

**公开招标文件**

**项目编号：0724-2530SW904000**

**采购项目名称：中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院食堂管理及餐饮服务项目**

 **国义招标股份有限公司（签章）**

**发布日期：2025年7月22 日**

**温馨提示**

1. 如无另行说明，纸质投标文件递交时间为**投标截止时间之前30分钟**内。投标文件的电子文件应在《投标邀请函》规定的投标截止时间前上传至国e平台（投标人须在投标截止时间前完全上传所有投标文件并点击“递交投标文件”选项）。考虑到国内网络实际情况，以及投标文件实际大小，请投标人至少在投标截止时间前三天执行上传投标文件操作，至少在投标截止时间前一天确保投标文件上传成功。
2. 为避免因迟到而失去投标资格，请**适当提前到达**。
3. 投标保证金必须于投标截止时间前到达招标文件指定的**投标保证金缴纳账户**（开户行及账号见《投标人须知》）。由于转账当天不一定能够达账，为避免因投标保证金未到账而导致投标被拒绝，建议**合理安排办理时间**。中标人应在签订采购合同后两个工作日内将合同送交采购代理机构，以便退还保证金。
4. 投标文件应按顺序**编制页码**。
5. 请仔细检查投标文件是否已按招标文件要求**盖章、签名及密封**。
6. 请正确填写《开标一览表》，并与《投标保证金缴纳凭证》一同封装在单独的唱标信封当中。
7. 招标项目内或本项目内有多项设备或报价内容的，**应加总后报总价**。
8. 如投标人以非独立法人注册的分公司名义代表总公司盖章和签署文件的，须提供总公司的营业执照副本复印件及总公司针对本项目投标的授权书原件。
9. 领购了招标文件的公司，请在投标截止时间3日前在国e平台确认是否参加投标。

（以上提示内容仅作一般事项提醒，如与实际招标项目要求有不一致，以招标文件为准）

**注意：投标人须对投标文件进行电子签章，在进行电子签章时，须点击“多页签章”，并一次性输入投标文件的所有页码。**

**国e平台使用须知**

**各投标人：**

本次项目招投标将在国e平台中完成注册、递交资料、售标、投标、开标、澄清、评标等流程，与传统的线下投递纸质标书不同。因此，当您成功领购并将阅读招标文件前，请务必仔细阅读平台使用须知，否则会极大影响您后续投标工作。

**1、对电脑环境要求**

为保证您的电脑环境满足平台操作需要，请确认您的电脑环境（操作系统【win7或以上】、浏览器【建议使用傲游、搜狗、QQ浏览器；**请在浏览器官网下载**，**或在国e平台用户指南（http://www.ebidding.com/yhzn/index.jhtml）下载**】、办公软件【Office2007以上、PDF】等）符合要求，否则会极大的影响您的后续工作。

**2、注册及登录**

2.1本项目通过国e平台进行全流程电子招投标工作，投标人须访问平台网址（new.ebidding.com）完成注册、申请材料递交、购买招标文件、下载文件、递交投标文件、开标、澄清等有关操作。

2.2未在平台注册过的新用户请点击平台登录页面右侧“立即注册”按钮完成注册流程。注册流程分为四步：

a.账号注册：投标人按页面各项要求填写手机号、密码及其他信息（请认真记下密码以便后续登录平台，登录账号为手机号码），确认填写无误后点击“立即注册”，跳转到下一步“类型选择”；

b.类型选择：按页面所示，选择“我是供应商，”根据实际情况选择单位类型。

c.基本信息：根据实际情况填写相关信息并上传相应附件，确认填写无误后跳转到下一步“证件信息”。

d.证件信息：上传相应附件后提交审批；请耐心等待平台运维人员审核。只有审核通过的供应商才能参与平台相关业务（审核时间为一个工作日内完成）。

**3、CA证书办理及驱动下载（CA证书可在购买招标文件后办理，不影响申请材料递交及购买招标文件）**

CA证书用于确保招标投标过程文件合法性及投标文件保密性。国e平台数字证书有U盘实体CA（上海CA）、手机扫码软CA（CFCA）两种，请投标人选择其中一种进行办理即可。没有办理CA数字证书，无法加解密投标文件，也无法参加网上开标。

CA证书需要预留2-3个工作日的办理时间，建议未办理CA证书的用户尽快办理，以免耽误您的后续工作。CA证书办理流程及驱动下载：投标人用账号密码登录国e平台后，在首页的下方“下载工具”功能项中下载名为《CA驱动》的文件，**下载及安装前请退出360安全卫士等防病毒软件。**

**CA办理及硬件出现的有关问题，请联系国e平台客服人员。**

**提醒：已经办理过CA证书的投标人请确保CA证书在项目投标期间保持有效（U盘实体CA可在电脑上插入CA证书，登陆CA驱动“协卡助手”→证书管理自查有效期；软CA可在“中招互连”APP上“单位证书”处查看）。U盘实体CA（上海CA）如有以下情况的CA证书都不能在线更新续费：①.2018年2月24号之前办理的CA证书；②.2018年2月24号之前续过费的CA证书；③.过期超过三个月的CA证书，都必须重新办理。**

**4、申请材料递交（仅适用于设置申请材料递交环节的项目）**

递交申请资料时，须详细填写信息，并阅读注意事项，点击提交审批后。请耐心等待业务员审核，投标人可登录平台自行查看申请资料审核结果（操作菜单：项目管理-->我的项目）。提交材料后待审批时，项目的操作状态为“申请材料递交查看”。如需撤回修改，点击“申请材料递交查看”-“撤回”即可重新修改提交。如果申请材料被驳回，按钮将会变为“申请材料递交（已驳回）”。

申请资料审核通过后方可购买招标文件。

**5、领购、下载招标文件**

5.1招标文件购买

投标人在招标文件发售期间可在平台上购买招标文件，用账号密码登录国e平台后点击“项目管理”-“我的项目”，在列表中选择相应的项目，点击“购买文件”；如项目免标书费，直接点击“文件下载”即可。

如购买多个子包项目的招标文件，则每个子包均需点击购买并生成订单，每个子包均需完成一次付款手续。

①如招标文件售卖方式是按一份文件包含多个子包售卖的，购买文件时只需完成一次付款，订单会将所有子包合并支付。

②如招标文件售卖方式是每个子包单独售卖的，则每个子包均需完成一次付款和扣款手续。

没有完成上述下单付款步骤的子包，投标人不能参与该子包的投标。请投标人付款前确认所下单的子包编号是否正确，文件售后概不退换。

招标文件支付方式可选择网上支付(个人网银)或者微信支付。在支付前请核实您的网上支付单笔限额不少于招标文件售价。

支付完成后，投标人可在“项目管理→我的订单”，具体项目订单详情页下载电子发票。电子发票一般是订单支付完成后48小时内开具，开具格式为不可修改的PDF格式。电子发票的法律效力、基本用途及使用规定同纸质发票，如需纸质票投标人可自行下载打印。

提醒：无论招标文件是否收费，投标人请务必在招标文件发售截止时间前登录国e平台，进行招标文件购买及下载操作；否则将无法正常投标。

5.2招标文件下载

招标文件费用支付成功后即跳转到招标文件下载页面，请点击右侧“文件下载”按钮后，保存到本地即可。如无跳转，请点击功能菜单“项目管理-->我的项目-->文件下载”。

**6、编制投标文件：**

在线递交电子版投标文件前，投标人应当使用国义投标文件编制客户端及单位CA证书为投标文件进行编制和加密，**同一个项目所有投标文件均只能使用同一把CA证书进行加密和解密，**否则引起的解密失败的责任由投标人自行承担。

6.1投标人需将从第5点下载的招标文件压缩包进行解压缩**（请务必解压缩）**，将ebid数据包格式的文件导入“国义投标文件客户端”进行投标文件编制。在客户端右上角选择“切换CA”选择准备编制文件对应的CA。

6.2导入招标文件ebid数据包后，根据页面显示编制整本投标文件或分别编制商务、技术和价格三部分投标文件，先上传pdf版的主文件（整本投标文件大小建议不要超过300MB，如分册编制，每部分文件建议不超过100MB），如有投标附件则可上传至附件（附件无法进行签章，请按招标文件要求谨慎上传）。

6.3对投标文件进行签章、评标条款关联（如有）、生成投标文件(.etnd格式)及解密备用密码，签章和加密的过程需要使用CA证书。编制完成以后，请使用投标文件编制客户端进行解密测试，确保电子版投标文件未在加密过程中损坏，以免开标时无法解密。

6.4生在客户端生成的投标文件数据包只是保存在本地电脑上，下一步还需在平台网页上递交。平台只接收由客户端加密生成的.etnd的投标文件，未按规定加密的投标文件、WORD、PDF等格式的投标文件是无法直接在网页上上传或递交。电子邮件、传真形式的投标文件概不接受。

**7、递交投标文件：**

投标文件（.etnd格式）编制成功后，用账号和密码登录国e平台，在网页上传，上传完成后需点击“递交投标文件”按钮，直至可以下载回执，递交投标文件的流程才完成。

投标文件请在递交截止时间前尽早上传，由于上传时受网速的限制，可能需要花费一定的时间，请尽量预留足够的时间上传，以免出现到达截止时间仍未上传或者递交的情况。

特别提醒：国e平台将记录投标人上传电子投标文件时的IP地址及网卡MAC地址，若不同投标人的电子投标文件上传记录存在IP地址或网卡MAC地址相同的情况，且无法提供合理解释的，有可能被认定为不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜，或不同投标人的投标文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传，评标委员会有权按照招标文件相关规定否决其投标。

8、投标文件的修改与撤回

8.1投标人在投标文件递交以后，在规定的投标截止时间之前，需要补充或修改投标文件时，可登陆国e平台撤回投标文件。在投标文件编制客户端重新上传补充或修改后的pdf文件，签章、加密后重新生成投标文件，并在国e平台网页上重新上传并递交。在投标截止时间以后，不能更改或撤回投标文件。

8.2投标人的修改或撤回文件仍应按招标文件的规定编制和CA校验、加密、签名。

**9、开标：**

9.1请投标人确认上述工作全部完成后，于投标截止时间前登陆国e平台进入开标大厅参加开标（开标大厅仅在开标当天开放），按照页面上的指令完成解密、签名等流程。

9.2开标会由招标代理机构在线主持，经监标人同意后，由招标代理机构在线开标，各投标人在线解密各自投标文件。开标过程记录在案，以存档备查。

开标解密时间规定为30分钟。开标期间不要随意离开你的电脑，不要在电脑进行下载、安装等工作，认真耐心等待指令并及时操作。

9.3如在我司开标室参与开标的，可使用我司提供的电脑和网络环境；远程开标的投标人参加开标的电脑和网络环境应当按照招标文件要求自行准备，因投标人电脑配置或网络环境不符合招标文件要求而导致开标解密失败的，产生的后果由投标人自行承担。

9.4宣布开标后在规定时间内因投标人原因造成投标文件未解密的，视为投标人撤销其投标文件，招标机构保留扣除投标保证金的权力。

9.5如果因投标人之外的原因，导致所有投标人均未解密的，由招标代理机构排除故障后另行通知开标时间，所有参与方免责。

9.6开标时，公开展示开标一览表中载明的投标人的投标信息。

**10、澄清：**

招标文件、评标期间的澄清文件均通过国e平台发布，请及时接收并答复。

**11、客户服务：**

为了方便客户使用国e平台，我们设立了客户服务中心，专人为您答疑解惑。当参考了平台上提供的操作手册、温馨提示、教程等仍无法解决问题时，您可以致电客服中心020-37860671（叶小姐）、020-37860669（叶小姐）、020-37870665（李小姐）。

**目 录**

第一部分 投标邀请函

第二部分 招标项目内容

第三部分 投标人须知

第四部分 合同格式

第五部分 投标文件格式

**第一部分 投标邀请函**

各（潜在）投标人:

国义招标股份有限公司受中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院的委托，对中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院食堂管理及餐饮服务项目进行公开招标，欢迎符合资格条件的投标人投标。项目招标内容如下：

一、项目名称/招标编号：中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院食堂管理及餐饮服务项目/0724-2530SW904000

二、项目标的及交货时间、地点

（一）项目标的：食堂管理及餐饮服务

（二）服务期：3年

（三）服务地点：招标人指定地点。

三、投标人资格：

（一）投标人必须是来自中华人民共和国（以下简称“合格来源国”）的法人或其他组织。

（二）投标人只允许为独立法人或其他组织，不接受联合体投标。

（三）投标人须具有有效的《食品经营许可证》或者经市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。

（四）单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一招标项目包投标。(投标人出具声明函)。

（五）为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加本项目的其他采购活动(投标人出具声明函)。

（六）投标人没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的投标人。[根据信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）主体信用记录信息进行查询]。

（七）本项目不允许转包。如合同有约定，可以对本项目的部分非主体、非关键性工作进行分包,投标人应当就分包项目向招标人负责。

（八）已领购本次招标文件。

四、符合资格的投标人应当2025年7月22日至2025年7月 29日每天0:00至23:59**(北京时间)**领购招标文件，本招标文件每套售价为人民币300元，售后不退。

领购招标文件方式：

（一）国e平台的域名及登陆方法

本项目在国义招标采购平台（以下简称“国e平台”，网址：new.ebidding.com）进行全流程电子招投标（建议使用“遨游（www.maxthon.cn）”、“QQ（http://browser.qq.com/）、搜狗（https://ie.sogou.com/）”浏览器，也可在国e平台用户指南（http://www.ebidding.com/yhzn/index.jhtml）下载安装包。且在浏览器设置中需要允许flash运行）

（二）新投标人的注册方法

参加投标的单位须在领购招标文件前前往国e平台网页进行注册（注册时须在平台上传原件扫描件，或加盖单位公章的营业执照以及银行基本账户开户许可证或基本存款账户信息扫描件），操作步骤详见国e平台用户指南中《用户注册手册》。

（三）CA证书的办理方法

办理CA证书须知：

1.在办理CA证书前，请办理单位先按照国e平台用户指南完成平台注册手续。

2.办理CA证书后，办理单位可对本项目的制作及递交投标文件、对投标文件的加解密、开标等环节进行操作。

3.国e平台兼容U盘实体CA（上海CA）和手机扫码软CA（CFCA）两种CA证书，选择其中一个进行办理即可。

4. 投标人须充分考虑CA证书的申请资料递交、资料核查审批及获取实物等环节所需时间，以免在投标截止时间前无法取得CA进行投标文件的加密生成及上传操作。

办理CA证书手续（以下CA证书选择其中一个进行办理即可）

选择（1）、U盘实体CA（上海CA）：

须彩色扫描以下文件递交到国e平台（系统管理-证书管理-CA申请-在线申请）审核后办理CA证书：

<1>办理单位向上海市数字证书认证中心有限公司缴纳办理费用的银行汇款底单。

<2>办理单位登录国e平台，在（系统管理-证书管理-CA申请-在线申请）功能处点击下载《投标人CA证书申请资料》，解压文件后按《附件1-1、办理资料，需要提交》要求填写并盖章，并彩色扫描所有资料（电子印章申请表申请单位公章务必**清晰鲜明**）上传至国e平台（系统管理-证书管理-CA申请-在线申请）。

<3>，上述纸质文件需按照要求递送或者邮寄至我司。

<4> CA证书办理时间：北京时间周一至周五（节假日除外），每天上午9:00-11:30，下午14:00-16:00。**（在投标截止时间前，请预留至少72小时用于CA证书办理）**

<5> CA证书领取地点：国义招标股份有限公司20楼。

<6> CA证书领取方式：投标人可以到代理机构现场领取或者采用邮寄方式，邮寄方式邮费**默认到付**，**且代理机构不提供邮寄费用发票**。

选择（2）、手机扫码软CA（CFCA）：

<1>办理单位经办人需下载并安装“中招互连”手机APP，苹果手机直接在应用市场搜索，安卓版在腾讯应用宝搜索。

<2>按APP提示实名认证个人信息→注册单位信息→申请单位ca证书→申请印章授权，详细办理流程可登录国e平台后在“操作手册”功能处点击下载《手机扫码CA证书申请、使用手册及软件下载》。

（四）电子招标文件的领购方法

招标文件由招标代理机构发售，请投标人代表领购招标文件。

有兴趣参加本项目的单位：

（1）首先在国e平台完成注册以及注册审批手续；

（2）在上一步操作完成后，按照第（4）点所述方式领购招标文件；

（3）招标文件售价：每套为300元人民币，售后不退；

（4）招标文件领购方式：

网上支付方式

投标人可在国e平台注册审批通过后登陆系统，通过网上支付方式领购本项目招标文件，具体步骤：

（a）登陆后选择“项目管理”-“我要参与”，选择对应项目的对应子包生成订单

（b）根据实际情况，填写具体信息，通过聚合支付（微信、支付宝、银联）的方式完成购买手续，文件售后概不退换。

（c）购标订单完成后，投标人可登录国e平台，在“项目管理→我的订单”，具体项目订单详情页下载电子发票。电子发票一般是订单支付完成后48小时内开具，格式为不可修改的PDF格式。

（五）国e平台操作咨询联系人：叶小姐37860671，李先生37860665，叶小姐37860669。

六、投标截止时间（北京时间）：2025年 8月13日14时30分00秒(注14时开始受理纸质投标文件)

七、投标文件送达地点：国义招标股份有限公司汕尾分公司3楼302号会议室（汕尾市城区和顺路摩方空间）（纸质投标文件应由投标人快递邮寄至投标地址）

八、开标时间（北京时间）：2025年8 月13日14时30分00秒

九、开标地点：国义招标股份有限公司汕尾分公司3楼302号会议室（汕尾市城区和顺路摩方空间）

（纸质投标文件应由投标人快递邮寄至投标地址）

十、招标人及招标代理机构的联系方式：

招标代理机构联系人：刘冠华、杨旭华、余嘉安 招标人联系人：朱老师 林老师

电话：0660-3390199、020-37861057 、020-37860522 电话：0660-3863520、0660-3863552

联系地址：广州市越秀区东风东路726号 联系地址：广东省汕尾市城区东涌镇站横

二路1号

国义招标股份有限公司

2025年 7月 22日

**第二部分　招标项目内容**

**(一)投标人资格：**

1、投标人必须是来自中华人民共和国（以下简称“合格来源国”）的法人或其他组织。

2、投标人只允许为独立法人或其他组织，不接受联合体投标。

3、投标人须具有有效的《食品经营许可证》或者经市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。

4、单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一招标项目包投标。(投标人出具声明函)。

5、为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加本项目的其他采购活动(投标人出具声明函)。

6、投标人没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的投标人。[根据信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）主体信用记录信息进行查询]。

7、本项目不允许转包。如合同有约定，可以对本项目的部分非主体、非关键性工作进行分包,投标人应当就分包项目向招标人负责。

8、已领购本次招标文件。

**1、用户需求书：**

**“**★**”号条款是关键技术参数，一项不符合即导致该投标人投标无效。带“▲”号条款为评审时的重要技术参数，不作为投标无效条款。**

**项目概况**

中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院是一家综合性国家区域医疗中心的大型医院，现有职工2500人，日均住院患者800人，日均门诊量3500人次。为提升医院后勤服务质量，满足职工、患者及家属的餐饮需求，现面向社会公开招标食堂运营管理服务商。

**（一）服务地点：**

汕尾市城区东涌镇站前横二路1号中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院

**（二）各院区用餐人数（仅供参考）：**

深汕中心医院：在职职工约2500人，床位数800张。

**（三）服务内容：**

**1.****餐饮驻场服务**

为招标人提供医院职工餐、住院病人医嘱治疗餐，在院内制作，由医院监督管理，投标人提供劳务人员服务和现场管理。

**1.1职工餐**

**1）供餐时间（全年无休）**

① 堂食：早餐：6:30-8:00，午餐：11:00-13:00（汤粉面：11：30-13:00），晚餐：16:00-18:30；夜宵：19:00-22:00

② 网络订餐送餐：早餐：7:00-8:00；午餐：11:00-12:30；晚餐：16:00-18:00；

**2）供餐内容**

① 各式焖炒蒸炸类菜肴的制作（主要是当地菜、粤菜、湘菜、川菜等）；

② 各式中西式点心的制作；

③ 各式汤类、糖水、粥粉面、饺子、云吞、凉茶、清凉饮品等的制作；

④ 各式接待餐的制作。

3）职工小卖部

供应时间：

周一至周五：早8：00-晚18:30

周六至周日：9时00分-13时00分，15时30分-18时30分

**1.2住院病人医嘱治疗餐**

**1）供餐时间（全年无休）**

① 早餐：7:00-8:30；午餐：11:00-13:00；晚餐：16:30-18:00；

② 特殊情况根据医嘱要求增加供餐时间及次数。

**2）供餐内容**：根据医嘱治疗膳食要求或营养师开具的营养餐单进行制作、登记与配送。

**3）订餐截止时间：**

①日常订餐时间：

早餐：用餐前一天；

午餐：用餐当天9:00前；

晚餐：用餐当天16:00前。

②超时餐订餐时间：

午餐：11:00-12:00；

晚餐：16:00-17:30。

**4）订餐服务：**

①需采用招标人营养食堂电子化订餐系统，要求实现可通过微信扫码订餐，操作应方便、高效；

②保留电话订餐和现场订餐形式，以适应部分特殊群体（如不会使用手机订餐的老年人等）。

特别说明：在患者入院的时候，由护士或者护工简要介绍招标人订餐操作，并登记部分特殊群体（如老年人）的订餐方式，并告知中标人驻场项目经理，以便配餐员到现场接受订餐。

**5）新生儿膳食：**婴幼儿配方乳粉。（主要包括蛋白配方奶粉、免乳糖奶粉或无乳糖奶粉、水解奶粉或氨基酸奶粉等等）

**1.3供餐要求**

①精心搭配各式主、副食菜谱，每月更换1套菜单，且每月推出6款以上新菜品。逢每月第一个自然日上新菜单，原则上要求菜式应每2周不重样（除热门主菜外），周一至周日供应品种不能完全重复，任意两天菜式品种差异率不低于30%，午餐和晚餐的菜式应不相同。热门主菜经招标人审核确认后，每周最多可出2次。下月菜单需在本月结束10个日历日前交招标人职能部门审核，新菜式应先进行试做、试尝，待招标人审核后方可执行。每月创新及推出新菜6款以上。

②点心餐、接待餐供餐等要求：精心搭配，出品色香味全。

③病人餐供餐要求：病人餐每餐均需提供流质、半流质、糖尿病饮食（低糖/无糖）、无盐餐、无碘盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮需求服务（特殊餐饮服务根据招标人临床患者的需求变动而变动）

④需配合院区营养科开展特医食品、肠内营养配置室用餐的相关要求，如打单收费等等。

**1.4菜式和规格要求**

①净荤不少于5个品种，每份净荤重量不少于50克；

②净蔬菜/素菜不少于5个品种，每份净蔬菜不少于100克；

③荤素混炒不少于10个品种，每份份量不少于100克，荤素重量比例按不少于1:2（荤1素2）；

④每份米饭100克至150克，可免费加饭。

**1.4.1供餐标准**

① 菜式明码标价，建议餐标：早餐套餐不高于15元，午餐、晚餐套餐不高于25元(包含1荤+2素+1汤+1米饭），高标餐套餐不高于30-40元(包含2荤+2素+1汤+1米饭）、肉末（片）粥不高于8元、白粥不高于3元、粉面类不高于20元，以保证食品安全和供餐营养均衡及就餐人就餐满意为基础，可参考周边环境供餐价格和实际配餐食材价格及就餐人需求来变换供餐模式和供餐定价。

② 每天的早餐备有包点、粉、面、粥、豆浆牛奶等20种以上，注重营养的搭配；每天午、晚餐备有15-20个以上菜式（主食不少于2种，素菜不少于4-8种，荤菜（含半荤）不少于9-12种）及多种营养汤或炖品供就餐人员选用。

**1.5膳食要求**

①汤粉、面点、粥、煲仔饭、套餐、单个菜、老火汤/生滚汤、特色风味等,粥、粉、面、糕点、包类供应时间为早、午、晚餐，其他饭类、汤类供应时间为中、晚餐。

②早、中、晚餐供应品种必须包括中西式面点、粥粉面类、粗粮等，营养搭配均衡，品种多样。

③饭菜兼顾南北方特色口味（粤菜为主，川菜、湘菜等多种口味），品种要齐全，需提供重口味、淡口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，保证正餐有新鲜鱼、肉、禽、蛋、蔬菜等菜品供应。

④菜式营养健康、花色品种多；大米符合标准，要求使用新米、晚稻、丝苗米；油用非转基因食用油。

⑤熟食类食品不准外购，投标人须承诺所提供的熟食类食品均为自制食品；必须对餐食有加热保温措施，保证售出餐食是温热的。不得直接使用预制菜，如确需使用须经招标人审批同意。

⑥提供具有相关资质的第三方机构检测合格的报告，抽检不同餐次的共5个菜品，进行微生物检测。在本项目进场后半个月内提供一次以上检测报告，之后每三个月提供一次检测报告，费用由中标人承担。

⑦积极响应和满足招标人提出的其他膳食要求，满足招标人的饮食服务需求。

1.6工作餐（含手术餐、过时餐）餐标标准按医院要求，供餐形式为配送至科室。

1.7中标人服务范围内应有清晰的就餐标识和指引，方便职工就餐。设置便民措施，就餐区域配备洗手液、一次性纸巾、开水等；若汕尾市气温连续5天达到38℃或以上，中标人应免费赠送清凉饮料给当天饭堂就餐的职工。（以汕尾正午天气预报为准）

**2.餐饮驻场服务人员要求：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 序号 | 岗位 | 深汕院区 | 岗位职责 |
| 拟配置岗位数(人) |
| 餐饮管理服务项目 | 1 | 项目经理（接受院方管理） | 1 | 1、负责医院和公司双方工作协调对接；完成医院交办的工作任务； 2、负责院区工作统筹，主管、主厨的培训管理，人员招聘、工资福利等；  3、配合医院三甲管理工作，大型会议等用餐协调。 |
| 2 | 营养室班长（院方直接管理） | 1 | 1.负责院区营养膳食全面管理工作，配合肠内营养配剂室的相关工作。 |
| 3 | 主管 | ≥2 | 1. 负责院区现场工作统筹安排、执行及员工的管理和培训；完成所在院区交办的各项工作任务； 2、负责员工考勤和结算、 人员调配，完成应急任务，做好生产安全和服务满意度。   3、患者食堂1名、职工食堂1名。 |
| 4 | 主厨（厨师长） | ≥2 | 1. 负责所在院区营养室厨房工作统筹、厨师的工作调配； 2、负责菜品出品质量、菜单制作、成本管控、技术培训、执行厨部工作标准等的培训；   3、患者食堂1名、职工食堂1名。 |
| 5 | 班长（楼面） | ≥2 | 1.配合完成主管交办的各项工作任务； 2.负责人员调配，做好服务满意度等工作。 |
| 6 | 食安员(兼留样冰箱管理员） | ≥1 | 1、负责本院区食品安全工作监督管理，安全台帐完善及监督管理； 2、营养室各操作版块流程的监督管理，及员工操作过程中的规范培训。 |
| 7 | 仓管(院方直接管理） | 1 | 负责营养室仓库管理，食材验收入库、出库登记、台帐记录，做到三帐统一。 |
| 8 | 财务人员 | 1 | 负责医院营养室相关财务工作、就餐卡充值、资金结算工作等。 |
| 9 | 厨师 | ≥9 | 负责餐品烹饪、本区域工作卫生清洁及执行厨部工作标准； |
| 10 | 点心主管 | ≥1 | 1、负责点心部工作的统筹安排，负责点心师的培训； 2、点心部菜单制作及成本管控，技术培训、执行点心部工作标准； |
| 11 | 点心师 | ≥6 | 负责点心部产品的制作、本区域工作卫生清洁，执行点心部工作标准； |
| 12 | 厨工班长 | ≥2 | 1、负责统筹厨工组工作安排、人员调配、厨工培训； 2、完成对食材的清洗、切配，执行切配工作标准。 |
| 13 | 厨工 | ≥11 | 1、负责对食材的清洗、切配，执行切配工作标准； 2、完成窗口售餐、配送餐、清洁、洗消的工作。 |
| 14 | 配餐班长 | ≥2 | 1、负责职工送餐组工作安排、排班、送餐员技能培训； 2、完成送配餐问题协调、处理及反馈。 |
| 15 | 配餐员 | ≥6 | 负责病人餐和职工餐配送工作，收集订餐信息，协调订餐问题。 |
| 16 | 小餐厅接待餐厨师 | ≥3 | 1、接待餐及工作餐的制作，执行本岗位工作标准； 2、无接待餐任务时，负责中厨餐品的制作及中厨的其它工作。 |
| 17 | 制单员 | ≥1 | 负责本院区营养室的订餐收集、打单、制单工作。 |
| 18 | 文员 | 1 | 1、日常行政事务  2、数据统计与报表  3、医院投诉服务处理  4、三甲相关工作配合 |
| 19 | 营养膳食厨师 | 4 | 负责营养治疗膳食的制作 |
| 20 | 机动帮厨 | 3 |  |
| 小计（人） | | ≥60 |  |

3、中标人须在合同签订时向招标人提交驻场服务人员（项目经理、厨师长、面点厨师除外）的资料备案，资料包括但不限于无犯罪证明、有效的餐饮人员健康证、有效的身份证复印件、厨师证复印件等。

4、中标人的所有驻场服务人员应全职驻点服务，不得同时兼任本项目外的工作。

5、上述管理团队（项目经理、厨师长、面点厨师）需通过招标人职能部门面试后方能录用。如中标人需调整驻场管理团队，需提前2个月书面通知招标人，招标人同意后方可更换。招标人有权对不满意的管理团队提出人员调配或更换或补充要求，中标人在收到书面通知2个月内调配或更换或补充人员。

6、中标人的所有驻场服务人员不得违规使用年龄不满18岁的童工。

7、中标人对所有驻场服务人员需配备统一的服饰。

8、中标人的所有驻场服务人员应按相关食品加工操作要求，在需要时戴清洁帽、口罩、手套、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁，食品加工人员不得佩戴任何首饰。员工在熟食间、备餐间任何时候均须佩戴手套、口罩。

9、餐品配送人员应熟知招标人各楼层各科室的分布。病人配餐员要求形象好、能熟练运用服务用语，能听懂当地方言。

10、招标人有权对不履行合同或多次违反招标人管理规定的中标人人员提出警告和拒绝使用，中标人必须按招标人的要求更换有关人员。

11、中标人所有驻场服务人员的食宿薪酬等由中标人自行承担费用，招标人无需支付。中标人必须按照劳动部门的相关规定规范用工，中标人应与所有驻场服务人员订立劳动合同关系，按国家规定要求办理各类社会保险并承担用工责任。在服务期内，中标人须承担所有驻场服务人员的意外、工伤等所有服务风险，应给所有驻场服务人员购买职业保险。若发生劳动争议或其他法律或经济纠纷的，由中标人负全责，与招标人无关。

12、中标人必须要求所有驻场服务人员服从招标人的管理，严格执行招标人的规章制度及工作内容，并无条件接受并配合招标人对服务工作的监督和检查。

13、中标人所有驻场服务人员必须每年进行一次与从业相关的体检，确保身体状况符合服务岗位要求，并且每年至少接受一次卫生知识培训，以提升服务过程中的卫生标准执行能力。体检报告及书面培训资料及培训记录必须及时提交给招标人备案，以证明服务团队的健康状况和专业素养。由于中标人员工健康问题而造成疾病的感染和传播，中标人应负由此产生的经济和法律责任。

**（四）食堂管理服务工作内容以及标准**

中标人负责食堂的日常事务管理，保证招标人工作日及节假日正常就餐服务。招标人提供食堂场地和部分餐厨设备等硬件设施，但不承担硬件设施维修费用。（如中央空调、食堂厨具等等）食堂管理服务工作标准详见《日常工作操作标准表》。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **日常工作操作标准表** | | | |
| **序号** | **类别** | **项目** | **工作标准内容** |
| 1 | 物品管理 | 物品清理 | 各功能间无多余物品 |
| 2 | 破损设施、器具及时维修、清理 |
| 3 | 个人物品 | 个人物品集中摆放 |
| 4 | 个人水杯、毛巾统一存放于指定位置 |
| 5 | 物品分层存放 | 各功能区内物品按使用频率分低中高用量合理放置 |
| 6 | 物品标识标签 | 待加工食品与直接入口食品的加工工具和容器有明显区分标识 |
| 7 | 所有食品/化学物品需有标识或标签，其规格和样式统一、齐整、无模糊现象 |
| 8 | 物品摆放 | 无使用有颜色胶袋盛装食品 |
| 9 | 纸箱、纸皮、鸡蛋纸托不能进入食品加工区及仓库 |
| 10 | 食品与非食品，分区隔离存放 |
| 11 | 各功能间内物品按标签、划线规定摆放 |
| 12 | 操作区域内的散装食品放入统一规格的容器 |
| 13 | 用于清扫清洗和消毒的设备、用具，用毕放置在专用的场所或区域 |
| 14 | 食品加工管理 | 作业规程 | 食品加工过程中不能用水冲地或台面 |
| 15 | 厨师不能直接用菜勺试味，应采用专用的碗筷试味 |
| 16 | 盛装食品的容器不直接置于地上，以防止食品污染 |
| 17 | 待加工食品与直接入口食品的加工工具和容器按标示规定的用途使用 |
| 18 | 清洗肉类、蔬菜、水产，按照清洗水池标示功能清洗 |
| 19 | 直接入口食品则全部存放在熟食间，熟食间内保证没有非直接入口食品 |
| 20 | 用于食品加工操作的设备及工具不得用于食品加工无关的用途 |
| 21 | 环境卫生管理 | 烹调间与食品处理区域清洁要求 | 制定清洁值日表 |
| 22 | 各区域有明确清洁责任人 |
| 23 | 墙面、屋顶、墙角无积尘，无蜘蛛网 |
| 24 | 墙面、屋顶、门窗等无破损，无发霉、发黑现象 |
| 25 | 工作台面、物品架（柜）、仓库物品摆放整齐清洁 |
| 26 | 除粗加工、餐具洗消间外，地面应无水渍，保持干燥 |
| 27 | 墙面、地面无油腻，走路不沾脚 |
| 28 | 固体废弃物分类整理、当日清运 |
| 29 | 工作现场垃圾桶加盖、表面清洁 |
| 30 | 粗加工和切配区域 | 水池内外壁清洁，无残留物、无污垢 |
| 31 | 切配工具、墩头及时清洗、归位、侧立存放 |
| 32 | 废弃物及时清理，废弃物容器及时加盖 |
| 33 | 盛放已经清洗净菜的箩筐不着地堆放 |
| 34 | 烹调间 | 油烟罩、排烟管表面光亮、无油污 |
| 35 | 调味品排列整齐有序、容器表面清洁 |
| 36 | 生熟需分开、不存在交叉污染 |
| 37 | 无使用配菜盘直接盛放烹饪后的成品菜 |
| 38 | 餐具 | 餐具清洗后表面无残渣 |
| 39 | 餐具表面无油腻、热力消毒后餐具表面无水渍 |
| 40 | 消毒餐具及时放置保洁柜，内部整洁，与标识相符 |
| 41 | 熟食和配餐间 | 空气新鲜、台面无残渣 |
| 42 | 消毒灯有定期开与关 |
| 43 | 每天清洁空调，运转正常、温度显示25°C以下 |
| 44 | 履行洗手及消毒制度 |
| 45 | 洗手消毒 | 合理配置洗手消毒液，消毒液浓度为50PPM |
| 46 | 有洗手标准图解 |
| 47 | 食堂楼面 | 桌椅整洁、定位放置、桌椅表面无灰尘 |
| 48 | 室内绿化定期更换 |
| 49 | 制定清洁操作要求，保持窗帘、地毯整洁，无污渍、无异味 |
| 50 | 冰箱冷库 | 水产品类、畜禽肉类、果蔬类需独立分开存放 |
| 51 | 所有食品需上盖或上保鲜膜进行防护 |
| 52 | 生熟需分开存放（原料、半成品、熟制品需分开） |
| 53 | 门的胶圈无水渍、无污渍 |
| 54 | 冷藏（保鲜）温度0-10°C；冷冻（急冻）温度为-18°C以下 |
| 55 | 下水道 | 下水道每日清理，无沉积污水、污物 |
| 56 | 除“四害” | 各功能区域内及时消除“四害” |
| 57 | VI管理 | 公告栏宣传 | 有“五常”管理宣传版面 |
| 58 | 内容定期更换，保持版面清洁 |
| 59 | 食品安全管理 | 索证以及资料 | 食品台账资料完整（有管理组织文件、人员名单、管理制度、管理表格、索证、人员健康证资料、中标人资质、餐具消毒/食品留样等） |
| 60 | 安全生产操作 | 电路电线无外露，开关、电控箱保持良好 |
| 61 | 消防设施维护良好，无损坏现象 |
| 62 | 设备清洁时应关闭电源再清洁 |
| 63 | 设备操作人员需经过培训，应提供培训记录 |
| 64 | 不使用违禁食品、违禁食品添加剂和违禁化学品 |
| 65 | 个人卫生管理 | 仪容仪表 | 制订各部门员工的制服标准及仪表仪容标准 |
| 66 | 在更衣室设有标准仪容仪表图示，有穿衣镜 |
| 67 | 员工 | 人员健康证持证率100% |
| 68 | 个人卫生 | 人员上岗时穿戴工作衣帽、工作鞋，着装符合要求 |
| 69 | 人员上洗手间后需洗手消毒 |
| 70 | 人员无留长指甲，指甲无污垢，无戴首饰 |
| 71 | 人员进入专间需戴一次性口罩、一次性手套 |

**（五）环境卫生管理**

中标人须制定严格的餐饮卫生管理制度和食品安全突发事故应急预案，严格执行国家《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫、就餐环境须达到省级职能部门制定的标准。

（1）就餐环境要求良好，应保证食堂通风、干净卫生、地面无积水，有剩饭剩菜等垃圾处理设施，室内温度超过26℃应开电风扇或空调等。

（2）中标人按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具清洗和消毒工作。

（3）中标人负责打扫食堂区域的卫生，并实行门前三包。

（4）食堂的馊水、食材废料、纸皮等由中标人负责及时处理，以保障厨房、食堂整体环境卫生。餐厨垃圾的处理应符合汕尾市的有关规定。

（5）中标人须做好安全用水、用火、用电、煤气等工作，须服从招标人的监督和检查。因中标人原因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由中标人负责。

（6）中标人为食品卫生安全直接责任人，须严格把好食品卫生安全关。中标人须做好食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经市场监督管理部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是中标人的责任所引起的食品安全事故，由中标人承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且招标人有权立即取消中标人的服务资格。

**（六）食品安全与质量管理要求**

★1.食品原料要求：中标人所采购粮油、肉蛋类、禽类、鱼类、蔬菜类、副食品类、调味类、食品添加剂等原料和物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物防疫法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范（GB31654-2021）》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关规定，符合卫生标准和营养要求。（提供承诺函，格式自拟）

★2.不得使用腐烂、变质、过期、有异物食品，食品原料索证索票齐全，符合食品卫生安全。应尽量采用新鲜食材，并尽量缩短食材存放期。当发现饭菜质量有变质或异常情况，要求5分钟内响应，处理或更换时间在15分钟内。（提供承诺函，格式自拟）

3.食品供应渠道的溯源

（1）所有的食品、副食品及配料等必须由正规渠道购进，确保食材安全、无农药、无添加、确保最佳产地、确保非转基因。

★（2）中标人提供的食材中，应当包含向国家“832”平台注册企业采购的农产品，投标文件提供承诺函（加盖投标人公章）。

（3）中标人应设有专职采购员，每次采购，严格做好进货验收和索票索证工作，建立采购台账（必须专人规范填写）、索证验收台账、食品供应商资质证明台账等，索取食品供应商有效的资质、检验检测合格证明等文件，包括但不仅限于《营业执照》《食品经营许可证》《产品质量检验报告》《出厂检验报告》《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》《送货清单》《购货凭据》；酒类、罐头、饮料、乳制品、调味品等食品，每批次的检验合格证或检验单；蔬菜等散装农副食品及鱼类等鲜活产品检验合格证明；一次性餐具检验合格证；清洁剂检验合格证明等。随时接受招标人及上级部门的检查。

（4）从食品原材料入手，建立食品安全追溯体系。所有肉类、蔬菜类、粮油类等应为由具备供应资格、信誉良好的食品供应商提供的可追溯食品，不能采用散装原料，实行集中统一采购或分大类集中采购，采用无公害食品。

（5）从食品原料开始，到食品加工、物流、销售，每个环节严格把关，全程透明化、数据化、可追溯；做到每一批原材料和产品都有检验报告，都经过严格的风险管控，要有严格的质量保证措施。有稳定的原材料采购、供应途径。

（6）设置食品安全信息公示栏，须公示每天主要肉菜进货来源（按饭堂当天食用菜品采购批次）、食品安全信息、员工健康信息、经营主体责任人、监管部门责任人及电话、微信服务满意度调查或意见箱等，接受员工监督。

（7）为保障本项目能保质保量完成，投标人要充分考虑成本、收益以及可能出现的重大市场风险，须在投标文件中列明本项目食材成本占比比例并承诺中选后服务期内照此执行（提供承诺函，格式自拟）。

★4.保证每天每餐的饮食质量、份量、菜式，做到食材新鲜、饭熟菜香，营养搭配科学合理，调配比例均匀，味道可口，保证营养。原则上当天所有餐次的出品应是当次制作，保证新鲜，保证口感。（提供承诺函，格式自拟）。

★5.设专门人员负责留样，每餐每个供应食品种类应按相关规定的份量、时间、保存条件、操作规范等做好留样工作。至少保存48小时，留样份量每样至少125克，在5℃以下冷藏专柜专放并按要求做好食品留样管理工作等，具体根据相关规定实施。（提供承诺函，格式自拟）。

★6.所有食品供应商须接受招标人监管，对服务、供货质量等不能达到招标人要求的食品供应商，招标人有权提出更换，中标人必须配合执行。（提供承诺函，格式自拟）。

★7.部分重点食品采购要求如下：（提供承诺函，格式自拟）。

（1）大米、面粉质量标准：

①大米：大米必须选用一级以上大米，禁止采购有“QS”标志的大米，而须采购具有现行食品生产许可证编号的产品。包装上须标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期（供货时的剩余保质期不少于三分之二）质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

②面粉：具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。面粉类要新鲜、色泽呈现乳白色或微黄色、手感细腻、颗粒均匀，自然浓厚的麦香味，手抓后自然流出，松开手不成团，用它制成的成品和馒头有麦香味、香甜入口不粘牙，符合国家食品卫生标准。

（2）食用油、酱油：

①禁止采购有“QS”标志的产品，须采购具有现行食品许可证编号的产品。外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准等，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。须采购符合国家标准的品牌产品，食用油必须采用知名品牌的大豆油、菜籽油、花生油，禁止使用棕榈油。不得混有其他食用油或非食用油，禁止采购调和油、特殊气味油类。

②调味料：调味料必须采用知名品牌瓶装调味料，鸡精、鸡粉等建议不用或尽量少用，须采购符合国家标准的品牌产品。禁止使用糖精等。

（3）食盐：符合食品安全卫生标准及营养要求。

（4）肉类：生鲜肉类经过屠宰卫生检疫，符合国家相关标准，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查）和分割肉凭证，鲜肉确保每日新鲜、无异味、变质。肉色根据种类的不同而呈现其特有的颜色，如猪肉鲜红色、牛羊肉深红色、鸡肉淡红色、鸭肉深红色等，且都有光泽、富有弹性，闻起来没有异味者。肉制品包装完整，有完整标识，标明品名、内容物名称，重量或数量、食品添加物、制造厂商名称、地址、保存期限及保存条件，进品的还应加注进品商名称、地址等信息。保证鱼肉类每天新鲜购入及配送。

（5）添加剂：添加剂的种类选择必须符合GB2760的要求，添加剂的使用量也必须符合GB2760要求，不得随意使用非食品添加剂。

（6）蔬菜：蔬菜形态饱满、色泽新鲜，无腐烂变质、无泥沙、无老梗、无老叶及无农药超标等情况。所用的蔬菜、瓜果、肉类等，必须在具有检测条件的生产基地或市场购买。中标人每天早上要安排专人对采购回来的瓜果蔬菜进行残余农药快速检验，所有检验结果须妥善存档，以备招标人随时核查。

（7）干货：保持其固有的鲜美味道，有干货的本味。干货包括动物类、植物类、菌类、藻类，能从味觉上分辨新鲜及优品；干爽没有霉迹；色泽鲜明，没有虫蛀与杂质。

（8）限制采用预包装熟食、火腿肠、腊味、咸鱼等不利健康的深加工食品。

（9）所有熟食产品（包括烧味熟食）须自行调制，不得从其他供应商处购买。

（10）蔬菜类检测标准

|  |  |
| --- | --- |
| 检测项目 | 合格指标 |
| 甲胺磷 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Bb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO2计） | 瓜果类≤600，叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |
| 国家规定其他必检项目必须符合国家标准 | |

8.检测要求：

投标人承诺中选后，每年提供一次以下品类食品原材料（大米、食用油、果蔬类、肉类、禽类、水产品类、调味品类、奶制品类共八大类）应具备CMA或CNAS认证的第三方机构出具的检验合格报告。

9.食品加工要求：

（1）洗：按各类食品的清洗要求进行清洗，保证干净卫生，无异物和杂质。

（2）切：根据原料性质、菜品要求将原料切出规则的形状并且要均匀一致。

（3）配：根据菜品的要求及各种原料的性质在形状、颜色、营养、口感方面做好原料的搭配。

（4）烹饪：食品既要煮熟煮透，又要体现出食品原料的本身颜色，以自然色和接近自然色为主。严禁使用色素及任何不合规的食品添加剂等。

①菜品应不糊、不夹生，软硬适当。色香味俱全，原料新鲜，无过生过熟、无异物，要求菜品体现原汁原味。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味如腥、膻、臭味等），不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。

②清炒菜必须保证即熟亦脆，色要青绿、口感脆爽，不能炒过，八成煎即可，靠少量复合油（葱姜油、花椒油、麻油）来体现味道，芡汁要薄要少要均匀、要包住、要有亮度，杜绝青菜出水现象发生。白灼菜口味鲜咸，白灼汁不能太多，浇油要热要少，菜品要整齐美观。上汤菜口味要清鲜、汤汁乳白，原料要2/3浸入汤中，不能出现浮油现象。

③肉类的菜口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用亚硝酸钠等化学原料。严格控制松肉粉、食粉的用量。

④炸类的菜品要酥，要金黄色，油不能大，不能腻。个别外焦里嫩的菜要保持好原料的水分和鲜嫩度。已使用过的炸油不能再次用于油炸食物，油炸不能使用隔夜油。

⑤海鲜类必须新鲜，口味清淡，料味不能浓，保持原汁原味，不能老、咬不动，不能腥。

⑥汤菜的要求：汤菜盛入盛器中不能太满，以8分满或8分半满为宜；汤菜原料和汤的比例，根据菜的性质不同，比例也不同，但是原料的比例不能超过汤的比例；汤菜品：以鲜为主，入口首先体现鲜味而后要体现咸味或其他口味，必须体现原汁原味，不能过油，要靠汤汁熬出的鲜香味和相关辅料来体现。

打包/装盘要求：确保食品不外露，打包餐具外没油渍汤渍，干净卫生。盘饰点缀要精致，简单、新鲜、要配合好菜肴的特点，点缀原料要丰富。

**（七）食材供应服务**

一、基本要求：中标人供应的食材必须向有合法资质的供应商采购。

二、食材标准

1.常用食材列表

a．鲜猪肉

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 带皮上肉 | 2. | 带皮花肉 | 3. | 去皮上肉 |
| 4. | 去皮花肉 | 5. | 带皮猪踭 | 6. | 去皮猪踭 |
| 7. | 赤肉 | 8. | 枚肉 | 9. | 枚柳 |
| 10. | 一字枚 | 11. | 肉眼 | 12. | 猪展 |
| 13. | 鲜排骨 | 14. | 肋排 | 15. | 肉排 |
| 16. | 猪手、脚 | 17. | 龙骨 | 18. | 筒骨 |
| 19. | 尾脊骨 | 20. | 猪头骨 | 21. | 扇骨 |
| 22. | 肥肉 | 23. | 猪颈肉 | 24. | 圆蹄 |
| 25. | 蹄筋 | 26. | 猪肝 | 27. | 猪心 |
| 28. | 猪肚 | 29. | 猪腰 | 30. | 猪脷 |
| 31. | 猪尾 | 32. | 小肚 | 33. | 大肠 |
| 34. | 大肠头 | 35. | 粉肠 | 36. | 猪皮 |
| 37. | 猪肺 | 38. | 生肠 | 39. | 猪红 |
| 40. | 大油 | 41. | 猪肉滑 | 42. | / |

b．牛肉

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 牛肉 | 2. | 牛霖 | 3. | 牛百叶 |
| 4. | 牛展 | 5. | 牛柳 | 6. | 牛坑腩 |
| 7. | 牛碎腩 | 8. | 牛肉滑 | 9. | 腌牛肉片 |
| 10. | 牛心 | 11. | 牛骨头 | 12. | / |

c．禽鸟

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 光鸡 | 2. | 清远麻鸡 | 3. | 江西鸡 |
| 4. | 老鸡 | 5. | 竹丝鸡 | 6. | 正宗走地鸡 |
| 7. | 水鸭 | 8. | 番鸭 | 9. | 光鸭 |
| 10. | 鹌鹑 | 11. | 乳鸽 | 12. | 光鹅 |
| 13. | 狮头鹅 | 14. | / | 15. | / |

d．鲜活鱼

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 硬边鲩鱼 | 2. | 生鱼／活 | 3. | 大鱼滑 |
| 4. | 鲩鱼肉片腩 | 5. | 金鲳鱼／活 | 6. | 大鱼骨 |
| 7. | 大头鱼／活 | 8. | 塘虱鱼／活 | 9. | 大鱼尾 |
| 10. | 大福寿鱼／活 | 11. | 江鲶鱼 | 12. | 净大鱼头 |
| 13. | 大鱼头／带肉 | 14. | 塘鲶鱼 | 15. | 原条鲩鱼 |
| 16. | 鲫鱼／活 | 17. | 鲮鱼滑 | 18. | 原条大鱼 |
| 19. | 鲈鱼／活 | 20. | 鲮鱼肉 | 21. | 基围虾 |
| 22. | 九节虾 | 23. | 罗氏虾 | 24. | 鲍鱼 |
| 25. | 花斑鱼 | 26. | 白贝 | 27. | 元贝 |
| 28. | 盲槽鱼 | 29. | 甲鱼/水鱼 | 30. | 花蟹 |

e．冻品

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 冻鸡胸肉 | 2. | 冻牛黄喉 | 3. | 冻鱿鱼 |
| 4. | 鸡中翅 | 5. | 冻黑毛肚 | 6. | 冻南鲳鱼（中） |
| 7. | 冻鸡壳 | 8. | 冻猪耳 | 9. | 冻带鱼 |
| 10. | 冻鸡肾 | 11. | 黄金鱼蛋 | 12. | 冻鱿鱼须 |
| 13. | 冻肥牛片 | 14. | 冻虾仁 | 15. | 冻红三鱼 |
| 16. | 冻鸡脚 | 17. | 冻牛肉丸 | 18. | 冻鱿鱼亦 |
| 19. | 小鸡腿 | 20. | 冰鲜赤划鱼 | 21. | 冰鲜秋刀鱼 |
| 22. | 大鸡腿 | 23. | 冻青豆／粒 | 24. | 冻墨鱼丸 |
| 25. | 冻猪舌 | 26. | 冻玉米／粒 | 27. | 冻猪肉丸 |
| 28. | 冻炸凤爪 | 29. | 冰鲜白划鱼 | 30. | 冰鲜马头鱼 |
| 31. | 冰鲜马友鱼 | 32. | 冰鲜红珊鱼 | 33. | 冰鲜乌头鱼 |
| 34. | 冰鲜黄花鱼 | 35. | 冰鲜金鲳鱼（大） | 36. | 冰鲜黄立鱼/黄脚立 |
| 37. | 冰鲜巴浪鱼 | 38. | 灌汤水饺 | 39. | 汤圆 |
| 40. | 蛋挞皮 | 41. | 冻薯条 | 42. | 冰鲜金鼓鱼 |

f．干货调料类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 大花生米 | 2. | 黑木耳 | 3. | 干辣椒粉 |
| 4. | 黄豆 | 5. | 散装粉丝 | 6. | 茴香 |
| 7. | 眉豆 | 8. | 薏米 | 9. | 云耳 |
| 10. | 扁豆 | 11. | 干淮山 | 12. | 蜜枣 |
| 13. | 乌豆 | 14. | 莲子 | 15. | 白芝麻 |
| 16. | 绿豆 | 17. | 红豆 | 18. | 椰蓉 |
| 19. | 无沙紫菜 | 20. | 霸王花 | 21. | 干尖椒 |
| 22. | 白木耳 | 23. | 金针菜 | 24. | 马蹄粉 |
| 25. | 胡椒粉 | 26. | 干海带 | 27. | 生地 |
| 28. | 花椒 | 29. | 当归片 | 30. | 熟地 |
| 31. | 干香菇 | 32. | 红枣 | 33. | 白冰糖 |
| 34. | 支竹 | 35. | 党参 | 36. | 黄、红片糖 |
| 37. | 白果肉 | 38. | 草果 | 39. | 胡椒粒 |
| 40. | 虾米 | 41. | 丁香 | 42. | 桂皮 |
| 43. | 陈皮 | 44. | 枸杞子 | 45. | 香叶 |
| 46. | 南北杏 | 47. | 干腐皮 | 48. | 国产食粉 |
| 49. | 干沙姜 | 50. | 无花果 | 51. | 食粉／盒 |
| 52. | 干瑶柱 | 53. | 甘草 | 54. | 黄姜粉 |
| 55. | 沙参 | 56. | 豆蔻 | 57. | 沙姜粉 |
| 58. | 南姜粉 | 59. | 冬菜 | 60. | 豆沙／桶 |
| 61. | 莲蓉 | 62. | 椰子酱／汁 | 63. | 蛋糕油 |
| 64. | 辣椒酱 | 65. | 依仕 | 66. | 香麻油 |
| 67. | 花椒油 | 68. | 橄榄菜 | 69. | 白菜干 |
| 70. | 罗汉果 | 71. | 榄角 | 72. | 八角 |
| 73. | 冬菇 | 74. | 鱿鱼 | 75. | 生抽 |
| 76. | 老抽 | 77. | 白砂糖 | 78. | 食用盐 |
| 79. | 蚝油 | 80. | 生粉 | 81. | 陈醋 |

g．腊味

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 腊肠 | 2. | 腊肉 | 3. | 湖南烟肉 |

h．瓜果、蔬菜类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 潺菜 | 2. | 红尖椒 | 3. | 雪里红 |
| 4. | 苋菜 | 5. | 鲜淮山 | 6. | 榨菜丝 |
| 7. | 通心菜 | 8. | 土豆 | 9. | 什锦菜 |
| 10. | 春菜 | 11. | 莲藕 | 12. | 无叶酸菜 |
| 13. | 小白菜 | 14. | 西红柿 | 15. | 酸笋片 |
| 16. | 小塘菜 | 17. | 白萝卜 | 18. | 鲜木耳 |
| 19. | 菜心 | 20. | 红萝卜 | 21. | 绿色海带丝 |
| 22. | 奶白菜 | 23. | 青萝卜 | 24. | 带皮玉米棒 |
| 25. | 菠菜 | 26. | 冬瓜 | 27. | 去皮玉米棒 |
| 28. | 芥菜 | 29. | 苦瓜 | 30. | 荷兰豆 |
| 31. | 芥兰菜 | 32. | 白瓜 | 33. | 甜豆 |
| 34. | 西洋菜 | 35. | 青瓜 | 36. | 玉豆 |
| 37. | 生菜 | 38. | 茄瓜 | 39. | 白豆角 |
| 40. | 油麦菜 | 41 | 青木瓜 | 42. | 青豆角 |
| 43. | 枸杞叶 | 44. | 半生熟木瓜 | 45. | 番薯 |
| 46. | 椰菜 | 47. | 节瓜 | 48. | 蒜苔 |
| 49. | 苦麦菜 | 50. | 水瓜 | 51. | 青蒜 |
| 52. | 枸杞菜 | 53. | 丝瓜 | 54. | 干葱头 |
| 55. | 大白菜 | 56. | 南瓜 | 57. | 马蹄肉 |
| 58. | 潮州白菜 | 59. | 云南小瓜 | 60. | 鲜玉米粒 |
| 61. | 长白菜 | 62. | 浦瓜 | 63. | 鲜笋 |
| 64. | 京包菜 | 65. | 鲜草菇 | 66. | 洋葱 |
| 67. | 菜花 | 68. | 鲜冬菇 | 69. | 香芋 |
| 70. | 西芹 | 71. | 茶树菇 | 72. | 蒜头 |
| 73. | 正宗香芹 | 74. | 鸡腿菇 | 75. | 蒜米 |
| 76. | 椰子／个 | 77. | 鲜平菇 | 78. | 姜肉 |
| 79. | 香菜 | 80. | 金针菇 | 81. | 生姜 |
| 82. | 韭菜 | 83. | 百合／包 | 84. | 鲜沙姜 |
| 85. | 韭黄 | 86. | 酸豆角 | 87. | 绿豆芽 |
| 88. | 韭菜花 | 89. | 萝卜干 | 90. | 黄豆芽 |
| 91. | 生葱 | 92. | 萝卜条 | 93. | 本地新土豆 |
| 94. | 北方京葱 | 95. | 榨菜粒 | 96. | 无土番茄 |
| 97. | 莴笋 | 98. | 有叶酸菜 | 99. | 茅根／湿 |
| 100. | 西兰花 | 101. | 咸梅菜 | 102. | 竹蔗 |
| 103. | 圆椒 | 104. | 甜梅菜 | 105. | 沙葛 |
| 106. | 尖椒 | 107. | 榨菜 | 108. | 粉葛 |

i．豆制品

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 豆腐／板 | 2. | 香干 | 3. | 豆腐皮 |
| 4. | 白豆干 | 5. | 大豆卜 | 6. | 客家豆腐 |
| 7. | 黄豆干 | 8. | 小豆卜 | 9. | 炸面筋 |
| 10. | 千叶豆腐 | 11. | 日本豆腐 | 12. | / |

j.乳制品

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 牛奶 | 2. | 酸奶 | 3. | / |

k．蛋类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 咸蛋 | 2. | 皮蛋 | 3. | 鸡蛋 |

**（八）管理目标要求**

★1、每年配合招标人完成采购扶贫农副产品指标。（提供承诺函，格式自拟）

2、①负责食堂的升级优化，包括食堂内部环境优化，设备设施、订餐系统等投入，投标人需制定详细的食堂升级优化方案；②优化期内保证招标人的正常的餐饮服务，投标人须针对食堂升级优化方案制定优化期间的供餐保障方案，须充分考虑保障供餐的重点难点，明确可能出现的因优化影响供餐的因素（例如设备设施更换、停水、停电、噪音）以及对应的解决措施。

3、中标人所安排到招标人处提供餐饮服务的员工必须与中标人建立劳动关系并签订合同，中标人的员工一切劳动购买保险及其它福利待遇由中标人承担费用和自行办理。不得因与员工的劳动纠纷影响向招标人提供正常服务，如造成食堂无法按时、足量供应餐食的，招标人有权终止合同，并追究中标人的违约责任。

★4、日常餐饮服务运作过程中产生的水费、电费、燃气费、垃圾费、网络费、通讯费等所有费用由中标人自行支付。（如医院先垫付的电费水费应由食堂根据医院开具的清单补还给医院）（提供承诺函，格式自拟）

5、投标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》《食品添加剂新品种管理办法》等相关法律、法规、制度及政策，通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准的食品卫生安全。

6、中标人必须通过有效的措施提高招标人餐饮的服务质量，达到并维持较高的满意度。应有具体的满意度跟进措施以及定期反馈与改进措施。

7、中标人必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少招标人管理层在餐饮方面的精力投入。

8、中标人必须知晓招标人为医疗行业的特殊性，服从招标人制定的管理规定。

9、中标人出品质量以及食材采购质量和验收标准应按照招标文件中的具体要求。

10、原则上当天所有餐次的出品应是当次制作，保证新鲜，保证口感，因制作复杂所需的个别菜品经招标人审批同意后可放宽至提前1天制作（未售完但保存完好并加热后能正常食用的个别菜品仅可再售卖1次）。除个别菜品的特殊需求外，应采用新鲜食材，并尽量减少使用冷冻品。

11、中标人全部员工要按行业标准进行专业素质培训，以优质的服务进行规范化管理，做到形象良好、礼貌待客、微笑服务，并做好服务跟踪，为每一位职工和病患提供良好的就餐体验。

12、确保招标人每餐的正常膳食供应，并根据需要提供网络订餐及送餐服务，对招标人提出的接待餐、会议供餐、过时餐等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。

13、中标人须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定，合理守法地开展服务。服务期间，确保无事故发生，中标人因服务期间管理不当发生食物安全问题或中毒、因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由中标人承担，视情况严重程度，招标人有权终止合同，且对招标人造成财产或声誉损害的，中标人应承担赔偿责任。

14、中标人在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，招标人不定期监督检查。

15、中标人要加强食品卫生、食品质量的管理，确保食品质量，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时，必须接受市场监督管理局、消防部门等各级单位的卫生及消防监督检查，并按检查结果进行整改。

16、中标人进场前需提供以下详细的资料：接场计划书、个人卫生标准、环境卫生标准、各岗位工作安排表、各岗位职责、各岗位作业指导书、关键岗位考核表、应急预案（包括食物中毒应急预案、紧急供餐应急预案等），具体要求为：

（1）投标人需针对可能出现的食物中毒或其他食源性疾患事故，结合招标人的实际情况提供详细可行的应对方案。

（2）应设立应急工作小组并明确人员的组织架构。

（3）对于临时退货、补货，加工时停水（停电）应急处理等应急情况要有对应的应急措施保障食材的正常供应。

（4）对招标人可能的食材紧急配送的需求，投标人需结合招标人的实际情况制定可行性强的紧急配送方案，确保及时供货。

17、中标人负责对食堂进行环境布置，所产生的费用由中标人支出，包括用餐文明相关宣传的布置、节日氛围的烘托布置、活动场地布置等。

18、中标人应保证采用符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定的食材制作餐食，应尽量采用新鲜食材，少用冷冻品。招标人有权不定期到厨房巡查，并有权查阅食材来源资料及相关进货凭证。

19、中标人应保证出品质量，菜单及定价每月变动须提前向招标人沟通和报备，并得到招标人同意。

20、中标人应配备足够的资源以保证准时送餐，病人餐均需配送至病床前，职工餐需送到科室。

21、中标人应保证餐饮的配送规范应符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定。应使用专用的保温设备运输，并保证送达时食品的表面温度不低于40℃。运输与配送期间应做足有效措施以预防食物受污物或环境的污染。

22、如食用由中标人配送的餐食造成腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由中标人全部负责。若由于饮食安全问题导致招标人牵连受损，招标人有权要求中标人进行相应的赔偿。

23、中标人在服务期内，由于原材料、烹调过程引发的食品安全、消防、人员伤亡等大小事故，应承担全部责任及费用，中标人需与招标人签订《消防安全责任书》。

24、中标人需每月对员工进行至少1次的培训，并有书面培训资料及培训记录。中标人每年对驻场管理团队（项目经理、厨师长、面点厨师、食品安全员）进行4次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及主管科室确认等相关资料。

25、中标人应配合招标人落实上级有关部门的要求，包括但不限于日常安全监督检查、现场检查、数据上报等工作。

★26、中标人为食品卫生安全直接责任人，必须严格把好食品卫生安全关。中标人必须做好食品留样等常规安全手续并做好资料存档工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是中标人的责任所引起的食品安全事故，由中标人承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且招标人有权立即取消中标人的服务资格。（提供承诺函，格式自拟）

★27、中标人为职工食堂消防第一责任人，必须做好安全用水、用火、用电、用煤气等工作，必须服从招标人的监督和检查。因中标人原因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由中标人负责。（提供承诺函，格式自拟）。

28、投标人须建立完善的管理制度及应急预案。确保饮食卫生安全前提下，完成招标人餐饮保障服务。根据招标人提出的问题和要求，及时提出整改方案并实施整改。

29、中标人须定期聘请天然气公司进行安全检测，范围包括燃气管道和燃气泄露装置等燃气设施设备。

30、中标人应按招标人需求提供职工餐、手术餐、病患餐、工作餐服务。满足职工、病患的订、配、送餐需求，积极响应招标人特需特定的就餐服务（职工的送餐需由招标人自备自动刷卡机）。需要特殊营养餐的，接受招标人营养师对营养、治疗膳食的配餐指导和监督，按营养师的要求制作。

31、投标人须制定食品安全应急预案，落实应急预案机制，保证食品安全及食品卫生，建立食品留样登记记录，发生食物中毒时，及时启动应急预案，妥善处理相关事宜。每年有不少于一次的食品中毒演练，并做好相关记录。

32、中标人接受招标人对物价上调的监督和指导，同意按招标人要求反馈有关食品及副食品的进价、售价。售卖饭菜实行明码标价制度，中标人对售卖饭菜的价格及份量必须事前经招标人审定同意后，在食堂实行明码标价售卖。如遇物价等因素影响，需要调整餐费标准，需提前二周书面报招标人后勤部门审核确认后方可调价。中标人不得随意更改价格。

33、应急情况下，中标人接到招标人通知补充食材，货物的送达时间应控制在1小时内。

34、中标人要加强节流管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏气等现象，爱护餐具、厨具、设备等，尽最大努力减少人为或自然损耗。中标人每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录，招标人监督管理。

35、针对公务接待的用餐，如招标人职工提出需开具发票，中标人应提供发票。围餐、工作餐、公务接待餐须及时提供等额发票。

36、按照招标人及上级食品卫生部门的要求搞好内外环境卫生，特别是厨房内的卫生，包括但不限于食堂周边及通道，必须保持整洁，禁止摆放杂物及废旧物品，生活垃圾应围蔽存放并及时清运，保持良好的就餐环境和食品加工环境。

**（九）履约监管**

1、违反招标人管理规定发生影响招标人声誉形象的现象，导致安全事件或其他不良事件发生，影响招标人正常工作和声誉的，须扣除当月营业额的1000元作为违约金，严重事件要承担由此导致一切后果并移交公安机关处置。

2、中标人员工发生如下违反招标人规定行为的每次须缴纳50元作为违约金：

（1）不按要求穿戴工衣帽鞋、手套等不符合仪容仪表要求。

（2）不按要求进行各项操作。

（3）一般服务态度投诉属实。

（4）员工在院内吵架。

（5）电池车在院内充电，如因此发生安全事故，移交公安机关并追究法律责任。

（6）不按招标人要求使用电梯。

3、中标人员工不服从招标人管理人员工作安排，出现辱骂、恐吓、殴打招标人管理人员、病人、家属等行为，按情节严重程度缴纳200—500元违约金，该员工调离该项目工作场所，中标人并承担相应责任，涉及违法行为移交公安机关追究法律责任。

4、以上违约金由招标人主管部门当场记录在案，随管理费一同按季度缴纳。

**（十）服务质量考评（以下标准可根据管理实效适时调整）**

（一）监督机制

1.中标人的服务活动应接受招标人、市场监督管理等部门的监督检查，监督检查贯穿在中标人服务的全过程，包括人员、产品、服务监督。

2.人员监督：中标人雇请的食堂工作人员的身体健康情况监督，中标人雇请的食堂工作人员须经过体检合格，持有健康证、有关上岗证件。

3.产品监督

(1)原材料质量及进货渠道监督，所有食材原料须符合《中华人民共和国食品安全法》要求，符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，能提供相应批次的合格检验证明。

(2)菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式须达到合同约定的数量；

(3)产品的质量监督，中标人所制作的食品质量要求须符合国家的卫生、安全标准。根据招标人就餐人数和经验积累，做到不留隔夜原料，不留隔餐制成品。

4.服务监督：中标人须按招标人要求，提供优质服务，各顿膳食供应须遵守约定时间，按时供应。

**（十一）食堂运营管理考核机制**

招标人每季度组织考核验收小组对中标人食堂运营管理服务保障工作质量进行考核，采取不计名评分，具体内容见《季度食堂运营管理服务考核评分表》。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **季度食堂运营管理服务考核评分表** | | | | |
| **项目** | **内容与标准** | | **扣分方法** | **扣分值** |
| 制度  健全 | 1. 食堂卫生管理制度。  2. 各岗位职责。  3. 仓储保管制度。  4. 卫生责任划分制度。  5. 粗加工管理制度。  6. 清洁消毒制度。  7. 烹调加工管理制度。  8. 面点操作管理制度。  9. 安全防范制度与措施。  10. 食堂人员个人卫生制度。 | | 管理制度上墙公布，每缺少一项扣1分，未按制度执行扣1分∕项次。 |  |
| 品质  保障 | 1.不得有霉烂、变质、老化的蔬菜食品入库。  2. 拣菜人员必须将不合格的菜品分出来。  3. 成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期、合格证。  4. 烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。 | | 现场随机抽查，违反一项扣3分。 |  |
| 品质  口味 | 1. 每周是否按菜谱按时按量进行供应。 | | 查看每餐记录，每违反一次扣0.5分。 |  |
| 清洁  卫生 | 1.熟食品、面点、酱菜等有防蚊蝇措施。  2. 操作间地板、墙壁无油污、水渍，厨具、设备清洁，定位整齐。  3. 就餐大厅地面、门窗清洁，无积尘、蛛网，铺设整齐。  4. 厨具、餐具按规定消毒，摆放于固定位置，无污物、无水渍。  5. 食堂人员个人服装整洁，正确穿戴工作衣帽，无长指甲，无不良卫生习惯，且每年提供健康证。  6. 生熟分开存放于固定位置、标识明确。  7. 定期疏通排水沟和管网，确保畅通。  8. 无闲杂人员在烹饪间内。  9. 每餐用洗涤剂擦洗餐桌、椅。  10. 每餐用洗涤剂擦洗大厅地面和地毯。  11.食品级一次性餐具，发生质量问题。（如发霉一次扣一分累计3次扣5分） | | 现场抽查，违反一项扣1分。 |  |
| 楼面  服务 | 1.楼面服务态度是否热情，发生与员工争吵每次扣2分。  2. 发生有效投诉每次扣2分。 | | 现场抽查和员工投诉，违反每次扣1分。 |  |
| 安全  防范 | 1.食品、储藏室专人管理、钥匙专管。  2. 餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。  3. 食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。  4. 餐样留存48小时，有食物中毒预案。 | | 现场抽查，违反一项扣3分。 |  |
| 反馈整改 | 在约定期限内未按招标人要求整改或整改不到位的情形。 | | 每次扣2分 |  |
| 合计扣分： | | | |  |
| 合计得分： | | | |  |
| 检查人： | | 被检查人： | 检查日期： | |
| 整改意见 |  | | | |

注：1.考核评分采用百分制，扣罚标准如下：

（1）考核得分在90分(含)以上时，不扣减费用；

（2）80分≤考核得分≤89分，扣减【(100-考核得分)×300】元；

（3）70分≤考核得分≤79分，扣减【(100-考核得分)×500】元；

（4）60分≤考核得分≤69分，扣减【(100-考核得分)×1000+2000】元；

（5）低于60分（不含）扣减当月货款的10%；

（6）合同期内累计三个季度低于60分（不含），招标人有权终止合同。所发生的一切损失由中标人负责。

2.季度食堂运营管理服务考核评分表的解释权归招标人，招标人也可根据实际情况对季度食堂运营管理服务考核评分表的内容进行调整，但要与中标人进行协商

食材供应服务考核机制

招标人每月组织考核验收小组对中标人食材供应服务进行1次履约的考核、评估，评估采取市场调查、货品比较、现场考察服务质量等方式进行，具体内容见《月度食材供应服务考核评分表》。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **月度食材供应服务考核评分表** | | | | | |
| **序号** | **考核细则** | | | **扣分值** | **备注** |
| 1 | 违反招标人要求和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每次扣2分； | | |  |  |
| 2 | 未按招标人采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣1分； | | |  |  |
| 3 | 违反招标人要求和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣1分； | | |  |  |
| 4 | 需要使用冷链车辆进行配送的产品，未按要求使用冷链车辆进行配送的，每发生一次扣2分。 | | |  |  |
| 5 | 同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣2分； | | |  |  |
| 6 | 产品验收不合格，每拒收一批次扣2分； | | |  |  |
| 7 | 把招标人验收不合格退货的货物重新配送给招标人的，每发现一次扣5分； | | |  |  |
| 8 | 中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣1分； | | |  |  |
| 9 | 滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣3分。 | | |  |  |
| 10 | 商品由他人代送且质量出现问题，每次扣1分； | | |  |  |
| 11 | 没有建立健全安全生产规章制度、安全生产操作规程、应急预案，或违反制度操作的，每次扣3分； | | |  |  |
| 12 | 货物出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣2分； | | |  |  |
| 13 | 对招标人提出的合理建议未能在约定期限内整改落实的，每次扣2分； | | |  |  |
| 14 | 中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知招标人，造成无法及时联系的，每次扣2分； | | |  |  |
| 15 | 未按时发货或发生退换货情况，造成招标人无法按时供餐的，每发生一次扣1分； | | |  |  |
| 16 | 未及时按要求随货提供相关票证的，每次扣1分； | | |  |  |
| 扣分项合计 | | |  | | |
| 一票否决项 | | 若出现下述情况，招标人有权不支付当月货款，所发生的一切损失由中标人负责：  1、以贿赂或类似贿赂的形式讨好招标人、货物验收人等利害关系人的行为。  2、要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。  3、食品原料质量问题而引起的食物中毒事件。  4、提供虚假资料、如检测报告、发票、货物入库单。 | | | |
| 考核人 | |  | | | |

注：1.考核评分采用百分制，扣罚标准如下：

（1）考核得分在90分(含)以上时，不扣减费用；

（2）80分≤考核得分≤89分，扣减【(100-考核得分)×300】元；

（3）70分≤考核得分≤79分，扣减【(100-考核得分)×500】元；

（4）60分≤考核得分≤69分，扣减【(100-考核得分)×1000+2000】元；

（5）低于60分（不含）扣减当月货款的10%；

（6）合同期内累计三个季度低于60分（不含），招标人有权终止合同。所发生的一切损失由中标人负责。

2.各项指标分值说明见《食材供应考核分值说明》。

3.月度食材供应服务考核评分表的解释权归招标人，招标人也可根据实际情况对月度食材供应服务考核评分表的内容进行调整，但要与中标人进行协商。

**食材供应考核分值说明**

考核日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 中标人名称 |  | 供应项目 |  | |
| 考核评分表序号 | 扣分事由 | | 扣分值 | 备注 |
| 1 |  | |  |  |
| 2 |  | |  |  |
| 3 |  | |  |  |
| 4 |  | |  |  |
| 5 |  | |  |  |
| ..... |  | |  |  |
| 考核得分 | | |  | |

经办人：

**（十二）食品安全责任险**

中标人在服务期内，由于原料加工、烹调过程引发的食品安全事故，由中标人承担全部责任及费用。中标人须在收到中选通知书后合同签订前购买食品安全责任险（保费不低于1000万），购买的保单复印件交由招标人存档，如未能按时购买，视为中标人自愿放弃成交资格、拒绝与招标人签订合同，一切经济损失由中标人承担。招标人可以重新开展采购活动，也可以按照评审报告推荐的中选候选人名单排序，确定序列的下一候选人为中标人。若遇特殊情况须延后购买的，中标人应提早向招标人书面申请并经招标人同意后方可延期。

**（十三）履约保证金**

中标人中标后需30个工作日内，交履约保证金10万元整，待合同结束后退回，如期间有问题按照合同进行扣罚。

**（十四）监督管理**

积极配合招标人的监督管理工作，接受各有关部门和病患和家属组织的对原材料采购、生产流程、消毒保洁、饭菜价格及质量、服务规范等方面的全面监控，接受上级卫生部门的抽检要求和招标人的送检要求（包括但不限于餐具每年随机抽样送国家认可的有资质第三方检测，送检两次，送检过程中发生的一切费用由中标人承担），中标人对检验结果负责。

**（十五）名誉保障**

任何时候中标人均不得使用“中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院”或招标人的任何部门的名义对外发生任何业务关系。中标人对其开展的一切业务独立承担相关法律责任，本项目服务期内中标人的所有商业纠纷、劳动纠纷等均与招标人无关。

**（十六）以下费用由中标人承担：**

（1）食材（如肉类、家禽、水产、粮油、调料、副食等烹饪所需食材）、一次性餐盒、餐具、机用清洗液、洗洁精、保鲜膜（袋）、纸杯、纸巾等。

（2）聘请驻场职工的薪资、住宿费、培训费、健康证、工作服饰购置费、劳保用品及其他福利津贴待遇等费用。中标人对食堂的经营管理、职工工资发放、社保福利、工伤保险等必须严格执行国家、省、市的劳动法规；保持安全团结，防止矛盾激发引起的投毒事故发生；确保职工的权益不受侵犯。在经营过程中与职工发生的一切纠纷均与招标人无关。

（3）厨房所需的消耗品，如：文具、纸张、帽子、口罩、围裙、手套、水鞋、百洁布、垃圾袋、砧板、刀具、刀架、剪刀、笊篱、锅铲、滤油器、擀面棍、食物夹、量杯、裱花嘴、裱花袋、网纹胶管、清洁用具、洗菜装菜篮子、锅铲、蒸笼、蒸笼盖、蒸笼垫、刀架等相关厨房所需消耗品。

（4）企业经营所需的相关设备、办公用品与耗材，如：电脑、路由器、打印机、墨盒、文具、纸张、宣传所需软硬设施、社保资料、入职资料等。

（5）举办饮食文化活动所需的额外人力资源、装饰与宣传的相关设计与物料购置。

（6）招标人提供给中标人使用的设备（招标人现场实际为准），维修保养费用由中标人承担。

（7）中标人需配合医院完成医院订餐收费系统与医院统一门户对接和后勤信息化系统的建设。

（8）所有食材的配送由中标人自行解决，招标人不支付任何费用。

（9）中标人根据二期厨房实际需要自行配置设备设施，投入费用由中标人承担。

★（10）本项目二期后勤信息化建设（含软件系统开发、升级、维保以及硬件设备），由中标人负责提供，具体金额、数量、及参数要求需与招标人商议。上述软硬件系统费用已包含在合同中，招标人不再另行支付。（提供承诺函，格式自拟）

（11）中标人负责经营所产生的二次装修费用及设备购置费用，包括但不限于新建、拆改、垃圾清运、验收等

**（十七）管理费**

按实结算

1、本项目中标人需向招标人缴纳管理费。管理费金额是按照医院使用面积约2852平方米报价不低于15元/m²/月。使用面积根据医院实际情况增多或减少，投标人自行在报价中考虑其中所产生的费用及风险，投标人的投标报价若不满足限价要求，投标无效。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂按面积收取管理费方案报价（元/月） | | | | |
| 序号 | 承包范围 | 使用面积(m²) | 投标人填写元/m²(≥15元) | 合计 |
| 租赁范围 | 二期食堂+  一期1F食堂 | 2852 |  |  |

2、招标人按照中标人实际缴纳管理费开具发票。

3、每月招标人根据中标人服务情况按评分表进行评分，每季度统计一次季度内月平均分，并按规则计算违约金金额（如有）。日常违约金（如有）与季度评分违约金（如有）与管理费一同缴纳。

**（十八）餐费结算**

（1）中标人每月5日前报送上月职工就餐情况（包括使用招标人餐卡的招标人职工、第三方人员早中晚用餐及接待餐、加时餐、手术室餐、节日活动餐等），经招标人相关部门审核。中标人需与招标人各个科室签认后再与后勤科进行汇总签认。双方以最终签认的当月结算单据为结算依据。职工用餐金额收费标准不受职工支付方式（包括但不限于使用实体饭卡或虚拟卡支付）的影响。招标人与中标人双方每月根据职工IC卡消费金额及接待餐、过时餐、手术室餐、节日活动餐等的供应数量及已签认的当月结算单据，结合职工就餐满意度调查情况、饭堂服务月度考核结果、日常监督处罚情况进行结算。双方确认无误后，招标人自收到中标人开具的合法正确的发票并完成院内审核流程后的5个工作日内办理费用结算手续。

（2）病人及其家属的餐费由中标人通过订餐系统直接收取。

**（十九）违约责任**

中标人在经营期内出现下列情况之一者，招标人有权取消其经营资格，责令其限期退出，扣罚全部履约保证金。

（1）出现落实食品安全主体责任不到位并多次发生食品安全事故（件）、发生重大食品安全事故等情形的；

（2）经营期间发生安全生产责任事故，且造成严重后果的；

（3）因食品价格、质量、卫生和服务态度等而引发罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶劣的；

（4）因中标人过失导致一方或双方被行政处分或违反法律法规导致严重后果的；

（5）严重违反国家、省市《消防安全条例》等的有关规定，造成严重后果，或者未能限期整改或整改后依然违规的；

（6）在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经招标人警告、要求限期整改依然再犯且情节严重的。

**其他商务要求**

1、投标人所经营的餐饮企业从2022年至今（至提交投标文件截止时间前）没有安全、消防、卫生、群体性事件等的不良记录。同时，投标人还须承诺未拖欠其食材供应商货款或员工工资。

2、中标人在招标人场地内的所有经营项目需符合相关政策文件要求和招标人单位内部的管理要求，并书面报招标人批准同意后方可经营。未经得招标人书面批准同意，不得开展其他销售业务。对于招标人认为有食品安全隐患的项目，招标人有权不予批准或随时关停。

3、中标人的一切经营活动必须严格按照“优先保障用餐”的原则，不允许出现病患及家属、或者招标人认为中标人以谋利为目的进行的一些不利于服务病患及家属的活动，包括但不限于以各种手段推销与饮食无关的商品和服务，否则，将被认定为未能履行“优先保障用餐”的义务，招标人有权无条件解除合同，对中标人造成的损失由中标人自行承担。

4、除不可抗力事件外，中标人不得以任何理由擅自停止、不及时或不充足供应膳食，否则视为违反合同，招标人有权根据具体事件决定是否解除服务经营合同，并不予退还履约保证金。

5、中标人需要根据医院需求提供一套食堂管理信息化系统并配合与医院其他系统的对接及功能开发，费用均由中标人负责。

6、撤场管理：

（1）因中标人原因造成协议终止，中标人应在终止之日起十天内按以下（3）-（6）条款的要求做好撤场工作。

（2）非中标人原因造成协议终止的，中标人应在终止之日起十五天内按以下（3）-（6）条款的要求做好撤场工作。

（3）中标人应及时将临时项目经营场所清理干净，并在规定的时间内，撤出项目经营场所。

（4）中标人应将招标人所提供的临时场地良好、清洁和能正常使用的状态下交还招标人。

（5）如因中标人未清理干净而产生垃圾清理费用，或者招标人因中标人不按要求撤场而需要付出的清洁服务费用、维修费用等，招标人将在中标人的履约保证金内扣除。

（6）如中标人未能在规定的时限内撤场完毕，每逾期一天，招标人有权从其履约保证金中扣罚1000元。

7、资产处理

经营期满后，本次由中标人所投入的所有装修、设施设备及后续经营期间投入的装修和设施设备等形成的固定资产连同设备清单无条件无偿移交给招标人，中标人应在规定时间内清理好除固定资产之外的设备、物品，打扫好卫生，将食堂无条件腾空退还，办好相关交接手续。

8、中标人作为独立法人严格按照劳动法规招聘和管理食堂员工,涉及食堂员工的工资、保险、卫生检疫、人员体检、伤残疾病等一切费用均由中标人负责，一切劳资纠纷与招标人无关，概由中标人负责

**第三部分　投标人须知**

**一、说 明**

1．适用范围

1.1本招标文件适用于本投标邀请函中所述项目的招标。

2. 定义

2.1 “招标人”是指：中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院。

2.2 “招标代理机构”是指：国义招标股份有限公司。

2.3“招标采购单位”是指：招标人，招标代理机构。

2.4 “监管部门”是指：按照法律规定有权对招标采购单位的招标采购行为进行监督的行政主管部门。

2.5合格的投标人

1）符合招标文件规定的资格要求及特殊条件要求。

2）在招标代理机构登记并领购了招标文件。

2.6 “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

3. 合格的货物、工程和服务

3.1 “货物”是指投标人制造或组织符合招标文件要求的货物等。投标的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足项目规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.2 “工程”是指满足国家相关法律、法规、规章等规定，并符合本项目相关质量要求、安全文明施工要求的工程。

3.3 “服务”是指除货物和工程以外的其他标的内容,其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及符合招标文件规定的其它服务。

4．投标费用

4.1 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标采购单位均无义务和责任承担这些费用。

4.2本次招标向中标人收取的中标服务费，**按照固定价1.5万元收取。**

中标人在收到中标通知书前向招标代理机构缴纳中标服务费，以电汇方式缴纳，交费账户为：

收款人：国义招标股份有限公司汕尾分公司

开户银行：中国银行汕尾香洲路支行

银行账号：680873746873

用 途：“ (项目编号 ) ”中标费

**二、招标文件**

5. 招标文件的构成

5.1招标文件由下列文件组成：

1) 投标邀请函

2) 招标项目内容

3) 投标人须知

4) 合同格式

5) 投标文件格式

6) 在招标过程中由招标采购单位发出的修正和补充文件等

5.2投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、设备参数及服务需求等）。投标人未按照招标文件要求提交全部资料，或者投标未对招标文件各方面都做出实质性响应有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标，该风险由投标人自行承担。

6. 招标文件的澄清

6.1任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均在国e平台上进行，不接受其他方式的提问以及澄清，并在投标截止时间十五日以前通知招标采购单位。招标采购单位对其收到的对招标文件的澄清要求均在国e平台上予以答复，并同时将答复发给每个领购招标文件的投标人（答复中不包括问题的来源）。该答复作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。

6.2投标人在规定的时间内未对招标文件澄清或提出疑问的，将被视为无异议。对招标文件中描述有歧意或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

7. 招标文件的修改

7.l在投标截止时间十五日以前，无论出于何种原因，招标人可主动地或在解答投标人提出的疑问时对招标文件进行修改。招标文件的修改将在国e平台上通知所有领购招标文件的投标人。该修改作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。投标人在收到上述修改通知后，应立即向招标人回函确认。

7.2招标人可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间并将变更时间书面通知所有已领购招标文件的投标人。

**三、投标文件的编制**

8．投标的语言及计量

8.1投标人提交的投标文件以及投标人与招标采购单位就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

8.2 除非招标文件中另有规定，投标人在投标文件中及其与招标采购单位的所有往来文件中的计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

9．投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

10. 投标文件编制

10.1 投标人应当对投标文件进行装订，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。

10.2投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容，对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标采购单位及监督管理部门等对其中任何资料及招标采购单位或监督管理部门认为有必要的资料进行核实的要求。

10.3如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。

11. 投标报价

11.1 如招标文件无特殊规定，投标价格以人民币填报。

11.2投标人应按照招标文件“第二部分 招标项目内容”中规定的内容、责任范围以及合同条款进行报价，并按《开标一览表》和《投标明细报价表》确定的格式报出分项价格和总价。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则在评标时不予核减。投标总价中也不得缺漏招标文件所要求的相应内容，否则将导致投标无效。

11.3《投标明细报价表》填写时应响应下列要求：

1) 对于报价免费的项目必须标明“免费”；

2) 投标报价应为货物运至用户指定地点的含税价（包括但不限于运输、保险、安装、伴随服务、关税、销售税、其他税以及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用）。

11.4 每种规格货物或每项标准服务只允许有一个报价，否则将被视为无效投标。

12. 备选方案

12.1只允许投标人有一个投标方案，否则将被视为无效投标。（招标文件允许有备选方案的除外）

13. 联合体投标

13.1 本项目不接受联合体投标。

14. 投标人资格证明文件

14.1投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，包括但不限于《资格性及符合性检查表》中所列要求。

14.2资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位印章。

15. 证明投标标的的合格性和符合招标文件规定的文件，包括但不限于投标文件的各组成部分。

16. 投标保证金：不设置

17. 投标有效期

17.1投标文件应在提交投标文件的截止之日起90日保持有效。投标有效期比规定时间短的将被作为非实质性响应招标文件而予以拒绝。

17.2特殊情况下，招标采购单位可于投标有效期期满之前，要求投标人同意延长投标有效期，要求与答复均应为书面形式。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金不被没收。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改报价文件。但将要求其相应延长投标保证金的有效期，有关退还和不予退还保证金的规定在投标有效期的延长期内继续有效。

18. 投标文件的数量和签署

18.1 投标人应编制投标文件一式 六 份，其中正本一份和副本 五 份，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。

18.2 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字。授权代表须出具书面授权证明，法人证明及法人授权证明均应在投标文件中提供（格式见附件）。

18.3 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边加盖公章或签字才有效。

18.4投标文件的电子文件样式如下（该电子文件应与纸质版投标文件内容一致）：

|  |  |
| --- | --- |
| 投标文件的式样和递交 | 投标人应按照投标文件格式制作投标文件，转成PDF格式，并通过客户端进行关联加密，生成加密过的投标文件（etnd后缀的整份投标文件或分册的商务、技术、价格文件）并上传递交至**国e平台**。（考虑到现行国家实际的网络速率及投标人所处区域网络的情况，为节约投标人上传的时间，建议商务分册、技术分册、价格分册各部分文件的大小请投标人尽量控制在每部分100MB以内，整份文件控制在300MB以内） |
| 投标文件附件的式样和递交 | 对excel表格等不可编辑成PDF的材料，若投标人需制作成为投标文件的一部分，可以附件形式上传至客户端进行加密。 |
| 投标文件的密封和标记 | 投标人应使用CA证书对投标文件进行加密。（国e平台采用的CA证书是经国家权威机构认可的具备多种加密及安全认证的解决方案，投标文件一经加密后只有加密时使用的同一把CA或投标人制作电子投标文件时自行填写的密码才可以有效解密，因此请投标人有效保管CA证书，如因CA证书及投标人制作电子投标文件时自行填写的密码丢失导致投标人无法解密的情况，责任由投标人负责） |

投标人在国e平台上上传、递交电子投标文件时，应注意

（1）投标人应在上传后查看提交结果，了解和确认电子投标文件的提交状态；

（2）对于电子投标操作不熟悉或自身电脑、网络的原因导致未在投标截止时间之前上传投标文件的，招标代理机构不负任何责任。建议投标人尽量在投标截止时间前48小时执行上传投标文件操作，在投标截止时间前一天确保投标文件上传成功，在上传文件时如遇到问题需要协助可联系国e平台服务人员。

**四、投标文件的递交**

19. 投标文件的密封、标记和递交

19.1 投标人应将《开标一览表》单独密封提交，并在信封上清晰标明“唱标信封”字样。投标人应将投标文件正本和所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”字样。

19.2 所有信封外包装上应当注明招标项目名称、项目编号和“在（招标文件中规定的开标日期和时间）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章或签字。具体格式如下：

|  |
| --- |
| 投标文件  收件人：国义招标股份有限公司  招标编号：  项目名称：  投标人名称(加盖公章)：  在（招标文件中规定的投标截止时间）之前不得启封 |

19.3如果未按要求密封和标记，招标采购单位对误投或提前启封概不负责。

19.4 招标采购单位在《投标邀请函》中规定的地点和投标截止时间之前接收投标文件，超过截止时间后的投标为无效投标，招标采购单位将拒绝接收。

19.5 投标人应将投标文件，在招标文件规定的投标截止时间前上传至国e平台（投标人须在投标截止时间前完全上传所有投标文件并按“递交投标文件”选项）。

19.6 投标人须对投标文件进行电子签章，在进行电子签章时，须点击“多页签章”，并一次性输入投标文件的所有页码。

温馨提示：考虑到现行国家实际的网络速率及投标人所处区域网络的情况，以及投标文件实际大小，请投标人尽量在投标截止时间前48小时执行上传投标文件操作，在投标截止时间前一天确保投标文件上传成功，在上传文件时如遇到问题需要协助可联系国e平台服务人员（叶韵诗：[yeyunshi@ebidding.com电话020-37860669](mailto:yeyunshi@ebidding.com电话020-37860669)、李磊lilei@ebidding.com电话020-37860665、叶海恋：yehailian@ebidding.com电话：020-37860671 ）。

特别提醒：国e平台将记录投标人上传电子投标文件时的IP地址及网卡MAC地址，若不同投标人的电子投标文件上传记录存在IP地址或网卡MAC地址相同的情况，且无法提供合理解释的，有可能被认定为不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜，或不同投标人的投标文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传，评标委员会有权按照招标文件相关规定否决其投标。

**（投标人同时须于投标截止时间当天，递交一套纸质版的投标文件，纸质版投标文件应与投标人上传至国e平台的投标文件一致，用于一旦发生不可预计的情况下线上开标不能顺利操作时开启。）**

19.7**如投标人不选择远程线上参与开标，须于投标截止时间当天，带上 CA 证书到达开标地点。**

20. 投标文件的修改和撤回

20.1投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，应在国e平台上进行，并书面通知招标采购单位。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

20.2 投标人在递交投标文件后，可以撤回其投标，应在国e平台上进行，但投标人必须在规定的投标截止时间前以书面形式告知招标采购单位。从投标截止时间至投标有效期结束的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将不予退还。

20.3 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

**五、开标、评标与授标**

21. 开标

21.1 线上开标

21.1.1招标代理机构在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。

21.1.2递交了投标文件的投标人在投标截止时间之前登录国e平台网上开标大厅进行签到。

21.1.3投标截止时间到达后，招标代理机构将确认开标。此后，投标人凭CA证书在国e平台对投标文件进行解密并签名确认。投标文件最晚必须在投标截止时间后半小时前解密。

21.1.4在签名阶段，投标人可自行下载开标一览表。

21.1.5投标人在签到和开标阶段，须凭CA证书进行操作。

21.2.如线上开标因网络原因、投标人设备故障原因、投标人操作原因或其他外部因素，导致投标人在投标截止时间后半小时内未能顺利签到和解密而无法继续进行线上开标流程的，开标转为线下开标。线下开标流程与传统开标流程相同，招标代理将对投标人在投标截止时间前递交的纸质投标文件进行拆封并唱读投标信息，并在开标仪式结束前打印纸质的开标一览表供投标人进行签字确认。

21.2.1线下开标时，由投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，也可以由招标采购单位委托的机构检查并见证，经确认无误后由招标工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格、价格折扣、投标文件的其他主要内容和招标文件允许提供的备选投标方案。

21.2.2 招标代理机构做好开标记录，开标记录由各投标人签字确认。

21.2.3开标一览表内容与投标文件中投标明细报价表内容不一致的，以开标一览表为准。

22. 评标委员会的组成和评标方法

22.1 评标由招标代理机构依照相关法律、法规、规章、政策规定组建的评标委员会负责。评标委员会成员由招标人代表和评审专家组成，招标人代表人数、专家人数及专业构成按法规规定确定。评审专家依法从专家库中随机抽取。

22.2 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。

22.3 本次评标采用综合评分法方法，具体见本部分“九 评标方法、步骤及标准”。

23. 投标文件的初审，如投标文件初审不通过，其投标将被否决, 初审内容如下：

23.1投标文件的初审包括资格性审查和符合性审查。评标委员会将依法审查投标文件是否实质上响应了招标要求。具体审查内容详见《资格性及符合性检查表》。只有实质性响应的投标文件才能进行后续的比较与评价，否则将作无效投标处理。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

23.2 评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

23.3投标文件的算术错误将按下列方法更正：评标委员会对大小写金额不一致、单价汇总与总价不一致的，按以下方法更正：投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。如果投标人不接受对其错误的更正，其投标将被视为无效投标。

23.4 如投标文件初审不通过，其投标将被否决。

24. 投标文件的澄清

24.1 评标期间，对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会签字）要求投标人做出必要的澄清、说明或者纠正，但不得允许投标人对投标报价等实质性内容做任何更改。投标人的澄清、说明或者补正应在国e平台上进行，由其授权的代表签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。有关澄清的答复应在国e平台上进行，由投标人的法定代表人或授权代表签字（或加盖投标人的印章）的书面形式做出。

24.2 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

25. 投标的比较和评价

25.1 评标委员会按招标文件中规定的评标方法和标准，对初审合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

26. 授标

26.1评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，推荐中标候选人名单，并提出书面评标报告。

26.2 招标人在收到评标报告后的法定时间内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。

26.3 中标人确定后，招标采购单位将在监督管理部门指定的媒体上发布中标公告，并在国e平台向中标人发出《中标通知书》，《中标通知书》对中标人和招标人具有同等法律效力。

**六、异议**

27.异议

27.1对于招标文件有异议的，应当在投标截止时间10日前提出；对于开标的异议，应当当场提出；对于评标结果的异议，应当在公示期内提出。

异议接收机构名称：国义招标股份有限公司纪检审计部

质疑联系人：郭小姐、李小姐

电话：020-37860713/715（工作时间：8：30-17：00）

传真：/

邮箱：guochunxi@ebidding.com

地址：广州市东风东路726号9楼903室（纪检审计部）

邮编：510080

28. 合同的订立

28.1招标人与中标人自中标通知书发出之日起三十日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。如果第一中标候选人放弃中标或者没有按照规定签订合同，招标人将取消其中标资格，其投标保证金将不予退还。在此情况下，采购单位重新招标。

29. 合同的履行

29.1合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。合同需要变更的，招标人应将有关合同变更内容，以书面形式报监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，招标人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报监督管理部门报备。

29.2合同履行中，招标人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充合同。签订补充合同的必须按照规定备案。

**八、适用法律**

30.招标采购单位及投标人的一切招标投标活动均适用《招标投标法》及其配套的《广东省实施<中华人民共和国招标投标法>办法》等法规、规章、政策。

**30.1 与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或者个人，不得参加投标。单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标。存在以上情形的供应商应主动予以回避，否则自行承担相应的法律责任及后果。**

30.2 如投标人存在《中华人民共和国招标投标法实施条例》规定的属于投标人相互串通投标情形的，相关投标人依法承担相应的法律责任。

《中华人民共和国招标投标法实施条例》第三十九条：禁止投标人相互串通投标。

有下列情形之一的，属于投标人相互串通投标：

（一）投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

（二）投标人之间约定中标人；

（三）投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

（四）属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；

（五）投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

《中华人民共和国招标投标法实施条例》第四十条：

有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标：

（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（三）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；

（四）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（五）不同投标人的投标文件相互混装；

（六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

30.3如投标人存在《广东省实施<中华人民共和国招标投标法>办法》规定的第十六条情形的，相关投标人依法承担相应的法律责任。

《广东省实施<中华人民共和国招标投标法>办法》第十六条：

投标人之间不得有下列情形：

（一）不同投标人编制的投标文件的实质性内容存在两处以上细节错误一致；

（二）不同投标人的投标文件由同一电子设备编制、打包加密或者上传，不同投标人的投标文件由同一投标人的电子设备打印、复印；

（三）不同投标人的投标文件由同一投标人送达或者分发；

（四）参加投标活动的人员为同一标段其他投标人的在职人员；

（五）不同投标人的投标保证金从投标人各自的基本账户转出，但是，所需资金来自同一单位或者个人账户；

（六）法律、行政法规规定的其他禁止情形。

**九 评标方法、步骤及标准**

根据相关规定确定以下评标方法、步骤及标准：

**31.评标方法**

本次评标采用综合评分法，即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按技术、商务和价格三部分分别打分的方式进行评分。三项总分为100分，其中技术得分占55分，商务得分占35分，价格得分占10分。以评标总得分最高的投标人作为中标候选人。

**32.评标步骤**

评标委员会对投标文件的评审分为初审、比较与评价：

**（一）初审**

**《资格性及符合性检查表》**

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 内容 |
| 1 | ①投标报价是唯一确定的 |
| 3 | 准入条件：  （1）提供《投标函》，投标有效期为自提交投标文件的截止之日起90日  （2）提供《关于资格的声明函》  （3）投标人必须是来自中华人民共和国（以下简称“合格来源国”）的法人或其他组织。  （4）投标人只允许为独立法人或其他组织，不接受联合体投标。  （5）投标人须具有有效的《食品经营许可证》或者经市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。  （6）单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一招标项目包投标。(投标人出具声明函)。  （7）为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加本项目的其他采购活动(投标人出具声明函)。  （8）投标人没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的投标人。[根据信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）主体信用记录信息进行查询]。  （9）本项目不允许转包。如合同有约定，可以对本项目的部分非主体、非关键性工作进行分包,投标人应当就分包项目向招标人负责。  （10）已领购本次招标文件。 |
| 4 | 提供法定代表人资格证明书及法定代表人授权委托书(原件) |
| 5 | 按照招标文件规定要求签署、盖章 |
| 6 | 投标文件对招标文件的实质性技术与商务的（即标注★号条款）条款不产生偏离（投标文件中技术参数、功能或其他内容优于招标要求部分不视作偏离） |
| 7 | 符合招标文件中规定的其他实质性要求 |
| 8 | 符合法律、法规规定的其他实质性要求 |

**(一) 比较与评价**

1.技术评价：（55分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评审项目** | **评议内容** | **分值** | **评分细则** |
| 技术 | 对采购项目内容的响应程度 | 10 | 根据各投标人对采购项目内容响应情况进行评价，全部满足或优于得10分，每有一项偏离或无响应的扣2分，最低为0分。 |
| 菜式及出品方案 | 10 | 根据投标人所提供菜式及出品方案（包括但不限于菜式数量、菜品质量、营养搭配、口味分布、菜品定价等）进行评审：  1.菜式及出品方案完整、计划安排科学合理可行，完全满足且优于项目需求的，得10分。  2.菜式及出品方案较完整、计划安排较科学，基本满足项目需求的，得6分。  3.菜式及出品方案不完整，计划安排不合理，不完全满足项目需求的，得2分。  4.未提供或其他情况，得0分。  备注：  1.投标人应知晓其响应投标方案将被视为服务承诺之一，如中标，投标人须按照其投标方案履约。因此，请投标人谨慎设计方案。  2.评审委员会应根据投标人投标文件的响应情况，进行评审。 |
| 经营管理方案 | 10 | 根据投标人提供的经营管理方案（包括工作流程安排、岗位职责、整体方案、人员配置及技术水平等内容）进行评审：  1.工作流程安排科学合理、岗位职责清晰明确、整体方案可行性高，人员配置高于用户需求要求，技术水平高的得10分；  2.工作流程安排较为科学合理、岗位职责较为明确、整体方案可行性较高，人员配置符合用户需求要求，技术水平较高的得6分；  3.工作流程安排不合理、整体方案可行性较差，人员配置不符合用户需求，技术水平较差的得2分；  4.未提供或其他情况，得0分。  备注：  1.投标人应知晓其投标方案将被视为服务承诺之一，如中标，投标人须按照其投标方案履约。因此，请投标人谨慎设计方案。  2.评审委员会应根据投标人投标文件的响应情况，进行评审。 |
| 质量、安全保障措施方案 | 10 | 根据投标人提供的质量、安全保障措施方案（包括货物的来源、加工、包装、保存、运输各环节）进行评审：  1.质量保证措施全面具体，内容明确清晰，可行性强，供餐措施得当，对招标人本次招标项目有足够的质量保证，保障计划详细，针对性强，得 10分；  2.质量保证措施全面，有质量保障计划，但个别措施内容不够详尽，个别计划内容不够清晰准确，个别保证措施针对性不强或可操作性不强，得 6分；  3.质量保证措施或质量保障计划不够全面具体，较多内容不够清晰准确，较多保证措施针对性不强或可操作性不强，得2分；  4.未提供或其他情况，得0分。  备注：  1.投标人应知晓其投标方案将被视为服务承诺之一，如中标，投标人须按照其投标方案履约。因此，请投标人谨慎设计方案。  2.评审委员会应根据投标人投标文件的响应情况进行评审。 |
| 增值服务方案 | 5 | 根据投标人提供的增值服务方案（例如活动方案、消费折扣等）进行综合评审：  1.增值服务方案内容丰富，能满足医院日常需求，针对本项目提出的增值服务承诺齐全，周详到位，措施科学可行，整体可行，对招标人有实质性效益的，得5分；  2.增值服务方案内容基本能满足医院日常需求，针对本项目提出的增值服务承诺齐全、完整，保障措施可行，较好地满足招标人要求的，得3分；  3.增值服务承诺一般，基本满足要求的，得1分；  4.未提供或其他情况，得0分。  备注：  1.投标人应知晓其投标方案将被视为服务承诺之一，如中标，投标人须按照其投标方案履约。因此，请投标人谨慎设计方案。  2.评审委员会应根据投标人投标文件的响应情况，进行评审。 |
| 应急保障方案 | 5 | 根据投标人提供的应急保障方案进行综合评审，应急保障方案包括在停水、停燃气、停电时或因其他特殊紧急事件导致不能正常开餐情况下的应急措施，突发质量安全事故应急处置方案，以及疫情防控方案等。  1.对特殊情况和紧急事件的处理预案及保障措施服务方案具体完善、编制科学合理，针对性和可操作性强，得5分；  2.对特殊情况和紧急事件的处理预案及保障措施服务方案较完善、编制较科学合理，具有可操作性，得3分；  3.对特殊情况和紧急事件的处理预案及保障措施服务方案简单、不全面，可操作性一般，得1分；  4.未提供应急方案或者应急方案过于简单未能体现任何可行性措施，得0分。  备注：  1.投标人应知晓其投标方案将被视为服务承诺之一，如中标，投标人须按照其投标方案履约。因此，请投标人谨慎设计方案。  2.评审委员会应根据投标人投标文件的响应情况，进行评审。 |
|  | 病人特殊饮食 | 5 | 根据投标人所提供病人特殊饮食的齐全性进行综合评审，  1.所提供病人特殊饮食科学合理的得5分；  2.所提供病人特殊饮食基本满足的得3分；  3.所提供病人特殊饮食不全面的得1分；  4.不提供不得分。  备注：  投标人提供病人特殊饮食清单。 |

2.商务评价：（35分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评议内容** | **分值** | **评分细则** |
| 商务 | 项目服务经验 | 9 | 每提供一项同类项目业绩的合同或中标通知书复印件并加盖公章得3分，最高得9分，不提供不得分  1.如提供合同证明资料的，则需提供合同关键信息（含首页、签字页）证明文件  2.通过中标通知书或合同关键信息无法判断是否得分的，还须同时提供能证明得分的其它证明资料，如项目报告或合同甲方出具的证明文件等。  3.以上资料均要求提供复印件。评分中出现无证明资料或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。 |
| 客户满意度情况 | 4 | 提供有效业绩的使用用户评价，每提供一个类似“满意”或“非常满意”或“优”的使用用户评价得2 分，本项最高不超过4分。须提供用户单位的评价证明（格式自拟，须加盖用户单位印章）。其他表达满意度的词语，由评委参照以上评价等级程度认定对应的评价等级。同一法人单位的多份用户评价只计算 1 份 |
| 项目负责人 | 5 | 拟派的项目负责人应具有专科或以上学历，至少具有3年以上饭堂经营管理的经验，且具备高级食品安全管理员资格，全部满足得5分，缺一项得0分。  备注：  1.提供项目负责人在投标人处就职的证明材料以证明雇佣关系；  2.提供饭堂经营管理经验的证明文件  3.提供资格证书复印件。所有文件需加盖投标人公章，未加盖或缺失公章，不得分。 |
| 团队成员 | 10 | 1.食品安全员：具备政府部门颁发的中级及以上食品安全管理员资格证书（或中级及以上食品安全管理员考试合格证）（须提供证书复印件并加盖公章）。满足得2分；  2.健康管理师：具备政府部门或职能指导中心颁发的健康管理师资格证书（须提供证书复印件并加盖公章）。每人得1分，最高得2分； 3.厨师长：具备一级或高级技师中式烹调师资格证书（须提供证书复印件并加盖公章）。每人得1分，最高得2分； 4.厨师:持有效二级/中级及以上中式烹调师资格证书(须提供证书复印件并加盖公章)。每人得1分，最高得2分;  5.面点师：具备一级或高级技师中式面点制作资格证书（须提供证书复印件并加盖公章）。满足得2分。  备注：  1.提供服务团队成员在职证明材料，并提供资格证书复印件，所有文件需加盖投标人公章，未加盖或缺失公章，不得分。  2.同一人获得以上多个证书的不重复计分。  3.不按要求提供证明文件的，对应项不得分。 |
|  | 食品安全赔付能力 | 2 | 投标人为本项目购买食品安全责任险，在已满足本项目实质性要求（保额不低于1000万元）的基础上，保额每高200万，得1分，最高得2分。  备注：须提供承诺函并加盖公章。 |
|  | 体系认证 | 5 | 投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，食品安全管理体系认证证书、HACCP危害分析与关键控制点体系认证证书，获得一项得1分，最高得5分。  备注：1.提供上述在有效期内的认证证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.cn）上查询到的在有效期内的官网截图打印件，已失效或撤销的或暂停的，不提供不得分。公开信息中无法查询或与公开信息不一致的，供应商必须提供发证机构出具的证明函。  2.如因企业成立时间不满足认证时间要求且办理认证所需要合理时间不够导致未能获得证书，供应商提供说明文件明确以上事项，说明合理且属实的，可对应得分。 |

3. 价格评价：（10分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审项目 | 分值 | 评分细则 |
| 投标报价 | 10 | 价格分是以满足招标文件要求且投标价格最高的投标报价为评标基准价，其他投标人的价格分则按比例算出。  价格分=(投标报价/评标基准价)×10 |

4.综合比较与评价：

根据每个投标人在上述各评审阶段中的得分，采用下面公式算出每个投标人的综合得分：

W＝[C/Cmax]×10 ＋ S＋ M

其中：

W 某个投标人的综合得分；

C 某个投标人的实际投标价格；

Cmax 满足招标文件要求且投标价格最高的投标报价；

S 某个投标人的服务评审得分；

M 某个投标人的商务评审得分；

注： T、M均为所有评委评分的算术平均值。

**（三）推荐中标候选人名单**

评标委员会根据最终评审的结果，推荐综合得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

**第四部分　合同格式**

**(项目)**

**合 同 书**

**（服务类）**

|  |
| --- |
| **项目编号：** |
|  |
| **项目名称：** |
|  |

**中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院2025年-2028年餐饮管理服务合同**

甲方：中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院

乙方：

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规，在双方平等、自愿、协商一致的基础上，甲方授权乙方在甲方指定地点提供食堂全外包服务，为甲方在职职工、住院患者及其家属提供供餐及相关配套服务。为明确双方责任和权利，特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

**一、整体要求**

1、食堂位置及面积：汕尾市城区东涌镇站前横二路1号中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院。厨房（室内）面积：约2852平方米

2、食堂规模：**预计开放床位数\_\_\_800\_\_张，在职职工约\_2500\_人**。

3、乙方须在甲方食堂所在地取得食品经营许可。乙方必须在取得食堂所在地的食品经营许可之后开始履约。

4、乙方必须落实落细主体责任。乙方须对其承包经营食堂的食品安全工作全面负责，主动接受甲方的管理。

①乙方应建立健全食品安全管理制度和食品安全管理机构，严格按照许可项目，依照法律法规、食品安全标准和本项目合同约定进行经营，确保食堂食品安全。

②乙方必须依法依规配备配齐食品安全总监、食品安全员，结合实际明确岗位职责，落实“日管控、周排查、月调度”制度要求，同甲方食品安全管理人员共同开展食堂食品安全日常管理。

③乙方经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即整改并主动通知甲方；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向甲方和所在地市场监管部门报告。

5、乙方须建立食品安全应急管理和突发事故（件）报告制度，制定食品安全事故处置预案，定期开展食品安全管理人员和从业人员培训，定期开展应急演练，不断提升应急处突水平。

6、甲方按现状交付使用，在经营过程中，甲方提供的设备设施损坏后，乙方须按照甲方固定资产管理规定的流程报废处理，如需增添设备设施，由乙方负责添置补充设备。

7、对甲方提供的厨房设施、设备要合理使用，妥善保管和维护，不得私自改变厨房布局。

8、乙方须负责厨房抽油烟系统、隔油池系统、厨房排水系统等厨房相关配套设施的维护保养及后续处理，须负责处理厨余垃圾、废弃油脂。

①食堂产生的所有垃圾均由乙方负责处理，处理环节包括但不限于垃圾收集、妥善打包、运离食堂并运抵垃圾站等方面，处理方式需按照国家的相关规定，如因乙方处置不当导致甲方受到警告、处罚等行政处分，乙方需承担相应的赔偿责任。

②乙方须按照汕尾市环保要求，聘请有资质的公司对食堂厨房剩余油脂进行过滤、回收处理。保持经营管理范围的环境卫生及用餐场地整洁卫生，污物垃圾按要求堆放及时清运，及时抽吸化油池、下水道积聚物，确保正常畅通。由于乙方懈怠或聘请无资质的公司进行回收工作而造成重大责任事故的，由乙方承担违约和侵权责任及因此造成的损失。

③乙方须聘请专业公司定期清洗烟道，频率不得低于4次/年。由于烟道未及时、有效地清洗造成的所有后果和责任，由乙方承担。

④乙方还须负责对接当地环保部门、食监部门，接受当地政府部门管理，及配合整改（如要求）。

9、目前甲方的现有场地面积可满足日常的餐食销售经营，乙方根据实际需要自行配置设备设施，投入费用由乙方承担；同时，乙方还应负责配置服务人员的一切费用。在保证食堂服务工作的情况下，乙方可自行安排工作人员休息、请假等的事宜，人事权归乙方。

10、乙方不得改动食堂现有的建筑结构，不得使用污染环境的灶具和燃料。乙方对食堂开展装修改造，必须提前向甲方主管部门备案，经甲方同意后方可施工。

**二、服务期限**

本项目服务期三年。

**合同期自 年 月 日起至 年 月 日。**

**三、服务需求**

**1.餐饮驻场服务**

为甲方提供医院职工餐、住院病人医嘱治疗餐，在院内制作，由医院监督管理，乙方提供劳务人员服务和现场管理。

**1.1职工餐**

**1）供餐时间（全年无休）**

① 堂食：早餐：6:30-8:00，午餐：11:00-13:00（汤粉面：11：30-13:00），晚餐：16:00-18:30；夜宵：19:00-22:00

② 网络订餐送餐：早餐：7:00-8:00；午餐：11:00-12:30；晚餐：16:00-18:00；

**2）供餐内容**

① 各式焖炒蒸炸类菜肴的制作（主要是当地菜、粤菜、湘菜、川菜等）；

② 各式中西式点心的制作；

③ 各式汤类、糖水、粥粉面、饺子、云吞、凉茶、清凉饮品等的制作；

④ 各式接待餐的制作。

3）职工小卖部

供应时间：

周一至周五：早8：00-晚18:30

周六至周日：9时00分-13时00分，15时30分-18时30分

**1.2住院病人医嘱治疗餐**

**1）供餐时间（全年无休）**

① 早餐：7:00-8:30；午餐：11:00-13:00；晚餐：16:30-18:00；

② 特殊情况根据医嘱要求增加供餐时间及次数。

**2）供餐内容**：根据医嘱治疗膳食要求或营养师开具的营养餐单进行制作、登记与配送。

**3）订餐截止时间：**

①日常订餐时间：

早餐：用餐前一天；

午餐：用餐当天9:00前；

晚餐：用餐当天16:00前。

②超时餐订餐时间：

午餐：11:00-12:00；

晚餐：16:00-17:30。

**4）订餐服务：**

①需采用甲方营养食堂电子化订餐系统，要求实现可通过微信扫码订餐，操作应方便、高效；

②保留电话订餐和现场订餐形式，以适应部分特殊群体（如不会使用手机订餐的老年人等）。

特别说明：在患者入院的时候，由护士或者护工简要介绍甲方订餐操作，并登记部分特殊群体（如老年人）的订餐方式，并告知乙方驻场项目经理，以便配餐员到现场接受订餐。

**5）新生儿膳食：**婴幼儿配方乳粉。（主要包括蛋白配方奶粉、免乳糖奶粉或无乳糖奶粉、水解奶粉或氨基酸奶粉等等）

**1.3供餐要求**

①精心搭配各式主、副食菜谱，每月更换1套菜单，且每月推出6款以上新菜品。逢每月第一个自然日上新菜单，原则上要求菜式应每2周不重样（除热门主菜外），周一至周日供应品种不能完全重复，任意两天菜式品种差异率不低于30%，午餐和晚餐的菜式应不相同。热门主菜经甲方审核确认后，每周最多可出2次。下月菜单需在本月结束10个日历日前交甲方职能部门审核，新菜式应先进行试做、试尝，待甲方审核后方可执行。每月创新及推出新菜6款以上。

②点心餐、接待餐供餐等要求：精心搭配，出品色香味全。

③病人餐供餐要求：病人餐每餐均需提供流质、半流质、糖尿病饮食（低糖/无糖）、无盐餐、无碘盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮需求服务（特殊餐饮服务根据甲方临床患者的需求变动而变动）

④需配合院区营养科开展特医食品、肠内营养配置室用餐的相关要求，如打单收费等等。

**1.4菜式和规格要求**

①净荤不少于5个品种，每份净荤重量不少于50克；

②净蔬菜/素菜不少于5个品种，每份净蔬菜不少于100克；

③荤素混炒不少于10个品种，每份份量不少于100克，荤素重量比例按不少于1:2（荤1素2）；

④每份米饭100克至150克，可免费加饭。

**1.4.1供餐标准**

① 菜式明码标价，建议餐标：早餐套餐不高于15元，午餐、晚餐套餐不高于25元(包含1荤+2素+1汤+1米饭），高标餐套餐不高于30-40元(包含2荤+2素+1汤+1米饭）、肉末（片）粥不高于8元、白粥不高于3元、粉面类不高于20元，以保证食品安全和供餐营养均衡及就餐人就餐满意为基础，可参考周边环境供餐价格和实际配餐食材价格及就餐人需求来变换供餐模式和供餐定价。

② 每天的早餐备有包点、粉、面、粥、豆浆牛奶等20种以上，注重营养的搭配；每天午、晚餐备有15-20个以上菜式（主食不少于2种，素菜不少于4-8种，荤菜（含半荤）不少于9-12种）及多种营养汤或炖品供就餐人员选用。

**1.5膳食要求**

①汤粉、面点、粥、煲仔饭、套餐、单个菜、老火汤/生滚汤、特色风味等,粥、粉、面、糕点、包类供应时间为早、午、晚餐，其他饭类、汤类供应时间为中、晚餐。

②早、中、晚餐供应品种必须包括中西式面点、粥粉面类、粗粮等，营养搭配均衡，品种多样。

③饭菜兼顾南北方特色口味（粤菜为主，川菜、湘菜等多种口味），品种要齐全，需提供重口味、淡口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，保证正餐有新鲜鱼、肉、禽、蛋、蔬菜等菜品供应。

④菜式营养健康、花色品种多；大米符合标准，要求使用新米、晚稻、丝苗米；油用非转基因食用油。

⑤熟食类食品不准外购，乙方须承诺所提供的熟食类食品均为自制食品；必须对餐食有加热保温措施，保证售出餐食是温热的。不得直接使用预制菜，如确需使用须经甲方审批同意。

⑥提供具有相关资质的第三方机构检测合格的报告，抽检不同餐次的共5个菜品，进行微生物检测。在本项目进场后半个月内提供一次以上检测报告，之后每三个月提供一次以上检测报告。

⑦积极响应和满足甲方提出的其他膳食要求，满足甲方的饮食服务需求。

1.6工作餐（含手术餐、过时餐）餐标标准按医院要求，供餐形式为配送至科室。

1.7乙方服务范围内应有清晰的就餐标识和指引，方便职工就餐。设置便民措施，就餐区域配备洗手液、一次性纸巾、开水等；若汕尾市气温连续5天达到38℃或以上，乙方应免费赠送清凉饮料给当天饭堂就餐的职工。（以汕尾正午天气预报为准）

**2.餐饮驻场服务人员要求：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 序号 | 岗位 | 深汕院区 | 岗位职责 |
| 拟配置岗位数(人) |
| 餐饮管理服务项目 | 1 | 项目经理（接受院方管理） | 1 | 1、负责医院和公司双方工作协调对接；完成医院交办的工作任务； 2、负责院区工作统筹，主管、主厨的培训管理，人员招聘、工资福利等；  3、配合医院三甲管理工作，大型会议等用餐协调。 |
| 2 | 营养室班长（院方直接管理） | 1 | 1.负责院区营养膳食全面管理工作，配合肠内营养配剂室的相关工作。 |
| 3 | 主管 | ≥2 | 1、负责院区现场工作统筹安排、执行及员工的管理和培训；完成所在院区交办的各项工作任务；  2、负责员工考勤和结算、人员调配，完成应急任务，做好生产安全和服务满意度。  3、患者食堂1名、职工食堂1名。 |
| 4 | 主厨（厨师长） | ≥2 | 1、负责所在院区营养室厨房工作统筹、厨师的工作调配； 2、负责菜品出品质量、菜单制作、成本管控、技术培训、执行厨部工作标准等的培训；  3、患者食堂1名、职工食堂1名。 |
| 5 | 班长（楼面） | ≥2 | 1. 配合完成主管交办的各项工作任务；   2.负责人员调配，做好服务满意度等工作。 |
| 6 | 食安员(兼其他工种） | ≥1 | 1、负责本院区食品安全工作监督管理，安全台帐完善及监督管理； 2、营养室各操作版块流程的监督管理，及员工操作过程中的规范培训。 |
| 7 | 仓管(院方直接管理） | 1 | 负责营养室仓库管理，食材验收入库、出库登记、台帐记录，做到三帐统一。 |
| 8 | 财务人员 | 1 | 负责医院营养室相关财务工作、就餐卡充值、资金结算工作等。 |
| 9 | 厨师 | ≥9 | 负责餐品烹饪、本区域工作卫生清洁及执行厨部工作标准； |
| 10 | 点心主管 | ≥1 | 1、负责点心部工作的统筹安排，负责点心师的培训； 2、点心部菜单制作及成本管控，技术培训、执行点心部工作标准； |
| 11 | 点心师 | ≥6 | 负责点心部产品的制作、本区域工作卫生清洁，执行点心部工作标准； |
| 12 | 厨工班长 | ≥2 | 1、负责统筹厨工组工作安排、人员调配、厨工培训； 2、完成对食材的清洗、切配，执行切配工作标准。 |
| 13 | 厨工 | ≥11 | 1、负责对食材的清洗、切配，执行切配工作标准； 2、完成窗口售餐、配送餐、清洁、洗消的工作。 |
| 14 | 配餐班长 | ≥2 | 1、负责职工送餐组工作安排、排班、送餐员技能培训； 2、完成送配餐问题协调、处理及反馈。 |
| 15 | 配餐员 | ≥6 | 负责病人餐和职工餐配送工作，收集订餐信息，协调订餐问题。 |
| 16 | 小餐厅接待餐厨师 | ≥3 | 1、接待餐及工作餐的制作，执行本岗位工作标准； 2、无接待餐任务时，负责中厨餐品的制作及中厨的其它工作。 |
| 17 | 制单员 | ≥1 | 负责本院区营养室的订餐收集、打单、制单工作。 |
| 18 | 文员 | 1 | 1、日常行政事务  2、数据统计与报表  3、医院投诉服务处理  4、三甲相关工作配合 |
| 19 | 营养膳食厨师 | 4 | 负责营养治疗膳食的制作 |
| 20 | 机动帮厨 | 3 |  |
| 小计（人） | | ≥60 |  |

4、乙方须在合同签订时向甲方提交驻场服务人员（项目经理、厨师长、面点厨师除外）的资料备案，资料包括但不限于无犯罪证明、有效的餐饮人员健康证、有效的身份证复印件、厨师证复印件等详见附件1。

5、乙方的所有驻场服务人员应全职驻点服务，不得同时兼任本项目外的工作。

6、上述管理团队（项目经理、厨师长、面点厨师）需通过甲方职能部门面试后方能录用。如乙方需调整驻场管理团队，需提前2个月书面通知甲方，甲方同意后方可更换。甲方有权对不满意的管理团队提出人员调配或更换或补充要求，乙方在收到书面通知2个月内调配或更换或补充人员。

7、乙方的所有驻场服务人员不得违规使用年龄不满18岁的童工。

8、乙方对所有驻场服务人员需配备统一的服饰。

9、乙方的所有驻场服务人员应按相关食品加工操作要求，在需要时戴清洁帽、口罩、手套、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁，食品加工人员不得佩戴任何首饰。员工在熟食间、备餐间任何时候均须佩戴手套、口罩。

10、餐品配送人员应熟知甲方各楼层各科室的分布。病人配餐员要求形象好、能熟练运用服务用语，能听懂当地方言。

11、甲方有权对不履行合同或多次违反甲方管理规定的乙方人员提出警告和拒绝使用，乙方必须按甲方的要求更换有关人员。

12、乙方所有驻场服务人员的食宿薪酬等由乙方自行承担费用，甲方无需支付。乙方必须按照劳动部门的相关规定规范用工，乙方应与所有驻场服务人员订立劳动合同关系，按国家规定要求办理各类社会保险并承担用工责任。在服务期内，乙方须承担所有驻场服务人员的意外、工伤等所有服务风险，应给所有驻场服务人员购买职业保险。若发生劳动争议或其他法律或经济纠纷的，由乙方负全责，与甲方无关。

13、乙方必须要求所有驻场服务人员服从甲方的管理，严格执行甲方的规章制度及工作内容，并无条件接受并配合甲方对服务工作的监督和检查。

14、乙方所有驻场服务人员必须每年进行一次与从业相关的体检，确保身体状况符合服务岗位要求，并且每年至少接受一次卫生知识培训，以提升服务过程中的卫生标准执行能力。体检报告及书面培训资料及培训记录必须及时提交给甲方备案，以证明服务团队的健康状况和专业素养。由于乙方员工健康问题而造成疾病的感染和传播，乙方应负由此产生的经济和法律责任。

**四、食堂管理服务工作内容以及标准**

乙方负责食堂的日常事务管理，保证甲方工作日及节假日正常就餐服务。甲方提供食堂场地和部分餐厨设备等硬件设施，但不承担硬件设施维修费用。（如中央空调、食堂厨具等等）食堂管理服务工作标准详见附件2《日常工作操作标准表》。

**五、环境卫生管理**

乙方须制定严格的餐饮卫生管理制度和食品安全突发事故应急预案，严格执行国家《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫、就餐环境须达到省级职能部门制定的标准。

（1）就餐环境要求良好，应保证食堂通风、干净卫生、地面无积水，有剩饭剩菜等垃圾处理设施，室内温度超过26℃应开电风扇或空调等。

（2）乙方按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具清洗和消毒工作。

（3）乙方负责打扫食堂区域的卫生，并实行门前三包。

（4）食堂的馊水、食材废料、纸皮等由乙方负责及时处理，以保障厨房、食堂整体环境卫生。餐厨垃圾的处理应符合汕尾市的有关规定。

（5）乙方须做好安全用水、用火、用电、煤气等工作，须服从甲方的监督和检查。因乙方原因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由乙方负责。

（6）乙方为食品卫生安全直接责任人，须严格把好食品卫生安全关。乙方须做好食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经市场监督管理部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是乙方的责任所引起的食品安全事故，由乙方承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且甲方有权立即取消乙方的服务资格。

**六、食材供应服务**

一、基本要求

乙方供应的食材必须向有合法资质的食材供应商采购。

二、食材标准

详见附件3常用食材列表：

**七、管理目标要求**

1、每年配合甲方完成指定的扶贫农副产品采购指标。

2、①负责食堂的升级优化，包括食堂内部环境优化，设备设施、订餐系统等投入，乙方需制定详细的食堂升级优化方案；②优化期内保证甲方的正常的餐饮服务，乙方须针对食堂升级优化方案制定优化期间的供餐保障方案，须充分考虑保障供餐的重点难点，明确可能出现的因优化影响供餐的因素（例如设备设施更换、停水、停电、噪音）以及对应的解决措施。

3、乙方所安排到甲方处提供餐饮服务的员工必须与乙方建立劳动关系并签订合同，乙方的员工一切劳动保险及其它福利待遇由乙方承担费用和自行办理。不得因与员工的劳动纠纷影响向甲方提供正常服务，如造成食堂无法按时、足量供应餐食的，甲方有权终止合同，并追究乙方的违约责任。

4、日常餐饮服务运作过程中产生的水费、电费、燃气费、垃圾费、网络费、通讯费等所有费用食堂自行支付。（如医院先垫付的电费水费应由食堂根据医院开具的清单补还给医院）

5、乙方必须按照《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》《食品添加剂新品种管理办法》等相关法律、法规、制度及政策，通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准的食品卫生安全。

6、乙方必须通过有效的措施提高甲方餐饮的服务质量，达到并维持较高的满意度。应有具体的满意度跟进措施以及定期反馈与改进措施。

7、乙方必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少甲方管理层在餐饮方面的精力投入。

8、乙方必须知晓甲方为医疗行业的特殊性，服从甲方制定的管理规定。

9、乙方出品质量以及食材采购质量和验收标准应按照招标文件中的具体要求。

10、原则上当天所有餐次的出品应是当次制作，保证新鲜，保证口感，因制作复杂所需的个别菜品经甲方审批同意后可放宽至提前1天制作（未售完但保存完好并加热后能正常食用的个别菜品仅可再售卖1次）。除个别菜品的特殊需求外，应采用新鲜食材，并尽量减少使用冷冻品。

11、乙方全部员工要按行业标准进行专业素质培训，以优质的服务进行规范化管理，做到形象良好、礼貌待客、微笑服务，并做好服务跟踪，为每一位职工和病患提供良好的就餐体验。

12、确保甲方每餐的正常膳食供应，并根据需要提供网络订餐及送餐服务，对甲方提出的接待餐、会议供餐、过时餐等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。

13、乙方须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定，合理守法地开展服务。服务期间，确保无事故发生，乙方因服务期间管理不当发生食物安全问题或中毒、因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由乙方承担，视情况严重程度，甲方有权终止合同，且对甲方造成财产或声誉损害的，乙方应承担赔偿责任。

14、乙方在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，甲方不定期监督检查。

15、乙方要加强食品卫生、食品质量的管理，确保食品质量，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时，必须接受市场监督管理局、消防部门等各级单位的卫生及消防监督检查，并按检查结果进行整改。

16、乙方进场前需提供以下详细的资料：接场计划书、个人卫生标准、环境卫生标准、各岗位工作安排表、各岗位职责、各岗位作业指导书、关键岗位考核表、应急预案（包括食物中毒应急预案、紧急供餐应急预案等），具体要求为：

（1）乙方需针对可能出现的食物中毒或其他食源性疾患事故，结合甲方的实际情况提供详细可行的应对方案。

（2）应设立应急工作小组并明确人员的组织架构。

（3）对于临时退货、补货，加工时停水（停电）应急处理等应急情况要有对应的应急措施保障食材的正常供应。

（4）对甲方可能的食材紧急配送的需求，乙方需结合甲方的实际情况制定可行性强的紧急配送方案，确保及时供货。

17、乙方负责对食堂进行环境布置，所产生的费用由乙方支出，包括用餐文明相关宣传的布置、节日氛围的烘托布置、活动场地布置等。

18、乙方应保证采用符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定的食材制作餐食，应尽量采用新鲜食材，少用冷冻品。甲方有权不定期到厨房巡查，并有权查阅食材来源资料及相关进货凭证。

19、乙方应保证出品质量，菜单及定价每月变动须提前向甲方沟通和报备，并得到甲方同意。

20、乙方应配备足够的资源以保证准时送餐，病人餐均需配送至病床前，职工餐需送到科室。

21、乙方应保证餐饮的配送规范应符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定。应使用专用的保温设备运输，并保证送达时食品的表面温度不低于40℃。运输与配送期间应做足有效措施以预防食物受污物或环境的污染。

22、如食用由乙方配送的餐食造成腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由乙方全部负责。若由于饮食安全问题导致甲方牵连受损，甲方有权要求乙方进行相应的赔偿。

23、乙方在服务期内，由于原材料、烹调过程引发的食品安全、消防、人员伤亡等大小事故，应承担全部责任及费用，乙方需与甲方签订《消防安全责任书》。

24、乙方需每月对员工进行至少1次的培训，并有书面培训资料及培训记录。乙方每年对驻场管理团队（项目经理、厨师长、面点厨师、食品安全员）进行4次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及主管职能科室确认等相关资料。

25、乙方应配合甲方落实上级有关部门的要求，包括但不限于日常安全监督检查、现场检查、数据上报等工作。

26、乙方为食品卫生安全直接责任人，必须严格把好食品卫生安全关。乙方必须做好食品留样等常规安全手续并做好资料存档工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是乙方的责任所引起的食品安全事故，由乙方承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且甲方有权立即取消乙方的服务资格。

27、乙方为职工食堂消防第一责任人，必须做好安全用水、用火、用电、用煤气等工作，必须服从甲方的监督和检查。因乙方原因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由乙方负责。

28、乙方须建立完善的管理制度及应急预案。确保饮食卫生安全前提下，完成甲方餐饮保障服务。根据甲方提出的问题和要求，及时提出整改方案并实施整改。

29、乙方须定期聘请天然气公司进行安全检测，范围包括燃气管道和燃气泄露装置等燃气设施设备。

30、乙方应按甲方需求提供职工餐、手术餐、病患餐、工作餐服务。满足职工、病患的订、配、送餐需求，积极响应甲方特需特定的就餐服务（职工的送餐需由甲方自备自动刷卡机）。需要特殊营养餐的，接受甲方营养师对营养、治疗膳食的配餐指导和监督，按营养师的要求制作。

31、乙方须制定食品安全应急预案，落实应急预案机制，保证食品安全及食品卫生，建立食品留样登记记录，发生食物中毒时，及时启动应急预案，妥善处理相关事宜。每年有不少于一次的食品中毒演练，并做好相关记录。

32、乙方接受甲方对物价上调的监督和指导，同意按甲方要求反馈有关食品及副食品的进价、售价。售卖饭菜实行明码标价制度，乙方对售卖饭菜的价格及份量必须事前经甲方审定同意后，在食堂实行明码标价售卖。如遇物价等因素影响，需要调整餐费标准，需提前二周书面报甲方后勤部门审核确认后方可调价。乙方不得随意更改价格。

33、应急情况下，乙方接到甲方通知补充食材，货物的送达时间应控制在1小时内。

34、乙方要加强节流管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏气等现象，爱护餐具、厨具、设备等，尽最大努力减少人为或自然损耗。乙方每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录，甲方监督管理。

35、针对公务接待的用餐，如甲方职工提出需开具发票，乙方应提供发票。围餐、工作餐、公务接待餐须及时提供等额发票。

36、按照甲方及上级食品卫生部门的要求搞好内外环境卫生，特别是厨房内的卫生，包括但不限于食堂周边及通道，必须保持整洁，禁止摆放杂物及废旧物品，生活垃圾应围蔽存放并及时清运，保持良好的就餐环境和食品加工环境。

**八、履约监管**

1、违反甲方管理规定发生影响甲方声誉形象的现象，导致安全事件或其他不良事件发生，影响甲方正常工作和声誉的，须扣除当月营业额的1000元作为违约金，严重事件要承担由此导致一切后果并移交公安机关处置。

2、乙方员工发生如下违反甲方规定行为的每次须缴纳50元作为违约金：

（1）不按要求穿戴工衣帽鞋、手套等不符合仪容仪表要求。

（2）不按要求进行各项操作。

（3）一般服务态度投诉属实。

（4）员工在院内吵架。

（5）电池车在院内充电，如因此发生安全事故，移交公安机关并追究法律责任。

（6）不按甲方要求使用电梯。

3、乙方员工不服从甲方管理人员工作安排，出现辱骂、恐吓、殴打甲方管理人员、病人、家属等行为，按情节严重程度缴纳200—500元违约金，该员工调离该项目工作场所，乙方并承担相应责任，涉及违法行为移交公安机关追究法律责任。

4、以上违约金由甲方主管部门当场记录在案，随管理费一同按季度缴纳。

**九、食堂运营管理考核机制**

甲方每季度组织考核验收小组对乙方食堂运营管理服务保障工作质量进行考核，采取不计名评分，具体内容见附件4《季度食堂运营管理服务考核评分表》。

食材供应服务考核机制

甲方每月组织考核验收小组对乙方食材供应服务进行1次履约的考核、评估，评估采取市场调查、货品比较、现场考察服务质量等方式进行，具体内容见附件5《月度食材供应服务考核评分表》。

**十、食品安全责任险**

乙方在服务期内，由于原料加工、烹调过程引发的食品安全事故，由乙方承全部责任及费用。乙方须在收到中选通知书后合同签订前购买食品安全责任险（乙方在服务期内，由于原料加工、烹调过程引发的食品安全事故，由乙方承全部责任及费用。中标人须在收到中选通知书后合同签订前购买食品安全责任险**保费金额** ，购买的保单复印件交由招标人存档，如未能按时购买，视为中标人自愿放弃成交资格、拒绝与招标人签订合同，一切经济损失由中标人承担。招标人可以重新开展采购活动，也可以按照评审报告推荐的中选候选人名单排序，确定序列的下一候选人为中标人。若遇特殊情况须延后购买的，中标人应提早向招标人书面申请并经招标人同意后方可延期。

**十一、验收标准**

（1）价格方面，包括乙方是否按照合同约定套餐价格标准供应饭菜，是否根据甲方的需求调整菜式；

（2）时间方面，包括乙方是否在规定的时间内提供甲方所需数量的食品，能否及时提供应急预案应对突发状况，能否按时按索票验证的要求提供票证等；

（3）供餐质量方面，包括乙方供应的餐食是否完全符合招标文件及合同规定的份量、质量、规格、新鲜度；就餐环境卫生是否符合要求；饭菜卫生安全是否严控等等；

（4）服务态度方面，包括乙方是否按所中选项目或甲方批复同意的范围内供应，服务是否及时、周到、良好等内容；开餐时间内是否足量供应并根据环境供应饭菜等内容；

（5）其他，包括但不限于甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容。

**十二、监督管理**

积极配合甲方的监督管理工作，接受各有关部门和病患和家属组织的对原材料采购、生产流程、消毒保洁、饭菜价格及质量、服务规范等方面的全面监控，接受上级卫生部门的抽检要求和招标人的送检要求（包括但不限于餐具每年随机抽样送国家认可的有资质第三方检测，送检两次，送检过程中发生的一切费用由乙方承担），乙方对检验结果负责。

**十三、名誉保障**

任何时候乙方均不得使用“中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院”或采甲方的任何部门的名义对外发生任何业务关系。乙方对其开展的一切业务独立承担相关法律责任，本项目服务期内乙方的所有商业纠纷、劳动纠纷等均与甲方无关。

**十四、以下费用由乙方承担：**

（1）食材（如肉类、家禽、水产、粮油、调料、副食等烹饪所需食材）、一次性餐盒、餐具、机用清洗液、洗洁精、保鲜膜（袋）、纸杯、纸巾等。

（2）聘请驻场职工的薪资、住宿费、培训费、健康证、工作服饰购置费、劳保用品及其他福利津贴待遇等费用。乙方对食堂的经营管理、职工工资发放、社保福利、工伤保险等必须严格执行国家、省、市的劳动法规；保持安全团结，防止矛盾激发引起的投毒事故发生；确保职工的权益不受侵犯。在经营过程中与职工发生的一切纠纷均与甲方无关。

（3）厨房所需的消耗品，如：文具、纸张、帽子、口罩、围裙、手套、水鞋、百洁布、垃圾袋、砧板、刀具、刀架、剪刀、笊篱、锅铲、滤油器、擀面棍、食物夹、量杯、裱花嘴、裱花袋、网纹胶管、清洁用具、洗菜装菜篮子、锅铲、蒸笼、蒸笼盖、蒸笼垫、刀架等相关厨房所需消耗品。

（4）企业经营所需的相关设备、办公用品与耗材，如：电脑、路由器、打印机、墨盒、文具、纸张、宣传所需软硬设施、社保资料、入职资料等。

（5）举办饮食文化活动所需的额外人力资源、装饰与宣传的相关设计与物料购置。

（6）甲方提供给乙方使用的设备（甲方现场实际为准），维修保养费用由乙方承担。

（7）中标人需配合医院完成医院订餐收费系统与医院统一门户对接和后勤信息化系统的建设。

（8）所有食材的配送由乙方自行解决，甲方不支付任何费用。

（9）乙方根据实际需要自行配置设备设施，投入费用由乙方承担。

（10）本项目二期后勤信息化建设（含软件系统开发、升级、维保以及硬件设备），由乙方负责提供，具体金额、数量、及参数要求需与甲方商议。上述软硬件系统费用已包含在合同中，甲方不再另行支付

（11）乙方负责经营所产生的二次装修费用及设备购置费用，包括但不限于新建、拆改、垃圾清运、验收等

**十五、管理费**

1、乙方向甲方缴纳管理费费为：\_\_\_\_\_\_元/m²

2、本项目乙方需向甲方缴纳管理费。管理费金额是按照医院实际使用面积2852平方米报价。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂按面积收取管理费方案报价（元/月） | | | | |
| 序号 | 承包范围 | 实用面积(m²) | 乙方填写元/m²(≥15元) | 合计 |
| 租赁范围 | 二期食堂+  一期1F食堂 | 2852 |  |  |

3、甲方按照乙方实际缴纳管理费开具发票。

4、每月甲方根据乙方服务情况按评分表进行评分，每季度统计一次季度内月平均分，并按规则计算违约金金额（如有）。日常违约金（如有）与季度评分违约金（如有）与管理费一同缴纳。

**十六、履约保证金**

1、履约保证金金额：10万元（人民币大写：拾万元整）

2、缴纳方式：银行转账

3、未按要求缴纳履约保证金的责任

乙方如未按要求缴纳履约保证金，甲方将根据《民法典》的相关规定，追诉乙方的相关法律责任。

4、退还说明：

（1）时间、方式和条件：由于甲方的原因提前终止合同，或者合同期结束且合同项下全部服务事项均履行完毕后，由乙方向甲方提出退还履约保证金申请，甲方在30日内向乙方退还履约保证金（履约保证金不计利息）。

（2）甲方有权直接从履约保证金扣除乙方应当承担的违约金、赔偿金、维修费等相关款项，该部分不予退还。

5、不予退还的情形：

（1）未经甲方同意，乙方将本项目进行分包或转包给他人；

（2）在履行合同期间，乙方未经甲方同意提前终止本项目合同；

（3）在履行合同期间，乙方因违法被吊销营业执照或相关许可，导致本项目合同无法继续履行的。

（4）《违约责任》所述情形。

6、履约保证金扣罚后补全说明：

在履约过程中，如出现扣罚履约保证金的情况，乙方应在扣罚发生的下月内补齐被扣罚的金额，使履约保证金在合同执行期间保持足额。

**十七、餐费结算：**

（1）乙方每月5日前报送上月职工就餐情况（包括使用甲方餐卡的甲方职工、第三方人员早中晚用餐及接待餐、加时餐、手术室餐、节日活动餐等），经甲方相关部门审核。乙方需与甲方各个科室签认后再与后勤科进行汇总签认。双方以最终签认的当月结算单据为结算依据。职工用餐金额收费标准不受职工支付方式（包括但不限于使用实体饭卡或虚拟卡支付）的影响。甲方与乙方双方每月根据职工IC卡消费金额及接待餐、过时餐、手术室餐、节日活动餐等的供应数量及已签认的当月结算单据，结合职工就餐满意度调查情况、饭堂服务月度考核结果、日常监督处罚情况进行结算。双方确认无误后，甲方自收到乙方开具的合法正确的发票并完成院内审核流程后的5个工作日内办理费用结算手续。

（2）病人及其家属的餐费由乙方通过订餐系统直接收取。

**十八、违约责任**

乙方在经营期内出现下列情况之一者，甲方有权取消其经营资格，责令其限期退出，扣罚全部履约保证金。

（1）出现落实食品安全主体责任不到位并多次发生食品安全事故（件）、发生重大食品安全事故等情形的；

（2）经营期间发生安全生产责任事故，且造成严重后果的；

（3）因食品价格、质量、卫生和服务态度等而引发罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶劣的；

（4）因乙方过失导致一方或双方被行政处分或违反法律法规导致严重后果的；

（5）严重违反国家、省市《消防安全条例》等的有关规定，造成严重后果，或者未能限期整改或整改后依然违规的；

（6）在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经甲方警告、要求限期整改依然再犯且情节严重的。

**十九、增值服务**

乙方同意向甲方提供如下增值服务：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

**二十、其他约定**

1、乙方所经营的餐饮企业从2022年至今（至提交投标文件截止时间前）没有安全、消防、卫生、群体性事件等的不良记录。同时，乙方还须承诺未拖欠其他食材供应商货款或员工工资。

2、乙方在甲方场地内的所有经营项目需符合相关政策文件要求和甲方单位内部的管理要求，并书面报甲方批准同意后方可经营。未经得甲方书面批准同意，不得开展其他销售业务。对于甲方认为有食品安全隐患的项目，甲方有权不予批准或随时关停。

3、乙方的一切经营活动必须严格按照“优先保障用餐”的原则，不允许出现病患及家属、或者甲方认为乙方以谋利为目的进行的一些不利于服务病患及家属的活动，包括但不限于以各种手段推销与饮食无关的商品和服务，否则，将被认定为未能履行“优先保障用餐”的义务，甲方有权无条件解除合同，对乙方造成的损失由乙方自行承担。

4、除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由擅自停止、不及时或不充足供应膳食，否则视为违反合同，甲方有权根据具体事件决定是否解除服务经营合同，并不予退还履约保证金。

5、乙方需要根据甲方需求提供一套食堂管理信息化系统并配合与甲方其他系统的对接及功能开发，费用均由乙方负责。

6、撤场管理：

（1）因乙方原因造成协议终止，乙方应在终止之日起十天内按以下（3）-（6）条款的要求做好撤场工作。

（2）非乙方原因造成协议终止的，乙方应在终止之日起十五天内按以下（3）-（6）条款的要求做好撤场工作。

（3）乙方应及时将临时项目经营场所清理干净，并在规定的时间内，撤出项目经营场所。

（4）乙方应将招标人所提供的临时场地良好、清洁和能正常使用的状态下交还甲方。

（5）如因乙方未清理干净而产生垃圾清理费用，或者甲方因乙方不按要求撤场而需要付出的清洁服务费用、维修费用等，甲方将在乙方的履约保证金内扣除。

（6）如乙方未能在规定的时限内撤场完毕，每逾期一天，甲方有权从其履约保证金中扣罚1000元。

7、资产处理

经营期满后，本次由乙方所投入的所有装修、设施设备及后续经营期间投入的装修和设施设备等形成的固定资产连同设备清单无条件无偿移交给甲方，乙方应在规定时间内清理好除固定资产之外的设备、物品，打扫好卫生，将食堂无条件腾空退还，办好相关交接手续。

8、乙方作为独立法人严格按照劳动法规招聘和管理食堂员工,涉及食堂员工的工资、保险、卫生检疫、人员体检、伤残疾病等一切费用均由乙方负责，一切劳资纠纷与甲方无关，概由乙方负责

**二十一、保密条款**

乙方在履行合同期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人。乙方必须指派相对固定的人员完成货物配送服务。货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。且在合同履行完毕后的3年内，未经甲方允许，亦不得将涉及本项目的相关资料或数据以任何方式或者形式泄露给其他企业或者个人。

**二十二、双方的权利和义务**

1、甲方的权利和义务

（1）甲方有权随时检查乙方的服务履行情况，并向乙方提出修改。

（2）当发生服务违约时，则甲方有权在履约保证金中进行扣款 。

（3）在乙方提供服务时，如对甲方的设备造成了损坏，甲方有权要求乙方赔偿。

（4）甲方应按合同规定向乙方支付职工就餐费用（如有）。

2、乙方的权利和义务

（1）乙方应按招标文件的要求、投标文件的承诺和本合同要求进行服务，发生任何服务的变更均须向甲方提交书面报审报告。

（2）乙方有权要求甲方按时支付职工就餐费用（如有）。如甲方未按时支付乙方有权要求甲方支付滞纳金。

（3）乙方在提供服务时如损坏了甲方的设备，乙方应照价赔偿或更换同等设备。若因设备的损坏而引起其它损失的，乙方应作出合理赔偿（以甲乙双方协商或行政仲裁的结果赔偿）。

**二十三、合同转让与分包**

本合同乙方在任何情况下都不得转让其应履行的合同义务。

**二十四、合同终止**

如果一方严重违反合同，并在收到对方违约通知书后在30天内仍未能改正违约的，另一方可立即终止本合同。

**二十五、不可抗力**

1、不可抗力指战争、严重火灾、洪水、台风、地震等或其它双方认定的不可抗力事件。

2、签约双方中任何一方由于不可抗力影响合同执行时，发生不可抗力一方应尽快将事故通知另一方。在此情况下，乙方仍然有责任采取必要的措施加速供货，双方应通过友好协商尽快解决本合同的执行问题。

**二十六、法律诉讼**

签约双方在履约中发生争执和分歧，双方应通过友好协商解决，若经协商不能达成协议时，则向甲方所在地人民法院提起诉讼。受理期间，双方应继续执行合同其余部分。

**二十七、合同生效**

合同生效日期以甲方书面进场通知为准。合同有效期随服务期结束且合同项下全部服务事项均履行完毕后终止，或在合同终止时结束。本合同一式 份，具有同等法律效力，甲方执 份，乙方执 份。

**二十八、其它**

1、本合同未尽事宜，双方签订补充合同。经双方签署的补充合同与本合同具有同等法律效力。

甲方： 乙方：

（盖章） （盖章）

甲方法定代表人或授权委托人 乙方法定代表人或授权委托人

通讯地址： 通讯地址：

联系电话： 联系电话：

传真： 传真：

日期： 年 月 日 日期： 年 月 日

开户银行： 开户银行：

账号： 账号：

**附件1：驻场服务人员资料备案表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 身份证号码 | 健康证有效期 | 工种 | 岗位 |
| …… |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

备注：须提供身份证复印件、无犯罪证明、健康证复印件等必要证明文件留存备案。

**附件2：日常工作操作标准表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **日常工作操作标准表** | | | |
| **序号** | **类别** | **项目** | **工作标准内容** |
| 1 | 物品管理 | 物品清理 | 各功能间无多余物品 |
| 2 | 破损设施、器具及时维修、清理 |
| 3 | 个人物品 | 个人物品集中摆放 |
| 4 | 个人水杯、毛巾统一存放于指定位置 |
| 5 | 物品分层存放 | 各功能区内物品按使用频率分低中高用量合理放置 |
| 6 | 物品标识标签 | 待加工食品与直接入口食品的加工工具和容器有明显区分标识 |
| 7 | 所有食品/化学物品需有标识或标签，其规格和样式统一、齐整、无模糊现象 |
| 8 | 物品摆放 | 无使用有颜色胶袋盛装食品 |
| 9 | 纸箱、纸皮、鸡蛋纸托不能进入食品加工区及仓库 |
| 10 | 食品与非食品，分区隔离存放 |
| 11 | 各功能间内物品按标签、划线规定摆放 |
| 12 | 操作区域内的散装食品放入统一规格的容器 |
| 13 | 用于清扫清洗和消毒的设备、用具，用毕放置在专用的场所或区域 |
| 14 | 食品加工管理 | 作业规程 | 食品加工过程中不能用水冲地或台面 |
| 15 | 厨师不能直接用菜勺试味，应采用专用的碗筷试味 |
| 16 | 盛装食品的容器不直接置于地上，以防止食品污染 |
| 17 | 待加工食品与直接入口食品的加工工具和容器按标示规定的用途使用 |
| 18 | 清洗肉类、蔬菜、水产，按照清洗水池标示功能清洗 |
| 19 | 直接入口食品则全部存放在熟食间，熟食间内保证没有非直接入口食品， |
| 20 | 用于食品加工操作的设备及工具不得用于食品加工无关的用途 |
| 21 | 环境卫生管理 | 烹调间与食品处理区域清洁要求 | 制定清洁值日表 |
| 22 | 各区域有明确清洁责任人 |
| 23 | 墙面、屋顶、墙角无积尘，无蜘蛛网 |
| 24 | 墙面、屋顶、门窗等无破损，无发霉、发黑现象 |
| 25 | 工作台面、物品架（柜）、仓库物品摆放整齐清洁 |
| 26 | 除粗加工、餐具洗消间外，地面应无水渍，保持干燥 |
| 27 | 墙面、地面无油腻，走路不沾脚 |
| 28 | 固体废弃物分类整理、当日清运 |
| 29 | 工作现场垃圾桶加盖、表面清洁 |
| 30 | 粗加工和切配区域 | 水池内外壁清洁，无残留物、无污垢 |
| 31 | 切配工具、墩头及时清洗、归位、侧立存放 |
| 32 | 废弃物及时清理，废弃物容器及时加盖 |
| 33 | 盛放已经清洗净菜的箩筐不着地堆放 |
| 34 | 烹调间 | 油烟罩、排烟管表面光亮、无油污 |
| 35 | 调味品排列整齐有序、容器表面清洁 |
| 36 | 生熟需分开、不存在交叉污染 |
| 37 | 无使用配菜盘直接盛放烹饪后的成品菜 |
| 38 | 餐具 | 餐具清洗后表面无残渣 |
| 39 | 餐具表面无油腻、热力消毒后餐具表面无水渍 |
| 40 | 消毒餐具及时放置保洁柜，内部整洁，与标识相符 |
| 41 | 熟食和配餐间 | 空气新鲜、台面无残渣 |
| 42 | 消毒灯有定期开与关 |
| 43 | 每天清洁空调，运转正常、温度显示25°C以下 |
| 44 | 履行洗手及消毒制度 |
| 45 | 洗手消毒 | 合理配置洗手消毒液，消毒液浓度为50PPM |
| 46 | 有洗手标准图解 |
| 47 | 食堂楼面 | 桌椅整洁、定位放置、桌椅表面无灰尘 |
| 48 | 室内绿化定期更换 |
| 49 | 制定清洁操作要求，保持窗帘、地毯整洁，无污渍、无异味 |
| 50 | 冰箱冷库 | 水产品类、畜禽肉类、果蔬类需独立分开存放 |
| 51 | 所有食品需上盖或上保鲜膜进行防护 |
| 52 | 生熟需分开存放（原料、半成品、熟制品需分开） |
| 53 | 门的胶圈无水渍、无污渍 |
| 54 | 冷藏（保鲜）温度0-10°C；冷冻（急冻）温度为-18°C以下 |
| 55 | 下水道 | 下水道每日清理，无沉积污水、污物 |
| 56 | 除“四害” | 各功能区域内及时消除“四害” |
| 57 | VI管理 | 公告栏宣传 | 有“五常”管理宣传版面 |
| 58 | 内容定期更换，保持版面清洁 |
| 59 | 食品安全管理 | 索证以及资料 | 食品台账资料完整（有管理组织文件、人员名单、管理制度、管理表格、索证、人员健康证资料、乙方资质、餐具消毒/食品留样等） |
| 60 | 安全生产操作 | 电路电线无外露，开关、电控箱保持良好 |
| 61 | 消防设施维护良好，无损坏现象 |
| 62 | 设备清洁时应关闭电源再清洁 |
| 63 | 设备操作人员需经过培训，应提供培训记录 |
| 64 | 不使用违禁食品、违禁食品添加剂和违禁化学品 |
| 65 | 个人卫生管理 | 仪容仪表 | 制订各部门员工的制服标准及仪表仪容标准 |
| 66 | 在更衣室设有标准仪容仪表图示，有穿衣镜 |
| 67 | 员工 | 人员健康证持证率100% |
| 68 | 个人卫生 | 人员上岗时穿戴工作衣帽、工作鞋，着装符合要求 |
| 69 | 人员上洗手间后需洗手消毒 |
| 70 | 人员无留长指甲，指甲无污垢，无戴首饰 |
| 71 | 人员进入专间需戴一次性口罩、一次性手套 |

**附件3：常见食材列表**

a．鲜猪肉

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 带皮上肉 | 2. | 带皮花肉 | 3. | 去皮上肉 |
| 4. | 去皮花肉 | 5. | 带皮猪踭 | 6. | 去皮猪踭 |
| 7. | 赤肉 | 8. | 枚肉 | 9. | 枚柳 |
| 10. | 一字枚 | 11. | 肉眼 | 12. | 猪展 |
| 13. | 鲜排骨 | 14. | 肋排 | 15. | 肉排 |
| 16. | 猪手、脚 | 17. | 龙骨 | 18. | 筒骨 |
| 19. | 尾脊骨 | 20. | 猪头骨 | 21. | 扇骨 |
| 22. | 肥肉 | 23. | 猪颈肉 | 24. | 圆蹄 |
| 25. | 蹄筋 | 26. | 猪肝 | 27. | 猪心 |
| 28. | 猪肚 | 29. | 猪腰 | 30. | 猪脷 |
| 31. | 猪尾 | 32. | 小肚 | 33. | 大肠 |
| 34. | 大肠头 | 35. | 粉肠 | 36. | 猪皮 |
| 37. | 猪肺 | 38. | 生肠 | 39. | 猪红 |
| 40. | 大油 | 41. | 猪肉滑 | 42. | / |

b．牛肉

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 牛肉 | 2. | 牛霖 | 3. | 牛百叶 |
| 4. | 牛展 | 5. | 牛柳 | 6. | 牛坑腩 |
| 7. | 牛碎腩 | 8. | 牛肉滑 | 9. | 腌牛肉片 |
| 10. | 牛心 | 11. | 牛骨头 | 12. | / |

c．禽鸟

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 光鸡 | 2. | 清远麻鸡 | 3. | 江西鸡 |
| 4. | 老鸡 | 5. | 竹丝鸡 | 6. | 正宗走地鸡 |
| 7. | 水鸭 | 8. | 番鸭 | 9. | 光鸭 |
| 10. | 鹌鹑 | 11. | 乳鸽 | 12. | 光鹅 |
| 13. | 狮头鹅 | 14. | / | 15. | / |

d．鲜活鱼

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 硬边鲩鱼 | 2. | 生鱼／活 | 3. | 大鱼滑 |
| 4. | 鲩鱼肉片腩 | 5. | 金鲳鱼／活 | 6. | 大鱼骨 |
| 7. | 大头鱼／活 | 8. | 塘虱鱼／活 | 9. | 大鱼尾 |
| 10. | 大福寿鱼／活 | 11. | 江鲶鱼 | 12. | 净大鱼头 |
| 13. | 大鱼头／带肉 | 14. | 塘鲶鱼 | 15. | 原条鲩鱼 |
| 16. | 鲫鱼／活 | 17. | 鲮鱼滑 | 18. | 原条大鱼 |
| 19. | 鲈鱼／活 | 20. | 鲮鱼肉 | 21. | 基围虾 |
| 22. | 九节虾 | 23. | 罗氏虾 | 24. | 鲍鱼 |
| 25. | 花斑鱼 | 26. | 白贝 | 27. | 元贝 |
| 28. | 盲槽鱼 | 29. | 甲鱼/水鱼 | 30. | 花蟹 |

e．冻品

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 冻鸡胸肉 | 2. | 冻牛黄喉 | 3. | 冻鱿鱼 |
| 4. | 鸡中翅 | 5. | 冻黑毛肚 | 6. | 冻南鲳鱼（中） |
| 7. | 冻鸡壳 | 8. | 冻猪耳 | 9. | 冻带鱼 |
| 10. | 冻鸡肾 | 11. | 黄金鱼蛋 | 12. | 冻鱿鱼须 |
| 13. | 冻肥牛片 | 14. | 冻虾仁 | 15. | 冻红三鱼 |
| 16. | 冻鸡脚 | 17. | 冻牛肉丸 | 18. | 冻鱿鱼亦 |
| 19. | 小鸡腿 | 20. | 冰鲜赤划鱼 | 21. | 冰鲜秋刀鱼 |
| 22. | 大鸡腿 | 23. | 冻青豆／粒 | 24. | 冻墨鱼丸 |
| 25. | 冻猪舌 | 26. | 冻玉米／粒 | 27. | 冻猪肉丸 |
| 28. | 冻炸凤爪 | 29. | 冰鲜白划鱼 | 30. | 冰鲜马头鱼 |
| 31. | 冰鲜马友鱼 | 32. | 冰鲜红珊鱼 | 33. | 冰鲜乌头鱼 |
| 34. | 冰鲜黄花鱼 | 35. | 冰鲜金鲳鱼（大） | 36. | 冰鲜黄立鱼/黄脚立 |
| 37. | 冰鲜巴浪鱼 | 38. | 灌汤水饺 | 39. | 汤圆 |
| 40. | 蛋挞皮 | 41. | 冻薯条 | 42. | 冰鲜金鼓鱼 |

f．干货调料类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 大花生米 | 2. | 黑木耳 | 3. | 干辣椒粉 |
| 4. | 黄豆 | 5. | 散装粉丝 | 6. | 茴香 |
| 7. | 眉豆 | 8. | 薏米 | 9. | 云耳 |
| 10. | 扁豆 | 11. | 干淮山 | 12. | 蜜枣 |
| 13. | 乌豆 | 14. | 莲子 | 15. | 白芝麻 |
| 16. | 绿豆 | 17. | 红豆 | 18. | 椰蓉 |
| 19. | 无沙紫菜 | 20. | 霸王花 | 21. | 干尖椒 |
| 22. | 白木耳 | 23. | 金针菜 | 24. | 马蹄粉 |
| 25. | 胡椒粉 | 26. | 干海带 | 27. | 生地 |
| 28. | 花椒 | 29. | 当归片 | 30. | 熟地 |
| 31. | 干香菇 | 32. | 红枣 | 33. | 白冰糖 |
| 34. | 支竹 | 35. | 党参 | 36. | 黄、红片糖 |
| 37. | 白果肉 | 38. | 草果 | 39. | 胡椒粒 |
| 40. | 虾米 | 41. | 丁香 | 42. | 桂皮 |
| 43. | 陈皮 | 44. | 枸杞子 | 45. | 香叶 |
| 46. | 南北杏 | 47. | 干腐皮 | 48. | 国产食粉 |
| 49. | 干沙姜 | 50. | 无花果 | 51. | 食粉／盒 |
| 52. | 干瑶柱 | 53. | 甘草 | 54. | 黄姜粉 |
| 55. | 沙参 | 56. | 豆蔻 | 57. | 沙姜粉 |
| 58. | 南姜粉 | 59. | 冬菜 | 60. | 豆沙／桶 |
| 61. | 莲蓉 | 62. | 椰子酱／汁 | 63. | 蛋糕油 |
| 64. | 辣椒酱 | 65. | 依仕 | 66. | 香麻油 |
| 67. | 花椒油 | 68. | 橄榄菜 | 69. | 白菜干 |
| 70. | 罗汉果 | 71. | 榄角 | 72. | 八角 |
| 73. | 冬菇 | 74. | 鱿鱼 | 75. | 生抽 |
| 76. | 老抽 | 77. | 白砂糖 | 78. | 食用盐 |
| 79. | 蚝油 | 80. | 生粉 | 81. | 陈醋 |

g．腊味

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 腊肠 | 2. | 腊肉 | 3. | 湖南烟肉 |

h．瓜果、蔬菜类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 潺菜 | 2. | 红尖椒 | 3. | 雪里红 |
| 4. | 苋菜 | 5. | 鲜淮山 | 6. | 榨菜丝 |
| 7. | 通心菜 | 8. | 土豆 | 9. | 什锦菜 |
| 10. | 春菜 | 11. | 莲藕 | 12. | 无叶酸菜 |
| 13. | 小白菜 | 14. | 西红柿 | 15. | 酸笋片 |
| 16. | 小塘菜 | 17. | 白萝卜 | 18. | 鲜木耳 |
| 19. | 菜心 | 20. | 红萝卜 | 21. | 绿色海带丝 |
| 22. | 奶白菜 | 23. | 青萝卜 | 24. | 带皮玉米棒 |
| 25. | 菠菜 | 26. | 冬瓜 | 27. | 去皮玉米棒 |
| 28. | 芥菜 | 29. | 苦瓜 | 30. | 荷兰豆 |
| 31. | 芥兰菜 | 32. | 白瓜 | 33. | 甜豆 |
| 34. | 西洋菜 | 35. | 青瓜 | 36. | 玉豆 |
| 37. | 生菜 | 38. | 茄瓜 | 39. | 白豆角 |
| 40. | 油麦菜 | 41 | 青木瓜 | 42. | 青豆角 |
| 43. | 枸杞叶 | 44. | 半生熟木瓜 | 45. | 番薯 |
| 46. | 椰菜 | 47. | 节瓜 | 48. | 蒜苔 |
| 49. | 苦麦菜 | 50. | 水瓜 | 51. | 青蒜 |
| 52. | 枸杞菜 | 53. | 丝瓜 | 54. | 干葱头 |
| 55. | 大白菜 | 56. | 南瓜 | 57. | 马蹄肉 |
| 58. | 潮州白菜 | 59. | 云南小瓜 | 60. | 鲜玉米粒 |
| 61. | 长白菜 | 62. | 浦瓜 | 63. | 鲜笋 |
| 64. | 京包菜 | 65. | 鲜草菇 | 66. | 洋葱 |
| 67. | 菜花 | 68. | 鲜冬菇 | 69. | 香芋 |
| 70. | 西芹 | 71. | 茶树菇 | 72. | 蒜头 |
| 73. | 正宗香芹 | 74. | 鸡腿菇 | 75. | 蒜米 |
| 76. | 椰子／个 | 77. | 鲜平菇 | 78. | 姜肉 |
| 79. | 香菜 | 80. | 金针菇 | 81. | 生姜 |
| 82. | 韭菜 | 83. | 百合／包 | 84. | 鲜沙姜 |
| 85. | 韭黄 | 86. | 酸豆角 | 87. | 绿豆芽 |
| 88. | 韭菜花 | 89. | 萝卜干 | 90. | 黄豆芽 |
| 91. | 生葱 | 92. | 萝卜条 | 93. | 本地新土豆 |
| 94. | 北方京葱 | 95. | 榨菜粒 | 96. | 无土番茄 |
| 97. | 莴笋 | 98. | 有叶酸菜 | 99. | 茅根／湿 |
| 100. | 西兰花 | 101. | 咸梅菜 | 102. | 竹蔗 |
| 103. | 圆椒 | 104. | 甜梅菜 | 105. | 沙葛 |
| 106. | 尖椒 | 107. | 榨菜 | 108. | 粉葛 |

i．豆制品

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 豆腐／板 | 2. | 香干 | 3. | 豆腐皮 |
| 4. | 白豆干 | 5. | 大豆卜 | 6. | 客家豆腐 |
| 7. | 黄豆干 | 8. | 小豆卜 | 9. | 炸面筋 |
| 10. | 千叶豆腐 | 11. | 日本豆腐 | 12. | / |

j.乳制品

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 牛奶 | 2. | 酸奶 | 3. | / |

k．蛋类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 咸蛋 | 2. | 皮蛋 | 3. | 鸡蛋 |

**附件4季度食堂运营管理服务考核评分表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **季度食堂运营管理服务考核评分表** | | | | |
| **项目** | **内容与标准** | | **扣分方法** | **扣分值** |
| 制度  健全 | 1. 食堂卫生管理制度。  2. 各岗位职责。  3. 仓储保管制度。  4. 卫生责任划分制度。  5. 粗加工管理制度。  6. 清洁消毒制度。  7. 烹调加工管理制度。  8. 面点操作管理制度。  9. 安全防范制度与措施。  10. 食堂人员个人卫生制度。 | | 管理制度上墙公布，每缺少一项扣1分，未按制度执行扣1分∕项次。 |  |
| 品质  保障 | 1.不得有霉烂、变质、老化的蔬菜食品入库。  2. 拣菜人员必须将不合格的菜品分出来。  3. 成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期、合格证。  4. 烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。 | | 现场随机抽查，违反一项扣3分。 |  |
| 品质口味 | 1. 每周是否按菜谱按时按量进行供应。 | | 查看每餐记录，每违反一次扣0.5分。 |  |
| 清洁  卫生 | 1.熟食品、面点、酱菜等有防蚊蝇措施。  2. 操作间地板、墙壁无油污、水渍，厨具、设备清洁，定位整齐。  3. 就餐大厅地面、门窗清洁，无积尘、蛛网，铺设整齐。  4. 厨具、餐具按规定消毒，摆放于固定位置，无污物、无水渍。  5. 食堂人员个人服装整洁，正确穿戴工作衣帽，无长指甲，无不良卫生习惯，且每年提供健康证。  6. 生熟分开存放于固定位置、标识明确。  7. 定期疏通排水沟和管网，确保畅通。  8. 无闲杂人员在烹饪间内。  9. 每餐用洗涤剂擦洗餐桌、椅。  10. 每餐用洗涤剂擦洗大厅地面和地毯。  11.食品级一次性餐具，发生质量问题。（如发霉一次扣一分累计3次扣5分） | | 现场抽查，违反一项扣1分。 |  |
| 楼面  服务 | 1.楼面服务态度是否热情，发生与员工争吵每次扣2分。  2. 发生有效投诉每次扣2分。 | | 现场抽查和员工投诉，违反每次扣1分。 |  |
| 安全  防范 | 1.食品、储藏室专人管理、钥匙专管。  2. 餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。  3. 食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。  4. 餐样留存48小时，有食物中毒预案。 | | 现场抽查，违反一项扣3分。 |  |
| 反馈整改 | 在约定期限内未按甲方要求整改或整改不到位的情形。 | | 每次扣2分 |  |
| 合计扣分： | | | |  |
| 合计得分： | | | |  |
| 检查人： | | 被检查人： | 检查日期： | |
| 整改意见 |  | | | |

注：1.考核评分采用百分制，扣罚标准如下：

（1）考核得分在90分(含)以上时，不扣减费用；

（2）80分≤考核得分≤89分，扣减【(100-考核得分)×300】元；

（3）70分≤考核得分≤79分，扣减【(100-考核得分)×500】元；

（4）60分≤考核得分≤69分，扣减【(100-考核得分)×1000+2000】元；

（5）低于60分（不含）扣减当月货款的10%；

（6）合同期内累计三个季度低于60分（不含），甲方有权终止合同。所发生的一切损失由乙方负责。

2.季度食堂运营管理服务考核评分表的解释权归甲方，甲方也可根据实际情况对季度食堂运营管理服务考核评分表的内容进行调整，但要与乙方进行协商

**附件5月度食材供应服务考核评分表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **月度食材供应服务考核评分表** | | | | | |
| **序号** | **考核细则** | | | **扣分值** | **备注** |
| 1 | 违反甲方要求和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每次扣2分； | | |  |  |
| 2 | 未按甲方采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣1分； | | |  |  |
| 3 | 违反甲方要求和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣1分； | | |  |  |
| 4 | 需要使用冷链车辆进行配送的产品，未按要求使用冷链车辆进行配送的，每发生一次扣2分。 | | |  |  |
| 5 | 同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣2分； | | |  |  |
| 6 | 产品验收不合格，每拒收一批次扣2分； | | |  |  |
| 7 | 把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，每发现一次扣5分； | | |  |  |
| 8 | 乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣1分； | | |  |  |
| 9 | 滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣3分。 | | |  |  |
| 10 | 有效投诉关于餐食出现虫、杂物等情况或商品由他人代送且质量出现问题，每次扣1分； | | |  |  |
| 11 | 没有建立健全安全生产规章制度、安全生产操作规程、应急预案，或违反制度操作的，每次扣3分； | | |  |  |
| 12 | 货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣2分； | | |  |  |
| 13 | 对甲方提出的合理建议未能在约定期限内整改落实的，每次扣2分； | | |  |  |
| 14 | 乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣2分； | | |  |  |
| 15 | 未按时发货或发生退换货情况，造成甲方无法按时供餐的，每发生一次扣1分； | | |  |  |
| 16 | 未及时按要求随货提供相关票证的，每次扣1分； | | |  |  |
| 扣分项合计 | | |  | | |
| 一票否决项 | | 若出现下述情况，甲方有权不支付当月货款，所发生的一切损失由乙方负责：  1、以贿赂或类似贿赂的形式讨好甲方、货物验收人等利害关系人的行为。  2、要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。  3、食品原料质量问题而引起的食物中毒事件。  4、提供虚假资料、如检测报告、发票、货物入库单。 | | | |
| 考核人 | |  | | | |

注：1.考核评分采用百分制，扣罚标准如下：

（1）考核得分在90分(含)以上时，不扣减费用；

（2）80分≤考核得分≤89分，扣减【(100-考核得分)×300】元；

（3）70分≤考核得分≤79分，扣减【(100-考核得分)×500】元；

（4）60分≤考核得分≤69分，扣减【(100-考核得分)×1000+2000】元；

（5）低于60分（不含）扣减当月货款的10%；

（6）合同期内累计三个季度低于60分（不含），甲方有权终止合同。所发生的一切损失由乙方负责。

2.各项指标分值说明见《食材供应考核分值说明》。

3.月度食材供应服务考核评分表的解释权归甲方，甲方也可根据实际情况对月度食材供应服务考核评分表的内容进行调整，但要与乙方进行协商。

**食材供应考核分值说明**

考核日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 乙方名称 |  | 供应项目 |  | |
| 考核评分表序号 | 扣分事由 | | 扣分值 | 备注 |
| 1 |  | |  |  |
| 2 |  | |  |  |
| 3 |  | |  |  |
| 4 |  | |  |  |
| 5 |  | |  |  |
| ..... |  | |  |  |
| 考核得分 | | |  | |

经办人：

**中山大学孙逸仙纪念医院**

**深汕中心医院**

**廉洁守约承诺书**

项目名称：

为加强医疗卫生行业作风建设，切实纠正损害人民群众利益的不正之风，保障合同双方的权利与义务，根据《中华人民共和国药品管理法》、《中华人民共和国执业医师法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国招标投标法》等有关规定，结合中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院（下称医院）的规章制度，我公司特作出以下廉洁守约承诺：

一、我司及工作人员严格遵守医院的有关规定，不通过给予医院工作人员“红包”（含礼品、礼金、消费卡和有价证券、股权、其他金融产品等财物，公司及工作人员安排、组织或者支付费用的宴请或者旅游、健身、娱乐等活动安排，下同）、贿赂、提成、物品及以其它不正当利益等手段进行促销；不以任何名义、形式给予医院工作人员及其特殊关系人“红包”、贿赂、提成、物品以及其他不正当利益，或邀请医院工作人员及其特殊关系人参加涉及商业利益的活动等。

前款所称“特殊关系人”，是指医院工作人员的近亲属、特殊利害关系人等 。

二、我司及销售人员不在医院诊疗时间、诊疗区域进入各医疗科室进行产品推介活动，不干扰医务人员的医疗活动；未经医院批准，不在院内召开任何形式的产品宣传、推广活动；不在院内张贴、派发涉及产品的宣传资料和赠品。

三、我司承诺需要在医院进行产品宣传、推广工作时，一定向医院相关职能部门提出书面申请。经审批后，由医院有组织、有计划地予以安排。

四、我司承诺遵守国家有关招标采购法律法规规章，在参加医院招标采购活动时，保证诚信投标、不串标、不陪标，严格按照有关规定及合同执行。

五、我司承诺

不销售、不使用假冒伪劣以及无生产批准文号或无相关经营许可证、经营注册证的药品、试剂、医疗设备、医疗器械、医用耗材及其它产品。（药品、医疗设备、医用耗材及其他货物的生产和经营企业勾选此项）

严格遵守国家关于市场准入、项目招标投标、工程建设、施工安装和市场活动等有关法律、法规、相关政策，不违反工程建设管理、施工安装和监理的规章制度。按照有关法律法规和程序开展业务工作，严格执行工程建设和监理的有关方针、政策，尤其是有关建筑施工安装和监理的强制性标准和规范。（工程建设项目勾选此项）

六、我司承诺遵守《中华人民共和国政府采购法》第四十六条、《中华人民共和国招标投标法》第四十六条及医院招标采购相关规章制度的规定，在医院中标、成交通知书发出之日起三十日内，按照招标采购文件和中标人的投标文件或其他响应文件签订书面合同。

若违反上述承诺，我司自愿接受中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院以下处理：医院将我司违规行为予以曝光；医院取消我司中标资格并不予退还履约保证金；医院有权解除双方签订的买卖合同、技术服务合同及建筑工程施工合同等合同，停用相关产品，并断绝与我司业务往来，且不承担我司因此造成的任何损失；取消我司参加医院招标采购投标资格两年；报请上级主管部门，依据有关规定在系统内通报、公布药品、医疗设备、医用耗材违法违规情况及其它处理。

双方订立买卖合同、技术服务合同、建筑工程施工合同等合同以后，本承诺书同时作为双方合同的构成部分。

本承诺书一式两份，一份由医院相关职能部门保存，一份由经营单位保存。

单位名称：

（盖章）

单位负责人（或法定代表人）：

（签名）

日期： 年 月 日

**第五部分　投标文件格式**

**服务类项目投标文件**

1. 自查表（适用于纸质招标文件）

[二、](#_Toc175110017) 资格性文件（国e平台投标文件商务文件）

三、 商务部分（国e平台投标文件商务文件）

四、 技术部分（国e平台投标文件技术文件）

五、 价格部分（国e平台投标文件价格文件）

注：1. 请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

2. 《开标一览表》应单独封装在唱标信封中。

**(项目名称)**

**投标文件**

**（正本/副本）**

**项目编号：**

**项目名称：**

**投标人名称：**

**日期： 年 月 日**

**一、自查表**

**1.1资格性/符合性自查表(该表适用于纸质投标文件)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评审内容** | **招标文件要求** | **自查结论** | **证明资料** |
| 投标报价 | ①投标报价是唯一确定的 | □通过  □不通过 | / |
| 准入条件 | 准入条件：  （1）提供《投标函》，投标有效期为自提交投标文件的截止之日起90日  （2）提供《关于资格的声明函》  （3）投标人必须是来自中华人民共和国（以下简称“合格来源国”）的法人或其他组织。  （4）投标人只允许为独立法人或其他组织，不接受联合体投标。  （5）投标人须具有有效的《食品经营许可证》或者经市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。  （6）单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一招标项目包投标。(投标人出具声明函)。  （7）为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加本项目的其他采购活动(投标人出具声明函)。  （8）投标人没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的投标人。[根据信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）主体信用记录信息进行查询]。  （9）本项目不允许转包。如合同有约定，可以对本项目的部分非主体、非关键性工作进行分包,投标人应当就分包项目向招标人负责。  （10）已领购本次招标文件。 | □通过  □不通过 | 见投标文件第( )页 |
| 法定代表人资格证明书及授权委托书 | 提供法定代表人资格证明书及法定代表人授权委托书(原件) | □通过  □不通过 | 见投标文件第( )页 |
| 投标文件签署、盖章 | 按照招标文件规定要求签署、盖章 | □通过  □不通过 | / |
| 实质性响应招标文件中“★”号条款的技术、商务要求 | 投标文件对招标文件的实质性技术与商务的（即标注★号条款）条款不产生偏离（投标文件中技术参数、功能或其他内容优于招标要求部分不视作偏离） | □通过  □不通过 | 见投标文件第( )页 |
| 其它 | 符合招标文件中规定的其他实质性要求 | □通过  □不通过 | 见投标文件第( )页 |

注：以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！在对应的□打“√”。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

**1.2评审项目投标资料表(该表适用于纸质投标文件)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评审分项** | **评审细则** | **证明文件** |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |
|  |  | 见投标文件第( )页 |

注：投标人应当根据技术及商务评审打分内容提供相应的证明材料，如未提供，评委有权认为不具备或不符合，并影响投标人的得分。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

**国e平台投标文件商务文件**

**二、资格性文件**

**2.1 投标函**

（招标人/招标代理机构）：

依据贵方项目名称（项目编号) 项目的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标人名称、地址）提交下述文件正本份，副本份。

1. 自查表；

2. 资格性文件；

3. 商务部分；

4. 技术部分；

5. 价格部分。

在此，我方声明如下：

1.同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定，按招标文件的要求提供报价。

2. 投标有效期为自提交投标文件的截止之日起90日，中标人投标有效期延至合同验收之日。

3.我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件(如果有的话)。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件提出异议的权利。

4.我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

5.我方承诺在本次投标中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。

6. 经我方核实，我司不存在以下情况：单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，参加同一包号投标或者未划分包号的同一招标项目投标。

7.我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中标资格。

8.我方同意按招标文件规定向招标代理机构缴纳中标服务费。

9.关于我方信用情况，经对“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（ www.ccgp.gov.cn）信用记录信息的查询，截至规定的投标截止时间，我司没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的供应商名单中。

14.我方有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录

15.我方不存在以下情况：为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，再参加本采购项目的其他采购活动。

**特此声明！**

**附件：**

1.提供有有效的《食品经营许可证》或者经市场监督管理部门批准的食品经营许可文件

2.提供不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的声明函（加盖公章）

3.提供不存在单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，参加同一包号投标或者未划分包号的同一招标项目投标的声明函（加盖公章）

4.提供信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（ www.ccgp.gov.cn）信用记录信息的查询截图

投标人：

地址：

传真：

电话：

电子邮件：

投标人（法定代表人授权代表）代表签字：

投标人名称(公章)：

开户银行：

账号：

日期：

**企业股东构成情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 | |  | | | | | | | |
| 注册地址 | |  | | | 企业类型 | |  | | |
| 法定代表人姓名 | |  | | | 电话 | |  | | |
| **股东及出资信息** | | | | | | | | | |
| **序号** | **股东名称(姓名/股东全称)** | | **股东类型**  **(自然人股东/法人股东)** | **身份证号**  **/统一社会信用代码** | | **出资额(万元)** | | **出资方式** | **占全部股份比例** |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |
|  |  | |  |  | |  | |  |  |

备注：

1.股东或出资人为自然人的，填写自然人姓名及身份证号；股东或出资人为法人的，填写法人企业全称及统一社会信用代码。出资方式填写：货物、实物、工艺产权和非专利技术、土地使用权等。

2.投标人必须如实填写股东构成情况，同时打印“国家企业信用信息公示系统” (网站：https://www.gsxt.gov.cn/)网页查询的信息截图。

3.本表格如有虚假或与事实不符，作无效投标处理。**2.2法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书**

**（1）法定代表人/负责人资格证明书**

致：招标人/招标代理机构：

同志，现任我单位职务，为法定代表人，特此证明。

签发日期： 单位： （单位公章）

附：代表人性别： 年龄： 身份证号码：

联系电话：

营业执照号码： 经济性质：

主营：

兼营：

说明：1.法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2.内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3.将此证明书提交对方作为合同附件**。**

|  |
| --- |
| 粘贴法定代表人身份证复印件 |

**（2）法定代表人/负责人授权委托书**

致：招标人/招标代理机构：

兹授权同志，为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是：

。

授权单位： （盖章） 法定代表人 （签名或盖私章）

有效期限：至 年 月 日 签发日期：

附：代理人性别： 年龄： 职务： 身份证号码：

联系电话：

营业执照号码： 经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

进口物品经营许可证号码：

主营：

兼营：

说明：

1.法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2.内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3.将此证明书提交对方作为合同附件**。**

4.授权权限：全权代表本公司参与上述项目的投标响应，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。

5.有效期限：与本公司投标文件中标注的投标有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。

6.投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。

|  |
| --- |
| 粘贴代理人身份证复印件 |

**2.3关于资格的声明函**

致：（招标人/招标代理机构）

关于贵方项目名称:（项目编号：）投标邀请，本签字人愿意参加投标响应，提供招标文件中规定的货物、工程及服务，并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1、

2、

（相关证明文件附后）

本单位保证全部投标文件和问题的回答是真实和有效的，并对所提供资料的真实性负责。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：年 月 日

**2.4其他资格证明文件**

详见“第一部分 开标邀请函”的“供应商资格”

**三、商务部分**

**3.1投标人综合概况**

**一、投标人情况介绍表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | | | | | | | |
| 注册地址 |  | | | | | | | | |
| 联系方式 | 法人代表姓名 |  | | 电话/技术职称 | |  | |  | |
| 授权代表姓名 |  | | 电话/职务 | |  | |  | |
| 成立时间 |  | 经济类型 | |  | | 登记机关 | |  | |
| 邮编 |  | 联系人姓名电话 | |  | | 传真 | |  | |
| 单位简介及机构设置(单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、技术力量等) |  | | | | | | | | |
| 单位概况 | 注册资本 | 万元 | 占地面积 | | M2 | | | | |
| 职工总数 | 人 | 建筑面积 | | M2 | | | | |
| 资产情况 | 净资产 | 万元 | | 固定资产原值 万元 | | | | |
| 负债 | 万元 | | 固定资产净值 万元 | | | | |
| 财务状况 | 年度 | 主营收入  （万元） | 收入总额  （万元） | | 利润总额（万元） | | 净利润（万元） | | 资产负债率 |
|  |  |  | |  | |  | |  |
|  |  |  | |  | |  | |  |

注：1）文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、技术力量、实施履行本项目合同所必需的设备、财务状况等。

2) 图片描述：经营场所、主要或关键产品介绍、生产场所及工艺流程等。

3）投标人可提供上述情况的证明材料。

4）如投标人此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

**二、同类项目业绩介绍**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **客户名称** | **项目名称及合同金额（万元）** | **完成时间** | **联系人及电话** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

注：业绩是以投标人名义完成的项目。投标人应同时提供业绩证明文件。

**三、规章管理制度一览表**（所列制度均为目前仍在执行的制度，包括质量保证体系和操作管理制度等,提供附复印件并加盖公章）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序 号** | **相关规章管理制度名称** | **开始执行时间** | **备注** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| …… |  |  |  |

**四、投标人上述同类维保服务项目服务质量、评价情况比较**（提供用户评价意见表）

**五、投标人的履约能力**（提供项目安装调试、验收、培训、应急预案等方案）

**六、投标人的应急服务能力**（提供应急响应措施）

**七、其它重要事项说明及承诺(请扼要叙述)**

**六、中标服务费承诺书（格式）**

**国义招标股份有限公司：**

本 （投标人名称） 公司在参加在贵司进行的 （项目名称） (项目编号：)招标中如获中标，我司保证在领取“中标通知书”前，按本项目投标人须知相关规定向贵司缴纳 “中标服务费”。

如我方违约，愿凭贵方开出的违约通知，按上述承付金额的200%由招标人在支付我司的合同款中代为扣付。

特此承诺。

另关于我司缴纳中标服务费后开具中标服务费发票的事宜，我司声明如下：

如需开具**增值税普通发票**，请于下方（ ）打“√”

**A：**（ ）请向我司开具中标费的“**增值税普通发票”**，我司工商注册名称为：

1、我司工商注册名称： （请填写）

2、纳税人识别号（国税）/或统一社会信用代码： （请填写）

3、注册地址： （请填写）

4、办公电话（固话）： （请填写）

5、开户银行及账号： （请填写）

中标单位联系人：， 手机号： ;

单位地址：电话：传真： 。

如需开具**增值税专用发票**，请于下方（ ）打“√”, 并提供以下相关资料（缺一不可）

**B：**（ ）请向我司开具中标费的“**增值税专用发票”**，开票信息为：

1、我司工商注册名称： （请填写）

2、纳税人识别号（国税）/或统一社会信用代码： （请填写）

3、注册地址： （请填写）

4、办公电话（固话）： （请填写）

5、开户银行及账号： （请填写）

6、一般纳税人资格证书/或加盖了税务局“增值税一般纳税人”条章的国税登记证扫描件/或在所属国税局网站的查询结果截图**（截图后附）**

中标单位联系人：， 手机号： ;

单位地址：电话：传真： 。

特此声明。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

**3.2商务条款响应表**

**（1）实质性商务条款（“★”项）响应表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实质性响应商务条款要求** | **是否响应** | **偏离说明** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |

注：

1.对于上述要求，如投标人完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

2.此表内容必须与实施方案中所介绍的内容一致，打“★”项为不可负偏离(劣于)的重要项。

3.本表内容不得擅自修改。

4.当招标文件中未设置“★”项商务条款时，应在此表中第一行直接填写：本项目未设置“★”项商务条款。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：年 月 日

**（2）非实质性商务条款响应表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **一般商务条款要求** | **是否响应** | **偏离说明** |
| 1 | 完全理解并接受合同条款要求 |  |  |
| 2 | 完全理解并接受对合格投标人、合格的货物、工程和服务要求 |  |  |
| 3 | 完全理解并接受对投标人的各项须知、规约要求和责任义务 |  |  |
| 4 | 经验要求：投标人企业在经营范围内投标，且近年来资信良好，履约能力强，没有违法记录 |  |  |
| 5 | 报价要求：完成本项目全部内容所需费用的含税价，不高于本项目最高采购限价，且符合国家有关的价格规定。 |  |  |
| 6 | 其他“商务要求”中的非实质性商务条款响应情况 |  |  |
| 7 | 同意招标采购单位及监管部门以任何形式对我方投标文件内容及招标采购单位及监管部门认为有必要的相关资料的真实性和有效性进行审查、验证 |  |  |

注：

1.对于上述要求，如投标人完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

2.本表内容不得擅自修改。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：年 月 日

**国e平台投标文件技术文件四、技术部分**

**4.1技术条款响应表**

**（1）实质性响应技术条款（“★” 项）响应表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **服务要求** | **投标实际参数**  **(投标人应按投标货物/服务实际数据填写，不能照抄招标要求)** | **是否偏离（无偏离/正偏离/负偏离）** | **偏离简述** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

注：

1.投标人必须对应招标文件“用户需求书”的“★” 项内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。打“★” 项为不可负偏离(劣于)的重要项。

2.投标人响应招标需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。

3.本表内容不得擅自修改。

4.当招标文件中未设置“★”项技术条款时，应在此表中直接填写：本项目未设置“★”项技术条款。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

**（2）非实质性技术条款响应表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **服务要求** | **投标实际参数**  **(投标人应按投标货物/服务实际数据填写，不能照抄招标要求)** | **是否偏离（无偏离/正偏离/负偏离）** | **偏离简述** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

注：

1.投标人必须对应招标文件“用户需求书”的内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。

2.投标人响应招标需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。

3.本表内容不得擅自修改。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

**4.2服务方案**

投标人应按招标文件要求的内容和顺序，对完成整个项目提出相应的服务方案。对含糊不清或欠具体明确之处，评委会可视为投标人履约能力不足或响应不全处理。服务方案的内容应包括：

1）对项目的理解（项目概述、目标、服务范围、用户的义务及配合条件）

2）针对本项目的组织实施方案

3）进度计划和保证项目完成的具体措施

4）项目整体验收计划

5）培训计划

6）投标人认为必要的其它内容。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：年月日

**4.3拟任执行管理及技术人员情况**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **职责分工** | **姓名** | **现职务** | **曾主持/参与的同类项目经历** | **职称** | **专业工龄** | **联系电话/手机** |
| 总负责人 |  |  |  |  |  |  |
| 其他主要技术人员 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

需提供上述人员在职证明材料

**4.4服务工具、材料、备品备件等**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **设备/材料名称** | **规格型号** | **数量** | **出厂日期** | **设备原值** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

注：就本项目拟投入的设备、工具和材料进行说明。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

。

**4.5针对“第二部分 用户需求”承诺条款的承诺函**

中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院：

我司参加贵方组织的招标文件编号为**[0724-2530SW904000](javascript:void(0))**的**中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院食堂管理及餐饮服务项目**招标采购活动。针对招标文件“第二部分 用户需求”中，所有要求投标人提供书面承诺的条款，我司现作出如下承诺：

我司充分理解本项目招标文件“第二部分 用户需求”中要求投标人提供承诺的所有条款的真实意思及其所包含的责任和合同义务（如成功缔约）。通过盖章签署本承诺函，我司一并承诺对上述有关条款能够完全按照“用户需求”的要求满足条款，并在合同履行过程中按承诺履约。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：年月日

**国e平台投标文件价格文件**

**五、价格部分**

**5.1开标一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂按面积收取管理费方案报价（元/月） | | | | |
| 项目名称 | 服务期 | 使用面积(m²) | 管理费费用元/m²(≥15元) | 合计  （元/月） |
| 中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院食堂管理及餐饮服务项目 | 3年 | 2852 |  |  |

注：1.投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2．此表是投标文件的必要文件，是投标文件的组成部分，还应另附一份在一个信封中，作为唱标之用。

3．计算方式 ：合计=使用面积(m²)\*管理费费用元/m²(≥15元)

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：