## **磋商项目技术、服务、商务及其他要求**

（注：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。）

### **3.1采购项目概况**

根据责任划分范围，提供食堂餐品的加工、供餐、就餐等服务，配合并促进采购人完成食堂正常运转、后厨卫生保洁等服务工作，营造安全、整洁、舒适、和谐的食堂环境秩序；各项服务标准符合国家、省、市（行业）强制性标准及采购人要求。

### **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）: 336,000.00

采购包最高限价（元）: 336,000.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **标的名称** | **数量** | **标的金额 （元）** | **计量单位** | **所属行业** | **是否核心产品** | **是否允许进口产品** | **是否属于节能产品** | **是否属于环境标志产品** |
| 1 | 2025年机关灶劳务外包服务项目 | 1.00 | 336,000.00 | 项 | 餐饮业 | 否 | 否 | 否 | 否 |

### **3.2.2服务要求**

采购包1：

标的名称：2025年机关灶劳务外包服务项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **参数性质** | **技术参数与性能指标** |
| 1 |  | 1.1服务内容：根据责任划分范围，提供食堂餐品的加工、供餐、就餐等服务，配合并促进采购人完成食堂正常运转、后厨卫生保洁等服务工作，营造安全、整洁、舒适、和谐的食堂环境秩序，具体服务内容（包括但不限于）如下：  （1）服务方负责局内的餐食提供，餐品凸显当地饮食特色；  （2）服务方必须保证正常工作日期间膳食供应，双休日及法定节假日如需供餐，服务方必须无条件供餐及不另外计算劳务报酬；  （3）服务方可根据自己的经营方式提供供餐方案，但菜品及价格需报经采购人审定同意后方可执行且不得随意更改；  （4）采购人负责食材、辅材的采购、餐厅设施设备、水、电的维护、维修；  （5）服务方抓好单项成本核算,根据市场价格制定菜单。每半月总结分析生产经营情况，改进生产工艺，准确控制成本率，不断提高厨房的生产质量。  1.2餐饮标准：餐饮服务包括职工工作日用餐（早、中两顿餐），餐饮菜品配置如下：  （1）早餐：4种小菜(1荤+3素)+1咸菜+2种主食+1种杂粮+1种汤粥+鸡蛋。  （2）午餐：3种荤菜+3种素菜+1种主食+1种汤粥+1种面食+1种水果+乳制品。  （注：具体以采购人要求为准）  1.3安全要求：（1）食堂的水、电、气及操作设备符合安全要求；  **（2）食堂应配备灭火器、灭火毯等消防器材，并定期对人员进行消防知识培训；**  **（3）所有操作设备要明确责任人，所有工作人员必须戴帽子及口罩进入操作间，要求每个设备操作人员严格按照设备操作安全规范操作；**  **（4）做好设施设备的检查工作，确保每天有专人负责检查加工区、就餐区的空调、冰箱、消毒柜、蒸饭柜等设备运行情况，在供餐结束后关闭水、电、气开关，确保安全，同时减少浪费现象。**  **（5）每周对所有设施设备进行检查，发现异常情况立即上报，并及时进行维修更换。**  1.4卫生要求：（1）严格执行“一洗二过三消毒”的消毒规程，定期对运营场所进行防鼠、灭蝇、灭蟑工作，确保食堂区域安全卫生；  **（2）后厨、食堂必须严格按照每日一小扫，每周一大扫制度进行卫生打扫，后厨、食堂、食材库房必须随时保持整洁物品堆放整齐；**  **（3）杜绝不合格食品流入，防止交叉感染，所有餐具必须严格按照清洗消毒流程保证餐具使用卫生，发现破损餐具第一时间进行更换，当日验收过的食材需及时入库、入冰箱，禁止随意堆放，避免食物出现发霉变质情况；**  **（4）在食物加工过程中应将生食和熟食所使用的餐具分开；**  **（5）所有炉灶、案板、饭台、饭槽、冰柜、冰箱、平冷柜、烤箱、电饼铛等操作设备必须保持日常干净卫生，日常锅碗瓢盆、菜墩、刀具、汤勺、菜盆等使用完毕必须清洗干净进行消毒并摆放整齐，冷冻冷藏设备定期除冰；**  **（6）随时保持桌面、地面、墙面等就餐环境整洁，发现有残留食品、废纸等垃圾、倒洒汤汁需第一时间进行清理；**  **（7）供餐完毕后，将所有的食物放保险盒或加保鲜膜后放入冰柜中；**  **（8）每日将剩余饭菜残渣泔水按时清运，做好垃圾分类工作。**  1.5餐饮制作要求：（1）餐品制作过程，严格按照《食品卫生法》要求，不得使用变质受污染的原材料，进行加工制作，做到食品卫生安全，完善质保措施,确保就餐质量，满足就餐需求；  （2）设立饭菜质量投诉意见箱和由就餐教师出任食品质量监督员，定期对饭菜的质量、味道、品种、数量等进行检查,并根据投诉意见和检查情况，进行整改完善，或提出有利于采购人的合理化意见。  （3）配备留样专用冰箱，每餐的所有菜品进行留样保存必须由专人负责留样，并做好食品留样保存记录，留样食品在专用冰箱中保存至少48个小时；  （4）如出现食品安全问题将逐级上报严肃依法处理。  1.6服务要求：（1）服务方须指派专属人员与采购人联系服务事宜，服务响应时间应根据采购人实际安排随时调整；  （2）服务方在本项目人员要求有服务经验或持证上岗；服务队伍稳定，保证整个项目顺利完成，服务方未经采购人同意，不得擅自更换本项目在响应文件中指定的服务队伍。如采购人发现服务方的工作人员中存在不适宜或不能胜任在所服务区域工作的员工，服务方须及时调整，立即调离采购人服务场所；  （3）服务方以优质的服务为宗旨，通过提高工作效率，增加菜式品种，提高饭菜质量，物美价廉、薄利多销、保本微利，改善服务态度吸引职工就餐；  （4）严格按照《食品卫生法》及采购人要求做好餐厅的服务，提供安全、卫生、可口、周到的就餐服务；负责加工食品的质量与安全卫生，符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，严格按照省市县餐饮行业相关的标准要求执行。按规定做好食品留样、餐具洗消并做好记录。负责餐厅及操作间室内外的环境卫生；  （5）后厨工作人员应牢固树立食品卫生安全意识，拒绝加工过期、霉变及“三无”食材，不将闲杂人等带入后厨操作间，带病不上岗，保持个人卫生清洁；  （6）工作人员按采购人管理要求进行食材仓储管理，做到生熟分储、蔬菜与肉类分储等，并在各储藏柜标示食材名称、入库时间、储藏时效；  （7）食品加工制作过程干净卫生，加工食材清洗彻底，加工时生熟分案；  （8）服务方应当严格执行安全法律法规，建立、健全劳动安全各项规章制度，并对员工进行岗前安全教育和技能培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质；  （9）按规定的时间出餐，在保证出餐效率的同时，负责菜品出品质量的检查，确保合理使用原材料，控制菜品的装盘规格和数量，把好质量关，减少消耗,降低成本。如因客观因素不能准时开餐，服务方应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救；  （10）服务方须接受采购人的监督检查，服从管理，接受干部职工的监督，树立为干部职工服务的思想，服务热情，礼貌待人；  （11）食堂的所有原材料由服务方代理验收确保原材料来源安全；在满足日常用餐营养搭配和正常餐量的情况下，做到有效控制浪费，节约成本支出。  （12）服务方所有人员与采购人不存在任何雇佣、委托等劳务关系，生产安全，劳动保障等均由服务方负责，采购人不承担任何劳务纠纷，意外事故补偿等责任；  （13）未经采购人书面同意，服务方不得擅自对厨房、设施做任何变动；  （14）如服务方从业人员因操作不当、人为破坏等其他原因给采购人造成损失的，服务方应照价赔偿采购人；  （15）服务方须严格执行国家和地方环境与食品安全的标准及相关规定，严格遵守和执行采购人针对职工食堂制定的各项规章制度，须满足工作人员的用餐需求，不得对外营业。  1.7服务质量：（1）各项服务符合国家、省、市（行业）强制性标准及采购人要求的合格标准。  （2）服务、产品（如有）执行的标准、规范：必须执行国家、行业强制性标准；没有国家、行业强制性标准的按①国家标准、规范→②行业标准、规范→③地方标准、规范→④团体标准、规范→⑤企业标准、规范类推顺序执行；凡涉及的相关规范，国家有最新标准的以最新标准为准，所有标准哪个标准高执行哪个标准。 |

### **3.2.3人员配置要求**

采购包1：

（1）服务方按项目服务要求及特性，自行组织实施与管理，建立以负责人为核心的履行合同所必需人员团队，相关人员经过严格培训，有相关工作经验，能够胜任项目工作，保证项目顺利实施。 （2）服务方应对厨房工作人员足额配置，保证食堂员工不低于4人（厨师长、炒锅厨师、面案厨师、配菜师等），以保证食堂正常运行。 （3）服务方所有员工由服务方自行招聘、使用和管理，与采购人没有劳动、劳务关系。服务方应招聘具有较高政治素质和烹饪技术的员工；合同期间，服务方及其工作人员一切安全责任及损失由服务方自行负责，采购人概不承担。 （4）所有员工上岗前必须通过卫生部门指定的医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不得在食堂工作。运营期间，所有员工须定期体检，费用由服务方承担。 （5）服务方应安排身心健康、品行端正的人员从事餐饮工作。服务方依法与员工建立劳动关系或劳务关系以及社会保险关系。服务方人员工资、假期、社保等均与采购人无关，若因前述关系发生纠纷的，由服务方承担所有责任。 （6）服务方对所聘人员进行培训和全面管理，负责员工的安全以及操作流程中的安全。认真做好食品卫生安全、社会治安、消防安全用工等方面的工作，确保安全。服务方在服务期间须安全、合规操作，因服务方人员自身失误或操作不当等服务方原因造成的安全事故由服务方负责承担全部责任，或食物中毒事件，依据相关法律法规处置，导致采购人承担责任的，采购人有权向服务方追偿。

### **3.2.4设施设备要求**

采购包1：

（1）服务方根据项目采购项目特性及要求，自行配置投入履行合同所必需的各类设施设备（不限于专业设备、辅助设备、工具、软件等）及场所，保证项目顺利实施。 （2）采购人提供现有厨房、餐厅、全套厨房设备；合同签订后，服务方进场前，双方对食堂所有物品进行清点登记造册，在交接清单上确认签字后移交成交服务方使用。合同终止，服务方应按交接清单上核定的物品返还采购人，若损坏或者丢失按价赔偿（自然损耗除外）。 （3）服务方必须接受采购人对环境与食品安全的监督检查，配合抓好食材、辅材储存保管、控制工作。严格遵守和执行采购人制定的各项规章制度，做好食堂的饮食卫生和环境卫生，严禁供应腐烂变质食品，如出现食物中毒或其他安全事故，责任和经济赔偿均由服务方承担。 （4）服务方要节约水、电、天然气的使用，杜绝长明灯、长流水现象。每天下班前检查厨房的生产设备，水、电、气开关是否正常及时通知采购人解除设备故障,处理安全隐患，要做好防火、防盗、消防和安全用电、用气等工作，确保职工就餐和自身的安全。

### **3.2.5其他要求**

采购包1：

本项目所属行业为: 餐饮业（从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。）

### **3.3商务要求**

#### **3.3.1服务期限**

采购包1：

1年

#### **3.3.2服务地点**

采购包1：

按采购人指定地点

#### **3.3.3考核（验收）标准和方法**

采购包1：

现行的国家标准或国家行政部门颁布的法律法规、规章制度等，是项目验收的重要依据，采购人单位根据有关规范、规定及项目要求对服务方配菜、营养搭配、服务水平及食品卫生、环境卫生安全等方面进行监督或检查，服务方须接受采购人的各类监督或检查；若验收不通过或服务质量不符合采购要求，服务方应在一定期限内以采购人要求的标准进行整改或进一步完善，并再次进行考核或检查；若服务方在采购人要求的期限内未整改达到采购人要求，发生三次以上的，采购人有权在通知服务方后单方解除本合同，由此产生的一切责任和费用均由服务方承担，具体按照合同相关条款执行。

#### **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： 服务期满后 ，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 100.00%。

#### **3.3.6违约责任及解决争议的方法**

采购包1：

详见合同条款

### **3.4其他要求**

一、供应商的磋商报价是供应商响应磋商项目要求的全部工作内容的价格体现，包括供应商完成本项目所需的直接费、间接费、利润、税金及其他相关的一切费用；包括但不限于：人工费、服务费、设备使用费、管理费、验收费、采购代理服务费、利润、税金及不可预见费等全部费用；在提供服务的过程中的任何遗漏，均由成交供应商免费提供，采购人将不再支付任何费用。 二、磋商有效期 1.出现特殊情况需要延长磋商有效期的，采购代理机构或采购人可于磋商有效期满之前，以书面形式通知所有供应商延长磋商有效期。 2.在磋商有效期内，供应商撤销响应文件的，应承担磋商文件和法律规定的责任。 3.成交供应商的磋商有效期自动延长至合同终止为止。 三、合格供应商少于3家的处理 1.评审过程中，若出现合格供应商只有2家时，符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第3条第4项情形的，或者本项目为政府购买服务指导性目录中的，可以继续进行；只有1家时，采购人应依法重新组织采购活动。 2.评审过程中，除符合第1条条款规定情形外，若出现合格供应商少于3家时，采购人应依法重新组织采购活动。 四、分公司独立参与磋商时，不能使用总公司的资质或业绩；总公司单独参与磋商时，除总公司所投产品为分公司生产的产品外，不能使用分公司的资质或业绩。总公司授权分公司或分支机构参与磋商，可以使用总公司的资质或业绩。 五、文件中签名是指：手写签名或加盖签名章（含电子），盖章是指加盖单位章（含电子）。 六、恶意质疑、投诉的法律后果 1.对捏造事实、提供虚假材料进行质疑、投诉的行为将予以严肃处理： 《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）规定，投诉人在全国范围内十二个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。对于捏造事实或提供虚假材料或以非法手段取得证明材料（证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料）进行投诉的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，并禁止其一至三年内参加政府采购活动。 2.对捏造事实诬告陷害他人、诽谤他人的法律适用： （1）《中华人民共和国刑法》第243条【诬告陷害罪】捏造事实诬告陷害他人，意图使他人受到刑事追究，情节严重的，处三年以下有期徒刑、拘役或者管制；造成严重后果的，处三年以上十年以下有期徒刑。 （2）《中华人民共和国刑法》第246条【侮辱罪、诽谤罪】以暴力或者其他方法公然侮辱他人或者捏造事实诽谤他人，情节严重的，处三年以下有期徒刑、拘役、管制或者剥夺政治权利。 七、参与本项目的供应商应通过陕西省政府采购综合管理平台的项目电子化交易系统在线实施报名、获取采购文件、响应、报价等操作，供应商无需现场提供纸质响应文件。但在中标（成交）后，中标（成交）供应商在领取中标（成交）通知书时需提供纸质响应文件正本一套、副本一套用于备案，纸质响应文件应通过专用制作软件直接打印，确保与项目电子化交易系统中的电子响应文件保持一致，不允许修改和补充。中标（成交）通知书领取地址：西安市雁塔区雁翔路111号赛格·中京坊6幢1（公寓A1）单元2层10201室招标一部。