公开采购文件

项目名称:

东莞新锋液化石油气有限公司八达路能源

大厦饭堂承包项目

项目采购编号:

GDIT-2025110

采购人:

东莞新锋液化石油气有限公司

采购代理:

广东洲际招标代理有限公司

2025年5月

目录

第一部分投标邀请
投标邀请书6
第二部分相关资料表格9
附表一: 投标资料表9
附表二: 商务技术评分及价格权重表 (满分 100 分)
第三部分用户需求书17
第一章 商务需求书17
第二章 技术需求书
一、项目概述
二、供餐标准及形式:
三、厨房服务总体要求
四、人员要求
五、安全生产管理要求
六、履约评价22
七、考核指标22
八、食材质量总体要求27
九、肉类、禽类产品要求29
十、水产品类要求31
十一、蔬菜类要求
十二、干货、粮油、日杂类要求
第四部分投标人须知42
一、说明42
1. 适用范围
2. 定义 42
3. 货物和服务
4. 投标费用
5. 知识产权
6. 关于联合体投标
7. 关于分支机构投标
8. 踏勘现场
二、采购文件

9. 采购文件的组成 4-
10. 采购文件的澄清或修改 4-
三、投标文件的编制45
11. 投标文件的语言及度量衡单位 45
12. 投标文件的组成45
13. 投标文件编制
14. 投标报价说明
15. 投标人所提供的服务或货物的证明文件 46
16. 投标有效期
17. 投标保证金
四、投标文件的递交47
18. 投标文件的装订,签署,密封和标记47
19. 迟交的投标文件
20. 投标样品(如需提交)
21. 投标截止期
22. 投标文件的补充、修改与撤回
五、开标与评标50
23. 开标 50
24. 评标委员会及评标方法 50
25. 评审原则及评标过程的保密 5
26. 评标程序 5
27. 商务、技术、价格评审(具体评审项目详见投标资料表)55
28. 纪律和保密事项 55
六、授予合同55
29. 合同授予标准 55
30. 发布中标结果 55
31. 资格后审 54
32. 合同的签订与履行 54
33. 履约担保 54
34. 预付款保函 (适用于预付款支付) 56
七、异议56
35. 异议 56
八、其他5
36 采购文件的解释权 57

第五部分 合同条款格式	58
第六部分 附件一投标文件格式	69
投标文件目录	69
价格文件	71
附件 1. 开标一览表格式	72
商务文件	73
附件 1: 商务评审评分标准索引表	74
附件 2. 投标书格式	75
附件 3. 法定代表人证明书格式	76
附件 4. 法定代表人授权书格式	77
附件 5. 资格申明	78
附件 6. 营业执照	79
附件 7. 相关资质证明文件	80
附件 8. 在经营活动中没有重大违法记录的书面声明格式	81
附件 9. 未被列入"信用中国"记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购产	匠
重违法失信行为记录名单的证明资料	82
附件 10. 承诺书格式	83
附件 11. 商务需求条款偏离表格式	84
附件 12. 业绩表	85
附件 13. 联合体协议书(如有)	86
附件 14. 体系认证资料	88
附件 15. 财务资料	89
附件 16. 实施本项目的有关人员资料表格式	90
附件 17. 有关人员近期的社保缴纳情况	91
技术文件	92
附件 1. 技术评分标准索引表	93
附件 2. 技术规格偏离表格式	94
附件 3. 项目实施方案格式(包括项目实施方案、质量保证措施方案、售后服务方案、原	沂
投产品性能资料等)	95
唱标信封	96
附件 1. 开标一览表 (按价格文件要求编制)	97
附件 2. 法定代表人证明书(按商务文件要求编制)	97
附件 3. 法定代表人授权委托书加盖公章(按商务文件要求编制)	97
附件 4. 投标保证金汇入情况说明(含银行汇款凭证)	98

附件 5. 投标文件电	子文件(U盘,	须含盖章版 PDF	投标文件和 WORD	版投标文件各一版,	,文
字采用 WORD 文档,	计算表格采用	EXCEL 文档。)			100

第一部分投标邀请

投标邀请书

广东洲际招标代理有限公司 (以下简称"采购代理机构")受<u>东莞新锋液化石油气有限公司</u>(以下简称"采购人")委托,现就<u>东莞新锋液化石油气有限公司八达路能源大厦饭堂承包项目</u>(项目编号: GDIT-2025110)进行国内公开采购,欢迎符合采购文件要求的国内投标人参加投标。有关事项如下:

一、采购项目概况

- 1、采购项目名称: 东莞新锋液化石油气有限公司八达路能源大厦饭堂承包项目
- 2、预算金额(元): 本项目为资格项目, 无具体预算
- 3、本项目**不接受**联合体投标。
- 4、项目内容

采购包号	项目内容	采购供货 单位数量	承包期
A	东莞新锋液化石油气有限公司 八达路能源大厦饭堂承包项目	1家	2025年6月6日至2026年6月5日

5、项目需求:详细内容请参阅采购文件第三部分《用户需求书》。

二、投标人资格要求

1、一般要求:

- (1) 投标人须为在中华人民共和国境内登记注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织【提供《营业执照》复印件(加盖公章)或《事业单位法人证书》复印件(加盖公章)或其他主体证书复印件(加盖公章)】。
- (2)参加采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录(须提供书面声明)。 重大违法记录,是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者 执照、较大数额罚款等行政处罚。(根据财库〔2022〕3号文,"较大数额罚款"认定为 200万元以上的罚款,法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域"较大数额 罚款"标准高于 200 万元的,从其规定,如有最新发文通知,按最新文件执行)。
- (3) 投标人的单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人,不得参加同一合同项下的采购活动。
- (4) 未被列入"信用中国"网站(www.creditchina.gov.cn)"记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为"记录名单。以代理机构于投标截止日当天在"信用中国"网站查询结果为准,如相关失信记录已失效,投标人需提供相关证明资料。

2、其他要求

投标人须具有在有效期内的由市场监督管理部门颁发的《食品经营许可证》复印件, 加盖投标人公章。

三、获取采购文件方式及要求

- 1、采购文件领购时间: 递交投标文件截止时间前。
- 2、获取方式: (1)通过电邮方式领购招标文件: 供应商访问广东洲际招标代理有限公司网站(https://www.gdit-dg.com/),于"洲际服务"栏目下拉框选择"办事指南"自行下载《领购采购文件登记表》及操作指南,按照操作指南要求领购招标文件。(2)电邮领购招标文件专用邮箱: zhoujizhaobiao@163.com。(3)联系人: 邓小姐,联系电话:0769-23328188。
- 3、须提前准备如下材料:《营业执照》复印件(加盖公章)或《事业单位法人证书》 复印件(加盖公章)或其他主体证明复印件(加盖公章),自然人参加投标须提供自然人 的身份证明材料;分支机构投标的,须提供总公司和分公司营业执照副本复印件,以及总 公司出具给分支机构的授权书;联合体投标的,须提供联合体各方的上述材料。
- 4、须在领购时间内进行报名,逾期报名无效,任何投标人因逾期报名或误缴费用而导 致报名无效的,自行承担相应责任;
 - 5、领购价格:每套售价300元(人民币),售后不退。

四、投标文件的递交

- 1、递交投标文件时间: 2025年5月30日14:00-14:30(北京时间)。
- 2、递交投标文件截止及开标时间: <u>2025</u>年 <u>5</u>月 <u>30</u>日 <u>14</u>: <u>30</u> (北京时间),所有投标文件应于截止时间之前递交,迟交或以电报、传真形式的投标文件将被拒绝接收。
 - 3、开标地点: 东莞市南城区元美路 2 号财富广场 B 座 13A 层 13A01 室开标室。
- 4、开标事宜:届时请投标人的法定代表人或其授权代表务必携带有效身份证明出席 开标会。
 - 5、出现以下情形时,采购代理机构不予接收投标(响应)文件:
 - (1) 逾期送达或者未送达指定地点的:
 - (2) 未按采购文件要求密封的。

五、发布公告的媒介

- 1、采购公告和结果公告发布媒介:
- (1) 广东省公共资源交易平台(https://ygp.gdzwfw.gov.cn/)
- (2) 中国招标投标公共服务平台(http://www.cebpubservice.com/)
- (3) 东莞实业投资控股集团有限公司-招标采购栏目(http://www.dgsy.com.cn/)
- (4) 广东洲际招标代理有限公司(https://www.gdit-dg.com/)

六、采购人及采购代理机构的名称、地址和联系方法

采购人名称: 东莞新锋液化石油气有限公司

采购人联系人: 杨先生

采购人地址:广东省东莞市莞城街道八达路81号能源大厦2楼新锋燃气

采购代理机构名称:广东洲际招标代理有限公司

采购代理机构地址: 东莞市南城区元美路 2 号财富广场 B座 13A层 13A08室

采购代理机构联系人: 蔡景辉 何梓生

采购代理机构联系电话: 0769-23328188

采购代理机构邮箱: 3478473573@QQ.com

采购人名称:东莞新锋液化石油气有限公司 采购代理机构名称:广东洲际招标代理有限公司 2025年5月9日

第二部分相关资料表格

附表一: 投标资料表

序号	内容					
	一、说明					
1	项目最高限价(<u>单位:元</u>)					
1	与项目预算一致。					
	发包方式					
	□固定总价包干;					
2	☑固定单价暂定总价包干;					
	□费率;					
	□其他;					
3	资金来源					
	<u>自筹资金。</u>					
	踏勘现场					
4	☑不组织 。					
	□组织,踏勘现场时间、地点:。					
	二、投标文件的编制					
5	投标语言					
	中文。					
6	投标报价					
O	详见投标人须知。					
	投标保证金					
	(1) 投标保证金金额: 人民币壹万元整(¥10,000.00)。					
	(2) 投标保证金采用转账、电汇方式提交,应符合以下要求:采用银行转账、					
	电汇方式提交的,保证金汇入以下投标保证金专用账户,不接收由投标人分支机					
7	构、私人账户和其他单位转入的保证金。投标保证金必须在投标文件递交截止前					
	到账,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。且在备注或用途中注明本项目的项目编号。					
	投标保证金专用账户如下:					
	账户名称: 广东洲际招标代理有限公司;					

	开户担告 产业组	ケ m ハ ナ m ハ コ ナ 孝			
		行股份有限公司东莞步步高支行;			
	银行账号: 6232590699050610672;				
	开户行行号: 306602000122				
	保证金相关事宜联系人:邓小姐 联系电话: 0769-23328188				
	(注:各投标人在转账或电汇时须在用途栏上备注项目编号,及项目名称,				
	如有字数限制项目名称	可简写。)			
	投标保证金退还				
	(1) 未中标的投标人的	的保证金应当在中标通知书发出后5个工作日内退还,中标			
8	的投标人的保证金应当	在采购合同签订并缴纳履约保证金后退还。			
	(2) 为方便退还未中林	示的投标人的保证金,投标人应制作《投标保证金汇入情			
	况说明》随唱标信封一	并递交。			
0	投标有效期				
9	九十天。				
	投标人应提交以下投标	文件(投标文件由唱标信封、价格文件、商务文件、技术			
	 文件、电子文档五部分	〉 组成,价格文件、商务文件、技术文件分别单独装订成			
	 册,电子文档装入唱标	信封一同封装;具体编制和封装要求详见第四部分投标人			
	须知)				
	投标文件类型	份数			
10	唱标信封	1			
	投标文件正本	1			
	投标文件副本	☑5 □7			
	投标文件副本	☑5 □7 1			
	投标文件副本 电子文档				
		1			
		1 U盘,须含盖章版 PDF 投标文件和 WORD 版投标文件各一			
11		1 U盘,须含盖章版 PDF 投标文件和 WORD 版投标文件各一版,文字采用 WORD 文档,计算表格采用 EXCEL 文档。			
11	电子文档	1 U盘,须含盖章版 PDF 投标文件和 WORD 版投标文件各一版,文字采用 WORD 文档,计算表格采用 EXCEL 文档。			
11	电子文档本项目评标方法	1 U盘,须含盖章版 PDF 投标文件和 WORD 版投标文件各一版,文字采用 WORD 文档,计算表格采用 EXCEL 文档。 三、开标与评标			

评标委员会

13

评标委员会成员共 五 人: 评标委员会由采购人的代表和有关方面的专家组成, 成员人数为五人或五人以上单数,其中专家不得少于成员总数的三分之二。

四、授予合同

履约担保

- 1. 履约担保金额为: 人民币 5,000.00 元。
- 2. 履约保证金账户信息(中标结果公示后待中标单位与采购人协商确认)
- 3. 中标人在采购(合同签署)时提交履约担保。
- 4. 履约担保期限从合同签订之日起至项目完工验收合格并结算完毕后,经双方签 字 7 天内保持有效。
- 5、履约担保要求:
- (1) 履约保证金。可采用电汇、银行汇票等银行转帐方式提交,但不可以采用 现金方式提交。中标人必须保证履约保证金以中标人名称在签订合同前提交至采 购人指定账户。
- (2) 若中标人不能按本招标文件的规定提交履约保证金的,采购人将有权取消 中标人的中标资格(采购人可以按照评审小组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,也可以重新采购),投标保证金不予退还,给采购 人造成的损失如果超过投标保证金数额的,还应当对超过部分予以赔偿。
- (3) 为取得履约担保所需的费用,由中标人承担;若工期延误,履约担保时间 延长,延长费用由中标人承担。
- (4) 若中标人在合同履行过程中出现项目质量事故、工期拖延、欠付工人工 资、欠付材料款等情况,中标人造成采购人损失的,采购人有权立即没收其履约 担保,若造成损失超过履约担保的,还应当对超过部分予以赔偿。
- (5) 下列任何情况发生时, 采购人有权行使享有的担保权利:
- ①中标人将本项目转让给他人,或者在招标文件中未说明,且未经采购人同意, 将中标项目分包给他人的:
- ②中标人在履行采购合同期间,违反有关法律法规的规定及合同约定的条款,损 害了采购人的利益。
- (7) 在整个项目验收合格后,中标人向采购人提交退回履约担保的申请,采购 人办理履约担保退还手续。

中标服务费 15

14

(1)本项目按固定¥4557.00(大写:人民币肆仟伍佰伍拾柒元整)向中标人进行收取。

(2) 中标服务费以转账或现金的形式支付。招标代理机构服务费汇入账号:

收 款 人:广东洲际招标代理有限公司

开户银行:中信银行股份有限公司东莞南城支行

账 号: 8110901013801006313

注:本表关于采购项目的具体资料,是对投标人须知的具体补充和修改,如有矛盾, 应以本资料表为准。不满足采购文件中 "★"条款的投标文件将作无效投标处理。

附表二: 商务技术评分权重表 (满分 100 分)

序号	评审项目	分值	评审细则		
	商务评审(50 分)				
			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		
			构颁发的有效期内认证证书:		
			①质量管理体系认证,得2分;		
			②环境管理体系认证,得2分;		
			③职业健康安全管理体系认证,得2分;		
			④食品安全管理体系认证证书,得2分;		
1	4.7117	15	⑤危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证证书,得2分;		
	体系认证	10	⑥售后服务认证证书,五星得5分;四星得3分;三星得1		
			分; (提供多个证书仅按最高级别证书得分)		
			本项最高得 15 分。		
			注:须提供有效期内的证书复印件及"全国认证认可信息公		
				共服务平台"网站(http://cx.cnca.cn/)查询状态为有效的截	
			图(截图界面显示有"全国认证认可信息公共服务平台"或"认		
			证证书网址 cx. cnca. cn"),上述材料加盖投标人公章。		
			投标人具有同类项目(食堂承包项目或饭堂承包项目)业		
2	日米小娃	0.5	绩,每个得5分,最高得25分。		
2	同类业绩	25	注:须提供合同复印件,加盖投标人公章,同一客户业绩不		
			重复得分。		
			投标人对非针对特定项目的"食品安全责任险"保额情况		
	食品安全		进行评审:		
3	责任险	10	② 保额≥3000万元的,得10分;		
	,—				
			②2000 万元≤保额≤5000 万元的,得6分;		

			③1000 万元≤保额≤3000 万元的,得 3 分;	
			④保额<1000万元的,得1分;	
			⑤未提供的不得分。	
			注: 须提供保险保单或合同复印件加盖投标人公章。	
	技术评审(50 分)			
			对投标人提供的总体实施方案进行评分【内容至少包含实施服务	
			方案及计划、服务标准、细则、员工教育培训等方面】:	
			①实施服务方案及计划详细完整,服务标准清晰明确,服务	
			 细则完善规范,员工教育培训方案严谨、科学合理,可行性高,	
			完全满足或优于采购需求的,得10分;	
1	总体实施	10	②实施服务方案及计划基本完整,服务标准基本清晰,服务	
	方案		细则较为规范,员工教育培训方案具有一定合理性,基本满足采	
			购需求的,得6分;	
			③实施服务方案及计划内容简单,服务标准不清晰,服务细	
			 则有欠缺,难以满足采购需求的,得 2 分;	
			④未提供不得分。	
			对投标人提供的组织架构及管理制度进行评分 【内容至少包	
			 含: (1)服务理念与管理模式; (2)组织管理架构及岗位职	
			 责; (3)保密制度; (4)各类食材检测制度等方面】:	
			 _①服务理念与管理模式具备创新性,贴合项目实际需求,	
			 组织管理架构及岗位职责、保密制度、各类货物检测制度具体完	
	组织架构		 善、有条理、规范,能高效地保障项目实施的,得 10 分;	
2	及管理制	10	 ②服务理念与管理模式比较贴合项目实际需求,组织管理架	
	度		 构及岗位职责、保密制度、各类货物检测制度基本清晰、规范,	
			 能较好地保障项目实施的,得6分;	
			 ③服务理念与管理模式难以贴合项目实际需求,组织管理架	
			构及岗位职责、保密制度、各类货物检测制度内容简单、缺乏合	
			理性,得2分;	
			③ 未提供不得分。	
			1、投标人自有蔬菜基地或与蔬菜基地企业有合作关系的,	
3	货品货源	10	得5分;	
			14 - 74 7	

			注: 自有基地须提供产权证书(或土地使用证明); 为合作
			关系的须提供: ①合同或协议,上述材料复印件加盖投标人公
			章。
			2、投标人自有屠宰场或与屠宰企业(或屠宰场)有合作关
			系的,得5分。
			注: 自有屠宰场须提供: ①生产许可证(或经营许可证或生
			猪定点屠宰证),为合作关系须提供:①合同或协议、②生产许
			可证(或经营许可证或生猪定点屠宰证);上述材料复印件加盖
			投标人公章。
			对投标人提供的食品安全保障措施进行评分【内容至少包
			含: (1)货物卫生、安全的标准; (2)问题处理流程; (3)
			退换货周期; (4) 安全管理制度等方面】:
			①货物卫生、安全的标准描述清晰明确、有条理,货物问题
			处理流程科学合理,退换货周期快速,安全管理制度健全完善、
	质量保证		实施过程管理规范,完全满足或优于采购需求的,得10分;
4	措施	10	②货物卫生、安全的标准描述清晰,货物问题处理流程较为
	1日 心区		合理,退换货周期较快,安全管理制度基本清晰、规范,基本满
			足采购需求的,得6分;
			③货物卫生、安全的标准描述简单、缺乏条理,货物问题处
			理流程缺乏合理性的, 退换货周期慢, 安全管理制度内容简单、
			缺乏可行性,得2分;
			④未提供不得分。
			对投标人提供的售后服务方案进行评分【内容至少包含:
			(1) 售后服务体系; (2) 客户投诉处理机制; (3) 售后服务
			方式等方面】:
			①售后服务体系全面具体明确,客户投诉处理机制科学合
			理,售后服务方式体贴详细,可行性高,能有效提高服务质量
_	售后服务	10	的,得10分;
5	方案	10	②售后服务体系基本清晰,客户投诉处理机制具有一定合理
			性、可行性,售后服务方式简单,能较好提高服务质量的,得6
			分;
		③售后服务	③售后服务体系不完整,客户投诉处理机制缺乏合理性,售
			后服务方式不完整,未能提高服务质量的,得2分;
			④未提供不得分。

注:

- (1) 无特殊说明外,以上评审项,同一证明文件不重复计分。
- (2) 投标人根据以上评分要求提供的投标材料因模糊不清导致评标委员会无法清晰 辨认进行评审的,视为无效材料。

第三部分用户需求书

第一章 商务需求书

序 号	条款名称	说明
1	承包期	2025年6月6日至2026年6月5日
2	项目地点	采购人指定地点。
3	餐标要求	1. 招标人员工餐餐费标准为早餐 8 元/餐、午餐 27 元/餐。 2. 本项目报价包含投标人为完成采购项目所需的一切成本、 费用、税金和利润。
4	付款方式	1. 招标人员工餐费以月结方式结算,按招标人实际用餐刷卡支付人数计算; 2. 招标人员工餐费结算周期为一个自然月;次月31日前结算给中标人;(如:2025年1月份的伙食费于2025年2月28日前结算清)若遇法定节假日则向后延至工作日; 3. 中标人于每月7号前提供6%增值税票给招标人,由于中标人延迟提供发票导致的付款延迟招标人不承担责任。
7	投标有效期	自开标之日起 90 天。
8	合同条款	投标人实质响应合同各条款。

第二章 技术需求书

一、 项目概述

- 1. 为满足东莞新锋液化石油气有限公司八达路能源大厦饭堂供餐需求,提高食材的采购效率和服务质量,确保食材安全、卫生,保障用餐质量,现对东莞新锋液化石油气有限公司八达路能源大厦饭堂承包项目通过公开招标的形式确定协议供应商。
- 2. 东莞新锋液化石油气有限公司日就餐人数约为 50 人(具体以实际为准),本项目内容包括厨工劳务以及食品原材料采购等。

二、 供餐标准及形式:

(一) 开餐时间

- 1. 早餐: 07: 30-08: 30
- 2. 午餐: 11: 30-13: 00
- (二)中标人负责厨房日常事务管理,保证采购人的正常就餐和食品安全;
- (三)如遇加班或其他特殊情况需进行特别保障的(如提前开饭、延后开饭、提供宵夜、加餐、接待等),中标人应配合采购人要求进行安排。

(四)用餐标准

项目		基本餐要求
		特色粉面(每日必有),蛋糕、包点、油条(每日可三选一提
	早餐	供), 营养粥类、牛奶、豆浆(每日可三选一提供), 粗粮(每日
		必有), 蛋类(每日必有)。
供餐要求		1. 一个主荤、一个副荤、一个青菜、一份炖汤、一份水果或牛
	左 皮束	奶;
	午餐	2. 米饭不限量供应;
		3. 合理安排食谱,按季节不断调换菜式品种。

备注:食堂菜单由采购人拟定,并于每周五将下周菜单提交给中标人,中标人需按照 采购人要求响应。

三、 厨房服务总体要求

- 1. 每餐需准点开餐,饭菜足量、菜品新鲜,品种多样、符合食品安全及营养要求。不准提供变质、变味的饭菜。要做到伙食供应多元化,菜品多样、搭配合理、营养均衡,饭菜品种多。
- 2. 为确保饮食安全,采购人将对中标人的原材料供货渠道进行检查并对其财务状况、服务质量、饭菜价格进行监督和提出改善意见。中标人应采纳并执行采购人根据就餐人员的需求所提出的建议,不断改善饭菜质量。

- 3. 食堂运营所需的的厨具、灶具、餐具等设备由采购人一次性提供,燃气费由中标人 负担,月度水电费不高于2500元的部分由采购人承担,超出2500元的部分由中标人承担, 所有权归采购人所有。
- 4.8 楼饭堂所有区域,包含用餐区、操作间、接待餐厅及洗手间等均属于中标人管理范围,中标人需负责服务区域内的卫生清扫和安全管理。工作人员要遵守餐饮法规,为就餐人员提供热情周到服务,不得与就餐人员发生争吵或冲突。
- 5. 因中标人管理不善造成就餐人员食物中毒,由中标人负责承担全部责任,且采购人有权取消该中标人的服务资格,因此产生的经济赔偿及相应法律责任全部由中标人承担。
- 6. 食堂工作人员应优先考虑有机关、企业事业单位食堂经验者。所有食堂工作人员需持健康证上岗,卫生检疫、体检等费用均由中标人承担,食堂卫生必须达到食品药品监督管理局制定的标准,采购人监督,并检查。使用的工作人员由中标人进行岗前培训,合格后上岗。
- 7. 食堂工作人员的工资、保险、招聘、管理、教育、解聘等均由中标人负责,但需向 采购人备案;中标人要经常对员工进行思想教育和业务培训,不断提高饭菜质量和服务水 平。
- 8. 中标人必须建立健全服务管理、食品卫生管理、人员职责管理操作规程等相关管理制度并悬挂墙上,同时协助采购人做好安全生产、应急管理等工作。
- 9. 中标人不得将食堂私自转让或委托他人经营。一经发现,采购人将取消其服务资格, 并视情形给予经济处罚或法律诉讼。
- 10. 中标人必须保护好食堂所有财产,对采购人提供的厨具设备、设施应按时进行保养、维修,延长其使用年限。服务期间,因中标人造成的损坏由中标人承担相关费用。
- 11. 中标人经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求,依法用工。如发生用工纠纷,由中标人自行承担责任。
- 12. 中标人配合采购人做好经营场所的消防安全工作,服从采购人、职能部门的统一管理,确保消防安全无事故。
- 13. 中标人应做好食堂环境卫生,做到无杂物、无异味,整洁干净;保持室内外清洁卫生,做到每餐一打扫,每天一清洗,每周一大清扫。
- 14. 食品加工结束后,要将加工台、工具、容器、地面、水池等清扫洗刷干净;餐后要将餐车、餐台等及时进行清洗并用清洁液擦洗餐桌和地面;每天对灶台墙体、碗柜及门窗擦洗一次,每周进行一次彻底清洗。
- 15. 餐具使用前必须洗净、消毒,未经消毒的餐饮具不得使用;对餐饮具使用煮沸法、消毒柜进行消毒,必须按照一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁的程序操作,并做好消毒记录。

- 16. 洗涤、消毒餐饮具所用洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤要求。
- 17. 消毒后的餐饮具必须储存在专用保洁柜内备用,已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放,并做好标记。
- 18. 采购人监督经营者做好食堂管理,对食堂服务质量、卫生环境、食材质量、饭菜品质进行监督检查。
 - 19. 中标人的工作人员须统一着装。
 - 20. 中标人负责设备、餐具保管使用和卫生清洁工作。
- 21. 中标人不得以任何理由擅自中途停止或终止合同的执行,由于食品卫生事故或质量问题造成严重影响的,采购人有权随时终止合同。
- 22. 禁止使用采购人无偿提供的场地、设备设施、桌椅、餐具、水、电、汽等开展食堂供餐之外的其他经营活动,如有,一经发现采购人有权解除合同。
 - 23. 中标人在经营活动中不得擅自改动所提供服务食堂的结构、布局和设施设备的位置。

四、 人员要求

(一) 主厨

- 1. 遵守各项规章制度,严格遵守操作程序,检查厨房设备运转、维护和保养工作,防 止发生事故,督促员工遵守各项管理制度和操作程序,确保厨房正常运作;
 - 2. 严格消防操作规程, 定期组织检查消防器具, 做好防火安全工作;
- 3. 严格执行《食品卫生法》,搞好饮食卫生,保证无过期变质出品,防止食物中毒,落实食品留样制度,把好食品卫生安全质量关;
- 4. 根据菜单烹饪各式菜肴, 计划用料, 控制出品的分量和质量, 保证就餐人员能按时 开饭, 虚心听取采购人及就餐人员对伙食的意见, 提高烹调技术, 改善制作方法, 协助采购人制作下一周菜谱;
- 5. 每日要将食品进行留样,将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内,在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于 125g。在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间(月、日、时)。食品留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的物品,确保食品安全和在必要时能够追溯食品的质量状态。
- 6. 熟练掌握各种炊事器具和设备、设施的性能和使用方法,否则不得使用。电动炊事器具、设备要经常检查,在通风、干燥处放置。
- 7. 厉行水电节约,下班前检查水电、燃气阀门,消除安全隐患,扎实做好防火、防盗等工作。
 - 8. 做好其他食堂保障方面的工作。

(二) 厨工

1. 遵守各项规章制度,负责切配各式菜肴及刻花,保证菜品基础原料的标准供应,负

责原材料、用具、餐具的清洗及指定区域的洗涤、清洁工作;

- 2. 严格遵守操作程序, 定期对使用的冰箱等设备设施进行检查、保养和维护, 保持原料的新鲜度, 协助做好卫生、安全工作;
- 3. 把好验货关,控制原料的配送质量和卫生,合理安排下脚料,确保食品规范存放,防止积压、变质,杜绝浪费;
- 4. 米、青菜、鱼类、肉类的清洗要符合卫生标准,严禁出现烂菜、菜虫、米虫以及菜 心有泥土、鱼类有腮带鳞等现象。
- 5. 负责收清洗工作台、炉具、厨具、用具,厨房设备设施清洗应坚持先高后低、先上后下、先表后里、先墙面、台面后地面、地沟以及先扫后冲的顺序,炉头和台面冲水后,要立即抹干水,清洗时,注意水压大小,杜绝操作不当引起的损坏。
- 6. 负责厨房、餐厅、<mark>接待室、洗手间</mark>卫生,墙体、地面及餐桌椅要按时清理,保证水台洁净无死角, 地面冲水后立即拖干,保持良好的食品加工和就餐环境。
- 7. 餐具洗涤要做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五检查、六摆放,保持平稳、倒渣、 分类、轻拿、轻洗、轻放、轻推,严禁出现餐具上洗洁精没冲洗干净、摆放不整齐、分类 混杂、坏损等现象。
- 8. 做好消毒工作,按时清理、运送厨房、餐厅的垃圾,确保桶内垃圾无积压,垃圾桶加盖无异昧。
- 9. 熟悉操作规范、工作标准和服务要求, 熟悉各种消毒剂的使用, 执行安全操作规范, 杜绝带电、带气作业。
 - 10. 操作时严格掌握卫生要求,节约用电用水,做好防火、防盗、防食物中毒工作。
 - 11. 完成公司及主厨布置的其他工作。

五、 安全生产管理要求

- 1. 中标人须遵循"安全第一、预防为主"的方针,遵守国家有关安全生产的法律、法规,制订切实可行的安全生产管理制度、操作规程和应急预案等,落实食堂安全生产管理主体责任。
- 2. 中标人要加强用电、明火及燃气的安全管理,做好定期和日常的食堂安全检查,严禁私自乱接乱拉电线、严禁员工在厨房、燃气房内吸烟等不安全行为,对排查出来的安全 隐患要及时报告采购人,并负责整改工作。
- 3. 中标人应随时接受采购人、主管卫生安全等政府部门的安全卫生检查, 尊重采购人的检查人员, 并积极配合, 及时改正不完善的地方。
- 4. 中标人应当依法做好从业人员的安全教育培训工作,增强员工的法制观念,提高员工的安全生产意识和自我保护的能力,督促员工自觉遵守安全制度。
- 5. 中标人在承包期内,若严重违反安全生产管理制度造成安全事故或在饮食中造成中毒事故且影响恶劣的,采购人有权提前解除合约,并追究中标人的法律责任及要求相应的

经济赔偿。

六、 履约评价

- (一)履约服务考评:包括食堂供餐、食堂卫生管理、厨房加工管理、食堂管理制度、 人员管理、厨房卫生管理等方面,采取月末考核、不定期抽查及服务满意度调查相结合的 方式进行,按照《履约服务考评表》的内容进行考评,根据考评结果对服务质量进行评价;
- (二)处罚规则: 采购人可依据履约服务考评结果或服务中存在问题的轻重实施"限令整改、扣除服务费、收取违约金、单方面解除合同"等单项处置或多项合并处置。

(三) 扣除服务费标准

- 1. 考评得分在 90 分以下的, 按照每低一分扣除月服务费 1%的标准执行;
- 2. 某个考核指标得分在 50%以下的,中标人须限期整改;年度内某个考核指标二次得分在 50%以下的,将给予扣除 10%月服务费的处罚;年度内某个某个考核指标出现 3 次得分在 50%以下的,将给予扣除 20%月服务费的处罚,且采购人有权解除合同。
- 3. 考评得分在 70 分以下, 视为中标人不履行服务约定, 除按扣分扣除相应服务费外, 中标人还须向采购人支付违约金, 违约金按照月服务费 20%的标准执行; 出现 1 次食品安全卫生不达标问题的,给予扣除当月服务费的处罚,且采购人有权解除合同。
- 4. 中标人履约过程中出现《项目管理日常考核标准》中相关情形的,按照《项目管理 日常考核标准》相关标准进行处罚。
- 5. 采购人不定期进行满意度调查,满意度调查平均得分在 70 分以下的中标人须限期整改;年度内出现二次平均得分在 70 分以下的,将给予扣除 30%月服务费的处罚;年度内出现三次平均得分在 70 分以下的,将给予扣除 50%月服务费的处罚,且采购人有权解除合同。
 - 6. 对于中标人要求提前终止合同的,由中标人承担相关经济和法律责任。
- 7. 中标人违反国家相关法规,与厨工发生纠纷,均由中标人负责调解与处理,采购人 不承担任何责任并有权解除合同。
- 8 中标人在未取得采购人书面同意的情况下,不得将项目以任何理由和借口分包或转包给任何单位和个人。否则,采购人有权即刻终止合同,并要求中标人赔偿相应损失。
- 9. 服务期间,服务项目出现变动或减少的,采购人与中标人协商解决。协商不成的, 采购人有权解除合同,重新组织招标。重新招标过程中,中标人须提供正常服务直至与新 中标人移交完毕。

七、 考核指标

1. 作业标准

			常维修周期及内容		
	项目	检查周 期	内容	标准	
设	厨具、饮具、餐	2次/日	清洗消毒	清洁、无油腻、无水	

施	具			渍
及	餐台	2次/日	清洗消毒	整洁、美观、无锈迹
目	厨房沟渠、水池	2次/日	检查、维修、疏通	畅通、无损坏
常	肉类、蔬菜	2次/日	清洗	无沙砾等杂物
作	水电、煤气设备	随时	每日巡视检查、记录、发 现问题及时报告跟踪处理 结果	使用正常、安全无故障
	消防设施	随时	检查,参加检查发现问题 及时报告跟踪处理结果	完备、使用正常
	室内外灯光照明、消毒灯管和 室内电路	随时	检查,参加检查发现问题 及时报告跟踪处理结果	符合安全标准,正常 使用
	空调系统	每周	检查,参加检查发现问题 及时报告跟踪处理结果	符合标准,正常使用

2. 履约服务考评表

	序号	本项考核内容共 14 分,每项每次扣 2 分	考核检查情 况	备注
	1	未按要求加热保温供餐食品的。		
	2	餐厅使用的调味瓶未按要求定时清洗、更换 调味品的。		
	3	未按照规定的服务时间提供膳食供应服务。		
食堂供餐	4	对就餐人员的有效投诉,未按照服务承诺处 理并整改。		
	5	供餐食品出现异味、颜色变化、板结等异样 情况的。		
	6	供餐食品需再次利用未进行充分加热直接供 应的。		
	7	厨房、餐厅的地面、墙面、天花板有污垢, 蜘蛛网等异物的。		
食堂卫生	序号	本项考核内容共 15 分,每项每次扣 5 分	考核检查情 况	备注
管理	1	配餐台、餐桌周围墙面有油烟污迹和蜘蛛 网。		

	2	米饭、汤及菜品外溢配餐台上未及时清理 的。		
	3	就餐使用的餐具未清洗干净和有水珠的。		
	序号	本项考核内容共 20 分	考核检查情 况	备注
厨房加工管理	1	供餐食物未煮熟煮透,发生食物中毒事件的。(每次扣11分)		
	2	加工后的食物成品 与半成品未分开存放, 食物摆放不整齐的。(每次扣3分)		
	3	未加工的蔬菜、肉类、海鲜、干货等食品原材料未按规定分开放置的。(每次扣3分)		
	4	加工制作蔬菜、肉类、海鲜、干货等食品未 按规定分池清洗且清洗不干净的。(每次扣3 分)		
	序号	本项考核内容共 16 分,每项每次扣 2 分	考核检查情 况	备注
	1	垃圾桶紧靠食物制作区,未加盖;明渠和地漏堵塞,有油污积垢,盖板破损的。		
	2	就餐人员食用供餐食品后,集体出现身体不良反应的。		
食堂制度	3	采购的食品原材料未按要求检验检测,直接 加工供应的行为。		
管理	4	厨房、餐厅公共设施未妥善保管的。		
	5	服务员工未持有效健康证、食品卫生培训合格证、职业技能资质证书上岗。		
	6	每周菜谱未经采购人准许私自调整菜谱内实际供应菜品内容。		
	7	厨师未按菜谱内菜品烧制方式提供菜品。		
	8	饭菜供应品种不符合规定的数量。		
人员管理	序号	本项考核内容共8分,每项每次扣1分	考核检查情 况	备注

		工作人员在公共食堂内发生打架、吵架、谩		
	1	骂、工作态度恶劣等不文明事件。		
	2	供餐期间没有足够的服务人员执行作业。		
	0	工作人员在供餐时聚堆闲聊、大声说话、交		
	3	头接耳、吹口哨等行为。		
	4	食堂工作人员留胡须、长指甲,戴首饰等。		
	5	现场操作人员带病作业,如感冒咳嗽、伤口		
	J	感染等妨碍食品卫生安全的病症。		
	6	服务人员在加工、搬运食物时或搬运餐具		
		时,未戴一次性口罩和手套。		
	7	服务人员、厨房主厨及工作人员人事调整,		
		未按规定提前通知采购人。		
	8	现场作业未按规定着装;不爱护公共餐具:		
		如托盘、碗碟等。		
	序号	本项考核内容共 27 分,每项每次扣 3 分	考核检查情	备注
			况 	
		切肉机未定期清洁; 制作面食的器具、案板		
	1			
	1	有杂物,油污。		
	2	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀,		
	2	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。		
		有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。		
 京九小	2	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物		
厨房卫生	2	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物 柜物品摆放凌乱。		
厨房卫生管理	2	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物		
,	2 3 4 5	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物 柜物品摆放凌乱。 厨房加工作业未开启使用运水烟罩并且该设		
,	3 4	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物 柜物品摆放凌乱。 厨房加工作业未开启使用运水烟罩并且该设 备有明显的油污迹。		
,	2 3 4 5	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物 柜物品摆放凌乱。 厨房加工作业未开启使用运水烟罩并且该设 备有明显的油污迹。 蔬菜、肉食加工器具未分开摆放,没有明显		
,	2 3 4 5	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物 柜物品摆放凌乱。 厨房加工作业未开启使用运水烟罩并且该设 备有明显的油污迹。 蔬菜、肉食加工器具未分开摆放,没有明显 的区分标志,案板上留有残渣积水。		
,	2 3 4 5 6	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物 柜物品摆放凌乱。 厨房加工作业未开启使用运水烟罩并且该设 备有明显的油污迹。 蔬菜、肉食加工器具未分开摆放,没有明显 的区分标志,案板上留有残渣积水。 调料未使用专门的器皿,摆放零乱;发酵箱		
,	2 3 4 5	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物 柜物品摆放凌乱。 厨房加工作业未开启使用运水烟罩并且该设 备有明显的油污迹。 蔬菜、肉食加工器具未分开摆放,没有明显 的区分标志,案板上留有残渣积水。 调料未使用专门的器皿,摆放零乱;发酵箱 内有积水,面包炉内有残渣。		
	2 3 4 5 6	有杂物,油污。 熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀, 砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹。 食品制作区域有食品残渣或异物。 厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱,储物 柜物品摆放凌乱。 厨房加工作业未开启使用运水烟罩并且该设 备有明显的油污迹。 蔬菜、肉食加工器具未分开摆放,没有明显 的区分标志,案板上留有残渣积水。 调料未使用专门的器皿,摆放零乱;发酵箱 内有积水,面包炉内有残渣。 高、低温冷柜地面、墙壁、货架有油污食品		

考核评分

3. 项目管理日常考核标准

序号	项目	标准	内容及考核细则	未达标处罚标准
1	服务率	100%	有无坚守工作岗位,保持良好工 作秩序,做好防火、防盗、防破 坏等工作。	罚款1000-2000元/次
2	厨具、餐 具、饮具保 洁率	100%	有无实行责任包干,指定服务员 进行餐具洗消工作,实行巡查, 以确保餐具无污染。	罚款500-1000元/次
3	厨房排水、 明暗沟完好 率	100%	有无指定人员负责维护,确保厨 房排水畅通无阻、无积水。	罚款500-1000元/次
4	有效投诉、 处理及时率 及处理时限	每月少 于等于 3件 及时率 100%	有无按照标准规定做好各项工作,提高员工素质,加强与职工之间的沟通,定期征求职工意见,主动改进工作;定期了解职工的愿望及要求,满足职工的合理要求,将投诉及时处理(处理时限:立即处理,分类考虑可能处理的时间,一般不超过半天),强化服务意识,提高员工素质。	罚款1000-2000元/次
5	员工专业培 训合格率	100%	有无对员工分别进行入职、在职 及升职的培训,以此确保员工的 高素质。	罚款500-1000元/次
6	食堂满意率	80%	是否采用科学管理手段,强化服务意识,及时收集客户的需求信息,尽可能满足职工的需求,加强双方的沟通,以确保职工对食堂管理工作的满意程度。	罚款1000-2000元/次
7	食堂垃圾收 集运送满意 率	100%	食堂垃圾收集运送是否及时、准 确,无渗漏,无损坏。	罚款500-1000元/次

4. 服务满意度测评表

服务满意度测评表

尊敬的就餐人员:

非常感谢您对食堂服务工作给予评价和提出意见,请您对调查内容项目在对应的调查测评栏内进行打分,每个项目只填一个。谢谢您的参与!

	油木山穴	调查	
	调查内容	分数	就餐人员评分
	食堂内部环境卫生情况	满分 10 分	
综合管理	食堂人员的服务态度	满分 10 分	
	餐具的卫生情况	满分 10 分	
	食品的口味搭配	满分 10 分	
	食品的份量	满分 10 分	
	食品的新鲜度、卫生	满分 10 分	
餐饮服务	食品的温度	满分 10 分	
	汤品的口味和质量	满分 10 分	
	饭菜的质量	满分 10 分	
	水果的新鲜度	满分 10 分	
	总分		
您对食堂店	善食服务有什么意见和建议?		
您认为我们	门需改进和增加哪些服务项目?		
所在部门:	姓名:	年月	日

八、 食材质量总体要求

- 1. 投标人所供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
- 2. 所有产品符合产品行业及国家相关要求(送货日期不超过产品保质期的1/4)。
- 3. 蔬果类应保持较好的色泽和新鲜度,符合国家食品卫生标准,不得有黄叶、腐烂、

泥沙等现象存在,蔬果类残留农药等化学物不得超标,并提供农药残留检测证明。(蔬菜利用率不低于 95%)。

- 4. 冻品类有生产厂家、生产日期和保质期。
- 5. 冰鲜类食材保质期不得超过48小时。
- 6. 海鲜、河鲜类必须鲜活,身体饱满结实,无腐烂异味,肉质紧密有弹性,来源可靠放心,无毒,无害,无污染。(利用率不低于 95%)。
- 7. 鲜肉类应外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无 渗出液体,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疫 合格证明。(鲜肉类利用率不低于 98%。)
- 8. 粮油、副食,调料类由正规厂家供货,有产地、品名、生产厂家、生产日期、保质期、批号或代号、规格或型号、成分或主要成分、防伪标识、SC 或条形码等,并符合国家食品卫生标准,每一批次需提供检测证明,坚决杜绝出售假冒、变质、过期的产品。
 - 9. 干货类为市场上一级产品。
 - 10. 熟食类必须来源于正规店家,保证为当天生产的食材,并符合该类食材的行业标准。
- 11. 对于不符合采购人质量要求的品种可无偿退货或换货,如换货,中标人必须在采购人规定的时间内把货送到目的地。
- 12. 应保证斤、两的准确性;以采购人的验收数量为准,中标人每次随货携带一式三联的送货清单,食材经双方验收后须签字确认;采购人持送货单与结算联,中标人持存根联, 凭结算联作为货款结算的凭证。
- 13. 中标人必须遵守国家规定的《食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定,严禁配送假冒、变质、过期的农副产品。
- 14. 中标人须对采购人购买的食材合理分类、分装,不得混装,运输过程应采取相应的保鲜防护措施。
- 15. 中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求,所提供的货物必须满足招标文件要求。保证供应的货物均为正规生产、新鲜(冰鲜除外)、检验合格、无毒、无腐烂、无辐射、无侵权、无变质货品,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准,要提供保质期内的货物,其剩余保质期不得少于标注保质期的75%。
- 16. 中标人必须保证每日提供的鲜鱼、肉类的新鲜,提供的猪肉牛肉羊肉均为东莞市定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的货物,具有由定点屠宰厂(场)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》及《肉品品质检验合格证》,所有货物可追踪溯源。
- 17. 中标人必须保证每日提供的蔬菜的新鲜,符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。
 - 18. 中标人必须保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性,以

保证新鲜度,投标人应在投标文件中列出所投相关品目。

- 19. 货物有包装的,货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱),采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货物。
- 20. 采购人发现货物出现损坏(包括表面损坏),或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的,中标人必须无条件退货或更换货物。
- 21. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒等不合格食材的,一经发现,除按采购人要求无条件退货或换货外,还将被处以当次供应食材货款 2 倍的罚款,罚款由供货结算款内扣除。
- 22. 中标人提供的食材引起食用人身体不适或发生食物中毒等情况的,经市级质量检验部门确定后,如确实为中标人提供的食材问题,由此产生的治疗、医药等一切费用全部由中标人承担,且采购人将取消该中标人的服务资格,因此产生的经济赔偿及相应法律责任全部由中标人承担。

九、肉类、禽类产品要求

(一)质量要求:

- 1. 中标人所供货物应保持较好的外观和质量等级,符合国家食品安全管理部门的有关标准,保证无异味、无霉烂变质,保证来源于正规肉联厂,供货时须提交肉联厂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),鲜肉确保每日新鲜。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。
- 2. 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食的保质期较短,保鲜要求高,供应的熟食需保证产品的品质。
- 3. 鲜肉类(猪肉、牛肉)交货时须提供《动物防疫合格证》。如猪肉来源跨区,须提供由政府部门出具的《检疫合格证》,交货时须提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明,随车同行。
- 4. 家禽类交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明,随车同行,提供《产品合格证》; 肉制品须出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》; 水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。
- 5. 冷冻禽类食材解冻后净重量不少于 90%,冷冻肉类食材解冻后净重量不少于 92%,解冻时间为4小时以内(室温20℃)。所有冷冻食材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。

(二)质量要求:

序号	品名	规格	质量描述
1	去皮	1×10kg	肥瘦比例为3:7(三线肉),肉呈均匀的红色,有光泽,肉质紧

	五花	鲜肉	密富有弹性,有坚实感,用手指按压凹陷后会立即复原;肉的外
	肉		表及切面微湿润,不粘手,脂肪洁白,肉汁透明。
2	去皮	1×10kg	肉呈均匀的红色,有光泽、肉质紧密,有坚实感;肉的外表及切
2	上肉	鲜肉	面微湿润,不粘手,脂肪洁白无霉点。
		1×10kg	肉呈均匀的红色,有光泽,脂肪呈白色或微黄色,肌肉外表微干
3	牛肉		或风干膜,或外表湿润,但不粘手,良质牛肉的肌肉结构紧密,
		鲜肉	有坚实感,用手指按压凹陷后会立即复原,肌纤维韧性强。
4	肉碎		肉品需到现场验收后,到场制作成肉碎。

(三) 采购范围

采购清单包括但不限于下列类别:

序号	品名	单位	序号	品名	単位			
		猪	肉					
1	排骨头	斤	16	梅头瘦肉	斤			
2	排骨(切好)	斤	17	猪心	斤			
3	排骨	斤	18	猪耳	斤			
4	猪颈肉	斤	19	粉肠	只			
5	瘦肉	斤	20	猪手	斤			
6	瘦肉碎	斤	21	猪手(砍好)	斤			
7	瘦肉 (切好)	斤	22	筒骨	斤			
8	五花肉	斤	23	猪尾	斤			
9	无皮五花	斤	24	猪尾(砍好)	斤			
10	猪横脷	斤	25	猪肚	斤			
11	猪利	条	26	猪肝	斤			
12	猪尾	斤	27	猪肝(切好)	斤			
13	猪脚(砍好)	斤	28	板油	斤			
14	挑骨五花	斤	29	板油(切好)	斤			
15	梅头上肉碎	斤						
	牛肉、羊肉							
1	羊肉	斤	3	原牛展肉	斤			
2	牛坑腩	斤	4	牛柳	斤			
		禽	类					

1	光老鹅 (靓)	斤	8	光湖南鸡乸仔	斤
2	青头公鸭	只	9	菜鸭	斤
3	大扇鸡	斤	10	光老鹅(普通)	斤
4	大洋鸭	斤	11	光清远鸡	斤
5	光乌鸡	斤	12	腊鸭	斤
6	鸡中翼	斤	13	老鸭	只
7	光菜鸭	斤	14	鲜鸡脚	斤
		冻占	改		
1	白条鸡	斤	8	火腿	斤
2	白条鸭	斤	9	腊肠	斤
3	猪肉丸	斤	10	腊肉	斤
4	牛肉丸	斤	11	白条猪	斤
5	墨鱼丸	斤	12	各类猪骨	斤
6	鱼丸	斤	13	冰冻牛肉	斤
7	鸡翅	斤	14	冰冻羊肉	斤

十、 水产品类要求

(一)质量要求:

- 1. 新鲜水产品如海鲜、河鲜类必须鲜活,身体饱满结实有活力(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),无腐烂异味,肉质紧密有弹性,来源可靠放心,无毒,无害,无污染。(海鲜、河鲜利用率不得低于 95%)。
- 2. 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。
- 3. 冷冻水产类食材解冻后净重量不少于 82%, 解冻时间为 4 小时以内 (室温 20℃)。所有冷冻食材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。
 - 4. 所有货物规格符合采购人提交的菜谱需求。

(二) 采购范围

采购清单包括但不限于下列类别:

序号	品名	单位	序号	品名	单位
1	净鱼头	斤	20	脆肉皖骨	斤
2	宝平塘鱼	斤	21	大鲫鱼	斤

3	叉尾鱼	斤	22	鲫鱼	斤
4	大罗非鱼	斤	23	泥孟鱼	斤
5	黄骨鱼	斤	24	水库大鲩鱼	斤
6	开边水库鲩鱼	斤	25	水库大鱼头	斤
7	开刀大鲫鱼	斤	26	水库鲩鱼	斤
8	水库塘鱼	斤	27	虾仁	斤
9	水库塘鱼腩	斤	28	蚬鱼干	斤
10	太阳鱼	斤	29	白鲢鱼	斤
11	鲜鱿鱼	斤	30	鲩鱼柳肉	斤
12	鲮鱼骨	斤	31	鱿鱼	斤
13	鲮鱼肉沫	斤	32	花甲	斤
14	马头鱼	斤	33	叉尾鱼	斤
15	梅香咸鱼	斤	34	鱼头	斤
16	牛仔鱼	斤	35	鲮鱼肉	斤
17	鲜虾仁	斤	36	各类冰鲜海鱼	斤
18	沙虾	斤	37	各类冰鲜海虾	斤
19	鲮鱼肚	斤			

十一、 蔬菜类要求

(一)质量要求:

- 1. 中标人每天的供应按采购人提出的菜谱要求进行供应。
- 2. 属季节问题,若出现品种不能满足采购人需求的情况,可与采购人协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。
- 3. 蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食材。蔬菜应无损伤、腐烂现象,无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食材。

(二) 蔬菜包装与标志要求:

- 1. 包装:容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象;
- 2. 标志:每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。
 - 3. 食材供应链要求: 所有食材的来源须清晰。蔬菜来源应当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进行收购,严禁收购散户农民的蔬菜供应。

- 4. 对蔬菜生产商的管理要求:菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具;蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。
- 5. 对蔬菜生产商环境要求:菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施,确保不受临近农田施肥和用药污染;菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。
- 6. 对蔬菜生产商水源要求:菜地应有清洁无污染的灌溉水源,灌溉水井设有防护设施。 灌溉水源需经检测验证符合规定要求,并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。
- 7. 农药要求:种植使用的农药须符合食品安全管理部门的规定,严禁使用违禁药物;农药的采购、保管、发放、使用须建立记录;蔬菜生产使用农药的间隔期须符合行业规定,并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目,合格后方可供应。
- 8. 要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。
 - 9. 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。

(三) 采购范围

采购清单包括但不限于下列类别:

序号	品名	单位	序号	品名	单位	
时蔬-瓜果类						
1	冬瓜	斤	12	红尖椒	斤	
2	木瓜	斤	13	青圆椒	斤	
3	黄瓜	斤	14	红彩椒	斤	
4	云南小瓜	斤	15	黄彩椒	斤	
5	凉瓜	斤	16	四季豆	斤	
6	青瓜	斤	17	豆角	斤	
7	老南瓜	斤	18	荷兰豆	斤	
8	丝瓜	斤	19	本地西红柿	斤	
9	节瓜	斤	20	甜玉米棒	斤	
10	青尖椒	斤	21	西红柿	斤	
11	湖南椒	斤				
时蔬-水菜类						
22	白苋菜	斤	38	麦菜	斤	
23	包心芥菜	斤	39	西洋菜	斤	
24	红苋菜	斤	40	苦麦菜	斤	

序号	品名	单位	序号	品名	单位
25	芥兰菜	斤	41	西生菜	斤
26	通菜	斤	42	生菜	斤
27	奶白菜	斤	43	上海青	斤
28	枸杞叶	斤	44	小白菜	斤
29	白菜苗	斤	45	韭菜	斤
30	宁夏菜心	斤	46	芥菜胆	斤
31	菠菜	斤	47	韭菜花	斤
32	芥菜	斤	48	韭黄	斤
33	芥菜苗	斤	49	冲菜	斤
34	菜心苗	斤	50	春菜	斤
35	皇帝菜	斤	51	鲜车前草	斤
36	水香芹	斤	52	鱼腥草根	斤
37	白菜仔	斤			斤
时蔬	干水菜类				
53	大白菜	斤	58	西兰花	斤
54	毛白菜	斤	59	平包	斤
55	天津长白菜	斤	60	绿椰菜	斤
56	椰菜花	斤	61	紫椰菜	斤
57	紫苏叶	斤	62	娃娃菜	斤
时蔬-4	· 根茎类				
63	小红薯	斤	81	青萝卜	斤
64	小紫薯	斤	82	红萝卜	斤
65	大番薯	斤	83	白萝卜	斤
66	紫心红薯	斤	84	香芹	斤
67	荷兰土豆	斤	85	本地西芹	斤
68	牛蒡	斤	86	通菜梗	斤
69	粉葛	斤	87	绿豆芽	斤
70	沙葛	斤	88	黄豆芽	斤
71	马蹄	斤	89	小甜蔗	斤
72	香芋仔	斤	90	茅根	斤
73	香芋	斤	91	莴笋	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位			
74	小芋头	斤	92	芦笋	斤			
75	鸡蛋王番薯	斤	93	去皮板栗	斤			
76	红洋葱	斤	94	鲜淮山	斤			
77	马蹄肉	斤	95	莲藕	斤			
78	毛豆	斤	96	银芽	斤			
79	豆角	斤	97	芥兰杆	斤			
80	蒜芯	斤			斤			
时蔬-西	配料类							
98	葱	斤	106	姜肉	斤			
99	大葱	斤	107	沙姜	斤			
100	蒜苗	斤	108	干葱头	斤			
101	蒜心	斤	109	蒜肉	斤			
102	独子蒜头	斤	110	香菜	斤			
103	生姜	斤	111	酸豆角	斤			
104	芫茜	斤	112	红葱头肉	斤			
105	红椒	斤						
时蔬-	菌藻类							
113	绿海带结	斤	118	金针菇	斤			
114	平菇	斤	119	秀珍菇	斤			
115	草菇	斤	120	鲜茶树菇	斤			
116	鲜冬菇	斤	121	鸡腿菇	斤			
117	海鲜菇	斤						
时蔬−カ	时蔬−加工类							
122	去皮玉米	斤	140	去皮木瓜	斤			
123	玉米粒	斤	141	去皮南瓜	斤			
124	花生肉	斤	142	去皮茄瓜	斤			
125	去皮白萝卜	斤	143	去皮青瓜	斤			
126	去皮大番薯	斤	144	去皮丝瓜	斤			
127	去皮冬瓜	斤	145	去皮节瓜	斤			
128	去皮粉葛	斤	146	去头大豆芽	斤			
129	去皮红萝卜	斤	147	去皮沙葛	斤			

序号	品名	单位	序号	品名	单位
130	去核红圆椒	斤	148	去皮土豆	斤
131	去头湖南椒	斤	149	去皮香芋	斤
132	去核青圆椒	斤	150	去皮芋头	斤
133	去皮青萝卜	斤	151	去头西红柿	斤
134	去头兰豆肉	斤	152	去皮莴笋	斤
135	土茯苓片	斤	153	开边去核凉瓜	斤
136	栗子肉	斤	154	去皮莲藕	斤
137	去头小米椒	斤	155	去皮淮山薯	斤
138	刨好西芹	斤	156	去皮莴笋	斤
139	马蹄肉	斤			

十二、 干货、日杂类要求

(一) 干货质量要求:

- 1. 干货制品的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。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准;木耳类的水分含量不能超过国家标准要求,采购人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采购人有权拒绝接受。
 - 2. 几种主要干货制品的质量标准:
- (1) 肉皮: 作为干肉皮, 无论什么部位, 体表洁净无毛, 白亮无残余肥膘, 无虫蛀, 干爽, 敲击时响声清脆, 质量均匀为好, 反之则为次之, 如已发霉, 并有哈喇味, 即已变质。
- (2) 玉兰片: 玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过 10~17cm 的为最好,肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。
- (3) 黄花菜:又名金针菜,干燥、有清香味,菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。
- (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) 香菇:根据采收季节和形状不同,香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类,其中以花菇质量最好,厚菇次之,薄菇更差,菇丁质量最差。
- (7) 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。
- (8) 厚菇:形状如伞,顶面无花纹,呈黑色并略有光泽,质嫩、肉厚、朵稍大,质量稍次。
- (9)薄菇:形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色,菌褐白色,菌柄稍高,浅咖啡色,基部稍带红色或红褐色,质量比花菇厚,菇差,味淡。
 - (10) 菇丁: 是指未充分发育的香菇,个小,直径在2cm以下,味淡质差。
 - (11) 腐竹:腐竹又名豆腐皮和油皮,有一、二、三级品之分。
 - 一级品: 色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。
 - 二级品: 颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。
 - 三级品: 颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。
- (12)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。
- (13) 蹄筋:猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别,后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质,干、硬度高。
- (14)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。
- (15) 鱿鱼:市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形,选购时应注意: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。
- (16)海蛰:海蛰是由水母加工制成,选购时应注意色泽,以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑(体肉红皮)有光泽的为上品,带有膜状血衣的为次品。
- (17) 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,散片状卷筒,其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。
 - (二)大米、食用油质量要求:
- 1. 米、油、面、豆类货物须符合卫生指标规定,不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。
- 2. 米、油:要提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食材:包装箱完整,同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期

限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类:提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。产品质量须要符合行业标准要求,不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现,严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

3. 中标人在供应过程中,如果发生出现质量问题或造成食物中毒(如变质)等情况, 经查实后确属中标人责任的,中标人应承担全部责任,主要包括食物中毒人员医疗费、误 工费、事故处理费等,直至追究刑事责任。

(三) 采购范围

采购清单包括但不限于下列类别:

1. 干货类:

序号	商品名称			
1	金标生抽 1. 9L			
2	草菇老抽 1.9L			
3	酱油 2KG			
4	蒜蓉辣椒酱 368G			
5	蒸鱼豉油 410ML			
6	海鲜酱 397G			
7	蚝油 907G			
8	浓缩鸡汁 1KG			
9	香浓鸡鲜粉调味料 2KG			
10	香浓鸡鲜粉调味料 1KG			
11	360G 红花椒油			
12	辣椒油			
13	240G 柱候酱			
14	99%小晶体味精 1KG*1 袋			
15	老干妈风味豆豉 280G*2BT			
16	白醋			
17	南乳			
18	500g 发酵粉			
19	泡打粉 2.72KG			
20	生粉 (斤)			
21	糯米粉			
22	食粉			
23	二曲			

序号	商品名称			
24	黄豆 1KG			
25	冰片糖			
26	加碘精制盐 500G			
27	海水自然盐 400G			
28	丝苗米 1*30/包			
29	莲子 250 克			
30	百合(食堂)			
31	特级枸杞 500 克			
32	甘草 400G			
33	精选虫草花 180 克			
34	精选虾皮 400G/袋			
35	香菇 500 克			
36	昆布 100G/袋			
37	幼嫩海带 250 克/袋			
38	腰果 250 克			
39	黄油 16KG			
40	黑胡椒粉 500G*1 袋			
41	甜椰丝 500G*1 袋			
42	广东米酒 610ML			
43	八角粉 26G			
44	料酒			
45	剁椒 (罐)			
46	豆豉鲮鱼 1*24			
47	花椒粉 440G*1 瓶			
48	辣椒粉(细)500G			
49	黑胡椒碎 453G*1 瓶			
50	大蒜粉 640G			
51	银耳 454 克/袋			
52	桂皮粉 500G*1 袋			
53	老姜(食堂)			
54	脆口榨菜 175G*4 袋/组			

序号	商品名称		
55	橄榄菜 1. 25KG*1 瓶		
56	咖喱块		
57	燕麦片 2. 5kG		
58	糯米粉*1KG		
59	无泥松花皮蛋 65G*10 枚		
60	蜂蜜 2000G*1 瓶		
61	黄油 16KG		
62	吉士粉 3.5KG		
63	可可粉 100G*2HE		
64	米粉 (箱)		
65	排粉		
66	面粉		
67	炸松粉		
68	全麦粉 15KG		
69	沙茶酱 65G*4 杯		
70	鹰粟粉玉米淀粉 1KG		
71	黑胡椒碎 453G*1 瓶		
72	细圆挂面 800G		
73	豆豉鲮鱼 227G*2		
74	炼奶原味听装 350G		
75	椰浆 400ML		
76	淮盐花生 33G*特惠装		
77	花生酱		
78	椰浆		
79	茄汁 340G*2 瓶		
80	白石/温氏鸡蛋(斤)		
81	鲜鸡蛋 (斤)		
82	鸭蛋 (斤)		
83	去皮白果 (斤)		
84	靓虾米 (斤)		
85	皮蛋 (个)		

序号	商品名称		
86	鹌鹑蛋(斤)		
87	咸蛋 (个)		
88	咸蛋黄(包)		

第四部分投标人须知

一、说明

1. 适用范围

1.1. 采购范围: 见本文件《用户需求书》

2. 定义

- 2.1. 采购人: 见投标邀请书。
- 2.2. 投标人:响应采购并且符合采购文件规定资格条件和参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。
- 2.3. 法人: 法人是依法在国内进行注册并具有民事权利能力和民事行为能力,依法独立 享有民事权利和承担民事义务的组织。
- 2.4. 中标人: 指经评标委员会评审推荐、采购人确认的获得本项目中标资格的投标人。
- 2.5. 采购代理机构: 见投标邀请书。
- 2.6. 评标委员会: 评标委员会是依据相关规定组建的专门负责本次采购评标工作的临时性机构。
- 2.7. 合同:指由本次采购所产生的合同或合约文件。
- 2.8. 公章:公章是指经过正规的法定程序并备案的法人公章与投标专用章。(投标人如在投标文件中使用"投标专用章",应提供法定代表人签字或加盖公章说明该"投标专用章"与法人公章具备同等效力的证明文件,且投标当天应携带相关原件到现场,以供核查。因投标文件未提供相关手续复印件和无法核查投标专用章的真实性而导致的后果由投标人自行承担。)
- 2.9. 时间:本文件规定按日计算期间的,开始当天不计入,从次日开始计算。期限的最后一日是国家法定节假日的,顺延到节假日后的次日为期限的最后一日。

3. 货物和服务

- 3.1. 货物是指各种形态和种类的物品,包括原材料、燃料、设备、产品等。
- 3.2. 服务是指除货物和工程以外的其他采购对象。

4. 投标费用

4.1. 投标人应承担所有与编写投标文件和参加投标有关的自身的所有费用,不论投标的 结果如何,采购代理机构和采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

5. 知识产权

- 5.1. 投标人应保证在本项目使用的任何产品和服务(包括部分使用)时,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和经济纠纷,如因专 利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷,由投标人承担所有相关责 任。
- 5.2. 采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。
- 5.3. 投标人如欲在项目实施过程中采用自有知识成果,需在投标文件中声明,并提供相 关知识产权证明文件。使用该知识成果后,投标人需提供开发接口和开发手册等技 术文档。
- 5.4. 采购货物为计算机办公设备时,投标人提供的产品必须是预装正版操作系统软件的 计算机产品。

6. 关于联合体投标

- 6.1. 对接受联合体投标的项目:两个以上的自然人、法人或者其他组织可以组成一个联合体,以一个投标人的身份共同参加采购活动。
- 6.2. 以联合体形式参与项目的供应商在领购采购文件时,应提供所有联合体组成成员的营业执照复印件,并加盖各联合体组成成员的公章。
- 6.3. 联合体各方均应具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织。
- 6.4. 两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体,以一个供应商的身份共同 参加采购活动的,应当对所有联合体成员进行信用记录查询,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。
- 6.5. 采购文件对投标人资格条件有规定的,联合体各方均应当具备规定的相应资格条件。由同一专业的单位组成的联合体,按照资质等级较低的单位确定资质等级。
- 6.6. 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。
- 6.7. 供应商为联合体的,可以由联合体中的任意一方交纳保证金,其交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。
- 6.8. 除联合体协议明确授权盖章单位外,联合体投标时投标文件中所有要求盖章的地方 均须加盖联合体所有组成成员的公章,否则该处盖章无效。
- 6.9. 联合体进行评分时,除评分标准有规定或说明外,业绩、奖项等的认定和评分根据 共同投标协议约定的各方承担的工作和相应责任,确定一方打分,不累加打分,评 审标准不明确或难以明确以哪一方计算评分情况时,则按主体方情况评分。

7. 关于分支机构投标

7.1. 对可接受分支机构投标的项目,分支机构投标的,需提供具有法人资格的总公司的营业执照原件扫描件及授权书,授权书须加盖总公司公章。总公司可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具授权书。已由总公司授权的,总公司取得的相关资质证书对分公司有效,法律法规或者行业另有规定的除外。

8. 踏勘现场

- 8.1. 《投标资料表》规定组织踏勘现场的,采购人按《投标资料表》规定的时间、地点组织响应人踏勘项目现场;
- 8.2. 响应人踏勘现场发生的费用自理;
- 8.3. 除采购人的原因外,响应人自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失;
- 8.4. 采购人在踏勘现场中介绍的实施地点和相关的周边环境情况,供响应人在编制响应 文件时参考,采购人不对响应人据此作出的判断和决策负责;

二、采购文件

9. 采购文件的组成

- 9.1. 采购文件包括:
- (1) 投标邀请书;
- (2) 投标资料表;
- (3) 用户需求书:
- (4) 投标人须知:
- (5) 拟签订的合同文本;
- (6) 投标文件格式;
- (7) 在采购过程中由采购代理机构发出的澄清更正文件等。

10. 采购文件的澄清或修改

- 10.1. 采购人或者采购代理机构可以对已发出的采购文件、资格预审文件、投标邀请书进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容为采购文件、资格预审文件、投标邀请书的组成部分,具有约束作用。当采购文件、采购文件的澄清或修改等在同一内容的表述上不一致时,以最后发出的书面文件及公告为准。
- 10.2. 采购期间,投标人有义务上网查看,公告一经上网发布,即视为送达。因投标人未及时上网查看而造成的所有后果,由投标人自行承担。

三、投标文件的编制

11. 投标文件的语言及度量衡单位

- 11.1. 投标人提交的投标文件以及投标人与采购代理机构就有关投标的所有来往函件均应使用简体中文书写。投标人提交的支持资料和已印刷的文献可以用另一种语言,但相应内容应附有中文翻译本(中文译本应由翻译机构盖章或者翻译人员签名确认,否则按无效处理),在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。
- 11.2. 除非采购文件在技术规格中另有规定,投标人在投标文件中及其与采购代理机构和采购人所有往来文件中的所有计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

12. 投标文件的组成

- 12.1. 包括但不限于采购文件附件格式中要求提供的表格。
- 12.2. 上述文件须按顺序装订成册,并编制投标文件目录。除上述文件资料外投标人还须按投标人须知的要求制作"唱标信封"。"唱标信封"作为投标文件的一部分,但须单独密封。

13. 投标文件编制

- 13. 1. 投标人应按采购文件的规定以及附件要求的内容和格式完整地填写(表格可以按同样格式扩展)和提供资料,投标人必须对投标文件所提供的全部材料的真实性承担法律责任,并无条件接受采购人或采购代理机构对其中任何资料进行核实的要求。
- 13.2. 因投标文件编制存在歧义对投标人产生负面影响的,投标人自行承担后果。
- 13.3. 投标人名称与投标人公章不一致,若投标人名称已进行变更,应在投标文件中提供相应的证明材料并加盖公章,否则投标文件无效。
- 13.4. 投标文件密封、标记及内容与本项目采购信息不符,导致无法分辨所投项目为本项目的,投标文件无效。
- 13.5. 投标人须客观撰写投标人简介(格式自理,并提供相关证明)以及所投的产品或服务说明。
- 13.6. 投标文件若出现以下内容,经评标委员会认定有可能间接影响评审秩序,作废标处理。
 - (1) 投标文件内出现无官方证明文件的行业地域排名或使用"国家级""最高级""最佳"等用语字眼的。
 - (2) 投标文件内出现恶意诋毁、贬低其他生产经营者的商品或者服务的内容。

- 13.7. 有下列情形之一的,视为投标人串通投标,其投标无效:
 - (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;
 - (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;
 - (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;
 - (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异;
 - (5) 不同投标人的投标文件相互混装;
 - (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

14. 投标报价说明

- 14.1. 本次采购,投标人应按用户需求中的要求进行投标报价,少报无效。
- 14.2. 投标人所提供的货物或服务均以人民币(或相关费率)报价。
- 14.3. 投标报价应包含完成本次采购所有服务内容的费用,包含各种税务费及合同实施过程中的全部费用和售后服务费等。
- 14.4. 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。
- 14.5. 中标后开出的所有发票必须与中标人的名称一致。

15. 投标人所提供的服务或货物的证明文件

- 15. 1. 证明服务或货物的文件,它可以是文字资料、图纸和数据包括但不限于:服务主要内容、标准、质量、人员资质、计划安排、报告审核等的详细说明;对采购文件第三部分《用户需求书》中规定的要求进行详细应答和说明。
- 15.2. 有下列情形之一的,视为投标人弄虚作假,其投标无效:
 - 1、使用通过受让或者租借等方式获取的资格、资质证书投标的,属于以他人名义投标。
 - 2、投标人有下列情形之一的,属于以其他方式弄虚作假的行为:
 - (1) 使用伪造、变造的许可证件;
 - (2) 提供虚假的财务状况或者业绩;
 - (3) 提供虚假的项目负责人或者主要技术人员简历、劳动关系证明;
 - (4) 提供虚假的信用状况;
 - (5) 其他弄虚作假的行为。

16. 投标有效期

16.1. 投标文件应根据投标人须知的规定在投标截止日后的90天内保持有效。

17. 投标保证金

- 17.1. 投标人应在投标文件递交截止前提交相应的投标保证金,并作为其投标的一部分。
- 17. 2. 投标保证金是为了保护采购代理机构和采购人免遭因投标人的行为而蒙受的损失。 采购代理机构和采购人在因投标人的行为受到损害时可根据本须知(17. 7)的规定 没收投标人的投标保证金。
- 17.3. 投标保证金采用转账、电汇方式提交,应符合以下要求:采用银行转账、电汇方式提交的,保证金汇入《投标资料表》中投标保证金专用账户,不接收由投标人分支机构、私人账户和其他单位转入的保证金。投标保证金必须在投标文件递交截止前到账,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。且在备注或用途中注明本项目的项目编号。
- 17.4. 凡没有根据本须知(17.1 和 17.3)的规定随附有效的投标保证金的投标,将被视为 非响应性投标予以拒绝。
- 17.5. 投标保证金有效期应当与投标有效期一致。采购人如果按照采购文件另外规定延长了投标文件有效期,则投标担保的有效期也相应延长。
- 17.6. 中标人在签订采购合同并按采购文件第(33)条规定提交履约担保金后,携带退保证金声明函、投标保证金汇款单复印件(加盖公章)和合同正本到采购人处办理投标保证金(无息)退回手续。
- 17.7. 下列任何情况发生时,投标保证金将不予退还:
 - (1) 投标人在采购文件中规定的投标有效期内撤回其投标;
 - (2) 中标人无正当理由不与采购人订立合同,在签订合同时向采购人提出附加条件,或者不按照采购文件要求提交履约保证金的;
 - (3) 中标人将本项目转让给他人,或者在投标文件中未说明,且未经采购人同意,将 中标项目分包给他人的;
 - (4) 投标人提供虚假投标文件或虚假补充文件的。
- 17.8. 在中标通知书发出后,未中标投标人的投标保证金,由采购人自行返还至投标人的原转出账户。

四、投标文件的递交

- 18. 投标文件的装订,签署,密封和标记
- 18.1. 投标人应按《投标资料表》的份数准备价格文件、商务文件、技术文件、唱标信封和电子文件(**价格文件、商务文件、技术文件分别单独装订成册**),每一份投标文件均需编上页次,装订成册(不允许使用活页夹,否则由此产生的风险由投标人自行承担)。所有投标文件必须封入密封完好的信封或包装,封口加盖公章。

- 18.2. 投标文件正本均须用不褪色墨水书写或打印。投标文件的副本可采用投标文件的正本复印件,每套投标文件应当标明"正本""副本"的字样。投标文件的【正本】及所有【副本】的封面及骑缝均须加盖投标人公章(文件每页盖章等同于盖骑缝章)。若正本与副本不符,以正本为准。
- 18.3. 联合体投标文件的【正本】及【副本】的封面及骑缝均须加盖所有联合体组成成员的公章。(文件每页盖章等同于盖骑缝章)
- 18.4. 电子文件内容包括:由投标人自行制作的与正本文件一致的所有文件。电子文件由 光盘或 U 盘储存,并注明投标人名称及项目名称、采购项目编号,随投标文件一同 密封提交。
- 18.5. 除投标人对错误处修改外,全套投标文件应无涂改或行间插字和增删。如有修改, 修改处须由法定代表人或其正式授权代表在旁边签字及盖章。
- 18.6. 投标人应将投标文件进行非透明的封装,以防止投标文件内容的泄露。采购代理机构将拒绝接收采用透明包装进行密封的投标文件。
- 18.7. 密封破损导致投标文件内容直接或间接泄露的投标文件,采购代理机构将拒绝接收。
- 18.8. 为方便开标唱标,投标人应将开标一览表和授权委托书单独密封提交,并在信封上标明"唱标信封"字样。唱标信封内还须包括并不限于:投标保证金支付凭证银行汇款底单(复印件加盖公章,原件随身携带,以备核查)和投标保证金汇入情况说明(加盖公章)。投标人的法定代表人参加投标时,须开具法定代表人证明书,按上述要求与开标一览表一并密封提交。"唱标信封"份数及签章等要求与投标文件正本相同(1份)。
- 18.9. 未单独提交唱标信封的投标人投标文件不进行唱标,投标文件作无效处理。
- 18.10. 所有的信封均应注明:
 - 1) 收件人:
 - 2) 投标人名称:
 - 3) 项目名称:
 - 4) 项目采购项目编号:
- 18.11. 密封信封上的项目编号错误或项目名称出现严重歧义的(包括采购内容不符),采购代理机构将拒绝接收。
- 18.12. 采购代理机构对所有投标文件的误投或提前启封概不负责。
- 18.13. 投标人同时参加几个包投标时必须按采购文件要求按包号分别制作投标文件,分别密封递交。
- 18.14. 传真、电传的投标文件将被拒绝。
- 18.15. 递交的投标文件中所提供的通讯方式应保持联络畅通,因联系不上而导致的所有后

果由投标人自行承担。

19. 迟交的投标文件

- 19.1. 投标人在投标截止时间之后提交的投标文件, 采购代理机构将拒绝接收。
- 19.2. 有违反其他法律规定情形的, 采购代理机构将拒绝接收。

20. 投标样品(如需提交)

- 20.1. 如有必要,采购代理机构可以要求投标人提供本服务项目涉及的部分设备或产品样品,投标人在投标时应提交《样品清单》。
- 20.2. 为方便评标,投标人在提供样品时,应在所提供的样品表面显著位置标注投标人的名称、包号、样品名称、采购文件规定的服务或货物编号。
- 20.3. 样品作为投标文件的一部分,除非另有说明,中标单位的样品将作为履约验收标准的参考不再退还,未中标单位须在中标公告发布后五个工作日内,前往采购代理机构领取投标样品,逾期不领,采购代理机构将不承担样品的保管责任,由此引发的样品丢失、毁损,采购代理机构不予负责。

21. 投标截止期

- 21.1. 投标人应在采购文件规定的截止日期和时间内,将投标文件送达指定地点。
- 21.2. 采购代理机构可按本须知规定以澄清或修改通知的方式, 酌情延长递交投标文件的 截止时间。在此情况下, 投标人的所有权利和义务以及投标人受制约的截止时间, 均以延长后新的投标截止时间为准。

22. 投标文件的补充、修改与撤回

- 22. 1. 投标人在提交投标文件截止时间前,可以对所提交的投标文件进行补充、修改或撤回,并以纸质版形式通知采购代理机构。在提交投标文件截止时间之后,投标人不得对其投标文件做出任何的补充和修改。
- 22. 2. 投标人对投标文件的补充、修改的内容应当按采购文件要求的签署、盖章、密封后,作为投标文件的组成部分。并按照采购文件规定密封和标记的要求提交,并在投标文件密封袋上标明"补充、修改"字样。
- 22.3. 投标文件一经递交不予退还。
- 22.4. 在提交投标文件截止时间至投标有效期满之前,投标人不得撤回其投标,否则其投标保证金将不予退还。

五、开标与评标

23. 开标

- 23.1. 采购代理机构按本采购文件所规定的时间和地点公开开标,并邀请所有投标人代表参加。
- 23.2. 开标程序:
- 23. 3. 开标会由采购代理机构主持,投标人的法定代表人或其授权代表携带有效身份证明准时参加开标会并签名报到。
- 23. 4. 开标时,由投标人或者其推选的代表检查投标文件的密封情况;经确认无误后,由 采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封,宣布投标人名称、投标价格和采购文 件规定的需要宣布的其他内容;
- 23. 5. 投标人代表对开标过程和开标记录有异议,以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的,应当场提出询问或者回避申请。开标现场未提出异议的视为认同开标结果。开标结束后,投标人对开标过程和开标记录不得再提出异议。
- 23.6. 投标人未参加开标的,视同认可开标结果。
- 23.7. 合格投标人不足3家的,不得开标;
- 23.8. 开标过程应当由采购人或者采购代理机构负责记录,由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认。

24. 评标委员会及评标方法

- 24. 1. 依法组成评标委员会,评标委员会由采购人和有关技术、经济等方面的专家组成,成员人数为五人或五人以上单数,其中技术、经济等方面的专家不少于成员总数的三分之二,并负责评标工作。
- 24.2. 评审方法: 本次采购的评审方法采用综合评分法。
- 24.3. 定标原则:在最大限度满足采购文件实质性要求前提下,按照采购文件规定的各项评价因素进行量化打分,以评标总得分最高的投标人作为中标候选人或中标人。
- 24. 4. 评标委员会对投标文件的评审内容,分为商务评议、技术评议和价格评议。评审流程包括符合性检查、澄清问题、比较与评价、推荐中标候选人或确定中标人、编写评标报告等步骤。
- 24. 5. 在评标期间,评标委员会可要求投标人对其投标文件进行澄清,但不得寻求、提供或允许对投标价格等实质性内容做任何更改。有关澄清的要求和答复均应以纸质版形式提交,如投标人拒绝评标委员会要求对其投标文件进行澄清的要求,所造成的后果由投标人自行承担。

24.6. 评标委员会和采购人在评审过程中有权核对投标文件中相关材料的原件,投标人在接到通知后应在评标委员会规定的时间内提交原件核查。

25. 评审原则及评标过程的保密

- 25. 1. 评审的基本原则: 评标委员会将依据采购文件的规定, 遵循"公开、公平、公正、 择优、信用"的原则进行评审工作。
- 25. 2. 从公开开标到签订合同,凡与审查、澄清、评审和投标有关的资料以及定标意见相 关的事项,均不得向投标人及与评标无关的其他人透露。
- 25.3. 任何单位和个人不得非法干预、影响评标的过程和结果。

26. 评标程序

26.1. 资格性、符合性审查

公开采购项目开标结束后,评标委员会根据《资格性、符合性审查表》将依法对投标 人进行资格性、符合性审查。投标人必须严格按照《资格性、符合性审查表》的评审内容 的要求如实提供证明材料并应加盖投标人公章,对缺漏或不符合项将直接导致无效投标。 合格投标人不足3家的,不得评标。未通过资格性、符合性审查的投标人不进入评标阶段 的评审。

《资格性、符合性审查表》

序号	评 审 内 容		
	(1) 投标人须为在中华人民共和国境内登记注册的具有独立承担民事责任能力的		
	法人或其他组织【提供《营业执照》复印件(加盖公章)或《事业单位法人证书》		
	复印件(加盖公章)或其他主体证书复印件(加盖公章)】。		
	(2) 参加采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录(须提供书面声		
	明)。重大违法记录,是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊		
	销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。(根据财库〔2022〕3号文,"较		
	大数额罚款"认定为200万元以上的罚款,法律、行政法规以及国务院有关部门明		
1	确规定相关领域"较大数额罚款"标准高于200万元的,从其规定,如有最新发文		
	通知,按最新文件执行)。		
	(3) 投标人的单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人,		
	不得参加同一合同项下的采购活动。		
	(4) 未被列入"信用中国"网站(www.creditchina.gov.cn)"记录失信被执行		
	人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为"记录名单。以代理机构		
	于投标截止日当天在"信用中国"网站查询结果为准,如相关失信记录已失效,投		
	标人需提供相关证明资料。		

	(5)符合"投标人资格要求"中"其他要求"(如有)。(提供《附件 7. 相关资
	质证明文件》中对应证明文件。)
2	投标人按照采购文件要求提交投标保证金。
3	投标文件按照采购文件要求签署盖章。
4	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件。
5	标注"★"符号的条款无负偏离。
6	未出现法律法规和采购文件规定的其他无效情形。

以上资格性、符合性审查中带有不合格分项的投标文件,将作无效标处理。经评标委员会确认的无效投标文件,采购人和采购代理机构将予以拒绝,并且不允许通过修正或撤销其不符合要求的差异,使之成为具有符合性的投标文件。经评标委员会资格性、符合性审查确认具有有效投标文件的投标人不足三家时将重新组织采购。

26.2. 投标文件报价出现前后不一致的,评标委员会按照下列规定修正:

- (1) 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的,以开标一览表(报价表)为准:
- (2) 大写金额和小写金额不一致的,以大写金额为准:
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的,以开标一览表的总价为准,并修改单价;
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的,以单价金额计算结果为准。
- (5) 同时出现两种以上不一致的,按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照经投标人确认后产生约束力,投标人不确认的,其投标无效。
- 26.3 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(以现场通知时间为准),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。
- 26.4 对于投标文件中不构成实质性偏差的不正规、不一致或不规则,评标委员会可以接 受,但这种接受不能损害或影响任何投标人的相对排序。
- 26.5 在详细评标之前,评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了采购文件的要求。实质上响应的投标应该是与采购文件要求的全部主要条款(加"★"号)、条件和规格相符,没有重大偏离的投标。对关键条文的偏离、保留或反对,例如关于投标保证金、合同条款的重大偏离将被认为是实质上的偏离。评标委员会决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容,而不寻求外部的证据。

27. 商务、技术、价格评审(具体评审项目详见投标资料表)

27.1. 对通过资格性、符合性审查的有效供应商方有资格进入综合评审。采购文件中要求

投标人提供的相关资质证书证明材料因国家政策变动导致新旧证书名称不一致,旧证书未取消且新旧证书具有同等效力的,投标人提供新证书与提供在有效期内的旧证书给予同等认可。

- 27. 2. 评标委员会对通过资格性、符合性审查的投标文件进行详细评审。评标委员会对每一投标文件进行详细的商务评审、技术评审。按照评审程序的规定和依据评分标准,各位评委就每个投标人的技术、商务状况及其对采购文件要求的响应情况进行评议和比较,评出其技术评分和商务评分。根据采购文件规定评出得分,将价格得分、商务得分、技术得分相加得出最终评标得分。
- 27. 3. 采用综合评分法的,评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。综合得分相同的,按投标报价由高到低顺序排列。综合得分相同且投标报价相同的,按商务评分由高到低顺序排列,得分高的排前,得分低的排后;按上述环节依然存在同分情形而不能确认排名顺序时,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。

28. 纪律和保密事项

- 28.1. 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采购代理机构施加任何影响或对采购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。
- 28.2. 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。否则将按相关法律规定严肃处理。
- 28.3. 获得本采购文件的投标人,应对文件进行保密,不得用作本次投标以外的任何用途。开标后,投标人应归还采购文件中要求保密的文件和资料。

六、授予合同

29. 合同授予标准

29.1. 根据评标委员会的评审结果,采购人按照评审报告推荐的中标候选人中按顺序依法确定中标人。

30. 发布中标结果

- 30.1. 评标委员会提出评标书面报告和推荐中标意见报采购人确认后,采购代理机构将在指定的信息发布媒体上发布公告。
- 30.2. 中标公告期限为3个日历日。
- 30.3.《中标通知书》是合同的一个组成部分,《中标通知书》对采购人和中标人均具有

同等法律效力。

31. 资格后审

- 31.1. 采购人将有权根据本文件中的要求,对评委会推荐的中标候选人进行资格后审。
- 31.2. 中标候选人须无条件配合资格后审,否则采购人有权取消其中标资格,且投标保证金可不予退还。
- 31.3. 资格后审须提供包括但不限于营业执照、税务登记证和在投标文件中提供的资质证明文件、业绩等重要证明文件的原件进行核对,综合考察中标人的履约能力。如采购人要求还须提供业绩证明的其他材料,中标候选人须配合提供。如授权其分支机构进行项目实施或提供售后服务的,亦应提供其与分支机构关系的法律证明材料。
- 31.4. 如发现中标候选人以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假,骗取中标的,采购人有权取消其中标资格,且投标保证金可不予退还;给采购人造成损失的,应依法承担赔偿责任。
- 31. 5. 采购人有权审查中标候选人是否具备履行合同的能力,包括但不限于对其规模、人员、场地、生产能力、供货能力等方面的核实或现场考察。如果审查通过,采购人将把合同授予该中标人;如果审查没有通过,采购人有权取消其中标资格,且投标保证金可不予退还,并依次审查下一名中标候选人是否具备履行合同的能力或重新采购。

32. 合同的签订与履行

- 32. 1. 中标人应当自采购人发出中标通知书之日起 30 日内,按照采购文件和中标人投标文件的规定,与采购人签订书面合同,否则采购人有权取消其中标资格。所签订的合同不得对采购文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。在合同签订时,应注意合同中约定的工期开始时间不得早于合同签订时间。
- 32.2. 采购人与中标人应当根据合同的约定依法履行合同义务。
- 32.3. 采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。
- 32. 4. 中标人在评审结束当天至合同履行结束,若因不可抗力的因素(如国家出台新法律 法规等)造成投标人资质的变动,投标人应以纸质版形式通知采购人。若资质变动 导致中标人不再具备履行合同资质要求,采购人有权终止合同。

33. 履约担保

33.1. 中标人在采购(合同签署)时提交履约担保,履约担保金额为¥5,000.00元,如果中标人提交的履约保函的有效期先于合同要求的履约保函有效期到达,中标人应在原

提交的履约保函有效期满前 15 天, 无条件办理保函延期手续。否则, 视中标人违约。

- 33. 2. 履约担保期限从合同签订之日起至项目服务期结束验收合格并结算完毕后,经双方签字7天内保持有效。
- 33.3. 履约担保可以采用下列任何一种形式:
 - (1) 履约保函。如果中标人的履约担保是以银行保函形式提供的,则该银行保函应:
 - ①保函应由银行支行或以上银行机构开具,非东莞市行政区内的银行开具的保函要由银行所在地公证部门出具的公证书。
 - ②保函的格式参考投标文件附件中提供的无条件不可撤销履约保函格式,保函担保期内若项目未能按期竣工,保函必须延期,办理延期手续时在银行方面所产生费用由中标人负责。
 - ③履约保函必须打印, 手写、涂改无效。
 - (2) 履约保证金。可采用电汇、银行汇票等银行转账方式提交,但不可以采用现金方式提交。中标人必须保证履约保证金以中标人的名称在(合同约定的日期)前提交至 采购人指定账户。
- 33.4. 若中标人不能按本采购文件(33.1 至 33.3)的规定提交履约保证金的,采购人将有权取消中标人的中标资格(采购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,也可以重新采购),投标保证金不予退还,给采购人造成的损失如果超过投标保证金数额的,还应当对超过部分予以赔偿。
- 33.5. 为取得履约担保所需的费用,由中标人承担;若工期延误,履约担保时间延长,延长费用由中标人承担。
- 33. 6. 若中标人在合同履行过程中出现项目质量事故、工期拖延、欠付工人工资、欠付材料款等情况,采购人在经核查属实后,有权将履约保函金额转为现金存入履约保证金账户;中标人造成采购人损失的,采购人有权立即没收其履约担保,若造成损失超过履约担保的,还应当对超过部分予以赔偿。
- 33.7. 下列任何情况发生时, 采购人有权行使享有的担保权利:
 - (1) 中标人将本项目转让给他人,或者在投标文件中未说明,且未经采购人同意,将中标项目分包给他人的;
 - (2) 中标人在履行采购合同期间,违反有关法律法规的规定及合同约定的条款,损害了采购人的利益。
- 33.8. 在整个项目验收合格后,中标人向采购人提交退回履约担保的申请,采购人办理履约担保退还手续。

34. 预付款保函(适用于预付款支付)在签订合同时,中标人应按本须知规定向采购人提交一份合同预付款等额有效的预付款保函。预付款保函有效期从保函开立之日起至采购人向中标人抵扣完所有预付款之日止。如果中标人提交的预付款保函的有效期先于采购文件要求的预付款保函有效期到达,中标人应在原提交的预付款保函有效期前 15日内,无条件办理预付款保函延期手续。否则视为中标人违约,采购人可在预付款保函到期前将未抵扣的预付款转为现金存入采购人账户

34.2. 预付款保函应:

- (1) 由东莞市行政区域内的银行支行及以上银行机构开具。非东莞市行政区内的银行开具的保函要由银行所在地公证部门出具的公证书。
- (2) 必须打印, 手写、涂改无效
- 34.3. 若中标人不能按本须知(34.1至34.2)的规定执行,采购人将不予支付预付款。
- 34. 4. 如果中标人提交的预付款保函的有效期先于采购文件要求的预付款保函有效期到 达,中标人应在原提交的预付款保函有效期满前 15 天内,无条件办理预付款保函延 期手续。否则视为中标人违约,采购人可在预付款保函到期前将未抵扣的预付款金 额转为现金存入采购人账户。

七、异议

35. 异议

35.1. 采购文件的异议

投标人或者其他利害关系人对采购文件有异议的,应当在投标截止时间 10 日前以书面 形式向采购代理机构提出,并将材料原件送达采购代理机构,逾期则视为对采购文件所有 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,采购人或采购代理机构可不予答复。 35.2. 评标结果异议

投标人或者其他利害关系人对评标结果有异议的,应当在中标候选人公示期间向采购 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采购代理机构,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,采购代理机构可不予答 复。

采购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。

35.3. 以联合体形式参加采购活动的,其异议应当由组成联合体的所有投标人共同提出。

八、其他

36. 采购文件的解释权

36.1. 本采购文件是根据国家有关法律法规以及采购管理有关规定和参照国际惯例编制,解释权属本采购代理机构。

第五部分 合同条款格式

东莞新锋液化石油气有限公司八达路能源大厦饭堂承包项目 合 同 书

甲方: 东莞新锋液化石油气有限公司

乙方:

签订地:广东省东莞市

合同编号:

甲方: 东莞新锋液化石油气有限公司

乙方:

根据《中华人民共和国民法典》及广东洲际招标代理有限公司的招标文件和中标通知书的要求及招标结果(项目编号:_____),为了保护供需双方合法权益,经双方协商一致,签订本合同,共同遵守如下条款:

第一条 合同项目

项目编号:_______; 东莞新锋液化石油气有限公司八达路能源大厦饭堂承包项目。

第二条 合同期限

自_____年___月___日起至_____年___月___日止。

第三条 价格

甲方员工餐餐费标准为早餐 8 元/餐、午餐 27 元/餐(包含乙方为完成所需的一切成本、费用、税金和利润)。

第四条 付款

- 1. 甲方员工餐费以月结方式结算,按甲方实际用餐刷卡支付人数计算;
- 2. 甲方员工餐费结算周期为一个自然月;次月31日 前结算给乙方;(如:2025年1月份的伙食费于2025年2月28日 前结算清)若遇法定节假日则向后延至工作日;
- 3. 乙方于每月 7 号前提供 6%增值税票给甲方,由于乙方延迟提供发票导致的付款延迟甲方不承担责任。

第五条 供餐标准及形式

(一) 开餐时间

- 1. 早餐: 07: 30 08: 30
- 2. 午餐: 11: 30 13: 00
- (二) 乙方负责厨房日常事务管理,保证采购人的正常就餐和食品安全;
- (三)如遇加班或其他特殊情况需进行特别保障的(如提前开饭、延后开饭、提供宵夜、加餐、接待等),乙方应配合采购人要求进行安排。

(四)用餐标准

项目		基本餐要求
供餐要求	早餐	特色粉面(每日必有),蛋糕、包点、油条(每日可三选一提
		供), 营养粥类、牛奶、豆浆(每日可三选一提供), 粗粮(每日
		必有), 蛋类(每日必有)。
	午餐	1. 一个主荤、一个副荤、一个青菜、一份炖汤、一份水果或牛

奶;
2. 米饭不限量供应;
3. 合理安排食谱,按季节不断调换菜式品种。

备注:食堂菜单由采购人拟定,并于每周五将下周菜单提交给乙方,乙方需按照采购人要求响应。

第六条 厨房总体要求

- 1. 每餐需准点开餐,饭菜足量、菜品新鲜,品种多样、符合食品安全及营养要求。不准提供变质、变味的饭菜。要做到伙食供应多元化,菜品多样、搭配合理、营养均衡,饭菜品种多。
- 2. 为确保饮食安全,采购人将对乙方的原材料供货渠道进行检查并对其财务状况、服务质量、饭菜价格进行监督和提出改善意见。乙方应采纳并执行采购人根据就餐人员的需求所提出的建议,不断改善饭菜质量。
- 3. 食堂运营所需的的厨具、灶具、餐具等设备由采购人一次性提供,燃气费由乙方负担, 月度水电费不高于 2500 元的部分由采购人承担, 超出 2500 元的部分由乙方承担, 所有权归采购人所有。
- 4.8 楼饭堂所有区域,包含用餐区、操作间、接待餐厅及洗手间等均属于乙方管理范围,乙方需负责服务区域内的卫生清扫和安全管理。工作人员要遵守餐饮法规,为就餐人员提供热情周到服务,不得与就餐人员发生争吵或冲突。
- 5. 因乙方管理不善造成就餐人员食物中毒,由乙方负责承担全部责任,且采购人有权取消该乙方的服务资格,因此产生的经济赔偿及相应法律责任全部由乙方承担。
- 6. 食堂工作人员应优先考虑有机关、企业事业单位食堂经验者。所有食堂工作人员需持健康证上岗,卫生检疫、体检等费用均由乙方承担,食堂卫生必须达到食品药品监督管理局制定的标准,采购人监督,并检查。使用的工作人员由乙方进行岗前培训,合格后上岗。
- 7. 食堂工作人员的工资、保险、招聘、管理、教育、解聘等均由乙方负责,但需向采购人备案,乙方要经常对员工进行思想教育和业务培训,不断提高饭菜质量和服务水平。
- 8. 乙方必须建立健全服务管理、食品卫生管理、人员职责管理操作规程等相关管理制度并悬挂墙上,同时协助采购人做好安全生产、应急管理等工作。
- 9. 乙方不得将食堂私自转让或委托他人经营。一经发现,采购人将取消其服务资格, 并视情形给予经济处罚或法律诉讼。
- 10. 乙方必须保护好食堂所有财产,对采购人提供的厨具设备、设施应按时进行保养、维修,延长其使用年限。服务期间,因乙方造成的损坏由乙方承担相关费用。
- 11. 乙方经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求,依法用工。如发生用工纠纷,由乙方自行承担责任。

- 12. 乙方配合采购人做好经营场所的消防安全工作,服从采购人、职能部门的统一管理,确保消防安全无事故。
- 13. 乙方应做好食堂环境卫生,做到无杂物、无异味,整洁干净,保持室内外清洁卫生,做到每餐一打扫,每天一清洗,每周一大清扫。
- 14. 食品加工结束后,要将加工台、工具、容器、地面、水池等清扫洗刷干净;餐后要将餐车、餐台等及时进行清洗并用清洁液擦洗餐桌和地面;每天对灶台墙体、碗柜及门窗擦洗一次,每周进行一次彻底清洗。
- 15. 餐具使用前必须洗净、消毒,未经消毒的餐饮具不得使用;对餐饮具使用煮沸法、消毒柜进行消毒,必须按照一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁的程序操作,并做好消毒记录。
 - 16. 洗涤、消毒餐饮具所用洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤要求。
- 17. 消毒后的餐饮具必须储存在专用保洁柜内备用,已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放,并做好标记。
- 18. 采购人监督经营者做好食堂管理,对食堂服务质量、卫生环境、食材质量、饭菜品质进行监督检查。
 - 19. 乙方的工作人员须统一着装。
 - 20. 乙方负责设备、餐具保管使用和卫生清洁工作。
- 21. 乙方不得以任何理由擅自中途停止或终止合同的执行,由于食品卫生事故或质量问题造成严重影响的,采购人有权随时终止合同。
- 22. 禁止使用采购人无偿提供的场地、设备设施、桌椅、餐具、水、电、汽等开展食堂供餐之外的其他经营活动,如有,一经发现采购人有权解除合同。
 - 23. 乙方在经营活动中不得擅自改动所提供服务食堂的结构、布局和设施设备的位置。

第七条 人员要求

(一) 主厨

- 1. 遵守各项规章制度,严格遵守操作程序,检查厨房设备运转、维护和保养工作,防 止发生事故,督促员工遵守各项管理制度和操作程序,确保厨房正常运作;
 - 2. 严格消防操作规程, 定期组织检查消防器具, 做好防火安全工作:
- 3. 严格执行《食品卫生法》,搞好饮食卫生,保证无过期变质出品,防止食物中毒,落 实食品留样制度,把好食品卫生安全质量关;
- 4. 根据菜单烹饪各式菜肴, 计划用料, 控制出品的分量和质量, 保证就餐人员能按时 开饭, 虚心听取采购人及就餐人员对伙食的意见, 提高烹调技术, 改善制作方法, 协助采购人制作下一周菜谱:
 - 5. 每日要将食品进行留样,将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容

器内,在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于 125g。在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间(月、日、时)。 食品留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的物品,确保食品安全和在必要时能够追溯食品的质量状态。

- 6. 熟练掌握各种炊事器具和设备、设施的性能和使用方法,否则不得使用。电动炊事器具、设备要经常检查,在通风、干燥处放置。
- 7. 厉行水电节约,下班前检查水电、燃气阀门,消除安全隐患,扎实做好防火、防盗等工作。
 - 8. 做好其他食堂保障方面的工作。

(二) 厨工

1. 遵守各项规章制度,负责切配各式菜肴及刻花,保证菜品基础原料的标准供应,负责原材料、用具、餐具的清洗及指定区域的洗涤、清洁工作;

;

- 3. 严格遵守操作程序,定期对使用的冰箱等设备设施进行检查、保养和维护,保持原料的新鲜度,协助做好卫生、安全工作;
- 4. 把好验货关,控制原料的配送质量和卫生,合理安排下脚料,确保食品规范存放,防止积压、变质,杜绝浪费;
- 5. 米、青菜、鱼类、肉类的清洗要符合卫生标准,严禁出现烂菜、菜虫、米虫以及菜心有泥土、鱼类有腮带鳞等现象。
- 6. 负责收清洗工作台、炉具、厨具、用具,厨房设备设施清洗应坚持先高后低、先上 后下、先表后里、先墙面、台面后地面、地沟以及先扫后冲的顺序,炉头和台面冲水后, 要立即抹干水,清洗时,注意水压大小,杜绝操作不当引起的损坏。
- 7. 负责厨房、餐厅、接待室、洗手间卫生,墙体、地面及餐桌椅要按时清理,保证水台洁净无死角, 地面冲水后立即拖干,保持良好的食品加工和就餐环境。
- 8. 餐具洗涤要做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五检查、六摆放,保持平稳、倒渣、 分类、轻拿、轻洗、轻放、轻推,严禁出现餐具上洗洁精没冲洗干净、摆放不整齐、分类 混杂、坏损等现象。
- 9. 做好消毒工作,按时清理、运送厨房、餐厅的垃圾,确保桶内垃圾无积压,垃圾桶加盖无异味。
- 10. 熟悉操作规范、工作标准和服务要求, 熟悉各种消毒剂的使用, 执行安全操作规范, 杜绝带电、带气作业。
 - 11. 操作时严格掌握卫生要求, 节约用电用水, 做好防火、防盗、防食物中毒工作。
 - 12. 完成公司及主厨布置的其他工作。

第八条 安全生产管理要求

- 1. 乙方须遵循"安全第一、预防为主"的方针,遵守国家有关安全生产的法律、法规,制订切实可行的安全生产管理制度、操作规程和应急预案等,落实食堂安全生产管理主体责任。
- 2. 乙方要加强用电、明火及燃气的安全管理,做好定期和日常的食堂安全检查,严禁 私自乱接乱拉电线、严禁员工在厨房、燃气房内吸烟等不安全行为,对排查出来的安全隐 患要及时报告采购人,并负责整改工作。
- 3. 乙方应随时接受采购人、主管卫生安全等政府部门的安全卫生检查,尊重采购人的检查人员,并积极配合,及时改正不完善的地方。
- 4. 乙方应当依法做好从业人员的安全教育培训工作,增强员工的法制观念,提高员工的安全生产意识和自我保护的能力,督促员工自觉遵守安全制度。
- 5. 乙方在承包期内,若严重违反安全生产管理制度造成安全事故或在饮食中造成中毒事故且影响恶劣的,采购人有权提前解除合约,并追究乙方的法律责任及要求相应的经济赔偿。

第九条 履约评价

- (一)履约服务考评:包括食堂供餐、食堂卫生管理、厨房加工管理、食堂管理制度、 人员管理、厨房卫生管理等方面,采取月末考核、不定期抽查及服务满意度调查相结合的 方式进行,按照《履约服务考评表》的内容进行考评,根据考评结果对服务质量进行评价;
- (二)处罚规则:采购人可依据履约服务考评结果或服务中存在问题的轻重实施"限令整改、扣除服务费、收取违约金、单方面解除合同"等单项处置或多项合并处置。
 - (三)扣除服务费标准
 - 1. 考评得分在 90 分以下的,按照每低一分扣除月服务费 1%的标准执行;
- 2. 某个考核指标得分在 50%以下的, 乙方须限期整改; 年度内某个考核指标二次得分在 50%以下的, 将给予扣除 10%月服务费的处罚; 年度个某个考核指标出现 3 次得分在 50%以下的, 将给予扣除 20%月服务费的处罚, 且采购人有权解除合同。
- 3. 考评得分在 70 分以下, 视为乙方不履行服务约定,除按扣分扣除相应服务费外,乙 方还须向采购人支付违约金,违约金按照月服务费 20%的标准执行;出现1次食品安全卫生 不达标问题的,给予扣除当月服务费的处罚,且采购人有权解除合同。
- 4. 乙方履约过程中出现《项目管理日常考核标准》中相关情形的,按照《项目管理日常考核标准》相关标准进行处罚。
- 5. 采购人不定期进行满意度调查,满意度调查平均得分在 70 分以下的乙方须限期整改; 年度内出现二次平均得分在 70 分以下的,将给予扣除 30%月服务费的处罚;年度内出现三次平均得分在 70 分以下的,将给予扣除 50%月服务费的处罚,且采购人有权解除合同。
 - 6. 对于乙方要求提前终止合同的,由乙方承担相关经济和法律责任。

- 7. 乙方违反国家相关法规,与厨工发生纠纷,均由乙方负责调解与处理,采购人不承担任何责任并有权解除合同。
- 8 乙方在未取得采购人书面同意的情况下,不得将项目以任何理由和借口分包或转包给任何单位和个人。否则,采购人有权即刻终止合同,并要求乙方赔偿相应损失。
- 9. 服务期间,服务项目出现变动或减少的,采购人与乙方协商解决。协商不成的,采购人有权解除合同,重新组织招标。重新招标过程中,乙方须提供正常服务直至与新乙方移交完毕。

第十条 履约评价

- 1. 作业标准(详见合同附件1)
- 2. 履约服务考评表(详见合同附件2)
- 3. 项目管理日常考核标准(详见合同附件3)
- 4. 服务满意度测评表(详见合同附件4)

第十一条 食材质量总体要求

- 1. 乙方所供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
- 2. 所有产品符合产品行业及国家相关要求(送货日期不超过产品保质期的1/4)。
- 3. 蔬果类应保持较好的色泽和新鲜度,符合国家食品卫生标准,不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象存在,蔬果类残留农药等化学物不得超标,并提供农药残留检测证明。(蔬菜利用率不低于 95%)。
 - 4. 冻品类有生产厂家、生产日期和保质期。
 - 5. 冰鲜类食材保质期不得超过48小时。
- 6. 海鲜、河鲜类必须鲜活,身体饱满结实,无腐烂异味,肉质紧密有弹性,来源可靠放心,无毒,无害,无污染。(利用率不低于 95%)。
- 7. 鲜肉类应外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无 渗出液体,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疫 合格证明。(鲜肉类利用率不低于 98%。)
- 8. 粮油、副食,调料类由正规厂家供货,有产地、品名、生产厂家、生产日期、保质期、批号或代号、规格或型号、成分或主要成分、防伪标识、SC 或条形码等,并符合国家食品卫生标准,每一批次需提供检测证明,坚决杜绝出售假冒、变质、过期的产品。
 - 9. 干货类为市场上一级产品。
 - 10. 熟食类必须来源于正规店家,保证为当天生产的食材,并符合该类食材的行业标准。
- 11. 对于不符合采购人质量要求的品种可无偿退货或换货,如换货,乙方必须在采购人规定的时间内把货送到目的地。
- 12. 应保证斤、两的准确性;以采购人的验收数量为准,乙方每次随货携带一式三联的送货清单,食材经双方验收后须签字确认;采购人持送货单与结算联,乙方持存根联,凭

结算联作为货款结算的凭证。

- 13. 乙方必须遵守国家规定的《食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定,严禁配送假冒、变质、过期的农副产品。
- 14. 乙方须对采购人购买的食材合理分类、分装,不得混装,运输过程应采取相应的保 鲜防护措施。
- 15. 乙方应充分理解并认真遵循本招标文件的要求,所提供的货物必须满足招标文件要求。保证供应的货物均为正规生产、新鲜(冰鲜除外)、检验合格、无毒、无腐烂、无辐射、无侵权、无变质货品,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准,要提供保质期内的货物,其剩余保质期不得少于标注保质期的 75%。
- 16. 乙方必须保证每日提供的鲜鱼、肉类的新鲜,提供的猪肉牛肉羊肉均为东莞市定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的货物,具有由定点屠宰厂(场)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》及《肉品品质检验合格证》,所有货物可追踪溯源。
- 17. 乙方必须保证每日提供的蔬菜的新鲜,符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。
- 18. 乙方必须保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性,以保证新鲜度,乙方应在投标文件中列出所投相关品目。
- 19. 货物有包装的,货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱),采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货物。
- 20. 采购人发现货物出现损坏(包括表面损坏),或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的,乙方必须无条件退货或更换货物。
- 21. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒等不合格食材的,一经发现,除按采购人要求无条件退货或换货外,还将被处以当次供应食材货款 2 倍的罚款,罚款由供货结算款内扣除。
- 22. 乙方提供的食材引起食用人身体不适或发生食物中毒等情况的,经市级质量检验部门确定后,如确实为乙方提供的食材问题,由此产生的治疗、医药等一切费用全部由乙方承担,且采购人将取消该乙方的服务资格,因此产生的经济赔偿及相应法律责任全部由乙方承担。

第十二条 各类产品要求

- 1. 肉类、禽类产品要求(详见合同附件 5)
- 2. 水产品类要求 (详见合同附件 6)
- 3. 蔬菜类要求(详见合同附件7)
- 4. 干货、日杂类要求(详见合同附件8)

第十三条 违约责任

- (一)由于乙方拖沓造成甲方利益受损(提前一天与甲方协商,且未影响甲方伙食供应的除外),甲方有权要求由此产生的一切损失及费用由乙方承担。同时,出现上述情况2次,由甲方对乙方做出书面警告,出现上述情况累计3次的,将由甲方对乙方处以人民币2000元罚款,罚款由供货结算款内扣除,
- (二)经发现乙方存在私自更改菜单内容情况,将以违约论处,由此产生的一切损失和费用由乙方承担。同时,出现上述情况 2 次,将由甲方对乙方做出书面警告,出现上述情况累计 3 次的,将由甲方对乙方处以人民币 2000 元罚款,罚款由结算款内扣除。
- (三)因食品安全问题导致情节严重的,甲方将记录在案,因此产生的一切损失和费用由乙方承担,甲方有权终止合同。
- (四)发生以下情形,经调查属实的,由甲方对乙方处以人民币 10000 元罚款,罚款由供货结算款内扣除:
 - 1、发生上述(一)或(二)情况其中一项累计达到4次以上;
 - 2、食材质量验收不合格,经沟通仍不同意更换货物;
- 3、供货数量仅为甲方采购计划数量的 80%-90%(不含本数),且影响甲方伙食供应; (乙方供货数量大于甲方计划数量的,甲方有权退回给乙方)
- 4、货物出现质量问题, 乙方在2天内不向甲方提供关于货物出现质量问题原因的书面回复,3天内不反馈处理结果;
 - 5、乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定。
- (五)发生以下情形,经调查属实的,由甲方对乙方处以人民币 20000 元罚款,罚款由供货结算款内扣除:
 - 1、提供虚假检验报告等相关票证;
 - 2、因退换货或未按甲方采购计划数量、时间供应,造成甲方无法按时供应伙食;
 - 3、供货数量低于甲方采购计划数量的80%(含本数);
 - 4、同一品种货物连续两次在验收过程中因质量不合格原因退货;
 - 5、把甲方验收不合格并退货的货物重新配送给甲方;
 - 6、在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求:
- 7、组织机构发生调整,或经营场所、联系人、连续方式变更,未及时通知甲方业务部门,造成无法及时联系:
- 8、乙方的工作人员不遵守甲方各项管理规定,或泄露甲方内部情况,造成社会不良影响;
- (六)发生上述(四)或(五)情况累计超过5次且情节严重的,甲方可以单方解除合同,并按照《中华人民共和国民法典》追究乙方的相关违约责任。
- (七)在未影响甲方伙食按时供应、未因所供货物发生食品安全事故的前提下,在合同期第一、二月内可予以豁免罚款,第三月起将严格按照上述规定执行。

第十四条 其他说明

- 1、本服务采购项目服务资格的取得并不意味着食材(服务)的售出,配送食材的种类和数量由甲方根据实际需要制定,甲方无法预计也无法保证向各中标供应商分别采购的数量。对此乙方必须承诺不得向甲方追讨任何费用。中标供应商在协议供应期限内,应给予与甲方最优惠待遇,即在合同期内,若给予其他同类客户更优惠的待遇,应同等给予甲方。
- 2、如果分配任务后,乙方拒绝接受任务的,甲方有权取消其服务资格。所造成的损失由乙方负责。
- 3、甲方根据中标单位的食品配送情况进行评价,对质量屡次不合格的,将出具书面通知函以邮寄方式送达对方,乙方未在规定期限内进行整改的将视为违约,甲方有权单方面解除合同。
 - 4、甲方视履约情况招标人可根据相关法规与中标人续签合同。

第十五条 合同的转让和分包

- 1、本合同为总承包合同,不能以任何形式进行分包;
- 2、乙方不能把本合同下的项目转包或分包给其他单位实施。如甲方发现乙方转包或分包证据,乙方立刻失去继续服务资格,甲方不再付款。

第十六条 税和关税

与本合同执行有关的一切税费均应由乙方承担。

第十七条 其它

如甲乙双方在履行合同发生纠纷,应尽量协商解决,若协商失败,任何一方可到东莞 市第一人民法院提起诉讼。

本合同所有附件和中标通知书均为合同的有效组成部分,与本合同具有同样法律效力,解释的顺序以文件生成时间在后的为准。

在执行本合同的过程中,所有经甲乙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,其生效日期为双方签字盖公章或确认之日期。

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。

本合同正本份,甲方 份,乙方 份,广东洲际招标代理有限公司执一份(用于办理合同备案手续,在合同签订之日起7个工作日内由乙方递交)。

本合同合计页 A4 纸张,缺页之合同为无效合同。

甲方(盖公章): 甲方授权代表(签字): 乙方(盖公章):

乙方授权代表(签字):

地址: 地址:

电话: 电话:

传真: 传真:

开户银行: 开户银行:

账号: 账号:

签订时间:签订地点:

合同附件(合同编号:)

附件 1. 作业标准

附件 2. 履约服务考评表

附件 3. 项目管理日常考核标准

附件 4. 服务满意度测评表

附件 5. 肉类、禽类产品要求

附件 6. 水产品类要求

附件 7. 蔬菜类要求

附件8.干货、日杂类要求

附件 9. 中标通知书

附件 10. 招标文件

附件 11. 投标文件

.

- 备注: 1. 本合同所有附件均在签订合同时编制,其编制依据是招标文件《用户需求书》中的要求和中标人投标文件中的对应内容;
 - 2. 合同附件的具体内容由双方在签订合同时确定。

第六部分 附件一投标文件格式

投标文件目录

目录

价格文件

开标一览表格式

商务文件

商务评分标准索引表

投标书格式

法定代表人证明书格式

法定代表人授权书格式

资格申明

营业执照

相关资质证明文件

在经营活动中没有重大违法记录的书面声明格式

未被列入"信用中国"记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违 法失信行为记录名单的证明资料

承诺书格式

商务需求条款偏离表格式

业绩表

联合体协议书(如有)

体系认证资料

财务资料

实施本项目的有关人员资料表格式

有关人员近期的社保缴纳情况

技术文件

技术评分标准索引表

技术规格偏离表格式

项目实施方案格式(包括项目实施方案、质量保证措施方案、售后服务方案、所投产品性能资料等)

唱标信封

开标一览表

法定代表人证明书

法定代表人授权委托书加盖公章

投标保证金汇入情况说明(含银行汇款凭证)

投标文件电子文件(U盘,须含盖章版 PDF 投标文件和 WORD 版投标文件各一版,文字 采用 WORD 文档,计算表格采用 EXCEL 文档。)

注:

1、投标人制作的投标文件应当具备目录。

价格文件 (单独装订成册)

项目名称:

项目编号:

包组号(如有):

投标人名称:

日期: 年月日

附件 1. 开标一览表格式

开标一览表

项目名称:

采购项目编号:

采购内容	承包期	税率	备 注
东莞新锋液化石油气有限公司八达路能源	2025年xx月xx日至xxx年	6 00%	
大厦饭堂承包项目	хх 月 хх 日	6.00%	

投标人名称: (盖章)

投标人代表: (签署)

日期: 年月日

注: 1、填写此表时不得改变表格的形式。

商务文件 (单独装订成册)

项目名称:

项目编号:

包组号(如有):

投标人名称:

附件1: 商务评审评分标准索引表

评分标准索引表

序号	评审项目	评审细则	分值	页码范围
		商务评审		

附件 2. 投标书格式

投标书

致:广东洲际招标代理有限公司:

根据贵方为<u>(项目名称)(采购项目编号)</u>项目采购公告/采购邀请,签字代表<u>(姓名、职务)</u>经正式授权并代表投标人<u>(投标人名称、地址)</u>提交投标文件及"唱标信封":

在此,签字代表宣布同意如下:

- 1. 我方将按采购文件的规定履行合同责任和义务。
- 2. 我方已完整阅读了本项目采购文件的所有内容(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异议。
 - 3. 本投标有效期为自开标日起90个日历日。
 - 4. 我方保证遵守投标人须知中关于没收投标保证金的规定。
- 5. 我方承诺,与买方聘请的为此项目提供咨询服务的公司及任何附属机构均无关联, 我方不是买方的附属机构。
- 6. 我方承诺,我方具备投标人邀请中所要求的资格条件,已清楚采购文件所有要求及 有关规定;并承诺参加本次采购活动中,如有违法、违规、弄虚作假行为,所造成的损失、 不良后果及法律责任,一律由我方承担;
 - 7. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。
 - 8. 与本投标有关的一切正式信函请寄:

地址:

电子邮箱:

电话/移动电话:

投标人法定代表人(或其授权代表)签字:

投标人名称(全称):

投标人盖章:

附件 3. 法定代表人证明书格式

法定代表人证明书

致:广东洲际招标代理有限公司

投	标人	、名称:		
单	位	性质:		

地 址:

成立时间: 年月日

经 营 期限:

姓名: 性别: 年龄: 职务:

系(投标人名称)的法定代表人。

特此证明。

投标人名称 (加盖公章): 法定代表人 (签名或盖私章):

法定代表人联系方式:

身份证号码:

日期:年月日

注: 法定代表人身份证明书需附法人代表身份证复印件。

正面

附件 4. 法定代表人授权书格式

法定代表人授权书

致:广东洲际招标代理有限公司

本授权书声明:注册于<u>(国家或地区的名称)</u>的<u>(单位名称)</u>的在下面签字的<u>(法定代表人姓名、职务)</u>代表本单位授权<u>(单位名称)</u>的在下面签字的<u>(被授权人的姓名、职务)</u>为本单位的合法代理人,就<u>(项目名称)</u>投标及参加项目谈判,以本单位名义处理一切与之有关的事务。

_为本单位的合法代理人,	就 <u>(项目名称)</u> 投标及参加项目谈判,	以本单位名义处理一
与之有关的事务。		
本授权书于年月	日签字生效,特此声明。	

投标人名称 (加盖公章):

法定代表人签字(签名或盖私章):

被授权人签字:

职务:

移动电话:

详细通讯地址:

邮箱:

日期: 年月日

须附:被授权人身份证复印件。

正面 背面

附件 5. 资格申明

资格申明

广东洲际招标代理有限公司:

我方愿响应贵方关于(项目名称:_____)(采购项目编号:_____)的投标邀请,参与投标,提供用户需求书中规定的货物及相关服务,并按采购文件要求提交所附资格文件且声明和保证如下:

- 一、我方具备投标人邀请中所要求的资格条件,已清楚采购文件所有要求及有关规定;并承诺参加本次采购活动中,如有违法、违规、弄虚作假行为,所造成的损失、不良后果及法律责任,一律由我方承担;
- 二、我方依法注册,在法律上、财务上和运作上完全独立于<u>xxxx</u>公司(采购人)及<u>xxx</u>公司(采购代理机构)。
- 三、我方单位负责人不存在为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人等情形。

投标人名称 (加盖公章):

法定代表人签字(签名或盖私章):

附件 6. 营业执照

营业执照

附件 7. 相关资质证明文件

相关资质证明文件

- (一)符合投标邀请书"投标人资格要求"其他要求对应的证明文件;
- (二) 投标人认为必要的文件。

附件 8. 在经营活动中没有重大违法记录的书面声明格式

投标人在经营活动中前三年内未有重大违法记录、没有不良信用记录的声明函
 录的声明函

东莞新锋液化石油气有限公司、广东洲际招标代理有限公司:

我公司郑重承诺:在参加"<u>《采购项目名称》</u>"(项目编号:_____)采购活动前三年内(设立不满三年的从设立之日计算),在经营活动中没有重大违法记录;至本项目提交投标文件截止时间止未被列入"信用中国"网站失信被执行人、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。

我公司以上承诺均为真实有效,绝无任何虚假、伪造的成分,否则,愿承担相应的后 果和法律责任。

投标人名称(盖章):

附件 9. 未被列入"信用中国"记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为记录名单的证明资料

附件 10. 承诺书格式

承诺书

致广东洲际招标代理有限公司:

我方己完整阅读了<u>(项目名称)</u>项目(项目编号:_____)采购文件的所有内容(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有异议。

投标人名称(加盖公章):

法定代表人或被授权人(签名或盖私章):

附件 11. 商务需求条款偏离表格式

商务需求条款偏离表

序号	服务项目名称	采购要求	投标实际响应	是否偏离	说明

投标人代表签字:

投标人盖章:

注:

- 1、投标人应对照采购文件商务需求书中商务要求,说明已对采购文件的商务内容做出了实质性的响应。
- 2、不论出于何种原因此表未填写完整,投标人都被认为已清楚了解采购文件"商务需求书"的内容并对采购人所需的服务要求作全面响应,投标人必须承担完成"商务需求书"所描述内容的义务,因此对投标人投标产生负面影响的,投标人自行承担后果。
- 3、如有偏离,应在"偏离情况"栏内注明"正""负"或"无",并在"说明"栏内予以说明。
- 4、如投标人差异内容较多可另附页说明。
- 5、如投标人对用户需求书商务要求的条款全部响应的,也可以在表格下面用文字总括性的说明。

附件 12. 业绩表

业绩表

序号	项目名称	项目金额	项目合同 签订时间	备注

注:

- 1、该表格为参考格式,投标人可按实际情况自行制订。
- 2、业绩表所列出的材料应为真实准确的,并应提供相关证明材料复印件加盖公章。请 勿提供虚假、过期材料,否则将依据相关规定严肃处理。

附件13.联合体协议书(如有)

联合体共同投标协议书

立约方: (甲公司全称)

(乙公司全称)

(.....公司全称)

(甲公司全称)、(乙公司全称)、(……公司全称) 自愿组成联合体,以一个投标人的身份共同参加(xxxx 项目) (项目编号: xxxx) 的招标活动。经各方充分协商一致,就项目的投标和合同实施阶段的有关事务协商一致订立协议如下:

- 一、联合体各方关系
- 1. (甲公司全称)、(乙公司全称)、(……公司全称)共同组成一个联合体,以一个投标人的身份共同参加本项目的投标。(甲公司全称)、(乙公司全称)、(……公司全称)作为联合体成员,若中标,联合体各方共同与(采购人)签订合同。
- 2.本次投标中,以(公司全称)为联合体牵头人。
- 二、联合体内部有关事项约定如下:
- 1.联合体牵头人合法代表联合体各成员,负责本项目投标文件编制和投标工作,并代表联合体成员递交和接受相关的资料、信息及指示,并处理与之有关的一切事务,负责合同实施阶段的主办、组织和协调工作。
- 2.联合体将严格按照文件的各项要求,递交投标文件,切实执行一切合同文件,共同承担 合同规定的一切义务和责任,同时按照内部职责的划分,承担自身所负的责任和风险,在 法律上承担连带责任。
- 3.如中标,联合体各方共同与(采购人)签订合同书,并就中标项目向采购人负有连带的和各自的法律责任;
- 4.联合体各成员单位内部的职责分工如下:

(1)

(2)

- 三、联合体各方不得再以自己名义参与本项目投标,联合体各方不能作为其他联合体或单独投标人的项目组成员参加本项目投标。因发生上述问题导致联合体成为无效投标,联合体的其他成员可追究其违约责任和经济损失。
- 四、联合体如因违约过失责任而导致采购人经济损失或被索赔时,本联合体任何一方均同意无条件优先清偿采购人的一切债务和经济赔偿。
- 五、联合体中标后,本联合体协议是合同的附件,对联合体各成员单位有合同约束力。

合同履行完毕之日。	
七、本协议书一式份,联合体成员和	采购人各执一份。
注:本协议书由委托人签字的,应附法定	定代表人签字的授权委托书。
牵头人名称:	(盖单位公章)
法定代表人或其委托代理人:	(签字)
成员一名称:	(盖单位公章)
法定代表人或其委托代理人:	(签字)
成员二名称:	(盖单位公章)
法定代表人或其委托代理人:	(签字)
年 月 日	

六、本协议自签署之日起生效,投标有效期内有效,如获中标资格,本协议有效期延续至

附件 14. 体系认证资料

附件 15. 财务资料

附件 16. 实施本项目的有关人员资料表格式

实施本项目的有关人员资料表

序号	姓名	本项目拟任岗位	性别	年龄	技术职称	专业	资质证书	备注

附有关证明文件(复印件加盖公章)

投标人代表签字:

投标人盖章:

注:

- 1、投标人可按项目的实际需要提供本表格。
- 2、该表格为参考格式,投标人可按实际情况自行制订。
- 3、投标人若未提供或未填写完整则视为完全响应采购文件的人员要求,因此对投标人投标产生负面影响的,投标人自行承担后果。

附件 17. 有关人员近期的社保缴纳情况

技术文件

(单独装订成册)

项目名称:

项目编号:

包组号(如有):

投标人名称:

附件 1. 技术评分标准索引表

评分标准索引表

	1	1		
序号	评审项目	评审细则	分值	页码范围
		技术评审		
	T	T		
				_

附件 2. 技术规格偏离表格式

技术规格偏离表

序号	服务项目名称	采购要求	投标实际响应	是否偏离	说明

投标人代表签字:

投标人盖章:

注:

- 1、投标人应对照采购文件技术需求书中技术规格,说明所提供服务已对采购文件的技术规格做出了实质性的响应,并申明与技术规格条文的偏差和例外。特别对有具体参数要求的指标,投标人必须提供所投设备的具体参数值。
- 2、不论出于何种原因此表未填写完整,投标人都被认为已清楚了解采购文件"技术需求书"的内容并对采购人所需的服务要求作全面响应,投标人必须承担完成"技术需求书"所描述内容的义务,因此对投标人投标产生负面影响的,投标人自行承担后果。
- 3、如有偏离,应在"偏离情况"栏内注明"正""负"或"无",并在"说明"栏内予以说明。
- 4、如投标人差异内容较多可另附页说明。
- 5、如投标人对用户需求书技术要求的条款全部响应的,也可以在表格下面用文字总括性的 说明。

附件 3. 项目实施方案格式(包括项目实施方案、质量保证措施方案、售后服务方案、所投产品性能资料等)

项目实施方案

- 1、为完成本项目投标人临时投入的设备
- 2、为完成本项目投标人投入的人员以及具体工作安排
- 3、投标人为本项目制定的具体项目实施方案与项目实施流程
- 4、服务方案
- 5,

自行编写。

唱标信封

(单独装订成册,单独封装)

项目名称:

项目编号:

包组号(如有):

投标人名称:

附件 1. 开标一览表(按价格文件要求编制)

附件 2. 法定代表人证明书 (按商务文件要求编制)

附件 3. 法定代表人授权委托书加盖公章(按商务文件要求编制)

附件 4. 投标保证金汇入情况说明(含银行汇款凭证) 投标保证金汇入情况说明

致:广东洲际招标代理有限公司:

以: / 不例例10你们还有限公司:
本单位已按项目(采购项目编号:)的采购文件要求,于年月日
前以
开户银行:)。
本单位投标保证金的汇款情况: (详见附件一投标保证金进账单)
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)_
帐 号:(必须是投标时使用的账号)_
开户 银行: <u>(XX 银行 XX 分行 XX 支行)</u>
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。
(单位公章)
年月日
单位名称:
单位地址:
联系人:
单位电话:
联系人手机:

附: 我方投标保证金汇款凭证

(粘贴汇款单或转账凭证复印件,并在骑缝上加盖投标人公章,或是直接把转账凭证复印 到此张纸上)

注:此表既要装订在投标文件中,又要按投标人须知的规定与开标一览表、投标保证 金汇款底单复印件及授权委托书一同密封装入唱标信封,唱标信封单独提交。

附件 5. 投标文件电子文件(U 盘,须含盖章版 PDF 投标文件和 WORD 版投标文件各一版,文字采用 WORD 文档,计算表格采用 EXCEL 文档。)

- 一、开标一览表加盖公章;
- 二、法定代表人证明书加盖公章;
- 三、法定代表人授权委托书加盖公章(法定代表人投标的除外);
- 四、投标保证金汇入情况说明(含银行汇款凭证)或投标保函加盖公章;
- 五、投标文件电子文件(U 盘,须含盖章版 PDF 投标文件和 WORD 版投标文件各一版,文字采用 WORD 文档,计算表格采用 EXCEL 文档。)