

第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

（注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。）

3.1 采购项目概况

本项目共一个包，成都市成华区白莲池社区卫生服务中心拟采购餐饮服务供应商一名

3.2 服务内容及服务要求

3.2.1 服务内容

采购包1:

采购包预算金额（元）：328,000.00

采购包最高限价（元）：328,000.00

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及及采购进口产品	是否涉及及采购节能产品	是否涉及及采购环境标志产品
1	餐饮服务	1.00	328,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

3.2.2 服务要求

采购包1:

标的名称：餐饮服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>（一）服务内容要求</p> <p>1、就餐标准及就餐人数：</p> <p>（1）供餐时间：11:45--12:00，成交供应商需在每日12点前送达；晚餐应在18:00-18:30分送达。</p> <p>（2）就餐人数：午餐每日约50人，晚餐约20人，具体按采购人实际就餐人数为准。</p> <p>（3）周食谱：每周五制定次周（周一至周日）菜谱。</p> <p>（4）主食品：白米饭、粗粮米饭（总量>200g/份，为2022年1月1日之后生产珍珠米，每次多备送20份饭，应独立包装）。</p> <p>（5）菜品：两荤两素，菜品总量>800g/份，主荤菜精瘦肉或其他肉品如牛肉、鱼、鸡、鸭等占比不低于50%（120g），副荤菜精瘦肉或其他肉品如牛肉、鱼、鸡、鸭等占比不低于30%（50g），素菜需是时令蔬菜；水果或酸奶不低于200g（按1个/人/餐发放）。</p> <p>（6）其他餐食：法定节假日可根据采购人要求轮流供应面条、米线、抄手、饺子、冒菜等特色餐。</p> <p>（7）就餐形式：每份独立包装盒饭。</p> <p>（8）饭盒：需采用可降解环保饭盒。</p>

(9) 节假日：供应商需按照采购人要求保证供餐（春节、国庆假期应按照供餐标准安排）。

(10) 公务接待：根据采购人需求，负责采购人公务接待餐，费用据实结算。

2、根据工作需要，用餐人数可能在现有的基础上有所增、减，每日由采购人指定人员提前报送给供应商。

3、每天的菜品根据季节和实际需求予以调整安排，原则重复菜品不连续使用超过一周。

4、每日用餐结束后由供应商统一回收，并委托有资质的单位进行处置。

5、食材要求（供应商成交后所使用的食材须至少满足以下要求）：

5.1所使用的珍珠米为等级一级米及以上；面粉为特级面粉；食用油必须是具有定型包装的非转基因压榨油；

5.2所使用的猪肉须为冷鲜肉，根据需要进行相应加工，猪肉应符合成都市生猪溯源体系的要求，并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；猪肉厂家应具备《动物防疫条件合格证》，及《生猪定点屠宰证》。

5.3所使用的牛、羊、兔、禽等其它家畜家禽应当天屠宰。所供应牛、羊、兔、禽等其它家畜家禽白条肉应有动物产品检疫（或检测）合格证明并出具动物产品检疫（或检测）合格证明；肉类厂家应具备《动物防疫条件合格证》。

5.4所使用的散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（或检测）合格证明并出具动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识，禽蛋必须保证新鲜。

5.65严禁使用转基因食品或利用转基因食品原料加工成品。

（二）人员配备要求

1、人员配备要求：投入本项目食堂服务人员应不少于4人：项目负责人1人，厨师长、厨师各1人，服务员1人。

2、供应商根据服务内容及实际情况合理配备炊厨人员及工作人员，且身体健康，无任何传染性病史，并在响应文件中提供拟投入的所有人员有效的身份证正反面扫描件以及健康证扫描件）。

3、供应商全权负责支付投入本项目全部炊管人员的工资、社会保险、服装及其他费用等，并对其疾病、意外残疾、意外伤亡和人身安全等完全负责，采购单位对此不承担任何法律责任和义务，以及不再支付其他任何费用。

（三）行为规范要求

1、食堂工作人员凡患有疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）、流行性感冒以及可能引起食物中毒的肠道疾病、呼吸道疾病或其他传染性带病者，一律不准从事食堂食品的加工和制作，供应商应建立伤病即时报告制度和清退制度。

2、食堂管理人员的姓名、照片、职务公示，员工健康证原件及各项规章制度、应急预案等均应张贴于食堂显眼的位置。

3、服务人员应做到佩戴标志，仪容仪表端庄，言行举止规范，热情大方、服务主动、细致周到。

4、厨房工作人员严禁上班期间吸烟、嬉闹、聊天，严禁酒后上岗，严禁做与工作无关的事情。

5、上班须按规定着装，佩戴工号牌。上班时间不准戴手镯（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。

6、食堂工作人员不能当面做不雅观的动作（如：抓痒，抠鼻，挖耳朵，梳头发，剔牙，打呵欠等），打喷嚏时应适当遮掩并远离食材。食堂工作人员应勤洗澡、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、皱痕且每周清洗不得少于一到两次。

7、合同期间供应商因工作原因调整变动炊厨人员及工作人员须征得采购人的同意。

（四）服务质量要求

1、按时、按规定、按供餐标准供应饭菜，中途补充要求在1小时内完成。

2、凡接触食品的员工，加工操作前须用皂液洗手，并用流水冲净。

3、采购人每月对餐饮管理服务工作进行一次民主意见征求，对用餐人员提出的意见和建议供应商要立行立改。

4、服务人员不得与服务对象、职工及管理人员有谩骂、肢体冲突等行为现象的发生。

（五）食品安全要求

1、严格执行餐饮卫生、食品安全管理等制度，严格执行食品加工制作等各项操作规程。

2、副食品的采购须以当天采购的鲜货为准，一律不得使用冻肉冻菜及其他冷冻食品。当天未食用完的菜品一律不准纳入第二天的食品加工和制作。

3、严禁采购过期、变质、霉变等食品。

4、严格执行生熟分开、荤素分开、成品与半成品分开、食物与杂物分开的四分开制度。

5、加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开，每日进行消毒并做好相关记录。不使用时必须彻底清洁，并存放于指定的位置。

6、生冷菜、凉拌菜、水果等须在专用凉菜制作间或操作台进行再次加工。

7、原则上不存放成品食品或已加工好的熟食品。

8、蔬菜及其它食品须严格执行先清洗后加工的食品卫生管理制度。

9、饭菜中一律不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、烟头等异常杂物。

10、从后厨传入餐厅的已加工好的食品须用保鲜膜、餐盖等遮覆，严禁裸露。

11、严禁发生食物中毒及其它影响用餐人员饮食安全的事件和行为现象发生。

12、须严格执行好每餐食物留验记录制度，将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

13、菜品要体现出色、香、味俱全和咸淡清香，不得有腥、膻等异味，且须达到全熟标准。

14、严格遵守国家质检总局规定，不得使用违禁食品。

（六）食堂卫生及后厨卫生标准和要求

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。

2、墙面保持光亮无尘、无明显污染，无蜘蛛网。

3、玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍，无手印，光洁明亮。

4、天花板、风口、悬挂装饰、悬挂牌无蜘蛛网、无污渍、无灰尘。

5、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、无隔餐遗留垃圾等。

6、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。

7、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。

8、布件：清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新，摆放规范，不得交叉使用。

9、服务间内设施归类合理、规范，摆放有序，整洁干净。

10、服务用具：无油腻、无污迹、可正常使用、清洁完好，摆放规范。转台：清洁、无脏痕、无油腻、可正常转动。

- 11、门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。
 - 12、洁具干净、无污迹、无灰尘。
 - 13、消防设施、标识牌等公共设施干净、无积尘。
 - 14、垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应每日清洁、消毒。
 - 15、清洁间中各种设备、物品表面干净、无水迹、无污渍，清洁工具摆放整齐有序、规范，室内无异味。
 - 16、各操作间无老鼠、蟑螂；有防鼠措施，无卫生死角。
 - 17、清洗池无污迹，水龙头光洁。
 - 18、餐具洗消工作时，餐具不得直接放置在地面上；每日清扫地面污迹，不得堵塞下水道。
 - 19、餐具消毒柜所有餐具码放整齐、规范。
 - 20、排水沟无残留物、无积水、无污垢，无异味。
 - 21、烟罩无油污、无水渍、无污垢、无灰尘，保持原有光亮度。
 - 22、厨房设备设施有周期性清洁、保养计划，有具体落实措施。原则上每半年对烟道清洗一次。
- （七）餐具消毒要求
- 1、供应制作过程中的餐具使用前须进行严格的清洗消毒，且每餐必须进行消毒。
 - 2、消毒柜每日检查维护，保证消毒柜的正常使用。
 - 3、保持餐具的完整美观、摆放整齐洁净，餐具不得有意损坏。
 - 4、所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒，分类存放，禁止直接裸露在外。
- （八）考核办法
- 1、采购人有权对食堂服务每季度进行不少于1次的满意度调查，就餐人员调查人数应不小于40人，平均满意度不低于70%。对就餐人员提出的合理化建议应积极响应，对存在的瑕疵，制定改善措施并经采购人负责人同意后实施，若供应商整改后，满意度仍低于70%（不含70%），或同一个月中采购人连续收到三次及以上投诉的，视为考核不合格，采购人有权单方立即终止服务合同，且不承担任何违约责任。

3.2.3人员配置要求

采购包1:

/

3.2.4设施设备配置要求

采购包1:

/

3.2.5其他要求

采购包1:

/

3.3商务要求

3.3.1服务期限

采购包1:

自合同签订之日起365日

3.3.2服务地点

采购包1:

★成都市成华区白莲池社区卫生服务中心

3.3.3考核（验收）标准和方法

采购包1:

★1) 验收组织方式: 自行验收 2) 是否邀请本项目的其他供应商: 否 3) 是否邀请专家: 否 4) 是否邀请服务对象: 否 5) 是否邀请第三方检测机构: 否 6) 履约验收程序: 分期验收【2.6.5履约验收方案中的履约验收程序与此处不一致, 以此处为准。】 7) 履约验收时间: 供应商提出验收申请之日起30日内组织验收 8) 验收组织的其他事项: 未尽事宜, 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)等政府采购相关法律法规的要求进行验收 9) 技术履约验收内容: 按照本项目采购文件中“技术、服务要求”及成交人响应文件进行验收。 10) 商务履约验收内容: 按照本项目采购文件中“商务要求”及成交人响应文件进行验收。 11) 履约验收标准: 按照招标文件及中标人的投标文件进行验收, 如出现不一致处在不改变本项目的实质性要求的基础上以双方共同确认的为准。 12) 履约验收其他事项: 未尽事宜, 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)等政府采购相关法律法规的要求进行验收

3.3.4支付方式

采购包1:

一次付清

3.3.5.支付约定

采购包1: 付款条件说明: 本项目按照季度为付款周期, 投标人完成每月服务工作中, 在下一月度开始, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 100.00%。

3.3.6违约责任与解决争议的方法

采购包1:

按照合同约定执行

3.4其他要求

★1. 支付方式(因系统固化, “3.3.4支付方式”不适用本项目, 以此项要求为准) 采购包1: 分期付款。 ★2. 支付约定(因系统固化, “3.3.5.支付约定”不适用本项目, 以此项要求为准) 本项目按照月度为付款周期, 投标人完成每月服务工作中, 在下一月度开始的10日内, 根据上一季度实际的服务人员数量及周期, 经采购人确认后据实结算上一季度的服务费用, 合同周期内最终结算不超过预算金额。 ★3. 报价要求, 本项目采用单价报价形式, 本项目最高单价限价为: 20元/人/餐, 不符合以上报价要求的按照无效投标处理。 4.说明(本说明无需供应商进行响应): 针对招标文件第二章2.4.9中“投标人应按照客户端操作要求, 对应招标文件的每项实质性要求, 逐一如实响应”, 除招标文件中的明确要求进行单独响应或承诺的实质性要求外, 对于其他实质性要求, 供应商在《投标(响应)函》中以“我单位完全接受和理解本项目采购文件规定的实质性要求”进行承诺即视为响应。