非转基因物理压榨菜籽油，定型包装，须符合 GB/T 1536《菜籽油》的规定。</p> <p>⑨水产品类： 所有水产品均应符合 GB 2733《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》的规定，污染物限量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，兽药残留限量符合国家相关标准 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》。</p> <p>★16. 供应商须承诺若取得中标资格，则在签订合同后30日内办理本项目食堂《食品经营许可证》，采购人协助提供办理《食品经营许可证》时需由采购人提供的相关材料。若供应商因自身原因无法办理《食品经营许可证》，导致食堂无法经营的，采购人有权解除合同，并追究供应商违约责任（注：供应商投标时在响应文件中提供承诺函原件，格式自拟，否则视为无效投标）。</p> <p>17. 供应商应购买食品安全责任险保额不低于2000万元/年，服务期间供应商因为违规操作所发生的一切人身、财产损失与采购人无关。（注：供应商投标时在响应文件中提供承诺函，格式自拟，否则视为无效投标）</p>
2	★	其他要求	<p>1. 本项目涉及的相关标准及规范，若国家有最新出台的标准和规定、或有废弃或不存在的标准，则按国家最新标准和规定执行。</p>

			2.如在合同服务期限内，采购人发生搬迁事务，采购人有权提前解除合同且不承担任何责任。
--	--	--	--

### 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
1	★	其他商务要求	1.付款进度安排（因系统格式固化原因，本项目付款进度安排以此为准）： 合同签订完成后，每月结算一次。每月15日前，通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。（当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费，当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的1/12，当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算）

#### 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	三年，合同一年一签，本合同期满并经采购人考核合格后，双方可续签第二年合同。
2	★	服务地点	采购人指定地点
3	★	验收、交付标准和方法	（1）符合国家现行技术规程、规范。（2）按国家有关规定以及采购文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收。（3）其他未尽事宜应严格按照《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）的要求进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5		付款进度安排	1、合同签订完成后，每月结算一次，达到付款条件起15日内，据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。 （当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费，当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的1/12，当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算） 2、每月结算一次，达到付款条件起15日内，据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。（当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费，当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的1/12，当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算） 3、每月结算一次，达到付款条件起15日内，据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。（当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费，当月食堂劳务费为合同劳务费总金额

			<p>的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>4、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>5、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>6、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>7、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>8、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>9、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>10、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>11、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p> <p>12、每月结算一次, 达到付款条件起 15 日内, 据实结算说明为通过银行转账的形式支付上个月的食堂费用。(当月食堂费用=当月食堂劳务费+当月餐费, 当月食堂劳务费为合同劳务费总金额的 1/12, 当月餐费为实际工作天数和用餐人刷卡次数数据实结算)</p>
6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>一、违约责任: 1. 如因食材质量不符或品种不符合订单要求, 所造成的损失由成交供应商承担 (订单不明所造成的损失除外)。</p> <p>2. 供应商配送食材违反国家食品卫生标准的, 采购人有权解除合同, 所造成的损失由成交供应商承担。3. 双方必须遵守本合同并</p>

			<p>执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。4.如因供应商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采购人造成损失或侵害，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，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。5.供应商无正当理由未响应采购人的整改要求的，应当按照年度食堂服务费的1%/次向采购人支付违约金；前述情形出现3次以上的，采购人有权解除本合同，并要求供应商按照年度食堂服务费的20%承担违约责任。6.除特别约定的违约责任外，供应商提供的服务不符合本项目需求或相关要求的，供应商应按月度食堂服务费的1%/次（项）向采购人支付违约金；违约金不足以弥补采购人损失的，供应商应当赔偿。7.因供应商违约导致其应向采购人支付违约金的，采购人有权直接从应付供应商的费用中抵扣。二、争议解决办法：1、协议履行过程中发生争议，双方应本着平等互利的原则友好协商解决，如果协商不成，则将争议提交采购人所在地人民法院，通过诉讼方式解决。</p>
--	--	--	--

### 3.4.其他要求

#### 采购包1:

1. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供食堂服务的整体方案，内容包括：①服务理念及定位目标；②人员配备及供应商机构设置；③服务流程安排；④服务内容分析；⑤各项指标的承诺及完成保障措施； 2. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供管理制度，内容包括：①食品安全管理制度；②人员管理制度；③厨房卫生清洁管理制度；④设施设备安全操作制度及设备维护管理制度； 3. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供应急预案，内容包括：①食品安全事故应急预案；②员工人身等安全管理的应急预案；③停水、停电、停气应急预案；④火灾应急预案；⑤自然灾害应急预案；⑥各种突发性事件的应急预案； 4. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供其他服务措施，内容包括：①节能降耗措施；②菜品、口味定期更换及提升方案；③培训机制；④供应商内部考评标准；⑤劳动争议处理流程及相关措施； 5. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供食材验收及仓储管理方案，内容包括：①食材及配料验收流程；②食材安全查验(溯源)管理措施；③仓储管理措施及食材出入库管理措施； 6. 供应商具有类似业绩，配置相关人员及车辆。