

项目编号：N5110112025000033

项目名称：政务大厅午餐服务采购项目

采购需求

第一章招标项目技术、服务及其他商务要求

一、招标编号：N5110112025000033

二、招标项目：政务大厅午餐服务采购项目

三、项目技术、服务、商务及其他要求：

（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）：1,670,000.00

采购包最高限价（元）：1,670,000.00

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	就餐服务	1.00 (项)	1,670,000.00	餐饮业	否	否	否	否	否

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	就餐服务	项	%	100.00	百分比	报价要求详见“报价表”中的内容。

★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：就餐服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		无	无

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		项目要求	（一）项目服务内容及要求 ★1. 本项目为内江市东兴区行政审批局政务大厅（含内江市东兴区行政审批局及入驻区政务服务大厅单位）工作人员（目前，人员数量为253人）提供午餐（注：午餐即为工作餐）就餐服务。供应商向采购人工作人员提供的午餐就餐服务是以“食堂”的方式提供“中餐”。供应商应每周制定食谱，提供特色菜品，实现菜品多样化供职工选择。本项目以实际就餐人员数量，经采购人确认无误后，据实结算（即：就餐服务费的金额=实际就餐人员数量×工作餐的单价，工作餐的单价=基准价格×结算率。）。本项目预算金额为1,670,000.00元/年（注：本项目服务年限为3年，合同一年一签。）。 ★2. 为了确保职工上午下班后能尽快用餐，保证职工合理的午休时

		间，才能有利于职工在下午工作中有良好状态，保障工作服务质量，故供应商提供就餐的地点距离内江市东兴区行政审批局应在 0.5 公里范围之内。 ★3. 本项目午餐就餐场地由供应商提供。就餐场地：基本就餐保障面积不低于 300 平方米（不含厨房）。采购人与供应商签订的合同中须载明就餐场地面积及地址，并按照合同中载明的就餐场地面积及地址提供就餐服务。本项目履约过程中供应商不得更换就餐场地，确需更换就餐场地的，供应商须提前一个月向采购人进行书面汇报，经采购人同意后方可更换就餐场地。如因供应商场地原因导致采购人无法正常用餐或不满足采购人就餐要求的，采购人视为供应商违约，采购人有权终止本项目合同，采购人且不再与供应商续签本项目服务年限内的合同，同时有权追究供应商的责任及赔偿。 4. 供餐标准及要求 4.1 午餐标准： 4.1.1 供餐时间：12:00--13:00。 4.1.2 就餐标准：每餐菜品不少于二荤二素一汤、水果。 4.2 供餐时间如有调整，供应商应按照采购人通知及时作出相应的调整。 4.3 非工作日（公休日及节假日）需要安排供餐或需安排接待用餐的，供应商应按照采购人提前通知的就餐人数及就餐标准供餐。 4.4 每月菜品根据季节和实际需求予以调整，每周间隔翻新。每周五向采购人报送下周食谱计划进行确定，及时调整不合理的食谱计划。 ★5. 供应商根据采购人要求的餐标，向采购人按时按要求供餐，并负责食堂就餐秩序和就餐现场管理。 ★6. 食品卫生管理 6.1 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。 6.2 严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部有关饮食卫生制度。 6.3 实行原料进出库验收验发制度。 6.4 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。 6.5 卫生检查每次都有记录。 ★7. 人员要求： 7.1 供应商针对本项目配置的人员应身体健康、精神面貌佳、服务态度好、责任心强、无不良行为。在本项目签订采购合同前，成交的供应商向采购人提供人员的有效健康证原件后方可上岗。供应商按照要求及时更换不能胜任工作的人员，负责处理和承担本合同期内的服务人员的所有劳资纠纷及调解与供应商履行本合同而产生的有关纠纷，所涉及的费用全部由供应商承担。 7.2 供应商应配置满足本项目就餐服务所需的人员数量。 ★8. 供应商完成本项目所需的全部费用均包含在报价中，包含但不限
--	--	--

		于食材成本、人员工资（含保险）、设施设备、就餐场地费、厨具、餐具、清洁消毒、水、电、气、服装费、培训费、管理、税费、合理利润等。采购人不再支付其他任何费用。 ★9. 食品安全要求 9.1 供应商须保证采购的食材（食品）可被追溯。 9.2 就餐的食品质量必须符合国家、行业相关标准和强制性规定要求，供应商及服务人员对食品及质量安全负责：若因食材本身质量问题或食材操作失误造成的食品安全事故，由供应商承担全部责任，并赔偿采购人相应损失，且采购人有权终止本项目合同，如因供应商及服务人员造成采购人食品安全事故，由供应商及服务人员承担全部责任并赔偿采购人相应损失，涉嫌犯罪的，采购人有权将直接责任人移送司法机关处理。 ★10. 食堂环境安全要求 10.1 承担食堂环境的各项安全风险，有明确的风险防范机制。 10.2 食堂保持通道和出口的通畅。 10.3 确保就餐人员在就餐环境安全的要求，包括但不限于消防安全、就餐人员秩序、地面防摔防滑等。如因供应商及厨师团队人员的原因对就餐人员造成人身伤害的，采购人有权从服务费用中扣除相应费用并向供应商要求赔偿。 11. 工作时间：供应商所有服务人员工作时间及具体休假时间由采购人根据国家有关规定及实际工作需要做具体安排。 ★12. 本项目供应商在成交后，根据实际地点向采购人提供有效的《食品经营许可证》或《食品经营许可备案电子证书》。 ★13. 本项目的合同执行过程中，如中央、省级、市级以及相关部门要求落实有关政策规定的，供应商按政策规定执行（含终止合同），采购人不承担违约责任及赔偿。 ★（二）考核要求 1. 服务考核：采购人依据《考核标准》每月对成交供应商提供的就餐服务进行考核，在本项目实施过程中，采购人可根据项目实际情况对考评的内容进行合理调整，经双方达成一致后，并将调整后的考核内容纳入考核中。 2. 考核方式：由采购人组织，考核方式不限。 3. 《考核标准》月考核分值总分为 100 分，考核等级划分如下： ①合格：月考核总得分≥90 分； ②不合格：月考核总得分<90 分；采购人将以书面形式告知成交供应商在要求限期内予以整改，成交供应商拒不整改或未在规定的时间内完成整改或整改 2 次后仍然无法达到要求的，采购人有权终止本项目合同。采购人且不再与供应商续签本项目服务年限内的合同，并不承担任何违约责任及赔偿。 《考核标准》 <table><tr><td colspan="5">考核时间：</td></tr><tr><td>序</td><td>考核</td><td>考核内容</td><td>扣分标准</td><td>考</td></tr></table>	考核时间：					序	考核	考核内容	扣分标准	考
考核时间：												
序	考核	考核内容	扣分标准	考								

			号	名称			核扣分
			1	服务质量	按时、按规定、按标准供应饭菜，中途补充要及时不断档。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			2		每月发放餐饮管理服务 工作满意率调查意见单，满意率达 80% 以上。	满意率不符合要求的扣 5 分/次。 供应商在收到采购人的书面通知后在规定的时间内对不达标的事项进行整改，供应商拒不整改或未在规定的时间内进行整改或整改两次后仍不合格的，采购人有权单方面终止本项目合同，并不承担任何违约责任及赔偿。	
			3		与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体冲突行为，及时妥善处理服务对象的投诉。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			4	食品安全	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。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			5		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。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			6		加工深海产品必须严防深海产品及其加工用具、容器等污染其他食品和器具。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			7		凉拌菜必须在专用凉菜制作间操作加工；凉菜制作间冰箱只能存放凉菜成品。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			8		严格执行蔬菜先洗后切的食品卫生管理制度。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	

			9		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。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			10		严禁未达标食品和腐烂变质菜品上桌，不得发生一起食物中毒和腹泻事件。	每出现一次不符合要求的，扣 10 分/次。	
			11		生吃要鲜，保证卫生、 无菌。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			12		热菜要熟，保证卫生、 无菌。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			13		菜品不得有异味、腥、 膻、臭味等。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			14		食堂食材应按规定留样，留样时间必须保存 48 小时。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			15		严格遵守国家质检总局规定，不得使用违禁食品。	出现一次不符合要求的扣 10 分，同时采购人有权终止本项目合同。采购人且不再与供应商续签本项目服务年限内的合同，并不承担任何违约责任及赔偿。	
			16	卫生要求	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。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			17		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。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			18		凡接触食品的员工，加工操作前必须用皂液洗手，并用流水冲净。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			19	餐具消毒	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、三冲、四消毒、	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	

					五洁净、六烘干顺序操作，开餐前餐具不得有污迹。		
			20		所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒。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。	每出现一次不符合要求的，扣 5 分/次。	
			—		考核总得分：分 (注：当月考核总得分=100 分-考核扣分。)		

注：1. 以上带“★”的条款为实质性要求，不允许负偏离，如有负偏离作无效响应处理；

2. 以上未带“★”的条款为一般条款，负偏离将影响供应商得分。

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
2	★	服务地点	内江市东兴区
3	★	验收、交付标准和方法	1. 验收由采购人组织，供应商配合进行：验收标准按国家有关规定以及采购人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；采购人与供应商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，由采购人在采购与响应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；验收时如不能满足相关规范标准及采购人使用要求或其它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，或由采购人与供应商双方签署备忘录，此现场记录或备忘录可用作有效证据，由此产生的时间延误与有关费用由供应商承担，验收期限相应顺延；如质量验收合格，双方签署验收报告。 2. 如经供应商在采购人规定的范围内未完成或不能达到合同约定的质量标准，采购人视作供应商不能按照项目要求进行履约，须支付违约金给采购人，采购人还可依法追究供应商的违约责任。由采购人在采购与响应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。 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。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、预付款，合同签订后成交供应商向采购人提供完整的发票，采购人按程序办理支付手续完成后向成交供应商支付合同总金额的 40% 作为预付款，达到付款条件起 7 日内，据实情况说明为以本项目实际就餐人员数量为准，经采购人确认无误后，据实结算。

			2、就餐服务费，本项目采购人以“每3个月”为周期的方式，向供应商支付一次费用，供应商向采购人提供完整的发票，采购人按程序办理支付手续完成后【说明：①已支付的预付款将在本项目应支付的服务费中作相应扣除，直至预付款扣完为止，再支付本项目合同总金额减去预付款后剩余的金额。②因成交供应商造成本项目合同终止或解除的，成交供应商应当将采购人已支付但未产生的服务费用全额退还。】，达到付款条件起7日内，据实情况说明为以本项目实际就餐人员数量为准，经采购人确认无误后，据实结算
6	★	违约责任与解决争议的方法	（1）违约责任：①采购人无正当理由拒绝接受服务，采购人向供应商偿付合同价的5%的违约金；②如因采购人原因导致变更、中止或者终止本合同的，采购人应当向供应商偿付合同价的5%，以此作为赔偿或者补偿。③供应商在合同签订后因自身原因不能提供服务的，供应商除向采购人支付合同价的5%的违约金外，还须全额退回采购人已支付的预付款；④供应商偿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。（2）争议解决办法：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，由当事人依法维护其合法权益，并由合同履行地人民法院裁定。

3.4. 其他要求

采购包1:

1. 供应商在响应文件中提供符合本项目要求的项目方案。内容包括：（1）供应商对本项目提供的项目管理制度，内容包括：①项目管理制度项目机构设置，②项目机构设置；（2）供应商对本项目提供的服务质量管理方案；（3）供应商对本项目提供的食堂环境管理方案，内容包括：①食堂用餐环境管理，②食堂操作间卫生管理；（4）供应商对本项目提供的食品管理方案，内容包括：①食品质量安全，②原材料储藏及操作管理；（5）供应商对本项目提供的项目应急预案，内容包括：①食品卫生突发事件应急预案，②停电、停水、停气应急预案，③火灾应急预案。2. 供应商具有与本项目类似的项目业绩。