

政府采购项目采购需求

2025 年 7 月

**特别说明：本公示内容仅为采购人对本项目的需求公示，
具体内容以最终采购文件为准。**

项目名称：学员食堂服务项目

采 购 人：中共贵阳市委党校

地 址：贵阳市南明区园林路 98 号

联 系 人：吴老师 联系电话：0851-85400828

代理机构：贵州富通工程咨询有限公司

地 址：贵阳市观山湖区金阳南路 6 号贵阳世纪城 X 组团 2 幢 2 单元 9 层

联 系 人：沈阳、李晓林、陈峤 联系电话：17785102049

目录

项目采购需求.....	3
一、项目概述.....	3
二、项目执行的法律法规和相关标准.....	3
三、技术要求（功能和质量）.....	4
（一）服务内容★.....	4
（二）人员配备要求.....	6
（三）工作要求★.....	8
（四） 食材及原材料技术要求★.....	10
（五）食堂卫生管理要求★.....	22
（六）食堂安全管理要求★.....	23
（七）餐具、炊具和设备管理要求★.....	23
（八）其他要求★.....	24
（九）退出机制.....	25
（十）附件.....	25
四、商务要求.....	33
（一）服务期★.....	33
（二）付款方式★.....	33
（三）项目履约保证金.....	33
（四）投标有效期★.....	33
（五）其他要求.....	33
项目基本情况.....	35
（一）采购项目预（概）算.....	35
（二）落实促进中小企业发展政策.....	35
（三）采购方式.....	35
（四）竞争范围.....	35
供应商资格条件.....	37

项目采购需求

一、项目概述

中共贵阳市委党校（以下简称采购人）食堂为独立建筑，主体为2层（局部3层）结构，建筑面积3498平方米。设置有烹饪、面点制作、蒸饭间等餐饮加工区及6个就餐区。就餐区按自助用餐形式布置，设有6个取餐台及12条取餐线，餐位700个，最多可同时满足700人用餐。根据培训工作需要，食堂也可以采用“流水式”供餐，满足学员不同时段的用餐需求。

采购人提供餐厅、厨房等相应的制作、就餐场地及设备设施给中标单位管理及使用，采购人拥有该食堂的所有权、监督权。

中标单位按照采购人的要求提供服务，包括（但不限于）提供原材料（食材）的采购配送、加工、烹调、保管和出品等供餐服务和食堂综合管理服务。中标单位应具备稳定的供货渠道和应急响应能力。

二、项目执行的法律法规和相关标准

项目执行的相关法律法规、规章、标准包括但不限于以下法律法规、规章、国家标准、规范。如遇国家及省市相关主管部门颁布更新规范及技术标准的，以新的规范及技术标准为准：

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国农产品质量安全法》

《中华人民共和国产品质量法》

《中华人民共和国反食品浪费法》

《中华人民共和国食品安全法实施条例》

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第97号）

《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第98号）

《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号）

《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）

《餐饮企业质量管理规范》（GB/T33497-2023）

《绿色餐饮经营与管理》（GB/T 40042-2021）

《餐饮服务单位节约管理规范》（SB/T 11166-2022）

《餐饮业现场管理规范》（SB/T 10580-2011）

《餐饮分餐制服务指南》（GB/T 39002-2020）

《机关食堂反食品浪费工作指南》（GB/T 42967-2023）

其他系列食品安全国家标准，详见食品安全国家标准数据检索平台（<https://sppt.cfssa.net.cn:8086/db>）所列标准。

特别要注意的：食材及原料应符合（包括但不限于）以下现行标准及最新版本的规定：GB2707、GB9959、GB2763、GB4806 系列、GB14881、GB7718、GB31621、GB/T28843、GB/T34344、SB/T10873 等的规定。配送运输应符合 GB31605、SB/T10428 的规定，易腐食品、水产品还应分别符合 GB/T22918、GB/T34767 的规定，冷冻、冷藏食品应符合 GB/T24616 的规定。

当适用于本项目的几种标准与规范出现意义不明或不一致时，按以下顺序优先考虑：

- （1）本规范。
- （2）中华人民共和国国家标准。
- （3）有关部门的标准与规范（含行业标准、地方标准）。

本项目要求的质量标准为符合国家现行有关质量验收规范标准，包括但不限于前文所列标准规范。

三、技术要求（功能和质量）

（一）服务内容★

1、为采购人的培训学员提供餐饮服务。年计划培训量约 12000 人次，平均培训时间约 7 天。供应商需提供满足培训人数及用餐标准的餐饮服务。服务包含且不限于以下内容：

（1）根据采购人的用餐通知采购食材及配料，为培训学员制作餐食，准备就餐区并提供服务。

(2) 服务时间：全年，每天包括但不限于早、中、晚三餐。供餐时间：早餐 07:30—09:00；午餐 11:30—13:00；晚餐 17:30—18:30。特殊情况用餐时间以采购人要求为准。供餐方式：自助餐模式。

(3) 供餐标准：

分类	餐配参数及要求	餐标（食材成本）	备注
早餐	包含但不限于粉、面条、粥类、豆浆、中式面点、西式面点、乳制品、热饮、甜品小吃、蛋类、热炒小菜、水果等。 注：粉、面搭配的哨子不少于3种。	20.0元/人	供应商需根据采购人提供的培训计划提前制定菜单报采购人审核确定。
中餐	主荤：不少于4种 串荤：不少于4种 炒时蔬：不少于2种 汤菜：不少于2种 面点：不少于2种 除上述菜品外，主食、粗粮、水果、乳制品、甜品各不少于2个品种。	25.0元/人	
晚餐	主荤：不少于4种 串荤：不少于4种 炒时蔬：不少于2种 汤菜：不少于2种 面点：不少于2种 除上述菜品外，主食、粗粮、水果、乳制品、甜品各不少于2个品种。	25.0元/人	

2、服务单位负责制定餐厅服务、食品卫生安全管理(包含从业人员健康管理、食品原料采购及管理、食品贮存管理、食品加工管理、食堂设施设备操作及管理、餐具清洗消毒管理、餐厨废弃物处置管理、食堂除虫灭害管理、食品安全检查等)、食堂工作人员管理、食堂应急处理预案等内部管理制度。

3、服务单位负责餐厅菜肴的质量控制，根据膳食营养搭配，审核定制每周食谱，报采购人审定备案，接受采购人及就餐人员监督。所有菜品均由厨房制作完成。

4、服务单位负责保障食品安全，严格跟踪食材配送环节，严格做好每日菜品留样48小时。

5、服务单位负责餐厅、厨房操作间等区域内的安全管理及卫生清扫，包括食堂生活垃圾的处理。

6、服务单位负责责任区域的防火、防盗等安全工作，供应商需服从采购人的统一

管理，确保安全无事故。

7、服务单位负责对食堂设施设备进行定期养护与管理，协助采购人进行维修。

8、服务单位定期进行应急措施的演练，对管理服务过程中可能出现的突发事件建立应急预案，组织实施培训、演习、评价和改进。事发时按规定途径及时报告采购人和有关部门，并采取相应措施。

9、服务单位负责对食材、调味品等原材料的采购，需提供购买食材的发票，做到可溯源。实行食品安全生产责任制。严格按照《中华人民共和国食品安全法》的规定和采购人的要求组织购买、加工、生产，确保食品安全。

10、服务单位必须配合采购人完成各项考核、检查、督查工作。

（二）人员配备要求

1、结合实际管理和参考以往的服务经验，本次预算中食堂服务人员按不少于 25 人配置（不含采购配送人员），人员聘用及管理、薪酬、社保及安全等费用由供应商负责。

注：投标供应商须承诺：中标后，按照人员配备要求配置相应的岗位人员，保证食堂服务质量，且全员须持有效的健康证上岗。（供应商提供承诺函，格式自拟并加盖供应商单位公章。）★

人员配备要求				
序号	岗位及人数	职务	人员配置	岗位职责
1-1	项目经理(1 人)	项目经理	1	负责项目整体工作。
1-2	餐饮服务（24 人）	餐厅主管	1	主要负责食堂服务及就餐管理等工作，组织员工做好食堂内部及周边“门前三包”范围内的清洁卫生，垃圾分类工作。
		厨师长	1	负责整个厨房的管理及烹饪工作。核定菜单与食谱；负责各种食物、材料与调味品采购需求。负责监督厨房的卫生。
		厨师	3	协助厨师长管理厨房，负责学员餐中主要菜品及专门菜肴（如特色小吃、粥、汤品等）的烹调工作。
		白案厨师	2	负责厨房中蛋糕、甜点、小点心、包子、馒头等制作加工，以及准备每餐的米饭、

				粉面。
		墩子	4	负责各种切菜、配菜的工作。
		餐厅服务员	6	负责餐区的就餐服务（摆放、添加菜品、米饭、面点、餐具等），负责食堂内部及周边“门前三包”范围内的清洁卫生，垃圾分类工作。
		安全管理员	1	负责食堂食品安全、食堂区域用电用水、燃气安全、消防安全及日常安全等。
		现煮区服务员	2	现煮区服务及其他服务。
		洗菜工	2	负责食材原料的剔选、去皮、清洗、准备等，垃圾分类工作。
		洗碗工	2	负责学员餐具的回收、洗涤、消毒及泔水集中等工作，垃圾分类工作。
合计			25	

2、食品安全管理人员★

根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第97号）规定，供应商在采购人场所提供餐饮服务的，应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。供应商应从拟投入人员中明确食品安全总监、食品安全员及对应的岗位职责。（**供应商提供承诺函，格式自拟并加盖供应商单位公章。**）

3、人员管理要求★

（1）承包人须按照食堂从业人员卫生要求约束管理员工。食堂工作人员必须持证上岗。供应商成交后其配备的工作人员须经过体检合格，持有效健康证、身份证及卫生知识培训证并报采购人备案。投标供应商应保持食堂服务团队的人员相对稳定，确保服务正常有序。对员工服务技能、烹饪技术每季度至少培训一次，并建立员工培训档案。每年组织每位服务人员参加一次身体健康检查。

（2）在合作期间如发生责任事故，劳动纠纷等，一切法律责任及经济责任由承包人自行负责。若因此给采购人造成损失，包括但不限于诉讼费、律师费、赔偿金等，由承包人负责赔偿。

（3）合作期间，所有工作人员均系供应商工作人员，与供应商建立劳动关系，由供应商负责所有员工的招聘、培训和工作安排，承担所有员工工资、福利、社会保险等

费用，与采购人无任何劳动关系。

（4）严格执行《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国劳动合同法》，独立承担服务期间所发生的劳务用工、工伤事故等责任。供应商与所属员工之间发生的劳务纠纷与劳动争议与采购人无关。供应商须抓好安全管理，在工作中出现安全事故，由供应商自行负责，与采购人无关。**供应商须承诺，中标后派驻食堂餐饮与加工服务的所有工作人员，在工作岗位上出现因病、伤、亡等责任时由中标人独立承担责任，且不转嫁采购人任何责任。因食堂工作人员原因造成损失的，由中标人全权承担责任。**
（供应商须单独承诺函，格式自拟并加盖供应商单位公章。）

（5）加工人员必须严格遵守操作规程，正确使用厨房的设施设备；食堂服务员必须保持着装整洁、注重个人卫生、文明礼貌、热情服务。供应商为所有工作人员配发统一工作服，衣、帽、口罩宜用白色或浅色布料制作，专间工作服应有一定区分。

（6）供应商根据实际情况配置的人员在合同执行过程中如需调整，须提前向采购人陈明原因，且在征得采购人同意后方能更换相应的人员；采购人拥有人员的建议选择权；采购人对供应商提供的人员配置不满意时，有权要求供应商在要求时间段内更换人员，供应商应无条件按采购人要求及时更换，直到采购人满意为止。

（7）**供应商承诺拟派的项目经理为专职人员，专门负责本项目，不得兼任多个项目。**（供应商须单独承诺函，格式自拟并加盖供应商单位公章。）

（三）工作要求★

1、本项目执行的质量标准为符合国家现行有关质量验收规范标准，包括但不限于前文所列标准规范。

2、供应商须严格遵守有关规章制度，做好采购人食堂责任区的食品安全、消防安全、公共安全、垃圾分类、勤俭节约及节能管理等工作。

3、为采购人的培训学员提供品种丰富、搭配合理、健康营养的餐食，学员满意率达80%以上。在服务过程中须明示菜品名称。与采购人共同结合市场供应情况、节气等，参照《中国居民膳食指南》（2022版）制订每日菜单并提前公示。

4、供应商应有本企业的形象识别系统、服务理念、行为规范（专业着装、佩戴标志、语言规范、文明服务）、现场标识等。项目经理或餐厅主管提供现场管理和服

配足符合需求的餐饮加工各工种人员且所有从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）应取得健康证明后方可上岗，并按要求公示员工持证情况。在食堂就餐区入口附近设置服务台，实行专人接待服务，公示服务联络电话，接受学员的服务投诉、服务咨询，服务全过程接受采购人的监管，并按监管人员意见及时整改，做好餐饮服务。

5、供应商应建立完善的档案管理制度[设备设施管理档案、采购资料档案（包含但不限于食材和原料的进货查验记录），相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。物品及食材验收使用台账、日常管理档案等]；每月向采购人提供《学员食堂餐饮服务月报》。设立内部质量监督检查机构，强化各项具体措施。

6、供应商根据采购人提供的用餐人数信息，合理制订菜品采购和餐品制作计划，不提供过期及临期食材、预制菜、隔夜菜等。

7、供应商在服务过程中应妥善留存、保管食材（食品）供货商的涉及食品安全卫生相关的证照、流通凭证、溯源凭证、采购凭证、合法资质等文件，对每日食材（食品）进行验收，保留送货价格、数量清单。

8、供应商所聘用人员应严格遵照相关食品安全法律法规等要求规范操作，杜绝食品安全事故；严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故；积极做好食堂日常卫生保洁工作，有效地做好防“四害”工作，确保食堂环境卫生。因供应商管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，或受到工商管理部门或卫生防疫部门处罚，由供应商承担一切责任。构成犯罪的，依法追究刑事责任。给采购人造成损失的，包括律师费、仲裁费、赔偿金等均由投标供应商负责赔偿，同时采购人有权解除合同。

9、杜绝发生公共卫生安全事故，一旦发生此类事故，立即终止服务合同，并不再退还履约保证金。公共卫生安全事故处理所需的医疗救援相关的一切费用由供应商全部承担，给采购人造成损失的应予以赔偿。

10、如遇燃气、供水、供电、供暖、电梯等设备设施故障、发生火灾等意外情况，供应商须及时报告采购人并通知相关应急部门，积极参加突发应急处置工作。

11、供应商应根据食堂的运行情况制定合理的节能管理措施，降低食堂运行过程中的能耗成本，做好燃气、供水、供电、供暖、电梯、垃圾分类等节能和安全工作。

12、供应商当年服务考评不达标的次年终止合同。

13、供应商须对食堂自主经营，不得联合经营、分包、转包，不得对外营业，不得在食堂区域进行非法经营，并按照本采购文件的采购内容及服务要求管理食堂。

14、若因特殊原因（停水、停电、停气等），采购人的食堂不能正常使用，供应商应保障就餐人员正常就餐，且餐标标准及餐标价格不变。

15、按照采购人要求，完成其他本项目食堂服务相关工作，遇突发性、应急性任务须无条件服从采购人的安排。

（四）食材及原材料技术要求★

1、供应商应按照采购人规定的就餐标准制定原材料采购计划，并专人做好食材及原材料采购、验收，对食材进行保管和质量管控，确保符合本文“食材及原料应满足的技术要求”标准及食品安全要求。严格执行国家《食品安全国家标准》系列标准，保证食材及原材料在采购、运输、储存、保鲜等环节均安全有效，严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴；保证食材卫生操作，严禁使用未经过消毒处理或清洗干净的食材。

2、根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜，少用或不用反季节蔬菜。

3、供应商负责原材料采购、查验及台账记录工作，留存采购原材料的相关检验合格证明、发票等采购依据，以备采购人查验；索证索票、供货商资质等相关资料保存期限不得少于两年。配送食材（包含大米、面粉、食用油、肉类、干杂、蔬菜、水果、奶制品等）的供应商应经采购人认可。

4、留样制度管理

(1)食堂的食品留样，实行每班专人负责留样制度；

(2)供应商应按采购要求做到每餐食品留样，每样不少于 125 克，保留 48 小时后无问题方可销毁，并做好书面记录，记录内容包括但不限于留样时间、品名、数量、留样人、启封人、销毁时间等。

5、食材及原材料应满足的技术要求：

序号	食材名称	规格要求	备注
1	大米	1. 执行标准：一级及以上，不含添加剂。符合 GB/T 1354-2018《大米》的规定要求，大米食品安全均须符合 GB2715-2016《食	

		品安全国家标准粮食》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763.1-2022《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等国家标准、行业标准、地方标准及相关规范的要求。 2. 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准。 3. 大米检验要求：进货时提供本批次产品的检验合格报告（包括但不限于镉、黄曲霉毒素等指标的检测）。	
2	面粉	1. 产品执行标准：符合 GB/T1355-2021《小麦粉》、LS/T3202-1993《面条用小麦粉》、LS/T3204-1993《馒头用小麦粉》的规定要求。面粉食品安全均须符合 GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等国家标准、行业标准、地方标准及相关规范的要求。 2. 质量等级：特制一等。 3. 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，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。具备筋力适中，吸水率高，口感筋道等特点。	
3	食用油(压榨，非转基因食用油)	1. 执行标准：符合现行 GB/T1536 标准、GB2716 标准及最新标准，品种为一级标准压榨菜籽油；植物油食品安全均须符合 GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全	

		国家标准食品中农药最大残留限量》等国家标准、行业标准、地方标准及相关规范的要求。 2. 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味； 3. 加热试验 (280℃) 油色不得变深，无析出物； 4. 质量要求：食用油必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，黏度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内，符合国家相关要求的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)。	
4	生鲜肉类 (猪肉、牛肉、羊肉、其他禽肉类及鲜鸡蛋)	1. 符合 GB9959.2 规定标准和国家卫生、安全标准要求。 2. 无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。 3. 色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。 4. 气味：具有鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。 5. 猪肉进货时提供符合贵阳市生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及肉品品质检验合格验讫印章。牛肉、羊肉等其他家畜白条肉进货时应提供当日《动物检疫合格证明》。 6. 禽肉必须是检疫检验合格产品，符合国家或行业相应等级的现行检验检疫标准。 7. 禽肉质量要求：必须是新鲜无异味，不得有病、死鸡鸭兔。 8. 禽蛋必须保证新鲜，禽蛋应来自有《动物防疫条件合格证》	

		的家禽养殖场，禽蛋应符合现行 GB2749《食品安全国家标准蛋与蛋制品》或其最新标准的要求。	
5	蔬菜类	1. 叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无农药残留。 2. 根茎类：根形完整，无畸形，无泥土，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，无农药残留。 3. 果菜类：色泽正常，瓜肉坚实，表皮无损伤、无病斑或烂斑，无裂口，无折断，无压痕，无异味，不发软皱缩，无农药残留。 4. 芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象，无农药残留。 5. 菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。 6. 瓜类：具有本品种应有的形状，瓜形端正、大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。 7. 符合 GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》，符合 GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》及最新标准的要求，可溯源。	
6	水果类	1. 表皮光滑而有光泽，无虫眼，无腐烂，外包装必须标明产品名称、净含量。 2、符合 GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》，符合 GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》及最新标准的要求，可溯源。	
7	干杂、调味品类	1. 符合国家食品卫生相关标准、行业标准、地方标准及相关规范的要求。	

		2. 商品的包装须符合国家和行业的有关规定，无污物、无泄漏、无胀袋、无变质发霉等现象。调味品色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味。对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量、保质期或生产日期等与商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标识。 3. 运输过程须保证食品的卫生与安全。 4. 食盐：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，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。 5. 酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，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。 6. 食醋：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。 7. 味精：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。 8. 酱类食品：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、焦糊及其他异味、异物。 9. 淀粉制品：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。	
8	牛奶乳制品类（低温鲜奶）	1. 执行标准：符合现行 GB19645《食品安全国家标准巴氏杀菌乳》或 GB25190《食品安全国家标准灭菌乳》及 GB7718《预包装食品标签通则》。 2. 每批货送达采购人指定地点时，配送产品以牛奶“上市时间”后两天内，剩余有效期须大于此产品有效期时间的三分之二或以上。 3. 包装要求：必须采购预包装产品。包装标识清楚。规格由双	

		方协商确定，以便于运输存储使用为原则，如 200ml/包（袋）或 220ml/包（袋）。 4. 外观呈乳白色或微黄色，具有乳固有的香味，呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	
9	水产品类	符合现行国家相关标准要求。淡水鱼验收前必须是鲜活状态，海鱼必须是冰鲜、无味、肉质好。配送鲜活海鲜产品必须配备充气装备。	

注：

（1）蔬菜、水果每批次进货时应提供供应产品的农残品检测报告。

（2）大米、面粉、食用油等预包装食品须具备“SC”标识，有效质保期应不少于标识质保期的三分之二，每批次进货时提供该批次的检验合格证明材料。

（3）对供应的食材及原料的质量要求不明确的，按照强制性国家标准履行；没有强制性国家标准的，按照推荐性国家标准履行；没有推荐性国家标准的，按照行业标准履行；没有行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

（4）所有食材及原料供应遵循安全、健康、符合营养需求的原则。蔬菜、乳制品应当天配送，肉类确保新鲜。不得提供临近质保期的食材及原料。

（5）本项目国家标准若有最新标准的，按最新标准执行。

6、食材采购及配送清单表（下列清单内容及数量仅为报价参考，最终以实际使用食材及原材料价格和数量为准。下表中的数量是一年的预算数量，供应商在投标时需认真核算，审慎报价）。

投标供应商报价时按以下“结算原则”及结合自身能力，以优惠下浮率报价。

食材及原材料（含配送）结算原则：在项目履约期间，根据《贵阳市发改委关于贵阳市主要粮油副食品每日监测报表》（以下简称“监测报表”）及市场询价进行每月核价，以核价结果作为结算基准价。若监测报表中有相关食材价格的，以核价当日的监测报表中的“超市”的均价作为结算基准价；若监测报表中没有所需食材价格的需进行市场询价，询价工作由询价小组进行（询价小组由采购人代表、供应商项目经理等有关人员组成），以实际询价的均价作为询价类食材及原材料的结算基准价。最终结算价格=结算基准价×经采购人审核的实际供应量×（1-供应商中标下浮率）。

备注：

(1) 供应商采购的食材及原材料须满足餐标标准，采购人将对供应商的采买清单结合餐标标准进行核算。

(2) 供应商在服务过程中应根据采购人提供的培训计划合理制定食材及原材料采购计划，避免造成食材浪费。

编号	货物名称	计量单位	数量	备注
一	米类			
1	大米（粳米为主）	500g	19320	
二	面粉类			
2	面粉（富强粉）	500g	13440	
3	面条（水面为主）	500g	5740	
4	米粉	500g	5740	
三	食用油类			
5	菜籽油（非转基因）	5L 桶装	1344	
四	干货类			
6	泡椒（小米辣）	500g	5376	
7	干辣椒	500g	5040	
8	糊辣椒面	500g	840	
9	干辣椒面	500g	1680	
10	干豆豉	500g	1680	
11	小香菇	500g	1680	
12	花生米	500g	2688	
13	干海带	500g	840	
14	龙口粉丝（150g/包）	500g	2520	
五	生鲜肉类(猪肉、牛肉、羊肉、其他禽肉类及鲜鸡蛋)			
15	鲜带皮五花肉	500g	8736	
16	鲜精瘦肉	500g	10752	
17	鲜腿夹肉	500g	4032	
18	鲜肉丝	500g	4032	

19	鲜肉片	500g	2688	
20	鲜猪肋排	500g	9408	
21	猪肉糜 7:3 瘦肥比	500g	7560	
22	鲜梅肉	500g	4032	
23	鲜猪肥膘	500g	2016	
24	鲜带筋猪蹄	500g	2688	
25	鲜牛肉（胴体）	500g	8736	
26	鲜牛肉（里脊）	500g	6048	
27	鲜牛肉（牛腩）	500g	3360	
28	鲜羊肉（胴体）	500g	7392	
29	鲜肉鸡	500g	10080	
30	鲜肉鸭	500g	6048	
31	鲜肉鹅	500g	8064	
32	香肠	500g	1008	
33	腊肉	500g	504	
34	脆哨	500g	168	
35	鸡蛋(7.5 枚/斤)	500g	19600	
六	蔬菜类			
36	白萝卜	500g	5880	
37	大白菜	500g	8120	
38	小白菜	500g	1680	
39	甘蓝	500g	1120	
40	空心菜	500g	840	
41	茼蒿	500g	420	
42	苋菜	500g	700	
43	菠菜	500g	1120	
44	菜心	500g	5880	
45	鲜豇豆、棒豆	500g	4200	

46	瓢儿白	500g	5880	
47	青口白	500g	1680	
48	韭菜	500g	1400	
49	卷心菜	500g	1260	
50	苦瓜	500g	5320	
51	老南瓜	500g	6300	
52	西葫芦	500g	1400	
53	莲藕	500g	4900	
54	慈菇	500g	1120	
55	茭白	500g	560	
56	马蹄	500g	700	
57	贝贝南瓜	500g	840	
58	小芋头	500g	1400	
59	绿豆芽	500g	1680	
60	黄豆芽	500g	2100	
61	莴笋头	500g	1680	
62	毛豆米	500g	2100	
63	小瓜	500g	5320	
64	牛心菜	500g	1400	
65	平菇	500g	700	
66	芹菜	500g	5600	
67	青菜	500g	6300	
68	西红柿	500g	6440	
69	长茄子	500g	9100	
70	油麦菜	500g	7000	
71	优质西芹	500g	3920	
72	红洋葱	500g	1120	
73	胡萝卜	500g	7000	

74	有机花菜	500g	7000	
75	黄瓜	500g	8400	
76	冬瓜	500g	8960	
77	山药	500g	9100	
78	生菜	500g	7000	
79	丝瓜	500g	4900	
80	鲜玉米	500g	8400	
81	红薯	500g	8680	
82	鲜香菇	500g	4200	
83	鲜茶树菇	500g	840	
84	鲜杏鲍菇	500g	700	
85	干竹荪	500g	140	
86	金针菇	500g	700	
87	四季豆	500g	1680	
88	扁豆	500g	1120	
89	豌豆	500g	1400	
90	小红尖椒	500g	560	
91	青线椒	500g	2100	
92	大红椒	500g	2100	
93	大青椒	500g	1960	
94	甜椒	500g	420	
95	大葱	500g	420	
96	蒜苗	500g	3500	
97	蒜米	500g	3500	
98	蒜苔	500g	1680	
99	土豆	500g	13300	
100	干小木耳	500g	560	
101	香菜	500g	3360	

102	香葱	500g	5040	
103	四季豆米	500g	420	
104	棚瓜	500g	5600	
105	鲜海带	500g	6440	
106	鱼腥草（折耳根）	500g	4200	
107	魔芋	500g	1820	
108	姜	500g	4480	
109	仔姜	500g	560	
七	水果类			
110	香蕉	500g	8736	
111	苹果	500g	13440	
112	猕猴桃	500g	4032	
113	橘子	500g	6048	
114	葡萄	500g	7392	
115	香梨	500g	6048	
116	橙子	500g	7392	
117	哈蜜瓜	500g	9408	
118	西瓜	500g	10752	
八	干杂调味品类			
119	醋（500ml/瓶）	瓶	1680	
120	川味卤料（20g/包*5）	包	672	
121	白砂糖	500g	2688	
122	冰糖	500g	2352	
123	酱油（约 440ml/包）	包	4032	
124	食盐（500g/包）	包	1680	
125	蚝油（700ml/瓶）	瓶	2520	
126	老抽（1200ml/瓶）	瓶	1344	
127	味精（900g/包）	包	672	

128	花椒面	500g	672	
129	花椒	500g	672	
130	豆瓣酱（20*500g/件）	件	336	
131	料酒（500ml/瓶）	瓶	2520	
132	芡粉	500g	504	
133	冻虾仁	500g	1008	
134	豆腐干	500g	4200	
135	泡豆腐	500g	2520	
136	老豆腐	500g	5880	
137	嫩豆腐	500g	7560	
138	花生汤圆(500g/包)	500g	840	
139	年糕	500g	2520	
140	甜酒	500g	840	
141	黑芝麻汤圆（500g/包）	500g	840	
142	其他小吃、调味品（按需）			
九	奶制品			
143	纯牛奶（1*16 包*300ml/件）	件	6020	
144	酸奶(100ml*16*4/)	板	3010	
十	水产品类			
145	基围虾（中个）	500g	6020	
146	草鱼（新鲜）	500g	12740	
147	鲢鱼（新鲜）	500g	8680	
148	带鱼（冰冻）	500g	2660	
十一	清洁用品、服务用纸类			
149	食品用洗洁精(餐具清洗)	4.5kg/桶	868	
150	食品用洗洁精(果蔬清洗)	1.45kg/瓶	868	
151	保鲜膜（食品级、PE, 0.3*120 米）	卷	1680	

152	环保打包饭盒	套	6720	
153	抽纸(3 层 150 抽*24 包纸巾, 132*190mm)	箱	1008	
154	其他服务用品 (按需)			

(五) 食堂卫生管理要求★

1、环境卫生采取“四定”(定人、定物、定时间、定质量)原则,分片包干,做到保持清洁,无垃圾杂物;

2、生熟用具分开,不得混用,保持炊具、灶具清洁卫生;

3、定期进行防“四害”处置;

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

5、每日用消毒柜对餐具进行消毒,每周用消毒液对餐具、厨房设备进行彻底消毒一次,保证餐具等物品达到卫生标准;

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

7、按照食品卫生要求制作饭菜;

8、食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装,做到“四勤”,即勤洗手剪指甲;勤理发;勤洗澡;勤换衣服和工作服;

9、食堂全部工作人员,每年进行一次体格检查,发现患传染病者,立即停止工作;

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

11、及时清理就餐后留下的食物残渣,纸巾等生活垃圾;落实保洁责任制,有明确的责任范围;

12、清洁就餐区及有关的区域卫生要求:地面干净无杂质、无积水,无明显污迹、油渍,保持地面材质原貌;门框、窗框、窗台、金属件表面光亮、无灰尘、无污渍;门窗玻璃干净无尘,透光性好,无明显印迹;各种金属件表面干净,无污渍、无蛛网;门把手干净、无印迹、定时消毒;天花板干净,无污渍、无蛛网;灯具干净无积尘,中

央空调风口干净，无污迹，进出口地垫摆放整齐，表面干净无杂物，盆栽植物无积尘；

13、生活垃圾及泔水的清运应有专人负责，日产日清；

14、登记卫生检查有相关记录。

（六）食堂安全管理要求★

1、供应商所派服务人员在上岗前必须通过食品卫生、安全生产规则、消防安全和操作规程等培训，确保全部服务人员通过培训后方可上岗；

2、在使用炉灶前，应首先检查油路、气路是否运转正常，然后点火预热，检查厨房内冰箱、消毒柜、蒸饭柜等实施设备是否正常运行，一切正常后再使用；使用完毕，随即关闭水电气各个开关，下班时操作人员应对炉灶各处开关全面检查，在油锅加热时，工作人员不准离开工作岗位，防止意外事故发生；

3、操作电气设备前，应先检查防护设备及电源是否完好；

4、操作时必须精力集中，确保安全，发现问题立即关闭电源；

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

6、安全管理过程中的各项检查，应有相应的巡检记录；

7、食堂管理服务机构应教育服务人员自觉遵守安全规章制度；

8、服务人员在服务现场、工作期间出现的安全事故责任均由供应商负责。人员因操作不当导致用电、用气等引起事故或发生意外伤害亡事故，成交供应商应承担其全部责任和所有的经济补偿，采购人概不承担任何责任和经济赔偿。

9、食堂出现集体腹泻或者中毒事件的，采购人有权直接解除合同并由供应商承担因此造成的全部责任。

10、因供应商原因导致的安全事故（包含但不限于食品安全事故、火灾事故等），供应商自行承担由此导致所有责任及采购人或第三方的全部损失，且采购人可单方面解除合同并追究供应商违约责任。

（七）餐具、炊具和设备管理要求★

1、所有工作人员均应爱护食堂炊事用具，不得损坏，防止丢失，并做到存放整齐，

使用得当；

2、凡食堂的一切用具设备，均应按规定建立账卡和记录；

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

4、食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借；因破损等原因需要更换购买时，需供应商提前向采购人提交申请；

5、严格按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作，并建立台账记录；

6、因服务项目扩展及采购人服务要求所需的设施设备由采购人配置；

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

8、采购人提供餐厅、厨房等相应的制作、供、就餐地给中标单位管理，采购人拥有该食堂的所有权、监督权，中标单位按照采购人的要求对食堂进行管理。

采购人食堂目前配置有满足培训学员用餐需求的餐桌椅、取餐台、加工灶具、蒸饭柜、消毒柜、冰柜、餐具等设施用具，中标供应商进场时与采购人办理有关资产领用手续（服务期满时办理限还手续）。在合同期间，设备置换、增加由采购人负责；维护保养由中标单位负责，如涉及维修，中标单位提出维修方案，经采购人同意后进行维修，非人为损坏的设备维修费用由采购人负责，其余情况的维修费用由中标单位负责。

9、供应商经营所需其他设备由供应商向采购人申请，如要进行特殊装修、改造，供应商须征得采购人同意后方可执行。

（八）其他要求★

1、需在“832 平台”开通交易账号，按照黔财采〔2024〕1 号文执行，通过脱贫地区农副产品网络销售平台（简称“832 平台”）采购脱贫地区农副产品并完成每年“832”平台预留份额（现在的份额要求是不少于 10%，争取达到不少于 15%）采购任务。**投标供应商承诺若中标后按照相关规定执行并完成预留份额采购任务。（供应商提供承诺函，格式自拟并加盖供应商单位公章。）**

2、采购人因落实“黔货出山”助力乡村振兴政策要求，设置“黔货出山”便利店，

面积约 137 平方米。中标供应商需负责此便利店的日常管理服务，平价销售“黔货出山”农产品、“832 平台”农产品等扶农助农产品及学员所需日用品，助力乡村振兴及满足学员需要（不得销售酒及含酒精饮料，有关货物及服务人员由供应商负责），销售的商品价格不得超过周边超市的平均价格，采购人有权对其定价进行监督。

3、供应商承诺如服务期满后，未能与采购单位继续合作，后续服务公司未到位前仍按原合同提供食堂餐饮与加工服务。后续服务公司到位后，按要求与后续公司有序交接后主动离岗。（**供应商须单独承诺函，格式自拟并加盖供应商单位公章。**）

4、供应商同意财政预算经费未安排或安排不到位终止合同。（**供应商须单独承诺函，格式自拟并加盖供应商单位公章。**）

5、供应商同意国家政策不允许或其他不可抗因素下可终止合同。（**供应商须单独承诺函，格式自拟并加盖供应商单位公章。**）

6、关于投诉处理：

（1）供应商应在 1 小时内响应就餐人员对食堂的投诉，及时处理并向采购人回复。

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

（3）供应商对受理、处置投诉应做好相应回复、整改等，处置情况做好记录。

（九）退出机制

1、采购人每月随机抽取部分用餐人员对食堂满意度进行调查及评分，若发现有任何卫生、服务质量等问题的，且总体评分在 80 分以下（满分 100 分），则责令进行整改，并有权要求更换厨师团队及服务人员。连续两个月评分未达到 80 分以上（含 80 分）的，采购人有权单方终止服务合同，中标人须无条件退出，造成损失的，应给予采购人相应的经济赔偿。

2、需提前解除合同的，解除合同的一方应提前一个月书面通知对方，在办理交接期间，供应商应维护食堂的正常秩序。

（十）附件

附件 1：食堂服务周（月）考核评分统计表

附件 2：食堂服务工作综合评分表

本采购文件中“★”要求为实质性要求。投标供应商应当按照符合性审查规定，在投标文件中进行实质性响应，否则作无效投标处理。

附件：

1. 食堂服务周（月）考核

食堂服务周（月）考核评分统计表

考核日期： 年 月 日至 月 日 第 周 （ 月份）

序号	考核内容	满分	评分标准	扣分小计	备注
1	日常管理	5 分	不服从指令或不听从指挥的，每发生一次扣 3 分；拒不执行或不完全执行的，发生一次扣 2 分		
		5 分	因工作服务不到位，被学员投诉的，每发生一次扣 2 分；工作服务期间，每发现一次闲聊或玩手机或喝酒或抽烟或睡觉的，扣 3 分		
		5 分	个人卫生不整洁，男服务员留长发、理光头、蓄胡须，女服务员披发、留长指甲、涂有色指甲油等每发现一次扣 2 分		
		5 分	未统一着工装或工装不整洁的，每发现一次扣 2 分；未按要求正确佩戴帽子、口罩和手套的，每发现一次扣 3 分		
		5 分	服务人员到岗 1 周内，要熟悉岗位职责，了解掌握食堂各分区功能等		
		5 分	微笑使用文明用语，主动向学员问好，服务热情周到		
		5 分	不熟悉掌握就餐卡制作流程的，每发现一次扣 1 分；就餐卡日常保管不当造成遗失的，每发生一次扣 2 分，并承担相应赔偿；就餐卡台账不仔细、不规范		

				的，每发现一次扣 2 分		
		要积极配合做好食堂固定资产、非固定资产、耗品等清点排查及采购工作，认真做好出入库和使用台账登记	5 分	未按要求清点排查的，每发生一次扣 2 分；出入库和使用台账记录不仔细、不规范的，每发现一次扣 3 分		
		要积极配合做好垃圾分类、节能减排等工作，按照要求填报相关数据，认真做好台账登记	5 分	未按要求做好垃圾分类、节能减排等工作的，每发生一次扣 3 分；数据不准确、台账记录不仔细、不规范的，每发现一次扣 2 分		
		要保持食堂各区域干净整洁；按要求将食堂桌椅、分类收纳盘及牙签等摆放整齐	5 分	每发现一次不卫生整洁的，扣 2 分；未按要求摆放整齐的，每发现一次扣 3 分		
		熟知食堂消防设施设备、安全通道等分布情况	2 分	随机抽查，每发现一次不熟悉情况的扣 1 分		
		根据学校制定的应急处置方案，认真做好各类应急处置	3 分	未做好应急处置的，每发生一次扣 1 分		
		严格遵守保密要求，不准传播任何不实信息	5 分	未遵守保密要求的，每发现一次扣 3 分，造成不良影响的，需承担相应后果		
		食堂项目负责人或主管电话要保持 24 小时畅通。如有事需外出时，要按程序向监管老师报备请假	5 分	项目负责人或主管电话无故不畅通的，每发生一次扣 2 分；未按程序请假报备的，每发生一次扣 3 分		
2	食品安全管	严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监督管理总局令 97 号）、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《餐饮企业质量管理规范》（GB/T33497-2023）；建立完善企业形象的服务理念、	5 分	未严格执行或未建立完善的，扣 5 分		

理	行为规范、现场标识等				
	严格执行《食品安全追溯管理办法》，确保食品能溯源、品质有保障；每餐要按规定留样，规范管理各级库房；按要求办理验收入库和出库使用手续等	5 分	未严格执行或未规范管理的，扣 5 分		
	严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品安全监督管理办法》，规范食品处理区的划分和管理；食品制作加工、餐饮具清洗消毒等流程要规范；规范做好原材料、半成品等食品的冷藏冷冻贮存，并认真做好病虫害防疫、消杀等工作	5 分	未严格执行或未规范管理的，扣 5 分		
	要提前公示每周菜谱，保质保量满足用餐需求（早餐重复率不高于 50%，中、晚餐重复率不高于 10%）；要制作摆放菜名夹，补餐及时到位	5 分	未保质保量满足用餐需求，导致学员投诉的，每发生一次扣 3 分；菜名夹摆放不规范、补餐不及时，每发生一次扣 2 分		
	严格执行“日管控、周排查、月调度”制度；食堂采购食材，要严格按照规定索要票据、清单等；健全完善食材采购、检验报告等台账清单制度；所有员工须持健康证上岗，每月对员工进行至少 1 次的相关业务知识培训	5 分	未严格执行制度或规定的，每发现一次扣 3 分；食材清单、检验报告不完善的，每发现一次扣 1 分；员工未持有健康证的，每发现 1 名扣 1 分；每月未按规定开展相关培训的，扣 1 分		
	建立健全餐厨用具、食材、调料、耗品二级库房管理制度，认真履行库房管理职责	5 分	未建立健全制度的，扣 3 分；库房管理不规范的，每发生一次扣 2 分，造成库房食品损坏或遗失的，要承担相应赔偿		
	超市要严格按照《风险管控清单》（日管控）进行管理，定期清点排查到期食品，做好食品安全防控	5 分	未开展定期清点排查的，每发现一次扣 2 分；因食品过期，导致学员投诉的，扣 3 分		

3	其他方面			
4	综合得分			
食堂主管： 后勤管理处监管人员： 项目负责人： 后勤管理处分管领导： 年 月 日				

注：以上内容仅供参考，最终以双方实施过程修订为准。

2. 食堂服务工作综合评分表

(1) 综合评分表（加分项）

食堂服务工作综合评分表（加分项）				
序号	检查内容及要求	评分标准	奖励分值	备注
1	在重大教学或会议任务中，服务保障工作落实到位，表现突出，被外单位书面表彰或校领导表扬的。	省直部门表彰加 3 分； 市直部门表彰加 2 分； 校领导表扬加 1 分。		
2	在节能降耗、垃圾分类等方面及日常管理中能积极思考，提出切实可行措施并经实践有效被采纳的。	每被采纳一次加 2 分。		
3	主动承担合同范围外其他服务保障工作且表现突出的。	每主动承担一次，加 1 分；主动承担且表现突出的，加 3 分。		
4	及时发现食堂等区域安全隐患，避免造成重大损失的；对火灾险情等突发事件处理及时妥当的。	及时发现上报安全隐患，避免造成重大损失的，加 1 分；及时妥当处置突发事件的加 2 分。		
5	服务人员拾到学员、参会人员遗失物品，及时上报并能按要求寄回的。	遗失品每寄回一次加 1 分；被遗失人书面表扬的，另加 1 分。		
6	检查出违禁物品并及时收缴上交相关部门，避免造成不良影响的。	检查出违禁品且情况属实的，避免造成不良影响的，每次加 2 分。		
7	在日常工作中发现犯罪嫌疑人员，报告相关部门属实的。	发现并情况属实的，每次加 2 分。		
8	日常工作表现突出，各类台账记录规范细致，确保我校各类迎检工作能够顺利圆满完成。	积极配合迎检工作且圆满的，每完成一次加 1 分。		
后勤管理处监管人员： 后勤管理处分管领导： 年 月 日				

注：以上内容仅供参考，最终以双方实施过程修订为准。

(2) 综合评分表 (减分项)

食堂服务工作综合评分表（减分项）				
序号	检查内容及要求	评分标准	扣减分值	备注
1	在重大教学或会议任务中，服务保障工作未按要求落实到位，被通报批评或造成不良影响的。	被通报批评的，每发生一次扣 5 分；造成不良影响的，每发生一次扣 10 分。		
2	要严格按照合同约定配齐配强各类服务人员，如因人员配备问题，导致服务保障质量不达标，影响教学或会议任务无法正常开展的。	因人员配备问题，导致服务质量不达标的，每发生一次扣 5 分；造成不良影响的，每发生一次扣 10 分。		
2	在日常工作中，各类记录台账不仔细、不规范、不完整，影响学校年终目标考核的。	每发生一次扣 5 分。		
3	服务保障工作中，因服务人员履职不到位，造成重大损失或严重后果的。	每发生一次扣 10 分。		
4	服务人员拾到学员、参会人员遗失物品占为己有拒不归还的。	每发现一次扣 5 分。		
5	与学员、参会人员发生争吵、斗殴的。	每发生一次争吵的，扣 2 分；每发生一次斗殴，扣 10 分，造成不良后果的，要承担相应处罚。		

后勤管理处监管人员：

后勤管理处分管领导：

年

月

日

注：以上内容仅供参考，最终以双方实施过程修订为准。

四、商务要求

（一）服务期★

服务期：3 年。

服务地点：采购人指定地点。

验收标准、规范和方式：由采购人根据服务内容、工作要求遵行的相关法律法规及采购文件要求进行验收。

（二）付款方式★

费用结算按月据实结算。供应商向采购人提供有效的增值税发票及凭证（含本项目培训餐费、人工服务费、管理服务等）。

费用包含与食堂服务有关的全部费用，主要包括（但不限于）：（1）食材采购与配送费用；（2）食材加工费；（3）食堂餐饮服务人员（含厨师、面点、切配、服务员、洗碗工等人员）的薪金、社保、住房公积金、体检费等费用；（4）服务过程中的服务用品（包括但不限于餐巾纸、牙签、食品袋、一次性餐盒、一次性手套，一次性筷子、纱布、钢丝球、洗洁精、毛巾、餐巾纸、垃圾袋、不锈钢光亮剂、强力去油去污剂等）、环境卫生、垃圾分类、食堂宣传展示等费用；（5）税费及其他与完成本项目采购需求相关的一切费用。

（三）项目履约保证金

缴纳金额：按年中标金额的 5%缴纳。

缴纳方式：支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

缴纳时间：双方合同签订生效之日起 15 个工作日内。

其他要求：若在服务期间，履约保证金不足以赔偿采购人损失的，按实际损失赔偿；履约保证金在项目合同期满后，采购人无息退还。

（四）投标有效期★

90 日历日（自投标截止之日起算）

（五）其他要求

1、供应商须承诺自成立以来未拖欠员工工资。★

2、为配合全流程电子化开、评标活动顺利进行，本项目不要求投标供应商现场提交原件查验，但投标供应商需确保提供的响应文件内容真实有效，若提供虚假材料谋取

中标、成交的，中标、成交无效。

3、其他未尽事宜，双方在满足采购需求的前提下在合同签订时另行约定。

项目基本情况

（一）采购项目预（概）算

采购项目预（概）算，最高限价：三年采购总预算¥17844865.71 元；每年预算为¥5948288.57 元。其中：

①食堂劳务费用预算为：¥1130831.70 元/年，食堂劳务费用最高限价为：¥1130831.70 元/年；

②食材及原材料费（含配送）为：¥4817456.87 元/年，投标供应商按本项目“结算原则”以优惠下浮率报价。（特别说明：此部分费用为暂定价，将按培训任务和实际供应数量据实结算）。

（1）食堂劳务费按一年的食堂劳务费用总价进行报价计算得分；

（2）食材及原材料费（含配送）按优惠下浮率进行报价计算得分；

结算费用为：食堂劳务费用+食材及原材料费（含配送）

（二）落实促进中小企业发展政策

按《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19 号）的规定执行。

符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）规定并提供《中小企业声明函》原件加盖公章；或者符合《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）规定并提供《监狱企业声明函》原件加盖公章；或者符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）规定并提供《残疾人福利性单位声明函》原件加盖公章。

注：根据《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300 号）》第四条之规定：（本项目所属行业：餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。）

（三）采购方式

公开招标

（四）竞争范围

国内合法供应商。

供应商资格条件

1、供应商符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，并提供下列材料：

①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；

②具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商是法人的，提供经合法审计机构出具的 2023 年度或 2024 年度完整的财务审计报告；新成立不满一年的企业可提供投标截止时间前近 3 个月内基本开户银行出具的资信证明以及基本开户银行信息相关证明材料；部分其他组织和自然人，没有财务审计报告的，提供投标截止时间前近 3 个月内银行出具的资信证明；（复印件或扫描件加盖投标供应商公章）

③具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供近 3 个月（投标截止时间往前推算 3 个月（不含投标当月））的依法缴纳税收和社会保障资金的有效证明材料；（未发生缴税情况的，可提供零申报证明（即提供企业所在地税务部门出具的申报证明或自行在网上申报系统中打印的已申报报表）；依法免税的，须提供投标供应商所在地税务部门出具的相应证明材料；不需缴纳社保资金的，须出具有效的证明材料；投标供应商设立不足 3 个月的，提供从设立时起的相关证明资料；（复印件或扫描件加盖投标供应商公章。）

④具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；（提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或承诺函；（1）提供承诺的，承诺格式自拟，并加盖投标供应商公章；（2）提供证明资料的，证明资料的复印件或扫描件加盖投标供应商公章。

⑤参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；（提供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）

2、法律、行政法规和国家有关规定的其他条件

（1）供应商须承诺：在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询中未被列入失信被执行人名单、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中，如被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中的供应商取消其投标资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果。（格式文件详见相关文件范本）

（2）根据《省发展改革委 省法院 省公共资源交易中心关于推进全省公共资源交

易领域对法院失信被执行人实施信用联合惩戒的通知》黔发改财金【2020】421号文件要求，交易系统会自行对失信供应商实施信用联合惩戒。

3、本项目所需特殊行业资质或要求：具有有效的《食品经营许可证》。

4、本项目不接受联合体投标。

5、符合法律法规及采购文件规定的其他要求。

6、本项目是否专门面向中小微企业：否；本项目所属行业为：餐饮业。

按《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）的规定执行。

（注：根据《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300号）》第四条之规定：本项目所属行业：餐饮业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业）

评审规则

（一）评审办法

本项目采用 综合评分法 进行评审。

综合评分法，是指响应文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为中标候选人的评标方法。采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。响应文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为排名第一的中标候选人。

（二）评分标准

1、评分因素

评分的主要因素分为价格因素、主观因素、客观因素、政策性加分因素。具体内容详见评分表。评标分值保留至两位小数。评标时，评标专家依照评分表对每个有效供应商的响应文件进行独立评审、打分。

2、评分标准

- （1）资格性审查表：资格审查人负责资格性审查
- （2）符合性审查表：评标委员会负责符合性审查。
- （3）评分表

资格审查表

供应商资格要求			
序号	资格要求	评分点名称	评审标准
1	一般资格 审查	具有独立承担民事责任的能力	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。证明资料的复印件或扫描件加盖投标供应商公章。
2		具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	供应商是法人的，提供经合法审计机构出具的 2023 年度或 2024 年度完整的财务审计报告；新成立不满一年的企业可提供投标截止时间前近 3 个月内基本开户银行出具的资信证明以及基本开户银行信息相关证明资料；部分其他组织和自然人，没有财务审计报告的，提供投标截止时间前近 3 个月内银行出具的资信证明；（复印件或扫描件加盖投标供应商公章）
3		具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料及承诺函。 （1）提供承诺的，承诺格式自拟，并加盖投标供应商公章；（2）提供证明资料的，证明资料的复印件或扫描件加盖投标供应商公章。
4		具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供近 3 个月（投标截止时间往前推算 3 个月（不含投标当月））的依法缴纳税收和社会保障资金的有效证明材料；（未发生缴税情况的，可提供零申报证明（即提供企业所在地税务部门出具的申报证明或自行在网上申报系统中打印的已申报报表）；依法免税的，须提供投标供应商所在地税务部门出具的相应证明材料；不需缴纳社保资金的，须出具有效的证明材料；投标供应商设立不足 3 个月的，提供从设立时起的相关证明资料。 证明材料的复印件或扫描件加盖投标供应商公章。
5		参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有违法违规记录	提供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（格式文件详见相关文件范本）。

6		法律、行政法规和国家有关规定的其他条件	(1) 供应商须承诺：在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询中未被列入失信被执行人名单、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中，如被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中的供应商取消其投标资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果。（格式文件详见相关文件范本） (2) 根据《省发展改革委 省法院 省公共资源交易中心关于推进全省公共资源交易领域对法院失信被执行人实施信用联合惩戒的通知》黔发改财金【2020】421号文件要求，交易系统会自行对失信供应商实施信用联合惩戒。
7	特殊资格审查	具有有效的《食品经营许可证》。	
8	本项目专门面向中小微企业	本项目不专门面向中小微企业。	

备注：本项目采用全流程电子化交易，凡由系统推送给评委的所有投标（响应）文件均视为满足投标保证金交纳条件，评委不再对此进行审查。

符合性审查表

供应商符合性审查内容			
序号	供应商名称审查内容	评分点名称	评审标准
1	商务实质性响应审查	商务实质性响应	完全响应技术要求标注“★”的全部内容。
2	技术实质性响应审查	技术实质性响应	完全响应商务要求的全部内容。
3	报价审查	异常低价审查。备注：供应商的报价明显低于最高限价，有可能影响产品（服务）质量或者不能诚信履约的，供应商应在投标文件中提供合理性说明。经评标委员会认定为异常低价的，作无效投标处理。	
4	无效标审查	按本项目采购文件第三章第四节无效标条款规定，审查是否通过。	

备注：评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，供应商应在响应文件中提供合理性说明。经评标委员会认定为异常低价的，作无效投标处理。

评标委员会（签字）：