

中国机械科学研究总院集团有限公司

招 标 文 件

项目名称：中国机械总院餐饮服务商公开招标项目

项目编号：2025CAMZB-001

招标人：中国机械科学研究总院集团有限公司

二〇二五年一月

目 录

前 言	3
第一部分 招标公告	3
第二部分 投标人须知	5
2.1 投标文件前附表	5
2.2 招标文件修订及澄清	7
2.3 投标文件编制要求	8
2.4 开标步骤和要求	11
2.5 评标步骤和要求	11
2.6 中标及合同签署要求	12
2.7 处罚、询问和质疑	13
2.8 保密和披露	13
第三部分 评标标准和评标办法	14
3.1 符合性审查要求	14
3.2 评标标准	14
3.3 评标办法	15
第四部分 技术要求和 service 要求	20
4.1 招标货物或服务需求清单	20
第五部分 投标文件格式	30
5.1 投标文件目录编制格式	30
5.2 商务部分编制格式	32
5.3 技术及服务部分编制格式	39
第六部分 附件	42

前 言

为了保证中国机械科学研究总院集团有限公司（以下简称“中国机械总院”）“中国机械总院餐饮服务商公开招标项目”采购工作（以下简称“采购工作”）能够顺利进行，保证参与中国机械总院采购工作的供应商（“投标人”）能够清晰明确地了解中国机械总院采购工作的目标、范围、工作流程及相关需求，特制定本招标文件。

第一部分 招标公告

中国机械科学研究总院集团有限公司（以下简称“中国机械总院”）就“中国机械总院餐饮服务商公开招标项目”进行国内公开招标，现邀请合格投标人提交密封的投标文件。

公告日期：2025 年 01 月 15 日

一、项目名称：中国机械总院餐饮服务商公开招标项目

二、项目编号：2025CAMZB-001

三、招标内容：

本项目相关采购需求详见下表：

名称	采购需求	服务地点
<u>中国机械总院餐饮服务商公开招标项目</u>	餐饮服务，包括但不限于为招标人工作人员提供全年 365 天餐饮服务，早 07:00 至晚 18:30 的早、午、晚餐（包括工作日及节假日因工用餐）等工作餐供应，同时承担招待餐、会议用餐、风味小吃、熟食外卖、延伸服务和其他临时安排的就餐任务，具体要求见第四部分《技术要求和服务要求》。	北京市海淀区首体南路 2 号； 北京市怀柔区乐园南二街东段 1 号院。

四、本项目不接受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同时参与同一合同项下的投标。合格投标人必须符合以下条件，否则招标人有权拒绝投标人的投标：

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 具备有效期内的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》；
6. 投标人未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、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；

7. 法律、行政法规规定的其他条件；
8. 本项目不接受联合体投标。

五、供应商报名及领取招标文件：

- 1 本项目招标文件以电子文件形式在中国机械科学研究总院集团官网获取。
2. 招标文件下载时间：2025 年 1 月 15 日至 2025 年 1 月 21 日 17:00（北京时间）。

六、投标截止时间、开标时间和开标地点：

1. 投标截止时间：2025 年 1 月 21 日 17:00（北京时间）。
2. 开标时间：2025 年 1 月 24 日 09:00（北京时间）。
3. 开标地点：中国机械总院（北京市海淀区首体南路 2 号）。

八、投标人的法定代表人或其授权的投标人代表投标时需携带资料：

1. 法人授权委托书 2 份（1 份密封在投标文件正本内，1 份在投标现场提供）。
2. 单独密封的投标文件数据包。应注明项目名称、项目编号、包号、及投标人全称并注明“投标文件数据包”字样。
3. 单独密封的投标文件正副本。投标文件正本、副本首页显著位置应注明项目名称、项目编号、包号、及投标人全称。
4. 法定代表人本人或其授权的投标人代表身份证原件。
5. 开标一览表正本（两份一起单独密封于一个信封内并注明“开标一览表”字样在投标现场提供；投标文件正副本中同时提供）。
6. 在规定时间内将上述文件送达投标地点。逾期送达和不符合规定的投标文件恕不接受。
7. 加盖公章的保证金银行汇款回单复印件单独密封（需单独密封并在投标现场提供，投标文件中可以提供复印件加盖公章）。

十一、联系方式：

招标人：中国机械科学研究总院集团有限公司
地 址：北京市海淀区首体南路 2 号
联系人：（首体）严老师 （怀柔）解老师
电 话：010-88301301（首体）010-80990665（怀柔）

第二部分 投标人须知

2.1 投标文件前附表

为使投标人对本招标文件的目的及适用范围等进行了解，特编制投标文件前附表。

序号	内容	说明与要求
1	招标人名称	中国机械科学研究总院集团有限公司
2	投标人的资质要求	<p>本项目不接受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同时参与同一合同项下的投标。合格投标人必须符合以下条件，否则招标人有权拒绝投标人的投标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有独立承担民事责任的能力； 2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度； 3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力； 4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录； 5. 具备有效期内的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》； 6. 投标人未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、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； 7. 法律、行政法规规定的其他条件； 8. 本项目不接受联合体投标。
3	投标人应提交的商务文件（具体格式详见 5.2 商务部分编制格式）	<p>特别提示：以下加*项目若有缺失或无效，将不允许在开标后补正且可能导致投标被拒绝。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. *投标函 2. *法定代表人授权委托书（如投标人代表不是法定代表人本人的，须提供此委托书，开标登记时应提供一份原件） 3. *法人或者其他组织的营业执照等证明文件（复印件加盖公章），自然人的身份证明（复印件本人签字） 4. *2024 年度经会计师事务所审计的财务审计报告、资产负债表及损益表/利润表（复印件加盖公章，若无 2024 年度经会计师事务所审计的财务审计报告，须提供 2023 年度经会计师事务所审计的财务审计报告） 5. *最近一年任意三个月依法缴纳各种税收和社会保障资金的相关证明材料（复印件加盖公章） 6. *具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（投标人具有近三年（2022 年 1 月 1 日起，以合同签订时间为准）就餐人数满足 800 人（含）以上的项目经验）（投标人须提供合同关键页的复印件，至少包含合同首页、体现合同内容和就餐人数的关键页（合同中不能提供就餐人数的也可提供用户的证明材料，多个服务对象同一项目地址可合并计算人数）、签订日期页、签字盖章页，加盖公章） 7. *未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、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（由评标委员会进行查询，投标人无需提供） 8. *投标人开户银行出具的银行资信证明原件或复印件 9. *商务条款逐项应答表

序号	内容	说明与要求
		10. *投标保证金 11. *供应商承诺书 12. 企业实力情况 13. 业绩情况 14. 资质情况 15. 投标人认为需要提供的其他商务资料
4	投标人应提交的技术及服务文件(5.3 技术及服务部分编制格式)	特别提示：以下加*项目若有缺失或无效，将不允许在开标后补正且可能导致投标被拒绝。 1. *开标一览表（投标现场需提供两份单独密封于一个信封内并注明“开标一览表”；投标文件正副本中相应位置同时提供） 2. *服务承诺逐项应答表（按照服务承诺表中的内容逐项应答，其中关键服务指标（*项）存在缺失、不满足或负偏离的，投标将被拒绝） 3. 服务方案 4. 食品卫生安全保障、食品健康、厨房设施设备维护保养、水电气节约措施、反食品浪费、垃圾处理、项目保障等保障实施方案 5. 人员管理和团队方案 6. 原材料采购及价格控制方案 7. 应急预案方案 8. 相关负责人（项目经理、厨师长、前厅经理） 9. 增值服务方案
5	投标保证金	投标人应以银行转账方式提供投标保证金 3 万元。 投标保证金应当于投标截止时间前汇入招标代理机构指定银行账户。（具体账户信息见招标文件 5.2.9）
6	是否允许投标人将项目相关工作交由他人完成	否
7	投标有效期	180 日历天（从开标日起计算）
8	投标文件份数	1. 投标文件一式 5 份，其中正本 1 份，副本 4 份。 2. 投标数据包：投标人应按照招标文件的格式要求填报投标文件的相应数据及内容，填报完成后扫描投标文件正本（扩展名为“.PDF”），并将扫描件存于 1 个 U 盘于投标现场提交。 3. 开标一览表正本（在投标现场提供两份，应当一同单独密封于一个信封内并注明“开标一览表”字样；在投标文件正副本中另行提供）。 4. 加盖公章的保证金银行汇款回单复印件单独密封（需单独密封并在投标现场提供，投标文件中可以提供复印件加盖公章）。 5. 投标人应设计包装，使其适于搬运。

2.1.1 目的

本招标文件的目的是为了帮助投标人能够提交出针对中国机械总院餐饮服务商公开招标项目的投标文件，并统一规范其格式及内容。

本招标文件的最终解释权属于中国机械科学研究总院集团有限公司。

2.1.2 适用范围

本招标文件仅适用于本次招标工作。

2.1.3 名词解释

2.1.3.1 “招标人”，本项目中特指中国机械科学研究总院集团有限公司；

2.1.3.2 “投标人”，指领取了招标文件，或向招标人递交投标文件参与本项目的供应商；

2.1.3.3 “中标人”，指被招标人确定为最终实施本项目的供应商；

2.1.3.4 “招标文件”，指本文件；

2.1.3.5 “投标文件”，指投标人按照本招标文件要求编制并提交的投标响应文件。

2.1.4 通知

凡与本项目有关的通知，招标人均会在本招标文件规定的投标截止时间的 15 个自然日前公布。投标人应密切关注，若因投标人疏忽而无法及时得知的，招标人不承担责任。

2.2 招标文件修订及澄清

本招标文件主要包括：招标公告、投标人须知、评标标准和评标办法、技术要求和服务要求、投标文件格式及附件，共六个部分。

2.2.1 招标文件的修订

2.2.1.1 在投标截止期 5 个自然日以前任何时候，招标人无论出于何种原因，均可对招标文件用补充文件的方式进行澄清和修改，澄清或修改的内容作为招标文件的组成部分，对所有领取了招标文件的投标人均具有约束力。

2.2.1.2 澄清或修改的内容均会以补充文件的形式发送给投标人。投标人应密切关注，若因投标人疏忽而无法及时得知的，招标人不承担责任。

2.2.1.3 如果澄清或修改可能影响投标文件编制的，招标人可顺延接收投标文件的截止日期和开标日期，招标人和投标人的权利及义务将自动受到新的截止期进行约束。

2.2.2 招标文件的澄清

2.2.2.1 投标人对招标文件有疑义的，应当在澄清截止日前以书面形式（盖章扫描件及 WORD 文档）发送至第一章招标公告中招标代理机构邮箱一次性提出质询。

2.2.2.2 招标人及招标代理在收到投标人的质询资料后发布澄清文件，对质询问题予以答复。答复中包括原提出的问题，但不包括问题的来源。

2.2.2.3 招标人将视情况召开答疑会，邀请所有领取了招标文件的投标人参加，听取并答复投标人的疑问。投标人对招标人的答复应如实记录，并作为招标文件的补充内容。

2.2.2.4 澄清之日届满后，投标人再次提出对招标文件质询的，招标人不予受理。

2.2.3 招标文件修订和澄清的效用

招标文件的澄清和修改均为招标文件不可分割的部分，其效力等同于招标文件。

2.3 投标文件编制要求

2.3.1 投标文件的语言和计量单位

2.3.1.1 投标人提交的全部及任何投标文件，包括技术文件、资料、图纸中的说明，以及投标人与招标人就有关投标事宜的所有来往函电等，均应使用中文简体字。

2.3.1.2 原版为外文的证书类文件，以及由外国人作出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但投标人应当向招标人提供翻译文件，必要时招标人可以要求提供附有公证书的翻译文件。

2.3.1.3 所使用的计量单位，应为中华人民共和国法定计量单位。

2.3.1.4 对违反上述规定情形的，招标人有权根据本次采购投标人数量及招标人、评委的要求，决定要求相关投标人限期提供加盖公章的翻译文件或决定拒绝其投标。

2.3.2 投标文件的组成和相关要求

2.3.2.1 投标文件分为商务部分和技术服务部分

商务部分指投标人提交的证明其有资格参加投标后有能力履行合同的文件。技术服务部分指投标人提交的证明其提供的货物或服务符合招标文件规定的文件。本次招标，投标人应按招标文件相关要求规定提交商务文件、技术服务文件和需要投标人自行编写的其他文件。**其中加*项目若有缺失或无效，将不允许在开标后补正且可能导致投标文件被拒绝。**

2.3.2.2 投标保证金

(1) 投标人应以银行转账方式提供本项目的投标保证金。投标保证金相关格式、收款账户信息和提交要求详见 5.2.10，投标保证金金额详见 2.1 投标文件前附表。

(2) 未按上述要求提交投标保证金的投标文件将可能被视为无效并可能导致投标被拒绝。

2.3.2.3 投标报价

(1) 所有投标报价均以人民币元为计量单位。投标报价应已经包含了购买本次服务所需缴纳的所有税费及其他一切费用。

(2) 投标人要认真按照招标文件要求详细填写相关报价文件，包括但不限于开标一览表、投标货物（服务）清单等。开标一览表中“投标总价”应等于各项货物（服务）投标报价之和。

(3) 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- a) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- b) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- c) 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；
- d) 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。经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

(4) 投标人对投标报价若有说明应在开标一览表显著处注明，只有开标时唱出的报价和优惠才会在评标时予以考虑。招标人不接受可选择的投标方案和报价。任何有选择的或可调整的投标方案和报价将被视为非响应性投标而被拒绝。

(5) 最低的报价不作为中标的保证。

2.3.3 投标文件的填写说明

2.3.3.1 投标人直接向招标人领取招标文件，投标文件应严格按照招标文件格式之规定的顺序编制目录并装订成册，由于编排混乱导致投标文件被误读或查找不到，应由投标人承担责任。

2.3.3.2 投标人应仔细阅读招标文件的全部内容。投标文件须对招标文件中的内容逐项作出实质性和完整性响应，如果投标文件没有提供投标人须知前附表*项条款规定的内容或填报的内容资料不详，均将可能导致投标被拒绝。

2.3.3.3 投标文件应严格按照本文第五部分投标文件格式要求提交，并按规定的统一格式逐项填写，不准有空项；无相应内容可填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的回答文字。投标文件未按规定提交或留有空项，将被视为不完整响应的投标文件，其投标有可能被拒绝。

2.3.3.4 开标一览表作为在开标现场上公开唱标的内容，必须按格式统一填写，不得自行增减内容。

2.3.3.5 投标人必须保证投标文件所提供的全部资料真实可靠。

2.3.3.6 投标人在投标文件及相关文件的签订、履行、通知等事项中的书面文件中的单位盖章、印章、公章等处均仅指与相关当事人名称全称相一致的标准公章，不得使用其他形式如带有“专用章”等字样的印章。否则可以被招标人视为无效。

2.3.4 投标文件的有效期

2.3.4.1 本项目投标文件的有效期详见投标人须知前附表第7项。在提交投标文件截止时间后到招标文件规定的投标有效期终止之前，投标人不得要求撤销或修改其投标文件，否则招标人可以不退还其投标保证金。

2.3.4.2 在特殊情况下，招标人可与投标人协商延长投标文件的有效期，招标人应当通知所有投标人延长投标有效期。这种要求和答复都应以书面形式进行。如投标人拒绝延长投标有效期的，视为退出投标并

有权收回投标保证金。如投标人同意延长投标文件有效期的，应当相应延长其投标保证金的有效期，但不得修改投标文件的其他内容。

2.3.5 投标文件的签署和其他规定

2.3.5.1 投标人应按照招标文件要求，在招标文件中规定的位置填写、签字（或人名章）及盖章。

2.3.5.2 投标人应按投标人须知前附表第8项规定的文件及份数提交投标文件。

2.3.5.3 投标人编写投标文件，在完整填报数据后，打印投标文件的全部内容，并按照相应格式要求盖章（签字），扫描投标文件正本（扩展名为“.pdf”）存储于1个U盘，连同纸质投标文件一并提交。投标人应保证投标文件数据包与纸质投标文件正本的内容完全一致，不一致时将以纸质投标文件正本为准，因不一致所引起的不利后果由投标人自行承担。有关资格证明文件和证书、检验报告等应依原样扫描为彩色电子文档，且清晰易读。

2.3.5.4 投标文件的正本必须用不褪色的黑色墨水填写或打印，注明“正本”字样，并由投标人代表签字（或人名章）。如投标人代表不是法定代表人本人的，须将《法定代表人授权委托书》（按照招标文件格式填写）原件附在投标文件中，否则按投标无效处理。

2.3.5.5 投标文件应字迹清楚、内容齐全、不得涂改。如有涂改，必须有投标人公章及投标人法定代表人或授权投标人代表签字（或人名章）。

2.3.5.6 因投标文件字迹潦草或表达不清所引起的不利后果由投标人承担。

2.3.6 投标文件的递交

2.3.6.1 投标文件的密封及标记，投标文件应按以下方法分别装袋密封：

(1) 投标文件密封袋内装投标文件正副本及投标人认为有必要提交的其他资料。封口处应有投标人代表的签字（或人名章）及投标人公章。封皮上写明项目编号、包号、项目名称、投标人全称、地址，并注明“开标时启封”字样。

(2) 为方便开标，投标文件数据包u盘应单独密封在一个信封内。封口处应有投标人代表的签字（或人名章）及投标人公章。正面写明项目编号、包号、项目名称及投标人全称，并注明“投标文件数据包”字样。

(3) 为方便开标，开标一览表应单独放在另一密封信封内，封口处应有投标人代表的签字（或人名章）及投标人公章。正面写明项目编号、包号、项目名称及投标人全称，并注明“开标一览表”字样。

如果投标人未按上述要求对投标文件密封及加写标记，招标人有权予以拒绝，并退回投标人。

2.3.6.2 投标文件的送达

投标人代表须在招标文件规定的接受投标时间内将投标文件送达规定的投标地点。在投标截止时间以后送达的投标文件，招标人拒绝接收。

2.3.6.3 投标文件的补充、修改与撤回

(1) 投标人可以在投标截止时间前，对已递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并以书面形式通知招标人。补充、修改和撤标要求须经招标人确认接受，否则无效。补充、修改的内容与投标文件不一致的，以补充、修改的内容为准。

(2) 投标人撤回投标的书面通知应由投标人法定代表人或投标人代表签署，涉及补充、修改的，应在修改后签字（或人名章）、加盖公章，作为投标文件的组成部分，密封送达招标人，同时应在封套上标明“修改投标文件（并注明项目编号、包号）”和“开标时启封”字样。

(3) 在投标截止时间之后，投标人撤回投标文件的，投标保证金不予退还。

2.4 开标步骤和要求

1. 招标人在招标文件规定的开标时间和地点举行开标会议。

2. **参加开标会议的投标人代表须出示本人有效身份证明（个人身份证、护照等）在签到表上签字。如投标人代表不是法定代表人本人的还须出示《法定代表人授权委托书》。**

3. **招标人的工作人员与投标人代表共同查验投标文件的密封情况，双方确认无误后，由招标人的工作人员拆封开标一览表及投标文件数据包，并使用开标一览表进行唱标。唱标以签到表的签到时间先后为序进行，先到者先唱。**

4. 唱标时，**招标人的工作人员**当众宣读开标一览表中投标人名称、所投包号（如有）、投标总价和特别说明事项。投标人若有报价和优惠未被唱出，应在开标时及时声明或提请注意，否则招标人对此不承担任何责任。

5. **招标人**将对开标结果进行记录并在开标结束后由投标人代表签字确认。

6. 投标人如对开标现场情况存在疑问，应当在开标现场提出，招标人应当当场作出答复，并制作记录。投标人签署《开标报价记录表》后，则为认可开标结果，开标会议结束之后招标人不再受理相关疑义。投标人代表未参加开标会议的，视同认可开标结果。

2.5 评标步骤和要求

1. 组建评标委员会

招标人根据有关法律法规和本招标文件的规定，结合本招标项目的特点组建评标委员会，对有效的投标文件进行评审。

2. 对投标文件的评审

评标委员会只对有效的投标文件进行评审；在评审过程中被评标委员会认定为未实质性响应招标文件的投标文件将可能被拒绝。评审应严格按照招标文件的要求和条件进行；具体评审原则、方法和中标基本条件，见招标文件第三部分“**评标标准和评标办法**”。

3. 投标文件的澄清

评标委员会有权要求投标人对投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算

错误等内容作必要的澄清、说明或者补正。投标人必须按照评标委员会通知的内容在规定的时间内作出书面答复，该书面答复须加盖公章或者由法定代表人或其授权的代表签字（或人名章）。由授权代表签字（或人名章）的，应当附法定代表人授权书，书面答复将会成为投标文件的一部分。投标人拒不按照要求对投标文件进行澄清、说明或者补正的，评标委员会可拒绝其投标。

如评标委员会一致认为某个投标人的报价明显不合理，有降低质量、不能诚信履行的可能时，评标委员会有权通知投标人在规定的时间内进行书面解释或提供相关证明材料。若该投标人在规定时间内未作出解释、作出的解释不合理或不能提供证明材料的，评标委员会可拒绝其投标。

4. 中标人的确定

评标委员会完成评标工作后，向招标人提交书面评标报告，并推荐合格的中标候选人。招标人根据评标委员会提交的书面评标报告和推荐的中标候选人确定最终中标人名单。

5. 保密的规定

评标工作在严格保密的情况下进行，任何单位和个人不得非法干预、影响评标的过程和结果。评标委员会成员和参与评标的有关工作人员不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及与评标有关的其他情况。

凡是与评标有关的一切资料，均不会向投标人或其他与评标无关的人员透露。在评标期间，投标人企图影响招标人或评标委员会的任何活动，均将导致其投标被拒绝，并由其承担相应的法律责任。

6. 废标

出现下列情况之一时，招标人有权宣布废标，并通知所有投标人：

- （1）招标过程中提交投标文件或者经评审实质性响应招标文件要求的供应商不足三家的；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （3）投标人的报价均超过了采购预算，招标人不能支付的；
- （4）因重大变故，采购任务取消的。

2.6 中标及合同签署要求

1. 中标通知

（1）中标候选人确定后，招标人将在中国机械总院官网发布中标候选人公示。

（2）中标候选人公示期结束后，招标人根据公示结果确定中标人，并在中国机械总院官网发布中标结果公告。

（3）招标人对未中标的投标人不作未中标原因的解释。

（4）发布中标结果公告的同时发出中标结果通知书，是作为签订合同的主要依据。中标通知书发出后，中标人放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。如中标人对合同主要条款提出变更或提出令招标人难以接受的附加条款，则招标人有权取消中标结果，没收投标保证金，并由中标人承担由此引起的有关法律责任及经济损失。

2. 签订合同

(1) 招标文件附件《合同文本》是招标人和中标人签署合同的基本依据。招标人保留对《合同文本》中相关条款进行修改完善的权利。

(2) 中标人应按招标人规定的时间、地点与招标人签订合同。

(3) 中标人应履行其在投标文件及评标过程中有关澄清、说明或者补正文件中的相关承诺，与招标人签订书面合同。中标人不得提出与招标人签订背离合同实质性内容的其他协议或声明。

2.7 处罚、询问和质疑

1. 发生下列情况之一，投标人的投标保证金将不予退还，并将被列入招标人不良记录名单，投标人今后参与招标人组织的采购项目的机会可能会受到影响：

- (1) 开标后在投标有效期内，投标人撤回其投标文件的；
- (2) 投标人在投标文件中提供虚假材料的；
- (3) 投标人不按照招标文件及投标承诺与招标人签订合同的；
- (4) 投标人与招标人、采购代理机构或其他投标人恶意串通的；
- (5) 招标文件规定的其他情形。

2. 投标人或者其他利害关系人对招标项目的评标结果有异议的，应当在中标候选人公示期间一次性提出。所有质疑应当以书面形式提出，经投标人法定代表人签字（或人名章）、加盖公章，同时提供投标人加盖公章的营业执照复印件。招标人将在收到投标人书面质疑后及时审查质疑事项并作出答复，答复内容可能涉及被质疑人及招标人商业秘密的，答复中可不披露相关内容。

2.8 保密和披露

1. 投标人自领取招标文件之日起，须承诺承担本招标项目下保密义务，不得将因本次招标获得的信息向第三人泄露。

2. 招标人有权将投标人提供的所有资料向有关部门或评审标书的有关人员披露。

3. 招标人有权在认为适当时，或在任何第三人提出要求（书面或其他方式）时，无须事先征求投标人同意而披露关于已订立合同的资料、投标人的名称及地址、投标货物的有关信息以及合同条款等。

第三部分 评标标准和评标办法

3.1 符合性审查要求

（投标人如未提供下列任一材料的，符合性审查不通过，投标无效）

符合性审查项目		审查内容
1	投标函	是否完全承诺并签字（或人名章）盖章
2	法定代表人授权委托书	是否签字（或人名章）并盖章
3	法人或者其他组织的营业执照等证明文件或自然人的身份证明	是否提供营业执照复印件加盖公章、身份证明签字
4	2024 年度经会计师事务所审计的财务审计报告、资产负债表及损益表/利润表（若无 2024 年度经会计师事务所审计的财务审计报告，请提供 2023 年度经会计师事务所审计的财务审计报告）	是否提供复印件加盖公章
5	最近一年任意三个月依法缴纳各种税收和社会保障资金的相关证明材料	是否提供复印件加盖公章
6	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（投标人具有近三年（2021 年 1 月 1 日起，以合同签订时间为准）就餐人数满足 800 人（含）以上的项目经验）	是否按规定提供合同关键页的复印件，至少包含合同首页、体现合同内容和就餐人数的关键页（合同中不能提供就餐人数的也可提供用户的证明材料，多个服务对象同一项目地址可合并计算人数）、签订日期页、签字盖章页并加盖公章
7	未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、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	是否 为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、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（由评标委员会进行查询，投标人无需提供）
8	投标人开户银行出具的银行资信证明原件或复印件	资信证明银行是否开具原件或复印件，按包提供
9	商务条款逐项应答表	是否完全承诺无偏离并签字（或人名章）盖章
10	投标保证金	是否满足投标保证金要求
11	供应商承诺书	是否完全承诺并签字（或人名章）盖章
12	开标一览表	是否按规定提供，并符合招标控制价要求加盖公章
13	服务承诺逐项应答表	是否按规定提供且*项目无负偏离，签字（或人名章）盖章

3.2 评标标准

评标委员会在评标时，依据投标报价和各项技术、服务因素对投标人及投标的货物或服务进行综合评

价，包括但不限于以下各项因素：

1. 投标报价及折扣；
2. 财务状况和经营信誉；
3. 提供的货物指标或服务内容与招标文件要求的偏离程度；
4. 提供的投标方案与招标需求的符合程度。

3.3 评标办法

1. 组建评标委员会：招标人根据相关法律法规并结合本招标项目的特点组建评标委员会。
2. 评标委员会根据评分细则，对通过符合性审查的投标人的投标文件进行详细评审，详细评审过程中，评标委员会先开展主观评审因素的评审工作，再开展客观评审因素的评审工作，最后再计算价格分，汇总各投标人最终得分。
3. 各阶段评审打分结束后，所有评审人员对该阶段打分表进行签字确认，提交工作人员现场封存，再进入下一阶段评审打分。各阶段评审打分结束后，原则上不得修改，确需修改的，需经评标委员会全体同意，并将相关情况记录在评标报告（评审意见）中。未经评标委员会全体同意的修改，视同为无效修改，不得纳入评审最终意见。
4. 主观评审因素应严格独立评分，不得协商评分。
5. 评标采用综合评分法：对投标报价、商务能力、技术水平等进行综合评审，评分权重如下：

价格部分	15 分
商务部分	28 分
技术部分	57 分

6. 每一投标人的最终得分是所有评审人员给其评分的算术平均值（精确到小数点后 2 位）。然后按照投标人最终得分由高到低的顺序排列。若投标人得分相同时，按照投标报价由低到高的顺序排列。通过符合性审查的投标人数大于 3 名时，最终得分前 3 名的投标人为中标候选人。通过符合性审查的投标人数为 3 名时，最终得分前 2 名的投标人为中标候选人。

7. 评分细则详见下表：

序号	评分项	评分标准	分值范围
价格部分 (15 分)	投标报价 (15 分)	<p>评标基准价 (K) 计算方法：</p> <p>1. 若有效评标价为小于等于 3 家时，则各投标人有效评标价的平均值 K 为评标基准价。【基准价计算公式：$K = \{(P_1 + P_2 + P_3 + \dots + P_n) / n\}$；$(n \leq 3)$】</p> <p>2. 若有效评标价为 4-6 家时，则去掉最高有效评标价后其余各投标人有效评标价的平均值 K 为评标基准价。【基准价计算公式：$K = \{(P_1 + P_2 + P_3 + \dots + P_{n-1}) / (n-1)\}$；$(4 \leq n \leq 6)$】</p> <p>3. 若有效评标价为 7 家（含 7 家）以上时，则去掉最高</p>	0-15

		<p>有效评标价和最低有效评标价后其余各投标人有效评标价的平均值 K 为评标基准价。【基准价计算公式：$K = \{ (P_2+P_3+P_4+\dots+P_{n-1})/(n-2) \}$；$(n \geq 7)$】</p> <p>4. 有效评标价计算评标基准价时，若开标时投标人为 7 家及以上，通过评审后合格投标人少于 7 家，则按照上述 1 和 2 原则进行计算。</p> <p>报价分计算办法：</p> <p>(1) 若评标价 P 等于 K 时，得 10 分（基准分）；</p> <p>(2) 评标价 P 每高于评标基准价 1% 在基准分基础上扣 1 分，最低得 0 分；</p> <p>(3) 评标价 P 每低于评标基准价 1% 在基准分基础上加 1 分，最高为 15 分；</p> <p>(4) 若评标价 P 低于评标基准价 5% 以上时，每再低 1% 在 15 分基础上扣 1 分；报价得分计算为负的，按 0 分计。</p>	
商务部分 (28 分)	管理体系 认证 (10 分)	<p>依据投标人具有的经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列证书，满分 10 分：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备质量管理体系认证证书（认证范围包含餐饮管理和服务）； 2. 具备职业健康安全管理体系认证证书（认证范围包含餐饮管理和服务）； 3. 具备环境管理体系认证证书（认证范围包含餐饮管理和服务）； 4. 具备食品安全管理体系认证证书（认证范围包含餐饮管理和服务）； 5. 具备危害分析与关键控制点体系认证证书（认证范围包含餐饮管理和服务）； 6. 具备能源管理体系认证证书； 7. 具备社会责任管理体系认证证书； 8. 具备售后服务体系认证证书； 9. 具备供应链安全管理体系认证证书； 10. 具备企业诚信管理体系认证证书； 11. 具备餐饮服务认证证书； 12. 具备合规管理体系认证证书； 13. 具备安全风险管理体系认证证书； 14. 具备信息安全管理体系认证证书； 15. 具备反贿赂管理体系认证证书； 16. 具备应急预案管理能力评价认证证书 17. 具备履约能力达标评测认证证书 18. 具备安全生产标准化认证证书 19. 具备食品可追溯性管理体系认证证书 <p>以上每具备一项认证证书的得 1 分，最多得 10 分。投标文件中提供上述证书影印件，同时附中国国家认证认可监督管理委员会网站证书状态查询截图，须在有效期内。</p>	0-10
	同类型项目 案例 (6 分)	<ol style="list-style-type: none"> 1、投标人自开标日近 36 个月内用餐人员不少于 500 人机关、企事业单位餐饮服务项目同类型案例，需提供合同彩色扫描件，包含首页、就餐人数页及签字盖章页（合同无就餐人数的须提供业主出具并盖章的就餐人数证明文件），每个案例得 0.5 分，最高 3 分； 2、投标人自开标日近 36 个月内年合同金额不少于 500 万的机关、企事业单位餐饮服务项目同类型案例，需提 	0-6

		供合同彩色扫描件,包含首页、金额页及签字盖章页(如合同不显示金额的则须提供发票与对应的收款凭证等证明文件),每个案例得0.5分,最高3分;	
	品牌荣誉及保障能力 (2分)	1、投标人近三年荣获民政部备案的行业协会颁发的“中国团餐百强企业”、“中国餐饮企业TOP100”、“中国餐饮百强企业”、“最具影响力品牌”等相关荣誉称号的,得0.5分,不能提供的不得分。 2、服务客户的就餐满意度情况 投标人每提供1家近3年员工就餐满意度在85%以上或95分以上的满意度调查表或类似证明函的得0.5分;(以上须提供投标人与服务客户的合同首尾页、及该服务客户出具的证明文件并加盖服务客户的印章,未提供的不得分) 3、投标人应具备充足的在册人员以备本项目的应急支援。根据投标人截止2024年12月缴纳社保总人数评分,缴纳社保总人数1000人及以上的得标准分1分,500-1000人的得0.5分,500人以下的不得分。(以社保机构提供的相关证明材料或投标人社保系统首页截图)	0-2
	企业安全保障 (10分)	根据投标人商业综合责任险(公众责任险)投保额度(外币须换算成人民币),金额<1500万元得0分、1500万元≤金额≤2000万元得1分、2000万元≤金额≤2500万元得2分、2500≤金额≤3000万元得3分、3000万元≤金额≤3500万元得4分、金额>3500万元得5分	0-5
		根据投标人雇主责任险或团体人身保险投保额度(外币须换算成人民币),100万元万元≤金额≤120万元得1分、120万元≤金额≤150万元得2分、150万元≤金额≤170万元得3分、170万元≤金额≤190万元得4分、金额>190万元得5分	0-5
技术部分 (57分)	项目经理及服务团队 (18分)	项目经理: 1、具有餐饮业职业经理人资格证书的得1分; 2、具有高级营养师证书的得1分; 3、具有三级及以上中式烹调师证书的得1分; 4、具有三级及以上中式面点烹调师证书的得1分; 5、因提供的餐饮服务而获得过国家或餐饮行业协会嘉奖的得1分; (投标人须提供项目经理的身份证、学历证书、资质证书、获奖证书及开标前12个月内至少连续6个月社保的证明材料,否则该项不得分);	0-5
		厨师长: 1、具有大型党政机关或企事业单位工作经验年限8年以上(提供甲方出具的工作经验证明)得1分 2、持有一级中式烹调师证、高级及以上中式面点师证,药膳师证、团餐项目管理师、营养配餐员、公共营养师、食品安全员等相关证书的,以上证书每持有1个得1分。最高得3分。 上述资质证书需提供复印件并加盖公章,同时提供开标前12个月内至少连续6个月社保的证明材料,否则不得分。	0-4
		其他人员: 1、根据投标人针对本项目服务方案中的服务团队配置及	0-4

		<p>岗位构成合理性打分，优良 1-2 分；较好 0.5-0.9 分；一般 0.-0.4 分，未提供岗位配置表的得 0 分。</p> <p>2、投标人承诺配备具有国家市场监督管理总局颁发的食品安全总监的并提供相关证书的得 1 分。</p> <p>3、投标人提供的人员中具有高级（国家职业资格一级）中式面点师证书及西式面点师资格证书的得 1 分；投标文件中提供上述人员证书扫描件或影印件及 http://zscx.osta.org.cn/网站查询截图，同时提供投标人为上述人员缴纳的近半年的社保证明材料，以上人员如未提供证明材料的则不得分。</p>	
		<p>1、投标人承诺服务团队人员全部持有《餐饮从业人员健康合格证》，得 1 分，部分持有或无 0 分。（中标人签订合同时须提供服务团队人员健康合格证）</p> <p>2、拟派的厨师人员中有获得过市级及以上（含国家部委）组织的烹饪比赛奖项的得 1 分。提供获奖证明材料并加盖公章。</p>	0-2
		<p>投标人提交日常运营期间人员招聘计划、人员离职补充方案以及人员稳定方案、员工管理及绩效考核方案方案详细、完全可行且综合风险最小的，得 3 分；较为详细、基本可行但存在一定风险的，得 1-2 分；方案一般，且综合风险性较大的，计得 0-0.9 分；</p>	0-3
	餐饮服务方案 (11分)	<p>投标人针对本项目的服务特点、难点分析（3分）： 服务特点、难点定位准确，分析合理得 3 分，较好 2 分，一般 1 分，较差或无得 0 分；</p>	0-3
		<p>投标人针对本项目的餐饮全年服务计划安排： 服务计划合理、规划得当的得 3 分，较好 2 分，一般 1 分，较差或无得 0 分；</p>	0-3
		<p>依据投标人提供的服务方案进行评分（3分）： 1、员工餐服务方案： 方案科学合理、标准明确、操作性强的得 1 分，一般 0.5 分，较差或无得 0 分； 2、客饭及接待餐服务方案： 方案科学合理、标准明确、操作性强的得 1 分，一般 0.5 分，较差或无得 0 分； 3、菜单库品类：1000 种≤种菜单库品类<2000 种得 0.5 分，≥2000 种的得 1 分</p>	0-3
		<p>根据采购人的食堂规模和实际需要提供的餐饮管理制度进行评分。至少包括工作流程、人员管理、菜品营养健康搭配、设施设备管理等由评标委员会根据上述情况进行综合评分， 优得 2 分，良得 1 分，一般得 0 分。未提供不得分。</p>	0-2
	服务能力与管理制度 (8分)	<p>根据投标人是否具有独立检测化验能力、是否具有良好的设备维护方案、是否建立完善的投诉处理方案等综合情况打分。优良 2 分；较好 1 分；一般 0-0.5 分。</p>	0-2
		<p>投标人提供的餐标控制及原材料控制方案： 方案全面、合理、适用性强的，得 3 分； 方案满足基本要求的，得 1-2 分； 方案不全面或未提供的得 0-0.5 分。</p>	0-3
		<p>投标人提供的食品储存、加工与供应方案： 方案全面、合理、适用性强的得 3 分；</p>	0-3

		方案满足基本要求的得 1-2 分； 方案不全面或未提供的得 0-0.5 分。	
食材采购 及原料安全 (10分)		1、投标人具有自有的物流配送机构或与食品配送专业物流机构合作的，可以做到采购溯源的，得 2 分，须提供自有的物流配送机构或合作的食品配送专业物流机构资质和场地证明等资料（合作机构需提供合作协议），未提供得 0 分。 2、投标人拟投入本项目的车辆需符合配送卫生要求（带有独立密封不锈钢货箱，且具备冷藏功能），每台 1 分，满分 3 分，不符合条件的车辆不得分。 【须提供①拟投入本项目的车辆清单②相应车辆的《机动车登记证书》或《机动车行驶证》（所有人为投标人/法定代表人/被授权人）扫描件。如相应车辆的所有人非投标人/法定代表人/被授权人，需提供对应车辆的租赁证明扫描件。】 3、投标人与厂家或基地签订战略采购合同，可以有效控制食材采购来源及成本。每提供一份战略采购合同（如米、面、油、肉、菜等主要食材）得 1 分，本项最多得 2 分。	0-7
		根据投标人提供的近半年（自 2024 年 7 月起至今，以供应商原材料送检日期为准）主要原材料（蔬菜、鲜禽类、鲜肉类、水产、大米、食用油等）共计 6 项，每提供 1 个月的 6 项检测报告的得 0.5 分；提供经国家职能部门检测机构出具的检测报告（须含有 CMA 标识）并且检测结果符合食品安全国家标准，每月不满 6 项不得分，本项满分为 3 分。 注：须提供国家职能部门出具的检测报告（须含有 CMA 标识）复印件加盖供应商公章。每月一类多次检测的不累计计分。每月每项只需要提供一份报告。	0-3
服务质量 (2分)		依据投标人提供的餐饮服务质量管理方案进行评分（2分）： 投标人提供的方案全面、合理、适用性强 2 分； 投标人提供的方案满足基本要求 1 分； 投标人提供的方案不全面或未提供的得 0 分。	0-2
食品卫生 管 (2分)		餐饮卫生安全和食品安全的保障措施，根据依据投标人提供的方案综合评议： 方案全面、合理、适用性强 2 分； 方案满足基本要求 1 分； 方案不全面或未提供 0-0.5 分。	0-2
应急预案 (3分)		依据投标人提供的应急预案进行评分（3分）： 食品安全事故应急预案，健全且可操作性强的，得 3 分； 应急预案不健全或可操作性一般的，得 1-2 分； 依据投标人未提供应急预案或所提供的应急预案完全不具备可操作性的不得分。	0-3
现场述标 (3分)		方案陈述和答疑清晰，重点突出 好：2-3 分；一般：1-2 分；差：0-1 分	0-3

第四部分 技术要求和 service 要求

4.1 招标货物或服务需求清单

一、项目背景

本项目需求书是中国机械科学研究总院集团有限公司（以下简称“中国机械总院”或“招标人”）就中国机械科学研究总院集团有限公司关于选聘集团公司餐饮服务商采购项目提出的采购服务要求，作为中标服务商制定本项目投标文件及后续合同签订依据之一。

二、采购内容

2.1 采购内容

确定本次中国机械总院餐饮服务项目的服务供应商 1 家，负责对在中国机械总院首体办公区和怀柔办公区工作的人员提供餐饮服务，合同期限 1 年，合同期限届满前 60 天，经甲方书面同意，合同期限可延长 1 年，合同期限最长 2 年。

2.2 供应商服务内容

餐饮服务，包括但不限于为招标人工作人员提供全年 365 天餐饮服务，早 07:00 至晚 18:30 的早、午、晚餐（包括工作日及节假日因工用餐）等工作餐供应，同时承担招待餐、会议用餐、风味小吃、熟食外卖、延伸服务和其他临时安排的就餐任务。为满足招标人可能发生的大型或重要接待任务，体现供应商综合实力和服务能力，供应商需具备服务国家级大型活动接待、重要活动的用餐保障经验。

2.3 项目详细情况

2.3.1 招标人场地情况

地址 1：位于海淀区首体南路 2 号；

地址 2：位于怀柔区乐园南二街东段 1 号。

2.3.2 服务区域及就餐规模

地址 1：海淀区首体南路 2 号职工餐厅一层面积约 500 平米，设有 39 张餐桌，可容纳 160 人同时用餐，地下一层面积约 200 平米（含后厨），设有 18 张餐桌，可容纳 80 人同时用餐，工作日提供早餐为零点模式；中晚餐为自助称重模式；一层接待餐厅 2 间，可容纳 40 人用餐；地下一层接待餐厅 3 间，可容纳 40 人用餐，主要为接待用餐。接待餐厅与大餐厅共用 1 个厨房；职工餐厅每天就餐人数约 900 人/次/天（早餐 300 人/午餐 500 人/晚餐

100人),同时负责东西区家属区的售餐工作(售餐时间:工作日提供早午餐,平均每日共30人左右,采用零点售餐模式);

地址2:怀柔区乐园南二街东段1号职工餐厅一层面积约600平米,地下一层厨房面积约450平米,工作日提供早餐为零点模式;中晚餐为自助称重模式;二层宴会自助餐厅面积约460平米,可容纳180人用餐;会议餐厅7间面积约200平米,可容纳80人用餐,主要为接待用餐;职工餐厅每天就餐人数约500人/次/天(早餐180人/午餐260人/晚餐60人)。

2.3.3 供餐时间

首体: 早餐: 07:00-08:45	怀柔: 早餐: 07:30-09:00
午餐: 11:15-12:45	午餐: 11:30-13:00
晚餐: 17:00-18:30	晚餐: 16:50-18:30

2.3.4 服务场地水、电、燃气及空调系统运行供应正常。

2.3.5 服务现场人员配备

地址1:位于海淀区首体南路2号,提供宿舍,人员配备不高于29人;

地址2:位于怀柔区乐园南二街东段1号,不提供宿舍,人员配备不高于24人。

三、项目要求

3.1 项目基本要求

3.1.1 餐饮服务方式:

(1) 工作日早餐:

就餐模式: 零点

每餐种类最低要求: 凉菜1荤1素, 咸菜1种, 主食8种, 汤粥6种。

(2) 工作日午晚餐:

就餐模式: 自助称重和零点, 其中自助称重主要用于满足员工因工用餐需求, 其他人员用餐需要个人自费支付; 零点模式供员工自费用餐, 可打包外带。

每餐种类最低要求: 主荤菜2种, 半荤菜2种, 素菜2种, 凉菜2种, 主食5种, 汤粥2种, 水果1种, 酸奶1种。

(3) 节假日、周末: 供餐形式根据招标人要求执行。

(4) 外卖熟食: 餐饮服务商每周1个工作日向员工提供外卖熟食。

(5) 食堂延伸服务: 根据招标人要求执行。

(6) 招待餐: 采取自助餐或者包桌订餐两种方式。

(7) 各种零点、小炒、招待餐、商务餐、外卖熟食、茶点、轻食服务、食堂延伸服务

等以投标人成本价出售，价格需经招标人审核确定。

3.1.2 实施方案：

1. 本项目餐饮服务运营模式为管理服务模式，中标服务商完成本项目所涉及的团队建设与管理、疫情防控、日常食品制作加工、宴会餐制作、会议餐制作和临时安排的餐饮制作任务及与餐饮服务相关的工作（包括工作日及节假日因工用餐）。上述事项产生的费用包含在本次投标报价中。

2. 食材采购模式为招标人采购或委托投标人采购。若委托投标人采购，中标服务商需通过正规渠道采购合格新鲜食材，负责食材验收、农药残留抽检等，并按约定方式支付食材费用据实结算。

3. 本项目所涉及厨具设备的保养维护和烟道清洗；餐具清洗消毒；食堂和操作间相关区域内的卫生保洁、垃圾清运、灭鼠灭蝇灭蟑、防火防盗、安全管理、客户咨询投诉处理和回访等工作由招标人负责。

3.2 项目内容及人员要求

3.2.1 服务团队年龄要求：包括项目经理（45岁以下）、厨师长（兼宴会主厨，50岁以下）、男不超过60岁，女不超过58岁，其中50%的服务员年龄不得超过35岁，服务团队平均年龄不超过45岁。投标人需要具有应急管理能力和应急人员需在30分钟内到达。

3.2.2 中标服务商应在每周四前提供下周食谱供招标人审阅，按照营养、口味搭配的供餐理念科学合理安排食谱，招标人如有不同意见时投标人要及时更改，菜品要求每周80%不重样。中标服务商每年应组织不少于12次的美食节活动（平均每月一次），传统民俗节日应安排提供特色民族食品及特色服务，提供免费的时令小吃，悬挂节日饰品，让客人感受到温馨、和谐的氛围。供餐过程中，如遇特殊原因确需菜品调整的，中标服务商须至少提前一天向招标人提出申请，并说明更改理由，通过后方可进行更改。

3.2.3 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于80%，辅料比例不高于20%），半荤菜是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于30%），素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

3.2.4 中标服务商应制定出菜时间表，饭菜现做现吃、少炒勤炒，保证菜品色、香、味和温度。食堂三餐均应提供各种风味小吃及部分西餐品种。

3.2.5 中标服务商综合考虑食品营养健康，每天每人摄入食盐不超过5克，烹调油25克-30克，糖不超过25克。

3.2.6 服务要求：

（一）基本服务内容

1. 投标人应严格落实《食品安全法》的相关规定，保障就餐人员食品安全，严格遵守国家法律法规及招标人的管理规章制度，管理规范、合规。

2. 按要求提供每日的餐饮供应，负责每日食谱的制定、食品制作。

3. 负责各种工作餐及临时接待餐的工作任务，并负责特色小吃制作工作。

4. 遵守招标人的工作制度和需求，负责各岗位、各区域的人员调配和管理工作。

5. 负责食堂各种加工机械、食品冷藏和食品储藏设备的保养维护工作，负责各种厨具、餐具的洗刷消毒保养维护工作。

6. 负责对食堂各种加工区域、就餐区域和其他区域的食品安全、消防安全、用电安全、生产安全等各项安全管理工作，认真学习火、电、气、油的安全使用法规，杜绝各种隐患的发生。

7. 对餐饮重点部位，如库房、后厨等，要制定管理制度，有专人专管，加强日常看护和保养，规范出入库管理。

8. 要积极开展各项工作，定期组织各种业务培训，加强日常管理，勇于创新、多措并举，提升餐饮服务保障水平。

9. 严格执行招标人务工人员的相关规定，爱护公物，遵守规定，确保人身和财产安全。

10. 由中标服务商负责《食品经营许可证》的办理和延期。

11. 中标服务商应主动配合当地主管部门（街道、食药所等）检查，如有不合格应及时整改，造成的不良影响由中标服务商承担。

（二）服务质量标准

为全体人员提供安全、营养、均衡、健康、快捷、舒适的餐饮服务：

1. 食源性疾患发生率为零；

2. 食谱执行率大于 95%；

3. 食品加工服务正点率 100%；

4. 厨具、餐具洗刷洁净率 100%；

5. 餐具消毒检测合格率 100%；

6. 厨具、加工机械、食品冷藏和食品储藏设备的保养维护率 100%；

7. 设备运行完好率达到 98%以上；

8. 人员持证上岗率（健康证）100%；

9. 人员上岗培训率 100%；

10. 厨师必须具有厨师证书或相应资格；

11. 就餐人员对餐饮服务的满意率在 80%以上；

12. 供应商进场时须提供所有员工健康证原件、身份证复印件、厨师证书复印件；

13. 卫生及其他要求：

(1) 中标服务商须严格按《中华人民共和国食品安全法》的规定，建立健全卫生管理制度，坚决杜绝食物中毒事件的发生；

(2) 要求制作各种食品，注重色、香、味、美，做到饭熟菜香、新鲜可口，营养搭配科学合理；

(3) 食物出品温度要求：饭菜的温度不低于 40 摄氏度，汤的温度不低于 60 摄氏度；

(4) 餐前先通风，保持空气清新、无异味；

(5) 室内温度根据实际天气情况调整，保持室内合适温度，一般保持在 18-26℃左右；

(6) 中标服务商须自行负责统一配发餐饮服务人员的工作服、帽子、口罩、手套等用品；

(7) 中标服务商负责食堂、厨房的卫生消毒工作，负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，须符合国家餐饮安全标准；

(8) 中标服务商须严格进行餐厨垃圾分类并自行处理，按招标人指定的通道运送，并保证在运输过程中保持地面清洁。

14. 节约型机关创建有关要求：

14.1 节约用水方面

(1) 餐线加热台加换水，以“节约用水”为目标，加水时不超标尺，在标准水位线。

(2) 洗碗间根据洗碗量合理做到干净卫生、消毒用水达标，洗碗过程中注重节水，结束工作后，勤检查水龙头是否正常，有无长流水现象，避免浪费水资源，勤清洗地沟，保持清洁卫生不堆积、不费水。

(3) 厨房每个班组由各班组长负责。炉灶班组根据食谱炒菜勤刷洗锅灶，随手开关，闭餐后，每日做好清洁卫生；面点班组肉馅盆用完即刷，面盆用水泡 10 分钟后再刷洗；切配班组粗加工冷冻食品时，从冻库提前取出，化冻后再清洗；清洗菜时根据不同菜品使用清水泡或盐水泡后，将杂物挑拣后再次冲洗。各岗位工作结束后，由各岗位值班人员负责查看水龙头有无异常。

(4) 值班人员每日检查。

14.2 照明电器设备系统节电方面

(1) 食堂根据用餐、闭餐时间，开启相应区域的灯光，餐线上根据开餐时间，开启相对应的餐线加热台和灯光，根据关闭餐线的时间，依次关闭餐线加热台灯光；食堂整体工作完成后遵循“人走灯灭”。

(2) 洗碗间根据上下班和就餐时间，开启灯光照明，“人走灯灭”；洗碗机根据工作量的要求，随用随开，不用时关闭电源；消毒机定时消毒，消毒后关闭电源。

(3) 厨房每个班组由各班组长负责。炉灶班组根据开餐时间做好餐前工作，根据炒菜时间合理使用排油烟机，炒完菜马上关掉；面点班组合理使用烤箱、醒发箱、压面机、饺子机、电饼铛、豆浆机等电器设备，不使用时应关闭电源；切配班组根据上下班时间，管理好区域内的灯光照明，做到“人走灯灭”。

(4) 楼道走廊灯不全开，采取间隔亮灯，根据光照来开启和关灯，晚上值班人员检查并关闭所有可关闭的电源。

(5) 办公室的灯光、电脑、打印机等电子设备不用时关闭电源。

14.3 天然气节能方面

(1) 天然气日常使用注意事项：安全第一，随用随点火，用完即关闭。

(2) 节能：厨房炒锅、蒸箱、地灶等设备在制作完菜品、主食、汤类后，先关火再将成品进行装盒。

(3) 天然气开关：每餐结束后关火，每日结束后关总闸。

(4) 食堂需成立安全责任小组，每日负责人对食堂水、电、天然气进行安全检查、收尾检查、日常使用培训等，每日均有检查记录。

14.4 垃圾分类处理要求

乙方负责厨房及食堂管理范围的日常保洁、卫生消毒和垃圾清理工作，不得乱倒垃圾，不得乱排废物，餐厨垃圾要做到每餐及时清理，严格执行垃圾分类投放。具体操作按照北京市印发的《生活垃圾管理条例》执行。同时，按照北京市、中央国家机关爱卫办有关垃圾分类的规定要求，做好以下工作：

(1) 在责任范围内开展生活垃圾分类知识宣传，对相关工作人员进行垃圾分类培训。

(2) 负责食堂区域垃圾分类收集容器的设置、使用和维护。

(3) 负责食堂区域生活垃圾分类收集源头管理。明确不同种类生活垃圾的投放时间、地点，分类收集、贮存生活垃圾，并按时清运到垃圾房。厨余垃圾应单独装运，不得混装，清运过程中不得遗撒、滴漏。

(4) 负责厨余垃圾的日常数量统计、记录，建立管理台账，并按要求定期报送。

(5) 餐盘回收处，食堂工作人员监督、劝阻食品浪费行为。

14.5 在食堂摆放节约标识标牌，做好食品营养健康宣传、节约宣传。

15. 应急餐饮保障要求：

中标服务商应保证在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响正常营运的情况时，采取积极的应急措施，保证向招标人员按质量要求供餐。

3.3 委托采购要求（如需）

3.3.1 招标人将委托中标服务商代为采购食材，食材费具体以月度员工刷卡数值为准。

3.3.2 中标服务商应具备在京完整稳定的供应链体系，各类原材料品牌均使用市场一线品牌，如：北大荒（米面）、鹏程（肉类）、大红门（肉类）、三元（奶类）、正大（蛋类）、德青源（蛋类）、海天（调料类）、福临门、鲁花（油类）等。食材采购品牌和内容须经招标人审核确认，由中标服务商负责采买。**不得使用“三无”产品，不得使用鲍鱼鱼翅海参燕窝等高档食材，不得使用受污染的海、水产品，不得使用转基因产品，不得使用过期或临近保质期产品。**确保充分保证原材料的公开透明、安全可靠和源头追溯，最大程度保障食品原料的安全。中标服务商应制定执行供应商监管、原材料定价监管、菜单制定监管、采购计划量监管、原材料验收监管、出入库监管、收支核算监管等管理制度，以供招标人随时审查。

3.3.3 招标人委托中标服务商负责原材料采买、食材验收、农药残留抽检等，由中标服务商无息垫付采购费用。招标人职工餐标为纯入口费用。中标服务商应提供食材成本消耗与刷卡流水收入对账单，供招标人随时审查。

3.3.4 中标服务商应根据招标人要求每年采购一定数量的乡村振兴帮扶产品。

3.3.5 采购内容和标准：

1. 食品原材料采买内容

包括但不限于：新鲜蔬菜、水果及副食品类项目（如蛋类、豆制品、奶类、干货及其他辅料）；肉制品类（**各种肉类水产尽可能使用鲜活产品。猪肉类必须使用鲜肉，水产适当鲜活，牛羊类、生禽适当使用冰鲜肉，各种肉类水产不允许使用冷冻肉和冷冻水产**）；米面、杂粮、食用油、调味品等。

2. 食品原材料采买质量标准

(1) 蔬菜产品质量标准：

蔬菜必须保证每日新鲜，取得无公害认证，并出具有效的《农产品检验报告》，保证农药等化学物不超标、无病虫害、无生理病害和严重污染，避免出现以下情况：

叶菜类：叶子枯萎、变黄、水伤腐烂、有泥土；茎菜类：叶子发黄、茎折断、变软；瓜

类：变色、变软、擦伤；豆类：枯萎、变色；地茎类：长芽、变色、擦伤、出水；有切口菜：切口变色、内茎腐烂。

(2) 水果产品质量标准：

水果必须保证每日新鲜，取得无公害认证，并出具有效的《农产品检验报告》，保证农药等化学物不超标、无病虫害、无生理病害和严重污染。

检查包装箱是否完好，内箱支持物是否够强度；产地、等级、规格清晰；表面无腐烂、无磕碰压伤、无开裂果汁流出；果皮新鲜、光泽、无皱纹；无病虫害、生理病害及严重污染；规格大小均匀整齐。

(3) 副食调料、干货、豆制品产品质量标准：

副食调料、干货、豆制品产品生产质量安全符合国家规定的 QS 标准，严禁提供违规使用添加产品，产品名称、规格、数量、产地、生产日期、保质期、生产批号、检验合格证号清晰，进口产品必须要有中文标示和说明，包装完整无破损。

(4) 鲜活水产、肉、蛋、家禽及冰鲜产品质量标准：

提供的肉类须为经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，并每两周或根据招标人要求提供，所有产品可追溯。各种合格与检验票证齐全，运输卫生，色泽新鲜，无异味，无变质现象，无注水，包装产品包装完整，包装材料应无毒无污染材料，产品名称、规格、数量、产地、生产日期、保质期、生产批号、检验合格证号清晰，进口产品必须要有中文标示和说明。

(5) 饮料产品质量标准：

饮料产品质量符合国家规定的 QS 标准，严禁提供违规使用添加产品，产品名称、规格、数量、产地、生产日期、保质期、生产批号、检验合格证号清晰，进口产品必须要有中文标示和说明，包装完整无破损。

(6) 粮油、调味品产品质量标准：

粮油产品生产质量安全符合国家规定的 QS 标准，产品名称、规格、数量、产地、生产日期、保质期、生产批号、检验合格证号清晰，进口产品必须要有中文标示和说明，包装完整无破损。

(7) 面包、蛋糕、茶点质量标准：

面包要求使用高筋面粉，蛋白质含量在 11.5%以上；蛋糕要求使用低筋面粉，蛋白质含量在 7-9%之间。面粉应新鲜、无异味、无杂质，并符合食品安全标准。用于烘焙的奶油应使用天然动物奶油，应新鲜、无异味、无变质现象。不得使用防腐剂和反式脂肪。

3. 食品原材料安全保障措施

(1) 食品原材料必须严格遵守并符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国进出口商品检验法》、《预包装食品标签通则》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《进出口肉类检验检疫管理办法》以及其他有关法律法规。

(2) 所有包装类供货产品必须具有检验合格证和检疫票证，产品保质期不得少于6个月，保证不采购临期产品。

(3) 供应商提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，直接取消该供应商供货资格，并保留通过诉讼等方式追究其法律责任的权利。

(4) 供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。

(5) 应急采购需求：

如遇临时紧急情况需采买原材料时，供应商应及时响应，积极安排采买员完成采买工作。

4. 原材料定价监管

原材料定价以中标服务商每周提供的报价单为准，由招标人监管确认，最终采购价格以招标人和中标服务商确认后的报价为准。中标服务商应保证原材料采购价格不高于大型商超、电商平台，所采购原材料按照类别每周/半月/月进行定价并锁价。

原材料定价机制：原材料价格以创价网、新发地批发市场现场询价等市场询价为主进行确认。价格周期是根据品类按照每周/半月/月进行调整。原材料报价中包含运费、原材料损耗、供应商人工、税金等费用，原材料价格综合上浮比例不超过25%。创价网的会员费用由中标服务商承担。中标服务商应配合招标人进行原材料市场询价，并起草调研报告。

5. 原材料验收监管

每日指定时间供应商将原材料送到指定地点，三方（招标人或招标人指定的监管人员、中标服务商财务和厨师长、供货商）验收，验收内容包括原材料质量、价格、规格、数量、检验检疫报告（肉类）等，确认无误后三方在验收单上签字确认。收货单留存随时备查。

3.4 项目保障要求

为保障招标人利益不受损害，同时在餐饮服务期限内保障招标人生产正常运行和资产安全，中标服务商在中标后须为招标人委托中标服务商管理的资产或相关权益购买企业财产保险、责任保险等保险。为保证中标服务商有充足能力完成后续服务工作，充分的项目保险将作为签订合同的前提条件。

3.4.1 保险险种要求：

对于招标人交付给中标服务商运营、管理的所有财产，包括但不限于招标人配备的厨房设备、家具等，中标服务商应当购买企业财产一切险，还包括其他必要的附加险：消防类、燃气安全类保险品种。

中标服务商在负责运营、管理招标人员食堂期间，应当购买公众责任及食品安全保险，附加食品、饮料、消防类、燃气安全类责任保险。限额不低于 2000 万元、每次事故责任限额不低于 500 万元、每人死亡伤残限额不低于 50 万元、事故医疗责任限额不低于 3 万元。

第五部分 投标文件格式

投标人应通过中国机械科学研究总院集团有限公司官网 (<https://www.cam.com.cn/>) 下载招标文件, 严格按照招标文件要求编写投标文件。编写完成后, 应当按照招标文件要求的格式及顺序装订成册, 并在相应位置签字(或人名章)及盖章。未按招标文件要求编制投标文件或编排顺序混乱导致投标文件被误读或查找不到的, 由投标人承担相应后果。

招标文件中要求投标人应答的全部内容都必须给予正面回答。

投标人提交的材料将被保密保存, 但不退还。

投标人应当按照投标人须知中规定的语言及规定的份数, 编写并提交投标文件。

5.1 投标文件目录编制格式

投标文件目录

商务部分

1. 投标函	所在 页码
2. 法定代表人授权委托书	所在 页码
3. 营业执照或自然人身份证明	所在 页码
4. 财务审计报告、资产负债表及损益表/利润表	所在 页码
5. 最近一年任意三个月依法缴纳各种税收和社会保障资金的相关证明材料	所在 页码
6. 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料	所在 页码
7. 投标人开户银行出具的资信证明原件或复印件	所在 页码
8. 商务条款逐项应答表	所在 页码

9. 投标保证金	所在
页码	
10. 供应商承诺书	所在
页码	
11. 企业实力情况	所在
页码	
12. 业绩情况	所在
页码	
13. 资质情况	所在
页码	
14. 投标人认为需要提供的其他资料	所在
页码	

技术及服务部分

1. 开标一览表	所在
页码	
2. 服务承诺逐项应答表	所在
页码	
3. 服务方案	所在
页码	
4. 食品卫生安全保障、食品健康等保障实施方案	所在
页码	
5. 人员管理方案	所在
页码	
6. 原材料采购及价格控制方案	所在
页码	
7. 应急预案方案	所在
页码	
8. 项目负责人（项目经理、厨师长）	所在
页码	

9. 服务团队配置.....所在
页码

10. 增值服务方案.....所在
页码

5.2 商务部分编制格式

5.2.1 *投标函

中国机械科学研究总院集团有限公司：

_____（投标人全称）授权_____（投标人代表姓名）
（职务、职称）为我方代表，参加贵方组织的_____（项目名称、项目编号）

招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此：

1. 我方同意在本项目招标文件中规定的开标日起 180 日内遵守本投标文件中的承诺且在此
期限期满之前均具有约束力。

2. 我方承诺此次投标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
同时参与同一合同项下投标的情形，并已经具备以下条件：

- （1） 具有独立承担民事责任的能力；
- （2） 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3） 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4） 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （5） 非“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人、
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供应商。

3. 我方愿意向贵方提供任何与本项投标有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿
意提供一切承诺的证明材料。

4. 我方已详细审核全部投标文件，包括投标文件修改书（如有的话）、参考资料及有关附件，
确认无误。

5. 我方承诺：贵方在开标后的一年之内若需追加采购本项目招标文件所列货物（包括同类货
物配件）及相关服务的，在不改变合同其他实质性条款的前提下，按相同或更优惠的折扣率
保证供货。

6. 如我方出现下列情况之一的，我方提交的投标保证金贵方可不予退还：

- (1) 我方在提交投标文件截止时间后撤回投标文件的；
 - (2) 我方在投标文件中提供虚假材料的；
 - (3) 除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，我方不与贵方签订合同的；
 - (4) 我方与贵方、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
 - (5) 国家法律法规和招标文件规定的其他情形。
7. 我方完全理解并接受最低报价不作为中标的唯一标准，贵方无义务为中标或不中标解释原因。
8. 保证忠实地执行双方所签订的采购合同，并承担合同规定的责任和义务。
9. 我方承诺接受招标文件中的《合同文本》的全部条款且无任何异议。
10. 我方将严格遵守相关法律法规及有关规定，若有下列情形之一的，我方无条件接受贵方单方无条件取消我方中标资格或终止与我方的项目合同，并接受贵方对我方作出的限期改正、限期或永久被禁止参与贵方组织的集中采购活动的决定，且我方愿意承担相应的法律责任：
- (1) 在准入报名及参与采购项目过程中提供材料不真实或无效的；
 - (2) 在参与采购活动中，采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的，采用围标、串标、串通、行贿等不正当手段谋取中标、成交的；
 - (3) 在投标文件有效期内擅自撤销投标文件的；
 - (4) 在开标、评审现场，不遵守现场纪律，影响采购活动进行的；
 - (5) 合同谈判时不能有效兑现投标文件承诺的；中标后拒绝与贵方签订合同的；
 - (6) 在无举证的情况下，质疑、投诉其他供应商的；
 - (7) 在贵方处理质疑过程中陈述虚假情况或提供虚假材料的；
 - (8) 在采购或合同谈判过程中，未如实反映经营状况重大变化、重大合同纠纷或诉讼、信用等级和资质变化等可能影响履约能力的重大事项的，或因重大不良行为受到行政处罚或者司法处理的。

与本投标有关的一切往来通讯请寄：

地址：_____

邮编：_____

电话：_____

传真：_____

投标人代表姓名：_____

投标人代表联系电话：_____， e-mail：_____

投标人（公章）：

投标人代表（签字或人名章）：

日 期：

注：除可填报项目外，对本投标函的任何修改将被视为非实质性响应投标，从而可能导致该投标被拒绝。

5.2.2 *法定代表人授权委托书（如投标人代表不是法定代表人本人的，须提供此委托书，开标登记时应提供一份原件）

中国机械科学研究总院集团有限公司：

本授权书声明：注册于_____（投标人住址）的_____（投标人名称）法定代表人_____（法定代表人姓名、职务）代表本公司授权在下面签字的（投标人代表姓名、职务）为本公司的合法代理人，就贵方组织的_____项目，项目编号：_____，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于 年 月 日签字生效，特此声明。

法定代表人印刷体姓名：_____ 签字或人名章：_____

投标人代表印刷体姓名：_____ 签字或人名章：_____

投标人全称：_____ 投标人公章：_____

5.2.3 *法人或者其他组织的营业执照等证明文件（复印件加盖公章），自然人的身份证明（复印件本人签字）

5.2.4 *2024 年度经会计师事务所审计的财务审计报告、资产负债表及损益表/利润表（复印件加盖公章，若无 2024 年度经会计师事务所审计的财务审计报告，需提供 2023 年度经会计师事务所审计的财务审计报告）

5.2.5 *最近一年任意三个月依法缴纳各种税收和社会保障资金的相关证明材料（复印件加盖公章）

5.2.6 *具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（合同关键页的复印件，至少包含合同首页、体现合同内容和就餐人数的关键页（合同中不能提供就餐人数的也可提供用户的证明材料）、签订日期页、签字盖章页，加盖公章）

投标人具有近三年（2022 年 1 月 1 日起，以合同签订时间为准）就餐人数满足 800 人（含）以上的项目经验

5.2.7 *投标人开户银行出具的银行资信证明原件或复印件

1. 投标文件正本中应为银行在开标日前三个月内开具的资信证明原件或复印件，资信证明至少应满足以下要求：

- （1）投标人基本账户开户行或其上级银行提供；
- （2）证明投标人资信状况良好，往来账款正常，无透支行为；
- （3）具有资信证明开出行有效公章。

2. 提供基本账户证明材料。

5.2.8 *商务条款逐项应答表（以包为单位分别填写）

如投标人提交的商务文件与招标文件的要求存在偏离，需逐项填写商务文件偏离表，否则认为投标人完全接受招标文件的要求。如完全接受招标文件的要求，则应填写“全部无偏

离”。

项目名称：_____

项目编号：_____

投标人名称：_____

序号	招标文件 条目号	招标文件商务文 件要求	投标文件的应答	偏差	说明

投标人公章：

投标人代表签字或人名章：_____

日期：_____

5.2.9 *投标保证金

投标人应以银行转账提供投标保证金，保证金金额和收款账号如下：

包名称	保证金金额	收款账号
中国机械总院餐饮服务商公 开招标项目	3 万元	投标保证金收受人信息：中国机械科学研究总院 集团有限公司 账户名：91110000400008060U 开户行：工行百万庄支行 账号：0200001409089015618

注意事项：在招投标活动结束后，投标保证金将按照投标人单位交款账户原路退还。

采用转账形式提交的，应在投标文件中提供汇款凭证复印件（加盖公司公章）。

5.2.10 *供应商承诺书

供应商承诺书

我公司自愿参加中国机械科学研究总院集团有限公司_____公开招标项目(项目编号: _____), 并承诺如下:

一、已认真阅读招标文件并按照要求制作有效的投标文件及相关资料。

二、承诺对提交的投标文件及相关资料的真实性、可靠性负责。

三、严格遵守并服从贵公司在采购过程中的投标和开标要求。

如违反上述承诺, 我公司无条件接受可能被贵公司否决投标, 被认定投标无效、中标无效, 及按贵公司的集中采购相关规定而导致的任何处理决定。

投标人名称:

法定代表人签字或盖人名章:

投标人公章:

5.2.12 企业实力情况

1) 考察投标人从事类似团餐餐饮服务的年限。

备注: 投标人提供最早的类似团餐餐饮服务合同关键页的复印件, 至少包括合同首页、体现合同内容页、体现签订时间页、签字盖章页。合同原件备查。

2) 投标人具备服务国家级大型活动接待、重要活动的用餐保障经验。

备注: 投标人需提供合同关键页(至少包括合同首页、体现合同内容页、签字盖章页)的复印件。合同原件备查。

3) 投标人具备提供中央厨房管理服务经验业绩能力。

备注: 投标人需提供合同关键页(至少包括合同首页、体现合同内容页、签字盖章页)的复印件。合同原件备查。

5.2.13 投标人业绩

投标人提供近三年(2022年1月1日起, 以合同签订时间为准)就餐人数满足800人(含)以上的项目经验。

注意: 投标人须提供合同关键页的复印件, 至少包含合同首页、体现合同内容和就餐人数的关键页(合同中不能提供就餐人数的也可提供用户的证明材料)、签订日期页、签字盖章页。

项目名称：_____

项目编号：_____

投标人名称：_____

序号	项目名称	合同签订日期	就餐人数	合同签署各方名称	项目概述	合同在投标文件中所在页码	备注
1							
2							
...							

备注：

1. 投标人可根据以上内容调节案例情况表
2. 本表中信息如有虚假，一经查实将导致其投标文件被拒绝。
3. 业绩证明文件需按照业绩一览表序号顺序提供。

投标人代表签字或人名章：_____

投标人公章：_____

5.2.13 资质情况

投标人具有相关资质证书。

注：投标人提供证书的复印件，证书有有效期的须在有效期内，证书后附全国认证认可信息公共服务平台（<http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page>）查询记录截图。

5.2.14 投标人认为需要提供的其他材料

5.3 技术及服务部分编制格式

5.3.1 *开标一览表（投标现场需提供两份单独密封于一个信封内并注明“开标一览表”；投标文件正副本中相应位置同时提供）

项目名称：_____

项目编号：_____

投标人名称：_____

价格单位：人

民币元

序号	名称	服务团队人数 (名)	人均管理服务费 (元/人/月, 含税)	年管理服务费用 (元, 含税)
1	海淀区			
2	怀柔区			
	投标总费用	/	/	

注：

1. 以上报价是投标人为完成本项目并达到招标文件第四部分技术要求和服务要求的所有费用及按照国家现行税法和有关部门现行规定需缴纳的一切税费。
2. 该投标一览表须装订在投标文件中,同时另行与投标保证金单独封入信封,供开标时使用。
3. 以上费用(含税)参与价格分评审。

后续因政府财税部门对增值税政策调整的,增值税税额按调整后的税率执行,不含税价格不变,双方按不含税价格和调整后的增值税税额重新确定含增值税价格。

投标总费用小写金额：_____

投标总费用大写金额：_____

特别说明事项：_____

投标人公章：_____

投标人代表签字或人名章： _____

日 期： _____

5.3.2 *服务承诺逐项应答表（按照招标文件第四部分技术要求和服务要求中的内容逐项应答，其中关键服务指标（*项）存在缺失、不满足或负偏离的，投标将被拒绝）

服务项目	服务细项	基本内容	投标承诺	偏差	备注
.....			
		*本项目食堂服务团队人员数量不高于（海淀 29 人、怀柔 24 人）			

5.3.3 服务方案

提供餐饮服务方案，服务方案应对招标人的采购需求进行重点难点分析，服务方案应具有个性化、多样性的供餐服务模式，包括但不限于承担工作餐、商务餐、招待餐、会议用餐、风味小吃、熟食外卖、延伸服务和其他临时安排的就餐任务。

5.3.4 食品卫生安全保障、食品健康、厨房设施设备维护保养、水电气节约措施、反食品浪费、垃圾处理、项目保障等保障措

提供食品卫生安全保障、食品健康、厨房设施设备维护保养、水电气节约措施、反食品浪费措施、垃圾处理措施、项目保障的方案。

5.3.5 人员管理和

(1) 投标人结合本项目特点提供人员管理方案，包括但不限于人员储备、人员培训、厨师轮换等方面。

(2) 投标人根据本项目特点提供不高于（海淀 29 人、怀柔 24 人）编制的团队。配备人员数量满足招标文件要求，且岗位分工明确、人员结构合理、工种配置合理，人员岗位工

资编制合理、五险一金缴纳符合国家规定。投标人服务团队中一级厨师不得少于 1 名，二级和三级厨师不得少于 8 名；具备专业技术资格、擅长制作川、鲁、粤、湘、徽、江浙、东北菜厨师各不得少于 1 名；具备专业技术资格的面点师不少于 8 人。男不超过 60 岁，女不超过 58 岁，其中 50%的服务员年龄不得超过 35 岁，服务团队平均年龄不超过 45 岁。

5.3.6 原材料采购及价格控制方案

- (1) 投标人具有完善的原材料采购供应链和完备的原材料价格控制措施。
- (2) 投标人有自有有机蔬菜基地或有战略合作的有机蔬菜基地，提供证明材料的复印件。

5.3.7 应急预案

具有应急管理的能力，应急人员需在 30 分钟内到达现场，投标人根据本项目特点及要求提供应急预案，包括但不限于就餐人员临时陡增、火警火灾、防盗、中毒事件、疫情、停水停电等。

5.3.8 相关负责人

- (1) 拟派本项目的项目经理，提供相关证明材料的复印件及工作简历。
- (2) 拟派本项目的厨师长（兼宴会主厨），提供相关证明材料的复印件及工作简历。
- (3) 拟派本项目的前厅经理，提供相关证明材料的复印件及工作简历。

5.3.9 增值服务

在满足招标文件要求的基础上，提供额外的增值服务。

第六部分 附件

中国机械总院餐饮服务合同

甲方：中国机械科学研究总院集团有限公司

地址：北京市海淀区首体南路2号

乙方：

地址：

鉴于本合同双方当事人：

- (1) 均为依照中华人民共和国法律成立并有效存续的独立法人；
- (2) 并且已经获得签署本合同的相应授权；
- (3) 具备履行本合同所必须的资质和条件。

第一条 合同标的物

1. 乙方按照本合同的要求提供中国机械总院食堂的餐饮服务，保证中国机械总院海淀、怀柔办公区就餐的工作人员[包括甲方、中国机械总院成员单位员工以及甲方同意的其他人员]全年365天餐饮服务（包括工作日及节假日因工用餐），早07:00至晚18:30的早、午、晚餐等工作餐供应，同时承担招待餐、会议用餐、风味小吃、熟食外卖、延伸服务和其他临时安排的就餐任务。

2. 运作模式：本项目所涉及的全部食堂目前均为职工福利性就餐食堂，不对外营业。采取的是管理服务费模式。乙方负责本项目所涉及的团队建设与管理、日常食品制作加工、宴会餐制作、会议餐制作、其他临时安排的餐饮制作任务及与餐饮服务相关的工作（包括工作日及节假日因工用餐）。甲方负责厨具设备的保养维护和烟道清洗；餐具清洗消毒；食堂和操作间相关区域内的卫生保洁、垃圾清运、灭鼠灭蝇灭蟑、防火防盗、安全管理、客户咨询投诉处理和回访等工作，并对乙方进行服务质量、安全管理的监督检查，并按月支付管理服务费。

3. 甲方提供给乙方管理服务的食堂，地址1位于海淀区首体南路2号、地址2位于怀柔区乐园南二街东段1号。

第二条 食堂经营管理期限

本合同期限为1年，自2025年3月1日起至2026年2月28日止。合同期限届满前60天，经甲方书面同意，合同期限可延长1年，至2027年2月28日止。

第三条 服务内容

1. 工作日早餐：

就餐模式：零点

每餐种类最低要求：凉菜1荤1素，咸菜1种，主食8种，汤粥6种。

2. 工作日午晚餐：

就餐模式：自助称重和零点，其中自助称重主要用于满足员工因工用餐需求，其他人员用餐需要个人自费支付；零点模式供员工自费用餐，可打包外带。

每餐种类最低要求：主荤菜2种，半荤菜2种，素菜2种，凉菜2种，主食5种，汤粥2种，水果1种，酸奶1种。

3. 节假日、周末：供餐形式根据招标人要求执行。

4. 外卖熟食：餐饮服务商每周1个工作日向员工提供外卖熟食。

5. 食堂延伸服务：根据招标人要求执行。

6. 招待餐：采取自助餐或者包桌订餐两种方式。

7. 各种零点、小炒、招待餐、商务餐、外卖熟食、茶点、轻食服务、食堂延伸服务等以投标人成本价出售，价格需经招标人审核确定。

第四条 餐饮服务标准

1. 乙方应提供安全、卫生、健康、营养、均衡、快捷、舒适的餐饮服务。安全上无隐患、零事故，营养上搭配合理、科学均衡，供餐上品种齐全、无断餐，注重色、香、味、美，做到饭熟菜香、新鲜可口、优质标准。

甲方对乙方的考核指标包括但不限于：

就餐人员对餐饮服务的满意率在80%以上；

食源性疾患发生率为零；

食谱执行率大于95%；

食品加工服务正点率100%；

厨具、餐具洗刷洁净率100%；

餐具消毒检测合格率100%；

厨具、加工机械、食品冷藏和食品储藏设备的保养维护率100%；

设备运行完好率达到 98%以上。

2. 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主（肉类或水产类原材料比例不低于 80%，辅料比例不高于 20%），半荤菜是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于 30%），素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。各类经外部精加工形成的鱼糜、肉糜类制品、蟹棒、淀粉肠、丸子或类似工艺制成的产品等不得视为上述主荤菜或半荤菜类中的肉或水产品主料，仅可以视为辅料。

3. 提供营养配餐，突出绿色、健康意识，综合考虑食品营养健康，每天每人摄入食盐不超过 5 克，烹调油 25 克-30 克，糖不超过 25 克。

4. 乙方应制定出菜时间表，饭菜现做现吃、少炒勤炒，保证菜品色、香、味和温度。乙方在冬季供餐时应尤其注意餐品的保温。食堂三餐均应提供各种风味小吃及部分西餐品种。

5. 乙方每天开辟专区提供特色小炒服务，满足员工的口味需求。

6. 提供清真餐饮服务。

7. 乙方各种零点、小炒、招待餐、商务餐、外卖熟食、茶点、轻食服务、食堂延伸服务等以乙方成本价出售，价格需经甲方审核确定。

8. 每年应组织不少于 12 次的美食节活动（平均每月一次），在重大节日和民族节日期间，提供免费的时令小吃，悬挂节日饰品，让客人感受到温馨、和谐的氛围。

9. 根据需求，承接宴会和接待用餐，并提供具有个性化的服务。

10. 菜式品种应经常轮换，菜品要求每周 80%不重样，并由乙方提前一周将菜单交给甲方相关管理人员审核，并于每周工作日开始前应及时发布当周食堂菜单。所有餐次的膳食可根据甲方需求，及时协商进行调整。

11. 充分利用自有资源，根据员工的需求，调集名家、特色厨师，提供不同风味的美食佳肴；根据甲方需求，乙方需具备厨师轮换能力。

12. 每个工作日提供酱、烤、烧、腌、蒸等成品、半成品食物，面向甲方内部员工或指定单位员工销售。

13. 保持卫生洁净的就餐环境。餐前先通风，保持空气清新、无异味。室内温度根据实际天气情况调整，保持室内合适温度，一般保持在 18-26℃左右。

14. 乙方需要具有应急管理及支援能力，应急人员需在 30 分钟内到达。

第五条 用餐标准（以下餐饮费指纯食材物料成本费）

1. 工作日早餐：

就餐模式：零点

每餐种类最低要求：凉菜 1 荤 1 素，咸菜 1 种，主食 8 种，汤粥 6 种。

2. 工作日午晚餐：

就餐模式：自助称重和零点，其中自助称重主要用于满足员工因工用餐需求，其他人员用餐需要个人自费支付；零点模式供员工自费用餐，可打包外带。

每餐种类最低要求：主荤菜 2 种，半荤菜 2 种，素菜 2 种，凉菜 2 种，主食 5 种，汤粥 2 种，水果 1 种，酸奶 1 种。

3. 接待餐、会议餐：由招标人据实结算。

4. 乙方要加强菜品创新，菜品要求每周 80%不重样。

5. 乙方要保证牛肉、猪肉、羊肉、鱼肉、虾肉、鸡肉、鸭肉等肉类菜品的均衡，尽量减少鸡、鸭肉菜品，要保证各类肉品的新鲜和质量。

6. 如果甲方用餐标准有调整，甲方将书面通知。

7. 招待餐服务：乙方根据甲方的要求和标准提供菜品制作和餐饮服务。

8. 节假日、周末工作餐：根据甲方制定的标准执行。

9. 乙方应确保能够提供满足甲方需要的各项餐饮服务。

第六条 食品安全和饮食卫生

1. 乙方应保证餐饮设备、食品、物料符合卫生防疫要求、消防要求和《食品卫生法》等法律、法规或行业标准。

2. 乙方须严格执行物料出、入库管理制度，领出的物料应及时使用和采取妥善的保存方法，杜绝浪费、流失和防止食品受二次污染。

第七条 费用及支付方式

1. 本合同约定的各项费用金额为含增值税价格，除经双方书面约定的情况外，乙方将不会在合同价款之外另行收取适用于该业务的增值税以及附加税费。合同执行期间，因政府财税部门对增值税政策调整的，增值税税额按调整后的税率执行，不含税价格不变，双方按不含税价格和调整后的增值税税额重新确定含增值税价格。

2. 餐厅各项营业收入（如有）均归甲方所有。

3. 甲方向乙方支付餐饮服务费用（单位：人民币元）：

3.1 甲方支付给乙方的餐饮服务费用（首体）全年共计不高于：____元人民币，大写：元整，每月____元人民币，大写：____元整。甲方支付给乙方的餐饮服务费用（怀柔）全年共计不高于：____元人民币，大写：____元整，每月____元人民币，大写：____元整。（包括用人成本和管理费。用人成本系指乙方为甲方提供餐饮服务而聘用的人员所需的费用，包

括但不限于人员工资、保险、福利、服装、健康体检、宿舍等费用；管理费指包括乙方的管理酬金、培训等运营支持费用和法定税费。

3.2 乙方于每月底向甲方开具服务费增值税普通发票。甲方于每月以转帐/支票的方式向乙方支付上月餐饮服务费用。遇节假日顺延，如因其他原因需顺延时，双方需协商解决。

3.3 因实际餐厅经营服务需要，派驻人员数量及餐饮管理服务费用有变化的，双方以签订补充协议的形式另行约定。

3.4 前述餐饮服务费用包括餐饮服务劳务费和餐饮服务等一切管理费，除了该笔费用，甲方无需向乙方再支付其他任何服务管理费用。

3.5 当出现国家税收、劳动力的社会福利、保险或最低工资标准或其它应付的津贴等政策出现较大变化时，甲方支付的餐饮服务费用在合同期限内不做任何调整。

4. 甲方向乙方支付费用的方式：

4.1 甲方确认上一结算周期餐饮服务费用无误后告知乙方，乙方收到甲方餐饮服务费用金额无误通知后5个工作日内向甲方提交合法、等额、有效的发票，甲方收到发票并确认后15个工作日内以银行转账的形式向乙方支付上月的餐饮服务费用，但甲方有权从履约保证金或应付款中扣除乙方依据本合同应支付的违约金。

4.2 若甲方根据本合同约定增加或减少餐饮服务人员数量、餐饮服务管理内容的，双方应按照本合同约定增减费用后再进行结算。

4.3 甲方付款前，乙方须按甲方要求向甲方开具同等金额的增值税普通发票；否则，甲方有权拒绝支付，直至乙方开具发票为止。

4.4 在合同履行过程中，甲方可根据实际需要单方面要求乙方增加或减少餐饮服务人员数量、餐饮服务管理的内容。乙方应在接到通知后立即或在三个自然日内（具体视情况而定）开始执行，乙方应保证可随时提供熟练的后备人员以保证工作的不间断性或以备不时之需。

4.5 增加或减少餐饮服务管理内容的，双方应按照实际增加或减少的餐饮服务管理内容，增加或扣减相应的费用。

5. 履约保证金

5.1 乙方应在收到中标通知书10日内且在本合同签订之前按照招标文件的要求向甲方支付人民币【伍万元】（小写：¥【50000.00】）的履约保证金，如乙方在合同履行过程中无任何违约行为，该履约保证金将在合同终止后退还给乙方（不计利息）；如双方续签合同的，保证金可以不予退还并继续留存使用。

5.2 如乙方在合同履行过程中出现任何违约行为，甲方有权直接从该履约保证金中扣除

相应违约金，乙方应在 10 个工作日内向甲方补足被扣除部分的履约保证金。

5.6 甲、乙方开票信息

甲方：

企业名称：中国机械科学研究总院集团有限公司

纳税人识别号：91110000400008060U

地址、电话：北京市海淀区首体南路 2 号 010-88301966

开户银行名称：工行百万庄支行

开户银行账号：0200001409089015618

是否为增值税一般纳税人：是

是否需要开具增值税专用发票：是

乙方：

企业名称：

纳税人识别号：

地址、电话：

开户银行名称：

开户银行账号：

是否为增值税一般纳税人：

是否需要开具增值税专用发票：

6. 服务商的月服务费包括：

6.1 管理服务费（含人工成本、管理费、增值税费）。

第八条 食材及食材费支付（如需）

1. 甲方委托乙方代为采购食材，乙方应做好食材验收、保管、农药残留抽检等。由乙方无息垫付采购费用。乙方应提供食材成本消耗与刷卡流水收入对账单，供招标人随时审查。

2. 乙方必须选择信誉良好具有合法资质的食材供应商，乙方应将所选用供应商的资质向甲方存档备案，各类报价按期呈交甲方并接受甲方核查。乙方采购的各类原材料须是符合国家有关规定和行业标准、经食品检验检疫部门检验合格的绿色环保产品，各类原材料品牌均使用市场一线品牌，如：北大荒（米面）、鹏程（肉类）、大红门（肉类）、三元（奶类）、正大（蛋类）、德青源（蛋类）、海天（调料类）、福临门、鲁花（油类）等。食材采购品牌和内容须经甲方审核确认后由乙方负责采购。乙方不得使用“三无”和假冒伪劣商品，不得使用鲍鱼鱼翅海参燕窝等高档食材，不得使用受污染的海、水产品，不得使用转基因产品，不

得使用过期或临近保质期产品。乙方应确保充分保证原材料的公开透明、安全可靠和源头追溯，最大程度保障食品原料的安全。乙方应制定执行供应商监管、原材料定价监管、菜单制定监管、采购计划量监管、原材料验收监管、出入库监管、收支核算监管等管理制度，以供甲方随时审查。

3. 甲方餐标为食材纯入口费用。

4. 乙方应根据甲方要求每年采购一定金额的指定乡村振兴帮扶产品。

5. 乙方如因实际需要更换原材料供应商，须提前一周向甲方书面说明。如乙方违反本条款，应承担由此引发的一切责任（包括但不限于赔偿甲方、甲方员工及第三方的所有人身损害和财产损失，并接受有关政府部门的行政处罚）；严格管理食品原材料的采购活动，确保所有采购活动和行为遵守国家法律、法规、规章和其他相关规定，并坚决杜绝利用采购、管理食品原材料的机会谋取私利、损害甲方利益，或者收受回扣、好处费等商业贿赂行为。如乙方或乙方人员存在上述行为，经甲方调查核实后，甲方有权扣除乙方的履约保证金，并有权要求乙方赔偿损失。乙方应在履约保证金扣除之日起 15 日内重新向甲方提交符合本合同约定的履约保函。并有权要求乙方撤换相关人员，直至解除双方签订的《中国机械总院餐饮服务合同》，并继续追究乙方的法律责任。乙方应对每天或每批次的食品原材料的质量、数量及价格进行仔细核对和管理，并负责相关的运输、仓储和保管。

6. 对甲方提出的全部或部分更换食材供应商，在更换之前，乙方需保证供应正常；乙方应妥善留存各类采购单据凭证，以备甲方核查。

7. 采购内容和标准

（1）食品原材料采购内容

包括但不限于：新鲜蔬菜、水果及副食品类项目（如蛋类、豆制品、奶类、干货及其他辅料）；肉制品类（各种肉类水产尽可能使用鲜活产品。猪肉类必须使用鲜肉，水产适当鲜活，牛羊类、生禽适当使用冰鲜肉，各种肉类水产不允许使用冷冻肉和冷冻水产）；米面、杂粮、食用油、调味品等。

（2）食品原材料采买质量标准

①蔬菜产品质量标准：

蔬菜必须保证每日新鲜，取得无公害认证，并出具有效的《农产品检验报告》，保证农药等化学物不超标、无病虫害、无生理病害和严重污染，避免出现以下情况：

叶菜类：叶子枯萎、变黄、水伤腐烂、有泥土；茎菜类：叶子发黄、茎折断、变软；瓜类：变色、变软、擦伤；豆类：枯萎、变色；地茎类：长芽、变色、擦伤、出水；有切口菜：

切口变色、内茎腐烂。

②水果产品质量标准：

水果必须保证每日新鲜，取得无公害认证，并出具有效的《农产品检验报告》，保证农药等化学物不超标、无病虫害、无生理病害和严重污染。

检查包装箱是否完好，内箱支持物是否够强度；产地、等级、规格清晰；表面无腐烂、无磕碰压伤、无开裂果汁流出；果皮新鲜、光泽、无皱纹；无病虫害、生理病害及严重污染；规格大小均匀整齐。

③副食调料、干货、豆制品产品质量标准：

副食调料、干货、豆制品产品生产质量安全符合国家规定的 QS 标准，严禁提供违规使用添加产品，产品名称、规格、数量、产地、生产日期、保质期、生产批号、检验合格证号清晰，进口产品必须要有中文标示和说明，包装完整无破损。

④鲜活水产、肉、蛋、家禽及冰鲜产品质量标准：

提供的肉类须为经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，并每两周或根据招标人要求提供，所有产品可追溯。各种合格与检验票证齐全，运输卫生，色泽新鲜、无异味，无变质现象，无注水，包装产品包装完整，包装材料应无毒无污染材料，产品名称、规格、数量、产地、生产日期、保质期、生产批号、检验合格证号清晰，进口产品必须要有中文标示和说明。

⑤饮料产品质量标准：

饮料产品质量符合国家规定的 QS 标准，严禁提供违规使用添加产品，产品名称、规格、数量、产地、生产日期、保质期、生产批号、检验合格证号清晰，进口产品必须要有中文标示和说明，包装完整无破损。

⑥粮油、调味品产品质量标准：

粮油产品生产质量安全符合国家规定的 QS 标准，产品名称、规格、数量、产地、生产日期、保质期、生产批号、检验合格证号清晰，进口产品必须要有中文标示和说明，包装完整无破损。

⑦面包、蛋糕、茶点质量标准：

面包要求使用高筋面粉，蛋白质含量在 11.5%以上；蛋糕要求使用低筋面粉，蛋白质含量在 7-9%之间。面粉应新鲜、无异味、无杂质，并符合食品安全标准。用于烘焙的奶油应使用天然动物奶油，应新鲜、无异味、无变质现象，确保奶油具有较高的脂肪含量。不得使用防腐剂和反式脂肪。

（3）食品原材料安全保障措施

①食品原材料必须严格遵守并符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国进出口商品检验法》、《预包装食品标签通则》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《进出境肉类检验检疫管理办法》以及其他有关法律法规。

②所有包装类供货产品必须具有检验合格证和检疫票证，产品保质期不得少于6个月，保证不采购临期产品。

③供应商提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，直接取消该供应商供货资格，并保留通过诉讼等方式追究其法律责任的权利。

④供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。

⑤如遇临时紧急情况需采买原材料时，供应商应及时响应，积极完成采买工作。

8. 食材定价管理

（1）食材定价以每周乙方提供报价单为准，由甲方审核确认，最终采购价格以甲方和乙方确认后的报价为准。乙方应保证原材料采购价格不高于大型商超、电商平台，所采购原材料按照类别每周/半月/月进行定价并锁价。

（2）食材价格以创价网、新发地批发市场现场询价等市场询价为主进行确认。价格周期是根据品类按照每周/半月/月进行调整。原材料报价中包含运费、原材料损耗、供应商人工、税金等费用，原材料价格综合上浮比例不超过25%。创价网的会员费用由乙方承担。乙方应配合甲方进行原材料市场询价，并起草调研报告。

9. 食材验收

每日指定时间供应商将原材料送到指定地点，三方（甲方或甲方委托的监管人员、乙方财务和厨师长、供货商）验收，验收内容包括原材料质量、价格、规格、数量、检验检疫报告（肉类）等，确认无误后三方在验收单上签字确认。收货单留存随时备查。

10. 食材费结算及支付

（1）甲方向乙方支付食材费的计算标准：

改造前：早午餐为餐标×就餐人数，晚餐由乙方后台提取数据交给甲方审核确认后统一结算；

改造后：按乙方月度营业额流水据实结算（不包含员工自行充值刷卡部分，员工自行充值刷卡部分直接转入乙方账户），晚餐由乙方后台提取数据交给甲方核实后统一结算。

(2) 甲方在乙方提供经甲方事前认可的真实合法有效的增值税专用发票，并经甲方审核确认后的 15 个工作日内支付采购费用。乙方应当根据甲方的审核流程、标准及要求，积极提供采购单据凭证、出入库记录等资料配合甲方审核。

11. 乙方应配合甲方做好食材物料的监督管理相关工作，并制定规章制度，杜绝浪费。否则，甲方有权扣除乙方的履约保证金，并有权要求乙方赔偿损失。

12. 甲方或甲方委托人员可定期、不定期对食品原材料进行检查。如果乙方违反本合同约定，与未经甲方存档备案的原材料供应商进行交易的，甲方有权终止本合同，同时乙方应赔偿甲方的所有损失。

第九条 乙方服务团队配置及人员管理

1. 乙方保证派驻甲方食堂工作的人员不高于（海淀 29 人、怀柔 24 人）编制。服务团队岗位分工明确、人员结构合理，工种配置合理，包括项目经理（45 岁以下）、厨师长（兼宴会主厨，50 岁以下）、财务、库管、采购、前厅经理、食品安全检测员、热菜厨师、风味厨师、冷荤主管、凉菜厨师、面点主管、面点师、切配主管、切配厨师、服务员、洗消工等岗位。厨师团队中一级厨师不得少于 1 人，二级或三级厨师不得少于 8 人，具备专业技术资格、擅长制作川、鲁、粤、湘、徽、江浙、东北菜厨师各不得少于 1 名，具备专业技术资格的面点师不少于 8 人。乙方配备的人员需具有相应的专业等级证书和有效健康证明，厨师须全部具有厨师证书或相应资格。

2. 乙方服务团队年龄：男不超过 60 岁，女不超过 58 岁，全体人员平均年龄不超过 45 岁，50%的服务员年龄不得超过 35 岁。

3. 乙方应保持管理人员、骨干厨师队伍稳定。甲方有权要求更换不合格的工作人员。乙方须根据甲方要求定期从系统内交流经甲方认可的厨师。乙方因特殊情况需更换关键岗位人员（项目经理、厨师长、前厅经理等）和主要厨师的，需获得甲方的书面同意后方可调整。

4. 乙方应自行承担服务团队人员的劳保、医疗、伤亡、用工、计生、防疫、治安及工资福利、因工作需要所产生的加班等费用和责任。乙方应确保食堂所有工作人员持健康证上岗，并定期对员工体检。乙方进场时须提供所有员工健康证原件、身份证复印件、厨师证书复印件。

5. 为保障早餐，乙方 50%以上人员租住在距离本项目步行 15 分钟以内的区域。

6. 乙方须制定并执行服务团队人员招聘、绩效考核、薪酬管理、人员日常管理、培训等相关制度，并定期组织各种业务培训，加强日常管理，人员上岗培训率达 100%。

第十条 甲方的权利义务

1. 甲方或甲方委托人员有权对乙方安全生产、日常管理、财务、采购、食材、供餐、价格、服务等进行监督检查审计，乙方应认真配合。甲方认为乙方的任何行为有不符合法律规定或双方合同约定之处，乙方应立即进行自查，并在甲方指定的期限内整改完毕，否则应依照相关法律法规和双方约定承担责任。

2. 甲方或甲方委托人员将不定期进行市场调研，若乙方采购的食品原材料价格高于市场同质食品原材料价格，甲方有权按照市场价格与乙方进行结算；合同期发生三次及以上，甲方有权取消食材委托采购。

3. 甲方有重大活动时，向乙方提出变更就餐时间，乙方应予以积极配合，并须准时开餐，做到饭热菜香。如因乙方原因造成的延误开餐，乙方负全部责任。

4. 甲方不负责非甲方原因引起的致使乙方服务中断或失误而造成的设施、设备、用具和食品（包括食材、物料）的库存损失。

5. 甲方（或甲方委托的管理机构）保证乙方服务所需的水、电、燃气的正常供应（特殊情况例外），并负责除乙方原因造成的水、电、燃气供给故障检修。甲方提供食堂和操作间，提供基础的餐饮设施、设备、用具、餐具；甲方提供办公用房 1 间；甲方负责协调为乙方出入中国机械总院的车辆和人员办理有效通行证件。本合同签订后甲乙双方办理食堂移交时，双方共同在一览表上签字确认，服务期满时，乙方应据此如数交还给甲方。

6. 甲方（或甲方委托的管理机构）保证食堂内空调、供暖、照明的正常使用，并负责该类设备的维修、保养（因乙方原因造成故障的除外）。

7. 甲方有权随时委派代表在非就餐高峰期对餐厅进行检查，检查的项目包括但不限于食品成本、标准菜单、原材料采购的单价、数量及质量、入（出）库记录及消耗、库存量、实际投料数量及比例、分发量、餐厅卫生及有关记录和食品价格及当月账目等，乙方应为甲方检查提供便利且不得拒绝甲方检查。

8. 甲方有权定期或不定期与乙方召开有关工作会议，并要求乙方现场管理人员或主要负责人参加，有权要求乙方限期改正，更换不合格的工作人员。

9. 甲方有权根据实际情况随时提出口头或者书面的具体服务要求，有权要求调整和改进本合同规定的服务要求，并要求乙方按照甲方要求制定工作细则并落实到位。

10. 甲方经检查发现乙方工作不符合合同规定或者法律规定的，有权要求乙方限时整改。经甲方两次通知乙方整改，乙方仍未能达到甲方要求的情况下，甲方有权立即终止本合同并不需要承担任何责任，由此产生的一切损失由乙方承担。

11. 甲方有权随时安排进行满意度调查，调查对象、调查方式、统计方法由双方共同协

商最终应经过甲方认可后执行，如满意率不足 80%的，甲方有权要求乙方限时整改，如整改后仍未达到上述标准，甲方有权终止合同，同时不需要承担任何责任，由此产生的一切损失由乙方承担。

12. 甲方发现乙方有关服务工作存在问题的，甲方有权随时进行书面记录，并要求乙方现场人员签字确认。

13. 甲方有权要求查看并复制乙方与其服务人员签订的劳动和/或劳务合同、上岗证、健康证、资格证等，以及乙方人员的个人简历。

14. 甲方应协助乙方共同做好防止员工就餐食品浪费问题的发生。

15. 甲方负责办理卫生、环保等相关手续。如遇特殊原因暂不能提供，乙方是否驻场提供服务应以甲方指令为准，乙方不得以此为由拒绝提供相关服务并提出索赔。在此期间甲方应按合同约定标准继续支付服务费。

16. 甲方应教育自己的员工文明就餐、节约用餐，爱护甲乙双方财产，尊重乙方工作人员的劳动成果。

17. 合同期间，乙方在餐厅中添加设施、设备或进行改造装修须事先征得甲方书面同意并确认费用金额；添置设施、设备或改造装修的费用由甲方支付；相关发票由乙方或提供服务的第三方向甲方提供。

18. 甲方负责审定乙方编制的餐饮服务方案、年度管理计划、年度维修养护计划、相关费用预算和需报批的餐饮价格调整等工作方案，对乙方参与的采购、存储、加工、销售等环节的餐饮服务工作进行监督。甲方有权按照合同约定和法律规定的标准规范，对乙方实施的餐饮管理提出修改和变更建议。

19. 甲方负责审核乙方上报的甲方员工餐厅固定资产配置、甲方员工餐厅装修改造、大中修及专项维修等工作方案。

20. 甲方有权核查餐饮服务费用的收支情况，并对餐饮服务成本进行审核。

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

22. 甲方有权根据有关部门的要求，指导、协调乙方妥善处理与餐饮服务区域相关的控烟、卫生等工作。

第十一条 乙方的权利义务

1. 乙方负责提供食品制作、餐厅运营等服务，按合同约定为甲方人员及甲方指定人员提供工作日或周末及法定节假日（视甲方要求而定）的餐饮及相关服务，包括早餐、午餐、晚

餐，公务接待客饭服务。乙方制作的各餐必须保证干净、卫生、无害、无异物。

2. 乙方有权要求甲方按时支付餐饮服务费用。

3. 乙方制作或采购的食品、食品添加剂、食品相关产品不得含有农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质。

4. 乙方制作或采购的食品、食品添加剂、食品相关产品不得腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者有其他感官性状异常。

5. 乙方应在本合同约定的服务期限内全程导入食品安全管理体系、ISO9001 质量体系、ISO14001 环境体系、OHSAS18001 职业健康与安全体系认证标准，并严格按照餐饮业食品卫生管理办法及有关规定执行；乙方应当遵守有关餐饮管理服务及食品安全的所有法律、法规、规章、政策和各类国家及地方标准规范、行业标准规范、企业标准规范。

6. 乙方保证所制作的食品及其操作程序严格按国家《食品安全法》、《环境保护法》及北京市防疫部门标准执行。禁止供应未经卫生防疫部门检查的各类食品。

7. 在餐饮服务交接时，乙方应对所涉及的相关档案资料、设施设备、餐饮服务所需固定资产等进行查验，并做好书面确认工作；对所有图、档、卡、册等资料应做好建档工作。甲方提供的各类资料以及配置的设备设施等，乙方进驻时应清点并制作清单，经甲方签字确认后交接；终止合同后，上述设备设施乙方应如数完好交还甲方（甲方签字确认予以认可的损耗除外），因为乙方的责任造成甲方设备和设施损坏的，乙方应按照合同终止时的市价赔偿。

8. 乙方对所管理的甲方员工餐厅设施设备及相关固定资产实施有效管理，合理控制损耗，降低运营成本。

9. 乙方应确保按照乙方承诺的及本合同约定的工作流程、操作流程和管理流程提供服务工作。

10. 乙方应制定餐饮服务的各项管理制度及应急预案，建立餐饮服务项目的各项管理档案。

11. 乙方在满足就餐人员要求的基础上，可以另行开展服务，超出本合同约定服务范围的服务应事先书面报甲方批准。乙方可提供熟食、主食外卖供甲方人员选购，定价标准由甲方视需求另行规定。

12. 乙方设立专门项目组负责本合同餐饮服务的日常管理工作，并委派具备符合餐饮服务岗位资格和健康要求的人员履行本合同，如需调整管理人员及服务骨干应事先通报甲方，对甲方提出认为不适合的在岗人员应在接到甲方变更要求后及时作出调整。乙方应保证其工

作人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守甲方各项规章制度及管理规定，应加强安全管理，并确保节水、节电。

13. 乙方应对甲方的要求和建议做出令甲方满意的响应，包括但不限于调整服务内容或方式、限期整改等。

14. 乙方应自觉接受甲方的监督检查，定期提出餐饮服务改善计划，不断提升餐饮服务质量。

15. 乙方运货（包括垃圾清运）应按甲方指定的通道和电梯运送，并保证在运输过程中保持地面清洁、设施设备完好。

16. 乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，一切由于食品及餐具、用具不符合卫生标准和质量问题引发的事故皆由乙方负全部责任。

17. 当甲方就餐员工用餐时发现餐品不干净、不卫生或者吃出异物时，乙方应第一时间报告给甲方相关负责人员并妥善处理，保留好餐品剩留物，因此给就餐员工造成身体损害的，由乙方承担全部赔偿责任。

18. 乙方应对供餐区域内的食品安全、消防等突发事件进行应急处理，并及时通知甲方监管人员，及时提交各类重大和突发事件的处理报告。

19. 未经甲方书面同意，乙方不得擅自停止营业。如甲方要求，乙方应提供法定节假日餐饮服务，相关加班服务费用由甲乙双方另行协商。

20. 未经甲方事先书面同意，乙方不得委托任何第三方代为履行本合同项下的任何部分，也不得改变甲方提供的房屋、厨房设备及配套设施设备的用途，不得改变或破坏餐厅的结构，因履行合同需在本项目范围内实施甲方员工餐厅改扩建或完善配套项目的，应报甲方书面审批同意后，方可实施，否则甲方有权提前终止合同，由此产生的一切后果和损失全部由乙方承担，乙方应向甲方支付相应损失的违约金。

21. 乙方应在本合同生效后5个工作日内向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的健康合格证、各类上岗证和资格证，甲方有权保存其复印件。

22. 乙方应接受甲方每天对食品卫生所进行的监控并实行留餐制度，每餐样品保存期为48小时，以便甲方对其进行卫生检验。如确系乙方原因造成的样品卫生检验不合格，检验费全部由乙方承担，乙方应承担因此对甲方及相关人员造成的所有损失。如经卫生检验机构检验，样品卫生连续出现2次不合格情况的，甲方有权要求限期整改，整改不好的可提前终止合同；如造成损害后果的，乙方还应当承担相应赔偿责任。

23. 在遇到疫情、火灾、停电、停水、停气等突发情况时，乙方应当及时通知甲方，并

启动应急预案、及时采取补救措施，以保证正常供餐。

24. 乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》为甲方提供营养健康的饮食服务，并确保食品、场地及人员安全，杜绝火灾、燃气泄漏、食物中毒等责任事故。如发生由乙方原因所导致的食物中毒、燃气泄漏以及其他人身、财产损害的，乙方应根据严重程度向甲方支付违约金并赔偿甲方及相关人员的一切损失，甲方有权提前终止合同并不承担任何法律责任。

25. 乙方按照合同约定及甲方要求开展各项餐饮服务，并编制餐饮服务方案、年度管理计划、年度维修养护计划和相关费用预算，报送甲方审定。

26. 乙方须每自然月 10 号前向甲方提交有关餐厅运营及餐厅管理情况的报告，包括但不限于以下内容：

- (1) 乙方上年度工作总结报告及本月工作计划；
- (2) 投诉及表扬月度统计报表；
- (3) 经营状况月度统计表；
- (4) 甲方要求的其他文档。

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

28. 乙方做好本餐饮服务区域的安全生产和事故防范工作，采取安全防护措施，确保餐饮服务安全；遵守有关环境保护和职业健康管理职责要求。若由于乙方过错或过失未能保证安全生产，出现安全事故的，甲方有权提前终止合同，由此产生的一切后果和损失全部由乙方承担，同时乙方应根据事故严重程度向甲方支付违约金。

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

30. 乙方对甲方提出的建议和用户投诉，一般性问题 24 小时内处理完毕；对于复杂问题在 72 小时内处理完毕，处理结果须经甲方认可。

31. 乙方应在每年 12 月 31 日前向甲方提交餐饮管理服务年度总结报告；合同期限届满前，乙方应向甲方提交餐饮服务总结报告；合同期限届满且不再续签新合同时，应向甲方移交与餐饮服务相关的设备、工具、档案和图纸资料，并填写移交清单，由双方书面签收；全部手续完成后签署餐饮服务移交确认书。

32. 在发生传染性疾病或其他突发事件时，乙方应严格遵守国家和北京市就该传染性疾病或事件所发布的通知、要求或其他文件，并严格遵守甲方就该传染疾病或事件所发布的通知、要求或其他文件，否则，视为乙方违约，乙方应承担违约责任，并赔偿由此造成的全部

损失。

33. 乙方承诺遵守甲方的安全保卫、保密、信息安全等制度。在提供就餐服务过程中，对就餐人员的个人信息予以保密。

34. 本合同、本合同附件规定的其他权利和义务。

第十二条 其他事宜

1. 餐具及易损品损耗率按月累计：（1）瓷器餐具每月 8%；（2）易耗品（翅碟、翅碗、勺、筷子）每月 15%；（3）玻璃器皿每月 15%；（4）不锈钢餐具每月 2%（餐饮服务过程中确因甲方就餐人员造成损坏的，乙方按月记录报告甲方，经甲方书面确认的，不计入前述损耗率计算范围）。对于在前述餐具及易损品损耗率以内的损失，由甲方承担；超出部分的损失，由乙方承担，损失赔偿款在履约金进行抵扣，甲乙双方按月累计结算。

2. 甲方免收乙方的食堂场所租金、房屋及相关设施设备的折旧费、物业管理费和水、电、燃气等能源费，但如甲方发现乙方故意浪费能源、损坏房屋及相关设施、设备时，甲方有权要求乙方进行赔偿，自甲方提出索赔之日起 15 日内，乙方未支付赔款的，甲方有权在乙方提交的履约保证金中据实进行扣除。乙方应在扣除之日起 15 日内重新向甲方提交符合本合同约定的履约保函。

3. 厉行节约有关要求

3.1 食材方面

（1）乙方应合理使用采购的食品原材料，建立厨余统计制度，杜绝浪费。

（2）在食堂摆放节约标识标牌，做好食品营养健康宣传、节约宣传。

3.2 节约用水方面

（1）餐线加热台加换水，以“节约用水”为目标，加水时不超标尺，在标准水位线。

（2）洗碗间根据洗碗量合理做到干净卫生、消毒用水达标，洗碗过程中注重节水，结束工作后，勤检查水龙头是否正常，有无长流水现象，避免浪费水资源，勤清洗地沟，保持清洁卫生不堆积、不费水。

（3）厨房每个班组由各班组长负责。炉灶班组根据食谱炒菜勤刷洗锅灶，随手开关，闭餐后，每日做好清洁卫生；面点班组肉馅盆用完即刷，面盆用水泡 10 分钟后再刷洗；切配班组粗加工冷冻食品时，从冻库提前取出，化冻后再清洗；清洗菜时根据不同菜品使用清水泡或盐水泡后，将杂物挑拣后再次冲洗。各岗位工作结束后，由各岗位值班人员负责查看水龙头有无异常。

（4）值班人员每日检查。

3.3 照明电器方面

(1) 食堂根据用餐、闭餐时间，开启相应区域的灯光，餐线上根据开餐时间，开启相对应的餐线加热台和灯光，根据关闭餐线的时间，依次关闭餐线加热台灯光；食堂整体工作完成后遵循“人走灯灭”。

(2) 洗碗间根据上下班时间和就餐时间，开启灯光照明，“人走灯灭”；刷碗机根据工作量的要求，随用随开，不用时关闭电源；消毒机定时消毒，消毒后关闭电源。

(3) 厨房每个班组由各班组长负责。炉灶班组根据开餐时间做好餐前工作，根据炒菜时间合理使用排油烟机，炒完菜马上关掉；面点班组合理使用烤箱、醒发箱、压面机、饺子机、电饼铛、豆浆机等电器设备，不使用时应关闭电源；切配班组根据上下班时间，管理好区域内的灯光照明，做到“人走灯灭”。

(4) 楼道走廊灯不全开，采取间隔亮灯，根据光照来开启和关灯，晚上值班人员检查并关闭所有可关闭的电源。

(5) 办公室的灯光、电脑、打印机等电子设备不用时关闭电源。

3.4 天然气方面

(1) 天然气日常使用注意事项：安全第一，随用随点火，用完即关闭。

(2) 节能：厨房炒锅、蒸箱、地灶等设备在制作完菜品、主食、汤类后，先关火再将成品进行装盒。

(3) 天然气开关：每餐结束后关火，每日结束后关总闸。

(4) 食堂需成立安全责任小组，每日负责人对食堂水、电、天然气进行安全检查、收尾检查、日常使用培训等，每日均有检查记录。

3.5 垃圾分类处理要求

乙方负责厨房及食堂管理范围的日常保洁、卫生消毒和垃圾清理工作，不得乱倒垃圾，不得乱排废物，餐厨垃圾要做到每餐及时清理，严格执行垃圾分类投放。具体操作按照北京市印发的《生活垃圾管理条例》执行。同时，按照北京市、中央国家机关爱卫办有关垃圾分类的规定要求，做好以下工作：

(1) 在责任范围内开展生活垃圾分类知识宣传，对相关工作人员进行垃圾分类培训。

(2) 负责食堂区域垃圾分类收集容器的设置、使用和维护。

(3) 负责食堂区域生活垃圾分类收集源头管理。明确不同种类生活垃圾的投放时间、地点，分类收集、贮存生活垃圾，并按时清运到垃圾房。厨余垃圾应单独装运，不得混装，清运过程中不得遗撒、滴漏。

(4) 负责厨余垃圾的日常数量统计、记录，建立管理台账，并按要求定期报送。

(5) 餐盘回收处，食堂工作人员监督、劝阻食品浪费行为。

第十三条 履约保证金

1. 乙方应在与甲方签订本合同后 30 日内向甲方提交履约保证金人民币(大写) 伍万元整, (小写) ¥50,000 元。

2. 履约保证金用以保证乙方履行本合同规定的所有义务及承担本合同规定的所有责任。在保证期间内，如乙方未能按照本合同约定履行任何义务，或应按照合同约定支付违约金，或承担赔偿责任（如因乙方原因造成甲方员工食物中毒、因乙方原因给甲方造成损失），甲方有权在乙方提交的履约保证金中扣除相应的金额。履约保证金不足以支付上述费用的，乙方还应当补足差额部分。

3. 履约保证金采用下述方式提交：

由甲方接受的中华人民共和国内一家信誉良好的银行用甲方可以接受的格式提交的银行保函。

4. 除非双方另有约定，在乙方完成其全部合同义务且没有发生应支付违约金或赔偿金的情况下，甲方将在合同终止后 60 日内把履约保证金保函原件退还乙方。

5. 如果在合同有效期内发生乙方所提交的履约保证金银行保函（以下简称“保函”）到期的情况，则乙方应于原保函到期之前 15 天向甲方提交新的或延期保函；如果乙方在原保函到期之前 3 天仍未提交新的或延期保函，则甲方有权从银行取出原保函的履约保证金，直至乙方提交新的或延期保函后再退还乙方。

第十四条 违约责任

1. 除本合同另有约定外，在合同有效期内，非因不可抗力、也无任何乙方违反本合同的情况发生，则甲乙双方中的任何一方都不得擅自终止合同，否则视为违约，违约方应向守约方支付违约金贰拾万元整，给守约方造成损失的，还应赔偿损失。

2. 乙方延迟交付的违约责任：

2.1 由于乙方原因造成项目延迟的，每延迟 10 个工作日，乙方向甲方支付违约金为合同服务费用总额的 5%。

2.2 由于乙方原因造成项目迟延，经甲方催促后乙方继续延误的，甲方有权单方面解除合同，乙方应按照合同服务费用总额的 5%向甲方支付违约金，并赔偿由此引起的甲方全部损失。

3. 交付验收不合格并且乙方在甲方指定期限内无法完成整改、提交合格的工作成果的，

乙方应向甲方支付合同服务费用总额 5%的违约金，并赔偿由此引起的甲方全部损失。

4. 如果乙方违反本合同约定的保密义务，乙方应向甲方支付相当于合同服务费用总额 5%的违约金，甲方受到的损失超出违约金的部分，由乙方继续承担赔偿责任。

5. 除本合同的约定外，因乙方的违约行为给甲方造成损失的，乙方应向甲方支付相当于合同服务费用总额 5%的违约金，如甲方受到的损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

6. 乙方擅自转让其合同义务或变相转让他人履行合同义务的，甲方有权终止本合同，由此给甲方造成损失的，乙方应当予以照价赔偿。

7. 当乙方违反本合同项下的义务时，甲方应以书面的形式发出整改通知，如乙方在收到整改通知书 15 个日历日内仍未整改的，甲方有权终止本合同。届时乙方应在甲方限定的时间内撤离食堂，并承担由此导致的一切损失，包括赔偿因此给甲方造成的损失。

8. 合同提前终止的情况下，乙方还应当退还甲方预支款的所有款项。

9. 乙方违反《食品安全法》规定，造成食物中毒的，负责全部医疗费用，并承担因此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。

第十五条 权利保证

乙方确保甲方不因签署本合同、接受或使用本合同中约定的事项侵犯甲方或任何第三方权利。如乙方违反本保证，导致第三方主张权利或者甲方遭受索赔，乙方应负责解决并应当赔偿甲方为此而支付的一切费用以及因此而给甲方造成的全部损失（包括但不限于甲方支出的律师费、仲裁费、诉讼费以及向第三方支付赔偿金）。

第十六条 保密义务

1. 乙方应保证对本合同的所有相关内容及其因履行本合同所获知的各种甲方的具有保密性质的信息（包括但不限于经营、管理、商务、技术、营销、发展规划、客户信息、食材、菜单等）负有保密义务，未经甲方事前书面许可，不得将上述信息用于本合同目的之外；除为履行其职责而确有必要知悉保密资料的乙方工作人员或其他第三方外，乙方不向其他任何人披露上述信息，且乙方应确保上述人员承担与本合同约定同等严格的保密义务。

2. 乙方在本合同中所受领的保密信息应及时返还甲方或在甲方监督下予以销毁。乙方擅自留存备份信息，视为违反保密约定。

3. 无论本合同因何种原因终止，本保密条款依然有效。

第十七条 合同解除

1. 在本合同有效期内，如就餐满意度低于 70%或月度考核连续 2 个月低于 70 分的，甲

方有权提前解除本合同，但应提前 30 天正式书面通知乙方，对此导致的一切损失，甲方不承担任何责任。未经甲方书面同意，乙方不得提前终止合同。

2. 在本合同有效期内，因乙方原因造成食品卫生、消防等安全事故的，甲方有权解除合同。

3. 乙方因违反国家法律法规及行业监管规定而被吊销经营许可证、营业执照或受到有关政府部门的处罚的，甲方有权解除本合同，并赔偿因此给甲方造成的损失。

第十八条 合同特别终止

1. 甲乙双方同意在乙方出现下列情形时，甲方可以书面形式通知乙方（或者乙方的破产清算组或相关管理人）提出终止合同而不向其提供任何补偿：

1.1 乙方破产、解散（包括但不限于乙方股东会决议解散、乙方被吊销营业执照、被责令关闭、被撤销、被司法机关裁决解散等情形）；

1.2 乙方发生未经甲方书面同意的重大产权变更（包括但不限于合并、分立、注销等情形）；（如系上市公司）被勒令停止上市；以及任何原因背负重大债务导致无履行能力。

2. 如果因上述原因导致本合同终止，甲方已经采取或者将要采取任何补救措施的权利不受任何影响。

第十九条 不可抗力

1. 本合同任何一方因不可抗力不能履行本合同约定的全部或部分义务，应尽快通知另一方，并应在不可抗力发生后 3 日内以书面形式向对方提供详细情况报告及不可抗力对履行本合同影响程度的说明。甲、乙双方应根据不可抗力对合同履行的影响程度，协商确定是否终止合同，或继续履行本合同。

2. 本合同任何一方均不对因不可抗力无法履行或迟延履行义务而使对方遭受到任何损失承担责任，但遭受不可抗力影响的一方有责任采取适当和必要的措施减轻或消除不可抗力的影响。遭受不可抗力影响的一方应当对未尽本项责任造成或扩大的损失承担责任。

3. 合同一方迟延履行后发生不可抗力的，不能免除其责任。

4. 不可抗力因素消除后，双方应立即进行磋商，就不可抗力所造成影响程度甲方有权决定是否继续履行或者终止本合同。如果甲方决定终止合同，如甲方已经付款，乙方应将已交付部分的款项在 5 日内向甲方返还。

第二十条 法律适用与争议解决

1. 本合同的订立、效力、解释、履行和争议的解决均适用中华人民共和国法律（仅为本合同之目的，不包括中国香港、中国澳门、中国台湾地区法律）。

2. 凡因本合同引起的或与本合同有关的任何争议，双方首先应友好协商解决。协商不成的，任何一方均有权将争议提交北京仲裁委员会，按照申请仲裁时该会现行有效的仲裁规则进行仲裁。仲裁裁决是终局的，对双方均具有约束力。

第二十一条 修改、补充与续签

1. 本合同可经双方协商一致后进行书面修改或补充，由此形成的补充合同，与本合同具有相同法律效力。

2. 本合同期限为1年，自2025年3月1日起至2026年2月28日止。合同期限届满前60天，经甲方书面同意，合同期限可延长1年，至2027年2月28日止。

3. 对本合同的任何变更或补充，须经甲乙双方协商一致，并另行签订书面补充协议。

第二十二条 责任的免除

1. 如遇不可抗力，造成合同无法执行时，双方互不承担责任。

2. 对下列甲方无法控制的原因而给乙方及其他人员的财产及人身造成损害，甲方不承担任何责任：

2.1 未进行必要的建筑物的维护保养工程，以及非甲方的原因（含突发性设施故障，包括但不限于空调、电力、煤气等）致使公用设施停止使用时；

2.2 由于乙方的原因造成任何公共设施、管道受损、毁坏而中断使用或需中断使用进行维修时；

2.3 由于乙方的原因导致供电的电流变化；

2.4 由于乙方的原因导致火灾、漏水、漏电造成的损失；

2.5 由于自然灾害等不可抗力以及中国机械总院内、外不能归咎于甲方的原因，使乙方人身或财产蒙受损失时；

2.6 由于乙方或任何第三者原因所造成乙方或第三者的人身伤害或财产损失；

2.7 由于公共设施中断的原因导致燃料、材料、水、电等的供应缺乏的（乙方应采取应急措施）。

第二十三条 合同生效及其他

1. 本合同经甲乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章后生效。

2. 本合同一式四份，其中正本两份，副本两份。甲方执一份正本，一份副本；乙方执一份正本，一份副本。

3. 无论本合同是否有相反约定，本合同附件（如有）作为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力，当附件条款与本合同条款发生冲突时，以本合同条款为准。

4. 本合同及合同附件（如有）是甲乙双方关于本次交易所最终确定的全部内容，甲乙双方均承认其已审阅、理解本合同及合同附件的内容，并同意取代甲乙双方之间此前关于本次交易所作出的任何口头或书面的承诺。

5. 由于法律和法规、政策而导致本合同任何条款无效或无法执行，则该条款无效，但不影响剩余其他条款的效力。

- 附件：1. 餐饮管理服务费用明细
2. 餐饮服务管理技术要求
3. 餐饮服务质量考核细则
4. 餐饮管理服务费用明细

甲方：中国机械科学研究总院集团有限公司

乙方：

法定代表人或授权人：

法定代表人或授权人：

签订日期： 年 月 日

签订日期： 年 月 日

附件一：餐饮管理服务费明细

序号	类别	名称	数量	单价（万元）	总价（万元）	备注
1	岗位	项目经理				详见明细表
2	岗位	厨师长				详见明细表
3	岗位	热菜厨师				详见明细表
4	岗位	面点师				详见明细表
5	岗位	冷荤主管				详见明细表
6	岗位	切配				详见明细表
7	岗位	风味厨师				详见明细表
8	岗位	财务兼服务员				详见明细表
9	岗位	服务员				详见明细表
10	岗位	洗消、保洁				详见明细表
总计（万元）			--	--		

附件二：餐饮服务管理技术要求

1. 服务要求

1.1 严格按标准供餐，每日公布菜谱和外卖品种。

1.2 厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合现行有效的 ISO14001 环境体系要求、食品安全管理体系要求、卫生防疫要求和《食品安全法》的规定。

1.3 乙方应严格执行食品检验制度，每日进行食品留样，并定期对餐具和菜品进行检测（每月不少于一次）。

1.4 每季度进行就餐满意率调查，甲方有权随时安排进行满意度调查并根据调查结果和日常检查情况对乙方做出考核决定。

1.5 未经甲方书面同意，乙方不得擅自停止营业。

2. 食品质量要求

2.1 冷菜酱制食品不含过多汤汁；

2.2 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理；

2.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制；

2.4 熟食制品完整不碎及不松散；

2.5 热菜供餐时保持热度；

2.6 热菜食品表面无风干及水浸现象；

2.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分；

2.8 所供食品保证质量。

3. 菜品出品时间要求

3.1 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 10 分钟布置完毕，如变更或因其它情况，不能准时开餐，乙方应提前通知甲方，并留有充分时间做出补救。

3.2 合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3.3 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

4. 食品搭配要求

4.1 严格按照周菜谱提供用餐食品，菜品应符合基本搭配原则。创新菜品必须经过甲方试菜之后方可实施。

4.2 饭菜现做现供，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和热度。

4.3 员工早餐为北方风味，南方早茶加西式简易早餐配备。

4.4 员工餐食谱每月不少于 4 套，每周至少 1 套。做到主荤半个月不重样，半荤一周不重样，按照科学的食品营养进餐概念安排食谱。

4.5 员工午餐菜品分为荤、荤素、素，提供汤、粥、咸菜、小菜、酱豆腐、调味品；各类主食，并提

供酸奶、水果等。

4.6 传统民俗节日当日（或之前）午餐时应提供民俗食品。

4.7 餐厅定期举办美食节，每季度至少一次。

5. 原材料验收要求

乙方负责监督检验食材供应商从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并提供采购点的营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米、面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量，杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。

6. 管理制度要求

乙方应根据餐厅的具体运营情况制定管理制度，管理制度应包含以下内容：

（1）食品质量控制方案：包括制作标准和流程、出品时间、剩余食品保存和处理等内容。

（2）服务质量控制方案：包括服务规范、组织结构、职责分配、人员管理、员工培训计划等内容。

（3）卫生管理方案：包括食品卫生保障措施、食品安全卫生突发事件应对措施、人员卫生保障措施、环境卫生及垃圾处理、灭虫害措施等。

（4）餐厅环境美化布置、日常管理方案。

（5）人工成本控制方案。

（6）会议用餐的制作、服务方案和管理制度。

（7）厨房设备的使用、保养、维修管理制度和烟道清理方案。

（8）消防、安全及意外情况处理方案。

（9）节能方案和环保措施。

（10）投诉处理方案（包括处罚方式等内容）。

（11）优惠服务承诺。

（12）提供的其它服务。

（13）餐厅交接方案：为了保证餐饮工作的顺利交接，乙方应制定详细可行的交接方案，方案应包括以下内容：对固定资产的清点和交接、对人员的交接、对库存物资的交接、对财务的交接、对运营记录及待办事宜的交接，交接的工作进度安排和对接人员的安排等方案内容。且乙方需承诺全部交接应在 48 小时内完成，不得影响员工的正常供餐。

附件三：餐饮服务质量考核细则

餐饮公司月度考核表(年月)

项目	考核具体内容	分值	得分	备注
食材管理 (13分)	粮油调料、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供货方的卫生合格证或销售许可证。	4		
	验货登记明细，与订货数量相符，上下浮动不超过 20%。	3		
	成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期及保质期限，无霉变、异味现象。	3		
	副食库有详细的出入库记录和台账。	3		
卫生安全 (24分)	原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	4		
	厨房卫生清洁，地面干净，无积水，无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁，餐厅地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。（室内隔油器每日清掏）	3		
	灶具餐具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。	3		
	每日三餐在开餐前留样备查。	3		
	菜品中不能出现内源性异物和外源性异物。	6		
	餐厅人员必须持有有效的健康证上岗，定期检查。	5		
服务态度 (13分)	餐厅人员必须保持整洁，不准佩戴首饰，两手干净，操作食品时要带一次性手套，禁止挖鼻孔，对食品打喷嚏等不卫生行为。	3		
	食堂服务人员热情礼貌服务，不得发生争吵，打骂等不文明行为，有问题反映办公室解决。	3		
	严格按照中心规定时间进行开闭餐，餐具准备充足，中间不能断档。	4		
	员工的合理建议整改和投诉建议处理的及时性。	3		
菜品质量 (12分)	菜单品种多样，保证每月菜谱主菜不重样。	4		
	三餐菜品荤素营养搭配合理，饭菜味道咸淡适中，符合大众口味，不能出现菜肴断档供应的情况。	4		
	三餐是否按照出餐时刻表进行出餐。	4		
成本控制	三餐菜品是否按照餐标制作。	6		
	菜品的剩余浪费程度、低易品的使用情况。	8		

(19分)	每月合理控制成本与收入。	5		
制度规范	对于已有公示的制度落实执行情况。	4		
	员工日常专业、服务以及食品卫生安全等方面培训。	3		
(10分)	工作时间不擅自离岗、不闲谈、不做与工作无关的事情。	3		
项目管理 人员 (9分)	有极强的责任心，正确理解上级的意图和要求，定期沟通意见。	3		
	对上级安排的任务总是能积极执行，创造性地按时或提前完成并及时反馈。	3		
	对于工作中的问题能够及时改进和总结，能规避同样的错误，且能举一反三。	3		
最终得分		100		

中国机械科学研究总院集团有限公司将在考核结果通报后按照合同约定支付上一结算周期的月付部分餐饮管理服务费，具体标准如下：

- 1、月度考核分数为 80 分及以上支付全部月付部分餐饮管理服务费，正常支付管理费。
- 2、月度考核分数为 70-80（不含 80 分）扣减当月 5%餐饮管理服务费，即支付 95%餐饮管理服务费。
- 3、月度考核分数为 60 分-70 分（不含 70 分）扣减 10%餐饮管理服务费，即支付 90%餐饮管理服务费。
- 4、月度考核分数为 60 分以下，视为餐饮服务考核不合格，责令餐饮服务单位限期整改。视其整改情况决定餐饮管理服务费金额。限期整改合格的，扣减 20%月度餐饮管理服务费，即支付 80%餐饮管理服务费。
- 6、凡餐饮服务单位连续两次考核 70 分及以下的，中国机械研究总院集团有限公司有权单方面终止合同，取消其餐饮服务资格。
- 7、以上所有扣减费用均不再返还。

考核人： 审核人： 日期：

附件四：餐饮管理费明细表

序号	岗位	人数	月人员 工资标 准(元)	社保(元)	工会经 费(元)	残保金 (元)	劳保福利 (元)	工服、体 检(元)	住宿费 用(元)	管理费(企业 管理费、利润) (元)	税金 (元)	月岗位人 均费用 (元)
1	项目经理											
2	厨师长											
3	热菜厨师											
4	面点师											
5	冷荤主管											
6	切配											
7	风味厨师											
8	财务兼服务 员											
9	服务员											
10	洗消、保洁											