



广州群生招标代理有限公司

政府采购

项目名称：国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员
工餐厅餐饮服务项目（第二次）

项目编号：202307043406015

招 标 文 件

采购人：国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心

采购代理机构：广州群生招标代理有限公司

温馨提示：供应商投标特别注意事项

一、投标/报价供应商请注意区分投标保证金及中标/成交服务费收款帐号的区别，务必将保证金按采购文件的要求存入指定的保证金专用账户，中标/成交服务费存入中标/成交通知书中指定的服务费账户。切勿将款项转错账户，以免影响保证金退还的速度。同时，投标人应考虑预留银行转账的工作时间，避免出现截止后仍未到账的情况。

二、一般情况下，投标截止时间前半小时将开始接收投标文件，投标截止时间一到，将不接收任何投标文件，因此，请适当提前到达。

三、采购代理机构有可能在相近时间有多个项目进行开标，请投标人授权代表到达开标会场后按指示前往相应的会议室，或主动咨询工作人员，以免错误递交投标文件。

四、投标人授权代表参加开标会的，请凭法定代表人（负责人）（负责人）证明及授权书、身份证原件进入开标会场。

五、请仔细检查投标文件格式中应盖章、签署之处是否有按要求盖公章、签名、签署日期。投标文件需签名之处必须由当事人亲笔签署，法定代表人（负责人）（负责人）证明及授权书需法定代表人（负责人）（负责人）签字或签章处，应由法定代表人（负责人）（负责人）亲笔签署或加盖签章。

六、采购代理机构不对供应商登记获取采购文件时提交的相关资料的真实性负责，如供应商发现相关资料被盗用或复制，或出现同一供应商由两名或以上授权代表登记的，应遵循法律途径解决，追究侵权者责任。对一家供应商递交两份投标文件的，评委会将按采购文件中有关无效投标的规定处理。

七、供应商在登记时提交了资料不代表其已通过资格、符合性审查，供应商应在投标文件中另行提供。

八、为了提高效率，节约社会交易成本与时间，希望登记获取了采购文件而决定不参加本次投标/报价的供应商，在投标文件递交截止时间的3日前，按《投标邀请》中的联系方式，以书面形式告知我公司。对您的支持与配合，谨此致谢。

由于交通、天气等状况、停车位已满或电梯拥挤等原因，建议投标人代表提前15-30分钟到达开标会场，我公司所处位置有多路公共交通线路到达，具体如下：

广州市东风东路555号（黄华路口）粤海集团大厦2203-2204室。主要路经的公交车有高峰快线12、高峰快线14、2、11、27、33、54、56、62、65、74、83、85、133、185、204、209、224、224A、261、283、284、289、293、305、483和B3、B4等在越秀桥站下车即可到达本公司。地铁可由一号线农讲所站或五号线小北站出站后步行约20分钟到达，地铁站与本公司距离较远，请查好路线后再选用。

（本提示内容非采购文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以采购文件为准。）

目 录

温馨提示：供应商投标特别注意事项	1
投标邀请	3
第一章 投标人须知	6
第二章 采购人需求	17
第三章 合同文本	32
第四章 评标和定标	65
第五章 投标文件格式	76

投标邀请

广州群生招标代理有限公司受采购人的委托，拟对以下项目进行国内公开招标，欢迎符合资格条件的供应商参加投标。

一、项目基本情况

1、项目编号：202307043406015

2、项目名称：国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员工餐厅餐饮服务项目（第二次）

3、采购预算：人民币 1447.54 万元/年，第二年以下达资金为准。

4、最高限价（如有）：人民币 1447.54 万元/年

5、采购需求：

（1）标的名称：国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员工餐厅餐饮服务项目（第二次）

（2）标的数量：1 项

（3）简要技术需求或服务要求：

1）本项目属于服务类

2）本项目的中小企业划分标准所属行业为：餐饮业。

3）合同履行期限：服务期限：两年，合同一年一签。第一年合同期满后根据服务质量和考核情况按照上一年中标金额续签或终止合同。自投标人实际入驻之日起算。

4）需满足国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心的餐饮服务需求，提供供餐服务、餐厅低值易耗及厨杂用品、厨房油烟管道清洗、餐厅虫害消杀和厨余垃圾处理。包括工作日早中晚餐和应采购人要求的加班餐、接待餐、节假日用餐及其他相关服务。提供食材采购服务。

5）投标人必须对项目进行整体投标，不允许仅对其部分内容进行投标。

6）品目类别：C22040000 餐饮服务

二、供应商资格要求：

1、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；分支机构投标的，必须由总公司（总所）授权，并提供以下材料：

1）具有独立承担民事责任的能力（提供法人营业执照或者其他组织登记文件等证明文件，自然人的身份证明，分支机构投标的，须同时提供总公司（总所）及分支机构登记文件）；

2）提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的书面声明（填写招标文件格式 4《资格声明函》）；

3）提供具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的书面声明（填写招标文件格式 4《资格声明函》）；

4）提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（填写招标文件格式 4 资格声明函）；

5）提供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的书面声明（填写招标文件格式 4 资格声明函）；

6）符合法律、行政法规规定的其他条件（填写招标文件格式 4 资格声明函）。

7) 未列入“信用中国”网站中“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单(税收违法黑名单)或政府采购严重违法失信行为”的记录名单;不处于“中国政府采购网”中“政府采购严重违法失信行为信息记录”的禁止参加政府采购活动期间(以“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准,如在上述网站查询结果均显示没有相关记录,视为没有上述不良信用记录(分支机构投标的,总公司(总所)及分支机构均须满足上述要求)。如相关失信记录已失效,供应商须提供相关证明资料)。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求:

参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接;本项目属于专门面向中小企业采购的项目。

注:监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。中小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准,残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准,监狱企业须供应商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,否则不予认定。

3、本项目的特定资格要求:

(1) 已登记并获取本项目采购文件。

(2) 投标人须具备有效的食品经营许可证,投标时须提供有效证书复印件(如国家另有规定的,适用其规定)。

(3) 本项目不接受联合体投标。

三、获取招标文件

时间:2023年09月15日至2023年09月22日,每天上午09:00:00至12:00:00,下午14:00:00至17:00:00(北京时间,法定节假日除外)

地点:广州市东风东路555号粤海集团大厦2203-2204

方式:现场获取

售价:300元

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2023年10月8日14时30分00秒(北京时间)

地点:广州市东风东路555号粤海集团大厦2201

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. 递交投标文件时间:2023年10月8日14时00分至2023年10月8日14时30分

2. 获取招标文件注意事项:

方式一、供应商可以携带填写完成的《获取文件登记表》(打印版一份,可不盖章)至广州市东风东路555号粤海集团大厦2204进行现场登记;

方式二、（1）供应商填写完成的《获取文件登记表》发送至邮箱 gzqunsheng@gzqunsheng.com，邮件主题简要注明项目名称与单位名称；（2）根据上述邮箱回复的银行账号或微信收款码缴费，缴费时备注供应商名称，并把缴费截图发回上述邮箱；（3）我司收到缴费截图后将开出收费凭证及采购文件发回供应商邮箱即登记完成。

《获取文件登记表》（WORD 版）（版本从 www.gzqunsheng.com/常用文件一栏下载）

3. 本项目不举行集中答疑会，投标人如有疑问请以书面形式向采购代理机构咨询。

4. 根据《政府采购质疑和投诉办法》的规定，现将本项目采购文件进行公示，公示期为本公告期限，供应商认为招标文件的内容损害其权益的，可以在公示期或者自期满之日起七个工作日内以书面形式向我采购代理机构提出质疑。

5. 本项目的所有相关公告会在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广州群生招标代理有限公司网站(www.gzqunsheng.com)上公布，公布之日即视为有效送达之日，不再另行通知。

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：国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心

联系人：陈女士

地 址：广州市黄埔区中新知识城南起步区

联系方式：020-28950666

2. 采购代理机构信息

名 称：广州群生招标代理有限公司

地 址：广州市越秀区东风东路 555 号粤海集团大厦 2204

联系方式：020-83812782、83812935，18011735206

电子邮箱：gzqunsheng@gzqunsheng.com

3. 项目联系方式

项目联系人：马小姐

电 话：020-83812782、83812935，18011735206

第一章 投标人须知

1. 总体说明

1.1. 采购项目说明

1.1.1. 本次代理招标采购的服务项目，属政府采购项目。

1.1.2. 资金来源：财政性资金。

1.2. 关于投标报价

1.2.1. 投标人应根据招标文件要求，对照投标报价表格式规定的填报内容进行逐项报价。

1.2.2. 除非招标文件另有规定，投标价不是唯一的或不是固定不变的投标文件将被作为非响应性投标而予以拒绝。

1.3. 适用范围

本招标文件仅适用于本招标文件投标邀请中所叙述的招标内容。

1.4. 评审方式

综合评分法

1.5. 合格的投标人

1.5.1 具有符合投标邀请中合格投标人资格要求及实质性要求；

1.5.2 已在本项目登记及获取招标文件的投标人。

1.6. 关于投标费用

投标人应承担所有与其参加投标有关的全部费用。

1.7. 合格的货物和服务

1.7.1. 投标人提供的所有服务（含提供服务所需的设备、货物、产品及有关材料），其来源均应符合《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规的规定。

1.7.2. 如本项目服务中包含货物采购的，采购本国产品。

1.7.3. 采购人将拒绝接受不合格的货物和服务。

1.8. 禁止事项

1.8.1. 采购人、投标人和采购代理机构不得相互串通投标损害国家利益，社会公共利益和其他当事人的合法权益；不得以任何手段排斥其他投标人参与竞争。

1.8.2. 投标人不得向采购人、采购代理机构、评标委员会的组成人员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

1.8.3. 除投标人质疑和投诉外，从开标之时起至授予合同止，投标人不得就与其投标有关的事项主动与评标委员会、采购人以及采购代理机构接触。

1.8.4. 《中华人民共和国政府采购法》及相关法规规定的其它禁止事项。

1.9. 保密事项

1.9.1 由采购人及采购代理机构向投标人提供的招标文件、图纸、样品、模型、模件等所有资料，投

标人获得后，应对其保密。非经采购人同意，投标人不得向第三方透露或将其用于本次投标以外的任何用途。开标后，应采购人要求，投标人须归还采购人认为需保密的所有资料，并销毁所有相应的备份资料。

1.10. 知识产权

投标人必须保证，采购人在中华人民共和国境内使用投标服务时（含投标人提供服务所需的设备、货物、产品、资料、技术或其任何一部分），享有不受限制的无偿使用权，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷。如投标人不拥有相应的知识产权，则应由投标人负责获得并提供给采购人使用，其投标报价中必须包括合法获取该知识产权的一切相关费用，如投标人没有单独列出的，视为已包含在相应报价中。一旦使用投标人提供的服务（含投标人提供服务所需的设备、货物、产品、资料、技术或其任何一部分），采购人不再承担第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷。

1.11. 定义

- 1.11.1. “采购人”系指本招标文件投标邀请中所叙述的采购人。
- 1.11.2. “业主/用户”系指本项目的采购人或采购人指定的最终使用单位。
- 1.11.3. “采购代理机构”系指广州群生招标代理有限公司。
- 1.11.4. “投标人”系指向采购代理机构提交投标文件的供应商。
- 1.11.5. “甲方”系指采购人或采购人指定的最终使用单位。
- 1.11.6. “乙方”系指中标人（中标供应商）。
- 1.11.7. “日期”指公历日，“时间”指北京时间，24 小时制。
- 1.11.8. “服务”系指招标文件规定供应商须承担的相关服务。
- 1.11.9. “书面形式”系指纸质文件形式，除非特别说明，不包含电子邮件、手机短信等非纸质形式。
- 1.11.10. “不可抗力”系指战争、严重火灾、洪水、台风、地震等或其他采购人（或采购人指定的最终使用单位）、中标人双方认定的不可抗力事件。
- 1.11.11. “实质性响应”系指符合招标文件实质性要求、条款、条件和规定，且没有重大偏离或保留。重大偏离或保留指影响到招标文件规定的范围、质量和性能，或限制采购人的权利和投标人的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其他递交实质性响应投标文件的投标人的公平竞争地位。
- 1.11.12. 招标文件中的标题或题名仅起引导作用，而不应该作为对招标文件内容的理解或解释。

1.12. 联合体投标（如适用）

对接受联合体投标的项目：

- 1.12.1. 两个以上供应商可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标。
- 1.12.2. 联合体各方均应当符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方或按本项目要求各方中至少应当有一方符合采购人规定的特定条件。

- 1.12.3. 联合体各方之间应当签订共同投标协议并在投标文件内提交，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己名义单独在同一项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。
- 1.12.4. 联合体投标的，应以主体方名义提交投标保证金，对联合体各方均具有约束力。
- 1.12.5. 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。
- 1.12.6 联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

1.13. 关联企业

- 1.13.1. 除联合体外，法定代表人（负责人）或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一子包（子项、标段等）的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。
- 1.13.2 同一投标人授权不同的人员参与同一项目或同一子包（子项、标段等）的投标，则评审时将同时被拒绝。

1.14. 提供前期服务的供应商

为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

1.15. 须落实的政府采购政策

- 1.15.1 《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号），《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），《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号），《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90号），《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号）。
- 1.15.2. 中小微企业投标是指符合《中小企业划型标准规定》的投标人，通过投标提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小微企业制造的货物。本项所指货物不包括使用大型企业注册商标的货物。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。中小微企业投标应提供《中小企业声明函》，投标人对《中小企业声明函》的真实性负责。中小微企业投标应提供《中小企业声明函》；提供其他中小微企业制造的货物或服务的，应同时提供其他中小微企业的《中小企业声明函》。
- 1.15.3. 根据财库〔2014〕68号《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业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。监狱企业投标时，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，不再提供《中

小微企业声明函》。

- 1.15.4 根据财政部、民政部、中国残疾人联合会印发的《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，残疾人福利性单位视同小微企业。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。一旦中标将在中标公告中公告其声明函，接受社会监督。投标人提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。
- 1.15.5 投标人同时为小型、微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位任两种或以上情况的，评审中只享受一次价格扣除，不重复进行价格扣除。属于专门面向中小企业采购的项目及已预留份额专门面向中小企业采购的项目，不再执行价格评审优惠的扶持政策。

1.16. 招标文件的解释权

本招标文件的解释权归“广州群生招标代理有限公司”所有。

2. 招标文件

2.1. 招标文件的组成

- （1）投标邀请
- （2）投标人须知
- （3）采购人需求
- （4）合同文本
- （5）评标和定标
- （6）投标文件格式

2.2. 招标文件的澄清或修改

- 2.2.1. 采购人或采购代理机构对招标文件进行必要的澄清或修改的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，于投标截止时间的15天前在指定媒体上发布公告，并通知所有登记及获取招标文件的投标供应商。澄清或修改不足15天的，采购代理机构在征得当时已登记及获取招标文件的供应商同意并书面确认后（可以电子邮件或传真形式），可不改变投标截止时间。
- 2.2.2. 登记及获取招标文件的供应商在收到澄清或修改通知后应按要求以书面形式（可以电子邮件或传真形式）予以确认，该澄清或修改的内容为招标文件的组成部分，供应商在投标截止时间前不予书面确认的，视为已收到通知且对内容无异议。
- 2.2.3. 招标过程中的一切修改文件或补充文件一旦确认后与招标文件具有同等法律效力，投标人有责任履行相应的义务。
- 2.2.4. 投标人在规定的时间内未对招标文件提出询问、质疑的，将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投

标人。

2.3. 招标文件的答疑：

除非《投标邀请》另有规定，本项目不举行集中答疑会或现场考察，如有必要，投标人可以自行考察现场情况、周围环境及交通状况。如举行集中答疑会或现场考察，则按以下规定：

- 2.3.1. 在《投标邀请》中规定的日期、时间和地点组织已登记参加项目的供应商参与答疑会或现场考察；
- 2.3.2. 登记参与项目的供应商对本项目提出的疑问，须在答疑会或现场考察召开日前至少一个工作日将问题清单发送电子邮件及以书面形式（加盖公章）提交至采购代理机构；
- 2.3.3. 登记参与项目的供应商自行决定是否派代表参加答疑会或现场考察，派出人员需按时到达，过期不候，如不派出人员的，视为对答疑会或现场考察内容无异议；
- 2.3.4. 供应商派出人员参与答疑会或现场考察的，其人员发生的相关费用、意外事故等，均由供应商自行负责。

3. 投标文件

3.1. 投标文件的编写

- 3.1.1. 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按招标文件的要求制作并递交投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性、准确性，以确保其投标对招标文件做出实质性响应。投标人在投标中提供不真实的材料，无论其材料是否重要，都将直接导致投标文件无效，并承担由此产生的法律责任。
- 3.1.2. 投标语言和计量单位：投标文件和来往函件应用简体中文书写，投标人提供的支持文件、技术资料 and 印刷的文献可以用其他语言，但相应内容应附有中文翻译文本（经公证处公证），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。计量单位应使用国际单位制。
- 3.1.3. 投标人须用人民币作为报价的货币单位。投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准。投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表总价为准，并修改单价。
- 3.1.4. 本项目要求投标报价应包括投标人提供本项目要求服务时所需人员、设备、货物、产品、采购、运输、安装、调试、相关部门验收等所有费用，以及投标人认为必要的其他人员、设备、货物、产品、材料、安装、服务；投标人应自行增加能满足所承诺达到的服务质量所必需但招标文件没有包含的所有人员、货物、版权、专利等一切费用，如果投标人在中标并签署合同后，在人员、供货、安装、调试、培训等工作中出现任何遗漏，均由中标单位免费提供，采购人将不再支付任何费用。
- 3.1.5. 投标人在详细报价中应列出采购人需求的所有项目，投标人认为必要的但在招标文件中未列出的其它项目可在报价表后面做出补充，所补充的内容应在投标文件中加以详细说明。

- 3.1.6. 报价栏项目中如出现唯一的数字“0”、“/”等评标委员会视为已包含在总报价中的符号，则视报价为零，并已包含在总报价中；如出现空白或出现负数，视为未响应。
- 3.1.7. 招标文件中出现需由法定代表人（负责人）或其授权代表签署的、需要加盖投标人公章或相关制造商盖章之处、出现投标人自行增加的需要签署及盖章之处，均应按要求签署盖章。
- 3.1.8. 投标人在编写投标文件时，应填写招标文件要求的内容及其附件，并根据实际情况补充评审所需资料，投标文件只填写和提供了招标文件要求的部分内容和附件，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，或没有按实际情况提供投标所需资料的，或投标文件中的索引及页码错漏可能导致的结果和责任由投标人自行承担。其可能导致的结果和责任由投标人自行承担。

3.2. 投标文件的组成

3.2.1 投标文件的构成

投标人编写的投标文件应编排为五部分：①投标报价文件；②资格审查文件；③符合性审查文件；④商务文件；⑤服务方案文件，投标文件应包含但不限于以下内容：

- （1）按规定填写的投标函、开标一览表、报价明细表（如有）；
- （2）按要求出具的资格证明文件，证明投标人是合格的，而且中标后有能力履行合同；
- （3）按规定出具的证明文件，证明投标人提供的服务是合格的，而且符合招标文件的规定；
- （4）按规定提交投标保证金；
- （5）对招标文件第二章作出的书面响应，包括但不限于技术及商务要求等；
- （6）投标人认为须提交与评分内容相关的其他资料。

上述内容可按《第五章 投标文件格式》格式进行编排。

- 3.2.2. 为提高开标效率，投标人应准备“唱标信封”一份。投标人提交的“唱标信封”，应将下列内容单独密封入该信封。

- （1）《投标函》（从投标文件正本中复印并加盖公章）；
- （2）《开标一览表》（从投标文件正本中复印并加盖公章）；
- （3）《报价明细表》（如有）（须同时提供纸质版和电子版。纸质版：从投标文件正本中复印并加盖公章；电子版：WORD 或 EXCEL 格式）；
- （4）《投标保证金汇款声明函》（原件）及投标保证金交付银行回单副本联或复印件（复印件加盖公章）；
- （5）法定代表人（负责人）（负责人）证明及授权书（原件）；
- （6）完整投标文件电子文档一份，另附《报价明细表》电子文档一份，电子文件要求光盘或 U 盘介质，WORD 或 EXCEL 格式，不留密码，无病毒，不压缩，内容应与投标人打印产生的纸质投标文件内容一致，如有不同，以纸质投标文件为准。

3.2.3. 投标人参照招标文件的要求编制带有目录和页码并装订成册的投标文件。

- 3.2.4. 投标人必须自行承担因其投标文件的任何错漏而导致的一切后果。

3.3. 投标文件的修改和撤回

- 3.3.1. 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。修改后的投标文件须按照本招标文件的相关规定在投标截止时间之前重新递交，否则，采购代理机构将拒绝接受修改后的投标文件。
- 3.3.2. 投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改。从投标截止时间起至投标有效期前，投标人不得撤回其投标文件，否则将有可能被罚没投标保证金。
- 3.3.3. 采购代理机构对因不可抗力事件所造成投标文件的损坏、丢失不承担任何责任。

4. 投标总则

4.1. 投标

- 4.1.1. 全部投标文件应一式七份，其中正本二份，副本六份。所有投标文件应用 A4 规格纸打印（图纸可按其他规格），并装订成册。投标文件于封面注明“正本”和“副本”。如果正本与副本不符，应以正本为准。投标文件应由投标人的合法授权代表正式签署，任何更改（如果有的话）应由原签署人签字。所有不完整的投标将被拒绝。无论投标结果如何，投标人的全部投标文件均不退回。
- 4.1.2. 投标人应对投标内容提供完整的详细的技术（服务）说明，如投标人对指定的技术（服务）要求建议做任何改动，应在投标文件中清楚地注明。
- 4.1.3. 投标人资格文件视为投标文件不可分割的一部分。
- 4.1.4. 所有投标文件应在投标截止时间前送达投标、开标地点，并交予采购代理机构专职人员，任何迟于截止时间的投标将被拒绝。
- 4.1.5. 所有投标文件必须封入密封完好的信封或包装，封口加盖投标单位公章，并在每一信封或包装的封面上写明：

收件人名称：广州群生招标代理有限公司	（正本/副本/唱标信封）
项目编号：	
项目名称：	
投标人名称：	
投标人地址：	
联系人：	
联系电话：	

- 4.1.6. 采购代理机构不接受电报、电话、电传、传真等非约定形式投标。

4.2. 投标有效期

从投标截止日起，投标有效期为 90 天（日历天）。在特殊情况下，采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均应以书面形式。投标人可以拒绝上述要求，并被视为自动放弃投标，其投标保证金不被没收，同意延期的投标人根据原截止期享有之权利及其所负有的

义务相应也延至新的截止期。

4.3. 投标保证金

4.3.1. 投标人应向采购代理机构缴纳人民币 200000.00 元。

4.3.2. 投标保证金提交形式：支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

4.3.3. 投标保证金作为投标文件的组成部分，与投标文件一同递交，到账时间应在投标截止时间前。

4.3.4. 投标保证金账号信息：

户名：广州群生招标代理有限公司

帐号：9550 8802 1376 4800 152

开户行：广发银行广州五羊新城支行（代理服务费请不要汇入此账号）

财务联系人：范小姐 电话：020-83812782

请在转账附言中填写本项目编号。

4.3.5. 采用《政府采购投标担保函》提交的，应符合下列规定：

- （1）由中华人民共和国境内的银行或专业担保机构出具；
- （2）采用采购代理机构接受的格式，可在 <http://www.gzqunsheng.com/> 常用文件一栏下载；
- （3）投标有效期内有效；

（4）采用其他方式提交投标保证金的，不需要提交《政府采购投标担保函》。

4.3.6. 有效期：投标保证金应在投标有效期内有效。

4.3.7. 投标保证金一般应以投标人的名义转账，否则应出具投标人授权书。

4.3.8. 递交投标文件时请将投标保证金汇款声明函（加盖公章，格式详见第五章）封入“唱标信封”里。

4.3.9. 投标人未按上述规定缴纳投标保证金的，其投标文件将被拒绝。

4.3.10. 采购代理机构应当在中标通知书发出后五个工作日内退还未中标投标人的投标保证金，在采购合同签订后五个工作日内退还中标投标人的投标保证金。在投标有效期内不能确定中标投标人的，在投标有效期满后五个工作日内，退回所有投标人的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

4.3.11. 若投标人已汇入投标保证金，但不参加投标时，请务必在项目开标前将该《投标保证金汇款声明函》按规定填写完整盖章后，扫描发至采购代理机构邮箱并联系财务联系人。

4.3.12. 有下列情形之一的，采购代理机构不予退还其缴纳的投标保证金：

- （1）投标人在招标文件中规定的投标有效期内撤销投标文件的。
- （2）中标人无正当理由未能在规定期限内签订合同的。
- （3）中标人无正当理由放弃中标的。
- （4）投标人与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的；
- （5）投标人在招标文件中规定的投标有效期内撤销投标文件的（投标有效期需要延期的情况除外）；
- （6）因投标人提出质疑或投诉，尚在处理过程中的，视为因投标人原因对当事投标人可暂不予退还。

5. 开标、资格审查、评标、定标与签约

5.1. 开标

- 5.1.1. 开标在招标文件确定的投标文件递交截止时间的同一时间公开进行,开标地点为招标文件预先确定的地点。
- 5.1.2. 开标由采购代理机构主持,邀请所有投标人授权代表持本人身份证原件、法定代表人(负责人)证明及授权书参加。经核实非投标人授权代表本人的,不得参加开标会。投标人不派出其授权代表参加开标会的,视为完全同意开标内容及对开标会过程无异议。
- 5.1.3. 在招标文件要求的截止时间前提交的投标文件,开标时,由投标人代表或投标人代表共同推选的代表(如未有推选代表时,按签到顺序递交投标文件的前三名投标人代表作为全体投标人推选的代表)检查投标文件的密封情况;采购人或采购代理机构有权不接收密封不完整的投标文件。
- 5.1.4. 经检查密封完好的投标文件,由工作人员当众拆封,宣读投标人名称、投标价格、价格折扣、投标文件的其他主要内容和招标文件允许提供的备选投标方案等。
- 5.1.5. 提交投标文件的截止时间前,应接收的投标人少于三家时,则招标失败,已递交的投标文件原封退回。
- 5.1.6. 开标会记录人应在开标记录表上记录唱标内容,并当场公示。
- 5.1.7. 如开标记录表上内容与投标文件不一致时,投标人代表须当场提出。开标记录表由记录人、唱标人、投标人代表和有关人员签字确认。

5.2. 投标人的资格审查

- 5.2.1. 投标人应按照招标文件要求提交资格文件,采购人及采购代理机构将依法对投标人的资格进行审查,资格审查不通过的投标为无效投标。(具体审查内容详见《第四章 评标和定标》)

5.3. 评标

评标委员会按照客观、公正、审慎的原则,根据采购文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。(具体内容详见《第四章 评标和定标》)

5.3.1. 相关注意事项

- (1) 评标是招标工作的重要环节,评标工作由评标委员会独立进行。评标委员会将遵照评标原则,公正、平等的对待所有投标人。
- (2) 在开标、评标期间,投标人不得向评委询问评标情况,不得进行旨在影响评标结果的活动。
- (3) 为保证定标的公正性,在评标过程中,评委不得与投标人私下交换意见。在招标工作结束后,凡与评标过程有接触的任何人,不得将评标情况扩散给与评标无关的人员。
- (4) 评标委员会不直接向落标方解释落标原因,不退回投标文件。

5.4. 定标

采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。(具体内容详见《第四章 评标和

定标》)

5.5. 签约

- 5.5.1. 中标单位应当在《中标通知书》发出之日起三十日内或本招标文件《第二章 采购人需求》要求时限内与采购人签订合同。
- 5.5.2. 采购人不得向中标单位提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与中标单位私下订立背离合同实质性内容的协议。

6. 招标服务费

中标单位在领取《中标通知书》之前须向采购代理机构缴纳招标服务费，收费标准参照中华人民共和国国家计划发展委员会颁布的《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号）执行。本项目类型为服务类：

- (1) 以《中标通知书》确定的中标总金额作为收费的计算基数，按差额定率累进法计算。
- (2) 中标金额的各部分费率如下表：

中标金额（万元）	服务招标
100 以下	1.5%
100—500	0.8%
500—1000	0.45%
1000—5000	0.25%
5000—10000	0.1%
10000—100000	0.05%
100000 以上	0.01%

如某服务招标项目，中标金额为 600 万，总共缴纳的中标费为：

$$\begin{aligned} \text{总共缴纳的中标费} &= (\text{100 万以下部分的中标费}) + (\text{100 万} \sim \text{500 万部分的中标费}) + (\text{500 万} \sim \text{600 万部分的中标费}) \\ &= 100 \text{ 万元} \times 1.5\% + (500 - 100) \text{ 万元} \times 0.8\% + (600 - 500) \text{ 万元} \times 0.45\% \\ &= 1.5 \text{ 万元} + 3.2 \text{ 万元} + 0.45 \text{ 万元} = 5.15 \text{ 万元} \end{aligned}$$

- (3) 币种与《中标通知书》的币种相同。

(4) 中标单位中标后，必须按规定向采购代理机构直接缴交服务费。中标单位不按规定缴纳服务费的，采购代理机构将以中标单位的投标保证金抵扣服务费，不足部分采购代理机构保留进一步追索权利。

- (5) 服务费不在投标报价中单列。

- (6) 经依法取消、放弃中标资格或无故不与采购人签订合同的，招标服务费不予退还。

7. 询问、质疑与投诉

7.1 供应商可以向代理机构提出询问和质疑，代理机构依照相关规定就采购人委托授权范围内的事项作出答复。

7.2 供应商认为采购文件的内容损害其权益的，可以在采购文件公示期间或者自期满之日起7个工作日内以书面形式向采购人或代理机构提出质疑，逾期质疑无效。

7.3 供应商在法定质疑期内须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

7.4 供应商认为采购过程和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，以书面形式向采购人或代理机构提出质疑，逾期质疑无效。

7.5 质疑函应当署名。质疑供应商为自然人的，应当由本人签字并以右手食指手指手印作为确认；质疑供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人（负责人）签字并加盖公章。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则，提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源，证据来源必须合法，代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方，请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者，将上报政府采购监督管理部门依法处理。

7.6 质疑供应商对采购人、代理机构的质疑答复不满意，或者采购人、代理机构未在规定期限内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向采购人的同级政府采购监督管理部门提起投诉。

7.7 询问及质疑函应按相应格式进行填写及签署，并递交书面文件至代理机构，没有签署的质疑函将不予受理。具体格式详见<http://www.gzqunsheng.com/>常用文件一栏。

7.8 询问、质疑受理单位：广州群生招标代理有限公司，联系电话：(020)83812782 或 (020)83812935，

7.9 投诉受理单位：财政部国库司，联系电话：010-68513070。

第二章 采购人需求

一、项目概况

1. **项目名称：**国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员工餐厅餐饮服务项目（第二次）。
2. **服务地址：**广州市黄埔区中新知识城南石径四街 20 号。
3. **服务期限：**两年，合同一年一签。第一年合同期满后根据服务质量和考核情况按照上一年中标金额续签或终止合同，自投标人实际入驻之日起算。
4. **项目费用：管理服务费最高限价：**761.14 万元/年，1522.28 万元/两年，
食材采购费采购预算：686.4 万/年，1372.80 万元/两年，按月据实结算。

5. 采购需求：

1、需满足国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心的餐饮服务需求，提供供餐服务、餐厅低值易耗品及厨杂用品、厨房油烟管道清洗、餐厅虫害消杀和厨余垃圾处理。包括工作日早中晚餐和应采购人要求的加班餐、接待餐、节假日用餐及其他相关服务。

2、提供食材采购服务。

二、采购人餐厅概况及相关设备情况

（一）餐厅厨房概况

1. 职工餐厅就餐情况及现状：职工餐厅场地分为，地下一层、二层、三层、四层，共四个部分，餐厅地下一层为粗加工区，二层为大众餐厅、三层为特色餐区（汤粉面、麻辣烫等），四层为小餐厅。
2. 职工餐厅全部使用面积约为 7000 平米，包括就餐前厅、后厨操作间，地下一层粗加工区和管理人员办公场所。其中二层前厅面积约 1100 平米，后厨约 900 平米；三层前厅面积约 1700 平米，后厨约 400 平米；四层前厅面积约 550 平米，后厨约 320 平米；地下一层面积约为 2000 平米。

（二）餐厅厨房设备设施

采购人负责提供主要的厨房设备：烹饪制作设备、排油烟、餐桌椅等。具体范围为地下一层、二层、三层、四层所涉及的所有厨房相关的设备及设施，以中标人进驻时经清点并在采购人所列清单上签字验收为准。

三、服务内容和要求

（一）服务内容

1. **供餐服务：**工作日一日三餐和应中心要求的加班餐、节假日用餐、公务接待餐及其他供餐服务。根据采购人的要求购买食材。
2. **低值易耗品及厨杂用品：**中标人应按照餐厅供餐计划，供应符合食品安全要求的餐厅低值易耗品及厨杂用品，补充餐厅正常运转过程中损坏的餐具，以保障员工餐厅日常开餐和正常运转，餐厅正常运转中使用的低值易耗品、厨杂用品、补充的餐具包含在投标总价中。
3. **厨房油烟管道清洗：**中标人应定期对员工餐厅厨房排油烟系统清洗，如需与专业清洗公司签订清洗合同，清洗公司应符合相关资质要求，相关费用已包含在投标总价中。
4. **餐厅虫害消杀：**中标人应定期进行员工餐厅有害生物防治服务，如需与专业消杀公司签订消杀合同，消杀公司应符合相关资质要求，相关费用已包含在投标总价中。

5. 厨余垃圾处理等其他服务：中标人应及时进行厨余垃圾转运处理，如需与专业厨余处理公司签订合同，厨余处理公司应符合相关资质要求，相关费用已包含在投标总价中。

（二）服务要求

1. 餐饮服务要求

（1）服务要求：中标人应严格按照《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关要求进行餐饮服务。

（2）**供餐范围：**满足中心 1800 人及以上人数用餐需求，包括工作日一日三餐和应采购人要求的加班餐、接待餐、节假日用餐及其他相关服务。

（3）**供餐需求：**满足员工大众自选餐、风味或特色小吃、面点、锅仔、糕点等餐饮需求。

（4）**供餐时间：**

工作日：早餐 07：30—09：00；午餐 11：00—12：30；晚餐 17：00—18：30。

加班餐、接待餐及节假日等特殊需求按采购人实际时间需求而定，周末午晚餐供餐时间与工作日一致。

（5）**员工就餐餐费支付方式：**员工在餐厅消费全部采用划卡形式结算，不得收取现金。

2. 食材采购要求

（1）采购人结合在岗员工人数，委托中标人采购食材和配料等原材料，费用按月据实结算。中标人应做好各类原材料供应商管理，对原材料的质量负责，并接受采购人的监管，确保采用的原材料为经有关食品检验检疫部门检验合格、符合国家食品安全标准的优质食材，严禁购进和使用转基因、劣质、有毒、掺假造假、无产地、无厂名、无生产日期和质保期、未经检验、检验不完备或检验不合格的食材，所有原材料和配料到货时，距到期时间应大于保质期的三分之二。

（2）中标人必须向正规供货商购买符合食品安全标准的食材，并定期向采购人提供所有食品原材料的有效证明材料和采购发票，确保食品安全。肉制品的采购必须实行定点采购，并提供定点采购采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规供货商或市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品、食品添加剂及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，确定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等资料，确保符合食品安全标准，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品等一切可能产生食品安全隐患的产品。

（3）主要食材应至少备有两家或以上正规的原材料供应商，供应商的选定需报采购人备案，如遇特殊情况需更换供货商或新增供货商需及时报采购人备案。采购人也可以自行采购原材料供应商，中标人要做好与供货商的对接（包括但不限于采购订货、验收入库等）并对原材料的质量负责。

（4）中标人须建立食品采购索证台帐，分类并按时间顺序存档管理，指定专职人员负责。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式，进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票证。台帐记录保存期限不少于 2 年。

（5）建立冷冻食品、肉类等供货温度测量记录，保证食品运输过程温度符合要求。对蛋类产品进行抽样检测并提供检测报告。

(6) 采购人有权获得食堂管理和食品制作的真实材料（包括食材供应商资料、采购明细及正规票据、收货记录表、食堂餐厨库存等），上述材料如有造假，直接追究中标人的违约赔偿责任；有权监控中标人各类食材采购渠道、采购质量、台帐凭证及其真实性等。

(7) 中标人每月将下月的食材报价提供采购人备案，涉及大批量采购需按采购人要求提前报批方可采购。

(8) 应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫管理办法》等有关规定，一经发现中标人提供以下食品，采购人有权责令中标人取消相关供货商资格，并承担由此承担造成的经济责任和法律责任。

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

②含有毒、有害物质或被有害物质污染，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；未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫不合格的肉类及其他制品；

④病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其他制品；

⑤掺假、参杂、伪造、影响营养、卫生的；

⑥用非食品原材料或配料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当食品的；

⑦超保质期的。

(9) 关键原材料参考

主要种类	参考标准
大米/面	中粮、中储粮、金龙鱼等同等或优于质量的的品牌一级米/面(市场正规品牌)。
食用油	金龙鱼、中粮、福临门、鲁花等同等或优于质量的市场正规品牌非转基因花生油、大豆油、调和油、菜籽油。
鲜肉类	实行定点采购，需查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品，并应提供定点采购点的各类证书。
冻品	具备合格资质的冻品公司的冻品，双汇、金锣和雨润等同等或优于质量的的品牌。
蔬菜	达到无公害标准的新鲜蔬菜。
调料	海天、李锦记、味事达等同等或优于质量的市场正规品牌。
蛋类	保证质量及新鲜、干净、无破损。

(10) 一经发现中标人在经营过程中违反上述采购规定和承诺，采购人有权要求其补救和改正，并在当月考核中，评价最高为C级，同时，采购人保留其他追责的权利。

★(11) 因扶贫工作需要，食材采购费用根据采购人要求进行预留份额，由中标人通过贫困地区农副产品网络销售平台采购贫困地区农副产品。合同期间，如政策要求变更平台或预留比例，中标人配合以最新文件精神执行。

(12) 为了充分保障食材安全、控制食材成本，对于需切丝、切片或肉末等食材，要求采购非净菜后由中标人进行加工。

3. 菜品要求

- (1) 早餐：每餐出品不少于 15 种，面点、粗粮、粥、汤类合理搭配。
- (2) 午餐：大众自选餐每餐出品不少于 16 种，荤菜、半荤、素菜合理搭配。风味小吃每餐不少于 15 种，南北风味，地方特色，正宗地道。
- (3) 晚餐：大众自选餐每餐出品不少于 8 种，荤菜、半荤、素菜合理搭配。风味小吃每餐不少于 10 种，南北风味，地方特色，正宗地道。
- (4) 外卖：自制食品、卤制熟食每天不少于 3 种，包子、馒头、花卷、饼类等主食不少于 6 种。
- (5) 糕点：每天出品不少于 25 种，包括各类面包、蛋糕、甜品。
- (6) 加班餐：根据采购人实际需要提供周末及节假日等用餐服务，周末餐一般为周六日午晚餐，特殊情况需提供早餐或宵夜。
- (7) 其他：
 - 1) 提供清真窗口供餐。
 - 2) 传统节日（如端午节、中秋节等）供应相关传统特色食品。
 - 3) 每年至少组织 1 次美食节活动。
 - 4) 提供咸菜等下饭小菜以及盐、酱油、醋、辣椒酱等各种调味料（各种调味料的费用已包含在投标报价中）。
 - 5) 工作日午餐、晚餐应提供配汤。
 - 6) 供餐形式和营业时间如有变化，应根据采购人需求进行调整。
- (8) 合理编排食谱，荤素营养搭配，菜系品种多样，与季节变化相适应，粤、湘、川等菜式每餐须合理搭配。
- (9) 按照就餐人数合理出品，节约用量，减少浪费。
- (10) 饭菜现做现卖，每餐菜式尽量丰富，菜式配备合理，保证菜品色、香、味和温度。成品菜品禁止售卖隔餐、隔夜饭菜。
- (11) 严格执行食品检验制度，所有出品按规定进行留样。
- (12) 中标人应按规定准时开餐，每餐所供食品须在开餐前 15 分钟布置完毕，如有变更或其他情况导致不能准时开餐时，中标人应提前 24 小时通知采购人，并做出补救措施（因中标人原因造成不能正常供餐，采购人有权追究中标人的违约责任）。

4. 低值易耗品及厨杂采购要求

- (1) 投标人应具备日常开餐之外的应急服务能力，如重大节假日、重要活动、各类应急任务的餐饮低值易耗品，厨杂用品的保障及因防控要求或其他原因所需一次性餐具保障，员工所需打包食品袋。
- (2) 采购人有权监督检查低值易耗品、厨杂用品、餐具供应商、品质、品牌、价格及服务商服务、使用标准，有卫生安全不符合要求或监管部门检查不合格情况发生，采购人有权要求更换进货渠道或相关低值易耗品、厨杂用品、餐具等。
- (3) 低值易耗品配备参考标准

主要种类	参考标准
------	------

餐巾纸	清风、维达、得宝等同等或优于质量的餐巾纸。
洗洁精	白猫、立白、超能等同等或优于质量的洗洁精。
洗手液	蓝月亮、立白、舒肤佳等同等或优于质量的洗手液。
洗碗机洗涤剂/催干剂	戴康、北京九新科技、伟胜化工等同等或优于的市场正规品牌。
一次性餐具	满足环保要求，可微波加热。
其他防控物资	正规品牌，符合相关要求

注：低值易耗品包含但不限于以上种类，表格中未包含的项目杜绝各类散装、无正规品牌易耗品的使用。

5. 人员配备及管理要求

(1) 中标人拟用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的高、中级厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，能够满足采购人员就餐及对外培训用餐等服务需求。中标人提供的管理、技术和服务人员总人数不低于 65 人，若因中标人投入的人员数量或人员技能、效率不足导致不能满足采购人正常服务需求时，采购人有权要求中标人增派人员、加强人员培训或更换服务人员，但项目服务费不变，若中标人连续 3 个月（含）以上未按照合同要求配备合同约定的供餐团队人员数量，采购人有权根据中标人投标文件中相应岗位工资水平扣除相关服务费。

(2) 中标人必须安排固定的主要经营服务人员(包括:餐厅经理、厨师长、烹饪主厨、中餐厨师、面点厨师和安全员等)于本项目，并提供上述人员的名单、简历及薪资水平；如在合同执行过程中，需要对上述主要经营服务人员进行调换，应及时向采购人书面说明情况，新调任的人员应符合招标文件中对相应岗位人员的各项要求，且经过采购人审核通过后才能聘用，并保证服务质量不受影响。同时，对于采购人不满意的主要经营服务人员，中标人需及时更换。

(3) 餐厅所有服务人员应持有真实有效的身份证和健康证，并接受过上岗及其他专业培训。应严格执行并遵守采购人制定的园区管理相关规章制度，严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。

(4) 应建立健全工作人员档案，确保所有工作人员具有良好的品行，无违法犯罪、受刑事处罚等记录；中标人需将所有服务本项目工作人员的“人员名单”“健康证”等相关资料交采购人审核备案并及时更新，并将健康证在餐厅进行公示；采购人有权要求中标人撤换不符合条件或采购人不满意的工作人员。

(5) 具体岗位及要求见下表：

序号	岗位	岗位要求
1	餐厅经理	具有 5 年（含 5 年）以上政府机关、企事业单位餐厅或酒店、经理管理经验，有餐饮经理岗位资格证书或其他中、高级专业类资格证书。
2	厨师长	厨师长应具有 3 年（含 3 年）以上担任现岗位职务的工作经验、及 5 年以上从事厨师工作的经验，应具有高级或以上中式烹调师职业等级资格，掌握三种或以上风味菜肴的制作，能保证厨房的

		正常运转，熟悉成本核算与控制。
3	烹饪主厨	根据需求合理配置，行业经验 5 年或以上，持有中级或以上的厨师资格证。擅长本地粤菜，需具有大型培训或宴会等主厨经验。
4	中餐厨师	具有 3 年或以上的类似工作经验，擅长粤菜或湘菜或其他菜系，具备初级或以上厨师资格证书。
5	面点厨师	根据需求合理配置，技术过硬，具有 4 年或以上类似工作经验，具备中级或以上面点师资格。
6	食品安全管理员	现场至少一名，具有 2 年或以上类似工作经验，持有食品安全管理员相关证件，具有餐厅的食品安全管理经验。
7	库管员/采购员	有 2 年或以上的类似工作经验，具有餐厅的库房管理及采购经验。
8	窗口岗位服务员	根据需求合理配置，有较好的个人素质和专业水平、善于沟通、品貌端正。
9	其他人员（包括但不限于切配、保洁等）	根据需求合理配置，1 年或以上相关工作经验，具有与岗位相匹配的专业服务水平和高效服务能力。

注：上述人员确定后须向采购人报备并提供相应资质证明。

（6）中标人必须配备足够的工作人员，经营服务所需用工必须符合《劳动法》《劳动合同法》要求，依法用工，并按照法律规定与员工签订书面劳动合同，购买社会保险，一切用人成本将由中标人自行承担；中标人用工制度按照工作需要自行制订，与采购人无关；中标人工作人员的劳动保护、劳动强度等由中标人负责；中标人在服务期内应尽量减少人员流动；员工在工作期间所发生的一切安全事故和劳动争议等均由中标人负责处理并承担责任，与采购人无关。

（7）中标人应负责人员的组织、培训、安全和管理等，对新入职人员进行岗前培训，需定期对厨师等专业人员进行业务培训和考核，不断创新厨艺推出新品，对服务员进行服务礼仪、技能的培训和考核，并定期组织食品安全、用气用电安全培训，不断提高服务质量，并将培训和考核情况向采购人通报。

（8）中标人应保证餐厅工作人员的稳定性，原则上一年内主要管理人员（包括：餐厅经理、厨师长、烹饪主厨）流失率不得超过 20%。

（9）采购人有权对其派驻食堂工作人员的服务质量及态度进行评议，并有权要求中标人对不符合条件的人员或甲方不满意人员进行处罚或进行更换，对于严重违反采购人相关规定的员工，中标人应按照采购人要求进行处罚。

（10）中标人自行承担经营风险责任，独立核算，依法缴纳税金，主动接受地方财税部门和采购人财务的指导和监督。

（11）需根据采购人要求，做好原材料采购、出入库、加工、出品等全过程管控，并对其工作人员进行严格管理，避免出现原材料虚报、偷拿、虚领、浪费以及账物不实等问题。

6. 厨房油烟管道清洗服务要求

（1）清洗范围、要求

负责厨房油烟机及烟道清洗，清洗完成后的吸油烟机罩、油烟管道，屋面风机、油烟净化器等应无油层、油污。确保干净、整洁、不留死角，不得脏污地面或其他设备及环境。

清洗所需器材、材料由中标人提供，包括高压清洗机、高效油盐清洗液、不锈钢保养专用工具等。

（2）清洗频次

每2个月清洗一次，视厨房卫生实际情况增加排油烟清洗服务次数，增加清洗次数产生的费用包含在投标总价中。

（3）人员资质要求

工作人员持有有限空间作业从业资格、高空作业从业资格等相关证书。

（4）每次清洗结束后，中标人应提供该次清洗报告书，由采购人检验并留档，同时中标人有权进行现场检查。

7. 餐厅虫害消杀服务要求

（1）服务范围

包含员工餐厅前厅、洗消间、打餐间、后厨操作间等相关区域，以及餐厅可隐藏老鼠、蟑螂的隐藏管路及吊顶等区域的虫害消杀。

（2）服务频次

每个月至少两次进行虫害防治服务，视实际消杀效果随时增加消杀次数，增加消杀次数产生的费用包含在投标总价中。

（3）结合现场情况，制定绿色环保安全的灭四害方案，确保全年无虫害隐患；由于虫害防治区域为员工餐厅，不应使用药物灭鼠、灭蟑；若需使用药物灭蚊虫应使用符合相关规定，低度高效对人、食品无害的药物；灭四害设备对食品及人体无害，放置位置做好标记；虫害防治工作不得影响员工餐厅的正常操作；消杀过程中不能损坏项目所有基材表面，所有空间做到无死角的消杀。

（4）每次消杀结束后，中标人应提供该次消杀报告，同时采购人有权进行现场检查。

8. 其他管理要求

（1）中标人的人员应统一着装，着装应符合行业规定并取得采购人的同意。

（2）中标人负责办理政府或行业管理部门要求的各种许可证件（包括但不限于营业执照、卫生许可证等）并承担所需费用。如中标人未正常办理各种许可证件，因此产生的一切后果均由中标人承担，采购人不承担任何责任。

（3）负责所经营的炊具、餐具清洁、消毒及餐厅和后厨的卫生保洁，提供餐厅售饭系统、手机菜单等相关供餐系统。

（4）食堂的厨余垃圾、食材废料、纸皮等由中标人负责及时处理，以保障厨房、餐厅整体环境卫生。

（5）安排专人负责日常水、电、气、空调、显示器、消耗品等管理，本着节约的原则，同时要响应采购人需求，餐厅及后厨区域有需要维修处理的，要及时报修，保证设备、器材等正常运行。

（6）做好后厨区域人员进出管理，无关人员禁止出入后厨区域，否则发生的一切问题或事件包括但不限于食品安全、人身损害等由中标人承担。

(7) 未经采购人同意（书面的认可并加盖公章）不得使用采购人名义与第三方产生任何形式的交易或合作，不得将合同以任何形式全部或部分转包给第三方或公司内部的个人（挂靠）承包方。一经发现，采购人有权立即解除合同，追究中标人违约责任，所产生的一切后果均由中标人自行承担。

(8) 中标人需购买餐厅区域食品安全责任保险和公众责任保险。

(9) 采购人成立膳食委员会，有权不定期行使监督职责，负责监督中标人的采购、加工食物及配餐等各个环节的安全检测和清洁卫生监督，确保员工食物及餐具卫生、安全，这些行为，并不减少或者免除中标人因任何原因发生安全事故或其他违法违规事件应承担的法律责任。

(10) 从合同生效之日起，采购人对饭菜及服务品质进行不定期员工满意度调查，调查的满意度（含基本满意）达不到实际参与问卷人数 60% 的，中标人配合采购人的要求在一个月内整改。如连续出现三次调查满意度不达标的，采购人有权提前解除合同，因此而产生的损失及违约责任由中标人承担。

(11) 员工餐厅服务工作按照国家、省、市以及行业相关餐饮服务标准严格执行。

(12) 因中标人的员工违反操作规程造成人身伤亡，或损坏由采购人提供的设备，中标人应承担全部责任，并负责修复或照价赔偿。

(13) 中标人所使用的食品及原材料、低值易耗品、餐饮设备等用品均应达到国家规范及卫生部门的规定要求。

(14) 员工餐厅服务工作按照相关《餐饮服务标准》（详见合同附件）。

(15) 打饭服务员及时准确进行打饭，保证菜量和打菜效率。

(16) 对于中标人计算错误而多收的采购人就餐人员价款，中标人应立即向采购人就餐人员退还多收部分并道歉。

(17) 餐厅各项卫生、食品及原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国安全生产法》等相关法律法规规定。

四、对中标人的报价要求

1. 采购人就餐规模约 1800 人以上。中标人应保证采购人员工工作日早餐、午餐、晚餐的正常用餐。

2. 中标人报价还应包括周末餐、加班餐、接待餐、节假日用餐等，以及低值易耗品、清洁用品、餐具用具、日常清洁消杀、厨余垃圾清运费和油烟管道清洗等一些间接或直接的费用。

3. 为供餐采购的日常食材（原料）费用根据实际采购需求及中标下浮率进行结算。本项目的能源费（水、电、燃气）由采购人承担，不计入合同总价，采购人对中标人的能源使用情况进行监督。

4. 中标人报价包括完成该项目工作所需的所有服务及管理内容，如耗材、运输、卸货、安装、接线、开通、检测、售后服务与维保、通讯、服装、胸卡、办公设备、巡检器材、各种税费、人工、节假日加班工资、保险、劳保、维护、技术支持与培训及相关劳务支出等工作所发生的全部费用，以及中标人企业利润、税金和政策性文件规定税费及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。合同总价在合同实施期间不因市场变化因素而变动，除非因特殊原因并经双方协商同意，中标人不得再要求追加任何费用。具体服务包括但不限于下列内容：

(1) 所有服务人员的工资、社会保险、餐饮、住宿、统一着装和其他福利待遇；

(2) 运营中的各项管理费用（如电话费、办公用品等费用）；

- (3) 管理过程中所需要的厨杂用品、低值易耗品等;
- (4) 服务范围内的全部设备设施的经营管理及运行维护费用、国家或地方规定的设备设施及建筑物的各项强制检测费用;
- (5) 各种法定税费;
- (6) 企业利润;
- (7) 其它有关的相应费用等;

5. 中标人报价必须满足招标文件中提出的全部服务内容, 如果其中某些内容不响应时, 应在投标文件中(偏离表)逐条列出, 未列出的视同已经包含在中标人其他子项报价中, 采购人不再增加任何费用。

6. 因中标人管理不善, 造成工作范围内的损坏的, 由直接责任人赔偿, 若直接责任人因故无法赔偿的, 采购人有权要求中标人负责赔偿损失, 情节严重的可终止合同直至诉诸法律。如遇采购人办公场所调整或迁移等重大情况, 采购人将提前一个月告知中标人, 调整合同内容或签订补充协议或终止协议。

7. 知识产权: 中标人应保证采购人免除且中标人承担由于采购人在其本国使用中标人提供的设备设施而引起第三方提出的侵犯专利权、商标权的起诉、行为、行政程序索赔、请求等引起的以及采购人为此而产生的损失和损害、费用和支出(包括律师费)。

8. 中标人在投标文件中应参照《中华人民共和国公共安全行业标准》制定详细的安全实施计划书和岗位职责, 在实施中应严格按相关规定执行, 如果出现安全风险及产生的费用, 由此引发的损失及责任全部由中标人自行承担。

五、双方责任

(一) 采购人责任

1. 采购人提供餐厅设备设施, 采购人提供的的所有设施设备产权归采购人所有, 中标人进驻时清点并签字验收。

2. 采购人按期支付中标人管理服务费及食材采购费。

(二) 中标人责任

1. 本项目所有服务未经采购人同意不允许另行外包。中标人承担经营餐厅管理所需人员所有相关费用、税费和管理费等费用, 运营中的各项管理及耗材费用(包括但不限于移动通讯费、办公用品及耗材、相关管理系统、食品安全检测、餐厅低值易耗品及餐具、用具费用、油烟管道清洗、蚊虫消杀、卫生清洁、垃圾清运及餐厅设备日常保养、中标员工的劳动报酬、社会保险、住房公积金、培训、体检和办证等费用)。

2. 中标人负责采购人员工餐所需主副食品原材料的采购、运输、储存、加工制作; 编制每周食谱、菜品售价表并至少提前一周书面报采购人审定, 保证收支平衡。每月第一周(遇法定节假日可顺延)编制餐厅收支明细, 报送采购人审核; 中标人应保证相同菜品价格稳定, 全年保持基本平衡。

3. 中标人应负责餐厅运行相关的所有设备、设施、器具等的日常使用、管理、维护工作, 并承担相应费用。在经营期间, 应正确使用、爱护采购人提供的设备, 每天及时检查相关电器设备的性能, 如发现问题及时报修, 确保不会因为设备发生故障而影响服务质量。因中标人使用或操作不当造成设备设施

损坏的，维修和零部件更换等费用由投标人承担。合同期结束或提前解除后，应完整移交。

4. 中标人应负责餐厅低值易耗品、清洁用品、餐具补充、用具补充和其他非固定资产类物资的补充购置等运行成本支出。其他因经营需要中标人自愿增补的后厨设备、设施或开展前厅装饰。

5. 中标人负责提供库房信息化管理系统以及菜单信息化预报系统/APP。中标人负责 POS 机售饭系统建设，必须兼容采购人餐卡系统，做好员工餐卡内额度的承接工作。

6. 中标人负责餐厅内的卫生区域及餐厅外墙房檐边沿垂直下方以内的卫生区域；负责清运餐厅内垃圾、泔水，达到并通过相关政府或行业管理部门的要求和检查；负责灭蟑、消鼠及捕杀其它有害昆虫；库房内不得存放有毒有害物品（如亚硝酸盐、鼠药等）；负责通过相关政府或行业管理部门的要求和检查。以上发生的费用由中标人承担。

7. 对采购人提出的合理建议和用户投诉，一般性问题应在 24 小时内解决（如：菜品油腻等问题），对于较复杂问题应在 72 小时内解决（如：菜品种类搭配少等问题）。

8. 未经采购人许可，不得擅自改变餐厅房屋结构及配套设备设施，因中标人的员工违反操作规程造成由采购人提供的厨房设备损坏或人员伤亡，由中标人承担全部责任，并负责修复设备或照价赔偿。合同期结束或提前解除后，应完整移交。

9. 中标人负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，并达到卫生部门相关要求；一切由食品不符合卫生标准和质量及用具引发的中毒等事故皆由投标人负责。

六、服务方案的组成（投标人提供的服务方案应包含但不限于以下内容）：

（一）运营服务方案

投标人必须提出明确的用于本项目的运营服务方案，运营服务方案应包括但不限于以下内容：

总体监控方案，食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生环境管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，食品留样、废弃物处理方案等）、原材料采购管理方案、全月菜谱及菜价核算依据（以 2023 年月份为例）、操作规程控制管理方案、库房管理方案、人员配备方案、设备设施管理方案、

应对投诉处理方案、防火管理方案、节能减排方案、员工培训计划以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量、监控体系及说明材料。

（二）突发及应急工作管理方案

投标人应提出明确的用于本项目的突发及应急工作管理方案制度，突发及应急工作管理方案应包括但不限于以下内容：

食物中毒突发事件应急处理方案、停水、停电、停气、厨房漏气、起火等应急处理方案及应对措施，应对投诉处理、售卖系统故障等其他应急预案等。

（三）进场、退场交接工作方案

投标人应提出明确的进场计划时间表，包括但不限于相关手续办理、人员调配招聘、设备清点、与采购人现供餐公司之间交接以及正式供餐相关方案安排。同时，投标人应给出与采购人服务期截止前资产清点及移交方案。

（四）投标人准备添置的设备设施、厨房用具、办公设备及其他用品清单。

七、服务承诺及优惠服务

（一）投标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到。

（二）服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果投标人自负。

（三）投标人可根据自身条件，说明可能给予采购人的优惠服务，这些优惠服务必须是符合国家相关规定的、与服务项目相关的内容。

（四）除采购人提出的各项服务要求外，投标人可根据自身业务开展情况，说明可提供的其他特色服务。

八、履约保证金

1. 中标人在入场前 10 个工作日内一次性向采购人支付履约保证金，金额为合同额的 5%，合同期满后，经双方财务结算完毕后 15 个工作日内，如中标人没有出现违约情形的，采购人无息退还全部履约保证金。若双方续签合同，履约保证金顺延至下一期合同，在下一期合同期满后经双方财务结算完毕后 15 个工作日内无息退还。中标人未按时足额向采购人支付履约保证金义务的，采购人有权解除合同，中标人需承担违约责任。

2. 履约保证金用于担保采购人所提供场地及设施设备、餐桌等的完好无损，并可用来等额抵扣因中标人原因造成违约的违约金或给采购人造成损失的赔偿金。如出现扣减履约保证金情形的，中标人应于扣减之日起 10 个工作日内一次性补足履约保证金。履约保证金不足以抵扣所有违约金或损失赔偿金等，采购人有权从未付费用款项中等额扣减。

3. 履约保证金可采用支票、银行汇款、保函的形式提交。

九、其他说明

（一）本部分内容是根据“国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员工餐厅餐饮服务项目（第二次）”的实际情况制定的。

（二）本服务内容和范围提出的是最基本的服务要求，投标人可根据自身优势在响应招标文件要求的基础上另外提供有建设性的选择方案。

（三）投标人应根据国家相关规定办理相关国家及行业手续，并承担相关办理费用及因投标人原因造成的各种处罚费用，并赔偿由此对采购人造成的各种损失。

十、履约验收

1、验收主体及时间：采购人根据验收标准，对中标人进行月度考评和随机考核。

2、验收标准：本项目验收遵循《食堂服务考核表》（详见合同附件 1）、《食材具体要求》（详见合同附件 2）、《餐饮服务标准》（详见合同附件 4）、《安全生产服务合同》（详见合同附件 5）进行管理，中标人须接受相关考核及管理，采购人如有新规定的按新规定执行。

十一、付款方式

（一）管理服务费：

1. 服务费按月度结算，支付金额原则上按年度费用等比例支付。合同期内，采购人对中标人的服务质量等情况进行月度考评（详见附件 1），依据考评结果确定最终应支付的服务费。

2. 由采购人依据《食堂服务考核表》（详见附件 1），对中标人进行月度考评和随机考核。

3. 考评内容包括内部管理、服务质量、卫生安全等方面，并按考评结果向中标人支付每月服务费用：

1) 考核结果为 A 级（90-100 分）：全额支付服务费；

2) 考核结果为 B 级（80-89 分）：月付服务费用根据得分情况进行减付，考核结果与 90 分相比，每少 1 分减付 2000 元，小数点后的数字不计入；

3) 考核结果为 C 级（61-79 分）：月付服务费用减付 10%，小数点后的数字不计入；

4) 考核结果为 D 级（0-60 分）：月付服务费用减付 30%，小数点后的数字不计入；

4. 合同履行期间，连续两个月度考评为 C 级或出现一次 D 级，采购人有权解除合同，不再续签合同，并对中标人不承担任何责任。

5. 若因食堂原因发生食物中毒事故、食源性疾病或其他饮食安全卫生、人员怠工罢工、延误或无法供餐等影响恶劣的事件，则直接认定当月考核不合格（即考核结果 C 级及以下），采购人有权立即解除合同，中标人承担相应的违约责任和有关损失。

6. 合同期内采购人有权视情况对《食堂服务考核表》进行调整，调整后的考核标准经向中标人出示且两天内乙方无异议的，即对双方具有约束力。

7. 上述费用采购人在收到中标人开具的等额正规发票后 10 个工作日内支付。

（二）食材采购费

1. 结算公式：食材采购费=对应品种单价最高限价×（1-中标下浮率）×当月实际供货量（需扣除员工自行充值消费、外单位人员就餐消费等的费用）

2. 服务期内第一个月的结算价格以附表 1 中对应品种单价最高限价×（1-中标下浮率）×当月实际供货量进行结算。若附表 1 中无参考价格，则由采购人和中标人组成定价小组进行市场调研或由采购人根据广州市发展与改革委员会（<http://fgw.gz.gov.cn/>）中广州菜篮子价格公布（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由采购人确定最高限价，结算价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。

3. 从服务期内第二个月开始，采购人订购品种的食材价格原则上以一个月为定价周期，由采购人与中标人组成定价小组进行市场调研或由采购人根据广州市发展与改革委员会（<http://fgw.gz.gov.cn/>）中广州菜篮子价格公布（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由采购人确定下个月食材的最高限价，结算价格为“采购人确定的最高限价×（1-中标下浮率）”。

4. 食材采购费按月度结算，食材采购费用需扣除员工自行充值消费、外单位人员就餐消费等的费用。

5. 上述费用采购人在收到中标人开具的等额正规发票后 10 个工作日内支付。

十二、报价

（一）管理服务费

管理服务费以总价的形式进行报价，小数点保留后两位。

（二）食材采购费

食材采购费以下浮率进行报价，以百分比表示。投标下浮率须为固定的报价（如 30%），不得存在区间值（如 2~8%），采购人不接受有任何选择的报价，否则将被视为无效报价处理。报价下浮率不得为 0，不能为负数，否则被视为无效报价。

附表 1:

大米、面粉

种类	品质要求	最高限价（元/斤）
大米	籼米，符合或优于标准 GB/T 1354，市场正规品牌	2.8
高筋面粉	符合或优于一等，市场正规品牌	3.29
备注：表中未列明的项目，如采购人需要，经双方协商后由中标人供给。如无最高限价，则由采购人和中标人组成考察小组进行市场调研或由采购人根据广州市发展与改革委员会(http://fgw.gz.gov.cn/)中广州菜篮子价格公布(https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes)的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由采购人确定最高限价，配送价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。		

食用油

序号	商品名称	最高限价(元/升)
1	大豆油(市场正规品牌非转基因)	17.6
2	花生油(市场正规品牌非转基因)	18.84
备注：表中未列明的项目，如采购人需要，经双方协商后由中标人供给。如无最高限价，则由采购人和中标人组成考察小组进行市场调研或由采购人根据广州市发展与改革委员会(http://fgw.gz.gov.cn/)中广州菜篮子价格公布(https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes)的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由采购人确定最高限价，配送价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。		

调味料、酱料等

序号	品名	最高限价（元/500 克（或 500 毫升））注：如有其他规格需注明
1	生抽	5.84
2	老抽	6.23
3	花椒油	11.55
4	香醋	7.15
5	柱候酱	6.98
6	料酒	4.21

7	陈醋	4.59
8	火锅料	6.85
9	蒸鱼鼓油	8.94
10	碘盐	3.42
11	白糖	5.06
12	冰糖	7.26
13	辣妹子辣椒酱	14.55
14	剁椒	5
15	盐局鸡粉	6.01
16	鸡精	12.84
17	麻油	24.2
18	蠔油	5.5
19	番茄酱	10.08
20	老干妈	7.16

备注：表中未列明的项目，如采购人需要，经双方协商后由中标人供给。如无最高限价，则由采购人和中标人组成考察小组进行市场调研或由采购人根据广州市发展与改革委员会(<http://fgw.gz.gov.cn/>)中广州菜篮子价格公布(<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>)的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由采购人确定最高限价，配送价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。

其他生鲜肉菜、水果等

序号	商品名称	单位	最高限价（元）
1	生菜	斤	3.8
2	芹菜	斤	4.84
3	绿豆芽	斤	1.5
4	去皮莲藕	斤	6
5	油麦菜	斤	3.8
6	去皮土豆	斤	3.5
7	京包菜	斤	1.65
8	大白菜	斤	2.04
9	小白菜	斤	3.58
10	宁夏菜心	斤	4.47
11	青椒	斤	4.18
12	叶用芥菜	斤	5.28
13	油菜（上海青）	斤	2.93
14	花菜（切小朵）	斤	5.5
15	娃娃菜（1开8）	斤	2.86
16	去皮白萝卜	斤	1.82
17	去皮胡萝卜	斤	3.19
18	西芹	斤	3.63
19	黄瓜	斤	3.19
20	去皮冬瓜	斤	1.87
21	南瓜	斤	2.42

22	西葫芦（云南小瓜）	斤	2.64
23	番茄（西红柿）	斤	4.62
24	茄瓜	斤	3.19
25	豆角	斤	5.59
26	脆李	斤	7.15
27	火龙果	斤	3.3
28	梨	斤	3.52
29	苹果	斤	7.26
30	粉蕉	斤	4.68
31	千禧（小番茄）	斤	13.2
32	草鱼（活鱼现场杀）	斤	12.87
33	罗非鱼（活鱼现场杀）	斤	12.87
34	瘦肉	斤	16.39
35	五花肉	斤	14.63
36	鲜肋排骨	斤	30
37	猪手	斤	27.39
38	牛肉	斤	54.89
39	牛腩	斤	49.5
<p>备注：表中未列明的项目，如采购人需要，经双方协商后由中标人供给。如无最高限价，则由采购人和中标人组成考察小组进行市场调研或由采购人根据广州市发展与改革委员会（http://fgw.gz.gov.cn/）中广州菜篮子价格公布（https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由采购人确定最高限价，配送价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。</p>			

第三章 合同文本

（《采购人需求》中另有规定的，以采购人需求为准）

国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员工餐厅餐饮服务项目（第二次）合同

项目名称：国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员工餐厅餐饮服务项目（第二次）

合同编号：

签约地点：广东省广州市中新知识城国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心

签订日期： 年 月

甲 方（采购人）：国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心

电 话：020-28950666

传 真：020-28950101

住 所：广东省广州市黄埔区石径四街 20 号

乙 方（中标人）：

电 话：

传 真：

住 所：

根据国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员工餐厅餐饮服务项目（第二次）

（项目编号： ）的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国民法典》及国家有关法律、法规，甲乙双方现就乙方为甲方提供食堂餐饮服务等有关事宜，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

第一条 项目概况

一、采购标的、数量

序号	采购标的	数量
1	国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心员工餐厅餐饮服务项目（第二次）	1

二、服务内容

1. 供餐服务

满足甲方 1800 人及以上人数用餐需求，包括工作日一日三餐和应甲方要求的加班餐、节假日用餐、公务接待餐及其他供餐服务。根据甲方的要求购买食材。

2. 低值易耗品及厨杂用品

乙方应按照餐厅供餐计划，供应符合食品安全要求的餐厅低值易耗品及厨杂用品，补充餐厅正常运转过程中损坏的餐具，以保障员工餐厅日常开餐和正常运转，餐厅正常运转中使用的低值易耗品、厨杂用品、补充的餐具包含在合同总价中。

3. 厨房油烟管道清洗

乙方应定期对员工餐厅厨房排油烟系统清洗，如需与专业清洗公司签订清洗合同，清洗公司应符合相关资质要求，相关费用已包含在合同总价中。

4. 餐厅虫害消杀

乙方应定期进行员工餐厅有害生物防治服务，如需与专业消杀公司签订消杀合同，消杀公司应符合相关资质要求，相关费用已包含在合同总价中。

5. 厨余垃圾处理等其他服务

乙方应及时进行厨余垃圾转运处理，如需与专业厨余处理公司签订合同，厨余处理公司应符合相关资质要求，相关费用已包含在合同总价中。

三、服务期限

员工餐厅餐饮服务项目招标服务期限为贰年，合同签订期限为一年，每年一签，自乙方实际入驻之日起算。第一年合同期满后根据服务质量和考核情况决定是否续签下一年度服务合同，若甲方决定续签，服务费用、服务项目等不变。如甲方决定不续签，甲方有权提前启动新服务提供商的遴选工作，乙方需积极配合。

四、合同金额及结算方式

（一）本合同金额包含管理服务费与食材采购费，其中管理服务费金额为（大写）：元（ 元），食材采购费据实结算。本合同约定的金额为包干含税总价。

（二）结算方式：

1. 服务费：服务费按月度结算，支付金额原则上按年度费用等比例支付，月度服务费暂定为人民币（ 元），若出现考核有扣罚款的情况，则需减去扣罚款后支付费用。合同期内，甲方对乙方的服务质量等情况进行月度考评（详见附件1），依据考评结果确定最终应支付的服务费。

由甲方依据《食堂服务考核表》（详见附件1），对乙方进行月度考评和随机考核。

考评内容包括内部管理、服务质量、卫生安全等方面，并按考评结果向乙方支付每月服务费用：

考核结果为A级（90-100分）：全额支付服务费；

考核结果为B级（80-89分）：月付服务费用根据得分情况进行减付，考核结果与90分相比，每少1分减付2000元，小数点后的数字不计入；

考核结果为C级（61-79分）：月付服务费用减付10%，小数点后的数字不计入；

考核结果为D级（0-60分）：月付服务费用减付30%，小数点后的数字不计入；

合同履行期间，连续两个月度考评为C级或出现一次D级，甲方有权解除合同，不再续签合同，并对乙方不承担任何责任。

若因食堂原因发生食物中毒事故、食源性疾病或其他饮食安全卫生、人员怠工罢工、延误或无法供餐等影响恶劣的事件，则直接认定当月考核不合格（即考核结果C级及以下），甲方有权立即解除合同，乙方承担相应的违约责任和有关损失。

合同期内甲方有权视情况对《食堂服务考核表》进行调整，调整后的考核标准经向乙方出示且两天内乙方无异议的，即对双方具有约束力。

上述费用甲方在收到中标人开具的等额正规发票后10个工作日内支付。

2. 食材采购费：

1. 食材采购下浮率： %

2. 结算公式：食材采购费=对应品种单价最高限价×（1-中标下浮率）×当月实际供货量（需扣除员工自行充值消费、外单位人员就餐消费等的费用）

3. 服务期内第一个月的结算价格以附表 1 中对应品种单价最高限价×（1-中标下浮率）×当月实际供货量进行结算。若附表 1 中无参考价格，则由甲方和乙方组成定价小组进行市场调研或由甲方根据广州市发展与改革委员会（<http://fgw.gz.gov.cn/>）中广州菜篮子价格公布（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由甲方确定最高限价，结算价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。

4. 从服务期内第二个月开始，甲方订购品种的食材价格原则上以一个月为定价周期，由甲方与乙方组成定价小组进行市场调研由甲方根据广州市发展与改革委员会（<http://fgw.gz.gov.cn/>）中广州菜篮子价格公布（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由甲方确定下个月食材的最高限价，结算价格为“甲方确定的最高限价×（1-中标下浮率）”。

5. 食材采购费按月度结算，食材采购费用需扣除员工自行充值消费、外单位人员就餐消费等的费用。

6. 上述费用甲方在收到乙方开具的等额正规发票后 10 个工作日内支付。

乙方指定以下收款账户信息：

开户名称：

银行账号：

开户行：

如非因甲方原因（包括但不限于账户被冻结、信息有误等）导致乙方无法收到或迟延收到费用款项的，与甲方无关，乙方不得据此拒绝或迟延履行合同义务。乙方如需改变上述账户信息，应提前 30 日以书面形式通知甲方，如未按约定通知而遭受的损失或不便与甲方无关。

五、履约保证金

1. 乙方在入场前 10 个工作日内一次性向甲方支付履约保证金，金额为合同额服务费的 5%，即人民币 元（¥ 元），合同期满后，经甲乙双方财务结算完毕后 15 个工作日内，如乙方没有出现违约情形的，甲方无息退还全部履约保证金。若甲乙双方续签合同，履约保证金顺延至下一期合同，在下一期合同期满后经甲乙双方财务结算完毕后 15 个工作日内无息退还。乙方未按时足额向甲方支付履约保证金义务的，甲方有权解除合同，乙方需承担违约责任。

2. 履约保证金用于担保甲方所提供场地及设施设备、餐桌等的完好无损，并可用来等额抵扣因乙方原因造成的违约的违约金或给甲方造成损失的赔偿金。如出现扣减履约保证金情形的，乙方应于扣减之日起 10 个工作日内一次性补足履约保证金。履约保证金不足以抵扣所有违约金或损失赔偿金等，甲方有权从未付费用款项中等额扣减。

3. 履约保证金可采用支票、银行汇款、保函的形式提交。

第二条 服务要求

一、供餐服务要求

1. **服务要求：**乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关要求进行供餐服务。

2. **供餐范围：**满足中心 1800 人及以上人数用餐需求，包括工作日一日三餐和应甲方要求的加班餐、接待餐、节假日用餐及其他相关服务。

3. **供餐需求：**满足员工大众自选餐、风味或特色小吃、面点、锅仔、糕点等餐饮需求。

4. **供餐时间：**

工作日：早餐 07：30—09：00；午餐 11：00—12：30；晚餐 17：00—18：30。

加班餐、接待餐及节假日等特殊需求按甲方实际时间需求而定，周末午晚餐供餐时间与工作日一致。

5. **餐费支付：**

员工在餐厅消费全部采用划卡形式结算，不得收取现金。

6. **供餐管理要求**

1. 乙方应按规定准时开餐，每餐所供食品须在开餐前 15 分钟布置完毕，如有变更或其他情况导致不能准时开餐时，乙方应提前 24 小时通知甲方，并做出补救措施（因乙方原因造成不能正常供餐，甲方有权追究乙方的违约责任）。

2. 合理安排各楼层、区域用餐人数，做好用餐人员分流工作；正常供餐期间，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3. 乙方应当主动对供应菜品的受欢迎度进行调查，保证受欢迎菜品的供应频次并足量供应；并对推出的新菜品进行及时宣传。

4. 乙方依就餐人数计划开支，节约用量，减少浪费。

二、食材采购要求

1. 甲方结合在岗员工人数，委托乙方采购食材和配料等原材料，费用按月据实结算。乙方应做好各类原材料供应商管理，对原材料的质量负责，并接受甲方的监管，确保采用的原材料为经有关食品检验检疫部门检验合格、符合国家食品安全标准的优质食材，严禁购进和使用转基因、劣质、有毒、掺假造假、无产地、无厂名、无生产日期和质保期、未经检验、检验不完备或检验不合格的食材，所有原材料和配货到货时，距到期时间应大于保质期的三分之二。

2. 乙方必须向正规供货商购买符合食品安全标准的食材，并定期向甲方提供所有食品原材料的有效证明材料和采购发票，确保食品安全。肉制品的采购必须实行定点采购，并提供定点采购采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品、食品添加剂及卫生消毒用品、

消耗品等必须从正规供货商或商场购入，确定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等资料，确保符合食品安全标准，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品等一切可能产生食品安全隐患的产品。

3. 乙方主要食材应至少备有两家或以上正规的原材料供应商，供应商的选定需报甲方备案，如遇特殊情况需更换供货商或新增供货商需及时报甲方备案。甲方也可以自行采购原材料供应商，乙方要做好与供货商的对接（包括但不限于采购订货、验收入库出库等）并对原材料的质量负责。

4. 乙方须建立食品采购索证台帐记录，分类并按时间顺序存档管理，指定专职人员负责。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式，进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票证。台帐记录保存期限不少于 2 年。

5. 建立冷冻食品、肉类等供货温度测量记录，保证食品运输过程温度符合要求。对蛋类产品进行抽样检测并提供检测报告。

6. 甲方有权获得食堂管理和食品制作的真实材料（包括食材供应商资料、采购明细及正规票据、收货记录表、食堂餐厨库存等），上述材料如有造假，直接追究乙方的违约赔偿责任；有权监控乙方各类食材采购渠道、采购质量、台帐凭证及其真实性等，以广州市发展和改革委员会公布的“广州菜篮子价格”作为原材料采购限价。

7. 乙方每月将下月的食材报价提供甲方备案，涉及大批量采购需按甲方要求提前报批方可采购。

8 乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫管理办法》等有关规定，一经发现乙方提供以下食品，甲方有权责令乙方取消相关供货商资格，并承担由此承担造成的经济责任和法律责任。

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

2) 含有毒、有害物质或被有害物质污染，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；未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫不合格的肉类及其他制品；

4) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其他制品；

5) 掺假、参杂、伪造、影响营养、卫生的；

6) 用非食品原材料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当食品的；

7) 超保质期的。

9. 关键原材料标准参考（具体要求见附件 2：食材具体要求）

主要种类	参考标准
大米/面	中粮、中储粮、金龙鱼等同等或优于质量的 品牌一级米/面（市场正规品牌）。
食用油	金龙鱼、中粮、福临门、鲁花等同等或优于质量的 市场正规品牌非转基因花生油、大豆油、调和油、菜籽油。
鲜肉类	实行定点采购，需查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品，并应提供定点采购点的 各类证书。
冻品	具备合格资质的冻品公司的冻品，双汇、金锣和雨润等同等或优于质量的 品牌。

蔬菜	达到无公害标准的新鲜蔬菜。
调料	海天、李锦记、味事达等同等或优于质量的市场正规品牌。
蛋类	保证质量及新鲜、干净、无破损。

10. 一经发现乙方在经营过程中违反上述采购规定和承诺，甲方有权要求其补救和改正，并在当月考核中，评价最高为C级，同时，甲方保留其他追责的权利。

11. 因扶贫工作需要，食材采购费用根据甲方要求进行预留份额，由乙方通过贫困地区农副产品网络销售平台采购贫困地区农副产品。合同期间，如政策要求变更平台或预留比例，乙方配合以最新文件精神执行。

12. 为了充分保障食材安全、控制食材成本，对于需切丝、切片或肉末等食材，要求采购非净菜后由乙方进行加工。

三、菜品要求

1. 早餐：每餐出品不少于15种，面点、粗粮、粥、汤类合理搭配。

2. 午餐：大众自选餐每餐出品不少于16种，荤菜、半荤、素菜合理搭配。风味小吃每餐不少于15种，南北风味，地方特色，正宗地道。

3. 晚餐：大众自选餐每餐出品不少于8种，荤菜、半荤、素菜合理搭配。风味小吃每餐不少于10种，南北风味，地方特色，正宗地道。

4. 外卖：自制食品、卤制熟食每天不少于3种，包子、馒头、花卷、饼类等主食不少于6种。

5. 糕点：每天出品不少于25种，包括各类面包、蛋糕、甜品。

6. 加班餐：根据甲方实际需要提供周末及节假日等用餐服务，周末餐一般为周六日午晚餐，特殊情况需提供早餐或宵夜。

7. 其他：

1) 提供清真窗口供餐。

2) 传统节日（如端午节、中秋节等）供应相关传统特色食品。

3) 每年至少组织1次美食节活动。

4) 提供咸菜等下饭小菜以及盐、酱油、醋、辣椒酱等各种调味料（各种调味料的费用已包含在合同总价中）。

5) 工作日午餐、晚餐应提供例汤。

6) 供餐形式和营业时间如有变化，应根据甲方需求进行调整。

8. 合理编排食谱，荤素营养搭配，菜系品种多样，与季节变化相适应，粤、湘、川等菜式每餐须合理搭配。

9. 按照就餐人数合理出品，节约用量，减少浪费。

10. 饭菜现做现卖，每餐菜式尽量丰富，菜式配备合理，保证菜品色、香、味和温度。成品菜品禁止售卖隔餐、隔夜饭菜。

11. 严格执行食品检验制度，所有出品按规定进行留样。

12. 乙方应按规定准时开餐，每餐所供食品须在开餐前 15 分钟布置完毕，如有变更或其他情况导致不能准时开餐时，乙方应提前 24 小时通知甲方，并做出补救措施（因乙方原因造成不能正常供餐，甲方有权追究乙方的违约责任）。

四. 低值易耗品及厨杂采购要求

1. 乙方应具备日常开餐之外的应急服务能力，如重大节假日、重要活动、各类应急任务的餐饮低值易耗品，厨杂用品的保障及因防控要求或其他原因所需一次性餐具保障，员工所需打包食品袋。

2. 甲方有权监督检查低值易耗品、厨杂用品、餐具供应商、品质、品牌、价格及服务商服务、使用标准，有卫生安全不符合要求或监管部门检查不合格情况发生，甲方有权要求更换进货渠道或相关低值易耗品、厨杂用品、餐具等。

3. 低值易耗品配备参考标准

主要种类	参考标准
餐巾纸	清风、维达、得宝等同等或优于质量的餐巾纸。
洗洁精	白猫、立白、超能等同等或优于质量的洗洁精。
洗手液	蓝月亮、立白、舒肤佳等同等或优于质量的洗手液。
洗碗机洗涤剂 /催干剂	戴康、北京九新科技、伟胜化工等同等或优于的市场正规品牌。
一次性餐具	满足环保要求，可微波加热。
其他防控物资	正规品牌，符合相关要求

注：低值易耗品包含但不仅限于以上种类，表格中未包含的项目杜绝各类散装、无正规品牌易耗品的使用。

五、人员配备和管理要求

1. 乙方拟用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的高、中级厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，能够满足甲方员工就餐及对外培训用餐等服务需求。乙方提供的管理、技术和服务人员总人数不低于 65 人，若因乙方投入的人员数量或人员技能、效率不足导致不能满足甲方正常服务需求时，甲方有权要求乙方增派人员、加强人员培训或更换服务人员，但本合同的项目服务费不变。若乙方连续 3 个月（含）以上未按照合同要求配备合同约定的供餐团队人员数量，甲方有权根据乙方投标文件中相应岗位工资水平扣除相关服务费。

2. 乙方必须安排固定的主要经营服务人员(包括餐厅经理、厨师长、烹饪主厨、中餐厨师、面点主厨和安全员等)于本项目，并提供上述人员的名单、简历及薪资水平；如在合同执行过程中，需要对上述主要经营服务人员进行调换，应及时向甲方书面说明情况，新调任的人员应符合招标文件中对相应岗位人员的各项要求，且经过甲方审核通过后才能聘用，并保证服务质量不受影响。同时，对于甲方不满

意的主要经营服务人员，乙方需及时更换。

3. 餐厅所有服务人员应持有真实有效的身份证和健康证，并接受过上岗及其他专业培训；应严格执行并遵守甲方制定的园区管理相关规章制度，严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。

4. 乙方应建立健全工作人员档案，确保所有工作人员具有良好的品行，无违法犯罪、受刑事处罚记录；乙方需将所有服务本项目工作人员的“人员名单”“健康证”等相关资料交甲方审核备案并及时更新，并将健康证在餐厅进行公示；甲方有权要求乙方撤换不符合条件或甲方不满意的工作人员。

5. 具体岗位及要求见下表：

序号	岗位	岗位要求
1	餐厅经理	具有 5 年（含 5 年）以上政府机关、企事业单位餐厅或酒店、经理管理经验，有餐饮经理岗位资格证书或其他中、高级专业类资格证书。
2	厨师长	厨师长应具有 3 年（含 3 年）以上担任现岗位职务的工作经验、及 5 年以上从事厨师工作的经验，应具有高级或以上中式烹调师职业等级资格，掌握三种或以上风味菜肴的制作，能保证厨房的正常运转，熟悉成本核算与控制。
3	烹饪主厨	根据需求合理配置，行业经验 5 年或以上，持有中级或以上的厨师资格证。擅长本地粤菜，需具有大型培训或宴会等主厨经验。
4	中餐厨师	具有 3 年或以上的类似工作经验，擅长粤菜或湘菜或其他菜系，持有初级或以上厨师资格证书。
5	面点厨师	根据需求合理配置，技术过硬，具有 4 年或以上类似工作经验，具备中级或以上面点师资格。
6	食品安全管理员	现场至少一名，具有 2 年或以上类似工作经验，持有食品安全管理员相关证件，具有餐厅的食品安全管理经验。
7	库管员/ 采购员	有 2 年或以上的类似工作经验，具有餐厅的库房管理及采购经验。
8	窗口岗位 服务员	根据需求合理配置，有较好的个人素质和专业水平，善于沟通、品貌端正。
9	其他人员 （包括但不限于切配、保洁等）	根据需求合理配置，1 年或以上相关工作经验，具有与岗位相匹配的专业服务水平和高效服务能力。

注：上述人员确定后须向甲方报备并提供相应资质证明。

6. 乙方必须配备足够的工作人员，经营服务所需用工必须符合《劳动法》《劳动合同法》要求，依法用工，并按照法律规定与员工签订书面劳动合同，购买社会保险，一切用人成本将由乙方自行承担；

乙方用工制度按照工作需要自行制订,与甲方无关;乙方工作人员的劳动保护、劳动强度等由乙方负责;乙方在合同履行期内应尽量减少人员流动;员工在工作期间所发生的一切安全事故和劳动争议均由乙方负责处理并承担责任,与甲方无关。

7. 乙方应负责人员的组织、培训、安全和管理等,对新入职人员进行岗前培训,需定期对厨师等专业人员进行业务培训和考核,不断创新厨艺推出新品,对服务员进行服务礼仪、技能的培训和考核,并定期组织食品安全、用气用电安全培训,不断提高服务质量,并将培训和考核情况向甲方通报。

8. 乙方应保证餐厅工作人员的稳定性,原则上一年内主要管理人员(包括:餐厅经理、厨师长、烹饪主厨)流失率不得超过 20%。

9. 甲方有权对其派驻食堂工作人员的服务质量及态度进行评议,并有权要求乙方对不符合条件或甲方不满意人员进行处罚或更换,对于严重违反甲方相关规定的员工,乙方应按照甲方要求进行处罚。

10. 乙方自行承担经营风险责任,独立核算,依法缴纳税金,主动接受地方财税部门和甲方财务的指导和监督。

11. 需根据甲方要求,做好原材料采购、出入库、加工、出品等全过程管控,并对其工作人员进行严格管理,避免出现原材料虚报、偷拿、虚领、浪费以及账物不实等问题。如因乙方违规行为,对甲方造成财产损失及不利影响的,乙方应赔偿甲方相应损失,并负责消除影响,乙方违规行为及其处罚标准如下:

(1) 乙方应当做好原材料采购及出入库管理工作,不得与原材料供应商勾结,在原材料数量和质量方面弄虚作假,不得违反出入库原则,出现账实不符、贪占、欺瞒、偷摸或转售甲方食品和其他公共物品的行为,违反规定的,乙方应当赔偿对甲方造成的一切损失,且每次扣除乙方当月管理服务费 1%-10%。

(2) 乙方应当对食堂物资进行妥善管理,不得私自将甲方物资配发或奖励其工作人员的,违反规定的,乙方应当赔偿对甲方造成的一切损失,且每次扣除乙方当月管理服务费 1%-5%。

如乙方发生上述第一条违规行为,情节严重的,每次扣除乙方年服务费的 1-10%;情节特别严重的,与乙方解除合同,并保留移交司法机关处理的权利。

六. 厨房油烟管道清洗服务要求

(1) 清洗范围、要求

负责厨房油烟机及烟道清洗,清洗完成后的吸油烟罩、油烟管道,屋面风机、油烟净化器等应无油层、油污。确保干净、整洁、不留死角,不得脏污地面或其他设备及环境。

清洗所需器材、材料由乙方提供,包括高压清洗机、高效油盐清洗液、不锈钢保养专用工具等。

(2) 清洗频次

每 2 个月清洗一次,视厨房卫生实际情况增加排油烟清洗服务次数,增加清洗次数产生的费用包含在合同总价中。

(3) 人员资质要求

工作人员持有有限空间作业从业资格、高空作业从业资格等相关证书。

(4) 每次清洗结束后,乙方应提供该次清洗报告书,由甲方检验并留档,同时甲方有权进行现场

检查。

七. 餐厅虫害消杀服务要求

(1) 服务范围

包含员工餐厅前厅、洗消间、打餐间、后厨操作间等相关区域，以及餐厅可隐藏老鼠、蟑螂的隐藏管路及吊顶等区域的虫害消杀。

(2) 服务频次

每个月至少两次进行虫害防治服务，视实际消杀效果随时增加消杀次数，增加消杀次数产生的费用包含在合同总价中。

(3) 结合现场情况，制定绿色环保安全的灭四害方案，确保全年无虫害隐患；由于虫害防治区域为员工餐厅，不应使用药物灭鼠、灭蟑；若需使用药物灭蚊虫应使用符合相关规定，低度高效对人、食品无害的药物；灭四害设备对食品及人体无害，放置位置做好标记；虫害防治工作不得影响员工餐厅的正常操作；消杀过程中不能损坏项目所有基材表面，所有空间做到无死角的消杀。

(4) 每次消杀结束后，乙方应提供该次消杀报告，同时甲方有权进行现场检查。

八. 其他管理要求

(1) 乙方的人员应统一着装，着装应符合行业规定并取得甲方的同意。

(2) 乙方负责办理政府或行业管理部门要求的各种许可证件（包括但不限于营业执照、卫生许可证等）并承担所需费用。如乙方未正常办理各种许可证件，因此产生的一切后果均由乙方承担，甲方不承担任何责任。

(3) 负责所经营的炊具、餐具清洁、消毒及餐厅和后厨的卫生保洁，提供餐厅售饭系统、手机菜单等相关供餐系统。

(4) 食堂的厨余垃圾、食材废料、纸皮等由乙方负责及时处理，以保障厨房、餐厅整体环境卫生。

(5) 安排专人负责日常水、电、气、空调、显示器、消耗品等管理，本着节约的原则，同时要响应甲方需求，餐厅及后厨区域有需要维修处理的，要及时报修，保证设备、器材等正常运行。

(6) 做好后厨区域人员进出管理，无关人员禁止出入后厨区域，否则发生的一切问题或事件包括但不限于食品安全、人身损害等由乙方承担。

(7) 未经甲方同意（书面的认可并加盖公章）不得使用甲方名义与第三方产生任何形式的交易或合作，不得将合同以任何形式全部或部分转包给第三方或公司内部的个人（挂靠）承包方。一经发现，甲方有权立即解除合同，追究乙方违约责任，所产生的一切后果均由乙方自行承担。

(8) 乙方需购买餐厅区域食品安全责任保险和公众责任保险。

(9) 甲方成立膳食委员会，有权不定期行使监督职责，负责监督乙方的采购、加工食物及配餐等各个环节的安全检测和清洁卫生监督，确保员工食物及餐具卫生、安全，这些行为，并不减少或者免除乙方因任何原因发生安全事故或其他违法违规事件应承担的法律责任。

(10) 从合同生效之日起，甲方对饭菜及服务品质进行不定期员工满意度调查，调查的满意度（含基本满意）达不到实际参与问卷人数 60% 的，乙方配合甲方的要求在一个月内整改。如连续出现三次调查满意度不达标的，甲方有权提前解除合同，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。

九、服务标准

1. 员工餐厅服务工作按照国家、省、市以及行业协会相关餐饮服务标准较严格者执行。
2. 因乙方的员工违反操作规程造成人身伤亡，或损坏由甲方提供的设备，乙方应承担全部责任，并负责修复或照价赔偿。
3. 乙方所使用的食品及原材料、低值易耗品、餐饮设备等用品均应达到国家规范及卫生部门的规定要求（详见合同附件）。
4. 员工餐厅服务工作按照相关《餐饮服务标准》（详见合同附件）。
5. 打饭服务员及时准确进行打饭，保证菜量和打菜效率。
6. 对于乙方计算错误而多收的甲方就餐人员价款，乙方应立即向甲方就餐人员退还多收部分并道歉。
7. 餐厅各项卫生、食品及原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国安全生产法》等相关法律法规规定。

十、质检条款

甲方有权对乙方实行监督和管理，并将按照招标文件和合同要求对乙方的违规违约行为进行记录和处罚。乙方和甲方应建立固定的监督和管理机制。乙方应每月初对上月的工作情况向甲方提交工作报告，报告内容应包括对在工作中出现问题的分析和改进措施，以及对甲方提出意见的落实情况和在下月工作中的改善承诺、对责任单位和个人的处罚措施等。

具体的处罚条款为：

1. 出现食物中毒由国家相关部门处理。
出现食物中毒情况，乙方承担相应的责任，赔偿相关损失，同时甲方有权扣除乙方交纳的全部履约保证金并提前（即时）解除合同，并不承担任何责任。
2. 国家相关部门检查不合格为严重违约，甲方有权解除合同、不再续签合同，并不承担任何责任。
3. 本合同履行期间，双方根据共同认可的内容和形式进行月度考核，连续两个月度考评为C级或出现一次D级，甲方有权解除合同、不再续签合同，并不承担任何责任。

第三条 双方的权利和义务

一、甲方的权利和义务

1. 甲方提供餐厅设备设施，甲方提供的的所有设施设备产权归甲方所有，乙方进驻时清点并签字验收。
2. 甲方享有对乙方服务全过程的管理权，服务标准和质量以及相关信息的监督检查权利，包括但不限于以下情形：
 - 1) 甲方有权获得食堂管理和食品制作的真实材料（包括食材供应商资料、采购明细及正规票据、收货记录表、食堂餐厨库存等），上述材料如有造假，直接追究乙方的违约赔偿责任；有权监控乙方各

类食材采购渠道、采购质量、台帐凭证及其真实性等，以广州市发展和改革委员会公布的“广州菜篮子价格”作为原材料采购限价。

2) 甲方根据实际情况，有权终止委托乙方进行食材采购，自行进行采购，乙方需配合做好服务人员调整。

3) 厨房、仓库、冷库、灶具、厨具、炊具、食品和乙方人员的卫生、菜品质量、服务标准等情况。

4) 各岗位人员与之相符的上岗证和操作水平。

5) 甲方所提供的设施、设备的使用、管理情况。

6) 乙方人员的健康检查报告和检查结果。

7) 食堂安全、卫生情况。

8) 乙方所有合同义务的执行情况。

3. 甲方有权要求乙方限期整改发现的问题和更换不符合条件或甲方不满意的工作人员。乙方经整改仍未达到甲方的要求的，自整改期限届满之日起乙方须向甲方按天支付占履约保证金 %的违约金，直到整改符合要求。乙方逾期整改超过 30 天的，甲方有权解除合同。

4. 甲方有权对乙方擅自停业进行违约追责，包括但不限于扣除全部履约保证金以及因此给甲方所造成的损失进行索赔等。

5. 甲乙双方定期组织召开关于服务质量的沟通会，乙方项目经理，厨师长等应当按时参加。

6. 为确保餐厅运营而由乙方提供的收费刷卡系统、乙方自愿添置的设施、设备，由乙方负责日常管理、使用和维护，并承担相关费用；合同期满或合同解除的，上述设施、设备及产生和保存的数据归甲方所有。

7. 甲方为乙方履行本合同所需进行准备工作或其他工作提供合理的进出服务场地的方便。

8. 由于甲方原因造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，应提前通知乙方。

9. 乙方不得利用甲方提供的食堂从事对外服务与经营，甲方有权向乙方追讨未经甲方书面允许的经营所得利益和对甲方造成的损失。

二、乙方的权利和义务

1. 本项目所有服务未经甲方同意不允许另行外包、分包或转包。乙方承担经营食堂餐厅管理所需人员所有相关费用、税费和管理费等费用，运营中的各项管理及耗材费用（包括但不限于移动通讯费、办公用品及耗材、相关管理系统、食品安全检测、餐厅低值易耗品及餐具、用具费用、油烟管道清洗、蚊虫消杀、卫生清洁、垃圾清运及餐厅设备日常保养、乙方员工的劳动报酬、社会保险、住房公积金、培训、体检和办证等费用）。

2. 乙方负责甲方员工餐所需主副食品原材料的采购、运输、储存、加工制作；编制每周食谱、菜品售价表并至少提前一周书面报甲方审定，保证收支平衡。每月第一周（遇法定节假日可顺延）编制餐厅收支明细，报送甲方审定；乙方应保证相同菜品价格稳定，全年保持基本平衡。

3. 乙方应负责餐厅运行相关的所有设备、设施、器具等的日常使用、管理、维护工作，并承担相应费用。在经营期间，应正确使用、爱护甲方提供的设备，每天及时检查相关电器设备的性能，如发现问题及时报修，确保不会因为设备发生故障而影响服务质量。因乙方使用或操作不当造成设备设施损坏的，

维修和零部件更换等费用由乙方承担。合同期结束或提前解除后，应完整移交。

4. 乙方应负责餐厅低值易耗品、清洁用品、餐具补充、用具补充和其他非固定资产类物资的补充购置等运行成本支出。其他因经营需要乙方自愿增补的后厨设备、设施或开展前厅装饰。

5. 乙方负责提供库房信息化管理系统以及菜单信息化预报系统/APP。乙方负责 POS 机售饭系统建设，必须兼容甲方餐卡系统，做好员工餐卡内额度的承接工作。

6. 乙方负责餐厅内的卫生区域及餐厅外墙房檐边沿垂直下方以内的卫生区域；负责清运餐厅内垃圾、泔水，达到并通过相关政府或行业管理部门的要求和检查；负责灭蟑、消鼠及捕杀其它有害昆虫；库房内不得存放有毒有害物质（如亚硝酸盐、鼠药等）；负责通过相关政府或行业管理部门的要求和检查；以上发生的费用由乙方承担。

7. 对甲方提出的合理建议和用户投诉，一般性问题应及时响应并在 24 小时内解决（如：菜品油腻等问题），对于较复杂问题应在 72 小时内解决（如：菜品种类搭配少等问题）。

8. 未经甲方书面许可，不得擅自改变食堂餐厅房屋结构及配套设备设施，因乙方的员工违反操作规程造成由甲方提供的厨房设备损坏或人员伤害，由乙方承担全部责任，并负责修复设备或照价赔偿或人身损害赔偿。合同期结束或提前解除后，应完整移交。

9. 乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，并达到卫生部门相关要求；一切由食品不符合卫生标准和质量及用具引发的中毒等事故皆由乙方负责。

10. 乙方应加强用电、明火、天然气的安全管理工作，由于乙方操作不当、管理不到位发生的问题或生产安全事故，由乙方承担所有相关责任。

11. 乙方须制订各类应急预案，包括但不限于食物中毒突发事件应急处理方案，停电、水、气，厨房漏气、起火等应急处理方案及应对措施，应对投诉处理、售卖系统故障等其他应应急预案等。

12. 乙方作为甲方员工餐厅的供应商，承诺具有签订和履行本合同所需的完全民事权利能力和行为能力，并有权根据本合同及相关法律维护自身合法权益。

13. 乙方负责办理政府或行业管理部门要求的各种许可证件（包括但不限于营业执照、卫生许可证等）并承担所需费用。如乙方未及时办理各种许可证件，因此产生的一切后果由乙方承担，甲方不承担任何责任。

14. 乙方负责根据合同要求为各岗位配置足够的工作人员，并合理安排其工作时间及工作职责，完善人员管理及规章制度，确保每个人工作人员持健康证上岗，并定期向甲方提供餐厅工作人员的健康检查报告；新招聘工作人员在上岗前应提交健康检查报告及入职登记表，在甲方审核确认后乙方负责在餐厅区域公开张贴服务人员健康证等相关证明。乙方还需及时向甲方提供新入职人员名单及离职人员名单。

15. 乙方应向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的健康合格证和各类政府及行业所需的证件，将证件的复印件加盖公章报甲方备案。

16. 乙方负责餐厅员工的劳动报酬，各种报销及其他相关福利，税收等费用，负责其所有员工的人身安全及其他责任。乙方人员所产生的劳动争议及其他纠纷概由乙方负责和承担。

17. 遇到疫情、火灾、停电、停水等乙方不能正常生产的情况，乙方须在及时通知甲方的同时，采取补救措施，保障按质量要求向甲方员工供餐。

18. 乙方及其员工应遵守和执行甲方园区管理规定和各项规章制度，包括但不限于消防安全规定，园区交通安全、停车场规定等公共场所及设施管理规定，对其工作人员和甲方相关人员的人身安全及财产安全承担责任。因乙方及乙方工作人员原因造成甲方或第三方财产损失或人身伤害的，由乙方承担赔偿责任。

19. 乙方必须保持专用电梯的卫生整洁，乙方货运（包括垃圾）按甲方指定的通道或电梯运送，并保证在运送过程中保持环境卫生清洁。

20. 乙方应做好日常供餐中甲方员工提出的合理质疑，并根据甲方要求做好意见反馈说明。涉及到食品安全问题的，如甲方员工坚持通过第三方检测单位鉴定，乙方要积极配合，产生的费用由乙方负责。如甲方要求乙方出具关于服务质量或投诉意见的说明报告，乙方需在两个工作日内完成报告并提供甲方。

21. 乙方必须配合甲方的日常检查、抽查、月度检查及相关部门的检查，对发现的问题进行确认并及时整改，根据甲方要求提交整改报告。如乙方拒不配合甲方检查及确认，甲方可根据事实对乙方进行考评扣分及其他违约追责。

22. 乙方应按《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《中华人民共和国传染病防治法》和甲方要求规范食堂操作，并将操作规范粘贴上墙严格执行。

23. 本合同履行期满不续签前或合同提前解除（包括预告解除）或其他甲方认为合适的时间，甲方有权提前开展新服务商遴选工作，乙方应积极配合并与甲方完成交接手续。由于乙方原因导致无法按时清场退场等问题的，甲方有权向乙方计收场地占用费 元/天。

三、乙方必须承诺遵守的条款

1. 乙方接受甲方检查和监督。

2. 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等国家、地方的相关法令、法规和甲方的规章制度，为甲方提供优质、安全、卫生的服务。乙方必须确保在餐厅现有的基础上有明显的改进，餐厅整体管理达到“环境整洁、管理规范、物美价廉、卫生安全、优质文明”。

3. 乙方应教育员工遵守饮食卫生和安全防火及安全用电等规章制度，制定预防食物中毒和消防安全等预案。

4. 乙方必须直接经营管理餐厅。未经甲方同意不得转让或委托他人经营，不得扩大服务对象及超出经营范围，否则，甲方有权解除合同，并没收全部履约保证金及一切添加的设施设备。

5. 乙方要严格遵守国家和地方政府有关劳动用工法规。餐厅员工出现的劳动和社会保险等争议全部属于乙方责任，由乙方处理。乙方必须教育餐厅员工遵守国家和地方法规、法令和甲方的规章制度，接受甲方的行政管理。乙方员工之间、乙方员工与甲方职工之间不得发生吵闹、打架现象。

6. 乙方必须向甲方提交员工名单及其有效的身份证复印件、健康证（未经体检者不得聘用或试用）、计划生育证、居住证等有关证件，同时必须到甲方指定地点办理员工出入证。

7. 乙方保证每天按甲方的要求提供饭菜。

8. 乙方未经甲方同意，不得任意改变原建筑的状态，不得改变和搬走甲方的附属设施及设备。

四、乙方必须遵守以下卫生管理规定

1. 乙方应按地方卫生防疫部门的要求健全各岗位责任制，并严格执行。
2. 乙方必须监督甲方的供应商从正规、合法的渠道采购食物和其他物品。粮、油、肉、蔬菜和副食品等批量食品要求供货商提供经营许可证复印件和索取该食品的卫生检验合格证等相关证件的复印件。上述资料要装订保存，随时提供检查。
3. 各类牌、证要整齐的挂在墙壁上。乙方必须在餐厅内设置饮食卫生宣传栏，每月宣传饮食卫生常识。员工必须持证上岗（行政主管部门规定的医疗机构签发的健康证，上岗证、资格证）。
4. 上岗时，员工要穿着干净工作服，佩戴胸卡，戴工作帽、口罩，剪净手指甲。配餐时，工作人员要戴上卫生手套。

第四条 其他

一、知识产权归属

乙方应保证本项目的投标技术、服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由乙方承担。

二、保密

项目实施过程中至乙方正式向甲方交付技术文档资料时止，乙方必须采取措施对本项目实施过程中的数据、源代码、技术文档等资料保密，否则，由于乙方过错导致的上述资料泄密的，乙方必须承担一切责任。项目完成后，甲、乙双方均有责任对本项目的技术保密承担责任。

未经甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方为本合同提供的条文、规格、计划、图纸、模型、样品或资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。

除了合同本身之外，上款所列举的任何物件均是甲方的财产。如果甲方有要求，乙方在完成合同后应将这些物件及全部复制件还给甲方。

三、违约责任与赔偿损失

（一）因乙方过失发生了火灾、失窃、违章用电等事故造成的甲方财产损失和人员伤亡事故，乙方承担经济赔偿和法律法规的责任（包括但不限于对甲方及第三方的民事赔偿责任、甲方因此遭受的行政处罚等）。

（二）乙方违反本合同的规定，经甲方书面通知其更正，并在通知中规定的合理期限内仍未更正的，甲方有权解除合同并不承担任何责任，同时有权要求乙方赔偿损失。

（三）如有发生因乙方责任而终止协议或乙方不按约定而突然终止协议的，甲方有权没收全部履约保证金。

（四）若因乙方原因，造成甲方员工中毒事故、工伤事故的，乙方需立即进行紧急处理，乙方除接受相关主管机关的处罚外，甲方有权按下列要求乙方赔偿和单方解除合同：

1. 单次事故受影响员工总数在 3 人以下（不含 3 人）的，甲方有权扣乙方月度服务费的 5%，并有

权解除合同。

2. 单次事故受影响员工人数在 3 人以上（包含 3 人），甲方有权扣乙方月度服务费的 10%，并有权解除合同。

乙方负责由事故而产生的一切医疗费及对甲方带来的影响和损失，若乙方未能在规定的合理的时间处理妥当，造成恶劣影响的（包括但不限于：影响甲方正常办公秩序的；散播消息损害甲方声誉的；影响食堂餐饮正常服务等），甲方有权扣除乙方月度服务费的 30%，乙方赔偿员工损失的同时承担由此造成的一切损失，甲方仍有权利按法律追究其责任，并有权与乙方解除合同，并不承担任何责任。

（五）未经甲方书面许可，乙方擅自将受委托场地和业务转移，甲方有权解除合同，并有权扣除乙方全部履约保证金，要求乙方承担违约责任及相关损失。

本合同终止时，若不再继续签合同，乙方需配合甲方处理一切移交工作，否则甲方有权利扣除乙方的全部履约保证金。

（六）合同期满后，甲方核实乙方使用的甲方财产状况，在确认所有财产完整、正常移交、没有违约情形并退场后，15 个工作日内，一次性无息退还全部履约保证金。

（七）乙方离场时应自觉接受甲方检查。乙方撤出时对甲方的场地、设备和工具等应妥善保管，不得破坏和丢失，如有违反，甲方除没收全部保证金外，还对乙方追诉实际损失价值 2 倍的违约金。若乙方有触犯刑律的行为，甲方将提请司法部门处理。

（八）如乙方未能按照本协议约定履行相应义务的，甲方有权单方解除合同，并没收乙方履约保证金，如造成甲方损失的，乙方承担相应赔偿责任。

（九）因乙方违约造成甲方损失的，甲方为主张权利而支出的一切合理费用（包括但不限于诉讼费、律师费、保全保险费、保全费、差旅费等），由乙方承担。

（十）其它违约责任按《中华人民共和国民法典》有关规定处理。

四、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，双方约定向甲方所在地人民法院提起诉讼。

五、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明后，由双方协商决定是否解除本合同或允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

六、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

七、其它

（一）本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

（二）在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

（三）甲乙双方因履行本合同或与本合同有关的一切通知都应以书面形式送达对方，受送达方应即时签收。如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，另一方按原约定的信息寄出或发出相关信息即视为送达。

（四）除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

八、履约验收

1、验收主体及时间：甲方根据验收标准，对中标人进行月度考评和随机考核。

2、验收标准：本项目验收遵循《食堂服务考核表》附件 1、《食材具体要求》附件 2、《餐饮服务标准》附件 3《安全生产服务合同》附件 4、《安全及服务要求》附件 5 进行管理，中标人须接受相关考核及管理，甲方如有新规定的，按新规定执行。

九、合同生效

（一）合同自甲乙双方代表或其授权代表签字盖章之日起生效。

（二）合同壹式肆份，均具有同等法律效力，其中甲乙双方各执贰份。

（三）双方可对本合同的条款进行补充，以书面形式签订补充协议，补充协议与合同具有同等效力，且随正式合同失效而失效。

（以下无正文）

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签定地点：

签定日期： 年 月 日

签定日期： 年 月 日

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

附表 1:

大米、面粉

种类	品质要求	最高限价（元/斤）
大米	籼米，符合或优于标准 GB/T 1354，市场正规品牌	2.8
高筋面粉	符合或优于一等，市场正规品牌	3.29

备注：表中未列明的项目，如甲方需要，经双方协商后由乙方供给。如无最高限价，则由甲方和乙方组成考察小组进行市场调研或由甲方根据广州市发展与改革委员会（<http://fgw.gz.gov.cn/>）中广州菜篮子价格公布（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由甲方确定最高限价，配送价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。

食用油

序号	商品名称	最高限价(元/升)
1	大豆油(市场正规品牌非转基因)	17.6
2	花生油(市场正规品牌非转基因)	18.84

备注：表中未列明的项目，如甲方需要，经双方协商后由乙方供给。如无最高限价，则由甲方和乙方组成考察小组进行市场调研或由甲方根据广州市发展与改革委员会（<http://fgw.gz.gov.cn/>）中广州菜篮子价格公布（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由甲方确定最高限价，配送价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。

调味料、酱料等

序号	品名	最高限价（元/500 克（或 500 毫升））注： 如有其他规格需注明
1	生抽	5.84
2	老抽	6.23
3	花椒油	11.55
4	香醋	7.15
5	柱候酱	6.98
6	料酒	4.21
7	陈醋	4.59
8	火锅料	6.85
9	蒸鱼鼓油	8.94
10	碘盐	3.42
11	白糖	5.06
12	冰糖	7.26
13	辣妹子辣椒酱	14.55
14	剁椒	5

15	盐局鸡粉	6.01
16	鸡精	12.84
17	麻油	24.2
18	蠔油	5.5
19	番茄酱	10.08
20	老干妈	7.16

备注：表中未列明的项目，如甲方需要，经双方协商后由乙方供给。如无最高限价，则由甲方和乙方组成考察小组进行市场调研或由甲方根据广州市发展与改革委员会（<http://fgw.gz.gov.cn/>）中广州菜篮子价格公布（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由甲方确定最高限价，配送价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。

其他生鲜肉菜、水果等

序号	商品名称	单位	最高限价（元）
1	生菜	斤	3.8
2	芹菜	斤	4.84
3	绿豆芽	斤	1.5
4	去皮莲藕	斤	6
5	油麦菜	斤	3.8
6	去皮土豆	斤	3.5
7	京包菜	斤	1.65
8	大白菜	斤	2.04
9	小白菜	斤	3.58
10	宁夏菜心	斤	4.47
11	青椒	斤	4.18
12	叶用芥菜	斤	5.28
13	油菜（上海青）	斤	2.93
14	花菜（切小朵）	斤	5.5
15	娃娃菜（1开8）	斤	2.86
16	去皮白萝卜	斤	1.82
17	去皮胡萝卜	斤	3.19
18	西芹	斤	3.63
19	黄瓜	斤	3.19
20	去皮冬瓜	斤	1.87
21	南瓜	斤	2.42
22	西葫芦（云南小瓜）	斤	2.64
23	番茄（西红柿）	斤	4.62
24	茄瓜	斤	3.19
25	豆角	斤	5.59
26	脆李	斤	7.15
27	火龙果	斤	3.3
28	梨	斤	3.52
29	苹果	斤	7.26
30	粉蕉	斤	4.68

31	千禧（小番茄）	斤	13.2
32	草鱼（活鱼现场杀）	斤	12.87
33	罗非鱼（活鱼现场杀）	斤	12.87
34	瘦肉	斤	16.39
35	五花肉	斤	14.63
36	鲜肋排骨	斤	30
37	猪手	斤	27.39
38	牛肉	斤	54.89
39	牛腩	斤	49.5
备注：表中未列明的项目，如甲方需要，经双方协商后由乙方供给。如无最高限价，则由甲方和乙方组成考察小组进行市场调研或由甲方根据广州市发展与改革委员会（ http://fgw.gz.gov.cn/ ）中广州菜篮子价格公布（ https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes ）的全市菜篮子平均零售价作为最高限价，最终由甲方确定最高限价，配送价格为“最高限价×（1-中标下浮率）”。			

附件 1:

食堂服务考核表					
			年 月		
项目	考核内容	分值	评分标准	扣分	备注
日常管理 24 分	1. 服务人员配置齐全, 分工明确, 工作纪律严明。	2	每少一人扣 1 分; 现场管理无序发现一次扣 1 分		
	2. 所有服务人员均需持有效健康证上岗, 建立健康证公示栏并及时更新。	2	发现一人无健康证扣 2 分; 无健康公示栏或未及时更新扣 1 分		
	3. 厨师和服务人员具有与岗位相匹配的业务技能	3	技能达不到要求, 扣 2-3 分		
	3. 严禁外来人员随意进入食堂的食品加工操作间。	2	发现外来人员随意进入食堂一次减 1 分		
	4. 建立完善的管理制度, 包括环境卫生制度、人员管理制度、财务制度和采购制度、消防安全、应急制度等。	2	制度不完善的本项不得分, 未按制度执行的扣 1 分		
	5. 服从中心园区进出和其他相关管理。	2	发现一次违背扣 1 分		
	6. 违反操作规程, 造成设备损坏或着火等事故。	3	发现一次扣 3 分		其他责任按照合同约定执行
	7. 做好日常管理, 包括但不限于食堂区域出入玻璃门、电视机、照明等一切相关管理, 出现问题及时报修。	2	连续发现两次未及时处理扣 1 分		
	8. 采用现金、微信、支付宝等中心规定范围外的收费行为。	4	发现一次扣 2 分		
	9. 新品或价格变化未及时报备	2	发现一次扣 0.5 分		
卫生管理 32 分	1. 厨房作业区分区明确、卫生清洁, 地面干净、无积水、无杂物, 墙壁无污物。用餐区桌椅摆放整齐, 桌面洁净无油污, 地面、墙壁整洁。	4	有一项不达标减 2 分		
	2. 加工、盛装食物的各种工具清洁, 使用后及时清洗干净、摆放整齐。餐饮用具应经过严格的消毒清洗工序, 且清洗消毒后无污渍、无异物、无异味。生、熟食品的使用容器、刀具等严格区分、不得混用。	4	有一项不达标减 2 分		
	3. 食堂内外环境要做到清洁、无蚊蝇、老鼠、蟑螂等滋生环境, 定期进行虫害消杀且记录完整。餐厨垃圾应及时回收并妥善处理。	4	有一项不达标减 2 分		
	4. 食物加工前应清洗干净。蔬菜、鱼、肉、生熟等应分类清洗。	4	有一项不达标减 2 分		

	5. 卫生工作记录在册，管理文件及清洗消毒等相关记录齐全。	4	有一项不达标减 2 分		
	6. 服务人员应穿戴清洁的工作服、工作帽、口罩，操作食物时应保持双手干净并杜绝抓头、挖耳、抠鼻等不卫生习惯，有传染性疾病时不得上岗。	4	有一项不达标减 2 分		
	7. 每日三餐需进行食品留样，用保鲜膜覆盖分别保存并标记后存入冰箱。留样时间必须达到 48 小时以上方可撤换。	4	发现未留样或留样不规范，一次减 2 分		
	8. 落实防疫管理，执行中心各项管理制度和防范措施，按要求佩戴口罩或其他规范操作；对内部服务人员和合人员信息掌握全面、及时、准确。	2	管理不到位，存在防疫隐患，发现一次扣 1 分		
	定期进行厨房排油烟清洗且记录完整	2	有一项不达标减 2 分		
食品原料 采购和库 房管理 10 分	1. 食品采购应做到供货源头放心、进货渠道清楚，资质证件齐全，并建立采购食品台账，保证账物相符。禁止采购使用腐败变质、超保质期等不符合食品卫生标准和要求的食品。	4	原料采购不符合要求，或采购记录不全的，扣 2-4 分；		
	2. 库房管理符合要求，记录完整准确，库房分类规范、整齐，不得存放有毒有害物质。	2	有一项不达标减 1 分		
	3. 原材料、调味品、半成品、冷冻冷藏品等严格按照食药监局及相关要求存放	2	有一项不达标扣 2 分		
	4. 低值易耗及厨杂用品供应质量合格、数量充足	2	有一项不达标减 1 分		
食品质量 16 分	1. 保证食物制作、加工、分装、配给过程符合安全卫生标准，不得混入异物（如苍蝇、蚊虫、头发等）。	8	根据异物性质扣分，如头发扣 2 分，蟑螂扣 4 分，尖锐物等危险异物扣 6-8 分。		
	2. 菜品新鲜可口、品种齐全、营养搭配合理；油及其他调味品用量控制合理。	2	有一项不达标扣 1 分		
	3. 高、中、低档菜搭配合理，明码标价，饭菜的份量和价格要达到合同要求。	3	搭配不合理、无明码标价、实际价格不符，饭菜份量达不到要求，每发现一次减 1 分		
	4. 在岗员工就餐率。（中餐）	3	在岗员工就餐率月平均低于 83%，扣 2 分，低于 75%扣 3 分		
服务质量 7 分	1. 服务人员应微笑服务、文明礼貌，工作时不闲聊、嬉闹，不得发生争吵、打骂等不文明行为。	2	发现 1 人次不文明行为减 1 分，如出现恶劣事件中心将根据造成影响对当期考核结果做出调整		

	2. 对存在的问题和甲方的建议, 认真研究, 切实改进。	3	未积极响应的一次减 1 分		
	3. 服务技能熟练, 菜品补充及时	2	发现不达标 1 次扣 1 分		
成本控制 8 分	秉持精打细算勤俭节约的原则, 适宜适量推出产品, 不得出现铺张浪费或份量不够的情况	4	发现不达标 1 次扣 2 分		
	做好库存及残余管理, 对食材的使用情况进行管控, 合理领料用料, 确保食材不浪费。	4	发现一次浪费或者残余未按中心要求执行扣 2 分		
能耗管理 3 分	节约用水用电, 落实专人负责水、电、气等能耗管理, 并执行和落实相关节能措施。	3	发现浪费水、电一次减 1 分		
最终得分:					
备注	1. 若因乙方原因发生食物中毒事故、食源性疾病或其他影响恶劣的事件, 则直接认定当月考核不合格, 乙方同时应按主合同约定承担相应的违约责任。 2. 若发现档口领料数量与配餐折算量不符或存在其他异常等损害甲方利益的行为, 违反规定的, 每发现一次, 扣减当月管理考核 10 分。 3. 如某考核内容累计扣分数超出该考核内容所赋分值, 则直接扣除考核总分 (100 分) 的 10 分。例: 某考核内容所赋分值为 4 分, 每发现不合格一次扣 2 分, 当应扣除的分值超过 4 分 (不含 4 分) 时, 直接扣除考核总分 (100 分) 的 10 分。 4. 甲方一经发现乙方确有上述不符合或不达标事实的, 立即对当月考核作扣分处理。				

考核人员:

考核日期:

食堂代表:

食材具体要求

一、蔬菜类

(一) 质量要求

1. 所有蔬菜必须符合国家有关标准, 保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存, 在配送前必须采样送检, 经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后, 方可采收配送。
2. 所有蔬菜在交付甲方前必须经过前期处理, 使用率达到95%以上。
3. 所有蔬菜必须保证食用安全, 符合国家食品卫生标准。具体质量要求为:
 - (1) 从蔬菜色泽看, 各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色, 大多数有发亮的光泽, 以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度;
 - (2) 从蔬菜气味看, 多数蔬菜具有清馨、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;
 - (3) 从蔬菜滋味看, 因品种不同而各异, 多数蔬菜滋味甘淡、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;
 - (4) 从蔬菜形态看, 应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜, 例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。
4. 蔬菜种类质量标准:

种类	质量标准
叶菜类	菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格, 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, 无腐烂现象, 花椰菜应新鲜洁白, 不带叶霉, 无畸形花。
茄果类	番茄、茄子等。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、无畸形、异味、无明显机械伤。
瓜果类	黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格, 形状、色泽一致, 瓜条均匀, 无斑点, 无断裂、无腐烂、畸形, 异味、无明显机械伤, 不带泥土。
根菜类	萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格, 皮细光滑, 大小均匀, 肉质脆嫩致密新鲜, 无腐烂、畸形、裂痕、异味, 不带泥沙, 不带茎叶和须根。
薯芋类	马铃薯。属同一品种规格, 色泽一致, 不带泥沙, 不带须根、茎叶, 无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑, 马铃薯无发芽。
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、畸形、异味。
豆类	扁豆、豌豆、豆角等。形态完整, 成熟度适中, 无腐烂、畸形、异味, 豆荚类新鲜、幼嫩、均匀, 豆仁类籽粒饱满, 较均匀, 无发芽, 不带泥土杂质。

水生菜类	藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。
食用菌类	蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（二）供应和管理要求

1. 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。
2. 蔬菜卫生质量要求：
卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Pb 计）	≤0.2
砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4

二、肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）

（一）质量要求

1. 所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，剩余保质期不少于三分二。
2. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。供货时所有冷冻食品要

求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冷冻品类需解冰并按解冰后的实际重量计算。

1. 家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。
2. 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅、叉烧、烧肉等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。
3. 鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

（二）供应和管理要求

必须定点采购，提供检验检疫合格证等相关资质证明。

三、粮油类

（一）食用油品质要求

1. 基本要求：外包装完好，有SC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，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

2. 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品流通许可证》或《食品经营许可证》（经销商或者代理商须提供），《食品生产许可证》（生产制造商须提供）。

（二）大米质量标准：有 SC 标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

四、干货、副食品类

1. 干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品须具有 SC 食品质量认证标志。甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接收。

2. 标签标识：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。

3. 品牌要求：必须是市场正规品牌

4. 质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。

5. 几种主要干货制品的质量标准：

（1）紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

（2）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧

性差。

(3) 粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

(4) 黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

(5) 银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

(6) 花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

(7) 干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

(8) 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

6. 几种主要副食品的质量要求：

(1) 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。

(2) 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。

(3) 咸蛋：蛋壳完整无损，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。

(4) 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，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

(5) 大豆：豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

(6) 花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

(7) 食糖：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。

附件 3:

餐饮服务标准

一、范围

本标准规定了餐厅餐饮服务质量应达到的基本要求,适用于国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心所委托管理的餐厅服务标准。

二、饭菜质量标准

根据就餐需要和季节变化细化食谱,即:主副食平衡;营养平衡;杂粮与细粮平衡;荤素平衡;寒热平衡。饭菜品种、花样、风味、烹调方法多样化,菜品加工精致,制作精细,面食纯正,体现特色,达到色、香、味、形俱全,低盐少油,口感好,有食欲,严格按照《食品安全法》规定使用色味素、添加剂,严禁使用转基因、不合格原材料。

三、卫生标准

1. 个人卫生标准

个人卫生做到“四勤”,即勤洗手、勤剪指甲;勤洗澡、勤理发;勤洗衣服和被褥;勤换工作服。工服上岗,做到衣帽整洁;上班前不饮酒,不吃带异味的东西;上班时不吃零食,不吸烟、不随地吐痰、厕后洗手;仪容整洁。男不留长发、不留胡须、不留长指甲;女不留披肩发、不浓妆艳抹、不留长指甲、不染指甲、不戴首饰上岗。

2. 环境卫生标准

后厨卫生采取“四定”办法,定人、定物、定时间、定质量、划片分工,包干负责,一餐一打扫,一周一大扫,平面天天扫,立面每周搞;地面、台面无尘、无污渍、油垢;设备、橱柜、冰柜、物品整齐干净,定期清洁,表面干净;定期灭杀“四害”;厕所无异味、地面干净、便池无渍;外围无垃圾、烟头、纸屑。环境卫生符合管理部门要求并接受监督。

3. 食品卫生标准

无过期、无腐烂、变质食品制作销售;无食物中毒及传染疾病;冰箱内的食品必须生熟、成品、半成品分开,防止交叉污染;严格执行食品采购索证制度,无“三无”食品;售饭戴口罩、手套、使用专用工具、不能用手直接触摸食品;杜绝食物中毒事件;餐具每餐实行“四过关”,即一洗、二刷、三冲、四消毒。

4. 服务标准

微笑服务,使用文明用语;服务热情、周到,一切为就餐人员着想,不和客人发生争吵;必备调味品、必备餐具齐全,满足客人所需;方便、快捷、舒适、满意;上菜衔接紧密,保温好;三餐按时开饭,不误点。

5. 安全管理标准

严格遵守国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心安全管理要求,无违章操作;特种炊事设备挂牌专人负责,专人操作,每班在点火前必须专人检查天然气连接点的泄漏,关闭火源后检查阀门关闭情况,并进行记录。夜间专人负责检查水、电、气开关关闭情况。各种消防工具、设施,做到清洁、齐全、性能良好。会操作、会维护。发现损坏及异常情况及时反映。

6. 员工培训标准

安全培训每月不少于 1 次，设备、消防器材人人熟悉性能，熟练操作；操作、服务人员技能培训交流每月不少于 1 次。

7. 食品留样制度

每餐次、每个品种、每批次的食品必须留足 125 克，分别盛放在已消毒的容器中。留样食品冷却后，必须贴好标签，密封好，立即存入专用留样冰箱内保存，并由专人管理。所有留样食品任何人不得随意接触，样品必须保留至 48 小时后无就餐人员出现异常情况方可销毁。

留样的食品不得再进行加工销售。留样食品的范围为当餐次所有餐饮食品，除包括热菜、凉菜、烧卤食品、生吃食品、点心、主食等。每餐次的食品留样后必须及时做好留样登记，留样登记记录本保存期限最少为一年。

8. 控制标准

乙方应保证相同菜品价格稳定，菜品原材料及调料费用支出与饭菜售卖收入单月浮动不能超过 5%，全年保持基本平衡。

乙方应保证合同期满时餐厅设备、设施的完好率不低于 95%，正常使用损耗不计算在内；完好可用的餐具、用具等数量不低于合同期开始之日。

附件 4:

安全生产服务合同

甲方：国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心

乙方：

为确保甲、乙双方签订的食堂餐饮服务合同（下称“主合同”）安全、高效的履行，切实做好国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心餐厅餐饮服务工作的安全管理，依据《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律规定，甲、乙双方按照平等互利协商一致的原则，签订本合同。

一、甲方职责

1. 甲方为乙方提供安全的工作环境，定期检查安全、消防设施，及时排除事故隐患。
2. 甲方协助乙方管理人员对其员工进行消防、设备安全的基本知识教育。召开安全生产动员会，及时传达国家知识产权局专利局审查协作广东中心的有关安全生产精神。
3. 甲方对乙方工作现场进行安全生产检查指导，对各种安全隐患提出整改意见并监督乙方及时处理，乙方应按甲方的整改意见进行处理。
4. 甲方督促乙方制订餐饮服务合同实施中的生产安全事故应急救援预案及预防食物中毒应急预案，监督乙方定期组织应急预案演练活动。

二、乙方职责

1. 乙方作为第一责任人，严格遵守《食品安全法》及国家有关安全生产的法律法规，认真执行餐饮服务合同中的有关安全要求，对所使用 and 管理的厨房、餐厅区域内该区域安全生产负责。
2. 定期检查安全、消防设施，发现隐患及时上报，配合甲方及时处理各类隐患。
3. 严把食品验收、加工、储存等环节，做好消毒，严禁发生传染疾病及食品中毒事件。若由于乙方原因造成食物中毒或人员伤害，乙方应承担所有的医药费用、误工费及交通费等相关费用。甲方有权进一步追究乙方法律责任的权利。
4. 开展安全生产培训教育，定期对员工进行防火、防灼伤、防滑、防坠落及设备操作安全的基本知识教育，提高全员安全生产意识，建立健全安全生产的组织机构和各项安全生产管理制度；认真落实国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心有关安全生产精神。
5. 操作人员必须穿工服、戴口罩、帽子上岗，管理人员应随时检查操作人员的穿戴情况，不按规定穿戴工服的人员不得上岗。
6. 严格遵守甲方安全管理要求，无违章操作；炊事设备挂牌专人负责，专人操作，专人负责夜间关闭电源及天然气总阀。乙方必须教育自己的员工严格遵守安全操作规程，由此引发的一切安全事故及安全责任，由乙方承担。
7. 乙方必须按照国家知识产权局专利局专利审查协作广东中心餐厅的特点，组织制订餐饮服务合同实施中的生产安全事故应急救援预案及预防食物中毒应急预案，定期组织应急预案演练活动。
8. 乙方员工因工或非因工发生的人身伤、残、亡，由乙方负责按乙方规定处理。

三、违约责任

如因甲方或乙方违反操作规定造成安全事故，各自承担责任。

四、其他

本合同作为主合同的附件，所有条款在法律上与主合同具有同等效力，合同壹式肆份，其中甲乙双方各执贰份。

委托方(甲方)： （合同专用章）

负责人（签字）：

授权代表（签字）：

日期：

服务方(乙方)： （合同专用章）

法定代表（负责）人（签字）：

授权代表（签字）：

日期：

附件 5:

安全及服务要求

1. 食堂消费系统应至少达到信息安全等级保护要求（2.0）二级要求，并完成二级等保测评、整改、备案等相关工作。
2. 甲方具备该系统合同期限内的使用权（免费）及全面管理控制权限，包括但不限于系统管理、权限管理、管理员操作、备份等重要系统操作。
3. 乙方负责该系统运维（免费）工作，保障该系统正常运转（含硬件、软件）。运维中，应及时发现隐患及故障并解决，全力避免停机等重大事故的发生；能够提供 7×24 小时的电话技术支持服务和现场支持服务，正常情况下服务范围内的故障平均修复时间 2 小时，最长修复时间不超过 4 小时。

第四章 评标和定标

一、评标

（一）本次招标依法组建评标委员会。评标委员会由采购人代表和从政府采购专家库随机抽取的共计 7 名或以上评审专家组成，其中专家人数不少于评委会成员总数的三分之二。评委会将本着公平、公正、科学、择优的原则，严格按照法律法规和招标文件的要求推荐评审结果。

（二）评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该评审专家回避：

1. 参加采购活动前 3 年内与供应商存在劳动关系；
2. 参加采购活动前 3 年内担任供应商的董事、监事；
3. 参加采购活动前 3 年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
4. 与供应商的法定代表人（负责人）或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
5. 与参加该采购项目供应商发生过法律纠纷的；
6. 任职单位与采购人或参加该采购项目的供应商存在行政隶属关系的（不含采购人代表）；
7. 参与招标文件论证的（不含采购人代表）；
8. 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系；

（三）评标过程的保密性

1. 评标是招标工作的重要环节，评标工作由评标委员会独立进行。评标委员会将遵照评标原则，公正、平等的对待所有投标人。
2. 除法定公开信息外，凡与评标过程和结果的资料以及授标意见等，均不得向投标人及与评标无关的其他人透露。

（四）本次评标采用综合评分法。评标以招标文件规定的条件为依据。评分分值详见附表三。

二、评标程序

（一）投标文件资格审查、符合性审查

1. 开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，详见《资格审查表》。未通过资格审查的投标人，不进入符合性审查。
2. 评标委员会将根据评审细则的规定，对各投标文件进行符合性审查，详见《符合性审查表》。未通过符合性审查的投标人，不进入后续评审。
3. 投标文件出现下列情况之一时将被认定为无效投标：

（1）投标报价不是唯一或高于采购人需求规定的最高限价或投标报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价应作无效投标处理的；

（2）投标文件未按招标文件的要求盖章及由法定代表人（负责人）（或法定代表人（负责人）委托的代理人）的印鉴或签名的；

（3）投标文件没有提供有效的法定代表人（负责人）证明及授权书；

（4）投标有效期不足的；

（5）投标文件未完全满足招标文件中带★号的条款和指标，或不符合招标文件的其他要求，有重大偏

离的；

（6）评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交经授权代表签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的；

（7）经评标委员会认定投标文件提供虚假材料的；

（8）投标人以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的；

（9）投标人对采购人、采购代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响，有碍招标公平、公正的；

（10）投标文件附有采购人不能接受的条件；

（11）出现不符合相关法律、法规要求的情况的。

4. 符合性审查结论意见采取少数服从多数原则，即超过半数评委的结论为“通过”则该投标人通过符合性检查，否则不通过。

5. 招标文件中，如标有“▲”的条款均为评审的重要评分指标，投标人若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审严重扣分。

6. 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

（二）投标文件的澄清

1. 除评标委员会主动要求澄清外，从开标后至授予合同期间，任何投标人均不得就本项目投标相关的任何问题与评标委员会联系。

2. 对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，评标委员会可以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。

3. 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并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。

4. 除上述规定的情形之外，评标委员会在评审过程中，不得接收来自评审现场以外的任何形式的文件资料。

（三）商务评定

1. 由评委对所有有效投标文件的商务条件进行审核和分析，填写《商务评审表》。评审内容见附表。

2. 将每一个评委的评分汇总进行算术平均，得出该投标人的商务评分。

（四）服务评定

1. 由评委对所有有效投标文件的服务响应方案进行审核和评价，填写《服务评审表》，评审内容见附表。

2. 将每一个评委的评分汇总进行算术平均，得出该投标人的服务评分。

（五）价格评定

1. 价格核准：评委对有效投标人的详细报价进行复核，复核原则为：

1) 开标时，投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准。投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价计算

汇总金额不一致的，以单价计算汇总金额为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；

2) 对投标货物或服务的关键、主要内容，投标人报价漏项的，作非实质性响应投标处理；

3) 对投标货物或服务的非关键、非主要内容，投标人报价漏项的，评标时将要求漏项的投标人予以澄清，但该澄清不作为评标的依据；评标委员会将以其它投标供应商对应项的最高投标报价补充计入其评标价；

4) 对非关键、非主要内容的费用，如果投标人是另行单独报价的，评标时也相应另行计入其评标价；

5) 对数量的评审，以第二部分《采购人需求》所明示数量为准；《采购人需求》未明示的，由评标委员会以其专业知识判断，必要时参考投标人的澄清文件决定；

6) 本条款中多种处理原则所产生的结果不一致的，以最高的修正价作为评标价。

2. 价格优惠

本项目属于专门面向中小企业采购的项目，不再执行价格评审优惠的扶持政策。

（六）综合评分的计算

1. 综合评分=商务得分+服务得分+价格得分。

2. 各项得分按四舍五入原则精确到小数点后两位，如因计算软件四舍五入导致后两位小数相同的，则计算至后三位，依次类推，直接得出排序。将综合评分由高到低顺序排列。

（七）推荐中标候选人

1. 本项目评标委员会按综合总得分排序推荐两名中标候选人。

2. 评标结果按评审后得分由高到低顺序排列，得分最高的投标人为排名第一的中标候选人，排名第二的为第二中标候选人。总得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。总得分且投标报价相同的并列。

3. 第一中标候选人无正当理由不得随意放弃中标资格。

三、定标

（一）采购人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，由采购人按1) 投标报价（由低到高）；2) 服务评分（由高到低）；如以上都相同的，则由采购人采取随机抽取方式确定中标人。

（二）采购人确认结果后，采购代理机构将中标结果以网上公告的方式通知所有未中标的投标人。

（三）中标结果公告后，采购代理机构以书面形式向中标供应商发出《招标代理服务费缴费通知书》。

（四）中标供应商凭采购代理机构开具的《招标代理服务费缴费通知书》到银行办理缴费手续，凭银行回单原件到采购代理机构开发票，领取《中标通知书》。《中标通知书》将作为授予合同资格的唯一合法依据。

（五）中标供应商放弃中标或被确定中标无效的，应当依法承担法律责任，同时，采购人可以按照评审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。

（六）投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。如有必要，采购人将核对投标文件资料，

发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，书面知会采购代理机构，并报同级财政部门核实后按中标无效处理。

四、项目废标处理

根据《政府采购法》第三十六条规定，下列情况出现将作废标处理：

- （一）符合专业资格条件的投标人或者对招标文件作实质响应的有效投标人不足三家的；
- （二）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （三）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- （四）因重大变故，采购任务取消的。

五、供应商不得存在以下行为：

- （一）提供虚假材料谋取中标、成交的；
- （二）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- （三）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- （四）向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- （五）在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- （六）拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；
- （七）收到中标、成交通知书后无正当理由拖延或者放弃与采购人签订采购合同的；
- （八）无正当理由拒不履行或者拖延履行采购合同义务的；
- （九）擅自变更、中止或者终止采购合同的；
- （十）捏造事实，进行虚假质疑及投诉的；

供应商有前款情形之一，属中标无效情形的，中标无效。由政府采购监管部门处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

附表一

资格审查表

评审内容	投标人名称		
	投标人 A	投标人 B	投标人 C
1. 供应商符合《政府采购法》第二十二条所规定的条件并提供相关证明材料。			
2. 供应商符合落实政府采购政策需满足的资格要求并提供相关材料。			
3. 供应商符合本项目的特定资格要求并提供相关材料。			
结论			

附表二

符合性审查表

评审内容	投标人名称		
	投标人 A	投标人 B	投标人 C
投标报价唯一； 1. 管理服务费不高于采购人需求规定的最高限价； 2. 食材采购费报出唯一的下浮率，下浮率以百分数表示，不得为区间值；			
符合招标文件的签署、盖章要求			
按招标文件要求提供法定代表人（负责人）证明及授权书的			
按招标文件要求缴纳投标保证金的			
符合招标文件投标有效期要求的			
满足招标文件中带★号的条款和指标			
未发现无效投标的其他情形的（见注 1）			
结论			

注 1：无效投标的其他情形

（1）评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交经授权代表签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的；

（2）经评标委员会认定投标文件提供虚假材料的；

（3）投标人以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的；

（4）投标人对采购人、采购代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响，有碍招标公平、公正的；

（5）投标文件附有采购人不能接受的条件；

（6）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

（7）出现不符合相关法律、法规要求的情况的。

附表三

评分总值最高为 100 分，商务、服务及价格得分分值分配设置如下：

评分项目	商务评审	服务评审	价格评审	总分
分值	25	65	10	100

商务评审表

序号	评审内容	评分细则	分值
1	投标人 2020 年 1 月 1 日至今同类业绩经验	每提供一项同类项目业绩得 2 分，本项最高得 6 分。 注：提供合同关键页（含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、合同概况、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页）复印件作为同类业绩评价证明资料，时间以合同签订落款时间为准。	6
2	投标人认证	投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证，每提供一项，得 1 分，本项最高得 4 分。 备注：提供有效期内的认证证书复印件和打印网站公布的链接信息资料【网址以 http://www.cnca.gov.cn/ 网站公布为准】，同时提供有效期内的认证证书复印件和打印网站公布的链接信息资料，如公开信息中无法查询或与公开信息不一致的，投标人必须提供发证机构出具的证明函，否则为 0 分。	4

3	团队人员情况	<p>1) 餐厅经理: 具有餐饮经理岗位资格证书或其他中级或以上专业类资格证书, 得 3 分。</p> <p>2) 厨师长 (含副厨师长): 具有高级或以上中式烹调师职业等级资格, 得 2 分。</p> <p>3) 中餐厨师: 具有中级或以上的厨师资格证, 得 2 分。</p> <p>4) 面点厨师 具有中级或以上面点师资格证, 得 2 分。</p> <p>5) 其他厨师 具有初级或以上厨师资格证, 得 2 分。</p> <p>6) 食品安全管理员 具有食品安全管理员证书, 得 1 分。</p> <p>7) 餐厅服务员 具有高级等级证书, 得 3 分, 具有中级等级证书, 得 1.5 分。</p> <p>同一人获得多项证书按一人计分。</p> <p>备注: ①提供相关证书复印件加盖公章; ②劳动合同或在本单位任职的外部证明材料 (如提供加盖政府有关部门印章的在本项目投标截止日之前 3 个月内任意 1 个月的:《投保单》或《社会保险参保人员证明》或《个人所得税》、相关材料复印件加盖公章。(如是多个人的打印页须明确标识出上述对应的人员); 无或缺项或未按要求递交证明材料的不得分。</p>	15
合计			25

服务评审表

序号	评审内容	评分细则	分值
1	食品质量控制方案	1. 投标人提供的食品质量控制方案内容完整且能围绕本项目实际需求进行制定，能根据采购需求的质量标准提出可操作程度高的方案或建议，得 7 分； 2. 投标人提供的食品质量控制方案内容完整，能关联本项目实际需求，能根据采购需求的质量标准提出建议，得 4 分； 3. 投标人提供的食品质量控制方案内容不完整，但能关联本项目实际需求，能提出建议，得 2 分； 4. 其他情况或未响应，得 0 分。	7
		1. 投标人购买食品安全责任保险保额大于或等于 800 万，得 5 分； 2. 投标人购买食品安全责任保险保额大于等于 500 万小于 800 万，得 2.5 分； 3. 其他不得分。 注：需提供有效期内食品安全责任保险投保单复印件、发票复印件并加盖单位公章。	5
2	服务质量控制方案	1. 投标人提供的服务质量控制方案内容完整且能围绕本项目实际需求进行制定，能根据采购需求的服务标准提出可操作程度高的方案或建议，得 7 分； 2. 投标人提供的服务质量控制方案内容完整，能关联本项目实际需求，能根据采购需求的服务标准提出建议，得 4 分； 3. 投标人提供的服务质量控制方案内容不完整，但能关联本项目实际需求，能提出建议，得 2 分； 4. 其他情况或未响应，得 0 分。	7
		投标人购买公众责任险保额大于或等于 100 万，得 5 分 投标人购买公众责任险保额大于等于 50 万小于 100 万，得 2.5 分，其他不得分。 注：需提供有效期内公众责任保险投保单复印件、发票复印件并加盖单位公章。	5

3	食品安全及卫生保障方案	<p>根据供应商的食品安全及卫生保障方案，包括但不限于食材验收、食材保存、食材仓储各环节的安全保证措施进行评审：</p> <p>1. 卫生保障方案具备上述全部环节，保障措施齐全，内容全面详细、科学合理，针对性强，能有效确保食品卫生安全，完全满足或优于项目安全及卫生需求的，得 7 分；</p> <p>2. 卫生保障方案基本具备上述环节，保障措施基本齐全，但内容不够详尽，保障措施有一定可操作性但部分要求不够完善，基本满足项目安全及卫生需求的，得 4 分；</p> <p>3. 卫生保障方案不完善，合理性不充分，针对性不强的，仅小部分满足项目安全及卫生需求的，得 2 分；</p> <p>4. 其余不得分。</p>	7
4	按月菜谱及菜价核算依据	<p>菜谱搭配合理、营养健康，设计科学多样、创新性较强，充分考虑实用性，核算依据科学准确，具有针对性的得 7 分；</p> <p>菜谱搭配合理、营养配置较全，核算依据准确基本符合就餐情况的得 4 分；</p> <p>菜谱配置一般，核算依据欠准确合理的得 2 分；</p> <p>无提供不得分。</p>	7
5	应急处理方案	<p>根据供应商针对食堂承包经营各环节、过程可能出现的各种突发事件，包括但不限于疑似中毒事件处理、就餐人数临时增减情况处理、突然停电、停水、设备故障等突发情况的应急预案进行评审：</p> <p>1. 突发事件的应急处理方案涉及上述全部情况，处理措施科学妥当，实操性强，能及时有效处理突发事件，完全满足或优于项目应急处理需求的，得 7 分；</p> <p>2. 突发事件的应急处理方案基本涉及上述情况，处理措施基本合理，有一定可操作性但部分措施需要改善，基本满足项目应急处理需求的，得 4 分；</p> <p>3. 突发事件的应急处理方案不完善，合理性不充分，可行性不足，仅小部分满足项目应急处理需求的，得 2 分；</p> <p>4. 其余不得分。</p>	7

6	进场、退场交接工作方案	根据投标人对进场、退场交接工作方案进行评审：1. 进场、退场交接工作方案内容完整且能围绕本项目实际需求进行指定，交接工作方案切实可行，保障能力较强且可信程度高，得 7 分； 2. 进场、退场交接工作方案内容完整，能关联本项目实际需求，交接工作方案均有可行性，保障能力强，得 4 分； 3. 进场、退场交接工作方案内容完整、与本项目实际需求关联度不高，能体现一定的保障能力，得 2 分； 4. 其他情况或未响应，得 0 分。	7
7	宴会及会务服务的案例	有提供实际案例，实景为证的得 3 分； 有提供实际案例，但没有提供实景的得 1 分； 无提供不得分。	3
8	有能力组织美食节活动	在短时间内组织协调举办 50 个品种或以上的小吃节，并具有地方特色口味的，有实力实景为据或提供承诺函的得 4 分，没有不得分。	4
9	精品小吃视频（视频时间 5 分钟以内）	根据投标人提供的制作精品小吃视频进行评审： 1. 制作环境干净卫生，具有特色得 6 分； 2. 制作环境干净卫生，具有一定特色得 3 分； 3. 制作环境干净卫生，但不具有特色得 1 分； 4. 无提供不得分。	6
合计			65

备注：投标人应提交与评价指标体系相关的各类有效资料。

价格评审表

（一）管理费价格评分：价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求（通过资格审查和符合性审查）且价格最低的投标报价（指修正及价格扣除后报价）为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

管理服务价格评分 = (管理服务评标基准价 / 管理服务投标报价) × 100 × 50%

（二）食材价格评分：价格分统一采用低价优先法计算，满足招标文件要求且投标价格最高的投标报价为评标基准价（最高报价不是中标的唯一依据）。

食材采购价格评分 = (食材采购评标基准价 / 食材采购投标报价) × 100 × 50%

注：满足招标文件要求且“下浮率”报价最高（相当于投标价格最低）的为评标基准价。如：投标下浮率 60% 为报价最高，评标基准价为 1-60%=40%，得满分；有投标报价为 50%，投标报价为 1-50%=50%；以此类推。

（三）投标人的投标报价总得分 = (管理服务价格得分 + 食材价格得分) × 价格部分权重。

第五章 投标文件格式

序号	内 容	是否 提交	页 码 范围	备 注
一	投标报价文件			
1.1	投标函（格式1）			
1.2	开标一览表(格式2)			
1.3	报价明细表（格式3）			
1.4	（如有）政策适用性说明、残疾人福利性单位声明函（格式可在 http://www.gzqunsheng.com/ 常用文件一栏下载）			
二	资格审查文件			
2.1	资格声明函(格式4)			
2.2	法人营业执照或者其他组织登记文件等证明文件，自然人的身份证明复印件			
2.3	组织机构代码证，国、地税务登记证副本复印件（三证合一除外）			
2.4	未列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单（税收违法黑名单）、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，提供信用中国网站 www.creditchina.gov.cn/ 及中国政府采购网 www.ccgp.gov.cn 查询结果截图并加盖公章			
2.5	提供食品经营许可证复印件。			
2.6	获取采购文件的收据或发票复印件			
2.7	中小企业声明函（格式16）			
2.8	其他资格证明文件			
三	符合性审查文件			
3.1	法定代表人（负责人）证明及授权书(格式5)			
3.2	实质性条款响应一览表(格式6)			
3.3	投标保证金汇款声明函（格式7）			
四	商务文件目录表			
4.1	商务评审索引表（格式8）			
4.2	同意采购文件条款说明（格式9）			
4.3	投标人简介（格式自定）			
4.4	同类项目业绩情况一览表（格式10）			
4.5	拟派本项目负责人及主要人员情况表（格式11）			
4.6	合同条款响应表(格式12)			

4.7	缴交招标服务费承诺书(格式 13)			
4.8	投标人认为需要提交的其他资料			
五	服务方案文件目录表			
5.1	服务评审索引表（格式 14）			
5.2	投标服务方案			
5.3	与采购人需求差异表（格式 15）			
5.4	投标人认为需要提交的其他资料			

注：（1）上述文件如为复印件的，必须加盖投标人公章；

（2）投标人应自行承担所提供上述资料任何错漏而导致的一切后果。

（3）如上述文件可通过互联网或者相关信息系统查询的信息，请供应商协助提供复印件的同时提供查询网址，最终结果以查询为准；

（4）投标人请按照上述顺序编好页码。

唱标信封（唱标信封必须另单独封装）

序号	文 件 名 称	备注
1	《投标函》（从投标文件正本中复印并加盖公章）；	
2	《开标一览表》（从投标文件正本中复印并加盖公章）；	
3	《报价明细表》（如有）（须同时提供纸质版和电子版。纸质版：从投标文件正本中复印并加盖公章；电子版：WORD 或 EXCEL 格式）；	
4	《投标保证金汇款声明函》（原件）及投标保证金交付银行回单副本联或复印件（复印件加盖公章）；	
5	法定代表人（负责人）证明及授权书（原件）；	
6	完整投标文件电子文档一份，另附《报价明细表》电子文档一份，电子文件要求光盘或 U 盘介质，WORD 或 EXCEL 格式，不留密码，无病毒，不压缩，内容应与投标人打印产生的纸质投标文件内容一致，如有不同，以纸质投标文件为准。	

格式 1

投标函

致:广州群生招标代理有限公司

根据你方第_____号(项目编号)_____项目的招标文件要求,现正式授权(被授权人职务及名称)以投标人(投标人单位名称)的名义全权代表我方参加投标上述项目。

现依照你方招标文件要求,提交按投标人须知要求的份数提交投标文件正本,副本,唱标信封。
我方在此声明并同意:

1. 我方决定参加:项目名称:_____ (项目编号:_____)的投标。
2. 我方愿意遵守采购代理机构招标文件的各项规定,供应符合招标文件中所指定的采购内容,按招标文件的要求提供报价。
3. 我方同意从投标截止日起,投标有效期为 90 天(日历天)。如果我方的投标被接受,则直至合同生效时止,本投标始终有效。
4. 我方已经详细地阅读了全部招标文件及附件,包括澄清及参考文件(如果有的话),我方完全清晰理解招标文件的要求,不存在任何含糊不清和误解之处,同意放弃对这些文件提出异议和质疑的权利。
5. 我方完全接受本招标文件中关于投标的规定,并同意放弃对这规定提出异议和质疑的权利。
6. 我方同意提供招标文件要求的有关投标的其它资料。
7. 我方承诺在本次投标中提供的一切文件,无论是原件或是复印件均为真实和准确的,绝无任何虚假、伪造和夸大的成份。否则,我方愿意承担相应的后果和法律责任。
8. 我方完全理解,评标委员会并无义务必须接受最低报价的投标或其它任何投标。
9. 我方的投标被接受,我方同意按照招标文件规定向采购代理机构缴纳招标服务费。

所有与本投标有关的函件请按下列联系方式发送:

地 址:_____. 邮政编码:_____.

联系人:_____. 电 话:_____. 传 真:_____.

(投标人加盖公章)

日 期:_____ 年 月 日

格式 2

开标一览表

项目名称：

项目编号：

投标单位名称	管理服务投标总价	食材采购投标下浮率	服务期	备注
	人民币 元/1 年	%	两年，合同一年一签。第一年合同期满后根据服务质量和考核情况按照上一年中标金额续签或终止合同，自投标人实际入驻之日起算。	

注：1. 投标人应按“采购人需求”的要求，根据实际情况进行报价。本表内的管理服务（食材采购）投标报价为最终报价，投标文件内不得含有任何对本报价进行修改的其他说明，否则将被视为无效投标；

2. 投标报价包括了中标单位完成本项目所需的一切工作内容而发生的所有直接费用、间接费用、其它费用、税金等全部费用和中标单位要求获得的利润以及应由中标单位承担的义务、责任和风险所发生的一切费用。

3. 本投标价为固定不变价；

4. 管理服务费报价以人民币元为单位，保留小数点后两位；食材采购费报价以百分比为单位，保留小数点后两位。

5. 本表格须附在正副的投标文件中，并另封装一份在“唱标信封”内。

（投标人加盖公章）

日 期： 年 月 日

格式 3

管理服务费报价明细表（含税费）

本表将有可能在中标公告中公开，请投标人仔细填写

项目名称：

项目编号：

[货币单位：人民币元]

序号	报价内容	单价	总价	备注
1				
2				
...				

合计				
----	--	--	--	--

注：1. 此表为管理服务费服务总报价明细表，如有缺项、漏项，视为投标报价中已包含相关费用，采购人无须另外支付任何费用。

2. 该表格式仅作参考，投标人的详细报价表格式可自定。

3. 本表格须附在正副的投标文件中，并另封装一份在“唱标信封”内。

（投标人加盖公章）

日 期： 年 月 日

格式 4 资格声明函

广州群生招标代理有限公司：

我方愿响应你方____年____月____日发布的____项目（项目编号：_____）投标邀请，参与投标，提供采购人需求中规定的全部内容，并按招标文件要求提交所附资格文件且声明和保证如下：

1. 我方为本次投标所提交的所有证明我方资格的文件、以及提供货物和服务合格的证明文件是真实的和正确的，并愿为其真实性和正确性承担法律责任；核验我方提供相关复印件与原件不一致的，或我方无法在规定时间内提供原件的，采购人或采购代理机构有权取消我方投标或中标资格；我方履行合同时提供给采购人的货物及服务与投标承诺一致。
2. 我方在参与本次投标时，符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条投标人资格条件要求及法律、行政法规规定的其他条件。
3. 我方具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。
4. 我方具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。
5. 我方具有履行合同所必须的设备和专业技术能力。
6. 我方在参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录。
7. 我方如中标，除不可抗力原因外，将在规定时间内与采购人签订合同。

如有违反上述声明之情形或我方声明与事实不符，我方对被取消中标资格无异议，同时，我方无条件接受相关部门以提供虚假材料谋取中标处理。

（投标人加盖公章）

日 期： 年 月 日

格式 5 法定代表人（负责人）证明及授权书

致：广州群生招标代理有限公司

本授权证明：（法定代表人（负责人）姓名）是注册于（省、市、县）的（投标人名称）的法定代表人（负责人），现任（法定代表人（负责人）职务）。在此授权（被授权人姓名、职务）作为我公司的全权代理人，在（项目名称）的投标（项目编号为：_____）及其合同执行过程中，以我公司的名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于____年____月____日签字生效，特此声明。

法定代表人（负责人）
 居民身份证正反面复印件粘贴处
 被授权人（投标人授权代表）
 居民身份证正反面复印件粘贴处

投标人全称（加盖公章）：

法定代表人（负责人）（签字或签章）：

被授权人（投标人授权代表）（签字或签章）：

日 期： 年 月 日

格式 6 实质性条款响应一览表

项目名称：

项目编号：

序号	带“★”号响应内容	是否响应	偏离说明	响应页码
1	★（11）因扶贫工作需要，食材采购费用根据采购人要求进行预留份额，由中标人通过贫困地区农副产品网络销售平台采购贫困地区农副产品。合同期间，如政策要求变更平台或预留比例，中标人配合以最新文件精神执行。			
2				
...				

说明：1、投标人必须对应招标文件的“★”号条款逐条应答并按要求填写上表。

2、对完全响应的条目在上表相应列中标注“○”。对有偏离的条目在上表相应列中标注“×”，并简述偏离内容。

3、本表“是否响应”、“偏离说明”、“响应页码”不填写内容的视为完全响应。

（投标人加盖公章）

日 期： 年 月 日

格式 7 投标保证金汇款声明函

致：广州群生招标代理有限公司

我方为_____项目（项目编号：_____）递交投标保证金人民币元（大写：人民币_____元）已于_____年___月___日以_____以银行主动划账方式划入你方账户。

详见附件：银行出具的汇款单或转账凭证复印件。

退还保证金时请按以下内容划入我方账户。若因内容不全、错误、字迹潦草模糊导致该项目保证金未能及时退还或退还过程中发生错误，我方将自行承担全部责任和损失。

收款人	收款人名称			
	收款人地址			
	开户银行（含汇入地点）		联系人	
	帐 号		联系电话	

(投标人加盖公章)

日 期： 年 月 日

注：投标人应详细填写本文件，并按要求粘贴凭证复印件。本投标保证金汇款声明函应封装进“唱标信封”内。

格式 8 商务评审索引表

序号	评审内容 (注：此部分可直接引用招标文件第四章评标办法中评审细则相应内容)	投标响应情况	投标文件响应内容 对应页码
1			
2			
...			

格式 9 同意招标文件条款说明

致：广州群生招标代理有限公司

为响应你方组织的项目名称：_____项目的招标【招标编号：_____】，我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括修改文件（如果有的话）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在投标人的内容，我方并同意招标文件的相关条款。

特此声明。

(投标人加盖公章)

日 期： 年 月 日

格式 10 同类项目业绩情况一览表

项目名称：

项目编号：

序号	甲方名称	项目名称	合同总价 (单位/万元)	签约时间	履行完成时间	甲方联系人 及电话

注：请附上中标通知书、合同、验收报告等同类业绩评价证明资料，评审细则另有要求的，按评审细则提供。

（投标人加盖公章）

日 期： 年 月 日

格式 11 拟派本项目负责人及主要人员情况表

项目名称：

项目编号：

拟派项目负责人资料情况							
姓名		性别		年龄			
职务		职称		学历			
从事同类项目年限		具有职称、执业或技能证书					
已完成的部分同类项目情况							
甲方单位	项目名称			项目完成时间			
...	...						
拟参与本项目主要技术及服务人员情况							
姓名	性别	年龄	职称	专业	学历	经验年限	具有职称、执业或技能
...

注：1. 在合同执行期间，中标供应商派出项目负责人和专业专职的主要技术及服务人员，应在上表中列明；

2. 如评审细则有要求，按评审细则提供相关证明材料作为附件；

（投标人加盖公章）

日 期： 年 月 日

格式 12 合同条款响应表

项目名称：

项目编号：

序号	招标文件合同要求	投标文件内容	
	简要内容	是否响应	差异说明
1			
2			
.....			

注：1. 投标人应对照招标文件第三章合同条款所列内容逐条对应填写，完全满足的在“是否响应”栏中填“响应”；有差异的则在“差异说明”栏中列出差异的具体内容。

2. 除“差异说明”栏所列的内容以外，其余按《合同书》格式中的条款执行。

（投标人加盖公章）

日 期： 年 月 日

缴交招标服务费承诺书

如果我方在贵公司组织的(项目名称)(项目编号: _____)的货物及服务招标中获中标,我方保证在收到《中标通知书》之前向贵公司缴纳中标服务费(按国家计委(计价格[2002]1980号)文件规定执行)。

特此承诺！

法定代表人（负责人）或其投标人授权代表(签字):

日期: 年 月 日

服务评审索引表

序号	评审内容 (注：此部分可直接引用招标文件第四章评标办法中评审细则相应内容)	投标响应情况	投标文件响应内容 对应页码
1			
2			
...			

与采购人需求差异表

项目编号:

序号	招标文件要求		投标文件内容	
	原条目	简要内容	是否响应	偏离说明
1	一			
...	...			

法定代表人（负责人）或其投标人授权代表(签字):

日期: 年 月 日

格式 16

中小企业声明函（工程、服务）

中小企业声明函（承建本项目工程为中小企业或者承接本项目服务为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业）

中小企业声明函（工程、服务）

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

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）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 1，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）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 1，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： 年 月 日

1：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。

2：投标人应当自行核实是否属于小微企业，并认真填写声明函，若有虚假将追究其责任。

版本号：QSZCHG20200720