
武汉市东西湖区 区级政府采购

采购需求文件

项目名称：东西湖区社会治理中心食堂管理服务项

目

招标内容：食堂管理服务

采购人名称：武汉市东西湖区机关事务服务中心

提交时间：2025年5月

采购需求

依据武汉市东西湖区财政局计划函号 420112-2025-01048 备案单的要求，现委托 武汉景盛工程咨询有限公司 就东西湖区社会治理中心食堂管理服务项目进行公开招标采购。

本项目采购预算：人民币 56 万元。

1、本次公开招标共分 1 个项目包，具体需求如下。详细技术规格、参数及要求见本项目招标文件第二章内容。

第一包：

- (1) 项目包编号：1
- (2) 项目包名称：东西湖区社会治理中心食堂管理服务项目
- (3) 类别：服务
- (4) 用途：托管管理
- (5) 数量：1
- (6) 主要技术要求：详见技术参数
- (7) 采购预算：56 万元/年
- (8) 服务期：一年

2、供应商参加投标的报价超过该包采购预算金额的，其该包投标无效。

第一部分 供应商资格要求

一、基本资格要求：

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、管理关系的不同投标人，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. 本项目不接受联合体投标，执行过程中不允许转包、分包。

二、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采购，投标人应为符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业（监狱企业、残疾人福利性单位均视同小型、微型企业）需提供中小企业申明函。本项目所属行业为餐饮业。

三、本项目的特定资格要求：

- 1、投标人须具备有效的食品经营许可证；

第二部分 技术、服务及商务要求

一、项目概况及简介

东西湖区社会治理中心食堂管理服务项目。中标人负责委派管理团队和服务人员，对采购人的食堂进行全面管理，包含餐饮制作、食谱内容规划、菜肴质量管理、食品卫生管理、食材组织管理、餐厅维护、节能降耗等食堂委托经营服务。

（一）东西湖区社会治理中心食堂管理服务项目

1、就餐人数：早餐约 100 人，中餐约 100 人。

2、供餐模式：

（1）自选工作餐。每工作日提供早、中两餐，周一至周五根据实际需要进行调整食谱。

（2）供餐品种：早餐需提供蒸、煎、炸、炒、煮、烤等多个品种；午餐供应不少于 10 个品种。

注：以上为东西湖区社会治理中心食堂管理服务项目基本情况，如有缺项或变动，以实际情况为准。

二、国家相关行政主管部门颁布的强制标准、规范

采购需求内容按照《政府采购法》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》、《食品安全法》、《党政机关国内公务接待管理规定》执行

三、技术、服务要求

（一）人员配备及要求

岗位人员	技术服务要求
服务人员	<p>★（1）人员配置总人数不少于 6 人。</p> <p>★（2）人员配置分布： 食堂 6 人：总厨 1 人、红案厨师 1 人、白案厨师 1 人、服务员 1 人、红案帮工 2 人；</p> <p>（3）食堂管理人员应具备一定的专业知识、较强的管理能力和协调能力。</p> <p>（4）人员注重业务素质及思想品质方面要求，所有服务人员必须签订保密协议。</p> <p>（5）所有食堂服务人员一律着职业装、实行挂牌服务。</p> <p>（6）拟派驻所有服务人员遵纪守法，保密意识强，并提供拟派驻所有服务人员无违法犯罪记录的承诺书。</p>

	(7) 所有拟投入本项目的服务人员身体健康（健康证）。
总厨	男性，具有中式烹调师高级及以上技师职称，有5年（含）以上相关工作经验，年龄55周岁及以下。
红案厨师	投标人拟派红案厨师均须具有中式烹调师中级及以上职称；须具有3年（含）以上相关工作经验；年龄50周岁及以下。
白案厨师	投标人拟派白案厨师均须具有中式面点师中级及以上职称；须具有3年（含）以上相关工作经验；年龄50周岁及以下。
服务员	高中及以上学历，身高160cm及以上，女性，年龄35周岁及以下，形象及精神面貌好，身体健康，形象气质佳，曾有类似工作经验。
红案帮工	性别不限，年龄45周岁及以下，曾有类似工作经验。

（二）食堂托管服务范围

中标人负责委派管理团队和服务人员，对采购人的食堂进行全面管理，包含：

1、自选工作餐。每工作日提供早、中两餐，周一至周五根据实际需要进行制定和调整食谱。用餐实行刷卡消费，一菜一价。

2、食材配送与管理。中标人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。

3、中、小型活动、会议及突发性公共事件用餐。中标人有中、小型活动、会议和突发性公共事件餐饮保障能力，能够满足采购人小、中型活动、会议及公共突发事件现场餐饮保供需求。

4、生产安全和设备管理。中标人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；规范使用厨房各类设备，如厨房设备损坏，由中标人负责维修和更换并承担费用，确实无法维修的设备由中标方负责购置。

5、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。不合格造成的一切后果由中标人负责。

6、环境卫生。食堂服务人员负责食堂内部区域内的所有卫生，并按防疫要求，每日组织清洗消毒。

7、安全管理。中标人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，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中标人负责。

8、定期核定食堂饭菜价格与核算成本，上报菜品价格，经主管部门审核后实施。

（三）食堂托管技术服务要求

包括但不限于以下内容：

项目内容	技术服务要求
服务要求	<p>1、投标人提供经营资质证件（如食品经营许可证）。</p> <p>2、有详细的菜品结构方案和菜单计划，要求荤素、营养搭配合理、品种多样，以满足采购人用餐需求。</p> <p>3、投标人应遵循国家、省、市有关的法律法规及规定，严格按照《中华人民共和国食品安全法》的规定提供服务，确保所供食品的质量与卫生，因食品安全问题造成的一切后果由中标人负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿。采购人有权对中标人的食堂管理工作进行监督指导，对采购人提出的整改意见，中标人应无条件接受并在规定的期限内整改到位。</p> <p>4、中标人应遵守工作场所的安全规定及作息时间，服从采购人各项管理规定，并接受监督和指导，不得与就餐人员发生争吵或冲突，如发现违反者，中标人应及时处理，采购人有权视情节提出处理意见，并督促落实。</p> <p>5、投标人食堂所有工作人员必须经卫生部门体检合格并持有效《健康证》上岗，并保证一年进行一次全面身体检查，有关专业人员必须持证上岗。工作人员要有良好形象和工作态度，应做到统一着装、佩戴工号、文明礼貌、热情服务。投标人食堂经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工，如发生用工纠纷，由投标人自行承担责任；</p> <p>6、投标人按采购人规定的价格提供餐饮服务，不得私自提高餐饮价格标准或降低饭菜质量。</p> <p>7、投标人应建立健全食堂卫生管理制度、有关岗位责任制度、操作规程及预防措施并张贴明示，严格按制度和操作规程工作。中标人对食堂的防火、防毒、防盗、卫生管理等各方面负全责。</p> <p>8、中标人应及时对采购人提供的合理化建议与意见做出回应并对存在的问题及时整改，要求就餐满意率达到 95%以上，投诉处理率为 100%。采购人定期对中标人饮食卫生、食品安全、供餐标准、服务质量等进行监督、抽查并提出意见与建议，不定期组织就餐人员满意度调查检验服务单位服务质量，发现问题后督促餐饮服务单位限期整改到位，对个别不符合食堂要求的服务人员,采购人有权向中标人提出更换。</p>

	<p>9、中标人定期对拟派人员进行必要的食品安全培训，相克食物不得同时制作食用，杜绝食品中毒事件发生。</p> <p>10、中标人拟派服务人员不得向第三方泄露信息，不得截留任何保密文件，不得将任何有关信息数据带离岗位所在地。</p> <p>11、中标人拟派服务人员需按时完成采购人临时安排的工作。</p> <p>12、中标人应在签订合同后立即进场，在7个工作日内完成食堂相关准备工作，保证工作人员正常进餐。</p>
食品加工	<p>1、原料使用前要清洗，肉类与蔬菜水产要分开清洗。食品加工应按规定做到生熟分开、菜肉分开、成品与半成品分开。</p> <p>2、制作菜肴加工间的环境应整洁卫生，管理好灭鼠类药品，以防误入食物引起食物中毒。</p> <p>3、定期对操作间进行消杀处理。做到无蝇蛆，无孳生，无蟑螂、卵荚及蟑迹，“除四害”工作及四害密度达标，资料准确、齐全、规范。</p>
出品管理	<p>1、营养：荤素、主副食搭配合理、营养均衡，倡导健康饮食；</p> <p>2、供餐：品种齐全，供餐及时，注重花色调剂；</p> <p>3、质量：色香味俱全，菜品不得有异物；</p> <p>4、菜谱每周更换，每天不得有重复。</p>
食品存储	<p>食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，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，并接受采购人的监督和检查。</p>
食材组织	<p>中标供应商供应的食材必须均由正规、大型、专业的食品商家进行统一配送，并有经营许可证、食品合格证，保障质量和食品卫生安全。应制定科学、完善的采购管理制度，供应的食品、原料及成品，不得有腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；供应的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）供应需确认定点；供应的其他类食品，如：罐头、饮料、乳制品、定量包装食品、干鲜调料等，必须符合食品应有的品名、厂名、厂址等，不得采购三无产品；不得采购转基因产品。</p>
食堂卫生	<p>1、中标人负责餐厅（包括厨房区和就餐区，含就餐区内卫生间）内外环境保洁，每天定时清理，用餐结束后必须清理就餐区。就餐环境的标准：室内物品摆放整齐；餐盘、饭盒码放整齐；抹布不乱放；无</p>

	<p>积尘、无蛛网，地面无烟蒂、无痰迹，桌面无上次就餐留下的食物残渣、油迹。就餐区范围内的卫生间保洁由中标人负责。</p> <p>2、食堂门口设有泔积筒，当天产生当天清，定期清洗保证筒无异味、无菜汤流溢。泔积筒由中标人负责清理。</p> <p>3、用餐前餐具必须经过严格的高温消毒，餐具表面无污迹、水滴，确保卫生合格。餐具要经过初洗、清洁剂清洗、清水流水清洗、消毒四道工序处理。每天保证高温消毒，一周至少一次蚊蝇消杀。</p>
安全管理	<p>中标人必须制定完整的安全生产制度和规范操作流程，确保安全生产无事故；做好食堂电器、设备等的使用管理，保证设备安全正常运转；加强食堂用水、用电、用气、用火及财产安全管理；制订食物中毒防范预案、投毒防范预案、食物中毒紧急处置预案、厨房及就餐区域消防防火预案等，并严格按相应预案落实到位，保证安全生产。因中标人管理不善造成的一切后果及相应赔偿由中标人负全责。</p>
节能降耗	<p>在保证正常供餐的前提下，应最大限度地节约使用水、电、气等相关能源，达到节能降耗的目标。</p>
消毒消杀服务	<p>1、喷洒消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，将稀释后的消毒液喷洒在食堂公共区域，每日不少于两次。</p> <p>2、拖拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用拖把蘸取消毒液，拖拭食堂各区域地面，每日不少于四次。</p> <p>3、擦拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用抹布蘸取消毒液，擦拭各食堂区域设施设备部件，每日不少于两次。</p> <p>4、每次消毒完毕后，均需先用清水重新拖洗或擦拭，以免腐蚀；然后用干燥的尘推或抹布拖拭或擦拭一遍，保持表面干燥、污水渍。</p>

四、商务要求

序号	商务条款	内 容
1	服务期	★合同签订之日起1年。
2	服务地点	东西湖区社会治理中心
3	付款方式	采购人按每月度考核结果每月支付一次服务费，于次月10日前支付前一个月的服务费。

4	报价要求	<p>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，《劳动合同法》规定的各种社会保险费、人员住宿与交通、工具、办公费、材料费等。投标人的报价应包含为完成本招标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。服务期间如遇政府最低工资、社保缴纳基数调整，由中标人自行承担。</p> <p>对本文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入投标总报价。在合同实施时，采购人将不予支付中标人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。</p>
5	售后服务	<p>服务期限：根据《关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知（财库【2014】37号）》相关规定，“采购需求具有相对固定性、延续性且价格变化幅度小的服务项目，在年度预算能保障的前提下，采购人可以签订不超过三年履行期限的政府采购合同”，本项目服务期满1年后，采购人可视情况确定是否和中标人续签第二、三年合同。采购人如果续签合同，按照本次招标的中标金额续签第二、三个服务周期的合同。</p>
6	验收要求	<p>招标人除日常性的对中标人食堂托管服务工作进行监督检查外，每月将组织一次全面考核，考核结果作为食堂服务质量评判依据。</p>
7	其他要求	<p>投标人须提供托管服务质量要求和相应措施的说明。</p> <p>投标人针对采购人的特点提出合理、可行的特色服务条款。</p> <p>食堂管理档案资料是食堂管理的重要资料，档案资料要保证完整，各项管理、运行、检查记录都应纳入档案管理，以便应用于指导实际工作。合同期满后，应将食堂管理的全部档案资料无条件移交招标人。</p> <p>中标人需加强食堂设备的日常检查、维修和保养管理，并规范使用，不得恶意损坏，发现问题及时与采购人沟通，确保无设备带病运转现象（中标人承担设备维修费用）。合同期满，中标人应将采购人所属的设施设备无条件移交给采购人，并保证移交的设施设备状态良好。未经采购人许可，中标人不得擅自对食堂基建部分进行改造或移作其它用途。</p> <p>投标人必须为本项目的食堂服务人员购买工伤和意外伤害保险，不得低于政府规定的最低标准。采购人不承担合同范围内因管理服务造成的工伤责任及后果。</p>

	<p>投标人须为员工建立规范的工资和奖励机制，须按规定计发员工超时、加班工资等，须自行解决员工食宿。</p>
	<p>投标人应承担低值耗品费用。如消毒消杀药物、扫帚、拖把、去污粉、垃圾袋、抹布、不锈钢去污剂、尘推、洗涤用品、一次性进餐用品（包括餐具、餐巾纸、口罩、手套等用品）。</p>
	<p>中标人接到通知后与采购人签订合同，如不能完成招投标文件承诺的服务指标，或不能遵守服务合同，采购人将根据考核情况以及合同约定，扣除相应服务费用（扣除标准在签订合同时具体约定）。</p>
	<p>中标人应在签订合同后立即进场，保证食堂正常运转，中标人应做好对接并平稳过渡。</p>
	<p>中标人不得随意更换食堂管理人员，如有人员更换，需提前征求采购人意见，并由持同等或高于原有技术等级的资格证人员替补上岗。严格执行“定岗、定责、定酬、采购人跟踪管理”的模式。</p>
	<p>若中标人出现重大责任事故或造成采购人严重负面影响，应赔偿损失、追究法律责任，并且采购人有权解除合同。</p>

注：文件中“★”标注的技术、服务及商务要求为实质性要求，应满足或优于，如有不满足的，其投标按照无效投标处理。

五、评审因素及评分标准

本次招标采用综合评分法，综合评分法是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

1、 价格评议（15 分）

序号	评审因素	分值	评分标准
1.1	价格评议	15	<p>评标委员会只对符合性审查合格的投标文件进行价格评议，报价分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格（落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算）最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分按照下列公式计算：报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 15 分 × 100%</p>

2、商务评议（26分）

序号	评审因素	分值	评分标准
2.1	管理体系	5	投标人具有有效的 ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书、ISO22000 食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点体系，每提供一个有效证书的得 1 分，最高得 5 分，未提供的不得分。
2.2	类似业绩	14	投标人自 2022 年 1 月 1 日以来类似业绩的提供 1 个得 2 分，最多得 14 分，未提供不得分，业绩合同不重复计分（以合同关键页和中标通知书复印件加盖公章为准，同一单位合同不重复计分）。
2.3	用户好评	7	投标人提供 2022 年 1 月 1 日以来承接的类似项目获得服务对象（采购人）评价意见为优秀，每提供一个得 1 分，最多得 7 分，未提供不得分（以合同关键页和中标通知书及服务对象（采购人）书面意见复印件加盖公章为准，同一单位合同不重复计分）

3、技术评议（59分）

序号	评审因素	分值	评分标准
3.1 技术部分	总体服务方案	10	投标人根据招标文件要求提供总体服务方案的包括但不限于：（1）项目概况、（2）总体管理服务方案、（3）管理思路及实施措施、（4）详细服务承诺（如食品安全事故、不使用转基因食品）、（5）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；方案全面、科学合理且符合项目特点及需求的得 10 分；基本满足项目需求、内容得 6 分；有所欠缺的或内容不全面得 3 分，不提供不得分。

食谱营养设计方案	6	食堂经营品种布局合理菜品荤素结构及菜谱营养设计方案：早餐提供蒸、煮、煎、炒、烤、饮品等系列多个品种；中餐提供特色菜、净荤菜、半荤菜、素菜、汤、两道主食等，不少于 10 个品种，每周更新菜谱。随机提供一个月，从周一到周五的早、中餐菜谱。综合比较，菜谱健康膳食、科学合理、操作性强的得 6 分，基本符合要求的得 4 分，有所欠缺的得 2 分，未提供不得分。
人员配置	5	投标人根据招标文件要求提供具体的、科学合理的人员组织架构及培训方案。根据投标人针对本项目设计的组织架构是否清晰、岗位职责设置是否明确，是否满足项目实际需求。综合评分，科学合理的得 5 分；管理架构及岗位职责基本合理、可行且能满足需求的得 3 分；方案有所欠缺的得 1 分，不提供不得分。
管理制度及措施	6	投标人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：从业人员健康管理和培训管理制度，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。对拟定的制度方案进行综合评审，制度方案完整严密、科学有序、实际操作性强的得 6 分；制度方案基本合理、可行且能满足需求的得 4 分；方案有所欠缺的得 2 分，未提供不得分。
环境服务	6	投标人根据招标文件要求提供环境服务方案，包括但不限于日常保洁、垃圾分类、消毒消杀、节能降耗等方案。根据投标人拟定的环境服务方案进行综合评审。方案进行综合评审，方案完整严密、科学有序、实际操作性强的得 6 分；方案基本合理、可行且能满足需求的得 4 分；方案有所欠缺的得 2 分，未提供不得分。
应急预案	5	根据本项目特点，编制应对突发诸如：食品安全突发事件、生产安全突发事件、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预案。综合比较，方案完整严密、科学有序、实际操作性强的得 5 分；

		方案基本合理、可行且能满足需求的得 3 分，有所欠缺的得 1 分，未提供不得分。
原材料组织管理	4	针对本项目特点编制原材料的组织、保管、领用及流程监控方案，方案科学有效，内容全面、重点突出、针对性强的得 4 分，基本可行的得 2 分，有所欠缺的得 1 分，未提供不得分。
活动保障能力	4	针对采购人临时中、小型活动、会议、突发性公共事件用餐保障需求，提供现场餐饮保供方案。综合比较，方案齐全、合理、可行得 4 分，基本可行的得 2 分，有所欠缺的得 1 分，未提供不得分。
特色服务	5	提出具有针对性的特色服务，内容合理、可行，得 5 分； 提出具有针对性的特色服务，内容较合理、可行得 3 分； 针对本项目提出具有针对性的特色服务基本合理、可行得 1 分。未提供或不合理，得 0 分。
售后服务方案	4	根据供应商对紧急供货的处理措施及承诺综合评比，措施针对性强、有承诺及处罚，科学合理并切实可行得 4 分， 措施具有针对性，基本合理基本可行得 2 分， 措施缺乏针对性，缺乏合理性可行性得 1 分， 未提供或不合理，得 0 分。
	4	根据供应商对所提供的服务出现质量有问题的食物售后处理措施及承诺评分，措施针对性强、有承诺及处罚，科学合理并切实可行得 4 分，措施具有针对性，基本合理基本可行得 2 分，措施缺乏针对性，缺乏合理性可行性得 1 分，未提供或不合理，得 0 分。

合同书格式（参考）

（根据《政府采购法》和《合同法》相关规定，采购人和中标人之间的权利和义务，应当按照平等、自愿的原则以合同方式约定。此合同书仅作为签订正式合同时的参考，正式合同书应包括本参考格式之内容。）

合同书

项目名称:

合同编号:

签订日期:

签订合同地点:

本合同由（采购人）（以下简称“甲方”）与（中标人）（以下简称“乙方”）签订。乙方以总金额_____万元人民币（用大写数字书写）向甲方提供如下服务（工程或货物）：

经双方协商，同意按下列条文执行：

1. 本合同甲、乙双方应遵守国家颁布的《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国 政府采购法》，并各自履行应负的全部责任和义务。

2. 甲方保证按合同条款规定的时间和方式付给乙方到期应付的合同款，并承担应负的责任和义务。

3. 乙方保证按合同条款规定的内容和工期（服务期限）向甲方提供合格的货物（工程或 服务），并承担应负的责任和义务。

4. 合同文件。下列文件为本合同不可分割的部分：

4-1 招标文件（项目编号：_____）；

4-2 中标的投标文件； 4-3 合同书；

4.4 合同条款；

4-5 采购代理机构发出的中标通知书；

4-6 附件；

- 4.6.1 甲方在招标期间发布的所有补充通知；
- 4.6.2 乙方在投标期内补充的所有文件；
- 4.6.3 乙方在投标时随同投标文件一起递送的资料及附图；
- 4.6.4 在商洽本合同时，双方澄清、确认并共同签字的补充文件、技术协议。
5. 合同范围和条件。本合同的范围和条件应与上述规定的合同文件内容相一致。
6. 货物（工程或服务）及数量。本合同所提供的货物（工程或服务）及数量详见招标文件的要求及乙方投标文件中的承诺。
7. 付款条件。本合同的付款条件按招标文件规定执行。
8. 合同金额。合同总金额见合同书，分项价格在乙方的投标报价表中有明确规定。
9. 工期和交货（服务）地点。本合同中货物（工程或服务）的工期、交货（服务）地点在招标文件中有明确规定。
10. 合同生效。本合同经甲、乙双方授权代表签字和加盖公章（或合同专用章）后生效。如招标申请公证的，合同需经公证机构公证后生效。
11. 合同的份数。本合同正本一式一份，甲方执一份，乙方执一份；副本一式一份，甲方执一份，乙方执一份。
12. 合同的失效。本合同在合同价款全部结清后失效。

甲 方：

乙 方：

单位名称（盖章）：

单位名称（盖章）：

单位地址：

单位地址：

法人代表授权人（签字）：

法人代表授权人（签字）：

联系人:

电话:

传真:

邮政编码:

开户银行:

帐号:

税号:

联系人:

电话:

传真:

邮政编码:

开户银行:

帐号:

税号: