

# 广东省政府采购

## 公开招标文件

采购计划编号：**440705-2026-00004**

采购项目编号：**0724-2511Z1A18767重1**

项目名称：江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（二次）

采购人：江门市新会区中医院

采购代理机构：国义招标股份有限公司

第一章 投标邀请

国义招标股份有限公司 受江门市新会区中医院的委托，采用公开招标方式组织采购江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（二次）。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称：江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（二次）  
采购计划编号：440705-2026-00004  
采购项目编号：0724-2511Z1A18767重1  
采购方式：公开招标  
预算金额：5,453,200.00元

2.项目内容及需求情况（采购项目技术规格、参数及要求）

采购包1(院本部食堂服务和食材配送服务):  
采购包预算金额：5,453,200.00元

| 品目号 | 品目名称 | 采购标的           | 数量（单位） | 技术规格、参数及要求 | 是否允许进口产品 |
|-----|------|----------------|--------|------------|----------|
| 1-1 | 餐饮服务 | 院本部食堂服务和食材配送服务 | 1(项)   | 详见第二章      | 否        |

本采购包不接受联合体投标  
合同分包：不允许合同分包  
合同履行期限：合同所约定的全部义务履行完毕之日止

二.投标人的资格要求

1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

- 1）具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。
- 2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前6个月内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料）或提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。
- 3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供2023-2025年任意一年的财务状况报告或提供基本开户行出具的资信证明或提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）
- 4）履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。
- 5）参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚（根据财库〔2022〕3号文规定，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

采购包1（院本部食堂服务和食材配送服务）： 本采购包专门面向中小企业采购，供应商必须为符合本项目采购标的对应行业（餐饮业）划分标准的中小企业（监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业）（注：按采购文件中规定的格式提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件）。

### 3.本项目特定的资格要求:

采购包1（院本部食堂服务和食材配送服务）:

1)供应商未被列入“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）”记录名单；不处于中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）及中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。

2)单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。（提供投标（报价）函承诺相关内容）。

### 三.获取招标文件

时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

获取方式：在线获取。供应商应从广东省政府采购网（<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>）上广东政府采购智慧云平台（以下简称“云平台”）的政府采购供应商入口进行免费注册后，登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件（未按上述方式获取招标文件的供应商，其投标资格将被视为无效）。

售价：免费

### 四.提交投标文件截止时间、开标时间和地点:

提交投标文件截止时间和开标时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

（自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止，不得少于20日）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

### 五.公告期限、发布公告的媒介:

1、公告期限：自本公告发布之日起不得少于5个工作日。

2、发布公告的媒介：中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)；

### 六.本项目联系方式:

#### 1.采购人信息

名称：江门市新会区中医院

地址：广东省江门市新会区会城惠民东路47号

联系方式：0750-6621230

#### 2.采购代理机构信息

名称：国义招标股份有限公司

地址：广东省广州市越秀区东风东路726号19楼

联系方式：020-37860530、020-37860545、020-37860519

#### 3.项目联系方式

项目联系人：黎安翘、薛业生、罗海山

电话：020-37860530、020-37860545、020-37860519

#### 4.技术支持联系方式

云平台联系方式：020-88696588

开标评标服务专线：020-88696599

采购代理机构：国义招标股份有限公司

第二章 采购需求

一、项目概况：

- （一）项目名称：江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目
- （二）经营方式：食堂经营方式为新会中医院自主经营，本项目采购食堂管理服务及食材配送服务。本项目引进第三方机构协助开展食堂运营管理服务，项目经营主体是江门市新会区中医院，医院向供应商支出服务费。供应商负责招标文件中与要求的一切事宜及责任。供应商拟投入本项目的工作人员的劳动关系、工资福利、社会保险、工伤赔偿、人员培训等均由供应商负责。
- （三）项目预算：本项目预算金额：**5453200元/两年**（其中食堂服务**¥1812000元/两年**，食材配送服务**¥3641200元/两年**）。供应商的报价应为食堂管理服务及食材配送服务，含服务质量控制可能涉及的检查费、人工费、系统软硬件的相关费用、保险费、税费等与之相关的一切费用。

|       | 采购内容   | 数量（项） | 预算金额（元）  |
|-------|--------|-------|----------|
| 服务项目1 | 食堂服务   | 1     | 1812000  |
| 服务项目2 | 食材配送服务 | 1     | 3641200  |
| 合计    |        |       | ¥5453200 |

- （四）服务期
- 从合同签订生效之日起**24**个月，具体时间以签订合同为准。实行季度考核，若**2**次或以上考核不合格，采购人可解除与中标供应商本次签订的合约，并重新采购招标。
- （五）服务范围：江门市新会区院本部食堂
- （六）采购单位：江门市新会区中医院
- ★（七）项目报价要求：因政府采购云平台报价模块格式的限制，供应商在云平台的投标总价应当统一填写项目采购预算**5453200元**，并按照招标文件（招标公告）附件格式填写《报价函》，附于投标文件的价格文件之后。食堂服务报价为总价金额报价，单位为人民币元；食材配送服务报价为折扣率，单位为百分比。不按以上要求报价则投标无效。

二、院本部食堂服务要求

- （一）总体要求
- ★1.中标供应商须对食堂食品安全承担全部责任，提供包括全部食品安全、验收、保管和出品等“一条龙”的供餐服务；并承担对餐饮加工、食堂卫生和工作团队的管理，保存相关工作记录，对漏水及生活垃圾作环保处理等（投标文件中提供书面承诺，格式自拟，或可参照招标文件的投标文件格式中的《承诺函》格式提供书面承诺）。
- 2.中标供应商应建立健全管理制度，包括但不限于员工岗位管理制度、员工培训制度、员工考核制度及激励制度、食品（餐饮）安全管理制度、员工招聘制度、餐饮质量管理制度、厨房日常工作检查制度、食堂设施设备使用维护制度、突发情况配餐应急预案、安全生产管理制度、建立团队考核指标、食材占比控制方案、建立进销存管理制度、建立账物相符管理制度、节能降耗的方案、建立全流程信息化管理方案、食堂管理制度、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等（以上制度在合同签订后一星期内提供采购人审核）。每月总结、分析工作情况、亮点、改进建议形成工作报告交采购人。
- 3.中标供应商应负责对厨房及食堂设施、设备的正常使用与管理，严格按使用规程操作。因使用不当造成损坏，由中标供应商负责赔偿。
- 4.做好食堂日常卫生保洁及除四害工作，定期对食堂及周边下水道、沟渠疏通淤积，避免堵塞，并做好资料归档。
- 5.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。
- 6.一餐一打扫，一周一大扫，平面天天扫，立面周周搞。排烟设施每周至少一次表面清洗。
- ★7.做好食堂的消防安全工作，按照国家消防安全标准做好消防设施设备的维护，并定期接受采购人及相关机构的监督检查（投标文件中提供书面承诺，格式自拟，或可参照招标文件的投标文件格式中的《承诺函》格式提供书面承诺）。
- ★8.中标供应商为食品加工卫生安全直接责任人（食材供应方造成的责任除外），严格把好食品卫生安全关。中标供应商须做好每天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供应商的责任所引起的食品安全事故，由中标供应商承担全部责任和支付全部罚金及一切费用，且采购人有权单方面终止合同（投标文件中提供书面承诺，格式自拟，或可参照招标文件的投标文件格式中的《承诺函》格式提供书面承诺）。

★9.中标供应商须制定应急预案，并组织每年不少于2次应急演练，并根据预案开展应急演练，有演练记录、有总结和改进措施；当采购人食堂发生突发情况或因装修等原因不能使用及供餐时，中标供应商须按相关质量、配送要求向采购人提供餐饮服务，确保各单位员工正常用餐（投标文件中提供书面承诺，格式自拟，或可参照招标文件的投标文件格式中的《承诺函》格式提供书面承诺）。

10.食堂的卫生防疫、就餐环境、食品制作及配送餐，均须符合国家及行业相关食品卫生标准的要求。

11.中标供应商承诺在合同签订前食堂购买餐饮场地责任保险、食品安全责任险和员工意外伤害保险，其中食品安全责任险投保金额不少于1000万元。

## **（二）食堂服务要求**

### **1.人员管理方案**

#### **1.1食堂人员数量配置及资质要求**

1.1.1服务人员数量：食堂服务人员不少于 17 人，其中包含项目经理1人、厨师长1人、厨师、食品安全员、流质、上什、点心师、水台、切配、楼层点餐、送餐、洗碗、仓管等人员。

★1.1.2中标供应商实际提供的服务人员可高于配置人数，采购人也可根据食堂实际用餐量进行增加或减少工作人员数量，食堂服务费用随着增加或减少。（投标文件中提供书面承诺，格式自拟，或可参照招标文件的投标文件格式中的《承诺函》格式提供书面承诺）

1.1.3服务团队人员中，女性要求不超55周岁（其中50周岁（含）以下的人员不少于服务团队中女性人员的80%），男性要求不超63周岁（其中60周岁（含）以下的人员不少于服务团队中男性人员的80%），需为本项目全职人员，不得兼任其他项目管理，如有特殊情况，需向采购人提出书面申请，经采购人同意方可录用。

★1.1.4所有工作人员必须持有有效健康证（投标文件中提供书面承诺，格式自拟，或可参照招标文件的投标文件格式中的《承诺函》格式提供书面承诺）。

#### **1.1.5人员要求：**

| 序号 | 岗位          | 配置人数 | 岗位职责和人员资质                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|-------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 项目负责人（项目经理） | 1人   | 全面负责食堂的日常管理工作，具备和高级食品安全管理员证书，具有合格的健康证明。主要负责对接采购人，根据采购人需要，调配、管理厨房人员，制定人员考勤、奖罚、培训、保密等工作制度，投诉受理制度和食品安全应急预案，监督检查食堂内的卫生情况和食堂各设施设备的运维情况，成本预算，制定菜谱下单采购，确保食堂正常运转；及时了解食堂物资的消耗情况，控制成本，降低消耗；全程监控开餐过程，实行现场管理，随时解决可能出现的问题；完成采购人交办的工作任务。熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，认真钻研业务。 |
| 2  | 厨师长         | 1人   | 具有烹饪相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为三级/高级工或以上中式烹调师。                                                                                                                                                                                 |
| 3  | 中式、西式厨师     |      | 具有烹饪相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为四级/中级工或以上中式或西式烹调师。至少配置1名西式烹调师。                                                                                                                                                                  |
| 4  | 食品安全管理员     |      | 需持有“广东省食品安全管理员考试合格证明”，类别等级：餐饮服务（高级）。至少配置1名食品安全管理员。                                                                                                                                                                                                           |
| 5  | 面点师         |      | 具有面点相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为四级/中级工或以上面点师。能提供中、西式面点制作，中式面点包括但不限于包子、馒头、饺子、馄饨等，西式面点包括但不限于白面包、牛角包、手撕面包、全麦面包等。                                                                                                                   |
| 6  | 厨工等服务人数     |      | 持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳。帮厨、分餐、送餐、洗消、保洁、仓管、检测、出纳、食品安全、水吧、增值服务等以及采购方安排的岗位职责。                                                                                                                                                                 |

**1.1.6岗位配置**（在投标文件中填写下表，此表将在服务期内用作工作人员增加或减少时相应调整食堂服务费用。必须配备项目经理、厨师长、食品安全员各1名，其余人员由投标人自行填写，总人数不少于17人）。

| 服务岗位        | 服务人员数量 | 薪资（元/月/人） | 岗位职责 | 备注        |
|-------------|--------|-----------|------|-----------|
| 项目负责人（项目经理） |        |           |      | 必须配备不少于1人 |
| 厨师长         |        |           |      | 必须配备不少于1人 |
| 食品安全员       |        |           |      | 必须配备不少于1人 |
| 营养师         |        |           |      |           |
| 合计          |        |           |      |           |

## 1.2食堂驻点人员要求

**1.2.1**中标供应商做好员工健康证的整理和归档工作，并在饭堂公示，且保证在有效期内。对于国家规定的一些特殊的工种，提供的人员需具有相应资格。

**1.2.2**员工如有感冒、皮肤划伤等，不得带病上班；在工作期间患有传染病患者，应立即调离工作岗位，康复后体检合格方可上岗。中标供应商应合

理调度人员。

**1.2.3**员工保持仪容整洁，上班时统一着装，穿好工作服，戴好标识牌或工卡、口罩、工作帽、手套等，注意仪表仪容。

**1.2.4**中标供应商应按夏、冬两个季节，在每个季节中发放不少于三套的岗位工作服。要求：管理岗西装白衬衣加黑或灰色裤子；厨师是白色或蓝色工作服；服务员是红色或蓝色工作服；招待餐是紫色或浅蓝色工作服。

**1.2.5**员工要遵守职业道德，对采购人职工及患者要有良好的服务态度，文明用语，微笑服务、自觉接受就餐人员的监督。

**1.2.6**中标供应商负责对其员工进行上岗培训，费用由中标供应商负责。每月组织1次食品安全管理、安全生产等培训，并积极配合好采购人以及上级卫生部门组织的各项业务学习培训和安全检查。做好相关培训内容、签到表、培训照片等资料的整理归档，并定期交采购人管理部门备案。

中标供应商员工在采购人饭堂工作期间，必须遵守国家法律和采购人的规章制度，服从采购人的管理，切实履行相关的工作制度和职责。

**1.2.7**中标供应商员工在采购人饭堂工作期间，必须遵守国家法律和采购人的规章制度，服从采购人的管理，切实履行相关的工作制度和职责。

**1.2.8**对违法、违纪、违规等（如偷盗采购人职工财物等）的中标供应商员工，采购人有权提出处罚要求，包括但不限于赔礼道歉、经济处罚、更换相应的工作人员、追究民事和刑事责任，中标供应商应积极协助司法机关进行调查处理并须赔偿当事人相应的经济损失。

**1.2.9**中标供应商及其员工在工作中发现各种问题和安全隐患，有责任向采购人报告，以提高管理质量和效率。

**1.2.10**采购人负责解决水、电、燃气供应，负责室外供水、供电、燃气、饭堂设备设施的维修维护及提供工作人员劳动工具。

**1.2.11**采购人免费提供现有的饭堂工作场地，饭堂内现有餐具、厨具等一切现有配备的设施提供给中标供应商使用，中标供应商应认真保管使用。

**1.2.12**中标供应商有法定义务为驻场员工缴纳社保费，并每季度向采购人提交一次驻场员工社保费缴纳证明（如社保局与医保局出具的明细记录、员工个人账户登录社保局与医保局显示的明细记录截图等）。

**1.2.13**驻场员工除年休假、工伤、事假等外，每月上班天数应符合劳务合同的相关规定。

**1.2.14**服务团队人员变动，需在3天内完成岗位人员补缺或提交具体解决方案（投标文件中提供书面承诺，格式自拟，或可参照招标文件的投标文件格式中的《承诺函》格式提供书面承诺）。

### **1.3团队管理要求**

**1.3.1**项目经理要求：

(1)5年或以上食堂管理经验，有食品安全管理员证书或考试合格证明，高中/中专以上学历；

(2)负责安排本食堂的全面工作；

(3)负责所有规章制度的落实执行检查；

(4)负责消防安全的预防工作，保证采购人财物不被流失与损坏；

(5)负责饭堂成本控制工作；

(6)负责员工投诉协调解决和员工意见的及时反馈；

(7)负责本食堂设备、用具、餐具的保养；

(8)按照采购人规定的操作流程、厨务操作标准检查每一道工序的执行情况；

(9)负责食堂卫生、员工个人卫生、餐厅卫生的监管；

(10)负责食堂人员的行为规范、仪容仪表、服务态度等多方面的培训；

(11)协助、督导厨师的工作及仓库员做好仓库管理工作；

(12)指导厨师、厨工注意边角料的综合利用，严禁浪费；

(13)对新进员工的技术进行指导考核，合理分发，做到人人都管事，事事都有人管；

(14)负责调配属下员工的作息时间和生活。

(15)根据每天用餐量，动态调整次日的食材采购量；

(16)每月对厨余垃圾进行分析，并提交给采购人；

(17)每月对食材边角用料使用情况进行汇总，并提交给采购人；

(18)对团队实行KPI考核，提高工作人员工作积极性。

### **1.3.2建立食堂应急预案**

建立食堂应急预案：紧急人力调配、消防安全、餐饮安全、食品安全等

### **1.4.用餐时间**

早餐：6:30—8:30；午餐：11:30—13:00；晚餐：16:30—18:30。如遇有接待或其他情况，工作时间需相应延长。

## **2.食堂管理服务**

### **2.1膳食管理要求**

2.1.1协助采购人对配菜公司配送的食品严格把关，提供多样的供餐服务、各种菜式的营养搭配、烹饪与分餐。准时、保质、保量开餐。随时接受采购人相关部门的监督和改善建议。

2.1.2分批出菜：由于用餐人员吃饭时间有先后，要求分批出菜的形式，保证每一轮来吃饭的职工都有最新鲜、热腾腾的饭菜。

2.1.3提高饮食结构的合理、健康，推出养生菜式，让用餐更多样、更健康。

2.1.4每周换一次菜谱。根据采购人意见，经常变更饭菜花样，搞好主食和副食的搭配，从而保证用餐人员能够吃得健康。每天不少于20个菜式。

2.1.5菜品要求。每天提供菜品，保证一日三餐按照菜谱准点开膳，保证饭菜足量、优质，做到品种多样、营养搭配、菜品健康合理。

2.1.6按照“提倡节约，减少浪费”的原则，满足采购人职工的口味，提高饭菜质量，增加出品花样品种，提高服务质量。

2.1.7根据医院具体情况，满足工作员工、实习进修人员、第三方工作人员及住院病患者，满足早、中、晚餐及超时加班餐、单位接待餐饮及其他特殊餐饮需求(特殊治疗餐在医院营养师指导下按标准制作,如根据患者需求，提供烂饭、半流质、流质、碎餐、糊餐及糖尿病饮食、炖汤等治疗饮食)。

### **2.2特殊餐饮需求**

2.2.1科室提出超时用餐需求时，餐饮服务人员记录相关信息，并配送到科室。

2.2.2餐饮服务人员围餐用餐预算、口味偏好、特殊需求等信息进行定制化设计，确保餐单既满足客户的口味需求，又符合预算标准围餐的人数和场地条件，合理规划餐厅的场地布局。

### **2.3患者及员工餐配送服务**

2.3.1每天到各临科室为患者提供面对面点餐服务

2.3.2根据医院的用餐时间安排，准时将餐食配送至患者

2.3.3确保餐食在配送过程中的保温和卫生，防止食物变质

### **2.4突发情况配餐需求**

当采购人食堂发生突发情况或因装修等原因不能使用及供餐时，中标供应商须按相关质量、配送要求，向采购人提供餐饮服务，确保各单位员工正常用餐（投标文件中提供供餐应急方案）。

## **2.5食品安全管理**

★2.5.1中标供应商须对食堂食品安全承担全部责任，包括全部食品加工安全、验收、保管和出品等全流程供餐服务的食品安全责任；（食材供应方造成的责任除外）

★2.5.2承担对餐饮加工、食堂卫生和工作团队的管理，保存相关工作记录，对漏水及生活垃圾作环保处理等（投标文件中提供书面承诺，格式自拟，或可参照招标文件的投标文件格式中的《承诺函》格式提供书面承诺）

2.5.3中标供应商须做好每天食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。以保障食品安全，可追溯问题来源，维护就餐者权益。

2.5.4服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监管部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是中标供应商的责任所引起的食品安全事故，由中标供应商承担全部责任和支付全部罚金及一切费用，且采购人有权单方面终止合同。（食材供应方造成的责任除外）

2.5.5认真执行食品卫生管理制度，做好饮食卫生及环境卫生，不得发生食品安全、食物中毒事件。因中标供应商管理不善造成食物中毒、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供应商承担，视情况严重程度，采购人有权终止合同，如对采购人造成财产或声誉损害的，中标供应商应承担赔偿责任。

### **2.6卫生安全要求**

2.6.1严格做好环境卫生工作（包括厨房、仓库、配餐间、就餐区域等），做好餐饮器具、室内外环境清洁和消毒工作。

2.6.2生熟肉类要分开存放冰箱，砧板、刀具按色标管理制度分开使用、管理。所有工作人员进饭堂均须穿工作服、戴帽及口罩。

2.6.3排烟设施每周至少一次表面清洗，每年至少两次协助第三方专业油烟清洁公司进行排烟管道清洁，确保无油渍，避免安全隐患。清洗记录、拍照，资料存档，并接受采购人检查。

2.6.4做好每天卫生巡查记录，相关资料的存档，并接受采购人检查。

## **2.5消防安全要求**

2.5.1中标供应商应督促和保证所派驻员工遵守法律、法规以及采购人的各项规章制度，做好安全生产工作，发生安全生产事故造成损失全部由中标供应商负责并承担相应的法律和经济责任。

2.5.2做好饭堂的消防安全工作，按照国家消防安全标准安装和配置必要的性能完好的消防设施设备，并定期接受采购人及相关机构的监督检查。

饭堂内的消防安全及工具、煤气、油烟系统、电源（炉灶、各种炊事设备）等操作事故责任均由中标供应商承担。

（三）其他要求

- 1.中标供应商在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录。
- 2.采购人确因特殊情况（配餐模式变化）需要增加工作人员的，中标供应商应积极配合协调。
- 3.因特殊情况如手术超时等，菜式和服务标准不能降低。
- 4.中标供应商委派到采购人饭堂提供服务的所有员工必须向采购人递交一份（在工作过程中出现意外、受伤、生病等）无采购人责任的承诺书。
- 5.中标供应商须每月按时给服务团队人员足额支付工资，按国家规定购买社保，中标供应商与服务团队人员产生的任何劳务纠纷，由中标供应商承担相应的责任，均与采购人无关。
- 6.中标供应商如有下列行为的，采购人有权解除本合同，扣除全部履约保证金，同时中标供应商应承担其全部的经济和法律责任：
  - ①加工环节污染引起的消费者食物中毒；
  - ②政府职能部门检查不合格；
  - ③拒绝接受采购人的监督检查；
  - ④对存在问题拒绝进行整改；
  - ⑤饭堂员工与患者发生纠纷等事件。
  - ⑥将本项目分包或转让。
- 7.特殊情况下，中标供应商全部工作人员需听从采购人相关工作要求和安排，包括佩戴口罩、上级检查要求等。
- 8.每月开展一次全面盘点，并将盘点数据整理分析，资料交采购人进行核对，以确保库存数据的准确性与真实性。
- 9.建立从“采购→入库→储存→出库→生产→销售”的全流程、可追溯的数据记录与核对机制，做到“账物相符”。
- 10.建立《采购订单》《入库验收单》《领料单》，《每日销售报表》，按流程执行登记签名。
- 11.做好出库计量：按《领料单》和《标准化食谱》的需求量出库，避免整包、整箱领用造成的浪费。
- 12.每月对食材损耗原因进行详细分析，形成报告，分析应涵盖采购环节、储存环节、加工环节、售卖环节等可能导致损耗的各个方面。报告提交给采购人。
- 13.手术室等不能按时取餐的订餐：支持餐补手术室的医护人员不能按时取餐，送餐员将餐食打包保温保存，保温时长不少于2个小时。
- 14.菜谱计划：建立菜品库、套餐库，合理安排菜品排期，丰富菜品选择。
- 15.按量备餐：一键汇总订餐备餐表，支持按早中晚餐分别统计各档口应准备的菜品及数量；支持按后厨加工组统计备餐菜品及数量；支持多轮订餐按不同截止时间备餐；支持打印 A4 纸质备餐表；确保备餐准确高效。

- 16.配送发餐
- 餐车分组：每一辆餐车绑定固定的配送楼层及科室，每一辆餐车分配一个送餐员，形成固定配送班组，保障配送准确性。
  - 统一装车：配送班组在后厨领餐时，装车表将自动统计其应当领取的菜品种类及数量，直接装车，无需按单按人分拣，提高装车效率。
  - 逐床分餐：配送人员到达科室后,根据发餐表,逐床核对每个用户的订餐明细,现场分拣对应的菜品给用户,完成发餐，确保送餐准确无误。

（四）食堂信息化管理要求

1.食堂信息化管理内容

| 项目/平台 | 具体要求                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 使用平台  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 客户使用订餐平台：微信小程序。</li><li>2. 管理使用移动平台：微信小程序。</li><li>3. 现场消费系统：二维码识别消费。</li><li>4. 餐厅管理系统：餐厅管理后台。</li><li>5. 经营管理平台：含餐品管理，仓储管理，购销管理，成本控制管理，财务管理，报表分析等功能。</li><li>6.所有系统要开放后台数据，并要提供后台数据说明文档。</li></ol> |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 客户订餐平台   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基于微信小程序的订餐客户端</li> <li>2. 实现登入识别，自动区分职工及非职工（包括病人、家属、陪护工、保安等第三方服务群体），为不同的群体展示不同的餐品。</li> <li>3. 院职工提供分步扣款，先冻结后核销。</li> <li>4. 非职工群体支持实时消费及预充值功能。预充值的退款功能需及时，不得超过24小时。</li> <li>5. 院职工电子钱包功能，二维码实现动态刷新，保证用户钱包安全。</li> </ol>                                                                                                                    |
| 管理移动平台   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基于微信小程序的后台一站式管理平台。</li> <li>2. 实现订餐数据的实时更新。</li> <li>3. 实现配餐数据的实时更新。</li> <li>4. 实现餐品管理，上下架，价格调整等功能。</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                              |
| 现场消费系统   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 二维码识别消费功能。</li> <li>2. 现场微信或支付宝扣费功能。</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 订餐管理系统   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 充值模块提供充值及退款控制功能，审核退款功能，余额手动调整功能，优惠券派发功能，补扣补赠功能。充值功能要有余额查询、消费记录查询等。；</li> <li>2. 餐品管理模块提供餐品维护，套餐设置维护，上架维护，订餐时间维护，问卷调查等功能。</li> <li>3. 报表模块提供营收统计等功能。</li> </ol>                                                                                                                                                                               |
| 经营管理平台   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大屏总览，餐厅经营总览。</li> <li>2. 采购管理，供应商管理，价格中心管理，索证索票管理。</li> <li>3. 销售管理，客户管理，销售结算管理。</li> <li>4. 库存管理，出入库管理，报废管理，盘点单管理，呆滞查询。</li> <li>5. 成本控制管理，原材料出成率调整计算，BOM库，费用报销系统，分摊设置系统，分摊明细表</li> <li>6. 报表系统，采购业务报表，库存业务报表，销售业务报表，管理分析报表，产品加工报表，初步财务报表。</li> <li>7. 系统需配合医院对不同人群（院内职工/非职工）就餐提供不同优惠政策。</li> <li>8. 管理系统需要具备客户投诉反馈的功能和定期考核评价功能。</li> </ol> |
| 统一财务管理模块 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 消费码：根据员工编号生成的电子二维码可有效识别身份，确保支付准确便捷。</li> <li>2. 支持扫码充值支付。提供扫码点餐支付，支持识别员工和患者身份。</li> <li>3. 根据患者需求，提供消费金额的发票二维码自行开票。</li> <li>4. 统一财务对账：按支付方式精准对账，并按就餐餐次详细统计，确保财务清晰准确。</li> <li>5. 支持代点餐扫码支付。</li> <li>6. 支持分步核销，订餐只进行余额冻结，核销后再进行金额划扣。</li> <li>7. 系统提供采购、库存、销售等分类别报表导出。</li> </ol>                                                           |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 科室订餐及配送系统     | <p>1.一床一码订餐：依据医院科室床位生成一对一订餐码，可张贴在病房床头，扫码后自动定位当前科室床位，方便病人及陪护订餐。如转床转科需将已经订餐送至新安排的床位，并告知病人和陪护下次需重新扫码订餐。如需临时增加病床时，食堂管理人员需及时制作并张贴“一床一码”。</p> <p>2.非职工（含病人及陪护）订餐：非职工可扫描床头或就近订餐二维码（也可拍照后远程预订），提前选择下一餐或明日所需餐食，一键下单支付，等待食堂统一送餐，操作便捷高效。</p> <p>3.登入识别，登入系统时自动识别区分院内职工或非职工，展示不同的餐单及菜式。</p> <p>4.支持现场核销二维码动态刷新。食堂管理人员需有保障措施防止不法人员覆盖二维码。保障二维码使用安全。</p> |
| 后厨生产及食品安全管理系统 | <p>1.食品留样：<br/>智能留样系统：通过排菜系统，自动读取当餐所有菜品，一键打印所有菜品留样标签；系统自动生成留样台账，并记录销毁情况；配备食品留样柜，留样标签机，严格执行食品留样制度。</p> <p>2.食品溯源：<br/>自动分析菜品加工和进货记录来进行追溯；食品采购，出入库、留样均有记录和照片，出现食品安全问题可以快速定位到问题，保障食品安全可追溯。</p> <p>3.农残检测：<br/>电脑连接农残留检测仪详细检测记录；后台工作人员通过管理软件，可实时知道检测结果，严格把控食材质量。</p>                                                                          |
| 帐物相符系统        | <p>通过入库系统/仓储系统等（新增模块），从“采购-入库-储存-出库-生产-销售”全流程、可追溯的数据记录与核对机制，实现账物相符。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 2.食堂信息化配备要求

### （1）软件部分

| 序号 | 软件名称    | 软件描述      | 软件类型 |
|----|---------|-----------|------|
| 1  | 病房订餐方案  | 病房订餐软件    | 小程序  |
| 2  |         | 食堂订餐管理系统  | PC网页 |
| 3  |         | 食堂订餐备餐系统  | PC网页 |
| 4  |         | 食堂订餐配送系统  | PC网页 |
| 5  |         | 食堂排菜系统    | PC网页 |
| 6  |         | 手持订餐软件    | APP  |
| 7  | 堂食消费方案  | 卡码脸消费软件   | APP  |
| 8  |         | 二维码收银软件   | H5网页 |
| 9  |         | 食堂消费管理系统  | PC网页 |
| 10 |         | 台式点餐软件    | APP  |
| 11 |         | 食堂点餐管理系统  | PC网页 |
| 12 | 数字商超方案  | 门店零售软件    | APP  |
| 13 |         | 在线商城软件    | 小程序  |
| 14 |         | 商超门店管理系统  | PC网页 |
| 15 | 食材进销存方案 | 称重拍照出入库软件 | APP  |
| 16 |         | 手持出入库软件   | APP  |
| 17 |         | 采购方下单软件   | H5网页 |
| 18 |         | 供应商备货软件   | H5网页 |
| 19 |         | 食材出入库管理系统 | PC网页 |
| 20 | 基础平台方案  | 中台管理系统    | PC网页 |
| 21 |         | 补贴管理系统    | PC网页 |
| 22 |         | 大数据管理系统   | PC网页 |

**（2）硬件部分**

| 序号 | 硬件名称    | 硬件描述                                    |
|----|---------|-----------------------------------------|
| 1  | 一床一码    | 张贴病房的订餐二维码，尺寸10mm*10mm，不干胶（500 张以下免费提供） |
| 2  | 手持订餐机   | 支持代订餐，消费收银及装车配送统计                       |
| 3  | 4g小票打印机 | 支持58mm宽热敏小票纸打印，用于订单小票打印                 |
| 4  | 云标签打印机  | 支持云端标签小票打印                              |
| 5  | 卡码脸消费机  | 支持窗口输入金额消费收款, 支持刷卡/扫码/                  |
| 6  | 卡码脸点餐机  | 支持点餐/办卡/充值等，双屏,支持刷卡/扫码                  |

**（3）服务部分**

| 序号 | 服务名称    | 服务描述                                    |
|----|---------|-----------------------------------------|
| 1  | 现场项目实施  | 提供现场3天系统软硬件部署 安装及培训工作，线上免费              |
| 2  | 系统年服务费  | 提供软件3年质保； 提供硬件 1年质保；                    |
| 3  | HIS系统对接 | 支持与院内HIS系统进行对接(如有需要，可提供对接服务，对接费包含在合同价内) |
| 4  | 三方支付对接  | 支持与其他支付机构对接                             |
| 5  | 院内独立部署  | 支持独立部署系统至院内                             |

（五）食材成本控制要求

- 1.职工餐（含堂食、超时餐、配送餐）以“量入为出、收支可控”的经营理念进行管理，中标供应商需对人力资源、食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等开展精细化成本管控，账目清晰，并提出合理化建议，与采购人共同保障“量入为出、收支可控”的经营理念，采购人每月开展评价。
- 2.采购成本控制：采购人每月抽查食材采购单+市场询价记录（重点查大宗食材），不得高于指导价/协议价。
- 3.要求食材成本占比在59%-65%。
- 4.临期食材浪费率：采购人每月抽查报损单+库存记录，浪费率不得>3%。
- 6.账实相符率：采购人每月抽样核查高/中/低价值食材，盘点表+系统台账，账实相符率误差不得>3%。
- 7.入库验收完整性：采购人每月抽查入库验收单，记录不缺失关键信息。
- 8.出库领用准确性：采购人每月抽查出库单+领用记录，不得错发漏发物资。
- 9.进销存记录完整性：各类记录不得缺失品类。
- 10.中标供应商应在菜单实施前，提供每份菜式的成本分析报告给采购人复核，并满足成本控制要求。
- 11.节能行为规范：不得出现浪费现象，设备执行节能使用要求。

（六）考核标准与方式

- 1.采购人每月将考核中标供应商的工作情况、成果，其中考核的内容包括：餐饮供应方面、卫生安全方面、管理制度方面、服务态度方面等，若在采购人考核的过程中，中标供应商员工出现违规或不合要求的行为、工作情况，采购人将记录于服务商月度绩效考核表中，每月汇总一次。
- 2.中标供应商的餐饮服务月度绩效考核得分在90-100分之间，采购人全额支付当月服务费；中标供应商当月的餐饮服务月度绩效考核得分在90分以下的，以90分为基准，每低1分，采购人扣除当月结算金额300元，如发生食物中毒事故、肠道病等事故或者出现连续两个月该考核得分低于80分的，采购人有权单方解除合同，履约保证金不退还，并向中标供应商追讨由此造成的经济损失。
- 3.采购人将出具餐饮服务月度绩效考核表，考核表中包含考核标准、扣分标准、考核情况等内容，具体如下：

餐饮服务月度绩效考核表

| 考核<br>模块 | 评价指<br>标 | 考 核 标 准 | 分值 | 得分 |
|----------|----------|---------|----|----|
|----------|----------|---------|----|----|

|                  |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |  |
|------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 安全<br>标准<br>(40) | 生产安全 | <p>1.关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、燃气用电使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。</p> <p>2.应协助验收食材，不得验收腐烂、异味、外包装破损、过期等存在质量问题的食材。</p> <p>3.添加剂必须符合GB2760的要求，添加剂的使用量必须符合GB2760要求，不得随意使用非食品添加剂。</p> <p>4.烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐烂、变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。</p> <p>5.需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，待用的食品与用具等应有良好覆盖或保护。</p> <p>6.建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品留样在在冷藏条件下存放48小时，每个留样不少于200g。</p> <p>7.烹调过程所使用的工器具、厨具、餐具、设备应正常使用和经过充分清洗和消毒，保持干净，清洗后放在固定的位置。</p> <p>8.如出现3人以上因食用同一款菜品导致腹泻或肠胃不适且有相关医学鉴定报告确定为食物引起的中毒病症，每次扣10分，且一切费用与经济纠纷由中标供应商承担。</p> <p>(发现违反上述规定，每次扣2分，扣完为止)</p> | 10 |  |
|------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |  |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 操作规范     | <p>1.所有食材应处理干净，除去杂物，不得留有异物，如蔬菜类应除去泥沙与虫子、海鲜类除去沙子、家禽类去除内脏等工序，如猪皮、猪脚、鸡、鸭、鹅等不得有残毛；鱼类不得有残鳞等。</p> <p>2.蔬菜需要进行去皮处理，例如：莲藕、土豆、萝卜、冬瓜（煲汤例外）；需切配的食材，应按菜式所需切配。</p> <p>3.加工过程、方法应符合加工规范（加工标准、存储温度等）。</p> <p>4.正确解冻，解冻温度、时间、方法应符合要求（不允许二次解冻/冷冻）。</p> <p>5.食材应在指定区域加工及存放，加工区独立，成品和待加工原料分开存放，食材、原料、半成品离地隔墙存放。原辅料应分类存放，生熟分开。</p> <p>6.食品盛器需明确区分（颜色、标识等），避免交叉污染，运输工具应保持清洁，防止食品在运输过程中交叉污染。</p> <p>7.食堂员工在食堂内不得从事任何与经营无关的活动，如吸烟等。</p> <p>8.按照要求规范使用专用抹布，不得使用钢丝球。</p> <p>9.应制定食堂日常管理制度、专用设备操作规程、厨房设备的安全操作指南、紧急事故处理步骤，制度上墙。</p> <p>10. 设备设施应有使用标识、安全标识应完好，电气设备接头应牢固，各种电器设备在不用时或用完后应切断电源，杜绝安全隐患。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣1分，扣完为止）</p> | 10 |  |
| 异物概<br>率 | <p>1.因未清洗干净而出现的异物，例如：毛发、沙粒、果蝇、小菜虫类等，每月作扣分处理，每出现一次扣1分并罚款100元/次。</p> <p>2.因加工过程中所产生的异物，例如：一次性手套、保鲜膜、标签纸等、指甲、口香糖、创可贴、烟头、玻璃、牙齿、铁丝、亚克力板、等其它类异物，或出现因未处理干净的预包装类异物，例如：皮筋、绳子、包装袋、报纸、泡沫、化肥残留物等，每次出现罚3分并罚款200元/次。</p> <p>3.食品中出现蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等恶性异物时，每次扣5分并罚款500元/次。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 环境卫生 | <p>1.操作过程中不得将地漏盖移位或残渣堆滞现象，应保持下水道畅通，以防出现下水道堵塞现象。</p> <p>2.应保持环境清洁，整体卫生良好，门、窗户、照明、墙壁、天花板、操作台、刀具、砧板等设备应保持清洁，并符合卫生要求。</p> <p>3.垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾。</p> <p>4.废弃物设施应经常清洁消毒，清洁工具如扫把拖把能正常使用。</p> <p>5.建筑物、设备、用具、以及所有机构设施，包括排水系统，保持在适当的维护状态和条件下，符合所有卫生程序。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣2分，扣完为止）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10 |  |
| 防范措施 | <p>1.每日严格执行晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口当有碍食品安全病症的人员，应立即离开岗位，治愈后方可重新上岗，食堂工作人员具备符合要求的健康证：健康证需在有效期内。</p> <p>2.员工入职时必须持有有效的健康证。</p> <p>3.工作人员仪容仪表符合要求，衣着干净、齐全、佩带正确（帽子、发网、围裙等），员工佩戴口罩符合要求，在食品加工区域禁止佩戴首饰（戒指、耳环、垂饰、手表等），扣罚50元/次/人。</p> <p>4.男工作人员头发的长度前面不超过眉毛、侧面不超过耳垂、后面不超过衣领。女工作人员长发应扎起，且头发应全部放置工作帽中。</p> <p>5.食堂工作人员无蓄留指甲、涂指甲油或戴假指甲等现象。</p> <p>6.在食品区域内张贴员工个人规范示意图。</p> <p>7.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，每次使用前后，紫外线开启至少30min。</p> <p>8.应在指定区域进食、喝水、嚼口香糖和吸烟，厨房及相关区域不得存放私人物品，如水杯，药片等。</p> <p>9.非食品工作人员进入工作区域，应做好防护，带好口罩及防护帽等。</p> <p>10.配备充足的洗手液、纸巾或干手设施，并张贴正确的洗手程序。</p> <p>11.指定虫害控制管理人员，负责与虫害控制活动，或与虫害控制外包方协调虫害控制活动。鼠笼、粘鼠板、灭蝇灯应定期检查，以确定虫害活动的新迹象，定期分析对虫害活动的趋势。</p> <p>12.应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分割存放，不得交叉存放、同区域存放、混放。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣1分，扣完为止）</p> | 5  |  |

|              |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |  |
|--------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 质量标准<br>(15) | 出品质量 | <p>1.早餐、中餐、晚餐菜式每少1款，每次每款扣0.5分。</p> <p>2.厨师长应每月推出4款以上新菜式，每少一款扣0.5分。</p> <p>3.面点主管每月推出2款以上新面点，每少一款扣0.5分。</p> <p>4.新菜式应提前一周做出样品给采购人试尝，并经采购人同意后方可出餐，如未经采购人同意私自出餐，每次扣0.5分。</p> <p>5.应每周按规定更换菜单，如延迟、无更换，每次扣0.5分。</p> <p>6.菜品应不糊、不夹生，软硬适当，超过合适的烹饪程度，每次扣0.5分。</p> <p>7.菜品不得出现未熟、半熟、未熟透等没有达到应有的熟度现象，每次扣0.5分。</p> <p>8.严格控制松肉粉、食粉的用量。严禁使用亚硝酸钠等化学原料，每次发现扣5分。</p> <p>9.杜绝使用腐烂、变质的食材原料，如发现违规操作，食品存在变质异味情况，每次扣5分。</p> <p>10.厨师长或员工不能私自变更饭菜价格，如发现违规操作，每次扣3分。</p> <p>11.应保证菜品出品质量，菜单每周更新一次，提交采购人审核后方可执行，如发现违规操作，每次扣0.1分。</p> <p>12.应保证病人餐菜式搭配绿色健康，根据病人需提供淡口味、粥类、汤菜、炒菜、面点等供选择，如发现未按规定提供，每次扣0.5分。</p> <p>13.应保证病人餐每餐提供流质、半流质、糖尿病饮食、无盐餐、高蛋白餐等特殊餐饮服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。如发现未按规定提供，每次扣1分。</p> <p>（发现违反上述规定，扣分扣完为止）</p> | 10 |  |
|              | 服务质量 | <p>1.应保证配餐准时，并按在规定时间内完成配餐（包括职工餐与病人餐），如每次延时或漏送餐，每多1次扣1分，不得增减餐线、变更餐线布局、设备等现象，每次扣1分。</p> <p>2.有召回、中毒应急管理制度并符合相关要求，如明知食品有问题仍出餐或出餐后无召回，每次扣5分。</p> <p>3.接待餐服务应提供符合星级酒店的服务标准，并安排专人接待，出现没专人接待的情况，每次扣1分。</p> <p>4.应承担宣传工作、餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务，如发现违规操作，每次扣1分。</p> <p>5.严格餐费收取工作，如发现错收、漏收情况，每次扣1分。</p> <p>（发现违反上述规定，扣分扣完为止）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5  |  |

|                 |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |  |
|-----------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 满意度奖惩机制<br>(15) | 就餐满意度 | <p>医院每月向住院病人和家属进行满意度调查以及每季度开展员工满意度调查，调查结果纳入本项评分内容；</p> <p>扣分细则：</p> <p>1.职工餐满意度在85分（含85分）以上不扣分、满意度在75-85分之间扣2分，满意度在70-75（含75分）分之间扣3分，满意度低于70分扣5分。</p> <p>2.病人餐满意度在80分（含80分）以上不扣分、满意度在75-80分之间扣2分，满意度在70-75（含75分）分之间扣3分，满意度低于70分扣5分。</p> <p>3.在职工餐调查结果满意度低于70分或病人餐满意度低于70分时，应在1周内提交书面分析报告及整改措施，如未按时提交，每次扣5分。</p> | 10 |  |
|                 | 就餐投诉率 | <p>1.收到采购人职工或病人合理的投诉（如出品质量、配餐服务等），每次扣1分（如投诉内容已在其他考核标准扣分，本项不再扣分）。</p> <p>2.收到采购人职工或病人关于服务态度方面的投诉，经调查核实为责任每次扣1分。</p> <p>3.收到与职工或病人及家属争吵的投诉，每次扣2分。</p> <p>4.应对投诉进行书面记录、分析原因、提出解决措施，并在收到投诉的3个工作日内交至采购人备案，如未按实记录或未按时提交备案，每次扣1分。</p>                                                                                  | 5  |  |

|                |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|----------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 日常运营评价<br>(30) | 关键岗位考核评价 | <p>1.对项目负责人工作情况的评价：及时协助处理采购人员工就餐反馈的投诉和建议并能给出相关的整改优化方案及进度；积极配合各项工作开展，例如运营细节、改造、维保、行业交流等。</p> <p>2.对厨师长管理工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，提供热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、面点、水果等，需要兼顾南北方口味等菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅。</p> <p>3.对中式厨师工作情况的评价：菜品烹调可口，色、香、味佳。</p> <p>4.对面点师工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，以手工制作为主，兼顾南北方面点、中西方面点。</p> <p>5.对厨工等服务人员工作情况的评价：开餐准备充分，用餐衔接到位，补餐及时；餐厅保洁及时到位，灯光、空调按需开启，无浪费情况；穿戴规范，服装整洁，着职业淡妆；主动、热情，规范服务行为及用语，有良好的沟通能力，不得与员工发生语言争执/肢体冲突。</p> <p>6、未落实关键岗位人员配置或关键岗位人员未服从医院工作安排和管理要求的扣5分，并罚款100元。</p> <p>（以上1-5项，评价为优秀的，不扣分；评价为一般的，每小项扣0.2分；评价为合格的，每小项扣0.5分；评价为较差或差或不合格的，每小项扣1分。）</p> | 5 |  |
|----------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|

|       |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|       | 成本核算情况评价                                                                                                                                                                                  | <p>1.职工餐（含堂食、超时餐、配送餐）以“量入为出、收支可控”的经营理念进行管理，中标供应商需对人力资源、食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等开展精细化成本管控，账目清晰，并提出合理化建议，与采购人共同保障“量入为出、收支可控”的经营理念，采购人每月开展评价，评价为优秀的，不扣分；评价为一般的扣1分；评价为合格的扣3分；评价为较差或差或不合格的扣5分。</p> <p>2.采购成本控制：采购人每月抽查食材采购单+市场询价记录（重点查大宗食材），高于指导价/协议价1次违规扣2分。</p> <p>3.要求食材成本占比在59%-65%，每偏差1%扣1分。</p> <p>4.临期食材浪费率：采购人每月抽查报损单+库存记录，浪费率＞3%扣2分，每提高1个百分点增扣1分。</p> <p>5.每餐售卖后剩余的食品应低于8%，发现超过8%，每次扣1分。</p> <p>6.账实相符率：采购人每月抽样核查高/中/低价值食材，盘点表+系统台账，账实相符率误差＞3%扣1分，每提高1个百分点增扣1分。</p> <p>7.入库验收完整性：采购人每月抽查入库验收单，记录缺1项关键信息扣0.3分。</p> <p>8.出库领用准确性：采购人每月抽查出库单+领用记录，错发漏发物资1次失误扣0.3分。</p> <p>9.进销存记录完整性：各类记录缺1类扣2分。</p> <p>10.中标供应商应在菜单实施前，提供每份菜式的成本分析报告给采购人复核，如未达要求，每次扣罚0.2分。</p> <p>11.节能行为规范：出现浪费现象、设备没执行节能使用；1次违规扣0.3分，</p> <p>以上总分30分，扣完为止。</p> | 25 |  |
| 加分项   | 管理类                                                                                                                                                                                       | 在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化，最高可加5分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |
|       | 运营类                                                                                                                                                                                       | 产品优化后有较大变化，消费人次大于招标文件（用餐个数8880个/每月）的预计就餐人次5%以上时，每超1%加1分，最高可加5分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |
|       | 创新类                                                                                                                                                                                       | 中厨每月推出新菜数量为a，可加(a-4)x1分，面点部每月推出新菜数量为b，可加(b-2)x1分，本项最高可加5分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |
| 一票否决项 | <p>1、以贿赂或类似贿赂的形式讨好采购人、货物验收人等利害关系人的行为；</p> <p>2、出现重大食品安全事故；</p> <p>3、发现服务人员（食堂管理服务）与食材配送人员串通，虚报配送材料数量；</p> <p>4、提供虚假发票、虚假货物入库单。</p> <p>（若出现上述情况，采购人有权不支付当月服务费，并终止合同，所发生的一切损失由中标供应商负责。）</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |

|        |   |
|--------|---|
| 考核得分   | 分 |
| 本月减扣金额 | 元 |

备注：此表总分为**100**分，最低得分为**0**分。

（六）结算方式

每月食堂服务费的统计：以本项目中标供应商购买社保员工人数及考勤记录为准，特殊人员的服务费由中标供应商书面向采购人报备并征得同意方列入计算，中标供应商按采购人审核后的食堂服务费（以**17**人为基准，每月人数大于等于**17**人，结算金额为：中标金额÷**24**；每月人数少于**17**人，结算金额为：中标金额÷**24**÷**17**×实际人数）的实际金额(扣除质量罚款和考核扣款等)开具完税发票并在采购人支付前**10**个工作日内提交，采购人在次月将上月服务费由采购方划账支付到服务方账户。

备注：此处中标金额为**2**年的报价，每月如果按足额人数（≥**17**人）出席，则足额支付，如出席人数不足**17**人，则相应扣除。

三、院本部食堂食材配送服务

（一）技术服务要求

|    |            |
|----|------------|
| 项目 | 具体技术(参数)要求 |
|----|------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                       |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----|--------|--------|-----------|-----------------------|--------------|-----------|--------------------------------|-----|------------|--------------------------------|-----------|------------------------------|------------|-------------------------------|-------------------------|
| 货物质量及运输要求（一）<br>肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 供应产品质量要求：                                                                                                                                                             |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交检验检疫合格证明材料，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。                                                                |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2.冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。                                                                                                                  |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3.冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。                                                                                                                            |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4.所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。                                                                                                                                        |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 <b>90%</b> ，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 <b>92%</b> ，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 <b>82%</b> ，解冻时间为 <b>4</b> 小时以内（室温 <b>20℃</b> ）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。 |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6.熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。                                                                                                               |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 7.如中标供应商不能按时、保质、保量供货，采购人可自行采购，由此造成的经济损失和接受违约处罚由中标供应商承担。                                                                                                               |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8.各投标人提供货物应符合下列的《制造商及产品资质证明》：                                                                                                                                         |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>(1)生产（供应）企业的资质证明：</b>                                                                                                                                              |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| <table><tr><td>类别</td><td colspan="2">资质证明</td></tr><tr><td>畜禽</td><td colspan="2">《企业法人营业执照》和检验检疫合格证明材料</td></tr><tr><td>冻肉类</td><td colspan="2">《企业法人营业执照》和《食品生产许可证》或《食品经营许可证》</td></tr><tr><td>肉制品</td><td colspan="2">《企业法人营业执照》和《食品生产许可证》或《食品经营许可证》</td></tr><tr><td>水产品</td><td colspan="2">《企业法人营业执照》</td></tr></table>                                                                                                                         |                                                                                                                                                                       |                              | 类别 | 资质证明   |        | 畜禽        | 《企业法人营业执照》和检验检疫合格证明材料 |              | 冻肉类       | 《企业法人营业执照》和《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |     | 肉制品        | 《企业法人营业执照》和《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |           | 水产品                          | 《企业法人营业执照》 |                               |                         |
| 类别                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 资质证明                                                                                                                                                                  |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| 畜禽                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 《企业法人营业执照》和检验检疫合格证明材料                                                                                                                                                 |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| 冻肉类                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 《企业法人营业执照》和《食品生产许可证》或《食品经营许可证》                                                                                                                                        |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| 肉制品                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 《企业法人营业执照》和《食品生产许可证》或《食品经营许可证》                                                                                                                                        |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| 水产品                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 《企业法人营业执照》                                                                                                                                                            |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| <b>(2)产品票证要求：</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                       |                              |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| <table><tr><td>类别</td><td>产品资质名称</td><td>验收索证要求</td></tr><tr><td rowspan="2">猪、牛肉类、家禽类</td><td>1.检验检疫合格证明材料</td><td>由政府动植物检疫部门出具</td></tr><tr><td>2.《产品合格证》</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。</td></tr><tr><td rowspan="2">肉制品</td><td>检验检疫合格证明材料</td><td>由政府动植物检疫部门出具</td></tr><tr><td>2.《产品合格证》</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。</td></tr><tr><td>水产品</td><td>贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。</td></tr></table> |                                                                                                                                                                       |                              | 类别 | 产品资质名称 | 验收索证要求 | 猪、牛肉类、家禽类 | 1.检验检疫合格证明材料          | 由政府动植物检疫部门出具 | 2.《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。   | 肉制品 | 检验检疫合格证明材料 | 由政府动植物检疫部门出具                   | 2.《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 | 水产品        | 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。 |
| 类别                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 产品资质名称                                                                                                                                                                | 验收索证要求                       |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| 猪、牛肉类、家禽类                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1.检验检疫合格证明材料                                                                                                                                                          | 由政府动植物检疫部门出具                 |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2.《产品合格证》                                                                                                                                                             | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| 肉制品                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 检验检疫合格证明材料                                                                                                                                                            | 由政府动植物检疫部门出具                 |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2.《产品合格证》                                                                                                                                                             | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |
| 水产品                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。                                                                                                                                         | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。      |    |        |        |           |                       |              |           |                                |     |            |                                |           |                              |            |                               |                         |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 货物质量及运输要求 | <p>在服务实施期间,以上标准要求如有变更，则按最新的现行执行标准要求执行。</p> <p><b>9.产品配送要求</b></p> <p>食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。</p> <p>冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。</p> <p>整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。</p> <p>送货车辆实行<b>1</b>小时配送圈运作，在<b>1</b>小时内的用保温箱或专用保温车配送，<b>1</b>小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在<b>-2℃至7℃</b>的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。</p> <p><b>10.</b>卸货要求送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过<b>20</b>分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过<b>30</b>分钟。</p> <p><b>11.冻肉质量的基本检查</b></p> <p>对冻肉类检查如下：</p> <p><b>11.1</b> 采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。</p> <p><b>11.2</b> 冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和生产许可证号等。</p> <p><b>11.3</b> 对不符合采购要求的冻肉类食品由验收人员提出清退，如双方对质量争议的退货前应实行留板备案，可送江门市或用户所在地地级市以上质监部门检测，对缺斤短两（或含冰量超标）的应按实际重量扣减。</p> <p><b>12.冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：</b></p> <p><b>12.1</b> 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。</p> <p><b>12.2</b> 抽查发现食品安全质量问题的处理：</p> <p>对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。</p> <p>若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位饭堂食材验收小组及供应商，将问题产品退货处理。</p> <p><b>12.3</b> 抽查发现资质证照不全问题的处理：</p> <p>整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货。</p> <p><b>13、货物重量验收：</b></p> <p><b>13.1</b> 冰鲜水产类：双方各随机抽取每品种货物两箱，去包装，在流动的<b>10℃至25℃</b>清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。</p> <p><b>13.2</b> 新鲜肉类、鱼类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| （二）蔬果类要求  | <b>A、蔬果类</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>中标供应商每天的供应按采购人提出的品种要求和数量进行供应。</p> <p>属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。</p> <p><b>1.货物质量要求</b></p> <p><b>1.1从蔬菜色泽看</b>，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；</p> <p><b>1.2从蔬菜气味看</b>，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；</p> <p><b>1.3从蔬菜滋味看</b>，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋即为异常；</p> <p><b>1.4从蔬菜形态看</b>，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。</p> <p><b>1.5叶菜类：</b>大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形</p> |

态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

**1.6茄果类：**番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

**1.7瓜果类：**黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

**1.8根菜类：**萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

**1.9薯芋类：**马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

**1.10葱蒜类：**葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

**1.11豆类：**扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

**1.12水生菜类：**藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

**1.13食用菌类：**蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

**1.14芽苗类：**绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

**1.15水果类：**苹果、香蕉、柑桔、柚子等适时果品。

**2.供应和管理要求**

**2.1 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）。**

**2.1.1 配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；**

**2.1.2 主菜品种由供求双方根据季节安排每个季节江门地区的时令蔬菜。**

**2.2 蔬菜包装与标志要求：**包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

**2.3 食品供应链要求：**所有食品的来源必须清晰。

**2.4 运输要求：**运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。对于已经削皮加工的瓜果等必须用食用包装袋包装，食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

**3.蔬菜卫生质量要求**

|                            |                           | <table><tr><th>项目</th><th>指标（mg/kg）</th><th>备注</th></tr><tr><td>甲胺磷</td><td>不得检出</td><td></td></tr><tr><td>甲拌磷</td><td>不得检出</td><td></td></tr><tr><td>氧化乐果</td><td>不得检出</td><td></td></tr><tr><td>甲基对硫磷</td><td>不得检出</td><td></td></tr><tr><td>呋喃丹</td><td>不得检出</td><td></td></tr><tr><td>百菌清</td><td>≤1.0</td><td></td></tr><tr><td>多菌灵</td><td>≤0.5</td><td></td></tr><tr><td>汞（以Hg计）</td><td>≤0.01</td><td></td></tr><tr><td>铅（以Pb计）</td><td>≤0.2</td><td></td></tr><tr><td>砷（以As计）</td><td>≤0.5</td><td></td></tr><tr><td>氟（以F计）</td><td>≤0.5</td><td></td></tr><tr><td>硝酸盐（以NaNO<sub>3</sub>计）</td><td>≤600</td><td></td></tr><tr><td>亚硝酸盐（以NaNO<sub>2</sub>计）</td><td>≤4</td><td></td></tr></table> | 项目 | 指标（mg/kg） | 备注 | 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Pb计） | ≤0.2 |  | 砷（以As计） | ≤0.5 |  | 氟（以F计） | ≤0.5 |  | 硝酸盐（以NaNO <sub>3</sub> 计） | ≤600 |  | 亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计） | ≤4 |  |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|----|-----|------|--|-----|------|--|------|------|--|-------|------|--|-----|------|--|-----|------|--|-----|------|--|---------|-------|--|---------|------|--|---------|------|--|--------|------|--|---------------------------|------|--|----------------------------|----|--|
| 项目                         | 指标（mg/kg）                 | 备注                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |
| 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Pb计）                    | ≤0.2                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |
| 砷（以As计）                    | ≤0.5                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |
| 氟（以F计）                     | ≤0.5                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |
| 硝酸盐（以NaNO <sub>3</sub> 计）  | ≤600                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计） | ≤4                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |
|                            | <p><b>B、农药使用标准</b></p>    | <p>农药按其毒性来分有剧毒、中毒、低毒之别，无公害果品对农药要求是优先采用低毒农药，有限度的使用中毒农药，严禁使用剧毒、高残留农药和“三致”（致癌、致畸、致突变）农药。</p> <p><b>1.禁止使用的农药品种：</b></p> <p>在采收前30天内，不得使用以下农药：有机氯类杀虫剂六六六、滴滴涕（高残留）、三氯杀螨醇（含滴滴涕），有机磷类杀虫剂甲拌磷、敌敌畏、氧化乐果、甲基对硫磷、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果（均属高毒），氨基甲酸酯类杀虫剂异丙磷、品非磷、速灭磷、氧乐果、甲拌磷、甲胺磷、甲基对硫磷、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果（均属高毒），氨基甲酸酯类杀虫剂异丙磷、品非磷、速灭磷、氧乐果、甲拌磷、甲胺磷、甲基对硫磷、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果（均属高毒）。</p> <p><b>2.检查发现食品安全质量问题处理：</b>二甲氨基甲胺类杀虫剂杀虫脒（慢性中毒、致癌）等。</p> <p><b>3.有限制地使用中等毒性农药：</b></p> <p>主要品种有乐斯本、抗蚜威、敌敌畏、杀螟硫磷、灭扫利、功夫、歼灭、杀灭菊酯、氰戊菊酯、高效氯氟菊酯等。为了减少农药的污染，除了注意选用农药品种以外，还要严格控制农药的施用量，应在有效浓度范围内，尽量用低浓度进行防治，喷药次数要根据药剂的残效期和病虫害发生程度来定。不要随意提高用药剂量、浓度和次数，应从改进施药方法和喷药质量方面来提高药剂的防治效果。另外，在采收前20天应停止喷洒农药，以保证果品中无残留，或虽有少量残留但不超标。</p>                                 |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |
| <p>（三）副食干货类</p>            | <p><b>A、供应产品质量要求：</b></p> | <p>1.供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>2.供应方所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，一旦发现不按照合同价供货的，每次扣除2000元当月货款，第3次出现这种情况时，除扣除当月货款外，并处以中标方违约原因终止合同。</p> <p>3.供应方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况，经查实后确属供方责任，供方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |
|                            | <p><b>B、干货类质量要求：</b></p>  | <p>1.干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。</p> <p>2.几种主要干货制品的质量标准：</p> <p>（1）肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |           |    |     |      |  |     |      |  |      |      |  |       |      |  |     |      |  |     |      |  |     |      |  |         |       |  |         |      |  |         |      |  |        |      |  |                           |      |  |                            |    |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。</p> <p>（2）玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过 <b>10~17cm</b> 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。</p> <p>（3）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。</p> <p>（4）黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。</p> <p>（5）银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。</p> <p>（6）香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。</p> <p>①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气昧者为质好好香菇。</p> <p>②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。</p> <p>③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。</p> <p>④菇丁：是指未充分发育的香菇，个 小，直径在 <b>2cm</b> 以下，味淡质差。</p> <p>（7）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。</p> <p>（8）粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。</p> <p>（9）蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。</p> <p>（10）干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。</p> <p>（11）鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。</p> <p>（12）海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。</p> <p>（13）海参：检验标准主要是以体形的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别。体形大、肉质厚、体内无沙者为上品，体形小、肉质薄、原体没剖开，体内有沙粒者较差。</p> <p>（14）紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。</p> <p>（15）发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。</p> <p>（16）鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>C、副食品的<br/>要求</b> | <p><b>1.货物质量要求</b></p> <p><b>1.1鸡蛋</b></p> <p>蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。</p> <p><b>1.2皮蛋</b></p> <p>外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。</p> <p><b>1.3咸蛋</b></p> <p>蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。</p> <p><b>1.4豆腐</b></p> <p>豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。</p> <p><b>1.5腐竹</b></p> <p>为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。</p> <p><b>1.6大豆</b></p> <p>大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。</p> |
|--|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>1.7花生</b></p> <p>果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。</p> <p><b>1.8食糖</b></p> <p>食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。</p> <p>(1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。</p> <p>白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。</p> <p>绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。</p> <p>冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。</p> <p>方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。</p> <p>凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。</p> <p>(2)红糖的感官鉴别</p> <p>红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。</p> <p>呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。</p> <p><b>1.9辛辣料</b></p> <p>辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。</p> <p>辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。</p> <p><b>1.10馒头</b></p> <p>按照中华人民共和国国家标准GB/T 21118—2007（国家标准委关于《小麦粉馒头》国家标准）供应。</p> <p><b>1.11食油</b></p> <p>按照中华人民共和国国家标准（GB/T 5490-2010）（国家标准委关于《粮油检验》国家标准）供应。</p> <p><b>1.12大米</b></p> <p>按照中华人民共和国国家标准（GB/T 1354-2018）（国家标准委关于《大米》国家标准）供应。</p> <p><b>1.13调味料：</b>酱油、味精、蚝油等</p> <p>按照中华人民共和国国家标准（GB/T 20903-2007）（国家标准委关于《调味品》国家标准）供应。</p> <p><b>1.14乳制品：</b>酸奶、鲜奶等</p> <p>按照中华人民共和国卫生部通告的标准（卫通（2010）7号）供应。</p> <p><b>1.15面食：</b>河粉、米粉等按照中华人民共和国国家标准（GB1355）（国家标准委关于《小麦粉》国家标准）供应。</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |      |     |            |    |        |        |     |      |                   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|-----|------------|----|--------|--------|-----|------|-------------------|
|     | <div>C、副食品的要求</div> <div>2.供应要求的资质证明</div> <div>2.1 生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）</div> <table><tr><td>类别</td><td>资质证明</td></tr><tr><td>副食品</td><td>《企业法人营业执照》</td></tr></table> <div>2.2 产品票证要求：</div> <table><tr><td>类别</td><td>产品资质名称</td><td>验收索证要求</td></tr><tr><td>副食品</td><td>货物清单</td><td>加盖供应商公章的货物清单（送货单）</td></tr></table> <div>3.供应和管理要求</div> <div>3.1 副食品供应必须保持市场同价，供应商的商品价格在江门地区市场应具有一定的代表性，价格与当地市场零售价一致。</div> <div>采购的食品必须符合食品卫生要求。禁止采购无证经营的食品，食品采购必须有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。</div> <div>3.2 副食品包装与标志要求：包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：食品包装必须符合国家标准。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和食品生产许可证号等。所有食品包装必须用塑料罐、胶带，不能有玻璃、铁罐或其他锋利的有伤害性的材质。</div> <div>3.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰，包装食品要有食品生产许可证号，尽量使用优质品牌。</div> <div>3.4 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</div> <div>3.5 中标供应商必须严格按照投标描述的产品质量供货。</div> | 类别                | 资质证明 | 副食品 | 《企业法人营业执照》 | 类别 | 产品资质名称 | 验收索证要求 | 副食品 | 货物清单 | 加盖供应商公章的货物清单（送货单） |
| 类别  | 资质证明                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |      |     |            |    |        |        |     |      |                   |
| 副食品 | 《企业法人营业执照》                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |      |     |            |    |        |        |     |      |                   |
| 类别  | 产品资质名称                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 验收索证要求            |      |     |            |    |        |        |     |      |                   |
| 副食品 | 货物清单                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 加盖供应商公章的货物清单（送货单） |      |     |            |    |        |        |     |      |                   |

（二）商务要求

1.验收要求：

| 验收项目          | 具体验收程序                                                                                                                                                           |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 货物的预验收        | 预验收由中标供应商执行。中标供应商自行对货物或物资进行检验，经预验收合格，方可发货。预验收至少应包括：外观没有任何明显缺陷；外包装上应符合有关法律、法规的规定；检查合同当中规定的供货范围和技术文件                                                               |
| 货物的终验         | 终验由采购人和中标供应商共同进行，验收合格后双方代表在验收报告上签字后确认，验收步骤如下： 货物到用户现场后抽样验样：应满足合同及装箱单的要求。 基本技术指标的技术验收：应满足“食材质量要求”中的各项要求，采用实际测试的方法，根据合同及技术协议，逐一验证其各项技术指标的准确性。 根据需要，可保留经双方签字确认的样品备查 |
| 货物试验、验收       | 货物试验、验收须按有关国家标准和规范及中标供应商所提供的技术参数和采购人的要求进行。采购人代表有权参与有关的验收试验，中标供应商应向采购人的验收代表提交试验数据的报告和检查记录，供采购人验收时审查                                                               |
| 货物检验报告        | 货物应按有关标准和规范提供真实有效的检验报告，例行检验费用由中标供应商承担                                                                                                                            |
| 产品质量          | 中标供应商的所有合同货物出厂时，应有生产厂商检验员签字的产品质量合格证和出厂检验记录作为交货的质量证明文件                                                                                                            |
| 提供验收标准        | 中标供应商须提供货物检验、验收的有关国家或企业标准、规范和方法                                                                                                                                  |
| 报告质量问题        | 中标供应商有义务主动及时告知采购人合同货物生产过程中出现的较大质量缺陷和问题，不得隐瞒                                                                                                                      |
| 供应商对货物质量应负的责任 | 即使采购人或采购人代表参加了见证与检验，并且签了生产与检验报告，均不能视为中标供应商按合同规定应承担的质量保证责任的解除，也不能免除中标供应商对货物质量应负的责任                                                                                |
| 供应商打印单据       | 中标供应商所提供单据必须是机打单据。                                                                                                                                               |

**2.报价要求、服务要求等**

|      |      |
|------|------|
| 内容明细 | 内容说明 |
|------|------|

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>报价要求</p> | <p>★1.报价要求：本项目由供应商报出一个折扣率，该折扣率必须为固定报价（如：xx.xx%），精确到小数点后2位，不接受区间值（如xx.xx%~xx.xx%），本项目的最高投标折扣率为100%，投标报价不得超过最高投标折扣率，否则按无效投标处理。</p> <p>2.当采购的食品材料在江门市发展和改革局发布的菜篮子价格中已公布的，以江门市发展和改革局最近发布的菜篮子价格作为基准价；当江门市发展和改革局网站没有公布的食材价格，以随机抽取两家江门市新会区内的大型超市或市场同类食材的抽样价格的平均值拟定食材的基准价。供货结算价=基准价×中标折扣率；结算金额=供货结算价×实际供货重量。</p> <p>3.中标折扣率为中标供应商在合同服务期内的折扣，合同期内不得作任何更改。</p> <p>4.中标供应商所投折扣率为最终实际结算依据，该报价包含产品价格、运输、装卸、搬运、售后服务、税金等一切费用。一旦发现不按照合同价，扣除当月货款2000元/次，第3次除扣除当月货款外，并可处以中标方违约原因终止合同。在供应期服务内，采购人提供订购清单给中标供应商，中标供应商在收到订购清单后一个日历日内向采购人提交清单中的货物市场价和折后价，最终结算价以双方盖章确认的价格为准。</p> |
| <p>服务要求</p> | <p>1.投标人应当按照采购人要求及时供货以及提供货物运输和装货服务。</p> <p>2.投标人必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全各项管理制度，保证产品质量安全，必须明确产品质量安全责任人。</p> <p>3.整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输货物处于恒定的环境中。</p> <p>4.投标人针对所投的项目包编制并提交的《服务方案书》，包括但不限于以下5个方面：①提供配送服务的详细程度和针对性；②质量保证措施；③人员调度计划及保证措施；④食品安全防范和应急处理预案；⑤结算能力和价格设置的合理性。</p> <p>5.供应商提供的所有食材必须为非转基因食品。</p>                                                                                                                                                                                                                                 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 交货要求 | <p>1、交货时间：按采购人采购订单要求。</p> <p>2、交货地点：采购人指定的地点。</p> <p>3、采购人一般提前8小时（或以上）向中标供应商提交采购订单，双方按约定程序确认后，中标供应商必须在规定的时间内将相应的物资送达指定的地点。</p> <p>4、中标供应商须有专项负责人（至少1名）与采购人沟通、协调、报送采购单、制定与实施服务方案，以及资料整理、发送报告、结算等各相关事宜。</p> <p>5、 中标供应商不得变更采购订单，应严格按照要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应采用书面方式或采购人认可的方式向采购人申请。</p> <p>6、包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；标志：每件包装需按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>7、运输工具应清洁卫生无污染：食品运输需采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>8、投标人食品配送车间至采购人之间的距离不宜太远，货物运输时间必须做到在规定时间内送达；对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。</p> <p>9、如因中标供应商原因，造成采购人食堂当日不能运行的，扣除当月货物2万元。</p> <p>10、中标供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应方责任，中标供应商应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，并处扣除当月货款，解除合同，直至追究刑事责任。</p> <p>11、根据上级文件的精神，采购人需预留一定比例采购脱贫地区农副产品，该部分内容包含在本项目预算中。投标人需承诺，如中标，在项目实施过程中，无条件配合采购人扶贫工作。</p> |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 售后服务要求 | <p>1、投标人承诺：在收到采购人的采购订单后，按时按量将物资送到采购人指定的地点进行验收。</p> <p>2、在需要订购的物资中，若采购物资存在缺货的可能时，投标人承诺必须在配送时间5小时之前汇报采购人，并依据反馈情况补货或换货，同时在规定时间内送达指定地点。若中标后无法按要求补换货，由采购人指定供货商配送，相关采购费用投标人承担。</p> <p>3、投标人承诺对临时补充采购的物资及时回告是否有货，并在补订确认后按时按量将物资送达采购人指定的地点。若投标人无法按要求补换货，由采购人指定供货商配送，相关采购费用投标人承担。</p> <p>4、有全面畅通的供货渠道、品种齐全和长期合作的能力。</p> <p>5、中标供应商提供一站式服务，物资的选择、送货、收退、结算等所有服务均有专人负责跟进，送货前应预先用电话通知采购人，并提供指定地点的免费送货上门、免费卸货、搬运等服务。以“先送货和验收，后结算”的方式进行结算上月的货价。</p> <p>6、 中标供应商如不能够按采购人采购订单的要求按时送货，采购人可以视情启动应急采购预案，自行组织人员从省、市大型批发市场或从江门市内的大型超市多渠道采购。</p> <p>7、中标供应商应具备完善的应急制度，对于采购人提出的临时应急补货、因质量问题出现的换货情况，应在接到通知后1小时内将补充或更换的货物送达采购人指定地点。</p> |
| 考核机制   | <p>1.采购人每月对中标供应商进行考核，若月度考核两次不合格即分数低于90分（含90分），采购人可解除与中标供应商本次签订的合约，并由本项目重新采购招标，由此产生的损失由中标供应商自行承担。考核制度标准详见附件1。</p> <p>注：1.考核评分采用百分制，得分90分以上（含90分）的，采购人全额支付当月配送费；2.中标供应商当月的配送服务月度绩效考核得分在90分以下的，以90分为基准，每低1分，采购人扣除当月结算金额300元；3.如出现连续两个月该考核得分低于80分的，采购人有权单方解除合同，履约保证金不退还，并向中标供应商追讨由此造成的经济损失。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

3.结算方式

按实结算：采购人和中标供应商双方对当月验收合格的货物数量和金额核对无误后，中标供应商按结算的实际金额(扣除质量罚款和考核扣款等)开具完税发票并在采购人支付前10个工作日内提交，采购人在次月将上月服务费由采购方划账支付到服务方账户。

当采购的食品材料在江门市发展和改革局发布的菜篮子价格中已公布的，以江门市发展和改革局最近发布的菜篮子价格作为基准价；当江门市发展和改革局网站没有公布的食材价格，以随机抽取两家江门市新会区内的大型超市或市场同类食材的抽样价格的平均值拟定食材的基准价。供货结算价＝基准价×中标折扣率；结算金额＝供货结算价×实际供货重量。

4.食材配送服务质量考核表

| 项目名称：食材配送服务采购项目  供应商名称：                    考核月份：    年  月 |                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 考核指标                                                     | 考核要素和评估内容及其标准                                                                                                          | 扣分 |
| 送货时间（10分）                                                | <p>1.不准时但能与采购人及时沟通的，每发生一次扣1分。</p> <p>2.不准时送达且不沟通或沟通不及时的，每发生一次扣5分。</p> <p>3.无法按时送达（不可抗力除外），影响采购人工作的（如无法开餐等），每次扣10分。</p> |    |

|               |                                                                                                                                                                                          |  |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 足斤足两（10分）     | <p>1.一个月内发生1-2次短斤缺两但能及时补送及更正的，每发生一次扣1分。</p> <p>2.一个月内发生2次以上短斤缺两但能与院方及时沟通的，每发生一次扣3分。</p> <p>3.短斤缺两较严重或不沟通或沟通不及时，每发生一次扣5分。</p> <p>短斤缺两较严重的情况如：货物内藏有沙袋、垫板等非正常、非合理的增重物品等。</p>                |  |
| 货物来源(10分)     | 产品需可溯源，具有有效的生产批号，来源不清或不符合相关规定的，发现第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。                                                                                                                             |  |
| 差错情况(5分)      | <p>1.一个月内发生1-2次送错货但能及时补送的，每发生一次扣1分。</p> <p>2.一个月内发生2次以上差错或差错未能及时补送的，每发生一次扣5分。</p>                                                                                                        |  |
| 临时送货及退货补送(5分) | <p>1.临时的供货如未在60分钟内送货，且没有事先通知采购人并取得采购人同意的，每次扣2分。</p> <p>2.不符合采购人要求的产品，采购人拒收后，中标供应商须1小时内重新补送，如无合理原因未按时补送货，每次扣5分。</p>                                                                       |  |
| 联系制度及配合服务(5分) | <p>1.中标供应商工作人员服务态度差、工作不认真，每次扣1分。</p> <p>2.中标供应商管理层主动倾听采购人意见，每季随访1次以上，并向采购人书面反馈。如无按要求执行，当季度最后一个月扣1分。</p> <p>3.中标供应商应积极配合采购人相关业务，包括但不限于按时提供报价、盖章的考核表、发票等情况。中标供应商未按时提交采购人所需资料，每发生一次扣1分。</p> |  |
| 配送规范(5分)      | <p>1.配送所使用的运输容器、运输载具、运输包装及配送流程不符合相关规定每次扣1分。</p> <p>2.产品价格及其报价单若不符合合同定价原则，每次扣1分。</p>                                                                                                      |  |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 货物质量(50分) | <p>1.中标供应商不得擅自变更投标货品（含品种、品牌、产地、包装、规格等），必须严格按采购人的要求供应。否则，采购人有权拒收，由此所产生的费用由中标供应商负责。</p> <p>2.如因市场流通问题确实需要变更的，应事先提出书面申请（须附厂家官方网站公布或厂家、经销商说明函等资料），并经采购人同意后才能变更，替换品牌不得低于中标品牌的质量，价格不得高于中标价格。如未经采购人同意擅自更换品牌等，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。</p> <p>3.货物质量须符合采购人所需及相关规定，送货时必须提供每一批次货物的相关质检合格证明，无提供不予收货，并每次扣5分。</p> <p>4.质量标准如未达到采购人要求，中标供应商须60分钟内无条件更换符合采购人质量标准的产品。如60分钟内未更换符合采购人质量标准的产品，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。</p> <p>5.如出现“以次充好”，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。</p> <p>6.采购人有权不定期对中标供应商供应的产品委托具有相关资质的国家检测机构进行检测，如检测结果不达标，检测费用由中标供应商负责，每次扣10分。合同期内累计检测不合格超过两次，采购人有权直接解除合同，所发生的经济损失由中标供应商负责。</p> |                 |
| 一票否决项     | <p>1.以贿赂或类似贿赂的形式讨好采购人、货物验收人等利害关系人的行为。</p> <p>2.要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。</p> <p>3.食品原料质量问题而引起的食物中毒事件。</p> <p>4.提供虚假发票、虚假货物入库单。</p> <p>（若出现上述情况，采购人有权不支付当月货款，所发生的一切损失由中标供应商负责）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |
| 总分        | 分                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |
| 扣分规则：     | <p>1.考核评分采用百分制，得分90分以上（含90分）的，采购人全额支付当月配送费；2.中标供应商当月的配送服务月度绩效考核得分在90分以下的，以90分为基准，每低1分，采购人扣除当月结算金额300元；3.如出现连续两个月该考核得分低于80分的，采购人有权单方解除合同，履约保证金不退还，并向中标供应商追讨由此造成的经济损失。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
| 本月减扣金额    | 元                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |
| 仓管员：      | 考核人：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 科室负责人： 供应商：（盖章） |

采购包1（院本部食堂服务和食材配送服务）

1.主要商务要求

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 标的提供的时间 | 从合同签订生效之日起24个月，具体时间以签订合同为准。实行季度考核，若2次或以上考核不合格，采购人可解除与中标供应商本次签订的合约，并重新采购招标。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 标的提供的地点 | 江门市新会区院本部食堂                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 付款方式    | 1期：支付比例100%,具体以各服务部分的需求规定为准。<br>如项目发生合同融资，采购人需将合同款项支付到合同约定收款账户                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 验收要求    | 1期：具体以各服务部分的需求规定为准。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 履约保证金   | <p>交纳比例：5%</p> <p>缴费渠道：电子保函（保险）、支票（本票、汇票）、其他</p> <p>账号：详见合同</p> <p>户名：详见合同</p> <p>开户行：详见合同</p> <p>支票提交方式：线下提交</p> <p>汇票、本票提交方式：线下提交</p> <p>说明：服务供应商须交纳人民币272660元的履约保证金，如经营期满不再续约并无其他违约问题则予以全额无息退还，如因服务供应商经营期未满或单方面违约致合同终止，采购人有权没收全额保证金。</p> <p>履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"广东政府采购智慧云平台金融服务中心(<a href="https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/">https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/</a>)"已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。</p> |
| 其他      | 其他，供应商在投标（响应）文件中加入《中标（成交）服务费承诺书及开票要求》（格式见招标公告附件），便于代理机构开具服务费发票。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

2.技术标准与要求

| 序号 | 品目名称 | 标的名称           | 单位 | 数量   | 分项预算单价（元）    | 分项预算总价（元）    | 所属行业 | 技术要求  |
|----|------|----------------|----|------|--------------|--------------|------|-------|
| 1  | 餐饮服务 | 院本部食堂服务和食材配送服务 | 项  | 1.00 | 5,453,200.00 | 5,453,200.00 | 餐饮业  | 详见附表一 |

附表一：院本部食堂服务和食材配送服务

| 参数性质 | 序号                                                                                           | 具体技术(参数)要求 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|      | 1                                                                                            | 详见项目概况。    |
| 说明   | <p>打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。</p> <p>打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，不作为无效投标条款。</p> |            |

### 第三章 投标人须知

投标人必须认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和采购需求等。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都做出实质性响应的可能导致其投标无效或被拒绝。

请注意：供应商需在投标文件截止时间前，将加密投标文件上传至云平台项目采购系统中并取得回执，逾期上传或错误方式投递送达将导致投标无效。

#### 一、名词解释

- 1.采购代理机构：本项目是指国义招标股份有限公司，负责整个采购活动的组织，依法负责编制和发布招标文件，对招标文件拥有最终的解释权，不以任何身份出任评标委员会成员。
- 2.采购人：本项目是指江门市新会区中医院，是采购活动当事人之一，负责项目的整体规划、技术方案可行性设计论证与实施，作为合同采购方（用户）的主体承担质疑回复、履行合同、验收与评价等义务。
- 3.投标人：是指在云平台项目采购系统完成本项目投标登记并提交电子投标文件的供应商。
- 4.“评标委员会”是指根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，由采购人代表和有关专家组成以确定中标供应商或者推荐中标候选人的临时组织。
- 5.“中标供应商”是指经评标委员会评审确定的对招标文件做出实质性响应，经采购人按照规定在评标委员会推荐的中标候选人中确定的或评标委员会受采购人委托直接确认的投标人。
- 6.招标文件：是指包括招标公告和招标文件及其补充、变更和澄清等一系列文件。
- 7.电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作加密并上传到系统的投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.标书”的文件）
- 8.备用电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作电子投标文件时，同时生成的同一版本的备用投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.备用标书”的文件）
- 9.电子签名和电子印章：是指获得中华人民共和国工业和信息化部颁发的《电子认证服务许可证》、国家密码管理局颁发的《电子认证服务使用密码许可证》的资质，具备承担因数字证书原因产生纠纷的相关责任的能力，且在广东省内具有数量基础和服务能力的依法设立电子认证服务机构签发的电子签名和电子签章认证证书（即CA数字证书）。供应商应当到相关服务机构办理并取得数字证书介质和应用。电子签名包括单位法定代表人、被委托人及其他个人的电子形式签名；电子印章包括机构法人电子形式印章。电子签名及电子印章与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。签名（含电子签名）和盖章（含电子印章）是不同使用场景，应按招标文件要求在投标（响应）文件指定位置进行签名（含电子签名）和盖章（含电子印章），对允许采用手写签名的文件，应在纸质文件手写签名后，提供文件的彩色扫描电子文档进行后续操作。
- 10.“全称”、“公司全称”、“加盖单位公章”及“公章”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“全称”或“公司全称”的应在对应文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子印章完成；涉及“加盖单位公章”和“公章”应使用投标人单位的数字证书并通过投标客户端使用电子印章完成。
- 11.“投标人代表签字”及“授权代表”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“投标人代表签字”或“授权代表”应在投标（响应）文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。
- 12.“法定代表人”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“法定代表人”应在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。
- 13.日期、天数、时间：未有特别说明时，均为公历日（天）及北京时间。

#### 二、须知前附表

| 本表与招标文件对应章节的内容若不一致，以本表为准。 |       |           |
|---------------------------|-------|-----------|
| 序号                        | 条款名称  | 内容及要求     |
| 1                         | 采购包情况 | 本项目共1个采购包 |

|    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2  | 开标方式            | 远程电子开标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3  | 评标方式            | 现场电子评标（供应商应当审慎标记各评审项的应答部分，标记内容清晰且完整，否则将自行承担不利后果）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4  | 评标办法            | 采购包1：综合评分法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5  | 报价形式            | 采购包1：总价                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6  | 报价要求            | 各采购包报价不超过预算总价                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7  | 现场踏勘            | 否                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 8  | 投标有效期           | 从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 9  | 投标保证金           | <p>不收取投标（响应）保证金</p> <p>投标保证金有效期:与投标有效期一致。</p> <p>投标保函提交方式：供应商可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)，申请办理投标（响应）担保函、保险（保证）凭证，成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10 | 投标文件要求          | <p><b>一、电子投标文件（必须提供）：</b></p> <p>（1）加密的电子投标文件 1 份（需在递交投标文件截止时间前成功上传至云平台项目采购系统）。</p> <p>（2）非加密电子版文件 U 盘(或光盘) 0 份，加密的电子投标文件与非加密的电子投标文件必须完全一致。</p> <p><b>非加密电子版投标文件使用情形：</b>当无法使用 CA 证书在云平台项目采购系统进行电子投标文件开标解密时，供应商须在代理机构指引下启用非加密电子版投标文件。</p> <p><b>二、纸质投标文件（代理机构自行选择）：</b>（3）纸质投标文件正本0份，纸质投标文件副本0份。纸质投标文件应与电子投标文件一致（递交的纸质文件需密封完好，注明“正本”和“副本”字样，正本和副本分别封装。如果正本与副本不符，应以正本为准。）。<b>纸质投标文件使用情形：</b> 当项目采购系统出现故障，无法使用电子投标文件评标时，代理机构可根据云平台发布的通知指引，根据实际情况使用纸质投标文件评标。</p> <p>在电子投标文件能正常使用的情况下，不得因供应商未提交纸质投标文件而认定供应商投标无效。</p> |
| 11 | 中标候选供应商推荐家数     | 采购包1： 2家                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 12 | 中标供应商数量         | 采购包1： 1家                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 13 | 有效供应商家数         | <p>采购包1： 3家</p> <p>此人数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 14 | 项目兼投兼中（兼投不兼中）规则 | 无： -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 15 | 中标供应商确定方式       | 采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 16 | 代理服务费           | <p>收取。</p> <p>采购机构代理服务收费标准：以本项目的预算金额作为计算基数，代理服务费参照国家发展计划委员会颁发的[2002]1980号文《招标代理服务收费管理暂行办法》规定执行（服务类），下浮20%收取。若单个项目服务费少于¥6000元，按¥6000元收取。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|    |            |                                                                 |
|----|------------|-----------------------------------------------------------------|
| 17 | 代理服务费收取方式  | 向中标/成交供应商收取                                                     |
| 18 | 其他         | 其他，供应商在投标（响应）文件中加入《中标（成交）服务费承诺书及开票要求》（格式见招标公告附件），便于代理机构开具服务费发票。 |
| 19 | 开标解密时长     | 具体情况根据开标(开启)时现场代理机构人员设置为准<br>说明：具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准           |
| 20 | 专门面向中小企业采购 | 采购包1：面向中小企业，采购包专门预留                                             |

### 三、说明

#### 1.总则

采购人、采购代理机构及投标人进行的本次采购活动适用《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

投标人应仔细阅读本项目招标公告及招标文件的所有内容（包括变更、补充、澄清以及修改等，且均为招标文件的组成部分），按照招标文件要求以及格式编制投标文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

#### 2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

#### 3.进口产品

若本项目允许采购进口产品，供应商应保证所投产品可履行合法报通关手续进入中国关境内。

若本项目不允许采购进口产品，如供应商所投产品为进口产品，其响应将被认定为响应无效。

#### 4.投标的费用

不论投标结果如何，投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。采购代理机构和采购人均无义务和责任承担相关费用。

#### 5.以联合体形式投标的，应符合以下规定：

5.1联合体各方均应当满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料。

5.2 联合体各方之间应签订共同投标协议书并在投标文件中提交，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议书后，不得再以自己名义单独在同一项目（采购包）中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目（采购包）投标，若违反规定则其参与的所有投标将视为无效投标。

5.3 联合体应以联合协议中确定的牵头方名义登录云平台项目采购系统进行项目投标，录入联合体所有成员单位的全称并使用成员单位的电子印章进行联投确认，联合体名称需与共同投标协议书签署方一致。对于需交投标保证金的，以牵头方名义缴纳。

5.4联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

5.5联合体各方均应满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第二十二条，联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

5.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任。

#### 6.关联企业投标说明

6.1 对于不接受联合体投标的采购项目（采购包）：法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则其投标将被拒绝。

6.2 对于接受联合体投标的采购项目（采购包）：除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。

#### 7.关于中小微企业投标

中小微企业响应是指在政府采购活动中，供应商提供的货物均由中小微企业制造、工程均由中小微企业承建或者服务均由中小

微企业承接，并在响应文件中提供《中小企业声明函》。本条款所称中小微企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。中小企业划分见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）。

根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2017〕141号《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》所列条件。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。

## 8.纪律与保密事项

8.1投标人不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害采购人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向采购人、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

8.2在确定中标供应商之前，投标人不得与采购人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判，也不得私下接触评标委员会成员。

8.3在确定中标供应商之前，投标人试图在投标文件审查、澄清、比较和评价时对评标委员会、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其投标无效。

8.4获得本招标文件者，须履行本项目下保密义务，不得将因本次项目获得的信息向第三人外传，不得将招标文件用作本次投标以外的任何用途。

8.5由采购人向投标人提供的图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其它资料，均为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。开标结束后，应采购人要求，投标人应归还所有从采购人处获得的保密资料。

8.6采购人或采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审小组披露。

8.7在采购人或采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，采购人或采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

## 9.语言文字以及度量衡单位

9.1除招标文件另有规定外，投标文件应使用中文文本，若有不同文本，以中文文本为准。投标文件提供的全部资料中，若原件属于非中文描述，应提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。前述翻译机构应为中国翻译协会会员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。

9.2除非招标文件的技术规格中另有规定，投标人在投标文件中及其与采购人和采购代理机构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。

9.3投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价，货币单位：元。

## 10. 现场踏勘（如有）

10.1招标文件规定组织踏勘现场的，采购人按招标文件规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

10.2投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

10.3采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，只是为了使投标人能够利用招标人现有的资料。招标人对投标人由此而作出的推论、解释和结论概不负责。

#### 四、招标文件的澄清和修改

1.采购代理机构对招标文件进行必要的澄清或者修改的，在指定媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，更正公告在投标截止时间至少15日前发出；不足15日的，代理机构顺延提交投标文件截止时间。

2.更正公告及其所发布的内容或信息（包括但不限于：招标文件的澄清或修改、现场考察或答疑会的有关事宜等）作为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。一经在指定媒体上发布后，更正公告将作为通知所有招标文件收受人的书面形式。

3.如更正公告有重新发布电子招标文件的，供应商应登录云平台项目采购系统下载最新发布的电子招标文件制作投标文件。

4.投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问、质疑或要求澄清的，将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义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。

#### 五、投标要求

##### 1.投标登记

投标人应从广东省政府采购网（<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>）上广东政府采购智慧云平台（以下简称“云平台”）的政府采购供应商入口进行免费注册后，登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件（未按上述方式获取招标文件的供应商，其投标资格将被视为无效）。

##### 2.投标文件的制作

2.1投标文件中，所有内容均以电子文件编制，其格式要求详见第六章说明。如因不按要求编制导致系统无法检索、读取相关信息时，其后果由投标人承担。由于本项目采用电子化投标，请充分考虑设备、网络环境、人员对系统熟悉度等因素，合理安排投标文件制作、提交时间，建议至少提前一天完成制作、提交工作。

2.2投标人应使用云平台提供的投标客户端编制、标记、加密投标文件，成功加密后将生成指定格式的电子投标文件和电子备用投标文件。所有投标文件不能进行压缩处理。关于电子投标报价（如有报价）说明如下：

(1)投标人应按照“第二章采购需求”的需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“开标一览表”和“分项报价表”规定的格式报出总价和分项价格。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

(2)投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，包括但不限于主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3 如有对多个采购包投标的，要对每个采购包独立制作电子投标文件。

2.4投标人不得将同一个项目或同一个采购包的内容拆开投标，否则其报价将被视为非实质性响应。

2.5投标人须对招标文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应。

2.6招标文件中，凡标有“★”的地方均为实质性响应条款，投标人若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。

2.7投标人必须按招标文件指定的格式填写各种报价，各报价应计算正确。除在招标文件另有规定外（如：报折扣、报优惠率等），计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位，以人民币填报所有报价。

2.8投标文件以及投标人与采购人、代理机构就有关投标的往来函电均应使用中文。投标人提交的支持性文件和印制的文件可以用另一种语言，但相应内容应翻译成中文，在解释投标文件时以中文文本为准。

2.9投标人应按招标文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，应当书面知会代理机构，并书面报告本级人民政府财政部门。

##### 3.投标文件的提交

3.1在投标文件提交截止时间前，投标人须将电子投标文件成功完整上传到云平台项目采购系统，且取得投标回执。时间以云平台项目采购系统服务器从中国科学院国家授时中心取得的北京时间为准，投标截止时间结束后，系统将不允许投标人上传投标文件，已上传投标文件但未完成传输的文件系统将拒绝接收。

3.2代理机构对因不可抗力事件造成的投标文件的损坏、丢失的，不承担责任。

3.3出现下述情形之一，属于未成功提交投标文件，按无效投标处理：

(1) 至提交投标文件截止时，投标文件未完整上传的。

(2) 投标文件未按投标格式中注明需签字盖章的要求进行签名（含电子签名）和加盖电子印章，或签名（含电子签名）或电子

印章不完整的。

(3) 投标文件损坏或格式不正确的。

#### 4.投标文件的修改、撤回与撤销

4.1在提交投标文件截止时间前，投标人可以修改或撤回未解密电子投标文件，并于提交投标文件截止时间前将修改后重新生成的电子投标文件上传至系统，到达投标文件提交截止时间后，将不允许修改或撤回。

4.2在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

#### 5.投标文件的解密

到达开标时间后，投标人需携带并使用制作该投标文件的同一数字证书参加开标解密，投标人须在采购代理机构规定的时间内完成投标文件解密，投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的逾期未解密投标文件，将作无效投标处理。

#### 6.投标保证金

##### 6.1投标保证金的缴纳

投标人在提交投标文件时，应按投标人须知前附表规定的金额和缴纳要求缴纳投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。

如采用转账、支票、本票、汇票形式提交的，投标保证金从投标人基本账户递交，由国义招标股份有限公司代收。具体要求详见国义招标股份有限公司有关指引，递交事宜请自行咨询国义招标股份有限公司；请各投标人在投标文件递交截止时间前按须知前附表规定的金额递交至国义招标股份有限公司，到账情况以开标时国义招标股份有限公司查询的信息为准。

如采用金融机构、专业担保机构开具的投标担保函、投标保证保险函等形式提交投标保证金的，投标担保函或投标保证保险函须开具给采购人（保险受益人须为采购人），并与投标文件一同递交。

投标人可通过“广东政府采购智慧云平台金融服务中心”(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)，申请办理电子保函，电子保函与纸质保函具有同样效力。

注意事项：供应商通过线下方式缴纳保证金（转账、支票、汇票、本票、纸质保函）的，需准备缴纳凭证的扫描件作为核验凭证；通过电子保函形式缴纳保证金的，如遇开标或评标现场无法拉取电子保函信息时，可提供电子保函打印件或购买凭证作为核验凭证。相关凭证应上传至系统归档保存。

##### 6.2投标保证金的退还：

(1) 投标人在投标截止时间前放弃投标的，自所投采购包结果公告发出后5个工作日内退还。

(2) 未中标的投标人投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还。

(3) 中标供应商的投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

备注：但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

##### 6.3有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

(1) 提供虚假材料谋取中标、成交的；

(2) 投标人在招标文件规定的投标有效期内撤销其投标；

(3) 中标后，无正当理由放弃中标资格；

(4) 中标后，无正当理由不与采购人签订合同；

(5) 法律法规和招标文件规定的其他情形。

#### 7.投标有效期

7.1投标有效期内投标人撤销投标文件的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，采购人或者采购代理机构可以向担保机构索赔保证金。

7.2出现特殊情况需延长投标有效期的，采购人或采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均以书面形式通知所有投标人。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金（如有）的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人可以拒绝延长有效期，但其投标将会被视为无效，拒绝延长有效期的投标人有权收回其投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，投标有效期超出保函有效期的，采购人或者采购代理机构应提示投标人重新开函，未获得有效保函的投标人其投标将会被视为无效。

## 8.样品（演示）

8.1招标文件规定投标人提交样品的，样品属于投标文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由投标人自理。

8.2投标截止时间前，投标人应将样品送达至指定地点。若需要现场演示的，投标人应提前做好演示准备（包括演示设备）。

8.3采购结果公告发布后，中标供应商的样品由采购人封存，作为履约验收的依据之一。未中标供应商在接到采购代理机构通知后，应按规定时间尽快自行取回样品，否则视同供应商不再认领，代理机构有权进行处理。

## 9.除招标文件另有规定外，有下列情形之一的，投标无效：

9.1投标文件未按照招标文件要求签署、盖章；

9.2不符合招标文件中规定的资格要求；

9.3投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价；

9.4投标文件含有采购人不能接受的附加条件；

9.5有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他无效情形。

## 六、开标、评标和定标

### 1.开标

#### 1.1 开标程序

招标工作人员按招标公告规定的时间进行开标，由采购人或者采购代理机构工作人员宣布投标人名称、解密情况，投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容（以开标一览表要求为准）。开标分为现场电子开标和远程电子开标两种。

采用现场电子开标的：投标人的法定代表人或其委托代理人应当按照本招标公告载明的时间和地点前往参加开标，并携带编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用的数字证书、存储有备用电子投标文件的U盘前往开标现场。

采用远程电子开标的：投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本招标公告载明的时间和模式等要求参加开标。在投标截止时间前30分钟，应当登录云平台开标大厅进行签到，并且填写授权代表的姓名与手机号码。若因签到时填写的授权代表信息有误而导致的不良后果，由供应商自行承担。

开标时，投标人应当使用编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用数字证书在开始解密后按照代理机构规定的时间内完成电子投标文件的解密，如遇不可抗力等其他特殊情况，采购代理机构可视情况延长解密时间。投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的在规定时间内未解密投标文件，将作无效投标处理。（采用远程电子开标的，各投标人在参加开标以前须自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及数字证书的有效性等进行检测，确保可以正常使用）。

如在电子开标过程中出现无法正常解密的，代理机构可根据实际情况开启上传备用电子投标文件通道。系统将对上传的备用电子投标文件的合法性进行验证，若发现提交的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的），系统将拒绝接收，视为无效投标。如供应商无法在代理规定的时间内完成备用电子投标文件的上传，投标将被拒绝，作无效投标处理。

#### 1.2开标异议

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

1.3 投标截止时间后，投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的，不得开标。同时，本次采购活动结束。

1.4开标时出现下列情况的，视为投标无效处理：

（1）经检查数字证书无效的；

（2）因投标人自身原因，未在规定时间内完成电子投标文件解密的；

（3）如需使用备用电子投标文件解密时，在规定的解密时间内无法提供备用电子投标文件或提供的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的）。

### 2.评审（详见第四章）

### 3.定标

### 3.1中标公告:

中标供应商确定之日起2个工作日内, 采购人或采购代理机构将在中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)上以公告的形式发布中标结果, 中标公告的公告期限为 1 个工作日。中标公告同时作为采购代理机构通知除中标供应商外的其他投标人没有中标的书面形式, 采购代理机构不再以其它方式另行通知。

### 3.2中标通知书:

中标通知书在发布中标公告时, 在云平台同步发送至中标供应商。中标供应商可在云平台自行下载打印《中标通知书》, 《中标通知书》将作为授予合同资格的唯一合法依据。中标通知书发出后, 采购人不得违法改变中标结果, 中标供应商不得放弃中标。中标供应商放弃中标的, 应当依法承担相应的法律责任。

### 3.3终止公告:

项目废标后, 采购人或采购代理机构将在中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)、上发布终止公告, 终止公告的公告期限为1个工作日。

## 七、询问、质疑与投诉

### 1.询问

投标人对政府采购活动事项(招标文件、采购过程和中标结果)有疑问的, 可以向采购人或采购代理机构提出询问, 采购人或采购代理机构将及时作出答复, 但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出, 也可以书面方式提出, 书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。联系方式见《投标邀请函》中“采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式”。

### 2.质疑

2.1供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的, 可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内, 以书面原件形式向采购人或采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑, 逾期质疑无效。供应商应知其权益受到损害之日是指:

- (1)对招标文件提出质疑的, 为获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日;
- (2)对采购过程提出质疑的, 为各采购程序环节结束之日;
- (3)对中标结果提出质疑的, 为中标结果公告期限届满之日。

#### 2.2质疑函应当包括下列主要内容:

- (1)质疑供应商和相关供应商的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等;
- (2)质疑项目名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求;
- (3)认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源;
- (4)提出质疑的日期。

2.3 质疑函应当署名。质疑供应商为自然人的, 应当由本人签字; 质疑供应商为法人或者其他组织的, 应当由法定代表人、主要负责人, 或者其授权代表签字或者盖章, 并加盖公章。

#### 2.4以联合体形式参加政府采购活动的, 其质疑应当由联合体成员委托主体提出。

2.5供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则, 提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源, 证据来源必须合法, 采购人或采购代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方, 请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者, 将上报政府采购监督管理部门依法处理。

#### 2.6质疑联系方式如下:

质疑联系人: 郭春曦

电话: 020-37860711

传真: 020-37860699

邮箱: [guochunxi@ebidding.com](mailto:guochunxi@ebidding.com)

地址: 广州市越秀区东风东路726号9楼监审部

邮编: 510000

### 3.投诉

质疑人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的，可以在答复期满后**15**个工作日内，按如下联系方式向本项目监督管理部门提起投诉。

政府采购监督管理机构名称：江门市新会区财政局监督检查股（政府采购股）

地 址：江门市新会区会城街道尚志街**4**号

电 话：**0750-6668041**

邮 编：**529100**

传 真：

## 八、合同签订和履行

### 1.合同签订

**1.1**采购人应当自《中标通知书》发出之日起三十日内，按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。超过**30**天尚未完成政府采购合同签订的政府采购项目，采购人应当登录广东省政府采购网，填报未能依法签订政府采购合同的具体原因、整改措施和预计签订合同时间等信息。

**1.2**采购人不得提出试用合格等任何不合理的要求作为签订合同的条件，且不得与中标供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

**1.3**合同条款中应规定，乙方完全遵守《中华人民共和国民法典》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

**1.4**采购人应当自政府采购合同签订之日起**2**个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

**1.5**采购人应当自政府采购合同签订之日起**2**个工作日内，登录广东省政府采购网上传政府采购合同扫描版，如实填报政府采购合同的签订时间。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起**2**个工作日内公开并备案采购合同。

### 2.合同的履行

**2.1**政府采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。

**2.2**政府采购合同履行中，采购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，可以与成交供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的**10%**。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起**2**个工作日内登录广东省政府采购网上传备案。

## 第四章 评标

### 一、评标要求

#### 1.评标方法

采购包1(院本部食堂服务和食材配送服务): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

#### 2.评标原则

2.1评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则,以招标文件和投标文件为评标的基本依据,并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2具体评标事项由评标委员会负责,并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的,不得评标。

#### 3.评标委员会

3.1评标委员会由采购人代表和评审专家组成,成员人数应当为5人及以上单数,其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.2评标应遵守下列评标纪律:

- (1) 评标情况不得私自外泄,有关信息由国义招标股份有限公司 统一对外发布。
- (2) 对国义招标股份有限公司 或投标人提供的要求保密的资料,不得摘记翻印和外传。
- (3) 不得收受投标供应商或有关人员的任何礼物,不得串联鼓动其他人袒护某投标人。若与投标人存在利害关系,则应主动声明并回避。
- (4) 全体评委应按照招标文件规定进行评标,一切认定事项应查有实据且不得弄虚作假。
- (5) 评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价,并对评价意见承担个人责任。评审过程中,不得发表倾向性言论。

※对违反评标纪律的评委,将取消其评委资格,对评标工作造成严重损失者将予以通报批评乃至追究法律责任。

#### 4.有下列情形之一的,视为投标人串通投标,其投标无效:

- 4.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;
- 4.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;
- 4.3不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;
- 4.4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;
- 4.5不同投标人的投标文件相互混装;
- 4.6不同投标人的投标保证金或购买电子保函支付款为从同一单位或个人的账户转出;
- 4.7投标人上传的电子投标文件加盖该项目的其他投标人的电子印章的。

说明:在评标过程中发现投标人有上述情形的,评标委员会应当认定其投标无效。同时,项目评审时被认定为串通投标的投标人不得参加该合同项下的采购活动。

#### 5.投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

#### 6.定标

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。评标结束后,对投标人的评审名次进行排序,确定中标供应商或者推荐中标候选人。

#### 7.价格修正

对报价的计算错误按以下原则修正:

- (1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的,以开标一览表为准;

- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价。
- (4) 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。但是单价金额计算结果超过预算价的，对其按无效投标处理。
- (5) 若投标客户端上传的电子报价数据与电子投标文件价格不一致的，以电子报价数据为准。
- 注：同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序在系统上进行价格澄清。澄清后的价格加盖电子印章确认后产生约束力，但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，投标人不确认的，其投标无效。

二.政府采购政策落实

1.节能、环保要求

采购的产品属于品目清单范围的，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购，具体按照本招标文件相关要求执行。

相关认证机构和获证产品信息以市场监管总局组织建立的节能产品、环境标志产品认证结果信息发布平台公布为准。

2.对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《支持监狱企业发展有关问题的通知》和《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》的规定，凡符合享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：（监狱企业、残疾人福利性单位视同为小、微企业）。

3.价格扣除相关要求

采购包1（院本部食堂服务和食材配送服务）：

| 序号                                                                                | 情形 | 适用对象 | 价格扣除比例 | 计算公式 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|------|--------|------|
| 注：（1）上述评标价仅用于计算价格分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织、与小型、微型企业之间不得存在投资关系。 |    |      |        |      |

- (1) 所称小型和微型企业应当符合以下条件：
- 在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的小型企业划分标准确定的小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。
- 符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。
- 提供本企业（属于小微企业）制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物/提供本企业（属于小微企业）承接的服务。
- (2) 符合中小企业扶持政策的投标人应填写《中小企业声明函》；监狱企业须投标人提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》，否则不认定价格扣除。
- 说明：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。
- (3) 投标（响应）供应商统一在一份《中小企业声明函》中说明联合体各方的中小微情况：包括联合体各方均为小型、微型企业的，及中小微企业作为联合体一方参与政府采购活动，且共同投标协议书中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的。

三、评审程序

1.资格性审查和符合性审查

资格性审查。公开招标采购项目开标结束后，采购人或采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。（详见后附表一资格性审查表）

符合性审查。评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。（详见后附表二符合性审查表）

资格性审查和符合性审查中凡有其中任意一项未通过的，评审结果为未通过，未通过资格性审查、符合性审查的投标人按无效投标处理。

对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为无效投标者，由评标委员会组长或采购人代表将集体意见及时告知投标当事人。

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

合格投标人不足3家的，不得评标。

表一资格性审查表：

采购包1（院本部食堂服务和食材配送服务）：

| 序号 | 资格审查内容                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 具有独立承担民事责任的能力             | 在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2  | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录       | 提供投标截止日前6个月内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料）或提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3  | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度       | 提供2023-2025年任意一年的财务状况报告或提供基本开户行出具的资信证明或提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4  | 履行合同所必需的设备和专业技术能力         | 提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5  | 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚（根据财库〔2022〕3号文规定，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）。                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6  | 信用记录                      | 供应商未被列入“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）”记录名单；不处于中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）及中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn/">http://www.ccgp.gov.cn/</a> ）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。 |
| 7  | 供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件     | 单位负责人为同一人或者存在直接控股、 管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。 为本项目提供整体设计、 规范编制或者项目管理、 监理、 检测等服务的供应商， 不得再参与本项目投标（响应）。（提供投标（报价）函承诺相关内容）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 8  | 本采购包专门面向中小企业采购            | 本采购包专门面向中小企业采购，供应商必须为符合本项目采购标的对应行业（餐饮业）划分标准的中小企业（监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业）（注：按采购文件中规定的格式提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件）。                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

表二符合性审查表：

采购包1（院本部食堂服务和食材配送服务）：

| 序号 | 评审点要求概况        | 评审点具体描述                                                                                                                                                 |
|----|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 投标有效期          | 从提交投标（响应）文件的截止之日起不少于 <b>90</b> 日历天。                                                                                                                     |
| 2  | 投标报价           | （1）对本采购包全部内容进行报价；（2）投标报价是唯一确定的；（3）投标报价不超过采购预算；（4）如果评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，投标人应能证明其报价合理性。 |
| 3  | 投标函            | 提交《投标函》，并按要求签署、盖章。                                                                                                                                      |
| 4  | 法定代表人证明书及授权委托书 | 提交法定代表人证明书及授权委托书，并按要求签署、盖章。                                                                                                                             |
| 5  | “★”号条款         | 招标文件中，凡标有“★”的地方均为实质性响应条款，投标人若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。                                                                                                |
| 6  | 其他投标无效情形       | 不存在法律法规、招标文件规定的其他投标无效情形                                                                                                                                 |

## 2.投标文件澄清

**2.1**对于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，评标委员会应当在评审过程中发起在线澄清，要求投标人针对价格或内容做出必要的澄清、说明或补正。代理机构可根据开标环节记录的授权代表人联系方式发送短信提醒或电话告知。

投标人需登录广东政府采购智慧云平台项目采购系统的等候大厅，在规定时间内完成澄清（响应），并加盖电子印章。

若因投标人联系方式错误未接收短信、未接听电话或超时未进行澄清（响应）造成的不利后果由供应商自行承担。投标人的澄清、说明或者补正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。

**2.2**评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

**2.3**评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正。

## 3.详细评审

采购包**1**(院本部食堂服务和食材配送服务):

| 评审因素 | 评审标准                                                           |                                                                                                                               |
|------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 分值构成 | 商务部分 <b>38.0</b> 分<br>技术部分 <b>47.0</b> 分<br>报价得分 <b>15.0</b> 分 |                                                                                                                               |
|      | 食堂管理服务方案 (8.0分)                                                | 针对采购需求中的“二、院本部食堂服务要求”，投标人提出方案。对投标人提出的方案进行评分：（1）方案完全满足采购需求的得 <b>8</b> 分；（2）方案不能完全满足采购需求的，得 <b>4</b> 分；（3）未提供方案的得 <b>0</b> 分。   |
|      | 食材配送服务方案 (8.0分)                                                | 针对采购需求中的“三、院本部食堂食材配送服务”，投标人提出方案。对投标人提出的方案进行评分：（1）方案完全满足采购需求的得 <b>8</b> 分；（2）方案不能完全满足采购需求的，得 <b>4</b> 分；（3）未提供方案的得 <b>0</b> 分。 |
|      | 食材成本控制方案 (10.0分)                                               | 针对采购需求中的“（五）食材成本控制要求”，投标人提出方案。对投标人提出的方案进行评分：（1）方案完全满足采购需求的得 <b>10</b> 分；（2）方案不能完全满足采购需求的，得 <b>5</b> 分；（3）未提供方案的得 <b>0</b> 分。  |
|      | 餐饮信息化方案 (8.0分)                                                 | 针对采购需求中的“（四）食堂信息化管理要求”，投标人提出方案。对投标人提出的方案进行评分：（1）方案完全满足采购需求的得 <b>8</b> 分；（2）方案不能完全满足采购需求的，得 <b>4</b> 分；（3）未提供方案的得 <b>0</b> 分。  |
|      |                                                                |                                                                                                                               |

|      |                      |                                                                                                                                                                                             |
|------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 技术部分 | 人员管理方案 (4.0分)        | 针对采购需求中的“（二）食堂服务要求”中的人员要求，投标人提出方案。对投标人提出的方案进行评分：（1）方案完全满足采购需求的得4分；（2）方案不能完全满足采购需求的，得2分；（3）未提供方案的得0分。                                                                                        |
|      | 项目负责人（项目经理）资质 (4.0分) | 投标人拟投入本项目的项目负责人（项目经理）1人，具有食堂管理服务管理经验：八年（含）以上得4分；五年（含）以上五年以下，得2分；三年以下，得1分；不满足以上情况，得0分。注：相关人员需同时提供投标人2025年任意一月为其缴纳社会保险的证明（或免缴社会保险的证明）、与投标人所签订的劳动合同（或建立劳动关系的相关证明）扫描件、服务经验年限为由其提供服务的单位盖章出具的证明）。 |
|      | 项目团队配置1 (2.0分)       | 投标人拟投入本项目的厨师团队，具有职业技能培训与鉴定机构颁发的国家中式烹调师或西式烹调师职业资格证书：四级及以上每个1分；五级及以下每个得0.5分；本项最高得2分。注：相关人员需同时提供有效的职业证书证明文件、投标人投标截止前半年内任意一月为其缴纳社会保险的证明（或免缴社会保险的证明）、与投标人所签订的劳动合同（或建立劳动关系的相关证明）扫描件。              |
|      | 项目团队配置2 (1.0分)       | 投标人拟投入本项目的营养师团队，具有职业技能培训与鉴定机构颁发的公共营养师证书（三级或以上）的，每提供一个得1分，最高得1分。注：相关人员需同时提供有效的职业证书证明文件、投标人投标截止前半年内任意一月为其缴纳社会保险的证明（或免缴社会保险的证明）、与投标人所签订的劳动合同（或建立劳动关系的相关证明）扫描件。                                 |
|      | 采购需求条款响应情况 (2.0分)    | 对采购文件第二章采购需求条款的响应情况（★条款除外），全部满足得2分，否则得0分。以投标文件的技术和服务要求响应表为准。（需求书的条款规定需提供承诺函等证明材料的，一并提供，否则视为不满足）                                                                                             |
|      | 投标人同类项目业绩 (3.0分)     | 投标人自2022年1月1日起至本项目开标之日（以合同签订日期为准）承担过的同时包含餐饮管理服务与食材配送服务项目的，每个得1分，最高得3分。注：1.提供项目合同关键信息页扫描件作为得分依据；2.通过合同关键信息无法判断是否得分的，也可以同时提供能证明得分的其它证明资料，如中标或中选通知书、客户出具的证明文件（须加盖证明客户公章）。                      |
|      | 客户满意度评价情况 (2.0分)     | 提供服务客户出具的优秀、良好、满意等积极正面履约评价的，每个得1分，本项最高得2分。注：提供客户盖章出具的履约评价证明文件扫描件作为得分依据。                                                                                                                     |
|      | 智慧食堂系统配置 (5.0分)      | 1.投标人配置食堂信息化管理软件，提供软件著作权证明，如为租赁或购买使用的，同时提供租赁或购买证明。满足得3分。2.投标人以上智慧食堂系统有以往在其他食堂中使用与运营记录，提供以往数据、截图等相关证明。满足得2分。                                                                                 |
|      |                      |                                                                                                                                                                                             |

|      |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 商务部分 | 食堂信息化管理软件演示 (10.0分) | 投标人针对采购需求的“（四）食堂信息化管理要求”“1.食堂信息化管理内容”，逐项对所有的“项目/平台”进行演示，每个“项目/平台”的“具体要求”至少演示2条满足要求（“帐物相符系统”演示1条要求），需使用可运行软件或软件原型（DEMO）进行演示（非PPT、图片等文档演示）。每有1项（共10项）“项目/平台”完成以上演示，得1分，最高得10分。（说明：1.演示现场提供投影设备，投标人指派授权代表到场演示，并自带演示所需设备，演示时间控制在15分钟内；2.演示地点：江门市公共资源交易中心3楼（江门市蓬江区堤西路88号3楼）                |
|      | 供餐能力 (3.0分)         | 供餐经验与规模：每天午餐用餐规模500人以上（含），得3分；每天午餐用餐规模500（不含）-300人（含），得2分；每天午餐用餐规模300（不含）-200人（含），得1分；不满足以上评分项或未提供材料，得0分。提供由客户单位加盖公章确认的用餐规模说明作为客观证明材料。                                                                                                                                                |
|      | 食品安全管理能力 (2.0分)     | 提供承诺函，承诺至本项目开标之日前3年内未发生食品安全事故的，得2分；未提供不得分。                                                                                                                                                                                                                                            |
|      | 风险承受能力 (2.0分)       | 1.考察投标人的风险承受能力，对投标人购买的保险赔偿限额进行评价。投标人为其正在经营的项目购买食品安全责任保险：保额1000万元（含）以上，得1分。2.投标人承诺在合同签订前食堂购买餐饮场地责任保险、食品安全责任险和员工意外伤害保险，其中食品安全责任险投保金额不少于1000万元，得1分（提供书面承诺函）。                                                                                                                             |
|      | 体系认证情况 (4.0分)       | 1.具有质量管理体系认证的，得1分；2.具有环境管理体系认证的，得1分；3.具有职业健康安全管理体系认证的，得1分；4.具有食品安全管理体系认证证书得1分。最高得4分。注：同时提供认证证书（有效期内）的证明文件扫描件、全国认证认可信息公共服务平台的查询截图。                                                                                                                                                     |
|      | 食材溯源与农残检测能力 (3.0分)  | 1.投标人具有食材溯源能力的评价：投标人能提供食品安全追溯管理服务的，入驻国家农产品溯源平台，保障所提供食材的安全，具有专用溯源软件的，得1分；备注：须提供食品农产品入驻国家农产品溯源平台截图、安全追溯软件系统的截图及相关软件著作权登记书，并提供软件系统为自有或租赁的证明，不能提供的不得分；2.投标人具有食材农残检测能力的评价：投标人具有以下食品或农产品检测仪器/设备的，每有一项得0.5分，最高2分：污染物快速检测仪；亚硝酸盐快速检测仪；真菌毒素检测仪；大肠杆菌检测仪。备注：须提供食品或农产品检测室的照片和检测设备的购置发票或租赁合同，否则不得分。 |
|      | 食材配送车辆情况 (2.0分)     | 有完善的食材配送服务能力，有专业配送车辆，能提配送食材车辆的，每1辆得0.5分，本项最高2分。注：投标人如自有车辆的须提供相关车辆年检有效的《机动车行驶证》复印件（显示所有人为投标人）、车辆清晰可见车牌号码照片；如租赁车辆的须提供相关车辆的租赁协议复印件、车辆有效的《机动车行驶证》复印件、车辆清晰可见车牌号码照片。                                                                                                                        |
|      | 食材冷链运输监控 (2.0分)     | 对投标人供应需冷链配送的食材的风险控制能力进行评价：投标人自有或租赁的，具备冷链物流控制功能的软件系统，可对冷链运输车辆进行实时运输温度监控的，并具有软件著作权登记书的，得2分；备注：须提供具备冷链物流控制功能的软件系统截图及相关软件著作权登记书，并提供软件系统为自有或租赁的证明，不能提供的不得分。                                                                                                                                |

|      |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 投标报价 | 投标价格得分 (15.0分) | <p>(一) 投标报价得分 (食堂管理服务费用/总价/元) (5.0分): 投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值【注: 满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。】最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的, 以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p> <p>(二) 投标报价得分 (食材费用/折扣率/%) (10.0分): 投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值【注: 满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。】最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的, 以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。(报价格式详见附件: 报价函)。</p> |
|------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4.汇总、排序

采购包1:

评标结果按评审后总得分由高到低顺序排列。总得分相同的按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的, 按以下顺序排列: (1) 技术得分由高到低; (2) 商务得分由高到低; (3) 小型、微型企业, 监狱企业, 残疾人福利性单位; (4) 节能、环保产品。如以上都相同, 由评委会采取随机抽取的方式确定。排名第一的投标供应商为第一中标候选人, 排名第二的投标供应商为第二中标候选人(提供相同品牌产品(非单一产品采购, 以核心产品为准。多个核心产品的, 有一种产品品牌相同, 即视为提供相同品牌产品), 评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格, 其他同品牌投标人不作为中标候选人)。

#### 5.中标价的确定

除了按第四章第一点第7条修正并经投标人确认的投标报价作为中标价外, 中标价以开标时公开唱标价为准。

#### 6.其他无效投标的情形:

(1) 评标期间, 投标人没有按评标委员会的要求提交法定代表人或其委托代理人签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的。

(2) 投标文件提供虚假材料的。

(3) 投标人以他人名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的。

(4) 投标人对采购人、采购代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响, 有碍招标公平、公正的。

(5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

# 政府采购项目 合同书 (服务类)

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

签约地点：\_\_\_\_\_

签订日期： 年 月 日

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方应根据招标文件及投标响应文件的内容确定本合同相关具体内容。

江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目合同

(参考范本)

甲方：江门市新会区中医院

乙方：\_\_\_\_\_

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规的规定，按照江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（项目编号：\_\_\_\_\_）的招标结果、招标文件、乙方的投标文件及澄清、说明或者补正文件和中标通知书的要求，经双方协商一致，订立合同如下：

第一条 合同内容及价格

1.合同内容：江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务

2.合同价格：乙方食堂服务价格：\_\_\_\_\_元；乙方食材配送服务报价折扣率：\_\_\_\_\_ %

第二条 服务工作内容及要求（双方责任义务）

一.项目概况：

（一）项目名称：江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目

（二）经营方式：食堂经营方式为新会中医院自主经营，本项目采购食堂管理服务及食材配送服务。本项目引进第三方机构协助开展食堂运营管理服务，项目经营主体是江门市新会区中医院，医院向乙方支出服务费。乙方负责招标文件中与要求的一切事宜及责任。乙方拟投入本项目的工作人员劳动关系、工资福利、社会保险、工伤赔偿、人员培训等均由乙方负责。

（三）项目预算：本项目预算金额：5453200元/两年（其中食堂服务¥1812000元/两年，食材配送服务¥3641200元/两年）。乙方的报价应为食堂管理服务及食材配送服务，含服务质量控制可能涉及的检查费、人工费、系统软硬件的相关费用、保险费、税费等与之相关的一切费用。

|       | 采购内容   | 数量（项） | 预算金额（元）  |
|-------|--------|-------|----------|
| 服务项目1 | 食堂服务   | 1     | 1812000  |
| 服务项目2 | 食材配送服务 | 1     | 3641200  |
| 合计    |        |       | ¥5453200 |

（四）服务期

从合同签订生效之日起24个月，具体时间以签订合同为准。实行季度考核，若2次或以上考核不合格，甲方可解除与乙方本次签订的合约，并重新采购招标。

（五）服务范围：江门市新会区院本部食堂

（六）采购单位：江门市新会区中医院

二、院本部食堂服务要求

（一）总体要求

- 乙方须对食堂食品安全承担全部责任，提供包括全部食品安全、验收、保管和出品等“一条龙”的餐饮服务；并承担对餐饮加工、食堂卫生和工作团队的管理，保存相关工作记录，对漏水及生活垃圾作环保处理等。
- 乙方应建立健全管理制度，包括但不限于员工岗位管理制度、员工培训制度、员工考核制度及激励制度、食品（餐饮）安全管理制度、员工招聘制度、餐饮质量管理制度、厨房日常工作检查制度、食堂设施设备使用维护制度、突发情况配餐应急预案、安全生产管理制度、建立团队考核指标、食材占比控制方案、建立进销存管理制度、建立账物相符管理制度、节能降耗的方案、建立全流程信息化管理方案、食堂管理制度、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等（以上制度在合同签订后一星期内提供甲方审核）。每月总结、分析工作情况、亮点、改进建议形成工作报告交甲方。
- 乙方应负责对厨房及食堂设施、设备的正常使用与管理，严格按使用规程操作。因使用不当造成损坏，由乙方负责赔偿。
- 做好食堂日常卫生保洁及除四害工作，定期对食堂及周边下水道、沟渠疏通清淤，避免堵塞，并做好资料归档。
- 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。
- 一餐一打扫，一周一大扫，平面天天扫，立面周周搞。排烟设施每周至少一次表面清洗。
- 做好食堂的消防安全工作，按照国家消防安全标准做好消防设施设备的维护，并定期接受甲方及相关机构的监督检查。

8.乙方为食品加工卫生安全直接责任人（食材供应方造成的责任除外），严格把好食品卫生安全关。乙方须做好每天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，由乙方承担全部责任和支付全部罚金及一切费用，且甲方有权单方面终止合同。

9.乙方须制定应急预案，并组织每年不少于2次应急演练，并根据预案开展应急演练，有演练记录、有总结和改进措施；当甲方食堂发生突发情况或因装修等原因不能使用及供餐时，乙方须按相关质量、配送要求向甲方提供餐饮服务，确保各单位员工正常用餐。

10.食堂的卫生防疫、就餐环境、食品制作及配送餐，均须符合国家及行业相关食品卫生标准的要求。

11.乙方承诺在合同签订前食堂购买餐饮场地责任保险、食品安全责任险和员工意外伤害保险，其中食品安全责任险投保金额不少于1000万元。

## **（二）食堂服务要求**

### **3.人员管理方案**

#### **1.1食堂人员数量配置及资质要求**

1.1.1服务人员数量：食堂服务人员不少于 17 人，其中包含项目经理1人、厨师长1人、厨师、食品安全员、流质、上什、点心师、水台、切配、楼层点餐、送餐、洗碗、仓管等人员。

1.1.2乙方实际提供的服务人员可高于配置人数，甲方也可根据食堂实际用餐量进行增加或减少工作人员数量，食堂服务费用随着增加或减少。

1.1.3服务团队人员中，女性要求不超55周岁（其中50周岁（含）以下的人员不少于服务团队中女性人员的80%），男性要求不超63周岁（其中60周岁（含）以下的人员不少于服务团队中男性人员的80%），需为本项目全职人员，不得兼任其他项目管理，如有特殊情况，需向甲方提出书面申请，经甲方同意方可录用。

1.1.4所有工作人员必须持有有效健康证。

1.1.5人员要求：

| 序号 | 岗位          | 配置人数 | 岗位职责和人员资质                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 项目负责人（项目经理） | 1人   | 全面负责食堂的日常管理工作，具备和高级食品安全管理员证书，具有合格的健康证明。主要负责对接甲方，根据甲方需要，调配、管理厨房人员，制定人员考勤、奖罚、培训、保密等工作制度，投诉受理制度和食品安全应急预案，监督检查食堂内的卫生情况和食堂各设施设备的运维情况，成本预算，制定菜谱下单采购，确保食堂正常运转；及时了解食堂物资的消耗情况，控制成本，降低消耗；全程监控开餐过程，实行现场管理，随时解决可能出现的问题；完成甲方交办的工作任务。熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，认真钻研业务。 |
| 2  | 厨师长         | 1人   | 具有烹饪相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为三级/高级工或以上中式烹调师。                                                                                                                                                                              |
| 3  | 中式、西式厨师     |      | 具有烹饪相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为四级/中级工或以上中式或西式烹调师。至少配置1名西式烹调师。                                                                                                                                                               |
| 4  | 食品安全管理员     |      | 需持有“广东省食品安全管理员考试合格证明”，类别等级：餐饮服务（高级）。至少配置1名食品安全管理员。                                                                                                                                                                                                        |
| 5  | 面点师         |      | 具有面点相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为四级/中级工或以上面点师。能提供中、西式面点制作，中式面点包括但不限于包子、馒头、饺子、馄饨等，西式面点包括但不限于白面包、牛角包、手撕面包、全麦面包等。                                                                                                                |
| 6  | 厨工等服务人数     |      | 持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳。帮厨、分餐、送餐、洗消、保洁、仓管、检测、出纳、食品安全、水吧、增值服务等以及采购方安排的岗位职责。                                                                                                                                                              |

1.1.6岗位配置（在投标文件中填写下表，此表将在服务期内用作工作人员增加或减少时相应调整食堂服务费用。必须配备项目经理、厨师长、食品安全员各1名，其余人员由投标人自行填写，总人数不少于17人）。

| 服务岗位        | 服务人员数量 | 薪资（元/月/人） | 岗位职责 | 备注       |
|-------------|--------|-----------|------|----------|
| 项目负责人（项目经理） |        |           |      | 必须配备不少于1 |
| 厨师长         |        |           |      | 必须配备不少于1 |
| 食品安全员       |        |           |      | 必须配备不少于1 |
| 营养师         |        |           |      |          |
| 合计          |        |           |      |          |

1.2食堂驻点人员要求

1.2.1乙方做好员工健康证的整理和归档工作，并在饭堂公示，且保证在有效期内。对于国家规定的一些特殊的工种，提供的人员需具有相应资格。

1.2.2员工如有感冒、皮肤划伤等，不得带病上班；在工作期间患有传染病患者，应立即调离工作岗位，康复后体检合格方可上岗。乙方应合理调度人员。

1.2.3员工保持仪容整洁，上班时统一着装，穿好工作服，戴好标识牌或工卡、口罩、工作帽、手套等，注意仪表仪容。

1.2.4乙方应按夏、冬两个季节，在每个季节中发放不少于三套的岗位工作服。要求：管理岗西装白衬衣加黑或灰色裤子；厨师是白色或蓝色工作服；服务员是红色或蓝色工作服；招待餐是紫色或浅蓝色工作服。

1.2.5员工要遵守职业道德，对甲方职工及患者要有良好的服务态度，文明用语，微笑服务、自觉接受就餐人员的监督。

1.2.6乙方负责对其员工进行上岗培训，费用由乙方负责。每月组织1次食品安全管理、安全生产等培训，并积极配合好甲方以及上级卫生部门组织的各项业务学习培训和安全检查。做好相关培训内容、签到表、培训照片等资料的整理归档，并定期交甲方管理部门备案。

乙方员工在甲方饭堂工作期间，必须遵守国家法律和甲方的规章制度，服从甲方的管理，切实履行相关的工作制度和职责。

1.2.7乙方员工在甲方饭堂工作期间，必须遵守国家法律和甲方的规章制度，服从甲方的管理，切实履行相关的工作制度和职责。

1.2.8对违法、违纪、违规等（如偷盗甲方职工财物等）的乙方员工，甲方有权提出处罚要求，包括但不限于赔礼道歉、经济处罚、更换相应的工作人员、追究民事和刑事责任，乙方应积极协助司法机关进行调查处理并须赔偿当事人相应的经济损失。

1.2.9乙方及其员工在工作中发现各种问题和安全隐患，有责任向甲方报告，以提高管理质量和效率。

1.2.10甲方负责解决水、电、燃气供应，负责室外供水、供电、燃气、饭堂设备设施的维修维护及提供工作人员劳动工具。

1.2.11甲方免费提供现有的饭堂工作场地，饭堂内现有餐具、厨具等一切现有配备的设施提供给乙方使用，乙方应认真保管使用。

1.2.12乙方有法定义务为驻场员工缴纳社保费，并每季度向甲方提交一次驻场员工社保费缴纳证明（如社保局与医保局出具的明细记录、员工个人账户登录社保局与医保局显示的明细记录截图等）。

1.2.13驻场员工除年休假、工伤、事假等外，每月上班天数应符合劳务合同的相关规定。

1.2.14服务团队人员变动，需在3天内完成岗位人员补缺或提交具体解决方案。

### **1.3团队管理要求**

1.3.1项目经理要求：

(1)5年或以上食堂管理经验，有食品安全管理员证书或考试合格证明，高中/中专以上学历；

(2)负责安排本食堂的全面工作；

(3)负责所有规章制度的落实执行检查；

(4)负责消防安全的预防工作，保证甲方财物不被流失与损坏；

(5)负责饭堂成本控制工作；

(6)负责员工投诉协调解决和员工意见的及时反馈；

(7)负责本食堂设备、用具、餐具的保养；

(8)按照甲方规定的操作流程、厨务操作标准检查每一道工序的执行情况；

(9)负责食堂卫生、员工个人卫生、餐厅卫生的监管；

(10)负责食堂人员的行为规范、仪容仪表、服务态度等多方面的培训；

(11)协助、督导厨师的工作及仓库员做好仓库管理工作；

(12)指导厨师、厨工注意边角料的综合利用，严禁浪费；

(13)对新进员工的技术进行指导考核，合理分发，做到人人都管事，事事都有人管；

(14)负责调配属下员工的作息时间和生活。

(15)根据每天用餐量，动态调整次日的食材采购量；

(16)每月对厨余垃圾进行分析，并提交给甲方；

(17)每月对食材边角用料使用情况进行汇总，并提交给甲方；

(18)对团队实行KPI考核，提高工作人员工作积极性。

### **1.3.2建立食堂应急预案**

建立食堂应急预案：紧急人力调配、消防安全、餐饮安全、食品安全等

### **1.4.用餐时间**

早餐：6:30—8:30；午餐：11:30—13:00；晚餐：16:30—18:30。如遇有接待或其他情况，工作时间需相应延长。

#### **4.食堂管理服务**

##### **2.1膳食管理要求**

2.1.1协助甲方对配菜公司配送的食品严格把关，提供多样的供餐服务、各种菜式的营养搭配、烹饪与分餐。准时、保质、保量开餐。随时接受甲方相关部门的监督和改善建议。

2.1.2分批出菜：由于用餐人员吃饭时间有先后，要求分批出菜的形式，保证每一轮来吃饭的职工都有最新鲜、热腾腾的饭菜。

2.1.3提高饮食结构的合理、健康，推出养生菜式，让用餐更多样、更健康。

2.1.4每周换一次菜谱。根据甲方意见，经常变更饭菜花样，搞好主食和副食的搭配，从而保证用餐人员能够吃得健康。每天不少于20个菜式。

2.1.5菜品要求。每天提供菜品，保证一日三餐按照菜谱准点开膳，保证饭菜足量、优质，做到品种多样、营养搭配、菜品健康合理。

2.1.6按照“提倡节约，减少浪费”的原则，满足甲方职工的口味，提高饭菜质量，增加出品花样品种，提高服务质量。

2.1.7根据医院具体情况，满足工作员工、实习进修人员、第三方工作人员及住院病患者，满足早、中、晚餐及超时加班餐、单位接待餐饮及其他特殊餐饮需求(特殊治疗餐在医院营养师指导下按标准制作,如根据患者需求，提供烂饭、半流质、流质、碎餐、糊餐及糖尿病饮食、炖汤等治疗饮食)。

##### **2.2特殊餐饮需求**

2.2.1科室提出超时用餐需求时，餐饮服务人员记录相关信息，并配送到科室。

2.2.2餐饮服务人员围餐用餐预算、口味偏好、特殊需求等信息进行定制化设计，确保餐单既满足客户的口味需求，又符合预算标准围餐的人数和场地条件，合理规划餐厅的场地布局。

##### **2.3患者及员工餐配送服务**

2.3.1每天到各临科室为患者提供面对面点餐服务

2.3.2根据医院的用餐时间安排，准时将餐食配送至患者

2.3.3确保餐食在配送过程中的保温和卫生，防止食物变质

##### **2.4突发情况配餐需求**

当甲方食堂发生突发情况或因装修等原因不能使用及供餐时，乙方须按相关质量、配送要求，向甲方提供餐饮服务，确保各单位员工正常用餐。

##### **2.5食品安全管理**

2.5.1乙方须对食堂食品安全承担全部责任，包括全部食品加工安全、验收、保管和出品等全流程供餐服务的食品安全责任；（食材供应方造成的责任除外）

2.5.2承担对餐饮加工、食堂卫生和工作团队的管理，保存相关工作记录，对泔水及生活垃圾作环保处理等

2.5.3乙方须做好每天食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。以保障食品安全，可追溯问题来源，维护就餐者权益。

2.5.4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，由乙方承担全部责任和支付全部罚金及一切费用，且甲方有权单方面终止合同。（食材供应方造成的责任除外）

2.5.5认真执行食品卫生管理制度，做好饮食卫生及环境卫生，不得发生食品安全、食物中毒事件。因乙方管理不善造成食物中毒、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，如对甲方造成财产或声誉损害的，乙方应承担赔偿责任。

##### **2.6卫生安全要求**

2.6.1严格做好环境卫生工作（包括厨房、仓库、配餐间、就餐区域等），做好餐饮器具、室内外环境清洁和消毒工作。

2.6.2生熟肉类要分开存放冰箱，砧板、刀具按色标管理制度分开使用、管理。所有工作人员进饭堂均须穿工作服、戴帽及口罩。

2.6.3排烟设施每周至少一次表面清洗，每年至少两次协助第三方专业油烟清洁公司进行排烟管道清洁，确保无油渍，避免安全隐患。清洗记录、拍照，资料存档，并接受甲方检查。

2.6.4做好每天卫生巡查记录，相关资料的存档，并接受甲方检查。

##### **2.5消防安全要求**

2.5.1乙方应督促和保证所派驻员工遵守法律、法规以及甲方的各项规章制度，做好安全生产工作，发生安全生产事故造成损失全部由乙方负责并承担相应的法律和经济责任。

2.5.2做好饭堂的消防安全工作，按照国家消防安全标准安装和配置必要的性能完好的消防设施设备，并定期接受甲方及相关机构的监督检查。饭堂内的消防安全及工具、煤气、油烟系统、电源（炉灶、各种炊事设备）等操作事故责任均由乙方承担。

##### **（三）其他要求**

- 1.乙方在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防、生产安全等方面不良记录。
- 2.甲方确因特殊情况（配餐模式变化）需要增加工作人员的，乙方应积极配合协调。
- 3.因特殊情况如手术超时等，菜式和服务标准不能降低。
- 4.乙方委派到甲方饭堂提供服务的所有员工必须向甲方递交一份（在工作过程中出现意外、受伤、生病等）无甲方责任的承诺书。
- 5.乙方须每月按时给服务团队人员足额支付工资，按国家规定购买社保，乙方与服务团队人员产生的任何劳务纠纷，由乙方承担相应的责任，均与甲方无关。
- 6.乙方如有下列行为的，甲方有权解除本合同，扣除全部履约保证金，同时乙方应承担其全部的经济和法律责任：
  - ①加工环节污染引起的消费者食物中毒；
  - ②政府职能部门检查不合格；
  - ③拒绝接受甲方的监督检查；
  - ④对存在问题拒绝进行整改；
  - ⑤饭堂员工与患者发生纠纷等事件。
  - ⑥将本项目分包或转让。
- 7.特殊情况下，乙方全部工作人员需听从甲方相关工作要求和安排，包括佩戴口罩、上级检查要求等。
- 8.每月开展一次全面盘点，并将盘点数据整理分析，资料交甲方进行核对，以确保库存数据的准确性与真实性。
- 9.建立从“采购→入库→储存→出库→生产→销售”的全流程、可追溯的数据记录与核对机制，做到“账物相符”。
- 10.建立《采购订单》《入库验收单》《领料单》，《每日销售报表》，按流程执行登记签名。
- 11.做好出库计量：按《领料单》和《标准化食谱》的需求量出库，避免整包、整箱领用造成的浪费。
- 12.每月对食材损耗原因进行详细分析，形成报告，分析应涵盖采购环节、储存环节、加工环节、售卖环节等可能导致损耗的各个方面。报告提交给甲方。
- 13.手术室等不能按时取餐的订餐：支持餐补手术室的医护人员不能按时取餐，送餐员将餐食打包保温保存，保温时长不少于2个小时。
- 14.菜谱计划：建立菜品库、套餐库，合理安排菜品排期，丰富菜品选择。
- 15.按量备餐：一键汇总订餐备餐表，支持按早中晚餐分别统计各档口应准备的菜品及数量；支持按后厨加工组统计备餐菜品及数量；支持多轮订餐按不同截止时间备餐；支持打印 A4 纸质备餐表；确保备餐准确高效。

16.配送发餐

- 餐车分组：每一辆餐车绑定固定的配送楼层及科室，每一辆餐车分配一个送餐员，形成固定配送班组，保障配送准确性。
- 统一装车：配送班组在后厨领餐时，装车表将自动统计其应当领取的菜品种类及数量，直接装车，无需按单按人分拣，提高装车效率。
- 逐床分餐：配送人员到达科室后,根据发餐表,逐床核对每个用户的订餐明细,现场分拣对应的菜品给用户,完成发餐，确保送餐准确无误。

（四）食堂信息化管理要求

1.食堂信息化管理内容

| 项目/平台 | 具体要求                                                                                                                                                                 |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 使用平台  | 1. 客户使用订餐平台：微信小程序。<br>2. 管理使用移动平台：微信小程序。<br>3. 现场消费系统：二维码识别消费。<br>4. 餐厅管理系统：餐厅管理后台。<br>5. 经营管理平台：含餐品管理，仓储管理，购销管理，成本控制管理，财务管理，报表分析等功能。<br>6.所有系统要开放后台数据，并要提供后台数据说明文档。 |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 客户订餐平台   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基于微信小程序的订餐客户端</li> <li>2. 实现登入识别，自动区分职工及非职工（包括病人、家属、陪护工、保安等第三方服务群体），为不同的群体展示不同的餐品。</li> <li>3. 院职工提供分步扣款，先冻结后核销。</li> <li>4. 非职工群体支持实时消费及预充值功能。预充值的退款功能需及时，不得超过24小时。</li> <li>5. 院职工电子钱包功能，二维码实现动态刷新，保证用户钱包安全。</li> </ol>                                                                                                                           |
| 管理移动平台   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基于微信小程序的后台一站式管理平台。</li> <li>2. 实现订餐数据的实时更新。</li> <li>3. 实现配餐数据的实时更新。</li> <li>4. 实现餐品管理，上下架，价格调整等功能。</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                     |
| 现场消费系统   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 二维码识别消费功能。</li> <li>2. 现场微信或支付宝扣费功能。</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 订餐管理系统   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 充值模块提供充值及退款控制功能，审核退款功能，余额手动调整功能，优惠券派发功能，补扣补赠功能。充值功能要有余额查询、消费记录查询等。；</li> <li>2. 餐品管理模块提供餐品维护，套餐设置维护，上架维护，订餐时间维护，问卷调查等功能。</li> <li>3. 报表模块提供营收统计等功能。</li> </ol>                                                                                                                                                                                      |
| 经营管理平台   | <ol style="list-style-type: none"> <li>9. 大屏总览，餐厅经营总览。</li> <li>10. 采购管理，供应商管理，价格中心管理，索证索票管理。</li> <li>11. 销售管理，客户管理，销售结算管理。</li> <li>12. 库存管理，出入库管理，报废管理，盘点单管理，呆滞查询。</li> <li>13. 成本控制管理，原材料出成率调整计算，BOM库，费用报销系统，分摊设置系统，分摊明细表</li> <li>14. 报表系统，采购业务报表，库存业务报表，销售业务报表，管理分析报表，产品加工报表，初步财务报表。</li> <li>15. 系统需配合医院对不同人群（院内职工/非职工）就餐提供不同优惠政策。</li> <li>16. 管理系统需要具备客户投诉反馈的功能和定期考核评价功能。</li> </ol> |
| 统一财务管理模块 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 消费码：根据员工编号生成的电子二维码可有效识别身份，确保支付准确便捷。</li> <li>2. 支持扫码充值支付。提供扫码点餐支付，支持识别员工和患者身份。</li> <li>3. 根据患者需求，提供消费金额的发票二维码自行开票。</li> <li>4. 统一财务对账：按支付方式精准对账，并按就餐餐次详细统计，确保财务清晰准确。</li> <li>5. 支持代点餐扫码支付。</li> <li>6. 支持分步核销，订餐只进行余额冻结，核销后再进行金额划扣。</li> <li>7. 系统提供采购、库存、销售等分类别报表导出。</li> </ol>                                                                  |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 科室订餐及配送系统     | <p>1.一床一码订餐：依据医院科室床位生成一对一订餐码，可张贴在病房床头，扫码后自动定位当前科室床位，方便病人及陪护订餐。如转床转科需将已经订餐送至新安排的床位，并告知病人和陪护下次需重新扫码订餐。如需临时增加病床时，食堂管理人员需及时制作并张贴“一床一码”。</p> <p>2.非职工（含病人及陪护）订餐：非职工可扫描床头或就近订餐二维码（也可拍照后远程预订），提前选择下一餐或明日所需餐食，一键下单支付，等待食堂统一送餐，操作便捷高效。</p> <p>3.登入识别，登入系统时自动识别区分院内职工或非职工，展示不同的餐单及菜式。</p> <p>4.支持现场核销二维码动态刷新。食堂管理人员需有保障措施防止不法人员覆盖二维码。保障二维码使用安全。</p> |
| 后厨生产及食品安全管理系统 | <p>1.食品留样：<br/>智能留样系统：通过排菜系统，自动读取当餐所有菜品，一键打印所有菜品留样标签;系统自动生成留样台账，并记录销毁情况；配备食品留样柜，留样标签机，严格执行食品留样制度。</p> <p>2.食品溯源：<br/>自动分析菜品加工和进货记录来进行追溯；食品采购，出入库、留样均有记录和照片，出现食品安全问题可以快速定位到问题，保障食品安全可追溯。</p> <p>3.农残检测：<br/>电脑连接农残留检测仪详细检测记录；后台工作人员通过管理软件，可实时知道检测结果，严格把控食材质量。</p>                                                                          |
| 帐物相符系统        | <p>通过入库系统/仓储系统等（新增模块），从“采购-入库-储存-出库-生产-销售”全流程、可追溯的数据记录与核对机制，实现账物相符。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 2.食堂信息化配备要求

### （1）软件部分

| 序号 | 软件名称    | 软件描述      | 软件类型 |
|----|---------|-----------|------|
| 1  | 病房订餐方案  | 病房订餐软件    | 小程序  |
| 2  |         | 食堂订餐管理系统  | PC网页 |
| 3  |         | 食堂订餐备餐系统  | PC网页 |
| 4  |         | 食堂订餐配送系统  | PC网页 |
| 5  |         | 食堂排菜系统    | PC网页 |
| 6  |         | 手持订餐软件    | APP  |
| 7  | 堂食消费方案  | 卡码脸消费软件   | APP  |
| 8  |         | 二维码收银软件   | H5网页 |
| 9  |         | 食堂消费管理系统  | PC网页 |
| 10 |         | 台式点餐软件    | APP  |
| 11 |         | 食堂点餐管理系统  | PC网页 |
| 12 | 数字商超方案  | 门店零售软件    | APP  |
| 13 |         | 在线商城软件    | 小程序  |
| 14 |         | 商超门店管理系统  | PC网页 |
| 15 | 食材进销存方案 | 称重拍照出入库软件 | APP  |
| 16 |         | 手持出入库软件   | APP  |
| 17 |         | 采购方下单软件   | H5网页 |
| 18 |         | 供应商备货软件   | H5网页 |
| 19 |         | 食材出入库管理系统 | PC网页 |
| 20 | 基础平台方案  | 中台管理系统    | PC网页 |
| 21 |         | 补贴管理系统    | PC网页 |
| 22 |         | 大数据管理系统   | PC网页 |

**（2）硬件部分**

| 序号 | 硬件名称    | 硬件描述                                    |
|----|---------|-----------------------------------------|
| 1  | 一床一码    | 张贴病房的订餐二维码，尺寸10mm*10mm，不干胶（500 张以下免费提供） |
| 2  | 手持订餐机   | 支持代订餐，消费收银及装车配送统计                       |
| 3  | 4g小票打印机 | 支持58mm宽热敏小票纸打印，用于订单小票打印                 |
| 4  | 云标签打印机  | 支持云端标签小票打印                              |
| 5  | 卡码脸消费机  | 支持窗口输入金额消费收款, 支持刷卡/扫码/                  |
| 6  | 卡码脸点餐机  | 支持点餐/办卡/充值等，双屏,支持刷卡/扫码                  |

**（3）服务部分**

| 序号 | 服务名称    | 服务描述                                    |
|----|---------|-----------------------------------------|
| 1  | 现场项目实施  | 提供现场3天系统软硬件部署 安装及培训工作，线上免费              |
| 2  | 系统年服务费  | 提供软件3年质保； 提供硬件 1年质保；                    |
| 3  | HIS系统对接 | 支持与院内HIS系统进行对接(如有需要，可提供对接服务，对接费包含在合同价内) |
| 4  | 三方支付对接  | 支持与其他支付机构对接                             |
| 5  | 院内独立部署  | 支持独立部署系统至院内                             |

**（五）食材成本控制要求**

- 1.职工餐（含堂食、超时餐、配送餐）以“量入为出、收支可控”的经营理念进行管理，乙方需对人力资源、食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等开展精细化成本管控，账目清晰，并提出合理化建议，与甲方共同保障“量入为出、收支可控”的经营理念，甲方每月开展评价。
- 2.采购成本控制：甲方每月抽查食材采购单+市场询价记录（重点查大宗食材），不得高于指导价/协议价。
- 3.要求食材成本占比在59%-65%。
- 4.临期食材浪费率：甲方每月抽查报损单+库存记录，浪费率不得>3%。
- 6.账实相符率：甲方每月抽样核查高/中/低价值食材，盘点表+系统台账，账实相符率误差不得>3%。
- 7.入库验收完整性：甲方每月抽查入库验收单，记录不缺失关键信息。
- 8.出库领用准确性：甲方每月抽查出库单+领用记录，不得错发漏发物资。
- 9.进销存记录完整性：各类记录不得缺失品类。
- 10.乙方应在菜单实施前，提供每份菜式的成本分析报告给甲方复核，并满足成本控制要求。
- 11.节能行为规范：不得出现浪费现象，设备执行节能使用要求。

**（六）考核标准与方式**

- 1.甲方每月将考核乙方的工作情况、成果，其中考核的内容包括：餐饮供应方面、卫生安全方面、管理制度方面、服务态度方面等，若在甲方考核的过程中，乙方员工出现违规或不合要求的行为、工作情况，甲方将记录于服务商月度绩效考核表中，每月汇总一次。
- 2.乙方的餐饮服务月度绩效考核得分在90-100分之间，甲方全额支付当月服务费；乙方当月的餐饮服务月度绩效考核得分在90分以下的，以90分为基准，每低1分，甲方扣除当月结算金额300元，如发生食品中毒事故、肠道病等事故或者出现连续两个月该考核得分低于80分的，甲方有权单方解除合同，履约保证金不退还，并向乙方追讨由此造成的经济损失。
- 3.甲方将出具餐饮服务月度绩效考核表，考核表中包含考核标准、扣分标准、考核情况等内容，具体如下：

**餐饮服务月度绩效考核表**

| 考核<br>模块 | 评价指<br>标 | 考 核 标 准 | 分值 | 得分 |
|----------|----------|---------|----|----|
|----------|----------|---------|----|----|

|                  |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |  |
|------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 安全<br>标准<br>(40) | 生产安全 | <p>1.关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、燃气用电使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。</p> <p>2.应协助验收食材，不得验收腐烂、异味、外包装破损、过期等存在质量问题的食材。</p> <p>3.添加剂必须符合GB2760的要求，添加剂的使用量必须符合GB2760要求，不得随意使用非食品添加剂。</p> <p>4.烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐烂、变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。</p> <p>5.需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，待用的食品与用具等应有良好覆盖或保护。</p> <p>6.建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品留样在在冷藏条件下存放48小时，每个留样不少于200g。</p> <p>7.烹调过程所使用的工器具、厨具、餐具、设备应正常使用和经过充分清洗和消毒，保持干净，清洗后放在固定的位置。</p> <p>8.如出现3人以上因食用同一款菜品导致腹泻或肠胃不适且有相关医学鉴定报告确定为食物引起的中毒病症，每次扣10分，且一切费用与经济纠纷由乙方承担。</p> <p>(发现违反上述规定，每次扣2分，扣完为止)</p> | 10 |  |
|------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |  |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 操作规范     | <p>1.所有食材应处理干净，除去杂物，不得留有异物，如蔬菜类应除去泥沙与虫子、海鲜类除去沙子、家禽类去除内脏等工序，如猪皮、猪脚、鸡、鸭、鹅等不得有残毛；鱼类不得有残鳞等。</p> <p>2.蔬菜需要进行去皮处理，例如：莲藕、土豆、萝卜、冬瓜（煲汤例外）；需切配的食材，应按菜式所需切配。</p> <p>3.加工过程、方法应符合加工规范（加工标准、存储温度等）。</p> <p>4.正确解冻，解冻温度、时间、方法应符合要求（不允许二次解冻/冷冻）。</p> <p>5.食材应在指定区域加工及存放，加工区独立，成品和待加工原料分开存放，食材、原料、半成品离地隔墙存放。原辅料应分类存放，生熟分开。</p> <p>6.食品盛器需明确区分（颜色、标识等），避免交叉污染，运输工具应保持清洁，防止食品在运输过程中交叉污染。</p> <p>7.食堂员工在食堂内不得从事任何与经营无关的活动，如吸烟等。</p> <p>8.按照要求规范使用专用抹布，不得使用钢丝球。</p> <p>9.应制定食堂日常管理制度、专用设备操作规程、厨房设备的安全操作指南、紧急事故处理步骤，制度上墙。</p> <p>10. 设备设施应有使用标识、安全标识应完好，电气设备接头应牢固，各种电器设备在不用时或用完后应切断电源，杜绝安全隐患。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣1分，扣完为止）</p> | 10 |  |
| 异物概<br>率 | <p>1.因未清洗干净而出现的异物，例如：毛发、沙粒、果蝇、小菜虫类等，每月作扣分处理，每出现一次扣1分并罚款100元/次。</p> <p>2.因加工过程中所产生的异物，例如：一次性手套、保鲜膜、标签纸等、指甲、口香糖、创可贴、烟头、玻璃、牙齿、铁丝、亚克力板、等其它类异物，或出现因未处理干净的预包装类异物，例如：皮筋、绳子、包装袋、报纸、泡沫、化肥残留物等，每次出现罚3分并罚款200元/次。</p> <p>3.食品中出现蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等恶性异物时，每次扣5分并罚款500元/次。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5  |  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 环境卫生 | <p>1.操作过程中不得将地漏盖移位或残渣堆滞现象，应保持下水道畅通，以防出现下水道堵塞现象。</p> <p>2.应保持环境清洁，整体卫生良好，门、窗户、照明、墙壁、天花板、操作台、刀具、砧板等设备应保持清洁，并符合卫生要求。</p> <p>3.垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾。</p> <p>4.废弃物设施应经常清洁消毒，清洁工具如扫把拖把能正常使用。</p> <p>5.建筑物、设备、用具、以及所有机构设施，包括排水系统，保持在适当的维护状态和条件下，符合所有卫生程序。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣2分，扣完为止）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10 |  |
| 防范措施 | <p>1.每日严格执行晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口当有碍食品安全病症的人员，应立即离开岗位，治愈后方可重新上岗，食堂工作人员具备符合要求的健康证：健康证需在有效期内。</p> <p>2.员工入职时必须持有有效的健康证。</p> <p>3.工作人员仪容仪表符合要求，衣着干净、齐全、佩带正确（帽子、发网、围裙等），员工佩戴口罩符合要求，在食品加工区域禁止佩戴首饰（戒指、耳环、垂饰、手表等），扣罚50元/次/人。</p> <p>4.男工作人员头发的长度前面不超过眉毛、侧面不超过耳垂、后面不超过衣领。女工作人员长发应扎起，且头发应全部放置工作帽中。</p> <p>5.食堂工作人员无蓄留指甲、涂指甲油或戴假指甲等现象。</p> <p>6.在食品区域内张贴员工个人规范示意图。</p> <p>7.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，每次使用前后，紫外线开启至少30min。</p> <p>8.应在指定区域进食、喝水、嚼口香糖和吸烟，厨房及相关区域不得存放私人物品，如水杯，药片等。</p> <p>9.非食品工作人员进入工作区域，应做好防护，带好口罩及防护帽等。</p> <p>10.配备充足的洗手液、纸巾或干手设施，并张贴正确的洗手程序。</p> <p>11.指定虫害控制管理人员，负责与虫害控制活动，或与虫害控制外包方协调虫害控制活动。鼠笼、粘鼠板、灭蝇灯应定期检查，以确定虫害活动的新迹象，定期分析对虫害活动的趋势。</p> <p>12.应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分割存放，不得交叉存放、同区域存放、混放。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣1分，扣完为止）</p> | 5  |  |

|              |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |  |
|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 质量标准<br>(15) | 出品质量 | <p>1.早餐、中餐、晚餐菜式每少1款，每次每款扣0.5分。</p> <p>2.厨师长应每月推出4款以上新菜式，每少一款扣0.5分。</p> <p>3.面点主管每月推出2款以上新面点，每少一款扣0.5分。</p> <p>4.新菜式应提前一周做出样品给甲方试尝，并经甲方同意后方能出餐，如未经甲方同意私自出餐，每次扣0.5分。</p> <p>5.应每周按规定更换菜单，如延迟、无更换，每次扣0.5分。</p> <p>6.菜品应不糊、不夹生，软硬适当，超过合适的烹饪程度，每次扣0.5分。</p> <p>7.菜品不得出现未熟、半熟、未熟透等没有达到应有的熟度现象，每次扣0.5分。</p> <p>8.严格控制松肉粉、食粉的用量。严禁使用亚硝酸钠等化学原料，每次发现扣5分。</p> <p>9.杜绝使用腐烂、变质的食材原料，如发现违规操作，食品存在变质异味情况，每次扣5分。</p> <p>10.厨师长或员工不能私自变更饭菜价格，如发现违规操作，每次扣3分。</p> <p>11.应保证菜品出品质量，菜单每周更新一次，提交甲方审核后方可执行，如发现违规操作，每次扣0.1分。</p> <p>12.应保证病人餐菜式搭配绿色健康，根据病人需提供淡口味、粥类、汤菜、炒菜、面试等供选择，如发现未按规定提供，每次扣0.5分。</p> <p>13.应保证病人餐每餐提供流质、半流质、糖尿病饮食、无盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮服务（特殊餐饮服务根据甲方临床患者的需求变动而变动）。如发现未按规定提供，每次扣1分。</p> <p>（发现违反上述规定，扣分扣完为止）</p> | 10 |  |
|              | 服务质量 | <p>1.应保证配餐准时，并按在规定时间内完成配餐（包括职工餐与病人餐），如每次延时或漏送餐，每多1次扣1分，不得增减餐线、变更餐线布局、设备等现象，每次扣1分。</p> <p>2.有召回、中毒应急管理制度并符合相关要求，如明知食品有问题仍出餐或出餐后无召回，每次扣5分。</p> <p>3.接待餐服务应提供符合星级酒店的服务标准，并安排专人接待，出现没专人接待的情况，每次扣1分。</p> <p>4.应承担宣传工作、餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务，如发现违规操作，每次扣1分。</p> <p>5.严格餐费收取工作，如发现错收、漏收情况，每次扣1分。</p> <p>（发现违反上述规定，扣分扣完为止）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5  |  |

|                 |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |  |
|-----------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 满意度奖惩机制<br>(15) | 就餐满意度 | <p>医院每月向住院病人和家属进行满意度调查以及每季度开展员工满意度调查，调查结果纳入本项评分内容；</p> <p>扣分细则：</p> <p>1.职工餐满意度在85分（含85分）以上不扣分、满意度在75-85分之间扣2分，满意度在70-75（含75分）分之间扣3分，满意度低于70分扣5分。</p> <p>2.病人餐满意度在80分（含80分）以上不扣分、满意度在75-80分之间扣2分，满意度在70-75（含75分）分之间扣3分，满意度低于70分扣5分。</p> <p>3.在职工餐调查结果满意度低于70分或病人餐满意度低于70分时，应在1周内提交书面分析报告及整改措施，如未按时提交，每次扣5分。</p> | 10 |  |
|                 | 就餐投诉率 | <p>1.收到甲方职工或病人合理的投诉（如出品质量、配餐服务等），每次扣1分（如投诉内容已在其他考核标准扣分，本项不再扣分）。</p> <p>2.收到甲方职工或病人关于服务态度方面的投诉，经调查核实为责任每次扣1分。</p> <p>3.收到与职工或病人及家属争吵的投诉，每次扣2分。</p> <p>4.应对投诉进行书面记录、分析原因、提出解决措施，并在收到投诉的3个工作日内交至甲方备案，如未按实记录或未按时提交备案，每次扣1分。</p>                                                                                     | 5  |  |

|            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
|------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 日常运营评价（30） | 关键岗位考核评价 | <p>1.对项目负责人工作情况的评价：及时协助处理甲方员工就餐反馈的投诉和建议并能给出相关的整改优化方案及进度；积极配合各项工作开展，例如运营细节、改造、维保、行业交流等。</p> <p>2.对厨师长管理工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，提供热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、面点、水果等，需要兼顾南北方口味等菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅。</p> <p>3.对中式厨师工作情况的评价：菜品烹调可口，色、香、味佳。</p> <p>4.对面点师工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，以手工制作为主，兼顾南北方面点、中西方面点。</p> <p>5.对厨工等服务人员工作情况的评价：开餐准备充分，用餐衔接到位，补餐及时；餐厅保洁及时到位，灯光、空调按需开启，无浪费情况；穿戴规范，服装整洁，着职业淡妆；主动、热情，规范服务行为及用语，有良好的沟通能力，不得与员工发生语言争执/肢体冲突。</p> <p>6、未落实关键岗位人员配置或关键岗位人员未服从医院工作安排和管理要求的扣5分，并罚款100元。</p> <p>（以上1-5项，评价为优秀的，不扣分；评价为一般的，每小项扣0.2分；评价为合格的，每小项扣0.5分；评价为较差或差或不合格的，每小项扣1分。）</p> | 5 |  |
|------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|

|       |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|       | 成本核算情况评价                                                                                                                                                                             | <p>12.职工餐（含堂食、超时餐、配送餐）以“量入为出、收支可控”的经营理念进行管理，乙方需对人力资源、食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等开展精细化成本管控，账目清晰，并提出合理化建议，与甲方共同保障“量入为出、收支可控”的经营理念，甲方每月开展评价，评价为优秀的，不扣分；评价为一般的扣1分；评价为合格的扣3分；评价为较差或差或不合格的扣5分。</p> <p>13.采购成本控制：甲方每月抽查食材采购单+市场询价记录（重点查大宗食材），高于指导价/协议价1次违规扣2分。</p> <p>14.要求食材成本占比在59%-65%，每偏差1%扣1分。</p> <p>15.临期食材浪费率：甲方每月抽查报损单+库存记录，浪费率&gt;3%扣2分，每提高1个百分点增扣1分。</p> <p>16.每餐售卖后剩余的食品应低于8%，发现超过8%，每次扣1分。</p> <p>17.账实相符率：甲方每月抽样核查高/中/低价值食材，盘点表+系统台账，账实相符率误差&gt;3%扣1分，每提高1个百分点增扣1分。</p> <p>18.入库验收完整性：甲方每月抽查入库验收单，记录缺1项关键信息扣0.3分。</p> <p>19.出库领用准确性：甲方每月抽查出库单+领用记录，错发漏发物资1次失误扣0.3分。</p> <p>20.进销存记录完整性：各类记录缺1类扣2分。</p> <p>21.乙方应在菜单实施前，提供每份菜式的成本分析报告给甲方复核，如未达要求，每次扣罚0.2分。</p> <p>22.节能行为规范：出现浪费现象、设备没执行节能使用；1次违规扣0.3分，</p> <p>以上总分30分，扣完为止。</p> | 25 |  |
| 加分项   | 管理类                                                                                                                                                                                  | 在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化，最高可加5分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |
|       | 运营类                                                                                                                                                                                  | 产品优化后有较大变化，消费人次大于招标文件（用餐个数8880个/每月）的预计就餐人次5%以上时，每超1%加1分，最高可加5分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |
|       | 创新类                                                                                                                                                                                  | 中厨每月推出新菜数量为a，可加(a-4)x1分，面点部每月推出新菜数量为b，可加(b-2)x1分，本项最高可加5分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |  |
| 一票否决项 | <p>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；</p> <p>2、出现重大食品安全事故；</p> <p>3、发现服务人员（食堂管理服务）与食材配送人员串通，虚报配送材料数量；</p> <p>4、提供虚假发票、虚假货物入库单。</p> <p>（若出现上述情况，甲方有权不支付当月服务费，并终止合同，所发生的一切损失由乙方负责。）</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |

|                |   |
|----------------|---|
| 考核<br>得分       | 分 |
| 本月<br>减扣<br>金额 | 元 |

备注：此表总分为**100**分，最低得分为**0**分。

（六）结算方式

每月食堂服务费的统计：以本项目乙方购买社保员工人数及考勤记录为准，特殊人员的服务费由乙方书面向甲方报备并征得同意方列入计算，乙方按甲方审核后的食堂服务费（以**17**人为基准，每月人数大于等于**17**人，结算金额为：中标金额÷**24**；每月人数少于**17**人，结算金额为：中标金额÷**24**÷**17**×实际人数）的实际金额(扣除质量罚款和考核扣款等)开具完税发票并在甲方支付前**10**个工作日内提交，甲方在次月将上月服务费由采购方划账支付到服务方账户。

备注：此处中标金额为**2**年的报价，每月如果按足额人数（≥**17**人）出席，则足额支付，如出席人数不足**17**人，则相应扣除。

三、院本部食堂食材配送服务

（一）技术服务要求

|    |            |
|----|------------|
| 项目 | 具体技术(参数)要求 |
|----|------------|

物资及运输要求（一）肉类（含生鲜冻品鱼类熟食）

供应产品质量要求：

1.所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交检验检疫合格证明材料，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。

2.冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。

3.冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

4.所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

5.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于**90%**，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于**92%**，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于**82%**，解冻时间为**4**小时以内（室温 **20℃**）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

6.熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

7.如乙方不能按时、保质、保量供货，甲方可自行采购，由此造成的经济损失和接受违约处罚由乙方承担。

8.各投标人提供货物应符合下列的《制造商及产品资质证明》：

**(3)生产（供应）企业的资质证明：**

| 类别  | 资质证明                           |
|-----|--------------------------------|
| 畜禽  | 《企业法人营业执照》和检验检疫合格证明材料          |
| 冻肉类 | 《企业法人营业执照》和《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 肉制品 | 《企业法人营业执照》和《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 水产品 | 《企业法人营业执照》                     |

**(4)产品票证要求：**

| 类别        | 产品资质名称                          | 验收索证要求                       |
|-----------|---------------------------------|------------------------------|
| 猪、牛肉类、家禽类 | 1.检验检疫合格证明材料                    | 由政府动植物检疫部门出具                 |
|           | 2.《产品合格证》                       | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 |
| 肉制品       | 检验检疫合格证明材料                      | 由政府动植物检疫部门出具                 |
|           | 2.《产品合格证》                       | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 |
| 水产品       | 贮存地的出入库检验检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。      |

|     |                                               |                           |
|-----|-----------------------------------------------|---------------------------|
| 物质  | 在服务实施期间,以上标准要求如有变更，则按最新的现行执行标准要求执行。           |                           |
| 及运  | 9.产品配送要求                                      |                           |
| 要求  | 食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢     |                           |
| （一） | 的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、     |                           |
| 类（  | 异味。                                           |                           |
| 生鲜  | 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中     |                           |
| 冻品  | 保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的     |                           |
| 鱼类  | 温度范围。                                         |                           |
| 熟食  | 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运     |                           |
| ）   | 输食品处于恒定的环境中。                                  |                           |
|     | 送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制    |                           |
|     | 冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2℃至7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品    |                           |
|     | 到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。                           |                           |
|     | 10.卸货要求送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有   |                           |
|     | 要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。                 |                           |
|     | 在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30   |                           |
|     | 分钟。                                           |                           |
|     | 11.冻肉质量的基本检查                                  |                           |
|     | 对冻肉类检查如下：                                     |                           |
|     | 11.1 采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件  |                           |
|     | 齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变     |                           |
|     | 质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。                   |                           |
|     | 11.2 冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内  |                           |
|     | 。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生     |                           |
|     | 产日期和保质期限以及规格和生产许可证号等。                         |                           |
|     | 11.3 对不符合采购要求的冻肉类食品由验收人员提出清退，如双方对质量争议的退货前应实行  |                           |
|     | 留板备案，可送江门市或用户所在地地级市以上质监部门检测，对缺斤短两（或含冰量超标）     |                           |
|     | 的应按实际重量扣减。                                    |                           |
|     | 12.冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：                         |                           |
|     | 12.1 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。                      |                           |
|     | 12.2 抽查发现食品安全质量问题的处理：                         |                           |
|     | 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，     |                           |
|     | 如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。                         |                           |
|     | 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位饭堂食材验收      |                           |
|     | 小组及乙方，将问题产品退货处理。                              |                           |
|     | 12.3 抽查发现资质证照不全问题的处理：                         |                           |
|     | 整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货。                   |                           |
|     | 13、货物重量验收：                                    |                           |
|     | 13.1 冰鲜水产类：双方各随机抽取每品种货物两箱，去包装，在流动的10℃至25℃清水中浸 |                           |
|     | 泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样     |                           |
|     | 本均值为该产品本批次种货物的验收重量。                           |                           |
|     | 13.2 新鲜肉类、鱼类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。           |                           |
| （二） | A、                                            | 乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和数量进行供应。 |

|                       |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 蔬<br>果<br>类<br>要<br>求 | 蔬<br>果<br>类 | <p>属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。</p> <p><b>1.货物质量要求</b></p> <p><b>1.1从蔬菜色泽看</b>，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；</p> <p><b>1.2从蔬菜气味看</b>，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；</p> <p><b>1.3从蔬菜滋味看</b>，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋即为异常；</p> <p><b>1.4从蔬菜形态看</b>，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。</p> <p><b>1.5叶菜类：</b>大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶簇，无畸形花。</p> <p><b>1.6茄果类：</b>番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。</p> <p><b>1.7瓜果类：</b>黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。</p> <p><b>1.8根菜类：</b>萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。</p> <p><b>1.9薯芋类：</b>马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。</p> <p><b>1.10葱蒜类：</b>葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。</p> <p><b>1.11豆类：</b>扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。</p> <p><b>1.12水生菜类：</b>藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。</p> <p><b>1.13食用菌类：</b>蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。</p> <p><b>1.14芽苗类：</b>绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p> <p><b>1.15水果类：</b>苹果、香蕉、柑桔、柚子等适时果品。</p> <p><b>2.供应和管理要求</b></p> <p><b>2.1 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）。</b></p> |
|-----------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- 2.1.1 配菜品种按甲方计划和要求的品种供应；
- 2.1.2 主菜品种由供求双方根据季节安排每个季节江门地区的时令蔬菜。
- 2.2 蔬菜包装与标志要求：包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。
- 2.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。
- 2.4 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。对于已经削皮加工的瓜果等必须用食用包装袋包装，食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

3.蔬菜卫生质量要求

| 项目                         | 指标（mg/kg）          | 备注 |
|----------------------------|--------------------|----|
| 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Pb计）                    | ≤0.2               |    |
| 砷（以As计）                    | ≤0.5               |    |
| 氟（以F计）                     | ≤0.5               |    |
| 硝酸盐（以NaNO <sub>3</sub> 计）  | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |    |
| 亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计） | ≤4                 |    |

在服务实施期间,以上标准要求如有变更，则按最新的现行执行标准要求执行。

4.蔬菜验收时发现问题的处理方法：

- 4.1 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。
- 4.2 抽查发现食品安全质量问题的处理：
- 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现农药残留超标，发现腐败变质蔬菜等。
- 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位饭堂食材验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

|                  |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <b>B、农药使用标准</b>    | <p>农药按其毒性来分有剧毒、中毒、低毒之别，无公害果品对农药要求是优先采用低毒农药，有限度的使用中毒农药，严禁使用剧毒、高残留农药和“三致”（致癌、致畸、致突变）农药。</p> <p><b>4.禁止使用的农药品种：</b></p> <p>有机磷类杀菌剂福美磷（高残留），有机氯类杀虫剂六六六、滴滴涕（高残留）、三氯杀螨醇（含滴滴涕），有机磷类杀虫剂甲拌磷、乙拌磷、久效磷、对硫磷、甲基对硫磷、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果（均属剧毒），氨基甲酸酯类杀虫剂克百威、涕灭威、灭多威（均属剧毒）。二甲基甲脒类杀虫剂杀螨剂杀虫脒（慢性中毒、致癌）等。</p> <p><b>5.提倡使用的农药品种：</b></p> <p>微生物源杀虫、杀菌剂如Bt、白僵菌、阿维菌素、中生菌素、多氧霉素、农抗120等；植物源杀虫剂如烟碱、苦参碱、印楝素、除虫菊、鱼藤、茴蒿素、松脂合剂等；昆虫生长调节剂如灭幼脲、除虫脲、卡死克、扑虱灵等；矿物源杀虫、杀菌剂如机油乳油、柴油、乳油、腐必清以及由硫酸铜和硫黄分别配制的多种药剂等；低毒、低残留化学农药如吡虫啉、马拉硫磷、辛硫磷、敌百虫、双甲脒、尼索朗、克螨特、螨死净、菌毒清、代森锰锌类（喷克、大生M-45）、新星、甲基托布津、多菌灵、扑海因、粉锈宁、甲霜灵、百菌清等。</p> <p><b>6.有限制地使用中等毒性农药：</b></p> <p>主要品种有乐斯本、抗蚜威、敌敌畏、杀螟硫磷、灭扫利、功夫、歼灭、杀灭菊酯、氰戊菊酯、高效氯氰菊酯等。为了减少农药的污染，除了注意选用农药品种以外，还要严格控制农药的施用量，应在有效浓度范围内，尽量用低浓度进行防治，喷药次数要根据药剂的残效期和病虫害发生程度来定。不要随意提高用药剂量、浓度和次数，应从改进施药方法和喷药质量方面来提高药剂的防治效果。另外，在采收前20天应停止喷洒农药，以保证果品中无残留，或虽有少量残留但不超标。</p> |
| （三）<br>饮食<br>卫生类 | <b>A、供应产品质量要求：</b> | <p>1.供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>2.供应方所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，一旦发现不按照合同价供货的，每次扣除2000元当月货款，第3次出现这种情况时，除扣除当月货款外，并以中标方违约原因终止合同。</p> <p>3.供应方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况，经查实后确属供方责任，供方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                  | <b>B、干货类质量要求：</b>  | <p>1.干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。</p> <p>2.几种主要干货制品的质量标准：</p> <p>（1）肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。</p> <p>（2）玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过 10~</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

（3）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

（4）黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

（5）银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

（6）香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好好香菇。

②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

（7）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。 一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。 二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。 三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

（8）粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

（9）蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

（10）干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

（11）鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

（12）海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

（13）海参：检验标准主要是以体形的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别。体形大、肉质厚、体内无沙者为上品，体形小、肉质薄、原体没剖开，体内有沙粒者较差。

（14）紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

（15）发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

（16）鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>C、副食品的<br/>要求</p> | <p><b>1.货物质量要求</b></p> <p><b>1.1鸡蛋</b></p> <p>蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。</p> <p><b>1.2皮蛋</b></p> <p>外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。</p> <p><b>1.3咸蛋</b></p> <p>蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。</p> <p><b>1.4豆腐</b></p> <p>豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。</p> <p><b>1.5腐竹</b></p> <p>为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。</p> <p><b>1.6大豆</b></p> <p>大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。</p> |
|                      | <p><b>1.7花生</b></p> <p>果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。</p> <p><b>1.8食糖</b></p> <p>食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。</p> <p>(1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。</p> <p>白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。</p> <p>绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。</p> <p>冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。</p> <p>方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。</p> <p>凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。</p> <p>(2)红糖的感官鉴别</p> <p>红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，</p>                                                                                                                                                                                                                                               |

很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

**1.9 辛辣料**

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

**1.10 馒头**

按照中华人民共和国国家标准GB/T 21118—2007（国家标准委关于《小麦粉馒头》国家标准）供应。

**1.11 食油**

按照中华人民共和国国家标准（GB/T 5490-2010）（国家标准委关于《粮油检验》国家标准）供应。

**1.12 大米**

按照中华人民共和国国家标准（GB/T 1354-2018）（国家标准委关于《大米》国家标准）供应。

**1.13 调味料：酱油、味精、蚝油等**

按照中华人民共和国国家标准（GB/T 20903-2007）（国家标准委关于《调味品》国家标准）供应。

**1.14 乳制品：酸奶、鲜奶等**

按照中华人民共和国卫生部通告的标准（卫通〔2010〕7号）供应。

**1.15 面食：**河粉、米粉等按照中华人民共和国国家标准（GB1355）（国家标准委关于《小麦粉》国家标准）供应。

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                              |            |                  |        |            |      |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|--------|------------|------|------------------|
| C、副食品的要求                                                                                                                                                                                          | <b>2.供应要求的资质证明</b>                                                                                                           |            |                  |        |            |      |                  |
|                                                                                                                                                                                                   | 2.1 生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）                                                                                                  |            |                  |        |            |      |                  |
|                                                                                                                                                                                                   | <table><tr><td>类别</td><td>资质证明</td></tr><tr><td>副食品</td><td>《企业法人营业执照》</td></tr></table>                                     | 类别         | 资质证明             | 副食品    | 《企业法人营业执照》 |      |                  |
|                                                                                                                                                                                                   | 类别                                                                                                                           | 资质证明       |                  |        |            |      |                  |
|                                                                                                                                                                                                   | 副食品                                                                                                                          | 《企业法人营业执照》 |                  |        |            |      |                  |
|                                                                                                                                                                                                   | 2.2 产品票证要求：                                                                                                                  |            |                  |        |            |      |                  |
|                                                                                                                                                                                                   | <table><tr><td>类别</td><td>产品资质名称</td><td>验收索证要求</td></tr><tr><td>副食品</td><td>货物清单</td><td>加盖乙方公章的货物清单（送货单）</td></tr></table> | 类别         | 产品资质名称           | 验收索证要求 | 副食品        | 货物清单 | 加盖乙方公章的货物清单（送货单） |
|                                                                                                                                                                                                   | 类别                                                                                                                           | 产品资质名称     | 验收索证要求           |        |            |      |                  |
|                                                                                                                                                                                                   | 副食品                                                                                                                          | 货物清单       | 加盖乙方公章的货物清单（送货单） |        |            |      |                  |
|                                                                                                                                                                                                   | <b>3.供应和管理要求</b>                                                                                                             |            |                  |        |            |      |                  |
| 3.1 副食品供应必须保持市场同价，乙方的商品价格在江门地区市场应具有一定的代表性，价格与当地市场零售价一致。                                                                                                                                           |                                                                                                                              |            |                  |        |            |      |                  |
| 采购的食品必须符合食品卫生要求。禁止采购无证经营的食品，食品采购必须有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。                                                                                            |                                                                                                                              |            |                  |        |            |      |                  |
| 3.2 副食品包装与标志要求：包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和食品生产许可证号等。所有食品包装必须用塑料罐、胶带，不能有玻璃、铁罐或其他锋利的有伤害性的材质。 |                                                                                                                              |            |                  |        |            |      |                  |
| 3.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰，包装食品要有食品生产许可证号，尽量使用优质品牌。                                                                                                                                                  |                                                                                                                              |            |                  |        |            |      |                  |

|                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.4 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 |
| 3.5 乙方必须严格按照投标描述的产品质量供货。                                                                                                                                                               |

（二）商务要求

1.验收要求：

| 验收项目         | 具体验收程序                                                                                                                                                       |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 货物的预验收       | 预验收由乙方执行。乙方自行对货物或物资进行检验，经预验收合格，方可发货。预验收至少应包括：外观没有任何明显缺陷；外包装上应符合有关法律、法规的规定；检查合同当中规定的供货范围和技术文件                                                                 |
| 货物的终验        | 终验由甲方和乙方共同进行，验收合格后双方代表在验收报告上签字后确认，验收步骤如下： 货物到用户现场后抽样验样：应满足合同及装箱单的要求。 基本技术指标的技术验收：应满足“食材质量要求”中的各项要求，采用实际测试的方法，根据合同及技术协议，逐一验证其各项技术指标的准确性。 根据需要，可保留经双方签字确认的样品备查 |
| 货物试验、验收      | 货物试验、验收须按有关国家标准和规范及乙方所提供的技术参数和甲方的要求进行。甲方代表有权参与有关的验收试验，乙方应向甲方的验收代表提交试验数据的报告和检查记录，供甲方验收时审查                                                                     |
| 货物检验报告       | 货物应按有关标准和规范提供真实有效的检验报告，例行检验费用由乙方承担                                                                                                                           |
| 产品质量         | 乙方的所有合同货物出厂时，应有生产厂商检验员签字的产品质量合格证和出厂检验记录作为交货的质量证明文件                                                                                                           |
| 提供验收标准       | 乙方须提供货物检验、验收的有关国家或企业标准、规范和方法                                                                                                                                 |
| 报告质量问题       | 乙方有义务主动及时告知甲方合同货物生产过程中出现的较大质量缺陷和问题，不得隐瞒                                                                                                                      |
| 乙方对货物质量应负的责任 | 即使甲方或甲方代表参加了见证与检验，并且签了生产与检验报告，均不能视为乙方按合同规定应承担的质量保证责任的解除，也不能免除乙方对货物质量应负的责任                                                                                    |
| 乙方打印单据       | 乙方所提供单据必须是机打单据。                                                                                                                                              |

2.报价要求、服务要求等

| 内容明细 | 内容说明                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 报价要求 | <p>5.报价要求：本项目由乙方报出一个折扣率，该折扣率必须为固定报价（如：xx.xx%），精确到小数点后2位，不接受区间值（如xx.xx%～xx.xx%），本项目的最高投标折扣率为100%，投标报价不得超过最高投标折扣率，否则按无效投标处理。</p> <p>6.当采购的食品材料在江门市发展和改革局发布的菜篮子价格中已公布的，以江门市发展和改革局最近发布的菜篮子价格作为基准价；当江门市发展和改革局网站没有公布的食材价格，以随机抽取两家江门市新会区内的大型超市或市场同类食材的抽样价格的平均值拟定食材的基准价。供货结算价=基准价×中标折扣率；结算金额=供货结算价×实际供货重量。</p> <p>7.中标折扣率为乙方在合同服务期内的折扣，合同期内不得作任何更改。</p> <p>8.乙方所投折扣率为最终实际结算依据，该报价包含产品价格、运输、装卸、搬运、售后服务、税金等一切费用。一旦发现不按照合同价，扣除当月货款2000元/次，第3次除扣除当月货款外，并可处以中标方违约原因终止合同。 在供应期服务内，甲方提供订购清单给乙方，乙方在收到订购清单后一个日历日内向甲方提交清单中的货物市场价和折后价，最终结算价以双方盖章确认的价格为准。</p> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 服务要求 | <p>6.投标人应当按照甲方要求及时供货以及提供货物运输和装货服务。</p> <p>7.投标人必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全各项管理制度，保证产品质量安全，必须明确产品质量安全责任人。</p> <p>8.整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输货物处于恒定的环境中。</p> <p>9.投标人针对所投的项目包编制并提交的《服务方案书》，包括但不限于以下5个方面：①提供配送服务的详细程度和针对性；②质量保证措施；③人员调度计划及保证措施；④食品安全防范和应急处理预案；⑤结算能力和价格设置的合理性。</p> <p>10.乙方提供的所有食材必须为非转基因食品。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 交货要求 | <p>12、交货时间：按甲方采购订单要求。</p> <p>13、交货地点：甲方指定的地点。</p> <p>14、甲方一般提前8小时（或以上）向乙方提交采购订单，双方按约定程序确认后，乙方必须在规定的时间内将相应的物资送达指定的地点。</p> <p>15、乙方须有专项负责人（至少1名）与甲方沟通、协调、报送采购单、制定与实施服务方案，以及资料整理、发送报告、结算等各相关事宜。</p> <p>16、乙方不得变更采购订单，应严格按照要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应采用书面方式或甲方认可的方式向甲方申请。</p> <p>17、包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；标志：每件包装需按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>18、运输工具应清洁卫生无污染：食品运输需采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>19、投标人食品配送车间至甲方之间的距离不宜太远，货物运输时间必须做到在规定时间内送达；对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。</p> <p>20、如因乙方原因，造成甲方食堂当日不能运行的，扣除当月货物2万元。</p> <p>21、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，并处扣除当月货款，解除合同，直至追究刑事责任。</p> <p>22、根据上级文件的精神，甲方需预留一定比例采购脱贫地区农副产品，该部分内容包含在本项目预算中。投标人需承诺，如中标，在项目实施过程中，无条件配合甲方扶贫工作。</p> |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 售后服务要求 | <p>8、投标人承诺：在收到甲方的采购订单后，按时按量将物资送到甲方指定的地点进行验收。</p> <p>9、在需要订购的物资中，若采购物资存在缺货的可能时，投标人承诺必须在配送时间5小时之前汇报甲方，并依据反馈情况补货或换货，同时在规定时间内送达指定地点。若中标后无法按要求补换货，由甲方指定供货商配送，相关采购费用投标人承担。</p> <p>10、投标人承诺对临时补充采购的物资及时回告是否有货，并在补订确认后按时按量将物资送达甲方指定的地点。若投标人无法按要求补换货，由甲方指定供货商配送，相关采购费用投标人承担。</p> <p>11、有全面畅通的供货渠道、品种齐全和长期合作的能力。</p> <p>12、乙方提供一站式服务，物资的选择、送货、收退、结算等所有服务均有专人负责跟进，送货前应预先用电话通知甲方，并提供指定地点的免费送货上门、免费卸货、搬运等服务。以“先送货和验收，后结算”的方式进行结算上月的货价。</p> <p>13、乙方如不能够按甲方采购订单的要求按时送货，甲方可以视情启动应急采购预案，自行组织人员从省、市大型批发市场或从江门市内的大型超市多渠道采购。</p> <p>14、乙方应具备完善的应急制度，对于甲方提出的临时应急补货、因质量问题出现的换货情况，应在接到通知后1小时内将补充或更换的货物送达甲方指定地点。</p> |
| 考核机制   | <p>1.甲方每月对乙方进行考核，若月度考核两次不合格即分数低于90分（含90分），甲方可解除与乙方本次签订的合约，并由本项目重新采购招标，由此产生的损失由乙方自行承担。考核制度标准详见附件1。</p> <p>注：1.考核评分采用百分制，得分90分以上（含90分）的，甲方全额支付当月配送费；2.乙方当月的配送服务月度绩效考核得分在90分以下的，以90分为基准，每低1分，甲方扣除当月结算金额300元；3.如出现连续两个月该考核得分低于80分的，甲方有权单方解除合同，履约保证金不退还，并向乙方追讨由此造成的经济损失。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

3.结算方式

按实结算：甲方和乙方双方对当月验收合格的货物数量和金额核对无误后，乙方按结算的实际金额(扣除质量罚款和考核扣款等)开具完税发票并在甲方支付前10个工作日内提交，甲方在次月将上月服务费由采购方划账支付到服务方账户。

当采购的食品材料在江门市发展和改革局发布的菜篮子价格中已公布的，以江门市发展和改革局最近发布的菜篮子价格作为基准价；当江门市发展和改革局网站没有公布的食材价格，以随机抽取两家江门市新会区内的大型超市或市场同类食材的抽样价格的平均值拟定食材的基准价。供货结算价＝基准价×中标折扣率；结算金额＝供货结算价×实际供货重量。

4.食材配送服务质量考核表

| 项目名称：食材配送服务采购项目    乙方名称：                      考核月份：    年    月 |                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 考核指标                                                          | 考核要素和评估内容及其标准                                                                                                       | 扣分 |
| 送货时间（10分）                                                     | <p>1.不准时但能与甲方及时沟通的，每发生一次扣1分。</p> <p>2.不准时送达且不沟通或沟通不及时，每发生一次扣5分。</p> <p>3.无法按时送达（不可抗力除外），影响甲方工作的（如无法开餐等），每次扣10分。</p> |    |

|               |                                                                                                                                                                           |  |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 足斤足两（10分）     | <p>1.一个月内发生1-2次短斤缺两但能及时补送及更正的，每发生一次扣1分。</p> <p>2.一个月内发生2次以上短斤缺两但能与院方及时沟通的，每发生一次扣3分。</p> <p>3.短斤缺两较严重或不沟通或沟通不及时，每发生一次扣5分。</p> <p>短斤缺两较严重的情况如：货物内藏有沙袋、垫板等非正常、非合理的增重物品等。</p> |  |
| 货物来源(10分)     | 产品需可溯源，具有有效的生产批号，来源不清或不符合相关规定的，发现第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。                                                                                                              |  |
| 差错情况(5分)      | <p>1.一个月内发生1-2次送错货但能及时补送的，每发生一次扣1分。</p> <p>2.一个月内发生2次以上差错或差错未能及时补送的，每发生一次扣5分。</p>                                                                                         |  |
| 临时送货及退货补送(5分) | <p>1.临时的供货如未在60分钟内送货，且没有事先通知甲方并取得甲方同意的，每次扣2分。</p> <p>2.不符合甲方要求的产品，甲方拒收后，乙方须1小时内重新补送，如无合理原因未按时补送货，每次扣5分。</p>                                                               |  |
| 联系制度及配合服务(5分) | <p>1.乙方工作人员服务态度差、工作不认真，每次扣1分。</p> <p>2.乙方管理层主动倾听甲方意见，每季随访1次以上，并向甲方书面反馈。如无按要求执行，当季度最后一个月扣1分。</p> <p>3.乙方应积极配合甲方相关业务，包括但不限于按时提供报价、盖章的考核表、发票等情况。乙方未按时提交甲方所需资料，每发生一次扣1分。</p>  |  |
| 配送规范(5分)      | <p>1.配送所使用的运输容器、运输载具、运输包装及配送流程不符合相关规定每次扣1分。</p> <p>2.产品价格及其报价单若不符合合同定价原则，每次扣1分。</p>                                                                                       |  |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 货物质量(50分)                                                       | <p>1.乙方不得擅自变更投标货品（含品种、品牌、产地、包装、规格等），必须严格按甲方的要求供应。否则，甲方有权拒收，由此所产生的费用由乙方负责。</p> <p>2.如因市场流通问题确实需要变更的，应事先提出书面申请（须附厂家官方网站公布或厂家、经销商说明函等资料），并经甲方同意后才能变更，替换品牌不得低于中标品牌的质量，价格不得高于中标价格。如未经甲方同意擅自更换品牌等，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。</p> <p>3.货物质量须符合甲方所需及相关规定，送货时必须提供每一批次货物的相关质检合格证明，无提供不予收货，并每次扣5分。</p> <p>4.质量标准如未达到甲方要求，乙方须60分钟内无条件更换符合甲方质量标准的产品。如60分钟内未更换符合甲方质量标准的产品，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。</p> <p>5.如出现“以次充好”，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。</p> <p>6.甲方有权不定期对乙方供应的产品委托具有相关资质的国家检测机构进行检测，如检测结果不达标，检测费用由乙方负责，每次扣10分。合同期内累计检测不合格超过两次，甲方有权直接解除合同，所发生的经济损失由乙方负责。</p> |
| 一票否决项                                                           | <p>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。</p> <p>2.要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。</p> <p>3.食品原料质量问题而引起的食物中毒事件。</p> <p>4.提供虚假发票、虚假货物入库单。</p> <p>（若出现上述情况，甲方有权不支付当月货款，所发生的一切损失由乙方负责）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 总分                                                              | 分                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 扣分规则：                                                           | <p>1.考核评分采用百分制，得分90分以上（含90分）的，甲方全额支付当月配送费；2.乙方当月的配送服务月度绩效考核得分在90分以下的，以90分为基准，每低1分，甲方扣除当月结算金额300元；3.如出现连续两个月该考核得分低于80分的，甲方有权单方解除合同，履约保证金不退还，并向乙方追讨由此造成的经济损失。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 本月减扣金额                                                          | 元                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 仓管员：              考核人：              科室负责人：              乙方：（盖章） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 第二条 补充机制

为了保证甲方运营的稳定性，乙方在服务期间如不能满足甲方的服务需求或被取消服务资格的，甲方有权重新组织采购，甲方不给予任何补偿。

## 第三条 解除合同

1、医院服务具有连续性的特征，为保证医院工作秩序，无论何种原因解除合同，必备条件是乙方必须要善始善终完成余下时间的配餐送餐服务，直至新公司完全接手才能撤出，否则甲方有权全额没收保证金并追究乙方责任。

2、乙方无故解除合同，要提前一个月书面通知甲方，甲方不归还保证金并追究乙方一切责任。

3、甲方无故解除合同，要提前一个月书面通知乙方，并在终止服务日起15个工作日内一次性无息退还保证金，协议赔偿乙方的经济损失。

4、甲、乙双方因不可抗力（如严重的地震、台风、水灾、战争以及其它不可预见、不可预防、不能防止、不能避免事件）以及政策性原因解除合同，乙方在不违反相关规定的前提下，在终止服务日起15个工作日内甲方一次性无息退还保证金。

5、乙方因非不可抗力（如严重的地震、台风、水灾、战争以及其它不可预见、不可预防、不能防止、不能避免事件）以及非政策性原因，在合约期限未到时解除合同的，要提前一个月书面通知甲方，甲方不归还保证金。如影响医院正常工作秩序造成甲方损失的，乙方应负一切责任及赔偿一切损失。

6、合同期满后，甲方再次进行本项目招标，如乙方因招标原因不再续约的，应服务至甲方完成新服务公司完全接手后才能撤出，否则甲方有权全额没收保证金。

**第四条 适用法律和争议解决**

本合同的所有方面均应适用中华人民共和国法律进行解释并受其约束。本合同履行地为乙方提供服务的所在地，因本合同所引起的或与本合同有关的任何纠纷或争议（包括关于本合同条款的存在、效力或终止，或无效之后果），双方选择以下第\_\_\_\_种解决方式：

- 1.向有管辖权的人民法院提起诉讼；
- 2.提交江门仲裁委员会仲裁。

**第五条 双方对其他有关事项的约定**

- 1、本合同一式\_\_份，甲方执\_\_份，乙方执\_\_份，每份均具有同等法律效力。
- 2、本合同自甲乙双方签字盖章后生效。

甲方（盖章）： 江门市新会区中医院    乙方（盖章）：

法人代表/负责人：                      法人代表/负责人：

授权代表（签字）：                      授权代表（签字）：

签约时间： 年月日

签约地点：

## 第六章 投标文件格式与要求

投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

### 1.法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明：

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法典》（以下简称《民法典》）规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如投标人是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加政府采购，只能以法人身份参加。“但由于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业具有其特殊性，如果能够提供其法人给予的相应授权证明材料，可以参加政府采购活动”。

### 2.财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格性审查表要求）

### 3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明。

### 4.投标人参加政府采购前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明函。

### 5.信用记录查询

（1）查询渠道：通过“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))和“中国政府采购网”([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))进行查询；

（2）查询截止时点：提交投标文件截止日当天；

（3）查询记录：对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示投标人被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人作无效投标处理。

### 6. 按照招标文件要求，投标人应当提交的资格、资信证明文件。

# 投标文件封面

（项目名称）

# 投标文件封面

（正本 / 副本）

采购计划编号：**440705-2026-00004**

采购项目编号：**0724-2511Z1A18767重1**

所投采购包：第 包

（投标人名称）

年 月 日

## 投标文件目录

- 一、投标函
- 二、开标一览表
- 三、分项报价表
- 四、政策适用性说明
- 五、法定代表人证明书
- 六、法定代表人授权书
- 七、投标保证金
- 八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 九、资格审查要求的其他资质证明文件
- 十、承诺函
- 十一、中小企业声明函
- 十二、监狱企业
- 十三、残疾人福利性单位声明函
- 十四、联合体共同投标协议书
- 十五、投标人业绩情况表
- 十六、技术和服务要求响应表
- 十七、商务条件响应表
- 十八、履约进度计划表
- 十九、各类证明材料
- 二十、采购代理服务费支付承诺书
- 二十一、需要采购人提供的附加条件
- 二十二、询问函、质疑函、投诉书格式
- 二十三、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十四、附件
- 二十五、政府采购履约担保函、采购合同履行保险凭证

格式一：

## 投标函

致：国义招标股份有限公司

你方组织的“江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（二次）”项目的招标[采购项目编号为：0724-2511Z1A18767重1]，我方愿参与投标。

(投标人名称)作为投标人正式授权(授权代表全名,职务)代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。

我方确认收到贵方提供的“江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（二次）”项目的招标文件的全部内容。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供全部标的投标总价详见《开标一览表》。

（二）本投标文件的有效期为从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件直至采购合同终止日有效。

（三）我方明白并同意，在规定的开标日之后，投标有效期之内撤销投标或中标后不按规定与采购人签订合同或不提交履约保证金，则贵方将不予退还投标保证金。

（四）我方愿意向贵方提供任何与本项报价有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

（五）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

（六）我方如果中标，将保证履行招标（采购）文件及其澄清、修改文件（如果有）以及投标（响应）文件中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《合同书》中的全部任务。

（七）我方作为法律、财务和运作上独立于采购人、采购代理机构的投标人，在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

（八）我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证采购人在中国使用我方提供的标的时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

（九）我方接受采购人委托向贵方支付代理服务费，项目总报价已包含代理服务费，如果被确定为中标人，承诺向贵方足额支付。（若采购人支付代理服务费，则此条不适用）

（十）我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

（十一）投标人未存在《政府采购法实施条例》第十八条第二款规定的情形：

（1）对于除整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务以外的采购项目:即未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；

（2）对于整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的项目:即未成为本项目除前期整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务以外的其它采购活动中标商(或成交商)；

（3）对于设计施工一体化的项目:即未为本项目提供规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

（十二）我方承诺遵守《中华人民共和国民法典》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

（十三）我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，声明如下：

（1）我方参加本项目政府采购活动前3年内在经营活动中没有以下违法记录：因违法经营被禁止参加政府采购活动的期限已届满；因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

（2）我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

（十四）如我方中标，将保证投标文件所提供的材料（包括需要年审、继续教育等完成后才能执业的行政许可、人员证书等情形），如果有效期未能覆盖项目（包组）合同履行期的，将提前按规定办理延期手续，确保合同顺利履行。

（十五）我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

（十六）以上内容如有虚假或与事实不符的，评标委员会可将我方做无效投标处理，我方愿意承担相应的法律责任。

(十七) 所有与本招标有关的函件请发往下列地址:

地 址: \_\_\_\_\_ 邮政编码: \_\_\_\_\_

电 话: \_\_\_\_\_

传 真: \_\_\_\_\_ 电子邮箱: \_\_\_\_\_

代表姓名: \_\_\_\_\_ 职 务: \_\_\_\_\_

投标人法定代表人 (或法定代表人授权代表) 签字或盖章: \_\_\_\_\_

投标人名称 (盖章): \_\_\_\_\_

日期: 年 月 日

格式二：

开标一览表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成开标一览表，若在投标文件中出现非系统生成的开标一览表，且与投标客户端生成的开标一览表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

| 序号 | 采购项目名称/采购包名称 | 投标报价（元/%） | 交货或服务期 | 交货或服务地点 |
|----|--------------|-----------|--------|---------|
| 1  |              |           |        |         |

投标人签章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式三：

分项报价表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成分项报价表，若在投标文件中出现非系统生成的分项报价表，且与投标客户端生成的分项报价表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

采购包：

货币及单位：人民币/元

| 品目号 | 序号 | 货物名称 | 规格型号 | 品牌 | 产地 | 制造商名称 | 单价 | 数量 | 总价 |
|-----|----|------|------|----|----|-------|----|----|----|
| 1   |    |      |      |    |    |       |    |    |    |

| 品目号 | 序号 | 服务名称 | 服务范围 | 服务要求 | 服务时间 | 服务标准 | 单价 | 数量 | 总价 |
|-----|----|------|------|------|------|------|----|----|----|
| 1   |    |      |      |      |      |      |    |    |    |

投标人签章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式四：

政策适用性说明

按照政府采购有关政策的要求，在本次的技术方案中，采用符合政策的小型或微型企业产品、节能产品、环境标志产品，主要产品与核心技术介绍说明如下：

| 序号  | 主要产品/技术名称（规格型号、注册商标） | 制造商(开发商) | 制造商企业类型 | 节能产品 | 环境标志产品 | 认证证书编号 | 该产品报价在总报价中占比（%） |
|-----|----------------------|----------|---------|------|--------|--------|-----------------|
| 1   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 2   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 3   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 4   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 5   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| ... |                      |          |         |      |        |        |                 |

注：1.制造商为小型或微型企业时才需要填“制造商企业类型”栏,填写内容为“小型”或“微型”；  
2.“节能产品、环境标志产品”须填写认证证书编号，并在对应“节能产品”、“环境标志产品”栏中勾选，同时提供有效期内的证书复印件（加盖投标人公章）

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式五：

（投标人可使用下述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人证明书格式）

法定代表人证明书

\_\_\_\_\_ 现任我单位 \_\_\_\_\_ 职务，为法定代表人，特此证明。

有效期限： \_\_\_\_\_

附：代表人性别： \_\_\_\_\_ 年龄： \_\_\_\_\_ 身份证号码： \_\_\_\_\_

注册号码： \_\_\_\_\_ 企业类型： \_\_\_\_\_

经营范围： \_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）： \_\_\_\_\_

地址： \_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）： \_\_\_\_\_

职务： \_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式六：

法定代表人授权书格式

（对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人授权书）

法定代表人授权书

致：国义招标股份有限公司

本授权书声明：\_\_\_\_\_是注册于 （国家或地区） 的 （投标人名称） 的法定代表人，现任\_\_\_\_\_职务，有效证件号码：\_\_\_\_\_。现授权 （姓名、职务） 作为我公司的全权代理人，就“江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（二次）”项目采购[采购项目编号为0724-2511Z1A18767重1]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日签字生效，特此声明。

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

被授权人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式七：

投标保证金

采购文件要求递交投标保证金的，投标人应在此提供保证金的凭证的复印件。

格式八：

提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

格式九：

资格审查要求的其他资质证明文件

具有履行合同所必需的设备和专业技术能力

格式十：

（对于采购需求写明“提供承诺”的条款，供应商可参照以下格式提供承诺）

承诺函

致：江门市新会区中医院

对于\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_），我方郑重承诺如下：  
如中标/成交，我方承诺严格落实采购文件以下条款：（建议逐条复制采购文件相关条款原文）

（一）星号条款

- 1.
- 2.
- 3.
- .....

（二）三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.
- .....

（三）非星号、非三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.
- .....

特此承诺。

供应商名称（盖章）： \_\_\_\_\_  
日期： 年 月 日

格式十一：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

中小企业声明函（所投产品制造商为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业）

中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

1：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报

2：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。在实际操作中，投标人希望获得中小企业扶持政策支持的，应从制造商处获得充分、准确的信息。对相关制造商信息了解不充分，或者不能确定相关信息真实、准确的，不建议出具《中小企业声明函》。

中小企业声明函（承建本项目工程为中小企业或者承接本项目服务为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的  
本项目所属行业）

中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员  
\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员  
\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

1：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2：投标人应当自行核实是否属于小微企业，并认真填写声明函，若有虚假将追究其责任。

**格式十二：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**监狱企业**

提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

格式十三：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

注：本函未填写或未勾选视作未做声明。

格式十四：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

联合体共同投标协议书

立约方：（甲公司全称）

（乙公司全称）

（.....公司全称）

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）自愿组成联合体，以一个投标人的身份共同参加（采购项目名称）（采购项目编号）的响应活动。经各方充分协商一致，就项目的响应和合同实施阶段的有关事务协商一致订立协议如下：

一、联合体各方关系

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）共同组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加本项目的响应。

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）作为联合体成员，若中标，联合体各方共同与（采购人）签订政府采购合同。

二、联合体内部有关事项约定如下：

1.（甲公司全称）作为联合体的牵头单位，代表联合体双方负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

2.联合体将严格按照文件的各项要求，递交投标文件，切实执行一切合同文件，共同承担合同规定的一切义务和责任，同时按照内部职责的划分，承担自身所负的责任和风险，在法律上承担连带责任。

3.如果本联合体中标，（甲公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_部分，（乙公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_部分。

4.如中标，联合体各方共同与（采购人）签订合同书，并就中标项目向采购人负责有连带的和各自的法律责任；

5.联合体成员（公司全称）为（请填写：小型、微型）企业，将承担合同总金额\_\_\_\_\_%的工作内容（联合体成员中有小型、微型企业时适用）。

三、联合体各方不得再以自己名义参与本采购包响应，联合体各方不能作为其它联合体或单独响应单位的项目组成员参加本采购包响应。因发生上述问题导致联合体响应成为无效报价，联合体的其他成员可追究其违约责任和经济损失。

四、联合体如因违约过失责任而导致采购人经济损失或被索赔时，本联合体任何一方均同意无条件优先清偿采购人的一切债务和经济赔偿。

五、本协议在自签署之日起生效，有效期内有效，如获中标资格，合同有效期延续至合同履行完毕之日。

六、本协议正本一式\_\_\_\_\_份，随投标文件装订\_\_\_\_\_份，送采购人\_\_\_\_\_份，联合体成员各一份；副本一式\_\_\_\_\_份，联合体成员各执\_\_\_\_\_份。

甲公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，乙公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，.....公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，  
\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

注：1. 联合响应时需签本协议，联合体各方成员应在本协议上共同盖章确认。

2. 本协议内容不得擅自修改。此协议将作为签订合同的附件之一。

格式十五：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

投标人业绩情况表

| 序号  | 客户名称 | 项目名称及合同金额（万元） | 签订合同时间 | 竣工验收报告时间 | 联系人及电话 |
|-----|------|---------------|--------|----------|--------|
| 1   |      |               |        |          |        |
| 2   |      |               |        |          |        |
| 3   |      |               |        |          |        |
| 4   |      |               |        |          |        |
| ... |      |               |        |          |        |

根据上述业绩情况，按招标文件要求附销售或服务合同复印件及评审标准要求的证明材料。

格式十六：

《技术和服务要求响应表》

| 序号  | 标的名称 | 参数性质 | 采购文件规定的技术和服务要求 | 投标文件响应的具体内容 | 型号 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
|-----|------|------|----------------|-------------|----|------|----------|----|
| 1   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 2   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 3   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 4   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 5   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 6   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| ... |      |      |                |             |    |      |          |    |
| ... |      |      |                |             |    |      |          |    |

说明：

- 1.“采购文件规定的技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“技术要求”的内容保持一致。投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
2. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
3. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
- 4.“备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十七：

《商务条件响应表》

| 序号    | 参数性质 | 采购文件规定的商务条件 | 投标文件响应的具体内容 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
|-------|------|-------------|-------------|------|----------|----|
| 1     |      |             |             |      |          |    |
| 2     |      |             |             |      |          |    |
| 3     |      |             |             |      |          |    |
| 4     |      |             |             |      |          |    |
| 5     |      |             |             |      |          |    |
| 6     |      |             |             |      |          |    |
| 7     |      |             |             |      |          |    |
| 8     |      |             |             |      |          |    |
| 9     |      |             |             |      |          |    |
| ..... |      |             |             |      |          |    |

说明：

1. “采购文件规定的商务条件”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“商务要求”的内容保持一致。
2. 投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件规定的商务条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应  
先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
3. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则  
导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为  
无效投标条款。
4. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
5. “备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十八：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

履约进度计划表

| 序号 | 拟定时间安排        | 计划完成的工作内容 | 实施方建议或要求 |
|----|---------------|-----------|----------|
| 1  | 拟定__年__月__日   | 签订合同并生效   |          |
| 2  | __月__日—__月__日 |           |          |
| 3  | __月__日—__月__日 |           |          |
| 4  | __月__日—__月__日 | 质保期       |          |

格式十九：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

各类证明材料

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供其他资料。

格式二十：

采购代理服务费支付承诺书

致：国义招标股份有限公司

如果我方在贵采购代理机构组织的江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（二次）招标中获中标（采购项目编号：**0724-2511Z1A18767重1**），我方保证在收取《中标通知书》时，按招标文件对代理服务费支付方式的约定，承担本项目代理服务费。

我方如违约，愿凭贵单位开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由采购人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以投标担保函（或保险保函）方式提交投标保证金时，同意和要求投标担保函开立银行或担保机构、保险保函开立的保险机构应国义招标股份有限公司 的要求办理支付手续。

特此承诺！

投标人法定名称（公章）： \_\_\_\_\_  
投标人法定地址： \_\_\_\_\_  
投标人授权代表（签字或盖章）： \_\_\_\_\_  
电 话： \_\_\_\_\_  
传 真： \_\_\_\_\_  
承诺日期： \_\_\_\_\_

格式二十一：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

需要采购人提供的附加条件

| 序号 | 投标人需要采购人提供的附加条件 |
|----|-----------------|
| 1  |                 |
| 2  |                 |
| 3  |                 |

注：投标人完成本项目需要采购人配合或提供的条件必须在上表列出，否则将视为投标人同意按现有条件完成本项目。如上表所列附加条件含有采购人不能接受的，将被视为投标无效。

格式二十二：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

询问函、质疑函、投诉书格式

说明：本部分格式为投标人提交询问函、质疑函、投诉函时使用，不属于投标文件格式的组成部分。

询问函

国义招标股份有限公司

我单位已登记并准备参与“江门市新会区中医院本部食堂服务和食材配送服务采购项目（二次）”项目（采购项目编号：0724-2511Z1A18767重1）的投标活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

- 一、\_\_\_\_\_（事项一）
- （1）\_\_\_\_\_（问题或条款内容）
- （2）\_\_\_\_\_（说明疑问或无法理解原因）
- （3）\_\_\_\_\_（建议）
- 二、\_\_\_\_\_（事项二）
- ...

随附相关证明材料如下：（目录）

询问人（公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

地址/邮编：\_\_\_\_\_

电话/传真：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

## 质疑函

### 一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

授权代表：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

### 二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：\_\_\_\_\_

质疑项目的编号：\_\_\_\_\_ 包号：\_\_\_\_\_

采购人名称：\_\_\_\_\_

采购文件获取日期：\_\_\_\_\_

### 三、质疑事项具体内容

质疑事项1：\_\_\_\_\_

事实依据：\_\_\_\_\_

法律依据：\_\_\_\_\_

质疑事项2：\_\_\_\_\_

.....

### 四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：\_\_\_\_\_

签字(签章)：\_\_\_\_\_ 公章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体采购包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

## 投诉书

### 一、投诉相关主体基本情况

投诉人：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

法定代表人/主要负责人：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

授权代表：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

被投诉人1：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

被投诉人2：\_\_\_\_\_

.....

相关供应商：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

### 二、投诉项目基本情况

采购项目名称：\_\_\_\_\_

采购项目编号：\_\_\_\_\_ 包号：\_\_\_\_\_

采购人名称：\_\_\_\_\_

代理机构名称：\_\_\_\_\_

采购文件公告：是/否 公告期限：\_\_\_\_\_

采购结果公告：是/否 公告期限：\_\_\_\_\_

### 三、质疑基本情况

投诉人于\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日,向提出质疑, 质疑事项为：\_\_\_\_\_

采购人/代理机构于\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

### 四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：\_\_\_\_\_

事实依据：\_\_\_\_\_

法律依据：\_\_\_\_\_

投诉事项2：\_\_\_\_\_

.....

### 五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：\_\_\_\_\_

签字(签章)：\_\_\_\_\_ 公章\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

投诉书制作说明：

- 1.投诉人提起投诉时,应当提交投诉书和必要的证明材料,并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。
- 2.投诉人若委托代理人进行投诉的,投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容,并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
- 3.投诉人若对项目的某一分包进行投诉,投诉书应列明具体分包号。
- 4.投诉书应简要列明质疑事项,质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5.投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6.投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7.投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

**格式二十三：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等内容和格式自拟。

格式二十四：

附件（以下格式文件由供应商根据需要选用）

政府采购投标（响应）担保函

编号：【 】号

（采购人）：

鉴于\_\_\_\_\_（以下简称“投标（响应）人”）拟参加编号为\_\_\_\_\_的（以下简称“本项目”）投标（响应），根据本项目采购文件，投标（响应）人参加投标（响应）时应向你方交纳投标（响应）保证金，且可以投标保险凭证的形式交纳投标（响应）保证金。应投标（响应）人的申请，我方以保险的方式向你方提供如下投标保证保险凭证：

一、保险责任的情形及保证金额

（一）在投标（响应）人出现下列情形之一时，我方承担保险责任：

- 1.中标（成交）后投标（响应）人无正当理由不与采购人签订《政府采购合同》；
- 2.采购文件规定的投标（响应）人应当缴纳保证金的其他情形。

（二）我方承担保险责任的最高金额为人民币\_\_\_\_\_元（大写）即本项目的投标（响应）保证金金额。

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方的保证期间为：本保险凭证自\_\_年\_\_月\_\_日起生效，有效期至开标日后的90天内。

三、承担保证责任的程序

- 1.你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的账号、户名和开户行，并附有证明投标（响应）人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。
- 2.我方在收到索赔通知及相关证明材料后，在15个工作日内进行审查，符合应承担保证责任情形的，我方按照你方的要求代投标（响应）人向你方支付相应的索赔款项。

四、保证责任的终止

- 1.保证期间届满，你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。
- 2.我方按照本保函向你方履行了保证责任后，自我方向你方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任终止。
- 3.按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任终止。

五、免责条款

- 1.依照法律规定或你方与投标（响应）人的另行约定，全部或者部分免除投标（响应）人投标（响应）保证金义务时，我方亦免除相应的保证责任。
- 2.因你方原因致使投标（响应）人发生本保函第一条第（一）款约定情形的，我方不承担保证责任。
- 3.因不可抗力造成投标（响应）人发生本保函第一条约定情形的，我方不承担保证责任。
- 4.你方或其他有权机关对采购文件进行任何澄清或修改，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

六、争议的解决

因本保函发生的纠纷，由你我双方协商解决，协商不成的，通过诉讼程序解决，诉讼管辖地法院为 法院。

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_（公章）\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_年\_\_月\_\_日

格式二十五：

政府采购履约担保函

编号：

（采购人）：

鉴于贵方在\_\_\_\_\_项目（项目编号为\_\_\_\_\_以下简称“项目”）的采购中，确定\_\_\_\_\_为中标人/供应商，拟签订/已签订项目相关采购合同（以下简称“主合同”）。依据主合同的约定，供应商应向贵方交纳履约保证金，且可以履约担保函的形式交纳履约保证金。应供应商的申请，我方以保证的方式向贵方提供如下履约保证金担保：

一、保证金额

我方的保证范围是主合同约定的合同价款总额的\_\_\_\_\_%，数额为\_\_\_\_\_（大写），币种为人民币（即主合同履约保证金金额）。

二、我方保证的方式为：连带责任保证。

三、我方保证的期间为：本保函自开立之日起生效，至 年 月 日止。

四、在本保函的有效期内，如被保证人违反上述合同或协议约定的义务，我方将在收到你方提交的本保函文件及符合下列全部条件的索赔通知后 30 个工作日内以上述保证金额为限支付你方索赔金额：

（一）索赔通知文件必须以书面形式提出，列明索赔金额，并由你方法定代表人(负责人)或授权代理人签字并加盖公章；

（二）索赔通知文件必须同时附有：

1.一项书面声明，声明索赔款项并未由被保证人或其代理人直接或间接地支付给你方；

2.证明被保证人违反上述合同或协议约定的义务以及有责任支付你方索赔金额的证据。

（三）索赔通知文件必须在本保函有效期内到达以下地址：

\_\_\_\_\_。

五、本保函保证金额将随被保证人逐步履行保函项下合同约定或法定的义务以及我方按你方索赔通知文件要求分次支付而相应递减。

六、本保函项下的权利不得转让，不得设定担保。受益人未经我方书面同意转让本保函或其项下任何权利，我方在本保函项下的义务与责任全部消灭。

七、本保函项下的合同或基础交易不成立、不生效、无效、被撤销、被解除，本保函无效；被保证人基于保函项下的合同或基础交易或其他原因的抗辩，我方均有权主张。

八、因本保函发生争议协商解决不成，按以下第（一）种方式解决：

（一）向我方所在地的人民法院起诉。

（二）提交 此栏空白 仲裁委员会(仲裁地点为此栏空白)按照申请仲裁时该会现行有效的仲裁规则进行仲裁。仲裁裁决是终局的，对双方均有约束力。

九、本保函适用中华人民共和国法律。

十、其他条款：

1.本保函有效期届满或提前终止，本保函自动失效，我方在本保函项下的义务与责任自动全部消灭，此后提出的任何索赔均为无效索赔，我方无义务作出任何赔付。

2.所有索赔通知必须在我方工作时间内到达本保函规定的地址。

十一、本保函自我方盖章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_（盖章）

联系地址：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

开立日期：\_\_年\_\_月\_\_日

采购合同履约保险凭证

致被保险人\_\_\_\_\_：

鉴于你方\_\_\_\_\_（招标方/被保险人）接受投保人\_\_\_\_\_（投标方）参加\_\_\_\_\_（采购）项目的投标，向投保人签发中标通知书，投保人在我公司投保《采购合同履约保证保险》，我公司接受投保人的请求，在保险责任范围内，愿意就投保人履行与你方订立的采购合同，向你方提供如下保证保险：

一、我公司对上述采购项目出具的《采购合同履约保证保险》保单号：

二、上述保单项下我公司的保险金额（最高限额）：人民币（¥： 元）

上述全部保险单的保险金额随投保人逐步履行采购合同约定的义务或我公司的赔付而递减。

三、本保险的保险期间自\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_时起至\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_时止，共计\_\_\_\_天。

四、本保险合同仅承担履约保证责任：在本保险期限内，供应商在《采购合同》的履约过程中，因下列情形给你方造成直接损失的，在收到你方提交的符合保险合同约定的全部条件的书面文件，我公司依据保险合同有关约定并与你方达成一致赔偿意见后 30 个工作日内以上述保险金额为限，支付你方索赔金额。

（一）投保人未按照采购合同约定的时间、地点交付采购标的；

（二）投保人供应采购标的的规格、型号、数量、质量等不符合《采购合同》的约定。

#### 五、索赔文件

（一）经被保险人有权人签字、加盖被保险人公章的书面索赔声明正本，索赔声明须注明本保险凭证对应的保单号并申明如下事实：

（1）投保人未履行采购合同相关义务；

（2）投保人的违约事实。

（二）保险单正本；

（三）《采购合同》副本及与采购项目进展、质量、缺陷有关的证明文件（包括《中标通知书》、投标书及其附录、会议纪要、其他合同文件等）；

（四）保险人要求投保人、被保险人所能提供的与确认保险事故的性质、原因、损失程度等有关的其他证明和资料；

（五）仲裁机构出具的裁决书或法院出具的裁定书、判决书等生效法律文书（适用于仲裁或诉讼确认损失的方式）；

六、未经保险人书面同意，本保险凭证与保险合同不得转让、质押，否则保险人在本保险凭证与保险合同项下的保险责任自动解除。

七、本保证保险发生争议协商解决不成，向保险人所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

八、本保证保险适用的保险条款为《\_\_\_\_\_》。

九、保险责任免除及其他本保险凭证未载明事宜以保险合同约定为准。

十、本保险凭证自保险人加盖保单专用章起生效。

保证人：\_\_\_\_\_ (盖章)

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

开立日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日