

### 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）：1,125,000.00

采购包最高限价（元）：1,125,000.00

| 序号 | 采购品目名称                 | 标的名称 | 数量<br>(计量单位) | 标的金额<br>(元)      | 所属行业 | 是否涉及<br>核心产品 | 是否涉及<br>采购进口<br>产品 | 是否涉及<br>强制采购<br>节能产品 | 是否涉<br>及优先<br>采购节<br>能产品 | 是否涉<br>及优先<br>采购环<br>境标志<br>产品 |
|----|------------------------|------|--------------|------------------|------|--------------|--------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------|
| 1  | C22040<br>000 餐饮<br>服务 | 餐饮服务 | 1.00 (项)     | 1,125,00<br>0.00 | 餐饮业  | 否            | 否                  | 否                    | 否                        | 否                              |

报价要求

采购包1：

| 序号 | 报价内容 | 数量 (计量单<br>位) | 最高限价         | 价款形式 | 报价说明  |
|----|------|---------------|--------------|------|---|
| 1  | 餐饮服务 | 1.00 (项)      | 1,125,000.00 | 总价   | 本项目预算为112.5万元，其中餐饮费为据实结算固定价25元/人/餐，总限价为110.0万元；点餐及运营管理系统使用费总限价为2.5万元。其中餐饮费为不可竞争费用，为固定价格；供应商报价总价应为点餐及运营管理系统使用费+110.0万元；评审时价格分以供应商所报总价-110.0万元进行计算。 |

★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

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 |        |      |      |

★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 |        |      |      |

★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 |        |      |      |

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 |        |      |      |

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：餐饮服务

| 序号  | 符号标识 | 技术要求名称 | 技术参数与性能指标 |
|-----|------|--------|-----------|
| 不涉及 |      |        |           |

| 1  | 用餐服务要求  | <p>★1、用餐费用为午餐：固定价25元/人/餐（含税价，且全部可用于消费），餐标为据实结算固定价格。</p> <p>★2、供应商提供的用餐服务需至少满足170人用餐需求，形式包括提供到店堂食、到店自取、外卖送餐等；其中外卖送餐服务，供应商应提供2台智能恒温保温盒饭柜，盒饭柜支持最高65摄氏度恒温保温，盒饭柜须采取分格设计，每个柜格均带有独立柜门锁，支持多用户同时用手机打开柜门取餐。</p> <p>★3、供应商提供与智能恒温盒饭柜相配套的员工订餐管理系统，系统应含员工订餐端、企业行政管理端、商家端。员工订餐端应实现从用户登录验证、餐段选择、商家及餐品选择、下单支付、取餐、用餐后反馈等全流程，企业行政管理端应实现用餐点位设置、员工账号及补贴管理、商家入驻、商家排期管理、财务对账、员工日常用餐管理等流程模块，商家端应实现菜单设置、订单管理、配送管理、财务对账、评价处理、投诉处理等流程模块。</p> <p>★4、供应商应具备完善的合作商户管理制度，在运行过程中严把合作商户的菜品质量关，确保食品安全。严格执行《中华人民共和国食品安全法》，杜绝假冒伪劣产品和过期、变质食品，肉类及水产类食品必须有检疫合格证。菜品清洗、烹饪加工等，严格按照相应的流程和规范进行。按要求对菜品进行留样。（提供承诺函并加盖供应商电子印章）</p> <p>5、供应商应根据季节和时令特点，对合作商户的菜品合理地进行营养搭配，在保证营养均衡的同时，力争菜品多样化，建立到店、外卖配送的周食谱制（菜单按周更新），确保餐食质量与价格标准匹配。</p> <p>★6、餐品搭配要求：（1）现场午餐分餐需满足：①荤菜不低于8种、素菜不低于5种，主食1种。②需附送水果、小吃、例汤、饮料四类配餐，其中饮料不低于3种。（2）盒饭单餐两荤两素搭配饮料。（3）单个荤菜不低于150g，单个素菜不低于120g，米饭不低于300g。（提供承诺函并加盖供应商电子印章）</p> <p>★7、供应商提供配餐送餐服务，并及时送到采购人办公地点。（提供承诺函并加盖供应商电子印章）</p> <p>★8、供应商须承诺中标后购买不低于50万的食品安全保险。（提供承诺函并加盖供应商电子印章）</p> <p>★9、供应商须承诺中标后参与本项目的服务人员须提供有效期内的《健康证》。（提供承诺函并加盖供应商电子印章，中标以后签订合同前提供原件采购人查验。虚假响应一经发现，取消中标资格，承担相应的责任，并报财政部门处理。）</p> |    |    |           |   |         |  |   |      |                                      |   |      |   |
|----|---------|---|----|----|-----------|---|---------|--|---|------|--------------------------------------|---|------|---|
|    |         | <table border="1" data-bbox="520 1671 1155 2093"> <thead> <tr> <th>序号</th><th>名称</th><th>功能和技术参数要求</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一</td><td>智能恒温盒饭柜</td><td></td></tr> <tr> <td>1</td><td>规格尺寸</td><td>盒饭柜采取分格设计，单柜不少于36格，需提供2台，即总格数不少于72格。</td></tr> <tr> <td>2</td><td>保温要求</td><td>1、采用风热式保温方案。<br/>2、支持调节保温温度，最高可达65摄氏度恒温保温。</td></tr> </tbody> </table>   | 序号 | 名称 | 功能和技术参数要求 | 一 | 智能恒温盒饭柜 |  | 1 | 规格尺寸 | 盒饭柜采取分格设计，单柜不少于36格，需提供2台，即总格数不少于72格。 | 2 | 保温要求 | 1、采用风热式保温方案。<br>2、支持调节保温温度，最高可达65摄氏度恒温保温。 |
| 序号 | 名称      | 功能和技术参数要求   |    |    |           |   |         |  |   |      |                                      |   |      |   |
| 一  | 智能恒温盒饭柜 |   |    |    |           |   |         |  |   |      |                                      |   |      |   |
| 1  | 规格尺寸    | 盒饭柜采取分格设计，单柜不少于36格，需提供2台，即总格数不少于72格。  |    |    |           |   |         |  |   |      |                                      |   |      |   |
| 2  | 保温要求    | 1、采用风热式保温方案。<br>2、支持调节保温温度，最高可达65摄氏度恒温保温。   |    |    |           |   |         |  |   |      |                                      |   |      |   |

|   |               |   |
|---|---------------|---|
| 3 | 智能控制要求        | <p>1、每个柜格均带有独立柜门锁，支持多用户同时用手机打开柜门取餐，且打开的柜门带有灯光提示。</p> <p>2、支持企业行政管理人员远程和现场操作打开指定盒饭柜柜门。</p> <p>3、支持设置定时自动打开盒饭柜柜门以便于清货、清洁。</p> <p>4、支持设置定时自动开启和关闭盒饭柜通电状态。</p>  |
| 二 | 订餐系统*用户订餐端    |   |
| 1 | 订餐平台          | 拥有独立的订餐平台，可在多端实现便捷的订餐消费场景，并支持与本企业办公软件互通。  |
| 2 | 订餐提醒          | 1、支持截单时间前进行订餐提醒。  |
| 3 | 餐段、商家和餐品选择、预订 | <p>1、每个餐段应支持选择多个商家的餐品。</p> <p>2、支持在用户订餐端展示详细商家列表及菜单（图文并茂展示菜品名称、菜品图片、价格等信息）。（附订餐系统操作界面截图，加盖供应商电子印章）</p> <p>3、订餐界面应支持展示商家名称，并可方便查看商家的资质证件。</p> <p>4、支持分别设置各餐段的相应时间，包括预订起始时间、预订截止时间、取餐时间、清货时间。</p> <p>5、支持至少预订一周的餐品。</p> |
| 4 | 下单与支付         | <p>1、支持预订多个餐品一次性支付。</p> <p>2、支持混合支付，即订单金额超出补贴部分，可支持使用微信支付，或其他支付渠道支付。</p>  |

|                |          |   |
|----------------|----------|---|
| 5              | 取餐       | <p>1、餐品放入盒饭柜后，支持消息通知到订餐的员工。</p> <p>2、每位员工餐品对应一个盒饭柜的柜格，员工可通过订餐系统操作打开对应盒饭柜的柜门取餐，避免错乱。</p> <p>3、支持多人同时打开对应柜门取餐，提升效率。</p> |
| 6              | 用餐后反馈    | <p>支持用户针对订单在线发起评价、投诉，处理完成后将处理结果通知用户，用户可对处理结果评分。</p>   |
| 三 订餐系统*企业行政管理端 |          |   |
| 1              | 企业基本功能设置 | <p>1、支持企业自行管理开启或关闭以下功能：员工投诉、员工评价、转赠、代付、支持混合支付、订餐提醒等功能。</p> <p>2、支持对企业行政管理人员进行相应权限设置，按部门、按地域分配管理权限。</p>                |
| 2              | 用餐点位设置   | <p>1、支持根据采购人实际情况设置多个点位。</p> <p>2、支持根据每个点位的实际需求设置取餐地址、餐段信息、休息日设置等信息。</p>   |
| 3              | 员工账户管理   | <p>1、支持员工信息批量导入，新增、修改、停用、删除。</p> <p>2、支持设置员工部门信息及按角色分组。</p> <p>3、支持查看员工消费记录，增、扣补贴。</p>                                |

|   |   |                    |   |          |   |
|---|---|--------------------|---|----------|---|
| 2 | ★ | 智能恒温保温盒饭柜功能和技术参数要求 | 4 | 补贴管理     | <p>1、支持多种补贴类型设置，每餐餐补、每日餐补、每月餐补，补贴是否每月清零。</p> <p>2、支持根据不同部门、不同分组设置不同补贴类型和额度。</p> <p>3、录入新员工时，支持根据其部门及分组自动计算当前应发放的补贴。</p> <p>4、支持发放特殊的访客用餐补贴。</p> |
|   |   |                    | 5 | 商家入驻     | <p>1、支持录入商家相关信息及资质证件。</p> <p>2、支持供应商及其档口两级结构管理。</p> <p>3、支持供应商及其档口上线、停用、下线。</p>   |
|   |   |                    | 6 | 商家排期管理   | <p>1、支持针对各个点位进行不同的商家排期。</p> <p>2、排期时支持选择最长四周的时间范围，以天为单位设置。</p>  |
|   |   |                    | 7 | 财务对账     | <p>系统对账方便，支持单人账单、部门账单、分公司账单、当日账单、当月账单、历史账单、未付账单等财务功能。</p>   |
|   |   |                    | 8 | 员工日常用餐管理 | <p>企业行政管理端提供员工日常用餐管理模块，支持可视化视图呈现订单量、员工满意度、迟到统计、投诉统计、商家销量排行、菜品销量排行等。</p>   |
|   |   |                    | 四 | 订餐系统*商家端 |   |
|   |   |                    | 1 | 菜单设置     | <p>1、支持按餐段进行菜单菜品上传设置。</p> <p>2、支持同一个菜单批量设置到多个时段的多个点位。</p>   |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| 2 | 订单管理    | 1、支持查看各点位、日期、各餐段待配送的预订订单的情况。<br>2、支持对已截止的订单进行标签打印。<br>3、支持按点位、餐段查询历史订单。    |
| 3 | 订单标签    | 1、支持每个餐品对应一个标签。<br>2、餐品标签应能清晰明确展示员工姓名、部门、点位等信息，并可根据需求做突出姓名、突出部门、突出点位的配置调整。 |
| 4 | 配送管理    | 1、支持针对不同点位的供餐，制定相应配送计划。<br>2、支持配送过程管理，对接单、出发、到达、盒饭入柜、完成各个环节的时间点进行管理。       |
| 5 | 财务对账    | 1、支持对各个点位账单处理的进度状态、收款状态进行筛选查询。<br>2、支持按时段对各点位订单份数、金额、扣款等数据进行对账。            |
| 6 | 评价及投诉处理 | 1、支持按时间、点位查询每个订单的用户评价，并做出回应处理。<br>2、支持按时间、点位查询每个订单的用户投诉，可做出分类，并回应处理。       |
| 五 | 供应商系统管理 |  |
| 1 | 商家入驻管理  | 供应商必须严格审核管控，入驻系统时，做资质及实地考察，包括营业执照上传，食品经营许可证、员工健康证等，同时展示在行政后台，员工订餐界面。       |

|   |        |   |
|---|--------|---|
| 2 | 系统运营管理 | <p>1、系统需有完善的供应商管理任务、动作记录。</p> <p>2、系统需有在线客服，支持员工对用餐结果进行反馈，同时支持运营侧进行回复处理。</p>  |
| 3 | 客户评价管理 | <p>1、员工可针对用餐结果进行评价，评价将同步至运营侧，便于收集用户反馈，并进行回复互动。</p> <p>2、系统需支持周期性的问卷调查，支持订餐系统在线编辑问卷、统计问卷数据。</p> <p>3、每月定期收集整理员工评价情况，针对反馈问题提出对应整改意见及措施，形成正式客户评价及整改报告，以书面形式提交给采购人。</p> |

### 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      |

#### 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       | 365  |
| 2  | ★    | 服务地点       | 四川省工业环境监测研究院   |
| 3  | ★    | 验收、交付标准和方法 | 本次采购项目采购人或其委托的采购代理机构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)、《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22号)的要求，根据磋商文件的要求、供应商的申请文件承诺以及合同约定进行验收。 |
| 4  | ★    | 支付方式       | 分期付款   |

|   |   |              |  |
|---|---|--------------|--|
| 5 | ★ | 付款进度安排       | <p>1、进度款，1-3月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商4月10日前开具1-3月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>2、每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商5月10日前开具上个月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>3、每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商6月10日前开具上个月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>4、每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商7月10日前开具上个月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>5、每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商8月10日前开具上个月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>6、每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商9月10日前开具上个月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>7、每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商10月10日前开具上个月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>8、每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商11月10日前开具上个月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>9、每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商12月10日前开具上个月采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> <p>10、10，每月按照实际消费结算，达到付款条件起90日内，据实情况说明为供应商12月31日前开具包含12月15日在内的采购人实际消费金额的等额增值税发票（采用平台代收代付形式的需提供相关委托协议），采购人在接到供应商发票后90天内付款</p> |
| 6 | ★ | 违约责任与解决争议的方法 | <p>（以下“甲方”指采购人，“乙方”指成交供应商）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。2、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。</p>   |

### 3.4.其他要求

采购包1:

无。