

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)：685,000.00

采购包最高限价(元)：685,000.00

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	院食堂外包管理和 服务	1.00 (项)	685,000.00	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	院食堂外包管理和 服务	1.00(项)	685,000.00	总价	本次服务费用包干使用,采购人不再承担其他费用,食堂水、电、气、食堂除四害、抽油烟机清洗、泔水垃圾处理费用等费用均由供应商承担,包含在项目报价。

★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：院食堂外包管理和服

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	（一）具体内	（一）具体内容

		容	<p>1. 成交供应商提供专业前厅服务人员 4 名（其中：前厅主管 1 名，副主管 1 名，服务员 2 名）、专职后厨服务人员 4 名（其中：主厨 1 名，厨师 3 名）。每日服务人数 80 人左右。食品烹饪服务按采购人核定的餐标（每人每天 36 元）进行每天早、中、晚三餐自助餐（周末、节假日不开餐）以及会议餐、接待用餐及节假日、突发事件等特殊情况下有关人员的用餐（工作日自助餐以外用餐按邛崃市机关事务局餐标进行计算）。</p> <p>2. 按照采购人确定的就餐标准，由成交供应商做好食材采购工作，包括采购计划制定，采购验收等。</p> <p>3. 管理维护食堂内的设备设施及安全工作。</p>
2	★	(二) 基本服务要求	<p>(二) 基本服务要求</p> <p>1. 按采购人要求做好食堂前厅、后厨的环境卫生，保持桌椅板凳、门框、地面的干净、整洁，做到无油污、无垃圾、无蝇虫、无异味，餐具用后要高温消毒。</p> <p>2. 前厅主管（含副主管）要求形象气质佳，会基本电脑操作。做好前厅传菜服务、就餐划卡和餐卡信息收集上报相关工作。</p> <p>3. 如遇突发事件能在 2 小时内按采购人要求准备就绪。</p> <p>4. 工作餐用餐方式：自助餐方式。</p> <p>5. 菜谱： 早餐：面条、米线、包子、馒头、花卷、蛋糕、面包、稀饭、鸡蛋、牛奶、豆浆、酸奶、泡菜、拌菜等。每天保证 7 个品种，按时调换。 午餐：三荤两素一汤，主食，水果，至少一种牛奶或者果汁。 晚餐：两荤两素一汤，主食，水果，至少一种牛奶或者果汁。</p> <p>每周日前将下一周拟制好的食谱交由采购人审核后，按食谱安排。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。</p> <p>菜肴、花色、品种要常更换更新，做到每月推出新菜，一周内不出现 2 次及以上完全相同品种菜肴的情况。若采购人对菜品提出相应要求的，供应商须全力配合满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜及水果，不用反季节蔬菜。菜品做到荤素搭配合理、科学、营养。传统节日，成交供应商按照采购人的需求适当安排体现传统特色的菜品。严把菜品服务质量。</p> <p>6. 服务期间，所有服务人员须持有有效的健康证（注：投标时提供承诺函，承诺中标后，签订合同前向采购人提供相关证明材料，承诺函格式自拟）。</p> <p>7. 采购人对供应商食堂服务至少每季度进行一次满意度调查（调查人数≥用餐人数的 90%），制作调查表反</p>

			馈意见，满意度 $\leq 70\%$ 供应商立即进行整改，整改后满意度 $\leq 70\%$ ，采购人可单方解除合同。															
3	★	(三) 食品卫生管理与工作要求	<p>(三) 食品卫生管理与工作要求</p> <p>1. 成交供应商配置的服务人员按相关规定完成体检，每年做到体检一次，体检不合格不准上岗；服务人员需规范服装管理，定期进行培训，创新厨艺，提高服务水平。</p> <p>2. 按食堂安全卫生标准做好各项服务和食品烹饪，按规定做好卫生防疫相关工作。</p> <p>3. 做好食堂食品留样管理工作。每日餐食的每个品种必须保留质量$\geq 150g$，留样时间≥ 48小时，用保鲜盒密封后放入低温(0-4$^{\circ}C$)冷柜冷藏存留，并作好记录以备查验。</p> <p>4. 食品应烧熟煮透，熟制品在 10$^{\circ}C$ 到 60$^{\circ}C$ 之间的温度存放时间应小于 2 小时。</p> <p>5. 变质、过期食品不得进入食堂，对留样和冷藏食品按周进行清理，对变质食品及时处理。如发生食品安全事故，供应商应承担相应责任(注：供应商投标时提供承诺函并进行电子签章，格式自拟，否则视为无效响应)。</p>															
4	★	(四) 考核要求及标准	<p>(四) 考核要求及标准</p> <p>1. 考核要求</p> <p>对成交供应商基础管理、安全管理、卫生管理、节能降耗等方面按季度进行定期考核，满分 100 分，考核得分 90 分及以上的全额支付当季服务费，85-89 分(含)的支付当季服务费的 95%，80 至 84(含)分的支付当季服务费的 90%，70-79 分(含)的支付当季服务费的 80%，70 分以下的支付当季服务费的 50%，连续两次考核得分 70 分以下的采购人有权单方面解除合同，由此造成的经济损失和法律责任，由供应商自行承担。采购人有权视情节追究其违约责任。</p> <p>2. 考核标准</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">一、基础管理(40分)</th> </tr> <tr> <th style="width: 10%;">考核项目</th> <th style="width: 50%;">考核内容</th> <th style="width: 30%;">扣分标准</th> <th style="width: 10%;">考核得分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">人员管理</td> <td style="text-align: center;">(1)服务人员必须持有效健康证。</td> <td style="text-align: center;">过期或者无法提供的每发生一次扣 2 分</td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(2) 管理人员姓名、照片、职务公示，员工健康证(原件)，规章制度、应急预案</td> <td style="text-align: center;">没规章制度每周扣 2 分，没应急预案每周扣 2 分，没有公示人员信息</td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> </tbody> </table>	一、基础管理(40分)				考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分	人员管理	(1)服务人员必须持有效健康证。	过期或者无法提供的每发生一次扣 2 分		(2) 管理人员姓名、照片、职务公示，员工健康证(原件)，规章制度、应急预案	没规章制度每周扣 2 分，没应急预案每周扣 2 分，没有公示人员信息	
一、基础管理(40分)																		
考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分															
人员管理	(1)服务人员必须持有效健康证。	过期或者无法提供的每发生一次扣 2 分																
	(2) 管理人员姓名、照片、职务公示，员工健康证(原件)，规章制度、应急预案	没规章制度每周扣 2 分，没应急预案每周扣 2 分，没有公示人员信息																

				上墙。	的每少一项扣 1 分。	
				(3) 严禁服务人员迟到、早退脱岗、睡岗、窜岗、酒后上岗、在工作时间吸烟、服用违禁药品、嬉闹、聊天，做与工作无关的事情。	酒后上岗的一次扣 10 分，服用违禁药品的一次扣 20 分，涉及人员移交派出所查处，并及时更换涉事人员，其余有违发现一次扣 2 分。因违反禁令而导致的安全责任事故，除扣合同金额的 2% 外，追究赔偿和法律责任。	
				(4) 服务人员上班期间必须按规定穿着工作服，佩戴工号牌，保持着装整洁。上班时间不戴手镯（链）戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不得长发披肩，男职工不得留长发和胡须。服务人员应当保持个人卫生，上班时间不得吃东西。做到无异味、无油渍、无污迹。	如有违反发现一次扣 2 分，因此发生食品卫生安全事件的一次扣 5 分。	
				(5) 服务人员不得故意损坏公共财产，拾到的物品不得私分、占有。	如发现故意损坏公共财产、私分、占有者，按物品价格的 10 倍赔偿，并扣 2 分	
				(6) 成交供应商对辞退的员工，须保证不得在采购人区域有冲突、纠缠、扯皮现象发生。	如有违反发现一次扣 2 分。	
				(7) 管理人员及厨师长更换人员须报请采购人同意。	未经采购人同意一次扣 5 分。	
			制度管理	(1) 按照磋商文件要求，建立健全标准化	未建立相关制度一项扣 3 分，违反	

			管理方案、团队培训方案、后厨运行管理方案、食堂设施设备维护方案、“三安全”（食品安全、操作安全、人身安全）方案、节能减排及成本控制方案等餐饮管理各项管理制度、各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法，并留采购人监管部门备案备查。	相关制度发现一次扣3分。	
			(2)凡是对餐饮的有效投诉，一经查实，视事件严重、影响程度进行相关处罚。	如有违反发现一次扣1-5分。	
			(3)制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施（有记录）；重大事件应第一时间上报采购人，不得隐瞒，延迟上报。	方案、措施，制度不健全扣2分。因隐瞒、延报而导致的各类问题，严重的扣除合同金额2%的服务费。	
	服务质量		(1) 按时、按规定、按标准供应饭菜，中途补充要及时不断档。	不按要求供餐扣3分，无特殊情况未按时供餐视影响程度轻重扣1-10分。	
			(2) 餐前桌面纸品、牙签摆放整齐、规范、充足，不得断档。	未及时补充物品每发现一次扣0.5分。	
			(3) 与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体冲突行为，不得有投诉事件发生。	如有违反发现一次扣5分。	
			(4)做好就餐人员签字或打卡监督。	如有违反发现一次扣0.5分。	
			(5)做好“光盘行动”监督工作。	拒绝劝阻或纠正的，发现一次扣1分。	
		二、安全管理（35分）			
考核		考核内容		扣分标准	考

			项目			核得分
			食品安全	(1) 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。	如有违反发现一次扣 2 分。	
				(2)冷货制品保管禁止带有色塑料袋存入。豆制品入冷冻库保存，不得超过 24 小时。	如有违反发现一次扣 2 分。	
				(3)加工生熟食使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开，并定期进行消毒，并对消毒情况做好记录。	未按要求使用发现一次扣 2 分；未按要求进行消毒发现一次扣 2 分；未按要求记录消毒情况发现一次扣 2 分。	
				(4)饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、牙签、钢丝球丝等异常杂物。	如有违反发现一次扣 2 分。	
				(5)接触成品食品时按要求佩戴手套、口罩。	如有违反发现一次扣 2 分。	
			饭菜质量	(1) 热菜要熟。	如未达标发现一次扣 1 分。	
				(2)菜品不得有异味腥、膻、臭味等	发现菜品有异味扣 2 分。	
				(3)掌握好咸淡：菜品口味要温性、中性、要平和平淡，要体现菜品色、香、味。	如口感不适发现扣除 1 分。	
			设施设备安全	(1)各部门管理人员必须每日对餐饮管理的设备、设施进行综合巡查，对发现的问题及时处理并上报，且记录完善。	发现问题未及时上报扣 2 分，记录不完善扣 1 分。	
				(2)加强电器、天然气管线各类设备维护管理，保障性能完好。	如发现记录不全扣 2 分。	
				(3)重大节假日前、	节假日前未安全	

				冬季、雨季、汛前必须进行安全专项检查，无重大安全、火灾、设备管理安全事故。	检查扣 2 分；	
			水电气	后厨每日用电、用气工作完毕有检查并有检查记录。	如没做检查记录发现一次扣 2 分。	
三、卫生管理 (20 分)						
			考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
		厅、包间、服务间卫生		(1)目视地面清洁干净，无杂物、水渍、尘渍、痰渍、胶渍，地面光亮，干净完好，无垃圾、无污迹。	发现有污渍扣 2 分。	
				(2)餐桌、餐椅：完好无损、物品摆放整齐有序、规范、无污迹、无破损、备用物品一应俱全、无隔餐遗留下垃圾等。	未按要求做发现一次扣 2 分。	
				(3)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。	未按要求做发现一次扣 2 分。	
				(4)餐厅工作台，随时保持清洁，不得留置任何食品，以防止细菌传入。	发现工作餐台未保持清洁扣 2 分。	
				(5)垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，公共场所不摆放烟灰缸，垃圾不应超过 2/3，内胆应定期清洁、消毒。	未按要求做发现一次扣 2 分。	
			后厨卫生	(1)厨房各操作间地面无污渍、无杂物、无水渍；墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘。	发现有污渍扣 2 分。	

				(2) 工作台面干净, 无污渍、无杂物、每日消毒, 物品摆放整齐有序、规范, 标示清楚。	台面未消毒扣 2 分, 物品摆放不规范扣 1 分。	
				(3) 厨房各操作间工作完毕, 垃圾及时清理不得留存; 垃圾桶桶身表面干净无污渍、痰渍、异味, 内胆应定期清洁、消毒。	未按要求做发现一次扣 2 分。	
				(4) 垃圾处理及时, 袋装垃圾摆放整齐。残食处理处地面无明显垃圾, 无污水外溢, 无明显异味, 无蚊蝇飞舞, 垃圾日产日清。	未按要求做发现一次扣 2 分。	
		餐具消毒		(1) 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、五洁净、六烘干顺序操作, 开餐前餐具不得有污迹。	未按要求消毒扣 2 分, 就餐时餐具有污迹扣 2 分。	
				(2) 所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒, 分类存放, 禁止直接落地。	未按要求做发现一次扣 2 分。	
四、节能降耗 (5 分)						
考核项目	考核内容			扣分标准		考核得分
节能降耗	(1) 节约用电、用气、用水。			发现浪费现象一次扣 1 分。		
	(2) 认真巡查, 杜绝浪费, 每月数据出现异常应查缺补漏, 细化措施, 深度挖潜, 做到人走闸闭。			无故超水超电超气该项扣 4 分。		
其他	由采购人根据造成的影响及范围进行扣分 (在餐饮考核总分内扣除), 直至终止合同, 按违约责任处置。					

5	★	(五) 其他要求	<p>(五) 其他要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 成交供应商定期对天然气等服务设施进行安全性检查，如发现安全隐患，及时上报采购人进行处理，如因成交供应商管理使用不善发生爆炸等安全事故，责任由成交供应商承担。 2. 成交供应商员工在上下班及工作中的人身安全及服务相关的安全问题，由成交供应商负责。 3. 本次服务费用包干使用，采购人不再承担其他费用，食堂水、电、气、食堂除四害、抽油烟机清洗、泔水垃圾处理费用等费用均由供应商承担，包含在项目报价。成交供应商应遵守劳动法相关法律规定，按时足额保障员工工资、保险等。 4. 供应商按照响应文件配置服务人员，如需更换人员，需提前书面告知采购人，并征得采购人同意后，更换不低于响应文件配置的同等资质人员。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。 5. 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。 6. 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。 7. 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。 8. 食材、原材料采购要求 <ol style="list-style-type: none"> (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，采购人有权要求供应商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。 (2) 具体要求： <ol style="list-style-type: none"> ① 畜肉类：采购人有权要求供应商在供货时须提交《生
---	---	----------	---

		<p>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 GB 2707《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 GB 2707《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 GB 2749《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》，采购人有权要求供应商在供货时提供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 GB 25190《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 19302《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 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《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 GB 7099《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>
6	★	其他技术要求	<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> <p>2. 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>

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	<p>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）： 本项目支持预付款，合同签订后 10 个工作日内支付当年合同总金额的 40%，剩余合同金额按进度分季度平均支付，进度款为扣除预付款之后的款项，采购人在收到成交供应商正规等额增值税发票后 10 个工作日内支付。</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	<p>三年，合同一年一签，合同期满并经采购人考核合格后，双方可续签第二年合同。</p>

2	★	服务地点	采购人指定地点
3	★	验收、交付标准和方 法	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）的要求和磋商文件、正式签订的合同要求进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5		付款进度安排	1、预付款，本项目支持预付款，合同签订后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的40.0% 2、进度款，剩余合同金额按进度分季度平均支付，进度款为扣除预付款之后的款项，采购人在收到成交供应商正规等额增值税发票后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的60.0%
6	★	违约责任与解决争 议的方法	（1）违约责任：1. 供应商和采购人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：1.

			<p>在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在30天内不能达成协议时，应提交成都仲裁委员会仲裁。2. 在仲裁期间，供应商不得停止服务，并应保证政府采购合同的继续履行执行</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，提供食品质量保障措施，内容包括：①制定菜品搭配、②食品储存、③食品加工、④食品留样措施；
2. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供服务质量保障措施，内容包括：①日常膳食服务、②临时性膳食服务、③重要紧急用餐接待任务服务；
3. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供管理制度方案，内容包括：①服务人员管理制度、②设施设备使用管理制度、③餐饮供应管理制度、④卫生管理制度、⑤制止餐饮浪费管理制度；
4. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供应急保障措施，内容包括：①停水、停电突发情况应急措施、②安全事故处理措施、③食品卫生事件应急措施、④公共卫生疫情应急措施、⑤员工缺员应急措施；
5. 供应商结合本项目采购需求及采购人实际需要，提供安全管理方案，内容包括：①内部人员安全管理制度、②用餐人员安全管理制度、③消防安全管理制度、④食品安全管理制度；
6. 供应商具有类似业绩，配置相关人员。