



计划函号：420112-2025-00469

# 武汉市东西湖区政府采购

---

## 采购需求

项目名称：执法大队食堂服务

项目编号：ZWYF-FWCG2025-8086

采购人：武汉市东西湖区交通运输局

代理机构：武汉中武阳帆项目管理有限公司

二〇二五年三月

## 一、申请人的资格要求

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

本项目专门面向中小企业，供应商应提供《中小企业声明函》，大型企业及未提供中小企业声明函的企业不享受中小企业扶持政策，其投标文件将作无效响应处理。监狱企业及残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

6. 供应商特定资格要求: 供应商具有合法有效的《食品经营许可证》。

## 二、项目采购需求

采购文件中“★”标注的技术、服务及商务要求，应满足或优于，如有不满足的其响应文件按照无效响应文件处理。

### 一、项目概况

本次采购预算为 59.3 万元。

预算经费分为两个部分，第一部分为武汉市东西湖区交通运输综合执法大队职工食堂单位员工个人餐费总和。具体人数将会根据实际情况有所增减，出现减少的情况将会据实结算，出现超过本部分预算金额的情况，将会按照相关政府采购法要求执行。本预算金额为单位员工个人福利资金总和，为不可竞争费用，高于或者低于本采购预算金额的投标报价都将视为无效投标处理。如若成交，实施过程中采购人会严格根据每日实际送货情况予以记账，按月度据实结算。该部分总预算为 44.3 万元。

第二部分为武汉市东西湖区交通运输综合执法大队职工食堂单位员工食堂管理费，预算为 15 万元。食堂劳务由餐饮管理服务公司托管，定编 2 人以上，每人每年的预算应该包括员工工资、福利、企业管理费用、税金、体检费、社会保险、服装费等。

#### （一）采购标的

| 序号 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 采购预算（万元） |
|----|------|----|----|----------|
| 1  | 餐饮服务 | 项  | 1  | 59.3     |

#### （二）采购标的需实现的功能或者目标

供应商需提供餐饮服务，应包含采购需求内的全部内容，以及承担为完成上述工作所发生的所有费用。

## 二、技术要求

### （一）服务内容

1、食堂开餐时间：

早餐 7:00---8:25；中餐 12:00---13:15

2、食堂进餐供应主副食品种：

早餐：面点类（包子、馒头、烧麦、蒸饺、小笼包等）、水煮汤煲类（热干粉/面、炸酱粉/面、牛肉粉/面、三鲜粉/面等）、锅贴煎炸类（煎包、煎饺、鸡

蛋软饼、豆皮、面窝、油条等)、稀食甜羹类(豆浆、银耳汤、糊米酒、绿(红)豆汤、豆腐脑等)、五谷杂粮类(八宝粥、紫薯薏米粥、皮蛋瘦肉粥、鱼片粥、燕麦粥等)武汉特色中式早点 5 种以上。(每天更换品种 2-3 种)。

中餐:菜肴品种 5 个以上:荤菜 2 种、素菜 2 种、汤 1 种,主食品种:米饭、面食(面条、馒头、花卷等轮换)。提供水果、酸奶等。

3、按委托人要求制作加班(会议)工作用餐(餐费另行结算)。

4、提供食品、饮料、副食自主消费服务。

5、食堂劳务管理。

## **(二) 管理目标和制度**

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。因食品安全问题造成的一切后果由中标人负责,并根据相关法律法规进行处罚及赔偿。

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、节约能源、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。加强食堂设备管理,爱护设备及器具,无设备带病运转现象。加强食堂防火、防盗、防毒防范工作,做好各项预案;做好食堂电器、设备、天然气、蒸汽等的使用管理,因餐饮中标人管理不善造成的一切后果及相应赔偿由中标人自行负责。

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,每月定期接受卫生防疫等相关监管机构的检查。

## **(三) 食堂员工基本素质要求**

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抽烟。

#### **（四）服务期限及考核标准**

1、以采购人通知时间为准，合同签订之日起一年。

2、供应商在提供服务期间，采购人每季度在职工中进行一次满意度测评（如食堂卫生、食品安全、菜肴质量、菜品口味等），根据本季度综合满意度测评情况予以支付相应服务费，具体约定如下：职工综合测评满意率达 90%以上，全额支付本季度服务费；职工综合测评满意率达 80-90%，采购人向供应商提出整改意见，给予 3-5 个工作日整改期限，如在限定时间内达到了整改要求，全额支付本季度服务费，如仍不能整改落实到位，支付本季度服务费的 90%；职工综合测评满意率达 70-80%，支付本季度服务费的 80%，依此类推。如连续 3 个季度职工满意度在 70%以下，采购人有权直接在年度服务费中扣减当季度服务费的 50%。

3、采购人向供应商反馈职工集中意见要求供应商予以整改或完善、调整，如供应商整改不及时造成不良影响的，采购人有权在年度服务费中根据实际情况予以扣减当季度服务费的 20%-50%。

#### **（五）场地使用及有关费用**

1、采购人免费向供应商提供目前属于采购人厨房所有的场地和用具的使用权。进场前，采购人负责将现有基础设施及厨房用品配齐并做维修保养，符合要求后交付供应商使用。所有物品经清点（按移交清单双方签字）后，移交供应商使用，服务期满后，供应商应将所有属于采购人的物品交还采购人，如有遗失和损坏，供应商负责赔偿（自然耗损除外）。

2、服务期内，食堂内用具维修、设施维护等产生费用由供应商承担。

3、服务期内，天然气费用由供应商自负。

4、如政府相关部门要求申领《卫生经营许可证》等，甲、乙双方均应予以积极配合。

5、供应商不得利用采购人场地从事对外经营活动。

6、采购人在现有的基础硬件设施上，不再向供应商提供其他硬件设施，如供应商需添加餐具，由供应商自行解决。合同终止时，甲乙双方按清单交接。

7、采购人在招标过程中的招标代理服务费由供应商支付。

## **(六) 膳食供应及有关服务**

1、饭菜供应方式:凭卡进餐。

2、凭饭卡进餐, 供应商应按菜季提供多种菜品供员工就餐选择, 每日中餐荤菜不低于 2 种, 素菜不低于 2 种, 米饭、例汤不限量, 员工用餐同时可选各式咸菜、凉菜等菜品。

3、菜式品种每餐应经常轮换两周内尽量做到不重复。供应商做到提前公布两周菜谱, 无特殊情况, 不得更改。

4、膳食供应时间:早餐 7:00-8:25;午餐 12:00-13:15;超过规定时间, 食堂不再供餐。采购人可根据生产需要, 向供应商提出变更就餐时间, 供应商应于积极配合, 并须准时开餐, 做到饭热菜香。

5、供应商提供的食品(如酸奶、牛奶、水果等), 应做到新鲜、价廉物美。

## **(七) 卫生管理和环境保护**

1、服务期内, 供应商应搞好辖内的环境卫生工作, 噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准, 饭堂内外保持卫生整洁。采购人有权对供应商辖内卫生工作进行检查、考核。

2、垃圾污物应按指定地点放置, 不得随便丢弃。

3、供应商应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。

4、厨房用品具严格实行一洗二过三消毒的卫生规程。

5、不得提供任何变质或受污染的食物。发生食物中毒现象, 所有责任由供应商承担。

6、供应商所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院(或防疫站)的体检, 并领取饮食行业健康证上墙公开。

7、供应商在实际操作中若有违反上述规定者, 所导致的后果由供应商全部承担。

## **三、商务要求**

1、项目名称: 执法大队食堂服务

2、预算金额: 59.3 万元

3、服务周期: 合同签订之日起一年。

4、服务地点: 采购人指定地点。

5、付款方式: (1)职工餐费结算: 每季度首月 10 日前, 乙方凭甲方审核认

可的上季度职工餐费单据办理相关结算手续；每季度首月 20 日前，甲方向乙方支付上季度职工餐费（含税）。(2)食堂管理服务费用结算：按季度结算，甲方在本食堂每服务完一个季度后，十五个工作日后支付乙方管理费。

#### **四、其他要求**

##### **(一) 采购人权利义务**

采购人行使监督、管理权利，提供硬件基础和必要的设施设备。

1. 提供完整工作人员进餐餐厅，相应就餐的桌椅。
2. 提供能完善保障供给的操作场地，如操作间、库房、粗加工、清洗、消毒等等相应配套场所。
3. 提供固定的厨房设备设施：排烟设施、相应厨具、冰箱、消毒柜、操作台、清洗水池及空调等。
4. 水、电、气能满足正常运行的需求；
5. 提供进餐刷卡系统，及相应刷卡机；
6. 采购人为中标人提供的房屋、设备及设施等资产，享有法定的财产所有权和保护权，中标人在终止合同停止经营时应将采购人提供的所有资产设备移交采购人，如有丢失或人为损坏，按折旧比率计算赔偿损失。
7. 核定中标人所有食品价格。

##### **(二) 中标人权利义务**

1. 遵守国家法律及省、市、区相关管理法规，自觉接受相关监管部门及采购人的监督和指导，规范管理，保证食品卫生安全、消防安全；
2. 中标人自主经营，独立核算，自负盈亏，负责用工人员管理，所有债权债务、采购人不承担任何经济连带责任；
3. 中标人经营活动必须保障采购人工作人员的伙食供应。保证食品的供应安全，做到饭菜可口、物美价廉。
4. 中标人提供工作人员就餐和经营的食物应低于市场价，成本核算控制在保本微利；所采购的食材必须符合国家食品安全要求，主副食品必须是名牌厂生产的合格产品 并非转基因食品，所有食品调料、添加剂（如酱油、醋、味精、鸡精、酵母等）要求 名牌厂合格产品，并有产品质检报告，提供相关资质报备。
5. 中标人应不断完善经营管理，创新管理服务模式，更新菜肴花色品种，提升工作人员满意率。

6. 中标人负责保管采购人提供的厨房所有的设备、设施。

7. 中标人须维护好采购人提供的建筑物及设备完好、完整；不得以整体或部分转租、转借或转包；不得任意破坏或拆除原有结构，如确实有更改的需要，必须经采购人同意方可施工。

8. 中标人必须做好防火、防盗、防毒等安全工作。除了安全值班人员，中标人不得在食堂安排员工住宿。

9、中标人必须确保安全生产，防止发生火灾及人身等安全事故发生，如发生安全事故，按事故原因承担相应责任。

## **五、报价要求**

1、投标货币：以人民币结算；

2、报价要求：投标报价应包括全部采购内容、与之配套的现场技术服务、本项目投标所产生的一切费用等完成本项目的全部费用。投标供应商对报价的准确性负责，任何漏报、错报等均属投标供应商承担的风险。

3、评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，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，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

### 三、评审因素及评分标准

| 评审因素          |          | 分值 | 评分标准   |
|---------------|----------|----|--|
| 价格部分<br>(10分) | 报价       | 10 | 价格得分统一采用低价优先法计算，即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。其他供应商的价格得分按照下列公式计算。<br>投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×报价部分权重10%×100。                        |
| 商务部分<br>(20分) | 业绩       | 10 | 供应商近三年（2022年1月至今）实施过的类似业绩，每具有一项得2分，满分10分。（提供中标通知书或合同相关证明材料）。   |
|               |          | 10 | 供应商提供业主评价，获得业务评价优秀或者满意的每提供一个得2分，满分10分。（提供证明材料并加盖公章）  |
| 技术部分<br>(70分) | 项目总体服务方案 | 15 | 总体管理服务方案完全满足项目需求的服务要求，全面、合理可行，得15分；总体管理服务方案满足项目需求的服务要求，较为全面、有一定可行性，得10分；总体管理服务方案基本满足项目需求的服务要求，但内容不全面，得5分。未提供或不合理，得0分                 |
|               | 管理制度     | 15 | 针对本项目的机构设置，各项管理制度完全满足项目需求，健全、切实可行、措施到位，具有有效的考核办法，得15分；有针对本项目的机构设置，考核办法有效性基本可行，得10分；各项管理制度基本满足项目需求，内容但内容不全面得5分。未提供或不合理，得0分。           |
|               | 卫生方案     | 10 | 卫生方案完全满足项目需求，内容全面、合理、可行，得10分；<br>卫生方案较满足项目需求，内容较全面、基本合理可行，得6分；<br>卫生方案基本满足项目需求，内容不够全面，有一定的可行性得3分。<br>未提供或不合理，得0分。                    |
|               | 应急措施     | 10 | 根据供应商针对本项目突发事件详细分类的应急预案及防控措施，且合理实用情况进行评分：<br>应急措施内容全面、合理、可行，得10分；<br>应急措施内容较全面、基本合理可行，得6分；<br>应急措施内容不够全面，有一定的可行性得3分。<br>未提供或不合理，得0分。 |

|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| 安全<br>与风<br>险承<br>担 | 8 | <p>根据供应商针对本项目风险承担以及安全责任承担的评分，</p> <p>整体承诺科学合理并切实可行得 8 分，</p> <p>基本合理基本，具有一定可行性得 4 分，</p> <p>缺乏合理性可行性得 1 分。</p> <p>未提供或不合理，得 0 分。</p>  |
| 特色<br>服务            | 6 | <p>提出具有针对性的特色服务，内容合理、可行，得 6 分；</p> <p>提出具有针对性的特色服务，内容较合理、可行得 3 分；</p> <p>针对本项目提出具有针对性的特色服务基本合理、可行得 1 分。</p> <p>未提供或不合理，得 0 分。</p>   |
| 售后<br>服务<br>方案      | 6 | <p>根据供应商对所供应质量有问题的食物售后处理措施及承诺评分，措施针对性强、有承诺及处罚，科学合理并切实可行得 3 分，</p> <p>措施具有针对性，基本合理基本可行得 2 分，</p> <p>措施缺乏针对性，缺乏合理性可行性得 1 分，</p> <p>未提供或不合理，得 0 分。</p> <p>根据供应商对紧急供货的处理措施及承诺综合评比，措施针对性强、有承诺及处罚，科学合理并切实可行得 3 分，</p> <p>措施具有针对性，基本合理基本可行得 2 分，</p> <p>措施缺乏针对性，缺乏合理性可行性得 1 分，</p> <p>未提供或不合理，得 0 分。</p> |

## 四、合同主要条款（参考）

（合同格式及主要条款仅供参考，最终以甲乙双方签订合同为准）

### 执法大队职工食堂服务合同

甲方：

乙方：

甲、乙双方经友好协商，本着平等、互利、力求双赢的原则，就乙方为甲方提供餐饮服务达成以下协议。

#### 一、经营与服务范围

按照甲方餐饮服务需求，乙方为\_\_\_\_\_提供职工餐（早、午）、接待餐等服务项目，本协议就职工食堂服务相关事项进行明确。

#### 二、结算方式

1、职工餐费结算：每季度首月 10 日前，乙方凭甲方审核认可的上季度职工餐费单据办理相关结算手续；每季度首月 20 日前，甲方向乙方支付上季度职工餐费（含税）。

2、食堂管理服务费结算：按季度结算，甲方在本食堂每服务完一个季度后，十五个工作日后支付乙方管理费\_\_\_\_\_元。

#### 三、服务期限及考核标准

1、以甲方通知时间为准，服务期为 1 年。

2、在协议签订之后，乙方在提供服务期间，甲方每季度在职工中进行一次满意度测评（如食堂卫生、食品安全、菜肴质量、菜品口味等），根据本季度综合满意度测评情况予以支付相应服务费，具体约定如下：职工综合测评满意率达 90%以上，全额支付本季度服务费；职工综合测评满意率达 80-90%，甲方向乙方提出整改意见，给予 3-5 个工作日整改期限，如在限定时间内达到了整改要求，全额支付本季度服务费，如仍不能整改落实到位，支付本季度服务费的 90%；职工综合测评满意率达 70-80%，支付本季度服务费的 80%，依此类推。如连续 3 个季度职工满意度在 70%以下，甲方有权直接在年度服务费中扣减当季度服务费的 50%。

3、甲方向乙方反馈职工集中意见要求乙方予以整改或完善、调整，如乙方整改不及时造成不良影响的，甲方有权在年度服务费中根据实际情况予以扣减当

季度服务费的 20%-50%。

#### **四、场地使用及有关费用**

1、甲方免费向乙方提供目前属于甲方厨房所有的场地和用具的使用权。进场前，甲方负责将现有基础设施及厨房用品配齐并做维修保养，符合使用要求后交付乙方使用。所有物品经清点（按移交清单双方签字）后，移交乙方使用，服务期满后，乙方应将所有属于甲方的物品交还甲方，如有遗失和损坏，乙方负责赔偿（自然耗损除外）。

2、服务期内，食堂内用具维修、设施维护等产生费用由乙方承担。

3、服务期内，天然气费用由乙方自负。

4、如政府相关部门要求申领《卫生经营许可证》等，甲、乙双方均应予以积极配合。

5、乙方不得利用甲方场地从事对外经营活动。

6、甲方在现有的基础硬件设施上，不再向乙方提供其他硬件设施，如乙方需添加餐具，由乙方自行解决。合同终止时，甲乙双方按清单交接。

7、甲方在招标过程中的招标代理服务费由乙方支付。

#### **五、膳食供应及有关服务**

1、饭菜供应方式:凭卡进餐。

2、凭饭卡进餐，乙方应按菜季提供多种菜品供员工就餐选择，每日中餐荤菜不低于 2 种，素菜不低于 2 种，米饭、例汤不限量，员工用餐同时可选各式咸菜、凉菜等菜品。

3、菜式品种每餐应经常轮换两周内尽量做到不重复。乙方做到提前公布两周菜谱，无特殊情况，不得更改。

4、膳食供应时间:早餐 7:00-8:25;午餐 12:00-13:15;超过规定时间，食堂不再供餐。甲方可根据生产需要，向乙方提出变更就餐时间，乙方应于积极配合，并须准时开餐，做到饭热菜香。

5、乙方提供的食品（如酸奶、牛奶、水果等），应做到新鲜、价廉物美。

#### **六、卫生管理和环境保护**

1、服务期内，乙方应搞好辖内的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准，饭堂内外保持卫生整洁。甲方有权对乙方辖内卫生工作进行检查、考核。

- 2、垃圾污物应按指定地点放置，不得随便丢弃。
- 3、乙方应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。
- 4、厨房用品具严格实行一洗二过三消毒的卫生规程。
- 5、不得提供任何变质或受污染的食物。发生食物中毒现象，所有责任由乙方承担。
- 6、乙方所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院（或防疫站）的体检，并领取饮食行业健康证上墙公开。
- 7、乙方在实际操作中若有违反上述规定者，所导致的后果由乙方全部承担。

## **七、制度的建立**

- 1、服务期内，乙方应建立、健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：防火、防毒、防盗、卫生管理、物流采购和供应等方面。
- 2、乙方应切实做好防火、防盗、饭菜食品的卫生安全工作，甲方有权进行监督和检查。
- 3、乙方员工由乙方自主招聘，乙方应负责承担其社会保险等，乙方所有员工均与甲方无任何隶属关系。乙方应与属下员工签订符合劳动合同法规定的用工合同。为避免不必要的劳务纠纷，甲方有权对乙方与属下员工签订的劳动合同进行审核。
- 4、乙方可与甲方协商后为乙方员工统一办理员工出入证，并提供相关照片在门卫登记，严格执行本公司各项规章制度。
- 5、乙方应教育员工不得进入甲方生产、作业现场，乙方员工只能在从事餐饮服务的规定场所内活动；否则，因乙方员工不遵守以上规定，擅自进入甲方生产、作业场所造成的人身意外伤害等由乙方完全负责，与甲方无关。

## **八、违约责任**

- 1、乙方在服务期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与甲方无关。同时乙方应承担安全生产责任包括加法提供给乙方使用的除非等场所内的所有设施、设备、水电等线路的维护维修等由乙方负责，如果发生火灾等安全生产事故的，由乙方承担法律责任，造成甲方损失时应承担赔偿责任。
- 2、甲方保证乙方的经营环境不受内部或外来部门的干扰，一旦出现上述情况由甲方负责理顺。

3、除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应职工膳食。

4、由于甲方原因造成乙方未能按协议要求供应膳食，（如故意切断乙方的水电供应）而造成乙方经济损失，其责任由甲方负责。

5、甲方或乙方违反本协议或单方面无正当理由终止本协议，应向对方赔偿相应损失。

6、本协议生效后，乙方不得以任何理由将本协议和义务（项目）转让或转包给第三方，或者与第三方合作经营，如果违反本条款时，甲方可以立即解除本协议，并有权要求乙方赔偿全部损失。

九、本协议在履行过程中发生争议或纠纷时，双方应通过友好协商解决，协商不成时，均可提交至甲方所在地人民法院诉讼解决。

十、本协议如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确，补充协议作为本协议的组成部分，具有同等的法律效力。

十一、本协议自双方签字盖章之日起生效，协议正本一式\_\_\_\_\_份，双方各持\_\_\_\_\_份。

甲方（章）：

乙方（章）：

法人或授权人：

法人或授权人：

年 月 日

年 月 日