

项目编号：N5110012024000036

项目名称：政务大厅工作人员工作餐项目(二次)

# 采购需求

# 第一章采购项目技术、服务及其他商务要求

一、招标编号：N5110012024000036。

二、招标项目：政务大厅工作人员工作餐项目(二次)。

三、项目技术、服务、商务及其他要求

## 3.1、采购项目概况

为做好职工工作餐后勤服务保障，内江市政务服务局拟采购 1 家供应商为内江市政务服务大厅职工提供中午就餐服务。

## 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）:1,800,000.00

采购包最高限价（元）:1,800,000.00

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	是否涉及采购进口产品	是否涉及采购节能产品	是否涉及采购环境标志产品
1	政务大厅工作人员工作餐	1.00	1,800,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

### 3.2.2 服务要求

采购包 1:

标的名称：政务大厅工作人员工作餐

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	<p>(一) 项目要求</p> <p>★1、为了更好为职工做好后勤服务保障，内江市政务服务局拟采购 1 家供应商为内江市政务服务大厅职工提供中午就餐服务。本项目以供应商向采购人提供工作餐的实际数量，经采购人确认无误后，据实结算。本项目工作餐的最高单价限价为 25.00 元/人，以最高单价限价作为基准价格，供应商在基准价格的基础上报出统一执行的下浮【注：本项目中的下浮即为“下浮率(%)”】，供应商在本项目的报价表中填写的下浮作为评分标准中的评审依据。供应商一旦成交，报价表中的“下浮”在履行本项目的服务中是固定不变的，是履行本项目全部服务的价格体现。</p> <p>2、食堂以职工就餐服务为主，应保证提供中餐及临时接待服务。供应商应每周制定食谱，提供特色菜品，实现菜品多样化供职工选择。</p> <p>★3、为确保职工上午下班后能尽快进餐，保证职工合理的午休时间，利于职工在下午工作中有良好状态，保障工作质量，供应商提供就餐的地点距离内江市政务服务局在 0.5 公里范围之内。</p> <p>★4、就餐场地：基本就餐保障面积不低于 300 平方米。[供应商自有就餐场地或已有租赁就餐场地或承诺成交后（签订合同前）购买（租赁）就餐场地。供应商提供自有就餐场地的，提供就餐场地的产权证明复印件；供应商租赁就餐场地的，提供就餐场地的租赁合同复印件；供应商承诺成交后（签订合</p>

同前)购买(租赁)就餐场地的,提供就餐场地购买(租赁合同)承诺函原件]。

**★5、供餐标准及要求**

5.1 午餐供餐时间:12:00--13:00。

5.2 菜品:两荤两素一汤、一米饭、一泡菜、一水果。

5.3 供餐时间如有调整,供应商应按照采购人通知及时作出相应的调整。

5.4 采购人在非工作日(公休日及节假日)需要安排供餐的,供应商应按照采购人提前通知的就餐人数及就餐标准供餐。

5.5 每月菜品根据季节和实际需求予以调整,每周间隔翻新。每周五向采购人报送下周食谱计划。

**6、食品卫生管理**

6.1 生熟用具分开,不得混用,保持炊具、灶具清洁卫生。

**★6.2** 严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部有关饮食卫生制度。在本项目签订合同前,成交供应商须向采购人提供餐饮加工场地有效的《食品经营许可证》。

6.3 实行原料进出库验收验发制度。

6.4 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。

6.5 卫生检查每次都有记录。

7、供应商针对本项目配置的人员应身体健康、精神面貌佳、服务态度好、责任心强、无不良行为。供应商应及时更换不能胜任工作的人员,负责处理和承担本合同期内的服务人员的所有劳资纠纷及调解与供应商履行本合同而产生的有关纠纷,所涉及的费用全部由供应商承担。

8、本项目采用包干制的形式,完成本项目所需的全部费用均由供应商承担,供应商的报价包括但不限于人员工资、人员缴纳的社会保险、就餐场地费、就餐的食材、厨具、餐具、清洁消毒、水、电、气、服装费、培训费、管理、税费、合理利润等,所有完成本项目所涉及的一切费用均包含在供应商的报价中。采购人不再支付其他任何费用。

**★9、食品安全要求**

就餐的食品质量必须符合国家、行业相关标准和强制性规定要求,供应商及服务人员对食品及质量安全负责,若因食材本身质量问题或食材操作失误造成的食品安全事故,由供应商承担全部责任,并赔偿采购人相应损失,且采购人有权终止本项目合同,如因供应商及服务人员造成采购人食品安全事故,由供应商及服务人员承担全部责任并赔偿采购人相应损失,涉嫌犯罪的,采购人有权将直接责任人移送司法机关处理。

**★10、食堂环境安全要求**

10.1 承担食堂环境的各项安全风险,有明确的风险防范机制。

10.2 食堂保持通道和出口的通畅。

10.3 确保就餐人员在就餐环境安全的要求,包括但不限于消防安全、就餐人员秩序、地面防摔防滑等。如因供应商及厨师团队人员的原因对就餐人员造成人身伤害的,采购人有权从服务费用中扣除相应费用并向供应商要求赔偿。

11、工作时间:供应商所有服务人员工作时间及具体休假时间由采购人根据国家有关规定及实际工作需要做具体安排。

★12、服务考核：采购人依据《考核标准》（附后），每季度对成交供应商提供的食堂服务进行考核。采购人可根据工作实际情况，对考核标准不断完善和细化。每季度考核总分满分为100分，考核不合格（考核分数未达到80分为不合格），采购人将以书面形式告知成交供应商在要求限期内予以整改，成交供应商拒不整改或整改后仍然无法达到要求的，采购人可单方面终止合同，并不承担任何违约责任及赔偿。

《考核标准》

序号	考核名称	考核内容
(一)	服务质量	<p>1、按时、按规定、按标准供应饭菜，中途补充要及时不断档。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>2、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。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>3、每月发放餐饮管理服务征求意见单，满意率达80%以上。分值5分。未达要求此项不得分。（说明：供应商在收到采购人的书面通知后，需对合理的建议或不达标的事项进行整改，在本项目服务过程中出现3次整改后仍不合格的，采购人有权单方面终止本项目合同，并不承担任何违约责任及赔偿。）</p> <p>4、与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体冲突行为，及时妥善处理服务对象的投诉。分值5分，未达要求此项不得分。</p>
(二)	食品安全	<p>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。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>2、执行“生与熟隔离；荤与素隔离、成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；”的“四隔离”制度。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>3、加工深海产品必须严防深海产品及其加工用具、容器等污染其他食品和器具。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>4、凉拌菜必须在专用凉菜制作间操作加工；凉菜制作间冰箱只能存放凉菜成品。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>5、严格执行蔬菜先洗后切的食品卫生管理制度。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>6、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。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>7、严禁未达标食品和腐烂变质菜品上桌，不得发生一起食物中毒和腹泻事件。分值5分，未达要求此项不得分。</p> <p>8、生吃要鲜，保证卫生、无菌。分值5分，未达要求此项不得分。</p>

			<p>9、热菜要熟。分值 5 分，未达要求此项不得分。</p> <p>10、菜品不得有异味、腥、膻、臭味等。分值 5 分，未达要求此项不得分。</p> <p>11、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。分值 5 分，未达要求此项不得分。</p> <p>12、严格遵守国家质检总局规定，不得使用违禁食品。分值 5 分，未达要求此项不得分。</p>
	(三)	卫生要求	<p>1、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。分值 5 分，未达要求此项不得分。</p> <p>2、服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放规范。转台：清洁、无脏痕、无油腻、转动灵活。分值 5 分，未达要求此项不得分。</p>
	(四)	餐具消毒	<p>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、五洗净、六烘干顺序操作，开餐前餐具不得有污迹。分值 5 分，未达要求此项不得分。</p> <p>2、所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒。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。分值 5 分，未达要求此项不得分。</p>
	考核得分		
<p>注：以上带“★”的条款为实质性要求，实质性要求供应商必须完全响应并满足，不响应或不满足视为负偏离，负偏离作无效响应处理；</p> <p>以上未带“★”的条款为一般条款，一般条款供应商不响应或不满足视为负偏离，负偏离将影响供应商得分。</p>			

### 3.2.3 人员配置要求

#### 采购包 1:

应配置满足本项目所需的服务人员。

### 3.2.4 设施设备要求

#### 采购包 1:

满足本项目服务所需的设施设备要求。

### 3.2.5 其他要求

#### 采购包 1:

1、供应商针对本项目提供符合本项目要求的项目方案内容包括项目实施方案（含项目管理制度和项目机构设置、服务质量管理方案），食堂环境管理方案（含食堂用餐环境管理和食堂操作间卫生管理），食品质量安全方案（含食品质量安全管理方案、原材料储藏及操作管理方案），应急预案内容（含食品卫生突发事件应急预案、火灾应急预案及停电、停水、停气应急预案）。2、供应商具有与本项目类似的项目经验。

### 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:

内江市

### 3.3.3 考核（验收）标准和方法

采购包 1:

1. 验收由采购人组织，供应商配合进行：验收标准按国家有关规定以及采购人采购文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收；采购人与供应商双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在采购与响应文件中按质量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；验收时如不能满足相关规范标准及采购人使用要求或其它不符合标准及本合同规定之情形者，采购人应做出详尽的现场记录，或由采购人与供应商双方签署备忘录，此现场记录或备忘录可用作有效证据，由此产生的时间延误与有关费用由供应商承担，验收期限相应顺延；如质量验收合格，双方签署验收报告。2. 如经供应商在采购人规定的范围内未完成或不能达到合同约定的质量标准，采购人视作供应商不能按照项目要求进行履约，须支付违约赔偿金给采购人，采购人还可依法追究供应商的违约责任。由采购人在采购与响应文件中按质量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。3. 其他未尽事宜应严格按照财政部《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。

### 3.3.4 支付方式

采购包 1:

分期付款

### 3.3.5 支付约定

采购包 1: 付款条件说明：合同签订后，按程序办理支付手续完成后支付预付款，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 50.00%。

采购包 1: 付款条件说明：本项目采用按月的方式支付服务费，采购人根据当月实际就餐数量，据实结算。采购人当月实际支付金额=采购人当月实际就餐人数×工作餐单价[注：工作餐单价=基准价格×（1-下浮率）]。采购人收到成交供应商开具的正规发票，且在财政审核办理支付资金的手续完成后进行支付。【说明：①已支付的预付款将在本项目应支付的服务费中作相应扣除，直至预付款扣完为止，再支付本项目合同总金额减去预付款后剩余的金額。②因成交供应商造成本项目合同终止或解除的，成交供应商应当将采购人已支付但未产生的服务费用全额退还。】，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 50.00%。

### 3.3.6 违约责任及解决争议的方法

采购包 1:

（1）违约责任：①采购人无正当理由拒绝接受服务，采购人向供应商偿付合同价的 5% 的违约金；②如因采购人原因导致变更、中止或者终止本合同的，采购人应当向供应商偿付合同价的 5%，以此作为赔偿或者补偿。③供应商在合同签订后因自身原因不能提供服务的，供应商除向采购人支付合同价的 5% 的违约金外，还须全额退回采购人已支付的预付款；④供应商偿付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。（2）争议解决办法：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，由当事人依法维护其合法权益，并由采购人所在地人民法院裁定。

### 3.4 其他要求

1、磋商文件第三章“3.3、商务要求”的全部内容均为实质性要求，供应商必须完全响应并满足，不响应或不满足将作无效响应处理。2、报价要求：2.1 供应商在本项目“基准价格”的基础上，对本项目“报价表”中报出统一执行的“下浮”。2.2 因本项目政务大厅工作人

员的实际就餐数量不固定，须据实结算，故本项目拟与成交供应商签订合同总金额为1,800,000.00元，由于磋商文件中的“分项报价表”为系统固有格式无法修改，故供应商应当在本项目分项报价表中的“单价、总价”栏分别填写“1,800,000.00元”。供应商未按照上述“2、报价要求”的要求进行报价的，将作无效响应处理。3、工作餐单价=基准价格×(1-下浮)。例：“报价表”中填写下浮为“1%”，工作餐单价=基准价格×(1-1%)；“报价表”中填写下浮为“2%”，工作餐单价=基准价格×(1-2%)；……以此类推。

## 第二章综合评分明细表

评审因素		评审标准			
分值构成		详细评审 100.00 分			
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观	关联格式
详细评审	报价	以本次供应商中有效的最后报价最低的价格为磋商基准价，供应商的报价得分按照下列公式计算：报价得分 =（磋商基准价/最后磋商报价）×10 分。注：1.报价=“1-下浮率”。2.本项目为专门面向中小企业采购项目，不再享受价格扣除优惠政策。	10.00	客观	报价表 分项报价表
	项目要求的应答	供应商响应文件完全满足本项目“（一）项目要求”要求的得 35 分，与本项目“（一）项目要求”要求中的“一般条款”有负偏离的，按以下方式计算供应商得分：一般条款得分=（供应商满足一般条款的数量÷一般条款的总数量）×35 分。（供应商此项得分=一般条款得分）注：本项所述的条款数量按以下原则计算：1.无子项的条款：以每项条款为 1 项进行计算；2.有子项的条款：以最末级的子项为 1 项进行计算。说明：1.条款项要求提供材料：供应商在响应文件中提供条款项要求提供的证明材料予以佐证，不提供或不满足视为负偏离；2.条款项未要求提供材料：供应商在响应文件中进行响应，不响应或不满足视为负偏离。	35.00	客观	服务要求应答表
	项目方案	1、供应商针对本项目提供的项目实施方案内容包括①项目管理制度和项目机构设置得 5 分，②服务质量管理方案得 5 分。上述每一项内容不提供或仅有标题、框架无正文内容不得分。在供应商提供的项目实施方案以上 2 项内容中，每 1 项内容存在“错误或缺陷”的扣 3 分。本项分值满分为 10 分。2、供应商针对本项目提供的食堂环境管理方案内容包括①食堂用餐环境管理得 5 分，②食堂操作间卫生管理得 5 分。上述每一项内容不提供或仅有标题、框架无正文内容不得分。供应商提供的食堂环境管理方案以上 2 项内容中，每 1 项内容存在“错误或缺陷”的扣 3 分。本项分值满分为 10 分。3、供应商针对本项目提供的食品质量安全方案内容包括①食品质量安全管理方案得 5 分，②原材料储藏及操作管理方案得 5 分。上述每一项内容不提供或仅有标题、框架无正文内容不得分。供应商提供的食品质量安全方案以上 2 项内容中，每 1 项内容存在“错误或缺陷”的扣 3 分。本项分值满分为 10 分。4、供应商针对本项目提供的应急预案内容包含：①食品卫生突发事件应急预案得 5 分，②停电、停水、停气应急预案得 5 分，③火灾应急预案得 5 分。上述每一项内容不提供或仅有标题、框架无正文内容不得分。供应商提供的应急预案以上 3 项	45.00	客观	项目方案



		内容中，每 1 项内容存在“错误或缺陷”的扣 3 分。本项分值满分为 15 分。注：上述“错误或缺陷”是指内容存在“项目名称或项目编号错误；实施时间或地点错误；引用的标准（方法）错误；方案内容与项目需求无关；”上述任意情形之一的。			
	业绩	供应商具有类似项目业绩的，每提供 1 个得 5 分，最多得 10 分，供应商提供合同（协议）复印件并加盖供应商公章证明，不提供或不满足不得分。注：类似项目业绩是指具有餐饮服务或工作餐服务类采购项目。	10.00	客观	业绩