

后勤保障服务

竞争性磋商文件

采购单位名称：鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心

采购代理机构名称：内蒙古中军项目管理有限公司

项目编号：**ESZCGXS-C-F-250009**

2025年09月

目录

第一章 磋商邀请

第二章 供应商须知

第三章 采购内容与技术要求

第四章 供应商资格证明及相关文件要求

第五章 评审

第六章 合同与验收

第七章 响应文件格式与要求

第一章 磋商邀请

内蒙古中军项目管理有限公司 受 鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心 委托，采用竞争性磋商方式组织采购 后勤保障服务 。欢迎符合资格条件的供应商前来参加。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称： 后勤保障服务

项目编号： ESZCGXS-C-F-250009

采购计划备案号： 435003[2025]00110

2.内容及划分采购包情况

采购包1：

采购包预算金额（元）： 3,661,200.00

采购包最高限价（元）： 3,661,200.00

报价形式： 总价

序号	标的名称	数量	标的金额 （元）	计量 单位	所属 行业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环 境标志产品
1	鄂尔多斯高新技术产业开发区 职工餐厅后勤保障服务	1. 0 0	2,687,2 00.00	项	餐饮 业	否	否	否	否
2	鄂尔多斯高新区现代轻工产业 链餐厅后勤保障服务	1. 0 0	114,000 .00	项	餐饮 业	否	否	否	否
3	鄂尔多斯高新技术产业链餐厅 后勤保障服务	1. 0 0	860,000 .00	项	餐饮 业	否	否	否	否

二.供应商的资格要求

1.供应商应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

2.资格审查时，供应商未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单，相关信用情况通过“信用中国”网站、中国政府采购网等渠道查询。

3.落实政府采购政策需满足的资格要求：如属于专门面向中小企业采购的项目,提供货物、工程或者服务的供应商应符合享受中小企业扶持政策，并提供《中小企业声明函》。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

4.本项目的特定资格要求：

采购包1：

1、特定资格要求：供应商须提供有效的《食品经营许可证》；（响应文件提供证书扫描件）；

三.获取磋商文件的时间、地点、方式

详见竞争性磋商公告

其他要求：

无

四.磋商文件售价

本次磋商文件的售价为**0**元人民币。

五.响应文件提交的截止时间、开启时间和地点

详见竞争性磋商公告

六.联系方式

采购代理机构名称： 内蒙古中军项目管理有限公司

地址： 内蒙古自治区鄂尔多斯市东胜区内蒙古鄂尔多斯市东胜区方圆一厦**31**楼**3102**室

邮编： **017000**

联系人： 郭和鑫

联系电话： **18704771613**

采购单位名称： 鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心

地址： 鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心

邮编： **017000**

联系人： 田先生

联系电话： **0477-2788099**

第二章 供应商须知

一.前附表

序号	条款名称	内容及要求
1	划分采购包情况	共 1 包
2	采购方式	竞争性磋商
3	开启方式	远程开标
4	评审方式	现场网上评标
5	评审方法	采购包1：综合评分法
6	获取磋商文件时间	详见竞争性磋商公告
7	保证金缴纳截止时间 (同响应文件提交截止时间)	详见竞争性磋商公告
8	电子响应文件提交	在响应文件提交截止时间前上传至“内蒙古自治区政府采购网-政府采购云平台”。
9	响应文件数量	<p>(1) 加密的电子投标文件1份(需在投标截止时间前上传至“内蒙古自治区政府采购网-政府采购云平台”)</p> <p>(2) 若现场无法使用系统进行电子开评标的, 投标人须开标现场递交非加密电子版投标文件U盘(或光盘) 0份。</p> <p>(3) 纸质投标文件(正本) 0份; 纸质投标文件(副本) 0份。</p>
10	成交人确定	甲方授权评标委员会(非招标采购, 如谈判、磋商、协商、询价小组)按照采购文件规定的方式确定中标(成交) 供应商。
11	联合体响应	采购包1: 不接受
12	采购代理机构代理费用	<p>本项目收取代理服务费</p> <p>代理服务费用收取对象: 中标/成交供应商</p> <p>代理服务费收费标准: 中标金额*1.5%</p>
13	磋商保证金	不收取保证金
14	电子响应文件签字、盖章要求	<p>应按照第七章“响应文件格式与要求”, 使用单位电子签章(CA)进行签字、加盖公章。</p> <p>说明: 若涉及到授权代表签字的可将文件签字页先进行签字、扫描后导入加密电子响应文件。</p>
15	投标客户端	<p>投标客户端需要供应商登录“内蒙古自治区政府采购网-政府采购云平台”自行下载。下载地址: https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/gp-auth-center/login?systemRegion=150001&systemRegion=150001</p>
16	面向中小企业采购	<p>采购包1:</p> <p>属于专门面向中小企业采购, 预留比例为100%。</p>
17	有效供应商家数	采购包1: 3家
18	中标供应商数量	采购包1: 1名
19	中标候选供应商数量	采购包1: 3名

20	报价形式	详见第一章，“内容及划分采购包情况”。
21	现场考察	采购包1：组织现场踏勘：否
22	兼投兼中规则	本项目可兼投1包，本项目可兼中1包
23	其他	无

二.磋商须知

1.磋商采取网上响应方式，操作流程如下：

供应商应当在内蒙古自治区政府采购云平台申请或注册账号，完善信息后，才可进行网上响应，办理流程请登录内蒙古自治区政府采购网（<https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn>）进行查询。

供应商登录内蒙古自治区政府采购网页面，点击“政府采购云平台”，输入用户名、密码、验证码完成登录后，点击左侧“交易执行—应标—项目应标”，在未参与项目列表中选择要响应的项目，点击项目的“未参与项目”按钮，进入项目响应信息页面，在右侧选择要响应的采购包，填写“联系人姓名”、“联系人手机号”、“联系人邮箱”等信息，点击“确认参与”按钮后，获取所响应项目磋商文件，并按照磋商文件的要求制作、上传电子响应文件。

2.磋商保证金

2.1磋商保证金缴纳（如需缴纳保证金）

本采购项目支持“电子保函”和“虚拟子账户”两种方式收取磋商保证金，同时允许供应商按照相关法律法规自主选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳保证金。

2.1.1供应商选择“电子保函”方式缴纳保证金的，在所投项目下采购包选择电子保函模式，跳转到内蒙古自治区金融服务平台开具电子保函，供应商需要确保在响应文件开启时间之前完成电子保函的开具。

2.1.2供应商选择“虚拟子账户”方式缴纳保证金的，在进行信息确认后，应通过“交易执行—应标—项目应标—已参与项目”，选择缴纳银行并获取对应不同采购包的缴纳金额以及虚拟子账号信息，并在响应文件开启时间前，缴纳至上述账号中。付款人名称必须为供应商全称，且与其响应信息一致。

若出现账号缴纳不一致、缴纳金额与供应商须知前附表规定的金额不一致或缴纳时间超过响应文件开启时间，将导致保证金缴纳失败。供应商应认真核对账户信息，将磋商保证金足额汇入以上账户，并自行承担因汇错磋商保证金而产生的一切后果。供应商在转账或电汇的凭证上应按照“项目编号：***、采购包：***的磋商保证金”格式注明，以便核对。

2.1.3供应商选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳保证金的，供应商将相关证明材料原件扫描添加至响应文件中，同时现场提供证明材料。

2.1.4缴纳保证金时间以保证金到账时间为准，由于磋商保证金到账需要一定时间，请供应商在响应文件开启时间前及早缴纳。

2.2磋商保证金的退还

2.2.1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。未成交供应商的磋商保证金应当在成交通知书发出后5个工作日内退还，成交供应商的磋商保证金应当在采购合同签订后5个工作日内退还。因供应商自身原因导致无法及时退还的除外。

2.2.2有下列情形之一的，磋商保证金将不予退还：

- （1）供应商在提交响应文件截止时间后撤回响应文件的；
- （2）供应商在响应文件中提供虚假材料的；
- （3）除因不可抗力或磋商文件认可的情形以外，成交供应商不与采购人签订合同的；
- （4）供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- （5）本文件规定的其他情形。

3.全流程电子化交易

各供应商应当在内蒙古自治区政府采购云平台开展与本项目有关的政府采购活动。

各供应商应当在响应文件开启时间前上传加密的最终版电子响应文件至“内蒙古自治区政府采购网”，未在响应文件开启时间前上传电子响应文件的，视为自动放弃。供应商因系统问题无法上传电子响应文件时，请在工作时间及时拨打联系电话**400-0471-010**。

各供应商应当使用数字证书或者政府采购云平台生成的账号密码登录电子交易系统进行系统操作，并对其操作行为和电子签名、电子印章确认的事项承担法律责任。

3.1 远程不见面方式（供应商无需到现场）

供应商使用“投标客户端”编制、签章、生成加密响应文件，同时生成“备用标书”，供应商自行留存，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。

供应商的法定代表人或其授权代表应当按照本项目磋商公告载明的时间等要求参加磋商，在响应文件开启时间前**30分钟**，应当提前登录电子交易系统确认联系人姓名与联系电话。

响应文件开启时，供应商应当使用**CA证书**在开始解密后**30分钟**内完成全部已响应采购包的响应文件在线解密，若出现系统异常情况，工作人员可适当延长解密时长。如在响应文件开启过程中出现意外情况导致无法继续进行，由代理机构会同采购人决定是否允许供应商导入“备用标书”继续进行。本项目采用电子评审，只对开启环节验证通过的电子响应文件进行评审。供应商在响应文件开启前自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及**CA证书**的有效性等进行检测，保证可以正常使用。具体要求请通过“内蒙古自治区政府采购网-政采业务指南”查询相关操作手册。

响应文件开启时出现下列情况的，采购人、采购代理机构应当视为供应商不再参与政府采购活动：

- （1）供应商未在规定时间内完成电子响应文件在线解密的；
- （2）**CA证书**无法解密响应文件的；
- （3）供应商自身原因造成电子响应文件未能解密的。

3.2 现场网上方式（供应商需到现场）

供应商使用“投标客户端”编制、签章、生成加密响应文件，同时生成“备用标书”，由供应商自行刻录、存储，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。供应商必须保证电子存储设备能够正常读取“备用标书”，电子存储设备（**U盘或光盘**）表面、外包装上应简要载明项目编号、项目名称、供应商名称等信息。

供应商的法定代表人或其授权代表应当按照本项目磋商公告载明的时间和地点参加磋商。响应文件开启时，供应商应当使用**CA证书**完成全部已响应采购包的响应文件在线解密。如在响应文件开启过程中出现意外情况导致无法继续进行，由代理机构会同采购人决定是否允许供应商导入“备用标书”继续进行。本项目采用电子评审，只对响应文件开启环节验证通过的电子响应文件进行评审。

响应文件开启时出现下列情况的，采购人、采购代理机构应当视为供应商不再参与政府采购活动：

- （1）**CA证书**无法解密响应文件的；
- （2）供应商未按磋商文件要求提供“备用标书”的；
- （3）供应商自身原因造成电子响应文件未能解密的。

4.供应商可以通过“交易执行-应标-项目应标-已参与项目”查看有无本项目信息。

三.说明

1.总则

本磋商文件依据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及国家和自治区有关法律、法规、规章制度编制。

供应商应仔细阅读本项目信息公告及磋商文件的所有内容（包括澄清或者修改），按照磋商文件要求以及格式编制响应文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

2.适用范围

本磋商文件仅适用于本次竞争性磋商公告中所涉及的项目和内容。

3.相关费用

供应商应自行承担所有与准备、参加磋商有关费用。不论磋商结果如何，采购人或采购代理机构均无义务和责任承担相关费用。

4.各参与方

4.1“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本磋商文件的采购人特指 鄂尔多斯高新技术产业开发中心。

4.2“采购代理机构”是指集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。本磋商文件的采购代理机构特指 内蒙古中军项目管理有限公司。

4.3“供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

4.4“磋商小组”由采购人代表和评审专家组成。

4.5“成交供应商”是指取得与采购人签订合同资格的供应商。

5.合格的供应商

5.1符合本磋商文件规定的资格要求，并按照要求提供相关证明材料。

5.2单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

5.3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.以联合体形式进行政府采购的，应符合以下规定：

6.1联合体各方应签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并作为响应文件组成部分。

6.2联合体各方均应当具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在响应文件中提供联合体各方的相关证明材料。

6.3联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

6.4联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

6.5以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

6.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任。

6.7如要求缴纳保证金，以联合体牵头人名义缴纳，对联合体各方均具有约束力。

7.语言文字以及计量单位

7.1所有文件使用的语言文字为简体中文。专用术语使用外文的，应附有简体中文注释，否则视为无效。

7.2所有计量均采用中华人民共和国法定的计量单位。

7.3所有报价一律使用人民币，货币单位：元。

8.现场考察

8.1磋商文件规定组织现场考察的，采购人或者采购代理机构按磋商文件规定的时间、地点组织供应商考察项目现场。

8.2供应商自行承担考察现场发生的责任、风险和自身费用。

8.3采购人在考察现场介绍的资料和数据等，不构成对磋商文件的修改或不作为供应商编制响应文件的依据。

9.其他条款

无论成交与否供应商递交的响应文件均不予退还。

四.磋商文件的澄清或者修改

提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的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磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在提交首次响应文件截止时间至少5日前，在“内蒙古自治区政府采购网”上发布更正公告进行通知；不足5日的，采购人、采购

代理机构应当顺延提交首次响应文件截止时间。更正公告的内容为磋商文件的组成部分，供应商应自行上网查询，采购人或采购代理机构不承担供应商未及时关注相关信息的责任。

五.响应文件

1.响应文件的构成

响应文件应按照磋商文件第七章“响应文件格式与要求”进行编写，可以增加附页，并作为响应文件的组成部分。

2.报价

2.1供应商应按照磋商文件第三章“采购内容与技术要求”进行报价。报价中不得包含磋商文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

2.2报价包括本项目采购需求和投入使用、实施的所有费用，如主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3报价不得有选择性报价和附有条件的报价。

2.4供应商应在“投标客户端”对【报价部分】进行填写，“投标客户端”软件将自动根据供应商填写信息在线生成“首轮报价表”、“分项报价表”，若在响应文件中出现非系统生成的“首轮报价表”、“分项报价表”，且与“投标客户端”生成的“首轮报价表”、“分项报价表”信息内容不一致，以“投标客户端”在线填写报价并生成的内容为准。

3.响应文件的递交

供应商应当在提交响应文件截止时间前递交响应文件，否则视为自动放弃。

4.响应文件的补充、修改或者撤回

供应商在提交响应文件截止时间前，可以对所提交的响应文件进行补充、修改或者撤回。供应商应当在提交响应文件截止时间前上传加密的最终版电子响应文件至“内蒙古自治区政府采购网-政府采购云平台”。在提交响应文件截止时间后，供应商不得补充、修改或者撤回其响应文件。

5.样品

5.1磋商文件规定供应商提交样品的，样品属于响应文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由供应商自理

5.2响应文件开启前，供应商应将样品送达至指定地点，按要求摆放并做好展示。若需要现场演示的，供应商应提前做好演示准备（包括演示设备）。

5.3采购活动结束后，对于未成交供应商提供的样品，应当及时退还或者经未成交供应商同意后自行处理；对于成交供应商提供的样品，应当按照磋商文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的参考。

六、开启、评审、结果公告、成交通知书

1.开启

1.1程序

（1）宣布纪律；

（2）宣布相关人员；

（3）供应商对已提交的加密文件进行解密，由采购人或者采购代理机构工作人员宣布供应商名称和磋商文件规定需要宣布的其他内容；

（4）参加人员对开启情况进行确认；

（5）开启结束。

1.2疑义

供应商代表对开启过程和开启记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对供应商代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

供应商对远程不见面方式开启过程和记录有疑义，应在“政府采购云平台-远程开标大厅”中提出，采购代理机构应及时查

看、回复。

1.3备注

开启时,供应商使用CA证书参与响应文件解密, 供应商用于解密的CA证书应为生成、加密、上传响应文件的同一CA证书

。

2.评审

详见第五章

3.结果公告

成交供应商确定后,采购代理机构在内蒙古自治区政府采购网上发布成交结果公告,同时将成交结果以公告形式通知未成交的供应商,成交结果公告期为1个工作日。

项目“废标”后,采购代理机构将在内蒙古自治区政府采购网上发布“废标公告”。

4.成交通知书

发布成交结果的同时,成交供应商可自行登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”打印成交通知书,成交通知书是合同的组成部分,成交通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。

成交通知书发出后,采购人不得违法改变成交结果,供应商无正当理由不得放弃成交。

七.询问、质疑与投诉

1.询问

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

2.质疑

2.1供应商认为采购文件、采购过程、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7个工作日内,以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。

供应商在法定质疑期内应当一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。

潜在供应商已依法获取其可质疑的采购文件的,可以对该文件提出质疑。对采购文件提出质疑的,应当在获取采购文件或者采购文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。

2.2采购人、采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后7个工作日内作出答复,并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商,但答复的内容不得涉及商业秘密。

2.3询问或者质疑事项可能影响成交结果的,采购人应当暂停签订合同,已经签订合同的,应当中止履行合同。

2.4供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容:

- (一) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话;
- (二) 质疑项目的名称、编号;
- (三) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求;
- (四) 事实依据;
- (五) 必要的法律依据;
- (六) 提出质疑的日期。

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

供应商可以委托代理人进行质疑,代理人提出质疑时应当提交供应商签署的授权委托书。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

2.5供应商提交的质疑函，应按照内蒙古自治区政府采购网中的“质疑函范本”制作。

2.6接收质疑函的方式。为了使提出的质疑事项在规定时间内得到有效答复、处理，质疑可以由法定代表人或授权代表亲自将质疑函递交至采购人或采购代理机构，也可以通过邮寄、快递等方式提交。质疑函以邮寄、快递方式递交的，以邮寄件上的戳记日期、邮政快递件上的戳记日期和非邮政快递件上的签注日期为质疑提起日期。

接收质疑函的联系部门、联系电话、通讯地址（详见第一章）。

3.投诉

3.1质疑人对采购人、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的时间内作出书面答复的，可以在答复期满后15个工作日内向财政部门提起投诉。

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

3.2投诉人投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉采购人、采购代理机构（以下简称被投诉人）和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书的副本。投诉书应当包括下列内容：

- （一）投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；
- （二）质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料；
- （三）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- （四）事实依据；
- （五）法律依据；
- （六）提起投诉的日期。

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

3.3投诉人提交的投诉书，应严格按照内蒙古自治区政府采购网中的“投诉书范本”制作。

第三章 采购内容与技术要求

一.项目概况：

鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅、鄂尔多斯高新技术产业开发区高新产业链职工餐厅、鄂尔多斯高新技术产业开发区轻工产业链职工餐厅餐饮服务。

二.主要商务要求、技术要求

1.主要商务要求

采购包1：

序号	参数性质	类型	要求
1		标的提供时间	二、服务期2年（合同采用一年一签形式），根据合同约定，甲方对供应商服务质量、服务内容、服务标准等履约情况按月进行考核，依据考核结果决定是否继续签订下一年度服务合同。因行业主管部门及上级主管部门出台政策等不可抗力因素导致无法续签的，不再进行续签。
2		标的提供地点	采购人所需地点
3		合同履约期限	服务期2年（合同采用一年一签形式），根据合同约定，甲方对供应商服务质量、服务内容、服务标准等履约情况按月进行考核，依据考核结果决定是否继续签订下一年度服务合同。因行业主管部门及上级主管部门出台政策等不可抗力因素导致无法续签的，不再进行续签。
4		合同履约地点	采购人所需地点
5		验收要求	符合国家和行业标准
6		合同支付方式	1、第一季度考核完成后，达到付款条件起10日，支付合同总金额的25.00% 2、第二季度考核完成后，达到付款条件起10日，支付合同总金额的25.00% 3、第三季度考核完成后，达到付款条件起10日，支付合同总金额的25.00% 4、第四季度考核完成后，达到付款条件起10日，支付合同总金额的25.00%
7		履约保证金	需要缴纳履约保证金：不缴纳
8		其他	当投标报价明显低于合理成本价时，评审委员会有权要求其写情况说明。

2.主要技术要求

采购包1：

标的名称：鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅后勤保障服务

序号	参数性质	技术参数与性能指标
		<p>一、购买服务内容：</p> <p>1、鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅建筑面积1704.00平方米，目前为鄂尔多斯高新技术产业开发区的在岗、在编职工干部以及鄂尔多斯市、区两级各部门派驻鄂尔多斯高新技术产业开发区在岗、在编的工作人员共计455人提供工作早、中、晚餐保障。</p>

2、承接主体在经营期间要严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》及采购人的相关规定，主动接受采购人和国家食品卫生部门、环保相关部门、市场监督管理部门的检查与监督，为鄂尔多斯高新技术产业开发区管理委员会职工餐厅、鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅、鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅提供餐食管理服务，包括餐厅运行、食材采购、消防安全、厨余处理、餐厅库房管理等。为了全面提升后勤服务水平，有效保障餐厅正常运行，参照市及周边旗区党政大楼餐厅运营模式，本项目通过向第三方采购服务，第三方委派专业化厨师及管理团队进行日常运营，综合保障中心做好日常监督、检查，并及时督促第三方做好菜品质量及服务提升工作。用餐方式为自助用餐，在保证食材质量的前提下降低成本，实行成本核算。

二、服务要求

1、服务目标

无食物中毒事故，无重大安全事故，卫生达标率达到“三星级”酒店标准，就餐和服务满意率达90%以上。

2、管理服务要求

①制定科学、合理、切实可行的餐饮管理服务方案。

②餐厅管理以满足工作人员的餐饮需求为基础，通过建立有序运转的服务支持体系，提供优质、高效、经济、便捷的餐饮服务和人性化管理，与高标准的整体要求相适应。

③建立食品卫生管理制度、原材料管理制度，设备管理制度、岗位职责、工作规程、工作计划、考核标准。采购人负责对餐厅工作进行监督和管控，随时对餐厅的卫生、管理、服务情况进行检查，并建立和实施测评考评制度，对餐厅的各项工作进行监督和考核。承接主体必须接受甲方对食堂工作提出的建议并及时纠正改进。

④承接主体每月必须向采购人提供餐厅供应的原材料和消耗品等的账目，每月上报经营分析报表，以便采购人监督。

⑤具备开发各种饭菜花色品种的能力，丰富菜品花式品种，满足不同层次就餐者要求。营养搭配科学合理，满足营养需求。根据季节变化，不断创新出品和推出特色菜及点心。

⑥为保证设备设施的正常运行，承接主体应对厨房各类设备做好日常维护和保养，正确使用与维护厨房设备，加强日常管理，防止事故发生，严禁人为损坏。每日检查炉灶、冰箱、煤气、案台、电源等的运转情况和卫生情况，发现故障及时进行维修，避免因设备故障而造成影响餐饮供应问题的发生。

⑦有完善的餐饮炊具清洗、消毒标准和程序，保持餐饮炊具清洁卫生；控制好餐饮

炊具破损率及洗涤剂、清洁物品的消耗量。包间、粗加工区、冷藏室、厨房、面点间、洗碗间等各部位卫生责任明确，做到无污迹，无油渍，无异味。物品摆放有序、规范，建立并执行卫生包干制及每日检查制度。

⑧餐饮服务做到主动、热情、耐心、周到。

⑨贯彻执行食品卫生制度，抓好卫生和安全工作，加强安全保卫、防火教育，确保餐厅厨房安全。认真记录并保持仓库规定的温度、湿度，做到防火、防潮、防霉变。严格按照《食品安全法》要求采购食品原材料，严禁采购腐败变质食品和过期食品。

⑩承接主体负责办理食堂员工的健康证，保证炊管人员持证上岗，所有服务人员必须有《健康证》，并定期体检。

□餐厅保持清洁，门窗光亮，空气清新、畅通；桌椅干净无尘，地面清洁；饭菜打翻，及时清理；餐具严格消毒，无污垢，无异味。

□发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改，争取投诉者的谅解。

3、卫生服务标准

保温餐车	1.开餐前餐车冬季水温达80℃，其他季节略低。
	2.餐车内水质新鲜无异物异味、油垢。
	3.餐车外表面明亮干净，无手印、水渍油渍。
	4.餐车底部明亮，无残留物。
置物架	1.无水渍油渍，洁净明亮。
	2.食物放置应有遮盖。
大厅卫生要求	
桌子	桌脚平稳不晃动、桌面无水渍、油渍、杂物调味品摆放整齐。
椅子	椅腿平稳不摇晃，无污迹、油渍、尘土。
备餐柜	柜面无水渍、油渍，柜内物品摆放整齐。
收餐车	表面干净无水渍、油渍；餐车滑轮滚动自如。
厅面卫生	1.地面：无水渍、油渍、无杂物、无死角、整体光亮洁净。
	2.踢脚线：无污迹、尘土。
	3.消火栓柜：无尘土、手印，灭火器干净、无污迹。
	4.电视：无尘土、手印，闭餐、关闭电源。
	5.窗台：干净清洁，无尘土、杂物。
	6.玻璃：明亮干净，无尘土、雨雪痕迹。
	7.窗帘：干净整洁，无污迹，绑绳同一高度，垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
	8.花卉：无尘土、枯叶、污渍、水渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
公共区域卫生要求	
地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。

地毯	每日进行吸尘，定期清洗，无杂迹、无污渍、无油渍。
墙面	瓷砖干净明亮，洁净无尘，无破损。
窗帘	干净整洁，无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净
玻璃	洁净明亮，无手印、污迹、尘土。
垃圾桶	内外清洗，放置规范，表面干净。
灯具	所有灯泡能够正常使用，表面干净。
花卉	无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
门庭卫生要求	
地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。
摆放物	电视机无尘土、手印；花卉无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
墙壁	干净明亮，无手印、污迹、水迹。
玻璃	洁净明亮，无尘土、手印、水迹、油渍。
门框	干净明亮，无手印、尘土、水迹。
垃圾桶	外部要干净明亮，无痰迹，纸屑、水渍，表面石子要隔日清洗。
窗台	干净清洁，无尘土、杂物。
地垫	无尘土、杂物，需保持物件原有的本色。
仪容仪表要求	
头发	女：长发：盘扎整齐、无头屑、短发、不染怪异颜色，刘海不遮眉。 男：不留长发、鬓角、无头屑、油迹、怪味。
面容修饰	女：化淡妆、清爽干净，不佩戴耳环。 男：不留胡须，面容干净。 工作人员应佩戴口罩。
手	无论男女：不戴饰物、指甲剪短，不允许涂指甲油，指甲缝不允许有黑垢。
工牌	字迹清楚，表面干净，在规定位置佩戴（一般在衣服左侧第二粒扣子处）。
工作服	着工衣、工鞋、工帽。工作服无褶皱、破洞、毛边、拉丝、褪色等，应熨烫平整。
鞋袜	一律黑色鞋子，袜子颜色应与鞋子同色。
厨房卫生要求	
冰柜	1.温度：冷冻零下15℃—零下20℃；冷链：0℃-4℃。
	2.除霜：定期除霜；结霜厚度不超过1cm，及时清理，无油渍、无污渍、无残渣、无渣味。
	3.食物保存：生熟分存，不允许混放，重下轻上。
	4.使用方法：先进先出。
	5.表面：无油污、无水渍脏痕。
	6.维护保养：随时检查，安全使用，保证正常运转。

各种设备	1.每日使用后认真清洗，做到无残渣、污渍。
	2.内外光亮，无异味。
	3.注意保养，正常使用。
操作台	1.摆放有序，各种调味品密封保存。
	2.光亮、洁净。
	3.无杂物。
墙面	勤洗、勤擦。做到墙面悬挂物整齐、统一、干净。
地面	无水渍、油渍、脏渍、残渣、无死角，摆放物品方便取用。
地沟	每日清洗，保证无异味、残渣。
水池	池内无残渣，无油渍、无污渍、地面干净明亮。
垃圾桶	勤倒、勤洗，做到内外干净无油迹、污痕、异味。
宴会卫生要求	
备餐间	1.台面整齐、无杂物、油迹。
	2.地面干净、无水渍、无死角。
	3.柜内外物品摆放整齐。
	4.用具单独存放。
电视机	无尘土、毛屑、闭餐关闭电源。
暖壶	壶身无水渍、油渍、无锈迹、水垢，壶身干净明亮整洁。
沙发	无尘土、褶皱、污渍。
茶几	干净整洁、无尘土。
窗台	干净清洁、无尘土、杂物。
窗帘	干净整洁、无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
壁画、字画	无灰尘，保持物件本色。
门	无手印、污迹、尘土。
衣架	无尘土、油迹。
装饰物	干净、整齐、摆放有序、物件本色。
宴会餐具卫生标准	
骨碟、碗	无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。
酒杯	无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。
烟灰缸	缸底无黑边污垢，缸壁光洁，无缺口、破损、裂缝。
牙签桶	桶外无油垢、污迹、裂缝，桶内底干净，无沉淀物。
筷子	干净无污迹，餐后应物理消毒或化学消毒。
酱醋壶	壶嘴无缺口，嘴内无污垢，壶底无沉淀物，壶外壁光平、无油迹。
茶壶	壶身无油迹、裂痕、壶嘴无垢印。
口布	颜色一致、无毛边、洞口、油迹、熨烫平整。
转盘	正反两面无手印、水痕、异物、缺口，光亮透明。

4、库房管理要求

①食品与非食品、有毒有害物品分开储存。不得有过期变质、无标签食品。原料、半成品、成品及生熟分开存放，防止交叉污染。根据原料种类按其性质不同有秩序地在贮藏室或冰箱内存放。

②成品（食品）存放实行“四隔离”生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。

③必须有严格的出入库管理台账。

5、承接主体需具有完善的食材采购及加工原材料验收程序，同时随时接受采购人的监督：

①总体要求：承接主体合作的食材供货商应具备食品经营许可证、营业执照；需采购符合卫生检验、检疫要求的食材。

②米面油、杂粮、杂豆、肉、禽及蔬菜水果、蛋奶类食品、食醋、酱油调味料等原则上采购绿色有机食品，应到名优特产地或直销供货商处采购。确保食材新鲜、保质期新鲜，禽、肉类食品应有相关的检验合格证明。

③科学合理测算每日食材，做到日进日清，防止浪费，杜绝使用变质食材。

④主要食材供货商由承接主体按上述条件提出，采购人指派专人对承接主体采购食材进行监督管理，并由采购人审核确认，方可进行采购。

⑤承接主体应每日提供食材采购信息表（含供应商名称、品牌、数量、单价、当日市场牌价等）及食材采购原始单据复印件、就餐人员数量以备采购人核查。

⑥承接主体应每日提供食材消耗情况（库存量）；每月进行一次餐厅成本核算，向采购人提供核算报表。

⑦蔬菜类应每日配送，当日配送种类与数量以前一天菜单为准，根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。

⑧肉禽蛋类根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。

⑨肉禽蛋类配送方式符合要求。

⑩干货、调味品类根据制订的周工作计划完成供货需求，每周根据需要配送当周产品。

□采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等；在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、采购人员、验货员三方签字后妥善保管。

□加工过程严格按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不得随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常，动物性、植物性、食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟

食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。

□留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于**200g**，每餐留样时间不少于**48**小时。食品添加剂应由专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，采用精确计量工具称量，并有详细记录。

□餐具消毒应严格执行餐具、饮具、工具、容器等清洗消毒程序。消毒后应符合**GB 14934**的规定，洗涤剂、消毒剂应符合**GB13940.1**和**GB14930.2**的规定。

6、原材料验收

①验收粮、油时必须要求供货方提供经国家食品卫生检验检疫机构出具的该批次粮、油产品检验报告或合格证。

②批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

③蔬菜类必须无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。

④水果须保证新鲜、无农药、无异味、无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

⑤水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

⑥肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。

⑦禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧致，码放整齐；

⑧蛋类须新鲜，不超过三日产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

⑨散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

⑩定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。

三、管理和经营方式

1.采用纯服务型经营方式。即：购买方负责场地、水、电、天然气、采暖、厨具等厨房所有设施设备的支出，承接主体只提供人员、采购、管理和及服务及账目管理。

2.由承接单位组建项目组成员，项目组成员由前厅主管、厨师长、副厨师长、炒菜师、炖菜师、面点师、凉菜、打荷、配菜、初加工、择菜、洗碗工、保洁、领班及其他服务人员组成，所有项目组成员必须具有健康证。厨师长须具备行业相关认证机构颁发的烹饪/烹调师资格证书或厨师证书或具备省级（含）及以上职业技能鉴定（指导）中心核发的三级/高级技能职业资格证书。

3.承接主体负责厨房设施设备的使用及维护。

4.承接主体负责所有项目组成人员的工资、社保等支出。承接主体必须为每一名项目组成人员购买意外伤害保险，在服务期间如发生意外伤害事故，由承接主体自行处理。

5.服务期内必须添置或更换厨房大的设备，由承接主体提出申请，经购买方同意后
方可购买。

四、餐厅管理服务标准

1.菜肴搭配合理，营养膳食，适合大多数人的口味，并掌握好供应时间节点，按需操作和供应，减少浪费。

2.把好食品 and 原辅料卫生质量关，肉类原材料原则选择农牧区纯绿色、无污染食材。坚决杜绝不洁和变质食品及菜肴进厨房、上餐桌，如有质量问题，立即撤换，并进行调查、核实，及时提出处理意见和整改措施，消除影响，造成严重后果，要承担经济和法律责任。

3.餐饮服务做到主动、热情、耐心、周到。

4.工作人员上岗着装统一，衣帽整洁，戴好口罩，佩戴工号牌；严禁在食品加工区域和餐饮供应场所吸烟。

5.餐厅保持清洁，门窗光亮，空气清新、畅通；桌椅干净无尘，地面清洁，有饭菜打翻，及时清理；餐具严格消毒，无污垢，无异味。

6.发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改，争取投诉者的谅解。

五、承接主体服务人员要求

①鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅建筑面积**1704**平方米。

各岗位人员配置

餐厅工作人员不得少于**36**人，主管**1**人、库管**1**人、厨师长**1**人、热菜厨师**5**人、凉菜厨师**3**人、粗加工**4**人、面点**3**人、洗碗工**5**人、餐饮服务人员**13**人，合计**36**人。注：为保证服务质量，所有服务人员必须定岗定人，不得兼任其他岗位或职务，服务过程

中确保人员稳定，把控人员流失。

- 1.员工按岗位要求统一着装、言行规范，要注意仪容仪表。
- 2.承接主体应制定切实可行的餐厅管理规章制度、各岗位工作计划、工作流程、员工守则等，负责抓好员工思想教育、业务培训，加强班组建设，营造良好的企业文化氛围。
- 3.承接主体派驻现场的主要管理人员，如餐饮负责人、库管员等，均要求有3年以上相关工作经验，并有较好业绩。
- 4.餐厅厨师要求身体健康，年龄在45岁以下，有大型酒店三年以上工作经验。
- 5.服务、接待人员要求，容貌端庄，身体健康，正规服务学校毕业或在大型酒店有过从业经历。具备相关的礼仪知识，服务得体大方，礼貌热情，气质高雅。

六、服务保障方评价标准和方法

采购方成立考核监督专门班子，制定本项目绩效评价指标体系，对鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心后勤保障实施方案进行定期检查考核和不定期抽查，及时向承接主体和项目部提出工作建议和整改意见，承接主体按照采购方的意见及时整改。

（一）绩效评估的内容

依据相关文件要求，结合项目特点，综合考虑项目涉及各单位具体情况和诉求，拟从机构制度建设、服务满意度、服务情况、成本效益、社会效益等方面进行评估。

- 1.机构制度建设指标。包括组织机构建设、工作制度建设及执行、人力资源和财务管理情况等。
- 2.服务满意度指标。包括保障群体满意度、采购主体对相关工作的认可情况等。
- 3.服务数量及质量。按照合同约定的服务目标和任务进行评价，具体包括承接主体实际提供服务的数量、服务时间等。
- 4.成本效益分析。将实际支付的采购服务资金量与设立同样规模政府机构所需资金规模进行比对分析，是否增加公共服务供给，提高公共服务水平和效率，具有良好的社会效应。

鄂尔多斯高新技术产业开发区绩效评价指标

指标名称	权重	权重二级指标分解	权重分解	考核内容	考核标准	单项权重	考核办法	计算方法
------	----	----------	------	------	------	------	------	------

机构制 度建 设指 标	1 0 %	组 织 机 构 建 设		搭建组织机构，并 进行编制服务方案		1%	查阅 资料	
			2 %	组织机构与人员编 制方案与所提供服 务内容是否合理匹 配		1%	查阅 资料	
		工 作 制 度 建 立 及 执 行	4 %	制度建设的完备性 ，包括但不限于人 员管理、财务管理 、业务管理各方面		2%	查阅 资料	
				制度内容的合理性 、科学性		2%	查阅 资料	
		人 力 资 源	4 %	建立健全人力资源 管理的招聘、培训 、薪酬、绩效管理 的相关制度		2%	查阅 资料	
				招募人员个别的学 历、职业资格与所 从事的工作相匹配		2%	查阅 资料	
	4 0 %	采 购 主 体 评 价	2 0 %	由采购主体与承接 主体对接业务的相 关部门作出评价， 满意度作出评价	满意 度的 百分 数*1 00为 得分	20%	问卷 调查	满意度=各调查问 卷的平均值
		保 障 群 体 评 价	2 0 %	有保障群体进行评 价	满意 度的 百分 数*1 00为 得分	20%	问卷 调查	满意度=各调查问 卷的平均值
			1 0 %	饭菜质量达标率		10%	查阅 资料	
			基础资料（10分）					
				1.组织机构、岗位 安全职责、规章制 度、设备操作规程 等健全完善；	2			组织机构、岗位 安全职责、规章 制度，缺一项扣1 分，设备操作规 程未上墙扣1分；

5 %	2.在就餐区醒目位置公示食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查记录表、盈亏报表等内容；	2			未公示相关内容扣2分；证照过期扣2分
	3.班前会记录、伙管会记录详实规范；	2			班前会、伙管会记录少一项扣1分；记录不全面，扣1分；
	4.按照上级食品安全检查计划、自查清单检查，每次检查留有记录；	2			未执行检查计划扣2分，未按清单检查扣1分，未留存检查记录扣1分；
	5.配备专职或兼职的食品安全管理人员。	1			未配备食品安全管理人员扣1分。
	6.食堂每月以书面问卷或电子问卷的形式，就饭菜质量、价格、卫生、服务和公开事项等问题向就餐职工征求意见，考察职工对食堂的满意度。	1			未开展满意度测评扣1分，满意度结果未应用扣0.5分。
	采购验收（15分）				

5 %	3.散装食品标签完整，留有合格证，标有采购日期及限用日期；	3			散装食品无标签扣1分，未索取合格证扣1分，未标注采购日期及限用日期扣1分；
	4.冰箱、冰柜内食品存放规范、生熟分开，原料、半成品、成品分开存放，无异味，无交叉污染。	4			冰箱、冰柜内食品不按规定存放，冰柜内存放有影响食品安全的物品（如带颜色塑料袋，食品外包装箱等），冰柜内有异味、除霜不及时，出现一项扣2分，扣完为止。
6 %	食品加工制作（20分）				
	1.加工过程规范有序，生进熟出，食品加工过程清洁卫生，操作台上物品摆放整齐有序；	2			食品加工过程中，存在影响食品安全卫生的行为扣1分，操作台上物品摆放混乱扣1分；
	2.接触食品的用具、容器实施色标、分类、定位管理；	3			用具、容器未分类扣2分，未实行定位管理扣1分；
	3.餐饮具及时清洗消毒，使用符合食品安全标准的洗涤剂和消毒剂，清洗消毒符合相关规定，保证餐饮具干净卫生，并留有规范的消毒记录；	4			使用的洗涤剂、消毒剂不符合食品安全标准、餐饮具清洗不到位、餐饮具未消毒或消毒不彻底、记录不全面等视情形扣1~4分；
	4.食品添加剂由专人负责保管、专柜存放、精确称量并有相关记录，使用完毕后及时上锁；	3			食品添加剂未做到专人负责保管、领用、登记、未上锁、记录缺失视情形扣1~3分；

		服务数量及质量	40%		5.有专门的食品留样冷却区，并贴有标识，冷却区有防护罩，每个品种的留样量不少于125克，留样记录规范；留样柜内有温度计，留样温度在0-5℃范围内；	3			留样柜内无温度计、温度不在范围、无专门区域、无标识、无防护罩、样品克数不足、留样记录不规范等视情形扣1～3分；	
					6.盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖保存；	2			盛放调味料的容器不洁净、未加盖保存扣2分；	
					7.食品处理区内有脚踏式废弃物存放容器，保持容器清洁，及时清理，并定期消毒。	3			废弃物存放容器非脚踏式扣1分，未保持清洁、未及时清理、未定期消毒出现一项扣2分，扣完为止。	
					现场设施设备管理（15分）					
					1.配备与餐饮服务相适应加工、贮存、陈列、消毒、保洁等设施；	1.5			无相应设施及设备配备不足扣1.5分；	
					2.按规定对设备进行维护或检修，每周对排水管道进行清洗消毒，并有记录；	3			无设备维修保养记录扣1分，未定期对排水管道进行清洗消毒，无记录扣2分；	
					3.食品加工区域及就餐区域清洁无异味，地面无灰尘积水；	2			加工区域及就餐区域有异味、地面不洁净、有积水扣2分；	
					4.食品处理区有洗手消毒设施，且有相应的清洗、消毒用品；	4			食品处理区无洗手消毒设施扣2分，无相应的清洗、消毒用品扣2分；	
					4%					

					5.使用的洗涤剂、消毒剂设置专柜存放；	1.5			未专柜存放扣1.5分；
					6.杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品设专人保管，且有固定场所存放，使用有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、配制浓度等。	3			无专人保管、无固定存放地点、无使用记录等情形，出现一项扣2分，扣完为止。
					从业人员管理（15分）				
					1.符合从业人员健康管理要求：①从业人员在上岗前取得健康证明；②患有有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；③建立每日晨检制度，并按要求进行检查，对请假人员不在岗原因有记录；	5			从业人员上岗前未取得健康证明，健康证过期扣5分，有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作扣3分，未按要求进行每日晨检及未记录不在岗原因扣2分；扣完为止。

2%	2.符合从业人员个人卫生要求：①保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。专间操作人员戴口罩；②操作前应洗净手部，操作过程中保持清洁，受到污染后及时清洗；从事任何可能会污染双手的活动后清洗消毒；不得将私人物品带入食品处理区；③不得在食品处理区吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为；④非操作人员进入食品处理区，应符合现场操作人员卫生要求；	5			个人卫生不整洁，留长指甲、涂指甲油扣1分；头发、饰物外露扣2分，私人物品带入食品处理区扣1分，在食品处理区吸烟或从事其他可能污染食品的行为扣1分，非操作人员进入食品处理区不符合现场操作人员卫生要求扣2分，扣完为止；
	3.符合从业人员服装管理要求：每名从业人员不得少于2套工作服，且定期更换，保持清洁；	3			工作服不洁净扣3分；
	4.配备一定数量的白大褂和个人卫生用品。	2			未佩戴白大褂和个人卫生用品扣2分。
	安全管理（12分）				
	1.制定详细、可执行的食品安全突发事件应急处置预案，并定期组织学习；	3			无应急预案扣4分，应急预案不完善扣2分，无学习记录扣2分；

			2	2.有岗位标准作业流程与风险预控管理的相关资料，定期组织学习并留有学习记录；	3			无岗位标准作业流程与风险预控管理的相关资料扣4分，未定期组织学习扣2分，无学习记录扣2分；
				3.定期组织从业人员开展食品安全学习活动，并留存学习记录（培训内容、培训图片）。	3			未开展食品安全培训学习扣4分，培训记录留存不全面扣1分，培训图片未留存扣1分。
				4.安全生产责任履职履责情况	3			未进行安全生产责任人分工扣1分，安全岗位不明确扣一分，发生安全事故扣3分。
成本效益	10%	成本分析	5%	用对照比较法计算成本节约率		5%	问卷调查	成本节约率=（1-实际成本/预算成本）100%
		社会效益分析	5%	社会示范效应分析		2%	问卷调查	定性评价
				深化改革，转变政府职能		1%	问卷调查	定性评价
				提高后勤保障管理水平和效率		2%	问卷调查	定性评价
合计	100%							

（二）考核方式

鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心，按照鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心后勤保障服务绩效评价指标体系规定的评分标准要求，对承接主体的服务质量和绩效进行考核。按照规定进行考核打分，并将考核打分结果，以纸质版形式报送鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心。项目的绩效考评在每月度服务结束后一周内完成考核，考核结果作为鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心承接主体核拨服务费用的依据。

	<div><div>(三) 绩效评价结果的计算及等级</div><div>上述绩效评价指标体系中各项考核指标总分为100分，考核得分等于各单项考核内容实际得分与其所占权重成绩累加的总和。本次政府采购服务绩效评价结果共分为优秀、良好、合格、不合格4个等级，对应分值如下表：</div><table><tr><td>等级</td><td>优秀</td><td>良好</td><td>合格</td><td>不合格</td></tr><tr><td>分值</td><td>≥90</td><td>75-89</td><td>60-74</td><td>≤59</td></tr></table><div><div>(四) 绩效评价结果的使用</div><div><div>1.绩效评价结果为优秀的，对该承接主体可采取“以奖代补”的方式给予资金扶持；</div><div>2.绩效评价结果为优秀和良好的，该承接主体获得同等条件下优先承接采购服务项目的资格；</div><div>3.绩效评价结果为合格的，要求该承接主体改善自身管理，切实提高服务质量；</div><div>4.绩效评价结果不合格的，立即终止合同，该承接主体不得参加下一年度该项目的竞标；对其中弄虚作假、冒领财政资金的承接主体，将列入单位信用等级黑名单，3年内不得参与该类政府采购服务项目。</div></div></div></div>	等级	优秀	良好	合格	不合格	分值	≥90	75-89	60-74	≤59
等级	优秀	良好	合格	不合格							
分值	≥90	75-89	60-74	≤59							
打“★"号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。											

标的名称：鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅后勤保障服务

序号	参数性质	技术参数与性能指标
		<div><div>一、购买服务内容：</div><div><div>1、鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅建筑面积115.00平方米，目前为鄂尔多斯高新技术产业开发区的在岗、在编职工干部以及鄂尔多斯市、区两级各部门派驻鄂尔多斯高新技术产业开发区在岗、在编的工作人员共计18人提供工作早、中、晚餐保障。</div><div>2、接主体在经营期间要严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》及采购人的相关规定，主动接受采购人和国家食品卫生部门、环保相关部门、市场监督管理部门的检查与监督，为鄂尔多斯高新技术产业开发区管理委员会职工餐厅、鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅、鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅提供餐食管理服务，包括餐厅运行、食材采购、消防安全、厨余处理、餐厅库房管理等。为了全面提升后勤服务水平，有效保障餐厅正常运营，参照市及周边旗区党政大楼餐厅运营模式，本项目通过向第三方采购服务，第三方委派专业化厨师及管理团队进行日常运营，综合保障中心做好日常监督、检查，并及时督促第三方做好菜品质量及服务提升工作。用餐方式为自助用餐，在保证食材质量的前提下降低成本，实行成本核算。</div></div></div>

二、服务要求

1、服务目标

无食物中毒事故，无重大安全事故，卫生达标率达到“三星级”酒店标准，就餐和服务满意率达90%以上。

2、管理服务要求

①制定科学、合理、切实可行的餐饮管理服务方案。

②餐厅管理以满足工作人员的餐饮需求为基础，通过建立有序运转的服务支持体系，提供优质、高效、经济、便捷的餐饮服务和人性化管理，与高标准的整体要求相适应。

③建立食品卫生管理制度、原材料管理制度，设备管理制度、岗位职责、工作规程、工作计划、考核标准。采购人负责对餐厅工作进行监督和管控，随时对餐厅的卫生、管理、服务情况进行检查，并建立和实施测评考评制度，对餐厅的各项工作进行监督和考核。承接主体必须接受甲方对食堂工作提出的建议并及时纠正改进。

④承接主体每月必须向采购人提供餐厅供应的原材料和消耗品等的账目，每月上报经营分析报表，以便采购人监督。

⑤具备开发各种饭菜花色品种的能力，丰富菜品花式品种，满足不同层次就餐者要求。营养搭配科学合理，满足营养需求。根据季节变化，不断创新出品和推出特色菜及点心。

⑥为保证设备设施的正常运行，承接主体应对厨房各类设备做好日常维护和保养，正确使用与维护厨房设备，加强日常管理，防止事故发生，严禁人为损坏。每日检查炉灶、冰箱、煤气、案台、电源等的运转情况和卫生情况，发现故障及时进行维修，避免因设备故障而造成影响餐饮供应问题的发生。

⑦有完善的餐饮炊具清洗、消毒标准和程序，保持餐饮炊具清洁卫生；控制好餐饮炊具破损率及洗涤剂、清洁物品的消耗量。包间、粗加工区、冷藏室、厨房、面点间、洗碗间等各部位卫生责任明确，做到无污迹，无油渍，无异味。物品摆放有序、规范，建立并执行卫生包干制及每日检查制度。

⑧餐饮服务做到主动、热情、耐心、周到。

⑨贯彻执行食品卫生制度，抓好卫生和安全工作，加强安全保卫、防火教育，确保餐厅厨房安全。认真记录并保持仓库规定的温度、湿度，做到防火、防潮、防霉变。严格按照《食品安全法》要求采购食品原材料，严禁采购腐败变质食品和过期食品。

⑩承接主体负责办理食堂员工的健康证，保证炊管人员持证上岗，所有服务人员必须有《健康证》，并定期体检。

□餐厅保持清洁，门窗光亮，空气清新、畅通；桌椅干净无尘，地面清洁；饭菜打

翻，及时清理；餐具严格消毒，无污垢，无异味。

□发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改，争取投诉者的谅解。

3、卫生服务标准

保温餐车	1.开餐前餐车冬季水温达80℃，其他季节略低。
	2.餐车内水质新鲜无异物异味、油垢。
	3.餐车外表面明亮干净，无手印、水渍油渍。
	4.餐车底部明亮，无残留物。
置物架	1.无水渍油渍，洁净明亮。
	2.食物放置应有遮盖。
大厅卫生要求	
桌子	桌脚平稳不晃动、桌面无水渍、油渍、杂物调味品摆放整齐。
椅子	椅腿平稳不摇晃，无污迹、油渍、尘土。
备餐柜	柜面无水渍、油渍，柜内物品摆放整齐。
收餐车	表面干净无水渍、油渍；餐车滑轮滚动自如。
厅面卫生	1.地面：无水渍、油渍、无杂物、无死角、整体光亮洁净。
	2.踢脚线：无污迹、尘土。
	3.消火栓柜：无尘土、手印，灭火器干净、无污迹。
	4.电视：无尘土、手印，闭餐、关闭电源。
	5.窗台：干净清洁，无尘土、杂物。
	6.玻璃：明亮干净，无尘土、雨雪痕迹。
	7.窗帘：干净整洁，无污迹，绑绳同一高度，垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
	8.花卉：无尘土、枯叶、污渍、水渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
公共区域卫生要求	
地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。
地毯	每日进行吸尘，定期清洗，无杂迹、无污渍、无油渍。
墙面	瓷砖干净明亮，洁净无尘，无破损。
窗帘	干净整洁，无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净
玻璃	洁净明亮，无手印、污迹、尘土。
垃圾桶	内外清洗，放置规范，表面干净。
灯具	所有灯泡能够正常使用，表面干净。
花卉	无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
门庭卫生要求	
地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。
摆放物	电视机无尘土、手印；花卉无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。

墙壁	干净明亮，无手印、污迹、水迹。
玻璃	洁净明亮，无尘土、手印、水迹、油渍。
门框	干净明亮，无手印、尘土、水迹。
垃圾桶	外部要干净明亮，无痕迹，纸屑、水渍，表面石子要隔日清洗。
窗台	干净清洁，无尘土、杂物。
地垫	无尘土、杂物，需保持物件原有的本色。
仪容仪表要求	
头发	女：长发：盘扎整齐、无头屑、短发、不染怪异颜色，刘海不遮眉。 男：不留长发、鬓角、无头屑、油迹、怪味。
面容修饰	女：化淡妆、清爽干净，不佩戴耳环。 男：不留胡须，面容干净。 工作人员应佩戴口罩。
手	无论男女：不戴饰物、指甲剪短，不允许涂指甲油，指甲缝不允许有黑垢。
工牌	字迹清楚，表面干净，在规定位置佩戴（一般在衣服左侧第二粒扣子处）。
工作服	着工衣、工鞋、工帽。工作服无褶皱、破洞、毛边、拉丝、褪色等，应熨烫平整。
鞋袜	一律黑色鞋子，袜子颜色应与鞋子同色。
厨房卫生要求	
冰柜	1.温度：冷冻零下15℃—零下20℃；冷链：0℃-4℃。
	2.除霜：定期除霜；结霜厚度不超过1cm，及时清理，无油渍、无污渍、无残渣、无渣味。
	3.食物保存：生熟分存，不允许混放，重下轻上。
	4.使用方法：先进先出。
	5.表面：无油污、无水渍脏痕。
	6.维护保养：随时检查，安全使用，保证正常运转。
各种设备	1.每日使用后认真清洗，做到无残渣、污渍。
	2.内外光亮，无异味。
	3.注意保养，正常使用。
操作台	1.摆放有序，各种调味品密封保存。
	2.光亮、洁净。
	3.无杂物。
墙面	勤洗、勤擦。做到墙面悬挂物整齐、统一、干净。
地面	无水渍、油渍、脏渍、残渣、无死角，摆放物品方便取用。
地沟	每日清洗，保证无异味、残渣。
水池	池内无残渣，无油渍、无污渍、地面干净明亮。
垃圾桶	勤倒、勤洗，做到内外干净无油迹、污痕、异味。

宴会卫生要求	
备餐间	1.台面整齐、无杂物、油迹。
	2.地面干净、无水渍、无死角。
	3.柜内外物品摆放整齐。
	4.用具单独存放。
电视机	无尘土、毛屑、闭餐关闭电源。
暖壶	壶身无水渍、油渍、无锈迹、水垢，壶身干净明亮整洁。
沙发	无尘土、褶皱、污渍。
茶几	干净整洁、无尘土。
窗台	干净清洁、无尘土、杂物。
窗帘	干净整洁、无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
壁画、字画	无灰尘，保持物件本色。
门	无手印、污迹、尘土。
衣架	无尘土、油迹。
装饰物	干净、整齐、摆放有序、物件本色。
宴会餐具卫生标准	
骨碟、碗	无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。
酒杯	无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。
烟灰缸	缸底无黑边污垢，缸壁光洁，无缺口、破损、裂缝。
牙签桶	桶外无油垢、污迹、裂缝，桶内底干净，无沉淀物。
筷子	干净无污迹，餐后应物理消毒或化学消毒。
酱醋壶	壶嘴无缺口，嘴内无污垢，壶底无沉淀物，壶外壁光平、无油迹。
茶壶	壶身无油迹、裂痕、壶嘴无垢印。
口布	颜色一致、无毛边、洞口、油迹、熨烫平整。
转盘	正反两面无手印、水痕、异物、缺口，光亮透明。

4、库房管理要求

①食品与非食品、有毒有害物品分开储存。不得有过期变质、无标签食品。原料、半成品、成品及生熟分开存放，防止交叉污染。根据原料种类按其性质不同有秩序地在贮藏室或冰箱内存放。

②成品（食品）存放实行“四隔离”生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。

③必须有严格的出入库管理台账。

5、承接主体需具有完善的食材采购及加工原材料验收程序，同时随时接受采购人的监督：

①总体要求：承接主体合作的食材供货商应具备食品经营许可证、营业执照；需采购符合卫生检验、检疫要求的食材。

②米面油、杂粮、杂豆、肉、禽及蔬菜水果、蛋奶类食品、食醋、酱油调味料等原则上采购绿色有机食品，应到名优特产地或直销供货商处采购。确保食材新鲜、保质期新鲜，禽、肉类食品应有相关的检验合格证明。

③科学合理测算每日食材，做到日进日清，防止浪费，杜绝使用变质食材。

④主要食材供货商由承接主体按上述条件提出，采购人指派专人对承接主体采购食材进行监督管理，并由采购人审核确认，方可进行采购。

⑤承接主体应每日提供食材采购信息表（含供应商名称、品牌、数量、单价、当日市场牌价等）及食材采购原始单据复印件、就餐人员数量以备采购人核查。

⑥承接主体应每日提供食材消耗情况（库存量）；每月进行一次餐厅成本核算，向采购人提供核算报表。

⑦蔬菜类应每日配送，当日配送种类与数量以前一天菜单为准，根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。

⑧肉禽蛋类根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。

⑨肉禽蛋类配送方式符合要求。

⑩干货、调味品类根据制订的周工作计划完成供货需求，每周根据需要配送当周产品。

□采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等；在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、采购人员、验货员三方签字后妥善保管。

□加工过程严格按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不得随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常，动物性、植物性、食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。

□留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于**200g**，每餐留样时间不少于**48**小时。食品添加剂应由专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，采用精确计量工具称量，并有详细记录。

□餐具消毒应严格执行餐具、饮具、工具、容器等清洗消毒程序。消毒后应符合**GB 14934**的规定，洗涤剂、消毒剂应符合**GB13940.1**和**GB14930.2**的规定。

6、原材料验收

①验收粮、油时必须要求供货方提供经国家食品卫生检验检疫机构出具的该批次粮、油产品检验报告或合格证。

②批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

③蔬菜类必须无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。

④水果须保证新鲜、无农药、无异味、无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

⑤水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

⑥肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。

⑦禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧致，码放整齐；

⑧蛋类须新鲜，不超过三日产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

⑨散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

⑩定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。

三、管理和经营方式

1.采用纯服务型经营方式。即：购买方负责场地、水、电、天然气、采暖、厨具等厨房所有设施设备的支出，承接主体只提供人员、采购、管理和及服务及账目管理。

2.由承接单位组建项目组成员，项目组成员由前厅主管、厨师长、副厨师长、炒菜师、炖菜师、面点师、凉菜、打荷、配菜、初加工、择菜、洗碗工、保洁、领班及其他服务人员组成，所有项目组成员必须具有健康证。厨师长须具备行业相关认证机构颁发的烹饪/烹调师资格证书或厨师证书或具备省级（含）及以上职业技能鉴定（指导）中心核发的三级/高级技能职业资格证书。

3.承接主体负责厨房设施设备的使用及维护。

- 4.承接主体负责所有项目组成人员的工资、社保等支出。承接主体必须为每一名项目组成人员购买意外伤害保险，在服务期间如发生意外伤害事故，由承接主体自行处理。
- 5.服务期内必须添置或更换厨房大的设备，由承接主体提出申请，经购买方同意后
方可购买。

四、餐厅管理服务标准

- 1.菜肴搭配合理，营养膳食，适合大多数人的口味，并掌握好供应时间节点，按需操作和供应，减少浪费。
- 2.把好食品和原辅料卫生质量关，肉类原材料原则选择农牧区纯绿色、无污染食材。坚决杜绝不洁和变质食品及菜肴进厨房、上餐桌，如有质量问题，立即撤换，并进行调查、核实，及时提出处理意见和整改措施，消除影响，造成严重后果，要承担经济和法律责任。
- 3.餐饮服务做到主动、热情、耐心、周到。
- 4.工作人员上岗着装统一，衣帽整洁，戴好口罩，佩戴工号牌；严禁在食品加工区域和餐饮供应场所吸烟。
- 5.餐厅保持清洁，门窗光亮，空气清新、畅通；桌椅干净无尘，地面清洁，有饭菜打翻，及时清理；餐具严格消毒，无污垢，无异味。
- 6.发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改，争取投诉者的谅解。

五、承接主体服务人员要求

①鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅建筑面积**115.00**平方米。

各岗位人员配置

餐厅工作人员**2**人，热菜厨师**1**人、餐饮服务人员**1**人。

注：为保证服务质量，所有服务人员必须定岗定人，不得兼任其他岗位或职务，服务过程中确保人员稳定，把控人员流失。

- 1.员工按岗位要求统一着装、言行规范，要注意仪容仪表。
- 2.承接主体应制定切实可行的餐厅管理规章制度、各岗位工作计划、工作流程、员工守则等，负责抓好员工思想教育、业务培训，加强班组建设，营造良好的企业文化氛围。
- 3.承接主体派驻现场的主要管理人员，如餐饮负责人、库管员等，均要求有**3**年以上相关工作经验，并有较好业绩。
- 4.餐厅厨师要求身体健康，年龄在**45**岁以下，有大型酒店三年以上工作经验。
- 5.服务、接待人员要求，容貌端庄，身体健康，正规服务学校毕业或在大型酒店有过从业经历。具备相关的礼仪知识，服务得体大方，礼貌热情，气质高雅。

六、服务保障方评价标准和方法

采购方成立考核监督专门班子，制定本项目绩效评价指标体系，对鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心后勤保障实施方案进行定期检查考核和不定期抽查，及时向承接主体和项目部提出工作建议和整改意见，承接主体按照采购方的意见及时整改。

（一）绩效评估的内容

依据相关文件要求，结合项目特点，综合考虑项目涉及各单位具体情况和诉求，拟从机构制度建设、服务满意度、服务情况、成本效益、社会效益等方面进行评估。

- 1.机构制度建设指标。包括组织机构建设、工作制度建设及执行、人力资源和财务管理情况等。
- 2.服务满意度指标。包括保障群体满意度、采购主体对相关工作的认可情况等。
- 3.服务数量及质量。按照合同约定的服务目标和任务进行评价，具体包括承接主体实际提供服务的数量、服务时间等。
- 4.成本效益分析。将实际支付的采购服务资金量与设立同样规模政府机构所需资金规模进行比对分析，是否增加公共服务供给，提高公共服务水平和效率，具有良好的社会效应。

鄂尔多斯高新技术产业开发区绩效评价指标

指标名称	权重	权重二级指标分解	权重分解	考核内容	考核标准	单项权重	考核办法	计算方法
机构制度建设指标	10%	组织机构建设	20%	搭建组织机构，并进行编制服务方案		1%	查阅资料	
				组织机构与人员编制方案与所提供服务内容是否合理匹配		1%	查阅资料	
		工作制度建立及执行	40%	制度建设的完备性，包括但不限于人员管理、财务管理、业务管理各方面		2%	查阅资料	
				制度内容的合理性、科学性		2%	查阅资料	

6 %	4.按照上级食品安全检查计划、自查清单检查，每次检查留有记录；	2			未执行检查计划扣2分，未按清单检查扣1分，未留存检查记录扣1分；
	5.配备专职或兼职的食品安全管理人员。	1			未配备食品安全管理人员扣1分。
	6.食堂每月以书面问卷或电子问卷的形式，就饭菜质量、价格、卫生、服务和公开事项等问题向就餐职工征求意见，考察职工对食堂的满意度。	1			未开展满意度测评扣1分，满意度结果未应用扣0.5分。
	采购验收（15分）				
	1.选择的供货商应具有相关合法资质，并对供货商资质严格审核，食品原料采购索取营业执照、食品流通许可证、健康证，粮油索取批次合格证、肉类（猪牛羊肉）采购严查“两证两章”，并留存加盖公章的复印件；食品相关产品的采购索取合格证明材料；	5			供货商资质复印件出现内容过期或未加盖单位公章、粮油批次合格证缺失、肉类（猪牛羊肉）两证不全、食品相关产品未索取合格证等情形，出现一项扣2分，扣完为止；
	2.做好食品原料的验收工作；每周利用快检设备，对采购原料的质量进行把关验收，不合格产品不得验收入库，对检测结果进行登记；	5			未利用快检设备对原料进行检测，或未进行登记扣3分；对原料的质量把关不严，导致不新鲜、不合格产品入库扣2分；

				服务数量及质量	40%	6%	2.接触食品的用具、容器实施色标、分类、定位管理；	3			用具、容器未分类扣2分，未实行定位管理扣1分；
							3.餐饮具及时清洗消毒，使用符合食品安全标准的洗涤剂 and 消毒剂，清洗消毒符合相关规定，保证餐饮具干净卫生，并留有规范的消毒记录；	4			使用的洗涤剂、消毒剂不符合食品安全标准、餐饮具清洗不到位、餐饮具未消毒或消毒不彻底、记录不全面等视情形扣1~4分；
							4.食品添加剂由专人负责保管、专柜存放、精确称量并有相关记录，使用完毕后及时上锁；	3			食品添加剂未做到专人负责保管、领用、登记、未上锁、记录缺失视情形扣1~3分；
							5.有专门的食品留样冷却区，并贴有标识，冷却区有防护罩，每个品种的留样量不少于125克，留样记录规范；留样柜内有温度计，留样温度在0-5℃范围内；	3			留样柜内无温度计、温度不在范围、无专门区域、无标识、无防护罩、样品克数不足、留样记录不规范等视情形扣1~3分；
							6.盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖保存；	2			盛放调味料的容器不洁净、未加盖保存扣2分；
							7.食品处理区内有脚踏式废弃物存放容器，保持容器清洁，及时清理，并定期消毒。	3			废弃物存放容器非脚踏式扣1分，未保持清洁、未及时清理、未定期消毒出现一项扣2分，扣完为止。
							现场设施设备管理（15分）				

4 %	1.配备与餐饮服务相适应加工、贮存、陈列、消毒、保洁等设施;	1.5			无相应设施及设施配备不足扣1.5分;
	2.按规定对设备进行维护或检修,每周对排水管道进行清洗消毒,并有记录;	3			无设备维修保养记录扣1分,未定期对排水管道进行清洗消毒,无记录扣2分;
	3.食品加工区域及就餐区域清洁无异味,地面无灰尘积水;	2			加工区域及就餐区有异味、地面不洁净、有积水扣2分;
	4.食品处理区有洗手消毒设施,且有相应的清洗、消毒用品;	4			食品处理区无洗手消毒设施扣2分,无相应的清洗、消毒用品扣2分;
	5.使用的洗涤剂、消毒剂设置专柜存放;	1.5			未专柜存放扣1.5分;
	6.杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品设专人保管,且有固定场所存放,使用有详细记录,包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、配制浓度等。	3			无专人保管、无固定存放地点、无使用记录等情形,出现一项扣2分,扣完为止。
	从业人员管理(15分)				

					3.符合从业人员服装管理要求：每名从业人员不得少于2套工作服，且定期更换，保持清洁；	3			工作服不洁净扣3分；				
					4.配备一定数量的白大褂和个人卫生用品。	2			未佩戴白大褂和个人卫生用品扣2分。				
					安全管理（12分）								
					1.制定详细、可执行的食品安全突发事件应急处置预案，并定期组织学习；	3			无应急预案扣4分，应急预案不完善扣2分，无学习记录扣2分；				
					2.有岗位标准作业流程与风险预控管理的相关资料，定期组织学习并留有学习记录；	3			无岗位标准作业流程与风险预控管理的相关资料扣4分，未定期组织学习扣2分，无学习记录扣2分；				
					3.定期组织从业人员开展食品安全学习活动，并留存学习记录（培训内容、培训图片）。	3			未开展食品安全培训学习扣4分，培训记录留存不全面扣1分，培训图片未留存扣1分。				
					4.安全生产责任履职履责情况	3			未进行安全生产责任人分工扣1分，安全岗位不明确扣一分，发生安全事故扣3分。				
					成本效益	10%	成本分析	5%	用对照比较法计算成本节约率		5%	问卷调查	成本节约率=（1-实际成本/预算成本）100%
							社会效益分析	5%	社会示范效应分析		2%	问卷调查	定性评价
									深化改革，转变政府职能		1%	问卷调查	定性评价
									提高后勤保障管理水平和效率		2%	问卷调查	定性评价

合	1							
计	0							
%	0							
	%							

（二）考核方式

鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心，按照鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心后勤保障服务绩效评价指标体系规定的评分标准要求，对承接主体的服务质量和绩效进行考核。按照规定进行考核打分，并将考核打分结果，以纸质版形式报送鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心。项目的绩效考评在每月度服务结束后一周内完成考核，考核结果作为鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心承接主体核拨服务费用的依据。

（三）绩效评价结果的计算及等级

上述绩效评价指标体系中各项考核指标总分为100分，考核得分等于各单项考核内容实际得分与其所占权重成绩累加的总和。本次政府采购服务绩效评价结果共分为优秀、良好、合格、不合格4个等级，对应分值如下表：

等级	优秀	良好	合格	不合格
分值	≥90	75-89	60-74	≤59

（四）绩效评价结果的使用

- 1.绩效评价结果为优秀的，对该承接主体可采取“以奖代补”的方式给予资金扶持；
- 2.绩效评价结果为优秀和良好的，该承接主体获得同等条件下优先承接采购服务项目的资格；
- 3.绩效评价结果为合格的，要求该承接主体改善自身管理，切实提高服务质量；
- 4.绩效评价结果不合格的，立即终止合同，该承接主体不得参加下一年度该项目的竞标；对其中弄虚作假、冒领财政资金的承接主体，将列入单位信用等级黑名单，3年内不得参与该类政府采购服务项目。

--	--	--

打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。

标的名称：鄂尔多斯高新技术产业链餐厅后勤保障服务

序号	参数性质	技术参数与性能指标
		<p>一、购买服务内容：</p> <p>1、鄂尔多斯高新区高新技术产业链餐厅建筑面积1000.00平方米，目前为鄂尔多斯高新技术产业开发区的在岗、在编职工干部以及鄂尔多斯市、区两级各部门派驻鄂尔多斯高新技术产业开发区在岗、在编的工作人员共计98人提供工作早、中、晚餐保障。</p> <p>2、承接主体在经营期间要严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》及采购人的相关规定，主动接受采购人和国家食品卫生部门、环保相关部门、市场监督管理部门的检查与监督，为鄂尔多斯高新技术产业开发区管理委员会职工餐厅、鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅、鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅提供餐食管理服务，包括餐厅运行、食材采购、消防安全、厨余处理、餐厅库房管理等。为了全面提升后勤服务水平，有效保障餐厅正常运行，参照市及周边旗区党政大楼餐厅运营模式，本项目通过向第三方采购服务，第三方委派专业化厨师及管理团队进行日常运营，综合保障中心做好日常监督、检查，并及时督促第三方做好菜品质量及服务提升工作。用餐方式为自助用餐，在保证食材质量的前提下降低成本，实行成本核算。</p>

二、服务要求

1、服务目标

无食物中毒事故，无重大安全事故，卫生达标率达到“三星级”酒店标准，就餐和服务满意率达90%以上。

2、管理服务要求

①制定科学、合理、切实可行的餐饮管理服务方案。

②餐厅管理以满足工作人员的餐饮需求为基础，通过建立有序运转的服务支持体系，提供优质、高效、经济、便捷的餐饮服务和人性化管理，与高标准的整体要求相适应。

③建立食品卫生管理制度、原材料管理制度，设备管理制度、岗位职责、工作规程、工作计划、考核标准。采购人负责对餐厅工作进行监督和管控，随时对餐厅的卫生、管理、服务情况进行检查，并建立和实施测评考评制度，对餐厅的各项工作进行监督和考核。承接主体必须接受甲方对食堂工作提出的建议并及时纠正改进。

④承接主体每月必须向采购人提供餐厅供应的原材料和消耗品等的账目，每月上报经营分析报表，以便采购人监督。

⑤具备开发各种饭菜花色品种的能力，丰富菜品花式品种，满足不同层次就餐者要求。营养搭配科学合理，满足营养需求。根据季节变化，不断创新出品和推出特色菜及点心。

⑥为保证设备设施的正常运行，承接主体应对厨房各类设备做好日常维护和保养，正确使用与维护厨房设备，加强日常管理，防止事故发生，严禁人为损坏。每日检查炉灶、冰箱、煤气、案台、电源等的运转情况和卫生情况，发现故障及时进行维修，避免因设备故障而造成影响餐饮供应问题的发生。

⑦有完善的餐饮炊具清洗、消毒标准和程序，保持餐饮炊具清洁卫生；控制好餐饮炊具破损率及洗涤剂、清洁物品的消耗量。包间、粗加工区、冷藏室、厨房、面点间、洗碗间等各部位卫生责任明确，做到无污迹，无油渍，无异味。物品摆放有序、规范，建立并执行卫生包干制及每日检查制度。

⑧餐饮服务做到主动、热情、耐心、周到。

⑨贯彻执行食品卫生制度，抓好卫生和安全工作，加强安全保卫、防火教育，确保餐厅厨房安全。认真记录并保持仓库规定的温度、湿度，做到防火、防潮、防霉变。严格按照《食品安全法》要求采购食品原材料，严禁采购腐败变质食品和过期食品。

⑩承接主体负责办理食堂员工的健康证，保证炊管人员持证上岗，所有服务人员必须有《健康证》，并定期体检。

□餐厅保持清洁，门窗光亮，空气清新、畅通；桌椅干净无尘，地面清洁；饭菜打

翻，及时清理；餐具严格消毒，无污垢，无异味。

□发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改，争取投诉者的谅解。

3、卫生服务标准

保温餐车	1.开餐前餐车冬季水温达80℃，其他季节略低。
	2.餐车内水质新鲜无异物异味、油垢。
	3.餐车外表面明亮干净，无手印、水渍油渍。
	4.餐车底部明亮，无残留物。
置物架	1.无水渍油渍，洁净明亮。
	2.食物放置应有遮盖。
大厅卫生要求	
桌子	桌脚平稳不晃动、桌面无水渍、油渍、杂物调味品摆放整齐。
椅子	椅腿平稳不摇晃，无污迹、油渍、尘土。
备餐柜	柜面无水渍、油渍，柜内物品摆放整齐。
收餐车	表面干净无水渍、油渍；餐车滑轮滚动自如。
厅面卫生	1.地面：无水渍、油渍、无杂物、无死角、整体光亮洁净。
	2.踢脚线：无污迹、尘土。
	3.消火栓柜：无尘土、手印，灭火器干净、无污迹。
	4.电视：无尘土、手印，闭餐、关闭电源。
	5.窗台：干净清洁，无尘土、杂物。
	6.玻璃：明亮干净，无尘土、雨雪痕迹。
	7.窗帘：干净整洁，无污迹，绑绳同一高度，垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
	8.花卉：无尘土、枯叶、污渍、水渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
公共区域卫生要求	
地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。
地毯	每日进行吸尘，定期清洗，无杂迹、无污渍、无油渍。
墙面	瓷砖干净明亮，洁净无尘，无破损。
窗帘	干净整洁，无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净
玻璃	洁净明亮，无手印、污迹、尘土。
垃圾桶	内外清洗，放置规范，表面干净。
灯具	所有灯泡能够正常使用，表面干净。
花卉	无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
门庭卫生要求	
地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。

摆放物	电视机无尘土、手印；花卉无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
墙壁	干净明亮，无手印、污迹、水迹。
玻璃	洁净明亮，无尘土、手印、水迹、油渍。
门框	干净明亮，无手印、尘土、水迹。
垃圾桶	外部要干净明亮，无痰迹，纸屑、水渍，表面石子要隔日清洗。
窗台	干净清洁，无尘土、杂物。
地垫	无尘土、杂物，需保持物件原有的本色。
仪容仪表要求	
头发	女：长发：盘扎整齐、无头屑、短发、不染怪异颜色，刘海不遮眉。 男：不留长发、鬓角、无头屑、油迹、怪味。
面容修饰	女：化淡妆、清爽干净，不佩戴耳环。 男：不留胡须，面容干净。 工作人员应佩戴口罩。
手	无论男女：不戴饰物、指甲剪短，不允许涂指甲油，指甲缝不允许有黑垢。
工牌	字迹清楚，表面干净，在规定位置佩戴（一般在衣服左侧第二粒扣子处）。
工作服	着工衣、工鞋、工帽。工作服无褶皱、破洞、毛边、拉丝、褪色等，应熨烫平整。
鞋袜	一律黑色鞋子，袜子颜色应与鞋子同色。
厨房卫生要求	
冰柜	1.温度：冷冻零下15℃—零下20℃；冷链：0℃-4℃。
	2.除霜：定期除霜；结霜厚度不超过1cm，及时清理，无油渍、无污渍、无残渣、无渣味。
	3.食物保存：生熟分存，不允许混放，重下轻上。
	4.使用方法：先进先出。
	5.表面：无油污、无水渍脏痕。
	6.维护保养：随时检查，安全使用，保证正常运转。
各种设备	1.每日使用后认真清洗，做到无残渣、污渍。
	2.内外光亮，无异味。
	3.注意保养，正常使用。
操作台	1.摆放有序，各种调味品密封保存。
	2.光亮、洁净。
	3.无杂物。
墙面	勤洗、勤擦。做到墙面悬挂物整齐、统一、干净。
地面	无水渍、油渍、脏渍、残渣、无死角，摆放物品方便取用。

地沟	每日清洗，保证无异味、残渣。
水池	池内无残渣，无油渍、无污渍、地面干净明亮。
垃圾桶	勤倒、勤洗，做到内外干净无油迹、污痕、异味。
宴会卫生要求	
备餐间	1.台面整齐、无杂物、油迹。
	2.地面干净、无水渍、无死角。
	3.柜内外物品摆放整齐。
	4.用具单独存放。
电视机	无尘土、毛屑、闭餐关闭电源。
暖壶	壶身无水渍、油渍、无锈迹、水垢，壶身干净明亮整洁。
沙发	无尘土、褶皱、污渍。
茶几	干净整洁、无尘土。
窗台	干净清洁、无尘土、杂物。
窗帘	干净整洁、无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
壁画、字画	无灰尘，保持物件本色。
门	无手印、污迹、尘土。
衣架	无尘土、油迹。
装饰物	干净、整齐、摆放有序、物件本色。
宴会餐具卫生标准	
骨碟、碗	无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。
酒杯	无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。
烟灰缸	缸底无黑边污垢，缸壁光洁，无缺口、破损、裂缝。
牙签桶	桶外无油垢、污迹、裂缝，桶内底干净，无沉淀物。
筷子	干净无污迹，餐后应物理消毒或化学消毒。
酱醋壶	壶嘴无缺口，嘴内无污垢，壶底无沉淀物，壶外壁光平、无油迹。
茶壶	壶身无油迹、裂痕、壶嘴无垢印。
口布	颜色一致、无毛边、洞口、油迹、熨烫平整。
转盘	正反两面无手印、水痕、异物、缺口，光亮透明。

4、库房管理要求

①食品与非食品、有毒有害物品分开储存。不得有过期变质、无标签食品。原料、半成品、成品及生熟分开存放，防止交叉污染。根据原料种类按其性质不同有秩序地在贮藏室或冰箱内存放。

②成品（食品）存放实行“四隔离”生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。

③必须有严格的出入库管理台账。

5、承接主体需具有完善的食材采购及加工原材料验收程序，同时随时接受采购人的监督：

①总体要求：承接主体合作的食材供货商应具备食品经营许可证、营业执照；需采购符合卫生检验、检疫要求的食材。

②米面油、杂粮、杂豆、肉、禽及蔬菜水果、蛋奶类食品、食醋、酱油调味料等原则上采购绿色有机食品，应到名优特产地或直销供货商处采购。确保食材新鲜、保质期新鲜，禽、肉类食品应有相关的检验合格证明。

③科学合理测算每日食材，做到日进日清，防止浪费，杜绝使用变质食材。

④主要食材供货商由承接主体按上述条件提出，采购人指派专人对承接主体采购食材进行监督管理，并由采购人审核确认，方可进行采购。

⑤承接主体应每日提供食材采购信息表（含供应商名称、品牌、数量、单价、当日市场牌价等）及食材采购原始单据复印件、就餐人员数量以备采购人核查。

⑥承接主体应每日提供食材消耗情况（库存量）；每月进行一次餐厅成本核算，向采购人提供核算报表。

⑦蔬菜类应每日配送，当日配送种类与数量以前一天菜单为准，根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。

⑧肉禽蛋类根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。

⑨肉禽蛋类配送方式符合要求。

⑩干货、调味品类根据制订的周工作计划完成供货需求，每周根据需要配送当周产品。

□采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等；在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、采购人员、验货员三方签字后妥善保管。

□加工过程严格按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不得随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常，动物性、植物性、食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。

□留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于200g，每餐留样时间不少于48小时。食品添加剂应由专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，采用精确计量工具称量，并有详细记录。

□餐具消毒应严格执行餐具、饮具、工具、容器等清洗消毒程序。消毒后应符合GB 14934的规定，洗涤剂、消毒剂应符合GB13940.1和GB14930.2的规定。

6、原材料验收

①验收粮、油时必须要求供货方提供经国家食品卫生检验检疫机构出具的该批次粮、油产品检验报告或合格证。

②批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

③蔬菜类必须无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。

④水果须保证新鲜、无农药、无异味、无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

⑤水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

⑥肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。

⑦禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧致，码放整齐；

⑧蛋类须新鲜，不超过三日产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

⑨散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

⑩定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。

三、管理和经营方式

1.采用纯服务型经营方式。即：购买方负责场地、水、电、天然气、采暖、厨具等厨房所有设施设备的支出，承接主体只提供人员、采购、管理和及服务及账目管理。

2.由承接单位组建项目组成员，项目组成员由前厅主管、厨师长、副厨师长、炒菜师、炖菜师、面点师、凉菜、打荷、配菜、初加工、择菜、洗碗工、保洁、领班及其他服务人员组成，所有项目组成员必须具有健康证。厨师长须具备行业相关认证机构颁发的烹饪/烹调师资格证书或厨师证书或具备省级（含）及以上职业技能鉴定（指导）中心核发的三级/高级技能职业资格证书。

3.承接主体负责厨房设施设备的使用及维护。

4.承接主体负责所有项目组成人员的工资、社保等支出。承接主体必须为每一名项目组成人员购买意外伤害保险，在服务期间如发生意外伤害事故，由承接主体自行处理。

5.服务期内必须添置或更换厨房大的设备，由承接主体提出申请，经购买方同意后
方可购买。

四、餐厅管理服务标准

1.菜肴搭配合理，营养膳食，适合大多数人的口味，并掌握好供应时间节点，按需
操作和供应，减少浪费。

2.把好食品和原辅料卫生质量关，肉类原材料原则选择农牧区纯绿色、无污染食材。
坚决杜绝不洁和变质食品及菜肴进厨房、上餐桌，如有质量问题，立即撤换，并进行
调查、核实，及时提出处理意见和整改措施，消除影响，造成严重后果，要承担经济和
法律责任。

3.餐饮服务做到主动、热情、耐心、周到。

4.工作人员上岗着装统一，衣帽整洁，戴好口罩，佩戴工号牌；严禁在食品加工区
域和餐饮供应场所吸烟。

5.餐厅保持清洁，门窗光亮，空气清新、畅通；桌椅干净无尘，地面清洁，有饭菜
打翻，及时清理；餐具严格消毒，无污垢，无异味。

6.发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改，争取投诉者的谅解。

五、承接主体服务人员要求

①鄂尔多斯高新技术产业链餐厅建筑面积1000.00平方米。

各岗位人员配置

餐厅工作人员不得少于9人，库管1人、热菜厨师2人、凉菜厨师1人、粗加工
1人、洗碗工1人、餐饮服务员3人，合计9人。注：为保证服务质量，所有服务人员必
须定岗定人，不得兼任其他岗位或职务，服务过程中确保人员稳定，把控人员流失。

1.员工按岗位要求统一着装、言行规范，要注意仪容仪表。

2.承接主体应制定切实可行的餐厅管理规章制度、各岗位工作计划、工作流程
、员工守则等，负责抓好员工思想教育、业务培训，加强班组建设，营造良好的企业文
化氛围。

3.承接主体派驻现场的主要管理人员，如餐饮负责人、库管员等，均要求有3
年以上相关工作经验，并有较好业绩。

4.餐厅厨师要求身体健康，年龄在45岁以下，有大型酒店三年以上工作经验
。

5.服务、接待人员要求，容貌端庄，身体健康，正规服务学校毕业或在大型酒

店有过从业经历。具备相关的礼仪知识，服务得体大方，礼貌热情，气质高雅。

六、服务保障方评价标准和方法

采购方成立考核监督专门班子，制定本项目绩效评价指标体系，对鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心后勤保障实施方案进行定期检查考核和不定期抽查，及时向承接主体和项目部提出工作建议和整改意见，承接主体按照采购方的意见及时整改。

（一）绩效评估的内容

依据相关文件要求，结合项目特点，综合考虑项目涉及各单位具体情况和诉求，拟从机构制度建设、服务满意度、服务情况、成本效益、社会效益等方面进行评估。

- 1.机构制度建设指标。包括组织机构建设、工作制度建设及执行、人力资源和财务管理情况等。
- 2.服务满意度指标。包括保障群体满意度、采购主体对相关工作的认可情况等。
- 3.服务数量及质量。按照合同约定的服务目标和任务进行评价，具体包括承接主体实际提供服务的数量、服务时间等。
- 4.成本效益分析。将实际支付的采购服务资金量与设立同样规模政府机构所需资金规模进行比对分析，是否增加公共服务供给，提高公共服务水平和效率，具有良好的社会效应。

鄂尔多斯高新技术产业开发区绩效评价指标

指标名称	权重	权重二级指标分解	权重分解	考核内容	考核标准	单项权重	考核办法	计算方法
机构制度建设指标	10%	组织机构建设	20%	搭建组织机构，并进行编制服务方案		1%	查阅资料	
				组织机构与人员编制方案与所提供服务内容是否合理匹配		1%	查阅资料	
		工作制度建立及执行	40%	制度建设的完备性，包括但不限于人员管理、财务管理、业务管理各方面		2%	查阅资料	
				制度内容的合理性、科学性		2%	查阅资料	

1					标		人力 资源	4 %	建立健全人力资源管理的招聘、培训、薪酬、绩效管理的相关制度		2%	查阅资料			
							招募人员个别的学历、职业资格与所从事的工作相匹配		2%	查阅资料					
					服 务 满 意	4 0 %	采购 主体 评价	2 0 %	由采购主体与承接主体对接业务的相关部门作出评价，满意度作出评价	满意度的百分数*100为得分	20%	问卷调查	满意度=各调查问卷的平均值		
							保障 群体 评价	2 0 %	有保障群体进行评价	满意度的百分数*100为得分	20%	问卷调查	满意度=各调查问卷的平均值		
								1 0 %	饭菜质量达标率		10%	查阅资料			
								5 %	基础资料（10分）						
									1.组织机构、岗位安全职责、规章制度、设备操作规程等健全完善；	2			组织机构、岗位安全职责、规章制度，缺一项扣1分，设备操作规程未上墙扣1分；		
									2.在就餐区醒目位置公示食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查记录表、盈亏报表等内容；	2			未公示相关内容扣2分；证照过期扣2分		
									3.班前会记录、伙管会记录详实规范；	2			班前会、伙管会记录少一项扣1分；记录不全面，扣1分；		

6 %	4.按照上级食品安全检查计划、自查清单检查，每次检查留有记录；	2			未执行检查计划扣2分，未按清单检查扣1分，未留存检查记录扣1分；
	5.配备专职或兼职的食品安全管理人员。	1			未配备食品安全管理人员扣1分。
	6.食堂每月以书面问卷或电子问卷的形式，就饭菜质量、价格、卫生、服务和公开事项等问题向就餐职工征求意见，考察职工对食堂的满意度。	1			未开展满意度测评扣1分，满意度结果未应用扣0.5分。
	采购验收（15分）				
	1.选择的供货商应具有相关合法资质，并对供货商资质严格审核，食品原料采购索取营业执照、食品流通许可证、健康证，粮油索取批次合格证、肉类（猪牛羊肉）采购严查“两证两章”，并留存加盖公章的复印件；食品相关产品的采购索取合格证明材料；	5			供货商资质复印件出现内容过期或未加盖单位公章、粮油批次合格证缺失、肉类（猪牛羊肉）两证不全、食品相关产品未索取合格证等情形，出现一项扣2分，扣完为止；
	2.做好食品原料的验收工作；每周利用快检设备，对采购原料的质量进行把关验收，不合格产品不得验收入库，对检测结果进行登记；	5			未利用快检设备对原料进行检测，或未进行登记扣3分；对原料的质量把关不严，导致不新鲜、不合格产品入库扣2分；

				服务数量及质量	40%	6%	2.接触食品的用具、容器实施色标、分类、定位管理；	3			用具、容器未分类扣2分，未实行定位管理扣1分；
							3.餐饮具及时清洗消毒，使用符合食品安全标准的洗涤剂 and 消毒剂，清洗消毒符合相关规定，保证餐饮具干净卫生，并留有规范的消毒记录；	4			使用的洗涤剂、消毒剂不符合食品安全标准、餐饮具清洗不到位、餐饮具未消毒或消毒不彻底、记录不全面等视情形扣1~4分；
							4.食品添加剂由专人负责保管、专柜存放、精确称量并有相关记录，使用完毕后及时上锁；	3			食品添加剂未做到专人负责保管、领用、登记、未上锁、记录缺失视情形扣1~3分；
							5.有专门的食物留样冷却区，并贴有标识，冷却区有防护罩，每个品种的留样量不少于125克，留样记录规范；留样柜内有温度计，留样温度在0-5℃范围内；	3			留样柜内无温度计、温度不在范围、无专门区域、无标识、无防护罩、样品克数不足、留样记录不规范等视情形扣1~3分；
							6.盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖保存；	2			盛放调味料的容器不洁净、未加盖保存扣2分；
							7.食物处理区内有脚踏式废弃物存放容器，保持容器清洁，及时清理，并定期消毒。	3			废弃物存放容器非脚踏式扣1分，未保持清洁、未及时清理、未定期消毒出现一项扣2分，扣完为止。
							现场设施设备管理（15分）				

4 %	1.配备与餐饮服务相适应加工、贮存、陈列、消毒、保洁等设施；	1.5			无相应设施及设备配备不足扣1.5分；
	2.按规定对设备进行维护或检修，每周对排水管道进行清洗消毒，并有记录；	3			无设备维修保养记录扣1分，未定期对排水管道进行清洗消毒，无记录扣2分；
	3.食品加工区域及就餐区域清洁无异味，地面无灰尘积水；	2			加工区域及就餐区有异味、地面不洁净、有积水扣2分；
	4.食品处理区有洗手消毒设施，且有相应的清洗、消毒用品；	4			食品处理区无洗手消毒设施扣2分，无相应的清洗、消毒用品扣2分；
	5.使用的洗涤剂、消毒剂设置专柜存放；	1.5			未专柜存放扣1.5分；
	6.杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品设专人保管，且有固定场所存放，使用有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、配制浓度等。	3			无专人保管、无固定存放地点、无使用记录等情形，出现一项扣2分，扣完为止。
	从业人员管理（15分）				

					3.符合从业人员服装管理要求：每名从业人员不得少于2套工作服，且定期更换，保持清洁；	3			工作服不洁净扣3分；				
					4.配备一定数量的白大褂和个人卫生用品。	2			未佩戴白大褂和个人卫生用品扣2分。				
					安全管理（12分）								
					1.制定详细、可执行的食品安全突发事件应急处置预案，并定期组织学习；	3			无应急预案扣4分，应急预案不完善扣2分，无学习记录扣2分；				
					2.有岗位标准作业流程与风险预控管理的相关资料，定期组织学习并留有学习记录；	3			无岗位标准作业流程与风险预控管理的相关资料扣4分，未定期组织学习扣2分，无学习记录扣2分；				
					3.定期组织从业人员开展食品安全学习活动，并留存学习记录（培训内容、培训图片）。	3			未开展食品安全培训学习扣4分，培训记录留存不全面扣1分，培训图片未留存扣1分。				
					4.安全生产责任履职履责情况	3			未进行安全生产责任人分工扣1分，安全岗位不明确扣一分，发生安全事故扣3分。				
					成本效益	10%	成本分析	5%	用对照比较法计算成本节约率		5%	问卷调查	成本节约率=（1-实际成本/预算成本）100%
							社会效益分析	5%	社会示范效应分析		2%	问卷调查	定性评价
									深化改革，转变政府职能		1%	问卷调查	定性评价
									提高后勤保障管理水平和效率		2%	问卷调查	定性评价

合 计	1 0 0 %							
--------	------------------	--	--	--	--	--	--	--

（二）考核方式

鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心，按照鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心后勤保障服务绩效评价指标体系规定的评分标准要求，对承接主体的服务质量和绩效进行考核。按照规定进行考核打分，并将考核打分结果，以纸质版形式报送鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心。项目的绩效考评在每月度服务结束后一周内完成考核，考核结果作为鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心承接主体核拨服务费用的依据。

（三）绩效评价结果的计算及等级

上述绩效评价指标体系中各项考核指标总分为**100**分，考核得分等于各单项考核内容实际得分与其所占权重成绩累加的总和。本次政府采购服务绩效评价结果共分为优秀、良好、合格、不合格**4**个等级，对应分值如下表：

等级	优秀	良好	合格	不合格
分值	≥90	75-89	60-74	≤59

（四）绩效评价结果的使用

- 1.绩效评价结果为优秀的，对该承接主体可采取“以奖代补”的方式给予资金扶持；
- 2.绩效评价结果为优秀和良好的，该承接主体获得同等条件下优先承接采购服务项目的资格；
- 3.绩效评价结果为合格的，要求该承接主体改善自身管理，切实提高服务质量；
- 4.绩效评价结果不合格的，立即终止合同，该承接主体不得参加下一年度该项目的竞标；对其中弄虚作假、冒领财政资金的承接主体，将列入单位信用等级黑名单，**3**年内不得参与该类政府采购服务项目。

--	--	--

打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。

第四章 供应商应当提交的资格、资信证明文件

供应商应提交证明其有资格参加磋商和成交后有能力履行合同的相关文件，并作为其响应文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

一、法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明。法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如供应商是企业（包括合伙企业），要提供在市场监督管理部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如供应商是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；供应商是非企业专业服务机构，如律师事务所、会计师事务所，要提供有效的执业许可证等证明文件；如供应商是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如供应商是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

分公司不是独立法人，不具备政府采购法第二十二条规定的供应商应当具备独立承担民事责任能力的条件。分公司经总公司授权，可以以分公司的名义参加政府采购活动，但其民事责任由总公司承担。

二、财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格审查表）

三、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。

四、参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。

五、按照磋商文件要求，供应商应当提交的其他资格、资信证明文件。

第五章 评审

一.评审要求

1.评审方法

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。综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

2.评审原则

2.1磋商小组成员应当遵循客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。

2.2具体评审事项由磋商小组负责，并按磋商文件规定的办法进行评审。

3.磋商小组

由采购人代表和评审专家两部分共3人组成，其中由评审专家库产生的评审专家2人，由采购人派出的采购人代表1人。技术复杂、专业性强的采购项目，评审专家中应当包含1名法律专家。

3.1磋商小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。

3.2磋商小组成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）参加政府采购活动前3年内,与供应商存在劳动关系,或者担任过供应商的董事、监事,或者是供应商的控股股东或实际控制人；

（2）与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（3）与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系；

3.3磋商小组负责具体评审事务，并独立履行下列职责：

（1）对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查；

（2）要求供应商对响应文件有关事项作出澄清、说明或更正；

（3）磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商；

（4）对响应文件进行比较和评价；

（5）确定成交候选人名单，以及根据采购人委托直接确定成交供应商；

（6）向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评审中发现的违法行为；

（7）法律法规规定的其他职责。

4.澄清

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。

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。

4.1磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或更正。

4.2磋商小组对供应商提交的澄清、说明或更正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或更正。

5.有下列情形之一的，属于恶意串通，并追究法律责任：

（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、修改响应文件；

(3) 供应商之间协商报价、技术方案等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政府采购活动；

(5) 供应商之间事先约定由某一特定供应商成交；

(6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃成交；

(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，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

6. 响应无效的情形

- (1) 供应商未按照磋商文件要求提交磋商保证金的，响应无效；
- (2) 在提交响应文件截止时间后递交响应文件的，响应无效；
- (3) 未实质性响应磋商文件的，响应无效；
- (4) 法律、法规和磋商文件规定的其他无效情形。

7. 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；
- (3) 除《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及其补充通知规定的情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的。
- (4) 法律、法规以及磋商文件规定的其他情形。

8. 成交

评审结束后，磋商小组根据采购人书面授权直接确定成交供应商或者由采购人从评审报告提出的成交候选供应商中按顺序确定成交供应商。

二. 落实政府采购政策

1. 节约能源、保护环境

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

2. 促进中小企业发展

2.1 采购人在政府采购活动中应当通过加强采购需求管理，落实预留采购份额、价格评审优惠、优先采购等措施，提高中小企业在政府采购中的份额，支持中小企业发展。

2.2 《政府采购促进中小企业发展管理办法》所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

2.3 在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策：

- (1) 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；
- (2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；
- (3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策。

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

2.4依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》和《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》的规定，凡符合要求的小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：【相应的价格扣除磋商】

2.5在政府采购活动中，提供货物、工程或者服务符合享受中小企业扶持政策的，供应商应提供《中小企业声明函》；属于监狱企业的，应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；属于残疾人福利性单位的，应提供《残疾人福利性单位声明函》。供应商应当按照《中小企业声明函》《残疾人福利性单位声明函》规定格式提供（格式附后，不可修改），未按规定提供的，不得享受相关中小企业扶持政策。

供应商应当对提供材料的真实性负责，若有虚假，将追究其法律责任。

三.评审程序

1.资格审查

1.1磋商小组依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明文件等进行审查，以确定供应商是否具备响应资格。

1.2资格审查中有任意一项未通过的，审查结果为未通过，未通过资格审查的供应商按无效响应处理。

1.3信用记录查询

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

查询截止时点：本项目资格审查时查询；

查询记录：对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单、信用报告进行查询；

磋商小组应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商将被拒绝参与政府采购活动。

资格审查表

采购包1：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具有独立承担民事责任的能力	审查供应商营业执照等证明文件或者身份证明。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人2023或2024年度经会计师事务所出具的财务审计报告或其基本开户银行出具的近一年内的银行资信证明。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	1.提供递交投标文件截止之日前一年内（至少一个月）的良好缴纳税收的相关凭据。（以税务机关提供的纳税凭据或银行入账单为准） 2.提供递交响应文件截止之日前一年内（至少一个月）缴纳社会保险的凭证。（以专用收据或社会保险缴纳清单为准） 注：其他组织和自然人也需要提供缴纳税收的凭据金额缴纳社保的凭据。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	审查供应商提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。
5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查供应商参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。

6	信用记录	资格审查时，供应商未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
7	联合体响应（若有）	符合关于联合体响应的相关规定。

采购包1：

资格审查要求概况	评审点具体描述
特定资格要求	供应商须提供有效的《食品经营许可证》；（响应文件提供证书扫描件）；

采购包1：

资格审查要求概况	评审点具体描述
本采购包属于专门面向中小企业采购。	提供《中小企业声明函》，残疾人福利性单位提供《残疾人福利性单位声明函》，监狱企业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。（如供应商以联合体形式参加本采购包的，联合体各方均应当符合本采购包专门面向的企业类型；如供应商合同分包的，分包意向协议中分包意向供应商应当符合本采购包专门面向的企业类型。）

2.符合性审查

2.1磋商小组依据磋商文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。

2.2符合性审查中有任何一项未通过的，评审结果为未通过，未通过符合性审查的供应商按无效响应处理。

符合性审查表

采购包1：

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述
1	投标及保证金缴纳情况	按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证）
2	投标报价	投标报价（包括分项报价，投标总价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。
3	投标文件规范性、符合性	响应文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合磋商文件要求；响应文件文件的格式、文字、目录等符合磋商文件要求或对投标无实质性影响。
4	主要商务条款	审查供应商出具的“满足主要商务条款的承诺”，且进行盖章。
5	技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.响应文件应当对磋商文件提出的要求和条件作出明确响应并满足磋商文件全部实质性要求。
6	其他要求	磋商文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

3.磋商

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。

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。

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，磋商小组应当及时通过政府采购云平台同时通知所有参加磋商的供应商。

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。

4.最后报价

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。最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。

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。

未在最终轮次规定时间内进行响应的，视为不再参与该政府采购活动。

5.政府采购政策功能落实

依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》等规定，对符合条件的小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除。

6.综合评分

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（得分四舍五入保留两位小数）。

采购包1:

采购包1:

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分75.00分 商务部分15.00分 报价得分10.00分			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件

	整体服务方案	根据供应商提供针对本项目的整体服务方案（包括但不限于：①服务需求分析；②本项目重点和难点分析及对策；③人员及岗位配置方案；④组织协调方案），上述每项关键点满分3.5分，每有一项关键点表述的内容有遗漏或不全面，扣2分，不提供或无相关表述不得分。	14.0000	主观	封面 目录 技术偏离表 缴纳投标保证金证明材料 投标人业绩情况表 项目组成人员一览表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 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的书面声明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 投标人基本情况表 联合体协议 主要商务要求承诺书 投标人承诺函 其他材料 中小企业声明函 具有独立承担民事责任的能力证明文件 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

食品安全保障方案	根据供应商提供针对本项目的食品安全保障方案（包括但不限于：①食品安全目标；②食品安全业务培训；③职业道德和岗位责任强化方案；④食品安全保障措施），上述每项关键点满分 3 分，每有一项关键点表述的内容有遗漏或不全面，扣 2 分，不提供或无相关表述不得分。	12.0000	主观	封面 目录 技术偏离表 缴纳投标保证金证明材料 投标人业绩情况表 项目组成人员一览表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 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的书面声明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 投标人基本情况表 联合体协议 主要商务要求承诺书 投标人承诺函 其他材料 中小企业声明函 具有独立承担民事责任的能力证明文件 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
----------	--	---------	----	--

食品卫生保障方案	<p>根据供应商提供针对本项目的食品卫生保障方案（包括但不限于：①食品卫生保障制度；②从业人员卫生保障措施；③食品加工卫生保障措施；④食材食品贮存环境卫生保障措施），上述每项关键点满分 3 分，每有一项关键点表述的内容有遗漏或不全面，扣2分，不提供或无相关表述不得分。</p>	12.0000	主观	封面 目录 技术偏离表 缴纳投标保证金证明材料 投标人业绩情况表 项目组成人员一览表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 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的书面声明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 投标人基本情况表 联合体协议 主要商务要求承诺书 投标人承诺函 其他材料 中小企业声明函 具有独立承担民事责任的能力证明文件 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
----------	--	---------	----	--

技术评审	用餐保障措施	<p>根据供应商提供针对本项目的就餐时效性保障措施（包括但不限于： ①食品供应时效保障措施；②食品保温及贮存措施；③就餐秩序维护方案；④就餐环境安全卫生保障措施），上述每项关键点满分 3 分，每有一项关键点表述的内容有遗漏或不全面，扣 2 分，不提供或无相关表述不得分。</p>	12.0000	主观	封面 目录 技术偏离表 缴纳投标保证金证明材料 投标人业绩情况表 项目组成人员一览表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 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的书面声明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 投标人基本情况表 联合体协议 主要商务要求承诺书 投标人承诺函 其他材料 中小企业声明函 具有独立承担民事责任的能力证明文件 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

厨房设施设备、用品器具的使用管理方案	根据供应商提供针对本项目的厨房设施设备、用品器具的使用管理方案（包括但不限于：①设施设备重点使用规范和保障措施；②水、电、燃气重点使用规范；③设施设备保护措施；④节能减排措施），上述每项关键点满分 2.5 分，每有一项关键点表述的内容有遗漏或不全面，扣1分，不提供或无相关表述不得分。	10.0000	主观	封面 目录 技术偏离表 缴纳投标保证金证明材料 投标人业绩情况表 项目组成人员一览表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 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的书面声明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 投标人基本情况表 联合体协议 主要商务要求承诺书 投标人承诺函 其他材料 中小企业声明函 具有独立承担民事责任的能力证明文件 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
--------------------	--	---------	----	--

应急处理方案	<p>根据供应商提供针对本项目的应急处理方案，包括但不限于：①食品安全事故应急处理方案；②设备设施故障应急处理方案、③火灾消防应急处理方案；④从业人员变动应急处理方案），上述每项关键点满分 2.5 分，每有一项关键点表述的内容有遗漏或不全面，扣 1 分，不提供或无相关表述不得分。</p>	10.0000	主观	封面 目录 技术偏离表 缴纳投标保证金证明材料 投标人业绩情况表 项目组成人员一览表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 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的书面声明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 投标人基本情况表 联合体协议 主要商务要求承诺书 投标人承诺函 其他材料 中小企业声明函 具有独立承担民事责任的能力证明文件 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
--------	--	---------	----	--

	增值服务	投标人每提供一条实质性优惠，根据优惠程度分别加1分或2分，最多加5分。注：优惠条件是指具有增加服务内容等起到优化作用的优惠条件。招标文件中已明确要求的服务条件不计入增值服务。	5.0000	主观	封面 目录 技术偏离表 缴纳投标保证金证明材料 投标人业绩情况表 项目组成人员一览表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 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的书面声明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 投标人基本情况表 联合体协议 主要商务要求承诺书 投标人承诺函 其他材料 中小企业声明函 具有独立承担民事责任的能力证明文件 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

商务评审	供应商业绩	<p>供应商提供 2022 年 1 月至投标截止之日期间（以合同签订日期为准）的类似项目业绩（餐饮服务或餐饮运营或食堂/餐厅经营管理业绩），每提供一项得 5 分，最多得 15 分（响应文件须提供业绩合同或协议书扫描件）</p>	15.0000	客观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>技术偏离表</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>投标人（供应商）应提交的相关证明</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>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的书面声明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>联合体协议</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>投标人承诺函</p> <p>其他材料</p> <p>中小企业声明函</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>
------	-------	---	---------	----	---

价格分	价格分	F1指价格项评审因素得分=（评标基准价/投标报价）×100×价格项评审因素所占的权重（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。	10.0000	客观	分项报价表 开标一览表
-----	-----	--	---------	----	----------------

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无					

7.汇总、排序

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3名以上成交候选供应商，并编写评审报告。符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》相关规定的，可以推荐2家成交候选供应商。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。

第六章 合同与验收

一.合同

1.合同要求

1.1采购人应当自中标（成交）通知书发出之日起30日内，按照招标（磋商、谈判）文件或询价通知书和中标（成交）供应商投标（响应）文件的规定，与中标（成交）供应商签订书面合同。所签订的合同不得对招标（磋商、谈判）文件或询价通知书确定的事项作实质性修改。采购人、供应商不得提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

1.2政府采购合同应当包括采购人与中标（成交）供应商的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

1.3采购人与中标（成交）供应商应当根据合同的约定依法履行合同义务。政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

1.4采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在内蒙古自治区政府采购网（<https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/>）公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

1.5采购人应当自政府采购合同签订之日起7个工作日内，将合同副本向同级财政部门 and 有关部门备案。

2.合同格式及内容

政府采购合同

(货物类合同参考文本)

合同编号:

甲方:*** (填写采购单位名称)

地址:*** (填写详细地址)

乙方:*** (填写中标、成交供应商名称)

地址:*** (填写详细地址)

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及 _____项目 (填写项目名称) _____ (填写政府采购项目编号) 的中标 (成交) 结果、招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书、投标 (响应) 文件等文件的相关内容,甲乙双方经平等协商,就如下合同条款达成一致意见。

一、甲方向乙方采购的货物基本情况

(一) 根据招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书及中标 (成交) 结果公告,甲方所采购的货物、服务 (如有) 基本情况如下: _____。

(二) 货物名称、数量、规格型号、生产厂家、品牌、单价、与货物相关的服务等详细内容,见合同附件-货物清单。

二、乙方交付货物的时间及地点

(一) 交付时间: _____

(二) 交付地点: _____ (填写详细地址)

(三) 交付货物的名称及数量: _____

(四) 乙方交付货物代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

(五) 甲方接收货物代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

注:货物为多批次交付的,应详细列明每批次交付的内容、数量、交付时间、交付地点等。

三、乙方交付货物的质量

(一) 乙方交付的货物应同时满足: 1.符合国家法律法规和规范性文件对货物的质量要求; 2.符合甲方招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书对货物的质量要求; 3.符合乙方在投标 (响应) 文件中或磋商、谈判过程中对货物质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方货物质量的验收依据。

(二) 乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书的相关要求、投标 (响应) 文件及乙方承诺、声明或保证,向甲方提供相应的货物质量证明文件。

四、乙方交付货物的包装及标识

(一) 乙方交付货物的包装和标识应同时满足: 1.符合国家法律法规和规范性文件对产品包装及标识的要求; 2.符合甲方招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书对货物包装及标识的要求; 3.符合乙方在投标 (响应) 文件中对货物包装及标识作出的承诺、声明或保证; 4.符合绿色环保、运输及安全性等要求。

(二) 货物的包装费用由乙方承担。

五、货物的运输要求

(一) 运输方式及运输线路: _____。

(二) 运输、保险及其他相关费用由乙方承担。

六、甲方对货物的验收

(一) 乙方将货物送达至甲方指定的地点,应及时通知甲方。在甲方收到到货通知并在货物到达指定地点后 _____日

内，由甲乙双方及第三方（如有）对货物的数量、规格型号、生产厂家、品牌、外观进行验收，在条件允许的情况下，可以同步对货物质量进行初步验收，甲乙双方应签署书面验收记录，作为本项目的履行文件留存。

（二）在甲方收到货物_____日内，如发现质量问题，甲方应在_____日内向乙方提出书面异议，甲方逾期提出的，视为乙方所交付的货物质量符合合同的约定。乙方在收到甲方关于质量问题的书面异议后，应当在_____日内负责解决处理。

（三）乙方提交的货物数量、规格型号及质量不符合本合同要求的，甲方应在验收记录中作出明确记载，保留相关的证据，并有权拒绝接受货物，解除合同且不承担任何法律责任。

七、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的货物的前提下，本合同总金额为_____元（小写）_____（大写）

八、付款时间、金额及条件

（一）付款时间及付款金额：_____

（二）付款条件：_____

（三）乙方账户信息

乙方名称：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

九、货物质量保证及售后服务

招标（磋商、谈判）文件或询价通知书对货物质量保证期及售后服务作出明确要求的，适用招标（磋商、谈判）文件或询价通知书对保证期和售后服务的规定，如乙方在投标（响应）文件及磋商、谈判过程中对货物质量保证期和售后服务作出更优的承诺、声明或保证的，适用乙方的承诺、声明或保证。

十、知识产权

乙方保证其提供的货物的全部及部分，均不存在任何侵犯第三方知识产权的情形。否则，乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

十一、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每延期一日，甲方应按照逾期支付金额_____的_____承担违约责任。延期达到_____日，乙方有权解除合同，并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期交付货物的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的_____承担违约责任。延期达到_____日，甲方有权解除合同，拒付延期部分货物的相应货款，并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

（四）乙方交付的货物不符合质量约定或乙方未履行相应的质量保证责任及售后服务义务、或存在侵权行为的，甲方有权退货，并要求乙方支付合同总金额_____ %的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额_____ %的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

十二、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在_____天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，双方协商解决。

十三、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以采用下列方式解决：

（一）提交_____仲裁委员会仲裁。

（二）向_____人民法院起诉。

十四、合同保存

合同文本一式_____份，采购单位、中标（成交）供应商、采购代理机构、_____各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

十五、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的组成部分，其内容与本合同具有同等的法律效力：

- 1、货物清单（双方应盖章确认）
- 2、乙方出具的报价单（函）
- 3、中标（成交）结果公告及中标（成交）通知书
- 4、甲方招标（磋商、谈判）文件或询价通知书
- 5、乙方投标（响应）文件
- 6、甲乙双方商定的其他文件

十六、双方约定的其他条款

_____。

十七、本合同未尽事宜，由双方另行签订补充协议，补充协议是本合同的组成部分。

十八、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

乙方名称：（章）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

政府采购合同

(服务类合同参考文本)

合同编号:

甲方:*** (填写采购单位名称)

地址:*** (填写详细地址)

乙方:*** (填写中标、成交供应商名称)

地址:*** (填写详细地址)

甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及_____项目(填写项目名称)_____ (填写政府采购项目编号)的中标(成交)结果、招标(磋商、谈判)文件、投标(响应)文件等文件的相关内容,经平等自愿协商一致,就如下合同条款达成一致意见。

一、乙方向甲方提供的服务内容

(一)根据招标(磋商、谈判)文件及中标(成交)结果公告,乙方向甲方提供的服务、货物(如有)内容如下:_____

_____。

(二)服务项目名称、服务具体内容、服务方式、服务要求、服务成果及与之相关的货物等详细内容,见合同附件—服务清单。

二、乙方服务成果的交付时间、地点

(一)服务期限:_____

(二)服务成果的交付时间和交付要求(如有):_____

(三)服务地点:_____ (填写详细地址)

(四)乙方代表及联系电话:_____ (填写姓名和联系电话)

(五)甲方代表及联系电话:_____ (填写姓名和联系电话)

注:服务成果分阶段交付的,应分别列明各阶段的交付时间、交付内容。

三、乙方提供服务成果的质量

(一)乙方提供的服务应同时满足:1.符合国家法律法规和规范性文件对服务质量的要求;2.符合甲方招标(磋商、谈判)文件对服务的质量要求;3.符合乙方在投标(响应)文件中或磋商、谈判过程中对服务质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方服务质量的验收依据。

(二)乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标(磋商、谈判)文件的相关要求、投标(响应)文件及乙方承诺、声明或保证,向甲方提供相应的服务质量证明文件。

四、乙方服务成果的交付方式及载体

乙方交付服务成果方式及载体应符合国家法律法规和规范性文件的要求,并符合甲方招标(磋商、谈判)文件的要求、乙方在投标(响应)文件中对服务成果交付方式及载体作出的承诺。

五、甲方对乙方服务的监督

甲方对乙方提供的服务有权进行监督,当乙方服务质量、服务内容不符合约定时,甲方有权要求乙方及时整改,对乙方拒不改正或整改不到位的,甲方有权随时解除合同,并根据具体情况扣除部分或全部服务费用。

六、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的服务的前提下,本合同总金额为_____元(小写)_____ (大写)。

七、付款时间及条件

(一)付款时间:_____

(二) 付款条件: _____

(三) 乙方账户信息

乙方名称: _____

开户银行: _____

银行账号: _____

八、知识产权

乙方应保证其提供的服务及服务成果的全部及部分, 均不存在侵犯第三方知识产权的情形, 其服务成果的所有权由甲方享有。否则, 乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

九、违约条款

(一) 甲方没有正当理由逾期支付合同款项的, 每延期一日, 甲方应按照逾期支付金额_____的_____承担违约责任。延期达到_____日, 乙方有权解除合同, 并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

(二) 甲方存在其他违反本合同的行为, 应承担相应的违约责任(注: 可以根据情况进行细化); 违约金不足以赔偿乙方损失的, 乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

(三) 乙方逾期提供服务成果的, 每延期一日, 乙方应按照合同总金额的_____承担违约责任。延期达到_____日, 甲方有权解除合同, 拒付延期部分的相应服务款项, 并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

(四) 乙方交付的服务不符合质量要求, 或其服务成果存在侵权行为的, 甲方有权解除合同, 并要求乙方支付合同总金额_____ %的违约金, 违约金不足以赔偿甲方损失的, 甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

(五) 乙方在参与本项目采购活动过程中, 如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为, 除承担相应的行政责任外, 甲方有权解除合同, 并要求乙方承担合同总金额_____ %的违约金, 违约金不足以赔偿甲方损失的, 甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

(六) 乙方存在其他违反本合同的行为, 应承担相应的违约责任(注: 可以根据情况进行细化); 违约金不足以赔偿甲方损失的, 甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

十、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的, 应及时通知另一方, 双方互不承担责任, 并在_____天内提供有关不可抗力相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题, 由双方协商解决。

十一、争议的解决方式

合同发生纠纷时, 双方应协商解决, 协商不成, 可以采用下列方式解决:

(一) 提交_____仲裁委员会仲裁。

(二) 向_____人民法院起诉。

十二、合同保存

合同文本一式_____份, 采购单位、中标(成交)供应商、采购代理机构、_____各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

十三、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分, 与本合同具有同等法律效力:

- 1、服务清单(双方应盖章确认)
- 2、乙方出具的报价单(函)
- 3、中标(成交)结果公告及中标(成交)通知书
- 4、甲方招标(磋商、谈判)文件
- 5、乙方投标(响应)文件
- 6、甲乙双方商定的其他文件

十四、双方约定的其他事宜

_____。
十五、合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

十六、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

乙方名称：（章）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

政府采购合同

(工程类合同参考文本)

合同编号:

甲方:*** (填写采购单位名称)

地址:*** (填写详细地址)

乙方:*** (填写中标、成交供应商名称)

地址:*** (填写详细地址)

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及_____项目(填写项目名称)_____填写政府采购项目编号)的成交结果、磋商(谈判)文件、响应文件等文件的相关内容,甲乙双方经平等协商,就如下合同条款达成一致意见。

一、工程项目的的基本情况

(一)根据磋商(谈判)文件及成交结果公告,乙方向甲方提供的工程项目及设施设备(如有)、服务(如有)基本情况如下:_____。

(二)工程项目的名称、建设地点、工程技术规范及要求、工程量等具体内容,乙方提供的材料及设备名称、规格型号、品牌、单价、产地以及与工程、材料、设施设备相关的服务等详细内容,见合同附件一工程清单

二、工程建设计划及相应的工期要求

_____。

注:如工程建设分阶段,应详细列明各阶段工程建设内容及工期要求。

三、工程质量要求

(一)乙方建设工程应同时满足:1.符合国家法律法规和规范性文件对工程的质量要求;2.符合甲方磋商(谈判)文件对工程的质量要求;3.符合乙方在响应文件中或磋商、谈判过程中对工程质量作出的书面承诺、声明或保证。上述工程质量要求作为甲方对乙方工程质量的验收依据

(二)乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、磋商(谈判)文件的相关要求、响应文件及乙方承诺、声明或保证,向甲方提供相应的工程质量满足要求的证明文件。

四、对工程验收的约定

(一)甲乙双方对工程建设过程中的各阶段验收、总验收及乙方提供的材料设备验收的条件和时间约定如下:

_____。

注:根据项目具体情况填写。

(二)如乙方未通过甲方组织的各阶段验收,甲方有权要求乙方在限定期限内整改,如整改不合格,甲方有权追究乙方违约责任,解除合同并要求乙方赔偿经济损失。

五、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的工程、材料、设施设备、服务的前提下,本合同总金额为_____元(小写)_____ (大写)。

六、付款时间及条件

(一)付款时间:_____

(二)付款条件:_____

(三)乙方账户信息

乙方名称:_____

开户银行：_____

银行账号：_____

七、甲方对乙方工程的监督

甲方及甲方委派的代表有权对乙方工程、材料及设施设备、服务等质量及管理进行监督，当乙方工程质量、材料及设施设备、服务内容不符合约定时，甲方及授权代表有权要求乙方及时整改，对乙方拒不改正或整改不到位的，甲方有权随时解除合同，并根据具体情况扣除部分或全部工程费用。

八、质量保证及售后服务

磋商（谈判）文件对工程质量保证期、材料设施设备质保期和售后、服务质量作出明确要求的，适用磋商（谈判）文件对工程质量保证期及材料设施设备质保期和售后、服务质量的规定，如乙方在响应文件及磋商（谈判）过程中对工程质量保证期及设施设备质保期和售后、服务质量作出更优的承诺、声明或保证的，适用乙方的承诺、声明或保证。

九、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每延期一日，甲方应按照逾期支付金额_____的_____承担违约责任。延期达到_____日，乙方有权解除合同，并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期交付工程的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的_____承担违约责任。延期达到_____日，甲方有权解除合同，拒付延期部分的相应工程款，并要求乙方赔偿甲方经济损失。

（四）乙方交付的工程及设施设备、服务质量不符合质量规定或乙方未履行相应的工程质量保证期及设施设备质保期和售后、服务义务的，甲方有权拒付相应的工程款，并要求乙方支付合同总金额_____%的违约金。违约金不足以赔偿损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

十、不可抗力条款

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在_____天内提供有关不可抗力相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，由双方协商解决。

十一、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以采用下列方式_____解决：

（一）提交_____仲裁委员会仲裁。

（二）向_____人民法院起诉。

十二、合同保存

合同文本一式_____份，采购单位、中标（成交）供应商、采购代理机构、_____各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

十三、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分，与本合同具有同等法律效力：

- 1.工程清单（双方应盖章确认）
- 2.乙方出具的报价单（函）
- 3.成交结果公告及成交通知书
- 4.甲方磋商（谈判）文件

5.乙方响应文件

6.甲乙双方商定的其他文件

十四、双方约定的其他事宜

_____。

十五、本合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

十六、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

乙方名称：（章）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

二.验收

严格按照采购合同开展履约验收。采购人或者采购代理机构应当成立验收小组，按照采购合同的约定对投标人履约情况进行验收。验收时，应当按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书（参考格式附后），列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果应当与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

政府采购货物履约验收书

（参考格式）

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
供应商	
验收依据	<p>1.政府采购合同（合同名称及编号）</p> <p>2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书</p> <p>3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书</p> <p>4.投标（响应）文件</p> <p>5.供应商的承诺、声明或保证（如有）</p> <p>注：验收依据可根据项目具体情况适当增加</p>
供应商对履约情况的总结及提供的相关证明材料	<p>注：供应商根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的货物数量、货物规格型号、生产厂家、交货时间、交货地点、验收情况、货物质量、售后服务等）进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。</p>
采购人（使用人）对履约情况的确认	<p>注：采购人或使用人根据采购合同约定，对供应商履约情况进行逐一确认。</p>
验收人员名单及组成	<p>1. 采购人代表：</p> <p>2. 采购代理机构代表：</p> <p>3. 第三方专业机构代表及专家：</p> <p>4. 其他供应商代表：</p>
验收评价及结论	<p>评价：</p> <p>结论：<input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>不通过，具体说明：</p>
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<p><input type="checkbox"/>同意验收结论。</p> <p><input type="checkbox"/>不同意验收结论。具体说明：</p> <p>年 月 日</p>
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

供应商代表签字：

年 月 日

政府采购服务履约验收书

(参考格式)

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
供应商	
验收依据	<p>1.政府采购合同（合同名称及编号）</p> <p>2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书</p> <p>3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书</p> <p>4.投标（响应）文件</p> <p>5.供应商的承诺、声明或保证（如有）</p> <p>注：验收依据可根据项目具体情况适当增加</p>
供应商对履约情况的总结及提供的相关证明材料	<p>注：供应商根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的服务内容、服务要求、服务质量、人员配置、服务成果、服务成果的交付等）进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。</p>
采购人（使用人）对履约情况的确认	<p>注：采购人或使用人根据采购合同约定，对供应商履约情况进行逐一确认。</p>
验收人员名单及组成	<p>1. 采购人代表：</p> <p>2. 采购代理机构代表：</p> <p>3. 第三方专业机构代表及专家：</p> <p>4. 其他供应商代表：</p>
验收评价及结论	<p>评价：</p> <p>结论：<input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>不通过，具体说明：</p>
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<p><input type="checkbox"/>同意验收结论。</p> <p><input type="checkbox"/>不同意验收结论。具体说明：</p> <p>年 月 日</p>
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

供应商代表签字：

年 月 日

政府采购工程履约验收书

(参考格式)

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
供应商	
验收依据	1.政府采购合同（合同名称及编号） 2.成交公告及成交通知书 3.磋商、谈判文件 4.响应文件 5.供应商的承诺及保证（如有） 6.国家关于工程建设的相关法律法规及规范性文件 注：验收依据可根据项目具体情况适当增加
供应商对履约情况的总结及提供的相关证明材料	注：供应商根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的工程内容、工程质量、工程进度、工程各阶段验收、安全管理、材料及设施设备等进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。
采购人（使用人）对履约情况的确认	注：采购人或使用人根据采购合同约定，对供应商履约情况进行逐一确认。
验收人员名单及组成	1. 采购人代表： 2. 采购代理机构代表： 3. 第三方专业机构代表及专家： 4. 其他供应商代表：
验收评价及结论	评价： 结论： <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过，具体说明：
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<input type="checkbox"/> 同意验收结论。 <input type="checkbox"/> 不同意验收结论。具体说明： 年 月 日
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

供应商代表签字：

年 月 日

第七章 响应文件格式与要求

采购包1:

通用分册:

- 详见附件：封面
- 详见附件：目录
- 详见附件：技术偏离表
- 详见附件：缴纳投标保证金证明材料
- 详见附件：投标人业绩情况表
- 详见附件：项目组成人员一览表
- 详见附件：投标人（供应商）应提交的相关证明
- 详见附件：法定代表人授权委托书
- 详见附件：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的书面声明
- 详见附件：依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料
- 详见附件：具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料
- 详见附件：具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
- 详见附件：项目实施方案、质量保证及售后服务承诺
- 详见附件：投标人基本情况表
- 详见附件：联合体协议
- 详见附件：主要商务要求承诺书
- 详见附件：投标人承诺函
- 详见附件：其他材料
- 详见附件：中小企业声明函
- 详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件
- 详见附件：监狱企业证明文件
- 详见附件：残疾人福利性单位声明函

报价分册:

- 详见附件：分项报价表
- 详见附件：开标一览表