学校寝室、食堂服务外包项目

招标文件

 **（电子招投标）**

**项目编号：YJZFCG2022-084**

 **采购人：杭州市余杭第二高级中学**

**采购人：杭州市临平区临平第三小学**

 **采购人：杭州市临平区育才实验小学**

**采购代理机构：杭州益嘉工程咨询代理有限公司**

**二〇二二年7月8日**

**目 录**

第一部分 招标公告

第二部分 投标人须知

第三部分 采购需求

第四部分 评标办法

第五部分 拟签订的合同文本

第六部分 应提交的有关格式范例

**第一部分 招标公告**

项目概况

学校寝室、食堂服务外包项目的潜在投标人应在政采云平台（[https://www.zcygov.cn/）获取（下载）招标文件，并于2022年7月29日09点30分00秒](https://www.zcygov.cn/%EF%BC%89%E8%8E%B7%E5%8F%96%EF%BC%88%E4%B8%8B%E8%BD%BD%EF%BC%89%E6%8B%9B%E6%A0%87%E6%96%87%E4%BB%B6%EF%BC%8C%E5%B9%B6%E4%BA%8E2021%E5%B9%B4)（北京时间）前递交（上传）投标文件。

**一、项目基本情况**

 **项目编号：YJZFCG2022-084**

  **项目名称：学校寝室、食堂服务外包项目**

  **预算金额（元）：4250000**

**最高限价（元）：1900000；690700；1036000**

**标项一:**

标项名称: 沾桥中学食堂、宿舍管理劳务外包项目

数量: 1

预算金额（元）:**2100000**

**最高限价（元）：1900000**

**采购需求：**沾桥中学食堂、宿舍管理劳务外包项目**，**详见招标文件第三部分采购需求。

**标项二:**

标项名称: 杭州市临平区临平第三小学新洲校区食堂劳务外包

数量: 1

预算金额（元）:**900000**

**最高限价（元）：690700**

**采购需求：**杭州市临平区临平第三小学新洲校区食堂劳务外包项目，详见招标文件第三部分采购需求。

**标项三:**

标项名称: 杭州市临平区育才实验小学新荷东校区食堂劳务外包

数量: 1

预算金额（元）:**1250000**

**最高限价（元）：1036000**

**采购需求：**杭州市临平区育才实验小学新荷东校区食堂劳务外包，详见招标文件第三部分采购需求。

**合同履约期限：详见招标文件**

**本项目接受联合体投标：**🗹**是，**🞎**否**。

**二、申请人的资格要求：**

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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；

 2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

🞎无；

🗹专门面向中小企业

🞎货物全部由符合政策要求的中小企业制造，提供中小企业声明函；

🞎货物全部由符合政策要求的小微企业制造，提供中小企业声明函；

🗹服务全部由符合政策要求的中小企业承接，提供中小企业声明函；

🗹服务全部由符合政策要求的小微企业承接，提供中小企业声明函；

🞎要求以联合体形式参加，提供联合协议和中小企业声明函，联合协议中中小企业合同金额应当达到 %，小微企业合同金额应当达到 %;如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造、承建或承接，视同符合了资格条件，无需再与其他中小企业组成联合体参加政府采购活动，无需提供联合协议；

🞎要求合同分包，提供分包意向协议和中小企业声明函，分包意向协议中中小企业合同金额应当达到达到 % ，小微企业合同金额应当达到 % ;如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造、承建或承接，视同符合了资格条件，无需再向中小企业分包，无需提供分包意向协议；

3.本项目的特定资格要求：无；

4.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动；为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后不得再参加该采购项目的其他采购活动。

**三、获取招标文件**

**时间：**/至2022年7月29日，每天上午00:00至12:00 ，下午12:00至23:59（北京时间，线上获取法定节假日均可，线下获取文件法定节假日除外）

**地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**方式：**供应商登录政采云平台https://www.zcygov.cn/在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取采购文件）。

**售价（元）：**0

**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：**2022年7月29日09点30分（北京时间）

**投标地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**开标时间：**2022年7月29日09点30分

**开标地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.供应商认为招标文件使自己的权益受到损害的，可以自获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日（公告期限届满后获取招标文件的，以公告期限届满之日为准）起7个工作日内，以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。质疑函范本、投诉书范本请到浙江政府采购网下载专区下载。

2.其他事项：（1）需要落实的政府采购政策：包括节约资源、保护环境、支持创新、促进中小企业发展等。详见招标文件的第二部分总则。（2）电子招投标的说明：①电子招投标：本项目以数据电文形式，依托“政府采购云平台（www.zcygov.cn）”进行招投标活动，不接受纸质投标文件；②投标准备：注册账号--点击“商家入驻”，进行政府采购供应商资料填写；申领CA数字证书---申领流程详见“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端-CA驱动和申领流程”；安装“政采云电子交易客户端”----前往“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端”进行下载并安装；③招标文件的获取：使用账号登录或者使用CA登录政采云平台；进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，获取招标文件；④投标文件的制作：在“政采云电子交易客户端”中完成“填写基本信息”、“导入投标文件”、“标书关联”、“标书检查”、“电子签名”、“生成电子标书”等操作；⑤采购人、采购机构将依托政采云平台完成本项目的电子交易活动，平台不接受未按上述方式获取招标文件的供应商进行投标活动； ⑥对未按上述方式获取招标文件的供应商对该文件提出的质疑，采购人或采购代理机构将不予处理；⑦不提供招标文件纸质版；⑧投标文件的传输递交：投标人在投标截止时间前将加密的投标文件上传至政府采购云平台，还可以在投标截止时间前直接提交或者以邮政快递方式递交备份投标文件1份。备份投标文件的制作、存储、密封详见招标文件第二部分第15点—“备份投标文件”；⑨投标文件的解密：投标人按照平台提示和招标文件的规定在半小时内完成在线解密。通过“政府采购云平台”上传递交的投标文件无法按时解密，投标供应商递交了备份投标文件的，以备份投标文件为依据，否则视为投标文件撤回。通过“政府采购云平台”上传递交的投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。投标人仅提交备份投标文件，没有在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效；⑩具体操作指南：详见政采云平台“服务中心-帮助文档-项目采购-操作流程-电子招投标-政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商”。

3、本项目采购文件公告期限与采购公告期限一致。

**七、对本次采购提出询问、质疑、投诉，请按以下方式联系**

 **1.采购人信息（标项一）**

 名 称：杭州市余杭第二高级中学

 地 址：浙江省杭州市临平区人民大道1501号

 传 真： /

 项目联系人（询问）： 徐先生

 项目联系方式（询问）：0571-89177301

 质疑联系人：沈先生

 质疑联系方式：0571-89021333

 **采购人信息（标项二）**

名 称：杭州市临平区临平第三小学

地 址：杭州市临平区东湖街道顺达路166号

传 真： /

项目联系人（询问）： 张建强

项目联系方式（询问）： 18058730800

质疑联系人：陈俭

质疑联系方式：18058730886

  **采购人信息（标项三）**

名 称： 杭州市临平区育才实验小学

地 址： 杭州市临平区临平街道碧荷街33号

传 真： /

项目联系人（询问）： 蒋方圆

项目联系方式（询问）： 18057165835

质疑联系人： 杨雷雷

质疑联系方式：18969008050

2.采购代理机构信息

名 称：杭州益嘉工程咨询代理有限公司

地 址：浙江省杭州市临平区东湖北路488-1号29幢3楼

 传 真：/

 项目联系人（询问）： 沈彬

 项目联系方式（询问）：13516813585

 质疑联系人：杨文波

 质疑联系方式：15397053608

 3.同级政府采购监督管理部门

 名 称：杭州市临平区财政局

 地 址：杭州市临平区临平东湖中路236号

 传 真： /

 联系人 ：俞征

监督投诉电话：0571-89185312

若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录政采云（https://www.zcygov.cn/），点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打政采云服务热线400-881-7190获取热线服务帮助。

CA问题联系电话（人工）：汇信CA 400-888-4636；天谷CA 400-087-8198。

**第二部分 投标人须知**

**前附表**

| **序号** | **事项** | **本项目的特别规定** |
| --- | --- | --- |
| 1 | **报价要求** | 有关本项目实施所需的所有费用（含税费）均计入报价。开标一览表（报价表）是报价的唯一载体。投标文件中价格全部采用人民币报价。招标文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入报价。**提醒：验收时检测费用由采购人承担，不包含在投标总价中。****投标报价出现下列情形的，投标无效：****投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的；****投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;****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，未能按要求提供书面说明或者提交相关证明材料证明其报价合理性的;****投标人对根据修正原则修正后的报价不确认的。** |
| 2 | **分包** | 🞎 A同意将非主体、非关键性的 工作分包。🗹 B不同意分包。 |
| 3 | **投标人应当提供的资格、资信证明文件** | （1）资格证明文件：见招标文件第二部分11.1。投标人未提供有效的资格证明文件的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求，投标无效。 |
| （2）资信证明文件：根据招标文件第四部分评标标准提供。 |
| 4 | **开标前答疑会或现场考察** | 🗹A不组织。🞎B组织，时间： ,地点： ，联系人： ，联系方式： 。 |
| 5 | **样品提供** | 🗹A不要求提供。🞎B要求提供，（1）样品：（2）样品制作的标准和要求：详见招标文件第三部分；（3）样品的评审方法以及评审标准：详见评标办法；（4）是否需要随样品提交检测报告：🗹否；🞎是，检测机构的要求：/；检测内容：/。（5）提供样品的时间： 年 月 日；地点： ；联系人： ，联系电话： 。请投标人在上述时间内提供样品并按规定位置安装完毕。超过截止时间的，采购人或采购代理机构将不予接收，并将清场并封闭样品现场。 (6)采购活动结束后，对于未中标人提供的样品，采购人、采购机构将通知未中标人在规定的时间内取回，逾期未取回的，采购人、采购机构不负保管义务；对于中标人提供的样品，采购人将进行保管、封存，并作为履约验收的参考。（7）制作、运输、安装和保管样品所发生的一切费用由投标人自理。 |
| 6 | **方案讲解演示** | 🗹A不组织。🞎B组织。（1）在评标时安排每个投标人进行方案讲解演示。每个投标人时间不超过20分钟，讲解次序以投标文件解密时间先后次序为准，讲解演示人员不超过3人。讲解演示结束后按要求解答评标委员会提问。（2）方案讲解演示可选择以下其中一种方式：方式一：政采云平台在线讲解演示。政采云平台在线讲解需投标人根据政采云平台操作要求做好准备工作，提前完善软硬件配置环境。方式二：代理公司现场讲解演示。现场讲解地点为 ，讲解演示所用电脑等设备由投标人自备。现场讲解演示人员进场时提供讲解人员名单（加盖公章）及身份证明，否则不得讲解演示。注：因投标人自身原因导致无法演示或者演示效果不理想的，责任自负。因平台原因导致本项目方案讲解演示环节无法顺利开展，按照《浙江省政府采购项目电子交易管理暂行办法》相关规定执行。 |
|  7 | **是否允许采购进口产品** | 🗹本项目不允许采购进口产品。🞎可以采购进口产品，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品；但如果因信息不对称等原因，仍有满足需求的国内产品要求参与采购竞争的，采购人及其委托的采购代理机构不对其加以限制，将按照公平竞争原则实施采购。 |
| 8 | **项目属性与核心产品** | 🞎A货物类，单一产品或核心产品为：/。🗹B服务类。 |
| 9 | **采购标的对应的中小企业划分标准所属行业** | 标的：食堂外包服务属于其他未列明餐饮业，属于其他未列明行业；具体详见《中小企业划型标准规定》。寝室服务外包属于其他未列明行业；具体详见《中小企业划型标准规定》 |
| 10 | **节能产品、环境标志产品** | 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构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。 |
| 11 | **中小企业信用融资** | 为支持和促进中小企业发展，进一步发挥政府采购政策功能，杭州市财政局与省银保监局、市地方金融监督管理局、市经信局共同出台了《杭州市政府采购支持中小企业信用融资管理办法》，供应商若有融资意向，详见《政府采购支持中小企业信用融资相关事项通知》，或登录杭州市政府采购网“中小企业信用融资”模块，查看信用融资政策文件及各相关银行服务方案。 |
| 供应商中标后也可在“政采云”平台申请政采贷：操作路径：登录政采云平台 - 金融服务中心 -【融资服务】，可在热门申请中选择产品直接申请，也可点击云智贷匹配适合产品进行申请，或者在可申请项目中根据该项目进行申请。 |
| 12 | **备份投标文件送达地点和签收人员**  | 备份投标文件送达地点：浙江省杭州市临平区东湖北路488-1号29幢3楼；备份投标文件签收人员联系电话：13516813585。**采购人、采购机构不强制或变相强制投标人提交备份投标文件。** |
| 13 | **特别说明** | **中标单位需在领取中标通知书时，提供本项目纸质投标文件（资格文件”、“报价文件”和“商务技术文件”）四份（正本一份，副本三份）。** |
| 14 | **招标服务费：中标人在领取中标通知书前需向招标代理招标代理服务费，费****用包含在总报价中，不单独列项报价，其中标项一招标代理服务费24800元，****标项二招标代理服务费 12961 元，标项三招标代理服务费 17888元。**中标服务费的交纳方式：以转帐或支票的形式支付，开户名：杭州益嘉工程咨询代理有限公司；开户行名称：杭州银行临平支行 帐号：3301040160016011853中标单位需在领取中标通知书时缴纳中标服务费，缴纳时注明招标编号。 |

**一、总则**

**1. 适用范围**

本招标文件适用于该项目的招标、投标、开标、资格审查及信用信息查询、评标、定标、合同、验收等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

 **2.定义**

2.1 “采购人”系指招标公告中载明的本项目的采购人。

2.2 “采购机构”系指招标公告中载明的本项目的采购机构。

2.3 “投标人”系指是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

2.4 “负责人”系指法人企业的法定负责人，或其他组织为法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人，或自然人本人。

2.5“电子签名”系指数据电文中以电子形式所含、所附用于识别签名人身份并表明签名人认可其中内容的数据；“公章”系指单位法定名称章。因特殊原因需要使用冠以法定名称的业务专用章的，投标时须提供《业务专用章使用说明函》（附件4）。

2.6“电子交易平台”是指本项目政府采购活动所依托的政府采购云平台（https://www.zcygov.cn/）。

2.7 “▲” 系指实质性要求条款，“★”系产品采购项目中单一产品或核心产品，“🗹” 系指适用本项目的要求，“🞎” 系指不适用本项目的要求。

**3.** **采购项目需要落实的政府采购政策**

3.1 本项目原则上采购本国生产的货物、工程和服务，不允许采购进口产品。除非采购人采购进口产品，已经在采购活动开始前向财政部门提出申请并获得财政部门审核同意，且在采购需求中明确规定可以采购进口产品（但如果因信息不对称等原因，仍有满足需求的国内产品要求参与采购竞争的，采购人、采购机构不会对其加以限制，仍将按照公平竞争原则实施采购）。

3.2 支持绿色发展

3.2.1采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构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。投标人须按招标文件要求提供相关产品认证证书。▲**采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人未按招标文件要求提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的，投标无效。**

3.2.2 修缮、装修类项目采购建材的，采购人应将绿色建筑和绿色建材性能、指标等作为实质性条件纳入招标文件和合同。

3.2.3为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，政府采购货物、工程和服务项目中涉及商品包装和快递包装的，供应商提供产品及相关快递服务的具体包装要求要参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》。

3.3支持中小企业发展

3.3.1中小企业，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。

3.3.2在政府采购活动中，投标人提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

3.3.2.1在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

3.3.2.2在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

3.3.2.3在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

在货物采购项目中，投标人提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

3.3.3对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购货物或服务项目，以及预留份额政府采购货物或服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的政府采购货物或服务项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。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。

3.3.4符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；

3.3.5符合《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）规定的监狱企业并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证明文件的，视同为小型、微型企业。

3.3.6可享受中小企业扶持政策的投标人应按照招标文件格式要求提供《中小企业声明函》，投标人提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

3.3.7中小企业享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

3.4支持创新发展

3.4.1 采购人优先采购被认定为首台套产品和“制造精品”的自主创新产品。

3.4.2首台套产品被纳入《首台套产品推广应用指导目录》之日起2年内，以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起2年内视同已具备相应销售业绩，参加政府采购活动时业绩分值为满分。

3.5中小企业信用融资：为支持和促进中小企业发展，进一步发挥政府采购政策功能，杭州市财政局与省银保监局、市金融办、市经信局共同出台了《杭州市政府采购支持中小企业信用融资管理办法》，供应商若有融资意向，详见《政府采购支持中小企业信用融资相关事项通知》，或登录杭州市政府采购网“中小企业信用融资”模块，查看信用融资政策文件及各相关银行服务方案。

**4. 询问、质疑、投诉**

4.1供应商询问

供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以提出询问，采购人或者采购代理机构应当在3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。供应商提出的询问超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向采购人提出。

4.2供应商质疑

4.2.1提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商已依法获取其可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。

4.2.2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，以书面形式向采购人或者采购机构提出质疑，否则，采购人或者采购机构不予受理：

4.2.2.1对招标文件提出质疑的，质疑期限为供应商获得招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日起计算。

4.2.2.2对采购过程提出质疑的，质疑期限为各采购程序环节结束之日起计算。对同一采购程序环节的质疑，供应商须一次性提出。

4.2.2.3对采购结果提出质疑的，质疑期限自采购结果公告期限届满之日起计算。

4.2.3供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

　　4.2.3.1供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

　　4.2.3.2质疑项目的名称、编号；

　　4.2.3.3具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

　　4.2.3.4事实依据；

　　4.2.3.5必要的法律依据；

4.2.3.6提出质疑的日期。

供应商提交的质疑函需一式三份。供应商为自然人的，应当由本人签字；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。

质疑函范本及制作说明详见附件2。

4.2.4采购人或者采购机构应当在收到供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他与质疑处理结果有利害关系的政府采购当事人，但答复的内容不得涉及商业秘密。根据《杭州市财政局关于进一步加强政府采购信息公开优化营商环境的通知》（杭财采监〔2021〕17号）,采购人或者采购机构在质疑回复后5个工作日内，在浙江政府采购网的“其他公告”栏目公开质疑答复，答复内容应当完整。质疑函作为附件上传。

4.2.5询问或者质疑事项可能影响采购结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

4.3供应商投诉

4.3.1质疑供应商对采购人、采购机构的答复不满意或者采购人、采购机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门提出投诉。

4.3.2供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围，基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。

4.3.3供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。

4.3.5 以联合体形式参加政府采购活动的，其投诉应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

投诉书范本及制作说明详见附件3。

 **二、招标文件的构成、澄清、修改**

**5．招标文件的构成**

5.1 招标文件包括下列文件及附件：

5.1.1招标公告；

5.1.2投标人须知；

5.1.3采购需求；

5.1.4评标办法；

5.1.5拟签订的合同文本；

5.1.6应提交的有关格式范例。

5.2与本项目有关的澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

**6. 招标文件的澄清、修改**

6.1已获取招标文件的潜在投标人，若有问题需要澄清，应于投标截止时间前，以书面形式向采购机构提出。

6.2 采购机构对招标文件进行澄清或修改的，将同时通过电子交易平台通知已获取招标文件的潜在投标人。依法应当公告的，将按规定公告，同时视情况延长投标截止时间和开标时间。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

**三、投标**

**7. 招标文件的获取**

详见招标公告中获取招标文件的时间期限、地点、方式及招标文件售价。

**8.开标前答疑会或现场考察**

采购人组织潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会的，潜在投标人按第二部分投标人须知前附表的规定参加现场考察或者开标前答疑会。

**9.投标保证金**

本项目不需缴纳投标保证金。

**10. 投标文件的语言**

投标文件及投标人与采购有关的来往通知、函件和文件均应使用中文。

**11. 投标文件的组成**

11.1**资格文件**：

11.1.1符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；

11.1.2落实政府采购政策需满足的资格要求；

11.1.3本项目的特定资格要求。

11.2 商务技术文件：

11.2.1投标函；

11.2.2授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明；

11.2.3联合协议；

11.2.4分包意向协议；

11.2.5符合性审查资料；

11.2.6评标标准相应的商务技术资料；

11.2.7商务技术偏离表；

11.2.8政府采购供应商廉洁自律承诺书；

11.3**报价文件：**

11.3.1开标一览表（报价表）；

11.3.2中小企业声明函。

**投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效；**

**投标人提供虚假材料投标的，投标无效。**

**12. 投标文件的编制**

12.1投标文件分为资格文件、商务技术文件、报价文件三部分。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件第六部分规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。

12.2投标人进行电子投标应安装客户端软件—“政采云电子交易客户端”，并按照招标文件和电子交易平台的要求编制并加密投标文件。投标人未按规定加密的投标文件，电子交易平台将拒收并提示。

12.3使用“政采云电子交易客户端”需要提前申领CA数字证书，申领流程请自行前往“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端-CA驱动和申领流程”进行查阅。

**13.投标文件的签署、盖章**

13.1投标文件按照招标文件第六部分格式要求进行签署、盖章。**▲投标人的投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的，其投标无效**。

13.2为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在“政府采购云平台”的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签名。

13.3招标文件对投标文件签署、盖章的要求适用于电子签名。

**14. 投标文件的提交、补充、修改、撤回**

14.1 供应商应当在投标截止时间前完成投标文件的传输递交，并可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输递交。投标截止时间前未完成传输的，视为撤回投标文件。投标截止时间后递交的投标文件，电子交易平台将拒收。

14.2电子交易平台收到投标文件，将妥善保存并即时向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。

14.3采购人、采购机构可以视情况延长投标文件提交的截止时间。在上述情况下，采购机构与投标人以前在投标截止期方面的全部权利、责任和义务，将适用于延长至新的投标截止期。

**15.备份投标文件**

 15.1投标人在电子交易平台传输递交投标文件后，还可以在投标截止时间前直接提交或者以快递方式递交备份投标文件1份，**但采购人、采购机构不强制或变相强制投标人提交备份投标文件。**

15.2备份投标文件须在“政采云投标客户端”制作生成，并储存在DVD光盘或其他介质中。备份投标文件应当密封包装并在包装上加盖公章并注明投标项目名称，投标人名称(联合体投标的，包装物封面需注明联合体投标，并注明联合体成员各方的名称和联合协议中约定的牵头人的名称)。**不符合上述制作、存储、密封规定的备份投标文件将被视为无效或者被拒绝接收。**

15.3直接提交备份投标文件的，投标人应于投标截止时间前在招标公告中载明的开标地点将备份投标文件提交给采购机构，采购机构将拒绝接受逾期送达的备份投标文件。

15.4以快递方式递交备份投标文件的，投标人应先将备份投标文件按要求密封和标记，再进行快递包装后邮寄。备份投标文件须在投标截止时间之前送达招标文件第二部分投标人须知前附表规定的备份投标文件送达地点；送达时间以签收人签收时间为准。采购机构将拒绝接受逾期送达的备份投标文件。邮寄过程中，电子备份投标文件发生泄露、遗失、损坏或延期送达等情况的，由投标人自行负责。

**15.5投标人仅提交备份投标文件，没有在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效。**

**16.投标文件的无效处理**

有招标文件第四部分第13项规定的情形之一的，投标无效：

**17.投标有效期**

17.1投标有效期为从提交投标文件的截止之日起90天。▲**投标人的投标文件中承诺的投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的，投标无效。**

17.2投标文件合格投递后，自投标截止日期起，在投标有效期内有效。

17.3在原定投标有效期满之前，如果出现特殊情况，采购机构可以以书面形式通知投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，不得要求或被允许修改其投标文件，投标人拒绝延长的，其投标无效。

**四、开标、资格审查与信用信息查询**

**18.开标**

18.1采购机构按照招标文件规定的时间通过电子交易平台组织开标，所有投标人均应当准时在线参加。投标人不足3家的，不得开标。

　18.2开标时，电子交易平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购机构依托电子交易平台发起开始解密指令，投标人按照平台提示和招标文件的规定在半小时内完成在线解密。

　18.3**投标文件未按时解密，投标人提供了备份投标文件的，以备份投标文件作为依据，否则视为投标文件撤回。投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。**

**19、资格审查**

19.1开标后，采购人或采购机构将依法对投标人的资格进行审查。

19.2采购人或采购机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标人的基本资格条件、特定资格条件进行审查。

19.3投标人未按照招标文件要求提供与基本资格条件、特定资格条件相应的有效资格证明材料的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求，其投标无效。

19.4对未通过资格审查的投标人，采购人或采购机构告知其未通过的原因。

19.5合格投标人不足3家的，不再评标。

**20、信用信息查询**

20.1信用信息查询渠道及截止时间：采购机构将通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)渠道查询投标人投标截止时间当天的信用记录。

20.2信用信息查询记录和证据留存的具体方式：现场查询的投标人的信用记录、查询结果经确认后将与采购文件一起存档。

20.3信用信息的使用规则：经查询列入失信被执行人名单、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将被拒绝参与政府采购活动。

20.4联合体信用信息查询：两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

**五、评标**

**21.** 评标委员会将根据招标文件和有关规定，履行评标工作职责，并按照评标方法及评分标准，全面衡量各投标人对招标文件的响应情况。对实质上响应招标文件的投标人，按照评审因素的量化指标排出推荐中标的投标人的先后顺序，并按顺序提出授标建议。**详见招标文件第四部分评标办法。**

**六、定 标**

**22. 确定中标供应商**

政府采购项目实行全流程电子化，评审报告送交、采购结果确定和结果公告均在线完成。为进一步提升采购结果确定效率，采购代理机构应当依法及时将评审报告在线送交采购人。采购单位应当自收到评审报告之日起2个工作日内在线确定中标或者成交供应商。中标、成交通知书和中标、成交结果公告应当在规定时间内同时发出。

**23. 中标通知与中标结果公告**

23.1自中标人确定之日起2个工作日内，采购机构通过电子交易平台向中标人发出中标通知书，同时编制发布采购结果公告。采购机构也可以以纸质形式进行中标通知。

23.2中标结果公告内容包括采购人及其委托的采购机构的名称、地址、联系方式，项目名称和项目编号，中标人名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、规格型号、数量、单价、服务要求，开标记录、资格审查情况、评审专家抽取规则、符合性审查情况、未中标情况说明、中标公告期限以及评审专家名单、评分汇总及明细。

23.3公告期限为1个工作日。

**七、合同授予**

**24.** 合同主要条款详见第五部分拟签订的合同文本。

**25. 合同的签订**

25.1 采购人与中标人应当通过电子交易平台在中标通知书发出之日起十个工作日内，按照招标文件确定的事项签订政府采购合同，并在合同签订之日起2个工作日内依法发布合同公告。

25.2中标人按规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。如中标人为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。

25.3如签订合同并生效后，供应商无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，列入不良行为记录一次，并给予通报。

25.4中标供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。

25.5采购合同由采购人与中标供应商根据招标文件、投标文件等内容通过政府采购电子交易平台在线签订，自动备案。

**26. 履约保证金**

拟签订的合同文本要求中标供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的1%。鼓励和支持供应商以银行、保险公司出具的保函形式提供履约保证金。**采购人不得拒收履约保函。**

## 供应商可登录政采云平台-【金融服务】—【我的项目】—【已备案合同】以保函形式提供：1、供应商在合同列表选择需要投保的合同，点击[保函推荐]。2、在弹框里查看推荐的保函产品，供应商自行选择保函产品，点击[立即申请]。3、在弹框里填写保函申请信息。具体步骤：选择产品—填写供应商信息—选择中标项目—确认信息—等待保险/保函受理—确认保单—支付保费—成功出单。政采云金融专线400-903-9583。

**八、电子交易活动的中止**

2**7. 电子交易活动的中止。**采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购机构可中止电子交易活动：

27.1电子交易平台发生故障而无法登录访问的；

27.2电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；

27.3电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

27.4病毒发作导致不能进行正常操作的；

27.5其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

 28.出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动，也可以决定某些环节以纸质形式进行；影响或可能影响采购公平、公正性的，应当重新采购。

**九、验收**

**29.验收**

29.1采购人组织对供应商履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，供应商须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

29.2采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

29.3严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

29.4验收合格的项目，采购人将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金、退还履约保证金。验收不合格的项目，采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。供应商在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，采购人应当及时报告本级财政部门。

1. **采购需求（标项一）**
2. **基本情况**

杭州市临平区沾桥中学食堂、宿舍管理劳务外包项目。

 **二、服务内容**

本次招标采购的主要内容为：食堂管理（2022年8月-2023年12初一10个班开设早、中、晚三餐；小学一年级14个班提供中餐）、宿舍管理（男、女住校生200人左右；2023年8月-2023年12月初中22个班开设早、中、晚三餐；小学一年级27个班提供中餐）、宿舍管理（男、女住校生300-400人左右）。

**2.1 人员数量基本要求**

以下规定了供应商人员配备数量的最低要求，供应商应结合自身实际情况提供实际人数，但不应低于下表的总人数要求。

2022年8月-2023年7月

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **岗位** | **人数** | **工作概况** |
| 项目负责人 |  1 人 | 具有大专及以上学历，具有寝室管理、餐饮管理服务经验和具备一定的协调管理及沟通能力，年龄45周岁以下，全面负责本次招标的寝室管理、餐饮管理工作。安排好人员管理、以及招标人交代的其他工作。 |
| 食堂餐饮人员 | 不少于  12 人 | 含食堂管理负责人、厨师证、厨师、帮厨、洗切、卫生等各环节人员。负责供应初中学生约250 人的早餐及初中学生约540人的中晚饭和约670人的小学中餐，菜谱制定、食堂安全、环境卫生、设备安全等综合食堂管理。其中含特色餐厅的运行。 |
| 寝室服务人员 | 不少于 2 人 | 寝室管理人员24小时轮流值班，完成宿舍常规保洁和就寝纪律检查，确保住校生的生命安全及财产安全，有突发情况及时汇报学校并积极应对处理，能参与寝室文化建设。 |
| **备注** | **▲1、项目总人数不得少于 15 人，如投标人配置数量低于该要求将作无效标处理；****2、除以上涉及的服务内容外，还要配合学校临时指定的其他服务；****3、服务面积、服务人员的工作量、服务的设备状况如何，请各报名企业前往学校勘察，如因工作量太大而工资少等情况，均由中标企业自已负责，与学校无关。****4、严格执行和落实作业人员工资福利待遇。** |

2023年8月-2023年12月

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **岗位** | **人数** | **工作概况** |
| 项目负责人 |  1 人 | 具有大专及以上学历，具有寝室管理、餐饮管理服务经验和具备一定的协调管理及沟通能力，年龄45周岁以下，全面负责本次招标的寝室管理、餐饮管理工作。安排好人员管理、以及招标人交代的其他工作。 |
| 食堂餐饮人员 | 不少于  26 人 | 含食堂管理负责人、厨师证、厨师、帮厨、洗切、卫生等各环节人员。负责供应约450人初中生早饭及约1200人的初中中晚餐和约1300人小学生中餐，菜谱制定、食堂安全、环境卫生、设备安全等综合食堂管理。其中含特色餐厅的运行。 |
| 寝室服务人员 | 不少于 3 人 | 寝室管理人员24小时轮流值班，完成宿舍常规保洁和就寝纪律检查，确保住校生的生命安全及财产安全，有突发情况及时汇报学校并积极应对处理，能参与寝室文化建设。 |
| **备注** | **▲1、项目总人数不得少于 30 人，如投标人配置数量低于该要求将作无效标处理；****2、除以上涉及的服务内容外，还要配合学校临时指定的其他服务；****3、服务面积、服务人员的工作量、服务的设备状况如何，请各报名企业前往学校勘察，如因工作量太大而工资少等情况，均由中标企业自已负责，与学校无关。****4、严格执行和落实作业人员工资福利待遇。** |

**三、管理服务要求**

**《一》餐饮管理服务要求**

1、服务对象为学校全体师生，根据学校需求提供早、中、晚三餐，节假日和寒暑假根据校方要求提供就餐。

2、由学校负责采购各种食材（主副食品原材料）等，劳务外包方负责学校全体师生早、中、晚三餐，每学年学校组织培训、调研、会议、食堂招待以桌餐或快餐形式等。

3、采购人水、电、天然气等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施、周转库房，提供更衣室。

4、劳务外包方的工作人员，由劳务外包方自行管理，福利待遇、人员培训、保险、体检、丧残疾病、员工住宿及安全责任等所有费用均由劳务外包者自行承担。

5、食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的杭州市中小学生的食堂卫生标准；

6、劳务外包方保证劳务外包区域卫生、整洁；

7、食堂内水、电、气费和日常设备、设施维修费用等使用费用由校方负责，但劳务外包方应积极维护好厨房设施，恶意破坏的，折价赔偿；

8、劳务外包方应按照校方的要求，根据就餐师生人数，每日按时足量优质向师生提供一日三餐的主、副食及相关服务，所售商品应明码标价；

9、劳务外包方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并经校方确认同意；

10、工作人员要遵守法规及校规、校纪，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与师生发生争吵或冲突，如有违规者，学校追究劳务外包方的责任。

11、采购人提供食堂售饭系统卡机，饭卡的卡本金由采购人管理。乙方不允许收取现金，每发现一次收取现金，罚款5000元。

 12、严谨食堂员工私自夹带食物，发现一次罚款5000元。

**（一）分类要求：**

**食堂餐饮基本要求：**

1. 上、下班时间

 从4:30开始至21:30分结束，具体人员要求结合工作性质和学校时间统一协调安排。

（2）工作要求

1.早餐：面类、粥类、水饺馄饨、粽子、荷包蛋、粗粮、面点、牛奶、豆浆等，每日提供 6-8 种早餐。保证教职工及住校生按时、正常用餐，精粗粮、干稀、荤素、辅料搭配合理；

2.学生中晚餐（不少于二荤二素、一汤），水果、牛奶中间或提供，保证可口、营养、健康；

3.教师中晚餐（不少于四荤四素、一汤），保证可口、营养、健康；（2023年8月起按学校实际需求提供教职工餐品）

4.食堂卫生状况考评等级应保持A等；其余未明确事项参看学校后勤岗位规范或属地市场监管局要求。

## 5食堂就餐区域卫生须打扫干净。其他以学校管理要求为准。

6.所有制作过程，需要严格按照食品安全工作要求进行。

7.工作人员中，在食堂卫生、仓库管理、台账管理、留样消毒等方面都需要有具体分工和责任落实。

8.每学期开学初，需要承担例如：学生返校志愿服务、校园开放日服务、考试后勤保障服务。

9.统一服装、统一管理；每周有例会，每月有培训，提高服务能力和食品安全意识。

**（二）食堂服务标准**

1**、食品质量要求：**

1.1冷菜酱制食品不含过多汤汁。

1.2 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。

1.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

1.4 熟制后食品完整不碎及不松散。

1.5 热菜供餐时保持温热。

1.6 热菜食品表面无风干及水浸现象。

1.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

1.8 所供食品保证质量。

1.9 菜肴花色更新及时，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出3款时令菜；每月末报下月菜单安排计划给采购方接口人员。

1.10 控制油及其他调味品用量；菜肴品种齐全，营养搭配合理。

1.11 根据餐厅就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。

**2、饭菜出品时间和要求**

2.1 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，承包方应提前通知雇主，并留有充分时间做出补救。

2.2 合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

2.3 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

2.4 当雇主增加或减少餐费标准时，经营方应在雇主指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经雇主审核、确认、批准后方可实施。

2.5 食堂运行服务人员及服务时间必须服从采购方管理，采购方有权要求更换不合格的服务人员。

**3、环境卫生管理**

**厨房作业区**

**（1）环境卫生**

1）厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。

2）生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。

3）厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。

4）厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。

**（2）人员卫生**

1）工作人员进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。

2）工作人员做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰。

**就餐区**

**（1）餐厅环境**

 1）餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。

 2）餐厅地面、墙壁无污物，有充足的光线。

 3）餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。

**（2）工作人员**

 1）工作人员着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净。

 2）工作人员搬送菜肴和餐具前必须洗手。

**4、服务质量**

（1）餐厅设领班或服务员，并保持有岗有人有服务，服务规范，程序完善。

（2）服务细则

**规范服务**

1）服务人员仪容仪表要端庄大方。上班着干净整洁工作服，女员工头发梳理整洁大方，忌浓妆艳抹或涂指甲油；男员工不留长发、不蓄胡子。

2）服务人员语言要规范。使用普通话，服务态度亲切和蔼，讲话音量适中，做到主动打招呼，有问有答，文明礼貌，不粗言粗语和高声叫喊。

3）服务人员在工作中要维护好食堂就餐秩序。

4）服务人员在每餐开餐前把菜价公布上墙。

**热情服务**

1）服务人员要精神饱满、礼貌待客，做到微笑服务，不得与就餐人员发生口角。

2）服务要积极主动，热情周到，细致入微。客人就餐过程中，坚持三勤服务，即“嘴勤、手勤、眼勤”，及时提供各项服务。

3、坚守岗位

1）工作期间要坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不玩手机，不乱串岗位，不私自外出。

2）就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现各个角落的问题，及时打扫餐桌，补充桌上调料、牙签、餐巾纸等，不在工作期间闲聊。

**其他要求：**

1.常态化用餐外：节假日或周末临时教职工培训、开会按需提供。

2.菜品每月推出一个新的品种。

3.所有制作过程，需要严格按照食品安全工作要求进行。

4.工作人员中，在食堂卫生、仓库管理、台账管理、留样消毒等方面都需要有具体分工和责任落实。

5.统一服装、统一管理；每周有例会，每月有培训，提高服务能力和食品安全意识。

**5、安全管理**

厨房安全管理的目的，就是要消除不安全因素，消除事故的隐患，保障员工的人身安全和学校及厨房财产不受损失。厨房不安全因素主要来自主观、客观两个方面：主观上是员工思想上的麻痹，违反安全操作规程及管理混乱，客观上是厨房本身工作环境较差，设备、器具繁杂集中，从而导致厨房事故的发生。针对上述情况，在加强安全管理时应主要从以下几个方面着手：

（1）加强对员工的安全知识培训，克服主观麻痹思想，强化安全意识。未经培训员工不得上岗操作。

（2）建立健全各项安全制度，使各项安全措施制度化、程序化。特别是要建立防火安全制度，做到有章可循，责任到人。

（3）保持工作区域的环境卫生，保证设备处于最佳运行状态。对各种厨房设备采用定位管理等科学管理方法，保证工作程序的规范化、科学化。

厨房安全管理的任务就是实施安全监督和检查机制。通过细致的监督和检查，使员工养成安全操作的习惯，确保厨房设备和设施的正确运行，以避免事故的发生。安全检查的工作重点可放在厨房安全操作程序和厨房设备这两个方面。

 **6. 消防安全管理**

造成厨房火灾的主要原因有：电器失火、烹调起火、抽烟失火、管道起火、加热设备起火以及其它人为因素造成的火灾等。为了避免火灾的发生，需采取以下预防措施：

（1）厨房各种电气设备的使用和操作必须制定安全操作规程，并严格执行。

（2）厨房的各种电动设备的安装和使用必须符合防火安全要求，严禁野蛮操作。各种电器绝缘要好，接头要牢，要有严格的保险装置。

（3）厨房内的煤气管道及各种灶具附近不准堆放可燃、易燃、易爆物品。煤气罐要与燃烧器及其它4火源的距离不得少于1.5米。

（4）各种灶具及煤气罐的维修与保养应指定专人负责。液化石油气罐即使气体用完后，罐内的水不能乱倒，否则极易引起火灾和环境污染。因此，在使用液化石油气时，要由专职人员负责开关阀门，负责换气。

（5）炉灶要保持清洁，排油烟罩要定期擦洗、保养，保证设备正常运转工作。

（6）厨房在油炸、烘烤各种食物时，油锅及烤箱温度应控制得当，油锅内的油量不得超过最大限度的容量。

（7）正在使用火源的工作人员，不得随意离开自己的岗位，不得粗心大意，以防发生意外。

（8）厨房工作在下班前，各岗位要有专人负责关闭能源阀门及开关，负责检查火种是否已全部熄灭。

（9）楼层厨房一般不得使用瓶装液化石油气。煤气管道也应从室外单独引入，不得穿过客房或其它房间。

（10）消防器材要在固定位置存放。

**7、管理职责**

**食堂用工**：厨师长1人，负责食堂正常运作，会同厨师及学校定制每周菜谱，安排日常工作，管理食堂设施设备，掌握食堂库存、成本核算，杜绝浪费；协助膳管会验菜，确保菜品质量、数量；所有员工应具备从业人员健康证；专人负责索证索票、农残检测、留样备查等事项；蔬菜、肉类、水产应区分存放、清洗水池、刀具、砧板、容器；烹调后、食用前餐品应在高于65°C或低于10°C条件下存放；保证师生按时、正常用餐，每日供应品种不少于当前，精粗粮、干稀、荤素、辅料搭配合理，保证可口、营养、健康；食堂卫生状况考评等级应保持A等；其余未明确事项参看学校后勤岗位规范或属地市场监管局要求。

1. **其他要求**

（1）餐饮管理中各种食材由采购方采购，质量由中标方确认。

（2）食堂的卫生防疫和防疫管理工作，就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准。

（3）食堂内水、电、气费和日常设备、设施维修费用等使用费用由采购方负责，但食堂运行服务方应积极维护好厨房设施，恶意破坏的，折价赔偿。

（4）食堂运行服务方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并经采购方确认同意。

（5）餐饮管理中对于中标单位计算错误或违反菜单标价而多收的就餐人员价款，就餐人员有权要求中标单位双倍返还多收部分。全月早、中、晚餐菜单及食品原材料使用说明及核算依据和清单。

 （6）食堂服务人员及物业人员的用餐需按照用餐成本支付费用。

 （7）为了切实做好“关于进一步严控外购食品进校园的通知”的要求。中标方需要提供一周不少于三次的自制课后点心。

**《二》宿舍管理要求**

**（一）日常工作职责**

**楼长**

1、负责所辖公寓楼学生文明引导、安全防范、卫生保洁、住宿管理、后勤服务等日常管理服务，以及对值班员、保洁员、学生助管等的日常管理工作。

2、落实项目办公室布置的各项工作，执行相关管理制度，维护学生公寓安全秩序。

3、掌握所辖公寓楼资源动态，优化学生住宿组合，做好楼内学生每学期住宿分配和调整、住宿手续办理、住宿费催缴等工作。

4、做好所辖区域公共环境秩序和卫生保洁的管理工作。

5、开展记实考评工作，引导、规范学生寝室内务卫生。

6、配合学校开展基础文明宣传和教育，协助开展公寓文化建设活动。

7、负责所辖公寓楼内公共设施财产的管理，做好登记、报修、检查、验收和维修服务质量的监督工作。收取超额水电费。

8、开展与住宿学生的沟通和交流，及时了解、反馈动态信息。

9、做好学生有关公寓管理制度、措施、问题的解释、劝导工作。

10、关爱学生，做好服务，热情给予生活指导和帮助。

11、履行与楼区工作有关的制度中规定的职责（任务）。

12、完成项目公司交办的其他任务。

**值班员**

1. 白班负责检查学生的内务，并作好记录及提醒，扣分及加星情况及时上报。
2. 晚上学生回寝后，配合教师检查就寝纪律，并登记扣分或加星情况。熄灯后，点名核查学生就寝名单。如有特殊情况按《沾桥中学寝室管理应急预案》进行处理。
3. 按规定要求开展公寓楼值班工作，参与学生日常行为管理，维护良好公寓秩序和环境。
4. 文明用语、规范行为，与住宿学生保持良好关系。
5. 熟悉住宿学生，提高辩识率。
6. 严格执行安全管理制度，做好防火、防盗检查、提示提醒等工作。
7. 严格执行值班、会客、钥匙借用、大件物品出入等管理制度。
8. 做好职责内制度、措施、问题的解释、劝导工作。
9. 负责楼内公共设施的检查、报修工作，落实维修报修在值班台，对楼内维修质量进行监督和反馈。
10. 熟悉公寓楼布局和消防设施设备的安装位置，掌握消防器材使用方法，按规定进行检查和记录。
11. 执行第一时间报告制度，按程序做好应急处理。
12. 负责公寓楼门厅及周边卫生保洁工作，做好自行车摆放工作。
13. 根据要求，认真完成公寓楼日常巡查、记录工作。
14. 开展与住宿学生的沟通和交流，及时了解、反馈动态信息。
15. 完成与楼区工作有关的制度中规定的任务。
16. 完成项目公司交办的其他任务。
17. 以下内容根据情况经常对接保洁保绿单位协商操作，确保学生宿舍日常运行。

**（二）日常零星维修**

1、严格履行维修工职责及各项规章制度，维修、保养好项目公共设备，确保设施运行正常。对学生公寓报修及时、热情、服务周到，保证修理质量，防止发生安全事故。

2、按时上下班，佩带工作卡，按要求着装，仪表端庄，精神饱满。

3、管理好各项设施管线及设备的保养及维修，并作好日常的清洁、保养及巡视检查，并作好记录。

4、负责学生公寓管理区域内各项维修、检查等工作。

5、完成对学生公寓分管区域日常巡场检查工作。对重点设备、设施、水表、阀门及电机等每天必查。

**（三）学生公寓保洁**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **位置** | **保洁内容** | **作业频率** | **服务标准** |
| **大厅** | 地面、墙面、踢脚线、台阶、天棚、装饰门及门套、宣传窗、垃圾桶、消防设施灯具装饰柱、植物花盆。 | 地面、台阶、宣传窗、垃圾桶、消防设施、装饰柱、植物花盆等每天保洁1次，且巡回保洁；玻璃门随时保洁；装饰门及门套、踢脚线等二周保洁1次；墙面、天棚、灯具、玻璃窗每学期保洁1-2次；地砖或水磨石地面每月彻底刷洗1次；大理石（花岗岩）每三个月打蜡1次，每两周抛光1次（可用其他专业保养）。 | 地面无水渍、无污渍，无垃圾，无积尘，光亮；墙面灰尘、无污渍，光亮，墙角无蜘蛛网， 公共设施表面无积尘、无污渍、光亮不锈钢表面无手印，无积尘，无污渍、光亮；玻璃上无手印，无积尘，无污渍、明亮；植物花盆无积尘，无污渍。 |
| **楼道** | 地面、楼道梯级、扶手、墙面、踢脚线、配电箱、消防设备、楼道门、窗、灯具及开关、垃圾桶。 | 地面、台阶、扶手、宣传窗、垃圾桶、消防设施、装饰柱、植物花盆等每天保洁1次，且巡回保洁；装饰门及门套、踢脚线等二周保洁1次；墙面、天棚、灯具、玻璃窗每学期保洁1－2次；地砖或水磨石地面每月彻底刷洗1次；大理石（花岗岩）每三个月打蜡1次，每两周抛光1次。 | 地面无水渍、无污渍，无垃圾，无积尘，光亮；墙面灰尘、无污渍，光亮，墙角无蜘蛛网； 公共设施表面无积尘、无污渍、光亮；不锈钢表面无手印，无积尘，无污渍、光亮；玻璃上无手印，无积尘，无污渍、明亮；窗台无积尘。 |
| **公共卫生间、开水房** | 地面、墙面、天棚、踢脚线、大小便器、垃圾篓、洗手盆、台面、镜子、门窗标牌、灯具、排气扇、上下水管道、水龙头、开水箱。 | 每天两次对卫生间全面保洁，且巡回每两小时保洁；墙面、天棚、灯具、玻璃窗每学期保洁1-2次；开水房每天保洁1次，开水箱每两月清洗1次；每天定时开放。 | 卫生间无异味、厕坑便具洁净无黄渍、镜面、水盆、台面无污点，光亮；纸篓随时清理；墙面、天棚、墙角、灯具无积尘、蜘蛛网，光亮；地面无水渍、无污渍，无垃圾；开水房达到卫生标准、安全可靠；保洁工具与保洁用品要统一放在指定地点。 |

##   四、项目总体服务方案

**投标人提供的服务应包含以下内容：**

**1）对招标文件中所提出服务内容和有关要求的响应和承诺；**

2）餐饮运营服务方案：包括总体控制方案、食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料。

 宿舍运营管理服务方案：包括安全制度方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（寝室卫生、环境卫生、垃圾处理方案等）、宿舍环境管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料。

**3）服务支持人员配备情况，包括人员结构、简历表、现场人员工作安排计划及其他辅助说明材料；投标人必须安排固定的主要经营服务人员于本项目，并提供上述投标拟派人员的名单和简历，如在合同执行过程中，需要对上述人员进行调换，必须得到采购人的书面批准。如投标人不遵守上述规定，自行调换上述人员，一经发现，投标人须向采购人缴纳每人每次5000元的罚款。该罚款在每月结算时扣除。**

4）投标人准备添置自用办公设备。

5）员工培训计划及内容。

6）投标人目前正在执行的各项管理规定及经营模式。

7）优惠服务；

8）其他服务承诺；

**五、管理服务费用及报价要求**

1、外包服务费用以投标报价为签订的合同价为准（合同期内如遇工作人员的最低工资调整等其他因素，产生的费用由中标单位承担）。投标方根据实际学生入驻情况调整看用工人员。临时有大任务的需临时增加用工人员需和招标单位协商安排，费用根据实际另行结算。

2**、服务费用报价要求**

**本次采购服务期为暂定为合同签订后约17个月，投标报价按17个月服务期报价。**

（1）投标人应考虑企业自身实力、经验及项目实施过程中的各种因素，根据采购要求，详细说明所能提供的各项具体服务内容，自主确定报价，实行总价包干，并提供报价组成与成本分析。

（2）**投标人的报价应包括为完成本项目服务可能发生的全部费用及投标人的利润和应交纳的税金等（包括人员工资、临时加班费、各种社会保险、人员食宿与交通、办公费、服装等）。投标人对合同内容的费用、质量、安全、文明服务等实行全面承包。**

（3）中标人作为劳动用工的主体，负责劳动用工的所有事宜，劳动用工的所有责任和风险（如劳资纠纷等）由中标人负责。

（4）本项目要求供应商为员工全员全额缴纳基本社会保险（基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险），并符合社保缴纳规定，企业缴纳标准须符合企业所在地社保缴纳要求。如中标供应商未替员工缴纳社会保险引起的纠纷投诉，采购人概不负责。

**六、结算方式**

（一）结算方式**：合同签订后，服务外包人员到岗，支付合同价的20%，进度款支付为每两个月支付月进度款的80%，并根据考核情况进行比例付款，预留20%作为综合考评的专用款项，如有扣款，相应扣除后支付。合同到期后根据综合考评情况十个工作日内支付余款。结算时中标方需提供正规发票提交给采购人。**

**月度进度款为投标总报价除以服务月份即为月度进度款金额。**

（二）有关服务工种的人员，必须按国家规定具备相关工种的资格证、上岗证和“健康证”条件，要求持证上岗；并按国家有关部门规定定期体检且有年审合格记录。同时要求无违法犯罪记录。

（三）以上人员的工资不得低于杭州市政府公布的最低工资水平，并缴纳相关社会保险，提供福利待遇等方面的证明。

**七、其他要求**

 1、采购人水、电、天然气等配套设施齐全，提供所有的设备设施。

2、工作人员要遵守法规及工作纪律，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与就餐人员发生争吵或冲突，如有违规者，采购方追究食堂运行服务方的责任。

7、符合上级管理部门要求。

**八、服务承诺**

1、投标人应拟派专门的项目负责人与采购人保持联系，随时解决各类问题；

2、投标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到；

3、 服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果投标人自负；

**4、保险**：

职工人员在作业中应注意自身安全，中标供应商须加强对职工人员的安全教育，在作业中发生的一切意外事故，均由中标供应商负全责。

**商业保险。**为保障职工人身安全，中标供应商必须为所有聘用职工（达到保险投标条件的人员）投保雇主责任保险和扩展工伤责任险（伤残、死亡保额≥50万元/人、误工工伤医疗费用≥5万元），投保人数（列明实际投保人员名单、作业地点）在合同签订后15日内报采购人，保单原件在合同签订后1个月内报采购人（复印件备案），保险费用由中标供应商承担。未投保雇主责任保险的人数采购人将按应付保险费全额扣除。

投标人报价时应切实保障职工的合法权益，应充分考虑到当地最低工资标准待遇**政策性调整及各类创建突击的情况，及时按规定发放工资、福利、津贴等有关费用，不得无故克扣、拖延，否则，按规定没收履约保证金，以及追究由此带来的其他损失。**

**餐饮业经营者责任保险：**在保险期间内，被保险人在保险合同载明的餐饮经营场所范围内，因下列原因造成第三者的人身伤亡和财产损失，依照中华人民共和国法律应由被保险人承担的经济赔偿责任，保险人按照本保险合同的约定也负责赔偿：

（一）起源于经营场所的[火灾](https://baike.baidu.com/item/%E7%81%AB%E7%81%BE%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E4%B8%9A%E7%BB%8F%E8%90%A5%E8%80%85%E8%B4%A3%E4%BB%BB%E4%BF%9D%E9%99%A9/_blank)和[爆炸](https://baike.baidu.com/item/%E7%88%86%E7%82%B8/18112)；

（二）对经营场所及相关设施维修、维护不当；

（三）经营场所自身的缺陷；

（四）被保险人雇员的过失。

**九、综合考评**

附件1：

**<一>食堂餐饮管理服务考核办法（100分）**

 根据《食堂外包服务考核办法：附1、附2》综合评定进行款项支付，总分达到80分（不含80分）以上的，支付合同约定食堂运行服务费用的100%；总分达到75（含75分）-80分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的10%；总分达到70（含70分）-74分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的20%；总分在65（含65分）-69分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的50%；总分在65分以下的，扣除合同约定食堂运行服务的全部费用。

 考核以附件1、附件2为标准，总分为100分，其中《食堂运行测评以及督查情况测评表》分值为100分，占总分的50%，《食堂运行服务管理日常检查细则》分值为100分，占总分的50%。

**附件1：**食堂运行测评以及督查情况测评表：（总分按50%折算)

|  |  |
| --- | --- |
| 评议项目 | 用餐单位成员 |
| 满意 | 基本满意 | 一般 | 不满意 |
| 菜品的品种及质量 |  |  |  |  |
| 卫生状况 |  |  |  |  |
| 服务态度 |  |  |  |  |
| 综合评议 |  |  |  |  |

备注：

* 1. 合同采购方定期对食堂菜品质量、食品卫生、服务态度、环境等进行一次测评，并根据各位测评者的结果对食堂管理者进行考核。
	2. 满意按100%计，基本满意按80%计，一般按70%计，不满意按0%计。

**附件2:**

餐饮服务管理日常检查细则（总分按50%折算）

 检查时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查****项目** | **检 查 内 容** | **检 查 标 准** | **分值** | **扣分情况** |
| 1 | 采购（10分） | （1）定制菜单及验菜质量 | 提前一周开出菜单交甲方食堂管理负责人审查，审查同意后开采购数量采购，对当天的菜进行验收无腐败、霉变、生虫、污浊、无毒、无害、符合卫生标准的食品。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| （2）对供货商资质审查 | 索取食品检验合格证、化验单、营业执照、卫生许可证、做台帐。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| 2 | 择菜洗菜（5分） | （1）水池区分 | 洗菜用水池与洗餐具水池分开。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （2）择菜清理 | 摘除杂质、残枝、去跟、清叶、削腐、除泥沙。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| （3）洗菜 | 清洗三遍（洗一道，清二道），所有原料先洗后切。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| 3 | 切配（10分） |  （1）切菜 | ①不新鲜、腐败变质不切。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②食品不着地存放。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③以销定量，先烹制的先切。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④不成捆切根，不偷工减料。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤条块整齐，粗细均匀，适合烹调要求。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥刀、砧板、抹布、容器清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
|  （2）配菜 | ①营养、色、型、主配料合理。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| ②配菜台面、菜架干净。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| 4 | 烹饪（9分） | （1）烹饪技术、食品安全知识 | ①掌握烹调技术及面点制作方法，胜任工作。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②腐败变质等不合格产品不烹制不烧煮。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③执行操作规程，食品烧熟煮透、烤熟煎透，防止外熟里生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
|  （2）节约 | 做好烹调前的准备工作，按人数合理投料烹制，合理使用原料、调味品、燃料，防止浪费，厉行节约。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
|  （3）创新 | 钻研烹调技术创新菜品，增加品种满足职工需求。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| 5 | 卫生（28分） | （1）环境卫生 | ①责任区卫生划片分工，责任到人每天进行清扫。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③设备布局合理，整齐、有序、清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④室内无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥， 墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾袋袋装化，每天及时清除。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （2）个人卫生 | ①所有人员必须每年体检，持证上岗。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②必须穿戴清洁浅色工作服和帽，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发，操作直接入口食品戴口罩. 未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③上岗前和大小便后必须洗手消毒，否则扣1分 | 1分 |  |
| ④上岗后不吸烟,不吃食物,不随地吐痰,不乱扔废弃物，不把个人用品包裹带入岗位，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥不直接用勺尝味，不得用工作服或围腰擦手， 不得在食品加工操作区会客。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （3）厨房操作间卫生 | ①盛放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开，不落地，洁净，整齐有序。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污， 洗菜池无泥沙、脏垢。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （3）厨房操作间卫生 | ④每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥及时清理废弃物和垃圾。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （4）餐厅卫生 | ①餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净， 并随时保洁，垃圾及时清除。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③餐后对餐厅及时进行全面的清洁卫生清除垃圾。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④餐厅洗手池内无积垢，保持畅通。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （5）餐具洗刷消毒卫生 | ①坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、高温消毒”四道消毒工序，以光、洁、涩、干为消毒要求。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②消毒后的餐具整洁有序碗柜防尘,无杂物无油污。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④餐后餐具摆放正确合理。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （6）食品冷藏及冷冻卫生 | ①动物性食品应冷冻保存，果蔬类食品应冷藏. 在4℃左右温度下短期保存。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②专人检查冷库及冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，无异味，清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③食品分类存放，进出食品有记录，先进先用，腐败或不新鲜的食品不得放入冰箱保存，已解冻的食品不宜再冷冻。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| 6 | 服务（8分） | （1）售饭操作 | ①服务人员必须持证上岗。未按要求每次扣1分②上岗前须穿戴工作服、帽、口罩手套保持形象。未按要求每次扣1分③使用文明用语，热情服务，一视同仁，足量均匀售饭，禁止与就餐者发生冲突。未按要求每次扣1分 | 3分 |  |
| （2）收餐操作 | ①使用收餐车。未按要求每次扣1分 | 5分 |  |
| ②先把残剩菜肴倒入垃圾桶内，收餐具轻拿轻放。未按要求每次扣1分 |
| ③分类分档收取餐具，残剩菜肴集中处理。未按要求每次扣1分 |
| ④用洗洁精与干净抹布擦拭餐桌、转盘，清理地面。未按要求每次扣1分 |
| ⑤检查餐台餐椅是否对齐。未按要求每次扣1分 |
| 7 | 监督（7分） | 工序确认 | 1. 按工序逐一建立工作记录体系，记录确认，上下工序监督，明确责任，督促落实。未按要求每次扣3分
2. ②做好每餐的食品留样工作。未按要求每次扣4分
 | 7分 |  |
| 8 | 应急（19分） | 食物中毒 | 建立明确的食物中毒应急预案。发生一次扣19分 | 19分 |  |
| 分值合计 |  |

**附件三、餐饮服务外包运行服管理奖罚细则**

为切实落实食堂运行服务合同内容，提高餐饮服务质量及管理水平。在《食堂运行服务合同》基础上，结合实际情况，特制定本学校食堂管理办法补充文件《食堂管理奖罚细刚》。内容如下：

1. 按照五常法管理要求，做到管理目标明确、组织机构健全、实施到位，甲方组织代表定期抽查，发现情况并下达书面整改单，根据检查问题实际情况的严重程度，每一次扣除质保金（500元-1000元）
2. 每天下好菜单，按规定时间上报，如出现未完成，每次扣500元。
3. 如检查中发现过期食品及不卫生等现象，一次罚款300元；如检查发现工作人员没有健康证的一人次罚款300元。
4. 食堂运行服务中标方应自觉服从管理，做好食品留样、台帐和动物检疫证登记和生、熟食品分开，接受甲方或上级领导组织的检查和监督。准时参加有关食堂管理的会议，每缺席一次罚款500元。
5. 就餐保障。服务期间食堂如饭菜供应不足，每次罚500元。如饭菜严重不足，每次罚1000元。如食堂无故不营业，每次罚1000元；如果由不可抗拒因素造成食堂不能安排或没有去开餐等情况，食堂运行服务应立即联系甲方，并妥善采取措施，而由此导致的损失，甲乙双方一起协商解决。
6. 如检查发现，如食堂运行服务人员未购买社保的，每月扣除500元/人次。

 7、履约保证金扣除后50%之后中标方应立即补足。

**<二>学生公寓综合管理服务考核**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 服务要求 | **满意程度** |
| 满意 | 较满意 | 基本满意 | 不满意 |
| 1 | 员工职业形象：服装整洁、挂牌上岗。 |  |  |  |  |
| 2 | 安全意识、服务意识，积极主动为学生提供服务。 |  |  |  |  |
| 3 | 有效沟通、文明用语、不大声喧哗、工作责任感。 |  |  |  |  |
| 4 | 值班记录完整。 |  |  |  |  |
| 5 | 大厅、楼道及相关设施保洁。 |  |  |  |  |
| 6 | 公共卫生间、开水房、洗衣房及相关设施保洁。 |  |  |  |  |
| 7 | 学习室及相关设施保洁。 |  |  |  |  |
| 8 | 电梯及相关设施保洁。 |  |  |  |  |
| 9 | 与其他工作人员的配合。 |  |  |  |  |
| 10 | 洁具存放处无私人物品。 |  |  |  |  |
| 11 | 正确、及时使用“小心地滑”提醒牌。 |  |  |  |  |
| 12 | 清洁工具合理放置、正确使用 ，毛巾、拖把集中清洗、消毒。 |  |  |  |  |
| 13 | 消毒液配制方法正确、合理存放。 |  |  |  |  |
| 14 | 区域内的设施、洁具破损及时报告。 |  |  |  |  |
| 15 | 主管主动到相关部门沟通巡查，对被服务者提出的问题能积极处理，人员调配能提前与相关部门对接。 |  |  |  |  |
| 16 | 总体评价。 |  |  |  |  |

**采购需求（标项二）**

**一、基本情况**

以服务学校广大学生为宗旨，以促进学校健康发展为根本目标。增加花色品种，提高饭菜质量，确保餐饮服务饭菜质量的稳定。遵守学校餐饮服务管理及各项规定，严把卫生安全关，确保学校餐饮服务不发生食品卫生和疫病、餐饮服务等方面的问题，保证学生健康成长，为师生提供一个清洁的餐饮环境，提升学校研学形象，促进精神文明建设。

为了进一步提高资金使用效益，保证采购工作规范、高效、廉洁运行，本次采购单位为杭州市临平区临平第三小学新洲校区的餐饮服务外包，服务期限至2023年12月31日止。

 **二、服务内容**

本次招标采购的主要内容为食堂餐饮管理服务，为学校内办公人员及学生提供早、午、晚工作及商务餐等。

 **人员数量基本要求**

以下规定了供应商人员配备数量的最低要求，供应商应结合自身实际情况提供实际人数，但不应低于下表的总人数要求。

具体如下：

  **临平第三小学新洲校区人员要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **岗位** | **人数** | **工作概况** |
| 食堂餐饮人员 | 不少于6人 | 2022年8月-2023年7月不少于6人：厨师长1人，二厨兼面点1人，切配、粗加工、蒸煮、分餐、洗消小计4人。负责师生饭菜供应，菜谱制定、食堂安全、环境卫生、设备安全等综合食堂管理。 |
| 不少于8人 | 2023年8月-2023年12月不少于8人：厨师长1人，二厨兼面点1人，切配、粗加工、蒸煮、分餐、洗消小计6人。负责师生饭菜供应，菜谱制定、食堂安全、环境卫生、设备安全等综合食堂管理。 |
| **备注** | ▲1、项目总人数不得少于以上人数，如投标人配置数量低于该要求将作无效标处理；2、除以上涉及的服务内容外，还要配合学校临时指定的其他服务；3、服务面积、服务人员的工作量、服务的设备状况如何，请各报名企业前往学校勘察，如因工作量太大而工资少等情况，均由中标企业自已负责，与学校无关。4、严格执行和落实作业人员工资福利待遇。5、2022年8月-2023年7月在校师生人数约850人；2023年8月-2023年12月在校师生人数约1130人。 |

1. **食堂餐饮管理服务**

 （一）服务对象为学校全体师生，根据学校需求提供早、中、晚三餐，节假日和寒暑假根据校方要求提供就餐。

（二）由学校负责采购各种食材（主副食品原材料）等，劳务外包方负责学校全体师生早、中二餐，每学年学校组织培训、调研、会议、食堂招待以桌餐或快餐形式等。

（三）采购人水、电、天然气等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施、周转库房，提供更衣室。

（四）劳务外包方的工作人员，由劳务外包方自行管理，福利待遇、人员培训、保险、体检、丧残疾病、员工住宿及安全责任等所有费用均由劳务外包者自行承担；劳务外包方承担经营场所范围内的独立法律责任。

（五）食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的杭州市中小学生的食堂卫生标准；

（六）劳务外包方保证劳务外包区域卫生、整洁；

（七）食堂内水、电、气费和日常设备、设施维修费用等使用费用由校方负责，但劳务外包方应积极维护好厨房设施，恶意破坏的，折价赔偿；

（八）劳务外包方应按照校方的要求，根据就餐师生人数，每日按时足量优质向师生提供一日三餐的主、副食及相关服务。

（九）劳务外包方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并经校方确认同意；

（十）工作人员要遵守法规及校规、校纪，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与师生发生争吵或冲突，如有违规者，学校追究劳务外包方的责任。

 （十一）严谨食堂员工私自夹带食物，发现一次罚款5000元。

 **四、分类要求：**

 **临平三小新洲校区食堂餐饮基本要求：**

（一）食堂人员设置及基本职责

2022年8月-2023年7月不少于6人：厨师长1人，二厨兼面点1人，切配、粗加工、蒸煮、分餐、洗消小计4人。

2023年8月-2023年12月不少于8人：厨师长1人，二厨兼面点1人，切配、粗加工、蒸煮、分餐、洗消小计6人。

厨师长兼食品安全管理员**：**每日分配工作→与值班人员一起计量、负责检查菜品质量 →仓库领货、签名 →兼职厨师烹调 ，控制好菜出锅与学生用餐的 时间→负责检查餐具清洁程度→登记消毒记录→做好每日台帐→下班巡视食堂。食品试尝和留样，记录时间签名→食品留样拍照上传教育局平台→做好安全台账→做好食堂工作人员晨检做好记录。

二厨兼点心师：厨师烹调和学校师生点心 ，按工作要求穿戴好工作服与帽→洗手消毒→粗加工，清洗干净→烹调好学生及教职工菜品→打扫好灶台卫生→清洗餐盘消毒。

食堂辅助人员：按工作要求穿戴好工作服与帽→洗手消毒，司务长检查个人卫生→粗加工，清洗干净→细加工，切要均匀、合理，菜框不能直放地面→检查菜盆卫生，分盆数量合理，做到班级人数清楚→清洗餐具干净，不留残迹→消毒→数好班级餐具并放入指定地方→搞好包干区卫生→下班整理、检查安全。

（二）上、下班时间

轮岗早餐3人，6:45分准备好早餐。

下班时间：3:00-3:30。

临时轮岗晚餐2人，4:00上班，7:00下班。

（三）工作要求

1.早餐：面类、粥类、水饺、馄饨、粽子、荷包蛋、粗粮、面点、牛奶、豆浆等，每日提供20余种早餐，每周更换30%的新品种。

2.中餐：学生每天提供二荤、二素，偶尔加换粗粮；教职工每天提三荤、二素、一汤；

就餐模式为餐厅就餐，学生在二楼就餐，学校安排师生打餐，学生排队用餐。食堂安排2人负责添加饭菜，1人负责环境卫生的维护。教职工在一楼就餐，就餐模式为自助，食堂安排1名厨师炒菜，1人负责大厅管理（包含添加饭菜、调料、餐具，维护现场环境等）。

3.所有制作过程，需要严格按照食品安全规范操作。

4.工作人员中，在食堂卫生、仓库管理、台账管理、留样消毒等方面都需要有具体分工和责任落实。

5.统一服装、统一管理；每周有例会，每月有培训，提高服务能力和食品安全意识。

6.食堂卫生状况考评等级应保持A等；其余未明确事项参看学校后勤岗位规范或属地市场监管局要求。

## 7.食堂就餐区域卫生须打扫干净。其他以学校管理要求为准。

**五、食堂服务标准**

（一）**食品质量要求：**

1.熟制后食品完整不碎及不松散。

2.热菜供餐时保持温热。

3.热菜食品表面无风干及水浸现象。

4.素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

5.所供食品保证质量。

6.菜肴花色更新及时，当月菜品不重样，根据季节调整，提前2周报下月菜单安排计划给采购方对接人员。

7.控制油及其他调味品用量；菜肴品种齐全，营养搭配合理。

8.根据餐厅就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。

**（二）饭菜出品时间和要求**

1.按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，承包方应提前通知雇主，并留有充分时间做出补救。

2.合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3.分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

4.当雇主增加或减少餐费标准时，经营方应在雇主指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经雇主审核、确认、批准后方可实施。

5.食堂运行服务人员及服务时间必须服从采购方管理，采购方有权要求更换不合格的服务人员。

**（三）环境卫生管理**

**厨房作业区**

1. **环境卫生**

 （1）厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。

（2）生食物和熟食物的盛用容器、刀具、墩头、毛巾等严格执行色标管理，不得混用。

（3）厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。

（4）厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。

**2.人员卫生**

（1）工作人员进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。

（2）工作人员做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰。

**就餐区**

**1.餐厅环境**

（1）餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。

（2）餐厅地面、墙壁无污物，有充足的光线。

（3）餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。

**2.工作人员**

（1）工作人员着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净。

（2）工作人员搬送菜肴和餐具前必须洗手。

**（四）服务质量**

**1.餐厅设项目主管，保持有岗有人有服务，服务规范，程序完善。**

**2.服务细则**

**（1）规范服务**

①服务人员仪容仪表要端庄大方。上班着干净整洁工作服，工作帽，女员工头发梳理整洁大方挽入帽内，忌浓妆艳抹或涂指甲油；男员工不留长发、不蓄胡子。

②服务人员语言要规范。使用普通话，服务态度亲切和蔼，讲话音量适中，做到主动打招呼，有问有答，文明礼貌，不粗言粗语和高声叫喊。

③服务人员在工作中要维护好食堂就餐秩序。

**（2）热情服务**

①服务人员要精神饱满、礼貌待客，做到微笑服务，不得与就餐人员发生口角。

②服务要积极主动，热情周到，细致入微。客人就餐过程中，坚持三勤服务，即“嘴勤、手勤、眼勤”，及时提供各项服务。

**（3）坚守岗位**

①工作期间要坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不玩手机，不乱串岗位，不私自外出。

②就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现各个角落的问题，及时打扫餐桌，补充桌上调料、牙签、餐巾纸等，不在工作期间闲聊。

 **（4）工作要求**

①早餐：教职工食堂用餐。

②中餐：（详见（一）分类要求）学生、教职工食堂用餐。

③所有制作过程，需要严格按照食品安全规范操作。

④工作人员中，在食堂卫生、仓库管理、台账管理、留样消毒等方面都需要有具体分工和责任落实。

⑤统一服装、统一管理；每周有例会，每月有培训，提高服务能力和食品安全意识。

**（5）安全管理**

厨房安全管理的目的，就是要消除不安全因素，消除事故的隐患，保障员工的人身安全和学校及厨房财产不受损失。厨房不安全因素主要来自主观、客观两个方面：主观上是员工思想上的麻痹，违反安全操作规程及管理混乱，客观上是厨房本身工作环境较差，设备、器具繁杂集中，从而导致厨房事故的发生。针对上述情况，在加强安全管理时应主要从以下几个方面着手：

①加强对员工的安全知识培训，克服主观麻痹思想，强化安全意识。未经培训员工不得上岗操作。

②建立健全各项安全制度，使各项安全措施制度化、程序化。特别是要建立防火安全制度，做到有章可循，责任到人。

③保持工作区域的环境卫生，保证设备处于最佳运行状态。对各种厨房设备采用定位管理等科学管理方法，保证工作程序的规范化、科学化。

④厨房安全管理的任务就是实施安全监督和检查机制。通过细致的监督和检查，使员工养成安全操作的习惯，确保厨房设备和设施的正确运行，以避免事故的发生。安全检查的工作重点可放在厨房安全操作程序和厨房设备这两个方面。

**（6）消防安全管理**

造成厨房火灾的主要原因有：电器失火、烹调起火、抽烟失火、管道起火、加热设备起火以及其它人为因素造成的火灾等。为了避免火灾的发生，需采取以下预防措施：

①厨房各种电气设备的使用和操作必须制定安全操作规程，并严格执行。

②厨房的各种电动设备的安装和使用必须符合防火安全要求，严禁野蛮操作。各种电器绝缘要好，接头要牢，要有严格的保险装置。

③厨房内的煤气管道及各种灶具附近不准堆放可燃、易燃、易爆物品。煤气罐要与燃烧器及其它4火源的距离不得少于1.5米。

④各种灶具及煤气罐的维修与保养应指定专人负责。液化石油气罐即使气体用完后，罐内的水不能乱倒，否则极易引起火灾和环境污染。因此，在使用液化石油气时，要由专职人员负责开关阀门，负责换气。

⑤炉灶要保持清洁，排油烟罩要定期擦洗、保养，保证设备正常运转工作。

⑥厨房在油炸、烘烤各种食物时，油锅及烤箱温度应控制得当，油锅内的油量不得超过最大限度的容量。

⑦正在使用火源的工作人员，不得随意离开自己的岗位，不得粗心大意，以防发生意外。

⑧厨房工作在下班前，各岗位要有专人负责关闭能源阀门及开关，负责检查火种是否已全部熄灭。

⑨楼层厨房一般不得使用瓶装液化石油气。煤气管道也应从室外单独引入，不得穿过客房或其它房间。

⑩消防器材要在固定位置存放。

**六、管理职责**

**食堂用工**：厨师长1人，负责食堂正常运作，会同项目主管、营养师及学校定制每周菜谱，安排日常工作，管理食堂设施设备，掌握食堂库存、成本核算，杜绝浪费；协助膳管会验菜，确保菜品质量、数量；所有员工应具备从业人员健康证；专人负责索证索票、农残检测、留样备查等事项；蔬菜、肉类、水产应区分存放、清洗水池、刀具、砧板、容器；烹调后、食用前餐品应在高于65°C或低于10°C条件下存放；保证师生按时、正常用餐，每日供应品种不少于当前，精粗粮、干稀、荤素、辅料搭配合理，保证可口、营养、健康；食堂卫生状况考评等级应保持A等；其余未明确事项参看学校后勤岗位规范或属地市场监管局要求。

##  七、服务方案

##  投标人提供的服务应包含以下内容：

**（一）对招标文件中所提出服务内容和有关要求的响应和承诺；**

1.运营服务方案：包括总体控制方案、食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾分类等）、餐厅环境管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料。

**2.服务支持人员配备情况，包括人员结构、简历表、现场人员工作安排计划及其他辅助说明材料；投标人必须安排固定的主要经营服务人员于本项目，并提供上述投标拟派人员的名单和简历，如在合同执行过程中，需要对上述人员进行调换，必须得到采购人的批准。**

3.对于中标单位计算错误或违反菜单标价而多收的就餐人员价款，就餐人员有权要求中标单位双倍返还多收部分。

4.全月早、中餐菜单及食品原材料使用说明及核算依据和清单。

5.投标人准备添置办公设备、家具及其他用品清单。

6.员工培训计划及内容。

7.投标人目前正在执行的各项管理规定及经营模式。

8.优惠服务；

9.其他服务承诺。

**（二）管理服务费用及报价要求**

1.外包服务费用以投标报价为签订的合同价为准（合同期内如遇工作人员的最低工资调整等其他因素，产生的费用由中标单位承担）。投标单位可根据实际看工作量增加工作人员，临时有大任务、计划外加班需临时增加的用工费用按实际情况结算。

2.**服务费用报价要求**

**本次采购服务期为暂定为合同签订后约17个月，投标报价按17个月服务期报价。**

1. 投标人应考虑企业自身实力、经验及项目实施过程中的各种因素，根据采购要求，详细说明所能提供的各项具体服务内容，自主确定报价，实行总价包干，并提供报价组成与成本分析。
2. **投标人的报价应包括为完成本项目服务可能发生的全部费用及投标人的利润和应交纳的税金等（包括人员工资、各种社会保险、人员食宿与交通、办公费、服装等）。投标人对合同内容的费用、质量、安全、文明服务等实行全面承包。**

（3）中标人作为劳动用工的主体，负责劳动用工的所有事宜，劳动用工的所有责任和风险（如劳资纠纷等）由中标人负责。

（4）本项目要求供应商为员工全员全额缴纳基本社会保险（基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险），并符合社保缴纳规定，企业缴纳标准须符合企业所在地社保缴纳要求。如中标供应商未替员工缴纳社会保险引起的纠纷投诉，采购人概不负责。

**（三）结算方式及履约保证金**

**三、结算方式及履约保证金**

**1.结算方式：合同签订后，服务外包人员到岗，支付合同价的20%，进度款支付为每两个月支付月进度款的80%，并根据考核情况进行比例付款，预留20%作为综合考评的专用款项，如有扣款，相应扣除后支付。合同到期后根据综合考评情况十个工作日内支付余款。结算时中标方需提供正规发票提交给采购人。**

**月度进度款为投标总报价除以服务月份即为月度进度款金额。**

1. 履约保证金：

 （1）签订合同后，中标单位须向采购人缴纳合同价总价的1%的履约保证金。以保证中标单位遵守本合同的一切条款、条件和承诺。该保证金在采购人的规定存续期间不计利息，服务期满考核通过后无息返还。

 （2）采购人有权从履约保证金中扣除用于修复中标单位损坏采购人的设备、设施、场地或因中标单位违约而导致损失的金额和违约金，且中标单位应在接到扣除履约保证金通知后一周内补足扣除差额，保证承包期间履约保证金的完整。

（3）采购人认为中标单位在服务期内没有涉及采购人的应付而未付金额或违约行为，采购人在服务期满后或提前终止承包后一个月内全额退还履约保证金，否则，采购人将在扣除中标单位应付金额或违约金后退还保证金余额。

（4）有关服务工种的人员，必须按国家规定具备相关工种的资格证、上岗证和“健康证”条件，要求持证上岗；并按国家有关部门规定定期体检且有年审合格记录。同时要求无违法犯罪记录。

（5）以上人员的工资不得低于杭州市政府公布的最低工资水平，并缴纳相关社会保险，提供福利待遇等方面的证明。

**八、其他要求**

 （一）采购人水、电、天然气等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施及更衣室。

（二）各种食材由采购方采购，质量由中标方确认。

（三）食堂的卫生防疫和防疫管理工作，就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准。

（四）食堂内水、电、气费和日常设备、设施维修费用等使用费用由采购方负责，但食堂运行服务方应积极维护好厨房设施，恶意破坏的，折价赔偿。

（五）食堂运行服务方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并经采购方确认同意。

（六）工作人员要遵守法规及工作纪律，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与就餐人员发生争吵或冲突，如有违规者，采购方追究食堂运行服务方的责任。

（七）符合上级管理部门要求，食堂服务人员及物业人员的用餐需按照用餐成本支付费用。

（八）为了切实做好“关于进一步严控外购食品进校园的通知”的要求。中标方需要提供一周不少于三次的自制课后点心。

 **九、服务承诺**

（一）投标人应拟派专门的项目负责人与采购人保持联系，随时解决各类问题；

（二）投标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到；

（三） 服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果投标人自负；

（四）**保险**：

职工人员在作业中应注意自身安全，中标供应商须加强对职工人员的安全教育，在作业中发生的一切意外事故，均由中标供应商负全责。

**商业保险。**为保障职工人身安全，中标供应商必须为所有聘用职工（达到保险投标条件的人员）投保雇主责任保险和扩展工伤责任险（伤残、死亡保额≥50万元/人、误工工伤医疗费用≥5万元），投保人数（列明实际投保人员名单、作业地点）在合同签订后15日内报采购人，保单原件在合同签订后1个月内报采购人（复印件备案），保险费用由中标供应商承担。未投保雇主责任保险的人数采购人将按应付保险费全额扣除。

投标人报价时应切实保障职工的合法权益，应充分考虑到当地最低工资标准待遇**政策性调整及各类创建突击的情况，及时按规定发放工资、福利、津贴等有关费用，不得无故克扣、拖延，否则，按规定没收履约保证金，以及追究由此带来的其他损失。**

**餐饮业经营者责任保险：**在保险期间内，被保险人在保险合同载明的餐饮经营场所范围内，因下列原因造成第三者的人身伤亡和财产损失，依照中华人民共和国法律应由被保险人承担的经济赔偿责任，保险人按照本保险合同的约定也负责赔偿：

1.起源于经营场所的[火灾](https://baike.baidu.com/item/%C3%A7%C2%81%C2%AB%C3%A7%C2%81%C2%BE%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E4%B8%9A%E7%BB%8F%E8%90%A5%E8%80%85%E8%B4%A3%E4%BB%BB%E4%BF%9D%E9%99%A9/_blank)和[爆炸](https://baike.baidu.com/item/%C3%A7%C2%88%C2%86%C3%A7%C2%82%C2%B8/18112)；

2.对经营场所及相关设施维修、维护不当；

3.经营场所自身的缺陷；

4.被保险人雇员的过失。

 **十、 综合考评**

 **考核及奖罚细则（见附件），以实际提供为准：**

**一、考核办法（100分）**

 根据《食堂外包服务考核办法：附1、附2》综合评定进行款项支付，总分达到80分（不含80分）以上的，支付合同约定食堂运行服务费用的100%；总分达到75（含75分）-80分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的10%；总分达到70（含70分）-74分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的20%；总分在65（含65分）-69分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的50%；总分在65分以下的，扣除合同约定食堂运行服务的全部费用。

 考核以附件1、附件2为标准，总分为100分，其中《食堂运行测评以及督查情况测评表》分值为100分，占总分的50%，《食堂运行服务管理日常检查细则》分值为100分，占总分的50%。

 **附件1：**食堂运行测评以及督查情况测评表：（总分按50%折算)

|  |  |
| --- | --- |
| 评议项目 | 用餐单位成员 |
| 满意 | 基本满意 | 一般 | 不满意 |
| 菜品的品种及质量 |  |  |  |  |
| 卫生状况 |  |  |  |  |
| 服务态度 |  |  |  |  |
| 综合评议 |  |  |  |  |

备注：

* 1. 合同采购方定期对食堂菜品质量、食品卫生、服务态度、环境等进行一次测评，并根据各位测评者的结果对食堂管理者进行考核。
	2. 满意按100%计，基本满意按80%计，一般按70%计，不满意按0%计。

**附件2:**

餐饮服务管理日常检查细则（总分按50%折算）

 检查时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查****项目** | **检 查 内 容** | **检 查 标 准** | **分值** | **扣分情况** |
| 1 | 采购（10分） | （1）定制菜单及验菜质量 | 提前一周开出菜单交甲方食堂管理负责人审查，审查同意后开采购数量采购，对当天的菜进行验收无腐败、霉变、生虫、污浊、无毒、无害、符合卫生标准的食品。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| （2）对供货商资质审查 | 索取食品检验合格证、化验单、营业执照、卫生许可证、做台帐。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| 2 | 择菜洗菜（5分） | （1）水池区分 | 洗菜用水池与洗餐具水池分开。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （2）择菜清理 | 摘除杂质、残枝、去跟、清叶、削腐、除泥沙。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| （3）洗菜 | 清洗三遍（洗一道，清二道），所有原料先洗后切。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| 3 | 切配（10分） |  （1）切菜 | ①不新鲜、腐败变质不切。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②食品不着地存放。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③以销定量，先烹制的先切。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④不成捆切根，不偷工减料。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤条块整齐，粗细均匀，适合烹调要求。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥刀、砧板、抹布、容器清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
|  （2）配菜 | ①营养、色、型、主配料合理。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| ②配菜台面、菜架干净。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| 4 | 烹饪（9分） | （1）烹饪技术、食品安全知识 | ①掌握烹调技术及面点制作方法，胜任工作。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②腐败变质等不合格产品不烹制不烧煮。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③执行操作规程，食品烧熟煮透、烤熟煎透，防止外熟里生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
|  （2）节约 | 做好烹调前的准备工作，按人数合理投料烹制，合理使用原料、调味品、燃料，防止浪费，厉行节约。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
|  （3）创新 | 钻研烹调技术创新菜品，增加品种满足职工需求。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| 5 | 卫生（28分） | （1）环境卫生 | ①责任区卫生划片分工，责任到人每天进行清扫。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③设备布局合理，整齐、有序、清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④室内无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥， 墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾袋袋装化，每天及时清除。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （2）个人卫生 | ①所有人员必须每年体检，持证上岗。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②必须穿戴清洁浅色工作服和帽，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发，操作直接入口食品戴口罩. 未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③上岗前和大小便后必须洗手消毒，否则扣1分 | 1分 |  |
| ④上岗后不吸烟,不吃食物,不随地吐痰,不乱扔废弃物，不把个人用品包裹带入岗位，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥不直接用勺尝味，不得用工作服或围腰擦手， 不得在食品加工操作区会客。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （3）厨房操作间卫生 | ①盛放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开，不落地，洁净，整齐有序。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污， 洗菜池无泥沙、脏垢。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （3）厨房操作间卫生 | ④每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥及时清理废弃物和垃圾。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （4）餐厅卫生 | ①餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净， 并随时保洁，垃圾及时清除。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③餐后对餐厅及时进行全面的清洁卫生清除垃圾。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④餐厅洗手池内无积垢，保持畅通。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （5）餐具洗刷消毒卫生 | ①坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、高温消毒”四道消毒工序，以光、洁、涩、干为消毒要求。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②消毒后的餐具整洁有序碗柜防尘,无杂物无油污。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④餐后餐具摆放正确合理。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （6）食品冷藏及冷冻卫生 | ①动物性食品应冷冻保存，果蔬类食品应冷藏. 在4℃左右温度下短期保存。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②专人检查冷库及冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，无异味，清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③食品分类存放，进出食品有记录，先进先用，腐败或不新鲜的食品不得放入冰箱保存，已解冻的食品不宜再冷冻。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| 6 | 服务（8分） | （1）售饭操作 | ①服务人员必须持证上岗。未按要求每次扣1分②上岗前须穿戴工作服、帽、口罩手套保持形象。未按要求每次扣1分③使用文明用语，热情服务，一视同仁，足量均匀售饭，禁止与就餐者发生冲突。未按要求每次扣1分 | 3分 |  |
| （2）收餐操作 | ①使用收餐车。未按要求每次扣1分 | 5分 |  |
| ②先把残剩菜肴倒入垃圾桶内，收餐具轻拿轻放。未按要求每次扣1分 |
| ③分类分档收取餐具，残剩菜肴集中处理。未按要求每次扣1分 |
| ④用洗洁精与干净抹布擦拭餐桌、转盘，清理地面。未按要求每次扣1分 |
| ⑤检查餐台餐椅是否对齐。未按要求每次扣1分 |
| 7 | 监督（7分） | 工序确认 | 1. 按工序逐一建立工作记录体系，记录确认，上下工序监督，明确责任，督促落实。未按要求每次扣3分
2. ②做好每餐的食品留样工作。未按要求每次扣4分
 | 7分 |  |
| 8 | 应急（19分） | 食物中毒 | 建立明确的食物中毒应急预案。发生一次扣19分 | 19分 |  |
| 分值合计 |  |

**二、餐饮服务外包运行服管理奖罚细则**

为切实落实食堂运行服务合同内容，提高餐饮服务质量及管理水平。在《食堂运行服务合同》基础上，结合实际情况，特制定本学校食堂管理办法补充文件《食堂管理奖罚细刚》。内容如下：

1. 按照五常法管理要求，做到管理目标明确、组织机构健全、实施到位，甲方组织代表定期抽查，发现情况并下达书面整改单，根据检查问题实际情况的严重程度，每一次扣除质保金（500元-1000元）
2. 每天下好菜单，按规定时间上报，如出现未完成，每次扣500元。
3. 如检查中发现过期食品及不卫生等现象，一次罚款300元；如检查发现工作人员没有健康证的一人次罚款300元。
4. 食堂运行服务中标方应自觉服从管理，做好食品留样、台帐和动物检疫证登记和生、熟食品分开，接受甲方或上级领导组织的检查和监督。准时参加有关食堂管理的会议，每缺席一次罚款500元。
5. 就餐保障。服务期间食堂如饭菜供应不足，每次罚500元。如饭菜严重不足，每次罚1000元。如食堂无故不营业，每次罚1000元；如果由不可抗拒因素造成食堂不能安排或没有去开餐等情况，食堂运行服务应立即联系甲方，并妥善采取措施，而由此导致的损失，甲乙双方一起协商解决。
6. 如检查发现，如食堂运行服务人员未购买社保的，每月扣除500元/人次。

13、履约保证金扣除后50%之后中标方应立即补足。

 **采购需求（标项三）**

**一、基本情况**

以服务学校广大学生为宗旨，以促进学校健康发展为根本目标。增加花色品种，提高饭菜质量，确保餐饮服务饭菜质量的稳定。遵守学校餐饮服务管理及各项规定，严把卫生安全关，确保学校餐饮服务不发生食品卫生和疫病、餐饮服务等方面的问题，保证学生健康成长，为师生提供一个清洁的课外学习环境，提升学校研学形象，促进精神文明建设。

为了进一步提高资金使用效益，保证采购工作规范、高效、廉洁运行，服务期限至2023年12月止。

**二、服务内容**

本次招标采购的主要内容为食堂餐饮管理服务，为学校内办公人员及学生提供早、午、晚工作及商务餐等。

**育才实验小学新荷东校区人员要求**

|  |
| --- |
| **杭州市临平区育才实验小学新荷东校区** |
| **岗位** | **人数** | **工作概况** |
| 食堂餐饮人员 | 2022下半年和2023年上半年不少于9人/2023下半年不少于12人 | 2022下半年（8-12月）和2023年上半年（1-7月）不少于9人：大厨1人，二厨1人，面点师1人，切配、粗加工、蒸煮、售菜小计6人。2023下半年（8-12月）不少于12人：大厨1人，二厨2人，面点师1人，切配、粗加工小计8人。负责师生饭菜供应，菜谱制定、食堂安全、环境卫生、设备安全等综合食堂管理。 |
| **备注** | ▲1、上述置业人员配置数量为最低要求，如投标人配置数量低于该要求将作无效标处理；2、除以上涉及的服务内容外，还要配合业主临时指定的其他服务；3、服务面积、服务人员的工作量、服务的设备状况如何，请各报名企业前往学校勘察，如因工作量太大而工资少等情况，均由中标企业自已负责，与学校无关。4、严格执行和落实作业人员工资福利待遇；5、上半年为1-7月，下半年为8-12月；6、2022年8月-2023年7月在校师生人数约1200人；2023年8月-2023年12月在校师生人数约1680人 |

**三、食堂餐饮管理服务**

1、服务对象为学校全体师生，根据两所学校需求提供早、中、晚三餐，节假日和寒暑假根据校方要求提供就餐。

2、由学校负责采购各种食材（主副食品原材料）等，劳务外包方负责学校全体师生早、中、晚三餐，每学年学校组织培训、调研、会议、食堂招待以桌餐或快餐形式等。

3、采购人水、电、天然气等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施、周转库房，提供更衣室。

4、劳务外包方的工作人员，由劳务外包方合法聘用相关资质人员，福利待遇、人员培训、保险、体检、丧残疾病、员工住宿及安全责任等所有费用均由劳务外包者自行承担；劳务外包方承担经营场所范围内的独立法律责任。

5、食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的杭州市中小学生的食堂卫生标准；

6、劳务外包方保证劳务外包区域卫生、整洁；

7、食堂内水、电、气费等使用费用由校方负责；除大型设备维护外，日常设备、设施维修费用由劳务外包方负责。

8、劳务外包方应按照校方的要求，根据就餐师生人数，每日按时足量优质向师生提供一日三餐的主、副食及相关服务。

9、劳务外包方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并经校方确认同意；

10、工作人员要遵守法规及校规、校纪，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与师生发生争吵或冲突，如有违规者，学校追究劳务外包方的责任。

11、采购人提供食堂餐台。自助餐形式进行午餐。乙方不允许收取现金，每发现一次收取现金，罚款5000元。

 12、严谨食堂员工私自夹带食物，发现一次罚款5000元。

**（一）分类要求：**

**育才小学新荷东校区食堂餐饮基本要求：**

（1）人员需求

2022下半年（8-12月）和2023年上半年（1-7）不少于9人：大厨1人，二厨1人，面点师1人，食堂辅助工小计6人。

2023下半年（8-12月）不少于12人：大厨1人，二厨2人，面点师1人，食堂辅助工小计8人。

（2）食堂人员设置及基本职责

**▲大厨：**每日分配工作→与值班人员一起计量、负责检查菜品质量 →仓库领货、签名 →兼职厨师烹调 ，控制好菜出锅与学生用餐的 时间→负责检查餐具清洁程度→登记消毒记录→做好每日台帐→下班巡视食堂。

**▲二厨：**厨师烹调 ，按工作要求穿戴好工作服与帽→洗手消毒→粗加工，清洗干净→烹调好学生及教职工菜品→打扫好灶台卫生→清洗餐盘消毒。

**▲点心师兼事务统筹**：做好学校师生点心，完成辅助人员相关工作，另外做好食堂事务分工，协助厨师长完成相关工作。

**▲食堂辅助人员：**按工作要求穿戴好工作服与帽→洗手消毒，司务长检查个人卫生→粗加工，清洗干净→细加工，切要均匀、合理，菜框不能直放地面→检查菜盆卫生，分盆数量合理，做到班级人数清楚→清洗餐具干净，不留残迹→消毒→数好班级餐具并放入指定地方→搞好包干区卫生→下班整理、检查安全。

**▲食品安全管理员：**食品试尝和留样，记录时间签名→食品留样拍照上传教育局平台→做好安全台账→做好食堂工作人员晨检做好记录。

（3）上、下班时间

轮岗早餐4人，6:45分前需要准备好早餐。

下班时间：完成当天全部工作后下班。

（4）工作要求

1.早餐：面类、粥类、水饺馄饨、粽子、荷包蛋、粗粮、面点、牛奶、豆浆等，每日提供8-10种早餐。教职工食堂用餐。

2.中餐：学生每天提供（二荤、三素菜，偶尔加粗粮）；教职工每天提供（二荤、三素菜、汤）；学生食堂自助用餐，要负责餐车的送、收、清洗、消毒工作；教职工食堂自助用餐，要负责餐车的送、收、清洗、消毒工作；。

3.晚餐：常态化晚餐为根据教师报名情况，再定菜单和提供晚餐；临时教职工培训、开会用餐，需要提供晚餐。

4.每周两次学生点心，由食堂提供。

5.菜品每月推出一个新的品种。

6.所有制作过程，需要严格按照食品安全工作要求进行。

7.工作人员中，在食堂卫生、仓库管理、台账管理、留样消毒等方面都需要有具体分工和责任落实。

8.每学期开学初，需要承担部分开学前准备工作，例如：分书、调整课桌椅、各种节日或者活动的后勤保障等工作。

9.统一服装、统一管理；每周有例会，每月有培训，提高服务能力和食品安全意识。

10.食堂卫生状况考评等级应保持A等；其余未明确事项参看学校后勤岗位规范或属地市场监管局要求。

## 11.食堂就餐区域卫生须打扫干净。其他以学校管理要求为准。

12.食堂卫生，责任到人，按区块分包到个人，包括食堂的设施设备全部分包到人，做好日常维护和保养。

**（二）食堂服务标准**

1**、食品质量要求：**

1.1冷菜酱制食品不含过多汤汁。

1.2 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。

1.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

1.4 熟制后食品完整不碎及不松散。

1.5 热菜供餐时保持温热。

1.6 热菜食品表面无风干及水浸现象。

1.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

1.8 所供食品保证质量。

1.9 菜肴花色更新及时，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出3款时令菜；每月末报下月菜单安排计划给采购方对接人员。

1.10 控制油及其他调味品用量；菜肴品种齐全，营养搭配合理。

1.11 根据餐厅就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。

**2、饭菜出品时间和要求**

2.1 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，承包方应提前通知雇主，并留有充分时间做出补救。

2.2 合理分配菜量，保持供餐器皿内食品充足，不可出现菜量不足现象。

2.3 食堂运行服务人员及服务时间必须服从采购方管理，采购方有权要求更换不合格的服务人员。

**3、环境卫生管理**

**厨房作业区**

**（1）环境卫生**

1）厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。

2）生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。

3）厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。

4）厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。

**（2）人员卫生**

1）工作人员进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。

2）工作人员做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰。

**就餐区**

**（1）餐厅环境**

 1）餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。

 2）餐厅地面、墙壁无污物，有充足的光线。

 3）餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。

**（2）工作人员**

 1）工作人员着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净。

 2）工作人员搬送菜肴和餐具前必须洗手。

**4、服务质量**

（1）餐厅设领班或服务员，并保持有岗有人有服务，服务规范，程序完善。

（2）服务细则

**规范服务**

1）服务人员仪容仪表要端庄大方。上班着干净整洁工作服，女员工头发梳理整洁大方，忌浓妆艳抹或涂指甲油；男员工不留长发、不蓄胡子。

2）服务人员语言要规范。使用普通话，服务态度亲切和蔼，讲话音量适中，做到主动打招呼，有问有答，文明礼貌，不粗言粗语和高声叫喊。

3）服务人员在工作中要维护好食堂就餐秩序。

**热情服务**

1）服务人员要精神饱满、礼貌待客，做到微笑服务，不得与就餐人员发生口角。

2）服务要积极主动，热情周到，细致入微。客人就餐过程中，坚持三勤服务，即“嘴勤、手勤、眼勤”，及时提供各项服务。

3、坚守岗位

1）工作期间要坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不玩手机，不乱串岗位，不私自外出。

2）就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现各个角落的问题，及时打扫餐桌，补充桌上调料、牙签、餐巾纸等，不在工作期间闲聊。

**5、安全管理**

厨房安全管理的目的，就是要消除不安全因素，消除事故的隐患，保障员工的人身安全和学校及厨房财产不受损失。厨房不安全因素主要来自主观、客观两个方面：主观上是员工思想上的麻痹，违反安全操作规程及管理混乱，客观上是厨房本身工作环境较差，设备、器具繁杂集中，从而导致厨房事故的发生。针对上述情况，在加强安全管理时应主要从以下几个方面着手：

（1）加强对员工的安全知识培训，克服主观麻痹思想，强化安全意识。未经培训员工不得上岗操作。

（2）建立健全各项安全制度，使各项安全措施制度化、程序化。特别是要建立防火安全制度，做到有章可循，责任到人。

（3）保持工作区域的环境卫生，保证设备处于最佳运行状态。对各种厨房设备采用定位管理等科学管理方法，保证工作程序的规范化、科学化。

厨房安全管理的任务就是实施安全监督和检查机制。通过细致的监督和检查，使员工养成安全操作的习惯，确保厨房设备和设施的正确运行，以避免事故的发生。安全检查的工作重点可放在厨房安全操作程序和厨房设备这两个方面。

 **6. 消防安全管理**

造成厨房火灾的主要原因有：电器失火、烹调起火、抽烟失火、管道起火、加热设备起火以及其它人为因素造成的火灾等。为了避免火灾的发生，需采取以下预防措施：

（1）厨房各种电气设备的使用和操作必须制定安全操作规程，并严格执行。

（2）厨房的各种电动设备的安装和使用必须符合防火安全要求，严禁野蛮操作。各种电器绝缘要好，接头要牢，要有严格的保险装置。

（3）厨房内的煤气管道及各种灶具附近不准堆放可燃、易燃、易爆物品。煤气罐要与燃烧器及其它4火源的距离不得少于1.5米。

（4）各种灶具及煤气罐的维修与保养应指定专人负责。液化石油气罐即使气体用完后，罐内的水不能乱倒，否则极易引起火灾和环境污染。因此，在使用液化石油气时，要由专职人员负责开关阀门，负责换气。

（5）炉灶要保持清洁，排油烟罩要定期擦洗、保养，保证设备正常运转工作。

（6）厨房在油炸、烘烤各种食物时，油锅及烤箱温度应控制得当，油锅内的油量不得超过最大限度的容量。

（7）正在使用火源的工作人员，不得随意离开自己的岗位，不得粗心大意，以防发生意外。

（8）厨房工作在下班前，各岗位要有专人负责关闭能源阀门及开关，负责检查火种是否已全部熄灭。

（9）楼层厨房一般不得使用瓶装液化石油气。煤气管道也应从室外单独引入，不得穿过客房或其它房间。

（10）消防器材要在固定位置存放。

**7.管理职责**

**食堂用工**：大厨1人，负责食堂正常运作，会同厨师及学校定制每周菜谱，安排日常工作，管理食堂设施设备，掌握食堂库存、成本核算，杜绝浪费；协助膳管会验菜，确保菜品质量、数量；所有员工应具备从业人员健康证；专人负责索证索票、农残检测、留样备查等事项；蔬菜、肉类、水产应区分存放、清洗水池、刀具、砧板、容器；烹调后、食用前餐品应在高于65°C或低于10°C条件下存放；保证师生按时、正常用餐，每日供应品种不少于当前，精粗粮、干稀、荤素、辅料搭配合理，保证可口、营养、健康；食堂卫生状况考评等级应保持A等；其余未明确事项参看学校后勤岗位规范或属地市场监管局要求。

##  一、服务方案

**投标人提供的服务应包含以下内容：**

**1）对招标文件中所提出服务内容和有关要求的响应和承诺；**

2）运营服务方案：包括总体控制方案、食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料。

**3）服务支持人员配备情况，包括人员结构、简历表、现场人员工作安排计划及其他辅助说明材料；投标人必须安排固定的主要经营服务人员于本项目，并提供上述投标拟派人员的名单和简历，如在合同执行过程中，需要对上述人员进行调换，必须得到采购人的书面批准。如投标人不遵守上述规定，自行调换上述人员，一经发现，投标人须向采购人缴纳每人每次5000元的罚款。该罚款在每月结算时扣除。**

4）对于中标单位计算错误或违反菜单标价而多收的就餐人员价款，就餐人员有权要求中标单位双倍返还多收部分。

5）全月早、中、晚餐菜单及食品原材料使用说明及核算依据和清单。

6）投标人准备添置办公设备、家具及其他用品清单。

7）员工培训计划及内容。

8）投标人目前正在执行的各项管理规定及经营模式。

9）优惠服务；

10）其他服务承诺。

**二、管理服务费用及报价要求**

1、外包服务费用以投标报价为签订的合同价为准（合同期内如遇工作人员的最低工资调整等其他因素，产生的费用由中标单位承担）。投标单位可根据实际看工作量增加工作人员，临时有大任务的需临时增加用工人员（含报价中）。

2**、服务费用报价要求**

**本次采购服务期为暂定为合同签订后约17个月，投标报价按17个月服务期报价。**

（1）投标人应考虑企业自身实力、经验及项目实施过程中的各种因素，根据采购要求，详细说明所能提供的各项具体服务内容，自主确定报价，实行总价包干，并提供报价组成与成本分析。

（2）**投标人的报价应包括为完成本项目服务可能发生的全部费用及投标人的利润和应交纳的税金等（包括人员工资、临时加班费、各种社会保险、人员食宿与交通、办公费、服装等）。投标人对合同内容的费用、质量、安全、文明服务等实行全面承包。**

（3）中标人作为劳动用工的主体，负责劳动用工的所有事宜，劳动用工的所有责任和风险（如劳资纠纷等）由中标人负责。

（4）本项目要求供应商为员工全员全额缴纳基本社会保险（基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险），并符合社保缴纳规定，企业缴纳标准须符合企业所在地社保缴纳要求。如中标供应商未替员工缴纳社会保险引起的纠纷投诉，采购人概不负责。

**三、结算方式及履约保证金**

（一）结算方式**：合同签订后，服务外包人员到岗，支付合同价的20%，进度款支付为每两个月支付月进度款的80%，并根据考核情况进行比例付款，预留20%作为综合考评的专用款项，如有扣款，相应扣除后支付。合同到期后根据综合考评情况十个工作日内支付余款。结算时中标方需提供正规发票提交给采购人。**

**月度进度款为投标总报价除以服务月份即为月度进度款金额。**

（二）履约保证金：

1、签订合同后，中标单位须向采购人缴纳合同价总价的1%的履约保证金。以保证中标单位遵守本合同的一切条款、条件和承诺，该保证金在采购人的规定存续期间不计，服务期满考核通过后无息返还。

2、采购人有权从履约保证金中扣除用于修复中标单位损坏采购人的设备、设施、场地或因中标单位违约而导致损失的金额和违约金，且中标单位应在接到扣除履约保证金通知后一周内补足扣除差额，保证承包期间履约保证金的完整。

3、采购人认为中标单位在服务期内没有涉及采购人的应付而未付金额或违约行为，采购人在服务期满后或提前终止承包后一个月内全额退还履约保证金，否则，采购人将在扣除中标单位应付金额或违约金后退还保证金余额。

4、有关服务工种的人员，必须按国家规定具备相关工种的资格证、上岗证和“健康证”条件，要求持证上岗；并按国家有关部门规定定期体检且有年审合格记录。同时要求无违法犯罪记录。

5、以上人员的工资不得低于杭州市政府公布的最低工资水平，并缴纳相关社会保险，提供福利待遇等方面的证明。

**四、其他要求**

 1、采购人水、电、天然气等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施及更衣室。

2、各种食材由采购方采购，质量由中标方确认。

3、食堂的卫生防疫和防疫管理工作，就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准。

4、食堂内水、电、气费等使用费用由采购方负责；除大型设备维护外，日常设备、设施维修费用由劳务外包方负责。

5、食堂运行服务方根据人体营养需求，合理安排一周菜单，并经采购方确认同意。

6、工作人员要遵守法规及工作纪律，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与就餐人员发生争吵或冲突，如有违规者，采购方追究食堂运行服务方的责任。

7、符合上级管理部门要求，食堂服务人员及物业人员的用餐需按照用餐成本支付费用。

8、为了切实做好“关于进一步严控外购食品进校园的通知”的要求。中标方需要提供一周不少于三次的自制课后点心。

9、符合上级管理部门要求。

**五、服务承诺**

1、投标人应拟派专门的项目负责人与采购人保持联系，随时解决各类问题；

2、投标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到；

3、 服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果投标人自负；

**4、保险**：

职工人员在作业中应注意自身安全，中标供应商须加强对职工人员的安全教育，在作业中发生的一切意外事故，均由中标供应商负全责。

**商业保险。**为保障职工人身安全，中标供应商必须为所有聘用职工（达到保险投标条件的人员）投保雇主责任保险和扩展工伤责任险（伤残、死亡保额≥50万元/人、误工工伤医疗费用≥5万元），投保人数（列明实际投保人员名单、作业地点）在合同签订后15日内报采购人，保单原件在合同签订后1个月内报采购人（复印件备案），保险费用由中标供应商承担。未投保雇主责任保险的人数采购人将按应付保险费全额扣除。

投标人报价时应切实保障职工的合法权益，应充分考虑到当地最低工资标准待遇**政策性调整及各类创建突击的情况，及时按规定发放工资、福利、津贴等有关费用，不得无故克扣、拖延，否则，按规定没收履约保证金，以及追究由此带来的其他损失。**

**餐饮业经营者责任保险：**在保险期间内，被保险人在保险合同载明的餐饮经营场所范围内，因下列原因造成第三者的人身伤亡和财产损失，依照中华人民共和国法律应由被保险人承担的经济赔偿责任，保险人按照本保险合同的约定也负责赔偿：

（一）起源于经营场所的[火灾](https://baike.baidu.com/item/%E7%81%AB%E7%81%BE%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E4%B8%9A%E7%BB%8F%E8%90%A5%E8%80%85%E8%B4%A3%E4%BB%BB%E4%BF%9D%E9%99%A9/_blank)和[爆炸](https://baike.baidu.com/item/%E7%88%86%E7%82%B8/18112)；

（二）对经营场所及相关设施维修、维护不当；

（三）经营场所自身的缺陷；

（四）被保险人雇员的过失。

**中标单位须在中标后十五天内提供本项目餐饮业经营者责任保险，保额不低于500万元。投标单位综合考虑在投标报价内。**

**六、 综合考评**

**考核及奖罚细则（见附件），以实际提供为准：**

**一、考核办法（100分）**

 根据《食堂外包服务考核办法：附1、附2》综合评定进行款项支付，总分达到80分（不含80分）以上的，支付合同约定食堂运行服务费用的100%；总分达到75（含75分）-80分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的10%；总分达到70（含70分）-74分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的20%；总分在65（含65分）-69分的，扣除合同约定食堂运行服务费用的50%；总分在65分以下的，扣除合同约定食堂运行服务的全部费用。

 考核以附件1、附件2为标准，总分为100分，其中《食堂运行测评以及督查情况测评表》分值为100分，占总分的50%，《食堂运行服务管理日常检查细则》分值为100分，占总分的50%。

**附件1：**食堂运行测评以及督查情况测评表：（总分按50%折算)

|  |  |
| --- | --- |
| 评议项目 | 用餐单位成员 |
| 满意 | 基本满意 | 一般 | 不满意 |
| 菜品的品种及质量 |  |  |  |  |
| 卫生状况 |  |  |  |  |
| 服务态度 |  |  |  |  |
| 综合评议 |  |  |  |  |

备注：

* 1. 合同采购方定期对食堂菜品质量、食品卫生、服务态度、环境等进行一次测评，并根据各位测评者的结果对食堂管理者进行考核。
	2. 满意按100%计，基本满意按80%计，一般按70%计，不满意按0%计。

**附件2:**

餐饮服务管理日常检查细则（总分按50%折算）

 检查时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查****项目** | **检 查 内 容** | **检 查 标 准** | **分值** | **扣分情况** |
| 1 | 采购（10分） | （1）定制菜单及验菜质量 | 提前一周开出菜单交甲方食堂管理负责人审查，审查同意后开采购数量采购，对当天的菜进行验收无腐败、霉变、生虫、污浊、无毒、无害、符合卫生标准的食品。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| （2）对供货商资质审查 | 索取食品检验合格证、化验单、营业执照、卫生许可证、做台帐。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| 2 | 择菜洗菜（5分） | （1）水池区分 | 洗菜用水池与洗餐具水池分开。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （2）择菜清理 | 摘除杂质、残枝、去跟、清叶、削腐、除泥沙。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| （3）洗菜 | 清洗三遍（洗一道，清二道），所有原料先洗后切。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| 3 | 切配（10分） |  （1）切菜 | ①不新鲜、腐败变质不切。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②食品不着地存放。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③以销定量，先烹制的先切。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④不成捆切根，不偷工减料。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤条块整齐，粗细均匀，适合烹调要求。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥刀、砧板、抹布、容器清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
|  （2）配菜 | ①营养、色、型、主配料合理。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| ②配菜台面、菜架干净。未按要求每次扣2分 | 2分 |  |
| 4 | 烹饪（9分） | （1）烹饪技术、食品安全知识 | ①掌握烹调技术及面点制作方法，胜任工作。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②腐败变质等不合格产品不烹制不烧煮。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③执行操作规程，食品烧熟煮透、烤熟煎透，防止外熟里生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
|  （2）节约 | 做好烹调前的准备工作，按人数合理投料烹制，合理使用原料、调味品、燃料，防止浪费，厉行节约。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
|  （3）创新 | 钻研烹调技术创新菜品，增加品种满足职工需求。未按要求每次扣5分 | 5分 |  |
| 5 | 卫生（28分） | （1）环境卫生 | ①责任区卫生划片分工，责任到人每天进行清扫。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③设备布局合理，整齐、有序、清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④室内无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥， 墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾袋袋装化，每天及时清除。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （2）个人卫生 | ①所有人员必须每年体检，持证上岗。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②必须穿戴清洁浅色工作服和帽，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发，操作直接入口食品戴口罩. 未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③上岗前和大小便后必须洗手消毒，否则扣1分 | 1分 |  |
| ④上岗后不吸烟,不吃食物,不随地吐痰,不乱扔废弃物，不把个人用品包裹带入岗位，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥不直接用勺尝味，不得用工作服或围腰擦手， 不得在食品加工操作区会客。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （3）厨房操作间卫生 | ①盛放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开，不落地，洁净，整齐有序。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污， 洗菜池无泥沙、脏垢。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （3）厨房操作间卫生 | ④每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑤洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ⑥及时清理废弃物和垃圾。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （4）餐厅卫生 | ①餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净， 并随时保洁，垃圾及时清除。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③餐后对餐厅及时进行全面的清洁卫生清除垃圾。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④餐厅洗手池内无积垢，保持畅通。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （5）餐具洗刷消毒卫生 | ①坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、高温消毒”四道消毒工序，以光、洁、涩、干为消毒要求。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②消毒后的餐具整洁有序碗柜防尘,无杂物无油污。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ④餐后餐具摆放正确合理。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| （6）食品冷藏及冷冻卫生 | ①动物性食品应冷冻保存，果蔬类食品应冷藏. 在4℃左右温度下短期保存。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ②专人检查冷库及冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，无异味，清洁。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| ③食品分类存放，进出食品有记录，先进先用，腐败或不新鲜的食品不得放入冰箱保存，已解冻的食品不宜再冷冻。未按要求每次扣1分 | 1分 |  |
| 6 | 服务（8分） | （1）送餐操作 | ①服务人员必须持证上岗。未按要求每次扣1分②上岗前须穿戴工作服、帽、口罩手套保持形象。未按要求每次扣1分③使用文明用语，热情服务。未按要求每次扣1分 | 3分 |  |
| （2）收餐操作 | ①使用收餐车。未按要求每次扣1分 | 5分 |  |
| ②先把残剩菜肴倒入垃圾桶内，收餐具轻拿轻放。未按要求每次扣1分 |
| ③分类分档收取餐具，残剩菜肴集中处理。未按要求每次扣1分 |
| ④用洗洁精与干净抹布擦拭餐桌、转盘，清理地面。未按要求每次扣1分 |
| ⑤检查餐台餐椅是否对齐。未按要求每次扣1分 |
| 7 | 监督（7分） | 工序确认 | 1. 按工序逐一建立工作记录体系，记录确认，上下工序监督，明确责任，督促落实。未按要求每次扣3分
2. ②做好每餐的食品留样工作。未按要求每次扣4分
 | 7分 |  |
| 8 | 应急（19分） | 食物中毒 | 建立明确的食物中毒应急预案。发生一次扣19分 | 19分 |  |
| 分值合计 |  |

**二、餐饮服务外包运行服管理奖罚细则**

为切实落实食堂运行服务合同内容，提高餐饮服务质量及管理水平。在《食堂运行服务合同》基础上，结合实际情况，特制定本学校食堂管理办法补充文件《食堂管理奖罚细刚》。内容如下：

 1、按照五常法管理要求，做到管理目标明确、组织机构健全、实施到位，甲方组织代表定期抽查，发现情况并下达书面整改单，根据检查问题实际情况的严重程度，每一次扣除质保金（500元-1000元），如遇学生、家长、教师反映并核实存在有卫生等问题的，视情况严重程度罚款（200-1000）元。

 2、每天及时关闭水电，检查中发现未关闭电器设备和水龙头等情况每次扣50元-100元。

 3、如检查中发现过期食品及不卫生等现象，一次罚款300元；如检查发现工作人员没有健康证的一人次罚款300元。

 4、食堂运行服务中标方应自觉服从管理，做好食品留样、台帐和动物检疫证登记和生、熟食品分开，接受甲方或上级领导组织的检查和监督，在各级各类检查中，如被发现问题，视问题严重程度罚款200-500元。

 5、准时参加有关食堂管理的会议，无辜缺席者，每次罚款100元。

6、如检查发现，如食堂运行服务人员未购买社保的，每月扣除500元/人次。

 7、履约保证金扣除后50%之后中标方应立即补足。

**第四部分** **评标办法（标项一）**

**评标办法前附表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评标标准 | 权重 | 投标文件中评标标准相应的商务技术资料目录 \* |
| 1 | 食堂经营管理服务方案 | 1）食堂管理制度及管理方案：供应商针对本项目的提供的管理方案，合理性和可操作性进行打分0-3分； | 3 |  |
| 2）事故应急处理预案：供应商针对本项目的事故应急处理预案，可行性和合理性进行打分0-3分； | 3 |  |
| 3）投诉处理方案、消防治安及意外事故处理方案：供应商针对本项目的投诉处理方案、消防治安、意外事故处理方案，可行性和合理性进行打分0-3分； | 3 |  |
| 4）员工管理方案：供应商针对本项目的员工管理方案，完整性、合理性，进行打分0-3分； | 3 |  |
| 5）食品质量控制方案，根据方案的完整性和合理性进行打分0-3分。 | 3 |  |
| 2 | 卫生管理控制方案 | 根据食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案，完整性、合理性进行打分0-3分； | 3 |  |
| 3 | 原材料管理方案 | 根据原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完整性、合理性，进行打分0-3分； | 3 |  |
| 4 | 宿舍服务方案 | （1）宿舍环境、卫生管理方案，根据方案的完整性、合理性进行打分0-1分。（2）宿舍安全管理方案，根据方案的完整性、合理性进行打分0-1分。（3）设备、设施需维修、更换的巡检方案、服务方案，根据方案的完整性、合理性进行打分0-1分。（4）根据拟派人员的工作经验、学历情况评审打分0-1分。 | 4 |  |
| 5 | 拟派食堂人员资格要求 | 1）人员岗位安排分配明细情况比较，包括人员数量、配备是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，大灶、小灶、点心、服务员等人员配备是否合理充分满足各岗位和工作量的需要（0-2分）； | 2 |  |
| 2）餐饮服务人员：①拟派食堂经理具有餐饮业中级职业经理人的得2分，不提供不得分。②拟派厨师人员具有中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得2分，高级（国家职业资格三级）的得3分，技师（国家职业资格二级）的得4分，高级技师（国家职业资格一级）的得5分，不提供不得分。③拟派人员具有健康管理师资格证书的得2分，不提供不得分。④拟派面点师具有国家职业资格三级（中式面点）职业资格证书的得1分，不提供不得分。⑤拟派人员中具有食品安全管理员培训合格证书的得1分，不提供不得分。⑥具有高级营养师资格证书的得1分，不提供不得分。**需提供证书复印件及以上人员社保缴纳证明，不提供者不得分（本项最高得12分）。** | 12 |  |
| 3）工作人员都具有健康证且健康证在有效期内的得2分，按岗位分配明细少1本或其中有失效的不得分。**投标文件中提供健康证复印件或扫描件加盖公章。** | 2 |  |
| 6 | 员工培训计划及内容 | 根据员工培训计划及内容，合理性、规范性等，进行打分0-3分； | 3 |  |
| 7 | 应急响应能力 | 根据服务网点应急响应能力等情况进行打分：发生紧急事件后半小时内可响应的得5分。**投标文件中须提供服务流程、响应时间及人员安排说明，否则不得分，本项最高得分5分**。 | 5 |  |
| 8 | 相关承诺及优惠条件 | 投标单位中标后对相关事项作出承诺：①用工管理合理性、可行性得5分；②服务满意度可行性得5分；**根据投标人提供的实质性优惠和承诺进行打分（提供承诺书）本项最高得分10分；** | 10 |  |
| 9 | 针对本项目的特点和难点分析及解决措施 | 针对本项目：①特点分析合理得5分②难点及解决措施可行性得5分；**本项最高得分10分。** | 10 |  |
| 10 | 特色服务 | 根据本项目提供的特色服务：①对供应模式提供新颖、创新，提供特色风味档（如缙云烧饼、东北煎饼卷、麻辣烫、手抄混沌、拉面刀削面等）得3分；②菜肴丰富（各色菜系和西点、定制位餐）得4分；③档次搭配健康合理（素斋、减脂养生餐）得3分；增值服务（如开展各色美食活动）得4分。本项最高得分14分；**需提供投标人所在项目的特色服务证明（含甲方相关满意度调查表并盖章），否则不得分。** | 14 |  |
| 11 | 管理体系认证 | ①有效的质量管理体系认证证书（1分）；②有效的环境管理体系认证证书（1分）；③有效的职业健康安全管理体系认证证书（1分）；④有效的诚信管理体系认证证书（1分）；⑤有效的食品安全管理体系认证证书（1分）；**（提供有效期内证书复印件加盖公章，否则不得分。）** | 5 |  |
| 12 | 企业荣誉 | 投标人在 2019 年1月1日（时间以获奖证书或获奖文件落款时间为准）至今获得过类似项目餐饮行业先进荣誉或参赛获奖证书的，投标人荣誉每提供1个得 1分，此项最多得1分。（投标文件中提供获奖文件或获奖证书及项目合同的复印件或扫描件，否则不得分。） | 1 |  |
| 13 | 项目案例业绩经验 | 投标人自2019年1月1日（含）以来承担过类似餐饮服务外包项目成功案例的，每个得0.5分，此项最高得1分。**（提供合同复印件、发票扫描件及中标通知书，否则不得分。）** | 1 |  |
|  14 | 有效投标报价的最低价作为评标基准价，其最低报价为满分；按［投标报价得分=（评标基准价/投标报价）\*10］的计算公式计算。评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。因落实政府采购政策需要进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。 | 10 | / |

 \***备注：以上评审内容制作进投标文件内，并按评审要求提供相关证明材料等。 投标人编制投标文件（商务技术文件部分）时，建议按此目录（序号和内容）提供评标标准相应的商务技术资料。**

**评标办法（标项二和标项三）**

**评标办法前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目内容** | **评审内容** | **分值** |
| **1、餐饮服务管理方案** | （1）餐厅环境管理方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分0-5分。 | 5分 |
| （2）食品质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分0-5分。 | 5分 |
| （3）卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理、疫情管理卫生），根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分0-5分。 | 5分 |
| （4）服务质量控制方案，根据方案的完整性、科学性、合理性进行打分0-5分。 | 5分 |
| （5）原材料使用管理方案及食品保存管理方案的完整性、合理性进行打分0-4分； | 4分 |
| （6）餐饮服务食品安全管理五常法在食堂管理中的运用方案的完整性、合理性进行打分0-4分； | 4分 |
| （7）为保持食物口味多样性，主要人员（厨师）合理轮换方案的可行性、合理性进行打分0-4分。 | 4分 |
| **2、管理措施** | （1）根据投标单位厨房管理服务内容、相关管理措施进行打分0-3分。 | 3分 |
| （2）根据投标单位厨房管理岗位责任制、服务流程、标准化、规范化进行打分0-3分。 | 3分 |
| （3）具有完善的组织架构，有健全的餐饮管理服务制度，进行打分0-3分。 | 3分 |
| （4）具有可靠的服务质量保证措施，服务质量检查方法和标准、投诉处理和及时整改方案措施等进行打分0-3分。 | 3分 |
| **3、项目实施人员的配备情况** | （1）根据拟派人员岗位安排、分配明细情况，包括人员数量、配备合理，各岗位的配置和劳动力的投入经优化配置，厨师等人员配备是否充分且满足各岗位和工作量的需求，进行打分0-4分。 | 4分 |
| **（2）拟派岗位人员情况：**拟派厨师人员须提供中式烹调师等级证书，其中中级（国家职业资格四级）的得3分，高级（国家职业资格三级）的得4分，技师（国家职业资格二级）的得5分，高级技师（国家职业资格一级）的得6分。**（提供人员身份证、厨师等级证书复印件或扫描件加盖公章，否则不得分。）** | 6分 |
| **（3）公共营养师：投标单位**具有公共营养师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。） | 1分 |
| **（4）健康管理师：投标单位**具有健康管理师资格证书的得1分。（提供人员证书复印件加盖公章。） | 1分 |
| **4、员工培训计划及内容** | 根据员工培训计划及内容的科学性、合理性、规范性、可操作性情况，进行打分0-4分。 | 4分 |
| **5、本地化服务** | 需具备较强的本地服务能力或者提供本地化服务承诺的，能够提供方便、快捷、优质的服务，提供服务流程、响应时间及人员安排说明进行打分0-4分。 | 4分 |
| **6、突发事件的应急措施** | （1）对服务区域内出现的各类事故的紧急预案（如烧烫伤、割伤、跌伤、疫情管控等）进行打分0-3分。 | 3分 |
| （2）对管理区域内的防盗、防火的安全防范巡查等进行打分0-3分。 | 3分 |
| **7、配餐方案** | （1）配餐花色种类丰富、营养搭配合理，能够分季节时令科学组配，根据投标方案进行打分0-4分； | 4分 |
| （2）具备菜品研发能力，包括提升菜品口味、新菜品开发、传统美食制作等，根据投标方案进行打分0-4分。 | 4分 |
| **8、其他服务** | （1）供应商提供的其他增值服务，如节日餐食、用餐环境及气氛提升等进行打分0-3分。 | 3分 |
| （2）服务方式、特色服务或创新管理等进行打分0-3分。 | 3分 |
| **9、管理体系认证** | ①有效的质量管理体系认证证书（1分）； ②有效的环境管理体系认证证书（1分）；③有效的职业健康安全管理体系认证证书（1分）；④有效的诚信管理体系认证证书（1分）；⑤有效的食品安全管理体系认证证书（1分）（投标单位提供有效期内证书复印件加盖公章，否则不得分。） | 5分 |
| **10、项目案例业绩经验** | 投标人自2019年1月1日（含）以来承担过类似餐饮或食堂服务外包项目成功案例的，每提供一个合同得0.25分，最高得1分。（**提供合同复印件或扫描件加盖投标人公章。）** | 1分 |
| **11、投标报价** | 有效投标报价的最低价作为评标基准价，其最低报价为满分；按［投标报价得分=（评标基准价/投标报价）\*10］的计算公式计算。评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。因落实政府采购政策需要进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。 | 10分 |

 \***备注：以上评审内容制作进投标文件内，并按评审要求提供相关证明材料等。 投标人编制投标文件（商务技术文件部分）时，建议按此目录（序号和内容）提供评标标准相应的商务技术资料。**

**一、评标方法**

**1.本项目采用综合评分法。**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。

**二、评标标准**

**2.** **评标标准：**见评标办法前附表。

**三、评标程序**

**3.1符合性审查。**评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。不满足招标文件的实质性要求的，投标无效。

**3.2 比较与评价。**评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

**3.3汇总商务技术得分。**评标委员会各成员应当独立对每个投标人的商务和技术文件进行评价，并汇总商务技术得分情况。

**3.4报价评审。**

3.4.1投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

3.4.1.1投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准;

3.4.1.2大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准;

3.4.1.3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;

3.4.1.4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。

3.4.1.5同时出现两种以上不一致的，按照3.4.1规定的顺序修正。修正后的报价按照财政部第87号令 《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力。

3.4.2投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的，投标无效。

3.4.3投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的，投标无效。

3.4.4评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在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。

3.4.5对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购货物或服务项目，以及预留份额政府采购货物或服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的政府采购货物或服务项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。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。

**3.5排序与推荐。**采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。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并列。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排名第一的中标候选人。

多家投标人提供相同品牌产品（单一产品采购项目中的该产品或者非单一产品采购项目的核心产品）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，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，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。

**3.6编写评标报告。**评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

**四、评标中的其他事项**

**4.1投标人澄清、说明或者补正。**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需要投标人作出必要的澄清、说明或者补正的，评标委员会和投标人通过电子交易平台交换数据电文，投标人提交使用电子签名的相关数据电文或通过平台上传加盖公章的扫描件。给予投标人提交澄清、说明或补正的时间不得少于半小时，投标人已经明确表示澄清说明或补正完毕的除外。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。

**4.2投标无效。**有下列情况之一的，投标无效：

4.2.1投标人不具备招标文件中规定的资格要求的（投标人未提供有效的资格文件的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求）；

4.2.2投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的；

4.2.3采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人未按招标文件要求提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的；

4.2.4投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

4.2.5投标文件中承诺的投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的；

 4.2.6投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的;

4.2.7投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;

4.2.8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，未能按要求提供书面说明或者提交相关证明材料，不能证明其报价合理性的;

4.2.9投标人对根据修正原则修正后的报价不确认的；

4.2.10投标人提供虚假材料投标的；

 4.2.11投标人有恶意串通、妨碍其他投标人的竞争行为、损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；

4.2.12投标人仅提交备份投标文件，没有在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效；

## 4.2.13 投标文件不满足招标文件的其它实质性要求的；

4.2.14法律、法规、规章（适用本市的）及省级以上规范性文件（适用本市的）规定的其他无效情形。

**5.废标。**根据《中华人民共和国政府采购法》第三十六条之规定，在采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

5.1符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足3家的；

5.2出现影响采购公正的违法、违规行为的；

5.3投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

5.4因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购机构应当将废标理由通知所有投标人。

**6.修改招标文件，重新组织采购活动。**评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，将停止评标工作，并与采购人、采购机构沟通并作书面记录。采购人、采购机构确认后，将修改招标文件，重新组织采购活动。

**7.重新开展采购。**有政府采购法第七十一条、第七十二条规定的违法行为之一，影响或者可能影响中标、成交结果的，依照下列规定处理：

7.1未确定中标或者中标人的，终止本次政府采购活动，重新开展政府采购活动。

7.2已确定中标或者中标人但尚未签订政府采购合同的，中标或者成交结果无效，从合格的中标或者成交候选人中另行确定中标或者中标人；没有合格的中标或者成交候选人的，重新开展政府采购活动。

7.3政府采购合同已签订但尚未履行的，撤销合同，从合格的中标或者成交候选人中另行确定中标或者中标人；没有合格的中标或者成交候选人的，重新开展政府采购活动。

7.4政府采购合同已经履行，给采购人、供应商造成损失的，由责任人承担赔偿责任。

7.5政府采购当事人有其他违反政府采购法或者政府采购法实施条例等法律法规规定的行为，经改正后仍然影响或者可能影响中标、成交结果或者依法被认定为中标、成交无效的，依照7.1-7.4规定处理。

**第五部分 拟签订的合同文本**

合同编号：

**政府采购合同参考范本**

**（服务类）**

**第一部分 合同书**

 项目名称：

 甲方：

 乙方：

 签订地：

 签订日期： 年 月 日

 年 月 日， （采购人） 以 （政府采购方式） 对 （同前页项目名称） 项目进行了采购。经 （相关评定主体名称） 评定， （中标供应商名称）为该项目中标供应商。现于中标通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平、诚实信用和绿色的原则，经 （采购人） (以下简称：甲方）和 （中标供应商名称） (以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

**1.1 合同组成部分**

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；

1.1.2 中标通知书；

1.1.3 投标文件（含澄清或者说明文件）；

1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；

1.1.5 其他相关采购文件。

**1.2 服务**

1.2.1 服务名称： ；

1.2.2 服务数量： ；

1.2.3 服务质量：　　　　　　　　　 　 。

**1.3 付款方式、时间和条件**

1.3.1对于满足合同约定支付条件的，甲方自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户，有条件的甲方可以即时支付。甲方不得以机构变动、人员更替、政策调整、单位放假（法定节假日除外，顺延至下一个工作日）等为由延迟付款。

1.3.2甲方在政府采购合同中约定预付款，预付款比例为合同金额的40％；项目分年安排预算的，每年预付款比例为项目年度计划支付资金额的40％。采购项目实施以人工投入为主的，可适当降低预付款比例，但不低于10%。甲方可以根据项目特点、乙方信用等实际情况提高预付款比例，最高预付比例可以达到70%。乙方可登录政采云前台大厅选择金融服务 - 【保函保险服务】出具预付款保函，具体步骤：选择产品—填写供应商信息—选择中标项目—确认信息—等待保险/保函受理—确认保单—支付保费—成功出单。政采云金融专线400-903-9583。

1.3.3甲方迟延支付乙方款项的，向乙方支付逾期利息。双方可以在合同专用条款中约定逾期利率，约定利率不得低于合同订立时1年期贷款市场报价利率；未作约定的，按照每日利率万分之五支付逾期利息。

1.3.4资金支付的方式、时间和条件详见***合同专用条款***。

1.3.5乙方可以登录：http：//czj.hangzhou.gov.cn/zfcg（杭州市政府采购网），在线发起付款申请和提交发票，并可以在线查询支付信息。具体操作指南可以查询该网站文件《杭州市财政局关于进一步加强政府采购信息公开优化营商环境的通知》（杭财采监〔2021〕17号）。

**1.4 服务期限、地点和方式**

1.4.1 服务期限：详见***合同专用条款***；

1.4.2 服务地点：***合同专用条款***；

1.4.3 服务方式：***合同专用条款***。

**1.5 违约责任**

1.5.1甲方无正当理由拒收接受服务的，甲方向乙方偿付合同款项百分之五作为违约金。

1.5.2甲方无故逾期验收和办理款项支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

1.5.3乙方未能如期提供服务的，每日向甲方支付合同款项的千分之六作为违约金。乙方超过约定日期30个工作日仍不能提供服务的，甲方可解除本合同。因乙方原因导致合同解除的，一切损失（包括但不限于实际损失时、间接损失、为之维权所支付的一切费用等）由乙方承担，本合同约定需要乙方履行的义务不得以任何形式进行转让、分包，否则甲方有权单方解除合同。乙方应向甲方支付合同总值20%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

**1.6 合同争议的解决**

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择以下第 ***合同专用条款*** 条款规定的方式解决：

1.6.1 将争议提交***合同专用条款***仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.6.2 向***合同专用条款***人民法院起诉。

**1.7 合同生效**

本合同自双方当事人盖章或者签字时生效。

**甲方**：  **乙方**：

统一社会信用代码： 统一社会信用代码或身份证号码：

住所： 住所：

法定代表人或 法定代表人

授权代表（签字）： 或授权代表（签字）：

联系人： 联系人：

约定送达地址： 约定送达地址：

邮政编码： 邮政编码：

电话： 电话：

传真： 传真：

电子邮箱： 电子邮箱：

开户银行： 开户银行：

开户名称： 开户名称：

开户账号： 开户账号：

**第二部分 合同一般条款**

**2.1 定义**

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标供应商签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标供应商在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标供应商的价格。

2.1.3 “甲方”系指与中标供应商签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.4 “乙方”系指根据合同约定交付货物的中标供应商；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.5 “现场”系指合同约定服务地点。

**2.2 知识产权**

2.2.1 乙方应保证提供服务过程中不会侵犯任何第三方的知识产权。

**2.3合同变更**

合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

**2.4 转让和分包**

2.4.1本合同范围的服务，一般应由乙方直接供应，不得转让他人供应；除非得到甲方同意，乙方不得将本合同范围的服务全部或部分分包给他人供应；如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，并追究乙方的违约责任。

**2.5不可抗力**

2.5.1如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.5.2 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.5.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在***合同专用条款***约定时间内以书面形式变更合同；

2.5.4受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在***合同专用条款***约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在***合同专用条款***约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

**2.6 税费**

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定。

**2.7乙方破产**

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

**2.8 合同中止、终止**

2.8.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.8.2合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

**2.9 通知和送达**

2.9.1任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的传真或电子邮件 发出的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于3个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.9.2以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

**2.10 合同使用的文字和适用的法律**

2.10.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.10.2 合同适用中华人民共和国法律。

**2.11 履约保证金**

2.11.1 采购文件要求乙方提交履约保证金的，乙方应按***合同专用条款***约定的方式，以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式，提交不超过合同金额1%的履约保证金；鼓励和支持乙方以银行、保险公司出具的保函形式提供履约保证。

2.11.2 履约保证金在***合同专用条款***约定期间内不予退还。乙方在前述约定期间届满前能履行完合同约定义务事项的，甲方在前述约定期间届满之日起 5 个工作日内，按***合同专用条款***约定的方式将履约保证金退还乙方，逾期退还的，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延退还一日的应退还而未退还金额的 0.05 %计算，最高限额为本合同履约保证金的 20 %；

2.11.3 如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

2.11.4甲方在乙方履行完合同约定义务事项后及时退还，延迟退还的，应当按照合同约定和法律规定承担相应的赔偿责任。

2.12对于因甲方原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，甲方应当依照合同约定对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿。

**2.13合同份数**

合同份数按***合同专用条款***规定，每份均具有同等法律效力。

**第三部分 合同专用条款**

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

|  |  |
| --- | --- |
| **条款号** | **约定内容** |
| 1.4.4 |  |
| 1.5.1 |  |
| 1.5.2 |  |
| 1.5.3 |  |
| 1.6.7 |  |
| 1.7 |  |
| 1.7.1 |  |
| 1.7.2 |  |
| 2.3.2 |  |
| 2.4.1 |  |
| 2.4.2 |  |
| 2.8 |  |
| 2.12.3 |  |
| 2.12.4 |  |
| 2.16.1 |  |
| 2.16.3 |  |
| 2.20.1 |  |
| 2.20.2 |  |
| 2.22 |  |

**此仅为合同书样本，中标单位需根据实际情况和采购人签订相应的合同！**

**第六部分 应提交的有关格式范例**

**资格文件部分**

**目录**

（1）符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函……………（页码）

（2）落实政府采购政策需满足的资格要求………………………………（页码）

（3）本项目的特定资格要求………………………………………………（页码）

 **一、 符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函**

（采购人）、（采购代理机构）：

我方参与（项目名称）【招标编号：（采购编号）】政府采购活动，郑重承诺：

（一）具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的条件：

1、具有独立承担民事责任的能力；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5、参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6、具有法律、行政法规规定的其他条件。

（二）未被信用中国（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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。

（三）不存在以下情况：

1、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参加同一合同项下的政府采购活动的；

2、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后再参加该采购项目的其他采购活动的。

投标人名称(电子签名)：

 日期： 年 月 日

**二、落实政府采购政策需满足的资格要求**

（根据招标公告落实政府采购政策需满足的资格要求选择提供相应的材料；未要求的，无需提供）

**A**.专门面向中小企业，货物全部由符合政策要求的中小企业（或小微企业）制造或者服务全部由符合政策要求的中小企业（或小微企业）承接的，提供相应的中小企业声明函（附件5）。

**B.**要求以联合体形式参加的，提供联合协议和中小企业声明函（附件5），联合协议中中小企业合同金额应当达到招标公告载明的比例；如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造或承接的，视同符合了资格条件，无需再与其他中小企业组成联合体参加政府采购活动，无需提供联合协议。

 **联合协议**

（联合体所有成员名称）自愿组成一个联合体，以一个投标人的身份参加（项目名称）【招标编号：（采购编号）】投标。

一、各方一致决定，（某联合体成员名称）为联合体牵头人，代表所有联合体成员负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

二、所有联合体成员各方签署授权书，授权书载明的授权代表根据招标文件规定及投标内容而对采购人、采购机构所作的任何合法承诺，包括书面澄清及相应等均对联合投标各方产生约束力。

三、本次联合投标中，分工如下：（联合体其中一方成员名称）承担的工作和义务为： ；（联合体其中一方成员名称）承担的工作和义务为： ；……。

四、中小企业合同金额达到 %，小微企业合同金额达到 %。

五、如果中标，联合体各成员方共同与采购人签订合同，并就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

六、有关本次联合投标的其他事宜：

1、联合体各方不再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

2、联合体中有同类资质的各方按照联合体分工承担相同工作的，按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

3、本协议提交采购人、采购机构后，联合体各方不得以任何形式对上述内容进行修改或撤销。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

 日期： 年 月 日

**C、**要求合同分包的，提供分包意向协议和中小企业声明函（附件5），分包意向协议中中小企业合同金额应当达到招标公告载明的比例；如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造或承接，视同符合了资格条件，无需再向中小企业分包，无需提供分包意向协议。

**分包意向协议**

（**中标后以分包方式履行合同的，提供分包意向协议；采购人不同意分包或者投标人中标后不以分包方式履行合同的，则不需要提供。**）

（投标人名称）若成为（项目名称）【招标编号：（采购编号）】的中标供应商，将依法采取分包方式履行合同。（投标人名称）与（所有分包供应商名称）达成分包意向协议。

一、分包标的及数量

（投标人名称）将 XX工作内容 分包给（某分包供应商名称），（某分包供应商名称），具备承担XX工作内容相应资质条件且不得再次分包；

## ……

二、分包工作履行期限、地点、方式

三、质量

四、价款或者报酬

五、违约责任

六、争议解决的办法

七、其他

中小企业合同金额达到 %，小微企业合同金额达到 % 。 投标人名称(电子签名)：

分包供应商名称：

……

 日期： 年 月 日

**三、本项目的特定资格要求**

（根据招标公告本项目的特定资格要求提供相应的材料；未要求的，无需提供）

**商务技术文件部分**

**目录**

（1）投标函…………………………………………………………………………………（页码）（2）授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明………（页码）

（3）联合协议………………………………………………………………………………（页码）

（4）分包意向协议…………………………………………………………………………（页码）

（5）符合性审查资料………………………………………………………………………（页码）

（6）评标标准相应的商务技术资料……………………………………………………（页码）

（7）商务技术偏离表………………………………………………………………………（页码）

（8）政府采购供应商廉洁自律承诺书…………………………………………………（页码）

**一、投标函**

（采购人）、（采购代理机构）：

我方参加你方组织的（项目名称）【招标编号：（采购编号）】招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此：

1、我方承诺投标有效期从提交投标文件的截止之日起 天（不少于90天），本投标文件在投标有效期满之前均具有约束力。

2、我方的投标文件包括以下内容：

2.1资格文件：

2.1.1承诺函；

2.1.2落实政府采购政策需满足的资格要求（如果有）；

2.1.3本项目的特定资格要求（如果有）。

2.2 商务技术文件：

2.2.1投标函；

2.2.2授权委托书或法定代表人（单位负责人）身份证明；

2.2.3联合协议（如果有）；

2.2.4分包意向协议（如果有）；

2.2.5符合性审查资料；

2.2.6评标标准相应的商务技术资料；

2.2.7商务技术偏离表；

2.2.8政府采购供应商廉洁自律承诺书；

2.3报价文件

2.3.1开标一览表（报价表）；

2.3.2中小企业声明函（如果有）。

3、我方承诺除商务技术偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

4、如我方中标，我方承诺：

4.1在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内与你方签订合同；

4.2在签订合同时不向你方提出附加条件；

4.3按照招标文件要求提交履约保证金；

4.4在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

5、其他补充说明: 。

投标人名称（电子签名）：

 日期： 年 月 日

**二、授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明**

**授权委托书（适用于非联合体投标）**

（采购人）、（采购代理机构）：

现委托 （姓名）为我方代理人（身份证号码： ，手机： ），以我方名义处理（项目名称）【招标编号：（采购编号）】政府采购投标的一切事项，其法律后果由我方承担。

 委托期限：自 年 月 日起至 年 月 日止。

 特此告知。

 投标人名称(电子签名)：

 签发日期： 年 月 日

 **授权委托书（适用于联合体投标）**

（采购人）、（采购代理机构）：

现委托 （姓名）为我方代理人（身份证号码： ，手机： ），以我方名义处理（项目名称）【招标编号：（采购编号）】政府采购投标的一切事项，其法律后果由我方承担。

 委托期限：自 年 月 日起至 年 月 日止。

 特此告知。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

 日期： 年 月 日

**法定代表人、单位负责人或自然人本人的身份证明（适用于法定代表人、单位负责人或者自然人本人代表投标人参加投标）**

身份证件扫描件：

|  |
| --- |
| 正面： 反面： |

 投标人名称(电子签名)：

 日期： 年 月 日

**三、联合协议**

**（以联合体形式投标的，提供联合协议；本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供）**

（联合体所有成员名称）自愿组成一个联合体，以一个投标人的身份参加（项目名称）【招标编号：（采购编号）】投标。

一、各方一致决定，（某联合体成员名称）为联合体牵头人，代表所有联合体成员负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

二、所有联合体成员各方签署授权书，授权书载明的授权代表根据招标文件规定及投标内容而对采购人、采购机构所作的任何合法承诺，包括书面澄清及相应等均对联合投标各方产生约束力。

三、本次联合投标中，分工如下：（联合体其中一方成员名称）承担的工作和义务为： ；……。

四、（联合体其中一方成员名称）提供的全部货物由小微企业制造，其合同份额占到合同总金额 %以上；……。**（未预留份额专门面向中小企业采购的的采购项目，以及预留份额中的非预留部分采购包，接受联合体投标的，联合体其中一方提供的货物全部由小微企业制造，且其合同份额占到合同总金额 30%以上，对联合体报价给予6%的扣除）**

五、如果中标，联合体各成员方共同与采购人签订合同，并就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

六、有关本次联合投标的其他事宜：

1、联合体各方不再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

2、联合体中有同类资质的各方按照联合体分工承担相同工作的，按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

3、本协议提交采购人、采购机构后，联合体各方不得以任何形式对上述内容进行修改或撤销。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

 日期： 年 月 日

**四、分包意向协议**

（**中标后以分包方式履行合同的，提供分包意向协议；采购人不同意分包或者投标人中标后不以分包方式履行合同的，则不需要提供。**）

（投标人名称）若成为（项目名称）【招标编号：（采购编号）】的中标供应商，将依法采取分包方式履行合同。（投标人名称）与（所有分包供应商名称）达成分包意向协议。

一、分包标的及数量

（投标人名称）将 XX工作内容 分包给（某分包供应商名称），（某分包供应商名称），具备承担XX工作内容相应资质条件且不得再次分包；

## ……

二、分包工作履行期限、地点、方式

三、质量

四、价款或者报酬

五、违约责任

六、争议解决的办法

七、其他

（分包供应商名称）提供的货物全部由小微企业制造，其合同份额占到合同总金额 %以上。**（未预留份额专门面向中小企业采购的的采购项目，以及预留份额中的非预留部分采购包，允许分包的，分包供应商提供的货物全部由小微企业制造，且其合同份额占到合同总金额 30%以上的，对大中型企业的报价给予6%的扣除）**

 投标人名称(电子签名)：

分包供应商名称：

……

 日期： 年 月 日

**五、符合性审查资料**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实质性要求** | **需要提供的符合性审查资料** | **投标文件中的****页码位置** |
| 1 | 投标文件按照招标文件要求签署、盖章。 | 需要使用电子签名或者签字盖章的投标文件的组成部分 | 见投标文件第 页 |
| 2 | 采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人按招标文件要求提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书。 | 节能产品认证证书（本项目拟采购的产品不属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，无需提供） | 见投标文件第 页 |
| 3 | 投标文件中承诺的投标有效期不少于招标文件中载明的投标有效期。 | 投标函 | 见投标文件第 页 |
| 4 | 投标文件满足招标文件的其它实质性要求。 | 招标文件其它实质性要求相应的材料（“▲” 系指实质性要求条款，招标文件无其它实质性要求的，无需提供） | 见投标文件第 页 |

**六、评标标准相应的商务技术资料**

**（按招标文件第四部分评标办法前附表中“投标文件中评标标准相应的商务技术资料目录”提供资料）**

**七、商务技术偏离表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件章节及具体内容** | **投标文件章节及具体内容** | **偏离说明** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| …… |  |  |  |

投标人保证：除商务技术偏离表列出的偏离外，投标人响应招标文件的全部要求

**八、政府采购供应商廉洁自律承诺书**

（采购人）、（采购代理机构）：

我单位响应你单位项目招标要求参加投标。在这次投标过程中和中标后，我们将严格遵守国家法律法规要求，并郑重承诺：

一、不向项目有关人员及部门赠送礼金礼物、有价证券、回扣以及中介费、介绍费、咨询费等好处费；

二、不为项目有关人员及部门报销应由你方单位或个人支付的费用；

三、不向项目有关人员及部门提供有可能影响公正的宴请和健身娱乐等活动；

四、不为项目有关人员及部门出国（境）、旅游等提供方便；

五、不为项目有关人员个人装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女工作安排等提供

好处；

六、严格遵守《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招标投标

法》《中华人民共和国民法典》等法律法规，诚实守信，合法经营，坚决抵制各种违法违纪行为。

如违反上述承诺，你单位有权立即取消我单位投标、中标或在建项目的建设资格，有权拒绝我单位在一定时期内进入你单位进行项目建设或其他经营活动，并通报市财政局。由此引起的相应损失均由我单位承担。

投标人名称（电子签名）：

日期： 年 月 日

**报价文件部分**

**目录**

（1）开标一览表（报价表）………………………………………………………（页码）

（2）中小企业声明函………………………………………………………………（页码）

一、开标一览表（报价表）

（采购人）、（采购代理机构）：

按你方招标文件要求，我们，本投标文件签字方，谨此向你方发出要约如下：如你方接受本投标，我方承诺按照如下开标一览表（报价表）的价格完成（项目名称）【招标编号：（采购编号）】的实施。

**开标一览表（报价表）(单位均为人民币元)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **服务范围** | **服务要求** | **服务时间** | **服务标准** | **服务人数** | **备注（如果有）** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **投标报价（小写）** |  |
| **投标报价（大写）** |  |

**注：**

1、投标人需按本表格式填写，不得自行更改，**否则视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件，投标无效**。

2、有关本项目实施所涉及的一切费用均计入报价。**采购人将以合同形式有偿取得货物或服务，不接受投标人给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务**，**不得出现“0元”“免费赠送”等形式的无偿报价，否则视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效；采购内容未包含在《开标一览表（报价表）》名称栏中，投标人不能作出合理解释的，视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效。**

3、以上表格要求细分项目及报价，在“规格型号（或具体服务）”一栏中，货物类项目填写规格型号，服务类项目填写具体服务。

4、采购机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

5、符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。注：投标人提供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、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

二、中小企业声明函

**[招标公告落实政府采购政策需满足的资格要求为“无”即本项目或标项未预留份额专门面向中小企业时，符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业拟享受价格扣除政策的，需提供中小企业声明函（附件5）。]**

**政府采购支持中小企业信用融资相关事项通知**

为贯彻落实中央、省、市关于支持民营经济健康发展有关精神，发挥政府采购在促进中小企业发展中的政策引导作用，缓解中小企业融资难、融资贵问题，杭州市财政局、

中国银保监会浙江监管局、杭州市地方金融监督管理局、杭州市经济和信息化局制定《杭州市政府采购支持中小企业信用融资管理办法》。相关事项通知如下：

**一、适用对象**

凡已在浙江政府采购网上注册入库，并取得杭州市政府采购合同的中小企业供应商（以下简称“供应商”），均可申请政府采购信用融资。

**二、相关信息获取方式**

市财政局在杭州市政府采购网上建设信用融资模块，并与“浙里办”浙江政务服务平台对接，推进政府采购中标成交信息、合同信息等信息资源共享，鼓励各银行采用线上融资模式，将银行业务系统与信用融资模块对接，实现供应商“一次也不跑”，同时提供相关的服务支持，做好协调工作。

**三、　政府采购信用融资操作流程：**

（一）线上融资模式：

　　1.供应商根据合作银行提供的方案，自行选择金融产品，并办理开户等手续；

　　2.供应商中标后，可通过杭州市政府采购网或“浙里办”测算授信额度；

　　3.采购合同签订后，供应商在杭州市政府采购网或“浙里办”向合作银行发出融资申请；

　　4.审批通过后，在线办理放贷手续。

　　（二）线下融资模式：

　　1.供应商根据合作银行提供的方案，自行选择金融产品，向合作银行提出信用资格预审，并办理开户等手续；

　　2.采购合同签订后，供应商在杭州市政府采购网或“浙里办”向合作银行发出融资申请；

　　3.合作银行在信用融资模块受理申请后，供应商提供审批材料。合作银行应对申请信用融资的供应商及备案的政府采购合同信息进行核对和审查；

　　4.审批通过后，合作银行应按照合作备忘录中约定的审批放款期限和优惠利率及时予以放款。

## （三）杭州e融平台申请融资

## 供应商通过杭州e融平台政采贷专区，自行选择金融产品，按规定手续办理贷款流程。

**四、注意事项**

1、对拟用于信用融资的政府采购合同，供应商在签订合同时应当在合同中注明融资银行名称及账号，作为在该银行的唯一收款账号。

2、供应商弄虚作假或以伪造政府采购合同等方式违规获取政府采购信用融资，或不及时还款，或出现其他违反本办法规定情形的，按融资合同约定承担违约责任；涉嫌犯罪的，移送司法机关处理。

# 附件

**附件1：**

**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。

 投标人名称（电子签名）：

 日 期：

**附件2：质疑函范本及制作说明**

**质疑函范本**

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 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：

**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分包号。

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。

**附件3：投诉书范本及制作说明**

**投诉书范本**

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：

**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，投诉书应按照要求列明“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。

**附件4：业务专用章使用说明函**

（采购人）、（采购代理机构）

我方 (投标人全称)是中华人民共和国依法登记注册的合法企业，在参加你方组织的（项目名称）项目【招标编号：（采购编号）】投标活动中作如下说明：我方所使用的“XX专用章”与法定名称章具有同等的法律效力，对使用“XX专用章”的行为予以完全承认，并愿意承担相应责任。

特此说明。

投标单位（法定名称章）：

 日期： 年 月 日

**附：**

投标单位法定名称章（印模） 投标单位“XX专用章”（印模）

**附件5：中小企业声明函**

**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） ；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） ；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。

投标人名称（电子签名）：

日 期：

**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。**

 注：符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）的规定，投标人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证明文件的，视同为小型和微型企业。