

郑州市机关事务中心采购2026-2027年餐饮  
服务项目

# 招标文件

(A包、B包)

采购编号：郑财招标采购-2026-114



采 购 人：郑州市机关事务中心

采购代理机构：河南求实工程造价咨询有限公司

日 期：二〇二六年四月

# 目 录

第一章 投标邀请 .....	3
第二章 投标项目资料表 .....	8
第三章 供应商须知 .....	18
第四章 评标办法（综合评分法） .....	28
第五章 合同条款 .....	49
第六章 采购需求书 .....	64
第七章 投标文件格式 .....	71

# 第一章 投标邀请

## 郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目 公开招标公告

### 项目概况

郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目招标项目的潜在投标人应在郑州市公共资源交易中心网 (<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>) 获取招标文件,并于 2026 年 05 月 14 日 09 时 30 分 (北京时间) 前递交投标文件。

### 一、项目基本情况

- 1、采购项目编号：郑财招标采购-2026-114
- 2、采购项目名称：郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：21200000.00 元（最高限价：21200000.00 元）

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	A 包	郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年（中原西路 233 号院、淮河路 53 号院、棉纺东路 20 号院、淮河路 67 号院、市政协、市市场监管局、市教育局）餐饮服务项目	15200000.00	15200000.00
2	B 包	郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年（互助路 73 号院）餐饮服务项目	6000000.00	6000000.00

- 5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）：

5.1 采购内容：郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目，主要服务内容包括：

(1) 餐饮供应保障：负责为职工提供营养均衡的早、中、晚餐服务，并根据甲方需求提供面点、卤味等外卖食品制作供应。根据季节变化和科学营养搭配要求，按周制定食谱，确保全年（含节假日）不间断供餐。

(2) 设施设备与环境卫生管理：全面负责厨房设备、厨具的日常维护、保养及消毒

工作，确保设施正常运转。严格执行后厨、餐厅等场所的卫生标准，确保环境卫生符合食品安全规范。

(3) 运营协作管理：配合甲方开展原材料采购、验收、保管、食堂成本核算及反食品浪费等工作，协助优化餐饮服务管理流程。

5.2 质量标准：符合国家及行业相关标准，并满足采购单位服务要求。

5.3 服务地点：A包：中原西路233号院、淮河路53号院、棉纺东路20号院、淮河路67号院、市政协、市市场监管局、市教育局；B包：互助路73号院。

5.4 包段划分：本项目分为2个包段，供应商可同时就本项目的2个包投标，最多只能中1个包。

6、合同履行期限：总服务期2年，实行1年1签。

7、本项目是否接受联合体投标：否。

8、是否接受进口产品：否。

9、是否为只面向中小企业采购：否。

## 二、申请人资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：无；

3、本项目的特定资格要求：

(1) 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政府采购活动。

(2) 根据《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》(财库〔2016〕125号)和豫财购〔2016〕15号的规定，对列入失信被执行人名单、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的企业，拒绝参与本项目政府采购活动(查询渠道：“中国执行信息公开网(<https://zxgk.court.gov.cn/shixin/>)”查询失信被执行人名单；“信用中国”网站(<https://www.creditchina.gov.cn/>)查询重大税收违法失信主体、“中国政府采购网”(<http://www.ccgp.gov.cn/search/cr/>)查询政府采购严重违法失信行为记录名单)注：资格审查时上述查询如遇网站系统异常的，以供应商提供的书面承诺为准。

(3) 本次招标不接受联合体投标。

## 三、获取招标文件

1、时间：2026年4月21日至2026年4月27日，每天上午00时00分至12时00

分，下午 12 时 00 分至 23 时 59 分（北京时间，法定节假日除外）；

2、地点：郑州市公共资源交易中心网（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）。

3、方式：供应商凭企业 CA 密钥登录郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>），点击“交易主体登录”下载所含格式（\*.ZZZF）的招标文件及资料；各潜在供应商可通过本项目公告自行获取查阅采购（招标）文件。尚未办理企业 CA 锁的，请登录“郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”进入“办事指南—政府采购”栏目，下载相关资料并与 CA 公司联系，了解 CA 办理事宜。CA 锁办理咨询电话：0371-96596；技术服务电话：0371-67188807/4009980000。

4、售价：0 元；

#### 四、投标截止时间及地点

1、截止时间：2026 年 5 月 14 日 9 时 30 分（北京时间）；

2、地点：投标截止时间前通过郑州市公共资源交易中心（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）电子交易平台上传递交加密的电子投标文件。

#### 五、开标时间及地点

1、时间：2026 年 5 月 14 日 9 时 30 分（北京时间）；

2、地点：郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/bidhall/default/login.html>）

#### 六、发布公告的媒介及公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》、《郑州市政府采购网》、《郑州市公共资源交易中心》、《中国政府采购网》上发布。公告期限为五个工作日。

#### 七、其他补充事宜：

1、供应商未按规定在网上下载招标文件的，其投标将被拒绝，尚未办理企业 CA 数字证书的，请登录郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>），查阅网站首页“通知公告”或“CA 及签章办理流程”中《关于数字证书（CA）互认功能上线试运行的通知》（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20200612/9db87633-2aec-4d6f-b692-a167ec8c11d6.html>），及时办理 CA 数字证书及电子签章，并完成市场主体库相关信息。

2、本项目采取不见面开标方式，供应商无需到交易中心现场参加开标会议，本项目

招标文件中所要求证件、证明等，投标文件中应附相应资料清晰的扫描件，由于模糊不清导致评委无法辨别的，后果由供应商自行承担。

3. 供应商认为采购文件、采购过程、中标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 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。供应商在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。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，应当由法定代表人签字或者盖章，并加盖公章。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，依据相关法律法规规定向有关行政监督部门投诉。

4、贯彻落实优化营商环境的决策部署，创新扶持企业发展。“政采贷”是以政府采购合同预期支付能力为信用，以政府回款为还款来源的信贷产品。政府采购中标供应商可通过“河南省政府采购合同融资平台”，选择意向银行，凭中标通知书向银行申请授信，解决缓解中小企业融资难、融资贵的问题。

5、本项目执行促进中小型企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

6、采购代理服务费：参照豫招协[2023]002号《河南省招标代理服务收费指导意见》中的服务类型标准计取，由中标人支付，中标人在领取中标通知书前，向代理机构足额缴纳。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

名称：郑州市机关事务中心

地址：郑州市互助路 73 号院

联系人：马革委

联系方式：0371-67185226

2、采购代理机构信息（如有）

名称：河南求实工程造价咨询有限公司

地址：郑州高新区科学大道 53 号中原广告产业园 2 号楼九层 907 室

联系人：陈学彬、葛菲

联系方式：0371-63225115

### 3、项目联系方式

项目联系人：陈学彬、葛菲

联系方式：0371-63225115

## 第二章 投标项目资料表

条款号	内 容				
说 明					
1	采购人名称：郑州市机关事务中心				
2	采购项目名称：郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目				
预算金额：21200000.00 元（最高限价：21200000.00 元）					
3	序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
	1	A 包	郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年（中原西路 233 号院、淮河路 53 号院、棉纺东路 20 号院、淮河路 67 号院、市政协、市场监管局、市教育局）餐饮服务项目	15200000.00	15200000.00
	2	B 包	郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年（互助路 73 号院）餐饮服务项目	6000000.00	6000000.00
4	<p>采购内容：郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目，主要服务内容包括：</p> <p>（1）餐饮供应保障：负责为职工提供营养均衡的早、中、晚餐服务，并根据甲方需求提供面点、卤味等外卖食品制作供应。根据季节变化和科学营养搭配要求，按周制定食谱，确保全年（含节假日）不间断供餐。</p> <p>（2）设施设备与环境健康管理：全面负责厨房设备、厨具的日常维护、保养及消毒工作，确保设施正常运转。严格执行后厨、餐厅等场所的卫生标准，确保环境卫生符合食品安全规范。</p> <p>（3）运营协作管理：配合甲方开展原材料采购、验收、保管、食堂成本核算及反食品浪费等工作，协助优化餐饮服务管理流程。</p> <p>包段划分：本项目分为 2 个包段，供应商可同时就本项目的 2 个包投标，最多只能中 1 个包。</p>				
5	合同履行期限：总服务期 2 年，实行 1 年 1 签。（注：首年合同期满经考核合格后，方				



	<p>可续签次年合同)</p> <p>服务地点：A包：中原西路233号院、淮河路53号院、棉纺东路20号院、淮河路67号院、市政协、市市场监管局、市教育局；B包：互助路73号院。</p>
6	<p>质量标准：符合国家及行业相关标准，并满足采购单位服务要求；</p>
7	<p>1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>（一）具有独立承担民事责任的能力；</p> <p>（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；</p> <p>（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；</p> <p>（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；</p> <p>（五）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；</p> <p>（六）法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p><b>注：本项目实行“信用+承诺”准入制，即供应商无需提供相关财务状况、社保资金等证明材料，仅需如实提供书面承诺符合资格条件且无纳税、社保、重大违法等方面失信记录以及具备履行合同所必需的设备和能力的声明函（《资格承诺声明函》见第七章投标文件格式）。</b></p> <p>2、落实政府采购政策满足的资格要求：无；</p> <p>3、本项目的特定资格要求：</p> <p>（1）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政府采购活动。</p> <p>（2）根据《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》（财库〔2016〕125号）和豫财购〔2016〕15号的规定，对列入失信被执行人名单、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的企业，拒绝参与本项目政府采购活动（查询渠道：“中国执行信息公开网（<a href="https://zxgk.court.gov.cn/shixin/">https://zxgk.court.gov.cn/shixin/</a>）”查询失信被执行人名单；“信用中国”网站（<a href="https://www.creditchina.gov.cn/">https://www.creditchina.gov.cn/</a>）查询重大税收违法失信主体、“中国政府采购网”（<a href="http://www.ccgp.gov.cn/search/cr/">http://www.ccgp.gov.cn/search/cr/</a>）查询政府采购严重违法失信行为记录名单）。</p> <p><b>注：采购人或采购代理机构将通过上述渠道查询供应商信用记录，信用信息查询的截止时间为本项目开标结束后至评标结束前，并将查询网页、内容进行截图，以作证据存档。被列入“信用中国”网站的“重大税收违法失信主体”和“中国执行信息公开网”网站</b></p>

	<p>的“失信被执行人”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”的供应商，其投标将被否决。资格审查时上述查询如遇网站系统异常的，以供应商提供的书面承诺为准。</p> <p>(3) 本次招标不接受联合体投标。</p> <p><b>特别说明：根据郑州市公共资源交易中心关于调整投标文件组成的通知</b></p> <p>(<a href="http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20240105/8a7a1f53-0e79-44d9-83f3-d56bfa0332e3.html">http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20240105/8a7a1f53-0e79-44d9-83f3-d56bfa0332e3.html</a>)：各潜在供应商在编制投标文件时，须将全部资格证明材料上传至投标文件的“资格文件”模块，供应商因上传至“资格文件”模块的资格证明材料有缺失导致资格审查不通过的后果，由其自行承担。</p>
8	投标语言：中文，供应商提供的外文资料应附有相应的中文译本。
9	踏勘现场：不统一组织，如有需要，可自行踏勘。
<b>投 标 报 价 和 货 币</b>	
11	本项目的最高限价：A包 15200000.00 元，B包 6000000.00 元，供应商各包段投标总价不得超过相应的最高限价，否则其投标将被否决。
12	<p>投标报价包括完成采购人要求服务的所有服务人员的工资、社保费用、加班费、管理费、服装费等所有费用。</p> <p>采购代理服务费：参照豫招协[2023]002号《河南省招标代理服务收费指导意见》中的服务类型标准计取，由中标人支付，中标人在领取中标通知书前，向代理机构足额缴纳。</p> <p>本项目代理费依据中标价按上述标准收取，后期不因采购人与中标人双方签订的合同金额或实际结算金额调整而变更采购代理服务费。</p>
13	投标货币：人民币。
<b>投 标 书 的 编 制 和 递 交</b>	
14	服务技术文件： <b>详见第六章“采购需求书”</b> 。
15	投标保证金：无需缴纳。
16	投标有效期：自投标文件提交截止之日起 60 日历天。
17	<p>加密的电子投标文件（.ZZTF 格式）按要求在电子交易系统上传</p> <p>(1) 加密电子投标文件（.ZZTF 格式）须在投标截止时间前通过“郑州市公共资源交易</p>

	<p>中心 (<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn</a>) ” 电子交易平台加密上传；</p> <p>( 2 ) 加 密 电 子 投 标 文 件 为 “ 郑 州 市 公 共 资 源 交 易 中 心 (<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn</a>) ” 网站提供的“投标文件制作工具”软件制作生成的加密版投标文件；</p> <p>(3) 各投标人需使用本单位 CA 锁 (制作投标文件时所使用的 CA 锁) 对本单位的加密电子投标文件进行远程不见面方式解密。</p> <p><b>注意事项：本项目各包段投标文件解密时间为 30 分钟，供应商应在规定的解密时间内用加密生成投标文件所用的 CA 锁完成解密，未在规定的时间内完成解密的，其不利后果由供应商自行承担。</b></p>
18	<p>投标文件上传截止时间：2026 年 5 月 14 日 9 时 30 分 (北京时间)</p> <p>投标文件上传地点：郑州市公共资源交易中心 (<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn</a>) 电子交易平台。</p>
19	<p>开标时间：同投标文件递交截止时间；</p> <p>开 标 地 址 ： 郑 州 市 公 共 资 源 交 易 中 心 门 户 网 站 远 程 开 标 大 厅 (<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/bidhall/default/login.html">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/bidhall/default/login.html</a>) 。</p> <p>备注：</p> <p>(1) 根据“郑州市公共资源交易中心的规定，本项目采取不见面开标服务”，供应商无需到交易中心现场参加开标会议，本项目招标文件中所要求证件、证明等，投标文件中应附相应资料清晰的扫描件，由于模糊不清导致评委无法辨别的，后果由供应商自行承担。</p> <p>(2) 所有投标人应提前 30 分钟，登录“郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅 (<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/bidhall/default/login.html">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/bidhall/default/login.html</a>) ” 进行远程开标准备工作。</p> <p>(3) 所有投标人登录“郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”后，须先进行签到，其后应一直保持在线状态，保证能准时参加开标会议、投标文件的解密、现场答疑澄清等活动。</p> <p>(4) 不见面开标操作说明详见郑州市公共资源交易中心网站办事指南栏目下政府采购专区中的《郑州市公共资源交易中心不见面开标大厅操作手册 ( 供应商 ) V1.0》 (<a href="http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20220311/cfa4db9c-75b0-493b-9f21-be25c">http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20220311/cfa4db9c-75b0-493b-9f21-be25c</a></p>

	f2c6a8d.html)。
20	<p>(1) 按照投标文件格式由投标人的法定代表人或其委托代理人签字（或盖章），或盖单位公章。</p> <p>(2) 电子版投标文件中的投标人电子签章与实体盖章（签字）具有同等效力。</p> <p>(3) 若有委托代理人的，且委托代理人没有 CA 锁，则投标文件需上传有手写签名的扫描件。</p>
<b>评 标</b>	
21	投标的评价：评标方法采用综合评分法。
<b>授 予 合 同</b>	
22	合同授予标准：原则上合同授予被确定为实质上响应招标文件要求并有履行合同能力的综合得分最高的供应商。
<b>其 他</b>	
23	<p>政府采购相关政策：</p> <p>①为贯彻落实财库（2020）46号《财政部、工信部关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》、财库（2022）19号《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》、豫财购（2022）5号《河南省财政厅关于进一步做好政府采购支持中小企业发展有关事项的通知》等文件，本项目鼓励中小企业参与投标，中小企业划型标准以工信部联企业（2011）300号《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》、国家统计局关于印发《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》的通知为依据，本次采购项目所属行业类别属于“<b>餐饮业</b>”；</p> <p><b>本项目属于非专门面向中小企业的采购项目</b>，关于投标报价评分中给予小微企业优惠的说明：评审时给予小型或微型企业10%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。<b>供应商须提供中小企业声明函</b>，否则不予认可，小型或微型企业用评标报价参与评分。</p> <p>大中型企业评审报价=最终投标报价</p> <p>小型或微型企业评审报价=最终投标报价*（1-10%）</p> <p>中标人享受中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构将随成交结果公开中标人的《中小企业声明函》，接受社会监督。</p> <p>中标人享受扶持政策的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同</p>

分包给大型企业。

②根据《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）规定，本项目支持监狱企业参与政府采购活动。监狱企业参加本项目投标时，须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，视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策，监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

③根据《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）文件规定，本项目支持残疾人福利性单位参与政府采购活动。符合条件的残疾人福利性单位参加本项目投标时，应当提供本通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责，视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策，残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

④根据财库〔2019〕9号《财政部、发展改革委、生态环境部、市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》、财库〔2019〕18号《财政部、生态环境部关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》、财库〔2019〕19号《财政部、发展改革委关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》文件规定，本项目如涉及节能产品、环境标志产品政府采购品目清单内的产品，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施优先采购或强制采购。

⑤根据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号）规定，政府采购应当采购本国产品，不允许采购进口产品，确需采购进口产品的，实行审核管理。本办法所称进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。根据《财政部办公厅关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号）规定，凡在海关特殊监管区域内企业生产或加工（包括从境外进口料件）销往境内其他地区的产品，不作为政府采购项下进口产品。对从境外进入海关特殊监管区域，再经办理报关手续后从海关特殊监管区进入境内其他地区的产品，应当设定为进口产品。

⑥根据政府采购政策，本项目如涉及到自主创新首购产品，应当采购由财政部会同科技部等部门制定的《政府采购自主创新产品目录》内的产品。

⑦根据政府采购政策，本项目如涉及到计算机办公设备产品，供应商所投产品必须是预装正版操作系统软件的计算机产品。

	<p><b>⑧落实《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》财库〔2026〕2号文件，强化政府采购异常低价审查：</b></p> <p>（1）政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即 投标（响应）报价 &lt; 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 × 50%；</li> <li>2. 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即 投标（响应）报价 &lt; 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 × 50%；</li> <li>3. 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即 投标（响应）报价 &lt; 采购项目最高限价 × 45%；</li> <li>4. 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。</li> </ol> <p>（2）评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。</p> <p>评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。</p> <p>异常低价投标（响应）审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。</p> <p>⑨其它未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。</p>
24	<p>1. 本项目实行电子开评标，获取招标文件后，请投标人（供应商）在“郑州市公共资源交易中心网站（<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn</a>）”首页“办事指南”栏目中下载最</p>

	<p>新版本的“郑州投标文件制作工具及操作手册”，安装工具软件后，使用“文件查看工具”打开招标文件认真阅读。制作电子投标文件时必须使用“投标文件制作软件”。</p> <p>2. 投标文件的上传：投标人（供货商）须使用电子交易系统提供的投标文件制作工具进行电子投标文件的制作，并按要求上传经 CA 锁签章和加密的电子投标文件(. ZZTF 格式)。</p> <p>3. 逾期上传的投标文件，采购人不予受理。</p>
25	<p>供应商所提供的所有技术及商务证明材料须真实有效，若提供虚假文件将追究相关责任。</p>
26	<p>根据省财政厅《深入推进政府采购合同融资工作实施方案》豫财办〔2020〕33 号要求：参与政府采购活动的供应商，在中标成交后可以持政府采购合同向融资机构申请贷款。</p> <p style="text-align: center;">郑州市政府采购合同融资政策告知函</p> <p>各供应商：</p> <p>欢迎贵公司参与郑州市政府采购活动！</p> <p>政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10 号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。</p> <p>贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在郑州市政府采购网“郑州市政府采购合同融资平台”查询联系。</p>
27	<p>其他说明：</p> <p>1. 履约保证金：为贯彻落实优化营商环境的决策部署，本项目免收履约保证金。</p> <p>2. 招标文件的最终解释权归采购人或采购代理机构，其他未尽事宜，按国家有关法律、法规和政府采购相关政策执行。</p>

## 附件 1:

## 统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业(制造业)*	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业*	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业*	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$



				0		
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带\*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。

(1) 从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

(2) 营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

(3) 资产总额，采用资产总计代替。

# 第三章 供应商须知

## (一) 总则

### 1. 适用范围

1.1 本招标文件仅适用于郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目。

### 2. 定义

2.1 采购人：“投标项目资料表”中所述的、依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2 采购代理机构：通过政府采购备案，受采购人委托组织招标活动，在招标过程中负有相应责任的社会中介组织。

2.3 合格供应商：按照规定领取本项目招标文件并符合招标文件要求的供应商。

2.4 中标人：接到并接受中标通知，最终被授予合同的供应商。

2.5 投标文件：指供应商根据招标文件要求提交的投标文件。

2.6 供应商：指参加政府采购市场的合法供应主体，具体是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.7 服务：指根据本招标文件规定供应商须承担的服务内容及标准以及其他相关配套的义务等。

### 3 投标费用

3.1 无论投标过程中的做法和结果如何，供应商应自行承担所有与准备和参加投标有关的全部费用，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担上述费用。

## (二) 招标文件

### 4 招标文件的构成

4.1 招标文件用以阐明本次招标的服务要求、招标投标程序和合同条件。

招标文件由下述部分组成：

**详见“招标文件目录”部分。**

4.2 供应商应仔细阅读招标文件中供应商须知、条款、格式和技术规范等所有事项，按招标文件的要求制作并提交投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以

使其投标对招标文件做出实质性响应，否则，将承担其投标被拒绝的风险。

## **5 招标文件的澄清**

- 5.1 任何对招标文件认为有需要澄清的疑问的潜在供应商，均自领取（下载）招标文件之日起七（7）个工作日内，在郑州市公共资源交易中心平台系统中一次性提出，并上传加盖公章的扫描件及可编辑的 word 版本电话通知到采购人和采购代理机构。采购人和采购代理机构对潜在供应商在规定期限内提交的疑问将视情况在郑州市公共资源交易中心平台系统中予以答复，同时有可能将不标明疑问来源的书面答复函发至所有潜在供应商。在规定的时间内未提出疑问的，将被视为对招标文件完全认可。开标后，采购人和采购代理机构不接受任何对招标文件内容的质疑。

## **6 招标文件的修改**

- 6.1 在投标截止时间十五（15）日前，采购人和采购代理机构可主动或在解答供应商提出的澄清问题时对招标文件进行修改。
- 6.2 以上修改或延长投标截止时间和开标时间的通知将在招标公告所述投标截止日期三（3）日前，在郑州市公共资源交易中心平台系统通知到所有已购买招标文件的潜在供应商，并构成招标文件的一部分，对所有供应商均具有约束力。
- 6.3 澄清或修改一经发出，即为供应商收到该改澄清或修改。
- 6.4 为使供应商有充分的时间对招标文件的修改部分进行研究，采购人和采购代理机构可适当延长投标截止时间。

### **（三）投标文件的编制**

## **7 投标的语言**

- 7.1 投标文件以及供应商与采购人和采购代理机构就有关投标的所有往来函件均应使用中文。供应商提供的外文资料应附有相应的中文译本，并以中文译本为准。

## **8 投标文件计量单位**

- 8.1 除在招标文件的技术文件中另有规定外，计量单位均使用中国公制计量单位。

## **9 投标文件的组成**

- 9.1 投标文件包括下列部分：详见第七章投标文件格式。

## **10 投标格式**

- 10.1 供应商应按照招标文件中提供的格式完整地填写投标文件、投标报价表，按招标文件提供的资格证明格式提交招标文件要求的资格证明文件。

## 11 投标报价

- 11.1 供应商应按照招标文件提供的投标报价表格式填写投标报价。
- 11.2 投标报价应完全包括招标文件规定的服务范围，不得任意分割或合并所规定的分项。
- 11.3 供应商对本次服务只允许有一个报价，采购人和采购代理机构不接受有任何选择性报价的投标。
- 11.4 供应商不得以任何理由在开标后对投标报价予以修改，报价在投标有效期内是固定的，不因任何原因而改变。任何包含价格调整要求和条件的投标，将被视为非实质性响应投标而予以拒绝。最低投标报价并不意味着一定中标。

## 12 投标货币

- 12.1 除非另有规定，供应商提供的所有服务均应用人民币报价。

## 13 投标保证金

详见供应商须知前附表

## 14 投标有效期

- 14.1 投标文件应自投标规定的开标之日起，在“投标项目资料表”规定的时间内保持有效。投标有效期不足的投标将被视为非实质性响应，并予以拒绝。
- 14.2 在特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购人和采购代理机构可要求供应商延长其投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。供应商可以拒绝这种要求，但其投标在原投标有效期期满后将不再有效。同意延期的供应商将不会被要求和允许修正其投标。

## 15 投标文件的编制

- 15.1 本项目将实行电子开评标，请投标人在郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）首页“办事指南”栏目中下载最新版本的“新点投标文件制作软件（河南省版）”及“郑州市公共资源交易中心操作手册-投标文件制作手册”，安装工具软件后，使用“文件查看工具”打开招标文件认真阅读。制作电子投标文件时必须使用“投标文件制作软件（河南省版）”。

- 15.2 投标文件应按第七章“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出比招标文件要求更有利于招标人的承诺。
- 15.3 投标文件应当对招标文件有关合同履行期限、投标有效期、质量要求等实质性内容作出响应。

#### (四) 投标

##### 16 投标文件加密上传

- 16.1 投标人应在“投标项目资料表”规定的投标截止时间前将加密投标文件电子版（.ZZTF 格式）上传到郑州市公共资源交易中心电子交易平台（<https://zzggy.zhengzhou.gov.cn>）上传投标文件菜单中。
- 16.2 投标人递交投标文件的地点：见投标人须知前附表。
- 16.3 电子投标文件应在招标文件规定的投标文件提交截止时间前成功上传至郑州市公共资源交易系统指定位置。投标人应充分考虑并预留技术处理和上传数据所需时间。加密电子投标文件逾期上传，招标人不予受理。
- 16.4 除投标人须知前附表另有规定外，投标人所递交的投标文件不予退还。
- 16.5 未按投标人须知前附表规定提交的投标文件，将被拒收或被认定为无效投标。
- 16.6 投标人对同一项目多个包段进行投标的，电子投标文件应按包段分别制作、加密、上传提交。

##### 17 投标截止时间

- 17.1 供应商应在不迟于“投标项目资料表”中规定的截止时间将投标文件按照“投标项目资料表”中的规定提交投标文件。
- 17.2 采购人和采购代理机构可以按第 6 条规定，通过修改招标文件自行决定酌情延长投标截止时间。在此情况下，采购人、采购代理机构和供应商受投标截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截止时间。

##### 18 迟交的投标文件

- 18.1 采购代理机构将拒绝接收在第 17 条规定的投标截止时间后递交的任何投标文件。

##### 19 投标文件的修改和撤回

- 19.1 供应商在递交投标文件后，在投标截止时间之前可以修改或撤回其投标文件，但供应商必须在投标截止时间之前上传投标文件，逾期上传的投标文件采购人不予受理。
- 19.2 在投标截止时间之后，供应商不得对其投标做任何修改。
- 19.3 从投标截止时间至供应商在投标文件中载明的投标有效期满期间，供应商不得撤回其投标。

## （五）开标

### 20 开标

- 20.1 采购代理机构在“投标项目资料表”中规定的日期、时间和地点组织公开开标。本项目开标采用远程不见面方式，开标时所有供应商无需到交易中心现场参加开标会议，本项目招标文件中所要求的证件、证明等，投标文件中应附相应资料清晰的扫描件或复印件，由于模糊不清导致评委无法辨别的，后果由投标人自行承担。
- 20.2 开标时，采购代理机构当众宣布供应商名称、修改和撤回投标的通知、投标价格及采购人和采购代理机构认为必要的内容。
- 20.3 采购代理机构将对开标情况做详细记录。

## （六）资格审查、评标、定标

### 21 资格审查

- 21.1 依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第四十四条规定，本项目资格审查由采购人或者采购代理机构在开标结束后进行，没有通过资格性审查的投标文件，不再进入下一阶段评审。

### 22 评标工作

- 22.1 评标工作由评标委员会（下称评标委员会）主持对所有供应商的投标文件进行评审，并按综合评分由高到低的顺序每包推荐出 3 名中标候选人，**评标委员会在推荐中标候选人时须遵循以下原则：（1）按照最高限价（A 包>B 包）由大到小的顺序依次推荐各包段的中标候选人；（2）在中标候选人的推荐过程中，已经在最高限价较大的包段被推荐为第一中标候选人的投标单位，将不再被推**

荐为其余包段的中标候选人；（3）若某个包段出现废标或者无法推荐中标候选人，则跳过该包。

- 22.2 评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表及政府采购评审专家组成 7 人以上单数组成，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二，并按政府采购制度的规定从财政部门的政府采购专家库中随机抽取。

### 23 投标文件的澄清

- 23.1 为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，评标委员会有权向供应商质疑，请供应商澄清其投标内容。供应商有责任按照采购评审委员会通知的时间、地点、方式由供应商或其授权代表进行答疑和澄清。
- 23.2 重要澄清的答复应通过公共资源交易中心系统提供书面文件，并由供应商法定代表人或其委托代理人签字。
- 23.3 供应商的澄清文件是投标文件的组成部分，并取代投标文件中被澄清的部分。
- 23.4 投标文件的澄清不得对投标内容进行实质性修改。

### 23 投标文件的符合性审查

- 23.1 评标委员会将审查投标文件是否完整、总体编排是否有序、文件签署是否合格、供应商是否提交了投标承诺函、有无计算上的错误等。
- 23.2 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：  
（一）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；（二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；（三）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；（四）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。
- 23.3 允许修正投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致或不规则的地方。
- 23.4 在对投标文件进行详细评估之前，评标委员会将确定每一投标是否对招标文件的要求做出了实质性的响应，而没有重大偏离。实质性响应的投标是指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离和保留。重大偏离和保留是指对招标文件规定的范围、质量和性能产生重大或不可接受的偏差，或限制了采购代理机构、采购人的权力和供应商的义务的规定，而纠正这些偏离将影

响到任何提交实质性响应投标的供应商的公平竞争地位。

- 23.5 评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身内容而不靠外部证据。
- 23.6 投标报价超出采购人预算的投标将会被拒绝。
- 23.7 符合性审查：由评标委员会对通过资格审查供应商进行符合性审查。
- 23.8 实质上没有响应招标文件要求的投标将被拒绝，供应商不得通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质上响应投标。
- 23.9 评标中有下列情形之一的，视为未通过符合性审查其投标将会被拒绝：
  - (1) 供应商未提交投标承诺函及招标代理服务承诺函的；
  - (2) 投标函和开标一览表未按招标文件要求签字或盖章；
  - (3) 响应内容不符合招标文件要求；
  - (4) 合同履行期限不符合招标文件要求；
  - (5) 投标报价超过最高限价的；
  - (6) 服务质量不符合招标文件要求；
  - (7) 服务地点不符合招标文件要求；
  - (8) 投标有效期不满足招标文件要求的；
  - (9) 投标文件附有采购人不能接受的条件；

## **24 投标的评价**

- 24.1 评标委员会只对已判定为实质性响应的投标文件进行评价和比较。
- 24.2 评标委员会在评标时，除根据第 11 条的规定考虑供应商的报价外，还将考虑量化“投标项目资料表”和技术规格中规定的其它评标因素。

## **25 综合评分法的确定**

- 25.1 综合评分法，详见招标文件第四章。

## **26 资格后审**

- 26.1 开标结束后，采购人或者采购代理机构依法对供应商的资格进行审查。

## **27 保密及其它注意事项**

- 27.1 评标是招标工作的重要环节，评标工作在评标委员会内独立进行。
- 27.2 评标委员会将遵照规定的评标方法，公正、平等地对待所有供应商。
- 27.3 在开标、评标期间，供应商不得向评委询问评标情况，不得进行影响评标结果的活动。否则，其投标可能被拒绝。



- 27.4 为保证评标的公正性，开标后直至授予供应商合同，评委不得与供应商私下交换意见。
- 27.5 在评标工作结束后，凡与评标情况有接触的任何人不得擅自将评标情况扩散出评标人员之外。
- 27.6 评标委员会和采购代理机构不退还投标文件。

## （七）合同的授予

### 28 合同授予标准

- 28.1 除第 31 条的规定之外，采购人和采购代理机构原则上将把合同授予被确定为实质上响应招标文件要求并有履行合同能力的评分最高的供应商。

### 29 授标时更改采购货物和服务数量的权利

- 29.1 采购人和采购代理机构在授予合同时有权在“投标项目资料表”规定的范围内，对招标文件规定的设备和服务的数量予以增加或减少，但不得对货物、单价或其它的条款和条件做任何改变。

### 30 中标结果的公告

- 30.1 采购代理机构应当在评标结束后二（2）个工作日内将评标报告送达采购人。采购人应当在收到评标报告后五（5）个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。
- 30.2 自采购人按规定确定中标供应商之日起二（2）个工作日内，采购代理机构应将中标结果以中标公告形式在政府采购管理部门指定的媒体上予以发布，同时向中标供应商发出中标通知书。
- 30.3 中标人为残疾人福利性单位的，采购代理机构将随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。中标投标人享受政府采购促进中小企业发展管理办法规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标投标人的《中小企业声明函》。
- 30.4 各有关当事人对中标结果有异议的，可以在中标公告发布之日起七（7）个工作日内，以书面形式同时向采购人和采购代理机构提出质疑（加盖单位公章且法定代表人签字），由法定代表人或其授权代表携带企业营业执照复印件（加盖公章）及本人身份证件（原件）一并提交（邮寄、传真件不予受理），并以

质疑函接收日期作为受理时间。逾期提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。

### **31 接受和拒绝任何或所有投标的权利**

- 31.1 如出现重大变故，采购任务取消情况，采购人和采购代理机构保留因此原因在授标之前任何时候接受或拒绝任何投标以及宣布招标无效或拒绝所有投标的权力，对受影响的供应商不承担任何责任。

### **32 中标通知书**

- 32.1 在投标有效期满之前，采购人（采购代理机构）将在中标结果公告发布的同时向中标人发出书面中标通知书。
- 32.2 中标通知书将作为进行合同谈判和签订合同的依据。

### **33 签订合同**

- 33.1 中标人应按中标通知书指定的时间、地点，与采购人进行合同谈判。
- 33.2 招标文件、中标人的投标文件和澄清文件等，均应作为签约的合同文本的基础。
- 33.3 如采购人或中标人拒签合同，则由政府采购管理部门依据政府采购法规制度的规定对违约方做出行政处罚。
- 33.4 排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，采购人和采购代理机构可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

### **34 履约保证金**

为贯彻落实优化营商环境的决策部署，本项目免收履约保证金

## **（八）其他**

### **35 质疑**

- 35.1 供应商认为采购文件、采购过程、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 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。要求供应商在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。
- 35.2 提出质疑的供应商（以下简称质疑供应商）应当是参与所质疑项目采购活动的

供应商。

35.3 潜在供应商已依法获取其可质疑的采购文件的，可以对该文件提出质疑。对采购文件提出质疑的，应当在获取采购文件之日起 7 个工作日内提出。

35.4 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。

35.5 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，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

35.5 接收质疑函的联系部门、联系电话和通讯地址

联系部门：河南求实工程造价咨询有限公司

通讯地址：郑州高新区科学大道 53 号中原广告产业园 2 号楼九层 907 室

联系人：陈学彬、葛菲

联系方式：0371-63225115

36. 本招标文件由采购人或代理机构（河南求实工程造价咨询有限公司）负责解释。

## 第四章 评标办法（综合评分法）

### 资格审查前附表

条款	评审因素	评审标准
资格审 查标准	1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二规定	提供《资格承诺声明函》
	2、营业执照	具有有效的营业执照或相关证明资料
	3、信用查询	采购人或采购代理机构将通过“信用中国”网站（ <a href="https://www.creditchina.gov.cn/">https://www.creditchina.gov.cn/</a> ）、中国执行信息公开网（ <a href="https://zxgk.court.gov.cn/shixin/">https://zxgk.court.gov.cn/shixin/</a> ）、中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn/search/cr/">http://www.ccgp.gov.cn/search/cr/</a> ）查询供应商信用记录，信用信息查询的截止时间为 <b>本项目开标结束后至评标结束前</b> ，并将查询网页、内容进行截图，以作证据存档。被列入“信用中国”（ <a href="https://www.creditchina.gov.cn/">https://www.creditchina.gov.cn/</a> ）网站的“重大税收违法失信主体”和中国执行信息公开网（ <a href="https://zxgk.court.gov.cn/shixin/">https://zxgk.court.gov.cn/shixin/</a> ）“失信被执行人”、“中国政府采购”（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn/search/cr/">http://www.ccgp.gov.cn/search/cr/</a> ）网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”的供应商，其投标将被否决，采购人、采购代理机构拒绝其参与本项目投标。注：资格审查时上述查询如遇网站系统异常的，以供应商提供的书面承诺为准。
	4、其他实质性承诺	不存在“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，参加同一合同项下的政府采购活动”的情形

#### 1. 资格审查

开标结束后，采购人或者采购代理机构依法对供应商的资格进行审查。

#### 2. 资格审查标准

资格审查标准：见资格审查前附表。

### 3. 资格审查程序

资格审查人员依据本章资格审查前附表规定的标准对投标文件进行资格审查，以确定供应商是否具备资格，有一项不符合评审标准的，资格审查人员应当认定其投标文件无效，单个包段合格供应商不足3家的，不得进行下一步评审。

评分办法前附表（A包）

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	符合性审查	投标承诺函及招标代理服务承诺函	按招标文件要求提交
		投标函和开标一览表	按招标文件要求签字或盖章
		投标内容	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		合同履行期限	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		投标报价	不超过最高限价
		服务质量	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		服务地点	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		投标有效期	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		其他	投标文件未附有采购人不能接受的条件
条款号	条款内容	编列内容	
2.2.1.	分值组成 (总分100分)	价格部分： 12分 技术部分： 53分 商务部分： 35分	
2.2.2 (1)	价格部分(12分)	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 计算方法如下： 评标基准价=有效供应商的最低评标报价 投标报价得分=评标基准价/投标报价×12分 注：（1）小微企业优惠政策：具体细则详见第二章供应商须知前附表23序号①-③。 （2）执行《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》财库〔2026〕2号文件，具体详见供应商须知前附表23序号③。 （3）报价分计算按四舍五入，保留二位小数。	
2.2.2 (2)	技术部分 管理制度 (26分)	1. 服务团队 管理制度（8	<b>评审要素：</b> 包括以下方面：① 组织架构与岗位职责的明确性；②人员招聘、培训、考核体系的完整性；③ 日

	(53分)		分)	<p>常行为与工作纪律管理的规范性；④ 激励与奖惩机制的有效性。</p> <p><b>评分标准：</b> 方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 8 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
			2. 后厨及餐厅运营管理制度（8分）	<p><b>评审要素：</b> 包括以下方面：①后厨各岗位标准化操作规范；②餐具清洗消毒的流程、标准与记录；③餐厅前台标准化服务流程与现场管理规范；④前后场运营衔接与现场督导检查机制。</p> <p><b>评分标准：</b> 方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 8 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
			3. 设施设备与环境卫生管理制度（4分）	<p><b>评审要素：</b> 包括以下方面：①设施设备的日常检查、维护、保养计划与记录；②后厨、餐厅等操作及服务区域的环境卫生执行标准与清洁计划；③虫害防控专项方案；④餐厨垃圾与生活垃圾的分类、存放、清运管理方案。</p>

			<p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 4 分。每缺少一项评审要素扣 1 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		4. 食品安全与应急管理制度（3 分）	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①从食材接收到成品供应的全过程食品安全风险控制点与检查制度；②覆盖食品安全、生产安全、消防安全的综合应急预案与演练计划；③食品安全内部日检、周查及不合格项整改闭环管理制度。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 3 分。每缺少一项评审要素扣 1 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		5. 服务保障与沟通优化制度（3 分）	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①配合甲方完成季节性、临时性送餐任务的服务资源弹性调度方案；②与甲方的常态化沟通机制及用餐者意见的收集、响应、反馈流程；③服务质量数据分析、定期报告及持续改进机制。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 3</p>



			<p>分。每缺少一项评审要素扣 1 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
	服务方案及标准(27分)	1. 协助甲方服务方案(6分)	<p><b>评审要素：</b> 包括以下方面：①食材验收、出入库配合工作机制与流程的清晰性；②配合甲方进行加工流程优化的具体措施；③全年(含节假日)不间断供餐的保障方案；</p> <p><b>评分标准：</b> 方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 6 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		2. 前厅服务方案(6分)	<p><b>评审要素：</b> 包括以下方面：①服务人员态度、仪容与行为规范；②服务技能与结算效率；③就餐高峰期客流引导与秩序维护方案。</p> <p><b>评分标准：</b> 方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 6 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不</p>

			<p>足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		3. 后厨服务方案（6分）	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①对餐饮习惯和规律的调研分析；②食品加工制作的质量保障措施；③营养均衡、口味丰富且周期性更新的科学菜品设计（含菜谱搭配）方案。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得6分。每缺少一项评审要素扣2分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		4. 服务平稳过渡与交接方案（4分）	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：供应商为保障服务无缝衔接、平稳过渡所制定的详细实施方案，具体评审以下方面：①核心管理团队提前介入计划，与原服务方的工作交接流程，新聘人员培训与考核上岗安排。②关键设备设施检查调试方案，食材耗材供应链衔接计划，确保开餐前所有资源到位。③服务标准、菜谱体系及运营流程的承接计划，保障供餐时间与服务品质不降低的具体措施。④过渡期专项应急预案，与甲方建立的高频沟通机制与问题响应流程。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得4分。每缺少一项评审要素扣1分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p>

			<p>缺陷是指：对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		<p>5. 食品质量及安全控制方案与措施 (3分)</p>	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①食物中毒事故的预防与控制措施；②安全生产责任事故的预防与控制措施；③食品安全与舆情事件的应急处置预案。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得3分。每缺少一项评审要素扣1分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		<p>6. 食品留样与加工过程管理制度 (2分)</p>	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①规范、可追溯的食品留样制度；②重点菜品的标准化加工流程。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得2分。每缺少一项评审要素扣1分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>

2.2.2 (3)	商务 部分 (35 分)	1、业绩（6分）	<p>供应商须提供 2023 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）的餐饮服务业绩，每提供 1 项得 2 分，本项最多得 6 分。</p> <p>注：①业绩证明材料须提供合同关键页（含合同首页、服务内容页、金额页、签字盖章页）。②服务内容需包含早、中、晚餐制作与供应。</p>
		2、人员配备 (15分)	<p>项目管理人员（项目经理、项目副经理）须具有二级（技师）及以上职业技能等级（或职业资格）证书，每人得 0.5 分，满分 2 分。</p>
			<p>供应商为本项目配备的中式烹调师（含厨师长、厨师主管、厨师）满足以下条件得分：</p> <p>具有中式烹调师职业资格二级（技师）及以上证书，每人得 0.5 分； 具有中式烹调师职业资格三级（高级）证书，每人得 0.25 分； 以上可累计，本项共计满分 8 分。</p>
			<p>供应商用于本项目的面点师（含面点主管、面案）具有三级（高级）及以上面点师职业技能等级（或职业资格），每人 0.5 分，满分 3 分。</p>
			<p>供应商用于本项目的营养师（具有公共营养师/注册营养师等相关资格证书，每人 0.5 分，满分 2 分。</p> <p>注：提供相关证书及网页查询截图并注明网址、健康证及供应商 2025 年 7 月以来任意一个月为该职工缴纳养老保险的证明或者网络查询打印件，同一人不得重复得分。</p>
3、服务承诺 (14分)	<p><b>1. 核心运营保障承诺（6分）</b></p> <p><b>评审要素：</b>包括以下方面：① 服务标准与团队稳定性；② 应急与活动保障能力；③ 服务优化与创新的具体措施。</p> <p><b>评分标准：</b>承诺内容齐全，且措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 6 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p>缺陷是指：对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>		

		<p><b>2. 食品安全与现场管理承诺 (4分)</b></p> <p><b>评审要素:</b> 包括以下方面: ① 食品安全全过程控制的具体承诺; ② 后厨、餐厅现场管理的标准化、规范化措施。</p> <p><b>评分标准:</b> 承诺内容齐全, 且措施合理, 能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的, 得4分。每缺少一项评审要素扣2分, 每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分, 扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指:</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际; 或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求; 或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义; 或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p> <hr/> <p><b>3. 特色服务与创新建议承诺 (4分)</b></p> <p><b>评审要素:</b> 包括以下方面: ① 在节能降耗、反食品浪费等方面的具体、可量化的措施承诺; ② 针对本项目特点提出的管理或服务创新建议的可行性、预期效益。</p> <p><b>评分标准:</b> 承诺内容齐全, 且措施合理, 能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的, 得4分。每缺少一项评审要素扣2分, 每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分, 扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指:</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际; 或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求; 或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义; 或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
<p>供应商综合得分=价格部分得分+技术部分得分+商务部分得分</p> <p>供应商的最终得分: 评委打分的算术平均值, 作为该供应商的最终得分</p>		

评分办法前附表（B包）

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	符合性审查	投标承诺函及招标代理服务承诺函	按招标文件要求提交
		投标函和开标一览表	按招标文件要求签字或盖章
		投标内容	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		合同履行期限	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		投标报价	不超过最高限价
		服务质量	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		服务地点	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		投标有效期	满足招标文件第二章“投标项目资料表”要求
		其他	投标文件未附有采购人不能接受的条件
条款号	条款内容	编列内容	
2.2.1.	分值组成 (总分100分)	价格部分： 12分 技术部分： 53分 商务部分： 35分	
2.2.2 (1)	价格部分(12分)	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 计算方法如下： 评标基准价=有效供应商的最低评标报价 投标报价得分=评标基准价/投标报价×12分 注：（1）小微企业优惠政策：具体细则详见第二章供应商须知前附表23序号①-③。 （2）执行《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》财库〔2026〕2号文件，具体详见供应商须知前附表23序号③。 （3）报价分计算按四舍五入，保留两位小数。	
2.2.2 (2)	技术部分 管理制度 (26分)	1. 服务团队管理制度（8	<b>评审要素：</b> 包括以下方面：① 组织架构与岗位职责的明确性；② 人员招聘、培训、考核体系的完整性；③ 日

	(53分)		分)	<p>常行为与工作纪律管理的规范性；④ 激励与奖惩机制的有效性。</p> <p><b>评分标准：</b> 方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 8 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
			2. 后厨及餐厅运营管理制度（8分）	<p><b>评审要素：</b> 包括以下方面：①后厨各岗位标准化操作规范；②餐具清洗消毒的流程、标准与记录；③餐厅前台标准化服务流程与现场管理规范；④前后场运营衔接与现场督导检查机制。</p> <p><b>评分标准：</b> 方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 8 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
			3. 设施设备与环境卫生管理制度（4分）	<p><b>评审要素：</b> 包括以下方面：①设施设备的日常检查、维护、保养计划与记录；②后厨、餐厅等操作及服务区域的环境卫生执行标准与清洁计划；③虫害防控专项方案；④餐厨垃圾与生活垃圾的分类、存放、清运管理方案。</p>

			<p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得4分。每缺少一项评审要素扣1分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		4. 食品安全与应急管理制度（3分）	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①从食材接收到成品供应的全过程食品安全风险控制点与检查制度；②覆盖食品安全、生产安全、消防安全的综合应急预案与演练计划；③食品安全内部日检、周查及不合格项整改闭环管理制度。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得3分。每缺少一项评审要素扣1分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		5. 服务保障与沟通优化制度（3分）	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①配合甲方完成季节性、临时性送餐任务的服务资源弹性调度方案；②与甲方的常态化沟通机制及用餐者意见的收集、响应、反馈流程；③服务质量数据分析、定期报告及持续改进机制。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得3分。</p>



			<p>分。每缺少一项评审要素扣 1 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
	服务方案及标准 (27 分)	1. 协助甲方服务方案 (6 分)	<p><b>评审要素：</b> 包括以下方面：①食材验收、出入库配合工作机制与流程的清晰性；②配合甲方进行加工流程优化的具体措施；③全年（含节假日）不间断供餐的保障方案；</p> <p><b>评分标准：</b> 方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 6 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		2. 前厅服务方案 (6 分)	<p><b>评审要素：</b> 包括以下方面：①服务人员态度、仪容与行为规范；②服务技能与结算效率；③就餐高峰期客流引导与秩序维护方案。</p> <p><b>评分标准：</b> 方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得 6 分。每缺少一项评审要素扣 2 分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b> 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不</p>

			<p>足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		3. 后厨服务方案（6分）	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①对餐饮习惯和规律的调研分析；②食品加工制作的质量保障措施；③营养均衡、口味丰富且周期性更新的科学菜品设计（含菜谱搭配）方案。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得6分。每缺少一项评审要素扣2分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		4. 服务平稳过渡与交接方案（4分）	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：供应商为保障服务无缝衔接、平稳过渡所制定的详细实施方案，具体评审以下方面：①核心管理团队提前介入计划，与原服务方的工作交接流程，新聘人员培训与考核上岗安排。②关键设备设施检查调试方案，食材耗材供应链衔接计划，确保开餐前所有资源到位。③服务标准、菜谱体系及运营流程的承接计划，保障供餐时间与服务品质不降低的具体措施。④过渡期专项应急预案，与甲方建立的高频沟通机制与问题响应流程。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得4分。每缺少一项评审要素扣1分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p>

			<p>缺陷是指：对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		<p>5. 食品质量及安全控制方案与措施 (3分)</p>	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①食物中毒事故的预防与控制措施；②安全生产责任事故的预防与控制措施；③食品安全与舆情事件的应急处置预案。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得3分。每缺少一项评审要素扣1分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
		<p>6. 食品留样与加工过程管理制度 (2分)</p>	<p><b>评审要素：</b>包括以下方面：①规范、可追溯的食品留样制度；②重点菜品的标准化加工流程。</p> <p><b>评分标准：</b>方案内容结构严谨、思路清晰、措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得2分。每缺少一项评审要素扣1分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>

2.2.2 (3)	商务 部分 (35 分)	1、业绩 (6 分)	<p>供应商须提供 2023 年 1 月 1 日以来 (以合同签订时间为准) 的餐饮服务业绩, 每提供 1 项得 2 分, 本项最多得 6 分。</p> <p>注: ①业绩证明材料须提供合同关键页 (含合同首页、服务内容页、金额页、签字盖章页)。②服务内容需包含早、中、晚餐制作与供应。</p>
		2、人员配备 (15 分)	<p>项目管理人员 (项目经理、项目副经理) 须具有二级 (技师) 及以上职业技能等级 (或职业资格) 证书, 每人得 1 分, 满分 2 分。</p>
			<p>供应商为本项目配备的中式烹调师 (含厨师长、厨师主管、厨师) 满足以下条件得分:</p> <p>具有中式烹调师职业资格二级 (技师) 及以上证书, 每人得 1 分; 具有中式烹调师职业资格三级 (高级) 证书, 每人得 0.5 分;</p> <p>以上可累计, 本项共计满分 8 分。</p>
			<p>供应商用于本项目的面点师 (含面点主管、面案) 具有三级 (高级) 及以上面点师职业技能等级 (或职业资格), 每人 1 分, 满分 3 分。</p>
			<p>供应商用于本项目的营养师具有公共营养师/注册营养师等相关资格证书, 每人 1 分, 满分 2 分。</p> <p>注: 提供相关证书及网页查询截图并注明网址、健康证及供应商 2025 年 7 月以来任意一个月为该职工缴纳养老保险的证明或者网络查询打印件, 同一人不得重复得分。</p>
3、服务承诺 (14 分)	<p><b>1. 核心运营保障承诺 (6 分)</b></p> <p><b>评审要素:</b> 包括以下方面: ① 服务标准与团队稳定性; ② 应急与活动保障能力; ③ 服务优化与创新的具体措施。</p> <p><b>评分标准:</b> 承诺内容齐全, 且措施合理, 能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的, 得 6 分。每缺少一项评审要素扣 2 分, 每有一项评审要素内容存在缺陷扣 0.5 分, 扣完为止。</p> <p>缺陷是指: 对该项要素的分析理解不准确、脱离实际; 或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求; 或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义; 或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>		

		<p><b>2. 食品安全与现场管理承诺（4分）</b></p> <p><b>评审要素：</b>包括以下方面：① 食品安全全过程控制的具体承诺；② 后厨、餐厅现场管理的标准化、规范化措施。</p> <p><b>评分标准：</b>承诺内容齐全，且措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得4分。每缺少一项评审要素扣2分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p> <hr/> <p><b>3. 特色服务与创新建议承诺（4分）</b></p> <p><b>评审要素：</b>包括以下方面：① 在节能降耗、反食品浪费等方面的具体、可量化的措施承诺；② 针对本项目特点提出的管理或服务创新建议的可行性、预期效益。</p> <p><b>评分标准：</b>承诺内容齐全，且措施合理，能体现对本项目的针对性且满足采购文件要求的，得4分。每缺少一项评审要素扣2分，每有一项评审要素内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。</p> <p><b>缺陷是指：</b>对该项要素的分析理解不准确、脱离实际；或虽有描述但内容错误、过于简单、缺乏针对性、不满足项目实际需求；或该要素内容阐述不齐全、存在逻辑错误、语言歧义；或出现项目名称、实施地点与本项目不符等情况。</p>
<p>供应商综合得分=价格部分得分+技术部分得分+商务部分得分</p> <p>供应商的最终得分：评委打分的算术平均值，作为该供应商的最终得分</p>		

## 1. 评标方法

本次评标采用综合评分法。评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人，或根据采购人授权直接确定中标人，但投标报价低于其成本的除外。综合评分相等时，以投标报价低的优先；投标报价也相等的，由采购人自行确定。

## 2. 评审标准

### 2.1 符合性评审

2.1.1 符合性审查标准：见评审方法前附表。

### 2.2 分值构成与评分标准

#### 2.2.1 分值构成

见评标办法前附表。

#### 2.2.2 评分标准

见评标办法前附表。

## 3. 评标程序

### 3.1 符合性审查

评审小组依据本章评审方法前附表规定的标准，对符合资格的供应商的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求，实质上没有响应招标文件要求的投标将被拒绝，供应商不得通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质上响应投标。有一项不符合评审标准的，评审小组应当认定其投标文件无效。**本章没有规定的方法、评审因素和标准，不作为否决投标依据。**

3.1.2 供应商有以下情形之一的，其投标作否决投标处理：

(1) 参加同一个包段(包)的供应商存在串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的，具体包括以下情形：

①不同供应商的电子投标(响应)文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；

②不同供应商的投标(响应)文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；

③不同供应商的投标(响应)文件由同一电子设备打印、复印；

④不同供应商的投标(响应)文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；

⑤不同供应商的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；

⑥不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；

⑦不同供应商投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；

⑧其他涉嫌串通的情形。

（2）不按评标委员会要求澄清、说明或补正的。

3.1.3 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力。供应商不接受修正价格的，其投标作否决投标处理。

（1）投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

（2）总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

### 3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 评标委员会发现供应商的报价明显低于其他投标报价，或者在设有标底时明显低于标底，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该供应商作出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由评标委员会认定该供应商以低于成本报价竞标，其投标作否决投标处理。

### 3.3 投标文件的澄清和补正

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求供应商对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

### 3.4 评标结果

3.4.1 除第二章“供应商须知”前附表授权直接确定中标人外，评标委员会按照得分由高到低的顺序推荐3名中标候选人，评标委员会在推荐中标候选人时须遵循以下原则：

（1）按照最高限价（A包>B包）由大到小的顺序依次推荐中标候选人；（2）在中标候选人的推荐过程中，已经在最高限价较大的包被推荐为第一中标候选人的投标单位，将不再被推荐为其余包的中标候选人；（3）若某个包出现废标或者无法推荐中标候选人，则跳过该包。

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告。



# 第五章 合同条款

## 政府采购合同（样式）

合同编号：\_\_\_\_\_

委托方（甲方）：

受委托方（乙方）：

经招标程序（采购编号：郑财招标采购-2026-114），郑州市机关事务中心（以下简称甲方）郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目\_\_\_\_\_包由（以下简称乙方）中标，根据国家、省、市有关法律法规的规定，在平等、自愿、协商一致的基础上，双方订立如下合同。

### 一、服务内容

乙方提供的餐饮服务，必须完全响应招标文件、投标文件的全部要求及承诺，具体包括但不限于：

**1、餐饮供应保障：**负责为职工提供营养均衡的早、中、晚餐服务，并根据甲方需求提供面点、卤味等外卖食品制作供应。根据季节变化和科学营养搭配要求，**按周制定食谱，确保全年（含节假日）不间断供餐。**

**2、设施设备与环境卫生管理：**全面负责厨房设备、厨具的日常维护、保养及消毒工作，确保设施正常运转。严格执行后厨、餐厅等场所的卫生标准，确保环境卫生符合食品安全规范。

**3、运营协作管理：**配合甲方开展原材料采购、验收、保管、食堂成本核算及反食品浪费等工作，协助优化餐饮服务管理流程。

### 二、合同期限及开餐时间

**1、合同期限：**本合同总服务期限 2 年，自 2026 年 6 月 1 日起至 2028 年 5 月 31 日止，实行 1 年 1 签。首年合同期满经考核合格后，方可续签次年合同。

**2、开餐时间（如遇特殊情况，以甲方通知为准）：**

早餐：7:30 至 8:30

中餐：11:40 至 13:00

晚餐：17:30 至 18:30（冬天）/18:00 至 19:00（夏天）

### 三、合同金额与支付

#### 1、合同金额

合同总金额（含税）：人民币大写\_\_\_\_\_（小写：\_\_\_\_\_）

## 2、支付方式

### ①支付方式

采用包干价按月支付，每月支付\_\_\_\_\_元，乙方需在甲方出具监管考核结果出具后 5 日内提供发票，甲方收到发票履行程序及时支付；

②合同费用包含：所有人员工资、社保费、加班费、管理费、服装费、税金等全部费用；

## 四、餐饮服务考核及付款办法

### 1、考核依据

依据《餐饮服务监管考核制度》对乙方实施餐饮服务质量考核评分。

### 2、评分办法

评分扣分办法：依据《餐饮服务监管考核评分细则》每月对乙方承担的服务项目进行考核。

### 3、考核、付款办法

a. 甲方对口管理部门在日常监管、月度考核中，对不符合招标要求和考评细则标准的问题，将发出限期整改通知书，要求乙方及时纠正，并根据整改通知中的问题形成书面整改措施报甲方；每月汇总考评情况，确定考核成绩，并根据考核结果支付相应的餐饮服务费用。

b. 甲方每月向乙方通报上月考核结果，按月支付餐饮服务费。甲方向乙方通报考核结果、扣费情况后，完成实际服务费付款。

## 五、人员配置与管理规范

### 1、人员管理

①乙方应在收到中标通知书后 15 日内，按约定标准配备服务人员，所有派驻人员需经甲方考核合格后方可上岗。人员资质须符合招标文件及投标承诺。

②核心岗位（驻院食堂负责人、厨师长、主厨、保管员）人员如需更换，须提前 15 日书面报备，且替换的人员资质不得低于原人员，并经甲方书面同意。全年厨师、服务员更换率不得超过 10%，每超出 1%，扣减当月服务费总额的 1%。合同期内，乙方为完成服务任务而增加人员的，相关服务费用不予调整。

③所有派驻人员必须全面接受甲方的业务归口管理、监督、检查与考核。甲方每月对乙方派驻人员的数量、质量（含服务规范、纪律遵守等）及变动率等情况进行检查考核。

④乙方须依法为员工支付薪酬、缴纳社会保险，落实岗位安全职责，并不得安排有违法、违纪记录或正接受司法调查的人员。

## 2、工作与行为规范

①乙方人员的驻场工作地点、岗位及任务，须服从甲方的统一调配，以满足项目整体服务需求，并应无条件保障甲方突发性任务、重大活动等应急保障任务的人员需求。

②乙方工作人员在岗期间应统一着装、佩戴工牌，保持个人与环境卫生，言行文明礼貌，严格遵守甲方规章制度。未经甲方许可，非餐饮服务保障人员不得进入项目区域。

③厨师、服务员等直接接触食品的岗位必须具有有效的健康证，并定期接受健康检查。

④乙方应有计划地组织员工进行食品安全、生产安全、消防安全及设施设备操作规范等相关培训。

⑤所有派驻人员须与甲方签订保密协议，严禁刺探、获取、传播或议论涉及甲方的任何非公开信息（包括内部文件、人员情况、会议内容等）。

⑥严禁乙方人员将火种等任何危险品、违禁品带入甲方工作区域。如有违反保密或安全规定的，由乙方承担全部责任，且甲方有权单方终止合同。

## 六、综合服务管理标准

### 1、管理目标

- a. 在合同期内乙方按照约定标准提供优质服务。
- b. 各类服务人员上岗培训率、档案归档率、完整率达到 100%。
- c. 食品安全事件发生率、火灾发生率、治安案件发生率为 0。
- d. 建立三级投诉响应机制：
  - ▶ 一般投诉（菜品口味等）：2 小时内响应
  - ▶ 严重投诉（食品安全等）：30 分钟现场处理
  - ▶ 重大投诉（群体事件等）：立即启动应急预案。

### 2、卫生管理要求

1、严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，厨房用品用具严格执行一洗二过三消毒的规程。

2、对项目范围内的厨房、餐厅、包厢等所有区域的卫生应按 7S 要素（含：整理（Seiri）、整顿（Seiton）、清扫（Seiso）、清洁（Seiketsu）、素养（Shitsuke）、安全（Safety）、节约（Save））管理模式，实行分层负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。

3、自觉接受卫生管理部门和甲方管理人员对食堂内工作检查、监督。

4、定期做好项目区域内环境卫生及协助消杀除虫工作（蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等）。

5、定期做好地沟、隔油池等日常清理工作。

6、餐厨垃圾进行无公害处理，并按甲方要求定时投放，进行无公害处理。

### **3、节能管理要求**

1、餐厅在准备早餐、中餐、晚餐期间严禁开空调和大灯，开餐前 15 分钟开启空调，开餐前 5 分钟开灯，如光线良好则一律不开灯，就餐完毕后 5 分钟内关闭所有空调电灯，气温在 22℃---30℃时空调开 50%，节约资源。

2、做到厨房在光线良好情况下不开灯，更衣间随手关灯，原料和餐具清洗完后应立即关闭水源。

3、中标人需实施切实有效的节能降耗措施，接受甲方或第三方监督检查。

## **七、权利和义务**

### **1、甲方权利和义务**

①甲方负责提供完整的厨房经营场地及配套设施设备，包括但不限于炊具设备、工具器皿等基础设施，并保障水电气的正常供应。同时承担场地及设备的日常维护工作，确保餐厅运营所需的基础条件完备。对于非乙方人为原因造成的设备损坏，甲方负责维修或更换。

②甲方负责食堂食材、调味品等原材料的统一采购工作，建立规范的物资采购流程和质量验收标准，对食堂仓库实施严格管理。

③甲方制定完善的食堂管理规章制度，明确各项操作规范和服务标准。每季度组织测评对满意度低于 70%的，甲方有权约谈乙方立即整改、提高服务质量。

④对于重大接待活动或会议用餐需求，甲方需提前告知乙方具体的用餐时间、人数及标准等要求，以便乙方做好相应准备工作。甲方有权根据考核评估结果对乙方实施相应的奖惩措施。

⑤甲方制定反食品浪费的相关制度与要求，并督促、指导乙方落实。

### **2、乙方权利和义务**

①乙方保证在合同签订时及整个合同履行期间，持续具备合法的经营资格，必须按照国家及地方相关规定办理相关证件，确保具备相应的人员、技术及设备能力提供本次采购项目所要求的全部服务。

②乙方全权负责餐厅的日常运营管理，包括菜品制作、就餐服务、设备维护等各环节工作。协助甲方建立完整的物资出入库台账，确保提供的餐食安全卫生、营养均衡，禁止使用不符合 GB 2760 标准的食品添加剂，配合甲方做好成本核算，确

保食堂收支平衡，出售的食品价格根据甲方要求，结合实际核定。

③乙方须严格执行食品安全管理制度，定期对厨房排烟管道等关键设施进行专业清洗维护。适时检查保养各类厨房设备，确保其安全运行。做好防火防盗等安全防范工作，制定完善应急预案。

④乙方应当根据生产岗位的需求，按照国家有关规定为乙方员工配置和完善必要的安全防护措施。

⑤乙方根据国家有关法律法规，建立安全生产制度并要求员工严格遵守。严禁违章作业，若劳动过程中导致的安全问题由乙方负责。

⑤乙方须严格按照《中华人民共和国劳动合同法》及《河南省人民政府关于调整河南省最低工资标准的通知》（豫政〔2025〕25号）等规定，确保劳务服务人员的劳动报酬不低于郑州市现行最低工资标准，并足额缴纳所有相关社会保险及其他费用；乙方工作人员在工作期间发生的一切安全事故由乙方独立承担全部责任，若因此造成甲方损失的，乙方应予以全额赔偿。

⑥乙方全面负责员工的居住、交通等生活事宜，外来务工人员必须办理临时居住证。

⑦乙方应按要求落实好反食品浪费工作，每日开展“光盘行动”督导，定期报送厨余垃圾台账，每季度进行反食品浪费成效评估。甲方将反食品浪费工作作为考核乙方服务质量的一项重要内容；浪费系数超过0.4的需制定专项整改方案。

⑧乙方项目服务人员应专职负责本项目区域内的服务，乙方不得利用甲方场地、资源实施对外经营且项目员工不得对外兼职，一经发现，甲方有权终止合同，且无须承担任何责任

⑨乙方对因自身原因导致的事故按以下标准担责：a. 一般违规（如卫生不达标）：接受考核扣费机制扣费；b. 重大违约（如食物中毒）：全额赔偿损失并支付直接损失30%违约金（最低1万元）；c. 刑事犯罪：依法移送司法机关。

## 八、违约责任

有下列行为之一，双方解除合同：

1. 月考核累计三次低于60分；
2. 发生重大食品安全事故；
3. 乙方转包或分包；

## 九、验收标准和方式

（一）验收标准：符合国家及行业标准，满足采购人需求；

- 培训/档案达标率=验收档案检查得分×20%；

- 安全事故发生率=验收现场检查扣分×40%；
- 投诉处理时效=验收投诉回访得分×40%；

（二）验收方式：甲方每月对乙方提供的服务情况进行满意度测评，并组织人员（包括：监管员、部门负责人、乙方负责人），同时也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），根据项目服务情况及满意度测评验收单情况对采购服务项目进行验收，出具验收报告。

## 十、争议解决

1、双方因履行本合同发生争议时，应首先通过友好协商解决。若协商不成或一方不愿协商，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2、本合同条款如与法律法规相抵触，以法律法规为准。本合同未尽事宜，按相关法律法规及行业惯例执行。

3、如因餐饮服务质量问题发生争议，应委托国家认可的第三方机构进行鉴定。鉴定结果认定服务符合标准的，鉴定费用由甲方承担；不符合标准的，由乙方承担。

4、协商不成的争议，任何一方可向合同签订地人民法院提起诉讼。本条款不影响守约方依法追究违约方的其他法律责任。

## 十一、合同的变更及终止

1、在本合同有效期内，双方应严格遵守合同约定。超越合同规定以外范围的服务内容，经双方协商后可签订补充协议。

2、因不可抗力（如：自然灾害、法律法规修订）使合同无法履行时，合同自行终止，双方均不承担责任。

3、合同期满后本合同自行终止

## 十二、其他

1、本合同如有未尽事宜，须经甲乙双方协商，做出书面补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

2、本合同一式六份，甲方执四份，乙方执二份，具有同等法律效力。本合同自双方签字盖章之日起生效。

3、下列文件构成本合同的组成部分，应视为一个整体，彼此相互解释，相互补充。为便于解释，组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- a. 本合同书（餐饮服务合同）
- b. 中标通知书

- c. 投标文件
- d. 招标文件（含澄清文件、修改说明）
- e. 人员配置表
- f. 保密协议
- g. 餐饮服务监管考核制度（后附）

甲方（公章）：

乙方（公章）：

法定代表人或授权代表：

法定代表人或授权代表：

（签字或盖章）

（签字或盖章）

日期：

日期：

地址：

地址：

邮编：

邮编：

联系人：

联系人：

电话：

电话：

开户行：

开户行：

账号：

账号：

纳税识别号：

纳税识别号：

## 附：餐饮服务监管考核制度

为规范餐饮服务单位管理服务行为，进一步强化监督管理，提高统管办公区餐饮服务质量和水平，更好地满足机关工作人员用餐需求，结合食堂管理服务实际，制定本制度。

### 一、监管考核实施要求

制定完善“餐饮服务考核评分细则”，建立监管考核机制，强化日常督导检查，每月组织一次监管考核，考核结果一式三份，经监管考核小组和中标餐饮服务单位确认，报请中心分管领导审批后，按相关程序实施。

### 二、监管考核细则

#### （一）基础管理

餐饮服务单位要组织架构健全规范，若有组织调整或人员增减等事宜要事先报备，不得影响经营服务质量；建立内部培训机制，制订详细培训计划，不断提升员工素质和职业技能；工作人员遵守纪律规定，自觉维护食堂形象，按要求着装，操作熟练，文明礼貌，干净整洁；建立突发事件（水、电、气、消防等方面）应急预案和台账；协助定期征求就餐人员意见，收集并积极进行整改。

#### （二）菜品研发和保障要求

每月研发推出新菜品，并做好记录，确保菜肴质量符合食品加工要求；根据季节变化适时调整菜谱，确保常吃常新；根据订餐要求，按时定量提供相应服务。

#### （三）经济指标考核

根据制定的菜谱，有计划采购，明确专人，加强对质量和数量的验收监督；合理生产，控制剩饭剩菜量；厉行节约，严格水、电、气的使用，不用时及时关闭；严格遵守财务规定，日清月结，做好核算，确保收支平衡。

#### （四）食品安全和消防安全

原材料按种类存放，生鲜类按照常温、冷藏和冷冻分类储存；干货、调料等使用不同箱框，分区存放；建立厨房设施设备台账，定期对设备进行检查，适时进行维修和保养，保持正常运行；加强消防培训，确保消防基本知识人人知晓，灭火器人人会操作使用。

#### （五）清洁卫生

食堂应及时清理，保持整洁；工具及时清理并按指定位置摆放有序，分类使用；



定点分类放置垃圾，定时疏通清理排水沟；仓库货物按标线摆放，每日清点和整理，保持整洁干净，无安全隐患；按要求分类回收餐具，保持收餐台及周围地面干净，厨余垃圾和泔水通过相应通道定点放置。

#### （六）厨房精细化管理

蔬菜、肉类要进行分区清洗；工具、调料及原材料生、熟食品分区存放；工作区仅存放相关物品，不堆放其他杂物；冷库室温调至合适温度；进入操作区域要保持整洁，按照规定着工装；洗碗间餐具按规定分区清洁，备餐区餐具按标识摆放，并做防尘处理，避免二次污染；备餐区保温柜做好保温，温度设定合理，按规定摆放各类食物。

#### （七）餐厅形象管理

定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅等，餐桌椅和物品摆放整齐干净，发现问题及时报修或采取相应措施；公示信息及时更新，做好危险警告标志及防范措施；做好就餐时间管理，非就餐时间不提供营业服务，不提前、不超时；加大菜肴成品检查力度，确保菜品质量，增强服务意识，保持服务质量。

### 三、监管考核结果运用

根据签订合同要求，甲方根据考核结果每月支付餐饮服务费；根据考核成绩，每月应扣除部分，在当月餐饮服务费中扣除。

（一）按照“餐饮服务考核评分细则”标准，进行量化打分，确定考核成绩，核准餐饮服务费

1. 80分（含80）以上，全额支付餐饮服务费；
2. 70分—79分，扣除餐饮服务费的5%；
3. 60分—69分，扣除餐饮服务费的10%；
4. 59分以下，扣除餐饮服务费的20%。

（二）日常监管过程中出现以下问题，予以相应处罚

1. 发现有霉烂变质食品，出现食品安全问题的扣罚5000—8000元；
2. 被就餐者有效投诉，影响较大的扣罚1000—3000元；
3. 出现加工方式不正确、生产计划性不强或食品存放不规范等，导致浪费现象严重或造成相应损失的扣罚1000—3000元。

（三）年底就餐满意度测评90分以上，服务期限年度内的处罚扣除款项，作为

奖励，一并支付给乙方餐饮服务公司

（四）出现下列情况，实行一票否决，当月考核不合格

出现下列情形，对照评分细则限期整改，整改不到位，情节严重的，市机关事务中心有权解除合同，无须承担任何责任。

1. 因管理疏漏，导致食品检验不合格，影响重大的；

2. 因工作人员操作失误、应急处置不力、管理工作失误等因素，导致机关正常就餐受到严重影响的；

3. 发生其他被认定为严重责任事故的情形。

四、本制度自印发之日起实施。

附表：餐饮服务监管考核评分细则

评分内容		评分标准	分值	扣分	扣分原因	得分
基础管理 12分	组织制度	组织架构按合同要求配置，合理调整服务人员增减，以不影响加工生产和服务质量为原则。	3			
		建立内部沟通机制，定期组织班前点名、班组会、开餐前讲评会等。				
		建立健全管理、服务、生产、仓储、统计、尝菜等各项制度，制订岗位职责和考核标准。				
	教育培训	建立培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。	2			
		定期组织教育培训，达到时间、内容、人员、效果四落实。				
	员工素质	员工应每年定期体检，持健康证上岗。	6			
		员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，个人物品摆放有序整洁。				
		服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致，轻声慢语，将“您好、请、谢谢”等礼貌用语用于实际工作中。				
		注重仪容仪表，按要求保持工装整洁，并佩戴工帽、口罩、手套等。不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰等。				
		服务熟练，技术过硬，操作规范，能严格坚持各项制度，加强相互配合，做到无缝对接、各司其职，持续做好膳食服务工作。				
应对突发事件，能够从容自如，得心应手，措施针对性强，效果明显。						
应急管理	针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案，并定期组织演练，面对突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施。	1				
菜品研发和服	菜品研发	定期做好新菜品的研发和创新，加以推广运用。	3			
		适时调整菜谱，荤素搭配合理，品种常变常新。				
		菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细，确保食物出品检验合格。				

务质量 4分	保障要求	根据要求，按时、定量提供相应服务；餐厅及时补充餐巾纸、调料等；针对个别特殊情况，做出及时调整，应急加菜；及时调整餐线供应，改善排队情况，加快供餐速度，提高就餐者满意度。	1				
经济 指标 考核 11分	原料 采购	合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；杜绝出现不合理的零散采购、生鲜类采购结余过多和库存足量仍采购等情况。	4				
		食材验收员要认真负责，查验菜品质量、数量、价格及送货人相关手续。按采购付款金额和数量如实填报，采购单和入库记录要一致。					
		明确原材料采购与管理的三方责任，确保仓库保管员、厨师长、验收员等责任人签字确认。					
		及时登记入库，科学储存保管。					
	节能 减排	用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，做到人走关闭，并检查到位。	3				
		空调使用符合节能减排要求：营业前15~30分钟开启，营业结束时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。					
		有计划地生产加工，严控剩饭剩菜量。					
	财务 统计	配合甲方建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。	4				
每日经营情况要求日清月结，账目清晰。							
生产费用按需申报，不应先产生再核销。							
认真做好结算（含餐券），杜绝产生多、错、漏等。							
食品 安全 消防 安全 19分	原料 储存	按生、熟、干货、调料、生鲜等种类，区分常温、冷藏和冷冻，根据原材料保存要求使用不同箱框，分区存放。	2				
		明确原材料的出入库、保质期，做到先进先出，严格出入库登记。					
	加工 食材 储存	食物成品、半成品（含洗切后的原材料）隔夜存放，需密封后放进冷柜或冷库，分区存放。	3				
		食物成品、半成品（含洗切后的原材料）短时存放，需做防尘措施（加盖、保鲜膜等），并分开存放。					
		每餐可回收利用的菜品需单独放入干净密封的容器，做好标识，进行冷藏或冷冻。					
	菜品 质量 管理	菜品清洗要仔细，确保无石子、沙子、菜虫、苍蝇、头发丝、铁丝、烟头等异物，保持安全卫生。	6				
		严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。					
出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。							

		每餐必须留样，每样食品数量不少于 125 克，不少于 48 小时。留样柜要上锁，专人负责并登记。				
		回收利用的菜品经冷藏后，需重新热加工。				
		限用相关食品调料。				
	设备安全管理	建立厨房设施设备台账，按设备登记表定期进行检查和记录，按规定进行维修和培训，确保安全。	3			
		每日进行电、气开关的检查和记录，排除隐患。				
	定期进行电路检查和记录，排除隐患。					
消防安全	消防通道不得用于其他用途，不得堆放杂物。	5				
	消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。					
	发现消防隐患，要及时上报、及时处理、及时整改。					
	普及消防知识和消防器材使用方法，每位员工应掌握 80% 以上消防知识。					
	每年进行一次全员消防模拟演习或专题培训，至少有 90% 以上的员工参与。					
餐厅形象管理 10 分	餐厅设施	定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅和个人物品等，摆放整齐干净，有专人负责，及时整理归位，始终保持有序。	5			
	标示提醒	不得在墙体、桌面等明显的地方张贴纸张标识。				
		做好公示信息更新、危险警告标志及防范措施。				
	开餐时间	做好开餐时间管理，非就餐时间不提供营业服务，做好不提前（如提前 5 分钟打开餐厅大门和结算台）、不超时（除特殊情况）工作。				
	不合格产品	成品中有检验不合格情况。	2			
	投诉	因服务意识、食品卫生等方面受到投诉。	3			
清洁卫生管理 16 分	餐厅	客人离位及时清理桌面。	2			
		就餐区地面油污、汤水、杂物等要及时清理。				
	后厨	洗菜筐、食物器皿、砧板、刀具及餐具等用完即时清理并按指定位置摆放有序，以供分类使用。	7			
		冰柜工作要正常，并及时清理冰层及其他杂物，保持适当温度。				
		定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。				
卫生整洁，无死角，各种餐具和物品放置有序。						

		各操作间相应工作完成后，及时打扫，保持“一干三关”：地面干，门、窗、水电气关；每周进行大扫除，清理卫生死角。			
		每周进行虫鼠消杀防疫工作。			
		清洗要按照浸泡、搓揉、冲洗的步骤，除掉表面的农药、灰尘、沙土等残留物。			
	仓库	各常温（干货、调料）仓库，按标线摆放物品，标明先进先出标识，每日清点和整理，保持整洁干净，无安全隐患。			
		冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并做好记录。	2		
收餐台		按要求进行餐具分类回收，保持收餐台及周围地面干净。	3		
		收餐时，控制噪声。			
		按要求将剩饭剩菜和其他垃圾进行分类。			
垃圾处理		厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。	2		
		垃圾必须当日清运，避免产生异味。			
厨房 精细 管理 26 分	切配间	原材料要通过相应通道，进入切配间。	5		
		蔬菜、肉类要进行分区清洗。			
		粗加工工序：一摘二洗三浸泡四清五切。			
		蔬菜、肉类要使用不同的砧板和刀具。			
		洗净蔬菜、肉类要按规定使用不同器具盛放。			
	面食间	面食间用具要和其他操作间用具分开。	3		
		馅料类要按规定密封，和其他原材料分开存放。			
		生、熟食品分区存放；使用食用添加剂及时登记。			
	灶台间	调料按指定区域存放，拆封调料隔夜存放要进行密封处理（加盖或保鲜膜）。	4		
		菜品制作加工要符合流程，控制火候，热菜要熟，把握咸淡，味道适中，搭配合理，切工精细，颜色鲜亮，营养丰富，卫生健康。			
		菜品保温要保证不低于60度。			
		蔬菜制作：先制作根茎类蔬菜；叶菜类蔬菜分批制作，即炒即售，及时补充。			
	蒸饭间	蒸饭区只存放相应物品，不得堆放其他物品。	3		
		米袋要按离地要求进行摆放，防止浸水、受潮。			
		食材及相关器具分时段清洗，不得混淆。			
	洗碗	餐具按规定要求进行清洁。	4		

	间	餐具洗消要求：一刮二刷三冲四消五保洁，抽检或普检，干净合格。			
		半成品和成品器皿的洗消要求：一刮二刷三冲四消五保洁，抽检或普检干净合格。			
		各类餐具按标识摆放，并做防尘处理，避免二次污染。			
	备餐区	做好售饭台内开餐前的保温准备，并确保内部整洁。	2		
		出品区不盛放生食和其他杂物。			
	餐线	开餐前 5~10 分钟，将菜放入餐线保温台，保温台温度设定不得低于 75 度。	5		
		按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。			
		不同菜使用不同的勺子，按规定使用相应的餐具盛菜。			
		将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。			
		结算台保持台面卫生、无油渍；系统故障及时报修。			
满意度 2 分	定期组织问卷调查，满意度达到 85%以上。	2			
加分项	食堂保障范围内的服务，委托方收到用餐人员的表扬，每次加 1 分。				
	食堂保障范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬，每次加 1 分。				
合计		100			

监管员：

部门负责人：

乙方负责人：

## 第六章 采购需求书

(一) 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。（详见本章要求）

(二) 采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。（详见本章要求）

(三) 采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求。（详见本章要求）

(四) 采购标的的数量、采购项目交货或者实施的时间和地点。（详见本章要求）

(五) 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求。（详见本章要求）

(六) 采购标的的其他技术、服务等要求。（无）

### 一、项目采购需求

1. 采购内容：郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目，主要服务内容包括：

(1) 餐饮供应保障：负责为职工提供营养均衡的早、中、晚餐服务，并根据甲方需求提供面点、卤味等外卖食品制作供应。根据季节变化和科学营养搭配要求，按周制定食谱，确保全年（含节假日）不间断供餐。

(2) 设施设备与环境卫生管理：全面负责厨房设备、厨具的日常维护、保养及消毒工作，确保设施正常运转。严格执行后厨、餐厅等场所的卫生标准，确保环境卫生符合食品安全规范。

(3) 运营协作管理：配合甲方开展原材料采购、验收、保管、食堂成本核算及反食品浪费等工作，协助优化餐饮服务管理流程。

2. 质量标准：符合国家及行业相关标准，并满足采购单位服务要求。

3. 服务地点：A 包：中原西路 233 号院、淮河路 53 号院、棉纺东路 20 号院、淮河路 67 号院、市政协、市市场监管局、市教育局；B 包：互助路 73 号院。

4. 包段划分：本项目分为 2 个包段，供应商可同时就本项目的 2 个包投标，最多只



能中 1 个包。

5. 合同履行期限：总服务期 2 年，实行 1 年 1 签。首年合同期满经考核合格后，方可续签次年合同。

6. 本项目是否接受联合体投标：否。

8、是否接受进口产品：否。

9. 是否为只面向中小企业采购：否。

## 二、项目基本情况

**A包 项目基本情况：郑州市机关事务中心采购2026-2027年（中原西路233号院、淮河路53号院、棉纺东路20号院、淮河路67号院、市政协、市市场监管局、市教育局）餐饮服务项目**

各餐厅概况如下：

**（一）中原路233号院：**用餐人数，早餐 350 人左右、中餐800人左右，晚餐100 人左右。

1、早餐，按甲方要求提供营养可口的食品，供应小菜不低于 8 种，油炸食品 2 种，面点 3 种，汤类 4 种（含 1 种咸汤），蛋类 2 种，其他根据需求有西点、风味小吃 1-2种，保证每天不同品种供应。

2、中餐，按甲方要求提供营养可口的食品，热菜不低于 6 种，大荤 1-2种、花荤 2 种、素菜 2 种。主食：米饭、面条、风味不低于4 种，面点花样不低于 8 种。一周菜谱不能重复。

中餐自助餐区 3 个，菜品 4 荤 4 素（含 2 种花荤）风味小吃 3 种，面点 4 种，主食米饭、面条（2 种）。适时根据就餐需求做好现吃现炒菜品若干种。

3、晚餐，按甲方要求提供营养可口的食品，不低于 5 种，大荤 1 种、花荤 2 种、素菜 2 种，主食：面点不低于 6 种，米饭，风味至少 2 种。一周菜谱不能重复。

4、西点班组满足西点生产需求，熟练掌握西点生产技能。

5、干休所食堂中餐就餐 40 人左右，晚餐就餐 20 人左右，供餐模式点餐，现吃现做。

6、接待服务区域：中餐、晚餐随时接待会议用餐，用餐以本地菜系为主，用餐标准由甲方制定，需做到准时开餐、质量保证。

**（二）淮河路53号院：**用餐人数，早餐80人左右，中餐160人左右，晚餐50人左右。

1、早餐，按甲方要求提供营养可口的食品，供应小菜不低于 6 种，油炸食品 2 种，面点 3 种，汤类 4 种（含 1 种咸汤），蛋类 2 种，其他根据需求有西点、风味小

吃 3 种，保证每天不同品种供应。

2、中餐，按甲方要求提供营养可口的食品，热菜不低于 6 种，大荤 1-2种、花荤 2 种、素菜 2 种，主食：米饭、面条不低于 2 种，面点花样不低于8 种，风味至少 2 种。一周菜谱不能重复。

3、晚餐，按甲方要求提供营养可口的食品，不低于 4 种，大荤 1 种、花荤 2 种、素菜 1 种，主食：面点不低于 4 种，米饭，风味至少 2 种。一周菜谱不能重复。

4、接待服务区域：中餐、晚餐随时接待会议用餐，用餐以本地菜系为主，用餐标准由甲方制定，需做到准时开餐、质量保证。

**（三）棉纺路20号院：**用餐人数，早餐80人左右，中餐260人左右，晚餐60人左右。

1、早餐，按甲方要求提供营养可口的食品，供应小菜不低于 6 种，油炸食品 2 种，面点 4 种，汤类 4 种（含 1 种咸汤），蛋类 2 种，保证每天不同品种供应。

2、中餐，按甲方要求提供营养可口的食品，热菜不低于 6 种，大荤 1-2种、花荤 2 种、素菜 2 种，小炒菜品 3 种。主食：米饭、面条风味不低于3 种，面点花样不低于 6 种。一周菜谱不能重复。

3、晚餐，按甲方要求提供营养可口的食品，不低于 4 种，大荤 1 种、花荤 2 种、素菜 1 种，主食：面点不低于 4 种，米饭，风味至少 2 种。一周菜谱不能重复。

4、接待服务区域：中餐、晚餐随时接待会议用餐，用餐以本地菜系为主，用餐标准由甲方制定，需做到准时开餐、质量保证。

**（四）淮河路67号院：**用餐人数，早餐80人左右，中餐160人左右，晚餐50人左右。

1、早餐，按甲方要求提供营养可口的食品，供应小菜不低于 6 种，油炸食品 2 种，面点 3 种，汤类 4 种（含 1 种咸汤），蛋类 2 种，其他根据需求有西点、风味小吃 3 种，保证每天不同品种供应。

2、中餐，按甲方要求提供营养可口的食品，热菜不低于 6 种，大荤 1-2种、花荤 2 种、素菜 2 种，主食：米饭、面条不低于 2 种，面点花样不低于8 种，风味至少 2 种。一周菜谱不能重复。

3、晚餐，按甲方要求提供营养可口的食品，不低于 4 种，大荤 1 种、花荤 2 种、素菜 1 种，主食：面点不低于 4 种，米饭，风味至少 2 种。一周菜谱不能重复。

4、接待服务区域：中餐、晚餐随时接待会议用餐，用餐以本地菜系为主，用餐标准由甲方制定，需做到准时开餐、质量保证。

**（五）市政协：**用餐人数，早餐100 人左右、中餐200人左右，晚餐 50 人左右。

1、早餐，按甲方要求提供营养可口的食品，供应小菜不低于 8 种，油炸食品 2 种，面点 3 种，汤类 4 种（含 1 种咸汤），蛋类 2 种，其他根据需求有西点、风味小吃 1-2种，保证每天不同品种供应。

2、中餐，按甲方要求提供营养可口的食品，热菜不低于 6 种，大荤 1-2种、花荤 2 种、素菜 2 种。主食：米饭、面条、风味不低于4 种，面点花样不低于 8 种。一周菜谱不能重复。

中餐自助餐区 3 个，菜品 4 荤 4 素（含 2 种花荤）风味小吃 3 种，面点 4 种，主食米饭、面条（2 种）。适时根据就餐需求做好现吃现炒菜品若干种。

3、晚餐，按甲方要求提供营养可口的食品，不低于 5 种，大荤 1 种、花荤 2 种、素菜 2 种，主食：面点不低于 6 种，米饭，风味至少 2 种。一周菜谱不能重复。

4、接待服务区域：中餐、晚餐随时接待会议用餐，用餐以本地菜系为主，用餐标准由甲方制定，需做到准时开餐、质量保证。

**（六）市市场监管局：**用餐人数，早餐 100 人左右、中餐200人左右。

1、早餐，按甲方要求提供营养可口的食品，供应小菜不低于 8 种，油炸食品 2 种，面点 3 种，汤类 4 种（含 1 种咸汤），蛋类 2 种，其他根据需求有西点、风味小吃 1-2种，保证每天不同品种供应。

2、中餐，按甲方要求提供营养可口的食品，热菜不低于 6 种，大荤 1-2种、花荤 2 种、素菜 2 种。主食：米饭、面条、风味不低于4 种，面点花样不低于 8 种。一周菜谱不能重复。

中餐自助餐区 3 个，菜品 4 荤 4 素（含 2 种花荤）风味小吃 3 种，面点 4 种，主食米饭、面条（2 种）。适时根据就餐需求做好现吃现炒菜品若干种。

3、接待服务区域：中餐、晚餐随时接待会议用餐，用餐以本地菜系为主，用餐标准由甲方制定，需做到准时开餐、质量保证。

**（七）市教育局：**用餐人数，早餐 100 人左右、中餐200人左右。

1、早餐，按甲方要求提供营养可口的食品，供应小菜不低于 8 种，油炸食品 2 种，面点 3 种，汤类 4 种（含 1 种咸汤），蛋类 2 种，其他根据需求有西点、风味小吃 1-2种，保证每天不同品种供应。

2、中餐，按甲方要求提供营养可口的食品，热菜不低于 6 种，大荤 1-2种、花荤 2 种、素菜 2 种。主食：米饭、面条、风味不低于4 种，面点花样不低于 8 种。一周菜谱不能重复。

中餐自助餐区 3 个，菜品 4 荤 4 素（含 2 种花荤）风味小吃 3 种，面点 4 种，主食米饭、面条（2 种）。适时根据就餐需求做好现吃现炒菜品若干种。

3、接待服务区域：中餐、晚餐随时接待会议用餐，用餐以本地菜系为主，用餐标准由甲方制定，需做到准时开餐、质量保证。

## B包 项目基本情况：郑州市机关事务中心采购2026-2027年（互助路73号院）餐饮服务项目

（一）互助路73号院：用餐人数，早餐 600人左右，中餐1200人左右，晚餐300人左右。

1、早餐，按甲方要求提供营养可口的食品，供应小菜不低于 8 种，油炸食品 2 种，面点 3 种，汤类 4 种（含 1 种咸汤），蛋类 2 种，其他根据需求有西点、风味小吃 1-2 种，保证每天不同品种供应。

2、中餐，按甲方要求提供营养可口的食品， 不低于 6种，大荤 1 -2种、花荤 2 种、素菜 2 种，小炒菜品 5 种。主食：米饭、面条、风味不低于4 种，面点花样不低于 8 种。一周菜谱不能重复。

自助餐区 1 个，菜品 4 荤 4 素（含 2 种花荤），风味小吃 2 种，面点 4种，主食米饭、面条（2 种）。适时根据就餐需求做好现吃现炒菜品若干种。

清真就餐区 40 人左右。热菜不低于 5 种，大荤 1 种、花荤 2 种、素菜2 种，主食：米饭、面条不低于 2 种，面点不低于 4 种，风味至少 1 种。一周菜谱不能重复。

3、晚餐，按甲方要求提供营养可口的食品， 不低于 5 种，大荤 1 种、花荤 2 种、素菜 2 种，主食：面点不低于 6 种，米饭，风味至少 1-2 种。一周菜谱不能重复。

4、接待服务区域：中餐、晚餐随时接待会议用餐，用餐以本地菜系为主，用餐标准由甲方制定，乙方需做到准时开餐、质量保证。

## 二、岗位职数及人员要求

### **A包 岗位职数及人员要求：郑州市机关事务中心采购2026-2027年（中原西路233号院、淮河路53号院、棉纺东路20号院、淮河路67号院、市政协、市市场监管局、市教育局）餐饮服务项目**

1、按甲方服务要求合理配置项目管理、财务管理、反食品浪费督导员、设备维修管理员、仓管、厨师、面点师、辅助工、服务员、保洁员等服务队伍，人员要求，身体健康，工作责任心强，有相关从业经验，人员总体配置不少于 130 人。

2、所有工作人员必须通过卫生部门指定医院（或防疫站）的体检，并领取饮食行业健康证。

3、财务人员应具备会计、财务管理等相关专业知识和能力。

4、厨师不低于 14 人，必须具有劳动部门颁发的职业资格证书，年龄不超过 55 周岁。

5、面点师不低于 6 人，必须具有劳动部门颁发的职业资格证书，年龄不超过 55 周岁。

6、餐厅服务员年龄不超过 40 周岁，管理岗位需具有餐厅服务类职业资格证书。

### **B包 岗位职数及人员要求：郑州市机关事务中心采购2026-2027年（互助路73号院）餐饮服务项目**

1、按甲方服务要求合理配置项目管理、财务管理、反食品浪费督导员、设备维修管理员、仓管、厨师、面点师、辅助工、服务员、保洁员等服务队伍，人员要求，身体健康，工作责任心强，有相关从业经验，人员总体配置不少于 54 人。

2、所有工作人员必须通过卫生部门指定医院（或防疫站）的体检，并领取饮食行业健康证。

3、财务人员应具备会计、财务管理等相关专业知识和能力。

4、厨师不低于8 人，必须具有劳动部门颁发的职业资格证书，年龄不超过 55 周岁。

5、面点师不低于 4 人，必须具有劳动部门颁发的职业资格证书，年龄不超过 55 周岁。

6、餐厅服务员年龄不超过 40 周岁，管理岗位需具有餐厅服务类职业资格证书。

## 第七章 投标文件格式

\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_\_招标

\_\_\_\_\_包

# 投标文件

供应商：\_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

# 目 录

- 一、投标函及开标一览表
- 二、法定代表人身份证明或附有法定代表人身份证明的授权委托书
- 三、投标承诺函及招标代理服务费承诺函
- 四、商务部分
- 五、技术部分
- 六、承诺书
- 七、政府采购执行政策相关证明材料
- 八、供应商认为应附的其他资料
- 九、资格证明材料



# 一、 投标函及开标一览表

## (一) 投标函

致：\_\_\_\_\_（采购人）：

根据贵方的招标文件（采购编号：\_\_\_\_\_），签字代表\_\_\_\_\_（全名）经正式授权并代表（供应商名称）\_\_\_\_\_提交下述文件，并对此负法律责任。

1. 投标函及开标一览表
2. 法定代表人身份证明或附有法定代表人身份证明的授权委托书
3. 投标承诺函及招标代理服务费承诺函
4. 商务部分
5. 技术部分
6. 承诺书
7. 政府采购执行政策相关证明材料
8. 供应商认为应附的其他资料
9. 资格证明材料

根据此函，签字代表宣布同意如下：

1、所附投标报价表中规定的应提供和交付的货物和伴随服务的投标报价详见开标一览表。

2、如果我们的投标文件被接受，我们将按照《中华人民共和国民法典》和招标文件第五章“合同条款”规定的权利义务履行合同。

3、我们详细审查了招标文件，包括修改文件以及全部参考资料和有关附件，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

4、我方承诺在投标有效期（自投标文件提交截止之日起 60 日历天）内不修改、撤销投标文件。

5、我们同意提供贵方可能要求的与投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。

6、与本投标有关的一切正式往来请寄：

地址：                      邮政编码：                      电话：

供应商： \_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）： \_\_\_\_\_

日期：    年    月    日

(二) 开标一览表

项目名称	郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目
包段	
供应商	
投标内容	<p>郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目，主要服务内容包括：</p> <p>(1) 餐饮供应保障：负责为职工提供营养均衡的早、中、晚餐服务，并根据甲方需求提供面点、卤味等外卖食品制作供应。根据季节变化和科学营养搭配要求，按周制定食谱，确保全年（含节假日）不间断供餐。</p> <p>(2) 设施设备与环境卫生管理：全面负责厨房设备、厨具的日常维护、保养及消毒工作，确保设施正常运转。严格执行后厨、餐厅等场所的卫生标准，确保环境卫生符合食品安全规范。</p> <p>(3) 运营协作管理：配合甲方开展原材料采购、验收、保管、食堂成本核算及反食品浪费等工作，协助优化餐饮服务管理流程。</p>
投标报价	大写： 小写：
合同履行期限	总服务期 2 年，实行 1 年 1 签。 注：首年合同期满经考核合格后，方可续签次年合同。
服务质量	符合国家及行业相关标准，并满足采购单位服务要求
服务地点	
投标有效期	自投标文件提交截止之日起 60 日历天
权利与义务	符合招标文件“第五章合同条款”

备注：

供应商： \_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人： \_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 二、法定代表人身份证明或附有法定代表人身份证明的授权委托书

### (一) 法定代表人身份证明

供应商名称：\_\_\_\_\_

单位性质：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

经营期限：\_\_\_\_\_

姓名：\_\_\_\_\_性别：\_\_\_\_\_年龄：\_\_\_\_\_职务：\_\_\_\_\_

系\_\_\_\_\_（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证。

供应商：\_\_\_\_\_（盖单位章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

(二) 授权委托书

本人 \_\_\_\_\_ (姓名) 系 \_\_\_\_\_ (供应商名称) 的法定代表人，现委托 \_\_\_\_\_ (姓名) 为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补充、递交、撤回、修改 \_\_\_\_\_ (项目名称、包段) \_\_\_\_\_ 投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至本项目投标有效期结束。

附：代理人身份证。

代理人无转委托权。

供应商： \_\_\_\_\_ (盖单位章)

法定代表人： \_\_\_\_\_ (签字或盖章)

身份证号码： \_\_\_\_\_

委托代理人： \_\_\_\_\_ (签字或盖章)

身份证号码： \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

### 三、投标承诺函及招标代理服务费承诺函

#### 1、投标承诺函

致（郑州市机关事务中心及河南求实工程造价咨询有限公司）：

我公司作为本次采购项目的供应商，根据招标文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）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；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件；
- （七）根据采购项目提出的特殊条件。

二、完全接受和满足本项目招标文件中规定的实质性要求，如对招标文件有异议，已经在投标截止时间届满前依法进行维权，不存在对招标文件有异议同时又参加投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

三、参加本次招标采购活动，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。

四、参加本次招标采购活动，不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的行为。

五、参加本次招标采购活动，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

六、供应商参加本次政府采购活动在近三年内投标人和其法定代表人没有行贿犯罪行为。

七、投标文件中提供的能够给予我公司带来优惠、好处的任何材料资料和技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

八、如本项目评标过程中需要提供样品，则我公司提供的样品即为中标后将要提供的中标产品，我对提供样品的性能和质量负责，因样品存在缺陷或者不符合招标文件要求导致未能中标的，我愿意承担相应不利后果。

九、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理：

（一）投标有效期内撤销投标文件的；

（二）在采购人确定中标人以前放弃中标候选资格的；

（三）由于中标人的原因未能按照招标文件的规定与采购人签订合同；

（四）由于中标人的原因未能按照招标文件的规定交纳履约保证金；

（五）在投标文件中提供虚假材料谋取中标；

（六）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

（七）投标有效期内，投标人在政府采购活动中有违法、违规、违纪行为。

由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

本公司对上述承诺的内容和事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我愿意接受以提供虚假材料谋取中标追究法律责任。

供应商：\_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人或授权委托人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日期：\_\_\_\_\_





## 四、商务部分

### 1、业绩

### 2、主要人员配备一览表

序号	姓名	性别	年龄	工作年限	拟担任岗位	相关资格证书	养老保险缴纳情况	备注
1								
2								
3								
4								
5								
6								
...								
...								

注：（1）以上主要人员（管理人员、厨师、面点师等），附身份证、健康证、相关资格证书、养老保险证明等。

（2）上述人员仅为供应商拟派的主要人员，供应商中标后需按照招标文件第六章采购需求书中的服务需求配备相关人员，以满足采购人要求为基础，定期巡检不断改善，为采购人提供优质服务。

供应商：\_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人或授权委托人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日期：\_\_\_\_\_

### 3、服务承诺

## 五、技术部分

（格式自拟，内容应包括但不限制于评分办法提到的内容）

## 六、承诺书

### （一）廉洁自律承诺书

我公司承诺：

在\_\_\_\_\_招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、资助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

供应商：\_\_\_\_\_（盖单位章）

年 月 日

## （二）采购内容承诺书

我公司承诺：

在\_\_\_\_\_招标活动中承诺，如果我单位有幸中标，我公司完全接受并按照招标文件第六章采购需求书中的要求对郑州市机关事务中心采购 2026-2027 年餐饮服务项目的就餐要求以及人员配备等服务要求且每个服务地点均会委派专人负责，由公司统一管理，以达到国家及行业相关标准并满足采购人要求为宗旨，定期巡检、考核、不断提升服务质量，为采购人提供优质服务。

供应商：\_\_\_\_\_（盖单位章）

年 月 日

## 七、政府采购执行政策相关证明材料

### (1) 中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加郑州市机关事务中心（单位名称）的郑州市机关事务中心采购2026-2027年餐饮服务项目（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

郑州市机关事务中心采购2026-2027年餐饮服务项目，属于餐饮业（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为\_\_\_\_\_（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于\_\_\_\_\_（中型企业、小型企业、微型企业）；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

备注：

①从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

②在政府采购活动中，投标人提供的服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，才能享受本办法规定的中小企业扶持政策：

## (2) 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《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》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）

日期： 年 月 日

（提醒：如果响应人不是残疾人福利性单位，则无需填写（可附原稿））



### (3) 监狱企业证明材料

监狱企业参加政府采购活动时，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。

（提醒：如果供应商不是监狱企业单位，则无需填写（可附原稿））

## 八、供应商认为应附的其他资料

## 九、资格证明材料

包括但不限于以下内容：

### （一）资格承诺声明函

致郑州市机关事务中心（本项目采购单位）及郑州市公共资源交易中心：

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

一、我单位全称为\_\_\_\_\_，注册地点为\_\_\_\_\_，统一社会信用代码为\_\_\_\_\_，法定代表人（单位负责人）为\_\_\_\_\_，联系方式为\_\_\_\_\_。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位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。（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。）

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商资格条件。如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位（盖章）：

法定代表人或授权代表（签名或盖章）：

日期：    年    月    日

注：1. 投标人须在投标文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标处理。

2. 投标人的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效。

## (二) 营业执照

具有有效的营业执照

(三) 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政府采购活动

郑州市机关事务中心：

我方在此承诺，参加本次政府采购不存在：“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，参加同一合同项下的政府采购活动”的情况。

我方保证上述信息的真实和准确，并愿意承担因我方就此弄虚作假所引起的一切法律后果。

特此承诺。

供应商：\_\_\_\_\_（盖单位章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

#### (四) 信用承诺

(采购人名称)：

我方在此承诺，参加本次采购不存在：“被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))的“重大税收违法失信主体”、“中国执行信息公开网”网站(<http://zxgk.court.gov.cn/shixin/>)的“失信被执行人”、“中国政府采购网”网站([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))的“政府采购严重违法失信行为记录名单””的情况。

我方保证上述信息的真实和准确，并愿意承担因我方就此弄虚作假所引起的一切法律后果。

特此承诺。

供应商：\_\_\_\_\_ (盖单位章)

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

#### (五) 供应商认为需提供的其他资格证明资料

注：根据郑州市公共资源交易中心关于调整投标文件组成的通知（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20240105/8a7a1f53-0e79-44d9-83f3-d56bfa0332e3.html>）：各潜在供应商在编制投标文件时，须将全部资格证明材料上传至投标文件的“资格文件”模块，供应商因上传至“资格文件”模块的资格证明材料有缺失导致资格审查不通过的后果，由其自行承担。