

江门市金马塑料五金实业公司

食堂服务外包项目

竞争性磋商文件

(采购采购项目编号：JMMSY-SZKY-2021)

采 购 人：江门市金马塑料五金实业公司

采购代理机构：深圳科宇工程顾问有限公司

二〇二一年九月

目 录

第一部分	竞争性磋商公告	1
第二部分	用户需求书	5
第三部分	供应商须知	22
第四部分	合同书范本	48
第五部分	磋商响应文件格式	66

第一部分 竞争性磋商公告

竞争性磋商公告

项目概况

江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目 采购项目的潜在供应商应在江门市工程造价和招标行业协会 (<http://www.jmgczjhzb.com/Default.aspx>) 获取采购文件，并于 2021 年 9 月 17 日 10 点 00 分（北京时间）前提交申请文件。

一、项目基本情况

采购项目编号：JMJMSY-SZKY-2021

采购项目名称：江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目

预算金额：40 万元

最高限价（如有）：40 万元

采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

1、标的名称：江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目

2、标的数量：一项

3、简要技术需求或服务要求：本项目为一个整体，供应商须对本项目进行整体报价，不得分拆报价，且要提供完整的技术和服务资料（详见第二部分 用户需求书）。

合同履行期限：12 个月。

本项目不接受联合体投标。

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；

- (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) 法律、行政法规规定的其他条件。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目属于专门面向中小企业采购的项目。需落实政府采购政策为：促进中小企业发展政策、支持监狱企业发展政策、支持残疾人福利性单位发展政策。

3、本项目的特定资格要求：

- (1) 供应商应当具备《政府采购法》第二十二条规定的条件；

- (2) 投标人应当是中华人民共和国境内全法注册的具有与本项目相适应经营范围的法人或者其他组织，具体有良好的信誉（提供声明函）；
- (3) 供应商须具备有效的餐饮服务许可证或食品经营许可证或食品流通许可证且在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录（投标人提供相关证明）；
- (4) 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)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和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单；（以本项目投标截止当天采购代理机构查询结果为准，该查询结果打印页面与项目档案一起存档）；
- (5) 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动；
- (6) 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；
- (7) 本项目不接受联合体参加投标。

三、获取采购文件

- 1、时间：2021年9月2日至2021年9月8日（磋商文件的发售期限自本公告发布之日起不得少于5个工作日），每天上午08:30至12:00，下午14:30至17:30（北京时间，法定节假日除外）。
- 2、地点：江门市工程造价和招标行业协会（<http://www.jmgczjhz.com/Default.aspx>）网上下载。
- 3、方式：网上报名和网上获取（详见其他补充事宜）。
- 4、售价：150元/套。

四、响应文件提交

截止时间：2021年9月17日10点00分（北京时间）（从磋商文件开始发出之日起至供应商提交首次响应文件截止之日止不得少于10日；从谈判文件开始发出之日起至供应商提交首次响应文件截止之日止不得少于3个工作日；从询价通知书开始发出之日起至供应商提交响应文件截止之日止不得少于3个工作日）；

地点：江门市工程造价和招标行业协会（地址：江门市江海区南苑横街14号）。

五、开启（竞争性磋商方式必须填写）

时间：2021年9月17日09点30分（北京时间）；

地点：江门市工程造价和招标行业协会（地址：江门市江海区南苑横街 14 号）。

六、公告期限

自本公告发布之日起 3 个工作日。

七、其他补充事宜

1、供应商应在获取磋商文件截止时间前转帐或电汇、非现金方式向采购代理机构交纳本项目的采购文件费（汇款时备注采购项目名称或采购项目编号）；

采购代理机构收款账号：

开 户 行：建设银行江门台山科技支行

户 名：深圳科宇工程顾问有限公司江门分公司

账 号：44050167081100000048

注：成功获取并缴纳采购文件费用后我司将统一安排开具增值税普通发票。

2、审查方式：资格后审

3、接收响应文件时间：2021 年 9 月 17 日上午 9 时 30 分至 2021 年 9 月 17 日上午 10 时 00 分。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系：

1、采购人信息

名 称：江门市金马塑料五金实业公司

地 址： 江门市蓬江区龙湾路 5 号

联系人：吕先生

联系方式： 0750-3505161

2、采购代理机构信息

名 称：深圳科宇工程顾问有限公司

地 址：深圳市龙岗区龙城街道爱联社区中粮祥云 2 栋 A 座 1061

联系人：唐艳芸

联系方式：0750-5516828/15813790978

采购招标代理：深圳科宇工程顾问有限公司

日 期： 2021 年 9 月 2 日

第二部分 用户需求书

用户需求书

采购内容	数量	服务期	采购预算金额
江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目	1 项	12 个月	人民币 40 万元

一、商务要求

(一) 供应商资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

- (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) 法律、行政法规规定的其他条件。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目属于专门面向中小企业采购的项目。需落实政府采购政策为：促进中小企业发展政策、支持监狱企业发展政策、支持残疾人福利性单位发展政策。

3、本项目的特定资格要求：

- (1) 供应商应当具备《政府采购法》第二十二条规定的条件；
- (2) 投标人应当是中华人民共和国境内全法注册的具有与本项目相适应经营范围的法人或者其他组织，具体有良好的信誉（提供声明函）；
- (3) 供应商须具备有效的餐饮服务许可证或食品经营许可证或食品流通许可证且在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录（投标人提供相关证明）；
- (4) 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)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和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单；（以本项目投标截止当天采购代理机构查询结果为准，该查询结果打印页面与项目档案一起存档）；
- (5) 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不

得再参加该采购项目的其他采购活动；

(6) 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；

(7) 本项目不接受联合体参加投标。

说明：(1) 《用户需求书》中标注有“★”号的条款必须实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致投标无效。(2) “商务要求”中的内容有与“技术要求”中的内容不一致的，以“技术要求”中的要求为准。

二、技术要求

(一) 项目介绍及服务内容

1、江门市金马塑料五金实业公司食堂位于江门市蓬江区龙湾路5号（即江门市强制隔离戒毒所），食堂包括用餐区和厨房作业间，用餐区分为普通用餐区、接待用餐区。厨房作业间布置分洗消间、加工、烹调、烘培、仓库等。厨房燃烧（燃料）清洁，有冷藏和加热设备、排烟气系统，照明采光好。

2、主要工作内容（包含但不限于以下：）

(1) 负责食品制作、餐饮服务、食堂及周边环境清洁、消毒和管理工作。

(3) 负责厨房食品制作任务和餐厅工作协调，从业人员管理和培训教育，确保员工关系和谐。

(4) 负责菜单的筹划和更换，以及新品种的研发。

(5) 按照要求保证菜肴质量、服务水平。

(6) 定期征求客户对菜品质量的意见，并按照要求及时改善。

(7) 负责食品卫生安全、消防安全、设备操作安全等安全生产工作。

(二) 劳务外包服务期限及经费

1、本次食堂服务外包的服务期限自合同签订之日起12个月，合同期满后，采购人根据中标人的服务评价情况，决定是否续签，续签期不得超过一年。签订合同后前2个月为试用期，试用考核评价（100分制）在61分—75分之间，采购人按年中标价的百分之二向中标人收取赔偿金。如考核评价低于60分，采购人单方可以终止合同，重新组织招标采购或联系第二中标人承接。

2、项目预算金额为人民币40万元（含税全包价），

服务经费包含各项管理费、人员工资、培训费、服装、劳保福利、劳动用工手续、计划

生育管理、住宿、体检、社会保险费、风险金和税费等全部费用。（接待及特殊防控期服务费另行计算）

3、接待餐服务费计算方法：

接待总人数	提供服务人员	服务费用	
		工作日(周一至周五)	节假日
5人以下(含5人)	2-3人	不计算	不计算
5人以上(不含5人)	按接待总人数、要求安排服务人员	中午：30元/人/次， 晚上：50元/人/次	100元/人/次

4、特殊情况（疫情防控封闭需要）服务费根据实际情况协商确定。

(三) 服务地点、人数

本项目服务地点在江门市金马塑料五金实业公司（即江门市强制隔离戒毒所），采购人工作餐用餐人数：早餐约 160 人，午餐约 150 人，晚餐约 60 人，具体以实际就餐人数为准。接待餐按实际需要为准。

(四) 服务要求

成交供应商具体良好的餐饮服务能力，在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录，具有突发性应急保障能力（包括食物中毒、原材料无法及时到达厨房、临时增加就餐人员、突然停电、停水、新冠疫情排查存在风险人员等），对本项目（地址：江门市蓬江区龙湾路 5 号）的突发性应急保障响应时间在 30 分钟（含）以内。

1、人员要求

(1) 服务员人数不少于 6 人，成交供应商投入本项目食堂的服务人员，须五官端正、谈吐清晰，身体健康，无犯罪纪录，经过卫生培训教育并具有健康证，符合国家有关卫生法规的要求。具体工种如下：

工种	人数	备注
食堂主管	1 人	55 岁以下，具有健康证，具有相关资格证（高级食品安全管理员证书或项目经理证书）和管理工作经验
厨师长	1 人	55 岁以下，具有健康证，具有相关资格证和工作经验（2 年以上大项目或酒店后厨管理工作经验）

厨师	1 人	55 岁以下，具有健康证，具有相关工作经验
面点师	1 人	55 岁以下，具有健康证，具有相关资格证和工作经验
杂工	2 人	50 岁以下，具有健康证，具有工作经验
合计	6 人	
备注：供应商拟投入本项目的服务人员中，至少 1-2 名服务人员须持 C2 或以上驾驶证。		

★（2）主要岗位人员要求：

厨师长具备上述要求外，须熟悉掌握食品营养知识，能够制作养生菜品，善于菜品创新，懂得色彩搭配及食物造型艺术，熟知成本核算和控制方法，能够观察就餐人员的口味偏好并及时调整；厨师、点心师擅长制作粤菜风味菜肴及中、西式点心，具有湘菜、东北等风味的制作能力，可以适合临时性接待任务时要求的多种口味。

（3）成交供应商投入本项目工作人员取得健康证明文件才开展工作，投标时提供健康证明复印件，或承诺签订合同之后7天内提供工作人员的健康证明、无犯罪纪录证明复印件。（提供证书复印件或提供承诺函原件（承诺函格式自定）。

（4）如因节假日加菜导致工作量增大需要临时增加服务人员的，成交供应商应及时补充并承担相关的费用及风险，同时，相关人员的身体健康状况应符合本项目的要求。

★（5）根据采购人主管部门对新冠肺炎疫情防控要求，驻所外协（服务）人员须按7天或15天为一个周期实施新冠病毒核酸检测，必要时需要增加检测频次。

★（6）经采购人核定后的岗位及人员数量要保证到位，人员相对固定，减少或更换需经采购人同意。成交供应商须做好服务人员教育管理，配合采购人完成排查管理和健康管理。

2、配餐要求

（1）成交供应商负责制定周菜谱、采购计划编制，配餐科学合理，按采购人伙食标准每天提供多样营养菜式【套餐模式（早餐提供粥、粉（面）、包点、蛋糕、蒸及炸烤类、粗粮等食物，侧重于营养；中、晚餐菜式品种不低于6个）或自助餐模式（早、中、晚餐式均不低于6个），标准根据采购人实际需求确定】，必须确保口味定期更新，中标人必须每周四15：00前制定下一周菜谱提交采购人审核批准，每天15：00前编制次日采购计划（餐饮所需的肉食、蔬菜、粮油、副食品、调味料等）交由采购人从正规渠道

自行采购。成交供应商负责协助采购人做好食材质量和实物验收，如因食品烹饪程序及卫生问题所造成的一切不良后果，由中标人负责法律责任及经济后果。

(2) 负责每天早、中、晚三餐的配餐和服务，供应时间分别为：早餐7：00、午餐11：30；晚餐：17：30，夏天要求煮绿豆糖水、凉粉等消暑食品。

(3) 由于用餐人员吃饭时间有先后，要求按分批出菜形式，保证有最新鲜、热腾腾饭菜供应；遇有数量不够的情况时及时补充，确保前往就餐人员有餐可就；

(4) 负责现场值班民警的一日三餐的送餐及餐具回收清洗、消毒工作；

(5) 如采购人需要成交供应商配合完成其他餐饮加工工作的，成交供应商应无条件予以配合。

(6) 负责采购人接待工作餐（午、晚餐）的供应和服务。

(7) 中标人须每天留食品样品，以便安全卫生检查。

3、服装要求

(1) 成交供应商应根据服务工种，佩戴标志，为各类服务人员配备统一的工作服装（包括：衣、帽、鞋、口罩等），并穿着上岗。

(2) 工作服装应有清洗保洁制度。凡直接接触食品的工作人员必须每日更换。其他人员也应定期更换，保持清洁。

(3) 工作期间应保持良好的形象，做到衣着整洁、仪容端正、礼仪规范。

4、工作人员个人卫生要求

(1) 不准穿工作服、鞋进厕所或离开生产加工场所。

(2) 进入生产加工场所前，必须穿戴整洁统一的工作服装，工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外，并要把双手洗净。

(3) 直接与原料、半成品和成品接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯，项链、手表，不准浓艳化妆、染指甲、留长指甲、喷洒香水进入生产加工场所。

(4) 上岗前或手接触脏物、进厕所、吸烟、用餐后，都必须把双手洗净才能进行工作。

(5) 上班前不许酗酒，工作时不准吸烟、饮酒、吃食物及做其他有碍食品卫生的活动。

(6) 操作人员手部受到外伤，不得接触食品或原料，经过包扎治疗戴上防护手套后，方可参加不直接接触食品的工作。

(7) 生产加工场所不得带入或存放个人生活用品，如衣物、食品、烟酒、药品、化

妆品等。

(8) 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为。

5、食物加工制作要求

(1) 必须认真检查待加工的食品及其食品原料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

(2) 各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

(3) 用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁卫生。

(4) 加工设备、工具、容器、场地等在使用前后均应彻底清洗、消毒。

(5) 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。如因食品加工、存放不当的原因，导致食物中毒事故发生的，由此带来的一切后果和责任由成交供应商承担。

(6) 在烹饪后至食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应当在放凉后再冷藏。

(7) 加工凉菜的工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。

(8) 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

(9) 制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原料，应尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

(10) 奶油类原料应当低温存放。含奶、蛋的面点制品应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下储存。

(11) 凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

(12) 合理有效利用采购人提供的各类原料，不允许发生铺张浪费或“粗手大脚”的情况发生，杜绝水、电、油等原材料的浪费。

(13) 严禁私自食用或使用采购人提供的各类材料；严禁私自带走、处理采购人提供的各类材料、设备、用具；严禁将食品私自向外出售。

6、食品容器、餐具卫生要求

(1) 食品配送容器和所有餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。

(2) 食品配送容器和所有餐具必须有专用水池或水盘，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

(3) 加工时使用的熟食容器和半成品容器、原料容器应区分使用，并应做好标记。

(4) 消毒后的食品配送容器必须贮存在专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的食品配送容器和餐具应分开存放，并在储存柜上有明显标记。

(5) 保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

7、加工场所保洁要求

(1) 加工场所周围环境应在每次使用前和使用后打扫干净。

(2) 排水沟要常疏通，防止堵塞出现积水或发臭的情况。

(3) 泔水桶要加盖，废物袋要扎口，同时应存放在远离加工场地的地方，且不得位于加工场地的上风向；每日对厨余垃圾桶进行清洗；每日将盛装厨余垃圾专用桶应放置在指定位置由垃圾清运公司清运走。

(4) 积极做好消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫的工作，防止“四害”孳生。

(5) 加工场地和各操位的地面应保持干净，四壁无尘，窗明地净。

(6) 不乱倒垃圾和倒污水。

(7) 经常保持通风。

(8) 做好防蝇设施（如有）维护工作。

8、原材物料储存要求

对于从采购人处领入而在当天没使用完的原料在存放时应符合以下要求：

(1) 新鲜果、蔬原料应储存于无积水、遮阳、通风良好的场地。对于腐败、霉烂原料应及时剔出，并将其集中到指定地点处理，防止污染食品和其他原料；

(2) 其他干货应存放在便于通风换气、干燥的场地，并应做好有防鼠、防虫措施，同时应安排人员经常检查储存状况；

(3) 各种肉类制品（产品）应保存在冷柜中，防止变质；

(4) 各种原材料应按品种分类分批储存，每批原材料均有明显标志，同位置不得储存相互影响风味的原材料。

(5) 实行先进先出原则，及时剔出不符合质量和卫生标准的原料，防止污染。

9、加工设备（工具）使用要求

(1) 本项目所需的各类加工生产工具、容器、设备、设施由采购人提供，成交供应商在提供服务时应合理使用。在遇到设备故障时应及时通知采购人安排人员进行维修。

若因成交供应商使用不善或报障不及时的原因导致损失的，由成交供应商负责赔偿；

(2) 各类食品加工工具和设备在使用前和使用后都应进行清洁和消毒，防止细菌孳生；

(3) 经维修保养后的设备、设施应彻底清洁、消毒后方可投入使用；

(4) 各类储存设施或设备应经常进行清洁或消毒，以保持洁净、卫生；

(5) 成交供应商应教育操作人员按正确的操作规程和方式使用相关的机械设备，并承担因操作人员操作或使用不当造成的相关责任和损失；

(6) 成交供应商在发现机械设备、设施发生故障或存在安全隐患时应及时向采购人报告，由采购人安排专业人员进行维修。相关的设备、设施不得“带病”运行，否则由此带来的一切后果由成交供应商承担。

(五) 双方的权利和责任

1、采购人的权利和责任

(1) 采购人对成交供应商组建的服务团队进行业务归口监督管理；

(2) 有权变动或更换本项目服务的人员。

(3) 依期向成交供应商支付服务费。

(4) 采购人负责食材采购、仓管、验收及结算报销。

(5) 采购人负责免费提供现有的食堂工作场地、厨具设备、餐具，提供服务人员临时休息用房；负责食材、水电、燃料供应。

(6) 服务期间，采购人有权查阅中标人支付人员工资、社保、福利费用等情况。如中标人没有按投标文件相应的标准合理支付人员工资、社保、福利费用的，采购人根据查阅或员工反映后查实结果按3倍的差额从管理服务费用中扣除。

2、成交供应商的权利和责任

(1) 成交供应商根据要求为本项目配置一支专业的服务队伍，服务队伍人员应可靠、固定，录用人员要严格政审，保证录用人员没有犯罪记录，并具有相应的上岗资格证。负责对项目工作人员进行培训教育，保证属下工作人员遵纪守法，使用礼貌用语，文明服务，不参与黄赌毒活动，遵守各项规章管理制度。

(2) 无条件接受并配合采购人对服务工作的监督和检查。

(3) 为本项目的特点制订包括但不限于：着装、个人卫生、健康检查、食品加工、场地卫生、食品容器、加工工具、设备、设施、原料使用及定期培训等一系列的管理（使

用)制度和服 务守则；如因项目人员的行 为不规范或服务工 作不到位的原因，导致采购人的管理工作受到不良影响的，按照本项目有 关法律法规的规定承担相关责任。

(4) 根据采购人的要求或建议对相关的管理制度进行修正，以满足采购人的管理要求；

(5) 中标供应商须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国劳动法》等法律法规以及采购人的相关管理规定和要求。派出监督人员对项目工作人员的行为，操作程序和对各项法律、规章制度的执行情况进行不定期检查，发现并改正存在的问题。在合同期内如有违法违规行为，后果全部由中标人承担。

(6) 在服务期间内，成交供应商须承担项目工作人员的意外责任和工伤责任险和所有服务风险；若因中标方原因，发生卫生、安全事故，造成人员伤亡或财产损失的，则采购人有权在合同执行期间以中标人无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由中标人承担，并赔偿因此给采购人造成的损失。

(7) 无条件配合采购人做好原料和成品的入库、出库、抽样、留样的工作，对每批原料和每餐饭菜的成品进行随机抽样并存放在采购人指定的位置，以便于日后查验。

★(8) 中标人应负责对厨房及餐厅设施、设备、用具的正常使用与管理，并登记造册、建立台账，严格按使用规程操作。因使用不当造成损坏或丢失的，由中标方负责赔偿。

(9) 成交供应商签订合同后应按采购人的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。

★(10) 成交供应商具有突发性应急保障能力(包括食物中毒、原材料无法及时到达厨房、临时增加就餐人员、突然停电、停水、新冠疫情排查存在风险人员等)，对本项目(地址：江门市蓬江区龙湾路5号)的突发性应急保障响应时间在30分钟(含)以内。

(六) 服务人员工资、福利要求

1、食堂服务人员基本工资应不少于当地普通工人最低工资标准(指扣除个人支付社保费用后的基本工资)。

2、中标供应商应与所聘用的服务人员签订劳动合同。人员工资福利、社保待遇由中标供应商负责，但不得违反江门市最低工资、社保等相关标准规定。

★3、服务人员的工资必须每月定期发放，不得拖欠，同时，须在每月的月末前，把

工资的发放记录以文本文件的形式提交采购人备案，否则，采购人有权暂停支付服务费。

(七) 履约保证金

本项目成交供应商须向采购人交纳履约保证金人民币叁万元整，合同结束后无息返还。

(八) 服务费结算方式

1、本项目服务费按合同金额平均分十二个月结算。当月应付的服务费在次月的25号前支付。

2、在结算时，成交供应商应向采购人出具有效的结算发票和支付当期人员工资。

3、所有的服务费由采购人以银行转帐的方式直接划入成交供应商名下的银行帐户。

4、食堂需维修、维护和添置设备、设施由成交供应商书面报告经采购人审核同意后由采购人组织实施。

(九) 其他事项

★1、由于采购人工作的特殊性，中标人应认真教育本单位工作人员严格遵守采购人的相关管理规定。

(1) 中标人及其工作人员必须遵守法律法规，不得假借强制隔离戒毒所名义从事有损戒毒所形象的行为。

(2) 中标人及其工作人员必须严格遵守采购人管理制度，不得携带手机或其他通讯设备进入监管区、食堂操作间，不得在采购人工作区内做拍照、录像等的事情，乙方不得向任何组织、个人提供、披露或泄露采购人的各类资料信息，应严格遵守安全保密制度。

(3) 中标人及其工作人员进入监管区应提高警惕，加强自我防范意识，自觉与监管人员划清界线。进入监管区必须衣着整齐，举止文明；女性不得衣着暴露。

2、按国家、省、市有关法规文件规定，负责做好员工的计划生育、各种保险、安全等管理工作。如因管理不善出现的违法违规事件，给采购人造成损失，中标人应承担全部责任。

3、中标人工作人员须遵守法律法规和采购人的管理制度，如有违法违规人员，采购人有权责令中标人将其开除。如中标人有违法纵容、煽动工人怠工、罢工等过激行为

的，或因中标人无视员工权益引致员工有怠工、罢工等过激行为的，采购人有权终止合同，并依法追究中标单位相关责任。

4、中标人在服务期内的有关工作记录、管理资料要根据采购人的要求填报，每月应要求按时送交采购人存档。

5、如遇到国家或地方有关假日或专项突击性检查、参观等，中标人应及时做好相应的管理服务项目，并接受检查。

6、由于中标人员工作失职，造成其所管物业财产损失或失窃的，中标人应承担全部赔偿责任。

7、服务期满后，中标人须与采购人做好交接工作。

(十) 投标价格及说明

1、投标人的投标报价须包括成本、利润、税收及负担服务本项目所有员工的工资、奖金、福利、医疗、社保和交通、住宿等开支。

2、中标人为本项目服务委派员工发生的工伤、生病住院、意外伤害等费用，由中标人承担。

★(十一) 监督考核：

采购人不定期对餐厅服务保障工作质量进行监督检查（检查内容详见附表二：综合工作检查监督项目表），组织考核小组每月对餐厅服务保障工作质量进行考核（考核内容详见附表三：考核评分表），采取不计名评分（采用百分制，91分以上为A等次、76-90为B等次、61-75为C等次、60分以下为D等次），月考核分数低于80分的中标人须在10个工作日内对其存在问题进行整改。月考核结果作为奖惩的主要依据。

中标人若连续3个月没有取得A等次的，采购人按年投标价的2%扣除中标人服务费用（每出现一次均在次月扣除）；采购人就餐人员对厨师团队制作的饭菜不满意的，中标人应在采购人提出要求后15个工作日内更换厨师团队，若满1个月仍未能更换为符合投标文件标准的按年投标价的3%扣除中标人服务费用；月考核D等次的，按违约处理，因此而产生的损失及违约责任由中标人承担。

附件：食堂外包服务项目考核情况表

附表一：日常工作操作标准表

序号	类别	项目	工作标准内容	
1	物品管理	物品	各功能间无多余物品	
2		清理	破损设施、器具及时报修、清理	
3		个人	个人物品集中摆放	
4		物品	个人水杯、毛巾统一存放于指定位置	
5		物品分层存放	各功能区内物品按使用频率分低中高用量合理放置	
6		物品标识标签		待加工食品与直接入口食品的加工工具和容器有明显区分标示
7				所有食品/化学物品必须有标识或标签,其规格和样式统一、齐整、无模糊现象
8		物品摆放		无使用有颜色胶袋盛装食品
9				纸箱、纸皮、鸡蛋纸托不能进入食品加工区及仓库
10				食品与非食品,分区隔离存放
11				各功能间内物品按标签、划线规定摆放
12				操作区域内的散装食品放入统一规格的容器
13				用于清扫清洗和消毒的设备、用具,用毕放置在专用的场所或区域
14	食品加工管理	作业规程	食品加工过程中不能用水冲地或台面	
15			厨师不能直接用菜勺试味,应采用专用的碗筷试味	
16			盛装食品的容器不直接置于地上,能防止食品污染	
17			待加工食品与直接入口食品的加工工具和容器按标示规定的用途使用	
18			清洗肉类、蔬菜、水产,按照清洗水池标示功能清洗	
19			熟食间内无非直接入口食品,直接入口食品则全部存放在熟食间	
20			用于食品加工操作的设备及工具不得用作食品加工无关的用途	
21	环境卫生管理	烹调间与食品处理区域清洁要求	制定清洁值日表	
22			各区域有明确清洁责任人	
23			墙面、屋顶、墙角无积尘,蜘蛛网	
24			墙面、屋顶、门窗等无破损、无发霉、发黑	
25			工作台面、物品架(柜)、仓库物品摆放整齐清洁	
26			除粗加工、餐具洗消间外地面应无水渍、干燥	
27			墙面、地面无油腻,走路不沾脚	
28			固体废弃物分类整理、当日清运	
29			工作现场垃圾桶加盖、表面清洁	
30		粗加工和切配区域		水池内外壁清洁,无残留物、无污垢
31				切配工具、墩头及时洗清、归位、侧立存放
32				废弃物及时清理,废弃物容器及时加盖
33	盛放已经清洗净菜的箩筐不着地堆放			

34	环境 卫生 管理	烹调间	油烟罩、排烟管表面光亮、无油污	
35			调味品排列整齐有序、容器表面清洁	
36			生熟必须分开、不存在交叉污染	
37			无使用配菜盘直接盛放烹饪后的成品菜	
38		餐具	餐具清洗后表面无残渣	
39			餐具表面无油腻、热力消毒后餐具表面无水渍	
40			消毒餐具及时放置保洁柜，内部整洁，与标识相符	
41		熟食和配餐 间	空气新鲜、台面无残渣	
42			红外线消毒灯有定期开与关	
43			每天清洁空调，运转正常、温度显示25℃以下	
44			履行洗手、手消毒	
45		洗手消毒	合理配置洗手消毒液，消毒液浓度为50PPM	
46			有洗手标准图解	
47		食堂楼面	桌椅整洁、定位放置、桌椅表面无灰尘	
48			室内绿化定期协助更换	
49			窗帘、地毯整洁，无污渍、无异味，并制定清洁操作 要求	
50			水产品类、畜禽肉类、果蔬类必须独立分开存放	
51		冰箱冷库	所有食品必须上盖或上保鲜膜进行防护	
52			生熟必须分开存放（原料、半成品、熟制品必须分开）	
53			门的胶圈无水渍、无污渍	
54			冷藏（保鲜）温度0-10℃；冷冻（急冻）温度为-18℃ 以下	
55			下水道	下水道每日清理，无沉积污水、污物
56		除“四害”	各功能区域内及时消除“四害”	
57		VI 管 理	公告栏宣传	有“五常”管理宣传版面
58				内容定期更换，保持版面清洁
59		食品 安全 管理	索证以及资 料	食品台账资料完整（有管理组织文件、人员名单、管 理制度、管理表格、索证、人员健康证资料、供应商资 质、餐具消毒/食品留样/食品添加剂记录等）
60	安全生 产操 作		电路电线无外露，开关、电控箱保持良好	
61			消防设施维护良好，无损坏现象	
62			设备清洁时有关闭电源再清洁	
63			设备操作人员必须有经过培训，有提供培训记录	
64	不使用违禁食品、食品添加剂、化学品			
65	个人 卫生 管理	仪容仪表	制订各部门员工的制服标准及仪表仪容标准	
66			在更衣室设有标准仪容仪表图示，有穿衣镜	
67	个人 卫生 管理	员工	人员健康证持证率100%	
68		个人 卫生	人员上岗时穿戴工作衣帽、工作鞋，着装符合要求	
69			人员上洗手间后必须洗手消毒	
70			人员无留长指甲，指甲无污垢，无带首饰	
71			人员进入专间必须戴一次性口罩、一次性手套	

附表二：综合工作检查监督项目表（月）

项目	考核内容	乙方自评		甲方考评		是否改善(说明)	其他说明
		合格	不合格	合格	不合格		
安全卫生管理	食品安全						
	环境卫生						
	食品卫生						
	服务人员卫生						
	设备安全						
	定期消防培训						
成本控制管理	原料定期按照要求配合协调审核报价						
	验收标准执行到位						
	原料索证、登记无遗漏						
	领料、加工合理；日、月损益合理						
	原料无因人为操作变质、损耗超标、余料合理利用						
	水、电、气、易耗品等能源使用无浪费现象						
出品管理	菜单编制合理、审核、公示及时						
	按照季节搭配菜式、按标准制作						
	口味、颜色、刀工无影响菜品现象						
	无变质、变味、半熟出品						
	营养、健康、美味、无不合理搭配现象						
服务管理	开餐准时、食品留样管理无遗漏						
	仪容仪表无投诉						
	微笑、口语、肢体语言服务得当						
	主动、创新、坚持						
	现场设备、物品等按照管理标准执行						
设备管理	按时盘点汇报						
	按照使用标准使用						
	维护及时合理						
	零人为损坏现象						
	无乱挪动、摆放，擅自改变使用位置						
综合管理	经营合法、证照齐全						
	食堂员工无投诉事件						
	无重复问题（意见）出现						
	员工异动知会及时						
	双方沟通顺畅、定期主动总结纠正						

附表三：考核评分表（年月）

序	考核内	评分标准	分	考核情况	备
---	-----	------	---	------	---

号	容	值	自查 评分	日常登 记分	评委 评分	注
1	消防安全管理	要求消防设施设备完好、定期组织员工消防培训和日常消防检查记录完整。消防设施损坏未及时修复、失效期、记录不全，按每项次扣 5 分	5			
2	设备和水电管理	规范使用厨房设备、用电、用气（汽），确保安全、无事故发生。未对从业人员进行厨房设备使用培训、违规操作，故意损坏、丢失工具器具，下班后没关门、窗、灯、水龙头和厨房部没关油制、气制的，按每项次扣 5 分	10			
3	食材验收	协助收货时未核实原材料供货单位营业执照、卫生许可证、动植物检疫合格证等相关证件，未核实每批次原材料生产厂家、产地、生产日期、保质期及 QS 认证等标识，以及原材料不符合国家有关标准和规定的，按每项次扣 5 分	10			
4	食品贮藏	未做到原料、半成品、成品严格分开，未做到生、熟分开，以及未按植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，冷藏柜（库）存放食品没有标志，或保管不善造成食品变质的，按每项次扣 5 分	10			
5	食品加工	各类主副食应按照规范的配比标准加工，生、熟、荤、素食品应做到用具分开、整洁、严格消毒、摆放整齐，饭菜中出现泥沙、钢丝等杂物，或人为造成加工、供货不及时，食品、点心计划备货不足，领货不及时而影响正常就餐的，按每项次扣 2 分	10			
6	食品留样和新菜品开发	未按规定进行菜品留样、每月研发少于 4 种新菜式，按每项次扣 1 分	2			
7	餐具消毒	餐具使用前未按规范要求消毒、餐具使用时出现不干净、消毒记录不完整或不及时的，按每次扣 5 分	8			
8	卫生清洁及垃圾处理	餐厅、厨房、操作间、库房等场所（墙面：清洁无灰尘，无油污，无蛛网；地面：干净无废弃物，无垃圾，无油渍，无水；下水道：干净，无积水，无污物，油腻或异味；水池：池内无杂物、垃圾、无油腻、异味，四周无附粘物等；灶台：无堆放杂物、定时除灰、无油渍；操作台：台面整洁，台脚无附粘物，	15			

		无油渍；菜架：层面上物品整齐摆放，无油渍，无附粘物；蒸饭柜：内外壁无附粘物，箱内干净，无杂物，油渍；冰柜：边框无附粘物，柜内干净摆放整齐、有序，定期除冰；冰柜：边框无附粘物，柜内干净摆放整齐、有序，定期除冰；刀具：光亮，无锈，无污物，用后放在刀具消毒柜）应保持整洁，未按要求每项每次扣 1 分；食堂内外应设置带盖的垃圾桶，餐厨垃圾专人管理，未及时按照相关规定进行规范处置垃圾和私自处理餐厨垃圾的，按每项次扣 1 分；除“四害”及防尘措施不落实、定期消杀记录不完整，或出现干部职工反映鼠、蚊蝇、蟑螂影响较大的，按每项次扣 2 分				
9	考勤管理	月总出勤率 96%-97%扣 1 分、91%—95%扣 2 分、86%—90%扣 3 分、85%以下扣 5 分；上班迟到、早退 5 分钟（依次类推），每人扣 1 分，超过 30 分钟者作旷工处理；擅离岗位超过 10 分钟（依次类推）每人扣 2 分，超过 30 分钟作旷工处理；旷工每人扣 5 分。	15			
10	员工日常管理	在食堂内不得追逐打闹、大声喧哗、粗言秽语、抽烟（指在操作岗位上）、喝酒，吃零食、听收录机（工作需要除外），不得无事生非、造谣生事或编造、传播不利于工作和团结及有损单位形象、利益的谣言，开餐时间段一律不准打私人电话、微信、随地吐痰、乱扔纸屑、杂物及各种不卫生行为和工作服衣袋存放与工作无关的杂物，员工留长指甲和佩戴其他个人饰品的，违者每人扣 2 分；吵架的每次扣 3 分；在食堂内睡觉、闲聊、会客和利用工作之便假公济私、谋取私利、偷吃偷拿东西、打架的，每项每次扣 5 分。	15			

注：1. 自查评分由中标单位根据当月实际情况填报。

2. 日常登记分由采购人根据当月日常抽查、检查的实际情况计算填写（出现负数按实填报）。

3. 评委评分由采购人组织综合考核组，采取无计名评分。

第三部分 供应商须知

供应商须知前附表

序号	条款	内容
1	采购项目名称	江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目
2	采购项目编号	JMJSY-SZKY-2021
3	供应商资格要求	<p>1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>(1) 具有独立承担民事责任的能力；</p> <p>(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；</p> <p>(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；</p> <p>(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；</p> <p>(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；</p> <p>(6) 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目属于专门面向中小企业采购的项目。需落实政府采购政策为：促进中小企业发展政策、支持监狱企业发展政策、支持残疾人福利性单位发展政策。</p> <p>3、本项目的特定资格要求：</p> <p>(1) 供应商应当具备《政府采购法》第二十二条规定的条件；</p> <p>(2) 投标人应当是中华人民共和国境内全法注册的具有与本项目相适应经营范围的法人或者其他组织，具体有良的信誉（提供声明函）；</p> <p>(3) 供应商须具备有效的餐饮服务许可证或食品经营许可证或食品流通许可证且在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录（投标人提供相关证明）；</p> <p>(4) 供应商未被列入“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 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和中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 政府采购严重违法失信行为记录名单；（以本项目投标截止当天采购代理机构查询结果为准，该查询结果打印页面与项目档案一起存档）；</p> <p>(5) 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动；</p> <p>(6) 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；</p> <p>(7) 本项目不接受联合体参加投标。</p>

序号	条款	内容	
4	获取招标文件方式	1、时间：2021年9月2日至2021年9月8日（磋商文件的发售期限自本公告发布之日起不得少于5个工作日），每天上午08:30至12:00，下午14:30至17:30（北京时间，法定节假日除外）。 2、地点：江门市工程造价和招标行业协会（ http://www.jmgczjhz.com/Default.aspx ）网上下载。 3、方式：网上报名和网上获取（详见其他补充事宜）。 4、售价：150元/套。	
5	踏勘现场	本项目不集中举行踏勘现场。	
6	项目招标控制价	本项目招标控制价为人民币肆拾万元整（¥400000.00元），该价格为全包价，超出招标控制价的报价将被拒绝。	
7	磋商保证金	本项目不收取磋商保证金。	
8	成交服务费	本项目成交服务费为¥6000元（人民币陆仟圆整）。	
9	成交服务费支付方式	成交供应商在领取《中标、成交通知书》前以现金或银行转账方式一次性支付。成交服务费请划入以下账户： 开户名：深圳科宇工程顾问有限公司江门分公司 开户银行：建设银行江门台山科技支行 账号：44050167081100000048	
11	统一结算币种	均不计息，以人民币元结算	
12	磋商有效期	递交磋商响应文件截止时间起满90天；成交供应商的磋商有效期延续到合同签订生效之日止。	
13	磋商活动实施时间和地点	1、磋商响应文件递交时间： <u>2021年9月17日上午09时30分至10时00分</u> （北京时间） 2、磋商文件递交截止时间： <u>2021年9月17日上午10时00分</u> （北京时间） 3、磋商文件递交地点/地址：江门市工程造价和招标行业协会（地址：江门市江海区南苑横街14号）。	
14	磋商响应文件资料数量和封装	磋商响应文件密封包	内含磋商响应文件一式三份，其中正本一份、副本二份。 说明：正本与副本可分开密封，也可全部密封在一包内。 副本可为正本签字盖章后的复印件。
		报价信封密封包	响应文件格式中《磋商报价总表（首次）》原件一份（加盖公章）；

序号	条款	内容	
		说明	所有递交的响应资料均需密封包装并在封口处加盖供应商公章或由法定代表人或全权代表签字，响应资料封套统一按“文件包装袋封面标贴格式”填写标贴（详见竞争性磋商文件第五部分磋商响应文件格式）。
15	磋商小组的组成	磋商小组成员由3人（或以上）单数组成；其中：采购人代表1人，其余均从专家库中随机抽取产生。	
16	成交供应商数量	本项目成交供应商数量为：1家。	
17	评审方法	综合评分法	
18	履约保证金	<p>履约保证金金额：人民币叁万元整；</p> <p>履约担保形式：银行转账或银行保函（账号由采购人另行提供）；</p> <p>银行保函必须为广东省内的中国银行、建设银行、工商银行、农业银行或江门市行政区域内具有办理保函业务资格的其他商业银行提供。</p> <p>履约保证金缴纳、退还方式和期限：中标供应商在收到采购代理机构的中标通知书后五个工作日内，应当向采购人江门市金马塑料五金实业公司提交履约保证金，履约保证金币种应与响应报价币种相同。履约保证金在无违约情况且在中标供应商完成其合同义务，包括任何保证义务后三十个日历日内，予以不计利息原额退还。中标供应商完成其合同义务后应及时到江门市金马塑料五金实业公司办理退还履约保证金手续。</p>	

一、说明

1.1. 竞争性磋商适用法律

本次竞争性磋商适用的主要法律法规为《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及政府采购其它相关法规。

1.2. 释义

1.2.1 采购代理机构：是指深圳科宇工程顾问有限公司（简称：采购代理机构）。

是整个采购活动的组织者，依法负责编制竞争性磋商文件，对竞争性磋商文件拥有最终的解释权。采购代理机构不以任何身份出任磋商小组成员。

1.2.2 采购人：是指江门市金马塑料五金实业公司（简称：采购人）。

是采购活动当事人之一，在采购阶段称为采购人，在签订和执行合同阶段或被称为建设单位或业主或甲方或买方。为便于竞争性磋商文件及附件直接转化为经济合同条款，在竞争性磋商文件中被称为建设单位或业主或甲方或买方的招标响应阶段均指采购人。负责项目的整体规划、技术方案可行性设计论证与实施，作为合同采购方(用户)的主体承担履约、验收与评价、回复质疑等义务。

1.2.3 投标/响应的语言：供应商提交的磋商响应文件以及供应商与采购代理机构就有关响应的所有来往函电均应使用中文。供应商提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释磋商响应文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

1.2.4 日期、天数、时间：无特别说明时是指公历日（亦称自然日）及北京时间。

1.2.5 以上、以下：无特别说明时，本竞争性磋商文件中提及的“以上”均包括本数，“以下”均不包括本数。

1.2.6 实质性响应：是指符合竞争性磋商文件的所有要求、条款、条件和规定，且没有不利于项目实施质量效果和服务保障的重大偏离或保留。竞争性磋商文件中标注“*”号的条款（如有）为不可负偏离（劣于）的重要要求，在响应时须完全响应，若其中一项出现负偏离时将作无效响应处理。

1.2.7 重大偏离或保留：是指影响到竞争性磋商文件规定的范围、质量和性能或限制了采购人的权力和供应商义务的规定，而调整纠正这些偏离将直接影响到其它供应商的公平竞争地位。

1.2.8 轻微偏离：是指磋商响应文件在实质上响应竞争性磋商文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他供应商造成不公平的结果。它包括负偏离（劣于）和正偏离（优于）。

1.3. 合格的供应商、合格的货物和服务

1.3.1 供应商参加政府采购活动必须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的要求。

1.3.2 供应商须符合本项目的供应商资格要求，依循正当途径通过采购代理机构获取本竞争性磋商文件，符合政府采购法规核定的必备条件，于递交磋商响应文件截止日时能满足本项目的响应资格及相关重要要求。

1.3.3 若竞争性磋商文件资格要求允许联合体投标时，联合体各方均须符合政府采购法规相关条件。采购人根据采购项目的特殊要求规定供应商特定条件的，联合体中至少应当有一方符合采购人规定的特定条件。由同一资质条件的供应商组成的联合体，按照资质等级较低的供应商确定联合体的资质等级。联合体的任何一方在参与本次响应中，不得再以独立体名义或在其它联合体中重复出现（联合体组成应在报名时确定，且报名后未经采购人同意不得变更）。同时提交由联合体各方成员共同签署的联合体协议书。磋商保证金应由联合体中的一方提交，但对联合体各方均具有约束力。

1.3.4 供应商获取了本竞争性磋商文件并非意味着满足了合格、有效供应商的基本条件，一切均以磋商小组评定确认的结果为准。

1.3.5 成交供应商：亦称中标、成交人，是指在响应过程中获得采购项目合同签订资格的供应商。

1.3.6 货物：是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。“合格的货物”是指供应商制造或组织符合竞争性磋商文件要求的全新的货物等。竞争性磋商文件没有提及招标货物来源地的，根据《中华人民共和国政府采购法》的相关规定均应是本国货物，如本次竞争性磋商文件第二章中已说明，允许部分或全部产品采购进口产品，供应商既可提供本国产品，也可以提供进口产品，进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。 招标优先采购节能、环保产品。响应货物的设计、制造、包装和运输必须符合中华人民共和国的相关国家

标准、行业标准或企业标准（如有）的强制性规定，并满足竞争性磋商文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

1.3.6 服务：是指除货物和工程以外的其他采购对象,其中包括：供应商须承担的运输、安装、技术支持、培训以及竞争性磋商文件规定的其它服务。“合格的服务”是指供应商按竞争性磋商文件的规定，依据中华人民共和国的相关法律、法规、规章以及相关国家标准、行业标准或地方（或企业）标准（如有）的规定或规范要求，向采购人提供的满足竞争性磋商文件规定的需求或特定目标的服务。

1.3.7 工程：是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建及其相关的装修、拆除、修缮等。“合格的工程”是指满足中华人民共和国的相关法律、法规、规章的规定（包括规划、设计、质量以及安全文明施工等规定和要求）并符合相关国家标准、行业标准或地方（或企业）标准（如有）的规定或规范要求，经竣工验收达到竞争性磋商文件规定的质量验收等级标准的建设工程。

1.3.8 所有涉及知识产权的内容，供应商必须确保采购人拥有其合法的、不受限制的无偿使用权，并免受任何侵权索偿或诉讼，否则，采购人因误侵权导致的损失由供应商承担。供应商须保证，采购人在中华人民共和国接受和使用供应商所提供的货物、工程和服务的全部或任何一部分时，或者在享有合同的全部或部分权益时，免受第三方以侵犯其合法权益（例如侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权等等）而提出的任何求偿责任起诉。否则，供应商须承担采购人与此相关的一切损失（包括且不限于：诉讼费、律师费、经裁定由采购人承担的任何费用、导致采购人需重新采购所产生的一切费用及时间费用损失等等）。

1.3.9 不合格的货物和服务将被拒绝，采购人有权不予支付任何费用或追究其责任

1.4. 知识产权

1.4.1 投标人应当保证，采购人在中华人民共和国境内使用货物或货物的任何一部分时，采购人和采购代理机构免受第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的起诉。

1.4.2 最终确定的采购合同价格包括所有应支付的对专利权和版权、设计或其他知识产权而须要向其他方支付的相关费用。

1.4.3 投标人不拥有相应的知识产权的，则在投标报价中必须包括有合法获取该知识产权的相关费用，否则，由此而产生的一切法律和经济纠纷由投标人承担责任。

1.5 供应商诚信管理

1.5.1 响应人在本采购项目的竞争中应自觉遵循诚实信用原则，不得存在腐败、欺诈或其他严重违背诚信原则的行为。“腐败行为”是指提供、给予任何有价值的东西来影响采购人员在采购过程或合同实施过程中的行为；“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而谎报、隐瞒事实，损害采购人的利益，包括响应人之间串通响应（递交响应文件之前或之后），人为地使响应丧失竞争性，损害采购人从公开竞争中所能获得的权益。

1.5.2 如果采购人或采购代理机构有证据表明响应人在本采购项目的竞争中存在腐败、欺诈或其他严重违背诚信原则的行为，则将拒绝其响应。

1.5.3 响应人有下列情形之一，将作不良诚信记录，并报有关部门网上通报处理：

- (1) 提供虚假材料参加采购活动谋取中标、成交的；
- (2) 开标后擅自撤销响应，影响采购继续进行的；
- (3) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (4) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (5) 在磋商采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- (6) 中标、成交后无正当理由拒绝签订采购合同的；
- (7) 无正当理由拒绝履行合同的；
- (8) 故意提供假冒伪劣产品或走私物品的；
- (9) 拒绝提供售后服务，给采购人造成损害的；
- (10) 恶意投诉，给采购人或采购代理机构造成损害的；
- (11) 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；
- (12) 经认定的其他有违诚实信用的行为。

1.6 保密及其他注意事项

1.6.1 凡参与采购工作的有关人员均应自觉接受有关主管部门的监督，不得向他人透露可能影响公平竞争的有关情况；

1.6.2 开标后，直至向中标人发出《中标、成交通知书》止，凡与审查、澄清、评估和比较有关资料以及评审意见等，均不得向供应商及与评审无关的其他人透露。在采购工作结束后，与评审情况有接触的任何人员，不得将评审情况扩散出评标委员会人员之外；

1.6.3 在评审期间，供应商不得向评标委员会成员询问评审情况，不得进行旨在影响评审

结果的活动；

- 1.6.4 评标委员会不向未中标人解释落选原因，不退还响应文件。
- 1.6.5 所有供应商自行承担与投标有关的全部费用。采购人和采购代理机构在任何情况下均不承担该费用。

二、竞争性磋商文件的说明

2.1. 竞争性磋商文件的组成和语言

1. 竞争性磋商文件阐明的是采购人对所需货物和服务的基本要求。
2. 竞争性磋商文件、磋商响应文件、评审结果、合同书和相关承诺确认文件均作为任何一方当事人履约的重要依据。
3. 竞争性磋商文件采用电子文档和纸质盖章文件形式制作，两种介质的文件内容均为一致，不一致时以纸质盖章文件为准；它由：竞争性磋商公告、用户需求书、供应商须知、合同书范本、磋商响应文件格式共五部分组成。
4. 采购过程中的一切补充文件一旦确认后与主体源文件均具有同等法律效力，供应商均视为知悉无疑并依照最后确认的文件执行。一切要约承诺未经合同缔约方同意不得擅自变更、撤销或转让。
5. 本文件的专业技术内容如涉及到有官方强制性要求或行业标准规范限制和禁止性内容时，应以官方强制性要求或行业标准规范为准；否则，以本竞争性磋商文件约定的技术要求为准。
6. 供应商应认真阅读并充分理解竞争性磋商文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。供应商没有按照竞争性磋商文件要求提交全部资料，或者没有对竞争性磋商文件在各方面都做出实质性响应，有可能导致其响应被拒绝，或被认定为无效响应或被确定为响应无效。

2.2. 竞争性磋商文件的澄清

1. 供应商必须认真阅读理解竞争性磋商文件的各项要求，如有任何疑问应在竞争性磋商文件要求提交磋商响应文件截止时间至少 3 个日历日或以前，以书面或传真形式向采购代理机构提出澄清要求，逾期提出的疑问，采购方有权不予答复。采购方对书面方式提出的竞争性磋商文件澄清要求均以书面形式予以答复，同时将书面答复发给每个购买竞争性磋商文件的供应商（答复中不包括问题的来源）。供应商在收到上述答复

后，应于二十四小时内，在澄清（答疑）文件盖章页加盖单位公章或法定代表人授权人签字给予确认，并将该文件传真回采购代理机构[传真电话：（0750）5516828]。该确认答复作为竞争性磋商文件的组成部分，具有约束作用。若供应商在规定时间内没有传真答复的，将视为已收到和确认该澄清（答疑）文件。

2. 供应商在规定的时间内未对竞争性磋商文件澄清或提出疑问的，采购代理机构将视其为无异议。对竞争性磋商文件中描述有歧义或前后不一致的地方，磋商小组有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个供应商。

2.3. 竞争性磋商文件的修改

1. 提交首次磋商响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构可以对已发出的竞争性磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为竞争性磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响磋商响应文件编制的，采购人、采购代理机构在提交首次磋商响应文件截止之日 5 日前，以书面形式通知所有接收竞争性磋商文件的供应商，不足 5 日的，顺延提交首次磋商响应文件截止之日。
2. 竞争性磋商文件的修改将以书面形式通知所有购买竞争性磋商文件的供应商，并对其具有约束力。供应商在收到上述通知后，应于 24 小时内，在修改文件盖章页加盖单位公章或法定代表人授权人签字给予确认，并将该文件以邮件形式回传采购代理机构[邮箱：402007849@qq.com]。该确认答复作为竞争性磋商文件的组成部分，具有约束作用。若供应商在规定时间内没有传真答复的，将视为已收到和确认该修改文件。
3. 为使供应商准备响应时有充分时间对竞争性磋商文件的修改部分进行研究分析，在竞争性磋商文件要求提交磋商响应文件的截止时间 5 日前，采购人或采购代理机构可以视采购具体情况适当推迟递交磋商响应文件截止时间和开标时间，并将变更时间书面通知所有竞争性磋商文件收受人。

2.4. 答疑会及踏勘现场

1. 如需举行答疑会，响应供应商的项目主要负责人须按时出席，主办方将围绕竞争性磋商文件的内容现场澄清、解答供应商提出的问题，对个别内容确有必要作澄清修正时，采购方将集中统一后以书面形式通知各供应商，各供应商收悉后须及时予以确认。
2. 供应商出席答疑会及踏勘现场的费用、过失责任及风险均自行承担。
3. 对未有计划举行答疑会时，供应商应及时主动向采购代理机构或采购人了解项目详情。

三、磋商响应文件的说明

3.1. 原则

1. 磋商响应文件应突出重点，精简扼要。所提供的资料必须符合诚实信用、客观真实的原则，对故意隐瞒或夸大事实之处，须自行承担相应的后果及法律责任。
2. 无论采购结果如何，供应商自行承担因参加本次响应而发生的一切费用。采购代理机构对供应商及其他当事人不承担任何形式的赔偿或补偿。

3.2. 磋商响应文件的组成与制作要求

1. 磋商响应文件应按照本须知有关规定内容及竞争性磋商文件第五部分“磋商响应文件格式”的要求以 A4 版面编制（图纸可以用 A3 版面编制，折叠成 A4 尺寸）进行编写，并逐页编排不间断的连续页码。同时还应按照第五部分“磋商响应文件格式”的要求填写供唱标使用的、单独密封的报价一览表。磋商响应文件自制部分必须打印，每份内页须按序加注页码。
2. 磋商响应文件的制作、不同文字文本的释义均以简体中文文本为准，重要的外文资料须附有中文译注。
3. 磋商响应文件中的技术或商务或服务参数差异说明所引用的顺序和编号应与竞争性磋商文件的要求相一致。供应商在具体的响应内容中应逐条进行回应，可以增加说明或描述性文字。
4. 磋商响应文件所使用的公章必须与供应商名称一致，不能以其它业务章或附属机构章代替。
5. 供应商须对磋商响应文件进行装订，装订应牢固可靠，因装订不牢固而发生文件散落或缺损所产生的一切后果由供应商承担。
6. 任何行间插字、涂改和增删，必须由供应商法定代表人或全权代表在旁边签字或加盖供应商公章后方为有效。
7. 供应商应编制磋商响应文件正本和副本的数量详见《供应商须知前附表》，响应资料包括磋商响应文件（正本、副本）、报价信封。每一份磋商响应文件的封面应明确注明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本及其它资料内容有差异，均以正本为准。
8. 供应商必须对磋商响应文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人或监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。

9. 如果因为供应商磋商响应文件填报的内容不详，或没有提供竞争性磋商文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由供应商承担。
10. 采购代理机构拒绝接受邮寄、电报或电话传真形式递交的磋商响应文件。

3.3. 投标报价

1. 投标报价是以供应商可独立履行项目合同义务，通过合理预测与准确核算后，可达到预期设计功能和常规使用效果，满足约定的验收标准和符合自身合法利益的前提下所作出的综合性合理报价，对在磋商响应文件和合同书中未有明确列述、响应方案设计遗漏失误、市场剧变因素、应预见和不可预见的费用等均视为已完全考虑到并包括在响应总价之内。
2. 对超出常规、具有特别意义或会引起竞争非议的报价须作出特别说明。对耗材、常用配备件、相关伴随服务等附属内容须详列清单。
3. 若出现需修改实质性内容并影响到原报价时，磋商小组将修改调整的内容正式知会供应商，在征得供应商同意后，由供应商在现场进行确认并修正报价，最终修正报价将作为评审的有效报价，且在有效期截止前为固定不变价，它是评审的重要依据之一，但并不是确定成交供应商的唯一依据。
4. 投标报价提出有折扣优惠者，以折扣后的最终优惠价为准。对含糊不清或不确定的报价将视为无效响应。

3.4. 投标报价勘误修正准则：

1. 磋商内容与磋商响应文件对应内容不一致，均以磋商内容所列述的内容为准；
2. 正本和副本之间内容有差异，以正本为准；
3. 投标报价大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
4. 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价汇总金额为准；
5. 磋商响应文件描述内容与原始材料引述内容不一致时，以原始材料内容为准；
6. 如出现明显笔误或其他情况，由磋商小组裁定；
7. 对出现以上情况或因笔误而需修正任何报价时，均以磋商小组审定通过方为有效。

3.5. 磋商保证金

本项目不收取磋商保证金。

3.6. 成交服务费（招标代理费）

1. 成交供应商须按《供应商须知前附表》中注明的收费信息，在领取《中标、成交通知书》前以现金或银行转账方式一次性向采购代理机构缴纳相应的成交服务费。

3.7. 磋商响应文件的递交

1. 供应商须按竞争性磋商文件规定的时间地点递交磋商响应文件，在递交磋商响应文件截止时间后送达或者未送达指定地点的磋商响应文件，为无效磋商响应文件，采购代理机构将拒收。供应商在递交磋商响应文件截止时间前，可以对所递交的磋商响应文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容应当按竞争性磋商文件要求签署、盖章，并作为磋商响应文件的组成部分。在递交磋商响应文件截止时间之后，供应商不得主动对其磋商响应文件做任何修改和补充。
2. 供应商所提交的磋商响应文件在评标结束后，无论成交与否均不予退还。
3. 采购人及采购代理机构将拒绝受理迟于递交磋商响应文件截止时间送达的磋商响应文件，亦不受理未按规定的递交磋商响应文件地址送达的磋商响应文件。
4. 根据本须知“竞争性磋商文件的修改”规定，采购人有权通过修改竞争性磋商文件而适当延长递交磋商响应文件截止时间。在此情况下，采购人和供应商受递交磋商响应文件截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截止时间。
5. 采购代理机构于递交磋商响应文件截止时间前（见竞争性磋商公告）开始接收磋商响应文件。
6. 供应商代表以密封包装当面递交，不接受邮递方式或第三方转交方式。
7. 采购人或采购代理机构将拒绝并原封退回本次采购递交磋商响应文件截止时间后收到的任何磋商响应文件。
8. 供应商在递交磋商响应文件截止时间前，可对所递交的磋商响应文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人。补充、修改的内容应当按竞争性磋商文件要求签署、盖章，并作为磋商响应文件的组成部分。在递交磋商响应文件截止时点之后，供应商不得对其磋商响应文件做任何修改和补充。
9. 供应商的授权代表须携带本人身份证（备查），准时亲自递交合规格的密封磋商响应文件，对在指定时间外交付的任何文件，采购代理机构将拒绝接受。对于已接收受理的磋商响应文件，采购代理机构一概不予退回。授权代表应听从组织方的安排轮候出

席磋商，其现场所签署确认的文件均代表供应商的真实意愿和决定，并作为磋商响应文件的补充内容具有不可撤消更改的法律效力。

3.8. 磋商有效期

1. 磋商有效期见“供应商须知前附表”。
2. 供应商的磋商响应文件应在磋商有效期内保持有效。磋商有效期不足的将被视为实质性不响应竞争性磋商文件而被宣布无效投标或无效响应。
3. 磋商有效期内，磋商响应文件的一切内容和补充承诺均为持续有效且不予改变。
4. 特殊情况下，在原磋商有效期截止之前，采购人可要求供应商同意延长其磋商有效期。这种要求和答复均应以书面形式提供。供应商可拒绝或同意采购人的这种要求。接受延长磋商有效期的供应商将不会被要求和允许修正其磋商响应文件，而只会被要求相应的延长其磋商保证金的有效期，在这种情况下，本须知有关磋商保证金的退还和没收的规定将在延长了的有效期内继续有效。
5. 磋商有效期比规定时间短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

四、评审程序

4.1. 磋商小组的组成及评审工作要求

1. 评审开始前，磋商小组应确认竞争性磋商文件。
2. 采购方根据项目的性质特点和专业技术要求依法组建磋商小组，磋商小组的组成见《供应商须知前附表》，其中专家成员在专家库中随机抽取产生。
3. 磋商小组将本着公平、公正、科学、择优的原则，严格按照法律法规和竞争性磋商文件的要求推荐评审结果。如发现磋商小组的工作偏离竞争性磋商文件的要求，或明显违反国家法律法规，采购人可会同监管部门解散磋商小组，重新组织磋商或评审，并依法追究有关人员的法律责任。
4. 磋商期间，采购人、磋商小组不得对竞争性磋商文件中一些涉及竞争的公平、公正性重要内容进行现场临时修改调整。
5. 磋商小组应当对磋商响应文件进行评审，并根据竞争性磋商文件规定的程序、评定成交的标准等事项与实质性响应竞争性磋商文件要求的供应商进行磋商。未实质性响应竞争性磋商文件的磋商响应文件按无效处理，磋商小组应当告知有关供应商。
6. 磋商文件内容违反国家有关强制性规定的，磋商小组应当停止评审并向采购人或者采

购代理机构说明情况。

7. 采购人、采购代理机构不得向磋商小组中的评审专家作倾向性、误导性的解释或者说明。
8. 磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。
9. 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。
10. 磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。
11. 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。
12. 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，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。
13. 供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。
14. 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。
15. 采用竞争性磋商采购的服务项目（含社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有 2 家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行的。
16. 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 2 家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。
17. 最后报价是供应商磋商响应文件的有效组成部分。
18. 已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。采购

人、采购代理机构应当退还退出磋商的供应商的磋商保证金。

19. 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。
20. 磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 2 家以上成交候选供应商，并编写评审报告。

4.2. 评审流程与相关事项

1. 磋商小组成员须统一严格按照竞争性磋商文件的内容和要求进入下列评审程序。
2. **资格审查。**依据法律法规和竞争性磋商文件的规定，对磋商响应文件中的资格证明材料等进行审查，以确定供应商是否具备响应资格。
3. **磋商响应文件评审。**依据竞争性磋商的规定，从磋商响应文件的有效性、完整性和对竞争性磋商的响应程度进行审查，以确定是否对竞争性磋商的实质性要求作出响应，没有出现重大偏离。

对未作出实质性响应的供应商应实行现场告知，由磋商小组或采购人代表将集体意见现场及时告知该供应商，以让其核证、澄清事实。

4. **初审结论。**初审结论以记名方式独立表决，评审过程中对初步认定为“初审不合格”或“无效响应”或“不通过”者，磋商小组可通知供应商授权代表亲自到达现场，由当事人对被列举的事实加以核证和确认。对有过半数评委审定为“初审不合格”或“无效响应”或“不通过”者将不进入下列程序的评审。
5. **磋商。**磋商小组按照竞争性磋商要求，遵循物有所值和价格合理的原则，通过对磋商响应文件的技术、商务方案进行审核，集中整理出需质询和调整修正要点，磋商小组集中与各供应商进行一轮或多轮磋商后，确定一系列磋商共识与补充承诺。经授权代表签署后的补充承诺将作为磋商响应文件不可分割的内容。在磋商过程中，磋商小组应当严格遵循保密原则，未经供应商同意不得向任何人透露当事人技术、价格和其他重要信息。
6. 磋商小组如需调整或修改竞争性磋商文件内容时，应取得磋商小组各成员的一致同意，并以书面形式通知所有参加磋商的供应商。但任何形式的决定须以符合公平、公正原则和有利于项目的顺利实施为前提。
7. 若各供应商提供的方案均能够响应竞争性磋商文件的要求，且提供的方案清晰明确，

经磋商小组一致同意后可不进行磋商，直接进入最终报价程序。

8. **最终报价。**磋商结束后，所有作出实质性响应的有效供应商应在规定的时间内集中提交最终报价（最终报价时间视磋商进程由磋商小组决定）。除非在磋商中磋商小组调整或修改竞争性磋商文件内容，一般情况下最终报价均不得高于前一次报价，否则采购人不接受高于前面轮次磋商报价的最终报价。最终报价内容须现场公布。对成交供应商的价格出现明显低于或高于同业同期市场平均价的情形时，磋商小组应当在评审意见中详细说明推荐理由。
9. **比较与评价。**磋商小组对通过文件初审的有效供应商的磋商响应文件的技术、商务方案进行细化评审和综合比较，对照所公布的量化评分内容进行独立评分。
10. **政策性价格折扣。**对符合政策要求的中小企业供应商提供的小型 and 微型企业产品给予相应的价格扣除，按照扣除后的价格参与评审计分，具体扣除比例详见“评审方法及标准”。
11. **综合汇总及推荐结果。**
 - 1) 将各磋商小组成员的评分进行汇总，综合总分从高到低顺序排列；
 - 2) **以评标总得分最高的供应商推荐为第一成交候选人，评标总得分次高的供应商推荐为第二成交候选人，评标总得分第三高的供应商推荐为第三成交候选人。**
 - 3) 评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐；若未能区分优劣，则由评委投票决定排序，投票按少数服从多数的原则进行，投票时不得弃权。
12. 评审过程中涉及和产生的所有程序文件、打分表格及评审综合意见（授标建议），均须由磋商小组成员签名确认。
13. 评审结果未公布前，供应商均不得主动与磋商小组、采购人、主办机构联系以探取评审信息。
14. 供应商的授权代理人必须携个人身份证亲自出席磋商全程，其现场所签署确认的文件均代表供应商的决定，并作为磋商响应文件的补充内容具有不可撤消更改的同等效力。
15. 除非竞争性磋商文件中有明确规定，磋商小组判断磋商响应文件的有效性和响应情况，仅基于供应商所递交一切文件资料的真实表述，而不凭借其它未经核实的外部证据或传言。

4.3. 无效响应行为的认定

1. 不符合《政府采购法》第二十二条对供应商参加政府采购活动应当具备的条件；
2. 不符合竞争性磋商文件中合格供应商的相关规定；
3. 以假借、挂靠他人名义或用串谋勾结等形式参与响应，在独立供应商之间构成非法互惠利益和同盟关系；
4. 同一家供应商递交两份以上磋商响应文件或同一磋商响应文件中出现两个以上参与本项目的响应供应商名称；
5. 产品或服务不符合法定和约定必备的合格性标准要求；出现不正当竞争的行为；违反了诚实信用、公平竞争原则；
6. 磋商有效期低于竞争性磋商文件要求；
7. 磋商响应文件编制与内容严重不符合要求；无效的印章、签字和重要文件；未按时提供样板、重要的物证和资料；
8. 未能有效通过初审检查，对约定必备的合格条件和重要关键内容出现实质性偏离；
9. 磋商报价超过了项目采购预算且采购人不能接受；
10. 评审期间没有按磋商小组要求提供补充文件，或调整补充内容及修正报价超出允许规定范围；
11. 磋商报价表述不清晰或无法确定；
12. 拒绝、对抗磋商小组所作的决定或合理要求；
13. 符合竞争性磋商文件中载明会导致无效响应的其它规定和要求。

4.4. 评审过程的质询与澄清

1. 磋商小组认为有必要时，将向供应商就磋商响应文件内容进行质询。供应商全权代表须按照被通知的时间、地点进行应答，其一切答复均应以书面形式澄清补充，经法定代表人或授权代理人签署后将作为磋商响应文件不可分割的内容。在未征得磋商小组同意的前提下，补充文件不得对响应方案中一些重要的涉及竞争性和影响性内容进行修改。
2. 评审结果未公示前，供应商均不得主动与磋商小组、采购人、主办机构联系以探取评审信息。

4.5. 采购终止的情形

出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

1. 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
2. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

五、评审方法及标准

5.1. 评审方法

1. 评审方法：综合评分法。
2. 评标委员会将严格按照本竞争性磋商文件的评审标准与方法，在符合有效投标范畴且最大限度地满足竞争性磋商文件实质性要求前提下，对投标人进行综合评审和独立评分。评审因素评分以该项“分值”为上限，“0”分为下限。
3. 本项目评审方法由技术及商务评分、价格评分组成。

5.2. 评审标准

5.2.1 资格审查和符合性审查

采购人根据《资格审查表》内容逐条对投标文件的资格性进行评审，审查每份投标文件是否符合招标文件的资格性要求。

评标委员会根据《符合性审查表》内容逐条对符合资格的投标人的投标文件的符合性进行评审，审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。

只有全部满足《资格审查表》和《符合性审查表》所列各项要求的投标才是有效投标，只要不满足《资格审查表》和《符合性审查表》所列各项要求之一的，将被认定为无效投标。对投标有效性认定意见不一致的，评标委员会按简单多数原则表决决定。无效投标不能进入技术、商务及价格评审。

审查项目	审查要求
资格审查	1、供应商应当具备《政府采购法》第二十二条规定的条件； 2、投标人应当是中华人民共和国境内全法注册的具有与本项目相适应经营范围的法人或者其他组织，具体有良好的信誉（提供声明函）； 3、供应商须具备有效的餐饮服务许可证或食品经营许可证或食品流通许可证且在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录（投标人提供相关证明）； 4、供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)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和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单；（以本项目投标截止当天采购代理机构查询结果为准，该查询结果打印页面与项目档案一起存档）； 5、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

	服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动； 6、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； 7、本项目不接受联合体参加投标。
审查项目	审查要求
符合性审查	1、响应文件完整且编排有序，报价内容基本完整，无重大错漏，并按要求密封、签署、盖章。 2、法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件签署、盖章(原件) 3、响应报价符合磋商文件规定的报价要求。 4、响应有效期符合磋商文件要求。 5、与磋商文件不能有重大偏离，并满足磋商文件带有“★”号的条款。 6、响应文件不存在磋商文件或法规明确规定的其他无效响应情形。

5.2.2 权重分配（权重 100%）

评分项目	商务部分	技术部分	价格部分
权重	40%	50%	10%
分值	40	50	10

5.2.3 商务技术部分评审标准

序号	评分因素	分值	评审内容
商务部分（40分）			
1	商务响应程度	8分	根据各投标人针对本项目的商务响应程度进行评审。对各投标人商务响应程度： 优：完全响应并优于要求的得8分； 良：完全响应的得5分； 中：部分响应的得3分。
2	经营经验	12分	供应商自2016年至递交响应文件截止时间，有承接过配餐服务或食堂承包项目的，每提供一个得2分，且为国家机关或政府机关或行政机构或事业单位或国家企业单位服务过的，每提供一个得4分，本项做多得12分。

			(注：提供合同、结算发票等证明材料并加盖公章，不提供不得分)
3	企业信誉	8分	1. 供应商具有有效的食品安全管理体系认证证书的得2分； 2. 供应商信用等级为AAA级的，得6分；信用等级为AA级的，得4分；信用等级为A级的，得2分；其他级别和无信用等级证书的，不得分。 (注：提供证明材料并加盖公章，原件备查，不提供不得分)
4	财务状况	3分	供应商提供2018年、2019年、2020年度的财务报表；全部提供得3分，缺少一年扣1分，不提供不得分。 (注：提供相关证明材料并加盖公章，不提供不得分)
5	供应商拟投入人员	9分	1. 供应商配备的主管/负责人取得高级食品安全管理员证书或项目经理证的得3分； 2. 项目团队厨师取得初级或以上中式烹调师证书的，每提供1个得3分，本小项最多得6分； (注：以上持证人员必须提供持证人在本单位近三个月的社保证明及相关有效期内证书复印件，加盖公章，证书原件备查，不提供不得分。)
技术评分（50分）			
1	项目经营方案	20分	根据投标人对本项目用户需求的理解，项目经营服务方案、服务标准和质量、服务保障承诺等进行综合评价： 优 ：提供完整可行的项目经营方案，且有具体能够实施的工作流程与服务标准和质量、完善的服务保障承诺的，得20分； 良 ：提供完整可行的项目经营方案，有具体能够实施的部分工作流程与服务标准和质量、完善的服务保障承诺的，得16分； 中 ：提供项目经营方案，工作流程基本满足用户需求，得12分。
2	食物安全与质量保证措施	10分	根据投标人制定的食物卫生、安全标准、控制措施、质量保证措施等进行综合评价： 优 ：食物卫生、安全标准、控制措施、质量合部保证措施清晰完善合理可行、操作性强的，得10分； 良 ：食物卫生、安全标准、控制措施、质量保证措施超过二项清晰完善合理可行、操作性强的，得7分； 中 ：食物卫生、安全的标准、控制措施、质量保证措施齐全，具备可行性、操作性一般的，得4分。

3	卫生管理方案	10分	<p>根据投标人的食品卫生管理、饭堂环境卫生管理方案进行综合评价： 优：卫生管理方案具体、可行性强，符合国家及行业标准，完全满足并优于项目实际要求，得10分； 良：卫生管理方案具体、可行性强，符合国家及行业标准，超过二项满足并优于项目实际要求，得7分； 中：卫生管理方案可行性一般，符合国家及行业标准，满足项目实际要求，得4分。</p>
4	管理制度	10分	<p>具有针对本项目的完善的管理制度和应急制度，对食堂餐饮的安全、消防、卫生、人员岗位职责、操作规程、劳动纪律和奖惩办法、客户投诉反馈管理制度等规章制度的合理性、全面性、科学性以及可操作性等进行评价： 优：管理制度及应急制度完整、科学、合理，可行性强，得10分； 良：管理制度及应急制度完整，可行性一般，得7分； 中：管理制度及应急制度基本完整，得4分。</p>
价格部分（10分）			
价格扣除条件	小型和微型企业（监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业）（10%）		
$\text{价格扣除后的磋商报价得分} = (\text{磋商基准价} / \text{价格扣除后的最后磋商报价}) \times 10$			

5.2.4 打分程序

5.2.4.1 技术评定

- (1) 由磋商小组对每个响应人的技术指标响应进行审核和分析；对每个响应人的技术指标响应 进行评分，填写《技术评分表》。
- (2) 将每一个磋商小组成员的评分汇集，汇集后取其算术平均值，为该响应人的技术评定得分。

5.2.4.2 商务评定

- (1) 由磋商小组对每个响应人的商务指标响应进行审核和分析；对每个响应人的商务指标响应 进行评分，填写《商务评分表》。
- (2) 将每一个磋商小组成员的评分汇集，汇集后取其算术平均值，为该响应人的商务评定得分。

5.2.4.3 价格评定

(1) 价格核准：响应文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

a) 响应文件中开标一览表（报价表）内容与响应文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

b) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

c) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价一览表的总价为准，并修改单价；

d) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。响应人的报价修正应当采用书面形式，并加盖响应人公章，或者由法定代表人/负责人或委托代理人签字。修正后的报价经响应人确认后产生约束力，响应人不确认的，其响应无效。

(2) 价格扣除条件：

a) 根据有关规定，磋商小组将修正后的入围响应人的最后磋商报价进行价格扣除，价格扣除的原则如下：

①对小型和微型企业（监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业）在评审时对其最后磋商报价给予 10%的价格扣除。

响应人须按照磋商文件附件《政策适用性说明表》格式填写表格并在响应文件中提供相关证明资料（具体格式详见《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》或省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的《属于监狱企业的证明文件》），否则在评审时将不给予价格扣除。

b) 由磋商小组对每个响应人的价格扣除条件进行审核和分析；对每个响应人的价格扣除条件进行价格扣除，填写《价格扣除表》。

(3) 价格扣除后的价格评分：将磋商小组进行价格扣除后的磋商价格，取满足磋商文件要求且价格扣除后的最低磋商报价作为磋商基准价，定磋商基准价的价格评分为 10 分。其他响应人的价格分按照下列公式计算：

价格扣除后的磋商报价得分 = (磋商基准价 / 价格扣除后的最后磋商报价) × 10。

(4) 价格评定得分 = 价格扣除后的磋商报价得分。

5.3 综合评估分的计算

(1) 综合评估分 = 技术评定得分 + 商务评定得分 + 价格评定得分；

(2) 在评审过程中技术评分及商务评分，计算结果均精确到小数点后两位，第三位小数四舍五入；报价得分及综合评分计算结果均精确到小数点后四位，第五位小数四舍五入；

(3) 将综合评估分从高到低排出名次，总分第一名为第一成交候选供应商，第二名为第二成交候选供应商，以此类推（综合评估分相同的，按磋商报价由低到高顺序排列。综合评估分且磋商报价相同的，按技术指标优劣顺序排列）。

六、确定评审结果

6.1. 成交资格的确定

采购人在法定时间内对评审推荐结果进行确认。采购代理机构将在评审结束后，向采购人提交评审推荐意见，采购人依法确定成交供应商。

6.2. 替补候选人的适用情形

成交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成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展采购活动。

6.3. 中标、成交通知

1. 成交结果将发布在竞争性磋商文件指定媒体，同时，采购代理机构将向成交供应商签发《中标、成交通知书》。
2. 《中标、成交通知书》将作为授予合同资格的唯一合法依据。
3. 在未取得合法理由而获批复前，成交供应商擅自放弃成交资格，则须承担相应的违约处罚责任，并赔偿采购人由此所造成的一切经济损失。

6.4. 履约保证金

履约保证金金额：人民币叁万元整；

履约担保形式：银行转账或银行保函（账号由采购人另行提供）；银行保函必须为广东省内的中国银行、建设银行、工商银行、农业银行或江门市行政区域内具有办理保函业务资格的其他商业银行提供。

履约保证金缴纳、退还方式和期限：中标供应商在收到采购代理机构的中标通知书后五个工作日内，应当向采购人江门市金马塑料五金实业公司提交履约保证金，履约保证金币种应与响应报价币种相同。

履约保证金在无违约情况且在中标供应商完成其合同义务，包括任何保证义务后三十个日历日内，予以不计利息原额退还。中标供应商完成其合同义务后应及时到江门市

金马塑料五金实业公司办理退还履约保证金手续。

6.5. 合同签订、争议与跟踪

1. 供应商应按照《中标、成交通知书》的要求与采购人签订合同。
2. 竞争性磋商文件、磋商响应文件、相关澄清材料及来往确认文件，均作为合同订立和裁定争议的依据，对这些文件个别条款要约的理解存有歧义、偏差、含糊、疏漏等情形时，一切以能够实现项目的功能效果和设计目标为前提，均以采购人的理解判断为准。
3. 在不违背原采购方案要求和各方认可的文件内容前提下，合同当事人可对合同范本中个别非实质性条款共同协商完善补充修正。
4. 合同生效后一切行为均适用于《中华人民共和国民法典》，履约期间有违约过错的一方，须承担相应的责任。

七、其它

7.1. 质疑与处理

1. 供应商认为竞争性磋商文件、采购过程和中标、成交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，以实名书面形式当面向采购代理机构提交质疑申诉，质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则，提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明事实的确切来源。供应商捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其1至3年内参加政府采购活动。
2. 供应商应知其权益受到损害之日，是指：
 - 1) 对可以质疑的竞争性磋商文件提出质疑的，为收到竞争性磋商文件之日或者竞争性磋商文件公告期限届满之日；
 - 2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
 - 3) 对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。
3. 若对竞争性磋商文件存有质疑的，应在竞争性磋商文件规定时间内以书面（原件）形式及时当面向采购人或采购代理机构提出。
4. 对成交候选人提出质疑时，质疑函及相关质疑内容的举证材料将转递予被质疑者，被质疑者对举证材料须给予书面澄清回复和接受质询，其磋商响应文件内容应配合予接受任何形式的审查核实。

5. 供应商递交的质疑文件或澄清回复文件均应加盖单位公章和由法定代表人或全权代表签字，并注明日期、联系电话和地址。

6. 通过质疑仍未获得有效解决时，可依法定时间和程序提出投诉。

7.2. 供应商有下列情形之一的，依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任：

1. 向磋商小组、竞争性磋商小组或者询价小组成员行贿或者提供其他不正当利益；
2. 中标或者成交后无正当理由拒不与采购人签订采购合同；
3. 未按照竞争性磋商文件确定的事项签订采购合同；
4. 将采购合同转包；
5. 提供假冒伪劣产品；
6. 擅自变更、中止或者终止采购合同。

供应商有前款第一项规定情形的，中标、成交无效。评审阶段资格发生变化，供应商未依照《中华人民共和国政府采购法实施条例》第二十一条的规定通知采购人和采购代理机构的，处以采购金额 5%的罚款，列入不良行为记录名单，中标、成交无效。

7.3. 有下列情形之一的，属于恶意串通，对供应商依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任，对采购人、采购代理机构及其工作人员依照政府采购法第七十二条的规定追究法律责任：

1. 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其磋商响应文件或者磋商响应文件；
2. 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改磋商响应文件或者磋商响应文件；
3. 供应商之间协商报价、技术方案等磋商响应文件或者磋商响应文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加采购活动；
5. 供应商之间事先约定由某一特定供应商中标、成交；
6. 供应商之间商定部分供应商放弃参加采购活动或者放弃中标、成交；
7. 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标、成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

第四部分 合同书范本

(参考范本)

合 同 书

采购项目编号：JMMSY-SZKY-2021

采购项目名称：江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目

注：本合同为暂定文本，可在取得甲方同意后根据项目的具体要求进行修订。

合 同 书

甲方（采购人）：江门市金马塑料五金实业公司

乙方（中标供应商）：_____

根据江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目的采购结果及乙方投标承诺，按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》的规定，经双方协商，本着平等互利和城市信用的原则，一致同意签订本合同如下：

第一条 合同期限及合同金额

（一）合同期限：12个月，委托服务期间自_____年 月 日至_____年 月 日止。合同期满后，乙方根据甲方的服务评价情况，决定是否续签，续签期不得超过一年。签订合同后前2个月为试用期，试用考核评价（100分制）在61分—75分之间，乙方按中标价的百分之二向中标人收取赔偿金。如考核评价低于60分，甲方单方可以终止合同，重新组织招标采购或联系第二中标人承接。

（二）合同金额：¥_____元，人民币_____（大写）。服务经费包含各项管理费、人员工资、培训费、服装、劳保福利、劳动用工手续、计划生育管理、住宿、体检、社会保险费、风险金和税费等全部费用。（接待及特殊防控期服务费另行计算）

（1）接待餐服务费计算方法：

接待总人数	提供服务人员	服务费用	
		工作日（周一至周五）	节假日
5人以下（含5人）	2-3人	不计算	不计算
5人以下（不含5人）	按接待总人数、要求 安排服务人员	中午：30元/人/次， 晚上：50元/人/次	100元/人/次

（2）特殊情况（疫情防控封闭需要）服务费根据实际情况协商确定

第二条 服务事项

（一）主要工作内容：（包括但不限于以下）

- 1、负责食品制作、餐饮服务、食堂及周边环境清洁、消毒和管理工作。
- 2、负责厨房食品制作任务和餐厅工作协调，从业人员管理和培训教育，确保员工关

系和谐。

- 3、负责菜单的筹划和更换，以及新品种的研发。
- 4、按照要求保证菜肴质量、服务水平。
- 5、定期征求客户对菜品质量的意见，并按照要求及时改善。
- 6、负责食品卫生安全、消防安全、设备操作安全等安全生产工作。

（二）经营服务质量标准：

1、乙方应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等。

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

3、乙方应明确各岗位的目标和责任，明确各岗位的目标和责任。对食材加工过程和物料处理实施严格管理，坚持厉行节约，提高工作效率，确保饮食安全。

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

5、乙方应负责对厨房及餐厅设施、设备的正常使用与管理，严格按使用规程操作。因使用不当造成损坏，由乙方负责赔偿。

6、乙方签订合同后应按甲方的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。

7、经营活动及餐饮服务人员须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。

（三）服务地点、人数

本项目服务地点在江门市金马塑料五金实业公司，采购人工作餐用餐人数：早餐约 160 人，午餐约 150 人，晚餐约 60 人，具体以实际就餐人数为准。接待餐按实际需要为准。

（四）服务要求

乙方具体良好的餐饮服务能力，在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录，具有突发性应急保障能力（包括食物中毒、原材料无法及时到达厨房、

临时增加就餐人员、突然停电、停水、新冠疫情排查存在风险人员等），对本项目（地址：江门市蓬江区龙湾路5号）的突发性应急保障响应时间在30分钟（含）以内。

1、人员要求

(1) 服务员人数不少于6人，乙方投入本项目食堂的服务人员，须五官端正、谈吐清晰，身体健康，无犯罪纪录，经过卫生培训教育并具有健康证，符合国家有关卫生法规的要求。具体工种如下：

工种	人数	备注
食堂主管	1人	55岁以下，具有健康证，具有相关资格证（高级食品安全管理员证书或项目经理证书）和管理工作经验
厨师长	1人	55岁以下，具有健康证，具有相关资格证和工作经验（2年以上大项目或酒店后厨管理工作经验）
厨师	1人	55岁以下，具有健康证，具有相关工作经验
面点师	1人	55岁以下，具有健康证，具有相关资格证和工作经验
杂工	2人	50岁以下，具有健康证，具有工作经验
合计	6人	
备注：供应商拟投入本项目的服务人员中，至少1-2名服务人员须持C2或以上驾驶证。		

(2) 主要岗位人员要求：

厨师长具备上述要求外，须熟悉掌握食品营养知识，能够制作养生菜品，善于菜品创新，懂得色彩搭配及食物造型艺术，熟知成本核算和控制方法，能够观察就餐人员的口味偏好并及时调整；厨师、点心师擅长制作粤菜风味菜肴及中、西式点心，具有湘菜、东北等风味的制作能力，可以适合临时性接待任务时要求的多种口味。

(3) 乙方投入本项目工作人员必须取得健康证明文件才能开展工作。

(4) 如因节假日加菜导致工作量增大需要临时增加服务人员的，乙方应及时补充并承担相关的费用及风险，同时，相关人员的身体健康状况应符合本项目的要求。

(5) 根据甲方主管部门对新冠肺炎疫情防控要求，驻所外协（服务）人员须按7天或15天为一个周期实施新冠病毒核酸检测，必要时需要增加检测频次。

(6) 经甲方核定后的岗位及人员数量要保证到位，人员相对固定，减少或更换需经

甲方同意。乙方须做好服务人员教育管理，配合甲方完成排查管理和健康管理。

2、配餐要求

(1) 乙方负责制定周菜谱、采购计划编制，配餐科学合理，按甲方伙食标准每天提供多样营养菜式【套餐模式（早餐提供粥、粉（面）、包点、蛋糕、蒸及炸烤类、粗粮等食物，侧重于营养；中、晚餐菜式品种不低于6个）或自助餐模式（早、中、晚餐式均不低于6个），标准根据甲方实际需求确定】，必须确保口味定期更新，乙方必须每周四15:00前制定下一周菜谱提交甲方审核批准，每天15:00前编制次日采购计划（餐饮所需的肉食、蔬菜、粮油、副食品、调味料等）交由甲方从正规渠道自行采购。乙方负责协助甲方做好食材质量和实物验收，如因食品烹饪程序及卫生问题所造成的一切不良后果，由中标人负责法律责任及经济后果。

(2) 负责每天早、中、晚三餐的配餐和服务，供应时间分别为：早餐7:00、午餐11:30；晚餐：17:30，夏天要求煮绿豆糖水、凉粉等消暑食品。

(3) 由于用餐人员吃饭时间有先后，要求按分批出菜形式，保证有最新鲜、热腾腾饭菜供应；遇有数量不够的情况时及时补充，确保前往就餐人员有餐可就；

(4) 负责现场值班民警的一日三餐的送餐及餐具回收清洗、消毒工作；

(5) 如甲方需要乙方配合完成其他餐饮加工工作的，乙方无条件予以配合。

(6) 负责甲方接待工作餐（午、晚餐）的供应和服务。

(7) 乙方须每天留食品样品，以便安全卫生检查。

3、服装要求

(1) 乙方应根据服务工种，佩戴标志，为各类服务人员配备统一的工作服装（包括：衣、帽、鞋、口罩等），并穿着上岗。

(2) 工作服装应有清洗保洁制度。凡直接接触食品的工作人员必须每日更换。其他人员也应定期更换，保持清洁。

(3) 工作期间应保持良好的形象，做到衣着整洁、仪容端正、礼仪规范。

4、工作人员个人卫生要求

(1) 不准穿工作服、鞋进厕所或离开生产加工场所。

(2) 进入生产加工场所前，必须穿戴整洁统一的工作服装，工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外，并要把双手洗净。

(3) 直接与原料、半成品和成品接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯，项链、手表，不准浓艳化妆、染指甲、留长指甲、喷洒香水进入生产加工场所。

(4) 上岗前或手接触脏物、进厕所、吸烟、用餐后，都必须把双手洗净才能进行工作。

(5) 上班前不许酗酒，工作时不准吸烟、饮酒、吃食物及做其他有碍食品卫生的活动。

(6) 操作人员手部受到外伤，不得接触食品或原料，经过包扎治疗戴上防护手套后，方可参加不直接接触食品的工作。

(7) 生产加工场所不得带入或存放个人生活用品，如衣物、食品、烟酒、药品、化妆品等。

(8) 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为。

5、食物加工制作要求

(1) 必须认真检查待加工的食品及其食品原料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

(2) 各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

(3) 用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁卫生。

(4) 加工设备、工具、容器、场地等在使用前后均应彻底清洗、消毒。

(5) 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。如因食品加工、存放不当的原因，导致食物中毒事故发生的，由此带来的一切后果和责任由成交供应商承担。

(6) 在烹饪后至食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应当在放凉后再冷藏。

(7) 加工凉菜的工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。

(8) 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

(9) 制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原料，应尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

(10) 奶油类原料应当低温存放。含奶、蛋的面点制品应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下储存。

(11) 凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

(12) 合理有效利用采购人提供的各类原料，不允许发生铺张浪费或“粗手大脚”的情况发生，杜绝水、电、油等原材料的浪费。

(13) 严禁私自食用或使用采购人提供的各类材料；严禁私自带走、处理采购人提供的各类材料、设备、用具；严禁将食品私自向外出售。

6、食品容器、餐具卫生要求

(1) 食品配送容器和所有餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。

(2) 食品配送容器和所有餐具必须有专用水池或水盘，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

(3) 加工时使用的熟食容器和半成品容器、原料容器应区分使用，并应做好标记。

(4) 消毒后的食品配送容器必须贮存在专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的食品配送容器和餐具应分开存放，并在储存柜上有明显标记。

(5) 保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

7、加工场所保洁要求

(1) 加工场所周围环境应在每次使用前和使用后打扫干净。

(2) 排水沟要常疏通，防止堵塞出现积水或发臭的情况。

(3) 泔水桶要加盖，废物袋要扎口，同时应存放在远离加工场地的地方，且不得位于加工场地的上风向；每日对厨余垃圾桶进行清洗；每日将盛装厨余垃圾专用桶应放置在指定位置由垃圾清运公司清运走。

(4) 积极做好消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫的工作，防止“四害”孳生。

(5) 加工场地和各操位的地面应保持干净，四壁无尘，窗明地净。

(6) 不乱倒垃圾和倒污水。

(7) 经常保持通风。

(8) 做好防蝇设施（如有）维护工作。

8、原材物料储存要求

对于从甲方处领入而在当天没使用完的原料在存放时应符合以下要求：

(1) 新鲜果、蔬原料应储存于无积水、遮阳、通风良好的场地。对于腐败、霉烂原料应及时剔出，并将其集中到指定地点处理，防止污染食品和其他原料；

(2) 其他干货应存放在便于通风换气、干燥的场地，并应做好有防鼠、防虫措施，同时应安排人员经常检查储存状况；

(3) 各种肉类制品（产品）应保存在冷柜中，防止变质；

(4) 各种原材料应按品种分类分批储存，每批原材料均有明显标志，同位置不得储存相互影响风味的原材料。

(5) 实行先进先出原则，及时剔出不符合质量和卫生标准的原料，防止污染。

9、加工设备（工具）使用要求

(1) 本项目所需的各类加工生产工具、容器、设备、设施由甲方提供，乙方在提供服务时应合理使用。在遇到设备故障时应及时通知甲方安排人员进行维修。若因乙方使用不善或报障不及时的原因导致损失的，由乙方负责赔偿；

(2) 各类食品加工工具和设备在使用前和使用后都应进行清洁和消毒，防止细菌孳生；

(3) 经维修保养后的设备、设施应彻底清洁、消毒后方可投入使用；

(4) 各类储存设施或设备应经常进行清洁或消毒，以保持洁净、卫生；

(5) 乙方应教育操作人员按正确的操作规程和方式使用相关的机械设备，并承担因操作人员操作或使用不当造成的相关责任和损失；

(6) 乙方在发现机械设备、设施发生故障或存在安全隐患时应及时向甲方报告，由甲方安排专业人员进行维修。相关的设备、设施不得“带病”运行，否则由此带来的一切后果由乙方承担。

第三条 双方的权利和责任

1、甲方的权利和责任

(1) 甲方对乙方组建的服务团队进行业务归口监督管理；

(2) 有权变动或更换本项目服务的人员。

(3) 依期向乙方支付服务费。

(4) 甲方负责食材采购、仓管、验收及结算报销。

(5) 甲方负责免费提供现有的食堂工作场地、厨具设备、餐具，提供服务人员临时休息用房；负责食材、水电、燃料供应。

(6) 服务期间，甲方有权查阅乙方支付人员工资、社保、福利费用等情况。如乙方没有按采购文件相应的标准合理支付人员工资、社保、福利费用的，甲方根据查阅或员工反映后查实结果按3倍的差额从管理服务费用中扣除。

2、乙方的权利和责任

(1) 乙方根据要求为本项目配置一支专业的服务队伍，服务队伍人员应可靠、固定，录用人员要严格政审，保证录用人员没有犯罪记录，并具有相应的上岗资格证。负责对项目工作人员进行培训教育，保证属下工作人员遵纪守法，使用礼貌用语，文明服务，不参与黄赌毒活动，遵守各项规章制度。

(2) 无条件接受并配合甲方对服务工作的监督和检查。

(3) 为本项目的特点制订包括但不限于：着装、个人卫生、健康检查、食品加工、场地卫生、食品容器、加工工具、设备、设施、原料使用及定期培训等一系列的管理（使用）制度和服务守则；如因项目人员的行为不规范或服务工作不到位的原因，导致甲方的管理工作受到不良影响的，按照本项目有关法律法规的规定承担相关责任。

(4) 根据甲方的要求或建议对相关的管理制度进行修正，以满足甲方的管理要求；

(5) 乙方须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国劳动法》等法律法规以及采购人的相关管理规定和要求。派出监督人员对项目工作人员的行为，操作程序和对各项法律、规章制度的执行情况进行不定期检查，发现并改正存在的问题。在合同期内如有违法违规行为，后果全部由乙方承担。

(6) 在服务期间内，乙方须承担项目工作人员的意外责任和工伤责任险和所有服务风险；若因中标方原因，发生卫生、安全事故，造成人员伤亡或财产损失的，则甲方有权在合同执行期间以乙方无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担，并赔偿因此给甲方造成的损失。

(7) 无条件配合甲方做好原料和成品的入库、出库、抽样、留样的工作，对每批原料和每餐饭菜的成品进行随机抽样并存放在甲方指定的位置，以便于日后查验。

(8) 乙方应负责对厨房及餐厅设施、设备、用具的正常使用与管理，并登记造册、建立台账，严格按使用规程操作。因使用不当造成损坏或丢失的，由中标方负责赔偿。

(9) 乙方签订合同后应按甲方的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。

(10) 乙方具有突发性应急保障能力（包括食物中毒、原材料无法及时到达厨房、临时增加就餐人员、突然停电、停水、新冠疫情排查存在风险人员等），对本项目（地址：江门市蓬江区龙湾路5号）的突发性应急保障响应时间在30分钟（含）以内。

第四条 服务人员工资、福利要求

1、食堂服务人员基本工资应不少于当地普通工人最低工资标准（指扣除个人支付社保费用后的基本工资）。

2、乙方应与所聘用的服务人员签订劳动合同。人员工资福利、社保待遇由乙方负责，但不得违反江门市最低工资、社保等相关标准规定。

3、服务人员的工资必须每月定期发放，不得拖欠，同时，须在每月的月末前，把工资的发放记录以文本文件的形式提交甲方备案，否则，甲方有权暂停支付服务费。

第五条 履约保证金

本项目乙方须向甲方交纳履约保证金人民币叁万元整，合同结束后无息返还。

第六条 服务费结算方式

1、本项目服务费按合同金额平均分十二个月结算。当月应付的服务费在次月的25号前支付。

2、在结算时，乙方应向甲方出具有效的结算发票和支付当期人员工资。

3、所有的服务费由甲方以银行转帐的方式直接划入乙方名下的银行帐户。

4、食堂需维修、维护和添置设备、设施由乙方书面报告经甲方审核同意后由甲方组织实施。

第七条 保密事项及其他要求

1、由于甲方工作的特殊性，乙方应认真教育本单位工作人员严格遵守甲方的相关管理规定。

(1) 乙方及其工作人员必须遵守法律法规，不得假借强制隔离戒毒所名义从事有损戒毒所形象的行为。

(2) 乙方及其工作人员必须严格遵守甲方管理制度，不得携带手机或其他通讯设备进入监管区、食堂操作间，不得在甲方工作区内做拍照、录像等的事情，乙方不得向任何组织、个人提供、披露或泄露甲方的各类资料信息，应严格遵守安全保密制度。

(3) 乙方及其工作人员进入监管区应提高警惕，加强自我防范意识，自觉与监管人员划清界线。进入监管区必须衣着整齐，举止文明；女性不得衣着暴露。

2、按国家、省、市有关法规文件规定，负责做好员工的计划生育、各种保险、安全等管理工作。如因管理不善出现的违法违规事件，给甲方造成损失，乙方应承担全部

责任。

3、乙方工作人员须遵守法律法规和甲方的管理制度，如有违法违规人员，甲方有权责令乙方将其开除。如乙方有违法纵容、煽动工人怠工、罢工等过激行为的，或因乙方无视员工权益引致员工有怠工、罢工等过激行为的，甲方有权终止合同，并依法追究中标单位相关责任。

4、乙方在服务期内的有关工作记录、管理资料要根据甲方的要求填报，每月应要求按时送交甲方存档。

5、如遇到国家或地方有关假日或专项突击性检查、参观等，乙方应及时做好相应的管理服务项目，并接受检查。

6、由于乙方员工工作失职，造成其所管物业财产损失或失窃的，乙方应承担全部赔偿责任。

7、服务期满后，乙方须与甲方做好交接工作。

第八条 监督考核

甲方不定期对餐厅服务保障工作质量进行监督检查（检查内容详见附表二：综合工作检查监督项目表），组织考核小组每月对餐厅服务保障工作质量进行考核（考核内容详见附表三：考核评分表），采取不计名评分（采用百分制，91分以上为A等次、76-90为B等次、61-75为C等次、60分以下为D等次），月考核分数低于80分的，乙方须在10个工作日内对其存在问题进行整改。月考核结果作为奖惩的主要依据。

乙方若连续3个月没有取得A等次的，甲方按合同价的2%扣除乙方服务费用（每出现一次均在次月扣除）；甲方就餐人员对厨师团队制作的饭菜不满意的，乙方应在甲方提出要求后15个工作日内更换厨师团队，若满1个月仍未能更换为符合投标文件标准的按年投标价的3%扣除中标人服务费用；月考核D等次的，按违约处理，因此而产生的损失及违约责任由中标人承担。

附件：食堂外包服务项目考核情况表

附表一：日常工作操作标准表

序号	类别	项目	工作标准内容
1	物品管理	物品	各功能间无多余物品
2		清理	破损设施、器具及时报修、清理

3		个人	个人物品集中摆放	
4		物品	个人水杯、毛巾统一存放于指定位置	
5		物品分层存放	各功能区内物品按使用频率分低中高用量合理放置	
6		物品标识标签	待加工食品与直接入口食品的加工工具和容器有明显区分标示	
7			所有食品/化学物品必须有标识或标签,其规格和样式统一、齐整、无模糊现象	
8		物品摆放	无使用有颜色胶袋盛装食品	
9			纸箱、纸皮、鸡蛋纸托不能进入食品加工区及仓库	
10			食品与非食品,分区隔离存放	
11			各功能区内物品按标签、划线规定摆放	
12			操作区域内的散装食品放入统一规格的容器	
13			用于清扫清洗和消毒的设备、用具,用毕放置在专用的场所或区域	
14		食品加工管理	作业规程	食品加工过程中不能用水冲地或台面
15				厨师不能直接用菜勺试味,应采用专用的碗筷试味
16	盛装食品的容器不直接置于地上,能防止食品污染			
17	待加工食品与直接入口食品的加工工具和容器按标示规定的用途使用			
18	清洗肉类、蔬菜、水产,按照清洗水池标示功能清洗			
19	熟食间内无非直接入口食品,直接入口食品则全部存放在熟食间			
20			用于食品加工操作的设备及工具不得用作食品加工无关的用途	
21	环境卫生管理	烹调间与食品处理区域清洁要求	制定清洁值日表	
22			各区域有明确清洁责任人	
23			墙面、屋顶、墙角无积尘,蜘蛛网	
24			墙面、屋顶、门窗等无破损、无发霉、发黑	
25			工作台面、物品架(柜)、仓库物品摆放整齐清洁	
26			除粗加工、餐具洗消间外地面应无水渍、干燥	
27			墙面、地面无油腻,走路不沾脚	
28			固体废弃物分类整理、当日清运	
29			工作现场垃圾桶加盖、表面清洁	
30		粗加工和切配区域		水池内外壁清洁,无残留物、无污垢
31	切配工具、墩头及时洗清、归位、侧立存放			
32	废弃物及时清理,废弃物容器及时加盖			
33	盛放已经清洗净菜的箩筐不着地堆放			
34	环境卫生管理	烹调间	油烟罩、排烟管表面光亮、无油污	
35			调味品排列整齐有序、容器表面清洁	
36			生熟必须分开、不存在交叉污染	
37		无使用配菜盘直接盛放烹饪后的成品菜		
38		餐具		餐具清洗后表面无残渣
39	餐具表面无油腻、热力消毒后餐具表面无水渍			

40			消毒餐具及时放置保洁柜，内部整洁，与标识相符
41		熟食和配餐间	空气新鲜、台面无残渣
42			红外线消毒灯有定期开与关
43			每天清洁空调，运转正常、温度显示25℃以下
44			履行洗手、手消毒
45		洗手消毒	合理配置洗手消毒液，消毒液浓度为50PPM
46			有洗手标准图解
47		食堂楼面	桌椅整洁、定位放置、桌椅表面无灰尘
48			室内绿化定期协助更换
49			窗帘、地毯整洁，无污渍、无异味，并制定清洁操作要求
50		冰箱冷库	水产品类、畜禽肉类、果蔬类必须独立分开存放
51			所有食品必须上盖或上保鲜膜进行防护
52			生熟必须分开存放（原料、半成品、熟制品必须分开）
53			门的胶圈无水渍、无污渍
54			冷藏（保鲜）温度0-10℃；冷冻（急冻）温度为-18℃以下
55		下水道	下水道每日清理，无沉积污水、污物
56		除“四害”	各功能区域内及时消除“四害”
57	VI管理	公告栏宣传	有“五常”管理宣传版面
58			内容定期更换，保持版面清洁
59	食品安全管理	索证以及资料	食品台账资料完整（有管理组织文件、人员名单、管理制度、管理表格、索证、人员健康证资料、供应商资质、餐具消毒/食品留样/食品添加剂记录等）
60		安全生产操作	电路电线无外露，开关、电控箱保持良好
61			消防设施维护良好，无损坏现象
62			设备清洁时有关闭电源再清洁
63			设备操作人员必须有经过培训，有提供培训记录
64		不使用违禁食品、食品添加剂、化学品	
65	个人卫生管理	仪容仪表	制订各部门员工的制服标准及仪表仪容标准
66			在更衣室设有标准仪容仪表图示，有穿衣镜
67		员工	人员健康证持证率100%
68		个人卫生	人员上岗时穿戴工作衣帽、工作鞋，着装符合要求
69			人员上洗手间后必须洗手消毒
70	人员无留长指甲，指甲无污垢，无带首饰		
71		人员进入专间必须戴一次性口罩、一次性手套	

附表二：综合工作检查监督项目表（月）

项目	考核内容	乙方自评	甲方考评	是否改善(说明)	其他说明
----	------	------	------	----------	------

		合格	不合格	合格	不合格		
安全卫生管理	食品安全						
	环境卫生						
	食品卫生						
	服务人员卫生						
	设备安全						
	定期消防培训						
成本控制管理	原料定期按照要求配合协调审核报价						
	验收标准执行到位						
	原料索证、登记无遗漏						
	领料、加工合理；日、月损益合理						
	原料无因人为操作变质、损耗超标、余料合理利用						
	水、电、气、易耗品等能源使用无浪费现象						
出品管理	菜单编制合理、审核、公示及时						
	按照季节搭配菜式、按标准制作						
	口味、颜色、刀工无影响菜品现象						
	无变质、变味、半熟出品						
	营养、健康、美味、无不合理搭配现象						
服务管理	开餐准时、食品留样管理无遗漏						
	仪容仪表无投诉						
	微笑、口语、肢体语言服务得当						
	主动、创新、坚持						
	现场设备、物品等按照管理标准执行						
设备管理	按时盘点汇报						
	按照使用标准使用						
	维护及时合理						
	零人为损坏现象						
	无乱挪动、摆放，擅自改变使用位置						
综合管理	经营合法、证照齐全						
	食堂员工无投诉事件						
	无重复问题（意见）出现						
	员工异动知会及时						
	双方沟通顺畅、定期主动总结纠正						

附表三：考核评分表（年月）

序号	考核内容	评分标准	分值	考核情况			备注
				自查评分	日常登记分	评委评分	
1	消防安全管理	要求消防设施设备完好、定期组织员工消防培训和日常消防检查记录完整。消防设施损坏未及时修复、失效期、记录不全，按每项次扣 5 分	5				

2	设备和水电管理	规范使用厨房设备、用电、用气（汽），确保安全、无事故发生。未对从业人员进行厨房设备使用培训、违规操作，故意损坏、丢失工具器具，下班后没关门、窗、灯、水龙头和厨房部没关油制、气制的，按每项次扣5分	10				
3	食材验收	协助收货时未核实原材料供货单位营业执照、卫生许可证、动植物检疫合格证等相关证件，未核实每批次原材料生产厂家、产地、生产日期、保质期及QS认证等标识，以及原材料不符合国家有关标准和规定的，按每项次扣5分	10				
4	食品贮藏	未做到原料、半成品、成品严格分开，未做到生、熟分开，以及未按植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，冷藏柜（库）存放食品没有标志，或保管不善造成食品变质的，按每项次扣5分	10				
5	食品加工	各类主副食应按照规范的配比标准加工，生、熟、荤、素食品应做到用具分开、整洁、严格消毒、摆放整齐，饭菜中出现泥沙、钢丝等杂物，或人为造成加工、供货不及时，食品、点心计划备货不足，领货不及时而影响正常就餐的，按每项次扣2分	10				
6	食品留样和新菜品开发	未按规定进行菜品留样、每月研发少于4种新菜式，按每项次扣1分	2				
7	餐具消毒	餐具使用前未按规范要求消毒、餐具使用时出现不干净、消毒记录不完整或不及时的，按每次扣5分	8				
8	卫生清洁及垃圾处理	餐厅、厨房、操作间、库房等场所（墙面：清洁无灰尘，无油污，无蛛网；地面：干净无废弃物，无垃圾，无油渍，无水；下水道：干净，无积水，无污物，油腻或异味；水池：池内无杂物、垃圾、无油腻、异味，四周无附粘物等；灶台：无堆放杂物、定时除灰、无油渍；操作台：台面整洁，台脚无附粘物，无油渍；菜架：层面上物品整齐摆放，无油渍，无附粘物；蒸饭柜：内外壁无附粘物，箱内干净，无杂物，油渍；冰柜：边框无附粘物，柜内干净摆放整齐、有序，定期除冰；冰柜：边框无附粘物，柜内干净摆放整齐、有序，定期除冰；刀具：光亮，无锈，无污	15				

		物，用后放在刀具消毒柜）应保持整洁，未按要求每项每次扣 1 分；食堂内外应设置带盖的垃圾桶，餐厨垃圾专人管理，未及时调整按照相关规定进行规范处置垃圾和私自处理餐厨垃圾的，按每项次扣 1 分；除“四害”及防尘措施不落实、定期消杀记录不完整，或出现干部职工反映鼠、蚊蝇、蟑螂影响较大的，按每项次扣 2 分				
9	考勤管理	月总出勤率 96%-97%扣 1 分、91%—95%扣 2 分、86%—90%扣 3 分、85%以下扣 5 分；上班迟到、早退 5 分钟（依次类推），每人次扣 1 分，超过 30 分钟者作旷工处理；擅离岗位超过 10 分钟（依次类推）每人次扣 2 分，超过 30 分钟作旷工处理；旷工每人次扣 5 分。	15			
10	员工日常管理	在食堂内不得追逐打闹、大声喧哗、粗言秽语、抽烟(指在操作岗位上)、喝酒，吃零食、听收录机(工作需要除外)，不得无事生非、造谣生事或编造、传播不利于工作和团结及有损单位形象、利益的谣言，开餐时间段一律不准打私人电话、微信、随地吐痰、乱扔纸屑、杂物及各种不卫生行为和工作服衣袋存放与工作无关的杂物，员工留长指甲和佩戴其他个人饰品的，违者每人次扣 2 分；吵架的每次扣 3 分；在食堂内睡觉、闲聊、会客和利用工作之便假公济私、谋取私利、偷吃偷拿东西、打架的，每项每次扣 5 分。	15			

注：1. 自查评分由乙方根据当月实际情况填报；2. 日常登记分由甲方根据当月日常抽查、检查的实际情况计算填写（出现负数按实填报）；3. 评委评分由甲方组织综合考核组，采取无记名评分。

第九条 违约与赔偿损失

1. 若乙方提供的服务不符合本合同规定，给甲方造成损失的，乙方应予以赔偿；影响甲方正常工作的，甲方有权解除合同。
2. 若甲方逾期付款，则每日按未付金额的万分之二向乙方偿付违约金。
3. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

第十条 争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，可向甲方住所地人

民法院起诉。

第十一条 不可抗力

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

第十二条 其他

1、本合同所有附件、竞争性磋商文件、响应文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2、除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

3、任何一方违约应承担由此给对方造成的经济损失。任何一方无本合同及法律规定的原因，不得无故提前解除合同。任何一方因不可抗力不能全部或部分履行合同时，不构成违约，但应向对方及时说明情况，提供有关政府部门的证明。

4、本合同未尽事宜，双方应本着互相理解及友好协商的原则签订补充协议。补充协议与本合同条款有抵触时，以补充协议为准。

5、如乙方工作人员在餐厅出现工伤等事故，均由乙方自行负责。

第十三条 合同生效

1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、本合同一式_____份，甲、乙双方各执_____份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

地址：

地址：

法定代表人（签字）：

法定代表人（签字）：

电话：

电话：

传真：

传真：

开户银行：

开户银行：

账号：

帐号：

签约时间：年月日

签约地点：

第五部分 磋商响应文件格式

磋商响应文件封面格式参考：

江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目

响 应 文 件

（正本/副本）

采购项目编号：

供应商名称：_____（盖公章）

法定代表人（签字或盖章）：_____

日 期：二〇二一年 月 日

注：供应商可自行设计编制磋商响应文件的封面，封面上须包含但不限于以上内容。

磋商响应文件目录

（响应人自行拟定目录）

注：未提供参考格式的，由响应人自行拟定

一、 自查表

1.1 资格自查表

评审内容	磋商文件要求 (详见《供应商须知前附表》各项)	自查结论	证明资料
资格 审查	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； (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) 法律、行政法规规定的其他条件。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	投标人应当是中华人民共和国境内全法注册的具有与本项目相适应经营范围的法人或者其他组织，具体有良好的信誉（提供声明函）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	供应商须具备有效的餐饮服务许可证或食品经营许可证或食品流通许可证且在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录（投标人提供相关证明）；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)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和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单；（以本项目投标截止当天采购代理机构查询结果为准，该查询结果打印页面与项目档案一起存档）；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	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；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	本项目不接受联合体投标；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页

注：以上材料将作为供应商合格性和有效性审核的重要内容之一，供应商必须严格按照其内容及序列要求在竞争性磋商响应文件中对应如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！在对应的□打“√”。

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1.2 符合性自查表

评审内容	磋商文件要求（详见《供应商须知前附表》各项）	自查结论	证明资料
符合性审查	1、响应文件完整且编排有序，报价内容基本完整，无重大错漏，并按要求密封、签署、盖章。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	2、法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件签署、盖章(原件)	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	3、响应报价符合磋商文件规定的报价要求。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	4、响应有效期符合磋商文件要求。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	5、与磋商文件不能有重大偏离，并满足磋商文件带有“★”号的条款。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页
	6、响应文件不存在磋商文件或法规明确规定的其他无效响应情形。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见响应文件第（）页

注：以上材料将作为供应商合格性和有效性审核的重要内容之一，供应商必须严格按照其内容及序列要求在竞争性磋商响应文件中对应如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！在对应的打“√”。

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1.3 重要指标★响应表

序号	对应页码	磋商要求（内容提要）	报价人是否承诺并响应按竞争性磋商文件执行
1	竞争性磋商文件 P10	<p>★（2）主要岗位人员要求：</p> <p>厨师长具备上述要求外，须熟悉掌握食品营养知识，能够制作养生菜品，善于菜品创新，懂得色彩搭配及食物造型艺术，熟知成本核算和控制方法，能够观察就餐人员的口味偏好并及时调整；厨师、点心师擅长制作粤菜风味菜肴及中、西式点心，具有湘菜、东北等风味的制作能力，可以适合临时性接待任务时要求的多种口味。</p>	
2	竞争性磋商文件 P10	<p>★（5）根据采购人主管部门对新冠肺炎疫情防控要求，驻所外协（服务）人员须按7天或15天为一个周期实施新冠病毒核酸检测，必要时需要增加检测频次。</p>	
3	竞争性磋商文件 P10	<p>★（6）经采购人核定后的岗位及人员数量要保证到位，人员相对固定，减少或更换需经采购人同意。成交供应商须做好服务人员教育管理，配合采购人完成排查管理和健康管理。</p>	
4	竞争性磋商文件 P15	<p>★（8）中标人应负责对厨房及餐厅设施、设备、用具的正常使用与管理，并登记造册、建立台账，严格按使用规程操作。因使用不当造成损坏或丢失的，由中标方负责赔偿。</p>	
5	竞争性磋商文件 P15	<p>★（10）成交供应商具有突发性应急保障能力（包括食物中毒、原材料无法及时到达厨房、临时增加就餐人员、突然停电、停水、新冠疫情排查存在风险人员等），对本项目（地址：江门市蓬江区龙湾路5号）的突发性应急保障响应时间在30分钟（含）以内。</p>	
6	竞争性磋商文件 P15	<p>★3、服务人员的工资必须每月定期发放，不得拖欠，同时，须在每月的月末前，把工资的发放记录以文本文件的形式提交采购人备案，否则，采购人有权暂停支付服务费。</p>	
7	竞争性磋商文件 P16	<p>★1、由于采购人工作的特殊性，中标人应认真教育本单位工作人员严格遵守采购人的相关管理规定。（1）中标人及其工作人员必须遵守法律法规，不得假借强制隔离戒毒</p>	

		<p>所名义从事有损戒毒所形象的行为。（2）中标人及其工作人员必须严格遵守采购人管理制度，不得携带手机或其他通讯设备进入监管区、食堂操作间，不得在采购人工作区内做拍照、录像等的事情，乙方不得向任何组织、个人提供、披露或泄露采购人的各类资料信息，应严格遵守安全保密制度。（3）中标人及其工作人员进入监管区应提高警惕，加强自我防范意识，自觉与监管人员划清界线。进入监管区必须衣着整齐，举止文明；女性不得衣着暴露。</p>	
8	<p>竞争性磋商文件 P17</p>	<p>★（十一）监督考核： 采购人不定期对餐厅服务保障工作质量进行监督检查（检查内容详见附表二：综合工作检查监督项目表），组织考核小组每月对餐厅服务保障工作质量进行考核（考核内容详见附表三：考核评分表），采取不计名评分（采用百分制，91分以上为A等次、76-90为B等次、61-75为C等次、60分以下为D次等），月考核分数低于80分的中标人须在10个工作日内对其存在问题进行整改。月考核结果作为奖惩的主要依据。 中标人若连续3个月没有取得A等次的，采购人按年投标价的2%扣除中标人服务费用（每出现一次均在次月扣除）；采购人就餐人员对厨师团队制作的饭菜不满意的，中标人应在采购人提出要求后15个工作日内更换厨师团队，若满1个月仍未能更换为符合投标文件标准的按年投标价的3%扣除中标人服务费用；月考核D等次的，按违约处理，因此而产生的损失及违约责任由中标人承担。</p>	

注：如竞争性磋商文件中标有“★”或报价人认为重要的内容，请在上表填写（此表可延长）。

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

二、资格性文件

2.1 资格声明书

致：江门市金马塑料五金实业公司/深圳科宇工程顾问有限公司

为响应你方组织的“江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目”的招标[采购项目编号为：JMJSY-SZKY-2021]，我方愿参与磋商，现声明如下：

我方具备《政府采购法》第二十二条规定的条件，并已清楚磋商文件的要求及有关文件规定，并承诺在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

我方是具有中华人民共和国境内全法注册的具有与本项目相适应经营范围的法人或者其他组织，具体有良好的信誉；

我方具备有效的餐饮服务许可证或食品经营许可证或食品流通许可证且在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录；

我方未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)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和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单；

根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》的规定，我方清楚：为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动；如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。否则，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

我方不是联合体参加投标；

我方理解你方可能还要求提供更进一步的资格资料，并愿意应你方的要求提交。

我方在参加本次磋商前3年内，在经营活动及参与招标磋商活动中没有重大违法活动及涉嫌违规行为，并没有因而被有关部门警告或处分的记录。

本单位保证全部申请文件和问题的回答是真实和有效的，并对所提供资料的真实性负责。

供应商名称： _____（加盖公章）

地 址： _____

邮 编： _____

授权代表（签名或盖章）： _____

签字人姓名（印刷体） _____.

电 话： _____

传 真： _____

附文相关证明文件如下：

- ①供应商必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人，须提供有效期内的工商营业执照复印件；
- ②税收部门出具的至投标截止时间前六个月内任意一个月的缴纳税收证明复印件；
- ③近三年年度内任意一年的年度财务报表复印件（新成立公司提供成立至今的月或季度财务报表复印件）；
- ④至投标截止时间前六个月内任意一个月内开具的缴纳社会保险凭据复印件。

2.2 法定代表人证明书及授权委托书

法定代表人证明书

致：江门市金马塑料五金实业公司/深圳科宇工程顾问有限公司

____同志，现任我单位 ____ 职务，为法定代表人，特此证明。

单位名称（加盖公章）： _____

附： 法定代表人性别： ____ 年龄： ____ 身份证号码： _____

营业执照号码： _____

主营： _____

兼营： _____

有效日期： _____ 签发日期： _____

单位： _____（盖章）

说明：1、法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2、内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3、将此证明书提交对方作为合同附件或凭证。

法定代表人身份证复印件
(正面)

法定代表人身份证复印件
(反面)

法定代表人授权委托书

致：江门市金马塑料五金实业公司/深圳科宇工程顾问有限公司：

兹授权_____同志，为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是：_____。

授权单位：_____（盖章）

法定代表人（签名或盖私章）：_____

有效期限：至____年____月____日 签发日期：____年____月____日

附：代理人性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

身份证号码：_____

联系电话：_____

营业执照号码：_____ 经济性质：_____

说明：1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

4. 授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的投标，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。

5. 有效期限：与本公司竞争性磋商响应文件中标注的投标有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。

6. 投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。

被授权代表身份证复印件
（正面）

被授权代表身份证复印件（反面）

2.3 投标承诺书

投标承诺书

江门市金马塑料五金实业公司：

本供应商已详细阅读了（采购项目名称）磋商文件，自愿参加上述项目投标，现就有关事项向采购人郑重承诺如下：

1. 本供应商自愿在磋商文件规定的时限内按照磋商文件及采购合同、用户需求书、技术规范等要求完成采购任务，按时完成并验收合格。服务质量按照竞争性磋商响应文件的承诺并满足磋商文件要求。

2. 遵守中华人民共和国、广东省、江门市有关采购、招标投标的法律法规规定，自觉维护市场经济秩序。否则，同意被废除投标资格并接受处罚。

3. 保证竞争性磋商响应文件内容无任何虚假。若评标过程中查出有虚假，同意作无效竞争性磋商响应文件处理，若中标之后查出有虚假，同意废除中标资格。

4. 保证竞争性磋商响应文件不存在低于成本的恶意报价行为。

5. 保证按照磋商文件及中标通知书规定提交履约担保并商签采购合同，对磋商文件第五部分《合同书》中的条款项下的内容完全响应，不作任何的偏离。否则，同意接受采购人违约处罚。

6. 保证按照采购合同约定完成采购合同范围内的全部内容，履行保修责任。否则，同意接受采购对供应商违约处理。

7. 保证中标之后不转包，若分包将征得采购人同意并遵守相关法律法规。

8. 保证中标之后按磋商文件要求向招标项目配置承诺的资源，否则，同意接受违约处罚。

9. 保证中标之后密切配合采购人开展工作，接受采购人的监督管理。

10. 保证按磋商文件及采购合同约定的原则处理采购调整事宜，不发生签署采购合同之后恶意索赔的行为。

本供应商在规定的投标有效期内，将受磋商文件的约束并履行竞争性磋商响应文件的承诺。

供应商法定代表人（签字或签名章）：

供应商名称（签章）：

日期： 年 月 日

三、价格部分

3.1 磋商报价一览表（首次）

采购项目名称：

采购项目编号：

供应商名称	响应报价（元）	服务期	备注
	小写： 大写：		

备注：1、本表一式二份，一份单独密封于“开标一览表”信封内，单独提交，一份编入响应文件中（价格部分）。

2、报价中必须包含售后服务、全额含税发票、人员费用、合同实施过程中应预见和不可预见费用等。

3、供应商认为有必要说明而本表中无相应栏目的，请在“备注”一栏中说明。

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

3.2 磋商报价表 (第 次报价)

采购项目名称：

采购项目编号：

供应商名称	响应报价（元）	服务期	备注
	小写： 大写：		

【注】：此表仅作进入第____轮报价中开始使用，不必装订在报价文件中，要求报价人仅对此表加盖单位公章，无须填写内容。且须一式三份加盖公章。

承诺： _____

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

3.3 中小企业声明函（服务） （非小型和微型企业产品投标无需提供此项资料）

本公司郑重声明，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 1，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 1，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。

供应商盖章：

法定（授权）代表人（签名或盖章）：

日期： 年 月 日

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

2. 本采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：服务业。

3.4 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_____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。

供应商盖章：

法定（授权）代表人（签名或盖章）：

日期： 年 月 日

注：1、本声明函对残疾人福利性单位参与政府采购活动时适用。

2、如果供应商不是残疾人福利性单位的，无需提供该残疾人福利性单位声明函。

3.5 监狱企业的证明文件（响应人为监狱企业时适用）

监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

供应商盖章：

法定（授权）代表人（签名或盖章）：

日期： 年 月 日

四、商务部分

4.1 投标函

致：深圳科宇工程顾问有限公司

我方收到贵方关于 江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目（采购项目编号：JMJSY-SZKY-2021） 的采购文件，我方完全理解招标文件的所有内容，现决定投标本项目，据此我方承诺如下：

1、我方的响应文件在投标截止日后 90 天（日历天）内保持有效，如中标，有效期将延至本项目《采购合同》执行期满日为止。

2、我方在参与投标前已仔细研究了采购文件和所有相关资料，我方完全明白并认为此采购文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在供应商的内容，我方同意采购文件的相关条款，放弃对采购文件提出误解和质疑的一切权利。

3、我方作为在法律、财务和运作上独立于采购方、采购代理机构的投标供应商，在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。由于我方提供资料不实而造成的责任和后果由我方承担。我方同意按照贵方提出的要求，提供与投标有关的任何其它数据或信息。

4、我方理解贵方不一定接受最低报价的投标。

5、我方同意如在本项目开标后、投标有效期之内撤回投标的，贵方将不退还磋商保证金（如有）。

6、我方如果中标，保证履行响应文件中承诺的全部责任和义务，切实履行《采购合同》中的全部条款并按照《竞争性磋商文件》的要求向贵司足额交纳采购代理服务费。

7、我方保证，采购人在中华人民共和国境内使用我方投标货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任由我方承担。我方的报价已包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其它知识产权的一切相关费用。

8、与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址： 邮编：

电话： 传真：

供应商代表姓名、职务（印刷体）：

供应商名称：（并加盖法人公章）

供应商法定代表人或其委托人签字或印鉴：

日期： 年 月 日

4.2 参加本项目主要管理人员一览表

供应商名称：_____

姓名	部门/职位	学历	资格证件	发证时间	从事相关工作时间

(此表可延长)

注：1. 响应人可根据本表格内容和实际情况制作本表格。

2. 响应人应在响应文件中提供上述人员的相关证书（如有）、技能培训证书（如有）、近三个月的社保证明等材料的复印件，并加盖公章。

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

4.3 管理制度一览表

供应商名称：_____

序号	管理制度名称	备注
...		

注：1. 响应人应结合评审方法及标准中商务技术部分要求完善本表格内容。

2. 响应人认为须加以说明的其他内容。

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

供应商名称（签章）：

日期： 年 月 日

4.4 对本项目的计划和实施方案

供应商名称：_____

- 注：1. 响应人应结合评审方法及标准中商务技术部分要求完善本表格内容。
2. 响应人认为须加以说明的其他内容。

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

供应商名称（签章）：

日期： 年 月 日

4.5 财务状况

供应商名称：_____

- 注：1. 响应人应按本磋商文件中的要求提供财务状况报告复印件，并加盖公章。
2. 响应人认为须加以说明的其他内容。

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

供应商名称（签章）：

日期： 年 月 日

4.6 服务承诺（格式自拟）

供应商名称：_____

供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

供应商名称（签章）：

日期： 年 月 日

五、成交服务费承诺书

成交服务费承诺书

致：深圳科宇工程顾问有限公司

如果我方在你司组织的江门市金马塑料五金实业公司食堂服务外包项目（采购项目编号：JMJSY-SZKY-2021）的采购项目中中标，我方保证在收到《中标、成交通知书》之日起三日内，向贵公司交纳成交服务费，（收款人：深圳科宇工程顾问有限公司江门分公司，开户行：建设银行江门台山科技支行，账号：44050167081100000048）。

备注：采购代理服务费的货币为人民币，服务费均不在报价中单列。

我方如违约，愿意按贵公司违约通知的内容，按采购代理服务费的 200%在买方付给我方的中标工程合同规定的款项中支付，并在此同意和要求买方（应的要求）办理支付手续。

评标委员会成员劳务费及本次采购场地费等费用按实际结算，以评标委员会领取劳务费时的签名表金额为准。

收费标准按照国家计委[2002]1980号文的规定，依照差额定率累进法计算收取。

如我公司违反上述承诺，愿意承担由此引起的全部法律责任。

特此承诺！

供应商法定名称（法人公章）：

供应商法定地址：

供应商授权代表（签名或盖章）：

电 话：

传 真：

承诺日期：

六、其他相关证明文件或材料