**东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目**

**招 标 文 件**

**招 标 编 号：广建咨询（东招）2025-0020号**

**招 标 人：东莞市置拓投资有限公司**

**招标代理机构：建成工程咨询股份有限公司**

**2025年4月11日**

**目录**

第一篇 招标公告 4

第二篇 投标人须知 6

一、总则 6

1 资金来源：企业自筹资金。 6

2 合格的投标人 6

3 合格的服务 6

4 其它说明 7

二、招标文件 7

5 招标文件的构成 7

6 招标文件的异议 8

7 招标文件的澄清及修改 8

三、投标文件的编制 9

8 投标使用的文字及度量衡单位 9

9 投标文件的组成 9

10 投标函 10

11 投标报价 11

12 投标报价货币 11

13 证明投标人的合格性和资格的声明文件 11

14 证明服务的合格性并符合招标文件规定的声明文件 11

15 投标保证金 11

16 投标有效期 12

17 投标文件的式样和签署 12

四、投标文件的递交 13

18 投标文件的密封和标记 13

19 递交投标文件的截止日期 13

20 迟交的投标文件 13

21 投标文件的修改和撤回 14

五、开标与评标 14

22 开标 14

23 评标过程的保密性 14

24 评标委员会 14

25 投标文件的初审 15

26 投标文件的澄清 15

27 对投标文件的比较和评价 15

28 评标原则及方法 15

29 评标结果公示及异议、投诉 15

30 真实性审查 16

31 评标委员会和招标人接受或拒绝任何投标或所有投标的权利 17

六、授予合同 17

32 授予合同的准则 17

33 中标通知 17

34 签署合同 17

35 履约担保 18

36 在合同履行中变更采购范围的权利 19

37 中标服务费 19

38 发票 19

39 招标相关补充约定 20

40 本次招标活动的最终解释权归招标代理机构及招标人所有。 20

第三篇 用户需求书 21

第四篇 合同条款格式 36

第五篇 相关保函格式 64

第六篇 投标文件格式 67

附件一：评标工作大纲 107

**第一篇 招标公告**

建成工程咨询股份有限公司（以下简称“招标代理机构”）受东莞市置拓投资有限公司（以下简称“招标人”）的委托，对东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目(招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号)进行国内公开招标，详情请参见本招标文件。欢迎符合条件的合格投标人参加投标，有关事项如下：

1. 招标范围：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务，包括提供水业大厦食堂餐具、智能管理系统、智能称重设备和厨房用品，食材原料采购、配料、加工，为水业大厦食堂提供餐饮服务及相关产品，以及负责食堂范围内所有设备设施的清洁、维护维修等工作，食堂运营服务期限自招标人发出《进场通知书》之日起2年（具体内容详见：第三篇用户需求书）。
2. **合格投标人资格要求：**

**2.1 在中华人民共和国境内登记注册的、合法存续、正常经营且具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织；**

**2.2 投标人须具有食品药品监督管理部门或市场监督管理部门颁发并在有效期内的食品经营许可证。如已实施食品药品经营许可多证合一改革的，提供《食品药品经营许可证》。（食品经营主体业态须为餐饮服务经营者，食品经营项目须包含食品经营管理或食品经营管理中餐饮服务管理。）**

**2.3 投标人2022年1月1日以来具有一份食堂（或饭堂或餐厅）经营管理服务业绩（合同签订日期为2022年1月1日或以后）[服务内容必须同时包含食品（或食材）配送服务及膳食（或餐饮或食材）加工服务]；**

**2.4 本项目不接受联合体投标。**

1. 获取招标文件的方式：本项目采用“不记名网上下载”的方式发布招标文件，有意向的投标人可于本项目投标截止时间前，在本项目招标信息发布媒介【详见本招标公告第7点（除中国招标投标公共服务平台外）】下载招标文件【本招标公告第7点媒介发布招标文件不一致时,以东莞市水务集团有限公司网(www,dgswjt.cn)发布的招标文件为准】。
2. 招标代理机构在递交投标文件截止时间当天通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询投标人（含其不具有独立法人资格的分支机构）信用记录。招标代理机构对投标人信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，做好相关记录（处罚期限届满的除外）。
3. 投标、开标时间及地点：

5.1 投标文件递交时间： 2025 年 5 月 8 日 10:00 ～10:30 ；

5.2 投标截止及开标时间： 2025 年 5 月 8 日 10:30 ；

5.3 投标及开标地点：广东省东莞市南城街道西平社区宏伟三路45号东莞市公共资源交易中心开标13室 。

1. 招标代理机构只接受在递交投标文件截止日当天由投标人法定代表人或其授权代表于递交投标文件截止时间前亲自递交的投标文件。电报、传真形式的投标概不接受。
2. 本项目相关公告在以下媒介发布：广东省公共资源交易平台（ygp.gdzwfw.gov.cn）、中国招标投标公共服务平台（www.cebpubservice.com）、东莞市水务集团有限公司网（www.dgswjt.cn）、招标代理机构网站（www.gzjc.com.cn）。
3. 招标人联系方式

招标人：东莞市置拓投资有限公司

地 址：东莞市南城街道滨河路100号二期（东莞市水务集团净水有限公司）新大门内3号楼3楼

联系人：龚浩

电 话：0769-22621996

1. 招标代理机构及异议受理联系方式

招标代理机构：建成工程咨询股份有限公司

地 址：广东省东莞市南城街道西平宏伟三路39号联景商业大厦16层

联系人：叶沛琳

电 话：0769-22801999

**第二篇 投标人须知**

**一、总则**

1 资金来源：企业自筹资金。

**2 合格的投标人**

**2.1 合格的投标人条件见第一篇《招标公告》中第2条的“合格投标人资格要求”及本条以下2.2款至2.5款的通用要求。**

**2.2 投标人在参加本项目投标前的三年内不得在投标活动中存在《中华人民共和国招标投标法（2023年修订）》第五十三条（相互串通投标或者与招标人串通投标，以向招标人或者评标委员会成员行贿的手段谋取中标）、第五十四条（以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标）、第六十条（中标人不履行与招标人订立的合同）、《中华人民共和国招标投标法实施条例》第七十六条（将中标项目转让给他人的，将中标项目肢解后分别转让给他人的，违反招标投标法和本条例规定将中标项目的部分主体、关键性工作分包给他人的，或者分包人再次分包）、第七十七条（捏造事实、伪造材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉）规定的违法行为，而受到各级管理部门的处罚。投标人存在前述处罚的，在投标文件中必须主动按招标文件的要求填报“最近3年投标人牵涉的其他（失信和违法）处罚说明”，如果不主动填报而被事后发现的，将取消其投标（中标）资格，并按有关规定从重处理。**

**2.3 投标人符合《中华人民共和国招标投标法》第二十六条规定。**

**2.4 投标人（含其不具有独立法人资格的分支机构）未被列入“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限届满的除外）。**

**2.5 根据《中华人民共和国招标投标法实施条例》第三十四条规定，与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或者个人，不得参加投标；投标人负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一项目投标。上述情况一经发现，相关投标均无效。**

**3 合格的服务**

3.1 “服务”是指投标人按招标文件规定完成的全部服务内容，其中包括完成服务所需的货物和工程，及须承担的技术支持、培训和其它伴随服务。

3.2 投标人必须保证提供的所有服务或服务的任何部分均为最新正式版本。

3.3 投标人应保证招标人在中华人民共和国使用服务或服务的任何一部分时，招标人免受第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的起诉。如果投标人不拥有相应的知识产权，则须在报价中包括合法获取该知识产权的相关费用，并在招标文件中附有相关证明文件。如有违反，造成招标人任何经济损失或其他损失的，由投标人承担全部赔偿责任。

3.4 无论投标人是否在投标报价表中明示，均视为投标报价已包含所有应支付的对专利权、商标权和版权、设计或其他知识产权而需要向其他方支付的版税和使用费等相关费用。如投标人未依法向第三方支付应缴版税和使用费等相关费用的，造成招标人任何经济损失的，由投标人承担全部赔偿责任。

4 其它说明

4.1 投标费用

无论招标过程中的做法和结果如何，投标人须承担所有与编写和递交投标文件有关的费用，招标人和招标代理机构在任何情况下不负担这些费用。

4.2 踏勘现场

（1）本项目不组织集中踏勘现场和答疑，投标人应自行到实地踏勘考察。

（2）潜在投标人应承担踏勘现场自身所发生的费用。

（3）招标人和招标代理机构在踏勘现场中介绍的有关现场和相关的周边环境情况，供投标人在编制投标文件时参考，招标人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

（4）潜在投标人可为踏勘需要而进入招标人的项目现场，但潜在投标人不得因此使招标人承担有关的责任和蒙受损失。潜在投标人应承担踏勘现场的责任和风险。

4.3 纪律与保密事项

（1）获得本招标文件的投标人，不得用作本次投标以外的任何用途。

（2）凡参与招标工作的有关人员均应自觉接受有关主管部门的监督，不得向他人透露可能影响公平竞争的情况。

（3）开标后，直至向中标人授予合同期间，凡与审查、澄清、评价和比较报价的有关资料以及授标意见等，参与评标工作的有关人员均不得向投标人及与评标无关的其他人透露。

（4）除投标人被要求对投标文件进行澄清外，从递交投标文件截止之时起至授予合同期间，投标人不得就与其投标文件有关的事项主动与评标委员会、招标代理机构以及招标人联系。

（5）从开标之日起至授予合同期间，在投标文件的审查、澄清、比较和评价阶段，投标人试图对评标委员会和招标代理机构施加任何影响或对招标人的比较及授予合同的决定产生影响，都可能导致其投标文件被拒绝。

（6）投标人不得串通作弊，以不正当的手段妨碍、排挤其他投标人，扰乱采购市场，破坏公平竞争原则。

**二、招标文件**

5 招标文件的构成

5.1 招标文件包括：

第一篇 招标公告

第二篇 投标人须知

第三篇 用户需求书

第四篇 合同条款

第五篇 相关保函格式

第六篇 投标文件格式

附件一：评标工作大纲

5.2 **投标人应审阅招标文件中所有须知、格式、条款和规格。投标人未按招标文件要求提供全部资料或提交的投标文件未对招标文件作出实质性响应（★标志的部分为投标人、投标拟供服务必备的条件或重要指示），那么投标人的投标文件将有可能被拒绝接收或评审为无效投标文件。**

5.3 本招标文件使用的词语有如下定义：

（1）“招标人”指东莞市置拓投资有限公司；

（2）“招标代理机构”指建成工程咨询股份有限公司；

（3）“投标人”指在东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目所需的服务的投标，并向招标代理机构提交投标文件的当事人；

（4）“评标委员会”是指招标人组建的专门负责本次评标工作的临时性机构；

（5）“中标人”指其投标被招标人接受，并与招标人签订合同的当事人；

（6）“甲方”指在合同条款中指明的购买服务的单位，即东莞市置拓投资有限公司；

（7）“乙方”指在合同条款中指明的本合同项下提供服务的公司或实体；

（8）“招标文件”指由招标代理机构发出的本招标文件，包括全部章节和附件；

（9）“投标文件”指投标人根据本招标文件向招标代理机构提交的全部文件；

（10）“书面函件”指手写、打字或印刷的函件，包括电传、电报和传真；

（11）“合同”指由本次招标所产生的合同或合约文件；

（12）“日期”指公历日，“时间”指北京时间；

（13）本招标文件中的“境内”特指中华人民共和国海关关境以内，“境外”特指中华人民共和国海关关境以外；

（14）本招标文件所称的含税价和暂定合同价是指含本采购项目投标人的销项税额，包含了投标人完成合同义务（含投标人代缴代扣、分包及委外服务、施工、采购货物等所产生的价税）的其他全部费用。

6 招标文件的异议

投标人或者其他利害关系人对招标文件有异议的，应当在投标截止时间10日前以书面形式向招标代理机构提出，并将材料原件送达招标代理机构，逾期则视为对招标文件所有内容无异议。异议书面材料必须加盖投标人法人公章，并注明联系人、联系电话、联系地址。超出提交接收异议截止时间而提出的任何疑问，招标代理机构可不予答复。**投标人必须在投标文件中提供投标承诺书（格式详见第六篇投标文件格式）。**

7 招标文件的澄清及修改

7.1 招标代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在招标文件要求提交投标文件截止时间15日前，在招标信息发布媒介上发布更正公告，请各投标人密切留意。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

7.2 项目特定情况下，招标代理机构必须延长投标截止时间和开标时间时，将在招标文件要求提交投标文件的截止时间前，在招标信息发布媒介上发布变更公告。

7.3 招标文件的修改、补充通知在广东省公共资源交易平台（ygp.gdzwfw.gov.cn）、中国招标投标公共服务平台（[www.cebpubservice.com）、](http://www.cebpubservice.com）、广东省招标投标监管)东莞市水务集团有限公司网（[www.dgswjt.cn）、招标代理机构网站（www.gzjc.com.cn）](www.dgswjt.cn%EF%BC%89%E3%80%81%E6%8B%9B%E6%A0%87%E4%BB%A3%E7%90%86%E5%85%AC%E5%8F%B8%E7%BD%91%E7%AB%99%EF%BC%88http%3A//%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%EF%BC%89)公布，请各投标人密切留意。

**三、投标文件的编制**

8 投标使用的文字及度量衡单位

8.1 投标人的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有往来函电均应使用简体中文。

8.2 投标文件使用的度量衡单位采用中华人民共和国法定计量单位。

9 投标文件的组成

**9.1** 投标文件的组成：**商务文件、技术文件由投标人根据各自文件的实际情况决定是否分册装订，招标文件不做限制。**

**9.1.1 商务文件：**

 **目录：**

（1）投标函；

（2）投标承诺书；

（3）供货及/或提供服务过程承诺函；

（4）投标报价响应表；

（5）投标人资格证明文件：

1）多证合一营业执照（或事业单位法人证书）复印件；

2）开户许可证复印件（基本存款账户），如投标人企业银行账户开户所在地区已取消企业银行账户许可，投标人应提供基本存款账户开户名称、开户银行、账号、编号等信息及相关备案证明（如有）或其他能证明其为基本存款账户的资料复印件；

3）法定代表人身份证明书和法定代表人授权书原件（法定代表人投标时只提供法定代表人身份证明书，委托他人为投标代表时同时提供法定代表人授权书）；

4）食品药品监督管理部门或市场监督管理部门颁发并在有效期内的食品经营许可证复印件；

5）资格业绩【投标人提供一份2022年1月1日以来具有**食堂（或饭堂或餐厅）经营管理服务业绩**（合同签订日期为2022年1月1日或以后），资格业绩证明材料提交要求详见招标文件第六篇投标文件格式5.4】；

6）最近3年投标人牵涉的其他（失信和违法）处罚说明；

（6）投标人基本情况一览表；

（7）投标人财务状况表；

（8）标准化体系认证；

（9）合同条款响应程度（合同条款偏离表）；

（10）业绩表；

（11）投标保证金汇入情况说明；

（12）投标人服务便利性；

（13）投标人资格证明文件以外的其他资质证书、知识产权证书及获得的相关获奖、认证证书、社会评价资料证明文件复印件等投标人认为有需要证明其具备为本次招标项目提供服务能力的有关其它商务文件（不做强制要求）。

**9.1.2 技术文件：**

 **目录：**

（1）用户需求响应程度（即用户需求偏离表格式）；

（2）食堂总体运营服务方案；

（3）供餐服务方案；

（4）食材配送方案；

（5）食品安全卫生与安全生产管理措施；

（6）拟投入本项目的食堂经营团队；

（7）拟投入本项目的食堂智能支付系统及称重设备；

（8）食堂应急预案和保障措施

（9）投标人认为有必要提供的其它材料（不做强制要求）。

**9.1.3 投标文件电子文件**（详细要求见本篇第17.5款）

（1）签字、盖章后的投标文件扫描版PDF格式电子文件。

**9.1.4 唱标信封（单独密封）**

（1）投标报价响应表；

（2）投标保证金汇入情况说明（一式两份）。

9.2 投标人按照投标文件的组成目录编制投标文件应包括上述内容，但不限于上述内容。招标文件提供了相关格式的，严格按照招标文件的要求编制，投标文件未含格式的，投标人自行编制。投标文件编制中要求的复印件、照片可为该资料扫描件的打印件。

9.3 **投标文件中相关证件、证书、合同、发票、照片等证明材料中的原始印章、签名、关键内容必须清晰、可辨认，否则视为无效证明材料；投标文件中存在外文资料的，投标人必须同时提供中文译本，且必须保证中文译本的准确，否则招标人不予认可，视为无效材料；投标人须承担因此对应造成投标无效，或评标时因无效证明材料不得分，或拒绝接受投标的风险**。

10 投标函

投标人应完整填写投标文件格式中规定的投标函。

11 投标报价

**11.1 本项目不需要进行投标报价。**

**12 投标报价货币**

**本项目投标人需按要求提供投标报价响应表，投标报价响应表上的货币须为人民币。**

13 证明投标人的合格性和资格的声明文件

13.1 根据第2条、第13.2款规定，投标人须提交证明其有资格进行投标和有能力履行合同的文件，作为投标文件的一部分。

13.2 投标人提供的履行合同的资格声明文件应符合：

（1）符合《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国招标投标法实施条例》投标人应当具备的条件；

（2）投标人具有履行本项目所必须的证明文件；

（3）投标人证明其相应资格符合或优于招标文件要求的其它文件。

13.3 投标人根据招标文件载明的相关服务要求的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性专业工作交由他人完成的，应当在投标文件中载明，并提供他人的资质、能力证明材料。

14 证明服务的合格性并符合招标文件规定的声明文件

14.1 根据第9条规定，投标人须提交证明其拟供服务的合格性并符合招标文件规定的声明文件，作为投标文件的一部分。

14.2 证明相关服务与招标文件的要求相一致的文件可以是文字资料、图纸和数据资料。

14.3 **为说明第14.2款的规定，投标人应注意本招标文件在《用户需求书》中对服务要求的说明只是概括性的，不能理解为所需要的全部服务的要求，投标人应按国家、行业相关技术标准、规范和以往的服务经验，合格优质的完成采购内容和包含的全部服务。但凡标有“★”的地方均被视为重要的技术指标要求或性能要求。投标人要特别加以注意，必须对此回答并完全满足这些要求，否则若有一项带“★”的指标未响应或不满足，将按无效投标处理。**

15 投标保证金

15.1 **投标人投标时须附有投标保证金240,000.00元（大写：人民币贰拾肆万元整）。**

15.2 投标人应按要求提交投标保证金，**投标人必须通过本单位银行基本账户采用银行转账、电汇形式缴交，投标人与交款人名称必须一致，非投标人缴纳的或未通过其基本账户提交的投标保证金无效。**

15.3 提交保证金时应符合下列规定：

必须通过本单位基本账户采用银行转账、电汇方式提交，且在递交投标文件截止时间前到达以下账户上。

开户名称：东莞市置拓投资有限公司

银行账号：2010021319200579580

开户银行：中国工商银行股份有限公司东莞分行

**投标保证金未按规定时间到达指定账户或提交金额不足的，将被视为无效投标保证金。**

15.4 **任何未按第15.1款、第15.2款、第15.3款规定提交投标保证金的投标，将被视为无效投标。**

**为更快捷将投标保证金关联到本项目，投标人应在转账时注明招标编号，否则因此导致的无法识别投标保证金对应项目等不利后果将由投标人承担。**

15.5 未中标的投标人的投标保证金，最迟应在本项目的书面合同签订后5日内，按照其投标保证金支付凭证上注明的收款人名称和账号予以退还，除非投标保证金有效期已延长。

15.6 中标人的投标保证金，满足下列要求，并最迟应在本项目的书面合同签订后5日内退还。

（1）中标人提交了履约担保；

（2）在投标过程中不存在违反本招标文件或《中华人民共和国招标投标法》及其实施条例等规定的行为。

15.7 若发生下列情况，招标人在书面通知投标人（或中标人）后有权不予退还投标保证金：

如果投标人（或中标人）：

（1）投标人在规定的投标截止时间后至投标有效期满之前撤销或修改其投标文件；

（2）中标人未能在规定期限内提交履约担保；

（3）未根据第34条规定签署合同；

（4）将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经招标人同意，将中标项目的合同的权利义务转让给第三方的；

（5）提供虚假投标文件或虚假补充文件的，或违反《中华人民共和国招标投标法》等有关法律、法规、规章及招标投标相关规定的行为。

16 投标有效期

16.1 **投标文件将在递交投标文件截止时间届满后90日内有效。投标有效期比规定时间短的按无效投标文件处理。**

16.2 中标人的投标文件作为合同附件，合同失效时同时失效。

16.3 在特殊情况下，招标代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长投标有效期。要求与答复均应为书面形式往来。投标人可以拒绝上述要求，招标人将退还其投标保证金。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金的有效期。第15条投标保证金的有关规定在投标保证金延长期内仍适用。

17 投标文件的式样和签署

17.1 **投标人应准备一份“唱标信封”、一份投标文件电子文件、一份正本和七份副本“投标文件”**，在每一份投标文件上编上目录（目录内的页码必须与实际内容对应）、页次，装订成册（不允许使用活页夹），并要明确注明“正本”或“副本”，一旦正本和副本发现差异，以正本为准。

17.2 投标文件正本和副本须打印或用不褪色墨水书写，招标文件提供的格式文件或投标文件中明确要求签署的，由投标人法定代表人或其授权代表签字（或盖私章），后者须将“法人授权委托证明书”以书面形式附在投标文件中。副本文件可由正本文件复印而成。

17.3 除投标人对错处作必要修改外，投标文件中不许有加行、涂抹或改写。若有修改须由签署投标文件的人进行签字（或盖私章），并加盖投标人法人公章。

17.4 投标文件的封面应注明“项目名称、招标编号、投标人名称、投标日期等”。

17.5 电子文件内容包括：电子文件不可设置密码，用DVD或CD-R光盘或U盘储存，可密封于“唱标信封”内（若电子文件单独密封，其包装封面需注明项目名称、招标编号、投标人单位名称，并加盖投标人法人公章）。

17.6 电报、电传、传真的投标概不接受。

**四、投标文件的递交**

18 投标文件的密封和标记

18.1 投标人应将正本和副本投标文件（本处不含唱标信封、投标文件电子文件）密封在不透明的外层封装中。

18.2 **唱标信封应单独密封，与18.1款的投标文件一同提交。**

18.3 投标文件密封封装标记：

（1）外层密封封装表面应正确注明项目名称、招标编号、投标人单位名称、并注明投标文件递交截止时间之前不得开封（在封口位置的封条上标注注明），封口位置的封条上须加盖投标人法人公章；

（2）投标文件已密封但不按前述标志封包，由此而引起的提前开封或错放责任由投标人承担；

（3）不足以造成投标文件可以从外包装内散出而导致投标文件泄密的，不认定为投标文件未密封。

**18.4 如果密封封装未按本款规定密封和标记，招标代理机构对投标文件的误投或提前拆封不负责任。对由此造成提前开封的投标文件，招标代理机构予以拒绝，并退回投标人。**

18.5 开标前，由投标人代表（第一位递交投标文件的投标人代表及主动自愿参与检查的投标人代表）和招标人代表将对所有的投标文件的密封性进行检查，并签署进行确认。

19 递交投标文件的截止日期

19.1 招标代理机构收到投标文件的时间不得迟于第一篇“招标公告”中规定的截止时间。

19.2 招标代理机构可按照第7条的规定修改招标文件并酌情延长递交投标文件的截止时间，因此，已规定的招标代理机构和投标人的一切权利和义务将按延期后的递交投标文件截止时间履行。

20 迟交的投标文件

根据第19条规定，招标代理机构将拒绝任何晚于递交投标文件的截止时间交到的投标文件。

21 投标文件的修改和撤回

21.1 投标人在提交投标文件后可对其投标文件进行修改或撤回，但招标代理机构须在提交投标文件截止日期前收到该修改或撤回的书面通知。

21.2 投标人对投标文件的修改或撤回的通知应按第17条和第18条规定进行准备、密封、标注和递送。

21.3 递交投标文件截止时间后不得修改投标文件。

21.4 投标人不得在递交投标文件截止时间起至第16条规定的投标文件有效期期满前撤销投标文件。否则招标人将按第15.7款（1）规定不予退还其投标保证金。

**五、开标与评标**

22 开标

22.1 招标代理机构在投标人代表自愿出席的情况下，在第一篇“招标公告”规定的地点和时间开标, 出席代表需登记以示出席。

22.2 按照第21条规定，提交了可接受的“撤回”通知的投标文件将不予开封。

22.3 开标时，招标代理机构将当众宣读投标人名称、投标报价以及招标代理机构认为合适的其他内容。若招标代理机构宣读的结果与投标文件不符时，投标人有权在开标现场提出异议，经招标人采购活动的监督人员当场核查确认之后，可重新宣读其投标文件相关内容。若投标人现场未提出异议，则视为投标人确认宣读的结果。

22.4 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。

22.5 投标人对开标有异议的，应当在开标现场提出，招标代理机构应当当场作出答复，并制作记录。投标人法定代表人或其授权代表未出席的，视同认可开标结果。

22.6 招标代理机构将做开标记录，开标记录包括第22.5款发生的异议及答复、按第22.3款的规定在开标时宣读的全部内容。

23 评标过程的保密性

23.1 递交投标文件后，直至向中标人授予合同期间，凡与审查、澄清、评估和比较投标报价的有关资料以及意见等，均不得向投标人及与评审无关的其他人透露，否则追究有关当事人的法律责任。

23.2 在评标过程中，如果投标人试图在投标文件审查、澄清、比较及授予合同方面向招标代理机构和招标人施加任何影响，其投标文件将被拒绝。

24 评标委员会

24.1 依法组建评标委员会。评标委员会的成员在评审过程中必须严格遵守国家及地方招标投标的有关规定。

24.2 评标委员会依法根据招标文件的规定，进行投标文件的评审、得出评审结果，并向招标人推荐中标候选人。

**25 投标文件的初审**

**25.1 资格性检查：依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明、投标保证金等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。**

**25.2 符合性检查：依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。**

26 投标文件的澄清

26.1 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（应当由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。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。

26.2 开标当天，投标人法定代表人或法定代表人授权书列明的被授权人的联系电话应保持开机状态，以便在评标期间，评标委员会要求投标人对投标文件进行澄清时能够收到有关通知，否则视为投标人放弃澄清的权利，对评标委员会就该项内容的评审意见无异议。

27 对投标文件的比较和评价

27.1 评标委员会将对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行比较和评价，包括商务及技术的详细评审。

27.2 对投标文件商务的评审详见评标工作大纲。

27.3 对投标文件技术的评审详见评标工作大纲。

27.4 本次评标的评分权重详见评标工作大纲。

27.5 根据上述商务及技术综合评价的权重分配计算出各投标人的综合得分。

28 评标原则及方法

28.1 对所有投标文件的评审，都采用相同的程序和标准。按步骤先进行初步评审，再进行商务及技术评审。

28.2 评标严格按照招标文件的要求和条件进行。

 在评标时将根据第27条，采用综合评分法的评审方法，对所有实质响应性投标文件进行综合打分。

28.3 **若本次招标过程中有效投标人不足三个时，公开招标失败。**

29 评标结果公示及异议、投诉

29.1 招标代理机构在招标公告发布媒介公示中标候选人，公示期不得少于3日（最后一日是节假日或公休日的，顺延到节假日或公休日后第一个工作日）。投标人或者其他利害关系人对评标结果有异议的，应当在评标结果公示期间向招标代理机构以书面的形式提出，并将完整的异议书面材料原件送达招标代理机构，逾期则视为对评标结果无异议。超出提交异议截止时间而提出的任何疑问，招标代理机构可不予答复。

招标代理机构将拒收未能提供完整异议书面材料的异议，完整的异议书面材料必须同时包含：异议书（加盖法人公章，并注明联系人、联系电话、联系地址）、授权提交异议的法定代表人授权书原件、反映异议人主体资格的营业执照复印件（加盖法人公章）、以及合法来源的证据证明材料。

**29.2 结果公示后，招标人有权要求中标候选人在结果公示之日起3日（最后一日是节假日或公休日的，顺延到节假日或公休日后第一个工作日）内提交投标文件中所提供的资格证明文件、业绩证明文件、对招标文件实质性条款响应文件、履约能力证明文件的原件供招标人核查。招标人如有需要，中标候选人有义务提供投标文件外其他相关证明资料原件（包括但不限于业绩合同对应的发票等）供招标人核查。招标人如发现投标人提供虚假证明文件、虚假响应文件等弄虚作假行为骗取中标的，招标人将取消其中标资格，不予退还其投标保证金。涉嫌违法犯罪的，将移交司法机关处理。**

**当招标人（或其委托的招标代理机构）向中标候选人发出提供上述投标文件或投标文件外其他相关（包括但不限于业绩合同对应的发票等）的证明资料原件进行核查的书面通知后，第一中标候选人未能在招标人（或其委托的招标代理机构) 书面要求的时间(一般不少于三个工作日) 内提供完整的材料原件进行核查的，视为其无法提供真实的资料，招标人有权取消其中标候选人资格。**

29.3 投标人或者其他利害关系人认为招标投标活动不符合法律、行政法规规定的，可以自知道或者应当知道之日起10日内，按程序向招标人采购活动的监督部门投诉。投诉应当提供纸质投诉书及必要的证明材料。投诉书应当包括下列内容：

　　（一）投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；

　　（二）异议和异议答复情况说明及相关证明材料；

　　（三）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；

　　（四）事实依据；

　　（五）法律依据；

　　（六）提起投诉的日期。

 投诉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。

 投诉人投诉的事项不得超出已异议事项的范围，但基于异议答复内容提出的投诉事项除外。

 监督部门：东莞市水务集团有限公司，联系人：莫先生，联系电话：0769-28823251。

**30 真实性审查**

**30.1 在授予合同前，招标人（或其委托的招标代理机构）、或评标委员会有权组织对投标人的真实性审查。包括对投标人的资格证明文件、业绩证明文件、对招标文件实质性条款响应文件、履约能力证明文件的原件真实性进行核查。招标人如有需要，投标人有义务提供投标文件外其他相关证明资料原件（包括但不限于业绩合同对应的发票等）供招标人核查。若发现投标人提供虚假证明文件、虚假响应文件等弄虚作假行为的，或经审查确认其经营、财务状况发生较大变化（或者存在违法行为）导致无法按照投标文件的承诺履约的，或其明确表示不按照投标文件承诺履约的，等影响中标结果的行为，招标人有权按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人或重新招标。**

**30.2 投标人在招标人（或其委托的招标代理机构）、或评标委员会通知其提供上述投标文件或投标文件外其他相关（包括但不限于业绩合同对应的发票等）的证明资料原件进行核查的要求后，未能在约定的时间内提供原件进行核查的，视为投标人无法提供真实的资料，招标人有权按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人或重新招标。**

**30.3 若投标人在投标或履约过程中存在提供虚假材料、虚假响应招标文件要求等弄虚作假行为，或未能根据本须知29.2款约定按时提供原件进行核查的，或不按照投标文件承诺履约或撤回投标或放弃中标资格或不按要求与招标人签订合同等影响中标结果的行为，因此导致投标人无法参与东莞市水务集团有限公司相关招标采购等活动的，由投标人自行承担全部后果。**

31 评标委员会和招标人接受或拒绝任何投标或所有投标的权利

在授予合同前的任何时候，招标人仍保留接受或拒绝任何投标，宣布招标程序无效或拒绝所有投标的权利，无需向受影响的投标人承担任何责任。

**六、授予合同**

32 授予合同的准则

32.1 除第29条、30条、31条规定外，招标人将合同授予其投标文件符合招标文件要求，并且能承诺履行合同，对招标人最为有利的投标人。

32.2 招标人依法按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。

32.3 因不可抗力或自身原因不能履行合同的、不按要求与招标人签订合同、中标人放弃中标、中标资格被依法确认无效的，招标人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人或重新招标**。**

33 中标通知

33.1 招标代理机构向中标人发出书面通知，中标通知书是合同的一个组成部分。

33.2 招标代理机构向中标人发出书面通知的同时，招标代理机构通知落选的投标人其投标文件未被接受而不提原因。

34 签署合同

34.1 **中标人在自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人的投标文件的约定，与招标人签订书面合同，具体签订方式以招标人通知为准。否则招标人有权取消中标资格并按招标文件及法律、法规的规定进行处理**。

35 履约担保

35.1 **中标人应在签订合同前，按本招标文件规定金额及形式要求，向招标人或招标人权属子公司提交不可撤销银行履约保函（或履约保证金或履约保证保险或担保公司履约担保书），作为履约担保（所需费用由中标人自行承担），否则招标人可取消中标人的中标资格，不予退还其投标保证金。其中，采用履约保证金（银行转账形式）的金额为人民币陆拾万元整（￥600,000.00元），采用不可撤销银行履约保函形式的金额为人民币玖拾陆万元整（￥960,000.00元），采用履约保证保险形式的金额为人民币壹佰贰拾万元整（￥1,200,000.00元），采用担保公司履约担保书形式的金额为人民币壹佰贰拾万元整（￥1,200,000.00元）。**合同履行过程中，中标人给招标人造成的损失超过履约担保数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿，招标人并依法追究中标人的相应责任。

35.2 履约担保用于补偿招标人因中标人不能完全履行其合同义务而蒙受的损失或其他合同约定的事项。如发生下列任一情况时，招标人有权依合同追究违约责任外，同时有权提取履约担保并进行相应处理：

（1）中标人将合同项下中标人的权利义务全部转让给第三方，或未经招标人书面同意将部分权利义务转让给第三方的，招标人有权没收其履约担保。

（2）在合同履行期间，中标人怠于履行合同义务，经招标人通知或要求承担违约金后仍拒不改正的，招标人可依法没收或适当扣除其履约担保。

（3）在合同履行期间，因中标人货物、服务质量问题造成损害、侵权损失（包括但不限于招标人经济损失、第三人人身财产损失等）、拖欠原材料供应商货款或与其所雇用员工发生劳资纠纷、上访、闹事或其他影响招标人生产经营等情况而其未及时妥善处理的，招标人有权使用履约担保予以支付或作出相应处理，由此产生的一切法律后果由中标人承担。

（4）在合同履行期间，中标人违约产生的违约金、赔偿、罚款或其他应付费用等款项，招标人有权直接从未付款项中直接扣除或启用履约担保予以支付。

（5）合同期内，中标人不能及时完成合同某项义务的，招标人有权提取履约担保用于处理该项工作。

（6）其他根据本合同约定或法律规定，招标人可启用履约担保的情形。

35.3 履约担保应符合如下规定：

（1）出具履约保函的银行必须是境内支行一级以上机构，并经招标人同意，执行本款时所发生的费用由中标人承担。

（2）履约担保格式应采用招标文件中提供的（格式参见第五篇），投标人如以履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）形式提供履约担保的，投标前应当自行向其拟申请开具保函的银行（或保险或担保）机构落实履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）格式情况，以确保能按本招标文件规定的格式提供保函。如使用其他格式的履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书），须事先经招标人的书面同意。

（3）提供担保的担保机构经济性质须为东莞市国有企业，或政府性融资担保机构（中标人须提供能证明其属于政府性融资担保机构的证明文件），并经招标人同意，执行本款时所发生的费用由中标人承担。如招标人合同条款接受担保公司预付款担保函的，对担保机构要求参照本条执行。

（4）如果中标人提交的履约担保的有效期届满时间先于招标文件、合同文件要求的，中标人应在原提交的履约担保有效期届满前15日内，无条件办理符合招标人要求的履约担保延期手续，否则视为中标人违约，招标人有权在不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书到期前向出具履约担保的机构提取履约担保金。在不可撤销银行履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）到期后中标人未按招标人要求重新提供的，招标人有权要求中标人以履约担保金额为限承担违约金，违约金可直接从未付采购合同费用中扣除。

（5）在合同履行过程中，不论何种原因导致履约担保金数额不符合招标文件要求的，中标人应当在5日内予以补足。逾期不予补足的，招标人有权按需补足的金额要求中标人承担违约金，并要求限期补足。如中标人仍不补足的，招标人有权单方解除合同，违约金可直接从未付合同款或履约担保中扣除。

（6）不可撤销银行履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）应自合同签订之日起至合同期限届满并完成本合同的全部服务义务后二十八（28）日内保持有效。

35.4 履约保证金应用本合同货币。

35.5 中标人也可以按招标文件约定的额度和时间，向招标人交纳同等数额的履约保证金作为履约担保。如中标人提交的履约保证金是其分支机构以转账形式转入的，要提交中标人的法人书面授权，不接受由私人账户和其它单位转入的保证金，也不接受现金形式提交。履约保证金应以存入招标人指定的以下银行账户为准。

**履约保证金账户：**

**开户名称：东莞市置拓投资有限公司**

**银行账号：2010021319200579580**

**开户银行：中国工商银行股份有限公司东莞分行**

35.6 中标人以履约保证金（银行转账形式）提供履约担保的在依法完成本项目的所有合同义务后，经招标人确认，中标人可向招标人提交退回履约担保的申请。招标人审核无异议后，办理履约担保退还手续，退回时一律以银行转账的形式无息退回到中标人的账户。

36 在合同履行中变更采购范围的权利

36.1 合同履行中，招标人在合同约定的范围内，招标人有权根据项目实际情况及有关法律法规、政策的规定对采购范围进行变更调整，变更采购范围后，投标人应遵照执行。

37 中标服务费

37.1 本项目中标服务费由招标人向招标代理机构支付。

38 发票

38.1 该项目获得中标的中标人在执行合同过程中，向招标人（或招标人上级单位水务集团或招标人关联公司）出具的发票必须是由中标人开具，不得以其他单位或个人名义出具，本项目中标人向招标人（或招标人上级单位水务集团或招标人关联公司）出具的发票类型为增值税发票（具体发票类型以招标人或招标人上级单位水务集团或招标人关联公司要求为准）。

**39 招标相关补充约定**

**39.1 本项目投标人须知第2条所述行政处罚信息，以开标当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询结果为准，或以司法、仲裁机构等出具的生效文件予以认定,时间以认定文件的落款时间为准。开标结束后，有关投标单位的行政处罚信息，以开标当天查询结果为准；结果公示期间，如投标人对有关投标单位的行政处罚信息存在异议，但不涉及第一中标候选人的，视为对中标结果没有造成实质影响。**

40 本次招标活动的最终解释权归招标代理机构及招标人所有。

**第三篇 用户需求书**

**一、项目背景**

食堂规划于水业大厦三楼，采取“智能餐厅+市场运营”的方式，以称重售餐形式进行经营，中标人以独立法人（按规办理资质）承包食堂经营服务。

为持续提高运营水平，充分满足食堂各项功能需求，进一步强化精细管理，不断提升就餐人员满意度，招标人拟招标优质膳食投标人，采用对外承包模式运营水业大厦食堂。本项目暂定服务期自招标人发出《进场通知书》之日起2年（招标人按月度和年度对中标人进行考核，中标人未通过考核的，招标人有权终止合同）。

1. **食堂基本情况**

（一）食堂建设规划：水业大厦食堂以市场化、智能化、专业化为规划目标，建设面积约3590㎡（套内面积约2000㎡），设置厨房区、公共就餐区（暂设436个公区座位，远期可满足800人就餐）、独立就餐区、非就餐区等（就餐人数以实际为准），为招标人员工（指招标人及招标人关联公司、上级单位水务集团等集团内入驻水业大厦的员工，下同）及外来零散人员和外来团体人员及公务接待人员等提供早餐、午餐、晚餐及相关产品。

1. 用餐需求

本项目主要满足水务集团办公人员，同时兼顾对外经营的能力，预计本项目投入使用后人员规模为650人，远期可满足800人用餐规模（就餐人数以实际为准）。

1. 委托方式

承包经营方式（承包包干），食材采购、人工、水电及燃气等费用均由中标人承担，自负盈亏。中标人负责采购一切食材原料、配料，负责承包食堂经营，按时完成员工常规用餐的开膳工作，并负责服务招标人外来人员接待用餐和团餐的开膳工作，负责食堂范围内所有设备设施（含餐桌椅）的清洁、维护维修。

招标人提供装修设备及餐桌椅，服务期终止或结束，中标人按完好状态移交招标人；中标人自行采购餐具、智能称重设备、智能管理系统和厨房用品等。服务期终止或结束，中标人投入的设备归中标人所有。

1. 经营模式

中标人应做好食堂的经营管理，自负盈亏。

（五）餐饮供应需求

水业大厦用餐：早餐、中餐、晚餐。大厦用餐人员常规用餐工作日每日开餐（有特殊情况另行约定）。具体用餐时间以招标人要求为准，中标人应无条件配合。招标人如需加餐，由招标人购买或委托中标人采购食材，中标人负责加工。如是中标人采购食材，招标人支付合理的食材费用，但不额外支付加工或其他费用；如是招标人自行购买食材，中标人负责加工，招标人不额外支付加工或其他费用给中标人。

外来人员用餐：呈不确定性，按照具体要求开展。

（六）用餐计价标准

1.招标人员工：招标人员工的用餐标准1100元/人/月（仅用于食材的补助），折合50元/人/天，每月清零。招标人员工就餐区消费按售价70%计价（要求食材成本不低于菜价的70%），在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，消费部分从虚拟账户中扣减；超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，消费部分从员工充值账户中扣减。

中标人在非就餐区配置多元化的商品供应，多元化产品销售价格要求不能高于大型商超同类产品的零售价格。招标人员工在非就餐区消费按照全价计费，消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，在虚拟账户中扣减；超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，按实际消费从员工充值账户中扣减。

2.外来人员消费按全价收取，外来人员消费费用全部由现金充值金额中结算。

（七）消费统计及结算

1.中标人负责提供食堂管理系统，可实现各类型用餐群体的消费管理、统计、报餐等功能，此部分功能同步开放权限给招标人，便于日常运营。菜品销售收入由招标人设置账户统一收支，收入来源于外来人员消费和员工消费。员工餐卡两个账户，一是员工虚拟账户，餐补部分每月充值到虚拟账户，只产生消费记录。餐补额度内消费，按实扣费；二是员工充值账户，超过餐补部分由此账户支出。

2.招标人员工：招标人员工消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，招标人与中标人按照员工消费（就餐区消费和非就餐区消费）原价的售价总额95%结算（其余5%为招标人固定投入成本）。招标人员工消费（就餐区消费和非就餐区消费）超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，招标人按照超额部分实际支付金额与中标人结算，不再向中标人收取5%的固定成本。超额部分的消费结算规定试行一年，一年后由招标人与中标人总结试行情况后再行修改完善。

3.外来人员：招标人按照外来人员消费全额的95%与中标人结算。

**三、服务期**

★（一）合同服务期2年（招标人按月度和年度对中标人进行考核，中标人未通过考核的，招标人有权终止合同）。

（二）其他事项

针对招标人不在本次招标范围的具体用餐需求，需中标人完成开膳工作，费用结算方式为招标人和中标人双方协商，制定相应餐标进行结算。

（三）对账结算

中标人应于每月前5个工作日内向招标人提供上一个月的消费记录表等请款资料，招标人根据双方签字的每月实际发生金额进行审核，双方核对无误后，中标人提交等额合法有效的增值税发票。（具体发票类型以招标人或招标人上级单位水务集团或招标人关联公司要求为准）及请款资料，招标人在收到前述资料的15个工作日内向中标人支付上个月食堂服务费用。若中标人迟延提供统计表或发票，招标人付款时间相应顺延。

**四、服务要求**

（一）用餐要求

1.中标人在餐厅承包经营管理过程中，应有立足为客户提供优质服务的思想素质和职业道德，应充分认识餐厅具有服务性、微利性的特点，坚持薄利、质优、卫生、安全的经营理念，按照招标人的要求，根据就餐人数，每工作日按时足量优质价廉向就餐人员提供一日三餐（早餐、中餐、晚餐）的主、副食品及相关服务。

中标后中标人应按照投标文件中提交的有关内容和标准进行经营和提供各类餐饮服务。如需调整方案需书面得到招标人的同意后方可进行。中标人餐厅出售的各类菜色品种（含风味小吃）及饭价须经招标人依据市场价格和东莞市同类食堂菜品的价格核价同意后明码标价销售。须提供外来人员个性化用餐服务，外来人员现场充值，充值金额余额随时可退。须提供包间接待用餐服务，提供围餐套餐或单点方式供招标人或其他用餐人员选择。

2.餐厅服务时间：每工作日须保证 7:00 至 9:10 提供早餐服务、11:30 至 13:30 提供午餐服务、17:00 至 19:00 提供晚餐服务（餐厅服务时间招标人可按实际需求随时调整）。

3.价格要求：菜品定价与招标人进行商定（要求食材成本不低于菜价的70%），且每季度更新。价格参考附近3公里内，选取不低于3家同类型智慧餐厅或平价快餐店的平均价格计算平均值。售价须与招标人商定后方可执行，并且在未经招标人同意的情况下，中标人不得随意变更售价，招标人按菜品定价及监督机制进行定价审核、监督。

在非就餐区多元化产品销售价格要求不能高于大型商超同类产品的零售价格。

4.品种要求：根据实际供餐服务人数合理规划，早餐：提供一品一价自选模式供员工自由选择，自选品种不少于 16个；中餐提供不少于 16 个品种供选择，其中，全荤菜不低于2个，主荤菜不低于5个，素菜类不低于4个，每日至少提供一种减脂套餐及地方美食；晚餐提供不少于 12 个品种供选择；同时食堂应设置专门的铁板烧功能区，增加菜品的丰富性。每个菜品独立定价称重计费。各售卖价格须与招标人商定后执行，白米饭、例汤免费提供。后续应根据就餐人数的增加及时调整，以满足大家的需求。

5.中标人须提交餐厅每周菜谱，并在每周一上午将本周菜谱公示；每天菜品与前一天相比更换率必须不低于 30%，菜品烹饪要求干净卫生，制作精细，色、香、味俱全，烹饪调配符合平衡营养健康要求。

（二）中标人依法经营，开展经营服务活动应符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规以及招标人的相关管理规定和要求。保障在食堂就餐人员的合法权益，确保饮食安全卫生，提供优质的饮食服务。

（三）招标人定期对就餐人员进行食堂服务质量的满意度调查（中标人可派人参与），内容包括食堂饮食卫生、质量、份量和工作人员的服务态度等。

（四）中标人应全面响应、满足服务要求，完成对招标人的饮食服务。

**五、管理细则**

★（一）所有的厨房工作人员必须持有有效健康证，并将原件和复印件交招标人查验后才能上岗（原件需在餐厅显眼位置公示，复印件招标人存档备案）。中标人承担工作人员工资、福利、社保、工衣和其他商业保险等一切的费用。工作人员每半年进行一次体检，体检结果报招标人备案，体检不合格的，须立即换人。工作人员保持良好个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽及口罩，配餐时戴手套操作；不得留长指甲、美甲、佩戴饰物等，手部有外伤、工作期间有感冒、发烧或患有传染性疾病的人员不得从事食品生产经营活动。

（二）严把食品卫生安全关，认真遵守《中华人民共和国食品安全法》的各项要求，实行“规范操作，安全监督”机制。承包期间不得采购过期、腐烂、变质等食材，招标人一旦发现，对中标人视情节轻重予以警告、限期整改、赔偿损失等。

（三）定期检查和保养厨房内厨具、炉灶、蒸炉等设备设施（含餐桌椅），相关维修和保养费用由投标人承担；如招标人认为需增加或补充餐具、厨具等设备的，相关费用由中标人承担；食堂所需的水、电、煤气等能源均由中标人承担，中标人应以节约为原则按需使用。夏季高温天气应在开餐前至少提前30分钟做好空调开放，提供舒适的用餐环境，保证就餐人员拥有舒适的就餐环境。

（四）遵守招标人规章制度，若有违反则按招标人的有关规定处理。中标人工作人员在工作期间出现任何安全事故，无论是否在招标人区域内外，均由中标人负责处理并承担所有责任，招标人不承担任何责任；如出现不可抗力的事故，则按国家有关条例处理。

（五）厨房区、用餐区、独立就餐区（含包房外公共区域）及非就餐区的清洁卫生由中标人承担。中标人要合理使用、妥善保管厨房设备设施，餐具必须彻底清洁消毒。搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，保持墙壁、墙裙、天花板、地面整洁，疏通下水道，垃圾桶须加盖并保持桶身的清洁，加强灭四害等措施。

中标人负责招标人水业大厦值守岗位人员的送餐和餐具回收服务。

（六）食堂的剩余饭菜、废弃油脂由中标人按相关规定进行处理处置。

（七）配备符合消防质量要求和对应数量的灭火器、灭火毯等器材，做好食堂的消防安全检查工作，不得出现任何人为的消防安全事故隐患，并定期接受招标人定期或不定期的监督检查。食堂内的消防安全及工具、燃气、电源（炉灶、各种炊事设备）操作事故责任均由中标人承担。

（八）负责维护好食堂秩序，妥善有序安排人员就餐。

（九）工作人员上班期间不准吸烟，佩戴口罩、厨师帽及统一穿厨师/工作服，女工长发必须盘起捆扎，工作期间不能长发披保持，并保持良好的服务态度和职业道德及各项文明礼仪，并自觉接受就餐人员的监督。

（十）中标人需制定应急预案，当招标人食堂发生突发情况或因故不能使用及供餐时，中标人须按相关质量、配送要求向招标人提供餐饮配送服务，确保招标人员工正常用餐。

（十一）自觉维护招标人设备、厨具、用具等，节约能源，未经招标人同意，任何设备、厨具、用具、餐具和桌椅等不得搬离餐厅范围或提供给第三者使用。

★（十二）合同期内，中标人负责购买本餐饮食堂场所公众责任保险，保额不低于1000万元；中标人必须为招标人提供一份招标人为受益人的食品安全责任险，食品安全责任险不少于1亿元。

★（十三）中标人负责为本项目服务人员购买不低于300万元的人身意外保险。

**六、伙食质量要求及标准**

（一）质量要求

1.严格按《中华人民共和国食品安全法》要求制作各种食品，做到食材新鲜、饭熟菜香，营养搭配科学合理。中标人在承包期间应注意保证提供每天每餐的质量、份量，菜式要经常更新，兼顾南北方特色口味，品种齐全，保证每餐有新鲜鱼/肉/禽/蛋、蔬菜等菜色供应，每天公示菜单。中标人应全力协助招标人实施安全营养膳食，认真完成招标人提出的其他膳食要求或开膳方式。

2.中标人所采购、使用的一切原料、辅料须由正规渠道供应，符合国家食品安全管理的有关规定。不使用散装原料，不使用非法生产的食盐。采购票据应当妥善保存，以备检查。

3.法定节假日（如需要提供，届时以招标人需求通知为准）提供与周一至周五相同质量的饭、菜、汤标准。

4.中标人须认真执行市场监督管理部门要求的饭菜留样备案制度，派专人负责收集每日售出饭菜样品封存。若出现食品卫生安全乃至食物中毒现象等，经有关部门检验确定是由中标人提供的饭菜引起的，一切责任和费用由中标人承担。若后果严重，除没收履约保证金外，依法移送有关部门追究其相关法律责任。

5.投标人必须提供食堂食材质量保证，保证肉类、蔬菜每日新鲜。

6.招标人对食堂食材具有监管权力，对不符合要求的食材，招标人有权要求中标人进行更换。食材质量要求如下：

7.蔬菜、水果供应货品质量要求：

（1）中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，品种、质量应符合招标人要求，产品符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶，不得腐烂或有异常味道，不存在泥沙和异物。

（2）提供的水果符合国家食品质量管理条例，果面干净新鲜，果柄鲜绿，果型完整且形好，个体均匀，结实，有光泽，表面光滑，无疤痕，不干皱，不变色，无压伤，无阴伤，无病虫害。

（3）不得供应转基因产品。

8.禽肉类、水产品类供应货品质量要求：

（1）禽肉类全部来源于正规肉联厂，保证为当日新鲜肉，并提供政府检疫部门出示的《检验检疫合格证明》。

（2）非冰鲜类必须鲜活。

（3）鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，眼球光亮透明，鳃口紧闭，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。

（4）身体饱满结实，无腐烂，无异味（如泥腥味、电油味等），肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

（5）来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

9.粮油副食品百货类供应货品质量要求

（1）需要由正规厂家生产，有相应的食品生产许可证号，内外包装完整无变形。

（2）所供应货品需要符合相关质量安全要求，需要通过SC认证的货品必须有SC认证标志。

（3）颜色品质纯正，不得有掺假、变质、变味等现象出现。

（4）剩余保质期不得少于标注保质期的70%。

（5）必须购买非转基因大豆油，大米必须是国家一级大米。

（6）每天使用的水，例如煲汤，煮饭、炒菜的用水必须是过滤水，经检测需达到国家生活饮用水卫生标准并提供相关检测报告。

10.冻品类供应货品质量要求：

（1）必须保证供应的货品均为正规生产的检验合格产品，符合国家有关卫生、质量和包装的标准。

（2）有保质期限的货品，其剩余保质期不得少于标注保质期的70%。

（3）有包装的货品，包装必须完整洁净，清晰列明品牌、规格、生产日期等相关参数。

（4）冻畜类应色泽均匀，肉边齐整，无血污、碎肉、碎骨，无风干现象，解冻后有肉的正常色泽和味道。冻禽类应外观滋润，无残羽、血污、伤斑，无风干现象，解冻后特征与鲜禽相同。冰鲜鱼应眼球饱满突出、透明清亮，鱼鳃鲜红无异味，鱼皮完整，鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，鱼体有正常的清洁透明粘液，肉质坚实有弹性，骨肉不分离。

11.食品溯源要求：

（1）食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的供应商，中标人与食材供应商要有固定的合法的供应关系。

（2）中标人应保存以下资料备查：①食材购销合同（或协议）；②相关的送货单和销售发票；③与招标人的采购合同及送货单据、销售发票。

12.每周菜式不能重复，须根据季节的变化经常轮换菜式，及时推出新菜品。中标人负责制定每周菜谱，每周四提供下周菜单给招标人，经双方协商一致后实施。

**七、工作人员要求和配置**

1.中标人须严格按照国家的法律法规，合法用工；工作人员必须具有与本项目服务内容有关的合法有效的工作资质及健康证；持证上岗，严格按照各项专业技术规范及有关法律法规提供服务；中标人拟派驻本项目的工作人员必须进行严格调查审核。

★2.保证录用的人员无犯罪记录，健康状况良好、无传染性疾病和其他有碍食品安全的疾病，无精神病史，保证队伍良好素质和相对稳定。

3.中标人应按法律法规规定，与录用的人员签订书面劳动合同并按合同约定为其购买商业保险，自行承担包括但不限于所聘用人员的工资、福利、健康证、社会保险（包含养老、失业、医疗、工伤、生育）、商业保险、劳保福利等一切费用。

4.餐厅管理经理(现场负责人)负责对日常综合服务工作进行计划、安排、检查等日常管理工作，负责与招标人管理人员沟通联系，及时解决工作中出现的问题。

餐厅管理经理应熟悉掌握食品安全卫生管理方面的法规制度，拥有5年以上餐饮管理工作经验和较强的管理工作能力，与中标人签订书面劳动合同。中标人授权餐厅管理经理负责本餐厅的管理、统筹、协调和落实相关餐厅经营管理工作。餐厅管理经理不得随意调动，如需调动必须有正当理由并经招标人书面同意后方可调动，同时调动后应委派具有相同资质条件的人员到场负责管理。

5.中标人在营业期间应当用明显的标识对外标识中标人员工的身份，该标识不能使任何第三人产生中标人与招标人具有关联关系的误解。中标人应按有关规定对其员工每天进行晨检保证个人卫生符合要求，同时所有员工要穿戴统一的工衣、工裤、工帽、工鞋和带上工牌上岗。

6.本项目须配置不少于16名餐厅员工，专职食品安全管理员不少于1人、持证中（初）级厨师不少于2人。中标人主要岗位人员必须按招标人的要求和中标人的承诺配置，岗位人员经招标人确定后，中标人不得随意更换，如需更换岗位服务人员，中标人需报招标人同意后方可进行，否则视为中标人违约，招标人有权追究乙方违约责任。

中标人应确保向其工作人员支付的工资不得低于国家、省、市及当地行政主管部门规定的最低工资标准。中标人工作人员的具体要求如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 人数 | 岗位简介 | 经验要求 |
| 餐厅管理经理 | 1 | 24小时驻场，食堂直接负责人 | 5年及以上 |
| 仓管 | 1 | 仓库管理、台账管理，食品安全管理 | 2年及以上 |
| 大厨 | 1 | 餐菜式烹饪 | 5年及以上 |
| 厨师 | 3 | 餐菜式烹饪 | 3年及以上 |
| 面点师 | 1 | 中西点心制作 | 3年及以上 |
| 蒸炖师 | 1 | 蒸饭、煲汤、协助蒸菜 | 3年及以上 |
| 厨工 | 1 | 厨房切配、清洁，开餐间服务、清洁 | 1年及以上 |
| 服务部长 | 1 | 接待餐服务统筹 | 3年及以上 |
| 接待餐服务员 | 1 | 接待餐服务 | 1年及以上 |
| 清洁工 | 2 | 餐厅清洁和消毒 | 1年及以上 |
| 洗碗工 | 2 | 餐具收集、清洁和消毒 | 1年及以上 |
| 食品安全员 | 1 | 暂定 | 2年及以上 |

**八、食堂监督管理**

1.招标人有权根据国家相关法规及与中标人双方约定的要求对中标人提供的食品的安全、份量、质量、卫生、服务质量和进货渠道等方面进行全面监督和检查。

2.招标人有权对中标人加工场地和出品的主、配菜搭配等进行检查和监管。

3.招标人有权自行联系政府卫生检疫部门对餐厅食物和餐具随时抽查送检，费用由招标人负责。

4.招标人有权在需要的时候，要求中标人提供其与本招标项下服务内容相关的管理资料。

5.对于中标人工作人员的服务，经考核不合格的，招标人有权要求更换工作人员。

6.当中标人提供的主要原材料及食物达不到招标人要求和标准时,招标人有权要求中标人更换品种或原料供应商。

7.招标人负责员工意见征询和员工满意度调查工作，并及时向中标人通报征询、调查结果。

8.招标人有权在饭堂安装监控设备，及时掌握了解厨房的卫生、食材和运作情况，掌握员工用餐情况。

**九、其他规定和要求**

（一）中标人须自主独立经营招标人食堂，不得转包，否则视为违约，招标人将追究中标人的违约责任。

（二）中标人不得无故终止合同，否则招标人将追究中标人的违约责任；如因故确实不能履行合同，须提前叁个月向招标人申请解约事宜，直至招标人有下一承包单位为止，否则视为中标人无故终止合同。此期间中标人必须认真履行合同中的各项条款。

（三）中标人在承包期间内，若严重违反有关法律法规以及招标人有关制度，引起食物中毒事件或安全事故，招标人有权提前解除合同并追究中标人的违约责任及要求中标人进行相应的经济赔偿。

（四）因中标人管理或工作失误，导致招标人蒙受一定的经济损失，或中标人违反合同规定的中标人职责要求，或在承包服务期间从事未经招标人允许的经营活动，除中标人赔偿招标人经济损失外，招标人有权追究中标人的违约责任。

**十、退出机制**

（一）中标人在合同执行期间，若出现需要终止合同的情况，则执行相应退出制度，中标人不得擅自中断或单方面调整任何服务内容，否则由此造成的任何不良影响所产生之后果均由中标人承担，招标人将全面负责处理退出事件；

（二）中标人在承包期间，必须严格按照合同经营管理。合同上必须写明承包期限，承包期满后，自然退出。

（三）因中标人原因提前解除合同撤场的，中标人不得破坏属于招标人所有的附着物或其他界面，水电、消防等室内外固定设施中标人不得破坏，否则应向招标人进行赔偿。

（四）按照招标人与中标人的合同约定，中标人在承包经营餐厅期间因其自身原因，导致出现以下情况之一的，则应中止合同，并承担相应的法律责任和经济损失：

1.发生食物中毒或安全责任事故造成严重后果的；

2.因食品价格、质量、卫生和服务态度等而引发的群发事件，影响恶劣的；

3.发生弄虚作假、不按合同约定范围经营、有转包分包行为的，经招标人规劝整改无效的；

4.经营时，擅自改变房屋结构，利用招标人资产搞不法经营的；

5.擅自停止经营的。

6.中标人必须严格执行《民法典》等国家有关法律法规，具体负责所属人员的招聘、用工手续、用工合同、相关费用、责任及日常管理，确保职业队伍的稳定。如有违反法律法规，情节严重的，招标人有权予以清退。

7.中标人承包餐厅合同到期或因违规中止合同时不愿退出或拒绝退出时，视为逾期退还，招标人将依法向中标人主张非法占用之法律责任。

8.若招标人上级管理部门有新规定或因政策变动、不可抗拒等因素，招标人可以终止本项目，并无息退还履约保证金。

9.合同期内由于招标人原因导致中标人暂停营业或合同期未满中途退出的，造成中标人经济损失的，由双方协商解决。

**十一、考核评价**

（一）月度绩效考评：招标人对中标人的经营服务工作进行月度绩效考评，月度绩效考评每月最少1次。

将中标人月度食堂经营服务费用的10%费用作为考评费用，根据当月考评得分，按以下比例支付给中标人：每月绩效考评[90-100]分的，按每月绩效考评费用的100%支付；每月绩效考评[80-90]分的，按每月绩效考评费用的90%支付；每月绩效考评[60-80]分的，按每月绩效考评费用的80%支付；每月绩效考评60分以下的，按每月绩效考评费用的60%支付；连续两个月或累计三个月月度绩效考评总分60分以下的甲方可以单方面解除合同。

（二）年度综合考评：招标人每年组织食堂经营服务综合考评工作。年度综合考评工作由招标人组织相关职能部门人员参与测评等进行开展，结合月度绩效考核结果，通过综合评分法确定考评结果。年度综合考评分必须达到80分（含80分，小数点四舍五入）或以上才算为合格，如年度考评不合格，招标人有权单方面解除合同，并追究中标人的违约责任。

（三）月度绩效考评与年度综合考评工作具体内容详见水业大厦食堂监督管理考评表，服务期内招标人有权根据实际需求调整考评内容，中标人须无条件配合。

（四）中标人通过年度综合考评后，招标人与中标人可以根据合同实际履行情况和下一年度工作计划对合同做出修改或补充，并签订补充协议。

**十二、付款方式**

中标人应于每月前5个工作日内向招标人提供上一个月的就餐人数统计表，招标人根据双方签字的每月实际发生金额进行审核，具体付款如下：

1.招标人员工：招标人员工消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，招标人与中标人按照员工消费（就餐区消费和非就餐区消费）原价的售价总额95%结算。招标人员工消费超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，招标人按照员工超额消费部分实际支付金额与中标人结算，招标人不再向中标人收取5%的固定成本。

2.外来人员：外来人员消费按全价计价（就餐区消费和非就餐区消费），招标人按照外来人员消费全额的95%与中标人结算。

双方核对无误后，中标人提交等额合法有效的增值税发票（具体发票类型以招标人要求为准）及请款资料，招标人在收到前述资料的15个工作日内向中标人支付上个月实际发生金额；同时，根据月度绩效考评情况确定最终支付中标人月度食堂经营服务费用。若中标人延迟提供统计表或发票，招标人付款时间相对顺延。

**十三、结算金额**

结算金额包含完成本次招标所有服务内容的费用，包括不限于派驻人员工资、福利、服装、社保、清洁消毒剂、日常膳食材料费、劳保用品、防护用品、卫生用品、食堂管理系统、完成该项目所需工具、各种税务费及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成合同规定责任和义务、达到合同目的的一切费用。

**十四、菜品定价机制**

（一）菜品定价原则

1. 成本导向原则：以菜品的成本为基础，考虑厨房人工成本、原材料成本以及其他间接成本，计算出菜品的基本售价。

2. 市场定价原则：考虑到市场的供求关系和用餐员工的支付能力，灵活调整菜品的价格，使之符合员工需求。

3. 健康优先原则：以推动健康饮食为出发点，鼓励售卖健康菜品，控制高糖、高盐、高脂肪食品的售价，提高蔬菜、水果的销售量。

（二）菜品定价程序

1. 菜品成本核算：中标人根据菜品的成本核算制定菜品的售价。成本核算包括原料成本、加工成本、人工成本等。

2. 定价考虑：招标人通过对市场需求、支付能力进行深入研究，结合菜品的特性和市场定位，确定菜品的定价策略。

3. 定价合理化：不断搜集市场信息，根据菜品的成本、市场需求以及竞争情况进行定价调整，使售价更具合理性和竞争力。

4. 确定价格：招标人与中标人每季度根据周边市场平均价定出初步售价，由中标人提前一周通知招标人，经与招标人协商一致后，按确认的最终售价执行。协商原则：当菜品价格无法达到一致时，可对菜品进行调整或更换，直至双方对价格达成一致为止。

（三）菜品定价控制

1. 定价机制：建立菜品定价的内部审批机制，明确定价的责任部门和程序，确保定价的透明和公正。

2. 定价监控：建立定期菜品定价监测机制，及时收集和分析菜品定价情况，确保售价与实际成本相符，避免价格虚高或过低。

3. 定价调整：根据市场需求变化及菜品成本波动，灵活调整菜品的定价，及时回应市场变化。

（四）菜品定价执行

1. 价格公示：对确定的菜品售价进行公示，使用餐员工了解菜品的真实价格，杜绝价格欺诈的行为。

2. 售价优惠：定期进行售价优惠活动，吸引消费者，提高销售量。

3. 售价稳定：除非有特殊原因，一般不得频繁调整菜品的定价，保持价格的相对稳定性。

（五）菜品定价结果与效果评估

1. 定价效果评估：根据定价目标和员工需求情况，对定价效果进行评估，分析菜品定价是否符合员工的实际需求。

2. 定价改进措施：根据定价评估结果，调整和改进菜品定价管理制度，保持菜品售价的合理性和竞争力。

**十五、服务考核表**

招标人对中标人的服务有监督管理职责，定期或不定期对食堂工作进行检查考评，每月做服务考评汇总。服务期内连续两个月或累计三个月总分60分以下的招标人可以单方面解除合同。

（一）水业大厦食堂监督管理月度考评表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项目** | **考评标准** | **评分** | **备注（扣 分原因）** |
| 一 | 制度建设 （3 分） | 1、证照齐全（食品经营许可证）（ 1 分） |  |  |
| 2、食品卫生、人事用工、业务培训、采购、民主管理、安全生产、仓库管理、消防安全管理制度、设备操作规程、水电管理制度、食物中毒应急预案等制度齐全。（共 2 分，缺一项扣 0.5 分） |  |  |
| 二 | 人员配置 （8 分） | 1、人员配置合理，从业人员按要求配置。（共 2 分，不符合扣 2分） |  |  |
| 2、配置专职的优秀管理人员，人员的技术水平、人员数量符合中标人投标时的承诺 （共2 分，不符合扣 0.5 分） |  |  |
| 3、厨点师应持证上岗，人员的技术水平、 人员数量符合中标人投标时的承诺。（共 2 分， 不符合扣 2 分） |  |  |
| 4、所有从业人员均持有有效健康证和卫生知识培训证上岗。（共 2 分，5 人及以内缺证扣 1 分，5 人以上缺证扣 2 分） |  |  |
| 三 | 采购管理 （10 分） | 1、定点采购，建立食品进货台帐。（共 4 分，缺一项扣 2 分） |  |  |
| 2、粮油、副食品等主要食品有产品质量检 验合格证、卫生许可证、供货商名称和产地，并与供货商签订食品卫生安全合同。（共 4 分，缺一项扣 1 分） |  |  |
| 3、严格落实验收制度，做好验收登记。 （共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 四 | 仓储管理 （7 分） | 1、主食、副食、食用油库、杂物库分别独立设置。（共 3 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 1. 所有物品分类摆放，离地、离墙存放，

有标签标识。（共2 分，任何一项不符合扣 0.5分） |  |  |
| 3、仓库物品做到先进先出，严格杜绝存放 过期变质的物品。（共 2 分，发现任何变质过期物品扣 2 分） |  |  |
| 五 | 安全卫生 （26 分） | 1、餐厅内外环境干净、整洁，不留卫生死 角，做好除“ 四害 ”工作，配置好纱窗。（共 3 分，不符合扣 3 分） |  |  |
| 2、操作间地面、厨具、餐具干净、整洁。 （共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 3、卫生管理制度挂上墙，卫生责任人明确。（共 2 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 4、每层配置一间熟食间，生、熟用具严格 分开并有明显标识，熟食间制售做到专人、专室、专消毒、专冷藏、专用具。（共 3 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 5、厨房餐具、用具实行液浸和高温消毒。 （共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 6、员工统一着装，衣帽整洁，戴口罩和手套。（共 2 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 7、消防设施完好齐全，随时可用，灭火器 不过期，消防通道畅通，消防检查登记表。（共 8 分，任何一项不符合扣 2 分） |  |  |
| 8、规范使用和维护煤气管道，严禁乱接煤 气软管，严禁使用煤气罐。（共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 9、冷藏柜不能有隔夜青菜、豆类等非肉类食物。（共2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 六 | 生产流程 （9 分） | 1、严格按照加工、配菜、烹调的制作程序生产制作食物。（共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 2、加工过程使用的所有设备严格按照操作规程使用。（共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 3、生产制作过程要卫生规范，烹调加热要熟透。（共 1 分，不符合扣 1 分） |  |  |
| 4、落实食品留样制度（每个品种 150 克，分别用专用有盖容器盛装、附上日期和品种及设 笔记本登记，存放于专用冰箱保存 48 小时）。（共 4 分，不符合扣 4 分） |  |  |
| 七 | 饭菜质量 （10 分） | 1、主、副食烹饪制作规范，色、香、味、 型俱佳。（共 3 分，不符合扣 3 分） |  |  |
| 2、品种多，早餐 10 个品种以上，午、晚餐16 个品种以上。（共 3 分，不符合扣 3 分） |  |  |
| 3、风味小吃及中炒、小炒配套供应，所有 风味档原材料符合招标文件所规定的配送要求。（共 4 分，不符合扣 4 分） |  |  |
| 八 | 饭菜价格 （10 分） | 1、价格合理，质价相符，高、中、低档食品价格合理。（共 4 分，不符合扣 4 分） |  |  |
| 2、出售食品明码标价。（共 3 分，5 个及 以内不标价的扣 1 分，5 个以上不标价扣 3 分） |  |  |
| 2、饭菜价格稳定，餐厅不随意提价。（共3 分，不符合扣 3 分） |  |  |
| 九 | 服务质量 （7 分） | 1、员工服务热情、文明用语、和蔼待人。 （共 4 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 2、程序规范，快捷、高效。（共 3 分，任何一 项不符合扣 1 分） |  |  |
| 十 | 满意度管 理（10 分） | 现场进行用户满意度测评，满意率达 70%及 以上。（共10 分，满意率不达 70%扣 10 分） |  |  |
| **总得分** |  |

（二）水业大厦食堂服务年度综合考评表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 内容与标准 | 扣分方法 | 得分 | 备注 |
| 经营理念及制度健全 | 1、食堂卫生管理制度。2、各岗位职责。3、仓储保管制度。4、卫生责任划分制度。5、粗加工管理制度。6、清洁消毒制度。7、烹调加工管理制度。8、面点操作管理制度。9、安全防范制度与措施。10、食堂人员个人卫生制度等。以上制度要求每年更新一次。（共5分） | 管理制度上墙公布，每缺少一项扣1分，未按制度执行扣1分∕项次。 |  |  |
| 品质保障 | 1、不得有霉烂、变质、老化的蔬菜食品入库。2、拣菜人员必须将不合格的菜品分出来。3、成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期、合格证。4、烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。（共15分） | 现场随机抽查，违反一项扣5分。 |  |  |
| 品质口味 | 1、是否每天对荤菜品种变化调整。2、是否每天对蔬菜品种搭配变化调整。3、是否每周对点菜、汤品进行变化翻新。4、有无约定品种供应。5、每周是否有克重和配比的菜单公布。（共15分） | 现场抽查，违反一项扣5分。 |  |  |
| 饭菜量价 | 1、各类食品是否按公布的菜式供应。2、是否定期提供原料进价单。3、是否按用户需求的克重进行定价。（共10分） | 现场抽查，违反一项扣5分。 |  |  |
| 清洁卫生 | 1、熟食品、面点、酱菜等有防蚊蝇措施。2、操作间地板、墙壁无油污、水渍，厨具、设备清洁，定位整齐。3、就餐大厅地面、门窗清洁，无积尘、蛛网，地毯清洁，铺设整齐。4、厨具、餐具按规定消毒，无污物，无水渍。5、食堂人员个人服装整洁，无不良卫生习惯，且每半年提供健康证。6、定期疏通排水沟和管网，确保畅通。（共10分） | 现场抽查，违反一项扣1分。 |  |  |
| 窗口服务员工管理 | 1、窗口服务态度是否热情，发生与员工争吵每次扣2分。2、发生员工投诉每次扣2分。3、计价准确。4、食堂工作人员衣服整洁，按规定戴帽子、口罩、手套、工号牌等。5、供货商能主动到食堂随访，倾听食堂意见，每月至少一次。（共10分） | 现场抽查和员工投诉 |  |  |
| 重点及特色服务 | 1、提供业主灵活的就餐服务；2、能够根据业主方的需求提供完善、品质、优秀的需求，赢得员工的满意度；3.能够根据业主的需求变化，做出及时服务调整，并为大厦提供优质的膳食服务。（共5分） | 现场抽查和员工投诉 |  |  |
| 安全防范 | 1、食品、储藏室专人管理、钥匙专管。2、有预防农药残留制度，操作流程和检测责任人。3、餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。4、食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。5、餐样留存48小时，有食物中毒预案。（共10分） | 现场抽查，违反一项扣2分。 |  |  |
| 月考核评定 | 每月实施一次月度考核，平均分数达到80分以上视为满分，若低于80分，则每减少5分扣减1分。（共20分） | 每月考核一次 |  |  |
| 合计得分： |  |  |

**第四篇 合同条款格式**

**东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目**

**采购合同**

**（合同编号： ）**

**甲方：东莞市置拓投资有限公司**

**乙方：**

**签订日期： 年 月 日**

**委托方（甲方）：东莞市置拓投资有限公司**

统一社会信用代码：

住所：

法定代表人：

**受托方（乙方）：**

统一社会信用代码：

住所：

法定代表人：

基于甲方通过公开招标方式确定乙方为东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目的中标单位，乙方以独立法人（按规办理资质）承包水业大厦食堂经营服务，甲乙双方本着诚实守信、平等互利的原则，经平等协商，订立本合同。

**第一条 项目概况**

1.1 项目地点：广东省东莞市南城街道宏北路16号水业大厦食堂

1.2 食堂面积：建设面积约3590㎡（套内面积约2000㎡）

1.3 规模情况：设置厨房区、公共就餐区（暂设436个公区座位，就餐人员规模为650人，远期可满足800人就餐）、独立就餐区、非就餐区等（就餐人数以实际为准），为甲方员工（指甲方及甲方关联公司、上级单位水务集团等集团内入驻水业大厦的员工，下同）及外来零散人员和外来团体人员及公务接待人员等提供早餐、午餐、晚餐及相关产品。

**第二条 服务内容**

甲方对水业大厦食堂进行装修并提供厨房设备设施及餐桌椅，乙方负责水业大厦食堂餐具、智能管理系统、智能称重设备和厨房用品等投入，负责水业大厦食堂的经营，包括食材原料采购、配料、加工，为进入水业大厦食堂就餐的人员提供餐饮服务，并负责食堂范围内所有设备设施的清洁、维护维修等工作。具体包括但不限于以下内容：

2.1 乙方自行采购餐具、智能管理系统、智能称重设备和厨房用品，负责原料采购、配料、加工和食堂范围内所有设备设施的清洁、维护维修等工作，承接水业大厦食堂的经营管理，为在水业大厦食堂就餐人员提供早餐、午餐、晚餐餐饮服务；

2.2 经营期间，乙方负责对食堂及硬软件设施设备进行维护、维修、保养、清理及检测等，因此产生的燃气管道检测费、燃气报警装置检测费、抽排烟管道清理费、下水道清理费、隔油池清理费等费用全部由乙方承担；

2.3 因食堂经营所需的能耗，如水电费、燃气费、供冷费等全部由乙方承担；

2.4 乙方应按照要求配置充足和满足资质要求的食堂工作人员，并承担食堂工作人员的管理和人员工资、福利、社保等相关费用。

2.5 乙方应自行负责经营管理食堂所应承担的其他全部事项，并自行承担因此发生的全部费用。

**第三条 服务要求**

3.1 乙方依法经营，开展经营服务活动应符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规以及甲方的相关管理规定和要求。保障在食堂就餐人员的合法权益，确保饮食安全卫生，提供优质的饮食服务。

3.2 乙方在食堂经营管理过程中，应有立足为客户提供优质服务的思想素质和职业道德，应充分认识食堂具有服务性、微利性的特点，坚持薄利、质优、卫生、安全的经营理念，按照甲方的要求，根据就餐人数，每工作日按时、足量、优质、价廉向就餐人员提供一日三餐（早餐、中餐、晚餐）的主、副食品及相关服务。

3.3 乙方在水业大厦食堂出售的各类菜色品种（含风味小吃）及饭价须经甲方依据市场价格和东莞市同类食堂菜品的价格核价同意后明码标价销售。乙方须提供水业大厦外来人员个性化用餐服务，外来人员现场充值，充值金额余额随时可退。乙方须提供包间接待用餐服务，提供围餐套餐或单点方式供甲方或其他用餐人员选择。

3.4 甲方员工就餐区消费按售价的70%计价，在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，消费部分从虚拟账户中扣减；超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，消费部分从员工充值账户中扣减。甲方员工在非就餐区消费按照全价计费，甲方员工非就餐区消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，在虚拟账户中扣减；超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，按实际消费从员工充值账户中扣减。外来人员消费按售价全价收取（就餐区消费和非就餐区消费），外来人员消费费用全部由现金充值金额中结算。

3.5 乙方在非就餐区配置多元化的商品供应，非就餐区多元化产品销售价格要求不能高于大型商超同类产品的零售价格。

3.6 工作日乙方须按甲方要求提供一日三餐服务，其中7:00-9:10提供早餐服务，11:30-13:30提供午餐服务，17:00-19:00提供晚餐服务，食堂服务时间甲方可按实际需求随时调整，乙方应无条件配合。

3.7 菜品价格要求：价格参考附近3公里内，选取不低于3家同类型智慧餐厅或平价快餐店的平均价格计算平均值。售价须与甲方商定后方可执行，并且在未经甲方同意的情况下，乙方不得随意变更售价，甲方按菜品定价及监督机制进行定价审核、监督。

3.8 菜品要求：根据实际就餐人数合理规划，早餐：提供一品一价自选模式供就餐人员自由选择，自选品种不少于16个；中餐提供不少于16个品种供选择，其中，全荤菜不低于2个，主荤菜不低于5个，素菜不低于4个，每日至少提供一种减脂套餐及地方美食；晚餐提供不少于 12 个品种供选择。同时食堂应设置专门的铁板烧功能区，增加菜品的丰富性。每个菜品独立定价称重计费。各菜品售卖价格须与甲方商定后执行，白米饭、例汤免费提供，后续应根据就餐人数的增加及时调整，以满足就餐人员的需求。

3.9 乙方须每周四12:00前提交下一周菜谱供甲方审核，批准后由乙方每周一上午公布实施。每天菜品与前一天相比更换率必须不低于30%，菜品烹饪要求干净卫生，制作精细，色、香、味俱全，烹饪调配符合平衡营养健康要求。

**第四条 合同期限**

4.1 合同服务期限自甲方发出《进场通知书》之日起2年（甲方每月和每年度末对乙方进行考核，乙方未通过考核的，甲方有权单方面终止合同）。服务期限满后，双方经友好协商一致，签订补充协议延长服务资格期限，延长的服务资格期限原则上不超过三个月。

**第五条 甲方的权利和义务**

5.1 甲方有权对乙方的食堂经营进行监督、管理、检查，如卫生、安全、治安、消防、质量、份量、服务、进货渠道等方面，乙方应杜绝食物中毒事故的发生，一旦发生事故，经行政或相关部门审查后确认乙方有过错的，则甲方有权解除合同、要求乙方赔偿损失，且乙方应负责妥善处理中毒人员（包括但不限于赔偿医疗费、误工费等）。

5.2 甲方有权对乙方加工场地和出品的主、配菜搭配等进行检查和监管。

5.3 甲方有权自行联系政府卫生检疫部门对食堂食物和餐具随时抽查送检，若抽查结果不超标，费用由甲方承担，若抽查结果超标，费用由乙方承担。

5.4 甲方有权在有需要的时候，要求乙方提供其与本项目服务内容相关的管理资料。

5.5 对于乙方食堂工作人员的服务，经考核不合格的，甲方有权要求更换工作人员。

5.6 当乙方提供的主要原材料及食物达不到甲方要求、标准时，甲方有权要求乙方更换品种或原料供应商。

5.7 甲方有权在水业大厦食堂安装监控设备，及时掌握了解食堂的卫生、食材和运作情况，掌握用餐情况。

5.8 因乙方原因造成误餐或停餐，甲方有权要求乙方支付违约金，并书面警告一次。

5.9 甲方有权对水业大厦食堂菜品的价格进行审核、监督。

5.10 甲方有权按实际需求随时调整水业大厦食堂就餐服务时间。

5.11 甲方对乙方的服务进行监督管理，定期或不定期对食堂工作进行检查考评，每月做服务考评汇总。

5.12 甲方有权每月对就餐人员进行食堂服务质量的满意度调查（乙方可派人参与），内容包括食堂饮食卫生、质量、份量和工作人员的服务态度等。

5.13 甲方提供水、电、燃气等能源供应，乙方在使用过程中应本着节约使用的态度，相关费用由乙方自行承担。

5.14 甲方负责协助维护食堂的就餐秩序。

5.15 甲方有权监督乙方是否严格按要求和标准供应膳食。甲方可派专人进行全程监督（服务、卫生、膳食质量、采购、贮藏、消防、安全等）评定，并随时配合接受卫生、安全、消防和技术监督等部门的监督和检查，乙方保证严格执行合同约定。若乙方提供的服务令甲方不满意或不符合双方约定，甲方书面通知乙方限期改善，若期限内没有改善，则甲方有权终止合同，要求乙方赔偿损失并没收履约保证金，乙方应无条件接受。

5.16 甲方负责就餐人员意见征询和满意度调查工作，并及时向乙方通报调查结果。

5.17 若甲方因乙方的过错需承担连带责任或赔偿责任时，甲方有权向乙方进行追偿。

**第六条 乙方的权利和义务**

6.1 乙方自主经营，有权自主聘用、管理食堂工作人员。

6.2 乙方有权依据本合同约定向甲方收取食堂经营服务费用。

6.3 食堂内所有设备设施（含餐桌椅）的维修保养费用由乙方承担，经营期间，如甲方认为需在合同范围外增加或补充餐具、厨具等设备的，相关费用由甲方承担。

6.4 乙方在甲方规定的场所内，严格按照甲方的要求和本合同规定的标准为员工供应可口的饭菜，确保所采购的食材、粮油、蔬菜、调味品等原料的卫生符合国家标准和行业标准，并符合本合同约定。

6.5 乙方负责食堂范围内的厨房区、用餐区、独立就餐区（含包房外公共区域）及非就餐区的环境卫生。乙方要合理使用、妥善保管厨房设备设施，餐具必须彻底清洁消毒。乙方负责搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，保持墙壁、墙裙、天花板、地面整洁，疏通下水道，垃圾桶须加盖并保持桶身的清洁。

6.6 乙方提供食堂经营服务须无条件接受甲方以及相关部门的监督，且乙方确保乙方人员并遵守甲方公司规定。

6.7 乙方应确保食堂工作人员符合如下卫生要求： 1．具有有效的健康证明；2．工作时间穿戴清洁（要求穿清洁工作服，戴帽子、口罩等），配餐时戴手套操作；3．勤剪指甲、勤洗手；4．感冒或患有传染病的患者不能上岗。

6.8 乙方确保食堂环境符合如下卫生要求：1．食堂和餐厅内的门窗、天花板、风扇每星期清洁一次；2．餐厅内的桌、椅需摆放整齐、每天清洁，要求无油污、脏物等；3．及时清除产生的垃圾、废弃食物等；4．不可在食堂内吸烟；5．具体的食堂环境卫生要求按甲方食堂管理办法的要求执行。

6.9 乙方与乙方聘用的食堂工作人员签订劳动合同，并按法律规定及时向其工作人员发放薪酬、购买社保等并承担全部费用。乙方食堂工作人员发生意外事故或人身财产损害的，其法律责任和经济责任概由乙方自行负责，与甲方无关，如甲方因该等事件承担了责任的，甲方有权在应付乙方的服务费用中直接抵扣或直接启用履约担保。

6.10 乙方应对水业大厦食堂就餐人员提出的意见限期内做出积极改善。

6.11 乙方定期对食堂进行全面消毒除四害“蚊、老鼠、蟑螂、苍蝇”等，且要做好书面记录。

6.12 乙方每周四12:00前提交下一周菜谱供甲方审核，批准后由乙方每周一上午公布实施。

6.13 由乙方负责《餐饮服务许可证》等全部相关证件的年检工作。

6.14 乙方应自行独立应对卫生检疫单位对食堂的检查，负责按政府主管部门的意见整改，并承担因此发生的全部费用，如被给予行政处罚的，相关罚款或其他处罚措施均由乙方自行承担或负责。如因此导致甲方损失的，乙方应承担赔偿责任。

6.15 乙方合理安排甲方食堂所需的原材料配送，禁止将大量食材堆积在甲方食堂，仓库不能存放超过2天的食材需求量。所产生的生活垃圾、泔水、废弃油脂等由乙方自行处理（处理方式及处理单位符合法律、法规及行业规定），必须做到当天垃圾当天清理。

6.16 乙方应要求食堂工作人员在上班时间必须统一穿着工作服装和使用卫生用品，费用由乙方自理。

6.17 乙方必须按照甲方规定的时间，准时开餐，并设置专门冰柜冷藏样品餐，样品餐陈列时间不得少于48小时。

6.18 夏季期间，根据《广东省高温天气劳动保护办法》的规定，当气温在33°C及以上时，应甲方要求，乙方应向甲方员工供应消暑饮料（凉茶、粥品等），供应数量由甲方确定。

6.19 乙方所购肉品，需在购买当日提交食品卫生检验证明给甲方，以备卫生检疫单位检查，若违反规定，一切后果由乙方负责，同时做好资料归档工作，甲方有权监管。

6.20 乙方接到甲方突发性需求通知后的 1 个小时内到达项目现场并响应服务要求。

6.21 乙方负责购买本餐饮食堂场所公众责任保险，保额不低于1000万元，乙方必须为甲方提供一份甲方为受益人的食品安全责任险，食品安全责任险不少于1亿元。

6.22 乙方负责为本项目服务人员购买不低于300万元的人身意外保险。

6.23 乙方负责甲方水业大厦值守岗位人员的送餐和餐具回收服务。

6.24 乙方做好食堂的消防安全工作，确保不得出现任何人为的消防安全事故隐患，并定期接受甲方的监督检查。食堂内的消防安全及工具、燃气、电源（炉灶、各种炊事设备）操作事故责任均由乙方自行承担。如甲方因此被追究责任的，甲方有权从应付乙方服务费用中直接抵扣或启用履约担保。

6.25 对就餐人员要有良好的服务态度，讲究职业道德及各项文明礼仪（包括着装整齐、干净），并自觉接受就餐人员的监督。

6.26 乙方需制定应急预案，当甲方食堂发生突发情况或因故不能使用及供餐时，乙方须按相关质量、要求向甲方提供餐饮配送服务，确保甲方员工正常用餐。

6.27 自觉维护甲方设备、厨具、用具等，节约能源，未经甲方同意，任何设备、厨具、用具、餐具和桌椅等不得搬离餐厅范围或提供给第三者使用。

6.28 乙方负责提供食堂管理系统，可实现各类型用餐群体的消费管理、统计、报餐等功能，此部分功能同步开放权限给甲方，便于日常运营。

6.29 其他在采购文件中约定的乙方应履行的义务。

**第七条 餐饮供应时间**

7.1 水业大厦食堂常规用餐：每工作日早餐、中餐、晚餐。7:00-9:10提供早餐服务，11:30-13:30提供午餐服务，17:00-19:00提供晚餐服务，食堂服务时间甲方可按实际需求随时调整，乙方应无条件配合。

7.2 外来人员用餐：用餐时间不确定，按照甲方具体要求开展。

7.3 甲方如需加餐，由甲方购买或委托乙方采购食材，乙方负责加工，如是乙方采购食材，甲方支付合理的食材费用，但不额外支付加工或其他费用；如是甲方自行购买食材，乙方负责加工，甲方不额外支付加工费用或其他费用给乙方。

**第八条 用餐标准、费用结算方式**

8.1甲方员工：甲方员工的用餐标准1100/人/月（仅用于食材的补助），折合50元/人/天，每月清零。甲方员工就餐区消费按售价70%计价（要求食材成本不低于菜价的70%），在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，消费部分从虚拟账户中扣减；超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，消费部分从员工充值账户中扣减。

8.2甲方员工在非就餐区消费按照全价计费，甲方员工在非就餐区消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，在虚拟账户中扣减；超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，按实际消费从员工充值账户中扣减。

8.3 外来人员消费按全价收取，外来人员消费费用全部由现金充值金额中结算，甲方按照外来人员消费全额的95%与乙方结算。

8.4 菜品销售收入由甲方设置账户统一收支，收入来源于甲方员工消费和外来人员消费。乙方提供食堂管理系统工餐卡两个账户，一个员工虚拟账户和一个员工充值账户，餐补部分每月充值到虚拟账户，此账户只产生消费记录，餐补额度内消费，按实扣费，超过餐补部分从员工充值账户支出。

8.5 甲方员工：甲方员工消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，甲方与乙方按照员工消费（就餐区消费和非就餐区消费）原价的售价总额95%结算（其余5%为甲方固定投入成本）。甲方员工消费（就餐区消费和非就餐区消费）超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，甲方按照超额部分实际支付金额与乙方结算，甲方不再向乙方收取5%的固定成本。超额部分的消费结算规定试行一年，一年后由甲方与乙方总结试行情况后再行修改完善。

8.6 外来人员：外来人员消费按全价计价（就餐区消费和非就餐区消费），甲方按照外来人员消费全额的95%与乙方结算。

8.7 月度绩效考评费用。将乙方月度食堂经营服务费用的10%费用作为考评费用，每月绩效考评[90-100]分的，按每月绩效考评费用的100%支付；每月绩效考评（80-90]分的，按每月绩效考评费用的90%支付；每月绩效考评[60-80）分的，按每月绩效考评费用的80%支付；每月绩效考评60分以下的，按每月绩效考评费用的60%支付。

**第九条 支付方式**

9.1 合同的履约过程中，乙方根据本合同约定需向甲方支付违约金、赔偿金、或其他应付费用等款项的，甲方有权直接从未付食堂经营服务费款项中直接扣除，且乙方必须按照扣除前述费用前的经营服务费（销售额）开具等额、合法、有效的增值税发票（具体发票类型以甲方或甲方上级单位水务集团或甲方关联公司要求为准）。

9.2 本合同生效后10日内，乙方按本合同第六条第6.20款要求购买餐饮场所公众责任保险和第六条第6.21款要求为进驻本项目的食堂工作人员购买人身意外保险后，甲方按月支付食堂经营管理服务费用给乙方。如乙方未能购买上述保险的，甲方有权暂缓支付服务费用并不构成违约，且乙方不得以此为由不予履行合同。

9.3 乙方应于每月的前5个工作日内向甲方提供上一个月的消费记录表等请款资料，甲方根据双方签字的每月实际发生金额进行审核，具体付款如下：

（1）甲方员工：甲方员工消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，甲方与乙方按照员工消费（就餐区消费和非就餐区消费）原价的售价总额95%结算。甲方员工消费超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，甲方按照员工超额消费部分实际支付金额结算，不再向乙方收取5%的固定成本。

（2）外来人员：外来人员消费按全价计价（就餐区消费和非就餐区消费），甲方按照外来人员消费全额的95%与乙方结算。

双方核对无误后，甲方根据月度绩效考评情况确定最终支付乙方月度食堂经营服务费用，乙方提交请款资料和对应金额的增值税发票（具体发票类型以甲方或甲方上级单位水务集团或甲方关联公司要求为准），甲方在收到前述材料并确认无误后15个工作日内向乙方支付上个月食堂经营服务费用。若乙方迟延提供请款资料或发票，甲方付款时间相应顺延。

乙方收款账户信息如下：

账名户名：

开户银行名称：

银行账号：

**第十条 伙食质量要求及标准**

10.1 严格按《中华人民共和国食品安全法》要求制作各种食品，做到食材新鲜、饭熟菜香，营养搭配科学合理。乙方在经营期间应注意保证提供每天每餐的质量、份量，菜式要经常更新，兼顾南北方特色口味，品种齐全，保证每餐有新鲜鱼/肉/禽/蛋/蔬菜等菜色供应，每天公示菜单。乙方应全力协助甲方实施安全营养膳食，认真完成甲方提出的其他膳食要求或开膳方式。

10.2 乙方所采购、使用的一切原料、辅料须由正规渠道供应，符合国家食品安全管理的有关规定。不使用散装原料，不使用非法生产的食盐。采购票据应当妥善保存，以备检查。

10.3 法定节假日（如需要提供，届时以甲方通知为准）提供与周一至周五相同质量的饭、菜、汤标准。

10.4 乙方须认真执行市场监督管理部门要求的饭菜留样备案制度，派专人负责收集每日售出饭菜样品封存。若出现食品卫生安全乃至食物中毒现象等，经有关部门检验确定是由乙方提供的饭菜引起的，一切责任和费用由乙方承担。若后果严重导致就餐人员出现集体中毒事件，除追究乙方违约责任外，甲方有权解除本合同并依法移送有关部门追究其相关法律责任。

10.5 乙方必须提供食堂食材质量保证，保证肉类、蔬菜每日新鲜。

10.6 甲方有权监管食堂食材，对不符合要求的食材，甲方有权要求乙方进行更换。

10.7 蔬菜、水果供应货品质量要求：

10.7.1 乙方提供的蔬菜必须保证每日新鲜，品种、质量应符合甲方要求，产品符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶，不得腐烂或有异常味道，不存在泥沙和异物。

10.7.2 提供的水果符合国家食品质量管理条例，果面干净新鲜，果柄鲜绿，果型完整且形好，个体均匀，结实，有光泽，表面光滑，无疤痕，不干皱，不变色，无压伤，无阴伤，无病虫害。

10.7.3 不得供应转基因产品。

10.8 禽肉类、水产品类供应货品质量要求：

10.8.1 禽肉类全部来源于正规肉联厂，保证为当日新鲜肉，并提供政府检疫部门出示的《检验检疫合格证明》。

10.8.2 非冰鲜类必须鲜活。

10.8.3 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，眼球光亮透明，鳃口紧闭，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。

10.8.4 身体饱满结实，无腐烂，无异味（如泥腥味、电油味等），肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

10.8.5 来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

10.9 粮油副食品百货类供应货品质量要求

10.9.1 需要由正规厂家生产，有相应的食品生产许可证号，内外包装完整无变形。

10.9.2 所供应货品需要符合相关质量安全要求，需要通过SC认证的货品必须有SC认证标志。

10.9.3 颜色品质纯正，不得有掺假、变质、变味等现象出现。

10.9.4 剩余保质期不得少于标注保质期的70%。

10.9.5 必须购买非转基因大豆油，大米必须是国家一级大米。

10.9.6 每天使用的水，例如煲汤，煮饭、炒菜的用水必须是过滤水，经检测需达到国家生活饮用水卫生标准并提供相关检测报告。

10.10 冻品类供应货品质量要求：

10.10.1 必须保证供应的货品均为正规生产的检验合格产品，符合国家有关卫生、质量和包装的标准。

10.10.2 有保质期限的货品，其剩余保质期不得少于标注保质期的70%。

10.10.3 有包装的货品，包装必须完整洁净，清晰列明品牌、规格、生产日期等相关参数。

10.10.4 冻畜类应色泽均匀，肉边齐整，无血污、碎肉、碎骨，无风干现象，解冻后有肉的正常色泽和味道。冻禽类应外观滋润，无残羽、血污、伤斑，无风干现象，解冻后特征与鲜禽相同。冰鲜鱼应眼球饱满突出、透明清亮，鱼鳃鲜红无异味，鱼皮完整，鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，鱼体有正常的清洁透明粘液，肉质坚实有弹性，骨肉不分离。

10.11 食品溯源要求：

10.11.1 食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的供应商，乙方与食材供应商要有固定的合法的供应关系。

10.11.2 乙方应保存以下资料备查：（1）食材购销合同（或协议）；（2）相关的送货单和销售发票。

10.12 每周菜式不能重复，须根据季节的变化经常轮换菜式，及时推出新菜品。乙方负责制定每周菜谱，每周四提供下周菜单给甲方审核同意后实施。

**第十一条 工作人员要求和配置**

11.1 乙方须严格按照国家的法律法规，合法用工；工作人员必须具有与本项目服务内容有关的合法有效的工作资质及健康证；持证上岗，严格按照各项专业技术规范及有关法律法规提供服务；乙方拟派驻本项目的工作人员必须进行严格调查审核。

11.2 保证录用的人员无犯罪记录，健康状况良好、无传染性疾病和其他有碍食品安全的疾病，无精神病史，保证队伍良好素质和相对稳定。

11.3 乙方应按法律法规规定，与录用的人员签订书面劳动合同并按本合同约定为其购买商业保险，自行承担包括但不限于所聘用人员的工资、福利、健康证、社会保险（包含养老、失业、医疗、工伤、生育）、商业保险、劳保福利等一切费用。

11.4 食堂管理经理(现场负责人，姓名： ，身份证号： ，联系电话： )负责对日常综合服务工作进行计划、安排、检查等日常管理工作，负责与甲方管理人员沟通联系，及时解决工作中出现的问题。

11.5 食堂管理经理应熟悉掌握食品安全卫生管理方面的法规制度，拥有5年以上餐饮管理工作经验和较强的管理工作能力，与乙方签订书面劳动合同。乙方授权食堂管理经理负责水业大厦食堂的管理、统筹、协调和落实相关经营管理工作。食堂管理经理不得随意调动，如需调动必须有正当理由提出申请并经甲方书面同意后方可调动，同时调动后应委派具有相同资质条件的人员到场负责管理。

11.6 乙方在营业期间应当用明显的标识对外标识乙方员工的身份，该标识不能使任何第三人产生乙方与甲方具有关联关系的误解。乙方应按有关规定对其员工每天进行晨检保证个人卫生符合要求，同时所有员工要穿戴统一的工衣、工裤、工帽、工鞋和带上工牌上岗。

11.7 本项目须按供餐650人以上的标准配置不少于16名餐厅员工。专职食品安全管理员不少于1人、持证中（初）级厨师不少于2人。乙方主要岗位人员必须按甲方的要求和乙方的承诺配置，岗位人员经甲方确定后，乙方不得随意更换，如需更换岗位服务人员，乙方需报甲方同意后方可进行，否则视为乙方违约，甲方有权追究乙方违约责任。

11.8 乙方应确保向其工作人员支付的工资不得低于国家、省、市及当地行政主管部门规定的最低工资标准。乙方工作人员的具体要求如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 人数 | 岗位简介 | 经验要求 |
| 食堂管理经理 | 1 | 24小时驻场，食堂直接负责人 | 5年及以上 |
| 仓管 | 1 | 仓库管理、台账管理，食品安全管理 | 2年及以上 |
| 大厨 | 1 | 餐菜式烹饪 | 5年及以上 |
| 厨师 | 3 | 餐菜式烹饪 | 3年及以上 |
| 面点师 | 1 | 中西点心制作 | 3年及以上 |
| 蒸炖师 | 1 | 蒸饭、煲汤、协助蒸菜 | 3年及以上 |
| 厨工 | 1 | 厨房切配、清洁，开餐间服务、清洁 | 1年及以上 |
| 服务部长 | 1 | 接待餐服务统筹 | 3年及以上 |
| 接待餐服务员 | 1 | 接待餐服务 | 1年及以上 |
| 清洁工 | 2 | 餐厅清洁和消毒 | 1年及以上 |
| 洗碗工 | 2 | 餐具收集、清洁和消毒 | 1年及以上 |
| 食品安全员 | 1 | 暂定 | 2年及以上 |

**第十二条 考核评价**

12.1 月度绩效考评：甲方对乙方的经营服务工作进行月度绩效考评，月度绩效考评每月最少1次，将乙方月度食堂经营服务费用的10%费用作为考评费用，根据当月考评得分，按以下比例支付给乙方：每月绩效考评[90-100]分的，按每月绩效考评费用的100%支付；每月绩效考评（80-90]分的，按每月绩效考评费用的90%支付；每月绩效考评[60-80）分的，按每月绩效考评费用的80%支付；每月绩效考评60分以下的，按每月绩效考评费用的60%支付；连续两个月或累计三个月月度绩效考评总分60分以下的甲方可以单方面解除合同，并追究乙方的违约责任。

12.2 年度综合考评：甲方每年组织食堂经营服务综合考评工作。年度综合考评工作由甲方组织相关职能部门人员参与测评等进行开展，结合月度绩效考评结果，通过综合评分法确定考评结果。年度综合考评分必须达到80分（含80分，小数点四舍五入）或以上才算通过考评，年度考评不通过，甲方有权单方面解除合同，并追究乙方的违约责任。

12.3 月度绩效考评与年度综合考评工作具体内容详见附件，服务期内甲方有权根据实际需求调整考评内容，乙方须无条件配合。

12.4 乙方通过年度综合考评后，甲方与乙方可以根据合同实际履行情况和下一年度工作计划对本合同做出修改或补充，并签订补充协议。

**第十三条 菜品定价机制**

13.1 菜品定价原则

13.1.1 成本导向原则：以菜品的成本为基础，考虑厨房人工成本、原材料成本以及其他间接成本，计算出菜品的基本售价。

13.1.2 市场定价原则：考虑到市场的供求关系和用餐员工的支付能力，灵活调整菜品的价格，使之符合员工需求。

13.1.3 健康优先原则：以推动健康饮食为出发点，鼓励售卖健康菜品，控制高糖、高盐、高脂肪食品的售价，提高蔬菜、水果的销售量。

13.2 菜品定价程序

13.2.1 菜品成本核算：乙方根据菜品的成本核算制定菜品的售价。成本核算包括原料成本、加工成本、人工成本等。

13.2.2 定价考虑：甲方通过对市场需求、支付能力进行深入研究，结合菜品的特性和市场定位，确定菜品的定价策略。

13.2.3 定价合理化：不断搜集市场信息，根据菜品的成本、市场需求以及竞争情况进行定价调整，使售价更具合理性和竞争力。

13.2.4 确定价格：甲方与乙方根据周边市场平均价定出初步售价，由乙方提前一周通知甲方，经与甲方协商一致后，按确认的最终售价执行。当遇菜品价格无法达到一致时，可对菜品进行调整或更换，直至对价格达成一致为止。

13.3 菜品定价控制

13.3.1 定价机制：建立菜品定价的内部审批机制，明确定价的责任部门和程序，确保定价的透明和公正。

13.3.2 定价监控：建立定期菜品定价监测机制，及时收集和分析菜品定价情况，确保售价与实际成本相符，避免价格虚高或过低。

13.3.3 定价调整：根据市场需求变化及菜品成本波动，灵活调整菜品的定价，及时回应市场变化。

13.4 菜品定价执行

13.4.1 价格公示：对确定的菜品售价进行公示，使用餐员工了解菜品的真实价格，杜绝价格欺诈的行为。

13.4.2 售价优惠：定期进行售价优惠活动，吸引消费者，提高销售量。

13.4.3 售价稳定：除非有特殊原因，一般不得频繁调整菜品的定价，保持价格的相对稳定性。

13.5 菜品定价结果与效果评估

13.5.1 定价效果评估：根据定价目标和员工需求情况，对定价效果进行评估，分析菜品定价是否符合员工的实际需求。

13.5.2 定价改进措施：根据定价评估结果，调整和改进菜品定价管理制度，保持菜品售价的合理性和竞争力。

**第十四条 履约担保**

14.1 乙方应当在规定的时间内向甲方提供履约担保，履约担保形式及金额由乙方从以下方式中任选一种：

□ 履约保证金（银行转账形式）金额为人民币 。

□ 银行不可撤销履约保函（或履约保证保险）金额为人民币 。

□ 担保公司履约担保书金额为人民币 。

14.2 履约担保用于补偿甲方因乙方不能完全履行其合同义务而蒙受的损失，如发生下列任一情况时，甲方除有权依合同追究乙方违约责任外，还有权提取履约担保并进行相应处理：

14.2.1 乙方将本合同项下乙方的权利义务全部转让给第三方，或未经甲方书面同意，乙方将本合同部分权利义务转让给第三方，甲方有权没收其履约担保。

14.2.2 在合同履行期间，乙方怠于履行合同义务，经甲方通知或要求承担违约金后仍拒不改正的，甲方有权没收或适当扣除其履约担保。

14.2.3 在合同履行期间，因乙方服务质量问题造成损害、侵权损失（包括但不限于甲方经济损失、乙方所雇人员及第三人人身财产损失等）、乙方拖欠供应商货款或与其所雇用员工发生劳资纠纷、上访、闹事、乙方在经营过程中发生任何食品安全隐患问题（造成甲方就餐员工食物中毒、食品安全事故等现象）或其他影响甲方生产经营等情况而其未及时妥善处理的，甲方有权使用履约担保予以支付或作出相应处理，由此产生的一切法律后果由乙方承担。

14.2.4 在合同履行期间，乙方违约产生的违约金、赔偿、罚款或其他应付费用等款项，甲方有权直接从未付服务费中扣除或使用履约担保予以支付。

14.2.5 合同期内，乙方不能及时完成合同某项义务的，甲方有权使用履约担保用于处理该项工作。

14.2.6 其他根据本合同约定或法律规定，甲方可使用履约担保的情形。

14.3 在期限届满并在乙方完成本合同的全部服务义务后二十八（28）日内，甲方将履约担保余额无息退还乙方。

14.4 如乙方提供不可撤销银行履约保函或担保公司履约担保书作为履约担保的，不可撤销银行履约保函或担保公司履约担保书应自合同签订之日起到期限届满并在乙方完成本合同的全部服务义务后二十八（28）日内保持有效。

14.5 在合同履行过程中，不论何种原因导致履约担保数额不符合招标文件要求及本合同约定的，乙方应当在5日内予以补足。逾期不予补足的，甲方有权按需补足的金额要求乙方承担违约金，并要求乙方限期补足。如乙方仍不补足的，甲方有权单方解除合同。

**第十五条 违约责任**

15.1 乙方接到甲方《进场通知书》后，无正当理由未按本合同约定的要求开展水业大厦食堂经营工作并提供餐饮服务的，乙方应按照人民币30,000元/天向甲方支付违约金，乙方逾期10日未能按本合同要求开展水业大厦食堂经营工作并提供餐饮服务的，在乙方根据前述约定支付违约金的同时，甲方有权单方解除合同。

15.2 本合同服务有效期内，非经甲方同意，乙方不得以任何理由擅自停止提供餐饮服务。如擅自停止，甲方有权单方解除合同并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金，且乙方还需赔偿停餐导致甲方的损失（包括但不限于甲方另行委托其他方提供伙食的费用等）。

15.3 因乙方原因未按时提供餐饮服务或供应菜品的数量、质量等不符合合同约定、菜品口味不佳、烹饪火候掌握不当、菜品分量明显不足等问题，经甲方要求整改后仍未能达到要求的，乙方应按照人民币2,000元/次向甲方支付违约金，如一个月内5次或累计10次出现上述情况，甲方有权单方解除合同并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。违约金不足以弥补乙方因此给甲方所造成的损失的，乙方还应当予以补足。

15.4 本合同服务有效期内，乙方应保持相应资质的有效性，具备提供食堂经营服务工作的资格条件，因乙方资质条件丧失，导致无法承接食堂经营服务工作的，甲方有权单方解除合同并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。

15.5 乙方应按照甲方的要求和投标文件承诺配备满足要求的食堂工作人员，乙方食堂工作人员被甲方认定不适合岗位要求或食堂工作人员因为调走、辞职、被乙方辞退或其他原因导致不满足甲方要求的，乙方必须在3个工作日内补充资质、能力相当的人员以满足食堂餐饮服务需要。乙方未能及时补充符合甲方要求的食堂工作人员，乙方应按照人民币10,000元/天向甲方支付违约金，乙方逾期10日未能及时补充符合甲方要求的食堂工作人员的，在乙方根据前述约定支付违约金的同时，甲方有权单方解除本合同。在此期间如造成食堂停止供应餐食或未按时提供餐饮服务或供应菜品数量、质量不符合要求或服务质量不符合要求的，视为乙方未按本合同约定的要求开展食堂经营服务工作，将按照本条第1款约定追究乙方的违约责任。

15.6 乙方应按投标时承诺的食堂管理经理投入本项目，在合同履约过程中不可无故更换食堂管理经理，如确实需要更换，乙方应提前1个月向甲方提出书面申请（申请应明确更换的理由，继任人员的资格、职称、经历经验及简历等资料），经甲方书面同意后方可更换；如乙方一年内连续两次更换食堂管理经理，第三次更换时，甲方有权单方解除合同且不承担任何违约责任，乙方还应向甲方支付人民币300，000.00元作为违约金；违约金不足以弥补乙方因此给甲方所造成的损失的，乙方还应当予以补足。因上述人员辞职、死亡、重大疾病导致不能履行职责或甲方要求撤换的除外。

15.7 乙方更换其他工作人员，应提前7天向甲方提出书面申请，经甲方同意后方可更换，乙方应以相当资格、能力与经验的人员替换，否则视为乙方违约，乙方应向甲方支付人民币10,000.00元/次作为违约金；违约金不足以弥补乙方因此给甲方所造成的损失的，乙方还应当予以补足。

15.8 乙方有责任妥善使用甲方提供的厨房设备设施，若因乙方食堂工作人员操作不当、维护维修不及时或错误维护维修导致甲方食堂设备设施损害的，由乙方承担维护维修所有费用并负责维护维修至正常使用状态，因损坏严重导致无法维修的，乙方应购买同款设施设备或不低于原设施设备进行赔偿，且乙方还应向甲方支付人民币5,000.00元/次作为违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方还应当予以补足。如造成食堂停止供应餐食或未按时提供餐饮服务或供应菜品数量、质量不符合要求的，视为乙方未按本合同约定的要求开展食堂经营服务工作，将按照本条第1款约定追究乙方的违约责任。

15.9 乙方应按照设备的使用说明书及相关要求定期对厨房设备设施进行维护保养，并做好相应记录，以供甲方检查，若甲方检查发现乙方未按规定进行设备设施维护保养工作的，每发现一次，甲方有权要求乙方支付3,000元/次的违约金，乙方需立即整改，补做相应的维护保养措施，同时乙方承担设备设施的维修工作，由此产生的费用均由乙方承担，如造成食堂停止供应餐食或未按时提供餐饮服务或供应菜品数量、质量不符合要求的，视为乙方未按本合同约定的要求开展食堂经营服务工作，将按照本条第1款约定追究乙方的违约责任。

15.10 由于乙方工作失误的原因，造成食堂工作人员的经济损失，所产生的损失及后果由乙方承担。因乙方食堂工作人员蓄意破坏食堂设备设施的，一经查实，则视为乙方严重违约，甲方有权单方解除合同，乙方应向甲方支付人民币300,000.00元作为违约金，违约金不足以弥补损失的，乙方还应承担赔偿责任，情节严重的依法追究其法律责任。

15.11 乙方未按照合同约定，在菜品定价未经甲方审核通过的情况下，擅自确定菜品价格并在水业大厦食堂售卖，乙方应向甲方支付人民币1,000.00元/次作为违约金，并应立即将菜品价格报甲方审核，在未经甲方审核通过前，由甲方决定该菜品售卖价格或停止该菜品在水业大厦食堂售卖。

15.12 乙方未按甲方审核的菜品定价在水业大厦食堂进行售卖，擅自调整甲方审核通过的菜品价格，乙方应向甲方支付人民币1,000.00元/次作为违约金，并应立即恢复菜品价格到甲方审核的价格。如一个月内5次或累计10次出现上述情况甲方有权单方解除合同并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。违约金不足以弥补乙方因此给甲方所造成的损失的，乙方还应当予以补足。

15.13 若乙方提供的菜品存在食材变质、有异味、不符合食品安全卫生标准（以相关监管部门抽检结果或权威第三方检测报告为准）等严重质量问题，导致在水业大厦食堂就餐人员出现身体不适或食物中毒等食品安全事故的，则由乙方承担全部责任及赔偿甲方一切损失并妥善处理善后事宜，甲方保留法律追究的权利；如甲方先行垫付相关费用，有权向乙方进行追偿。同时要求乙方按人民币10,000元/次的标准向甲方支付违约金，出现以下情节特别严重事故的：（1）多人食物中毒或健康损害。导致10人及以上就餐人员出现食物中毒或其他健康损害，且经相关监管部门认定为乙方责任的；（2）严重健康损害或死亡。导致就餐人员出现严重健康损害（如住院治疗、器官损伤等）或死亡的；（3）食品安全事故被媒体报道或造成恶劣社会影响；（4）监管部门认定的重大食品安全事故；（5）造成甲方重大经济损失。因乙方提供的菜品质量问题导致甲方遭受重大经济损失，金额达到人民币50,000元及以上的；（6）乙方提供的菜品存在严重卫生问题、使用违禁添加剂、掺杂掺假等行为，且造成恶劣后果的，甲方有权单方解除合同并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。违约金不足以弥补乙方因此给甲方所造成的损失的，乙方还应当予以补足。

15.14 乙方应确保食堂厨房及就餐区域的环境卫生符合国家相关卫生标准以及甲方的要求，包括但不限于厨房操作台面整洁、无油污，餐具及时清洗消毒，就餐区域地面干净、桌椅摆放整齐等。若甲方在日常检查或卫生监督部门抽检中发现卫生不符合要求的情况，乙方应向甲方支付人民币3,000元/次的违约金，并需立即进行整改；若一个月内累计出现卫生问题达5次，乙方应向甲方支付人民币100,000元的违约金，同时乙方需加强卫生管理工作并向甲方提交详细的整改方案，若一个月内累计第6次出现卫生问题的，甲方有权单方解除合同，并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。

15.15 若乙方未能严格遵守食品安全管理制度，如食品留样不符合规定（留样数量不足、留样时间不够等）、未按要求进行食材采购索证索票、食品加工过程不符合卫生规范等情况，乙方应向甲方支付人民币3,000元/次的违约金，并需立即进行整改；若因食品安全管理违规导致食品安全事故隐患或者发生食品安全事故的，则由乙方承担全部责任及赔偿甲方一切损失并妥善处理善后事宜，甲方保留法律追究的权利；如甲方先行垫付相关费用，有权向乙方进行追偿。同时甲方有权单方解除合同，并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。违约金不足以弥补乙方因此给甲方所造成的损失的，乙方还应当予以补足。

15.16 乙方负责食堂经营服务期间的安全管理工作，包括但不限于燃气使用安全、用电安全、防火防盗等。若因乙方安全管理疏忽，未落实相应安全措施，出现安全事故隐患，经甲方或相关监管部门指出后仍未及时整改的，乙方应向甲方支付人民币1,000元/次的违约金。若因安全管理不到位导致发生安全事故的，则由乙方承担全部责任及赔偿甲方一切损失并妥善处理善后事宜，甲方保留法律追究的权利；如甲方先行垫付相关费用，有权向乙方进行追偿。出现以下情节特别严重事故的：（1）造成人员伤亡。因乙方安全管理部到位导致发生安全事故，造成1人及以上伤亡，或者3人及以上重伤的；（2）重大财产损失。因乙方安全管理疏忽导致发生安全事故，造成财产损失金额达到人民币50,000元及以上的；（3）安全事故被媒体报道或造成恶劣社会影响；（4）乙方违规使用违禁物品、危险化学品、或未按安全操作规程进行燃气、用电等操作，导致发生重大安全事故的，甲方有权单方解除合同并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。违约金不足以弥补乙方因此给甲方所造成的损失的，乙方还应当予以补足。

15.17 若甲方接到关于乙方食堂工作人员服务态度恶劣（如言语不文明、与就餐人员发生争吵等情况）的有效投诉，经核实后，乙方应向甲方支付人民币1,000元/次的违约金，并需对涉事工作人员进行批评教育、培训和更换等处理；若一个月内累计出现此类投诉达5次，乙方应向甲方支付人民币10,000元的违约金，同时乙方需加强人员服务意识培训并向甲方提交书面整改报告，若一个月内累计第6次出现此类投诉的，甲方有权单方解除合同，并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。

15.18 乙方人员进入甲方管辖区域、工作范围，必须遵守甲方有关管理规章制度，未经许可不得擅自移动或使用甲方设备、设施以及影响甲方的生产和正常工作，若造成甲方事故或经济损失，乙方须负全部法律责任。同时甲方有权单方解除合同，并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。

15.19 乙方应及时、足额向食堂工作人员发放工资以及其他福利待遇等，不得无故拖欠或克扣，如乙方违反上述约定，并造成损失的，由乙方独立承担全部责任。如该行为对甲方工作造成影响的，甲方有权根据食堂工作人员的诉求，从当月应支付的经营服务款中先行支付给工作人员，如因此给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方承担赔偿责任。情况严重的，甲方有权上报相关行政主管部门处理且有权单方解除本合同，并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。

15.20 若乙方违反本合同之约定，或其食堂工作人员为甲方提供食堂经营服务的员工就劳动、社保、住房公积金等关系向甲方追索，或干扰甲方经营、甲方人员工作，或由于乙方或其所安排的食堂工作人员原因，致使甲方被第三方处罚、追索的，乙方应向甲方支付人民币100,000元的违约金；同时，甲方被处罚、追索费用由乙方承担；如由甲方承担被处罚、追索费用的，则乙方应向甲方支付由甲方承担之费用。

15.21 甲方每月对乙方进行绩效考评，每月绩效考评[90-100]分的，按每月绩效考评费用的100%支付；每月绩效考评（80-90]分的，按每月绩效考评费用的90%支付；每月绩效考评[60-80）分的，按每月绩效考评费用的80%支付；每月绩效考评60分以下的，按每月绩效考评费用的60%支付，连续两个月或累计三个月月度绩效考评总分60分以下的，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。

15.22 甲方每月对就餐人员进行食堂服务质量的满意度调查（乙方可派人参与），内容包括食堂饮食卫生、质量、份量和工作人员的服务态度等。调查问卷不少于就餐人员的30%，满意度70%以上为合格。若满意度调查不合格，乙方应向甲方支付人民币1,000元/次的违约金，并责成乙方限期整改。

15.23 甲方每年组织对乙方经营服务工作进行综合考评，年度综合考评80分以下的，视为考核不通过，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金。

15.24 乙方未在按甲方进场通知书约定时间内全数如实投入投标时承诺投入本项目使用的餐具、智能管理系统和智能称重设备或以任何理由拖延或拒绝的，甲方有权要求乙方限期内全数如实投入使用，同时乙方应按照人民币10,000元/天向甲方支付违约金，在此期间如影响食堂餐食供应的，视为乙方未按本合同约定的要求开展食堂经营服务工作，将按照本条第1款约定追究乙方的违约责任。

15.25 未经甲方书面同意，乙方不得擅自将本项目服务合同项下的权利义务全部或部分转让；如违反，乙方应立即停止转让行为，并按人民币300,000元/次的标准向甲方支付违约金，甲方因此遭受损失的，乙方还应负责赔偿。

15.26 因乙方及其工作人员导致甲方员工、第三人遭受财产损失或人身损害的（包括但不限于食物中毒、地面湿滑导致的事故等），乙方应承担全部责任；甲方因此遭受损失的（包括但不限于第三方索赔、应诉所支出的费用等），有权向乙方追偿。

15.27 如因乙方原因，导致发生法律纠纷案件，甲方被列为承担责任的诉讼当事人（第三人或被告），或造成社会负面影响的，视为乙方违约，即有权要求乙方向甲方支付人民币300,000.00元的违约金；如造成甲方经济损失的（包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、执行费、差旅费等损失），由乙方赔偿所有损失，并将相关情况报相关行政主管部门。甲方收到法院参与诉讼通知之日视为乙方构成违约，甲方即有权要求乙方承担前述违约金、损失赔偿的违约责任，即使甲方最终未被法院判决承担任何责任，乙方也无权要求甲方免除前述违约责任。

15.28 乙方确认，食材供应、乙方员工或劳务、安全事故、卫生安全事件等引致的付款请求或其他权利主张，由乙方负责承担和处理。如因乙方原因导致甲方被列为承担连带责任方或被上访单位，且相关生效判决/裁决判定甲方需向相关人员承担责任或基于维稳等原因导致甲方必须支付相关费用的，甲方在支付相关费用后有权从应支付的当期经营管理费等合同款中直接抵扣，且甲方因此发生的诉讼费、鉴定评估费、律师费、出具银行保函产生的费用、垫付款项利息损失（按中国人民银行同期贷款利率LPR的4倍计算）等全部损失，以及乙方应承担的违约金等，乙方亦同意由甲方在应支付的当期合同款中直接抵扣，当期合同款不足以抵扣的，可在下期应支付的合同款中继续抵扣，直至完全抵销后甲方再按约定支付剩余合同款，如合同款不足以抵扣的，乙方还应另行向甲方支付。

**第十六条 廉政保证**

16.1 乙方应确保其以及其指定的第三方、其自身所有雇员等在本合同履行期间，应遵守甲方的各项政策和制度。甲方应当控制乙方代表和雇员在甲方办公区域进出，甲方对于现场的人员进出及员工管理方面的要求也应始终被遵守。

16.2 乙方同意在本协议履行期间，遵守各项法律，特别是任何及所有反贿赂反腐败方面的法律。未经甲方事先书面授权，乙方应确保其以及其指定的第三方、其自身所有雇员等均不得向与本项目相关的任何个人、政府或单位支付任何款项，也不得提供任何形式的便利、利益。

16.3 为规范甲乙双方在订立、履行合同及经济业务往来过程中的行为，保持廉洁自律的工作作风,防止各种违法及不正当行为的发生,确保甲乙双方及其工作人员自觉遵守国家法律、法规及廉洁从业各项规定，甲乙双方自愿按附件格式签订《廉洁协议书》。

**第十七条 争议解决**

本合同在履行过程中若发生争议，甲、乙双方应首先通过友好协商的方式解决，协商不成的，双方同意将争议提交到甲方所在地有管辖权的人民法院通过诉讼的方式解决。

**第十八条 其他**

18.1 本合同未尽事宜，由甲、乙双方协商解决并签订书面补充协议，补充协议与本合同同具法律效力，补充协议与本合同内容不一致时，以补充协议为准。

18.2 本合同原件一式【 】份，甲方执【伍】份、乙方执【 】份，各份具有同等的法律效力。合同自甲乙双方法定代表人或负责人或委托代理人签字并盖章之日起生效。

附件1：廉洁协议书

附件2：用户需求书

附件3：安全生产管理协议

附件4：月度绩效考评表

附件5：年度综合考评表

**（以下无正文，为东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目合同签字栏）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 甲方（盖章）：东莞市置拓投资有限公司法定代表人/负责人(或委托代理人)： |  | 乙方（盖章）： 法定代表人/负责人(或委托代理人)： |
| 电话： |  | 电话： |
| 地址：广东省东莞市东城街道火炼树红棉二路红锋大厦311室开户名称：东莞市置拓投资有限公司 |  | 地址：开户名称： |
| 开户银行： |  | 开户银行： |
| 账号： |  | 账号： |

**附件1：廉洁协议书**

**廉洁协议书**

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目（招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号）

甲方（业主单位）：

乙方：

为规范甲乙双方在订立、履行合同及经济业务往来过程中的行为，保持廉洁自律的工作作风,防止各种违法及不正当行为的发生,确保甲乙双方及其工作人员自觉遵守国家法律、法规及廉洁从业各项规定，特订立本协议。

第一条 甲乙双方的权利和义务

（一）严格遵守党和国家有关法律法规等有关廉洁从业规定。

（二）严格执行本项目的合同文件，自觉按合同办事。

（三）双方的业务活动坚持公开、公正、诚信、透明的原则（除法律认定的商业秘密和合同文件另有规定之外）不得损害国家和集体利益，违反工程建设管理及其他法律法规规章制度。

（四）建立健全廉洁制度，开展廉洁教育，设立廉洁监督公示牌，公布举报电话，监督并认真查处违法违纪行为。

（五）发现对方在业务活动中有违反廉洁规定的行为，有及时提醒对方纠正的权利和义务。

（六）发现对方严重违反本协议义务条款的行为，有向其上级有关部门举报、建议给予处理并要求告知处理结果的权利。

第二条 甲方的义务

（一）甲方及其工作人员不得索要或接受乙方的礼金、有价证券和贵重物品，不得在乙方报销任何应由甲方或个人支付的费用。

（二）甲方工作人员不得参加乙方安排的高消费宴请和娱乐活动；不得接受乙方提供的通讯工具、交通工具和高档办公用品。

（三）甲方及其工作人员不得要求或者接受乙方为其住房装修、婚丧嫁娶活动、家属或亲友的工作安排以及出国出境、旅游等提供方便。

（四）甲方工作人员不得向乙方介绍其家属或者亲友（包括家属或亲友开办的公司企业）从事于本项目涉及的经济业务活动。

（五）甲方及其工作人员不得以任何理由向乙方推荐分包单位，不得要求乙方购买合同规定外的材料和设备。

（六）甲方及其工作人员不得进行违反廉洁规定的其他活动。

（七）甲方应对甲方工作人员进行廉洁监督管理，如甲方工作人员违反本协议第一、第二条，甲方应依据有关法律法规、党纪规定对其进行处理；涉嫌犯罪的，甲方应将其移交司法机关追究刑事责任。

第三条 乙方义务

（一）乙方不得以任何理由向甲方及其工作人员馈赠礼金、有价证券、贵重礼品，或报销应由甲方单位或个人支付的任何费用。

（二）乙方及其工作人员不得以考察、参观、洽谈业务、签订合同等的借口邀请甲方及其工作人员参加高消费的宴请、娱乐和健身等活动。

（三）乙方不得为甲方单位和个人购置或提供通讯工具、交通工具和高档办公用品等。

（四）乙方及其工作人员不得为甲方工作人员购买、装修、维修私人住房、汽车等。

（五）乙方及其工作人员不得为甲方工作人员的婚丧嫁娶、家属或亲友的工作安排，及出国出境提供方便以及报销任何私人消费的费用。

（六）乙方及其工作人员不得进行影响甲方及其工作人员公正执行合同和履行职务的其他活动。

（七）乙方应对乙方工作人员进行廉洁监督管理，如乙方工作人员违反本协议第一、第三条，乙方应依据有关法律法规、党纪规定对其进行处理；乙方工作人员涉嫌犯罪的，乙方应将其移交司法机关追究刑事责任。

第四条 违约责任

（一）甲方违反本协议第一、第二条给乙方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

（二）乙方违反本协议第一、第三条给甲方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

第五条 监督检查

甲乙双方的廉洁从业行为由双方或双方上级单位的纪检、监察部门负责监督，对本协议履行情况进行检查。

第六条 举报信访受理

（一）举报受理部门：东莞市水务集团有限公司纪检监察部。

（二）举报电话：（0769）23076092。

（三）举报邮箱：jcsj@dgswjt.cn。

（四）信访地址：广东省东莞市东城街道育华路1号。

第七条 其他

本协议有效期为甲乙双方法定代表人或负责人或委托代理人签字并盖章之日起至采购项目服务期满后止。

本协议一式 份，甲方执叁份，乙方执【】份，招标代理机构执 份。

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：

法定代表人/负责人(或委托代理人)： 法定代表人/负责人(或委托代理人)：

签订日期： 年 月 日 年 月 日

**附件3：安全生产管理协议**

**安全生产管理协议**

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目（招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号）

甲方：

地址：

乙方：

地址：

根据《中华人民共和国安全生产法》和《建设工程安全生产管理条例》等法律法规要求，为加强作业现场的安全管理，落实甲乙双方的安全生产职责，进一步加强作业的安全管理，杜绝作业人员因安全管理不善而引发的各类安全事故，保证甲、乙双方的财产和员工的人身安全不受侵害，经甲乙双方协商一致，签订协议如下：

1、进场前乙方应将本企业的营业执照、企业资质等级证书、安全生产许可证、进场人员花名册、携带进场的机具一览表、特种作业人员及特种作业操作证的复印件报甲方。进场职工必须办好作业所在地所需办理的各种证件，不得雇用未成年工、童工、超龄工和安排女工从事禁忌劳动，进场前，乙方必须严格遵守甲方及项目所在地的相关防疫要求。

2、乙方应设置专职或兼职安全员，对作业进行安全管理，并在作业前对所属员工进行安全教育培训，并且进行经常性的安全教育，保证从业人员具备必要的安全生产知识，熟悉有关的安全生产规章制度和安全操作规程，掌握本岗位的安全操作技能，了解事故应急处理措施，知悉自身在安全生产方面的权利和义务。未经安全生产教育和培训合格的从业人员，不得上岗作业。

3、乙方使用被派遣劳动者的，应当将被派遣劳动者纳入本单位从业人员统一管理，对被派遣劳动者进行岗位安全操作规程和安全操作技能的教育和培训。

4、乙方应当在有较大危险因素的场所和有关设施、设备上，设置明显的安全警示标志。乙方应当对安全设备进行经常性维护、保养，并定期检测，保证正常运转。维护、保养、检测应当做好记录，并由乙方安全员或代表签字。

5、乙方应当教育和督促从业人员严格执行本单位的安全生产规章制度和安全操作规程；并向从业人员如实告知作业场所和工作岗位存在的危险因素、防范措施以及事故应急措施。

6、乙方应严格遵守国家、地方政府有关安全生产及劳动保护的法律法规、标准、规定，贯彻执行甲方的各项安全管理规章制度。

7、乙方应当服从甲方的安全管理，保证作业区域的现场文明安全管理达标，现场临时用电、机器设备、安全防护齐全、完好。接受和配合甲方的安全监督检查，乙方现场的所有安全装置、防护设施必须依据经甲方审批通过后的安全技术方案进行搭设、安装，乙方必须无条件保证安全防护设施使用的搭设材料的质量，在用于安全防护的物资进场前将有关物资的材质证明报甲方，经甲方确认后方可使用。

8、乙方携带进场的机器设备、机具必须是合格产品，乙方须对携带进场的机器设备、机具安全负责管理、维护及检查，对甲方和自查发现的安全隐患落实整改措施。对由于乙方使用不合格机器设备、机具造成事故的，由乙方自行承担责任。

9、甲方有权对整个作业现场的安全管理工作进行协调和监督管理。指导、监督、检查乙方的执业健康安全管理工作，对乙方作业中的违章指挥、违章作业和安全隐患提出整改意见，督促、检查乙方的隐患整改落实情况。

10、乙方在作业过程中违反有关安全管理规定、有违章现象发生、安全问题整改不到位或拒不接受甲方的正常安全管理的，甲方有权依据有关法律法规规定进行处理。乙方作业中存在重大隐患或险情时，甲方有权要求乙方立即整改直至隐患消除，若乙方整改后仍达不到甲方要求的，甲方有权要求与乙方解除合同，并要求乙方清退出场。

11、乙方作业人员未经许可不得随意到作业区域以外的其它工作场所活动，乙方作业人员擅自到作业区域以外的其它工作场所活动，出现人身损伤或伤亡的，由乙方自行承担一切责任。乙方作业人员需动用或作业涉及到甲方所属设备、电器、管线及其他设施等，必须事先征得甲方代表的同意，并采取安全防护措施。

12、在作业过程中，需要进行动土、动火、登高、吊装、断路、进入限制性空间等危险性较高的作业时，乙方的作业负责人、专职或兼职安全员必须现场确认，并在开始作业前报送甲方且甲方同意方可作业。乙方应严格按照甲方的关于危险作业安全要求执行。

13、因乙方原因，造成乙方损失，由乙方自负，给甲方造成财产损失和人员伤害，乙方要负全部责任，并全额赔偿甲方。

14、非因甲方原因，造成乙方损失的，甲方不承担任何责任，由乙方自行承担全部责任。

15、乙方应严格遵守法律法规以及甲方的安全管理要求，并接受甲方的安全生产工作协调和监督，积极消除安全隐患。安全管理的基本要求包括但不限于以下条款：

①禁火区内严禁吸烟、动火。有火灾危险的作业区域，乙方必须配置足够的灭火设施。

②焊接、气割作业时两瓶距离必须达到5M及以上，气瓶距可能产生火花的电器、设备和其它火源的间距必须达到10M及以上。

③严禁在厂内道路、消防通道内搭建临时建筑或堆放物资。

④作业场所的电动工具、电焊机等须有漏电保护器和相应的安全防护装置。

⑤作业现场及居住室、办公室内的用电设施必须符合要求，严禁电线乱接、乱拉，刀闸和开关无盖，在电器设施上堆放物品。

⑥防雷、防静电设施及用电设施要有良好接地。

⑦作业现场的危险区域，如临边、深坑、土方堆填区等，必须设置围栏和危险标志，夜间要设信号灯。

⑧乙方应当为从业人员提供符合国家标准或者行业标准的劳动防护用品，并监督、教育从业人员按照使用规则佩戴、使用，防止工伤事故的发生。乙方发生各类工伤事故，严禁隐瞒不报。发生重伤及重伤以上事故时，应及时组织抢救、保护好现场，并立即报告甲方主管领导。

⑨登高架子、安全防护设施、脚手架搭设完毕后必须经乙方安全员或代表验收合格后方可使用，对从甲方接手及自行搭设的安全防护设施、脚手架做好日常维护与管理。安全防护设施、脚手架的拆除必须在接到专业工程师的作业指令后方可拆除，不得私自拆改任何安全防护设施。进行受限空间作业前，必须有作业票（或作业审批表），先通风，检测氧气、有毒有害气体，确保符合作业条件，做好个人防护和专人监护后，方可进入。

⑩乙方采用新工艺、新技术、新材料或者使用新设备，必须了解、掌握其安全技术特性，采取有效的安全防护措施，并对从业人员进行专门的安全生产教育和培训。乙方的电工、焊工、起重工、高处作业等特种作业人员必须按照国家有关规定经专门的安全作业培训，取得相应资格，方可上岗作业。

16、乙方必须接受甲方的检查与监督，并应主动配合，做好安全工作，凡有违反上述协议的即视为乙方违约，甲方有权视情况从工程结算款/服务价款中扣除（1000-2000）元/次作为违约金。

17、乙方对作业过程中潜在的安全风险不明确的，不可盲目作业，否则，造成的后果由乙方独自承担。

18、本协议一式 贰 份，甲、乙双方各执 壹 份，本协议有效期为自甲乙双方法定代表人或负责人或委托代理人签字并盖章之日起至该项目合同义务履行完毕止。

乙方声明：

乙方已认真阅读协议内容，对协议条款、现场的安全管理要求、安全风险充分理解，并自愿承担因违约造成的一切后果。

甲方： （盖章） 乙方： （盖章）

法定代表人/负责人(或委托代理人)： 法定代表人/负责人(或委托代理人)：

签订日期： 年 月 日

**附件4：月度绩效考评表**

月度绩效考评表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项目** | **考评标准** | **评分** | **备注（扣 分原因）** |
| 一 | 制度建设 （3 分） | 1、证照齐全（食品经营许可证）（ 1 分） |  |  |
| 2、食品卫生、人事用工、业务培训、采购、民主管理、安全生产、仓库管理、消防安全管理制度、设备操作规程、水电管理制度、食物中毒应急预案等制度齐全。（共 2 分，缺一项扣 0.5 分） |  |  |
| 二 | 人员配置 （8 分） | 1、人员配置合理，从业人员按要求配置。（共 2 分，不符合扣 2分） |  |  |
| 2、配置专职的优秀管理人员，人员的技术水平、人员数量符合中标人投标时的承诺 （共2 分，不符合扣 0.5 分） |  |  |
| 3、厨点师应持证上岗，人员的技术水平、 人员数量符合中标人投标时的承诺。（共 2 分， 不符合扣 2 分） |  |  |
| 4、所有从业人员均持有有效健康证和卫生知识培训证上岗。（共 2 分，5 人及以内缺证扣 1 分，5 人以上缺证扣 2 分） |  |  |
| 三 | 采购管理 （10 分） | 1、定点采购，建立食品进货台帐。（共 4 分，缺一项扣 2 分） |  |  |
| 2、粮油、副食品等主要食品有产品质量检 验合格证、卫生许可证、供货商名称和产地，并与供货商签订食品卫生安全合同。（共 4 分，缺一项扣 1 分） |  |  |
| 3、严格落实验收制度，做好验收登记。 （共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 四 | 仓储管理 （7 分） | 1、主食、副食、食用油库、杂物库分别独立设置。（共 3 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 1. 所有物品分类摆放，离地、离墙存放，

有标签标识。（共2 分，任何一项不符合扣 0.5分） |  |  |
| 3、仓库物品做到先进先出，严格杜绝存放 过期变质的物品。（共 2 分，发现任何变质过期物品扣 2 分） |  |  |
| 五 | 安全卫生 （26 分） | 1、餐厅内外环境干净、整洁，不留卫生死 角，做好除“ 四害 ”工作，配置好纱窗。（共 3 分，不符合扣 3 分） |  |  |
| 2、操作间地面、厨具、餐具干净、整洁。 （共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 3、卫生管理制度挂上墙，卫生责任人明确。（共 2 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 4、每层配置一间熟食间，生、熟用具严格 分开并有明显标识，熟食间制售做到专人、专室、专消毒、专冷藏、专用具。（共 3 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 5、厨房餐具、用具实行液浸和高温消毒。 （共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 6、员工统一着装，衣帽整洁，戴口罩和手套。（共 2 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 7、消防设施完好齐全，随时可用，灭火器 不过期，消防通道畅通，消防检查登记表。（共 8 分，任何一项不符合扣 2 分） |  |  |
| 8、规范使用和维护煤气管道，严禁乱接煤 气软管，严禁使用煤气罐。（共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 9、冷藏柜不能有隔夜青菜、豆类等非肉类食物。（共2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 六 | 生产流程 （9 分） | 1、严格按照加工、配菜、烹调的制作程序生产制作食物。（共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 2、加工过程使用的所有设备严格按照操作规程使用。（共 2 分，不符合扣 2 分） |  |  |
| 1. 生产制作过程要卫生规范，烹调加热要

熟透。（共 1 分，不符合扣 1 分） |  |  |
| 4、落实食品留样制度（每个品种 150 克，分别用专用有盖容器盛装、附上日期和品种及设 笔记本登记，存放于专用冰箱保存 48 小时）。（共 4 分，不符合扣 4 分） |  |  |
| 七 | 饭菜质量 （10 分） | 1、主、副食烹饪制作规范，色、香、味、 型俱佳。（共 3 分，不符合扣 3 分） |  |  |
| 2、品种多，早餐 10 个品种以上，午、晚餐16 个品种以上。（共 3 分，不符合扣 3 分） |  |  |
| 3、风味小吃及中炒、小炒配套供应，所有 风味档原材料符合招标文件所规定的配送要求。（共 4 分，不符合扣 4 分） |  |  |
| 八 | 饭菜价格 （10 分） | 1、价格合理，质价相符，高、中、低档食品价格合理。（共 4 分，不符合扣 4 分） |  |  |
| 2、出售食品明码标价。（共 3 分，5 个及 以内不标价的扣 1 分，5 个以上不标价扣 3 分） |  |  |
| 2、饭菜价格稳定，餐厅不随意提价。（共3 分，不符合扣 3 分） |  |  |
| 九 | 服务质量 （7 分） | 1、员工服务热情、文明用语、和蔼待人。 （共 4 分，任何一项不符合扣 1 分） |  |  |
| 2、程序规范，快捷、高效。（共 3 分，任何一 项不符合扣 1 分） |  |  |
| 十 | 满意度管 理（10 分） | 现场进行用户满意度测评，满意率达 70%及 以上。（共10 分，满意率不达 70%扣 10 分） |  |  |
| **总得分** |  |

**附件5：年度综合考评表**

年度综合考评表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 内容与标准 | 扣分方法 | 得分 | 备注 |
| 经营理念及制度健全 | 1、食堂卫生管理制度。2、各岗位职责。3、仓储保管制度。4、卫生责任划分制度。5、粗加工管理制度。6、清洁消毒制度。7、烹调加工管理制度。8、面点操作管理制度。9、安全防范制度与措施。10、食堂人员个人卫生制度等。以上制度要求每年更新一次。（共5分） | 管理制度上墙公布，每缺少一项扣1分，未按制度执行扣1分∕项次。 |  |  |
| 品质保障 | 1、不得有霉烂、变质、老化的蔬菜食品入库。2、拣菜人员必须将不合格的菜品分出来。3、成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期、合格证。4、烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。（共15分） | 现场随机抽查，违反一项扣5分。 |  |  |
| 品质口味 | 1、是否每天对荤菜品种变化调整。2、是否每天对蔬菜品种搭配变化调整。3、是否每周对点菜、汤品进行变化翻新。4、有无约定品种供应。5、每周是否有克重和配比的菜单公布。（共15分） | 现场抽查，违反一项扣5分。 |  |  |
| 饭菜量价 | 1、各类食品是否按公布的菜式供应。2、是否定期提供原料进价单。3、是否按用户需求的克重进行定价。（共10分） | 现场抽查，违反一项扣5分。 |  |  |
| 清洁卫生 | 1、熟食品、面点、酱菜等有防蚊蝇措施。2、操作间地板、墙壁无油污、水渍，厨具、设备清洁，定位整齐。3、就餐大厅地面、门窗清洁，无积尘、蛛网，地毯清洁，铺设整齐。4、厨具、餐具按规定消毒，无污物，无水渍。5、食堂人员个人服装整洁，无不良卫生习惯，且每半年提供健康证。6、定期疏通排水沟和管网，确保畅通。（共10分） | 现场抽查，违反一项扣1分。 |  |  |
| 窗口服务员工管理 | 1、窗口服务态度是否热情，发生与员工争吵每次扣2分。2、发生员工投诉每次扣2分。3、计价准确。4、食堂工作人员衣服整洁，按规定戴帽子、口罩、手套、工号牌等。5、供货商能主动到食堂随访，倾听食堂意见，每月至少一次。（共10分） | 现场抽查和员工投诉 |  |  |
| 重点及特色服务 | 1、提供业主灵活的就餐服务；2、能够根据业主方的需求提供完善、品质、优秀的需求，赢得员工的满意度；3.能够根据业主的需求变化，做出及时服务调整，并为大厦提供优质的膳食服务。（共5分） | 现场抽查和员工投诉 |  |  |
| 安全防范 | 1、食品、储藏室专人管理、钥匙专管。2、有预防农药残留制度，操作流程和检测责任人。3、餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。4、食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。5、餐样留存48小时，有食物中毒预案。（共10分） | 现场抽查，违反一项扣2分。 |  |  |
| 月考核评定 | 每月实施一次月度考核，平均分数达到80分以上视为满分，若低于80分，则每减少5分扣减1分。（共20分） | 每月考核一次 |  |  |
| 合计得分： |  |  |

**第五篇 相关保函格式**

**一、不可撤销银行履约保函格式**

**不可撤销银行履约保函**

银行编号：

致：（下称“受益人”）

鉴于 （申请人的名称与地址） （下称“申请人”），已保证按拟签订的 项目名称 （招标编号： ）合同（招标文件）中规定的义务履行合同。

根据上述合同（招标文件）规定，申请人应向受益人提供一份金额为人民币（大写） （RMB元）的无条件、不可撤销银行履约保函，作为申请人履行上述合同的担保。

我方 （银行名称），受申请人的委托，无条件和不可撤销地在受益人出具本保函原件且提出因申请人没有履行上述合同规定，而要求我方承担保证责任后，在保函限额内向受益人支付不超过人民币（大写）\_\_\_\_\_\_\_\_\_（¥\_\_\_\_\_\_\_元）的款项。

在向我行提出要求前，我行将不坚持要求受益人首先向申请人提出上述款项的索赔。

我方还同意，任何受益人与申请人之间可能对合同条款的修改、规范或其他合同文件的变动补充，都不能免除我方按本保函所承担的责任。因此，有关上述变动、补充和修改无须通知或征得我方同意。

本保函应自合同签订之日起至合同期限届满并完成合同全部服务义务后二十八（28）日内保持有效。

担 保 银 行： 银行全称 (盖章)

联系电话：

联系人：

法定代表人或其授权的代表人： (职务)

 (姓名)

 (签章)

 年 月 日

**二、履约保证保险凭证格式**

**履约保证保险凭证**

 编号：

致：（下称“受益人”）：

鉴于（下称“申请人”）已与贵方签订了 项目（招标编号： ）合同。我方已接受申请人的请求，并出具《履约保证保险》保险单。

一、保证保险金额

我方承担的履约保证保险的保险金额（最高限额）为人民币（大写）元 （¥ ）。

二、保证保险的责任范围

在保险期间内，申请人因自身原因未按照与贵方签订的 项目（招标编号： ）合同履行相关义务，给贵方造成损失的，贵方可向我方提出索赔，我方按照保险合同的约定承担损失赔偿责任。

三、代偿的安排

贵方要求我方承担保证保险责任的，我方无条件和不可撤销地在贵方出具本履约保证保险原件且提出因申请人没有履行上述合同规定，而要求我方承担保证责任后，在保险限额内向贵方支付不超过人民币（大写）\_\_\_\_\_\_\_\_\_（¥\_\_\_\_\_\_\_元）的款项。

四、生效时间

本保险凭证自我方法定代表人（或其授权代理人）签字并加盖保险承保章之日起生效。

五、其他

本履约保证保险应自合同签订之日起至合同期限届满并完成合同全部服务义务后二十八（28）日内保持有效。

附：《XXX 保险有限公司履约保证保险（X 款）条款》及保单

 保险人： （盖章）

 联系电话：

 联系人：

 法定代表人或授权代理人：

年 月 日

**三、担保公司履约担保书格式**

**担保公司履约担保书**

致：（下称“受益人”）

鉴于 （申请人的名称与地址） （下称“申请人”），已保证按拟签订的 项目（招标编号： ）合同（招标文件）中规定的义务履行合同。

根据上述合同（招标文件）规定，申请人应向受益人提供一份金额为人民币（大写） （RMB元）的无条件、不可撤销履约担保，作为申请人履行上述合同的担保，我方 （担保公司名称） 在本合同项下的保证责任为连带责任保证。

我方 （担保公司名称） ，受申请人的委托，无条件和不可撤销地在受益人出具本担保书原件且提出因申请人没有履行上述合同规定，在担保书限额内向受益人支付不超过人民币（大写）\_\_\_\_\_\_\_\_\_（¥\_\_\_\_\_\_\_元）的款项。

我方还同意，任何受益人与申请人之间可能对合同条款的修改、规范或其他合同文件的变动补充，都不能免除我方按本担保函所承担的责任。因此，有关上述变动、补充和修改无须通知或征得我方同意。

本保函应自合同签订之日起至合同期限届满并完成合同全部服务义务后二十八（28）日内保持有效。

法定代表人或其授权的代理人：（签字或盖私章）

担保公司盖章：

联系电话：

地址：

日期： 年 月 日

**第六篇 投标文件格式**

投 标 文 件

招标编号：

项目名称：

投标文件内容： 投标文件商务部分

招标人：

投标人：

日 期： 年 月 日

**投标文件商务评审部分索引表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评标项目 | 招标文件上的满分值 | 页码索引 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 合计 |  |  |

**一、投标函格式**

**投 标 函**

致：东莞市利源有机资源再生利用有限公司

根据贵方为东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目(招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号)的投标邀请，我方（投标人名称）作为投标人正式授权　 　（授权代表全名，职务）代表我方进行有关本次投标的一切事宜。

在此提交的投标文件，包括如下等内容，并已单独密封封装：

（—）唱标信封【 份】（含投标文件电子文件）；

（二）投标文件【正本 份，副本 份】。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并重申以下几点：

（—）我方决定参加招标编号为广建咨询（东招）2025-0020号的投标；

（二）本投标文件的有效期自递交投标文件截止时间届满后90日有效，如中标，有效期将延至合同终止日为止；

（三）我方已详细研究了招标文件的所有内容包括修正文（如有）和所有已提供的参考资料以及有关附件并完全明白，我方放弃在此方面提出含糊意见或误解的一切权力；

（四）我方明白并愿意在规定的递交投标文件截止时间和日期之后，投标有效期之内撤回投标，则不予退还我方投标保证金；

（五）我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其它数据或信息；

（六）我方理解贵方不一定接受最低报价或任何贵方可能收到的报价；

（七）我方如果中标，将保证履行招标文件以及招标文件修改书（如有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《合同书》中的全部任务；

（八）保证投标文件中所有资料均真实有效，否则按无效投标处理或可取消中标资格，并愿意接受按弄虚作假骗取中标的有关规定进行处理，并不予退还我方投标保证金；

（九）若我方中标后，我方一定按照招标文件的要求和投标文件的承诺签订和履行合同，否则贵方可取消我方中标资格，并依法不予退还我方投标保证金或履约担保，我方愿意接受违约处罚；

（十）若我方中标后，核查出投标文件内容前后不一致，我方愿按最高标准的承诺履约义务；

（十一）所有与本投标有关的函件请发往下列地址：

地 　址：　　　　　　　　　　　 邮政编码：

电　　话：　　　　　　　　　　　 代表姓名：

传　　真：　　　　　　　　　　　 职　　务：

 电子邮箱：

投标人：（加盖投标人法人公章）

法定代表人或其授权代表签名（或盖私章）：

日期： 年 月 日

**二、投标承诺书格式**

**投标承诺书**

我方 （投标人名称）已完整阅读了东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目（招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号）招标文件的所有内容（包括澄清，以及所有已提供的参考资料和有关附件），并完全理解上述文件所表达的意思，该项目递交投标文件时间截止后，我方承诺不再对上述文件内容进行询问或异议。 我方承诺，若我方存在通过弄虚作假、虚假响应招标文件要求等手段骗取中标的，招标人有权或协助主管部门认定我方严重失信的不良行为，纳入相关企业信用“黑名单”，限制我方参与依法必须招标项目的投标，并向行政主管部门报送结果。同时，招标人有权根据《关于对环境保护领域失信生产经营单位及其有关人员开展联合惩戒的合作备忘录》等规定，通过“信用中国”网站向社会公示我方的失信行为，实现“一处失信、处处受限”。

若我方在投标或履行本合同过程中存在提供虚假材料、虚假响应招标文件要求等弄虚作假行为，或未能根据招标文件投标人须知第29.2款约定按时提供原件核查的，因此导致我方无法参与东莞市水务集团有限公司相关招标采购活动的，由我方自行承担全部后果。

投标人：（加盖投标人法人公章）

法定代表人或其授权代表签名（或盖私章）：

日期： 年 月 日

**三、供货及/或提供服务过程承诺函格式**

**供货及/或提供服务过程承诺函**

致东莞市利源有机资源再生利用有限公司：

我方 （投标人名称）为招标人公开招标的东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目(招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号)的投标单位，为确保供货及/或提供服务过程中的人身、财产安全，我方承诺，如我方获得中标资格，将严格按照下列要求开展工作。

1、我方承诺将严格遵守国家、地方政府有关安全生产及劳动保护的法律法规、标准、规定，贯彻执行招标人的各项安全管理规章制度。

2、我方承诺将依法参加工伤保险，为安排至招标人从事本项目的工作人员缴纳保险费，并为从事危险作业的人员办理意外伤害保险。

3、我方承诺服从招标人的安全管理，保证作业区域的现场文明安全管理达标，现场临时用电、机器设备、安全防护齐全、完好，并接受和配合招标人的安全监督检查，我方提供到招标人现场作业的所有安全装置、防护设施必须依据经招标人审批后的安全技术方案进行搭设、安装，同时我方无条件保证安全防护设施使用的搭设材料的质量安全，在用于安全防护的物资进场前将有关物资的材质证明报招标人，经招标人确认后方可使用。

4、我方承诺携带进场的机器设备、机具必须是合格产品，并对携带进场的机器设备、机具安全负责管理、维护及检查，对招标人和自查发现的安全隐患落实整改措施。如我方使用不合格机器设备、机具造成事故的，由我方自行承担责任。

5、我方人员未经许可不随意到作业区域以外的其它工作场所活动，我方作业人员擅自到作业区域以外的其它工作场所活动，出现人身损害或财产损失的，由我方自行负责一切责任。我方作业人员如需动用或作业涉及到招标人所属设备、电器、管线及其他设施等，承诺事先征得招标人代表的同意，并采取安全防护措施。

6、我方承诺在进行卸货等工作时，严格遵守相关劳动安全规定，并按要求佩戴相关安全劳动防护用具。我方承诺做好安全防护措施，在工作过程中出现的安全事故由我方自行处理并承担全部责任。我方承诺我方人员在招标人场所遵守招标人的一切规章制度和安全条例，服从招标人的监督。我方在提供服务过程中，如因违反招标人相关规章制度、安全条例，或因不服从招标人监督而发生安全事故的，其结果与责任均由我方负责，招标人无须承担任何结果与责任。

7、我方承诺协助和指导招标人进行货物的储存，对招标人的储存方式、方法、储存数量、仓库的安全设施设备、安全生产规章制度等是否符合国家标准或者国家有关规定提出合理的建议，并进行技术指导。

8、我方车辆在招标人场所行驶时，将严格遵守厂区道路限行，限速和限重要求，如因我方未遵守前述要求，对厂区/招标人（含其人员）、我方人员、第三方造成损失的，由我方承担赔偿责任。

9、如我方开展服务项目需进行外出调研或现场作业的，由我方派人负责安全保卫工作，按国家有关规定，对作业的现场人员进行安全防护、劳动保护等，并承担相应的费用。若发生工作人员或第三人人身伤害等事故的，由我方全部承担责任。

10、因我方原因，造成我方损失，由我方自负，给招标人造成财产损失和人员伤害，我方承担全部责任，并全额赔偿招标人。

11、非因招标人原因，造成我方损失的，招标人无需承担任何责任，由我方自行承担全部责任。

12、我方承诺严格遵守法律法规以及招标人的安全管理要求，并接受招标人的安全生产工作协调和监督，积极消除安全隐患。安全管理的基本要求包括但不限于以下条款：

①禁火区内严禁吸烟、动火。有火灾危险的作业区域，我方承诺配置足够的灭火设施。

②我方承诺焊接、气割作业时两瓶距离必须达到5M及以上，气瓶距可能产生火花的电器、设备和其它火源的间距必须达到10M及以上。

③我方承诺不在厂内道路、消防通道内搭建临时建筑或堆放物资。

④我方承诺电动工具、电焊机等均具有漏电保护器和相应的安全防护装置。

⑤我方承诺用电设施符合要求，杜绝电线乱接、乱拉，刀闸和开关无盖，在电器设施上堆放物品等行为。

⑥我方承诺防雷、防静电设施及用电设施有良好接地。

⑦我方承诺为从业人员提供符合国家标准或者行业标准的劳动防护用品，并监督、教育从业人员按照使用规则佩戴、使用，防止工伤事故的发生。我方承诺，如发生各类工伤事故，绝不隐瞒不报。发生重伤及重伤以上事故，应及时组织抢救、保护好现场，并立即报告招标人主管领导。

13、我方承诺接受招标人的检查与监督，并主动配合，做好安全工作，凡有违反上述条款的即视为我方违约，招标人有权视情况从货物/服务价款中扣除2000元/次作为违约金。

如因我方违反上述条款造成安全生产事故的，我方将承担由此引发的一切责任与后果，如造成招标人损失的，我方将予以足额赔偿，同时，招标人有权没收我方提交的履约担保。

投标人：（加盖投标人法人公章）

法定代表人或其授权代表签名（或盖私章）：

日期： 年 月 日

**四、投标报价响应表格式**

**投标报价响应表**

**项目名称：**东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目

**招标编号：**广建咨询（东招）2025-0020号

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **服务期限** | **备注** |
| 1 | 东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目 | 自甲方发出《进场通知书》之日起2年 |  |

备注：

**1、本项目采用以下方式结算食堂经营服务费用：**

（1）招标人员工就餐区消费按售价70%计价，就餐区消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，消费部分从虚拟账户中扣减；超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，消费部分从员工充值账户中扣减。招标人员工非就餐区消费的按全价收费，非就餐区消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，消费部分从虚拟账户中扣减；超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，消费部分从员工充值账户中扣减。

（2）外来人员消费按全价计价（就餐区消费和非就餐区消费），外来人员消费费用全部由现金充值金额中结算。

（3）消费收入由招标人设置账户统一收支，收入来源于招标人员工消费和外来人员消费。中标人提供食堂管理系统工餐卡两个账户，一个虚拟账户和一个员工充值账户，餐补部分每月充值到虚拟账户，此账户只产生消费记录，餐补额度内消费，按实扣费，超过餐补部分从员工充值账户支出。

（4）招标人员工消费在用餐标准（即1100元/人/月）范围内的，招标人与中标人按照员工消费（就餐区消费和非就餐区消费）原价的售价总额95%结算。招标人员工消费超出用餐标准（即1100元/人/月）范围的，招标人按照员工超额部分实际支付金额与中标人结算，不再向中标人收取5%的固定成本。招标人按照外来人员消费全额的95%与中标人结算。

（5）月度绩效考评费用。将中标人月度食堂经营服务费用的10%费用作为考评费用，月绩效考评[90-100]分的，按月绩效考评费用的100%支付；月绩效考评[80-90）分的，按月度绩效考评费用的90%支付；月绩效考评[60-80）分的，按月绩效考评费用的80%支付；月绩效考评60分以下的，按月绩效考评费用的60%支付。

2、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。

3、本投标报价响应表上货币为人民币。

**4、本表一式二份，一份随唱标信封一起提交，一份编入投标文件商务文件。**

投标人：（加盖投标人法人公章）

法定代表人或其授权代表签名（或盖私章）：

日期： 年 月 日**五、投标人资格证明文件**

**5.1 多证合一营业执照（或事业单位法人证书）复印件**

**5.2 开户许可证复印件（基本存款账户），如投标人企业银行账户开户所在地区已取消企业银行账户许可，投标人应提供基本存款账户开户名称、开户银行、账号、编号等信息及相关备案证明（如有）或其他能证明其为基本存款账户的资料复印件**

**5.3 法定代表人身份证明书原件、法定代表人授权书原件格式（法定代表人投标时只需提供法定代表人身份证明书，委托他人为投标代表或签署投标文件时需同时提供法定代表人授权书）**

**（1）法定代表人身份证明书格式**

**法定代****表人身份证明书**

 先生／女士：现任我单位 职务，为法定代表人，特此证明。

有效日期： 签发日期：

附：代表人性别： 年龄： 身份证号码：

营业执照号码： 经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

附 法定代表人身份证复印件

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期： 年 月 日

法定代表人身份证正面

法定代表人身份证反面

身份证正面

**注：法定代表人身份证须在有效期限内。**

**（2）法定代表人授权书格式**

**法定代表人授权书**

致：东莞市利源有机资源再生利用有限公司

本授权书声明：注册于 （投标人地址）的 （投标人名称）在下面签字或盖私章的 （法定代表人姓名、职务、身份证号码）代表本公司授权在下面签字或盖私章的 （被授权人的姓名、职务、身份证号码）为本公司的合法代表人，签署东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目（招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号）的投标文件，代表我公司递交投标文件、参与开标会、代表我公司应评标委员会的要求对投标文件进行澄清、进行合同谈判和签署合同，以我公司的名义处理一切与之有关的事宜，我承认代理人全权代表我所签署的本项目投标文件的内容及所进行的上述活动。

本授权书于 年 月 日签字生效，有效期至投标文件失效期止，代理人无转委托权，特此声明。

投 标 人：（加盖投标人法人公章）

投标人地址：

法定代表人（签名或盖私章）：

职　　　务：

被授权人（签名或盖私章）：

职　　　务：

被授权人联系手机：

电 子 邮 箱：

附 法定代表人、被授权人身份证复印件

法定代表人身份证反面

法定代表人身份证正面

被授权人身份证反面

被授权人身份证正面

**注：上述所附身份证应在有效期限内。**

**5.4 食品药品监督管理部门或市场监督管理部门颁发并在有效期内的食品经营许可证复印件**

备注：复印件需清晰显示食品经营主体业态和食品经营项目的内容，资格条件必须满足：（1）食品

经营主体业态为餐饮服务经营者；（2）食品经营项目包含食品经营管理或食品经营管理中餐饮服务管理。

**5.5 资格业绩【投标人提供一份2022年1月1日以来具有食堂（或饭堂或餐厅）经营管理服务业绩（合同签订日期为2022年1月1日或以后）】**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 合同主要服务内容 | 签约日期 | 业主联系人及电话 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

**资格业绩证明材料提交要求：**

**（1）作为投标人资格条件证明的业绩放置在此处。**

**（2）业绩必须附合同复印件。若合同无法反映合同签订时间、合同服务内容，还需提供服务购买方出具的书面补充情况说明文件复印件作为辅助证明。**

**（3）合同业绩证明材料必须满足下列条件：①合同签订日期为2022年1月1日或以后；②合同服务内容必须同时包含食品（或食材）配送及膳食（或餐饮或食材）加工服务,仅食品（或食材）配送或膳食（或餐饮或食材）加工服务业绩不予认定。**

**（4）未按上述要求在此格式下提供证明材料的业绩，或在此格式下所附材料无法证明符合资格要求的业绩，按无效投标文件处理。**

**5.6 最近3年投标人牵涉的其他（失信和违法）处罚说明格式**

**最近3年投标人牵涉的其他（失信和违法）处罚说明**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 事项名称 | 认定时间 | 处罚期届满异常名录信息失效时间 | 备注 |
| 是否被认定为失信被执行人 |  |  |  |
| 是否被认定为重大税收违法失信主体 |  |  |  |
| 是否被认定为政府采购严重违法失信行为记录名单 |  |  |  |

备注：根据投标人及其不具有独立法人资格的分支机构的实际情况自行编写，无相关事项的，在 “认定时间”列填“无”；若受到相关处罚的应附处罚相关材料复印件；若出现相关处罚的处罚期满,但处罚公示没有及时更新的情况,投标人须提供相关材料(复印件)佐证，需原件备查。

投标人：（加盖投标人法人公章）

 日 期： 年 月 日

**六、投标人基本情况一览表**

**投标人基本情况一览表**

1．名称及概况：

（1）投标人名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（2）总部地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 邮政编码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 电话号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 传真号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（3）成立和／或注册日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（4）法人代表：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_

（5）开户银行：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（6）开户账号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（7）注册资金：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（8）主要负责人姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（9）项目主要联系人（姓名、职务、通讯）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（10）在中国的代表的姓名和地址（如有）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2．供征询之银行的名称和地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 3．公司所隶属之国际集团名称（如果是）\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. 提交资料（包括但不限于组织架构、公司简介等）：

（1）公司简介；

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（2）公司组织架构；

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（3）东莞市内设有分支机构情况介绍[应提供该分支机构的多证合一营业执照复印件等证明材料]（若无前述分支机构的无需介绍）。

兹证明上述说明是真实、正确的，并提供了全部能提供的资料和数据，我们同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日 期：　年 月 日

**七、投标人财务状况表格式**

**投标人财务状况表**

[价格单位：（人民币）元]

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 年 度 | 总资产（元） | 净资产（元） | 年营业额（元） | 年净利润（元） |
| 2021 |  |  |  |  |
| 2022 |  |  |  |  |
| 2023 |  |  |  |  |
| 总计 |  |  |

备注：需提供对应年度经独立会计师事务所审计的审计报告及投标人财务状况表；若投标人为新成立或未进行独立会计师事务所审计的，本表中对应年度的财务信息应填写“/”，投标人的投标文件不作无效投标处理，但存在因不符合评标办法中的评分标准而导致对应项不得分。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期： 年 月 日

**八、标准化体系认证**

备注：投标人应提供上述证书复印件及能显示证书有效状态的全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/）查询结果凭证{凭证界面需显示有“全国认证认可信息公共服务平台”或“认证证书（需显示网址cx.cnca.cn）”}。

**九、合同条款偏离表格式**

**东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目合同条款偏离表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件要求 | 投标文件内容 |
| 条款号 | 简要内容 | 偏离情况 | 具体偏离内容 |
| 1 | 第一条 | 项目概况 |  |  |
| 2 | 第二条 | 服务内容 |  |  |
| 3 | 第三条 | 服务要求 |  |  |
| 4 | 第四条 | 合同期限 |  |  |
| 5 | 第五条 | 甲方的权利与义务 |  |  |
| 6 | 第六条 | 乙方的权利与义务 |  |  |
| 7 | 第七条 | 餐饮供应时间 |  |  |
| 8 | 第八条 | 用餐标准、费用结算方式 |  |  |
| 9 | 第九条 | 支付方式 |  |  |
| 10 | 第十条 | 伙食质量要求及标准 |  |  |
| 11 | 第十一条 | 工作人员要求和配置 |  |  |
| 12 | 第十二条 | 考核评价 |  |  |
| 13 | 第十三条 | 菜品定价机制 |  |  |
| 14 | 第十四条 | 履约担保 |  |  |
| 15 | 第十五条 | 违约责任 |  |  |
| 16 | 第十六条 | 廉政保证 |  |  |
| 17 | 第十七条 | 争议解决 |  |  |
| 18 | 第十八条 | 其他 |  |  |
| 19 | 附件1 | 廉洁协议书 |  |  |
| 20 | 附件3 | 安全生产管理协议 |  |  |
| 21 | 附件4 | 月度绩效考评表 |  |  |
| 22 | 一 | 不可撤销银行履约保函 |  |  |
| 23 | 二 | 履约保证保险凭证 |  |  |
| 24 | 三 | 担保公司履约担保书 |  |  |

备注：

**（1）投标人应对照招标文件合同格式内合同条款及附件，逐条、如实地填写“偏离情况”项。“偏离情况”项为正偏离（或负偏离）的，必须在“具体偏离内容”项内详细说明与招标文件的偏离内容，“偏离情况”项为无偏离的，在“具体偏离内容”项内填“无”。若发现虚假填写本表，或对合同及其附件响应有负偏离的，按无效投标文件处理。若发现此表未逐条填写视为完全满足招标文件要求。**

（2）偏离情况（投标文件对招标文件合同条款的响应程度）分为：正偏离、负偏离、无偏离。正偏离是指投标人提供的相关服务商务条件优于招标文件的要求；负偏离是指投标人提供的相关服务商务条件不满足或不完全满足招标文件的要求；无偏离是指投标人提供的相关服务商务条件完全满足招标文件的要求。

（3）招标文件“第五篇 相关保函格式”作为重要的商务条款，投标人的响应情况列入本合同条款偏离表。

（4）如投标人差异内容较多可另附页说明，并在本偏离表“具体偏离内容”项注明其在投标文件中的具体页码。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日 期： 年 月 日

**十、业绩表格式**

**投标人2022年1月1日（以合同签订时间为准）至今承接的食堂（或饭堂或餐厅）经营管理服务业绩业绩情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 合同主要服务内容 | 食堂或饭堂建筑面积 | 签约日期 | 业主联系人及电话 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

备注：

（1）业绩按单项合同食堂（或饭堂或餐厅）建筑面积从高到低的方式排列；**同一个单项合同的业绩可以同时在资格业绩和评分业绩重复放置。**

**（2）业绩必须附合同复印件（合同服务提供方为投标人）。合同必须能反映评分条件[合同签订日期、服务内容、食堂（或饭堂或餐厅）建筑面积]，合同服务内容必须同时包含食品（或食材）配送及膳食（或餐饮或食材）加工服务，否则，需同时提供服务发包人（业主）出具的书面文件复印件作为辅助证明（需加盖服务发包人公章，即复印件能显示服务发包人公章）或提供加盖委托方公章反映评分条件的招标文件复印件，否则不得分。仅食品（或食材）配送或膳食（或餐饮或食材）加工服务的不得分。**

**（3）如果一体化项目的食品（或食材）配送服务和膳食（或餐饮或食材）加工服务合同不属于同一份合同的，投标人需提供两份合同（该两份合同按一个业绩计算），且合同签署方一致，合同签署时间相同。**

**（4）未按上述要求在此格式下提供证明材料的业绩，或在此格式下所附材料无法证明填报项目属投标人完成的或不符合本项评分要求的业绩，在评标时将不予考虑。**

**（5）招标人有权对投标人提供的业绩进行核查，若发现弄虚作假，有权按照评标委员会推荐的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人或重新招标，并不予退还投标保证金；若合同履行过程中发现弄虚作假，将没收履约担保，并将上报监督管理部门，从严处理。**

**（6）在接到招标人通知之日起3个工作日内，投标人必须提供上述合同及其证明材料的原件供招标人核对其真实性**。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期： 年 月 日

**十一、投标保证金汇入情况说明**

**投标保证金汇入情况说明**

东莞市置拓投资有限公司：

本单位已按东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目（招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号）的招标文件要求，于 年 月 日前以 （付款形式）方式汇入指定账户（账户名称：，账号： 开户银行： ）。

本单位投标保证金的汇款情况：（详见附件－投标保证金进账单）

汇出时间： 年 月 日

汇款金额：（大写）人民币 元（小写：¥ 元）

汇款账户名称：（必须是投标时使用的账户名）

账号：（必须是投标时使用的账号）

开户银行： 省 市

本单位谨承诺上述资料是正确、真实的，如因上述证明与事实不符导致的一切损失，本单位保证承担赔偿等一切法律责任。

投标保证金退回时，请按上述资料退回。

（投标人法人公章）

年 月 日

单位名称：

单位地址：

联系人：

单位电话：

联系人手机：

**附：1、我方投标保证金汇款凭证（复印件）**

**2、我方基本账户开户许可证（复印件）**

**注：本情况说明手写无效。**

**十二、投标人服务便利性**

**服务便利性时间情况表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 投标人地址 | 到水业大厦的距离 | 到达水业大厦时间（分钟） | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

备注：

（1）投标人注册地或其分支机构地址以提供的营业执照或办公场所租赁合同或产权证明的地址为准，需提供前述证明复印件，否则评审时将不予考虑。

（2）投标人需提供从投标人注册地或其分支机构地址到达指定地点的路线图导航截屏（需体现投标人注册地或其分支机构地址至指定地点的名称、距离以及用时等关键因素），未提供相关证明资料或不符合本项评分要求的，在评审时将不予考虑。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期： 年 月 日

**十三、投标人资格证明文件以外的其他资质证书、知识产权证书及获得的相关获奖、认证证书、社会评价资料证明文件复印件等投标人认为有需要证明其具备为本次招标项目提供服务能力的有关其它商务文件（不做强制要求）**

**十四、技术响应文件格式**

投标人应按照招标文件投标人须知关于投标文件组成部分的要求编制技术文件，主要包括但不限于以下内容：

1、用户需求响应程度（即14.1用户需求偏离表格式）；

2、食堂总体运营服务方案；

3、供餐服务方案；

4、食材配送方案；

5、食品安全卫生与安全生产管理措施；

6、拟投入本项目的食堂经营团队；

7、拟投入本项目的食堂智能支付系统及称重设备；

8、食堂应急预案和保障措施

9、投标人认为有必要提供的其它材料（不做强制要求）。

投 标 文 件

招标编号：

项目名称：

投标文件内容： 投标文件技术部分

招标人：

投标人：

日 期： 年 月 日

**投标文件技术评审部分索引表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评标项目 | 招标文件上的满分值 | 页码索引 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 合计 |  |  |

**14.1 用户需求偏离表格式**

**用户需求偏离表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件要求 | 投标文件内容 |
| 条款号 | 简要内容 | 偏离情况 | 实质性响应的具体内容 | 对应证明材料页码 |
| 1 | 一 | 项目背景 |  |  |  |
| 2 | 二 | 食堂基本情况 |  |  |  |
| 3 | 三 | 服务期 |  |  |  |
| 4 | 四 | 服务要求 |  |  |  |
| 5 | 五 | 管理细则 |  |  |  |
| 6 | 六 | 伙食质量要求及标准 |  |  |  |
| 7 | 七 | 工作人员要求和配置 |  |  |  |
| 8 | 八 | 食堂监督管理 |  |  |  |
| 9 | 九 | 其他规定和要求 |  |  |  |
| 10 | 十 | 退出机制 |  |  |  |
| 11 | 十一 | 考核评价 |  |  |  |
| 12 | 十二 | 付款方式 |  |  |  |
| 13 | 十三 | 结算金额 |  |  |  |
| 14 | 十四 | 菜品定价机制 |  |  |  |
| 15 | 十五 | 服务考核表 |  |  |  |
| **用户需求书“★”条款汇总** |
| 16 | 三、（一） | ★合同服务期2年（招标人按月度和年度对中标人进行考核，中标人未通过考核的，招标人有权终止合同）。 |  |  |  |
| 17 | 五、（一） | ★所有的厨房工作人员必须持有有效健康证，并将原件和复印件交招标人查验后才能上岗（原件需在餐厅显眼位置公示，复印件招标人存档备案）。中标人承担工作人员工资、福利、社保、工衣和其他商业保险等一切的费用。工作人员每半年进行一次体检，体检结果报招标人备案，体检不合格的，须立即换人。工作人员保持良好个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽及口罩，配餐时戴手套操作；不得留长指甲、美甲、佩戴饰物等，手部有外伤、工作期间有感冒、发烧或患有传染性疾病的人员不得从事食品生产经营活动。  |  |  |  |
| 18 | 五、（十二） | ★合同期内，中标人负责购买本餐饮食堂场所公众责任保险，保额不低于1000万元；中标人必须为招标人提供一份招标人为受益人的食品安全责任险，食品安全责任险不少于1亿元。 |  |  |  |
| 19 | 五、（十三） | ★中标人负责为本项目服务人员购买不低于300万元的人身意外保险。 |  |  |  |
| 20 | 七、2 | ★保证录用的人员无犯罪记录，健康状况良好、无传染性疾病和其他有碍食品安全的疾病，无精神病史，保证队伍良好素质和相对稳定。 |  |  |  |

备注：

**（1）投标人应对照招标文件用户需求书的响应，逐条逐项、如实地填写“偏离情况”，若发现未填写本表，或虚假填写本表，或伪造、变造证明材料的，按无效投标文件处理。若招标文件用户需求书中有“★”条款须逐条逐项、如实地填写“偏离情况”，未填写“★”条款以外的条款的，视为完全满足招标文件要求。**

（2）偏离情况（投标文件对招标文件用户需求的响应程度）分为：正偏离、负偏离、无偏离。正偏离是指投标人对用户需求响应优于招标文件的要求；负偏离是指投标人对用户需求响应不满足或不完全满足招标文件的要求；无偏离是指投标人对用户需求响应完全满足招标文件的要求。

**（3）应逐条逐项、如实地填写“偏离情况”。“偏离情况”项为正偏离（或负偏离）的，必须在“实质性响应的具体内容”项内详细说明与招标文件的偏离内容，“偏离情况”项为无偏离的，在“实质性响应的具体内容”项内填“完全响应招标文件要求”即可，也可进一步说明投标响应的具体内容。投标人可将反映服务能力的技术支持资料作为本表的附件，并在本偏离表“对应证明材料页码”项内注明其在投标文件中的具体页码。**

**（4）凡标有“★”的地方均被视为重要的技术指标要求或性能要求。投标人要特别加以注意，必须对此回答并完全满足这些要求，否则若有一项带“★”的指标未响应或不满足，将按无效投标处理。**

 投标人：（加盖投标人法人公章）

 日 期： 年 月 日

**14.2 食堂总体运营服务方案**

说明：投标人应根据本项目采购内容和评标工作大纲技术评审细则的要求，自行编制，食堂总体运营服务方案主要包括但不限于以下内容：

**（1）投标人基本情况；**

**（2）智慧食堂成功案例情况；**

**（3）运营服务工作计划；**

**（4）运营服务人员配置及安排；**

**（5）食堂平面布置及装修效果展示[需提供相关图纸（含相关图纸及彩色效果图）]；**

**（6）食堂实施方案；**

**14.3 供餐服务方案**

说明：投标人应根据本项目采购内容和评标工作大纲技术评审细则的要求，自行编制，供餐服务方案主要包括但不限于以下内容：菜式品种、就餐模式、营养搭配方案等内容。**14.4 食材配送方案**

说明：投标人应根据本项目采购内容和评标工作大纲技术评审细则的要求，自行编制，食材配送方案主要包括但不限于以下内容：食材采购、包装、运输、装卸、供货时限、派发及善后处理等安排计划、专人服务，专人跟踪等内容。

**14.5 食品安全卫生与安全生产管理措施**

说明：（1）投标人应根据本项目采购内容和评标工作大纲技术评审细则的要求，自行编制，食品安全卫生与安全生产管理措施主要包括但不限于以下内容：食堂采购食品及原料、食品添加剂的进货渠道管理、验收管理和采购台账管理制度、查验记录制度、食品留样制度、卫生管理制度、索证索票制度、安全生产管理措施等内容。（2）食材合格检测报告。

**14.6 拟投入的经营团队情况**

**拟投入本项目的经营团队情况一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 学历 | 资格/职称证书 | 拟任职务 | 从事本行业年限 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

备注：

1. 此表格式供参照，投标人可以根据本表格式内容自行划表填写。
2. **上述人员需提供上述人员的身份证、劳动合同的复印件、资格证书[注册/执业/岗位证书/职业资格证/技术职称]以及人力资源和社会保障部门（或税务部门）出具的近六个月（2024年8月、2024年9月、2024年10月、2024年11月、2024年12月、2025年1月）投标人为其缴纳的社保证明复印件，身份证、劳动合同、资格证书[注册/执业/岗位证书/职业资格证/技术职称]、社保证明的人员名称需一致时才统计得分，不提供或人员名称不一致不得分**。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日 期： 年 月 日

**14.7 食堂智能支付系统及称重设备**

说明：投标人应根据本项目采购内容和评标工作大纲技术评审细则的要求，自行编制。介绍拟投入本项目的的食堂智能支付系统及称重设备功能情况。

**14.8 食堂应急预案和保障措施**

说明：投标人自行编制，格式不限。内容包括但不限于项目实施过程可能发生的各类突发紧急情况预算（如：食物中毒意外伤害事件、突发疫情、恶劣天气、配送途中交通事故、紧急餐食供应、突然停水停电、设备故障、大型活动等内容）、各类突发紧急情况相应的保障措施（包括事件处理原则、流程、方法、紧急情况报告机制等内容）。

**14.9 投标人认为有必要提供的其它材料（不做强制要求）**

**附件一：评标工作大纲**

**东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目**

**（招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号）**

**评标工作大纲**

**建成工程咨询股份有限公司**

**目录**

一、 总则

二、 投标文件的初审

三、 澄清有关问题

四、 比较和评价

五、 推荐中标候选人名单

六、 编写评标报告

七、 注意事项

一、**总则**

**1、一般规定**

1.1 东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂经营服务采购项目(招标编号：广建咨询（东招）2025-0020号)的招标按照《中华人民共和国招标投标法》等有关规定进行。

1.2 评标必须遵循公平、公正、诚实信用的原则。

1.3 招标代理机构(建成工程咨询股份有限公司）组织评标工作，全过程接受招标人及相关部门的监督、管理和指导。

1.4 评标按照招标文件规定的内容进行，采取综合评分法进行评审。

* 1. 本办法的评审对象是指投标人按照招标文件要求提供的有效投标文件，包括投标人应评标委员会要求对原投标文件作出的正式书面澄清文件。

**2、 评标组织机构的组成**

2.1 评标委员会由招标人自行组建，成员为7人以上（含7人）单数。

2.2 评标工作组由招标人、招标代理机构及有关专家组成，由评标委员会确认，并接受其领导。

2.3 评标工作组分成评标委员会、秘书组。

2.4 评标委员会应相对独立工作，负责评审、撰写评标报告。招标代理机构秘书组负责评标过程中资料的保管、发放及回收，协调技术和评标委员会评标工作的进展和整理、汇总评标资料及复核。

**3、评标委员会职责**

3.1 审查投标文件是否符合招标文件要求，并作出评价；

3.2 要求投标人对投标文件有关事项作出解释或者澄清；

3.3 推荐中标候选人名单及排序；

3.4 向招标人、招标代理机构或者有关部门报告非法干预评标工作的行为。

**4、评标委员会义务**

4.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

4.2 按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评审，对评审意见承担个人责任；

4.3 对评标过程和结果，以及投标人的商业秘密保密；

4.4 参与评标报告的起草；

4.5 配合有关部门的投诉处理工作；

4.6 配合招标人、招标代理机构答复投标人提出的质疑、异议。

**5、评审程序**

5.1 评审首先由评标委员会对投标人的投标文件做初审，对未能通过初审的投标文件不再进入下一阶段评审。

5.2 评标委员会对通过初审的投标人的投标文件进行详细的比较和评价。如需要，进行必要的澄清工作。

5.3 依据评分标准以及各项权重，各位评标委员会成员单独就每个投标人的商务状况、技术状况进行比较和评价，分别评出其商务得分和技术得分。

5.4 将各评委对投标人的技术打分的最终综合得分和商务打分的算术平均值相加得出投标人的总分。

5.5 评标委员会将向招标人推荐评标最后综合得分最高的前二名投标人为中标候选人，并标明排列顺序。

5.6 评标委员会根据评审结果编写评标报告。

**二、投标文件的初审**

**6、投标文件的初审分为资格性检查和符合性检查。**

6.1 资格性检查是指评标委员会依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明、投标保证金、投标人（含其不具有独立法人资格的分支机构）信用（由招标代理机构在递交投标文件截止时间当天通过“信用中国”网站对投标人信用进行查询，招标代理机构将查询情况提交评标委员会评审）等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

6.2 符合性检查是指评标委员会依据招标文件规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

实质性响应的投标指的是符合招标文件要求的全部“★”条款和验收标准而无任何重大偏离或保留。重大偏离或保留系指实质上影响到合同项下的服务范围、质量，或指与招标文件有实质不一致，限制了合同项下委托人的权利和承包人的义务, 或对该重大偏离的修改对提交实质性响应投标的其他投标人将不公平。

评标委员会决定投标文件的响应性是基于投标文件的内容本身而不靠外部的证据。

**对是否符合实质性响应招标文件有争议的投标文件,评标委员会成员将以记名方式表决,根据少数服从多数的原则，获多数表决通过的投标人才有资格进入下一阶段的评审,否则将被认定为无效投标文件。**

**7、投标文件出现下列情况之一的，被认定为无效投标：**

**7.1 投标人未按招标文件要求交纳投标保证金的；**

**7.2 投标报价响应表未按照招标文件要求填写的；**

**7.3 投标人递交两份或多份内容不同的投标文件，且未书面声明哪一个有效；**

**7.4 投标人不符合合格投标人的基本条件[含未提供资格证明文件，或投标人（含其不具有独立法人资格的分支机构）被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限届满的除外）]；**

**7.5 投标文件未按照招标文件规定要求密封；投标文件无法定代表人或其授权代表签字（或盖私章），或签字人无法定代表人有效授权的；签字盖章不符合招标文件要求的；**

**7.6 投标有效期限不符合要求；**

**7.7 投标文件未对招标范围内的全部内容进行投标报价或投标方案不是唯一；**

**7.8 未提供或虚假填写《合同条款偏离表》，或对《合同条款偏离表》有负偏离的；**

**7.9 未填写或虚假填写《用户需求偏离表》的；**

**7.10 未响应招标文件提出的实质性要求和条件（标注★的条款）。**

8、评标委员会应当书面要求存在细微偏差的投标人在开标评审结束前予以补正。细微偏差是指投标文件在实质上响应招标文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术方案信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。细微偏差不影响投标文件的有效性。

**三、澄清有关问题**

9、在投标文件的商务、技术资格性检查及符合性检查过程中，投标人可应评标委员会要求对投标文件中有关问题进行书面澄清。该书面澄清作为其投标文件的一部分。

9.1 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（由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。

9.2 投标人的澄清、说明或者纠正应当采用书面形式，经加盖其公章或其合法代表人（法定代表人或法定代表人授权书列明的被授权人）签署方有效，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。

9.3 经过澄清后仍不符合要求，则该项目在下一步评审进行评分调整；若重大（实质性）偏差仍存在，且不可接受，投标人则被认为是“不响应招标文件要求的投标人”，不再进入下一步评审。

**四、比较和评价**

10、评标委员会按招标文件中规定的评审方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评审、综合比较与评价；评标委员会根据商务和技术评审的结果，采用综合评分法，分别对投标文件的商务、技术等内容进行打分。

**11、评委打分办法**

11.1 参加评分的评委应尽力体现客观、实事求是，避免学派偏见和个人偏好。

11.2 衡量、对比的依据，应以招标文件、投标文件、提供的正式试验数据、开标澄清中的文字为准，口头回答和收集的资料只作为参考。

11.3 评分主要是为比较各投标人的商务和技术综合排序。评标委员会专家组的每一位评委根据招标文件评分标准对投标文件分别评审，对有效投标人投标文件的商务和技术分别评分。

（1）评标委员会首先对商务标进行评审，按评标标准打分后，取所有评委评分的平均值得出该投标人的商务评分；

（2）然后评标委员会对技术标进行评审，按评标标准打分后，当评标委员会为五人时，在所有评委对同一份投标文件技术标评审的总评分中，去掉一个最高分和一个最低分，计算剩余总评分的算术平均值即为该投标人技术部分的最终综合得分；当评标委员会为七人及以上单数时，在各评委的打分中，同一评委的最高评分减去最低评分，去掉分差最大评委的所有打分（出现分差相同时，按最高评分减去次最低评分进行比较，如此类推），在所有剩余评委对同一份投标文件技术部分评审的总评分中，去掉一个最高分和一个最低分，计算剩余总评分的算术平均值即为该投标人技术部分的最终综合得分；若评标委员会成员对某一项按“优、良、中、差”区间评审的评分因素的评分低于权重分值60%的，应在评标报告中作出说明。

11.4 评标委员会打分采取记名形式。

11.5 各评委根据秘书组提供的打分表严格按照评标大纲内的评分标准独立自主打分，任何人不得要求评委统一打分或统一确定等次顺序。

11.6 对打分表中的每项条款，各评委应根据投标文件、澄清材料、招标文件要求，按满足的程度给投标人打分。

11.7 评分程序

（1）就投标人的投标文件对照整理出商务、技术评标因素对比表、偏差表，并在经过校核的基础上逐项打分。

（2）各评委独立完成打分后，将统计好的评分表交给招标代理机构秘书组复核。

（3）评分统计表中各投标人技术得分应为最终综合得分，商务得分应为评委打分的算术平均值。

**12、评分因素及分值**

|  |  |
| --- | --- |
| **评分因素** | **分值** |
| 1、商务 | **35分** |
| 2、技术 | **65分** |

**（1）商务：总分35分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审内容** | **评审细则** | **满分值** |
| 1 | 财务状况 | 投标人2021年-2023年三个年度，每具有1个年度盈利的得1分，满分3分。**备注：**盈利指净利润为正数（非零、非负数），投标人应提供2021年、2022年、2023年三个年度的财务报表，净利润以对应年度经审计的财务报表为准，应提供经独立会计师事务所审计过的有效的财务报表复印件，未提供前述财务报表或财务报表未能反映净利润的，不得分。 | 3分 |
| 2 | 标准化程度 | 投标人具有由国家认证认可监督管理部门批准设立的认证机构颁发并在有效期内的体系认证证书，每个证书得1分，满分5分：（1）质量管理体系认证（如ISO9001等）；（2）环境管理体系认证（如ISO14001等）；（3）职业健康安全管理体系认证（如OHSAS18001、ISO45001：2018或GB/T45001-2020等）；（4）食品安全管理体系认证（如GB/T22000-2006、IS022000:2005或ISO22000：2018等）；（5）危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。**备注：**投标人应提供上述证书复印件及能显示证书有效状态的全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/）查询结果凭证{凭证界面需显示有“全国认证认可信息公共服务平台”或“认证证书（需显示网址cx.cnca.cn）”}，否则不得分。 | 5分 |
| 3 | 业绩 | 投标人2022年以来（签订合同的时间要求为2022年1月1日或以后）承接的食堂（或饭堂或餐厅）[建筑面积1000㎡及以上]经营管理服务业绩进行评分，每提供一个前述业绩的，得3分，本小项满分21分；**备注：**（1）业绩必须附合同复印件（合同服务提供方为投标人）。合同必须能反映评分条件[合同签订日期、服务内容、食堂（或饭堂或餐厅）建筑面积]，合同服务内容必须同时包含食品（或食材）配送及膳食（或餐饮或食材）加工服务，否则，需同时提供服务发包人（业主）出具的书面文件复印件作为辅助证明（需加盖服务发包人公章，即复印件能显示服务发包人公章）或提供加盖委托方公章反映评分条件的招标文件复印件，否则不得分。仅食品（或食材）配送或膳食（或餐饮或食材）加工服务的不得分。（2）如果一体化项目的食品（或食材）配送服务和膳食（或餐饮或食材）加工服务合同不属于同一份合同的，投标人需提供两份合同（该两份合同按一个业绩计算），且合同签署方一致，合同签署时间相同（3）未按上述要求提供证明材料的业绩，或所附材料无法证明填报项目属投标人完成的或不符合本项评分要求的业绩，在评审时将不予考虑。 | 21分 |
| 4 | 服务便利性 | 根据投标人提供的服务便利性时间资料进行评审：（1）投标人提供从投标人注册地或其分支机构到达水业大厦（地址：广东省东莞市南城街道宏北路16号）的时间资料，能在60分钟到达的，得6分；（2）投标人提供从投标人注册地或其分支机构到达水业大厦（地址：广东省东莞市南城街道宏北路16号）的时间资料，能在120分钟到达的，得3分；（3）投标人提供从投标人注册地或其分支机构到达水业大厦（地址：广东省东莞市南城街道宏北路16号）的时间资料，能在240分钟到达的，得1分。（4）其他情况不得分。**备注：**（1）投标人注册地或其分支机构地址以提供的营业执照或办公场所租赁合同或产权证明的地址为准，需提供前述证明复印件，否则评审时将不予考虑。（2）本项评审，投标人需提供从投标人注册地或其分支机构地址到达指定地点的路线图导航截屏（需体现投标人注册地或其分支机构地址至指定地点的名称、距离以及用时等关键因素），未提供相关证明资料或不符合本项评分要求的，在评审时将不予考虑。（3）投标人如提供多个路线图时间资料，不重复或叠加得分，按该投标人符合本评审项目的较高标准项计分。 | 6分 |

**（2）技术：总分65分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审内容** | **评审细则** | **满分值** |
| 1 | 用户需求响应程度 | 对用户需求偏离表的偏离情况进行评审计分，完全满足用户需求书的要求得满分；每一处负偏离，扣2分；同时参照其投标文件中其部分的内容进行对比，每发现一处投标人填写为无偏离或正偏离，但评标委员会评审认定其为负偏离的，每处扣5分；本项最低分为0分。 | 5分 |
| 2 | 食堂总体运营服务方案 | 根据投标人针对本项目提供的食堂总体运营服务方案【包括但不限于投标人基本情况、智慧食堂成功案例情况、运营服务工作计划、运营服务人员配置及安排、食堂平面布置及装修效果展示（含相关图纸及彩色效果图）、食堂实施方法等】进行评审：优：内容详细、全面、合理，展现出供应商在餐饮运营服务领域的顶尖水平和高度专业性。方案具有创新性、前瞻性和极高的可行性，能充分满足并超越项目需求，提供全方位、高品质且极具特色的餐饮运营服务解决方案，智慧食堂案例丰富且具有显著影响力，人员配置精良、管理高效，食堂平面布局优化及效果与实施计划完美结合且注重细节与可持续性，方案科学，合理性强，操作性强，得15分。良：内容较详细，整体方案较为完善，具备较强的专业性和可行性，在主要方面能够满足项目要求，有一定的特色和优势，智慧食堂案例有一定借鉴性、工作计划较为合理，但在某些细节或创新性方面略有不足，人员配置和管理能有效支持运营，食堂布置与实施符合常规标准，方案较科学，合理性较强，操作性较强，得12分。中：方案内容一般，各部分内容基本合格但存在一些明显的短板。能够提供基本的餐饮运营服务，但在服务的多样性、质量控制、人员专业度、智慧食堂案例经验等方面不够突出，食堂布置和实施方法较为常规，可能存在一些潜在风险或需要进一步优化的地方，需要在多个方面进行改进和提升以更好地满足项目需求，方案科学程度一般，合理性一般，操作性一般，得9分。差：方案存在多方面不足，可能无法有效满足项目的基本需求。案例与本项目的契合度不高、工作计划混乱、人员配置不合理、食堂布置与实施可行度不高等问题，存在一定的运营风险，方案科学程度差，合理性差，操作性差，得3分。**备注：**（1）未提供方案和食堂平面布局及装修效果展示相关图纸的不得分。（2）投标人方案的不同内容分别符合评审内容中不同档次得分要求的，评审时优先按较低的档次计分（即若投标人方案内容符合“优”的得分要求，另一部分内容符合“中”的得分要求时，应按“中”的档次考虑计分）。（3）食堂平面布局及装修效果展示应提供相关图纸（含相关图纸及彩色效果图）。 | 15分 |
| 3 | 供餐服务方案 | 根据投标人提供的菜式品种、就餐模式、营养搭配方案进行评审：优：供餐服务方案详细、具体、菜品种类丰富、营养配比说明详细周到，营养搭配合理，完全满足项目实际用餐需要，得10分。良：供餐服务方案详细、基本具体，菜品种类基本齐全、营养配比说明详细，营养搭配基本合理，满足项目实际用餐需要，得8分。中：供餐服务方案一般，菜品种类一般，有营养配比说明，营养搭配一般，不够全面和具体，基本满足项目实际需要，得6分。差：供餐服务方案简单粗糙、不具体，菜品种类少、营养配比说明不详细，营养搭配不合理，项目实际运作方面存在一定问题，得2分。**备注:**（1）未提供方案的不得分。（2）投标人方案的不同内容分别符合评审内容中不同档次得分要求的，评审时优先按较低的档次计分（即若投标人方案内容符合“优”的得分要求，另一部分内容符合“中”的得分要求时，应按“中”的档次考虑计分）。 | 10分 |
| 4 | 食材配送方案 | 根据投标人提供的食材配送方案（包括食材采购、包装、运输、装卸、供货时限、派发及善后处理等安排计划、专人服务，专人跟踪等）进行评审：优：投标人的产品进货渠道来源、质量保证及食品安全保证措施具体、完善，针对本项目特性提供了详细合理的食材配送方案，配送方案非常完整齐全，配送运输流程规范，能完全满足本项目实际需要，得5分。良：投标人的产品进货渠道来源、质量保证及食品安全保证措施比较合理、比较完善，针对本项目特性提供了比较合理的食材配送方案，配送方案完整齐全，配送运输流程基本规范，满足本项目实际需要，得4分。中：投标人的产品进货渠道来源、质量保证及食品安全保证措施一般，食材配送方案一般，内容不够详细，配送运输流程一般，基本满足本项目实际需要，得3分。差：投标人的产品进货渠道来源不稳定，质量保证及食品安全保证措施不完善，食材配送方案内容不具体，实际运作方面存在一定风险，得1分。**备注：**（1）未提供方案的不得分。（2）投标人方案的不同内容分别符合评审内容中不同档次得分要求的，评审时优先按较低的档次计分（即若投标人方案内容符合“优”的得分要求，另一部分内容符合“中”的得分要求时，应按“中”的档次考虑计分）。 | 5分 |
| 5 | 食品安全卫生与安全生产管理措施 | 根据投标人拟定的食品安全卫生管理方案与安全生产管理措施，包括但不限于食堂采购食品及原料、食品添加剂的进货渠道管理、验收管理和采购台账管理制度、查验记录制度、食品留样制度、卫生管理制度（包括但不限于：蔬菜、生肉（鱼）、香料等的清洗规程，餐具及锅勺等的清洗与消毒规程，厨房员工卫生操作规程，厨房卫生及垃圾处理规程，库房卫生管理制度、食品留样制度）、索证索票制度、安全生产管理措施（包括但不限于：安全生产检查流程、安全生产管理规定、安全防范措施等）等内容的情况进行综合评审：优：投标人所提供的方案内容完整，对于方案内容均有详细的介绍，内容清晰，完全满足或优于项目需求，得5分。良：投标人所提供的方案内容比较完整，对于方案内容均有较详细的介绍，内容较清晰，满足项目需求，得4分。中：投标人所提供的方案内容比较完善，对于方案内容均有一定的介绍，内容不够清晰，基本满足项目需求，得3分。差：投标人所提供的方案内容不完整，对于方案内容有基本的介绍，但内容混乱，只有部分内容能够满足项目需求，得1分。**备注：**（1）未提供方案的不得分。（2）投标人方案的不同内容分别符合评审内容中不同档次得分要求的，评审时优先按较低的档次计分（即若投标人方案内容符合“优”的得分要求，另一部分内容符合“中”的得分要求时，应按“中”的档次考虑计分）。 | 5分 |
| 根据投标人开标前三个月（不含开标当月）任意月份具有检验检测机构资质认定（CMA资质）的第三方检测机构出具的食材合格检测报告进行评分：①蔬菜类（叶菜或瓜果）检验合格的得1分；②鲜肉类（猪或牛或羊或禽类）检验合格的得1分；③冻品类（水产类）检验合格的得1分；④副食品类（干货类或调味料）检验合格的得1分；⑤粮油类（大米或食用油）检验合格的得1分。未提供不得分。**备注：须提供合格的检测报告以及对应检测报告的发票复印件并加盖供应商法人公章。** | 5分 |
| 6 | 食堂经营团队 | 根据投标人拟派驻食堂任职工作团队情况进行评审：（1）具有政府主管部门或行业协会及机构颁发的中式烹调师或厨师证的，每人得2分，本小项最高得6分；（2）具有政府主管部门或行业协会及机构颁发的面点师证的，每得1分，本小项最高得3分；**备注：**（1）需提供上述人员的身份证、劳动合同的复印件、资格证书[注册/执业/岗位证书/职业资格证/技术职称]以及人力资源和社会保障部门（或税务部门）出具的近六个月（2024年8月、2024年9月、2024年10月、2024年11月、2024年12月、2025年1月）投标人为其缴纳的社保证明复印件，身份证、劳动合同、资格证书[注册/执业/岗位证书/职业资格证/技术职称]、社保证明的人员名称需一致时才统计得分，不提供或人员名称不一致不得分。（2）同一人员只能进行一次得分，不重复得分。 | 9分 |
| 7 | 食堂智能支付系统及称重设备 | 根据投标人拟投入的食堂智能支付系统及称重设备情况进行综合评审：优：智能支付系统具备多样式支付方式，且各支付方式稳定可靠，切换流畅。具备完善的账户管理功能，能对不同身份用户（集团员工、外部用户等）设置不同的账户权限和优惠策略。系统拥有强大的数据分析与报表功能，能为食堂运营决策提供全面、准确的数据支持。称重设备操作界面简洁直观，采用大屏幕液晶显示屏，配备人性化的操作按键，布局合理，功能明确。设备称重精度极高，在不同重量区间和不同环境条件下都能保持稳定的高精度称重，得6分。良：智能支付系统涵盖常见的支付方式，运行较为稳定，但可能在支付方式的多样性或切换便捷性上略有不足。账户管理功能较为齐全，但在账户权限设置和优惠策略执行方面不够精细，可能存在操作不够便捷。数据分析与报表功能能提供一些基础数据统计，但分析维度有限，报表形式不够直观或需人工进一步整理才能用于决策。称重设备操作界面较为清晰，按键功能基本齐全，具备一些常用的便捷功能，称重精度较高，在常规称重范围内精度表现良好，但在极端重量或特殊环境下可能会出现可接受范围内的误差，得4.8分。中：智能支付系统支付方式相对单一，且可能出现支付故障故障或卡顿的情况。账户管理功能存在明显缺陷，且缺乏对不同用户群体的精细化管理。数据分析功能薄弱，仅能提供一些简单的交易流水记录，难以满足食堂运营管理的数据分析需求。称重设备操作界面不够友好，显示屏较小或显示信息不够清晰，按键功能有限且标示不明确，部分常用功能操作不便，缺乏一些人性化的设计和便捷操作方式。称重精度一般，基本能满足食堂日常称重需求，但精度波动相对较大，得3.6分。差：智能支付系统方式单一，且支付稳定性差，可能会频繁出现故障导致无法正常交易的情况。账户管理混乱，存在严重安全隐患或无法正常进行账户操作，几乎没有数据分析与报表功能，无法为食堂运营提供任何有价值的数据参考。操作界面混乱，难以理解和操作，按键功能严重缺少或损坏，没有任何便捷操作功能。称重精度差，严重影响食堂菜品计量的准确性，得1分。**备注：**（1）未投入食堂智能支付系统及称重设备或未提供功能情况说明的不得分。（2）投标人拟投入的食堂智能支付系统及称重设备情况分别符合评审内容中不同档次得分要求的，评审时优先按较低的档次计分（即若投标人拟投入的食堂智能支付系统及称重设备情况符合“优”的得分要求，另一部分内容符合“中”的得分要求时，应按“中”的档次考虑计分）。 | 6分 |
| 8 | 食堂应急预案和保障措施 | 根据投标人就本项目拟定的食堂应急预案及相应的保障措施，包括但不限于项目实施过程可能发生的各类突发紧急情况预算（如：食物中毒意外伤害事件、突发疫情、恶劣天气、配送途中交通事故、紧急餐食供应、突然停水停电、设备故障、大型活动等内容）、各类突发紧急情况相应的保障措施（包括事件处理原则、流程、方法、紧急情况报告机制等内容）的情况进行综合评审：优：应急处理方案详实且完整，能够全面覆盖所有可能发生的应急情况，并对每一类应急情况制定了详尽且具有操作性的保障措施，并给出了详细可行的解决方案，能有效指导现场处置行动，确保事故得到有效控制，得5分。良：应急预案较为完整，对各类应急情况制定了具体的保障措施，并给出了相应的解决方案，能够考虑到了大部分情况下可能发生的问题，在少数特殊情况下可能存在一定的不确定性或存在一些细节上的不足，但总体上仍能较好地指导现场处置行动，有效控制事故的发展，得4分。中：应急预案基本完整，对一般应急情况制定了相应的保障措施，并给出了相应的解决方案，但解决方案需要进一步完善以提高其指导性，得3分。差：应急预案不完整或缺少合理性，对各类应急情况的保障措施不够具体，无对应的解决方案，可预判服务期间发生应急情况时会出现频繁的负面问题，得1分。**备注：**（1）未提供预案的不得分。（2）投标人方案的不同内容分别符合评审内容中不同档次得分要求的，评审时优先按较低的档次计分（即若投标人方案内容符合“优”的得分要求，另一部分内容符合“中”的得分要求时，应按“中”的档次考虑计分）。 | 5分 |

备注：

①表中“[”代表闭区间，“]”代表闭区间，如[0，1]代表该分数段范围为大于等于0且小于等于1。表中“（”代表开区间，“]”代表闭区间，如（1，2]代表该分数段范围为大于1且小于等于2。

②分数出现小数点，保留小数点后2位，从小数点后第3位四舍五入。

**③上述“评分项目”中按“优、良、中、差”评审的，若低于该项满分分值60%时，评标专家需详细填写该项低分的充分理由，例如：该项目内容存在违反国家有关标准和规范或与项目实际不符等原则性问题。**

**④对于各评标委员会成员存在客观分打分不一致时,根据少数服从多数的原则，以记名方式表决确定该项的评分。**

**（3）综合得分**

评标总得分=F1＋F2＋……+Fn

F1、F2、……Fn分别为各项评分因素的得分。

**五、推荐中标人**

13、评标委员会按评审后得分由高到低顺序排列，并向招标人推荐最后综合得分最高的前二名投标人为中标候选人（最后综合得分排名第一、第二的投标人分别为第一、第二中标候选人），招标人将确定第一中标候选人为中标人。

如果有两个或以上的投标人的最后综合得分相同，则在最后综合得分相同的投标人中按技术评审得分高低排出次序，得分高的排前，得分低的排后。如果出现投标人的最后综合得分、技术得分均相同时，由评标委员会进行投票，得票多的排名在先。当第一轮投票结果为投标人得票数相同时，再次进行投票，如此类推，直到能确定排序次序为止。

**六、编写评标报告**

14、评标委员会根据评审结果撰写评标报告。评标报告是评标委员会根据全体评标委员会成员签字的原始评审记录和评审结果编写的报告，其主要内容包括：

（1）开标邀请时间、开标日期和地点；

（2）投标人名单和评标委员会成员名单；

（3）开标评审方法和标准；

（4）开标评审记录和评审情况及说明，包括投标无效投标人名单及原因；

（5）评审结果和中标候选投标人排序表；

（6）评标委员会的推荐建议。

**七、注意事项**

15、为确保评审工作的顺利进行，防止因泄密或其它意外而造成的不良后果及影响，凡参加评审工作的人员都必须认真执行本规定：

（1）在评审工作期间，所有分发的投标文件、资料等仅限于在评审场所中使用，不得带往其它地方，所有的招标文件、投标文件、资料等一律编号登记；

（2）评审人员及工作人员不得在公共场合谈论有关评审内容；

（3）评审人员及工作人员不得以书信、电讯、口述等方式将有关评审内容（如资料、投标文件、投标报价、评审方式、评标委员会的决定、评审组织机构、评审人员名单等）披露给未参加评审的任何无关人员，包括上级领导、同级和下级人员，任何与评审无关的人员（包括亲朋好友和同事）不得进入评审场所；

（4）如有需要举行澄清会，在举行与各投标人的澄清会之前评标委员会应明确参加会议的人员及主谈人。任何需要投标人在澄清会上澄清的问题必须经评标委员会成员签字并由主谈人提出。在澄清期间，对于涉及本规定保密范畴的所有内容，主谈人不得向投标人透露；

（5）任何评审人员和工作人员不得对外公布评审的一切内容。