

广东省政府采购

公开招标文件

采购计划编号：**440101-2021-30515**

采购项目编号：**GDPS-2021HZGC004**

项目名称：广州市海珠区人民法院**2022**年度食材配送和食堂管理服务采购项目

采购人：广州市海珠区人民法院

采购代理机构：广东品尚招标有限公司

第一章 投标邀请

广东品尚招标有限公司受广州市海珠区人民法院的委托，采用公开招标方式组织采购广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称：广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目

采购计划编号：440101-2021-30515

采购项目编号：GDPS-2021HZGC004

采购方式：公开招标

预算金额：3,061,000.00元

2.项目内容及需求情况（采购项目技术规格、参数及要求）

采购包1(食材配送):

采购包预算金额：2,280,000.00元

品目号	品目名称	采购标的	数量（单位）	技术规格、参数及要求	品目预算(元)	是否允许进口产品
1-1	其他服务	食材配送	1.00(项)	详见第二章	2,280,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：自签订合同起一年

采购包2(食堂管理服务):

采购包预算金额：781,000.00元

品目号	品目名称	采购标的	数量（单位）	技术规格、参数及要求	品目预算(元)	是否允许进口产品
2-1	其他服务	食堂管理服务	1.00(项)	详见第二章	781,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：自签订合同起一年内。

二.投标人的资格要求

1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1）具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）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）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。

3) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：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2020年度财务状况报告或基本开户行出具的资信证明）。

4) 履行合同所必须的设备和专业技术能力：按投标（响应）文件格式填报设备及专业技术能力情况。

5) 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）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。（较大数额罚款按照发出行政处罚决定书部门所在省级政府，或实行垂直领导的国务院有关行政主管部门制定的较大数额罚款标准，或罚款决定之前需要举行听证会的金额标准来认定）

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

采购包1（食材配送）： 本项目不属于专门面向中小企业采购的项目。

采购包2（食堂管理服务）： 本项目不属于专门面向中小企业采购的项目。

3.本项目特定的资格要求：

合同包1（食材配送）：

1) 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案件当事人名单”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。（以采购代理机构于投标（响应） 截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn） 及中国政府采购网（<http://www.ccgp.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）。

2) 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，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。为本项目提供整体设计、 规范编制或者项目管理、 监理、 检测等服务的供应商， 不得再参与本项目投标（响应）。投标（报价） 函相关承诺要求内容。

3) 投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》（投标人需提供有效期内的证书复印件并加盖公章）。

4) 本项目不接受联合体投标

合同包2（食堂管理服务）：

1) 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案件当事人名单”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。（以采购代理机构于投标（响应） 截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn） 及中国政府采购网（<http://www.ccgp.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）。

2) 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，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。为本项目提供整体设计、 规范编制或者项目管理、 监理、 检测等服务的供应商， 不得再参与本项目投标（响应）。投标（报价） 函相关承诺要求内容。

3) 投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》（投标人需提供有效期内的证书复印件并加盖公章）。

4) 本项目不接受联合体投标。

三.获取招标文件

时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

获取方式：在线获取。供应商应从广东省政府采购网（<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>）上广东政府采购智慧云平台（以下简称“云平台”）的政府采购供应商入口进行免费注册后，登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件（未按上述方式获取招标文件的供应商，其投标资格将被视为无效）。

售价：免费

四.提交投标文件截止时间、开标时间和地点:

提交投标文件截止时间和开标时间: 详见招标公告及其变更公告(如有)

(自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止, 不得少于20日)

地点: 详见招标公告及其变更公告(如有)

五.公告期限、发布公告的媒介:

1、公告期限: 自本公告发布之日起不得少于5个工作日。

2、发布公告的媒介: 中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn), 广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)

www.gdpszb.com。

六.本项目联系方式:

1.采购人信息

名称: 广州市海珠区人民法院

地址: 广州市海珠区逸景路333号

联系方式: 020-32272981

2.采购代理机构信息

名称: 广东品尚招标有限公司

地址: 广州市越秀区西湖路12号广百商务楼1902-1903房

联系方式: 020-83636971

3.项目联系方式

项目联系人: 游先生

电话: 020-83636971

4.技术支持联系方式

云平台联系方式: 400-183-2999

数字证书CA技术服务热线: 400-887-6133

采购代理机构: 广东品尚招标有限公司

第二章 采购需求

一、项目概况：

广州市海珠区人民法院本部饭堂位于广州市海珠区逸景路333号办公楼一楼，本次招标对象为企业实力强、成熟度高、具有严谨管理体系的餐饮管理公司，负责采购单位职工每天早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）的食材采购、配送、用餐和接待用餐加工、制作服务及清洁卫生工作，以及聘用厨师，提供为全体职工提供卫生、营养、可口的丰富的餐饮服务及舒适卫生的就餐环境。中标人每日需为海珠法院本部提供约400人的全年早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）服务，全年不少于12次的晚餐制作，由中标单位的厨房务工人员负责，食材费用由采购人承担，中标单位负责提供采购。每人以早餐5.5元/天，午餐15元/天，集体加班餐（晚餐、周末餐）15元/天为用餐标准。

本项目采购预算为：人民币3,061,000.00元，其中食材配送部分费用为2,280,000.00元，食堂管理服务费用为781,000.00元。

采购包1（食材配送）：

1.主要商务要求

标的提供的时间	自签订合同起一年内，实际服务期限的结束时间，以“按照折扣率计算食材配送累计达到预算金额（2,280,000.00）的时间”或“1年期限”先到者结束。
标的提供的地点	采购人指定的送货地点。
投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天
付款方式	1期：支付比例100%，结算公式食材配送：结算价格=基准价×（1-中标下浮率）×实际供货量。 1、由采购人每月结算一次。2、双方签订合同审核无误后，中标人在每月10日前根据实际供货数量开具上个月的费用总额发票给采购人，由采购人收到申请后在20个工作日内采用开具支票或银行转账方式支付。
验收要求	1期：采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。
履约保证金	不收取
其他	

2.技术标准与要求

序号	核心产品（“△”）	品目名称	标的名称	单位	数量	分项预算单价（元）	分项预算总价（元）	权重 %	所属行业	技术要求
1		其他服务	食材配送	项	1.00	2,280,000.00	2,280,000.00	100.0	餐饮业	详见附件一

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

注：若存在多项核心产品，当不同供应商提供的任意一项核心产品的品牌相同，则视同其是所响应核心产品品牌相同供应商。

附表一：食材配送

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
★	1	★为贯彻落实《广东省财政厅 广东省农业农村厅 广东省供销合作联社关于落实运用政府采购政策支持乡村产业振兴有关工作的通知》（穗财采〔2021〕40号）的相关规定，投标人必须承诺完成广州市海珠区人民法院全年扶贫任务的20%，用于通过贫困地区农副产品网络销售平台（即“国家832扶贫平台”）采购农副产品作为饭堂食材，如政策有变动，按新政策执行。（在投标文件中提供承诺函，格式自拟）。
		一、★为贯彻落实《广东省财政厅 广东省农业农村厅 广东省供销合作联社关于落实运用政府采购政策支持乡村产业振兴有关工作的通知》（穗财采〔2021〕40号）的相关规定，投标人必须承诺完成广州市海珠区人民法院全年扶贫任务的20%，用于通过贫困地区农副产品网络销售平台（即“国家832扶贫平台”）采购农副产品作为饭堂食材，如政策有变动，按新政策执行。（在投标文件中提供承诺函，格式自拟）。 二、食材配送要求 （1）总体要求 1、投标人所供商品必须符合“中华人民共和国食品安全法”要求。 2、投标人承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标、投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。 3、投标人所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。 4、投标货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 5、中标人必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。 6、货物具体需求量以实际供应前一天通知的为准。 7、中标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济

损失由中标人自行承担。

8、由于采购人工作性质的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

9、中标人除不可抗力因素以外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

10、中标人不得变更供应的商品，应严格按招标要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。

11、采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

12、中标人须开具国家正式增值税专用发票，中标人按供应商品的销售额开具发票。

13、要求每人每餐净肉（不带骨头三两以上），带骨头肉四两以上，保证原材料的新鲜。

14、每个星期每种菜品、汤、餐后水果最多只能重复两次，每餐不能少于5个荤菜，5个蔬菜。

15、粤菜为主，鲁菜、川菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜等为辅，方法：炒、爆、熘、炸、烹、煮、炖等。

16、中标人必须每周三将下一周的菜品提交到采购人处，要求每周至少提供**25个菜品**【包含早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）】供采购人选择，最终由采购人指定菜品，菜品的数量以及质量（品质）由采购人和中标单位双方协商制定。

（2）包装要求

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：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

（3）运输要求

运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（4）数量方面要求

保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

（5）每次根据采购用户的通知订购品种和数量后，24小时内送货，具体送货时间由采购用户通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

（6）对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在2个小时内响应。

三、违约责任

1、中标人不能按中标价格交付中标产品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将上报监管部门。此项下违约责任包括但不限于下列各

项：

（1）中标人在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；

（2）中标人未能按承诺服务的。

2、中标人不能按时交付货物（自然灾害等不可抗拒的原因除外），中标人应向采购人支付合同总价（食材配送部分预算金额2,280,000.00元）5%的违约金。

3、中标人在超过三次不能按时、按要求完成物资配送工作的情况下，采购人有权向中标人终止合同另行招标。

4、中标人如经有关部门证明确实因不可抗力无法按时交货，采购人仍然需要中标人交货的，中标人可以迟延交货，不按违约处理。

5、中标人如提供非法税票结算的，采购人有权拒付款。由此产生的一切法律责任由中标人承担。

6、采购人在收货时或在使用货品过程认为中标人供货质量与合同不符的，中标人须在24小时内无条件退换。

7、双方在货物质量(所供货品为伪劣商品)上有异议，协商不成时，经鉴定中标人所供货品确为伪劣商品的，采购人有权终止合同，中标人应承担货品的检测费用及违约金并负一切法律责任。

四、采购货物及清单（包括但不限于）

1、蔬菜类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	本地菜心	51.	蚝豉	101.	芥菜
2.	小塘白菜（上海青）	52.	红葱头	102.	金针菇
3.	西生菜	53.	红椒	103.	韭菜花
4.	绍菜(大白菜)	54.	红头葱	104.	韭黄
5.	芥兰	55.	淮山片	105.	辣椒粉
6.	椰菜花	56.	青豆粒	106.	辣椒干
7.	青皮冬瓜	57.	四季豆	107.	老姜
8.	青豆角	58.	酸菜	108.	莲蓬
9.	本地芹菜	59.	酸豆角	109.	莲子
10.	椰菜	60.	酸笋	110.	凉薯
11.	云南小瓜	61.	蒜肉	111.	芦笋
12.	荷兰豆	62.	台山菜花	112.	罗白
13.	洋葱	63.	塘葛菜	113.	罗白丝
14.	蒜头	64.	甜豆	114.	马蹄肉
15.	矮脚白菜(奶白菜)	65.	甜梅菜	115.	眉豆
16.	大芥菜	66.	通心菜	116.	梅菜
17.	菠菜	67.	头菜丝	117.	蒙牛玉米棒
18.	西洋菜	68.	豌豆	118.	木瓜
19.	红萝卜	69.	莴笋肉	119.	南瓜
20.	西兰花	70.	五柳菜	120.	平菇

21.	青瓜	71.	鲜百合	121.	苹果
22.	白菜干	72.	咸水草	122.	千张
23.	白豆干	73.	苋菜	123.	长腿菇
24.	白瓜	74.	线椒	124.	大板豆腐
25.	白果肉	75.	香菜	125.	多仔菜
26.	菠萝	76.	香干	126.	黄豆芽
27.	彩椒	77.	小豆卜	127.	黄瓜
28.	菜花	78.	白豆角	128.	去皮绿豆
29.	菜头	79.	西芹	129.	日本豆腐
30.	草菇	80.	大蒜（蒜苗）	130.	沙葛
31.	草果	81.	丝瓜	131.	湿冬菇
32.	茶树菇	82.	圆椒	132.	湿面筋
33.	潺菜	83.	小豆芽菜（绿 豆芽）	133.	湿木耳
34.	冲菜	84.	大肉姜(生姜)	134.	香芹
35.	臭草	85.	本地白菜	135.	小白菜
36.	春菜	86.	生菜	136.	小板豆腐
37.	葱	87.	油麦菜	137.	小米椒
38.	葱肉	88.	西红柿	138.	杏包菇
39.	葱头	89.	白萝卜	139.	薏米
40.	大头菜	90.	水空心菜	140.	攸县香干
41.	大叶子菜	91.	茄瓜	141.	油豆腐
42.	淡菜	92.	土豆	142.	玉米
43.	番薯	93.	莴笋	143.	玉米粉
44.	番薯叶	94.	蒜心（蒜苔）	144.	玉米粒
45.	粉葛	95.	苦瓜	145.	芋头
46.	干白扁豆	96.	青尖椒	146.	炸面筋
47.	贡菜	97.	韭菜	147.	针菜(黄花菜干)
48.	枸杞	98.	莲藕	148.	指天椒
49.	海带丝	99.	鸡枞菇	149.	紫苏
50.	海花红	100.	节瓜	150.	/

2、水产、冻品、鲜鱼类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	生鱼	25.	冻鸡全腿	49.	无头大鱼
2.	开刀草鱼	26.	冻鸡全翼	50.	鲜河虾
3.	原条鲮鱼	27.	冻鸡肾	51.	鱼松
4.	黄鳝	28.	冻鸡胸肉	52.	咸水鱼
5.	原条鳊鱼(花鲢、胖头鱼)	29.	冻鸡翼	53.	鱼丸
6.	冰鲜黄花鱼	30.	冻鸡中翼	54.	多春鱼
7.	冰鲜猪肚	31.	冻脊骨	55.	开刀大鱼
8.	草龟(杀好的)	32.	冻排骨	56.	沙虾
9.	大鱼	33.	冻兔(干)洪源	57.	明虾
10.	大鱼头(无鳃)	34.	冻鸭全翼	58.	塘虱
11.	冻带鱼	35.	冻猪大肠	59.	剥皮鱼
12.	冻红三鱼	36.	冻猪舌(无头)	60.	泥鳅
13.	冻红三鱼(海星)	37.	冻鸭翅	61.	大生鱼
14.	冻黄花鱼(黄鱼)	38.	鲫鱼	62.	鲢鱼腩
15.	冻南鲳鱼	39.	原条草鱼(1000克左右一条)	63.	鲢鱼肉
16.	冻秋刀鱼	40.	开刀鳊鱼	64.	太阳鱼
17.	冻鲜尤	41.	鲈鱼	65.	柴鱼肉
18.	鲜鱿鱼/亦(冻)	42.	冻猪手	66.	鲢鱼肉
19.	冰鲜尤鱼	43.	鸡翅根	67.	鲢鱼滑
20.	冰鲜红三鱼	44.	鸡脚	68.	大鱼滑
21.	冻半边鸭	45.	冻猪耳	69.	大鱼腩
22.	冻肠头(干)	46.	冻鸭掌	70.	大鱼肉
23.	冻火腿(光侨)	47.	田鸡	71.	/
24.	冻鸡壳(大用)	48.	水鱼	72.	/

3、肉禽蛋类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	精瘦肉	23.	猪腰	45.	小鱼仔
2.	鲜牛肉	24.	鲜牛柳	46.	鸭二节翅
3.	清远毛鸡	25.	鲜白牛腩	47.	鸭肾
4.	毛鸭	26.	鲜肥肉	48.	腌牛肉
5.	有皮上肉（带皮后腿肉）	27.	脊骨	49.	有皮花肉
6.	生宰光鸡(白条鸡)	28.	大骨	50.	鲜无皮花肉
7.	鹌鹑	29.	靚鸡(三黄鸡)	51.	鲜无皮上肉
8.	鹌鹑蛋	30.	靚鸡(清远鸡)	52.	猪脚
9.	边鸡	31.	光鸭	53.	猪颈肉
10.	边鸭	32.	老鸽	54.	猪头肉
11.	鸡半腿	33.	一级腊肠	55.	鲜猪手
12.	鸡肾	34.	湛江毛鸡	56.	鲜猪展
13.	老鸡	35.	红壳鸡蛋	57.	鲜猪舌（带头）
14.	卤水鸭	36.	排骨	58.	乳鸽
15.	梅肉	37.	本地毛鸡	59.	光鹅
16.	牛肚(白)	38.	杂交鸡	60.	鲜牛肉丸
17.	皮蛋	39.	烧肉	61.	鲜猪肉丸
18.	扇骨	40.	烧鸭	62.	竹丝鸡
19.	鲜猪肝	41.	水蛇	63.	方火腿
20.	鲜猪红	42.	水蛇(干净)	64.	烧腩肉
21.	鲜猪心	43.	筒骨	65.	猪头皮
22.	鹧鸪	44.	咸蛋	66.	/

4、粮油

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	调和油	8.	非转基因大豆油	15.	粟米油
2.	花生油	9.	花生油	16.	/
3.	油粘米	10.	小农粘米	17.	/
4.	金香米	11.	丝苗米	18.	/
5.	鹰大米	12.	泰国香米	19.	/
6.	铁罐调和油	13.	马坝油粘米	20.	/
7.	精炼双低菜籽油	14.	百禾米	21.	/

5、副食品

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	10.5L英标生抽	63.	花椒	125.	生抽
2.	450ml添丁甜醋	64.	花椒油	126.	生粉
3.	5.0筷子	65.	花生	127.	食粉

4.	700克挂面	66.	花生酱	128.	松子仁
5.	八角	67.	花生油	129.	酥皮
6.	霸王花	68.	槐花	130.	酸菜
7.	白醋	69.	排粉	131.	酸梅酱（小）
8.	白砂糖	70.	黄豆	132.	蒜香粉
9.	面粉	71.	茴香	133.	笋干
10.	蛋面饼	72.	鸡旦花	134.	甜梅菜
11.	荞麦面（2kg）	73.	鸡骨草	135.	甜面酱
12.	碗面	74.	吉士粉	136.	透明梗
13.	金丝碗面	75.	急汁	137.	土茯苓
14.	1.8KG碗面	76.	枳水	138.	味极鲜
15.	白芝麻	77.	江西香醋	139.	味精
16.	保鲜袋	78.	酵母粉	140.	无花果
17.	冰糖	79.	小方腿	141.	无子红枣
18.	菜干	80.	排粉	142.	五柳料
19.	陈皮	81.	金银花	143.	五香粉
20.	春沙仁	82.	菊花	144.	虾干
21.	醋精	83.	茵陈	145.	虾米
22.	大罐蚝油	84.	咖喱粉	146.	夏枯草
23.	蛋糕杯	85.	腊肉	147.	香醋
24.	蛋糕油	86.	辣椒酱	148.	香辣酱
25.	蛋糕纸	87.	辣椒油	149.	香沙果
26.	灯芯花	88.	老兵剁椒	150.	香叶
27.	淀面	89.	老抽	151.	小米
28.	丁香	90.	粟米粉	152.	小木耳
29.	东北米	91.	红豆沙	153.	雪耳
30.	冬菜	92.	灵芝	154.	盐
31.	豆瓣	93.	粉丝	155.	盐焗鸡粉
32.	豆豉	94.	龙须菜	156.	燕麦片
33.	豆蔻	95.	罗汉果	157.	纯牛奶
34.	豆沙	96.	萝卜干	158.	腰果
35.	二锅头	97.	萝卜丝	159.	椰浆
36.	发粉	98.	萝卜条	160.	椰蓉
37.	番茄汁	99.	绿豆	161.	依士
38.	牛奶	100.	麻油	162.	银鱼仔
39.	腐皮	101.	马蹄粉	163.	油包底纸
40.	腐乳	102.	麦芽糖	164.	鱼露
41.	腐竹	103.	玫瑰露酒	165.	云耳
42.	橄榄菜	104.	梅菜	166.	炸粉

43.	十日台	105.	梅香咸鱼	167.	榨菜
44.	干冬菇	106.	蜜枣	168.	榨菜丝
45.	干海带	107.	面包糠	169.	粘米粉
46.	干花菇	108.	面鼓酱	170.	浙醋
47.	一级干瑶柱	109.	木棉花	171.	支竹
48.	普通干瑶柱	110.	木薯粉	172.	啤酒
49.	挂面	111.	南乳	173.	柱侯酱
50.	罐装	112.	柠檬	174.	孜然粉
51.	罐装可乐	113.	糯米	175.	紫菜
52.	桂林辣酱	114.	糯米粉	176.	/
53.	桂皮	115.	泡打粉	177.	/
54.	海鲜酱	116.	泡椒	178.	/
55.	蚝油	117.	苹果蕉	179.	/
56.	红豆	118.	荞麦	180.	/
57.	红片糖	119.	荞麦面	181.	/
58.	红油豆瓣	120.	茄汁	182.	/
59.	红枣	121.	沙茶酱	183.	/
60.	胡椒	122.	沙姜	184.	/
61.	胡椒粉	123.	沙姜粉	185.	/
62.	花雕酒	124.	陈醋	186.	/

6、粉、面、面包

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	160克沙琪玛	14.	云吞皮	27.	手工粉
2.	白糖糕	15.	拉肠	28.	水粉
3.	叉烧包	16.	流沙包	29.	苏皮包
4.	叉烧小笼包	17.	花生包	30.	香芋包
5.	陈村粉	18.	500g饺子	31.	优肠
6.	春卷皮	19.	猪肉饺	32.	优河
7.	蛋挞	20.	奶皇包	33.	猪肠粉
8.	豆沙包	21.	荷花卷	34.	紫薯卷
9.	法式小面包	22.	奶香小馒头	35.	500g汤圆
10.	桂林米粉	23.	糯米卷	36.	猪肉卷
11.	红薯粉	24.	普通河粉	37.	猪肉云吞
12.	黄金糕	25.	生肉包	38.	马蹄糕
13.	饺子皮	26.	石墨手工粉	39.	/

五、食材具体要求

（一）所供货物应保持较好的外观和质量等级，严格遵守《动物检疫法》和《食品安全法》等相关规定。符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉

确保每日新鲜、无异味。

（二）食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当是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。

（三）各项货物基本要求：

1.菜类要求

1.1 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中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。

项目	指标（mg/kg）
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以Hg计）	≤0.01
铅（以Pb计）	≤0.2
砷（以As计）	≤0.5
氟（以F计）	≤0.5
硝酸盐（以NaNO3计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以NaNO2计）	≤4

1.2 具体感观要求（如有采购以下物品按照以下的要求）：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

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；

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。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶缺，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

1.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。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。

2. 肉类要求

（1）鲜肉要求：

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，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

（2）腊肉、腊肠要求：

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；香肠：品质好的香肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香；

（3）禽、蛋要求：

新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：

a) 喙有光泽、干燥、无粘液；

b) 口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

c) 新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

d) 皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无

异味；

e) 脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

f) 肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；

g) 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于**90%**，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于**92%**，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于**82%**，解冻时间为**4**小时以内（室温**20℃**）。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。

h) 蛋：新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；

咸蛋：好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照射，其蛋白透明，红。

3. 米、油、面要求：

①、米、油、面、豆类货物必须符合卫生，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。

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。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必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，供方应承担全部责任，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。

3.1 执行标准：

①、米类执行标准：**GB1354-86** **GB2715-2005** 标准一等米 不含添加剂；

②、大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量 $\leq 17\%$ （国家标准： $\leq 35\%$ ）；

小碎米总量 $\leq 2\%$ （国家标准： $\leq 2.5\%$ ）；

不完善粒 $\leq 3.5\%$ （国家标准： $\leq 4.0\%$ ）；

黄米粒按国家标准执行。

③、油类执行标准：色拉油：**GB1535-2003**一级大豆色拉油

花生油：**GB 1534-2003**；

大豆油：**GB 1535-2003**；

葵花籽油：**GB10464-2003**；

棉籽油：**GB 1537-2003**；

油茶籽油：**GB 11765-2003**；

玉米油：**GB 19111-2003**；

米糠油：**GB19112-2003**。

④、油类质量要求：

每个食用油品种必须色泽好，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（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过**2%**。真菌毒素：黄曲霉毒素**B1** （**5 μ g/kg**~**20 μ g/kg**）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

	($\leq 1000\mu\text{g/kg}$)、玉米赤霉烯酮($\leq 60\mu\text{g/kg}$)、赭曲霉毒素A($5\mu\text{g/kg}$)。重金属污染物: 铅($\leq 0.2\text{mg/kg}$)、镉($0.1\text{ mg/kg}\sim 0.2\text{ mg/kg}$)、汞($0.02\text{ mg/kg}$)、无机砷($0.1\text{ mg/kg}\sim 0.2\text{ mg/kg}$)。农药: 对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量)。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好, 有明确的商品标签, 有生产日期、保质期、质量等级, 并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产, 还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产, 不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售, 将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售, 牟取暴利, 一经查处, 中标人将承担全部责任。 4. 干货、调味品、配料要求 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准, 干爽, 不霉烂、整齐、均匀、完整, 无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便, 保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准; 木耳类的水分含量不能超过国家标准要求, 采购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采购人有拒绝对接受。 六、定价方式(食材配送) 1、投标报价包括: 货款、检测(包括第三方检测机构检测)、包装、仓储、搬运、运输保险、人工费、社保、五险一金、质保期服务、各项税费、利润及合同实施过程中不可预见费用等。 2、投标人报价时应充分考虑合同期内因原材料、人员工资、运输等成本上涨所带来的风险。 3、本项目供货产品均以广州市菜篮子(以广州市发展和改革委员会网站http://www.gzplan.gov.cn/下方的“广州菜篮子价格”栏目为准进入, 若该发改委的官网停止公布价格, 则以广州市关于物价的部门官网公布的数据为准)公布的广州城区菜篮子平均零售价格对应品种价格为基准价, 广州市菜篮子网站未公布的品种, 供货时由中标人与采购人具体协商, 参考同类及相近品种产品市场行情及投标人所报中标下浮率来确定执行标准。 4、本项目食材配送的投标报价采用投标下浮率的方式报价, 投标人对本项目食材配送报出唯一的投标下浮率。下浮率在0%-100%范围内取值, 若报价超出此范围则投标无效。$0\% \leq$ 投标下浮率 $< 100\%$, 且投标下浮率是固定唯一。 5、投标下浮率必须为固定报价($\square\square.\square\square\%$), 不接受区间报价(例如$\square\square.\square\square\% \sim \square\square.\square\square\%$)。 6、合同执行期内, 不论中标人供应货物来源何地, 广州市菜篮子价的浮动, 均按中标下浮率结算, 中标下浮率合同期内不作调整。 七、付款方式(食材配送) 结算公式食材配送: 结算价格=基准价$\times$(1-中标下浮率)$\times$实际供货量。 1、由采购人每月结算一次。 2、双方签订合同审核无误后, 中标人在每月10日前根据实际供货数量开具上个月的费用总额发票给采购人, 由采购人收到申请后在20个工作日内采用开具支票或银行转账方式支付。
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标(响应)无效。 打“▲”号条款为重要技术参数(如有), 若有部分“▲”条款未响应或不满足, 将根据评审要求影响其得分, 但不作为无效投标(响应)条款。

1.主要商务要求

标的提供的时间	自签订合同起一年内，实际服务期限的结束时间，以“按照折扣率计算食材配送累计达到预算金额（2,280,000.00）的时间”或“1年期限”先到者结束。（若本项目“食材配送”累计达到预算金额（2,280,000.00）的时间”或“1年期限”到期，本项目同时终结，按实际服务期限结算食堂管理服务合同金额）
标的提供的地点	采购人指定的地点。
投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天
付款方式	1期：支付比例100%，1、由采购人每月结算一次。（若本项目“食材配送”累计达到预算金额（2,280,000.00）的时间”或“1年期限”到期，本项目同时终结，按实际服务期限结算食堂管理服务合同金额，如中标人提供的服务不足一个月时，按日计算服务费，每月按30天计算。）2、双方签订合同审核无误后，中标人在每月10日前开具上个月食堂管理服务的费用总额发票给采购人，由采购人收到申请后在20个工作日内采用开具支票或银行转账方式支付。
验收要求	1期：按采购人的验收要求执行。
履约保证金	不收取
其他	

2.技术标准与要求

序号	核心产品（“△”）	品目名称	标的名称	单位	数量	分项预算单价（元）	分项预算总价（元）	所属行业	技术要求
1		其他服务	食堂管理服务	项	1.00	781,000.00	781,000.00	餐饮业	详见附件一

注：若存在多项核心产品，当不同供应商提供的任意一项核心产品的品牌相同，则视同其是所响应核心产品品牌相同供应商。

附表一：食堂管理服务

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
★	1	★除了提供广大干警早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）制作外，还另行提供适量的小盘炒菜、凉菜。(此项服务费用已经包括在投标报价中，采购人不再另外支付服务费用)

★	2	★全年需提供早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）服务，全年不少于 12 次的晚餐制作，由中标单位的厨房务工人员负责，食材费用由采购人承担，中标单位负责提供采购。（此项服务费用已经包括在投标报价中，采购人不再另外支付服务费用）
★	3	★服务期：自签订合同起一年内，实际服务期限的结束时间，以“按照折扣率计算食材配送累计达到预算金额（ 2,280,000.00 ）的时间”或“ 1 年期限”先到者结束。（若本项目“食材配送”累计达到预算金额（ 2,280,000.00 ）的时间”或“ 1 年期限”到期，本项目同时终结，按实际服务期限结算食堂管理服务合同金额）（需提供承诺函，不提供视为投标无效）
		一、食堂管理服务要求 （一）人员要求 1、中标人应按采购人的实际需要数量及要求派符合条件的服务人员（包括厨师、面点师、服务员等）到采购人处工作。 2、中标人要遵守《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》等相关法律法规，保护服务人员的合法权益。具体工作岗位和工作时间由采购人确定，中标人根据采购人要求制定服务人员工作方案。 3、采购人有权提出更换不符合岗位要求的服务人员，中标人应无条件接受要求，并在三个工作日之内予以更换。 4、对服务人员的奖惩、休请假、撤换、辞职或退回等须经采购人同意认可。如因服务人员的休请假、撤换、辞职或退回造成服务人员的空缺，中标人应在48个小时内按要求予以补充，每逾期一天，向采购人支付合同总价（食堂管理服务部分）的3%作为违约金。 5、中标人必须严格按照国家、广东省、广州市的有关劳动法规和保险条例，为服务人员提供完善的劳动权益保障。 6、中标人必须与服务人员签订劳动合同，办理社会保险，准时发放薪酬；采购人应将服务人员工资、工作岗位、工时制度、服务人员守则和规章制度、福利待遇等通知中标人，中标人依此与服务人员签订劳动合同。 7、采购人不提供服务人员的住宿、交通工具和交通补贴。 （二）管理方面的要求 1、由中标人负责服务人员的薪酬管理、社保办理、及个税代扣代缴； 2、由中标人负责处理服务人员提出的劳动仲裁、诉讼等事宜； 3、由中标人负责服务人员的档案管理、党团组织关系管理等； 4、中标人每月定期派驻工作人员到采购人处协助做好相关工作； 5、服务人员的现场管理由中标人指定管理人员对服务人员进行现场管理。 （三）基本服务、质量要求及说明 餐饮包括干部职工早、午餐多样化点餐和部分接待餐的供应、服务、清洁卫生、厨房设备日常的维护保养及日常所需消耗品的采购，具体工作如下： 1、按采购人要求供应餐饮服务： （1）肉食、蔬菜、粮油、副食品等原材料加工成菜肴成品。 （2）配菜科学合理，有多样营养菜式，确保口味定期更新。 （3）在符合国家、地方和行业的餐饮、食品卫生质量标准的前提下，有服务质量和加工标准化管理办法，设立原材料加工标准、配制标准、烹调标准、卫生标准等，生产加工过程统一标准

、规格、程序、确保菜肴食品质量的卫生可口。

★（4）除了提供广大干警早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）制作外，还另行提供适量的小盘炒菜、凉菜。（此项服务费用已经包括在投标报价中，采购人不再另外支付服务费用）

★（5）全年需提供早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）服务，全年不少于**12**次的晚餐制作，由中标单位的厨房务工人员负责，食材费用由采购人承担，中标单位负责提供采购。（此项服务费用已经包括在投标报价中，采购人不再另外支付服务费用）

2、按采购人要求提供清洁卫生服务：

（1）厨具、餐具需每餐清洗消毒；

（2）保持食堂范围内的环境清洁卫生。

3、餐具未经消毒柜消毒后不得使用。日常需对用餐餐具进行检查，发现不足以保证就餐人员用餐使用时，应及时进行添置。

服务人员要求：派出**10**名或以上员工（至少包括厨师**3**名、面点师**2**名、服务员**5**名）。随时应急的调配三个以上厨师。

食堂工作人员要求五官端正、谈吐清晰，服务态度好，具有一定的文化素质，身体健康，厨师须持有厨师证，录用的员工应经防疫部门体检发证，符合健康标准。其中服务员至少有**2**名的年龄在**35**岁以下，负责接待用餐的各项服务工作。

所有服务人员必须按劳动法规定用工，年龄不得超过国家法定退休年龄。

（1）厨组人员配备合理，营养搭配均衡科学，熟练掌握多种菜式协调兼顾采购单位职工饮食营养：以粤菜为主，兼顾川菜、湘菜、北方菜等风味的中级以上厨师组、点心师。适合临时性接待任务的多种口味。

（2）厨组配备使用的各类人员必须符合有关法律法规的规定，且需按用工性质持健康证或专业技术证书上岗，着装、仪容要求整洁整齐，上班穿工作服。

4、服务时间及工作量：全年工作为采购人提供早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）和接待用餐。

5、检验考核：采购人每月对食堂服务保障工作质量进行抽查，抽查人数不少于**50**人。（后附考核表）

6、若合同执行期间因中标人使用的服务人员的原因，发生卫生、安全事故，造成人员伤亡或财产损失的，则采购人有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由中标人承担。

7、服务人员应负责对厨房及食堂设施、设备的正常使用与管理，严格按使用规程操作，因使用不当造成损坏，由中标人协调赔偿事宜。

8、中标人需协助采购人以确保采购食品的质量和数量，保证食品原材料从正规渠道采购。

9、服务人员必须每天留食品样品，以便安全卫生检查。

（四）环境卫生

严格按照卫生要求搞好环境卫生，接受政府卫生部门和采购人的监督、检查，保持食堂及周围的环境卫生，消除“四害”，确保采购单位职工的饮食卫生，营造良好的卫生环境。

（五）安全生产

严格遵照《中华人民共和国安全生产法》从事生产经营，制订生产安全管理制度。做好员工的安全知识的教育和培训等。

（六）双方责任及配合条件

- 1、采购人负责肉食、蔬菜、粮油、副食品等的费用及水、电、燃料费用。
- 2、中标人应派出工作人员负责仓管等工作。
- 3、采购人提供场地、厨具设备，厨房划分不同的工作区域。
- 4、服务人员负责厨房、餐厅设施设备日常的维护及保养费用。
- 5、采购及更换添置食堂日常所需消耗品（如消毒水、洗洁精、纸巾、牙签等）、餐具等由服务人员提出，报采购人同意后统一办理，费用由采购人负责。

（七）费用说明

服务人员的工资待遇标准由中标人确定，所有服务人员工资明细须建立档案报采购人备案，采购人按每月实际服务人数按实结算。每月实际结算的服务人员费用包括：

1、服务人员工资、有关补贴及从事服务人员工作必备的工作服等。服务人员的工资不低于广州市最低工资标准，如有相关新政策出台，超出部分的费用由中标人负担，采购人不予额外支付。根据服务对象和具体岗位职责的不同，工资薪酬不同；有关补贴包含福利费、保险费、加班费、高温补贴等；

2、服务人员的社会劳动保险中依法由用人单位承担的费用。中标人必须为人员购买社会劳动保险（含养老、医疗、重大疾病补助、失业、工伤、生育保险），中标人如违反须负相应的法律责任。

3、采购人按月将服务人员费用支付给中标人，中标人应准时按采购人确定的标准向服务人员发放工资及相关补贴；中标人也可委托采购人向服务人员发放工资及相关补贴。

二、定价方式（食堂管理服务）

食堂管理服务最高限价：**781,000.00**元。投标报价包括：人工费、社保、五险一金、各项税费、利润及合同实施过程中不可预见费用等。投标人报价应充分考虑服务期间的人工费用、管理成本等上涨带来的风险。

★服务期：自签订合同起一年内，实际服务期限的结束时间，以“按照折扣率计算食材配送累计达到预算金额（**2,280,000.00**）的时间”或“**1**年期限”先到者结束。（若本项目“食材配送”累计达到预算金额（**2,280,000.00**）的时间”或“**1**年期限”到期，本项目同时终结，按实际服务期限结算食堂管理服务合同金额）（需提供承诺函，不提供视为投标无效）

三、付款方式（食堂管理服务）

1、由采购人每月结算一次。（若本项目“食材配送”累计达到预算金额（**2,280,000.00**）的时间”或“**1**年期限”到期，本项目同时终结，按实际服务期限结算食堂管理服务合同金额，如中标人提供的服务不足一个月时，按日计算服务费，每月按**30**天计算。）

2、双方签订合同审核无误后，中标人在每月**10**日前开具上个月食堂管理服务的费用总额发票给采购人，由采购人收到申请后在**20**个工作日内采用开具支票或银行转账方式支付。

四、食堂管理制度

（一）食堂卫生管理制度

食堂产生的所有垃圾、泔水等均由中标人负责清理，该费用已包含在投标报价中，采购人不另外支付费用。

良好的卫生环境是食堂得以发展的基本要求和保障。为了给就餐者提供一个清洁、卫生、舒适的就餐环境，本食堂特制定以下规定：

1、食堂内卫生：

（1）空气清新、无异味；

- (2) 无蝇、无鼠、无污水沉积、泔水桶洁净并加盖；
- (3) 污水排放畅通，地面无积水、无杂物、无残渣；
- (4) 桌椅、物品、设备洁净、无污垢、无油腻、定位放置；
- (5) 门窗、墙面、排风扇、照明灯具、吊扇保持干净、无尘土及蜘蛛网；
- (6) 抹布、墩布洗净，定位悬挂，无异味。

2、上岗前用肥皂流水洗手并消毒。如离开操作区，或接触不洁物品后，继续进行操作前，必须再次洗手消毒。

(二) 卫生检查制度

为了切实使食堂卫生安全落实到位，法院特做以下规定：

(1) 日常检查

- 1.每天食堂经理、食堂主管对食堂重点环节(入库验收肉食加工、原材料存放、烹调过程、熟食加工等)进行全程跟踪监督检查和指导。
- 2.班组长每餐对本班组操作及加工过程全程参与并实施监督检查。
- 3.质检员每天对食堂所有加工操作过程进行全方位跟踪监督检查。

(2) 周检

- 1.从食堂后厨到前厅，以及食堂周围的环境，每周彻底打扫一次，检查一次，由食堂经理组织。
- 2.参检人员：经理、厨师长、服务主管、质检员。
- 3.凡不合格项及时整改，个别严重的要予以处罚。如发现有重复性问题，该班组长暂停工作，进行卫生安全培训。
- 4.处罚结果由经理书面通知受罚人、核算员，并在食堂看板上公布。

(三) 餐具、用具清洗消毒制度

为使餐具经常保持洁净，真正让员工使用放心，对餐、用具清洗消毒特做如下规定：

- 1、刮去残渣；
- 2、泡入碱水或洗洁精水内；
- 3、刷洗；
- 4、用1：250的84消毒液浸泡10分钟；
- 5、对每件餐具流水过清；
- 6、过清后，在蒸气内消毒40分钟，消毒后的餐具，不得检出致病菌；
- 7、进入未用段，一定要逐个检查。

(四) 食堂安全管理要求

1. 食堂安全保卫工作由食堂经理实施监督，由各岗位班组长负责，要定员定岗，责任落实到人。
2. 使用各种炊事机械设备必须严格执行操作规程，专人使用保养。工作中要精神集中，不准说话聊天，必须戴套袖和工作帽，穿围裙，杜绝人身事故的发生。
3. 注意用电安全，机器使用后必须关闭总电源：人人注意节电、节水；发现问题及时报告、及时处理，避免责任事故的发生。
4. 使用煤气时要做到“火等气”，发现漏气及时修理。开着火人不准离开，以防火灾事故的发生。每个人都要学会灭火器的使用方法，记住火警电话119。
5. 下班后，班组长要检查煤气、水、电、门窗是否关闭好，做好防盗、防寒等安全工作。

6. 对于外来人员一律严格审查登记。

7. 严格执行蔬菜农药检测制度。

8. 保证48小时留样制度。

(五)食堂从业人员健康检查制度

为保障食堂正常运行，对食堂工作人员进入食堂工作必须做到以下要求：

1、凡进入食堂工作人员必须是年满18周岁、初中文化以上且热爱祖国、热衷餐饮服务、饮食的健康人员；

2、须携带本人身份证、当地派出所户口证明；

3、进入食堂的工作人员一律通过政审，确认无任何问题；

4、进入食堂后首先要进行体检，否则不予录用；

5、对有传染病者（肝炎、肺炎、肺气肿、呼吸道传染病等）不予录用；

6、在录用的工作期间，如发生骂人、打人、偷盗、抢劫及流氓行为、有损法院及食堂行为，一经发现立即开除并追究其法律责任、甚至刑事责任。

(六)凉菜制作管理制度

操作间凉菜间严格遵守专人、专室、专具、专消毒、专冷藏、不准非本室人员进入，不准非半成品进入。1、对半成品、调料进行严格的质检；

2、果菜类半成品必须用清水浸泡20分钟，除去表皮中的农药残留；

3、超过两个小时食用的冷菜必须放入冷藏冰柜中保存；

4、液体调料用瓶装酱油、醋或香醋；

5、剩余食品或半成品必须加保鲜膜遮盖后冷藏或冷冻，隔餐食用时回锅热透；

6、工作结束后对凉菜间及用具、盛具、水池、设备进行清洗，保持洁净；

7、按规定留样，冷藏48小时。

(七)面食制作管理规定

一）、操作标准

1、操作前做好台板、刀、棍棒等工具的清洗、消毒；

2、操作时生熟原料和刀、砧板、容器、盛器必须生熟分开，有明显标记；

3、加工时检查原料质量，发霉变质的不用，原料须先进先出；

4、岗前手用肥皂流水洗净并消毒；

5、成品入专用冰箱或食品橱；

6、废弃物放有盖的垃圾桶内，当天废物当天清除；

7、每天定时紫外线灯消毒40分钟；

8、个人卫生、冰箱使用、烹调尝味、循环油的处理按制度规定执行；

9、无关人员不准在加工区域逗留；

10、掉落的原料及熟食弃之不用；

11、运送食品时工具必须清洁，有必要的保洁、防尘、防蝇设备；

12、剩余原料妥善保管；

13、按规定留样，冷藏(或冷冻)48小时；

14、正确贮存酵母、原料及辅料；

15、工作结束后将操作区及用具、设备、盛具清洗干净并定位放置；

16、加工设备使用前进行安全检查，加工时由专人按规定操作，不得离人，使用后注意保持清洁。

(八)烹制加工管理制度

在对菜肴加工以前，应对所有的原料、调辅料必须进行质量检验。肉类、冷藏冷冻原料、剩余原料、调料、酱制卤制品作为重点的检查对象。

- 1、颜色不正常的原料不加工；
- 2、有异味的原料不加工；
- 3、标识不清楚的调料不加工；
- 4、没有彻底解冻的肉类不加工；
- 5、不熟悉的鱼类和菌类不加工；
- 6、上岗前必须严格洗手；
- 7、身体有切口或其他化脓性病灶的，一律不许上岗；
- 8、拿放干净餐具、烹饪用具时，手不许与其内缘直接接触；
- 9、持烹饪用具、餐具时，只可接触其柄、底部、边缘；
- 10、试尝菜肴口味时，应用小汤匙取汤在专用的小碗中，尝后将余下的菜汁倒掉，不准倒回锅中；
- 11、防止老化，盛装合理。烹制好的菜倒入洁净熟食盆内离地放置；
- 12、加工第二道菜时一定要将锅清洗干净；
- 13、掉落的原料及熟食弃之不用；
- 14、工作结束后对操作区、用具、炊具、灶具、盛具、水池清洗打扫干净，按规定放置。

(九)初加工管理制度

(1) 初加工的分类

初加工分为：蔬菜类、禽肉类、鱼类、冻制品、泡发原料、脏腹类。

(2) 初加工的管理

- 1、用具、盛具洁净，毛净、荤素等用具、盛具标识明显；
- 2、加工前，对加工用具进行检查，确保清洁并按照标识使用；
- 3、待加工原料必须盛放在专用盛具中，不允许倒在操作台上加工；
- 4、根据烹制需要，利用各种刀工方法，去除不可食部分；
- 5、对下脚料及时收集清扫，放入专用的容器内；
- 6、加工后的原料放入专用的净筐或净盆中，不允许落地；
- 7、剩余肉类，放入平盘中及时冷冻存放；
- 8、加工完毕后，及时对工作场所进行清扫，切配间不许有隔餐垃圾存放；
- 9、加工结束后对操作区、用具、盛具按要求清洗消毒、保洁。

(十)食品添加剂使用管理制度

食品添加剂的使用有其必要性，但必须注意其使用标准，为有效的控制对食品添加剂的使用管理做以下规定：

- 1、任何使用单位未经质检部门批准、法院审核，不得采购；
- 2、凡法定外的不硼砂、硝未经特别审批不得购买；
- 3、各项添加剂的使用单位必须严格控制管理使用，不可超量领取；
- 4、要求食品添加物的厂商提供食品添加物许可证正本并印留存，供卫生机关检查验用。

(十一)食堂规章制度

(一) 应具有高尚的职业道德，为人民健康负责，做社会主义两个文明的建设者。

(二) 遵守中华人民共和国食品安全法，学习食品卫生知识，严格执行卫生管理制度，保护

食品不受污染。

（三）讲究个人卫生，做到勤洗手，剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被褥，勤换工作服。在工作岗位上，戴好工作帽，穿好工作服，保持衣帽整洁，双手干净。

（四）一切行动按照法院指示执行，服从食堂经理领导。

（五）食堂员工在上班时间内工作衣服必须整洁，佩戴胸牌、健康证。

（六）任何员工不得以任何理由收取现金，上班带包不准进入食堂，各组所用的餐具、用具、原料以及剩饭不准带出食堂，若发现，按偷盗论处。

（七）组与组之间搞好团结，但不经他人允许，不能擅自乱抓用别组的用具及原料食物。

（八）严防污染，冰箱、冰柜生熟分开摆放，菜子、菜、货架、洗菜池、灶台、墙壁经常保持清洁、干净，无杂物。

（九）注意自身安全，不准穿拖鞋、背心、短裤。经常检修所用的电器设备，发现问题及时报修，安全操作，严防热油锅、热汤锅、开水锅烫伤，以及电器击伤。

（十）餐具、茶具使用前必须洗净、消毒，不消毒的不使用。

(十一)做好环境卫生及防尘、防蝇、防鼠、防腐等四防工作，防止食品污染。

(十二)食品存放要做到“四隔离”，防止交叉污染。

(十三)各组下班后，关掉一切水、电源，碳火盖好，以防漏火、漏电、漏水。

(十二)食品加工、销售、饮食业卫生《五四制》

(一)由原料到成品实行“四不制度”：

（1）采购员不买腐烂变质的原料；

（2）保持验收员不收腐烂变质的原料；

（3）加工人员（厨师）不用腐烂变质的原料；

（4）（服务员）不卖腐烂变质的食品；（食堂，不收进腐烂变质的食品，不出售腐烂变质的食品，不用手拿食品，不用废纸、污物包装食品。）

（二）成品（食物）存放实行“四隔离”：

（1）生与熟隔离；

（2）成品与半成品隔离；

（3）食品与杂物、药物隔离；

（4）食品与天然冰隔离。

（三）用（食）具实行“四过关”：一涮、二洗、三冲、四消毒（蒸气或电子消毒）。

（四）环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

（五）人人卫生做到“四勤”：

（1）勤洗手剪指甲；

（2）勤洗澡理发；

（3）勤洗衣服、被褥；

（4）勤换工作服。

(十三)食品安全承诺

一）、按照《中华人民共和国食品安全法》等食品卫生法律法规要求，积极实施食品卫生量分级管理制度。建立健全本单位卫生管理组织及各项卫生量分级管理制度，增强单位法定代表人或负责人是食品卫生安全第一责任人的意识，对本单位的食品卫生安全负全面责任。

二）、严格按照卫生法律法规和卫生标准要求，做好员工个人卫生，每日实行卫生检查制度

；确保基础卫生设施齐全，保障食品卫生，杜绝食物中毒事件发生；

三）、严把进货关，坚持进货索证制度，不采购《食品安全法》第九条规定禁止生产经营的食品和食品原料，建好食品购销台账。

四）、加强内部卫生管理，不使用劣质食用油，不滥用食品添加剂，不用非食品原料加工食品。

五）、仓库管理严格按照先进先出的用料标准，保证食品的安全卫生。

六）、严格执行内部卫生制度和食品操作标准，保证食品加工程序的科学、安全和卫生。

七）、自觉接受社会和舆论的监督，积极接受卫生行政部门对本单位的食品卫生监督检查，配合卫生行政部门抓好食品卫生安全工作。热情接待消费者的咨询和投诉，保证给消费者满意的答复和处理

（十四）卫生管理制度

一）、食堂内外必须保持每天三小扫，每周一大扫，全天保洁，各责任区负责人定时检查，及时公布。

二）、保持内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其滋生条件的措施，与有毒、有害场所保持规定的距离。

三）、食堂必须保持有相应的消毒、更衣、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。

四）、餐具、饮具和盛放与直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，餐具、用具用后必须洗净，保持清洁。

五）、食堂工作人员应当经常保持个人卫生，销售饭菜时必须将手洗净，穿戴整洁的工作衣、帽，并定期体检。

六）、食堂定期开展《安全法》宣传教育活动，真正使食堂卫生工作有大的改观。

七）、法院组织人员定期检查。

（十五）食堂考核管理制度

一）、奖惩依据

中华人民共和国卫生部1960年2月颁布的《食品卫生五四制》、2009年6月颁布的《中华人民共和国食品安全法》。

二）、奖惩办法与标准

1、奖惩办法

（1）法院食堂安全委员会每天不定时对食堂卫生及操作流程进行检查（检查表详见附件4）。检查结果需与食堂员工当面签字确认，一式两份。

（2）如在对食堂进行检查时，食堂员工存在违纪，不按规定流程操作现象，食堂安全委员会要求食堂员工立即改正，并按规定接受相应处罚。

（3）若发生紧急情况，食堂员工与法院食品安全管理小组第一时间知会对方，并一起协商解决，事后一周内再按规定承担相应责任。

2、奖惩标准

（1）有下列情况者，视为一般违纪，每人每次罚款500元。

（2）有下列情况者，视为较为严重违纪，每人每次罚款1000元。

操作人员衣帽穿戴不整齐，未做到五勤（勤洗手及剪指甲、勤洗头、理发、勤洗衣服、勤换衣帽）。

手腕部除手表外还戴有其他装饰物，手指佩戴金银首饰，用手接触食品，操作时有吸烟等现象。

分菜时未戴口罩、工作帽、一次性手套等。

窗户、地板，墙面、屋顶、炊具有油渍、灰尘、蛛网，油垢等。

食堂未做到“三净、两条线”，即“餐桌净、座椅净、地面净，餐桌摆放纵横一条线。”

用餐后，食堂工作人员未及时打扫食堂卫生。

炊事械具或用具未严格遵守操作规程。

带无关人员进入厨房。

未妥善保管或故意损坏法院所配食堂用具、电器等物品。

食堂工作人员消极怠工，未能准时开伙。

对着食品咳嗽、打喷嚏。

（3）有下列情况者，视为严重违纪，每人每次罚款**2000元**。

- 食品中出现脏物、泥沙、杂草、蝇虫等。冰箱储存食品生熟未分开。
- 食堂工作人员未做到礼貌待人，热情服务，有刁难就餐人员，徇私、态度恶劣等情况。
- 出现法院员工投诉且已证明为事实。
- 当法院员工对菜肴提出疑问不及时处理，推诿不决。
- 食品原样采购没有索证，有“三无”产品。
- 厨房用具未实行炊具消毒制度，未做到“一洗、二刷、三冲、四消毒”，食品盛器随地摆放。
- 工作马虎，发生安全、卫生责任事故的。
- 发生原则性问题不报告、擅自处理的。
- 开饭时间内无热饭菜、热汤供应的，或者在热汤中加自来水等行为的。
- 开饭时间内缺饭菜，并不及时采取措施的。
- 未按开饭时间开饭的。

（4）有下列情况之一者，食堂员工要承担所造成的一切后果，赔偿法院损失，情节严重者，法院可立即单方面解除合同，有违法犯罪行为者，立即移送公安机关处理。

- 两年之内累计员工满意度调查（详见附件2）有一次不合格，综合满意率低于**75%**的。
- 食堂员工有私拿法院配备物资价值达**100元**（含）以上的，除返还或赔偿同等价值的金额外，还须按严重违纪进行处罚。
- 不配合法院检查，或对事实存在的问题拒不承认、不签字，且已证明事实确实存在的。

（5）考核规则：

- 1.运营期间的考核由法院专设考核小组负责。
- 2.考核方法：主要根据每季度考核指标（详见附件3）参照招标评价标准。采购人着重对照投标项目书和合同书，结合实际情况和要求考核其执行的完整性、投入的设备与资金、经营团队、服务质量和水平等。考核的具体内容主要包括：食材的安全与卫生、品质、食品的量 and 色香味情况、开饭准时与否，订配送餐服务是否到位等客观指标

、服务态度及职工的满意度等。

3.菜质量与数量、食品安全与卫生作为考核的重点内容。

五、考核内容要求

为进一步加强法院员工食堂餐饮工作的管理，更好地为员工提供优质规范的服务，加强对员工食堂的监督检查，提高服务质量，现依据《中华人民共和国食品安全法》及法院相关制度制订本考核要求。

考核时间：自合同签订之月起，每月不定期考核一次。

（一）考核方式

采取以下两种方式进行考核：

1、法院每月组织职工代表（5人）对员工食堂进行突击检查，检查范围包括伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理四项（详见附件1），并进行现场打分；

2、法院每月发放《员工食堂满意度调查表》（详见附件2）进行满意度调查，共发放50份调查表，并进行打分评比。

（二）考核人员组成

现场检查按照职工代表名单，由法院每月轮流选取10名职工代表进行；满意度调查则以科室为单位，选取50名员工进行调查。

（三）考核办法

在对员工食堂的考核中，法院将根据现场检查结果，结合员工满意度进行评比。如现场检查低于60分或问卷满意度低于60%的，则本月扣罚中标人1万元，如现场检查低于70分或问卷满意度低于70%的，则本月扣罚中标人5000元，如现场检查低于80分或问卷满意度低于80%的，则本月扣罚中标人2000元，如果连续两个月现场检查低于60分或问卷满意度低于60%的，采购人有权直接取消合同，同时要求其针对存在问题进行整改（具体计算方法详见附件3）。

（四）员工食堂日常管理

在日常监督检查中，如发现有以下违反卫生管理规定及考核办法的行为，情节较轻的，通报整改，情节较重的，经法院会议讨论给予相应处罚：

1、发生员工因饭菜质量、服务态度等投诉事件的，一经核实，每次扣罚中标人500元；

2、发生轻微食物中毒（五人以下），认定为当月考核不合格，给予中标人2万元罚款，并承担一切医疗费用。

3、发生严重食物中毒或食源性疾病的，除上报食药监部门依法查处外，还承担一切医疗费用，并立即与中标人解除承包合同。

4、建立食材采购台账，保证食材安全供给，购货渠道要做到有账可查。

5、附件：1.员工食堂现场检查考核表；2.员工食堂满意度调查表

；3.员工食堂考核分值表；4.食品安全检查记录表。

附件1：员工食堂现场检查考核表

项目	检查具体内容		评分标准	分值	得分
伙食质量 (32分)	采购	1.需建立采购食品台账，账面数据包括采购日期、名称、数量、单价等。	有一项不合格减3分	12	
		2.主食米、面、油、肉等原料必须从正规渠道进货，且必须有供货方的卫生合格证或销售许可证。			
		3.采购的蔬菜要求新鲜、干净无污染。			
		4.采购半成品食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期期限，无霉变、异味现象。			
	销售	1.饭菜不熟或口感较差现象	发现一项或有人举报（经核实后）一次减2分	10	
		2.饭菜内发现异物、杂物			
		3.隔夜饭菜不超过12小时，出售时必须高温加热			
		4.超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热（人员加班时）			
	工作餐搭配	1.早餐搭配合理，主食不少于2种	每少一种减2分。 荤、素营养搭配不合理减2分	10	
		2.午餐荤、素菜营养搭配合理，种类不少于10种（至少5个荤菜），主食不少于2种			
		3.每周汤类不低于3种			
服务质量 (18分)	仪容仪表	1.厨师工作期间需着整洁干净的工作制服	发现1人次减2分	10	
		2.炊事人员必须保持整洁，不允许佩戴手饰，双手干净			
		3.操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为			
		4.出售食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩			
	服务	1.食堂服务人员要微笑服务、热心解答	不文明行为减2分。 。每举报1人次减	8	
		2.不得发生争吵、打骂等不文明行为			

	方	11.7	4分		
		3.按规定时间开饭、回收餐具	发现1次 减1分		
卫生标准 (42分)	制 作	1.原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志	存在交叉污染并无明显的区分标志减2分，生、熟食品未分开且食品存放没有分类分架减3分	10	
		2.生、熟食品分开			
		3.食品存放分类分架			
		4.无过期、变质食品原材料	发现一次 减3分		
	厨 房	1.灯管、风扇、鲜风机、排气扇、墙壁、抽油烟机干净无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍	有一项不清洁减1分。无消毒作业减2分。不按食品安全工作规定执行减2分	18	
		2.各种蒸饭、煲汤炉具整洁，里外干净光亮，饭盘无饭粒			
		3.工作间地面干净、无积水、无杂物			
		4.货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐			
		5.操作台、灶台及售饭台干净整洁			
		6.洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三冲四消毒”			
		7.各种机器设备保持整洁，标示清晰			
		8.下水道无菜渣、无尘渍、堵塞等现象			
	食 堂	1.食堂地面每日清扫，地面整洁，	发现一次/一项减1分	6	
		2.桌椅摆成一条线，桌椅、壁柜洁净无污渍、桌面无菜渣、水渍			
		3.水房、餐余回收处干净整洁、无残渣。			
		4.地面保持清洁			

	库 房	1.地面保持清洁	有一次/ 一项不清 洁减1分	8
		2.所有食物必须上架，禁止随意摆放		
		3.夏季须保持通风换气，库房无异味，保持蔬菜新鲜		
		4.冰箱责任落实到人，标志、温控清楚，外表整洁、生熟分区标志清晰，冰箱内结霜适中，摆放整齐		
日常管理(8分)		1.严禁非食堂人员随意进入厨房及食品库房	发现一次扣2分	8
		2.合理的使用水电，做到人走灯灭，开水机及时断电，杜绝长流水现象		
		3.制作食品严禁原材料浪费		

附件2：员工食堂满意度调查表

饭菜质量			服务质量			卫生状况		
满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意

广州市海珠区人民法院正在对员工食堂进行满意度评比，请您在认为合适的选项下面划“√”，感谢您的配合！

附件3：员工食堂考核分值表

内 容	评比 分 值	评比 分 值	评比 分 值	评比 分 值
评 比 分 值	现场检查在80分（含）以上 问卷满意度	现场检查<80分 或问卷满意度<80%	现场检查<70分 或问卷满意度<70%	现场检查<60分 或问卷满意度<60%
奖 惩 措 施	当月不作扣罚	当月扣罚中标人2000元并责令整改	当月扣罚中标人5000元并责令整改	当月扣罚中标人1万元并责令整改

附件4：

食品安全检查记录表

序号	检查内容	检查情况	检查	整改落实	实施
----	------	------	----	------	----

		及结 论	人	情况	人
1	操作人员衣帽穿戴不整齐，未做到五勤				
2	手腕部除手表外还戴有其他装饰物，用手接触食品，操作时有吸烟等现象				
3	分菜时未戴口罩、工作帽、一次性手套等				
4	窗户、地板，墙面、屋顶、炊具有油渍、灰尘、蛛网，油垢等				
5	食堂未做到“三净、两条线”				
6	用餐后，食堂工作人员未及时打扫食堂卫生				
7	炊事械具或用具未严格遵守操作规程				
8	带无关人员进入厨房				
9	未妥善保管或故意损坏法院所配食堂用具、电器等物品				
10	食堂工作人员消极怠工，未能准时开伙				
11	对着食品咳嗽、打喷嚏				
12	食品中出现脏物、泥沙、杂草、蝇虫等。冰箱储存食品生熟未分开。				
13	食堂工作人员未做到礼貌待人，热情服务，有刁难就餐人员，徇私、态度恶劣等情况。				
14	出现法院员工投诉且已证明为事实。				
15	当法院员工对菜肴提出疑问不及时处理，推诿不决。				
16	食品原样采购没有索证，有“三无”产品。				
	厨房用具未实行炊具消				

第三章 投标人须知

投标人必须认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和采购需求等。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都做出实质性响应的可能导致其投标无效或被拒绝。

请注意：供应商需在投标文件截止时间前，将加密投标文件上传至云平台项目采购系统中并取得回执，逾期上传或错误方式投递送达将导致投标无效。

一、名词解释

1.采购代理机构：本项目是指广东品尚招标有限公司，负责整个采购活动的组织，依法负责编制和发布招标文件，对招标文件拥有最终的解释权，不以任何身份出任评标委员会成员。

2.采购人：本项目是指广州市海珠区人民法院，是采购活动当事人之一，负责项目的整体规划、技术方案可行性设计论证与实施，作为合同采购方（用户）的主体承担质疑回复、履行合同、验收与评价等义务。

3.投标人：是指在云平台项目采购系统完成本项目投标登记并提交电子投标文件的供应商。

4.“评标委员会”是指根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，由采购人代表和有关专家组成以确定中标供应商或者推荐中标候选人的临时组织。

5.“中标供应商”是指经评标委员会评审确定的对招标文件做出实质性响应，经采购人按照规定在评标委员会推荐的中标候选人中确定的或评标委员会受采购人委托直接确认的投标人。

6.招标文件：是指包括招标公告和招标文件及其补充、变更和澄清等一系列文件。

7.电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作加密并上传到系统的投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.标书”的文件）

8.备用电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作电子投标文件时，同时生成的同一版本的备用投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.备用标书”的文件）

9.电子签名和电子印章：是指获得国家工业和信息化部颁发的《电子认证服务许可证》、国家密码管理局颁发的《电子认证服务使用密码许可证》的资质，具备承担因数字证书原因产生纠纷的相关责任的能力，且在广东省内具有数量基础和服务能力的依法设立电子认证服务机构签发的电子签名和电子签章认证证书（即CA数字证书）。供应商应当到相关服务机构办理并取得数字证书介质和应用。电子签名包括单位法定代表人、被委托人及其他个人的电子形式签名；电子印章包括机构法人电子形式印章。电子签名及电子印章与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。签名（含电子签名）和盖章（含电子印章）是不同使用场景，应按招标文件要求在投标（响应）文件指定位置进行签名（含电子签名）和盖章（含电子印章），对允许采用手写签名的文件，应在纸质文件手写签名后，提供文件的彩色扫描电子文档进行后续操作。

10.“全称”、“公司全称”、“加盖单位公章”及“公章”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“全称”或“公司全称”的应在对应文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子印章完成；涉及“加盖单位公章”和“公章”应使用投标人单位的数字证书并通过投标客户端使用电子印章完成。

11.“投标人代表签字”及“授权代表”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“投标人代表签字”或“授权代表”应在投标（响应）文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

12.“法定代表人”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“法定代表人”应在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

13.日期、天数、时间：未有特别说明时，均为公历日（天）及北京时间。

二、须知前附表

本表与招标文件对应章节的内容若不一致，以本表为准。

序号	条款名称	内容及要求
1	采购包情况	本项目共2个采购包
2	开标方式	现场电子开标
3	评标方式	现场电子评标
4	评标办法	采购包1：综合评分法 采购包2：综合评分法
5	报价形式	采购包1：下浮率 采购包2：总价
6	报价要求	采购包1：0% - 100% 采购包2：各采购包报价不超过预算总价
7	现场踏勘	否
8	投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天
9	投标保证金	采购包1：保证金人民币：0.00元整。 采购包2：保证金人民币：0.00元整。 开户单位： 无 开户账号： 无 开户银行： 无 支票提交方式： 无 汇票、本票提交方式： 无 投标保证金有效期:与投标有效期一致。 投标保函提交方式： 供应商可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/), 申请办理投标（响应）担保函、保险（保证）凭证，成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。
10	投标文件要求	一、电子投标文件： （1）加密的电子投标文件 1 份（需在递交投标文件截止时间前成功上传至“云平台项目采购系统”）。 供应商应保证该优先步骤 （2）若现场无法使用系统进行电子开评标的，供应商须在开标现场递交非加密电子版投标文件 U 盘（或光盘） 1 份。 供应商保证该后备步骤。 二、纸质投标文件： （3）纸质投标文件正本 1 份，纸质投标文件副本 5 份。 供应商须满足上述事项“一、电子投标文件”中（1）或（2）的要求，和“二、纸质投标文件”的要求。请保证电子投标文件应与纸质投标文件（如有）一致，如不一致时以电子投标文件为准。
11	中标候选人推荐家数	采购包1： 2家 采购包2： 2家
12	中标供应商数量	采购包1： 1家 采购包2： 1家

13	有效供应商家数	采购包1: 3家 采购包2: 3家 此人数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数, 当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。
14	项目兼投兼中规则	兼投兼中: 本项目兼投兼中。投标人应对本项目以包组为单位的所有采购内容进行响应, 不允许只对某一包组内的部分内容进行响应。本项目分为2个包组, 投标人可选择单个包组或2个包组同时进行投标, 且可同时成为2个包组的第一中标候选人, 兼投兼中。如果投标人同时对2个包组进行投标, 每个包组的投标文件需分别独立制作封装。
15	中标供应商确定方式	采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标(成交)人。
16	代理服务费	收取。采购机构代理服务收费标准: 采购代理机构向中标人收取招标代理服务费, 本次招标代理服务费以项目各包组预算金额作为招标代理服务费的计算基数, 招标代理服务费采用差额定率累进法进行计算。
17	代理服务费收取方式	向中标/成交供应商收取
18	其他	
19	开标解密时长	说明: 具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准
20	专门面向中小企业采购	采购包1: 否 采购包2: 否

三、说明

1.总则

采购人、采购代理机构及投标人进行的本次采购活动适用《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

投标人应仔细阅读本项目招标公告及招标文件的所有内容(包括变更、补充、澄清以及修改等, 且均为招标文件的组成部分), 按照招标文件要求以及格式编制投标文件, 并保证其真实性, 否则一切后果自负。

本次公开招标项目, 是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

3.进口产品

若本项目允许采购进口产品, 供应商应保证所投产品可履行合法报通关手续进入中国关境内。

若本项目不允许采购进口产品, 如供应商所投产品为进口产品, 其响应将被认定为响应无效。

4.投标的费用

不论投标结果如何, 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。采购代理机构和采购人均无义务和责任承担相关费用。

5.以联合体形式投标的, 应符合以下规定:

5.1 联合体各方均应当满足《政府采购法》第二十二条规定的条件, 并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料。

5.2 联合体各方之间应签订共同投标协议书并在投标文件中提交, 明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议书后, 不得再以自己名义单独在同一项目(采购包)中投标, 也不得组成新的联合体参加同一项目(采购包)投标, 若违反规定则其参与的所有投标将视为无效投标。

5.3 联合体应以联合协议中确定的牵头方名义登录云平台项目采购系统进行项目投标, 录入联合体所有成员单位的全称并

使用成员单位的电子印章进行联投确认，联合体名称需与共同投标协议书签署方一致。对于需交投标保证金的，以牵头方名义缴纳。

5.4联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

5.5联合体各方均应满足采购文件规定的资格要求。由同一资质条件的投标人组成的联合体，应当按照资质等级较低的投标人确定联合体资质等级。

5.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任。

5.7投标（响应）供应商统一在一份《中小企业声明函》中说明联合体各方的中小微情况：包括联合体各方均为小型、微型企业的，及中小微企业作为联合体一方参与政府采购活动，且共同投标协议书中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的。

6.关联企业投标说明

6.1 对于不接受联合体投标的采购项目（采购包）：法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则其投标将被拒绝。

6.2 对于接受联合体投标的采购项目（采购包）：除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。

7.关于中小微企业投标

中小微企业响应是指在政府采购活动中，供应商提供的货物均由中小微企业制造、工程均由中小微企业承建或者服务均由中小微企业承接，并在响应文件中提供《中小企业声明函》。本条款所称中小微企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。中小企业划分见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）。

根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2017〕141号《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》所列条件。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。

8.纪律与保密事项

8.1投标人不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害采购人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向采购人、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

8.2在确定中标供应商之前，投标人不得与采购人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判，也不得私下接触评标委员会成员。

8.3在确定中标供应商之前，投标人试图在投标文件审查、澄清、比较和评价时对评标委员会、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其投标无效。

8.4获得本招标文件者，须履行本项目下保密义务，不得将因本次项目获得的信息向第三人外传，不得将招标文件用作本次投标以外的任何用途。

8.5由采购人向投标人提供的图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其它资料，均为保密资料，仅被用于它所规定的

用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。开标结束后，应采购人要求，投标人应归还所有从采购人处获得的保密资料。

8.6 采购人或采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审小组披露。

8.7 在采购人或采购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，采购人或采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应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，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

9. 语言文字以及度量衡单位

9.1 除招标文件另有规定外，投标文件应使用中文文本，若有不同文本，以中文文本为准。投标文件提供的全部资料中，若原件属于非中文描述，应提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。前述翻译机构应为中国翻译协会会员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。

9.2 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采购人和采购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。

9.3 投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价，货币单位：元。

10. 现场踏勘（如有）

10.1 招标文件规定组织踏勘现场的，采购人按招标文件规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

10.2 投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

10.3 采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，只是为了使投标人能够利用招标人现有的资料。招标人对投标人由此而作出的推论、解释和结论概不负责。

四、招标文件的澄清和修改

1. 采购代理机构对招标文件进行必要的澄清或者修改的，在指定媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，更正公告在投标截止时间至少**15**日前发出；不足**15**日的，代理机构顺延提交投标文件截止时间。

2. 更正公告及其所发布的内容或信息（包括但不限于：招标文件的澄清或修改、现场考察或答疑会的有关事宜等）作为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。一经在指定媒体上发布后，更正公告将作为通知所有招标文件收受人的书面形式。

3. 如更正公告有重新发布电子招标文件的，供应商应登录云平台项目采购系统下载最新发布的电子招标文件制作投标文件。

4. 投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问、质疑或要求澄清的，将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

五、投标要求

1. 投标登记

投标人应从广东省政府采购网（<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>）上广东政府采购智慧云平台（以下简称“云平台”）的政府采购供应商入口进行免费注册后，登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件（未按上述方式获取招标文件的供应商，其投标资格将被视为无效）。

2. 投标文件的制作

2.1 投标文件中，所有内容均以电子文件编制，其格式要求详见第六章说明。如因不按要求编制导致系统无法检索、读取相关信息时，其后果由投标人承担。

2.2 投标人应使用云平台提供的投标客户端编制、标记、加密投标文件，成功加密后将生成指定格式的电子投标文件和电子备用投标文件。所有投标文件不能进行压缩处理。关于电子投标报价（如有报价）说明如下：

(1)投标人应按照“第二章采购需求”的需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“开标一览表”和“分项报价表”规定的格式报出总价和分项价格。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

(2)投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，包括但不限于主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3 如有对多个采购包投标的，要对每个采购包独立制作电子投标文件。

2.4 投标人不得将同一个项目或同一个采购包的内容拆开投标，否则其报价将被视为非实质性响应。

2.5 投标人须对招标文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应。

2.6 招标文件中，凡标有“★”的地方均为实质性响应条款，投标人若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。

2.7 投标人必须按招标文件指定的格式填写各种报价，各报价应计算正确。除在招标文件另有规定外（如：报折扣、报优惠率等），计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位，以人民币填报所有报价。

2.8 投标文件以及投标人与采购人、代理机构就有关投标的往来函电均应使用中文。投标人提交的支持性文件和印制的文件可以用另一种语言，但相应内容应翻译成中文，在解释投标文件时以中文文本为准。

2.9 投标人应按招标文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，应当书面知会代理机构，并书面报告本级人民政府财政部门。

3.投标文件的提交

3.1 在投标文件提交截止时间前，投标人须将电子投标文件成功完整上传到云平台项目采购系统，且取得投标回执。时间以云平台项目采购系统服务器从中国科学院国家授时中心取得的北京时间为准，投标截止时间结束后，系统将不允许投标人上传投标文件，已上传投标文件但未完成传输的文件系统将拒绝接收。

3.2 代理机构对因不可抗力事件造成的投标文件的损坏、丢失的，不承担责任。

3.3 出现下述情形之一，属于未成功提交投标文件，按无效投标处理：

（1）至提交投标文件截止时，投标文件未完整上传的。

（2）投标文件未按投标格式中注明需签字盖章的要求进行签名（含电子签名）和加盖电子印章，或签名（含电子签名）或电子印章不完整的。

（3）投标文件损坏或格式不正确的。

4.投标文件的修改、撤回与撤销

4.1 在提交投标文件截止时间前，投标人可以修改或撤回未解密的电子投标文件，并于提交投标文件截止时间前将修改后重新生成的电子投标文件上传至系统，到达投标文件提交截止时间后，将不允许修改或撤回。

4.2 在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

5.投标文件的解密

到达开标时间后，投标人需携带并使用制作该投标文件的同一数字证书参加开标解密，投标人须在采购代理机构规定的时间内完成投标文件解密，投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的逾期未解密投标文件，将作无效投标处理。

6.投标保证金

6.1 投标保证金的缴纳

投标人在提交投标文件时，应按投标人须知前附表规定的金额和缴纳要求缴纳投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。

如采用转账、支票、本票、汇票形式提交的，投标保证金从投标人基本账户递交，由广东品尚招标有限公司代收。具体操作要求详见广东品尚招标有限公司有关指引，递交事宜请自行咨询广东品尚招标有限公司；请各投标人在投标文件递交截止时间前按须知前附表规定的金额递交至广东品尚招标有限公司，到账情况以开标时广东品尚招标有限公司查询的信息为准。

如采用金融机构、专业担保机构开具的投标担保函、投标保证保险函等形式提交投标保证金的，投标担保函或投标保证保险函须开具给采购人（保险受益人须为采购人），并与投标文件一同递交。

投标人可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/>)，申请办理电子保函，电子保函与纸质保函具有同样效力。

注意事项：供应商通过线下方式缴纳保证金（转账、支票、汇票、本票、纸质保函）的，需准备缴纳凭证的扫描件作为核验凭证；通过电子保函形式缴纳保证金的，如遇开标或评标现场无法拉取电子保函信息时，可提供电子保函打印件或购买凭证作为核验凭证。相关凭证应上传至系统归档保存。

6.2投标保证金的退还：

- （1）投标人在投标截止时间前放弃投标的，自所投采购包结果公告发出后5个工作日内退还。
- （2）未中标的投标人投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还。
- （3）中标供应商的投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

备注：但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

6.3有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- （1）提供虚假材料谋取中标、成交的；
- （2）投标人在招标文件规定的投标有效期内撤销其投标；
- （3）中标后，无正当理由放弃中标资格；
- （4）中标后，无正当理由不与采购人签订合同；
- （5）法律法规和招标文件规定的其他情形。

7.投标有效期

7.1投标有效期内投标人撤销投标文件的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，采购人或者采购代理机构可以向担保机构索赔保证金。

7.2出现特殊情况需延长投标有效期的，采购人或采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均以书面形式通知所有投标人。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金（如有）的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人可以拒绝延长有效期，但其投标将会被视为无效，拒绝延长有效期的投标人有权收回其投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，投标有效期超出保函有效期的，采购人或者采购代理机构应提示投标人重新开函，未获得有效保函的投标人其投标将会被视为无效。

8.样品（演示）

8.1招标文件规定投标人提交样品的，样品属于投标文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由投标人自理。

8.2投标截止时间前，投标人应将样品送达至指定地点。若需要现场演示的，投标人应提前做好演示准备（包括演示设备）。

8.3采购结果公告发布后，中标供应商的样品由采购人封存，作为履约验收的依据之一。未中标供应商在接到采购代理机构通知后，应按规定时间尽快自行取回样品，否则视同供应商不再认领，代理机构有权进行处理。

9.除招标文件另有规定外，有下列情形之一的，投标无效：

- 9.1投标文件未按照招标文件要求签署、盖章；
- 9.2不符合招标文件中规定的资格要求；
- 9.3投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价；
- 9.4投标文件含有采购人不能接受的附加条件；
- 9.5有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他无效情形。

六、开标、评标和定标

1. 开标

1.1 开标程序

招标工作人员按招标公告规定的时间进行开标，由采购人或者采购代理机构工作人员宣布投标人名称、解密情况，投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容（以开标一览表要求为准）。开标分为现场电子开标和远程电子开标两种。

采用现场电子开标的：投标人的法定代表人或其委托代理人应当按照本招标公告载明的时间和地点前往参加开标，并携带编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用的数字证书、存储有备用电子投标文件的U盘前往开标现场。

采用远程电子开标的：投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本招标公告载明的时间和模式等要求参加开标。在投标截止时间前30分钟，应当登录云平台开标大厅进行签到，并且填写授权代表的姓名与手机号码。若因签到时填写的授权代表信息有误而导致的不良后果，由供应商自行承担。

开标时，投标人应当使用编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用数字证书在开始解密后按照代理机构规定的时间内完成电子投标文件的解密，如遇不可抗力等其他特殊情况，采购代理机构可视情况延长解密时间。投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的在规定时间内未解密投标文件，将作无效投标处理。（采用远程电子开标的，各投标人在参加开标以前须自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及数字证书的有效性等进行检测，确保可以正常使用）。

如在电子开标过程中出现无法正常解密的，代理机构可根据实际情况开启上传备用电子投标文件通道。系统将对上传的备用电子投标文件的合法性进行验证，若发现提交的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是编制投标文件同时生成的），系统将拒绝接收，视为无效投标。如供应商无法在代理规定的时间内完成备用电子投标文件的上传，投标将被拒绝，作无效投标处理。

1.2 开标异议

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

1.3 投标截止时间后，投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的，不得开标。同时，本次采购活动结束。

1.4 开标时出现下列情况的，视为投标无效处理：

- （1）经检查数字证书无效的；
- （2）因投标人自身原因，未在规定时间内完成电子投标文件解密的；
- （3）如需使用备用电子投标文件解密时，在规定的解密时间内无法提供备用电子投标文件或提供的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是投标客户端编制同时生成的）。

2. 评审（详见第四章）

3. 定标

3.1 中标公告：

中标供应商确定之日起2个工作日内，采购人或采购代理机构将在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>) www.gdpszb.com上以公告的形式发布中标结果，中标公告的公告期限为1个工作日。中标公告同时作为采购代理机构通知除中标供应商外的其他投标人没有中标的书面形式，采购代理机构不再以其它方式另行通知。

3.2 中标通知书：

中标通知书在发布中标公告时，在云平台同步发送至中标供应商。中标供应商可在云平台自行下载打印《中标通知书》，《中标通知书》将作为授予合同资格的唯一合法依据。中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标供应商不得放弃中标。中标供应商放弃中标的，应当依法承担相应的法律责任。

3.3 终止公告：

项目废标后，采购人或采购代理机构将在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)、www.gdpszb.com上发布终止公告，终止公告的公告期限为1个工作日。

七、询问、质疑与投诉

1.询问

投标人对政府采购活动事项（招标文件、采购过程和中标结果）有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问，采购人或采购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“采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式”。

2.质疑

2.1 供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面原件形式向采购人或采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，逾期质疑无效。供应商应知其权益受到损害之日是指：

- (1)对招标文件提出质疑的，为获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；
- (2)对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- (3)对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

2.2 质疑函应当包括下列主要内容：

- (1)质疑供应商和相关供应商的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；
- (2)质疑项目名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (3)认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源；
- (4)提出质疑的日期。

2.3 质疑函应当署名。质疑供应商为自然人的，应当由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

2.4 以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由联合体成员委托主体提出。

2.5 供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则，提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源，证据来源必须合法，采购人或采购代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方，请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者，将上报政府采购监督管理部门依法处理。

2.6 质疑联系方式如下：

质疑联系人：游先生

电话：020-83636971

传真：020-83636971

邮箱：gdpszb@163.com

地址：广州市越秀区西湖路12号广百商务楼1902-1903房

邮编：510030

3.投诉

质疑人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的，可以在答复期满后15个工作日内，按如下联系方式向本项目监督管理部门提起投诉。

政府采购监督管理机构名称：广州市财政局政府采购监管处

地 址：广州市天河区华利路61号1506室

电 话：020-38923542、38923545、38923575、38923608、38923541、38923543

邮 编：510630

传 真：

八、合同签订和履行

1.合同签订

1.1采购人应当自《中标通知书》发出之日起三十日内（广州市规定自《中标通知书》发出之日起二十日内签订合同），按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。超过**30**天尚未完成政府采购合同签订的政府采购项目，采购人应当登录广东省政府采购网，填报未能依法签订政府采购合同的具体原因、整改措施和预计签订合同时间等信息。

1.2采购人不得提出试用合格等任何不合理的要求作为签订合同的条件，且不得与中标供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

1.3采购人应当自政府采购合同签订之日起**2**个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

1.4采购人应当自政府采购合同签订之日起**2**个工作日内，登录广东省政府采购网上传政府采购合同扫描版，如实填报政府采购合同的签订时间。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起**2**个工作日内公开并备案采购合同。

2.合同的履行

2.1政府采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。政府采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报政府采购监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理机关备案。

2.2政府采购合同履行中，采购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，可以与中标供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的**10%**。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起**2**个工作日内登陆广东省政府采购网上传备案。

第四章 评标

一、评标要求

1.评标方法

采购包1(食材配送): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求, 且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

采购包2(食堂管理服务): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求, 且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

2.评标原则

2.1评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则, 以招标文件和投标文件为评标的基本依据, 并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2具体评标事项由评标委员会负责, 并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的, 不得评标。

3.评标委员会

3.1评标委员会由采购人代表和评审专家组成, 成员人数应当为5人及以上单数, 其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.2评标应遵守下列评标纪律:

(1) 评标情况不得私自外泄, 有关信息由广东品尚招标有限公司统一对外发布。

(2) 对广东品尚招标有限公司或投标人提供的要求保密的资料, 不得摘记翻印和外传。

(3) 不得收受投标供应商或有关人员的任何礼物, 不得串联鼓动其他人袒护某投标人。若与投标人存在利害关系, 则应主动声明并回避。

(4) 全体评委应按照招标文件规定进行评标, 一切认定事项应查有实据且不得弄虚作假。

(5) 评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价, 并对评价意见承担个人责任。评审过程中, 不得发表倾向性言论。

※对违反评标纪律的评委, 将取消其评委资格, 对评标工作造成严重损失者将予以通报批评乃至追究法律责任。

4.有下列情形之一的, 视为投标人串通投标, 其投标无效:

4.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

4.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

4.3不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;

4.4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;

4.5不同投标人的投标文件相互混装;

4.6不同投标人的投标保证金或购买电子保函支付款为从同一单位或个人的账户转出;

4.7 不同投标人的电子投标文件上传计算机的网卡MAC地址、硬盘序列号等硬件信息均相同的(开标现场上传电子投标文件的除外);

4.8投标人上传的电子投标文件使用该项目其他投标人的数字证书加密的或加盖该项目的其他投标人的电子印章的。

说明: 在评标过程中发现投标人有上述情形的, 评标委员会应当认定其投标无效, 并书面报告本级财政部门。同时, 项目评审时被认定为串通投标的投标人不得参加该合同项下的采购活动。

5.投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

6.定标

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审。评标结束后，对投标人的评审名次进行排序，确定中标供应商或者推荐中标候选人。

7.价格修正

对报价的计算错误按以下原则修正：

- (1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价。
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。但是单价金额计算结果超过预算价的，对其按无效投标处理。
- (5) 若投标客户端上传的电子报价数据与电子投标文件价格不一致的，以电子报价数据为准。

注：同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序在系统上进行价格澄清。澄清后的价格加盖电子印章确认后产生约束力，但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，投标人不确认的，其投标无效。

二.政府采购政策落实

1.节能、环保要求

采购的产品属于品目清单范围的，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购，具体按照本招标文件相关要求执行。

相关认证机构和获证产品信息以市场监管总局组织建立的节能产品、环境标志产品认证结果信息发布平台公布为准。

2.对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《支持监狱企业发展有关问题的通知》和《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》的规定，凡符合享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微企业）。

3.价格扣除相关要求

采购包1（食材配送）：

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	本项目服务全部为小型或微型企业承接	6%	承接本项目的投标人或联合体成员均为小型、微型企业时，给予C1的价格扣除（C1为扣除比例，取值范围为6%-10%），即：评标价=核实价×（1-C1）；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。
注：（1）上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标（响应）价为准。（2）组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。				

采购包2（食堂管理服务）：

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	本项目服务全部为小型或微型企业承接	6%	承接本项目的投标人或联合体成员均为小型、微型企业时，给予C1的价格扣除（C1为扣除比例，取值范围为6%-10%），即：评标价=核实价×（1-C1）；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。
注：（1）上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标（响应）价为准。（2）组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。				

（1）所称小型和微型企业应当符合以下条件：

在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

提供本企业（属于小微企业）制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物/提供本企业（属于小微企业）承接的服务。

（2）符合中小企业扶持政策的投标人应填写《中小企业声明函》；监狱企业须投标人提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》，否则不认定价格扣除。

说明：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。

三、评审程序

1.资格性审查和符合性审查

资格性审查。公开招标采购项目开标结束后，采购人或采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。（详见后附表一资格性审查表）

符合性审查。评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。（详见后附表二符合性审查表）

资格性审查和符合性审查中凡有其中任意一项未通过的，评审结果为未通过，未通过资格性审查、符合性审查的投标人按无效投标处理。

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，由评标委员会组长或采购人代表将集体意见及时告知投标当事人。

系统抓取并记录到供应商与同项目（采购包）其他投标（响应）供应商电子投标文件上传计算机的网卡MAC地址、C硬盘序列号等硬件信息均相同（开标现场上传电子投标文件的除外）的情形，评标委员会应认定其投标（响应）无效。

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

当将其作为无效投标处理。

合格投标人不足3家的，不得评标。

表一资格性审查表：

采购包1（食材配送）：

序号	资格审查内容	
1	具有独立承担民事责任的能力	在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 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	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。
3	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	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2020年度财务状况报告或基本开户行出具的资信证明）。
4	履行合同所必须的设备和专业技术能力	按投标（响应）文件格式填报设备及专业技术能力情况。
5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）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。（较大数额罚款按照发出行政处罚决定书部门所在省级政府，或实行垂直领导的国务院有关行政主管部门制定的较大数额罚款标准，或罚款决定之前需要举行听证会的金额标准来认定）
6	信用记录	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案件当事人名单”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。（以采购代理机构于投标（响应） 截止时间当天在“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ） 及中国政府采购网（ http://www.ccgp.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）。
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	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，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。 为本项目提供整体设计、 规范编制或者项目管理、 监理、 检测等服务的供应商， 不得再参与本项目投标（响应）。 投标（报价） 函相关承诺要求内容。
8	特定资格要求	投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》（投标人需提供有效期内的证书复印件并加盖公章）。
9	本项目不接受联合体投标	本项目不接受联合体投标
10	落实政府采购政策需满足的资格要求	本项目不属于专门面向中小企业采购的项目。

采购包2（食堂管理服务）：

序号	资格审查内容	
1	具有独立承担民事责任的能力	在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 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	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。
3	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	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2020年度财务状况报告或基本开户行出具的资信证明）。
4	履行合同所必须的设备和专业技术能力	按投标（响应）文件格式填报设备及专业技术能力情况。
5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）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。（较大数额罚款按照发出行政处罚决定书部门所在省级政府，或实行垂直领导的国务院有关行政主管部门制定的较大数额罚款标准，或罚款决定之前需要举行听证会的金额标准来认定）
6	信用记录	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案件当事人名单”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。（以采购代理机构于投标（响应） 截止时间当天在“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ） 及中国政府采购网（ http://www.ccgp.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）。
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	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，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。为本项目提供整体设计、 规范编制或者项目管理、 监理、 检测等服务的供应商， 不得再参与本项目投标（响应）。 投标（报价） 函相关承诺要求内容。
8	特定资格要求	投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》（投标人需提供有效期内的证书复印件并加盖公章）。
9	本项目不接受联合体投标	本项目不接受联合体投标。
10	落实政府采购政策需满足的资格要求	本项目不属于专门面向中小企业采购的项目。

表二符合性审查表：

采购包1（食材配送）：

序号	评审点要求概况	评审点具体描述
1	符合投标有效期	符合投标有效期
2	投标报价	投标报价没有超出最高限价， $0\% \leq \text{投标下浮率} < 100\%$ ，且投标下浮率是固定唯一
3	按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签署本人姓名（或印盖本人姓名章），或签署人有法定代表人有效授权书的	按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签署本人姓名（或印盖本人姓名章），或签署人有法定代表人有效授权书的
4	完全满足招标文件中标注“★”的条款	完全满足招标文件中标注“★”的条款
5	未出现有关法律、法规、规章或招标文件规定的属于投标无效的情形	未出现有关法律、法规、规章或招标文件规定的属于投标无效的情形
6	没有其他未实质性响应文件要求的	没有其他未实质性响应文件要求的

采购包2（食堂管理服务）：

序号	评审点要求概况	评审点具体描述
1	符合投标有效期	符合投标有效期
2	投标报价没有超出最高限价	投标报价没有超出最高限价
3	按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签署本人姓名（或印盖本人姓名章），或签署人有法定代表人有效授权书的	按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签署本人姓名（或印盖本人姓名章），或签署人有法定代表人有效授权书的
4	完全满足招标文件中标注“★”的条款	完全满足招标文件中标注“★”的条款
5	未出现有关法律、法规、规章或招标文件规定的属于投标无效的情形	未出现有关法律、法规、规章或招标文件规定的属于投标无效的情形
6	没有其他未实质性响应文件要求的	没有其他未实质性响应文件要求的

2.投标文件澄清

2.1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，评标委员会可在评审过程中发起在线澄清，要求投标人针对价格或内容做出必要的澄清、说明或补正。代理机构可根据开标环节记录的授权代表人联系方式发送短信提醒或电话告知。

投标人需登录广东政府采购智慧云平台项目采购系统的等候大厅，在规定时间内完成澄清（响应），并加盖电子印章。

若因投标人联系方式错误未接收短信、未接听电话或超时未进行澄清（响应）造成的不利后果由供应商自行承担。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。

2.2评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

2.3评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正。

3.详细评审

食材配送

评审因素	评审标准	
分值构成	商务部分30.0分 技术部分50.0分 报价得分20.0分	
技术部分	食材配送及管理方案 (15.0分) ，（等次分值选择： 0.0; 5.0; 10.0; 15.0; ）	根据投标人提供的食材配送及管理方案进行评审： 1、投标人提供的食材配送及管理方案详细具体并具有针对性，描述符合需求，得15分； 2、投标人提供的食材配送及管理方案基本详细并具有针对性，描述基本符合需求内容，得10分； 3、投标人提供的食材配送及管理方案完整，但提供的方案未具备针对性，得5分； 4、投标人未提供食材配送及管理方案或其他得0分。
	货物质量保障方案 (15.0分)， （等次分值选择： 0.0; 5.0; 10.0; 15.0; ）	根据投标人针对本项目投标产品的来源、生长环境、加工、包装、保存各环节的质量保证及食品安全措施进行评审： 1、投标人针对本项目投标产品的来源、生长环境、加工、包装、保存各环节的质量保证及食品安全措施具体、完全符合采购人的需求，得15分； 2、投标人针对本项目投标产品的来源、生长环境、加工、包装、保存各环节的质量保证及食品安全措施较为具体、基本符合采购人的需求，得10分； 3、投标人针对本项目投标产品的来源、生长环境、加工、包装、保存各环节的质量保证及食品安全措施一般、不太符合采购人的需求，得5分； 4、投标人未提供或其他得0分。
	售后服务方案 (10.0分)，（等次分值选择： 0.0; 3.0; 6.0; 10.0; ）	根据投标人提供的售后服务方案进行评审： 1、投标人提供的售后服务流程清晰，便利程度高，响应速度快，极具科学性、合理性，得10分； 2、投标人提供的售后服务流程较清晰，便利程度较高，响应速度较快，科学性、合理性较高，得6分； 3、投标人提供的售后服务流程基本清晰，便利程度一般，有一定的科学性、合理性，得3分； 4、投标人未提供售后服务方案或其他得0分。
	突发性应急保障方案 (10.0分) ，（等次分值选择： 0.0; 3.0; 6.0; 10.0; ）	根据投标人提供的突发性应急保障方案进行评审： 1、投标人提供的突发性应急保障方案详细具体并具有针对性，描述符合需求，得10分； 2、投标人提供的突发性应急保障方案基本详细并具有针对性，描述基本符合需求内容，得6分； 3、投标人提供的突发性应急保障方案完整，但提供的方案未具备针对性，得3分； 4、投标人未提供突发性应急保障方案或其他得0分。
	用户需求响应情况 (8.0分)，（等次分值选择： 0.0; 3.0; 6.0; 8.0; ）	1.完全满足且优于用户需求，得8分； 2.完全满足用户需求，得6分； 3.有负偏离不能完全满足用户需求，得3分。 4.完全不满足用户需求不得分。

商务部分	管理体系认证情况 (6.0分)	1、具有ISO质量管理体系认证证书得1.5分； 2、具有ISO环境管理体系认证证书得1.5分； 3、具有ISO食品安全管理体系认证证书得1.5分； 4、具有OHSAS18001职业健康安全管理体系认证证书得1.5分； 本项最高得6分。（注：投标人需提供以上有效期内的证书复印件并加盖公章，及全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn ）上查询结果的截图并加盖公章，证书状态必须为“有效”，不提供不得分。）
	类似项目经验 (4.0分)	投标人每提供一个自2017年签订类似项目经验得1分，最高得4分。（注：投标人需提供合同关键页（含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、与含签订合同双方的落款盖章的关键页）复印件【分支机构投标的，总公司（总所）业绩可纳入评审】，并加盖公章，不提供不得分。）
	餐饮实体店情况 (12.0分)	投标人具有正在经营的餐饮实体店，每具备一间店（或分店）得3分，本项最高得12分。（以餐饮实体店的营业执照及从工商部门网站备案的与投标人相关信息的打印页为准，不提供不得分。）
投标报价	投标报价得分 (20.0分)	投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格权值×100（注：满足招标文件要求且投标价格最高的投标报价为评标基准价。）最高报价不是中标的唯一依据。【注：满足招标文件要求且“XXXX”报价最高（相当于投标价格最低）的为评标基准价。如：投标报价XXXX 60%为报价最高，评标基准价为 1-60%=40%，得满分 10 分；有投标报价为 50%，投标报价为 1-50%=50%；以此类推。】

食堂管理服务

评审因素	评审标准	
分值构成	商务部分30.0分 技术部分50.0分 报价得分20.0分	
技术部分	食堂管理服务方案 (15.0分)， （等次分值选择： 0.0; 5.0; 10.0; 15.0; ）	根据投标人提供的食堂管理服务方案进行评审： 1、投标人提供的食堂管理服务方案详细具体并具有针对性，描述符合需求，得15分； 2、投标人提供的食堂管理服务方案基本详细并具有针对性，描述基本符合需求内容，得10分； 3、投标人提供的食堂管理服务方案完整，但提供的方案未具备针对性，得5分； 4、投标人未提供食堂管理服务方案或其他得0分。
	菜式及出品方案 (15.0分)，（ 等次分值选择： 0.0; 5.0; 10.0; 15.0; ）	根据投标人提供的菜式及出品方案进行评审： 1、投标人提供的菜式及出品方案详细具体并具有针对性，描述符合需求，得15分； 2、投标人提供的菜式及出品方案基本详细并具有针对性，描述基本符合需求内容，得10分； 3、投标人提供的菜式及出品方案完整，但提供的方案未具备针对性，得5分； 4、投标人未提供菜式及出品方案或其他得0分。
	本项目人员配置方案 (10.0分)	1、本项目服务人员中项目经理具有本科或以上学历的得2分；具有职业经理人资质得2分；其他不得分。 2、本项目服务人员中具有“中式烹调师一级技师”或以上级别的职称得2分； 3、本项目服务人员中具有“高级服务员”或以上级别的职称得2分； 4、本项目仓管人员具有高级食品安全管理员证书得2分。（注：投标人需提供以上证书复印件并加盖公章，不提供不得分。）

	突发性应急保障方案 (10.0分) , (等次分值选择: 0.0; 3.0; 6.0; 10.0;)	根据投标人提供的突发性应急保障方案进行评审: 1、投标人提供的突发性应急保障方案详细具体并具有针对性, 描述符合需求, 得10分; 2、投标人提供的突发性应急保障方案基本详细并具有针对性, 描述基本符合需求内容, 得6分; 3、投标人提供的突发性应急保障方案完整, 但提供的方案未具备针对性, 得3分; 4、投标人未提供突发性应急保障方案或其他得0分。
商务部分	用户需求响应情况 (8.0分), (等次分值选择: 0.0; 3.0; 6.0; 8.0;)	1.完全满足且优于用户需求, 得8分; 2.完全满足用户需求, 得6分; 3.有负偏离不能完全满足用户需求, 得3分。4.完全不满足用户需求不得分。
	管理体系认证情况 (6.0分)	1、具有ISO质量管理体系认证证书得1.5分; 2、具有ISO环境管理体系认证证书得1.5分; 3、具有ISO食品安全管理体系认证证书得1.5分; 4、具有OHSAS18001职业健康安全管理体系认证证书得1.5分; 本项最高得6分。(注: 投标人需提供以上有效期内的证书复印件并加盖公章, 及全国认证认可信息公共服务平台(http://cx.cnca.cn)上查询结果的截图并加盖公章, 证书状态必须为“有效”, 不提供不得分。)
	类似项目经验 (4.0分)	投标人每提供一个自2017年签订类似项目经验得1分, 最高得4分。(注: 投标人需提供合同关键页(含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、与含签订合同双方的落款盖章的关键页)复印件【分支机构投标的, 总公司(总所)业绩可纳入评审】, 并加盖公章, 不提供不得分。)
	餐饮实体店情况 (12.0分)	投标人具有正在经营的餐饮实体店, 每具备一间店(或分店)得3分, 本项最高得12分。(以餐饮实体店的营业执照及从工商部门网站备案的与投标人相关信息的打印页为准, 不提供不得分。)
投标报价	投标报价得分 (20.0分)	投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格权值 × 100 (注: 满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。)最低报价不是中标的唯一依据。

4.汇总、排序

采购包1:

评标结果按评审后总得分由高到低顺序排列。总得分相同的按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的, 由评委会采取随机抽取的方式确定。排名第一的投标供应商为第一中标候选人, 排名第二的投标供应商为第二中标候选人(提供相同品牌产品(非单一产品采购, 以核心产品为准。多个核心产品的, 有一种产品品牌相同, 即视为提供相同品牌产品), 评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格; 评审得分相同的, 由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定, 其他同品牌投标人不作为中标候选人)。

采购包2:

评标结果按评审后总得分由高到低顺序排列。总得分相同的按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的, 由评委会采取随机抽取的方式确定。排名第一的投标供应商为第一中标候选人, 排名第二的投标供应商为第二中标候选人(提供相同品牌产品(非单一产品采购, 以核心产品为准。多个核心产品的, 有一种产品品牌相同, 即视为提供相同品牌产品), 评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格; 评审得分相同的, 由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定, 其他同品牌投标人不作为中标候选人)。

5.中标价的确定

除了按第四章第一点第7条修正并经投标人确认的投标报价作为中标价外, 中标价以开标时公开唱标价为准。

6.其他无效投标的情形：

(1)评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交法定代表人或其委托代理人签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的。

(2)投标文件提供虚假材料的。

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

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

(5)投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6)法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

第五章 合同文本

合同编号：

广州市海珠区人民法院**2022**年度食材配送和食堂管理服务采购项目 项目 合同书

（包组一：食材配送）

甲 方：_____

乙 方：_____

项目名称：_____

项目编号：_____

合同编号：_____

签约地点：_____

签订日期：____年____月____日

甲 方：广州市海珠区人民法院

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

乙 方：_____

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

根据 广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目 的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《中华人民共和国民法典》的相关规定，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、合同金额

合同金额为（大写）：_____元（¥_____元）人民币。

二、服务范围

甲方聘请乙方提供以下服务：

1. 本合同项下的服务指食材配送。

三、服务期间（项目完成期限）

自签订合同起一年内，____年____月____日至____年____月____日，实际服务期限的结束时间，以“按照折扣率计算食材配送累计达到预算金额（2,280,000.00）的时间”或“1年期限”先到者结束。

四、付款方式（食材配送）

结算公式食材配送：结算价格=基准价×（1-中标下浮率）×实际供货量。

1、由甲方每月结算一次。

2、双方签订合同审核无误后，乙方在每月**10**日前根据实际供货数量开具上个月的费用总额发票给甲方，由甲方收到申请后在**20**个工作日内采用开具支票或银行转账方式支付。

本项目供货产品均以广州市菜篮子（以广州市发展和改革委员会网站<http://www.gzplan.gov.cn/>下方的“广州菜篮子价格”栏目为准进入，若该发改委的官网停止公布价格，则以广州市关于物价的部门官网公布的数据为准）公布的广州城区菜篮子平均零售价格对应品种价格为基准价，广州市菜篮子网站未公布的品种，供货时由乙方与甲方具体协商，参考同类及相近品种产品市场行情及乙方所报中标下浮率来确定执行标准。

五、食材配送要求

（1）总体要求

- 1、乙方所供商品必须符合“中华人民共和国食品安全法”要求。
- 2、乙方承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标、投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。
- 3、乙方所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。
- 4、投标货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
- 5、乙方必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。
- 6、货物具体需求量以实际供应前一天通知的为准。
- 7、乙方不得将中标项目转包、分包，否则甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。
- 8、由于甲方工作性质的特殊性，乙方应做好本单位工作人员的教育工作，遵守甲方各项规定。
- 9、乙方除不可抗力因素以外，不得因其他任何理由延迟送货。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（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。
- 10、乙方不得变更供应的商品，应严格按招标要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向甲方申请。
- 11、甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。
- 12、乙方须开具国家正式增值税专用发票，乙方按供应商品的销售额开具发票。
- 13、要求每人每餐净肉（不带骨头三两以上），带骨头肉四两以上，保证原材料的新鲜。
- 14、每个星期每种菜品、汤、餐后水果最多只能重复两次，每餐不能少于5个荤菜，5个蔬菜。
- 15、粤菜为主，鲁菜、川菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜等为辅，犯法：炒、爆、熘、炸、烹、煮、炖等。
- 16、乙方必须每周三将下一周的菜品提交到甲方处，要求每周至少提供25个菜品【包含早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）】供甲方选择，最终由甲方指定菜品，菜品的数量以及质量（品质）由甲方和中标单位双方协商制定。

（2）包装要求

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：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

（3）运输要求

运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（4）数量方面要求

保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

（5）每次根据采购用户的通知订购品种和数量后，24小时内送货，具体送货时间由采购用户通知时约定，由甲方指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货（由于产品质量而造成员工发生安全事故时，乙方须承担全部责任）。

（6）对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在2个小时内响应。

六、违约责任

1、乙方不能按中标价格交付中标产品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将上报监管部门。此项下违约责任包括但不限于下列各项：

(1) 乙方在收到甲方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；

(2) 乙方未能按承诺服务的。

2、乙方不能按时交付货物（自然灾害等不可抗拒的原因除外），乙方应向甲方支付合同总价（食材配送部分预算金额2,280,000.00元）5%的违约金。

3、乙方在超过三次不能按时、按要求完成物资配送工作的情况下，甲方有权向乙方终止合同另行招标。

4、乙方如经有关部门证明确实因不可抗力无法按时交货，甲方仍然需要乙方交货的，乙方可以迟延交货，不按违约处理。

5、乙方如提供非法税票结算的，甲方有权拒付款。由此产生的一切法律责任由乙方承担。

6、甲方在收货时或使用货品过程认为乙方供货质量与合同不符的，乙方须在24小时内无条件退换。

7、双方在货物质量(所供货品为伪劣商品)上有异议，协商不成时，经鉴定乙方所供货品确为伪劣商品的，甲方有权终止合同，乙方应承担货品的检测费用及违约金并负一切法律责任。

七、采购货物及清单（包括但不限于）

1、蔬菜类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	本地菜心	51.	蚝豉	101.	芥菜
2.	小塘白菜（上海青）	52.	红葱头	102.	金针菇
3.	西生菜	53.	红椒	103.	韭菜花
4.	绍菜(大白菜)	54.	红头葱	104.	韭黄
5.	芥兰	55.	淮山片	105.	辣椒粉
6.	椰菜花	56.	青豆粒	106.	辣椒干
7.	青皮冬瓜	57.	四季豆	107.	老姜
8.	青豆角	58.	酸菜	108.	莲蓬
9.	本地芹菜	59.	酸豆角	109.	莲子
10.	椰菜	60.	酸笋	110.	凉薯
11.	云南小瓜	61.	蒜肉	111.	芦笋
12.	荷兰豆	62.	台山菜花	112.	罗白
13.	洋葱	63.	塘葛菜	113.	罗白丝
14.	蒜头	64.	甜豆	114.	马蹄肉
15.	矮脚白菜(奶白菜)	65.	甜梅菜	115.	眉豆
16.	大芥菜	66.	通心菜	116.	梅菜
17.	菠菜	67.	头菜丝	117.	蒙牛玉米棒
18.	西洋菜	68.	豌豆	118.	木瓜
19.	红萝卜	69.	莴笋肉	119.	南瓜
20.	西兰花	70.	五柳菜	120.	平菇
21.	青瓜	71.	鲜百合	121.	苹果
22.	白菜干	72.	咸水草	122.	千张
23.	白豆干	73.	苋菜	123.	长腿菇
24.	白瓜	74.	线椒	124.	大板豆腐
25.	白果肉	75.	香菜	125.	多仔菜

26.	菠萝	76.	香干	126.	黄豆芽
27.	彩椒	77.	小豆卜	127.	黄瓜
28.	菜花	78.	白豆角	128.	去皮绿豆
29.	菜头	79.	西芹	129.	日本豆腐
30.	草菇	80.	大蒜（蒜苗）	130.	沙葛
31.	草果	81.	丝瓜	131.	湿冬菇
32.	茶树菇	82.	圆椒	132.	湿面筋
33.	潺菜	83.	小豆芽菜（绿豆芽）	133.	湿木耳
34.	冲菜	84.	大肉姜(生姜)	134.	香芹
35.	臭草	85.	本地白菜	135.	小白菜
36.	春菜	86.	生菜	136.	小板豆腐
37.	葱	87.	油麦菜	137.	小米椒
38.	葱肉	88.	西红柿	138.	杏包菇
39.	葱头	89.	白萝卜	139.	薏米
40.	大头菜	90.	水空心菜	140.	攸县香干
41.	大叶子菜	91.	茄瓜	141.	油豆腐
42.	淡菜	92.	土豆	142.	玉米
43.	番薯	93.	莴笋	143.	玉米粉
44.	番薯叶	94.	蒜心（蒜苔）	144.	玉米粒
45.	粉葛	95.	苦瓜	145.	芋头
46.	干白扁豆	96.	青尖椒	146.	炸面筋
47.	贡菜	97.	韭菜	147.	针菜(黄花菜干)
48.	枸杞	98.	莲藕	148.	指天椒
49.	海带丝	99.	鸡枞菇	149.	紫苏
50.	海花红	100.	节瓜	150.	/

2、水产、冻品、鲜鱼类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	生鱼	25.	冻鸡全腿	49.	无头大鱼
2.	开刀草鱼	26.	冻鸡全翼	50.	鲜河虾
3.	原条鲮鱼	27.	冻鸡肾	51.	鱼松
4.	黄鳝	28.	冻鸡胸肉	52.	咸水鱼
5.	原条鳙鱼(花鲢、胖头鱼)	29.	冻鸡翼	53.	鱼丸
6.	冰鲜黄花鱼	30.	冻鸡中翼	54.	多春鱼
7.	冰鲜猪肚	31.	冻脊骨	55.	开刀大鱼
8.	草龟(杀好的)	32.	冻排骨	56.	沙虾
9.	大鱼	33.	冻兔(干)洪源	57.	明虾
10.	大鱼头(无鳃)	34.	冻鸭全翼	58.	塘虱
11.	冻带鱼	35.	冻猪大肠	59.	剥皮鱼
12.	冻红三鱼	36.	冻猪舌(无头)	60.	泥鳅
13.	冻红三鱼(海星)	37.	冻鸭翅	61.	大生鱼
14.	冻黄花鱼(黄鱼)	38.	鲫鱼	62.	鲢鱼腩
15.	冻南鲳鱼	39.	原条草鱼(1000克左右一条)	63.	鲢鱼肉
16.	冻秋刀鱼	40.	开刀鳙鱼	64.	太阳鱼
17.	冻鲜尤	41.	鲈鱼	65.	柴鱼肉
18.	鲜鱿鱼/亦(冻)	42.	冻猪手	66.	鲛鱼肉
19.	冰鲜尤鱼	43.	鸡翅根	67.	鲛鱼滑
20.	冰鲜红三鱼	44.	鸡脚	68.	大鱼滑
21.	冻半边鸭	45.	冻猪耳	69.	大鱼腩
22.	冻肠头(干)	46.	冻鸭掌	70.	大鱼肉
23.	冻火腿(光侨)	47.	田鸡	71.	/
24.	冻鸡壳(大用)	48.	水鱼	72.	/

3、肉禽蛋类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	精瘦肉	23.	猪腰	45.	小鱼仔
2.	鲜牛肉	24.	鲜牛柳	46.	鸭二节翅
3.	清远毛鸡	25.	鲜白牛腩	47.	鸭肾
4.	毛鸭	26.	鲜肥肉	48.	腌牛肉
5.	有皮上肉（带皮后腿肉）	27.	脊骨	49.	有皮花肉
6.	生宰光鸡(白条鸡)	28.	大骨	50.	鲜无皮花肉
7.	鹌鹑	29.	靚鸡(三黄鸡)	51.	鲜无皮上肉
8.	鹌鹑蛋	30.	靚鸡(清远鸡)	52.	猪脚
9.	边鸡	31.	光鸭	53.	猪颈肉
10.	边鸭	32.	老鸽	54.	猪头肉
11.	鸡半腿	33.	一级腊肠	55.	鲜猪手
12.	鸡肾	34.	湛江毛鸡	56.	鲜猪展
13.	老鸡	35.	红壳鸡蛋	57.	鲜猪舌（带头）
14.	卤水鸭	36.	排骨	58.	乳鸽
15.	梅肉	37.	本地毛鸡	59.	光鹅
16.	牛肚(白)	38.	杂交鸡	60.	鲜牛肉丸
17.	皮蛋	39.	烧肉	61.	鲜猪肉丸
18.	扇骨	40.	烧鸭	62.	竹丝鸡
19.	鲜猪肝	41.	水蛇	63.	方火腿
20.	鲜猪红	42.	水蛇(干净)	64.	烧腩肉
21.	鲜猪心	43.	筒骨	65.	猪头皮
22.	鹧鸪	44.	咸蛋	66.	/

4、粮油

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	调和油	8.	非转基因大豆油	15.	粟米油
2.	花生油	9.	花生油	16.	/
3.	油粘米	10.	小农粘米	17.	/
4.	金香米	11.	丝苗米	18.	/
5.	鹰大米	12.	泰国香米	19.	/
6.	铁罐调和油	13.	马坝油粘米	20.	/
7.	精炼双低菜籽油	14.	百禾米	21.	/

5、副食品

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	10.5L英标生抽	63.	花椒	125.	生抽
2.	450ml添丁甜醋	64.	花椒油	126.	生粉

3.	5.0筷子	65.	花生	127.	食粉
4.	700克挂面	66.	花生酱	128.	松子仁
5.	八角	67.	花生油	129.	酥皮
6.	霸王花	68.	槐花	130.	酸菜
7.	白醋	69.	排粉	131.	酸梅酱（小）
8.	白砂糖	70.	黄豆	132.	蒜香粉
9.	面粉	71.	茴香	133.	笋干
10.	蛋面饼	72.	鸡旦花	134.	甜梅菜
11.	荞麦面（2kg）	73.	鸡骨草	135.	甜面酱
12.	碗面	74.	吉士粉	136.	透明梗
13.	金丝碗面	75.	急汁	137.	土茯苓
14.	1.8KG碗面	76.	枧水	138.	味极鲜
15.	白芝麻	77.	江西香醋	139.	味精
16.	保鲜袋	78.	酵母粉	140.	无花果
17.	冰糖	79.	小方腿	141.	无子红枣
18.	菜干	80.	排粉	142.	五柳料
19.	陈皮	81.	金银花	143.	五香粉
20.	春沙仁	82.	菊花	144.	虾干
21.	醋精	83.	茵陈	145.	虾米
22.	大罐蚝油	84.	咖喱粉	146.	夏枯草
23.	蛋糕杯	85.	腊肉	147.	香醋
24.	蛋糕油	86.	辣椒酱	148.	香辣酱
25.	蛋糕纸	87.	辣椒油	149.	香沙果
26.	灯芯花	88.	老兵剁椒	150.	香叶
27.	淀面	89.	老抽	151.	小米
28.	丁香	90.	粟米粉	152.	小木耳
29.	东北米	91.	红豆沙	153.	雪耳
30.	冬菜	92.	灵芝	154.	盐
31.	豆瓣	93.	粉丝	155.	盐焗鸡粉
32.	豆豉	94.	龙须菜	156.	燕麦片
33.	豆蔻	95.	罗汉果	157.	纯牛奶
34.	豆沙	96.	萝卜干	158.	腰果
35.	二锅头	97.	萝卜丝	159.	椰浆
36.	发粉	98.	萝卜条	160.	椰蓉
37.	番茄汁	99.	绿豆	161.	依士
38.	牛奶	100.	麻油	162.	银鱼仔
39.	腐皮	101.	马蹄粉	163.	油包底纸
40.	腐乳	102.	麦芽糖	164.	鱼露
41.	腐竹	103.	玫瑰露酒	165.	云耳

42.	橄榄菜	104.	梅菜	166.	炸粉
43.	干百合	105.	梅香咸鱼	167.	榨菜
44.	干冬菇	106.	蜜枣	168.	榨菜丝
45.	干海带	107.	面包糠	169.	粘米粉
46.	干花菇	108.	面鼓酱	170.	浙醋
47.	一级干瑶柱	109.	木棉花	171.	支竹
48.	普通干瑶柱	110.	木薯粉	172.	啤酒
49.	挂面	111.	南乳	173.	柱侯酱
50.	罐装	112.	柠檬	174.	孜然粉
51.	罐装可乐	113.	糯米	175.	紫菜
52.	桂林辣酱	114.	糯米粉	176.	/
53.	桂皮	115.	泡打粉	177.	/
54.	海鲜酱	116.	泡椒	178.	/
55.	蚝油	117.	苹果蕉	179.	/
56.	红豆	118.	荞麦	180.	/
57.	红片糖	119.	荞麦面	181.	/
58.	红油豆瓣	120.	茄汁	182.	/
59.	红枣	121.	沙茶酱	183.	/
60.	胡椒	122.	沙姜	184.	/
61.	胡椒粉	123.	沙姜粉	185.	/
62.	花雕酒	124.	陈醋	186.	/

6、粉、面、面包

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	160克沙琪玛	14.	云吞皮	27.	手工粉
2.	白糖糕	15.	拉肠	28.	水粉
3.	叉烧包	16.	流沙包	29.	苏皮包
4.	叉烧小笼包	17.	花生包	30.	香芋包
5.	陈村粉	18.	500g饺子	31.	优肠
6.	春卷皮	19.	猪肉饺	32.	优河
7.	蛋挞	20.	奶皇包	33.	猪肠粉
8.	豆沙包	21.	荷花卷	34.	紫薯卷
9.	法式小面包	22.	奶香小馒头	35.	500g汤圆
10.	桂林米粉	23.	糯米卷	36.	猪肉卷
11.	红薯粉	24.	普通河粉	37.	猪肉云吞
12.	黄金糕	25.	生肉包	38.	马蹄糕
13.	饺子皮	26.	石墨手工粉	39.	/

八、食材具体要求

（一）所供货物应保持较好的外观和质量等级，严格遵守《动物检疫法》和《食物安全法》等相关规定。符合国家食品部门的有关标准，

保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

（二）食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当是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。

（三）各项货物基本要求：

1.菜类要求

1.1供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，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。

项目	指标（mg/kg）
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以Hg计）	≤0.01
铅（以Pb计）	≤0.2
砷（以As计）	≤0.5
氟（以F计）	≤0.5
硝酸盐（以NaNO3计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以NaNO2计）	≤4

1.2 具体感观要求（如有采购以下物品按照以下的要求）：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

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；

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。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

1.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。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。

2. 肉类要求

（1）鲜肉要求：

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，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时必须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

（2）腊肉、腊肠要求：

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；香肠：品质好的香肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香；

（3）禽、蛋要求：

新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：

a) 喙有光泽、干燥、无粘液；

b) 口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

c) 新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

d) 皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

e) 脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

f) 肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；

g) 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于**90%**，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于**92%**，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于**82%**，解冻时间为**4**小时以内（室温**20℃**）。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。

h) 蛋：新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；

咸蛋：好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明，红。

3. 米、油、面要求：

④、米、油、面、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可

能对人体健康有害的物质。

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。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必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，供方应承担全部责任，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。

3.1 执行标准：

①、米类执行标准：GB1354-86 GB2715-2005 标准一等米 不含添加剂；

②、大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量≤17% （国家标准：≤35%）；

小碎米总量≤2% （国家标准：≤2.5%）；

不完善粒≤3.5% （国家标准：≤4.0%）；

黄米粒按国家标准执行。

③、油类执行标准：色拉油：GB1535-2003一级大豆色拉油

花生油：GB 1534-2003；

大豆油：GB 1535-2003；

葵花籽油：GB10464-2003；

棉籽油：GB 1537-2003；

油茶籽油：GB 11765-2003；

玉米油：GB 19111-2003；

米糠油：GB19112-2003。

④、油类质量要求：

每个食用油品种必须色泽好，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（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（5μg/kg~20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A（5μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉（0.1 mg/kg~0.2 mg/kg）、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1 mg/kg~0.2 mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，乙方将承担全部责任。

4. 干货、调味品、配料要求

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购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采购人有权拒绝接受。

九、定价方式（食材配送）

1、投标报价包括：货款、检测（包括第三方检测机构检测）、包装、仓储、搬运、运输保险、人工费、社保、五险一金、质保期服务、各项税费、利润及合同实施过程中不可预见费用等。

2、乙方报价时应充分考虑合同期内因原材料、人员工资、运输等成本上涨所带来的风险。

3、本项目供货产品均以广州市菜篮子（以广州市发展和改革委员会网站<http://www.gzplan.gov.cn/>下方的“广州菜篮子价格”栏目为准进

入，若该发改委的官网停止公布价格，则以广州市关于物价的部门官网公布的数据为准）公布的广州城区菜篮子平均零售价格对应品种价格为基准价，广州市菜篮子网站未公布的品种，供货时由乙方与甲方具体协商，参考同类及相近品种产品市场行情及乙方所报中标下浮率来确定执行标准。

4、本项目食材配送的投标报价采用投标下浮率的方式报价，乙方对本项目食材配送报出唯一的投标下浮率。下浮率在0%-100%范围内取值，若报价超出此范围则投标无效。0%≤投标下浮率<100%，且投标下浮率是固定唯一。

5、投标下浮率必须为固定报价(□□.□□%)，不接受区间报价（例如□□.□□%~□□.□□%）。

6、合同执行期内，不论乙方供应货物来源何地，广州市菜篮子价的浮动，均按中标下浮率结算，中标下浮率合同期内不作调整。

十、知识产权产权归属

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

十一、保密

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

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

2）除了合同本身之外，上款所列举的任何物件均是甲方的财产。乙方应当在完成合同后应将这些物件及全部复制件还给甲方，甲方同意由乙方持有的除外。

十二、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理。

十三、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十四、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十五、其它

- 1) 本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
- 2) 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
- 3) 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。
- 4) 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十六、合同生效

- 1) 本合同在甲乙双方法定代表人或其授权代表签字和单位盖章后生效。
- 2) 合同一式__份，其中甲方__份，乙方__份，采购代理机构壹份，均具有同等法律效力。

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：
法定代表/授权代表（签字）： 法定代表/授权代表（签字）：
日期： 日期：
邮政编码： 邮政编码：
开户名称： 开户名称：
开户银行： 开户银行：
开户账号： 开户账号：

（注：甲乙双方可根据实际情况对本合同条款进行补充，但不得对招标、投标文件作实质性修改。此合同中未明确的事项，具体细则以中标双方协定为准则。）

合同编号：

广州市海珠区人民法院**2022**年度食材配送和食堂管理服务采购项目

合同书

（包组二：食堂管理服务）

甲 方：_____

乙 方：_____

项目名称：_____

项目编号：_____

合同编号：_____

签约地点：_____

签订日期：_____年_____月_____日

甲 方：广州市海珠区人民法院

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

乙 方：_____

电 话：_____ 传 真：_____ 地 址：_____

根据 广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目 的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《中华人民共和国民法典》的相关规定，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、合同金额

合同金额为（大写）：_____元（¥_____元）人民币。

二、服务范围

甲方聘请乙方提供以下服务：

1. 本合同项下的服务指食堂管理服务。

三、服务期间（项目完成期限）

自签订合同起一年内，实际服务期限的结束时间，以“按照折扣率计算食材配送累计达到预算金额（2,280,000.00）的时间”或“1年期限”先到者结束。（若本项目“食材配送”累计达到预算金额（2,280,000.00）的时间”或“1年期限”到期，本项目同时终结，按实际服务期限结算食堂管理服务合同金额）

四、付款方式

1、由甲方每月结算一次。（若本项目“食材配送”累计达到预算金额（2,280,000.00）的时间”或“1年期限”到期，本项目同时终结，按实际服务期限结算食堂管理服务合同金额，如乙方提供的服务不足一个月时，按日计算服务费，每月按30天计算。）

2、双方签订合同审核无误后，乙方在每月10日前开具上个月食堂管理服务的费用总额发票给甲方，由甲方收到申请后在20个工作日内采用开具支票或银行转账方式支付。

五、食堂管理服务要求

（一）人员要求

1、乙方应按甲方的实际需要数量及要求派符合条件的服务人员（包括厨师、面点师、服务员等）到甲方处工作。

2、乙方要遵守《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》等相关法律法规，保护服务人员的合法权益。具体工作岗位和工作时间由甲方确定，乙方根据甲方要求制定服务人员工作方案。

3、甲方有权提出更换不符合岗位要求的服务人员，乙方应无条件接受要求，并在三个工作日之内予以更换。

4、对服务人员的奖惩、休请假、撤换、辞职或退回等须经甲方同意认可。如因服务人员的休请假、撤换、辞职或退回造成服务人员的空缺，乙方应在**48**个小时内按要求予以补充，每逾期一天，向甲方支付合同总价（食堂管理服务部分）的**3‰**作为违约金。

5、乙方必须严格按照国家、广东省、广州市的有关劳动法规和保险条例，为服务人员提供完善的劳动权益保障。

6、乙方必须与服务人员签订劳动合同，办理社会保险，准时发放薪酬；甲方应将服务人员工资、工作岗位、工时制度、服务人员守则和规章制度、福利待遇等通知乙方，乙方依此与服务人员签订劳动合同。

7、甲方不提供服务人员的住宿、交通工具和交通补贴。

（二）管理方面的要求

1、由乙方负责服务人员的薪酬管理、社保办理、及个税代扣代缴；

2、由乙方负责处理服务人员提出的劳动仲裁、诉讼等事宜；

3、由乙方负责服务人员的档案管理、党团组织关系管理等；

4、乙方每月定期派驻工作人员到甲方处协助做好相关工作；

5、服务人员的现场管理由乙方指定管理人员对服务人员进行现场管理。

（三）基本服务、质量要求及说明

餐饮包括干部职工早、午餐多样化点餐和部分接待餐的供应、服务、清洁卫生、厨房设备日常的维护保养及日常所需消耗品的采购，具体工作如下：

1、按甲方要求供应餐饮服务：

（1）肉食、蔬菜、粮油、副食品等原材料加工成菜肴成品；

（2）配菜科学合理，有多样营养菜式，确保口味定期更新；

（3）在符合国家、地方和行业的餐饮、食品卫生质量标准的前提下，有服务质量和加工标准化管理办法，设立原材料加工标准、配制标准、烹调标准、卫生标准等，生产加工过程统一标准、规格、程序、确保菜肴食品质量的卫生可口。

（4）除了提供广大干警早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）制作外，还另行提供适量的小盘炒菜、凉菜。（服务费用已经包括在投标报价中，甲方不再另外支付服务费用）

（5）全年需提供早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）服务，全年不少于**12**次的晚餐制作，由中标单位的厨房务工人员负责，食材费用由甲方承担，乙方负责提供采购。（服务费用已经包括在投标报价中，甲方不再另外支付服务费用）

2、按甲方要求提供清洁卫生服务：

（1）厨具、餐具需每餐清洗消毒；

（2）保持食堂范围内的环境清洁卫生。

3、餐具未经消毒柜消毒后不得使用。日常需对用餐餐具进行检查，发现不足以保证就餐人员用餐使用时，应及时进行添置。

服务人员要求：派出**10**名或以上员工（至少包括厨师**3**名、面点师**2**名、服务员**5**名）。随时应急的调配三个以上厨师。

食堂工作人员要求五官端正、谈吐清晰，服务态度好，具有一定的文化素质，身体健康，厨师须持有厨师证，录用的员工应经防疫部门体检发证，符合健康标准。其中服务员至少有**2**名的年龄在**35**岁以下，负责接待用餐的各项服务工作。

所有服务人员必须按劳动法规定用工，年龄不得超过国家法定退休年龄。

（1）厨组人员配备合理，营养搭配均衡科学，熟练掌握多种菜式协调兼顾采购单位职工饮食营养：以粤菜为主，兼顾川菜、湘菜、北方菜等风味的中级以上厨师组、点心师。适合临时性接待任务的多种口味。

（2）厨组配备使用的各类人员必须符合有关法律法规的规定，且需按用工性质持健康证或专业技术证书上岗，着装、仪容要求整洁整齐，上班穿工作服。

4、服务时间及工作量：全年工作为甲方提供早、午餐、集体加班餐（晚餐、周末餐）和接待用餐。

5、检验考核：甲方每月对食堂服务保障工作质量进行抽查，抽查人数不少于**50**人。（后附考核表）

6、若合同执行期间因乙方使用的服务人员的原因，发生卫生、安全事故，造成人员伤亡或财产损失的，则甲方有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。

7、服务人员应负责对厨房及食堂设施、设备的正常使用与管理，严格按使用规程操作，因使用不当造成损坏，由乙方协调赔偿事宜。

8、乙方需协助甲方以确保采购食品的质量和数量，保证食品原材料从正规渠道采购。

9、服务人员必须每天留食品样品，以便安全卫生检查。

（四）环境卫生

严格按照卫生要求搞好环境卫生，接受政府卫生部门和甲方的监督、检查，保持食堂及周围的环境卫生，消除“四害”，确保采购单位职工的饮食卫生，营造良好的卫生环境。

（五）安全生产

严格遵照《中华人民共和国安全生产法》从事生产经营，制订生产安全管理制度。做好员工的安全知识的教育和培训等。

（六）双方责任及配合条件

1、甲方负责肉食、蔬菜、粮油、副食品等的费用及水、电、燃料费用。

2、乙方应派出工作人员负责仓管等工作。

3、甲方提供场地、厨具设备，厨房划分不同的工作区域。

4、服务人员负责厨房、餐厅设施设备日常的维护及保养费用。

5、采购及更换添置食堂日常所需消耗品（如消毒水、洗洁精、纸巾、牙签等）、餐具等由服务人员提出，报甲方同意后统一办理，费用由甲方负责。

6、以上的肉食、蔬菜、粮油、副食品、食堂日常所需消耗品等所有物品的采购都由乙方负责采购。

（七）费用说明

服务人员的工资待遇标准由乙方确定，所有服务人员工资明细须建立档案报甲方备案，甲方按每月实际服务人数按实结算。每月实际结算的服务人员费用包括：

1、服务人员工资、有关补贴及从事服务人员工作必备的工作服等。服务人员的工资不低于广州市最低工资标准，如有相关新政策出台，超出部分的费用由乙方负担，甲方不予额外支付。根据服务对象和具体岗位职责的不同，工资薪酬不同；有关补贴包含福利费、保险费、加班费、高温补贴等；

2、服务人员的社会劳动保险中依法由用人单位承担的费用。乙方必须为人员购买社会劳动保险（含养老、医疗、重大疾病补助、失业、工伤、生育保险），乙方如违反须负相应的法律责任。

3、甲方按月将服务人员费用支付给乙方，乙方应准时按甲方确定的标准向服务人员发放工资及相关补贴；乙方也可委托甲方向服务人员发放工资及相关补贴。

六、定价方式（食堂管理服务）

食堂管理服务最高限价：**781,000.00**元。投标报价包括：人工费、社保、五险一金、各项税费、利润及合同实施过程中不可预见费用等。乙方报价应充分考虑服务期间的人工费用、管理成本等上涨带来的风险。

服务期：自签订合同起一年内，实际服务期限的结束时间，以“按照折扣率计算食材配送累计达到预算金额（**2,280,000.00**）的时间”或“**1**年期限”先到者结束。（若本项目“食材配送”累计达到预算金额（**2,280,000.00**）的时间”或“**1**年期限”到期，本项目同时终结，按实际服务期限结算食堂管理服务合同金额）（需提供承诺函，不提供视为投标无效）

七、食堂管理制度

（一）食堂卫生管理制度

食堂产生的所有垃圾、泔水等均由乙方负责清理，该费用已包含在投标报价中，甲方不另外支付费用。

良好的卫生环境是食堂得以发展的基本要求和保障。为了给就餐者提供一个清洁、卫生、舒适的就餐环境，本食堂特制定以下规定：

1、食堂内卫生：

（1）空气清新、无异味；

（2）无蝇、无鼠、无污水沉积、泔水桶洁净并加盖；

（3）污水排放畅通，地面无积水、无杂物、无残渣；

（4）桌椅、物品、设备洁净、无污垢、无油腻、定位放置；

（5）门窗、墙面、排风扇、照明灯具、吊扇保持干净、无尘土及蜘蛛网；

(6) 抹布、墩布洗净，定位悬挂，无异味。

2、上岗前用肥皂流水洗手并消毒。如离开操作区，或接触不洁物品后，继续进行操作前，必须再次洗手消毒。

(二) 卫生检查制度

为了切实使食堂卫生安全落实到位，法院特做以下规定：

(1) 日常检查

- 1.每天食堂经理、食堂主管对食堂重点环节(入库验收肉食加工、原材料存放、烹调过程、熟食加工等)进行全程跟踪监督检查和指导。
- 2.班组长每餐对本班组操作及加工过程全程参与并实施监督检查。
- 3.质检员每天对食堂所有加工操作过程进行全方位跟踪监督检查。

(2) 周检

- 1.从食堂后厨到前厅，以及食堂周围的环境，每周彻底打扫一次，检查一次，由食堂经理组织。
- 2.参检人员：经理、厨师长、服务主管、质检员。
- 3.凡不合格项及时整改，个别严重的要予以处罚。如发现有重复性问题，该班组长暂停工作，进行卫生安全培训。
- 4.处罚结果由经理书面通知受罚人、核算员，并在食堂看板上公布。

(三) 餐具、用具清洗消毒制度

为使餐具经常保持洁净，真正让员工使用放心，对餐、用具清洗消毒特做如下规定：

- 1、刮去残渣；
- 2、泡入碱水或洗洁精水内；
- 3、刷洗；
- 4、用1：250的84消毒液浸泡10分钟；
- 5、对每件餐具流水过清；
- 6、过清后，在蒸气内消毒40分钟，消毒后的餐具，不得检出致病菌；
- 7、进入未用段，一定要逐个检查。

(四) 食堂安全管理要求

1. 食堂安全保卫工作由食堂经理实施监督，由各岗位班组长负责，要定员定岗，责任落实到人。
2. 使用各种炊事机械设备必须严格执行操作规程，专人使用保养。工作中要精神集中，不准说话聊天，必须戴套袖和工作帽，穿围裙，杜绝人身事故的发生。
3. 注意用电安全，机器使用后必须关闭总电源；人人注意节电、节水；发现问题及时报告、及时处理，避免责任事故的发生。
4. 使用煤气时要做到“火等气”，发现漏气及时修理。开着火人不准离开，以防火灾事故的发生。每个人都要学会灭火器的使用方法，记住火警电话119。
5. 下班后，班组长要检查煤气、水、电、门窗是否关闭好，做好防盗、防寒等安全工作。
6. 对于外来人员一律严格审查登记。
7. 严格执行蔬菜农药检测制度。
- 8.保证48小时留样制度。

(五) 食堂从业人员健康检查制度

为保障食堂正常运行，对食堂工作人员进入食堂工作必须做到以下要求：

- 1、凡进入食堂工作人员必须是年满18周岁、初中文化以上且热爱祖国、热衷餐饮服务、饮业的健康人员；
- 2、须携带本人身份证、当地派出所户口证明；
- 3、进入食堂的工作人员一律通过政审，确认无任何问题；
- 4、进入食堂后首先要进行体检，否则不予录用；
- 5、对有传染病者（肝炎、肺炎、肺气肿、呼吸道传染病等）不予录用；
- 6、在录用的工作期间，如发生骂人、打人、偷盗、抢劫及流氓行为、有损法院及食堂行为，一经发现立即开除并追究其法律责任、甚至

刑事责任。

(六)凉菜制作管理制度

操作间凉菜间严格遵守专人、专室、专具、专消毒、专冷藏、不准非本室人员进入，不准非半成品进入。

- 1、对半成品、调料进行严格的质检；
- 2、果菜类半成品必须用清水浸泡20分钟，除去表皮中的农药残留；
- 3、超过两个小时食用的冷菜必须放入冷藏冰柜中保存；
- 4、液体调料用瓶装酱油、醋或香醋；
- 5、剩余食品或半成品必须加保鲜膜遮盖后冷藏或冷冻，隔餐食用时回锅热透；
- 6、工作结束后对凉菜间及用具、盛具、水池、设备进行清洗，保持洁净；
- 7、按规定留样，冷藏48小时。

(七)面食制作管理规定

一）、操作标准

- 1、操作前做好台板、刀、棍棒等工具的清洗、消毒；
- 2、操作时生熟原料和刀、砧板、容器、盛器必须生熟分开，有明显标记；
- 3、加工时检查原料质量，发霉变质的不用，原料须先进先出；
- 4、岗前手用肥皂流水洗净并消毒；
- 5、成品入专用冰箱或食品橱；
- 6、废弃物放有盖的垃圾桶内，当天废物当天清除；
- 7、每天定时紫外线灯消毒40分钟；
- 8、个人卫生、冰箱使用、烹调尝味、循环油的处理按制度规定执行；
- 9、无关人员不准在加工区域逗留；
- 10、掉落的原料及熟食弃之不用；
- 11、运送食品时工具必须清洁，有必要的保洁、防尘、防蝇设备；
- 12、剩余原料妥善保管；
- 13、按规定留样，冷藏(或冷冻)48小时；
- 14、正确贮存酵母、原料及辅料；
- 15、工作结束后将操作区及用具、设备、盛具清洗干净并定位放置；
- 16、加工设备使用前进行安全检查，加工时由专人按规定操作，不得离人，使用后注意保持清洁。

(八)烹制加工管理制度

在对菜肴加工以前，应对所有的原料、调辅料必须进行质量检验。肉类、冷藏冷冻原料、剩余原料、调料、酱制卤制品作为重点的检查对象。

- 1、颜色不正常的原料不加工；
- 2、有异味的原料不加工；
- 3、标识不清楚的调料不加工；
- 4、没有彻底解冻的肉类不加工；
- 5、不熟悉的鱼类和菌类不加工；
- 6、上岗前必须严格洗手；
- 7、身体有切口或其他化脓性病灶的，一律不许上岗；
- 8、拿放干净餐具、烹饪用具时，手不许与其内缘直接接触；
- 9、持烹饪用具、餐具时，只可接触其柄、底部、边缘；
- 10、试尝菜肴口味时，应用小汤匙取汤在专用的小碗中，尝后将余下的菜汁倒掉，不准倒回锅中；

- 11、防止老化，盛装合理。烹制好的菜倒入洁净熟食盆内离地放置；
- 12、加工第二道菜时一定要将锅清洗干净；
- 13、掉落的原料及熟食弃之不用；
- 14、工作结束后对操作区、用具、炊具、灶具、盛具、水池清洗打扫干净，按规定放置。

(九)初加工管理制度

(1) 初加工的分类

初加工分为：蔬菜类、禽肉类、鱼类、冻制品、泡发原料、脏腹类。

(2) 初加工的管理

- 1、用具、盛具洁净，毛净、荤素等用具、盛具标识明显；
- 2、加工前，对加工用具进行检查，确保清洁并按照标识使用；
- 3、待加工原料必须盛放在专用盛具中，不允许倒在操作台上加工；
- 4、根据烹制需要，利用各种刀工方法，去除不可食部分；
- 5、对下脚料及时收集清扫，放入专用的容器内；
- 6、加工后的原料放入专用的净筐或净盆中，不允许落地；
- 7、剩余肉类，放入平盘中及时冷冻存放；
- 8、加工完毕后，及时对工作场所进行清扫，切配间不许有隔餐垃圾存放；
- 9、加工结束后对操作区、用具、盛具按要求清洗消毒、保洁。

(十)食品添加剂使用管理制度

食品添加剂的使用有其必要性，但必须注意其使用标准，为有效的控制对食品添加剂的使用管理做以下规定：

- 1、任何使用单位未经质检部门批准、法院审核，不得采购；
- 2、凡法定外的不硼砂、硝未经特别审批不得购买；
- 3、各项添加剂的使用单位必须严格控制管理使用，不可超量领取；
- 4、要求食品添加物的厂商提供食品添加物许可证正本并印留存，供卫生机关检查验用。

(十一)食堂规章制度

(一) 应具有高尚的职业道德，为人民健康负责，做社会主义两个文明的建设者。

(二) 遵守中华人民共和国食品安全法，学习食品卫生知识，严格执行卫生管理制度，保护食品不受污染。

(三) 讲究个人卫生，做到勤洗手，剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被褥，勤换工作服。在工作岗位上，戴好工作帽，穿好工作服，保持衣帽整洁，双手干净。

(四) 一切行动按照法院指示执行，服从食堂经理领导。

(五) 食堂员工在上班时间内工作衣服必须整洁，佩戴胸牌、健康证。

(六) 任何员工不得以任何理由收取现金，上班带包不准进入食堂，各组所用的餐具、用具、原料以及剩饭不准带出食堂，若发现，按偷盗论处。

(七) 组与组之间搞好团结，但不经他人允许，不能擅自乱抓用别组的用具及原料食物。

(八) 严防污染，冰箱、冰柜生熟分开摆放，菜子、菜、货架、洗菜池、灶台、墙壁经常保持清洁、干净，无杂物。

(九) 注意自身安全，不准穿拖鞋、背心、短裤。经常检修所用的电器设备，发现问题及时报修，安全操作，严防热油锅、热汤锅、开水锅烫伤，以及电器击伤。

(十) 餐具、茶具使用前必须洗净、消毒，不消毒的不使用。

(十一) 做好环境卫生及防尘、防蝇、防鼠、防腐等四防工作，防止食品污染。

(十二) 食品存放要做到“四隔离”，防止交叉污染。

(十三) 各组下班后，关掉一切水、电源，碳火盖好，以防漏火、漏电、漏水。

(十二)食品加工、销售、饮食业卫生《五四制》

(一)由原料到成品实行“四不制度”：

- (1) 采购员不买腐烂变质的原料；
- (2) 保持验收员不收腐烂变质的原料；
- (3) 加工人员（厨师）不用腐烂变质的原料；
- (4) （服务员）不卖腐烂变质的食品；（食堂，不收进腐烂变质的食品，不出售腐烂变质的食品，不用手拿食品，不用废纸、污物包装食品。）

(二)成品（食物）存放实行“四隔离”：

- (1) 生与熟隔离；
- (2) 成品与半成品隔离；
- (3) 食品与杂物、药物隔离；
- (4) 食品与天然冰隔离。

(三)用（食）具实行“四过关”：一涮、二洗、三冲、四消毒（蒸气或电子消毒）。

(四)环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

(五)人人卫生做到“四勤”：

- (1) 勤洗手剪指甲；
- (2) 勤洗澡理发；
- (3) 勤洗衣服、被褥；
- (4) 勤换工作服。

(十三)食品安全承诺

一）、按照《中华人民共和国食品法》等食品卫生法律法规要求，积极实施食品卫生量化分级管理制度。建立健全本单位卫生管理组织及各项卫生量化分级管理制度，增强单位法定代表人或负责人是食品卫生安全第一责任人的意识，对本单位的食品卫生安全负全面责任。

二）、严格按照卫生法律法规和卫生标准要求，做好员工个人卫生，每日实行卫生检查制度；确保基础卫生设施齐全，保障食品卫生，杜绝食物中毒事件发生；

三）、严把进货关，坚持进货索证制度，不采购《食品安全法》第九条规定禁止生产经营的食品和食品原料，建好食品购销台账。

四）、加强内部卫生管理，不使用劣质食用油，不滥用食品添加剂，不用非食品原料加工食品。

五）、仓库管理严格按照先进先出的用料标准，保证食品的安全卫生。

六）、严格执行内部卫生制度和食品操作标准，保证食品加工程序的科学、安全 and 卫生。

七）、自觉接受社会和舆论的监督，积极接受卫生行政部门对本单位的食品卫生监督检查，配合卫生行政部门抓好食品卫生安全工作。热情接待消费者的咨询和投诉，保证给消费者满意的答复和处理

(十四)卫生管理制度

一）、食堂内外必须保持每天三小扫，每周一大扫，全天保洁，各责任区负责人定时检查，及时公布。

二）、保持内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其滋生条件的措施，与有毒、有害场所保持规定的距离。

三）、食堂必须保持有相应的消毒、更衣、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。

四）、餐具、饮具和盛放与直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，餐具、用具用后必须洗净，保持清洁。

五）、食堂工作人员应当经常保持个人卫生，销售饭菜时必须将手洗净，穿戴整洁的工作衣、帽，并定期体检。

六）、食堂定期开展《安全法》宣传教育活动，真正使食堂卫生工作有大的改观。

七）、法院组织人员定期检查。

(十五)食堂考核管理制度

一）、奖惩依据

中华人民共和国卫生部1960年2月颁布的《食品卫生五四制》、2009年6月颁布的《中华人民共和国食品安全法》。

二）、奖惩办法与标准

1、奖惩办法

（1）法院食堂安全委员会每天不定时对食堂卫生及操作流程进行检查（检查表详见附件4）。检查结果需与食堂员工当面签字确认，一式两份。

（2）如在对食堂进行检查时，食堂员工存在违纪，不按规定流程操作现象，食堂安全管理员要求食堂员工立即改正，并按规定接受相应处罚。

（3）若发生紧急情况，食堂员工与法院食品安全管理小组第一时间知会对方，并一起协商解决问题，事后一周内再按规定承担相应责任。

2、奖惩标准

（1）有下列情况者，视为一般违纪，每人每次罚款**500元**。

- A.操作人员衣帽穿戴不整齐，未做到五勤（勤洗手及剪指甲、勤洗头、理发、勤洗衣服、勤换衣帽）。
- B.手腕部除手表外还戴有其他装饰物，手指佩戴金银首饰，用手接触食品，操作时有吸烟等现象。
- C.分菜时未戴口罩、工作帽、一次性手套等。
- D.窗户、地板，墙面、屋顶、炊具有油渍、灰尘、蛛网，油垢等。
- E.食堂未做到“三净、两条线”，即“餐桌净、座椅净、地面净，餐桌摆放纵横一条线。”
- F.用餐后，食堂工作人员未及时打扫食堂卫生。
- G.炊事械具或用具未严格遵守操作规程。
- H.带无关人员进入厨房。
- I.未妥善保管或故意损坏法院所配食堂用具、电器等物品。
- J.食堂工作人员消极怠工，未能准时开伙。
- K.对着食品咳嗽、打喷嚏。

（2）有下列情况者，视为较为严重违纪，每人每次罚款**1000元**。

- A.食品中出现脏物、泥沙、杂草、蝇虫等。冰箱储存食品生熟未分开。
- B.食堂工作人员未做到礼貌待人，热情服务，有刁难就餐人员，徇私、态度恶劣等情况。
- C.出现法院员工投诉且已证明为事实。
- D.当法院员工对菜肴提出疑问不及时处理，推诿不决。
- E.食品原样采购没有索证，有“三无”产品。
- F.厨房用具未实行炊具消毒制度，未做到“一洗、二刷、三冲、四消毒”，食品盛器随地摆放。
- H.工作马虎，发生安全、卫生责任事故的。
- I.发生原则性问题不报告、擅自处理的。
- J.开饭时间内无热饭菜、热汤供应的，或者在热汤中加自来水等行为的。
- K.开饭时间内缺饭菜，并不及时采取措施的。

L.未按开饭时间开饭的。

（3）有下列情况者，视为严重违纪，每人每次罚款**2000元**。

- A.两年之内累计员工满意度调查（详见附件2）有一次不合格，综合满意率低于**75%**的。
- B.食堂员工有私拿法院配备物资价值达**100元**（含）以上的，除返还或赔偿同等价值的金额外，还须按严重违纪进行处罚。
- C.不配合法院检查，或对事实存在的问题拒不承认、不签字，且已证明事实确实存在的。

（4）有下列情况之一者，食堂员工要承担所造成的一切后果，赔偿法院损失，情节严重者，法院可立即单方面解除合同，有违法犯罪行为者，立即移送公安机关处理。

- A.上级卫生部门检查食堂工作，由人为因素造成不良影响或罚款的。
- B.发生食物中毒，造成法院员工生命、财产安全受损的。
- C.无故停餐、误餐，造成全体法院人员无法正常用餐且严重影响法院正常运转。

D.不配合法院管理，对法院员工所提出的正确意见不予理会，影响法院正常运转。

(5) 考核规则：

1.运营期间的考核由法院专设考核小组负责。

2.考核方法：主要根据每季度考核指标（详见附件3）参照招标评价标准。甲方着重对照投标项目书和合同书，结合实际情况和要求考核其执行的完整性、投入的设备与资金、经营团队、服务质量和水平等。考核的具体内容主要包括：食材的安全与卫生、品质、食品的量和色香味情况、开饭准时与否，订配送餐服务是否到位等客观指标、服务态度及职工的满意度等。

3.菜质量与数量、食品安全与卫生作为考核的重点内容。

八、考核内容要求

为进一步加强法院员工食堂餐饮工作的管理，更好地为员工提供优质规范的服务，加强对员工食堂的监督检查，提高服务质量，现依据《中华人民共和国食品安全法》及法院相关制度制订本考核要求。

考核时间：自合同签订之日起，每月不定期考核一次。

(一) 考核方式

采取以下两种方式进行考核：

1、法院每月组织职工代表（5人）对员工食堂进行突击检查，检查范围包括伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理四项（详见附件1），并进行现场打分；

2、法院每月发放《员工食堂满意度调查表》（详见附件2）进行满意度调查，共发放50份调查表，并进行打分评比。

(二) 考核人员组成

现场检查按照职工代表名单，由法院每月轮流选取10名职工代表进行；满意度调查则以科室为单位，选取50名员工进行调查。

(三) 考核办法

在对员工食堂的考核中，法院将根据现场检查结果，结合员工满意度进行评比。如现场检查低于60分或问卷满意度低于60%的，则本月扣罚乙方1万元，如现场检查低于70分或问卷满意度低于70%的，则本月扣罚乙方5000元，如现场检查低于80分或问卷满意度低于80%的，则本月扣罚乙方2000元，如果连续两个月现场检查低于60分或问卷满意度低于60%的，采购人有权直接取消合同，同时要求其针对存在问题进行整改（具体计算方法详见附件3）。

(四) 员工食堂日常管理

在日常监督检查中，如发现有以下违反卫生管理规定及考核办法的行为，情节较轻的，通报整改，情节较重的，经法院会议讨论给予相应处罚：

- 1、发生员工因饭菜质量、服务态度等投诉事件的，一经核实，每次扣罚乙方500元；
- 2、发生轻微食物中毒（五人以下），认定为当月考核不合格，给予乙方2万元罚款，并承担一切医疗费用。
- 3、发生严重食物中毒或食源性疾病的，除上报食药监部门依法查处外，还承担一切医疗费用，并立即与乙方解除承包合同。
- 4、建立食材采购台账，保证食材安全供给，购货渠道要做到有账可查。
- 5、附件：1.员工食堂现场检查考核表；2.员工食堂满意度调查表；3.员工食堂考核分值表；4.食品安全检查记录表。

附件1：员工食堂现场检查考核表

项目	检查具体内容		评分标准	分值	得分
	采购	1.需建立采购食品台账，账面数据包括采购日期、名称、数量、单价等。 。	有一项不合格减3分	12	
		2.主食米、面、油、肉等原料必须从正规渠道进货，且必须有供方的卫生合格证或销售许可证。			

伙食质量 (32分)		3.采购的蔬菜要求新鲜、干净无污染。			
		4.采购半成品食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变、异味现象。			
	销售	1.饭菜不熟或口感较差现象	发现一项或有人举报 (经核实后)一次减2分	10	
		2.饭菜内发现异物、杂物			
		3.隔夜饭菜不超过12小时，出售时必须高温加热			
		4.超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热(人员加班时)			
	工作餐 搭配	1.早餐搭配合理，主食不少于2种	每少一种减2分。荤、 素营养搭配不合理减2分	10	
		2.午餐荤、素菜营养搭配合理，种类不少于10种(至少5个荤菜)，主食不少于2种			
		3.每周汤类不低于3种			
服务质量 (18分)	仪容仪表	1.厨师工作期间需着整洁干净的工作制服	发现1人次减2分	10	
		2.炊事人员必须保持整洁，不允许佩戴手饰，双手干净			
		3.操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为			
		4.出售食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩			
	服务	1.食堂服务人员要微笑服务、热心解答	不文明行为减2分。每 举报1人次减4分	8	
		2.不得发生争吵、打骂等不文明行为			
		3.按规定时间开饭、回收餐具	发现1次减1分		
卫生标准 (42分)	制作	1.原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志	存在交叉污染并无明显的区分标志减2分， 生、熟食品未分开且 食品存放没有分类分 架减3分	10	
		2.生、熟食品分开			
		3.食品存放分类分架			
		4.无过期、变质食品原材料	发现一次减3分		
	厨房	1.灯管、风扇、鲜风机、排气扇、墙壁、抽油烟机干净无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍	有一项不清洁减1分。 无消毒作业减2分。不 按食品安全工作规定 执行减2分	18	
		2.各种蒸饭、煲汤炉具整洁，里外干净光亮，饭盘无饭粒			
		3.工作间地面干净、无积水、无杂物			
		4.货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐			
		5.操作台、灶台及售饭台干净整洁			
		6.洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三冲四消毒”			
		7.各种机器设备保持整洁，标示清晰			
		8.下水道无菜渣、无尘渍、堵塞等现象			
	食堂	1.食堂地面每日清扫，地面整洁，	发现一次/一项减1分	6	
		2.桌椅摆成一条线，桌椅、壁柜洁净无污渍、桌面无菜渣、水渍			

		3.水房、餐余回收处干净整洁、无残渣。			
	库房	1.地面保持清洁	有一次/一项不清洁减 1分	8	
		2.所有食物必须上架，禁止随意摆放			
		3.夏季须保持通风换气，库房无异味，保持蔬菜新鲜			
		4.冰箱责任落实到的人，标志、温控清楚，外表整洁、生熟分区标志清晰，冰箱内结霜适中，摆放整齐			
日常管理(8分)		1.严禁非食堂人员随意进入厨房及食品库房	发现一次扣2分	8	
		2.合理的使用水电，做到人走灯灭，开水机及时断电，杜绝长流水现象			
		3.制作食品严禁原材料浪费			

附件2：员工食堂满意度调查表

饭菜质量			服务质量			卫生状况		
满意	基本 满意	不满意	满意	基本 满意	不满意	满意	基本 满意	不满意
广州市海珠区人民法院正在对员工食堂进行满意度评比，请您在认为合适的选项下面划“√”，感谢您的配合！								

附件3：员工食堂考核分值表

内容	评比分值	评比分值	评比分值	评比分值
评比 分 值	现场检查在80分（含）以上问卷满意度	现场检查<80分 或问卷满意度<80%	现场检查<70分 或问卷满意度<70%	现场检查<60分 或问卷满意度<60%
奖惩措施	当月不作扣罚	当月扣罚乙方2000元并责令整改	当月扣罚乙方5000元并责令整改	当月扣罚乙方1万元并责令整改

附件4：

食品安全检查记录表

序号	检查内容	检查情况及结论	检查人	整改落实情况	实施人
1	操作人员衣帽穿戴不整齐，未做到五勤				
2	手腕部除手表外还戴有其他装饰物，用手接触食品，操作时有吸烟等现象				
3	分菜时未戴口罩、工作帽、一次性手套等				
4	窗户、地板，墙面、屋顶、炊具有油渍、灰尘、蛛网，油垢等				
5	食堂未做到“三净、两条线”				
6	用餐后，食堂工作人员未及时打扫食堂卫生				
7	炊事械具或用具未严格遵守操作规程				
8	带无关人员进入厨房				
9	未妥善保管或故意损坏法院所配食堂用具、电器等物品				
10	食堂工作人员消极怠工，未能准时开伙				
11	对着食品咳嗽、打喷嚏				
12	食品中出现脏物、泥沙、杂草、蝇虫等。冰箱储存食品生熟未分开。				
13	食堂工作人员未做到礼貌待人，热情服务，有刁难就餐人员，徇私、态度恶劣等情况。				
14	出现法院员工投诉且已证明为事实。				
15	当法院员工对菜肴提出疑问不及时处理，推诿不决。				
16	食品原样采购没有索证，有“三无”产品。				
17	厨房用具未实行炊具消毒制度，未做到“一洗、二刷、三冲、四消毒”，食品盛器随地摆放。				
18	工作马虎，发生安全、卫生责任事故的。				
19	发生原则性问题不报告、擅自处理的。				
20	开饭时间内无热饭菜、热汤供应的，或者在热汤中加自来水等行为的。				
21	开饭时间内缺饭菜，并不及时采取措施的。				
22	未按开饭时间开饭的。				

检查周期：每天一次

检查日期：

检查人：

食堂负责人：

九、知识产权产权归属

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

十、保密

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

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

第六章 投标文件格式与要求

投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

1.法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明：

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法典》（以下简称《民法典》）规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如投标人是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加政府采购，只能以法人身份参加。“但由于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业具有其特殊性，如果能够提供其法人给予的相应授权证明材料，可以参加政府采购活动”。

2.财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格性审查表要求）

3.具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的声明。

4.投标人参加政府采购前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明函。

5.信用记录查询

（1）查询渠道：通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)和“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）进行查询；

（2）查询截止时点：提交投标文件截止日当天；

（3）查询记录：对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示投标人被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人作无效投标处理。

6.按照招标文件要求，投标人应当提交的资格、资信证明文件。

投标文件封面

(项目名称)

投标文件封面

(正本/副本)

采购计划编号：**440101-2021-30515**

采购项目编号：**GDPS-2021HZGC004**

所投采购包：第 包

(投标人名称)

年 月 日

投标文件目录

- 一、投标函
- 二、开标一览表
- 三、分项报价表
- 四、政策适用性说明
- 五、法定代表人证明书
- 六、法定代表人授权书
- 七、投标保证金
- 八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 九、资格性审查要求的其他资质证明文件
- 十、中小企业声明函
- 十一、监狱企业
- 十二、残疾人福利性单位声明函
- 十三、联合体共同投标协议书
- 十四、投标人业绩情况表
- 十五、技术和服务要求响应表
- 十六、商务条件响应表
- 十七、履约进度计划表
- 十八、各类证明材料
- 十九、采购代理服务费用支付承诺书
- 二十、需要采购人提供的附加条件
- 二十一、询问函、质疑函、投诉书格式
- 二十二、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十三、附件

格式一：

投标函

致：广东品尚招标有限公司

你方组织的广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目项目的招标[采购项目编号为：GDPS-2021HZGC004]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目项目的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质疑的一切权力。

(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。

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《开标一览表》。

（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采购合同时直至采购合同终止日有效。

（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采购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）我方愿意向贵方提供任何与本项报价有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

（五）我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《采购需求》及《合同书》中的全部任务。

（七）我方作为法律、财务和运作上独立于采购人、采购代理机构的投标人，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，并保证采购人在中国使用我方提供的货物时，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）我方接受采购人委托向贵方支付代理服务费，项目总报价已包含代理服务费，如果被确定为中标供应商，承诺向贵方足额支付。（若采购人支付代理服务费，则此条不适用）

（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）我方承诺未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

（十二）我方未被列入法院失信被执行人名单中。

（十三）我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，承诺如下：

（1）我方参加本项目政府采购活动前**3**年内在经营活动中没有以下违法记录，或因违法经营被禁止参加政府采购活动的期限已届满：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。

（2）我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的，评标委员会可将我方做无效投标处理，我方愿意承担相应的法律责任。

（十四）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。

（十五）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

格式二：

开标一览表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成开标一览表，若在投标文件中出现非系统生成的开标一览表，且与投标客户端生成的开标一览表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

序号	采购项目名称/采购包名称	投标报价（元/%）	交货或服务期	交货或服务地点
1				

投标人签章：_____

日期： 年 月 日

格式三：

分项报价表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成分项报价表，若在投标文件中出现非系统生成的分项报价表，且与投标客户端生成的分项报价表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：
项目名称：
投标人名称：
采购包：

货币及单位：人民币/元

品目号	序号	货物名称	规格型号	品牌	产地	制造商名称	单价	数量	总价
1									

品目号	序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价	数量	总价
1									

投标人签章：_____
日期： 年 月 日

格式四：

政策适用性说明

按照政府采购有关政策的要求，在本次的技术方案中，采用符合政策的小型或微型企业产品、节能产品、环保标志产品，主要产品与核心技术介绍说明如下：

序号	主要产品/技术名称（规格型号、注册商标）	制造商(开发商)	制造商企业类型	节能产品	环保标志产品	认证证书编号	该产品报价在总报价中占比（%）
1							
2							
3							
4							
5							
...							

注：1.制造商为小型或微型企业时才需要填“制造商企业类型”栏,填写内容为“小型”或“微型”；

2.“节能产品、环保标志产品”须填写认证证书编号，并在对应“节能产品”、“环保标志产品”栏中勾选，同时提供有效期内的证书复印件（加盖投标人公章）

投标人名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

格式五：

（投标人可使用下述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人证明书格式）

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： _____

投标人名称（盖章）： _____

地址： _____

法定代表人（签字或盖章）： _____

职务： _____

日期： 年 月 日

格式六：

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：广东品尚招标有限公司

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，就广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目项目采购[采购项目编号为GDPS-2021HZGC004]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：_____

日期： 年 月 日

格式七：

投标保证金

采购文件要求递交投标保证金的，投标人应在此提供保证金的凭证的复印件。

格式八：

提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

格式九：

资格性审查要求的其他资质证明文件

详见资格性条款要求

设备及专业技术能力情况表

我单位为本项目实施提供以下设备和专业技术人员：			
序号	设备名称或专业技术人员	数量及单位	备注
1			
2			
3			
...			

(以下格式文件由供应商根据需要选用)

中小企业声明函（货物）

■ ■ ■ ■ ■

日期： 年 月 日

2: 投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责, 投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的, 属于提供虚假材料谋取中标。在实际操作中, 投标人希望获得中小企业扶持政策支持, 应从制造商处获得充分、准确的信息。对相关制造商信息了解不充分, 或者不能确定相关信息真实、准确的, 不建议出具《中小企业声明函》。

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

中小企业声明函（工程、服务）

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

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

1：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

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

格式十一：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

监狱企业

提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

格式十二：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

注：本函未填写或未勾选视作未做声明。

格式十三：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

联合体共同投标协议书

立约方：（甲公司全称）

（乙公司全称）

（.....公司全称）

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）自愿组成联合体，以一个投标人的身份共同参加（采购项目名称）（采购项目编号）的响应活动。经各方充分协商一致，就项目的响应和合同实施阶段的有关事务协商一致订立协议如下：

一、联合体各方关系

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）共同组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加本项目的响应。（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）作为联合体成员，若中标，联合体各方共同与签订政府采购合同。

二、联合体内部有关事项约定如下：

1.（甲公司全称）作为联合体的牵头单位，代表联合体双方负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

2.联合体将严格按照文件的各项要求，递交投标文件，切实执行一切合同文件，共同承担合同规定的一切义务和责任，同时按照内部职责的划分，承担自身所负的责任和风险，在法律在承担连带责任。

3.如果本联合体中标，（甲公司全称）负责本项目_____部分，（乙公司全称）负责本项目_____部分。

4.如中标，联合体各方共同与（采购人）签订合同书，并就中标项目向采购人负责有连带的和各自的法律责任；

5.联合体成员（公司全称）为（请填写：小型、微型）企业，将承担合同总金额_____%的工作内容（联合体成员中有小型、微型企业时适用）。

三、联合体各方不得再以自己名义参与本项目响应，联合体各方不能作为其它联合体或单独响应单位的项目组成员参加本项目响应。因发生上述问题导致联合体响应成为无效报价，联合体的其他成员可追究其违约责任和经济损失。

四、联合体如因违约过失责任而导致采购人经济损失或被索赔时，本联合体任何一方均同意无条件优先清偿采购人的一切债务和经济赔偿。

五、本协议在自签署之日起生效，有效期内有效，如获中标资格，合同有效期延续至合同履行完毕之日。

六、本协议书正本一式____份，随投标文件装订____份，送采购人____份，联合体成员各一份；副本一式____份，联合体成员各执____份。

甲公司全称：____（盖章）____，乙公司全称：____（盖章）____，.....公司全称：____（盖章）____，
____年____月____日，____年____月____日，____年____月____日

注：1. 联合响应时需签本协议，联合体各方成员应在本协议上共同盖章确认。

2. 本协议内容不得擅自修改。此协议将作为签订合同的附件之一。

格式十四：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

投标人业绩情况表

序号	客户名称	项目名称及合同金额（万元）	签订合同时间	竣工验收报告时间	联系人及电话
1					
2					
3					
4					
...					

根据上述业绩情况，按招标文件要求附销售或服务合同复印件及评审标准要求的证明材料。

格式十五：

《技术和服务要求响应表》

序号	标的名称	参数性质	采购文件规定的技术和服务要求	投标文件响应的具体内容	型号	是否偏离	证明文件所在位置	备注
1								
2								
3								
4								
5								
6								
...								
...								

说明：

- 1.“采购文件规定的技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“技术要求”的内容保持一致。投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
- 2. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
- 3. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
- 4.“备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十六：

《商务条件响应表》

序号	参数性质	采购文件规定的商务条件	投标文件响应的具体内容	是否偏离	证明文件所在位置	备注
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
.....						

说明：

1. “采购文件规定的商务条件”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“商务要求”的内容保持一致。
2. 投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件规定的商务条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
3. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
4. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
5. “备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十七：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

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	

格式十八：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

各类证明材料

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供其他资料。

格式十九：

采购代理服务费支付承诺书

致：广东品尚招标有限公司

如果我方在贵采购代理机构组织的广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目招标中获中标（采购项目编号：GDPS-2021HZGC004），我方保证在收取《中标通知书》时，按招标文件对代理服务费支付方式的约定，承担本项目代理服务费。

我方如违约，愿凭贵单位开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由采购人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以投标担保函（或保险保函）方式提交投标保证金时，同意和要求投标担保函开立银行或担保机构、保险保函开立的保险机构应广东品尚招标有限公司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： _____

格式二十：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

需要采购人提供的附加条件

序号	投标人需要采购人提供的附加条件
1	
2	
3	

注：投标人完成本项目需要采购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采购人不能接受的，将被视为投标无效。

格式二十一：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

询问函、质疑函、投诉书格式

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

询问函

广东品尚招标有限公司

我单位已登记并准备参与广州市海珠区人民法院2022年度食材配送和食堂管理服务采购项目项目（采购项目编号：GDPS-2021HZGC004）的投标活动，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）： _____
法定代表人或授权代表（签字或盖章）： _____
地址/邮编： _____
电话/传真： _____
日期： 年 月 日

质疑函

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：_____ 邮编：_____

联系：_____ 联系电话：_____

授权代表：_____

联系电话：_____

地址：_____ 邮编：_____

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：_____

质疑项目的编号：_____ 包号：_____

采购人名称：_____

采购文件获取日期：_____

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：_____

事实依据：_____

法律依据：_____

质疑事项2：_____

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：_____

签字(签章)：_____ 公章：_____

日期： 年 月 日

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。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. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体采购包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

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：_____

.....

相关供应商：_____

地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 联系电话：_____

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：_____

采购项目编号：_____ 包号：_____

采购人名称：_____

代理机构名称：_____

采购文件公告:是/否 公告期限：_____

采购结果公告:是/否 公告期限：_____

三、质疑基本情况

投诉人于____年____月____日,向提出质疑, 质疑事项为: _____

采购人/代理机构于____年____月____日,就质疑事项作出了答复/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: ____年____月____日

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供应商数量提供投诉书副本。

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.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑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。

格式二十二：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等内容和格式自拟。

格式二十三：

附件（以下格式文件由供应商根据需要选用）

政府采购投标（响应）担保函

编号：【 】号

（采购人）：

鉴于_____（以下简称“投标（响应）人”）拟参加编号为_____的（以下简称“本项目”）投标（响应），根据本项目采购文件，投标（响应）人参加投标（响应）时应向你方交纳投标（响应）保证金，且可以投标保险凭证的形式交纳投标（响应）保证金。应投标（响应）人的申请，我方以保险的方式向你方提供如下投标保证保险凭证：

一、保险责任的情形及保证金额

（一）在投标（响应）人出现下列情形之一时，我方承担保险责任：

- 1.中标（成交）后投标（响应）人无正当理由不与采购人签订《政府采购合同》；
- 2.采购文件规定的投标（响应）人应当缴纳保证金的其他情形。

（二）我方承担保险责任的最高金额为人民币_____元（大写）即本项目的投标（响应）保证金金额。

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方的保证期间为：本保险凭证自__年__月__日起生效，有效期至开标日后的90天内。

三、承担保证责任的程序

1.你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的账号、户名和开户行，并附有证明投标（响应）人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。

2.我方在收到索赔通知及相关证明材料后，在15个工作日内进行审查，符合应承担保证责任情形的，我方按照你方的要求代投标（响应）人向你方支付相应的索赔款项。

四、保证责任的终止

1.保证期间届满，你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。

2.我方按照本保函向你方履行了保证责任后，自我方向你方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任终止。

3.按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任终止。

五、免责条款

1.依照法律规定或你方与投标（响应）人的另行约定，全部或者部分免除投标（响应）人投标（响应）保证金义务时，我方亦免除相应的保证责任。

2.因你方原因致使投标（响应）人发生本保函第一条第（一）款约定情形的，我方不承担保证责任。

3.因不可抗力造成投标（响应）人发生本保函第一条约定情形的，我方不承担保证责任。

4.你方或其他有权机关对采购文件进行任何澄清或修改，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

六、争议的解决

因本保函发生的纠纷，由你我双方协商解决，协商不成的，通过诉讼程序解决，诉讼管辖地法院为 法院。

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：_____（公章）_____

联系人：_____

联系电话：_____

