

政府采购项目采购需求

采购单位：四川省科学技术厅

所属年度：2025年

编制单位：四川省科学技术厅

编制时间：2025年01月03日

一、项目总体情况

(一) 项目名称：食堂劳务服务

(二) 项目所属年度：2025年

(三) 项目所属分类：服务

(四) 预算金额(元)：700,000.00元，大写(人民币)：柒拾万元整

(五) 项目概况：

为四川省科学技术厅提供食堂劳务服务，供应商应按照人数配置8名食堂劳务人员，按照服务要求和标准保障食堂运行。

(六) 本项目是否有为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商：否

二、项目需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》的规定，本项目不需要需求调查，具体情况如下：

三、项目采购实施计划

(一) 采购组织形式：分散采购

(二) 采购方式：竞争性磋商

(三) 本项目是否单位自行组织采购：否

(四) 采购包划分：不分包采购

(五) 执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

本项目专门面向中小企业采购。面向中小企业采购金额为700000.00元，总体预留比例为100%，其中，面向小微企业采购金额为0.00元，占0%。

(六) 是否采购环境标识产品：否

(七) 是否采购节能产品：否

(八) 项目的采购标的是否包含进口产品：否

(九) 采购标的是否属于政府购买服务：否

(十) 是否属于政务信息系统项目：否

(十一) 是否属于高校、科研院所的科研仪器设备采购：否

(十二) 是否属于PPP项目：否

(十三) 是否属于一签多年项目：是

一签多年服务期限：三年

四、项目需求及分包情况、采购标的

(一) 分包名称：合同包一

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1) 专门面向中小企业采购

2) 面向的企业规模：中小企业

3)预留形式： 设置专门采购包

4)预留比例： 100%

2、预算金额（元）： 700,000.00 ， 大写（人民币）： 柒拾万元整

最高限价（元）： 700,000.00 ， 大写（人民币）： 柒拾万元整

3、评审方法：综合评分法

4、定价方式：固定总价

5、是否支持联合体投标： 否

6、是否允许合同分包选项： 否

7、拟采购标的的技术要求

1	采购品目	其他服务	标的名称	食堂劳务服务
	数量	1.00	单位	项
	合计金额（元）	700,000.00	单价（元）	700,000.00
	是否涉及强制采购节能产品	否	不涉及强制采购节能产品原因	无
	是否涉及优先采购环境标志产品	否	不涉及优先采购环境标志产品原因	无
	是否涉及采购进口产品	否	标的物所属行业	餐饮业

标的名称：食堂劳务服务

参数性质	序号	技术要求名称	技术参数与性能指标
★	1	服务质量	1.服务人员着装统一规范，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。 2.遵守就餐供应时间，在规定时间内不得提前撤餐，必要时需适时延长供餐时间。 3.每天备有半成品菜肴作应急使用，保证供应不断档。 4.在员工就餐完毕离席后，服务人员应立即做好餐桌、座椅的整理、清洁，确保就餐环境干净整洁。

★	2	菜肴点心质量	1. 厨房在加工原料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，把好质量关。 2. 一切配好的原料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。 3. 烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。 4. 严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。
★	3	卫生管理	1. 个人卫生：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，不得留长发、留胡子，不得戴戒指、手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒；工作人员必须佩戴一次性口罩，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。 2. 环境卫生：厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一天一清，不得久放；食品操作场所和供应场所有防尘、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；过道及堆放泔水的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。 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，做到隔墙隔地、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投入使用，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。

			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，定期清洁冰箱，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，绿叶菜必须做到一拣二洗三水浸（小苏打水半小时以上）四漂洗的操作过程，防止残存农药依附在绿叶菜上；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，做到一天一清。 5.传染性公共卫生疾病防控：合理拟定防控措施，规划开餐方式，杜绝因开餐导致疾病传播。
★	4	设施设备管理	1.负责机关食堂、厨房、食材库、面点操作间等区域内设施设备的安全管理，爱惜设施设备和用具，保持干净卫生，定期清理消毒。 2.对设施设备进行日常养护与管理。每日上下班前检查有无异常情况，如遇无法解决的问题应及时报修。严禁超负荷、违反操作规程进行使用，以免损坏设施设备。 3.严格设施设备的节能管理。冷冻类设备应每日检查控制温度，食品需表里冷却到常温才能存入，定期除霜；加工类设备，使用时严禁超时开启；工作完成，及时关闭水、电、气，杜绝“长明灯、长流水”等现象。
★	5	就餐形式及品种	1.早餐为自助餐，标准每人 10 元，供应稀饭、牛奶、豆浆、鸡蛋、包子、馒头、面包、油条、面条、炒菜3种（泡菜、素菜）、花生米2种、咸菜8种。 2.午餐为自助餐，标准每人 25元，供应荤菜4种、素菜4种、米饭、面条、米线、粗粮、汤（荤），水果。 3.晚餐为自助餐，标准每人 10 元，供应荤菜2种、素菜2种、一汤一咸菜一水果。主食米饭、面点等。 4.外卖（包子、馒头、花卷、卤菜、烧菜等）轮流供应。每天的菜品根据季节和实际需求予以调整安排，原则上每周间隔翻新不重复。

★	6	人员配置要求	为了保证采购人的利益，要求本项目的食堂管理及劳务服务人员共计不少于8人。具体配置人员如下： ①厨师长1名。 ②红案厨师1名。 ③白案厨师1名。 ④厨工3名。 ⑤墩子1名。 ⑥服务员1名。（为职工之家提供餐饮及饮品制作服务） 全体服务人员（8人）需承诺成交后签订采购合同前向采购人提供有效的《预防性健康检查合格证》，服务期内该证件需保持在有效期内。
			2.1服务期限：本项目服务期为3年，合同一年一签，以合同签订生效之日起算，经综合考核合格后续签下一年合同。 2.2服务地点：成都市锦江区学道街39号 2.3考核（验收）标准和方法：按照国家、行业标准，同时根据磋商文件服务要求、响应文件的应答和合同约定进行验收，《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 2.4支付方式：按季度分期付款 2.4.1 付款条件说明：季度综合考核合格（85分及以上），达到付款条件起10日内，支付合同总金额的25%； 2.4.2付款条件说明：季度综合考核合格（85分及以上），达到付款条件起10日内，支付合同总金额的25%； 2.4.3付款条件说明：季度综合考核合格（85分及以上），达到付款条件起10日内，支付合同总金额的

★	7	商务要求	25%; 2.4.4付款条件说明：季度综合考核合格（85分及以上），达到付款条件起10日内，支付合同总金额的25%; 2.5验收交付标准和方法： 季度综合考核得分在85分以上（含85分）的，足额拨付乙方服务费；不足85分，按下列标准扣款：1、80分≤考核得分<85分，每减少1分扣除乙方服务费2000元；2、75分≤考核得分<80分，每减少1分扣除乙方服务费4000元；3、70分≤考核得分<75分，每减少1分扣除服务费6000元；4、考核得分低于70分的，视为不能正常履约，甲方有权解除合同。 2.6违约责任及解决争议的方法： 2.6.1、双方必须遵守合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的合法正常履行。2.6.2、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。2.6.3、除另有约定外，双方中任何一方无正当理由提前终止合同的，应向对方支付合同总金额10%的违约金；给对方造成的经济损失超过违约金的，对超过部分还应给予赔偿。2.6.4、供应商在服务期内无服务问题和违约行为的，应准时支付供应商服务费。
---	---	------	--

	8	其他要求	★3.1、食堂经营期间，供应商需保证人员在岗稳定，按照相关法律法规和采购人制定的标准要求进行人员管理；不得无故调整到岗人员，如确有特殊原因需要更换的，必须提前书面告知采购人说明原因，经采购人确认后方可更换。 ★3.2、食堂在经营期间成交供应商每季度接受采购单位组织的餐饮服务综合性考核。考核标准依据本项目要求,由采购人制定具体实施办法，实行考核。采购人可根据工作实际对考核标准不断完善和细化。综合考核员工满意度调查应达到85%以上，考核不合格的采购人将以书面形式告知供应商并要求限期整改。否则，采购人根据情况可单方面终止合同，为此造成的后果采购人不承担任何违约责任及违约赔偿。 3.3、应针对本项目提供（一）整体服务方案至少包括内容：①管理重点；②食堂应急预案；③食品安全管理等。（二）服务质量保证措施至少包括内容：①设施设备管理；②成本管理；③食品安全保障；④人员培训。（三）菜品质量管控方案至少包括内容：①食材加工管理；②原材料管理；③菜品质量管理等。
--	---	------	--

8、供应商一般资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
----	--------	----------

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	具有独立承担民事责任的能力。	供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
2	具有良好的商业信誉	供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
3	具有健全的财务会计制度。	供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。	供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
5	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。	供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
6	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。	供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
7	不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动的行为。	供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
8	不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。	供应商需在使用投标(响应)客户端编制响应文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。

9、供应商特殊资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	《食品经营许可证》	在有效期以内的《食品经营许可证》

10、分包的评审条款

评审项编号	一级评审项	二级评审项	详细要求	分值	客观评审项
1	详细评审	整体服务方案	根据供应商针对本项目提供的整体服务方案进行评审，内容包括①管理重点；②食堂应急预案；③食品安全管理等。以上内容完整且无缺陷的得18分，每有一项存在缺失的扣6分；每有一处存在缺陷（缺陷是指不适用于本项目，表述前后不一致或内容矛盾，语句有歧义，仅有框架或标题，涉及的规范及标准错误，套用其他项目内容等任意一种情形）的扣3分，该项分扣完为止。	18.0000	否

评审 项编 号	一 级 评 审 项	二 级 评 审 项	详细要求	分 值	客 观 评 审 项
2	详细 评审	服 务 质 量 保 证 措 施	根据供应商针对本项目提供的服务质量保证措施进行评审，内容包括①设施设备管理；②成本管理；③食品安全保障；④人员培训。以上内容完整且无缺陷的得24分，每有一项存在缺失的扣6分；每有一处存在缺陷（缺陷是指不适用于本项目，表述前后不一致或内容矛盾，语句有歧义，仅有框架或标题，涉及的规范及标准错误，套用其他项目内容等任意一种情形）的扣3分，该项分扣完为止。	24.0000	否
3	详细 评审	菜 品 质 量 管 控 方 案	根据供应商针对本项目提供的菜品质量管控方案进行评审，内容包括①食材加工管理；②原材料管理；③菜品质量管理等。以上内容完整且无缺陷的得18分，每有一项存在缺失的扣6分；每有一处存在缺陷（缺陷是指不适用于本项目，表述前后不一致或内容矛盾，语句有歧义，仅有框架或标题，涉及的规范及标准错误，套用其他项目内容等任意一种情形）的扣3分，该项分扣完为止。	18.0000	否
4	详细 评审	履 约 能 力	供应商2021年1月1日（含1日）以来每具有一个类似项目业绩的得5分，最多得20分。注：提供合同或中标（成交）通知书复印件并加盖供应商公章（鲜章），未提供不得分。时间以合同签订时间或中标（成交）通知书落款时间为准，若同时提供上述两种证明材料的，以合同签订时间为准。	20.0000	是
5	详细 评审	人 员 配 置	1.拟投入本项目的厨师长持国家职业资格中式烹调师中级（四级）及以上的得5分。注：供应商需提供有效的相关证书复印件（加盖供应商公章）；未提供有效证明材料不得分。 2.曾在类似食堂劳务服务中任厨师长的加5分；注：提供类似项目合同复印件（拟投入本项目的厨师长须在提供的类似项目合同中体现担任厨师长职位）或业主盖章的证明材料并加盖供应商公章（须在证明材料中体现厨师长名字）。本项最多得10分。	10.0000	是
6	详细 评审	报 价	以本次有效的最低报价为基准价，报价得分=(基准价 / 响应报价)*10	10.0000	是

11、合同管理安排

- 1) 合同类型：物业管理合同
- 2) 合同定价方式：固定总价
- 3) 合同履行期限：自合同签订之日起365日
- 4) 合同履约地点：成都市锦江区学道街39号
- 5) 支付方式：分期付款
- 6) 履约保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否

7) 质量保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金：否

8) 付款进度安排：

1、付款条件说明：考核合格（85分以上），达到付款条件起 15 日内，据实情况说明为考核得分低于 70 分以下的，视为违约，采购人有权解除合同。。

2、付款条件说明：考核合格（85分以上），达到付款条件起 15 日内，据实情况说明为考核得分低于 70 分以下的，视为违约，采购人有权解除合同。。

3、付款条件说明：考核合格（85分以上），达到付款条件起 15 日内，据实情况说明为考核得分低于 70 分以下的，视为违约，采购人有权解除合同。。

4、付款条件说明：考核合格（85分以上），达到付款条件起 15 日内，据实情况说明为考核得分低于 70 分以下的，视为违约，采购人有权解除合同。。

9) 验收交付标准和方法：综合考核得分在 85 分以上（含 85 分）的，足额拨付乙方服务费；不足 85 分，按下列标准扣款：1.80 分 $\leq$ 考核得分 $<$ 85 分，每减少1分扣除乙方服务费 2000 元；2.75 分 $\leq$ 考核得分 $<$ 80 分，每减少1分扣除乙方服务费 4000 元；3.70 分 $\leq$ 考核得分 $<$ 75 分，每减少1分扣除服务费 6000 元；4.考核得分低于70分的，视为不能正常履约，甲方有权解除合同。

10) 质量保修范围和保修期：无。

11) 知识产权归属和处理方式：无。

12) 成本补偿和风险分担约定：如因乙方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，包括但不限于诉讼费、律师费、赔偿费、行政处罚款、差旅费等。

13) 违约责任与争议解决的方法：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60天内不能达成协议时，应提交甲方所在地人民法院诉讼解决。

14) 合同其他条款：本项目服务期为3年，合同一年一签，以合同签订生效之日起算，经综合考核合格后续签下一年合同。

12、履约验收方案

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：分段/分期验收

7) 履约验收时间:

1、 验收条件说明: 甲方有权依据附件《服务质量标准考核细则》对乙方提供的服务进行综合考核, 综合考核得分低于85分时, 有权依据考核细则约定的数额扣除相应服务费用。 , 达到验收条件起 15 日内, 验收合同总金额的 25.00% ;

2、 验收条件说明: 甲方有权依据附件《服务质量标准考核细则》对乙方提供的服务进行综合考核, 综合考核得分低于85分时, 有权依据考核细则约定的数额扣除相应服务费用。 , 达到验收条件起 15 日内, 验收合同总金额的 25.00% ;

3、 验收条件说明: 甲方有权依据附件《服务质量标准考核细则》对乙方提供的服务进行综合考核, 综合考核得分低于85分时, 有权依据考核细则约定的数额扣除相应服务费用。 , 达到验收条件起 15 日内, 验收合同总金额的 25.00% ;

4、 验收条件说明: 甲方有权依据附件《服务质量标准考核细则》对乙方提供的服务进行综合考核, 综合考核得分低于85分时, 有权依据考核细则约定的数额扣除相应服务费用。 , 达到验收条件起 15 日内, 验收合同总金额的 25.00% ;

8) 验收组织的其他事项: 无。

9) 技术履约验收内容: 无。

10) 商务履约验收内容: 无。

11) 履约验收标准: 无。

12) 履约验收其他事项: 无。

五、风险控制措施和替代方案

该采购项目按照《政府采购需求管理办法》第二十五条规定, 本项目是否需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案: 否