

机关食堂委托管理服务项目 (2022.03-2024.02)

征求意见稿

佛山市机关事务管理局

二〇二二年一月

一、 投标供应商（供应商）资格要求

1. 投标供应商应具备《政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1) 具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

2) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前 6 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。 如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的， 提供相应证明材料。

3) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供 2021 年度财务状况报告或投标截止日前 6 个月内任意 1 个月的财务状况报表或基本开户行出具的资信证明） 。

4) 履行合同所必须的设备和专业技术能力：按投标（响应）文件格式填报设备及专业技术能力情况。

5) 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指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。（较大数额罚款按照发出行政处罚决定书部门所在省级政府，或实行垂直领导的国务院有关行政主管部门制定的较大数额罚款标准，或罚款决定之前需要举行听证会的金额标准来认定）

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

合同包 1 落实政府采购政策需满足的资格要求如下：

本项目不属于专门面向中小企业采购的项目

3. 本项目的特定资格要求：

合同包 1 特定资格要求如下：

(1) 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单；不处于中国政府采购网

(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。

(2)单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标(响应)。投标（报价）函相关承诺要求内容。

(3)投标供应商**必须具有有效期内的《食品经营许可证》**。

二、 采购项目技术要求

说明：

1. 投标人须对本项目为单位的服务进行整体响应，任何只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效投标。
2. 用户需求书中打“★”号条款为实质性条款，投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效。
3. 用户需求书中打“▲”号条款为重要技术参数，但不作为无效投标条款。

采购内容	服务期限	最高限价
机关食堂委托管理服务项目	2022年3月1日至2024年2月29日	人民币9,932,122.51元

（一）采购项目概况：

机关食堂承担市机关大院、经华大厦两大集中办公区共 38 个单位膳食供应服务，每天保障集中办公区干部职工早、午约 2400 人次/天的工作用餐。我局拟引进社会化餐饮服务管理，推进机关餐饮服务供给侧结构性改革，为机关食堂引进更安全可靠和优质高效的专业餐饮服务。

(二) 服务内容:

承担市机关大院、经华大厦两大集中办公区共 38 个单位膳食供应服务（不含食材、用品采购），内容包括：

2.1 提供法定工作日膳食供应服务，每天保障集中办公区干部职工早、午约 2400 人次/天的工作用餐。如遇特殊情况需进行特别保障的（如节假日供餐、提前或延后供餐等情况）中标供应商按采购人后勤部门要求需无条件执行保障任务。

2.2 ★按餐饮服务行业标准委派有资质的餐饮服务管理员和餐饮服务从业员驻场工作，人数不少于 53 人。（提供承诺函，格式自拟）

2.3 各岗位人数及基本工资要求：

序号	岗位	人数	建议基本工资标准
1	项目经理	1	各岗位人员的基本工资不能低于佛山市最低工资标准。
2	厨师长	1	
3	点心主管	1	
4	一级厨师	2	
5	一级点心师	1	
6	二级厨师	3	
7	三级厨师	5	
8	二级点心师	2	
9	三级点心师	4	
10	组长	4	
11	调味岗	3	
12	切配岗	5	
13	水台岗	2	
14	厨工	19	

合计	53	
----	----	--

- 2.4 负责落实机关食堂食品安全、消防安全责任，完善食品安全事故、疫情防控、医疗应急等应急处置预案；
- 2.5 负责落实厉行节约反对浪费的各项要求；
- 2.6 负责购买食品安全责任险；
- 2.7 负责制定每周膳食计划，以及新品种的研发；
- 2.8 负责食材价格调研工作；按照要求控制好营业成本并保证菜肴质量、服务水平；
- 2.9 负责食材验收、清洗、烹饪、加工；
- 2.10 负责机关食堂留样工作；
- 2.11 负责维护就餐场所的现场秩序及人员引导；
- 2.12 负责机关食堂的清洁卫生；
- 2.13 包括但不限于对机关食堂的工具、餐具、餐台（椅）、设备、设施的清洁和消毒；
- 2.14 负责餐具回收、餐厨垃圾和其他垃圾处理、清运；
- 2.15 负责派遣餐饮服务从业员的招聘、体检、培训、劳务关系等工作；
- 2.16 负责提供机关食堂一体化管理系统管理、数据录入、数据统计分析等服务。

(三)服务要求

- 3.1 中标人须负责处理机关食堂工作人员的衔接问题，建议承接原有员工，平稳过渡。
- 3.2 中标人管理机关食堂服务期间，负责员工工资（含加班费）、社保等福利费用及员工工作装备（如：工作服，工鞋，围裙，手套等劳保用品）及住宿等费用。食堂的营业执照，卫生许可证以及工作人员的健康证等相关证件由中标人负责办理并承担相关费用。
- 3.3 中标人须负责食堂管理区域的治安保卫、安全防火、防盗等工作，保证管理区域内所有设施、工具物品及不动产的安全完好，合同期满或解约，双方有关人员共同检查交接场地的设施和采购人供中标人使用的物品，中标人应将所有设备完整无缺归还采购人，如发现损毁、遗失，由中标人负责照价赔偿。
- 3.4 中标人应根据用餐单位的就餐需求，保证派遣足够专业工作人员（包括但不限于厨师、服务员、清洁工）。食堂工作人员由中标人招聘、签约，中标人必须保证配备足够的工作人员，统一着装。工作人员必须身体健康、无传染病、无精神病和犯罪记录，有暂住

证并持有防疫部门核发的从业健康证，每半年体检一次。中标人必须将工作人员的个人身份证及相关证件复印件、个人档案等向采购人备案。中标人须按照《劳动法》规定使用人员，依法参加社保，负责支付工作人员的工资、社保费等费用，合同履行期间所发生的劳动纠纷、法律和经济责任由中标人承担。

- 3.5 食堂工作人员在工作过程中的安全责任由中标人负责。中标人安排专人负责食堂设备设施使用，如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤害事故，中标人必须全部责任和必要的经济补偿，与采购人无关。
- 3.6 中标人安排专人负责就餐区现场的秩序维护和人员引导，并对分餐技能、服务态度等供应环节进行巡检。
- 3.7 中标人必须严格执行食材验收管理制度，包括但不限于审验食材供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识，严格按照食材验收标准执行。中标人必须指定专人负责食材验收工作，若发现产品有质量问题，应当立即联系食材供应商进行退换货处理，做好退换货处理登记及后续处理情况追踪。
- 3.8 中标人必须严格执行留样工作，安排专人负责、专人操作、专人记录。
- 3.9 中标人负责对使用场地的下水道、污物及场地的清理，费用由中标人自理。中标人不得在场地贮存危险违禁物品，做到安全用气、用电等。
- 3.10 中标人必须严格执行国家有关用电、用气、消防、卫生、环保、治安、计划生育等法律、法规，配合采购人接受有关部门的检查，制订相关管理制度和措施，加强管理，并根据实际情况，及时配套更换有关器材，做到安全服务。合同期内，中标人在使用场地内发生一切事故，所有责任由中标人自行承担后果。中标人在服务期间，因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由中标人承担。
- 3.11 中标人必须健全各项管理制度，严格执行《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》等所有与食品卫生相关的法律法规，确保食品卫生安全，如在中标人服务期内发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐人员身体健康，采购人有权无条件终止合同，中标人必须承担由此造成的一切责任和经济损失。
- 3.12 中标人不得以任何名义及方式，擅自变更食堂的经营范围和业务，如有违反，采购人有权立即终止与中标人之合同。
- 3.13 在协议有效期限内，中标人不得以任何名义及方式降低饭菜及服务质量。如有违反，采购人有权立即终止与中标人之合同。

- 3.14 供餐时间包括但不限于：周一至周五，早餐 7:20-8:30，中餐 11:30-13:00，中标人必须保证按时开膳。售餐前应安排专人认真检查待供应食品，如发现有异常情况的，应当撤回并立即上报。
- 3.15 机关食堂早餐标准：品种不少于 10 个，具体品种包括但不限于：斋汤（炒）粉、面、肉汤（炒）粉、面、中式包点、西式包点、白粥、肉粥、鸡蛋、牛奶、青菜等，其中鸡蛋、牛奶的供应量须满足就餐人员人数要求，至少每人每天配备一份鸡蛋和一份牛奶。以健康、营养食品为主。午餐标准：午餐采用分餐制，每天需提供不少于 2 个主菜，不少于 3 个配菜，1 个汤。每人份量为 2 份主菜+3 份配菜+1 份汤+1 份米饭（按实际分配），其中蔬菜类不小于 250 克，肉类不少于 250 克。

（四）饭堂管理制度要求

- 4.1 饭堂工作人员必须不断钻研烹调技术，提高业务水平。根据不同的口味，市场行情的变化，配制出色、香、味俱全且营养丰富的饭菜。
- 4.2 中标人不能提供变质、变味以及剩饭菜，必须把好食材质量关，在进行食材验收时，若发现劣质食品必须退回或销毁。
- 4.3 按要求使用消毒设备为器具消毒，必须搞好饭堂内外卫生，遵守“卫生法”，实行食品卫生“五四制”。
- 4.4 仓库、工作间条理化，米面分仓，堆入整齐，存放方便。
- 4.5 “三做到”：木具木色，铁器发亮，机器用完要洗净。“四防”防蝇、防鼠、防腐、防尘。
“五无”：灶台、案台、洗菜池、地面、无油垢、无血迹、无污水、无杂物、无菜根垃圾。
- 4.6 保洁做到经常化，每天早餐、午餐后打扫卫生。每周一次全面大检查。定人定物定包干负责，收班前将卫生搞好，定期检查评比。
- 4.7 执行食品卫生“五四”制度：由原料到成品，实行“四不”：不买腐烂变质的原料；不验收腐烂变质的原料；不用收腐烂变质的原料；不卖腐烂变质的食品。
- 4.8 食品存放：“四隔离”：生与熟隔离；食物与半成品隔离；半成品与杂物、药物隔离；食品与天然水隔离。
- 4.9 食具“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。
- 4.10 环境卫生“四定”：定人、定物、定时间、定质量、分片包干负责。
- 4.11 个人卫生“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服、勤换工作服。
- 4.12 合同期内整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到餐饮业卫生标准，采购人有权定期

对场地进行安全卫生检查，监督中标人做好相关卫生防疫工作及有关证件的年审年检工作，相关费用由中标人支付。

三、 采购项目商务要求

(一) ★基本商务要求一览表

序号	商务条款	要 求
1.	报价要求	1. 本项目最高限价为人民币9,932,122.51元。投标报价若超过项目预算金额的，将被视为无效报价。（具体就餐人数，以实际需求为准）。 2. 投标报价包括但不限于工资费用、五险一金、体检费、住宿费、服装费、管理酬金及税金等合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。中标人必须自行考虑在项目实施期间的一切可能产生的费用，在项目的实施过程中，采购人除了支付合同付款方式中规定的款项外，一切合同规定外的费用将拒绝支付。
2.	付款方式	1. 签订合同后，按季度结算服务费用。 2. 中标人在合同期内按季度根据考核结果向采购人提供有效含税等额发票，采购人在15个工作日内把当次服务费用以转账方式转入中标人的银行账户。 3. 收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。 4. 中标人应理解政府部门付款的相关程序，因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。
3.	交货地点及服务期限	1. 服务地点：佛山市禅城区南北大道6座机关食堂、佛山市经华大厦7楼机关食堂。 2. 服务期限：2022年3月1日至2024年2月29日。

(二) 监督机制

中标人的服务活动应接受采购人、市场监督管理局等部门的监督检查，监督检查中标人的全过程，包括以下项目：

1. 中标人雇请的食堂工作人员的身体健康情况监督，食堂工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证。
2. 菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式必须达到合同约定的数量；

3. 产品的质量监督，中标人所制作的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。根据采购人就餐人数、就餐标准和经验积累，做到不留隔夜原料，不留隔餐制成品；
4. 服务监督：中标人必须提供优质服务，各顿膳食供应必须遵守约定时间，按时供应。

(三) 考核标准

1. 采购人对中标人定期或不定期进行考核评定，当季度考核平均分低于 95 分的，每低 1 分，采购人则按 1000 元/分的比例对中标人进行扣罚，并发出限期整改通知书，限期整改；如中标人发生重大事故、事件，给采购人造成严重影响、重大损失或者不良后果时，采购人可视实际情况从重从严对中标人予以扣罚。
2. 对采购人提出的整改内容，中标人未能在规定期限内进行整改或整改未能达到要求的，由采购人向中标人提出警告；连续 3 次警告后仍未得到有效解决的，采购人有权终止管理合同。

序号	考核项目	标准内容	分值	评分细则	得分
1	食品安全管理制度	1. 是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和落实食品安全责任； 2. 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度； 3. 是否按要求建立健全其他食品安全管理制度。	6 分	每发现一处不完整规范扣 2 分。	
2	人员配置数量	是否按要求配备 53 人	10 分	每发现少配备 1 人扣 2 分	
3	从业人员健康合格证明情况	1. 必须持有有效健康合格证明。 2. 是否进行岗前培训	4 分	每发现 1 人无有效健康合格证明扣 2 分，无进行岗前培训扣 2 分。	
4	操作人员个人卫生情况	1. 操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽； 2. 操作时是否抽烟； 3. 操作时是否接听电话； 4. 是否留长指甲或涂指甲油、佩带饰物； 5. 是否手部破损而未采取有效防污染措施。	10 分	每发现 1 人不符合要求扣 2 分。	
5	食品安全培训情况	1. 是否每月组织从业人员参加 2 次食品安全培训 2. 建立培训档案。	4 分	无培训或档案不规范得 0 分。	
6	加工、就餐场所的内外环境情况	1. 墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢；地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅； 2. 垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁。	8 分	每发现一处不规范扣 2 分。	

7	食品添加剂存放情况	1. 是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样； 2. 是否安排专人保管； 3. 是否使用精确的计量工具称量并建立使用台帐。	6分	每发现一处不规范扣2分。	
8	食品烹饪过程	1. 需要熟制加工的食品是否烧熟煮透； 2. 熟制品存放的温度和时间是否符合要求； 3. 直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放； 4. 餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上； 5. 是否将回收后的食品经加工后再次销售	8分	每发现一处不规范扣2分。	
9	餐饮具清洗、消毒和保洁情况	1. 采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求； 2. 餐饮具的消毒效果是否符合标准要求； 3. 消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用； 4. 冰箱分类存放，定期清洗、除霜； 5. 清洁用品分色分区使用。	10分	每发现一处不规范扣2分。	
10	饭菜份量、质量情况及菜式搭配情况	1. 份量是否足够； 2. 是否卫生可口； 3. 是否每两天对荤菜品种变化调整； 4. 是否每三天对蔬菜品种搭配变化调整； 5. 是否每周对点菜、汤品进行变化翻新。	8分	每发现一处不符合扣2分。	
11	留样规定情况	是否按规定留样48小时。	3分	落实不到位，扣3分。	
12	秩序管理	维护好饭堂秩序，做好用餐人员分流工作，不得出现用餐人员等候拥挤混乱现象。	3分	落实不到位，每次扣1分。	
13	执行临时任务情况	执行临时任务情况。	5分	落实不到位，不积极配合执行，每次扣5分。	
14	投诉情况	有效投诉（属服务范围内的）	6分	每宗扣3分；	
15	整改情况	未安规定时间进行整改或整改后仍未达到要求。	8分	每宗扣8分。	
16	其他要求	门窗、水电气开关应及时开关。	1分	每发现一处不规范扣1分。	
总体评价及考核人员签名：		被考核单位负责人签名：			
日期：		日期：			

(四) 退出机制

1. 中标人在服务期满后按与采购人签订合同条款自然退出。但中标人必须无条件配合采购人和下一任中标人做好食堂各方面的交接工作，确保食堂工作平稳过渡，为职工提供正常的膳食服务。
2. 服务期届满或解除的，中标人在场地内新增的水电设备（含水、电增容）、不可拆卸的装

修无条件归采购人所有，除经采购人同意外，中标人不得擅自拆除或破坏。除非双方续签服务合同，否则在合同届满日，中标人需将场地归还采购人。

(五) 违约责任

1. 采购人、中标人任何一方违反本项目约定的，守约方有权要求违约方赔偿守约方所遭受的损失，该损失包括但不限于守约方的实际损失及为实现权利而发生的诉讼费、律师费、调查费等所有费用。
2. 合同期内，中标人在服务过程中出现下列情况之一者，采购人有权解除合同，责令其限期退出，中标人应承担全部法律及经济责任，并赔偿采购人因此遭受的所有损失。

①发生就餐人员食物中毒、或安全生产责任事故的。

②在服务过程中，存在掺杂作假、销售无证食品、未按规定服务范围经营等违规行为的。

③擅自变更食堂的经营范围和业务范围的。

④擅自降低饭菜及服务质量，引发投诉达 5 次以上的。

⑤中标人与其员工间发生劳资纠纷，影响本项目正常运作的。

⑥对采购人提出的整改内容，中标人未能在规定期限内进行整改或整改未能达到要求的，由采购人向中标人提出警告；连续 3 次警告后仍未得到有效解决的。

四、 评审标准与方法

评标委员会在投标人满足公开招标文件实质性要求前提下，对其技术、商务、价格三部分进行综合评审和独立评分，以综合总得分从高到低的排名顺序，综合总得分排第 1 名的投标人为中标候选人。

当综合评价总得分相同时，依次序分别以投标人报价、技术评价、商务评价的优劣，从中择优确定中标候选人。

1. 权重分配

技术部分	商务部分	价格部分
45	45	10

2. 技术部分（权重45%）

评审因素		评分标准		满分值
1	技术部	《技术条款响应	能完全响应或优于得 3 分；不能响应或负偏离扣 0.5 分/	3 分

	分	表》非“★”条款响应程度	项，扣完为止。	
2		食堂餐出品方案	<p>根据投标人提供的食堂餐出品方案进行评审：</p> <p>1) 优：方案完善，出品类别丰富、全面、营养均衡优于用户需求书中早餐和中餐出品要求，得 5 分；</p> <p>2) 中：方案基本完善，基本全面、平衡、适量；出品类别符合用户需求书中早餐和中餐出品要求，得 3 分；</p> <p>3) 差：方案不完善，不全面、平衡、适量；出品类别不符合用户需求书中早餐和中餐出品要求，得 1 分；</p> <p>4) 不提供方案不得分。</p>	5 分
3		管理制度评价	<p>根据投标人内部管理制度的完整性、工作质量控制措施、生产管理制度的科学性进行评审：</p> <p>1) 优：企业内部管理制度科学、完善得 5 分；</p> <p>2) 中：企业管理制度欠科学，不够完善得 3 分；</p> <p>3) 差：企业管理制度缺乏可行性得 1 分；</p> <p>4) 不提供方案不得分。</p>	5分
4		项目实施方案	<p>根据投标人提供的项目实施方案进行评审：</p> <p>1) 优：方案完整、计划安排科学、合理可行，优于项目采购需求，得 10 分；</p> <p>2) 良：方案较完整、计划安排较科学、较合理的，符合项目采购需求，得 7 分；</p> <p>3) 中：方案基本完整、计划安排基本科学、基本合理的，基本符合项目采购需求，得 4 分；</p> <p>4) 差：方案不完整、计划安排不科学、不太合理, 不符合项目采购需求，得 2 分；</p> <p>5) 不提供方案不得分。</p>	10分
5		承担本项目的业务能力和优势	<p>根据各投标人承担本项目的业务能力和优势的进行评审：</p> <p>1) 优：承担本项目的业务能力强、优势明显的，得 10 分；</p> <p>2) 良：承担本项目的业务能力较强、具有一定优势的，得 7 分；</p> <p>3) 中：承担本项目的业务能力一般，没有明显优势的，得 4 分；</p> <p>4) 差：承担本项目的业务能力差，没有优势的，得 2 分；</p> <p>5) 不提供方案不得分。</p>	10分
6		特色服务方案	<p>根据各投标人特色服务方案及相关承诺进行评审：</p> <p>1) 优：方案合理可行、更优、完善的得 5 分；</p> <p>2) 良：方案比较合理、可行、较完善的得 3 分；</p>	5分

			3) 中：方案基本合理、可行、基本完善的得 1 分； 4) 差：不提供方案不得分。	
7		应急处理方案	<p>根据投标人对本项目应急事件处理预案，对围餐要求的响应、疑似食物中毒事件的处理，对发生紧急事件善后措施方案进行评审：</p> <p>1) 优：方案设置合理、可行、更优，得 7 分； 2) 良：方案设置较符合实际情况，比较合理、可行，得 5 分； 3) 中：方案设置基本符合实际情况，基本合理、可行，得 3 分； 4) 差：偏离本项目实际情况较大、缺乏可行性，得 1 分； 5) 不提供方案不得分。</p>	7分

3. 商务部分（权重45%）

评审因素		评分标准		满分值
1	商务部分	《商务条款响应表》非“★”条款响应程度	能完全响应或优于得3分；不能响应或负偏离扣0.5分/项，扣完为止。	3分
2		管理体系认证情况	<p>投标人具有以下认证证书：</p> <p>1) 质量管理体系证书； 2) 环境管理体系证书； 3) 职业健康安全管理体系证书； 4) 企业诚信管理体系认证书； 5) 食品安全管理体系认证证书； 6) 危害分析与关键控制点、认证证书。</p> <p>注：每提供一个得 1 分，最高 6 分。需提供有效期内证件的扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官方网站（www.cnca.gov.cn）网页查询结果截图并加盖投标人公章。</p>	6 分
3		餐饮责任险	<p>1) 投标人承诺为本项目购买有效的公众责任保险单；</p> <p>承诺单份保险赔偿金额为 200 万（含）或以上的得 3 分；</p> <p>承诺单份保险赔偿金额为 100 万（不含）-200 万</p>	6分

			<p>(不含)的得 1 分;</p> <p>承诺单份保险赔偿金额为 100 万(含)得 0.5 分;</p> <p>其他情况不得分。</p> <p>2) 投标人承诺为本项目购买有效的食品安全责任保险单:</p> <p>承诺单份保险赔偿金额为 200 万(含)或以上的得 3 分;</p> <p>承诺单份保险赔偿金额为 100 万(不含)-200 万(不含)的得 1 分;</p> <p>承诺单份保险赔偿金额为 100 万(含)得 0.5 分。</p> <p>注: 提供保单及发票的扫描件并加盖投标人公章。</p>	
4		企业荣誉	<p>近三年曾获得政府主管部门或行政管理部门颁发的“先进组织”、“先进单位”及“优秀企业”等荣誉称号, 每获一个得 1 分, 最高得 5 分。</p>	5分
5		同类项目业绩及用户评价	<p>自 2019 年 1 月 1 日至今(以合同签订时间为准), 以响应供应商名义独立完成或正在实施的食堂管理类项目合同, 每提供一份得 2 分, 最高得 10 分。</p> <p>注: 须提供合同关键页复印件并加盖投标人公章, 否则不得分。</p>	10 分
6			<p>针对上述有效业绩相对应的用户评价(评价达到“满意”或同等级别或以上), 每提供一份得 1 分, 最高得 5 分。</p> <p>注: 须提供由用户出具盖章的评价表或表扬信或嘉奖类表彰材料扫描件并加盖投标人公章, 否则不得分。</p>	5分
7		投入本项目人员情况	<p>根据投标人投入本项目的人员经验等作综合评价:</p> <p>1) 优: 项目人员的经验丰富, 人员配置优于项目采购需求的得 10 分;</p> <p>2) 良: 项目人员团队经验一般, 人员配置基本满足项目采购需求的得 6 分;</p> <p>3) 中: 项目人员经验不足, 人员配置不合理的得 1 分;</p> <p>4) 差: 不提供不得分。</p>	10分

			注：须提供上述人员资质证书扫描件及投标人为其投保的 2021 年 11 月至 2022 年 1 月任意 1 个月的社保保险的证明文件扫描件并加盖响应供应商公章。	
--	--	--	--	--

4. 价格部分（权重10%）

（1）依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定，对符合要求的有效投标人，按照以下比例给予相应的价格扣除：

序号	情形	价格扣除比例 (编制文件时由采购人确定)	计算公式
1	非联合体供应商 (供应商须为中小企业)	对小型和微型企业产品的价格扣除 6.00%	评审价格 = (总报价 - 小型和微型企业产品的价格) + 小型和微型企业产品的价格 × (1 - 6.00%)
2	联合体各方均为小型、微型企业	对小型和微型企业产品的价格扣除 6.00% (不再享受联合体的价格折扣)	
3	联合体一方为小型、微型企业且小型、微型企业协议合同金额占联合体协议合同总金额 30%以上的	对联合体总金额扣除 2.00%	评审价格 = 总报价 × (1 - 2.00%)
注：①中型企业不享受以上优惠；②小型和微型企业产品包括货物及其提供的服务与工程；③属于中、小、微型企业须提供《中小企业声明函》。④小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。⑤本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为餐饮业。			

（2）符合《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》（财库〔2014〕68 号）的规定条件的监狱企业参加政府采购活动时，视同小型、微型企业，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件

（3）符合《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，视同小型、微型企业，应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。

（4）经评标委员会审核，满足招标文件要求且进行了政策性价格扣除后，以评标价格的最低价者定为评标基准价，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。
即：投标报价得分 = 评标基价 / 评标价 × 价格权重 × 100 注：如投标人不符合政策性价格扣除条件，则其投标报价为评标价。

5. 评分汇总：

(1) 单项部分得分=各评委评分总和÷评委人数

(2) 最终得分=技术得分+商务得分+价格得分（总分精确到二位小数）最终得分相同者，依次序分别以投标报价、技术评价、商务评价的优劣择优选录。

五、 合同范本

佛山市政府采购项目

合 同 书

（服务类）

采购编号：

项目名称：

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

甲 方：佛山市机关事务管理局

电 话：0757- 传 真：

地 址：佛山市禅城区岭南大道北 12 号 2 号楼 7 楼

乙 方：

电 话： 传 真：

地 址：

鉴证单位：佛山市浩采招标采购有限公司

项目名称：机关食堂委托管理服务项目（2022.03-2024.02）

采购编号：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》和其它相关法律、法规，政府采购代理机构之采购结果，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、合同金额

- (1) 本合同金额为（大写）：（¥元）人民币。
- (2) 投标报价包括但不限于工资费用、五险一金、体检费、住宿费、服装费、管理酬金及税金等合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。
- (3) 乙方必须自行考虑在项目实施期间的一切可能产生的费用，在项目的实施过程中，甲方除了支付合同付款方式中规定的款项外，一切合同规定外的费用将拒绝支付。

二、服务地点：佛山市禅城区南北大道 6 座机关食堂、佛山市经华大厦 7 楼机关食堂。

三、服务期限：2022 年 3 月 1 日至 2024 年 2 月 29 日。

四、付款方式

1. 签订合同后，按季度结算服务费用。
2. 乙方在合同期内按季度根据考核结果向甲方提供有效含税等额发票，甲方在15个工作日内把当次服务费用以转账方式转入乙方的银行账户。
3. 收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。
4. 乙方应理解政府部门付款的相关程序，因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门

审核的时间)，在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

五、采购项目概况

机关食堂承担市机关大院、经华大厦两大集中办公区共 38 个单位膳食供应服务，每天保障集中办公区干部职工早、午约 2400 人次/天的工作用餐。我局拟引进社会化餐饮服务管理，推进机关餐饮服务供给侧结构性改革，为机关食堂引进更安全可靠和优质高效的专业餐饮服务。

六、服务内容

承担市机关大院、经华大厦两大集中办公区共 38 个单位膳食供应服务（不含食材、用品采购），内容包括：

- 6.1 提供法定工作日膳食供应服务，每天保障集中办公区干部职工早、午约 2400 人次/天的工作用餐。
- 6.2 按餐饮服务行业标准委派有资质的餐饮服务管理员和餐饮服务从业员驻场工作，人数不少于 53 人。
- 6.3 各岗位人数及分工：

序号	岗位	人数	岗位分工
1	项目经理	1	
2	厨师长	1	
3	点心主管	1	
4	一级厨师	2	
5	一级点心师	1	
6	二级厨师	3	
7	三级厨师	5	
8	二级点心师	2	
9	三级点心师	4	

10	组长	4	
11	调味岗	3	
12	切配岗	5	
13	水台岗	2	
14	厨工	19	
合计		53	

- 6.4 负责落实机关食堂食品安全、消防安全、责任，完善食品安全事故、医疗应急等应急处置预案；
- 6.5 负责落实机关食堂疫情防控工作，制定面对现今疫情或特别传染病、公共卫生事件时期的应对方案。当国家防疫部门发出特别紧急防疫通知，中标人应提前筹划，做好准备，科学制定工作方案，提前掌握员工及其共同生活居住人员的健康状况、中高风险地区旅居史或其他异常情况，保证员工有序上岗。确保疫情防控措施部署到位。、完善预案，加强应急演练。针对性地开展疫情防控多场景、实操性应急演练，发现和解决细节性、关键性问题，确保一旦发生疫情，迅速激活疫情防控应急指挥体系，启动应急处置机制，各环节快速响应和应急措施到位，及时有效应对突发疫情情况。
- 6.6 负责落实厉行节约反对浪费的各项要求；
- 6.7 负责购买食品安全责任险；
- 6.8 负责制定每周膳食计划，以及新品种的研发；
- 6.9 负责食材价格调研工作；按照要求控制好营业成本并保证菜肴质量、服务水平；
- 6.10 负责食材验收、清洗、烹饪、加工；
- 6.11 负责机关食堂留样工作；
- 6.12 负责维护就餐场所的现场秩序及人员引导；
- 6.13 负责机关食堂的清洁卫生；
- 6.14 包括但不限于对机关食堂的工具、餐具、餐台（椅）、设备、设施的清洁和消毒；
- 6.15 负责餐具回收、餐厨垃圾和其他垃圾处理、清运；
- 6.16 负责派遣餐饮服务从业员的招聘、体检、培训、劳务关系等工作；

6.17 负责提供机关食堂一体化管理系统管理、数据录入、数据统计分析等服务。

七、服务要求

- 7.1 乙方须负责处理机关食堂工作人员的衔接问题，建议承接原有员工，平稳过渡。
- 7.2 乙方管理机关食堂服务期间，负责员工工资（含加班费）、社保等福利费用及员工工作装备（如：工作服，工鞋，围裙，手套等劳保用品）及住宿等费用。食堂的营业执照，卫生许可证以及工作人员的健康证等相关证件由乙方负责办理并承担相关费用。
- 7.3 乙方须负责食堂管理区域的治安保卫、安全防火、防盗等工作，保证管理区域内所有设施、工具物品及不动产的安全完好，合同期满或解约，双方有关人员共同检查交接场地的设施和甲方供乙方使用的物品，乙方应将所有设备完整无缺归还甲方，如发现损毁、遗失，由乙方负责照价赔偿。
- 7.4 乙方应根据用餐单位的就餐需求，保证派遣足够专业工作人员（包括但不限于厨师、服务员、清洁工）。食堂工作人员由乙方招聘、签约，乙方必须保证配备足够的工作人员，统一着装。工作人员必须身体健康、无传染病、无精神病和犯罪记录，有暂住证并持有防疫部门核发的从业健康证，每半年体检一次。乙方必须将工作人员的个人身份证及相关证件复印件、个人档案等向甲方备案。乙方须按照《劳动法》规定使用人员，依法参加社保，负责支付工作人员的工资、社保费等费用，合同履行期间所发生的劳动纠纷、法律和经济责任由乙方承担。
- 7.5 食堂工作人员在工作过程中的安全责任由乙方负责。乙方安排专人负责食堂设备设施使用，如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤害亡事故，乙方必须全部责任和必要的经济补偿，与甲方无关。
- 7.6 乙方安排专人负责就餐区现场的秩序维护和人员引导，并对分餐技能、服务态度等供应环节进行巡检。
- 7.7 乙方必须严格执行食材验收管理制度，包括但不限于审验食材供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识，严格按照食材验收标准执行。乙方必须指定专人负责食材验收工作，若发现产品有质量问题，应当立即联系食材供应商进行退换货处理，做好退换货处理登记及后续处理情况追踪。
- 7.8 乙方必须严格执行留样工作，安排专人负责、专人操作、专人记录。
- 7.9 乙方负责对使用场地的下水道、污物及场地的清理，费用由乙方自理。乙方不得在场地贮存危险违禁物品，做到安全用气、用电等。
- 7.10 乙方必须严格执行国家有关用电、用气、消防、卫生、环保、治安、计划生育等法律、

法规，配合甲方接受有关部门的检查，制订相关管理制度和措施，加强管理，并根据实际情况，及时配套更换有关器材，做到安全服务。合同期内，乙方在使用场地内发生一切事故，所有责任由乙方自行承担后果。乙方在服务期间，因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由乙方承担。

- 7.11 乙方必须健全各项管理制度，严格执行《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》等所有与食品卫生相关的法律法规，确保食品卫生安全，如在乙方服务期内发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐人员身体健康，甲方有权无条件终止合同，乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失。
- 7.12 乙方不得以任何名义及方式，擅自变更食堂的经营范围和业务，如有违反，甲方有权立即终止与乙方之合同。
- 7.13 在协议有效期限内，乙方不得以任何名义及方式降低饭菜及服务质量。如有违反，甲方有权立即终止与乙方之合同。
- 7.14 供餐时间包括但不限于：周一至周五，早餐 7:20-8:30，中餐 11:30-13:00，乙方必须保证按时开膳。售餐前应安排专人认真检查待供应食品，如发现有异常情况的，应当撤回并立即上报。
- 7.15 机关食堂早餐标准：品种不少于 10 个，具体品种包括但不限于：斋汤（炒）粉、面、肉汤（炒）粉、面、中式包点、西式包点、白粥、肉粥、鸡蛋、牛奶、青菜等，其中鸡蛋、牛奶的供应量须满足就餐人员人数要求，至少每人每天配备一份鸡蛋和一份牛奶。以健康、营养食品为主。午餐标准：午餐采用分餐制，每天需提供不少于 2 个主菜，不少于 3 个配菜，1 个汤。每人份量为 2 份主菜+3 份配菜+1 份汤+1 份米饭（按实际分配），其中蔬菜类不小于 250 克，肉类不少于 250 克。

八、饭堂管理制度要求

- 8.1 饭堂工作人员必须不断钻研烹调技术，提高业务水平。根据不同的口味，市场行情的变化，配制出色、香、味俱全且营养丰富的饭菜。
- 8.2 乙方不能提供变质、变味以及剩饭菜，必须把好食材质量关，在进行食材验收时，若发现劣质食品必须退回或销毁。
- 8.3 按要求使用消毒设备为器具消毒，必须搞好饭堂内外卫生，遵守“卫生法”，实行食品卫生“五四制”。
- 8.4 仓库、工作间条理化，米面分仓，堆入整齐，存放方便。
- 8.5 “三做到”：木具木色，铁器发亮，机器用完要洗净。“四防”防蝇、防鼠、防腐、防尘。“五无”：灶台、案台、洗菜池、地面、无油垢、无血迹、无污水、无杂物、无菜根垃

圾。

8.6 保洁做到经常化，每天早餐、午餐后打扫卫生。每周一次全面大检查。定人定物定包干负责，收班前将卫生搞好，定期检查评比。

8.7 执行食品卫生“五四”制度：由原料到成品，实行“四不”：不买腐烂变质的原料；不验收腐烂变质的原料；不用收腐烂变质的原料；不卖腐烂变质的食品。

8.8 食品存放：“四隔离”；生与熟隔离；食物与半成品隔离；半成品与杂物、药物隔离；食品与天然水隔离。

8.9 食具“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

8.10 环境卫生“四定”：定人、定物、定时间、定质量、分片包干负责。

8.11 个人卫生“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服、勤换工作服。

8.12 合同期内整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到餐饮业卫生标准，甲方有权定期对场地进行安全卫生检查，监督乙方做好相关卫生防疫工作及有关证件的年审年检工作，相关费用由乙方支付。

九、监督机制

乙方的服务活动应接受甲方、市场监督局等部门的监督检查，监督检查乙方的全过程，包括以下项目：

9.1 乙方雇请的食堂工作人员的身体健康情况监督，食堂工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证。

9.2 菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式必须达到合同约定的数量；

9.3 产品的质量监督，乙方所制作的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。根据甲方就餐人数、就餐标准和经验积累，做到不留隔夜原料，不留隔餐制成品；

9.4 服务监督：乙方必须提供优质服务，各顿膳食供应必须遵守约定时间，按时供应。

十、考核标准

10.1 甲方对乙方定期或不定期进行考核评定，当季度考核平均分低于 95 分的，每低 1 分，甲方则按 1000 元/分的比例对乙方进行扣罚，并发出限期整改通知书，限期整改；如乙方发生重大事故、事件，给甲方造成严重影响、重大损失或者不良后果时，甲方可视实际情况从重从严对乙方予以扣罚。

10.2 对甲方提出的整改内容，乙方未能在规定期限内进行整改或整改未能达到要求的，由甲方向乙方提出警告；连续 3 次警告后仍未得到有效解决的，甲方有权终止管理合同。

序号	考核项目	标准内容	分值	评分细则	得分
----	------	------	----	------	----

1	食品安全管理制度	1. 是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和落实食品安全责任； 2. 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度； 3. 是否按要求建立健全其他食品安全管理制度。	6 分	每发现一处不完整规范扣 2 分。	
2	人员配置数量	是否按要求配备 53 人	10 分	每发现少配备 1 人扣 2 分	
3	从业人员健康合格证明情况	1. 必须持有有效健康合格证明。 2. 是否进行岗前培训	4 分	每发现 1 人无有效健康合格证明扣 2 分，无进行岗前培训扣 2 分。	
4	操作人员个人卫生情况	1. 操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽； 2. 操作时是否抽烟； 3. 操作时是否接听电话； 4. 是否留长指甲或涂指甲油、佩带饰物； 5. 是否手部破损而未采取有效防污染措施。	10 分	每发现 1 人不符合要求扣 2 分。	
5	食品安全培训情况	1. 是否每月组织从业人员参加 2 次食品安全培训 2. 建立培训档案。	4 分	无培训或档案不规范得 0 分。	
6	加工、就餐场所的内外环境情况	1. 墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢；地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅； 2. 垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁。	8 分	每发现一处不规范扣 2 分。	
7	食品添加剂存放情况	1. 是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样； 2. 是否安排专人保管； 3. 是否使用精确的计量工具称量并建立使用台帐。	6 分	每发现一处不规范扣 2 分。	
8	食品烹饪过程	1. 需要熟制加工的食品是否烧熟煮透； 2. 熟制品存放的温度和时间是否符合要求； 3. 直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放； 4. 餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上； 5. 是否将回收后的食品经加工后再次销售	8 分	每发现一处不规范扣 2 分。	
9	餐饮具清洗、消毒和保洁情况	2. 采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求； 2. 餐饮具的消毒效果是否符合标准要求； 3. 消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用；	10 分	每发现一处不规范扣 2 分。	

		4. 冰箱分类存放，定期清洗、除霜； 5. 清洁用品分色分区使用。			
10	饭菜份量、质量 情况及菜式搭 配情况	1. 份量是否足够； 2. 是否卫生可口； 3. 是否每两天对荤菜品种变化调整； 4. 是否每三天对蔬菜品种搭配变化调整； 5. 是否每周对点菜、汤品进行变化翻新。	8 分	每发现一处不 符合扣 2 分。	
11	留样规定情况	是否按规定留样 48 小时。	3 分	落实不到位，扣 3 分。	
12	秩序管理	维护好饭堂秩序，做好用餐人员分流工作，不得出现用餐人员等候拥挤混乱现象。	3 分	落实不到位，每 次扣 1 分。	
13	执行临时任务 情况	执行临时任务情况。	5 分	落实不到位，不 积极配合执行， 每次扣 5 分。	
14	投诉情况	有效投诉（属服务范围内的）	6 分	每宗扣 3 分；	
15	整改情况	未按规定时间进行整改或整改后仍未达到要求。	8 分	每宗扣 8 分。	
16	其他要求	门窗、水电气开关应及时开关。	1 分	每发现一处不 规范扣 1 分。	
总体评价及考核人员签名：		被考核单位负责人签名：			
日期：		日期：			

十一、退出机制

11.1 乙方在服务期满后按与甲方签订合同条款自然退出。但乙方必须无条件配合甲方和下一任乙方做好食堂各方面的交接工作，确保食堂工作平稳过渡，为职工提供正常的膳食服务。

11.2 服务期届满或解除的，乙方在场地内新增的水电设备（含水、电增容）、不可拆卸的装修无条件归甲方所有，除经甲方同意外，乙方不得擅自拆除或破坏。除非双方续签服务合同，否则在合同届满日，乙方需将场地归还甲方。

十二、违约责任

12.1 甲方、乙方任何一方违反本项目约定的，守约方有权要求违约方赔偿守约方所遭受的损失，该损失包括但不限于守约方的实际损失及为实现权利而发生的诉讼费、律师费、调查费等所有费用。

12.2 合同期内，乙方在服务过程中出现下列情况之一者，甲方有权解除合同，责令其限期退出，乙方应承担全部法律及经济责任，并赔偿甲方因此遭受的所有损失。

①发生就餐人员食物中毒、或安全生产责任事故的。

②在服务过程中,存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定服务范围经营等违规行为的。

③擅自变更食堂的经营范围和业务范围的。

④擅自降低饭菜及服务质量,引发投诉达 5 次以上的。

⑤乙方与其员工间发生劳资纠纷,影响本项目正常运作的。

⑥对甲方提出的整改内容,乙方未能在规定期限内进行整改或整改未能达到要求的,由甲方向乙方提出警告;连续 3 次警告后仍未得到有效解决的。

十三、关于政府采购质押融资贷款

13.1 乙方是否已申请政府采购质押融资贷款(在□打√表示): □是□否。融资银行及联系人、联系方式:_____。

13.2 若乙方已申请政府采购质押融资贷款,其在本合同中登记的银行帐号为融资银行的唯一收款账号,未获得融资银行同意,乙方不得变更收款账号。

十四、提出异议的时间和办法

14.1 甲方在验收后若对服务或货物质量有异议时,应向乙方提出书面异议。

14.2 乙方在接到甲方书面异议后,应在2天内负责处理并函复甲方处理情况,否则,即视为默认甲方提出的异议和处理意见。

14.3 甲方因违章操作或其他人为因素造成系统损毁,所提出的异议乙方有权不予接受。

十五、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议,如双方不能通过友好协商解决,应向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

十六、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因(指不能预见,不能避免并不能克服的客观情况,如地震、台风、洪水、战争、国家宏观政策发生重大变化等)不能履行合同时,应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报,以减轻可能给对方造成的损失,在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后,允许延期履行或修订合同,并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十七、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十八、其它

- 18.1 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，
与本合同具有同等法律效力。
- 18.2 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
- 18.3 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，
应承担相应责任。
- 18.4 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十九、合同生效：

- 19.1 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章之日起生效。
- 19.2 本合同一式陆份，甲方执份、乙方执份，佛山市浩采招标采购有限公司执壹份。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

地址：

地址：

电话：

电话：

传真：

传真：

日期：年月日

日期：年月日

收款方、开票方须与乙方一致；

开户名称：

银行帐号：

开户行：

见证单位： 佛山市浩采招标采购有限公司

经办人：_____

电话：0757-28979736

见证日期：年月日

合同附件清单（附后）

附注：本合同所有附件均在签订合同时编制，确立依据为招标文件和乙方的投标文件及相关确认文件、项目重要内容（如：双方权利义务、功能要求说明等）可作为附件。