

2023 年市水务局机关食堂服务费(5-12 月) 采购需求和采购实施计划

项目名称：2023 年市水务局机关食堂服务费(5-12 月)

采 购 人：武汉市水务局

编制时间：二〇二三年四月

第一章 项目总论

一、项目概况

（一）采购项目的标的

本服务基本情况：供应商应按照采购人要求，为武汉市水务局机关食堂约 189 名进餐人员提供膳食保障，每天保障早中晚餐三餐，节假日需要正常供餐，进入防汛三级应急响应需保障值班值守工作人员用餐。

（二）服务进度等要求

服务期：合同签订之日起至 2023 年 12 月 31 日。

（三）项目联系人及联系方式

采购人项目负责人：李声声

联系方式：027-82819110

（四）采购项目预算金额（最高限价）

总 预 算：186.08 万元

（五）需求调查情况

本项目为预算金额 1000 万元以下的服务采购项目，无需进行市场调查。

二、采购需求范围

包号	项目名称	类别	用途	简要技术要求	服务期
1	2023 年市水务局机关食堂服务费(5-12 月)	服务	C220400 00 餐饮服务	2023 年市水务局机关食堂服务费(5-12 月)	合同签订之日起至 2023 年 12 月 31 日

三、采购需求编制依据

- （一）《中华人民共和国政府采购法》
- （二）《中华人民共和国政府采购法实施条例》

- (三)《中华人民共和国预算法》
- (四)《政府采购货物和服务招标投标管理办法》
- (五)《政府采购非招标采购方式管理办法》
- (六)《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》
- (七)《政府购买服务管理办法》
- (八)《政府采购需求管理办法》
- (九)《政府采购信息公告管理办法》
- (十)《政府采购质疑和投诉办法》
- (十一)《政府采购进口产品管理办法》
- (十二)《关于政府采购进口产品管理有关问题的规定》
- (十三)《政府采购促进中小企业发展管理办法》
- (十四)《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》
- (十五)《财政部、民政部、中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》
- (十六)《财政部关于加强政府采购活动内部控制管理的指导意见》
- (十七)《政府采购评审专家管理办法》
- (十八)《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》
- (十九)《武汉市市直部门单位政府采购工作规程》的通知
- (二十)《市财政局关于转发财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》

第二章 采购需求

一、采购标的一般要求（政策要求）

（一）采购标的需实现的功能或者目标

本服务基本情况：供应商应按照采购人要求，为武汉市水务局机关食堂约 189 名进餐人员提供膳食保障，每天保障早中晚餐三餐，节假日需要正常供餐，进入防汛三级应急响应需保障值班值守工作人员用餐。

（二）采购标的物一览表

包号	标的名称	品目分类及编码	计量单位	数量	是否进口	是否创新产品	是否中小企业
1	2023 年市水务局机关食堂 服务费(5-12 月)	C22040000 餐饮服务	项	1	否	否	否

（三）核心产品的选择：本项为服务类项目，无核心产品_____

选择的理由：___无___

（四）资产配置要求：___无___

（五）落实政府采购政策需满足的要求

1、强制采购节能、有限采购环保产品政策：

为落实政府采购强制、优先采购节能产品政策的要求，本项目采购标的物中，需实施政府强制采购的节能品目清单产品类别为___无___。

2、促进中小企业发展政策

为落实政府促进中小企业发展政策的要求，本项目采购标的物所属行业详见采购标的物一览表，供应商提交中小企业声明函时，应根据相应行业填写。

考虑到可以承担本项目评价考核的内容，如果按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定预留采购份额可能无法确保充分供应、充分竞争，或者存在可能影响政府采购目标实现的情形。故本项目为非专门面向中小企业预留采购份额的采购项目，所有符合资格条件的供应商均可参加磋商。

3、进口产品政策：

本项目为服务项目，不采购进口产品。

二、采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求；

本服务基本情况：供应商应按照采购人要求，为武汉市水务局机关食堂约 189 名进餐人员提供膳食保障，每天保障早中晚餐三餐，节假日需要正常供餐，进入防汛三级应急响应需保障值班值守工作人员用餐。

三、采购标的需满足的技术规范和要求；

名称	标准
大米	必须符合食品安全国家标准大米 GB/T 1354-2018，取得食品生产许可证，具有有效期内的产品检验报告，大米品种要求为一等米。
食用油	必须符合食品安全国家标准植物油 GB 2716-2018，取得食品生产许可证，具有有效期内的产品检验报告。
面粉	必须符合 LS/T 3248-2017 中国好粮油小麦粉标准，取得食品生产许可证，具有有效期内的产品检验报告。
配送的鲜肉类及冻品	配送的鲜肉类必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工，经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，附有《动物产品(B)检疫合格证明》，肉品表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹；冷冻肉类必须向经营商索票索证，并报动物卫生检疫机构备案。
蔬菜（水果）	出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。并注明蔬菜的产地、生产者及数量等。 要求新鲜、整齐、均匀、无碎屑、无霉变、无病虫害、无杂质，应与原有蔬菜色泽一致，具有原有蔬菜的气味，无异味，感官不合格率不能超过 3%。 农药残留符合 GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量标准。
蛋类	应新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。
豆制品	①感官指标：具有本品种的色、香、味，不酸、不粘、无异味，无杂质、无霉变。 ②理化指标：砷（mg/kg,以 As 计）小于或等于 0.5；铅（mg/kg 以 Pb 计）小于或等于 1.0；食品添加剂按 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准规定执行。

干货类	调料、干货须是正规厂家或代理商，有商标牌号，注明生产日期、产地、包装规格、有“QS”标志。
主食类	①必须是新鲜的、无异味。 ②每天早上对食堂进行配送，每天早上 6:30 之前送达指定地点。 ③成品须为当天制作，且须用保证新鲜及温度事宜。
产品的质量要求	①大米食用油、面粉、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 ②米、油：国家机关发出的有效期内的产品检验报告。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的有效期内的产品检验报告。投标人所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。 ③油类质量要求： 食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无 分层现象，气味正常，无酸臭异味。 严格执行国家相关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（原粮及成品粮色泽、气 味必须正常） 霉变粒不得超过 2%。 真菌毒素：黄曲霉毒素 B1（$5\mu\text{g/kg}\sim 20\mu\text{g/kg}$） 脱氧雪腐镰刀菌烯醇（$\leq 1000\mu\text{g/kg}$） 玉米赤霉烯酮（$\leq 60\mu\text{g/kg}$） 赭曲霉毒素 A（$5\mu\text{g/kg}$）。 重金属污染物：铅（$\leq 0.2\text{mg/kg}$） (7)镉（$0.1\text{mg/kg}\sim 0.2\text{mg/kg}$）(8)汞（$0.02\text{mg/kg}$） (9)无机砷（$0.1\text{mg/kg}\sim 0.2\text{mg/kg}$）

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

（一）质量标准

1、总体要求

供应商所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

（1）畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明,预包装的应有（SC）标识，且必须符合国家食品安全标准。

（2）鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。

（3）鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，切面有光泽 及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无异味、无寄生虫，无注水。

（4）鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。

（5）鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无明显淤块；无注水、无内脏、无血水、无异味。

（6）鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

（7）水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

（8）豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所

使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

(9) 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。

(10) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

(11) 调料干杂类质量要求：有“sc”标识或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。

(12) 干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。中标人所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，中标人必须提供食品检验检疫证明资料。送达的干调、奶类、冻品等食品保质期不超过总有效期的三分之一。

(13) 若供应商为肉类生鲜冻品的生产商，须出具动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证；若投标人为肉类生鲜冻品的经销商，须出具厂家动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证。

2、具体要求

(1) 蔬菜类

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、

苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

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

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

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

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

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

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

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

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

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

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

水生菜类：藕等。

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

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

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

(2) 水果类

水量：充足，无皱皮、干涩现象，无异常的外部水分，但冷藏取出的水分除外。色泽：鲜艳、光亮 无变色，清洁，基本不含可见异物；无坏死斑块。

形状：曲线协调、果形完整、无软化、无异状、无影响消费的霉烂变质。成熟度：适中。无过熟、未熟现象。

污染：无异常气味和味道，无农残超标污染 。

无机械伤：（挤压、压伤、碰伤、切口、裂伤等外力损伤）和病虫损伤（虫卵、虫眼、虫咬）。

包装：外箱完好，内箱支持物支撑足够。

品名		红苹果、红富士、加力果	
感官要求	色泽	浅黄绿色至深红色，有片状或条纹状颜色略深	
	形态	圆形或蒂部略大的扁圆，果蒂完整，无起皱或裂口	
	口感	汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织	
	手感	果身重，硬朗	
	劣品拒收	压伤、擦伤、淤伤，病虫害、腐烂	
品名		香梨、红香梨	水晶梨、鸭梨
感官要求		鹅黄色或草绿色，顶部略	
	色泽	红	浅黄色至嫩黄色
	形态	倒卵形	圆形，鸭梨果柄处与异形凸起
	口感	皮薄、柔细、爽甜多汁	皮薄清甜多汁

		手感	果皮较光滑细腻	果皮较光滑细腻
		劣品拒收	果品变软及失去光泽，压伤、擦伤、淤伤，失水皱皮、梨心变黑	
品名		李子		油桃、桃驳李
感官要求	色色泽	根据品种不同为黄色、红、深红色、褐红色等		橙红色至深红色、底部黄色、有光泽。 果肉黄色
	形态	饱满圆形、果皮光滑，难剥离		圆形果皮光滑，难剥离
	口感	滋味酸甜、柔软		口感爽脆、汁较少
	手感	圆润结实		坚硬，成熟后变软
	劣品拒收	萎缩失水、过熟或无光泽腐烂机械损伤或虫害损伤		

品名		芦柑、广柑	脐橙、锦橙	沙田柚、蜜柚、西柚
感官要求	色泽	橙色至橙红色有光泽		黄绿色、橙色
	形态	圆形、果皮粗厚、易剥离	圆形、果皮粗厚、易剥离	果实大、圆形或梨形、果皮厚达 1cm，难剥离
	口感	果汁丰富，较甜	果汁丰富，较甜	酸甜适口
	手感	表面不平滑	重实光滑	重实、果皮稍粗
	劣品拒收	皮干或爆裂，表面出现斑点或机械损伤果肉失水变干，外皮干硬		
品名		西瓜（黑美人、有籽无籽西瓜）	哈密瓜	香瓜

感官要求	色泽	黄绿色至墨绿色，有光泽，可能有条纹，果肉鲜红色	黄色、有不规则花纹、果肉粉红色	白色或黄色，果肉白色，表面有略浅凹槽花纹
	形态	椭圆形或圆形	椭圆或橄榄形	椭圆形
	口感	甜度高，水分大	甜度高、口感爽脆	甜度高、口感爽脆
	手感	表皮光滑、厚重	表皮粗糙、厚实	表皮光滑，略有弹性
	劣品拒收	爆裂、有柔软点、过熟（瓜肉深红色、口味令人不快）、过生（瓜肉粉红色、味酸、不甜）、发霉	皮呈深色点，爆裂、萎缩及失水，机械或虫害损伤	过度柔软，表面起皱，爆裂，萎缩及失水。机械或虫害损伤
品名		香蕉	葡萄、提子	枣类
感官要求	色泽	青黄至黄色，成熟后黄色，果肉为白色或乳白色	红色到紫红色，表面覆盖白霜	鲜红至暗红或红中带黄，有光泽
	形态	长条形，弯弧形，有楞	圆形或椭圆形串珠，结实饱满，大小均匀	椭圆形，颗粒均匀饱满，大枣表面略有皱
	口感	软糯甜美	葡萄柔软多汁、提子口感脆甜	甜，肉质如海绵状，鲜枣爽脆
	手感	光滑	轻提果穗枝梗抖动果穗，果实不抖落或抖落极少。	柔软，略湿润

	劣品拒收	过度柔软，机械损伤、萎缩干水、果肉发黑烂心	果粒脱落、开裂、过软。虫伤及机械伤，萎缩、失水	变形，过红或颜色暗淡，极度柔软及出水，有异味，腐烂、损伤
--	------	-----------------------	-------------------------	------------------------------

(3) 鲜肉类

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	去皮瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。
4	羊肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干，或外表湿润，不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
5	肉碎	肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。
6	禽类	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。

7	禽类	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
8	禽类	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
9	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
10	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气味。
11	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

(4) 冷冻肉

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

2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。 解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15 克/粒(500 克约 40 粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
6	贡丸	15 克/粒(500 克约 40 粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
7	鸡架（鸡壳）	整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约 0.25 公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
8	白条鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。

9	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
10	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6—1.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
11	火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
12	带鱼	每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
13	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
14	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
15	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
16	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
17	猪前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
18	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC 标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。

20	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
21	猪蹄	须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
22	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
23	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
24	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC 标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
25	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
26	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
27	鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
28	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
29	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
30	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
31	五花肉	肥瘦比例不大于 7：3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

32	腊鸭腿	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC 标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
----	-----	---

1、冷冻食品类的包装应符合科学、经济、牢固、卫生、美观等要求。包装的设计应根据不同的冷冻食品的不同特点、不同的冷冻加工方式、不同的流通条件及要求进行。做到防护合理，安全可靠。

2、无论采用何种内包装，凡与食品直接接触的包装材料必须清洁、干燥、无异味，对该食品应无任何影响食用卫生、健康的作用，符合有关卫生法规的规定。

3、无论采用单冻或块冻的冷冻食品应采用内包装使其相对固定，并使其在温度变化而引起冷冻食品局部解冻时，水分不至于浸湿外包装，内包装装入外包装后应松紧适度，不允许在高度上有较大空间，必要时还可以采用隔档或衬垫等保护方法。

4、冷冻食品的包装作业应严格按冷冻食品包装技术条件及要求进行。即把食品先冷冻至 -18°C ，然后在不高于 0°C 的条件下包装，并及时运抵冷库贮存，防止因温差而引起容器外表面凝露现象。

5、外包装应封口严密，可根据客户的要求采用钉合、粘合或胶带纸封口。用打包带紧固的，其打包带应符合 QB/T 3811-1999 要求，带扣无锈蚀，牢固，打包带松紧适度、平整不扭且不少于两道。

6、标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。

(5) 水产

水产类：才鱼、草鱼、鳊鱼、鲫鱼、鲤鱼、虾、贝类等。水产健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

(6) 副食品

对照清单检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718) 要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、

生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

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

部分副食品质量要求：

序号	品名	质量要求
1.	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
2.	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
3.	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
4.	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
5.	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，
6.	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

7.	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
8.	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
9.	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
10.	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆（赤色、褐色、棕色等）和饲料豆（秣食豆）五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
11.	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
12.	辛辣料	辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。 辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，

（7）大米

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

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

取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

大米质量不低于 GB/T 1354-2018《大米》要求，符合国家粮食卫生标准，制造商取得食品

生产许可证，具有产品检验报告，且具有有效期内的 SC 证书，大米品种要求为一等米。

（8）面粉

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

（9）食用油

基本要求：外包装完好，有“SC”标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。食用油质量不低于《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）要求。

四、采购标的技术要求

（一）服务内容要求

序号	餐次	开餐时间段	就餐人份	餐式	备注
1	早餐	7：30-8：30	约 150 人	中式早餐	采取自选方式。每餐供选品种：流食 5 种以上，中式干点 8 种以上。
2	午餐	12：00-13：00	约 160-190 人	中式	采取自选方式。每餐供选品种：主荤 2 种、次荤 3 种、素菜 1 种、汤 1 种，主食 1 种
3	晚餐	17：00-18:30	30-50 人	中式	采取自选方式。每餐供选品种：主荤 1、次荤 2、素菜 1、主食 1 种
4	同城工作简餐（加班）误餐	按工作日时间供餐	150-200 人	中式	采取 40 元标准提供餐饮服务
5	防汛三级应急响应	按工作日时间供餐	180-200 人	中式	采取自选方式。每餐供选品种：主荤 2 种、次荤 3 种、素菜 1 种、汤 1 种，主食 1 种

1、供应商提供的膳食应做到营养均衡、搭配合理、品种丰富、数量充足、制作方法多样，讲究色、香、味、形，以满足采购人员工的不同需求:制作膳食所需的一切食材均委托由供应商采购，供应商应保证提供的每份膳食中食材安全性。

2、供应商负责采购食材且供应食材、配料和肉品等原材料必须达到以下要求，采购人指定专人参与食用油和大米验收，其余材料不定期进行抽查验收:配料(食用油、各类佐料等)必须为经国家质量安全认证品牌产品，所有食材为非转基因产品。蔬菜必须经过农药检验合格凭证，肉类必须有检疫检验许可，水产品必须鲜活。

3、供应商负责碗筷清洗和消毒工作。

4、供应商负责提供接待客餐。

5、供应商负责为防汛三级应急响应提供膳食保障。

6、供应商负责为服务人员购买员工意外保险、公众意外保险，发生工伤事故后由供应商负责保险索赔。

7、供应商负责厨房、餐厅水电气安全管理工作。

8、供应商员工需持有健康证，并定时进行体检。

9、供应商食堂客户调查满意率达 80%以上。

10、供应商食堂卫生、产品质量达到政府监管部门检查标准。

(二) 场地及设备运行要求

1、采购人提供加工场所，厨房设备和餐用具等，后厨水、电、天然气费用由采购人承担。

2、供应商负责委派管理团队和服务人员，对采购人的厨房进行全面管理，包含成本控制、食谱制定、设备维护管理、节能降耗、食品卫生管理、生产加工及烹饪、供餐方式优化、员工培训和调配等工作。

3、食堂餐饮管理。采购人提供的一切设备及设施在供应商使用中有人为损坏和缺失，应照价赔偿，房屋结构不得随意改变，操作间、食堂库房及食堂大厅均属于供应商管理范围。

(三) 食材管控要求

1、供应商须严格把控食材原材料品质。首先要坚决禁止购买、屠宰、储存、加工、烹饪野生动物等违法行为。

2、不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。

3、对每天送货原材料做好索证索票工作，接收货物时戴好手套，提倡无接触收货。

(四) 项目服务人员要求

1、食堂厨工服务人员不少于 8 人。(须提供人员清单)

2、人员数量

序号	岗位	人数	年龄范围
----	----	----	------

1	项目厨师长	1	男性不得超过 50 岁，女性不得超过 45 岁
2	红案	2	男性不得超过 50 岁，女性不得超过 45 岁
3	白案	1	男性不得超过 50 岁，女性不得超过 45 岁
4	其他辅助服务人员	4	男性不得超过 50 岁，女性不得超过 45 岁

3、本项目厨师（厨师长、红案、白案）应具备相应的从业资格证、国家人力资源和社会保障部门或职业技能指导中心颁发的中级及以上职业资格。

4、拟派本项目服务人员均应持有健康证上岗。

5、具体岗位工资由供应商自行核定发放，但服务人员的工资及五险社保缴费标准不得低于政府最新颁布的相应标准。

（五）服务标准要求

1、食堂采取委托服务方式。

2、供应商不得将食堂私自转让或委托他人经营。一经发现，采购人有权取消其委托服务资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

3、整个食堂的卫生防疫、就餐环境、安全等必须达到食品卫生安全检疫部门的法律法规和标准，管理服务人员应具备国家人力资源和社会保障部门颁发的相关卫生管理职业资质。规范科学管理，采购人有权监督并定时检查，问题整改不及时对供应商给予经济处罚。

4、食堂工作人员由供应商自行聘用安排并承担人员经费。食堂聘用工作人员的住宿、就餐、医疗、工商、意外保险、治安、工资、福利等方面由供应商负责。工作人员要遵守餐饮法规以及采购人相关规定，要有良好的服务态度并监督实施，不能与就餐职工发生争吵或冲突，如发现违规者，供应商应及时处理，采购人有权视情节提出处理意见，并督促落实。食堂监督管理人员由采购人指定。

5、卫生检疫、工作人员体检、各类保险（食堂工作人员保险、食品安全保险等）、伤残疾病等费用均由供应商自理，因供应商的管理不善造成事故、民警食物中毒，由供应商负全部责任。

6、保证一日三餐正点，如遇特殊情况，须根据实际调整时间。足量（注：每份职工饭菜数量）、优质（质量保证）、做到品种多样化（列出供用品种），能适应不同口味的民警就餐。采购人将定期或不定期调查饭菜质量、份量、食料进货及服务情况，并将有关信息通知供应商，供应商应虚心听取意见，采取措施及时解决相应问题。

7、供应商须接受采购人对食堂的管理状况、成本、服务质量等监督检查,每周公示下周菜谱。

8、建立健全食堂各项管理制度并上墙,积极配合采购人的各项检查工作。采购人定期对食堂伙食质量、价格、卫生、安全、财务和服务等进行检查、监督,定期组织客户满意度调查表,若评议满意率不足 80%,视为违约。若遇违约情况,采购人有权终止合同。

9、供应商在市区文明建设、消防安全、卫生防疫、成本核算等方面应接受采购人指导,并能主动迎接并保持同步管理。

10、食品卫生安全:遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规,确保饮食安全。成交供应商须每次留样成品及各原材料一份(每菜品及原材料不低于 125 克),用于采购人 48 小时内对每次餐饮的质量及卫生标准情况进行查验或抽查使用,留样成品上须明确标准生产日期。如因食品安全问题造成的一切后果由供应商负责,并根据相关法律法规进行处罚及赔偿。

11、食品加工:食品加工设备、布局和工艺流程须符合卫生要求,有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等设备或场所。

12、营养:荤素搭配合理、营养均衡,倡导健康饮食。

13、供餐:品种丰富,数量充足,制作方法多样,供餐及时,注重花色调剂。

14、全年不间断供餐,遇法定节假日、接待、防汛三级应急响应需根据采购人要求提供配套餐饮服务。

16、质量:服务质量和伙食质量,满意度高。

17、供应商保证按合同规定完成相关服务。项目验收时提交完成本项目的服务记录文档及服务人员考勤表、服务工作总结等,并积极配合采购人对项目进行验收。

18、供应商在使用采购人提供的设施和物品时应予以爱护,如若非合理损坏,供应商应以恢复原状或者折价赔偿。

19、设备维修:设备日常维护由供应商负责,如因瞒报、迟报、保养不及时、操作不当、缺乏维护等行为导致的维修费月,由供应商支付。如设备在正常使用的情况下发生故障,维修工作由采购人安排实施。

20、供应商负责食堂区域(含蒸煮间、冷藏/冷冻库、摘洗区、切配间、料理间、售餐间、洗消间、库房、包间、就餐区等区域)的用电、用气设备设施和消防设备设施的使用和检查,发现安全隐患和故障及时向采购人相关部门报告(形成书面文档,双方签字确认),由采购人组织维修。如供应商发现安全隐患和故障隐瞒不报或迟报、漏报等,从而造成人员伤亡、房屋和设备设施损坏、损毁等事故,由供应商承担全部法律责任,采购人不承担任何法律责任。

21、其他要求:供应商应具有类似项目服务经验,通过质量、环境、职业健康安全、食品安全、危害分析与关键控制点等相关认证。

五、采购标的服务要求

（一）服务项目基本内容：

1、就餐人数：食堂约 189 名进餐人员提供膳食保障，每天保障早中晚餐三餐，节假日需要正常供餐，进入防汛三级应急响应需保障值班值守工作人员用餐。

2、如遇采购方有值班、会议、组织大型活动或者就餐人数增加、提高餐饮标准等情况，供应商应按采购人事先通知的内容办理，并在月底将所涉的额外费用向采购方申报，以便采购方及时支付。

3、食堂餐饮标准：

（1）菜品定价标准应根据当季食材采购成本、主荤/副荤/素菜的标准投入量，以及每单个菜品的成品克重等方面计算，供应商应将初步定价标准随每周食谱在每周五前一同提供给家采购人相关部门进行定价审核，审核通过后方可执行。一周内的菜品不得重复，制定菜谱后不得随意变更。

（2）供应商提供的膳食应做到营养均衡、搭配合理、品种丰富、数量充足、制作方法多样，讲究色、香、味、形，以满足采购人员工的不同需求：制作膳食所需的一切食材均委托由供应商采购，供应商应保证提供的每份膳食中食材安全性。

（3）协助采购人开展扶贫采购工作：供应商需根据采购人扶贫采购任务的比例（每月按食堂农副产品采购预算的 15%在“扶贫 832 平台”及“中国社会扶贫网湖北特色馆”采购）协助并确保采购人完成扶贫采购任务，采购任务量如有调整，按最终要求的比例采购。成交供应商应提供相应承诺。

（二）结算要求

1、供应商报价应为本次采购范围内全部服务费用，食材费用包含在此次报价内，供应商应根据项目要求和刷卡就餐系统，详细列明项目所需的人员工资、社保、工作服、管理费、税费等，每月 5 号前由供应商指派专人与采购人管理人员共同进行数据采集、对账，经财务确认后，开具正规合格的餐费发票；采购人收到发票后于 10 个工作日内按结算流程到财务办理结算手续。成交供应商负责就餐人员的刷卡就餐系统。

六、采购标的商务要求

序号	重要性	要求项目	服务要求标准
1		报价要求	本次报价分为如下两部分： 第一部分（食堂经营）：供应商考虑本次采购范围除食材费用外与之相关全部工作内容及相关配套服务等全部费用，详细列明项目所需的人员工资、社保、工作服、管理费、税费等。 第二部分（食材）：（1）各供应商应以每月大型商超零售价格的

			均价为基准价，所有类别只能报一个综合折扣报价（例：采购人需采购大米 500 斤，以基准价 3 元/斤为例，若中标折扣报价为 9 折，且按中标价结算的，需要付给中标人款项计算如下：500 斤 × 3 元/斤 × 90% = 1350 元。） （2）综合折扣应综合考虑本次采购对象及与之相关的包装、保鲜运输、装卸、质量检验、各项税费（免征增值税的产品除外）、保险费、意外事故等交付买方厨房的全部费用，以及相应的伴随服务和售后服务费用等。
2		食品来源	制作膳食所需的一切食材均由采购人委托供应商采购，供应商须提供物资供货渠道。
3		付款方式	费用按月度结算，具体详见合同条款
4		服务期	服务期 8 个月（具体服务时限以合同约定为准）
5		合同续签	服务期满后，根据供应商服务情况由采购人出具评估意见报告，当评估意见报告结论为满意时，根据《中华人民共和国财政部令第 102 号-政府购买服务管理办法》《关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知-财库[2014]37 号》相关规定，在预算能保障的前提下，对于购买内容相对固定、连续性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府购买服务项目，采购人可以通过一年一续签方式与成交供应商续签合同，最多可续签两年，服务期限总长不得超过三年。
6		最高限价	本项目设置最高投标限价。 最高限价为：186.08 万元，其中第一部分（食堂经营）最高限价不得超过：45.2 万元。 供应商开标一览表(报价表)中的大写报价或算术错误修正后的投标报价大于最高投标限价的，其投标无效。

七、采购标的其他要求

1、必须承诺严格遵守国家有关法律法规，严格按照《中华人民共和国食品卫生法》和《餐饮业食品卫生管理办法》相关标准执行，无食物中毒事件发生，餐品美味可口。

2、承诺不以任何理由转租或转让他人经营。

3、承诺在经营过程中不得收取现金，不得向非采购人职工或其指定就餐人员以外的人员供餐。

4、供应商必须接受采购方的监督和管理，对经核实属于合作方责任的饭菜质量、服务质量、职工投诉等问题须立即整改，防止再度发生。

5、供应商需按照国家有关餐饮的法律法规要求制定完善的食堂内控管理办法和各项安全措施，经采购方认可后在食堂张贴。

6、供应商需提供食堂总体管理服务方案、人员配置方案、售后服务方案、卫生环境，进餐管理方案、应急预案及考核办法、服务保证计划和措施。

7、考核要求

本项目考核依据为竞争性采购文件及成交供应商响应文件承诺的服务条款采取按月考评方式，月度考评合格后方可通过考评。考核资料包括：

（1）各岗位人员月度工作考勤表。

（2）供应商月度服务质量考核表（由双方商定设置百分制考评表并进行打分考核）。

（3）供应商月度工作自评。

（4）使用单位客户满意度调查表（满意率调查中应不低于80%）。满意率调查中低于80%时应作出相应的经济处罚，按供应商要求执行。

8、采购人要求的合同履行期限发生变动时，将与供应商协商另行约定补充合同。

第三章 采购实施计划

一、合同订立安排

（一）采购项目预（概）算、最高限价

预（概）算：186.08 万元

（二）开展采购活动的时间安排

序号	任务内容	实施周期
1	采购意向公开时间	30 个日历天
2	采购公告计划发布时间	5 个工作日
3	竞争性磋商时间	公告发布后 10 个日历天
4	磋商结果确定时间	最长不超过 5 个工作日
5	成交结果公告及通知书发布	1 个工作日
6	合同签订	最长 30 个日历天

（三）采购组织形式和委托代理安排

组织形式：分散采购 本项目采购标的物为评价咨询服务，根据《湖北省政府集中采购目录及标准》（2021 年版）中，不在集中采购目录内，属于分散采购目录。

委托代理机构：湖北中盛汇金项目管理有限公司

（四）采购包划分与合同分包

应按照有利于采购项目实施的原则，明确采购包或者合同分包要求。

包号	标的名称	品目 分类编码	计量 单位	数量	是否 进口	分包要求
1	2023 年市水务局 机关食堂服务费 (5-12 月)	C22040000 餐饮服务	项	1	否	无

（五）供应商资格条件

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

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

3. 为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他政府采购活动。

4. 未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目为非专门面向中小企业预留采购份额的采购项目，所有符合资格条件的供应商均可参加磋商响应。

6. 本项目的特定资格要求：供应商须具备有效的《食品经营许可证》

(六) 本项目采购方式

☐ 公开招标

☐ 邀请招标

☐ 竞争性谈判

☒ 竞争性磋商

☐ 询价

☐ 单一来源采购

☐ 其他采购方式：_____ / _____

选择采购方式的理由：本项目采购标的物技术复杂或者性质特殊，不能确定详细规格或者具体要求的，且属于购买服务类项目，符合财政部关于印发《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》的通知（财库〔2014〕214号）第三条关于竞争性磋商的使用范围。由于技术

复杂，不适合用最低法竞争，且并未超过湖北省武汉市政府采购公开招标数额标准。故建议选择竞争性磋商方式组织实施政府采购。

(2) 采购方式是否需要财政部门批准：

☒不需要，备案制

☐需要，报批安排：_____ / _____

(七) 评审规则

☐最低评标价法，选择该评审规则的理由：_____ / _____

☒综合评分法，选择该评审规则的理由：本项目特点为技术、服务标准不统一，无法仅凭价格因素进行判断，需要通过价格、技术服务水平、履约能力、售后服务等方面进行综合判断。

包 1：综合评分法

评审因素	分值（分）	权 重（%）	乘权重后分值
投标报价	100	<u>10%</u>	<u>10</u> （分）
技术部分	100	<u>60%</u>	<u>60</u> （分）
商务部分	100	<u>30%</u>	<u>30</u> （分）

包 1：详细评审办法

评审因素	评审项目	评分标准及细则	乘权重后分值
投标报价	第一部分（食堂经营）	价格部分得分=（磋商基准价/最后报价）×价格权值×100	5
	第二部分（食材）		5

技 术 部 分	项目理解	根据供应商提供对项目的理解及重难点计划方案进行评分。 1. 对项目的理解进行阐述（应包括服务需求、服务定位及理念、管理服务模式、工作环境特点、食品安全、消防安全、工作人员安全）（4分） 2. 对项目的重难点、服务的工作重点进行分析（4分） 3. 对项目重难点、服务工作重点提出对应的解决计划方案（4分） 评定标准：根据以上 3 项分别进行评分，未提供方案不得分 完全响应且能提供详细合理的实施方案材料等，每项得 4 分； 响应情况及实施方案材料粗略但基本完备可行每项得 2 分； 实施方案材料粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性每项得 1 分；	12
	现场管理制度	根据供应商提供的现场管理制度进行评分； 1. 原材料（半成品）存储（2分） 2. 仓库管理（2分） 3. 成本控制（2分） 4. 食品安全、卫生管理（2分） 5. 服务管理保障机制（2分） 6. 食堂关键环节食品加工操作规程（2分） 评定标准：针对以上 6 项分别进行评分，未提供方案不得分 完全响应且能提供详细合理的实施方案材料等，每项得 2 分； 响应情况及实施方案材料粗略但基本完备可行每项得 1 分； 实施方案材料粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性每项得 0.5 分；。	12
	菜品配置	根据供应商提供的菜品配置情况进行评分，包括但不限于： 1. 菜品荤素搭配比例（4分） 2. 菜品种类及数量（4分） 3. 个性化菜品服务（4分） 评定标准：针对以上 3 项分别进行评分，未提供方案不得分 完全响应且能提供详细合理的实施方案材料等，每项得 4 分； 响应情况及实施方案材料粗略但基本完备可行每项得 2 分； 实施方案材料粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性每项得 1 分	12

	设备操作及维护	根据供应商提供的设备操作及维护措施进行评分，包括但不限于： 1. 设备操作规范（4分） 2. 设备保养时间及流程（4分） 评定标准：针对以上两项分别进行评分，未提供方案不得分 完全响应且能提供详细合理的实施方案材料等，每项得4分； 响应情况及实施方案材料粗略但基本完备可行每项得2分； 实施方案材料粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性每项得1分；	8
	食品卫生安全管理	根据食品安全管理方案进行评分，包括但不限于： 1. 食品质量保障方案（4分） 2. 安全管理措施方案（4分） 评定标准：针对以上两项分别进行评分，未提供方案不得分 方案详细全面，措施科学、合理，针对性和可行性强，得4分； 方案有所欠缺，但能够考虑到实际情况，无重大缺陷，得2分； 方案材料粗略、缺乏跟踪性、完备性，得1分。	8
	应急响应及服务	根据供应商提供的应急响应及服务措施进行评分，包括但不限于： 1. 食品中毒事件应急预案（2分） 2. 停电、停水、停气应急预案（2分） 3. 火灾应急预案、天然气煤气泄漏应急预案（2分） 4. 触电急救或工作人员受伤紧急处理预案（2分） 评定标准：针对以上4项分别进行评分，或未提供方案不得分。 完全响应且能提供详细合理的实施方案材料等，每项得2分； 响应情况及实施方案材料粗略但基本完备可行每项得1分； 实施方案材料粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性不得分。	8
商务部分	类似项目经验	供应商2020年1月1日至今完成过的类似食堂外包服务业绩，每提供一个得2分，最高可得10分。 （需提供合同关键页复印件并加盖公章，未提供或未按要求提供均不得分）	10
	用户反馈	供应商2020年1月1日至今完成过的上述类似项目业绩，每提供1份评价良好的用户反馈意见得2分，最多得10分，未提供不得分。	10

	服务团队	1. 拟投入本项目厨师（红案或白案）具有三年及以上食堂服务工作经验的得 1 分；具有五年及以上食堂服务工作经验的得 2 分。 证明材料：须同时提供拟派负责人工作简历及能证明拟派负责人工作年限的劳动合同或社保等证明材料。 2. 拟投入本项目厨师（红案或白案）具有大专及以上学历，得 1 分。 证明材料：须提供证书复印件。 （上述材料需加盖供应商公章，否则不得分）	3
		1. 拟投入本项目厨师长具有三年及以上厨师工作经验的得 1 分；具有五年及以上厨师工作经验的得 2 分。 证明材料：须同时提供拟派厨师长工作简历及能证明拟派厨师长工作年限的劳动合同或社保等证明材料。 2. 拟投入本项目厨师长具有中式烹调师证书得 3 分。 证明材料：须提供证书复印件。 （上述材料需加盖供应商公章，否则不得分）	5
		拟派本项目全部服务人员均持有《健康证》上岗，提供书面承诺（格式自拟），提供承诺函得 1 分，未提供不得分。（证明材料：须提供承诺函及人员清单并加盖供应商公章）	1
	员工保险	供应商承诺为本项目购买食堂工作人员雇主责任险、食品安全保险得 1 分，否则不得分。（证明材料：提供书面承诺函并加盖公章，格式自拟）	1

二、合同管理安排

（一）合同类型：合同类型按照民法典规定的典型合同类别，结合采购标的的实际情况确定。19 种选一，说明理由，有示范文本的用示范文本

☐ 买卖合同

☐ 建设工程合同

☐ 技术合同

☐ 物业服务合同

☒委托合同

☐其他：_____

选择合同类型的理由：本项目性质为购买服务，所以选择委托合同

(二) 定价方式：固定总价。

(三) 合同文本的主要条款：详见附件

(四) 履约验收方案：

(1) 履约验收主体：武汉市水务局

(2) 履约验收时间：根据项目进度验收

(3) 履约验收方式：详见附件合同

(4) 履约验收内容：

由于供应商原因造成活动不能按时进行，导致不良影响的，采购人有权拒付费用。

供应商所提供的服务，如出现质量、安全等不符合国家相关规定要求的问题，由供应商负责处理并赔偿由此给采购人造成的经济损失，如造成不良影响，采购人有权不予支付余款。

二、风险管控措施

采购环节	适用主体	风险点	相关政策规定	防范措施
政府采购计划备案	采购人	未明确代理采购的范围、权限和期限等具体事项，权责不清	《中华人民共和国政府采购法实施条例》（国务院令 第 658 号）第二十九条 采购人应当根据集中采购目录、采购限额标准和已批复的部门预算编制政府采购实施计划，报本级人民政府财政部门备案。	采购人准确编制政府采购预算； 根据批复的部门预算完整编制政府采购实施计划； 通过多种方式警示采购人未编制政府采购实施计划需承担的法律后果。
		将采购项目化整为零，规避公开招标	《政府采购法》第二十八条 采购人不得将应当以公开招标方式采购的货物或者服务化整为零或者以其他任何方式	采购人根据批复的预算准确、完整编制政府采购实施计划并按规定进行计划备案； 通过武汉市政府采购计划合

			规避公开招标采购。	同管理系统“系统”“大数据分析”板块对政府采购预算执行中异常情况对主管预算单位提醒警示； 通过多种方式警示采购人化整为零规避公开招标需承担的法律后果。
		经“他人介绍”或“自我推荐”选择代理机构，选择的代理机构可能与代理的采购项目不相适应	《政府采购法》 第十九条第二款 采购人有权自行选择采购代理机构，任何单位和个人不得以任何方式为采购人指定采购代理机构。 《财政部关于加强政府采购活动内部控制管理的指导意见》（财库〔2016〕99号）规定采购人应当按照有关法律法规及业务流程规定，明确政府采购重点环节的控制措施。	采购人应按规定建立政府采购内部控制制度； 建立代理机构代理情况采购人评价制度； 采购人根据项目特点、代理机构诚信度、职业能力等，按照内控制度的规定，从名录库中自主择优选择代理机构。
签订委托协议	采购人	集采项目委托社会代理机构代理	《政府采购法》 第十八条 采购人采购纳入集中采购目录的政府采购项目，必须委托集中采购机构代理采购	采购人采购纳入集中采购目录的政府采购项目，按照必须委托集中采购机构代理采购； 集采机构发出通知，对代理的范围按规定进行了明确划定。
		未明确代理采购的范围、权限和期限等具体事项，权责不清	《政府采购法》 第二十条 采购人依法委托采购代理机构办理采购事宜的，应当由采购人与采购代理机构签订委托代理协议，依法确定委托代理的事项，约定双方的权利义务。 《中华人民共和国政府采购法实施条例》（国务院令第658号）	采购人与采购代理机构应签订委托代理协议，明确约定双方权利义务。

			第十六条 政府采购法第二十条规定的委托代理协议，应当明确代理采购的范围、权限和期限等具体事项。 采购人和采购代理机构应当按照委托代理协议履行各自义务，采购代理机构不得超越代理权限。 《财政部关于加强政府采购活动内部控制管理的指导意见》（财库〔2016〕99号）三、主要措施 明确委托代理权利义务。委托采购代理机构采购的，采购人应当和采购代理机构依法签订政府采购委托代理协议，明确代理采购的范围、权限和期限等具体事项。采购代理机构应当严格按照委托代理协议开展采购活动，不得超越代理权限。	
编制采购文件	采购人 采购代理机构	采购需求的编制未遵循合规、完整、明确的原则	《中华人民共和国政府采购法实施条例》（国务院令第658号）第十五条 采购人、采购代理机构应当根据政府采购政策、采购预算、采购需求编制采购文件。采购需求应当符合法律法规以及政府采购政策规定的技术、服务、安全等要求。政府向社会公众提供的公共服务项目，应当就确定采购需求征求社会公众的意见。除因技术复杂或者性质特殊，不能确定详细规格或者具体要求外，采购需求应当完整、明确。必要时，应当就确定	采购人切实加强采购需求研究，结合工作实际，建立健全市场调查、专业论证（咨询）、征求意见和内部会商等程序，合规、完整、明确地确定采购需求； 认真落实采购项目的功能目标、行业标准、技术规格、质量安全、验收条件等采购要求； 不得有限制、排斥潜在供应商的行为； 严格执行经费预算和资产配置

		采购需求征求相关供应商、专家的意见。 《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号） 第十一条 采购需求应当完整、明确。 《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号） 第七条 采购需求应当符合法律法规、政府采购政策和国家有关规定，符合国家强制性标准，遵循预算、资产和财务等相关管理制度规定，符合采购项目特点和实际需要。	置标准，不得超标准采购，不得超出办公和业务需要采购。 举办政府采购培训会，邀请业内知名专家对采购人如何按照《政府采购需求管理办法》的规定，合法、合规、合理地编制采购需求和实施计划进行了详细解读。
	对 供 应 商 实 行 差 别 或 者 歧 视 待 遇	《中华人民共和国政府采购法实施条例》（国务院令第 658 号） 第二十条 采购人或者采购代理机构有下列情形之一的，属于以不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇 《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号） 第十七条 采购人、采购代理机构不得将供应商的注册资本、资产总额、营业收入从业人员、利润、纳税额等规模条件作为资格要求或者评审因素，也不得通过将除进口货物以外的生产厂家授权、承诺、证明、背书等作为资格要求，对供应商实行差别待遇或者歧视待遇。	结合优化营商环境相关工作，广泛宣传有关政策规定； 畅通投诉渠道，及时处理供应商反映的问题； 规定除协议采购定点外，不得通过入围方式设置名录、库、资格库、备选库作为参与政府采购活动的资格条件妨碍供应商进入市场。

		只选取一家供应商对采购标的的市场技术或者服务水平、供应、价格等情况进行市场调查	《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号） 第十条 采购人应当对采购标的的市场技术或者服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况、资产配置标准等科学、合理地确定采购需求，进行价格测算。 《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号） 第十条 面向市场主体开展需求调查时，选择的调查对象一般不少于 3 个，并应当具有代表性。	举办政府采购培训会，邀请业内知名专家对采购人如何按照《政府采购需求管理办法》的规定，合法、合规、合理地编制采购需求和实施计划进行了详细解读，特别提醒警示对采购标的的市场技术或者服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，不能只选取一家供应商，按规定应选取三家以上。
		合同文本要素不全	《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号） 第七十二条 政府采购合同应当包括采购人与中标人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。 《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）	在年度政府采购培训和对部门单位的专门培训中，将合同文本签订环节纳入培训内容，有针对性的进行讲解，提醒警示
		履约验收方案不完善	《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号） 第七十四条 采购人应当及时对采购项目进行验收。采购人可以邀请参加本项目的其他供应商或者第三方机构参与验收。参与验收的供应商或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。	对如何履约验收做出清晰明确的规定

			《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库[2016] 205 号）	
发布 政府 采购 信息 公告	采购 人 采购 代理 机构	未按照规 定发布政 府采购信 息	《政府采购信息发布管理办法》 （财政部令第 101 号） 《财政部关于做好政府采购信息公开工作的通知》（财库〔2015〕135 号） 《财政部关于进一步做好政府采购信息公开工作有关事项的通知》 （财库〔2017〕86 号）	采购人切实履行政府采购信息公开的主体责任，建立健全政府采购信息公开机制，确保政府采购信息发布的及时、完整、准确。 规定采购人依托武汉政府采购信息发布系统在湖北政府采购网和本单位门户网站，同步向社会全面公开采购项目公告、采购文件、采购项目预算金额、采购结果以及采购合同等政府采购信息，实现政府采购项目的全过程信息公开透明； 武汉市政府采购计划合同管理系统“系统”“大数据分析”板块对信息发布中异常情况对主管预算单位提醒警示； 建立网上公告信息巡查制度，对发现的异常情况提醒警示。
		未公布中 小企业预 留份额和 采购具体 情况。	《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号） 第十八条 主管预算单位应当自 2022 年起向同级财政部门报告本部门上一年度面向中小企业预留份额和采购的具体情况，并在中国政府采购网公开预留项目执行情况。未达到本办法规定的预留份额	从 2022 年起，采购人应将上一年度面向中小企业预留份额和采购的具体情况向同级财政部门报告，并在规定网站公开预留项目执行情况； 武汉市政府采购计划合同管理系统“系统”“大数据分析”板块对政府采购信息发布中

			比例的，应当作出说明。	异常情况提醒警示； 建立网上公告信息巡查制度， 对发现的异常情况提醒警示。
抽取 评审 专家	采购 人 采购 代理 机构	未按照规 定抽取评 审专家。	《中华人民共和国政府采购法实 施条例》（国务院令第 658 号） 第三十九条 除国务院财政部门规 定的情形外，采购人或者采购代理 机构应当从政府采购评审专家库 中随机抽取评审专家。 《政府采购评审专家管理办法》 （财库〔2016〕198 号） 第十二条 采购人或者采购代理机 构应当从省级以上人民政府财政 部门设立的评审专家库中随机抽 取评审专家。	采购人、代理机构应按规定抽 取评审专家； 通过培训、政策解释等多种方 式，告知违反规定的法律后 果。
开标 评标	评标 委员 会	采 购 人 代 表 向 评 审 委 员 会 作 倾 向 性、误 导 性 的 解 释 说 明， 影 响 采 购 结 果。	《中华人民共和国政府采购法实 施条例》（国务院令第 658 号） 第四十条 政府采购评审专家应当 遵守评审工作纪律，不得泄露评审 文件、评审情况和评审中获悉的商 业秘密。 第四十二条 采购人、采购代理机 构不得向评标委员会、竞争性谈判 小组或者询价小组的评审专家作 倾向性、误导性的解释或者说明。	
		评 标 委 员 会 未 根 据 招 标 文 件 进 行 评 审。	《中华人民共和国政府采购法实 施条例》（国务院令第 658 号） 第四十一条 评标委员会、竞争性 谈判小组或者询价小组成员应当 按照客观、公正审慎的原则，根据 采购文件规定的评审程序、评审方	

			法和评审标准进行独立评审。采购文件内容违反国家有关强制性规定的，评标委员会、竞争性谈判小组或者询价小组应当停止评审并向采购人或者采购代理机构说明情况。 《政府采购评审专家管理办法》（财库〔2016〕198号）第十八条 评审专家应当严格遵守评审工作纪律，按照客观、公正、审慎的原则，根据采购文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。	
		“专家不专”，评审质量得不到保障。	《政府采购评审专家管理办法》（财库〔2016〕198号）第五条 省级以上人民政府财政部门通过公开征集、单位推荐和自我推荐相结合的方式选聘评审专家。	
定标和公告	采购人供应商	未按照规定时间发布中标、成交结果公告	《中华人民共和国政府采购法实施条例》（国务院令第658号）第四十三条 采购代理机构应当自评审结束之日起2个工作日内将评审报告送交采购人。采购人应当自收到评审报告之日起5个工作日内在评审报告推荐的中标或者成交候选人中按顺序确定中标或者成交供应商。 采购人或者采购代理机构应当自中标、成交供应商确定之日起2个工作日内，发出中标、成交通知书，并在省级以上人民政府财政部	采购人应当在规定时间内发布中标、成交公告； 武汉市政府采购计划合同管理系统“系统”“大数据分析板块对信息发布中异常情况提醒警示； 建立网上公告信息巡查制度，对发现的异常情况提醒警示。

			门指定的媒体上公告中标、成交结果，招标文件、竞争性谈判文件、询价通知书随中标、成交结果同时公告。中标、成交结果公告内容应当包括采购人和采购代理机构的名称、地址、联系方式，项目名称和项目编号，中标或者成交供应商名称、地址和中标或者成交金额主要中标或者成交标的的名称、规格型号、数量、单价、服务要求以及评审专家名单。	
签订合同	采购人 供应商	采购人 不按照 采购文 件确定 的事项 签订合 同	《政府采购法》 第四十六条 采购人与中标、成交供应商应当在中标、成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。 中标、成交通知书对采购人和中标、成交供应商均具有法律效力。 中标、成交通知书发出后，采购人改变中标、成交结果的，或者中标、成交供应商放弃中标、成交项目的，应当依法承担法律责任。	采购人应当在中标、成交通知书发出之日起 30 日内应与中标、成交供应商按照采购文件确定的事项签订政府采购合同，无正当理由不得拒绝或者拖延合同签订； .告知采购人无正当理由不与供应商签订合同的法律后果。
		中标成 交供应 商拒绝 与采购 人签订 合同	《中华人民共和国政府采购法实施条例》（国务院令 第 658 号） 第四十九条 中标或者成交供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标或者成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。	联合相关部门开展供应商参与政府采购活动的专题培训，宣传政府采购政策规定，告知供应商在政府采购活动中权利与义务及违法后果。

履约验收	采购人	采购人未制定科学、合理的验收方案，缺乏专业验收人员，验收组织不得力，甚至不重视验收。	《中华人民共和国政府采购法实施条例》（国务院令第 658 号） 第四十五条 采购人或者采购代理机构应当按照政府采购合同规定的技术、服务、安全标准组织对供应商履约情况进行验收，并出具验收书。验收书应当包括每一项技术、服务、安全标准的履约情况。 政府向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见， 验收结果应当向社会公告。	通过发文、培训、编印资料汇编、政策解答等多种方式广泛宣传包括履约验收在内的采购人应尽的主体责任，提醒其应履职尽责，警示履职不到位的法律后果。
内控制度建设	采购人	归口管理不明确。 岗位设置未分离 回避规定不到位。 制度建设不健全。	《财政部关于加强政府采购活动内部控制管理的指导意见》（财库〔2016〕99 号）	采购人贯彻落实《财政部关于加强政府采购活动内部控制管理的指导意见》（财库〔2016〕99 号），在归口管理、岗位设置、回避规定、制度建设等方面强化采购人主体责任，切实提高内部控制水平
档案管理	采购人 采购代理机构	政府采购文件资料保管管理规定未落实到位	《政府采购法》 第四十二条 采购人、采购代理机构对政府采购项目每项采购活动的采购文件应当妥善保存，不得伪造、变造、隐匿或者销毁。采购文件的保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。	采购人、政府采购代理机构应按照规定，妥善保存采购文件，保存期从采购结束之日起至少保存 15 年。在保存期内，采购人、代理机构应当按有关部门的要求及时提供采购文件

四、合同附件

(根据双方签订条款为准)

项目合同编号：XXXXXXXXXX
武汉市政府采购计划生成备案单号：XXXXXXXXXX

武汉市水务局食堂伙食、托管服务项目合同书

项 目 名 称：XXXXXX项目

项 目 类 别：服务

甲方（盖章）：武汉市水务局

乙方（盖章）：XXXXXXXX公司

签 署 时 间： 年 月

武汉市水务局办公室制

第一部分 一般条款

1.1 总则

1.1.1 本合同由武汉市水务局(以下简称“甲方”)为一方和 xxxx 公司(以下简称“乙方”)为另一方按下述条款和条件签署。

1.1.2 甲方为建成项目编号为 xxxx 的竞争性磋商文件所描述的 xxxx 服务,经过 xxxx 组织 xxxx(采购方式)采购,确定乙方为中标单位。甲方下属的本项目使用单位为用户或最终用户。

1.1.3 为了保证项目顺利实施,经协商,甲方和乙方依据《民法典》的规定,就武汉市水务局 xxxx 服务项目事宜签订本合同。

1.1.4 项目建设目标与任务:

- (1) (列举出本服务项目目标与全部实施内容);
- (2) 本合同要求乙方提供至少 x 人驻场 xx 服务。

注:如还有其他建设内容可以继续例举,序号顺延。1.1.4 中的红色字体为提示性语言,内容填写完成后请删除红色部分。

1.1.5 服务清单:见附件一

1.2 项目服务期和服务地点

项目服务期:

服务地点:

1.3 项目合同总金额

合同总金额为:RMBxxxx.00 元;(注:本合同中所有的数字和英文字母用 Times New Roman 字体,金额分隔符用半角)例如:1,000,000.00 元

大写:人民币 xxxx 元整。

1.4 违约责任

1.4.1 在履行合同的过程中,如果乙方遇到将不能按照合同规定的时间提供服务时,应该及时以书面形式将拖延的事实、原因和可能拖延的时间通知甲方。甲方在收到乙方通知后,应尽快对情况进行评价,并确定是否酌情延长提供服务时间,以及是否收取误期赔偿费。延期应通过甲方和乙方协商,并形成书面文档。

1.4.2 除了合同条款第 1.6 条的情况外,或延期是根据合同条款 1.4.1 的规定取得甲方的同意而不收取误期赔偿费之外,当因乙方原因造成延期,甲方可在不影响合同项下的其他补救措施的情况下,从合同价中扣除误期赔偿费。每延误一周的赔偿费按合同总价的百分之零点五(0.5%)计收,不足一周按一周计算,直至完成服务为止。误期赔偿费的最高限额为合同总价的百分之五(5%)。一旦达到误期赔偿费的最高限额,甲方有权根据合同第 1.5 条款的规定终止合同,并要求乙方赔偿由此造成的损失。

1.4.3 如果甲方没有按照合同规定的时间付款,每延误一周的赔偿费按合同总价的百分之零

点五（0.5%）计收，不足一周按一周计算，直至将应付款付给乙方为止。误期赔偿费的最高限额为合同总价的百分之五（5%）。

1.5 项目合同终止

由于合同一方不履行合同或严重违反合同规定，经合同双方协商解决失败，造成合同部分或全部无法履行时，对方除有权向违约方索赔外，并有权部分或全部终止合同。对于部分终止的合同，违约方除应承担第 1.4 条款规定的责任外，还应继续履行合同的剩余部分。

1.5.1 违约终止合同

在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，如有以下情形，甲方可向乙方发出书面违约通知书，提出终止部分或全部合同：

1.5.1.1 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方根据合同条款的规定同意延长的限期内提供部分或全部服务，达到合同所规定的建设需求和服务。

1.5.1.2 如果乙方未能履行合同规定的其他任何义务。

1.5.2 因破产而终止合同

如果乙方破产或无赔偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方，提出终止合同而不给乙方补偿。该终止合同行为将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权力。

1.5.3 因甲方的便利而终止合同

1.5.3.1 甲方可在任何时候出于自身的便利向乙方发出书面通知全部或部分终止合同，终止通知应明确该终止合同是出于甲方的便利，合同终止的程度，以及终止的生效日期。

1.6 不可抗力

1.6.1 本合同规定的不可抗力事件是指甲乙双方在缔结合同时不能预见的，并且它的发生及其后果是无法避免和无法克服的事件，诸如战争和严重的风灾、水灾、雪灾、地震等自然灾害，以及上级指令、政策性等不由双方控制的，也包括双方同意的其他不可抗力事件。

1.6.2 签约双方任一方由于受不可抗力事件的影响而不能执行合同时，履行合同的期限应予以延长，其延长的期限应相当于事件所影响的时间。

1.6.3 受阻一方应在不可抗力事件发生后尽快用书面方式或电报、传真通知对方，并于事件发生后 14 天内将有关当局出具的证明文件用特快专递或挂号信寄给对方审阅确认。一旦不可抗力事件的影响持续 120 天以上，双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议，双方也可以协商解除合同。

1.7 仲裁

1.7.1 合同的实施或与合同有关的一切争端应通过双方友好协商解决。如果友好协商开始 60 天后还不能解决，任何一方都有权向武汉仲裁委员会申请仲裁。

1.7.2 仲裁费除仲裁机关另有裁决外均由败诉方负担。

1.7.3 在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分以外，双方应继续执行合同不受仲裁结果影响的其余部分。

1.7.4 本合同适用中华人民共和国法律。

1.8 项目合同生效及其它

1.8.1 本合同自双方授权代表签字并加盖公章之日起生效。

1.8.2 本合同一式 x（不少于 4 份）份，甲方 x（不少于 3 份，最终用户、财务部门、合同备案部门各一份）份、乙方执 x 份，合同附件是合同不可分割的一部分，具有同等法律效力。

1.8.3 在正常情况下，双方各自责任和义务均完成后，本合同即终止。

1.9 项目合同签章

甲方：武汉市水务局

法定（委托）代表人（签字）：

项目联系人：

电话：

传真：

签字日期： 年 月 日

乙方：xxxxxxx 有限公司

法定（委托）代表人（签字）：

项目联系人：

电话：

传真：

开户单位：

开 户 行：

账 号：

签字日期： 年 月 日

第二部分 政府采购管理条款

2.1 甲方责任

2.1.1 甲方提出武汉市水务局 xxxx 项目服务需求，负责项目的总体组织工作，并保留根据实际工作需求，提出对项目方案进行适当修改的权利。

2.1.2 甲方应为乙方服务人员提供必要的工作环境及协助人员。

2.1.3 甲方负责协调最终用户和乙方的关系，并提供最终用户的联系方式。

2.1.4 乙方向甲方提供的内部资料，甲方予以保密，甲方不得向任何第三方泄露乙方的商业机密和技术机密。

2.2 乙方责任

2.2.1 乙方应根据项目《竞争性磋商文件》中的要求细化服务需求，并根据《竞争性磋商文件》及《磋商响应文件》中的要求开展服务，负责项目的具体实施工作。

2.2.2 乙方应保证向甲方提供的服务人员、服务质量和标准完全符合本合同明确的质量要求。

2.2.3 乙方保证按合同规定时间完工，并在项目验收时提交完整本项目的服务记录文档及服务人员考勤表、服务工作总结、并积极配合甲方对项目进行验收。

2.2.4 未经甲方书面授权或同意，乙方不得以任何方式将项目转交第三方实施或由第三方提供相关服务。

2.2.5 乙方在使用甲方提供的设施和物品时应予以爱护，如若非合理损坏，乙方应予以恢复原状或者折价赔偿。

2.2.6 乙方应保证在项目服务过程中所产生文档的合法性，如因文档的不合法造成的损失由乙方承担，并追究乙方的相关法律责任。

2.3 项目合同支付条款

本项目拟按月结算，具体要求如下：

供应商报价应为本次招标范围内全部服务费用，食材费用包含在此次报价内，供应商应根据项目要求和刷卡就餐系统，详细列明项目所需的人员工资、社保、工作服、管理费、税费等，每月 5 号前由供应商指派专人与采购人管理人员共同进行数据采集、对账，经财务确认后，开具正规合格的餐费发票；采购人收到发票后于 10 个工作日内按结算流程到财务办理结算手续。

付款结算材料包括：

- (1) 商业发票(发票金额与进度款金额一致)；
- (2) 项目合同（首月使用原件，其余月份使用复印件）；
- (3) 启动项目建设审批件；
- (4) 中标通知书；
- (5) 政府采购合同备案确认函；

- (6) 当月服务验收资料；
- (7) 同意支付资金批示件。