

# 武汉市东西湖区 区级政府采购

## 采购需求文件

计划编号：420112-2026-00027

项目名称：武汉市东西湖区将军路街卫生院  
2026-2027 年餐饮外包服务

采购内容：武汉市东西湖区将军路街卫生院  
2026-2027 年餐饮外包服务

采购人：武汉市东西湖区将军路街卫生院

2026 年 1 月

## 项目概况

依据武汉市东西湖区将军路街卫生院 420112-2026-00027 号备案书的要求，现委托湖北省招标股份有限公司就武汉市东西湖区将军路街卫生院 2026-2027 年餐饮外包服务进行公开招标。

本次服务内容是为采购人提供包括餐饮内容规划、食堂餐饮制作、餐厅服务（含公共卫生间清洁）、菜肴质量管理、人员管理、食材采购管理、餐厅维护、安全管理等食堂委托运营。同时，根据采购人需要提供个性化供餐服务以及公务接待餐、大中型活动餐制作。项目采购总预算为 353 万元。

### 第一部分 供应商资格要求

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、管理关系的不同投标人，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招标采购活动。

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：本项目专门面向小微企业采购，供应商应是小微企业，并提供《中小企业声明函》，否则将视为无效响应文件。本招标文件所称“小微企业”详见《政府采购促进中小企业发展管理办法》第二条）。

6、本项目的特定资格要求：投标人需具备有效的食品经营许可证。

## 第二部分 采购需求

### 2.1 采购标的汇总表

包号	标的序号	标的名称	品目	计量单位	数量	是否进口	是否创新产品	绿色发展	预留
1	1	武汉市东西湖区将军路街卫生院 2026-2027年 餐饮外包服务	餐饮服务	项	1	否	否	否	是

其他要求:

要求/备注说明

核心产品	/
服务说明	为采购人提供包括餐饮内容规划、食堂餐饮制作、餐厅服务（含公共卫生间清洁）、菜肴质量管理、人员管理、食材采购管理、餐厅维护、安全管理等食堂委托运营。同时，根据采购人需要提供个性化供餐服务以及公务接待餐、大中型活动餐制作。
节能产品	无
进口产品	本项目不接受进口产品
适宜中小企业提供	本项目为专门面向中小微企业预留份额的项目。
合同分包	本项目不允许合同分包。

其他要求:

说明	1. 本章所有内容带“★”条款为实质性条款，投标人必须按照要求做出实质性响应（提供承诺函或在响应偏离表中进行响应），有一条未响应则视为无效投标，作废标处理。
----	--

### 2.2 执行的相关标准、规范

采购内容需执行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

## 2.3 项目概况

1、项目名称：武汉市东西湖区将军路街卫生院 2026-2027 年餐饮外包服务。

2、项目最高限价：本项目最高限价为 353 万元。

3、服务期：本项目自合同签订之日起一年。

4、服务内容：为采购人提供包括餐饮内容规划、食堂餐饮制作、餐厅服务（含公共卫生间清洁）、菜肴质量管理、人员管理、食材采购管理、餐厅维护、安全管理等食堂委托运营。同时，根据采购人需要提供个性化供餐服务以及公务接待餐、大中型活动餐制作。

5、服务地点：以采购人通知为准。

## 2.4 技术要求

### （一）服务标准及要求

#### 1、供餐需求

##### （1）供餐时间

早餐：07:00-08:30

中餐：11:30-13:00

晚餐：16:30-18:30

##### （2）供餐品种

1) 早餐：提供不少于 15 个品种，其中包括包括但不限于粥品甜食、面食（热干面、牛肉面、汤粉面、炒粉、炒面）、水饺、

炒饭、鸡蛋、五谷杂粮、奶制品等。

2) 中餐：提供不少于 16 种（小碗菜），其中大荤菜 3 种，副荤菜 3 种，素菜 2 种，主食 1 种，汤 1 种，咸菜等。

3) 晚餐：提供养老餐，值班人员盒饭等。

### (3) 供餐方式

1) 职工工作餐，全年提供早、中餐自选餐，晚上及节假日提供值班和加班餐。

2) 养老服务餐，全年提供早餐、中餐、晚餐。

3) 老年人体检餐：全年提供老年人体检早餐。

4) 其他餐饮保障（120 工作餐，公务简餐，下沉帮扶专家工作餐等）

### (4) 餐标

1) 职工工作餐，自选菜品售卖价格按照食材成本 0.5—8 元标准设定，餐标 600 元/人/月。

2) 养老服务餐标一月一人不超过 1000 元/人/月。

3) 老年人体检餐：餐标不超过 10 元/人

4) 其他餐（120 工作餐，公务简餐，下沉帮扶专家工作餐）等按照相关标准执行。

### (5) 就餐人数

1) 职工约 217 人左右。需提供全年职工的早、中、晚供餐服务。根据采购人实际工作需要，可能有临时增减就餐人数，投标人应自行根据就餐人数波动进行服务调整。

2) 养老服务餐约 135 人左右, 需提供早、中、晚供餐服务。根据采购人实际工作需要, 2026 年 9 月预计增加医养床位 50 张, 预计收 40 人, 投标人应自行根据就餐人数波动进行服务调整。

3) 老年人体检餐约 6000 人。

4) “120” 工作餐 (司机 1 人, 担架员 1 人)

(6) 收费模式

工作人员采取刷卡消费等形式, 均不收取现金。所有菜品必须明码标价, 明确告知。

(7) 菜品价格不得高于市场同期同质菜品价格。

(8) 制售传统佳节特色食品: 包括但不限于糕点、粽子、卤菜等, 方便职工购买。

★ (9) 养老服务餐与老年人体检餐需安排专职人员送餐。需提供承诺函。

(10) 负责简易超市的运行: 包括但不限于饮料、肉蛋奶、蔬菜、水果、零食、米面、油盐酱醋调味料等, 方便职工购买。

2、工作人员要求

(1) 食堂工作人员不少于 10 人, 其中, 食堂项目经理 1 人、营养师 1 人、厨师长 1 人、红案主厨 1 人、白案厨师 1 人、切配 1 人、服务员 2 人、洗消保洁 2 人。(上述人员为最低人员配置, 投标人可结合自身实际考虑人员配备情况)

1) 营养师: 至少有一名营养师资格的驻场, 指导营养餐配置;

2) 厨师长：须取得中式烹调师证书；

(2) 食堂工作人员基本素质要求：

1) 统一着工装，佩戴工号牌，穿着整洁，仪表端庄。

2) 精神饱满、诚实稳重、言谈举止文明、不大声喧哗。

3) 文明礼貌，尊重他人、态度和蔼、保护客户隐私、使用文明用语。

4) 遵规守纪，遵纪守法、遵守操作规程、遵守劳动纪律、遵守规章制度。

5) 全体员工持健康证上岗，专业岗位必须持证上岗，其他岗位需考核合格上岗。

6) 坚守本职岗位，禁止酒后上岗及在岗位上吸烟。

(3) 其他要求

1) 食堂管理人员应具备一定的专业知识、较强的管理能力和协调能力。人员注重业务素质及思想品质方面要求，所有服务人员必须签订保密协议。投标人应执行采购人保密相关规定，对采购人商业文件，除已公开发布的政策文件外，均负有保密义务，不得向任何第三方提供或用于其他用途。

2) 食堂服务人员每年由投标人统一配备工作服装。具体服装款式需与采购人协商确定。

3) 拟派驻所有服务人员遵纪守法，保密意识强，并提供拟派驻所有服务人员无违法犯罪记录的承诺书。

4) 所有工作人员持有效身体健康证件上岗，定期对所聘人

员进行体检，并及时调整体检不合格人员。

5) 投标人食堂经营服务所需用工必须符合相关法律法规要求，依法用工，如发生用工纠纷，由投标人自行承担责任。

6) ★投标人需承诺在项目实施过程中，不变更项目负责人。若必须变更项目负责人，需经过采购人同意。需提供投标人和项目负责人的承诺函。

### 3、大宗食品、食材采购与质量要求

(1) 大宗食品（原材料）是指食堂生产加工所需的如大米、面粉、食用油、猪肉、牛羊肉、禽产品、淀粉、白糖、味素、酱油、醋等原材料，必须符合现行国家标准。

畜禽产品必须是政府批准的，并持有定点屠宰证、营业执照、卫生许可证、卫生检疫合格证、市场局检测报告等资质的，定点屠宰企业或使用其屠宰产品的加工企业产品。其中冻品必须有包装（有商品标识和加封标识）。优先选购经政府推介的安全优质食用农产品。

禁止采购以下食品：

1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，含有毒有害物质或被有毒、有害物质污秽，可能对人体健康有害的食品；

2) 未经兽医卫生检验或检验不合格的肉类及其制品；

3) 过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；

4) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

(2) 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。

(3) 干调、奶类、冻品等食品有外包装的，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。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。

(4) 蔬菜采购满足现行国家标准或者行业标准《绿色食品绿叶类蔬菜》(NY/T743-2012)、《绿色食品白菜类蔬菜》(NY/T654-2012)、《绿色食品根菜类蔬菜》(NY/T745-2012)、《绿色食品豆类蔬菜》(NY/T748-2012)、《绿色食品瓜类蔬菜》(NY/T747-2012)、《绿色食品葱蒜类蔬菜》(NY/T744-2012)、《绿色食品茄果类蔬菜》(NY/T655-2012)、《绿色食品薯芋类蔬菜》(NY/T1049-2015)、《绿色食品多年生蔬菜》(NY/T1326-2015)、《绿色食品水生蔬菜》(NY/T1405-2015)、《绿色食品芽苗类蔬菜》(NY/T1325-2015)、《绿色食品芥菜类蔬菜》(NY/T1324-2015)、《绿色食品甘蓝类蔬菜》(NY/T746-2012)、《食品安全国家标准食用菌及其制品》(GB7096-2014)等的质量指标；满足现行国家标准《豆芽卫生标准》(GB22556-2008)、《食品安全国家标准食用菌及其制品》(GB7096-2014)等的卫生要求；满足现行行业标

准《新鲜蔬菜包装与标识》(SB/T10158-2012)、《预包装蔬菜流通规范》(SB/T10889-2012)、《块茎类蔬菜流通规范》(SB/T11031-2013)、《瓜类蔬菜流通规范》(SB/T11029-2013)等的运输要求;

1) 蔬菜外观新鲜、安全。

成熟度适中,新鲜,色泽良好,形态正常,个体均匀外观清洁,无腐烂、无霉变、无异味,无影响食用的病虫及机械损伤,水分含量适中,叶面无明显积水;来源可靠,属有机、无公害蔬菜。农药残留、硝酸盐含量、“三废”等有害物质不超标,严格执行“一批一检一报告”要求,并随货物批次提供检测报告。

(5) 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。

(6) 标签标识:投标人所使用的食材应当标明产品名称、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。

#### 4、食材加工要求

(1) 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放,定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备,必须贴有标志,生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

(2) 加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放,

半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

(3) 冷荤凉菜，必须有凉菜间，并配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。

(4) 不得向员工出售腐败变质或感官性状异常、可能影响员工健康的食物。

(5) 所有食材加工相关人员必须全程佩戴口罩和一次性手套，不得直接手触肉禽类生鲜食材，工作结束后及时洗手消毒。

## 5、服务要求

(1) 承包食堂餐饮服务单位自主经营、自负盈亏，独立承担法律和民事责任。承包食堂餐饮服务单位在服务期间必须贯彻“安全第一、服务至上”的理念，增加花色品种搭配，提高服务质量，为广大医务工作人员、病友及家属提供安全、优质、价廉、健康的饮食服务。

(2) 投标人需提供详细的菜品结构方案和菜单计划，要求荤素、营养搭配合理、品种多样、色香味俱全，每周提供一次菜谱，4周一循环（不重样）。按照就餐标准，每周四前向采购人提供下周食谱，经确认后按所报菜谱提供餐饮服务。

(3) 食品加工环节按规定操作，从原料粗加工、切配到烹饪的每个环节，厨房人员必须分工明确，专人负责，执行自检、互检、专检制度。制作菜肴加工间的环境应整洁卫生，定期进行消杀处理。“除四害”工作及四害密度达标，资料准确、齐全、

规范。每天食堂供应的每道菜肴须进行留样，做好留样记录。留样要求按照市政府有关规定执行（每份菜肴不少于 150 克，保存时间 48 小时，冷藏温度 0-6 度，留样盛器需带盖容器，留样放置位置相互间保持一定间距，防止留样食品相互感染）。

（4）餐厅桌椅摆放整齐，台面、地面干净无油污，每餐前派专人负责卫生清洁，客人用餐结束后，饭、菜、餐具及时回收，保持整洁、舒适的用餐环境。每日做好就餐区卫生间保洁。食堂门口设有泔积筒，当天产生当天清，定期清洗保证筒无异味、无菜汤流溢。泔水及废料在指定时间和范围内运出。

（5）喷洒消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，将稀释后的消毒液喷洒在食堂公共区域，每日不少于两次。拖拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用拖把蘸取消毒液，拖拭食堂各区域地面，每日不少于四次。擦拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用抹布蘸取消毒液，擦拭食堂各区域设施设备部件，每日不少于两次。每次消毒完毕后，均需先用清水重新拖洗或擦拭，以免腐蚀；然后用干燥的尘推或抹布拖拭或擦拭一遍，保持表面干燥、污水渍。

（6）必须妥善做好公共封闭场所的通风换气。每日通风不少于 3 次，每次不少于 30 分钟。

（7）食堂经营应为采购人提供高质量服务，保证质量、价格适当，应设立投诉箱与意见簿，及时处理服务对象的投诉意见。

（8）承包食堂餐饮服务单位应每天公示食堂物资采购、带

量食谱、饭菜价格等情况，

#### (9) 节日活动

投标人应根据中国传统节日，举办饮食文化主题活动，回馈职工，提升员工获得感。可包含但不限于以下主题自行拟定方案，服务期内经采购人同意后实施：春节美食展销活动、元宵节（品尝汤圆）、妇女节、“三月三”吃鸡蛋、端午节、中秋节、冬至包饺子活动等。

(10) ★为响应国家政策，《省财政厅关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（鄂财采发〔2025〕1 号）和《省财政厅 省农业农村厅 省乡村振兴局 省供销社 省总工会 省国资委关于做好 2023 年政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村振兴的通知》（鄂财采发〔2023〕4 号）的文件要求，在合同期内，中标人每个自然年从“脱贫地区农副产品网络销售平台”（[www.fupin832.com](http://www.fupin832.com)，简称“832 平台”）采购不低于当年预留份额的食堂农副产品原材料等相关规定，中标人应积极配合。如果采购人因上级机关要求或工作需要，对采购有其他要求，中标人应积极配合。中标人要有物资进出仓制度与货物验收制度及相关记录。提供承诺函。

(11) 投标人需提供信息化服务支持，员工能实时查询个人的消费记录及余额，采购人能实时查询所有消费明细的原始数据。

## 6、应急响应要求

### (1) 食品安全应急

若发现食品存在变质、异味等情况，应立即停止供应该食品，并将其隔离存放。同时，对同批次食品进行检查，确定问题范围。

如发生食物中毒事件，应第一时间通知医疗急救机构，并保护好现场。协助相关部门进行调查，提供食品采购、加工等环节的记录。

### （2）设备故障应急

当炉灶、蒸箱等主要烹饪设备出现故障时，应立即启动备用设备，确保餐食制作不受影响。同时，安排专业维修人员尽快进行维修。

若供电、供水系统出现故障，应及时联系相关部门进行抢修。在此期间，采取应急措施，如使用备用电源、储备水源等，保障食堂基本运转。

### （3）人员短缺应急

如遇厨师、服务员等关键岗位人员临时缺勤，应及时调配其他人员顶岗。可从其他部门或临时招聘人员进行补充。

### （4）特殊情况应急

如遇重大活动、会议等特殊情况，需提前做好餐饮保障计划。增加食材储备、调整人员安排，确保满足特殊需求。

在紧急情况下，如疫情防控等，严格遵守相关规定，采取分餐、送餐等方式，保障本机构人员用餐安全。

## （二）验收要求

1、依据食堂委托服务考核方案，采购人定期对投标人的服

务情况进行考核。

2、采购人对投标人在托管期间涉及食品生产的原料质量和供货渠道、餐饮品种的价格、质量、服务态度和清洁卫生、消防、安全等方面具有管理、监督、知道及处罚权。采购人可定期或不定期在就餐群众中调查饭菜质量、数量、价格及服务情况并将有关信息反馈投标人，投标人应虚心听取意见，采取措施，及时进行整改。

3、采购人依据《食品安全法》和《动物检疫法》等国家相关法律法规和双方约定对投标人托管经营进行验收。

### （三）管理要求

1、投标人的服务人员在服务期内要服从招标单位管理，遵守招标单位规章制度和纪律；

2、服务期内的业务培训由投标人组织安排。

3、投标人的服务人员必须体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报招标单位备案。

4、投标人的服务人员要有良好形象和工作态度，统一着装，佩戴工号。

5、投标人用工须遵守《中华人民共和国劳动合同法》相关条款。

6、投标人必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影响到食堂的正常运转，投标人应承担相应的经济赔偿。

7、服务期内提供免费 7\*24 电话支持服务。

8、采购人仅提供食堂现有设施设备，如有更换、改造等费用，由投标人自行承担。

#### （四）食品安全要求

1、严格执行《中华人民共和国食品安全法》和《湖北省安全生产管理条例》。强化食品卫生、食品安全的管理制度、严格按照国家食品卫生、食品安全法规，进行食品的采购、储存、清洗、加工、制作、供应工作，确保食品质量新鲜、优质、安全，并确保随时接受采购人及国家卫生部门的检查与监督。

2、根据国家有关规定，从业机构及人员各种证照合法、齐全，管理规范，有相关保证食品卫生、食品安全、消防安全、操作安全、人身安全管理制度、职责及操作流程、服务标准，应急处理预案。

3、严格执行相关卫生规范、按标准要求，进行餐具、厨具等用具的清洗、消毒处理，保证各种餐具用具洁净无菌使用；严格执行灭鼠、灭蝇、灭蟑螂及有害生物防治工作制度；严格执行食品留样工作制度。严格执行消防安全管理制度，保证消防安全。严格环境卫生管理，保持环境清洁。

4、★投标人配有专职的管理人员，负责食品安全管理，投标人需提供承诺函并明确管理人员的名单。

5、食品采购必须到持有正规卫生许可证、检验检疫合格证的固定场所，提供完善的厂家资质和检验报告。蔬菜类提供农残

检测报告、肉类提供检疫报告，其他种类也均为正规采购渠道或知名品牌产品，能提供相应发票，食材采购明细和凭证需妥善保存。所有食材必须为非转基因产品。

6、严格按照高温消毒程序清洗餐具，餐具每次使用后高温消毒，餐具按规定位置摆放，工作台、调料台、炉灶等工作完成后，及时清理，保持冰箱、冰柜卫生清洁。

7、食品贮存有专人负责、生熟分区域，仓库物品摆放整齐，建立仓库收发管理明细账目、严格物品检查程序，防止出现过期食品存放，保持仓库通风，定期清洁卫生，防止不合格食品存放。

#### （五）采购人权利义务

1、代表和维护产权人、使用人的合法权益。采购人按相关规定监督投标人依法经营，做好指导和协调工作。

2、采购人有权督查食品安全、饭菜质量、服务质量、环境卫生等相关事务；随时了解投标人工作进展，并有权对投标人账簿进行抽查，确保食堂经营无盈利；每季度开展一次考核，考核结果运用于支付服务费。

3、采购人严格执行事故责任追究制度，如出现严重的食物中毒、违纪等重大责任事故、损害病人及职工身体健康和影响声誉的现象，采购人有权单方面终止合同。

4、采购人确保水、电、气的全面供应。

5、采购人提供经营场地、厨房设备、用品用具、餐食具、卡机系统，除合理损耗外，设施设备发生损坏或者遗失的，投标

人应按采购人确定的价格予以赔偿。

6、采购人按时足额支付服务费用。

#### （六）投标人权利义务

1、厨房及餐厅、食堂设施设备（厨具、餐具、卫生器具、消防设施、防鼠灭蚊蝇设施、计量设备、送餐设备、就餐收费刷卡系统等）及水、电、燃气设施设备由采购人提供；每月水、电费用由采购人独立核算后交由承包食堂餐饮服务单位服务责任人自行缴纳至采购人；燃气费用由承包食堂餐饮服务单位责任人自行前往本区域内天然气公司缴纳，其缴纳清单、收据等自动存档备查，因欠费所引起的不能正常营业，由承包食堂餐饮服务单位服务全面负责；停气应急供餐措施，由承包食堂餐饮服务单位服务自行采购生物油等燃料，保证正常供餐。食堂设施设备的所有权和处置权归采购方；在中标人进场开展服务时，由采购人按清单清点移交给中标人使用和管理；承包期内设施设备发生老化、非人为故障等无法继续使用的，或者需添置的低值易耗物品，均由中标人负责维修、更换或添置。承包终止时，中标人应按移交清单在减去自然损耗及折旧后向采购人办理移交。

2、投标人应遵守采购人的各项管理规定，并接受采购人上级部门、食材监管部门的监督、检查和指导。

3、投标人应建立健全食堂卫生管理制度、有关岗位责任制、操作规程及预防措施并张贴明示，严格按制度和操作规程工作，对食堂的防火、防毒、防盗、卫生管理等各方面负全责。

4、投标人按采购人规定的价格提供餐饮服务，不得私自提高餐饮价格标准或降低饭菜质量。

5、★投标人所聘人员必须符合《劳动法》及国家劳动用工的相关要求和规定。投标人根据采购人的要求制定具体的人员编制方案，派驻人员在服务过程中，如需更换，应征得采购人同意。如有人员离职、探亲或请事假等原因，出现缺编的现象，投标人应告知采购人并在1日内补齐，不得缺编。投标人需提供承诺函。

6、★投标人应执行采购人保密相关规定，对采购人商业文件，除已公开发布的政策文件外，均负有保密义务，不得向任何第三方提供或用于其他用途。需提供投标人和项目负责人的承诺函。

7、投标人需加强食堂设备的日常检查、维修和保养管理，并规范使用，不得恶意损坏，投标人在对甲方资产的使用过程中，应妥善保管和维护，禁对采购人资产超负荷使用；出现安全隐患时应及时整改并通知对方，因未及时通知导致损害扩大的，由投标人自行承担；合同有效期内，所有设备、设施、用品、用具的因正常损耗产生的维护维修费用由采购人承担，非正常损耗的维护维修费用由投标人自行承担。

8、由食堂经营需求而产生的餐厨用品、劳保用品、清洁用品等低值易耗品由投标人承担。并提供相关的装饰物、标识标语等。

9、投标人应确保全体雇员遵守采购人关于安全生产管理、

综合治理等方面的一切规章制度。因投标人雇员原因导致的安全生产事故等均由投标人承担全部责任；投标人及投标人雇员在履行合同过程中造成任何第三方人身或财产损害，导致采购人向采购人员或任何第三方承担责任的，采购人有权向投标人追偿；若采购人在相关司法程序中被要求承担责任的，采购人有权就全部损失（赔偿金、诉讼费、律师费等）向投标人追偿。

10、投标人雇员及用工，需合法用工，保障员工利益不受损害，员工在工作期间所产生的劳务纠纷由投标人自行解决。

11、妥善保管和正确使用食堂档案资料，本合同终止时，向采购人移交所有管理档案资料。

## 2.5 商务要求

### （一）费用结算与付款方式

本合同价款：353 万元（含税），乙方需在每次甲方付款前提供足额发票。

按季度支付，每季度支付一次餐费。

餐费：乙方每月做好进餐人员统计，结算金额不得超过规定的伙食标准。

甲方人员可使用餐费向乙方统一购买指定品牌的日常用品包括但不限于半成品、大米、食用油、面粉、鲜畜肉、蔬菜、调味料、冻品、干货、便利店奶制品、饮料、副食等，销售价格不高于进价及中百超市等大型商超同品牌同品种商品零售价（特价商品及促销时段除外），并公布商品进价。由食堂管理部门负责

监督。如达不到上述要求，经核实后，发现一次扣减 500 元服务费。甲方可于每次结算时直接予以扣减。

5、每次结算按照据实结算价款乘以实际中标价与采购预算价的比例计算，以甲方最终确认的金额为准，本服务期结算总额不得超出乙方中标金额。

## （二）报价要求

1、本项目报价为人民币报价。

2、投标报价指投标人为完成本项目所需要的全部费用，包括但不限于以下费用：人员费用（含工资、社保、住房公积金）、人员住宿与交通、工具、办公费、材料费等。项目实施过程中其他应预见和不可预见的费用、管理费以及税金（全额含税发票）等。

3、投标人报价应综合考虑食材价格、履行合同所有相关服务的所需的服务费用、所有的税费配送、人员、损耗等因素。

## 2.6 其他要求

### 1、其他商务要求

序号	要求内容	对投标人的具体要求
1	履约能力（业绩）	投标人具有近三年来（2023年1月1日至今，以合同签订日期为准）类似项目业绩

### 2、技术服务要求

序号	技术服务要求	具体要求内容
1	食堂管理服务方案	针对本项目实际情况制定食堂管理服务方案，包括但不限于以下几点：1、针对本项目供餐特点，提供食堂服务定位及理解方案；2、工作重点、难点分析；3、对应的工作重点与难

		点处理措施；4、投诉受理机制和处理办法。
2	运营服务方案	针对本项目实际情况制定运营服务方案，包括但不限于以下几点：1、管理服务模式及服务计划；2、管理与服务思路及措施。
3	原材料采购、配合采购人验收方案	针对本项目实际情况制定原材料采购、配合采购人验收方案，包括但不限于以下几点：1、原材料采购渠道、配送渠道等方案；2、原材料采购、存储、验收的流程方案；3、配合采购人对项目履约进行验收和考核的方案。
4	菜单营养设计及质量方案	针对本项目实际情况制定菜单营养设计及质量方案，包括但不限于以下几点：1、餐品质量方案，包括经营品种的品名、价格、分量标准等；2、供餐营养设计方案；3、供餐出品的菜品荤素结构方案。
5	食堂食品卫生安全保障方案	针对本项目实际情况制定食堂食品卫生安全保障方案，包括但不限于以下几点： 1、食品留样管理方案；2、食堂安全管理制度与卫生管理方案；3、食堂垃圾处理方案。
6	管理制度、员工培训、设备维护方案	针对本项目实际情况制定管理制度、员工培训、设备维护方案，包括但不限于以下几点：1、人员管理制度及财务管理制度方案；2、人员培训计划与内容方案； 3、设备设施维护保养措施方案。
7	大型活动保障与增值服务方案	针对本项目实际情况制定大型活动保障与增值服务方案，包括但不限于以下几点：1、针对采购人临时大、中型活动和重大会议及突发性公共事件保障需求，提供现场餐饮供保方案； 2、增值服务包括主题节日餐饮活动等特色的增值服务方案 3、特色服务方案。

## 第三部分 评标方法及评分标准

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）等有关法律法规和规章的规定，确定以下评标方法、步骤及标准。

### 一、评标方法

本次评标采用综合评分法（百分制），即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件规定的各项因素进行综合评审后，以得分高低依次排序。

其中：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分=（评标基准价 / 投标报价）× 价格权值 × 100

其他分值按打分表计算。

### 二、评标步骤

采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件的规定对投标人进行资格审查。评标委员会对投标文件的评审分为符合性检查、商务评议、技术评议和价格评议。

#### （一）投标文件初审

##### 1、资格审查

采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明材料等进行审查，以确定投标人是否具备

投标资格，具体评审因素详见《资格审查表》。

## 2、符合性检查

评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应，具体评审因素详见《符合性检查表》。

### （二）澄清有关问题

评标委员会对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人做出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品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；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

### （三）投标报价修正（如有）

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

1、投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

2、大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3、单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

4、总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

#### （四）比较与评价

评标委员会按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。具体评审因素详见《评分标准》，本项目评分保留小数点后两位。

#### （五）推荐中标候选人名单

中标候选人数量详见《投标人须知前附表》。评标委员会按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术部分得分由高到低顺序排列；得分相同，且价格分与技术分都相同的，由评标委员会成员投票决定候选人排序。

#### （六）编写评标报告

评标报告是评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标

记录和评标结果编写的报告。

附表 1：资格审查表

序号	资格要求	须提供的资料
1.	具有独立承担民事责任的能力	如 <b>投标人</b> 是企业（包括合伙企业），应提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如 <b>投标人</b> 是事业单位，应提供有效的“事业单位法人证书”； <b>投标人</b> 是非企业专业服务机构的，应提供执业许可证等证明文件；如 <b>投标人</b> 是个体工商户，应提供有效的“个体工商户营业执照”；如 <b>投标人</b> 是自然人，应提供有效的自然人身份证明。
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	由 <b>投标人</b> 对以下内容提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。 <b>投标人</b> 是法人的，应具有上一年度（2024 年）经审计的财务报告，或其基本开户银行出具的资信证明。其他组织和自然人，没有经审计的财务报告，应具有银行出具的资信证明。 有专业担保机构对 <b>投标人</b> 进行资信审查后出具投标担保函的，可以不用具备经审计的财务报告和银行资信证明文件。 <b>备注：如果投标人同时提供了 1) 书面承诺及声明、2) 相应证明材料，且二者内容不一致的，采购人或者采购代理机构有权任选其中一种进行评审，由其自行承担一切后果。</b>
	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	由 <b>投标人</b> 提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。
	具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	由 <b>投标人</b> 对以下内容提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。 <b>投标人</b> 依法缴纳税收：本项目公告发布时间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳税收的凭据（完税证、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）； <b>投标人</b> 依法缴纳社会保障资金：本项目公告发布时间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单）； <b>投标人</b> 为其他组织或自然人的，也应满足以上要求； 递交投标文件截止时间的当月成立但因税务机关原因导致其尚未依法缴纳税收的 <b>投标人</b> ，提供将依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同税收缴纳凭据。 递交投标文件截止时间的当月成立但因社会保障资金管理机关原因导致其尚未依法缴纳社会保障资金的 <b>投标人</b> ，提供将依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同社会保险凭据。 依法免税或不需要缴纳社会保障资金的 <b>投标人</b> ，具有相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。 <b>备注：如果投标人同时提供了 1) 书面承诺及声明、2) 相应证明材料，且二者内容不一致的，采购人或者采购代理机构有权任选其中一种进行评审，由投标人自行承</b>

		担一切后果。
	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	由 <b>投标人</b> 提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。
	法律、行政法规规定的其他条件	由 <b>投标人</b> 提供书面承诺及声明，或提供相应证明材料。
2.	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动	由 <b>投标人</b> 在《投标函》中声明
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招标采购活动。	由 <b>投标人</b> 在《投标函》中声明
4.	未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。	以采购人和采购代理机构在投标截止日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询的投标人参加政府采购活动前三年内的结果为准（采购人和采购代理机构对信用信息查询记录和证据截图或下载存档）。
5.	落实政府采购政策需满足的资格要求	本项目专门面向小微企业采购，供应商应是小微企业，并提供《中小企业声明函》，否则将视为无效响应文件。本招标文件所称“小微企业”详见《政府采购促进中小企业发展管理办法》第二条）。
6.	本项目的特定资格要求	投标人需具备有效的《食品经营许可证》

备注：

（1）所有证书、证明文件包括按要求提供的官网截图必须是真实可查证的，须注明资料来源。资格证明文件应为原件的扫描件或复印件，投标文件中须编入清晰的扫描件或复印件。所有证明材料须清晰可辨认，如因证明材料模糊无法辨认，缺页、漏页导致无法进行评审认定的责任由投标人自负。如发现弄虚作假将按照有关规定严肃处理。

证明材料仅限于投标单位本身，参股或控股单位及独立法人子公司的材料不能作为证明材料，但投标单位兼并的企业的材料可作为证明材料。

（2）对于投标文件中有任意一条不满足上表要求的将导致其投标无效，不进入下一项评审。

附表 2：符合性检查表

序号	审核内容
1.	按照招标文件规定要求签署、盖章；
2.	按招标文件要求进行报价；
3.	投标有效期满足招标文件规定；
4.	投标文件中未附有采购人不能接受条件；
5.	投标文件满足招标文件商务、技术（★条款）等实质性要求；
6.	投标人未出现招标文件中规定无效投标的其它条款；
7.	投标人未有下列任一情形： （1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制； （2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜； （3）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人； （4）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异； （5）不同投标人的投标文件相互混装。
审核结论	

说明：

- 1) 评标委员会分别对每一投标文件依据上表进行检查。
- 2) 评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据，但投标文件有不真实不正确的内容时除外。
- 3) 满足要求的条款打“√”，否则为“×”。
- 4) 对于投标文件中有任何一条不满足要求将导致其投标无效，不进入下一项评审。

附表 3：评分标准

评分项	评分子项	分值	评分标准及细则
价格评审 (15分)	投标报价	15	1、报价满足招标文件要求且最低的投标报价为评标基准价(D)，其价格分为满分。 2、其他合格投标人的投标报价得分按如下公式计算：投标报价得分=(评标基准价D/投标报价V)×价格权值×100 价格权值=15%
商务部分 (10分)	履约能力 (业绩)	10	投标人提供近三年来(2023年1月1日至今，以合同签订日期为准)类似项目业绩，每提供一个得5分，本项目最高得10分。 证明材料：提供以上项目合同复印件，合同复印件至少应包含首页、签章页、项目服务内容，并加盖投标人公章。未按要求提供证明材料的，不得分。
技术部分 (75分)	1. 食堂管理服务方案	12	针对本项目实际情况制定食堂管理服务方案，包括但不限于以下几点： 1、针对本项目就餐特点，提供食堂服务定位及理解方案(3分)； 2、工作重点、难点分析方案(3分)； 3、对应的工作重点与难点处理措施内容完整，条理清晰，满足本项目实际需要(3分)； 4、投诉受理机制和处理办法等内容完整，条理清晰，满足本项目实际需要(3分)。 评审考核标准： (1)科学性：切合采购人及本项目实际情况，叙述清楚、符合本项目客观实际； (2)合理性：方案合理、恰当，遵循客观规律，满足本项目客观实际，符合法律法规要求； (3)针对性：方案必须契合本项目实际情况。 对上述4项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足(1)－(3)项评审标准的得3分，满足2项的得2分，满足1项的得1分，其他情况不得分。 满分为12分。
	2. 运营服务方案	6	针对本项目实际情况制定运营服务方案，包括但不限于以下几点： 1、管理服务模式及服务计划内容完整，目标明确、流程条理清晰，满足本项目实际需要(3分)； 2、管理与服务思路及措施内容完整，目标明确、流程条理清晰，满足本项目实际需要(3分)。 评审考核标准： (1)科学性：切合采购人及本项目实际情况，叙述清楚、符合本项目客观实际； (2)合理性：方案合理、恰当，遵循客观规律，满足本项目客观实际，符合法律法规要求； (3)针对性：方案必须契合本项目实际情况。 对上述2项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足(1)－(3)项评审标准的得3分，满足2项的得2分，满足1项的得1分，其他情况不得分。

		满分为6分。
3. 原材料采购、配合采购人验收方案	9	<p>针对本项目实际情况制定原材料采购、配合采购人验收方案，包括但不限于以下几点：</p> <p>1、原材料采购渠道、配送渠道等方案（3分）；</p> <p>2、原材料采购、存储、验收的流程方案（3分）；</p> <p>3、配合采购人对项目履约进行验收和考核的方案内容完整，条理清晰，满足本项目实际需要（3分）。</p> <p>评审考核标准：</p> <p>（1）科学性：切合采购人及本项目实际情况，叙述清楚、符合本项目客观实际；</p> <p>（2）合理性：方案合理、恰当，遵循客观规律，满足本项目客观实际，符合法律法规要求；</p> <p>（3）针对性：方案必须契合本项目实际情况。</p> <p>对上述3项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足（1）—（3）项评审标准的得3分，满足2项的得2分，满足1项的得1分，其他情况不得分。</p> <p>满分为9分。</p>
4. 菜单营养设计及质量方案	12	<p>针对本项目实际情况制定菜单营养设计及质量方案，包括但不限于以下几点：</p> <p>1、餐品质量方案，包括经营品种的品名、价格、分量标准等（4分）；</p> <p>2、供餐营养设计方案（4分）；</p> <p>3、供餐出品的菜品荤素结构方案内容完整，条理清晰，满足本项目实际需要（4分）。</p> <p>评审考核标准：</p> <p>（1）科学性：切合采购人及本项目实际情况，叙述清楚、符合本项目客观实际；</p> <p>（2）合理性：方案合理、恰当，遵循客观规律，满足本项目客观实际，符合法律法规要求；</p> <p>（3）针对性：方案必须契合本项目实际情况。</p> <p>对上述3项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足（1）—（3）项评审标准的得4分，满足2项的得2分，满足1项的得1分，其他情况不得分。</p> <p>满分为12分。</p>
5. 食堂食品卫生安全保障方案	12	<p>针对本项目实际情况制定食堂食品卫生安全保障方案，包括但不限于以下几点：</p> <p>1、食品留样管理方案（3分）；</p> <p>2、食堂安全管理制度与卫生管理方案（3分）；</p> <p>3、食堂设备管理及维护方案内容完整，条理清晰，满足本项目实际需要（3分）；</p> <p>4、食堂垃圾处理方案内容完整，条理清晰，满足本项目实际需要（3分）。</p> <p>评审考核标准：</p> <p>（1）科学性：切合采购人及本项目实际情况，叙述清楚、符合本项目客观实际；</p>

		<p>(2) 合理性：方案合理、恰当，遵循客观规律，满足本项目客观实际，符合法律法规要求；</p> <p>(3) 针对性：方案必须契合本项目实际情况。</p> <p>对上述 4 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 (1) — (3) 项评审标准的得 3 分，满足 2 项的得 2 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。</p> <p>满分为 12 分。</p>
6. 管理制度、员工培训、设备维护方案	9	<p>针对本项目实际情况制定管理制度、员工培训、设备维护方案，包括但不限于以下几点：</p> <p>1、人员管理制度及财务管理制度方案（3 分）；</p> <p>2、人员培训计划与内容方案（3 分）；</p> <p>3、设备设施维护保养措施方案（3 分）。</p> <p>评审考核标准：</p> <p>(1) 科学性：切合采购人及本项目实际情况，叙述清楚、符合本项目客观实际；</p> <p>(2) 合理性：方案合理、恰当，遵循客观规律，满足本项目客观实际，符合法律法规要求；</p> <p>(3) 针对性：方案必须契合本项目实际情况。</p> <p>对上述 3 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 (1) — (3) 项评审标准的得 3 分，满足 2 项的得 2 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。</p> <p>满分为 9 分。</p>
7. 大型活动保障与增值服务方	9	<p>针对本项目实际情况制定大型活动保障与增值服务方案，包括但不限于以下几点：</p> <p>1、针对采购人临时大、中型活动和重大会议及突发性公共事件保障需求，提供现场餐饮保供方案。内容完整，目标明确、流程条理清晰，满足本项目实际需要（3 分）；</p> <p>2、增值服务包括主题节日餐饮活动等具有特色的增值服务方案（3 分）；</p> <p>3、特色服务方案（3 分）。</p> <p>评审考核标准：</p> <p>(1) 科学性：切合采购人及本项目实际情况，叙述清楚、符合本项目客观实际；</p> <p>(2) 合理性：方案合理、恰当，遵循客观规律，满足本项目客观实际，符合法律法规要求；</p> <p>(3) 针对性：方案必须契合本项目实际情况。</p> <p>对上述 3 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 (1) — (3) 项评审标准的得 3 分，满足 2 项的得 2 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。</p> <p>满分为 9 分。</p>
8. 接管方案、应急预案及措施	6	<p>针对本项目实际情况制定接管方案、应急预案及措施，包括但不限于以下几点：</p> <p>1、接管方案包括各阶段筹备、交接，人员到位时间、进场准备等（3 分）；</p> <p>2、应急预案及措施包括食品安全、消防及安防、停水停电等（3 分）。</p> <p>评审考核标准：</p>

		<p>(1) 科学性：切合采购人及本项目实际情况，叙述清楚、符合本项目客观实际；</p> <p>(2) 合理性：方案合理、恰当，遵循客观规律，满足本项目客观实际，符合法律法规要求；</p> <p>(3) 针对性：方案必须契合本项目实际情况。</p> <p>对上述 2 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足（1）—（3）项评审标准的得 3 分，满足 2 项的得 2 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。</p> <p>满分为 6 分。</p>
<p>总分：100</p>		

**备注：**

评分标准中投标单位提供的证明材料仅限于投标单位本身，参股或控股单位及独立法人子公司的材料不能作为证明材料，但投标单位兼并的企业的材料可作为证明材料。

## 第四部分 合同模板

（此合同格式及主要条款作为签订正式合同时的参考，最终以甲乙双方签订的合同为准。）

# 食堂餐饮服务合同示范文本

# 使用说明

一、本合同为示范文本，供本机构和餐饮服务单位之间签订餐饮服务合同使用。

二、当事人可使用本示范文本电子版进行签约。

三、双方当事人应当结合具体情况选定本示范文本的选择性条款（在方框内打“√”，以示双方确认），空白行供双方当事人自行约定或者补充约定。凡双方约定认为无须填写的条款，应在该条款填写的空白处划“/”表示。

四、对于合同有关条款，双方需约定更多内容的，可另行附页。当事人可以书面形式对本示范文本内容进行变更或者补充，但变更或者补充的内容不得违反本市本机构餐饮服务相关规定，不得随意减轻或者免除任何一方的责任。合同签订生效后，未被修改的文本印刷文字视为双方同意内容。

五、本合同相关条款遇法律法规、服务标准等调整的，按调整后的法律法规、服务标准等执行。

合同编号：\_\_\_\_\_

# 食堂餐饮服务合同

## 第一部分 合同协议书

甲方（餐饮服务接受方）\_\_\_\_\_

乙方（餐饮服务提供方）\_\_\_\_\_

依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国食品安全法》《养老机构膳食服务基本规范》《餐饮服务食品安全操作规范》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《湖北省养老机构食堂食品安全风险防控工作指南》等法律法规的规定，甲乙双方遵循平等、自愿、公平和诚信原则，经协商一致，订立本合同。

### 第 1 条 餐饮服务基本情况

餐饮服务项目名称：\_\_\_\_\_

餐饮服务地址：\_\_\_\_\_

餐饮服务区域面积：\_\_\_\_\_

餐饮服务对象：\_\_\_\_\_

甲方根据相关要求向乙方提供的餐饮服务用房建筑面积为平方米，位于\_\_\_\_\_。餐饮服务用房供乙方在本合同期限内使用，但乙方不得自行改变其用途。

### 第 2 条 餐饮服务内容

---

### 第 3 条 餐饮服务质量标准

餐饮服务质量标准应符合国家、民政、市场监督管理部门及武汉市等地方政府相关法律法规的规定、各相关管理部门发布的各类规范性文件以及本合同的约定。合同期限内，如各法律法规、规范性文件或合同约定的餐饮服务质量标准不一致的，应当执行最严格、要求最高的标准。

### 第 4 条 合同期限

本合同的期限为\_\_\_\_年，自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止。

### 第 5 条 合同价款（餐饮服务费）

合同价款（餐饮服务费）为人民币\_\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_）。

该合同价款（餐饮服务费）为合同期限内总价款，包括人工费、低值易耗品费、设备设施维护费、卫生清运费、有害生物防制费、综合管理费等为履行本合同项下服务所需要支出的一切费用，除根据合同约定，在餐饮服务实施过程中经甲方确认需进行增减款项外，该合同价款不因市场风险、合同履行过程中发生的材料或人工费上涨等因素再做调整，甲方按照财政管理要求向乙方支付合同价款。

### 第 6 条 合同生效

本合同自甲乙双方盖章之日起生效。本合同一式\_\_\_\_份，双方各执\_\_\_\_份。

(本页为合同签字盖章页, 无正文)

甲方: \_\_\_\_\_

乙方: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(公章或合同专用章)

(公章或合同专用章)

法定代表人或其授权代表:

法定代表人或其授权代表:

(签字) \_\_\_\_\_

(签字) \_\_\_\_\_

住所: \_\_\_\_\_

住所: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

邮政编码: \_\_\_\_\_

邮政编码: \_\_\_\_\_

统一社会信用代码: \_\_\_\_\_

统一社会信用代码: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

法定代表人: \_\_\_\_\_

法定代表人: \_\_\_\_\_

委托代理人: \_\_\_\_\_

委托代理人: \_\_\_\_\_

电话: \_\_\_\_\_

电话: \_\_\_\_\_

传真: \_\_\_\_\_

传真: \_\_\_\_\_

电子邮箱: \_\_\_\_\_

电子邮箱: \_\_\_\_\_

开户银行: \_\_\_\_\_

开户银行: \_\_\_\_\_

账号: \_\_\_\_\_

账号: \_\_\_\_\_

签约时间: \_\_\_\_\_

签约地址: \_\_\_\_\_

## 第二部分 通用条款

### 第 1 条 一般规定

#### 1.1 合同文件的组成

合同文件相互解释，互为说明。除专用条款另有约定外，组成本合同的文件及优先解释顺序如下：

- (1) 本合同协议书；
- (2) 中标通知书；
- (3) 投标书及其附件；
- (4) 本合同专用条款；
- (5) 本合同通用条款；
- (6) 国家和地方标准、规范及有关技术文件；
- (7) 构成合同组成部分的其他文件。

合同双方在履行合同过程中形成的补充约定等书面形式的文件构成本合同的组成部分。

#### 1.2 标准、规范

本合同执行有关餐饮服务和养老餐饮服务的国家及地方标准规范、行业标准规范或企业标准规范。合同双方可在专用条款中约定合同执行的标准规范。

#### 1.3 法律法规

1.3.1 甲乙双方在履行合同期间需遵守国家和本市有关法律法规和行业规范要求，对法律法规文件规定餐饮服务单位需要取得的许

可证、营业执照、证件、批件等，乙方需依法取得。

1.3.2 乙方应按时向所雇用人员发放工资，并按照规定办理有关保险，依法缴纳相应税费。

#### 1.4 保密事项

甲乙双方在订立和履行合同过程中负有保密责任。双方签订的保密责任书作为合同附件。

#### 1.5 廉洁责任

甲乙双方在餐饮服务项目招投标和履约过程中应严格遵守廉洁建设相关法律法规和工作纪律要求，严格履行合同义务。双方签订的廉洁责任书作为合同附件。

### 第2条 交接

甲乙双方应当在本合同生效之前，就交接方式、时间、内容、程序、查验要求、责任等，按相关法律法规进行约定，具体内容和要求详见专用条款。

### 第3条 餐饮服务内容和要求

乙方为甲方食堂提供下列餐饮服务内容(具体标准要求详见专用条款)。

4.1 综合管理。根据甲方要求，制定餐饮服务工作规程和制度、工作计划方案并组织实施；接受委托管理甲方提供的餐饮服务所需的固定资产，以及与餐饮服务相关的设施设备图纸、档案资料等文件。

4.2 就餐服务。根据甲方要求，为本机构工作人员及后勤服务人员提供就餐服务。

4.3 食品安全管理。遵照国家、地区、行业对食品安全的法律法规、文件规定、制度措施要求，对食品原料采购、存储、加工、销售等各个环节进行安全管理。

4.4 就餐环境管理。切实维护本食堂餐饮服务区域的就餐秩序，保持就餐环境整洁有序。

4.5 节能管理。做好餐饮服务区域电、水、燃气等节能工作以及能源资源消耗的统计、分析工作，配合做好节能技术改造，不断挖掘潜力，提高能源使用效率。

4.6 伙食费管理。乙方应做好伙食费管理，定期向甲方提供伙食费报表和财务开支情况说明。

食堂餐饮服务不得以任何方式转包给他人，乙方选择的服务分包对象，须经甲方书面同意后方可实施。

#### **第4条 延伸服务**

除前条的餐饮服务内容外，甲方委托乙方提供的其他餐饮服务，以及甲乙双方协商约定的临时性、突击性服务，即为延伸服务，延伸服务的内容、标准和服务费用约定详见专用条款。

#### **第5条 甲方的权利义务**

5.1 审定乙方编制的餐饮服务方案、年度管理计划、年度维修保养计划、相关费用预算和需报批的餐饮价格调整等工作方案，对乙方的采购、存储、加工、销售等环节的餐饮服务工作进行监督。甲方有权按照法律规定和合同约定的标准规范，对乙方实施的服务提出修改意见。

5.2 审核乙方上报的食堂固定资产配置、食堂装修改造、大中专修及专项维修等工作方案。

5.3 对餐饮服务质量进行监督检查，对不符合质量标准的餐饮服务要求乙方整改落实。

5.4 甲方有权核查餐饮服务费用的收支情况，并对餐饮伙食成本进行审核。

5.5 在履行合同期间，甲方负责与有关部门和单位协调，办理与餐饮服务相关的项目申报、审批、核准、备案等手续，为乙方的餐饮服务提供必要的工作条件。

5.6 对乙方的节能工作进行指导，下达年度餐饮服务区域节能指标，督促乙方开展节能管理，提高用能设施设备能源利用效率。

5.7 根据有关部门的要求，妥善处理与餐饮服务区域相关的控烟、爱国卫生等工作。

5.8 定期与乙方沟通协调餐饮服务相关事宜，组织实施餐饮服务质量评估，配合乙方提升餐饮服务质量。

## **第6条 乙方的权利义务**

6.1 在餐饮服务交接时，有权对所涉及的相关档案资料、设施设备、餐饮服务所需固定资产等进行查验，并做好书面确认工作；对所有图、档、卡、册等资料应做好建档工作。

6.2 设立专门机构负责本餐饮服务的日常管理工作，并按投标文件承诺委派具备符合餐饮服务岗位资格和健康要求的人员履行本合同，如需调整管理人员及技术骨干应事先通知甲方。对甲方提出认

为不适合的在岗人员，乙方应在接到甲方变更要求后及时作出调整。

6.3 按照要求开展各项餐饮服务，并编制餐饮服务方案、年度管理计划、年度维修养护计划和相关费用预算并报送甲方审定。

6.4 乙方遵照餐饮服务成本价格管理要求向本机构工作人员按照餐饮服务成本价出售饭菜，建立调价机制并按有关程序报批后执行。

6.5 未经甲方书面同意，不得改变本项目内房屋、厨房设备及配套设施设备等功能；需在本项目范围内实施食堂改扩建或完善配套项目的，应事前以书面形式向甲方提出申请并由甲方向市场监管部门报告，施工不得影响本机构正常办公秩序。

6.6 对有违反或影响本合同执行，包括影响本机构正常办公秩序的行为，乙方应及时整改。

6.7 乙方对所管理的食堂设施设备及相关固定资产，应按有关规定要求实施有效管理，合理控制损耗，降低运营成本。

6.8 乙方在确保餐饮环境舒适、卫生安全的前提下，做好餐饮服务区域的节能管理。

6.9 做好本餐饮服务区域的安全生产和事故防范工作，采取安全防护措施，确保餐饮服务安全；遵守有关环境保护和职业健康管理职责要求。

6.10 按要求组织成立服务质量监督检查部门，对餐饮服务质量进行内部监督检查，及时向甲方通报涉及餐饮服务的重大事项，稳步提升餐饮服务质量。

6.11 投保公众责任险及食品安全责任险。

6.12 乙方应在年底前向甲方提交餐饮服务年度总结报告；合同期限届满前，乙方应向甲方提交餐饮服务总结报告；合同期限届满且不再续签时，应向甲方移交与餐饮服务相关的设备、工具、档案和图纸资料，并填写移交清单，由双方签收；全部手续完成后签署餐饮服务移交确认书。

## **第7条 餐饮服务安全管理**

按照食品安全和食品卫生有关要求开展食堂餐饮服务安全管理，具体标准和要求详见专用条款。

7.1 餐饮服务安全管理体系。甲乙双方遵照国家和本市有关食品安全管理的法律法规和行业规范要求，建立全方位的食品安全管理体系。

7.2 食堂就餐安全。乙方遵守涉及安全、健康和环境保护方面的法律法规的规定和合同约定，确保食堂就餐人员的就餐安全。

7.3 安全检查和评估。乙方接受甲方、食品安全行政主管部门、餐饮服务质量管理体系、安全生产管理部门、甲方委派的第三方开展的监督检查和安全等级评估，严防安全事故的发生。

7.4 餐厨垃圾处理。依照餐厨垃圾处理的有关规定执行。

7.5 应急预案。乙方应配合甲方制定应对食物中毒、正常餐饮服务受到影响等突发情况的应急预案。

## **第8条 餐饮食材原料**

由专门部门或专人负责食堂食材原料采购，依照国家和本市关于食品安全、食品卫生法律法规和文件的要求，进行食材原料的采购、

验收和储存，具体标准和要求详见专用条款。

8.1 乙方负责采购的，应采购符合规定要求的餐饮食材原料，负责运抵加工现场，并对其数量、质量和食品安全负责。

8.2 供应商的选择。乙方应按照甲方的供应商遴选制度选择供应商，选择的供应商应符合政府采购有关要求，并经甲方同意。

8.3 集中采购，统一配送。乙方创造条件推进餐饮食材原料集中采购，统一配送，确保食堂食材原料生产来源的安全可靠，食材原料的质优价廉。

8.4 食材原料检验。乙方应当依法履行食品安全信息追溯义务，对采购的食材原料按有关规定进行检验，乙方可邀请第三方专业检验单位对餐饮食材原料进行日常抽检，费用由乙方承担。

8.5 食材原料存储。乙方对食材原料按有关规定进行存储，因存储不当造成的损失和相应责任由乙方承担。

8.6 食品添加剂的使用与保管。乙方对食品添加剂的采购、保管、使用应符合有关规定，建立台账，如实登记相关信息，记录资料保存期不少于2年。

## **第9条 餐饮服务质量评估**

甲方按照相关规定要求，对乙方服务质量进行监督评价，相关约定详见专用条款。

## **第10条 餐饮设施设备配置和维修保养**

10.1 甲方为食堂餐饮服务提供相应的设施设备和工作条件，对食堂固定资产管理配置按有关要求实施，具体内容和要求详见专用条

款。

10.2 乙方对涉及餐饮服务的设施设备，按要求进行保管、养护和维修，对公共部位固定资产按有关要求进行管理，乙方违规操作造成的相关设备或资产损失，由乙方负责。

10.3 甲方应创造条件，指导、协助乙方推进餐饮设施设备信息化管理，努力提高餐饮设施设备管理水平。

10.4 餐饮设施设备大中修和应急专项维修费用由甲方按照大中修维修申报程序向有关部门申请，大中修和应急专项维修约定详见专用条款。

## **第 11 条 节能管理**

11.1 甲方对乙方节能工作进行指导，配合乙方做好行为节能、管理节能、技术节能等工作。

11.2 乙方应重视节能工作，配备专(兼)职人员从事节能管理，做好餐饮服务区域的节能工作，相关约定详见专用条款。

## **第 12 条 餐饮服务费计价方式和支付方式**

12.1 除延伸服务外，食堂饭菜按成本价格销售。餐饮服务费采取总价包干制或酬金包干制的方式，具体约定详见专用条款。

12.2 餐饮服务费用主要由以下项目构成：

12.2.1 餐饮服务人员费用；

12.2.2 低值易耗品费；

12.2.3 餐饮设施设备的日常运行、维护费用；

12.2.4 卫生清运费；

- 12.2.5 有害生物防制费；
- 12.2.6 办公费用；
- 12.2.7 公众责任保险费用；
- 12.2.8 餐饮服务企业的合理利润；
- 12.2.9 税费；
- 12.2.10 其他。

相关能耗费用的收费计价方式在专用条款中另行约定。

12.3 采用总价包干制的，乙方按照本合同约定的服务内容和质量标准提供服务，盈余和亏损由乙方享有或承担。

12.4 采用酬金包干制的，乙方应向甲方公布餐饮服务年度计划和餐饮服务资金年度预决算，并每年向业户公布餐饮服务资金收支情况。

12.5 在本合同履行期限内，如遇政府政策性调价、最低工资和社会保险费基数调整、增设缴费项目等因素导致餐饮服务成本显著上升，甲乙双方可通过协商，对餐饮服务费作相应调整。

12.6 甲方付款时间以财政拨付时间为准。

### **第13条 履约保证金**

13.1 为保证乙方按合同约定的服务质量履行合同，乙方需向甲方提交履约保证金。乙方在合同正式签约并收到甲方首次付款后，按合同总价一定比例的金额向甲方提交履约保证金，具体约定详见专用条款。

13.2 按合同约定考核验收合格后，甲方一次性将履约保证金无

息退还乙方。甲方无正当理由逾期不退还乙方的，甲方应承担由此而造成的乙方直接经济损失，具体约定详见专用条款。

13.3 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由乙方负担。

## **第 14 条 违约责任**

14.1 乙方违约的，甲方可扣除相应的履约保证金（具体扣除方式详见专用条款）。

14.2 乙方按合同约定的质量标准履行合同义务而甲方无正当理由逾期支付餐饮服务费用的，甲方应向乙方支付违约金，违约金具体约定详见专用条款。

14.3 乙方未按合同约定的质量标准履行合同义务，但未给甲方造成损失的，甲方可要求乙方整改，乙方在双方协定的期限内达到甲方或第三方评估机构认定的服务质量标准后，甲方应支付相应的服务费用；乙方延迟履行超过\_\_\_\_\_日的，甲方有权解除本合同。

14.4 乙方未按合同约定的质量标准履行合同义务，给甲方造成损失的，甲方可要求乙方按实赔偿；因乙方服务质量问题导致甲方无法实现合同目的的，按专用条款相关约定，甲方有权解除合同。

14.5 因乙方原因导致食物中毒、重大火灾、失窃、泄密等事件的，甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿相关损失。

14.6 其他违约责任在专用条款中约定。

## **第 15 条 争议解决方式**

双方发生争议的，争议解决方式在专用条款中约定。

## 第 16 条 附则

16.1 本合同未尽事宜，可经双方协商一致后签订补充协议。补充协议作为本合同的组成部分。补充协议内容与本合同不一致的，从补充协议。

16.2 文件送达。甲乙双方应在专用条款中明确双方在履行合同过程中发生文件往来时的送达地址，任何一方的送达地址发生变更时，应当于变更之日起\_\_\_\_\_日内以书面形式通知对方，否则视为原联系人、联系方式依然有效，由此产生的责任和后果均由未通知方承担。

## 第三部分 专用条款

### 第1条 一般规定

适用于本合同的有关餐饮服务的文件规定,包括但不限于以下各项:

《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准》《养老机构膳食服务基本规范》《餐饮服务食品安全操作规范》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《湖北省食品安全条例》《湖北省养老机构食堂食品安全风险防控工作指南》。

#### 1.1 保密事项:

签订\_\_\_\_\_，作为本合同附件。

#### 1.2 廉洁责任:

签订\_\_\_\_\_，作为本合同附件。

#### 1.3 安全服务:

签订\_\_\_\_\_，作为本合同附件。

### 第2条 交接

\_\_\_\_\_。

### 第3条 餐饮服务内容和要求

#### 3.1 综合管理:

\_\_\_\_\_。

#### 3.2 就餐服务:

##### 3.2.1 用餐对象及人数:

\_\_\_\_\_。

### 3.2.2 服务内容:

(1) 服务时间: \_\_\_\_\_;

(2) 饭菜种类: \_\_\_\_\_;

(3) 供餐方式: \_\_\_\_\_。

### 3.3 食品安全管理:

\_\_\_\_\_。

### 3.4 就餐环境管理:

\_\_\_\_\_。

### 3.5 节能管理:

\_\_\_\_\_。

### 3.6 伙食费管理:

\_\_\_\_\_。

### 3.7 其他:

\_\_\_\_\_。

## 第4条 延伸服务

4.1 甲乙双方经协商一致,乙方向甲方提供如下延伸服务项目:

\_\_\_\_\_。

4.2 延伸服务标准:

\_\_\_\_\_。

4.3 延伸服务费用: \_\_\_\_\_。

## 第5条 餐饮服务安全管理

---

**第 6 条 餐饮食材原料**

---

**第 7 条 餐饮服务质量评估**

---

**第 8 条 餐饮设施设备配置和维修保养**

8.1 甲方提供餐饮设施设备如下:

---

8.2 餐饮设施设备大中修和应急专项维修:

---

**第 9 条 节能管理**

---

**第 10 条 餐饮服务费用计价方式和支付方式**

10.1 甲乙双方协商一致采用 总价包干制 酬金包干制 方式计费收费，\_\_\_\_\_。

10.2 餐饮服务费用构成和收费标准:

---

10.3 支付方式:

---

**第 11 条 履约保证金**

11.1 合同正式生效后，乙方收到甲方付款首笔餐饮服务费的

\_\_\_\_\_个工作日内，乙方应向甲方提供合同总价的\_\_\_\_\_%的履约保证金（一般不超过10%），采用银行出具保函的方式进行交付，该银行保函应以甲方为收益人。

11.2 若乙方违约或未按合同约定的质量标准履行合同义务，经甲方催告\_\_\_\_\_日内仍未改正的，甲方有权扣除履约保证金；或在年终考核成绩未达到\_\_\_\_\_，甲方可根据约定对履约保证金进行扣除，并要求乙方承担相应违约责任。

## **第 12 条 违约责任**

12.1 甲方无正当理由逾期未支付餐饮服务费用的，每逾期 1 天按未付费用金额\_\_\_\_\_‰向乙方支付违约金。

12.2 其他违约责任：

---

## **第 13 条 不可抗力**

本合同中的不可抗力是指不能预见、不能避免且不能克服的客观情况，包括（但不限于）地震、暴风雨、暴风沙、洪水、战争等。

因不可抗力导致任何一方未能履行或未能全部履行本合同项下义务的，遇到不可抗力的一方应及时通知对方，并采取一切合理措施以减少损失，方可免除违约责任或延期履行本合同项下义务。

任何一方均应在不可抗力结束后尽快恢复履行其义务，否则仍应承担相应违约责任。

## **第 14 条 争议解决方式**

本合同适用中国法律并依其解释。由本合同引起的或与本合同有关的任何争议，合同双方应首先通过友好协商解决。若在\_\_\_\_日内不能通过协商解决前述争议的，合同双方选择以下第\_\_\_\_种方式解决争议。

(1) 向\_\_\_\_\_仲裁委员会申请仲裁；

(2) 向\_\_\_\_\_人民法院提起诉讼。

## 第 15 条 附则

### 15.1 文件送达地址

甲方的地址和邮政编码：

---

乙方的地址和邮政编码：

---

### 15.2 合同延续期

15.2.1 若于本合同到期之日甲方仍未就本合同约定服务与乙方或第三方签订新一年度服务合同的，本合同将于合同到期日起自动延续，至甲方就本合同约定服务与乙方或第三方签订新年度服务合同生效之日止（以下简称“延续期”）。乙方在延续期内继续向甲方提供本合同约定的服务，甲方则依据本合同约定的年度金额平均到月的金额计算方法向乙方支付费用，并于延续期期限届满之日起\_\_\_\_个工作日内向乙方一次性支付相应费用。合同延续期最长不超过 6 个月，即延续到 6 个月的最后一日本合同自动终止。

15.2.2 甲方就本合同约定服务与第三方签订新年度服务合同

的,甲方需在合同生效之日起\_\_\_\_\_个工作日内向乙方发出书面通知,自乙方收到通知时(如通知中未指定到期日)或通知中指定的到期日,本合同延续期终止,乙方不再向甲方提供本合同约定的服务。

15.2.3 如甲乙双方达成下一年度合作意向并签订相应新的年度服务合同的,甲方则依据新年度服务合同的约定向乙方支付费用。

15.3 如甲方在本合同到期日前已签订新年度服务合同的,则不适用专用条款第 15.2 项下所有条款。