

公开招标文件

招标项目名称：南方联合产权交易中心有限责任公司
职工食堂供餐服务招标项目
招标项目编号：GPCGD24D829FG134F

广东省政府采购中心编制

发布日期：2024 年 11 月 29 日

温馨提示

（本提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以招标文件为准）

- 一、 本中心全面启用网上报名系统进行投标人报名，不设线下售卖招标文件，请登录**广东省政府采购中心**网站，在投标人报名系统（http://gpcgd.gd.gov.cn/page_enter.html）进行报名。
- 二、 如无另行说明，投标/报价文件递交时间为投标/报价文件递交截止时间之前 30 分钟内。
- 三、 如投标/报价人以非独立法人注册的分公司名义代表总公司盖章和签署文件的，须提供总公司的营业执照副本复印件及总公司针对本项目投标/报价的授权书原件。
- 四、 为了提高招标效率，节约社会交易成本与时间，本中心希望获取了招标文件而决定不参加本次投标/报价人，在投标/报价文件递交截止时间的3日前，按《招标公告》中的联系方式，以书面形式告知招标代理机构。对您的支持与配合，谨此致谢。
- 五、 投标/投标人如需对项目提出询问或质疑，应按招标文件附件中的询问函和异议函的格式提交。
- 六、 珠江国际大厦3楼乘梯指引：14号、15号、16号、17号电梯，一楼扶梯。如需停车，珠江国际大厦地下车库对外营业。

总目录

- 第一部分 招标公告
- 第二部分 用户需求书
- 第三部分 投标人须知
- 第四部分 开标、评标、定标
- 第五部分 合同书文本
- 第六部分 投标文件格式

第一部分 招标公告

广东省政府采购中心（以下简称“招标代理机构”）受南方联合产权交易中心有限责任公司（以下简称“招标人”）的委托，对南方联合产权交易中心有限责任公司职工食堂供餐服务招标项目进行公开招标，欢迎符合资格条件的投标人参加。

一、项目编号：GPCGD24D829FG134F

二、项目名称：南方联合产权交易中心有限责任公司职工食堂供餐服务招标项目

三、招标预算：2700000 元/年，最高限价 2571240 元/年。

四、项目内容及需求：（招标项目技术规格、参数及要求）

1、招标内容：南方联合产权交易中心有限责任公司职工食堂供餐服务招标项目

2、服务期：1 年。

3、中标人分别向南方联合产权交易中心有限责任公司、广东省交易控股集团有限公司、广东省金服股权托管中心有限公司、广东要素科学研究院有限公司四家公司提供供餐服务，需分别与以上四家公司签订合同，并分别结算服务费用。四家公司签订的《合同书》所述“合同总金额”分别为：本项目中标金额（含餐饮加工配送费及食材费）乘以《用户需求书》第 11 点“结算方式”所载的各个公司分摊比例。

五、投标人资格：

1. 投标人必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人，投标时提交有效的企业法人营业执照（或事业法人登记证）副本复印件。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，总公司出具给分支机构的授权书。

2. 投标人必须具有有效的《食品经营许可证》或具有有效的《食品药品经营许可证》（许可须与食品相关）[主体业态：餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）]），投标时提供证书复印件。

3. 本项目不接受联合体投标。

4. 投标人未被列入“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；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以代理机构于投标截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料）。

5. 已登记并获取本项目招标文件。

六、符合资格的投标人应当在 2024 年 11 月 29 日起至 2024 年 12 月 6 日期间到广东省政府采购中心登记。（本项目仅接受网上登记，投标人网上登记须知：投标人可登录我中心网站投标人登记系统（http://gpcgd.gd.gov.cn/page_enter.html）进行投标人登记，办理步骤请点击系统内“投标人网上报名操作指南”。投标人于招标公告规定的登记时间内在该系统内选择需要登记的项目公告，填写好登记表后即为登记成功。）

七、本公告在广东省政府采购中心（http://gpcgd.gd.gov.cn/page_enter.html）、粤采易阳光采购平台（<https://www.gdycy.com/#/homepage>）等媒体发布，本公告在各媒体发布的文本如有不同之处，以广东省政府采购中心发布的文本为准。

八、投标截止时间：2024 年 12 月 20 日 9:30

九、投标文件递交地点：广州市越华路 112 号珠江国际大厦 308 室

十、开标时间：2024 年 12 月 20 日 9:30

十一、开标地点：广州市越华路 112 号珠江国际大厦 308 室

十二、本次招标不收投标保证金。

招标代理机构联系人：黄工

招标人联系人：张小姐

电话：020-83186865

电话：020-22360027

联系地址：广州市越华路 112 号 3 楼

联系地址：广州市天河北路 28 号

时代广场 7 楼

邮箱：smcgk@gd.gov.cn

广东省政府采购中心

2024 年 11 月 29 日

第二章 用户需求书

“★”号条款

《招标需求》中标注有“★”号的条款必须实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致报价无效。

★投标人须保证，如中标（成交），投标（响应）文件所提供的材料，如果有效期（包括需要年审、继续教育等完成后才能执业的行政许可、人员证书等情形）未能覆盖项目（包组）合同履行期的，将提前按规定办理延期手续，确保合同顺利履行。（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

一、项目概况

为进一步规范职工用餐管理，提升职工用餐体验，提高后勤保障和服务水平，南方联合产权交易中心拟选定一家优质、安全的餐饮服务机构提供配餐服务。

序号	服务内容	是否允许分包
1	餐饮加工配送服务	否
2	食材	否

本项目招标预算 2700000 元/年，最高限价 2571240 元/年。

本项目服务期：1 年。如果投标人在合作期间有违约的现象发生，招标人将有权终止合同。

二、服务内容

（一）配餐服务有关内容如下：

1. 投标人按招标人要求提供主食类、蔬菜类、家禽类、肉类、水产类、水果类、蛋类、调味品、奶制品等所有食材，安排厨师在其自有中央厨房加工好，并配送到南方联合产权交易中心（地点：广州市天河北路 28 号时代广场 7 楼）。

2. 投标人负责的餐饮为工作日的早餐、午餐和晚上加班餐、以及非工作日临时工作餐，预计职工早餐约 180 人，午餐约 150 人（其中职工午餐 120 人，客餐午餐 30 人）。早餐供应时间为 7:50，午餐供应时间为 11:40，工作日晚餐（专家餐）及非工作日临时工作餐用餐人数根据实际情况而定。

★3. 供餐标准（投标时对以下供餐标准提供承诺函，承诺按此标准提供服务）：职工食材费用标准：职工早餐 15 元/人次，职工午餐 35 元/人次；供餐

形式为自助餐。客餐食材费用标准参考职工食材费用标准。

4. 配餐用餐设备：提供保温箱、保温桶等设备。

5. 物流配送

投标人需具有固定的粤 A 牌厢式热链配送车辆、专业配送人员。食品运输需采用符合卫生标准的外包装和运载工具，保证运输工具的清洁卫生无污染，做到每天按时清洁和消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和车顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。投标人应保证车厢内无不良气体和异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热，并严防车辆机械损伤，车厢内食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

热链配送的执行标准主要包括温度和时间控制，确保通过热链方式配送的食品在整个配送过程中保持适当的高温，避免微生物污染并保持食品的安全和卫生。

温度控制：膳食烹饪完成后，贮存、运输和供餐过程中，食品的中心温度应始终保持在 60℃或更高，直到食用前，以防止细菌生长并保持食品的质量。

时间限制：热链配送的食品从烹饪烧熟到食用前的存放时间应保证在 2 小时内，超过 2 小时的膳食，应按相关要求再加热。食品烧熟后的中心温度应保持在 60℃以上至少 4 小时。应在制作完成后保证时间保证温度送达到招标人所在地。

6. 投标人在招标人用餐地点（用餐区域面积约 100 m²）提供不少于 3 名服务人员，在用餐现场提供服务，服务内容包括但不限于现场管理、现场打包并派送客餐、卫生保洁消毒、餐厨垃圾处理等；负责用餐涉及的餐具、保温桶等各类物品、设备设施的清洗保洁保养消毒工作。

7. 投标人拟为本项目投入以下检测设备：真菌霉素检测仪、农药残留检测仪、水质重金属检测仪、细菌检测仪、多功能水质检测仪、肉类安全检测仪、莱克多巴胺检测仪、食品重金属检测仪、食品添加剂检测仪、瘦肉精检测仪、大肠杆菌检测仪、亚硝酸盐快速检测仪、食品甲醛检测仪。

8. 投标人具有精准配送管理平台系统、订单管理系统、食品供应链全程质量安全溯源平台。

★9. 投标人承诺购买有效的食品安全责任保险。（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

10. 投标人的制餐场所与招标人（天河北路 28 号时代广场）车程时间在 2 小时（含）以内。

11. 结算方式：

①餐饮加工配送服务费用按投标人中标金额，由交易控股集团本部及在时代广场办公的其他子公司按固定比例分摊支付，具体比例为：

公司名称	人数	服务费分摊比例
广东省交易控股集团有限公司	67	35.8%
南方联合产权交易中心有限责任公司	78	41.7%
广东省金服股权托管中心有限公司	28	15%
广东要素科学研究院有限公司	14	7.5%
合计	187	100%

②食材费根据就餐标准及实际就餐人数按实结算，具体公式为：食材费=（每月早餐实际就餐人数×早餐就餐标准）+（每月午餐实际就餐人数×午餐就餐标准）。

③其他膳食服务的食材费按实结算，不包含在投标报价中。

④传统节日提供特色菜单，如元宵节、端午节、中秋节、冬至等节日提供汤圆、粽子、月饼、饺子，相关费用已包含在食材费用中，不再另外结算费用。

⑤投标人负责提供用餐区的一次性餐盒、筷子、餐巾纸、酱料等耗材，相关费用包含在餐饮加工服务报价中。投标人的餐饮加工配送服务费应包括但不限于中央厨房的使用、水电气、人工成本、物流配送、现场清洁、餐具清洗消毒、低值易耗品采购、设备维护等，并承担送餐途中的一切风险。

（二）投标人需符合以下条件：

★1. 投标人必须具备中央厨房，要求中央厨房具有加工、烹调、面点、洗碗间、备餐间，有冷藏和加热设备，投标时提供中央厨房所在地址、图片和相关设备及场地介绍。

★2. 投标人须承诺中标后项目实施过程中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》，如违反相关法规招标人有权终止合同，由此引发的一切后果由投标人承担。（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

三、服务标准及要求

（一）总体要求

1. 投标人应按合同约定供货，不得转包、违法分包，否则招标人有权单方面终止合同，项目另行处理。

2. 投标人依法开展服务活动，应符合《中华人民共和国食品安全法》、国家市场监督管理总局《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。保障招标人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. 投标人需负责食材采购、食材质量检测、餐具、低值易耗品采购、餐饮配送、用餐区域的卫生保洁、餐具的洗消等工作；负责食堂消费充值系统管理，包括饭卡开卡激活、补办等，以上所产生的费用由投标人负责。低值易耗品包括但不限于一次性餐盒、汤碗、筷子四件套、餐巾纸、牙签，且采购的低值易耗品应符合国家、行业质量标准。

4. 自助餐用餐及专家餐午餐具体需求量以实际供应前 1 天招标人通知为准。招标人前一天 17:00（特殊紧急情况除外）前以书面、传真、微信、邮件、电话等方式其中之一向投标人下订单，订单内容包含用餐人数及特殊要求等。当日加班晚餐（专家餐）以招标人当日 16:30 前向投标人下订单为准。非工作日临时工作餐用餐人数以招标人当日上午 10:30 或下午 16:30 前向投标人下订单为准。投标人需按照招标人提出的数量按时送餐，不论数量多少，需保证在规定的地点送餐。

5. 投标人应对食堂现场标识进行更新、改善，包括一周菜谱展示、就餐排队指引、持续改善计划、可视化管理板等。标识更新所产生的费用由投标人负责，标识方案需经招标人确认后方可执行。

6. 所有肉食、蔬菜、水产、水果等均需当日采购，食材采购需符合市场监督管理等部门有关标准。

7. 招标人按合同、菜谱对当日供应菜品进行认真验收，对不符合规格要求的菜品，招标人有权拒收，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用。

8. 投标人需无条件响应招标人本项目供应范围内应急服务。投标人对招标人提出的临时性服务要求应按时、按质、按量将菜品送到指定地点，除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送餐。投标人如遇特殊情况需推迟送餐，应提前通知招标人。因投标人原因延误送餐时间的（招标人要求推迟的除外），招标人有权自

行采购，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用，从履约保证金中扣除。

9. 由于招标人的特殊性，投标人应做好本单位工作人员的教育工作，自觉遵守招标人各项规定。投标人工作人员进入招标人工作范围内需遵守招标人有关规定，不得影响招标人的正常工作，由于投标人的过失造成招标人的直接经济损失则要投标人负全部责任及赔偿招标人一切损失。

（二）菜式要求

投标人需按照早、午餐标制作，并符合招标人的标准、份量等要求，如需调整的，需以书面形式提出申请，征得招标人同意后再实施。

1. 食品制作加工

（1）职工早餐食材费用标准：15 元/人次

自助餐形式，菜式不少于 10 种，每天一轮换，具体菜式包括：1 种流食（白粥、味粥、杂粮粥），3 种中西点心（甜咸搭配，如肉包、酸菜包、小笼包、煎饺、烧卖、油条、煎饼、麻球、蛋挞、三明治、餐包、华夫饼、牛角包、薯条），1 种粉面（炒粉面、扬州炒饭、肠粉、猪肠粉、陈村粉等），1 种蛋品（水煮蛋、茶叶蛋、五香蛋），1 种青菜、1 种粗粮（玉米、番薯、小土豆、小香芋等），1 种饮品（豆浆、玉米汁、牛奶、酸奶等）、1 种小菜。

（2）职工午餐食材费用标准：35 元/人次

自助餐形式，菜式不少于 13 种，每天一轮换，具体菜式包括：2 种主荤菜，3 种半荤菜，2 种青菜（包括瓜类），1 种汤水（肉汤、鱼汤等生滚汤、煲汤），1 种主食（白米饭、杂粮饭），1 种粗粮，1 种糖水（番薯糖水、海带绿豆糖水、木瓜银耳糖水、杨枝甘露、陈皮红豆沙、莲子百合、桃胶银耳羹、水果西米露、龟苓膏、绿豆马蹄、冰糖炖雪梨、山楂银耳糖水，每天一换），1 种时令水果，1 种独立包装坚果等。传统节日提供特色菜单，如元宵节、端午节、冬至等节日提供汤圆、粽子、饺子等。主荤菜、半荤菜需包括不少于三种肉类，至少含有 1 个辣菜，夏天提供 1 种粥。

（3）客餐早午餐食材费用标准参考职工早午餐食材费用标准。

（4）注重出品质量，做到荤素菜、主副食搭配合理，充分考虑南北方口味差异，品种花样齐全，色、香、味、形俱佳，切实做到汤鲜、饭香、味美，品种多变，一周饭菜不重样。

★（5）投标人须承诺：除早餐西点外，投标人提供的餐饮不得包含预制菜。（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

（6）针对自助餐形式下个别菜式发生不足的情况，投标人应提供解决方案。

2. 投标人负责制定每周菜谱。投标人需每周三 12:00 前制定下一周菜谱提交招标人审核批准。确保周菜品更新率 $\geq 40\%$ ，月菜品更新率 $\geq 30\%$ 。投标人要严格按照当期经招标人审核确认的菜谱进行食材采购，不得私自变更供应菜单的菜品质量，应严格按采购要求、招标人审核过的每周菜谱供应，否则招标人有权拒收。若因特殊情况（如：无法采购符合要求的原材料、原材料断供等）需要临时更换个别菜谱或食材的，应提前以书面、传真、微信、邮件、电话等方式通知招标人，并征得招标人同意后方可进行调整。投标人需将招标人审核过的菜谱在每周一开始公示。

（三）服务人员要求

序号	岗位	人数	岗位职责	工作经验及资质
1	服务人员	3	全职；负责早餐、午餐和晚上加班餐、以及非工作日临时工作餐的配送、用餐现场的管理、用餐现场专家餐打包、现场清洁、垃圾清运、餐具洗消等工作，负责沟通协调，了解招标人的菜单和菜品，听取招标人的意见，制作每周菜谱，为客人提供高质量的服务等。	1、具有 3 年或以上餐饮服务项目管理经验。2、具有有效的《食品安全管理人员考试合格证明》（高级）。
2	固定项目联系人	1	负责与招标人联系送餐及售后的相关事宜。	可由服务人员兼任。

3	配送人员	1	主要负责每日的餐饮配送	可由服务人员兼任。
---	------	---	-------------	-----------

★1. 投标人需配备全职人员至少 3 人，其中需在招标人饭堂现场配备至少 2 名服务人员。（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

★2. 投标人需按招标人要求确定固定项目联系人员（可由服务人员兼任）和配送人员（可由服务人员兼任），随时处置各种意外情况。项目联系人员主要负责与招标人联系送餐及售后的相关事宜；配送人员主要负责每日的餐饮配送；投标人需变更项目联系人员或配送人员的，应当提前 30 日书面通知招标人，并在征得招标人同意后方可办理工作交接手续；投标人指派的项目联系人员和配送人员，如不能胜任工作，招标人可以要求投标人调换。（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

★3. 拟投入本项目工作人员取得健康证明文件后方可开展工作，投标时提供健康证明扫描件，或承诺签订合同之后 7 天内提供工作人员的健康证明复印件，（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

★4. 投标人配备使用的各类工作人员需符合有关法律法规的规定，且需要按用工性质持健康证，（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

★5. 投标人对录用人员要严格政审，保证录用人员没有刑事犯罪记录，并具有相应的上岗资格证。投标人要依法纳税，要按规定为录用人员缴纳社保。（投标时提供承诺，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）。

6. 投入本项目所有服务人员需经招标人审查同意后方可任用或变更。经招标人核定后的岗位及数量要保证到位，减少或更换人员要经招标人同意。

8. 投标人派遣的职工需按照劳动部门的相关规定规范用工，保障录用人员的合法权益，如发生劳资纠纷的，与招标人无关。

10. 投标人各类管理、服务人员按岗位要求统一着装，仪容要求整洁整齐，上班穿工作服（衣服、帽子、围裙、手袖、防水鞋等），言行规范，注意公众形象，切实提高服务保障质量。

11. 人员培训管理要求

总体要求：制定完善的培训计划和考核制度，切实提高服务人员整体素质。

1) 法律法规和公司规章制度的教育培训：通过培训，使所有员工学法、懂法，自觉遵守纪律，明确岗位责任和规范服务要求，按公司规章制度办事。

2) 职业道德和礼仪礼貌的教育培训：通过培训，使所有员工在工作中坚守职业道德，注重仪容仪表，讲究礼仪礼貌，文明服务。

3) 餐饮服务、食材配送有关专业技能的培训：通过培训，提高队员的素质和专业技能，提高对突发事件应急处理的能力。

（四）食材标准

1. 符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业规范标准、环保标准。

2. 符合食材来源国官方颁布标准。

序号	招标内容	招标要求
1	鲜肉类(猪肉、牛肉、羊肉)	1. 所有肉类需符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，供货时原件备查。 2. 如投标人不能按时、保质、保量供货，由招标人自行采购，并承担招标人由此造成的经济损失和接受违约处罚。 3. 肉类生产企业的资质证明复印件（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》。 4. 每批次经过相关检疫部检疫合格，同时符合国家市监局规定的各项食品要求的食品。
2	禽类、水产品类	1. 鸡、鸭、鹅类等禽类、水产类等食品的卫生、质量等需符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，做到色泽新鲜，无瘟疫，无污染。 2. 每批次经过相关检疫部检疫合格，同时符合国家市监局规定的各项食品要求的食品。
3	冻品	1. 供应的冻品，质量需达到国家各项规定标准。保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，鲜肉

		<p>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，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。</p> <p>2. 冻品饱满，个头均匀。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。</p> <p>3. 袋内无杂物、无破损、无漏气。</p> <p>4. 内透明塑料袋封闭包装；包装袋上印有生产日期和保质期；所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p>
4	干货调料	<p>1. 投标人需确保货物质优量足，达到招标人要求。提供的所有货物都应是优质产品并为制造厂原厂产品。</p> <p>2. 提供的货物需具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质，杂质不超标。</p> <p>3. 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p> <p>4. 质量要求：符合国家食品安全标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。</p> <p>5. 干货，如花生、黄豆、绿豆、木耳、冬菇、黄花菜、支竹、生粉。</p> <p>6. 辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味。</p>

		和味道，无发霉味或其他异味。
5	蛋类	鸡蛋、皮蛋、咸蛋等所有蛋类符合国家食品安全标准，无破损、裂纹，无霉斑，无异味。
6	蔬菜	<p>1. 所有蔬菜需符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质外观干爽。</p> <p>2. 具体感观要求：</p> <p>从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种原有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；</p> <p>从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清新、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；</p> <p>从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；</p> <p>从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。</p> <p>3. 所有蔬菜需保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。投标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。</p> <p>4. 食品供应链要求：</p> <p>所有食品的来源需清晰。蔬菜来源应当受到地方政府部门监管的自有基地、货物菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。</p>
7	豆制品	1. 豆制品色泽呈白色或微黄色，不发暗；无虫，无结块，无杂质，无禁用添加剂，产品不得含有农药残留或其他有害物质，符合国家食品安全标准。

		2. 保持较好的外观和质量等级，包装应整洁、完好，无损坏或破损，标签清晰明确。
8	牛奶	统一配送纯牛奶或酸牛奶，配送的奶制品剩余保质期不得少于标注保质期的三分之二，且包装完好，表面无残留污物、无破损。
9	米面	河粉、米粉、面条 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。
10	水果	1. 所有水果需符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。 2. 所有水果需保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。投标人所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是正规、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。 3. 食品供应链要求：所有食品的来源清晰。
11	大米	1. 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。 2. 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 3. 大米等级：一级大米 4. 产品标准：GB1354—2018（如有新标准，按新标准执行） 5. 每季度提供重金属检测报告，检测项目包含汞、砷、铅、镉等重金属的检测。 6. 食品供应链要求：所有食品的来源需清晰。
12	油类	1. 色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家、合格证书、检验证书、生产日期、保质期等。 2. 产品标准：（如有新标准，按新标准执行） 色拉油：GB / T 1535-2017 一级大豆色拉油

		<p>花生油：GB / T 1534-2017</p> <p>大豆油：GB / T 1535-2017</p> <p>葵花籽油：GB / T 10464-2017</p> <p>3. 油类质量要求：</p> <p>每个食用油品种需色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内。</p> <p>4. 食品供应链要求：所有食品的来源需清晰。</p>
--	--	--

（五）质量要求

1. 投标人需具有良好的质量控制和售后服务体系，提供的菜品和服务符合国家的技术、卫生、安全和环境保护标准。投标人未能履行招标文件和合同所定事项，或使用不符合国家或行业的有关卫生及安全标准，不保质、不保量、不保鲜的食材，招标人将记录在案，并对投标人予以处罚，情节严重的，除要承担因此产生的一切损失和费用外，招标人保留取消其配餐资格的权利，且履约保证金不予退还。

2. 投标人要接受招标人对出品质量、卫生和服务以及招标食材、低值易耗品等情况进行全方位的监督、检查和质量评估工作。

3. 每餐饭菜按规定留样 48 小时，以备相关部门检查。

4. 餐具要求：

容器(框、箱、袋)、餐具等要求清洁、干燥、牢固，无污染、无异味、无霉变现象。

（六）食品卫生安全要求

1. 投标人应制定和执行食品卫生安全管理制度，并为招标人每位职工购买安全责任险。若投标人提供的餐饮导致招标人有任何食物安全事件出现，由投标人承担全部责任及赔偿招标人一切损失，招标人保留追究法律责任的权利。

2. 投标人需每月提交中央厨房除“四害”、防尘措施及定期消杀的记录。

（七）配送服务要求

1. 投标人应当根据招标人实际情况，按照与招标人的约定，在规定的时间内将预定的菜品如数送到招标人指定地点，不得随意增减数量，否则招标人有权拒收。

2. 除客观不可抗力外，投标人不得更改配送内容。如因市场流通问题确实需要变更菜品内容的，投标人应在得知情况的同时告知招标人并事先进行书面申请、电话或微信沟通，且经招标人同意后方可改变。一经发现投标人有私自更改菜单中菜品的行为，以违约论处，由此产生的一切损失和费用由投标人承担。出现 1 次上述情况的，除赔偿因此产生的一切损失及费用外，从应支付费用中扣除人民币 1000 元。

3. 投标人自行负责食材、餐具、设备等物品的仓储，如有设备物品丢失，由投标人负全责。

4. 投标人需针对本项目配备固定的粤 A 牌热链配送车辆，安排专人专车负责送餐。（自有车辆仅提供年检在有效期内的行驶证复印件和车辆照片，非自有车辆提供年检在有效期内的行驶证复印件、车辆照片和车辆租赁协议复印件）。

（八）现场及餐具清洁要求

1. 投标人需每日每餐用餐结束后及时做好现场清洁与消毒工作，保证墙面、地面、桌椅等干净整洁，无污渍、无异味。

2. 用餐后餐具由投标人运回自有场所进行清洁消毒，应达到食品安全国家标准关于餐（饮）具消毒的卫生标准要求。

（九）垃圾清运要求

每日每餐用餐结束后及时将厨余垃圾清运，保证用餐现场干净整洁。投标人应按照《广州市生活垃圾分类管理条例》等规定和招标人要求，负责做好生活垃圾分类工作及承担相关费用；投标人需找有环保资质的公司对餐厨垃圾进行回收。投标人需提供承诺函（格式见投标文件格式）。

（十）应急服务要求

1. 投标人需制定突发性安全事故、餐饮安全卫生或服务投诉等情况的应急预案。

2. 投标人制定专项《病毒防控手册》，常态化培训、常态化考核、严格执行落地；及时了解学习国家出台的关于公共卫生事件防控的最新要求和动态；严格

遵守招标人的规章制度；严格做好职工的健康检查。投标人若病毒防控工作不到位，造成招标人不能正常就餐，招标人有权立即取消其配餐资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究投标人的法律责任和要求经济赔偿。

3. 针对交通、天气等原因导致不能及时配餐或不能配餐的特殊情况，投标人需制定的应急方案。

四、招标人的配合条件

招标人提供就餐场地。

五、履约保证金

1. 提交时间：中标通知书发出后 3 天内签订合同，合同签订 3 天内提交履约保证金；

2. 金额：中标金额的 5%；

3. 方式：转账等非现金形式；

4. 退还说明：在合同期满之日起 30 天内无息退还；

5. 合同履行过程中出现招标人需扣除履约保证金的情形，投标人需在 3 天内补足履约保证金的金额。

六、监督考核机制

（一）监督机制

招标人不定期对配餐服务保障工作质量进行监督检查(检查内容详见附表 1: 综合工作检查监督项目表)。采用百分制，85 分及以上为 A 等次、75-84 为 B 等次、65-74 为 C 等次，64 分以下为 D 等次。1 次检查没有 A 等次的，投标人需在 5 个工作日内对其存在问题进行整改，并从履约保证金中扣除 2000 元；一年合同期内累计 3 次检查没有 A 等次的，招标人可单方解除合同，有权不予退还全部履约保证金，所有损失由投标人承担。

（二）考核机制

1、招标人每月组织考核小组（成员不固定）对配餐服务保障工作质量进行考核(考核内容详见附件 2: 考核评分表)，采取不计名评分(采用百分制，85 分及以上为 A 等次、75-84 为 B 等次、65-74 为 C 等次，64 分以下为 D 等次)，一次月考核分数低于 65 分、连续三次月考核分数低于 85 分的投标人须在 15 个工作日内对其存在问题进行整改。月考核结果作为奖惩的主要依据。

投标人若连续 3 个月没有取得 A 等次的，招标人按照 2000 元/月的标准从履约保证金中扣除；招标人就餐人员对厨师团队制作的饭菜不满意的，即连续 2 个月考核小组关于出品管理项考核评分为 D 等次，招标人有权向投标人提出更换厨师团队的要求，投标人应在招标人提出要求后 20 个工作日内更换厨师团队，若满 1 个月仍未能更换为符合投标文件标准的，招标人按照 10000 元/次的标准从履约保证金中扣除；招标人就餐人员对现场服务人员的服务不满意的，即连续 2 个月考核小组关于服务管理项考核评分为 D 等次，投标人应在招标人提出要求后 20 个工作日内更换服务人员，若满 1 个月仍未能更换为符合投标文件标准的，招标人按照 2000 元/次的标准从履约保证金中扣除。

七、报价要求

本项目投标人报价包含两部分内容：

1. 餐饮加工配送服务费用，包括但不限于中央厨房的使用、水电气、人工、物流配送、现场清洁、餐具清洗、低值易耗品采购等。

中央厨房使用：投标人自有中央厨房的使用、餐饮加工所需的水电气等开支。

人员支出：包括投标人为本项目投入的所有职工的工资、奖金、福利、医疗、社保和劳保费用等开支。

设备及维保支出：包括低值易耗品等物品采购，厨房设备维修保养等开支。

物流配送支出：专用热链车辆配备、车辆维修保养等开支。

卫生清洁支出：餐具洗消、厨余垃圾处理、现场消杀等开支。

关于价格分计算的说明：

1. 餐饮加工配送服务费用

招标预算 600000 元/年，最高限价 471240 元/年，（1）本项目服务费为可竞争费用，因此，将各投标人的餐饮加工配送服务费报价作为价格分计算依据，评标委员会根据招标文件中价格分计算公式和投标人填报的《报价表》中的餐饮加工配送服务费的报价计算价格得分。

（2）投标人为本项目服务的职工的工伤、生病住院、意外伤害等费用，均由投标人承担。

2. 食材费用

（1）预计每天职工早餐约 180 人，午餐约 150 人（其中职工午餐 120 人，

客餐 30 人)。

★(2) 此项费用为 2100000 元/年, 属于不可竞争的固定报价。

★(3) 食材费用根据就餐标准按实际就餐人数、餐标(供餐形式为自助餐: 职工早餐 15 元/人次, 职工午餐 35 元/人次; 供餐形式为盒饭: 客餐餐标参考职工餐标)按实结算。投标人投标时提供承诺函, 承诺函格式见第六部分投标文件格式。

(4) 费用结算及相关问题的处理: 投标人根据其消费核销系统后台所记录的每位职工报餐记录和消费记录, 每月月初将上个月的实际报餐记录及消费记录清单提交给招标人审核, 并开具正式的发票, 招标人审核无误后付款。

(5) 上述的餐标是指单位资金和个人支付资金合计。

(6) 投标人按报价表的格式填报。

3. 投标人报价总金额是固定价且是唯一的, 未超过本项目最高限价 2571240 元。

食材部分招标预算 2100000 元/年, 属于不可竞争费用, 投标人按食材部分的预算金额进行报价。

如果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, 有可能影响服务质量或者不能诚信履约的, 将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; 投标人应能证明其报价合理性。

八、付款方式

1. 餐饮加工配送服务费用每月结算 1 次, 按投标人中标金额进行支付, 由交易控股集团本部及在时代广场办公的其他子公司按固定比例分摊支付, 具体比例为: 广东省交易控股集团有限公司 35.8%、南方联合产权交易中心有限责任公司 41.7%、广东省金服股权托管中心有限公司 15%、广东要素科学研究院有限公司 7.5%; 投标人凭国家正规的合法发票向招标人申请付款, 招标人收到投标人的发票后 10 个工作日内以转账方式支付。

2. 食材费用每月结算 1 次。投标人完成当月供餐任务后, 提交当月消费记录清单, 与招标人核对实际用餐情况, 食材费用按照实际就餐人数, 按餐标由招标人支付给投标人, 投标人凭国家正规的合法发票向招标人申请付款, 招标人收到投标人的发票后 10 个工作日内以转账方式支付。

附件 1：综合工作检查监督项目表（不定期）

序号	考核内容	评分标准	分值	考核情况	备注
				评委评分	
1	食材验收	提供原材料供货商营业执照、卫生许可证、动植物检疫合格证等相关证件的信息；建立原材料入库进货台账系统，及时登记台账的；提交膳食材料价格明细表及发票的；除西点外其余出品无预制菜；未按要求按每项次扣 5 分。	15		
2	食品贮藏	原料、半成品、成品严格分开；生、熟分开，以及按植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放；冷藏柜（库）存放食品有标志，无保管不善造成食品变质现象，未按要求按每项次扣 5 分。	15		
3	食品留样	按规定进行菜品留样 48h，未按要求按每项次扣 5 分。	5		
4	餐具消毒	餐具使用前按规范要求消毒、消毒记录完整、及时的；餐具使用时无出现不干净现象；未按要求按每次扣 5 分。	10		
5	厨房卫生清洁及垃圾处理	厨房、操作间、库房等场所（墙面：清洁无灰尘，无油污，无蛛网；地面：干净无废弃物，无垃圾，无油渍，无水；下水道：干净，无积水，无污物，油腻或异味；水池：池内无杂物、垃圾，无油腻、异味，四周无附粘物等；灶台：无堆放杂物、定时除灰、无油渍；操作台：台面整洁，台脚无附粘物，无油渍；菜架：层面上物品整齐摆放，无油渍，无附粘物；蒸饭柜：内外壁无附粘物，箱内干净，无杂物，油渍；冰柜：边框无附粘物，柜内干净，摆放整齐、有序，定期除冰；刀具：光亮，无锈，无污物，用后放在刀具消毒柜）应	25		

		保持整洁，未按要求的各项每次扣 1 分； 中央厨房落实除“四害”及防尘措施、定期消杀记录完整，未按要求按每项次扣 2 分； 餐厨垃圾、废物(含食品或非食品)、垃圾处理恰当，未按要求按每项次扣 5 分。			
6	配送 车辆 卫生 清洁	配送车辆落实除“四害”及防尘措施、定期消杀记录完整；车厢内无不良气体和异味；食品堆放无不科学不合理现象，未造成食品的交叉污染，未按要求按每项次扣 5 分。	15		
7	综合 服务 管理	无重复问题（意见）出现，及时对甲方提出的问题进行整改；应急处理得当；新菜创新力度强，月度推出中餐新品种不少于 1 个；无甲方职工投诉；服务人员异动及时知会；未按要求按每项次扣 5 分。	15		

附件 2：月考核评分表（考核小组考核）

项目	内容	分值	评分	分项总分	分项系数	分项得分 (分项总分*系数)
安全卫生管理	餐桌、餐具、设备卫生：开餐前餐桌、餐具、设备无污渍、无异味、无异物、无油腻、无附粘物等；如有，按每项次扣 2 分。	20			30%	
	用餐区域卫生：干净无废弃物，无垃圾，无油渍，无附粘物等；如有，按每项次扣 2 分。	20				
	服务人员卫生：无工作服穿着不整洁不干净现象，无异味；工作服衣袋无存放与工作无关的杂物；无留长指甲和佩戴其他个人饰品现象；无披头散发，不戴帽子现象；无不带防唾沫口罩、不戴手套现象；如有，按每项次扣 2 分。	20				
	食品卫生：食物中无发现异物如菜虫、头发等，如有，按每项次扣 2 分；食物中无发现玻璃、石头、烟头、蟑螂、沙砾、钢丝、橡皮筋、苍蝇等杂物；如有，按每项次扣 10 分。 职工用餐后无肠胃不舒服、腹泻、呕吐等现象，如有，按每项次扣 15 分。	40				

出品管理	菜单编制合理,周菜品做到更新率 $\geq 40\%$,月菜品做到更新率 $\geq 30\%$;未达到要求的按每项次扣5分。	10		50%	
	营养、健康,无不合理搭配现象;按照季节搭配菜式,按标准制作,大荤鲜肉比例不低于所使用肉类总量的70%,小荤鲜肉比例不低于所使用肉类总量的30%,汤类鲜肉比例不低于所使用肉类总量的10%;未达到要求的,按每项次扣5分。	25			
	无变质、变味、半熟出品,无过期产品;如有,按每项次扣5分。	15			
	口味、颜色、刀工无影响菜品现象,如有,按每项次扣2分。	10			
	咸淡适宜、汤鲜、饭香、味美,菜品质量高	25			
	菜式分量充足,无明显不足现象(因甲方临时追加就餐人数过多造成不足的情况除外)	15			
服务管理	开餐准时,无迟到现象或迟到不超过10分钟,无提前结束现象,如有,按每项次扣10分。	20		20%	
	无大声喧哗、吵架、粗言秽语、抽烟(指在操作岗位上)、喝	20			

	酒，吃零食、使用手机(工作需要除外)现象；无利用工作之便假公济私、谋取私利、偷吃偷拿东西现象；如有，按每项次扣 10 分。					
	微笑、口语、肢体语言服务得当；衣着得当。	10				
	积极响应招标人的意见及建议，及时处理售后事宜。	10				
	菜谱公示及时，标识设置合理、更新及时。	5				
	厨余垃圾清理及时，无异味。	10				
	现场设备、物品等无明显锈迹、无摆放不整齐现象；桌椅无乱挪动、摆放、擅自改变使用位置等现象。如有，按每项次扣 5 分。	15				
	桌椅、设备维护及时合理，无明显损坏现象。	10				

第三部分 投标人须知

一、 投标费用说明

1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标代理机构和招标人均无义务和责任承担这些费用。
2. 本项目招标代理服务费由中标人支付，中标价须包含采购代理费。中标人按《缴纳中标（成交）服务费通知》规定的期限向招标代理机构交纳招标代理费（以到达招标代理机构开户银行帐户为准），该费用按照项目服务期内中标金额以差额定率累进法（如下表）计算：

中标金额 (百万元)	1 以下	1-5	5-10	10-50	50-100	100-1000
费率	1.5%	0.8%	0.45%	0.25%	0.1%	0.05%

例如：某服务招标项目中标金额为 400 万元，招标代理服务费金额计算如下：

$$100 \text{ 万元} \times 1.5\% = 1.5 \text{ 万元}$$

$$(400 - 100) \text{ 万元} \times 0.8\% = 2.4 \text{ 万元}$$

$$\text{收费} = 1.5 + 2.4 = 3.9 \text{ 万元}$$

3. 招标服务费以银行付款的形式用人民币一次性支付，收款银行帐号以招标代理机构发出的交纳招标代理服务费通知书中指定的银行帐号为准

二、 投标有效期

本项目投标有效期为投标截止日起至少90日历日。

三、 招标文件

3. 招标文件的构成

3.1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的澄清更正文件组成：

- 1) 招标公告
- 2) 用户需求书
- 3) 投标人须知
- 4) 开标、评标、定标
- 5) 合同书文本

- 6) 投标文件格式
- 7) 在招标过程中由招标代理机构发出的澄清更正文件等
- 4. 招标文件的澄清更正
 - 4.1 招标代理机构对招标文件进行必要的澄清更正的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，于投标截止时间的15天前在指定媒体上发布公告，并通知所有报名及购买招标文件的投标人，报名及购买招标文件的投标人在收到澄清更正通知后应按要求以书面形式（加盖单位公章，传真有效）予以确认，该澄清更正的内容为招标文件的组成部分；澄清更正不足15天的，招标代理机构在征得当时已报名及购买招标文件的投标人同意并书面确认（加盖单位公章，传真有效）后，可不改变投标截止时间。
 - 4.2 投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问、异议或要求澄清的，将视其为无异议。

四、 投标文件的编制和数量

- 5. 投标的语言
 - 5.1 投标人提交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来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，两种语言不一致时以中文翻译本为准。
- 6. 投标文件编制
 - 6.1 投标人应当对投标文件进行装订，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。
 - 6.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等），并应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。
 - 6.3 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标人或招标代理机构及招标监督管理部门等对其中任何资

料进行核实的要求。

- 6.4 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。

7. 投标报价及计量

- 7.1 投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价。
- 7.2 除非招标文件的技术规格中另有规定，投标人在投标文件中及其与招标人和招标代理机构的所有往来文件中的计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

9. 投标文件的数量和签署

- 9.1 投标人应编制投标文件正本一份和副本九份，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。
- 9.2 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字或盖章。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人授权书》应附在投标文件中。
- 9.3 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签字或盖章才有效。

10. 投标文件的密封和标记

- 10.1 投标人应将投标文件正本和所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”字样。
- 10.2 为方便开标时唱标，投标人应按照《投标文件格式》的要求制作《唱标信封》并独立封装。
- 10.3 信封或外包装上应当注明招标项目名称、招标项目编号和“在（招标文件中规定的开标日期和时点）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章。
- 10.4 不足以造成投标文件可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。

五、 投标文件的递交

11. 投标文件的递交

- 11.1 所有投标文件应在投标截止时间前送达开标地点。

11.2 招标代理机构将拒绝以下情况的投标文件：

- 1) 迟于投标截止时间递交的；
- 2) 投标文件未密封的。

11.3 招标代理机构不接受邮寄、电报、电话、传真方式投标。

12. 投标文件的修改和撤回

12.1 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知招标代理机构。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章、密封后，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

12.2 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

六、 开标、评标、定标

见招标文件第四部分

七、 询问、异议、投诉

13. 询问

13.1 投标人对招标过程（招标文件、招标过程和中标结果）有疑问的，可以向招标人或招标代理机构提出询问，招标人或招标代理机构将及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出，书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。联系方式见《招标公告》中“招标人、招标代理机构的名称、地址和联系方式”。

14. 异议

14.1 投标人对招标过程或评标结果有异议或投诉的，可根据《中华人民共和国招标投标法》及有关法规的规定，向相关部门书面提出，但需对异议或投诉内容的真实性承担责任。异议或投诉必须是书面的，并加盖投标人公章及由法定代表人或其授权代表签署或盖章。

投标人对招标结果内容有异议的，应在公示发布之日起3个工作日内，按如下联系方式以书面形式向招标人或招标代理机构提出异议。招标代理机构应在收到投标人书面异议后3日内，对异议内容作出答复。

异议联系人：龚小姐

电话：020-83187086/83196816；传真：/；邮箱：gpcgdzgke@gd.gov.cn

(推荐使用)

地址：广州市越秀区越华路 112 号珠江国际大厦 3 楼质管科；邮编：510030

投诉机构： 纪检室

电话：137-6068-1233

八、 合同的订立和履行

16. 合同的订立

- 16.1 招标人与中标人自中标通知书发出之日起三日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

合同的组成基于，但不限于以下部分：

- (1) 合同书；
- (2) 中标通知书；
- (3) 招标文件及其澄清、修改及补充文件；
- (4) 中标人的投标文件及其澄清、修改及补充文件。

- 16.2 招标人不对交易控股集团本部及在时代广场办公其他子公司与中标人签订合同的情况作承诺、协助或保障，中标人应自行与交易控股集团本部及在时代广场办公其他子公司自行协商签订合同的相关事宜。

17. 合同的履行

- 17.1 合同生效后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。合同需要变更的，招标人应将有关合同变更内容，以书面形式报监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，招标人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报监督管理机关备案。

九、 保密和披露

17. 投标人自获取招标文件之日起，须履行本招标项目下保密义务，不得将因本次招标获得的信息向第三人外传。
18. 招标人或招标代理机构有权将投标人提供的所有资料向有关政府部门或评审委员会披露。
19. 在招标人或招标代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，招标人或招标代理机构无须事先征求投标人同意而可以披露关于招标过程、合同文本、签署情况的资料、投标

人的名称及地址、投标文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及投标人已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

十、 适用法律

20. 招标人、招标代理机构及投标人进行的本次招标活动适用《中华人民共和国招标投标法》及其配套的法规、规章、政策。

第四部分 开标、评标、定标

一、 开标

- 1 招标代理机构在《招标公告》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。
- 2 开标时，由投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，经确认无误后由招标工作人员当众拆封，宣读投标人名称、《报价一览表》内容。
- 3 招标代理机构做好开标记录，开标记录由各投标人代表签字确认。投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为招标人、招标代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

二、 评标委员会

4. 本次招标依法组建评标委员会。

三、评标注意事项

5. 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权按法律法规的规定进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。
6. 对于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，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。
7. 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。
8. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：
 - 8.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
 - 8.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
 - 8.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
 - 8.4 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；
 - 8.5 不同投标人的投标文件相互混装；

四、 评标方法、步骤及标准

9. 本次评标采用综合评分法。

10. 投标人资格审查和符合性审查

10.1 评标委员会根据《投标人资格审查表》（附表一）内容逐条对投标文件的资格性进行评审，审查每份投标文件是否满足投标人资格要求。

10.2 评标委员会根据《符合性审查表》（附表二）内容逐条对投标文件进行符合性评审，审查每份投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求。对符合性评审认定意见不一致的，评标委员会按简单多数原则表决决定。

10.3 只有全部满足《投标人资格审查表》及《符合性审查表》所列各项要求的投标才是有效投标，只要不满足上述所列各项要求之一的，将被认定为无效投标。无效投标不能进入技术、商务及价格评审。

10.4 对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为无效投标者应实行及时告知，由评标委员会主任或招标人代表将集体意见现场及时告知投标当事人，以让其核证、澄清事实。

11. 技术、商务评审

11.1 评分总值最高为 100 分，评分分值（权重）分配如下：

评分项目	技术评分	商务评分	价格评分
权重	65	25	10

11.2 技术商务评审

技术、商务评分项明细及各单项所占权重详见附表三：《技术评审表》、附表四：《商务评审表》；

11.3 价格评审

11.3.1. 投标报价错误的处理原则：

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；大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；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。同时出现

上述两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

2) 以上修正后的报价应当经投标人采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认，并对投标人产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

11.3.2. 评标价的确定：按上述条款的原则校核修正后的价格为评标价。

11.3.3. 计算价格评分：各有效投标人的评标价中，取最低者作为基准价，各有效投标人的价格评分统一按照下列公式计算：

价格评分 = (基准价 ÷ 评标价) × 10。

注：将各投标人的餐饮加工配送服务费报价作为价格分计算依据，评标委员会根据招标文件中价格分计算公式和投标人填报的《报价表》中的餐饮加工配送服务费的报价计算价格得分。

11.4 评标总得分及统计：各评委的评分的算术平均值即为该投标人的技术评分或商务评分。然后，根据比价原则评出价格评分。将技术评分、商务评分和价格评分相加得出评标总得分（评标总得分分值按四舍五入原则精确到小数点后两位）。

11.5. 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- 1) 分值汇总计算错误的；
- 2) 分项评分超出评分标准范围的；
- 3) 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- 4) 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，招标人或者集中采购机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审。

12. 中标人的确定

12.1 推荐中标候选投标人名单：本项目推荐 2 名中标候选人。将各有效投标人按其评标总得分由高到低顺序排列。评标总得分相同的，按技术评分由高到低顺序排列。评标总得分、技术评分均相同的，由评委会采取随机抽取的方式确定。排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人。

12.2 招标人依据评标委员会推荐的中标候选人确定中标人，招标人应当自

收到评标报告之日起 3 日内公示中标候选人。该项目中标候选人结果公示无异议后，原则上确定第一中标候选人为中标人，最终以中标通知书为准。

- 13. 发布中标结果
- 13.1 招标代理机构将在下列媒体发布本项目中标候选人公示，公示无异议后发布中标公告：广东省政府采购中心网（<http://GPCGD.GD.GOV.CN>）、粤采易阳光采购平台（<https://www.gdycy.com/#/homepage>）。
- 13.2 《中标通知书》是合同的一个组成部分，对招标人和中标人具有同等法律效力；《中标通知书》发出后，招标人改变中标结果，或者中标人放弃中标的，均应承担相应的法律责任。
- 13.3 排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照招标文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，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，也可以重新招标。

附表一：投标人资格审查表

投标人资格审查表

审 查 项 目	要 求
资 格 性 审 查	具体要求详见招标文件“第一部分 招标公告”中的“五、投标人资格”

- 注：1. 每一项符合的打“√”，不符合的打“×”。
2. “结论”一栏填写“通过”或“不通过”；任何一项出现“×”的，结论为不通过；不通过的为无效投标。
3. 未通过资格审查的投标人，不进入符合性审查及技术商务评审。

附表二：符合性审查表

符合性审查表

审查项目	要求
符合性审查	1. 对标的的内容没有漏项。
	2. 提交投标函。投标文件完整且编排有序，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求签署、盖章。
	3. 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件签署、盖章(原件)。
	4. “★”号条款满足招标文件要求。
	5. 投标有效期为投标截止日起不少于 90 天。
	6. 投标文件未含有招标人不可接受的附加条件。
	7. 未出现视为投标人串标投标所列的情形。
	投标总金额是固定价且是唯一的，未超过本项目最高限价 2571240 元/年，且餐饮加工配送服务部分未超过最高限价 471240 元/年，食材部分按 2100000 元/年报价。如果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，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，将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；投标人应能证明其报价合理性。

注：1. 每一项符合的打“√”，不符合的打“×”。

- “结论”一栏填写“通过”或“不通过”；任何一项出现“×”的，结论为不通过；不通过的为无效投标。
- 汇总时出现不同意见的，评委会按简单多数原则表决决定。
- 如果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，将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。

附表三：技术评审表

技术评审表

序号	评分项目	评分标准	分值
1	食堂安全管理方案	<p>投标人根据招标需求“食品卫生安全要求”提供响应方案，从各投标人的安全管理方案及安全保证措施进行综合评价，包括食品安全、设备安全、人员安全等：</p> <p>1.投标人的安全保证措施有针对性，方案具体合理，管理规范专业，满足且优于招标需求的，得10分；</p> <p>2.投标人安全保证措施较完善，方案较完善、合理，管理较规范，完全满足招标人需求的，得6分；</p> <p>3.投标人安全保证措施简单，方案简单，不能完全满足招标人需求的，得2 分；</p> <p>4.无提供此部分内容，得0分。</p>	10
2	食材原材料的响应情况	<p>投标人根据招标需求“食材标准”提供响应方案，对各投标人提供的食材原材料供应方案进行综合评价，对提供的蔬菜类、水果类、鲜肉类、冷冻肉、鲜活塘鱼、副食品、大米、面粉、食用油等食材的响应情况进行评审：</p> <p>1.方案详尽、合理、可操作性高，满足且优于招标需求的，得 15 分；</p> <p>2.方案较合理、可操作性较强，完全满足招标需求的，得 8 分；</p> <p>3.方案简单、可操作性较差，不能完全满足招标人需求的，得 3 分；</p> <p>4.无提供此部分内容，得 0 分。</p>	15
3	配送服务方案	<p>投标人根据招标需求“物流配送”、“配送服务要求”提供响应方案，对各投标人提供的配送服务方案进行综合评价，包括投标人供货时间安排、人员安排、设备配备、在配送中对食材的温度控制和时间限制的措施等方面：</p> <p>1.方案详尽、合理、可操作性高，满足且优于招标需求的，得 10 分；</p> <p>2.方案较合理、可操作性较强，完全满足招标需求的，得 6 分；</p> <p>3.方案简单、可操作性较差，不能完全满足招标人需求的，得 2 分；</p> <p>4.无提供此部分内容，得 0 分。</p>	10

序号	评分项目	评分标准	分值
4	营养菜谱及分餐设计	<p>投标人根据招标需求“菜式要求”提供响应方案，对各投标人提供的营养菜谱及分餐设计方案进行综合评价，包括菜谱设计创新，营养均衡，分餐设计合理等方面：</p> <p>1.方案设计合理、可操作性高，满足且优于招标需求的，得 10 分；</p> <p>2.方案设计较合理、可操作性较强，完全满足招标需求的，得 6 分；</p> <p>3.方案设计简单、可操作性较差，不能完全满足招标人需求的，得 2 分；</p> <p>4.无提供此部分内容，得 0 分。</p>	10
5	食堂及运营人员日常管理方案	<p>投标人根据招标需求“服务人员要求”提供响应方案（★除外），对各投标人提供的食堂及运营人员日常管理方案（包含绩效管理、业务培训和成本管理等内容）进行综合评价：</p> <p>1.方案科学、完整，工作计划安排合理，满足且优于招标需求的，得 10 分；</p> <p>2.方案较科学、完整，工作计划安排较合理，完全满足招标需求的，得 6 分；</p> <p>3.方案一般，工作计划安排不合理，不能完全满足招标需求的，得 2 分；</p> <p>4.无提供此部分内容的，得 0 分。</p>	10
6	应急预案	<p>投标人根据招标需求“应急服务要求”提供响应方案，对各投标人提供的应急预案进行综合评价，包括突发性安全事故、餐饮安全卫生、针对交通和天气等原因导致不能及时配餐或不能配餐、临时增加就餐人员等情况的应急处理：</p> <p>1.应急方案详尽、合理、可操作性高，满足且优于招标需求的，得 10 分；</p> <p>2.方案合理、有可操作性，完全满足招标需求的，得 6 分；</p> <p>3.方案设计简单，无针对性的，不能完全满足招标人需求的，得 2 分；</p> <p>4.无提供此部分内容，得 0 分。</p>	10
	合计		65

附表四：商务评审表

商务评审表

序号	评分项目	评分标准	分值
1	服务便利	<p>1. 制餐场所与招标人（天河北路 28 号时代广场）车程距离时间：车程时间 1 小时（不含）以内的，得 2 分；车程时间 1 小时（含）以上，2 小时（不含）以内的，得 1 分，车程时间 2 小时（含）以上，得 0 分。 注：须提供制餐场所自有产权证明或租赁合同复印件，车程时间以电子地图查询结果截图为准。</p> <p>2. 投标人具有一辆或一辆以上粤A牌厢式热链配送车辆的，得2分。 注：提供以下证明材料之一</p> <p>1. 投标人自有车辆（须为投标人名义购买的车辆），同时提供以下2项有效材料：①《机动车行驶证》有效期内复印件；②车辆照片；</p> <p>2. 若为租赁车辆，同时提供以下3项有效材料：①车辆的租赁协议复印件（租赁期限应包含本项目的服务期限，且有车辆的车牌号）；②《机动车行驶证》有效期内复印件；③车辆照片。</p>	4
2	认证体系情况	<p>1、通过 ISO9001 质量管理体系认证（认证范围与餐饮相关），得 1 分；</p> <p>2、具有 HACCP 危害分析与关键控制点体系认证或 ISO 22000 食品安全管理体系认证证书，得 1 分；</p> <p>注：1-2 项需提供证书复印件，并需同时提供在全国认证认可信息公共服务平台（www.cnca.cn）对体系证书的信息查询截图作为评审依据，已失效或撤销或暂停的不得分。</p>	2
3	项目业绩	<p>投标人 2021 年以来（以合同签订时间为准）具有食堂外包配送服务经验，每提供一项业绩经验得 1 分；本项累计最高得 4 分；无或其他不得分。</p> <p>注：提供合同关键页（合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页）复印件和合同期内的任意一张发票复印件，漏提供或未提供的不得分。同一招标单位的业绩不重复计分。</p>	4
4	客户评价	<p>上述有效业绩中获得正面评价（优秀、优良、良好、满意或相当于正面评价），且评价文件须体现评价单位的联系人及联系方式（如无体现的，投标人须附上评价单位的联系人及联系方式），每份得 0.5 分，最高 2 分。</p> <p>注：1. 同一项目按一份计算，不重复计算分数。 2. 提供合同甲方或甲方项目主管部门盖章的评价文件。</p>	2
5	服务员（3人）	<p>1.具有 3 年或以上餐饮服务项目管理经验的，每人得 0.5 分，共 1.5 分；</p> <p>提供具有 3 年或以上餐饮服务项目管理工作经验有关</p>	3

序号	评分项目	评分标准	分值
		<p>材料，工作经验须提供项目工作履约表和与工作经验年匹配的社保（须至少体现养老保险）证明（社保缴纳单位及缴纳年限须与工作经验中工作单位、工作时间对应一致），在不同餐饮服务机构的餐饮服务项目管理工作经验可累加。</p> <p>2.具有有效的《食品安全管理人员考试合格证明》（高级）的，每提供1人得0.5分，共1.5分。</p> <p>提供证书复印件及食品安全管理人员继续教育必修课程的截图（如获证不足两年的，则不需提供此截图）。</p> <p>1-2项除提供以上证明材料外，还需提供上述人员自2024年1月以来任意1个月由投标人为其购买的社保证明复印件（代缴个税税单或参加社会保险（须至少体现养老保险）的《投保单》或《社会保险参保人员证明》等证明均可）。</p>	
7	检测设备	<p>投标人具有：1 真菌霉素检测仪、2 农药残留检测仪、3 水质重金属检测仪、3 细菌检测仪、4 多功能水质检测仪、5 肉类安全检测仪、6 莱克多巴胺检测仪、7 食品重金属检测仪、8 食品添加剂检测仪、9 瘦肉精检测仪、10 大肠杆菌检测仪、11 亚硝酸盐快速检测仪、12 食品甲醛检测仪，每具备一项检测设备得0.5分，最高得6分，没有则不得分，同一类设备不重复计算。</p> <p>如证明材料未体现设备的，须提供与招标文件要求的检测设备名称不一致但功能相同，且投标人须对该检测设备及其功能做出说明的，可按照具备该设备得分。</p> <p>提供以下证明材料之一：</p> <p>1）提供相应设备的购置发票复印件（以投标人名义购买）。</p> <p>2）提供设备租赁合同（以投标人名义租赁）和合同期内任意一张设备租赁发票复印件。</p> <p>3）如投标人与第三方合作检测的，提供第三方检测机构CNAS（或CMA）资质证书及合作证明材料复印件，缺一不得分。</p>	6
8	食品安全追溯能力	<p>1.投标人具有精准配送管理平台系统，得2分；</p> <p>2.投标人具有订单管理系统，得1分；</p> <p>3.投标人具有食品供应链全程质量安全溯源平台，得1分；</p> <p>提供相关应用软件著作权登记证书复印件(如应用软件著作权登记证书体现不了相关功能的，则需提供甲方或甲方项目主管部门盖章的证明资料)或者承诺合同签订后投入使用具备上述功能的软件。</p>	4

序号	评分项目	评分标准	分值
	合计		25

第五章合同书格式

合 同 书

甲方：

乙方：

根据《中华人民共和国民法典》等有关法律法规，在乙方遵守《中标通知书》以及履行投标文件对本项目做出的承诺等基础上，甲方同意委托乙方提供餐饮服务。为了确保餐饮服务的质量、安全、专业、规范，保证双方的权利和义务，在平等、自愿、协商一致的基础上，双方签订合同如下：

一、服务内容

乙方向甲方提供职工食堂供餐服务（详见附件1）。

二、甲方的权利和义务

（一）监督机制

甲方不定期对配餐服务保障工作质量进行监督检查(检查内容详见附表 1：综合工作检查监督项目表)。采用百分制，85 分及以上为 A 等次、75-84 为 B 等次、65-74 为 C 等次，64 分以下为 D 等次。1 次检查没有 A 等次的，乙方需在 5 个工作日内对其存在问题进行整改，并从履约保证金中扣除 2000 元；一年合同期内累计 3 次检查没有 A 等次的，甲方可单方解除合同，有权不予退还全部履约保证金，所有损失由投标人承担。

（二）考核机制

1、甲方每月组织考核小组（成员不固定）对配餐服务保障工作质量进行考核(考核内容详见附件 2:考核评分表)，采取不计名评分(采用百分制，85 分及以上为 A 等次、75-84 为 B 等次、65-74 为 C 等次，64 分以下为 D 等次)，一次月考核分数低于 65 分或连续三次月考核分数低于 85 分的投标人须在 15 个工作日内对其存在问题进行整改。月考核结果作为奖惩的主要依据。

乙方若连续 3 个月没有取得 A 等次的，甲方按照 2000 元/月的标准从履约保证金中扣除；甲方就餐人员对厨师团队制作的饭菜不满意的，即连续 2 个月考核小组关于出品管理项考核评分为 D 等次，甲方有权向乙方提出更换厨师团队的要求，乙方应在甲方提出要求后 20 个工作日内更换厨师团队，若满 1 个月仍未能更换为符合投标文件标准的，甲方按照 10000 元/次的标准从履约保证金中扣除，甲方就餐人员对现场服务人员的服务不满意的，即连续 2 个月考核小组关于服务

管理项考核评分为D等次，乙方应在甲方提出要求后20个工作日内更换服务人员，若满1个月仍未能更换为符合投标文件标准的，甲方按照2000元/次的标准从履约保证金中扣除。

（三）甲方应提前将用餐人数或者需求告知乙方。用餐供应时间若有变动，甲方应提前通知乙方。

（四）甲方应按时足额向乙方支付服务费用

由于乙方的责任或不可抗力事件的原因，甲方有权单方面解除合同，但应提前7日告知乙方。

三、乙方的权利和义务

（一）乙方负责餐品所需原材料的采购及一次性餐具提供，所产生的费用由乙方承担；餐品应保证种类及数量供应充足。

1. 职工早餐自助餐形式，菜式不少于10种，每天一轮换，具体菜式包括：1种流食（白粥、味粥、杂粮粥），3种中西点心（甜咸搭配，如肉包、酸菜包、小笼包、煎饺、烧卖、油条、煎饼、麻球、蛋挞、三明治、餐包、华夫饼、牛角包、薯条），1种粉面（炒粉面、扬州炒饭、肠粉、猪肠粉、陈村粉等），1种蛋品（水煮蛋、茶叶蛋、五香蛋），1种青菜、1种粗粮（玉米、番薯、小土豆、小香芋等），1种饮品（豆浆、玉米汁、牛奶、酸奶等）、1种小菜。

2. 职工午餐自助餐形式，菜式不少于13种，每天一轮换，具体菜式包括：2种主荤菜，3种半荤菜，2种青菜（包括瓜类），1种汤水（肉汤、鱼汤等生滚汤、煲汤），1种主食（白米饭、杂粮饭、），1种粗粮，1种糖水（番薯糖水、海带绿豆糖水、木瓜银耳糖水、杨枝甘露、陈皮红豆沙、莲子百合、桃胶银耳羹、水果西米露、龟苓膏、绿豆马蹄、冰糖炖雪梨、山楂银耳糖水，每天一换），1种时令水果，1种独立包装坚果等。传统节日提供特色菜单，如元宵节、端午节、冬至等节日提供汤圆、粽子、饺子等。主荤菜、半荤菜需包括不少于三种肉类，至少含有1个辣菜，夏天提供1种粥。

其中，晚餐（专家餐）不定时配送，且送餐地点包括但不限于南方联合产权交易中心（地址：广州市天河区天河北路28号时代广场7楼工程建设项目招标投标中心评标区）等。必要时，乙方需要配置厨师在餐饮供应场所制餐，甲方可提供制餐场所和烹饪餐具（无明火）。所有餐品均须配置专业餐车配送。

（二）乙方必须接受甲方的监督和检查，主动配合对食堂饭菜的质量、卫生、服务态度等检查考核，对检查发现的问题要及时整改。

（三）乙方需在本合同签订之日起3天内以转账等非现金方式向甲方支付合

同总金额的 5%作为履约保证金。如合同履行中出现甲方需扣除履约保证金的情形，乙方需在 3 天内补足履约保证金的金额。在合同期满之日起 30 天内甲方将无息退还履约保证金。

（四）乙方所购入的原材料应有符合国家规定的生产标识、产品质量检验合格证书等，具体详见附件。其中，肉制品必须实行定点采购，提供定点采购供货商的营业执照、检验检疫合格证、许可证等。各种主食材料（米面等）、蔬菜、瓜果、辅料、调味品等采购必须在具备检测条件的生产基地或正规市场采购，并符合国家有关食品安全方面的规定，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣产品及过期产品。

（五）乙方必须办理餐饮业所必须具备的证件，到期及时验证、换证。所有从事食堂工作的人员必须持有效的健康证和卫生知识培训证，所需费用由乙方承担。

（六）乙方应根据用餐人数提供足量的餐具及用餐所需要的各类消耗用品，以上所有餐具及消耗品必须符合餐饮行业相关卫生质量标准和安全规范。在使用过程中应严格按照相关卫生要求做好餐具的及时回收、清洗消毒与保洁等工作。同时采取有效措施做好厨房操作区及就餐区的清洁卫生。

（七）乙方所供应的餐品必须符合卫生要求，并做好食品的保鲜保温，保证一次性餐具卫生标准。

（八）乙方必须维护、保管好甲方的固定资产，损坏的设施、设备应自付资金及时恢复原状。

（九）除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应膳食。

（十）未征得甲方同意，乙方不得单方面解除协议。

（十一）乙方提供食堂服务的工作人员均与乙方建立劳动关系，提供服务过程中产生的人身安全由乙方负责，与甲方无关。

四、合同费用

（一）合同费用包括食材费、餐饮加工配送服务费等费用。

（二）食材费用每月结算 1 次。乙方完成当月供餐任务后，提交当月消费记录清单，与甲方核对实际用餐情况，食材费用按照实际就餐人数，按餐标（职工早餐 15 元/人次，职工午餐 35 元/人次）由甲方支付给乙方。

(三) 餐饮加工配送服务费用为_____元, 分 12 个月支付, 每月支付 1 次。

(四) 餐饮加工配送服务费及食材费经甲方工作人员确认无误后, 乙方向甲方提供相应金额的发票, 甲方收到乙方发票后 10 个工作日内以转账方式支付。

(五) 乙方指定收费账户信息如下:

账 户:

开户行:

账 号:

五、违约责任

(一) 有下列情况之一的, 视为乙方违约, 甲方有权随时解除本合同

(1) 发生严重食物中毒事故, 经政府相关机构确认乙方负全部或主要责任的, 投标人应按照《中华人民共和国食品安全法》及卫生防疫部门的有关规定接受相应的处罚;

(2) 连续三次(含)以上发生食品安全、卫生、质量和服务等方面的重大投诉事件, 经证实属投标人责任的;

(3) 乙方未经甲方批准擅自将餐饮制作及配送服务转包、分包或更换工作人员的;

(4) 乙方未经甲方批准擅自更改用餐区域, 或乙方人员故意损坏招标人建筑设施、设备或因操作不当造成甲方财产严重损失的;

(5) 在每月进行一次的考核中, 连续或者累计出现三次考核评分低于 65 分的;

(6) 乙方职工因各种原因出现发生职工直接上访、投诉, 造成甲方名誉和经济上损失的;

(7) 乙方为甲方本项目提供的专职人员在合同期内不得服务于其他项目, 在合同执行和审计中发现乙方专职人员出现前述情况的。

(8) 合同执行过程中发现乙方以弄虚作假, 提供虚假材料且较为恶劣的。

(9) 因乙方送餐时间、数量、质量等原因造成伙食无法按时供应累计达 3 次以上的。

(10) 一年合同期内, 综合工作监督检查累计 3 次没有 A 等次的。

(11) 乙方在供餐期间应秉承负责的态度和严格的工作作风，积极响应甲方各项工作要求，如出现不配合、不汇报、不响应的，情节严重且造成恶劣影响的。

(二) 乙方出现违约情形的，应向甲方支付违约金 10 万元（乙方发生第(9)种情况的，违约金为 2000），甲方有权从乙方履约保证金中扣除相应金额作为乙方违约金。如合同履行过程中出现甲方需扣除履约保证金的情形，乙方需在 3 天内补足履约保证金的金额。

(三) 因乙方原因造成甲方全部（包括直接以及间接）经济损失的，乙方应承担赔偿责任以及其他相应的法律责任。

(四) 如乙方逾期提交履约保证金，属于乙方违约，甲方有权解除合同。

六、争议解决

双方在履行合同过程中发生争议时，应通过友好协商的方式解决，若协商未果，应向甲方所在地人民法院提起诉讼。

七、其他

(一) 本合同自甲乙双方盖章后生效。委托期限自合同生效之日起 1 年：。委托期满，合同自动终止。

(二) 本合同文件包括本合同、补充协议、合同附件、中标通知书、变更补充文件、招标文件以及乙方投标文件等其他文件，所指合同文件应是互相补充和解释的，如合同文件内容不一致，以本合同及本合同签订后签订的书面补充协议为准。

(三) 本合同未尽事宜，双方通过友好协商方式解决，协商一致后，签订书面补充协议或附件，补充协议或附件与本合同具有同等法律效力。

(四) 本协议一式肆份，甲方贰份，乙方贰份，具有同等法律效力。

附件：1. 服务标准及要求

2. 综合工作检查监督项目表（不定期）

3. 月考核评分表（考核小组考核）

4. 餐饮服务食品安全承诺书

（本页无正文）

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

日期：202 年 月 日

附件 1:

服务标准及要求

一、总体要求

1. 乙方应按合同约定供货，不得转包、违法分包，否则甲方有权单方面终止合同，项目另行处理。

2. 乙方依法开展服务活动，应符合《中华人民共和国食品安全法》、国家市场监督管理总局《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。保障甲方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. 乙方需负责食材采购、食材质量检测、餐具、低值易耗品采购、餐饮配送、用餐区域的卫生保洁、餐具的洗消等工作；负责食堂消费充值系统管理，包括饭卡开卡激活、补办等，以上所产生的费用由乙方负责。低值易耗品包括但不限于一次性餐盒、汤碗、筷子四件套、餐巾纸、牙签，且采购的低值易耗品应符合国家、行业质量标准。

4. 自助餐用餐及专家餐午餐具体需求量以实际供应前 1 天甲方通知为准。甲方前一天 17:00（特殊紧急情况除外）前以书面、传真、微信、邮件、电话等方式其中之一向乙方下订单，订单内容包含用餐人数及特殊要求等。当日加班晚餐（专家餐）以甲方当日 16:30 前向乙方下订单为准。非工作日临时工作餐用餐人数以甲方当日上午 10:30 或下午 16:30 前向乙方下订单为准。乙方需按照甲方提出的数量按时送餐，不论数量多少，需保证在规定的地点送餐。

5. 乙方应对食堂现场标识进行更新、改善，包括一周菜谱展示、就餐排队指引、持续改善计划、可视化管理板等。标识更新所产生的费用由乙方负责，标识方案需经甲方确认后方可执行。

6. 所有肉食、蔬菜、水产、水果等均需当日采购，食材采购需符合市场监督管理等部门有关标准。

7. 甲方按合同、菜谱对当日供应菜品进行认真验收，对不符合规格要求的菜品，甲方有权拒收，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

8. 乙方需无条件响应甲方本项目供应范围内应急服务。乙方对甲方提出的临

时性服务要求应按时、按质、按量将菜品送到指定地点，除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送餐。乙方如遇特殊情况需推迟送餐，应提前通知甲方。因乙方原因延误送餐时间的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用，从履约保证金中扣除。

9. 由于甲方的特殊性，乙方应做好本单位工作人员的教育工作，自觉遵守甲方各项规定。乙方工作人员进入甲方工作范围内需遵守甲方有关规定，不得影响甲方的正常工作，由于乙方的过失造成甲方的直接经济损失则要乙方负全部责任及赔偿甲方一切损失。

二、菜式要求

乙方需按照早、午餐标制作，并符合甲方的标准、份量等要求，如需调整的，需以书面形式提出申请，征得甲方同意后再实施。

1. 食品制作加工

（1）职工早餐食材费用标准：15 元/人次

自助餐形式，菜式不少于 10 种，每天一轮换，具体菜式包括：1 种流食（白粥、味粥、杂粮粥），3 种中西点心（甜咸搭配，如肉包、酸菜包、小笼包、煎饺、烧卖、油条、煎饼、麻球、蛋挞、三明治、餐包、华夫饼、牛角包、薯条），1 种粉面（炒粉面、扬州炒饭、肠粉、猪肠粉、陈村粉等），1 种蛋品（水煮蛋、茶叶蛋、五香蛋），1 种青菜、1 种粗粮（玉米、番薯、小土豆、小香芋等），1 种饮品（豆浆、玉米汁、牛奶、酸奶等）、1 种小菜。

（2）职工午餐食材费用标准：35 元/人次

自助餐形式，菜式不少于 13 种，每天一轮换，具体菜式包括：2 种主荤菜，3 种半荤菜，2 种青菜（包括瓜类），1 种汤水（肉汤、鱼汤等生滚汤、煲汤），1 种主食（白米饭、杂粮饭），1 种粗粮，1 种糖水（番薯糖水、海带绿豆糖水、木瓜银耳糖水、杨枝甘露、陈皮红豆沙、莲子百合、桃胶银耳羹、水果西米露、龟苓膏、绿豆马蹄、冰糖炖雪梨、山楂银耳糖水，每天一换），1 种时令水果，1 种独立包装坚果等。传统节日提供特色菜单，如元宵节、端午节、冬至等节日提供汤圆、粽子、饺子等。主荤菜、半荤菜需包括不少于三种肉类，至少含有 1 个辣菜，夏天提供 1 种粥。

（3）客餐早午餐食材费用标准参考职工早午餐食材费用标准。

(4) 注重出品质量，做到荤素菜、主副食搭配合理，充分考虑南北方口味差异，品种花样齐全，色、香、味、形俱佳，切实做到汤鲜、饭香、味美，品种多变，一周饭菜不重样。

★(5) 乙方须承诺：除早餐西点外，乙方提供的餐饮不得包含预制菜。

(6) 针对自助餐形式下个别菜式发生不足的情况，乙方应提供解决方案。

2. 乙方负责制定每周菜谱。乙方需每周三 12:00 前制定下一周菜谱提交甲方审核批准。确保周菜品更新率 $\geq 40\%$ ，月菜品更新率 $\geq 30\%$ 。乙方要严格按照当期经甲方审核确认的菜谱进行食材采购，不得私自变更供应菜单的菜品质量，应严格按采购要求、甲方审核过的每周菜谱供应，否则甲方有权拒收。若因特殊情况（如：无法采购符合要求的原材料、原材料断供等）需要临时更换个别菜谱或食材的，应提前以书面、传真、微信、邮件、电话等方式通知甲方，并征得甲方同意后方可进行调整。乙方需将甲方审核过的菜谱在每周一开始公示。

三、服务人员要求

序号	岗位	人数	岗位职责	工作经验及资质
1	服务人员	3	全职；负责早餐、午餐和晚上加班餐、以及非工作日临时工作餐的配送、用餐现场的管理、用餐现场专家餐打包、现场清洁、垃圾清运、餐具洗消等工作，负责沟通协调，了解甲方的菜单和菜品，听取甲方的意见，制作每周菜谱，为客人提供高质量的服务等。	1、具有 3 年或以上餐饮服务项目管理经验。2、具有有效的《食品安全管理人员考试合格证明》（高级）。
2	固定项目联系人	1	负责与甲方联系送餐及售后的相关事宜。	可由服务人员兼任。

3	配送人员	1	主要负责每日的餐饮配送	可由服务人员兼任。
---	------	---	-------------	-----------

1. 乙方需配备全职人员至少 3 人，其中需在甲方饭堂现场配备至少 2 名服务人员。

2. 乙方需按甲方要求确定固定项目联系人员（可由服务人员兼任）和配送人员（可由服务人员兼任），随时处置各种意外情况。项目联系人员主要负责与甲方联系送餐及售后的相关事宜；配送人员主要负责每日的餐饮配送；乙方需变更项目联系人员或配送人员的，应当提前 30 日书面通知甲方，并在征得甲方同意后方可办理工作交接手续；乙方指派的项目联系人员和配送人员，如不能胜任工作，甲方可以要求乙方调换。

3. 拟投入本项目工作人员取得健康证明文件后方可开展工作，或承诺签订合同之后 7 天内提供工作人员的健康证明复印件。

4. 乙方配备使用的各类工作人员需符合有关法律法规的规定，且需要按用工性质持健康证。

5. 乙方对录用人员要严格政审，保证录用人员没有刑事犯罪记录，并具有相应的上岗资格证。乙方要依法纳税，要按规定为录用人员缴纳社保。

6. 投入本项目所有服务人员需经甲方审查同意后方能任用或变更。经甲方核定后的岗位及数量要保证到位，减少或更换人员要经甲方同意。

8. 乙方派遣的职工需按照劳动部门的相关规定规范用工，保障录用人员的合法权益，如发生劳资纠纷的，与甲方无关。

10. 乙方各类管理、服务人员按岗位要求统一着装，仪容要求整洁整齐，上班穿工作服（衣服、帽子、围裙、手袖、防水鞋等），言行规范，注意公众形象，切实提高服务保障质量。

11. 人员培训管理要求

总体要求：制定完善的培训计划和考核制度，切实提高服务人员整体素质。

1) 法律法规和公司规章制度的教育培训：通过培训，使所有员工学法、懂法，自觉遵守纪律，明确岗位责任和规范服务要求，按公司规章制度办事。

2) 职业道德和礼仪礼貌的教育培训：通过培训，使所有员工在工作中坚守职业道德，注重仪容仪表，讲究礼仪礼貌，文明服务。

3) 餐饮服务、食材配送有关专业技能的培训：通过培训，提高队员的素质和专业技能，提高对突发事件应急处理的能力。

四、食材标准

1. 符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业规范标准、环保标准。

2. 符合食材来源国官方颁布标准。

序号	招标内容	招标要求
1	鲜肉类(猪肉、牛肉、羊肉)	<p>1. 所有肉类需符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，供货时原件备查。</p> <p>2. 如乙方不能按时、保质、保量供货，由甲方自行采购，并承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。</p> <p>3. 肉类生产企业的资质证明复印件（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》。</p> <p>4. 每批次经过相关检疫部检疫合格，同时符合国家市场监管局规定的各项食品要求的食品。</p>
2	禽类、水产品类	<p>1. 鸡、鸭、鹅类等禽类、水产类等食品的卫生、质量等需符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，做到色泽新鲜，无瘟疫，无污染。</p> <p>2. 每批次经过相关检疫部检疫合格，同时符合国家市场监管局规定的各项食品要求的食品。</p>
3	冻品	<p>1. 供应的冻品，质量需达到国家各项规定标准。保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，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，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。</p> <p>2. 冻品饱满，个头均匀。冷冻禽类食品解冻后净重量不</p>

		<p>少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。</p> <p>3. 袋内无杂物、无破损、无漏气。</p> <p>4. 内透明塑料袋封闭包装；包装袋上印有生产日期和保质期；所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p>
4	干货调料	<p>1. 乙方需确保货物质优量足，达到甲方要求。提供的所有货物都应是优质产品并为制造厂原厂产品。</p> <p>2. 提供的货物需具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质，杂质不超标。</p> <p>3. 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p> <p>4. 质量要求：符合国家食品安全标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。</p> <p>5. 干货，如花生、黄豆、绿豆、木耳、冬菇、黄花菜、支竹、生粉。</p> <p>6. 辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。</p>
5	蛋类	鸡蛋、皮蛋、咸蛋等所有蛋类符合国家食品安全标准，无破损、裂纹，无霉斑，无异味。
6	蔬菜	1. 所有蔬菜需符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质外观干爽。

		<p>2. 具体感观要求：</p> <p>从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种原有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；</p> <p>从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清新、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；</p> <p>从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；</p> <p>从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。</p> <p>3. 所有蔬菜需保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。</p> <p>4. 食品供应链要求：</p> <p>所有食品的来源需清晰。蔬菜来源应当受到地方政府部门监管的自有基地、货物菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。</p>
7	豆制品	<p>1. 豆制品色泽呈白色或微黄色，不发暗；无虫，无结块，无杂质，无禁用添加剂，产品不得含有农药残留或其他有害物质，符合国家食品安全标准。</p> <p>2. 保持较好的外观和质量等级，包装应整洁、完好，无损坏或破损，标签清晰明确。</p>
8	牛奶	<p>统一配送纯牛奶或酸牛奶，配送的奶制品剩余保质期不得少于标注保质期的三分之二，且包装完好，表面无残留污物、无破损。</p>

9	米面	河粉、米粉、面条 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。
10	水果	1. 所有水果需符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。 2. 所有水果需保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。乙方所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是正规、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。 3. 食品供应链要求：所有食品的来源清晰。
11	大米	1. 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。 2. 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 3. 大米等级：一级大米 4. 产品标准：GB1354—2018（如有新标准，按新标准执行） 5. 每季度提供重金属检测报告，检测项目包含汞、砷、铅、镉等重金属的检测。 6. 食品供应链要求：所有食品的来源需清晰。
12	油类	1. 色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家、合格证书、检验证书、生产日期、保质期等。 2. 产品标准：（如有新标准，按新标准执行） 色拉油：GB / T 1535-2017 一级大豆色拉油 花生油：GB / T 1534-2017 大豆油：GB / T 1535-2017 葵花籽油：GB / T 10464-2017 3. 油类质量要求： 每个食用油品种需色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀

		和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内。 4. 食品供应链要求：所有食品的来源需清晰。
--	--	---

五、质量要求

1. 乙方需具有良好的质量控制和售后服务体系，提供的菜品和服务符合国家的技术、卫生、安全和环境保护标准。乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或使用不符合国家或行业的有关卫生及安全标准，不保质、不保量、不保鲜的食材，甲方将记录在案，并对乙方予以处罚，情节严重的，除要承担因此产生的一切损失和费用外，甲方保留取消其配餐资格的权利，且履约保证金不予退还。

2. 乙方要接受甲方对出品质量、卫生和服务以及招标食材、低值易耗品等情况进行全方位的监督、检查和质量评估工作。

3. 每餐饭菜按规定留样 48 小时，以备相关部门检查。

4. 餐具要求：

容器(框、箱、袋)、餐具等要求清洁、干燥、牢固，无污染、无异味、无霉变现象。

六、食品卫生安全要求

1. 乙方应制定和执行食品卫生安全管理制度，并为甲方每位职工购买安全责任险。若乙方提供的餐饮导致甲方有任何食物安全事件出现，由乙方承担全部责任及赔偿甲方一切损失，甲方保留追究法律责任的权利。

2. 乙方需每月提交中央厨房除“四害”、防尘措施及定期消杀的记录。

七、配送服务要求

1. 乙方应当根据甲方实际情况，按照与甲方的约定，在规定的时间内将预定的菜品如数送到甲方指定地点，不得随意增减数量，否则甲方有权拒收。

2. 除客观不可抗力外，乙方不得更改配送内容。如因市场流通问题确实需要变更菜品内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并事先进行书面申请、电话或微信沟通，且经甲方同意后方可改变。一经发现乙方有私自更改菜单中菜品的行为，以违约论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。出现 1 次上述情

况的，除赔偿因此产生的一切损失及费用外，从应支付费用中扣除人民币 1000 元。

3. 乙方自行负责食材、餐具、设备等物品的仓储，如有设备物品丢失，由乙方负全责。

4. 乙方需针对本项目配备固定的粤 A 牌热链配送车辆，安排专人专车负责送餐。（自有车辆仅提供年检在有效期内的行驶证复印件和车辆照片，非自有车辆提供年检在有效期内的行驶证复印件、车辆照片和车辆租赁协议复印件）。

八、现场及餐具清洁要求

1. 乙方需每日每餐用餐结束后及时做好现场清洁与消毒工作，保证墙面、地面、桌椅等干净整洁，无污渍、无异味。

2. 用餐后餐具由乙方运回自有场所进行清洁消毒，应达到食品安全国家标准关于餐（饮）具消毒的卫生标准要求。

九、垃圾清运要求

每日每餐用餐结束后及时将厨余垃圾清运，保证用餐现场干净整洁。乙方应按照《广州市生活垃圾分类管理条例》等规定和甲方要求，负责做好生活垃圾分类工作及承担相关费用；乙方需找有环保资质的公司对餐厨垃圾进行回收。乙方需提供承诺函。

十、应急服务要求

1. 乙方需制定突发性安全事故、餐饮安全卫生或服务投诉等情况的应急方案。

2. 乙方制定专项《病毒防控手册》，常态化培训、常态化考核、严格执行落地；及时了解学习国家出台的关于公共卫生事件防控的最新要求和动态；严格遵守甲方的规章制度；严格做好职工的健康检查。乙方若病毒防控工作不到位，造成甲方不能正常就餐，甲方有权立即取消其配餐资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和要求经济赔偿。

3. 针对交通、天气等原因导致不能及时配餐或不能配餐的特殊情况，乙方需制定的应急方案。

附件 2：综合工作检查监督项目表（不定期）

序号	考核内容	评分标准	分值	考核情况	备注
				评委评分	
1	食材验收	提供原材料供货商营业执照、卫生许可证、动植物检疫合格证等相关证件的信息；建立原材料入库进货台账系统，及时登记台账的；提交膳食材料价格明细表及发票的；除西点外其余出品无预制菜；未按要求按每项次扣 5 分。	15		
2	食品贮藏	原料、半成品、成品严格分开；生、熟分开，以及按植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放；冷藏柜（库）存放食品有标志，无保管不善造成食品变质现象，未按要求按每项次扣 5 分。	15		
3	食品留样	按规定进行菜品留样 48h，未按要求按每项次扣 5 分。	5		
4	餐具消毒	餐具使用前按规范要求消毒、消毒记录完整、及时的；餐具使用时无出现不干净现象；未按要求按每次扣 5 分。	10		
5	厨房卫生清洁及垃圾处理	厨房、操作间、库房等场所（墙面：清洁无灰尘，无油污，无蛛网；地面：干净无废弃物，无垃圾，无油渍，无水；下水道：干净，无积水，无污物，油腻或异味；水池：池内无杂物、垃圾，无油腻、异味，四周无附粘物等；灶台：无堆放杂物、定时除灰、无油渍；操作台：台面整洁，台脚无附粘物，无油渍；菜架：层面上物品整齐摆放，无油渍，无附粘物；蒸饭柜：内外壁无附粘物，箱内干净，无杂物，油渍；冰柜：边框无附粘物，柜内干净，摆放整齐、有序，定期除冰；刀具：光亮，无锈，无污物，用后放在刀具消毒柜）应保持整洁，未按要求每项每次扣 1 分；中央厨房落实除“四害”及防尘措施、定	25		

		期消杀记录完整，未按要求按每项次扣 2 分； 餐厨垃圾、废物(含食品或非食品)、垃圾处理恰当，未按要求按每项次扣 5 分。			
6	配送车辆卫生清洁	配送车辆落实除“四害”及防尘措施、定期消杀记录完整；车厢内无不良气体和异味；食品堆放无不科学不合理现象，未造成食品的交叉污染，未按要求按每项次扣 5 分。	15		
7	综合服务管理	无重复问题（意见）出现，及时对甲方提出的问题进行整改；应急处理得当；新菜创新力度强，月度推出中餐新品种不少于 1 个；无甲方职工投诉；服务人员异动及时知会；未按要求按每项次扣 5 分。	15		

附件 3：月考核评分表（考核小组考核）

项目	内容	分值	评分	分项总分	分项系数	分项得分（分项总分*系数）
安全卫生管理	餐桌、餐具、设备卫生：开餐前餐桌、餐具、设备无污渍、无异味、无异物、无油腻、无附粘物等；如有，按每项次扣 2 分。	20			30%	
	用餐区域卫生：干净无废弃物，无垃圾，无油渍，无附粘物等；如有，按每项次扣 2 分。	20				
	服务人员卫生：无工作服穿着不整洁不干净现象，无异味；工作服衣袋无存放与工作无关的杂物；无留长指甲和佩戴其他个人饰品现象；无披头散发，不戴帽子现象；无不带防唾沫口罩、不戴手套现象；如有，按每项次扣 2 分。	20				
	食品卫生：食物中无发现异物如菜虫、头发等，如有，按每项次扣 2 分；食物中无发现玻璃、石头、烟头、蟑螂、沙砾、钢丝、橡皮筋、苍蝇等杂物；如有，按每项次扣 10 分。 职工用餐后无肠胃不舒服、腹泻、呕吐等现象，如有，按每项次扣 15 分。	40				
出品管理	菜单编制合理，周菜品做到更新率 $\geq 40\%$ ，月菜品做到更新率 $\geq 30\%$ ；未达到要求的按每项次扣 5 分。	10			50%	
	营养、健康，无不合理搭配现象；按照季节搭配菜式，按标准制作，大荤鲜肉比例不低于所使用肉类	25				

	总量的 70%，小荤鲜肉比例不低于所使用肉类总量的 30%，汤类鲜肉比例不低于所使用肉类总量的 10%；未达到要求的，按每项次扣 5 分。					
	无变质、变味、半熟出品，无过期产品；如有，按每项次扣 5 分。	15				
	口味、颜色、刀工无影响菜品现象，如有，按每项次扣 2 分。	10				
	咸淡适宜、汤鲜、饭香、味美，菜品质量高	25				
	菜式分量充足，无明显不足现象（因甲方临时追加就餐人数过多造成不足的情况除外）	15				
服务管理	开餐准时，无迟到现象或迟到不超过 10 分钟，无提前结束现象，如有，按每项次扣 10 分。	20			20%	
	无大声喧哗、吵架、粗言秽语、抽烟(指在操作岗位上)、喝酒，吃零食、使用手机(工作需要除外)现象；无利用工作之便假公济私、谋取私利、偷吃偷拿东西现象；如有，按每项次扣 10 分。	20				
	微笑、口语、肢体语言服务得当；衣着得当。	10				
	积极响应甲方的意见及建议，及时处理售后事宜。	10				
	菜谱公示及时，标识设置合理、更新及时。	5				
	厨余垃圾清理及时，无异味。	10				
	现场设备、物品等无明显锈迹、无摆放不整齐现象；桌椅无乱挪动、摆放、擅自改变使用位置等现象。如有，按每项次扣 5 分。	15				

	桌椅、设备维护及时合理，无明显损坏现象。	10				
--	----------------------	----	--	--	--	--

附件 4:

餐饮服务食品安全承诺书

我们清楚作为餐饮服务人员需承担的法律和社会责任，将加强自律，严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》等法律法规与规范的要求，自觉做到合法经营，并在经营过程中建立食品采购索证和进货验收制度，做到以下“十不”：

一、不采购使用非定点屠宰单位供应、未经检疫合格的猪肉，以及病死或者死因不明的禽畜肉及制品；

二、不采购使用无合法来源的米、面、食用油和酱油等调味品；

三、不采购使用非食用盐或有毒有害物质加工食品；

四、不采购使用无有效许可证的食品添加剂，不超范围、不超剂量滥用食品添加剂；

五、不采购使用腐烂、变质或感官性状异常的食品及其原料，以及河豚鱼、野蘑菇等含有毒有害物质的动植物；

六、不采购使用无合法证照的生产经营者的食品及食品用产品；

七、不采购使用无食品名称、生产单位、生产地址、生产日期和保质期，以及包装不完整或超过保质期的预包装食品；

八、不采购未取得法定资质的农贸市场的农产品；

九、不雇佣无健康合格证明人员从事接触食品的工作，不使用未经有效消毒的餐用具；

十、不经营《中华人民共和国食品安全法》规定的禁止生产经营的其他食品。

承诺人（盖公章）

日期： 年 月 日

投 标 文 件

（正本/副本）

招标项目名称：南方联合产权交易中心有限责任公司职工食堂供餐服务招标项目

招标项目编号：

投标人名称：

日期：年月日

1. 自查表

1.1 资格性/符合性自查表

评审内容	招标文件要求 (详见《资格性和符合性审查表》各项)	自查结论	证明资料
资格性审查		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
符合性审查		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页

注：以上材料将作为投标人有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对资格性和符合性证明文件的任何缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！

1.1.1 “★”条款自查表

序号	“★”条款要求	是否响应	偏离说明	证明文件（如有）
1				见投标文件（）页
2				见投标文件（）页
3				见投标文件（）页
4				见投标文件（）页
5				见投标文件（）页
6				见投标文件（）页
7				见投标文件（）页
8				见投标文件（）页
9				见投标文件（）页
.....				见投标文件（）页

注：1. 对于上述要求，如投标人完全响应（或优于），则在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为负偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

2. 此表内容必须与投标文件中所介绍的内容一致。

1.2 技术评审自查表

序号	评审分项	自评得分	证明文件（如有）
1			见投标文件（）页
2			见投标文件（）页
3			见投标文件（）页
4			见投标文件（）页
5			见投标文件（）页
6			见投标文件（）页
7			见投标文件（）页
8			见投标文件（）页
9			见投标文件（）页
...			

注：投标人应根据《技术评审表》的各项内容填写此表，如自评得分与证明材料不一致，评标委员会将有可能做出对投标人不利的评定。

1.3 商务评审自查表

序号	评审分项	自评得分	证明文件（如有）
1			见投标文件（）页
2			见投标文件（）页
3			见投标文件（）页
4			见投标文件（）页
5			见投标文件（）页
6			见投标文件（）页
7			见投标文件（）页
8			见投标文件（）页
9			见投标文件（）页
...			

注：投标人应根据《商务评审表》的各项内容填写此表，如自评得分与证明材料不一致，评标委员会将有可能做出对投标人不利的评定。

2. 报价表

2.1 报价一览表

招标项目名称：_____ 招标项目编号：_____

分项	金额(元)	备注
餐饮加工配送服务(年)	¥_____元	餐饮加工配送服务部分招标预算 600000 元/年，且最高限价 471240 元/年。
食材(年)	¥2100000 元	固定报价
报价(年)	(大写)人民币元(¥元)	

注：1. 此表总报价是招标人所需支付的金额总数，包括《用户需求书》要求的全部内容以及招标代理费用。

2. 本项目招标预算 2700000 元/年，最高限价 2571240 元/年。

①餐饮加工配送服务部分招标预算 600000 元/年，且最高限价 471240 元/年，包括但不限于中央厨房的使用、水电气、人工、物流配送、现场清洁、餐具清洗消毒低值易耗品采购等；

②食材部分招标预算 2100000 元/年，预计职工早餐约 180 人，午餐约 150 人（其中职工午餐 120 人，客餐 30 人）。工作日晚餐（专家餐）及非工作日临时工作餐用餐人数根据实际情况而定。食材部分属于不可竞争费用，投标人按食材部分的预算金额进行报价，招标人按实际就餐人数（注：本项目中实际就餐人数指实际报餐人数与未报餐实际用餐人数的总和）和餐标与投标人按实结算食材费用。

3. 温馨提示：中文大写金额用汉字，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整（正）等。

投标人名称（盖章）：

日期：年月日

2.2 报价明细表

招标项目名称：__

招标项目编号：__

一、服务详列							
序号	分项名称	具体服务内容	单位	数量	单价	合计（元）	备注
合 计			数量合计：			报价合计： 元	
二、其他费用详列							
序号	分项名称	具体内容	单位	数量	单价	合计（元）	说明
合 计			数量合计：			报价合计： 元	
三、总报价：人民币元。（以上各合计项与报价一览表中的对应项均一致相符，如不一致以报价一览表为准）							

注：1） 以上内容必须《报价一览表》一致。

2） 对于报价免费的项目必须标明“免费”；

3） 所有根据合同或其它原因应由供应商支付的税款和其它应交纳的费用都要包括在投标人提交的报价价格中。

投标人名称（盖章）：

日期：年月日

3. 投标函

投 标 函

致：广东省政府采购中心

为响应你方组织的南方联合产权交易中心有限责任公司职工食堂供餐服务招标项目的招标[招标项目编号为：GPCGD24D829FG134F]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的南方联合产权交易中心有限责任公司职工食堂供餐服务招标项目招标文件的全部内容。

我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也不存在排斥潜在投标人的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和异议的一切权力。

(投标人名称)作为投标人正式授权(授权代表全名, 职务)代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。

在此提交的投标文件，正本一份，副本九份。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标总价详见《报价一览表》。

（二）本投标文件的有效期为投标截止时间起 90 天。如中标，有效期将延至合同终止日为止。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件能在签订合同时直至合同终止日有效。

（三）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、信息或资料。

（四）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

（五）我方如果中标，将保证履行招标文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《用户需求书》及《合同书》中的全部任务。

（六）我方作为在法律、财务和运作上独立于招标人、招标代理机构的投标

人，在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

（七）我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证招标人在中国使用我方提供的服务时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

（八）我方接受招标人委托向贵方支付招标代理服务费，项目总报价已包含招标代理服务费，如果被确定为中标人，承诺向贵方足额支付。

（九）我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

（十）我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

（十一）所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址：. 邮政编码：.

电 话：.

传 真：.

代表姓名：.

职 务：.

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

4. 资格证明文件

4.1 营业执照副本（复印件）

4.2 法定代表人证明书

（投标人可使用下述格式，也可使用市场监督管理局统一印制的法定代表人证明书格式；对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人身份证明书）

法定代表人证明书

现任我单位 职务，为法定代表人，特此证明。

有效期限：

附：代表人性别： 年龄： 身份证号码： _____

注册号码： 企业类型： _____

经营范围： 。

投标人（盖章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

职 务：

4.3 法定代表人授权书格式

（对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人授权书）

法定代表人授权书

致：广东省政府采购中心

本授权书声明：是注册于（国家或地区）的（投标人名称）的法定代表人，现任职务，有效证件号码：。现授权（姓名、职务）作为我公司的全权代理人，就南方联合产权交易中心有限责任公司职工食堂供餐服务招标项目且[招标项目编号为 GPCGD24D829FG134F]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于年月日签字生效，特此声明。

投标人（盖章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

职 务：

被授权人（签字或盖章）：

职 务：

4.4 资格性审查要求的其他资质证明文件

1.

2.

3.

4.5 名称变更

投标人如果有名称变更的，应提供由工商管理部门出具的变更证明文件。

4.6 附件 X: (对于招标需求写明“提供承诺”的条款, 投标人可参照以下格式提供承诺)

承诺函

致: 招标人名称

对于项目(项目编号:), 我方郑重承诺如下:

如中标/成交, 我方承诺严格落实招标文件以下条款: (建议逐条复制招标文件相关条款原文)

(一) 星号条款

1.

2.

3.

.....

(二) 三角号条款

1.

2.

3.

.....

(三) 非星号、非三角号条款

1.

2.

3.

.....

特此承诺。

投标人名称(盖章):

日期: 年 月 日

5. 财务报表

投标人应根据评审表要求提交相应年度的经独立会计师事务所出具的审计报告及经审计的财务报表（财务报表包含资产负债表、利润表及现金流量表等）。

6. 同类项目业绩介绍

序号	客户名称	项目名称及合同金额（万元）	实施时间	联系人及电话
1				
2				
3				
...				

注：根据评审表的要求提交相应资料。

7. 一般商务条款偏离表

序号	一般商务条款序号	条款内容	是否响应	偏离说明
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

注：请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况，如无偏离则不需列明。

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

8. 实施计划

8.1 服务方案

投标人应按招标文件要求的内容和顺序，对完成整个项目提出相应的实施方案。对含糊不清或欠具体明确之处，评委会可视为投标人履约能力不足或响应不全。

组织实施方案的内容应包括：

- 8.1.1 对项目的理解（项目概述、目标、服务范围、招标人的义务及配合条件）
- 8.1.2 针对本项目的组织实施方案
- 8.1.3 进度计划和保证项目完成的具体措施
- 8.1.4 项目整体验收计划
- 8.1.5 培训计划
- 8.1.6 投标人认为必要说明的其它内容。

8.2 项目人员安排

8.2.1 拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	现职务	曾主持/参与的同类项目经历	职称	专业	联系电话
总负责						
其他主要技术人员						
	...					

注：根据评审表的要求提交相应资料。

8.2.2 专业人员的时间计划表

本项目拟安排人员的进驻时间、工作明细时间、工作量等。

8.3 履约进度计划表

序号	拟定时间安排	计划完成的工作内容	实施方建议或要求
1	拟定 年 月 日	签定合同并生效	
2	月 日— 月 日		
3	月 日— 月 日		
4	月 日— 月 日	质保期	

8.4 需要招标人提供的附加条件

序号	投标人需要招标人提供的附加条件

注：投标人完成本项目需要招标人配合或提供的条件必须在上表列出，否则将视为投标人同意按现有条件完成本项目。如上表所列附加条件含有招标人不能接受的，将被视为投标无效。

8.5 其它重要事项说明及承诺

（如有，请扼要叙述）

9. 招标代理服务费支付承诺书

招标代理服务费支付承诺书

致：广东省政府采购中心

如果我方在贵中心组织的(南方联合产权交易中心有限责任公司职工食堂供餐服务招标项目)招标中获中标（招标项目编号：GPCGD24D829FG134F），我方保证在收取《中标通知书》前，按招标文件对招标代理服务费支付方式的约定，承担本项目招标代理服务费。

我方如违约，愿凭贵中心开出的违约通知，由招标人在支付我方的中标合同款中代为扣付。

特此承诺！

投标人法定名称（公章）：

投标人法定地址：

投标人授权代表（签字或盖章）：

电 话：

传 真：

承诺日期：

10. 唱标信封（独立封装）

将下列内容单独密封装入“唱标信封”。

- 1 《报价一览表》、《报价明细表》（从投标文件正本中复印并盖章）
- 2 招标代理费支付承诺书

附件（以下格式文件由投标人根据需要选用）

询问函、异议函、投诉书格式

说明：本部分格式为投标人提交询问函、异议函、投诉函时使用，不属于投标文件格式的组成部分。

1：询问函格式

询问函

广东省政府采购中心：

我单位已报名并准备参与（项目名称）项目（项目编号： ）的投标（或报价）活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

一、_____（事项一）

（1）_____（问题或条款内容）

（2）_____（说明疑问或无法理解原因）

（3）_____（建议）

二、_____（事项二）

.....

随附相关证明材料如下：（目录）。

询问人：（公章）

法定代表人（授权代表）：

地址/邮编：

电话/传真：

年月日

2: 异议函格式

异议函

一、异议投标人基本信息

异议投标人:

地址: 邮编:

联系人: 联系电话:

授权代表:

联系电话:

地址: 邮编:

二、异议项目基本情况

异议项目的名称:

异议项目的编号: 包号:

招标人名称:

招标文件获取日期:

三、异议事项具体内容

异议事项 1:

事实依据:

法律依据:

异议事项 2

.....

四、与异议事项相关的异议请求

请求:

签字(签章):

公章:

日期:

异议函制作说明:

1. 投标人提出异议时, 应提交异议函和必要的证明材料。

2. 异议投标人若委托代理人进行异议的，异议函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由异议投标人签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 异议投标人若对项目的某一分包进行异议，异议函中应列明具体分包号。

4. 异议函的异议事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5. 异议函的异议请求应与异议事项相关。

6. 异议投标人为自然人的，异议函应由本人签字；异议投标人为法人或者其他组织的，异议函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

3: 投诉书格式

投诉书

一、投诉相关主体基本情况

投诉人:

地 址: 邮编:

法定代表人/主要负责人:

联系电话:

授权代表: 联系电话:.....

地 址: 邮编:

被投诉人 1:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

被投诉人 2

.....

相关投标人:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

二、投诉项目基本情况

招标项目名称:

招标项目编号: 包号:

招标人名称:

代理机构名称:

招标文件公告:是/否 公告期限:

招标结果公告:是/否 公告期限:

三、异议基本情况

投诉人于年月日,向提出异议,异议事项为:

招标人/代理机构于年月日,就异议事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1:

事实依据:

法律依据:

投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

签字(签章):

公章:

日期:

投诉书制作说明：

1. 投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的投标人数量的提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明异议事项，异议函、异议答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7. 投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。