

# 采购文件

采购项目名称：国科大重庆学院特色餐食堂委托运营项目

采购人：国科大重庆学院

采购代理机构：中鼎远发建工集团有限公司

二〇二三年七月

# 目 录

## 第一篇 投标邀请书

中鼎远发建工集团有限公司（以下简称：采购代理机构）受国科大重庆学院（以下简称：采购人）的委托，对国科大重庆学院特色餐食堂委托运营项目进行公开采购，欢迎有资格的投标人参加投标。

### 一、采购项目内容

项目名称	投标保证金 (万元)	投标人数量 (名)	采购标的对应的中小企业划分标准所属行业
国科大重庆学院特色餐食堂委托运营项目	6	1	餐饮服务

### 二、投标人资格要求

#### （一）基本资格要求：

- 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。

（二）本项目的特定资格要求：投标人须具备有效期内的食品经营许可证，提供复印件加盖投标人公章。

### 三、投标、开标有关说明

（一）凡有意参加投标的投标人，请到采购代理机构领取或在“中国科学院重庆绿色智能技术研究院（<http://www.cigit.cas.cn/>）、国科大重庆学院

( <https://www.cqucas.ac.cn/> ) ” 网上下载本项目采购文件、中鼎远发建工集团有限公司《采购文件发售登记表》以及图纸、补遗等开标前公布的所有项目资料，无论投标人领取或下载与否，均视为已知晓所有采购内容。

( 二 ) 采购文件公告期限：自采购公告发布之日 ( 2023 年 07 月 20 日 ) 起五个工作日。

( 三 ) 报名及采购文件发售

1. 报名和采购文件发售期：2023 年 7 月 20 日-2023 年 07 月 26 日 17:00

( 工作时间 )

2. 采购文件售价：人民币 500 元/份 ( 售后不退 )

2.1 采购文件购买方式

2.1.1 现金购买

在采购文件发售期内，投标人到重庆市渝北区保利香槟 B 区 5-1-10-2，递交《中鼎远发建工集团有限公司采购文件发售登记表》( 加盖投标人公章 ) 并购买采购文件。

2.1.2 汇款购买

在采购文件发售期内，投标人将采购文件购买费用汇至以下账户内进行购买。通过汇款方式购买采购文件的，将采购文件汇款凭证 ( 注明项目号 )、

《中鼎远发建工集团有限公司采购文件发售登记表》( 加盖投标人公章 ) 扫描后发送至 179792920@qq.com ( 邮箱 )。

户 名：中鼎远发建工集团有限公司重庆分公司

开户行：中国建设银行股份有限公司重庆渝北香樟林支行

账 号：50001084101050202655

3.在报名和采购文件发售期内购买了采购文件的投标人，其报名才被接收。

(四) 投标地点：重庆市北碚区方正大道 266 号（国科大重庆学院）

(五) 响应文件递交开始时间：2023 年 7 月 28 日北京时间 14:00

(六) 响应文件递交截止时间：2023 年 7 月 28 日北京时间 14:30

(七) 开标时间：2023 年 7 月 28 日北京时间 14:30

(八) 开标地点：同投标地点

#### 四、投标保证金

##### (一) 保证金递交

1.投标人须按本项目规定的保证金金额请打至中鼎远发建工集团有限公司账户，保证金到账时间截止到投标截止时间。

户名：中鼎远发建工集团有限公司

开户行：中国工商银行股份有限公司成都静康路支行

账号：4402070719100008932

2.保证金打款时请批注“国科大重庆学院特色餐食堂委托运营项目投标保证金”（可简写），未批注的投标人在退还保证金时将会被扣除保证金总额的10%作为手续费补偿采购代理机构的税务损失。

##### (二) 保证金退还方式

1.未中标的投标人保证金，在中标公示后将会原路退还。

2.中标人的保证金，中标人在与采购人签订合同后，请凭合同复印件至采购代理机构公司退款。

## 五、采购项目需落实的政策

落实《重庆市财政局、重庆市扶贫开发办公室、重庆市供销合作总社关于转发财政部、国务院、扶贫办、中华全国供销合作总社〈政府采购贫困地区农副产品实施方案〉的通知》（渝财采购〔2019〕7号）文件的政策。

## 六、投标有关规定

（一）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项（包）下的采购活动。

（二）为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

（三）本项目若有澄清文件一律在中国科学院重庆绿色智能技术研究院（<http://www.cigit.cas.cn/>）、国科大重庆学院（<https://www.cqucas.ac.cn/>）上发布，请各投标人注意下载或到采购代理机构领取；无论投标人下载或领取与否，均视同投标人已知晓本项目澄清文件的内容。

（四）超过投标截止时间递交的投标文件，恕不接收。

（五）投标费用：无论投标结果如何，投标人参与本项目投标的所有费用均应由投标人自行承担。

（六）本项目不接受联合体参与投标，且不允许转包。

（七）本项目接受合同分包，投标人可分包食材配送、特色餐档口经营权等至专业单位。分包时应向采购人书面申请并接受采购人监督，原则上采购人对于分包单位有一票否决权，本项目不论分包与否，食品安全问题由投标人全权负责。

## 七、联系方式

(一) 采购人：国科大重庆学院

联系人：刘老师

电 话：18334701448

地 址：重庆市北碚区方正大道 266 号

(二) 采购代理机构信息

联系人：成老师

电 话：17358459020

地 址：重庆市渝北区保利香槟 B 区 5-1-10-2

## 八、现场踏勘与现场答疑

1.踏勘方式：为方便潜在服务商充分了解本项目服务内容及周边环境，本项目允许潜在服务商在投标前来进行实地踏勘，由于踏勘地点特殊，投标人必须报名后才可进入踏勘区域（由代理机构将报名信息提交给采购人）。投标人踏勘时须提供针对本项目的授权委托书，经查验属实，才可进行现场踏勘；未参与本项目踏勘的投标人，视为知晓踏勘内容，也可以参与投标。

2.时间安排：截止至 2023 年 7 月 26 日北京时间 17：00（请各投标人按时踏勘，逾期不候）

3.踏勘地点：国科大重庆学院

4.踏勘联系人：崔老师

5.踏勘联系电话：18581048225

6.其他说明：

6.1 请各投标人代表自带踏勘所需工具，做好相关记录。

6.2 投标人在投标前应到现场进行实地考察，因投标人放弃考查或未按时踏勘而造成的投标失误由投标人自行负责，并且还须赔偿给采购人造成的损失；投标人踏勘现场发生的费用自理；除采购人的原因外，投标人自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

## 第二篇 项目服务需求

“※”标注的服务需求为资格性审查中的实质性要求，响应文件若不满足按无效响应处理。

### 一、项目概况

#### （一）单位概况

重庆学院地处重庆两江新区水土新城，现有学生 570 人，教职工 450 人，另有合作企业职工 250 人。根据发展规划，重庆学院后续在校全日制学生人数将达 3000 人，教职工规模将达 1000 人。

#### （二）特色餐食堂基本情况

**本次采购的特色餐食堂**建筑面积为 3159.68 平方米，分别位于重庆学院食堂二楼大厅就餐区、包房区、三楼宴会厅及后厨等位置，室内、外装饰完整，厨房设备设施、餐桌椅家具等配置齐全，水电气供应充足。其中：

二楼大厅就餐区及后厨建筑面积为 1183.20 平方米，共设 5 个特色餐档口，包含基本位和雅座共约 268 个（基本位约 224 个、雅座约 44 个）。二楼后厨设置有主厨房、普通库房、冻库、蔬菜和肉类加工区、毛菜间、白案间、洗碗间、碗碟库等。

包房区及后厨建筑面积为 1295.08 平方米，共两层，一楼设置有 3 个小包房（6 人）、2 个中包房（10 人）和 1 个自助餐厅（56 人）；二楼设置有 3



个小包房（6人）、2个中包房（10人）、1个中包房（12人）和1个大包房（22人）。中包房、大包房均设置独立卫生间和备餐间，上下楼设有电梯和楼梯。包房后厨仅设置主厨操作间。

三楼宴会厅建筑面积为681.40平方米，设置有12张餐桌，每桌8人，另有1个小型舞台、1间备餐间，宴会厅外设有室内公共活动区和室外休闲区。

## ※二、项目服务要求

### （一）总体要求

投标人应获得当地政府颁发的食品经营许可证，且实际经营范围与食品经营许可证中许可范围一致。在送餐时间、就餐环境、送餐质量、食品安全、现场服务等几个方面达到服务标准，未经采购人同意，不得私自更改采购人经营场所和功能区。

### （二）委托运营形式

1.重庆学院食堂采取“自主经营、自负盈亏、价格实惠、保证质量”的模式运营。投标人可自主经营特色餐档口，也可分包给其他餐饮服务团体或个体工商户等经营。采购人提供食堂基础设施条件、厨房设备设施、家具等。投标人提供服务人员和管理人员、经营设施等以及必要的烹饪器具、餐具。其中，必要的烹饪器具包含但不限于以下物品：炒锅、汤锅、蒸锅、蒸笼、炒勺、锅铲、汤勺、漏勺、砧板、刮板、托盘、刀具、各类盆等；必要的餐具包含但不

限于以下物品：餐盘、餐碟、碗具、勺子、筷子等。

2.特色餐食堂规划同时段至少满足 500 人次就餐。

3.供餐时间：投标人按照采购人规定时间执行，并**承诺存在季节变化或其**

**他原因时无条件做相应调整。**每日具体供餐时间如下：

( 1 ) 早餐时间：北京时间 07:30-09:00 ( 如有 ) ；

( 2 ) 午餐时间：北京时间 11:30-13:00 ；

( 3 ) 晚餐时间：北京时间 17:30-19:00 ；

( 4 ) 夜宵时间：原则上每晚 20:00-23:00 至少留设 1 个档口供餐，具体供餐时间结合实际可与采购人协商确定；

( 5 ) 其余时间段由投标人自行安排是否供餐。

4.供餐方式：特色餐食堂需提供特色小炒、麻辣烫、铁板饭、特色面食、称重餐等特色餐饮（具体供餐种类按采购人需求确定），以及自助餐、接待桌餐等。其中，投标人需根据有关部门规定和采购人要求，结合实际情况，提前 1 个月确定特色餐档口次月供餐种类、方式以及餐标。

5.投标人保证为采购人提供的餐饮服务应满足双方的约定及采购人最新发布的标准、规范或发布的函件或流程文件。如相关标准采购人未提供，则按照国家、地方、行业标准执行；如采购人对投标人所提供的餐饮服务质量不满意时，采购人向投标人反馈并根据问题情况给出整改时间，投标人应采取有效措

施给予纠正、预防并改进。

### (三) 相关费用

1.餐费：按照一卡通收费系统记录的就餐人员当月消费情况，中标人于次月7日前（如遇国家法定节假日、周末、采购人集中节假日等依次顺延）到采购人指定的管理部门结算当月餐费。**其中，采购人按特色餐食堂当月实际营业额的95%向中标人支付当月餐费；剩余5%作为中标人使用食堂基础设施设备的资产占用费，归采购人所有。**

2.水电气费：食堂运营产生的水电气费由中标人全额承担，收费标准按物价管理部门发布的最新文件执行。采购人每月按照水电气表记录的实际发生数据向中标人下达缴费通知单（或水电气费明细表等），中标人收到单据并与采购人会签后5个工作日内向采购人缴纳月度实际产生水电气费。

3.中标人在采购人园区内安装使用网络、固定电话的，应向采购人缴纳使用费，费用标准按照采购人相关规定执行。

4.食堂产生的生活垃圾（不包含装修等建筑垃圾）、厨余垃圾等由中标人联系相关部门清理，相关垃圾清运费由中标人承担。

**5.履约保证金：中标人在签订合同前向采购人缴纳项目履约保证金或见索即付的有效银行保函，金额为人民币贰拾万元整（¥200,000.00）。**

### (四) 日常维修和保养

1.采购人为中标人一次性提供就餐桌椅、空调、照明设备、厨房设备、货架等设备设施，中标人在合同期内仅具有使用权。

2.食堂设施：运营场地所需物资（如易耗品、烹饪器具、餐具、保温柜等）由中标人负责，并由中标人承担费用。采购人提供的所有设备设施的日常维修和保养以及食堂清洁、卫生间清洁、垃圾清理、厨具清洗及消毒、油烟管道及通道清洗、排水沟（管）清理、隔油池清掏等均由中标人负责，并由中标人承担费用。

3.中标人投入的所有设备设施自行负责保养维修，采购人提供的设施及物资，中标人应妥善保管使用和维护，不得私自挪用、出借、占为己有或人为损坏，如有中标人原因造成的损坏，由中标人承担维修更换费用和给采购人带来的损失。中标人如因服务需要，对采购人提供的食堂基础设施进行改造或增设等，需先经采购人审核通过方可实施，费用由中标人承担。

#### （五）原材料及其他物资

##### 1.原材料采购

（1）中标人原材料采购应符合国家安全卫生标准及采购人规定的相关要求；**中标人承诺与正规的食材供应商合作，保证食品原材料从正规渠道采购，做到有据可查，并建立齐全的采购台账及有效凭证，同时不得使用国家严令禁止的食品添加剂，如增白剂等。**

(2) 中标人使用的主要原、辅材料品牌及渠道必须符合采购人要求，并在采购人处备案存档。

## 2.主副食要求

中标人所有主副食品种定位应按采购人要求执行，不得提供过期、临期产品，并在采购人处备案。如需更换产品，中标人应提前告知采购人，经采购人同意后方可使用。

## 3.生鲜类农副产品采购

中标人应采购市场上中高品级的食材，同时确保食材的新鲜度，做好农药检测等品质管控工作，并配备农药快速检测仪。中标人不得擅自使用容易发生食物中毒的原材料，并无条件接受采购人定期抽查。

## 4.原材料公示

中标人应在每天开餐前将当天所采购原材料的供应商资质、检疫合格证、检测结果等在公告栏进行公示。

5.中标人应制定原料采购索票索证制度，应协调原材料供应商提供营业执照、食品生产许可证、食品流通许可证等证件，并根据产品执行标准提供年度第三方原材料检验合格证送货单等。中标人应建立食品原材料验收标准，对所有采购的食品原材料进行进货检查，并如实在进货检查记录表中登记验收结果。

(1) 中标人应建立原材料入库进货台账，账物相符。

(2) 中标人应按照采购人要求将原材料采购台账信息及相关证票照片如实登记和存档，以备采购人核查。

6.餐具、餐巾纸以及特色餐食堂的卫生间用纸由中标人自行采购，费用由中标人承担，选材需符合采购人要求，具体如下：

(1) 餐具准入标准见下表：

种类	材质类别	准入标准
餐具	不锈钢类	18/10 或 304 食用级不锈钢。
	美耐皿（仿瓷、密胺）类	原生料成型； 合格的检测报告。
	陶瓷、玻璃制品等	产品的合格检测报告。

(2) 餐巾纸、卫生间用纸的品质须符合国家标准，并由采购人确认后方可使用，原则上要求使用全国知名品牌。

7.中标人经营食堂相关的全部耗材均由中标人负责，费用由中标人承担。

(六) 食品安全责任划分

1.中标人在服务过程中，因中标人原因对就餐人员造成财产损失、人身伤害的，中标人应赔偿医疗费，误工费等相关费用。发生食物中毒（经政府相关部门确认），而中标人不能提供足够的证据免除自己的责任，相关全部责任由中标人承担。

2.就餐人员在食用中标人提供的食品后出现不良症状，而中标人无法提供

相关食物留样的，或留样食物有问题，或就餐人员有效举证的，由中标人承担相关责任。

3.中标人发现任何安全生产隐患应立即通知采购人并及时采取防范措施，因中标人未及时通知采购人或未及时采取有效措施而导致任何意外事故发生或扩大的，中标人应承担相关责任。

4.因中标人原因引发火灾或其它原因造成采购人财产损失的，中标人应承担相应责任，并赔偿采购人所有财产损失等费用。

#### （七）食品安全管理要求

1.中标人必须具备《食品经营许可证》，其经营产品品类须遵守《食品经营许可证》经营范围要求，不得超范围经营。

2.中标人须严格执行《食品安全法》，制定食品安全卫生管理制度，建立食品安全小组，设置专职食品安全管理人员，明确食品安全责任，落实岗位责任制。食品安全小组成员应对日常餐饮服务全流程进行实时安全巡查，落实日常食品安全卫生管理工作检查制度，并做好检查记录和存档。中标人相关管理制度应在用餐场所公示，接受用餐者监督。若采购人认为中标人管理制度有不合理之处，中标人应与采购人协商修订，达成共识后双方遵照执行。

3.中标人的食品加工、储存、运输、供应过程应符合国家卫生要求和采购人相关要求。

4.中标人应制定食物中毒预防措施及应急预案，并随时落实防范措施。

5.中标人必须对当餐售卖的所有食品进行留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中不少于 48 小时，每个品种留样量不少于 125 克（主辅材比例适当），并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

6.采购人关于餐具清洁的如下相关要求：

（1）洗碗间清洁药液由中标人采购并承担费用，清洁药液（含清洁剂和催干剂等）的品质需符合采购人要求。

（2）中标人使用的任何清洁剂、消毒剂等清洁化学品必须符合国家有关规定（需索取供应商经营许可证、产品合格证书等）。

#### （八）菜品要求

##### 1.供应品种

早餐：中标人根据特色餐档口情况视条件选择供应，如需供应早餐，需提前根据采购人需求与采购人确定菜品种类。

中、晚餐：特色餐档口类型不少于 5 种，且不得重复。每个档口每月接受 1 次职工、学生的满意度测评。3 次月度满意度测评均排在最后一位且 3 次平均满意度在 80%以下的档口，由中标人在第 3 次测评后立即更换该档口种类或该档口经营主体。



自助餐：中标人按照 20-30 元/人的餐标供餐，每餐至少提供 4-8 个荤菜、4-8 个素菜、2 个汤品以及若干点心、米饭、水果、牛奶等。

接待桌餐：按采购人具体需求供应。

2.中标人定期做好新品研发（中、晚餐 $\geq 2$ 个/月），减小菜品重复率，每周四提供下一周菜单（含菜名、各配量比例、售价等），经采购人审核通过后进行公示。此外，中标人每天须通过微信小程序等信息化方式面向采购人实时公示在售菜品状态。杜绝出现菜单公示价格与实际售价不符的情况。

3.菜品定价及占比：特色餐菜品定价相比同类菜品市场价应下浮不少于 15%。此处市场价为采购人所在地周边市场平均价格。

4.新品定价：新品推出前，需由采购人代表进行试吃，并对菜品品质和价格进行审核定价后方可销售。

5.食品配比标准：

（1）大荤类：是以肉类或水产类原料为主，主料比例 $\geq 80\%$ 。

（2）小荤类：是含有肉类、水产类或蛋类原料的菜品，其主荤类比例 $\geq 40\%$ 。

（3）素菜类：是不含肉类、水产类或蛋类原料的菜品，直接可入口率为 90%。

采购人有权对以上配比情况进行抽查，单次抽查数量 $\geq 10$ 个。达标率

<80%，视为不达标。如不达标，采购人有权要求中标人限期整改，到期整改不到位的，当月考核视为不合格。

(4) 其他品质要求：

中标人需提供每餐 2 种免费例汤以及大蒜、调味品等免费配料。

中标人不得出售剩菜剩饭、隔夜菜或其他存在食品安全卫生隐患的饭菜，一经发现，需无条件接受采购人的处罚并限期整改。

(九) 委托运营期间的具体要求

1. 人员管理要求

(1) 中标人聘请员工必须符合《中华人民共和国劳动法》的有关要求，同时承担员工工资、福利、社保等，同时承担员工人身意外险、雇主责任险乃至公众责任险等。其管理团队的人员素质、岗位配置、服务人员最低配置比例需达到采购人要求。所有工作人员必须及时交验个人身份证、健康证等，并按规定要求建立员工人事档案，报送采购人后勤管理部门备案，如有人员变动，须提前 3 个工作日报采购人后勤管理部门备案。中标人不得聘用无健康证明人员、童工、刑释解教人员及有劣迹等人员。

(2) 中标人所属人员均须按照相关要求持卫生防疫部门颁发的健康证等有效证件上岗。中标人必须保证其员工达到相关国家法律法规要求的标准，且无精神性疾病、心理缺陷及任何犯罪记录。

(3) 中标人所有人员上岗前须经公司的岗前培训，具备基本的服务素质及岗位操作能力，了解食品安全卫生知识。

(4) 中标人必须指派一名专职项目经理，负责经营管理本项目。项目经理要求：年龄 25-45 岁，大专及以上学历，具备有中高端人才就餐的企事业单位食堂项目管理 3 年及以上的经验，熟悉食堂各项运作流程及问题处理能力，有管理前瞻性，会不断创新，提出合理化管理建议，抗压及接受能力强。

(5) 人员培养：中标人应定期组织员工培训，加强礼仪礼节、法制、消防、安全生产基础知识教育。中标人应依照规定对食堂从业人员进行食品安全卫生知识培训和相应岗位技能培训。中标人自行经营特色餐档口的，还应具有人才培养和流动机制，确保及时有效地针对本项目输出或调换特色餐档口管理、服务人员。

(6) 中标人的所有人员在采购人园区内，应遵守采购人相关园区管理制度，如有违反，中标人须按采购人相关制度向采购人支付相应违约金。

(7) 人员住宿及就餐：中标人应自行解决其员工住宿、就餐问题，采购人不免费提供其员工的住宿场所和就餐。

(8) 中标人保证其所属人员按照采购人场所管理规定在采购人场所内进行服务。

(9) 文档提交：中标人定期提交如下文档到采购人指定部门，以备留存查

验。具体文档清单如下：

符合要求的保单扫描件（相关的社保、商业保险单据）；

月度安全卫生整改记录；

人员变动情况（每周更新）；

各类重大和突发事件处理的报告（如有）；

采购人要求提供的其他材料。

（10）采购人有权审定中标人拟定的管理制度，检查、监督中标人管理工作的实施及制度的执行情况，并要求中标人采纳采购人在本合同范围内提出的合理要求，如所提要求超出双方约定范围而产生的费用由双方协商确定。

（11）如果发生工伤及其它安全责任事故，所有费用及安全责任全部由中标人承担。

## 2.经营服务要求

（1）中标人对所经营的食堂工作负全面责任，其法定代表人是食品安全的第一责任人；食堂经营许可证由中标人负责办理，所需费用由中标人承担。因中标人原因造成许可证办证延误的，其后果由中标人负责。

（2）中标人在食堂承包经营管理期限内，实行独立经营，自负盈亏。其向社会活动中所产生的债权、债务及经济纠纷均由中标人负责，采购人不承担任何责任。

(3) 采购人提供的所有设备设施均由中标人负责保管和维护维修，所需费用全部由中标人承担，如有损坏或丢失，中标人应按价赔偿。中标人在没有得到采购人书面同意的情况下，不得随意拆除、迁移现有设备设施。此外，在中标人经营期间，食堂建筑主体和装饰所需的日常维护维修费用全部由中标人承担，如有损坏，应按价赔偿或恢复原样。如未征得采购人书面同意，中标人不得擅自拆除、损坏现有建筑。如需其它特殊装修和改造，中标人须提交书面报告和经费预算到采购人后勤管理部门，征得同意后方可实施。根据来装去丢的原则，合同期满后，二次装修和改造的基础设施归采购人所有。如需添置其它设备设施（包括厨房设备、烹饪器具、餐具、家具等），中标人须提交书面报告到后勤管理部门备案，并提交其它设备设施采购合同、发票复印件等相关材料。此外，中标人投入的其它设备设施，在合同期满后全部自行处置。中标人实施食堂装修和改造之前，需自行向消防、食品监督、环保等相关管理部门报备，并符合消防规范、食品监督和环保管理等要求，在通过消防验收和食品监督管理部门查验合格后方可投用。

(4) 为保证食品的质量和安安全，中标人原则上从重庆市教委、重庆教育后勤协会准入的供货企业中选择供货商采购所需的米、面、油、肉、冷冻食品等主要原材料，确保安全无污染，保证符合食品卫生要求，同时保证品质；如遇特殊情况，可采取其他合适方式采购。

(5) 采购的主副食品原材料必须坚持索票索证制度并建立台帐管理；严格执行食品加工流程；销售食品要符合卫生规范，实行明码标价制度；销售食品成品要实行留样制度。为就餐者提供的公共餐饮器具必须按规定清洗、消毒和存放，并做好消毒记录。其中，中标人须自行购买既能存放又能取用筷子的专用消毒容器，费用由中标人承担。

(6) 中标人应建立健全食堂消防安全制度，定期组织员工培训，规范设备操作，做好厨房烟囱、抽油烟管道、地沟、隔油池、排污管道的清洗、清掏以及餐厨垃圾处理等工作，防止火灾事故发生。

(7) 中标人应健全各项工作制度和规范，尤其须建立健全本单位安全管理制度和安全专项措施方案，以及各种突发事件的应急预案和处置措施。

(8) 食堂就餐采取一卡通刷卡消费，中标人不得擅自启用一卡通以外的其它交易方式，且禁止现金交易。此外，中标人可通过与采购人指定的设备和消费系统有效连接实现财务数据共享后，进行微信、支付宝等其它线上交易。其中，采购人指定的设备和消费系统由中标人负责购置、安装和调试，费用由中标人承担，管理权限全部移交给采购人。

(9) 中标人须积极配合，主动接受食品药品监督管理部门、卫生行政部门、教育行政部门和采购人的监督、管理与考核，对存在的问题在规定期限内整改，并将整改情况以书面形式报给采购人后勤管理部门。

(10) 中标人需根据采购人要求提供配送餐服务，配送餐地点由采购人确定，配送餐的售卖方式由中标人与采购人协商确定，因配送餐产生的运输费、人工费等相关全部费用由中标人承担。

**(11) 中标人须按采购人要求针对特色餐食堂就餐环境进行必要的装修，包括但不限于室内装饰、明厨亮灶装修、阳光厨房建设等（投标时提供装修相关的方案文本及说明），保证就餐环境整洁、明亮、舒适。其中，装修费用由中标人全部承担，具体金额以中标人的报价为准。**

### 3.管理目标要求

全年无一例食物中毒事件发生。

全年无一例火灾事故发生。

全年无一例因购买不合格原料被工商、卫生执法部门及新闻媒体负面曝光。

全年无一例因自身服务不到位造成的斗殴、伤人等公共事件。

除上述重大事件以外，采购人认定的其它重大事件也不得发生。

### 4.其他要求

中标人在经营管理中未按上述人员管理要求、经营服务要求实施的，应承担相应的全部经济赔偿责任和法律责任，采购人有权终止合同并不退还履约保证金。如中标人造成的经济损失超过履约保证金金额的，中标人还须向采购人

赔偿超过部分的经济损失。

中标人在经营管理中未满足上述管理目标要求的，采购人可向中标人收取10000元/次的违约金（或从履约保证金中扣除），中标人还需承担工商、卫生等执法部门的处罚。同时，采购人有权终止合同，中标人还应承担由此产生的一切经济和法律責任。

## （十）后厨管理

### 1.日常管理方面

中标人应根据后厨的实际情况制定相应的安全规定，建立风险管理计划，对停水、停电、停气及自然灾害、公共卫生事件等不可预见的情况要有应急预案，接受并配合采购人按照国家和政府有关规定进行的对卫生、质量、进货渠道、服务质量等方面的监督和管理。此外，中标人需按照相关部门规定在运营场所推行阳光厨房模式，相关费用由中标人承担。

### 2.操作规范方面

中标人在日常管理操作中，应根据国家相关规定并结合不同场景制定操作规程，督促管理和服务人员严格执行，并无条件接受采购人的抽查。

### 3.安全管理方面

中标人应对食堂电器、用气用火设备和工具等实行点检（点检内容包括但不限于开关是否有水，电线是否脱皮等），并对相关人员进行安全培训，根据



国家相关规定制定规范的操作流程和应急处理措施。

### （十一）服务交流

1.中标人应定期做好本项目的人性化服务及活动策划工作以提高就餐人员满意度，如美食节、传统节日美食供应、新品试吃、特殊人员免费菜品加工、营养讲座等，所有服务方案需提前 10 天书面告知采购人，经采购人审核同意后实施。

2.中标人运营场所公示投诉处理渠道及常规处理方案，接到投诉后，应安抚就餐人员为先，再做调查，并在第一时间向投诉人员反馈调查结果及处理方案，切不可与就餐人员发生正面冲突或单方面找理由维护自身利益。所有投诉应第一时间告知采购人相关对接人和处理结果。

3.中标人服务人员应统一规范着装，保证良好的服务态度。

### （十二）分包商管理要求

1.如中标人确需分包食材配送或特色餐档口经营权，应提前 10 天向采购人提出书面申请，经采购人同意后方可实施。分包商须接受中标人日常管理，采购人仅履行监督职责。

2.采购人监督食材配送特色餐档口经营权分包商选取，对分包商的选取有一票否决权。

3.不论分包与否，中标人须对食品安全全权负责，并对特色餐档口经营权

分包商进行总包管理、负总包责任。

(十三) 为落实乡村振兴帮扶相关政策文件要求，中标人应预留食堂每月消费额（折扣后）的 5% 款项进行乡村振兴帮扶专项采购工作。

(十四) 公共卫生事件防控

**中标人须承诺任何情况下配合采购人做好公共卫生事件防控工作，并保证食堂正常开餐。**

## 第三篇 项目商务要求

“※”标注的商务需求为符合性审查中的实质性要求，响应文件若不满足按无效响应处理。

### ※一、服务时间及期限、地点及考核方式

#### （一）服务时间及期限

从2023年8月至2026年8月，共3年，合同一年一签订，具体进场时间以合同约定为准。其中，中标人当年接受采购人年度考核为A档的，方可申请续签次年合同。

#### （二）服务地点

重庆学院特色餐食堂。

#### （三）考核方式

（1）服务期内**中标人须承诺无条件服从采购人的管理，严格执行采购人现行的后勤管理和考核制度，相关考核包括但不限于食堂月度考核、定期考核、年度考核、年度安全稳定测评以及月度特色餐食堂、特色餐档口满意度调查等。**参与考核人员由采购人指定。

（2）采购人每月对中标人进行月度考核，初始分值为100分，由采购人考核小组在《考核办法》和合同相关约定范围内，结合日常监督管理情况进行扣分，计算出当月考核得分（N）及对应考核等级： $N \geq 90$ 为优， $90 > N \geq 80$ 为良， $80 > N \geq 70$ 为合格， $N < 70$ 为不合格。其中，月度考核为优，采购人按特色餐食堂当月实际营业额的97.5%向中标人支付当月餐费；月度考核为良，采购人按特色餐食堂当月实际营业额的96.5%向中标人支付当月餐费；月度考核为合格，采购人按特色餐食堂当月实际营业额的95%向中标人支付当月餐费；月度考核为不合格，采购人按特色餐食堂当月实际营业额的92.5%向中标人支付当月餐费。月度考核连续两个月不合格的，采购人有权单方面与中标人无条件解除合同。

（3）采购人每年年中、年末分别组织一次对中标人的定期考核，按100分制逐项打

分，年末将两次定期考核的平均分作为定期考核最终得分。

(4) 采购人每年年末计算 1 次年度考核得分  $F = \text{月度考核平均分} \times 60\% + \text{定期考核最终得分} \times 40\%$ ： $100 \geq F \geq 80$  为 A 档， $80 > F \geq 70$  为 B 档， $F < 70$  为 C 档。月度考核 3 次不合格的，年度考核等级直接为 C 档。中标人年度考核为 A 档的不惩不奖，B 档的扣除食堂年度消费额（折扣后）的 2.5% 作为违约金，C 档的扣除食堂年度消费额（折扣后）的 5% 作为违约金。

(5) 采购人每年年末组织一次安全稳定测评，因中标人原因发生一次安全事故或责任事故记负面清单 1 分，中标人主动避免安全事故或挽救采购人重大财产损失一次记正面清单 1 分，正、负面清单分数加总后计为年度安全稳定最后得分。年度安全稳定最后得分每负 1 分扣除食堂年度消费额（折扣后）的 1% 作为违约金，扣除金额最高不超过食堂年度消费额（折扣后）的 5%。中标人年度发生 1 次较大安全事故的，我院有权单方面无条件解除合同。此外，因中标人原因发生一次安全事故或责任事故，当月考核直接为不合格，当年考核直接为 C 档；因中标人原因单月产生两次或两次以上安全隐患，当月考核直接为不合格。

(6) 采购人组织职工、学生每月分别对特色餐食堂、特色餐档口进行满意度测评，测评形式由采购人确定，中标人无条件接受。其中，特色餐食堂月度满意度  $\geq 90\%$ ，月度考核得分加 10 分； $90\% > \text{满意度} \geq 80\%$ ，月度考核得分加 5 分； $80\% > \text{满意度} \geq 70\%$ ，月度考核不加分；满意度  $< 70\%$ ，月度考核得分减 10 分。特色餐食堂月度满意度测评不及格的，采购人有权要求中标人更换厨师团队。中标人需无条件接受。此外，特色餐档口满意度按高低排序，实行档口末位淘汰机制，即：3 次月度满意度测评均排在最后一位且 3 次平均满意度在 80% 以下的特色餐档口，由中标人在第 3 次测评后立即更换该档口种类或该档口经营主体。

(7) 如考核达不到规定要求，对采购人造成一定的影响，中标人须承担一切责任，

并向采购人赔偿所造成的损失。

上述具体考核细则如下：

## 附件1 月度满意度测评表

序号	食堂调查内容	选择项
1	您对饭菜的口味是否满意?	
	A 非常满意 (90分) B 满意 (80分) C 一般 (70分) D 不满意 (60分) E 非常不满意 (50分)	
2	您对饭菜的份量是否满意?	
	A 非常满意 (90分) B 满意 (80分) C 一般 (70分) D 不满意 (60分) E 非常不满意 (50分)	
3	您对饭菜的花样特色是否满意?	
	A 非常满意 (90分) B 满意 (80分) C 一般 (70分) D 不满意 (60分) E 非常不满意 (50分)	
4	您对饭菜的性价比是否满意?	
	A 非常满意 (90分) B 满意 (80分) C 一般 (70分) D 不满意 (60分) E 非常不满意 (50分)	
5	您对饭菜的保温程度是否满意?	
	A 非常满意 (90分) B 满意 (80分) C 一般 (70分) D 不满意 (60分) E 非常不满意 (50分)	
6	您对菜品、餐具、就餐环境的卫生情况是否满意?	
	A 非常满意 (90分) B 满意 (80分) C 一般 (70分) D 不满意 (60分) E 非常不满意 (50分)	
7	您对食堂的服务是否满意?	
	A 非常满意 (90分) B 满意 (80分) C 一般 (70分) D 不满意 (60分) E 非常不满意 (50分)	
8	您认为食堂存在哪些问题? 需要如何改进? 请留下宝贵的意见!	
9	最终得分=第1-7项得分总和÷7 (最终得分≥80分即为 <b>满意</b> , 最终得分<80分即为 <b>不满意</b> )	

## 附件 2 月度考核表

考核板块	考核内容	加、扣分标准	出现次数	加、扣分分数	备注
特色餐食堂 服务	工作时间内未按规定穿工作服并着装整洁、佩戴工作牌	每出现一次扣 1 分			
	菜品中出现异物或虫类，用餐环境清洁卫生差，后厨操作间不卫生、物品堆放零乱，销售过期食品等	每出现一次扣 1 分			
	菜式种类未按合同要求的数量配备，菜品分量未按合同约定执行，菜品口味异常等。	每出现一次扣 1 分			
	盒饭送餐菜品质量差、送餐不及时，自助餐菜品种类不足约定数量、补餐不及时、菜品质量差、包间服务差	每出现一次扣 1 分			
	工作中未使用礼貌、文明用语	每出现一次扣 1 分			
	接到业主投诉（电子、书面）且后勤管委会认	每出现一次扣 1 分			

	定属实				
	其他后勤管委会认定的 不达标情况	每出现一 次扣1分			
采购人日常 监管	采购人日常监管中发现 违反合同约定和违反相 关制度的情况  (详见附件4:日常监 督考核表)	-	-		
扣分项汇总					
特色餐 食堂服务	获得业主感谢信息(电 子、书面)或锦旗等表 扬	每出现一次 加2分			
	提供合同外的免费增量 服务	每出现一次 加3分			
	发现问题主动上报且达 到避免事情恶化的效果	每出现一次 加3分			
	发现安全问题主动抢 险,及时预防及规避安 全事故或安全隐患	每出现一次 加5分			
加分项汇总					
最终得分					



### 附件 3 定期考核表

考核 板块	考核内容	满意 (90-100 分)	比较 满意 (80-90 分)	一般 (60-80 分)	待改进 (0-60 分)	备注
餐饮服务	您对餐饮服务人员的服务态度、规范着装是否满意					
	您对食材质量及菜式种类是否满意					
	您对食堂菜品份量及口味、营养搭配是否满意					
	您对食堂用餐环境及餐饮卫生是否满意					
	您对盒饭送餐、自助餐和包间用餐情况是否满意					
加权 得分	满分 100 分，按各考核板块权重折算，保留 1 位小数。					
<p>您对后勤服务有何意见或建议：</p> <p style="text-align: center;">考核日期：      年 月 日</p>						

附件4 日常监督考核表

项目	规范要求	扣款标准	扣分标准
综合管理	1.规范悬挂或摆放有效期内的相关证照和量化分级公示栏，内容齐全及时更新。	不规范： 500元/次； 证件无效： 2000元/个	不规范： 2分/次 证件无效： 5分/个
	2.从业人员应持有有效健康证。	500元/人	2分/人
	3.现场管理制度、操作流程、标识标牌张贴规范、完整。建有岗位责任制，各岗位设立责任人，张贴责任人信息、职责。	500元/项	2分/项
	4.建有卫生与安全责任制度、突发事件应急预案。	500元/项	2分/项
	5.晨检、消毒、留样、培训、安全检查、泔水处理、过期食品处理等记录完整。	500元/项	2分/项
	6.安排专人管理学校固定资产，及时维修维护，不得随意丢弃。	按规定或实际价值赔偿	2分/件
	7.未经校方批准不得擅自更换项目经理。	10000元/次	20分/次
	8.经营期内，项目经理、厨师长等团队核心人员应随时在岗，离岗1天以上(含1天)应向学校相关部门报备。	5000元/次	5分/次
	9.食堂经营者应在合同期满或合同期内解除合同时，立即停止经营，返还学校的设施、设备，并在合同期满之日(或解除合同之日)起五天(自然天数)内撤场，相关设备搬离不得影响场地安全。	未按时撤场： 按10000元/天收取场地占用费	
采购管理	10.大宗物品采购(油、米、面粉、豆制品、肉制品、主要调料等)必须按照相关规定进行采购，应建立定点供货单位及采购品种备案制度，供货单位必须持有营业执照、卫生许可证、动植物检疫合格证等相关证件。	1000元/次/品种	10分/品种
	11.其它主辅原料采购时，必须提供检验报告、检疫证明、产品合格证、生产日期、保质期等，并保存进货清单、票据等归档成册备查。	500元/次/品种	3分/品种
	12.禁止采购“三无”食品或国家有关法律法规及学校有关规定明令禁止采购的食品(含四季豆、发芽土豆、扁豆、皮蛋、野生菌等食品)。	2000元/次/品种	3分/品种
	13.食堂供应的面包、蛋糕、包子、馒头、油条等食品(预包装食品除外)须自行加工，不得通过其它渠道采购成品。	2000元/次	3分/次
经营管理	14.库房内食品按相关规定做到分类、分架，离地、离墙(10cm以上)整齐堆放，库房透气、通风，有灭鼠设施。	500元/次	2分/次

	15.食品或原材料不得与有毒、有害物品(如杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等)及私人物品等存放在同一场所。	2000 元/次	5 分/次
	16.食品贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开,做到生、熟分开,植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放,存放的食品有标识。成品、半成品存储须覆膜或加盖,并张贴含生产日期或保质期的标识。有色塑料袋、纸板箱等,不得进冰箱、冰柜。	500 元/次	2 分/次
	17.冰箱、冰柜、冷冻库设备等能正常运转,温度显示正常;及时做好保洁、除霜工作,不得有血水、冰渣、异味。	500 元/次	2 分/次
	18.不得贮存或使用过期变质食物及原材料,每日对采购、库存、待加工的食品及原材料进行清理,发现腐烂变质、霉变生虫、污秽不洁、包装破损可能受污染、超过保质期、观感性状异常等情况的食品和原材料及时销毁,并记录备查。	1000 元/品种	10 分/次
	19.不得贮存或销售隔夜剩菜剩饭。	2000 元/品种	10 分/次
	20.出入库台账记录齐全。	500 元/项	1 分/项
加 工 留 样	21.食品加工流程合理,操作规范。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;加工使用设施、设备需严格消毒、干净整洁且能正常使用;各种厨具、用具摆放整齐有序,按规定分类入架、入柜。	500 元/次	2 分/次
	22.凉菜加工应有专间、专人和专用设施设备加工,凉菜间应安装空调。	500 元/次	2 分/次
	23.食品添加剂符合管理要求(五专管理)并公示,各项记录完整。	2000 元/次	3 分/次
	24.按规定进行菜品留样,留样菜品品种齐全,留样数量足够,标明日期、菜品名称、留样人。留样冰箱须标明留样专用柜标识并加双锁,不得放置其他物品。	500 元/品种/次	5 分/次
销	25.菜品种类丰富,荤素搭配合理,菜牌齐全、明码实价,按报备价格售卖。	500 元/品种	2 分/次

售	26.在正常就餐时期，提供符合卫生要求的热菜热饭，在就餐时间不得断货、断档。	2000 元/次	2 分/次
	27.不得出售夹生、未熟或变质食品，饭菜中应无泥沙、钢丝等异物。	500 元/次	3 分/次
	28.在中、晚餐供应期间向就餐者提供免费汤，并派专人负责管理。	500 元/次	1 分/次
	29.师生在食堂内仅允许使用校园一卡通刷卡或手机支付宝、微信消费，售卖窗口未经允许严禁使用其他方式收费。	2000 元/次	3 分/次
	30.餐具使用前应要规范清洁、消毒，消毒后的餐具应贮存在清洁专用保洁柜内。前厅的餐具按规定专人负责进行整洁、有序摆放。	1000 元/次	5 分/次
经营管理 其他	31.员工应统一干净着装(工作服)，仪表端庄，挂牌、戴口罩、帽子、手套等上岗，应养成良好卫生习惯，工作场所不吸烟，不随地吐痰，不戴首饰上岗，不得穿拖鞋上岗，长发不外露；操作时不得从事与食品加工无关的行为(如吸烟等)。	500 元/人	1 分/人
	32.员工服务及操作程序规范，态度端正，主动热情，文明用语，不和学生发生争吵及正面冲突。	500 元/次	2 分/次
	33.在食堂明显位置设有就餐投诉台(或设立意见箱、意见簿)，及时处理就餐者投诉意见、建议，处理有记录。	投诉未处理： 300 元/件	1 分/件
	34.食堂内外应设置带盖的垃圾桶，并及时按照相关规定进行规范处置垃圾，不得将餐厨垃圾私自处理。	500 元/次	2 分/次
	35.食堂应有防鼠、防蚊蝇、防蟑螂及防尘措施并做到定期消毒。	500 元/次	1 分/次
	36.及时清洗疏通油烟管道、下水道及化油池等设施。	1000 元/次	3 分/次
	37.厨余垃圾需与有资质的单位签订协议，并按照规范处理。	5000 元/次	5 分/次
	38.未经学校同意，不得将食堂全部或者部分转租、转借或其他任意形式转交给任何单位或个人进行经营，不得超出合同规定的经营范围。	10000 元/次	当月考核不合格

	39.在经营期间，出现重大群体性事件，影响学校声誉或扰乱正常秩序。	10000 元/次	当月考核不合格
	40.未经过学校允许，严禁张贴广告并取得收益。不得在网络、微信等发社交平台发布误导性或欺诈性广告。	10000 元/次	5 分/次
	41.食堂内部(粗加工间、切配间、面点间、蒸煮间、烹饪间、洗消间、备餐 出售间以及通道、卫生间、办公室、员工更衣室等区域)应整洁干净，符合卫生管理要求。食堂外部做到"门前三包"，保持清洁卫生，不得出现"脏、乱、差"现象。	500 元/次	3 分/次
	42.法定节假日、学校集中休假日按学校安排值班。	2000 元/次	5 分/次
安全管理	43.严格执行食品安全法律法规，无食物中毒事故发生。	10000 元/次	当月考核不合格
	44.保障食堂各项消防设施完好，定期进行检查并作好检查记录。	无检查记录: 500 元/次 未及时维修: 1000 元/次	无记录: 2 分/次 未及时维修: 5 分/次
	45.正确使用天然气，注意防漏、防爆、防火，使用后关好气阀，确保安全，不得出现安全事故。	不少于 5000 元/次	当月考核不合格
	46.安全用电，严禁私拉电线。	1000 元/次	5 分/次
	47.外来人员不可随意进入后厨，工作人员应随手关闭后厨大门。	3000 元/次	10 分/次/人

备注:

- 1.采购人可根据实际情况对本表格进行修订，中标人须按修订后的表格执行。
- 2.相关扣款不包含政府主管部门的罚款，中标人接到扣款通知后尽快去采购人财务部门缴纳，否则采购人可直接从履约保证金中扣除。

## 附件 5 安全稳定测评表

序号	预防安全事故案例	正面清单起评分	评委核定积分	备注
1	由采购人后勤管理部门提供	1		
2	由采购人后勤管理部门提供	1		
...				
<b>小计 A</b>				
序号	造成安全事故案例	负面清单起评分	评委核定积分	备注
1	由采购人后勤管理部门、后勤物业管理委员会核定	-1		
2	由采购人后勤管理部门、后勤物业管理委员会核定	-1		
...				
<b>小计 B</b>				
<b>总计 M</b> <b>(M=A+B)</b>				
<p>您对食堂安全稳定工作有何意见或建议： （预防或造成安全事故案例如需增列，评委可自行填入表中；如无增列，可不填写。）</p> <p style="text-align: center;">考核日期：     年 月 日</p>				

## 附件 6 中标人违规类型及相应违约金标准

### 1.根据严重程度将违规共分为 5 类

S类-特别重大违规：此类行为严重影响甲方公司形象，发生或会直接导致较大的食品安全事故。

A类-重大违规：此类行为存在重大的食品安全风险，有较大可能导致食品安全事故。

B类-严重违规：此类行为在食品安全管理里与供餐保障方面造成严重影响或后果，或存在明显的食品卫生安全风险等。

C类-一般违规；此类行为存在安全隐患，且安全隐患可能造成伤害和不良影响。

D类-较轻微违规：此类存在较轻微安全隐患，安全隐患等级可能导致轻微安全事件。

### 2.违约金标准

违规类别	违约金标准
S类特别重大违规	违约金 10000 元/项，累计 1 次直接无条件解除合同。
A类重大违规	违约金 5000 元/项，限期整改。
B类严重违规	违约金 2000 元/项，限期整改。
C类一般违规	违约金 1000 元/项，限期整改。
D类轻微违规	限期整改。在指定期限内未整改完成的，以 C 类违规处理。

## ※二、报价要求

本次报价为针对特色餐食堂就餐环境必要的装修进行报价，包括但不限于室内装饰、明厨亮灶装修、阳光厨房建设等，保证就餐环境整洁、明亮、舒适。

## ※三、履约担保

（一）中标人在签订合同前向采购人缴纳项目履约保证金或见索即付的有效银行保函：人民币贰拾万元整（¥200,000.00）。中标人在经营服务与管理期间出现给采购人造成损失、对食品安全卫生造成影响等情况的，采购人有权从履约保证金或银行保函中扣除相应损失和影响产生的费用。当出现履约保证金或银行保函扣除后不足人民币壹拾伍万元整（¥150,000.00）时，中标人应立即补足至人民币贰拾万元整（¥200,000.00）。

（二）履约保证金或银行保函的退还：1、该履约保证金或银行保函中途终止合同时，扣除相关合同规定的违规罚金后无息退还；2、双方签订的合同履行完毕后 15 个工作日内，中标人向采购人提出书面申请，经审查同意并扣除相关合同规定的违规罚金后，中标人持经审查确认的申请书及缴纳或从银行保函中扣除履约保证金的收据原件，到采购人财务部门办理履约保证金或银行保函无息退还手续。

## ※四、付款方式

（一）本项目由采购人或采购人组织第三方机构结算食堂餐费，按月结算，次月 7 日前（如遇国家法定节假日、周末、采购人集中节假日等依次顺延），中标人配合采购人和第三方机构进行当月食堂餐费结算。结算完成后，双方书面确认应支付金额。

（二）中标人应配合采购人和第三方机构执行财务审核流程，按要求提供



所需发票后采购人和第三方机构再进行支付。

## **※五、知识产权**

采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

## **※六、质量保证及售后服务**

（一）中标人应按采购文件以及合同约定的服务内容、技术要求、质量标准向采购人提供食材采购、餐饮制作、餐饮服务、餐饮安全、食堂管理和清洁卫生等服务及相关配合服务。

（二）中标人采购食材必须符合食品安全法相关规定并在保质期内，动物肉类需提供合法屠宰加工检验证明、检验检疫证明；干副调料、冻品物资包装完整，生产日期、保质期、生产厂家和 QS 标识齐全明晰。

（三）因中标人食材质量问题或卫生问题发生的食物中毒等事故，由中标人承担经济赔偿责任以及全部法律责任。

（四）针对食材验收中不合格产品，中标人按照采购人要求在规定时间内调换，不得影响采购人正常使用。

（五）合作期间，中标人设专人对接工作，并保证周末及其他任何节假日 24 小时可联络到对接人。

（六）食堂的安全，以及后期设备的维护维修，新购买，水电气费用都由中标人负责。

## **七、其他**

1.投标人必须在投标文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须

达到本篇及采购文件其他条款的要求。

2.其他未尽事宜由双方在采购合同中详细约定，若无实质内容修改，合同主张以采购人意见为主。

# 第四篇 资格审查及评标办法

## 一、资格审查及符合性审查

若未通过资格审查及符合性审查的投标文件，不进入评审环节。

### (一) 资格审查

依据政府采购相关法律法规规定，由采购人或采购代理机构对投标文件中的资格证明文件进行审查。资格审查资料表如下：

序号	检查因素	检查内容	
(一)	《中华人民共和国政府采购法》第二十二规定	1.具有独立承担民事责任的能力	1.投标人法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明或社会团体法人登记证书（提供复印件）。 2.投标人法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。
		2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	投标人提供“基本资格条件承诺函”（格式详见第七篇）
		3.具有履行合同所必需的设备和专业能力	
		4.有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录	
		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（注）	
		6.法律、行政法规规定的其他条件	/
		7.本项目的特定资格要求	按第一篇“二、投标人资格要求（二）本项目的特定资格要求”的要求提交（如果有）。
(二)	落实政府采购政策需满足的资格要求	/	
(三)	投标保证金	按照采购文件要求足额交纳所投包的投标保证金。	

注：

根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条“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”中“重大违法记录”，是指投

标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。行政处罚中“较大数额”的认定标准，按照《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号）执行。投标人可于投标截止日期前通过“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))、“中国政府采购网”([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))等渠道查询信用记录。

## （二）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，以确定其是否满足采购文件的实质性要求。符合性审查资料表如下：

序号	评审因素	评审标准	
1	有效性审查	投标文件签署或盖章	投标文件上法定代表人（或其授权代表）或自然人（投标人为自然人）的签署或盖章齐全。
		投标方案	每个包只能有一个方案投标。
		报价唯一	只能有一个有效报价，不得提交选择性报价。
2	完整性审查	投标文件份数	投标文件正、副本数量（含电子文档）符合采购文件要求。
3	技术部分	投标文件内容	本采购文件第二篇中（※）号标注的部分。
4	商务部分	投标文件内容	本采购文件第三篇中（※）号标注的部分。
5	投标有效期	投标文件内容	投标有效期为投标截止时间起 90 天。

## 二、评标方法

本项目采用综合评分法进行评标。

综合评分法，是指投标文件满足采购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。投标人总得分为价格、商务、技术等评定因素分别按照相应权重值计算分项得分后相加，满分为 100 分。

（一）比较与评价。按采购文件中规定的评标方法和标准，对资格审查和符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估。

同一合同项（分包）下为单一品目或非单一品目核心产品品牌的货物采购招标中，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加的，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，由采购人或者采购人委托评标委员会按照采购文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，采购文件未规定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。

评标委员会各成员独立对每个有效投标人（通过资格审查、符合性审查的投标人）的投标文件进行评价、打分，然后由评标委员会对各成员打分情况进行核查及复核，个别成员对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的投标文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。

复核后，评标委员会汇总每个投标人每项评分因素的得分。

#### （二）推荐中标候选人名单。

按评审后得分由高到低的排列顺序推荐综合得分排名前三的投标人为本项目中标候选人，排名第一的为第一中标候选人。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。技术部分得分为 0 分的投标人，将失去成为中标候选人的资格。

### 三、评标标准

#### （一）评审因素

序号	评分因素及权值	分值	评分标准	备注
----	---------	----	------	----

1	经济部分 (15%)	15分	<p>满足资格、符合性评审要求的投标人的投标总报价中去掉六分之一（不能整除的按小数点前整数取整，不足六家报价则不去掉）的最低价和相同家数的最高价后的算术平均值，即为本项目的投标总报价的评标基准价。</p> <p>投标总报价满分 15分。在此基础上，投标总报价与评标基准价相比，每增加 1%扣 0.8分，每减少 1%扣 1分，最多扣 5分。</p> <p>投标总报价得分最终结果取小数点后两位，第三位四舍五入。</p>	
2	技术部分 (40%)	服务 方案 40分	<p>1.管理方案：8分 根据投标人提供的管理方案，方案包含保存、消毒、加工、留样、卫生、垃圾和泔水处理等所有环节，对方案内容完整性、合理性等综合比较。优得 8分，良 6分，一般得 4分，差得 2分，未提供不得分。</p> <p>2.成本控制方案：8分 根据投标人提供的成本控制方案，措施有力可行。对方案的全面性、合理性、可行性等进行比较打分。优得 8分，良 6分，一般得 4分，差得 2分，未提供不得分。</p> <p>3.食品安全卫生措施及应急方案：8分 根据投标人须提供的食品安全卫生措施及应急方案。根据方案的全面性、完整性、合理性等进行比较打分。优得 8分，良 6分，一般得 4分，差得 2分，未提供不得分。</p>	<p>根据采购服务要求为标准提供书面服务方案。“优”的标准：服务方案分析全面，实施要点及难点分析透彻且针对性强，并有一定的类似实施经验，且完全符合本项目实际。</p> <p>2.“良”的标准：服务方案分析较为全面，实施要点及难点分析较为透彻，针对性较强；</p> <p>3.“一般”的标准：服务方案分析不能完全</p>

		<p>4.食堂经营服务方案：8分</p> <p>方案需阐述为服务的具体方案、流程，以及可能存在的工作重难点分析及解决方式，对其方案的全面性、合理性、可行性以及实质有效性等进行比较打分。优得8分，良6分，一般得4分，差得2分，未提供不得分。</p>	<p>满足项目需求，实施要点及难点分析不够合理，与项目实际情况勉强符合。</p> <p>4.“差”的标准：服务方案分析完全不能满足项目需求，实施要点及难点分析不合理，与项目实际情况勉强符合。</p>
		<p>5.菜品搭配方案：8分</p> <p>根据投标人编制的菜品（包括自助餐、特色餐等）搭配方案，对方案内容的多样性、合理性等综合比较。优得8分，良6分，一般得4分，差得2分，未提供不得分。</p>	<p>满足项目需求，实施要点及难点分析不合理，与项目实际情况勉强符合。</p>
3	商务部分 (45%)	<p><u>近三年类似食堂经营服务合同业绩（与同一家签订的合同算1份，提供合同及银行进账单（可为任意一笔），若尚未发生进账，出具所服务单位加盖公章的证明，每提供一个业绩得2分，最多得10分；</u></p> <p><u>客户满意度（6分）</u></p> <p>1、每提供一个用户满意证明文件（用户满意是指综合考核为优秀（或非常满意或考核分值85分以上）的得2分； 此项最高6分。</p> <p><u>应急供餐能力（10分）</u></p> <p>投标人具备自有中央厨房，具有应急供餐能力的： 具有1个中央厨房的得5分，具有2个中央厨房的得10分。</p>	<p>提供合同及其他相关证明文件复印件，并加盖投标人公章，原件备查</p> <p>提供服务用户加盖公章的满意度考核证明材料，原件备查</p> <p>提供中央厨房设备清单，每个中央厨房不少于5张照片（须反映中央厨房全貌），以及投标人具备自有</p>

			中央厨房、具有应急供餐能力的承诺（格式自拟）
	体系认证（9分）	<p>投标人具有体系认证证书，最高9分：1、投标人通过 ISO9001 质量管理体系认证的得1分；</p> <p>2、投标人通过 ISO22000 食品安全管理体系认证的得1分；</p> <p>3、投标人通过 OHSAS18001 或 GB/45001 职业健康管理体系认证的1分；</p> <p>4、投标人通过 ISO14001 环境管理体系认证的得1分；</p> <p>5、投标人通过 HACCP 危害分析与关键控制点体系认证的得1分；</p> <p>6、投标人通过企业诚信管理体系认证的得1分；</p> <p>7、投标人通过 ISO28000 供应链安全管理体系认证的得1分；</p> <p>8、投标人通过售后服务认证5星级体系认证的得1分；</p> <p>9、投标人通过餐厅餐饮服务体系认证的得1分。</p>	提供认证证书复印件，并加盖投标人公章，原件备查。
	人员资质（10分）	<p>1.为本项目配备营养搭配师的得4分（提供营养师证书复印件加盖投标人公章）。</p> <p>2.对项目厨师人员配置，配备厨师证，每有一个得3分，最多得6分。（提供等级证书复印件加盖投标人公章）</p>	提供相关证书复印件并加盖投标人公章，原件备查。

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



#### **四、无效投标条款**

投标人或其投标文件出现下列情况之一者，应为无效投标：

- (一) 未按照采购文件的规定提交投标保证金的；
- (二) 投标文件未按采购文件要求签署、盖章的；
- (三) 不具备采购文件中规定的资格要求的；
- (四) 报价超过采购文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- (五) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (六) 投标人串通投标的；
- (七) 投标人以联合体形式参与投标的；
- (八) 投标人以合同分包形式参与投标的
- (九) 法律、法规和采购文件规定的其他无效情形。

#### **五、废标条款**

在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

- (一) 符合专业条件的投标人或者对采购文件作实质响应的投标人不足三家的；
- (二) 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- (三) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (四) 因重大变故，采购任务取消的。

废标后，除采购任务取消情形外，应当重新组织采购。

# 第五篇 投标人须知

## 一、投标人

### （一）投标人

投标人是指响应采购、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

### （二）合格投标人条件

合格投标人应完全符合采购文件第一篇中规定的投标人资格条件，并对采购文件作出实质性响应。

### （三）投标人的风险

投标人没有按照采购文件要求提供全部资料，或者投标人没有对采购文件在各方面作出实质性响应，可能导致投标被拒绝或评定为无效投标。

### （四）法律责任

投标人违反相关规定，将按规定追究投标人法律责任。

## 二、采购文件

采购文件是投标人编制投标文件的依据，是评标委员会评判依据和标准。采购文件也是采购人与投标人签订合同的基础。

（一）采购文件由投标邀请书；项目服务需求；商务条款；投标人须知；评标方法、评标标准、无效投标条款和废标条款；合同主要条款、合同范本；投标文件格式等七部分组成。

（二）采购代理机构对采购文件所作的一切有效的书面通知、修改及补充，都是采购文件不可分割的部分。

（三）本项目的采购文件、澄清文件（如果有）一律在中国科学院重庆绿色智能技术研究院（<http://www.cigit.cas.cn/>）、国科大重庆学院

( <https://www.cqucas.ac.cn/> ) 、 重 庆 教 育 后 勤 协 会  
( <https://www.cqjyhqxh.com> ) 上发布，请各投标人注意下载或到采购代理机构处领取；无论投标人下载或领取与否，均视同投标人已知晓本项目采购文件、澄清文件的内容。

( 四 ) 采购代理机构对已发出的采购文件需要进行澄清或修改的，应以书面形式或公告形式通知所有采购文件收受人。该澄清或者修改的内容为采购文件的组成部分。

( 五 ) 投标人如对采购文件有疑问，必须以书面形式在提交响应文件截止时间 3 个工作日前向采购人 ( 或采购代理机构 ) 要求澄清，采购人 ( 或采购代理机构 ) 可视具体情况做出处理或答复。如投标人未提出疑问，视为完全理解并同意本采购文件。一经进入采购程序，即视为投标人已详细阅读全部文件资料，完全理解采购文件所有条款内容并同意放弃对这方面有不明白及误解的权利。

### **三、投标文件**

投标人应当按照采购文件的要求编制投标文件，并对采购文件提出的要求和条件作出实质性响应，投标文件原则上采用软面订本，同时应编制完整的页码、目录。

#### **( 一 ) 投标文件组成**

投标文件由第七篇“投标文件格式”规定的部分和投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成，投标人应按照第七篇“投标文件格式”规定的目录顺序组织编写和装订，否则有可能影响评委对投标文件的评审。

#### **( 二 ) 投标有效期**

投标有效期为投标截止时间起 90 天。

### （三）投标保证金

1.投标人应在投标截止时间前，按采购文件第一篇规定交纳投标保证金。

2.投标保证金为投标的有效约束条件。

3.投标保证金的有效期限在投标有效期过后三十天继续有效。

4.投标保证金币种应与投标报价币种相同。

5.《中标通知书》发出后，五个工作日内退还未中标人的投标保证金；在采购合同签订后，五个工作日退还中标人的投标保证金。

6.投标人有下列情形之一的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金：

6.1 投标人在投标有效期撤回投标文件的；

6.2 投标人未按规定提交履约保证金或履约银行保函的；

6.3 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

6.4 投标人无正当理由不与采购人签订合同的；

6.5 投标人将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的；

6.6 投标人拒绝履行合同义务的；

6.7 其他严重扰乱招投标程序的。

### （四）投标文件的份数和签署

1.投标文件一式四份，其中正本一份，副本二份，电子文档一份（电子文档内容应与**投标文件正本一致的 PDF 格式扫描件**，推荐采用 U 盘为文件载体）。每套纸质投标文件须在封面清楚地标明“正本”、“副本”或“电子文

档”，副本应为正本完整复印件，副本与正本不一致时以正本为准。投标文件电子文档与纸质投标文件正本不一致时，以纸质投标文件正本为准。

2.在投标文件正本中，采购文件第七篇投标文件格式中规定签字、盖章的地方必须按其规定签字、盖章。

3.若投标人对投标文件的错处作必要修改，则应在修改处加盖投标人公章或由法定代表人（或其授权代表）或自然人签字确认。

4.电报、电话、传真形式的投标文件概不接受。

#### （五）投标报价

1.投标人应严格按照“投标文件格式”中投标函的格式填写报价。

2.投标人的报价为一次性报价，即在投标有效期投标价格固定不变。

3.本项目只接受一个投标报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

#### （六）修正错误

若投标文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1.投标文件中投标函内容与投标文件中相应内容不一致的，以投标函为准；

2.大写金额和小写金额不一致的，以大写金额（若有）为准；

评标委员会按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标人投标报价，若同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正，投标人同意并签字确认后，调整后的投标报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将作为无效投标处理。

#### （七）投标文件的递交

投标文件的正本、副本以及电子文档均应密封送达投标地点，应在封套上

注明项目名称、投标人名称。若正本、副本以及电子文档分别进行密封的，还应在封套上注明“正本”、“副本”、“电子文档”字样。

#### **四、开标**

(一) 开标应当在采购文件中“投标邀请书”确定的时间和地点公开进行。

(二) 采购代理机构可视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，并将变更时间书面通知所有采购文件收受人。

(三) 开标由采购人或采购代理机构主持，邀请投标人和有关监督部门代表参加，有关监督部门可视情况派员现场监督。

(四) 开标时，由投标人或者其推选的代表检查投标文件的密封情况；经确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和规定的需要宣布的其他内容。投标人不足三家的，不得开标。

(五) 未宣读的投标价格、价格折扣和采购文件允许提供的备选投标方案等实质性内容等，评标时不予承认。

(六) 开标过程应由采购人或采购代理机构或重庆市公共资源交易中心指定专人负责记录，并存档备查。

(七) 投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

#### **五、评标**

见第四篇“评标”内容。

#### **六、定标**

(一) 定标原则

采购人或其授权的评标委员会应按照评标报告中推荐的中标候选人排名顺

序确定中标人。

## （二）定标程序

1. 采购代理机构应当在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人。

2. 采购人应当自收到评标报告之日起 5 个工作日内按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人。

中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照服务部分的优劣顺序排列；服务部分优劣顺序相同的，按商务条款的优劣顺序排列确定中标人。

3. 采购人或者采购代理机构应当自投标人确定之日起 2 个工作日内，公告中标结果。中标公告期限为 1 个工作日。

## 4. 投标人变更

投标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人顺序，确定排名下一位的候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

## 七、成交

（一）采购人依法确定中标人后，采购代理机构以书面形式发出中标通知书。

（二）中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者投标人放弃中标资格，应当承担相应的法律责任。

## 八、询问、质疑和投诉

### （一）询问

采购人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对投标人依法提出的询问作出答复。投标人询问可以是口头或书面形式。

## (二) 质疑

投标人认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可向采购人或采购代理机构以书面形式提出质疑。

提出质疑的应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。

### 1. 质疑时限、内容

1.1 投标人对采购文件提出质疑的，应在依法获取采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日起七个工作日内提出。

1.2 投标人对采购过程提出质疑的，应在各采购程序环节结束之日起七个工作日内提出。

1.3 投标人对中标结果提出质疑的，应当在中标公告期限届满之日起七个工作日内提出。

1.4 投标人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：

1.4.1 投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

1.4.2 质疑项目的名称、项目编号以及采购执行编号；

1.4.3 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

1.4.4 事实依据；

1.4.5 必要的法律依据；

1.4.6 提出质疑的日期；

1.4.7 营业执照（或事业单位法人证书，或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明）复印件；

1.4.8 法定代表人授权委托书原件、法定代表人身份证复印件和其授权代表



的身份证复印件（投标人为自然人的提供自然人身份证复印件）；

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

## 2.质疑答复

采购人、采购代理机构应当在收到投标人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投标人和其他有关投标人。

## 3.其他

投标人应按照相关法律法规要求，在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

### （三）投诉

投标人对采购人、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时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内按照相关法律法规向相关部门提起投诉。

## 九、采购代理服务费用

（一）投标人中标后向采购代理机构缴纳采购代理服务费用人民币：21364 元。

（二）采购代理服务费用缴纳账号：

户名：中鼎远发建工集团有限公司重庆分公司

开户行：中国建设银行股份有限公司重庆渝北香樟林支行

账号：50001084101050202655

## 十、签订合同

（一）采购人应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照采购文件和中标人投标文件的约定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对采购文件和中标人投标文件作实质性修改。其他未尽事宜由采购人和中标人在采购合同中详细约定。

（二）采购文件、中标人的投标文件及澄清文件等，均为签订采购合同的依据。

（三）合同生效条款由供需双方约定，法律、行政法规规定应当办理批准、登记等手续后生效的合同，依照其规定。

（四）合同原则上应按照《采购合同》签订，相关单位要求适用合同通用格式版本的，应按其要求另行签订其他合同。

（五）采购人要求中标人提供履约保证金或履约银行保函的，应当在采购文件中予以约定。中标人履约完毕后，采购人应按采购文件及合同的约定无息退还其履约保证金或履约银行保函。

# 第六篇 合同主要条款和格式合同（样本）

## 一、合同主要条款

### 1.定义

1.1 甲方（需方）即采购人，是指通过招标采购，接受合同货物及服务的各级国家机关、事业单位和团体组织。

1.2 乙方（供方）即中标人，是指中标后提供合同货物和服务的自然人、法人及其他组织。

1.3 合同是指由甲乙双方按照采购文件和投标文件的实质性内容，通过协商一致达成的书面协议。

1.4 合同价格指以中标价格为依据，在供方全面履行合同义务后，需方（或财政部门）应支付给供方的金额。

1.5 技术资料是指合同货物及其相关的设计、制造、监造、检验、验收等文件（包括图纸、各种文字说明、标准）。

### 2.货物内容

合同包括以下内容：货物名称、型号规格、技术参数、数量（单位）等内容。

### 3.合同价格

3.1 合同价格即合同总价。

3.2 合同价格包括合同货物、技术资料、合同货物的税费、运杂费、保险费、包装费、装卸费及与货物有关的供方应纳的税费，所有税费由乙方负担。

3.3 合同货物单价为不变价。

### 4.转包或分包

4.1 本合同范围的货物，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

4.2 非经甲方书面同意，乙方不得将本合同范围的货物全部或部分分包给他人供应；

4.3 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，没收履约保证金并追究乙方的违约责任。

## 5.质量保证及售后服务

5.1 乙方应按采购文件规定的货物性能、技术要求、质量标准向甲方提供未经使用的全新产品。

5.2 乙方提供的货物在质保期内因货物本身的质量问题发生故障，乙方应负责免费更换。对达不到技术要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

5.2.1 更换：由乙方承担所发生的全部费用。

5.2.2 贬值处理：由甲乙双方协议定价。

5.2.3 退货处理：乙方应退还甲方支付的合同款，同时应承担该货物的直接费用（运输、保险、检验、贷款利息及银行手续费等）。

5.3 如在使用过程中发生质量问题，乙方应按本项目“第三篇 项目商务要求”中的要求处理。

5.4 在质保期内，乙方应对货物出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

5.5 如甲方要求乙方提供履约保证金的，履约保证金的收取和退还应按本项目“第三篇 项目商务要求”中的要求处理。

## 6.付款

6.1 本合同使用货币币制如未作特别说明均为人民币。

6.2 付款方式：银行转账、现金支票。

6.3 付款方法：同本项目“第三篇 商务条款”中关于付款方式的约定。

## 7.检查验收

7.1 供方应随货物提供合格证和质量证明文件，如是国外进口的货物还须提供入关证明。

### 7.2 货物验收

供方所交货物的各种质量指标不得低于供方提供样品的质量指标（无样品时按供方的投标时提供的“技术文件”执行），售后服务质量要求按照采购文件和投标文件的内容执行。供方交货时，需方可根据需要随机抽取一部分货物送有关权威检测部门检测，如检测不合格，供方负责赔偿需方一切损失。

7.3 货物验收报告应由需方、供方经办人签字，并加盖双方公章，以此作为支付凭据。

## 8.索赔

供方对货物与合同要求不符负有责任，并且需方已于规定交货内和质量保证期内提出索赔，供方应按需方同意的下述一种或多种方法解决索赔事宜。

8.1 供方同意需方拒收货物并把拒收货物的金额以合同规定的同类货币付给需方，供方负担发生的一切损失和费用，包括利息、运输和保险费、检验费、仓储和装卸费以及为保管和保护被拒绝货物所需要的其它必要费用。

8.2 根据货物的疵劣和受损程度以及需方遭受损失的金额，经双方同意降低货物价格。

## 9.知识产权

甲方在中华人民共和国境内使用乙方提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，乙方应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

## 10.合同争议的解决

### 10.1 当事人友好协商达成一致

10.2 在 60 天内当事人协商不能达成协议的，可提请采购人当地仲裁机构仲裁。

## 11.违约责任

按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》有关条款，或由供需双方约定。

## 12.合同生效及其它

12.1 合同生效及其效力应符合《中华人民共和国民法典》有关规定。

12.2 合同应经当事人法定代表人或委托代理人签字，加盖双方合同专用章或公章。

12.3 合同所包括附件，是合同不可分割的一部分，具有同等法律效力。

12.4 合同需提供担保的，按《中华人民共和国担保法》规定执行。

12.5 本合同条件未尽事宜依照《中华人民共和国民法典》，由供需双方共同协商确定。

## 二、政府采购合同

# 重庆市政府采购合同

(注：本合同样本仅供参考。正式合同的实质性条款不能与采购文件(含补遗)、响应文件(含承诺)相冲突。)

(项目号： )

甲方(需方)： \_\_\_\_\_ 计价单位： \_\_\_\_\_

乙方(供方)： \_\_\_\_\_ 计量单位： \_\_\_\_\_

经双方协商一致，达成以下购销合同：

商品名称	规格型号	数量	综合单价	总价	交货时间	交货地点
合计人民币(小写)：						
合计人民币(大写)：						
一、质量要求和技术标准。供方提供的商品必须是全新的，完全符合国家有关技术标准，供方的质量保证及售后服务承诺如下： 1、质保期限： 2、保修范围： 3、服务措施： 4、质保期后服务：						
二、随机备品、附件、工具数量及供应方法：						
三、交提货方式：						
四、验收标准、方法： 如有异议，请于 日内提出。						
五、付款方式：						
六、违约责任： 按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》执行，或按双方约定。(采购人应按项目实际情况完整填写)						

七、其他约定事项:

- 1.采购文件及其澄清文件、投标文件和承诺是本合同不可分割的部分。
- 2.本合同如发生争议由双方协商解决，协商不成向需方所在地仲裁机构提请仲裁。
- 3.本合同一式\_\_份，需方\_\_份，供方\_\_份，具备同等法律效力。

4.其他:

需方: 地址: 联系电话: 授权代表:	供方: 地址: 电话: 传真: 开户银行: 账号: 授权代表: (本栏请用计算机打印以便于准确付款)
------------------------------	---

备注:

签约时间:            年 月 日    签约地点:



# 第七篇 投标文件格式

## 一、经济部分

### (一) 投标函

## 二、服务部分

### (一) 服务响应偏离表

### (二) 服务方案

### (三) 其他资料(格式自定)

## 三、商务部分

### (一) 商务响应偏离表

### (二) 其他商务资料

### (三) 其它优惠服务承诺(格式自定)

## 四、资格条件及其他

(一) 法人营业执照(副本)或事业单位法人证书(副本)或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明或社会团体法人登记证书复印件

### (二) 法定代表人身份证明书(格式)

### (三) 法定代表人授权委托书(格式)

### (四) 基本资格条件承诺函(格式)

### (五) 特定资格条件证书或证明文件

## 五、其他资料

### (一) 其他与项目有关的资料(自附)

## 一、经济部分

### (一) 投标函

#### 投标函

(采购代理机构名称)：

我方收到\_\_\_\_\_ (招标项目名称) 的采购文件，经详细研究，决定参与该项目的投标。

愿意按照采购文件中的一切要求，提供本项目的全部服务，我方对特色食堂就餐环境装修的投标报价为人民币大写：\_\_\_\_\_元整，人民币小写：\_\_元。

其中，每月给予采购人当月消费款的折扣率为固定的 95%，我方就参加本次投标有关事项郑重声明如下：

一、我方完全理解并接受该项目采购文件所有要求。

二、我方提交的所有投标文件、资料都是准确和真实的，如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切法律责任。

三、我方承诺按照采购文件要求，提供招标项目的技术（质量）服务。

四、我方按采购文件要求提交的投标文件为：投标文件正本\_\_\_\_\_份，副本\_\_\_\_\_份，电子文档\_\_\_\_\_份。

五、我方承诺：本次投标的投标有效期为投标截止时间起 90 天。

六、我方投标报价为闭口价。即在投标有效期和合同有效期内，该报价固定不变。

七、如果我方中标，我方将履行采购文件中规定的各项要求以及我方投标文件的各项承诺，按《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及合同约定条款承担我方责任。

八、我方未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。

九、我方理解，最低报价不是中标的唯一条件。

十、我方同意按有关规定及采购文件要求，交纳足额投标保证金。

十一、若我方中标，愿意按有关规定及采购文件要求缴纳招标代理服务费和交易服务费。

投标人（公章）或自然人签署：

地址：

电话：

传真：

网址：

邮编：

联系人：

年 月 日

## 二、服务部分

### (一) 服务响应偏离表

项目号：

招标项目名称：

序号	服务需求	响应情况	差异说明

投标人：                                      法定代表人（或法定代表人授权代表）或自然人：

（投标人公章）

（签署或盖章）

年 月 日

注：

- 1.本表即为对本项目“第二篇 项目服务需求”中所列条款进行比较和响应；
- 2.本表可扩展。

(二) 服务方案 (按第四篇相关内容及要求编写, 格式自拟)

(三) 其他资料 (格式自定)

### 三、商务部分

#### (一) 商务响应偏离表

项目号：

招标项目名称：

序号	招标商务要求	响应情况	偏离说明

投标人：                    法定代表人（或法定代表人授权代表）或自然人：

（投标人公章）

（签署或盖章）

年 月 日

注：

1.本表即为对本项目“第三篇 项目商务要求”中所列条款进行比较和响应；

2.本表可扩展。

(二) 其他商务资料 (如第四篇商务部分评审因素要求的相关资料)

(三) 其它优惠服务承诺 (格式自定)



#### **四、资格条件及其他**

(一) 法人营业执照(副本)或事业单位法人证书(副本)或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明或社会团体法人登记证书复印件

(二) 法定代表人身份证明书 (格式)

招标项目名称：

致：\_\_\_\_\_ (采购代理机构名称)：

\_\_\_\_\_ (法定代表人姓名) 在\_\_\_\_\_ (投标人名称) 任\_\_\_\_\_ (职务名称) 职务，是 (投标人名称) \_\_\_\_\_ 的法定代表人。

特此证明。

投标人：

(投标人公章)

年 月 日

法定代表人电话：XXXXXXX 电子邮箱：XXXXXX@XXXXX (若授权他人办理并签署投标文件的可不填写)

(附：法定代表人身份证正反面复印件)

(三) 法定代表人授权委托书 (格式)

招标项目名称：

致：\_\_\_\_\_ (采购代理机构名称)：

\_\_\_\_\_ (投标人法定代表人名称) 是\_\_\_\_\_ (投标人名称) 的法定代表人，特授权\_\_\_\_\_ (被授权人姓名及身份证代码) 代表我单位全权办理上述项目的投标、谈判、签约等具体工作，并签署全部有关文件、协议及合同。

我单位对被授权人的签署负全部责任。

在撤消授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤消而失效。

被授权人：

投标人法定代表人：

( 签署或盖章 )

( 签署或盖章 )

( 附：被授权人身份证正反面复印件 )

( 投标人公章 )

年 月 日

被授权人电话：XXXXXXX 电子邮箱：XXXXXX@XXXXX (若法定代表人办理并签署投标文件的可不填写)

注：

1.若为法定代表人办理并签署投标文件的，不提供此文件。

(四) 基本资格条件承诺函

## 基本资格条件承诺函

致\_\_\_\_\_（采购代理机构名称）：

\_\_\_\_\_（投标人名称）郑重承诺：

1.我方具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，具有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录，参加本项目采购活动前三年内无重大违法活动记录。

2.我方未列入在信用中国网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）“失信被执行人”、“重大税收违法案件当事人名单”中，也未列入中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）“政府采购严重违法失信行为记录名单”中。

3.我方在采购项目评审（评标）环节结束后，随时接受采购人、采购代理机构的检查验证，配合提供相关证明材料，证明符合《中华人民共和国政府采购法》规定的投标人基本资格条件。

我方对以上承诺负全部法律责任。

特此承诺。

（投标人公章）

年 月 日

(五) 特定资格条件证明文件

## **五、其他资料**

### **(一) 其他与项目有关的资料(自附)**

其他与项目有关的资料(自附)：投标人总体情况介绍、其他与本项目有关的资料等。

(结束)