

东西湖区政府采购

竞争性磋商文件

项目编号：DSGCZJ-FW2024-9099

计划函号：420112-2024-04721

采购方式：竞争性磋商

项目名称：吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务

采购人：武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处

采购代理机构：武汉东升工程造价咨询有限责任公司

二〇二四年十一月

温馨提示：供应商特别注意事项

- 一、一律不接受纸质投标(响应)文件，只接受具备法律效力的电子投标(响应)文件。供应商参与本项目前，应到依法设立电子认证服务机构（市民之家四楼大厅）办理 CA 数字证书和电子签章。
- 二、供应商应依法妥善保管和使用 CA 数字证书（账号密码）、电子签章，依据《中华人民共和国电子签名法》，本项目使用 CA 数字证书（供应商的账号密码）、电子签章等形成的数据电文、电子签名等内容，将被视为具备法律效力且得到了供应商确认。
- 三、供应商应于截止时间前上传电子投标(响应)文件，应充分考虑上传时的不可预见因素。逾期或错误投递的文件恕不接收。
- 四、★号条款均被视为重要指标要求，必须一一响应。若有一项带“★”的指标要求未响应或负偏离，将按无效投标（响应）处理。
- 五、供应商应按武汉市东西湖区政府采购电子交易系统客户端的要求，对客户端中每项要求上传对应的证明文件或相关内容。如未按要求对应上传的，采购人、采购代理机构、磋商小组可视为未提供该项证明文件或相关内容。
- 六、供应商一旦依法被确认为成交供应商，其响应文件中的相关内容（标的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等），将会随成交结果公告一并发布在网上，接受社会监督。
- 七、武汉东升工程造价咨询有限责任公司不对供应商提交的资料的真实性负责；供应商发现相关资料被盗用或复制，应遵循法律途径解决，追究侵权者责任。
- 八、供应商应在网上全程关注磋商程序。须在发出磋商或最后报价后 20 分钟内作出相应回复。（本内容非磋商文件组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以文件为准。）

目 录

第一章 磋商公告（代磋商邀请函）	1
一、项目基本情况	1
二、申请人的资格要求	1
三、获取采购文件	2
四、响应文件提交	3
五、开启	3
六、公告期限	3
七、其他补充事宜	3
八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系	3
第二章 供应商须知	5
一、供应商须知前附表	5
二、供应商须知	11
（一）总则	11
（二）磋商文件	11
（三）竞争性磋商响应文件	12
（四）响应文件的递交	15
（五）磋商程序	16
（六）成交与签订合同	20
（七）质疑和投诉	21
（八）政府采购政策	22
（九）政府采购合同融资政策	23
（十）其他要求	23
（十一）适用法律	23
第三章 项目采购需求	24
一、项目概况	24
二、商务要求	56
三、项目服务内容及要求	24
四、其他要求	50
第四章 合同草案	59
第五章 评审程序、方法及标准	96
一、评审方法	96
二、评审程序	96
（一）资格审查表	96
（二）符合性检查表	98
三、编写评审报告	100

(一) 评审报告的内容	102
(二) 评审报告的签署	103
第六章 响应文件的格式	104
一、投标文件内容	104
二、格式附件	106
格式 1: 资格证明部分	106
(一) 中小企业声明函 (工程、服务)	106
(二) 监狱企业证明文件	107
(三) 残疾人福利性单位声明函	108
(四) 中小企业划型标准规定	109
(五) 资格条件承诺书	112
(六) 其他证明材料	113
格式 2: 技术部分	114
格式 3: 商务部分	115
(一) 业绩证明文件	115
(二) 类似业绩项目履约评价	116
(三) 其它商务文件	117
格式 4: 价格部分	118
(一) 磋商书	118
(二) 报价一览表	120
(三) 分项报价表 (如适用)	121
(一) 法定代表人身份证明	122
(二) 法定代表人授权书	123
(三) 供应商基本情况表	124
(四) 商务偏离表	125
(五) 项目负责人简历表	126
(六) 技术要求偏离表	127
(七) 联合体协议书 (不适用)	128
(八) 信誉、荣誉等证明文件	130
(九) 其他资料或承诺	131

第一章 磋商公告（代磋商邀请函）

项目概况：

吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务的潜在供应商应在网上获取采购文件，并于 2024 年 12 月 13 日 09 点 00 分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

1. 项目编号：DSGCZJ-FW2024-9099
2. 采购计划备案号：420112-2024-04721
3. 项目名称：吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务
4. 采购方式：竞争性磋商
5. 预算金额：171 万元
6. 最高限价：171 万元
7. 采购需求：为吴家山街道职工提供食堂餐饮服务，详见磋商文件
8. 合同履行期限：合同签订之日起一年。服务期满后，采购人可视情况与成交供应商续签下一年的服务合同，续签最长不超过两年
9. 本项目（是/否）接受联合体投标：否
10. 是否可采购进口产品：否
11. 本项目（是/否）接受合同分包：否
12. 本项目（是/否）专门面向中小微企业：是

二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：
 - （1）具有独立承担民事责任的能力；
 - （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
 - （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
 - （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
 - （5）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；
 - （6）法律、行政法规规定的其他条件。
2. 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，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3. 为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4. 未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5. 落实政府采购政策需满足的资格要求

本项目专门面向中小企业，供应商应提供《中小企业声明函》，大型企业及未提供中小企业声明函的企业不享受中小企业扶持政策，其投标文件将作无效响应处理。监狱企业及残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

6. 供应商特定资格要求: 供应商具有合法有效的《食品经营许可证》。

三、获取采购文件

1. 时间: 2024年12月03日至2024年12月09日(每天上午8:30至12:00, 下午14:00至17:00(北京时间, 法定节假日除外))。

2. 地点: 网上。

3. 方式: 供应商获取采购文件可通过登录武汉市东西湖区政府采购电子交易系统 (<http://58.48.73.11:9090/>) 直接获取, 流程如下:

(1) 未注册账号的供应商, 请先完成系统账号注册, 经审核通过后再办理 CA 锁。方式为: 打开武汉市东西湖区政府采购电子交易系统首页, 点击“供应商注册”进入网上信息注册填写。供应商注册时应诚信、客观、真实和准确地填写相关信息, 不能弄虚作假或假冒他人名义。否则, 一经发现, 将按国家有关规定进行处理, 并在有关网站上公示, 由此产生的后果由供应商自己承担。注册完成后由系统后台人员审核通过后可进行 CA 锁办理, 办理细则及操作流程可在武汉市东西湖区政府采购电子交易系统首页-下载中心, 下载《政府采购电子交易系统 CA 数字证书及电子签章办理流程》。

(2) 已有登录账号但未办理 CA 的用户可在获取文件有效时间内(北京时间、下同)登录“武汉市东西湖区政府采购电子交易系统, 明确所申请具体项目标段, 直接从网上下载采购文件(注: 未办理 CA 锁的供应商无法网上投标, 请潜在供应商合理安排时间及时前往武汉市民之家四楼大厅窗口办理 CA 锁, 否则, 由此产生的后果由供应商自行承担)。

(3) 已办理 CA 证书的供应商可在获取文件有效时间内登录武汉市东西湖区政府采购电子交易系统下载采购文件。

4. 售价：0 元。

四、响应文件提交

1. 开始时间：2024 年 12 月 03 日 00 点 00 分（北京时间）。

2. 截止时间：2024 年 12 月 13 日 09 点 00 分（北京时间）。

3. 地点：网上（本项目将在武汉市东西湖区政府采购电子交易系统进行响应文件解密，供应商无需到开标现场。响应过程中如遇系统操作问题可咨询 027-83893519。）

五、开启

1. 时间：2024 年 12 月 13 日 09 点 00 分（北京时间）。

2. 地点：网上（本项目将在武汉市东西湖区政府采购电子交易系统进行响应文件解密，供应商无需到开标现场。响应过程中如遇系统操作问题可咨询 027-83893519。）

六、公告期限

自本公告发布之日起 3 个工作日。

七、其他补充事宜

1. 供应商无需提交纸质响应文件，须于截止时间前武汉市东西湖区政府采购电子交易系统上传电子响应文件一份；投标过程中如遇系统操作问题可咨询 027-83893519；

2. 采购项目需要落实的政府采购政策：本项目需落实的节能环保、中小微型企业扶持（含支持监狱企业发展、促进残疾人就业）等相关政府采购政策详见采购文件。

3. 公告发布媒体：湖北省政府采购网（网址：<http://www.ccgp-hubei.gov.cn>）

武汉市东西湖区政府采购电子交易系统（<http://zfcg.dxh.gov.cn:9090/>）

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1、采购人信息

名 称：武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处

地 址：武汉市东西湖区吴家山街东西湖大道 2709 号

联系方式：027-83213530

2、采购代理机构信息

名 称：武汉东升工程造价咨询有限责任公司

地 址：武汉市东西湖区五环大道 416 号融园国际 907 室

联系方式：13419636364

3、项目联系方式

项目联系人：刘鸿雁

电 话：13419636364

第二章 供应商须知

一、供应商须知前附表

磋商供应商应仔细阅读本磋商文件的第二章“供应商须知”，下面所列资料是对“供应商须知”的具体补充和说明。如有矛盾，应以本表为准。

条款号	条款名称	编列内容
2.1	采购人	采购人：武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处 地址：武汉市东西湖区吴家山街东西湖大道2709号 联系人：程杰 联系方式：027-83213530
2.2	监管部门	武汉市东西湖区政府采购办公室
2.3	采购代理机构	代理机构：武汉东升工程造价咨询有限责任公司 地址：武汉市东西湖区五环大道416号融园国际907室 联系方式：13419636364 联系人：刘鸿雁
2.5	磋商供应商	满足第一章第二条“申请人的资格要求”
4.2	采购代理服务 费	根据采购人和采购代理机构签署的委托代理协议书约定： 1. 采购代理服务费： <input checked="" type="checkbox"/> 由中标供应商支付 <input type="checkbox"/> 由采购人支付 2. 支付标准：参照发改价格[2015]299号文的规定，由采购代理机构向成交供应商收取中标金额的1.5%代理服务费； 3. 支付时间：采购代理服务费由成交供应商在领取成交通知书的同时，向代理机构支付。
6.3	供应商确认收到磋商文件澄清或者修改的时间	在收到相应澄清或者修改文件后24小时内

条款号	条款名称	编列内容
7.1	踏勘现场	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织
10.4	对多包采购的规定	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有
12.1	备选方案	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受备选方案 <input type="checkbox"/> 接受备选方案
13.1	联合体磋商	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受联合体 <input type="checkbox"/> 接受联合体
14.1	资格证明文件	详见第一章“磋商公告”第二项“申请人的资格要求”
14.2	其他资格证明文件	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有
15.1	证明响应内容符合磋商文件要求的文件和磋商文件规定的其他资料	证明满足磋商文件第三章中技术要求及商务要求的所有相关规定的內容。
16.1	响应文件有效期	响应文件递交截止日期后90日历天
17.7	响应文件数量	供应商须于截止时间前在武汉市东西湖区政府采购电子交易系统上传电子响应文件一份（电子文件上传后系统会自动加密，供应商无需额外加密，否则有可能导致电子文件无法正常解密而打开失败）无需提交纸质响应文件。中标结果公示后，中标供应商须提供与上传电子文件内容一致的纸质版加盖公章的响应文件一套供存档。
18.5	样品	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有
19.1	磋商响应文件	详见第一章“磋商公告”内容。

条款号	条款名称	编列内容
	送达地点及递交截止时间	
22.1	磋商小组人数	磋商小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。
22.2	评审专家的 产生	依法从政府采购专家库中，通过随机方式抽取产生。
25.6	确定提交最后 报价供应商的 方式	<input checked="" type="checkbox"/> 本项目按照第25.6.2条规定确定提交最后报价供应商 <input type="checkbox"/> 本项目适用第25.6.3条规定确定提交最后报价供应商
26.2	推荐成交候选 供应商数量	本项目推荐3名成交候选供应商。
27.4	成交通知书的 领取时间	成交通知书与成交结果公告同时发出，成交供应商在成交结果公告发布以后即可领取。
28.1	履约保证金	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有：
29.1	质疑期	供应商认为磋商文件、磋商过程和成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。 联系人：刘鸿雁，联系电话：13419636364。
30.1	质疑回复	采购人或采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。
32.1	是否接受进口 产品	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接 受
33.1	是否专门面向 中小企业采购	<input type="checkbox"/> 非专门面向中小企业的项目 <input checked="" type="checkbox"/> 专门面向中小企业的项目 采购标的内容：吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务 采购预算金额：171万元

条款号	条款名称	编列内容
33.1	价格扣除比例	<p><input type="checkbox"/>货物类 <input checked="" type="checkbox"/>服务类 <input type="checkbox"/>工程类</p> <p>1. 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予比例扣除，价格扣除比例为：\angle（货物服务10%-20%，工程3%-5%）</p> <p>2. 接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予比例扣除，价格扣除比例为：\angle（货物服务4%-6%，工程1%-2%）</p> <p>中小企业应当提供《中小企业声明函》（详见本磋商文件第六章 响应文件格式），对符合鄂财采发〔2022〕5号文第二条规定享受上限评审优惠的小微企业，还应提供符合该条款要求的其他证明材料，否则在评审时不享受上述评审优惠。</p>
33.4	所属行业	<p>根据工信部 统计局 发改委 财政部《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号），本项目采购标的的对应的中小企业划分标准所属行业为：餐饮业</p>
34.1	采购节能产品政策	<p>依据财库〔2019〕19号文的规定，投标产品为《节能产品政府采购品目清单》强制性采购内容的，须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书或中国政府采购网节能产品查询截图，未提供的视为无效响应（认证证书或查询截图的产品型号与所投产品不一致的，视为未提供）；投标产品为《节能产品政府采购品目清单》非强制性采购内容的，提供国家确定的认证机构出具的节能产品认证证书或中国政府采购网节能产品查询截图（认证证书或查询截图的产品型号与所投产品不一致的，视为未提供）。</p> <p>（采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构应当依据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，对获得证</p>

条款号	条款名称	编列内容
		书的产品实施政府优先采购或强制采购，具体优先采购的方式在采购文件中明确。)
34.2	采购环保产品政策	<p>依据财库[2019]18号文的规定，投标产品为《环保标志产品政府采购品目清单》内容的，须提供国家确定的认证机构出具的环境标志产品认证证书或中国政府采购网环境标志产品查询截图（认证证书或查询截图的产品型号与所投产品不一致的，视为未提供）。</p> <p>（采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构应当依据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，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购，具体优先采购的方式在采购文件中明确。)</p>
九	政府采购合同融资政策	<p>政府采购合同融资（以下简称“政采贷”）指参与政府采购活动的中小微企业，在获得政府采购中标（成交）通知书后，即可向开展“政采贷”业务的金融机构提出申请，金融机构依据政府采购中标（成交）通知书和政府采购合同，为中小微企业提供融资服务。我区于2023年10月07日建成了“东西湖区融资平台”（http://219.138.32.92:7001/dxhq），有需求的政府采购中标供应商可登录网址办理相关业务。融资政策及融资方式详见平台内相关文件。</p>
十	其他要求	<p>1. 响应文件格式文件要求“盖单位章”的地方，供应商应使用CA数字证书加盖供应商的单位电子印章；要求“签字”的地方，供应商应使用CA数字证书加盖法定代表人的个人电子印章或电子签名章。</p> <p>联合体投标的，响应文件由联合体牵头人按上述规定在要求“盖单位章”的地方加盖联合体牵头人单位电子印章；在要求“签字”的地方加盖联合体牵头人法定代表人的个人电子印章或电子签名章。响应文件封面中供应商落款处需填写联合体所有组成成员单位的名称，响应文件封面仅由联合体牵头人盖单位电子印章即可，联合体协议书应由联合体各方盖单位章后将扫描件编入</p>

条款号	条款名称	编列内容
		<p>响应文件。</p> <p>2. 供应商应当在投标邀请规定的投标截止时间前，通过互联网使用CA数字证书登录“武汉市东西湖区政府采购电子交易系统”，选择所投包号将电子响应文件上传。</p> <p>供应商完成响应文件上传后，“武汉市东西湖区政府采购电子交易系统”即时向供应商发出电子签收凭证，递交时间以电子签收凭证载明的传输完成时间为准。</p> <p>供应商应充分考虑上传文件时的不可预见因素，响应文件未在投标截止时间前完成上传的，视为逾期送达，采购人（“武汉市东西湖区政府采购电子交易系统”）将拒收。</p>
其他补充事项		
<p>1. 除本磋商文件另有规定外，磋商文件中出现的类似于“近三年”或“前三年”、“近五年”或“前五年”均指递交响应文件时间以前3年或前5年，以此类推。如：递交响应文件时间为2024年9月1日，则“近三年”是指2021年09月1日至2024年08月31日。</p> <p>2. 本磋商文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”，包括本数；所称的“不足”，不包括本数。</p> <p>3. 供应商须知前附表中，“<input checked="" type="checkbox"/>”代表选中，“<input type="checkbox"/>”代表未选中。</p>		

二、供应商须知

（一）总则

1. 适用范围

1.1 本竞争性磋商文件仅适用于本次竞争性磋商中所述项目的采购活动。

2. 定义

2.1 “采购人”：本次磋商的采购人见《供应商须知前附表》。

2.2 “监管部门”：本次磋商的监管部门见《供应商须知前附表》。

2.3 “采购代理机构”：本次磋商的采购代理机构见《供应商须知前附表》。

2.4 “供应商”是指获取本磋商文件的法人、其他组织或者自然人。

2.5 “磋商供应商”是指

（1）符合具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

（2）符合《供应商须知前附表》的相应条件。

（3）通过竞争性磋商采购评定办法中初步审核的供应商。

2.6 “成交供应商”是指经磋商小组评审推荐，采购人授予合同的供应商。

3. 工程、货物及服务

3.1 “工程”是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建及其相关的装修、拆除、修缮等。

3.2 “货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

3.3 “服务”是指除货物（指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等）和工程（指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建及其相关的装修、拆除、修缮等）以外的其他政府采购对象。

4. 费用

4.1 供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用，不论磋商的结果如何，采购人和采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

4.2 采购代理服务费：成交供应商须在收到成交通知书时向采购代理机构支付成交服务费。服务费支付标准和方法详见《供应商须知前附表》。

（二）磋商文件

5. 磋商文件的构成

5.1 本磋商文件包括：

- (1) 磋商公告（代磋商邀请函）
- (2) 供应商须知
- (3) 项目采购需求
- (4) 合同草案
- (5) 评审程序、方法及标准
- (6) 响应文件的格式
- (7) 采购过程中由采购代理机构发出的澄清和修正文件
- (8) 磋商小组在磋商过程中发出的对本磋商文件的实质性变动

6. 磋商文件的澄清或修改

6.1 提交响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。

6.2 对磋商文件澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构或者磋商小组应当在提交响应文件截止之日5日前，线上通知所有接收磋商文件的供应商，不足5日的，应当顺延提交首次响应文件截止时间。

6.3 供应商在收到澄清或者修改通知后，应在供应商须知前附表规定的时间内以书面形式或线上通知采购人或采购代理机构，确认已收到该澄清或者修改通知，供应商如未在规定时间内通知，视为确认已收到。

7. 现场踏勘

7.1 供应商须知前附表规定组织踏勘现场的，采购代理机构按供应商须知前附表规定的时间、地点组织供应商踏勘项目现场。

7.2 供应商踏勘现场发生的费用自理。

7.3 除采购人和采购代理机构的原因外，供应商自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

7.4 采购人在踏勘现场中介绍的项目场地和相关的周边环境情况，供应商在编制响应文件时参考，采购人和采购代理机构不对供应商据此作出的判断和决策负责。

（三）竞争性磋商响应文件

8. 语言和计量单位

8.1 供应商提交的竞争性磋商响应文件以及供应商与采购代理机构或采购人

就有关磋商的所有来往函电均应使用中文。供应商提交的支持文件或印刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释竞争性磋商响应文件时以中文翻译本为准。

8.2除非磋商文件中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定的计量单位。

9. 竞争性磋商响应文件的构成

9.1供应商编制的竞争性磋商响应件应包括的内容详见本文件第六章要求。

注：响应文件目录及内容每页须顺序编写页码。

10. 竞争性磋商响应文件的编制

10.1供应商应当按照本磋商文件的要求编制响应文件，并对其提交的响应文件及全部资料的真实性、合法性承担法律责任，并接受采购代理机构对其中任何资料进一步核实的要求。

10.2供应商应认真阅读本磋商文件中的所有内容，并对本磋商文件提出的要求和条件作出实质性响应。如供应商没有按照本磋商文件的要求提交全部资料，或者没有对本磋商文件在各方面都做出实质性响应的，**其响应文件将被视为无效文件。**

10.3供应商应完整地按本磋商文件的要求提交所有资料并按要求的格式填写规定的所有内容，无相应内容可填项的，应填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的回答文字。如未规定格式的，相关格式由供应商自定。

10.4供应商在编制响应文件时应注意本次采购对多包采购的规定，多包采购的规定见《供应商须知前附表》。

11. 磋商报价

11.1磋商报价包括磋商供应商在首次提交的响应文件中的报价、磋商过程中的报价和最后报价。磋商供应商的报价均应以人民币报价。

11.2供应商应按照本磋商文件规定的采购需求及合同条款进行报价，并按磋商文件确定的格式报出。报价中不得包含磋商文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。报价中也不得缺漏磋商文件所要求的内容，否则，**其响应文件将被视为无效文件。**

11.3供应商应根据本磋商文件的规定和要求、市场价格水平及其走势、磋商供应商的管理水平、磋商供应商的方案和由这些因素决定的磋商供应商之于本项

目的成本水平等提出自己的报价。报价应包含完成本磋商文件采购需求全部内容的所有费用，所有根据本磋商文件或其它原因应由磋商供应商支付的税款和其他应交纳的费用都应包括在报价中。

11.4 供应商在响应文件中注明免费的项目将视为包含在报价中。

11.5 每一种采购内容只允许有一个报价，否则其响应文件将被视为**无效文件**。

12. 备选方案

12.1 是否允许备选方案见《供应商须知前附表》。不允许有备选方案的，若在响应文件中提交了备选方案，其响应文件将被视为**无效文件**。

13. 联合体

13.1 本次采购是否允许联合体参加详见《供应商须知前附表》。

13.2 本次采购允许联合体参与磋商的，联合体各方不得再单独或者与其他供应商另外组成联合体参加本项目的磋商，否则相关响应文件均告无效。

14. 供应商资格证明文件

14.1 供应商应在响应文件提交证明其有资格参加磋商的证明文件，证明文件应包括：详见第五章“资格审查表”。

14.2 磋商文件要求供应商应提交的其它资格证明文件，应提交的其它资格证明文件见《供应商须知前附表》。

14.3 除本须知14.1要求的资格证明文件外，如国家法律法规对市场准入有要求的还应提交相关资格证明文件。

14.4 所有证书、证明文件包括按要求提供的官网截图必须是真实可查证的，须注明资料来源。资格证明文件应为原件的扫描件，响应文件中须编入清晰的扫描件或复印件。所有证明材料须清晰可辨认，如因证明材料模糊无法辨认，缺页、漏页导致无法进行评审认定的责任由供应商自负。如发现弄虚作假将按照有关规定严肃处理。证明材料仅限于供应商本身，参股或控股单位及独立法人子公司的材料不能作为证明材料，但供应商兼并的企业材料可作为证明材料。

15. 证明报价内容、服务合格性和符合磋商文件规定的文件

15.1 证明报价内容符合磋商文件要求的文件和磋商文件规定的其他资料，具体要求见《供应商须知前附表》。

16. 响应文件有效期

16.1 采购响应文件有效期见《供应商须知前附表》，磋商供应商承诺的响应

文件有效期不足的，其响应文件将被视为无效文件。

16.2特殊情况下，在原响应文件有效期截止之前，采购代理机构或采购人可要求供应商延长响应文件有效期。需要延长响应文件有效期时，采购代理机构或采购人将以书面形式或线上通知所有磋商供应商，供应商应以书面形式或线上答复是否同意延长响应文件有效期。

17. 响应文件的编制

17.1供应商应当在投标截止时间前，下载“武汉市东西湖区政府采购电子交易系统”，并使用CA数字证书登录，选择所投包号进行投标。

17.2供应商应按照客户端的要求上传相应的投标内容，合成响应文件，并通过CA上传响应文件。供应商未按照客户端规定要求上传相应的投标内容，其后果及责任由供应商自行承担。

17.3如采购文件有分包要求，供应商对采购文件中多个包进行投标的，其电子响应文件的编制应按每包要求分别上传。

17.4供应商完成响应文件上传后，“武汉市东西湖区政府采购电子交易系统”即时向供应商发出电子签收凭证，递交时间以电子签收凭证载明的传输完成时间为准。供应商应充分考虑上传文件时的不可预见因素，响应文件未在投标截止时间前完成上传的，视为逾期送达，采购人（“武汉市东西湖区政府采购电子交易系统”）将拒收。

17.5因供应商响应文件填报的内容不详，或没有提供采购文件中所要求的全部资料及数据等，由此产生的后果及责任由供应商自行承担。

17.6供应商应对响应文件中所提供资料的真实性负责，如有虚假，将依法承担相应责任。供应商应自觉接受采购人、分散采购机构对其中任何资料进一步核实的要求。

17.7响应文件的数量见《供应商须知前附表》。

17.8响应文件的盖章与签字要求见《供应商须知前附表》。

（四）响应文件的递交

18. 响应文件的密封和标记

18.1本次采购项目响应文件需提供武汉市东西湖区政府采购电子交易系统电子响应文件。未按要求提供规定格式响应文件的，将作无效投标处理。

18.2响应文件格式文件要求“盖单位章”的地方，供应商应使用CA数字证书

加盖供应商的单位电子印章；要求“签字”的地方，供应商应使用CA数字证书加盖法定代表人的个人电子印章或电子签名章。联合体投标的，响应文件由联合体牵头人按上述规定在要求“盖单位章”的地方加盖联合体牵头人单位电子印章；在要求“签字”的地方加盖联合体牵头人法定代表人的个人电子印章或电子签名章。响应文件封面中供应商落款处需填写联合体所有组成成员单位的名称，响应文件封面仅由联合体牵头人盖单位电子印章即可，联合体协议书应由联合体各方盖单位章后将扫描件编入响应文件。

18.3武汉市东西湖区政府采购电子交易系统支持响应文件一键签章功能，供应商使用一键签章功能即代表供应商认可响应文件所有盖章页面当前页的内容。

18.4供应商应按照武汉市东西湖区政府采购电子交易系统客户端的要求，对客户端中每一项要求上传对应的证明文件或投标内容。如未按照客户端要求对应上传的，采购代理机构、磋商小组可视为其未提供该项的证明文件或投标内容。

18.5要求在磋商时提交样品的，应在样品上标明磋商供应商名称。有关提交及退还样品的相关规定见《供应商须知前附表》。

19. 响应文件的送达地点及截止时间

19.1截止时间是竞争性磋商文件中规定的首次送达、提交响应文件的最后时间。本次磋商响应文件的送达地点及截止时间见《供应商须知前附表》。

20. 迟交的响应文件

20.1在本次递交响应文件的截止时间以后送达的响应文件，不论何种原因，采购代理机构将拒收。

21. 响应文件的补充、修改或者撤回

21.1在提交响应文件截止时间前，供应商可以对已提交的响应文件进行补充、修改或者撤回。供应商需要补充、修改或者撤回响应文件时，可自行在电子交易系统内撤回。

21.2从提交响应文件截止时间至磋商有效期期满这段时间，供应商不得修改或撤销其响应文件。

（五）磋商程序

22. 磋商小组

22.1采购人依照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及现行法律规定组

建磋商小组，磋商小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成。磋商小组人数详见《供应商须知前附表》。

22.2磋商小组中的评审专家人数不少于磋商小组成员总数的2/3，采购代理机构人员不得参加本项目的评审。评审专家的产生详见《供应商须知前附表》。

22.3磋商小组所有成员按事先抽取的磋商顺序，集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

23. 磋商代表

23.1参与磋商的供应商代表应为企业法定代表人或授权代表，并在响应文件内提供法定代表人身份证明或法定代表人授权委托书参加磋商。

24. 资格审查和符合性审查

24.1磋商小组按照本磋商文件第五章规定的程序、方法和标准，对供应商进行资格性审查和符合性审查，通过资格性审查和符合性审查的供应商方可进入磋商程序。资格性审查和符合性审查内容详见第五章“评审程序、方法及标准”。

25. 磋商

25.1磋商小组将集中与单一供应商分别进行磋商。磋商小组对照采购文件与供应商的响应文件分别就采购需求、质量和服务等进行磋商，并了解其报价组成情况。在磋商过程中，任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

25.2电子响应文件中报价出现前后不一致的，除采购文件另有规定外，按照下列规定修正：

(1) 电子响应文件中报价一览表内容与电子响应文件中磋商书相应内容不一致的，以电子响应文件报价一览表为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以电子响应文件中报价一览表的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照本文件第25.3条的规定经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其响应无效。

25.3 响应文件的澄清和说明

磋商小组可要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应以电子形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由供应商盖公章或电子签章。

25.4在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组将以电子形式同时通知所有磋商供应商，并提供必要的修正时间。

25.5供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，对原响应文件进行技术、商务、价格修正，重新提交的响应文件应实质性响应本磋商文件及对磋商文件作出的实质性变动，并按本采购文件的规定进行签署。重新提交的响应文件与原响应文件不一致的，以重新提交的响应文件为准。不按要求签署或逾时不提交响应文件的，视同放弃磋商。

25.6最后报价

25.6.1磋商小组将对资格及符合性审查合格的供应商在“东西湖区政府采购电子交易系统”上以数据电文的形式发出最后报价邀请。要求磋商供应商在规定时间内提交满足要求的最后报价，供应商进行最后报价的，应当按照“东西湖区政府采购电子交易系统”中最后报价的规定格式报出。**未在规定的时间内提交最后报价的供应商，其响应文件将作无效响应处理。**最后报价为本次磋商采购活动中不可变动的最终价格。

25.6.2磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内提交最后报价。已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。

25.6.3磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

25.6.4根据《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问

题的补充通知》（财库〔2015〕124号），采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有2家的，竞争性磋商采购活动可以继续。采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有1家的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动。

本采购项目提交最后报价供应商的确定方式详见《供应商须知前附表》。

25.7如有需要，磋商小组可进行多轮磋商，直至最终确定磋商文件中的技术、服务要求以及合同草案条款。如竞争性磋商采购文件无需修改，可直接要求磋商供应商提交最后报价。

25.8磋商小组审核完最终报价后，根据磋商文件规定的评审程序、方法和标准推荐成交候选供应商或根据采购人的书面授权直接确定成交供应商。

25.9磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审现场合理的时间内提供说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效响应处理。

25.10政府采购代理机构对磋商过程和重要磋商内容通过“东西湖区政府采购电子交易系统”进行记录。

25.11磋商时，政府采购代理机构将：

- （1）核对磋商专家身份和采购人代表授权函；
- （2）宣布磋商纪律；
- （3）公布供应商名单，告知磋商专家应当回避的情形；
- （4）组织磋商小组推选组长；
- （5）在磋商期间采取必要的通讯管理措施，保证磋商活动不受外界干扰；
- （6）根据磋商小组的要求介绍政府采购相关政策法规、采购文件；
- （7）维护磋商秩序，监督磋商小组依照采购文件规定的磋商程序、方法和标准进行，及时制止和纠正采购人代表、磋商专家的倾向性言论或者违法违规行为；

（8）核对磋商结果，有错误或不正常情形的，要求磋商小组复核或者书面说明理由；

（9）磋商工作完成后，按照规定向专家支付劳务报酬；

(10) 处理与磋商有关的其他事项。

26. 推荐成交候选供应商

26.1 本项目由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。综合评分法是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。本项目具体评审因素的量化指标详见第五章“评审程序、方法及标准”。

26.2 磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低的顺序及《供应商须知前附表》规定的数量推荐成交候选供应商，并编写评审报告。评审报告应当有磋商小组全体成员签字认可。

(六) 成交与签订合同

27. 确定成交供应商

27.1 采购代理机构应当在评审结束后2个工作日内将评审报告送采购人确认。

27.2 采购人应当在收到评审报告后5个工作日内，从评审报告提出的成交候选供应商中，按照推荐排序确定成交供应商，也可以授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

27.3 采购人或者采购代理机构应当在成交供应商确定后2个工作日内，在省级以上财政部门指定的政府采购信息发布媒体上公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书，并将磋商文件随成交结果同时公告。

27.4 成交通知书的领取时间详见《供应商须知前附表》。

28. 签订合同

28.1 磋商文件对履约保证金有规定的，成交供应商应按规定在签订合同前交纳履约保证金。有关履约保证金的规定详见《供应商须知前附表》。

28.2 采购人与成交供应商应当在成交通知书发出之日起30日内，按照磋商文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等事项签订政府采购合同。

采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

28.3 成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以《政府采购竞争性磋

商采购方式管理暂行办法》（财库[2014]214号）第二十八条第二款规定的原则确定其他供应商作为成交供应商并签订政府采购合同，也可以重新开展采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

28.4除不可抗力等因素外，成交通知书发出后，采购人改变成交结果，或者成交供应商拒绝签订政府采购合同的，应当承担相应的法律责任。

（七）质疑和投诉

29. 质疑

29.1供应商认为磋商文件、磋商过程和成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。

29.2供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- （1）质疑人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- （2）质疑项目的名称、编号；
- （3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- （4）质疑事项的事实根据、法律依据及其他必要的证明材料；质疑人提供的证明材料属于其他供应商响应文件未公开内容的，应当提供书面材料证明其合法来源；
- （5）提出质疑的日期；
- （6）质疑人的署名及签章（质疑人为自然人的，应当由本人签字；质疑人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。）；
- （7）法人授权委托书（质疑人委托代理人办理质疑事务的，应当提供授权委托书，授权委托书应当载明委托代理的具体权限和事项）。

质疑函不符合上述要求的，采购人或代理机构应书面告知具体事项，质疑人应当按要求进行修改或补充，并在质疑有效期限内提交。

30. 质疑回复

30.1采购人或采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。

30.2 质疑答复应当包括下列内容：

- (1) 质疑人的姓名或者名称；
- (2) 收到质疑函的日期、质疑项目名称及编号；
- (3) 质疑事项、质疑答复的具体内容、事实依据和法律依据；
- (4) 告知质疑人依法投诉的权利；
- (5) 质疑答复人名称；
- (6) 答复质疑的日期。

31. 投诉

31.1 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材料，且投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

31.2 政府采购监督管理部门应当在收到投诉后30个工作日内，对投诉事项作出处理决定，并以书面形式通知投诉人和与投诉事项有关的当事人。财政部门处理投诉事项，需要检验、检测、鉴定、专家评审以及需要投诉人补正材料的，所需时间不计算在投诉处理期限内。

（八）政府采购政策

32. 是否接受进口产品

32.1 除非《供应商须知前附表》中有特殊规定，本项目所采购的货物应当为中华人民共和国境内提供。

33. 中小企业扶持政策

33.1 为促进中小企业发展，依据财政部、工业和信息化部《关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库[2020]46号）、财政部 司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）、财政部 民政部 中国残疾人联合会《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库[2017]141号），本项目供应商如符合上述文件规定的，需提供《中小企业声明函》、监狱企业证明文件、《残疾人福利性单位声明函》，评审时将对供应商报价给予一定比例的扣除，用扣除后的价格参与评审。具体扣除比例详见《供应商须知前附表》。

33.2 依据湖北省财政厅 湖北省公共资源交易监督管理局《关于落实稳住经

济一揽子政策进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（鄂财采发〔2022〕5号）的规定，货物服务采购项目给予小微企业的价格扣除优惠，由财库〔2020〕46号文件规定的6%—10%提高至10%—20%。大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的，评审优惠幅度由2%—3%提高至4%—6%。政府采购工程的价格评审优惠按照财库〔2020〕46号文件中对应的3%—5%、1%—2%的规定执行。对小微企业中的残疾人企业、监狱企业、采购产品纳入创新产品应用示范推荐目录内企业、采购产品获得节能产品或环境标志产品认证证书的企业，以价格评审优惠幅度的上限给予评审优惠。

33.3对中小企业在资金支付期限方面的优惠措施：按《湖北省财政厅湖北省经济和信息化厅关于进一步加强政府采购促进中小企业发展的通知》鄂财采发〔2021〕8号执行。

33.4中小企业划型标准详见附件：工业和信息化部 国家统计局 国家发展和改革委员会 财政部《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）。

34. 节能产品、环境标志产品采购政策

34.1见《供应商须知前附表》

34.2见《供应商须知前附表》

（九）政府采购合同融资政策

见《供应商须知前附表》

（十）其他要求

见《供应商须知前附表》。

（十一）适用法律

采购人、采购机构及供应商的一切采购活动均适用《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规。

第三章 项目采购需求

采购文件中“★”标注的技术、服务及商务要求，应满足或优于，如有不满足的其响应文件按照无效响应文件处理。

一、项目概况

★（一）采购标的

吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务

（二）采购标的需实现的功能或者目标

本次采购是为武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处提供食堂餐饮服务，包括食堂餐饮制作、餐饮内容规划、菜肴质量管理、人员管理、食品卫生管理、食材采购及管理、餐厅维护、安全管理应急保障、节能降耗等食堂委托经营。同时中标供应商须负责公务接待餐、会务餐制作、值班和临时活动就餐保供。

二、项目服务内容及要求

（一）项目服务内容

1、服务内容：

（1）自选工作餐。每工作日提供早、中二餐，周一至周五根据实际需要制定和调整食谱。按照采购方的安排节假日、双休日提供中、晚餐，工作日提供值班餐、加班餐。

（2）公务接待用餐。严格按照《公务接待标准》标准，确保采购方的公务用餐。（注：不另收其他费用）

（3）大中型活动、会议及突发性公共事件用餐。供应商能够满足采购方大中型活动、会议及公共突发事件现场餐饮保供需求。

（4）食材配送与管理。供应商负责食材配送和服务，配送的食材必须符合国家食品安全有关规定，食材费用以每月消费量结算。

（5）生产安全。供应商必须制定完整的安全生产制度和规范操作，确保安全生产无事故。加强食堂各类设施设备管理，保证设备安全正常运转；加强食堂用电、

用火、用水、用气及财产安全管理，防烟防火防盗；规范使用厨房设备，因人为原因造成设备损坏，由供应商负责维修或购置新设备。

（6）餐具回收及清洗。食堂服务人员负责把用完餐后的餐具进行回收并加以清洗和消毒。供应商需将餐具不定期送专业机构检验，送检不合格造成的一切后果由供应商负责。

（7）环境卫生。供应商负责食堂内部区域内的所有卫生，并按要求组织清洗消毒。

（8）安全管理。供应商必须严格遵守国家食品卫生和餐饮场所管理的各项法律法规和行业规范，加强食堂食品、原料各个环节的管理和防毒工作，安排专人负责食品留样、记录工作，供应商需将食品留样不定期送专业机构检验，坚决杜绝食品安全事故，确保饮食安全。因食品安全问题造成的一切后果由供应商负责。

（9）扶贫采购。根据采购方扶贫采购任务的比例，确保采购方完成扶贫采购任务，采购任务量如有调整，按最终要求的比例采购。

（10）定期核定食堂饭菜价格与核算成本，上报菜品价格，经采购方审核后实施。

（11）食堂提供食材及相关用品包括但不限于：蔬菜、水产品、肉类、家禽类、蛋类、瓜果类、冷冻食品、干货、豆制品、米面油、副食品、调料、食堂生产用易耗品、早点类及食堂需要的现货或经加工的农副产品等。（招标人可根据实际需要进行调整）。

（12）预包装副食品、饮料专门零售服务：（1）供应商所销售商品应是常规且平价的，例如：副食、熟食、水果类等为主，不得销售烟、酒、电子产品、生活用品等；不得提供高档商品或附加值过高的商品。（2）供应商根据实际情况配合采购人配备提供零售服务所需人员服务。

（13）供应商须提供经采购方审阅同意的卫生、安全（含消防）管理制度及操作规程并遵照执行。负责其经营范围内的防台风、防火、防盗工作，接受采购方应予相应指导和协助。

(14) 供应商必须遵守国家和地方的有关安全法律法规及采购方的有关安全规章制度。如因供应商员工之职务行为及在工作场所内发生的其他非职务行为造成的一切人身财产损失（包括给第三人造成的人身、财产损失）由供应商承担全部赔偿责任，因此给采购方造成的损失，采购方有权要求供应商赔偿。采购方因此而承担了赔偿责任的，可全额向供应商追偿。供应商须履行餐厅经营者的义务，采取必要措施确保就餐者的人身、财产安全。供应商向采购方所提供的餐饮服务，必须严格遵守最新《中华人民共和国食品安全法》要求；政府相关监督管理职能部门检查发现的所有不合格项及罚款等，均由供应商负责整改并全部承担。

(15) 定期维护保养采购方水、电等设施、厨具设备、消防器材、餐桌椅等，如因供应商责任造成损坏，费用由供应商承担。采购方现有设备、设施等无法满足人员增长需求的，由供应商负责统计补充数量，采购方负责采购并承担相应费用。

(16) 供应商因食品质量问题、现场突发状况等不可控因素而不能正常供餐的，供应商必须负责联系经卫生防疫部门认可过的第三方供餐公司或由供应商其他配餐中心为采购方供餐，以保证采购方职工正常就餐。

(17) 供应商应遵守采购方制定的供餐时间规定，不得随意开餐或收餐，当采购方有特殊要求需提前或延迟供餐时，供应商应予以配合。供应商应制定详尽的停水、停电、停气、燃气泄露、火灾等应急预案和应急供餐，保障采购方供餐正常。

(18) 供应商必须配合采购方共同维护就餐场地，爱护公共设施服从采购方治安、消防、环保等方面的管理。未经允许，供应商所有工作人员不得随意进入采购方其它场地，不得干扰采购方职工工作。

(19) 供餐期间，由供应商负责免费提供纸巾，纸巾应符合国家标准和采购方要求。

(20) 按时足额支付供应商工作人员的工资及其他福利，确保工作人员处于稳定的工作状态。供应商必须按劳动法及相关规定与其所有工作人员签订劳动合同、劳务合同等，还应办理社会保险和意外险，并将资料报采购方备案。

(21) 当出现采购方职工、服务商/供应商投诉时，确认为有效投诉后，供应商应主动向采购方汇报备案并严格按照投诉处理规定进行处理，不得瞒报投诉或使用规定以外的方式对采购方员工或供应商进行补偿，否则采购方有权追究供应商相应责任。

(22) 供应商财务报表应定期向采购方提报且内容真实有效，当采购方提出查阅供应商财务详情的需求时，供应商应积极配合。

(23) 供应商有保守采购方商业秘密的义务，且该义务不限于服务期间。

(24) 供应商负责食堂厨房生产区、就餐区、售卖区及外围的环境卫生管理，费用由供应商承担。

(25) 供应商应遵守国家 and 地方政府的环保规定，负责处理食堂厨余垃圾、生活垃圾、废油，应交由有资质的专业公司回收处理，并提供厨余垃圾回收公司的资质材料交由采购方备查。

(26) 供应商应对其员工进行各项培训，留存培训记录，服从采购方管理，全面、及时、高效地落实采购方的管理要求。

(27) 供应商负责刷卡机收费系统的安装、调试、维护，对采购方员工进行使用培训。

2、服务职工人数：负责本单位干部职工工作餐和接待餐，用餐人数以合同约定为准，具体人数也将会根据实际情况有所增减，供应商要考虑其因素，确保食材配送有保障。

3、供货地点及验收要求：采购人按要求将货物配送到指定地点，货物进行验收并办理相关入库手续，对不符合要求的货物，采购人有权拒收，供应商自行将货物转走，所有损失由供应商自行承担。

4、供货时间要求：接到通知后及时送达采购人指定地点。

(二) 产品质量要求

品名	产品质量要求
大米	食堂用优质稻米，符合 GB1354-2009 二级以上标准，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告原件。

面粉	高筋面粉达到 GB8607 国家标准，质量等级一级，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告原件。
食用油	一级食用油，符合符合 GB1355 标准，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告原件。
排骨	带肉排骨色泽正常，无异味，无颈骨，厚实、完整带少量肉，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
瘦肉	色泽正常，去骨，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
带皮五花	表面洁净，肥瘦适中，色泽正常，去骨，无杂毛污物，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
无皮五花	肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
统装肉	符合国标贰级白条肉标准，膘厚适中，色泽正常，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
牛肉	肥瘦适中，色泽正常，去骨，肉质有弹性，无寄生虫，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
羊肉	肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，肉质有弹性，无寄生虫，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
家禽	新鲜，无注水，表皮完整洁净，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
水产	大小匀称，体表光滑无病灶，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件供货时需提供当批次产品合格证及检验检疫证明原件。
禽蛋	新鲜、大小匀称、无破损、色泽光滑，供货时提供当批次产品检验检疫证明原件。
冻货荤食	干冻，无注水，解冻后无异味，表皮完整洁净，有生产日期，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告原件。
面条	色泽正常、匀称一致、无酸味、霉味及其他异味。
蔬菜、豆制品	符合国家食品安全标准，成熟度适中、色泽良好、形态正常、个体匀称、外观清洁、无霉变、无异味，无影响使用的病虫及机械损伤，水分含量适中，供货时需提供当批次农残检验报告原件。
水果	符合国家食品安全标准，成熟度适中、色泽良好、形态正常、个体匀称、外观清洁、无霉变、无异味，无影响使用的病虫及机械损伤，水分含量适中，供货时需提供当批次农残检验报告原件。
糕点	符合国家食品安全标准，色泽良好、形态正常无霉变、无异味，无影响使用的病虫及污染物，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告原件。
乳制品	符合乳制品质量国家标准，外观清洁、无霉变、无异味，包装

	无破损、无涨袋，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告原件。
干货调料	干货调料质量达标，符合国家食品安全标准。
调料	外包装物污物、无泄漏，无涨袋或胖听或鼓盖现象，无变质霉变现象，色泽无异常，无异味，无污染，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告原件。
一次性用品	质量达标，符合国家食品安全标准。

（三）服务质量要求

1、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由投标人负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿。

2、食品采购：应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，要定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受招标人、执法人员的监督和检查。

3、生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；人员须持证上岗，服务规范。

4、所提供的菜品价格不得高于市场零售价格，所销售的商品零售价不得高于市场零售价。

5、所供蔬菜须是符合相关质量要求的时令菜。生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》和《信誉卡》等资料原件，实在无法提供原件的需提供复印件。

6、粮面油、干货、调料等须提供产品的名称、商标、批号、生产日期相一致的食品卫生检验合格证。

7、提供的任何食材必须是来源明确可追溯，不得采购假冒伪劣，腐败变质，过期，无生产厂址及无生产日期的食品。

8、为保证食品的质量及安全性，中标人应对每批次配送的主要采购项目：蔬菜类、水果类、豆制品类、水产品类、肉类、鸡鸭类等建立档案，做到配送产品的可追溯性。

9、如发现供货商有缺斤少两，以次充好、价格不实等不诚信行为，视情节轻重采取拒收，重送，补送等措施，如类似情况达到三次视为考核不合格，采购人有权终止合同。

（四）责任要求

1、就餐人员如因食品质量问题造成身体不适的，经卫生防疫部门或医疗机构诊断属实后，供应商要负全部医疗费和误工费等各项费用与责任，具体违约处理详见附件三《违规处置标准一览表》

2、重大责任事件：经消防部门、卫生部门、公安部门等权威机构认定为供应商责任的，取消其服务资格。采购方依照相关法律向供应商追偿所有损失及追究其相关法律责任。

3、采购方不定期对供应商的供餐进行检查，对不合格项处理详见附件三《违规处理标准一览表》；

4、其他财产损失按附件三《违规处理标准一览表》相关规定处理。

5、供应商所有食材均来自合法经营且资质齐全的供应商，供应商每月定期提供最新合格供应商清单至采购方备案，新增食材品牌需经采购方审核，若现场发现任何食材资质不全、来源不明或不符合要求将按照附件三《违规处理标准一览表》及附件四《食材品牌统计表》处理。

6、所有违约金将在次月结算上月服务费中扣除。

（五）供餐管理办法和考核标准

1、采购方对供应商的考核标准：为有效保障食堂供餐安全，持续提升食堂的供餐服务水平，每季度对供应商考核一次。以就餐满意度调查结果和餐饮安全卫生专项考核结果为依据，考核结果作为食堂管理和供餐服务优劣的评价依据。就餐满意度调查和安全卫生评价每季度一次，供应商季度考核得分=季度就餐满意度得分*60%+季度安全卫生得分*40%+加分项-减分项。当供应商季度考核结果

低于 70 分时，采购方有权要求供应商进行合理的整改并按照附件三《违规处理标准一览表》规定向供应商扣取相应违约金；当供应商季度考核结果连续二个季度低于 70 分时，**采购方有权解除合约。**

2、供应商保证送餐管理流程符合采购方的要求，送餐管理流程须提交采购方审核通过（供应商应严格按照经采购方审核通过的食谱和主配料比例进行操作，如查核供应商所提供菜品不能达到要求时，采购方将按照附件三《违规处理标准一览表》规定向供应商扣取相应违约金）。

3、采购方有权在任何时候对供应商生产经营场所进行合理的检查，发现任何关于食品安全、质量和数量上的问题，供应商应承担全部责任。

4、供应商日常管理应严格按照与采购方审核通过的流程、标准执行，由专人做好过程检验记录，并由项目经理监督执行。

（六）费用标准

1、**食堂能耗费用（水、电、燃气）承担：水、电、气费用由采购方承担。供应商不得浪费水、电、气资源，发现有浪费水、电、气的行为，按附件三《违规处理标准一览表》规定向供应商扣取相应违约金。**

2、**厨具维保费用承担：为保障厨房设备有效使用，满足正常送餐需求，厨具的维保及损耗由供应商承担。**

3、**排油烟系统清洗费用承担：厨房排油烟系统整体清洗由供应商负责，整体排烟系统每季度清洗一次，清洗费用由采购方承担，清洗后提供油烟管道清洗报告给采购方备案。**

4、**食堂的餐饮设备清洁、餐具清洗、消毒等所产生费用由供应商负责。为防止虫害，食堂每月消杀至少 4 次，费用由供应商负责。**

5、**供应商应为采购方员工、用餐人员投保保额不低于 200 万的集体食物中毒险、投毒险和食堂区域内的公众责任险，费用由供应商承担。**

6、**供应商负责提供计费系统终端设备（下称刷卡机）供采购方员工刷卡使用。供应商负责日常管理、维护。**

7、**供应商负责提供食堂餐具供采购方员工使用，由于就餐人员增加需补充**

餐具的费用由采购方承担。供应商负责餐具的保管，如因保管不当造成丢失或损坏，供应商应及时增补以满足使用需求。

8、供应商在经营期间所产生的所有费用均由供应商承担。

9、采购方所有就餐员工凭工牌刷卡消费。采购方支付给供应商的当月餐费以采购方提供的收费系统记录作为当月餐费结算的依据。如双方每月餐费总额存在差异，以采购方数据为准。若有客餐，以采购方的客餐结算单为结算依据。

10、为提高员工满意度，因推出新品添置其他设备设施的（商务接待餐除外），费用由供应商承担。

11、采购方人员可使用餐费向供应商统一购买指定品牌的日常用品包括但不限于大米、食用油、面粉、鲜畜肉、蔬菜、调味料、冻品、干货、等，但销售价格不得高于中百超市等大型商超同品牌商品零售价格（低于中百仓储同期同类产品售价的10%销售，特价商品除外）。由食堂管理部门负责监督。

服务标准及投诉处理、考核标准详见附件。

附件一

服务规定及标准

一、食堂菜式品种要求

项目	品种类别	最低出品品种数量	备注
早餐 (14种)	中、西面点	6种	鲜肉包必须提供
	粗粮	1种	
	鸡蛋	1种	白水鸡蛋必须提供
	粥	1种	
	豆浆	1种	
	牛肉(瘦肉)粉面	1-2种	大份和小份
	汤粉	2种	粉面种类和哨子各2种
	热干面	1种	大份和小份
	咸菜	1种	免费, 每天更换品种
中、晚餐	零点自选菜	8种	4荤4素
	甜汤和咸汤	2种	免费
	米饭	1种	白米饭、粗粮饭
	粥	1种	中餐、晚餐
	特色品类(如小炒、面食等)	1种	根据采购方需求推出
备注: 1、各餐次免费提供调料如醋、盐、酱油、辣椒、白糖、葱、蒜和餐巾纸、牙签等。 2、供应商须满足采购方调整供餐品类和品种数量的需求。			

二、菜品份量稽核操作指南

目的: 履行合同规定, 保障菜品品质, 稳定餐饮质量, 规范菜品份量稽核, 特制定此指南

范围: 一日三餐(含节假日、客餐、特殊供餐)

检查重点: 单品质量、出品份量

检查依据: 《临建食堂餐饮服务合同》、《服务规定及标准》

操作人员: 采购方餐饮接口人, 餐饮公司代表

检查频率: 随机抽查

检查方法: 每餐随机抽取售卖菜品, 早餐品种及中晚餐的素菜类菜品, 核对其总份量的达标情况; 中餐和晚餐荤类菜品检查总菜品总份量和主料重量(肉、肉制品、鱼类、禽类、禽制品)的达标情况。稽核结果由餐饮公司代表签字确认。

结果处理：将菜品份量稽核结果与《服务规定及标准》中的规定比较，若总份量达标率和主料份量达标率低于稽核品种数的 90%，则按照附件二《违规处理标准一览表》执行。

说明：

1. 油水、汤汁不算重量
2. 葱、姜、蒜等料头不算主料，可算作辅料

附件二

违规处理标准一览表

违规分为四类：重大责任事故、A类重大违规、B类重大违规、较重大违规。

1、重大责任事故及处理方式

重大责任事故、事件：此类行为严重影响采购方形象，发生会直接导致较大的食品、消防、人身安全事故。

经消防部门、卫生部门、公安部门等权威机构认定为供应商责任的，供应商应负全部责任。采购方有权取消供应商供餐资格，并依照相关法律向供应商追偿所有损失及追究其相关法律责任。采购方员工如因食用供应商食品造成身体不适的，经卫生防疫部门或医疗机构诊断属实后，供应商要承担全部医疗费、误工费以及后续的康复治疗等系列费用并承担因此给采购方带来的一切损失，具体处理如下：

序号	重大事件	违约金（元/人）
1	造成采购方重大人员伤亡、财产损失、火灾事故	上月其餐饮销售总额的10倍
2	发生5人（含5人）以上群体性食物中毒事件	200,000.00
3	使用违禁原料、添加剂，造成伤害员工身体健康的	50,000.00
4	防疫措施落实不到位给采购方造成严重影响	50,000.00
5	其它安全责任事故	10,000.00

2、A类重大违规及处理方式

A类重大违规：指此类行为存在重大的食品安全和消防安全风险，有较大可能导致食品安全和消防安全事故。此类违规处理方式：按照5000元/次收取供应商违约金，当季考核扣10分，并提交重大违规改善书面报告。

序号	类别	违规内容	违规类型	备注
1	食品安全	采购方3人以上员工（含3人）就餐后投诉身体不适，经医院确认是由于同一种食物原因引起的	A类	员工就医、误工、食物送检等相关费用由供应商承担
2	消防安全	厨房操作人员在炉灶火源未关闭或油锅处于高温状态下离岗	A类	
3		发生油锅起火，但未造成火灾事故或重大损失	A类	

4		未经采购方允许私自接驳厨房设备（燃气或电器类）	A类	
5		灭火毯缺失或灭火毯失效	A类	
6	公众事件	无恶劣影响的公众事件发生（员工罢工、无故停止供餐、供应商内部纠纷对采购方声誉造成不良影响）	A类	
7	原材料	使用假冒伪劣、以次充好、标识不全的原材料	A类	
8		提供腐败变质、油脂酸败、霉变生虫的食品		
9		使用国家禁止的食品及食品添加剂		
10		原材料检测合格证明不真实、不齐全		
11	售卖食品、餐具检测	食品、餐具抽样检测结果不合格	A类	第二次复查结果不合格，加倍收取违约金；第三次复查结果不合格，采购方有权取消供应商服务资格
12	人员操作	因供应商人员操作不当或管理缺失引发的未遂事故	A类	
13		下班前未完成水、电、燃气、门锁等安全巡检		
14	员工管理	工作人员在公司食堂内发生打架事件	A类	
15		工作人员无有效健康证	A类	
16	体系审核	由于供应商原因造成采购方未通过外部各类体系审核或认证、客户审核、公司内部或第三方组织的各类环保验收等	A类	
17	季度考核	季度考核分数低于70分（含）	A类	

3、B类重大违规及处理方式

B类重大违规：指此类行为对食品安全管理与供餐保障方面造成严重负面影响或后果，存在明显的食品卫生安全风险。此类违规处理方式：按照2000元/次收取供应商违约金，当季考核扣5分。

序号	类别	违规内容	违规类型	备注
1	员工管理	未经采购方同意，私自带外来人员进入厨房	B类	
2	食品	无食品留样或留样不全	B类	

	留样			
3	食品价格	菜品未经过采购方行政部确认售卖价格售卖的	B类	
4		供应商擅自提高菜品价格或通过减量、降低荤素比的方式变相提价	B类	
5		供应商当月有1次以上（含1次）使用上一餐剩菜的（纯肉类及无馅类主食除外）和隔夜饭的	B类	
6	供餐时间	由于供应商原因出现的误延迟开餐、误餐、断餐或停餐超过10分钟以上的（含10分钟）	B类	
7	原材料	无原材料进销存台账或台账混乱	B类	
8		使用采购方规定外的食材品牌或新增品牌未在采购方备案	B类	
9		食材原材料资质缺失	B类	
10	厨余垃圾和油烟管道	厨余垃圾供应商资质缺失，厨余垃圾处理不当，油烟管道未按季度清洗或清洗不合格	B类	

4、较重大违规及处理方式

较重大违规：指此类行为对食品安全管理、供餐保障、员工满意度、采购方财产等方面造成较重大的负面影响或后果，存在一定的食品卫生安全风险。采购方不定期对供应商的供餐进行检查，对不合格项处理如下：

序号	类别	违规内容	处理标准	备注
1	财产	损坏或丢失食堂设施、设备及用具的	按损坏或丢失的设施、设备及用具的当前原值赔偿	按原值赔偿实物或以违约金形式在当月餐饮款结算中扣除
2	菜品品质	剩菜不及时处理，无处理记录	违约金1000元/次	
3		提供烧糊或未烧熟煮透的菜肴	违约金1000元/次	
4	菜品份量	检查菜品总份量和主料份量达标率低于90%	违约金1000元/次	
5	纸巾供应	供餐期间纸巾供应中断超过5分钟（含）	违约金1000元/次	
6	食品异物	严重异物：食物出现2mm（含）以上异物（可对人体造成伤害的异物，如钢丝球、铁钉、石子、指甲、烟头、木质竹制品、口香糖、蚂蝗、蚯蚓、蜘蛛、	违约金1000元/次	1、供应商须对当事人进行道歉，并免费更换菜品，同时给予该菜品售价2倍金额赔偿（以

		蟑螂等)		餐券方式)。2、对就餐顾客造成伤害,由供应商承担员工就医、误工、食物送检等相关费用。3、季度考核扣2分/起。
7		一般异物:食物出现2mm以上异物(如纸皮、塑料、线绳、头发、飞虫、菜虫等),1个月内≥3起	违约金500元	1、供应商须对当事人进行道歉,并免费更换菜品。2、季度考核扣1分/3起。
8		有轻微易传染症状的员工(如发烧、咳嗽)和手或手臂有伤口未包扎的员工未调离食品接触岗位	违约金1000元/次	
9	服务规范	供应商销售人员未使用礼貌用语,经提醒超过2次,拒绝整改或整改未达标	违约金1000元/次	
10		供应商服务态度恶劣,如与顾客发生冲突、辱骂顾客的	违约金1000元/次	调离岗位或调离本项目
11		上班期间,供应商工作人员未着整洁的工服、戴口罩、手套	违约金500元/次	
12	卫生规范	设施、设备、工用具、工作台、地面、墙壁、下水沟存在大量油垢、污渍、水珠,滋生蜘蛛网、蟑螂、蚊虫等	违约金500元/次	
13	现场规范	与外界相通的出入口无挡鼠板或未正确放置	违约金500元/次	
14		现场管理记录缺失或填写不规范	违约金500元/次	
15	浪费水、电资源	有证据证明浪费水、电资源	违约金500元/次	
16	问题整改	采购方检查问题项,经两次(含)提醒未整改或整改不达标	违约金500元/次	

备注:所有供应商应支付的违约金、赔偿金,采购方将从支付当月的服务费中扣除。

附件三

食材品牌统计表

为确保餐饮食品安全，从源头降低食品安全风险，供应商使用的大米、面粉、食用油、鲜畜肉、调味品等主要食材必须使用采购方审核认可范围内的品牌。

具体要求如下：

序号	食材类别	食材品牌	备注
1	大米	元宝、金龙鱼、香满园、海皇、福临门、华润五丰	东北大米
2	面粉	五得利、海皇、香雪、金龙鱼、金沙河、深圳面粉	
3	食用油	元宝、金龙鱼、福临门、香满园、鲁花、多力、刀唛、胡姬花、欧丽薇兰	非转基因大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油，严禁使用调和油
4	调味品类	酱油、蚝油： 海天、李锦记、美味鲜、东古、厨邦、珠江桥、味事达、丸庄、加加 醋： 海天、东湖、恒顺、保宁、双楼、水塔、汾泉（红醋除外） 料酒： 海天、六必居、王致和 味精： 莲花、双桥、味丹、太太乐 鸡精： 家乐、味事达、太太乐 老干妈： 陶华碧 白糖： 广西糖业 盐业： 云鹤、雪天	
5	鲜畜肉（猪肉、牛肉、羊肉）		从正规屠宰场采购，提供动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明
6	瓜果蔬菜类		提供每批次瓜果蔬菜类的农药残留检测报告
7	冻品	猪肉（仅限猪手、猪肘、猪口条、猪心、猪肠、猪肚、腊肉、腊肠）： 双汇、正大、高金、金锣、众品、穆源、晋润、故乡、金奇、优蓝、雨润 鸡肉： 正大、圣农、天农、仙坛、高盛、泰森、万佳、天颐康、太元、春雪、中德、昊明、南洋、德翔、金锣、高盛、雨丰、柳河、宝迪、博大、浙星 鸭肉： 正大、六和、桂柳、安美、忠意、强	提供每批次冻品检验报告，冻品蓝标贴于每批次冻品收货单上，保存备查

	<p>英、龙江、兄弟、鑫铭鑫、润美、海陽、润美、浙星、和顺、浙星、虹业</p> <p>牛肉、羊肉：（仅限肥牛、肥羊、牛腩）：科乐沁、美洋洋、恒都、伊赛、旭一、世纪牛牛、美食仆、浩远、伊瑞、腾翔、故乡</p> <p>水饺、汤圆、糕点类、肉丸：思念、安井、海霸王、三全、阿诺、千味央厨、合口味、润和、顺旺发、吉隆、麦稻先生、年余、今三麦、石师傅、浙星、佳鹤、泰和德茂、优之源、源之香、佳龙、霍嘉、凤祥、小馋童</p> <p>冻水产：永顺、六兄弟、新福、海中韵、恒祺、佳成</p> <p>培根、烤肠、火腿肠、热狗：双汇、金锣、雨润、唐人神、南阳、名佑、永丰、龙春风、根根香、安井、石师傅、源之香</p> <p>日本豆腐、千叶豆腐：安井、素中福、美鑫晶</p>	
--	---	--

备注：

- 1、除以上品牌外，若有新增品牌，报采购方审核，经审核通过后方可使用。如有违反将按照《违规处理标准一览表》执行。
- 2、除以上认可的品牌外，也可通过大型商超（山姆会员店、沃尔玛、大润华、麦德龙）直接采购，留存购买票据和发票。

附件四

餐饮安全卫生考核标准

供应商名称:		审核日期:		审核员:			
审查项	审查内容	关键点	审核方法	审核发现	风险度 (S/A/B/C/D)	分值	扣分
安全管理	安全隐患	采购方稽核过程中,发现供应商经营活动中存在的安全隐患数量,包含不限于供应商采购、加工、销售、贮存过程中有可能导致就餐员工食物中毒的安全隐患、有可能导致火灾、爆炸、燃气中毒等消防安全隐患和有可能导致人员受到重大伤害的生产安全隐患	现场审核		S	20	
	消防安全	灶炉开火后不得离人	现场审查		A	4	
		操作油锅的人员须配戴明显油锅标识	现场审查		B	3	
		未经采购方允许,不得私自接驳电路、燃气设备	现场审查		S	20	
	食品安全	不能销售过期或变质的食品	现场审核		S	20	
		不能使用非食品级塑料袋装盛熟食或清洁后食品	现场审核		D	1	
		有毒、有害物品(如:杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)必须放在专柜内,有明显标志,专人上锁保管	现场审核		B	3	
		配备农药快速检测仪,安排专人检测,每日蔬菜农药检测结果有记录	现场审核及测试结果		B	3	
		不能售卖中毒风险性高的食物,如四季豆、鲜黄花菜	菜谱检查		B	3	
		生熟食品应分开存储,如在同一冰箱熟食应放在上层,生食在下层,使用保鲜膜密封	现场审核		C	2	
	米、面、生粉、白糖等易变质的原料,先进先出,周转期限不得	现场审核		C	2		

		超过 15 天					
		已开封食品须封口再放入冰箱或冷库	现场审核		C	2	
		不能使用钢丝球清洗厨房器皿	现场审核		C	2	
		厨房生产区现场无玻璃类器皿装置	现场审核		C	2	
		食物煮熟煮透；烹饪过程中，食品中心温度应达到 70℃ 以上	现场审查及点检记录		C	2	
采购管理	证件	食堂服务商取得相关资质，且证件在有效期内	资质审查		A	4	
		有原材料检测相关证明（符合索证制度）	现场审查		A	4	
	原材料要求	有原材料进货台帐、检验记录	现场审查、验货记录		B	3	
		禁止采购来源不明、假冒伪劣或过期的食品或原材料，预包装类原料具备 SC 许可证	现场审查		S	20	
		使用规定食材品牌	现场审查		A	4	
		没有出现霉变，异味，颜色变化，板结等异样情况	现场审查		B	3	
制程管理	初加工要求	加工前检查待配制的原材料，发现有腐败变质或者其他感官性异常的不得加工	现场审查		C	2	
		蔬菜、水产、禽肉类应分池清洗，避免交叉污染	现场审查		B	3	
	分类存放	加工过程中的原料、半成品、成品要求放置在相应的货架或地架上，不能与地面直接接触，食品分开放置，避免交叉污染	现场审查		D	1	
		冷库、冻库、冰箱内严禁存放纸皮、有色塑料袋	现场审查		D	1	
	食品存放	待用的、进入冰箱的半成品应加盖保鲜膜，张贴标签、写明生产日期、有效期和责任人，库存食品包装没有出现破损	现场审查		D	1	

卫生要求	操作人员进入专间前更换洁净的工作衣帽、正确佩戴口罩，并将手洗净、消毒；进入洗手间需要二次更衣	检查更易间，现场审查		B	3	
	食品原料使用前洗净，砧板、毛巾和刀具分类使用，张贴分类标准，用后清洗干净并消毒	现场审查		C	2	
	加工过程中的原料分类摆放，运输和摆放过程中避免交叉污染；加工完毕，将地面、台面、清洗池及刀具、砧板、胶筐等清洗干净，整齐摆放在指定位置，荤、素、毛料、净料容器区分	现场审查		C	2	
面点间要求	食品添加剂应配备专用称量工具，严格按限量标准使用专柜存放，上锁管理，称重使用，留存领用记录	现场审查		C	2	
烹调间要求	要求对出品进行试吃并做菜品中心温度记录	检查菜品中心温度记录		C	2	
餐具清洗消毒	使用国家规定的消毒洗涤用品，专人负责保管，专用区域存放	现场审核		B	3	
	应使用独立的洗、冲、消三级池，清洗、消毒设施应明显标识	现场审核		C	2	
	餐具清洗池严禁清洗其它与餐具无关的物品	现场审核		C	2	
	按期对餐具进行消毒，采用高温消毒的，消毒温度达到 100℃及以上，消毒时间 20 分钟以上，并有完整记录；不能进行高温消毒的餐具，须使用规定的消毒用品，严格按配制消毒液，浸泡不少于 20 分钟，浸泡后需冲洗干净，方可使用	现场审核，检查消毒记录，操作规范		B	3	
	公共餐用具、容器清洗消毒干净，无油渍、残留物和其它杂物	现场审核		C	2	
	消毒后的餐具及时摆放保洁柜内，拿时要戴一次性手套，保洁柜内不准存放其它物品	现场审核		C	2	

	鸡蛋	鸡蛋清洗后,方可打蛋,需用小容器转移至大容器	现场审核		C	2	
	化学品管理	化学用品应在现场张贴 MSDS (化学用品安全技术说明书)和管理责任人	现场审核		C	2	
		化学用品应定位存放,不得与食品混放	现场审核		B	3	
	留样要求	留样食品齐全,在冷藏条件下存入 48 小时,每个品种留样量不少于 125g,留样信息完整,留样品种记录与当日菜单符合	现场审查及检查记录		B	3	
设备管理	设备管理	冰箱应明显标识,分为生食冰箱、熟食冰箱	现场审查		D	1	
		冰箱、冻库保持清洁,分类摆放整洁,隔墙离地 10 厘米及以上;冰箱每周除霜一次,冻库每月除霜一次;冰箱内密封胶完好,胶缝内清洁无食物残渣;冷库内部保持干净整洁,物品摆放整齐有序	现场审查		C	2	
		发酵箱内须清洁无积水。面包炉内部干净无残渣。	现场审查		D	1	
		压面机、和面机、搅拌机须做好压手防护措施并张贴安全操作警告提示	现场审查		B	3	
		开水器张贴安全操作警告提示	现场审查		B	3	
		每月对其他设备、设施进行点检,做好日常维护保养,保证厨房建筑设施的完好并输出检查结果数据;严格按照设备操作指引操作	现场审查及点检记录、保养记录		D	1	
卫生管理	公共要求	所有场所无苍蝇、蟑螂及鼠迹,地面、墙面、天花板清洁无污垢	现场审查		B	3	
		垃圾桶有垃圾袋或者加盖;垃圾桶和盖应保持清洁,每天刷洗,在未使用时盖上盖,垃圾存放量最多不应超过垃圾桶容积的 80%	现场审查		C	2	
		食品容器应保持清洁卫生	现场审查		C	2	

		洗手池应该配备洗手消毒液	现场审查		C	2	
		案板竖直放置,定期对加工间进行消杀;刀具无锈变,清洁并正确摆放。	检查消杀记录		D	1	
		餐桌、餐椅干爽、洁净无尘、无油渍,物品摆放整齐,	现场审查		D	1	
		餐厅内的任何物品、设施(线管、灭火器)等无灰尘、污渍	现场审查		D	1	
		售餐间卫生干净整洁(售饭台周围墙面无油污迹和蜘蛛网;派餐台不锈钢和玻璃保持光亮无尘和无油污迹;分餐窗口应及时清理,无残渣,无菜汁,无积垢)	现场审查		D	1	
		明渠和地漏应保持通畅、没有油污积垢,沟盖板完好无缺	现场审查		D	1	
		餐厅配备微波炉,清洁且处于正常使用状态	现场审查		C	2	
		厨房操作区域卫生应保持其清洁(无食品残渣)	现场审查		C	2	
		保持烟罩清洁卫生,无明显的油污迹	现场审查		B	3	
		调料要使用专门的器皿,临放点要保持干净整洁,摆放正确。纸巾、调料齐全	现场审查		D	1	
		制作面食的器具须干净无污染。案板整洁干净,无杂物、无油渍、无霉菌。	现场审查		D	1	
		机械设备、设施使用后及时清洗干净,擦干水份,整齐摆放原位	现场审查		D	1	
		收货平台区域(墙壁、地面、通道)应保持清洁无油污迹和食品残渣	现场审查		C	2	
		废弃物放置场所无不良气味或有害(有毒)气体溢出、有害昆虫的孳生;隔油池定期清洁,保持专间干净整洁;	现场审查		C	2	
菜品管理	菜品款式	饭菜品种符合合同规定的数量	检查每周菜谱		C	2	
	菜品质量	菜品质量按照合同规定的重量	现场审查		D	1	
	菜谱报备	周五前提供下周菜单	电子版菜		D	1	

			单					
车辆管理	车辆	送货车辆及工具应保持清洁卫生，每天需进行消毒处理	现场询问		C	2		
		化学用品及清洁专用药剂不能同食物一同运送；不能使用运送食品的车子运送垃圾	现场审查		A	4		
售卖管理	时间	供餐商按照规定的服务时间准时供餐，特殊情况报采购方备案	抽检		B	3		
	菜品	售卖菜品必须与菜谱符合度达到 90%以上	检查每周菜谱		C	2		
	价格	出售菜品明码标价，菜品价格与合同规定相符，没有擅自调整价格	现场审查		B	3		
	温度	需加热保温的饭菜温度不低于 60℃，样品菜除外	现场审查		B	3		
	人员要求		服务态度良好，工作期间不准嬉笑、打闹、聚众聊天、玩手机，不准大声喧哗	现场审查		B	3	
			售饭人员不得使用重复性口罩，必须每餐次更换	现场审查		C	2	
			售饭或搬运餐具时，戴口罩和一次性手套；做到随手清洁，保持自己负责区域内的卫生	现场审查		C	2	
			餐厅现场不允许收取现金，收费人员要准确计价	现场审查		C	2	
餐具	不得使用一次性不可降解泡沫塑料餐饮具和包装袋；不得使用含磷洗涤剂	现场审查		B	3			
人员管理	证件	员工必须持有效健康证	检查证件		A	4		
	晨检制度	对员工进行晨检，并有效记录	晨检记录表及抽查		B	3		
	服务团队	管理团队人员配备达标	现场审查及人员名单		A	4		
	仪容仪表		人员必须穿着干净、整洁的工作服和工作帽、围裙等	现场审查		D	1	
			员工不能留胡须、长指甲，不佩戴首饰等	现场审查		C	2	

	培训	每月至少对员工培训一次	查看培训记录		C	2	
投诉处理	投诉处理	对员工的有效投诉, 进行记录并现场处理, 处理及时率为 100%	投诉处理记录		B	3	
6S管理	定位标识	是否有定位标识; 餐饮用器具是否及时归位	现场审查		C	2	
		员工个人物品放在指定位置	现场审查		C	2	
节能	节能降耗	是否有设备空转	现场审查		C	2	
		水电气消防设施完好, 无浪费	现场审查		B	3	
实际得分							
最终得分							
供应商代表签字							
备注	1、核算公式: 最终得分=实际得分/总分*100 2、不同区域同一问题项按不同问题点计算 3、此表同时也适用于食堂						

附件五

食堂季度评价指标

分类	权重	定义	计分方式	得分
就餐满意度	60%	1、每季度总务部组织食堂就餐满意度调查，考察员工对食堂的评价 2、采集范围：供应商 3、数据使用：每季度 4、数据来源：员工随机填写,采购方总务部汇总	得分=实际满意度分数*60%	
餐饮安全卫生考核评分	40%	1、日常采购方例行检查、ESH 检查 2、采集范围：季度所有检查项（含采购方 ESH 检查项） 3、数据使用：季度 4、数据来源：经采购方日常餐饮监管检查数据汇总	《餐饮安全卫生考核评分》 得分*40%	
加分项		1、衡量供应商配合度和增值服务 2、采集范围：供应商 3、数据使用：季度 4、数据来源：美食活动、增值服务活动、配合采购方重大活动	该项满分 10 分，美食活动、增值服务活动，每一项加 1 分；配合采购方重大活动，每一项加 2 分	
减分项		1、衡量供应商的安全管理能力、投诉管理 2、采集范围：供应商 3、数据使用：季度 4、数据来源：采购方总务部	A 类重大违规扣 10 分，B 类重大违规扣 5 分，严重异物扣 2 分/起，一般异物扣 1 分/3 起	

附件六

食堂季度考核表

第__季度 餐厅名称：_____ 餐饮单位全称：_____

序号	分类	权重	计分方式	考核结果	得分(分)
1	就餐满意度	60%	季度就餐满意得分*60%	季度就餐满意得分：X分	
2	餐饮安全卫生考核	40%	餐饮安全卫生考核得分*40%	餐饮安全卫生考核得分：X分	
3	加分项		数据来源：1、美食活动、增值服务活动，每一项加1分；2、配合采购方重大活动，每一项加2分。最高加10分。	美食活动X项、增值服务活动X项、配合采购方重大活动X项	
4	减分项		A类重大违规扣10分/次， B类重大违规扣5分/次， 严重异物扣2分/起， 一般异物扣1分/3起	A类重大违规X次，扣X分； B类违规X次，扣X分 严重异物X起，扣X分 一般异物X起，扣X分	
季度得分					

采购方管理方签字：_____

供应商授权代表签字：_____

附件七

食堂资产清单

序号	设备名称	设备型号/描述	数量	设备大类	设备次类(会计折旧分类)	设备小类	设备序列号(若有,设备自身编码)	生产日期(年/月)	启用日期(年/月)	设备状态(是否可用)	详细地点(部门)	部门	备注
1	六门全钢全铜冰箱	永雪六门双机双温 D-085L6 180cm*190cm*75cm	1	办公设备/家具等	办公设备	冰箱	0604010	2019/04/30	2019/04/30	可用	食堂	GM	
2	金松四门双电双温商用冰箱	上冻款 850L	1	办公设备/家具等	办公设备	冰箱	0604013	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
3	消毒柜		1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604011	2019/10/23	2019/10/23	可用	食堂	GM	
4	港穗双门不锈钢消毒柜	960L	1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604014	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
5	港穗双门不锈钢消毒柜	960L	1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604015	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
6	单缸运输带式洗碗碟机	VICTRIA VT-R1B	1	办公设备/家具等	办公设备	洗碗机	060419	2021/02/28	2021/02/28	可用	食堂	GM	

7	餐椅		129	办公设备/家具等	办公家具	餐椅(灰色)		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
8	餐桌	1000*1000*750	34	办公设备/家具等	办公家具	餐桌		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
9	储水式电热水器		2	办公设备/家具等	办公设备	热水器		2020/6/1	2020/6/1	是	食堂	GM	
10	空调扇	空调扇	1	办公设备/家具等	办公设备	空调扇		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
11	304 不锈钢 5 格分类餐盘	尚菲优品(SFYP)快餐盘 SF-3006	300					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
12	汤勺	佳佰不锈钢平底小汤勺家用勺子两支装 CF1124	100					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
13	筷子	双枪不锈钢纯色合金筷子 27cm, 10 双装	150					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
14	汤碗	扬格 A8 密胺材质仿瓷餐具 4.5 寸/100 个/套	300					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
15	灶台		1										暂用

附件八

投诉处理规定

序号	类别	投诉	处理办法	备注
1	食品 异物 投诉 类	严重异物：食物出现 2mm（含）以上异物（可对人体造成伤害的异物，如钢丝球、铁钉、石子、指甲、烟头、木质竹制品、口香糖、蚂蝗、蚯蚓、蜘蛛、蟑螂等）	违约金 1000 元/次 季度考核扣 2 分/起	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品，同时给予该菜品售价 2 倍金额赔偿（以餐券方式）。 2、对就餐顾客造成伤害，由乙方承担员工就医、误工、食物送检等相关费用。
2		一般异物：食物出现 2mm 以上异物（如纸皮、塑料、线绳、头发、飞虫、菜虫等），1 个月内 ≥ 3 起	违约金 500 元/次 季度考核扣 1 分/3 起	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品。
3	菜品 质量 投诉 类	检查菜品总份量和主料份量达标率低于 90%	违约金 1000 元/次	
4	服 务 态 度 投 诉 类	乙方服务态度恶劣，如与顾客发生冲突、辱骂顾客的	违约金 1000 元/次	调离本岗位或本项目
5	投 诉 处 理 效 率	异物类、服务态度类、菜品质量类投诉应立即响应，超过 24 小时未处理	违约金 500 元/次	

附件九

菜品份量稽核记录表

年 月 日

日期	餐别	抽样菜名	菜品总份量(g)	主料含量(g)	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

抽检达标率:

甲方代表签字:

乙方代表签字:

附件十

食堂就餐满意度调查表

1. 您的姓名？

2. 您的工号？

3. 您所在的部门？

4. 您对食堂的卫生（餐桌、餐具）是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

5. 您对食堂的菜品种类是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

6. 您对食堂的菜品口味是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

7. 您对食堂的收银速度是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

8. 您对食堂工作人员的服务态度是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

9. 您对食堂工作人员的仪容仪表是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

10. 您对食堂还有哪些意见或建议？

三、商务要求

★（一）预算金额及最高限价

1、预算金额：人民币 171 万元；（其中财政资金 171 万元；自筹资金 0 万元。）

2、最高限价：人民币 171 万元；投标报价超过最高限价为**无效投标**。

★（二）合同履行期限

合同签订之日起一年。服务期满后，采购人可视情况与成交供应商续签下一年的服务合同，续签最长不超过两年。

（三）报价要求

1、本项目托管服务费为完成本项目各项服务可能发生的全部费用及供应商利润和应缴纳的税金等，包括但不限于人员工资，《民法典》规定的各种社会保险费、人员住宿与交通、工具、办公费、材料费、送餐费等。供应商的报价应包含为完成本磋商文件提出的货物或服务全部相关工作所有可能发生的费用，即投标总报价为“交钥匙”价。托管服务费用不包含厨房场地房租费、物业管理费、水电气费、设备设施购置费、供餐所需原材料费用、原物料费用等费用。对在合同实施过程中可能发生的其他费用，采购人概不负责。

2、服务期间如遇政府最低工资、社保缴纳基数调整，由成交供应商自行承担。

3、对本文件未列明，而供应商认为必需的费用也需列入投标总报价。在合同实施时，采购人将不予支付成交供应商没有列入的项目费用，并认为此项目的费用已包含在投标总报价中。

4、本次招标的投标费用投标供应商应承担其编制投标文件与递交投标文件所涉及的一切费用，不论投标结果如何，均由供应商自行承担。

（四）服务地点

吴家山街机关食堂、嘉禾园食堂、综合执法中心食堂、食堂便利店（服务期内根据实际情况调整）。

★（五）付款方式

每月结算一次，由供应商指派专人与采购人确认后，开具正规合格的发票；采购人收到发票后于 15 日内按结算流程到财务办理结算手续。所产生税金由供

应商负责。如因特殊情况，服务经费未能及时拨付的，采购人将采取积极措施并告知中选供应商原因。中选供应商不得以此为由拒不履行本合同规定的义务。

★（六）人员要求

供应商应承诺按照采购方要求每个食堂服务人员数量配备不少于三至五名工作人员（应包含厨师、白、红案厨师、勤杂），工作人员为采购方提供有保障、高效、优质的供餐服务，另指派一名具有三年以上餐饮服务管理经验的项目经理，作为在采购方现场管理的负责人，负责本项目的食品安全和培训工作。工作人员必须持有健康证方可上岗，佩戴胸牌，并将供应商服务人员的健康证件复印件公布在公告栏内。严格按《食品安全法》有关要求组织生产，保证食品质量及卫生。（提供承诺书）

四、其他要求

- 1、投标人须按采购人需求按指定的容量、级别、形态、要求配送相关食物、食材。
- 2、投标人不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购人，经同意后方可终止合同。
- 3、因产品质量问题发生的食物中毒等事故和配送过程中发生的任何安全事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其他法律责任。
- 4、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，投标人提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件或农残报告。
- 5、投标人应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，投标人承担全部法律责任。
- 6、投标人必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到食堂的正常运转，投标人应承担相应的经济赔偿。
- 7、投标人有义务按食堂要求将鱼、肉、禽等加工成半成品供食堂使用。加工人员须具有健康证（持证上岗）。本次招标的净菜仅为食堂方便深加工使用，不作为售卖使用。结算时应按照计价小组核实同等产品（例如：采购人需要将肉

加工成丸子，则计价小组应考察肉丸子的价格)的基准价乘以综合折扣率进行结算。

8、投标人最终结算价不得高于计价小组核实的核算基准价。

9、投标人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，无条件服从采购人管理，按照采购人要求的送货时间、品种及菜品质量送货，如在服务期间出现下列情形，除全部退货外，将立即取消供应商的供货资格，由第二成交候选人递补供货，并承担由此造成的经济责任和法律责任：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 超过保质期限的。

10、成交供应商应为配送人员及车辆购买保险，因在配送、搬运及往返过程中车辆违章或发生交通事故、人身伤害、财产损害以及身体不适等带来的法律和降级责任由成交供应商自行承担，采购人不承担任何连带责任。

第四章 合同草案

（合同格式及主要条款仅供参考，最终以甲乙双方签订合同为准）

合同编号：

吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务合同

甲方：武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处

乙方：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国招标投标法》等相关法律、法规的规定，甲方通过竞争性磋商的方式（采购编号：DSGCZJ-FW2024-9099），确定乙方为吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务中标供应商。依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国安全法》及有关法律法规和政策，本着公平、公正、风险分担，利益共享及权利、义务对等原则，在平等互利、自愿、协商一致的基础上，就乙方向甲方提供专业化、一体化的员工就餐服务而订立本合同。

一、服务名称

吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务（吴家山街机关食堂、嘉禾园食堂、综合执法中心食堂（服务期内根据实际情况调整））

二、服务内容

1、自选工作餐。每工作日提供早、中二餐，周一至周五根据实际需要进行制定和调整食谱。按照甲方的安排节假日、双休日提供中、晚餐，工作日提供值班餐、加班餐。

2、公务接待用餐。严格按照《公务接待标准》标准，确保甲方的公务用餐。
（注：不另收其他费用）

3、大中型活动、会议及突发性公共事件用餐。乙方能够满足甲方大中型活动、会议及公共突发事件现场餐饮保供需求。

4、食材配送与管理。乙方负责食材配送和服务，配送的食材必须符合国家

食品安全有关规定，食材费用以每月消费量结算。

5、生产安全。乙方必须制定完整的安全生产制度和规范操作，确保安全无事故。加强食堂各类设施设备管理，保证设备安全正常运转；加强食堂用电、用火、用水、用气及财产安全管理，防烟防火防盗；规范使用厨房设备，因人为原因造成设备损坏，由乙方负责维修或购置新设备。

6、餐具回收及清洗。食堂服务人员负责把用完餐后的餐具进行回收并加以清洗和消毒。乙方需将餐具不定期送专业机构检验，送检不合格造成的一切后果由乙方负责。

7、环境卫生。乙方负责食堂内部区域内的所有卫生，并按要求组织清洗消毒。

8、安全管理。乙方必须严格遵守国家食品卫生和餐饮场所管理的各项法律法规和行业规范，加强食堂食品、原料各个

环节的管理和防毒工作，安排专人负责食品留样、记录工作，乙方需将食品留样不定期送专业机构检验，坚决杜绝食品安全事故，确保饮食安全。因食品安全问题造成的一切后果由乙方负责。

9、扶贫采购。根据甲方扶贫采购任务的比例，确保甲方完成扶贫采购任务，采购任务量如有调整，按最终要求的比例采购。

10、定期核定食堂饭菜价格与核算成本，上报菜品价格，经甲方审核后实施。

三、指定负责人联系方式

甲方现场对接人：

联系电话：

乙方指定负责人：

联系电话：

上述信息发生变更的，一方应在变更发生后 24 小时内书面通知另一方，否则，因信息变更方通知不及时引起的不利后果由信息变更方承担。

四、双方权利、义务

(一) 甲方权利和义务：

1、根据中华人民共和国《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等相关法规、规章对乙方的安全管理、食品质量、环境卫生、供餐服务、食品价格、进货渠道、人员行为等方面进行全面监督。并有权要求乙方提供大米、食用油、面粉、鲜畜肉、蔬菜、调味料、冻品、干货等采购原材料供应商的资质证明文件，包括但不限于营业执照、经营许可证、原料的检验报告（检验报告期限不得超过一年）、工作人员健康证（期限一年）。

2、甲方有权不定时到食堂检查卫生、安全、原料及食品质量、工作人员的服务情况等，乙方人员必须无条件配合和服从。

3、甲方对乙方厨房加工场地和食品的份量、价格、荤素比例等进行检查和监管。

4、甲方对乙方工作人员的服务水平和服务态度有权进行考核，不合格的有权要求整改。

5、甲方有权要求乙方定期对食堂食品、餐具进行送检，每季度1次，费用由乙方承担。

6、在不影响成本、质量的前提下，甲方有权要求乙方使用推荐品牌的食品原材料。

7、甲方提供食堂生产用场地、就餐区场地，配齐餐桌椅，配备常规消防器材。桌椅的日常维修和卫生清洁由乙方负责。

8、甲方提供的厨房设备、设施交由乙方使用和托管，并及时对食堂设备设施进行维修。

9、甲方负责为职工充值消费卡，按月与乙方核对结算数据和支付费用。

10、甲方负责职工意见征询和职工满意度调查工作，并及时向乙方通报调查结果。

11、为提高服务质量全面性，甲方有权要求乙方提供个性化的服务需求。

（二）乙方权利和义务

1、乙方可要求甲方在合同约定期内按月及时支付服务费。

2、乙方须提供经甲方审阅同意的卫生、安全（含消防）管理制度及操作规

程并遵照执行。负责其经营范围内的防台风、防火、防盗工作，接受甲方应予相应指导和协助。

3、乙方必须遵守国家 and 地方的有关安全法律法规及甲方的有关安全规章制度。如因乙方员工之职务行为及在工作场所内发生的其他非职务行为造成的一切人身财产损失（包括给第三人造成的人身、财产损失）由乙方承担全部赔偿责任，因此给甲方造成的损失，甲方有权要求乙方赔偿。甲方因此而承担了赔偿责任的，可全额向乙方追偿。乙方须履行餐厅经营者的义务，采取必要措施确保就餐者的人身、财产安全。乙方向甲方所提供的餐饮服务，必须严格遵守最新《中华人民共和国食品安全法》要求；政府相关监督管理职能部门检查发现的所有不合格项及罚款等，均由乙方负责整改并全部承担。

4、定期维护保养甲方水、电等设施、厨具设备、消防器材、餐桌椅等，如因乙方责任造成损坏，费用由乙方承担，食堂设备清单详见附件七《食堂资产清单》。甲方现有设备、设施等无法满足人员增长需求的，由乙方负责统计补充数量，甲方负责采购并承担相应费用。

5、乙方应按照甲方要求每个食堂服务人员数量配备不少于三至五名工作人员为甲方提供有保障、高效、优质的供餐服务，指派一名具有三年以上餐饮服务管理经验的项目经理，作为在甲方现场管理的负责人，负责本项目的食品安全和培训工作。工作人员必须持有健康证方可上岗，佩戴胸牌，并将乙方服务人员的健康证件复印件公布在公告栏内。严格按《食品安全法》有关要求组织生产，保证食品质量及卫生。

6、乙方因食品质量问题、现场突发状况等不可控因素而不能正常供餐的，乙方必须负责联系经卫生防疫部门认可过的第三方供餐公司或由乙方其他配餐中心为甲方供餐（就餐标准参照本合同所规定的标准），以保证甲方职工正常就餐。

7、乙方应遵守甲方制定的供餐时间规定，不得随意开餐或收餐，当甲方有特殊要求需提前或延迟供餐时，乙方应予以配合。乙方应制定详尽的停水、停电、停气、燃气泄露、火灾等应急预案和应急供餐，保障甲方供餐正常。

8、乙方必须配合甲方共同维护就餐场地，爱护公共设施服从甲方治安、消防、环保等方面的管理。未经允许，乙方所有工作人员不得随意进入甲方其它场地，不得干扰甲方职工工作。

9、供餐期间，由乙方负责免费提供纸巾，纸巾应符合国家标准和甲方要求。

10、按时足额支付乙方工作人员的工资及其他福利，确保工作人员处于稳定的工作状态。乙方必须按劳动法及相关规定与其所有工作人员签订劳动合同、劳务合同等，还应办理社会保险和意外险，并将资料报甲方备案。

11、当出现甲方职工、服务商/供应商投诉时，确认为有效投诉后，乙方应主动向甲方汇报备案并严格按照投诉处理规定进行处理，不得瞒报投诉或使用规定以外的方式对甲方员工或供应商进行补偿，否则甲方有权按合同约定追究乙方相应责任。

12、乙方财务报表应定期向甲方提报且内容真实有效，当甲方提出查阅乙方财务详情的需求时，乙方应积极配合。

13、乙方有保守甲方商业秘密的义务，且该义务不限于服务期间，本合同终止后永久有效。

14、乙方负责食堂厨房生产区、就餐区、售卖区及外围的环境卫生管理，费用由乙方承担。

15、乙方应遵守国家和地方政府的环保规定，负责处理食堂厨余垃圾、生活垃圾、废油，应交由有资质的专业公司回收处理，并提供厨余垃圾回收公司的资质材料交由甲方备查。

16、乙方应对其员工进行各项培训，留存培训记录，服从甲方管理，全面、及时、高效地落实甲方的管理要求。

17、乙方负责刷卡机收费系统的安装、调试、维护，对甲方员工进行使用培训。

五、违约约定

1、就餐人员如因食品质量问题造成身体不适的，经卫生防疫部门或医疗机构诊断属实后，乙方要负全部医疗费和误工费等各项费用与责任，具体违约处理

详见附件二《违规处理标准一览表》

2、重大责任事件：经消防部门、卫生部门、公安部门等权威机构认定为乙方责任的，取消其服务资格。甲方依照相关法律向乙方追偿所有损失及追究其相关法律责任。

3、甲方不定期对乙方的供餐进行检查，对不合格项处理详见附件二《违规处理标准一览表》；

4、其他财产损失按附件二《违规处理标准一览表》相关规定处理。

5、乙方所有食材均来自合法经营且资质齐全的供应商，乙方每月定期提供最新合格供应商清单至甲方备案，新增食材品牌需经甲方审核，若现场发现任何食材资质不全、来源不明或不符合要求将按照附件二《违规处理标准一览表》及附件三《食材品牌统计表》处理。

6、所有违约金将在次月结算上月服务费中扣除。

六、供餐管理办法和考核标准

1、甲方对乙方的考核标准：为有效保障食堂供餐安全，持续提升食堂的供餐服务水平，每季度对乙方考核一次。以就餐满意度调查结果和餐饮安全卫生专项考核结果为依据，考核结果作为食堂管理和供餐服务优劣的评价依据。就餐满意度调查和安全卫生评价每季度一次，乙方季度考核得分=季度就餐满意度得分*60%+季度安全卫生得分*40%+加分项-减分项。当乙方季度考核结果低于70分时，甲方有权要求乙方进行合理的整改并按照附件二《违规处理标准一览表》规定向乙方扣取相应违约金；当乙方季度考核结果连续二个季度低于70分时，**甲方有权解除本合约。**

2、乙方保证供餐管理流程符合甲方的要求，供餐管理流程须提交甲方审核通过（乙方应严格按照经甲方审核通过的食谱和主配料比例进行操作，如查核乙方所提供菜品不能达到要求时，甲方将按照附件二《违规处理标准一览表》规定向乙方扣取相应违约金）。

3、甲方有权在任何时候对乙方生产经营场所进行合理的检查，发现任何关于食品安全、质量和数量上的问题，乙方应承担全部责任。

4、乙方日常管理应严格按照与甲方审核通过的流程、标准执行，由专人做好过程检验记录，并由项目经理监督执行。

七、费用承担

1、食堂能耗费用（水、电、燃气）承担：水、电、气费用由甲方承担。乙方不得浪费水、电、气资源，发现有浪费水、电、气的行为，按附件二《违规处理标准一览表》规定向乙方扣取相应违约金。

2、厨具维保费用承担：为保障厨房设备有效使用，满足正常供餐需求，厨具的维保及损耗由乙方承担。

3、排油烟系统清洗费用承担：厨房排油烟系统整体清洗由乙方负责，整体排烟系统每季度清洗一次，清洗费用由甲方承担，清洗后提供油烟管道清洗报告给甲方备案。

4、食堂的餐饮设备清洁、餐具清洗、消毒等所产生费用由乙方负责。为防止虫害，食堂每月消杀至少4次，费用由乙方负责。

5、乙方应为甲方员工、用餐人员投保保额不低于200万的集体食物中毒险、投毒险和食堂区域内的公众责任险，费用由乙方承担，合同签订后15日内提供投保资料复印件给甲方备案。

6、乙方负责提供计费系统终端设备（下称刷卡机）供甲方员工刷卡使用。乙方负责日常管理、维护。

7、乙方负责提供食堂餐具供甲方员工使用，由于就餐人员增加需补充餐具的费用由甲方承担。乙方负责餐具的保管，如因保管不当造成丢失或损坏，乙方应及时增补以满足使用需求。

8、除本合同明确约定由甲方承担的费用外，乙方在经营期间所产生的其它费用均由乙方自己承担。

9、甲方所有就餐员工凭工牌刷卡消费。甲方支付给乙方的当月餐费以甲方提供的收费系统记录作为当月餐费结算的依据。如双方每月餐费总额存在差异，以甲方数据为准。若有客餐，以甲方的客餐结算单为结算依据。

10、为提高员工满意度，因推出新品添置其他设备设施的（商务接待餐除外），

费用由乙方承担。

八、费用标准、结算付款方式及履约金

1、费用标准：

(1) 三个食堂全年的托管服务费为人民币：

大写：_____（小写：¥_____元）。（包括人工工资及所有税费；甲方按月向乙方支付管理服务费_____万元（大写：_____），每月结算一次。

(2) 餐费：按实际就餐人数根据人员就餐标准，据实充值到就餐人员卡上，每月按实际消费金额结算一次。（员工就餐卡每季度需清零一次）。

(3) 甲方人员可使用餐费向乙方统一购买指定品牌的日常用品包括但不限于大米、食用油、面粉、鲜畜肉、蔬菜、调味料、冻品、干货、等，但销售价格不得高于中百超市等大型商超同品牌商品零售价格（低于中百仓储同期同类产品售价的 10%销售，特价商品除外）。由食堂管理部门负责监督。

2、结算付款方式

乙方于次月 5 日前向甲方提交上月请款申请时，应提交以下请款资料：①请款申请书②经甲方相关部门签字的对账单；③上月服务的全额餐饮增值税普通发票。

甲方自收到乙方的请款资料之日起【15】日内（如遇法定节假日时间可相应顺延），通过转账等方式按本条所列的乙方收款账户向乙方支付上月服务费。

乙方指定收款账户基本情况如下：

乙方开户名称：

乙方开户银行：

乙方银行账号：

甲方按约定向上述账户支付相应款项的，即视为完成上月相应的付款义务。

4、如果存在违约行为的，甲方应向乙方出具书面说明。乙方应在申报上月服务费时应主动扣除违约金后开具等额有效增值税专用发票交于甲方。若乙方未主动扣除违约金导致发票金额有误的，甲方有权暂不付款，且不构成违约。

5、乙方未按时提交请款资料的，甲方有权延迟付款，且不构成违约。

6、乙方提供的增值税发票应当符合法律、行政法规或国家税务总局的有关规定。如乙方开具的增值税发票不符合法律、行政法规或国家税务总局的规定，甲方有权要求乙方重新开具、顺延付款期限或拒绝付款，直至乙方提供符合相关规定的增值税发票。

甲方开票信息：

公司名称：武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处

纳税人识别号：11420112K28017643P

地址及电话：武汉市东西湖区吴家山街东西湖大道 2709 号 027-83894361

开户银行及账号：农行东西湖支行 17082101040013846

九、合同变更及终止

1、合同有效期：202 年 月 日至 年 月 日（含首尾日期）止。一年服务期届满后，本合同自然终止，若甲、乙双方前期合作满意有续签下一年的服务合同意向，按照招标文件的约定，续签最长不超过两年。

2、合同有效期内，除非本合同有明确约定，任何一方不得擅自解除合同，如需解除合同，须经双方协商一致。如在合同期内乙方主动提出终止合同的要求，需提前 3 个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后方退场。在此期间如对服务品质及安全运营造成影响，一切责任由乙方承担；擅自提前退场的，甲方有权追究乙方相关责任；如在合同期内甲方主动提出终止合同的要求，需提前 1 个月书面通知乙方，经双方协商一致后乙方退场。

3、发生下列情况之一时，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方赔偿一切经济损失，同时，乙方须承担因下列情形引起的其它法律责任：

3.1 由于乙方员工过错与甲方员工发生冲突，致使甲方员工受伤；

3.2 因乙方不当操作造成爆炸、火灾等导致甲方财产损失和人员伤亡事故；

3.3 乙方人员蓄意损坏甲方或甲方员工财产的；

3.4 发生食物中毒（经卫生防疫部门证实），而乙方又不能免除责任或乙方

使用变味、变质、过期伪劣的原材料加工食品，导致甲方人员或第三方受到损害；

3.5 乙方篡改甲方的结算资料，损害甲方利益的；

3.6 乙方未经甲方许可利用甲方加工场所为其公司其他客户单位配餐的；

3.7 合同有效期内，若因乙方原因导致其无法履行向甲方员工供餐的义务，乙方应赔偿甲方为寻求同质量替代服务而支付的额外费用；

3.8 乙方经营过程中，对了解和知悉的甲方的经营信息、商业秘密和保密信息等擅自披露或公布，严重损害了甲方权益的，乙方应承担相应的赔偿责任；

4、在发生下列情况时，乙方有权单方面解除合同，并要求甲方赔偿因此而产生的合理经济损失：

4.1 甲方未能及时按照合同规定支付乙方服务费，拖欠时长长达3个月；

4.2 甲方工作人员无理取闹，造成乙方无法正常经营，经过协商仍不能解决问题的。

十、不可抗力

本合同的任意一方不应由于暴风雨、火灾、爆炸、水灾、不可预测事件、战争、禁令或其它类似性质的非合同方所能控制的原因引起的不能履行合同而对另一合同方承担责任，但不包括人为事件，如罢工，劳资纠纷等。

十一、争议的解决

凡因执行本合同所发生的或与本合同有关的一切争议，本合同双方应通过友好协商的方式解决，协商不成时，向甲方所在地有管辖权的法院起诉。因此产生的诉讼费、律师费、鉴定费等相关费用均由违约方承担。诉讼过程中，乙方不得延缓或拒绝履行与诉讼结果无关的本合同任何部分。合同附件、补充协议与本合同具有同等法律效力。

十二、合同附件：

附件一《服务规定及标准》

附件二《违规处理标准一览表》

附件三《食材品牌统计表》

附件四《餐饮安全卫生考核标准》

附件五《食堂季度评价指标》

附件六《食堂季度考核表》

附件七《食堂资产清单》

附件八《投诉处理规定》

附件九《菜品份量稽核记录表》

附件十《食堂就餐满意度调查表》

十三、其他事项

1、任何与本合同有关的文件（包括但不限于司法机关或仲裁机构等裁判机关需发送的有关法律文件等）均可按本合同约定地址寄发。如无人签收或拒收的，则文件退回之日视为送达之日；如直接送达时拒收的，送达人可采取拍照、录像方式记录送达过程，并将相关需送达文件留置，亦视为送达；一方提供的联系方式及邮寄地址不详或提供错误联系方式及邮寄地址或未及时书面告知变更后联系方式及邮寄地址的，导致文件送达延误或未能送达或退回的，文件退回之日视为送达之日。

2、本合同的附件为本合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。合同未尽事宜，双方本着友好合作的精神协商解决，另行签订补充协议。

3、本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，具同等法律效力，自双方授权代表人签字并盖章后生效。

（以下无正文）

甲方（盖公章）：

乙方（盖公章）：

授权代表（签字）：

授权代表（签字）：

签署日期：

签署日期：

附件一

服务规定及标准

二、 食堂菜式品种要求

项目	品种类别	最低出品品种数量	备注
早餐 (14种)	中、西面点	6种	鲜肉包必须提供
	粗粮	1种	
	鸡蛋	1种	白水鸡蛋必须提供
	粥	1种	
	豆浆	1种	
	牛肉(瘦肉)粉面	1-2种	大份和小份
	汤粉	2种	粉面种类和哨子各2种
	热干面	1种	大份和小份
	咸菜	1种	免费, 每天更换品种
中、晚餐	零点自选菜	8种	4荤4素
	甜汤和咸汤	2种	免费
	米饭	1种	白米饭、粗粮饭
	粥	1种	中餐、晚餐
	特色品类(如小炒、面食等)	1种	根据甲方需求推出
备注: 1、各餐次免费提供调料如醋、盐、酱油、辣椒、白糖、葱、蒜和餐巾纸、牙签等。 2、乙方须满足甲方调整供餐品类和品种数量的需求。			

三、 菜品售价标准

2.1 早餐

序号	菜品类别	菜品名称	成品最低克重(g)	售价(元)	备注
1	包点	白面馒头	50		
2		白面花卷	50		
3		粉丝肉沫包	80		
4		红豆包	80		
5		青菜香菇包	80		
6		鲜肉包	80		肉馅不低于15g
7		酱肉包	80		
8	粗粮	蒸红薯	150		
9		蒸玉米	150		

10		蒸南瓜	150			
11		蒸土豆	150			
12		蒸芋头仔	150			
13	蛋类	水煮鸡蛋	50			
14		茶叶鸡蛋	50			
15		卤鸡蛋	50		去壳	
16		煎鸡蛋	40			
17		咸鸭蛋	70			
18		中式餐点	武汉面窝	15		
19			韭菜盒子	60		
20	南瓜蜂糕		60			
21	烧麦		30			
22	地瓜丸子		30			
23	煎饺、蒸饺		30			
24	油条		60			
25	糍粑		60			
26	鸡蛋软饼		60			
27	油饼		40			
28	麻圆		40			
29	肉馅饼		60			
30	南瓜饼		40			
31	鸡蛋饼		60			
32	豆沙馅饼		60			
33	菜肉馅饼		60			
34	牛肉馅饼		60			
35	葱油饼		60			
36	萝卜饼		60			
37	玉米饼		60			
38	韭菜饼		60			
39	土豆条饼		60			
40	芝麻糯米饼		60			
41	芝麻饼		60			
42	香葱鸡蛋饼		60			
43	粉丝肉饼		60			
44	春卷		60			
45	发糕		60			
46	手撕饼		60			
47	红豆杂粮卷		60			
48	酱香饼		60			
49	香菇糯米丸		60			
50	绿豆糕	60				
51	糯米鸡	80				
52	豆腐花	200				

53		鸡蛋酒糟	200		
54	粥品	白粥	300		
55		杂粮粥类	300		
56		青菜粥	300		
57		皮蛋瘦肉粥	350		
58		原味豆浆	300		
59		五谷杂粮豆浆	300		
60		银耳汤	300		
61		炒饭	蛋炒饭	250	
62	火腿炒饭		250		
63	鸡蛋炒粉、炒面		250		
64	汤粉、汤面	素汤粉、汤面	250		
65		牛肉粉、面	250		
		牛杂粉、面	250		
66		鲜肉馄饨	250		
67		三鲜粉面	250		
68		西红柿鸡蛋粉、面	300		
69		杂酱粉、面	300		
70		肉丝粉、面	300		
71		热干面（小份）	250		
72		热干面（大份）	400		
73	咸菜	各类咸菜			

2.2 中、晚餐

序号	大类	小类	售价 (元)	成品最 低克重 (g)	荤素比	备注
1	叶菜类	大白菜、小白菜、油麦菜、上海青、苋菜、生菜、茼蒿、菠菜、豆芽、包菜、空心菜		150		
2	素菜类	南瓜、冬瓜、白萝卜、土豆		150		
3		藕、山药、芋头、茭白、胡萝卜、西芹、香芹、花菜、洋葱、佛手瓜、黄瓜、茄子、青笋、笋瓜、凉瓜、韭菜花、蒜苔、西葫芦、丝瓜、黄瓜、茄子、苦瓜、辣椒、小瓜、毛豆、豌豆、蚕豆、扁豆、豆角		150		
4		豆制品、鸭血、花生、玉米、火腿、海带、菌		150		

		菇			
5		蒸蛋类		150	
6		炒蛋类、煎蛋类		150	蛋 50%
7	小荤类	猪肉沫		130	1:09
8		猪肉丝、猪肉片		130	2:08
9		半成品类丸子		130	
10		鸡肉块、鸭肉块		150	4:06
11	大荤类	卤小鸡腿、鸭腿（个）		60	
12		卤大鸡腿、鸭腿（个）		150	
13		鸡翅、鸭翅、鸡爪、鸭爪、鸭脖		130	9:01
14		鸡杂、鸭杂、猪心、猪肝		130	4:06
15		鱼头、鱼尾、鱼块（草鱼、鲤鱼、黄鱼、鲫鱼、胖头鱼、鲢鱼、罗非鱼、鳊鱼、泥鳅）		130	6:04
16		白切鸡、口水鸡、烧鸡、辣子鸡、小炒鸭、脆皮鸭、卤鸭、烤鸭		130	6:04
17		手工肉丸、红烧肉、小炒肉、回锅肉		130	6:04
18		武昌鱼、黄骨鱼、带鱼、鱿鱼、财鱼、刁子鱼		130	6:04
19		腊制品（腊鸡、腊鸭、腊鱼、腊肉、腊肠）		130	6:04
20		猪脚、排骨		130	7:03
21		牛肚、猪肚、口条、猪腰		130	4:06
22		虾、牛蛙、田鸡		130	4:06
23		扣肉、粉蒸肉		130	6:04
24		牛肉、羊肉		130	4:06

2.2.1 价格调整：甲方有权要求乙方根据需求调整菜品种类、份量、价格等。

2.2.2 新菜品定价：为提高客户满意度，满足员工差异化需求，对推出的特色新品，可结合市场物价行情，由甲方核定售卖价格。

2.2.3 甲方不定时抽查食堂菜式总份量、荤素比例、售价及质量。（详见：菜品份量稽核操作指南）。

2.2.4 每周菜谱须在前一周周五前报甲方审核，每餐按计划菜谱制作，每餐允许更换单餐总菜品的 10%，超过此数量需提前报备甲方。

2.2.5 盒饭按照甲方要求提供，单价暂定___元/份，若出现物价上涨，价格上涨不得超过 10%。

备注：如有违反将给予按照《违规处理标准一览表》执行。

三、菜品份量稽核操作指南

目的：履行合同规定，保障菜品品质，稳定餐饮质量，规范菜品份量稽核，特制定此指南

范围：一日三餐（含节假日、客餐、特殊供餐）

检查重点：单品质量、出品份量

检查依据：《临建食堂餐饮服务合同》、《服务规定及标准》

操作人员：甲方餐饮接口人，餐饮公司代表

检查频率：随机抽查

检查方法：每餐随机抽取售卖菜品，早餐品种及中晚餐的素菜类菜品，核对其总份量的达标情况；中餐和晚餐荤类菜品检查总菜品总份量和主料重量（肉、肉制品、鱼类、禽类、禽制品）的达标情况。稽核结果由餐饮公司代表签字确认。

结果处理：将菜品份量稽核结果与《服务规定及标准》中的规定比较，若总份量达标率和主料份量达标率低于稽核品种数的 90%，则按照附件二《违规处理标准一览表》执行。

说明：

3. 油水、汤汁不算重量

4. 葱、姜、蒜等料头不算主料，可算作辅料

相关表单：附件九《菜品份量稽核记录表》

附件二

违规处理标准一览表

违规分为四类：重大责任事故、A类重大违规、B类重大违规、较重大违规。

1、重大责任事故及处理方式

重大责任事故、事件：此类行为严重影响甲方形象，发生会直接导致较大的食品、消防、人身安全事故。

经消防部门、卫生部门、公安部门等权威机构认定为乙方责任的，乙方应负全部责任。甲方有权取消乙方供餐资格，并依照相关法律向乙方追偿所有损失及追究其相关法律责任。甲方员工如因食用乙方食品造成身体不适的，经卫生防疫部门或医疗机构诊断属实后，乙方要承担全部医疗费、误工费以及后续的康复治疗等系列费用并承担因此给甲方带来的一切损失，具体处理如下：

序号	重大事件	违约金（元/人）
1	造成甲方重大人员伤亡、财产损失、火灾事故	上月其餐饮销售总额的10倍
2	发生5人（含5人）以上群体性食物中毒事件	200,000.00
3	使用违禁原料、添加剂，造成伤害员工身体健康的	50,000.00
4	防疫措施落实不到位给甲方造成严重影响	50,000.00
5	其它安全责任事故	10,000.00

2、A类重大违规及处理方式

A类重大违规：指此类行为存在重大的食品安全和消防安全风险，有较大可能导致食品安全和消防安全事故。此类违规处理方式：按照5000元/次收取乙方违约金，当季考核扣10分，并提交重大违规改善书面报告。

序号	类别	违规内容	违规类型	备注
1	食品安全	甲方3人以上员工（含3人）就餐后投诉身体不适，经医院确认是由于同一种食物原因引起的	A类	员工就医、误工、食物送检等相关费用由乙方承担
2	消防安全	厨房操作人员在炉灶火源未关闭或油锅处于高温状态下离岗	A类	
3		发生油锅起火，但未造成火灾事故或重大损失	A类	
4		未经甲方允许私自接驳厨房设备（燃气或电器类）	A类	

5		灭火毯缺失或灭火毯失效	A类	
6	公众事件	无恶劣影响的公众事件发生（员工罢工、无故停止供餐、乙方内部纠纷对甲方声誉造成不良影响）	A类	
7	原材料	使用假冒伪劣、以次充好、标识不全的原材料	A类	
8		提供腐败变质、油脂酸败、霉变生虫的食品		
9		使用国家禁止的食品及食品添加剂		
10		原材料检测合格证明不真实、不齐全		
11	售卖食品、餐具检测	食品、餐具抽样检测结果不合格	A类	第二次复查结果不合格，加倍收取违约金；第三次复查结果不合格，甲方有权取消乙方服务资格
12	人员操作	因乙方人员操作不当或管理缺失引发的未遂事故	A类	
13		下班前未完成水、电、燃气、门锁等安全巡检		
14	员工	工作人员在公司食堂内发生打架事件	A类	
15	管理	工作人员无有效健康证	A类	
16	体系审核	由于乙方原因造成甲方未通过外部各类体系审核或认证、客户审核、公司内部或第三方组织的各类环保验收等	A类	
17	季度考核	季度考核分数低于70分（含）	A类	

3、B类重大违规及处理方式

B类重大违规：指此类行为对食品安全管理与供餐保障方面造成严重负面影响或后果，存在明显的食品卫生安全风险。此类违规处理方式：按照2000元/次收取乙方违约金，当季考核扣5分。

序号	类别	违规内容	违规类型	备注
1	员工管理	未经甲方同意，私自带外来人员进入厨房	B类	
2	食品留样	无食品留样或留样不全	B类	
3	食品价格	菜品未经甲方行政部确认售卖价格售卖的	B类	
4		乙方擅自提高菜品价格或通过减量、降低荤	B类	

		素比的方式变相提价		
5		乙方当月有1次以上（含1次）使用上一餐剩菜的（纯肉类及无馅类主食除外）和隔夜饭的	B类	
6	供餐时间	由于乙方原因出现的误延迟开餐、误餐、断餐或停餐超过10分钟以上的（含10分钟）	B类	
7	原材料	无原材料进销存台账或台账混乱	B类	
8		使用甲方规定外的食材品牌或新增品牌未在甲方备案	B类	
9		食材原材料资质缺失	B类	
10	厨余垃圾和油烟管道	厨余垃圾供应商资质缺失，厨余垃圾处理不当，油烟管道未按季度清洗或清洗不合格	B类	

4、较重大违规及处理方式

较重大违规：指此类行为对食品安全管理、供餐保障、员工满意度、甲方财产等方面造成较重大的负面影响或后果，存在一定的食品卫生安全风险。甲方不定期对乙方的供餐进行检查，对不合格项处理如下：

序号	类别	违规内容	处理标准	备注
1	财产	损坏或丢失食堂设施、设备及用具的	按损坏或丢失的设施、设备及用具的当前原值赔偿	按原值赔偿实物或以违约金形式在当月餐饮款结算中扣除
2	菜品品质	剩菜不及时处理，无处理记录	违约金1000元/次	
3		提供烧糊或未烧熟煮透的菜肴	违约金1000元/次	
4	菜品份量	检查菜品总份量和主料份量达标率低于90%	违约金1000元/次	
5	纸巾供应	供餐期间纸巾供应中断超过5分钟（含）	违约金1000元/次	
6	食品异物	严重异物：食物出现2mm（含）以上异物（可对人体造成伤害的异物，如钢丝球、铁钉、石子、指甲、烟头、木质竹制品、口香糖、蚂蝗、蚯蚓、蜘蛛、蟑螂等）	违约金1000元/次	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品，同时给予该菜品售价2倍金额赔偿（以餐券方式）。2、对就餐顾客造成伤害，由乙方承

				担员工就医、 误工、食物送 检等相关费 用。3、季度考 核扣2分/起。
7		一般异物：食物出现2mm以上异物（如纸皮、塑料、线绳、头发、飞虫、菜虫等），1个月内≥3起	违约金500元	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品。2、季度考核扣1分/3起。
8	服务规范	有轻微易传染症状的员工（如发烧、咳嗽）和手或手臂有伤口未包扎的员工未调离食品接触岗位	违约金1000元/次	
9		乙方销售人员未使用礼貌用语，经提醒超过2次，拒绝整改或整改未达标	违约金1000元/次	
10		乙方服务态度恶劣，如与顾客发生冲突、辱骂顾客的	违约金1000元/次	调离岗位或调离本项目
11		上班期间，乙方工作人员未着整洁的工服、戴口罩、手套	违约金500元/次	
12	卫生规范	设施、设备、工用具、工作台、地面、墙壁、下水沟存在大量油垢、污渍、水珠，滋生蜘蛛网、蟑螂、蚊虫等	违约金500元/次	
13	现场规范	与外界相通的出入口无挡鼠板或未正确放置	违约金500元/次	
14		现场管理记录缺失或填写不规范	违约金500元/次	
15	浪费水、电资源	有证据证明浪费水、电资源	违约金500元/次	
16	问题整改	甲方检查问题项，经两次（含）提醒未整改或整改不达标	违约金500元/次	

备注：所有乙方应支付的违约金、赔偿金，甲方将从支付当月的服务费中扣除。

附件三

食材品牌统计表

为确保餐饮食品安全，从源头降低食品安全风险，乙方使用的大米、面粉、食用油、鲜畜肉、调味品等主要食材必须使用甲方审核认可范围内的品牌。具体要求如下：

序号	食材类别	食材品牌	备注
1	大米	元宝、金龙鱼、香满园、海皇、福临门、华润五丰	东北大米
2	面粉	五得利、海皇、香雪、金龙鱼、金沙河、深圳面粉	
3	食用油	元宝、金龙鱼、福临门、香满园、鲁花、多力、刀唛、胡姬花、欧丽薇兰	非转基因大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油，严禁使用调和油
4	调味品类	酱油、蚝油： 海天、李锦记、美味鲜、东古、厨邦、珠江桥、味事达、丸庄、加加 醋： 海天、东湖、恒顺、保宁、双楼、水塔、汾泉（红醋除外） 料酒： 海天、六必居、王致和 味精： 莲花、双桥、味丹、太太乐 鸡精： 家乐、味事达、太太乐 老干妈： 陶华碧 白糖： 广西糖业 盐业： 云鹤、雪天	
5	鲜畜肉（猪肉、牛肉、羊肉）		从正规屠宰场采购，提供动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明
6	瓜果蔬菜类		提供每批次瓜果蔬菜类的农药残留检测报告
7	冻品	猪肉（仅限猪手、猪肘、猪口条、猪心、猪肠、猪肚、腊肉、腊肠）： 双汇、正大、高金、金锣、众品、穆源、晋润、故乡、金奇、优蓝、雨润 鸡肉： 正大、圣农、天农、仙坛、高盛、泰森、万佳、天颐康、太元、春雪、中德、昊明、南洋、德翔、金锣、高盛、雨丰、柳河、宝迪、博大、浙星 鸭肉： 正大、六和、桂柳、安美、忠意、强	提供每批次冻品检验报告，冻品蓝标贴于每批次冻品收货单上，保存备查

	<p>英、龙江、兄弟、鑫铭鑫、润美、海陽、润美、浙星、和顺、浙星、虹业</p> <p>牛肉、羊肉：（仅限肥牛、肥羊、牛腩）：科乐沁、美洋洋、恒都、伊赛、旭一、世纪牛牛、美食仆、浩远、伊瑞、腾翔、故乡</p> <p>水饺、汤圆、糕点类、肉丸：思念、安井、海霸王、三全、阿诺、千味央厨、合口味、润和、顺旺发、吉隆、麦稻先生、年余、今三麦、石师傅、浙星、佳鹤、泰和德茂、优之源、源之香、佳龙、霍嘉、凤祥、小馋童</p> <p>冻水产：永顺、六兄弟、新福、海中韵、恒祺、佳成</p> <p>培根、烤肠、火腿肠、热狗：双汇、金锣、雨润、唐人神、南阳、名佑、永丰、龙春风、根根香、安井、石师傅、源之香</p> <p>日本豆腐、千叶豆腐：安井、素中福、美鑫晶</p>	
--	---	--

备注：

- 1、除以上品牌外，若有新增品牌，报甲方审核，经审核通过后方可使用。如有违反将按照《违规处理标准一览表》执行。
- 2、除以上认可的品牌外，也可通过大型商超（山姆会员店、沃尔玛、大润华、麦德龙）直接采购，留存购买票据和发票。

附件四

餐饮安全卫生考核标准

乙方名称:		审核日期:		审核员:			
审查项	审查内容	关键点	审核方法	审核发现	风险度(S/A/B/C/D)	分值	扣分
安全管理	安全隐患	甲方稽核过程中,发现乙方经营活动中存在的安全隐患数量,包含不限于乙方采购、加工、销售、贮存过程中有可能导致就餐员工食物中毒的安全隐患、有可能导致火灾、爆炸、燃气中毒等消防安全隐患和有可能导致人员受到重大伤害的生产安全隐患	现场审核		S	20	
	消防安全	灶炉开火后不得离人	现场审核		A	4	
		操作油锅的人员须配戴明显油锅标识	现场审核		B	3	
		未经甲方允许,不得私自接驳电路、燃气设备	现场审核		S	20	
	食品安全	不能销售过期或变质的食品	现场审核		S	20	
		不能使用非食品级塑料袋装盛熟食或清洁后食品	现场审核		D	1	
		有毒、有害物品(如:杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)必须放在专柜内,有明显标志,专人上锁保管	现场审核		B	3	
		配备农药快速检测仪,安排专人检测,每日蔬菜农药检测结果有记录	现场审核及测试结果		B	3	
		不能售卖中毒风险性高的食物,如四季豆、鲜黄花菜	菜谱检查		B	3	
		生熟食品应分开存储,如在同一冰箱熟食应放在上层,生食在下层,使用保鲜膜密封	现场审核		C	2	
		米、面、生粉、白糖等易变质的原料,先进先出,周转期限不得超过15天	现场审核		C	2	

		已开封食品须封口再放入冰箱或冷库	现场审核	C	2	
		不能使用钢丝球清洗厨房器皿	现场审核	C	2	
		厨房生产区现场无玻璃类器皿装置	现场审核	C	2	
		食物煮熟煮透；烹饪过程中，食品中心温度应达到 70℃ 以上	现场审查及点检记录	C	2	
采购管理	证件	食堂服务商取得相关资质，且证件在有效期内	资质审查	A	4	
		有原材料检测相关证明（符合索证制度）	现场审查	A	4	
	原材料要求	有原材料进货台帐、检验记录	现场审查、验货记录	B	3	
		禁止采购来源不明、假冒伪劣或过期的食品或原材料，预包装类原料具备 SC 许可证	现场审查	S	20	
		使用规定食材品牌	现场审查	A	4	
		没有出现霉变, 异味, 颜色变化, 板结等异样情况	现场审查	B	3	
制程管理	初加工要求	加工前检查待配制的原材料，发现有腐败变质或者其他感官性异常的不得加工	现场审查	C	2	
		蔬菜、水产、禽肉类应分池清洗，避免交叉污染	现场审查	B	3	
	分类存放	加工过程中的原料、半成品、成品要求放置在相应的货架或地架上，不能与地面直接接触，食品分开放置，避免交叉污染	现场审查	D	1	
		冷库、冻库、冰箱内严禁存放纸皮、有色塑料袋	现场审查	D	1	
	食品存放	待用的、进入冰箱的半成品应加盖保鲜膜，张贴标签、写明生产日期、有效期和责任人，库存食品的包装没有出现破损	现场审查	D	1	
	卫生要求	操作人员进入专间前更换洁净的工作衣帽、正确佩戴口罩，并	检查更易	B	3	

	将手洗净、消毒；进入洗手间需要二次更衣	间， 现场 审查					
	食品原料使用前洗净，砧板、毛巾和刀具分类使用，张贴分类标准，用后清洗干净并消毒	现场 审查		C	2		
	加工过程中的原料分类摆放，运输和摆放过程中避免交叉污染；加工完毕，将地面、台面、清洗池及刀具、砧板、胶筐等清洗干净，整齐摆放在指定位置，荤、素、毛料、净料容器区分	现场 审查		C	2		
面点间 要求	食品添加剂应配备专用称量工具，严格按限量标准使用专柜存放，上锁管理，称重使用，留存领用记录	现场 审查		C	2		
烹调间 要求	要求对出品进行试吃并做菜品中心温度记录	检查 菜品 中心 温度 记录		C	2		
餐具清 洗消毒	使用国家规定的消毒洗涤用品，专人负责保管，专用区域存放	现场 审核		B	3		
	应使用独立的洗、冲、消三级池，清洗、消毒设施应明显标识	现场 审核		C	2		
	餐具清洗池严禁清洗其它与餐具无关的物品	现场 审核		C	2		
	按期对餐具进行消毒，采用高温消毒的，消毒温度达到 100℃ 及以上，消毒时间 20 分钟以上，并有完整记录；不能进行高温消毒的餐具，须使用规定的消毒用品，严格按配制消毒液，浸泡不少于 20 分钟，浸泡后需冲洗干净，方可使用	现场 审 核， 检 查 消 毒 记 录， 操 作 规 范			B	3	
	公共餐用具、容器清洗消毒干净，无油渍、残留物和其它杂物	现场 审核		C	2		
	消毒后的餐具及时摆放保洁柜内，拿时要戴一次性手套，保洁柜内不准存放其它物品	现场 审核		C	2		
鸡蛋	鸡蛋清洗后，方可打蛋，需用小容器转移至大容器	现场 审核		C	2		

	化学用品管理	化学用品应在现场张贴 MSDS (化学用品安全技术说明书)和管理责任人	现场审核		C	2	
		化学用品应定位存放,不得与食品混放	现场审核		B	3	
	留样要求	留样食品齐全,在冷藏条件下存入 48 小时,每个品种留样量不少于 125g,留样信息完整,留样品种记录与当日菜单符合	现场审查及检查记录		B	3	
设备管理	设备管理	冰箱应明显标识,分为生食冰箱、熟食冰箱	现场审查		D	1	
		冰箱、冻库保持清洁,分类摆放整洁,隔墙离地 10 厘米及以上;冰箱每周除霜一次,冻库每月除霜一次;冰箱内密封胶完好,胶缝内清洁无食物残渣;冷库内部保持干净整洁,物品摆放整齐有序	现场审查		C	2	
		发酵箱内须清洁无积水。面包炉内部干净无残渣。	现场审查		D	1	
		压面机、和面机、搅拌机须做好压手防护措施并张贴安全操作警告提示	现场审查		B	3	
		开水器张贴安全操作警告提示	现场审查		B	3	
		每月对其他设备、设施进行点检,做好日常维护保养,保证厨房建筑设施的完好并输出检查结果数据;严格按照设备操作指引操作	现场审查及点检记录、保养记录		D	1	
卫生管理	公共要求	所有场所无苍蝇、蟑螂及鼠迹,地面、墙面、天花板清洁无污垢	现场审查		B	3	
		垃圾桶有垃圾袋或者加盖;垃圾桶和盖应保持清洁,每天刷洗,在未使用时盖上盖,垃圾存放量最多不应超过垃圾桶容积的 80%	现场审查		C	2	
		食品容器应保持清洁卫生	现场审查		C	2	
		洗手池应该配备洗手消毒液	现场审查		C	2	

		案板竖直放置,定期对加工间进行消杀;刀具无锈变,清洁并正确摆放。	检查 消杀 记录		D	1	
		餐桌、餐椅干爽、洁净无尘、无油渍,物品摆放整齐,	现场 审查		D	1	
		餐厅内的任何物品、设施(线管、灭火器)等无灰尘、污渍	现场 审查		D	1	
		售餐间卫生干净整洁(售饭台周围墙面无油污迹和蜘蛛网;派餐台不锈钢和玻璃保持光亮无尘和无油污迹;分餐窗口应及时清理,无残渣,无菜汁,无积垢)	现场 审查		D	1	
		明渠和地漏应保持通畅、没有油污积垢,沟盖板完好无缺	现场 审查		D	1	
		餐厅配备微波炉,清洁且处于正常使用状态	现场 审查		C	2	
		厨房操作区域卫生应保持其清洁(无食品残渣)	现场 审查		C	2	
		保持烟罩清洁卫生,无明显的油污迹	现场 审查		B	3	
		调料要使用专门的器皿,临放点要保持干净整洁,摆放正确。纸巾、调料齐全	现场 审查		D	1	
		制作面食的器具须干净无污染。案板整洁干净,无杂物、无油渍、无霉菌。	现场 审查		D	1	
		机械设备、设施使用后及时清洗干净,擦干水份,整齐摆放原位	现场 审查		D	1	
		收货平台区域(墙壁、地面、通道)应保持清洁无油污迹和食品残渣	现场 审查		C	2	
		废弃物放置场所无不良气味或有害(有毒)气体溢出、有害昆虫的孳生;隔油池定期清洁,保持专间干净整洁;	现场 审查		C	2	
菜品管理	菜品款式	饭菜品种符合合同规定的数量	检查 每周 菜谱		C	2	
	菜品质量	菜品质量按照合同规定的重量	现场 审查		D	1	
	菜谱报备	周五前提供下周菜单	电子 版菜 单		D	1	

车辆管理	车辆	送货车辆及工具应保持清洁卫生，每天需进行消毒处理	现场询问		C	2		
		化学用品及清洁专用药剂不能同食物一同运送；不能使用运送食品的车子运送垃圾	现场审查		A	4		
售卖管理	时间	供餐商按照规定的服务时间准时供餐，特殊情况报甲方备案	抽检		B	3		
	菜品	售卖菜品必须与菜谱符合度达到 90%以上	检查每周菜谱		C	2		
	价格	出售菜品明码标价，菜品价格与合同规定相符，没有擅自调整价格	现场审查		B	3		
	温度	需加热保温的饭菜温度不低于 60℃，样品菜除外	现场审查		B	3		
	人员要求		服务态度良好，工作期间不准嬉笑、打闹、聚众聊天、玩手机，不准大声喧哗	现场审查		B	3	
			售饭人员不得使用重复性口罩，必须每餐次更换	现场审查		C	2	
			售饭或搬运餐具时，戴口罩和一次性手套；做到随手清洁，保持自己负责区域内的卫生	现场审查		C	2	
			餐厅现场不允许收取现金，收费人员要准确计价	现场审查		C	2	
餐具		不得使用一次性不可降解泡沫塑料餐饮具和包装袋；不得使用含磷洗涤剂	现场审查		B	3		
人员管理	证件	员工必须持有效健康证	检查证件		A	4		
	晨检制度	对员工进行晨检，并有效记录	晨检记录表及抽查		B	3		
	服务团队	管理团队人员配备达标	现场审查及人员名单		A	4		
	仪容仪表		人员必须穿着干净、整洁的工作服和工作帽、围裙等	现场审查		D	1	
			员工不能留胡须、长指甲，不佩戴首饰等	现场审查		C	2	

	培训	每月至少对员工培训一次	查看培训记录		C	2	
投诉处理	投诉处理	对员工的有效投诉, 进行记录并现场处理, 处理及时率为 100%	投诉处理记录		B	3	
6S管理	定位标识	是否有定位标识; 餐饮用器具是否及时归位	现场审查		C	2	
		员工个人物品放在指定位置	现场审查		C	2	
节能	节能降耗	是否有设备空转	现场审查		C	2	
		水电气消防设施完好, 无浪费	现场审查		B	3	
实际得分							
最终得分							
乙方代表签字							
备注	1、核算公式: 最终得分=实际得分/总分*100 2、不同区域同一问题项按不同问题点计算 3、此表同时也适用于食堂						

附件五

食堂季度评价指标

分类	权重	定义	计分方式	得分
就餐满意度	60%	1、每季度总务部组织食堂就餐满意度调查，考察员工对食堂的评价 2、采集范围：乙方 3、数据使用：每季度 4、数据来源：员工随机填写,甲方总务部汇总	得分=实际满意度分数*60%	
餐饮安全卫生考核评分	40%	1、日常甲方例行检查、ESH 检查 2、采集范围：季度所有检查项（含甲方 ESH 检查项） 3、数据使用：季度 4、数据来源：经甲方日常餐饮监管检查数据汇总	《餐饮安全卫生考核评分》 得分*40%	
加分项		1、衡量乙方配合度和增值服务 2、采集范围：乙方 3、数据使用：季度 4、数据来源：美食活动、增值服务活动、配合甲方重大活动	该项满分 10 分，美食活动、增值服务活动，每一项加 1 分；配合甲方重大活动，每一项加 2 分	
减分项		1、衡量乙方的安全管理能力、投诉管理 2、采集范围：乙方 3、数据使用：季度 4、数据来源：甲方总务部	A 类重大违规扣 10 分，B 类重大违规扣 5 分，严重异物扣 2 分/起，一般异物扣 1 分/3 起	

附件六

食堂季度考核表

第__季度 餐厅名称：_____ 餐饮单位全称：_____

序号	分类	权重	计分方式	考核结果	得分(分)
1	就餐满意度	60%	季度就餐满意得分*60%	季度就餐满意得分：X分	
2	餐饮安全卫生考核	40%	餐饮安全卫生考核得分*40%	餐饮安全卫生考核得分：X分	
3	加分项		数据来源：1、美食活动、增值服务活动，每一项加1分；2、配合甲方重大活动，每一项加2分。最高加10分。	美食活动 X 项、增值服务活动 X 项、配合甲方重大活动 X 项	
4	减分项		A类重大违规扣10分/次， B类重大违规扣5分/次， 严重异物扣2分/起， 一般异物扣1分/3起	A类重大违规 X 次，扣 X 分； B类违规 X 次，扣 X 分 严重异物 X 起，扣 X 分 一般异物 X 起，扣 X 分	
季度得分					

甲方管理方签字：

乙方授权代表签字：

附件七

食堂资产清单

序号	设备名称	设备型号/描述	数量	设备大类	设备次类(会计折旧分类)	设备小类	设备序列号(若有,设备自身编码)	生产日期(年/月)	启用日期(年/月)	设备状态(是否可用)	详细地点(部门)	部门	备注
1	六门全钢全铜冰箱	永雪六门双机双温 D-085L6 180cm*190cm*75cm	1	办公设备/家具等	办公设备	冰箱	0604010	2019/04/30	2019/04/30	可用	食堂	GM	
2	金松四门双电双温商用冰箱	上冻款 850L	1	办公设备/家具等	办公设备	冰箱	0604013	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
3	消毒柜		1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604011	2019/10/23	2019/10/23	可用	食堂	GM	
4	港穗双门不锈钢消毒柜	960L	1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604014	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
5	港穗双门不锈钢消毒柜	960L	1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604015	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
6	单缸运输带式洗碗碟机	VICTRIA VT-R1B	1	办公设备/家具等	办公设备	洗碗机	060419	2021/02/28	2021/02/28	可用	食堂	GM	

7	餐椅		129	办公设备/家具等	办公家具	餐椅(灰色)		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
8	餐桌	1000*1000*750	34	办公设备/家具等	办公家具	餐桌		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
9	储水式电热水器		2	办公设备/家具等	办公设备	热水器		2020/6/1	2020/6/1	是	食堂	GM	
10	空调扇	空调扇	1	办公设备/家具等	办公设备	空调扇		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
11	304 不锈钢 5 格分类餐盘	尚菲优品(SFYP)快餐盘 SF-3006	300					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
12	汤勺	佳佰不锈钢平底小汤勺家用勺子两支装 CF1124	100					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
13	筷子	双枪不锈钢纯色合金筷子 27cm, 10 双装	150					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
14	汤碗	扬格 A8 密胺材质仿瓷餐具 4.5 寸/100 个/套	300					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
15	灶台		1										暂用

附件八

投诉处理规定

序号	类别	投诉	处理办法	备注
1	食品 异物 投诉 类	严重异物：食物出现 2mm（含）以上异物（可对人体造成伤害的异物，如钢丝球、铁钉、石子、指甲、烟头、木质竹制品、口香糖、蚂蝗、蚯蚓、蜘蛛、蟑螂等）	违约金 1000 元/次 季度考核扣 2分/起	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品，同时给予该菜品售价 2 倍金额赔偿（以餐券方式）。 2、对就餐顾客造成伤害，由乙方承担员工就医、误工、食物送检等相关费用。
2		一般异物：食物出现 2mm 以上异物（如纸皮、塑料、线绳、头发、飞虫、菜虫等），1 个月内 ≥ 3 起	违约金 500 元/次 季度考核扣 1分/3起	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品。
3	菜品 质量 投诉 类	检查菜品总份量和主料份量达标率低于 90%	违约金 1000 元/次	
4	服 务 态 度 投 诉 类	乙方服务态度恶劣，如与顾客发生冲突、辱骂顾客的	违约金 1000 元/次	调离本岗位或本项目
5	投 诉 处 理 效 率	异物类、服务态度类、菜品质量类投诉应立即响应，超过 24 小时未处理	违约金 500 元/次	

附件九

菜品份量稽核记录表

年 月 日

日期	餐别	抽样菜名	菜品总份量 (g)	主料含量(g)	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

抽检达标率:

甲方代表签字:

乙方代表签字:

附件十

食堂就餐满意度调查表

1. 您的姓名？

2. 您的工号？

3. 您所在的部门？

4. 您对食堂的卫生（餐桌、餐具）是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

5. 您对食堂的菜品种类是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

6. 您对食堂的菜品口味是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

7. 您对食堂的收银速度是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

8. 您对食堂工作人员的服务态度是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

9. 您对食堂工作人员的仪容仪表是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

10. 您对食堂还有哪些意见或建议？

第五章 评审程序、方法及标准

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关法律、法规和规章的规定，确定以下评标方法、步骤及标准。

一、评审方法

本次评审采用综合评分法（百分制），即响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

$$\text{磋商报价得分} = (\text{磋商基准价} / \text{最后磋商报价}) \times \text{价格权值} \times 100$$

项目评审过程中，不得去掉最后报价中的最高报价和最低报价。

推荐成交候选供应商的方法：磋商小组按评审后得分由高到低顺序进行推荐。得分相同的，按最后报价由低到高顺序排列；得分且最后报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。

二、评审程序

（一）资格审查表

序号	资格要求	须提供的资料
1.	落实政府采购政策需满足的资格要求	由供应商提供《中小企业声明函》或《监狱企业证明文件》或《残疾人福利性单位声明函》
2.	具有独立承担民事责任的能力	如供应商是企业（包括合伙企业），应提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如供应商是事业单位，应提供有效的“事业单位法人证书”；供应商是非企业专业服务机构的，应提供执业许可证等证明文件；如供应商是个体工商户，应提供有效的“个体工商户营业执照”；如供应商是自然人，应提供有效的自然人身份证明。
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	由供应商对以下内容提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。

	<p>供应商是法人的，应具有上一年度（2023 年度）经审计的财务报告，或其基本开户银行出具的资信证明。其他组织和自然人，没有经审计的财务报告，应具有银行出具的资信证明。</p> <p>有专业担保机构对供应商进行资信审查后出具投标担保函的，可以不用具备经审计的财务报告和银行资信证明文件。</p> <p>备注：如果供应商同时提供了 1) 书面承诺及声明、2) 相应证明材料，且二者内容不一致的，评审专家有权任选其中一种进行评审，由供应商自行承担一切后果。</p>
具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	由供应商提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。
有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	<p>由供应商对以下内容提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。</p> <p>供应商依法缴纳税收：本项目公告发布时间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳税收的凭据（完税证、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）；</p> <p>供应商依法缴纳社会保障资金：本项目公告发布时间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）；</p> <p>供应商为其他组织或自然人的，也应满足以上要求；</p> <p>递交响应文件截止时间的当月成立但因税务机关原因导致其尚未依法缴纳税收的供应商，提供将依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同税收缴纳凭据。</p> <p>递交响应文件截止时间的当月成立但因社会保障资金管理机关原因导致其尚未依法缴纳社会保障资金的供应商，提供将依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同社会保险凭据。</p> <p>依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，具有相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。</p> <p>备注：如果供应商同时提供了 1) 书面承诺及声明、2) 相应证明材料，且二者内容不一致的，评审专家有权任选其中一种进行评审，由供应商自行承担一切后果。</p>
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	由供应商提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。

	法律、行政法规规定的其他条件	由供应商提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。
3.	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同的供应商，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动	由供应商提供书面承诺
4.	为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动	由供应商提供书面承诺
5.	未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单	以采购人和采购代理机构在递交响应文件截止日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询的供应商参加政府采购活动前三年内的结果为准（采购人和采购代理机构对信用信息查询记录和证据截图或下载存档）
6.	本项目的特定资格要求：供应商具有合法有效的《食品经营许可证》	由供应商提供合法有效的《食品经营许可证》

备注：

1. 所有证书、证明文件包括按要求提供的官网截图必须是真实、有效、可查证的，须注明资料来源。资格证明文件应为原件的扫描件，响应文件中须编入清晰的扫描件或复印件。所有证明材料须清晰可辨认，如因证明材料模糊无法辨认，缺页、漏页导致无法进行评审认定的责任由供应商自负。如发现弄虚作假将按照有关规定严肃处理。

证明材料仅限于供应商单位本身，参股或控股单位及独立法人子公司的材料不能作为证明材料，但供应商单位兼并的企业材料可作为证明材料。

2. 对于响应文件中有任意一条不满足上表要求的将导致其投标无效，不进入下一项评审。

（二）符合性检查表

序号	审核内容
1	按照磋商文件规定要求签署、盖章；
2	按磋商文件要求进行报价；

3	磋商有效期满足磋商文件规定；
4	响应文件中未附有采购人不能接受条件；
5	响应文件满足磋商文件商务、技术等实质性要求；
6	供应商未出现磋商文件中规定无效投标的其它条款；
7	供应商未有下列任一情形： （1）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制； （2）不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜； （3）不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人； （4）不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异； （5）不同供应商的响应文件相互混装。

备注：

1. 磋商小组分别对每一响应文件依据上表进行检查。
2. 磋商小组决定投标的响应性只根据响应文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据，但响应文件有不真实不正确的内容时除外。
3. 满足要求的条款打“√”，否则为“×”。
4. 对于响应文件中有任何一条不满足要求将导致其投标无效，不进入下一项评审。

(三) 详细评审

项目	评审分项	分值	评审内容及分值
价格部分 (10分)	报价	10分	价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且报价最低的供应商的价格为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分计算公式：报价得分=（基准价/报价）×10%×100。
商务部分 (25分)	类似业绩	12分	供应商提供近三年(2021年11月至今)类似项目业绩。每提供一个得3分，满分12分。（须提供加盖公章的合同或中标通知书复印件）。
		8分	供应商提供上述类似业绩项目的履约评价优秀的每个得2分，最高得8分（须提供业主评价意见）。
	人员配备	5分	1、供应商拟派项目经理具备相关专业专科及以上学历、中级及以上餐饮业职业经理人证书，得3分； 2、供应商拟派项目团队中具有食品安全检验员或食品安全管理员的加2分；（须提供相关人员证书）
技术部分 (65分)	服务方案	12分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目的重难点、服务的工作重点进行分析及解决方案进行综合评分： 1. 方案详细、符合要求、科学合理、可行、针对性强的得12分； 2. 方案符合要求、内容可行、有部分针对性得8分； 3. 方案完整、合理、基本可行的得4分； 4. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
		6分	根据项目实际情况，供应商对本项目提供管理服务模式及实施实施方案的包含但不限于：（1）项目概况；（2）管理思路及措施；（3）管理目标及定位等。 1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得6分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
	服务定位及实施方案	6分	根据项目实际情况，供应商对本项目送餐特点，食堂餐饮服务定位科学合理，经营品种布局、菜品设置等提供实施方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得6分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
		6分	根据项目实际情况，供应商对本项目食堂餐饮经营品种布局合理菜品荤素结构及菜谱营养设计科学合理，搭配得当，每周更新菜谱。随机提供一个月四周，从周一到周五的早、中晚餐菜谱，以及桌餐用餐菜谱，进行综合评分： 1. 菜谱详细、科学合理、可行、针对性强的得6分；

			<p>2. 菜谱完整、合理、基本可行的得 3 分；</p> <p>3. 菜谱存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。</p>
食品安全管理制度和安全生产管理措施	5 分		<p>根据项目实际情况，供应商有系统的食品安全管理制度和安全生产管理制度，包括但不限于：食品安全自检自查与报告制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，食品加工操作规程，食品存储管理制度，食品留样制度，食品经营过程与控制制度，设备安全管理制度，厨余废弃物处置管理制度等进行综合评分：</p> <p>1. 措施详细、科学合理、可行、针对性强的得 5 分；</p> <p>2. 措施完整、合理、基本可行的得 3 分；</p> <p>3. 措施存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。</p>
服务质量方案	5 分		<p>根据项目实际情况，供应商有完整的质量管理标准和措施，包括但不限于：出品质量标准、服务质量标准和管理措施，有严格的投诉处理方案等进行综合评分：</p> <p>1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得 5 分；</p> <p>2. 方案完整、合理、基本可行的得 3 分；</p> <p>3. 方案存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。</p>
卫生管理控制方案	5 分		<p>根据项目实际情况，供应商提供卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案，包括但不限于食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理、日常保洁、垃圾分类、消毒消杀、节能降耗等方案等进行综合评分：</p> <p>1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得 5 分；</p> <p>2. 方案完整、合理、基本可行的得 3 分；</p> <p>3. 方案存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。</p>
服务承诺	5 分		<p>根据项目实际情况，供应商针对本项目做出的服务承诺（如购买公众责任险、食品安全事故、不使用转基因食品）等进行综合评分：</p> <p>1. 承诺详细、科学合理、可行、针对性强的得 5 分；</p> <p>2. 承诺完整、合理、基本可行的得 3 分；</p> <p>3. 承诺存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。</p>
应急措施	5 分		<p>根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目提供应急措施，包括但不限于：安全突发事件、设备故障、停水、停电、停气、灾害天气、消防、治安事件等各类有效的突发事件的应急措施等进行综合评分：</p> <p>1. 措施详细、科学合理、可行、针对性强的得 5 分；</p> <p>2. 措施完整、合理、基本可行的得 3 分；</p> <p>3. 措施存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。</p>

	培训方案	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对提供的人员培训方案进行评分。 1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得5分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
	特色服务	5分	根据项目实际情况，供应商针对本项目提供详细的特色服务方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得5分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
总分		100分	
<p>上述技术部分描述中，详细、科学合理、可行、针对性强指：</p> <p>(1) 提供的响应方案基于采购需求的全口径，提出了具有可行性的现状情况预判；</p> <p>(2) 准确把握项目重难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案；</p> <p>(3) 针对项目内容的不同特点及性能提供个性化的解决方案，也可以举例论证；</p> <p>(4) 对于资料响应方案的支撑材料提供细致、具体，具有一定的论证支撑性及可追溯性。</p> <p>完整、合理、基本可行指：</p> <p>(1) 提供的响应方案完整，但没有对采购需求的具体内容作出针对性的解决方案；</p> <p>(2) 对项目内容能提出解决措施但是不够具体，没有举例论证；</p> <p>(3) 能提供对于资料响应方案的支撑材料，但材料不完整或不可追溯；</p> <p>存在部分缺陷或缺漏指：</p> <p>(1) 响应方案不完整，存在明显的缺项；</p> <p>(2) 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案；</p> <p>(3) 对项目要求的响应进行泛化一般描述，缺少针对性；</p> <p>(4) 部分资料响应方案的支撑材料提供过于简单或未提供，难于采信。</p>			

三、编写评审报告

(一) 评审报告的内容

评审报告应当包括以下主要内容：

- (1) 邀请供应商参加采购活动的具体方式和相关情况。
- (2) 响应文件开启日期和地点。
- (3) 获取磋商文件的供应商名单和磋商小组成员名单。
- (4) 评审情况记录和说明，包括对供应商的资格审查情况、供应商响应文件评审情况、磋商情况、报价情况等。
- (5) 提出的成交候选供应商的排序名单及理由。

（二）评审报告的签署

评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

第六章 响应文件的格式

一、投标文件内容

供应商应按照政府采购电子交易系统编制投标文件，主要内容如下：

1. 资格证明部分：

- (一) 中小企业声明函（工程、服务）
- (二) 监狱企业证明文件
- (三) 残疾人福利性单位声明函
- (四) 中小企业划型标准规定
- (五) 资格条件承诺书
- (六) 其他证明材料

2. 技术部分：按照《评分标准表》技术评审条款提供相应资料。

拟派项目团队

3. 商务部分：按照《评分标准表》商务评审条款提供相应资料。

- (一) 业绩证明文件
- (二) 类似业绩项目履约评价
- (三) 其它商务文件

4. 价格部分：

- (一) 磋商书
- (二) 报价一览表
- (三) 分项报价表（如适用）

5. 投标书部分：

- (一) 法定代表人身份证明
- (二) 法定代表人授权书
- (三) 供应商基本情况表

- (四) 商务偏离表
- (五) 项目负责人简历表
- (六) 技术要求偏离表
- (七) 联合体协议书(不适用)
- (八) 信誉、荣誉等证明文件
- (九) 其他资料或承诺

二、格式附件

说明：供应商在编制投标文件时应按照下列格式提交相应资料。本章未列明格式的投标文件内容，格式由供应商自行拟定。

格式 1：资格证明部分

（一）中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

说明：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

(二) 监狱企业证明文件

供应商如是监狱企业，提供相关证明文件。

供应商名称[盖章]： _____

法定代表人或授权代表[签字或盖章]： _____

日 期： _____

（三）残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

备注：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

（四）中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 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 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 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。

(六) 交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

(七) 仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 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 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 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 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(八) 邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 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 20 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 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(九) 住宿业。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。

(十) **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。

(十一) 信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 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 1000 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。

(十二) 软件和信息技术服务业。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 1000 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 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

(十三) 房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额

2000 万元及以上的为小型企业;营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

(十四)物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中,从业人员 300 人及以上,且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业;从业人员 100 人及以上,且营业收入 500 万元及以上的为小型企业;从业人员 100 人以下或营业收入的为微型企业。

(十五)租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中,从业人员 100 人及以上,且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业;从业人员 10 人及以上,且资产总额 100 万元及以上的为小型企业;从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

(十六)其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中,从业人员 100 人及以上的为中型企业;从业人员 10 人及以上的为小型企业;从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业,参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限,国家统计局据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析,不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行,原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。

（五）资格条件承诺书

（磋商供应商应根据本单位实际情况进行承诺和声明）

致：采购人/采购代理机构

我单位承诺完全满足磋商文件对供应商的资质要求：

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （5）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：

1) 我单位未因违法经营被追究过刑事责任；

2) 我单位未因违法经营被责令停产停业、吊销许可证或者执照；

3) 我单位未因违法经营被处以较大数额罚款等行政处罚。

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

2.我公司承诺与参加本项目同一合同项下的政府采购活动的供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的情形。

3.我公司承诺没有为本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。

4.我公司未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

我单位保证上述信息的完整、客观、真实、准确，并愿意承担我单位因提供虚假材料骗取中标所引起的一切法律后果。

供应商名称[盖章]： _____

法定代表人或授权代表[签字或盖章]： _____

日 期： _____

注：供应商须提供的资格证明文件详见第五章《资格审查表》。

(六) 其他证明材料

格式 2：技术部分

技术方案

供应商应按照磋商文件的要求，提供详细的技术服务方案，包括文字描述或图表显示。格式自拟。

格式 3：商务部分

(一) 业绩证明文件

项目名称：

项目编号：

序号	项目名称	完成时间	服务内容	采购方名称	联系人	联系电话
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
...						

注：供应商须按磋商文件要求提供相应的业绩证明材料。

供应商名称[盖章]：_____

法定代表人或授权代表[签字或盖章]：_____

日 期：_____

(二) 类似业绩项目履约评价

供应商应按照磋商文件的要求，提供项目履约评价。格式自拟。

供应商名称[盖章]: _____

法定代表人或授权代表[签字或盖章]: _____

日 期: _____

(三) 其它商务文件

1. 磋商文件要求提供的其他商务文件；
2. 供应商认为需要提供的其他商务文件。

格式 4：价格部分

（一）磋商书

（采购代理机构）：

依据贵方（项目名称/项目编号）项目采购服务的磋商邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表供应商（供应商的名称、地址）提交下述文件并承诺声明：

1. 竞争性磋商响应文件
2. 资格证明文件
3. 我方在参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录；
4. 我方在本响应文件中所提供的全部资料均真实有效，我方承诺对其真实性负责并承担相应后果；

5. 我方在本响应文件中所响应的内容均将成为签订合同的依据，并承诺按响应内容提供相应服务；

6. 重要声明：

1) 与我方单位负责人为同一人的其他单位名称：

无；有，具体单位名称为： （由供应商如实填写） 。

2) 与我方存在控股、管理关系的其他单位的名称：

无；有，具体单位名称为： （由供应商如实填写） 。

3) 参与本项目采购活动前，是否为本项目前期准备提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务：

无；有，已提供的具体服务内容为： （由供应商如实填写） 。

（备注：以上 3 项声明，必须如实选择，选中项用表示，未选中项用表示。①“单位负责人”是指单位法定代表人或者法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人。②本条所规定的控股、管理关系仅限于直接控股、直接管理关系，不包括间接的控股或管理关系。③供应商如未如实填报，视为提供虚假材料谋取中标，应承担相应法律责任。）

4) 我公司本次投标为（联合体/非联合体）形式投标，项目执行过程中不转包、不非法分包。

其它承诺：如有的话，可自行填写。

在此，我方宣布同意如下：

1. 所附《报价一览表》中规定的应提交和交付的服务报价为（注明币种，并用文字和数字表示的报价）。
2. 将按磋商文件的约定履行合同责任和义务。
3. 已详细审查全部磋商文件，包括（补充文件等），对此无异议。
4. 本竞争性磋商响应文件的有效期自响应文件递交截止之日起共（由供应商填写）个日历天。
5. 如果我方为成交供应商，承诺按照磋商文件的规定支付采购代理服务费。
6. 若我公司有幸中标，愿配合采购人对响应文件证明材料真实性的调查，如存在“提供虚假材料谋取中标、成交的”情况，愿承担相应法律责任。
7. 同意提供按照贵方可能要求的与其报价有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。
8. 与本报价有关的一切正式往来信函请寄：（由供应商填写）。

供 应 商：（公章）

通讯地址：

传 真：

电 话：

电子函件：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日 期：

(二) 报价一览表

项目名称：_____

项目编号：_____

供应商名称	
投标报价	
项目负责人	姓名： 身份证号：
合同履行期限	
付款方式	
优惠条款	
备注	

1. 供应商的投标总价应包括完成本项目的全部费用。供应商对报价的准确性负责，任何漏报、错报等均是供应商的风险。

2. 供应商报价一律用人民币报价。

供应商名称[盖章]：_____

法定代表人或授权代表[签字或盖章]：_____

日 期：_____

(三) 分项报价表 (如适用)

项目名称: _____

项目编号: _____

货币单位: 人民币

序号	名称	数量	单价	总价	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
.....				
总计					

说明:

1. 所有价格按照“供应商须知”要求执行, 精确到个数位。
2. 分项报价总计价格必须与《报价一览表》报价一致。

供应商名称[盖章]: _____

供应商法定代表人或授权代表(签字或盖章): _____

日期: _____

格式 5：投标书

（一）法定代表人身份证明

供应商名称： _____

单位性质： _____

地 址： _____

成立时间： _____

经营期限： _____

姓 名： _____ 性别： _____

年龄： _____ 职务： _____

系 _____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

供应商名称： _____（盖章）

日 期： 年 月 日

附：法定代表人身份证复印件

(二) 法定代表人授权书

本人_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现委托 _____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改_____（项目名称）投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证明

投 标 人：_____（盖单位章）

法定代表人：_____（签字）

身份证号码：_____

委托代理人：_____（签字）

身份证号码：_____

日 期：

附：授权代表身份证复印件

(三) 供应商基本情况表

项目名称：

项目编号：

供应商名称			
注册地址		邮政编码	
企业资质	1. 等级：	2. 证书号：	3. 发证单位
营业执照注册号		现有员工总人数	
注册资本金		高级职称人员	
成立时间		中级职称人员	
法定代表人	姓名：	职务：	职称： 电话：
技术负责人	姓名：	职务：	职称： 电话：
联系方式	联系人：	电 话：	
	传 真：	网 址：	
开户银行	名 称：	账 号：	
资金情况	固定资产：（万元）	流动资产：（万元）	
经营范围			
备注			

说明：表后应附供应商营业执照复印件等资料，并加盖单位章。

供应商名称[盖章]： _____

供应商法定代表人或授权代表（签字或盖章）： _____

日 期： _____

(四) 商务偏离表

项目名称：

项目编号：

序号	磋商文件条款项	磋商文件的商务要求	投标文件的响应内容	说明

注：

1. 供应商应对照采购文件第三章“项目采购需求”的商务要求条款逐项说明是否满足，如有偏离，供应商必须详细说明。未按照要求详细完整填写此表，将可能导致投标被视为无效投标。

2. 如全部满足磋商文件“商务要求”全部条款，可在首行填写“全部满足”；如本表仅加盖公章未填写内容，则视为全部满足，相应责任由供应商自行承担。

供应商名称[盖章]：_____

法定代表人或授权代表[签字或盖章]：_____

日期：_____

(五) 项目负责人简历表

姓 名		性 别		年 龄	
职 务		职 称		学 历	
参加工作 时间		从事本行业 工作年限		个人专业资 质及证书	
个人简介					
类似项目经验					
项目单位	项目名称	项目内容	项目金额	项目时间	

注：供应商须按磋商文件要求提供相应的证明材料

供应商名称[盖章]：_____

法定代表人或授权代表[签字或盖章]：_____

日 期：_____

(六) 技术要求偏离表

项目名称：

项目编号：

序号	磋商文件条款项	磋商文件的 技术条款	投标文件的 响应内容	说明

注：

1. 供应商应对照采购文件第三章“项目采购需求”的技术要求条款逐项说明是否满足，如有偏离，供应商必须详细说明。未按照要求详细完整填写此表，将可能导致投标被视为无效投标。

2. 如全部满足磋商文件“技术要求”全部条款，可在首行填写“全部满足”；如本表仅加盖公章未填写内容，则视为全部满足，相应责任由供应商自行承担。

供应商名称[盖章]：_____

法定代表人或授权代表[签字或盖章]：_____

日期：_____

（七）联合体协议书（不适用）

_____（所有成员单位名称）自愿组成_____（联合体名称）联合体，共同参加_____（项目名称）的投标并争取赢得本项目供货合同（以下简称合同）。现就联合体投标事宜订立如下协议。

1. _____（某成员单位名称）为_____（联合体名称）牵头人。

2. 在本项目投标阶段，联合体牵头人合法代表联合体各成员负责本项目投标文件编制活动，代表联合体提交和接收相关的资料、信息及指示，并处理与投标和中标有关的一切事务；联合体中标后，联合体牵头人负责合同订立和合同实施阶段的主办、组织和协调工作。

3. 联合体将严格按照磋商文件的各项要求，递交投标文件，履行投标义务和中标后的合同，共同承担合同规定的一切义务和责任，联合体各成员单位按照内部职责的划分，承担各自所负的责任和风险，并向采购人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下：_____。按照本条上述分工，联合体成员单位各自所承担的合同工作量比例如下：_____。

其中：联合体各成员单位属于中小企业如下：_____。中小企业所占合同份额达到：_____%；小微企业所占合同份额达到：_____%。（此项必填）

5. 投标工作以及联合体在中标后工程实施过程中的有关费用按各自承担的工作量分摊。

6. 联合体中标后，本联合体协议是合同的附件，对联合体各成员单位有合同约束力。

7. 本协议书自签署之日起生效，联合体未中标或者中标时合同履行完毕后自动失效。

8. 本协议书一式_____份，联合体成员和采购人各执一份。

注：本协议书由委托代理人签字的，应附法定代表人签字的授权委托书。

牵头人名称：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字）

成员一名称：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字）

成员二名称：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字）

.....

_____年_____月_____日

(八) 信誉、荣誉等证明文件

企业获得的荣誉证书、认证体系等。

(九) 其他资料或承诺

供应商认为应提供其他相关的资料或承诺。