

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）：1,440,000.00

采购包最高限价（元）：1,440,000.00

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	C99000000 其他服务	食材配送服务	1.00 (项)	1,440,000.00	批发业	否	否	否	否	否

采购包 2:

采购包预算金额（元）：480,000.00

采购包最高限价（元）：480,000.00

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	C99000000	食堂	1.00	480,000.00	餐饮	否	否	否	否	否

	其他服务	劳务服务	(项)		业					
--	------	------	-----	--	---	--	--	--	--	--

是否适用本国产品标准：

采购包 1：否

采购包 2：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	食材配送服务	项	%	100.00	百分比	本次报价采取百分比的形式进行报价，报价应包含中标供应商所有税费、成本、利润、运输配送、装卸、各类劳保、保险等一切费用。

采购包 2：

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	食堂劳务服务	1.00 (项)	480,000.00	总价	报价总价包含为采购人提供良好服务所需要的一切费用。包括但不限于：完成此项服务所需的人工工资、保险、利润、税费、管理费等所有其他有关各项的含税费用。

★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			

采购包 2：

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

采购包 2:

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			

采购包 2:

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			

采购包 2:

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			

采购包 2:

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：食材配送服务

序	符	技术要求名称	技术参数与性能指标
---	---	--------	-----------

号	号 标 识		
1	★	服务内容及服务要求	(一) 基本要求 1.采购人：四川蓬溪经济开发区管理委员会。 2.项目地址：采购人指定地点。 3.服务方式：送货上门。即成交供应商根据采购人实际需求先行供货，采购人后付款。 (二) 质量要求及标准 1、干杂：干货制品的质量，其质量要求符合国家相关标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。 2、调味品：①食品原料必须符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求；预包装类食品原料必须符合国家食品安全国家标准要求，商品的包装须符合 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》标准要求，具备产品合格证，不变质，不过期，包装无破损，包装上注明货品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、货品标准号、生产许可证编号等商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。 ②外包装无污物、无泄漏、无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉、色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味，无结块，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。 ③散装类食品：应提供原包装的包装产品信息，包括但不限于产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。 ④调味品类食品添加剂的使用须符合 GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准的规定要求；重金属元素须符合 GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准的规定要求。 ⑤酱油食品安全指标应符合 GB2717-2018《食品安全国家标准 酱油》的规定、食醋食品安全指标应符

		合 GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》的规定、味精食品安全指标应符合 GB2720-2015《食品安全国家标准 味精》的规定、食用盐食品安全指标应符合 GB2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》的规定。 ⑥产品保质期大于 15 日的食材剩余保质期不得短于获批保质期的 70%，保质期小于 15 日的食材必须为送货当日三日内生产的货品。（自生产日期开始计算）。 注：以上标准如有更新，以最新标准为准。 3、蔬菜：瓜、果、蔬菜必须是优质货品，成交供应商必须保证所供应的蔬菜卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、南蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。无花斑叶，无烂叶，叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水，无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无农药残留。 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，无农药残留。 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无
--	--	--

		腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。 葱蒜类:葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去桔叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 豆类:扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。不得使用添加剂，农药残留及重金属不得超标，无感观异常。 水生菜类:藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。 食用菌类:蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。 芽苗类:绿豆芽、黄豆芽、香精苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象。不得使用添加剂，农药残留及重金属不得超标，无感观异常。 以上产品均应符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》。相关标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。农药残留及重金属不得超标，不得含有国家全面禁止使用的农药成份。 注：以上标准如有更新，以最新标准为准。 4、水果：水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按采购人送货前提出的具体要求供货。 5、奶制品：符合国家最新标准。 6、分割热鲜猪肉+肉类+家禽类+水产类（不接受冻品肉禽水产类，成交供应商须提供新鲜肉类）所有畜禽肉类的均须符合 GB31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》、GB18394-2020《畜禽
--	--	--

		肉水分限量》，所有肉类不得检出兴奋剂（包括但不限于盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素等物质）。 1.1 冷鲜猪肉类：产品质量标准符合：GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉》、GB/T9959.3—2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第3部分：分部位分割猪肉》、GB/T9959.4—2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第4部分：猪副产品》。食品安全符合GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》的要求。重金属污染物、农药残留、微生物等其它理化指标等达到国家标准的要求。 1.2 鲜/冻禽肉、兔肉类 1.2.1 禽肉质量符合：GB16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB/T19676-2022《畜禽肉质量分级 鸡肉》的规定要求。 1.2.2 兔肉质量符合：GB/T17239-2022《鲜、冻兔肉及副产品》；兔、禽肉食品安全符合：GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》；其它理化指标（重金属、农药残留、兽药残留）、微生物等相关指标达到国家标准。 1.3 普通牛肉类 牛肉质量符合：GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》，食品安全符合：GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；其它理化指标（重金属、农药残留、兽药残留）、微生物等相关指标达到国家标准的要求。 1.4 羊肉类 羊肉质量符合：GB/T9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》、GB/T39918-2021《羊胴体及鲜肉分割》；食品安全符合：GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》；其它理化指标（重金属、农药残留、兽药残留）、微生物等相关指标达到国家标准要求。 1.5 水产品类 水产品食品安全须符合GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》的规定要求。 1.6 其他要求 1.6.1 无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。 1.6.2 色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈
--	--	---

		乳白色或粉白色。 1.6.3 气味：具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。 1.6.4 不得采购腐烂变质、病死、未经检疫或来源不明的猪、牛、羊、鸡、鸭、兔等肉制品和鱼类、海鲜制品等。 注：以上标准如有更新，以最新标准为准。 7、粮油类： 油：食用油应符合《食品安全国家标准植物油（GB2716-2018）》等相关国家标准要求。 大米：袋装足量(净重)，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，合格证上的内容必须标明相关内容(如品名、规格、执行标准、质量等级、生产日期、保质期等)。色泽呈透明玉色状，“米眼睛”(胚芽部)的颜色呈乳白色或淡黄色，有股浓浓的清香味；符合国家标准(GB/T1354-2018)等质量安全标准。 面粉：手感细腻，粗细均匀，无受潮现象，松散无结块，无虫害及霉变，无杂质。符合国家标准质量安全标准。 注：以上标准如有更新，以最新标准为准。 （三）服务要求 由成交供应商在采购人备案的持有健康证（有效期内）的人员送货，货物按照采购人需求的数量及质量现场验收。投标供应商的送货人员由投标供应商指定、采购人的验收人员由采购人指定。 （四）配送要求 1、配送设备及人员要求：需配备运送食品及原材料的专用车辆，确定专人联络，且该联络人不得经常变更。 2、配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。 3、具备各项应急措施，有明确应急联络人，保证在各种市场变化及突发事件下，能保证货品数量质量，并能及时满足采购人食堂食品及原材料的供应。 4、配送企业应做好运输过程中的食品安全保障工作。配送企业必须按采购人所填订单配送，按规定时间送达采购人库房，确保食品新鲜、安全、可靠。 5、建立责任追究制度。对食品原材料统一配送工作，相关部门将定期或不定期地对食堂食品原材料配送工
--	--	--

		作进行督查。对采购人违规进货、食堂管理不严，造成责任事故的，将严格追究采购人相关负责人的责任。对配送企业提供不合格产品或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。 6、建立配送企业退出机制。对因食品质量引发食品安全事故、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况的，采购人有权单方面解除采购配送合同。 7、在合同期内，应严格按照采购人要求的时间、地点完成配送。 8、因采购人临时所需的配送需求，配送企业应承诺在2小时内完成配送。 9、成交供应商应指定专门的配送人员，配送人员应持证上岗，应具有《健康证》且在有效期内。 10、验收：由成交供应商在采购人备案的持有健康证（有效期内）的人员送货，货物按照采购人需求的数量及质量现场验收。成交供应商的送货人员由成交供应商指定、采购人的验收人员由采购人指定。 11、配送时间为法定工作日，节假日，配送时间听从采购人安排。 （五）各配送食材基础单价的确定 1. 价格调整周期粮油类、干杂类、调味品、蛋类以一个月为一周期。 2. 基础单价确定方式 (1) 采用询价方式：在每个询价周期内，询价组对食材当时市场价进行询价。(2) 基础单价确定：采购人牵头、供应商参加组成询价组，每隔两周进行一次食材询价，可通过在蓬溪县规模较大的超市、菜市场或电商平台（包含但不限于京东/淘宝/天猫的旗舰店）等渠道中任选3家进行询价，具体询价地点由采购人确定。取同产品同等级的平均价确定为基础单价（以元为单位保留两位小数）。食材询价组严格按食材相同品牌、品级、品质、包装规格进行询价，如某产品无相同规格的，以最接近该产品规格的产品进行询价后，再进行折算。 3、结算要求 1. 各食材结算金额=各食材基础单价 X 中标百分比 X 实际配送数量。 2 结算总金额=各食材结算总额之和。 （六）考核 每月考核作为支付当月服务费的主要依据，由采购人根据考核细则内容进行综合考评，考评结果将作
--	--	---

		为结算付款依据，考核细则内容在实施过程中采购人可根据实际情况进行调整。 (1) 根据各单项服务的考核打分结果计算出食堂食材配送服务月考核评分。 (2) 每月综合考评分在 90 分以下，采购人将以书面形式告知供应商要求限期整改并扣除相应费用 500 元/次；供应商一年内累计两次（含）考评分数低于 90 分（含）以下时，采购人可单方面终止合同，并不承担任何违约责任及赔偿。 考核细则 <table><tr><th>序号</th><th>考核内容</th><th>考核细则</th><th>分值</th><th>评分标准</th><th>考核情况</th><th>得分</th></tr><tr><td>1</td><td>规章制度</td><td>十项制度齐全（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食品卫生责任追究制度），并公布上墙。</td><td>3分</td><td>缺一项扣 0.5 分，不上墙扣 1 分。</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>岗位职责</td><td>八项岗位职责齐全（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、配送员岗位职责），并公布上墙，落实到人。</td><td>2分</td><td>缺一项扣 0.5 分，不上墙扣 1 分。</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>从</td><td>从业人员花名册及</td><td>2</td><td>须持</td><td></td><td></td></tr></table>	序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准	考核情况	得分	1	规章制度	十项制度齐全（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食品卫生责任追究制度），并公布上墙。	3分	缺一项扣 0.5 分，不上墙扣 1 分。			2	岗位职责	八项岗位职责齐全（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、配送员岗位职责），并公布上墙，落实到人。	2分	缺一项扣 0.5 分，不上墙扣 1 分。			3	从	从业人员花名册及	2	须持		
序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准	考核情况	得分																								
1	规章制度	十项制度齐全（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食品卫生责任追究制度），并公布上墙。	3分	缺一项扣 0.5 分，不上墙扣 1 分。																										
2	岗位职责	八项岗位职责齐全（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、配送员岗位职责），并公布上墙，落实到人。	2分	缺一项扣 0.5 分，不上墙扣 1 分。																										
3	从	从业人员花名册及	2	须持																										

			业 人 员	健康证原件	分	有 效 健 康 证 ， 缺 一 扣 1 分。			
				财会人员、检测人员 从业资格证	2 分	缺 一 扣 1 分。			
				晨检记录	1 分	每 一 日 均 有 记 录 ， 缺 一 日 扣 0.5 分。			
			4	安 全 保 障	领导小组、管理体 系健全	1 分	缺 一 扣 0.5 分。		
					食品卫生应急预案	1 分	如 无 扣 1 分。		
					配送车辆安全检 查 （所有证件、保险 单据齐全有效）	2 分	缺 一 扣 1 分		
					仓储消防设施配置 合理、有防盗措施。	1 分	缺 一 项 扣 0.5 分。		
			5	货 源 组 织	从符合规定资质的 单位进货、有协议 及资质证明材料	6 分	缺 一 扣 2 分		
					产品证件（合格证、 检疫证、检验报告、 食 品 生 产 许 可 证 等）原件或复印件	6 分	缺 一 扣 1 分		
			6	质 量 保 障	包 装 产 品 有 SC 标 志，散装产品有质 量合格证明或检测 报告	2 分	发 现 一 次 未 有 合 格 标 志 扣		

						1分		
				出现不合格产品（腐、烂、变质、包装破损等）	25分	出现一次视情节轻重扣5-25分，扣完为止		
		7	各类台账	进出库记录	2分	缺一扣1分		
				食品检验检测记录	3分	缺一项扣1分		
				48小时食品留样记录	3分	缺一扣1分		
				财会人员按要求及时将有关票据、材料送达	1分	不及每次扣1分		
				退换货记录	1分	缺一扣1分		
		8	环境卫生	配送车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录	2分	缺一扣1分		
				生产用具干净卫生，每天清洗消毒，有记录	2分	缺一扣1分		
				仓储场地整洁卫生	2分	不符合要求扣1分		
		9	食品储存	货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌	2分	不符合要求扣1分		
				库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗）	2分	不符合要求扣		

					1分		
				冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用	4分	不符合要求扣2分	
		10	食品配送	按配送要求按时送达，有专用配送框	6分	出现一次不及时扣2分	
				不得违反招标要求中关于配送人员要求及其他配送要求的	6分	出现一次扣2分	
		11	价格执行	食品价格不得高于网上公布价格或当地市场价	10分	发现一次扣2分	
		注：单注：单项方面工作被点名或通报批评，本月考核结果扣5分。					

采购包 2:

标的名称：食堂劳务服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	服务内容及服务要求	（一）服务内容 1、提供早餐、中餐、晚餐及接待用餐的工作餐加工服务，采购人就餐人数及情况如下： 采购人食堂：早餐用餐人数约 180 人，午餐用餐人数约 270 人，晚餐用餐人数约 180 人。工作日分别为食堂提供一日三餐，根据需要提供节假日值班餐，节假日用餐主要为管委会、金桥镇、金桥派出所、金桥消防人员、相关部门金桥派驻机构的值班人员等。（根据采购人实际使用需求，实时调整。）用餐时间：早餐：7:30 至 8:50；午餐：11:50 至 13:30；晚餐：17:50 至 19:30。 2、根据需要承担临时应急用餐加工服务。 3、供应商须依据食堂就餐情况，合理安排人员入驻食堂所在地，提供餐饮加工服务。 4、三餐标准 （1）早餐：面条、水饺、包子、馒头、稀饭、油条、鸡蛋、糕点、牛奶、豆浆、时蔬小菜等，按情况搭配，提供科学合理营养的配餐。

		(2) 午餐四菜一汤（二荤两素一汤），主食 1 种，水果，特殊情况除外。 (3) 晚餐两菜一汤（一荤一素一汤），主食 1 种。 以上服务时间为工作日，节假日根据采购人要求提供。 5、菜单制定 每周二前经党政办食堂管理人员审核后完成下周菜谱制定，并提供详细的所需采购的食材（含米面油）、调味品等用量，菜谱要营养搭配、考虑职工意见以及食材价格等，使用时鲜蔬菜，不断变换菜品花样，循环调整烹饪方式，满足干部职工不断变换的口味需求。两周菜单不重复，绿色蔬菜除外，每周提供菜单时。 (二) 服务要求(实质性要求) 1、人员要求 1.1 人员配置标准 供应商为本项目配置的服务团队人员不得少于 8 人，具体岗位及要求如下： 厨师长 1 名、主厨 1 名、厨师 1 名、白案（面点师）1 名：均需持有四级 / 中级及以上中式烹调师职业技能等级证书及有效健康证； 墩子 1 名、洗碗工 2 名、服务员 1 名，须持有有效健康证。 1.2 人员管理要求 供应商配置的工作人员应做到岗位搭配合理、年龄结构适宜，具备对应岗位工作能力。供应商如需派驻或更换人员，须提前与采购人沟通，经采购人书面同意后方可聘用。 1.3 资料备案要求 所有人员进场前，供应商须将员工名单、岗位职责、身份证复印件、健康合格证、技术等级证书等完整资料提交采购人备案。 (2) 供应商不能违反遂宁市有关最低工资标准的规定；拟派遣的人员需持有健康证；食堂工作人员每年进行一次体检；食堂工作人员不得具有刑事犯罪记录；供应商需满足采购人就餐的合理需求。 2、食品卫生管理要求 (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。 (2) 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。 (3) 定期进行防“四害”处置。 (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。 (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。 3、餐具、炊具和设备管理要求 (1) 所有工作人员均应爱护食堂炊事用具，不得损坏，并做到存放整齐，使用得当，如物品丢失应由供应商赔偿。 (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。 (3) 食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。 4、食堂卫生管理要求 (1) 严格执行《中华人民共和国食品卫生法》及中华人民共和国卫生部有关饮食卫生制度。 (2) 实行原料进出库验收验发制度。 (3) 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。 (4) 卫生检查每次都有记录。 (5) 定期做好后厨及用餐区域卫生大扫除并接受采购人的监督。 (6) 用餐产生的餐厨垃圾及泔水由供应商负责进行无害化处理。 5、应急措施要求 定期开展应急演练，事发时妥善处置并按规定及时报告采购人和有关部门并采取相应措施，确保妥善平稳应对应急事件。 6、供应商根据采购人单位需求合理配备各类服务人员，其中职工食堂劳务相关管理人员需有一定职工食堂劳务服务工作经验者担任，树立“用户至上、服务第一”的服务意识和强烈的责任感和良好的职业道德，优质高效服务用户。根据实际情况，合理配置人员，使人员达到满负荷，充分利用人力资源，减少开支，降低成本。 7、供应商应接受采购人的随时检查。如因质量未达到目标，采购人有权要求其整改，同时供应商应承担责任和经济赔偿（扣款或终止合同）。并每季度对相应内容的检查结果进行考核。 8、清洁洗消 食堂前厅、后厨、库房、操作间、卫生间、过道等公共区域的日常卫生应做到每日一清扫，每周六大扫除，保持整洁、干净；定期开展除“四害”，食堂设施设备及餐具等日常洗消应规范做好清洁、消毒、烘干等工作，餐具清洗使用流水冲洗，餐具消毒严格
--	--	---

		执行一冲、二洗、三消毒、四保洁制度；窗帘应确保每年一次大清洗，桌布、椅套不得出现油渍、水渍等污渍。供应商负责妥善处置餐厨垃圾，完善处置台账，确保符合蓬溪县环保管理规定。因处置不当造成的损失由成交供应商承担。 9、安全责任 9.1 供应商承担食堂安全主体责任，如因供应商管理不到位发生相关安全事故，所有损失由供应商承担，并依照相关法律法规追究责任，给采购人造成损失由供应商负责赔偿，情节严重可直接解除合同。 9.2 供应商应加强食堂员工管理、就餐现场组织和就餐人员管理、食材来源管控等，做到职工食堂绝对安全。 10、档案管理 建立健全本食堂管理的各种档案，接受采购人的调阅和检查，服务期满后该食堂的所有档案完整无缺地移交给采购人。 11、卫生要求 11.1 个人卫生：工作人员必须无传染病史，须持有健康证上岗，保证每年一次参加体检；工作人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须做到“三白”（口罩白、服装白、帽子白）；食品操作人员不得留长指甲，涂指甲油，女职工不准长发披肩，男职工不准留长发和胡须，不得戴戒指、手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒；工作人员不得在厨房、切配间等食品加工和出售场所抽烟、吃零食，不得有对着食品咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为。 11.2 环境卫生：厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一餐一清，不得久放；食品操作场所和供应场所所有防尘、防蝇措施，有灭鼠、蝇、蟑螂的设备；餐厅、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板无蛛网，门窗明亮，空调风口无积灰，餐桌整洁，餐厅、厨房区域内的消防设施设备定期清洁，所有工作场所和餐厅无杂物；过道及放置餐厨垃圾桶的位置每天由专人负责清扫，保持环境整洁。 11.3 食品卫生：食品操作生熟分开、盛器分开、人员分开、工具分开、存放场所分开；所有食品应分类、分架存放，做到隔墙离地、防潮、防四害、防异物；餐具消毒符合卫生标准，未经消毒的餐具不得使用，已消毒的餐具存放专用保洁柜，柜内定期清洗，保持整洁，工具、用具、盛器保持无油腻、无污垢、无异味、无水渍；洗涤水池，专池专用。分设餐具、蔬菜、水产品、肉类水池；每天提供的所有食物、
--	--	---

		菜肴均需留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，并落实专人负责。 11.4 加工卫生：原材料盛放冰箱必须做到生制品、半成品、熟制品专柜专放，定期冲洗冰箱，存放原材料必须做到先进先出；严格按照卫生要求加工烹制菜肴，不得重复使用老油；蔬菜水果必须做到“一择二洗三泡四清五冲六沥七装”的操作过程，防止农药残留；必须按照浸泡→帕洗→机洗→清洗→冲洗→消毒→保洁→擦拭“八步骤”清洗餐具。每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好；每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗，做到一餐一清。 12、管理要求 12.1 服务人员要着装统一规范，接待使用礼貌用语，站立微笑服务，以良好的形象接待就餐者。 12.2 供应商应遵守采购人的规章制度。 12.3 坚决贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关国家法律法规，确保服务达到《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等相关标准；实行原料出入库登记制度。 12.4 供应商承担全部的用工风险，采购人与服务人员的用工风险完全隔离，无需承担经济补偿金、工伤等经济责任与安全责任。 12.5 供应商对其劳务外包服务人员工资标准、社保、福利等应执行国家和地方政府的相关法律、法规和部门规章，对其外包服务人员的疾病及人身安全负责，采购人对此不承担任何的责任和义务（如遇国家相关政策调整时则采购人按标准进行相应费用的调整）。若供应商拖欠外包服务人员工资、社保、公积金、福利等的，采购人可扣留当月服务费用于支付外包服务人员上述费用。 12.6 不得将食堂外包管理服务私自转让或委托他人经营。更不能利用食堂搞不法经营，一经发现，采购人有权取消其承包资格，由此造成的损失及法律后果均由供应商自行承担。 12.7 在本项目履约过程中，供应商必须严格按照其响应文件中的岗位配置到岗工作，未取得采购人同意不能随意调整配置人员且采购人有权随时检查供应商的人员配置情况。供应商响应文件中提供的各项证书、证件等，与采购人签订合同时必须提供原件供采购人一一核对查验，如果核查出是提供的虚假文件资
--	--	---

		料的，采购人将依法向同级主管部门通报，供应商自行承担虚假响应的法律后果。且采购人有权追究供应商经济和法律责任，并可要求赔偿损失。 12.8 无条件配合采购人迎接上级的各种涉及食堂的检查工作，检查不合格，如罚款等一切责任由供应商承担。 12.9 退出机制 供应商发生以下事件的，采购人有权解除合同，并由供应商承担由此造成的一切经济损失和法律责任。 12.9.1 发生安全生产事故或食品安全事故，造成重大损失的。 12.9.2 因管理不善，发生人身伤害、火灾等责任事故的。 12.9.3 由媒体和舆论曝光，经查证属实，造成严重后果的。 12.9.4 发生其他情节严重、发生重大恶劣影响。 12.9.5 除不可抗拒因素外，不能按时供餐的。 12.9.6 违反国家法律法规，造成严重损失或不良影响的。 12.9.7 国家法律、法规规定的其他终止条件出现时。 12.9.8 在工作区域出现聚众闹事，非法集会等违法情节特别严重的。 12.9.9 一年内累计出现 2 次（含）考核不合格的。 12.10 供应商应承诺每月按时支付劳务人员工资，若经采购人发现拖欠员工工资，采购人有权单方面解除合同。 （三）考核方式 1、按月考核；主要从基础管理、安全管理、卫生管理、节能降耗等四个方面进行综合考评；考评办法在实施过程中采购人可根据实际情况进行调整；考评结果将作为结算付款依据。 2、每月综合考评分在 90 分以下，采购人将以书面形式告知供应商要求限期整改并扣除劳务服务费 500 元/次；供应商一年内累计两次（含）考评分数低于 90 分（含）以下时，采购人可单方面终止合同，并不承担任何违约责任及赔偿。 考评办法如下： <table><tr><th colspan="4">一、基础管理</th></tr><tr><th>考核项目</th><th>考核标准</th><th>次数</th><th>扣分值</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	一、基础管理				考核项目	考核标准	次数	扣分值				
一、基础管理														
考核项目	考核标准	次数	扣分值											

			人员管理	服务人员佩戴标志，仪容仪表规范，言行举止规范，热情大方、服务主动、细致周到，要文明礼貌。未按要求做的，发现一次扣 1 分。		
				严禁脱岗、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。如有违反发现一次扣 1 分。		
				上班必须按规定着工作服，佩戴工号牌。上班时不准戴手镯（链）戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不准长发披肩，男职工不准留长发和胡须。如有违反发现一次扣 1 分。		
				工作人员勤洗澡、勤换衣、勤洗头发、不能有头屑、身体不能有异味。工作服不得有油渍、异味等。如有违反发现一次扣 1 分。		
				严格按照要求对各类人员进行定期安全、业务等培训，累计每年至少 32 小时。培训有记录。未培训一次扣 1 分，没有培训记录扣 0.5 分。		
				不得故意损坏公共财产，拾到的物品不得私分、占有。如有违反发现一次扣 2 分。		
				严格执行采购人的各项管理规范、规定、制度。如有违反发现一次扣 0.5 分。		
				员工按规定时间就餐，不得提前就餐。发现一次扣 0.5 分。		
			制度管理	严格控制成本，不得出现浪费现象。如有违反发现一次扣 1 分。		
				项目负责人每日巡视检查各工作区域和岗位，及时处理发现问题并整改，有记录。如有违反发现一次扣 1 分。		
				凡是对餐饮的有效投诉，一经查实，视事件严重、影响程度。如有违反发现一次扣 2 分。		
				各岗位工作记录准确、详实、规范、不得缺项、不得流于形式，可追溯。如有违反发现一次扣 0.5 分。		
				不得私自提供有偿服务。如有违反发现一次扣 1 分。		
				健全各类标示标牌格式应统一、规范，悬挂（摆放）应安全、正规、醒目、无涂改，无褪色。如有违反发现一次扣 0.5 分。		
				餐厅闭餐后禁止外人进出，后厨非工作人员不得随意进出。如有违反发现一次扣 5 分。		

				检查中要求整改的事项，应立即整改；提出问题未及时整改扣 2 分；反复出现（2 次及以上）同类问题，计一次考核不合格。		
				严格执行晨检制度（有记录），重点检查从业人员是否患有有碍食品安全的疾病。如有未晨检一次扣 1 分。		
			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。不按要求供餐扣 1 分，无特殊情况未按时供餐视影响程度轻重扣 1-5 分。		
				餐前桌面纸品、牙签摆放整齐，充足不得断档。未及时补充物品每发现一次扣 1 分。		
				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。如有违反发现一次扣 1 分。		
				与就餐人员不得有谩骂、肢体冲突行为。如有违反发现一次扣 1 分。		
			二、安全管理			
			考核项目	考核标准	次数	扣分值
			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。如有违反发现一次扣 1 分。		
				使用剩余鲜肉入冷库，摊开码放。鲜鱼马上初加工，清洗干净放专用容器送切配间加工或冷库保存。如有违反发现一次扣 1 分。		
				做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。储存、加工生熟分开。如有违反发现一次扣 3 分。		
				加工生熟食品使用的刀、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，有记录。未按要求使用发现一次扣 1 分；未按要求进行消毒发现一次扣 1 分，无记录扣 0.5 分。		
				厨房菜墩要随用随刮，并杀菌消毒。不使用时必须彻底清洁，放于指定位置。如有违反发现一次扣 1 分。		
				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。如有违反发现一次扣 2 分。		
				从后厨传入餐厅的食品需用保鲜膜、餐盖密		

				封。如有违反发现一次扣 1 分。		
				接触已清洗消毒的餐具及成品食品时按要求佩戴手套、口罩。如有违反发现一次扣 1 分。		
				每餐必须作好留样记录:留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,在冷藏条件下存放 48 小时以上,每个品种留样量不少于 125g,时间到满后方可倒掉。如有违反发现一次扣 2 分。		
			饭菜质量	菜品不得有异味腥、膻、臭味等,职工餐每周至少推出 1 道特色菜品,每月至少推出 4 道新菜品。发现菜品有异味扣 1 分,每周、每月未创新菜品扣 0.5 分。		
				严格遵守国家质检总局规定,不得使用违禁食品。如有违反发现一次扣 1 分。		
			设备设施安全	项目负责人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 1 分,记录不完善扣 0.5 分。		
				各项工作严格按安全操作规程执行。严格遵守用电、用气操作规程、安全规程,杜绝违章操作;定期检查消防、电气、燃气设备有无漏电、无漏水、绝缘老化、管线裸露等现象,发现及时处理,消除安全事故隐患。如不按要求发现一次扣 1 分,因操作不当导致的食品安全事故根据事故等级应承担相应的赔偿损失,同时采购方可视情况决定是否解除合同。		
			水电气	食物、餐具清洗后及时关水;食品加工完成后及时关闭燃气;各操作间工作完毕应及时关灯、关门。未及时关闭发现一次扣 1 分。		
				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 1 分。		
			三、卫生管理			
			考核项目	考核标准	次数	扣分值
			餐厅卫生	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 0.5 分。		
				墙面保持光亮无尘、无污渍、无明显污染,无蜘蛛网。未按要求做发现一次扣 0.5 分。		
				各种家具、椅子、桌子放置整齐、光洁,无		

				灰尘、无污渍。未按要求做发现一次扣 0.5 分。		
				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 0.5 分。		
				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 0.5 分。		
				消防设施、标识牌等公共设施干净、无积尘。未按要求做发现一次扣 0.5 分。		
				垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污迹、痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。未按要求做发现一次扣 0.5 分。		
				清洁间中各种设备、物品表面干净、无污迹，清洁工具摆放整齐有序、规范，室内无异味。未按要求做发现一次扣 0.5 分。		
			后厨卫生	各操作间无老鼠、蟑螂；有防鼠措施，无卫生死角。无防范措施扣 1 分。		
				各操作间工作完毕，不得摆放拖把、墩布；清洗池无污迹，水龙头光洁。未按要求发现一次扣 0.5 分。		
				设施设备归类合理、规范，摆放有序，表面无水迹，无污迹、无刮痕，里面无异味、无污垢、无残留物、干净整洁、物品分类规范、清楚。未按要求发现一次扣 0.5 分。		
				服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放整齐、规范。未规范摆放扣 0.5 分。		
				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迹、痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。未按要求做发现一次扣 0.5 分		
				烹调间工作完毕，不得摆放垃圾桶。发现乱摆放垃圾用品扣 0.5 分。		
				工作台面不得作为混淆使用。发现乱使用者扣 0.5 分。		
				餐具洗消工作时，餐具不得直接放置在地面上；及时清扫地面污迹，不得堵塞下水道。发现餐具放置地面扣 0.5 分，下水道堵塞扣 1 分。		
				排水沟无残留物、无积水、无污垢，无异味。发现排水沟未处理干净扣 0.5 分。		
				烟罩无油污、无污垢，保持原有光亮度。未		

				按要求做发现一次扣 0.5 分。		
				厨房设备设施有周期性清洁、保养计划，有具体落实措施并在采购人留底备查；每季度对烟道清洗一次。未计划及措施扣 0.5 分，每季度未协助采购人对烟道清理扣 1 分。		
				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。发现日垃圾未处理扣 0.5 分。		
		灭四害		定期组织对后厨进行消毒，每月不少于四次。控制苍蝇、蚊虫、蟑螂的密度。无记录扣 2 分、记录不全按少 1 次扣 1 分。		
				消杀用药须符合国家规定，有专业人员操作。未按要求做发现一次扣 1 分。		
		餐具消毒		消毒柜定期检查维护，保证消毒柜的正常使用。未对消毒柜定期维护发现一次扣 0.5 分。		
				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 0.5 分。		
				冷荤间及专用工用具每日做好高温消毒及紫外线消毒，并有消毒记录。未消毒记录发现一次扣 0.5 分。		
				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。未按要求发现一次扣 1 分。		
		四、节能降耗				
		考核项目	考核标准		次数	扣分值
		节能降耗	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。节约用电、用气、用水。发现浪费现象一次扣 1 分。			
			建立日常检查记录表，设专人随时跟踪水电气使用情况。未按要求执行发现一次扣 0.5 分。			
			建立水电气设备日常登记工作，每月按时上报采购人交办的各种报表、材料。未按要求执行发现一次扣 0.5 分。			

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			

采购包 2:

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	两年，合同一年一签，次年资金来源落实且采购人对供应商考核满意的情况下再续签次年合同
2	★	服务地点	采购人指定地点
3	★	验收、交付标准和方法	1、验收标准：将严格按照政府采购相关法律法规以及《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。 2、验收方式：由采购人负责，根据采购项目具体情况自行组织验收，出具验收报告。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 2、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 3、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 4、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 5、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及

			考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 6、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 7、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 8、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 9、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 10、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 11、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30% 12、次月结算上月款项，成交供应商次月完成上月款项的核对工作，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.70%
6	★	违约责任与解决争议的方法	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。任何一方违约给对方造成的直接损失均负有赔偿责任，同时需向对方支付合同金额 5%的违约金。2、如因乙方在履行过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于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。 解决争议：1、甲乙双方就本协议所产生的任何争议都应该进行友好协商，协商解决不成的，任何一方均可向项目所在地的仲裁委员会申请仲裁或直接向项目所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。 2、仲裁费或诉讼费应由败诉方承担。3、在仲裁或诉讼期间，除正在进行仲裁或诉讼的部分外，合同其他部分继续执行。

采购包 2:

序	符	商务要求名称	商务要求内容
---	---	--------	--------

号	号 标 识		
1	★	服务期限	两年，合同一年一签，次年资金来源落实且采购人对供应商考核满意的情况下再续签次年合同
2	★	服务地点	采购人指定地点
3	★	验收、交付标准和方法	1、验收标准：将严格按照政府采购相关法律法规以及《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。2、验收方式：由采购人负责，根据采购项目具体情况自行组织验收，出具验收报告。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 2、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 3、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 4、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 5、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 6、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 7、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 8、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 9、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 10、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 % 11、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起15日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.30 %

			12、次月结算上月服务费，在资金保障到位的情况下，采购人根据供应商开具的发票及考核表，达到付款条件起 15 日内，据实结算说明为支付合同总金额的 8.70 %
6	★	违约责任与解决争议的方法	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。任何一方违约给对方造成的直接损失均负有赔偿责任，同时需向对方支付合同金额 5%的违约金。2、如因乙方在履行过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于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。 解决争议：1、甲乙双方就本协议所产生的任何争议都应该进行友好协商，协商解决不成的，任何一方均可向项目所在地的仲裁委员会申请仲裁或直接向项目所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。 2、仲裁费或诉讼费应由败诉方承担。 3、在仲裁或诉讼期间，除正在进行仲裁或诉讼的部分外，合同其他部分继续执行。

3.4. 其他要求

采购包 1:

/

采购包 2:

/