**采购需求**

1. **项目概述**

北京市海淀区人民法院共有5处食堂，即北京市海淀区人民法院办公楼食堂和冠方办公区食堂、诉调对接中心食堂、东升法庭食堂、上地法庭食堂。根据海淀法院食堂使用需求，上述食堂均采用自助供餐模式，需每日提供早餐、中餐、晩餐、加班、值班、应急保障等就餐服务。同时为丰富饮食种类，设置现场制作区，可提供蒸、煮、炸、烤、烙等特色小吃。

**一、管理经营食堂的服务范围**

1、服务项目:北京市海淀区人民法院办公楼食堂和冠方办公区食堂、诉调对接中心食堂、东升法庭食堂、上地法庭食堂。

中标人在采购人的监督管理下，由中标方全面负责食堂的运行和管理。

2、按照“北京市示范食堂”管理标准要求，提供安全卫生、健康营养的餐饮服务，达到北京市食品药品监督管理部门评价标准两颗星以上（良好）水平。卫生合格率达到100%；准点开餐率达到100%；食品中毒事故为“0”。

**二、服务对象**

全体法院干警、劳务外包人员、人民陪审员、调解员等。

**三、食堂概况**

（一）北京市海淀区人民法院办公楼食堂

位于海淀区丹棱街12号海淀法院办公楼十五层，面积约467.58平米，其中操作间约173.21平米，就餐约294.37平米。

工作日早餐用餐人数约176人；午餐用餐人数约420人；晚餐约60人；节假日及休息日，以实际就餐人数为准；加班餐人数临时提前通知。

（二）冠方办公区食堂

位于海淀区彰化路18号冠方大厦办公区地下一层，面积约565.4平米，其中操作间约131平米，就餐约434.4平米。

工作日早餐用餐人数约82人；午餐用餐人数约163人人；晚餐约40人；节假日及休息日，以实际就餐人数为准；加班餐人数临时提前通知。

1. 诉讼对接中心食堂

位于海淀区闵庄路京香广场C1、C2、C3栋诉调对接中心地下一层，面积约576.52平米，其中操作间约263平米，就餐约313.25平米。

工作日早餐用餐人数约100人；午餐用餐人数约180人人；晚餐约40人；节假日及休息日，以实际就餐人数为准；加班餐人数临时提前通知。

1. 东升法庭食堂

位于海淀区成府路45号，面积约50平米，其中操作间约平20米，就餐约30平米。

工作日早餐用餐人数约30人；午餐用餐人数约50人；晚餐约30人；节假日及休息日，以实际就餐人数为准；加班餐人数临时提前通知。

（五）上地法庭食堂

位于海淀区信息路28号信息大厦十二层，面积约150平米，其中操作间约50平米，就餐约100平米。

工作日早餐用餐人数约30人；午餐用餐人数约50人；晚餐约30人；节假日及休息日，以实际就餐人数为准；加班餐人数临时提前通知。

**四、供餐内容**

（一）就餐形式：自助餐

（二）供餐类型：普通类

（三）用餐模式及餐标：自助餐，院本部、冠方、诉调对接中心餐标为35元/人/天。早餐9元/人为标准（其中个人支付1元），午餐15.5元/人为标准（其中个人支付2元），晚餐10.5元/人（其中个人支付1元）。东升、上地餐标为38元/人/天。早餐2元（其中个人支付1元），午餐34元/人为标准（其中个人支付2元），晚餐2元/人（其中个人支付1元）。

节假日及休息日为每日两餐，时间为上午10：30-11：20，餐标为5元/人为标准（其中个人支付1元）。下午16：30-17：20，餐标为5元/人为标准（其中个人支付1元）。

(四）节日会餐用餐：包括元旦、春节、五一、端午、中秋、十一等节日，就餐形式：自助餐。

（五）如遇重大任务期间或其他原因，需要提高就餐标准的，经双方协商一致，可提高就餐标准。

（六）保证全院加班供餐标准与平时一致，保证新鲜现做，严禁供应剩饭。

（七）餐饮服务标准

1、早餐(开餐时间:7:30-9:00)

凉菜4种、热菜2种、粥和汤2种、主食6种、鸡蛋1种、小菜2种、牛奶、豆浆饮品2种。

2、午餐(开餐时间:11:00-13:00)

凉菜4种、热菜6种(2个全荤、2个半荤、2个素菜)、粥和汤3种、主食粗粮点心6种、明档小吃不少于1种、餐后水果和酸奶1种。

每周供应纯牛肉或纯羊肉菜品。

每周供应水产品(如鱼、虾类等)。

3、晚餐(开餐时间:18:00-19:00)

凉菜2种、热菜4种(1个全荤1个半荤2个素菜)、粥和汤2种、主食3种。

4、外卖服务

供应商根据甲方实际需求，为甲方干警保质保量提供订购自制主食及熟食。

5美食日

逢重大节日(元旦、春节、五一、十一等)前或者重要节气前，根据甲方要求举办特色美食日活动。供应商应当在确保日常供餐质量数量的前提下，努力开发美食日就餐品种，展示餐饮制作技巧水平，提升甲方人员就餐体验和满意度。供应商应当提前出具美食日食谱，经甲方签字认可后执行。甲方有权对美食日食谱提出意见建议。

（八）根据要求提供清真餐饮服务。

（九）食材的采购、出入库管理由服务方负责。

**五、人员要求**

本项目人员要求政治可靠，无违法犯罪记录，符合保密工作需要。供应商应与其聘用人员签订正规劳动合同，不得因劳动纠纷影响服务质量。

供应商工作人员不少于43人（包括项目经理、厨师长、服务主管、热菜厨师、凉菜厨师、面点厨师、切配厨师、服务、保洁、洗消等相关人员），项目经理、厨师长（烹饪、凉菜、面点）、服务主管须相对固定。

（一）北京市海淀区人民法院办公楼食堂

1.人员组成

（1）项目经理1名，具备一定的餐饮管理服务经验。

（2）厨师长1名（烹饪、凉菜、面点）需持有国家社会劳动保障部颁发的职业资格证书。

（3）厨师至少3名，厨师需具有厨师证书，需具2年以上的工作经验；

（4）面点、切配、服务员、保洁、洗消、杂工等至少14名，其中主管1名，需具有三年以上前厅服务经验并取得高级服务员资格证；服务员等杂工具有相关工作经验，身体健康；

（二）冠方办公区食堂

（1）厨师长1名，持有国家社会劳动保障部颁发的职业资格证书，具备餐饮管理服务经验；

（2）厨师至少2名，厨师需具有厨师证书，厨师需具2年以上的工作经验；

（3）面点、切配、服务员、保洁、洗消、杂工等至少7名，其中主管1名，需具有三年以上前厅服务经验并取得高级服务员资格证；服务员等杂工具有相关工作经验，身体健康；

（三）东升法庭食堂

厨师1名，厨师需具有厨师证书，厨师需具2年以上的工作经验；杂工1名，具有相关工作经验，身体健康；

（四）上地法庭食堂

厨师1名，厨师需具有厨师证书，厨师需具2年以上的工作经验；杂工1名，具有相关工作经验，身体健康；

1. 诉调对接中心食堂

（1）厨师长1名，持有国家社会劳动保障部颁发的职业资格证书，具备餐饮管理服务经验；

（2）厨师至少2名，厨师需具有厨师证书，厨师需具2年以上的工作经验；

（3）面点、切配、服务员、保洁、洗消、杂工等至少7名，其中主管1名，需具有三年以上前厅服务经验并取得高级服务员资格证；服务员等杂工具有相关工作经验，身体健康；

（六）所有人员需保证身体健康，持有健康证及卫生知识培训合格证，所聘人员须采购人审核同意，人员调整须向采购人报备。

（七）供应商未与其提供的服务工作人员订立合法有效的劳动合同，或者因违反法律法规规定与相关服务工作人员产生纠纷，给海淀法院造成损失的，海淀法院有权随时终止或解除本合同，供应商承担由此产生的全部法律责任与经济损失；

（八）服务人员的具体工作要求

1.卫生要求

1.1粗加工及切配卫生要求

（1）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工和使用。

（2）各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品和植物性食品应分池清洗，水产品应在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

（3）易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

（4）切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放。

（5）切配好的食品应按照加工操作流程，在规定时间内使用。

（6）已盛装食品的容器不得直接置于地面上，以防止食品污染。

（7）生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

1.2烹饪加工卫生要求

（1）烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

（2）不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

（3）需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，加工时其食品中心温度不应低于70℃。

（4）加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

（5）需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

1.3凉菜配制卫生要求

（1）加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

（2）操作人员进入操作专间前应更换洁净的工作衣帽，并对手部等直接参与食品加工的身体部位进行彻底洗消。工作时应戴口罩。

（3）非操作人员不得擅自进入专间，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

（4）专间每次使用前应进行操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

（5）专间内应使用专用的工具、容器，用前应洗净并保持清洁。

（6）未经清洗处理的蔬菜、水果等食品原料，不得带入凉菜间进行加工。

（7）制作好的凉菜应当尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻，食用前进行再加热。

1.4点心加工卫生要求

（1）加工前应认真检查各种食品原、辅料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

（2）未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内使用。

（3）奶油类原料应低温存放，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在高于60℃或低于10℃的温度条件下储存。

1.5备餐及供餐卫生要求

（1）操作前应认真洗清、消毒手部。

（2）操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

（3）操作时要避免食品受到污染。

（4）菜肴分发、造型整理的用具应经过消毒。

（5）用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

（6）在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的温度条件下贮存。

1.6食品再加热卫生要求

（1）在温度低于60℃、高于10℃条件下，存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热，加热前应确认食品未变质。

（2）冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热后方可供应。

（3）加热时食品中心温度应高于70℃，未经充分加热的食品不得供应。

1.7餐用具卫生要求

（1）餐用具使用后应及时洗净，固定位置存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

（2）接触直接入口食品的餐具使用前应洗净并消毒。

（3）应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量消毒用品的有效浓度。

（4）消毒后餐具应符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》规定。

（5）不得重复使用一次性餐饮具。

（6）已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

2.卫生管理

2.1卫生管理机构与人员要求

（1）项目经理是食品卫生安全的第一责任人，对食堂的食品卫生安全负全面责任。

（2）应设置卫生管理职责部门，对食堂食品卫生负全面管理职责。

（3）应定期对食品原料、接触直接入口的食品、餐用具和成品进行检验，检验结果应记录。

2.2食品卫生管理员承担食堂食品生产活动卫生管理职能，主要职责包括：

（1）组织餐饮服务人员进行卫生法律和卫生知识培训。

（2）制定食堂食品卫生管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查。

（3）检查食品生产过程的卫生状况并记录，对检查中发现的不符合卫生要求的行为及时制止并提出处理意见。

（4）对食品卫生检验工作进行管理。

（5）组织餐饮服务人员进行健康检查，严禁患有可能影响食品卫生疾病的人员上岗。

（6）建立食品卫生管理档案。

（7）接受和配合卫生监督机构对食堂食品卫生进行监督检查，并如实提供有关情况。

（8）保证食品安全卫生有关的其他管理工作。

2.3供应商应制定餐饮服务人员食品卫生教育和培训计划，组织各部门负责人和服务人员参加各种上岗前及在职培训。

食品卫生教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括法律、法规、规范、标准和食品卫生知识、各岗位加工操作规范流程等。

2.4供应商应制定内部卫生管理制度，实行岗位责任制，制定卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准。每次检查应有记录并存档。

2.5环境卫生管理要求

（1）食品生产加工场所环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应保持清洁。

（2）餐厅内桌、椅、台等应保持清洁。

（3）废弃物至少应每天清除1次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

（4）废弃物放置场所不得有不良气味或有毒有害气体溢出，应防止有害昆虫的孳生，防止污染食品、水源及地面。

（5）食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规予以处理。

（6）应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品及原材料应有保护措施。

（7）使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行；使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

（8）食品加工场所内如发现有害动物存在，应追查和杜绝其来源。处理方法应以不污染食品、食品接触面及包装材料为原则。

2.6场所及设施卫生管理

（1）应建立食品加工场所及设施清洁制度，各岗位相关人员按规定开展工作，使场所内及其内部各项设施随时随地保持清洁。

（2）应建立食品加工场所及设施维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状况。

（3）食品加工场所内不得存放与食品加工无关的物品，各项设施也不得用作与食品加工无关的用途。

2.7设备及工具卫生管理

（1）应建立加工操作设备及工具清洁制度，用于食品加工的设备及工具使用后应洗净，接触直接入口食品的还应进行消毒。

（2）清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

（3）采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。

（4）已清洗和消过毒的设备和工具，应在保洁设施内定位存放，避免二次污染。

（5）用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

2.8清洗和消毒卫生管理

（1）应制定清洗和消毒制度，以保证所有食品加工操作场所清洁卫生，防止食品污染。

（2）用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

2.9杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂等有毒有害物管理

（1）杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放，均应有固定场所并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人负责保管。

（2）各种有毒有害物的使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配置浓度等。使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

2.10食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并应有详细记录。食品添加剂存放应有固定的场所并上锁，包装上应标识“食品添加剂”字样，并有专人负责保管。

2.11供应商应做好厨房餐余垃圾处理工作。

食堂应合理配置垃圾分类收集容器和垃圾处理设施，张贴垃圾分类标识和垃圾分类投放指南。

2.12记录管理

（1）原料采购和验收、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。其中食品留样时间不得少于48小时。

（2）各项记录均应有执行人员和检查人员的签名。

（3）各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关情况。

（4）有关记录应至少保持12个月。

2.13厉行节约杜绝浪费

（1）供应商加工和切配过程中，要注意根据用餐人数拿取食材，适量选取食材，避免食物制作过程中，造成食材浪费。

（2）供应商在加工过程中，需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，并尽量适量冷藏熟制品，避免冷藏过多，食品变质，无法食用，造成浪费。

（3）对制作好的凉菜应当尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻，食用前再加热，不要过多储存剩余食物，避免储存不当或食物储存过多，食品变质，无法食用，造成浪费。点心适量加工和制作，避免制作过多，食品变质，无法使用，造成浪费。

3. 餐饮服务人员卫生要求

3.1餐饮服务人员健康管理

（1）餐饮服务人员每年至少进行1次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可上岗。

（2）餐饮服务人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等影响食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除影响食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

（3）应建立餐饮服务人员健康档案。

3.2餐饮服务人员培训

应对新参加工作及临时参加工作的餐饮服务人员进行安全生产知识和卫生知识培训，合格后方能上岗；在职餐饮服务人员应进行卫生培训，培训情况应记录。

3.3餐饮服务人员个人卫生

（1）应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽并佩戴口罩，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物。

（2）操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

（3）接触入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

①开始工作前。

②处理食物前。

③如厕后。

④处理生食物后。

⑤处理受污染的设备或饮食用具后。

⑥处理动物或废物后。

⑦触摸耳朵、鼻子、头发、口腔等身体部位后。

⑧从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

（4）专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

（5）个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

（6）食品处理区内不得抽烟、饮食及其他可能污染食品的行为。

（7）进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

3.4餐饮服务人员工作服管理

（1）工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

（2）工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

（3）餐饮服务人员如厕前应在食品处理区内脱去工作服。

（4）待清洗的工作服应与食品处理区隔离。

（5）每名餐饮服务人员应有2套（含）以上工作服。

（四）服务人员保密要求

必须严格员工法律意识和保密意识教育，必须严格遵守采购人单位的规章制度、服从采购人管理。

**六、项目期限**

自双方签订合同之日起，共12个月。服务期满后，甲方有权根据市财政局的规定，在不改变本合同其它条款的情况下，视供应商履约情况续签服务合同，自中标后首年度服务期起，续签次数不超过两次，总服务期限不超过三年。

**七、验收方案和标准**

1、验收方案：

食堂服务的验收应具备以下几个方面的内容：

1.1、验收基本信息：包括验收项目名称、验收部门、验收人员、验收地点、时间等信息。

1.2、验收目的和依据：明确食堂服务的目的并根据中华人民共和国卫生法相关标准和规定进行验收。

1.3、验收内容：明确食堂服务的验收内容包括内容、餐饮服务质量、食品安全卫生、食堂环境等方面。

1.4、验收方法：采用现场检查、抽查、取样检测等方法进行验收。

1.5、验收标准和要求：根据中华人民共和国卫生法相关规定，制定具体的规定和要求。

1.6、验收结果和意见：根据实际情况，给出相应的验收结果和建议意见。

1.7、验收报告和整改措施：制定验收报告明确不合格项目和整改措施，并对整改情况进行跟踪。

2、验收标准：

2.1、餐饮服务质量：

（1）、食物种类：按照采购需求提供丰富多样的食物种类，满足不同食物种类。

（2）、食物口感：食物口感良好，味道事宜，不过咸、不过甜、不过油。

（3）、食物温度：热菜要保持热度，凉菜要保持适当凉爽。

（4）、食物摆放：食物应摆放整齐，干净卫生，避免食物交叉污染。

（5）、服务态度：服务人员要礼貌热情，耐心解答用餐人员的问题。

2.2、食品安全卫生：

（1）、验收合格证明：食品供应商提供的食品应具备相关的合格证明。

（2）、储存条件：食品储存要符合相关规定，保持适宜的温度和湿度。

（3）、食品包装：原材料的外观应保持整洁、无异物、无霉变、无腐烂、无变质等情况。食品应具备完整的包装无破损，无变质、过期等情况。

（4）、食品加工：食品加工过程符合食品安全卫生要求，无污染源。

（5）、食品留样：留样的食品应保持完整，并在一定时间内保存。

2.3、食堂环境：

（1）、卫生状况：食堂环境应保持干净整洁，无污渍、异味等。

（2）、空气质量：食堂内应保持空气流通，无异味和异物。

（3）、桌椅摆放：食堂内桌椅摆放整齐，无破损、危险隐患。

（4）、垃圾处理：垃圾分类储存，定时清理，保持食堂周围环境整洁。

（5）、消防安全：食堂应符合相关消防要求，消防设备齐全，通道畅通。

2.4、验收流程：

（1）、前期准备：明确验收目的和依据，编制验收方案。

（2）、预验收准备：通知食堂管理员，告知时间和地点。

（3）、实地验证：根据餐饮服务质量、食品安全卫生、食堂环境等方面的标准和要求，进行现场查验、抽查、取样检测等工作。

（4）、整改和复验：根据验收结果，提出整改措施和建议意见，食堂进行相应的整改，完成后进行复验。

（5）、验收报告和跟踪：制定验收报告对食堂的整改情况进行跟踪，确保已查出问题得到妥善解决。

3、考核需求：

3.1、采购人有权对供应商提供的服务进行考核,并依据考核结果追究供应商的违约责任及解除合同。

3.2、采购人有权对供应商进行考核，考核范围包括饭菜质量、品保花样、服务水平和供应商的人员管理、食堂日常管理、餐厨设备管理、食品卫生安全管理等方面。

3.3、考核为综合考核，采取百分制，每半年开展一次，具体如下：综合考核85分以上为好，70至84分为中，低于70分为差。首次考核85分以下的，供应商应向采购人作出书面说明，及时整改；整改后综合考核分为70至80分的，根据合同条款进行处罚；年终考核满意率高于90%，可续签第二年合同，如满意率低于90%，采购人可与餐饮公司解除合同。

**八、采购人可提供的设施和条件**

（一）采购人提供所有厨房设备、设施，承担加工机械、食品冷藏和食品储藏设备的维修工作。

（二）免费提供从事本项目服务人员的住宿场所。

（三）负责支付水、电、天然气等费用。

**九、其他需要说明的事项**

1.餐饮服务单位不得为外资企业或具有外资背景。

2.**所有人员相关证件应真实有效，中标后采购人有权对证件的真实性进行验证。如提供虚假证件或失实资料，将按相关规定进行处理。**

3.中标人未与其提供的服务工作人员订立合法有效的劳动合同，或者因违反法律法规规定与相关服务工作人员产生纠纷，给采购人造成损失的，采购人有权随时终止或解除本合同，中标人承担由此产生的全部法律责任与经说济损失。

**十、为落实政府采购政策需满足的要求**

■本项目专门面向 ■中小 □小微企业 采购。即：提供的货物全部由符合政策要求的中小/小微企业制造、服务全部由符合政策要求的中小/小微企业承接。

监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。