

采购需求

前注：

1. 本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，供应商可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经磋商小组评审认可。

2. 下列采购需求中（包括但不限于下列具体政策要求）：

（1）如属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则供应商所投产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书。

（2）如涉及商品包装和快递包装，供应商应当执行《关于印发〈商品包装政府采购需求标准(试行)〉、〈快递包装政府采购需求标准(试行)〉的通知》(财办库〔2020〕123 号)、《安徽省财政厅关于贯彻落实政府绿色采购有关政策的通知》（皖财购〔2023〕853 号）的要求，提供符合需求标准的绿色包装、绿色运输，同时，采购人将对包装材料和运输环节作为履约验收条款进行验收。

3. 如采购人允许采用分包方式履行合同的，应当明确可以分包履行的相关内容。

一、采购需求前附表

序号	条款名称	内容、说明与要求
1	付款方式	<u>1. 合同签订后，每季度服务完毕并考核合格后，按季度支付服务费用（即服务费用的 25%）；考核不合格，按照食堂托管服务考核办法规定，支付服务费用。</u> <u>2. 合同签订后，两个月内预付食材及辅材费用 35 万元；剩余食材及辅材费用在合同履约完成后，据实结算。</u>
2	服务地点	<u>安徽省科学技术馆，采购人指定地点。</u>
3	服务期限	<u>本次服务期限为 2026 年 11 月 1 日—2027 年 10 月 31 日。第一年合同履约完成后，如成交供应商履约良好，经采购人考核合格后，合同双方无异议，且在年度预</u>

		算能保证的前提下，可以续签下一年度合同，续签不超过两年，合同一年一签，合同金额不变。
4	本项目采购标的名称及所属行业	标的名称：安徽省科学技术馆食堂托管服务项目 所属行业：餐饮业

二、项目概况

安徽省科学技术馆位于合肥市包河区香港路 88 号，食堂位于地下 1 层，面积约 1252.5 平方米（其中职工就餐区域约 280 平方米，包厢 2 个共约 136.5 平方米，后堂操作间、库房、洗碗间、洗菜间、消毒间等约 576 平方米）。**食堂能源条件为全电力供应，不提供燃气。**

安徽省科学技术馆、安徽省青少年科技活动中心、辅助运营单位等约 200 人就餐。

三、服务需求

成交供应商承担的委托管理服务内容包括但不限于运营管理、财务管理、食堂资产管理、安全卫生管理、防火防盗管理、垃圾清运、食堂设备设施的维修保养以及根据实际需要的其他保障需求等。

（一）服务内容

采用托管服务管理模式，采购人负责提供食堂场所、灶具、厨具等基础设施，成交供应商提供以下服务：

1. 承担每日早餐、中餐供应，晚餐根据工作需要预订备餐（简餐）。
2. 根据采购人需求提供公务用餐、重大活动用餐等其他就餐保障服务。
3. 承担原材料的采购、加工、制作等工作。
4. 承担餐厅的安全、卫生、环境等工作。

（二）供餐要求

1. 职工早餐：提供自选式套餐，可选品种不低于 14 样，包含但不限于中西式面点、煎炸点心、蛋类、时令蔬菜、汤粥饮品、炒面/粉/饭、杂粮等。其中中式面点及煎炸类不少于 4 样、西式面点不少于 2 样、蛋类不少于 2 样、时令蔬菜不少于 1 样、汤粥饮品不少于 2 样、炒面/粉/饭不少于 1 样、杂粮不少于 2 样等，自制小菜

若干。

2. 职工中餐：

2.1 提供自选式套餐，可选菜品不低于 10 样，其中大荤不少于 4 样（包括但不限于牛肉、羊肉、虾等）、半荤不少于 4 样、素菜不少于 2 样。杂粮不少于 2 样，一水果或一酸奶，主食不少于 2 样（米饭、馒头等）、汤不少于 1 样（荤汤保证每周提供 2 次）和自制小菜若干，菜品保证一周内不重复，营养合理搭配。

2.2 设置风味档口，包含但不限于面条、水饺、麻辣烫等，每天中午提供不少于 1 样。

3. 加班晚餐：采用报餐制，根据采购人的用餐标准，晚餐采用套餐（简餐）。

4. 包厢用餐：根据采购人的用餐标准，提供包厢服务，费用另行结算。

5. 大型活动用餐：根据采购人需要，及时增派服务人员，保障大型活动用餐，费用另行结算。

当采购人提出“增加菜品数量”、“增加特定菜品”、“提升菜品质量”等供餐要求，成交供应商必须满足。

四、人员要求

成交供应商派遣不少于 8 名驻场工作人员，驻场工作人员由成交供应商自行招聘和管理，采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。

1. 人员配置最低要求见下表：

职位	人数	配备要求
项目经理	1 人	1. 年龄 45 周岁及以下，具有 3 年及以上餐饮管理工作经验，善于沟通、善于管理，有一定的财务能力。 2. 负责食堂运营管理、餐饮检查、文职工作、账务处理、综合性事务处理等工作；同时协助切配、服务工作等。
厨师长	1 人	1. 年龄 50 周岁及以下，具有 5 年及以上厨师工作经验，熟悉餐饮服务食品安全法律法规、成本核算与控制，能有效确保食堂正常运转。 2. 负责后厨检查、食材申购量与验收、中餐餐品制作、出品检

		查、风味营运、安全管理等工作。
厨 师	1 人	1. 年龄 50 周岁及以下，具有 3 年及以上厨师工作经验。 2. 负责切配、中餐餐品制作、补菜及灶间卫生等工作。
面点师	1 人	1. 年龄 55 周岁及以下，具有 3 年及以上面点师工作经验，且会制作西式面点。 2. 负责早餐餐品制作等工作。
服务员	2 人	1. 年龄 40 周岁及以下，仪容仪表仪态大方，五官端正，善于沟通。 2. 负责开餐准备、打餐、留样、仓库管理、食材申购及包厢服务等工作，以及协助切配、面点制作、文字工作等。
勤杂人员	2 人	1. 年龄 55 周岁及以下，通情达理，吃苦耐劳。 2. 负责洗菜、打餐、洗碗、卫生清洁等工作。
合计	8 人	/

注：除评分标准中要求提供的相关人员证明材料作为评分条件外，供应商在响应文件中无须提供其他人员相关证明材料。

1. 在合同签订后进场服务前，成交供应商须向采购人报送进场服务人员配置情况（除身份证复印件、相关资质、资历证明外，还需提供健康证明和无犯罪记录证明）。所报送人员不符合供应商响应文件的人员配置方案，成交供应商须在 7 日内调整。

2. 履约过程中，成交供应商不得随意调换配备人员，所有人员调换均要征得采购人同意且人员资质等条件须与响应文件相符。其中项目经理、厨师长的人员调换，成交供应商必须书面向采购人提出调换的请求，得到同意后方可调换。

3. 履约过程中，若发现服务人员达不到服务要求或犯错后屡教不改的，采购人有权要求进行人员调换，调整时间为采购人提出调整要求后 14 日内。

4. 如成交供应商不能按上述要求提供服务人员，采购人有权追究成交供应商违约责任，成交供应商自行承担由此带来的一切风险和责任。

5. 成交供应商在员工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合相关法律法规

和采购人的相关规定。

6. 成交供应商要对食堂员工的思想道德、业务素质、身体健康状况等进行全面管理。所有人员应规范服务操作程序，做到文明、礼貌、热情服务。

7. 成交供应商自行承担所聘员工劳动合同的签订、劳务纠纷、工伤事故等相关经济 and 法律责任，签订的员工合同、保险购买（五险一金等）及工资发放凭证须报采购人备案，不得拖欠员工工资。用工风险管理责任由成交供应商全部自行承担，包括但不限于采购人要求加班等特殊情形。采购人根据成交供应商前一次服务人员工资发放凭证，按季度支付服务管理费用。

8. 成交供应商应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训、安全培训，以达到相应的岗位技能要求。加工制作过程中对安全隐患较大的设备，如和面机、压面机、烤箱、洗碗机等机械设备应由专人操作，经岗前培训合格后方可上岗。

9. 餐饮安全管理人员的设置应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。

五、管理要求

（一）基本要求

1. 成交供应商不得将各项业务私自转让给第三方。

2. 成交供应商须建立和健全一整套生产管理、卫生管理、安全管理和仓库管理制度等；制定防断餐应急预案，制定突发卫生公共安全、食品安全事件、停电、停水等情况应急预案，并定期演练。

3. 成交供应商按照采购人的作息时间，以及实际就餐需求，为采购人提供餐饮服务和管理，不断提高菜品的色香味。负责每日原材料采购清单的编制、每周菜谱的制定并报采购人管理部门审核，按采购人要求核算运营成本，食材及辅材价格不得高于合肥市综合性批发价格的 10%（如周谷堆等农产品批发市场的价格）。同时保障采购人在出现异常情形下（停水停电等）的餐饮服务。

4. 服务期间，成交供应商应当根据财政规定(皖财购(2024)25 号)及采购人的实际需求，在“脱贫地区农副产品网络销售平台”完成不低于采购人全年预留份额的脱贫地区农副产品采购任务，费用从食材及辅材费用中支出。如成交供应商未按要

求完成上述采购任务，采购人有权追究成交供应商违约责任。

（二）人员管理

1. 按照标准化、正规化实施食堂管理，培养员工的素养和工作责任心。服务人员在工作时统一佩戴服务证、穿着工作服、佩戴卫生用品，确保个人卫生和食堂后堂、前厅、储物间，以及食堂设施卫生符合餐饮行业标准，做到操作间物品、餐厅桌椅摆放整齐有序，为就餐者提供清洁良好的就餐环境。所有工作人员须端正服务态度，树立服务第一意识，严禁与就餐人员发生纠纷。

2. 按照《中华人民共和国食品安全法》等国家法律法规要求，成交供应商派遣的所有员工均要经过卫生防疫部门的体检，办理健康证才能上岗，并按时到卫生防疫等相关部门办理相关食堂卫生及人员就业许可等证照的年检手续，接受卫生防疫等部门的临检。相关体检、抽检和年检等费用由成交供应商自行承担。所有工作人员必须开具无犯罪记录证明。

（三）食品安全管理

1. 成交供应商负责采购餐饮原材料，所选原材料供应商需采购人同意。原材料经成交供应商和采购人共同验收合格后方可进入食堂。若此后发现任何原材料、菜品等存在问题的，只追究成交供应商责任。要确保职工餐原材料全部用于采购人职工餐饮服务，原材料入库、保管、出库、生产加工和成品供售、就餐结算等环节必须经采购人同意。

2. 成交供应商进行食材进货管理，规范食品及原料管理制度，所有原料供应必须“三证”齐全（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证）并建档备查。成交供应商提供农药速测仪器，对每批蔬菜进行农残抽检，对超标蔬菜退货处理，并建立记录，由采购人进行监督。

3. 食堂提供的食品均须由成交供应商现场加工制作。未经采购人同意，不得提供其他途径来源的成品食品。

4. 成交供应商不得提供下列食品：

- （1）有毒有害的食品；
- （2）使用假冒、劣质原料制作的食品；

(3) 应当检验检疫而未检验、检疫原料制作的食品或检验检疫不合格原料制作的食品;

(4) 过期、失效、变质的食品;

(5) 不符合强制性国家标准和行业标准食品。

5. 建立食品留样制度。每餐必须进行 48 小时留样并有专人负责, 留样食品要写明时间、制作人、名称、留样人等并作记录。留样食品要保留 48 小时, 每个样品不少于 125 克。48 小时后, 留样食品妥善处置, 不得食用。

6. 严格贯彻《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《突发公共卫生事件应急条例》等有关规定, 确保环境饮食卫生安全; 有防蚊蝇、防尘、防鼠等安全措施; 严禁采购、售卖变质和不合格食品, 加强食品贮存管理, 杜绝浪费行为的发生。

(四) 安全卫生管理

1. 成交供应商须做好工作指定区域安全、防盗、防火、防水和食品卫生等工作, 对采购人指定区域划分安全责任区, 指定安全责任人, 组织培训员工熟练掌握消防设施、器材使用方法, 有针对性地开展防失窃、火灾、食物中毒等事故演练活动。对服务期限内发生安全事故的, 成交供应商应承担事故造成的一切损失。

2. 服务期间, 成交供应商负责落实采购人指定区域的卫生工作 (含食堂后厨、就餐区域及与食堂相关联的周边环境等), 须确保餐前餐厅地面、桌椅卫生达标; 餐中餐后及时清理桌面、地面卫生, 确保就餐区域卫生整洁。

3. 服务期间, 成交供应商须严格控制餐厨废弃物、就餐器具的流向, 做好分类处理和回收利用工作。承担食堂产生的垃圾分类及清运服务, 食堂每日产生的厨余垃圾、生活垃圾及其他垃圾须及时清运出场。

(五) 场所、设施(设备) 管理

成交供应商须严格按照采购人要求开展活动, 服从采购人对相关场所的管理, 做好相关设施(设备) 使用维护。

1. 采购人负责提供食堂相关区域及制作、售卖所需的设备、设施和就餐桌椅餐具等各项工具, 并拥有食堂等相关区域采购人投资的设施设备的所有权, 负责食堂

正常运行所产生的水、电及能源费用。采购人不提供餐饮服务人员住宿。

2. 成交供应商负责就餐区、售卖间、后堂、储物间、清洗间等处所有设施设备的管理与维护，保证设备完好率达 100%，承担上述设施设备因非正常损坏的维修费用。成交供应商承担餐饮服务人员劳保用品、办公用品及耗材（电脑、打印机等）等费用。

3. 成交供应商入场服务前应 与采购人清点查验相关区域设施、设备数量和使用状况。服务期间，相关指定场所、灶具、桌椅等由成交供应商无偿使用并加以监督、维护保养。因供餐需要添置新设备的，成交供应商应事先通知采购人，并承担配合采购人购买食堂供餐所需要的符合国家卫生标准的餐饮器具的义务。

4. 服务合同终止后，成交供应商必须保证所有设施设备的完好。否则，采购人将从管理服务中扣除相应损失和修理费用。

六、风险责任

成交供应商在服务期间须购买食品安全责任险、雇主责任险，提供复印件给采购人备案。

成交供应商必须对经营风险承担全部的后果，并对有关卫生安全责任做出明确的承诺。

1. 成交供应商要按响应文件中的承诺和双方签订的合同规定，承担全部的安全、卫生、质量、风险等责任。

2. 成交供应商应独自妥善处置服务期间与外界发生的一切债权、债务等纠纷，不得影响采购人就餐服务保障。采购人对以上纠纷不承担相关法律责任和义务。

3. 除不可抗力因素外，成交供应商不得以任何理由不按时或不充足供应食堂膳食，否则视为违反合同。

七、监督管理与考核办法

（一）监督管理

成交供应商须接受采购人的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受对食材保管、卫生消毒、生产流程、就餐消费、服务规范等方面的全方位监控。

1. 监督体系：构建由采购人相关职能部门对食堂实施监督管理，具体由采购人

内部员工民主监督、采购人主管部门日常检查监督、膳食委员会定期监督、行政部门专职监督、餐饮企业内部自我监督管理的全方位、多层次监管体系。

2. 监督依据：采购人相关职能部门依据国家相关法律、卫生主管部门对食堂管理规定、采购人内部食堂管理规定及采购人和成交供应商的合同、协议的约定，对食堂实施监督管理。

3. 监督方式：日常监管，季度考核，年度验收。每月开展一次职工满意度调查，每季度统计满意度情况，成交供应商根据职工意见形成整改方案，整改期限为一个月。

4. 惩罚方式

4.1 每接到一次投诉，经查证食堂存在过错，处以 500 元罚款，并出具书面情况说明和整改方案，加盖公章。

4.2 每检查出现一次食品卫生不合格，处以 1000 元罚款，并出具书面情况说明和整改方案，加盖公章。

4.3 若出现食品、消防等安全事故，采购人有权解除采购合同，造成的相应后果，由成交供应商自行承担。

（二）考核办法

1. 考核评价：由采购人组织本单位膳食委员会每季度对就餐服务进行考核评价。平均分 80 分(含 80 分)以上为合格；评分 80 分以下为不合格。

2. 考核结果应用：采购人考核结果与成交供应商每季度服务费用挂钩。符合相关服务管理要求，测评为合格的，采购人全额支付服务费用；测评为不合格的，扣除季度服务费用的 5%；季度考核连续两次不合格，采购人有权解除服务合同，成交供应商应承担采购人确定新成交供应商期间的一切服务工作，直至采购人按程序确定新成交供应商。

3. 具体考评细则如下表：

食堂托管服务考核评分表

考核维度	考核项目	工作要求	分值	扣分
------	------	------	----	----

一、运营管理 (25 分)	人员管理	1. 配齐 8 名工作人员，无特殊情况，周一至周二至少 7 人在岗，周三至周五至少 8 人在岗，周六至周日至少 5 人在岗； 2. 人员素质符合要求，必须持有健康证、无犯罪记录； 3. 不得随意调换人员。	4 分	
	制度管理	1. 建立和健全生产管理、卫生管理、安全管理和仓库管理等一整套制度，各项制度上墙； 2. 严格落实各项管理制度。	4 分	
	成本管控与台账管理	1. 采购食材性价比高，价格不得高于合肥市综合性批发价格的 10%（如周谷堆等农产品批发市场价格）； 2. 食材、菜品无浪费、无虚报； 3. 采购台账、留样记录、消毒记录、晨检记录完整； 4. 账目清晰，每日提交食材审批单，按月上报账目清单。	5 分	
	安全管理	1. 划分安全责任区，指定安全责任人，做好安全、防盗、防火、防水和食品卫生等工作； 2. 每季度开展一次安全培训或事故演练活动； 3. 购买食品安全责任险、雇主责任险，提供复印件给采购人备案。	4 分	
	设施设备管理	灶具、和面机、压面机、烤箱、洗碗机、餐桌椅、售餐台等设施设备完好。	4 分	
	能耗与资产管理	1. 落实后堂区域专人负责水、电等能耗管理，并制定和落实相关节能措施； 2. 做好财产物资管理，无财产物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生。	4 分	
二、食品安全 (25 分)	食材采购与验收	1. 采购渠道正规，索证索票齐全（检验检疫证明、供货商资质等）； 2. 食材新鲜，无过期、变质、三无产品，蔬菜无枯黄烂叶，肉类无异常气味； 3. 对所有蔬菜进行农残抽检。	6 分	
	食材储存管理	1. 分类存放（生熟、荤素），离墙离地均在 10cm 以上； 2. 冷藏/冷冻温度达标（冷藏 0-8℃，冷冻-18℃以下）； 3. 先进先出，无积压过期； 4. 标签标识清晰。	6 分	

	加工规范	1. 加工流程符合卫生要求，生熟分开、荤素分开； 2. 食品烧熟煮透； 3. 饭菜中无头发、沙粒、虫类、塑料、钢丝球等异物。	5 分	
	食品添加剂管理	专用柜存放、专人管理、准确称量并记录使用台账，无滥用或超范围使用。	4 分	
	食品留样制度落实	每餐、每种食品留样 $\geq 125\text{g}$ ，置于专用冰箱保存 48 小时以上，标签（日期、餐次、品名等）清晰。	4 分	
三、菜品质量 (15 分)	菜品口味	1. 咸淡适中，无过咸、过辣、过油等极端情况，符合大众口味； 2. 无异味、米饭不夹生，汤品不寡淡。	4 分	
	菜品外观与色泽	1. 蔬菜翠绿、肉类色泽正常、无腐烂发霉； 2. 菜品观感良好，无焦糊、无过度软烂； 3. 搭配合理，干净无杂质。	4 分	
	荤素搭配与营养均衡	1. 每餐荤素搭配合理，菜品种类达到要求； 2. 每周菜谱不重复； 3. 定期推出新菜品(每月 ≥ 4 道新菜)。	4 分	
	饭菜保温与供应	1. 饭菜温度适宜(热菜 $\geq 60^{\circ}\text{C}$)； 2. 菜品补充及时，不断档。	3 分	
四、环境卫生 (15 分)	就餐区卫生	桌椅、门窗、墙面、地面等无食物残渣、油渍、污垢、垃圾、积水等；餐后及时清洁消毒。	4 分	
	后厨/加工区卫生	灶台、操作台、刀具、砧板、容器、排油烟罩、地沟等无积水、油垢、残渣，墙面、地面无污物、霉斑等。	4 分	
	餐具清洗消毒	1. 餐具严格执行“一洗二冲三消四保洁”，无残留、无破损； 2. 消毒设备正常运转； 3. 存放柜密闭卫生。	4 分	
	垃圾处理与防虫防鼠	1. 垃圾分类存放，日产日清，垃圾桶加盖，周边无散落； 2. 灭蝇灯、防蝇帘、挡鼠板等完好有效，无鼠迹、蟑螂。	3 分	
五、服务质量 (20 分)	仪容仪表	1. 统一工装、佩戴工牌、戴口罩/手套/发帽； 2. 整洁得体，不戴夸张饰品； 3. 个人卫生良好，处理食品前洗手消毒。	3 分	

	服务态度	1. 主动微笑问好，使用礼貌用语； 2. 主动服务，耐心解答，无争吵、无冷漠行为。	4 分	
	服务效率	1. 打餐速度合理(高峰排队≤10 分钟)； 2. 餐巾纸、筷子、汤匙等及时补充，自助区调料不缺货。	3 分	
	特殊需求 响应	1. 对加班餐、包厢用餐、活动用餐等及时响应； 2. 投诉处理及时(24h 内反馈)，记录完整，书面反馈整改情况。	5 分	
	满意度调查 与改进	1. 每月开展一次满意度调查，季度满意度不低于 90%； 2. 针对反馈当月进行整改并公示。	5 分	
合计得分				

注：本表评分由采购人餐饮主管部门根据综合评价得出，作为甲方对乙方的考核评价依据。

八、报价要求

1. 本项目预算金额 119.2528 万元（其中食材及辅材成本费用 60 万元（含税），此部分费用不可竞争，据实结算），超过该价格则响应无效。报价包含为完成本部分一年服务期限内的全部费用价格，其组成包括但不限于人员工资、管理费、服装费、办公费、社保费、交通费、通讯费、培训费、税金、利润、社会保险费、加班费（成交供应商发放人员加班工资的计算依据《中华人民共和国劳动法》第四十四条执行）、合同工期内的风险费用，以及购买食材及辅材等所需费用。馆内第三方辅助运营人员收取合理餐费，按就餐人数另行结算，不计入报价金额。

2. 人员工资不得低于合肥市市区现行最低标准，保险、工会、教育按国家相关规定执行。成本核算时所有配备的人员都应计算保险部分（含医疗救助金），不得使用 40、50 岁人员为由不予核算。

3. 政策性费用测算如下：

一般纳税人政策性费用测算：					
	缴费项目	人数	费用（元/月）	月	小计（元）
A	最低人员工资	8	2320	12	222720

B	社会保险	8	1004.46	12	96428.16
C	工会教育经费=A*3.5%=A*0.035				7795.2
	小计（A+B+C）				326943.36
D	一般纳税人税金=（A+B+C）*6.72%=（A+B+C）*0.0672				21970.5938
总计（A+B+C+D）保留到小数点后两位					348913.95
小规模纳税人政策性费用测算：					
	缴费项目	人数	费用（元/月）	月	小计（元）
A	最低人员工资	8	2320	12	222720
B	社会保险	8	1004.46	12	96428.16
C	工会教育经费=A*3.5%=A*0.035				7795.2
	小计（A+B+C）				326943.36
D	小规模纳税人税金=（A+B+C）*3.36%=（A+B+C）*0.0336				10985.2969
总计（A+B+C+D）保留到小数点后两位					337928.66
备注：如供应商以小规模纳税人税金费率报价，响应文件中须提供税务部门出具的小规模纳税人证明材料（如：企业税种核定材料等），否则将导致响应无效。					

注:

- (1) 人员工资不低于合肥市市区最低工资标准 (2320 元/人·月), 社会保险个人缴纳费用含在最低工资标准中。(安徽省最新标准, 2025 年 9 月 1 日执行)
- (2) 社会保险 (五险) 缴费基数最低为 4311 元, 计算缴费金额以每人每月基数; 社会保险 (五险) 企业缴纳费用 (缴费费率: 23.3%) 组成为: 养老保险 16%、工伤保险 0.4%、失业保险 0.5%、医疗保险 6.4%; 社会保险 (五险) 个人缴纳费用 (缴费费率: 10.5%) 组成为: 养老保险 8%、失业保险 0.5%、医疗保险 2%。
- (3) 一般纳税人税金费率 6.72%, 小规模纳税人税金费率 3.36%。如供应商以小规模纳税人税金费率报价, 响应文件中须提供税务部门出具的小规模纳税人证明材料 (如: 企业税种核定材料等), 否则将导致响应无效。
- (4) 请供应商自行核算以上政策性费用, 如供应商对以上费用有疑问, 请在本项目网上询问截止时间前提出。如无疑问, 最终报价应不低于上述政策性费用价格,

否则将导致响应无效。

（5）政策性费用及规定费用不接受赠送及优惠。

（6）供应商自行踏勘服务现场，如供应商因未及时踏勘现场而导致的报价缺项漏项或成交后无法兑现服务，成交供应商自行承担一切后果。

（7）供应商应考虑合同期内政策性费用调整的风险。报价应考虑合肥市最低工资标准上调等风险，履约期限内不得以最低工资标准上调以及物价指数上涨等理由要求增加费用。

（8）其他未尽事宜，按合肥市有关规定执行。

九、合同续签条件

1. 合同期内未发生群体性食品卫生安全事故、工伤事故、社会治安综合治理、火灾事故，无其他安全事故或重大不良影响事件。

2. 年度验收合格。

3. 年度员工满意度达到 90%以上。

满足以上条件，且采购人和成交供应商均同意方可续签下一年度合同；如不满足以上条件，则合同到期后自行终止，采购人不再续签。