

# 政府采购项目 公开招标文件

项目名称：中国互联网络信息中心科研楼食堂餐饮服务采  
购项目

项目编号：TC260C05A

采购人：中国互联网络信息中心

采购代理机构：中招国际招标有限公司

2026 年 9 月

## 目 录

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 第一章 投标邀请 .....           | 3   |
| 第二章 投标人须知 .....          | 8   |
| 第三章 资格审查 .....           | 31  |
| 第四章 评标程序、评标方法和评标标准 ..... | 35  |
| 第五章 采购需求 .....           | 52  |
| 第六章 拟签订的合同文本 .....       | 96  |
| 第七章 投标文件格式 .....         | 141 |

# 第一章 投标邀请

## 一、项目基本情况

1. 项目编号：TC260C05A
2. 项目名称：中国互联网络信息中心科研楼食堂餐饮服务采购项目
3. 项目预算金额：1729.05 万元，超过项目预算的投标将被拒绝。
4. 采购内容：

为中国互联网络信息中心科研楼提供食堂餐饮服务，工作日用餐人员约 332 人/日。

餐饮服务主要包括：食材加工及配餐、餐厅环境清洁、餐厨设备维护、厨杂用品提供、定期烟道清洗、厨余垃圾清理及隔油池清理等服务；食材采购及配送服务主要包括：中国互联网络信息中心科研楼职工餐厅所需各种蔬菜、鲜果、粮油、调料、肉类、新鲜水产（河鲜、海鲜）、禽蛋、冻货、奶及奶制品、干货及饮品等食材的供货及配送服务。

5. 合同履行期限：2026 年 12 月 23 日-2029 年 12 月 22 日，以合同签订为准。
6. 本项目是否接受联合体投标：否
7. 本项目是否接受分支机构参与投标：否
8. 本项目是否属于政府购买服务：否
9. 本项目是否允许进口产品参加投标：否

## 二、申请人的资格要求（须同时满足）

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
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，不得同时参加本次采购活动。

3. 为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得参加本次采购活动。

4. 本项目的特定资格要求：投标人应具有有效期内的《食品经营许可证》。

5. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

#### 5.1 中小企业政策

☐ 本项目不专门面向中小企业预留采购份额。

☐ 本项目专门面向 ☐ 中小 ☐ 小微企业采购。即：提供的货物全部由符合政策要求的中小/小微企业制造、服务全部由符合政策要求的中小/小微企业承接。

■ 本项目预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购。对于预留份额，提供的货物由符合政策要求的中小企业制造、服务由符合政策要求的中小企业承接。预留份额通过以下措施进行：

本项目为面向中小企业采购预留份额项目，预留份额为：

(1) 预留本项目**预算总额**的 30%专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于 60%；

(2) 供应商可以将采购项目中上述要求的比例分包给一家或者多家中小企业；

(3) 中小企业承担部分未达到上述比例的投标将被认定为**投标无效**。

5.2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）：无。

### 三、获取招标文件

1. 时间：2026 年 9 月 1 日至 2026 年 9 月 8 日，每天上午 9:00 至 11:30，下午 13:30 至 16:00（北京时间，法定节假日除外）。

2. 地点：电子版本线上下载，详见“特别告知”。本项目未采用全流程电子化采购方式，提供纸质版采购文件。为方便投标人获取文件，可通过网站下载、邮件发送电子版采购文件，电子版文件与纸质版文件内容一致。如需纸质版文件可至北京市海淀区学院南路 62 号中关村资本大厦 905C 房间领取，如需邮寄请联系项目联系人办理。

3. 售价：每套人民币 500 元，招标文件售后不退。

#### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026 年 9 月 23 日 9 点 30 分（北京时间）。

地点：中招国际招标有限公司六层第四会议室（北京市海淀区学院南路 62 号中关村资本大厦）。

逾期送达或未按招标文件要求密封的投标文件恕不接收。

#### 五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

#### 六、其他补充事宜

1. 本项目需要落实的政府采购政策：

1) 执行关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知财库〔2020〕46 号；

2) 执行《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）；

3) 执行《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）；

4) 执行《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125 号）；

5) 执行《财政部关于开展政府采购信用担保试点工作方案》（财库〔2011〕124 号）；

6) 执行《财政部发展改革委关于印发《节能产品政府采购品目清单》的通知》（财库〔2019〕19 号）；

7) 执行《财政部生态环境部关于印发《环境标志产品政府采购品目清单》的通知》（财库〔2019〕18 号）。

2. 评分方法和标准：本项目采用综合评分法，满分 100 分，具体详见招标文件。

3. 公告媒体：本项目招标公告、更正公告及中标结果将在中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）上刊登，其他网站均为转载，最终以中国政府采购网信息为准。

**七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。**

**1. 采购人信息**

名称：中国互联网络信息中心

地址：北京市丰台区汽车博物馆西路 9 号院 4 号楼

联系方式：姚睿倩，010-59116156

**2. 采购代理机构信息**

名称：中招国际招标有限公司

地址：北京市海淀区学院南路 62 号中关村资本大厦 905C 室

联系方式：吴展、金安琪，010-62108174，[wuzhan@cntcitc.com.cn](mailto:wuzhan@cntcitc.com.cn)

## 附件：特别告知

**本项目网上发售，具体方法如下：**

各潜在投标人/资格预审申请人：

本项目支持网上发售、下载电子版招标文件。凡有意购买文件的潜在投标人/资格预审申请人，请前往“中招联合招标采购平台”进行投标人注册（网址：<http://www.365trade.com.cn>）、购买并下载电子版招标文件/资格预审文件。

除标书款外，还需支付平台交易服务费，费用标准以平台提示为准。平台交易服务费由中招联合信息股份有限公司出具增值税电子普通发票。平台操作过程中如需帮助，可联系平台客服热线 4009033175 获取支持。

潜在投标人/资格预审申请人请在标书发售截止时间前登录中招联合招标采购平台完成注册、标书购买操作，否则将无法保证获取电子版招标文件或资格预审文件。

标书款、平台交易服务费一经收取不予退还。

## 第二章投标人须知

### 投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。标记“■”的选项意为适用于本项目，标记“□”的选项意为不适用于本项目。

| 条款号 | 条目     | 内容                                                                                                                                               |
|-----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2 | 项目属性   | 项目属性：<br><input checked="" type="checkbox"/> 服务<br><input type="checkbox"/> 货物                                                                   |
| 2.3 | 科研仪器设备 | 是否属于科研仪器设备采购项目：<br><input type="checkbox"/> 是<br><input checked="" type="checkbox"/> 否                                                           |
| 2.4 | 核心产品   | <input checked="" type="checkbox"/> 关于核心产品本项目不适用。<br><input type="checkbox"/> 本项目为单一产品采购项目。<br><input type="checkbox"/> 本项目为非单一产品采购项目，核心产品为： / 。 |
| 3.1 | 现场考察   | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织<br><input type="checkbox"/> 组织，考察时间： / 年 / 月 / 日 / 点 / 分<br>考察地点： / 。                                    |
|     | 开标前答疑会 | <input checked="" type="checkbox"/> 不召开<br><input type="checkbox"/> 召开，召开时间： / 年 / 月 / 日 / 点 / 分                                                 |

|       |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                | 召开地点： / 。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4.1   | 样品             | <p>投标样品递交：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 不需要</p> <p><input type="checkbox"/> 需要，具体要求如下：</p> <p>(1) 样品制作的标准和要求： / ；</p> <p>(2) 是否需要随样品提交相关检测报告：</p> <p><input type="checkbox"/> 不需要</p> <p><input type="checkbox"/> 需要</p> <p>(3) 样品递交要求： / ；</p> <p>(4) 未中标人样品退还： / ；</p> <p>(5) 中标人样品保管、封存及退还： / ；</p> <p>(6) 其他要求（如有）： / 。</p>  |
| 5.2.4 | 中小企业预留<br>采购份额 | <p><input type="checkbox"/> 本项目不专门面向中小企业预留采购份额。</p> <p><input type="checkbox"/> 本项目专门面向 <input type="checkbox"/> 中小 <input type="checkbox"/> 小微企业采购。</p> <p>即：提供的货物全部由符合政策要求的中小/小微企业制造、服务全部由符合政策要求的中小/小微企业承接。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购。对于预留份额，提供的货物由符合政策要求的中小企业制造、服务由符合政策要求的中小企业承接。预留份额通过以下措施进行：</p> |

|       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |        | <p>□要求供应商以联合体形式参加采购活动，且联合体中中小企业承担部分达到比例为%（不低于 30%），其中预留给小微企业的比例不低于%（不低于 60%）。</p> <p>■要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业。本项目预留份额为：</p> <p>（1）预留本项目<b>预算总额</b>的 30%（即 518.715 万元）专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于 60%（即不低于 311.229 万元）。</p> <p>（2）供应商可以将采购项目中上述要求的比例分包给一家或者多家中小企业。</p> <p>（3）投标人须提供《拟分包情况说明及分包意向协议》（《拟分包情况说明及分包意向协议》须明确中小企业合同比例和<b>金额</b>）以及签订协议的中小企业的《中小企业声明函》。</p> <p>（若本项目或本包为面向中小企业采购预留份额的，联合体或分包形式的中小企业承担部分合同金额应达到本表写明的比例，不能达到的其投标将被认定为<b>投标无效</b>。）</p> |
| 5.2.5 | 标的所属行业 | 本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业： <b>餐饮业</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 10.1  | 投标文件构成 | <p>《资格证明文件》应包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 营业执照等证明文件</li> <li>2. 投标人资格声明书，会计师事务所出具的上一年度财务审计</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>报告（上一年度审计报告尚未出具的单位，可提供前一年度审计报告）或银行出具的资信证明，依法缴纳税收和社会保障资金的记录</p> <p>3. 中小企业声明函（如本项目专门面向中小企业采购或预留份额的，供应商必须提供）</p> <p>4. 拟分包情况说明及分包意向协议（如本项目要求通过分包措施预留部分采购份额面向中小企业采购、且投标人因落实政府采购政策拟进行分包的，必须提供）</p> <p>5. 《联合协议》原件（本项目不适用）</p> <p>6. 其他特定资格要求的证明文件</p> <p>7. 投标保证金凭证/交款单据复印件</p> <p>《商务技术文件》应包括：</p> <p>1. 投标书</p> <p>2. 授权委托书</p> <p>3. 开标一览表</p> <p>4. 投标分项报价表</p> <p>5. 合同条款偏离表</p> <p>6. 采购需求偏离表</p> <p>7. 中小企业声明函（如本项目专门面向中小企业采购或预留份额的，供应商必须提供）</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |       | <p>8. 拟分包情况说明及分包意向协议(如本项目要求通过分包措施预留部分采购份额面向中小企业采购、且投标人因落实政府采购政策拟进行分包的，必须提供)</p> <p>9. 招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料，包括但不限于：业绩证明材料，技术方案，评分标准中要求提供的相关证明材料，投标人认为有必要提交的其他文件等。</p>                                                                                                                   |
| 11.2 | 投标报价  | <p>投标报价的特殊规定：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 无</p> <p><input type="checkbox"/> 有，具体情形： / 。</p>                                                                                                                                                                              |
| 12.1 | 投标保证金 | <p>投标保证金金额：人民币拾万元整（¥100000 元）。</p> <p>投标保证金形式：法律法规所接受的形式。</p> <p>注：</p> <p>1、如采用电汇的形式缴纳保证金，可采用中招联合平台虚拟账号的方式缴纳。</p> <p>保证金账号户名：中招国际招标有限公司</p> <p>保证金账号开户行：平安银行（详见平台提示）</p> <p>保证金账号：详见平台提示</p> <p>2、如采用金融机构、担保机构出具的保函的方式，可采用中招联合招标采购平台保函方式：投标人通过【我的工作台】→【我参与的项目】找到本项目标包，点击【缴纳保证金】按钮，</p> |

|             |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |        | <p>选择“电子担保保函”，按照平台流程操作即可。保函的有效<br/>期应与投标有效期一致。</p> <p>温馨提示：</p> <p>1) 供应商购买标书成功后，可在中招联合平台获取缴纳保证<br/>金的虚拟账号按照招标文件的具体要求缴纳投标保证金。保证<br/>金虚拟账号针对不同供应商、项目各不相同，请勿泄露或从他<br/>人处获取账号信息，因账号泄露导致的任何损失由供应商自行<br/>承担。</p> <p>2) 保证金退款遵循原路退还原则，请不要在银行柜台现金汇<br/>款、个人账户汇款以及通过非银行机构代理汇款，需确保汇出<br/>账户可以正常收款。</p> <p>3) 汇款后请及时登录系统了解款项到账情况，紧急情况可与<br/>平台客服联系确认，以免影响您的投标。</p> |
| 12. 7.<br>2 |        | <p>投标保证金可以不予退还的其他情形：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 无</p> <p><input type="checkbox"/> 有，具体情形： / 。</p>                                                                                                                                                                                                                                        |
| 13. 1       | 投标有效期  | 自提交投标文件的截止之日起算 120 日历天。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 14. 1.<br>1 | 投标文件密封 | <p>投标文件：正本：1 份、副本：7 份</p> <p>除上述文件外，还须密封递交投标文件电子文档 1 份（U 盘 为<br/>正本的扫描件以及可编辑版本）。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|             |       |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22. 1       |       | 推荐中标候选人的数量：3                                                                                                                                                                                                                                               |
| 22. 2       | 确定中标人 | <p>中标候选人并列的，采购人是否委托评标委员会确定中标人：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是</p> <p>中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 得分且投标报价均相同的，以 技术部分 得分高者为中标人</p> <p><input type="checkbox"/> 随机抽取</p> |
| 25. 5       | 分包    | <p>本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包：</p> <p><input type="checkbox"/> 不允许</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 允许，具体要求：</p> <p>（1）可以分包履行的具体内容： / ；</p> <p>（2）允许分包的金额或者比例： 详见 5.2.4 中小企业预留采购份额 ；</p> <p>（3）其他要求： / 。</p>                                           |
| 26. 1.<br>1 | 询问    | 询问送达形式：书面或邮件（扫描原件）                                                                                                                                                                                                                                         |
| 26. 3       | 联系方式  | <p>接收询问和质疑的联系方式</p> <p>联系部门：中招国际招标有限公司综合发展部</p> <p>联系电话：62108164、62108058</p> <p>通讯地址：北京市海淀区学院南路 62 号院中关村资本大厦</p>                                                                                                                                          |

|    |     |                                                                                                                                                                                                        |
|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 27 | 代理费 | <p>收费对象：</p> <p><input type="checkbox"/> 采购人</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 中标人</p> <p>收费标准：参照国家发展计划委员会颁发的《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980 号）；不足一万按一万收取。</p> <p>缴纳时间：在中标人领取中标通知书同时一次性支付。</p> |
|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 投标人须知

### 一说明

#### 1 采购人、采购代理机构、投标人、联合体

1.1 采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《投标邀请》。

1.2 投标人（也称“供应商”、“申请人”）：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

1.3 联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

1.3.1 两个以上供应商可以组成一个投标联合体，以一个供应商的身份投标。

1.3.2 联合体各方均应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

1.3.3 采购人根据采购项目对供应商的特殊要求，联合体中至少应当有一方符合相关规定。

1.3.4 联合体各方应签订共同投标协议，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任及合同金额的分配，并将共同投标协议连同投标文件一并提交招标采购单位。

1.3.5 大中型企业、其他自然人、法人或者非法人组织与小型、微型企业组成联合体共同参加投标，共同投标协议中应写明小型、微型企业的协议合同金额占到共同投标协议投标总金额的比例。联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

1.3.6 如大中型企业与小微企业组成联合体的采购项目，对于联合体协议小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，对联合体的报价给予 4%-6%的扣

除，具体扣除比例见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》，用扣除后的价格参加评审。

1.3.7 联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

1.3.8 以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加本项目投标，否则相关投标将被认定为**投标无效**。

## 2 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

2.1 资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。

2.2 项目属性见《投标人须知资料表》。

2.3 是否属于科研仪器设备采购见《投标人须知资料表》。

2.4 核心产品见《投标人须知资料表》。

## 3 现场考察、开标前答疑会

3.1 若《投标人须知资料表》中规定了组织现场考察、召开开标前答疑会，则投标人应按要求在规定的的时间和地点参加。

3.2 由于未参加现场考察或开标前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响投标文件编制、投标报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由投标人自行承担不利评审后果。

## 4 样品

4.1 本项目是否要求投标人提供样品，以及样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、样品的递交与退还等要求见《投标人须知资料表》。

4.2 样品的评审方法以及评审标准等内容见第四章《评标方法和评标标准》。

## 5 政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）

### 5.1 进口产品

5.1.1 指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）。

5.1.2 本项目是否接受进口产品见第五章《采购需求》。

5.2 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.2.1 中小企业定义：

5.2.1.1 中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。关于中小企业的相关规定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）。

5.2.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

5.2.1.3 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

5.2.1.4 以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

5.2.2 在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

5.2.3 在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预

留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利单位定义：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：

5.2.3.1 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）；

5.2.3.2 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；

5.2.3.3 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；

5.2.3.4 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；

5.2.3.5 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）；

5.2.3.6 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服务协议的雇员人数。

5.2.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。

5.2.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。

5.2.6 小微企业价格评审优惠的政策调整：见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

### 5.3 政府采购节能产品、环境标志产品

5.3.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

5.3.2 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、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。关于政府采购

节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）。

5.3.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则投标人所报产品必须获得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，否则**投标无效**；

5.3.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》（如涉及）。

#### 5.4 支持乡村产业振兴管理

5.4.1 为落实《关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19号）有关要求，做好支持脱贫攻坚工作，本项目采购活动中对于支持乡村产业振兴管理的相关要求见第五章《采购需求》（如涉及）。

#### 5.5 正版软件

5.5.1 依据《财政部国家发展改革委信息产业部关于印发无线局域网产品政府采购实施意见的通知》（财库〔2005〕366号），采购无线局域网产品和含有无线局域网功能的计算机、通信设备、打印机、复印机、投影仪等产品的，优先采购符合国家无线局域网安全标准（GB 15629.11/1102）并通过国家产品认证的产品。其中，国家有特殊信息安全要求的项目必须采购认证产品，否则**投标无效**。财政部、国家发展改革委、信息产业部根据政府采购改革进展和无线局域网产品技术及市场成熟等情况，从国家指定的认证机构认证的生产厂商和产品型号中确定优先采购的产品，并以“无线局域网认证产品政府采购清单”（以下简称清单）的形式公布。清单中新增认证产品厂商和型号，由财政部、国家发展改革委、信息产业部以文件形式确定、公布并适时调整。

5.5.2 各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（财预〔2010〕536号）。

#### 5.6 信息安全产品

5.6.1 所投产品属于《关于调整信息安全产品强制性认证实施要求的公告》（2009 年第 33 号）范围的，采购经国家认证的信息安全产品，否则**投标无效**。关于信息安全相关规定依据《关于信息安全产品实施政府采购的通知》（财库〔2010〕48 号）。

#### 5.7 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

5.7.1 为全面推进本市挥发性有机物（VOCs）治理，贯彻落实挥发性有机物污染治理专项行动有关要求，相关规定依据《北京市财政局北京市生态环境局关于政府采购推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）有关事项的通知》（京财采购〔2020〕2381 号）。本项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品的，属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的 VOCs 含量限制标准（具体标准见第五章《采购需求》），否则**投标无效**；属于推荐性标准的，优先采购，具体见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

#### 6 投标费用

6.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的费用，无论投标的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

## 二 招标文件

#### 7 招标文件构成

##### 7.1 招标文件包括以下部分：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 资格审查

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

第五章 采购需求

第六章 拟签订的合同文本

第七章 投标文件格式

7.2 投标人应认真阅读招标文件的全部内容。投标人应按照招标文件要求提交投标文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对招标文件做出实质性响应，否则**投标无效**。

## 8 对招标文件的澄清或修改

8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。潜在投标人在收到上述通知后，应及时向采购代理机构确认。投标人未回复的，视同已知晓澄清或者修改的内容。

8.2 上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息有误导致通知延迟或无法通知的，采购人或采购代理机构不承担责任。

8.3 澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，并对所有获取招标文件的潜在投标人具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，将在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，将顺延提交投标文件的截止时间和开标时间。

## 三 投标文件的编制

### 9 投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言

9.1 本项目如划分采购包，投标人可以对本项目的其中一个采购包进行投标，也可同时对多个采购包进行投标。投标人应当对所投采购包对应第五章《采购需求》所列的全部内容进行投标，不得将一个采购包中的内容拆开投标，否则其对该采购包的投标将被认定为**无效投标**。

9.2 除招标文件有特殊要求外，本项目投标所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3 除专用术语外，投标文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。投标人提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由投标人自行承担。

### 10 投标文件构成

10.1 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应由《资格证明文件》、《商务技术文件》两部分构成。具体内容详见《投标人须知资料表》。

10.2 针对《采购需求》中要求的证明文件，可以是文字资料、图纸和数据，

包括：

10.2.1 货物和服务主要技术指标和性能的详细说明及实现的功能或者目标；

10.2.2 对照招标文件技术规格，逐条说明所提供货物和服务已对招标文件的技术规格做出了实质性的响应，或申明与技术规格条文的偏差和例外。

10.3 供应商应注意采购人在技术规格中指出的工艺、材料和设备的参照品牌型号仅起说明作用，并没有任何倾向性或限制性。采购人、采购代理机构承诺不以上述参照品牌型号作为评标时判定其投标是否有效的标准。

10.4 本条所指证明文件不包括对招标文件相关部分的文字、图标复制。

10.5 投标人认为应附的其他材料。

## 11 投标报价

11.1 所有投标均以人民币报价。

11.2 投标人的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，招标人将不再支付报价以外的任何费用。投标人的报价应包括但不限于以下内容，《投标人须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。

11.2.1 投标货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价（包括已在中国国内的进口货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价）和运至最终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等按照招标文件要求完成本项目的全部相关服务费用；

11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关服务费用。

11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

11.4 投标人不能提供任何有选择性或可调整的报价，否则其**投标无效**。

## 12 投标保证金

12.1 投标人应按《投标人须知资料表》中规定的金额及要求交纳投标保证金，并作为其投标的一部分。

12.2 交纳投标保证金可采用的形式：政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等形式。

12.3 投标保证金到账（保函提交）截止时间同投标截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账；以金

融机构、担保机构出具的保函等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构。由于到账时间晚于投标截止时间的，或者票据错误、印鉴不清等原因导致不能到账的，其**投标无效**。

12.4 投标保证金（保函）有效期同投标有效期。

12.5 联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金，以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。

12.6 采购人、采购代理机构将及时退还投标人的投标保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的投标保证金，经供应商同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外：

12.6.1 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起5个工作日内退还已收取的投标保证金；

12.6.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起5个工作日内退还中标人；

12.6.3 未中标投标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还未中标人；

12.6.4 政府采购投标信用担保函正本不予退回。

12.7 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：

12.7.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.7.2 《投标人须知资料表》中规定的其他情形。

### 13 投标有效期

13.1 投标文件应在本招标文件《投标人须知资料表》中规定的投标有效期内保持有效，投标有效期少于招标文件规定期限的，其**投标无效**。

### 14 投标文件的签署、盖章、密封

#### 14.1 投标文件的签署、盖章

14.1.1 投标人应按照本招标文件《投标人须知资料表》中规定的要求进行密封、递交。每份投标文件封面的右上角须清楚地标明“正本”或“副本”。若正本和副本不符，以正本为准。

14.1.2 投标文件的正本和副本均需打印或使用不褪色的蓝、黑墨水笔书写，字迹应清晰易于辨认，副本可为正本的复印件，正本和副本如有不一致之处，以正本为准。投标文件及修改文件一律使用 A4 号纸（有特殊规定的图纸及其他文

件资料除外)。

14.1.3 投标文件中由委托代理人签字或盖章的须同时提交投标文件签署授权委托书。投标文件签署授权委托书格式、签字、盖章及内容均应符合要求,否则投标文件签署授权委托书无效。

14.1.4 投标文件正本的投标书部分应严格按照格式内容盖章。

14.1.5 电子文件规定存储载体为光盘或U盘形式,并标注单位名称。

14.1.6 投标人递交的电子文件应包含纸质投标文件全部内容,电子文件规定格式为:

①文本文件采用DOC、DOCX、RTF、TXT、PDF格式;

②图像文件采用JPEG、TIFF格式;

③影像文件采用MPEG、AVI、MP4格式;

④声音文件采用WAV、MP3格式。

14.1.7 除投标人对错误处须修改外,全套投标文件应无涂改或行间插字和增删。如有修改,修改处应由投标人加盖投标人的公章并由法定代表人或其委托代理人签字或盖章,投标文件技术部分不允许有修改。

14.1.8 投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

14.1.9 投标人公章是指与投标人名称全称相一致的“行政公章”,不得加盖其他“合同专用章、投标专用章、财务专用章”等非行政公章;签字接受手签字或签名章。不符合本条规定的投标作无效投标处理。

14.1.10 若投标人对本项目的多个包(如有)同时进行投标,则投标文件要分别编制、包装。

14.2 投标文件的装订、密封和标记

14.2.1 投标文件的装订要求:投标文件由《资格证明文件》、《商务技术文件》两部分构成,两部分应分别胶装成册,均须左册胶装,胶装须牢固不易拆散。

14.2.2 投标人应将投标文件(包括《资格证明文件》和《商务及技术文件》)的正本和副本分开密封装在单独的信封中,电子版文件(须标注单位名称)单独密封。密封袋上清楚地标明“正本”、“副本”、“电子版”。

14.2.3 为方便开标唱标,投标人应将《开标一览表》除投标文件中的,再另外单独密封一份,并在信封上标明“开标一览表”字样,在投标时单独递交。

14.2.4 在投标文件密封袋上均应:

- 1) 清楚标明递交至招标公告或投标邀请书中指定的地址;
- 2) 注明招标公告或投标邀请书中指定的项目名称、招标编号和“在（开标日期、时间）之前不得启封”的字样。

3) 在密封袋的封装处加盖投标人公章。

14.2.5 密封的具体要求：投标文件密封袋可以是档案袋，也可以是自制其他的密封袋（箱）。但每个密封袋（箱）密封口处须用密封条密封，封条由投标人自制，并在密封条上加盖投标人公章。

14.2.6 投标文件密封袋上应写明投标人的名称与地址，以便本须知第 18 条规定情况发生时，采购人可按密封袋上标明的投标人地址将投标文件原封退回。

14.2.7 如果投标文件没有按本投标须知规定装订和加写标记及密封的，采购人及采购代理机构将不承担投标文件提前开封的责任。对由此造成提前开封的投标文件将予以拒绝，并退还给投标人。

## 四 投标文件的提交

### 15 投标文件的提交

15.1 投标人应在招标公告或投标邀请书中规定的投标截止日期和时间内，将投标文件递交采购人或采购代理机构，递交地点应是招标公告或投标邀请书中规定的投标地址，并在现场签字确认。

15.2 采购人或采购代理机构将拒绝接收并原封退回在本须知规定的投标截止期后收到的任何投标文件。

### 16 投标截止时间

16.1 采购人或采购代理机构有权按本须知的规定，通过修改招标文件延长投标截止期。在此情况下，采购人或采购代理机构和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。

### 17 投标文件的修改与撤回

17.1 投标以后，如果投标人提出书面修改或撤标要求，在投标截止时间前送达采购人或采购代理机构者，采购人或采购代理机构将予以接受。

17.2 投标人对投标文件的补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章，作为投标文件的组成部分。

17.3 投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改。

17.4 投标有效期内，投标人不得撤销投标文件。

17.5 除供应商不足 3 家未开标外，采购人和采购代理机构对所接收投标文件概不退回。

## 五 开标、资格审查及评标

### 18 开标

18.1 招标采购单位应当按招标公告或投标邀请书的规定，在投标截止时间的同一时间和招标公告或投标邀请书预先确定的地点组织公开开标。开标时邀请所有投标人代表、采购人和有关方面代表参加。参加开标的代表应签名报到以证明其出席。

18.2 邀请所有投标人参加开标会议。投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

18.3 按规定提交合格的撤回通知的投标文件不予开封，并退回给投标人。

18.4 投标文件有下列情况之一的，采购人不予受理：

1) 逾期送达的；

2) 未按照招标文件要求密封的。

18.5 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请将及时处理。

18.6 投标人不足 3 家的，不予开标。

### 19 资格审查

19.1 见第三章《资格审查》。

### 20 评标委员会

20.1 评标委员会根据政府采购有关规定和本次招标采购项目的特点进行组建，并负责具体评标事务，独立履行职责。

20.2 评审专家须符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125 号）的规定。依法自行选定评审专家的，采

购人和采购代理机构将查询有关信用记录，对具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员，拒绝其参与政府采购活动。

#### 21 评标程序、评标方法和评标标准

21.1 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

## 六 确定中标

#### 22 确定中标人

22.1 评标委员会将根据评标标准，按《投标人须知资料表》中规定数量推荐中标候选人。

22.2 采购人将在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。采购人是否委托评标委员会直接确定中标人，见《投标人须知资料表》。中标候选人并列的，按照《投标人须知资料表》要求确定成交供应商。

22.3 投标人在本项目中最多中标包的数量（如限制数量）要求以《投标人须知资料表》中的规定为准。

#### 23 中标公告与中标通知书

23.1 采购人或采购代理机构自中标人确定之日起2个工作日内，在中国政府采购网公告中标结果，同时向中标人发出中标通知书，中标公告期限为1个工作日。

23.2 中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

#### 24 废标

24.1 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

24.1.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

24.1.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

24.1.3 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

24.1.4 因重大变故，采购任务取消的。

24.2 废标后，采购人将废标理由通知所有投标人。

## 25 签订合同

25.1 中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

25.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

25.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

25.4 采购人允许采用分包方式履行合同的，中标人可以依法在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作采取分包方式履行合同。本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包，见《投标人须知资料表》。政府采购合同分包履行的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包，否则**投标无效**。中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

## 26 询问与质疑

### 26.1 询问

26.1.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可依法提出询问，并按《投标人须知资料表》载明的形式送达采购人或采购代理机构。

26.1.2 采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在 3 个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

### 26.2 质疑

26.2.1 投标人认为采购文件、采购过程、中标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，由投标人派授权代表以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复。

26.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。

26.2.3 投标人为自然人的，应当由本人签字；投标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。

26.2.4 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

26.3 接收询问和质疑的联系部门、联系电话和通讯地址见《投标人须知资料表》。

## 27 代理费

27.1 中标人在领取中标通知书的同时，须按照《投标人须知资料表》规定的标准向采购代理机构支付代理服务费，收费标准如下：

| 成交金额（万元）     | 货物类项目费率 | 服务类项目费率 | 工程类项目费率 |
|--------------|---------|---------|---------|
| 100 以下       | 1.5%    | 1.5%    | 1.0%    |
| 100-500      | 1.1%    | 0.8%    | 0.7%    |
| 500-1000     | 0.8%    | 0.45%   | 0.55%   |
| 1000-5000    | 0.5%    | 0.25%   | 0.35%   |
| 5000-10000   | 0.25%   | 0.1%    | 0.2%    |
| 10000-100000 | 0.05%   | 0.05%   | 0.05%   |
| 1000000 以上   | 0.01%   | 0.01%   | 0.01%   |

注：代理服务费按差额定率累进法计算。

## 28 廉洁自律规定

28.1 采购代理机构工作人员不得以不正当手段获取政府采购代理业务，不得与采购人、供应商恶意串通。

28.2 采购代理机构工作人员不得接受采购人或者供应商组织的宴请、旅游、娱乐，不得收受礼品、现金、有价证券等，不得向采购人或者供应商报销应当由个人承担的费用。

28.3 为强化内部监督机制，供应商可按供应商须知资料表中代理机构的反腐倡廉监督电话/邮箱，反映采购代理机构的廉洁自律等问题。

## 29 人员回避

29.1 潜在供应商认为招标文件使自己的权益受到损害的，供应商认为采购人员及其相关人员有法律法规所列与其他供应商有利害关系的，均可以向采购人或采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。

## 第三章资格审查

### 一、资格审查程序

1 开标结束后，采购人或采购代理机构将根据《资格审查要求》中的规定，对投标人进行资格审查，并形成资格审查结果。

2 投标人《资格证明文件》有任何一项不符合《资格审查要求》的，资格审查不合格，其**投标无效**。

3 资格审查合格的投标人不足3家的，不进行评标。

### 二、资格审查要求

| 序号 | 审查因素            | 审查内容                                                                                                                                                                                                                         | 格式要求        |
|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1  | 营业执照等证明文件       | 投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”；<br>投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”；<br>投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件；<br>投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”；<br>投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。<br>若本项目允许分支机构参加投标，则分支机构参加投标的，此处可提供该分支机构或其所属法人或其他组织的相应证明文件。 | 提供证明文件的复印件  |
| 2  | 投标人资格声明书及相关证明文件 | 提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。<br>提供了会计师事务所出具的上一年度财                                                                                                                                                                                 | 格式见《投标文件格式》 |

|   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        |
|---|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|   |         | <p>务审计报告（上一年度审计报告尚未出具的单位，可提供前年审计报告）或银行出具的资信证明。</p> <p>提供了依法缴纳税收和社会保障资金的记录。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |
| 3 | 投标人信用记录 | <p>查询渠道：信用中国网站（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）、中国政府采购网（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）；</p> <p>截止时点：递交投标截止时间前二工作日至递交投标截止时间后一个小时；</p> <p>信用信息查询记录和证据留存具体方式：查询结果网页打印页作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存；</p> <p>信用信息的使用原则：经认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，其<b>投标无效</b>。联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录。</p> | 无须投标人提供，由采购人或采购代理机构查询。 |
| 4 | 中小企业声明函 | <p><b>（如本项目专门面向中小企业采购或预留份额的，供应商必须提供）</b></p> <p>1、投标人单独投标的，应提供中小企业声明函；如为监狱企业或残疾人福利性单位，不必提供中小企业声明函，但须按注1或注2要求提供证明材料。</p> <p>2、如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业</p>                                                                                                                                                                         | 格式见《投标文件格式》            |

|   |                   |                                                                                                                                                                                                      |             |
|---|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|   |                   | <p>具体情况须在《中小企业声明函》中如实填报。上述中小企业如为监狱企业或残疾人福利性单位应在声明函中如实列明单位性质，并按注 1 或注 2 要求提供证明材料。（此条不适用）</p> <p>注 1：监狱企业须提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。</p> <p>注 2：残疾人福利性单位须按招标文件要求提供《残疾人福利性单位声明函》。</p> |             |
| 5 | 拟分包情况说明及分包意向协议    | <p><b>如本项目（包）要求通过分包措施预留部分采购份额面向中小企业采购、且投标人因落实政府采购政策拟进行分包的，必须提供；否则无须提供。</b></p> <p>对于预留份额专门面向中小企业采购的项目（包），组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。（本项目不适用）</p>                                | 格式见《投标文件格式》 |
| 6 | 是否接受联合体投标（本项目不适用） | <p>1、如本项目接受联合体投标，且投标人为联合体时必须提供《联合协议》，明确各方拟承担的工作和责任，并指定联合体牵头人，授权其代表所有联合体成员负责本项目投标和合同实施阶段的牵头、协调工作。该联合协议应当作为投标文件的组成部分，与投标文件其他内容同时递交。</p> <p>2、联合体各成员单位均须提供本表中序号 1、2 的证明文件。</p>                          | 提供《联合协议》原件  |

|   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |
|---|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|   |          | <p>3、本表序号 7 项规定的其他特定资格要求中的每一小项要求，联合体各方中至少应当有一方符合本表中其他资格要求并提供证明文件。</p> <p>4、联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。</p> <p>5、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。</p> <p>6、若联合体中任一成员单位中途退出，则该联合体的<b>投标无效</b>。</p> <p>7、本项目不接受联合体投标时，投标人不得为联合体。</p> |            |
| 7 | 其他特定资格要求 | 如有，见第一章《投标邀请》                                                                                                                                                                                                                                                                      | 提供证明文件的复印件 |
| 8 | 投标保证金    | 按照招标文件的规定提交投标保证金。                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |

## 第四章评标程序、评标方法和评标标准

### 一、评标方法

#### 1 投标文件的符合性审查

1.1 评标委员会对资格审查合格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

1.2 评标委员会根据《符合性审查要求》中规定的审查因素和审查内容，对投标人的投标文件是否实质上响应招标文件进行符合性审查，并形成符合性审查评审结果。投标人《商务技术文件》有任何一项不符合《符合性审查要求》要求的，投标无效。

#### 符合性审查要求

| 序号 | 审查因素   | 审查内容                             |
|----|--------|----------------------------------|
| 1  | 授权委托书  | 按招标文件要求提供授权委托书；                  |
| 2  | 投标完整性  | 未将一个采购包中的内容拆开投标；                 |
| 3  | 投标报价   | 投标报价未超过招标文件中规定的各包预算金额；           |
| 4  | 报价唯一性  | 投标文件未出现可选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外）； |
| 5  | 投标有效期  | 投标文件中承诺的投标有效期满足招标文件中载明的投标有效期的；   |
| 6  | 签署、盖章  | 按照招标文件要求签署、盖章的；                  |
| 7  | ★号条款响应 | 投标文件满足招标文件中“★”号条款要求的；            |
| 8  | 分包承担主体 | 分包承担主体具备《投标人须知资料表》载明的资质条件        |

|    |                           |                                                                                                                                                                             |
|----|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 资质（本项目不适用）                | 且提供了资质证书复印件（如有）；                                                                                                                                                            |
| 9  | 分包意向协议                    | 按招标文件规定签订并提供分包意向协议（如有）；                                                                                                                                                     |
| 10 | 报价的修正<br>（如有）             | 不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；                                                                                                                                     |
| 11 | 异常低价处理                    | <p>政府采购评审中出现招标文件规定的情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序。</p> <p>评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料。</p>                       |
| 12 | 进口产品<br>（本项目不适用）          | 招标文件不接受进口产品投标的内容时，投标人所投产品非进口产品的（如有）；                                                                                                                                        |
| 13 | 国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的 | <p>国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的（如相应技术、安全、节能和环保等），投标人的投标产品应符合相应规定或要求，并提供证明文件复印件：</p> <p>1）采购的产品若属于《节能产品政府采购品目清单》范</p> <p>围中政府强制采购产品，则投标人所报产品必须获得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</p> |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | <p>证书；</p> <p>2) 投标产品如涉及计算机信息系统安全专用产品的，须提供公安部颁发的计算机信息系统安全专用产品销售许可证；</p> <p>3) 投标产品如有属于开展国家信息安全产品认证产品范围的，须提供由中国网络安全审查技术与认证中心（原中国信息安全认证中心）按国家标准认证颁发的有效认证证书等）；</p> <p>4) 国家有特殊信息安全要求的项目，采购产品涉及无线局域网产品和含有无线局域网功能的计算机、通信设备、打印机、复印机、投影仪等产品的，投标产品须为符合国家无线局域网安全标准（GB 15629.11/1102）并通过国家产品认证的产品；</p> |
| 14 | 公平竞争 | <p>投标人遵循公平竞争的原则，不存在恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；</p>                                                                                                                                                                                                                            |
| 15 | 串通投标 | <p>不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形：（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；（三）不同投标人的投标文件载明</p>                                                                                                                                                                                  |

|    |        |                                                                                                 |
|----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | 的项目管理成员或者联系人员为同一人；（四）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；（五）不同投标人的投标文件相互混装；（六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出； |
| 16 | 附加条件   | 投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；                                                                           |
| 17 | 其他无效情形 | 投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。                                                              |

## 2 投标文件有关事项的澄清或者说明

2.1 评标过程中，评标委员会将以书面形式要求投标人对其投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。

### 2.2 异常低价处理

2.2.1 政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50% 的，即投标（响应）报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times$ 50%；

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50% 的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 $\times$ 50%；

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45% 的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times$ 45%；未设定最高限价的采购项目，以采购项目预算金额作为最高限价；

（4）评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

2.2.2 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第（1）项至第（4）项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第（3）项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

2.2.3 评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

2.2.3 上述投标（响应）报价指按照本章 2.4 修正后的报价。

2.3 投标报价须包含招标文件全部内容，如分项报价表有缺漏视为已含在其他各项

报价中，将不对投标总价进行调整。评标委员会有权要求投标人在评标现场合理的时间对此进行书面确认，投标人不确认的，视为将一个采购包中的内容拆开投标，其**投标无效**。

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：

有，具体规定为：\_\_\_\_\_

■无，按下述 2.4.2-2.4.7 项规定修正。

2.4.2 单独递交的开标一览表（报价表）与投标文件中开标一览表（报价表）内容不一致的，以单独递交的开标一览表（报价表）为准；

2.4.3 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

2.4.5 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

2.4.6 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。

2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其**投标无效**。

2.4.8 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

2.5 落实政府采购政策的价格调整：只有符合第二章《投标人须知》5.2 条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

2.5.1 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 10 % 的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.2 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，且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% 以上的联合体或者大中型企业的报价给予 4 % 的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.3 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

2.5.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

2.5.5 中小企业参加政府采购活动，应当按照招标文件给定的格式出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

2.5.6 监狱企业提供了由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件的，视同小微企业。

2.5.7 残疾人福利性单位按招标文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》（见附件）的，视同小微企业。

2.5.8 若投标人同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上，将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。

### 3 投标文件的比较和评价

3.1 评标委员会将按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价；未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

#### 3.2 评标方法和评标标准

##### 3.2.1 本项目采用的评标方法为：

■综合评分法，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，见《评标标准》，招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。

最低评标价法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

3.2.2 采用最低评标价法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照下述方法确定一个参加评标的投标人，其他**投标无效**。

##### ■随机抽取

其他方式，具体要求：\_\_\_/\_\_\_

3.2.3 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定（如涉及）\_\_\_/\_\_\_。

3.2.4 关于无线局域网认证产品政府采购清单中的产品，优先采购的具体规定（如涉及）\_\_\_/\_\_\_。

#### 4 确定中标候选人名单

4.1 采用综合评分法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，评标委员会按照下述规定确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

##### 随机抽取

■其他方式，具体要求：评审得分相同的，由评标委员会确定报价低者获得中标人推荐资格；若报价仍相同，由评标委员会确定技术部分得分较高的投标人获得中标人推荐资格。

4.2 采用综合评分法时，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。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排名第一的中标候选人。评分分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入。

4.3 采用最低评标价法时，评标结果按本章 2.4、2.5 调整后的投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

4.4 评标委员会要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、投标或响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。

4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目（各采购包）的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目（各采购包）评标委员会共（各）推荐 3 名中标候选人。

#### 5 报告违法行为

5.1 评标委员会在评标过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，有向采购人、采购代理机构或者有关部门报告的职责。

#### 6 废标

6.1 出现下列情形之一，将导致项目废标即本项目的所有投标被拒绝：

（1）符合专业条件的供应商或者对招标文件做实质性响应的供应商不足三家；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 供应商的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

(4) 因重大变故，采购任务取消的。

## 7 保密原则

7.1 评标将在严格保密的情况下进行。

7.2 政府采购评审专家应当遵守评审工作纪律，不得泄露评审文件、评审情况和评审中获悉的商业秘密。

## 二、评标标准

采用综合评分法，满分为 100 分由以下部分组成：

| 类别              | 评审因素              | 评分标准说明                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 价格分             | 投标/响应价格<br>(10 分) | 满足招标文件实质性要求的所有合格供应商且报价最低的为基准价，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：<br><br>报价得分=(基准价 / 投标报价)×10%×100                                                                                                        |
| 客观分(商务、技术及服务部分) | 相关体系认证证书 (5 分)    | 提供有效期内的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、危险分析与关键控制点体系认证证书复印件，每有一项得 1 分，最高 5 分，不提供不得分。                                                                                                      |
|                 | 相关案例 (8 分)        | 所服务项目与本项目相似案例：自 2023 年 1 月 1 日至本项目投标截止时间（以合同或协议签订时间为准）承担的与本项目性质（餐饮服务+食材配送）相同的项目案例，每提供一个有效案例得 1 分，最多 8 分。<br><br>注：1、业绩证明材料需提供相关合同复印件并加盖投标人公章，包括但不限于：合同首页、相关内容页、盖章页。<br><br>2、供应商与同一采购人签订的案例仅计 1 次。 |
|                 | 拟派项目经理 (3 分)      | 1、具有大专及以上学历，提供毕业证复印件并加盖公章，得 1 分；<br><br>2、具有 10 年及以上餐饮服务管理工作经历得 1 分，5-10 年（不含）得 0.5 分，5 年以下得 0 分；提供                                                                                                |

|  |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                          | <p>证明材料内容形式不限，如合同或简历等。</p> <p>3、具备中式烹调师二级（技师）及以上职业技能等级证书，提供有效证书复印件并加盖公章，得 1 分。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <p>服务团队人员<br/>(13 分)</p> | <p>1、厨师长（3 分）：</p> <p>具有大专及以上学历，得 1 分；</p> <p>具有中式烹调师二级（技师）及以上职业技能等级证书，得 1 分；</p> <p>具有 10 年及以上餐厅厨师长的工作经验，得 1 分，5-10 年（不含）得 0.5 分，5 年以下得 0 分。</p> <p>2、热菜厨师（2 分）：</p> <p>具有中式烹调师四级（中级工）及以上职业技能等级证书的，得 1 分；</p> <p>具有 5 年及以上相应的饮食工作经验得 1 分，5 年以下得 0 分。</p> <p>3、凉菜厨师（2 分）：</p> <p>具有中式烹调师四级（中级工）及以上职业技能等级证书的，得 1 分；</p> <p>具有 5 年及以上相应的饮食工作经验得 1 分，5 年以下得 0 分。</p> <p>4、中式面点师（2 分）：</p> <p>具有中式面点师三级（高级工）及以上职业技能等级证书，得 1 分；</p> <p>具有 5 年及以上相应的饮食工作经验得 1 分，5 年以下得 0 分。</p> <p>5、西式面点师（2 分）：</p> <p>具有西式面点师四级（中级工）及以上职业技能等</p> |

|  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |           | <p>级证书，得 1 分；</p> <p>具有 5 年及以上相应的饮食工作经验得 1 分，5 年以下得 0 分。</p> <p>6、服务员（2 分）</p> <p>具有中专及以上学历得 1 分；</p> <p>具有 3 年及以上服务员领班工作经验得 1 分，3 年以下得 0 分。</p> <p>注：</p> <p>1、服务团队人员均应为投标人正式员工，提供投标前 12 个月内任意 1 个月的社保证明材料，否则该项不得分；</p> <p>2、以上相关学历需提供相关人员的毕业证书复印件并加盖公章；</p> <p>3、相关技能证书需提供相关人员有效证书复印件并加盖公章；</p> <p>4、相关工作经验需提供证明材料，证明材料内容形式不限，如合同或简历等。</p> |
|  | 相关承诺（5 分） | <p>供应商承诺：</p> <p>1、项目团队全部人员都具有健康证，无犯罪记录，得 1 分；</p> <p>2、保证本项目负责人在合同期内按投标文件承诺到岗，其他人员按照投标文件针对本项目的服务团队表标准配备，后期履约严格按照投标文件中自行编写的措施及方案执行，如未遵守，将接受违约处罚，得 1 分。</p> <p>3、承诺每周更新菜单，且可根据季节变化不断推出</p>                                                                                                                                                    |

|  |                 |                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                 | <p>新品种、新样式，得 1 分。</p> <p>4、承诺每年按照招标人要求，完成脱贫地区农副产品采购，得 1 分。</p> <p>5、项目经理与厨师长需具有满足本项目需求及招标人认可的工作能力，如不满足，承诺一周内更换为满足本项目需求及招标人认可的项目经理与厨师长，得 1 分。</p> <p>承诺函格式自拟，未提供承诺不得分。</p>                                                     |
|  | 食品供货渠道的多样性（5 分） | <p>供应商具有自有基地生产能力，得 2 分，否则 0 分。</p> <p>注：须提供产权证或在租期内的租赁合同复印件。</p> <p>供应商能够证明主要品类供货渠道的多样性。投标人提供粮食加工品、食用油（油脂）及其制品、肉制品、蔬菜制品、水产制品、速冻食品的厂家代理授权书或供货合同，每提供一个品类相关证明材料得 0.5 分，最高得 3 分。</p> <p>注：须提供授权书或合同复印件。</p>                       |
|  | 综合供货能力（6 分）     | <p>项目实施过程中发生紧急情况如需临时集中配餐（如园区燃气中断），供应商具有与本项目相适应的自有配送中心得 2 分，否则不得分。</p> <p>证明材料内容应含配送中心基本情况说明（包括地址、面积）、外部内部现场照片（不少于 2 张）、场地租赁合同或所有权证明。</p> <p>供应商拟投入本项目的自有厢式配送车辆，每辆得 1 分，满分 2 分。</p> <p>供应商拟投入本项目的自有冷藏式配送车辆，每辆得 1 分，满分 2 分。</p> |

|              |                          |                                                                                                                                                                       |
|--------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                          | 注：须提供车辆行驶证复印件加盖公章。                                                                                                                                                    |
|              | 食材仓储能力（4分）               | 供应商自备或租赁产品保鲜库，得2分，否则0分。                                                                                                                                               |
|              |                          | 供应商自备或租赁产品冷库，得2分，否则0分。                                                                                                                                                |
|              |                          | 注：1. 上述各项须提供基本情况说明及图片；<br>2. 产品保鲜库及冷库须提供场地租赁合同或所有权证明等证明材料，内容形式不限。                                                                                                     |
|              | 厨余垃圾清理能力（3分）             | <p>供应商具有厨余垃圾处理能力，得3分，否则0分。</p> <p>证明材料内容应含与第三方公司签订的厨余垃圾处置服务协议或自身具有厨余垃圾处置能力的证明材料。</p> <p>注：须提供相关证明材料复印件加盖公章。</p>                                                       |
|              | 隔油池清理能力（3分）              | <p>供应商应具有隔油池清理（废弃油脂处置）能力，得3分，否则0分。</p> <p>证明材料内容应含与第三方公司签订的隔油池清理服务协议或自身具有隔油池清理能力的证明材料。</p> <p>注：须提供相关证明材料复印件加盖公章。</p>                                                 |
|              | 食品安全责任险（3分）              | <p>承诺投保食品安全责任险，年度保额不低于1200万的，得3分；年度保额不低于1000万的，得2分；年度保额不低于800万的，得1分。</p> <p>须提供含有具体年度保额的承诺函（承诺函须包括保额、险种、保险时效不少于招标服务期限3年，中标人在正式签订合同前提供。具体格式自拟，加盖公章），不提供或未按要求提供得0分。</p> |
| 主观分（技术及服务部分） | 针对本项目的服务特点、难点分析及相应措施（6分） | 根据供应商针对本项目的服务特点、难点分析及相应措施进行评审：服务特点、难点定位准确、分析合理、措施得力得6分；准确性较好、分析较合理、                                                                                                   |

|  |                            |                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 分)                         | 措施较得力 4 分；准确性、分析合理性较一般、措施较一般 2 分；准确性、分析合理性差或无 0 分。                                                                                                 |
|  | 食材保障方案<br>(6 分)            | 根据供应商提供的食材保证方案，考虑供应链采购管理制度和流程的完善程度进行评审，方案完整，制度和流程完善得 6 分；<br>方案较完整，制度和流程较完善得 4 分；<br>方案和制度流程有欠缺，得 2 分；未提供不得分。                                      |
|  | 食品卫生安全的<br>保障实施方案<br>(6 分) | 根据供应商提供的卫生管理保证方案进行评审，具有完善的食品卫生安全管理制度及管控流程，方案详细完整、针对性强的，得 6 分；<br>具有相应的制度和流程，方案基本合理、针对性略差的，得 4 分；<br>未提供相应的制度和流程，方案粗略且较通用，得 2 分；<br>未提供得 0 分。       |
|  | 餐食方案 (6 分)                 | 根据供应商提供的本项目餐食质量方案进行评分。<br>(供应商应提供供餐方案以及至少二周的食谱样例)<br>满足采购要求，餐食搭配均衡，菜品丰富得 6 分；<br>满足采购要求，餐食搭配基本均衡，菜品较丰富得 4 分；<br>餐食搭配不够均衡，餐品种类简单得 2 分；<br>未提供得 0 分。 |
|  | 应急方案 (4 分)                 | 对招标人临时采购需求、对供货突发事件（天气、交通等因素）、消防安全等相应的措施进行评审，措施全面、详细、有针对性、可操作性强，得 4 分；                                                                              |

|  |                 |                                                                                               |
|--|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                 | 措施较详细，有一定针对性、可操作性，得 2 分；<br>措施粗略、无针对性，得 1 分，未提供得 0 分。                                         |
|  | 投诉处理方案<br>(4 分) | 根据供应商提供的投诉处理方案进行评审，方案合理、详细、有针对性、可操作性强，得 4 分；方案较详细，有一定针对性、可操作性，得 2 分；方案粗略、无针对性，得 1 分。未提供得 0 分。 |

为方便评审，请投标人按参照下方评审索引表格式制作相应表格并附在投标文件目录后。

## 第五章采购需求

### 一、采购服务内容及要求

| 序号 | 内容     | 详细内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 一、项目概况 | <p>1. 服务内容:中国互联网络信息中心科研楼位于北京市丰台区汽车博物馆西路9号院4号楼,职工餐厅位于科研楼地下一层,工作日用餐人员约332人/日。采购内容为向中国互联网络信息中心科研楼职工餐厅提供食材加工及配餐、餐厅环境清洁、餐厨设备维护、厨杂用品提供、定期烟道清洗、厨余垃圾清理及隔油池清理等服务,并为配餐所需各种蔬菜、鲜果、粮油、调料、肉类、新鲜水产(河鲜、海鲜)、禽蛋、冻货、奶及奶制品、干货及饮品等各类食材提供供货及配送服务。</p> <p>2. 本项目预算金额为1729.05万元,超过此金额的报价将会被拒绝。本项目投标总价应包括食材采购与配送服务费及餐饮服务费两部分。其中:食材采购与配送服务费部分报价金额按332人/日进行测算,供应商统一报价(签订合同后,结算时按食材采购及配送费标准和每月实际就餐人次据实结算);餐饮服务费部分包括但不限于人员费用、设备维护费用、油烟清洗费用、餐厅耗用品费用、管理费、其他费用、利润、税金等维持食堂运营所需的全部费用(签订合同后,结算时按餐饮服务费月标准和每月实际服务人数据实结算)。</p> <p>备注:</p> <p>费用标准:本项目餐饮费标准不超过70元/人/天,其中:</p> <p>食材采购及配送费标准为49元/人/天,包括:早餐7元/人/天、午餐24.5元/人/天、晚餐17.5元/人/天,为固定价格。</p> <p>餐饮服务费标准约为__元/人/天,根据实际中标价格计算。餐饮服务时间按248个工作日,工作日用餐人员按332人/天。</p> <p>3. 最高限价:576.35万元/年(3年,1729.05万元,含餐饮服务及食材采购与配送服务费用)。其中,餐饮服务预算金额:172.91</p> |

|   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |              | <p>万元/年（3年：人民币518.73万元）；食材供货及配送服务预算金额：403.44万元/年（3年：人民币1210.32万元）。</p> <p>4. 结算规则：</p> <p>（1）食材采购及配送费=食材采购及配送费标准*每月实际就餐人次。根据《中国互联网络信息中心就餐管理办法》，中心员工就餐时直接向餐饮公司支付部分餐费，每月核定的食材采购及配送费减去员工支付金额后，剩余部分由中心向餐饮公司支付。</p> <p>（2）餐饮服务费=餐饮服务费月标准*每月实际服务人数。餐饮服务月标准=餐饮服务费年中标价格/332人/12月；实际服务人数=中心在岗人数+实习生人数+外包人数-借调人数，人员数据每月由中心人事管理部门提供。按实际服务人数结算餐饮服务费。</p> <p>5. 其他要求：中标供应商每年按照招标人要求，完成脱贫地区农副产品采购。采购额度约为当年全部食材费的10%-15%，中标供应商所选的脱贫地区应符合招标人要求。</p>                                                                                                                                                     |
| 2 | 二、本项目总体目标与要求 | <p>（一）本项目管理与服务总体目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立ISO9001质量管理体系认证，并有效运作；</li> <li>2. 每月度有效投诉率2%以下（按照投诉发生次数与就餐人数比计算）；</li> <li>3. 有效投诉处理率达100%；</li> <li>4. 房屋及公共配套设施、设备完好率98%以上；</li> <li>5. 利用现代化管理手段对本项目管理与服务进行管理100%；</li> <li>6. 消防管理通过政府规定，年检完好率100%；</li> <li>7. 餐饮卫生符合国家标准，无饮食事故；</li> <li>8. 餐饮服务就餐人员满意率达到90%以上。</li> </ol> <p>（二）本项目管理与服务总体要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中标供应商根据有关管理法规和与招标人签订的管理委托合同，对该项目实行统一管理，综合服务，自主经营，自负盈亏，不得转包；</li> <li>2. 为确保服务质量及与招标人的沟通联络，中标供应商须在招标人设立专门管理部门，委派项目经理，负责对提供服务、履行承诺、服务质量的检查监督及与招标人日常业务联系；</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>3. 中标供应商须制定并提供员工管理服务规范要求及确保服务质量达标的具体措施；</p> <p>4. 中标供应商须向招标人提供并履行服务承诺；</p> <p>5. 招标人除按合同规定支付本项目管理费和合同明确规定由招标人支付的相关费用外,本项目管理各项费用开支均由中标供应商自行承担；</p> <p>6. 中标供应商应严格执行国家有关管理法律法规以及与招标人签定的本项目管理与服务合同,自觉接受行业主管部门的监管,因违法或违约造成的一切法律责任,由中标供应商自行承担；</p> <p>7. 中标供应商应厉行节约,不得浪费食材和水电。</p> <p>8. 中标供应商应有效控制食材费用支出,按照甲方的人均就餐标准制作菜品。</p> <p>9. 中标供应商必须每三个月向招标人公布一次管理服务收支帐目。</p> <p>10. 中标供应商配合招标人做好反食品浪费相关工作。</p> <p>（三）本项目管理与服务有关说明</p> <p>1. 若因中标供应商专项资质原因确需将某项专业项目分包给其他具备相应资质单位,必须事先征得招标人书面同意。</p> <p>2. 招标人在适当时候对该管理与服务项目进行考核评比,如达不到上述要求,则可终止委托管理合同并进行财务审计,由中标供应商承担违约和赔偿责任。</p> <p>3. 餐饮服务费标准由中标供应商根据采购文件所提供的资料自行测算,最终餐饮服务费标准以中标供应商的成交价为准；</p> <p>4. 中标供应商实施管理服务自用的各类设施、设备、工具等,均由中标供应商负责提供并自行承担费用。</p> <p>5. 招标人与中标供应商每月月初核对上月食材采购及配送费和餐饮服务费,经双方核对账目确认无误后,招标人向中标供应商付款,付款前中标供应商需向招标人提供合规发票。</p> <p>6. 中标供应商对本次招标所报各类人员不得拖欠工资,否则由此导致的一切后果由中标供应商负责;招标人除依约支付管理服务费外,对此完全免责。</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |     | <p>7. 招标人负责承担本项目所需的低值易耗品费用。</p> <p>(四) 注意事项: 供应商若认为采购文件的技术要求或其他要求有倾向性或不公正性, 可在采购答疑阶段提出, 以维护采购行为的公平、公正。</p> <p>(五) 服务期限要求</p> <p>1. 服务期限: 3 年, 自合同生效之日起 3 年。合同一签三年。</p> <p>2. 中标供应商必须自发布成交公告之日起 30 个日历日内与招标人签订合同, 自成交确认后经双方商定的服务期限前 3 个日历日完成供餐准备。</p> <p>(六) 付款方式 1. 付款节点: 每月月初招标人、投标人核对上一个月食材采购及配送费和餐饮服务费, 双方核对无误后, 中标供应商开具正式增值税发票。 2. 付款条件: 双方核对账目无误后, 投标人在 5 个工作日内开具国家正式发票向招标人申请付款, 招标人收到正式发票后在 20 个工作日内(遇不可抗力或财政资金没到位等因素, 付款时间延长)付款。招标人因客观原因需延长付款时间需电话或书面通知投标人。 3. 付款比例(或金额): 月度考核 85 分及以上视为整体服务质量合格, 考核合格按 100%支付; 考核不合格招标人扣减相应罚金后支付剩余费用。合同周期内月度服务质量考核累计 3 次不合格, 甲方有权提前解除合同并就乙方造成的实际损失提出索赔。</p> <p>(七) 特别说明 : 1. 本项目实施过程中如发生人身安全事故、劳动纠纷、知识产权等与本项目有关的所有责任均由中标供应商承担。 2. 本项目实施过程中如因中标供应商原因对招标人造成不良影响的, 招标人保留追诉权利及要求中标供应商赔偿。 3. 本项目实施过程中采用评分考核制, 相应的奖惩细则在合同签订时确定。 4. 供应商如若成交, 普通员工更换率不得超过 50%, 主要项目人员不得更换, 如若更换必须书面报告招标人。主要项目人员为: 项目经理、厨师长、热菜班长、冷荤厨师班长、面点班长、服务员领班。 5. 厨房设备在确认成交后, 招标人与中标供应商进行交接。</p> <p>(八) 其他文件附表: 厨房设备清单。</p> |
| 3 | 三、餐 | (一) 餐饮服务内容。中标供应商负责本项目的烹饪、备餐服务及餐                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 饮服务<br>采购需求 | <p>厅日常管理包含的事项。为中心职工提供早餐、中餐、晚餐、清真餐及临时餐，为中心重要活动提供用餐保障等服务。周末和法定节假日必须向中心值加班的就餐人员提供供餐服务，同时承担其他临时安排的供餐任务。</p> <p>（二）供餐标准。菜品要求风味多样、营养搭配合理。针对年长人群的餐品要低油少盐、口味清淡；针对年轻人群的餐品要可口好吃，中西餐品结合。早、中、晚菜肴必须达到规定标准，并根据招标人要求配备足够多的品种、花样。至少达到以下要求，招标人可根据职工意见进行调整和增加品种： 早餐要求：a. 主食 8 种，包括：荤素包子 2 种、粗粮 2 种、其他面点 2 种、油条或油饼。b. 菜品 8 种，包括：素菜 4 种（2 凉 2 热）、荤菜 1 种、小菜 3 种。c. 汤粥 4 种，包括：自制豆浆或豆腐脑、牛奶、汤、粥。d. 小吃 2 种，包括：特色小吃、汤面。 午餐要求：a. 主食 9 种，包括：固定 5 种（米饭、杂粮饭、馒头、花卷、饼）、粗粮 2~3 种（南瓜、玉米、山药、红薯等）、其他面点 2 种（紫米馍、糖三角、发糕、窝头等）、甜点 1 种。b. 菜品 10 种，包括：凉菜 2 种、热菜 8 种（4 荤 4 素）。c. 汤粥 2 种，包括：汤、粥各 1 种。d. 小吃 1-2 种，包括：特色小吃、汤面。晚餐要求：a. 主食 5 种，包括：固定 3 种（米饭、杂粮饭、饼）、粗粮 1 种、其他面点 1 种。b. 菜品 6 种，包括：热菜 6 种（3 荤 3 素）。c. 汤粥 2 种，包括：汤、粥各 1 种。d. 小吃 1-2 种，包括：特色小吃、汤面。其他要求：a. 每天至少有鱼虾、牛羊肉 1 种优质蛋白。b. 每日提供三种饮料，每日午餐提供水果（每周 2-3 种）、酸奶（三月一换）。c. 提供清真菜品。d. 配合做好中心重要活动用餐保障。 e. 在冬至、端午、中秋、妇女节、元宵节等节点提供饺子、粽子、月饼、鲜花饼、汤圆等节日小吃。</p> <p>（三）供餐时间。早餐 7:30 至 8:50；午餐 11:30 至 13:00；晚餐 18:00 至 19:00。餐线在供餐时间前 10 分钟布置完成。</p> <p>（四）基础设备检修要求。1. 每日检修内容：①按相关规定巡查各管道阀门有无泄漏，并作出相应处理 ②检查燃气表压力，是否在正常值范围内 ③检查各设备使用情况，发现异常立即处理 ④检查厨房</p> |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>各给排水管道，保障给排通畅 2. 每月检修内容：①检查油烟净化系统运行情况，保证净化效果达到国家标准 ②检查燃气管道与阀门及仪表，发现异常立即处理 ③检查各厨房设备，检查厨房排水沟及排水管，清理隔油池 3. 每年检修内容：①检测燃气仪表，保证其精度达到国家标准和要求；委托具有专业资质的第三方公司对燃气报警装置进行检测，并出具检测报告。②检测油烟净化系统，保证其排放达到环保要求和标准 ③检查隔油池，保证其排放达到国家标准和要求 ④清理厨房排水沟，保证无杂物、排水通畅 ⑤检查厨房各设备、配电箱。</p> <p>（五）餐厨设备维护要求。1. 专业养护要求与标准：厨房设备设施维护保养做到常态化，发现问题及时报修，不带故障操作。达到国家及行业标准，合格率 100%，事故率 0%。2. 每月保养内容 ① 蒸柜：转动活动润滑无锈蚀，操作方便各部分无泄漏，每次使用前检查上下水是否正常，严禁设备干烧等不规范操作。② 大小炒炉、汤炉：各炉燃烧状态正常，燃气制动开关操作方便并无任何泄漏，水质密封无滴漏。③ 电器、炉具：电气部分无灼烧痕迹，电压正常无波动，开关部分把手不能残缺不全。④ 柜盘台类：设备各部分螺丝齐全，外观整洁，操作方便，无障碍，不得有开口伤手，不得缺损带病运转。⑤ 车类：省力、安全、结实、干净。⑥ 风柜：调整马达距离，更换加油咀或开盖加满油，防止锈斑扩大。⑦ 管道：及时更换法兰、补漆、封油或增设接油盘。⑧ 外置设备维护保养 外置设备有：切片机、绞肉机、和面机、果汁机、咖啡机、微波炉、电热汤池柜、静电油烟净化器、消毒柜、炉头风机、洗碗机、抽气风柜、风柜马达、四门高身雪柜、双门高身雪柜、双门平台雪柜等。标准：各设备运行正常，声音正常无明显噪音。3. 厨房排油烟系统年度维护保养标准：过滤网干净，无油污，无堵塞，烟罩，烟管表面清洁，内部清洁在 90%以上；风机叶轮各电机达到表面 90%以上能够见到底漆，电机底部无沉淀的油污，烟管道内不残留块状干涸油污；油烟净化器内无明油垢。注：中标供应商每 60 天清理一次排油烟系统（可专业分包），费用由中标供应商承担。4. 中标供应商负责废弃油脂清运及正规化</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>处置，中标供应商负责生活垃圾分类并统计记录清晰。</p> <p>（六）费用说明。1. 中标供应商需负责本方人员的各项费用（包括但不限于人员招聘、管理及食宿等）。2. 甲方负责保证所提供的照明、水、电能够正常使用。3. 中标供应商需负责本区域全部餐厅房屋设施、设备维修、保养、个性化工具添加及更新的费用（不含基础设施安装、改造）。负责油水分离器的维护保养，中标供应商需聘请有资质的维保公司进行定期清掏保养，并上报甲方进行检查。</p> <p>（七）安全责任。1. 中标供应商负责承包区域内安防、消防等安全责任。制定餐厅消防灭火疏散应急预案，并定期组织员工进行灭火疏散演练。2. 中标供应商为食品安全的第一责任人，要按照国家《食品卫生法》、《食品卫生标准》、《食品卫生管理办法》等法律法规，制定相应的餐厅管理制度、岗位责任制等规章制度，并要求员工遵照执行，确保食品安全卫生达到国家规定的标准，招标人将按照这些规章制度考核中标供应商。3. 中标供应商在接收食材食品前必须认真检验检测，发现不合格不新鲜不安全食材食品应当予以退货。如果使用中标供应商接收的食材或者购买的食物产生食品安全问题，中标供应商承担全部法律责任。</p> <p>（八）原材要求。 1. 食品原材供应商应具有生产经营卫生许可证及产品的检验报告单；肉类食品应提供检疫证明，并保证肉证一致。 2. 包装食品应有产品名称、数量、批号、生产日期、出厂日期、保质期、厂址及厂名等标志。 3. 食品外观、色泽、气味正常，冷冻食品无解冻现象。 4. 外包装完整清洁，包装材料为食品级。 5. 蔬菜新鲜、无虫害，农药残留不超标。 6. 运送食物的车辆专车专用、保持清洁。 7. 米面无虫蛀、鼠咬、霉变现象，包装无破损。 8. 调味原料无掺杂掺假、粉饰现象。 9. 所有的冷冻品在到达时的温度应该在-13℃以下（检测时的表面温度可以允许达到-5℃，但不能超过），不能出现解冻迹象。供应商的送货车必须有冷冻设备，确保原材料处于冷冻状态。 10. 供应商的卫生检疫证明（或清真证明）应该在包装上有明确的标注，并且与供应商提供的三证一致。 11. 鸡蛋应新鲜，完好无缺，表壳干净没有裂纹。 12. 其他法律法规规定或者行业约定的卫生安全及质量</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>标准。13. 如特殊原因, 需要采取非接触式验货方式, 须做好相应工作方案。</p> <p>(九) 肉类加工要求。1. 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。 2. 工作前应彻底清洗双手, 工作中接触不洁物品后, 应重新洗手。3. 动物性食品原料在加工之前先从感官性状检查是否有异常。4. 去掉血块、毛、异物、可视病灶, 以及有害腺体。5. 冷冻食品原料应先解冻后检查。6. 所有食品原料加工后不得落地存放, 应放入固定的清洁容器内离地存放, 以防污水溅上。7. 严格按水产品类、肉类, 分池分类, 解冻清洗。8. 掌握切配原料的均匀度和数量, 杜绝浪费。9. 加工工具容器、设备是否有锈迹, 不得使用生锈、破损、螺丝松动、污秽不洁的设备、用具、容器加工盛放食品。 10. 食品机械润滑应为食用油, 车间内不得存放机油及其它有害有毒物品。11. 机器用完后必须清洗干净, 检查有无脱落、破损现象, 不得有残留食物。 12. 每餐工作完后, 将水池、筐、地面、台面、地沟清洗干净。刀、墩及其它切配工具, 清洗干净后备用。</p> <p>(十) 蔬菜加工要求。 1. 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。 2. 工作前应彻底清洗双手。3. 杜绝加工腐烂变质、污秽不洁、混有异物、农药残留超标, 以及感官异常的蔬菜。4. 蔬菜应与肉类产品分池清洗, 分案加工。5. 蔬菜清洗去掉泥土及非可食部分, 消毒冲净, 不需要切制的应放入保鲜库。6. 蔬菜先洗后切, 保证营养, 切配时集中精神, 提高速度, 禁止嬉笑打闹, 避免工伤。 7. 刀切好的蔬菜应立即放入烹饪间加工、炒制, 存放时间不得超过 2 小时。 8. 所有食品清洗后不得落地存放, 都应放在固定的容器内离地存放以防污水溅上。9. 放食品的容器必须要清洗消毒干净, 容器内外不得有残留物。10. 加工工具设备是否有锈迹、破损、脱落、螺丝松动的现象。 11. 每餐工作结束后将所有用具、容器、设备进行清洗消毒, 不得有残渣、积水, 食品机械应使用食用油润滑。 12. 地面地沟每天清洗, 保持干净无异味。</p> <p>(十一) 烹饪区卫生安全要求。1. 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。2. 工作前应彻底清洗双手, 接触不洁物品后应重新洗手。 3.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>班前检查所有灶具、厨具有无锈迹、污垢、污迹、松动现象。4. 灶间照明充足，必须装有防爆装置。5. 不得使用发霉、变质、标识不清、虫蛀、鼠咬、色香味异常，以及罐头包装出现胖听、锈听、漏听的调料、调味品。6. 不使用标识不清、感官性状异常的食用油脂，加热后出现异常现象主动停止使用。7. 按专业技术，依照不同的食品操作规范烹饪，掌握火候烧熟煮透，既保证安全，又将营养损失降到最低。出锅后 15 秒内测量餐食的温度，不得低于 75℃，并进行纪录。8. 出锅后的成品必须盛放在专用的清洗消毒后的熟食容器内。9. 品尝口味不得手抓，尝后食物不得再放回锅内。10. 半成品须凉透后方可放入保鲜库内，不得超过 12 小时使用。11. 原料、半成品应分库码放。所有洗净后及加工成半成品的食品均全部上架、码放整齐，不得直接放在地上。12. 所有工具容器以不同材质区分，生熟食品不得混用。不锈钢的容器为熟食容器，铝制容器为半成品的容器。13. 每道菜厨师要挂牌制作，须特殊炒制的应特别注意，如：扁豆。14. 每餐后对灶、厨具、地面、水池、地沟等要全面清洗干净。</p> <p>（十二）洗消区域卫生安全要求。1. 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。2. 重复使用的餐盒洗消必须经过以下工序：餐盒回收，去渣，清洗， 药物消毒，冲洗，烘干，装箱 ①餐盒回收。将重复使用的餐盒在使用后送至餐盒洗刷间。 ②去渣。在室内去除餐盒表面的油垢餐渣。 ③清洗。将餐盒放入清洗池内，加洗涤剂清洗，并用净水冲。 ④药物消毒。将清洗后的餐盒放入消毒池内，消毒液的余氯浓度为 250~300ppm，餐盒浸泡消毒时间不少于 5 分钟。 ⑤冲洗。将消毒后的餐盒用净水冲洗干净。 ⑥烘干。将冲洗后的餐盒放在专用烘干箱内烘干 20~30 分钟。 ⑦装箱。将烘干后的餐盒装入餐箱，单独存放、防止二次污染。3. 检查。对清洗消毒后的餐盒要进行感官检查，表面应达到光、洁、涩、干，发现不符合要求的必须重新清洗和消毒。4. 水池、地沟、地面每天下班后必须清理干净，不得有味。</p> <p>（十三）面点间卫生安全要求。 1. 上班前要检查食品机械，看螺丝有无松动脱落、破损、污垢、锈迹，其表面及内部是否有食物残渣和异物，并检查管道、阀门是否漏气。2. 机械用油必须使用食品级润滑</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>油。 3. 严格按照机器设备操作规程进行操作，注意安全，避免事故。</p> <p>4. 不得使用霉变、虫蛀、鼠咬、感官性状异常，混有异物的原材料。</p> <p>5. 检查所用配料及小料有无酸败、异物、掺假、粉饰现象。6. 检查所有馅料是否新鲜，有无变质发霉现象。如需要冷藏的馅料必须凉透，豆馅须使用熟食容器盛放。7. 所用蛋类必须经过“一选、二泡、三洗、四消毒、五冲净”后方可使用。8. 查看即食食品必须使用工具或按卫生规范将手洗净戴一次性手套。 9. 用具容器设备每餐清洗，熟食容器必须消毒，剩余物品分类入库。 10. 地沟、地面、水池子每天清洗干净不得有味。11. 关闭水、气、电、门窗，确认无误后，方能离开操作间。12. 操作人员除穿戴整齐的工作衣帽外，严禁佩戴饰物。</p> <p>（十四）库房卫生安全要求。 1. 根据生产用原材料的特点，将其保管场所分为普通仓库、干货库、米库、调味品库、冷藏库（0—4℃）、冷冻库等（—16℃左右）。2. 对易腐败的食品要冷藏或冷冻保管。3. 食品库房要专库专用，货物码放要做到隔墙离地 10cm，严禁堆放其他妨碍食品卫生或品质有毒、有害物质。4. 库房内要整齐干净，具有良好的防尘、防蝇、防鼠的措施和良好的使用效果。5. 库房中储藏的原材料要遵循“先进先出”的原则，保证原材料在最佳使用期内使用，避免造成浪费。6. 库房要定期进行清扫、货物整理、安全使用检查的工作。</p> <p>（十五）送餐卫生安全要求。 1. 送餐车辆应专车专用。2. 车辆使用后要冲洗、消毒，保持车厢内外清洁卫生。3. 严禁在车内放入易腐食品或有毒有害物品，以防污染。4. 上菜时要讲究卫生，不得将成品直接卸在地上，严禁野蛮装卸。5. 上菜人员应做好个人卫生，随身佩戴健康证，提前打开餐台加热设备，保持食品温度，开餐前，食品需用盖子盖好，防止不洁物进入食品。</p> <p>（十六）人员卫生要求。 1. 餐饮服务人员必须进行食品卫生、食品营养知识培训，经考试合格后方可上岗。 2. 每年进行健康体检，对新参加工作和临时参加工作的服务人员必须进行健康体检，取得健康证明后方可入场，对凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他患有碍食品卫生疾病的人员，不允许</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>参加接触食品的工作。3. 进入加工间前的卫生管理：① 必须更换洁净、卫生的工作服、工作帽、工作鞋后方可进入工作间。② 戴工作帽时一定要将头发全部罩在帽子里，决不允许头发露在外，严禁穿着工作服装出工作区。③配餐人员必须戴口罩，不得佩戴所有饰品。④从其他区域进入配餐间时须进行第二次更衣。⑤白色工作服每天清洗、消毒，蓝色工作服每周清洗、消毒二次。⑥工作鞋保持洁净。⑦做好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤理发、勤换衣服。</p> <p>（十七）就餐区卫生要求。1. 天花板、灯口无尘、无污渍、无蜘蛛网、无吊尘。2. 门窗玻璃清晰明亮、墙壁无污迹。3. 地面无积水、油垢、纸屑、牙签、烟头等杂物。4. 餐台干净无油迹、餐凳横梁干净无尘；餐具、用具无油腻、杂物、污渍。5. 桌椅摆放整齐，餐巾纸、牙签、牙线、擦手纸等摆放到指定位置，并保证充足供应，做好开餐前相应的准备。</p> <p>（十八）其他要求。1. 招标人有权改变就餐模式，并对花样品种提出要求，中标供应商必须根据季节变化不断推出新品种、新样式。每周三前将下周菜单报经招标人指定的管理人员审定。2. 就餐人员满意率达到 90%以上。3. 每餐要留食品小样 48 小时。4. 加强对餐饮原材料配送供货商的监督，负责对配送质量进行验收。5. 若中标供应商达不到招标人的服务要求，招标人有权终止中标供应商的餐饮服务方面的合同。6. 中标供应商应为本项目投保食品安全责任险，年度保额不低于投标文件中承诺的保额。7. 中标供应商应协助招标人办理食品经营许可证延续手续。</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 二、人员要求

| 序号 | 内容 | 详细内容                                                                                                                                  |
|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  |    | <p>（一）总体要求 1. 项目经理与厨师长需具有满足本项目需求及招标人认可的工作能力，如不满足，应一周内更换为满足本项目需求及招标人认可的项目经理与厨师长。2. 服务员要求身材匀称，相貌端庄，举止文雅大方。3. 所有从业人员必须持健康证上岗。4. 服务人员</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>着装的款式、颜色必须与招标人协商，并征得招标人的同意。 5. 中标供应商至少必须配备以下管理与服务人员。（所有人员工资待遇不得违反国家《劳动法》规定及北京市相关要求）</p> <p>（二）团队人员配置：项目经理 1 人，厨师长 1 名，热菜厨师 2 名，凉菜厨师 1 名，面点厨师 2 名（中式、西式各 1 名），切配工 2 名，洗碗 2 名，服务员 2 名，餐厅保洁员 2 名，共 15 人。厨师团队具有与本项目类似的自助餐和公务接待餐的能力。中标供应商成交后，招标人会对中标供应商的厨师团队进行考核，厨师团队应当具有招标人认可的实际操作能力。如不能满足招标人的实际需要，中标供应商应当及时更换，否则，招标人有权利解除合同。</p> <p>（三）人员要求：详见《五、其他文件》岗位配置及人员要求。</p> <p>（四）各岗位职责：</p> <p>1、项目经理：全面负责食堂饮食管理工作带领全体员工完成招标人交给的各项工作任务。模范遵守并坚决执行甲方制定的各项规章制度。努力提高管理水平，抓住关键、突出重点，合理安排人、财、物的配置，使食堂工作运行良性循环。严格执行《食品卫生法》和卫生“五·四制”，把好食品卫生操作关，抓好食堂卫生和员工个人卫生，杜绝食物中毒的发生。抓好食堂饮食质量，提高服务态度，做好清洁卫生工作，并经常听取就餐者的意见，尽力增加和变换食品的品种，满足不同层次就餐者的要求和需要。抓好考核考勤工作，严格执行考核考勤制度，做到考核考勤公开公正，充分调动食堂员工的工作积极性。合理安排食堂的劳动力，做到有劳有逸，健全食堂良好的工作秩序。减少排队现象。加强食堂各种炊事机械的管理，严格执行炊事机械的操作规程，严防机械安全事故发生。爱惜财产设备，努力降低食堂运行综合成本。如招标人有重要活动用餐，需能够独立进行烹饪炒菜等。完成招标人交给的其他任务。</p> <p>2、厨师长：负责安排及监督厨师和厨工的日常工作。负责编写每周食谱及伙食的调配。负责公务接待就餐的就餐工作，及紧急就餐任务。负责每天领导全体人员按标准搞好各区域清洁工作。负责掌握当天菜的份量，菜不够时能及时补菜并保证不断餐。能培训与考核</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |             | <p>新厨工。 善于协调同事之间关系，与同事友好合作。 完成招标人交给的其它任务。</p> <p>3、热菜厨师、凉菜厨师、面点师：熟知厨房中各种食品的特点和工艺流程，具有较全面的食品知识。 掌握炒、煎、熘、煮、烹、爆、炸等各种烹调方法。 具有一种以上菜系的饮食风味烹调和原材料加工、配菜能力。 了解厨房中各种设备工具的性能和使用方法。 具有厨房设备维修保养知识和能力。 熟悉厨房、餐厅环境卫生和服务知识。 熟悉食品卫生法，了解食品营养知识。 能够承受厨房高温和开餐时的紧张工作压力。</p> <p>4、服务员：必须做到手勤眼勤、保障用餐秩序、维护用餐环境，用餐时间发现问题及时妥善处理，为员工提供优质的用餐服务。</p> <p>5、其他后厨人员： 负责餐具、用具的清洗消毒、洗菜、蒸饭、切菜、端菜、分菜、清理剩菜等工作。 负责每天搞好各区域清洁工作。 完成上级交给的其它任务</p> |
| 2 | B. 服务团队总体要求 | 详见 六、其他文件 B.服务团队总体要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### 三、项目验收

| 序号 | 内容 | 详细内容      |
|----|----|-----------|
| 1  |    | 详见餐饮服务考核表 |

### 四、付款方式

| 序号 | 付款节点               | 付款条件                             | 付款比例（或金额）                    | 备注                   |
|----|--------------------|----------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 1  | 每月月初招标人、投标人核对上一个月食 | 双方核对账目无误后，投标人在 5 个工作日内开具国家正式发票向招 | 月度考核 85 分及以上视为整体服务质量合格，考核合格按 | 合同周期内月度服务质量考核累计 3 次不 |

|              |                                                                                   |                               |                               |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 材采购及配送费和餐饮服务 | 标人申请付款，招标人收到正式发票后在20个工作日内(遇不可抗力因素，付款时间延长，如财政资金没到位等)付款。招标人因客观原因需延长付款时间需电话或书面通知投标人。 | 100%支付；考核不合格招标人扣减相应罚金后支付剩余费用。 | 合格，甲方有权提前解除合同并就乙方造成的实际损失提出索赔。 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|

如中标供应商为中小企业，资金支付等事项按照《保障中小企业款项支付条例（国务院令 第728号）》要求执行。

## 五、其他文件

### B. 服务团队总体要求

#### 1、团队配置要求

| 序号   | 岗位名称  | 人员数量 |
|------|-------|------|
| 1    | 项目经理  | 1    |
| 2    | 厨师长   | 1    |
| 3    | 热菜厨师  | 2    |
| 4    | 凉菜厨师  | 1    |
| 5    | 中式面点师 | 1    |
| 6    | 西式面点师 | 1    |
| 7    | 切配工   | 2    |
| 8    | 服务员   | 2    |
| 9    | 洗碗工   | 2    |
| 10   | 餐厅保洁员 | 2    |
| 合计人数 |       | 15   |

投标人应根据本项目每日用餐人员配备满足招标要求的服务团队人员数量。（投标应提供团队人员数量一览表及相关人员简历，格式自拟）

★投标人服务团队总数量或相关岗位人员数量应至少满足上表要求，否则将导致投标被拒绝。

#### 2、岗位配置及人员要求

| 序号 | 岗位名称  | 人数 | 岗位要求                                                                                                       | 备注 |
|----|-------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | 项目经理  | 1  | 具有大专及以上学历；<br>有5年以上餐饮服务项目经理工作经验；<br>具有中式烹调师二级（技师）及以上职业技能等级证书；<br>具有招标人认可的管理能力和沟通能力。                        |    |
| 2  | 厨师长   | 1  | 具有大专及以上学历；<br>具有自助餐和宴会菜单编制能力、实际操作能力；<br>有5年以上餐厅厨师长工作经验；<br>具有中式烹调师二级（技师）及以上职业技能等级证书；<br>具有招标人认可的管理能力和沟通能力。 |    |
| 3  | 热菜厨师  | 2  | 具有中式烹调师四级（中级工）及以上职业技能等级证书；<br>具有5年以上饮食烹饪工作经验；<br>具有招标人认可的实操能力。                                             |    |
| 4  | 凉菜厨师  | 1  | 具有中式烹调师四级（中级工）及以上职业技能等级证书；<br>具有5年以上饮食烹饪工作经验；<br>具有招标人认可的实操能力。                                             |    |
| 5  | 中式面点师 | 1  | 具有中式面点师三级（高级工）及以上职业技能等级证书；<br>具有5年以上饮食烹饪工作经验；<br>具有招标人认可的实操能力。                                             |    |
| 6  | 西式面点师 | 1  | 具有西式面点师四级（中级工）及以上职业技能等级证书；<br>具有5年以上饮食烹饪工作经验；<br>具有招标人认可的与岗位相适应的能力、资质和实操能力。                                |    |
| 7  | 切配工   | 2  | 具有招标人认可的与岗位相适应的能力、资质和实操能力。                                                                                 |    |
| 8  | 服务员   | 2  | 具有中专及以上学历；<br>具有3年以上餐饮场所服务员领班的工作经验，                                                                        |    |

|    |       |   |                                                                |  |
|----|-------|---|----------------------------------------------------------------|--|
|    |       |   | 具有招标人认可的实际管理和服务能力；<br>服务人员身材匀称，相貌端庄，举止文雅大方，<br>具有招标人认可的实际服务能力。 |  |
| 9  | 洗碗工   | 2 | 具有招标人认可的实际服务能力。                                                |  |
| 10 | 餐厅保洁员 | 2 | 具有招标人认可的实际服务能力。                                                |  |

附表：

餐厨设备清单

| 设备名称      | 规格型号           | 数量 | 存放地点    |
|-----------|----------------|----|---------|
| 单门宴会保温车   | 756*957*1793   | 1  | 食堂面食加工间 |
| 糖粉车       | 627*512*620    | 1  | 食堂面食加工间 |
| 糖粉车       | 627*512*620    | 1  | 食堂面食加工间 |
| 醒发箱       | 600*960*2150   | 1  | 食堂面食加工间 |
| 电饼铛（5KW）  | 700*700*650    | 1  | 食堂面食加工间 |
| 风幕机       | 1800*230*215   | 1  | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架 | 1830*610*1830  | 1  | 食堂粗加工间  |
| 低温冷库      | 3600*2600*2600 | 1  | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架 | 1525*610*1830  | 1  | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架 | 1525*610*1830  | 1  | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架 | 1525*610*1830  | 1  | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架 | 1525*610*1830  | 1  | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架 | 1525*610*1830  | 1  | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架 | 1525*610*1830  | 1  | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架 | 1525*610*1830  | 1  | 食堂粗加工间  |
| 工作台（下垃圾桶） | 800*760        | 1  | 食堂粗加工间  |
| 明沟及盖板     | 3030*300       | 1  | 食堂粗加工间  |
| 工作台下置一层板  | 1000*760*850   | 1  | 食堂粗加工间  |
| 大单星盆工作台   | 1000*760*850   | 1  | 食堂粗加工间  |
| 大单星盆工作台   | 1000*760*850   | 1  | 食堂粗加工间  |

|                       |               |   |         |
|-----------------------|---------------|---|---------|
| 大单星盆工作台               | 1000*760*850  | 1 | 食堂粗加工间  |
| 食品净化机                 | 350*770*90    | 1 | 食堂粗加工间  |
| 粤式双头双尾炒炉连安全制<br>(低噪音) | 2200*1220*810 | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 拼台                    | 418*1220*810  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 调料车                   | 600*550*800   | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 调料车                   | 600*550*800   | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 环保不锈组合四层架             | 1525*610*1830 | 1 | 食堂库房    |
| 环保不锈组合四层架             | 1830*610*1830 | 1 | 食堂库房    |
| 环保不锈组合四层架             | 1830*610*1830 | 1 | 食堂库房    |
| 收污车                   | 841*450*1010  | 1 | 食堂洗碗间   |
| 集气罩                   | 250*650*600   | 1 | 食堂洗碗间   |
| 活动工作台连壹下层板            | 1200*600*850  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 打荷台热柜(双层隔热结构)         | 1800*900*850  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 打荷台热柜(双层隔热结构)         | 1800*900*850  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 打荷台热柜(双层隔热结构)         | 1800*900*850  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 平台雪柜                  | 1800*760*800  | 1 | 食堂凉菜间   |
| 平台雪柜                  | 1800*760*800  | 1 | 食堂面食加工间 |
| 平台雪柜                  | 1800*760*800  | 1 | 食堂明档    |
| 平台雪柜                  | 1800*760*800  | 1 | 食堂明档    |
| 四门高身高温雪柜              | 1220*760*1950 | 1 | 食堂面食加工间 |
| 四门高身高温雪柜              | 1220*760*1950 | 1 | 食堂面食加工间 |
| 四门高身高温雪柜              | 1220*760*1950 | 1 | 食堂面食加工间 |
| 烟罩灭火系统连控制箱            | 520*600*200   | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 带锁刀具消毒柜(10把刀/磁<br>条)  | 580*150*646   | 1 | 食堂粗加工间  |
| 带锁刀具消毒柜(10把刀/磁<br>条)  | 580*150*646   | 1 | 食堂粗加工间  |
| 带锁刀具消毒柜(10把刀/磁<br>条)  | 580*150*646   | 1 | 食堂粗加工间  |

|                  |               |   |             |
|------------------|---------------|---|-------------|
| 条)               |               |   |             |
| 带锁刀具消毒柜(10把刀/磁条) | 580*150*646   | 1 | 食堂粗加工间      |
| 嵌入式保温汤桶(带总去水管)   | 常规            | 1 | 食堂明档        |
| 嵌入式保温汤桶(带总去水管)   | 常规            | 1 | 食堂明档        |
| 嵌入式保温汤桶(带总去水管)   | 常规            | 1 | 食堂明档        |
| 四联嵌入式保温汤池(带总去水管) | 1456*600*280  | 1 | 明档食堂        |
| 四联嵌入式保温汤池(带总去水管) | 1456*600*280  | 1 | 明档食堂        |
| 四联嵌入式保温汤池(带总去水管) | 1456*600*280  | 1 | 明档食堂        |
| 四联嵌入式保温汤池(带总去水管) | 1456*600*280  | 1 | 明档食堂        |
| 平台雪柜             | 1800*760*800  | 1 | 食堂热厨加工间     |
| 四门高身高温雪柜         | 1220*760*1950 | 1 | 食堂面食加工间     |
| 烟罩灭火系统连控制箱       | 520*600*200   | 1 | 食堂面食加工间     |
| 带锁刀具消毒柜(10把刀/磁条) | 580*150*646   | 1 | 食堂粗加工间      |
| 嵌入式保温汤桶(带总去水管)   | 常规            | 1 | 食堂明档        |
| 防污罩连灯            | 5290*450*200  | 1 | 食堂明档        |
| 防污罩连灯            | 7358*450*200  | 1 | 食堂明档        |
| 四联嵌入式保温汤池(带总去水管) | 1456*600*280  | 1 | 明档食堂        |
| 单门宴会保温车          | 756*957*1793  | 1 | 食堂明档        |
| 单门宴会冷藏车          | 791*858*1806  | 1 | 食堂热厨加工间(门口) |
| 双掩门工作柜           | 670*750*860   | 1 | 食堂明档        |
| 单头电磁炒炉连台出龙头      | 800*750*850   | 1 | 食堂明档        |

|                 |               |   |         |
|-----------------|---------------|---|---------|
| 掩门工作柜           | 300*750*850   | 1 | 食堂明档    |
| 过滤式油网烟罩连 UV 系统  | 4990*1200*660 | 1 | 食堂明档    |
| 电热扒炉            | 700*700*850   | 1 | 明档食堂    |
| 挂墙双层架           | 4990*350      | 1 | 食堂明档    |
| 4 头电陶炉          | 700*700*850   | 1 | 食堂明档    |
| 电热中式单头蒸煮炉       | 800*750*850   | 1 | 食堂明档    |
| 电热方型煮面炉连暖汤池     | 1200*750*850  | 1 | 食堂明档    |
| 掩门工作柜           | 400*750*850   | 1 | 食堂明档    |
| 双星盆台            | 1450*760*850  | 1 | 食堂明档    |
| 双刀调速刀削面机连可移动底座  | 450*500*800   | 1 | 食堂明档    |
| 挂墙感应式洗手星        | 常规            | 1 | 食堂洗碗间   |
| 洗地龙头            | XD-C101-T     | 1 | 食堂洗碗间   |
| 双门高身消毒柜         | 1300*600*1800 | 1 | 食堂洗碗间   |
| 高身储物柜           | 1300*600*1800 | 1 | 食堂洗碗间   |
| 高身储物柜           | 1500*600*1800 | 1 | 食堂洗碗间   |
| 收污车             | 841*450*1010  | 1 | 食堂洗碗间   |
| 明沟及盖板           | 3565*300      | 1 | 食堂洗碗间   |
| 电加热通道式洗碗机带烘干热回收 | 2097*707*2000 | 1 | 食堂洗碗间   |
| 洁碟台             | 1670*800*900  | 1 | 食堂洗碗间   |
| 挂墙茜架            | 1200*350      | 1 | 食堂洗碗间   |
| 挂墙茜架            | 2150*350      | 1 | 食堂洗碗间   |
| 垃圾处理器           | 1500*760*860  | 1 | 食堂洗碗间   |
| L 型单星污碟台        | 4554*800*900  | 1 | 食堂洗碗间   |
| 花洒龙头            | HS-A202       | 1 | 食堂洗碗间   |
| 集气罩             | 250*650*600   | 1 | 食堂洗碗间   |
| 单星盆台            | 1500*760*850  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 双层挂墙架           | 3267*350      | 1 | 食堂热厨加工间 |

|                           |                |   |         |
|---------------------------|----------------|---|---------|
| 挂墙感应式洗手星                  | 常规             | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 制冰机连储冰箱<br>(176kg/24Hrs)  | 580*830*1570   | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 双头生饮水净水器                  | 700*180*700    | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 洗地龙头                      | XD-C101-T      | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 开水器连托架及接水盒                | 340*400*650    | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 双头生饮水净水器(开水器用)            | 700*180*700    | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 活动工作台连壹下层板                | 1200*600*850   | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 打荷台热柜(双层隔热结构)             | 1800*900*850   | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 过滤式油网烟罩连新风及 UV 系统         | 12400*1400*660 | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 拼台                        | 820*595*810    | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 粤式双头双尾炒炉连安全制<br>(低噪音)     | 2200*1220*810  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 拼台                        | 418*1220*810   | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 烟罩灭火系统连控制箱                | 700*650*240    | 1 | 食堂面食加工间 |
| 单头大炒炉连安全制                 | 1200*1220*810  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 双层挂墙架                     | 3126*350       | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 明沟及盖板                     | 7429*300       | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 燃气推车式万能蒸烤箱(20 格<br>1/1GN) | 879*791*1782   | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 过滤式油网烟罩连新风及 UV 系统         | 2600*1400*660  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 明沟及盖板                     | 999*600        | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 电动可倾式电汤锅(150 升)           | 1330*900*1050  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 调料车                       | 600*550*800    | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 双掩门蒸饭柜连安全制(无风<br>机)       | 1200*910*1800  | 1 | 食堂热厨加工间 |
| 明沟及盖板                     | 2379*300       | 1 | 食堂热厨加工间 |

|                   |               |   |             |
|-------------------|---------------|---|-------------|
| 三门蒸柜连安全制(无风机)     | 910*910*1850  | 1 | 食堂热厨加工间     |
| 双头矮仔炉连安全制         | 1100*650*550  | 1 | 食堂热厨加工间     |
| 四头平头炉连安全制         | 760*760*810   | 1 | 食堂热厨加工间     |
| 明沟及盖板             | 2000*300      | 1 | 食堂洗碗机       |
| 环保不锈钢组合四层架        | 1525*610*1830 | 1 | 食堂库房        |
| 环保不锈钢组合四层架        | 1830*610*1830 | 1 | 食堂库房        |
| 环保不锈钢组合四层架        | 1525*610*1830 | 1 | 食堂库房        |
| 工具挂架              | 1400*96       | 1 | 食堂洗锅间       |
| 洗锅三星盆             | 2000*760*850  | 1 | 食堂洗锅间       |
| 花洒龙头              | HS-A202       | 1 | 食堂洗锅间       |
| 工具挂架              | 1000*96       | 1 | 食堂洗锅间       |
| 工作台下置一层板          | 700*760*850   | 1 | 食堂洗锅间       |
| 挂墙感应式洗手星          | 常规            | 1 | 食堂凉菜间       |
| 双层挂墙架             | 3680*350      | 1 | 食堂凉菜间       |
| 工作台柜              | 1590*760*850  | 1 | 食堂凉菜间       |
| 三星盆工作台柜           | 1800*750*850  | 1 | 食堂凉菜间       |
| 双头生饮水净水器          | 700*180*700   | 1 | 食堂热厨加工间     |
| 双层挂墙架             | 2100*350      | 1 | 食堂凉菜间       |
| 工作台下垃圾桶柜          | 1970*760*850  | 1 | 食堂凉菜间       |
| 货物搁架(实心顶面)        | 1220*533*300  | 1 | 食堂面食加工间     |
| 过滤式油网烟罩连新风及 UV 系统 | 4290*1400*660 | 1 | 食堂面食加工间     |
| 工作台(下垃圾桶)         | 1000*760*850  | 1 | 食堂粗加工间      |
| 饼盘车               | 700*600*850   | 1 | 食堂面食加工间     |
| 高身储物柜             | 1200*600*1800 | 1 | 食堂面食加工间     |
| 单门宴会保温车           | 756*957*1793  | 1 | 食堂面食加工间     |
| 单门宴会冷藏车           | 791*858*1806  | 1 | 食堂热厨加工间(门口) |
| 环保不锈钢组合四层架        | 1525*610*1830 | 1 | 食堂面食加工间     |

|               |                |   |         |
|---------------|----------------|---|---------|
| 搅拌机(40kg)     | 620*640*1070   | 1 | 食堂面食加工间 |
| 和面机(50kg,一包粉) | 600*970*1250   | 1 | 食堂面食加工间 |
| 座地压面机         | 690*770*1105   | 1 | 食堂面食电脑间 |
| 木板面粉工作台       | 2000*1000*860  | 1 | 食堂面点加工间 |
| 糖粉车           | 627*512*620    | 1 | 食堂面食加工间 |
| 双星盆台          | 1200*750*860   | 1 | 食堂面食加工间 |
| 三层九盘烤箱连下烤车底座  | 1740*1080*1945 | 1 | 食堂面食加工间 |
| 电饼铛(5KW)      | 700*700*650    | 1 | 食堂面食加工间 |
| 双缸电炸炉连柜座      | 800*900*850    | 1 | 食堂面食加工间 |
| 切片机           | 780*640*710    | 1 | 食堂粗加工间  |
| 真空包装机         | 570*440*550    | 1 | 食堂库房    |
| 风幕机           | 1800*230*215   | 1 | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架     | 1830*610*1830  | 1 | 食堂库房    |
| 挂墙感应式洗手星      | 常规             | 1 | 食堂粗加工间  |
| 洗地龙头          | XD-C101-T      | 1 | 食堂粗加工间  |
| 地沟连座地星盆       | 1430*300       | 1 | 食堂洗碗间   |
| 高温冷库          | 4800*2600*2600 | 1 | 食堂粗加工间  |
| 环保不锈组合四层架     | 1525*610*1830  | 1 | 食堂粗加工间  |
| 绞肉机           | 400*230*455    | 1 | 食堂库房    |
| 工作台下置一层板      | 1500*760*850   | 1 | 食堂粗加工间  |
| 双层挂墙架         | 4600*350       | 1 | 食堂粗加工间  |
| 工作台下置一层板      | 1200*760*850   | 1 | 食堂粗加工间  |
| 明沟及盖板         | 3030*300       | 1 | 食堂粗加工间  |
| 工作台下置一层板      | 1000*760*850   | 1 | 食堂粗加工间  |
| 工作台下置一层板      | 1000*760*850   | 1 | 食堂粗加工间  |
| 大单星盆工作台       | 1000*760*850   | 1 | 食堂粗加工间  |
| 食品净化机         | 350*770*90     | 1 | 食堂粗加工间  |
| 活动工作台连壹下层板    | 800*600*850    | 1 | 食堂粗加工间  |
| 双层挂墙架         | 1500*350       | 1 | 食堂粗加工间  |

|      |                |   |        |
|------|----------------|---|--------|
| 单星盆台 | 1500*760*850mm | 1 | 食堂粗加工间 |
|------|----------------|---|--------|

餐饮服务考核表

| 考核内容 | 服务标准                                                                          | 分值 | 扣分细则达不到标准                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------|
| 制度管理 | 岗位责任制、卫生管理制度、食材管理制度、食品管理制度、安全管理制度、能源管理制度、财务管理制度、库房管理制度、设备管理制度、垃圾分类和厨余垃圾管理制度等。 | 8  | 缺一项扣 0.5 分                  |
| 人员管理 | 着装统一，整洁，规范（不得敞胸露怀，不得卷袖卷裤腿），胸牌佩带指定位置，从业人员穿戴整洁工作衣帽，个人卫生良好，手指甲不超 1.5mm           | 5  | 不符合要求，每人扣 0.5 分             |
|      | 态度和蔼，热情，做到微笑服务；使用礼貌用语如：“您好”，“欢迎您”，“不客气”“您慢走”等。                                | 2  | 不符合要求，每人扣 0.5 分             |
|      | 不得做与工作无关的事：上岗不得吸烟、吃零食、嚼口香糖。吹口哨、听收录机、玩手机、接（打）私人电话，与人闲聊、大声喧哗或与人争吵、打瞌睡等          | 2  | 不符合要求，每人扣 0.5 分             |
| 卫生管理 | 保持前厅、桌椅、地面、售饭区等区域整洁，确保洗手液、餐巾纸供应，售饭时增派人员打扫清洁                                   | 5  | 不符合要求，每次扣 0.5 分             |
|      | 保持区域整洁，各类厨具、调料、食材固定区域整齐放置，厨具等工具定期消毒                                           | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分               |
| 运营管理 | 就餐人员对餐品质量及餐饮服务整体满意度                                                           | 8  | 如有投诉，每次投诉经核实无误扣 0.5 分（不设上限） |
|      | 做好全员生活垃圾分类培训，确保全员应知应会。做好厨余垃圾计量记录及运送工作。                                        | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分               |

|      |                                                          |    |               |
|------|----------------------------------------------------------|----|---------------|
|      | 做好隔油池清理工作，严格管理废弃油脂，禁止回收再利用，可追溯废弃油脂去向                     | 4  | 不符合要求，每次扣 2 分 |
|      | 各类食材必须审核从正规市场购入，存档原材料采购点的营业执照、食品经营许可证等资质，符合国家有关食品安全方面的规定 | 10 | 不符合要求，每次扣 5 分 |
|      | 专人负责食品留样管理，确保留样真实，数量、重量、保存环境符合食品留样管理规定                   | 4  | 不符合要求，每次扣 2 分 |
|      | 库存食材满足规范要求，名称、生产日期、保质期标注清晰，采购流程清晰，记录完整。                  | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分 |
|      | 定期检修灶具、蒸箱、排烟风机、油水分离器等设备，巡检维修记录完善。                        | 10 | 不符合要求，每次扣 1 分 |
| 安全管理 | 定期对员工进行安全生产培训，并做好培训记录（用电、防火等）                            | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分 |
|      | 定期巡检燃气设备、表间、阀门、管道、电器柜、线路等，并做巡检记录                         | 2  | 不符合要求，每次扣 1 分 |
|      | 定期进行应急处置演练，并做好应急演练记录                                     | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分 |
| 能源管理 | 建立燃气、水、电能源管理台账，确保信息真实准确                                  | 10 | 不符合要求，每次扣 2 分 |
|      | 定期进行节水、节电等节能管理培训，并做好相关记录                                 | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分 |
| 总分合计 |                                                          |    | 合格分为 85 分以上   |

甲方有权根据国家法律法规和国家标准、行业标准的变化情况，并结合本项目

实际需要对本考核表进行客观公正的修订完善。

六、

### **（一）食材供货要求**

按照招标文件技术需求提供，招标文件没有包含的部分，以国家标准或行业标准供货。

### **（二）付款方式**

详见（四、付款方式：结算规则、付款方式）

### **（三）服务内容和要求**

#### **1. 采购项目内容产品质量要求**

为保证职工食品卫生安全，招标人对所有产品的质量要求为同类产品中综合质量中等偏上的产品。

投标人应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

#### **2. 技术规格、参数及要求**

一经发现供应以下食品，招标人除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，没收全部履约保证金，投标人并承担由此造成的一切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；
- (9). 使用有色、有毒塑料制品包装食材的。

### 3. 配送、服务

#### 3.1. 交货配送

- (1) 由投标人自行备货，出餐需满足供餐标准及招标人要求。
- (2) 投标人应能按招标人要求及时补货。
- (3) 每日及每批次提供的原料，必须经食堂仓管员或食堂相关的人员验收签单。
- (4) 投标人对食品供货商提供的食品检验检疫证等相关证明负责。
- (5) 规格包装产品必须保证原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材。
- (6) 投标人运输工具进入招标人管理范围，必须接受招标人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。
- (7) 投标人必须使用符合规范标准的运输工具运送大宗食材，冷冻制品、冷冻家禽、鲜猪肉、豆制品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输，对运输工具做到每日清洗消毒，确保运输过程安全卫生。

#### 3.2. 售后服务: 投标人需免费指导招标人正确使用其产品。

### 4. 履约及违约

- 4.1. 招标人每付款周期应付货款中有 5 万元视为中标人交纳的履约保证金，履约保证金不再另行收取。
- 4.2. 因投标人配送不及时导致招标人伙食供应延误的，合同立即终止，并扣除全部履约保证金。（不可抗拒因素除外）

4.3. 因投标人配送不及时导致招标人伙食供应延时但经投标人采取补救措施未造成招标人不良影响的,一次扣除履约保证金的 30%作为投标人向招标人支付的违约金,以上情况出现三次取消合同。

4.4. 招标人临时增加用餐人员,需临时补充原料的,投标人应无条件配合。

4.5. 凡经相关部门认定,如因投标人所提供的原料原因造成招标人食堂出现食物中毒等卫生安全事故的,投标人除必须承担全部的法律責任外,还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用,同时立即停止投标人供货,并暂扣当月所有食材费作为投标人的赔偿预付款。

4.6. 凡投标人向招标人提供产品发生质量问题,经第三方确认,第一次扣除履约保证金 10%,第二次扣除履约保证金的 30%,第三次扣除履约保证金的 60%且取消供货合同。

4.7. 招标人将定期或不定期地组织专人将投标人所供货物的质量送质检部门进行质量抽检,若发现货物质量检测结果与招标文件质量标准不符,招标人有权酌情予以罚款、没收保证金等处罚。

4.8. 凡所供应货物故意串规、定量包装批量误差超过实际标示的 5%的,每查实一例,在当月应付货款中扣除 1000 元。

4.9. 货款结算方式为月结,投标人需提供与投标报名登记表填写一致的正式发票和银行账户。投标人须向招标人提供正规的税务登记发票,可以开具增值税专用发票的品类应提供增值税专用发票。

## 5. 货物相关要求

### 5.1 货物要求(货物的相关证明)

要求投标人所配送的货物符合国家食品安全标准,对于没有国家标准的应符合行业标准,其中国家有强制性技术标准要求的产品,还应符合国家强制性技术标准,确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格

证。对实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品,须提供 QS 认证的相关证明资料。

目前国家实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品共 28 类:大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、白酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品(包括粉丝、粉条)。

投标人必须保证配送货物为优质、新鲜的货物,杜绝霉烂变质、劣质、过期食材等,保证所供货物均符合《国家食品卫生标准》和行业标准。

严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果,蔬菜水果类应保持较好的色泽及新鲜度,无黄叶、泥沙;冻品为优质品,干货类为正品,有生产厂家,生产日期,并在保质期范围内,并保持较好的外观;水产品新鲜、鲜肉类保证来源于正规肉联厂。

食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰,蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场,严禁收购散户农民的蔬菜供应。

## 5.2 配送保证

5.2.1. 投标人具有厨房货物综合供货能力,有符合本项目需求与经营相适应的储存设施、配送中心;

5.2.2. 具有相对固定的送货服务人员及运输能力,并愿意接受相关质检单位的商品质量检测;

5.2.3. 所供货物应具有出厂检验合格证,检测报告,并符合国家食品卫生安全管理相关条例规定;

5.2.4. 招标人对所供货物保留样品,如发生质量问题,以卫生防疫部门检验为准;

5.2.5. 整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

## 6. 双方权利与义务

### 6.1 招标人权利

6.1.1. 招标人对因投标人原因导致无法正常供餐产生的损失(订外卖等费用)，有权要求投标人全额赔偿。

6.1.2. 招标人对投标人未能履行招标文件和合同所定事项,或配送不合格、假冒伪劣、以次充好的货物或投标人品与中标时的样板不符的，招标人有权退货并记录在案，并作为考核依据，情节严重的可取消投标人资格。

6.1.3. 投标人有如下行为之一时，招标人有权单方面解除合同

- (1) 弄虚作假，提供虚假材料取得中标的；
- (2) 中标后有转包、分包行为的；
- (3) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接能力的；
- (4) 无正当理由拒绝履行合同向招标人供货的；
- (5) 有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；
- (6) 因所供货质量原因导致发生食品卫生安全事故的；

### 6.2 招标人义务

6.2.1. 月初必须与投标人核对上一个月的食材采购及配送费、餐饮服务费，在取得投标人正规发票后按约定及时付款；

### 6.3 投标人权利

6.3.1. 投标人有权要求招标人按约定及时给付双方核对无误的食材采购及配送费、餐饮服务费；

### 6.4 投标人义务

6.4.1. 必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安

全；有明确的食品安全责任人。

6.4.2. 由于招标人工作的特殊性，投标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守招标人各项出入和物品携带规定。

6.4.3. 按合同约定配商，投标人不得转包、分包，否则招标人有权单方面终止合同，投标人承担由此造成的经济损失。

6.4.4. 投标人按照招标人要求的供餐标准（详见餐饮服务采购需求），自行订货。除不可抗力，投标人不得因其他任何理由影响招标人开餐；因投标人原因导致招标人无法正常供应，招标人有权自行采购同等质量的食材或订外卖等，由此造成的经济损失和责任均由投标人承担。

6.4.5. 投标人定期或不定期对投标人食材原材进行检查，对不符合食品质量、卫生安全要求的食材原材，投标人必须无条件立即更换，且不能影响正常供餐。

7. 投标人本次投标应包含提供 3 台刷卡机（报价不单独列支），刷卡机需与招标人现有刷卡系统兼容。并按照招标人要求维护现有刷卡系统，承担服务期间的所有运维费、维修费等。

## 8. 食材质量描述

### (1) 粮食类

整体要求：外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味(变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

大米：颜色洁白有光泽、腹白小、白蜡部分多，米粒圆厚、晶莹光洁、饱满个大、均匀整齐，手感干燥、硬，无异味。无陈米、生虫、虫屎、发霉、受潮、黑斑、黄米、米易碎、米糠多、碎米多、杂质等情况。按招标人要求的等级提供，质量标准按 GB1354-2009 所列标准进行验收。

小米：颜色金黄或淡黄色，粒圆光滑，坚硬、有光泽，米香浓。无陈米、生虫、虫屎、发霉、受潮、米糠多、杂质等情况。

玉米(碴)：颜色金黄、黄白或紫色，表面有光泽，颗粒饱满、完整、均匀、干燥，手感硬。无发霉、受潮、生虫、颗粒不完整、杂质等情况。

高粱：颜色灰白或黄色，无皮，粒大饱满均匀，味香可口。无发霉、受潮、生虫、颗粒不完整、杂质、沙子、米糠多等情况。

糯米：颜色洁白、白蜡部分小，米粒狭长、饱满个大、均匀整齐，手感干燥、硬，无异味。无陈米、生虫、虫屎、发霉、受潮、米易碎、米糠多、碎米多、掺粳米等情况。

西米：颜色洁白干净，颗粒圆珠状，手感坚实而硬、表面光滑，熟后呈半透明状、口感软韧、润滑。无杂质、发霉、变黄、受潮、虫、虫屎、异味等情况。

面粉：颜色洁白或淡黄偏白，手感绵软均匀细腻，面粉用手捏过松开，面粉随即散开，有面粉的香气。无杂质、发霉、受潮、结块、生虫、颜色发黄、陈味等情况。

玉米面：颜色金黄或淡黄色，手感绵软、均匀细腻，咀嚼无牙碜感，有面粉的香气。无杂质、发霉、受潮、结块、生虫、面粉过粗等情况。

生粉：颜色洁白、有光泽，手感细腻而滑、松爽，无异味、无沙齿等情况。受潮、结块、杂质。

挂面：小麦粉加工而成，形状各异、规格众多，有原味或添加辅料等多种口味，颜色洁白、黄白或辅料颜色，气味芳香、整齐度高，弹性好，口感柔软爽口、不牙碜。无潮湿、发霉、杂质、断条多、长短不一等情况。

通粉：颜色褐黄、半透明，呈圆筒、弯筒、贝壳、锯齿等多种形状，皮较薄、均匀、断面平整，手感干燥、质地硬韧。无受潮、杂质等情况。

绿豆：颜色深绿、有光泽，豆粒呈椭圆形、种脐有凹陷，颗粒均匀较小，手

感硬而紧实、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱等情况。

赤豆：颜色紫红、有光泽，豆粒呈椭圆形、种脐有凹陷，颗粒均匀较小，手感硬而紧实、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱等情况。

黄豆：颜色淡黄、色泽单一、有光泽，豆粒呈圆形、颗粒大、均匀完整，手感硬而紧实、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱、颜色混杂等情况。

黑豆：颜色黑色、色泽单一、有光泽，豆粒呈圆形、颗粒大、均匀完整，手感硬而紧实、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱、颜色混杂等情况。

云豆：颜色紫红色、白色或白底带紫色花纹，表面光滑、有光泽，颗粒呈扁椭圆，饱满、完整、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱等情况。

花生仁：表皮微红色、果肉洁白、有光泽，颗粒呈椭圆形、均匀完整、粒大，手感干燥、硬而坚实。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮破、褐斑、黄斑等情况。

(2) 食用油

基本要求：外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(菜油、大豆油、花生油质量均为国家一级标准)菜油质量要求(GB1536)

| 序号 | 内容                 | 标准           |
|----|--------------------|--------------|
| 1  | 折光指数(20℃)          | 1.465-1.469  |
| 2  | 比重(20/4℃)          | 0.910-0.920  |
| 3  | 色泽(罗维朋比色槽 133.4mm) | ≤20(黄)2.0(红) |
| 4  | 酸价(mgKOH/g)        | ≤0.2         |
| 5  | 水份及挥发物%            | ≤0.05        |

|   |                                                                                                    |             |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 6 | 不溶性杂质%                                                                                             | $\leq 0.05$ |
| 7 | 含皂量%                                                                                               | $\leq 0.03$ |
| 8 | 1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味<br>2、加热试验(280℃)油色不得变深，无析出物<br>3、不得混有其他食用油或非食用油<br>4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行 |             |

大豆油质量要求(GB1535)

| 序号 | 内容                                                                                                 | 标准                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1  | 折光指数(20℃)                                                                                          | 1.466-1.470         |
| 2  | 比重(20/4℃)                                                                                          | 0.919-0.925         |
| 3  | 色泽(罗维朋比色槽 133.4mm)                                                                                 | $\leq 20$ (黄)2.0(红) |
| 4  | 酸价(mgKOH/g)                                                                                        | $\leq 0.2$          |
| 5  | 水份及挥发物%                                                                                            | $\leq 0.05$         |
| 6  | 不溶性杂质%                                                                                             | $\leq 0.05$         |
| 7  | 含皂量%                                                                                               | $\leq 0.03$         |
| 8  | 1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味<br>2、加热试验(280℃)油色不得变深，无析出物<br>3、不得混有其他食用油或非食用油<br>4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行 |                     |

花生油质量要求(GB1534-2003)

| 序号 | 内容                 | 标准                  |
|----|--------------------|---------------------|
| 1  | 折光指数(20℃)          | 1.460-1.465         |
| 2  | 比重(20/4℃)          | 0.914-0.917         |
| 3  | 色泽(罗维朋比色槽 133.4mm) | $\leq 25$ (黄)1.5(红) |

|   |                                                                                                      |             |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 3 | 酸价 (mgKOH/g)                                                                                         | $\leq 0.02$ |
| 4 | 水份及挥发物%                                                                                              | $\leq 0.05$ |
| 5 | 不溶性杂质%                                                                                               | $\leq 0.05$ |
| 6 | 含皂量%                                                                                                 | $\leq 0.03$ |
| 7 | 1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味<br>2、加热试验 (280℃) 油色不得变深，无析出物<br>3、不得混有其他食用油或非食用油<br>4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行 |             |

(3) 冷冻肉

| 序号 | 品名    | 质量描述                                                                                                                    |
|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 去皮五花肉 | 肥瘦比例不大于 7: 3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。                                                                 |
| 2  | 边鸡    | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。 |
| 3  | 白条鸭   | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。            |
| 4  | 边鸭    | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。                                                 |

|    |            |                                                                                                                          |
|----|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | 牛肉丸        | 15 克/粒 (500 克约 40 粒). 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。                                          |
| 6  | 香菇贡丸       | 15 克/粒 (500 克约 40 粒). 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。                                          |
| 7  | 鸡架 (鸡壳)    | 整鸡去肉, 即鸡骨架, 有颈无头, 新鲜, 无内脏, 骨架颜色纯正, 重约 0.25 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸡的正常气味。                                                     |
| 8  | 白条鹅        | 表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鹅的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鹅的正常气味。 |
| 9  | 去皮上肉       | 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白无霉点。                                                                      |
| 10 | 白条鸡        | 整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 规格从 0.6—1.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢。   |
| 11 | 方火腿        | 表皮应干燥、皮质坚硬, 火腿肌肉应是紧密且富有弹性, 切面为深红色、色泽均匀; 无酸败味或其它异味。                                                                       |
| 12 | 带鱼         | 每条不低于 500 克, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。                                                        |
| 13 | 瘦肉 (2#、4#) | II 号肉或 IV 号肉, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手。                                                                 |
| 14 | 鸭腿         | 表皮光滑, 无淤血, 交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为标准。                                                                                    |

|    |      |                                                                             |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 15 | 鸡腿   | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。                                          |
| 16 | 鱼丸   | 具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。                      |
| 17 | 猪前排  | 带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。                                             |
| 18 | 腊肠   | 有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。                |
| 19 | 鸡翅   | 肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。                                                        |
| 20 | 泥猛鱼  | 每条不低于 200 克，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。                                  |
| 21 | 脊骨   | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。                                                       |
| 22 | 猪蹄   | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。                                         |
| 23 | 仓鱼   | 每条不低于 200 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。                 |
| 24 | 猪筒骨  | 骨体冻实而坚硬，无化冻现象。                                                              |
| 25 | 牛肉   | 解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 |
| 26 | 鸭二节翅 | 肉质紧密，带翅尖，无污伤，无小毛，个体大小均匀。                                                    |
| 28 | 腊肉   | 有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。                |
| 29 | 鸡脚   | 交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。                                                   |
| 30 | 猪肝   | 整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。           |
| 31 | 福寿鱼排 | 无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。                                                     |

|    |      |                                                                |
|----|------|----------------------------------------------------------------|
| 32 | 扇骨   | 形状扁平，骨体冻实坚硬，无冻化现象。                                             |
| 33 | 猪头皮  | 猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。                                                  |
| 34 | 猪后腿骨 | 骨体冻实而坚硬，无化冻现象。                                                 |
| 35 | 猪心   | 圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。                         |
| 36 | 白条羊  | 每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。 |

#### (4) 蔬果

总体要求：色泽——各种蔬果都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬果的成熟度及鲜嫩程度；气味——有蔬果自身的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；滋味——因品种不同而各异，多数蔬果滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；形态——应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬果，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜、木耳菜、韭菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

花菜类：有机花菜、无机花菜、洋槐花、紫油菜苔、蒜薹等

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒、螺丝椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜、西葫芦、西瓜、瓠子等。属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜、土豆等。属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、山药、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗、竹笋等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

#### (5) 水产类

总体要求：水产品质量标准必须符合国家关于水产品卫生管理规定的要求

鱼类：鱼体健康，体态匀称，体表粘液透明、色有光泽，气味正常，鱼鳃紧闭色泽鲜红或粉红，揭开鳃盖可嗅到新鲜鱼所特有的气味；眼角膜光亮、透明，眼球突出；腹部发白、正常，不膨胀；鱼鳞完整，闪光滑润，不易脱落；手持鱼体头尾下垂，不弯曲，鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平；肌肉呈现正常颜色。

虾类：鲜虾头尾完整，有一定的弯曲度，虾身较挺，呈青白色，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润。

蟹类：腿肉坚实，肥壮，蟹壳纹理清楚，用手夹持背腹两面平直，体重，气味正常。

贝类：外壳紧闭，肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰时发出实响。

（非贝壳）软体类：色鲜艳，皮微红，有光彩，多粘液，体型完整，肌肉柔软，有弹性、光滑。

#### （6） 副食品

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看包装标示是否有《预包装食品标签通则》(GB7718-2004)强制标示内容：食品名称、配料清单、配料的定量标示、净含量和沥干物（固形物）含量、制造者、经销者的名称和地址、日期标示和贮藏说明、产品标准号、质量(品质)等级等内容，对实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品，还应检查 QS 标志及 QS 代码。

目前国家实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品(包括粉丝、粉条)。

通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。

部分副食品质量要求：

酱油

合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

#### 味精

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

#### 食醋

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。

#### 酱腌菜

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

#### 酱类食品

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

#### 淀粉制品

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

#### 食盐

结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

#### 鸡蛋

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

#### 皮蛋

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。无重金属裹料制作。

### 咸蛋

蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。无重金属裹料腌制。

### 豆腐

豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香，采用卤水制作。

### 豆腐泡

为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

### 腐竹

为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。用水浸泡后不掉”白块“，禁止用硫磺熏蒸。

### 腐乳

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

### 食糖

食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

(1) 白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

## (2) 红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

## 辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

## 9. 涉及到费用的相关问题

9.1. 招标方无偿提供办公室 1 间、更衣室 1 间。

9.2 投标方人员住宿及餐饮费用由投标人承担。

9.3 餐厅烟道清洗、厨余垃圾清理、隔油池清理费用由投标人承担。

9.4 餐厅设施设备餐厨设备维护、维修零部件耗材费用由投标人承担。

9.5 餐厅易耗品费用由投标人承担。

9.6 餐饮服务系统及服务期内维保（包含：人脸识别、芯片识别、多方式充值、刷卡扣费、

聚合支付、数据统计等功能）费用由投标人承担。服务期结束后，该系统所有权归属甲方。

9.7 不少于 322 人使用的厨杂用品费用由投标人承担。投标人进场后，根据甲方要求统一更换所有餐具。

9.8 委托具有专业资质的第三方公司对燃气报警装置进行检测，并出具检测报告，相关费用由投标人承担。

## 10. 其他需要说明的问题

10.1 本项目服务费用总金额包括中标人执行本项目具体服务所涉及的人员工资、员工保险、劳保费用、办公费用、工装购置洗涤费用、日常运营费用、设施设备日常维护费用、食材采购和配送费用、项目运行管理费用、公司利润、税金等所有费用，不包含招标人向中标人订购的其他特约服务或采购文件中明确说明由招标人承担的费用。

10.2 甲方对乙方的服务质量考核采用与服务保证金挂钩的形式执行。将每付款周期合同金额的 5%作为服务保证金，根据每付款周期对应的服务考核结果发放。若服务考核结果未达到甲方要求，按照考核表细则扣除相应的服务保证金；若在规定的整改期限内未达标问题按标准整改完成，则补发放对应问题扣除的服务保证

金。

10.3 中标供应商负责厨房设施设备的维修。维修范围详见餐厨设备清单。

10.4 当设备不具有维修价值、需要更换时，设备采购额超过 500 元以上的，由甲方负责；单件设备采购额不足 500 元的，由乙方负责（由甲方确定设备的采购标准）。

10.5 本项目所需低值易耗品和日常保洁用品由采购人采用清单方式提出需求。清单范围内的低值易耗品和日常保洁用品，由中标供应商采购并承担相应费用。中标供应商需参考招标人提出的低值易耗品和日常保洁用品要求进行采购，使用前需经招标人验收同意。清单范围外的其他低值易耗品和日常保洁用品，由招标人负责采购。

| 低值易耗品和日常保洁用品消耗清单 |    |               |                 |
|------------------|----|---------------|-----------------|
| 品目               | 规格 | 品牌要求          | 备注              |
| 餐巾纸              | 盒  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 消毒液              | 桶  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 洗涤剂              | 桶  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 垃圾袋              | 个  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 白毛巾              | 条  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 扫把               | 个  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 木把扫帚             | 个  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 塑料扫把和簸箕          | 套  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 洗碗机液             | 桶  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 餐具催干光亮剂          | 桶  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 牙签、牙线<br>纸杯      |    | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 洗手液              |    | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 擦手纸              |    | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 免洗洗手             |    | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |

|        |  |               |                 |
|--------|--|---------------|-----------------|
| 液      |  |               |                 |
| 一次性餐盒等 |  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |

（一）招标人不为中标供应商管理服务人员提供工作餐和住宿条件。

（二）供应商承诺，成交后所提供的人员的资质和实际操作能力必须不低于响应文件中的表述，对此，招标人会在中标供应商成交后对厨师团队进行考核，关键岗位和厨师团队必须具有招标人认可的与岗位相适应的能力、资质和实际操作能力。

（三）自助餐餐具及厨房杂品的更换。投标人一次性提供满足开餐所必须的各类餐具及厨房杂品，若餐具和杂品因损耗或实际就餐人数增多需要采购自助餐餐具及厨房杂品的，则由中标供应商负责更换。

（四）为确保设施设备安全运行，以及按国家或行业要求进行的必要的各项检测，所发生的费用由甲方承担。

#### 9、其它

（一）投标人应具有有效期内的《食品经营许可证》

（二）投标人提供拟派全部服务人员健康承诺书（格式自拟），应承诺确保工作人员遵守健康卫生上岗制度，持有健康证或健康证明，投标人不得聘用患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化传染病（包括病原携带者）、肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生安全的员工。（承诺格式自拟）

（三）承诺保证本项目负责人在合同期内按投标文件承诺到岗，其他人员按照投标文件针对本项目的服务团队表标准配备，后期履约严格按照投标文件中自行编写的措施及方案执行，如未遵守，将接受违约处罚。（承诺格式自拟）

## 第六章拟签订的合同文本

注：本中标合同为参考文本，正式合同以甲乙双方最终签订版本为准。

### 合同协议书

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

合同编号：\_\_\_\_\_

招标人（甲方）：\_\_\_\_\_

中标供应商（乙方）：\_\_\_\_\_

## 合同条款专用部分

### 一、定义

1. 招标人名称：\_\_\_\_\_
2. 项目编号：\_\_\_\_\_
3. 项目名称：\_\_\_\_\_

### 二、合同标的

（一）根据双方协商，乙方自行组建餐饮服务团队，为甲方提供餐饮服务和食材采购及配送服务，具体为：

1. 餐饮服务主要包括：食材加工及配餐、餐厅环境清洁、餐厨设备维护、厨杂用品提供、定期烟道清洗、厨余垃圾清理、隔油池清理等服务。

2. 食材采购及配送服务主要包括：中国互联网络信息中心科研楼职工餐厅所需各种蔬菜、鲜果、粮油、调料、肉类、新鲜水产（河鲜、海鲜）、禽蛋、冻货、奶及奶制品、干货及饮品等食材的供货及配送服务。

（二）服务地点：北京市丰台区汽车博物馆西路9号院4号楼。

（三）就餐方式：扫码后自助就餐

（四）就餐人员：甲方员工、外来因公临时就餐人员及双方协商的其他人员；

### 三、合同期限、金额及支付方式

（一）合同期限

自2026年12月23日至2029年12月22日止。

（二）合同金额及标准

1. 合同三年总金额为人民币\_\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_）。

2. 餐饮费每年总价不超过\_\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_），其中：食材采购及配送费每年总价不超过\_\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_），标准为49元/人/天（早餐7元/人/天、午餐24.5元/人/天、晚餐17.5元/人/天），食材采购及配送费结算时按食材采购及配送费标准和每月实际就餐人次据实结算；餐饮服务费每年总价不超过\_\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_），餐饮服务费月标准=餐饮服务费年中标价格/332人/12月，餐饮服务费结算时按餐饮服务费月标准和每月实际服务人数据实结算。

3. 乙方需负责本方人员的各项费用（包括但不限于人员招聘、管理及食宿等）。

（三）结算规则及付款方式：

### 1. 结算规则

**食材采购及配送费**=食材采购及配送费标准\*每月实际就餐人次。根据《中国互联网络信息中心就餐管理办法》，中心员工就餐时直接向餐饮公司支付部分餐费，每月核定的食材采购及配送费减去员工支付金额后，剩余部分由中心向餐饮公司支付。

**餐饮服务费**=餐饮服务月标准\*每月实际服务人数，实际服务人数=中心在岗人数+实习生人数+外包人数-借调人数。人员数据每月由中心人事管理部门提供，若服务期内实际服务人数超过 332 人，按实际服务人数结算餐饮服务费。

### 2. 付款方式

**付款节点：**每月月初招标人、投标人核对上一个月食材采购及配送费和餐饮服务费，双方核对无误后，中标供应商开具正式增值税发票。

**付款条件：**双方核对账目无误后，投标人在 5 个工作日内开具国家正式发票向招标人申请付款，招标人收到正式发票后在 20 个工作日内(遇不可抗力因素，付款时间延长，如财政资金没到位等)付款。招标人因客观原因需延长付款时间需电话或书面通知投标人。

**付款比例(或金额)：**月度考核 85 分及以上视为整体服务质量合格，考核合格按 100% 支付；考核不合格招标人扣减相应罚金后支付剩余费用。

合同周期内月度服务质量考核累计 3 次不合格，甲方有权提前解除合同并就乙方造成的实际损失提出索赔。

## 四、服务要求

### (一) 送餐要求

食堂送餐整体按照主食、菜品、汤粥、小吃四类进行搭配，按照营养均衡、粗细搭配、口味兼顾、时令果蔬、灵活变化的原则进行送餐。每天至少有鱼虾、牛羊肉 1 种优质蛋白，同时在冬至、端午、中秋、妇女节、元宵节等节点提供饺子、粽子、月饼、鲜花饼、汤圆等节日小吃。

1. 送餐时间：工作日早餐 7:30—9:00，午餐 11:30—13:00，晚餐 18:00—19:00。开餐时间前 15 分钟完成餐线布置。

### 2. 早餐标准

主食 8 种，包括：荤素包子 2 种、粗粮 2 种、其他面点 2 种、油条或油饼。

菜品 8 种，包括：素菜 4 种（2 凉 2 热）、荤菜 1 种、小菜 3 种。

汤粥 4 种，包括：自制豆浆或豆腐脑、牛奶、汤、粥。

小吃 2 种，包括：特色小吃、汤面。

### 3. 午餐标准

主食 9 种，包括：固定 5 种（米饭、杂粮饭、馒头、花卷、饼）、粗粮 2~3 种（南瓜、玉米、山药、红薯等）、其他面点 2 种（紫米馍、糖三角、发糕、窝头等）、甜点 1 种。

菜品 10 种，包括：凉菜 2 种、热菜 8 种（4 荤 4 素）。

汤粥 2 种，包括：汤、粥各 1 种。

小吃 1-2 种，包括：特色小吃、汤面。

### 4. 晚餐标准

主食 5 种，包括：固定 3 种（米饭、杂粮饭、饼）、粗粮 1 种、其他面点 1 种。

菜品 6 种，包括：热菜 6 种（3 荤 3 素）。

汤粥 2 种，包括：汤、粥各 1 种。

小吃 1-2 种，包括：特色小吃、汤面。

5. 其他：每日提供三种饮料，每日午餐提供水果（每周 2-3 种）、酸奶（三月一换）。

提供清真菜品。配合做好中心重要活动用餐保障。

6. 食谱设置：中标供应商需提供一周每天各餐不重复食谱，每 2 周更换食谱一次。主荤菜是以肉类或水产类原材料为主的菜品；荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品；素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

7. 中标供应商提前一周制定每周菜单，并送交甲方审定。如因原材料供应等非中标供应商原因导致无法按原菜谱供应的，中标供应商可对菜谱进行同类食材调整。

8. 甲方有权改变就餐模式，并对花样品种提出要求，乙方必须根据季节变化不断推出新品种、新样式。提前一周将下周菜单报甲方审定。

9. 就餐人员满意率达到 90% 以上。

10. 每餐要留食品小样 48 小时。

11. 物业服务团队餐饮服务。中标供应商与物业服务团队协商，双方拟定餐饮服务方案报甲方审核批准后执行。

12. 若中标供应商达不到招标人的服务要求，招标人有权终止中标供应商的餐饮服务方面的合同。

### （二）食材供货及配送服务要求

1. 为保证甲方食堂食品卫生安全，甲方对所有产品的质量要求为同类产品中一级品或最优品次进行送货。

2. 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关

法律法规规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。如出现因食用乙方提供的食品导致食物中毒事故发生，乙方应对此承担一切法律责任。

3. 货物品种：乙方根据甲方审核的菜单自行确定货物种类及订货，货物等次按照同种商品的一等品或最优等次进行送货。

#### 4. 包装要求

乙方所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证。对实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品，须提供 QS 认证的相关证明资料。目前国家实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、白酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品(包括粉丝、粉条)。

乙方必须保证配送货物为优质、新鲜的货物，杜绝霉烂变质、劣质、过期食材等，保证所供货物均符合其所对应的国家食品安全标准和行业推荐标准。。

乙方严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果，蔬菜水果类应保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；冻品为优质品，干货类为正品，有生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，并保持较好的外观；水产品新鲜、鲜肉类保证来源于正规肉联厂。

食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰，蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

一经发现供应以下食品，甲方有权解除本协议，有权取消乙方的供货资格，没收全部履约保证金，乙方承担由此造成的一切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；
- (9). 使用不符合食品安全包装标准的有色、有毒塑料制品包装食材的。

5. 为保证职工食品卫生安全，招标人对所有产品的质量要求为同类产品中综合质量中等偏上的产品。投标人应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

## 6. 食材质量要求

### (1) 粮食类

整体要求：外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味(变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

大米：颜色洁白有光泽、腹白小、白蜡部分多，米粒圆厚、晶莹光洁、饱满个大、均匀整齐，手感干燥、硬，无异味。无陈米、生虫、虫屎、发霉、受潮、黑斑、黄米、米易碎、米糠多、碎米多、杂质等情况。按招标人要求的等级提供，质量标准按 GB1354-2009 所列标准进行验收。

小米：颜色金黄或淡黄色，粒圆光滑，坚硬、有光泽，米香浓。无陈米、生虫、虫屎、发霉、受潮、米糠多、杂质等情况。

玉米(碴)：颜色金黄、黄白或紫色，表面有光泽，颗粒饱满、完整、均匀、干燥，手感硬。无发霉、受潮、生虫、颗粒不完整、杂质等情况。

高粱：颜色灰白或黄色，无皮，粒大饱满均匀，味香可口。无发霉、受潮、生虫、颗粒不完整、杂质、沙子、米糠多等情况。

糯米：颜色洁白、白蜡部分小，米粒狭长、饱满个大、均匀整齐，手感干燥、硬，无异味。无陈米、生虫、虫屎、发霉、受潮、米易碎、米糠多、碎米多、掺粳米等情况。

西米：颜色洁白干净，颗粒圆珠状，手感坚实而硬、表面光滑，熟后呈半透明状、口感软韧、润滑。无杂质、发霉、变黄、受潮、虫、虫屎、异味等情况。

面粉：颜色洁白或淡黄偏白，手感绵软均匀细腻，面粉用手捏过松开，面粉

随即散开，有面粉的香气。无杂质、发霉、受潮、结块、生虫、颜色发黄、陈味等情况。

玉米面：颜色金黄或淡黄色，手感绵软、均匀细腻，咀嚼无牙碜感，有面粉的香气。无杂质、发霉、受潮、结块、生虫、面粉过粗等情况。

生粉：颜色洁白、有光泽，手感细腻而滑、松爽，无异味、无沙齿等情况。受潮、结块、杂质。

挂面：小麦粉加工而成，形状各异、规格众多，有原味或添加辅料等多种口味，颜色洁白、黄白或辅料颜色，气味芳香、整齐度高，弹性好，口感柔软爽口、不牙碜。无潮湿、发霉、杂质、断条多、长短不一等情况。

通粉：颜色褐黄、半透明，呈圆筒、弯筒、贝壳、锯齿等多种形状，皮较薄、均匀、断面平整，手感干燥、质地硬韧。无受潮、杂质等情况。

绿豆：颜色深绿、有光泽，豆粒呈椭圆形、种脐有凹陷，颗粒均匀较小，手感硬而紧实、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱等情况。

赤豆：颜色紫红、有光泽，豆粒呈椭圆形、种脐有凹陷，颗粒均匀较小，手感硬而紧实、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱等情况。

黄豆：颜色淡黄、色泽单一、有光泽，豆粒呈圆形、颗粒大、均匀完整，手感硬而紧实、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱、颜色混杂等情况。

黑豆：颜色黑色、色泽单一、有光泽，豆粒呈圆形、颗粒大、均匀完整，手感硬而紧实、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱、颜色混杂等情况。

云豆：颜色紫红色、白色或白底带紫色花纹，表面光滑、有光泽，颗粒呈扁椭圆，饱满、完整、干燥。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮皱等情况。

花生仁：表皮微红色、果肉洁白、有光泽，颗粒呈椭圆形、均匀完整、粒大，手感干燥、硬而坚实。无发霉、虫蛀、杂质、泥块、碎粒、皮破、褐斑、黄斑等情况。

(2) 食用油

基本要求：外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(菜油、大豆油、花生油质量均为国家一级标准)菜油质量要求(GB1536)

| 序号 | 内容        | 标准          |
|----|-----------|-------------|
| 1  | 折光指数(20℃) | 1.465-1.469 |
| 2  | 比重(20/4℃) | 0.910-0.920 |

|   |                                                                                                    |                     |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 3 | 色泽(罗维朋比色槽 133.4mm)                                                                                 | $\leq 20$ (黄)2.0(红) |
| 4 | 酸价(mgKOH/g)                                                                                        | $\leq 0.2$          |
| 5 | 水份及挥发物%                                                                                            | $\leq 0.05$         |
| 6 | 不溶性杂质%                                                                                             | $\leq 0.05$         |
| 7 | 含皂量%                                                                                               | $\leq 0.03$         |
| 8 | 1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味<br>2、加热试验(280℃)油色不得变深，无析出物<br>3、不得混有其他食用油或非食用油<br>4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行 |                     |

大豆油质量要求(GB1535)

| 序号 | 内容                                                                                                 | 标准                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1  | 折光指数(20℃)                                                                                          | 1.466-1.470         |
| 2  | 比重(20/4℃)                                                                                          | 0.919-0.925         |
| 3  | 色泽(罗维朋比色槽 133.4mm)                                                                                 | $\leq 20$ (黄)2.0(红) |
| 4  | 酸价(mgKOH/g)                                                                                        | $\leq 0.2$          |
| 5  | 水份及挥发物%                                                                                            | $\leq 0.05$         |
| 6  | 不溶性杂质%                                                                                             | $\leq 0.05$         |
| 7  | 含皂量%                                                                                               | $\leq 0.03$         |
| 8  | 1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味<br>2、加热试验(280℃)油色不得变深，无析出物<br>3、不得混有其他食用油或非食用油<br>4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行 |                     |

花生油质量要求(GB1534-2003)

| 序号 | 内容                                                                                                 | 标准            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1  | 折光指数(20℃)                                                                                          | 1.460-1.465   |
| 2  | 比重(20/4℃)                                                                                          | 0.914-0.917   |
| 3  | 色泽(罗维朋比色槽 133.4mm)                                                                                 | ≤25(黄) 1.5(红) |
| 3  | 酸价(mgKOH/g)                                                                                        | ≤0.02         |
| 4  | 水份及挥发物%                                                                                            | ≤0.05         |
| 5  | 不溶性杂质%                                                                                             | ≤0.05         |
| 6  | 含皂量%                                                                                               | ≤0.03         |
| 7  | 1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味<br>2、加热试验(280℃)油色不得变深，无析出物<br>3、不得混有其他食用油或非食用油<br>4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行 |               |

### (3) 冷冻肉

| 序号 | 品名    | 质量描述                                                                                                                    |
|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 去皮五花肉 | 肥瘦比例不大于 7：3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。                                                                  |
| 2  | 边鸡    | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。 |

|    |        |                                                                                                              |
|----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | 白条鸭    | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。 |
| 4  | 边鸭     | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。                                      |
| 5  | 牛肉丸    | 15 克/粒(500 克约 40 粒).具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。                                   |
| 6  | 香菇贡丸   | 15 克/粒(500 克约 40 粒).具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。                                   |
| 7  | 鸡架(鸡壳) | 整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头,新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约 0.25 公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。                                                  |
| 8  | 白条鹅    | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。 |
| 9  | 去皮上肉   | 肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。                                                                |
| 10 | 白条鸡    | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6—1.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。   |
| 11 | 方火腿    | 表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。                                                              |

|    |                |                                                                             |
|----|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 12 | 带鱼             | 每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。                 |
| 13 | 瘦 肉<br>(2#、4#) | II 号肉或 IV 号肉，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。                          |
| 14 | 鸭腿             | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。                                          |
| 15 | 鸡腿             | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。                                          |
| 16 | 鱼丸             | 具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。                      |
| 17 | 猪前排            | 带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。                                             |
| 18 | 腊肠             | 有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。                |
| 19 | 鸡翅             | 肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。                                                        |
| 20 | 泥猛鱼            | 每条不低于 200 克，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。                                  |
| 21 | 脊骨             | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。                                                       |
| 22 | 猪蹄             | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。                                         |
| 23 | 仓鱼             | 每条不低于 200 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。                 |
| 24 | 猪筒骨            | 骨体冻实而坚硬，无化冻现象。                                                              |
| 25 | 牛肉             | 解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 |
| 26 | 鸭 二 节<br>翅     | 肉质紧密，带翅尖，无污伤，无小毛，个体大小均匀。                                                    |

|    |      |                                                                   |
|----|------|-------------------------------------------------------------------|
| 28 | 腊肉   | 有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。      |
| 29 | 鸡脚   | 交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。                                         |
| 30 | 猪肝   | 整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。 |
| 31 | 福寿鱼排 | 无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。                                           |
| 32 | 扇骨   | 形状扁平，骨体冻实坚硬，无冻化现象。                                                |
| 33 | 猪头皮  | 猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。                                                     |
| 34 | 猪后腿骨 | 骨体冻实而坚硬，无化冻现象。                                                    |
| 35 | 猪心   | 圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。                            |
| 36 | 白条羊  | 每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。    |

#### (4) 蔬果

总体要求：色泽——各种蔬果都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬果的成熟度及鲜嫩程度；气味——有蔬果自身的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；滋味——因品种不同而各异，多数蔬果滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；形态——应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬果，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜、木耳菜、韭菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。

花菜类：有机花菜、无机花菜、洋槐花、紫油菜苔、蒜薹等

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒、螺丝椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜、西葫芦、西瓜、瓠子等。属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜、土豆等。属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、山药、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗、竹笋等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

#### （5）水产类

总体要求：水产品质量标准必须符合国家关于水产品卫生管理规定的要求

鱼类：鱼体健康，体态匀称，体表粘液透明、色有光泽，气味正常，鱼鳃紧闭色泽鲜红或粉红，揭开鳃盖可嗅到新鲜鱼所特有的气味；眼角膜光亮、透明，眼球突出；腹部发白、正常，不膨胀；鱼鳞完整，闪光滑润，不易脱落；手持鱼体头尾下垂，不弯曲，鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平；肌肉呈现正常颜色。

虾类：鲜虾头尾完整，有一定的弯曲度，虾身较挺，呈青白色，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润。

蟹类：腿肉坚实，肥壮，蟹壳纹理清楚，用手夹持背腹两面平直，体重，气味正常。

贝类：外壳紧闭，肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰时发出实响。

（非贝壳）软体类：色鲜艳，皮微红，有光彩，多粘液，体型完整，肌肉柔软，有弹性、光滑。

#### （6）副食品

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包

装是否完整,有无破损,查看包装标示是否有《预包装食品标签通则》(GB7718-2004)强制标示内容:食品名称、配料清单、配料的定量标示、净含量和沥干物(固形物)含量、制造者、经销者的名称和地址、日期标示和贮藏说明、产品标准号、质量(品质)等级等内容,对实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品,还应检查QS标志及QS代码。

目前国家实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品共28类:大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品(包括粉丝、粉条)。

通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品,依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。

部分副食品质量要求:

酱油:合格的酱油颜色比较红、亮,有光泽、透明,把这酱油倒在瓶子里后,摇一下,合格酱油产生的泡沫非常细腻,保持持久,挂碗现象非常好,有一种发黏的感觉;不合格的酱油泡沫比较大,很容易散去,挂碗现象不好,很容易滑落。

味精:无色至白色结晶或粉末,具有特殊的鲜味,无异味,无肉眼可见杂质。

食醋:具有正常食醋的色泽、气味和滋味,不涩,无其他不良气味与异味,无浮物,不浑浊,无沉淀,无异物,无醋鳗、醋虱。

酱腌菜:具有酱腌菜固有的色、香、味,无杂质,无其他不良气味,不得有霉斑白膜。

酱类食品:具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味,不涩,无其他不良气味,不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

淀粉制品:具有各自品种固有的形态和色泽,不酸、不粘、不发霉,无变质,无异味,无杂质,口尝无砂质。

食盐:结晶整齐一致,坚硬光滑,呈透明或半透明,不结块,无反卤吸潮现象,无杂质,沾取少许尝试具有纯正的咸味。

鸡蛋:蛋壳清洁完整,色泽鲜明,无破损、裂纹,无霉斑,灯光透视时,整个蛋呈桔黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影,没有霉味、酸味,臭味等不良气味,打开后蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、透明、稀稠分明,无异味。

皮蛋:外表泥状包料完整、无霉斑,包料除掉后蛋壳亦完整无损,灯光透照蛋内容物凝固不动,打开观察,整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性,呈半透明的棕黄色,闻起来有芳香,无辛辣气。无重金属裹料制作。

咸蛋:蛋壳亦完整无损,无裂纹或霉斑,摇动时有轻度水荡漾感觉,灯光透

视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不凝固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。无重金属裹料腌制。

豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香，采用卤水制作。

豆腐泡：为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。用水浸泡后不掉”白块“，禁止用硫磺熏蒸。

腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

### （三）设备养护要求

#### 1. 餐厨设备

每日按相关规定巡查各管道阀门有无泄漏，并作出相应处理。检查燃气表压力，是否在正常值范围内。检查各设备使用情况，发现异常立即处理。检查厨房各给排水管道，保障给排水通畅。

每月检查油烟净化系统运行情况，保证净化效果达到国家标准。检查燃气管道与阀门及仪表，发现异常立即处理。检查各厨房设备，检查厨房排水沟及排水管，清理隔油池。

每年检测燃气仪表，保证其精度达到国家标准和要求。检测油烟净化系统，保证其排放达到环保要求和标准。检查隔油池，保证其排放达到国家标准和要求。清理厨房排水沟，保证无杂物、排水通畅。检查厨房各设备、配电箱。

厨房设备设施维护保养做到常态化，发现问题及时报修，不带故障操作。达到国家及行业标准，合格率 100%，事故率 0%。蒸柜：转动活动润滑无锈蚀，操作方便各部分无泄漏。大小炒炉、汤炉：各炉燃烧状态正常，燃气制动开关操作方便并无任何泄漏，水质密封无滴漏。电器、炉具：电气部分无灼烧痕迹，电压正常无波动，开关部分把手不能残缺不全。柜盘台类：设备各部分螺丝齐全，外观整洁，操作方便，无障碍，不得有开口伤手，不得缺损带病运转。车类：省力、安全、结实、干净。风柜：调整马达距离，更换加油咀或开盖加满油，防止锈斑扩大。管道：及时更换法兰、补漆、封油或增设接油盘。外置设备维护保养外置设备有：切片机、绞肉机、和面机、电热汤池柜、静电油烟净化器、消毒柜、炉头风机、洗碗机、抽气风柜、风柜马达、四门高身雪柜、双门高身雪柜、双门平台雪柜等。

厨房排油烟系统年度维护保养。要求过滤网干净，无油污，无堵塞，烟罩，烟管表面清洁，内部清洁在 90%以上；风机叶轮各电机达到表面 90%以上能够见到底漆，电机底部无沉淀的油污，烟管道内不残留块状干涸油污；油烟净化器内无明油垢。

中标供应商每 60 天清理一次排油烟系统（可专业分包），费用由中标供应商承担。

## 2. 油水分离器

中标供应商需聘请有资质的维保公司进行定期清掏保养，并上报甲方进行监管。中标供应商负责承包区域内安防、消防等安全责任。制定餐厅消防灭火疏散应急预案，并定期组织员工进行灭火疏散演练。

## 3. 厨余垃圾处理

中标供应商负责废弃厨余垃圾、油脂清运及正规化处置。

# 五、食品卫生管理制度

中标供应商为食品安全的第一责任人，要按照国家《食品卫生法》、《食品卫生标准》、《食品卫生管理办法》等法律法规，制定相应的餐厅管理制度、岗位责任制等规章制度，并要求员工遵照执行，确保食品安全卫生达到国家规定的标准，招标人将按照这些规章制度考核中标供应商。中标供应商在接收食材食品前必须认真检验检测，发现不合格不新鲜不安全食材食品应当予以退货。如果使用中标供应商接收的食材或者购买的食物产生食品安全问题，中标供应商承担全部法律责任。为规范食品、食品添加剂和食品相关产品贮存管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定下列管理制度。

### （一）采购食品原料卫生控制、安全管理制度

1. 检查供应商的生产经营卫生许可证及产品的检验报告单；肉类食品向供货方索要检疫证明，并保证肉证一致。

2. 检查包装食品有无产品名称、数量、批号、生产日期、出厂日期、保质期、厂址及厂名等标志。

3. 检查食品外观、色泽、气味是否正常，冷冻食品是否有解冻现象。

4. 检查外包装是否完整清洁，包装材料是否属食品级。

5. 检查蔬菜的新鲜程度，是否有虫害，以及农药残留是否超标。

6. 检查运送食物的车辆是否专用、清洁。

7. 检查米面有无虫蛀、鼠咬、霉变现象，包装有无破损。

8. 检查调味原料是否掺杂掺假、粉饰的现象。

9. 所有的冷冻品在到达时的温度应该在-13℃以下（检测时的表面温度可以允许达到-5℃，但不能超过），不能出现解冻迹象。供应商的送货车必须有冷冻设备，确保原材料处于冷冻状态。

10. 供应商的卫生检疫证明（或清真证明）应该在包装上有明确的标注，并且

与供应商提供的三证一致。产品验货时距生产日期不能超过保质期的三分之一。

11. 检查鸡蛋是否新鲜，完好无缺，表壳干净没有裂纹。
12. 使用招标人提供的检测设备按照规定对食材进行检测。
13. 其他法律法规规定或者行业约定应当进行的检验。
14. 如特殊原因，需要采取非接触式验货方式，须做好相应工作方案。

## （二）肉类加工间卫生控制、安全管理制度

1. 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。
2. 工作前应彻底清洗双手，工作中接触不洁物品后，应重新洗手。
3. 动物性食品原料在加工之前先从感官性状检查是否有异常。
4. 去掉血块、毛、异物、可视病灶，以及有害腺体。
5. 冷冻食品原料应先解冻后检查。
6. 所有食品原料加工后不得落地存放，应放入固定的清洁容器内离地存放，以防污水溅上。
7. 严格按水产品类、肉类，分池分类，解冻清洗。
8. 掌握切配原料的均匀度和数量，杜绝浪费。
9. 加工工具容器、设备是否有锈迹，不得使用生锈、破损、螺丝松动、污秽不洁的设备、用具、容器加工盛放食品。
10. 食品机械润滑应为食用油，车间内不得存放机油及其它有害有毒物品。
11. 机器用完后必须清洗干净，检查有无脱落、破损现象，不得有残留食物。
12. 每餐工作完后，将水池、筐、地面、台面、地沟清洗干净。刀、墩及其它切配工具，清洗干净后备用。

## （三）蔬菜加工间卫生控制、安全管理制度

1. 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。
2. 工作前应彻底清洗双手。
3. 杜绝加工腐烂变质、污秽不洁、混有异物、农药残留超标，以及感官异常的蔬菜。
4. 蔬菜应与肉类产品分池清洗，分案加工。
5. 蔬菜清洗去掉泥土及非可食部分，消毒冲净，不需要切制的应放入保鲜库。
6. 蔬菜先洗后切，保证营养，切配时集中精神，提高速度，禁止嬉笑打闹，避免工伤。
7. 刀切好的蔬菜应立即放入烹饪间加工、炒制，存放时间不得超过 2 小时。
8. 所有食品清洗后不得落地存放，都应放在固定的容器内离地存放以防污水溅上。
9. 放食品的容器必须要清洗消毒干净，容器内外不得有残留物。

10. 加工工具设备是否有锈迹、破损、脱落、螺丝松动的现象。

11. 每餐工作结束后将所有用具、容器、设备进行清洗消毒，不得有残渣、积水，食品机械应使用食用油润滑。

12. 地面地沟每天清洗，保持干净无异味。

#### （四）烹调间卫生控制、安全管理制度

1. 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。

2. 工作前应彻底清洗双手，接触不洁物品后应重新洗手。

3. 班前检查所有灶具、厨具有无锈迹、污垢、污迹、松动现象。

4. 灶间照明充足，必须装有防爆装置。

5. 不得使用发霉、变质、标识不清、虫蛀、鼠咬、色香味异常，以及罐头包装出现胖听、锈听、漏听的调料、调味品。

6. 不使用标识不清、感官性状异常的食用油脂，加热后出现异常现象主动停止使用。

7. 按专业技术，依照不同的食品操作规范烹饪，掌握火候烧熟煮透，既保证安全，又将营养损失降到最低。出锅后 15 秒内测量餐食的温度，不得低于 75℃，并进行纪录。

8. 出锅后的成品必须盛放在专用的清洗消毒后的熟食容器内。

9. 品尝口味不得手抓，尝后食物不得再放回锅内。

10. 半成品须凉透后方可放入保鲜库内，不得超过 12 小时使用。

11. 原料、半成品应分库码放。所有洗净后及加工成半成品的食品均全部上架、码放整齐，不得直接放在地上。

12. 所有工具容器以不同材质区分，生熟食品不得混用。不锈钢的容器为熟食容器，铝制容器为半成品的容器。

13. 每道菜厨师要挂牌制作，须特殊炒制的应特别注意，如：扁豆。

14. 每餐后对灶、厨具、地面、水池、地沟等要全面清洗干净。

#### （五）洗消间卫生控制、安全管理制度

1. 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。

2. 重复使用的餐盒洗消必须经过以下工序：餐盒回收，去渣，清洗，药物消毒，冲洗，烘干，装箱

（1）餐盒回收。将重复使用的餐盒在使用后送至餐盒洗刷间。

（2）去渣。在室内去除餐盒表面的油垢餐渣。

（3）清洗。将餐盒放入清洗池内，加洗涤剂清洗，并用净水冲。

（4）药物消毒。将清洗后的餐盒放入消毒池内，消毒液的余氯浓度为 250~300ppm，餐盒浸泡消毒时间不少于 5 分钟。

(5) 冲洗。将消毒后的餐盒用净水冲洗干净。

(6) 烘干。将冲洗后的餐盒放在专用烘干箱内烘干 20~30 分钟。

(7) 装箱。将烘干后的餐盒装入餐箱，单独存放、防止二次污染。

3. 检查。对清洗消毒后的餐盒要进行感官检查，表面应达到光、洁、涩、干，发现不符合要求的必须重新清洗和消毒。

4. 水池、地沟、地面每天下班后必须清理干净，不得有味。

#### (六) 主食间卫生控制、安全管理制度

1. 上班前要检查食品机械，看螺丝有无松动脱落、破损、污垢、锈迹，其表面及内部是否有食物残渣和异物，并检查管道、阀门是否漏气。

2. 机械用油必须使用食品级润滑油。

3. 严格按照机器设备操作规程进行操作，注意安全，避免事故。

4. 不得使用霉变、虫蛀、鼠咬、感官性状异常，混有异物的原材料。

5. 检查所用配料及小料有无酸败、异物、掺假、粉饰现象。

6. 检查所有馅料是否新鲜，有无变质发霉现象。如需要冷藏的馅料必须凉透，豆馅须使用熟食容器盛放。

7. 所用蛋类必须经过“一选、二泡、三洗、四消毒、五冲净”后方可使用。

8. 查看即食食品必须使用工具或按卫生规范将手洗净戴一次性手套。

9. 用具容器设备每餐清洗，熟食容器必须消毒，剩余物品分类入库。

10. 地沟、地面、水池子每天清洗干净不得有味。

11. 关闭水、气、电、门窗，确认无误后，方能离开操作间。

12. 操作人员除穿戴整齐的工作衣帽外，严禁佩戴饰物。

#### (七) 库房卫生控制安全管理制度

1. 根据生产用原材料的特点，将其保管场所分为普通仓库、干货库、米库、调味品库、冷藏库（0—4℃）、冷冻库等（—16℃左右）。

2. 对易腐败的食品要冷藏或冷冻保管。

3. 食品库房要专库专用，货物码放要做到隔墙离地 10cm，严禁堆放其他妨碍食品卫生或品质有毒、有害物质。

4. 库房内要整齐干净，具有良好的防尘、防蝇、防鼠的措施和良好的使用效果。

5. 库房中储藏的原材料要遵循“先进先出”的原则，保证原材料在最佳使用期内使用，避免造成浪费。

6. 库房要定期进行清扫、货物整理、安全使用检查的工作。

#### (八) 上菜过程及车辆卫生控制安全管理制度

1. 送餐车辆应专车专用。

2. 车辆使用后要冲洗、消毒，保持车厢内外清洁卫生。
3. 严禁在车内放入易腐食品或有毒有害物质，以防污染。
4. 上菜时要讲究卫生，不得将成品直接卸在地上，严禁野蛮装卸。
5. 上菜人员应做好个人卫生，随身佩戴健康证，提前打开餐台加热设备，保持食品温度，开餐前，食品需用盖子盖好，防止不洁物进入食品。

#### （九）食品安全管理制度

1. 公司全体职工必须进行食品卫生、食品营养知识培训，经考试合格后方可上岗。

2. 对公司员工每年进行健康体检，对新参加工作和临时参加工作的职工必须进行健康体检，取得健康证明后方可参加工作，对凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他患有碍食品卫生疾病的人，不允许参加接触食品的工作。

3. 进入加工车间前的卫生管理：

- （1）职工必须更换洁净、卫生的工作服、工作帽、工作鞋后方可进入工作间。
- （2）戴工作帽时一定要将头发全部罩在帽子里，决不允许头发露在外，严禁穿着工作服装出工作区。
- （3）配餐人员必须戴口罩，不得佩戴所有饰品。
- （4）从其他车间进入配餐间时须进行第二次更衣。
- （5）白色工作服每天清洗、消毒，蓝色工作服每周清洗、消毒二次。
- （6）工作鞋由职工自己保持洁净。
- （7）职工必须搞好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤理发、勤换衣服。

（十）环境卫生按照“五四”制要求执行。

#### （十一）餐厅管理要求

天花板、灯口无尘、无污渍、无蜘蛛网、无吊尘；门窗玻璃清晰明亮、墙壁、挂画无污迹、浮尘；地面无积水、油垢、纸屑、牙签、牙线、烟头等杂物；餐台干净无油迹、餐凳横梁干净无尘；餐具、用具无油腻、杂物、污渍。

桌椅摆放整齐，餐巾纸、牙签、牙线、擦手纸等摆放到指定位置，并保证充足供应，做好开餐前相应的准备。

## 六、人员要求

#### （一）团队人员配置及要求

1. 项目经理 1 人，厨师长 1 名，热菜厨师 2 名，凉菜厨师 1 名，面点厨师 2 名（中式、西式各 1 名），切配工 2 名，洗碗 2 名，服务员 2 名，餐厅保洁员 2 名，共 15 人（所有人员工资待遇不得违反国家《劳动法》规定及北京市相关要求，

均由乙方承担），详见下表。

岗位配置表

| 序号 | 岗位名称  | 人数 | 岗位要求                                                                                                            | 备注 |
|----|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | 项目经理  | 1  | 具有大专及以上学历；<br>有 5 年以上类似自助餐项目经理工作经验；<br>具有中式烹调师二级（技师）及以上职业技能等级证书；<br>具有招标人认可的管理能力和沟通能力。                          |    |
| 2  | 厨师长   | 1  | 具有大专及以上学历；<br>具有自助餐和宴会菜单编制能力、实际操作能力；<br>有 5 年以上类似自助餐厨师长工作经验；<br>具有中式烹调师二级（技师）及以上职业技能等级证书；<br>具有招标人认可的管理能力和沟通能力。 |    |
| 3  | 热菜厨师  | 2  | 具有中式烹调师四级（中级工）及以上职业技能等级证书；<br>具有 5 年以上饮食烹饪工作经验；<br>具有招标人认可的实操能力。                                                |    |
| 4  | 凉菜厨师  | 1  | 具有中式烹调师四级（中级工）及以上职业技能等级证书；<br>具有 5 年以上饮食烹饪工作经验；<br>具有招标人认可的实操能力。                                                |    |
| 5  | 中式面点师 | 1  | 具有中式面点师三级（高级工）及以上职业技能等级证书；<br>具有 5 年以上饮食烹饪工作经验；<br>具有招标人认可的实操能力。                                                |    |
| 6  | 西式面点师 | 1  | 具有西式面点师四级（中级工）及以上职业技能等级证书；<br>具有 5 年以上饮食烹饪工作经验；<br>具有招标人认可的与岗位相适应的能力、资质和实操能力。                                   |    |
| 7  | 切配工   | 2  | 具有招标人认可的与岗位相适应的能力、资质和实操能力。                                                                                      |    |

|    |       |   |                                                                                                       |  |
|----|-------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 8  | 服务员   | 2 | 具有中专及以上学历。<br>具有3年以上餐饮场所服务员领班的工作经验，<br>具有招标人认可的实际管理和服务能力；<br>服务人员身材匀称，相貌端庄，举止文雅大方，<br>具有招标人认可的实际服务能力。 |  |
| 9  | 洗碗工   | 2 | 具有招标人认可的实际服务能力。                                                                                       |  |
| 10 | 餐厅保洁员 | 2 | 具有招标人认可的实际服务能力。                                                                                       |  |

2. 项目经理与厨师长需具有满足本项目需求及招标人认可的工作能力，如不满足，应一周内更换为满足本项目需求及招标人认可的项目经理与厨师长

3. 服务员要求身材匀称，相貌端庄，举止文雅大方。

4. 所有从业人员必须持健康证上岗。

5. 服务人员着装的款式、颜色必须与招标人协商，并征得招标人的同意。

6. 中标供应商至少必须配备以下管理与服务人员。团队中应配备公共营养师和食品安全管理员。

7. 厨师团队具有制作中档以上自助餐和公务接待餐的能力。

8. 中标供应商成交后，招标人会对中标供应商的厨师团队进行考核，厨师团队应当具有招标人认可的实际操作能力。如不能满足招标人的实际需要，中标供应商应当及时更换，否则，招标人有权解除合同。

## （二）各岗位职责：

1. 项目经理：全面负责食堂饮食管理工作带领全体员工完成招标人交给的各项工作任务。模范遵守并坚决执行甲方制定的各项规章制度。努力提高管理水平，抓住关键、突出重点，合理安排人、财、物的配置，使食堂工作运行良性循环。严格执行《食品卫生法》和卫生“五·四制”，把好食品卫生操作关，抓好食堂卫生和员工个人卫生，杜绝食物中毒的发生。抓好食堂饮食质量，提高服务态度，做好清洁卫生工作，并经常听取就餐者的意见，尽力增加和变换食品的品种，满足不同层次就餐者的要求和需要。抓好考核考勤工作，严格执行考核考勤制度，做到考核考勤公开公正，充分调动食堂员工的工作积极性。合理安排食堂的劳动力，做到有劳有逸，建全食堂良好的工作秩序。减少排队现象。加强食堂各种炊事机械的管理，严格执行炊事机械的操作规程，严防机械安全事故发生。爱惜财产设备，努力降低食堂运行综合成本。如招标人有重要活动用餐，需能够独立进行烹饪炒菜等。完成招标人交给的其他任务。

2. 厨师长：负责安排及监督厨师和厨工的日常工作。负责编写每周食谱及伙食的调配。负责公务接待就餐的就餐工作，及紧急就餐任务。负责每天领导全

体人员按标准搞好各区域清洁工作。负责掌握当天菜的份量，菜不够时能及时补菜并保证不断餐。能培训与考核新厨工。善于协调同事之间关系，与同事友好合作。完成招标人交给的其它任务。

3. 热菜厨师、凉菜厨师、面点师：熟知厨房中各种食品的特点和工艺流程，具有较全面的食品知识。掌握炒、煎、熘、煮、烹、爆、炸等各种烹调方法。具有一种以上菜系的饮食风味烹调和原材料加工、配菜能力。了解厨房中各种设备工具的性能和使用方法。具有厨房设备维修保养知识和能力。熟悉厨房、餐厅环境卫生和服务知识。熟悉食品卫生法，了解食品营养知识。能够承受厨房高温和开餐时的紧张工作压力。

4. 服务员：必须做到手勤眼勤、保障用餐秩序、维护用餐环境，用餐时间发现问题及时妥善处理，为员工提供优质的用餐服务。

5. 其他后厨人员：负责餐具、用具的清洗消毒、洗菜、蒸饭、切菜、端菜、分菜、清理剩菜等工作。负责每天搞好各区域清洁工作。完成上级交给的其它任务。

## 七、餐饮服务考核表

| 考核内容 | 服务标准                                                                          | 分值 | 扣分细则达不到标准       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------|
| 制度管理 | 岗位责任制、卫生管理制度、食材管理制度、食品管理制度、安全管理制度、能源管理制度、财务管理制度、库房管理制度、设备管理制度、垃圾分类和厨余垃圾管理制度等。 | 8  | 缺一项扣 0.5 分      |
| 人员管理 | 着装统一，整洁，规范（不得敞胸露怀，不得卷袖卷裤腿），胸牌佩带指定位置，从业人员穿戴整洁工作衣帽，个人卫生良好，手指甲不超 1.5mm           | 5  | 不符合要求，每人扣 0.5 分 |
|      | 态度和蔼，热情，做到微笑服务；使用礼貌用语如：“您好”，“欢迎您”，“不客气”“您慢走”等。                                | 2  | 不符合要求，每人扣 0.5 分 |

|      |                                                                      |    |                             |
|------|----------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------|
|      | 不得做与工作无关的事：上岗不得吸烟、吃零食、嚼口香糖。吹口哨、听收录机、玩手机、接（打）私人电话，与人闲聊、大声喧哗或与人争吵、打瞌睡等 | 2  | 不符合要求，每人次扣 0.5 分            |
| 卫生管理 | 保持前厅、桌椅、地面、售饭区等区域整洁，确保洗手液、餐巾纸供应，售饭时增派人员打扫清洁                          | 5  | 不符合要求，每次扣 0.5 分             |
|      | 保持区域整洁，各类厨具、调料、食材固定区域整齐放置，厨具等工具定期消毒                                  | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分               |
| 运营管理 | 就餐人员对餐品质量及餐饮服务整体满意度                                                  | 8  | 如有投诉，每次投诉经核实无误扣 0.5 分（不设上限） |
|      | 做好全员生活垃圾分类培训，确保全员应知应会。做好厨余垃圾计量记录及运送工作。                               | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分               |
|      | 做好隔油池清理工作，严格管理废弃油脂，禁止回收再利用，可追溯废弃油脂去向                                 | 4  | 不符合要求，每次扣 2 分               |
|      | 各类食材必须审核从正规市场购入，存档原材料采购点的营业执照、食品经营许可证等资质，符合国家有关食品安全方面的规定             | 10 | 不符合要求，每次扣 5 分               |
|      | 专人负责食品留样管理，确保留样真实，数量、重量、保存环境符合食品留样管理规定                               | 4  | 不符合要求，每次扣 2 分               |
|      | 库存食材满足规范要求，名称、生产日期、保质期标注清晰，采购流程清晰，记录完整。                              | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分               |
|      | 定期检修灶具、蒸箱、排烟风机、油水分离器等设备，巡检维修记录完善。                                    | 10 | 不符合要求，每次扣 1 分               |
| 安全管理 | 定期对员工进行安全生产培训，并做好培训记录（用电、防火等）                                        | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分               |

|      |                                  |    |               |
|------|----------------------------------|----|---------------|
|      | 定期巡检燃气设备、表间、阀门、管道、电器柜、线路等，并做巡检记录 | 2  | 不符合要求，每次扣 1 分 |
|      | 定期进行应急处置演练，并做好应急演练记录             | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分 |
| 能源管理 | 建立燃气、水、电能源管理台账，确保信息真实准确          | 10 | 不符合要求，每次扣 2 分 |
|      | 定期进行节水、节电等节能管理培训，并做好相关记录         | 5  | 不符合要求，每次扣 1 分 |
| 总分合计 |                                  |    | 合格分为 85 分以上   |

甲方有权根据国家法律法规和国家标准、行业标准的变化情况，并结合本项目实际需要对本考核表进行客观公正的修订完善。

## 八、履约违约责任

1. 本项目采用先送货后结账的模式，招标人每付款周期应付货款中有 5 万元视为中标人交纳的履约保证金，履约保证金不再另行收取。

2. 因投标人配送不及时导致招标人伙食供应延误的，合同立即终止，并扣除全部履约保证金。（不可抗拒因素除外）

3. 因投标人配送不及时导致招标人伙食供应延时但经投标人采取补救措施未造成招标人不良影响的，一次扣除履约保证金的 30%作为投标人向招标人支付的违约金，以上情况出现三次解除合同。

4. 招标人临时增加用餐人员，需临时补充原料的，投标人应在 3 小时内无条件把指定的原料送至指定的地点，否则，按相关违约责任条款处理。

5. 凡经相关部门认定，如因投标人所提供的原料原因造成招标人食堂出现食物中毒等卫生安全事故的，投标人除必须承担全部的法律法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用，同时立即停止投标人供货，并暂扣当月所有供应原料的货款作为投标人的赔偿预付款。

6. 凡投标人向招标人提供产品发生质量问题，影响食用，经第三方确认，第一次扣除履约保证金的 10%，第二次扣除履约保证金的 30%，第三次扣除履约保证金的 60%且解除合同。

7. 招标人食材采购工作小组将定期或不定期地组织专人将投标人所供货物的质量送质检部门进行质量抽检，若发现货物质量检测结果与招标文件质量标准不符，招标人有权酌情予以罚款、没收保证金等处罚。

8. 凡所供应货物故意串规、定量包装批量误差超过实际标示的 5%的，每查实一例，在当月应付货款中扣除 1000 元。

9. 货款结算方式为月结，投标人需提供与投标报名登记表填写一致的正式发票和银行账户。投标人须向招标人提供正规的税务登记发票，可以开具增值税专用发票的品类应提供增值税专用发票。

10. 投标人将当月供应产品的单据及合法有效的发票提供给招标人，招标人收到单据及发票进行核实确认后，与乙方结算货款。

## 九、双方权利与义务

### （一）甲方权利和义务

1. 甲方有权要求乙方对不合格或有问题的食材无偿退换。

2. 甲方对因乙方无法正常供餐产生的损失(订外卖等费用)，有权要求乙方全额赔偿。

3. 甲方对乙方未能履行招标文件和合同所定事项,或配送不合格、假冒伪劣、以次充好的货物或乙方食品与中标时的样板不符的，甲方有权退货并记录在案，并作为考核依据，情节严重的可取消合同。

4. 乙方有如下行为之一时，甲方有权单方面解除合同

(1) 弄虚作假，提供虚假材料取得中标配送资格的；

(2) 中标供应项目有转包、分包行为的；

(3) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接配送能力的；

(4) 无正当理由拒绝履行合同向甲方供货的；

(5) 有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

(6) 因所供货物质量原因导致发生食品卫生安全事故的；

5. 甲方有权对合同规定范围内乙方的餐饮服务行为进行监督和检查。甲方有权对乙方违反合同相关约定事项进行经济性处罚。甲方有权对乙方进行绩效考核，并按照绩效考核成绩核发绩效。

6. 甲方有权定期考评，每季度考评一次，满意度单次必须达到 90%以上，三次考核平均成绩低于 90%的，甲方可单方解除服务合同。乙方提供餐饮服务期间，每季度进行的职工满意度调查满意度低于 90%的，乙方必须进行整改，在限期内整改后客户满意度仍低于 90%的，甲方可单方解除服务合同，乙方承担违约责任。

7. 甲方向乙方提供涉及餐饮服务所必需的相关图纸、档案、资料。

8. 甲方向乙方提供餐饮范围内的基本设施设备, 承担因自然老化等非操作性失误造成的厨房设备设施的更新。

9. 甲方向乙方提供用于开展餐饮服务工作的场所, 因使用甲方房屋而发生的能源费、房产税等费用由甲方承担。乙方工作人员应遵守甲方制定的办公用房管理规定等相关制度, 甲方有权随时进行检查, 如发现抽烟、赌博等违反管理规定的现象, 每发现一次罚款 500 元。

10. 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

11. 通过宣传促使甲方人员提高节俭意识、珍惜粮食, 自觉遵守有关规章制度。

12. 根据本合同规定, 按时向乙方支付应付餐饮服务费用。

13. 国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

## (二) 乙方权利和义务

1. 乙方有权要求甲方按约定及时给付双方核对无误的货款;

2. 乙方对质量有争议的食材有权要求甲方配合送检。

### 3. 乙方义务

(1) 必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度, 保证食品安全; 有明确的食物安全责任人。

(2) 由于甲方工作的特殊性, 乙方应做好本单位工作人员的教育工作, 遵守甲方各项出入和物品携带规定。

(3) 按合同约定配商, 乙方不得转包、分包, 否则甲方有权单方面终止合同, 乙方承担由此造成的经济损失。

(4) 乙方原因导致甲方无法正常开餐, 甲方有权自行订餐等, 由此造成的经济损失和责任均由乙方承担。

(5) 对不符合规格要求的食材, 乙方必须无条件退货或更换。

4. 根据甲方和本合同及其附件中的要求及标准选派合格餐饮服务人员, 为甲方餐厅提供用餐服务。为保证餐厅服务质量, 甲方有权随时抽查乙方所提供的服务人员数量, 按照本合同规定的人数, 每发现缺少一名餐饮服务人员罚款 1000 元, 并责令限期改正。

5. 餐厨服务人员的隶属关系归乙方所有, 甲方与餐厨服务员工不发生劳动合同关系及工资支付关系。由乙方按照劳动法和北京市相关规定, 结合其工作量、考勤等因素, 负责餐厨服务人员的工资、保险、劳保、福利、节假日值班加班等待遇的支付, 相应费用包含在总费用中, 甲方不另行支付。所有乙方派驻在甲方工作的乙方员工或管理人员提起的劳动争议仲裁, 均由乙方负责妥善处理, 乙方并保证不会因该等劳动纠纷和争议

影响本合同的履行。如因乙方原因致使甲方承担连带责任，乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

6. 负责人员业务技术培训和继续教育等人力资源管理。

7. 保持所选派各类服务人员的相对稳定，乙方管理人员的更换须征得甲方书面同意。如因服务质量或工作需要，甲方要求乙方更换服务人员或要求乙方增减服务人员，乙方应在接到甲方书面通知后2周内更换或增减服务人员以保证正常工作。

8. 乙方承诺每半年更换3名厨师（热菜、面点）。乙方在更换厨师前，应当征得甲方同意。

9. 乙方人员的更换并不涉及餐饮服务费用标准的变更。

10. 乙方员工上岗前，应按照甲方要求，将派驻甲方工作人员名单、身份证复印件、近期体检证明、厨师等级证书、上岗合格证或培训合格证书等相关资质、证明材料提交甲方审核，经甲方认可后方可上岗，上述事项所发生的费用由乙方承担。甲方有权要求进行试用，经考核合格后正式上岗。

11. 乙方在向甲方提供本合同项下服务时，应履行服务义务，承担妥善管理本方派驻员工的责任。如果因乙方及乙方派驻人员的原因，造成甲方或第三方的人员人身伤害、财物丢失、被盗及损毁等情况，乙方应承担全部赔偿责任。

12. 乙方在提供本合同项下服务时，不应侵犯任何第三方的合法权益，如因乙方及乙方派驻人员的原因致使任何第三方对甲方进行任何要求、请求、索赔、诉讼或仲裁，乙方均应承担由此造成的全部责任并对甲方赔偿。

13. 乙方人员应注意用火、用气、用电、用水安全、上班途中的交通安全和工作中的其他安全，乙方应考虑到本合同履行过程中乙方派驻人员的人身安全问题，应根据具体服务内容，并为乙方人员提供有关安全设施或投保相关保险。乙方自行完全承担因安全事故、责任事故、工伤事故等造成的损失及相关责任。

14. 乙方上岗人员应遵守行业操作规程、职业道德；遵守甲方的规章制度，爱护甲方的设施设备。

15. 乙方负责服务日常餐饮管理并接受甲方监督。如出现生熟不分、刀具和容器混用等严重违反食品安全相关规定的，每发现一次罚款500元。

16. 食品中出现异物的，如钢丝球、塑料绳、头发丝等，每发现一次罚款200元。

17. 甲方餐厅在营业期间，如发现苍蝇、蟑螂、烟头等，每发现一次罚款200元。

18. 甲方如发现乙方员工和甲方就餐人员发生争吵，经核实甲方工作人员没有明显

错误的，每发现一次罚款 200 元。并对餐饮公司予以警告，累计三次警告，甲方有权解除本合同。

19. 乙方工作人员工作期间因操作不当造成的物品浪费、设备损坏、人员伤害等，均由乙方承担责任，并等价赔偿，如发生故意损坏餐厅设备设施，甲方有权要求乙方进行等价赔偿并罚款 5000 元。

20. 乙方工作人员在使用食材时，应注重节约，避免浪费，若果发现乙方工作人员有故意浪费食材的行为时，每发现一次罚款 500 元。

21. 本合同终止时，乙方必须在 10 个工作日内向甲方移交全部管理用房及相关设备和设施；全部物业及其各项餐饮档案、工程图纸及其他相关资料；所有委托管理的备品、备件、低值易耗品和其他后备物品；所有餐饮工具、用具；以及其他以上未提及的由甲方提供资金，经由乙方或第三方购买的一切物品。

22. 乙方承担餐厨垃圾的处理清运、烟道清理、消毒灭鼠灭虫等工作，并承担上述工作所发生的费用。

23. 乙方对甲方免费提供的物品和能源有责任节约使用，保证并不断提高服务质量、控制成本，降低能耗。

24. 乙方在本合同有效期内有权无偿使用甲方提供的各类管理用房，包括办公室、库房、更衣室等配套服务用房，并负责人员管理、卫生管理、防火、防盗等。未经甲方允许，不得擅自改动或改变其使用功能，更不能提供给第三方使用。

25. 合同期限内，乙方有责任全力保护本合同餐饮范围内甲方财产的安全。

26. 乙方作为餐饮方面的专业公司，有义务在本合同期限内随时向甲方提出各项专业化建议、措施，供甲方参考。

27. 乙方餐厨人员每天晚上下班之前，应当安排不少于 2 人对煤水电气等项目进行安全巡查，并做好巡查记录

28. 乙方负责餐厨设备的维修。维修范围包括：蒸柜、大小炒炉、汤炉、电器、炉具、柜盘台类、推车类、切片机、绞肉机、和面机、果汁机、咖啡机、微波炉、电热汤池柜、静电油烟净化器、消毒柜、炉头风机、洗碗机、抽气风柜、风柜马达、四门高身雪柜、双门高身雪柜、双门平台雪柜等。

当设备不具有维修价值、需要更换时，设备采购额超过 500 元以上的，由甲方负责；设备采购额不足 500 元的，由乙方负责（由甲方确定设备的采购标准）。

29. 国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

十、其他费用问题说明

（一）本项目服务费用总金额包括乙方执行本项目具体服务所涉及的人员工资、员工保险、劳保费用、办公费用、工装购置洗涤费用、日常运营费用、设施设备日常维护费用、食材采购和配送费用、项目运行管理费用、公司利润、税金等所有费用，不包含招标人向中标人订购的其他特约服务或采购文件中明确说明由招标人承担的费用。

（二）甲方对乙方的服务质量考核采用与服务保证金挂钩的形式执行。将每付款周期合同金额的 5%作为服务保证金，根据每付款周期对应的服务考核结果发放。若服务考核结果未达到甲方要求，按照考核表细则扣除相应的服务保证金；若在规定的整改期限内未达标问题按标准整改完成，则补发放对应问题扣除的服务保证金。

（三）乙方负责厨房设施设备的维修。维修范围包括：蒸柜、大小炒炉、汤炉、电器、炉具、柜盘台类、推车类、切片机、绞肉机、和面机、电热汤池柜、静电油烟净化器、消毒柜、炉头风机、洗碗机、抽气风柜、风柜马达、四门高身雪柜、双门高身雪柜、双门平台雪柜和餐饮管理系统等。

（四）当设备不具有维修价值、需要更换时，设备采购额超过 500 元以上的，由甲方负责；单件设备采购额不足 500 元的，由乙方负责（由甲方确定设备的采购标准）。

（五）本项目所需低值易耗品和日常保洁用品由采购人采用清单方式提出需求。清单范围内的低值易耗品和日常保洁用品，由乙方采购并承担相应费用。乙方需参考招标人提出的低值易耗品和日常保洁用品要求进行采购，使用前需经招标人验收同意。

| 低值易耗品和日常保洁用品消耗清单 |    |               |                 |
|------------------|----|---------------|-----------------|
| 品目               | 规格 | 品牌要求          | 备注              |
| 餐巾纸              | 盒  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 消毒液              | 桶  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 洗涤剂              | 桶  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 垃圾袋              | 个  | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 白毛巾              | 条  | 经招标人认可的优质     | 投标人依据行业经验       |

|          |   |               |                 |
|----------|---|---------------|-----------------|
|          |   | 品牌产品          | 测算相关费用          |
| 扫把       | 个 | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 木把扫帚     | 个 | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 塑料扫把和簸箕  | 套 | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 洗碗机液     | 桶 | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 餐具催干光亮剂  | 桶 | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 牙签、牙线、纸杯 |   | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 洗手液      |   | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 擦手纸      |   | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 免洗洗手液    |   | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |
| 一次性餐盒等   |   | 经招标人认可的优质品牌产品 | 投标人依据行业经验测算相关费用 |

（六）甲方不为乙方管理服务人员提供工作餐和住宿条件，乙方人员住宿及餐饮费用由乙方自行承担。

（七）餐厅烟道清洗、厨余垃圾清理、隔油池清理费用由乙方承担。

（八）餐厅设施设备餐厨设备维护、维修零部件耗材费用由乙方承担。

（九）餐厅易耗品费用由乙方承担。

（十）餐饮服务系统及服务期内维保（包含：人脸识别、芯片识别、多方式充值、刷卡扣费、聚合支付、数据统计等功能）费用由乙方承担。服务期结束后，该系统所有权归属甲方。

（十一）不少于 322 人使用的厨杂用品费用由乙方承担。乙方进场后，根据甲方要求统一更换所有餐具。

（十二）委托具有专业资质的第三方公司对燃气报警装置进行检测，并出具检测报告，相关费用由乙方承担。

## 十一、违约责任

### A. 餐饮服务：

（一）甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的顺利正常完成，因乙方或乙方工作人员原因导致本合同终止或解除的，乙方承担违约责任，向甲方支付人民币 20 万元的违约金。

（二）因乙方或乙方的工作人员原因导致的卫生安全事故，乙方应承担全部赔偿责任，包括但不限于由此而造成的甲方财产损失或者人员伤亡、由此而导致甲方对任何第三方产生的赔偿责任、有关机关对甲方任何经济上的处罚等。

（三）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。

（四）本合同实施过程中，乙方必须按本合同的规定满配管理与服务人员。签订合同后，乙方应向甲方如实提交管理与服务人员名单及简要介绍，合同履行过程中如发生人员变动，乙方应及时向甲方提交变更情况。甲方将定期或不定期对此进行核查，核查结果纳入评分考核，情况严重的视为违约。

（五）本合同实施过程中如发生人身安全事故、劳动纠纷、知识产权等与本项目有关的所有责任均由乙方承担。

（六）乙方未按照本合同及附件的规定提供服务，或提供的服务不能满足甲方需求（包括但不限于因乙方原因造成甲方不能准时就餐、主食及菜品数量与甲方要求不符、员工脱岗或不能准时到岗提供服务、工作间卫生差、饭菜质量差受到甲方就餐人员多次投诉、职工满意度测评满意度低等）时，甲方可采用书面方式要求乙方纠正或整改。乙方对甲方通知的事项在限期内没有整改或者经整改达不到要求的，罚款 1000 元；就同一事项甲方通知 3 次以上，乙方没有整改或者经整改没有达到规定要求的，甲方可单方解除服务合同。

（七）因乙方原因，甲方依照本合同约定单方解除合同后，甲方按照乙方人员提供服务的实际天数及服务费标准与乙方进行结算，同时乙方应向甲方支付年合同总额 5% 的违约金，如违约金不足以弥补甲方损失的，乙方承担赔偿责任。

（八）如果乙方逾期 15 日未按合同及合同附件规定的服务起始日期向甲方提供服务，甲方有权解除合同并有权另行招聘第三方。合同解除后，乙方向甲方支付 5 万元的违约金。

(九) 由于非甲方原因造成食物中毒, 甲方有权解除本合同。同时乙方必须赔偿由此造成的各项损失, 包括但不限于中毒人员的医疗费、误工费等等, 依法承担事故导致的相应法律责任。

(十) 乙方在餐饮服务期内同月内发生两次及两次以上人员缺编, 或连续两个月发生人员缺编, 因乙方工作人员报请甲方备案的病假、事假除外, 甲方有权给予乙方警告、罚款。甲方认为因此严重影响工作的, 有权单方面解除合同。

#### B. 食材供货及配送服务:

(一) 甲方不再向乙方另行收取履约保证金, 每付款周期应结货款中有 5 万元作为履约保证金。

(二) 因乙方配送不及时导致招标人伙食供应延误的, 或者乙方配送食物不符合食品安全标准的, 合同立即终止, 并扣除全部履约保证金。

(三) 因乙方配送不及时导致甲方伙食供应延时但乙方采取补救措施未造成甲方不良影响的, 一次扣除履约保证金的 30% 作为乙方向甲方支付的违约金, 以上情况出现三次解除合同。

(四) 甲方临时增加用餐人员, 需临时补充原料的, 供货方应在投标文件承诺的时间内无条件把指定的原料送至指定的地点, 否则, 按本合同相关违约责任条款处理。

(五) 凡经相关部门认定, 如因乙方所提供的原料原因造成甲方食堂出现食物中毒等卫生安全事故的, 乙方除必须承担全部的法律法律责任外, 还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用, 包括因食品安全事故导致甲方需向第三方支付支付的补偿和赔偿, 同时立即停止供货方供货, 并暂扣当月所有供应原料的货款作为供方的赔偿预付款。

(六) 凡乙方向甲方提供产品发生质量问题, 影响食用, 经第三方确认, 第一次扣除履约保证金的 10%, 第二次扣除履约保证金的 30%, 第三次扣除履约保证金的 60% 且解除合同。

(七) 甲方食材采购工作小组将定期或不定期地组织专人将乙方所供的货物送质检部门进行质量抽检, 若发现货物质量检测结果与招标文件质量标准不符, 采购方有权酌情予以罚款、没收保证金等处罚。

(八) 凡所供应货物故意串规、定量包装批量误差超过实际标示的 5% 的, 每查实一例, 在当月应付货款中扣除 1000 元。

(九) 货款结算方式为月结, 供货方需提供与中标企业名称一致的正式发票和银行账户。

## 十二、合同的变更与解除

（一）合同期满后，合同自动解除。

（二）甲方未能按本合同约定向乙方提供必需的工作条件和必需的餐饮资料，致使乙方无法开展工作；或甲方不按照本合同约定支付相关费用的，乙方有权解除本合同，但应提前 60 天书面通知甲方。由此造成的一切损失及法律后果由甲方承担。

（三）乙方不按本合同规定对受托的餐饮实施管理，致使餐饮状况恶化，甲方有权解除本合同，但应提前 60 天书面通知乙方。由此造成的一切损失及法律后果由乙方承担。

（四）本合同执行期间，如遇战争、政府相关政策重大变更等不可抗力因素使本合同无法履行时，甲乙双方任何一方均有权在不可抗力的情况发生后 10 天内，以书面方式向对方提出解除本合同，双方均不承担因此而产生的任何责任。但是，对于本合同正式解除前甲乙双方实施的行为所导致的法律后果，双方均须向对方负责。

（五）甲、乙双方任何一方由于不可抗力的原因不能或不能完全履行协议时，应尽快向对方通报理由，经有关机关证明后可延期履行、部分履行，并可根据情况部分或全部免于承担违约责任。

（六）乙方应保证投标文件资料的真实性。乙方在投标文件中提供的仓库、车辆、蔬菜基地、业绩等数据和内容应当保证是真实有效的。甲方有权对提供的仓库，车辆，蔬菜基地、业绩等数据和内容进行核实，如有虚假或低于投标文件资料标准的情况，甲方有权单方解除合同，并扣除履约保证金。

（七）甲、乙双方的任何一方要求变更或者解除协议的，应及时通知对方，并采用书面形式由双方达成协议。

## 十三、附则

（一）如遇乙方需调整项目主要管理人员，须提前告知甲方，并应与甲方进行充分沟通，详细介绍接替人员的业务能力及工作业绩，乙方所调整的人员须满足甲方的标准，确保服务质量不下降；交接过程中不得影响甲方正常的经营工作。

（二）经协商一致，甲乙双方可对本合同的条款进行修订或补充，并以书面形式签

订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

（三）本合同中的附件、响应文件及其它相关文件、资料均为本合同有效组成部分。本合同及其附件内，空格部分填写的文字与印刷文字具有同等法律效力。

（四）本合同及其附件和补充协议中未规定的事项，均遵照本合同有效期内国家的有关法律、法规、规章执行。

（五）本合同在履行中如发生争议，甲乙双方应协商解决或报请餐饮行政主管部门进行调解。自发生争议之日起 30 日内协商、调解不成的，或者双方均未向餐饮行政部门提出调解申请的，由北京仲裁委员会按其仲裁规则进行仲裁。

（六）在仲裁委员会对本合同双方的争议进行仲裁期间，除非发生合同解除情况，双方应继续履行其在本合同规定下的义务。

（七）本合同一式两份，甲方一份乙方一份，具同等法律效力。

（八）本合同自甲乙双方签字盖章之日起生效执行。

#### 十四、联系方式

甲方：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_

开户银行及帐号：\_\_\_\_\_

乙方：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_

开户银行及帐号：\_\_\_\_\_

## 合同条款通用部分

甲方在本项目所需服务由中央国家机关政府采购中心在国内进行公开招标，经评审委员会评定，确定乙方为中标供应商。甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》和《中华人民共和国招标投标法实施条例》等相关法律法规以及本项目招标文件的规定，经平等协商达成合同如下：

### 一、定义

除非另有特别解释或说明，在本合同及与本合同相关的，双方另行签署的其他文件（包括但不限于本合同的附件）中，下述词语均依如下定义进行解释：

1. “合同”指甲乙双方签署的，与本项目相关的协议、附件、附录和其他一切文件，还包括招标文件、投标文件中的相关内容及其有效补充文件。
2. “附件”是指与本合同的订立、履行有关的，经甲乙双方认可的，对本合同约定的内容进行细化、补充、修改、变更的文件、图纸、音像制品等资料。
3. “合同服务”指合同服务清单（附件一）（同投标文件中服务分项报价表，下同）中所规定的内容。
4. “检验”指按照本合同约定的标准对合同服务内容进行的检测与查验。
5. “验收证书”指检验完成后由合同双方签署的最终验收确认书。
6. “技术资料”指服务完成后所应具备的产品使用说明书和 / 或使用指南、操作手册、维修指南、服务手册、电路图、产品演示等文件。
7. “保修期”指自验收证书甲方签署之日起，乙方免费对所提供给甲方的服务进行升级、维保，并以自担费用方式保证合同服务正常运行的时期。
8. “第三人”是指本合同双方以外的任何中国境内、外的自然人、法人或其他经济组织。
9. “法律、法规”是指由中国有关部门制定的法律、行政法规、地方性法规、规章及其他规范性文件以及经全国人民代表大会常务委员会批准的中国缔结、参加的国际条（公）约的有关规定。
10. “招标文件”指中央国家机关政府采购中心发布的本项目招标文件。

11. “投标文件”指乙方按照中央国家机关政府采购中心发布的本项目招标文件的要求编制和投递，并最终被采购代理机构接受的投标文件。
12. 合同标的  
甲方同意从乙方购买，乙方同意向甲方提供合同服务清单（同投标文件中服务分项报价表）中所列的相关服务。

## 二、合同标的

1. 甲方同意从乙方购买，乙方同意向甲方出售下表所列服务：（设备列表见合同条款专用部分）
2. 服务清单、专用工具配件清单：详见附件。

## 三、合同价格

1. 合同总金额详见合同条款专用部分。
2. 本合同价格包括服务内容的金额、财产及第三方损害赔偿保险、使用环境形成或恢复等费用，是在服务内容交付前、交付时所发生或引起的本合同相关的全部成本、费用等，以及依约在交付后所需承担的维修、保养等售后服务价格的总和，且为完税后价格。
3. 合同服务内容的详细目录及销售价格见合同服务内容清单（同投标文件中服务分项价格表）。

## 四、支付和结算方式

1. 双方因本合同发生的一切费用均以人民币结算及支付。
2. 双方的帐户名称、开户银行及帐号以本合同提供的为准。
3. 付款方式：  
见合同条款专用部分。
4. 乙方在收到甲方每一笔付款的同时，应向甲方开具相应金额的商业发票。
5. 如乙方根据本合同约定有责任向甲方支付违约金、赔偿金时，甲方有权直接从上述付款中扣除该等款项并于事后通知乙方，该情形下应当视为甲方已经依约履行了合同义务，而所扣乙方的款项金额未达到乙方依照其责任所应当向甲方支付的金额时，乙方仍应向甲方补足。同时，若乙方对甲方的扣款有异议而不能协商解决时，乙方应依照本合同关于解决争议的约定方式解决。但，存在或解决相关争议的期间，乙

方不得停滞或减缓其合同的履行，否则对因停滞或减缓合同的履行所引起的任何及所有责任均应当全部给予赔偿。

6. 甲方或最终用户直接与乙方付款结算，采购代理机构不对其付款承担连带责任或任何其它责任，在任何情形下乙方亦只能直接向甲方或最终用户追索而不应当向采购代理机构追索。

## 五、技术服务和保修责任

关于本条的特别说明：本条中的服务时间，即相关的服务内容所需的时间：小时、天数等，招标文件或有关服务期限的其它文件中有规定的，遵从其规定；若无相关文件或相关文件中并无规定的，或有关的规定明显与本次采购的招标人的实际需求不符的，则应当按照本合同中的相关规定。乙方对合同服务内容的技术服务和保修责任详见合同条款专用部分。

1. 乙方对合同服务的质量保修期见合同条款专用部分。
2. 乙方承诺在合同服务内容的质量保修期内免费为甲方提供合同服务内容的技术指导和维修服务，提供此项服务的时间见合同条款专用部分。
3. 乙方保证在合同服务内容出现故障和缺陷时，或接到甲方提出的技术服务要求后规定时间内（具体见合同条款专用部分）内予以答复，如甲方有要求或必要时，乙方应在接到甲方通知后规定时间内（具体见合同条款专用部分）内派员至甲方免费提供现场指导。
4. 如乙方在接到甲方维修通知后的规定时间内（具体见合同条款专用部分）仍不能修复有关服务内容，如因此给甲方造成损失，乙方应负责赔偿。
5. 如乙方在接到甲方提出的技术服务要求或维修通知后的规定时间内（具体见合同条款专用部分）内没有响应、拒绝或没有派员到达甲方提供技术服务，甲方有权委托第三人提供技术服务，由此产生的一切费用由乙方承担。
6. 在合同服务的保修期届满后，如果因合同服务内容的固有缺陷和瑕疵出现紧急故障和事故，乙方应在接到甲方通知后立即提供电话支持、远程支持并在规定时间内（具体时间见合同条款专用部分）内到达现场，迅速排除故障。
7. 本合同签订后及服务履约过程中，如涉及增加或改进安全性的软件升级问题，无论甲方是否知晓或是否向乙方提出，乙方均应当在其刚开始应用该等软件时的第一时间内，立即主动地、无条件地给与免费更新并调试完好。

8. 若由于甲方提出增加并不涉及安全性的新功能而引起的软件升级，相关成本费由甲方承担，乙方不得赚取利润或拒绝、拖延。
9. 若由于乙方增加并不涉及安全性的新功能引起软件升级，而且甲方愿意增加该新功能时，由双方协商解决。
10. 乙方保证，乙方依据本合同提供的服务及相关的软件和技术资料，乙方均已得到有关知识产权的权利人的合法授权，如发生涉及到专利权、著作权、商标权等争议，乙方负责处理，并承担由此引起的全部法律及经济责任。

## 六、履约保证金

11. 中标供应商应在收到中标通知书后规定时间内（具体时间见合同条款专用部分）内，以信汇、电汇或履约保函形式向甲方提供履约保证金，保证金金额：见合同条款专用部分。
12. 如果中标供应商没有按照上述规定执行，甲方将有充分理由取消该中标决定，并没收其投标保证金。在此情况下甲方可将合同授予排名第二的中标候选人，或重新招标。
13. 若本项目不允许分包或转包的，如果中标供应商在与甲方签订合同以后，将中标项目分包或转包给第三方，甲方将有充分理由终止合同，并没收其履约保证金。
14. 中标供应商的履约保证金将在服务内容完成并经甲方终验合格，经采购代理机构项目负责人签字确认后，（五）个工作日内，可提交退款手续办理退保证金事宜。
15. 如乙方未能完全履行合同规定的义务，甲方有权从履约保证金中得到补偿。

## 七、审计及检查

如果招标人要求，中标供应商应允许招标人检查中标供应商与实施本合同有关的资金、帐户和记录，并由招标人指定的审计人员对其进行审计。

## 八、违约责任

1. 对本合同的任何违反均构成违约。当一方认为对方的违约属于严重违约时，若按照相关法律规定或按照通常的理解或认识，确属对合同的履行有重大影响，则应当被认为属于严重违约。若双方对某一违约是否属于严重违约仍有争议，可以由争议解决机构裁决认定。

2. 若乙方未如期按照合同约定的任何或全部款项内容之要求提供服务，或乙方未能履行合同规定的任何其它义务时，甲方有权直接向乙方发出违约通知书，乙方应按照甲方选择的下列一种或多种方式承担赔偿责任及违约责任：
3. 如果乙方在收到甲方的违约通知书后十日内未作答复也没有按照甲方选择的方式承担违约责任，则甲方有权从尚未支付的合同价款中扣回相当于甲方选择的方式计算的索赔金额。如果这些金额不足以补偿，甲方有权向乙方提出不足部分的赔偿要求。
4. 延期服务的违约责任：如乙方延期提供服务或甲方延期付款，每逾期一天，违约方应按延期提供服务所折合的金额或延期付款金额的比例（详见合同条款专用部分）向对方支付违约金，但该违约金累计不得超过合同总金额的一定比例（详见合同条款专用部分）。
5. 若发生延期提供服务或延期付款情形之外的任何违约时，违约方在接到对方关于违约的通知时，均应当就每一项违约向对方支付相当于合同金额 5%的违约金。当违约行为给对方造成损失时，若违约金不足以弥补全部损失，违约方还应当赔偿对方因此所受全部损失。当构成严重违约时，对方可以单方面决定解除或终止合同履行，违约方同时还应当承担违约或赔偿责任。
6. 以上各项交付的违约金并不影响违约方履行合同的各项义务。
7. 若乙方通过协议、设立控股或分支机构或其它方式就供货或服务或与任何独立或非独立的第三方构成联合、分属或其它关系、相关责任义务等均由乙方与该等组织机构自行协商约定，但在与本协议相关的任何情形下，乙方与其任何一家该等机构二者之间的约定仅属于其内部分担权利义务及其内部约定分担对外责任的办法，乙方与该等机构二者对甲方、用户、相关第三方则应承担连带责任，而乙方依据本合同原所应承担的对甲方、用户或第三方的责任均并不因此被减免。
8. 本次采购的合同项下的任何合同、文件等均应当符合有关环保、知识产权及其他法律法规的规定，包括童工禁用、劳动保护待遇等法律规定。投标人或中标供应商或乙方或乙方代理商等均已清楚本次政府采购招标中的政府或其部门、采购代理机构、招标人或使用人等，均已尽声明、提示、审慎核查等注意义务及相关责任，若仍发生任何相关违反法律、法规之情形均属投标人或中标供应商或乙方或乙方代理商等单方面之因素、原因、责任。投标人或中标供应商或乙方或乙方代理商等在相关的投标活动中、合同的签订及履行过程中，其投标或签署、履行合同均意味着其已承诺，任何情况下，均将严格遵守法律、法规，并且应当独立承担全部及任何法律责

任，包括对采购代理机构、招标人、甲方、最终用户或任何第三方的民事侵权赔偿责任。上述该等责任同时亦均属严重违约责任。

## 九、不可抗力

1. 不可抗力指下列事件：战争、动乱、瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害，以及本合同各方不可预见、不可防止并不能避免或克服的一切其他因素及事件。
2. 任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，该方应尽快通知另一方，并须在不可抗力发生后三日内以书面形式向另一方提供详细情况报告及不可抗力对履行本合同的影响程度的说明。就上述不可抗力的发生须由受到不可抗力影响的一方负责同时提供由公证机关作出的公证证明。
3. 发生不可抗力事件，任何一方均不对因不可抗力无法履行或迟延履行本合同义务而使另一方蒙受的任何损失承担责任。但遭受不可抗力影响的一方有责任尽可能及时采取适当或必要措施减少或消除不可抗力的影响。遭受不可抗力影响的一方对因未尽本项责任而造成的相关损失承担责任。
4. 合同各方应根据不可抗力对本合同履行影响程度，协商确定是否终止本合同，或是继续履行本合同。

## 十、联系方式

1. 合同双方发出与本合同有关的通知或回复，应以专人送递、传真或特快专递方式发出；如果以专人送递或特快专递发送，以送达至对方的住所地或通讯联络地为送达；如果以传真方式发送，发件人在收到传真报告后视为送达；如果采用电话或电子邮件的方式，则应在发送后由对方以书面方式予以确认。
2. 合同双方发出的与本合同有关的通知或回复均应发至合同条款专用部分中的通讯地址，付款或收款应使用合同条款专用部分中的帐号，一方变更通讯地址或帐号，应自变更之日起三个工作日内，将变更后的地址通知对方。变更方不履行通知义务的，应对此造成的一切后果承担法律责任。
3. 上述发出通知、回复的费用由发出一方承担。

## 十一、保密条款

1. 任何一方对其获知的本合同及附件中其他各方的商业秘密和国家秘密负有保密义务。

2. 在下列情形下：当发布中标公告和其它公告时，当国家机关调查、审查、审计时，以及其他符合法律规定的情形下，无须事先征求投标人/中标供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、投标人/中标供应商的名称及地址、采购内容的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及投标人/中标供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。
3. 此外的其它情形下，除非法律、法规另有规定或得到本合同之其他各方的书面许可，任何一方不得向第三人泄露前款规定的商业秘密和国家秘密。保密期限自任何一方获知该商业秘密和国家秘密之日起至本条规定的秘密成为公众信息之日止。

## 十二、合同的解释和法律适用

1. 任何一方对本合同及其附件的解释均应遵循诚实信用原则，依照本合同签订时有效的中国法律、法规以及通常的理解进行。
2. 本合同标题仅供查阅方便，并非对本合同的诠释或解释；本合同中以日表述的时间期限均指自然日。
3. 对本合同的任何解释均应以书面作出。
4. 本合同及附件的订立、效力、解释、履行、争议的解决等适用本合同签订时有效的中华人民共和国法律、法规的有关规定。

## 十三、合同的终止

1. 本合同因下列原因而终止：
  - (1) 本合同正常履行完毕；
  - (2) 合同双方协议终止本合同的履行；
  - (3) 不可抗力事件导致本合同无法履行或履行不必要；
  - (4) 任何一方行使解除权，解除本合同。
2. 对本合同终止有过错的一方应赔偿另一方因合同终止而受到的损失。对合同终止双方均无过错的，则各自承担所受到的损失。

## 十四、法律适用

1. 本合同及附件的订立、效力、解释、履行、争议的解决等适用本合同签订时有效的中华人民共和国法律、法规的有关规定。

2. 在本合同履行期间，因中国法律、法规、政策的变化致使本合同的部分条款相冲突、无效或失去可强制执行效力时，双方同意将密切合作，尽快修改本合同中相冲突或无效或失去强制执行效力的有关条款。

## 十五、权利的保留

1. 任何一方没有行使其权利或没有就违约方的违约行为采取任何行动，不应被视为是对其权利的放弃或对追究另一方违约责任权利的放弃。任何一方放弃针对违约方的某种权利，或放弃追究违约方的某种责任，不应视为对其他权利或追究其他责任的放弃。
2. 如果本合同部分条款依据现行有关法律、法规被确认为无效或无法履行，且该部分无效或无法履行的条款不影响本合同其他条款效力的，本合同其他条款继续有效；同时，合同双方应根据现行有关法律、法规对该部分无效或无法履行的条款进行调整，使其依法成为有效条款，并尽量符合本合同所体现的原则和精神。

## 十六、争议的解决

1. 合同双方应通过友好协商解决因解释、执行本合同所发生的和本合同有关的一切争议。如果经协商不能达成协议，则双方同意：
  - (1) 在甲方住所地有管辖权的人民法院提起诉讼；
  - (2) 由贸易仲裁委员会根据其现行有效的仲裁程序进行仲裁。仲裁裁决为最终裁决对双方均具有约束力。仲裁费除仲裁机关另有裁决外的应由败诉方承担。  
本项目选择解决方式：见合同条款专用部分。
2. 本合同甲、乙双方一致认为，本合同仅属于甲、乙双方之间的协议，任何争议均只应当按照本合同的约定方式处理，任何情形下采购代理机构均不应当成为该等争议的当事人，无论该等仲裁或诉讼均不得针对采购代理机构提起。
3. 在争议解决期间，除了诉讼或仲裁进行过程中正在解决的那部分问题外，合同其余部分应继续履行。

## 十七、合同的补充、修改和变更

1. 双方协商一致，可以对本合同进行补充、修改或变更。

2. 对本合同的补充、修改或变更必须以书面形式进行，并由乙方自签订补充合同之日起五日内报采购代理机构备案。补充、修改或变更的协议的签署及生效方式与本合同的签署及生效方式相同。
3. 招投标文件及其全部条款、双方签订的补充协议以及修改或变更的条款与本合同具有同等法律效力。

## 十八、合同的生效

1. 本合同经双方法定代表人（负责人）或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

## 十九、其它约定事项

1. 本合同中的附件均为本合同不可分割的部分，与本合同具有相同的法律效力。
2. 一方当事人未经另一方事先书面同意，不得将其在合同项下的权利或义务全部或部分转让给第三人，有关分包事项或服务委托等须事先取得采购代理机构书面同意并且须遵守相关法律、法规；有关联合投标须在本次招标允许的情况下并须符合本次招标的全部规定。
3. 本合同正本一式两份，甲、乙双方各执一份，每份正本具有同等法律效力，副本报财政部备案。
4. 本合同涉及的招标文件和投标文件，正本由中央国家机关政府采购中心保存。

法定代表人（负责人或授权代表）签字：

法定代表人（负责人或授权代表）

签字：

地址：

地址：

电话：

电话：

传真：

传真：

合同签订日期： 年 月 日

合同签订日期： 年 月 日

## 第七章投标文件格式

### 投标人编制文件须知

1、投标人按照本部分的顺序编制投标文件（资格证明文件）、投标文件（商务技术文件），编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。

2、对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。

3、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

一、资格证明文件格式

投标文件（资格证明文件）封面

# 投标文件

## （资格证明文件）

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

## 1 营业执照等证明文件

## 2 投标人资格声明书

### 投标人资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

- （一） 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （二） 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （三） 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （四） 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（重大违法记录指因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- （五） 我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；
- （六） 我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- （七） 与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

| 序号  | 单位名称 | 相互关系 |
|-----|------|------|
| 1   |      |      |
| 2   |      |      |
| ... |      |      |

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

说明：供应商承诺不实的，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

## 会计师事务所出具的上一年度财务审计报告或银行出具的资信证明

提供会计师事务所出具的上一年度财务审计报告或银行出具的说明供应商商业信誉或结算情况等事项的证明文件。

说明：

- 1、供应商在投标文件中，必须提供本单位上一年度经会计师事务所出具的审计报告复印件并加盖本单位公章。如上一年度经审计的财务报告未出，可提供再前一年度经会计师事务所出具的审计报告复印件并附相关说明。
- 2、如供应商无法提供上年度审计报告，则需提供银行出具的证明文件。银行证明文件可提供原件；也可提供银行在投标截止时间前三个月内开具证明文件的复印件。若提供的是复印件，招标采购单位保留审核原件的权利。
- 3、成立时间距离投标截止时间不足三个月的供应商可出具承诺良好的商业信誉和健全的财务会计制度（格式自拟）。
- 4、银行出具的证明文件应能说明该供应商与银行之间业务往来正常，企业信誉良好等。
- 5、如果是联合体投标，联合体各方均需提供上述证明。

### 依法缴纳税收和社会保障资金的记录

提供最近的 12 个月内任意一期纳税和社保缴费记录。

说明：1. 在法规范围内不能提供的，应提供书面说明和证明文件。

2. 复印件上应加盖本单位公章。

3. 如果是联合体投标，联合体各方均需提供上述证明。

### 3 中小企业声明函

本项说明：

（1）如本项目（包）不专门面向中小企业预留采购份额，资格证明文件部分无需提供《中小企业声明函》。

（2）如本项目（包）专门面向中小/小微企业采购或预留份额的，须提供《中小企业声明函》（实质性格式）。

（3）如本项目（包）预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购，要求供应商以联合体形式参加采购活动，且联合体中中小企业承担的部分达到一定比例的，须提供《联合协议》；要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业的，须提供《拟分包情况说明及分包意向协议（类型一）》。

（4）其他

1）中小企业参加政府采购活动，应当出具此格式文件。《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》由牵头人出具。

2）对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“项目名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的分包内容。

3）对于多标的的采购项目，投标人应充分、准确地了解所投产品制造企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

4）请供应商根据“服务内容及要求/货物技术要求”中所列产品逐一填写相关信息。

（5）温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。

## 中小企业声明函（服务）格式

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，提供（工程\货物\服务）的单位全部为符合政策要求的中小企业。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<sup>1</sup>，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：

---

<sup>1</sup> 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。

## 监狱、戒毒企业声明函

本公司为\_\_\_\_\_（请填写：监狱、戒毒）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 本公司为\_\_\_\_\_（请填写：监狱、戒毒）企业。

2. 本公司参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他\_\_\_\_\_（请填写：监狱、戒毒）企业制造的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

注：

(1) 不符合上述情形的投标人无须提供上述声明函件。

(2) 提供市监狱管理局、市教育矫治局出具的监狱企业的证明文件。

(3) 在政府采购活动中，监狱、戒毒企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的相关政策。向监狱、戒毒企业采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。

## 残疾人福利性单位声明函格式

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（请进行勾选）：

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

属于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：

4 联合协议（本项目不适用）

5 其他特定资格要求（如有）

6 投标保证金凭证/交款单据复印件

## 二、商务技术文件格式

投标文件（商务技术文件）封面

# 投标文件

## （商务技术文件）

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

## 1 投标书

### 投标书

致：（采购人或采购代理机构）

我方参加你方就\_\_\_\_\_（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起 120 个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金（需要时），并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：\_\_\_\_\_。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址\_\_\_\_\_

传真\_\_\_\_\_

电话\_\_\_\_\_

电子函件\_\_\_\_\_

投标人名称（加盖公章） \_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

2 授权委托书

授权委托书

本人\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人（单位负责人），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、澄清确认、递交、撤回、修改\_\_\_\_\_（项目名称）响应文件和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至响应有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）（签字/签章/印鉴）：\_\_\_\_\_

委托代理人（签字/签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

法定代表人（单位负责人）有效期内的身份证正反面复印件：

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

委托代理人有效期内的身份证正反面复印件：

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

说明：

1. 若供应商为事业单位或其他组织或分支机构（仅当招标文件注明允许分支机构投标的），则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。

2. 若投标文件中签字之处均为法定代表人（单位负责人）本人签署，则可不提供本《授权委托书》，但须提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》（实质性格式）。

3. 供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》。

附：法定代表人（单位负责人）身份证明

致：（采购人或采购代理机构）

兹证明,

姓名：\_\_\_\_\_性别：\_\_\_\_\_年龄：\_\_\_\_\_职务：\_\_\_\_\_

系\_（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

附：法定代表人（单位负责人）有效期内的身份证正反面复印件。

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）（签字/签章/印鉴）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

3 开标一览表

开标一览表

项目编号/包号：\_\_\_\_\_ 项目名称：\_\_\_\_\_

| 序号 | 投标人名称 | 投标报价 |    | 服务期                               | 投标保证金 |
|----|-------|------|----|-----------------------------------|-------|
|    |       | 大写   | 小写 |                                   |       |
|    |       |      |    | 2026 年 12 月 23 日-2029 年 12 月 22 日 |       |

注：

- 1. 此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。
- 2. 本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）（签字/签章/印鉴）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 4 投标分项报价表

## 投标分项报价表

项目编号/包号：\_\_\_\_\_ 项目名称：\_\_\_\_\_ 报价单位：人民币元

| 序号                 | 项目                   | 投标总价（单位：元）<br>（三年）                  | 年度单价（单位：元）                       | 单位标准（单位：元）                 | 备注                                                                                                                                                                 |
|--------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A 食材采购与配送服务费部分     |                      |                                     |                                  |                            |                                                                                                                                                                    |
| 1                  | 食材采购与配送服务费<br>（固定价格） | 小写：12103392 元<br>大写：壹仟贰佰壹拾万叁仟叁佰玖拾贰元 | 小写：4034464 元<br>大写：肆佰零叁万肆仟肆佰陆拾肆元 | 日标准：<br>小写：49 元<br>大写：肆拾玖元 | 食材采购及配送费标准为 49 元/人/天，包括：早餐 7 元/人/天、午餐 24.5 元/人/天、晚餐 17.5 元/人/天，为固定价格。结算时按食材采购及配送费标准和每月实际就餐人次据实结算（月食材采购与配送服务费=7 元×每月早餐实际就餐人次+24.5 元×每月午餐餐实际就餐人次+17.5 元×每月晚餐实际就餐人次）。 |
| A 食材采购与配送服务费（元）合计： |                      | 12103392                            | 4034464                          | \                          |                                                                                                                                                                    |
| B 餐饮服务费部分          |                      |                                     |                                  |                            |                                                                                                                                                                    |

|                |         |                        |                        |                                |                                                                                              |
|----------------|---------|------------------------|------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | 人员费用    |                        |                        | \                              | 需提供各岗位明细                                                                                     |
| 2              | 设备维护费用  |                        |                        | \                              | 依据招标人提供相关信息报价                                                                                |
| 3              | 油烟清洗费用  |                        |                        | \                              | 依据招标人提供相关信息报价                                                                                |
| 4              | 餐厅耗用品费用 |                        |                        | \                              | 依据项目整体情况计算报价                                                                                 |
| 5              | 其他费用    |                        |                        | \                              | 投标人自行确定                                                                                      |
| 6              | 税金      |                        |                        | \                              | 依据法律法规确定                                                                                     |
| 7              | .....   |                        |                        | \                              |                                                                                              |
| B 餐饮服务费部分合计（元） |         | 小写：_____元<br>大写：_____元 | 小写：_____元<br>大写：_____元 | 月标准：<br>小写：_____元<br>大写：_____元 | 1、月标准=餐饮服务费每年费用/332人/12月（保留两位小数）。<br>2、结算时按餐饮服务费月标准和每月实际服务人数数据实结算，月餐饮服务费=餐饮服务费月标准×每月实际服务人数）。 |
| 投标总价（A+B）      |         | 小写：_____元<br>大写：_____元 | 小写：_____元<br>大写：_____元 | \                              |                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>说明：</p> <p>1. 餐饮服务费由供应商自行报价，结算规则详见：五、付款方式。</p> <p>2. 食材采购与配送服务费为固定价格，结算规则详见：五、付款方式。</p> <p><b>★3. 食材采购与配送服务费不满足固定价格要求的，投标无效。</b></p> <p>4、每月实际服务人数=中心在岗人数+实习生人数+外包人数-借调人数（数据由招标人人事管理部门每月结束后提供）。</p> <p>5、其中餐饮服务（B部分）预算金额：172.91 万元/年（3 年：人民币 518.73 万元）</p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

注：

1. 本表应按包分别填写。
2. 如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。
3. 上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 5 合同条款偏离表

### 合同条款偏离表

项目编号/包号：\_\_\_\_\_ 项目名称：\_\_\_\_\_

对本项目合同条款的偏离情况（请进行勾选）：如未勾选默认全部响应无偏离

☐ 无偏离（如无偏离，仅勾选无偏离即可）

☐ 有偏离（如有偏离，则应在本表中对偏离项逐一系列明）

| 序号 | 招标文件<br>条目号<br>(页码) | 招标文件要求 | 投标文件内容 | 偏离情况 | 说明 |
|----|---------------------|--------|--------|------|----|
|    |                     |        |        |      |    |
|    |                     |        |        |      |    |
|    |                     |        |        |      |    |
|    |                     |        |        |      |    |

注：

1. 对合同条款中的所有要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。如整体无偏离可填写“全部无偏离”。

2. “偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 6 采购需求偏离表

### 采购需求偏离表

项目编号/包号：\_\_\_\_\_ 项目名称：\_\_\_\_\_

| 序号 | 招标文件条<br>目号(页码) | 招标文件要求 | 投标响应内容 | 偏离情况 | 说明 |
|----|-----------------|--------|--------|------|----|
|    |                 |        |        |      |    |
|    |                 |        |        |      |    |
|    |                 |        |        |      |    |
|    |                 |        |        |      |    |
|    |                 |        |        |      |    |
|    |                 |        |        |      |    |

注：

1. 对招标文件中的所有商务、技术要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。如整体无偏离可填写“全部无偏离”。

2. “偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

7 中小企业声明函（如本项目专门面向中小企业采购或预留份额的，供应商必须提供）

说明：

1) 中小企业参加政府采购活动，应当出具此格式文件。《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》由牵头人出具。

2) 对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“项目名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。

3) 对于多标的的采购项目，投标人应充分、准确地了解所投产品制造企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

4) 温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。

## 中小企业声明函（服务）格式

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，提供（工程\货物\服务）的单位全部为符合政策要求的中小企业。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<sup>1</sup>，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：

---

<sup>1</sup>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。

## 监狱、戒毒企业声明函

本公司为\_\_\_\_\_（请填写：监狱、戒毒）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 本公司为\_\_\_\_\_（请填写：监狱、戒毒）企业。

2. 本公司参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他\_\_\_\_\_（请填写：监狱、戒毒）企业制造的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

注：

(1) 不符合上述情形的投标人无须提供上述声明函件。

(2) 提供市监狱管理局、市教育矫治局出具的监狱企业的证明文件。

(3) 在政府采购活动中，监狱、戒毒企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的相关政策。向监狱、戒毒企业采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。

## 残疾人福利性单位声明函格式

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（请进行勾选）：

☐不属于符合条件的残疾人福利性单位。

☐属于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：

## 8 拟分包情况说明及分包意向协议

### 拟分包情况说明

致：（采购人或采购代理机构）

我单位参加贵单位组织采购的项目编号为\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_项目（填写采购项目名称）中\_\_\_包（填写包号）的投标。拟签订分包合同的单位情况如下表所示，我单位承诺一旦在该项目中获得采购合同将按下表所列情况进行分包，同时承诺分包承担主体不再次分包。

| 序号  | 分包承担<br>主体名称 | 分包承担<br>主体类型<br>(勾选)                                                                            | 资质<br>等级 | 拟分包<br>合同内容 | 拟分包<br>合同金额<br>(人民币元) | 占合同的<br>比例 (%) |
|-----|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|-----------------------|----------------|
| 1   |              | <input type="checkbox"/> 中型企业<br><input type="checkbox"/> 小微企业<br><input type="checkbox"/> 其他类型 |          |             |                       |                |
| 2   |              | <input type="checkbox"/> 中型企业<br><input type="checkbox"/> 小微企业<br><input type="checkbox"/> 其他类型 |          |             |                       |                |
| ... |              |                                                                                                 |          |             |                       |                |
| 合计： |              |                                                                                                 |          |             |                       |                |

注：

1. 本表仅在投标人非因“为落实政府采购政策”而分包时填写；投标人“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时请按照《拟分包情况说明及分包意向协议》（类型一）要

求填写。

2. 如本招标文件《投标人须知资料表》载明本项目分包承担主体应具备的相应资质条件，则投标人须在本表中列明分包承担主体的资质等级，并后附资质证书电子件，否则**投标无效**。

3. 如本招标文件《投标人须知资料表》载明本项目不允许分包，投标人可选择不填写本表，其内容可划“/”。

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 分包意向协议

甲方（投标人）：\_\_\_\_\_

乙方（拟分包单位）：\_\_\_\_\_

甲方承诺，一旦在\_\_\_\_\_（采购项目名称）（项目编号/包号为：\_\_\_\_\_）招标采购项目中获得采购合同，将按照下述约定将合同项下部分内容分包给乙方：

1. 分包内容：\_\_\_\_\_。

2. 分包金额：\_\_\_\_\_，该金额占该采购包合同金额的比例为\_\_\_\_%。

乙方承诺将在上述情况下与甲方签订分包合同。

本协议自各方盖章之日起生效，如甲方未在该项目（采购包）中标，本协议自动终止。

甲方（盖章）：\_\_\_\_\_

乙方（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

注：

本协议仅在投标人“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时必须提供，否则**投标无效**；且投标人须与所有拟分包单位分别签订《分包意向协议》，每单位签订一份，并在投标文件中提交全部协议原件的复印件，否则**投标无效**。

9 招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料

9.1 业绩证明材料

项目名称： 招标编号： \_\_\_\_\_

| 序号 | 用户<br>名称 | 项目<br>名称 | 项目<br>内容 | 项目金<br>额 | 项目年份 | 用户、联系电话、联系人 |
|----|----------|----------|----------|----------|------|-------------|
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |
|    |          |          |          |          |      |             |

投标人名称（加盖公章）： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

9.2 技术方案（包括 XX 等，根据评分标准要求提供）

9.3 招标文件要求提供的其他资料（评分标准商务部分要求提供的相关证书等）

9.4 投标人认为有必要提交的其他文件