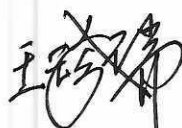


内蒙古蒙电华能热电股份有限公司  
职工餐厅委托运营服务

# 电商询价委托文件

编制：企管部

审核： 

审批： 

委托方：内蒙古蒙电华能热电股份有限公司

2022年9月14日



# 总目录

- 第一章 供应商须知
- 第二章 委托项目概况
- 第三章 供应商资格要求
- 第四章 技术规范要求
- 第五章 其他要求
- 第六章 报价文件格式

# 第一章 供应商须知

## 电商询价委托文件

条款号	条款名称	主要内容
1	委托名称	内蒙古蒙电华能热电股份有限公司职工餐厅委托运营服务
2	委托单位	<p>项目单位：内蒙古蒙电华能热电股份有限公司</p> <p>地址：呼和浩特市锡林南路电力科技楼</p> <p>联系人：王志忠</p> <p>联系方式：0471-6228409</p> <p>时间：在中国华能集团公司电子商务平台发布信息开始到结束。</p> <p>地点：中国华能集团公司电子商务平台</p> <p>(<a href="http://ec.chng.com.cn">http://ec.chng.com.cn</a>)</p> <p>方式：登录中国华能集团公司电子商务平台自行下载。</p>
3	委托范围	<p>受托方需按照委托方伙食标准及要求，提供足够的工器具及低值易耗品，完成委托方职工食堂日常运营所需的食材采购、工作自助餐配餐、值班餐、加班餐、业务接待、环境卫生、食品安全、厨余垃圾清运、食堂设施设备的更换及日常维护维修、“四害”防治消杀、油烟管道清洗、疏通污水井和下水管道等工作内容。</p> <p>职工人数：65 人</p> <p>用餐形式：早餐、午餐自助，晚餐零点，接待餐等。</p>
4	服务期限	2022 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日（3 年）
5	询价程序	<p>(1) 委托方制定询价文件；</p> <p>(2) 闭环发起电商平台公开询价；</p> <p>(3) 报价方编制并在线填写总报价；</p> <p>(4) 委托方确定成交候选人及成交人。</p>
6	报价要求	<p>报价方必须针对规范要求进行了总体报价，包括但不限于服务人员的工资、社保、福利、体检费、餐费、服装、工器具及机械使用费、低值易耗品及清洁物品的物料消耗费、残保金等各项规费、保险费用、利润、税金（6%增值税）、合同包含的风险准备等所有款项。要求中标人给全体从业人员缴纳社会保险，按月定时发放从业员工工资，工资标准不得低于当地最低工资标准。采购方发现违规用工，立即解除服务合同。</p>
7	电子报价文件递交截止时间	询价公告截止日期止。
	电子报价文件递交方式	报价人通过中国华能集团公司电子商务平台在规定日期内进行报价。
8	报价评价原则	经评审的最低价法。

9	合同主要条款	(1) 合同范围：与规范要求一致； (2) 合同价格：固定合同总价； (3) 合同与付款：合同签订后，每半年支付相应服务费； (4) 服务期：36 个月，即 2022 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日。 (5) 其他内容详见第四章节。
---	--------	--

## 第二章 委托项目概况

内蒙古蒙电华能热电股份有限公司（以下简称“公司”）成立于 1994 年 5 月 12 日。本公司主要从事火力发电、供热，风力发电的生产和供应。

内蒙古蒙电华能热电股份有限公司职工餐厅位于呼和浩特市玉泉区锡林南路电力科技楼，委托方用餐总人数约为 65 人，受托方需按照委托方伙食标准及要求，提供足够的工器具及低值易耗品，完成委托方职工食堂日常运营所需的食材采购、工作自助餐配餐、值班餐、加班餐、业务接待、环境卫生、食品安全、厨余垃圾清运、食堂设施设备的更换及日常维护维修、“四害”防治消杀、油烟管道清洗、疏通污水井和下水管道等工作内容。

## 第三章 供应商资格要求

### 一、通用条款

- 1、营业执照经营范围必须与项目相符合；
- 2、具有良好的银行资信和商业信誉，未处于财产被接管、冻结、破产状态，未处于有关禁止经营的行政处罚期间；
- 3、不得处于内蒙古自治区行政区域内有关禁止经营的行政处罚期间内；
- 4、近三年内无经济类法律纠纷，未处于有关禁止投标的行政处罚期间；
- 5、近三年内无骗取中标、串标和其他严重违约行为；
- 6、报价人只限于呼和浩特市；

7、投标人不得在中国华能集团公司和北方联合电力有限责任公司有不良记录。

## 二、专用条款

业绩要求：投标人须具有近五年（2017 年 1 月 1 日-2021 年 12 月 31 日）不少于 2 份政府机关或企事业单位食堂餐饮服务合同业绩。（附合同关键页影印件，含首页、项目名称、合同范围、合同金额、签订时间、签字盖章页等关键页）。

## 第四章 技术规范要求

### 一、工程服务类

(一) 工程服务需求清单一览表

序号	工程服务编码	项目名称	分项技术标准	实施范围	数量	单位	报价方		服务期限	实施地点	备注
							含税 报单 价	含税报 总价			
1		内蒙古蒙电华能热电股份有限公司职工餐厅委托运营服务		委托方用餐总人数约为65人,受托方需按照委托方伙食标准及要求,提供足够的工器具及低值易耗品,完成委托方职工食堂日常运营所需的食材采购、工作自助餐配餐、值班餐、加班餐、业务接待、环境卫生、食品安全、厨余垃圾清运、食堂设施设备的更换及日常维护维修、“四害”防治消杀、油烟管道清洗、疏通污水井和下水管	1	项			36个月	内蒙古呼和浩特市工艺厂巷电力科技楼内蒙古蒙电华能热电股份有限公司职工餐厅	





---

## （二）合同主要条款：

### 1、实施范围

- （1）管理服务合同承诺兑现率 100%；
- （2）职工满意率 90%以上；
- （3）保障委托方日均不少于 50 人就餐；
- （4）职工食堂菜点供应品种丰富，烹调方法和口味多样，营养搭配平衡，满足职工用餐时对菜式和口味多样化需求；
- （5）贯彻落实《食品安全法》、《食品安全法实施条例》及项目所在地餐饮业食品卫生管理办法、餐厨垃圾管理办法等相关国家法律法规，确保服务达到《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》；
- （6）无各等级爆炸、火灾、食物中毒和厨房设备严重损坏等事故；食堂所属设施设备定期维护、巡查，保证各类设施设备符合相关行业标准，确保通过行业主管部门检验检查，不发生通报、考核等现象。

### 2、合同期限

自 2022 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日。

本项目服务期为三年。合同履行期间委托方可以对上年度服务进行考核，考核结果不通过的委托方有权单方面解除合同。

### 3、费用的支付

#### （1）合同费用的结算与支付

餐厅日常经营发生的水、电、暖、燃气费用由委托方统一结算，受托方应节约使用，避免浪费，委托方加强日常监督。

#### （2）餐厅运营服务费按每半年支付相应服务费。

#### （3）职工餐及业务接待餐结算形式

职工就餐。受托方根据委托方职工充值清单与委托方核对无误后提供有效票据，有效票据金额为就餐费用，委托方履行财务审批手续后支付给受托方。

接待就餐。委托方按照受托方提供的菜单明细、发票、结算单等依据，委托方履行财务审批手续后支付给受托方。

### 4、服务内容及标准

#### （1）餐厅分为集中用餐区及接待区。职工早餐、午餐采用自助餐形式；晚



餐采用点餐形式。

工作餐标准：按照每餐原材料成本计算，受托方负责公布原材料委托价格和渠道，接受委托方餐厅管理委员会对其食品原材料质量及价格进行监督。提供标准如下：

早餐：凉菜 4 种；蛋类 2 种；营养时蔬 1 种；五谷杂粮 2 种；主食 5 种（包括面食、营养粗粮等）；汤粥 2 种、饮品 2 种。

午餐：凉菜 4 种；热菜 6 种；主食 4 种（包括米饭、馒头、花卷、等）；汤粥、饮品 3 种；应季水果 2 种。

晚餐：单点小炒，热菜品种不少于 5 种，受托方提供每日菜单及价格。

午餐每逢传统节日举办特色美食节，无传统节日的月份单独搞特色美食节，每年不少于 12 次。

## （2）业务接待餐服务

1. 满足桌餐、自助餐、火锅等业务接待需求。

2. 菜系需求：蒙餐、西北、粤、鲁、川、苏、浙、淮阳等品种，菜系中特殊的南方菜品需配备 1 名固定的专业厨师。定期更新业务接待新菜品，根据业主需要，不断改进菜品质量。

3. 业务接待就餐地点、人数按需求临时确定，厨师及服务人员应满足要求。服务人员要做到热情、周到、得体，文明用语、仪容整洁、仪表端庄、服装统一、举止大方、礼仪规范。

## （3）半成品外卖服务

每天生产一定数量面点、烤点、熟卤、半成品菜等内部售卖，并定期调换。售卖的半成品必须由本项目部制作，其他地点制作的半成品严禁售卖。

## （4）用餐时间：

工作日

早餐：7:30-8:30

午餐：12:00-13:00

晚餐：17:30-19:00

周六、周日提供点餐及接待。

## 5、餐品制作要求

保证饭菜和所售食品质量符合国家和地方食品卫生防疫标准。饭菜销售价格

须报委托方审核同意，原则上不高于同等档次食堂价格水平。菜点品种根据季节变化，不断更新原料搭配、菜肴色彩，并降低成本。菜肴及面点品种视市场货源、库房能力、厨师加工能力等情况而定，保证供应。根据员工反馈意见调整菜品种类、口味、颜色、以求最好。加工食品原材料时，保证原料加工的质量、形状、大小、厚薄、规格等符合标准，和烹调要求。菜点烹制过程按标准进行，不得有偷工减料、粗制滥造现象发生。保证菜点新鲜、热度、并杜绝浪费。

#### 6、食材采购标准

公司食堂日常所需各类食材（无公害蔬菜、肉禽蛋类、鱼类、优质粮油、水产干货、调味配料、绿色水果）等，投标方应具有地区范围内统一配送体系，食材配送价格应低于市场平均价格 10-20%，各类食材储藏时间原则不能超过 48 小时，确保食材品质新鲜。

各类食材严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及地方相关的法规，确保食品及辅助材料的采购、贮运、加工、制作等过程均达到卫生、安全、防疫标准。严格筛选供应商，选用证照资质齐全的供应商。所有的原材料索证记录应保留一份备查。所有原材料的验收标准，均严格执行国家标准执行《大米（GB1354—86）、油（GB2716—88）、面粉（GB1355—86）、酱油卫生标准（GB2717—1996）、食醋卫生标准（GB2719—1996）、食盐卫生标准（GB2721—1996）、味精卫生标准（GB2720—1996）、赤砂糖卫生标准（GB4964—94）、食用罐头卫生标准（GB7098—96）、非发酵性豆制品及面筋卫生标准（GB2712—1998）、发酵性豆制品卫生标准（GB2712—1998）、猪肉卫生标准（GB2702—94）、牛肉、羊肉、兔肉卫生标准（GB2708—94）、鲜（冻）、禽卫生标准（GB2710—94）、海鲜类卫生标准（GB2733—94）有“QS”标识。

7、餐厅只对委托方员工及认可的人员开放，未经委托方同意，受托方不得将该餐厅管理权转让给第三方，不能对外营业或做其它使用。

#### 8、委托方权利与义务

（1）委托方提供职工餐厅所需的各类设备、设施，餐厅运营所需水、电、燃气、暖。

（2）委托方对受托方的工作有监督检查权，对损害餐厅设施的情况有制止权及索赔权。

(3) 对受托方违约或损害委托方权益的事宜有索赔权，违约金从合同价款中扣除。

(4) 委托方有应按照本合同的约定按时向受托方支付相应费用的义务。

(5) 协助受托方维护餐厅就餐秩序及治安。

(6) 提前通知停电停水情况。

(7) 协助受托方办理餐厅卫生许可证等相关各类证照，所发生的费用由委托方负责。

#### 9、受托方权利义务

(1) 受托方负责委托方职工餐厅各项管理工作，需建立各岗位管理规范 and 各项作业流程及标准。受托方负责该餐厅及相关区域的保洁工作（具体范围有公共卫生间一处、楼道、墙体、窗户、玻璃、厨房设备等），随时对餐厅内所有设施进行清理、维护，保持洁净。食品加工流程清晰，餐具定时消毒，菜品必须符合食品卫生有关法律法规，保证就餐人员饮食安全。

(2) 负责受托方工作人员的安全教育工作以及劳动保护设施的配备。受托方人员的安全责任由受托方负完全责任，与委托方无关。

(3) 受托方人员在向委托方提供服务时，应遵守委托方的规章制度。若受托方的人员在委托方的范围内违反委托方的规章制度，应接受委托方的处理，并且委托方可以对受托方进行处罚。

(4) 受托方工作人员必须经过体检合格，有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证。接受委托方的监督检查，对委托方提出的问题和员工投诉及时整改纠正。

(5) 受托方在管理期内因业务需要而与委托方以外的单位和个人所发生的债权债务均与委托方无关。委托方发现托管权转让他人或对外营业、做其它使用，则有权立即终止此合同，受托方负责承担包括赔偿在内的一切责任。

(6) 受托方在管理期间必须按本合同各项工作要求完成工作，委托方可派出专人按合同约定进行检查，发现不符合约定的问题，根据合同约定及附件相关规定要求，受托方要配合并在限定时间内纠正，视情况按合同约定的有关处罚条款予以罚款。

(7) 受托方应保证与其委派的管理服务人员签订合同，建立劳动雇佣关系，

---

受托方与其委派的管理服务人员之间的任何纠纷均（包括工伤）与委托方无关，由受托方自行解决。

（8）受托方负责委派有资质的管理人员及工作人员承担相应的管理工作，派遣人员工资及相应费用均由受托方承担。

（9）受托方负责餐厅原材料的委托，若委托方对菜单或原材料提出异议的，受托方应进行无条件修改，直至委托方同意为止。

（10）受托方除接受政府有关部门的监督外，接受委托方监督检查，对委托方提出的合理需求，受托方应积极配合。

（11）受托方应指派项目经理一名，负责处理餐厅的所有事宜，包括餐厅日常管理维护、卫生、服务、质量及库管等。

（12）未经委托方同意，受托方不得将该餐厅管理权转让给第三方。

## 10、管理与考核

### （1）管理职责

内蒙古蒙电华能热电股份有限公司企管部为委托方职工餐厅归口管理部门，负责协调职工餐厅相关事宜，负责管理和监督检查；负责与职工餐厅就职工就餐和委托方接待费用进行审核、结算；负责与职工餐厅每月对收支情况进行核对并在一定范围内公示。

受托方负责职工餐厅的日常管理和运营；负责制定详细的《服务方案》提交委托方审核同意后，确保严格执行。

### （2）年度评价

合同履行每满 12 个月后，委托方对受托方进行年度评价，如遇评价结果不合格情况，委托方有权提前终止合同。

### （三）技术规范

#### 1、人员配置

包括项目经理、厨师、服务员，项目配置整体人员不少于 4 人。餐饮服务人员素质要求如下：

项目负责人素质要求：大专及以上学历，45 周岁以下，精神饱满，体健貌端，3 年以上食堂运营服务经验，熟悉食堂管理运行。熟悉安全质量管理体系标准。熟悉餐饮服务的基本理论和有关政策法规。能识别危险源并采取预防措施，



熟练处理各类突发事件，具备应对客户技巧的能力。

食堂人员素质要求：厨师长具有三级/高级或以上职业资格证书，掌握两种以上菜系的制作，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制，身体健康，体健貌端，品行良好。有较强的服务意识和责任心，有相关工作经验。厨房各档主厨应具有相应的工作经验，具有四级/中级或以上（中式烹调/中式面点）职业资格证书。

服务人员平均年龄不超过 40 岁，随着人员的不断更替应逐渐向年轻化过度，有本年度健康证、逐人建档、个人信息全面。

序号	岗位	人数	岗位职责	要求
1	项目经理	1	负责项目部全面管理工作，包括每日验货以及刷卡	大专及以上学历，45 周岁以下，精神饱满，体健貌端，3 年以上食堂运营服务经验
2	厨师	2	负责日常职工餐、接待用餐	具有四级/中级或以上（中式烹调/中式面点）职业资格证书。
3	服务员	1	餐厅服务	须经过专业培训，40 岁以下，形象好，身体健康
	合计	4		

上述人员必须持证（健康证、上岗证）上岗，委托方可根据饭菜质量提出相应意见，受托方应就委托方要求进行调整。

## 2、服务内容及标准

### 1) 日常工作餐（自助）

早餐：凉菜 4 种；蛋类 2 种；营养时蔬 1 种；五谷杂粮 2 种；主食 5 种（包括面食、营养粗粮等）；汤粥 2 种、饮品 2 种。

午餐：凉菜 4 种；热菜 6 种；主食 4 种（包括米饭、馒头、花卷、等）；汤粥、饮品 3 种；应季水果 2 种。

晚餐：单点小炒，热菜品种不少于 5 种，受托方提供每日菜单及价格。

菜单每周更新一次。

### 2) 业务接待餐服务

业务接待餐本着节约的原则提供各式炒菜、家常菜、特色菜、火锅等。

业务接待就餐地点、人数按需求临时确定，厨师及服务人员应满足要求。服务人员要做到热情、周到、得体，文明用语、仪容整洁、仪表端庄、服装统一、

---

举止大方、礼仪规范。

### 3) 大型会议和大型活动工作餐服务

菜品标准、人数、时间根据承办单位要求临时确定，确保满足大型会议和活动所需。

### 4) 半成品外卖服务

每天生产一定数量面点、烤点、熟卤、半成品菜等内部售卖，并定期调换。

### 5) 餐品制作要求

食品加工精工细做，体现各大菜系特色；要不断推陈出新，展现地方、民族特色；科学搭配食品，粗粮细做，品种丰富；要满足不同地域、不同群体及少数民族的饮食风味和民族习俗，做到配料合理，口味纯正，外形美观；保证菜品温度、外观、口感；要做到随时添餐，现添现做；要注重菜肴的色、香、味、鲜，突出家常特色；要挖掘地方特色小吃（如：各类面食、煎饼、烧麦、炸糕、馅饼、包子等），根据季节不同提供对应果品和饮品。

### 6) 食品安全要求

安全标准：严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及地方相关的法规，确保食品及辅助材料的采购、贮运、加工、制作等过程均达到卫生、安全、防疫标准。菜点应符合营养、卫生要求，不得采用国家明令禁止使用的、有毒的、变质的原材料生产、加工食品。保证所提供食品质量，每餐食品均要留样。留样品种达到 100%且重量不少于 100 克，留样时间 48 小时，留样记录完整详实，留样设备专人专管专用。

## 3、食材采购标准

公司食堂日常所需各类食材（无公害蔬菜、肉禽蛋类、鱼类、优质粮油、水产干货、调味配料、绿色水果）等，投标方应具有地区范围内统一配送体系，食材配送价格应低于市场平均价格 10-20%，各类食材储藏时间原则不能超过 48 小时，确保食材品质新鲜。

各类食材严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及地方相关的法规，确保食品及辅助材料的采购、贮运、加工、制作等过程均达到卫生、安全、防疫标准。严格筛选供应商，选用证照资质齐全的供应商。所有的原材料索证记录应保留一份备查。所有原材料的验收标准，均严格执行国家标准执行《大米（GB1354



—86)、油(GB2716—88)、面粉(GB1355—86)、酱油卫生标准(GB2717—1996)、食醋卫生标准(GB2719—1996)、食盐卫生标准(GB2721—1996)、味精卫生标准(GB2720—1996)、赤砂糖卫生标准(GB4964—94)、食用罐头卫生标准(GB7098—96)、非发酵性豆制品及面筋卫生标准(GB2712—1998)、发酵性豆制品卫生标准(GB2712—1998)、猪肉卫生标准(GB2702—94)、牛肉、羊肉、兔肉卫生标准(GB2708—94)、鲜(冻)、禽卫生标准(GB2710—94)、海鲜类卫生标准(GB2733—94)有“QS”标识。

#### 4、卫生要求

1. 食堂整体卫生干净, 门、墙面、地面、角落、分餐台里外、餐车、服务车、工作台、用品餐具、装饰物及粘贴标语牌整洁、干净、无污渍, 保持光亮, 随时清洁卫生、消毒。餐桌上无水渍、食品残渣、杂物, 员工用餐后立即清洁桌面及周围。椅子上无水渍、食品残渣、杂物, 用餐后码放整齐。桌椅安全稳固, 桌椅腿每天清洁无印迹、无浮土。调料瓶保持瓶体、瓶口清洁卫生, 托盘里外随时干净卫生。员工分菜操作前需将手及操作用具进行消毒, 员工无各类传染性疾病。员工操作时需做到生熟、冷热分开, 备有专用的擦手布使用并每餐更换洗涤。

2. 员工个人卫生标准: 员工服装干净整洁、头发清洁无头屑、身体无异味, 不准留指甲并保持清洁, 女员工头发进帽子、不涂彩色指甲油。男员工需每天刮胡子, 保持面部清洁。员工当班时不准面对客人抠鼻、挖耳、搔痒。厨师人员须戴工作帽、穿围裙和工作鞋上岗, 工作时间不得戴戒指、不留长指甲、不洒浓香水。厨房工作区域内不许吸烟、不嚼口香糖、不梳头发, 不得面对食品咳嗽或打喷嚏。员工不得在消毒池洗手、及其他无关物品。

3. 餐具卫生标准: 餐具按《食品卫生法》规定及相关程序每餐消毒, 保证无毒、无菌、无卫生事故发生, 餐具定时消毒, 由专人负责, 并使用专门机械对餐具消毒, 水温不低于 80 度, 消毒液需按有关标准和要求, 使用指定的品牌产品。餐饮公司应对餐具、厨具在使用过程中加以爱护, 保证餐具、厨具成色新、无缺损, 及时更换成色旧或缺损的餐厨具。

## 附件 1

职工食堂管理考核表

考核项目	考核细则	分值	得分
食品委托、验收、贮存及价格公示 (20 分)	食品、原料及成品，不得高于市场价格，不得发生腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况。	4 分	
	肉食必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）委托须确认定点。	4 分	
	蔬菜要确保新鲜，品种多样，价格不得高于市场价，	3 分	
	每周在食堂外张贴蔬菜及肉类委托价格及数量表	1 分	
	用于超市销售的其它类食品，售价不得高于市场价，必须符合食品应有的品名、厂名、厂址等，保证购买大众品牌产品并在保质期内，并向供方索取卫生检验合格证或检验单。	4 分	
	食品贮存有专人负责、生熟应分开，不得超期，做到勤进勤出、先进先出定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品。	4 分	
环境及个人卫生 (25 分)	餐厅地面应无尘、无水、无油渍，保持干爽。	2 分	
	餐厅四周墙壁及房顶无蜘蛛网，无污斑。	2 分	
	就餐前的餐台、坐椅清洁干净，无油渍。	2 分	
	就餐后应把餐台、坐椅清洁干净。	2 分	
	餐厅周围（门口、窗外、过道、排水沟等）无垃圾，保持清洁。	2 分	
	切配台在操作过程中应始终保持清洁。	2 分	
	刀、砧板等应保护卫生，生熟须分开使用。	2 分	
	餐具应经过粗洗、清洁精洗、清水清洗、消毒四道工序，然后将洗碗池周围打扫干净。	2 分	
	厨师操作期间始终保持台面，锅边干净，在做好菜后应清洗炒菜锅、台面、油烟罩及其厨具。	2 分	
	供餐台在供餐前应清洁卫生；供餐期间随时清理散漏的菜饭并收集放入剩菜桶，保持供餐台的清洁；供完餐后随时打扫干净供餐台。	2 分	
	工作期间必须按规定穿好工服，戴好工帽。	1 分	
	就餐时须戴口罩和卫生手套，取餐时须用夹子。	1 分	

	个人须办健康证并保证健康证有效，有疾病应及时报告主管，如有传染病或皮肤病不能上班。	1 分	
	员工工作期间不得戴戒指。男员工不得留长发，不留胡子，不留长指甲；女员工头发应有工帽系好，不得留长指甲，不得涂指甲油。	1 分	
	餐厅、厨房、仓库内应禁吸烟、吐痰、丢垃圾。	1 分	
就餐服务与质量 (45 分)	由于承包方责任与职工发生吵架事件。	3 分	
	由于承包方责任造成打架、伤人事件	2 分	
	副食品种单一，一餐中出现同一种原材料在两种以上的菜中作为主料的。	5 分	
	按规定标准供应饭菜，保质保量	3 分	
	食堂定期更换菜品食谱，菜品数量达不到标准的。	5 分	
	菜量配合不合理，出现有的菜剩余浪费超过半盆，同时其他菜不够的。	5 分	
	食品加工要精心调配，做到卫生、口味适中。出现售后食品多数职工不满意，提出重大投诉意见的。	5 分	
	食堂人员应做到按正常下班时间分批开饭并保证菜色齐全，无故无饭菜供应或菜色不全的	5 分	
	食堂所售饭菜、汤类一律按照成本价销售，不得以任何方式加价或经核实达不到价格标准的。	10 分	
安全及节约管理 (10 分)	每餐保证至少一个素菜供应	2 分	
	做好食堂电器、设备、液化汽、蒸汽等的使用管理。食堂加工场地闲人不得入内。	2 分	
	做好防火、防盗工作，发现火灾隐患或发生被盗事件。	2 分	
	不节约用水用电，有长明灯长流水现象的。	2 分	
合计	食品加工数量计算不准确，浪费原材料及浪费剩饭剩菜较多，超过当顿实际用量的 20%的。	4 分	

---

## 第五章其他要求

### 一、服务期限

2022 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日。

### 二、报价要求

报价人需根据技术规范要求，对本项目三年服务期限进行总体报价，报价应包括服务人员的工资、社保、福利、体检费、餐费、服装、工器具及机械使用费、低值易耗品及清洁物品的物料消耗费、残保金等各项规费、保险费用、利润、税金（6%增值税）、合同包含的风险准备等所有款项。

要求中标人给全体从业人员缴纳社会保险，按月定时发放从业员工工资，工资标准不得低于当地最低工资标准。采购方发现违规用工，立即解除服务合同。

### 三、付款方式

服务期内，服务费按每 6 个月支付相应服务费。合同签订后乙方向甲方开具足额增值税专用发票，甲方按照财务管理流程予以支付。



## 第六章 报价文件格式

\_\_\_\_\_（委托人名称）：

1. 我方已仔细研究了\_\_\_\_\_（项目名称）询价文件的全部内容，愿意以人民币（大写）\_\_\_\_\_（¥\_\_\_\_\_元）的总报价（其中，增值税税率为\_\_\_\_%），服务期限：\_\_\_\_\_日历天，按合同约定完成工作。

2. 近年类似项目情况表

序号	项目单位	项目名称	项目范围	完成日期	业主评价情况

注：本表后应附每个业绩的关键页影印件和业主评价复印件，含首页、项目名称、合同范围、合同金额、签订时间、签字盖章页等关键页，并标明序号。

投标人：（全称、盖章）

日期： 年 月 日

