**（非招标采购项目服务/货物/工程类综合评审）**

**广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务项目采购公告**

采购文件

**（综合评审）**

采购人：广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部

2023 年 7月

**总 目 录**

第一部分 采购公告

第二部分 供应商须知

第三部分 合同条款

第四部分 项目报价文件格式

第五部分 采购人需求书

# 第一部分采购公告

**第一部分**

**《指挥部饭堂餐饮服务项目》采购公告**

广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部（以下简称“采购人”）就广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务项目进行国内公开采购，现邀请合格的供应商（以下简称“供应商”）提交密封报价文件。

##### 1、 项目概况：

1. 项目名称：广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务项目采购。
2. 项目地点：广州白云机场空港南横五路 11 号
3. 项目资金来源：企业自筹资金。

##### 2、 采购内容：

1. 采购内容及限价

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **采购内容** | **数量** | **采购最高限价（年）** |
| **1** | 指挥部饭堂餐饮服务项目采购，详见指挥部饭堂  餐饮服务项目需求书 | 1 项 | 人民币：986,118.00 元 |
| 合计 | | | 人民币：986,118.00 元 |

注：1）供应商必须对全部采购内容进行报价，报价包含所有税费。

1. 服务内容：广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务项目，包括工作日提供早餐、午餐、晚餐服务，另根据工作需要提供餐饮服务。具体详见第五部分【采购人需求书】。
2. 服务期限：本次综合评审采购合同期限为 2+1 年，自定合同生效之日起计算，“2+1”模式

（即：合同期限 2 年，届满后，根据合同履行情况、考核情况，合同可延续 1 年，双方签订补充协议予以明确）。

##### 3、 合格供应商资格条件：

1. 在中华人民共和国境内注册的独立的企业法人（注：采购人可根据项目需求明确可选取其他非企业法人组织，如：机关法人、事业单位法人、社会团体法人等）。
2. 供应商近三年没有因腐败或欺诈行为而被政府或业主宣布取消投标资格；同时，供应商（ 包括其关联公司）近三年未与广东省机场管理集团有限公司其下属的全资、控股公司、非法人实体

单位发生各种诉讼或仲裁。（须就此项内容提供承诺函并加盖供应商公章，格式样版见附录 3）。

1. 供应商出具本采购公告发布后未被列入以下系统相关名录的截图并加盖公章：
   1. 国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn/>）的经营异常名录或严重违法失信企业名单（截图格式要求详见附录 8）；
   2. 信用中国（<http://www.creditchina.gov.cn/>）的失信被执行人或企业经营异常名录（截图格式要求详见附录 9）；
2. 法定代表人（或负责人）为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一项目报价，否则全部取消资格。
3. 未被广东省机场管理集团有限公司或其下属机构列入拒绝合作名单。
4. 本项目不接受联合体报价（注：若需联合体报价，由采购人自行调整）。

##### （注：事业单位不适用上述第 3.3 条第（1）款。）

**4、 报名登记及获取采购文件**

供应商应登陆广东省机场管理集团有限公司资源交易信息平台，在网站首页“合作商注册” 模块，注册为省机场集团的合作商（网站地址：<http://wz.gdairport.com/)>。

登记时间为 2023 年7月25日至 2023 年 7月31 日（节假日除外）的上午 9：30～11：30，

下午 14：00～16：00（北京时间）（不少于 5 个工作日），由供应商代表将登记函（详见采购文件格式一）及法定代表人证明书、法定代表人授权委托书（非法定代表人登记时提供）的电子

版文件以邮件形式发送至采购人邮箱[（030303@gdairport.com](mailto:%EF%BC%88XXX@gdairport.com)）进行登记及通过公告获取采购文件，逾期可不受理。采购人将在收到邮件后 2 个工作日回复确认。

在规定的登记期间，登记的供应商不足 3 名时，采购人将发布公告延长接受登记时间。在延期登记时间内，已登记供应商的资料仍有效并可自行补充资料，未登记的申请单位可根据公告的约定参与登记。

若延长登记时间后，登记的供应商仍不足 3 名时，采购人将变更采购方式。

##### 5、 报价文件的提交形式、地址和截止时间

（1）供应商须现场递交项目报价文件。

（2）报价文件现场递交截止时间和地址：2023 年 8 月 1日上午09:30前在指挥部二楼琉璃房会议室递交报价文件，报价文件按指定时间、地点送达，逾期递交的报价文件恕不接受。收件人：罗先生。

（3）采购人不接受以邮寄、邮件、电话、传真等形式的报价。

##### 6、本项目不设未成交供应商经济补偿，准备报价文件和递交报价文件所发生的任何成本或费用由供应商自理。

**7、有关此次采购之事宜，可按下列地址向采购人查询：**

采购人：广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部

地 址：广州白云机场空港南四路 26 号联系人：罗先生

联系电话：020-36063040

电子邮箱：[030303@gdairport.com](mailto:030303@gdairport.com) **8、投诉监督**

供应商可以对本次采购活动中的任何违法及不公平内容向指挥部纪检监察室投诉。

联系电话：36063110

##### 附录 1

**供 应 商 登 记 函**

我单位报名参加 XXXX 项目的报价，严格遵守有关规定，并按采购文件的规定，准时报送报

价文件。

供应商名称（公章）：

法定代表人或授权代表签字：

年 月 日

# 第二部分

**供 应 商 须 知**

### 目 录

[一、说 明 11](#_bookmark0)

[1 项目说明 11](#_bookmark1)

[2 定义 12](#_bookmark2)

1. [合格的供应商 12](#_bookmark3)
2. [合格的服务及货物/工程 12](#_bookmark4)
3. [报价费用 12](#_bookmark5)

[二、采购文件 13](#_bookmark6)

1. [采购文件构成 13](#_bookmark7)
2. [采购文件的澄清 13](#_bookmark8)
3. [采购文件的修改 13](#_bookmark9)
4. [采购语言及计量单位 14](#_bookmark10)

[三、项目报价文件的编制 15](#_bookmark11)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **[10](#_bookmark12)** | **[项目报价文件](#_bookmark12)** | **[15](#_bookmark12)** |
| **[11](#_bookmark13)** | **[商务文件](#_bookmark13)** | **[15](#_bookmark13)** |
| **[12](#_bookmark14)** | **[技术文件](#_bookmark14)** | **[16](#_bookmark14)** |
| **13** | **计算机文件** | 错误!未定义书签。 |
| **[14](#_bookmark15)** | **[知识产权和专利权](#_bookmark15)** | **[16](#_bookmark15)** |
| **[15](#_bookmark16)** | **[保密](#_bookmark16)** | **[16](#_bookmark16)** |
| **[16](#_bookmark17)** | **[报价文件有效期](#_bookmark17)** | **[16](#_bookmark17)** |
| **[17](#_bookmark18)** | **[不允许偏离的条款](#_bookmark18)** | **[17](#_bookmark18)** |

##### [四、项目报价文件的递交 18](#_bookmark19)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **[18](#_bookmark20)** | **[项目报价文件的密封和标记](#_bookmark20)** | **[18](#_bookmark20)** |
| **[19](#_bookmark21)** | **[递交报价文件截止时间](#_bookmark21)** | **[18](#_bookmark21)** |
| **[20](#_bookmark22)** | **[迟交的项目报价文件](#_bookmark22)** | **[18](#_bookmark22)** |
| **[五、综合评审过程](#_bookmark23)** | | **[19](#_bookmark23)** |
| **21** | **报价文件的递交** | 错误!未定义书签。 |
| **[22](#_bookmark24)** | **[评审小组](#_bookmark24)** | **[19](#_bookmark24)** |
| **[23](#_bookmark25)** | **[项目报价文件的评审](#_bookmark25)** | **[19](#_bookmark25)** |
| **[24](#_bookmark26)** | **[报价文件的详细评审](#_bookmark26)** | **[19](#_bookmark26)** |
| **[25](#_bookmark27)** | **[综合得分计算](#_bookmark27)** | **[23](#_bookmark27)** |
| **[26](#_bookmark28)** | **[成交供应商的确定](#_bookmark28)** | **[23](#_bookmark28)** |

##### [与采购人的接触 23](#_bookmark29)

##### [六、授予合同 28](#_bookmark30)

##### [资格后审 28](#_bookmark31)

##### [合同授予标准 28](#_bookmark32)

##### [授予合同时更改采购服务数量的权力 28](#_bookmark33)

##### [接受和拒绝任何或所有报价文件的权力 28](#_bookmark34)

##### [成交通知书 28](#_bookmark35)

##### [签订合同 28](#_bookmark36)

##### [成交结果通知 29](#_bookmark37)

### 一、说 明

##### 项目说明

1. 广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部拟就【饭堂餐饮服务】项目进行采购，本项目采用综合评审方式确定成交供应商，广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部组织综合评审工作。
2. 采购范围
3. 采购内容及限价：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **采购内容** | **数量** | **采购最高限价（年）** |
| **1** | 指挥部饭堂餐饮服务项目采购，详见指挥部饭堂  餐饮服务项目需求书 | 1 项 | 人民币：986,118.00 元 |
| 合计 | | | 人民币：986,118.00 元 |

1. 服务内容：

广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务项目，包括工作日提供早餐、午餐、晚餐服务，另根据工作需要提供餐饮服务，具体详见第五部分【采购人需求书】。

注：1、供应商必须对全部服务内容进行报价，报价应包含服务费、所有税费。

（1）采购要求

1. 本项目合同期限：

本次综合评审采购合同期限为 2+1 年，自定合同生效之日起计算，“2+1”模式（即：合同期

限 2 年，届满后，根据合同履行情况、考核情况，合同可延续 1 年，双方签订补充协议予以明确）。

1. 供应商的项目报价应为本项目的项目总价。
2. 供应商所提供的工作方案必须详细、完整、可靠、可行性强。
3. 供应商报价中的服务费应是供应商为完成本项目的总服务费。
4. 供应商必须提交对采购文件实质性响应的项目报价文件。
5. 现场考察：现场考察由供应商自行前往，采购人不统一安排。

##### 定义

本文件中下列术语定义为：

**供应商：** 指与第 3 条规定的要求一致的、响应采购公告、参加报价的独立法人。**采购人：** 指广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部

**合同：**指由采购所产生的合同或合约文件。合同由广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部与成交供应商签订。

##### 合格的供应商

合格的供应商要求见采购公告中的第 3 点。

##### 合格的服务

1. 合同中提供的所有服务，均应来自中华人民共和国或与之有正常贸易关系的国家和地区， 本合同的支付仅限于对这些服务。
2. 服务必须符合中华人民共和国的相关物业服务法规及合同标准约定。

##### 报价费用

供应商应承担所有编写项目报价文件和参加报价的所有费用，不论结果如何，采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

### 二、采购文件

##### 1、采购文件构成

1. 要求提供的服务、评审过程和合同条件在采购文件中均有说明。采购文件包括： 第一部分 采购公告

第二部分 供应商须知第三部分 合同条款

第四部分 项目报价文件格式第五部分 采购人需求书

1. 供应商应认真阅读采购文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。供应商没有按照采 购文件要求提交全部资料，或者项目报价文件没有对采购文件各方面都做出实质性响应的供应商的项目报价文件将被拒绝。

##### 2、采购文件的澄清

1. 采购人可以对已发出的采购文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响报价文件编制的，采购人将在递交报价文件截止时间至少前一天以书面形式（纸质版扫描件电子邮件发送）通知所有供应商，该通知内容作为采购文件的组成部分。
2. 供应商对采购文件有异议的，应当在 XXX 年 X 月X 日 XX：XX 前以书面形式提出，纸质版加盖公章扫描件以电子邮件方式发送至采购人邮箱（030303@gdairport.com)。采购人认为确有必要答复的，将于递交报价文件**截止时间**前以书面形式予以答复，同时将书面答复的纸质版扫描件向所有供应商发送，该答复作为采购文件的组成部分。
3. 采购人可根据采购文件的澄清情况，顺延报价文件递交截止时间。

##### 3、采购文件的修改

1. 采购文件发出后，在**报价文件递交截止日期前**，采购人可对采购文件进行必要的澄清或修改。
2. 采购文件的修改的纸质版扫描件以电子邮件方式发送给所有供应商，采购文件的修改内容 作为采购文件的组成部分，具有约束作用。
3. 采购文件的澄清、修改、补充等内容均以书面形式明确的内容为准。当采购文件、采购文件的澄清、修改、补充等在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的书面文件为准。
4. 为使供应商在编制报价文件时有充分的时间对报价文件的澄清、修改、补充等内容进行研究，采购人将酌情延长报价文件递交的截止时间，具体时间将在报价文件的修改、补充通知中予以明确。

##### 4、采购语言及计量单位

1. 采购方发出的采购文件采用中文。
2. 采购文件中使用的计量单位都是公制系统。

### 三、项目报价文件的编制

##### 1、项目报价文件

1. 报价文件由商务文件及技术文件两部分组成。各部分文件应分别编制。
2. 报价文件的签署要求：报价文件所有需盖章或签字的部分均需供应商法定代表人或法定代表人授权委托代表盖章或签字，否则将被视为无效报价文件。
3. 报价文件包括纸质文件一式 5 份。纸质版正本 1 份，封面标注“正本”字样，副本 4 份， 封面标注“副本”字样。正本与副本不符的内容，以正本为准。
4. 报价文件应做到清晰、完整，文本、图纸规格应当尽量统一。除非另有规定，否则报价文件的计量单位宜采用国际标准计量单位，尺寸齐全、准确，所有文字说明和文字标注以中文为准， 报价均为人民币，时间均为北京时间。

##### 2、报价文件编制要求

报价文件由资格审查部分和商务服务方案部分组成。

##### （一）资格审查部分由下列资料组成：

* 1. 目录。
  2. 填妥并盖章的报价函（格式见附录 1）。
  3. 企业营业执照复印件（盖公章）。
  4. 法定代表人证明书及法定代表人授权书（格式见附录 3）
  5. 广东省机场管理集团有限公司招标、采购管理平台供应商登记表（盖公章）。
  6. 供应商没有因腐败或欺诈行为，与采购人无发生各种诉讼、仲裁和不良投诉的承诺函

（盖公章）。

* 1. “国家企业信用信息公示系统”网站（[www.gsxt.gov.cn](http://www.gsxt.gov.cn/)）查询截图（盖公章）。
  2. “信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn/)）“失信惩戒”页面截图及下载的信用评估报告（盖公章）。
  3. 合作商（包括独立法人及其关联公司和自然人）与集团公司本部、各全资、控股公司

及集团公司所属非法人实体单位发生各种诉讼和仲裁的。

（注：事业单位不需要提供以上第 8 项内容。）

##### （二）商务及服务方案部分编制要求内容包括：

1. 目录。
2. 报价明细表。
3. 项目说明书（项目概况及供应商对项目的理解）。
4. 本项目的工作方案，完工本项工作的具体举措，拟投入的设备设施、人员情况。
5. 本项目商务服务方案评分的相关支持文件。
6. 供应商认为有必要提供的其他资料。

##### 3、报价文件密封要求：

供应商应确保报价文件密闭封装，用不透明包装物包装密封，外面标注“项目名称”、“供应商名称”及“报价文件”“供应商联系电话”“供应商邮箱”字样，外包装材料不应留有可在包封后添加或抽取报价文件的空隙，并在封口处加盖供应商公章。

##### 4、知识产权和专利权

1. 供应商应保证，采购人在中华人民共和国使用供应商在服务期间提供的成果的任何一部分时，免受第三方提出侵犯其专利权、商标或工业设计权的起诉。
2. 报价已包括所有应支付的，对专利权和版权、设计或其他知识产权而需要向其他方支付的版税。

##### 5、保密

如采购人向供应商提供图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其他资料，这些均被视为保密资料，仅被用于它所规定的用途，除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。

##### 6、报价文件有效期

1. ★项目报价文件应在采购公告规定的报价日后的 90 天有效期内保持有效。报价文件有效期比规定短的将被视为非响应报价而予以拒绝。
2. 特殊情况下在原有报价文件有效期截止之前，采购人可征求供应商同意延长报价文件有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。供应商可以拒绝采购人的这种要求。

##### 7、不允许偏离的条款（如有）

采购文件中的重要条款（带“★”号条款）**不允许负偏离，**否则将导致报价文件无效。

### 四、项目报价文件的递交

##### 1、项目报价文件的密封和标记

1. 供应商应将项目报价文件按第三部分“商务文件及技术文件密封要求”密封和标记。
2. 如果供应商递交的报价文件未按要求密封，采购人将拒绝接受其报价文件。
3. 如果因密封不严，标记不清而造成报价文件过早启封、失密等情况，采购人概不负责。

##### 2、递交报价文件截止时间

1. 供应商应将正本和所有副本，由供应商代表按采购公告要求递交报价文件（递交截止时间地点见招标公告相关要求）。
2. 采购人可以通过修改采购文件自行决定酌情延长截止期。在此情况下，采购人和供应商受截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期。

##### 3、迟交的项目报价文件

采购人将拒绝在截止时间后递交的任何项目报价文件。

##### 4、报价文件的递交

采购人在采购文件中规定的日期、时间和地点组织接收报价文件。

### 五、综合评审过程

##### 1、评审小组

本项目的评审工作由采购人内部组成评审小组完成。评审小组共 5 名成员，负责对报价文件进评审，确定项目成交人。

##### 2、项目报价文件的评审

1. 评审小组将对报价文件进行初步评审，包括资格审查和有效性审查审查（资格审查和报价文件有效性审查如下）。如果项目报价文件实质上没有响应采购文件的要求，其报价文件将被否决。

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 资格审查和报价文件有效性审查内容 |
| 1 | 完全符合采购公告中第 3 点（或按实际公告中第 X 点）“合格的供应商”要求 |
| 2 | 法定代表人授权书必须有法定代表人和被授权人的签字或盖章 |
| 3 | 报价函有法定代表人或授权代表签字且加盖公章； |
| 3 | 报价有效期符合采购文件规定（90 个日历日）； |
| 4 | 报价没有超过最高限价； |
| 5 | 供应商递交一种报价方案和报价； |
| 6 | 全部响应主要条款（加“★”号）的要求（若有） |
| 结论 | 是否通过并进入下一阶段评审 |

1. 如果通过初步评审的供应商少于 3 名，本次采购失败，采购人将修正采购文件后重新组织采购。
2. 如果重新组织评审通过初步评审的供应商仍然不足 3 名的，采购人按程序继续进行。

##### 3、报价文件的详细评审

1. 评审小组对通过初步评审的报价文件中的商务服务、技术方案等方面采用百分制综合评分， 其构成及权重为：价格部分得分占 20％，商务服务方案部分得分占 80 %。
2. 评审步骤：符合性检查
3. 如果报价文件实质上没有响应询价文件的要求，其报价将被拒绝，报价人不得通过修正或

撤消不合要求的偏离从而使其报价成为实质上响应的报价。

1. 比较与评价

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| （5）评分  因素 | 分值 | 评分标准 |
| **商务服务方案部分 80 分** | | |
| 企业认证 | 8 | ①具有质量管理体系认证证书的得 1 分；  ②具有环境管理体系认证证书的得 1 分；  ③具有职业健康安全管理体系证书的得 1 分；  ④具有食品安全管理体系认证证书的得 1 分；  ⑤具有危害分析与关键控制点体系认证证书的得 1 分；  ⑥具有商业信誉体系测评认证证书的得 1 分；  ⑦具有节约食品良好行为认证证书的得 1 分；  ⑧具有品牌认证证书（五星级）的得 1 分；  备注：须提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台查询结果截图，缺一不得分，否则不得分。 |
|  |  | 自 2020 年以来，供应商具有类似餐饮项目服务案例，每有一项得 1 分， |
| 项目管理业绩 | 10 | 本项目最高得 10 分，未提供资料的不得分。  注：同一业主不同餐饮项目的视为相同案例，需提供合同关键页复印件， |
|  |  | 并加盖供应商公章，否则不予计分。 |
|  |  | 1、自 2020 年以来，上述业绩中每获得一个正面评价（优秀、优良、良 |
|  |  | 好、满意或相关类似评价）得 0.5 分，本项目最高得 5 分，未提供资料的 |
| 单位信誉及评价 | 10 | 不得分。  注：需提供业主评价的证明材料。  2、单位连续近 7 年获得税务局颁发的 A 级纳税人，得 5 分。 |
|  |  | 连续近 5-6 年获得税务局颁发的 A 级纳税人，得 3 分。 |
|  |  | 连续近 3-4 年获得税务局颁发的 A 级纳税人，得 2 分。 |
|  |  | 连续近 1-3 年获得税务局颁发的 A 级纳税人，得 1 分。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 管理人员的资质和经验 | 12 | 1、项目负责人具备以下资质，本项最高 4 分：   1. 具备大专或以上学历（需提供学历证书复印件，需提供学信网查询证明或省教育厅的盖章证明），得 1 分； 2. 具备高级健康管理师证书，得 2 分。 3. 配合采购人管理并熟悉使用员工餐费一码通系统，得 1 分。（提供承诺函并加盖公章）   2、服务本项目的厨师长资格要求：厨师长具有高级中式烹调师证书，得  2 分；  3、 服务于本项目的食品卫生安全员资格要求，本项最高 3 分；   1. 具有高级食品安全管理员证书，得 1 分； 2. 国家 FSMS（ISO22000）审核员注册证书，得 2 分；   4、服务于本项目的营养师（不包括项目经理、厨师长）资格要求：本项最高得 3 分；   1. 具备国家部门认定的一级健康管理师资格证书，得 1 分； 2. 具备注册营养技师证书，得 2 分；   备注：以上所有人员，需提供资格证书复印件及报价人为以上人员购买的  3 个月以上的社保证明，不提供不得分。 |
| 餐饮服务方案 | 14 | 人员管理方案、出品方案、服务质量保障方案案等详细、清晰、方案设计科学合理，贴合采购需求，并将每一项工作内容分解细化到可执行层面每项工作，得 10-14 分；  人员管理方案、出品方案、服务质量保障方案等基本清晰、较为合采购需  求，关键工作内容已分解细化到可执行层面每项工作，得 7-9 分；  人员管理方案、出品方案、服务质量保障方案等基本清晰、基本满足采购需求，工作内容分解细化程度欠佳，得 4-6 分；  人员管理方案、出品方案、服务质量保障方案等不清晰、较少满足采购需  求，工作内容分解细化程度欠佳，得 1-3 分。 |
| 食品安全  管控方案 | 8 | 食品安全管控方案等详细、清晰、方案设计科学合理，贴合采购需求，并  将每一项工作内容分解细化到可执行层面每项工作，得 6-8 分； |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 食品安全管控方案等详细、清晰、方案设计科学合理，贴合采购需求，并将每一项工作内容分解细化到可执行层面每项工作，得 4-5 分；  应急方案等基本清晰、较为合采购需求，关键工作内容已分解细化到可执行层面每项工作，得 2-3 分；  食品安全管控方案等基本清晰、基本满足采购需求，工作内容分解细化程度欠佳，得 1 分；  食品安全管控方案等不清晰、较少满足采购需求，工作内容分解细化程度  欠佳，得 0 分。 |
|  |  | 增值服务方案内容丰富，能满足日常需求，已在项目点实践，能提供详细 |
|  |  | 案例、图片说明，得 6-8 分； |
| 增值服务方案 | 8 | 增值服务方案多样性一般，基本满足日常需求，较少项目实施经验，得  3-5 分； |
|  |  | 增值服务方案较少，无实施经验，得 0-2 分。 |
|  |  | 1、须具有自有主体业态为集体用餐配送单位资质的中央厨房，必要时为 |
|  |  | 本项目提供应急服务支援，得 1 分（提供配送中心自有证明相关证明）； |
|  |  | 中央厨房获食品卫生安全量化分级 A 级的，得 2 分。本项最高得 3 分。（注： |
|  |  | 报价人需提供食品药品监督管理局官网公布的餐饮服务食品安全量化分 |
|  |  | 级管理为 A 级的文件或查询网址、产权证明复印件或租赁合同证明复印 |
|  |  | 件；有效的食品经营许可证；现场照片）。 |
|  |  | 2、采购人如临时工作餐服务需求，现场团队人员不足时，供应商需要根 |
|  |  | 据实际情况应急派驻厨师（至少 1 名）、服务员（至少 2 名）进行支援， |
| 应急服务体系 | 10 | 采购人不额外结算应急派驻人员服务费用，费用由供应商承担，满足需求  的得 4 分。（提供承诺函并加盖公章） |
|  |  | 3、应急方案等详细、清晰、方案设计科学合理，贴合采购需求，并将每 |
|  |  | 一项工作内容分解细化到可执行层面每项工作，得 3 分； |
|  |  | 应急方案等基本清晰、较为合采购需求，关键工作内容已分解细化到可执 |
|  |  | 行层面每项工作，得 2 分 |
|  |  | 应急处理方案等基本清晰、基本满足采购需求，工作内容分解细化程度欠 |
|  |  | 佳，得 1 分。  应急处理方案等不清晰、较少满足采购需求，工作内容分解细化程度欠佳， |
|  |  | 得 0 分。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 合计 | 80 分 |  |
| **价格部分 20 分** | | |
| 评分因素 | 分值 | 评分标准 |
| 报价 | 20 | 以各报价人的有效总报价的算术平均值作为评标基准价；当报价人总报价与评标基准价相等时，得满分 20 分；当报价人总报价与评标基准价相比，  每上偏 1%扣 1 分，最多扣 20 分；当报价人总报价与评标基准价相比，  每下偏 1%扣 0.6 分，最多扣 20 分。 |

##### 4、综合得分计算

综合得分＝商务服务方案得分+价格得分。

##### 5、成交供应商的确定

1. 评审小组按综合得分从高到低排序，推荐综合得分最高的供应商为第一成交候选人，综合得分次高者为第二成交候选人，依次类推，评审小组将推荐总得分前 3 名的供应商为成交候选人。如出现总得分相同，评审价低者排名靠前，若评审价仍相同，则由评审小组投票，按少数服从多数原则确定供应商排名先后。
2. 采购人根据评审小组的推荐，确定本项目成交供应商。

##### 6、与采购人的接触

1. 除供应商须知的相关规定外，从报价文件截至之日起至授予合同期间，未经采购人书面要求，供应商不得就与其项目报价文件有关的事项与采购人联系。
2. 供应商试图对评审小组的评审或采购人授予合同的决定进行影响，都可能导致其报价文件被拒绝。

附表参照（根据项目调整）

附表 1：供应商递交文件记录表

附表 2：资格审查和报价文件有效性审查表

附表 3：详细评审表

附表 4：:成交通知书（格式）

项目名称：

时间： 年 月 日 时 分

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 供应商名称 | 文件密封情况 | 报价 | 备注 | 供应商代表签名 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 最高限价： | | |  |  |  |

记录人：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 审查内容符合情况 供应商名称 | 供应商 1 | 供应商 2 | --- |
| 1 | 完全符合采购公告中第 3 点“合格的  供应商”要求 |  |  |  |
| 2 | 法定代表人授权书必须有法定代表人  和被授权人的签字或盖章 |  |  |  |
| 3 | 报价函有法定代表人或授权代表签字  且加盖公章； |  |  |  |
| 3 | 报价有效期符合采购文件规定（90 个  日历日）； |  |  |  |
| 4 | 报价没有超过最高限价； |  |  |  |
| 5 | 供应商递交一种报价方案和报价； |  |  |  |
| 6 | 全部响应主要条款（加“★”号）的  要求（若有） |  |  |  |

上述每一项审查内容符合要求的的打“○”，不符合的打“×”。

表中全部项目符合为“通过”，进入下一阶段评审。表中有一项不符合则不进入下一阶段评审。

评审意见不一致时，则按少数服从多数的原则，决定该供应商是否通过。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评审类别 | 序号 | 评审项目 | 评审标准 | 供应商 1 | …… |  |
| 商务服务方案 | 1 | 企业影响及体系认证 |  |  |  |  |
| 2 | 项目管理业绩 |  |  |  |  |
| 3 | 单位信誉及评价 |  |  |  |  |
| 4 | 管理人员的资质和经验 |  |  |  |  |
| 5 | 餐饮服务方案 |  |  |  |  |
| 6 | 食品安全管控方案 |  |  |  |  |
| 7 | 增值服务方案 |  |  |  |  |
| 8 | 应急服务体系 |  |  |  |  |
| 报价 | 9 | 供应商报价 |  |  |  |  |
| 得分 | | |  |  |  |  |

**附件 4：成交通知书（格式）**

|  |  |
| --- | --- |
| 采购项目名称 |  |
| 采购人名称 |  |
| 成交供应商名称 |  |
| 成交金额 |  |
| 签订项目合同期限 |  |
| 其他需要说明的内容 |  |

采购人盖章（公章）：

年 月 日

**六、授予合同**

##### 1、资格后审

1. 采购决定将考虑供应商的财务、服务能力等，其基础是审查供应商提交的资格证明文件和其它采购人认为必要的、合适的资料。
2. 如果审查通过，则将合同授予符合规定的供应商；如果审查没有通过，则取消其成交资格。在此情况下，评审小组将对技术和商务上充分满足采购文件要求的供应商中，综合得分次高的供应商能否满意地履行合同义务作类似的审查，或重新组织采购。

##### 2、合同授予标准

采购人将把合同授予被确定为实质上响应采购文件的要求并具有履行合同能力的符合采购需求、综合得分最高的供应商。

##### 3、授予合同时更改采购服务数量的权力

采购人在授予合同时有权在一定的幅度内对报价表中规定的服务数量予以增加或减少，但不得对单价或其它的条款和条件做任何实质改变。

##### 4、接受和拒绝任何或所有报价文件的权力

采购人保留在签署合同之前任何时候根据评审小组的评审结果，拒绝所有不符合采购文件要求的报价文件，供应商对此自行承担责任。

##### 5、成交通知书

1. 在项目有效期期满之前，采购人将经过采购人确认的成交通知书以书面形式通知成交供应商。
2. 成交通知书将是合同的一个组成部分。

##### 6、签订合同

1. 成交供应商在收到成交通知书后，应派遣其授权在合同上签字的代表与广东省机场管理集

团有限公司工程建设指挥部签署合同。

1. 合同的组成基于本采购文件的以下部分以及项目报价文件的相应的部分：
   1. 第三部分 合同条款
   2. 采购人的澄清文件
   3. 第五部分 采购人需求书
   4. 供应商的报价文件
2. 如果成交供应商没有按照上述第 3 条规定执行，采购人将有充分理由取消该成交决定。在此情况下，采购人可将合同授予其他满足采购要求的供应商，或重新组织采购。

##### 7、成交结果通知

1.1 采购人将在广东省机场管理集团有限公司招标、采购管理平台(wz.gdairport.com)发布采购结果，并于公示完毕后 2 个工作日内向成交供应商发出《成交通知书》。

# 第三部分 合 同 条 款

## 第三部分 合 同 条 款

**广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务项目 2023 年-2025 年服务合同**

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律规定，经友好协商，甲乙双方就工程指挥部西南工作区员工饭堂经营合作事宜达成以下协议：

##### 一、项目概述

广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂位于广州白云国际机场西南工作区，工作日提供早餐、午餐、晚餐服务，另根据工作需要在特殊情况提供餐饮服务，以实际人数为准（就餐人数不少于350 人）。

##### 二、服务期限

合同期限为 2+1 年，即：合同期限 2 年，届满后，根据合同履行情况、考核情况，合同可延续 1 年， 双方签订补充协议予以明确。

##### 三、项目要求

**（一）项目内容**

（1）菜单制定，食材、佐料的订购验收；（2）食品制作加工；（3）临时用餐、菜品外卖；（4） 餐具洗涤、消毒；（5）疫情防控、消防、清洁卫生；（6）其它临时需求。

##### （二）工作时间

每个工作日（周一至周五，周末及法定节假日根据工作需要提供餐饮服务）的员工用餐（早、中、晚餐）及临时用餐服务。

##### （三）工作内容

1. 负责与食材供应商工作协调，完成好菜单拟定，食材、佐料等各类食材的订购验收，所有食 材需符合《中华人民共和国食品安全法》要求，符合国家有关标准并按要求进行公示，保证食材的安全卫生，对饭堂食材安全负有全部责任。
2. 负责食品制作、餐饮服务、食堂清洁及管理，适时推出特色菜打包外卖工作。
3. 负责厨房食品制作任务和食堂工作协调，确保员工关系和谐。
4. 负责菜单的筹划和更换，以及新品种的研发。
5. 按照要求控制好营业成本并保证菜肴质量、服务水平。
6. 定期征求客户对菜品质量的意见，并按照要求及时改善。
7. 负责疫情防控，食品卫生安全、消防安全工作。
8. 配合采购人做好工作餐服务工作，根据工作内容及时调配厨师、服务员。
9. 配合采购人管理员工餐费一码通系统

##### （四）基本服务需求（执行标准）

1. 本项目提供的餐饮包括员工早、中、晚餐。具体工作包括：肉食、蔬菜、粮油、副食品等原材料加工成菜肴成品；搭配科学合理，按约定伙食标准每天提供；保持服务环境清洁卫生；厨具、餐具清洗消毒。
2. 就餐形式为自选套餐、特色套餐、及临时公务用餐，每周二、五下午需提供面点及特色菜外 卖服务，以预定方式进行。
3. 出品标准。

**早餐**——自选套餐任选 4 款。

早餐品种：西点 2 款、中点 4 款、炒粉/面 1 款、粥 1 款、粗粮 2 款、鸡蛋 1 款。**午餐**——可选择自选套餐或特色套餐。

1. 自选套餐品种： 1）主菜 3 选 1
2. 副菜 3 选 2
3. 青菜（标配）
4. 米饭 1

5）汤 1

6）水果/牛奶 1 份（每日轮换）

1. 特色套餐品种：特色档口 1 款、面档 2 款。**晚餐**——自选套餐
2. 主菜 2 选 1
3. 副菜 2
4. 青菜（标配）
5. 米饭 1

5）汤 1

1. 水果/牛奶 1 份（每日轮换）
2. 食堂用餐时间早餐：7:30-9:00

午餐：12:00-13:00 晚餐：17:15-18:30

1. 临时用餐按照甲方需求进行提供，甲方须提前提供用餐的餐标、准确的就餐人数、时间、餐具。
2. 做好成本核算，保持餐厅的收支合理。

##### （五）服务人员要求

(1)本项目配置服务人员需要 12 人。目前平均每天就餐人数为 350 人，如平均每天就餐人数增加 100

人以内，则增加 1 名服务员编制及费用；如平均每天就餐人数每增加 100 人以上，则增加 3 名人员编制及费用，人员编制分别为 1 名厨师、1 名厨工、1 名洗消。乙方需配备专业的管理人员和具有专业资质的技术团队。所有员工入职时须建立档案报甲方备案，关键岗位（含分店经理、厨师长等主要管理岗位） 人员须经过甲方面试和同意后入职录用。团队人员结构见下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **岗位资质要求** | **岗位要求补充** |
| 1 | 分店经理 | 1 | 大专或以上学历 | 分店日常营运管理及突发事件  的应急处理 |
| 2 | 厨师长 | 1 | 中式烹饪师高级或以上 | 需有5 年以上后厨管理及接待餐经验 |
| 3 | 砧板 | 1 | 中式烹饪师中级或以上 | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 4 | 厨师 | 1 | 中式烹饪师中级或以上 | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 5 | 拉面师 | 1 |  | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 6 | 面点师 | 1 |  | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 7 | 厨工 | 1 |  | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 8 | 服务主管 | 1 |  | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 9 | 服务员 | 2 |  |  |
| 10 | 洗消 | 2 |  |  |
|  | **合计** | **12** |  |  |

(2)乙方派驻团队在管理期间不配合甲方工作要求的，出现问题屡次不配合改正的，甲方有权利要求更换人员，乙方应该在一周内提供新的人员供甲方面试，并更换不合格员工，保证食堂正常运营。

1. 乙方配备使用的重要岗位工作人员须持健康证和专业技术证书上岗，上班必须穿工作服。乙方每年要组织所属人员体检。在招录人员时，要严把健康关、体检关。
2. 现场团队应具备严格的考勤制度，并将每月考勤情况结果向甲方报备。
3. 乙方派遣的员工须按照劳动部门的相关规定规范用工，如发生劳资纠纷的与甲方无关。
4. 乙方不得将本项目以任何形式转包、分包、挂靠，一经发现，甲方有权终止合同。

##### （六）质量要求

1. 乙方应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等向甲方备案。
2. 在符合国家、地方和行业的餐饮、食品卫生质量标准的前提下，有服务质量和加工标准化管理办法，设立原材料加工标准、配制标准、烹调标准、卫生标准等，生产加工过程统一标准、规格、程序、确保菜肴食品质量的卫生可口。
3. 乙方应明确各岗位的目标和责任，明确各岗位的目标和责任。对食材验收、生产过程和物料处理实施严格管理，坚持厉行节约，提高工作效率，确保饮食安全。
4. 检验考核：甲方制定考核标准，每月由甲方组成的饭堂管理小组进行考核，考核方式为考核表和员工满意度调查评分（占比不少于 80%）。
5. 若合同执行期间因乙方原因，发生卫生、安全事故，造成人员伤害或财产损失的， 则甲方有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。
6. 乙方应节约使用水电、能源，爱惜并保管好厨房及餐厅设施、设备，严格按使用规程操作。因乙方人为原因使用不当，造成损坏或浪费的，由乙方负责赔偿。
7. 乙方签订合同后应按甲方的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。(8)经营活动及餐饮服务人员须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。

##### （七）卫生要求

1. 乙方须制定严格的餐饮卫生管理制度和食品安全突发事故应急预案，严格执行国家《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫、就餐环境须达到省级职能部门制定的标准。
2. 就餐环境要求良好，应保证食堂通风、干净卫生、地面无积水，有剩饭剩菜等垃圾处理设施，室内温度超过 26℃应开电风扇或空调等。
3. 乙方按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具清洗和消毒工作。

##### （八）安全要求

1. 乙方须做好安全用水、用火、用电、煤气等工作，须服从甲方的监督和检查。因乙方原因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由乙方负责。
2. 乙方为食品卫生安全直接责任人，须严格把好食品卫生安全关。乙方须做好食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是乙方的责任所引起的食品安全事故，由乙方承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且甲方有权立即取消乙方的服务资格。
3. 乙方要有针对不可抗力情况，如停水、停电等情况进行如何响应的方案，报价时提交各项保障措施；

##### （九）应急服务

甲方有紧急临时工作餐服务需乙方提供服务的，乙方须无条件响应，具体费用由双方另行商定。能为甲方在 30 分钟内提供周末加班餐或紧急配送服务。采购人如临时工作餐服务需求，现场团队人员不足

时，供应商需要根据实际情况应急派驻厨师（至少 1 名）、服务员（至少 2 名）进行支援，采购人不额外结算应急派驻人员服务费用，费用由供应商承担。

##### 四、监督机制

(1)乙方的服务活动应接受甲方及行业相关管理部门的监督检查。(2)甲方对乙方雇请的食堂工作人员的身体健康情况进行监督。

(3)产品监督。菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式须达到合同约定的数量；产品的质量监督， 乙方所制作的食品质量要求须符合国家的卫生、安全标准。根据甲方就餐人数和经验积累，做到不留隔夜原料，不留隔餐制成品；

（4）服务监督。乙方须按甲方要求，提供优质服务，各顿膳食供应须遵守约定时间，按时供应。**五、甲方的责任及配合条件**

1. 甲方负责食堂运营所需的费用。
2. 甲方提供场地、厨具设备、餐具、工作用具，易耗品、除四害、油烟管道清洁等，厨房划分不同的工作区域。
3. 甲方提供现场办公场所（不提供员工住宿）。
4. 乙方要应爱惜现场设备设备，出现人为损害设备的，应照价赔偿。 **六、费用结算及说明**

1、本项目合同总金额为 xx 元（大写：xx），合同服务期限：20xx 年 xx 月xx 日 至 20xx 年 xx 月

xx 日，合同服务期限为 2 年（期满经考核可续签 1 年）。本项目的服务费包含乙方员工的工资（含加班

费）、福利、社会保险、员工服装、体检、各类办证费用、加班费、交通住宿费用以及乙方的管理费用等双方所明确的所有费用。 乙方为本项目服务的员工的工伤、生病住院、意外伤害等费用，由乙方承担。具体费用明细如下：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **单价**  **（元/月/**  **人）** | **每月费用小计**  **（单价×人数）** | **合同履约期费用总计**  **（12 个月）** | **备注** |
| 1 | 分店经理 | 1 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | 厨师长 | 1 |  |  |  |  |
| 3 | 砧板 | 1 |  |  |  |  |
| 4 | 厨师 | 1 |  |  |  |  |
| 5 | 拉面师 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | 面点师 | 1 |  |  |  |  |
| 7 | 厨工 | 1 |  |  |  |  |
| 8 | 服务主管 | 1 |  |  |  |  |
| 9 | 服务员 | 2 |  |  |  |  |
| 10 | 洗消 | 2 |  |  |  |  |
| 一 | 岗位人员费用（1 至 10  项之和） | | / |  |  |  |
| 二 | 运营管理费 | | % |  |  |  |
| 服务费用合计（一+二） | | | / |  |  |  |

2、费用结算与支付：

* 1. 合同履行期间如因就餐人数变化需要增加或减少人员，按上表的人员岗位价格对应调整，并调整相应运营管理费。运营管理费包括：税金、企业管理费、企业利润等除岗位人员费用外的所有费用。
  2. 运营管理费根据岗位人员费用按合同约定的费率 xx%计算。
  3. 本项目合同期满或服务终止后，根据各岗位人员实际数量、到岗服务时间及合同服务周期内所有的月考核情况进行结算。乙方需按甲方要求提供结算材料，完成相关结算手续。
  4. 甲方每月向乙方支付服务费 xx 元/月（金额为暂定，需根据月考核情况支付），次月 5 日前， 乙方按双方核对的金额开具合法增值税普通发票给甲方，甲方在收到发票 10 日内将金额给到乙方。
  5. 每期付款需按要求提供服务费支付申请、请款周期内各岗位人员到岗考勤记录（需甲方确认）、请款周期内月考核情况、合同复印件等甲方要求的请款材料。
  6. 最后一期付款前，乙方需按甲方要求完成结算手续。乙方账号信息

乙 方 ：

纳税人识别号： 地 址 ： 电 话 ：

开 户 银 行 ： 账 号 ：

##### 七、考核方案

甲方每月对乙方的服务能力、质量水平进行综合考核（详见饭堂餐饮服务考核方案）。如乙方的服务能力、质量和水平达不到甲方服务要求，连续三个月考核低于 80 分，甲方有权单方解除合同。奖罚标准具体如下：

1. 考核分数 98-100 分，A 级按 5000 元专项资金进行奖励；
2. 考核分数 95-97 分，B 级按 3000 元专项资金进行奖励； (3)考核分数 90-94 分，C 级无奖励，可拿 100%的当月服务费； (3)考核分数 85-90 分，扣除当月服务费 3000 元；

(4)考核分数 80-84 分，扣除当月服务费 5000 元。

专项资金下发后，服务供应商制订考核内容评选优秀员工，按以下标准进行奖励：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 人数 | A 级 | B 级 |
| 1 | 分店经理 | 1 | 1000 | 600 |
| 2 | 厨师优秀员工 | 1 | 3000 | 1800 |
| 3 | 服务员优秀员工 | 1 | 1000 | 600 |
|  | 小计 | 3 | 5000 | 3000 |

##### 八、违约条款

1. 乙方违反本合同的约定，未能按时、按本合同约定的标准提供供餐服务，甲方发出书面通知要求乙方予以纠正。逾期 30 天不予纠正的，甲方有权提前解除本合同。
2. 任何一方违反本合同约定造成另一方直接损失的，另一方有权根据直接受损情况要求赔偿， 发出赔偿要求之日起 满 30 天，未获赔偿的，守约方可以解除本合同并有权以法律途径就受到的损失向违约方追偿。

##### 九.争议及未尽事宜

1. 关于本协议的任何争议，甲、乙双方应协商解决，不能解决的，任何一方均有权向甲方所在 地有管辖权的法院起诉。
2. 本协议未尽事宜或与国家有关法律、法规、规定相悖的，均按国家有关法律、法规、规定执行。
3. 合同履行地：广州

本协议一式八份，甲方执六份、乙方执两份，具有同等法律效力，自双方授权代表人签字/盖章之日

起生效。

**（以下无正文）** 附件：

《广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部餐饮服务考核方案》

##### 

**甲方：广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部（盖章） 法定或授权代表人：**

**日期：**

**乙方：（盖章）**

**法定或授权代表人： 日期：**

**附件：**

**广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部餐饮服务考核方案**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | | **考核内容及计分规则** | **分值** | **得分** |
| **1** | **食品卫生生产安全** | | 1. 餐厅有专人检测果蔬农药残留，并于每日早上 9 点前将检测结果展示在餐厅宣传栏上【2 分】 2. 餐厅关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒品配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。【5 分】 3. 建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品   留样在在冷藏条件下存放48小时，每个留样不少于100g。【3分】 | 10 |  |
| **2** | **环境卫生** | **个人卫生** | 1、 女士不化浓妆，不留长指甲，染指甲油、戴首饰，男士头发剪短、干净、短须，女士头发高盘、固定、收进帽子【2 分】（任何一项不符合要求均不计分）  2、 穿戴规范，统一工服、整洁，不带病上岗【2 分】（任何一项不符合要求均不计分）  3、 发现一例员工无健康证或过期【2 分】 | 6 |  |
| **食品处理区** | 1. 各操作区域必须粘贴对应的规范操作流程【2 分】 2. 工作人员需按照操作流程进行操作【2 分】 3. 非加工食材和清洁期间，厨房操作间不得出现多处或大于 1 平米积水【2 分】 | 22 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **及操作规范** |  | 1. 墙面无大量残渣、无污垢、无飞溅物及大面积霉斑【2 分】 2. 非加工食材或清洁期间需保持台面清洁，不得出现乱堆乱放、大量油渍、积水【2 分】 3. 厨房下水道无杂物堆积堵塞，保持干净整洁且无异味散发【2 分】 4. 使用灭蝇纸、灭蝇灯、灭蝇笼 ，保持 24 小时持续使用【2 分】 5. 厨房垃圾桶放置时必须加盖处理，垃圾无裸露、垃圾桶表面无污垢， 且没有不良气味或液体溢出【2 分】 6. 加工期间必须佩戴帽子、围裙、口罩，和手套（根据具体操作事项而定，例如炒菜、切配可排除）【2 分】 7. 肉类、鱼类、蔬菜类、面食类使用的刀具不得混用，防止交叉污染， 所有操作区域的刀具消毒柜必须正常使用【2 分】 8. 在食品处理区内饮食及其他可能污染食品的行为，不得出现个人物   品【2 分】 |  |  |
| **食品储存区** | 1. 冷藏区：冷藏温度 0～6℃， 生、熟、荤、素、半成品、成品严格分类存放于冷藏冰箱或冷藏库内，不得混放【1 分】，原材料摆放在符合卫生条件的容器内并加盖或保鲜膜覆盖【1 分】熟制品应冷却后再冷藏，熟制品放在冷藏冰箱或冷藏库内，应加盖或保鲜膜覆盖，并有存入和最后使用日期等信息记录及标示，按照国家产品标准存储， 超过保质期后就不能使用【1 分】 2. 冷冻区：冷冻温度-13～-22℃，生、荤、素、半成品、成品严格分类存放于冷冻冰箱或冷冻库内，不的混放【1 分】原材料摆放在符合卫生条件的容器内并加盖或保鲜膜覆盖【1 分】熟制品应冷却后再冷冻，熟制品放在冷冻冰箱或冷冻库内，并有存入和最后使用日期等信息记录及标示 【1 分】冻品入库后， 按照国家产品标准存储，超   过保质期后就不能使用【1 分】 | 7 |  |
| **非食品处理区** | 1. 餐具回收间整洁卫生，垃圾桶袋装化并加盖处理，垃圾无裸露，没有不良气味或液体溢出，由合格资质的处理单位及时清理，并做好现场清洁处理【2 分】 2. 收货区地面、墙面无污垢大面积霉斑，货架货物摆放整洁，无乱堆乱放现象【2 分】 3. 员工更衣室、更衣柜（男、女）保持室内、柜面卫生，个人物品放置   有序，不可出现异味【2 分】 | 6 |  |
| **3** | **供餐服务质量** | **服务态度** | 1. 分店经理在日常监管工作能独立主动发现问题并优化解决，及较好的处理现场运营的细节或员工投诉的沟通解决【2 分】 2. 主动、热情，规范服务行为及用语【2 分】 3. 对员工的答疑积极解决【2 分】 | 6 |  |
| **工作程序** | 1. 开餐前 5 分钟餐线窗口定位，服务员做好所有供餐前准备，做到菜式、人员、价格三齐全【2 分】 2. 开餐前项目经理保障外场排队取餐指引清晰明了，随就餐情况灵活安排，并有统一标识张贴【2 分】 3. 打餐动作快、熟练，无撒漏或手抓食品等现象，生熟食品打餐工具不   得混合使用【2 分】 | 6 |  |
| **变更**  **操作** | 1. 未私自减少餐线及售卖品种数量【2 分】 2. 未私自变更最低开收餐时间要求【2 分】 | 4 |  |
| **运营**  **细节** | 1. 餐厅人员未在餐厅内从事任何与经营无关的活动【2 分】 2. 菜式品种及比例等符合合同规定数量【2 分】 | 10 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | 1. 餐具未出现清洗不干净，有水迹、油渍等【2 分】 2. 如期更新菜单（每周一次），每套菜单并有 20%的更新【2 分】 3. 宣传栏上展示的相关信息必须按期更新，如每日菜单、各食材的供应渠道信息等【2 分】 |  |  |
| 4 |  | | **关键岗位评价** | 1. 对分店经理工作情况的评价：及时协助处理员工就餐反馈的投诉和建议并能给出相关的整改优化方案及进度；积极配合各项工作开展。   【3 分】   1. 对厨师长工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，提供热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等 8 大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复，并每月推出不少于 2 个品种的菜式。【3 分】 2. 对点心主管工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，以手工制作为主，兼顾南北方面点、中西方点心。【2 分】 3. 对楼面经理工作情况的评价：监督服务员是否做好所有开餐准备工作，做到菜式、人员、价格三齐全；监督餐厅回收间卫生情况及回收效率；开餐前巡场，空调、灯光的开启及设备用具等是否到位确   认，随时发现和解决问题，供餐结束后全部关闭。【2 分】 | 10 |  |
| **5** | **宣传推广** | | | 1. 按年度推广计划准时在推广月前 15 日前提交推广月菜式新品推荐、美食节（如有）、厨师推荐等工作的相关物料设计文件【1 分】 2. 根据中国传统各节气及佳节进行养生、美食的推广宣传，并进行相关   物料设计【2 分】 | 3 |  |
| **6** | **设备设施使用保养** | | | 无发生人为损害办公、厨房等设备设施；【2 分】  无违规操作导致供配电设备、供排水管道、通风设备等损坏或者造成安全隐患；【2 分】  无违规使用电器、乱接电线、电线裸露、开关松动等情况；【2 分】  按照餐厅日常管理制度、专用设备操作规程、厨房设备的安全操作指南、紧急事故处理步骤操作设备设施。【2 分】 | 8 |  |
| **增值服务加分项** | | | | | | |
| **可积累加分项** | | **管理类** | | 1、 在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化，最高可加 5  分。 |  | |
| **运营类** | | 2、 积极支持甲方各类大型餐饮需求，表现出色【2 分】  3、 每月并有针对性地对餐线售卖品种、形式等的运营情况进行调整/优化，销售量是恒定或递增的状态【1 分】  4、 对目前的服务方式能主动优化，并能获得较好的收效，例如：餐线布  局、环境布局、排队方式、调整噪音、宣传方式等【2 分】 |
| **增值服务类** | | 5、 每月餐厅都能推出符合时令节气的健康餐品种【2 分】  6、 在餐厅区域分享膳食营养指导信息，并与餐线出品匹配【1 分】有专人跟进现场交互界面的搭建、优化、提升和更新维护，至少每季一次  【1 分】  7、 其他提升员工幸福感的服务【2 分】 |
| **总 分** | | | | |  | |

**第四部分**

**项目报价文件格式**

附录 1

**第四部分 项目报价文件格式**

**供 应 商 登 记 函**

广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部:

我单位报名参加 XXXX 项目的报价，严格遵守有关规定，并按采购文件的规定，准时报送报价文件。

供应商名称（公章）：

法定代表人或授权代表签字：

年 月 日

**报价企业概况表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | | |
| 通讯地址 |  | | |
| 营业执照 | 1、编 号 | 2、营业范围 | 3、发照单位 |
|  |  |  |
| 现在职工 |  | 注册资本金（万元） |  |
| 法人代表 |  | 项目联系人 |  |
| 联系方式 | 手 机： 传 真 ：  邮政编码： E-mail： | | |

供应商名称（章）：

法定代表人或授权代表签字或签章： 日期： 年 月 日

#### 附录 2

* 1. **报 价 函**

项目名称：XXXX项目

致: 广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部

根据贵方为 XXXX 项目采购的采购公告，作为经供应商正式授权代表供应商

(供应商名称和地址)的报价文件书签名方代表 (签名人全名, 职务), 在此提交项目报价文件, 正本一份, 副本四份。

签字人代表以此函申明并同意:

1. 对随附报价表所规定的采购内容的总价为含税价人民币元）。
2. 供应商将承担按照采购文件的所有条款履行合同的责任和义务。

\_元（大写：

1. 供应商已详尽研究了所有采购文件包括修正文(如果有), 所有已提供的参考资料以及有关附件并完全明白, 供应商必须放弃在此方面提出含糊意见或误解的一切权力。
2. 供应商之报价文件有效期为自报价之日起**90** 个日历日。
3. 供应商同意按照采购人可能提出的要求提供与其所递交报价文件有关的任何其它数据或信息。
4. 我方理解贵方不一定接受最低报价或任何贵方可能收到的报价文件。

本报价文件连同贵方成交通知书应构成对双方均有约束力的合同, 直至正式合同编制完毕并生

效。

供应商名称： （盖公章）

法定代表人或授权代表签名或签章：

日期：

## 报价明细表

项目名称：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **单价**  **（元/月/**  **人）** | **每月费用小计**  **（单价×人数）** | **合同履约期费用总计**  **（12 个月）** | **备注** |
| 1 | 分店经理 | 1 |  |  |  |  |
| 2 | 厨师长 | 1 |  |  |  |  |
| 3 | 砧板 | 1 |  |  |  |  |
| 4 | 厨师 | 1 |  |  |  |  |
| 5 | 拉面师 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | 面点师 | 1 |  |  |  |  |
| 7 | 厨工 | 1 |  |  |  |  |
| 8 | 服务主管 | 1 |  |  |  |  |
| 9 | 服务员 | 2 |  |  |  |  |
| 10 | 洗消 | 2 |  |  |  |  |
| 一 | 岗位人员费用（1 至 10  项之和） | | / |  |  |  |
| 二 | 运营管理费 | | % |  |  |  |
| 服务费用合计（一+二） | | | / |  |  |  |

注：1.以上内容必须与技术方案中所介绍的内容、《开标一览表》一致。2.以上内容可根据项目实际情况做适当调整。

* 1. 运营管理费包括不限于：税金、企业管理费、企业利润等除岗位人员费用外的所有费用。
  2. 服务费用总计=单价（元/月）\*12（个月）

供应商名称： （盖公章）

法定代表人或授权代表签名或签章：

日期：

#### 附录3 诚信承诺函及企业承诺

* + 1. **诚信承诺函**

致：广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部 （采购单位名称或采购代理机构）

我司承诺我司（包括独立法人及关联公司和自然人）不存在以下情况，如有造假行为，我公司愿意无条件接受采购人的以下处理：

1. 近三年，我司没有因腐败或欺诈行为而被政府或业主宣布取消投标资格；
2. 近三年，我司（包括其关联公司）未与广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部其下属的全资、控股公司、非法人实体单位发生各种诉讼或仲裁；
3. 我司非联合体报价。

上述承诺如有造假行为，我司愿意无条件接受采购人的以下处理：

1. 取消本项目报价、成交资格，并在相关网站公示；
2. 由采购人没收合同履约保证金；
3. 三年至六年内停止或禁止参加广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部本部、各全资、控股公司及集团公司所属非法人实体单位的所有采购项目；
4. 对不良行为予以纪录，并进行公告；
5. 报广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部备案；
6. 其他行政处理决定。

供应商名称： （盖公章）

法定代表人或授权代表签名或签章：

日期：

#### 2.企业承诺

**企业承诺**

致：

我公司就参加 XXXX 项目，作出郑重承诺：

在项目采购、实施、运行过程中严格遵守贵公司相关管理规定。承诺如违反，将自愿接受：通报批评，记录不良行为，列入黑名单，禁止参加广东省机场管理集团有限公司本部、各全资、控股公司及集团公司所属非法人实体单位的所有采购项目。特此承诺！

供应商名称： （盖公章）

法定代表人或授权代表签名或签章：

日期：

#### 附录 4

1. **法定代表人证明书**

**法定代表人证明书**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 供应商名称： |  | | | | |
| 单位性质： |  |  |  |  |  |
| 地址： |  |  |  |  |  |
| 成立时间： |  | 年 |  | 月 | 日 |
| 经营期限： |  |  |  |  |  |
| 姓名： |  | 性别： |  |  | 年龄： 职务： |
| 系 |  |  |  |  | （供应商名称）的法定代表人。 |
| 特此证明。 |  |  |  |  |  |

供应商名称： （盖公章）

法定代表人： （签字或盖章）

日期：

附件：法定代表人身份证正反面复印件并加盖供应商公章。

#### 法定代表人授权书

**法人授权委托书**

致：广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部

本人 （姓名）系 （供应商名称）的法定代表人，现委托 （姓名）为我司代

理人。代理人根据授权，以我司名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改项目编号为 的 （ 项

目名称） 报价文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我司承担。

授权委托期限：自 年 月 日至 年 月 日止。

代理人无转委托权。特此委托。

供应商： （公章）

法定代表人： （签字或盖章）

代理人： （签字或签章）性别： 年龄：

代理人身份证号码： 职务：

授权委托日期：

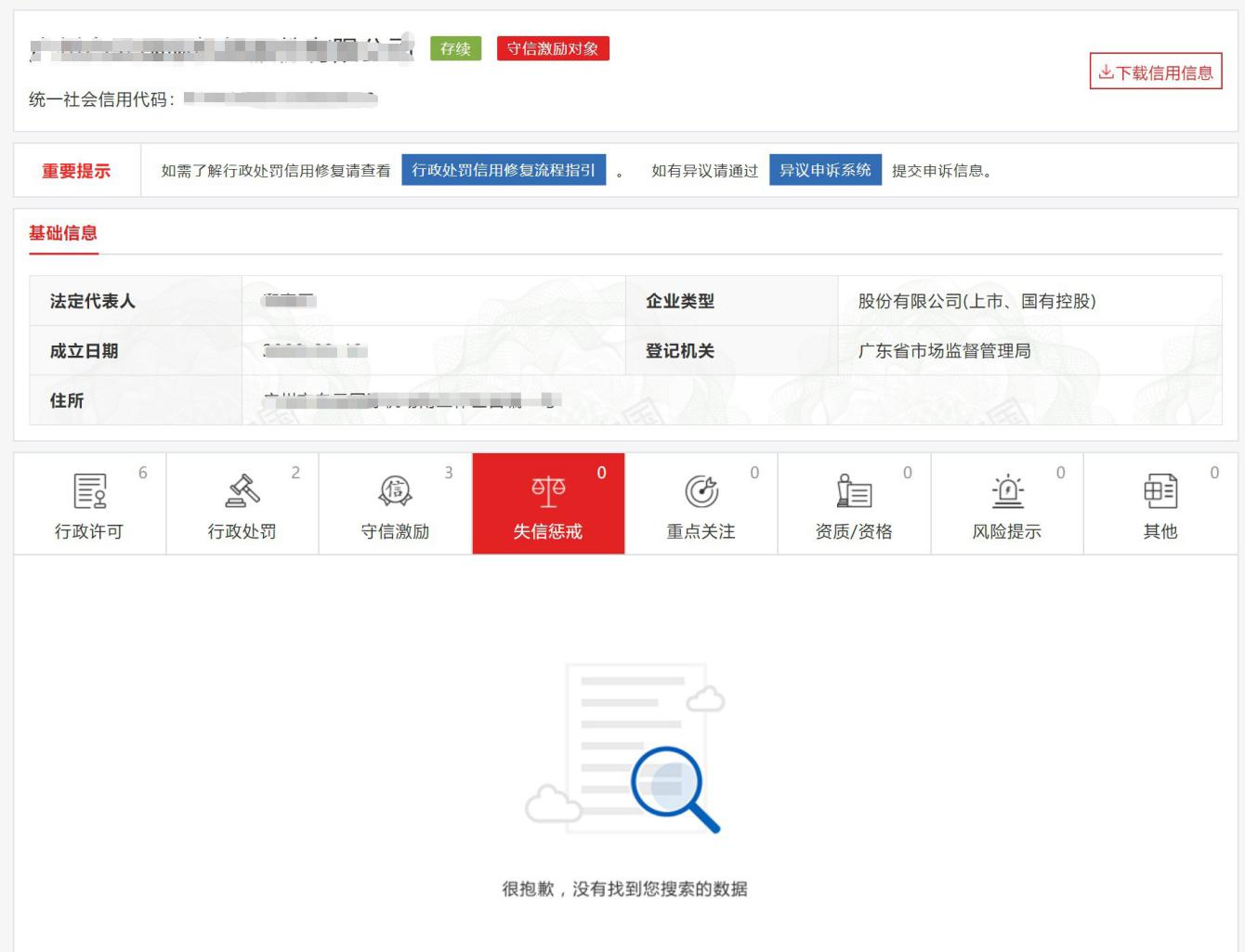
附：代理人的身份证正反面复印件并加盖供应商公章。

**国家企业信用信息公式系统网站（[www.gsxt.gov.cn](http://www.gsxt.gov.cn/)）截图格式要求**



注：供应商须按上述格式要求截图并加盖公章，截图清晰显示供应商单位名称及列入严重违法失信企业名单信息，否则将被认定为无效报价文件。

### “信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn/)）截图格式要求



注：供应商须按上述格式要求截图并加盖公章，截图清晰显示供应商单位名称及列入信息，否则将被认定为无效报价文件。

#### 附录 7

**组织机构和人员**

* 1. **组织机构**

供应商应提供拟委派本项目的管理机构和组织机构图，并在图中表明与供应商总部的关系。注明在项目组织机构图中各主要人员的具体安排情况。

#### 现场主要人员安排

供应商应列出拟在本项目中任职的主要管理人员和专业人员的安排，应包括项目负责人，专业负责人、投入本项目的主要人员等，详见如下表格（各表格可按供应商的情况扩展与扩充）：

##### 本项目主要管理人员安排（表一）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 职务 | 姓名 | 年龄 | 性别 | 职称 | 专业 | 主要资历简述 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 项目负责人 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | ……专业负责人 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 主要人员 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | 其它主要人员（\*）  …… |  |  |  |  |  |  |

\*指除表中提到的人员外，供应商认为有必要加入的其他方面的本项目主要管理与技术人员。

##### 主要人员简历与经验（表二）

（至少列写 5 人）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 性别 |  | 年龄 |  | 职务职称 |  |
| 时 间 | 简历与经验简述 | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |

注：项目负责人及专业负责人业绩须提供证明材料。

#### 附录 8

**供应商的类似业绩**

**供应商的类似业绩**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **内容** | **完工时间** | **合同价** | **备注** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**附录 9**

**企业获奖业绩表**

**企业获奖业绩表**

供应商应列出近 年内的获奖业绩，应附上相关证明材料。详见如下表格（各表格可按供应商的情况扩展与扩充）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **获奖时间** | **颁发单位备注** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| …… |  |  |  |

注：提供获奖证书复印件。

#### 附录 10

**广东省机场管理集团有限公司资源交易信息平台注册为合作商的登记表**

**第五部分 采购人需求书**

**第五部分 采购人需求书**

本项目为广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部（以下简称“采购人”）就广东省

机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务项目进行国内公开采购，选择 1 家合格的供应商提供相关服务。

##### 一、项目概述

广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂位于广州白云国际机场西南工作区，工作日提供早餐、午餐、晚餐服务，另根据工作需要在特殊情况提供餐饮服务，以实际人数为准。**三、服务期限**

合同期限为 2+1 年，即：合同期限 2 年，届满后，根据合同履行情况、考核情况，合同可

延续 1 年，双方签订补充协议予以明确。**三、项目要求**

##### （一）项目内容

（1）菜单制定，食材、佐料的订购验收；（2）食品制作加工；（3）临时用餐、菜品外卖；

1. 餐具洗涤、消毒；（5）疫情防控、消防、清洁卫生；（6）其它临时需求。

##### （二）工作时间

每个工作日（周一至周五，周末及法定节假日根据工作需要提供餐饮服务）的员工用餐（早、中、晚餐）及临时用餐服务。

##### （三）工作具体内容

1. 负责与食材供应商工作协调，完成好菜单拟定，食材、佐料等各类食材的订购验收， 所有食材需符合《中华人民共和国食品安全法》要求，符合国家有关标准并按要求进行公示， 保证食材的安全卫生，对饭堂食材安全负有全部责任。
2. 负责食品制作、餐饮服务、食堂清洁及管理，适时推出特色菜打包外卖工作。
3. 负责厨房食品制作任务和食堂工作协调，确保员工关系和谐。
4. 负责菜单的筹划和更换，以及新品种的研发。
5. 按照要求控制好营业成本并保证菜肴质量、服务水平。
6. 定期征求客户对菜品质量的意见，并按照要求及时改善。
7. 负责防疫工作，食品卫生安全、消防安全工作。
8. 配合采购人做好工作餐服务工作，根据工作内容及时调配厨师、服务员。
9. 配合采购人管理员工餐费一码通系统

##### （四）基本服务执行标准

1. 本项目提供的餐饮包括员工早、中、晚餐。具体工作包括：肉食、蔬菜、粮油、副食品等原材料加工成菜肴成品；搭配科学合理，按约定伙食标准每天提供；保持服务环境清洁卫生；厨具、餐具清洗消毒。
2. 就餐形式为自选套餐、特色套餐、及临时公务用餐，每周二、五下午需提供面点及特色菜外卖服务，以预定方式进行。
3. 出品标准。

**早餐**——自选套餐任选 4 款。

早餐品种：西点 2 款、中点 4 款、炒粉/面 1 款、粥 1 款、粗粮 2 款、鸡蛋 1 款。**午餐**——可选择自选套餐或特色套餐。

1. 自选套餐品种： 1）主菜 3 选 1
   1. 副菜 3 选 2
   2. 青菜（标配）
   3. 米饭 1

5）汤 1

6）水果/牛奶 1 份（每日轮换）

1. 特色套餐品种：特色档口 1 款、面档 2 款。**晚餐**——自选套餐
2. 主菜 2 选 1
3. 副菜 2
4. 青菜（标配）
5. 米饭 1

5）汤 1

6）水果/牛奶 1 份（每日轮换）

1. 食堂用餐时间早 餐 ：7:30-9:00 午餐：12:00-13:00 晚餐：17:15-18:30
2. 临时用餐按照甲方需求进行提供，甲方须提前提供用餐的餐标、准确的就餐人数、时间、餐具。
3. 做好成本核算，保持餐厅的收支合理。

##### （五）服务人员要求

1. 本项目配置服务人员需要 12 人。目前平均每天就餐人数为 350 人，如平均每天就餐人

数增加 100 人以内，则增加 1 名服务员编制及费用；如平均每天就餐人数每增加 100 人以上， 则增加 3 名人员编制及费用，人员编制分别为 1 名厨师、1 名厨工、1 名洗消。乙方需配备专业的管理人员和具有专业资质的技术团队。所有员工入职时须建立档案报甲方备案，关键岗位（含分店经理、厨师长等主要管理岗位）人员须经过甲方面试和同意后入职录用。团队人员结构见下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **岗位资质要求** | **岗位要求补充** |
| 1 | 分店经理 | 1 | 大专或以上学历 | 分店日常营运管理及突发事件  的应急处理 |
| 2 | 厨师长 | 1 | 中式烹饪师高级或以上 | 需有5 年以上后厨管理及接待餐  经验 |
| 3 | 砧板 | 1 | 中式烹饪师中级或以上 | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 4 | 厨师 | 1 | 中式烹饪师中级或以上 | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 5 | 拉面师 | 1 |  | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 6 | 面点师 | 1 |  | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 7 | 厨工 | 1 |  | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 8 | 服务主管 | 1 |  | 需有 3 年以上同类型餐厅经验 |
| 9 | 服务员 | 2 |  |  |
| 10 | 洗消 | 2 |  |  |
|  | **合计** | **12** |  |  |

1. 乙方派驻团队在管理期间不配合甲方工作要求的，出现问题屡次不配合改正的，甲方有权利要求更换人员，乙方应该在一周内提供新的人员供甲方面试，并更换不合格员工，保证食堂正常运营。
2. 乙方配备使用的重要岗位工作人员须持健康证和专业技术证书上岗，上班必须穿工作服。乙方每年要组织所属人员体检。在招录人员时，要严把健康关、体检关。
3. 现场团队应具备严格的考勤制度，并将每月考勤情况结果向甲方报备。
4. 乙方派遣的员工须按照劳动部门的相关规定规范用工，如发生劳资纠纷的与甲方无关。(6)乙方不得将本项目以任何形式转包、分包、挂靠，一经发现，甲方有权终止合同。

##### （六）质量要求

1. 乙方应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等向甲方备案。
2. 在符合国家、地方和行业的餐饮、食品卫生质量标准的前提下，有服务质量和加工标准化管理办法，设立原材料加工标准、配制标准、烹调标准、卫生标准等，生产加工过程统一标准、规格、程序、确保菜肴食品质量的卫生可口。
3. 乙方应明确各岗位的目标和责任，明确各岗位的目标和责任。对食材验收、生产过程和物料处理实施严格管理，坚持厉行节约，提高工作效率，确保饮食安全。
4. 检验考核：甲方制定考核标准，每月由甲方组成的饭堂管理小组进行考核，考核方式为考核表和员工满意度调查评分（占比不少于 80%）。
5. 若合同执行期间因乙方原因，发生卫生、安全事故，造成人员伤害或财产损失的， 则甲方有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。
6. 乙方应节约使用水电、能源，爱惜并保管好厨房及餐厅设施、设备，严格按使用规程操作。因乙方人为原因使用不当，造成损坏或浪费的，由乙方负责赔偿。
7. 乙方签订合同后应按甲方的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。
8. 经营活动及餐饮服务人员须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。

##### （七）卫生要求

1. 乙方须制定严格的餐饮卫生管理制度和食品安全突发事故应急预案，严格执行国家《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫、就餐环境须达到省级职能部门制定的标准。
2. 就餐环境要求良好，应保证食堂通风、干净卫生、地面无积水，有剩饭剩菜等垃圾处理设施，室内温度超过 26℃应开电风扇或空调等。
3. 乙方按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具清洗和消毒工作。

##### （八）安全要求

1. 乙方须做好安全用水、用火、用电、煤气等工作，须服从甲方的监督和检查。因乙方原

因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由乙方负责。

1. 乙方为食品卫生安全直接责任人，须严格把好食品卫生安全关。乙方须做好食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是乙方的责任所引起的食品安全事故，由乙方承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且甲方有权立即取消乙方的服务资格。
2. 乙方要有针对不可抗力情况，如停水、停电等情况进行如何响应的方案，报价时提交各项保障措施；

##### （九）应急服务

甲方有紧急临时工作餐服务需乙方提供服务的，乙方须无条件响应，具体费用由双方另行商定。能为甲方在 30 分钟内提供周末加班餐或紧急配送服务。采购人如临时工作餐服务需求，

现场团队人员不足时，供应商需要根据实际情况应急派驻厨师（至少 1 名）、服务员（至少 2

名）进行支援，采购人不额外结算应急派驻人员服务费用，费用由供应商承担。**四、监督机制**

(1)乙方的服务活动应接受甲方及行业相关管理部门的监督检查。(2)甲方对乙方雇请的食堂工作人员的身体健康情况进行监督。

(3)产品监督。菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式须达到合同约定的数量；产品的质量监督，乙方所制作的食品质量要求须符合国家的卫生、安全标准。根据甲方就餐人数和经验积累，做到不留隔夜原料，不留隔餐制成品；

（4）服务监督。乙方须按甲方要求，提供优质服务，各顿膳食供应须遵守约定时间，按时供应。

##### 五、甲方的责任及配合条件

1. 甲方负责食堂运营所需的费用。
2. 甲方提供场地、厨具设备、餐具、工作用具，易耗品、除四害、油烟管道清洁等，厨房划分不同的工作区域。
3. 甲方提供现场办公场所（不提供员工住宿）。
4. 乙方要应爱惜现场设备设备，出现人为损害设备的，应照价赔偿。 **六、费用结算及说明**

2、本项目合同总金额为 xx 元（大写：xx），合同服务期限：20xx 年 xx 月 xx 日 至 20xx 年 xx

月 xx 日，合同服务期限为 2 年。本项目的服务费包含乙方员工的工资（含加班费）、福利、社

会保险、员工服装、体检、各类办证费用、加班费、交通住宿费用以及乙方的管理费用等双方所

明确的所有费用。 乙方为本项目服务的员工的工伤、生病住院、意外伤害等费用，由乙方承担。具体费用明细如下：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **单价**  **（元/月/ 人）** | **每月费用小计**  **（单价×人数）** | **合同履约期费用总计**  **（12 个月）** | **备注** |
| 1 | 分店经理 | 1 |  |  |  |  |
| 2 | 厨师长 | 1 |  |  |  |  |
| 3 | 砧板 | 1 |  |  |  |  |
| 4 | 厨师 | 1 |  |  |  |  |
| 5 | 拉面师 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | 面点师 | 1 |  |  |  |  |
| 7 | 厨工 | 1 |  |  |  |  |
| 8 | 服务主管 | 1 |  |  |  |  |
| 9 | 服务员 | 2 |  |  |  |  |
| 10 | 洗消 | 2 |  |  |  |  |
| 一 | 岗位人员费用（1 至 10  项之和） | | / |  |  |  |
| 二 | 运营管理费 | | % |  |  |  |
| 服务费用合计（一+二） | | | / |  |  |  |

2、费用结算与支付：

* 1. 合同履行期间如因就餐人数变化需要增加或减少人员，按上表的人员岗位价格对应调整，并调整相应运营管理费。运营管理费包括：税金、企业管理费、企业利润等除岗位人员费用外的所有费用。
  2. 运营管理费根据岗位人员费用按合同约定的费率 xx%计算。
  3. 本项目合同期满或服务终止后，根据各岗位人员实际数量、到岗服务时间及合同服务周期内所有的月考核情况进行结算。乙方需按甲方要求提供结算材料，完成相关结算手续。
  4. 甲方每月向乙方支付服务费 xx 元/月（金额为暂定，需根据月考核情况支付），次月5 日前，乙方按双方核对的金额开具合法增值税普通发票给甲方，甲方在收到发票 10 日内将金额给到乙方。
  5. 每期付款需按要求提供服务费支付申请、请款周期内各岗位人员到岗考勤记录（需甲

方确认）、请款周期内月考核情况、合同复印件等甲方要求的请款材料。

* 1. 最后一期付款前，乙方需按甲方要求完成结算手续。乙方账号信息

乙 方 ：

纳税人识别号： 地 址 ： 电 话 ：

开 户 银 行 ： 账 号 ：

##### 七、考核方案

甲方每月对乙方的服务能力、质量水平进行综合考核（详见饭堂餐饮服务考核方案）。如乙方的服务能力、质量和水平达不到甲方服务要求，连续三个月考核低于 80 分，甲方有权单方解除合同。奖罚标准具体如下：

1. 考核分数 98-100 分，A 级按 5000 元专项资金进行奖励；
2. 考核分数 95-97 分，B 级按 3000 元专项资金进行奖励； (3)考核分数 90-94 分，C 级无奖励，可拿 100%的当月服务费； (3)考核分数 85-90 分，扣除当月服务费 3000 元；

(4)考核分数 80-84 分，扣除当月服务费 5000 元。

专项资金下发后，服务供应商制订考核内容评选优秀员工，按以下标准进行奖励：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 人数 | A 级 | B 级 |
| 1 | 分店经理 | 1 | 1000 | 600 |
| 2 | 厨师优秀员工 | 1 | 3000 | 1800 |
| 3 | 服务员优秀员工 | 1 | 1000 | 600 |
|  | 小计 | 3 | 5000 | 3000 |

##### 八、违约条款

1. 乙方违反本合同的约定，未能按时、按本合同约定的标准提供供餐服务，甲方发出 书面通知要求乙方予以纠正。逾期 30 天不予纠正的，甲方有权提前解除本合同。
2. 任何一方违反本合同约定造成另一方直接损失的，另一方有权根据直接受损情况要 求赔偿，发出赔偿要求之日起 满 30 天，未获赔偿的，守约方可以解除本合同并有权以法律途径就受到的损失向违约方追偿。

##### 九.争议及未尽事宜

1. 关于本协议的任何争议，甲、乙双方应协商解决，不能解决的，任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的法院起诉。
2. 本协议未尽事宜或与国家有关法律、法规、规定相悖的，均按国家有关法律、法规、规定执行。
3. 合同履行地：广州

本协议一式八份，甲方执六份、乙方执两份，具有同等法律效力，自双方授权代表人签字/ 盖章之日起生效。

##### （以下无正文）

附件：《广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部餐饮服务考核方案》详见合同

##### 