**1包 食堂运营管理服务**

**一、总体概况**

食堂位于济南市市中区玉兴路17号山东第一医科大学附属职业病医院（山东省职业病医院食堂）院内，面积160平米，就餐人数约200人。

**二、项目预算：** 43万元/年。

**三、授权范围**

1.未经采购人许可，供应商不得开展任何与本项目授权不相关的服务。

2.餐厅24小时供餐。早餐、午餐和晚餐集中时间供应，采用自选餐模式及提供送餐服务。非集中供餐时间需轮派值班人员，为夜班及推迟下班的医院职工和病员提供简餐。同时供应商需具备应急接待能力，能够高效完成接待任务。

3.供应商负责派驻餐厅管理团队，采购人对所中标餐厅具有全面的管理权、考核权。餐厅项目负责人由采购人认可的供应商担任。采购人对供应商运营管理拥有监督权、考核权、否决权和合同解除权（具体内容详见合同）。

4.供应商根据餐厅的实际情况，制定相应工作流程，报呈采购人同意后，供应商负责执行落实。供应商需严格把关营业收入，确保及时入账。杜绝出现自行结算等现象，一经发现，采购人有权给予处罚或提前终止合同。

**四、人员要求**

供应商应按采购人需求配备餐厅各岗位工作人员，明确岗位职责，重点配齐配强管理人员和厨师团队。供应商需在投标文件中提供人员配置方案，包含岗位设置、人员配置、持证上岗、从业经验等。运营后，实际用工人数如未达到要求人数，则总费用根据各岗位人员薪资相应核减；如餐厅实际承接工作量超出每餐高峰时段人数，则根据采购人实际需求增加人员，总费用包含在投标报价中，采购人不再额外支付。

1.服务团队包括但不限于管理人员、厨师长、炒锅厨师、面点主管、面点师、食品安全管理员、砧板、凉菜及其他辅助工种。供应商需认真踏勘现场，根据本项目运营现场及需求情况，科学测算服务团队人数量，合理配置服务团队。

2.响应文件中团队人员未经采购人同意，不得更换。如必须更换，须经采购人同意。

3.厨师需经常调换以确保菜品调整更新，如厨师厨艺水平达不到采购人要求的应随时调换直到满意。

4.项目团队应持证上岗。厨师团队具备国内主要菜系（包括但不限于鲁菜、川菜、粤菜等）烹饪经验和创新能力。

5.所有人员需保证身体健康，持有有效期内的健康证，同时提供无犯罪要求证明

6.员工住宿由供应商自行解决，采购人不提供员工宿舍。

7.项目经理、厨师、面点师必须与供应商签订正规劳动合同，提供近半年内任意一个月的社保证明。

**五、餐饮管理服务人员的岗位设置**

1.本项目服务团队工作人员≥7人。供应商科学合理地配备炊管人员和餐厅服务人员，以满足采购人实际就餐要求为准。

项目经理：1人（持有厨师资格证书）

厨师：≥2人（至少1人具有三级及以上厨师资格证书）

面点师：≥1人（持有四级及以上面点师证书）

服务员兼保洁：≥3人

2.项目经理

2.1基本素质：有责任心、吃苦耐劳、爱岗敬业，廉洁自律，具有良好的组织管理能力和协调能力；

2.2自然条件：五官端正，身体健康、年龄≤55岁；

2.3相关知识要求：具有丰富的餐饮服务、成本控制、营养配餐、食品营养卫生等餐饮专业知识，熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规；

2.4经验要求：具有5年以上餐饮管理的经验，3年以上500人标准餐厅管理经验；

3.厨师应熟练掌握主要菜系、菜肴的烹饪知识和操作方法；

4.服务人员应具备餐饮服务的基本技能，言行举止规范、服务热情、廉洁自律；服务员年龄原则上≤45岁。

**六、成本核算**

原材料由采购人确定供货商及定价。供应商负责餐厅的整体运营。工作餐原则上实行原材料成本价销售，出售菜品的定价需经采购人监督管理部门核实确认后方可执行；采购人监管部门不定期对菜品质量、价格进行检查，检查结果计入对供应商的考核。

供应商应根据实际情况，及时对食堂工作流程如送餐、就餐错峰等进行梳理、改进，并按照实际工作量优化人员配置。全程接受采购人监督及指导。

供应商应坚持节约的原则，采购人有权对其进行考核管理，做好成本核算工作，接受采购人监督和检查，对于供应商奖惩制度、考核标准均由采购人制定。

**七、设施设备管理**

采购人负责提供场地、现有厨房设备、餐具用具等，承担加工机械、食品冷藏和食品储藏设备的维修工作，及运营区域内的后勤保障工作（如水、电、暖、气、空调等日常监测和报修等）。

对于设施设备使用期间，因供应商责任原因造成设备设施工具等损坏的，由供应商负责维修、更换、并承担费用；正常损耗损坏需及时通知采购人，并由采购人负责维修或更换。

双方对所交接物品进行清点核准，确定所交接物品的使用年限。到达使用年限时，不能继续使用设施设备予以报废，并在双方的交接清单上删除。合同终止时，供应商须按交接清单记录的设备设施予以归还（正常报废的设备除外）。使用期间，供应商要正确操作使用各项设备，减少维修频率，延长使用寿命。

**八、合同期限**

三年（包含试用期），合同采用1+1+1模式，合同期内如供应商服务无法达到采购人要求，采购人有权终止合同。供应商自行承担解约责任及损失，并必须保证过渡期食堂的正常运行（需出具承诺书）。

**九、付款方式**

根据考核结果按月结算，每月15日之前成交供应商开具上个月发票提供给采购人，采购人30日前支付完上月费用；绩效管理费单独进行核算，并根据采购人需求开具发票后采购人根据金额当月支付成交供应商绩效管理费用。

**十、卫生服务要求**

授权经营范围内的食品卫生安全服务项目严格执行国家餐饮行业相关法律法规标准及规范。市场监督部门检查合格率达到100%；准点开餐率达到100%；职工就餐满意度达到85%，有效投诉处理率达到100％，杜绝食品卫生安全事故。一旦发生安全事故，成交供应商须承担全部的经济和法律责任。采购人有权不定期邀请市场监管部门进行考核，供应商负责配合各级监管部门完成检查工作并督导整改。供应商负责运营区域内及周边环境卫生。

**十一、菜品要求**

科学营养设计、荤素（凉热）搭配合理、菜品种类齐全、加工方式多样、考虑节日（气）时令、照顾特殊（民族、特殊人群）需求。每周科学制订菜谱，菜品重复率不超过40%，营养科学口味及档次、荤素搭配合理，达到色、香、味、形俱佳。

1.周一至周日工作日期间：

早餐：汤、粥类不少于2种，主食不少于5种，菜品不少于3种。

午餐：汤、粥类不少于3种，主食不少于5种，菜品不少于6种。

晚餐：汤、粥类不少于2种，主食不少于5种，菜品不少于3种。

2.每周菜谱需提前一周提交采购人，审核后用于下周配餐，采购人有权根据实际需要调整菜谱；

3.所供应菜品必须现场制作，保证菜品种类一致；现场无法满足制作条件的，经采购人审核后方可以采购半成品、成品形式进入餐厅。

4.传统及民族节假日期间，增加特色主、副食品；根据节气及时令特点制作特色食品。

5.正餐菜品保持温度：热菜温度60°以上，汤菜50°以上，青菜类菜品温度40°以上，白灼类温度30°以上，炸货类温度70°以上，蒸车菜品温度60°以上，蒸鱼菜品温度30°以上，面点温度40°以上，汤类、粥类温度60°以上。

6.供应商积极提出合理化建议，有效控制原材料的使用，厉行节约杜绝浪费，达到采购人满意。

7.餐厅低值易耗品、办公用品及物料消耗等用品由采购人提供，供应商应本着加强物品管理，最大限度的降低费用成本的原则，切实做好管控。

**十二、项目服务要求**

1.供应商应按照国家餐饮行业相关法律法规要求，提供安全卫生、健康营养的餐饮制作服务。市场监督部门检查合格率达到100%；准点开餐率达到100%；职工就餐满意度达到85%，有效投诉处理率达到100％，杜绝食品卫生安全事故。

2.供应商应接受采购人的随时监督检查，并在规定的时间内答复采购人提出的意见和要求；同时供应商应至少保证有一名管理人员负责现场管理，且保持同采购人联络。

3.供应商按照采购人要求配合采购人完成原材料的验收工作，把控质量关口，做好原料、物料的申报、验收、盘点、保管等工作。

4.供应商应严格遵守采购人的《考勤管理规定》，主动接受采购人抽查考勤，确保每日到岗人员符合合同配备要求和数量。

5.供应商应主动接受采购人抽查员工资料，确保技术人员配备比例等符合合同要求，确保餐饮服务质量；如发现技术人员实际水平与等级证书不符时，采购人有权要求供应商予以调换，供应商须立即进行调配，达到合同要求。

6.供应商员工进驻餐厅前，供应商应事先向采购人书面提供员工的身份证、健康证、居住证、技术等级证（以上为复印件）等，经采购人审核同意后方可进驻；未经审核同意的员工不得进入食堂工作（试工人员同样按此规定执行）。工作人员应保持相对稳定，未经采购人书面批准不得随意调换。若自行更换或撤离，则按考核办法扣除相应基本服务费用。

7.采购人每月听取供应商餐厅管理工作情况，每月按照《餐厅管理考核细则》进行考核评分，根据评分情况相应奖惩；每季度评估供应商管理质量，提出提高餐厅服务质量的意见和建议。

8.采购人每季度组织有供应商参与组织的满意度调查。一次书面满意度测评调查，满意度应该达到85%；连续二次满意度测评达不到标准，则终止合同。

9.配合采购人顺利完成交接工作。

10.人员配备按合同要求岗位设置及技能人员配置，不得擅自调换。

11.每餐按照市场监管要求对食品进行48小时留样，并明确标识，记录完整规范。

12.库房原料分类摆放整齐、隔墙离地、标识明确、无过期变质，卫生无死角，出入库登记及台账记录正规，索证齐全，做到“五防”、通风设施齐备有效。

13.餐厅门口地面洁净、无垃圾、无纸屑等；墙壁、立柱洁净、无张贴物。

14.餐厅地面洁净、无垃圾、无死角、无污渍；餐桌椅面、腿清洁、摆放整齐、按时清理；照明灯、消毒灯定期擦洗、洁净、无乱拉线；大厅门窗玻璃、门帘干净、无缺失；防蝇、鼠设施完善（纱窗完好、排风口纱网完好、挡鼠板完好等）。

15.售饭区玻璃、罩、台干净整洁，标牌规范，无凉拌菜及现场明火加工，待售食品不得着地，地面、柜下无杂物。

16.操作间地面清洁无积水、无死角、无蟑螂；灶台、排烟罩清洁无油垢、台面无残留；刀、墩使用摆放分类整齐、标识明显、清洁；加工容器、用具生熟区分、清洁、分类放置不着地；水池、机械清洁、标识明显、操作规范；冷藏、保鲜设施内外清洁、标识明显、分类、容器加盖；下水道排水设施通畅、无垃圾、无异味、及时清理；“五防”设施（灭蝇灯、纱扇齐全完好，防鼠设施完善）；操作间无毛菜，清洁工具放置有序无杂物；墙面、灯具清洁、无油垢、烟渍；走廊地面、玻璃、窗台清洁、无积水、无死角；加工程序规范（一择、二洗、三切、四加工）；食品加工设备使用安全等。

17.餐盘、菜盘、筷、勺按时全部消毒，洁净无残留；地面、水池、机械、器具卫生状况良好，操作严格规范、记录清晰、保存完整。

18.不得违规使用食品添加剂。

以上条款达不到标准的，按照《餐厅管理考核细则》进行扣分罚款；市场监督部门例行检查达不到标准按照每件次扣除合同款10000元。

**十三、安全管理**

1.供应商负责运营区域内的消防安全等工作。

2.食品安全实行一票否决制。供应商在服务期间发生食品安全事故（如因食品卫生、中毒、违反食品安全法类等责任），应承担全部责任，采购人有权提前解除合同。

3.制定科学合理的安全生产制度，供应商应制定科学合理的生产、消防等安全制度，并落实安全责任；同时还须做好防火、防盗、防毒、防鼠等措施，保证安全生产；凡因违章操作等造成的事故责任，经济损失，全由供应商负责。

4.供应商应对员工定期进行安全生产和消防培训。

5.安全生产检查。供应商应定期进行内部安全生产检查，接受采购人和相关部门的检查监督，并承担全部安全责任；如因设施设备使用产生安全事故，采购人有权提前解除合同。

6.加强保密制度教育。供应商应加强对员工的保密意识教育，遵守相关保密制度；如发现泄密事件，将追究相关人员法律责任。

7. 供应商应每月组织不少于一次的食品安全巡查，并将存在问题制定相应的整改措施，汇报供应商监管部门。

**十四、合同终止**

合同终止不再续签时，供应商必须按采购人要求的期限内撤出。否则，造成损失由供应商承担。

**十五、其他事项**

1.供应商应保证对派驻人员进行必要的职业和安全培训，负责派驻人员在采购人场所上岗工作期间的管理。

2.供应商工作人员在采购人场所上岗工作期间应遵守职业规范和采购人有关规定，因合同范围内正常工作、意外和员工个人原因导致的供应商人员的人身损害由供应商负责。 供应商工作人员伤残疾病等费用均由供应商自理。

3.供应商对服务期间的食品卫生安全负全责，因供应商管理和食品加工导致的食品卫生安全事故给就餐人员造成伤害，给采购人造成舆情舆论等不良影响，供应商应承担全部责任并消除不利影响。

4.因供应商原因导致采购人财产损失和人员人身损害的，供应商承担相应责任，并对损失和人身损害进行赔偿。

5.合同到期后，供应商必须保证所有设施设备的完好，如有设备损坏，维修费用由供应商承担。

6.供应商服务在内的所有费用均包含在报价中，采购人不再另行支付其他费用。

7.供应商须按照采购人要求确保及时提供餐饮，按照采购人的作息时间提供服务，并根据采购人要求提供办公区加班、值班送餐服务。

8.供应商梳理并制定食堂相关制度、流程、标准，并严格执行。

9.供应商及时完成采购人交办的相关服务保障工作。

附件：

一、《餐厅管理考核细则》

二、《考勤管理规定》**附件一：**

**餐厅管理考核细则（ 年 月）**

| **项目** | **考核具体内容** | | **评分标准** | **分值** | **得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 饭菜质量(20分) | 就餐 | 1．饭菜品种、冷热、口味需符合甲方要求；  2．杜绝饭菜内出现异物、杂物；  3．杜绝供应隔夜饭菜；  4．按时开餐供餐；  5．饭菜质量或份量需符合甲方要求。 | 发现一次扣1分，一次有效投诉扣2分 | 10 |  |
| 菜谱 | 1．售卖价格需甲方知晓，不得擅自定价、调价；  2．实际开餐饭菜与菜谱吻合，调换菜品需提前一天汇报，每周重复率不高于40%（素菜除外）；  3．每月至少推出一种创新菜品；  4．严控使用成品及半成品；  5.每周四上报下周食谱，经审核同意后实施。 | 违反一次 扣2分 | 10 |  |
| 服 务 质 量(20分) | 仪容仪表 | 1．服务人员统一着装，佩戴胸卡上岗；  2．与食品接触的服务人员不得佩戴首饰；  3．与食品接触的服务人员不能用手直接接触食品，需佩戴一次性手套；  4．餐厅工作区、用餐区禁止吸烟。 | 发现一次 扣2分 | 12 |  |
| 服务 | 1．每日出勤率不低于90%，不得出现空岗、缺岗，辞职人员需及时安排替岗；  2．餐厅服务人员态度温和，使用文明礼貌用语；  3．不得发生顶撞就餐人员的行为；严禁出现消极怠工，加强团膳服务制度落实；  4.服务人员不得餐前预留、自留菜品菜肴。 | 发现一次 扣2分 | 8 |  |
| 卫 生 标 准(40分) | 制作 | 1．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；  2．严格遵守各类原料清理加工标准，生熟食品分开；  3．食品存放分类分架；  4．操作间卫生严格达标，操作人员严格遵守操作规范；  5．无过期、变质食品原材料。 | 每项不达标扣2分 | 10 |  |
| 厨房 | 1．灯管、风扇、排风扇、墙壁、抽油烟机干净；无油污、灰尘、蜘蛛网等；  2．工作间地面干净、无积水、无杂物；  3．货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐；  4．操作台、灶台及售饭台干净整洁；  5．洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁。  6．厨房设备保持整洁，标识清晰；  7．各种餐具、容器严格按照操作规范执行卫生清洗消毒制度，餐具表面光洁，无油渍、无泡沫、无异味、无不溶性附着物等；  8.操作区域内及操作期间员工严格规范佩戴口罩；  9.按照医院精细化管理要求，做好节能降耗。 | 有一项不清洁扣1-2分 | 10 |  |
| 餐厅 | 1．餐厅地面每日清扫，地面清洁；  2．餐桌、椅摆放整齐，干净整洁无污渍；  3．餐余回收处干燥整洁无残渣；  4．餐厅内设施清洁无油污；  5．按规定通过“明厨亮灶”直播展示厨房情况，重点内容包括厨房、加工制作、烹饪、餐饮具清洗消毒等。  6.员工按照厂家说明书操作厨具设施，遵守操作规程，定期维护保养设备。 | 有一项不清洁扣1-2分 | 12 |  |
| 库房 | 1．地面保持清洁；  2．所有食物必须上架，禁止随意摆放；  3．保持透气通风，库房无异味，保持食材新鲜；  4．冰箱管理责任落实到人，标志、温控清楚；外表整洁、生熟分开、标识清晰。 | 有一项不清洁扣2分 | 8 |  |
| 安全管理(10分) | | 1．严禁发生食物中毒、盗窃、消防、煤气中毒等安全责任事故；  2．执行出售食品留样制度，留样品种必须与实际出售相符，留样时间、份量要达标，并正确填写留样标示和记录，不得弄虚作假；  2.1留样由专人负责，建立食品留样记录；  2.2留取当餐供应所有菜肴，每份留样不少于100克，有标签标明菜名、留样时间，置放规定位置，保存48小时；  2.3配备专用留样冷藏柜。温度设置为0~10℃。 2.4食品留样盛器采用带盖容器，每次留样前应进行清洗、消毒；  2.5留样置放、相互间有一定距离，不叠放，避免留样食品相互间受感染；  2.6对违规行为，追究责任，按有关规定处理；  3.定期联系、配合消杀。 | 出现一次  扣10分 | 10 |  |
| 原材料验收(10分) | | 1．食品原材料验收时，供货商必须具备相应供货资质；  2．食品原材料须从正规渠道采购，食材新鲜、清洁、无污染，品质达到甲方要求；  3．供应的成品、半成品食品达到国家卫生标准要求，并标有生产日期、保质期；  4．严控采购外购成品、半成品；  5．专人验收，并记录备案，不得有未经检查验收的食品及原材料等直接进入加工、销售等环节；  6．物资验收标准齐备、程序规范、记录完整，包装与食品相符，主食、干副食库存周转周期不得超过25天；  7.按照实际需求采购原材料，杜绝出现食材浪费现象。 | 出现一次  扣10分 | 10 |  |

**被考核部门： 被考核人： 考核人： 总得分：**

**备注：每扣1分，罚款200元，逐次累计。**

**附件二：**

**餐厅考勤管理规定**

为规范餐厅休假、考勤程序及管理要求，确保正常工作秩序，特制定本规定。本规定适用于后勤管理部各餐厅所有员工。

1. 餐厅员工上下班须按时考勤打卡，不得迟到、早退。
2. 餐厅工作日各班组出勤率须达到服务合同规定用工人数的90%以上，休息日、节假日各班组出勤率须达到服务合同规定用工人数的80%以上；不得出现缺岗、空岗，离职人员需及时安排替岗。
3. 餐厅员工须严格遵守各归属餐饮服务公司（合同乙方）内部考勤管理制度。
4. 餐厅经理休班、请假，应提前两个工作日上报院方监管负责人，并安排相应餐厅管理人员替代负责具体工作。如发生不能到岗的突发情况，须及时告知院方监管人员。
5. 各餐厅每月考勤表须由院方监管人员、餐厅负责人共同签字。考勤记录和考勤表将作为支付第三方餐饮服务公司（合同乙方）基本服务费的最终依据，一经上报，无权更改或补充。
6. 因季节变化需调整餐厅工作时间的，视工作需要由餐厅项目负责人及院方监管人员共同决定。

**2包 食材配送服务**

**一、项目概况**

本项目拟确定一家成交供应商，预算金额：60万元/年。

**二、总体要求**

**（一）食材要求**

所有食材必须新鲜，剩余保质期不少于保质期的1/2。成交供应商所供所有食材均可追溯。果蔬类农药残留不得超标，采购人可不定期进行抽检。生鲜类（猪、牛、羊肉）需提供货源屠宰证明。海鲜类（冷链海鲜）需由检验检疫部门出具的检疫证明。

1、水果

供应商应提供当季新鲜且经过初步分拣处理的水果：水果质量必须达到国家规定的标准。

2、蔬菜

供应商应提供当季新鲜且经过初步分拣处理的蔬菜：蔬菜质量必须达到国家规定的标准。

3、鸡蛋

执行国家最新的鲜蛋卫生质量标准。

蛋筐干净，鸡蛋新鲜（以生产日期为准，春秋冬季三天以内、夏季两天以内），

鸡蛋表面无破损（破碎率不超过3%）、无粪便、无血渍、无水渍。

4、生鲜制品

肉类产品为知名品牌。所有产品需符合现行有效的国家标准。猪、牛、羊肉需提供有效期内的定点屠宰许可证和动物卫生检验检疫合格证，禽肉、鸡产品执行最新鲜（冻）禽肉卫生标准，鱼虾类、冷冻海鲜等应外观正常、天然色泽，肉质紧实，有弹性、无异味。供应商需提供最近批次的检测报告。

5、豆制品

符合现行有效的国家标准。

配送当日新鲜、无异味的豆制品，按订货重量送货，有当批次检测报告。

6、奶制品

产品为知名品牌。剩余保质期不少于保质期的1/2。供应商所供产品须符合乳品安全现行有效的国家标准。包装盒、袋符合食品卫生标准，且有生产日期、保质期等。供应商所提供的货物须为正规厂家生产，每次供货前提供产品合格证明。

7、粮油类（杂粮、米、面、油）

产品为知名品牌。符合现行有效的国家标准。

杂粮类按订货重量要求分袋装，并每袋都要有标签（标签备注：商品名称、生产日期、包装日期、重量、供货商名称地址、生产厂商名称地址）

大米、面粉需提供原包装不使用散装产品，品牌为知名品牌（大米：产地为东北地区即可），需要配带当批次检验报告。

花生油、大豆油需提供原包装不使用散装产品，大豆油为非转基因。

8、调料类

产品为知名品牌，符合现行有效的国家标准。

糖、淀粉类需提供原包装不使用散装产品。八角、花椒按订货重量要求分袋装，每袋都要有标签（标签备注：商品名称、生产日期、包装日期、重量、供货商名称地址、生产厂商名称地址）

**（二）送货时间要求**

早上7点前送货，送货时间根据实际情况以采购人要求为准。

**（三）食材价位**

同等品牌、同等质量的食材价位不得高于市场价。

1、果蔬生鲜禽蛋肉类及豆制品市场定价参考：七里堡、八里桥等批发市场；

2、米面粮油、副食调料市场定价参考：采购人周边大型商超如华联、大润发；

3、如有单个品次2-3日内价格波动超过30％可随时调价，其余每周定价一次。

**（四）其他要求**

1、供应商提供针对本项目提供配送方案。

2、供应商列出针对本项目突发事件应急方案。

3、供应商针对本项目临时拟派对车辆、人员提供保障措施。

4、米面粮油、副食调料等成交供应商提供免费调货服务。

5、成交供应商每批次供货数量精准，产品质量符合要求，不符合采购人要求可当场退货，一月内连续发现3次，采购人有权无条件终止合同。

6、成交供应商在特殊时期（如疫情期间）须固定送货人：提供送货人身份证复印件、健康证复印件、需每天报体温并按照当地疫情防控要求提供有效相关材料。

7、成交供应商在产品供应环节，针对设有质保期的产品，要求其供货时剩余质保期不低于总质保期的2/3。

8、若食堂因食物引起的中毒等其他情况，需对原材料进行检测核实，若为原材料导致的，由成交供应商自行承担。

9、供应商不得对所投包内容分解后进行响应。

10、对本次所有采购品种采购人根据市场行情（所供价格与市场价格偏离值较大时），保留自行采购的权利。

11、在合同签订后，采购人可以定期对经销商提供的食品及生产厂家资质进行检查，确保其持续符合要求，发现问题及时要求整改或终止合作。

12、本项目不统一组织勘察现场，若有需要可自行勘察，勘察现场联系人及联系方式。

**三、商务要求**

1、服务地点：采购人指定地点。

2、服务期限：三年，合同采用1+1+1模式，第一年到期前一个月，由采购人相关部门对服务做出评价，作为后一年度合同是否生效的依据；第二年到期前一个月，由采购人相关部门对服务做出评价，作为最后一年合同是否生效的依据；对于评价结果不合格的，采购人有权终止采购活动。

3、付款方式

签订合同前，成交供应商向采购人交纳壹万元作为履约保证金，合同到期后，无质量问题一月内无息付清履约保证金；本项目每月结算一次，成交供应商与采购人核对清单后，开增值税普通发票，进行结算。

合同签订后，由成交供应商提供一周供应货物价格，由采购人认可确认，所供货物价格不得高于市场价，否则不予结算。

4、报价方式

本项目报价为济南价格监测网（http://119.163.120.130:88/allow/allow\_1/Default.aspx）开标前一日公示济南市超市平均价格为基准价进行统一折扣报价，供应商参照基准价格，报每斤综合折扣。（综合折扣率90%，即为打九折；综合折扣为10%，即为打一折。）

价格以济南价格监测网（http://119.163.120.130:88/allow/allow\_1/Default.aspx）济南市超市平均价格的同期、同质、同种食材的平均价为基准价，报出统一折扣。官网未公布价格的品种，由采购人定期采取抽签的方式随机确定1家大型农贸市场进行实地询价（询价依据下周食谱所需的食材组织实施），每种食材在同一市场随机询问3家，取平均值，作为基准价格。

5、考核机制

（1）考核周期

采购人将每季度对成交供应商的服务质量、供货及时性、食材质量、价格合理性等方面进行考核。

（2）考核内容

食材质量：供应商提供的食材是否符合采购需求中的质量要求，是否提供完整的检验报告和合格证明。

供货及时性：供应商是否按时按量供货，是否存在延迟或短缺情况。

价格合理性：供应商提供的食材价格是否与市场价相符，是否存在价格虚高或恶意抬价行为。

服务态度：供应商的服务态度是否良好，是否及时响应采购人的需求和反馈。

应急处理能力：供应商在突发事件（如疫情、自然灾害等）中的应急处理能力，是否能保证食材的正常供应。

（3）考核方式

采购人将根据上述考核内容并结合供应商的实际表现进行评分，每季度考核评分满分为100分，评分结果将作为是否续签合同的重要依据。

（4）考核结果处理

优秀：供应商在考核中表现优秀（每季度考核评分≥90分），采购人将优先考虑续签合同。

合格：供应商在考核中表现合格（每季度考核评分≥60分），供应商需根据考核反馈进行改进，采购人将对供应商的改进情况进行监督。

不合格：供应商在考核中表现不合格（任意一个季度考核评分＜60分），采购人有权要求供应商限期整改，若整改后仍不合格，采购人有权终止合同，并扣除部分或全部履约保证金。