

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）：1,360,000.00

采购包最高限价（元）：1,360,000.00

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	花源街道机关食堂 2026年9月至2028年8月餐饮及食堂运营外包服务	1.00 (项)	1,360,000.00	餐饮业	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	花源街道机关食	1.00 (项)	1,360,000.00	总价	无

	堂 2026 年 9 月至 2028 年 8 月餐饮 及食堂运营外包 服务				
--	--	--	--	--	--

★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： 河源街道机关食堂 2026 年 9 月至 2028 年 8 月餐饮及食堂运营外包服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标								
1		技术要求（功能和质量要求）	（一）服务内容 ★1、服务形式：供应商提前统计早餐、午餐、晚餐就餐人数及种类，按照采购人需求制作餐食，并提供厨房及食堂的保洁服务。 2、食堂就餐人数：每天就餐人数人员约 125 人左右（根据实际就餐情况调整）。 3、法定节假日用餐根据采购人值班人数合理搭配餐品。 4、就餐模式：实行自助和自选定量供应相结合的就餐方式。 ★5、就餐时间：早餐：08:00-09:00；午餐：12:00-13:00；晚餐：17:00-18:00； 6、就餐标准： （1）早餐： <table><tr><td>类别</td><td>要求</td></tr><tr><td>主食</td><td> （1）饮料类：牛奶（盒装纯牛奶）、鲜榨豆浆（黄豆、花生、黑豆）。 （2）面食类：包子（洋葱、小葱、芽菜、香菇、莲白、红糖等馅料每天轮流供应）、馒头（百味馒头、玉米馒头、南瓜馒头、荞面馒头、红薯馒头等每天变换轮流供应）、花卷（百味花卷、椒盐花卷、果酱花卷、葱花花卷每天变换轮流供应）、自制面包或蛋糕、面条（抄手、水饺、汤圆、米线、酸辣粉每周变换轮流供应）。 （3）菜品：四个素菜（炒菜、泡菜、拌菜等时令蔬菜每周轮换供应）。 （4）主食：稀饭每天一种（南瓜、蔬菜、皮蛋瘦肉粥、小米、黑米、八宝、绿豆、红豆、红薯、玉米、紫薯等品种每天变换轮流供应），鸡蛋一种（白水鸡蛋、茶叶蛋、煎蛋、卤蛋每天变换轮流供应）。 稀饭、牛奶、豆浆、鸡蛋、盐蛋、包子、馒头、花卷、小菜、咸菜；面食类：抄手、水饺或面条(绍子面、排骨面、牛肉面等多样品种)；以不浪费为原则，供职工吃饱为止。 </td></tr></table> （2）午餐：标准配置为四荤两素一汤。 <table><tr><td>类别</td><td>要求</td></tr><tr><td>主食</td><td>白米饭、炒饭或粗粮饭，以不浪费为原则，</td></tr></table>	类别	要求	主食	（1）饮料类：牛奶（盒装纯牛奶）、鲜榨豆浆（黄豆、花生、黑豆）。 （2）面食类：包子（洋葱、小葱、芽菜、香菇、莲白、红糖等馅料每天轮流供应）、馒头（百味馒头、玉米馒头、南瓜馒头、荞面馒头、红薯馒头等每天变换轮流供应）、花卷（百味花卷、椒盐花卷、果酱花卷、葱花花卷每天变换轮流供应）、自制面包或蛋糕、面条（抄手、水饺、汤圆、米线、酸辣粉每周变换轮流供应）。 （3）菜品：四个素菜（炒菜、泡菜、拌菜等时令蔬菜每周轮换供应）。 （4）主食：稀饭每天一种（南瓜、蔬菜、皮蛋瘦肉粥、小米、黑米、八宝、绿豆、红豆、红薯、玉米、紫薯等品种每天变换轮流供应），鸡蛋一种（白水鸡蛋、茶叶蛋、煎蛋、卤蛋每天变换轮流供应）。 稀饭、牛奶、豆浆、鸡蛋、盐蛋、包子、馒头、花卷、小菜、咸菜；面食类：抄手、水饺或面条(绍子面、排骨面、牛肉面等多样品种)；以不浪费为原则，供职工吃饱为止。	类别	要求	主食	白米饭、炒饭或粗粮饭，以不浪费为原则，
类别	要求										
主食	（1）饮料类：牛奶（盒装纯牛奶）、鲜榨豆浆（黄豆、花生、黑豆）。 （2）面食类：包子（洋葱、小葱、芽菜、香菇、莲白、红糖等馅料每天轮流供应）、馒头（百味馒头、玉米馒头、南瓜馒头、荞面馒头、红薯馒头等每天变换轮流供应）、花卷（百味花卷、椒盐花卷、果酱花卷、葱花花卷每天变换轮流供应）、自制面包或蛋糕、面条（抄手、水饺、汤圆、米线、酸辣粉每周变换轮流供应）。 （3）菜品：四个素菜（炒菜、泡菜、拌菜等时令蔬菜每周轮换供应）。 （4）主食：稀饭每天一种（南瓜、蔬菜、皮蛋瘦肉粥、小米、黑米、八宝、绿豆、红豆、红薯、玉米、紫薯等品种每天变换轮流供应），鸡蛋一种（白水鸡蛋、茶叶蛋、煎蛋、卤蛋每天变换轮流供应）。 稀饭、牛奶、豆浆、鸡蛋、盐蛋、包子、馒头、花卷、小菜、咸菜；面食类：抄手、水饺或面条(绍子面、排骨面、牛肉面等多样品种)；以不浪费为原则，供职工吃饱为止。										
类别	要求										
主食	白米饭、炒饭或粗粮饭，以不浪费为原则，										

				供职工吃饱为止。
			荤菜	(1) 小吃：黄金大饼、糯米糕、冰粉、龟苓膏、凉面、抄手、水饺、米线、酸辣粉、麻圆、南瓜饼、玉米饼、红薯饼、窝窝头、绿豆汤、酸梅汤、枸杞银耳汤、红豆果仁汤、雪梨汤、银耳汤等小吃根据季节变换每天轮流供应一种。 (2) 粗粮：玉米、山药、红薯、土豆、芋儿、南瓜等粗粮根据季节变换每天轮流供应一种。 (3) 水果：时令水果一种(可根据季节变化和就餐人员需求调整为酸奶一种)。 (4) 菜品应包括但不限于烧菜、蒸菜、炒菜、凉菜等类型，菜品搭配每天轮换，每周须推出至少 1 道新菜品。 (5) 供应商须在每周五前制定下周的菜单并通过采购人确认。 (6) 丸子或合成肉类(如蟹肉棒、鱼丸)不得作为肉类食材；营养菜、开胃菜根据季节时令蔬菜轮流供应，详细菜单搭配见公司菜谱。 (7) 以川菜口味为主，根据实际就餐人数备餐。
			素菜	以炆炒、凉拌、蒸等方式制作，根据实际就餐人数备餐。
			汤	荤素搭配，咸淡适中。
			(3) 晚餐：标准配置为两荤两素一汤。	
			类别	要求
			主食	白米饭或粗粮饭，以不浪费为原则，供职工吃饱为止。
			荤菜	(1) 菜品应包括但不限于烧菜、蒸菜、炒菜、凉菜等类型，菜品搭配每天轮换，每周须推出至少 1 道新菜品。 (2) 供应商须在每周五前制定下周的菜单并通过采购人确认。 (3) 丸子或合成肉类(如蟹肉棒、鱼丸)不得作为肉类食材；营养菜、开胃菜根据季节时令蔬菜轮流供应，详细菜单搭配见公司菜谱。 (4) 以川菜口味为主，根据实际就餐人数备餐。 (5) 可根据实际情况只供应抄手、水饺、面条、凉面、稀饭等小吃。
			素菜	以炆炒、凉拌、蒸等方式制作，根据实际就

		餐人数备餐。
汤		荤素搭配，咸淡适中。
★4、就餐人员及餐费标准：（不可竞争费用） （1）早餐标准：8元/人/餐；根据用餐人数据实结算。 （2）午餐标准：17元/人/餐；根据用餐人数据实结算。 （3）晚餐标准：12元/人/餐；根据用餐人数据实结算。 （4）周末及节假日用餐标准：37元/人/天（含早、中、晚餐）；根据用餐人数据实结算。 （二）服务要求 ★1、人员要求：为保证工作人员及时用餐，供应商为本项目最少配备6人（其中管理人员兼库管1人，厨师长兼墩子1人，厨师兼墩子1人，面点师兼墩子1人，前厅服务员兼勤杂工2人）。（提供承诺函并进行电子签章，格式自拟） ★2、供应商所有服务人员上岗前必须通过健康体检，取得有效健康证并在采购人处备案。（在响应文件中单独提供承诺函原件并电子签章，格式自拟） ★3、供应商应按照国家市场监督管理总局公告《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年第12号）及GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》、GB31651-2021《食品安全国家标准餐（饮）具集中消毒卫生规范》搞好餐饮服务。（在响应文件中单独提供承诺函原件并电子签章，格式自拟） 4、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。要求厨房干净、清洁、卫生，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫滋生的条件，自觉接受采购人的不定时抽查、检查、考核。 5、供应商应切实做好防火、防盗、饭菜食品的卫生和留样等安全工作，若发生食品安全责任事故，后果由供应商全部承担。 6、供应商必须制定完善的食堂服务管理工作制度，包括食品安全管理制度（留样检验制度）、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。 7、供应商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。 8、每天对原材料质量进行跟踪检查，如遇不合格原材料应立即更换，绝不上桌。 ★9、供应商须在成交后、合同履行前，按照国家相关规定办理从事本项目食品经营活动的食品经营许可，如因供应商自身原因导致无法办理该许可证的，视为供应商无法履行合同，采购人有权无条件单方面解除		

		采购合同。（提供承诺函并进行电子签章，格式自拟） 10、食材及调味品执行标准与要求 ★（1）供应商在食材采购过程中，应严格执行《食品安全法》的相关规定，提供的所有食材必须符合国家食品生产安全标准和规定，保证所供食品食物的质量、卫生和安全。不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。（提供承诺函并进行电子签章，格式自拟） 1）大米：非转基因一级珍珠米，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识，不得采购散装大米。产品标准符合中华人民共和国国家标准(大米)GB/T 1354-2018 标准(若有更新标准以最新标准为准)。 2）食用油：非转基因菜籽油，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。产品标准符合 GB/T1536-2021《菜籽油》标准(若有更新标准以最新标准为准)的一级压榨成品菜籽油的质量指标要求，污染物限量标准应符合 GB2762-2022 规定。 3）面粉：非转基因高筋、低筋面粉，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。产品标准符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》标准和 GB2761-2017 标准(若有更新标准以最新标准为准)。 4）鲜肉：有产地动物卫生监督机构出具的检疫(或检测)合格证明和动物产品检疫(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，随批次提供动物检疫合格证明及肉品品质检验合格证。符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》标准(若有更新标准以最新标准为准)。 5）家禽：活杀，应有动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明，每批次配送时提供。 6）水产、鱼类：活杀，配送时随批次提供检验检疫证明。符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准(若有更新标准以最新标准为准)。 7）禽蛋：食品安全指标应符合 GB 2749-2015 标准(若有更新标准以最新标准为准)的规定；禽蛋必须保证新鲜，禽蛋应来自有《动物防疫条件合格证》的家禽养殖场，可以溯源，禽蛋的供体应检疫合格。 8）奶制品类：食品质量须符合国家、行业、地方等相关标准。包含但不限于纯奶、调制乳、酸奶等预包装产品，包装执行标准符合国家相关标准，包装标识清楚。禁止提供有毒、有害、腐烂变质、超过保质期、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。所提供的食品剩余保存期不得少于原有保质期的
--	--	---

		二分之一，符合国家标准 GB 25190-2010《食品安全国家标准灭菌乳》(若有更新标准以最新标准为准)的规定。 9) 调味品：国家食品安全允许的正规商品，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。 10) 面点食品添加剂：国家食品安全允许的正规商品，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。 11) 供应商原材料采购须符合《中华人民共和国食品安全法》相关规定，确保能索证溯源。 ★(2) 供应商须承诺所使用的食材必须符合国家的标准与要求，并提供所涉及的国家产品合格证等强制规定相关证明材料国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。包含但不限于下列标准：①肉类及肉制品符合 GB 31650.1-2022 、蔬菜及水果符合 GB2763-2021；②其他符合 GB2761-2017 及 GB 2762-2022；③《餐饮服务食品安全操作规范》。食品原材料采取“集中采购、统一存储、统一检测、统一配送”的模式，选择具有合法经营资质的供货商采购原材料，严格执行食材进货查验，落实采购各环节索票索证制度并存档记录。食品原材料采购中，采购人员和供货人员须佩戴口罩和手套，避免直接用手接触肉禽类生鲜材料，摘手套后及时洗手消毒。(提供承诺函并进行电子签章，格式自拟) (3) 供应商每次进货发票须妥善保存，可追溯原产地，并随时接受采购人检查。 11、菜肴质量及品种管理要求 (1) 保证原材料新鲜，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。 (2) 菜品口感好，对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口。 (3) 保证营养，油和调味料使用要适量，菜品齐全，做到菜品荤素搭配合理、科学、营养。 (4) 坚持做好每日留样管理制度，每个菜品留样克数不低于 125g，存放在规定的食品留样柜内，并且日期、餐次标识明显，保存时间不低于 48h。 (5) 供应商每周五提前制定下周菜品菜单发送至采购人。如供应商需要变换菜品，应提前告知采购人，一周内不出现 2 次以上完全相同品种菜肴。若采购人对菜品提出相应要求的，供应商结合实际情况及成本考虑与采购人协商尽力满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜。
--	--	--

		12、食品卫生管理 (1) 厨房环境卫生做到保持清洁，无垃圾污物。每周操作间和就餐区进行一次大扫除；每 2 周进行一次灭“四害”处置，并做好登记。 (2) 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。餐具要严格执行消毒规定，餐具、茶具、熟食容器餐后应及时清洗消毒，做到使用一次清洗消毒一次，按规范操作防止再污染，坚持公用餐具每餐消毒。 (3) 食品仓库专库专用，食品与非食品分开保管，原料分类存放，食品生熟分开保管，保持存放环境通风、干燥、干净、整洁，并有四防（防蝇、防尘、防鼠、防潮）措施，防止食品污染。 (4) 对腐烂变质的食品（由原料到成品）做到“四不”：即不采购，不接收，不保存，不加工。 (5) ★供应商为餐厅全部工作人员，每年进行一次体检，持健康证上岗；每日做好晨检，发现传染病患者，立即停止工作。（提供承诺函并进行电子签章，格式自拟） (6) 采购人定期或不定期对供应商的烹饪厨房、食品仓库、食物转运设备等进行抽查。 13、为不能及时到食堂就餐的加班人员提供的工作餐应采用独立包装盒饭，每份餐食单独封装。饭盒材质应符合食品安全及环保要求，采用：全透明食品级塑料饭盒或可降解环保饭盒或食品级锡箔饭盒。 14、其他服务内容与要求 其他服务内容： (1) 供应商需负责法定节假日或传统节日(元旦、春节、端午、中秋、国庆)的食堂环境氛围营造。 (2) 供应商服务期间所涉及的水、电、气费由采购人承担。如未及时关闭用水、用电、用气等情况，按照月度考核评分标准进行扣分。 (3) 食堂餐饮服务所需的低值易耗品：洗涤用品、纸巾、牙签等由供应商承担。 (4) 餐厨垃圾的收集、转运、处理等须按生活垃圾管理条例执行，供应商应在合同签订前提供与有资质的第三方签订的餐厨垃圾处置合同，其费用由供应商承担。 (5) 食堂已具备实现供餐功能的基础设施、设备，现有设施、设备将移交供应商使用(清洗、维护由供应商负责)。若有短缺设施、设备供应商自行添置的，产权属于供应商，履约期满后，供应商自行处理。食堂设施、设备维修费用由采购人承担,如因供应商操作不当产生的维修费用，由供应商全部承担。 (6) 供应商支付工作人员养老、失业、医疗、工伤、
--	--	---

		纳税等保险及劳保、工作服、工资、加班费、过节费、福利、食宿、交通、管理费、利润、税金等一切费用。若出现重大问题(如食物中毒、火灾、人员伤亡等), 供应商自行负责并进行赔偿。 (7) 若供应商拟派的厨师、帮厨制作的餐食不符合采购人要求, 采购人有权要求更换供应商委派的厨师、帮厨直至技能水平达到采购人要求。 (8) 食堂的环境设施不得随意改造, 如有违反造成的一切后果由供应商负责。 (9) 食堂范围内所有卫生清扫(包含一清二洗三消毒) 由供应商负责。 (10) 若出现食物中毒事件, 采购人有权终止原合同及本协议, 且不予支付相应费用, 供应商应向采购人支付原合同暂定总金额 10% 的违约金并返还已收取的费用。同时, 应承担由此给采购人或任何第三方造成的全部损失。 其它要求: (1) 应急管理要求: 供应商应承诺若食堂出现停水、停电、停气或设备故障无法供应餐食时, 供应商应提前告知采购人并做好预备方案。 (2) 供应商设立饭菜质量投诉意见箱, 就餐员工对饭菜的质量、味道、品种、数量等提出意见的应根据投诉意见的情况进行调整及整改。 (3) 供应商应保证服务现场的环境整洁, 并接受采购人及相关卫生监督部门的检查, 如因相关部门检查不合格而引发的一切责任均由供应商负责, 造成严重后果的, 采购人有权取消供应商的服务资格。 ★(4) 供应商严格执行《中华人民共和国食品安全法》等有关食品的各项国家及地方法律法规, 经营服务期内发生的食物中毒、传染病、销售假冒伪劣商品等重大事故的由执法部门介入处理, 且供应商承担由此造成的一切后果, 同时采购人立即终止该合同。(提供承诺函并进行电子签章, 格式自拟) ★(5) 供应商须承诺购买不低于 100 万的食品安全保险。(提供承诺函并进行电子签章, 格式自拟) (三) 考核管理办法 1、考核组成人员: 采购人各部门。 2、考核方式: 按一般考核和满意度考核, 每月由采购人职工对供应商服务进行满意度测评。 3、考核内容: 经营食品的质量、环境卫生、安全生产情况、服务态度等方面进行检查考核。 4、考核办法: (1) 一般考核: 主要考核供应商履行合同条款的情况, 若成交人违反合同及附件中的任一条款, 第一次扣 200
--	--	--

元，第二次扣 500 元，第三次扣 1000 元。超过三次，采购人有权终止合同。

(2) 满意度考核：采购人组织单位员工对供应商所提供的合同范围内服务进行满意度调查。当综合满意度低于 70% 时，采购人按照每下降一个百分点扣除服务费用 10%。若满意度调查三次不达标或群众意见反映强烈，沟通后仍不整改的，采购人可以终止该合同执行，成交人承担合同违约责任。

综合考核评分标准

考核项目	考核内容	考核标准	考核分值 100 分	评分分值
伙食质量 20 分	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货。蔬菜要求新鲜。洁净无污染。	有一项不合格减 2 分。	4 分	
	采购不需要加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期，无霉变。异味现象。	有一项不合格减 2 分。	4 分	
	每周午餐自制主食不少于 3 种，菜品花式不少于 8 种，荤素营养搭配合理。	每少一种减 1 分，荤素营养搭配不合理减 2 分。	5 分	
	饭菜的份量合适，饭菜可口程度。	饭菜的份量不合适减 2 分，饭菜不可口减 1 分。	4 分	
	食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象。	有一项减 0.5 分。	3 分	
服务质量 20 分	服务人员持有效的健康证上岗，定时检查。在加工和分发食品时穿戴整洁的工作服。	无健康证并没有定期检查减 1 分，没穿工作服上岗减 0.5 分。	3 分	
	服务人员必须保持整洁，不准佩戴手饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔，对食	有任何一项减 0.5 分。	5 分	

					品打喷嚏等不卫生行为。			
					分发食品时不能用手直接接触食品。	直接接触食品减一次0.5分。	3分	
					服务人员要耐心解答、微笑服务、不得与员工发生争吵、打架等不文明行为，有问题反应相关管理部门解决。	出现不文明行为一次减1分。	5分	
					按单位规定时间开饭	出现一次延误减1分。	4分	
			卫生质量 10分		工作间无苍蝇、老鼠，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。	发现一次苍蝇、老鼠减0.5分。	3分	
					原料。半成品、成品的生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	生、熟食品未分开减0.5分，食品存放没分类分架减0.5分。	3分	
					工作间、操作台、灶台卫生、库房整洁。	有一项不清洁减0.5分。	2分	
					炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”	一次无消毒作业减0.5分，不定期消毒一次减0.5分。	2分	
			监督投诉 10分		有意见簿、微信平台或其他的方式听取消费者的意见和建议，并有专人负责问题处理	无投诉渠道扣2分，发现问题不及时核实处理每次扣1分。	10分	
			满意度 40分		员工满意度调查（每月一次）	根据员工满意度调查表打分，“不满意”比例多的一次扣30分，“一般”比例多的一次扣10分。采购	40分	

					人会根据调查情况要求 承包人整改，如不整改，将终止合同。		
			★（四）服务费用 1. 本项目总价=可竞争费用+不可竞争费用。 2. 本项目的运营管理费用为可竞争费用，可竞争费用为 470000 元/年；餐费为不可竞争费用，实际餐费根据实际用餐次数和用餐人数据实结算，结算金额不超过 890000 元/年。 3. 供应商最后报价总价超过本项目最高限价的，其响应文件作为无效处理。 注：1、以上带★号条款为实质性要求。 2、本项目所涉及的所有国家标准、地方标准、行业标准等如有最新的标准以最新标准为准。				
2		其他要求	投标人根据实际情况提供以下资料： 食堂服务的整体方案：①食堂服务人员管理方案；②周、月度菜品设计理念；③膳食平衡设计方案； 管理制度：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； 应急方案：①食品安全事故应急方案；②就餐人员及食堂服务人员人身安全管理的应急方案；③停水、停电、停气应急方案； 食材配送、加工及仓储管理方案：①食材采购方案；②食材清洗加工流程；③仓储管理及食材出入库流程； 其他服务措施方案：①节能降耗方案；②劳动争议处理流程及相关措施； 人员配置：供应商成交后为本项目配备的主厨，供应商承诺为本项目配备服务团队； 业绩：供应商自 2023 年 1 月 1 日（含）至投标文件递交截止之日，提供类似业绩。				

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
1	★	服务期限	2026 年 9 月 1 日至 2028 年 8 月 31 日,服务期 2 年,合同一年一签
2	★	服务地点	成都市新津区人民政府花源街道办事处
3	★	验收、交付标准和方 法	(1) 严格按照政府采购相关法律法规、《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)以及《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22 号)的要求进行验收。(2) 按国家有关规定、招标文件的服务要求、中标人的响应文件以及合同约定标准进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1 付款条件: 按月支付, 达到该付款条件起 10 个工作日内, 据实情况说明为, 根据满意度调查结果及每月实际产生的就餐数量计算当月应付金额, 经采购人核实支付数据后, 自收到成交供应商提交的对应金额发票及支付凭证后, 支付上月结算金额
6	★	违约责任与解决争 议的方法	(1) 违约责任: 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。（2）解决争议的方法：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，由当事人依法向采购人所在地人民法院起诉。
--	--	--	--

3.4.其他要求

采购包 1:

无