

常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”
社区食堂委托运营项目

项目编号:ZYJS-SC2024042

竞争性磋商文件

采购人：常州市钟楼区荷花池街道办事处

采购代理机构：常州中宇建设工程管理有限公司

二零二四年四月

总 目 录

第一章	竞争性磋商公告	1
第二章	供应商须知	7
第三章	项目需求	22
第四章	合同主要条款	34
第五章	评标方法与评标标准	42
第六章	响应文件格式	54
友情提醒	64

第一章 竞争性磋商公告

项目概况

(常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”社区食堂委托运营项目) 的潜在供应商应在(常州钟楼区大仓路65号(博济五星智造园)8号楼2楼常州中字财务室)获取采购文件。并于**2024年4月19日09点00分**(北京时间)前提交响应文件。

一、项目基本情况:

项目编号: ZYJS-SC2024042

项目名称: 常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”社区食堂委托运营项目

采购方式: 竞争性谈判 竞争性磋商 询价

本项目最低限价: 本次项目服务期共五年, 前两年免运营管理费, 第三年运营管理费不低于人民币5万元/年, 第四年不低于人民币6万元/年, 第五年不低于人民币7万元/年, 低于上述金额的为无效响应。

采购需求: 为推进社区服务的发展, 提升辖区居民, 特别是老年居民现有的生活状况, 进一步提高老人的生活质量, 减少子女生活及精神压力, 对西新桥社区服务中心“一老一小”社区食堂采用委托运营管理模式, 该食堂位于西新桥社区服务中心, 面积约为: 300平方米, 前期采购人已对该场地完成基础硬装(墙地面布置)及指定设施(餐桌餐椅等)的投入, 供应商须负责深化氛围设计、厨房厨具、点心设备及餐具设施的投入, 该食堂委托运营范围为社区助餐、送餐、便民用餐等服务, 开展多种适合老人的服务形式。

合同履行期限：自合同签订之日起五年。

本项目不接受联合体。

二、申请人的资格要求：

1. 具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织或自然人（不包含个体工商户），提供有效的营业执照副本，自然人提供身份证复印件；

2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；资产运营良好，不存在因借贷、担保等可能影响供应商履行本招标项目的情况，具有良好的经营业绩，有提供优质服务的能力；

3. 具有履行合同所必需的设备和技术能力；

4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5. 参加招标活动前二年内，在经营活动中无重大违法记录或无不良行为记录（如该记录对禁止参与招投标活动有明确规定的，则从其规定）；

6. 无其他法律、行政法规规定的禁止参与招投标活动的行为；

7. 未被“信用中国”网站（[WWW.CREDITCHINA.GOV.CN](http://www.creditchina.gov.cn)）和“中国政府采购网”网站（[WWW.CCGP.GOV.CN](http://www.ccgp.gov.cn)）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单；

8. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动；与采购人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织，不得参加投标；

9. 本项目不接受联合体形式。

三、获取采购文件

时间：2024年4月8日至2024年4月15日，每天上午8:30至11:00，下午13:30至17:00（北京时间，法定节假日除外）

地点：常州钟楼区大仓路65号（博济五星智造园）8号楼2楼常州中宇财务室

方式：（磋商供应商可采取以下任一种方式获取竞争性磋商文件）

(1) 线下报名：将报名材料（供应商报名表盖章件及汇款凭证截图）扫描发至本公司邮箱“zhongyuzhaobiao111@163.com”并按要求交纳采购文件费用后，采购文件以邮件形式发送至供应商邮箱。

户 名：常州中宇建设工程管理有限公司

开户银行：中国工商银行股份有限公司常州勤德支行

账 号：1105052609000510202

财务室电话（查询标书款情况）：0519-85782855

(2) 现场报名：竞争性磋商文件现场购买地点：常州钟楼区大仓路65号（博济五星智造园）8号楼2楼常州中宇财务室。

售价：人民币伍佰元/份（从企业账户或自然人账户缴入代理机构银行账户或现场报名缴纳，缴款时请备注所投项目编号），竞争性磋商文件售后一概不退。未获取竞争性磋商文件的磋商供应商不得参与投标。磋商供应商获取竞争性磋商文件时应提供如下材料：

① 供应商报名表（格式见网站首页资料下载板块）

四、响应文件提交

截止时间：2024年4月19日09点00分（北京时间）

地点：常州钟楼区大仓路65号（博济五星智造园）8号楼2楼常州中宇招标中心开标室

五、开启

时间：2024年4月19日09点00分（北京时间）

地点：常州钟楼区大仓路65号（博济五星智造园）8号楼2楼常州中宇招标中心开标室

六、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

七、其他补充事宜

1、磋商保证金要求

①磋商保证金专用帐户：

户 名：常州中宇建设工程管理有限公司

开户银行：中国工商银行股份有限公司常州勤德支行

账 号：1105052609000510202

②投标保证金到账截止时间：同响应文件递交截止时间

③投标保证金金额（人民币）：叁仟元。（转帐时请备注所投项目编号）

④报名单位须在第2条规定截止时间前将磋商保证金从企业账户缴入磋商保

证金专用账户，拒绝以其它方式缴纳，禁止第三方代缴保证金。供应商应充分考虑投标保证金在途时间，确保磋商保证金在到账截止时间前到达磋商保证金专用帐户。

⑤未按上述 4 条要求提交磋商保证金的将被视为无效响应，其响应文件将被评标小组拒绝。

2、澄清：

①对竞争性磋商文件需要进行澄清或有疑问的供应商，均应在 **2024 年 4 月 15 日 17:30** 前按竞争性磋商公告中的通讯地址，将澄清或疑问内容一次性以书面形式并加盖公章送达采购代理机构，否则视为无有效澄清或疑问。

②有关本次采购的事项若存在变动或修改，竞争性磋商代理机构将通过补充或更正形式在采购公告原发布网站上发布，因未能及时了解相关最新信息所引起的投标失误责任由供应商自负。

3、响应文件制作份数要求：

正本份数：1 份，副本份数：2 份；响应文件应按顺序胶装成册，并编制响应文件目录索引。不论供应商成交与否，响应文件均不退回。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名 称：常州市钟楼区荷花池街道办事处

地 址：西新桥二村 99 幢-1 号

联系方式：汤先生 0519-85280562

2. 采购代理机构信息

名 称：常州中宇建设工程管理有限公司

地 址：常州钟楼区大仓路 65 号（博济五星智造园）8 号楼 2 楼 209 室

联系方式：0519-85785155

3. 项目联系方式

项目联系人：蒋鹏飞

电 话：0519-85785155

注：上述个人信息由于工作需要经机构或本人同意对外公布。

第二章 供应商须知

一、总则

1、采购方式

本次采购采取竞争性磋商方式，本文件仅适用于竞争性磋商公告中所述项目。

2、合格的供应商

2.1 满足竞争性磋商公告中“供应商资格要求”的规定。

2.2 满足本文件实质性条款的规定。

2.3 本竞争性磋商文件中所有带★号的内容均为实质性条款，如供应商递交的响应文件不符合实质性条款的要求，将作为无效响应文件处理。

3、适用范围及定义

3.1 适用范围

依据公开、公平、公正、诚实信用的原则制定本须知。

3.2 定义

3.2.1 “重大违法记录”系指磋商供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。其中较大数额罚款是指：达到处罚地行政处罚听证范围中“较大数额罚款”标准的；法律、法规、规章、国务院有关行政主管部门对“较大数额罚款”标准另有规定的，从其规定。

3.2.2 “不良行为记录”系指供应商发生下列情形之一：

(1) 被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单；

(2) 在招投标活动中因违反相关规定被政府采购及招投标监管部门列入不良行为记录名单的（包含本须知第 16.5 条中相关内容）。

3.2.3 “参加采购活动前二年”是以响应文件的递交截止时间为时间点向前追溯。

4、磋商费用

4.1 供应商应自行承担所有与参加竞争性磋商有关的费用，无论投标过程中的做法和结果

如何，采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

4.2 招标代理服务收费标准

成交供应商须按其成交总金额（总运营管理费）的 1.5% 计算并支付成交服务费和相关费用。其中成交服务费收费最低为人民币 3000 元，若按上述计算方式不足人民币 3000 元的，则按人民币 3000 元收取。

4.3 本次招标按 4.2 条内容计算中标服务费，成交供应商在成交通知书发出之日起五个工作日内向采购代理机构缴纳，否则采购代理机构有权直接从其磋商保证金中扣除该项费用。

5、供应商代表

指全权代表参加招标活动并签署响应文件、与采购人签署合同的人，如果供应商代表不是法定代表人，须提供有效的《授权委托书》（格式见第六章 响应文件格式）。同一供应商不得授权多人作为同一项目的供应商代表，否则其响应文件将被作为无效响应。

二、竞争性磋商文件

6、竞争性磋商文件构成

6.1 竞争性磋商文件是用以阐明所需内容、竞争性磋商程序的资料。本竞争性磋商文件、招标代理机构在开标前发出的答疑纪要和其他补充修改函件，均是竞争性磋商文件的组成部分，对供应商起约束作用。竞争性磋商文件有以下部分组成：

- (1) 竞争性磋商公告
- (2) 供应商须知
- (3) 项目需求
- (4) 合同条款及格式
- (5) 评标方法与评标标准
- (6) 响应文件格式

请仔细检查竞争性磋商文件是否齐全，如有缺漏请立即与采购代理机构联系解决。

6.2 供应商应认真阅读竞争性磋商文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按竞争性磋商文件要求和规定编制响应文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其响应文件对竞争性磋商文件作出实质性响应，否则其风险由供应商自行承担。

6.3 供应商一旦购买了本竞争性磋商文件并决定参加投标，即被认为接受了本竞争性磋商文件的规定和约束，供应商应当按照竞争性磋商文件的规定制作响应文件并参加竞争性磋商。

7、竞争性磋商文件的澄清

7.1 任何要求对竞争性磋商文件进行澄清的供应商，均应按磋商公告规定的提疑时间及要求前，以书面形式并加盖公章送达采购代理机构，否则视为无有效疑问或澄清。

7.2 若供应商认为设置的资质、条件、技术要求、商务条款、评标办法（评分标准）等存在歧视或不公正待遇的，应在上述期限内提出异议，否则视为无有效异议。供应商根据采购代理机构的答复作出是否继续参加竞争性磋商的决定。

7.3 采购人或采购代理机构将视按照上述 7.1、7.2 条规定收到的要求澄清或提出异议事项决定是否发布澄清修改公告，或就个性化的问题回复提出澄清要求的潜在供应商。为避免不正当竞争或可能泄露采购机密等不利情形，采购代理机构对供应商的疑问可以作选择性答复。

7.4 有关本次采购的事项若存在变动或修改，采购代理机构将通过补充或更正形式在采购公告原发布网站上发布，因未能及时了解相关最新信息所引起的投标失误责任由供应商自负。

8、竞争性磋商文件的修改

8.1 竞争性磋商文件发出后，在规定响应文件递交时间截止前任何时间，采购人或采购代理机构均可主动地或在解答供应商提出的澄清问题时对竞争性磋商文件进行修改，采购代理机构将通过补充或更正形式在采购公告原发布网站上发布，因未能及时了解相关最新信息所引起的投标失误责任由供应商自负。

8.2 采购人或采购代理机构有权按照法定的要求推迟竞争性磋商截止日期和竞争性磋商开始日期。

8.3 竞争性磋商文件的修改和补充文件将作为竞争性磋商文件的组成部分，并对供应商具有约束力。

三、响应文件的编制

9、响应文件的语言及度量衡单位

9.1 供应商提交的响应文件以及供应商与采购代理机构就有关竞争性磋商的所有来往通知、函件和文件均应使用简体中文。

9.2 除技术性能另有规定外，响应文件所使用的度量衡单位，均须采用国家法定计量单位。

10、响应文件构成

10.1 供应商编写的响应文件构成详见第六章《响应文件格式》。

10.2 供应商应将响应文件按顺序胶装成册，并编制响应文件资料目录。

11、证明供应商资格及符合竞争性磋商文件规定的文件

11.1 供应商应按要求提交资格证明文件及符合竞争性磋商文件规定的文件。

11.2 供应商应提交证明其有资格参加竞争性磋商和中标后有能力独立履行合同的文件。

11.3 供应商除必须具有履行合同所需提供的服务的能力外，还必须具备相应的财务、技术方面的能力。

11.4 供应商信用信息查询要求

查询渠道为“信用中国”网站（WWW.creditchina.gov.cn）和“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn），查询截止时间为本项目响应文件接收截止时间。查询结果将以网页打印的形式留存并归档。

12、投标配置与分项报价表

12.1 供应商应按照竞争性磋商文件规定格式填报竞争性磋商报价与分项报价表，在表中标明各分项报价内容。每个分项只允许有一个报价，任何有选择的或附有条件的报价将视为无效响应。本次招标不接受备选方案。

12.2 有关报价的内容

报价应为供应商根据经营项目市场预测的可承受的运营管理费。（注：最低限价为向甲方支付的运营管理费。供应商须自行负责厨房厨具、点心设备及餐具设施的投入，并对甲方所托管场地内投入的硬件设施和设备进行日常维护保养，并承担服务人员工资、水电、煤气、网络、办公用品、活动物资等相关营运费用，供应商须自负盈亏，经营期内不得以任何理由向甲方要求调整运营管理费。）

磋商报价为最终报价，除非合同条款中另有规定，否则，供应商所报运营管理费在合同响应、实施期间不因市场变化因素而变动。

12.3 货币

响应文件中的单价和总价应采用人民币报价，以元为单位标注。报价应是唯一的，招标方不接受有选择的报价和方案。当数量和单价之积不等于总价时，以单价为准重新计算总价。

12.4 投标配置与分项报价表上的价格应按下列方式分开填写：

(1) 项目单价：按投标配置及分项报价表中要求填报；

(2) 项目总价：按各项目单价与数量乘积的总和。

13、偏离表

13.1 供应商应对竞争性磋商文件中规定的商务及技术部分给予充分的考虑。详见第六章《偏离表》相关要求。

13.2 带★号的内容要求必须进行实质性响应，不响应和负偏离都将视为无效响应；

13.3 供应商认为需要的其他技术文件或说明。

14、服务承诺及服务机构、人员的情况介绍

14.1 供应商的服务承诺应按不低于竞争性磋商文件中商务要求标准。

14.2 供应商的服务机构、服务的制度、服务人员。

14.3 提供参加本项目实施的组成人员资历表，包括每个组成人员的技术职业资格和项目中承担的角色。

15、响应函和报价一览表

15.1 供应商应按照竞争性磋商文件中提供的格式完整、正确填写响应函、报价一览表。

报价一览表必须按照本文件格式要求填写并按照格式要求在指定位置盖章及签字。

15.2 报价一览表中的价格应与响应文件中投标配置与分项报价表中的价格一致。如出现不一致的情况，评标时一律按报价一览表中价格为准。

15.3 报价一览表分项报价加和汇总与总价不一致以分项报价为准进行修正。

16、磋商保证金

16.1 供应商提交的磋商保证金应从供应商银行账户电汇或转账形式一次性递交至采购代理机构指定账户。

16.2 竞争性磋商时，对于未按竞争性磋商公告要求提交磋商保证金的，将被视为无效响应而予以拒绝。

16.3 未中标的供应商的磋商保证金，将在成交通知书发出之日起5个工作日内予以退还，不计利息。

16.4 成交供应商的磋商保证金，在合同签署并向采购代理机构进行备案后退还。

16.5 下列任何一种情况发生时，磋商保证金将不予退还，已经中标的，取消其中标资格，并列入本采购代理机构不良行为记录名单予以公布，在一至两年内不得参与本采购代理机构

组织的项目。已经签约的，所签订的合同无效，同时采购人及采购代理机构不承担任何责任：

- （一）供应商提供虚假材料谋取中标（成交）的；
- （二）供应商采取不正当手段诋毁、排挤或串通他人的；
- （三）供应商扰乱开标、评标现场、影响评审或办公秩序的；
- （四）捏造事实、提供虚假材料、以非法手段取得证明材料或者未按规定程序进行质疑、投诉、诉讼，影响项目正常进行的；
- （五）提出不当要求，向采购代理机构或采购人进行恶意敲诈的；
- （六）成交供应商在规定期限内未交纳中标服务费或不缴纳履约保证金的。
- （七）中标（成交）后，无正当理由拒不签订合同或者合同签订后未能履行又不按约赔偿的；
- （八）向评审专家、采购人、其他项目参与人或招标工作人员行贿或者提供其他不正当利益的。

16.6 成交供应商违反第 16.5 条规定，并且导致成交无效的，采购人可以与排在原成交供应商之后第一位的成交候选人签订采购合同或重新委托进行招标，同时，采购人或采购代理机构有权要求原成交供应商承担相应损失（包括但不限于以下损失）：

- （一）原招标活动产生的合理费用；
- （二）如最终成交运营管理费低于原成交运营管理费的，原成交供应商应当以成交运营管理费的差价对采购人进行赔偿。

17、响应文件的有效期

17.1 自竞争性磋商当日起 60 天内，响应文件应保持有效。有效期短于这个规定期限的响应，将被拒绝。

17.2 在特殊情况下，采购人或采购代理机构于原有效期满之前，可向供应商提出延长有效期的要求。这种要求与答复均采用书面形式。供应商可以拒绝采购人或采购代理机构的这一要求而放弃参加竞争性磋商，磋商保证金将尽快退回。同意延长有效期的供应商既不能要求也不允许修改其响应文件。第 16 条有关磋商保证金的相关规定在延长期内继续有效，同时受有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

18、响应文件份数和签署

18.1 供应商应严格按照竞争性磋商公告要求的份数准备响应文件，每份响应文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本不符，以正本为准。

18.2 响应文件的正本和所有的副本均需打印或复印，按顺序胶装成册，并编制响应文件目录索引，且由供应商法定代表人或其授权代表签字。授权代表为非法定代表人时，须将法定代表人以书面形式出具的“法定代表人授权书”（原件）附在响应文件中。

18.3 除供应商对错处做必要修改外，响应文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改遗漏处，必须由响应文件签署人签字或盖章。

四、响应文件的递交

19、响应文件的密封和标记

19.1 供应商应将响应文件正本和所有副本密封，并加盖供应商公章。不论供应商中标与否，响应文件均不退回。

19.2 密封的响应文件应：

(1) 在封皮上注明供应商名称，如因标注不清而产生的后果由供应商自负。按本项目竞争性磋商公告中注明的接收时间和接收地点送达采购代理机构。

(2) 注明投标项目名称、项目编号及“开标时启封”的字样。

(3) 所有响应文件密封口须加盖供应商公章、法定代表人或授权委托人签字或盖章。

19.3 如果响应文件被宣布为“迟到”时，采购代理机构将原封退回。

19.4 未按要求密封和加写标记的响应文件，采购代理机构将予以拒绝。采购代理机构对响应文件的误投或过早启封概不负责，对由此造成提前开封的响应文件，采购代理机构有权拒绝。

20、响应文件递交截止时间

20.1 供应商应当在竞争性磋商文件要求提交响应文件的截止时间前，将响应文件送达规定地点。

20.2 采购人或采购代理机构可以按照规定，通过修改竞争性磋商文件有权酌情延长响应文件递交截止时间，以书面形式通知所有购买竞争性磋商文件的供应商。在此情况下，供应商的所有权利和义务以及供应商受制的截止时间均应以延长后新的截止时间为准。

20.3 迟于响应文件递交截止时间的，采购代理机构将有权拒绝接收其响应文件。公证人员或供应商代表当众检验响应文件的密封情况，确认无误后方可进行拆封。

21、迟交的响应文件

21.1 采购代理机构将拒绝并原封退回在竞争性磋商公告规定的响应文件递交响应文件递交截止时间后收到的任何响应文件。

21.2 采购代理机构对响应文件在送达过程中的遗失或损坏不负责。

22、响应文件的修改和撤回

22.1 供应商在递交响应文件后，可以修改或撤回其响应文件，但这种修改和撤回，必须在规定的响应文件递交响应文件递交截止时间前，以书面形式并加盖供应商公章通知采购代理机构，修改或撤回其响应文件。

22.2 供应商的修改或撤回文件应按规定进行编制、密封、标记和发送，并应在封套上加注“修改”和“撤回”字样。修改文件必须在响应文件递交响应文件递交截止时间前送达采购代理机构。

22.3 在响应文件递交截止时间之后，供应商不得对其响应文件作任何修改。

22.4 在响应文件递交截止时间至竞争性磋商文件中规定的响应文件有效期满之间的这段时间内，供应商不得撤回其投标，否则其磋商保证金将不予退还。

五、磋商与评审

23、磋商

23.1 采购代理机构按本须知规定的时间、地点主持竞争性磋商活动。磋商活动由采购代理机构、采购人、供应商代表及有关方面代表参加。

23.2 参加磋商的供应商法定代表人或授权委托代理人应携带本人身份证明签名报到，以证明其出席竞争性磋商活动。供应商法定代表人或授权委托代理人未准时参加磋商活动的视为自动放弃竞争性磋商，其响应文件将不予评审、不予退还。

23.3 现场由公证人员或供应商代表查验响应文件密封及签章情况。

23.4 磋商小组对供应商递交的响应文件进行审查，可根据评审情况分别对审查通过的供应商进行磋商。

23.5 视评审情况需要，供应商代表进行澄清、回复磋商小组的提问；

23.6 视评审情况需要，进行包括但不限于价格、技术以及售后服务等商务条款的商讨；

23.7 供应商最终填写总报价，（至少二次，响应文件中的报价为首次报价）、填写承诺

函；

23.8 报价低于最低运营管理费不成交；

23.9 磋商小组经过与供应商的磋商，根据供应商的承诺、响应程度和供应商的最终报价进行综合评审。

23.10 如磋商过程中出现本竞争性磋商文件未尽事宜，由磋商小组根据有关法律、法规以及项目实际情况讨论决定。

24、磋商小组

24.1 采购代理机构将根据项目特点和有关规定组建磋商小组，由采购人代表和评审专家组成，并独立开展评审工作。磋商小组对响应文件进行审查、澄清、评估、比较。

24.2 采购人可以推荐代表参加磋商小组。但人数不得超过磋商小组成员总人数的三分之一。参加评审的采购人代表，必须向采购代理机构提交采购人代表身份授权函或证明。

24.3 磋商小组应以科学、公正的态度参加评审工作并推荐成交候选人。评审专家在评审过程中不受任何干扰，独立、负责地提出评审意见，并对自己的评审意见承担责任。

24.4 磋商小组将对供应商的商业、技术秘密予以保密。

24.5 未经磋商小组批准，其他任何人员禁止进入评审现场。

24.6 磋商小组成员负责具体的评审事务，并独立履行以下职责：

24.6.1 审查、评价响应文件是否符合竞争性磋商文件的要求，并作出评价；

24.6.2 要求供应商对响应文件有关事项作出澄清或者说明；

24.6.3 对响应文件进行比较和评价；

24.6.4 确定成交候选人名单，以及根据采购人委托直接确定成交供应商；

24.6.5 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

24.7 磋商小组成员应当履行下列义务：

24.7.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

24.7.2 按照竞争性磋商文件规定的评标办法进行评审，对评审意见承担个人责任；

24.7.3 对评审过程和结果，以及供应商的商业秘密保密；

24.7.4 参与评审报告的起草；

24.7.5 配合相关部门的投诉处理工作；

24.7.6 配合采购代理机构答复供应商提出的质疑。

25、磋商过程的保密与公正

25.1 竞争性磋商结束后，直至向成交供应商授予合同时止，凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标建议等，均不得向供应商或与评审无关的其他人员透露。有关成交信息，须经竞争性磋商文件规定的程序报批后，由采购代理机构书面通知有关单位。采购代理机构对除此以外的其他渠道得悉的任何信息都不承担责任，并保留对其信息来源追究的权力。

25.2 在响应文件的审查、澄清、评价和比较以及授予合同的过程中，供应商试图向采购人、采购代理机构和磋商小组成员施加任何影响，都将会导致其投标被拒绝，并承担相应的法律责任。

25.3 在评审期间，采购代理机构将通过指定联络人（非磋商小组成员）与供应商进行联系。

26、磋商的澄清

26.1 评审期间，为有助于对响应文件的审查、评价和比较，磋商小组有权要求供应商对响应文件中含义不明确的内容进行澄清。

26.2 供应商必须按照磋商小组通知的时间、地点派技术和商务人员进行答疑和澄清，书面澄清的内容须由供应商法定代表人或授权代表签署，并作为响应文件的补充部分，但实质性内容不得做任何更改。

26.3 接到磋商小组澄清要求的供应商如未按规定做出澄清，其风险由供应商自行承担。

27、对响应文件的审查

27.1 响应文件初审分为资格性检查和符合性检查。

资格性检查：依据法律法规和竞争性磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明文件、磋商保证金等进行审查，以确定供应商是否具备参与竞争性磋商的资格。

符合性检查：依据竞争性磋商文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对竞争性磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否对竞争性磋商文件的实质性要求作出响应。

27.2 在详细评审之前，磋商小组将首先审查每份响应文件是否实质性响应了竞争性磋商文件的要求。实质性响应是与竞争性磋商文件要求的全部实质性条款、条件和规格相符且其余非实质性技术及商务条款没有重大偏离和保留。

所谓重大偏离或保留是指与竞争性磋商文件规定的主要技术指标或重要的商务条款或除

上述以外的多项指标要求存在负偏离，或者在实质上与竞争性磋商文件不一致，而且限制了合同中采购单位的权利或供应商的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离的认定需经过磋商小组三分之二及以上成员的认定。磋商小组判断响应文件的响应性只根据响应文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

27.3 如果响应文件实质上没有响应竞争性磋商文件的要求，磋商小组将予以拒绝，供应商不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其成为实质性响应的投标。

27.4 磋商小组将对确定为实质性响应的响应文件进行进一步审核，看其是否有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

(1) 如果用数字表示的金额和用文字表示的金额不一致时，应以文字表示的金额为准进行修正；

(2) 当单价与数量的乘积和总价不一致时，以单价为准进行修正。只有在磋商小组认为单价有明显的小数点错误时，才能以标出的总价为准，并修改单价；

(3) 数量不符合竞争性磋商文件要求的作为未实质性响应竞争性磋商文件处理，该响应文件将不予以详细评审，也不得中标；

(4) 当分项报价与汇总总价不符时，以分项报价为准重新计算总价（总价已注明优惠的除外）。

27.5 磋商小组将按上述修正错误的方法调整响应文件中的报价，调整后的价格应对供应商具有约束力。如果供应商不接受修正后的价格，则其响应文件将被拒绝。

27.6 磋商小组将允许修正响应文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致的或不规则的地方。

28、无效响应条款和废标条款

28.1 无效响应条款

- (1) 未按本次竞争性磋商公告及竞争性磋商文件相关要求交纳磋商保证金的；
- (2) 供应商不具备竞争性磋商文件中规定资格要求的；
- (3) 未按照竞争性磋商文件规定要求密封、无单位盖章、无法定代表人或授权代理人签字盖章的；
- (4) 供应商在报价时采用选择性或是附有条件的报价；
- (5) 经磋商小组认定与竞争性磋商文件有重大偏离；
- (6) 响应文件的有效期不满足竞争性磋商文件要求的；

- (7) 报价低于规定的最低运营管理费限价的；
- (8) 有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：
 - ① 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；
 - ② 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；
 - ③ 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
 - ④ 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
 - ⑤ 不同供应商的响应文件相互混装；
 - ⑥ 不同供应商的磋商保证金从同一单位或者个人的账户转出。

(9) 磋商小组认为供应商的报价明显高于其他通过符合性审查供应商的运营管理费报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效响应处理。

- (10) 响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (11) 竞争性磋商文件明确规定无效的其他情形；
- (12) 其他被磋商小组认定无效的情况；
- (13) 其他法律、法规及本竞争性磋商文件规定的属无效响应的情形。

28.2 废标条款：

- (1) 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
- (2) 出现影响招标公正的违法、违规行为的；
- (3) 供应商的报价均低于了最低限价，采购人不能接受的；
- (4) 因重大变故，招标任务取消的。

29、评审

29.1 磋商小组将仅对按照本须知有关规定确定为实质上响应竞争性磋商文件要求的响应文件进行评审。

29.2 本项目评标办法采用综合评分法，是指响应文件满足竞争性磋商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第一成交候选人的评分办法（详见第五章评标方法与评标标准）。

29.3 磋商小组有权评定成交供应商，同时也有权拒绝任何或所有供应商中标。同时，为维护国家利益，采购人在授予合同之前仍有选择或拒绝任何或全部投标的权力，且无须向受影

响的供应商承担任何责任。

六、定标

30、确定预成交供应商

30.1 磋商小组根据本竞争性磋商文件规定评分办法与评分标准向采购人推荐成交候选人。

30.2 采购人应当自收到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的成交供应商候选人名单中按顺序确定成交供应商。采购人在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的成交供应商候选人顺序确定成交供应商，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的成交供应商候选人为成交供应商。采购人也可以事前授权评委会直接确定预成交供应商。

30.3 预成交供应商确定后，采购代理机构将预成交供应商、预成交金额、评委名单等信息在相关媒体网站进行公示，公示时间为1个工作日。

31、质疑处理

31.1 供应商认为竞争性磋商采购文件、磋商过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出，并必须在上述规定期限内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，同时出具相关必要证明（证据）材料。

31.2 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目招标活动的供应商。

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

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

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章，不得加盖合同专用章、投标专用章等各种形式的专用章。

供应商可以委托代理人进行质疑，应当提交供应商签字盖章的授权委托书，授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

31.4 以联合体形式参加采购活动的，其投诉应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

31.5 供应商未在第 31.1 条规定的时限内向招标代理机构提出质疑、质疑不符合第 31.1 至第 31.4 条规定的将被视为无效质疑，采购代理机构不予受理。

31.6 在有效质疑期内，若质疑仅是对采购文件设置的资质、条件、技术要求、商务条款、评标办法（评分标准）等内容的，因该等质疑的设置已在本章节第 7 条（采购文件的澄清）中予以设定，此时不再作为有效质疑被审查。

31.7 提出质疑的供应商及被质疑的供应商的磋商保证金在质疑处理期间，暂不予退还。

31.8 采购代理机构将在收到磋商供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

31.9 被质疑的供应商应当配合招标代理机构对质疑内容调查取证，并提供所需的相关资料，否则，视同质疑成立。

31.10 在有效质疑期内，如有参加磋商的供应商提出有效质疑，并因此可能对成交结果产生影响，而最终被取消成交的，采购代理机构对成交单位不承担任何责任。

31.11 若异议供应商对采购代理机构答复不满意的，双方应通过友好协商解决；协商不成的，可向常州仲裁委员会申请仲裁。

31.12 供应商提出书面质疑必须有理、有据，不得恶意质疑或提交虚假质疑。否则，一经查实，采购代理机构有权依据规定报请行业监管部门对该供应商进行相应的行政处罚。

32、成交通知书

32.1 预成交公告发布后，招标代理机构将向成交供应商发出成交通知书。

32.2 成交通知书将是合同的一个组成部分。对采购人和成交供应商均具有法律效力。成交通知书发出后，采购人不得违法改变成交结果，成交供应商无正当理由不得放弃中标，且不影响其成交服务费的支付。

32.3 采购代理机构及采购人对未成交供应商不承担解释其未中标原因的义务。

七、授予合同

33、签订合同

33.1 采购人和成交供应商应当自成交通知书发出之日起三十日内，按照竞争性磋商文件

和成交供应商的响应文件订立书面合同。采购人和成交供应商不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

33.2 签订合同及合同条款应以竞争性磋商文件、成交供应商的响应文件及招标过程中有关澄清、承诺文件为依据。

33.3 签订合同后，成交供应商不得将合同相关服务进行转包。未经采购人同意，成交供应商也不得采用分包的形式履行合同，否则采购人有权终止合同，成交供应商的履约保证金将不予退还。转包或分包造成采购人损失的，成交供应商应承担相应赔偿责任。

33.4 成交供应商未按期签订合同的，采购人可以与排在成交供应商之后第一位的成交候选人签订合同或重新委托进行招标：

33.4.1 成交供应商因不可抗力导致无法按期签订合同的，应当在不可抗力发生之日起5日内提出，并提供书面证据，采购人及成交供应商互不承担任何责任及损失。

33.4.2 成交供应商无正当理由未在规定的时间内与采购人签订合同的，视为自动放弃中标资格，采购代理机构有权不予退还其所交的磋商保证金，由此给采购人造成损失的，成交供应商还应承担赔偿责任。

第三章 项目需求

一、项目概况：

为推进社区服务的发展，提升辖区居民，特别是老年居民现有的生活状况，进一步提高老人的生活质量，减少子女生活及精神压力，对西新桥社区服务中心“一老一小”社区食堂采用委托运营管理模式，该食堂位于西新桥社区服务中心，面积约为：300平方米，前期采购人已对该场地完成基础硬装（墙地面布置）及指定设施（餐桌餐椅等）的投入，供应商须负责深化氛围设计、厨房厨具、点心设备及餐具设施的投入，该食堂委托运营范围为社区助餐、送餐、便民用餐等服务，开展多种适合老人的服务形式。

二、甲乙双方权利与义务：

（一）甲方义务及权利

1. 甲方负责对场地完成基础硬装和指定设施的投入，并有权对乙方的管理情况进行监督和指导。

2. 若乙方违反法律及食品卫生、餐饮等行业规范和甲方的托管要求，甲方有权对乙方提出整改意见，如乙方拒不整改，则甲方有权解除协议。

3. 甲方指导乙方按照上级有关要求建立日常台账进行管理工作。

（二）乙方义务及权利

1. 乙方负责厨房厨具、点心设备及餐具设施的投入，确保就餐中心日常服务的安排。

2. 乙方不具有代表社区发生任何行为的权利。

3. 乙方的职工不是社区的员工，社区对其劳务关系及员工行为不承担任何责任。

4. 乙方自负盈亏。

5. 乙方应尽其职能带动本社区打造地区示范及社会公益形象的推广，带动本社区和谐幸福指数。开展日常活动需提前报备给甲方，进行的社区活动需以甲方为主体，并征得甲方同意。

6. 乙方在管理期间，履行消防安全主体责任，定期检查并进行日常管理，消除隐患。如发生的安全事故均由乙方承担责任。

7. 乙方必须服从社区的规范和要求，切实履行职责，按照提供给甲方的考核要求执行。

8. 必须对甲方所托管场地内投入的硬件设施和设备进行日常维护保养，并承担水电、煤气、网络、办公用品、活动物资等相关营运费用。不得改变房屋结构及其用途，由于乙方人为原因造成该房屋及其配套设施损坏的，由乙方承担赔偿责任。

9. 乙方安排在甲方服务中心的工作人员应满足日常服务需求，日常保洁均由乙方负责。

★10. 乙方在经营前必须取得的证书包括但不限于：营业执照、卫生许可证、食品经营许可证、从业人员健康证等，须提供承诺书并加盖公章（自然人参与的由自然人签字），否则视为无效响应。

三、营业时间及经营方式：

（一）营业时间：

供应商根据自身情况制定营业时间，但供应商必须服务采购人对该社区的管理，如遇相关调整，供应商须无条件服从采购人方案；

（二）经营方式：自选式

供应商必须保证基本伙食供应质量，饭菜明码标价，供应品种齐全（所有饭菜、点心的名称、克重、配比、价格等须提前壹周向采购人申报，经审核批准后方可实施）。中、晚餐菜品均在 30 种以上；套餐/快餐确保高、中、低档菜肴比例达到 3：4：3；每餐 2-3 元之间的低档菜不少于 6 个品种（其中 2 元的不少于 3 个）；米饭 2 元/人、白粥 1 元/人、水煮蛋 2 元/个、150 克实心白馒头 1 元 5/个，普通类菜肉包不小于 100 克/个（小笼包除外），早餐点心至少 15 种以上；保证基本主食、低价菜、主荤菜等在正常供应时间不断档；在售卖区设有免费米汤、自助调料，对老年人、退伍军人、残疾人等特殊人群落实相关优惠政策。

四、运营管理要求：

（一）基本服务管理要求

1. 供应商负责食堂日常的生产、经营、接待、卫生等工作，组织食堂各类供应品种的加工制作和销售以及日常运行管理。

2. 餐饮制作符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《集体用餐卫生管理规定》要求，具备健全的《食品卫生安全管理制度》、《从业人员安全管理培训制度》、《食品采购、验收、储存、加工制度》、《食品留样制度》、《餐具、工用具清洗、消毒、保洁制度》、《设施设备保养与环境卫生管理制度》、《食物中毒及其他食源性疾患突发事件应急处理制度》、《节能减排管理制度》、《食品安全自检自查和责任追究制度》等相关用餐服务作业制度。

3. 供应商必须配备一名专业的食品安全管理员，专门负责本食堂加工制作过程的卫生和安全监督工作，依据有关法律和规定，进行全面监督，并接受采购人监管和业务指导。

4. 供应商必须按食堂安全卫生管理要求，做好每天的食品留样，并做好台账登记和管理工作。

5. 供应商必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制,加强从业人员的培训与管理,严把员工素质关,做到管理规范化、服务标准化,杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因供应商的加工制作、食品安全、用电设备操作等问题所引发的责任事故,一切后果均由供应商负责。

6. 供应商负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务,同时严格控制主辅料的搭配及调味品使用和管理,有效利用原材料,杜绝浪费,以降低成本。

7. 供应商必须严格按照《劳动法》及相关规定,规范用工及支付职工薪酬,必须符合常州本地最低工资标准和社会保险缴费要求,不得拖欠克扣员工应有待遇,确保职工的相关权益,从而保证用工合法性和人员队伍稳定性。如因用工不规范或薪酬问题等产生的纠纷与采购人无关,由供应商负责解决。如发生债权、债务纠纷或工伤等责任事故,均由供应商负责承担。

8. 供应商负责招聘、录用所需服务人员,所有与服务人员相关的工资、福利、社会保险、服装、体检、办理相关证件(健康证等)、税金、培训等所有费用,均由供应商支付。

9. 供应商所有工作人员必须身体健康,政治思想好,业务素质和工作责任心强,具备相应的能力和经验,经过岗前培训合格才能上岗。

10. 供应商及其员工要自觉遵守采购人的各项规章制度,遵纪守法,遵守职业道德,不得泄露任何公务秘密。

11. 供应商所有员工必须经过采购人及相关管理部门的入职审核,未通过审核的员工,采购人有权要求供应商按法律法规予以更换或辞退或禁止其进入工作场所、参与与本合同相关工作。供应商所有员工须报采购人备案,自觉维护采购人形象。

12. 服务期间,供应商对员工的安全负责,如因安全作业或安全预防措施不到位,造成的一切安全责任由供应商承担,与采购人无关。

13. 供应商所有员工必须挂证上岗(包括从业资格证书和有效健康证),注意个人卫生,上班期间必须穿统一的工作服,戴工作帽、工号牌,同时窗口人员必须全程戴口罩、卫生手套。相关费用由供应商承担。

14. 供应商必须做到节约使用食堂水、电、气及易耗品,降低能耗,减少浪费,建立节约奖惩机制。

15. 供应商必须负责服务期内厨、灶、餐饮用具及水、电、气等设施的日常维护保养,餐饮用具如有损耗需由供应商及时补齐。

16. 负责承包范围内的消防安全、用电安全、操作安全,杜绝任何安全责任事故的发生。若因供应商原因(如人员操作过失等因素)引发安全责任事故,由供应商负全责并承担对采购

人造成损失的赔偿责任。

17. 做好工作范围内的清洁卫生工作，做到窗明几净，就餐用具严格清洗消毒，剩饭剩菜及时处置，餐厨垃圾及时装桶密封送至垃圾房，做到工完场清、日产日清。妥善处理生产过程中产生的垃圾、废料（如包装物、废菜叶等），保证不出现浪费、污染等情况。

18. 供应商必须在规定范围内合法工作，按采购人规定的加工制作、销售的流程进行加工制作和销售。

19. 服务期间，供应商须合理使用采购人提供的设施设备，并负责设施设备的正常维护和保养，保证设施设备在合同期满时完整、完好，无人为损坏，使用期间维护费用由供应商承担。

20. 服务期间，供应商自行更新添置所需的设备、设施、餐饮用具，供应商自行负责维修。撤场时，供应商需在采购人规定的时间内自行处置。到期未进行处置视为自行放弃所有权。

21. 采购人有权对食品的价格进行监管。合同生效后，第一次进行服务前，所有的食品的价格须报备采购人后方可售卖；服务期内每次增加新的食品，价格须报备采购人核准后方可售卖。

22. 成交供应商必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

①成交供应商每个从业人员必须持有效健康证上岗；

②成交供应商从业人员在销售过程中，不得收取现金；

③成交供应商必须按照采购人提供营业时间经营；

④上级部门、领导及相关部门来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于成交供应商责任，视情节处罚；

⑤成交供应商必须按要求进行食品留样工作；

⑥成交供应商从业人员在上班期间，必须穿工作服、戴工作帽、口罩、卫生手套、工号牌；

⑦成交供应商从业人员不得私拿、私吃食堂物品、食品；

⑧成交供应商必须节约使用水、电、气，采购人发现成交供应商人为浪费，将对成交供应商进行处罚。

23. 有下列情况之一者，采购人有权提前终止合同，并有权要求成交供应商赔偿相应损失：

①经卫生监督部门鉴定，确因成交供应商原因造成，发生5人以上（含5人）食物中毒，并造成较大影响的。

②经消防安全部门鉴定，确因成交供应商原因造成，发生火灾等事故，并造成较大损失和影响的。

③出售变质食品，并造成一定影响的。

④对用餐者服务态度恶劣，与用餐者无原则争吵，造成不良影响的。

（二）厨房管理要求

（1）原材料保障

1. 采购使用的品牌食用油、优质大米、放心肉、鱼、蛋、虾、新鲜时蔬等，提出相关采购建议，进行三道农残检测，确保原材料品质安全。

2. 严格执行《食品安全管理制度》中食品采购索证和食品验收制度，所有原材料均需经过验收才可进入厨房。

3. 不使用添加剂、色素、香精。

（2）厨房规范

1. 确定每个菜品制作规范。

2. 厨房各岗位：原材料验收、初加工、清洗。

综合厨师规范化卫生操作程序，严格在“准备工作、操作要求、出品保障、善后操作、卫生要求”等五个方面来保障。

3. 所有使用的餐具、用具均按《洗碗工规范化操作程序》和《餐饮具清洗消毒保洁制度》严格执行，一次性使用的餐碗、筷、打包盒等选择符合国家卫生标准的环保型用具。

（3）环境卫生保障

按《环境卫生标准》要求对厨房、操作、备餐区、用餐区进行打扫；备齐回收区用品用具，垃圾存放桶、垃圾袋、餐具存放筐等；备齐清洁用品用具，洗涤剂、消毒液、热水源、手套、毛巾、地拖等；每餐后及时处理厨卫垃圾，桶加盖、袋扎口，不堆积、不过夜，做好防蝇防虫防尘防鼠工作。

（4）食品留样

按照《食品留样制度》执行食品留样工作，确保每餐供应食品留样 48 小时，留样使用的容器必须经严格消毒，保持清洁，禁止使用不洁容器存放样品；每餐、每样食品必须按要求留足 150g，分别盛放在已消毒的留样容器中，在留样过程中应避免被污染；留样食品冷却后必须加盖密封保管，并在外面标明留样日期、品名、餐次、留样人等，放入冰箱内保存；留样冰箱必须专用，严禁存放与留样无关的其它食品；每餐必须做好留样记录，包括：食品名称、留样时间，便于检查；留样食品必须保留 48 小时后方可处理。

（5）安全操作

树立消防、用电、用气、设备仪表等安全意识。提倡节电、节油、节水、节气。空调、电灯、电扇、水龙头，随用随关。

(6) 特殊情况

如遇疫情等情况，采购人进行封闭式管理的，供应商需无条件服从，不增加额外费用。

(7) 考虑本项目实际需求情况，需设立营养餐厅（供病员餐）和健康轻食餐厅（供员工减脂餐）

(三) 服务标准

1. 服务热情、耐心、细致，语言文明礼貌，态度亲切友好；仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范。

2. 服务技能娴熟，工作效率高，分菜快速均匀，刷卡结算快速准确；按规定时间提供餐饮服务。

3. 菜品品种丰富，定期更新菜品，积极创新菜肴品种，每月推出一款新品菜肴，根据季节变化推出适宜菜品。

4. 严格把控食材质量，强化原材料质量控制，加强食品保存管理，食品生熟分开存放，成品半成品加膜加盖存放；强化菜品制作流程监管，拣洗干净，无黄叶、草、虫、杂物等，菜品半成品丝、片、块、段均匀，符合标准。

5. 精心组织厨房生产，严控菜品质量，菜品主辅料配比、调味品配比科学合理，菜品成品色、香、味、型俱佳，荤素品种搭配合理；保证饭菜供应，服务时间内保证饭菜供应充足，不得出现断供现象。

6. 严格控制菜品单次烹饪数量，蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控制合理，不得出现菜品出锅时间过长、菜品不新鲜或大量浪费现象；注重现场菜品保温管理，及时按规定加热，不得出现冷饭冷菜现象。

7. 食堂环境卫生干净明亮、整洁有序，大厅天花板、装饰物、墙壁及门窗无污迹，桌椅无污迹油迹，服务台面、垃圾桶表面、服务台玻璃表面无污迹油迹；食堂内无蚊蝇、蟑螂、老鼠等。

8. 厨房环境干净整洁，工作区无杂物，物品按规定归类定位放置，每天收工后及时整理清洁厨房地面、炉灶；泔水、垃圾等废弃物应按规定存放，当餐及时清除，无明显异味。

9. 加强员工健康及卫生管理，身体健康及穿戴符合要求。员工不得化浓妆、不得使用气味怪异或浓烈香水，不得留长指甲、涂指甲油，男同志不得留长发、长胡须；熟食品操作、传菜及服务人员应按规定佩戴一次性手套、口罩；员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的，应及时调离工作岗位。

10. 厨房物品按要求管理到位，加工现场井然有序。收工后刀具及砧板应及时清洗干净，

按规定侧放或悬挂；调味品使用后应按规定管理，调味罐周边清理干净整洁；烹调用具、清洁用具及车辆使用后应及时清洗干净，按规定位置归放。

11. 储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生。储物柜内物品摆放整齐有序，按规定贴好标识；盛器、容器应清洗干净，无污迹；餐具应清洗干净，用纱布覆盖分类平整堆放，无污迹水迹。清洗后的餐具应符合 GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，且供应商不得重复使用一次性餐具。

12. 严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵循食品安全管理要求。做好蔬菜农药残留检测及记录，不得不检或漏检，不得不记录或记录不全；做好食品留样及记录工作，不得不留或漏留，不得不记录或记录不全；按规定使用调味品及添加剂。

13. 加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故。天然气使用过程中现场必须有人员在场，餐后及时关闭水电气开关，熟练掌握现场灭火器使用方法，每天服务时间结束后及时锁闭食堂门窗。

（四）其他说明

1. 供应商应具有科学合理的组织架构、严格的管理细则和岗位责任制度，具有提供完善的后勤管理和保障服务能力。

2. 供应商应针对本次招标项目特点编写实施方案。包括计划、人员安排、流程安排、设施设备的安排等，遇重大、紧急事项的应急措施等。

3. 服务期间，采购人提供经营场所及现有的设施设备，供应商经采购人批准后可对现有场所进行改造提升用餐环境，并合理使用采购人提供的设施设备，并负责设施设备的正常维护和保养，保证设施设备在合同期满时完整、完好，无人为损坏，使用期间维护费用由供应商承担。

4. 供应商的各岗位员工在工作时间要求统一着装，所有工作服及其附属服饰、劳动保护用品等均由供应商负责配备，包括但不限于一次性口罩、一次性纸厨师帽、一次性手套等，提供洗衣机、洗衣粉供员工洗涤工作服及台布。

5. 供应商须配备有培训机构，所有员工必须 100% 经过岗前培训合格方可独立上岗，并须定期（每季度）分批对在职员工进行培训。

6. 供应商不得在合同期限内将本项目的管理权转包或发包。

7. 供应商有责任配合采购人的上级领导部门或卫生行政主管部门的监督检查，并提供必要的资料。

8. 供应商自行负责其招聘员工的一切工资、福利、社会保险。如员工在工作过程中的任何

安全责任由供应商负全责，采购人不承担任何连带责任，例如操作设备不当引起的生产事故，或发生意外伤害事故，供应商承担全部责任和必要的经济补偿，采购人不承担任何责任。

9. 供应商负责食堂食品安全卫生，需与采购人签订安全责任书。采购人对供应商严格执行事故责任追究制度，如在经营期间发生食物中毒等重大责任事故，损害医患身体健康，影响采购人声誉，供应商必须承担由此造成的一切责任和经济损失。

10. 项目服务期结束后，供应商具有优先续约权，如供应商决定不再继续运营的，须将现场恢复归还采购人，涉及对采购人资产破坏的，供应商须按采购人资产评估价进行赔偿。

五、服务考核标准：

（1）服务质量考核

采购人将根据采购文件规定的服务内容、服务要求和服务标准及供应商响应文件承诺情况，对供应商的制度建设、质量管理、服务规范、合同执行、资料管理等进行日常考核（考核细则详见表1）。服务质量考核每月考核至少一次，年度服务期结束后按十二个月的平均分数作为考核结果，合格基准分为90分，考核结果低于基准分，每低于基准分1分（不满1分，按四舍五入计算，以此类推），次年运营管理费用增加3000元。如果考核结果低于80分，采购人有权终止和供应商的合同。

（2）服务满意度考核

采购人将通过向服务对象发放服务满意度测评表或聘请第三方专业调查机构开展服务满意度抽样调查等方式，对供应商服务满意度进行的考核。服务满意度考核每年至少1次，合格基准分为90分，考核结果低于基准分或平均分，每低于基准分1分（不满1分，按四舍五入计算，以此类推），次年运营管理费用增加3000元。如果考核结果低于80分，采购人有权终止和供应商的合同。

表1 食堂餐饮服务质量日常考核细则

序号	考核内容	分值	评分细则	考核得分	备注
一	服务质量	10	此项分值10分，分2小项		
1	仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范	5	仪容仪表邋遢，未按规定着装扣0.5-5分		
2	严格按照规定时间提供餐饮服务，不得无故提前或推迟	5	无故提前或推迟服务时间扣0.5-5分		

二	菜品品种质量	40	此项分值 40 分，分四类 12 小项		
1	菜品品种丰富，定期做好菜品更新，积极创新菜肴品种	2	工作日午餐、晚餐品种未达到规定要求扣 0.5-2 分		
		2	每周菜品更新变化品种数量未达到规定的要求扣 0.5-2 分		
		2	每月推出一种菜肴新品，当月未推出新品扣 2 分		
2	严格把控食材质量，加强食品保存管理，强化菜品制作流程监管	2	对食材原料验收把关不严扣 0.5-2 分		
		4	冰箱内食品生熟不分开存放扣 0.5-2 分，成品半成品不加膜加盖存放扣 0.5-2 分		
		6	菜品制作流程监管不严，拣洗不干净，有黄叶、草、虫、杂物等扣 0.5-3 分，菜品半成品丝、片、块、段不均匀不符合标准扣 0.5-3 分		
3	精心组织厨房生产，严控菜品质量，保证饭菜供应，不出现断供现象	4	菜品主辅料配比失调扣 0.5-2 分，调味品配比失调扣 0.5-2 分		
		4	菜品成品色、香、味、型不佳扣 0.5-2 分，荤素品种搭配不合理扣 0.5-2 分		
		6	每天制作包子、水饺和馄饨等点心数量低于规定数量扣 0.5-4 分；点心成品造型不美观、馅心口味不佳扣 0.5-2 分		
		4	服务时间内保证饭菜供应充足，出现断供现象扣 0.5-4 分		
4	严格控制菜品单次烹饪数量，注重现场菜品保温管理	2	蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控制不合理，造成菜品出锅时间过长不新鲜或大量浪费扣 0.5-2 分		
		2	现场菜品保温管理不到位，出现冷饭冷菜现象扣 0.5-2 分		
三	环境卫生管理	30	此项分值 30 分，分四类 15 小项		
1	食堂环境卫生干净、明亮、整洁、有序	3	台面、不锈钢垃圾桶、服务台玻璃表面有污迹、油迹扣 0.5-3 分		
		3	工作区有杂物或物品放置杂乱扣 0.5-1.5 分，收工后厨房地面、炉灶不清洁扣 0.5-1.5 分		

		2	做好消杀工作，有蚊蝇、蟑螂、老鼠扣0.5-2分		
		2	泔水、垃圾等废弃物未按规定存放，当餐未及时清除，有明显异味扣0.5-2分		
2	加强员工健康及卫生管理，身体健康及穿戴符合要求	2	员工化浓妆、使用气味怪异或浓烈香水，留长发、长胡须、长指甲，涂指甲油等扣0.5-2分		
		2	熟食品操作、传菜及服务人员未按规定佩戴一次性手套、口罩扣0.5-2分		
		2	员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的，未及时调离工作岗位扣0.5-2分		
3	厨房物品按规定要求管理到位，加工现场井然有序	2	收工后刀具及砧板未及时清洗干净、未按规定侧放或悬挂扣0.5-2分		
		2	调味品使用后未按规定管理，调味罐周边未清理干净整洁扣0.5-2分		
		2	清洁用具及车辆使用后未及时清洗干净，未按规定位置归放扣0.5-2分		
		2	烹调用具使用后未按规定清洗干净，未按规定位置归放扣0.5-2分		
4	储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生	2	储物柜内杂乱，未按规定贴标识扣0.5-2分		
		2	盛器、容器管理不规范，有污迹扣0.5-2分		
		2	餐具未清洗干净，有污迹水迹扣0.5-1分，未用纱布覆盖分类平整堆放扣0.5-1分		
四	安全管理	20	此项分值20分，分两类7小项		
1	严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵守食品安全管理要求	4	做好蔬菜农药残留检测及记录等工作，未检或漏检，未记录或记录不全扣1-4分		
		4	做好食品留样及记录等工作，未留或漏留，未记录或记录不全扣1-4分		
		4	加强调味品及添加剂使用管理，调味品及添加剂使用不符合规定扣1-4分		
2	加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故	2	天然气使用过程中，现场必须有人员在场，不得离开岗位，出现现场无人现象扣1-2分		
		2	餐后及时关闭水电气开关，未及时关闭扣0.5-2分		
		2	熟练掌握现场灭火器使用方法，未熟练掌握扣0.5-2分		

		2	服务时间结束后及时锁闭食堂门窗，未及 时锁闭扣 0.5-2 分		
合计得分					
问题 汇总					

表 2 满意度测评表

填表单位			填表对象			填表日期		
评估项目	满意程度		很满意	满意	较满意	不满意	不满意的主要原因	
饭菜质量	外观							
	口味							
	分量							
	品种							
服务质量	服务态度							
	服务及时性							
	服务主动性							
环境卫生	食品卫生							
	就餐环境卫生							

注：采购人有权根据相关政策规定及项目运营发展情况对考核实施细则进行相关调整，供应商须无条件服从。

六、服务期限：

自合同签订之日起五年。

七、付款方式：

前两年免运营管理费，第三年度开始起，在每年运营期开始前，供应商向采购人支付当年度运营管理费。

八、项目最低限价：

本次项目服务期共五年，前两年免运营管理费，第三年运营管理费不低于人民币 5 万元/年，第四年不低于人民币 6 万元/年，第五年不低于人民币 7 万元/年，低于上述金额的为无效响应。

指导。

2. 若乙方违反法律及食品卫生、餐饮等行业规范和甲方的托管要求，甲方有权对乙方提出整改意见，如乙方拒不整改，则甲方有权解除协议。

3. 甲方指导乙方按照上级有关要求建立日常台账进行管理工作。

(二) 乙方义务及权利

1. 乙方负责厨房厨具、点心设备及餐具设施的投入，确保就餐中心日常服务的安排。

2. 乙方不具有代表社区发生任何行为的权利。

3. 乙方的职工不是社区的员工，社区对其劳务关系及员工行为不承担任何责任。

4. 乙方自负盈亏。

5. 乙方应尽其职能带动本社区打造地区示范及社会公益形象的推广，带动本社区和谐幸福指数。开展日常活动需提前报备给甲方，进行的社区活动需以甲方为主体，并征得甲方同意。

6. 乙方在管理期间，履行消防安全主体责任，定期检查并进行日常管理，消除隐患。如发生的安全事故均由乙方承担责任。

7. 乙方必须服从社区的规范和要求，切实履行职责，按照提供给甲方的考核要求执行。

8. 必须对甲方所托管场地内投入的硬件设施和设备进行日常维护保养，并承担水电、煤气、网络、办公用品、活动物资等相关营运费用。不得改变房屋结构及其用途，由于乙方人为原因造成该房屋及其配套设施损坏的，由乙方承担赔偿责任。

9. 乙方安排在甲方服务中心的工作人员应满足日常服务需求，日常保洁均由乙方负责。

10. 乙方在经营前需取得的证书包括但不限于：营业执照、卫生许可证、食品经营许可证、从业人员健康证等。

四、营业时间及经营方式

1. 营业时间：

乙方根据自身情况制定营业时间，但乙方必须服务甲方对该社区的管理，如遇相关调整，乙方须无条件服从甲方方案；

2. 经营方式：自选式

乙方必须保证基本伙食供应质量，饭菜明码标价，供应品种齐全（所有饭菜、点心的名称、克重、配比、价格等须提前壹周向甲方申报，经审核批准后方可实施）。中、晚餐菜品均在30种以上；套餐/快餐确保高、中、低档菜肴比例达到3：4：3；每餐2-3元之间的低档菜不少于6个品种（其中2元的不少于3个）；米饭2元/人、白粥1元/人、水煮蛋2元/个、150克实心白馒头1元5/个，普通类菜肉包不小于100克/个（小笼包除外），早餐点心至少15

种以上；保证基本主食、低价菜、主荤菜等在正常供应时间不断档；在售卖区设有免费米汤、自助调料，对老年人、退伍军人、残疾人等特殊人群落实相关优惠政策。

五、服务要求及相关违约责任

（一）基本服务管理要求

1. 乙方负责食堂日常的生产、经营、接待、卫生等工作，组织食堂各类供应品种的加工制作和销售以及日常运行管理。

2. 餐饮制作符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《集体用餐卫生管理规定》要求，具备健全的《食品卫生安全管理制度》、《从业人员安全管理培训制度》、《食品采购、验收、储存、加工制度》、《食品留样制度》、《餐具、工用具清洗、消毒、保洁制度》、《设施设备保养与环境卫生管理制度》、《食品中毒及其他食源性疾患突发事件应急处理制度》、《节能减排管理制度》、《食品安全自检自查和责任追究制度》等相关用餐服务作业制度。

3. 乙方必须配备一名专业的食品安全管理员，专门负责本食堂加工制作过程的卫生和安全监督工作，依据有关法律和规定，进行全面监督，并接受采购人监管和业务指导。

4. 乙方必须按食堂安全卫生管理要求，做好每天的食品留样，并做好台账登记和管理工作。

5. 乙方必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，加强从业人员的培训与管理，严把员工素质关，做到管理规范、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因乙方的加工制作、食品安全、用电设备操作等问题所引发的责任事故，一切后果均由乙方负责。

6. 乙方负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品使用和管理，有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。

7. 乙方必须严格按照《劳动法》及相关规定，规范用工及支付职工薪酬，必须符合常州本地最低工资标准和社会保险缴费要求，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益，从而保证用工合法性和人员队伍稳定性。如因用工不规范或薪酬问题等产生的纠纷与采购人无关，由乙方负责解决。如发生债权、债务纠纷或工伤等责任事故，均由乙方负责承担。

8. 乙方负责招聘、录用所需服务人员，所有与服务人员相关的工资、福利、社会保险、服装、体检、办理相关证件（健康证等）、税金、培训等所有费用，均由乙方支付。

9. 乙方所有工作人员必须身体健康，政治思想好，业务素质和工作责任心强，具备相应的能力和经验，经过岗前培训合格才能上岗。

10. 乙方及其员工要自觉遵守采购人的各项规章制度，遵纪守法，遵守职业道德，不得泄

露任何公务秘密。

11. 乙方所有员工必须经过采购人及相关管理部门的入职审核，未通过审核的员工，采购人有权要求乙方按法律法规予以更换或辞退或禁止其进入工作场所、参与与本合同相关工作。乙方所有员工须报采购人备案，自觉维护采购人形象。

12. 服务期间，乙方对员工的安全负责，如因安全作业或安全预防措施不到位，造成的一切安全责任由乙方承担，与采购人无关。

13. 乙方所有员工必须挂证上岗（包括从业资格证书和有效健康证），注意个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，同时窗口人员必须全程戴口罩、卫生手套。相关费用由乙方承担。

14. 乙方必须做到节约使用食堂水、电、气及易耗品，降低能耗，减少浪费，建立节约奖惩机制。

15. 乙方必须负责服务期内厨、灶、餐饮用具及水、电、气等设施的日常维护保养，餐饮用具如有损耗需由乙方及时补齐。

16. 负责承包范围内的消防安全、用电安全、操作安全，杜绝任何安全责任事故的发生。若因乙方原因（如人员操作过失等因素）引发安全责任事故，由乙方负全责并承担对采购人造成损失的赔偿责任。

17. 做好工作范围内的清洁卫生工作，做到窗明几净，就餐用具严格清洗消毒，剩饭剩菜及时处置，餐厨垃圾及时装桶密封送至垃圾房，做到工完场清、日产日清。妥善处理生产过程中产生的垃圾、废料（如包装物、废菜叶等），保证不出现浪费、污染等情况。

18. 乙方必须在规定范围内合法工作，按采购人规定的加工制作、销售的流程进行加工制作和销售。

19. 服务期间，乙方须合理使用采购人提供的设施设备，并负责设施设备的正常维护和保养，保证设施设备在合同期满时完整、完好，无人为损坏，使用期间维护费用由乙方承担。

20. 服务期间，乙方自行更新添置所需的设备、设施、餐饮用具，乙方自行负责维修。撤场时，乙方需在采购人规定的时间内自行处置。到期未进行处置视为自行放弃所有权。

21. 甲方有权对食品的价格进行监管。合同生效后，第一次进行服务前，所有的食品的价格须报备甲方后方可售卖；服务期内每次增加新的食品，价格须报备甲方核准后方可售卖。

22. 乙方必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

①乙方每个从业人员必须持有效健康证上岗；

②乙方从业人员在销售过程中，不得收取现金；

③乙方必须按照甲方提供营业时间经营；

④上级部门、领导及相关部门来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于乙方责任，视情节处罚；

⑤乙方必须按要求进行食品留样工作；

⑥乙方从业人员在上班期间，必须穿工作服、戴工作帽、口罩、卫生手套、工号牌；

⑦乙方从业人员不得私拿、私吃食堂物品、食品；

⑧成交供应商必须节约使用水、电、气，采购人发现成交供应商人为浪费，将对成交供应商进行处罚。

23. 有下列情况之一者，采购人有权提前终止合同，并有权要求成交供应商赔偿相应损失：

①经卫生监督部门鉴定，确因成交供应商原因造成，发生5人以上（含5人）食物中毒，并造成较大影响的。

②经消防安全部门鉴定，确因成交供应商原因造成，发生火灾等事故，并造成较大损失和影响的。

③出售变质食品，并造成一定影响的。

④对用餐者服务态度恶劣，与用餐者无原则争吵，造成不良影响的。

（二）厨房管理要求

（1）原材料保障

1. 采购使用的品牌食用油、优质大米、放心肉、鱼、蛋、虾、新鲜时蔬等，提出相关采购建议，进行三道农残检测，确保原材料品质安全。

2. 严格执行《食品安全管理制度》中食品采购索证和食品验收制度，所有原材料均需经过验收才可进入厨房。

3. 不使用添加剂、色素、香精。

（2）厨房规范

1. 确定每个菜品制作规范。

2. 厨房各岗位：原材料验收、初加工、清洗。

综合厨师规范化卫生操作程序，严格在“准备工作、操作要求、出品保障、善后操作、卫生要求”等五个方面来保障。

3. 所有使用的餐具、用具均按《洗碗工规范化操作程序》和《餐饮具清洗消毒保洁制度》严格执行，一次性使用的餐碗、筷、打包盒等选择符合国家卫生标准的环保型用具。

（3）环境卫生保障

按《环境卫生标准》要求对厨房、操作、备餐区、用餐区进行打扫；备齐回收区用品用具，垃圾存放桶、垃圾袋、餐具存放筐等；备齐清洁用品用具，洗涤剂、消毒液、热水源、手套、毛巾、地拖等；每餐后及时处理厨卫垃圾，桶加盖、袋扎口，不堆积、不过夜，做好防蝇防虫防尘防鼠工作。

(4) 食品留样

按照《食品留样制度》执行食品留样工作，确保每餐供应食品留样 48 小时，留样使用的容器必须经严格消毒，保持清洁，禁止使用不洁容器存放样品；每餐、每样食品必须按要求留足 150g，分别盛放在已消毒的留样容器中，在留样过程中应避免被污染；留样食品冷却后必须加盖密封保管，并在外面标明留样日期、品名、餐次、留样人等，放入冰箱内保存；留样冰箱必须专用，严禁存放与留样无关的其它食品；每餐必须做好留样记录，包括：食品名称、留样时间，便于检查；留样食品必须保留 48 小时后方可处理。

(5) 安全操作

树立消防、用电、用气、设备仪表等安全意识。提倡节电、节油、节水、节气。空调、电灯、电扇、水龙头，随用随关。

(6) 特殊情况

如遇疫情等情况，甲方进行封闭式管理的，供应商需无条件服从，不增加额外费用。

(7) 考虑本项目实际需求情况，需设立营养餐厅（供病员餐）和健康轻食餐厅（供员工减脂餐）

(三) 服务标准

1. 服务热情、耐心、细致，语言文明礼貌，态度亲切友好；仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范。

2. 服务技能娴熟，工作效率高，分菜快速均匀，刷卡结算快速准确；按规定时间提供餐饮服务。

3. 菜品品种丰富，定期更新菜品，积极创新菜肴品种，每月推出一款新品菜肴，根据季节变化推出适宜菜品。

4. 严格把控食材质量，强化原材料质量控制，加强食品保存管理，食品生熟分开存放，成品半成品加膜加盖存放；强化菜品制作流程监管，拣洗干净，无黄叶、草、虫、杂物等，菜品半成品丝、片、块、段均匀，符合标准。

5. 精心组织厨房生产，严控菜品质量，菜品主辅料配比、调味品配比科学合理，菜品成品色、香、味、型俱佳，荤素品种搭配合理；保证饭菜供应，服务时间内保证饭菜供应充足，不

得出现断供现象。

6. 严格控制菜品单次烹饪数量，蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控制合理，不得出现菜品出锅时间过长、菜品不新鲜或大量浪费现象；注重现场菜品保温管理，及时按规定加热，不得出现冷饭冷菜现象。

7. 食堂环境卫生干净明亮、整洁有序，大厅天花板、装饰物、墙壁及门窗无污迹，桌椅无污迹油迹，服务台面、垃圾桶表面、服务台玻璃表面无污迹油迹；食堂内无蚊蝇、蟑螂、老鼠等。

8. 厨房环境干净整洁，工作区无杂物，物品按规定归类定位放置，每天收工后及时整理清洁厨房地面、炉灶；泔水、垃圾等废弃物应按规定存放，当餐及时清除，无明显异味。

9. 加强员工健康及卫生管理，身体健康及穿戴符合要求。员工不得化浓妆、不得使用气味怪异或浓烈香水，不得留长指甲、涂指甲油，男同志不得留长发、长胡须；熟食品操作、传菜及服务人员应按规定佩戴一次性手套、口罩；员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的，应及时调离工作岗位。

10. 厨房物品按要求管理到位，加工现场井然有序。收工后刀具及砧板应及时清洗干净，按规定侧放或悬挂；调味品使用后应按规定管理，调味罐周边清理干净整洁；烹调用具、清洁用具及车辆使用后应及时清洗干净，按规定位置归放。

11. 储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生。储物柜内物品摆放整齐有序，按规定贴好标识；盛器、容器应清洗干净，无污迹；餐具应清洗干净，用纱布覆盖分类平整堆放，无污迹水迹。清洗后的餐具应符合 GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，且供应商不得重复使用一次性餐具。

12. 严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵循食品安全管理要求。做好蔬菜农药残留检测及记录，不得不检或漏检，不得不记录或记录不全；做好食品留样及记录工作，不得不留或漏留，不得不记录或记录不全；按规定使用调味品及添加剂。

13. 加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故。天然气使用过程中现场必须有人员在场，餐后及时关闭水电气开关，熟练掌握现场灭火器使用方法，每天服务时间结束后及时锁闭食堂门窗。

（四）其他说明

1. 供应商应具有科学合理的组织架构、严格的管理细则和岗位责任制度，具有提供完善的后勤管理和保障服务能力。

2. 供应商应针对本次招标项目特点编写实施方案。包括计划、人员安排、流程安排、设施

设备的安排等，遇重大、紧急事项的应急措施等。

3. 服务期间，采购人提供经营场所及现有的设施设备，供应商经采购人批准后可对现有场所进行改造提升用餐环境，并合理使用采购人提供的设施设备，并负责设施设备的正常维护和保养，保证设施设备在合同期满时完整、完好，无人为损坏，使用期间维护费用由供应商承担。

4. 供应商的各岗位员工在工作时间要求统一着装，所有工作服及其附属服饰、劳动保护用品等均由供应商负责配备，包括但不限于一次性口罩、一次性纸厨师帽、一次性手套等，提供洗衣机、洗衣粉供员工洗涤工作服及台布。

5. 供应商须配备有培训机构，所有员工必须 100% 经过岗前培训合格方可独立上岗，并须定期（每季度）分批对在职员工进行培训。

6. 供应商不得在合同期限内将本项目的管理权转包或发包。

7. 供应商有责任配合采购人的上级领导部门或卫生行政主管部门的监督检查，并提供必要的资料。

8. 供应商自行负责其招聘员工的一切工资、福利、社会保险。如员工在工作过程中的任何安全责任由供应商负全责，采购人不承担任何连带责任，例如操作设备不当引起的生产事故，或发生意外伤害事故，供应商承担全部责任和必要的经济补偿，采购人不承担任何责任。

9. 供应商负责食堂食品安全卫生，需与采购人签订安全责任书。采购人对供应商严格执行事故责任追究制度，如在经营期间发生食物中毒等重大责任事故，损害医患身体健康，影响采购人声誉，供应商必须承担由此造成的一切责任和经济损失。

10. 项目服务期结束后，供应商具有优先续约权，如供应商决定不再继续运营的，须将现场恢复归还采购人，涉及对采购人资产破坏的，供应商须按采购人资产评估价进行赔偿。

六、服务考核标准：

（1）服务质量考核

甲方将根据采购文件规定的服务内容、服务要求和服务标准及乙方响应文件承诺情况，对供应商的制度建设、质量管理、服务规范、合同执行、资料管理等进行日常考核（考核细则详见附件表 1）。服务质量考核每月考核至少一次，年度服务期结束后按十二个月的平均分数作为考核结果，合格基准分为 90 分，考核结果低于基准分，每低于基准分 1 分（不满 1 分，按四舍五入计算，以此类推），次年运营管理费用增加 3000 元。如果考核结果低于 80 分，甲方有权终止和乙方的合同。

(2) 服务满意度考核

甲方将通过向服务对象发放服务满意度测评表或聘请第三方专业调查机构开展服务满意度抽样调查等方式，对甲方服务满意度进行的考核（考核细则详见附件表2）。服务满意度考核每年至少1次，合格基准分为90分，考核结果低于基准分或平均分，每低于基准分1分（不满1分，按四舍五入计算，以此类推），次年运营管理费用增加3000元。如果考核结果低于80分，甲方有权终止和乙方的合同。

七、其他约定

1. 本协议未尽事宜，双方可以友好协商签订补充协议予以明确，补充协议与本协议具有同等法律效力。

2. 合同履行期满且运营期乙方经营情况良好，在同等条件下乙方享受优先续约权，如乙方决定不再继续运营的，须将现场恢复归还甲方，涉及对甲方资产破坏的，乙方须按甲方资产评估价进行赔偿。

3. 本合同自甲乙双方盖章签字及见证方盖章签字之日起生效，如有变动，必须经三方协商一致后，方可更改。本合同一式伍份，甲方执叁份，乙方执壹份，见证方执壹份。

4. 甲乙双方通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始10个工作日内仍不能解决，双方可将争端提请诉讼。在协商或诉讼期间，本合同不涉及争议部分的条款，双方仍需履行。管辖法院为甲方所在地的法院。

甲方(盖章):

乙方(盖章):

单位地址:

单位地址:

法定代表人:

法定代表人:

经办人:

经办人:

电话:

电话:

见证方: (章) 常州中宇建设工程管理有限公司

法定代表人或授权代表:

联系人:

附件:

表1 食堂餐饮服务质量日常考核细则

序号	考核内容	分值	评分细则	考核得分	备注
一	服务质量	10	此项分值 10 分，分 2 小项		
1	仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范	5	仪容仪表邋遢，未按规定着装扣 0.5-5 分		
2	严格按照规定时间提供餐饮服务，不得无故提前或推迟	5	无故提前或推迟服务时间扣 0.5-5 分		
二	菜品品种质量	40	此项分值 40 分，分四类 12 小项		
1	菜品品种丰富，定期做好菜品更新，积极创新菜肴品种	2	工作日午餐、晚餐品种未达到规定要求扣 0.5-2 分		
		2	每周菜品更新变化品种数量未达到规定的要求扣 0.5-2 分		
		2	每月推出一种菜肴新品，当月未推出新品扣 2 分		
2	严格把控食材质量，加强食品保存管理，强化菜品制作流程监管	2	对食材原料验收把关不严扣 0.5-2 分		
		4	冰箱内食品生熟不分开存放扣 0.5-2 分，成品半成品不加膜加盖存放扣 0.5-2 分		
		6	菜品制作流程监管不严，拣洗不干净，有黄叶、草、虫、杂物等扣 0.5-3 分，菜品半成品丝、片、块、段不均匀不符合标准扣 0.5-3 分		
3	精心组织厨房生产，严控菜品质量，保证饭菜供应，不出现断供现象	4	菜品主辅料配比失调扣 0.5-2 分，调味品配比失调扣 0.5-2 分		
		4	菜品成品色、香、味、型不佳扣 0.5-2 分，荤素品种搭配不合理扣 0.5-2 分		
		6	每天制作包子、水饺和馄饨等点心数量低于规定数量扣 0.5-4 分；点心成品造型不美观、馅料口味不佳扣 0.5-2 分		
		4	服务时间内保证饭菜供应充足，出现断供现象扣 0.5-4 分		
4	严格控制菜品单次烹饪数量，注重现场菜品保温管理	2	蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控制不合理，造成菜品出锅时间过长不新鲜或大量浪费扣 0.5-2 分		
		2	现场菜品保温管理不到位，出现冷饭冷菜现象扣 0.5-2 分		

三	环境卫生管理	30	此项分值 30 分，分四类 15 小项		
1	食堂环境卫生干净、明亮、整洁、有序	3	台面、不锈钢垃圾桶、服务台玻璃表面有污迹、油迹扣 0.5-3 分		
		3	工作区有杂物或物品放置杂乱扣 0.5-1.5 分，收工后厨房地面、炉灶不清洁扣 0.5-1.5 分		
		2	做好消杀工作，有蚊蝇、蟑螂、老鼠扣 0.5-2 分		
		2	泔水、垃圾等废弃物未按规定存放，当餐未及时清除，有明显异味扣 0.5-2 分		
2	加强员工健康及卫生管理，身体健康及穿戴符合要求	2	员工化浓妆、使用气味怪异或浓烈香水，留长发、长胡须、长指甲，涂指甲油等扣 0.5-2 分		
		2	熟食品操作、传菜及服务人员未按规定佩戴一次性手套、口罩扣 0.5-2 分		
		2	员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的，未及时调离工作岗位扣 0.5-2 分		
3	厨房物品按规定要求管理到位，加工现场井然有序	2	收工后刀具及砧板未及时清洗干净、未按规定侧放或悬挂扣 0.5-2 分		
		2	调味品使用后未按规定管理，调味罐周边未清理干净整洁扣 0.5-2 分		
		2	清洁用具及车辆使用后未及时清洗干净，未按规定位置归放扣 0.5-2 分		
		2	烹调用具使用后未按规定清洗干净，未按规定位置归放扣 0.5-2 分		
4	储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生	2	储物柜内杂乱，未按规定贴标识扣 0.5-2 分		
		2	盛器、容器管理不规范，有污迹扣 0.5-2 分		
		2	餐具未清洗干净，有污迹水迹扣 0.5-1 分，未用纱布覆盖分类平整堆放扣 0.5-1 分		
四	安全管理	20	此项分值 20 分，分两类 7 小项		
1	严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵守食品安全管理要求	4	做好蔬菜农药残留检测及记录等工作，未检或漏检，未记录或记录不全扣 1-4 分		
		4	做好食品留样及记录等工作，未留或漏留，未记录或记录不全扣 1-4 分		
		4	加强调味品及添加剂使用管理，调味品及添加剂使用不符合规定扣 1-4 分		

2	加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故	2	天然气使用过程中，现场必须有人员在场，不得离开岗位，出现现场无人现象扣 1-2 分		
		2	餐后及时关闭水电气开关，未及时关闭扣 0.5-2 分		
		2	熟练掌握现场灭火器使用方法，未熟练掌握扣 0.5-2 分		
		2	服务时间结束后及时锁闭食堂门窗，未及时锁闭扣 0.5-2 分		
合计得分					
问题 汇总					

表2 满意度测评表

填表单位		填表对象		填表日期		
评估项目	满意程度	很满意	满意	较满意	不满意	不满意的主要原因
饭菜质量	外观					
	口味					
	分量					
	品种					
服务质量	服务态度					
	服务及时性					
	服务主动性					
环境卫生	食品卫生					
	就餐环境卫生					

注：甲方有权根据相关政策规定及项目运营发展情况对考核实施细则进行相关调整，乙方须无条件服从。

安全生产协议

协议单位：

委托单位(甲方):常州市钟楼区荷花池街道办事处

受托单位(乙方):

为贯彻“安全第一、预防为主”的方针，根据国家有关法规，明确双方的安全生产责任，确保常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”社区食堂委托运营项目作业安全，双方在签订服务作业合同的同时签订本安全生产协议。

一、承包项目

1. 项目名称：常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”社区食堂委托运营项目

2. 项目地址：西新桥二村幼儿园（原校区）位于西新桥二村90-1

二、协议内容

1. 甲乙双方必须认真贯彻国家、省市和上级劳动保护、安全生产主管部门颁发的有关安全生产、消防工作的方针、政策，严格执行有关劳动保护法规、条例、规定。

2. 乙方应按甲方要求自行编制施工组织设计，并制定针对性的安全技术措施计划、严格按施工组织设计和有关安全要求施工。

3. 乙方应有安全管理组织体制，有专职安全干部，应有各工种的安全操作规程，特种作业人员的审证考核制度及各级安全生产岗位责任制、定期安全检查制度，安全教育制度等。

4. 乙方安全生产的分管领导必须重视安全生产的管理，加强本单位员工安全生产责任制度及安全技术知识培训教育，增强员工的法制观念，提高员工的安全生产意识和自我保护能力，督促员工自觉遵守安全生产法律法规和规章制度。

5. 作业前，乙方应做好安全技术交底。作业期间，乙方指派_____负责本项目的有关安全、防火等工作；甲方指派_____负责联系、检查督促乙方执行有关安全、防火等规定。甲乙双方应经常联系，相互协助检查处理项目作业中有关的安全、防火工作，共同预防事故发生。

6. 易燃易爆场所及作业区严禁吸烟、动用明火。

7. 在作业过程中的个人安全防护用品，由各方自理，甲乙双方都应督促现场作业人员自觉穿戴好安全防护用品。

8. 作业现场必须设立安全警示牌等安全设施，现场作业时，作业人员必须维护好现场，防止非相关人员进入。

9. 乙方应对施工产生的噪音及扬尘进行控制，防止产生噪音扰民，扬尘污染环境；施工人员不得乱堆、乱放、乱扔废弃物；乙方应保持施工现场的整洁卫生，乙方负责施工场地周边的交通安全，不得扰民。

10. 乙方严格按规范要求作业，如果发生安全事故，一切责任由乙方承担。

11. 贯彻谁作业谁负责安全的原则，乙方人员在作业期间造成伤亡、火警、火灾、机械等重大事故，由乙方负责。

12. 本协议订的各项规定适用于立协单位双方，如遇有同国家和省市的有关法规不符合者按国家和省市的有关规定执行。

13. 本协议同服务作业合同《常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”社区食堂委托运营项目》(项目编号：ZYJS-SC2024042)同日生效，甲乙双方必须严格执行，由于违反本协议而造成伤亡事故，由违约方承担一切经济损失。

14. 本协议一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份。

甲方单位（盖章）：

乙方单位（盖章）：

法定代表人或

法定代表人或

授权委托人：

授权委托人：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

廉 政 合 约

为进一步加强零星工程的廉政建设，特订立如下协议。

零星工程项目名称：常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”社区食堂委托运营项目
(项目编号：ZYJS-SC2024042)

一、甲、乙双方的权利和义务

- 1、甲乙双方应严格遵守党的政策规定和国家有关法律法规。
- 2、甲乙双方应严格执行项目的合同文件，自觉按合同办事。
- 3、甲乙双方的业务活动应坚持公开、公平、公正、诚信、透明的原则。
- 4、甲乙双方不得以任何理由向对方工作人员行贿或馈赠礼金、有价证券、贵重礼品。不得在对方报销任何应由个人支付的费用。
- 5、甲乙双方不得以任何理由违反廉洁自律的有关规定。
- 6、甲乙双方发现对方严重违反本协议条款的行为，有及时提醒对方、对其上级有关部门举报、建议给予处理并要求告知处理结果的权利。

二、违约责任

1、甲、乙双方及其工作人员违反本协议有关规定的，按管理权限.依据有关规定给予经济处罚或追究党纪政纪责任；涉嫌犯罪的，移交司法机关追究刑事责任；给双方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

2、本协议一式叁份，由甲方执壹份、乙方执壹份，送交甲方的监督单位壹份。

甲方单位（盖章）：

乙方单位（盖章）：

法定代表人或

法定代表人或

授权委托人：

授权委托人：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

注：上述格式及内容仅供参考，具体以甲方签订合同时内容为准。

第五章 评标方法与评标标准

一、评标方法与定标原则

本项目评审采用综合评分法，磋商小组在响应文件最大限度地满足磋商文件中实质性要求前提下，按照磋商文件中规定的磋商小组评分部分各项因素，独立对每个有效供应商的响应文件进行评审，各供应商最终得分为磋商小组所评定分值的平均值，磋商小组成员评分及平均值计算均保留两位小数。

磋商小组按评审后最终综合得分由高到低顺序排列名次，并推荐出成交供应商。如得分相同的，按最终运营管理费由高到低顺序推荐成交供应商。得分且最终报价相同的，则以开标签到先后顺序抽签确定成交供应商。

磋商小组认为供应商的运营管理费明显高于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效响应处理。

二、评标办法

序号	评分因素	分值	评分标准	说明
1	价格分	10	满足磋商文件要求且最终报价最高的报价为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算（计算结果四舍五入保留两位小数）： 磋商报价得分=（最后磋商报价/磋商基准价）×10%×100。	以项目运营期（五年）总运营管理费为依据计算价格分
2	主观分	50		
2.1	经营定位与经营方案	8	经营定位与经营理念。评委进行横向综合比较，经营菜品安排合理、品种丰富、定价合理，经营方案内容完整、科学合理，可行性高的得8-6分；经营菜品安排较为合理、品种较为丰富、定价较为合理，经营方案内容较为完整、科学合理，可行性较高的得5-3分；经营菜品	提供书面方案

			安排合理性较差、品种丰富度一般、定价合理性较差，经营方案不够完整合理，可行性较低的得 2-1 分；未提供本项不得分。最高得 8 分。	
2.2	硬件投入及环境布置	8	硬件投入及环境布置。评委进行横向综合比较，硬件投入设备先进，方案完整、科学合理，可行性高，环境布置设计高雅清新的得 8-6 分；硬件投入设备较为先进，方案较为完整、科学合理，可行性较高的，环境布置较为高雅清新得 5-3 分；硬件投入设备落后，方案不够完整合理，可行性较低的得 2-1 分；未提供本项不得分。最高得 8 分。	提供书面方案
2.3	相关岗位制度及人员培训	8	相关岗位制度及人员培训，评委进行横向综合比较，方案完整合理，可行性高的得 8-6 分；方案较为完整合理，可行性较高的得 5-3 分；方案不够完整合理，可行性较低的得 2-1 分；未提供本项不得分。最高得 8 分。	提供书面方案
2.4	各类安全及卫生的日常管理措施	8	各类安全及卫生的日常管理措施。评委进行横向综合比较，措施完整、科学合理，可行性高的得 8-6 分；措施较为完整、科学合理，可行性较高的得 5-3 分；措施不够完整合理，可行性较低的得 2-1 分；未提供本项不得分。最高得 8 分。	提供书面方案
2.5	服务特色及创新措施	8	服务特色及创新措施（如特殊老龄化服务、特殊人群优待政策等）。评委进行横向综合比较，服务特色及创新措施方案切实可行的得 8-6 分，服务特色及创新措施方案部分切实可行的得 5-3 分，有服务特色及创新措施方案但不可行的得 2-1 分，未提供不得分。最高得 8 分。	提供书面方案
2.6	现场答辩	10	项目负责人（如以自然人投标的，自然人参与答辩）现场向评审小组阐述经营理念、经营方案等内容，并对磋商小组提出的问题进行回答，根据答辩情况，综合评判。优 7-10 分，良 4-6 分，一般 1-3 分，未答辩则不得分，每家单位答辩时间不超过 10 分钟。	现场项目负责人答辩

3	客观分	40		
3.1	类似业绩	15	<p>供应商目前正在经营期内的类似餐饮经营项目，每提供一份经营合同或者营业执照得5分（经营合同或者营业执照须在有效期内），本项最高得15分。</p>	<p>1. 以法人进行投标，响应文件中须提供加盖供应商公章的营业执照（营业执照经营者或法人须与供应商法人一致）或合同复印件，并提供正在经营场所地址及照片，否则不得分，开标现场携带营业执照或合同原件或公证件进行核查，无原件或公证件不得分；</p> <p>2. 以自然人进行投标的，响应文件中提供的合同须以自然人名称签署，或提供的合同是以自然人为法定代表人或经营者的民事主体签署的，响应文件中须提供合同或营业执照（营业执照经营者或法人须与供应商法人一致）复印件，并提供正在经营场所地址及照片，开标现场携带合同或营业执照原件进行核查，否则不得分；</p>
3.2		10	<p>供应商“类似业绩3.1”中经营时间最长的业绩（如有多份时间相同的只计一份）满一年得1分，本项最高得10分。</p>	<p>“类似业绩3.1”提供经营合同的，以初次签订合同日期为准计算经营年限，提供营业执照的，以初次申领营业执照日期为准计算经营年限。</p>
3.3	供应商拟投入品牌	5	<p>供应商拟投入经营品牌为连锁店铺的，得5分。</p>	<p>响应文件中提供</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 品牌商标注册证明复印件加盖品牌授权单位或商标注册人公章， 2. 针对本项目品牌授权书加盖品牌授权单位公章， 3. 提供同一品牌的5家及以上连锁店的品牌授权书及对应营业执照复印件并加盖投标单位公章；材料2品牌授权书需现场携带原件核查，无原件不得分，未提供或提供不齐全不得分，如供应商拟投入品牌为自有品牌，提

			供材料 1、3 即可得分。
	10	供应商拟投入经营品牌获得相关行政主管部门或者行业协会颁发的相关奖项的,每提供一份奖项得 2 分,本项最高得 10 分。	响应文件中提供相关奖项复印件加盖品牌授权单位公章,否则不得分。
合计	100		

注意事项:

1、评标标准中涉及的相关证明文件,除了按照要求在响应文件中提供相关文件的复印件(加盖公章),如有要求核查原件的,磋商供应商应在响应文件接收截止时间前随同响应文件一并提交以备核实,否则该项不得分,过时不予接收。

2、为便于评分,请磋商供应商按评分表样式,逐条列出证明材料所在页码,格式自定。

第六章 响应文件格式

响 应 文 件

项 目 名 称：_____

项 目 编 号：_____

供 应 商 名 称（公 章）：_____

日 期：_____

响应文件目录

（一）实质性资格证明文件

★1、法定代表人身份证复印件（如供应商为自然人的须提供自然人身份证正反面复印件）

★2、授权委托书（如有授权必须提供，格式详见附件1，供应商为自然人不可授权，须本人参与开标）

★3、代理人身份证复印件（如有授权必须提供，自然人须本人参与投标无须提供）

★4、声明函（格式详见附件2）

★5、响应函（格式详见附件3）

★6、工商营业执照副本复印件（三证合一，自然人无须提供）

★7、供应商情况表（格式详见附件4）

（二）商务及技术部分文件

★1、报价一览表（格式详见附件5）

★2、偏离表（格式详见附件6）

★3、乙方在经营前需取得的证书包括但不限于：营业执照、卫生许可证、食品经营许可证、从业人员健康证等，须提供承诺书并加盖公章（自然人参与的由自然人签字）。

4、服务方案（自行提供）

（三）非实质性资信证明文件目录（如果有的话请提供）

1、供应商认为可以证明其能力或业绩的其他材料——包含成功案例、业绩证明（供应商同类项目实施情况一览表、合同复印件）

2、供应商的荣誉表彰

3、供应商质量保证体系、环境保证体系等方面的认证证书

(四)竞争性磋商文件要求供应商提供的和供应商认为与本项目有关的并可以提供的其它相关的证明材料（如果有的话请提供）。

注：

1. 上述带★材料必须在响应文件中提供，否则将作为无效响应文件处理；
2. 提供复印件的须加盖供应商公章，且复印件内容应清晰可辨，必要时磋商小组有权要求提供原件或公证件进行核对；
3. 本章中的所有的附件格式供参考，供应商可根据自身情况进行补充和修改，但补充和修改不得与本章附件格式内容有实质性的违背。

附件 1:

授权委托书

本授权委托书声明：_____（供应商名称）授权_____（被授权人的姓名）为我方就 ZYJS-SC2024042 号项目竞争性磋商活动的合法代理人，以本公司名义全权处理一切与该项目竞争性磋商有关的事务，我单位均予以承认。

代理人无转委托权。

代理人的代理期限为自本授权委托书签署之日起至项目合同履行完毕止。

代理人在授权委托书有效期内签署的所有文件不因授权委托的撤销而失效，本授权委托书的有效性与代理人的代理期限一致。

特此声明。

供应商（盖章）：

法定代表人（签字或盖章）：

身份证号码：

代理人：（签字或盖章）

通讯地址：

通讯电话：

邮箱：

身份证号码：

年 月 日

附件2:

声 明 函

本公司在此郑重声明：

1. 本公司是有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的；
 2. 本公司是具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的；
 3. 本公司是依法缴纳税收和社会保障资金的；
 4. 本公司参加招标活动前二年内，在经营活动中无重大违法记录，无不良行为记录，无其他法律、行政法规规定的禁止参与招投标活动的行为；
 5. 本公司提交的响应文件中所有关于供应商资格的文件、证明和陈述均是真实的、准确的。
 6. 本公司知晓并遵守：单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动；
 7. 本公司与采购人不存在利害关系。
- 若与真实情况不符，本公司愿意承担由此而产生的一切后果。

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

供应商名称（盖章）或自然人签字：

年 月 日

附件4:

供 应 商 情 况 表

供应商或自然人（加盖公章/自然人签字或盖章）：

法定代表人		成立日期	
企业地址		注册资本	万元
经营范围			
营业面积（含厂房）	平方米		
单位简历及内设机构情况			
单位优势及特长			
近三年来完成或正在履行的重大合同情况			
最近2年内在经营过程中受到何种奖励或处分	（包括财政、工商、税务、物价、技监部门稽查情况和结果）		
最近3年内有无因售假、售劣或是其他原因被消费者投诉或起诉的情况及说明	（包括解决方式和结果）		
最近3年内主要负责人有无因经济犯罪被司法机关追究的情况及说明			
获得技术认证的工程师及简介			
其他需要说明的情况			

附件5:

报价一览表

项目名称：常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”社区食堂委托运营项目

项目编号：ZYJS-SC2024042

项目报价（总运营管理费）	
大写：	/元
小写：	/元（人民币）
第三年运营管理费	大写：/元 小写：/元（人民币）
第四年运营管理费	大写：/元 小写：/元（人民币）
第五年运营管理费	大写：/元 小写：/元（人民币）

供应商或自然人（加盖公章/自然人签字或盖章）：

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

日期： ____年__月__日

注：1、本次项目服务期共五年，前两年免运营管理费，第三年运营管理费不低于人民币5万元/年，第四年不低于人民币6万元/年，第五年不低于人民币7万元/年，低于上述金额的为无效响应。

2、报价一览表必须加盖供应商公章，由法定代表人或授权代理人签字或盖章（复印件无效）。

附件6:

偏 离 表（商务和服务条款）

项目编号：ZYJS-SC2024042

项目名称：常州市钟楼区荷花池街道办事处“一老一小”社区食堂委托运营项目

供应商应对磋商文件中规定的商务（如承包方式、付款方式）及服务条款部分给予充分的考虑。

1. 为了评审的需要，供应商对本项目要求技术条款中指标如有偏离，应在本表中详细列出，如无偏离，请在本部分写“完全响应本项目所有服务条款要求，无偏离”。
2. 商务条款如无偏离，请在商务条款部分写“完全响应商务条款要求，无偏离”，并按格式要求盖章签字附在响应文件中。

响应服务条款或 响应商务条款类别	磋商文件 具体要求	响应服务条款或 响应商务条款内容	符合、正偏离或负偏离
供应商对本项目要求技术条款中指标如有偏离，应在本表中详细列出，如无偏离，请在本部分写“完全响应本项目所有服务条款要求，无偏离”。			
商务条款如无偏离，请在商务条款部分写“完全响应商务条款要求，无偏离”			

供应商或自然人（盖章/自然人签字或盖章）：

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

年 月 日

附件7：相关业绩案例一览表

相关业绩案例一览表

项目编号：ZYJS-SC2024042

序号	类似业绩名称	经营者	经营地点	经营开始时间	店面照片

供应商或自然人（盖章/自然人签字或盖章）： _____

日期： _____年_____月_____日

友情提醒

供应商：

您好！

为了提高贵公司响应文件的有效性，减少不必要的废标，特友情提醒注意以下几点：

1、请谨记磋商公告中的各项事宜时间节点，特别是磋商时间和地点。供应商应充分考虑天气及周边道路情况，在上述时间前到达开标现场。迟于响应文件递交截止时间的，采购代理机构将拒绝接收其响应文件。

2、磋商保证金必须按磋商公告规定的方式和时间缴至指定帐户**并到帐**，拒绝以其它方式缴纳，禁止第三方代缴保证金。

3、响应文件须按竞争性磋商文件《第二章 供应商须知》及《第六章 响应文件格式》中相关要求装订、密封、标记、盖章和签署。所有响应文件密封口须加盖供应商公章、法定代表人或授权委托人签字或盖章。资格证明材料提供复印件的应加盖公章，复印件内容应清晰可辨，必要时磋商小组有权要求提供原件或公证件进行核对。

4、若项目需要提供样品的，请严格按磋商文件要求的规格、时间提供，同时注意样品的密封、隐蔽标签的相关要求。

5、为充分掌握项目情况，可根据自身需要，自行对有关现场和周围环境进行勘察，以获取编制响应文件和签署合同所需的信息。

6、本项目设有预算价，详见竞争性磋商文件《第二章 供应商须知》，报价超过采购预算，采购人无法接受的，将作为无效响应。

7、请仔细审阅磋商公告及磋商文件，如有疑问，请按磋商公告相关要求_{进行提疑}。

我们也欢迎您对我们的采购组织工作提出宝贵意见。电话：0519-85785155

最后祝您竞标成功！

本竞争性磋商文件的最终解释权归常州中字建设工程管理有限公司所有。

(全文完)