

公开招标文件

招标项目编号：GPCGD25A156FG033F.

招标项目名称：广东实验中学云城校区食堂承包服务项目

广东省政府采购中心编制

发布日期：2025 年 6 月 9 日

温馨提示

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

- 一、 本中心全面启用网上报名系统进行供应商报名，不设线下售卖采购文件，请登录**广东省政府采购中心网站**，在**供应商报名系统**（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、 **每个供应商每个项目的保证金缴纳账户是唯一的，本中心将根据唯一保证金缴纳账户的缴纳情况，确认供应商是否已按规定缴纳项目保证金。所以请各供应商缴纳保证金前务必核对正确的缴纳账户，错缴误缴导致未按项目缴纳保证金的情况将由供应商自行负责。**
- 四、 如投标/报价供应商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。
- 五、 为了提高采购效率，节约社会交易成本与时间，本中心希望获取了采购文件而决定不参加本次投标/报价的供应商，在投标/报价文件递交截止时间的 3 日前，按《投标/报价邀请函》中的联系方式，以书面形式告知集中采购机构。对您的支持与配合，谨此致谢。
- 六、 投标/投标人如需对项目提出询问或异议，应按招标文件附件中的询问函和异议函的格式提交。

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”）受广东实验中学（以下简称“招标人”）的委托，对广东实验中学云城校区食堂承包服务项目招标进行公开招标采购，欢迎符合资格条件的投标人参加。

一、招标项目编号：GPCGD25A156FG033F

二、招标项目名称：广东实验中学云城校区食堂承包服务项目

三、采购预算：三年共计约 2378 万元

四、项目内容及需求：（招标项目技术要求）

1. 项目内容：广东实验中学云城校区食堂承包服务项目。

2. 本项目为服务类项目，本项目不接收联合体投标。

3. 项目编号：GPCGD25A156FG033F

4. 服务期限：详见用户需求书

5. 服务地点：详见用户需求书

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或其他组织，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. 供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供以下 2 种证明材料之一：1. 2023 或 2024 年度经会计师事务所审计的财务状况报告；2. 同时提供①基本开户行出具的资信证明，②《基本存款账号信息》或《开户许可证》）。

3. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供投标截止日前 6 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料，如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料）。

4. 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（按投标文件格式填报设备及专业技术能力情况）。

5. 供应商参加政府招标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（可参照投标函相关承诺格式内容）。**重大违法记录**，是指供应商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。)

6. 供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件(可参照投标函相关承诺格式内容)。

7. 供应商未被列入“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”记录名单。(以集中采购机构于报价截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询结果为准,如相关失信记录已失效,供应商需提供相关证明资料)。

8. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得同时参加本项目投标。

9. 已登记并获取本项目招标文件。

10. 供应商必须满足以下情况之一:

(1) 供应商应具有有效的《食品经营许可证》,投标时提供证书复印件。

(2) 供应商应具有有效的《食品经营许可证》(许可范围须与餐饮或食品相关),投标时提供证书复印件。

六、符合资格的投标供应商应当在 2025 年 6 月 9 日起至 2025 年 6 月 16 日期间到广东省政府采购中心报名。(本项目仅接受网上报名,供应商网上报名须知:供应商可登录我中心网站供应商报名系统(http://gpcgd.gd.gov.cn/page_enter.html)进行供应商报名,办理步骤请点击系统内“供应商网上报名操作指南”。供应商于采购项目公告规定的报名时间内在该系统内选择需要报名的项目公告,填写好报名表后即为报名成功。)

七、投标截止时间:2025 年 6 月 30 日 14:30

八、投标文件递交地点:广州市越华路 112 号珠江国际大厦 3 楼

九、开标时间:2025 年 6 月 30 日 14:30

十、开标地点:广州市越华路 112 号珠江国际大厦 3 楼

十一、本项目不收取投标保证金。

集中采购机构联系人:谢先生

招标人联系人:赵老师

电话:020-83186823

电话:020-81505358

联系地址:广州市越华路 112 号 3 楼

联系地址:广州市荔湾区省实路 1 号

邮编:510030

邮编:

邮箱:xiey@gd.gov.cn

广东省政府采购中心

2025 年 6 月 9 日

第二部分 用户需求书

《用户需求书》中标注有“★”号的条款必须实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致投标无效。

★本项目不允许分包。如供应商在投标/响应文件中未出现《分包协议意向书》，则视为不采取分包。

★供应商须保证，如中标，投标文件所提供的材料，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。（供应商提供承诺函，可参照“投标（响应）文件格式”中《承诺函》格式）

招标文件所要求的证书、资质等材料，如有有效期限限制的，供应商所提供的资质、证书等材料均应处于有效期内，否则按无效材料处理。（供应商提供承诺函，可参照“投标（响应）文件格式”中《承诺函》格式）

一、项目概况

（一）项目名称：广东实验中学云城校区食堂承包服务项目

（二）项目简介

广东实验中学云城校区食堂位于广州市白云区云城街道，学生采取校内配餐形式，教职工采取自助餐形式，提供早、中餐；自签订合同日至合同期满，云城校区食堂第1年预计就餐人数约1400人，第2年预计就餐人数约1710人，第3年预计就餐人数约2020人；本次招标对象为成熟度高、具有严谨管理体系的餐饮管理公司，为全体师生提供卫生、营养、可口的丰富餐饮服务及舒适卫生的就餐环境。

提示：每年可能会根据政策的变化，班级人数与就餐的教职工人数可能会有变化，一经投标即视为接受此风险。

（三）项目要求：

1. 投标人及其拟派从业人员须具有良好的思想素质和道德品质，有健全的规章制度，有较丰富的学校食堂经营管理经验；有科学规范的高校食堂管理体系和经营管理模式，按照国家、地方的有关法律法规以及招标人的规章制度和要求进行经营，坚持学校食堂的公益性和非营利性的原则，有较强的社会责任感，树立卫生、安全、质优、薄利和“以人为本、服务育人”的经营理念，树立为招标人的师生提供优质服务 and 全心全意做好服务的宗旨。

2. 合同期满，中标人在合同期内投入的所有可移动资产应在合同期终止2天内撤出食堂，合同期内投入的不动产归招标人所有，未按规定时间撤出的可移动资产，视为中标人自动放弃，由招标人统一处理，处理费从履约保证金中扣除。

3. 投标人拟投本项目的相关主要管理人员（食品安全管理员、营养配餐员、高级厨师、

高级点心师)，投标人须在投标时提供主要管理人员近一年在本单位服务购买社保的证明。

二、服务期限

自2025年8月20日起至2028年8月19日止，合同期采用1+1+1模式。自合同签订之日起一年，首次合同期满前2个月，在中标人提出顺延申请情况下，招标人进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照招标人规定的时间续签壹年。续签的第一年合同期期满前2个月，在中标人提出顺延申请情况下，招标人进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照招标人规定的时间再次续签壹年。若中标人在每次有效服务期满前2个月不提出顺延申请或考核不合格或三年期满，则有效服务期期满之日起合同自动终止，招标人有权重新组织该服务项目的采购工作。另合同期满后，根据实际情况，可对一些合同条款进行修改，双方均接受。

三、用餐标准及时间要求

（1）用餐标准

1.1 中标人以供应大众餐饮为主，兼营小炒、特色风味小食，不得外购熟食，原则上，学生用餐和教师用餐的供应品种要求同质、同量、同等价格。同时严格按照招标人的规定时限供应。中标人不得对招标人（老师）提供免费用餐作为优惠条件。中标人应按照招标人要求供餐时间与标准，合理制定每周带量营养食谱，并积极创新菜品，定期更新菜谱，增加花色品种，不断调增口味，提高伙食质量，满足招标人师生需求，提高师生满意度。

1.2 午餐

★1.2.1 学生午餐餐标：15元/人（不少于一大荤一小荤一素菜，每周不少于三次水果或牛奶）。（投标时提供承诺）

1.2.2 学生午餐要求：

有鱼、肉、蛋、素菜等多品种进行合理营养搭配（每餐份量不少于 400克/份），并根据季节变化，适当供应时令品种：以与招标人签订的服务合同约定为准。

★1.2.3 教工午餐餐标：25 元/人。菜式应以中餐为主，早餐应有部分西式简餐。（投标时提供承诺）

1.2.4 教工午餐要求：

需提供 10种以上菜品，主菜不少于 8 个品种，其中荤菜不少于 2 个品种，荤素菜不少于 3 个品种；水果不少于 1个品种；前菜不少于 1 个品种。另外，供应汤、糖水、茶水，白粥、咸菜、酱油辣椒圈、调味料、盒装纸、牙签、洗手液等。

1.3 早餐

★1.3.1 学生早餐餐标：8元/餐（投标时提供承诺）

1.3.2 学生早餐要求：中标人须配合招标人做好食堂供应服务，早餐应有牛奶或学生奶、粥、炒粉、炒面、汤粉、汤面、包、杂粮等。投标时提供承诺。

★1.3.3 教工早餐餐标：10元/人（投标时提供承诺）

1.3.4教工早餐要求：主食应有面点类、粥类、汤面类食品，每餐不少于 10 个品种，其中主食不少于 8 个品种；点心不少于 5 个品种；粗粮不少于 2 个品种。

(2) 用餐时间要求

2.1供应膳餐时间一般为每周星期一至星期五，原则上法定节假日、寒假、暑假不需供餐。具体时间以招标人每年的校历为准，招标人有特殊安排的，按照招标人安排执行。

2.2每天开餐时间：按招标人通知和作息时间表执行。

2.3中标人应遵守招标人确定的用餐时间，保证饭菜足量、优质，做到品种多样，学生如有需要加白饭，应免费提供。确保师生的正常就餐，不得出现少餐、缺餐。

(3) 价格要求

早午餐定价需严格按照招标人制定的价格执行。早午餐定价标准应保持相对稳定，确因成本变动等因素需要调整早午餐定价标准的，原则上以学期为调价周期，学期中途不得提高早午餐定价标准。如需对早午餐定价标准进行调整，应由招标人事先召开由学生、家长等方面代表参加的座谈会，广泛征求意见，经云城校区家长委员会（名称待定）同意后，纳入学校“三重一大”事项进行集体讨论审议。调整后的收费标准应通过校务公开栏等方式向全校公示，并按照相关部门的要求执行。

(4) 质量要求

中标人应严格按《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》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等相关文件要求，到持有食品经营许可证的经营单位采购食品，并按照国家有关规定进行索证，索证材料包括但不限于食品生产许可证、产品合格证明文件、进货查验证明文件、进货票据等，确保货、票相符；应相对固定食品采购的场所，以保证其质量，精心制作各种食品，注重色、香、味美，做到饭热菜香、新鲜可口足量、营养搭配科学合理。投标时提供承诺。

(5) 用餐费用收取

中标人与师生之间不能直接使用现金交易。师生只能通过学校提供的校园一卡通系统或符合国家相关政策要求的支付结算方式进行消费。用餐费用独立建账，纳入学校财务统一核算，资金管理严格按照财政部门的有关规定执行。餐标应在电子支付平台中显示。投标时须提供相关承诺。

四、服务要求

(一) 委托食堂供应服务要求

1. 服务范围

1.1按招标人需求供应早餐、午餐。

1.2服务对象：本校教职工、学生。

1.3服务方式：接受监督、自主服务，独立核算，自负盈亏。

2. 设备设施要求

2.1 中标人须维护、保养、保管好招标人的房屋、设施和设备，并承担相关费用。不能随意改动房屋结构和设施位置；不得超出《食品经营许可证》规定的经营范围；不准在食堂内开放区域设置摊点；不得占用食堂外围墙开放其他经营项目。如确需调整经营布局或增加新项目，事先要以书面形式向招标人提出申请，经招标人同意后方可实施。否则损坏的设施、设备，中标人应负责赔偿并按时按要求恢复原状。

2.2 中标人须保护经营场所及双方配置设备的完好，延长其使用年限。经营前双方须进行房屋、设备、设施的清点，移交使用；合同期内，中标人须按招标人固定资产管理办法进行管理，爱护使用，定期维护，及时维修并承担维修费用，不得挪用、抵押、转让、丢失，确保固定资产在使用年限范围内正常使用；合同期满后，双方须进行房屋、设备、设施的清点验收。对损坏部分须在规定期限内维修完好并办理移交手续，若有损坏未修好的按价赔偿。

2.3 中标人需按招标人要求定期对固定资产清点盘查，逐一清点登记备案，招标人会委派相关部门工作人员跟进，中标人须配合。

2.4 设备到达使用年限且已不能继续使用或因技术性能落后丧失使用价值的，经招标人确认后按招标人规定进行处理。

2.5 因市场监督管理局、教育或其它部门和招标人聘请的第三方机构等对食堂进行检查、抽查或评估时，对食堂内部装修、设施设备配置、食堂各功能间设置等提出整改意见时，中标人须配合招标人进行整改。合同期内，招标人若需要对饭堂进行装修升级或其他改造，中标人须无条件配合。

2.6 中标人购置新厨具、设备、餐具等应向招标人做好备案，信息包含：产品名称、规格型号、数量、存放地点、照片。合同生效前，双方进行资产清点核对。若合同终止，中标方应把学校投资的设备按清单如数清点交还采购方，中标方在合同期间增添的设备、厨具归采购方所有。因中标方管理不当或人为损坏而造成的损失，由中标方负责维修。

2.7 招标人因需要在食堂开展大型活动或学生在食堂内开展社团活动，中标人需配合。中标人不得在食堂内外从事宗教活动及其他影响就餐环境及周边师生日常生活和学习的活动。

2.8 食堂的设备设施布置要合理，食品原料存放间、食品加工操作间、食堂出售场所和用餐场所相对独立，食堂要有餐饮具清洗消毒设备设施。

2.9 中标人服务所需其它设备由中标人自备。

2.10 食堂所有设备设施和场所（含室外楼梯和周边环境等）均属于管理范围。

2.11 招标人须提供统一的符合食用级别的不锈钢餐具，防止因学生自带未经消毒的饭盒而造成食物中毒事故的发生，招标人原有餐具消毒设备不能满足餐具消毒要求的由中标人出资补充添置。

3. 卫生要求

3.1 中标人必须制定严格的餐饮卫生管理制度和食品安全突发事件应急预案，严格执行国家《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫、就餐环境必须达到省、市、区卫生、教育等职能部门制定的标准。投标时提供承诺。

3.2 就餐环境要求良好，应保证食堂通风、干净卫生、地面无积水，无剩饭剩菜等垃圾处理设施，室内温度超过 26℃ 应开电风扇或空调等。

3.3 中标人按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具清洗和消毒工作。

3.4 中标人负责食堂服务窗口的管理，打扫食堂区域的卫生，并实行门前三包，所需清洁卫生易耗品、清洁消毒剂等均由中标人负责。

3.5 食堂的馊水、食材废料、生活垃圾、纸皮等由中标人负责处理，招标人有权要求其在指定时间和范围内将馊水（馊水回收人、单位应有回收废油脂等相关资质并将资料交招标人备案）及废料运出，以保障厨房、餐厅整体环境卫生。餐厨垃圾的处理应符合广州市的有关规定，不得私自处理。生活垃圾等的清运应按照属地街道环卫站的管理要求执行，费用由中标人负责。

3.6 中标人应对隔油池和抽油烟机定期进行清理和清洗（隔油池不少于每半月进行一次清理，抽油烟机不少于每年进行四次清洗），费用由中标人负责。

3.7 中标人负责每个学期聘请有资质的专业清洁公司清洗饭堂油烟管道，并留存相关资料和照片存档，费用由中标人负责。

3.8 中标人负责每个学期聘请有资质的专业除四害公司为中标人负责的区域做除四害，并留存相关资料和照片存档，费用由中标人负责。

4. 安全要求

4.1 中标人为招标人食堂消防、治安第一责任人，必须做好防火、防盗、用火、用电、用水等安全工作，必须服从招标人及上级有关部门的监督和检查。因中标人的管理不善造成的师生意外伤害、承包场所发生的失窃和火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由中标人负责，招标人不承担由此产生的任何责任和费用。中标人须按照公安机关和教育卫生管理部门的要求保管和使用刀具，如因任何原因保管或使用不当所造成的损失或发生的刑事责任均由中标人负责。投标时提供承诺函并加盖公章，不提供无效。

4.2 中标人为食品卫生安全直接责任人，必须落实食品安全值班制度，严格把好食品卫生安全关。中标人必须做好原材料农业残留测试、食品留样（中标人须落实以下留样要求：对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内。每个品种留样量不少于125克，由专用留样冰箱冷藏（0℃~8℃）保存48小时以上，并有留样记录。留样冰箱“双人双锁”，专人负责留样管理。具体按政府市场监管部门出台的相关政策执行。），所制作的食品符合市场监管部门的要求，并对每天提供的主要食品留样、

进货索证等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是中标人责任所引起的食品安全事故，造成招标人被相关职能部门处罚的，由中标人承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，招标人不承担由此产生的法律责任和费用，且招标人有权立即取消中标人的服务资格。投标时提供承诺函并加盖公章，不提供无效。

5. 水电燃气供应要求

5.1 招标人保证中标人正常服务期内的水、电、燃气（瓶装气除外）的供应。

5.2 中标人在餐饮服务区域内所消耗的水、电、燃气的费用按实用数计算，由中标人承担，向招标人或相关业务主管部门缴费；如人为损坏水、电、气表，造成的后果由中标人自负；如因计量仪器本身原因造成水、电、气表出现故障和异常，应及时报修。未恢复正常使用前，其计量数据按前三个月使用的平均数收取水、电、燃气款。食堂内部的用火、用电、用水、用气应符合消防安全规定，严禁私拉电线、违章用电。每天下班前，中标人应安排专人负责食堂电源、燃气、水、门窗等所有设备设施进行安全检查，并做好台账记录。

6. 人员配置要求

6.1 中标人自主进行餐饮服务管理，管理人员和食堂工作人员的配置由中标人自行安排。服务所需用工应符合《劳动合同法》要求，与所聘的所有员工签订正式劳动合同，依法用工。如发生用工纠纷，由中标人自行承担责任。

6.2 应有食品科学专业、餐饮管理专业的技术人员，有完善的食堂管理规章制度，食堂专职负责人应具有餐饮服务管理经验，熟悉食品卫生安全的有关法律法规，并经卫生知识培训考试合格。

6.3 中标人须配置至少一名在岗公共营养师或营养配餐员，加强对膳食营养搭配的监管。

6.4 中标人须针对每个食堂配置至少一名高级食品安全管理员。

6.5 工作人员应经过体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报招标人备案。

6.6 中标人应组织所有工作人员进行岗前培训，工作人员取得“预防性健康体检合格证明”（健康证）后方可上岗，厨师、面点师、营养师等特殊岗位工作人员应取得相关证书；中标人应提供由公安部门开具的服务团队工作人员的无犯罪记录证明；中标人工作人员的健康证、上岗证、身份证、无犯罪记录证明及卫生知识培训证均需提供复印件（须加盖中标人公章）并报招标人备案。

6.7 工作人员要身份明确、品行端正、身体健康、服务态度诚恳、讲究公共和个人卫生，专间和专用操作区内的工作人员操作时应佩戴清洁的口罩、手套、工作帽等。所有工作人员工作期间应严格食品药品监督部门制定的食堂工作规范要求。

工作人员应接受晨检。有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安

全病症的人员，应主动向食品安全管理人员等报告并暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并治愈后方可复岗。

食品处理区内工作人员不得留长指甲、涂指甲油或化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露。
从事接触直接入口食品工作的工作人员，加工食品前应进行手部消毒。

清洁操作区与其他操作区工作人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。专间和专用操作区专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

6.8工作人员要遵守法规及校规、校纪，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与师生发生争吵或冲突，如有违规者，招标人有权追究中标人的责任。

6.9工作人员由中選人自行管理，所有工作人员的工资、社会保险、福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由中标人自行承担，招标人不承担任何费用。

6.10中标人要有计划对所有员工进行岗前培训以及各种技能、卫生、服务技巧的在岗培训，学习餐饮管理的各项法规，掌握《餐饮服务食品安全操作规范》，学习公司、招标人有关规章制度。所有员工要遵守法律法规和校纪校规，无不良习惯、刑事犯罪记录、传染病和精神病史，有良好的技能、技巧，有良好的服务态度和工作责任心。

7. 食材配送质量要求

7.1肉类（含生鲜、鱼类等）

7.1.1产品总体质量要求：

①所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。鲜肉确保每日新鲜。

②每日所用肉类均为新鲜肉类，不能使用冻品

③所有货物规格符合招标人提交的日采购计划中明确的具体需求。

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》；肉制品须出具本批次产品有效的《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。

7.2鲜肉（猪肉、牛肉）

7.2.1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，供货时提交肉联厂产品合格证及当该批次有效的《动物检疫合格证明》加盖公章的复印件（原件核对）和《广州市分割肉销售凭证》，上述《动物检疫合格证明》的货主名称、《广州市分割肉销售凭证》的经销商名称及盖章信息须与乙方名称一致，鲜肉确保每日新鲜，供肉车辆需有冷藏保鲜设备，保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染，所供鲜肉不能临近保质期或超过保质期。

7.2.2质量要求：

序号	品名	规格	质量描述
----	----	----	------

1	去皮五花肉	1×10kg 鲜肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	去皮上肉	1×10kg 鲜肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	1×10kg 鲜肉	肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，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。

7.3粮油类

7.3.1供应产品的质量要求:

①米、油、面、豆类货物须符合卫生，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。散装湿粉类需提供本批次的自检报告和第三方检验报告。

②米、油：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：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、产品成份、厂家电话号码，需提供本批次的第三方检测报告和出厂检验报告。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。供应方所提供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，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。

7.4蔬菜类：

7.4.1中标人每天的供应按招标人提出的品种要求和计划数量进行供应。

7.4.2属季节问题，若出现品种不能满足招标人需求的情况，可与招标人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

7.4.3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品。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品。

7.4.4蔬菜包装与标志要求:

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;
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。

7.4.5食品供应链要求: 所有食品的来源须清晰。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, 严禁收购散户农民的蔬菜供应。

7.4.6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。

7.4.7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。

7.4.8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。

7.4.9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。

7.4.10要求中标人的配送半径能够严格保证招标人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

7.4.11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。

7.4.12马铃薯无发芽, 皮不变绿。

7.5干货

7.5.1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, 招标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招标人有权拒绝接受。

7.5.2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。

①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。

②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。

③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。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

(7) 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：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

(8) 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。

(9) 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。

(10) 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。

(11) 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。

(12) 海蜇：海蜇是由水母加工制成，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。

(13) 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。

7.6 几种主要水果质量标准：

(1) 柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等)：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

(2) 苹果类(蛇果、青苹果、红富士等)：结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。

劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

(3) 梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等)：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。

劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

(4) 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。

劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

(5) 樱桃：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。

劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

(6) 浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓)：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。

劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

(7) 瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等)：果形完整，结实、无开裂、压伤。

劣质品：有疤痕、压伤，出现黑斑，瓜身变软、腐烂。

(8) 热带水果类

(9) 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。

劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

(10) 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。

劣质品：腐烂、变软、疤痕。

(11) 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。

劣质品：表皮发黑或黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

(12) 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。每板香蕉不少于 5 只，中间 3 只长 15 厘米以上，单只至 80 克以上。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

(13) 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。单果重 16—25 克。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

(14) 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

(15) 洋桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

（16）黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

（17）菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少，冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄(已过熟)，果肉发软，果眼溢汁，表面发霉。

8. 其他要求

8.1合同签订后10个工作日内,中标人须购买每年保险金额不低于人民币300万元的食品安全责任险，并向招标人提供相关证明文件备案。

8.2中标人只可供应师生饭菜，未经招标人同意的食品一律不能供应。

8.3中标人不得将食堂私自转让或委托他人服务，更不能利用招标人资产搞不法经营。一经发现，招标人有权取消其承包资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

8.4中标人应严格执行招标人的各项规章制度，服从招标人的管理，并制订配套的信息公示、食材采购、进货查验、索证索票、原料贮存、加工制作、原料及成品配送、人员管理、添加剂管理、食品留样、清洗消毒、环境卫生、餐厨废弃物处置、特殊食品和过敏原控制等内部管理制度。

8.5中标人应服从工商、税务、食品药品监督等部门或教育主管部门的管理要求，在服务期间所产生的一切费用一律由中标人负责缴纳。服务期间负责各种证照的年审，配合政府部门及招标人对食品的卫生抽检，并承担由此产生的费用。中标人在服务期间不得擅自扩大服务范围，不得占用公共场所，否则招标人有权中止合同。

8.6中标人提供的膳食要足量、优质、品种多样化、饭菜价格合理，学生如有需要加白饭，应免费提供。不得超过教育主管部门规定的最高限价，以适应不同经济状况和需求的师生就餐，不准出售变质、变味以及剩饭菜，招标人每学期均会面向师生和家长分别组织开展一次食品安全及满意度测评，对供餐质量、价格、卫生、服务态度等进行全面评价，及时查缺补漏，改进管理，提升质量，并将意见及整改情况向师生和家长反馈。中标人应虚心听取师生、家长的意见，采取措施及时整改。

五、监督机制

中标人服务活动应接受招标人及上级主管部门、家长、市场监管等部门的监督检查，监督检查贯穿在中标人服务的全过程，包括以下项目：

1.1中标人雇请的食堂工作人员的身体健况监督；中标人雇请的食堂工作人员应经

过体检合格，持有健康证、上岗证并进行公示。

1.2采购原材料的质量监督：严格监控中标人进货渠道，如：粮油需使用来自持有质监部门核发的生产许可证且有SC标志的品牌；猪、牛肉需是来自肉联厂统一屠宰的盖有合格戳记的品牌；蔬菜的生产基地需是持有政府职能部门认可的经营单位；工厂化制造的原材料，包装物的文字说明：必须注明的内容有产品标准号或执行标准、产品标识登记备案号、食品标签认可号、制造商、产地、制造商地址、电话号码、网址、电子邮箱地址、成分、生产日期、有效期）。

1.3产品监督

1.3.1就餐费用定价监督，就餐费用不得超出规定的限价，不得擅自提价，不得谋取暴利；

1.3.2菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式应达到合同约定的数量，每周要定时公布下周食谱，合理营养搭配；

1.3.3产品的质量监督，中标人所采购、制作、销售的食品质量要求应符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受招标人对食堂进货渠道和产品质量检查与监督。根据招标人人数和经验积累，做到不留隔夜鲜活原料，不留隔餐制成品，禁止出售腐烂变质产品；

1.3.4服务监督，各顿膳食供应必须遵守约定时间；

1.3.5中标人应建立每日膳食材料公示制度：实行招标人食堂《每周菜谱》及所含营养成分的公示制度，并要求在公示的《每周菜谱》上注明主要膳食材料的用量，如：米、肉、菜各多少斤等。通过增加招标人食堂供应的透明度、扩大监督面的办法，有效监督中标人按照成本核算比例供应学生膳食，确保师生利益。投标时提供承诺函并加盖公章，不提供无效。

1.4保障系统监督：严格按照操作规程使用设备，定期维护保养；执行招标人制定的消防及安全生产承包责任的规定，采取措施预防火灾，防盗、防毒。

1.5结算的监督：监督服务过程中所涉及相关费用的结算。

六、考核机制

1、中标人应定期召开学生代表、教师代表、中标人管理人员座谈会，积极听取意见，及时改进；招标人每月、全年对中标人的服务和管理情况进行考核，并根据考核的结果、师生反映的情况，要求中标人进行相应的整改，考核的主要内容包括：

1-1饭菜的质量、数量、品种；

1-2服务态度和质量；

1-3从业人员健康和卫生状况；

1-4食堂和厨房等场所的卫生状况。

2、委托服务期限内，招标人每年对中标人的服务工作进行考核和就餐师生进行满意度调查

（具体考核细则详见下文）。考核得分达到 70分以上（含 70分）且师生满意度达到 70%以上视为达标，考核达标后，方能执行下一年的合同。

云城校区食堂检查考核表

考核日期：

项目	序号	考核细则	扣 分 值	备注
主、副食仓库、冰柜	1	冰库、冰柜：温度、卫生不合格；冷藏库内食品未按要求摆放，或无标签标识，标签标识不全，每次扣 3 分		
	2	仓库内有纸皮包装、货物未离墙离地存放整齐、标记不分明、标识标签信息不齐，仓库场地卫生不合格，每次扣 3 分		
	3	货物包装不完好、散装货物未密封加盖未有标签标识，每次扣 3 分		
	4	调味品、副食品类：无合格证、有过期；货物变质、生蛀虫、有过期，有头发，有异物的，每次扣 5 分，罚款 1000 元		
	5	仓库存放杂物和私人用品，每次扣 1 分		
	6	油、米无标签、台账不合规范，每次扣 5 分		
粗加工区、烹调区	7	肉类、蔬菜未分开加工，卫生不合格，每次扣 2 分		
	8	未按要求使用放置已切洗与未切洗的容器，每次扣 2 分		
	9	层架上的食物未按生熟食要求摆放，每次扣 2 分		
	10	调味料未用不锈钢或白色塑料箱作容器盛放，或乱摆乱放的每次扣 2 分		
	11	烹调用工具、用具、灶台、场地卫生不合格，每次扣 2 分		
	12	工作人员未按规定操作，卫生、穿戴不合格，直接用手拿食品，每次扣 3 分		
配餐区、售卖间	13	洗手消毒设施附近没有相应的清洗、消毒和干手用品或设施，每次扣 2 分		
	14	厨房未按要求开启灭蝇灯的每次扣 3 分		
	15	配餐间没有温度计，温度达不到相关要求的，每次扣 3 分		
	16	留样柜没有温度计、所有菜品留样未做好留样记录，每次扣 5 分，罚款 1000 元		
	17	未做好紫外线灯消毒记录，每次扣 2 分		
	18	存放杂物和私人用品，工作台、场地卫生不合格，每次扣 2 分		
	19	操作间每个区域出现与食品无关的物品，每次扣 2 分		

	20	没有按照学校要求的时间内炒菜，分菜，配送等，每次扣 2 分		
点 心 制 作 区	21	使用原料有杂质、变质、过期，每次扣 5 分，罚款 1000 元，第二次罚款 5000 元，第三次罚款 10000 元		
	22	散装原材料、调味料装未在相应容器，未贴好使用日期及有效期信息，每次扣 3 分		
	23	食品添加剂无存放在带锁专柜中，无专人管理专人登记；食品添加剂专柜有其他调料，食品添加剂没有如实登记，每次扣 5 分		
	24	食品添加剂过期、包装无食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容，每次扣 5 分		
	25	食品未存放保鲜，工作台、场地卫生不合格，每次扣 3 分		
	26	工作人员未按规定操作，卫生、穿戴不合格，每次扣 3 分		
餐具洗涤、消毒	27	已消毒与未消毒餐饮器具未分开存放，保洁设施内存放其他物品，未保持干净，每次扣 2 分		
	28	未做好消毒记录，每次扣 2 分		
	29	使用不带标签的容器装消毒液和洗涤剂等，每次扣 3 分		
用餐区	30	地面、天花板、桌椅及周边卫生不合格、物品乱摆放，每次扣 2 分		
	31	非用餐时间：餐具区有未收拾的餐具、垃圾未及时清理、垃圾桶没盖上，每次扣 2 分		
	32	拖把、抹布等清洁用具摆放在就餐区，每次扣 2 分；		
	33	信息公示栏资料不齐全，未并及时更新，每次扣 3 分		
	34	用餐人员管理不规范，每次扣 3 分		
人员管理	35	未落实从业人员的每日晨检制度，每次扣 5 分		
	36	未建立从业人员健康档案，出现员工的健康证不在有效期内，每次扣 5 分，罚款 1000 元		
	37	未完成专人负责每天完成广东省学校食品安全监管系统和明厨亮灶的上报，每次扣 5 分		
	38	每周末进行食品从业人员专题培训，并存档资料，每次扣 5 分		
	39	员工在校内行为不文明，车辆未按规定行使及摆放，每次扣 5 分		
	40	从业人员服务态度恶劣，同管理人员及师生争吵，每次扣 5 分，恶语伤人者，不服从管理者，严重者立即解雇。		
	41	非饭堂工作人员无健康证进入饭堂帮忙干活，每次扣 5 分		
	42	从业人员工作场所抽烟一次，每次扣 5 分		

	43	员工出勤及合理分工未达到学校要求，每次扣 3 分		
出品管理	44	菜单营养不均衡，未每月更新，每次扣 5 分		
	45	菜品数量未达到要求，每次扣 5 分		
	46	出售食品有蟑螂、苍蝇、铁丝碎玻璃片头发及其他杂物，每次扣 5 分，第一次罚款 2000 元，第二次罚款 5000 元，第三次罚款 10000 元		
	47	出售未熟饭菜、变味饭菜、食品，每次扣 5 分，第一次罚款 2000 元，第二次罚款 5000 元，第三次罚款 10000 元		
	48	出品质量低，师生满意度低，每次扣 5 分		
	49	出售超出《食品经营许可证》经营范围导致发生事故或被上级部门检查出来的，轻则每次扣 10 分，罚款 2000 元，重则甲方责令乙方限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。		
	50	出售过期食品，或未过期但已变味奶制品，每次扣 5 分，第一次罚款 2000 元，第二次罚款 5000 元，第三次罚款 10000 元；免费更换。		
	51	没有通过甲乙双方协商而单方提价，每次扣 3 分罚款 1000 元		
	52	菜品未明码标价，每次扣 3 分，罚款 1000 元		
运营管理	53	饭堂的馊水、食材废料、废弃油脂、纸皮等未及时处理（馊水及废弃油脂处理未有相关资质的专业公司签订合同），每次扣 5 分		
	54	油烟管道未按约定或相关规定频率清洗并留存资料备案，每次扣 5 分		
	55	饭堂垃圾未按规定用塑袋装好置于垃圾房内或垃圾房不整洁的，每次扣 3 分		
	56	不按规定时间营业，每次扣 3 分，罚款 1000 元		
	57	各级卫生监督部门和学校聘请的第三方抽查不合格，每次扣 5 分，按抽检部门有关规定罚款		
	58	未积极做好各方面宣传，未及时更新宣传栏，每次扣 3 分		
	59	成本控制未达学校要求，每次扣 3 分		
	60	对甲方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分		
	61	乙方提供的食材单据未审核出错，每次扣 2 分；要求整改后依然出错，每次扣 5 分		
	62	未按规定及时上交相关文件，每次扣 2 分；		
食 材 质 量	63	未按规定对餐厅及厨房进行消杀、除四害等工作，或有老鼠蟑螂出现，每次扣 3 分		
	64	未按要求确保收验货质量的，每次扣 5 分		

卫生	65	货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果，每次扣 2 分		
	66	疫情防控工作不到位，每次扣 1 分；		
其它	67	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分		
扣分合计				
备注	每月考核分为 30 分，超 30 分视为考核不及格，考核不及格罚款 3000 元到 20000 元，罚款金额从履约担保保证金 200000 元中扣除。			
考核人		饭堂服务单位 负责人		

3、中标人如有下列行为的，应承担其全部的经济和法律责任，校方有权终止合同并没收履约保证金（投标时提供承诺函并加盖公章，不提供无效。）：

- 3-1营业执照或相关经营许可资格被吊销；
- 3-2原材料或加工环节污染引起的消费者食物中毒；
- 3-3政府职能部门检查不合格或受到行政处罚；
- 3-4拒绝接受招标人的监督检查；
- 3-5对存在问题拒绝进行整改；
- 3-6年度考核不达标。

七、退出机制

1、中标人按合同要求履行应尽义务，合同到期自然终止。在合同终止时已选定下一期服务单位且下一期仍为原服务单位的，重新签订服务合同，并按合同履行；下一期服务单位有其他单位的，中标人应做好所有收尾工作并将所有固定资产移交招标人，与下一期服务单位做好交接工作后退场。在合同终止时尚未选定下一期服务单位的，中标人须按照招标人要求继续提供服务，直到选定下一期服务单位。

2、如出现中标人在合同期限内被取消服务资格的情形，由招标人重新公开选择替补服务单位接替原服务单位工作。

- 3、上级单位检查出重大食品卫生安全问题或对其通报批评，实行一票否决制。

八、过渡期工作交接要求

1、考虑到本项目可能存在新旧服务企业的工作交接，为保证平稳过渡，保障师生用餐不受影响，中标人需在合同签订之日起一个月内，与原服务企业做好工作交接。

- 2、中标人应与做原服务企业好交接的详细书面记录并经招标人确认。

九、履约担保函

1、中标人须在签订本合同之日起 10个工作日内向招标人递交金额为人民币贰拾万元整（¥200,000.00）的银行履约担保函作为履约保证金，担保函形式应符合国家有关规定，逾期递交视为自动放弃服务资格资格，本合同终止，招标人将重新公开选择其他服务企业。

2、中标人需保证履约担保函在整个服务期内有效。服务期限满，如无特殊情况，招标人无息退还给中标人。

3、在合同有效期内，中标人给招标人造成损失的，须及时按招标人要求足额赔偿损失。如中标人不及时足额赔偿损失的，招标人有权单方解除合同，中标人可直接扣留相应履约保证金，损失超过履约保证金数额的，中标人应对超过部分予以赔偿。

十、不可抗力

招标人与中标人双方中任何一方由于不可抗力影响合同执行时，发生不可抗力一方尽快将事故通知另一方，双方通过友好协商尽快解决合同的执行问题。不可抗力是指招标人、中标人无法控制、不可预见的事件，但不包括招标人的违约或疏忽或正常的商业风险。不可抗力事件包括但不限于：疫情、战争、严重火灾、洪水、台风、地震及其他双方商定的事件。

十一、违约责任追究

（一）合同期内出现（包括但不限于）下列行为者， 每次视情节从营业款中扣缴违约金1000-20000元：

1. 中标人未按《中华人民共和国食品安全法》的规定，定期对从业人员进行健康检查，取得有效健康证明，且经卫生知识培训合格的；

2. 中标人违反学校伙食高、中、低档菜比例及品种管理要求；

3. 中标人未根据政府和学校的相关规定做好“门前三包”（门前三包是指：“一包”门前市容整洁，无乱设摊点、乱搭建、乱张贴、乱涂写、乱刻画、乱吊挂、乱堆放等行为；“二包”门前、楼梯和厕所环境卫生整洁，无裸露垃圾、粪便、污水、无污染、无渣土，无蚊蝇孳生地；“三包”门前责任区内的设施、设备和绿地整洁等）；

4. 违反消防法规，有下列行为之一：

（1）未保持消防设施、器材和消防安全标志完好有效；

（2）圈占、埋压、遮挡消防栓或者占用防火间距；

（3）损坏、挪用或者擅自拆除消防设施、器材；

（4）占用、堵塞、封闭疏散通道、安全出口或者其他妨碍安全疏散行为的；

（5）不按消防法规装修、装饰，装修、装饰材料的防火性能不符合国家标准和行为规范，不能提供具有法定效力的检验合格证明；

（6）过失引起火灾，未及时采取有效的消防措施，尚未造成严重损失。

5. 中标人工作人员与师生发生矛盾或冲突的；

6. 中标人采购的米、面、油、其他食材及餐具等，被政府或招标人相关部门检测出有单

项指标不合格；

7. 中标人拒不执行质监、工商、食监、环保等政府部门及招标人相关监督部门检查发出普通整改通知且未及时整改完成的；

8. 中标人未在招标文件需求明确的经营范围内经营的。

9. 招标人在服务期限内对中标人实行考核制度，每月考核期限内若扣分累计达到30分以上，则视为中标人本月服务考核不合格，罚款5000元。若一个学期内累计考核不合格2次，罚款10000元。若一个学期内累计考核不合格3次，罚款20000元，招标人有权立即取消中标人服务资格，责令限期退出。罚款的金额在履约保证金中扣除。

（二）中标人若不履行在投标时的承诺或合同，招标人可代为执行中标人的承诺事项，费用由中标人承担；若中标人不支付相关费用，招标人将从中标人的营业款中扣除相关费用，营业款不足以支付的，招标人将从中标人的履约保证金中扣除，后由中标人补足履约保证金。

（三）因中标人原因，导致各类损失、赔偿或处罚的，由中标人支付。若中标人的违约行为给招标人造成的损失（包括但不限于招标人为此向第三方支出的赔偿金、律师费等各项费用），中标人应当向招标人赔偿。招标人有权用中标人的营业结算款进行支付，营业结算款不足以支付的，招标人可从履约保证金扣除，后由中标人补足履约保证金。

（四）如违约金从履约保证金中扣罚的，中标人须在10个工作日内补齐履约保证金。未能按时补齐的，每天按未补齐履约保证金金额的1%从营业款中进行扣罚违约金。30天未能补齐的，招标人有权解除合同，并全额没收履约保证金。

（五）若中标人在合同期内未全面履行合同责任和义务或有任何未付款项（包括但不限于各项应付款、违约金、赔偿金等），招标人有权从履约保证金中直接扣除未付款项。履约保证金不足以扣除的，招标人有权向中标人追偿，且中标人须在10个工作日内补齐履约保证金。

（六）若一卡通收取的营业款项不足以支付本月中标人应缴纳的费用，中标人应在次月10日前补交差额。逾期5个工作日不交按自动放弃经营权处理，中标人除承担相应的法律和经济责任外，且履约保证金不予退还。

（七）若未按照招标人要求时间满足营业要求和正常用餐要求，每推迟一天将按照每天五千元金额向招标人支付违约金。

（八）除不可抗力事件外，中标人不得以任何理由不及时或不充足供应膳食，否则视为违反合同，招标人有权根据事件决定是否解除承包经营合同。

（九）招标人与中标人应保守在缔结和履行合同过程中获知对方的个人、师生信息以及内部保密信息，除双方履行合同义务的必要或有法律、法规规定应披露的之外，不得以任何方式向第三人披露和不正当使用，否则，应当赔偿因泄露保密信息给对方造成的损失。

十二、合同终止情况

（一）中标人在合同期满后双方不再续签，自然退出。

（二）合同期内，中标人如出现（包括但不限于）以下情况之一的，除承担相应的法律和经济责任外，招标人有权单方面终止合同，并要求中标人限期离开；所有设施设备全部归招标人所有，且履约保证金不予退还：

1. 因管理不善而导致重大食物中毒事故或其它食源性疾患传染，且造成严重后果的；
2. 出现重大安全责任事故，且造成严重后果的；
3. 因食品价格、质量、卫生和服务等造成学生罢餐、静坐、游行等群发事件、影响恶劣的；
4. 加工、出售国家明令禁止的食品；
5. 中标人不服从招标人依法依规依约管理，经3次书面警告整改仍未符合要求的；
6. 未经招标人书面同意擅自停止供餐或不正常供餐的；
7. 中标人因与外界发生债权、债务等纠纷而影响招标人正常教学、生活秩序的；
8. 中标人将经营权分包、转包的；
9. 投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格的；
10. 招标人在服务期限内对中标人实行考核制度，若一个学期内累计考核不合格3次，罚款20000元，招标人有权立即取消中标人服务资格，责令限期退出；
11. 签订合同后，如用餐满意率（问卷调查统计）低于80%，采购方有权在10个工作日内决定是否给予中标人不长于1个月的整改期限。试用期满或整改期满，中标人如果仍未达到招标人的相关服务要求和质量，招标人单方可以终止合同，重新组织招标采购，或由第二名中标候选人递补，以此类推；
12. 其他违反合同规定的，拒不整改或整改后仍未达到要求的；
13. 中标人投标文件中承诺的服务团队须与合同履约人员相一致，否则视为违约，招标人有权解除合同；
14. 中标人在日常经营过程中，与用餐者发生谩骂、斗殴或造成严重后果或违反法律法规、规章规定，发生学生、教职工、学生家长群体性事件的；
15. 中标人在校园存在危险品或实施违法犯罪或损坏公共利益等行为；

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. 本次采购由招标人委托中标人支付交易服务费，中标价须包含交易服务费。中标供应商须按《缴纳中标（成交）服务费通知》规定的期限向集中采购机构交纳采购代理费（以到达招标代理机构开户银行帐户为准），该费定额收取服务费：¥103950元。
3. 交易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交易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) 投标邀请函
- 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采购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。

8. 投标保证金

- 8.1 投标人应按招标文件规定的金额和期限交纳投标保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分。
- 8.2 投标（报价）保证金可以采用银行转账、支票、汇票、本票、银行保函等形式提交。保证金的到账（保函提交）截止时间应当与投标（响应）截止时间一致。
- 交纳办法如下：

（1）采用非保函方式提交保证金的

采用银行转账方式的保证金必须由投标人自有对公账户转出，不允许代缴；不接受银行柜台缴纳现金方式。保证金缴纳账户：投标人登录广东省政府采购中心网上报名系统进行网上报名后，在8小时内，保证金管理系统为各报名投标人分别生成保证金缴纳账户并公布到网上报名系统中。账户生成后，系统会向报名联系人的手机发送通知短信，每个投标人每个项目的保证金缴纳账户是唯一的，所以请

各投标人缴纳保证金前务必核对正确的缴纳账户（因运营商或手机限制，短信有可能延迟或被屏蔽，各投标人也可以自行登录系统查询账户）。投标人填写银行交款票据时，必须清晰填写招标项目编号和投标人全称。否则有可能造成保证金退还的延误。

递交投标文件现场除银行保函、担保函外，不收取其他任何形式的投标保证金。不按以下规程提交保证金的，我中心对保证金不能在投标（响应）截止时间前到账不负责任：

- 1) 银行转账方式提交的：各投标人在投标截止前自行登录网上报名系统查看保证金缴纳账户并向该账户缴纳足额的保证金。
- 2) 支票方式提交的：在报价截止前3个工作日内向广东省政府采购中心财务部（广东省政府采购中心3楼321房，电话020-83196865）提交支票，提交时请一并提供所投招标项目编号，以及在网上报名系统查找对应本单位对应的缴纳投标保证金账户，支票付款有效期至报价截止日。
- 3) 汇票、本票方式提交的：在报价截止前五个工作日内向广东省政府采购中心财务部（广东省政府采购中心3楼321房，电话020-83196865）提交汇票、本票，提交时请一并提供所投招标项目编号，以及在网上报名系统查找对应本单位对应的缴纳保证金账户。汇票、本票有记载付款日期的，付款日期应当在报价截止前3个工作日。

（2）采用保函方式提交保证金的

1) 采用银行保函提交的：

- ① 采用招标文件提供的格式或招标代理机构接受的其他格式；
- ② 由中华人民共和国境内的银行出具的银行保函；
- ③ 有效期超过投标有效期30天。

2) 采用采购投标（报价）担保函提交的：

- ① 采用招标代理机构接受的格式；
- ② 由专业担保机构出具的采购投标担保函；
- ③ 有效期超过投标（报价）有效期30天。

8.3 未中标的投标人保证金，在中标通知书发出后5个工作日内原额退还。

8.4 中标人的投标保证金，在中标人与招标人签订采购合同后5个工作日内原额退还。

8.5 有下列情形之一的，投标保证金将被依法不予退还并上交国库：

- 1) 投标人在招标文件规定的投标有效期内撤销其投标；
- 2) 中标人在规定期限内未签订合同。

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玖份，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。在投标截止时点之后，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、采购过程和中标结果）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《投标邀请函》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 投标人对招标文件有异议的，应当在投标截止时间10日前提出；投标人对开标有异议的，应当在开标现场提出；投标人或者其他利害关系人对的评标结果有异议的，应当在中标候选人公示期间提出。异议必须是书面的，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。

异议联系人：陈小姐/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

15. 投诉

- 15.1 投标人或者其他利害关系人认为招标投标活动不符合法律、行政法规规定的，可以自知道或者应当知道之日起10日内向以下监督部门投诉。投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。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。

投诉受理机构： 广东实验中学工会委员会

电话：广东省广州市荔湾区省实路1号

地 址：020-02081506126

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三十日内，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。

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。

- 17.2 合同履行中，招标人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的10%，签订补充合同的必须按规定备案。

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. 在招标人或采购中心认为适当时、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，招标人或采购中心无须事先征求投标人同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、投标人的名称及地址、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采购活动参照《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《投标邀请函》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。
- 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；
 - 8.6 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。

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、商务及价格评审

- 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
权重	65	35

11.2 技术评审

技术评分项明细及各单项所占权重详见附表三：《技术评审表》；

11.3 商务评审

商务评分项明细及各单项所占权重详见附表三：《商务评审表》；

- 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供应商的技术评分或商务评分。将技术评分和商务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）。

12. 中标人的确定

- 12.1 推荐中标候选投标人名单：本项目推荐三名中标候选人。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，按投标报价由低到高顺序排列。评标总得分且投标报价相同的，按技术评分由高到低顺序排列。评标总得分、投标报价、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，排名第三的投标人为第三中标候选人。
- 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>)。
- 13.2 在《中标结果公告》发布的同时，招标代理机构以书面形式向中标人发出经招标人确认的《中标通知书》，中标人应以书面形式回复，确认收到。
- 13.3 《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。

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 投标邀请函”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
	1. 法定代表人（单位负责人）资格证明书及授权委托书（如法定代表人（单位负责人）代表单位投标（响应）的，则提交法定代表人（单位负责人）资格证明书），按对应格式文件签署、盖章。
	2. 提交投标函。投标函按规定格式填写，内容完整。
	3. “★”号条款满足招标文件要求。
	4. 投标文件未含有招标人不可接受的附加条件。
	5. 未出现视为投标人串标投标所列的情形。
	7. 投标有效期为投标截止日起不少于 90 天。
	8. 未以联合体形式投标。

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. 汇总时出现不同意见的，评委会按简单多数原则表决决定。

4. 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

序号	评审内容	分值	评分细则
1	总体服务方案	10	1. 总体服务模式科学合理，亮点多，针对性强的，得 10 分； 2. 总体服务模式科学较合理，亮点较多，针对性较强的，得 6 分； 3. 总体服务模式科学基本合理，亮点不多，针对性不强的，得 2 分； 4. 总体服务模式科学不合理，缺乏亮点，针对性差的或未提供方案的，得 0 分。
2	菜式及出品方案	10	以 2 周（10 个工作日）为单位，以 15 元的收费标准制订一份午餐菜谱（不少于一大荤一小荤一素菜，每周不少于一次水果或学生奶），并承诺实际供餐菜肴的营养搭配、菜式搭配和分量不低于该菜谱的标准（不承诺不得分）。 1. 菜式及出品方案详细具体，营养搭配合理，针对性强，得 10 分； 2. 菜式及出品方案较详细具体，营养搭配较合理，针对性较强的，得 6 分； 3. 菜式及出品方案基本完整，营养搭基本搭配合理，针对性一般，得 2 分； 4. 菜式及出品方案不合理，内容不详细，针对性较差的或未提供方案的，得 0 分。
3	原材料管理方案	10	1. 方案合理，内容详细，针对性和可行性强，得 10 分； 2. 方案较合理，内容较为详细，较有针对性和可行性，得 6 分； 3. 方案基本合理，内容基本完整，针对性和可行性一般，得 2 分； 4. 方案不合理，内容不详细，针对性较差的或未提供方案的，得 0 分。
4	餐饮卫生管理制度	10	1. 餐饮卫生管理制度合理、清晰，得 10 分； 2. 餐饮卫生管理制度较合理、较清晰，得 6 分； 3. 餐饮卫生管理制度基本合理、基本清晰，得 2 分 4. 餐饮卫生管理制度不合理、不清晰，或未提供方案的得 0 分。

5	食品安全管理方案及保障措施	10	<p>1. 方案科学合理、保障措施完善，可行性高，得 10 分。</p> <p>2. 方案较为科学合理、保障措施较为完善，较为可行，得 6 分。</p> <p>3. 方案一般、保障措施一般的，得 2 分；</p> <p>4. 方案差、保障措施差或未提供方案的，得 0 分。</p>
7	食品原材料安全检测能力保障	2	<p>投标供应商与通过 CNAS 或 CMA 认证的第三方检测机构建立合作关系得 2 分。</p> <p>注：须提供在有效期内的合作合同复印件，或者提供承诺：如果中标，确保签订合同后 10 个工作日与上述检测机构签署合作合同。</p>
8	突发事件应急预案	8	<p>1. 方案合理具体、有效，可行性强，得 8 分；</p> <p>2. 方案较合理、有效，可行性较好，得 5 分；</p> <p>3. 方案基本合理、有效，可行性一般，得 2 分；</p> <p>4. 方案差、有效，可行性较差或未提供相关内容的，得 0 分。</p>
9	服务团队技术能力	5	<p>一、项目负责人（1名）：</p> <p>①具有5年或以上饭堂管理经验，得1分；（提供工作履历表）</p> <p>②具有市场监督管理局颁发的《食品安全管理人员考试合格证明》（高级），得1分；（提供《食品安全管理人员考试合格证明》复印件及对应人员完成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>二、厨师长（1名）</p> <p>①具有市场监督管理局颁发的《食品安全管理人员考试合格证明》（高级）；得1分；（提供《食品安全管理人员考试合格证明》复印件及对应人员完成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>②在餐厅或食堂或酒店连续三年或以上任职经验，得1分；（提供工作履历表）</p> <p>③持有中式烹调师三级（高级工）或以上，得1分；（提供证书复印件或扫描件）</p> <p>一、二备注：提供上述证明材料，同时提供上述人员 2025 年 1 月以来任意一个月由投标人缴纳社保的证明材料（社保须至少体现养老保险）复印件，并加盖投标人公章。</p>

合计	65
----	----

附表四：商务评审表

商务评审表

序号	评审内	分值	评分细则
1	认证情况	6	<p>投标供应商通过以下管理体系认证且证书处于有效期内：</p> <p>（1）食品安全管理体系认证或 HACCP 危害分析与关键控制点认证；</p> <p>（2）职业健康安全管理体系认证；</p> <p>（3）质量管理体系认证证书；</p> <p>每满足一项得 2 分，最高得 6 分。须同时提供认证证书复印件及国家认证认可监督管理委员会的“全国认证认可信息公共服务平台”（http://cx.cnca.cn）查询结果截图。证书处于失效、撤销或暂停状态的，该证书不得分。</p>
2	管理实力	9	<p>投标人承接过的餐饮服务管理项目，有被食品药品监督管理部门评定为餐饮服务食品安全量化等级 A 级 每个项目得 1 分，此项满分为 9 分。</p> <p>注：需提供相关证明文件复印件，不提供或评标委员会无法判定不得分。</p>
3	投标人工作经验	10	<p>自 2022 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准），投标供应商具有餐饮服务管理项目，</p> <p>每提供一个业绩得 2 分，本项最高 10 分。</p> <p>注：同一招标人只算一个业绩。提供业绩合同关键页复印件并加盖公章，不提供不得分。</p>
4	客户评价	10	<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），且评价文件体现评价单位联系人及联系方式的（如未体现的，供应商须另行提供评价单位的联系人及联系方式）。每份得 2 分，最高得 10 分。</p> <p>同一项目按一份计算，不重复计算分数。</p> <p>注：提供合同甲方或甲方项目主管部门盖章的评价文件。</p> <p>评价文件未体现评价单位联系人及联系方式，或者供应商未提供评价单位的联系人及联系方式，对应的评价文件不得分。</p>
合计		35	

第五部分 合同书格式

合同书

项目名称：广东实验中学云城校区食堂承包服务项目

签订日期：二〇二 年 月 日

甲 方：广东实验中学

电 话： 传 真： 地 址：广州市省实路1号

乙 方：

电 话： 传 真： 地 址：

项目名称：

采购编号：

根据的采购结果，按照《中华人民共和国民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、项目概况

（一）项目名称：广东实验中学云城校区食堂承包服务项目

（二）项目简介

广东实验中学云城校区食堂位于广州市白云区云城街道，学生采取配餐形式，教职工采取自助餐形式，提供早、中餐；自签订合同日至合同期满，云城校区食堂第1年预计就餐人数约1400人，第2年预计就餐人数约1720人，第3年预计就餐人数约2030人；本次招标对象为成熟度高、具有严谨管理体系的餐饮管理公司，为全体师生提供卫生、营养、可口的丰富餐饮服务及舒适卫生的就餐环境。

提示：每年可能会根据政策的变化，班级人数与就餐的教职工人数可能会有变化，一经投标即视为接受此风险。

（三）项目要求：

1. 乙方及其拟派从业人员须具有良好的思想素质和道德品质，有健全的规章制度，有较丰富的学校食堂经营管理经验；有科学规范的高校食堂管理体系和经营管理模式，按照国家、地方的有关法律法规以及甲方的规章制度和要求进行经营，坚持学校食堂的公益性和非营利性的原则，有较强的社会责任感，树立卫生、安全、质优、薄利和“以人为本、服务育人”的经营理念，树立为甲方的师生提供优质服务 and 全心全意做好服务的宗旨。

2. 合同期满，乙方在合同期内投入的所有可移动资产应在合同期终止2天内撤出食堂，合同期内投入的不动产归甲方所有，未按规定时间撤出的可移动资产，视为乙方自动放弃，由甲方统一处理，处理费从履约保证金中扣除。

3. 乙方拟投本项目的相关主要管理人员（食品安全管理员、营养配餐员、高级厨师、高级点心师），乙方须在投标时提供主要管理人员近一年在本单位服务购买社保的证明。

二、服务期限

自2025年8月20日起至2028年8月19日止，合同期采用1+1+1模式。自合同签订之日起一

年，首次合同期满前2个月，在乙方提出顺延申请情况下，甲方进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照甲方规定的时间续签壹年。续签的第一年合同期期满前2个月，在乙方提出顺延申请情况下，甲方进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照甲方规定的时间再次续签壹年。若乙方在每次有效服务期满前2个月不提出顺延申请或考核不合格或三年期满，则有效服务期期满之日起合同自动终止，甲方有权重新组织该服务项目的采购工作。另合同期满后，根据实际情况，可对一些合同条款进行修改，双方均接受。

三、用餐标准及时间要求

(1) 用餐标准

1.1乙方以供应大众餐饮为主，兼营小炒、特色风味小食，不得外购熟食，原则上，学生用餐和教师用餐的供应品种要求同质、同量、同等价格。同时严格按照甲方的规定时限供应。乙方不得对甲方（老师）提供免费用餐作为优惠条件。乙方应按照甲方要求供餐时间与标准，合理制定每周带量营养食谱，并不断创新菜品，定期更新菜谱，增加花色品种，不断调增口味，提高伙食质量，满足甲方师生需求，提高师生满意度。

1.2午餐

★1.2.1学生午餐餐标：15元/人（不少于一大荤一小荤一素菜，每周不少于三次水果或牛奶）。（投标时提供承诺）

1.2.2学生午餐要求：

有鱼、肉、蛋、素菜等多品种进行合理营养搭配（每餐份量不少于 400克/份），并根据季节变化，适当供应时令品种：以与甲方签订的服务合同约定为准。

★1.2.3教工午餐餐标： 25 元/人。菜式应以中餐为主，早餐应有部分西式简餐。（投标时提供承诺）

1.2.4教工午餐要求：

需提供 10种以上菜品，主菜不少于 8 个品种，其中荤菜不少于 2 个品种，荤素菜不少于 3 个品种；水果不少于 1个品种；前菜不少于 1 个品种。另外，供应汤、糖水、茶水，白粥、咸菜、酱油辣椒圈、调味料、盒装纸、牙签、洗手液等。

1.3早餐

★1.3.1学生早餐餐标：8元/餐（投标时提供承诺）

1.3.2学生早餐要求：乙方须配合甲方做好食堂供应服务，早餐应有牛奶或学生奶、粥、炒粉、炒面、汤粉、汤面、包、杂粮等。投标时提供承诺。

★1.3.3教工早餐餐标：15元/人（投标时提供承诺）

1.3.4教工早餐要求：主食应有面点类、粥类、汤面类食品，每餐不少于 10 个品种，其中主食不少于 8 个品种；点心不少于 5 个品种；粗粮不少于 2 个品种。

(2) 用餐时间要求

2.1供应膳食时间一般为每周星期一至星期五，原则上法定节假日、寒假、暑假不需供餐。具体时间以甲方每年的校历为准，甲方有特殊安排的，按照甲方安排执行。

2.2每天开餐时间：按甲方通知和作息时间表执行。

2.3乙方应遵守甲方确定的用餐时间，保证饭菜足量、优质，做到品种多样，学生如有需要加白饭，应免费提供。确保师生的正常就餐，不得出现少餐、缺餐。

(3) 价格要求

早午餐定价需严格按照甲方制定的价格执行。早午餐定价标准应保持相对稳定，确因成本变动等因素需要调整早午餐定价标准的，原则上以学期为调价周期，学期中途不得提高早午餐定价标准。如需对早午餐定价标准进行调整，应由甲方事先召开由学生、家长等方面代表参加的座谈会，广泛征求意见，经云城校区家长委员会（名称待定）同意后，纳入学校“三重一大”事项进行集体讨论审议。调整后的收费标准应通过校务公开栏等方式向全校公示，并报教育主管部门备案。

(4) 质量要求

乙方应严格按《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》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等相关文件要求，到持有食品经营许可证的经营单位采购食品，并按照国家有关规定进行索证，索证材料包括但不限于食品生产许可证、产品合格证明文件、进货查验证明文件、进货票据等，确保货、票相符；应相对固定食品采购的场所，以保证其质量，精心制作各种食品，注重色、香、味美，做到饭热菜香、新鲜可口足量、营养搭配科学合理。投标时提供承诺。

(5) 用餐费用收取

乙方与师生之间不能直接使用现金交易。师生只能通过学校提供的校园一卡通系统或符合国家相关政策要求的支付结算方式进行消费。用餐费用独立建账，纳入学校财务统一核算，资金管理严格按照财政部门的有关规定执行。餐标应在电子支付平台中显示。投标时须提供相关承诺。

四、服务要求

(一) 委托食堂供应服务要求

1. 服务范围

1.1按甲方需求供应早餐、午餐。

1.2服务对象：本校教职工、学生。

1.3服务方式：接受监督、自主服务，独立核算，自负盈亏。

2. 设备设施要求

2.1乙方须维护、保养、保管好甲方的房屋、设施和设备，并承担相关费用。不能随意改动房屋结构和设施位置；不得超出《食品经营许可证》规定的经营范围；不准在食堂内开

放区域设置摊点；不得占用食堂外墙开放其他经营项目。如确需调整经营布局或增加新项目，事先要以书面形式向甲方提出申请，经甲方同意后方可实施。否则损坏的设施、设备，乙方应负责赔偿并按时按要求恢复原状。

2.2乙方须保护经营场所及双方配置设备的完好，延长其使用年限。经营前双方须进行房屋、设备、设施的清点，移交使用；合同期内，乙方须按甲方固定资产管理办法进行管理，爱护使用，定期维护，及时维修并承担维修费用，不得挪用、抵押、转让、丢失，确保固定资产在使用年限范围内正常使用；合同期满后，双方须进行房屋、设备、设施的清点验收。对损坏部分须在规定期限内维修完好并办理移交手续，若有损坏未修好的按价赔偿。

2.3乙方需按甲方要求定期对固定资产清点盘查，逐一清点登记备案，甲方会委派相关部门工作人员跟进，乙方须配合。

2.4设备到达使用年限且已不能继续使用或因技术性能落后丧失使用价值的，经甲方确认后按甲方规定进行处理。

2.5因市场监督管理局、教育或其它部门和甲方聘请的第三方机构等对食堂进行检查、抽查或评估时，对食堂内部装修、设施设备配置、食堂各功能间设置等提出整改意见时，乙方须配合甲方进行整改。合同期内，甲方若需要对饭堂进行装修升级或其他改造，乙方须无条件配合。

2.6乙方购置新厨具、设备、餐具等应向甲方做好备案，信息包含：产品名称、规格型号、数量、存放地点、照片。合同生效前，双方进行资产清点核对。若合同终止，中标方应把学校投资的设备按清单如数清点交还采购方，中标方在合同期间增添的设备、厨具归采购方所有。因中标方管理不当或人为损坏而造成的损失，由中标方负责维修。

2.7甲方因需要在食堂开展大型活动或学生在食堂内开展社团活动，乙方需配合。乙方不得在食堂内外从事宗教活动及其他影响就餐环境及周边师生日常生活和学习的活动。

2.8食堂的设备设施布置要合理，食品原料存放间、食品加工操作间、食堂出售场所和用餐场所相对独立，食堂要有餐饮具清洗消毒设备设施。

2.9乙方服务所需其它设备由乙方自备。

2.10食堂所有设备设施和场所（含室外楼梯和周边环境等）均属于管理范围。

2.11甲方须提供统一的符合食用级别的不锈钢餐具，防止因学生自带未经消毒的饭盒而造成食物中毒事故的发生，甲方原有餐具消毒设备不能满足餐具消毒要求的由乙方出资补充添置。

3. 卫生要求

3.1乙方必须制定严格的餐饮卫生管理制度和食品安全突发事件应急预案，严格执行国家《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫、就餐环境必须达到省、市、区卫生、教育等职能部门制定的标准。投标时提供承诺。

3.2就餐环境要求良好，应保证食堂通风、干净卫生、地面无积水，无剩饭剩菜等垃圾处理设施，室内温度超过 26℃应开电风扇或空调等。

3.3乙方按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具清洗和消毒工作。

3.4乙方负责食堂服务窗口的管理，打扫食堂区域的卫生，并实行门前三包，所需清洁卫生易耗品、清洁消毒剂等均由乙方负责。

3.5食堂的馊水、食材废料、生活垃圾、纸皮等由乙方负责处理，甲方有权要求其在指定时间和范围内将馊水(馊水回收人、单位应有回收废油脂等相关资质并将资料交甲方备案)及废料运出，以保障厨房、餐厅整体环境卫生。餐厨垃圾的处理应符合广州市的有关规定，不得私自处理。生活垃圾等的清运应按照属地街道环卫站的管理要求执行，费用由乙方负责。

3.6乙方应对隔油池和抽油烟机定期进行清理和清洗(隔油池不少于每半月进行一次清理，抽油烟机不少于每年进行四次清洗)，费用由乙方负责。

3.7乙方负责每个学期聘请有资质的专业清洁公司清洗饭堂油烟管道，并留存相关资料和照片存档，费用由乙方负责。

3.8乙方负责每个学期聘请有资质的专业除四害公司为乙方负责的区域做除四害，并留存相关资料和照片存档，费用由乙方负责。

4. 安全要求

4.1乙方为甲方食堂消防、治安第一责任人，必须做好防火、防盗、用火、用电、用水等安全工作，必须服从甲方及上级有关部门的监督和检查。因乙方的管理不善造成的师生意外伤害、承包场所发生的失窃和火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由乙方负责，甲方不承担由此产生的任何责任和费用。中标人须按照公安机关和教育卫生管理部门的要求保管和使用刀具，如因任何原因保管或使用不当所造成的损失或发生的刑事责任均由中标人负责。

4.2乙方为食品卫生安全直接责任人,必须落实食品安全值班制度,严格把好食品卫生安全关。乙方必须做好原材料农业残留测试、食品留样(乙方须落实以下留样要求:对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样,按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内。每个品种留样量不少于125克,由专用留样冰箱冷藏(0℃~8℃)保存48小时以上,并有留样记录。留样冰箱“双人双锁”,专人负责留样管理。具体按政府市场监管部门出台的相关政策执行。),所制作的食品符合市场监管部门的要求,并对每天提供的主要食品留样、进货索证等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间,因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是乙方责任所引起的食品安全事故,造成甲方被相关职能部门处罚的,由乙方承担相关责任和支付全部罚金及一切费用,甲方不承担由此产生的法律责任和费用,且甲方有权立即取消乙方的服务资格。

5. 水电燃气供应要求

5.1甲方保证乙方正常服务期内的水、电、燃气（瓶装气除外）的供应。

5.2乙方在餐饮服务区域内所消耗的水、电、燃气的费用按实用数计算，由乙方承担，向甲方或相关业务主管部门缴费；如人为损坏水、电、气表，造成的后果由乙方自负；如因计量仪器本身原因造成水、电、气表出现故障和异常，应及时报修。未恢复正常使用前，其计量数据按前三个月使用的平均数收取水、电、燃气款。食堂内部的用火、用电、用水、用气应符合消防安全规定，严禁私拉电线、违章用电。每天下班前，乙方应安排专人负责对食堂电源、燃气、水、门窗等所有设备设施进行安全检查，并做好台账记录。

6. 人员配置要求

6.1乙方自主进行餐饮服务管理，管理人员和食堂工作人员的配置由乙方自行安排。服务所需用工应符合《劳动合同法》要求，与所聘的所有员工签订正式劳动合同，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行承担责任。

6.2应有食品科学专业、餐饮管理专业的技术人员，有完善的食堂管理规章制度，食堂专职负责人应具有餐饮服务管理经验，熟悉食品卫生安全的有关法律法规，并经卫生知识培训考试合格。

6.3乙方须配置至少一名在岗公共营养师或营养配餐员，加强对膳食营养搭配的监管。

6.4乙方须针对每个食堂配置至少一名高级食品安全管理员。

6.5工作人员应经过体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报甲方备案。

6.6乙方应组织所有工作人员进行岗前培训，工作人员取得“预防性健康体检合格证明”（健康证）后方可上岗，厨师、面点师、营养师等特殊岗位工作人员应取得相关证书；乙方应提供由公安部门开具的服务团队工作人员的无犯罪记录证明；乙方工作人员的健康证、上岗证、身份证、无犯罪记录证明及卫生知识培训证均需提供复印件（须加盖乙方公章）并报甲方备案。

6.7工作人员要身份明确、品行端正、身体健康、服务态度诚恳、讲究公共和个人卫生，专间和专用操作区内的工作人员操作时应佩戴清洁的口罩、手套、工作帽等。所有工作人员工作期间应严格食品药品监督部门制定的食堂工作规范要求。

工作人员应接受晨检。有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应主动向食品安全管理人员等报告并暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并治愈后方可复岗。

食品处理区内工作人员不得留长指甲、涂指甲油或化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露。

从事接触直接入口食品工作的工作人员，加工食品前应进行手部消毒。

清洁操作区与其他操作区工作人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。专间和专用操作区专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

6.8工作人员要遵守法规及校规、校纪，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与师生发生争吵或冲突，如有违规者，甲方有权追究乙方的责任。

6.9工作人员由乙方自行管理，所有工作人员的工资、社会保险、福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由乙方自行承担，甲方不承担任何费用。

6.10乙方要有计划对所有员工进行岗前培训以及各种技能、卫生、服务技巧的在岗培训，学习餐饮管理的各项法规，掌握《餐饮服务食品安全操作规范》，学习公司、甲方有关规章制度。所有员工要遵守法律法规和校纪校规，无不良习惯、刑事犯罪记录、传染病和精神病史，有良好的技能、技巧，有良好的服务态度和工作责任心。

7. 食材配送质量要求

7.1 肉类（含生鲜、鱼类等）

7.1.1 产品总体质量要求：

①所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。鲜肉确保每日新鲜。

②每日所用肉类均为新鲜肉类，不能使用冻品

③所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

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》；肉制品须出具本批次产品有效的《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。

7.2 鲜肉（猪肉、牛肉）

7.2.1 乙方所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时提交肉联厂产品合格证及当该批次有效的《动物检疫合格证明》加盖公章的复印件（原件核对）和《广州市分割肉销售凭证》，上述《动物检疫合格证明》的货主名称、《广州市分割肉销售凭证》的经销商名称及盖章信息须与乙方名称一致，鲜肉确保每日新鲜，供肉车辆需有冷藏保鲜设备，保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染，所供鲜肉不能临近保质期或超过保质期。

7.2.2 质量要求：

序号	品名	规格	质量描述
1	去皮五花肉	1×10kg 鲜肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	去皮上肉	1×10kg 鲜肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。

3	牛肉	1×10kg 鲜肉	肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，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。

7.3粮油类

7.3.1供应产品的质量要求:

①米、油、面、豆类货物须符合卫生，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。散装湿粉类需提供本批次的自检报告和第三方检验报告。

②米、油：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：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、产品成份、厂家电话号码，需提供本批次的第三方检测报告和出厂检验报告。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。供应方所提供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乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，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。

7.4蔬菜类：

7.4.1乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。

7.4.2属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

7.4.3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品。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品。

7.4.4蔬菜包装与标志要求:

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；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。

7.4.5食品供应链要求：所有食品的来源须清晰。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，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

7.4.6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。

7.4.7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。

7.4.8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。

7.4.9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。

7.4.10要求乙方的配送半径能够严格保证甲方在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

7.4.11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。

7.4.12马铃薯无发芽，皮不变绿。

7.5干货

7.5.1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，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。

7.5.2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。

①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。

②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。

③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。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

(7) 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：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

(8) 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。

(9) 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。

(10) 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。

(11) 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。

(12) 海蜇：海蜇是由水母加工制成，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。

(13) 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。

7.6 几种主要水果质量标准：

(1) 柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等)：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

(2) 苹果类(蛇果、青苹果、红富士等)：结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。

劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

(3) 梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等)：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。

劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

(4) 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。

劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

(5) 樱桃：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。

劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

(6) 浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓)：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。

劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

(7) 瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等)：果形完整，结实、无开裂、压伤。

劣质品：有疤痕、压伤，出现黑斑，瓜身变软、腐烂。

(8) 热带水果类

(9) 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。

劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

(10) 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。

劣质品：腐烂、变软、疤痕。

(11) 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。

劣质品：表皮发黑或黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

(12) 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。每板香蕉不少于 5 只，中间 3 只长 15 厘米以上，单只至 80 克以上。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

(13) 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。单果重 16—25 克。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

(14) 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

(15) 洋桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

(16) 黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

(17) 菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维

少，冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄(已过熟)，果肉发软，果眼溢汁，表面发霉

8. 其他要求

8.1 合同签订后10个工作日内, 乙方须购买每年保险金额不低于人民币300万元的食品安全责任险, 并向甲方提供相关证明文件备案。

8.2 乙方只可供应师生饭菜, 未经甲方同意的食品一律不能供应。

8.3 乙方不得将食堂私自转让或委托他人服务, 更不能利用甲方资产搞不法经营。一经发现, 甲方有权取消其承包资格, 并给予经济处罚或诉诸法律。

8.4 乙方应严格执行甲方的各项规章制度, 服从甲方的管理, 并制订配套的信息公示、食材采购、进货查验、索证索票、原料贮存、加工制作、原料及成品配送、人员管理、添加剂管理、食品留样、清洗消毒、环境卫生、餐厨废弃物处置、特殊食品和过敏原控制等内部管理制度。

8.5 乙方应服从工商、税务、食品药品监督等部门或教育主管部门的管理要求, 在服务期间所产生的一切费用一律由乙方负责缴纳。服务期间负责各种证照的年审, 配合政府部门及甲方对食品的卫生抽检, 并承担由此产生的费用。乙方在服务期间不得擅自扩大服务范围, 不得占用公共场所, 否则甲方有权中止合同。

8.6 乙方提供的膳食要足量、优质、品种多样化、饭菜价格合理, 学生如有需要加白饭, 应免费提供。不得超过教育主管部门规定的最高限价, 以适应不同经济状况和需求的师生就餐, 不准出售变质、变味以及剩饭菜, 甲方每学期均会面向师生和家长分别组织开展一次食品安全及满意度测评, 对供餐质量、价格、卫生、服务态度等进行全面评价, 及时查缺补漏, 改进管理, 提升质量, 并将意见及整改情况向师生和家长反馈。乙方应虚心听取师生、家长的意见, 采取措施及时整改。

五、监督机制

乙方服务活动应接受甲方及上级主管部门、家长、市场监管等部门的监督检查, 监督检查贯穿在乙方服务的全过程, 包括以下项目:

1.1 乙方雇请的食堂工作人员的身体健况监督: 乙方雇请的食堂工作人员应经过体检合格, 持有健康证、上岗证并进行公示。

1.2 采购原材料的质量监督: 严格监控乙方进货渠道, 如: 粮油需使用来自持有质监部门核发的生产许可证且有 SC 标志的品牌; 猪、牛肉需是来自肉联厂统一屠宰的盖有合格戳记的品牌; 蔬菜的生产基地需是持有政府职能部门认可的经营单位; 工厂化制造的原材料, 包装物的文字说明: 必须注明的内容有产品标准号或执行标准、产品标识登记备案号、食品

标签认可号、制造商、产地、制造商地址、电话号码、网址、电子邮箱地址、成分、生产日期、有效期)

1.3 产品监督

1.3.1 就餐费用定价监督，就餐费用不得超出规定的限价，不得擅自提价，不得谋取暴利；

1.3.2 菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式应达到合同约定的数量，每周要定时公布下周食谱，合理营养搭配；

1.3.3 产品的质量监督，乙方所采购、制作、销售的食品质量要求应符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受甲方对食堂进货渠道和产品质量检查与监督。根据甲方人数和经验积累，做到不留隔夜鲜活原料，不留隔餐制成品，禁止出售腐烂变质产品；

1.3.4 服务监督，各顿膳食供应必须遵守约定时间；

1.3.5 乙方应建立每日膳食材料公示制度：实行甲方食堂《每周菜谱》及所含营养成分的公示制度，并要求在公示的《每周菜谱》上注明主要膳食材料的用量，如：米、肉、菜各多少斤等。通过增加甲方食堂供应的透明度、扩大监督面的办法，有效监督乙方按照成本核算比例供应学生膳食，确保师生利益。投标时提供承诺函并加盖公章，不提供无效。

1.4 保障系统监督：严格按照操作规程使用设备，定期维护保养；执行甲方制定的消防及安全生产承包责任的规定，采取措施预防火灾，防盗、防毒。

1.5 结算的监督：监督服务过程中所涉及相关费用的结算。

六、考核机制

1、乙方应定期召开学生代表、教师代表、乙方管理人员座谈会，积极听取意见，及时改进；甲方每月、全年对乙方的服务和管理情况进行考核，并根据考核的结果、师生反映的情况，要求乙方进行相应的整改，考核的主要内容包括：

1-1 饭菜的质量、数量、品种；

1-2 服务态度和质

1-3 从业人员健康和卫生状况；

1-4 食堂和厨房等场所的卫生状况。

2、委托服务期限内，甲方每年对乙方的服务工作进行考核和就餐师生进行满意度调查（具体考核细则详见下文）。考核得分达到 70 分以上（含 70 分）且师生满意度达到 70% 以上视为达标，考核达标后，方能执行下一年的合同。

云城校区食堂检查考核表

考核日期：

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
----	----	------	-----	----

主、副食仓库、冰柜	1	冰库、冰柜：温度、卫生不合格；冷藏库内食品未按要求摆放，或无标签标识，标签标识不全，每次扣 3 分		
	2	仓库内有纸皮包装、货物未离墙离地存放整齐、标记不分明、标识标签信息不齐，仓库场地卫生不合格，每次扣 3 分		
	3	货物包装不完好、散装货物未密封加盖未有标签标识，每次扣 3 分		
	4	调味品、副食品类：无合格证、有过期；货物变质、生蛀虫、有过期，有头发，有异物的，每次扣 5 分，罚款 1000 元		
	5	仓库存放杂物和私人用品，每次扣 1 分		
	6	油、米无标签、台账不合规范，每次扣 5 分		
粗加工区、烹调区	7	肉类、蔬菜未分开加工，卫生不合格，每次扣 2 分		
	8	未按要求使用放置已切洗与未切洗的容器，每次扣 2 分		
	9	层架上的食物未按生熟食要求摆放，每次扣 2 分		
	10	调味料未用不锈钢或白色塑料箱作容器盛放，或乱摆乱放的每次扣 2 分		
	11	烹调用的工具、用具、灶台、场地卫生不合格，每次扣 2 分		
	12	工作人员未按规定操作，卫生、穿戴不合格，直接用手拿食品，每次扣 3 分		
配餐区、售卖间	13	洗手消毒设施附近没有相应的清洗、消毒和干手用品或设施，每次扣 2 分		
	14	厨房未按要求开启灭蝇灯的每次扣 3 分		
	15	配餐间没有温度计，温度达不到相关要求的，每次扣 3 分		
	16	留样柜没有温度计、所有菜品留样未做好留样记录，每次扣 5 分，罚款 1000 元		
	17	未做好紫外线灯消毒记录，每次扣 2 分		
	18	存放杂物和私人用品，工作台、场地卫生不合格，每次扣 2 分		
	19	操作间每个区域出现与食品无关的物品，每次扣 2 分		
	20	没有按照学校要求的时间内炒菜，分菜，配送等，每次扣 2 分		
点心制作区	21	使用原料有杂质、变质、过期，每次扣 5 分，罚款 1000 元，第二次罚款 5000 元，第三次罚款 10000 元		
	22	散装原材料、调味料装未在相应容器，未贴好使用日期及有效期信息，每次扣 3 分		
	23	食品添加剂无存放在带锁专柜中，无专人管理专人登记；食品添加剂专柜有其他调料，食品添加剂没有如实登记，每次扣 5 分		
	24	食品添加剂过期、包装无食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容，每次扣 5 分		
	25	食品未存放保鲜，工作台、场地卫生不合格，每次扣 3 分		
	26	工作人员未按规定操作，卫生、穿戴不合格，每次扣 3 分		

餐具洗涤、消毒	27	已消毒与未消毒餐饮器具未分开存放，保洁设施内存放其他物品，未保持干净，每次扣 2 分		
	28	未做好消毒记录，每次扣 2 分		
	29	使用不带标签的容器装消毒液和洗涤剂等，每次扣 3 分		
用餐区	30	地面、天花板、桌椅及周边卫生不合格、物品乱摆放，每次扣 2 分		
	31	非用餐时间：餐具区有未收拾的餐具、垃圾未及时清理、垃圾桶没盖上，每次扣 2 分		
	32	拖把、抹布等清洁用具摆放在就餐区，每次扣 2 分；		
	33	信息公示栏资料不齐全，未并及时更新，每次扣 3 分		
	34	用餐人员管理不规范，每次扣 3 分		
人员管理	35	未落实从业人员的每日晨检制度，每次扣 5 分		
	36	未建立从业人员健康档案，出现员工的健康证不在有效期内，每次扣 5 分，罚款 1000 元		
	37	未完成专人负责每天完成广东省学校食品安全监管系统和明厨亮灶的上报，每次扣 5 分		
	38	每周未进行食品从业人员专题培训，并存档资料，每次扣 5 分		
	39	员工在校内行为不文明，车辆未按规定行使及摆放，每次扣 5 分		
	40	从业人员服务态度恶劣，同管理人员及师生争吵，每次扣 5 分，恶语伤人者，不服从管理者，严重者立即解雇。		
	41	非饭堂工作人员无健康证进入饭堂帮忙干活，每次扣 5 分		
	42	从业人员工作场所抽烟一次，每次扣 5 分		
	43	员工出勤及合理分工未达到学校要求，每次扣 3 分		
出品管理	44	菜单营养不均衡，未每月更新，每次扣 5 分		
	45	菜品数量未达到要求，每次扣 5 分		
	46	出售食品有蟑螂、苍蝇、铁丝碎玻璃片头发及其他杂物，每次扣 5 分，第一次罚款 2000 元，第二次罚款 5000 元，第三次罚款 10000 元		
	47	出售未熟饭菜、变味饭菜、食品，每次扣 5 分，第一次罚款 2000 元，第二次罚款 5000 元，第三次罚款 10000 元		
	48	出品质量低，师生满意度低，每次扣 5 分		
	49	出售超出《食品经营许可证》经营范围导致发生事故或被上级部门检查出来的，轻则每次扣 10 分，罚款 2000 元，重则甲方责令乙方限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。		
	50	出售过期食品，或未过期但已变味奶制品，每次扣 5 分，第一次罚款 2000 元，第二次罚款 5000 元，第三次罚款 10000 元；免费更换。		
	51	没有通过甲乙双方协商而单方提价，每次扣 3 分罚款 1000 元		
	52	菜品未明码标价，每次扣 3 分，罚款 1000 元		

运营管理	53	饭堂的馊水、食材废料、废弃油脂、纸皮等未及时处理（馊水及废弃油脂处理未有相关资质的专业公司签订合同），每次扣 5 分		
	54	油烟管道未按约定或相关规定频率清洗并留存资料备案，每次扣 5 分		
	55	饭堂垃圾未按规定用塑袋装好置于垃圾房内或垃圾房不整洁的，每次扣 3 分		
	56	不按规定时间营业，每次扣 3 分，罚款 1000 元		
	57	各级卫生监督部门和学校聘请的第三方抽查不合格，每次扣 5 分，按抽检部门有关规定罚款		
	58	未积极做好各方面宣传，未及时更新宣传栏，每次扣 3 分		
	59	成本控制未达学校要求，每次扣 3 分		
	60	对甲方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分		
	61	乙方提供的食材单据未审核出错，每次扣 2 分；要求整改后依然出错，每次扣 5 份		
	62	未按规定及时上交相关文件，每次扣 2 分；		
	63	未按规定对餐厅及厨房进行消杀、除四害等工作，或有老鼠蟑螂出现，每次扣 3 分		
食材质量卫生	64	未按要求确保收验货质量的，每次扣 5 分		
	65	货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果，每次扣 2 分		
	66	疫情防控工作不到位，每次扣 1 分；		
其它	67	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分		
扣分合计				
备注		每月考核分为 30 分，超 30 分视为考核不及格，考核不及格罚款 3000 元到 20000 元，罚款金额从履约担保保证金 200000 元中扣除。		
考核人		饭堂服务单位负责人		

3、乙方如有下列行为的，应承担其全部的经济和法律责任，校方有权终止合同并没收履约保证金（投标时提供承诺函并加盖公章，不提供无效。）：

- 3-1 营业执照或相关经营许可资格被吊销；
- 3-2 原材料或加工环节污染引起的消费者食物中毒；
- 3-3 政府职能部门检查不合格或受到行政处罚；
- 3-4 拒绝接受甲方的监督检查；
- 3-5 对存在问题拒绝进行整改；
- 3-6 年度考核不达标。

七、退出机制

1、乙方按合同要求履行应尽义务，合同到期自然终止。在合同终止时已选定下一期服务单位且下一期仍为原服务单位的，重新签订服务合同，并按合同履行；下一期服务单位为其他单位的，乙方应做好所有收尾工作并将所有固定资产移交甲方，与下一期服务单位做好交接工作后退场。在合同终止时尚未选定下一期服务单位的，乙方须按照甲方要求继续提供服务，直到选定下一期服务单位。

2、如出现乙方在合同期限内被取消服务资格的情形，由甲方重新公开选择替补服务单位接替原服务单位工作。

3、上级单位检查出重大食品卫生安全问题或对其通报批评，实行一票否决制。

八、过渡期工作交接要求

1、考虑到本项目可能存在新旧服务企业的工作交接，为保证平稳过渡，保障师生用餐不受影响，乙方需在合同签订之日起一个月内，与原服务企业做好工作交接。

2、乙方应与做原服务企业好交接的详细书面记录并经甲方确认。

九、履约担保函

1、乙方须在签订本合同之日起 10个工作日内向甲方递交金额为人民币贰拾万元整（¥200,000.00）的银行履约担保函作为履约保证金，担保函形式应符合国家有关规定，逾期递交视为自动放弃服务资格资格，本合同终止，甲方将重新公开选择其他服务企业。

2、乙方需保证履约担保函在整个服务期内有效。服务期限满，如无特殊情况，甲方无息退还给乙方。

3、在合同有效期内，中标人给招标人造成损失的，须及时按招标人要求足额赔偿损失。如中标人不及时足额赔偿损失的，招标人有权单方解除合同，中标人可直接扣留相应履约保证金，损失超过履约保证金数额的，中标人应对超过部分予以及时赔偿。。

十、不可抗力

甲方与乙方双方中任何一方由于不可抗力影响合同执行时，发生不可抗力一方尽快将事故通知另一方，双方通过友好协商尽快解决合同的执行问题。不可抗力是指甲方、乙方无法控制、不可预见的事件，但不包括甲方的违约或疏忽或正常的商业风险。不可抗力事件包括但不限于：疫情、战争、严重火灾、洪水、台风、地震及其他双方商定的事件。

十一、违约责任追究

（一）合同期内出现（包括但不限于）下列行为者，每次视情节从营业款中扣缴违约金1000-20000元：

1. 乙方未按《中华人民共和国食品安全法》的规定，定期对从业人员进行健康检查，取得有效健康证明，且经卫生知识培训合格的；

2. 乙方违反学校伙食高、中、低档菜比例及品种管理要求；

3. 乙方未根据政府和学校的相关规定做好“门前三包”（门前三包是指：“一包”门前市容整洁，无乱设摊点、乱搭建、乱张贴、乱涂写、乱刻画、乱吊挂、乱堆放等行为；“二包”门前、楼梯和厕所环境卫生整洁，无裸露垃圾、粪便、污水、无污染、无渣土，无蚊蝇孳生地；“三包”门前责任区内的设施、设备和绿地整洁等）；

4. 违反消防法规，有下列行为之一：

- （1）未保持消防设施、器材和消防安全标志完好有效；
- （2）圈占、埋压、遮挡消防栓或者占用防火间距；
- （3）损坏、挪用或者擅自拆除消防设施、器材；
- （4）占用、堵塞、封闭疏散通道、安全出口或者其他妨碍安全疏散行为的；
- （5）不按消防法规装修、装饰，装修、装饰材料的防火性能不符合国家标准和行为标准，不能提供具有法定效力的检验合格证明；
- （6）过失引起火灾，未及时采取有效的消防措施，尚未造成严重损失。

5. 乙方工作人员与师生发生矛盾或冲突的；

6. 乙方采购的米、面、油、其他食材及餐具等，被政府或甲方相关部门检测出有单项指标不合格；

7. 乙方拒不执行质监、工商、食监、环保等政府部门及甲方相关监督部门检查发出普通整改通知且未及时整改完成的；

8. 乙方未在招标文件需求明确的经营范围经营的。

9. 甲方在服务期限内对乙方实行考核制度，每月考核期限内若扣分累计达到30分或以上，则视为乙方本月服务考核不合格，罚款5000元。若一个学期内累计考核不合格2次，罚款10000元。若一个学期内累计考核不合格3次，罚款20000元，甲方有权立即取消乙方服务资格，责令限期退出。罚款的金额在履约保证金中扣除。

（二）乙方若不履行在投标时的承诺或合同，甲方可为执行乙方的承诺事项，费用由乙方承担；若乙方不支付相关费用，甲方将从乙方的营业款中扣除相关费用，营业款不足以支付的，甲方将从乙方的履约保证金中扣除，后由乙方补足履约保证金。

（三）因乙方原因，导致各类损失、赔偿或处罚的，由乙方支付。若乙方的违约行为给甲方造成的损失（包括但不限于甲方为此向第三方支出的赔偿金、律师费等各项费用），乙方应当向甲方赔偿。甲方有权用乙方的营业结算款进行支付，营业结算款不足以支付的，甲方可从履约保证金扣除，后由乙方补足履约保证金。

（四）如违约金从履约保证金中扣罚的，乙方须在10个工作日内补齐履约保证金。未能按时补齐的，每天按未补齐履约保证金金额的1%从营业款中进行扣罚违约金。30天未能补齐的，甲方有权解除合同，并全额没收履约保证金。

（五）若乙方在合同期内未全面履行合同责任和义务或有任何未付款项（包括但不限于

各项应付款、违约金、赔偿金等), 甲方有权从履约保证金中直接扣除未付款项。履约保证金不足以扣除的, 甲方有权向乙方追偿, 且乙方须在10个工作日内补齐履约保证金。

(六) 若一卡通收取的营业款项不足以支付本月乙方应缴纳的费用, 乙方应在次月10日前补交差额。逾期5个工作日不交按自动放弃经营权处理, 乙方除承担相应的法律和经济责任外, 且履约保证金不予退还。

(七) 若未按照甲方要求时间满足营业要求和正常用餐要求, 每推迟一天将按照每天五千元金额向甲方支付违约金。

(八) 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, 否则视为违反合同, 甲方有权根据事件决定是否解除承包经营合同。

(九) 甲方与乙方应保守在缔结和履行合同过程中获知对方的个人、师生信息以及内部保密信息, 除双方履行合同义务的必要或有法律、法规规定应披露的之外, 不得以任何方式向第三人披露和不正当使用, 否则, 应当赔偿因泄露保密信息给对方造成的损失。

十二、合同终止情况

(一) 乙方在合同期满后双方不再续签, 自然退出。

(二) 合同期内, 乙方如出现(包括但不限于)以下情况之一的, 除承担相应的法律和经济责任外, 甲方有权单方面终止合同, 并要求乙方限期离开; 所有设施设备全部归甲方所有, 且履约保证金不予退还:

1. 因管理不善而导致重大食物中毒事故或其它食源性疾患传染, 且造成严重后果的;
2. 出现重大安全责任事故, 且造成严重后果的;
3. 因食品价格、质量、卫生和服务等造成学生罢餐、静坐、游行等群发事件、影响恶劣的;
4. 加工、出售国家明令禁止的食品;
5. 乙方不服从甲方依法依规依约管理, 经3次书面警告整改仍未符合要求的;
6. 未经甲方书面同意擅自停止供餐或不正常供餐的;
7. 乙方因与外界发生债权、债务等纠纷而影响甲方正常教学、生活秩序的;
8. 乙方将经营权分包、转包的;
9. 投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格的;
10. 甲方在服务期限内对乙方实行考核制度, 若一个学期内累计考核不合格3次, 罚款20000元, 甲方有权立即取消乙方服务资格, 责令限期退出;
11. 签订合同后, 如用餐满意率(问卷调查统计)低于80%, 采购方有权在10个工作日内决定是否给予乙方不长于1个月的整改期限。试用期或整改期满, 乙方如果仍未达到甲方的相关服务要求和质量, 甲方单方可以终止合同, 重新组织招标采购, 或由第二名中标候选人递补, 以此类推;

12. 其他违反合同规定的，拒不整改或整改后仍未达到要求的；

13. 乙方投标文件中承诺的服务团队须与合同履约人员相一致，否则视为违约，甲方有权解除合同；

14. 乙方在日常经营过程中，与用餐者发生谩骂、斗殴或造成严重后果或违反法律法规、规章规定，发生学生、教职工、学生家长群体性事件的；

15. 乙方在校园存在危险品或实施违法犯罪或损坏公共利益等行为；

十三、争议的解决

1. 双方因本合同的履行而发生的争议，应由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可向广州仲裁委员会申请裁决。

2. 发生争议期间，双方必须尽一切努力保障饭堂运营的顺畅。

十四、其它约定

1、本合同未尽事宜，由双方另行协商签订补充合同。

2、招标文件、本合同附件及有关本合同事项的补充合同，为本合同不可分割的组成部分，均具有法律效力。

3、本合同自双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章之日起生效，非经协商一致任何一方不得随意变更本合同条款。

4、本合同书一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，均具有同等法律效力。

十五、合同生效

1. 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2. 合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，代理机构执壹份。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签定日期： 年 月 日

签定日期： 年 月 日

第六部分投标文件格式

目录

1.	自查表	65
2.	报价表	69
3.	投标函	69
4.	资格证明文件	71
5.	财务报表	74
6.	同类项目业绩介绍	74
7.	一般商务条款偏离表	75
8.	实施计划	76
9.	唱标信封（独立封装）	80

注：请投标人按照以下要求的格式、内容、顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

投标文件

(正本/副本)

招标项目名称： 广东实验中学云城校区食堂承包服务项目
招标

招标项目编号： GPCGD25A156FG033F

(子包号)：

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	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
符合性审查		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页

		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第（）页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第（）页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第（）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	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. 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. 投标函

投 标 函

致：广东省政府采购中心

为响应你方组织的广东实验中学云城校区食堂承包服务项目的招标[招标项目编号为：GPCGD25A156FG033F]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的广东实验中学云城校区食堂承包服务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，副本玖份。

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）我方明白并同意，在规定的开标日之后，投标有效期之内撤回投标或中标后不按规定与招标人签订合同或不提交履约保证金，则贵方将不予退还投标保证金。

（四）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。

（五）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。

（六）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。

（七）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。

（八）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。

（九）我方接受招标人委托向贵方支付交易服务费，项目总报价已包含交易服务费，如果被确定为中标人，承诺向贵方足额支付。

（十）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。

（十一）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。

（十二）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

3. 资格证明文件

3.1 营业执照副本（复印件）

3.2 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：

3.3 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，就广东实验中学云城校区食堂承包服务项目招标项目采购[招标项目编号为GPCGD25A156FG033F]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：

3.4 资格性审查要求的其他资质证明文件

1.

2.

3.

3.5 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. 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）。

5. 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。

6. 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。

报价投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

7. 实施计划

7.1 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：

- 7.1.1 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）
- 7.1.2 针对本项目的组织实施方案
- 7.1.3 进度计划和保证项目完成的具体措施
- 7.1.4 项目整体验收计划
- 7.1.5 培训计划
- 7.1.6 投标人认为必要说明的其它内容。

7.2 项目人员安排

7.2.1 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	专业工龄	联系电话
总负责人						
其他主要技术人员						
	...					

注：根据评审表的要求提交相应资料。

7.2.2 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。

7.3 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	

7.4 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。

7.5 其它重要事项说明及承诺

（如有，请扼要叙述）

8. 交易服务费支付承诺书

交易服务费支付承诺书

致：广东省政府采购中心

如果我方在贵中心组织的(广东实验中学云城校区食堂承包服务项目项目)招标中获中标（招标项目编号：GPCGD25A156FG033F），我方保证按采购代理机构规定的采购代理服务费缴纳时间及缴纳方式，承担本项目采购代理费。

我方如违约，愿凭贵中心开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由招标人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以银行保函方式提交投标保证金时，同意和要求投标保函开立银行应**广东省政府采购中心**的要求办理支付手续。

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：

9. 唱标信封（独立封装）

将下列内容单独密封装入“唱标信封”。

8.1 《交易服务费支付承诺书》原件

投标保函
(不符合招标文件要求的保函有被拒收的风险)

不可撤销保函第号

本保函作为 （投标人名称） （以下简称投标人）响应招标项目编号GPCGD25A156FG033F的广东实验中学云城校区食堂承包服务项目招标项目的投标邀请提供的投标保证金，（开具银行名称） 在此无条件及不可撤销地具结保证并承诺，本行或其后继者或受让人一旦收到贵方提出的下述任何一种情况的书面通知（贵方不需要说明理由，不需要提供证明），立即无条件地向贵方支付人民币（大写）元整 [保证金金额]（（小写）¥ 元）：

- 本保函自出具之日起至该投标有效期满后 30 天内持续有效，除非贵方提前终止或解除本保函。如果贵方和投标人同意需延长本保函有效期，只需在到期日前书面通知本行，本保函在任何延长的有效期内保持有效。本保函适用于中华人民共和国法律并按其进行解释。

法定代表人或其授权的代理人姓名和职务（打印）：姓名职务

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（采购文件编号：）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

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。