采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求

前提：本章采购需求成交注“\*”号的条款为本次磋商采购项目的实质性要求，供应商应全部满足。

## 一、 项目概述

本项目两个包：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 包号 | 品目号 | 标的名称 | 采购预算 | 所属行业 |
| 01 | 01-01 | 蔬果 | 190万元 | 农、林、牧、渔业 |
| 01-02 | 肉类、禽类、蛋类、水产类 | 农、林、牧、渔业 |
| 01-03 | 低值易耗品、奶制品类、小食品类 | 工业 |
| 01-04 | 米、面、油 | 工业 |
| 01-05 | 副食、调料、干杂 | 工业 |
| 02 | 02-01 | 食堂服务人员外包 | 90万元 | 其他未列明行业 |

## \*二、商务要求

## 01包：

1、交货时间：每天所需食材应在当天上午08:30之前送到采购人处；要求全年每天无间断进行配送保障。若食材紧急供应需求时，将提料单发送至供应商，供应商需在3分钟内予以响应,2小时内将食材送至采购人指定地点，原则上应急配送数量不会超过日常配送总量。

2、交货地点：成都市锦江区人民法院

3、付款方式：按季度付款，供应商按采购人要求完成供货后，于每季度截止日10日前凭验收单、国家正式发票等财务结算所需资料向采购人申请付款，采购人财务科收到申请并审核无误后在10个工作日内结清该季度货款。

合同期限内，执行价格=市场价格\*（1-下浮率）（例如：市场价格=100元，下浮率15%，执行价格：100\*（1-15%）=85元）

4、合同期限：签订合同后1年。

5、供货价格：以成都市发展和改革委员会网上每周公布的“中心城区部分农贸市场主副食品零售价格表”均价数据作为参考基准价，计算下一周执行价格。（浏览路径:成都市发展和改革委员会-价格和收费信息公开-市场价格监测 ）未公布的品种以采购人周边综合市场、菜市场随机选择1-2家市场进行调研（双方调研表签字认可并配照片），调研的平均价作为市场价格。

6、所有供应商应在成都市政府指定的溯源平台内进行登记注册，并能保证所供应的食品来源可进行有效追溯。

7、供应商配送的产品须在成都市区内大型超市有销售或者是大型超市未销售但同等质量包装产品（提供承诺函）。

## 02包：

1、服务时间：签订合同后一年

2、服务地点：成都市锦江区人民法院

3、付款方式：按季度付款，供应商于每季度截止日10日前凭国家正式发票等财务结算所需资料向采购人申请付款，采购人财务科收到申请并审核无误后在10个工作日内结清该季度货款。

4、合同期内，采购人有权根据工作需要对餐饮外包管理工作进行不定期考核，考核不合格的，采购人有权终止合同。合同到期后的验收考核，为一次性考核，若考核不合格，采购人有权终止后续年度服务。考核结果和整改措施等都以书面加盖公章和负责人签字的形式确认，双方都需做好文书资料的留存。

5、供应商须严格遵守国家法律和各项政策规定的节约要求，不得造成浪费，认真落实《中华人民共和国反食品浪费法》，不论程度轻重，采购人都有权立即终止合同，并依据合同约定采取相应的处置措施。因供应商原因发生食品安全事件，或被政府监管部门认定负有主要责任，采购人有权终止合同，并依据合同约定采取相应的处置措施。

6、采购人可根据实际情况向供应商提供相应的办公用房及员工用房，供应商负责对房屋及设施设备管理，不得对房屋及设施进行改动，严格做好防火防盗等安全工作，不得留宿外来人员，合同期内因供应商原因造成房屋及设施设备损坏、安全问题和事故等，由供应商负责维修并承担全部法律责任，同时赔偿由此给采购人、第三方人造成的一切损失。

7、根据采购人要求提供接待餐服务。

8、供应商须在响应文件中承诺成交后办理本项目经营场所的《食品经营许可证》（提供承诺函，格式自拟）

## 三、项目要求及其他

##  \*01包：

1、产品标准

配送的产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。不采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，当采购人需应急采购米油时，由成交供应商负责提供，质量标准按照国家相关检验标准或指定品牌标准，价格不得高于同期市场价格。

01-01：蔬果

蔬果类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜水果须保证菜面、果面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

01-02：肉类、禽类、蛋类、水产类

猪肉：鲜猪肉，严禁注水、注胶、病猪、死猪、老公猪肉，老母猪肉。表皮白净，毛少或无毛；气味正常，肉质紧密，富有弹性；肥瘦适当；膘肥嫩、色雪白，且有光泽，瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。淋巴结的大小及数量正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。水分、农药残留量、重金属等指标达到规定标准。具备《动物检验检疫章》、《肉品品质检验合格章》。

其它禽类、水产类必须保证供应为当日生产的产品，须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹、须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

蛋类执行标准：散装生鲜禽蛋应保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

01-03：低值易耗品、奶制品类、小食品类

低值易耗品：

1、符合国家食品安全要求；

2、一次性打包方盒：长21.5cm，宽16cm，深4.5cm；（带盒盖）

3、一次性打包圆餐盒：容量1L；（带盒盖）

4、一次性竹筷：21-25cm；

5、保鲜膜：宽45cm，无异味；

6、背心式食品打包袋：

长55cm，宽35cm；

长42cm，宽26cm；

长32cm，宽20cm。

奶制品类：

奶制品执行标准：国家卫生、食品安全最新标准

小食品类：

小食品须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

01-04：米、面、油

1.大米品种要求： 加工精度符合二等品及以上要求，标签检验符合 GB2715-2016 标准。

2.大米质量标准

1) 米类执行标准：GB 1354-2018标准二级或二级以上标准，不含添加剂。

2) 大米的质量标准：除符合标准二等及以上外，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) 有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合米类执行标准。

4) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异 味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

5) 大米要求的资质证明(交货时提供)：

b) 《产品质量检验报告》由国家认可的合法检测机构出具，每季度一次。

c) 《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

（2）食用油（不含转基因成分的食用油）

1.外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；

2.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味；

3.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物；

4.不得混有其他食用油或非食用油；

5.食用植物油须符合GB2716-2005《食用植物油卫生标准》要求。

6.执行标准

花生油：GB/T 1534-2017

大豆油：GB 1535-2017

玉米油：GB 19111-2017

菜籽油：GB/T 1536—2004

7.油类质量要求：

每个食用油品种色泽好，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（不超过5μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉(0.1 mg/kg～0.2 mg/kg)、汞（不超过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）。要求提供的食用油有明确的商品标签，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人高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，成交人将承担全部责任。

（3）面粉品种要求：

1.产品执行标准：GB/T1355

2.质量等级：特制一等

3.面粉：泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。筋力适中，吸水率高，口感筋道。

4、面包类：预包装面包须保证规格品种完全符合采购人要求，包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

01-05：副食、调料、干杂

副食、调料、干杂的质量基本标准要求符合国家行业标准，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。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品采购人有权拒绝接受。

注：所有采购内容如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。

2、其他要求（以下内容须提供承诺函）

1. 供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包、分包，供应商管理层人员实行备案制度，不得擅自更换管理层人员，需得到采购人同意，并备案后方可更换，若发现擅自更换管理层人员的，情节严重者，并追究其责任。
2. 配送人员应具备有效的健康合格证明。
3. 配送车辆应符合相关卫生要求，做到每次配送前清洗、消毒并做好消毒记录。
4. 供应商对配送物资，在配送过程中要做好保鲜、保质措施和防护措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，采购人有权终止合同，同时承担相应的责任。
5. 供应商配送人员应配合采购方清点货物、验称进仓，由采购方工作人员进行外观检查，完毕合格后签收，采购方验收合格签字后方能离开。若因外观不易察觉的质量问题事后发现的，供应商须按采购人要求重新配送代替品。
6. 供应商应具备供应采购人所需货物的能力和按时送货的能力，以及临时人员变动增加、减少货物的应急处理能力。供应商同时也应考虑采购人对采购货物需求量不大时的配送供货成本增加的风险。
7. 供应商须严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。
8. 未经采购人同意，供应商不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，供应商应在得知情况的同时告知采购人并事先提出书面申请，并经采购人同意后方可改变。
9. 供应商不能按核定的供货价交付包组中的某些商品、不能提供与其承诺不相符的服务或供应商存在违反招标文件和合同的行为，情节严重者，并追究其责任。
10. 若采购人发现供应商配送货物在质保期内腐烂变质，将及时通知供应商进行处理，并更换相应数量的货物。
11. 采购人将定期或不定期地深入食堂和供应商单位，对供应商配送工作进行督查。对供应商提供不合格产品或不按要求配送，影响采购人单位工作的，情节严重者，并追究其责任。
12. 供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末供应商还应提供送货清单供采购人结算。

3、考核办法

1）成交人应接受采购人的监督和管理。采购人对食堂大宗食品原料配送进行监督考核。若发现有不合格或有安全隐患的产品，应立即停止使用，供应商应无条件更换，并自行承担一切费用；对供应商不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

2）建立供应商退出机制。供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品和产品质量相关的法律法规及部门规章等规定，对具有下列情形之一的将取消成交资格：

A.因食品质量引发食品安全事故；

B.服务考核标准80分（含）以下三次的、食材配送存在严重安全隐患且整改不到位的；

C.在配送期间相关资质失效、丧失或出现被相关部门行政处罚的；

D.经监管部门抽检不达标的。

若因此给成交人造成经济损失应由供应商承担赔偿责任。

3）供应商所提供的食品原材料依据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规，应符合国家检验检疫标准。

4）供应商所供产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准中农药最大残留限量》以及国家最新质量标准和安全标准。因所供产品质量或在配送过程中的因素而引发的食品安全事故，由供应商承担全部责任。

5）因质量问题给采购人及相关人员造成身体伤害及经济损失时，由供应商赔偿由此发生的一切经济损失和承担法律责任；触犯相关法律法规的将依法追究相关责任单位及责任人的法律责任。

6）供应商应承诺实行“三包”服务（即包质量、包数量、包调换）。

7）供应商需供货时提供国家认可的合法检测机构出具的蔬果、水果农药残留检测报告和大米重金属检测报告。

8）考核办法：

A.定期由采购人组建的考评小组对供应商实行考核，得分不得低于 80 分，低于80分（含）以下三次，甲方有权终止合同，并将处以当月供货总金额 5%的罚款。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 考核内容 | 考核分值 | 考核标准 | 得分 |
| 送货服务 | 设立供货团队固定的人员为食堂提供配送服务。 | 10 分 | 人员不固定，出现一次扣 2 分 |  |
| 按照采购人要求按时将原材料配送到指定地点。 | 10 分 | 出现一次扣 2 分 |  |
| 原材料价格 | 是否按时提交每周原材料价格表。 | 10 分 | 出现一次扣 2 分 |  |
| 是否按照市场价格报价并按照优惠率下调。 | 10 分 | 出现一次扣 2 分 |  |
| 原材料质量 | 是否按照采购人要求采购原材料，杜绝以次充好、来历不明货物。 | 8 分 | 出现一次不得分 |  |
| 供货商建立食品安全卫生制度并是否执行。 | 8 分 | 出现一次不得分 |  |
| 供应商是否及时提供原材料检验报告、合格证书等，确保原材料溯源。 | 8 分 | 出现一次不得分 |  |
| 及时了解市场行情并向采购人提供市场信息。 | 8 分 | 出现一次扣 2 分 |  |
| 应急保障服务 | 供应商驻点人员是否坚守岗位，杜绝出现脱岗现象，保障采购人应急响应。 | 10 分 | 出现一次扣 2 分 |  |
| 应急保障配送是否及时并保障原材料质量。 | 10 分 | 出现一次扣 2 分 |  |
| 满意度调查 | 食堂是否因原材料出现投诉现象。 | 8 分 | 出现一次不得分 |  |

B.供应商的配送人员必须接受采购人的安全培训，并且取得采购人发放的培训合格证。进行配送的人员必须遵守采购人的管理制度，如有违反，采购人将依照考核制度进行处罚。

## \*02包：

一、基本情况

食堂供供应两餐，日均就餐人数约为 260人，峰值可达340人。

二、服务标准及要求

采购人食堂的水、电、天然气等配套设施齐全，食堂所有的设备设施、周转库房，采购人不提供食堂工作人员男女宿舍及办公室；食堂水电气费用、公共区域维修改造、设备设 施维修更换费用由采购人承担；食堂水、电、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等现有设备由供应商管理并无偿使用。

（一）服务内容

1. 根据膳食营养搭配，提供全年标准工作日（含工作人员集体加班工作日）工作人员每日 3 餐（早、中、晚餐）就餐保障，实行自助制，同时满足不定期包间接待服务。
2. 负责职工用餐、公务接待工作用餐的加工和服务。
3. 负责餐厅内食品卫生管理、各类设备设施管理及其他与伙食供应管理及餐厅管理相关的业务。
4. 负责餐厅菜肴的质量控制，根据膳食营养搭配，审核定制每日菜谱。
5. 负责保障食品安全，严格跟踪食品配送环节，严格做好每日菜品留样48小时。
6. 负责餐厅、厨房操作间等区域内的安全管理及卫生清扫，包括食堂生活垃圾的处理。
7. 负责承包区域安全防火、防盗等工作，供应商需服从采购人的统一管理，确保安全无事故。
8. 负责对食堂设施设备进行定期养护与管理,协助采购人进行维修。
9. 定期进行应急措施的演练,对管理服务过程中可能出现的突发事件建立应急预案，组织实施培训、演习、评价和改进。事发时按规定途径及时报告采购人和有关部门，并采取相应措施。
10. 每天对原材料质量进行跟踪检查，从如遇不合格原材料立即更换，绝不上桌。所有菜品均由厨房制作完成，杜绝外购成品进入餐桌。（采购人指定要求除外）

（二）服务要求

1. 人员配备

1.1 供应商必须配备足够的工作人员（不低于12人），经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由供应商自行承担责任。

1.2 供应商承诺成交后其配备的工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证、身份证并报采购人备案。

1.3 供应商工作人员需遵守餐饮法规以及采购人的规章制度。

2. 食品卫生管理

2.1 环境卫生采取“四定”（定人、定物、定时间、定质量）原则，分片包干，做到保持清洁，无垃圾污物。

2.2 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

2.3 定期进行防“四害”处置。

2.4 食堂仓库专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保管，并有四防（防蝇、防尘、防 鼠、防潮）措施，防止食品污染。

2.5 对腐烂变质的食品（由原料到成品）做到“四不”：即不采购，不收，不保存，不加工。

2.6 按食品卫生要求制作饭菜，剩余饭菜妥善保管。

2.7 食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装，做到“四勤”, 即勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被子，勤洗工作服。

2.8 食堂全部工作人员，每年进行一次体格检查，发现患传染病者，立即停止工作。

2.9 食堂工作人员要经常学习卫生知识，按照设备分工和划分的卫生区域，经常打扫，作到每日一小扫，每周一大扫。

3. 菜肴质量管理

3.1 保证原材料新鲜，严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴。

3.2 保证食材卫生操作，严禁使用未经过消毒处理或清洗干净的食材。

3.3 口感好，对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味俱备，饭菜温热可口。

3.4 变换菜品，菜肴、花色、品种要常更换更新。配备根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬果，尽量少用或不用反季节蔬果。

3.5 保证营养，使用油和调味料使用要适量，菜品齐全，做到菜品荤素搭配合理、营养。

4. 餐具、炊具和设备管理

4.1 所有工作人员均应爱护食堂炊事用具，不得损坏，防止丢失，并作到存放整齐，使用得当。

4.2 凡食堂的一切用具设备，均应按规定建立帐卡和记录。

4.3 设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作：设备设施应规范操作，确保操作人员的自身安全，禁止违规操作。

4.4 食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。

4.5 按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作。

4.6 因服务项目扩展及业主服务要求所需的设施设备由采购人配置。

5. 食堂安全管理

5.1 在使用炉灶前，应首先检查油路，气路是否运转正常，然后点火预热，一切正常后再使用。

5.2 使用完毕，随即关闭各个开关，下班时操作人员应对炉灶各处开关全面检查，在油锅 加热时，工作人员不准离开工作岗位，防止意外事故发生。

5.3 操作电器设备前，应先检查防护设备及电源是否完好。

5.4 操作时必须精力集中，确保安全，发现问题立即关闭电源。

5.5 设备使用完毕应将电源断开，下班时操作人员应对电源进行一次检查。严禁冲洗电器 设备和用湿手接触电器设备，发现蒸汽阀漏气，压力表失灵，应停止使用。

5.6 以上各项检查，应有相应的巡检记录。

6. 食堂卫生管理

6.1 严格按照《中华人民共和国食品安全法》及有关餐饮制度执行。

6.2 实行原料进出发票制度。

6.3 坚持一检，二洗，三切的蔬果加工流程，荤素分开专用。

6.4 食品烧煮符合工艺要求。

6.5 严格控制使用添加剂。

6.6 用具，盛具洗净消毒，生熟菜板严格分开使用，并且有明显标志，防止污染。

6.7 餐具消毒严格执行一冲、二洗、三消毒、四保洁制度，坚持公用餐具每餐消毒。

6.8 卫生检查都有记录。

7. 机电设施管理

定期配合采购方对厨房设施设备进行维修，保养，确保正常，低成本的技术状态下运行。

8. 就餐人员满意度

8.1 每季度进行一次就餐人员满意度调查。对就餐人员提出的合理化建议应积极响应，对存在的瑕疵制定有效的改善措施并经采购人负责人同意后实施。

8.2 供应商应制定不少于 5 天的菜谱报采购人备案，每周一在食堂明显的位置公布本周菜 谱及价格，接受采购人及就餐人员的监督。

9.节能管理

供应商应根据食堂的运行情况制定合理的节能管理措施，降低食堂运行过程中的能耗成本。

10.标识管理

根据管理需求，在必要时应设置临时的或可移动的安全警示标识或提示标识，避免公共安全责任事故发生。

11. 投诉处理

11.1 就餐人员对食堂的投诉应在 8小时内处理，并及时向采购人负责人回复。

11.2 采购人对食堂管理过程中提出的质询，供应商应本着实事求是的原则在 2 个工作日内作出书面答复。

11.3 受理处置投诉应做好记录。

12.就餐区及有关的区域卫生

12.1 及时清理就餐后留下的食物残渣，纸巾等生活垃圾。

12.2 落实保洁责任制，坚持“5 定”工作要求，有明确的责任范围。

12.3 清洁卫生要求

（1）地面干净无杂质、无积水，无明显污迹、油渍，保持地面材质原貌；门框、窗框、窗台、金属件表面光亮、无灰尘、无污渍；门窗玻璃干净无尘，透光性好，无明显印迹；各 种金属件表面干净，无污渍、无蛛网；门把手干净、无印迹、定时消毒；天花板干净，无污 渍、无蛛网；灯具干净无积尘，中央空调风口干净，无污迹，进出口地垫摆放整齐，表面干净无杂物，盆栽植物无积尘。

（2）生活垃圾及潲水的清运应有专人负责，日产日清。

三、考核标准

（一）服务满意度测评

1. 考核主体：采购人。

2. 考核时间：每季度一次。

3. 考核方式：采取对用餐业主进行抽样调查方式（发放不少于 30 份测评表），组织对食堂的菜肴质量、服务质量、卫生管理等方面的满意度情况进行测评。

4. 测评结果：分单项、综合计算满意度。

（三）管理目标考核

1. 考核主体：采购人。

2. 考核时间：每月一次，每月下旬进行。

3. 考核方式：由考核主体组织对服务质量标准执行情况进行考核。

（四）一票否决制

成交人因自身原因出现以下情况的，实行一票否决，全额扣除当月管理服务费（当月管理服务费为年度合同金额/12）。

1. 提供餐饮服务时，出现 5 人及以上集体食品安全事件或重大食品安全事故的。

2. 因管理不善，发生严重盗窃、人身伤害、火灾等刑事治安事件或责任安全事故的。

一、考核

（一）考核得分计算公式分为两种，当月有服务满意度测评时用公式 1，无服务满意度测评时用公式 2。 公式 1：成本控制考核得分×50%+服务满意度测评平均分×30%+管理目标考核平均分× 20%=考核得分。 公式 2：成本控制考核得分×50%+管理目标考核平均分×50%=考核得分。

（二）考核惩处

1. 当月考核得分低于 80（不含 80）分，成交人应向采购人做出书面说明，并书面提出整改意见。

2. 当出现以下情况时，启动引退机制：

（1）当月考核得分为 60（不含 60）分以下；

（2）连续两个月考核得分为 70（不含 70）分以下；

（3）连续三个月考核得分为 80（不含 80）分以下；

当引退机制生效时成交供应商应在二十日内做好退场准备，并在采购人与新的服务提供商签订合同后七日内办理交接。在采购人与新的服务提供商签订合同且成交供应商与其成功完成交接前，成交供应商应继续正常提供合同中约定的服务。

第六章 磋商内容、磋商过程中可实质性变动的内容

针对第五章、第九章所包含的技术、服务要求以及合同草案条款，在磋商过程中，磋商小组在获得采购人代表确认的前提下，可以根据磋商情况实质性变动相关内容。磋商小组对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组会及时以书面形式通知所有参加磋商的供应商。