



广东普信项目管理有限公司

GuangDong PuXin
Project Management Co., Ltd.

佛山市顺德区产权交易 公开招标文件

项目名称：梁开初级中学食堂承包管理服务

项目编号：**PX-CQ-440606-20190629-01**

招 标 人：佛山市顺德区梁开初级中学

招标代理机构：广东普信项目管理有限公司

发布日期：2019 年 8 月

目 录

第一部分 投标邀请函	3
第二部分 招标项目要求	6
第三部分 投标人须知	32
第四部分 合同书格式	48
第五部分 投标文件格式	77

第一部分 投标邀请函

投标邀请函

各意向投标人：

广东普信项目管理有限公司受佛山市顺德区梁开初级中学的委托，就梁开初级中学食堂承包管理服务进行公开招标，欢迎符合资格条件的各意向投标人参加投标。

一、项目编号：PX-CQ-440606-20190629-01

二、项目名称：梁开初级中学食堂承包管理服务

三、招标内容：佛山市顺德区梁开初级中学食堂的承包管理，为学生提供符合要求的早餐、午餐、晚餐、夜宵。

四、每年承包费（最低限价）：¥186000.00 元

五、承包经营期限：五年（自合同签订生效之日起至 2024 年 7 月 15 日）。

六、投标人资格要求：

1、投标人必须是中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，且包含饮食管理服务等相关经营范围；

2、投标人必须具有有效的《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》或《餐饮服务许可证》；

3、投标人必须未被“信用中国”网站、中国政府采购网、广东省政府采购网列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，且近三年没有串标、弃标等投标违规行为；

4、法定代表人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同意向投标人，不得同时参加本项目的投标；

5、本项目不允许分包、转包，不接受联合体投标。

注：投标人必须按照本邀请函规定的时间地点和要求登记并购买招标文件。

七、投标保证金：人民币 20000 元（贰万元整），2019 年 8 月 12 日下午 5:30 前（公告结束前）缴入招标代理机构的保证金账户（以代理机构保证金账户到账时间为准）。投标保证金交纳账户信息：

开户名称：广东普信项目管理有限公司

账 号：2013076919100010521

开户银行：中国工商银行佛山顺德南区支行

八、报名及获取招标文件：

时间：2019 年 8 月 6 日至 2019 年 8 月 12 日（公休节假日除外，不少于 5 个工作日）上

午 8:30~12:00, 下午 2:00~5:30 (北京时间, 下同)。

方法: 招标文件 500 元人民币/套, 售后不退。意向投标人从本项目招标公告网页(附件)下载并填妥《招标项目报名登记表》, 带备以下资料: ①企业营业执照副本复印件加盖公章; ②投标保证金银行转账回单复印件; ③法定代表人证明书原件、法定代表人身份证复印件(仅限法定代表人亲自登记报名)或法定代表人授权委托书原件、授权委托代表身份证复印件。于报名及获取招标文件时间段内到招标代理机构现场报名及获取招标文件。

注: 招标代理机构对投标人提交的报名资料进行核对, 不代表对其投标资格的确认。投标人的投标资格最终以评标委员会根据其投标文件中提交的相关资料作出的评审结论为准。

九、投标截止时间、开标时间及地点:

投标截止及开标时间: 2019 年 8 月 21 日上午 9:30(投标截止时间前半小时开始接受投标文件)

递交投标文件及开标地点: 顺德区大良街道公共资源交易中心会议室(2)(即大良县东路 38 号行政服务中心 3 楼)

十、请潜在投标人随时关注以下招标信息公告网址, 以免错漏重要信息:

佛山市公共资源交易网 (<http://www.fsggzy.cn/>)

佛山市顺德区公共资源交易中心 (<http://www.shunde.gov.cn/ggzy/>)

大良街道政务网 (<http://www.shunde.gov.cn/daliang/>)

广东普信项目管理有限公司网站 (<http://www.puxinzj.com>)

十一、联系事项

(一) 招标人: 佛山市顺德区梁开初级中学

地址: 广东省佛山市顺德区大良街道延年南路

联系人: 梁先生 联系电话: 0757-22630031

(二) 招标代理机构: 广东普信项目管理有限公司

地址: 佛山市顺德区大良街道延年路雅居乐都荟广场 35 座 1 梯 901。

联系人: 何先生 联系电话: 0757-22313232

传真: 0757-22313231 邮编: 528000

(三) 监管部门: 佛山市顺德区大良街道公共资源交易管理委员会

地址: 佛山市顺德区大良县东路

联系人: 何小姐 联系电话: 0757-29938353

第二部分 招标项目要求

一、投标人资格要求

1、投标人必须是中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，且包含饮食管理服务等相关经营范围；

2、投标人必须具有有效的《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》或《餐饮服务许可证》；

3、投标人必须未被“信用中国”网站、中国政府采购网、广东省政府采购网列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，且近三年没有串标、弃标等投标违规行为；

4、法定代表人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同意向投标人，不得同时参加本项目的投标；

5、本项目不允许分包、转包，不接受联合体投标。

二、招标项目内容及服务要求

（一）项目概况

佛山市顺德区梁开初级中学食堂，位于佛山市顺德区南翔路。目前设计办学规模约2400人，住宿人数约2300人，食堂建筑面积约3320平方米，就餐座位约为2000个，学校食堂每天为全校学生提供早餐、午餐、晚餐、宵夜。为强化学校后勤管理，提供膳食质量和服务水平，现将学校食堂经营权实行对外公开招标承包经营。

（二）服务要求

1、经营范围

- （1）按招标人要求经营早餐、午餐、晚餐、宵夜。不得经营及设置小卖部。
- （2）中标人经营的饭菜，面包、糕点等烘焙类食品、煎炸类食品及其他食品均不得从第三方处采购，必须全部由中标人自行制作（制作人员须持有相关专业资格证件）。
- （3）食堂不允许经营饮料、奶制品、酒类、糖、饼干、方便面、生活日用品、杂货等其他非招标人允许经营的业务。

2、经营要求

- （1）中标人必须配合招标人有关要求做好食堂工作。
- （2）中标人负责办理食堂的《食品经营许可证》，确保证照齐全、合法经营。
- （3）招标人在职责范围内协助中标人办理各类证照、检查、年审（费用由中标人承担）。
- （4）承包经营期间，中标人自负盈亏，一切费用独立核算，食堂经营所产生的所有税费、水费、电费（含餐厅电费）、燃气费、垃圾清运费、相关证照年审、员工健康证办理费、培训费等手续和费用等均由中标人自行承担。
- （5）因中标人承包经营而产生的债务、损害赔偿、工伤赔偿、追偿、追诉等争议纠纷、民事责任、行政责任及刑事责任，由中标人自行承担；因各种纠纷影响招标人声誉和教学秩序，招标人有权无条件终止合同，收回经营权并没收履约保证金；造成招标人遭受损失的，须向招标人作出赔偿。
- （6）招标人及中标人实行各付各税原则。水电费每月按抄表读数计算实际发生数，垃圾清运费每月按环卫部门的定价计算。招标人当月为中标人代垫的费用（水、电、垃圾清运费等），中标人须在次月5日前交到招标人财务部门。
- （7）中标人须在招标人指定时间前做好食堂的开餐准备工作，保证正常供餐。
- （8）中标人须服从招标人对食堂营业时间的规定，上课期间禁止营业。星期六、日及节假日上课期间须安排厨工值班，为留校学生服务。

(9) 如招标人要求中标人送餐至教室就餐的，中标人须负责送餐至教室门口，配餐设备及配餐车内须安装保暖防尘防污设备（要保障设备安全）。餐后餐具、教室卫生由中标人统一收拾、清洁。

(10) 学校食堂目前的餐饮服务食品安全监督量化等级（年度等级）评定达到 A 级。承包期内，中标人须确保学校食堂在佛山市食品安全量化评定不低于 A 级。

(11) 根据顺电教[2012]126 号文件要求，中标人须在签订合同之日起每年自行购买学生食堂相应规模的校园食品安全责任保险，并与招标人签订《食品卫生安全责任书》。

(12) 招标人在能力范围内保证食堂内水电的正常供应。因停电、停水等问题，中标人应确保正常开膳，膳食标准不变，并保证卫生、安全，符合营养膳食标准。

(13) 承包经营期间，招标人有权根据实际情况临时使用食堂。

3、配餐及收费要求

(1) 中标人必须在招标文件食堂内制作饭餐，不允许从食堂外配餐到食堂发售。

(2) 中标人供应的饭菜一律明码标价，并保持基本稳定，降低受物价波动影响。

(3) 目前暂定餐标情况：学生早餐 4 元；学生午、晚餐 8 元；夜宵或自选餐按实际情况收费。餐标原则上参考如上标准执行，食堂的餐标、定价须经招标人和学校膳食监督委员会审批确定。膳食应合理搭配，以适合学生饮食需求。

如果中标人遇到物价快速上涨需调整价格，须经招标人和学校膳食监督委员会审批确定后方可调价。

如擅自调价，学校有权无条件终止合同，没收履约保证金，一切经济和法律責任由中标人承担。

(4) 早餐的基本套餐必须包含三种或以上的不同搭配，以“粥、粉、面、蛋、点心”为主，其中须包含不少于 25 克的蛋白质类。

(5) 午餐及晚餐要求每餐八个品种以上供选择，每个基本套餐为 2 荤 1 素和一份汤水（骨、肉汤）。中标人所提供的食品必须按营养菜谱提供高蛋白、营养均衡、符合学生生长发育需要各类菜肴供学生享用。各类菜肴的份量要求为（以饭餐供应时计算）：

- ① 菜炒肉（不带骨）：每份肉 \geq 50 克+菜 \geq 120 克或每份肉 \geq 50 克+瓜类 \geq 120 克；
- ② 净青菜类：每份蔬菜 \geq 175 克；
- ③ 蛋白质类：每份 \geq 30 克；
- ④ 净肉类：每份净肉 \geq 50 克（带骨肉类 \geq 75 克）；
- ⑤ 米饭和汤水不限量供应，根据需要免费添加，以不浪费为原则。

(6) 开设加菜窗口、面食窗口和其他套餐窗口，标出品种价格，满足学生的不同需求。每两周菜色品种不能重复，周五前将下两周菜单提交到学校主管部门审批。加菜品种、价格标准须经学校同意后方可执行。

(7) 保证每周向学生免费提供两次老火汤。

(8) 中标人所有的食堂收费交易必须按照招标人要求执行。

(9) 承担招标人举办各类活动的就餐需要，中标人须无条件为招标人提供围餐供应及服务，并按成本收费。

4、食材、食品管理要求

(1) 中标人须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全管理人员制度》、《食品安全检查制度》、《食品采购管理制度》、《食品从业人员健康管理制度》、《食品从业人员个人卫生制度》、《食品仓库卫生岗位责任制》、《餐饮服务食品安全操作规范》、教育部、卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及各行政部门对于学校食堂管理的有关规定，确保所有食品符合国家有关法律法规的安全标准。同时，中标人须制定符合相关规定的学校食品卫生管理条例及岗位职责，并交招标人备案。

(2) 中标人须采用新鲜、符合安全及卫生要求的原料制作食品，不得加工或使用腐坏变质和感官性状异常的食品及原料，不得使用有毒有害食材(包括但不限于发芽的马铃薯)作为食物原料，不得采购或使用《食品安全法》禁止生产、经营的食材、食品。

(3) 确保食材、食品为非转基因产品，且无毒、无污染、无辐射，符合国家食品卫生及安全标准，安全、卫生和动植物检疫项目按照国家有关规定执行。

(4) 各类食材质量标准,包括但不限于以下内容

①大米

1. 外包装完好，具有 QS 标志，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容，具有产品合格证。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

2. 具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

3. 取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

4. 大米质量不低于《大米》（GB1354）四级籼米要求，符合国家粮食卫生标准，主要标准详见下表：

序号	项目	质量指标
----	----	------

1	加工精度		背沟有皮，粒面皮层残留不超过三分之一的占 75%以上
2	碎米	总量/% ≤	30.0
3		其中小碎米/% ≤	2.5
4	不完善粒/% ≤		6.0
5	杂质 最大限量	总量/% ≤	0.4
6		糠粉/% ≤	0.2
7		矿物质/% ≤	0.02
8		带壳稗粒/（粒/kg） ≤	7
9		稻谷粒/（粒/kg） ≤	8
10	水分/% ≤		14.5
11	黄粒米/% ≤		1.0
12	互混/% ≤		5.0
13	色泽、气味		无异常色泽和气味
14	黄曲霉毒素/B1 μg/kg ≤		10
15	铅/mg/kg ≤		0.2
16	镉/ mg/kg ≤		0.2
17	汞/mg/kg ≤		0.02
18	无机砷/mg/kg ≤		0.15
19	马拉硫磷/mg/kg ≤		0.1
20	六六六/mg/kg ≤		0.05
21	滴滴涕/mg/kg ≤		0.05

②食油

1. 基本要求：外包装完好，具有 QS 标志，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容，具有产品合格证。剩余保存期不少于保质期的三分之二。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。食用油应使用食用调和油或以上等级油品，不得使用棕榈油、固态油、转基因油、散装油。

③畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材

1. 基本要求：确保食材质优量足、无毒、无害、无污染、无辐射，不得采用转基因原材料，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无

公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

2. 生鲜畜、禽肉类食材：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，有可追溯性。外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

3. 冷冻类食材：确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

主要标准详见下表：

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于 7: 3, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 每只不低于 0.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约 0.6-1 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
5	鸡架(鸡壳)	整鸡去肉, 即鸡骨架, 有颈无头, 新鲜, 无内脏, 骨架颜色纯正, 重约 0.25 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸡的正常气味。
6	白条鹅	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鹅的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鹅的正常气味。
7	去皮上肉	肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白无霉点。
8	白条鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 规格从 0.6—1.5 公斤, 鸡的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢。
9	带鱼	每条不低于 500 克, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
10	瘦肉	肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手。
11	鸭腿	表皮光滑, 无淤血, 交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为标准。
12	鸡腿	表皮光滑, 无淤血, 交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为标准。
13	猪前排	带颈椎及前五条排骨, 肉体冻实而坚硬, 敲之回音清脆, 无化冻现象。
14	鸡翅	肉质紧密, 无污伤、无小毛, 个体大小均匀。
15	脊骨	肉体冻实而坚硬, 敲之回音清脆, 无化冻现象。
16	猪蹄	必须去除一切毛污物, 无异味, 交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
17	猪筒骨	骨体冻实而坚硬, 无化冻现象。
18	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色, 有光泽, 脂肪呈白色或微黄色, 肌肉外表微干或风干膜, 或外表湿润, 但都不粘手, 良质冻牛肉的肌肉结构紧密, 有坚实感, 肌纤维韧性强。
19	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为标准。
20	白条羊	每条不低于 10 公斤, 去头、去蹄, 去内脏, 解冻后的肌肉呈均匀的红色, 有光泽, 脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手, 肉质紧密。

④蔬菜及鲜活塘鱼

1. 蔬菜类主要标准

基本要求：新鲜时令、完整均匀、大小适中，无腐烂、萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》。

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

2. 鲜活塘鱼主要标准

塘鱼类：罗非鱼、草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等。

鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

⑤副食品

1. 基本要求：对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。不得使用的含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品；食盐、食糖、食醋、味精、酱料等调味品为制造商原厂、原装产品，不得使用散装产品。

2. 目前国家实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

3. 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

部分副食品质量要求：

酱油

合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫

比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

味精

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

酱腌菜

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

酱类食品

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

淀粉制品

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

食盐

结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

鸡蛋

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

皮蛋

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

咸蛋

蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

面粉

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

豆腐

豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

豆腐泡

为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

腐竹

为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

腐乳

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

大豆

大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。

大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

食糖

食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

白糖的感官鉴别

色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。

辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

(5) 中标人使用的食材须与供货商签订供货协议，进货索证，食品原料须索取并保留三证（生产厂家营业执照、卫生许可证、产地卫生部门产品检验合格证）并做好来源记录和台账；所有食材供应商须证照齐全、依法经营。

(6) 中标人须保证食材送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。

(7) 中标人须在食材等使用前必须由专人负责进行农药残留检测，并作相关检测记录

和台账，如检测不合格则不能使用。所有食材须取样保留 48 小时或以上，检测和留样所需的仪器设备、试纸、药品等由中标人承担。农药残留检测标准必须符合新国标 GB 2763.1-2018 《食品安全国家标准食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量》。

(8) 中标人须对每餐次的食品成品留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密封专用容器内，在专用冷藏设施中存放 48 小时或以上。每个品种留样量不少于 125g，并记录留样日期、食品名称、留样具体时间、餐次、留样人员、审核人员、弃样时间等信息。

(9) 进货索证单据、食材与食品留样结果原件保存时间不得少于 2 年。

(10) 食材、食品采购、进货、抽检、留样等须接受招标人监督，发现劣质食品须退回或销毁。

(11) 中标人须确保食品的安全和卫生，严禁出售发霉、变质、伪劣、过期、无牌无证食品，以及剩菜剩汤等。如有发现，招标人有权销毁并上报行业主管部门处理。

(12) 招标人对中标人购入的食材进行农药残留检测。若招标人检测发现农药残留超标的，中标人须全部退货处理。检测的同时，招标人从每批次每种食材中随机抽取一份封存并作相关的标识记录，中标人须予以确认，封存时间不少于 48 小时，以备核查。

(13) 食堂不得制售冷荤凉菜、生食海产品、裱花蛋糕、四季豆和现榨饮料等高风险食品，食品加工须严格按照规定使用食品添加剂，严禁使用非食用物质加工制作食品（包括但不限于亚硝酸盐等）。

(14) 招标人有权建立食品试尝制度。在食品加工完成后、售卖前 30 分钟，由中标人安排专人进行试尝并登记，无异常后方可向学校就餐人员供应。中标人须每天把当天的登记记录复印件交招标人备案。

5、安全管理要求

(1) 中标人须与招标人签订《安全生产责任书》，与本项目重要岗位负责人签订《安全责任书》。

(2) 中标人须在签订合同之日起每年自行购买学校学生食堂相应规模的公众责任险。

(3) 中标人须遵守和执行招标人的治安、消防等规章制度，做好安全生产工作，自觉维护经营场所内的所有消防安全措施，严禁把消防设施作其他用途使用，一经发现，将按国家的有关规定进行处罚。

(4) 中标人须对承包区域的治安保卫、安全防火、防盗、防毒及用电安全等工作负责，保证承包区域内所有人员、设施设备及不动产的安全。如中标人在食堂承包经营期间发生任何安全或卫生等事故，招标人有权单方面终止合同，且中标人承担由此产生的一切经济

责任及法律责任。

(5) 中标人须加强落实厨房安全防护措施，按要求配齐消防设施设备，电源线路须规范布线，装修材料须符合耐火等级要求，从业人员上岗前须进行消防培训并记录存档。

(6) 中标人须参加主管部门举办的各类食品卫生安全、消防安全的培训活动。中标人须定期对员工进行安全、卫生要求及操作规程的培训，培训资料交招标人存档。

(7) 中标人须安排专人负责监督和维持学生打饭、用餐纪律，以杜绝不良现象的发生。

(8) 中标人不得容许任何人在经营场地内赌博、闹事等。

(9) 中标人须保证其采购食材的卸货安全，且将送货车辆的车牌号码，送货人员的名单、送货的时间、送货的路线向招标人登记备案；若有变更的，应及时向招标人作变更登记。

(10) 中标人须保证食材送货车辆于每日 6 时进入学校送货，并于每日 7 时前完成送货并离开；送货车辆在学校范围内安全驾驶，主动避让学生，且时速不得超过 10km。

(11) 中标人的员工发生人身损害事故的，以及由于中标人原因导致校内人身损害事故的，所有法律责任与损失由中标人承担。

6、卫生管理要求

(1) 中标人须对承包区域及周边的环境卫生负责。每天保持食堂的清洁卫生，并对食堂内部进行消毒；保持灶台及炊事用品的整洁；剩饭剩菜及时由专人回收并运走，保证食堂无异味；清洁食堂的洗手间和排污管道，定期清理沙井、排污池、化粪池，确保畅通；每周对食堂及周边进行环境消毒，定期进行“除四害”工作；经常清理食堂内与食品无关的杂物；每周一次环境卫生全面检查；对校内外的卫生检查提出的意见须无条件接受，并限期整改；对相关卫生工作记录存档，随时接受招标人及第三方检查。

(2) 中标人须妥善做好食品贮存。食品和非食品库房应分设；食品贮存分类、分架、隔墙、离地存放，不同区域应有明显标识。散装食品盛装于食品专用塑胶桶（箱），并张贴食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。

(3) 仓库、工作间条理化：

①米面分仓，堆入整齐，存放方便，一缸一盖。缸、盖板和炉具无油渍。

②“三做到”：木具木色，铁器发亮，机器用完要洗净。

③“四防”：防蝇、防鼠、防腐、防尘。

④“五无”：灶台、案台、洗菜池、地面等地方，无油垢、无血迹、无污水、无杂物、无菜根垃圾。

(4) 执行卫生防疫主管部门规定的“五.四”制度：

①由原料到成品，实行“四不”：不购买腐烂变质的原料；不验收腐烂变质的原料；不用收腐烂变质的原料；不卖腐烂变质的食品。

②食品存放“四隔离”：生与熟隔离；食物与半成品隔离；半成品与杂物、药物隔离；食品与天然水隔离。

③食具“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

④环境卫生“四定”：定人、定物、定时间、定质量、分片包干负责。

⑤个人卫生“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服、勤换工作服。

(5) 食堂食品加工过程须严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》要求。需熟制烹饪的食品须烧熟煮透，烹饪时食品中心温度不低于 70℃。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。

(6) 食堂食品加工完毕后须做好保温等措施，防止食品受凉、受污染等。食品加工完成后至售卖前的时间间隔最长不得超过 120 分钟。

(7) 餐厅地面要无污物、残渣，并做好地面防滑措施；就餐期间，餐厅内要保证有服务员及时清理餐桌上的剩饭菜，抹净桌面。

(8) 学校学生统一使用餐盘就餐。中标人按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求及时清洗食品容器、餐用具，定期统一消毒，并存放在专用且结构密封的保洁设施内备用。不得使用未经清洗和消毒的餐具。

7、人员管理要求

(1) 中标人须依法用工，与食堂员工建立劳动关系，自行安排员工的食宿情况，为员工购买社保；中标人与员工签订的劳动合同复印件、每月员工签收的工资表复印件须交招标人备案；承包期满后，中标人负责食堂员工的安置。

(2) 招标人对中标人招聘的员工进行资格审查，有权对不称职或违反规章制度的厨工提出处罚、解聘意见，由中标人具体进行处理。

(3) 中标人的员工须取得有效的健康合格证明方能上岗。中标人须每年组织员工进行健康检查，并将员工的健康证、年度体检报告复印件交招标人存档备案，由此产生的一切费用由中标人承担。

(4) 中标人须在签订合同后五个工作日内，按照投标承诺将主要岗位人员（包括食堂主管、厨师、安全管理员及仓库保管员等）的个人证件、身份证复印件及个人档案等（按当地劳动管理部门的要求）报招标人核对备案，其余食堂员工须在中标人正式入场前五个

工作日报招标人核对备案。

(5) 中标人须严格执行食堂从业人员晨检制度，依照《食品安全法》建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度。食堂管理人员应具备良好的个人卫生习惯，在每天上班前，对每名食堂从业人员的健康状况进行检查，禁止带病（如发热、腹泻、皮肤伤口或感染等有碍食品安全病症的）上岗，并将检查情况记录在案。

(6) 中标人派驻的食堂工作人员须态度友好、热情服务、一视同仁，经常保持个人清洁卫生、仪容整洁。工作时间须穿着工衣，戴好工帽、口罩、手套等防护用品，不能戴首饰、不能留长指甲。

(7) 食堂员工的安全责任由中标人承担，如中标人的员工在校内工作期间发生患病或事故伤害的，或中标人与员工发生劳资纠纷的，由中标人承担一切经济及法律责任，与招标人无关。

(8) 中标人须严格管理其员工，并对员工的行为负全责。如员工在校内违反规章制度、触犯国家法律等，由中标人承担一切经济及法律责任。必要时，招标人有权无条件终止合同、收回承包权并没收履约保证金。

8、设备、设施管理要求

(1) 本项目招标人食堂只提供的厨具设备详见下表清单，其它设施、设备由中标人负责投资建设及购置。中标人须负责承包区域内（包括餐厅及厨房）的设备的配置，及一切设备、设施（包括水电等）的日常管理，包括维修、保养、更新、增设等，由此生产的一切费用由中标人承担。承包期结束后，中标人必须将所有完好的、正常运作的设施、设备、场地移交给招标人。

学校食堂现有设备设施清单

序号	资产名称	单位	数量
1	五格保温台	台	4
2	饭堂餐梯	台	1
3	不锈钢回收台	张	2
4	饭堂广播系统器材	套	1
5	柜式空调	台	1
6	柜式空调	台	1
7	柜式空调	台	2
8	3 匹双风柜式空调机	台	2
9	双动双速和面机	台	1
10	电热煲粥机	台	3
11	电热三门六盘	台	1

12	双头大炒炉	台	1
13	双头大炒炉	台	1
14	双头大炒炉	台	1
15	双头大锅炉	台	1
16	刨瓜机	台	1
17	去皮机	台	1
18	不锈钢台	台	3
19	饭堂监控设备	套	1
20	饭堂监控设备	套	1
21	蒸气发生机	台	1
22	空气源热泵	台	1
23	厨房设备（2套不锈钢消毒柜、5套不锈钢特大洗碗池、6台不锈钢餐盘车）	套	1
24	厨房油烟净化设备	台	1
25	双门留样柜	台	1
26	B30 搅拌机	台	1
27	双门雾化面食发烤箱	台	2
28	双门珍珠豪华消毒保洁柜	台	1
29	食堂办公台	套	1
30	新南方二十二层醒发箱	台	1
31	60*80 煮粥炉 380V	台	1
32	切菜机	台	1
33	豪华型商用热风循环消毒柜	台	2
34	豪华型 48 盘电热蒸饭柜	台	1

(2) 食堂设备、设施要严格按照使用规程操作，并建立维修保养制度。中标人须定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施设备，确保良好运行；厨具设备每三个月进行至少一次检修和清理；抽排系统的风管每三个月进行至少一次清洁；室内外相关燃气供气管道保护层每年进行至少一次翻新；食堂周边排污设备遇到堵塞等情况，由有资质的专业公司负责施工。上述设备设施管理要求(1)、(2)所需的费用在设备设施维护费中支付，如当年该费用超出年度设备设施维护费的，超出部分中标人自行解决。设备、设施的维护方案及费用须先报招标人审核后上报教育局审批后方可实施，中标人须严格按招标人审批方案进行设备维护，否则招标人有权终止合同并没收履约保证金。

(3) 中标人须爱护经营场所的相关设施，不得自行拆移各种设施、设备。承包期间如需调整，须事先向招标人提出书面申请，经招标人批准后方可实施，否则，造成的一切损失均由中标人负责。

9、监督管理

(1) 承包期间，中标人的名称、经营范围、股东、股权份额以及法定代表人等任一项发生变更的，中标人应在变更前一个月向招标人提出书面报告；因中标人上述事项的变更或自身经营问题导致本项目不能全面有效履行的，招标人有权无条件解除合同，没收全额履约保证金并要求中标人赔偿全部损失。

(2) 招标人对所属资产的使用状况作检查监督，对中标人的经营行为及原材料供货来源、产品质量，菜式品种价格、卫生质量、服务质量等情况进行监督、检查。

(3) 食堂每学期设立家长开放日。接受社会、家长监督。招标人定期收集学生的意见、建议，并向中标人提出整改方案。

(4) 中标人须倾听招标人或就餐人员意见，不断提高服务水平和食品质量。在招标人召开膳食工作会议时，中标人须到场参加，虚心听取就餐人员代表及职能部门意见，并及时进行整改，树立热情为在校人员服务的观念，降低成本、让利在校人员，努力做到物美价廉、优质服务。

(5) 学校每月组织膳食监督委员会和学生对食堂满意度、合同履行情况、服务质量、卫生情况等进行量化考评。每月评分结果均在校务公开栏上公示，同时报区教育局备案。

评定标准。每月评定一次，以 100 分为总分，学校膳食监督委员将根据职能对月评分表中各项指标进行评分，招标人的月评定分数为学校评审人员的算数平均值。月评定分数达到 80 分或以上的为合格；80 分以下为不合格。 招标人将每次考评的结果及时反馈给中标人，并要求中标人对存在问题作及时整改。

(6) 承包经营的食堂，招标人应综合考虑学生的营养需求、当地经济发展水平、物价水平等因素，严格进行成本核算，合理确定伙食标准。确保供餐价格低于校外同类餐饮价格，并保持基本稳定，降低受物价波动影响。

(7) 承包经营的食堂，中标人因违约、违法等原因终止合同的，招标人可选择大良街道内已通过公开招标中标取得其他学校食堂承包经营资格且正在履约的承包经营单位提供应急服务，应急服务期不超过 3 个月。招标人应在应急服务期内通过公开招标方式确定新的承包经营单位。

(8) 中标人应建立食品安全突发事件应急处置机制。严格执行国家、省有关食品安全事故信息通报的规定。对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学生发生食物中毒事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重后果，依照有关部门规定追究相关部门和有关责任人责任；构成犯罪的，追究其刑事责任。

(9) 在承包期内，中标人出现下列严重违约情形之一的，招标人有权中止合同，并没收全部履约保证金，若因中标人违约造成招标人的实际损失金额大于履约保证金金额的，中标人须向招标人补足差额部分，由中标人承担全部损失及违约责任：

①食堂发生较大责任安全事故的；

②食堂账务登记不规范，发现凭证造假、账实不符、账账不符的现象的；

③一个学期内满意度评分连续 2 个月不合格或累计 3 次不合格的；

④食堂的餐饮服务食品安全监督量化等级（年度等级）评定低于 A 级的；

⑤被有关部门吊销食品经营许可证或营业执照的；

⑥所服务的学校食堂合同年度内三次日常监管检查（包含教育部门及校方的日常检查）发现均未达到《餐饮服务日常监督检查要点表》所要求“基本符合”条件的；

⑦食品药品监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品和食品原料、使用非食用物质及滥用食品添加剂等违法违规经营问题的；

⑧合同年度内所承包经营的食堂的食品（食用农产品）、食品原料以及餐饮具两次被检出或一次性检出两批次及以上不符合有关标准的（不一定已发生食品安全事件），但中标人履行《食品安全法》规定的进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源的情况除外。

⑨擅自提高供餐价格，谋取暴利的；

⑩降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱、擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同条款行为的；

⑪存在转租、转包，或分租、分包，或挂靠经营行为的；

⑫未经招标人书面同意，对本项目任何动产、权利进行转租、转让、担保、质押、闲置或交由第三人使用；

⑬利用食堂为校外机构提供配餐服务的；

⑭在经营过程中，存在掺杂造假、购买无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经招标人规劝、限期整改依然无效且情节严重的；

⑮满足招标文件所规定的取消资格的内容、违反招标文件的规定或承诺的；

⑯违反其他法律法规以及有关管理要求的行为；

⑰所承包经营的食堂合同年度内因违反食品安全法律、法规、规章等规定，被监管部门立案处罚两次及以上的。

附件 1:

学校食堂师生满意度评分表

为了完善学校食堂管理，持续提高服务质量，保障广大师生的伙食健康，特发此表。此表为不记名打分表，总分为 100 分，80 分以下为不合格。“是”为该项的分值满分，“否”为该项目不得分。每月评定一次，由学校膳食监管委员会组织实施。希望广大师生从实际出发，积极配合，认真、详实的填写。谢谢配合！

填表时间： 年 月 日

检查内容	检查项目	分数	对照项目（打“√”）		对应问题简述
			是	否	
卫生状况 (25%)	厨房是否通风、整洁卫生	5			
	就餐区和周边环境是否保持卫生	5			
	餐具是否经消毒、干净卫生	5			
	员工是否着工衣、带手套和口罩，是否带病上岗	5			
	用餐后是否及时对食堂进行清洁消毒	5			
饭菜质量 (30%)	早餐样式配搭是否合理	5			
	饭菜品种是否多样	5			
	荤素搭配是否合理	5			
	饭菜是否选用新鲜的食材	5			
	饭菜是否有做保温措施	5			
	饭菜是否发现有异物	5			
饭菜价格 (25%)	饭菜是否明码实价	5			
	标准餐的价格与份量是否充足	10			
	特色餐、加餐价格是否合理，不高于校外同类餐饮价格	10			
服务态度 (10%)	服务是否热情有礼，是否有发生与师生吵架	5			
	是否定期交流，有畅通的师生反映意见渠道，听取意见并改进	5			
综合管理 (10%)	是否每天公布食材进货价格	5			
	相关证照悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置。	5			
总得分		100			
建议或意见					

注：总分为 100 分，80 分以下为不合格。“是”为该项目分值满分，“否”为该项目不得分。

附件 2:

学校食堂膳食委员会评分表

检查时间： 年 月 日

检查人员：

检查内容	检查项目	分数	对照项目（打“√”）		对应问题简述
			是	否	
卫生状况 (25%)	厨房是否通风、整洁卫生	5			
	就餐区和周边环境是否保持卫生	5			
	餐具是否经消毒、干净卫生	5			
	员工是否着工衣、带手套和口罩，是否带病上岗	5			
	用餐后是否及时对食堂进行清洁消毒	5			
价格质量 (25%)	早餐样式配搭是否合理	5			
	饭菜品种是否多样、荤素搭配是否合理	5			
	饭菜是否明码实价，价格是否高于校外同类餐饮价格	5			
	饭菜是否选用新鲜的食材，是否采购高风险食材	5			
	饭菜是否发现有异物	5			
制度建设 (15%)	是否每天公布食材进货价格	3			
	食品是否按要求留样备查	3			
	是否落实食品试尝制度	3			
	是否妥善做好食品贮存	3			
	是否落实厨房工作人员的晨检制度	3			
设备维护 (10%)	学校食堂设施设备是否按要求配置并达到功能分区合理。	5			
	厨房设备是否及时维护保养	5			
综合管理 (25%)	工作人员是否按要求配备	4			
	服务态度是否热情，供餐速度是否快速	5			
	是否定期交流，有畅通的师生反映意见渠道，听取意见并改进	5			
	运货车辆是否按要求和规定时间进出学校	4			
	相关证照是否悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置。	3			
	是否遵守学校制度和配合各类的检查	4			
总得分		100			

注：总分为 100 分，80 分以下为不合格。“是”为该项目分值满分，“否”为该项目不得分。

三、招标项目商务要求

（一）承包经营期

- 1、五年，自合同签订生效之日起至 2024 年 7 月 15 日。
- 2、合同期满后，若招标人就本项目继续招标，在未签订下一期的合同之前，本合同有效期延长至该项目下一期合同签订之日止。

（二）报价要求

本项目报价以每年的承包费作为投标总价，为含税全包价，应涵盖完成本项目所涉及的一切可预见及不可预见费用。承包费包含食堂承包管理费及食堂设备设施维护费两部分。费用具体要求如下：

本项目承包费（最低限价）为¥186000.00 元/年，其中：

- 1、本项目食堂承包管理费：¥78200.00 元/年，第一年承包管理费中标人须在承包经营合同签订生效之日起 10 个工作日内以银行的形式转入学校指定账户。承包管理费按年度缴纳，中标人须与当年 9 月 1 日前向招标人缴纳当年度承包管理费。
- 2、食堂设备设施维护费：¥107800.00 元/年。第一年食堂设备设施维护费中标人须在承包经营合同签订生效之日起 10 个工作日内以银行的形式转入学校指定账户。食堂设备设施维护费按年度缴纳，中标人须与当年 9 月 1 日前向招标人缴纳当年度食堂设备设施维护费。此费用必须全部用于食堂设备设施的维护使用，维护方案及费用须经招标人审核后上报教育局审批。

若投标报价低于最低限价，其投标将作为无效投标处理。若投标人的投标报价高于最低限价的 50%，则须出具详细的经营可行性报告，由评标委员会评定是否合理、可行；当评标委员会判定投标人费用成本过高，不能维持正常经营或不能提供正常服务或不能保证商品质量或不能以合理价格销售商品等，其投标将作为无效投标处理。

（三）履约保证金

- 1、履约保证金金额为¥400000.00元（大写人民币肆拾万元整），中标人须在承包经营合同签订后10个工作日内，通过银行保函方式一次性向招标人缴纳。否则，中标人将被视作自动放弃中标资格。银行保函的格式应按照担保银行的格式提供，但必须不少于以下基本内容：（1）招标人（或受益人）；（2）项目名称；（3）投标人（或被保证人）；（4）担保金额；（5）保函有效期至2024年7月30日；（6）索赔条款，条款必须满足“见索即付”的原则。
- 2、如中标人违约，招标人可随时没收项目履约保证金，因中标人违约而扣减履约保证

金，中标人必须在3个工作日内足额补充。

3、当学校食堂出现任何安全、卫生事故，招标人均有权先行动用履约保证金救治伤病人员，再由相关部门裁定责任归属及中标人应承担的金额。中标人须在事件处理完结后3个工作日内补足相应的履约保证金。

4、合同期内，因中标人的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求的，招标人有权在履约保证金扣除相应金额以补偿所蒙受的损失；中标人在接到招标人的通知后，应在3个工作日内补足被扣除的保证金，否则招标人有权终止合同。

5、在承包期内，中标人出现下列严重违约情形之一的，招标人有权中止合同，并没收全部履约保证金，若因中标人违约造成招标人的实际损失金额大于履约保证金金额的，中标人须向招标人补足差额部分，由中标人承担全部损失及违约责任：

①食堂发生较大责任安全事故的；

②食堂账务登记不规范，发现凭证造假、账实不符、账账不符的现象的；

③一个学期内满意度评分连续2个月不合格或累计3次不合格的；

④食堂的餐饮服务食品安全监督量化等级（年度等级）评定低于A级的；

⑤被有关部门吊销食品经营许可证或营业执照的；

⑥所服务的学校食堂合同年度内三次日常监管检查（包含教育部门及校方的日常检查）发现均未达到《餐饮服务日常监督检查要点表》所要求“基本符合”条件的；

⑦食品药品监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品和食品原料、使用非食用物质及滥用食品添加剂等违法违规经营问题的；

⑧合同年度内所承包经营的食堂的食品（食用农产品）、食品原料以及餐饮具两次被检出或一次性检出两批次及以上不符合有关标准的（不一定已发生食品安全事件），但中标人履行《食品安全法》规定的进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源的情况除外。

⑨擅自提高供餐价格，谋取暴利的；

⑩降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱、擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同条款行为的；

⑪存在转租、转包，或分租、分包，或挂靠经营行为的；

⑫未经招标人书面同意，对本项目任何动产、权利进行转租、转让、担保、质押、闲置或交由第三人使用；

⑬利用食堂为校外机构提供配餐服务的；

⑭在经营过程中，存在掺杂造假、购买无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经招标人规劝、限期整改依然无效且情节严重的；

⑮满足招标文件所规定的取消资格的内容、违反招标文件的规定或承诺的；

⑯违反其他法律法规以及有关管理要求的行为；

⑰所承包经营的食堂合同年度内因违反食品安全法律、法规、规章等规定，被监管部门立案处罚两次及以上的。

6、履约保证金将在承租期满，中标人结清所有费用（包括承租期间所有债务，产生的水、电费用等），并经学校验收合格后15个工作日内一次性无息退还。如承租期内，中标人自行停止合同或违反合同有关规定被学校终止合同的，学校有权没收全部履约保证金。

四、其它重要事项

1. 就餐人数等仅作为参考数据，生活方式及饮食习惯等因素均可能引起就餐的变化，招标人及招标代理机构均不能确定或保证中标人在承包经营期内实际获得的数量。
2. 参加本项目的投标人，视为已认同和确认：
①对于以上要求中未提及的，按国家的标准和法规执行。
②投标人已全部理解、接受并承诺满足以上各项要求，因此投标人只可在其投标文件中作出优于以上要求的承诺。
③中标人针对以上要求的优惠承诺，招标人有权视其实际适用性选择是否采纳。
④中标人承担因食堂承包的卫生、安全和质量问题而产生的一切经济及法律责任。

第三部分 投标人须知

3.1 概念释义

3.1.1 定义

1. 招标人：是指《投标邀请函》中所说明的单位，在招标阶段称为招标人，在签订和履行合同阶段被称为甲方或买方或业主或建设单位。为便于招标文件及附件直接转化为经济合同条款，在招标文件中被称为甲方或买方或业主或建设单位的招标投标阶段均指招标人。
2. 招标代理机构：是指组织本次招标活动的广东普信项目管理有限公司，负责编制和发布招标文件，对招标文件拥有最终的解释权。
3. 招标单位：是指本项目的招标人、招标代理机构。
4. 评标委员会：是指负责本招标项目评标工作的临时性机构。
5. 合格的投标人：是指满足招标文件“2.1 投标人资格要求”所规定的条件，并向招标代理机构报名及提交投标文件的合法企业单位。
6. 中标人：是指按规定程序确定，由招标代理机构发放《中标通知书》的投标人。
7. 实质性响应：是指符合招标文件中的相关实质性要求、法律以及各项法规的规定，且没有对招标要求产生重大偏离或保留。
8. 重大偏离或保留：是指影响到招标文件规定的范围、内容和技术要求，或限制了招标人的权力和投标人的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其它提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。
9. 公章：投标人所加盖的公章所刊名称为投标人法定名称，并经法定机构备案。投标人不得以其他印章代替公章参加投标。
10. 招标文件中的标题或题名仅起引导作用，不应视为对招标文件内容的理解和解释。

3.1.2 合格的货物或服务

1. 合格的货物：是指投标人制造或组织符合招标文件要求的全新的货物等。投标的货物须是合法生产或销售的符合国家有关标准要求的货物，其设计、制造、包装和运输须符合中华人民共和国的相关国家标准、地方标准或行业标准的强制性规定。
2. 合格的服务：是指招标文件“第二部分 招标项目要求”中要求的服务及投标人的投标文件中响应及承诺的服务。投标人按招标文件的规定，依据中华人民共和国的相关法律、法规、规章以及相关国家标准、地方标准或行业标准的规定或规范要求，向招标人提供的满足招标文件规定的需求或特定目标的服务。招标文件未有注明具体相关服务的，均以行业通用标准为准。

3. 知识产权：

- (1) 投标人须保证，招标人在中华人民共和国境内接受和使用投标人所提供的货物或服务的全部或其中的任何一部分时，或者在享有合同的全部或部分权益时，免受第三方以侵犯其合法权益（例如侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权等等）而提出的任何求偿责任起诉。否则，投标人须承担招标人与此相关的一切损失（包括且不限于：诉讼费、律师费、经裁定由招标人承担的任何费用、导致招标人需重新招标所产生的一切费用及时间损失等等）。
- (2) 投标人须拥有投标所涉及的货物或服务的所有权或合法处分权，一切因货物或服务所有权或合法处分权而引起的法律和经济纠纷由投标人自行负责，与本项目的招标人无关。
- (3) 如招标文件约定投标人投标所涉及的产品合法来源证明资料，是类指制造商向投标人出具的授权销售证明书或投标人获得的产品合法取得始终连续的证明文件等，以保证招标人所使用的产品为投标人合法渠道所生产或获得。
- (4) 当招标文件规定部分产品需制造商出具技术服务或经销代理资格等证明书时，签证方须是合法的生产制造企业或其驻中国大陆合法注册的直辖专属机构。签证方须同时负有监督管理供货渠道，确保产品质量和伴随的售后服务，履行相关连带责任和义务。

3.1.3 投标费用的承担

1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标代理机构和招标人均无义务和责任承担任何此类费用。
2. 本次招标，中标人须向招标代理机构缴付中标服务费为¥25000.00 元。

3.2 招标文件说明

3.2.1 招标文件的构成

1. 招标文件由下列文件组成：

- (1) 投标邀请函
- (2) 招标项目要求
- (3) 投标人须知
- (4) 合同书格式
- (5) 投标文件格式

(6) 在招标过程中由招标代理机构发出的澄清、修正和补充文件等。

2. 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都做出实质性响应，将为投标人带来风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标。

3.2.2 招标文件的澄清或修改

1. 任何对招标文件提出异议或澄清要求的投标人，均应以书面形式（加盖公章，并注明联系人及联系电话、联系地址），在投标截止时间 10 天以前通知招标代理机构。其他方式的澄清要求，招标代理机构将不予受理。
2. 招标代理机构将组织招标人（必要时组织专家论证）对投标人提出异议或要求澄清的内容予以答复（内容不包括问题的来源）。
3. 投标人在规定的时间内未对招标文件提出异议或澄清要求的，将视为已充分阅读并正确理解招标文件的全部内容且无异议。开标后，对招标文件中描述有歧意或前后不一致的地方，评标委员会有权根据招标文件及项目需求进行合理评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。
4. 招标人或招标代理机构可对已发出的招标文件进行必要的澄清或修改，澄清或修改的内容为招标文件的组成部分。
5. 澄清或修改的内容可能影响投标文件编制的，招标代理机构将在投标截止时间至少 10 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 10 日的，招标代理机构可顺延提交投标文件的截止时间。

3.2.3 澄清和修改文件的确认

1. 对招标文件的澄清或修改将以书面形式通知已报名并获取了招标文件的潜在投标人，投标人应在收到该通知文件后的 24 小时内予以书面回复确认。
2. 所有澄清或修改的内容将同时在招标信息原公告媒体（见《投标邀请函》）上发布。若投标人没有回复确认的，也将被视为已收到该通知文件，并充分理解文件的内容。

3.2.4 答疑会及踏勘现场

本项目不安排答疑会。

3.3 投标文件说明

3.3.1 投标的语言和计量单位

1. 投标人提交的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有来往函电均应使

用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可用另一种语言，但均应提交中文译本，在解释投标文件的修改内容时以中文译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

2. 除招标文件及其附件资料中有特殊要求外，投标文件中的所有计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位制，等同于国际单位制。

3.3.2 投标文件的构成

1. 自查表
2. 资格性文件
3. 商务部分
4. 技术部分
5. 报价部分
6. 其它文件或资料
7. 投标文件电子版

3.3.3 备选方案

除非招标文件另有规定，否则只允许投标人提交一个投标方案。对于任何有选择性的投标方案，其投标将被视为无效投标。

3.3.4 投标人资格证明文件

1. 招标代理机构对意向投标人提交的报名资料核对，不代表对其投标资格的确认。投标人的投标资格最终以评标委员会根据其投标文件中提交的相关资料作出的评审结论为准。
2. 投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的证明文件，并作为其投标文件的组成部分。
3. 投标人应符合招标文件“2.1 投标人资格要求”中的规定，资格证明文件须真实有效。

3.3.5 投标保证金

1. 投标保证金是为了保护招标人和招标代理机构免遭因个别投标人的不良行为而蒙受损失。当招标人和招标代理机构因投标人的行为受到损害时可根据本须知有关规定没收或扣除投标人的投标保证金。
2. 投标人应按《投标邀请函》规定的金额向招标代理机构交纳投标保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分之一。凡未按规定交纳投标保证金的投标均为无效投标。
3. 投标人须在《投标邀请函》所要求的时间前交纳投标保证金。保证金须以投标人的名

义交纳，不接受个人或其它主体单位代为交纳；保证金仅限于采用银行转帐或汇款形式交纳，不接纳现金、支票、汇票和其它票证。

4. 《投标保证金交纳凭证》为招标代理机构退回投标人保证金的重要依据，已支付保证金但未参与投标的意向投标人应尽快将《投标保证金交纳凭证》邮寄或传真至招标代理机构，以便及时办理退款手续。
5. 投标保证金在中标人与招标人签订项目合同后 5 日内不计利息原额退还。
6. 有下列情形之一的，投标保证金将被没收：
 - (1) 投标人已递交投标文件，并在投标截止时间之后，投标文件有效期满之前，撤回或放弃其投标的；
 - (2) 投标人在投标文件中提供伪造、虚假的文件、资料或信息的；
 - (3) 投标人在评标期间，采用不正当手段试图影响、改变评标结果的；
 - (4) 投标人提供虚假、恶意质疑投诉材料，查无实据的；
 - (5) 中标候选人在公示期内，无法如期按招标人要求提供合法有效的重要证明材料的；
 - (6) 中标候选人无正当理由放弃中标候选人资格的；
 - (7) 中标人不按期签订合同，违背投标承诺和拒绝、拖延签订合同的；
 - (8) 中标人没有按规定缴纳中标服务费。

3.3.6 投标截止期

投标截止时间及开标时间见《投标邀请函》。

3.3.7 投标有效期

1. 投标有效期为自递交投标文件起至确定正式中标人止不少于 90 天，中标单位投标有效期则顺延至项目完结之日，在此有效期内未经招标代理机构同意，投标文件的一切内容和补充承诺均为持续有效且不予改变。投标有效期不足的投标为无效投标。
2. 特殊情况下，招标代理机构可于原投标有效期期满之前，要求投标人延长其投标有效期，投标人可拒绝或同意上述要求，但要求与答复均须采用书面文件的形式进行。对于同意该要求的投标人，招标代理机构既不要求也不允许其修改投标文件；不同意该要求的投标人将被视为自动放弃投标，其投标保证金将予以退还。

3.3.8 投标文件的编制和签署

1. 投标人不得将同一标段中的标的物拆分投标，否则将导致其投标无效。
2. 投标人应完整、真实、准确地填写招标文件中规定的所有内容。如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的

后果，其责任由投标人承担。

3. 投标人须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标人、招标代理机构及监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。
4. 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并在投标文件格式有要求的地方由投标人的法定代表人或经法定代表人正式授权的代表签字及加盖投标人公章。投标文件由法定代表人签字的，须在投标文件（正本）中出具《法定代表人资格证明书》原件；投标文件由授权代表签字的，须在投标文件中（正本）出具《法定代表人资格证明书》和《法定代表人授权委托书》原件。
5. 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签字并加盖投标人公章后方为有效。
6. 投标人应编制（纸质）投标文件一式五份，其中正本一份和副本四份。投标文件的副本可采用签字盖章后的正本的复印件，所有的复印件（包括正本中的投标资料）均应保证清晰可辨，否则评标委员会有权不予认可其有效性。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。
7. 投标文件电子版一套，并刻录光盘。

3.3.9 投标文件的装订、密封和标记

1. 投标文件应装订成册，因投标文件未经装订而发生散落或缺损而造成的后果由投标人自行承担。
2. 投标人应将投标文件密封包装，投标人可将投标文件正本和所有的副本分别用密封袋密封，亦可将所有的投标文件装在同一密封袋中密封；无论如何密封，所有密封袋的封口处均须骑缝加盖投标人公章，否则其投标将被拒绝。信封或外包装上应当注明招标项目名称、项目编号和“在（招标文件中规定的开标日期和时点）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章。
3. 投标文件未按要求密封的，招标代理机构有权拒绝受理；投标文件未按要求标记的，招标代理机构对误投或提前启封概不负责。

3.3.10 投标文件的递交

1. 投标文件应由投标人代表当面递交，招标代理机构将拒绝受理以其他方式递交的投标文件。
2. 递交、接收投标文件的时间和地点按《投标邀请函》中的规定进行，招标代理机构将拒绝受理投标截止时点后或未按规定地点送达的投标文件。

3. 在接收投标文件时，招标代理机构将要求投标人代表填写《递交投标文件登记表》，此表仅作为登记之用，不代表对投标有效性的确认。

3.3.11 投标文件的修改和撤回

1. 投标人在投标截止时间前，可对所递交的投标文件进行补充、修改，并书面通知招标单位。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时点后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。
2. 投标人在递交投标文件后、投标截止时间前，可撤回其投标文件。
3. 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

3.4 开标、评标和定标

3.4.1 开标

1. 招标代理机构在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点公开开标。
2. 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，由招标人或者招标代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。
3. 开标过程由招标代理机构负责记录，由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认。
4. 投标人代表对开标过程和开标记录有异议，以及认为招标人、招标代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未派代表参加开标的，视同认可开标结果。

3.4.2 评标委员会的组成和评标方法

1. 评标委员会成员由招标人代表和技术、经济等方面的评审专家组成。
2. 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标，对投标文件的评审分为资格性审查、符合性检查和商务评议、技术评议、价格评议。评标方法具体见本部分“3.7 评标方法、步骤及标准”。
3. 评标委员会的评标依据全部集中于投标文件以及投标人提供的产品或服务说明资料，任何投标文件以外的信息或资料在未经评标委员会核实前均不能作为评标的依据。

3.4.3 投标文件的初审

1. 评标委员会将依法审查投标文件是否完整、总体编排是否有序、文件签署是否合格、投标人是否提交了投标保证金、是否按招标文件的规定密封和标记等。

2. 在详细评标之前，评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

3. 投标无效及处理：

(1) 投标人及其投标文件未能通过资格性或符合性检查时，其投标文件将被确定为无效投标。

(2) 实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

3.4.4 废标条件

本项目或标段出现下列条件之一则对应定作废标：

1. 对公开招标文件作实质响应的有效投标人不足 3 家；
2. 招标过程出现影响公平竞争的违法、违规行为；
3. 因重大变故，接监督管理部门通知本项目招标活动须终止或取消。

3.4.5 投标文件的澄清

1. 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会将以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。
2. 投标人的澄清、说明或者补正须采用书面形式，并由其法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。
3. 投标人代表所签署确认的文件均代表投标人的真实意愿和决定，作为投标文件的补充内容和组成部分，具有不可撤消、更改的法律效力。

3.4.6 投标的评价

评标委员会只对确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较。

3.4.7 授标

1. 评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，提出书面评标报告，推荐中标候选人。
2. 招标代理机构将在原信息公告媒体（见《投标邀请函》）公示中标候选人。
3. 招标人应当确定排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照招标文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影

响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，招标人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

4. 招标代理机构在招标人确定中标人后发出《付款通知书》，中标人将中标服务费汇入招标代理机构指定的账户后，凭银行进账单复印件到招标代理机构领取《中标通知书》。
5. 《中标通知书》是合同的一个组成部分，对招标人和中标人具有同等法律效力；《中标通知书》发出后，招标人改变中标结果，或者中标人放弃中标的，均应承担相应的法律责任。
6. 中标人未交纳中标服务费的，招标代理机构将拒绝向其发出《中标通知书》。

3.5 合同的订立和履行

3.5.1 合同的订立

1. 招标人与中标人自中标通知书发出之日起 30 天内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订项目合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。
2. 合同的组成基于但不限于以下部分：合同条款，招标文件及其澄清、补充、修改文件，中标人的投标文件及其澄清、补充、修改文件，《中标通知书》。

3.5.2 合同的履行

1. 项目合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。项目合同需要变更的，应与中标人签订补充合同。
2. 合同生效后，一切行为均适用于《中华人民共和国合同法》，履约期间有违约过错的一方，须承担相应的责任。

3.6 质疑

投标人或者其他利害关系人对依法必须进行招标的项目的评标结果有异议的，应当在中标候选人公示期间提出。提出异议者须同时提交相关确凿的证据材料和注明事实的确切来源，并对异议内容的真实性承担责任。对捏造事实、滥用维权扰乱招标秩序的恶意质疑者或举证不全查无实据被驳回的，将纳入不良行为记录并承担相应的法律责任。

3.7 评标方法、步骤及标准

3.7.1 评标方法

本次招标，评标委员会将采用综合评分法进行评标。

3.7.2 评标步骤

评标委员会对投标文件的评审分为初审、比较与评价：

1. 初审：初审分为资格性审查和符合性审查。评标委员会对投标文件进行初审，只有全部通过资格性和符合性检查所列各项要求的投标才是有效投标，只要不满足资格性和符合性检查表所列各项要求之一的，将被认定为无效投标。对投标有效性认定意见不一致的，评标委员会按简单多数原则表决决定。通过本阶段资格性和符合性审查的为有效投标，有资格进入第二阶段的比较与评价；否则为无效投标，无资格进入第二阶段的比较与评价。

资格性、符合性检查出现下列情况之一的，该投标文件将确定为无效投标：

- (1) 投标人不具备招标文件中规定资格要求的；
- (2) 投标文件未提供资格证明文件或资格证明文件不符合招标文件要求的；
- (3) 投标人未按招标文件的要求提交投标保证金的；
- (4) 投标方案非唯一确定的；
- (5) 报价要求不符合招标文件规定的；
- (6) 投标文件制作不符合招标文件要求的；
- (7) 投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的；
- (8) 投标文件无法定代表人签字或签字人无法定代表人有效授权的；
- (9) 招标文件规定的其他无效标情况的；
- (10) 不符合法律、法规规定的其他实质性要求的。

2. 比较与评价：

(1) 权重分配

评分项目	商务部分	技术部分	价格部分
权重	40%	50%	10%

(2) 商务部分评审

序号	评审分项	评审细则	最高得分
1	综合实力	投标人公司规模、综合实力、发展历程、行业荣誉、专业能力以及从事行业经验等。 优：5 分；良：3 分；中：1 分；差：0 分。	5
2	企业信誉	投标人获得有效的： 1. ISO22000 食品安全管理体系认证 2. HACCP 危害分析与关键点控制体系认证； 3. ISO9001 质量管理体系认证； 4. ISO14001 环境管理体系认证； 5. OHSAS18001 职业安全健康管理体系认证； 每提供一个认证证书得 2 分，本项目最高 10 分。 注：须提供相关认证证书复印件并加盖投标人公章，投标时提供认证证书原件备查，否则不得分。	10
3	同类业绩	2013 年以来，投标人承接合同期 1 年或以上的食堂项目业绩： 就餐人数达 1500 人以上至 2000 人，每一个得 0.5 分； 就餐人数达 2000 人以上，每一个得 1 分；本项最高得 10 分。 注：须提供合同复印件（若合同未能体现就餐人数的，还必须同时提供用户出具的就餐人数的证明文件），投标时提供合同及证明文件原件备查，否则不得分。	10
		投标人 2013 年以来，所管理运营的食堂项目（在投标人合同期内）获得区级或市级行政部门授予餐饮服务方面的荣誉，1 个得 0.5 分；获得省级或以上行政部门授予餐饮服务方面的荣誉，1 个得 1 分。本项最高得 10 分，同一荣誉按最高级别计算分值，不重复计分。 注：须提供合同、荣誉证书（或奖状、或牌匾、或奖杯的图片）、用户针对该项荣誉所出具的证明复印件加盖投标人公章，投标时提供合同及证明文件原件备查，否则不得分。	10
		投标人 2013 年以来，所管理运营的食堂项目中（在投标人合同期内），有高考或中考考场服务经验的，每一个得 1 分，本项最高 5 分。 注：须同时提供合同及用户出具的证明文件复印件，投标时提供合同及证明文件原件备查，否则不得分。	5

(3) 技术部分评审

序号	评审分项	评审细则	最高得分
1	经营理念、经营策略及管理方案	横向比较各投标人的经营理念、经营策略及管理方案： 优：2分；良：1.5分；中：1分；差：0分。	2
2	配餐方案	根据投标人提供的配餐方案（包括但不限于菜肴品种、荤素档次搭配等）进行综合评价： 优：配餐方案详细具体，可行性高，能满足或优于用户需求书要求，得3分； 良：配餐方案较详细具体，可行性较高，基本满足用户需求书要求，得2分； 中：配餐方案较简单，可行性一般，仅部分满足用户需求书要求，得1分； 差：不提供配餐方案，得0分。	3
3	团队技术实力：1. 如果一个人同一资格证书获得多个级别，只按最高分值的计算；2. 须同时提供人员证书复印件、国家职业资格网站的查询结果截图以及该人员在投标人单位2019年1-6月的参保社保证明复印件，并加盖投标人公章， 投标时提供人员资格证书及社保证明原件备查，否则不得分。	具有中级食品安全员证书的，每个得1分； 具有高级食品安全员证书的，每个得2分。本项最高得4分。	4
		具有叁级中式烹调师资格证的，每个得1分； 具有贰级或以上中式烹调师资格证的，每个得2分。本项最高得4分。	4
		具有叁级中式面点师资格证的，每个得1分； 具有贰级或以上中式面点师资格证的，每个得2分。本项最高得4分。	4
4	供货保障体系	1. 投标人具有正规、稳定的肉类合作供应商，且有两家或以上供应商作轮换的得2分； 2. 投标人具有正规、稳定的粮油合作供应商，且有两家或以上供应商作轮换的得2分； 3. 投标人具有独立的原材料配送基地或独立的原材料配送中心，得2分； 注：以上第1、2点须提供有效期内的合作协议复印件及合作供应商的营业执照复印件并加盖投标人公章，且合作协议期必须达一年或以上，否则不得分；第3点须提供相关场地证明材料复印件并加盖投标人公章，否则不得分。	6
		投标人具备独立的食品安全检测中心得1分，食品安全检测中心内至少配备一台食品安全检测仪得1分，有一名具备高级食品检验员资格得1分。本项最高得3分。 注：须提供检测中心、食品检测仪的照片、投标人购买食品安全检测仪的发票复印件并加盖投标人公章，投标时提供检测设备发票及人员资格证书原件备查，否则不得分。	3

序号	评审分项	评审细则	最高得分
5	食品安全保障方案	根据投标人提供的食品安全保障方案，进行综合评价： 优：食品安全保障方案详细具体，可行性高，能满足或优于用户需求书要求，得 3 分； 良：食品安全保障方案较详细具体，可行性较高，基本满足用户需求书要求，得 2 分； 中：食品安全保障方案较简单，可行性一般，仅部分满足用户需求书要求，得 1 分； 差：不提供食品安全保障方案，得 0 分。	3
		投标人提供 2018 年至今由相关政府检验检疫部门或具有中国计量认证（简称 CMA）的产品质量检验机构出具的餐具检测报告的，提供一个月（每月一次）的检测报告的得 1 分；提供连续两个月（每月一次）的检测报告的得 2 分；提供连续三个月或以上（每月一次）的检测报告的得 3 分；本项最高得 3 分。 注：需提供合格或检测结果在正常值范围内的检测报告复印件并加盖投标人公章，投标时提供检测报告原件备查，否则不得分。	3
6	卫生保障方案	根据投标人提供的卫生保障方案（具体包括从业人员、生产加工场所及过程、就餐区域的卫生管理，饭堂卫生档案及卫生检查制度的建立）等进行综合评价： 优：卫生保障方案详细具体，可行性高，能满足或优于用户需求书要求，得 4 分； 良：卫生保障方案较详细具体，可行性较高，基本满足用户需求书要求，得 2 分； 中：卫生保障方案较简单，可行性一般，仅部分满足用户需求书要求，得 1 分； 差：不提供卫生保障方案，得 0 分。	4
7	安全保障方案	根据投标人提供的安全保障方案，进行综合评价： 优：安全保障方案详细具体，可行性高，能满足或优于用户需求书要求，得 3 分； 良：安全保障方案较详细具体，可行性较高，基本满足用户需求书要求，得 2 分； 中：安全保障方案较简单，可行性一般，仅部分满足用户需求书要求，得 1 分； 差：不提供安全保障方案，得 0 分。	3
8	应急方案	根据投标人提供的应急方案（包括有无集体用餐配送中心、配送中心距离采购人的远近情况等，须提供相关佐证材料）进行综合评价： 优：应急方案详细具体，可行性高，能满足或优于用户需求书要求，得 3 分； 良：应急方案较详细具体，可行性较高，基本满足用户需求书要求，得 2 分； 中：应急方案较简单，可行性一般，仅部分满足用户需求书要求，得 1 分； 差：不提供应急方案，得 0 分。	3

序号	评审分项	评审细则	最高得分
9	内部管理方案	根据投标人提供的内部管理方案（具体包括有健全的食堂管理制度，岗位责任明确，厨房各项流程规范制度，规范的财务管理制度。人员数量、人员管理、人员培训方案及人员管理方案。）进行综合评价： 优：内部管理方案详细具体，可行性高，能满足或优于用户需求书要求，得 4 分； 良：内部管理方案较详细具体，可行性较高，基本满足用户需求书要求，得 2 分； 中：内部管理方案较简单，可行性一般，仅部分满足用户需求书要求，得 1 分； 差：不提供内部管理方案，得 0 分。	4
10	原材料采购验收贮存管理方案	根据投标人提供的原材料采购验收贮存管理方案进行综合评价： 优：原材料采购验收贮存管理方案详细具体，可行性高，能满足或优于用户需求书要求，得 4 分； 良：原材料采购验收贮存管理方案较详细具体，可行性较高，基本满足用户需求书要求，得 2 分； 中：原材料采购验收贮存管理方案较简单，可行性一般，仅部分满足用户需求书要求，得 1 分； 差：不提供原材料采购验收贮存管理方案，得 0 分。	4

(4) 价格部分评审

序号	分值	评审细则
1	10	<p>1. 当通过资格性和符合性检查的有效投标人 $3 \leq X \leq 5$ 人时，按所有有效投标人投标报价的算术平均值为评标基准价，投标报价每高于评标基准价 1% 的扣 0.1 分；每低于评标基准价 1% 的扣 0.1 分。不足 1% 均按内插法计算。</p> <p>2. 当通过资格性和符合性检查的有效投标人 > 5 人时，投标报价中去掉一个最高价及一个最低价后的算术平均值为评标基准价，投标报价每高于评标基准价 1% 的扣 0.1 分；每低于评标基准价 1% 的扣 0.1 分。不足 1% 均按内插法计算。</p> <p>注：结果保留两位小数，小数点后第三位四舍五入。</p>

- ①如投标人报价文件与技术文件的内容不一致，要求在原报价不变的前提下，按技术文件的内容对报价文件进行修正；如投标人不接受相应修正，其投标将被确定为无效投标。
- ②投标报价的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。如果投标人不接受对其错误的更正，其投标将确定为无效投标。
- ③若投标报价低于最低限价，其投标将作为无效投标处理。若投标人的投标报价高于最低限价的 50%，则须出具详细的经营可行性报告，由评标委员会评定是否合理、可行；当评标委员会判定投标人费用成本过高，不能维持正常经营或不能提供正常服务或不能保证商品质量或不能以合理价格销售商品等，其投标将作为无效投标处理。

3. 综合比较与评价：

- (1) 商务得分=各评委评分总和÷评委人数
- (2) 技术得分=各评委评分总和÷评委人数
- (3) 报价得分=按报价评审细则计算
- (4) 总得分=技术得分+商务得分+报价分

注：算术平均值在四舍五入后只保留小数点后两位。

3.7.3 推荐中标候选人名单

1. 本项目评标委员会按投标人综合评分得分由高至低排名，按投标人的排名向招标人推荐排名第一的投标人为中标候选人。
2. 综合得分相同的，则投标总价较高者优先；如报价亦相同，则按技术评价第二点“配餐方案”得分较高者排名优先。

备注：原件备查审核：本文综合评议指标表中如要求须提供原件备查的资料，投标人在递交投标文件的同时须递交原件以供评标委员会核查。所有拟提交备查的原件应装在一个文件袋（牛皮纸质或塑料材质均可）内并附列清单明细，以便交接时核对。未能提交原件以供评标委员会核查的投标资料，评标委员会有权不予认可其有效性，投标人须自行承担不利后果。所有提交备查的原件将在评标委员会核查完毕后退回。

第四部分 合同书格式

佛山市顺德区产权交易

合 同 书

合同编号：_____

项目名称：梁开初级中学食堂承包管理服务

项目编号：PX-CQ-440606-20190629-01

甲 方：佛山市顺德区梁开初级中学

乙 方：_____

签订日期：____年__月__日

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方应按照招标文件的要求和投标文件的承诺进行修订。

合同协议书

甲方：佛山市顺德区梁开初级中学

地址：

电话：

乙方：

地址：

电话：

根据梁开初级中学食堂承包管理服务（PX-CQ-440606-20190629-01）项目的产权交易招标结果，按照《合同法》的规定，经双方协商，本着自愿平等的原则，一致同意订立本合同如下。

一、承包期

承包期为5年，承包时间从____年____月____日起至2024年7月15日止。合同期满后，若甲方就本项目继续招标，在未签订下一期的合同之前，本合同有效期延长至该项目下一期合同签订之日止。

二、服务对象及经营项目

（一）对象：佛山市顺德区梁开初级中学学生。

（二）项目：早餐、午餐、晚餐、宵夜。

（三）早餐¥4.0元/份，中餐、晚餐基本套餐¥8.0元/份。夜宵或自选餐按实际情况收费。早餐的基本套餐必须包含三种或以上的不同搭配，以“粥、粉、面、蛋、点心”为主，其中须包含不少于25克的蛋白质类。午餐及晚餐要求每餐八个品种以上供选择，每个基本套餐为2荤1素和一份汤水（骨、肉汤）。中标人所提供的食品必须按营养菜谱提供高蛋白、营养均衡、符合学生生长发育需要各类菜肴供学生享用。各类菜肴的份量要求为（以饭餐供应时计算）：① 菜炒肉（不带骨）：每份肉 ≥ 50 克+菜 ≥ 120 克或每份肉 ≥ 50 克+瓜类 ≥ 120 克；② 净青菜类：每份蔬菜 ≥ 175 克；③ 蛋白质类：每份 ≥ 30 克；④ 净肉类：每份净肉 ≥ 50 克（带骨肉类 ≥ 75 克）；⑤ 米饭和汤水不限量供应，根据需要免费添加，以不浪费为原则。

三、承包费用

本项目承包费为¥____元/年，其中包含食堂承包管理费及食堂设备设施维护费两部分，具体要求如下：

（一）食堂承包管理费：人民币（大写）_____ 每年（¥_____ 元/年），第一年承包管理费乙方须在本合同签订生效之日起 10 个工作日内以银行的形式转入甲方指定账户。承包管理费按年度缴纳，乙方须与当年 9 月 1 日前向甲方缴纳当年度承包管理费。乙方若中途停止营业，所缴纳的承包费不予退还。

（二）食堂设备设施维护费：人民币（大写）_____ 每年（¥_____ 元/年）。第一年食堂设备设施维护费乙方须在本合同签订生效之日起 10 个工作日内以银行的形式转入甲方指定账户。食堂设备设施维护费按年度缴纳，乙方须与当年 9 月 1 日前向甲方缴纳当年度食堂设备设施维护费。此费用必须全部用于食堂设备设施的维护使用，维护方案及费用须经甲方审核后上报教育局审批。

（三）承包期内经营所产生的水费、电费（含餐厅电费）、燃气费、垃圾清运费、相关证照年审、员工健康证办理费、培训费等手续和费用均由乙方自行承担。

- 1、水费：每月按抄表读数缴交。
- 2、电费：每月按抄表读数缴交。
- 3、垃圾清运费：每月按环卫部门的定价计算。

当月甲方代垫费（水、电、垃圾清运费），乙方要在次月 5 日前交到甲方财务科。乙方应交给甲方的所有费用如延迟缴交，则按所列公式计算滞纳金，即：天数×5%×应交费用。乙方拖延交费十天以上，甲方有权单方面终止合同。

（四）承包经营期间，甲乙双方实行各付各税原则。

四、履约保证金

（一）履约保证金金额为¥400000.00 元（大写人民币肆拾万元整），乙方须在本合同签订后 10 个工作日内，通过银行保函方式一次性向甲方缴纳。否则，乙方将被视作自动放弃中标资格。银行保函的格式应按照担保银行的格式提供，但必须不少于以下基本内容：（1）招标人（或受益人）；（2）项目名称；（3）投标人（或被保证人）；（4）担保金额；（5）保函有效期至 2024 年 7 月 30 日；（6）索赔条款，条款必须满足“见索即付”的原则。

（二）如乙方违约，甲方可随时没收项目履约保证金，因乙方违约而扣减履约保证金，乙方必须在 3 个工作日内足额补充。

（三）当学校食堂出现任何安全、卫生事故，甲方均有权先行动用履约保证金救治伤病人员，再由相关部门裁定责任归属及乙方应承担的金额。乙方须在事件处理完结后 3 个工作日内补足相应的履约保证金。

（四）合同期内，因乙方的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求的，甲方有权在履约保证金扣除相应金额以补偿所蒙受的损失；乙方在接到甲方的通知后，应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金，否则甲方有权终止合同。

（五）在承包期内，乙方出现下列严重违约情形之一的，甲方有权中止合同，并没收全部履约保证金，若因乙方违约造成甲方的实际损失金额大于履约保证金金额的，乙方须向甲方补足差额部分，由乙方承担全部损失及违约责任：

- 1、食堂发生较大责任安全事故的；
- 2、食堂账务登记不规范，发现凭证造假、账实不符、账账不符的现象的；
- 3、一个学期内满意度评分连续 2 个月不合格或累计 3 次不合格的；
- 4、食堂的餐饮服务食品安全监督量化等级（年度等级）评定低于 A 级的；
- 5、被有关部门吊销食品经营许可证或营业执照的；
- 6、所服务的学校食堂合同年度内三次日常监管检查（包含教育部门及校方的日常检查）发现均未达到《餐饮服务日常监督检查要点表》所要求“基本符合”条件的；
- 7、食品药品监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品和食品原料、使用非食用物质及滥用食品添加剂等违法违规经营问题的；
- 8、合同年度内所承包经营的食堂的食品（食用农产品）、食品原料以及餐饮具两次被检出或一次性检出两批次及以上不符合有关标准的（不一定已发生食品安全事件），但中标人履行《食品安全法》规定的进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源的情况除外。
- 9、擅自提高供餐价格，谋取暴利的；
- 10、降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱、擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同条款行为的；
- 11、存在转租、转包，或分租、分包，或挂靠经营行为的；
- 12、未经招标人书面同意，对本项目任何动产、权利进行转租、转让、担保、质押、闲置或交由第三人使用；
- 13、利用食堂为校外机构提供配餐服务的；
- 14、在经营过程中，存在掺杂造假、购买无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经招标人规劝、限期整改依然无效且情节严重的；
- 15、满足招标文件所规定的取消资格的内容、违反招标文件的规定或承诺的；
- 16、违反其他法律法规以及有关管理要求的行为；

17、所承包经营的食堂合同年度内因违反食品安全法律、法规、规章等规定，被监管部门立案处罚两次及以上的。

（六）履约保证金将在承租期满，乙方结清所有费用（包括承租期间所有债务，产生的水、电费用等），并经学校验收合格后 15 个工作日内一次性无息退还。如承租期内，乙方自行停止合同或违反合同有关规定被学校终止合同的，学校有权没收全部履约保证金。

五、甲方的权利与义务

（一）权利

- 1、拥有对所属资产使用状况的检查监督权利；
- 2、代表消费群体行使检查、监督原材料的供货来源、产品质量，食材来源，菜式品种价格、卫生质量、服务质量；
- 3、及时收集消费群体的意见、建议，并提出整改方案；
- 4、对乙方招聘的员工进行资格审查考察；
- 5、对乙方的违规行为进行处理；
- 6、有权使用学生餐厅；
- 7、监督乙方支付食堂员工的最低工资是否达到佛山市政府规定的标准；
- 8、甲方每学期不少于两次不定期组织开展对食堂满意度、合同履行情况、服务质量等的量化考评（供应商的行为同时触犯本合同的条款及量化评分表评分的扣分项，则既要按合同的约定处理，也要按量化评分表的标准扣分，量化评分表作为本合同的附件，是合同的组成部分，与合同具有同等法律效力），每次评价结果须在校务公开栏公示，年终进行汇总，汇总结果作为乙方年度评价的重要依据。每次考评的结果及时反映给乙方，并要求乙方及时整改，第一次不整改，按量化评分标准进行扣分；第二次不整改，没收履约保证金；第三次整改不到位，甲方按合同约定解除合同，并提请上级主管部门在辖区内通报；
- 9、甲方成立膳食监管委员会，膳食监管委员会由教师代表（3 人）、家长代表（3-6 人）、学生代表（3 人）组成，对食堂卫生、安全、食堂质量及营养配搭进行监督、评价打分。

（二）义务

- 1、协助乙方维护、保养经营设备及办理各类检查、年审（费用由乙方支付）。
- 2、协助乙方并及时提供用餐人数的变动情况；
- 3、协助乙方确保水电的正常供应。

六、乙方的权利与任务

（一）权利。

- 1、有权要求甲方协调有关方面的关系，协助解决经营中的具体问题；
- 2、对员工的人力资源进行调配分工及管理；
- 3、经营过程中对菜式品种等，可依据市场因素自行调节，但定价要征得甲方同意方可实行。

（二）义务。

- 1、员工必须按规定进行上岗培训及体检，并做到证件齐全；
- 2、为学生提供优质的服务，提供价格合理的食品，产品价格应以保本加合理利润为定价标准，并自觉接受群众监督；
- 3、营业时间必须适应甲方的作息制度。每天供应的饭菜品种、价格要挂牌公布；
- 4、必须做好各项建帐登记工作，并接受甲方的监督；
- 5、对原材料的采购，必须严格执行食品卫生管理制度；
- 6、严格遵守设备的操作规程，定期对设备进行维护保养，保证设备正常运转。保管好设备、厨餐具，若有毁坏、遗失，照价赔偿；
- 7、做好安全保卫工作，落实防火、防盗、防毒及安全用电责任；
- 8、因停电、停水而影响正常开膳，乙方应通过外订盒饭等办法供应饭菜；除订盒饭外，乙方严禁向学生提供一次性泡沫快餐盒；
- 9、就餐期间，餐厅内要保证有服务员及时清理餐桌上的剩饭菜和抹净桌面。

七、乙方必须承诺遵守的条款

（一）按甲方要求经营早餐、午餐、晚餐、宵夜。不得经营及设置小卖部。

（二）乙方经营的饭菜，面包、糕点等烘焙类食品、煎炸类食品及其他食品均不得从第三方处采购，必须全部由乙方自行制作（制作人员须持有相关专业资格证件）。

（三）食堂不允许经营饮料、奶制品、酒类、糖、饼干、方便面、生活日用品、杂货等其他非甲方允许经营的业务。

（四）乙方负责办理食堂的《食品经营许可证》，确保证照齐全、合法经营。乙方须在签订合同之日起每年自行购买学生食堂相应规模的校园食品安全责任保险，并与甲方签订《食品卫生安全责任书》。

（五）承包经营期间，乙方自负盈亏，一切费用独立核算，食堂经营所产生的所有税费、水费、电费（含餐厅电费）、燃气费、垃圾清运费、相关证照年审、员工健康证办理

费、培训费等手续和费用等均由乙方自行承担。甲乙双方实行各付各税原则。水电费每月按抄表读数计算实际发生数，垃圾清运费每月按环卫部门的定价计算。甲方当月为乙方代垫的费用（水、电、垃圾清运费等），乙方须在次月 5 日前交到甲方财务部门。

（六）乙方须在甲方指定时间前做好食堂的开餐准备工作，保证正常供餐。

（七）乙方须服从甲方对食堂营业时间的规定，上课期间禁止营业。星期六、日及节假日上课期间须安排厨工值班，为留校学生服务。

（八）如甲方要求乙方送餐至教室就餐的，乙方须负责送餐至教室门口，配餐设备及配餐车内须安装保暖防尘防污设备（要保障设备安全）。餐后餐具、教室卫生由乙方统一收拾、清洁。

（九）学校食堂目前的餐饮服务食品安全监督量化等级（年度等级）评定达到 A 级。承包期内，乙方须确保学校食堂在佛山市食品安全量化评定不低于 A 级。

（十）甲方在能力范围内保证食堂内水电的正常供应。因停电、停水等问题，乙方应确保正常开膳，膳食标准不变，并保证卫生、安全，符合营养膳食标准。

（十一）无条件接受甲方管理人员的业务管理和相关的职能部门、膳食委员会检查监督。

（十二）乙方必须严格执行国家、地方的相关法律法规和甲方的规章制度，为学生提供优质服务。乙方必须确保在学校食堂现有的基础上有明显的改进，食堂整体管理达到“环境整洁、管理规范、物美价廉、卫生安全、优质文明”，供应的饭菜一律明码标价，并保持基本稳定，降低受物价波动影响。

（十三）乙方是食堂卫生、消防安全的责任人，必须做好卫生安全管理、消防设施的维护保养工作。经常教育员工遵守饮食卫生和安全防火及安全用电等规章制度，配备消防员、电工，制定预防食物中毒和消防应急预案。如食堂发生食物中毒、火灾及其它事故，乙方责任经政府主管部门查实认定后承担相应责任。乙方工作人员发生工伤等过失事故，由乙方承担责任，并做好善后处理工作。

（十四）乙方承包食堂，必须由协议签订者直接经营管理，不得将食堂私自转让或委托他人经营，不能利用甲方资产经营超出合同约定范围的经营项目。否则，甲方有权终止协议，没收履约保证金及一切添加的设施设备，并要求经济赔偿或诉诸法律。

（十五）乙方要严格遵守国家和地方政府有关劳动用工及计划生育管理法规，食堂员工出现的劳动和社会保险等争议全部属于乙方责任，由乙方处理。乙方必须教育食堂员工遵守国家和地方法律法规和甲方的规章制度，接受甲方的行政管理。乙方员工之间、乙方

员工与甲方的员工或学生之间不得发生吵闹、打架现象。

（十六）乙方聘请从业人员须持健康证上岗，并将所有从业人员造册登记送甲方后勤管理部门备案。如检查发现无证上岗，甲方有权要求乙方暂停经营。

（十七）乙方保证午餐、晚餐的菜式，早餐供应品种不少于十个品种；午、晚餐菜式不少于八个品种；开设加菜窗口、面食窗口和其他套餐窗口，标出品种价格，满足学生的不同需求。每两周菜色品种不能重复，周五前将下两周菜单提交到甲方主管部门审批。加菜品种、价格标准须经甲方同意后方可执行。每周向学生免费提供两次老火汤。同时，乙方还要按甲方的要求开设接待餐或其它聚餐，并按成本收费。

（十八）乙方负责使用场地及其所有附属设施、设备（含消防器材）的维修、保养和年审等工作，其发生的费用由乙方支付。

（十九）乙方未经甲方同意，不得改变和搬走甲方的附属设施及设备。经营期内，乙方如需添置设备，须征得甲方同意，费用由乙方负责。承包期满，新添置的设备归乙方所有。如双方同意，甲方可根据折旧率和使用价值协商收购。但食堂未达到政府规定经营条件而必须增添的设备，归甲方所有，费用由甲方支付，并由双方验收登记。

（二十）乙方所有的食堂收费交易必须按照甲方要求执行。如果发现食堂收费交易不按照甲方要求执行的，视为违约，乙方须向甲方支付违约金人民币 2000 元/次，违约金在履约保证金内扣除。

（二十一）乙方每天要公布主要菜式品种的进货渠道及食材来源。

（二十二）乙方员工的培训、体检、办证和食堂有关卫生检查、牌证年审等费用由乙方支付。

（二十三）乙方须为所承包经营食堂办理餐饮场所责任险。

八、食材、食品管理要求

（一）乙方须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全管理人员制度》、《食品安全检查制度》、《食品采购管理制度》、《食品从业人员健康管理制度》、《食品从业人员个人卫生制度》、《食品仓库卫生岗位责任制》、《餐饮服务食品安全操作规范》、教育部、卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及各行政部门对于学校食堂管理的有关规定，确保所有食品符合国家有关法律法规的安全标准。同时，乙方须制定符合相关规定的学校食品卫生管理条例及岗位职责，并交甲方备案。

（二）乙方须采用新鲜、符合安全及卫生要求的原料制作食品，不得加工或使用腐坏变质和感官性状异常的食品及原料，不得使用有毒有害食材（包括但不限于发芽的马铃薯）

作为食物原料，不得采购或使用《食品安全法》禁止生产、经营的食材、食品。

（三）确保食材、食品为非转基因产品，且无毒、无污染、无辐射，符合国家食品卫生及安全标准，安全、卫生和动植物检疫项目按照国家有关规定执行。

（四）各类食材质量标准,包括但不限于以下内容

1、大米

①外包装完好，具有 QS 标志，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容，具有产品合格证。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

②具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

③取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

④大米质量不低于《大米》（GB1354）四级粳米要求，符合国家粮食卫生标准，主要标准详见下表：

序号	项目		质量指标
1	加工精度		背沟有皮，粒面皮层残留不超过三分之一的占 75%以上
2	碎米	总量/% ≤	30.0
3		其中小碎米/% ≤	2.5
4	不完善粒/% ≤		6.0
5	杂质 最大限量	总量/% ≤	0.4
6		糠粉/% ≤	0.2
7		矿物质/% ≤	0.02
8		带壳稗粒/（粒/kg） ≤	7
9		稻谷粒/（粒/kg） ≤	8
10	水分/% ≤		14.5
11	黄粒米/% ≤		1.0
12	互混/% ≤		5.0
13	色泽、气味		无异常色泽和气味
14	黄曲霉毒素/B1 μg/kg ≤		10
15	铅/mg/kg ≤		0.2

16	镉/ mg/kg ≤	0.2
17	汞/mg/kg ≤	0.02
18	无机砷/mg/kg ≤	0.15
19	马拉硫磷/mg/kg ≤	0.1
20	六六六/mg/kg ≤	0.05
21	滴滴涕/mg/kg ≤	0.05

2、食油

①基本要求：外包装完好，具有 QS 标志，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容，具有产品合格证。剩余保存期不少于保质期的三分之二。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。食用油应使用食用调和油或以上等级油品，不得使用棕榈油、固态油、转基因油、散装油。

3、畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材

①基本要求：确保食材质优量足、无毒、无害、无污染、无辐射，不得采用转基因原材料，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

②生鲜畜、禽肉类食材：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，有可追溯性。外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

③冷冻类食材：确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

主要标准详见下表：

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于 7：3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

序号	品名	质量要求
2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
5	鸡架(鸡壳)	整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约 0.25 公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
6	白条鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。
7	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
8	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6—1.5 公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
9	带鱼	每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展开平张，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
10	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
11	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
12	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
13	猪前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
14	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
15	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
16	猪蹄	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
17	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
18	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
19	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
20	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。

4、蔬菜及鲜活塘鱼

①蔬菜类主要标准

基本要求：新鲜时令、完整均匀、大小适中，无腐烂、萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》。

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和

杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

②鲜活塘鱼主要标准

塘鱼类：罗非鱼、草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等。

鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

5、副食品

①基本要求：对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。不得使用的含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品；食盐、食糖、食醋、味精、酱料等调味品为制造商原厂、原装产品，不得使用散装产品。

②目前国家实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

③通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

部分副食品质量要求：

酱油

合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

味精

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

酱腌菜

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

酱类食品

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

淀粉制品

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

食盐

结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

鸡蛋

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

皮蛋

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

咸蛋

蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

面粉

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时

无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

豆腐

豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

豆腐泡

为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

腐竹

为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

腐乳

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

大豆

大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。

大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

食糖

食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

白糖的感官鉴别

色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。

辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

5、乙方使用的食材须与供货商签订供货协议，进货索证，食品原料须索取并保留三证（生产厂家营业执照、卫生许可证、产地卫生部门产品检验合格证）并做好来源记录和台账；所有食材供应商须证照齐全、依法经营。

6、乙方须保证食材送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。

7、乙方须在食材等使用前必须由专人负责进行农药残留检测，并作相关检测记录和台账，如检测不合格则不能使用。所有食材须取样保留 48 小时或以上，检测和留样所需的仪器设备、试纸、药品等由乙方承担。农药残留检测标准必须符合新国标 GB 2763.1-2018

《食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量》。

8、乙方须对每餐次的食品成品留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密封专用容器内，在专用冷藏设施中存放 48 小时或以上。每个品种留样量不少于 125g，并记录留样日期、食品名称、留样具体时间、餐次、留样人员、审核人员、弃样时间等信息。

9、进货索证单据、食材与食品留样结果原件保存时间不得少于 2 年。

10、食材、食品采购、进货、抽检、留样等须接受甲方监督，发现劣质食品须退回或销毁。

11、乙方须确保食品的安全和卫生，严禁出售发霉、变质、伪劣、过期、无牌无证食品，以及剩菜剩汤等。如有发现，甲方有权销毁并上报行业主管部门处理。

12、甲方对乙方购入的食材进行农药残留检测。若甲方检测发现农药残留超标的，乙方须全部退货处理。检测的同时，甲方从每批次每种食材中随机抽取一份封存并作相关的标识记录，乙方须予以确认，封存时间不少于 48 小时，以备核查。

13、食堂不得制售冷荤凉菜、生食海产品、裱花蛋糕、四季豆和现榨饮料等高风险食品，食品加工须严格按照规定使用食品添加剂，严禁使用非食用物质加工制作食品（包括但不限于亚硝酸盐等）。

14、甲方有权建立食品试尝制度。在食品加工完成后、售卖前 30 分钟，由乙方安排专人进行试尝并登记，无异常后方可向学校就餐人员供应。乙方须每天把当天的登记记录复印件交甲方备案。

九、乙方必须遵守以下的卫生管理规定

乙方应按地方卫生防疫部门的要求健全各岗位责任制，并严格执行。

（一）乙方必须从正规、合法的部门采购食物。粮、油、肉、蔬菜和副食品等批量食品要求供应商提供经营许可证复印件和索取该食品的卫生检验合格证复印件。上述资料要装订保存，随时提供检查。

（二）如出售劣质食品，经劝说不改者，视为违约，乙方须向甲方支付违约金人民币元，违约金在供货结算款或履约保证金内扣除。三次不改者，甲方有权收回食堂，取消乙方承包资格。

（三）各类牌、证要整齐地挂在墙壁上。乙方必须在餐厅内设置饮食卫生宣传栏，每月宣传饮食卫生常识。员工必须持证上岗（行政主管部门规定的医疗机构签发的健康证，上岗证、资格证）。

（四）上岗时，员工要穿着干净工作服，佩带胸卡，戴工作帽、口罩。配餐时，工作

人员要戴上卫生手套。如日常检查发现员工上岗不按规定穿着服装、佩带帽子和口罩、手套等，视为违约，每发现 1 人（次）违反上述规定，乙方须向甲方支付违约金人民币元，违约金在履约保证金内扣除。

（五）每餐饭菜按规定留样 48 小时，以备防疫部门检查。未经甲方同意，不得使用快餐盒或塑料袋出售食品。

（六）乙方必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》，必须使用经检验合格的鱼、肉、蔬菜等原材料和佐料，饭菜卫生要保证，严禁非法使用食品添加剂。若发现鱼、肉、蔬菜有腐烂变质、混有异物视为违约，每发现 1 次乙方须向甲方支付违约金人民币 2000 元，违约金在履约保证金内扣除。发现有学生食物中毒事故，乙方必须立即上报，如经市场安全监管部门检验鉴定是乙方所提供的食品引起的，一切责任和费用由乙方负责。

（七）乙方须对承包区域及周边的环境卫生负责。每天保持食堂的清洁卫生，并对食堂内部进行消毒；保持灶台及炊事用品的整洁；剩饭剩菜及时由专人回收并运走，保证食堂无异味；清洁食堂的洗手间和排污管道，定期清理沙井、排污池、化粪池，确保畅通；每周对食堂及周边进行环境消毒，定期进行“除四害”工作；经常清理食堂内与食品无关的杂物；每周一次环境卫生全面检查；对校内外的卫生检查提出的意见须无条件接受，并限期整改；对相关卫生工作记录存档，随时接受甲方及第三方检查。

（八）乙方须妥善做好食品贮存。食品和非食品库房应分设；食品贮存分类、分架、隔墙、离地存放，不同区域应有明显标识。散装食品盛装于食品专用塑胶桶（箱），并张贴食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。

（九）仓库、工作间条理化：

- 1、米面分仓，堆入整齐，存放方便，一缸一盖。缸、盖板和炉具无油渍。
- 2、“三做到”：木具木色，铁器发亮，机器用完要洗净。
- 3、“四防”：防蝇、防鼠、防腐、防尘。
- 4、“五无”：灶台、案台、洗菜池、地面等地方，无油垢、无血迹、无污水、无杂物、无菜根垃圾。

（十）执行卫生防疫主管部门规定的“五.四”制度：

- 1、由原料到成品，实行“四不”：不购买腐烂变质的原料；不验收腐烂变质的原料；不用收腐烂变质的原料；不卖腐烂变质的食品。
- 2、食品存放“四隔离”：生与熟隔离；食物与半成品隔离；半成品与杂物、药物隔离；

食品与天然水隔离。

3、食具“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

4、环境卫生“四定”：定人、定物、定时间、定质量、分片包干负责。

5、个人卫生“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服、勤换工作服。

（十一）食堂食品加工过程须严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》要求。需熟制烹饪的食品须烧熟煮透，烹饪时食品中心温度不低于 70℃。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。

（十二）食堂食品加工完毕后须做好保温等措施，防止食品受凉、受污染等。食品加工完成后至售卖前的时间间隔最长不得超过 120 分钟。

（十三）餐厅地面要无污物、残渣，并做好地面防滑措施；就餐期间，餐厅内要保证有服务员及时清理餐桌上的剩饭菜，抹净桌面。

（十四）学校学生统一使用餐盘就餐。乙方按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求及时清洗食品容器、餐用具，定期统一消毒，并存放在专用且结构密封的保洁设施内备用。不得使用未经清洗和消毒的餐具。

十、乙方必须遵守以下的安全管理规定

（一）乙方须与甲方签订《安全生产责任书》，与本项目重要岗位负责人签订《安全责任书》。

（二）乙方须在签订合同之日起每年自行购买学校学生食堂相应规模的公众责任险。

（三）乙方须遵守和执行甲方的治安、消防等规章制度，做好安全生产工作，自觉维护经营场所内的所有消防安全措施，严禁把消防设施作其他用途使用，一经发现，将按国家的有关规定进行处罚。

（四）乙方须对承包区域的治安保卫、安全防火、防盗、防毒及用电安全等工作负责，保证承包区域内所有人员、设施设备及不动产的安全。如乙方在食堂承包经营期间发生任何安全或卫生等事故，甲方有权单方面终止合同，且乙方承担由此产生的一切经济责任及法律责任。

（五）乙方须加强落实厨房安全防护措施，按要求配齐消防设施设备，电源线路须规范布线，装修材料须符合耐火等级要求，从业人员上岗前须进行消防培训并记录存档。

（六）乙方须参加主管部门举办的各类食品卫生安全、消防安全的培训活动。乙方须定期对员工进行安全、卫生要求及操作规程的培训，培训资料交甲方存档。

（七）乙方须安排专人负责监督和维持学生打饭、用餐纪律，以杜绝不良现象的发生。

(八) 乙方不得容许任何人在经营场地内赌博、闹事等。

(九) 乙方须保证其采购食材的卸货安全，且将送货车辆的车牌号码，送货人员的名单、送货的时间、送货的路线向甲方登记备案；若有变更的，应及时向甲方作变更登记。

(十) 乙方须保证食材送货车辆于每日 6 时进入学校送货，并于每日 7 时前完成送货并离开；送货车辆在学校范围内安全驾驶，主动避让师生，且时速不得超过 10km。

(十一) 乙方的员工发生人身损害事故的，以及由于乙方原因导致校内人身损害事故的，所有法律责任与损失由乙方承担。

十一、乙方必须遵守以下的人员管理规定

(一) 乙方须依法用工，与食堂员工建立劳动关系，自行安排员工的食宿情况，为员工购买社保；乙方与员工签订的劳动合同复印件、每月员工签收的工资表复印件须交甲方备案；承包期满后，乙方负责食堂员工的安置。

(二) 甲方对乙方招聘的员工进行资格审查，有权对不称职或违反规章制度的厨工提出处罚、解聘意见，由乙方具体进行处理。

(三) 乙方的员工须取得有效的健康合格证明方能上岗。乙方须每年组织员工进行健康检查，并将员工的健康证、年度体检报告复印件交甲方存档备案，由此产生的一切费用由乙方承担。

(四) 乙方须在签订合同后五个工作日内，按照投标承诺将主要岗位人员（包括食堂主管、厨师、安全管理员及仓库保管员等）的个人证件、身份证复印件及个人档案等（按当地劳动管理部门的要求）报甲方核对备案，其余食堂员工须在乙方正式入场前五个工作日报甲方核对备案。

(五) 乙方须严格执行食堂从业人员晨检制度，依照《食品安全法》建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度。食堂管理人员应具备良好的个人卫生习惯，在每天上班前，对每名食堂从业人员的健康状况进行检查，禁止带病（如发热、腹泻、皮肤伤口或感染等有碍食品安全病症的）上岗，并将检查情况记录在案。

(六) 乙方派驻的食堂工作人员须态度友好、热情服务、一视同仁，经常保持个人清洁卫生、仪容整洁。工作时间须穿着工衣，戴好工帽、口罩、手套等防护用品，不能戴首饰、不能留长指甲。

(七) 食堂员工的安全责任由乙方承担，如乙方的员工在校内工作期间发生患病或事故伤害的，或乙方与员工发生劳资纠纷的，由乙方承担一切经济及法律责任，与甲方无关。

(八) 乙方须严格管理其员工，并对员工的行为负全责。如员工在校内违反规章制度、

触犯国家法律等，由乙方承担一切经济及法律责任。必要时，甲方有权无条件终止合同、收回承包权并没收履约保证金。

十二、乙方必须遵守以下的设备、设施管理规定

（一）本项目甲方食堂只提供的厨具设备详见附件列表，其它设施、设备由乙方负责投资建设及购置。乙方须负责承包区域内（包括餐厅及厨房）的设备的配置，及一切设备、设施（包括水电等）的日常管理，包括维修、保养、更新、增设等，由此生产的一切费用由乙方承担。承包期结束后，乙方必须将所有完好的、正常运作的设施、设备、场地移交给甲方。

学校食堂现有设备设施清单

序号	资产名称	单位	数量
1	五格保温台	台	4
2	饭堂餐梯	台	1
3	不锈钢回收台	张	2
4	饭堂广播系统器材	套	1
5	柜式空调	台	1
6	柜式空调	台	1
7	柜式空调	台	2
8	3 匹双凤柜式空调机	台	2
9	双动双速和面机	台	1
10	电热煲粥机	台	3
11	电热三门六盘	台	1
12	双头大炒炉	台	1
13	双头大炒炉	台	1
14	双头大炒炉	台	1
15	双头大锅炉	台	1
16	刨瓜机	台	1
17	去皮机	台	1
18	不锈钢台	台	3
19	饭堂监控设备	套	1
20	饭堂监控设备	套	1
21	蒸气发生机	台	1
22	空气源热泵	台	1
23	厨房设备（2 套不锈钢消毒柜、5 套不锈钢特大洗碗池、6 台不锈钢餐盘车）	套	1
24	厨房油烟净化设备	台	1
25	双门留样柜	台	1
26	B30 搅拌机	台	1
27	双门雾化面食发烤箱	台	2
28	双门珍珠豪华消毒保洁柜	台	1
29	食堂办公台	套	1
30	新南方二十二层醒发箱	台	1
31	60*80 煮粥炉 380V	台	1
32	切菜机	台	1
33	豪华型商用热风循环消毒柜	台	2
34	豪华型 48 盘电热蒸饭柜	台	1

（二）食堂设备、设施要严格按照使用规程操作，并建立维修保养制度。乙方须定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施设备，

确保良好运行；厨具设备每三个月进行至少一次检修和清理；抽排系统的风管每三个月进行至少一次清洁；室内外相关燃气供气管道保护层每年进行至少一次翻新；食堂周边排污设备遇到堵塞等情况，由有资质的专业公司负责施工。上述设备设施管理要求（1）、（2）所需的费用在设备设施维护费中支付，如当年该费用超出年度设备设施维护费的，超出部分乙方自行解决。设备、设施的维护方案及费用须先报甲方审核后上报教育局审批后方可实施，乙方须严格按甲方审批方案进行设备维护，否则甲方有权终止合同并没收履约保证金。

（三）乙方须爱护经营场所的相关设施，不得自行拆移各种设施、设备。承包期间如需调整，须事先向甲方提出书面申请，经甲方批准后方可实施，否则，造成的一切损失均由乙方负责。

十三、乙方必须遵守以下的监督管理规定

（一）承包期间，乙方的名称、经营范围、股东、股权份额以及法定代表人等任一项发生变更的，乙方应在变更前一个月向甲方提出书面报告；因乙方上述事项的变更或自身经营问题导致本项目不能全面有效履行的，甲方有权无条件解除合同，没收全额履约保证金并要求乙方赔偿全部损失。

（二）甲方对所属资产的使用状况作检查监督，对乙方的经营行为及原材料供货来源、产品质量，菜式品种价格、卫生质量、服务质量等情况进行监督、检查。

（三）食堂每学期设立家长开放日。接受社会、家长监督。甲方定期收集学生的意见、建议，并向乙方提出整改方案。

（四）乙方须倾听甲方或就餐人员意见，不断提高服务水平和食品质量。在甲方召开膳食工作会议时，乙方须到场参加，虚心听取就餐人员代表及职能部门意见，并及时进行整改，树立热情为在校人员服务的观念，降低成本、让利在校人员，努力做到物美价廉、优质服务。

（五）学校每月组织膳食监督委员会和师生对食堂满意度、合同履行情况、服务质量、卫生情况等量化考评。每月评分结果均在校务公开栏上公示，同时报区教育局备案。

评定标准。每月评定一次，以 100 分为总分，学校膳食监督委员将根据职能对月评分表中各项指标进行评分，甲方的月评定分数为学校评审人员的算数平均值。月评定分数达到 80 分或以上的为合格；80 分以下为不合格。甲方将每次考评的结果及时反馈给乙方，并要求乙方对存在问题作及时整改。

（六）承包经营的食堂，甲方应综合考虑学生的营养需求、当地经济发展水平、物价

水平等因素，严格进行成本核算，合理确定伙食标准。确保供餐价格低于校外同类餐饮价格，并保持基本稳定，降低受物价波动影响。

（七）承包经营的食堂，乙方因违约、违法等原因终止合同的，甲方可选择大良街道内已通过公开招标中标取得其他学校食堂承包经营资格且正在履约的承包经营单位提供应急服务，应急服务期不超过 3 个月。甲方应在应急服务期内通过公开招标方式确定新的承包经营单位。

（八）乙方应建立食品安全突发事件应急处置机制。严格执行国家、省有关食品安全事故信息通报的规定。对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学生发生食物中毒事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果，依照有关部门规定追究相关部门和有关责任人责任；构成犯罪的，追究其刑事责任。

十四、违约责任

（一）在合同期内，凡有下列情形之一的，甲方有权单方面解除合同，没收履约保证金并由乙方承担全部损失及违约责任：

- 1、食堂发生较大责任安全事故的；
- 2、食堂账务登记不规范，发现凭证造假、账实不符、账账不符的现象的；
- 3、一个学期内满意度评分连续 2 个月不合格或累计 3 次不合格的；
- 4、食堂的餐饮服务食品安全监督量化等级（年度等级）评定低于 A 级的；
- 5、被有关部门吊销食品经营许可证或营业执照的；
- 6、所服务的学校食堂合同年度内三次日常监管检查（包含教育部门及校方的日常检查）发现均未达到《餐饮服务日常监督检查要点表》所要求“基本符合”条件的；
- 7、食品药品监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品和食品原料、使用非食用物质及滥用食品添加剂等违法违规经营问题的；
- 8、合同年度内所承包经营的食堂的食品（食用农产品）、食品原料以及餐饮具两次被检出或一次性检出两批次及以上不符合有关标准的（不一定已发生食品安全事件），但中标人履行《食品安全法》规定的进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源的情况除外。
- 9、擅自提高供餐价格，谋取暴利的；
- 10、降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱、擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同条款行为的；
- 11、存在转租、转包，或分租、分包，或挂靠经营行为的；

12、未经招标人书面同意，对本项目任何动产、权利进行转租、转让、担保、质押、闲置或交由第三人使用；

13、利用食堂为校外机构提供配餐服务的；

14、在经营过程中，存在掺杂造假、购买无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经招标人规劝、限期整改依然无效且情节严重的；

15、满足招标文件所规定的取消资格的内容、违反招标文件的规定或承诺的；

16 违反其他法律法规以及有关管理要求的行为；

17、所承包经营的食堂合同年度内因违反食品安全法律、法规、规章等规定，被监管部门立案处罚两次及以上的。

（二）乙方未按本合同的约定向甲方提供所有证件的复印件，甲方有权要求乙方暂停经营。自签订本合同的 7 个工作日 内，乙方未补办相关资质、行政许可、证件或经有关部门审核后确认不具备办理相关证件的资格的，甲方有权单方面解除本合同，并没收全部的履约保证金。

（三）乙方逾期交纳承包费及其他费用的，每逾期交纳一天，乙方应按年承包费的 2%向甲方支付违约金，超过 5 个工作日 仍未交纳的，甲方有权单方面解除合同，并没收乙方全部的履约保证金。

（四）乙方未按本合同的约定按时补足履约保证金的，甲方有权取消乙方的服务资格，解除本合同，没收其剩余的履约保证金，并赔偿提前解除合同给甲方造成的所有损失。

（五）乙方未按本合同约定提供符合国家有关法律法规的安全标准造成食品安全责任事故的，甲方有权单方面解除本合同，没收全部履约保证金，并由乙方承担全部的法律责任与损失。

（六）因乙方承包经营而产生的债务、损害赔偿、工伤赔偿、追偿、追诉等争议纠纷、民事责任、行政责任及刑事责任，由乙方自行承担；因各种纠纷影响甲方声誉和教学秩序，甲方有权无条件终止合同，收回经营权并没收履约保证金；造成甲方遭受损失的，须向甲方作出赔偿。

十五、合同的终止

（一）合同期满后，合同自动终止。乙方应结清所有费用（包括但不限于承包期间所有债务，产生的水、电费用等）、在甲方限定的时间内撤离场地及设备设施移交完毕，并经学校验收合格后，乙方在甲方限定的期限内撤场，否则甲方有权没收全部履约保证金，且经营场所内乙方的所有物品全部由甲方处置，一切损失由乙方承担。

(二) 乙方离场时应自觉接受甲方检查。乙方撤离前做好财产交接, 撤离时对甲方的场地、设备、和工具等不得破坏和丢失, 如有违反, 甲方除没收全部履约保证金外, 还对乙方追索实际损失价值 2 倍的罚金。若乙方有触犯刑法的行为, 甲方将提请司法部门处理。

(三) 如有发生因乙方责任而终止合同或乙方不按约定而单方面终止合同的, 甲方没收乙方的全部履约保证金, 以作甲方的损失赔偿, 履约保证金不足以赔偿甲方损失的, 不足部分, 乙方仍需补足。如有发生因甲方责任而终止合同或甲方不按约定而单方面终止合同的, 甲方赔偿乙方人民币壹万元, 以作乙方的损失补偿。如因政策变动而导致合同终止, 本条款自动作废, 双方均无赔偿责任。

十六、 不可抗力

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

十七、 乙方保证在本合同中所填写的信息及提供的所有证件 (含复印件) 均真实合法有效。

十八、 甲方因追究本合同项下乙方的违约责任所发生的全部费用, 包括但不限于律师费、诉讼费、差旅费等, 应由乙方承担。

十九、 本合同的附件作为本合同的组成部分, 具有法律效力。

二十、 本合同如有未尽事宜, 由双方共同协商解决。因履行本合同产生的纠纷, 由甲方所在地人民法院管辖。

二十一、 本合同一式三份, 甲乙双方各执一份, 报区教育局一份, 具有同等的法律效力。

二十二、 本合同自双方签字盖章之日起生效。

二十三、 附件: 招标文件、乙方投标文件、《学校食堂膳食委员会评分表》、《学校食堂师生满意度评分表》。

甲方 (盖章): 佛山市顺德区梁开初级中学

法定代表人:

委托代理人:

地址:

电话:

开户银行:

开户账号:

乙方 (盖章):

法定代表人:

委托代理人:

地址:

电话:

开户银行:

开户账号:

年 月 日

年 月 日

附件 1:

学校食堂师生满意度评分表

为了完善学校食堂管理，持续提高服务质量，保障广大师生的伙食健康，特发此表。此表为不记名打分表，总分为 100 分，80 分以下为不合格。“是”为该项目的分值满分，“否”为该项目不得分。每月评定一次，由学校膳食监管委员会组织实施。希望广大师生从实际出发，积极配合，认真、详实的填写。谢谢配合！

填表时间： 年 月 日

检查内容	检查项目	分数	对照项目（打“√”）		对应问题简述
			是	否	
卫生状况 (25%)	厨房是否通风、整洁卫生	5			
	就餐区和周边环境是否保持卫生	5			
	餐具是否经消毒、干净卫生	5			
	员工是否着工衣、带手套和口罩，是否带病上岗	5			
	用餐后是否及时对食堂进行清洁消毒	5			
饭菜质量 (30%)	早餐样式配搭是否合理	5			
	饭菜品种是否多样	5			
	荤素搭配是否合理	5			
	饭菜是否选用新鲜的食材	5			
	饭菜是否有做保温措施	5			
	饭菜是否发现有异物	5			
饭菜价格 (25%)	饭菜是否明码实价	5			
	标准餐的价格与份量是否充足	10			
	特色餐、加餐价格是否合理，不高于校外同类餐饮价格	10			
服务态度 (10%)	服务是否热情有礼，是否有发生与师生吵架	5			
	是否定期交流，有畅通的师生反映意见渠道，听取意见并改进	5			
综合管理 (10%)	是否每天公布食材进货价格	5			
	相关证照悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置。	5			
总得分		100			
建议或意见					

注：总分为 100 分，80 分以下为不合格。“是”为该项目分值满分，“否”为该项目不得分。

附件 2:

学校食堂膳食委员会评分表

检查时间： 年 月 日

检查人员：

检查内容	检查项目	分数	对照项目（打“√”）		对应问题简述
			是	否	
卫生状况 (25%)	厨房是否通风、整洁卫生	5			
	就餐区和周边环境是否保持卫生	5			
	餐具是否经消毒、干净卫生	5			
	员工是否着工衣、带手套和口罩，是否带病上岗	5			
	用餐后是否及时对食堂进行清洁消毒	5			
价格质量 (25%)	早餐样式配搭是否合理	5			
	饭菜品种是否多样、荤素搭配是否合理	5			
	饭菜是否明码实价，价格是否高于校外同类餐饮价格	5			
	饭菜是否选用新鲜的食材，是否采购高风险食材	5			
	饭菜是否发现有异物	5			
制度建设 (15%)	是否每天公布食材进货价格	3			
	食品是否按要求留样备查	3			
	是否落实食品试尝制度	3			
	是否妥善做好食品贮存	3			
	是否落实厨房工作人员的晨检制度	3			
设备维护 (10%)	学校食堂设施设备是否按要求配置并达到功能分区合理。	5			
	厨房设备是否及时维护保养	5			
综合管理 (25%)	工作人员是否按要求配备	4			
	服务态度是否热情，供餐速度是否快速	5			
	是否定期交流，有畅通的师生反映意见渠道，听取意见并改进	5			
	运货车辆是否按要求和规定时间进出学校	4			
	相关证照是否悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置。	3			
	是否遵守学校制度和配合各类的检查	4			
总得分		100			

注：总分为 100 分，80 分以下为不合格。“是”为该项目分值满分，“否”为该项目不得分。

第五部分 投标文件格式

温馨提示：为节约资源、保护环境，请尽量使用双面打印

注：封面格式仅供参考，投标单位可根据格式内容自行设计投标文件封面。

项目名称：_____

项目编号：_____

投 标 文 件

正本/副本

投标人名称：_____

投标人地址：_____

投标人联系人：_____

投标人联系电话：_____

二〇一九年 月 日

投标文件目录

注：1、投标文件必须编制目录（目录格式不限，由投标人自行编制），且目录必须清晰、准确，与投标文件中的每页所加注的页码相对应。投标人须按投标文件格式内容进行排版，如属于格式外的内容，投标人可根据其他内容自行排版。

第一部分、资格审查文件

一、关于资格的声明函

致：广东普信项目管理有限公司

关于贵方（项目名称_____（项目编号：_____））投标邀请，本签字人愿意参加投标，提供招标文件规定的服务，并声明提交的承诺和下列文件是准确和真实的：

1、我方是中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，且经营范围包含饮食管理服务等相关经营范围；

2、我方具有有效的《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》或《餐饮服务许可证》；

3、我方未被“信用中国”网站、中国政府采购网、广东省政府采购网列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，且近三年没有串标、弃标等投标违规行为；

4、我方不存在法定代表人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同意向投标人同时参加本项目的投标；

5、我方没有分包、转包，联合投标。

（二）、我方按要求在本声明函后附所需资格证明资料，并承诺以下所提供的资料复印件或打印件是准确和真实的。

投标人代表签字：_____

投标人名称（盖单位公章）：_____

日期： 年 月 日

二、供应商资格性证明材料

序号	资格要求	对应材料内容
1	法人或其它组织的营业执照等证明文件；	《营业执照》或《事业单位法人证书》（副本）
2	对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，拒绝其参与政府采购活动（处罚期限届满的除外）。	提供“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ）、中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）查询供应商信用记录网页截图。
3	有效的《食品经营许可证》或《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》	有效的《食品经营许可证》或《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》复印件
4	供应商认为须提供的其它材料	
<p>注：</p> <p>①以上要求提供的文件，如因地区政策已取消或变更的，则须在相应位置提交该部分的情况说明或地区政策文件复印件。是否认可以评审小组认定为准。</p> <p>②以上资料内容若注明原件项目的须提供原件，否则为复印件或扫描件或网络打印页（加盖公章）。</p>		

第二部分 商务技术报价文件

一、符合性自查表

评审内容		招标文件要求	自查结论	证明资料
符合性审查	投标保证金	投标人按招标文件的要求提交投标保证金的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	投标方案	投标方案非唯一确定的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	投标文件制作	投标文件制作不符合招标文件要求的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	投标文件签署	投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	授权证明	投标文件无法定代表人签字或签字人无法定代表人有效授权的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	其它情形	未出现招标文件规定的其他无效标情况的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	法规要求	未出现不符合法律、法规规定的其他实质性要求的。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页

注：以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，在对应的□打“√”。

投标人代表签字：_____

投标人名称（盖单位公章）：_____

日期： 年 月 日

二、商务文件

2.1 投标函

致：广东普信项目管理有限公司

根据贵方____项目名称____（项目编号：____）招标的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标人名称）提交下述文件正本____份，副本____份。在此，我方声明如下：

1. 同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定，按招标文件的要求提供投标报价。

2. 本投标的有效期为递交投标文件之日起 90 天；中标后，投标有效期延至合同完结之日。

3. 我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件（如果有的话）。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件提出异议和质疑的权力。

4. 我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料

5. 我方承诺在本投标文件中提供的一切文件和资料，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份。否则，愿意承担相应的后果和法律责任。

6. 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价金额占有优势的并非意味着必定获得中标。

7. 我方同意按照招标文件的要求认真履行中标投标人应尽的义务，若我方行为不当而损害了招标人的合法权益，我方愿在任何时候无条件承担相应的缔约过失责任和经济赔偿。

8. 我方同意按招标文件规定向招标代理机构缴纳中标服务费。

投标人代表签字：_____

投标人名称（盖单位公章）：_____

地址：_____

传真：_____

电话：_____

电子邮件：_____

日期： 年 月 日

2.2 法定代表人证明书

致：广东普信项目管理有限公司

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____ 身份证号码：_____系 _____ 投标人名称 _____ 的法定代表人/负责人。为 _____ 项目名称 _____ （项目编号 _____ ）项目签署投标文件、进行合同洽谈、签署合同和处理与之有关的一切事务。

特此证明。

投标人名称：_____ （盖公章）

日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

注：

- 1、本证明书投标人必须提供。此处所述“法定代表人”或“负责人”，须与投标人的“营业执照”上的内容一致。

<p>法定代表人 第二代居民身份证复印件粘贴处 （正面）</p> <p>可选择以下方式贴上（任意一种）</p> <ol style="list-style-type: none">1、 已扫描件、电子版等方式贴在此处，再打印；2、 剪下身份证复印件，粘贴在此处；3、 另附页（复印件或扫描件，加盖公章）。 <p>注：粘贴时可覆盖线框</p>	<p>法定代表人 第二代居民身份证复印件粘贴处 （背面）</p> <p>可选择以下方式贴上（任意一种）</p> <ol style="list-style-type: none">1、 已扫描件、电子版等方式贴在此处，再打印；2、 剪下身份证复印件，粘贴在此处；3、 另附页（复印件或扫描件，加盖公章）。 <p>注：粘贴时可覆盖线框</p>
--	--

2.3 法定代表人授权书

致：广东普信项目管理有限公司

本授权书委托书声明：我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人/负责人，现授权委托_____（单位名称）的_____（姓名）为我公司代理人，以本公司的名义参加广东普信项目管理有限公司组织的_____项目名称（项目编号_____）的招标活动。代理人在投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。

代理人无转委托权。

特此委托。

代理人：_____性别：_____年龄：_____职 务：_____

投标人名称（盖章）：_____

法定代表人（签字或盖章：）_____

日期：_____

注：

1. 投标人“法定代表人”或“负责人”参加投标和签署投标文件的不须提供该委托书。
2. 此处所述“法定代表人”或“负责人”，须与投标人“营业执照”上的内容一致。
3. 所指代理人即为投标代表人。

授权代表 第二代居民身份证复印件粘贴处 (正面)	授权代表 第二代居民身份证复印件粘贴处 (背面)
可选择以下方式贴上（任意一种） 1、 已扫描件、电子版等方式贴在此处，再打印； 2、 剪下身份证复印件，粘贴在此处； 3、 另附页（复印件或扫描件，加盖公章）。 注：粘贴时可覆盖线框	可选择以下方式贴上（任意一种） 1、 已扫描件、电子版等方式贴在此处，再打印； 2、 剪下身份证复印件，粘贴在此处； 3、 另附页（复印件或扫描件，加盖公章）。 注：粘贴时可覆盖线框

2.4 投标保证金交纳凭证

致：广东普信项目管理有限公司

（投标人名称） 参加贵方组织的（项目名称）、项目编号为（ ）的招标活动。按招标文件的规定，已通过（银行转帐、银行汇款）形式交纳人民币（大写）元的投标保证金。

投标人名称：

开户银行：

银行帐号：

说明：上述要素的填写必须与银行转账或银行汇款凭证的要素一致，招标代理机构将依据此凭证信息退还投标保证金。

投标人代表签字：

投标人名称（盖单位公章）：

日期： 年 月 日

附：

粘贴转帐或汇款的银行凭证复印件。

注：

1. 本文件作为退还投标保证金的信息文件，请各投标人必须准确填写；
2. 保证金退还仅按投标人名下的对公账户办理；

2.5 投标人综合概况

单位名称						
地址						
单位简介						
单位优势						
法定代表人		身份证号码		联系电话		
业务联系人		身份证号码		联系电话		
单位概况	注册资本	万元	占地面积	M ²		
	职工总数	人	建筑面积	M ²		
	资产情况	净资产	万元	固定资产原值	万元	
		负债	万元	固定资产净值	万元	
财务状况	年度	主营收入 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额 (万元)	净利润 (万元)	资产负债率
	2018					

注：1. 文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及资质状况及技术力量等。

2. 投标人填报此表的数据不得有虚假。否则，一经查实，投标人须自行承担相关后果。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：_____年____月____日

2.6 投标人的企业认证情况

序号	认证名称	颁发单位
1		
2		
...	

说明：1. 根据招标文件“商务部分评审”的要求编写及提供相关资料，复印件均要求加盖公章。

2. 如本表格式内容能满足需要的，投标人可根据本表格式自行扩展填写，但必须体现以上内容。

2.7 承担过的类似业绩

序号	客户名称	项目名称及合同金额（万元）	完成时间	联系人及电话
1				
2				
.....				

说明：1. 根据招标文件“商务部分评审”的要求编写及提供相关资料，复印件均要求加盖公章。

2. 如本表格式内容能满足需要的，投标人可根据本表格式自行扩展填写，但必须体现以上内容。

2.8 投标人认为需要提供的其它资料

注：

1. 投标人认为根据招标文件要求提供的其它材料，复印件均要求加盖公章。

2. 投标人应充分理解本次招标内容，所提供资料的内容、格式和顺序可自行决定，但必须清晰、准确，否则评标委员会有可能对其作出不利评价。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：_____年____月____日

三、技术部分

3.1 技术方案

（格式自拟）

注：

1. 根据招标文件“技术部分评审”评议指标中的技术评分要求进行编写及提供相关材料，复印件均要求加盖公章。
2. 投标人应充分理解本次招标内容，所提供资料的内容、格式和顺序可自行决定，但必须清晰、准确，否则评标委员会有可能对其作出不利评价。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：_____年____月____日

四、价格部分

投标报价一览表

项目名称：_____

项目编号：_____

序号	项目名称		投标报价（单位：人民币）
1	每年承包费	食堂承包管理费	小写：_____元
		食堂设备设施维护费	小写：_____元
2	投标总价（每年承包费）（合 计）		小写：_____元； 大写：_____元；

- 说明：
1. 项目报价为含税全包价，应涵盖完成本项目所涉及的一切可预见及不可预见费用。
 2. 投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。
 3. 投标人的报价须符合招标文件报价要求，否则作无效投标处理。
 4. 投标总价中当大小写不一致时，以大写为准。投标总价金额应为每年承包费中“食堂承包管理费”和“食堂设备设施维护费”两项金额合计，不一致时以投标总价金额为准。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：_____年____月____日

五、其他文件或资料

- 1、符合“招标文件”规定的证明文件资料及投标人认为需加以说明的其他内容；
- 2、评审表内要求提供的其他相关证明文件及资料；
- 3、投标人认为对投标有利的，需要提供的其他证明文件或产品图片、文字说明等其他资料。

注：本项内容由投标人根据本次招标的内容自行决定。

附件 1

投标文件密封袋正/副本封面：

致：广东普信项目管理有限公司

项目名称：

项目编号：

投 标 文 件

正本____份

副本____份

投标人名称（盖章）：

投标人地址：

法人代表或授权代表签名：

投标人联系电话：

投标人传真：

在____年__月__日上/下午__：__时之前不得启封
开标地点：