

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）：550,000.00
采购包最高限价（元）：550,000.00

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	C03040 000 人才 服务	2026年 乡镇临聘 人员外包 项目	1.00（项 ）	550,000. 00	其他未列 明行业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：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	2026年乡镇临聘人员 外包项目	1.00（项）	550,000.00	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：2026年乡镇临聘人员外包项目

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	项目概况	1、项目名称：2026年乡镇临聘人员外包项目 2、采购方式：竞争性磋商 3、采购预算：550000.00元 4、资金来源：县财政资金 5、所属行业：其他未列明行业

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

（一）服务内容

- 1.供应商须提供工作日及部分节假日早、中、晚三餐的制作及就餐服务、会议用餐、活动用餐等服务和食堂及设施设备的清洁卫生服务，以及食堂设施设备管理等。
- 2.供应商须保证职工食堂正常用餐，不得对外经营，供应品种、饭菜质量，须满足采购人一般性就餐和节假日职工值（加）班就餐需求。
- 3.所有食材均由采购人采购供应，食材搬运由配送供应商负责运至指定地点，采购人安排人员验收食材数量及种类，供应商负责验收食材质量。食材原则上6:00~9:00配送。

（二）供餐要求

- 1.就餐人数：具体以实际驻点就餐人员人数为准。
- 2.供餐品种及时间
供应商须根据采购人要求制定菜谱，逐步增加特色菜品，实现菜品多样化，做到营养均衡、搭配科学、美味可口。具体菜品以采购人审核后的菜谱为准，菜品根据季节和实际需求予以调整安排。

类型	种类	供应时间
早餐	4个品种及以上菜品，轮流提供馒头、包子、糍粑等面食，每日提供酥油茶、牛奶、鸡蛋、稀饭等热饮和主食，每日提供素菜、拌菜、小菜至少3种。	8:00-9:00
午餐	2荤1素1汤、主食2种（米饭或者面食）。	12:00-14:00
晚餐	2荤1素1汤，主食2种（米饭或者面食）	17:30-19:00
特殊情况	特殊情况用餐，以采购人要求为准，如特训期间可安排营养餐。	以采购人确定时间为准

（三）人员配置要求

- 1、人员技术要求：严格按照各种出菜成品标准、菜式规定要求、烹调方法烹制菜肴，保证菜品质量，达到味感、质感、观感、营养卫生的标准。掌握所烹制菜系的基本特点，熟知厨房提供菜式的烹制要领和技术要求。
- 2、年龄要求：供应商提供的所有厨师须符合《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。厨师团队人员经采购人审核同意后方可上岗。
- 3、其他配置要求：①本项目的食堂工作人员必须政治思想合格，无犯罪记录，供应商必须严格管理工作人员，食堂工作人员不得有违法乱纪行为。
②供应商须承诺成交后签订采购合同前向采购人提供全体服务人员有效的身份证复印件和健康证。

（四）食堂管理要求

- 1.供应商提供针对性的餐饮预防实施方案，能够满足安全、高效地预防鼠害、蟑螂等的发生。
- 2.供应商负责对各驻点食堂的日常工作及人员做好管理工作；负责食品质量、消防卫生等安全工作，负责食品安全、操作安全和人身安全。
- 3.食堂保洁：执行就餐区、工作区的保洁工作，保证就餐区的清洁度和舒适度，

1	★	服务内容及其他要求	工作区按要求做好卫生及安全保障工作（包括就餐区、过道、后厨区卫生等）。 4.供应商负责将每餐所产生的垃圾、泔水清运至存放点，并做好清运沿途（清理垃圾清运中撒漏的垃圾物：油渍、污渍、水渍或其他垃圾等）和容器（设备）的保洁、消毒、安全工作，保证无安全隐患。 5.如因供应商未及时清理撒漏垃圾而造成的人员伤亡及财产损失由供应商承担全责。垃圾清运由本项目供应商负责搬运至采购人指定的垃圾、泔水清运点，清运时间：每天19:00～20:00。 （五）质量要求 1.食品质量要求 1.1供应商应当根据就餐情况确保菜品花色品种，确保职工就餐质量。 1.2不定期更换菜品，满足职工就餐需求，菜品要求每周不重复。 1.3设立饭菜质量投诉意见箱或由就餐员工出任食品质量监督员。 1.4定期对饭菜的质量、味道、品种、数量等进行检查和调查，并根据检查、调查情况进行调整。 1.5每天（餐）食材、食品必须按照国家规定由专人负责进行留样并做记录，且在专用冰箱中保存。 2.食品安全管理及卫生标准 2.1严格按照《中华人民共和国食品安全法》和GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》的规定，拟定适用的食品安全管理制度。 2.2实行安全责任制，食品质量按照食品卫生法的规定、采购人的要求执行，确保食品安全，做好食品卫生消毒工作。 2.3杜绝不合格的食品流入食堂，为防止交叉感染，所有餐具每天消毒并存放在消毒柜中。 2.4在食物加工过程中严格将生食和熟食所使用的餐具分开。 2.5供餐完毕后，将所有的食物放入保鲜盒或加上保鲜膜后放入冰柜中。 （六）安全、消防要求 1.安全要求 1.1供应商员工在上岗前必须经过食品卫生、安全生产、消防安全和操作规程等培训，使每个点位员工熟知食品卫生、安全规则、消防知识等。 1.2做好设施设备的检查工作，每天负责检查冰箱、消毒柜、蒸饭柜等设备是否正常运行，在供餐结束后应关闭水电气；专人负责每日餐厅厨房安全检查工作并做好文档记录工作。 1.3每天负责检查就餐区的空调等设施设备运行情况，在供餐完毕后关闭所有电源；每周对所有设施设备进行检查，发现异常情况立即向采购人报告。 1.4定食堂管线维护检修措施，针对下水道防堵、防漏及食堂电路管线防老化等方面提供切实可行的措施，在发现存在隐患或问题及时通知采购人。 1.5供应商应教育员工自觉遵守安全规章制度；班前、班中不得饮酒和服用违禁药品。 2.消防要求 2.1做好消防安全工作，消除火灾隐患。 2.2在食堂内配备火灾报警、火灾防护及消防器材，提高火灾的防范能力。
---	---	-----------	--

		2.3积极对食堂员工进行消防知识和食堂内的设施设备正确使用方法的培训，确保每个员工都懂得基本的消防知识。 （七）其他服务要求 1.供应商须委派专业厨房工作人员及食堂管理服务人员对采购人食堂提供食堂管理服务，并配合采购人办理食堂经营许可证。 2.供应商应根据实际情况及采购人确定的菜品要求向采购人递交相应的食材采购计划清单； 3.厨房专业设备在采购人交付供应商后，在日常使用过程中因人为损坏而产生的维修费用由供应商负责。 4.供应商应按国家规定与本项目全体员工签订《劳动合同》，提供的食堂劳务人员供应商应是聘用的正式员工，不得配备临时工或劳务派遣人员；并按国家要求给劳务人员购买五险、按时足额支付人员工资，在履约过程中产生的纠纷由供应商自行负责。 5.供应商在项目履约过程中必须遵守采购人的所有规章制度。
2	与供应商履约相关的其他要求	1、服务方案，包含：①组织管理机构设置方案（包括：人力资源管理和财务管理、质量卫生安全等）；②员工绩效管理方案(包括：行为规范、岗位职责、奖惩等)；③服务质量管理方案(包括：食品质量、卫生安全、食品留样等)；④应急处置方案(包括：停水、停电、停气等)；⑤安全管理方案（明确安全责任、安全教育演练等）；⑥菜式出品方案（包括：食谱规范、保障菜式多样化、保障菜肴质量营养与健康、满足公务接待要求等）。 2、履约能力：供应商为本项目提供类似项目业绩经验。 3、项目团队人员：供应商为本项目提供人员配置服务团队 4、服务承诺：①供应商承诺在收到采购人的紧急通知后30分钟内，增派服务人员到达现场； ②供应商承诺在采购人有重大接待任务需要场地支持时，能在24小时内转移到成交人场地进行接待。

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	雅江县境内，采购人指定地点。
3	★	验收、交付标准和方法	采购人组织验收，中标供应商配合；按采购文件的质量要求和技术指标、中标供应商的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；采购人、中标供应商如对服务要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在招标与投标文件中按服务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；采购人按照食堂劳务服务工作考核办法每月月末对中标供应商进行考核验收；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、合同签订后，成交供应商须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的50.00% 2、服务人员到岗后，成交供应商须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的45.00% 3、服务完成且验收合格后，成交供应商须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的5.00%
6	★	违约责任与争议解决的方法	（1）甲乙双方必须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）如因乙方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，至少包含甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。（3）签订合同后乙方不履行合同或履行合同不符合甲方要求的，甲方要求乙方限期整改完善，如乙方拒不整改或者整改后仍不符合合同约定或甲方要求的，甲方有权单方解除本协议，并要求乙方承担合同总额10%的违约金；给甲方造成损失的，乙方应予以赔偿，并依法承担相应的法律责任。（4）违约方应赔偿守约方的经济损失，包括但不限于守约方直接遭受的经济损失、代违约方赔偿（或支付）第三方的全部款项，以及因合理维护权利所产生的诉讼费、仲裁费、律师费、鉴定费、公证费、保全费、执行费等全部费用。 解决争议的方法：履行本合同过程中，发生的与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商不成的，双方均有权向甲方所在地法院提起诉讼。（注：甲方指采购人，乙方指成交供应商）。

3.4.其他要求

采购包1：

供应商在编制响应文件时，因系统固化或其他原因无法在现有格式上编辑或增加内容时，可在供应商应提交的相关证明材料中提供。