珠 海 市 招 标 采 购

公开招标文件

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

采购人：珠海市妇幼保健院

采购代理机构：大航海（广东）项目咨询有限公司

项目经理：赵彬彬

温馨提示

一、　如无另行说明，投标文件提交时间为投标文件提交截止时间之前 30 分钟内。

二、　为避免因迟到而失去投标资格，请适当提前到达。

三、　请正确填写《开标一览表（报价表）》《投标分项报价表》（如有）。多包组项目请仔细检查包组号，包组号与包组采购内容必须对应。

四、　请仔细检查投标文件是否已按招标文件要求盖章、签名、签署日期。

五、　投标文件应按顺序编制页码。

六、　如所投产品属于许可证管理范围内的，须提交相应的许可证复印件。

七、　如投标人以非独立法人注册的分支机构名义代表总公司盖章和签署文件的，须提供总公司的营业执照复印件及总公司的授权书。

八、　递交投标文件前请仔细检查投标文件是否已胶装成册、已密封完好。

九、　投标人如需对项目提出询问或质疑，应按招标文件附件中的询问函和质疑函的格式提交。

十、　为了提高采购效率，节约社会交易成本与时间，我司希望购买了招标文件而决定不参加本次投标的投标人，在投标文件提交截止时间的三日前，按“招标公告”中的联系方式，以书面形式告知采购代理机构。

十一、　根据“节约能源、保护环境”的理念，建议投标人采用 A4 纸、双面打印、胶装。

（本提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以招标文件为准）

目　录

第一章　投标邀请 ---------- 4

第二章　用户需求书 ---------- 9

第三章　投标人须知前附表 ---------- 55

第四章　评标方法和标准 ---------- 59

第五章　合同文本 ---------- 86

第六章　投标文件格式 ---------- 90

第七章　投标人须知 ---------- 130

第一章　投标邀请

大航海（广东）项目咨询有限公司受珠海市妇幼保健院的委托，采用公开招标方式组织珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目的采购活动，欢迎符合资格条件的供应商参加。

一、项目基本情况

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

采购方式：公开招标

预算金额：16,372,800.00 元

用户需求书：

合同包 1：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购

预算金额：6,772,800.00

品目号	品目名称	采购标的	数量（单位）	技术规格、参数及要求	品目预算（元/2 年）	最高限价（元/2 年）
1-1	其他服务	珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购	1（项）	详见招标文件	6,772,800.00	6,772,800.00

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同生效之日起至 2 年止。合同采用 1+1 模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格。

合同包 2：珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务

预算金额：4,800,000.00 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	品目预算（元/2 年）	最高限价（结算率）
1-1	其他服务	珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务	1（项）	详见招标文件	4,800,000.00	90.00%

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同生效之日起至 2 年止，合同期限内各单数月份提供南琴院区食堂食材配送服务。合同采用 1+1 模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，

该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格。

合同包 3：珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务

预算金额：4,800,000.00 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	品目预算（元/2 年）	最高限价（结算率）
1-1	其他服务	珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务	1（项）	详见招标文件	4,800,000.00	90.00%

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同生效之日起至 2 年止，合同期限内各双数月份提供南琴院区食堂食材配送服务。合同采用 1+1 模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格。

二、申请人的资格要求

合同包 1：

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：无。

3.本项目的特定资格要求：投标人须具有有效的《食品经营许可证》，或者《食品药品经营许可证》，或者由市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。（投标文件中提供上述证明材料复印件加盖投标人公章）

4.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，投标人编制的投标文件中须包含以下资格证明文件：

4.1 具有独立承担民事责任的能力。（提供在中华人民共和国境内注册的法人或者其他组织的营业执照或者事业单位法人证书或者社会团体法人登记证书复印件，如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定，以上内容须加盖投标人公章；分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件加盖投标人公章。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外）

4.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）

4.3 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）

4.4 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）

4.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（投标文件中提供《资格条件承诺

函》）

注：“重大违法”是指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，“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）

4.6法律、行政法规规定的其他条件。（投标文件中提供投标人资格声明函）

5.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）

6.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目同一合同项下的其他采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）

7.投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）以下任意记录名单之一：①记录失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为记录名单。同时，不处于中国政府采购网（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。工商注册地在珠海市的投标人还须同时提供“信用中国（广东珠海）”网站（http://credit.zhuhai.gov.cn/）的信用记录查询结果。（说明：①投标文件中可不提供本项证明文件，以采购代理机构于投标截止当日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档。③投标人为分支机构的，同时对该分支机构所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分支机构所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同投标人存在不良信用记录。④如相关失信记录已失效，投标文件中需提供相关证明资料。）

8.成功购买本项目招标文件的投标人。

合同包2、3：

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：无。

3.本项目的特定资格要求：投标人须具有有效的《食品经营许可证》，或者《食品药品经营许可证》，或者《食品生产许可证》，或者由市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。（投标文件中提供上述证明材料复印件加盖投标人公章）

4.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，投标人编制的投标文件中须包含以下资格证明文件：

4.1具有独立承担民事责任的能力。（提供在中华人民共和国境内注册的法人或者其他组织的营业执照或者事业单位法人证书或者社会团体法人登记证书复印件，如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定，以上内容须加盖投标人公章；分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件加盖投标人公章。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外）

4.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）

4.3 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）

4.4 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）

4.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）

注：“重大违法”是指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，“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）

4.6 法律、行政法规规定的其他条件。（投标文件中提供投标人资格声明函）

5.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）

6.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目同一合同项下的其他采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）

7.投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）以下任意记录名单之一：①记录失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为记录名单。同时，不处于中国政府采购网（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。工商注册地在珠海市的投标人还须同时提供“信用中国（广东珠海）”网站（http://credit.zhuhai.gov.cn/）的信用记录查询结果。（说明：①投标文件中可不提供本项证明文件，以采购代理机构于投标截止当日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档。③投标人为分支机构的，同时对该分支机构所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分支机构所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同投标人存在不良信用记录。④如相关失信记录已失效，投标文件中需提供相关证明资料。）

8.成功购买本项目招标文件的投标人。

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）。

方式：详见附件《采购/招标文件购买指引》，咨询电话：0756-2882707，邮箱 dahanghai1017@126.com

售价：每套售价 500 元/包组（人民币）

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）。

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）。

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

1.本项目采购本国产品（不允许进口产品参加）及服务；

2.合格的投标人应对所投全部采购内容进行投标，不允许只对部分内容进行投标；

3.财政部、工信部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）、《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）、《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）、《财政部 农业农村部 国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19号）、《财政部办公厅关于组织地方预算单位做好2025年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（财办库〔2024〕267号）、《关于印发〈商品包装政府用户需求书标准（试行）〉、〈快递包装政府用户需求书标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）、《关于进一步扩大政府采购支持绿色建材促进建筑品质提升政策实施范围的通知》（财库〔2024〕36号））、《关于进一步提高政府采购透明度和采购效率相关事项的通知》（财办库〔2023〕243号）等；

4.已办理报名并成功购买招标文件的投标人参加投标的，不代表通过资格审查或符合性审查。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名称：珠海市妇幼保健院

地址：珠海市香洲区南屏南琴路3366号

联系方式：0756-2310449

2.采购代理机构信息

名称：大航海（广东）项目咨询有限公司

地址：珠海市香洲区泉福商业大厦19层1901

联系方式：0756-2882701（项目咨询）、0756-2882707（招标文件领购咨询）

3.项目联系方式

项目联系人：赵彬彬（项目咨询）、梁倩盈（招标文件领购咨询）

电话：0756-2882701（项目咨询）、0756-2882707（招标文件领购咨询）

大航海（广东）项目咨询有限公司

第二章　用户需求书

说明：

1.投标人须对本项目为单位的货物及服务进行整体响应，任何只对采购标的或服务内容其中一部分内容进行的响应都被视为无效投标。

2.用户需求书中标注“★”号部分为关键技术参数、功能、要求，任何对这些“★”号条款的负偏离或者不响应都将被视为未实质性响应招标文件要求而作无效投标处理。投标文件中须按照“★”条款的要求逐条响应（若要求提供其他证明材料，还须提供要求的证明材料）。

3.用户需求书中标注“▲”号条款为重要技术参数、功能、要求，投标文件中须按照“▲”条款的要求逐条响应并标注证明文件所在页码（若要求提供其他证明材料，还须提供要求的证明材料），“▲”条款负偏离或者不响应，对应项将不予以计分，但不作为无效投标条款。

4.投标报价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。若投标报价有缺漏项的，缺漏项部分的价格视为已包含在投标报价中，中标后不作任何调整。

一、项目概况：

（一）项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目。

（二）项目属性：服务类

（三）根据《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）规定，本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：

合同包 1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）的中小企业划分标准所属行业为餐饮业；

合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）的中小企业划分标准所属行业为批发业；

合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）的中小企业划分标准所属行业为批发业。

投标人若需要提供《中小企业声明函》的，填写该声明函时请注意：

1.必须按照本项目招标文件中的格式文件提供《中小企业声明函》，否则所提供的《中小企业声明函》无效；

2.“单位名称”指本项目采购人单位名称全称；

3.“项目名称”指本项目的项目名称全称；

4.“标的名称”指本项目对应采购包的“采购标的”；

5.“企业名称”指承接本项目的单位（服务类与工程类项目，指投标人；货物类项目，指所投产品制造商）。

（四）投标人拟投产品凡属于《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》范围内的产品，投标人交货时须提供该产品的“中国强制性产品认证”（CCC 认证）证书。

（五）投标人对任何一项应当考虑在投标报价中的内容有漏报的单价，或每项投标单价中有漏报、少报的费用，均视为此项费用已包含在投标报价中；如中标，则不得再向采购人收取任何费用。

（六）投标人需对提交的资料真实性负责，如提供的产品规格、技术条款、检测报告、相关认证证书等方面的材料不真实，将认定为提供虚假材料谋取中标，由此给采购人造成损失的，投标人应承担相应后果，并负责赔偿。

（七）标的情况：采购本国产品及服务。如投标人所投标的为进口产品及服务，将视为无效投标。

（八）项目报价合理性说明及异常低价投标（响应）审查程序：

评标委员会认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会有权启动异常低价投标（响应）审查程序：要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。书面说明、证明材料主要是项目具体成本测算等与报价合理性相关的说明、材料。评标委员会应当结合同类产品在主要电商平台的价格、该行业当地薪资水平等情况，依据专业经验对报价合理性进行判断。如果投标（响应）供应商不提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，应当将其作为无效投标（响应）处理。

若投标人认为其报价因明显低于项目预算或最高限价，可能存在被评标委员会认定为影响产品质量或者不能诚信履约等相关情形而可能启动异常低价投标（响应）审查程序的，可于投标文件中提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的说明、材料。

二、项目内容

合同包	采购内容	数量	服务期	最高限价
合同包1	珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购	一项	自合同生效之日起至2年止。合同采用1+1模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格。	6,772,800.00（元/2年）
合同包2	珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务	一项	自合同生效之日起至2年止，合同期限内各单数月份提供南琴院区食堂食材配送服务。合同采用1+1模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格	90.00%（结算率）

合同包3	珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务	一项	自合同生效之日起至2年止，合同期限内各双数月份提供南琴院区食堂食材配送服务。合同采用1+1模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格	90.00%（结算率）

注：

1.本项目各合同包的预算金额为2年服务期内的预估金额，其中合同包1预算金额为6,772,800.00元/2年，合同包2预算金额为4,800,000.00元/2年（本合同包合同履行期内实际业务以采购人发起的采购需求为准，参与本次采购活动的投标人需考量各项相关因素，在合同履行期内若因相关政策调整导致合同无法履行的，合同自行解除，采购人不承担任何责任），合同包3预算金额为4,800,000.00元/2年（本合同包合同履行期内实际业务以采购人发起的采购需求为准，参与本次采购活动的投标人需考量各项相关因素，在合同履行期内若因相关政策调整导致合同无法履行的，合同自行解除，采购人不承担任何责任）。

2.本项目合同包1采用总价报价方式，投标人的投标报价不得高于最高限价（6,772,800.00元/2年）且不能为零或者为负数（即0元/2年＜投标报价≤6,772,800.00元/2年），否则其报价将被认定为无效报价；本项目合同包2、合同包3采用结算率报价方式，投标人的结算率不得高于最高限价（90.00%）且不能为零或者为负数（即0.00%＜投标结算率≤90.00%），否则其报价将被认定为无效报价。

3.本项目中标人不得再以任何方式转包或分包本项目，不得委托第三方经营本项目。

三、项目要求

合同包1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）

（一）服务内容：

服务对象及内容

1.职工餐服务内容：

（1）服务对象：职工、进修生、实习生、合作单位员工等采购人许可就餐的人员。

（2）服务内容：负责南琴院区食堂整体运营，包括职工餐厅运营、职工餐配送、过时餐配送、医院层面的客餐与接待餐的供餐服务；访客就餐区运营、访客餐配送；配合采购人选购食材、验收食材；完成采购人交办的其他工作。

（3）服务人次：职工人数约800人。

（4）服务餐次：早餐、午餐、晚餐。

（5）服务时间：

职工餐厅：全年无休，堂食供餐时间：早餐6：30-9：00，午餐10：30-13：30，晚餐16：30-19：00；

具体时间要求按采购人要求随时调整，职工餐配送服务按采购人要求执行。

（6）供餐品种（以采购人需求为准）：

1）工作日：早餐不少于 12 个品种，午餐不少于 15 个品种，晚餐不少于 12 个品种。

2）节假日：早餐不少于 8 个品种，午餐不少于 10 个品种，晚餐不少于 8 个品种。

2.病人餐服务内容：

（1）服务对象：门诊与住院病人及其家属等。

★（2）服务项目：患者配送餐、患者家属配送餐、并根据病人情况提供普通餐食、流质、半流质、治疗膳食等特殊饮食配送服务，包括但不限于月子餐、糖尿病餐、儿童餐等。

（3）服务人次：开放床位数 574 张（每床可配 1 人陪护），每日门诊人数约为 1500 人（以实时人数为准）。

（4）服务餐次：早餐、午餐、晚餐。

（5）服务时间：全年无休。

（6）送餐时间：根据现场情况由采购人确定。

（7）访客就餐区服务时间：7：00-9：00，午餐 10：30-13：00，晚餐 16：30-19：00，按采购人实际需求随时调整。

（三）其他配套服务：

1.包括但不限于协助采购人办理《食品经营许可证》（或者《食品药品经营许可证》，或者由市场监督管理部门批准的食品经营许可文件）等证照、协助采购人采购餐厅所需物品、协助采购人规划餐厅分区布局、根据采购人需求协助完善食堂管理各项规章制度、协助采购人管理餐厅、协助采购人迎接各类检查、配合完成医院层面的工作餐与公务接待餐、协助完成与食堂相关的微信公众号宣传工作、饮食文化宣传工作、协助完成餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务、根据采购人需求举办美食活动或职工福利活动、完成采购人指示的与餐饮有关的工作。

2.中标人需建立档案管理制度，包括但不限于投入从业人员的健康管理制度、消毒、食品安全、环境清洁、留样等工作检查记录等相关文件档案。合同终止时，中标人只能带走与员工签订的合同材料，其余员工档案及与服务采购人相关的全部档案资料应向采购人全部移交。

★3.中标人在服务期满后，按照与采购人签订合同条款自然退出，但中标人必须无条件配合采购人与下一任服务单位做好食堂各方面的交接工作，确保食堂工作平稳过渡，为职工和访客提供正常的膳食服务。

（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）

（四）经营与管理模式：

1.经营模式：采取食堂经营服务团队外包的形式运行，餐厅的运营管理，委托给中标人，中标人派驻

团队到现场管理，按月收取固定管理费用。

★2.中标人应妥善经营食堂，保持采购人的收支基本持平（支出包含食堂运营支出、食材采购支出、其他消耗支出等）。中标人应当妥善经营，通过有效的成本控制流程以减少采购人的各类成本支出，保持采购人食堂收入能够满足支出比例。如遇突发情况（如：恶劣天气或其他不可抗力因素）导致就餐人数异常变动、食堂的盈利与亏损不达标，不属于中标人责任。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**

3.中标人应定期填写职工餐和病人餐的收支报表（营业支出仅计算膳食材料采购数量）并向采购人汇报。中标人应根据报表统计当月收支报表、计算月平均收益率。在保证制作质量的前提下，做到收支基本平衡，略有盈余；采购人每个季度对中标人进行满意度考核，连续两季度满意度低于60分，且无任何改善措施，采购人可无条件将中标人清退。若年度考核达到80分以上（含80分），采购人可根据食堂营收年度结余情况适当进行奖励。

4.食材配送由本项目合同包2、合同包3的中标人完成。

★5.参与本项目的投标人不得同时参与本项目合同包2、合同包3的食材配送，不得与本项目合同包2、合同包3的投标供应商存在控股及其他利益关系，否则一经发现，采购人有权无条件取消其投标资格或者中标资格。

6.食堂运营管理中标人应协助采购人与食材供应商对接，包括但不限于：制定食材采购计划、协助采购人每天验收食材，监督食材质量与数量，并且制作食材验收台账，递交给采购人审核。采购人不定期抽查食材验收情况同时每月审核食材采购台账。严禁食堂营运管理中标人与食材配送方串通或对食材配送方故意刁难，一经发现，采购人有权无条件将中标人清退。

7.如因中标人原因导致被采购人清退，中标人应在采购人重新招采过程中继续承担项目运营工作，并无条件配合新中标人完成交接工作。

8.本项目团队配置驻场人数不得少于34人。中标人需提供服务团队组织架构、人员岗位明细、人员资质证书、运营收支明细、人员收入明细、项目成本核算、食堂分区方案、菜单、食材配送管理考核办法、应急预案、完成采购人交办的其他工作。如运营过程中中标人需要增减服务人员数量，经双方协商并由采购人同意方可执行，并根据人员实际增减情况据实结算。

★9.中标人应对员工采取人脸考勤机进行考勤，由中标人提供人脸考勤机及相关系统，月末打印当月考勤表交采购人作为付款凭证。鉴于排班轮休原则，中标人每日实际打卡人数应不少于合同人数的90%。

10.售卖模式及定价：由中标人根据现场实际情况出具经营方案和分区模式，并根据各类成本定出单价，报采购人同意后方可执行。

11.中央厨房/中央配送中心，其主体业态为：集体用餐配送单位。

12.中标人应当于本项目合同签订生效后的5个工作日内为本项目投保或者承保与食品安全相关的责任保险（如食品安全责任险等）和公众责任险，保险有效期应当覆盖项目合同有效期，且各险种投保或者承保金额不低于3000万元（含）。

▲13.中标人具有合作的第三方检测机构或者承诺中标后，每月定期对食堂提供的即食（留样）食品进行微生物含量抽检，结果符合国家要求，以保证食品安全性。抽检项目可包括但不限于：大肠埃希氏菌、沙门氏菌、菌落总数等食品微生物指标检测数据。**（若投标人具有合作的第三方检测机构则提供合作协议等相关材料，否则投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**

14.中标人应当严格按照《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定执行。

▲15.为进一步做好各类营养餐，中标人应当为本项目投入具有注册营养师/注册营养技师/健康管理师的服务人员，定期为本项目提供特殊营养餐方案及菜单审核。

16.其他要求：

▲（1）中标人应根据传统节日、节气、健康日主题设计举办美食活动、餐饮文化活动，方案及预算提交采购人，批准后方可执行；中标人应具有食堂布局设计服务经验或案例，协助采购人优化食堂现场布局。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**

▲（2）中标人应为本项目投入餐饮管理系统，包括但不限于团餐管理系统、成本核算系统、点餐结算系统、人脸考勤系统等，有助于提升现场管理水平和管理效率。

（二）服务标准/要求：

1.管理目标要求

（1）中标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》《食品添加剂管理办法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全发实施条例》《餐饮业食品安全管理制度》等相关法律、法规、制度及政策，通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准的食品卫生安全。

（2）中标人提高医院员工餐及患者营养餐的服务质量，达到并维持较高的满意度。

（3）中标人必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少医院管理层在餐饮方面的精力投入。

（4）中标人必须知晓采购人作为医疗行业的特殊性，服从采购人制定的管理规定，通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。

2.质量与服务要求

（1）原则上当天所有餐次的出品应是当次（早餐、中餐及晚餐）制作，保证新鲜，保证口感，因制作

工艺所需的个别菜品经采购人审批同意后可放宽至提前 1 天制作（未售完但保存完好并加热后能正常食用的个别菜品仅可再售卖 1 次）。除个别菜品的特殊需求外，应采用新鲜食材，并尽量减少使用冷冻品。

（2）中标人投入本项目的全部员工要进行专业素质培训，以优质的服务进行规范化管理，做到礼貌待客，微笑服务，关心每一位医务人员和病人，对病人的饮食要求做好跟踪服务，将优质服务和爱心融为一体。

（3）确保采购人早、中、晚餐的正常膳食供应，并根据需要提供送餐服务，对采购人提出的接待餐、会议供餐、过时餐等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。

（4）中标人须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定，合理经营和守法经营。经营期间，确保无事故发生，如因中标人原因造成用餐人员食物中毒、食品安全事故、火灾等事故发生，所有的法律责任和经济损失由中标人全部负责。

（5）中标人在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，采购人不定期监督检查。

（6）对采购人提供的厨房设施、设备要合理使用，妥善保管和维护，不得私自改变厨房布局。如因操作不当或故意损坏者，需承担维修费用。如已无法维修，需照价赔偿。

（7）中标人要加强食品卫生，食品质量的管理，确保食品质量，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时，必须接受食品药品监督管理部门等各级单位的卫生监督检查，并按检查结果进行整改。如因中标人操作不规范、整改不到位等导致医院造成损失，每次扣除当月管理费 5%～10%（具体扣除比例由采购人确定）。如超过 3 次，采购人有权解除项目合同，且视为是由于中标人原因导致合同不能继续执行。

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

（7）中标人进场前需提供以下详细的资料：接场计划书、个人卫生标准、环境卫生标准、各岗位工作安排表、各岗位职责、各岗位作业指导书、关键岗位考核表、应急预案。

（8）中标人管理团队需及时解决采购人营运中存在的问题，定期巡查采购人现场，营运总监需每月巡查一次，区域经理需每周巡查一次，安全监督管理部门需两周巡查一次，每次巡查需出具书面报告给采购人。

（9）中标人现场管理岗位（项目经理、服务主管、厨师长、点心主管等）定期召开工作例会，每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要采购人协调的问题等。

（10）中标人需每月对员工进行 1 次以上的培训，并有书面培训资料及培训记录。中标人每年对关键岗位员工进行 4 次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及中标人确认等相关资料。员工上岗前必须开展岗前培训，方可上岗。

（11）中标人至少每季度更换一次宣传栏的内容。宣传有关的硬件投入由采购人承担，宣传栏内定期更换的资料或网络宣传资料的设计、印刷及相关费用由采购人承担。

（12）中标人负责对餐厅进行环境布置，所产生的费用由中标人支出，包括用餐宣传的布置、节日氛围的烘托布置、美食活动的场地布置等。布置方案需报采购人审批，同意后方可实施。

（13）中标人需每季度进行职工餐与病人餐的就餐满意度调查，可采用纸质版、网络版、手机软件等方式，满意度调查结果应按实反馈给采购人。满意度调查样本量不低于就餐量的 5%。

（14）中标人应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定制作餐食。采购人有权不定期到中标人的病人餐烹饪厨房巡查，中标人负责妥善保存食材来源资料及相关进货凭证，采购人定期查阅食材来源资料及相关进货凭证的保存情况。

（15）中标人应保证出品质量，职工餐每周变动一次，周四提交下周计划，菜单采购人审核后方可执行，菜式搭配绿色健康，需提供各大菜系不同口味供选择；菜式搭配绿色健康，需提供重口味、淡口味、蒸菜类、辛辣类、小炒类等供选择，且每餐均需提供流质、半流质、糖尿病饮食（低糖/无糖）、无盐餐、无碘盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮需求服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。

（16）中标人应配备足够的资源以保证所有餐品准时送达，每份病人餐均需按照采购人要求配送到指定地点。病人餐的配送人员须与采购人餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。

▲（17）中标人应出具餐品的配送方案，应使用专用的保温设备运输职工及病人餐，并保证送达时食品的表面温度不低于 40℃。运输与配送期间应做足有效的措施预防食物受污物或环境的污染。

（18）如发生就餐人食用由中标人配送的餐造成的腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故（经国家卫生部门鉴定属中标人责任），所有的法律责任和经济损失由中标人全部负责。若由于病人餐的饮食安全问题导致采购人牵连受损，采购人有权要求中标人进行相应的赔偿。若由于就餐人收到餐食后未按时用餐或就餐期间保存不当导致食物污染，最终造成自身腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，此情形除外。

（19）面对职工、病人的合理投诉，中标人应在收到投诉的 24 小时内向投诉人员反馈；并对投诉进行书面记录、分析原因、提出解决措施，并在 3 个工作日内交至采购人备案。

★（20）中标人必须保证派驻人员的稳定性，中标人所提供服务人员与采购人之间不得有任何劳动用工关系和雇佣关系。中标人派驻采购人处所有员工的自身安全、社会保障、工资发放、福利、餐费、劳动纠纷等全部由中标人负责，与采购人无关。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**

（21）中标人员工按照各工种和专业要求持证上岗，如果因为服务人员没有持有相应的工作上岗证而导致事故发生，责任由中标人承担。

（22）中标人应承担员工的责任风险及因所提供服务不当而引致相应法律责任（如工作质量、服务态

度、用人不当、员工工伤、员工生病、劳资纠纷等）。

（23）因中标人对员工管理不善，违反采购人管理规定或发生影响医院声誉形象的投诉或网络舆情，导致安全事件或其他不良事件发生，影响采购人正常工作和声誉的，扣罚当月服务费10%，严重事件要承担由此导致的一切后果并移交公安机关处置。

（24）中标人员工私自携带采购人物品出医院，违者扣罚当月服务费5%。情节严重者将移交公安机关追究法律责任。

（25）中标人员工不服从医院管理人员工作安排，出现辱骂、恐吓、殴打医院管理人员、病人、家属等行为，按情节严重程度扣罚当月服务费20%，情节特别严重，采购人有权要求中标人立即开除该员工，中标人并承担相应责任，涉及违法行为移交公安机关追究法律责任。

（26）中标人驻场员工可享受免费一日三餐，但不得打包外带。

3.供餐标准与出品质量要求：

（1）职工餐应包括热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果、因天气制宜的凉茶糖水等，需要兼顾南北方口味等8大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复。

（2）职工餐出餐品种（以采购人实际需求为准）：

工作日：早餐不少于12个品种，午餐不少于15个品种，晚餐不少于12个品种。

节假日：早餐不少于8个品种，午餐不少于10个品种，晚餐不少于8个品种。

（3）职工餐每周1套菜单，逢周一上新菜单，原则上要求菜式应一周内每天不重样，但热门主菜每周最多可出2次。下周菜单应在本周四前交采购人职能部门审核，新菜式应先进行试做、试尝，并提交成本分析报告及定价标准，待采购人审核后方可执行。

（4）符合营养、卫生、安全标准，严格执行《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的规定，建立健全卫生管理制度，坚决杜绝食物中毒事件及食品安全事故。

（5）食材原料杜绝腐烂、变质、有异物；餐具必须消毒，热菜盘子必须要热或烫手；严格卫生检查程序，坚持检查餐前、餐中、餐后卫生的结果（工装、头发、摩丝、冰箱、消毒、垃圾桶、下水道、洗手液、马斗等）。

4.人员配置及要求

★（1）本项目由中标人直接管理，驻场人员不少于34人，不得转包、分包、挂靠、联合投标等，须向采购人提供详细的人员配置优化方案，所有服务人员不得有违法犯罪记录、最终中标人数不得含有钟点工。

（2）项目应配备项目经理1名、厨师长1名、点心主管1名、食品安全员1名；本项目所有服务人员应全职驻点服务，工作天数不少于法定工作天数，不得同时兼任其他项目的管理。中标人的关键岗位项目

经理需具备食品安全员证书。

（3）驻场管理层（项目经理、厨师长、点心主管）需通过采购人职能部门面试后方能录用。如中标人需调整驻场管理层，需提前 1 个月书面通知采购人，采购人同意后方可更换。采购人有权对不满意的管理层提出人员调配或更换要求，中标人在收到书面通知 1 个月内调配或更换或补充人员。

（4）项目经理应熟悉 Windows 系统与 Office 办公软件、具备一定文笔功底、有较好的形象。项目经理须具备食品安全管理员证书、5 年以上从事餐饮业服务经验及 3 年以上项目管理经验；厨师长需具备厨师资质（中式烹调师职业资格证书），5 年以上酒店或大型团餐同岗位工作经验；点心主管须持有厨师资质（点心师职业资格证书），且具备 3 年以上同岗位经验；厨师与点心师学徒分别不得高于 2 人。

（5）人员明细表

职务	人数	备注	现有人数	2025 招采人数
项目经理	1	具备食品安全管理员证书,5 年以上从事餐饮业服务经验及 3 年以上项目管理经验。	1	1
服务主管	1	具有 3 年以上同岗位工作经验。	1	1
财务助理	1	具有 3 年以上同岗位工作经验。	1	1
厨师长	1	具备厨师资质（中式烹调师职业资格证书），5 年以上酒店或大型团餐同岗位工作经验。	1	1
厨师	6	具有 3 年以上同岗位经验。	5	6
点心主管	1	具有厨师资质（点心师职业资格证书），3 年以上同岗位经验。	1	1
点心师（兼粉面师）	3		2	3
助点	1		1	1
送餐主管	1		1	1
送餐员	4		4	4
上什	1		1	1
砧板	3		3	3
厨工	3		3	3
服务领班	1	形象好、情商高。	1	1
服务员	4	形象好、情商高。	3	4
洗消	2		2	2
合计	**34**		**31**	**34**

（6）服饰要求：

A）驻场人员各部门服饰的款式需经采购人职能部门同意，春夏不少于 2 套，秋冬不少于 2 套。

B）项目经理、办公人员要求穿着正装，在采购人要求时应穿着得体并带妆上班。

C）中厨厨师统一服饰、点心师统一服饰、其他食材加工人员统一服饰、服务人员统一服饰，且不同身份的人员的服饰应有明显区别。

（7）相关食品加工操作要求：在需要时戴清洁帽、口罩、手套、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁，食品加工人员不得佩戴任何首饰，不留长指甲。

（8）中标人必须要求所有派驻服务人员服从采购人的管理，严格执行采购人的规章制度及工作内容，并完成采购人指派的各项工作任务。

（9）中标人的厨师应具备完成川湘粤等菜式的出品。

（10）中标人应安排管理层 1 名、中厨厨师 1 名协助采购人每天早上验收食材，监督食材质量与数量。

（11）中标人的所有驻场服务人员必须具有初中以上学历，男 60 岁以下，女 55 岁以下，不得违规使用年龄不满 18 岁的童工。

（12）中标人必须提供所有驻场服务人员的工作服、工牌及劳保用品和职工餐厅废弃垃圾的清理用品，服务人员要求统一着装、戴清洁帽、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁。

（13）中标人的所有驻场服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证，病人配餐员要求形象好、能熟练运用服务用语。

5.以下费用由采购人承担：

（1）按时足额支付给中标人每月的委托经营管理服务费。

（2）食材（如肉类、家禽、水产、粮油、调料、副食等烹饪所需食材）、水电费等。

（3）烹饪、消防、抽排、监控、照明、空调等设备及相关维修费用（因中标人员工操作不当或故意损坏部分由其自行承担）。

（4）场地、家具、厨具及相关维修费（因中标人员工操作不当或故意损坏部分由其自行承担）。

（5）餐卡收费系统、职工订餐系统、微信公众号。

（6）水电费、餐厅运营所需的办公用品支出（如办公电脑、路由器、打印机、墨盒、打印开餐单的软硬件设施等）。

6.以下费用由中标人承担：

（1）合同到期后，中标人按采购人资产清单配合完成交接及资产清点，如有损坏或丢失，由中标人按照原价赔偿或维修或购买相同产品替代。采购人核对无误后，中标人提交付款票据。

（2）标人为本项目投入的所有项目服务人员的薪资、住宿费、培训费、健康证、工作服饰购置费、体检费、社保及其他福利津贴待遇等费用。采购人有权监管工资发放情况。

（3）物资进销存系统、员工人脸打卡考勤系统餐厅运营所产生的洗消、下水道清淤、四害消杀、油烟管道清洗、厨余垃圾、留样食物送检等相关费用。

（4）洗碗机清洗液、洗洁精、围裙、手套水鞋等清洁用品、保鲜膜（袋）、纸杯、纸巾牙签等耗材以及堂食餐具、一次性餐盒及餐具、制作菜品及打餐时所需的工具等。

（三）考核要求：

1.中标人完成当月运营服务后，采购人于次月 5 个工作日内完成考核评分表，采购人有权根据项目实施情况据实调整考核细则，中标人应当知晓且不得有异议。

2.项目月度考核：月度考核得分≥90 分的，考核结果视为合格；月度考核得分＜90 分的，考核结果视为不合格，中标人应在采购人规定的时间内按采购人的要求予以整改，整改后经采购人考核仍不合格或者拒不整改的，采购人有权终止合同，所发生的一切责任和损失由中标人负责，且视为是由于中标人原因导致的合同不能继续执行。同时，根据月度考核得分情况，按“扣罚规则”对服务费进行扣罚。

3.项目年度考核：项目年度考核得分为本年度（自合同签订生效之日起计算单个自然年）月度考核得分的平均得分。项目年度考核得分≧90 分的，视为项目年度考核合格，获得续签资格。项目年度考核得分＜90 分的，视为项目年度考核不合格，不具备续签资格，所发生的一切责任和损失由中标人负责，且视为是由于中标人原因导致的合同不能继续执行。

考核表				
考核模块	**评价指标**	**考 核 标 准**	**分值**	**考核得分**
安全标准（40 分）	**生产安全**	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、消毒品配置记录、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。	**10 分**	
		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，严禁使用非食用物质加工食品，加工食物不得使用过期原辅料。		
		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。		
		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。		
		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。		

		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，食品留样在冷藏条件下存放48小时，每个留样不少于100g。		
		7.操作间不得存在挂架超重，物品存储不得存在滑倒、碰撞、密闭空间关人等风险。		
		8.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，员工能够按照相应的程序正确清洗与消毒，清洗过程不造成交叉污染，清洗后的餐具和工器具保持清洁和清洗干净，待用工器具应正确存放。		
		（发现违反上述规定，每次扣1分，本项分值扣完为止。）		
	操作规范	1.所有食材应处理干净，除去杂物，不得留有异物，如蔬菜应除去泥沙与虫子、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。	**10分**	
		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，切配大小均匀、长短均一。		
		3.加工过程、方法应符合加工规范（加工标准、存储温度等）。		
		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）。		
		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，散装鸡蛋与其他原辅料分开存放。		
		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。		
		7.餐厅员工在餐厅内从事任何与经营无关的活动，如吸烟、擅自前往办公区、工作期间前往洗手间未摘掉帽子口罩、脱掉围裙等。		
		8.按照要求规范使用专用抹布,不得使用钢丝球。		
		9.应制定餐厅日常管理制度、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。		
		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。		
		（发现违反上述规定，每次扣1分，本项分值扣完为止。）		
	异物概率	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，每次扣5分。	**10分**	
		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、等其他类异物，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，每次扣 5 分		
		3.食品中出现蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等恶性异物时，每次扣 10 分。		
		本项累计扣分最高 10 分。如多次发生上述情况，医院将视为服务团队无法保障食品卫生安全问题，有权直接扣罚当月服务费的 10%，如造成严重后果，医院有权单方解除合同。		
	环境卫生	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。	**5 分**	
		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。		
		3.垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾。		
		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		
		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。		
		6.展售食品标签正常、正确标识。		
		（发现违反上述规定，每次扣 1 分，本项分值扣完为止。）		
	防范措施	1.每日严格执行晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口等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，餐厅工作人员具备符合要求的健康证：健康证在有效期内。	**5 分**	
		2.入职一个星期包括一个星期的员工必须具有有效的健康证。		
		3.工作人员仪容仪表符合要求，衣着干净、齐全、佩戴正确（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）。		
		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。		
		5.餐厅工作人员有无蓄留指甲、涂指甲油或戴假指甲等现象。		
		6.在食品区域内张贴员工个人规范示意图。		
		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。		
		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。		
		9.非食品工作人员进入工作区域，应按上述要求穿着工作服、发网及鞋套等。		
		10.应有充足的洗手液、纸巾及干手设施，并张贴正确的洗手程序。		

		11.餐厅应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。		
		12.应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分隔存放，不得交叉存放、同区域存放、混放。		
		（发现违反上述规定，每次扣 1 分，本项分值扣完为止。）		
质量标准（25 分）	**出品质量**	1.早餐、中餐、晚餐菜式每少 1 款，每次每款扣 0.5 分。	**15 分**	
		2.厨师长应每月推出 4 款以上新菜式，每少一款扣 1 分。		
		3.点心主管每月推出 2 款以上新面点，每少一款扣 1 分。		
		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能出餐，如未经采购人同意私自出餐，每次扣 5 分。		
		5.应每周按规定更换菜单，如延迟、无更换，每次扣 5 分。		
		6.菜品应不糊、不夹生，软硬适当，如出现过熟、过硬等现象，每次扣 1 分。		
		7.菜品不得出现未熟、半熟、未熟透等现象，每次扣 1 分。		
		8.菜品应色香味俱全，原料新鲜。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重，不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。如该菜式有 5 人或以上反馈口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），每次扣 1 分。		
		9.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。		
		10.根据原料性质、菜品要求将原料切出规则的形状并且要均匀一致，如有同一种类原材料切配后重量差异超过 50%或以上，每次扣 1 分。		
		11.青菜应先洗后切，洗前要浸泡 30 分钟，如发现违规操作，每次扣 1 分。		
		12.杜绝使用腐烂、变质的食材原料，如发现违规操作，每次扣 1 分。		
		13.食品存在变质异味情况，每次扣 5 分。		
		14.厨师长不能私自变更饭菜品种、价格，如发现违规操作，每次扣 1 分。		
		15.应保证病人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交采购人审核后方可执行，如发现违规操作，每次扣 1 分。		
		16.应保证病人餐菜式搭配绿色健康，需提供重口味、淡口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，如发现未按规定提供，每次扣 1 分。		

		17.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需求服务（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 5 分。		
		（本项累计扣分最高 15 分。）		
	服务质量	1.应保证配餐准时，并在规定时间内完成配餐（包括职工餐与病人餐），如有延时每次扣 1 分，如有漏送每次扣 1 分。	10 分	
		2.不得私自更改食品加工流程、增减餐线、变更餐线布局、设备等现象，每次扣 1 分。		
		3.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 10 分。		
		4.围餐服务应提供不低于星级酒店的服务标准，并安排专人接待，如发现违规操作，每次扣 1 分。		
		5.应主动举办美食活动、餐饮文化活动，如不配合采购人举办活动，每次扣 5 分。		
		6.应承担微信公众号宣传工作、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。		
		7.病人餐的配送人员须与餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送，如发现违规操作，每次扣 3 分。		
		（本项累计扣分最高 10 分。）		
满意度反馈（15 分）	就餐满意度	1.在就餐时段邀请员工在餐厅现场扫码进行问卷调查，满意度调查样本量不低于就餐量的 5%。满意度在 90 分以上不扣分、满意度在 80～89 分之间扣 3 分，满意度在 75～79 分之间扣 5 分，满意度低于 75 分扣 10 分。	10 分	
		2.应每季度向全院职工和住院病人及家属进行满意度调查，调查人数职工不得低于 100 人，病人不低于 50 人，其中：职工餐满意度在 80 分以上不扣分、满意度在 75～79 分之间扣 2 分，满意度低于 75 分扣 3 分；病人餐满意度在 80 分以上不扣分、满意度在 70～79 分之间扣 2 分，满意度在 60～69 分之间扣 5 分，满意度低于 60 分扣 10 分。		
		3.在职工餐调查结果满意度低于 80 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。		
		4.收到采购人职工或病人关于服务态度方面的投诉，每次扣 1 分。		
		5.收到与职工或病人及家属争吵的投诉，每次扣 5 分。		

		6.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。		
		7.如出现5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5分，且一切费用与经济纠纷由中标人承担。		
		（本项累计扣分最高10分。）		
	关键岗位考核评价	1.对项目经理工作情况的评价：及时协助处理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；每月按要求输出餐厅运营日记，并且内容准确无误、完整。	5分	
		2.对厨师长工作情况的评价：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、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等8大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复，并每月推出不少于4个品种的菜式。		
		3.对点心主管工作情况的评价: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、中西方点心，并每月推出不少于2个品种新点心菜式。		
		4.对服务主管工作情况的评价：监督服务员是否做好所有开餐准备工作，做到菜式、人员、价格三齐全；监督餐厅回收间卫生情况及回收效率；开餐前巡场，空调、灯光的开启及设备用具等是否到位确认，随时发现和解决问题，供餐结束后全部关闭。		
		（上述各人员评价为优秀的得5分，良好的得4分，较好的得3分，一般的得2分，合格的得1分，较差或差或不合格的得0分，以上述各人员个人分数汇总计算为准。）		
成本核算情况评价（20分）	成本核算情况评价	1.职工餐（含堂食、过时餐、配送餐）以“收支平衡、略有盈余”的经营理念进行管理，核算当月服务全成本（人力+食材（不含扶贫农产品购买份额）+水电），做到收支平衡，略有盈余，并保证每月略有盈余，如因不可抗力因素（如疫情、自然灾害导致医院封锁、过年导致就餐人数骤减等）导致未达要求，不做扣分。如没有不可抗力因素原因影响，未达到收支平衡，扣20分。	20分	
		2.中标人应在菜单实施前，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5分。		
		3.每餐售卖剩余的食品应低于5%，发现超过5%，		

		每次扣 1 分。 （本项累计扣分最高 20 分。）		
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	某餐线产品优化后有较大变化，消费人次大于招标文件的预计就餐人次 5%以上时，每超 2%加 2 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-5）x1 分，点心部每月推出新菜数量为 b，可加（b-4）x1 分，本项最高可加 10 分。		
一票否决项	1.损害采购人利益、名誉、影响采购人正常运行的行为；			
	2.因中标人工作人员不规范操作导致引起食物中毒等食品安全事故、消防安全事故等安全生产问题。			
	3.发现中标人与配送公司串通，虚报配送材料数量；			
	4.提供虚假发票、虚假货物入库单；（若出现上述情况，采购人有权不支付当月服务费，并取消合同，所发生的一切损失由中标人负责）			
	5.中标人关键岗位驻场人员资质不符合采购人要求且拒不整改。			
考核得分	分			
扣罚规则	考核得分≥90 分时，不扣减费用；			
	80 分≤考核得分＜90 分时，扣减［（90-考核得分）×1000］元；			
	70 分≤考核得分＜80 分时，扣减［（90-考核得分）×2000］元；			
	60 分≤考核得分＜70 分时，扣减［（90-考核得分）×3000］元；			
	考核得分＜60 分时，扣减当月 50%服务费；合同期内累计两个月考核得分＜60 分的，采购人有权终止合同，所发生的一切责任和损失由中标人负责，且视为是由于中标人原因导致的合同不能继续执行。			
本月减扣金额	_____元			

合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）、合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）

（一）服务内容：

提供南琴院区食堂食材配送服务，包括但不限于：肉类（新鲜肉类、冷冻肉、冰鲜肉类）、鱼类/海鲜类、蔬菜水果类、副食品类（含调味品、干货类、蛋类、豆制品及其他辅料等）、粮油类等。

（二）服务标准/要求：

所需产品质量及要求：

肉类质量标准

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于 7：3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
6	香菇贡丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
7	鸡架（鸡壳）	整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头,新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约 0.25 公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
8	白条鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。
9	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
10	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6—1.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
11	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其他异味。
12	带鱼	每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
13	瘦肉（2#、4#）	Ⅱ号肉或Ⅳ号肉，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。

14	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
15	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
16	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
17	猪前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
18	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
20	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
21	猪蹄	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小合适的规格等要求为标准。
22	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
23	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
24	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
25	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
26	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。新鲜，非冰冻品。
27	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
28	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。不能有残留淤血、淋巴结。
29	猪心	圆锥形，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。新鲜，非冰冻品。
30	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
31	牛冧（牛后腿肉）	颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象,水含量不超过 20%，挤压无水溢出。
32	牛柳（牛里脊肉）	圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过 20%，挤压无水溢出。
33	牛展	实质为牛腿部肌肉，有肉膜包裹的，内藏筋，硬度适中，纹路规则。颜色呈正常鲜红状，

		表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过 20%，挤压无水溢出。
34	牛腩	牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。水含量不超过 20%，挤压无水溢出。
35	牛坑腩	实质为牛排骨上剔除的肉，亦可称为牛五花，表面有肉膜覆盖，韧性强，呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，有自然肉香味。水含量不超过 20%，挤压无水溢出。
36	牛骨	不发黑，基本不带肉，不腐坏变质，不发臭。
注：本次采购的肉类不仅限于上表所述内容，若采购清单无上述品种，中标人必须严格按照采购人提出的要求及国家食品部门的有关标准和上述要求执行。		

鱼类、海鲜类质量标准				
序号	品名	规格	质量要求	备注
1	肉蟹	0.7-0.8 斤/只（1 号）0.5-0.6 斤/只（2 号）	蟹肉多、肥厚爪部坚硬有力，活度好，无残缺，软组织必须要饱满。	
2	羔蟹	0.5-0.8 斤/只	蟹肉多、肥厚爪部坚硬有力，活度好，无残缺，软组织必须要饱满，蟹黄较多且颜色较黄。	
3	基围虾	40-50 头/斤、60-70 头/斤	要求活动度较好，个头大小均匀，抓起时尾部上翘或蹦跳。	
4	草虾	40-50 头/斤、60-70 头/斤	要求活度好，颜色乌黑、个头大小均匀，抓起时尾部上翘或蹦跳。	
5	扇贝	0.15-0.5 斤/只不等（根据采购人需求）	要求放在手上感觉扇贝重量沉甸，双壳紧合的是活的，若有双壳张开就用手拍打壳就会合拢。	
6	海螺	0.3-0.5 斤/只	要求重量沉甸，肉体饱满，用海螺相互敲击声音空洞为肉少型，声音很实为肉多型，用手戳肉盖往内收缩为活体。	
7	老虎斑	1-1.5 斤/条 1.6-2 斤/条	要求全身颜色发黑或略带黄色，无伤痕、无病疮、活度比较活跃。	
8	多宝鱼	1-1.5 斤/条 1.6-2 斤/条	要求背部颜色呈黄褐色中可见黑色和棕色的花纹，腹部颜色发白，全身无红斑现象，活动度较好。	

9	海鲈鱼	1-2 斤/条	要求身上无伤痕、无病疮、活度比较活跃。	
10	银鳕鱼	6-10 斤/条	要求鱼表颜色灰黑色，鱼肉颜色为雪白色；鱼体去头、去腹、不带血丝；市场一般使用干冻方法，表面无冰，肉体无腐烂现象。	
11	平鱼（鲳鱼）	0.3-0.4 斤/条	要求头小，体表银白色，无伤残，肉质无腐烂现象.	
12	黄花鱼	0.2-0.3 斤/条 1-1.5 斤/条	要求鱼体颜色金黄，双腮颜色红润，用手摸鱼体颜色不能脱落，肉质无腐烂现象。	
13	桂鱼	1.2-1.5 斤/条 1.6-1.8 斤/条	要求活动度活跃，体表无伤残，鳞片脱落较少。	
14	鲈鱼	1-1.5 斤/条	要求活动度活跃，体表无伤残，鳞片脱落较少。	
15	草鱼	2-3 斤/条	要求活动度活跃，体表无伤残，鳞片脱落较少。	
16	鲫鱼	0.3 斤左右/条	要求活动度活跃，体表无伤残，鳞片脱落较少。	
17	胖头鱼	3 斤以上/条	要求活动度活跃，体表无伤残，鳞片脱落较少。	
18	鲤鱼	2 斤左右/条	要求活动度活跃，体表无伤残，鳞片脱落较少。	
19	黄辣丁（嘎鱼）	0.1-0.15 斤/条 0.2-0.3 斤/条	要求选择活动度较好，无病、无伤残，个头均匀。	
20	鳝鱼	0.03-0.07 斤/条 0.08-0.15 斤/条 0.3-0.5 斤/条	要求活动度较好、体色鲜明，肉质紧凑、无伤痕、无溃烂，个头均匀。	
21	龙俐鱼	1-1.5 斤/条	要求全身，无伤痕、无病疮、活度比较活跃。	
22	牛蛙	0.5-0.8 斤/只	要求全身无伤痕、无病疮、活度比较活跃。	
23	笋壳鱼	1-1.5 斤/条	要求全身无伤痕、无病疮、活度比较活跃。	
24	乌鱼	2-3 斤/条	要求全身无伤痕、无病疮、活度比较活跃。	
注：本次采购的鱼类、海鲜类不仅限于上表所述内容，若采购清单无上述品种，中标人必须严格按照采购人提出的要求及国家食品部门的有关标准和上述要求执行。				

蔬菜类质量标准			
序号	类别	品名	质量要求
1	叶菜类	菜心	交货时提供农药残留检测合格报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2		白菜	
3		通菜	
4		大白菜	
5		韭菜	
6		芥菜	
7		西洋菜	
8		苋菜	
9		芥蓝	
10		生菜	
11		油麦菜	
12		芹菜	
13		菠菜	
14		韭菜	
15		韭黄	
16		花菜	
17		西蓝花	
18	瓜类	冬瓜	交货时提供农药残留检测合格报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
19		青瓜	
20		白瓜	
21		南瓜	
22		萝卜（白、红）	
23		番茄	
24		茄瓜	
25		丝瓜	
26		西葫芦	
27		佛手瓜	
28	芽苗	豆芽菜	交货时提供农药残留检测合格报告。

29	类	花生苗	芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
30	豆类	豆角	交货时提供农药残留检测合格报告。 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
31	辅材类	生姜	交货时提供农药残留检测合格报告。
32		蒜头	
33		小葱	
34		香菜	
35		大葱	
36	根茎类	土豆	交货时提供农药残留检测合格报告。
37		莲藕	形态完整，成熟度较好，无病虫害斑，不得发芽。
38	辛辣类	青椒	交货时提供农药残留检测合格报告。 形态完整，成熟度较好，无病虫害斑。
39		菜椒	
40		红辣椒	
41		小米辣	
42	杂粮类	红薯	交货时提供农药残留检测合格报告。 形态完整，成熟度较好，无病虫害斑，不得发芽。
43		玉米	
44		芋头	
45		淮山	
注：本次采购的蔬菜类不仅限于上表所述内容，若采购清单无上述品种，中标人必须严格按照采购人提出的要求及国家食品部门的有关标准和上述要求执行。			

水果类质量标准	
水果类验收标准	红富士：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果皮红润，果肉饱满，水分充足，顶部枝端不干枯，口感较粉。
	皇帝柑：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，按压无软感，果肉饱满，水分充足。
	脐橙：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	大砂糖橘：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	碰柑：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	小砂糖橘：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	贡梨：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足，果肉稍感硬

	实。
	皇冠蜜梨：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	水晶梨：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	香蕉：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，无发黑现象。
	皇帝蕉：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，无发黑现象。
	红提：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	葡萄：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	青提：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	蜜柚：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	沙田柚：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	草莓：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉红润，水分充足.顶端叶色翠绿，不干枯。
	冬枣：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足，口感清脆，表面颜色青褐相间。
	青枣：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	圣女果：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足，顶端叶色翠绿，不干枯。
	荔枝：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，枝端不干枯，果肉饱满，水分充足。
	番石榴：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉硬实饱满，水分充足。
	枇杷：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	软柿子：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	杨桃：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	水蜜桃：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	红布林：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	黑布林：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	西梅：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	芒果：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	猕猴桃：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	火龙果：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	香瓜：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。

	黑美人西瓜：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
	哈密瓜：表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
注：本次采购的水果类不仅限于上表所述内容，若采购清单无上述品种，中标人必须严格按照采购人提出的要求及国家食品部门的有关标准和上述要求执行。	

副食品类质量标准		
序号	品名	质量要求
1	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
2	面粉	（1）包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。 （2）标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 （3）面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有“SC”标志，具有产品合格证。 （4）要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。
3	酱油	酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里后，摇一下，酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象好，有发黏的感觉。
4	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。
5	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。
6	食盐	包装完整、干燥、印有生产厂家和日期，符合国家相关食品安全要求。
7	生粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
8	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，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。
9	皮蛋	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。
10	咸蛋	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。
11	油炸豆卜	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
12	腐竹	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。
13	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
14	大豆	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）。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。
15	花生	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。
16	干货	保证正品产品，包装上有生产厂家、生产日期，生产日期不得超过 2 个月，气味正常、外观完整干燥、有较好的品质和加工技术较优良、无虫蛀、色泽自然。
注：本次采购的副食品类不仅限于上表所述内容，若采购清单无上述品种，中标人必须严格按照采购人提出的要求及国家食品部门的有关标准和上述要求执行。		

粮油类质量标准	
序号	质量要求
1	（1）不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准。
2	（2）交货时提供 SC 认证、第三方检验机构发出的产品检验合格证书。包装食品：包装完整，标识符合国家相关标准规范且标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。
3	（3）执行标准： ①米类执行标准：GB/T1354-2018 、GB 2715-2016，标准一等米，不含添加剂。（如有新标准，按新

	标准执行） ②大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求： 碎米总量不低于国家标准； 小碎米总量不低于国家标准； 不完善粒不低于国家标准； 黄米粒按国家标准执行。 ③油类执行标准： 花生油： GB/T 1534-2017 ；大豆油： GB/T 1535-2017 ；葵花籽油： GB/T 10464-2017 ；棉籽油： GB/T 1537-2019 ；油茶籽油： GB/T 11765-2018 ；玉米油： GB/T 19111-2017 ；米糠油： GB19112-2003 。 （如有新标准，按新标准执行） ④油类质量要求： a.基本要求 外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。不得使用转基因产品。 b.非转基因食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》或由市场监督管理部门批准的食品经营许可文件，交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。 c.气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。 d.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。 e.不得混有其他食用油或非食用油。 f.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
注：本次采购的粮油类不仅限于上表所述内容，若采购清单无上述品种，中标人必须严格按照采购人提出的要求及国家食品部门的有关标准和上述要求执行。	

服务要求：

★1.投标人应当根据采购人的要求签署《食品质量安全承诺书》，要求法人代表签字，加盖投标人公章。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**

中标人所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。所提供的货物必须满足招标文件的要求，保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、无公害、无污染、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，具有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的60%。严禁供应有害、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、超过保质期限的食品。

（1）肉类、鱼类/海鲜类

所有货物必须各项质量技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准；每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等鲜肉是珠海市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期；所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志；家禽类产品和水产品必须按照国家标准采购。供应商每批次产品提供具有禽类检验报告具有冻品类检验报告、水产品类检验报告、畜类检验报告、奶制品类检验报告、第三方专业监测公司出具的监测证明。每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期、购买单价及总价等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。

（2）蔬菜水果类

所有蔬菜水果均来自蔬菜生产基地、必须有第三方专业公司出具的农药残留检测合格报告、蔬菜可食用率达到 95%以上，水果可食用率达到 100%。严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果，蔬菜水果类应保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙。农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告。每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期、购买单价及总价等内容。

（3）副食品类

食品制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂；必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。

所有货物均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有“SC”标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。提供副食干货类检验报告（豆制品需提供豆制品检测报告）、加盖中标人公章的货物清单（送货单），每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期、购买单价及总价等内容。

（4）粮油类

★所有的粮油类产品不得含有转基因。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**

每批次产品提供《粮油检验报告》；每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期、购买单价及总价等内容。货物有包装的，包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品，其中粮油产品每件包装必须按《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等相关信息。采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。油类执行标准如下：

花生油： GB/T 1534-2017 ；大豆油： GB/T 1535-2017 ；葵花籽油： GB/T 10464-2017 ；棉籽油： GB/T 1537-2019 ；油茶籽油： GB/T 11765-2018 ；玉米油： GB/T 19111-2017 ；米糠油： GB19112-2003 。

2.食材溯源要求：为从源头上治理食品安全隐患，所有食品的来源需清晰、可追溯；中标人要严格按照五大类（肉类、鱼类/海鲜类、蔬菜水果类、副食品类、粮油类）食材相关提供票证，做到货到票证到；验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。

3.配送保证

（1）中标人具有厨房货物综合供货能力，具有与经营相适应的储存设施、配送中心等大型仓储保障能力，在特殊情况下，能满足7天以上物资供应不受影响。

（2）中标人应当具有物流运输能力，具有相对固定的送货服务人员及运输能力，并愿意接受相关质检单位的商品质量检测。自有车辆：须以投标人名义购买，提供有效年审的《机动车行驶证》复印件；租赁车辆：以投标人名义签署的租赁合同复印件、车辆出租方的《机动车行驶证》复印件及车辆租赁发票复印件。通过《机动车行驶证》无法体现车辆具备冷藏功能的，须提供车辆购买发票复印件或车辆合格证复印件或其他可以证明冷藏功能的资料，提供的发票或合格证中须能体现车辆类型为冷藏车或冷冻车。

（3）所供货物应具有出厂检验合格证、第三方专业检测公司出具的检测报告，并符合国家食品卫生安全管理相关条例规定。

★（4）所供货物必须留样，采购溯源资料及相关食品安全报告需保留3年以上。如发生质量或食品安全问题，以卫生防疫部门检验为准。

★（5）整个运输过程应科学合理，需采用冷链车（要求专车专送）配送，车身有明确的中标人单位标识并且要保持清洁和定期消毒，保持车辆性能稳定。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。运输需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，车厢内无不良气味、异味。

★（6）如采购人有临时需求，中标人应当无条件配合相关工作，且在收到采购人通知的60分钟内完成配送。完成配送时间以采购人收到货物时间为准。

（7）在采购人未签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

4.配送要求

（1）采购人定期通过系统下单或其他方式向中标人发送订单（包括但不限于采购品名、数量、送货时间、购买单价及总价、特殊要求等），中标人收到订单后，必须在采购人指定时间内将采购人所订购的货物材料送至采购人指定的地点。为保障配送食材的安全性，投标人要具备产品溯源系统，食材来源应当清晰可追溯，可追溯信息包括但不限于：食材来源供应商营业执照，食材生产日期、保质期、仓储环境温湿度记录及防疫消杀、食材安全质量检测报告、配送服务人员身份证及食品从业人员健康证明等。

（2）送货时间：根据食堂服务团队要求，后期双方协商制定。

（3）除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如因不可抗力确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意。

（4）每次送货，中标人必须安排不少于2个送货员及不少于1辆专车（冷链车或者冷藏车）负责送货。

中标人负责货物的运输、过秤，将货物在采购人指定时间内配送至采购人指定地点，并协助采购人指定的专人验收货物，货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。

（5）中标人必须严格按照采购人的订单配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。

（6）除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容。如确需变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，经发现中标人有私自更改订单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。

5.验收标准

（1）中标人供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，则按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁供应有害、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、超过保质期限的食品。中标人应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物中毒事故，送卫生、检疫部门鉴定属于中标人责任的，一切责任由中标人承担，采购人有权无条件终止合同。如物品非因采购人人为而出现质量问题由中标人包换或包退，所造成的经济损失由中标人负责。

（2）食品包装必须符合国家规范，冻品含冰量不得超过5%。供应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SC认证等。

（3）对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际缺少重量（或超标含水量）进行扣减。

（4）索证验收：采购人收货员查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。

（5）质量验收：采购人收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）查验配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，中标人必须在1小时内补送合格货物。

（6）品种验收：采购人收货员与中标人送货员按发出订单的品规逐步查验配送货物品种是否一致，对货物错送、漏送不符合订单要求等，采购人有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，中标人必须在1小时内补送订单品种； 如因中标人配送不达标造成采购人无法正常开餐，单次处以该批货物总额的10%作为违约金，如此情况出现3次以上（包含3次），处以违约金的同时采购人有权无条件取消中标人配送资格，且视为是由于中标人原因导致合同不能继续执行，所发生的一切责任和损失均由中标人自行承担。

（7）中标人、采购人对质量有争议的货物，双方共同将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认。如存在质量问题，检测费用及引起的事故责任赔偿由中标人全权负责；否则检测费用由采购人负责。

（8）送货单一式三联，采购人收货员验收货物品种、数量、质量后，中标人送货员确认无误后、双方在送货单上签字确认，其中两联交给采购人留存。

（9）采购人发现新购货物不能正常使用的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人可终止合同，取消其供货资格。

（10）中标人所供商品在保质期内出现非人为损坏的，中标人应当无条件进行替换，因替换货物产生的费用由中标人负责。

（11）采购人对供货食材有粗加工要求的，中标人要按采购人的需求对供货食材进行粗加工后再供货。食材粗加工应当符合下列要求：肉类、骨头、鱼类需按采购人要求提前分选好，蔬菜的根、须、烂叶、黄叶等不可食部分需摘除，部分块茎类食材采购人要求削皮的需削皮后供应，保证食材新鲜、干净供货。

（12）中标人应严格按照协议要求和国家有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡是中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。中标人须负责蔬菜分选的粗加工工作，摘除蔬菜的根、须、烂叶、黄叶等不可食部分，保证蔬菜新鲜、干净供货。中标人须负责肉类食材的大骨分切工作，水产类食材称重后现场宰杀，禽鸟类食材宰杀去除内脏后称重供货。中标人供应的干货类食材质量应为一级以上货品，干爽不潮、不含硫磺、氨等添加剂。

6.定价标准

（1）结算基准价：所有食材的价格均参考珠海市大型市场（如白藤头海鲜市场、南坑市场）的同类型食材（中等以上质量）考察最低价格作为结算基准价。

（2）结算率：本项目报价采用结算率方式，投标人的投标结算率不能高于最高限价（90.00%），投标结算率固定唯一，且不能为零或者为负数（即0.00%＜投标结算率≤90.00%），否则其报价将被认定为无效报价。投标报价包含本项目合同履行期内所发生的一切费用，包括所有食材成本费、包装运输费、人工费、食品安全保障保险费、检查费、检验费、管理费、利润、税费以及合同履行期内的所有相关食品采购以及货物运抵采购人指定地点所产生的费用等所有费用在内的全包价（除合同另有约定外）。

（3）调价：根据市场价格情况，原则每 6 个月可调整一次价格。或者当市场价格涨幅/跌幅比例达到20%（含）以上的，可调整一次价格。中标人应提前书面通知采购人，由采购人和中标人以协调会议的形式解决，服务期内所有调整需征得采购人同意后方可执行。后续需要价格调整时，以上一调整时间段时的市场价格为基准，按调整时间段时的市场价格与上一调整时间段的市场价格之间的涨幅/跌幅比例，对中标人上一调整时间段的供货价格作同幅度调整，以此类推。调整后的 6 个月周期内均按调整后的价格执行。

7.考核要求

（1）采购人于每个月月底对中标人当月的服务质量进行考核，考核细则详见《供应商月度配送考核评估表》，采购人有权根据项目实施情况据实调整考核细则，中标人应当知晓且不得有异议。

（2）项目月度考核：月度考核评估得分≥90 分的，考核结果视为合格；月度考核评估得分＜90 分的，考核结果视为不合格，中标人应在采购人规定的时间内按采购人的要求予以整改，整改后经采购人考核仍不合格或者拒不整改的，采购人有权终止合同，所发生的一切责任和损失由中标人负责，且视为是由于中标人原因导致的合同不能继续执行。同时，根据月度考核评估得分，每低 1 分扣减 200 元服务费，累积计算。

（3）项目年度考核：项目年度考核得分为本年度（自合同签订生效之日起计算单个自然年）月度考核评估得分的平均得分。项目年度考核得分≧90 分的，视为项目年度考核合格，获得续签资格。项目年度考核得分＜90 分的，视为项目年度不合格，不具备续签资格，所发生的一切责任和损失由中标人负责，且视

为是由于中标人原因导致的合同不能继续执行。

供应商月度配送考核评估表							
供应商名称		**本月总评分数**			**本月定级评定**		扣分相关凭证
供应品类			**供货时间**		考核日期		
指标	事项描述说明	扣分标准	考核评估得分	**凭证来源**	**评分部门**	**备注**	
送货及时性评价（15分）	送货超时 x＜30min	5		每次供应食材到达现场后，必须拍照上传到沟通群，作为凭证。	总务科	1.因发生交通事故导致无法正常送货，必须马上拍照上传凭证，重新沟通到货时间和采取应急预案。 2.不可逆灾害导致的超时不纳入扣罚范围，如：台风、洪灾等。 3.无故送货超时单次扣罚当月服务费3%。	
	30min≤送货超时 x＜60min	10			总务科		
	送货超时 x≥60min	15			总务科		
货品质量评价（15分）	预包装食品：（1）无标明生产厂家、日期、保质期，；（2）无检验报告、进口食品无中文标识；（3）产品与包装不相符，外包装破损影响货物质量；（4） 剩余保质期少于二分之一；（5）冻品含冰量超5% 以上。	15		收货员发现质量问题时，拍水印照片上传到沟通群中汇报，并作为处理凭证。	总务科	每次出现食品质量问题单次扣罚当月服务费5%，并由供应商承担所有损失。	
	生鲜类食品：（1）变质、有异味或有异物；（2） 霉变、腐烂、有脓包、针头；（3） 农药超标、重金属含量超标。	15			总务科		
货物数量评价（20分）	月度出现送货数量与下单数量差异率1＜x≤5	5		收货人员发现漏送或错送时发沟 通群中汇报，供应商需马上确认。	总务科	未按照下单要求加工属于送错或漏送范围；一种食材出现一次送错或漏送即为一次，单次送货送错数量不封顶。	
	月度出现送货数量与下单数量差异率5＜x≤10	10			总务科		
	月度出现送货数量与下单数量差异率＞10	15			总务科		
	除客观不可抗力外，中标人擅自更改货物品种和数量，一次扣20分。	20			总务科		

行为规范（20 分）	送货人员穿拖鞋、光膀子和穿短裤送货	5		收货人员发现供应商违规行为时拍水印照片，并沟通群中汇报，并作为处理凭证。	总务科	出现此类问题，供应商应当立即整改，如第二次再出现同样问题，将按双倍处罚力度进行扣分。	
	运输过程中货物着地、堆放不整齐、抛掷货物、不按要求将货物摆放在指定卡板上	5			总务科		
	配送车辆和盛放货物的容器表面脏乱、破烂	5			总务科		
	在医院经营场所内吸烟、派烟	5			总务科		
	未经同意私自拉走货物	20			总务科		
检测报告及时性（15 分）	无法按时提供检测报告，需提醒后方提供	5		收货人员或安全员发现没有检测报告后，应该立即在沟通群里汇报，并作为处理凭证。所有凭证必须要求送货人补齐。	总务科	包括冻品批次检疫报告、鲜禽和鲜肉动物检疫证和鲜肉分割小票等。	
	无法按时提供检测报告，提醒后仍未提供	15			总务科		
财务结算（15 分）	月度或周期性报价延迟、漏报、错报拒不报价的情况	15		不报价视作当月弃权，连续两次不报价直接清退出场。	总务科	上次情况为单次扣分项，如重复情况按重复扣分计算。	
	错账、呆账等情况	15			总务科		
一票否决	出现因货品质量问题导致出现食品安全事故的情况			出现此类情况收货人员拍照上传，供应商 24 小时内提交整改报告至总务科。	总务科	出现此类问题，供应商需在 4h 内提供投诉回复函至我院，如造成我院或相关人员人身及财产损失的，供应商需承担全责，同时我院保留追究赔偿责任的权力。	
	出现在经营场所大声争吵、打架斗殴的情况				总务科		
	出现因送货超时问题无法及时送货导致开餐受到影响的情况				总务科		
	出现因凭证不齐全导致采购人受到相关部门检查处罚的情况				总务科		
	弄虚作假的情况				总务科		
单月考核满分 100 分							

8.售后服务要求

（1）配备专业的售后服务团队。

（2）发现新购货物不能正常使用的，中标人应无条件退换。

（3）退换货物时间在 60 分钟内。

（4）提供售后回访服务，针对食材新鲜度、配送时间、服务态度等问题，每季度至少回访一次，收集采购人意见，积极改进。

四、项目其他商务要求

（一）合同包 1：

1.投标人需具有与项目合同履行的相关经验，承接过同类项目（同类业绩指合同内容中包含食堂经营管理相关的内容）。

2.投标人需根据本项目用户需求书及采购人实际要求提供支撑项目开展的所有必要条件，并承担所有因无妥善履行上述相关规定造成的责任及产生的所有费用。

3.本项目包括但不限于本《用户需求书》中提及的标准及要求，如国家、省、行业具备相关标准、技术规范及要求，则按其执行；如标准及要求已经更新或者废止，应当按照最新的国家标准、行业标准、地方标准以及本省有关规定和技术规范执行。

4.投标人应当具备诚信履约的能力。

（二）合同包 2、合同包 3：

1.投标人需具有与项目合同履行的相关经验，承接过同类项目（同类业绩指合同内容中包含食品或者食材配送相关的内容）。

2.投标人需根据本项目用户需求书及采购人实际要求提供支撑项目开展的所有必要条件，并承担所有因无妥善履行上述相关规定造成的责任及产生的所有费用。

3.本项目包括但不限于本《用户需求书》中提及的标准及要求，如国家、省、行业具备相关标准、技术规范及要求，则按其执行；如标准及要求已经更新或者废止，应当按照最新的国家标准、行业标准、地方标准以及本省有关规定和技术规范执行。

4.投标人应当具备诚信履约的能力。

5.项目食材贮存保障要求

投标人应当具备食材贮存能力，应当为本项目配备自有或者租赁的冷库或者保鲜库。

6.项目食材运输保障要求

投标人应当具备食材运输能力，应当为本项目配备冷链车或者冷藏车。

7.项目安全保障要求

投标人应当具备项目安全保障能力，应当于本项目合同签订生效后的 5 个工作日内为本项目投保或者承保与食品安全相关的责任保险（如食品安全责任险等）和公众责任险，保险有效期应当覆盖项目合同有效期，且各险种投保或者承保金额不低于 3000 万元（含）。

8.项目安全保障配备

投标人应设立食品安全检测室（部门）、配备专业检测设备设施（包含但不限于农药残留快速检测仪、兽药残留检测仪、肉类水分检测仪、莱克多巴胺检测仪、微生物检测仪、多功能水质检测仪、食品添加剂检测仪、便携式食品综合分析仪等）。

▲9.投标人应当通过餐饮服务食品安全量化分级管理评审，评定为A级单位。**（投标人需在投标文件提供相关证明材料并加盖投标人公章）**。

▲10.投标人应当为本项目提供智慧供货下单使用系统。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**

★11.扶贫产品采购：投标人应当配合采购人全额完成合同期限内每年年度的扶贫采购任务。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**

五、其他服务要求

（一）合同包1：

1.项目需求的理解与建议

（1）项目需求的理解与建议基本要求

投标人应当结合采购需求的相关要求提供项目需求的理解与建议，包括但不限于①以采购需求为基础，在对采购需求充分理解的基础上作出重点难点分析，并提出解决办法；②结合国家、省、地方及行业相关标准与要求规定作出风险分析并提出防范措施；③针对项目服务内容提出合理化建议；④项目目标规划等内容。

（2）项目需求的理解与建议具体要求

投标人应当针对上述基本要求，提供对采购需求具体的理解、切实可行的建议。

1）投标人应当清晰地阐述其对采购需求的理解，并提供具体的解决方案，确保服务达到采购目标且顺利实施。投标人应当深入分析采购需求的重点和难点，提出切实可行的措施，确保项目能够按照预定的计划进行，并尽可能降低风险和成本。

2）投标人应当按照国家、省、地方及行业相关标准与要求规定进行风险分析，提出具体的防范措施，确保项目的安全和稳定性。同时，投标人还应当结合项目服务内容提出合理的建议和目标，以优化项目的效果和价值。

3）投标人的建议应当具有可操作性和可实施性，能够在实际操作中得到有效应用。建议的内容应当具体、详细，能够明确指导项目实施的方向和步骤，确保项目能够按照预期目标顺利推进。

4）投标人还需要在理解采购需求的基础上，明确项目目标，提出创新性的想法和解决方案，以推动项目的优化和发展。这些想法和方案应当具有前瞻性和创新性，能够为项目实施带来新的思路和方法，提高项目的质量和效益。

5）投标人应当确保项目能够顺利实施并取得预期效果。同时，投标人还需要在服务实施过程中保持与采购人的沟通和合作，及时解决问题，确保项目的顺利进行。

2.拟投入项目服务人员方案

投标人应当充分了解采购需求，并根据项目需求提供拟投入项目服务人员方案，拟投入项目服务人员

方案包括但不限于①项目服务团队配置；②岗位职责；③团队管理制度；④紧急替代方案等内容。

说明：

投标人提供的拟投入项目服务人员方案，应当符合以下响应要求：

（1）项目服务团队配置

投标人应当制定详细的项目服务团队配置，团队配置应当不少于采购人要求的岗位与人数，组织架构清晰合理，人员配置充足、经验丰富，资质能力完全满足并贴合项目实际需求。

（2）岗位职责

投标人应当明确岗位设置与岗位职责，岗位设置合理，岗位职责明确，完全满足采购需求。

（3）团队管理制度

投标人还应制定详细的团队管理制度，确保项目服务团队的专业素养和服务质量。

（4）紧急替代方案

为了应对可能出现的团队人员缺席或能力不足的情况，投标人还需要提供紧急替代方案，确保项目服务的连续性和稳定性。

3.项目实施方案

投标人应当充分了解采购需求，并根据项目需求提供项目实施方案，项目实施方案包括但不限于①项目服务范围与服务质量标准；②项目服务流程；③项目运营管理方案（包括但不限于原材料管理制度、用工制度、卫生管理制度（内容包括蔬菜、生肉（鱼）、香料等的清洗规程、餐具及锅勺等的清洗与消毒规程、厨房员工卫生操作规程、厨房卫生及垃圾处理规程、库房卫生管理制度）、食堂成本核算说明、每周食谱公示承诺、每月伙食账目公示承诺等）等内容。

说明：

投标人提供的项目实施方案，应当符合以下响应要求：

（1）服务范围与服务质量标准

投标人应当明确项目服务范围，清晰了解服务内容，并制定详细具体的服务方案，以满足项目需求与目标。根据项目采购及服务的性质，投标人应制定具体、可衡量的质量标准和要求，为项目服务的实施和评估提供明确的指导。

（2）项目服务流程

投标人需详细规划项目服务的流程，包括项目服务的分析、分类、分工、计划安排、实施、反馈、总结、配合采购人验收等各个阶段的具体操作和要求。这一流程及实施内容应当符合项目采购需求，并有助于项目的顺利进行和高质量完成。

（3）项目运营管理方案

A.原材料管理制度方案要求

制度完整性：投标人应提供全面覆盖采购、验收、储存、出入库等环节的原材料管理制度方案，确保各环节均有明确规范，无遗漏，且符合国家食品安全标准及相关法律法规要求。

流程规范性：方案中的流程描述应清晰、准确、可操作，各环节操作步骤、责任人、时间节点等要素

明确，便于工作人员执行，同时能有效保障原材料质量与安全。

记录与追溯：明确原材料管理过程中的记录要求，包括采购记录、验收记录、库存记录等，记录内容详实、准确，且具备可追溯性，以便在出现问题时能够快速定位原因并采取相应措施。

B.用工制度方案要求

人员配置合理性：投标人需提供符合医院食堂运营需求的人员配置方案，拟派主要人员汇总表中人员数量、岗位设置应满足采购人要求，且人员专业技能、工作经验与岗位需求相匹配，确保食堂高效运转。

社保缴纳合规性：社保证明材料真实、完整、有效，能够充分证明拟派人员的社保缴纳情况符合相关规定，且与投标人的用工关系一致，保障员工合法权益。

人员管理规范性：制定完善的人员管理制度，涵盖人员招聘、培训、考核、奖惩等方面，确保食堂员工队伍稳定、素质过硬，为食堂提供优质服务。

C.卫生管理制度方案要求

制度全面性：方案应包含蔬菜、生肉（鱼）、香料等食材清洗规程，餐具及厨具清洗消毒规程，厨房员工卫生操作规程，厨房卫生及垃圾处理规程，库房卫生管理制度等所有卫生管理相关方面，形成完整体系，全方位保障食堂卫生安全。

规程可操作性：各项卫生规程描述具体、详细、易懂，操作步骤明确，具有很强的可执行性，工作人员能够按照规程准确操作，避免因理解偏差导致卫生问题。

监督与改进：建立有效的卫生监督机制和持续改进措施，明确监督方式、频次、责任人，以及对发现问题的整改流程和时间要求，确保卫生管理制度不断完善，食堂卫生状况持续向好。

D.食堂成本核算说明方案要求

核算方法科学性：投标人应提供科学合理的食堂成本核算方法，核算范围全面，涵盖食材成本、人工成本、水电燃气费、设备折旧费等所有相关费用，计算公式准确，能够真实反映食堂运营成本。

成本控制有效性：方案中需包含切实可行的成本控制措施，针对食材采购、库存管理、能源消耗等关键环节提出具体优化方案，明确成本控制目标和责任分工，确保食堂成本在合理范围内，提高经济效益。

数据分析准确性：具备对成本数据进行准确分析的能力，通过数据分析找出成本控制中的问题和潜力点，为成本优化提供依据，并能够根据分析结果及时调整成本控制策略，持续提升成本管理水平。

E.周食谱公示承诺方案要求

公示内容准确性：承诺方案中应明确每周食谱公示的具体内容，包括菜品名称、主要食材、烹饪方式等信息准确无误，能够真实反映实际供餐情况，满足医院职工的知情权和选择权。

公示及时性：规定合理的食谱公示时间，一般应提前至少一天公示下周食谱，确保职工有足够时间了解菜品安排，合理规划个人饮食，同时公示方式应便于职工查看，如在食堂显眼位置张贴、通过医院内部网络平台发布等。

食谱调整合理性：建立食谱调整机制，对于因特殊原因需要临时调整食谱的情况，应提前告知职工调整原因和调整后的菜品信息，调整后的食谱仍需符合营养均衡、菜品多样等基本要求，确保职工饮食质量不受影响。

F.每月伙食账目公示承诺方案要求

账目明细清晰性：方案中应明确每月伙食账目公示的明细内容，包括食材采购明细、各项费用支出明细、收支情况等清晰、准确，账目分类合理，数据真实可靠，便于职工查阅和监督，杜绝模糊不清或笼统的账目记录。

公示及时性：确定合理的伙食账目公示时间并及时公示，确保职工能够及时了解上月伙食收支情况，增强食堂运营的透明度。

答疑与反馈：建立答疑与反馈机制，对于职工对伙食账目有疑问的情况，投标人应安排专人负责解答，及时回应职工关切，消除职工疑虑，同时根据职工反馈对账目公示工作进行优化改进，提升服务质量。

4.项目服务质量保障方案

投标人应当充分了解项目需求，并根据项目需求提供项目服务质量保障方案，项目服务质量保障方案包括但不限于项目①服务质量控制措施（包括但不限于饭菜质量保障方案、营养配比说明、项目服务团队培训和管理、服务质量监督和评估等）；②项目服务质量管理制度（包括但不限于食堂采购食品及原料、食品添加剂的进货渠道管理、验收管理和采购台账管理制度、索证索票制度、查验记录制度、安全知识培训、卫生检查制度、食品留样制度等相关内容）；③项目风险监管措施；④项目应急处置措施等内容。

说明：

投标人提供的项目服务质量保障方案应当符合以下响应要求：

（1）项目服务质量控制措施

根据制定的具体、可衡量的质量标准和要求，严格执行并进行监督管理。

投标人应建立全面覆盖项目服务流程的质量管理体系，包括质量策划、质量控制、质量保证和质量改进等环节，涵盖饭菜质量保障、营养配比说明等内容，确保项目服务的持续改进和稳定性。

投标人应重视项目服务团队人员在项目服务质量控制中的作用，通过定期的培训和考核，提高团队人员的专业素质和服务意识，加强项目服务团队培训和管理，确保项目服务的专业性和高效性。

为确保项目服务质量的客观性和公正性，投标人可以引入第三方机构对项目服务进行监督和评估。第三方机构的参与将为投标人提供专业的建议和反馈，有助于投标人不断完善和提升服务质量。

（2）项目服务质量管理制度

投标人应制定全面细致的项目服务质量管理制度，包括但不限于以下方面：

A.采购渠道管理规范性：投标人应明确食堂采购食品及原料、食品添加剂的进货渠道，确保渠道合法、稳定、可靠。对于定点采购的投标人，需索取并留存其资质证明，如营业执照、经营许可证、卫生许可证等，并每年核对一次。同时，应建立投标人评估和管理制度，定期对投标人进行考核，确保其供应的产品和服务符合质量要求。

B.验收管理严格性：制定严格的验收管理制度，明确验收人员职责、验收标准和流程。验收人员需对采购的食品及原料、食品添加剂进行严格检查，核对品种、数量、质量、保质期等信息，确保与采购计划和投标人提供的单据一致。对于不符合要求的物品，应坚决拒收或退换，并做好记录。

C.采购台账管理制度完整性：建立完善的采购台账管理制度，详细记录每次采购的食品及原料、食品

添加剂的名称、规格、数量、价格、生产日期、保质期、投标人名称、采购日期等信息。台账记录应真实、准确、完整，以便追溯和查询。

D.索证索票制度执行性：严格落实索证索票制度，采购食品及原料、食品添加剂时，必须向投标人索取相关的证明文件，如食品质量合格证、检验（检疫）证明、销售票据等。所有索证索票的证明文件应分类存档，妥善保管。

E.查验记录制度准确性：建立查验记录制度，对每次采购的食品及原料、食品添加剂进行详细查验，并记录查验结果。查验记录应包括查验日期、查验人员、查验内容、查验结果等信息，确保查验过程可追溯。对于查验中发现的问题，应及时采取措施进行处理，并记录处理结果。

F.安全知识培训有效性：制定详细的安全知识培训计划，定期对食堂工作人员进行食品安全、卫生知识、操作规程等方面的培训。培训内容应涵盖食品采购、验收、储存、加工、留样等各个环节的安全知识和操作技能，确保工作人员熟悉并掌握相关要求。同时，建立培训档案，记录培训时间、培训内容、培训人员、考核结果等信息，以备查验。

G.卫生检查制度常态化：建立定期的卫生检查制度，明确检查内容、检查频次、检查人员和检查标准。检查内容应包括食堂环境卫生、食材卫生、厨具卫生、员工个人卫生等方面，确保食堂卫生状况良好。对于检查中发现的问题，应及时整改，并记录整改情况。

H.食品留样制度规范性：制定严格的食品留样制度，明确留样责任、留样品种、留样数量、留样时间、留样容器、留样存放条件等要求。同时，建立留样记录，详细记录留样品种、留样时间、留样人、处理结果等信息，以备查验。

（3）项目风险监管措施

通过定期的项目进度报告和会议，对项目的进展进行严密监控。对发现的问题和风险，及时采取针对性措施进行调整和纠正。同时，对项目的成本和质量进行实时监控，确保项目始终符合预算和质量标准。

项目服务团队应对项目潜在的风险进行充分地识别、分析和评估，并制定相应的应对措施，包括风险规避、减轻、转移和接受，以最小化风险对项目的影响。通过强化风险管理，降低项目进度延误的风险。同时，建立持续的风险监控机制，确保项目各阶段风险均得到有效管理。

编制精确的项目预算，合理分配各项费用。实施成本控制流程，对项目过程中的实际支出进行实时监控，确保费用不超预算。定期对成本进行分析与预测，及时识别并处理成本异常。

（4）项目应急处置措施

全面细致地预测项目紧急情况或突发事件类别、范围。项目紧急情况或突发事件类别预测时，应充分考虑项目的实际情况和潜在风险，确保类别预测的可预见性和稳健性。

明确紧急情况的报告流程、责任人及时限，确保相关信息能够迅速、准确地传达给采购人相关部门和人员。

根据项目特点和需求，合理确定应急人员的数量和构成，明确各自的职责和任务。同时，建立高效的应急人员调配流程，确保在紧急情况下能够迅速、合理地调配人力资源，充分发挥应急人员的作用。

针对项目实施过程中可能遇到的各种突发紧急情况，制定具体的应急处置措施。这些措施应综合考虑

人员安全和项目顺利进行的需求，确保在紧急情况下能够迅速、有效地应对。

（二）合同包 2、合同包 3：

1.项目需求的理解与建议

投标人应当提供针对本项目采购需求的理解与建议，应当包括但不限于①以采购需求为基础对服务范围和要求、项目实施环境及条件的理解，在对采购需求充分理解的基础上作出重点难点分析，并提出解决办法；②结合国家、省、地方及行业相关标准与要求规定作出风险分析并提出防范措施；③针对本项目采购需求提出合理化建议等内容。

说明：

投标人提供的针对项目需求的理解与建议，应当符合以下响应要求：

（1）投标人应当清晰地阐述其以采购需求为基础对服务范围和要求、项目实施环境及条件的理解，应当深入分析采购需求的重点和难点，提出切实可行的措施与具体的解决方案，确保项目能够按照预定的计划进行，并尽可能降低风险和提高服务质量；

（2）投标人应当按照国家、省、地方及行业相关标准与要求规定进行风险分析，提出具体的防范措施，确保项目的安全和稳定性；

（3）投标人应当结合项目采购需求提出合理的建议，以优化项目的效果和价值。投标人提供的建议应当具有可操作性和可实施性，能够在实际操作中得到有效应用。建议的内容应当具体、详细，能够明确指导项目实施的方向和步骤，确保项目能够按照预期目标顺利推进。

2.质量控制方案

投标人应当以本项目采购需求为基础，提出质量控制方案，包括但不限于针对①食材来源及食材供应商选定；②食材选材标准；③食材供应渠道管理及日常监督检测措施；④食材加工包装；⑤食材运输质量保障措施等内容。

说明：

投标人提供的质量控制方案的响应内容，应当符合以下要求：

（1）食材的来源稳定、食材供应商选定安全可靠，并具有相应合格的资质。

（2）食材选材质量控制高标准且明确，符合国家相关规定。

（3）食材供应渠道管理措施完善，食品质量日常监督检测措施完整全面，质量控制稳定有保障。

（4）食材加工包装质量控制科学环保，流程清晰可控。

（5）食材运输质量保障措施详细，科学可行。

3.配送服务方案

投标人应当以本项目采购需求为基础，提出配送服务方案，包括但不限于针对①配送计划；②人员保障；③流程控制（食材分类、粗加工、包装运输、存贮等）；④食材数量及种类、采购计划单及送货时间管理等内容。

说明：

投标人提供的配送服务方案的响应内容，应当符合以下要求：

（1）配送计划内容全面且针对性强。

（2）相关配送人员充足，能够有效保障配送时效。

（3）流程控制方案可操作性高，各项流程分工明确。

（4）食材数量及种类管理方案合理完善。

（5）采购计划单及送货时间管理方案详细具体，可实施性、可执行性强。

4.突发事件处理方案

投标人应当以本项目采购需求为基础，提出突发事件处理方案，包括但不限于针对①项目实施过程可能发生的各类突发紧急情况（如：食物中毒意外伤害事件、恶劣天气、配送途中交通事故、疫情等）的应急处理预案；②项目紧急情况报告机制；③项目应急人员调配机制；④项目应急处置措施；⑤食材紧急供应方案等内容。

说明：

投标人提供的突发事件处理方案的响应内容，应当符合以下要求：

（1）全面细致地预测项目紧急情况或突发事件类别、范围，并针对性地提出详细具体的应急处理预案。项目紧急情况或突发事件类别预测时，应充分考虑项目的实际情况和潜在风险，确保类别预测的可预见性和稳健性。

（2）明确紧急情况的报告流程、责任人及时限，确保相关信息能够迅速、准确地传达给采购人相关部门和人员。

（3）根据项目特点和需求，合理确定应急人员的数量和构成，明确各自的职责和任务。同时，建立高效的应急人员调配流程，确保在紧急情况下能够迅速、合理地调配人力资源，充分发挥应急人员的作用。

（4）针对项目实施过程中可能遇到的各种突发紧急情况，制定具体的应急处置措施。这些措施应综合考虑人员安全和项目顺利进行的需求，确保在紧急情况下能够迅速、有效地应对。

（5）投标人对采购人的食材紧急供应需求应当及时响应，能够在采购人要求的时间内保质保量完成紧急供应。

六、合同资料表

序号	内　　容
1	买方名称、地址：详见第一章《投标邀请》。 卖方名称、地址：由招标确定 项目现场名称：珠海，用户指定地点
2	**合同价：** **合同包 1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）** 包含本项目合同履行期内所发生的一切费用，包括但不限于人员的工人工资、奖金、劳保福利、社保费用（必买）、保险费、工作服费用、考勤系统相关费用、饮食场所责任保险费用、教育

	培训费、暂住费及处理一切伤亡事故、医疗费、耗材（清洁剂、垃圾袋、个人防护用品、洗洁精、清洁用品、保鲜膜、纸杯、纸巾、牙签、堂食餐具、一次性餐盒及餐具、制作菜品及打餐时所需的工具等）及软硬件设备、工具材料费、合理利润、安全应急、市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、检验检测、不合格货物的退换、税金、合同实施过程中应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。中标人应自行考虑本项目在实施期间除采购人支出外一切可能产生的费用。在合同执行过程中，除中标金额，采购人将不再另行支付与本项目相关的任何费用（非本项目要求的其它内容除外） **合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）、合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）** 包含本项目服务期间所发生的一切费用，包括但不限于所有食材成本费、包装运输费、人工费、食品安全保障保险费、检查费、检验费、管理费、利润、税费以及合同履行期内的所有相关食品采购以及货物运抵采购人指定地点所产生的费用等所有费用在内的全包价（除合同另有约定外）。投标人漏报或者不报，采购人将视为该漏报或者不报部分的费用已包括在已报的投标报价中而不予支付。除合同另有约定外，采购人不再支付合同价外的任何费用。
3	**合同包 1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）** （1）付款方法和条件： 按月结算，每月应付服务费=中标总金额/24 个月，当月的款项于下月结算。中标人完成当月运营服务后，采购人于次月 5 个工作日内完成考核评分表，双方核算当月费用后，中标人于次月 15 个工作日内凭正式发票，向采购人申请付款，采购人核对无误并完成院内请汇流程后，应按财务管理制度以银行转账方式向中标人支付相关款项。每月实付服务费＝每月应付服务费－考核扣罚（如有）－违约扣款（如有）－人员考勤情况扣罚（如有）。如中标人提供的服务不足一个月时按日计算服务费。中标人按时足额向员工支付工资报酬，不得随意克扣拖欠。 （2）中标人凭以下资料向采购人申请付款： 1）有效等额发票； 2）付款明细 3）合同复印件； 4）中标通知书复印件（首次）； 5）考核结果； 6）考勤情况。 **合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）、合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）** （1）付款方法和条件： 本项目实际采购金额按实结算，采购人每月按实际供货数量结算一次，支付比例 100%。项目结算金额=∑（项目食材结算基准价×中标结算率×实际供货数量）-违约扣款（如有）。

	（2）中标人凭以下有效文件与采购人结算： 1）中标人开具的正式发票，收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致； 2）货物收货清单； 3）收货人的下单记录、验收清单，需由中标人负责人签字、加盖公章、采购人收货人签字； 4）服务当月考核情况。 注：（1）每月项目结算金额的付款时间为采购人向管理部门提出支付申请的时间（不含支付部门审查时间）。（2）根据违约责任实际产生的违约赔偿金情况（如有），采购人有权在应付款中先行扣除应向中标人支付的违约赔偿金等费用，中标人应当知晓且不得有异议。（3）上述款项支付以采购人收到齐全的结算文件为条件。付款前中标人应提交有效付款文件，否则采购人有权拒绝或迟延付款，由此产生的后果由中标人自行承担。
4	**合同包 1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）** 服务期：自合同生效之日起至 2 年止。合同采用 1+1 模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格。 **合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）** 服务期：自合同生效之日起至 2 年止，合同期限内各单数月份提供南琴院区食堂食材配送服务。合同采用 1+1 模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格。 **合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）** 服务期：自合同生效之日起至 2 年止，合同期限内各双数月份提供南琴院区食堂食材配送服务。合同采用 1+1 模式，以考核制的方式一年一续签。采购人根据该年度考核结果决定是否续签下一年度合同，该年度考核结果合格的获得合同续签资格，不合格的取消合同续签资格。
5	验收要求： **合同包 1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）** （1）验收标准：招标文件、投标文件、合同和国家相关质量标准。 （2）验收方法：由中标人和采购人依据第二章用户需求书中《考核表》共同验收，中标人须为验收提供必需的设备、工具及其他便利条件。验收合格后，双方共同签署验收文件。 （3）验收相关费用：采购人负责组织履约验收工作。对于首次验收不合格，重新验收产生的费用，由过错方承担。在验收期间，中标人的交通、住宿、保险等费用自理。 **合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）、合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）** （1）验收标准：招标文件第二章用户需求书中（（二）服务标准/要求）、投标文件、合同和国家相关质量标准。 （2）验收方法：由中标人和采购人依据招标文件第二章用户需求书中（5.验收标准）进行验收，

	中标人须为验收提供必需的设备、工具及其他便利条件。验收合格后，双方共同签署验收文件。 （3）验收相关费用：采购人负责组织履约验收工作。对于首次验收不合格，重新验收产生的费用，由过错方承担。在验收期间，中标人的交通、住宿、保险等费用自理。
6	违约责任： **合同包 1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）** （1）由于中标人原因导致合同不能继续执行或者中标人单方面终止合同，中标人将采购人已经支付给中标人的合同款返还给采购人（返还的合同款扣除已经履行义务部分的费用），并向采购人支付年度合同金额的 20%违约金。 （2）由于采购人政策或者需求变化等原因，合同不能继续执行需终止合同的，中标人将采购人已经支付给中标人的合同款返还给采购人（返还的合同款扣除已经履行义务部分的费用），且中标人不得因此向采购人追偿任何损失或赔偿。 （3）中标人提供的服务不符合合同约定或者采购人要求的，中标人应在采购人规定的时间内予以整改，中标人整改仍不合格或者拒不整改的，采购人有权解除合同，且视为是由于中标人原因导致的合同不能继续执行，中标人应按上述违约责任（1）承担违约责任。 （4）未经采购人书面同意，中标人不得将合同约定的任何权利或义务予以转让，不得将合同内容分包给个人或其他公司经营或实施其他变相管理，否则采购人有权解除合同且拒绝支付款项，并要求中标人退还所收未履行的剩余价款、按年度合同金额 20%的标准支付违约金并承担由此给采购人造成的全部损失。 （5）采购人不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由延迟付款，不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向中标人付款的条件。若采购人逾期未付款的，中标人应及时与采购人沟通。沟通未果的，中标人应向采购人发出书面付款通知，采购人收到付款通知后未作回应的，从书面付款通知收到之日起开始计算，每日应向成交供应商偿付逾期款项的万分之五为违约金。 （6）其他因考核产生的违约扣款。 （7）其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。 **合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）、合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）** （1）由于中标人原因导致合同不能继续执行或者中标人单方面终止合同，中标人将采购人已经支付给中标人的合同款返还给采购人（返还的合同款扣除已经履行义务部分的费用），并向采购人支付年度合同金额的 20%违约金。 （2）由于采购人政策或者需求变化等原因，合同不能继续执行需终止合同的，中标人将采购人已经支付给中标人的合同款返还给采购人（返还的合同款扣除已经履行义务部分的费用），且中标人不得因此向采购人追偿任何损失或赔偿。 （3）中标人提供的服务不符合合同约定或者采购人要求的，中标人应在采购人规定的时间内予以整改，中标人整改仍不合格或者拒不整改的，采购人有权解除合同，且视为是由于中标人原

	因导致的合同不能继续执行，中标人应按上述违约责任（1）承担违约责任。 （4）未经采购人书面同意，中标人不得将合同约定的任何权利或义务予以转让，不得将合同内容分包给个人或其他公司经营或实施其他变相管理，否则采购人有权解除合同且拒绝支付款项，并要求中标人退还所收未履行的剩余价款、按年度合同金额20%的标准支付违约金并承担由此给采购人造成的全部损失。 （5）采购人不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由延迟付款，不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向中标人付款的条件。若采购人逾期未付款的，中标人应及时与采购人沟通。沟通未果的，中标人应向采购人发出书面付款通知，采购人收到付款通知后未作回应的，从书面付款通知收到之日起开始计算，每日应向成交供应商偿付逾期款项的万分之五为违约金。 （6）其他因考核产生的违约扣款。 （7）其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。
7	争议解决途径： （1）本合同的成立、有效性、解释、履行、签署、修订和终止以及争议的解决均应适用中华人民共和国法律。 （2）如果任何争议或权利要求起因于本合同及其附件或与本合同及其附件有关或与本合同及其附件的解释、违约、终止或效力有关，都应由双方通过友好协商解决。 （3）本项目合同实施或者与合同有关的一切争议应通过双方友好协商解决。如双方友好协商开始后30天还不能解决的，依法向采购人所在地人民法院提起诉讼，同时，由违约方承担守约方支出的全部费用，包括但不限于律师费、仲裁费、诉讼费、保全费、保全担保费、差旅费、材料费、调查费、评估费、鉴定费等费用。 （4）诉讼进行过程中，除双方有争议的部分外，本合同其他部分仍然有效，各方应继续履行。
8	其他：以合同约定为准。

注：以上《合同资料表》内容均为实质性条款，投标人须对此响应并完全满足或优于上述条款，否则作无效投标处理；本项目未尽事宜，中标人按照采购人的合理要求执行。

第三章　投标人须知前附表

一、投标人须知前附表

本表是对《投标人须知》的具体补充和说明，如有矛盾，应以本表为准（本表条款号为第七章相应条款的条款号）。

条款号	内　　容
说　　明	
1.1	项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目
2.1	采购人：珠海市妇幼保健院
2.8.2	投标人资格要求：详见投标邀请“申请人的资格要求”
2.8.3	本项目不接受联合体投标。
投标文件的编制	
9.2	投标报价： **合同包 1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）** 包含本项目合同履行期内所发生的一切费用，包括但不限于人员的工人工资、奖金、劳保福利、社保费用（必买）、保险费、工作服费用、考勤系统相关费用、饮食场所责任保险费用、教育培训费、暂住费及处理一切伤亡事故、医疗费、耗材（清洁剂、垃圾袋、个人防护用品、洗洁精、清洁用品、保鲜膜、纸杯、纸巾、牙签、堂食餐具、一次性餐盒及餐具、制作菜品及打餐时所需的工具等）及软硬件设备、工具材料费、合理利润、安全应急、市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、检验检测、不合格货物的退换、税金、合同实施过程中应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。中标人应自行考虑本项目在实施期间除采购人支出外一切可能产生的费用。在合同执行过程中，除中标金额，采购人将不再另行支付与本项目相关的任何费用（非本项目要求的其它内容除外） **合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）、合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）** 包含本项目服务期间所发生的一切费用，包括但不限于所有食材成本费、包装运输费、人工费、食品安全保障保险费、检查费、检验费、管理费、利润、税费以及合同履行期内的所有相关食品采购以及货物运抵采购人指定地点所产生的费用等所有费用在内的全包价（除合同另有约定外）。投标人漏报或者不报，采购人将视为该漏报或者不报部分的费用已包括在已报的投标报价中而不予支付。除合同另有约定外，采购人不再支付合同价外的任何费用。
12.1	投标有效期：开标之日起 90 个日历日。

13.1	投标文件数量： （1）纸质投标文件：正本一份，副本七份。（根据“节约能源、保护环境”的理念，建议投标人采用A4纸、双面打印、胶装） （2）电子版投标文件：一份。（投标人根据招标文件编制要求制作投标文件，签字、盖章后将正本彩色扫描形成PDF格式的电子文档。将PDF电子文档以及可编辑word或excel文档刻录成光盘或者U盘存贮**。若未按上述要求提供各类电子文档或提供的电子文档与投标文件正本不一致，由此产生的投标风险由投标人自行承担。**光盘或U盘重命名为投标人名称与投标文件密封在同一包装提交，提交的光盘或U盘于投标截止时间后不予退还） （3）若为分包组项目，各包组应分别准备以上内容。 注：评审时以纸质投标文件为准。
投标文件的递交	
15.1	投标截止时间、开标时间及地点详见招标文件第一章《投标邀请函》。
开标、评标、定标	
18.1	本项目的评标由依法组建的评标委员会负责，其成员由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家共7人组成，其中采购人代表2人，技术、经济方面的专家5人组成。采购代理机构工作人员不作为评标委员会成员。
19.1.5	在投标文件初审过程中，如发现下列情况之一的，其投标将被视为未实质性响应招标文件而作无效投标处理： （1）未按照招标文件的规定提交投标保证金的； （2）投标文件未按招标文件要求签署、盖章的**（不接受电子公章、电子签名或者电子签章）**； （3）不具备招标文件中规定的资格要求的； （4）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的； （5）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的； （6）招标文件规定的其他无效情形。
19.3	本项目采用综合评分法来确定中标候选人，首先进行资格审查和符合性审查，对通过资格审查和符合性审查的投标人进行详细评审，其操作程序为： 按照商务评分细则、技术评分细则、投标报价评分细则（具体评分细则详见第四章）进行评分。 特别说明： （1）由评委独立地根据各项指标的评分标准，结合每个投标人的实际情况，分别就各项指标对每个投标人独立打分，需要统一打分的客观评分，由主任评委组织各评委统一评审。 （2）投标报价得分采用低价优先法计算，即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，其投标报价得分为满分。其他投标人的投标报价得分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×报价权重×100。

	（3）投标最终得分=商务标得分+技术标得分+投标报价得分。
19.4	（1）本项目各合同包兼投不兼中，投标人可同时参与本项目一个或者多个合同包的投标，但不能同时获得两个合同包的中标候选人资格，具体规则如下： 1）本项目按照合同包 1、合同包 2、合同包 3 的先后顺序分别进行独立评审。 2）若投标人已在先行完成评审的合同包中被评标委员会推荐为该合同包的第一中标候选人，且该投标人同时参与了本项目其他合同包的投标，则该投标人不再参与后续待评审其他合同包的评审。 （2）评标委员会将依照本项目评标定标的规则，分别对各合同包进行独立评审，为各合同包推荐最终得分排名前 3 名的投标人为相应合同包的中标候选人。计算最终得分时将四舍五入后，在小数点后保留两位有效数；最终得分相同的，将依次按投标报价得分、技术指标、商务指标得分高低进行排序，并确定排序在前的投标人为中标候选人或者采取随机抽取方式确定中标候选人。
20.1	本项目按以下方式确定中标人（标注“■”为确定方式）： □由采购人授权评标委员会依照中标候选人排序依法确定各合同包 1 名中标人 ■由采购人依照中标候选人排序依法确定各合同包 1 名中标人
授予合同	
23.2	（1）代理服务费：合同包 1 以中标通知书中的中标金额作为代理服务费的计算基数，合同包 2、合同包 3 以贰年预算总金额作为代理服务费的计算基数，代理服务费收费采用差额定率累进法计算方式，再按计算出来的代理服务费收费金额下浮 5%向中标人收取。代理服务费收费采用差额定率累进法计算方式。代理服务费低于 5000 元的按照 5000 元计算。 （2）中标人在领取《中标通知书》前应向采购代理机构缴纳代理服务费。 （3）代理服务费收取账号信息，以采购代理机构发出的交费通知单为准。
其他	本项目不收取投标保证金。
	已获取招标文件的潜在投标人应当在投标文件提交截止时间的三日前，按“招标公告”中的联系方式，以书面形式告知采购代理机构（具体格式见招标文件第六章《通知函》）。
	如投标人认为本招标文件中存在“不合理的条件对投标人实行差别待遇或者歧视待遇”，或对其他任何条款有异议，应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出（投标人在法定质疑期内须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，针对同一采购程序环节提出的多次质疑将不予受理），否则视为无异议，采购人及采购代理机构将不再受理此后对招标文件的任何异议。 接收质疑函的方式：书面形式。 联系电话：0756-2882705，邮箱：dahanghai1017@126.com。 通讯地址：珠海市香洲区泉福商业大厦 19 层 1901。
	本项目相关公告在以下媒体发布（标注“■”为发布媒体）：

	■中国政府采购网（http：//www.ccgp.gov.cn/） □广东省政府采购网（https：//gdgpo.czt.gd.gov.cn） 相关公告在媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。

第四章　评标方法和标准

1.投标人必须严格按照《资格审查表》《符合性审查表》的评审内容的要求如实提供证明材料并应加盖投标人公章，若投标人不满足《资格审查表》《符合性审查表》中任何情形之一的，则其投标无效。

2.资格、符合性审查内容详见《资格审查表》《符合性审查表》。

3.技术、商务得分：评标委员会各成员分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。

4.投标人应如实提交《商务评分细则》《技术评分细则》和《投标报价评分细则》要求提交的相关各类证明、资料等并应加盖投标人公章，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。

5.有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

5.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

5.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

5.3 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；

5.4 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；

5.5 不同投标人的投标文件相互混装；

5.6 不同投标人的投标保证金或购买招标文件的支付款为从同一单位或个人的账户转出；

5.7 投标文件盖有其他投标人印章。

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。

附件 1：资格审查表

（合同包 1）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

序号	审查内容	投标人 1	投标人 2	...
1.	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。	/		
2.	落实政府采购政策需满足的资格要求：无。	/		
3.	本项目的特定资格要求：投标人须具有有效的《食品经营许可证》，或者《食品药品经营许可证》，或者由市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。（投标文件中提供上述证明材料复印件加盖投标人公章）			
4.	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，投标人编制的投标文件中须包含以下资格证明文件：	/		
4.1	具有独立承担民事责任的能力。（提供在中华人民共和国境内注册的法人或者其他组织的营业执照或者事业单位法人证书或者社会团体法人登记证书复印件，如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定，以上内容须加盖投标人公章；分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件加盖投标人公章。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外）			
4.2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）			
4.3	具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）			
4.4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）			
4.5	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记			

	录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）			
4.6	法律、行政法规规定的其他条件。（投标文件中提供投标人资格声明函）			
5.	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）			
6.	为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目同一合同项下的其他采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）			
7.	投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）以下任意记录名单之一：①记录失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为记录名单。同时，不处于中国政府采购网（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。工商注册地在珠海市的投标人还须同时提供“信用中国（广东珠海）”网站（http://credit.zhuhai.gov.cn/）的信用记录查询结果。（说明：①投标文件中可不提供本项证明文件，以采购代理机构于投标截止当日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档。③投标人为分支机构的，同时对该分支机构所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分支机构所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同投标人存在不良信用记录。④如相关失信记录已失效，投标文件中需提供相关证明资料。）			
8.	成功购买本项目招标文件的投标人。			
结论				
不通过原因说明				

备注：

1.上表审查内容所涉及需投标人提供的资格证明文件均须加盖投标人公章（不接受电子公章、电子签名或者电子签章），否则投标无效；

2.评审时资格审查人员对投标人是否满足要求逐条标注评审意见，“是”标记为“○”，“否”标记为“×”；

3.评审结论栏统一填写为“通过”或“不通过”，出现一个“×”为“不通过”；

4.对结论为“不通过”的投标，要说明原因。

（合同包 2、合同包 3）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

序号	审查内容	投标人 1	投标人 2	...
1.	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。	/		
2.	落实政府采购政策需满足的资格要求：无。	/		
3.	本项目的特定资格要求：投标人须具有有效的《食品经营许可证》，或者《食品药品经营许可证》，或者《食品生产许可证》，或者由市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。（投标文件中提供上述证明材料复印件加盖投标人公章）			
4.	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，投标人编制的投标文件中须包含以下资格证明文件：	/		
4.1	具有独立承担民事责任的能力。（提供在中华人民共和国境内注册的法人或者其他组织的营业执照或者事业单位法人证书或者社会团体法人登记证书复印件，如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定，以上内容须加盖投标人公章；分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件加盖投标人公章。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外）			
4.2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）			
4.3	具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）			
4.4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）			
4.5	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）			

4.6	法律、行政法规规定的其他条件。（投标文件中提供投标人资格声明函）			
5.	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）			
6.	为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目同一合同项下的其他采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）			
7.	投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）以下任意记录名单之一：①记录失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为记录名单。同时，不处于中国政府采购网（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。工商注册地在珠海市的投标人还须同时提供“信用中国（广东珠海）”网站（http://credit.zhuhai.gov.cn/）的信用记录查询结果。（说明：①投标文件中可不提供本项证明文件，以采购代理机构于投标截止当日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档。③投标人为分支机构的，同时对该分支机构所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分支机构所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同投标人存在不良信用记录。④如相关失信记录已失效，投标文件中需提供相关证明资料。）			
8.	成功购买本项目招标文件的投标人。			
结论				
不通过原因说明				

备注：

1.上表审查内容所涉及需投标人提供的资格证明文件均须加盖投标人公章（不接受电子公章、电子签名

或者电子签章），否则投标无效；

2.评审时资格审查人员对投标人是否满足要求逐条标注评审意见，“是”标记为“〇”，“否”标记为“×”；

3.评审结论栏统一填写为“通过”或“不通过”，出现一个“×”为“不通过”；

4.对结论为“不通过”的投标，要说明原因。

附件 2：符合性审查表

（合同包 1）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

序号	审查内容	投标人 1	投标人 2	…
1.	投标报价满足招标文件要求（①报价唯一性；②报价未超最高限价；③未改变固定报价项（如有）；④按要求提供分项报价表（如有）；⑤报价合理性（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））			
2.	投标有效期满足招标文件要求			
3.	按照招标文件规定加盖公章和签署（**不接受电子公章、电子签名或者电子签章**）			
4.	按照招标文件规定提供有效的法定代表人/负责人/自然人资格证明书及授权委托书			
5.	投标文件完全响应招标文件的实质性条款（即标注★号条款，如有）			
6.	不存在投标人串通投标情形			
7.	投标文件没有招标文件中规定的其他无效投标情形			

结论			
不通过原因说明			

备注：

1.评审时评委对投标人是否满足要求逐条标注评审意见，“是”标记为“○”，“否”标记为“×”；

2.评审结论栏统一填写为“通过”或“不通过”，出现一个“×”为“不通过”；

3.对结论为“不通过”的投标，要说明原因。

（合同包 2、合同包 3）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

序号	审查内容	投标人 1	投标人 2	…
1.	投标报价满足招标文件要求（①报价唯一性；②报价未超最高限价；③未改变固定报价项（如有）；④按要求提供分项报价表（如有）；⑤报价合理性（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））			
2.	投标有效期满足招标文件要求			
3.	按照招标文件规定加盖公章和签署（**不接受电子公章、电子签名或者电子签章**）			
4.	按照招标文件规定提供有效的法定代表人/负责人/自然人资格证明书及授权委托书			
5.	投标文件完全响应招标文件的实质性条款（即标注★号条款，如有）			
6.	不存在投标人串通投标情形			
7.	投标文件没有招标文件中规定的其他无效投标情形			

8.	在本项目已完成评审的合同包中未被推荐为第一中标候选人			
结论				
不通过原因说明				

备注：

1.评审时评委对投标人是否满足要求逐条标注评审意见，“是”标记为“○”，“否”标记为“×”；

2.评审结论栏统一填写为“通过”或“不通过”，出现一个“×”为“不通过”；

3.对结论为“不通过”的投标，要说明原因。

附件 3：商务评分细则

（合同包 1）

序号	评审内容及分值		评分细则
1.	相关业绩	10 分	根据投标人自 2022 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）承接过同类合同业绩（同类业绩指合同内容中包含食堂经营管理相关的内容）的情况进行评分，每个业绩得 2 分；本项满分 10 分。 注：投标文件中须提供项目合同全件复印件，或者合同关键页复印件（合同关键页应当体现合同当事人名称（甲乙双方名称，其中乙方名称应当与投标人一致）、合同内容、合同签章处及合同签订时间等关键信息）以上复印件均需加盖投标人公章，未提供或提供的资料不符合要求的则不得分。
2.	拟投入人员情况	15 分	1.根据投标人拟投入本项目的项目经理（只计 1 人）实力情况进行评分，本小项满分 6 分： （1）具有食品安全管理员证书：高级的得 3 分，中级的得 2 分，初级的得 1 分； （2）具备 5 年以上从事餐饮业服务经验及 3 年以上项目管理工作经验的，得 3 分。（需出具工作证明及社保证明（或劳动合同）） 2.根据投标人拟投入本项目的厨师长（只计 1 人）实力情况进行评分，本小项满分 5 分： （1）具有中式烹调师职业资格证书（厨师证）：高级（国家职业资格三级）或以上的得 3 分，中级（国家职业资格四级）的得 2 分，初级（国家职业资格五级）的得 1 分； （2）具备 5 年以上酒店或大型团餐同岗位工作经验的，得 2 分。（需出具工作证明及社保证明（或劳动合同）） 3.根据投标人拟投入本项目的点心主管（只计 1 人）实力情况进行评分，本小项满分 4 分： （1）具有面点师职业资格证书（厨师证）：中级（国家职业资格四级）或以上的得 2 分，初级（国家职业资格五级）的得 1 分； （2）具备 3 年以上同岗位（职业）工作经验的，得 2 分。（需出具工作证明及社保证明（或劳动合同）） 注： 1.投标人须承诺拟投入本项目的人员为本单位的全职员工（不得拟派兼职人员），在合同履行期间切实投入服务于本项目，且所有人员不得兼任其

			他单位或者其他项目。（投标文件中须提供承诺书（格式自拟）并加盖投标人公章） 2.投标文件中须同时提供上述人员的相关证明资料及投标截止时间前近6个月（不含投标截止时间当月）内任意一个月投标人为上述员工购买社保的社保证明或有效劳动合同，上述资料提供复印件并加盖投标人公章，以上人员不可重复计分，不提供以上证明文件复印件或提供的资料不符合本项要求的不计分。
3.	食品安全责任保险	5分	1.投标人承诺于本项目合同签订生效后的5个工作日内为本项目投保或者承保与食品安全相关的责任保险(如食品安全责任险等)，保险有效期应当覆盖项目合同有效期，且投保或者承保金额不低于3000万元（含）的，得2.5分。 2.投标人承诺于本项目合同签订生效后的5个工作日内为本项目投保或者承保公众责任险，保险有效期应当覆盖项目合同有效期，且投保或者承保金额不低于3000万元（含）的，得2.5分。 注：投标文件中需提供投保承诺函（格式自拟，被保险人或者承保人需为采购人，保险有效期应当覆盖项目合同有效期、投保或者承保金额)并加盖投标人公章，未提供或者提供的资料不符合要求的则不得分。
4.	诚信记录	5分	根据《关于加强珠海市政府采购供应商诚信管理有关事项的通知》（珠财采通（2022） 20 号）要求，对供应商的诚信状况（普通失信行为）进行评分，具体计算公式如下：诚信记录评审得分=供应商上一年度诚信记录得分×5%。 注： 1.采购代理机构于投标截止时间后，在评审活动开始前，通过广东政府采购网“其他监管检查公告”栏和珠海市财政局网站“信用财政”栏查询投标（响应）供应商的诚信状况（即供应商上一年度的诚信记录得分），提供给评标委员会，由评标委员会根据上述公式进行评审打分。 2.首次参加珠海市政府采购活动的供应商诚信管理基础得分为100分，在广东政府采购网“其他监管检查公告”栏和珠海市财政局网站“信用财政”栏查询不到相关供应商扣分记录的，视为该供应商上一年度诚信记录得分为100分。
合计		35分	

（合同包 2、合同包 3）

序号	评审内容及分值		评分细则
1.	相关业绩	10 分	根据投标人自 2022 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）承接过同类合同业绩（同类业绩指合同内容中包含食品或者食材配送相关的内容）的情况进行评分，每个业绩得 2 分；本项满分 10 分。 注：投标文件中须提供项目合同全件复印件，或者合同关键页复印件（合同关键页应当体现合同当事人名称（甲乙双方名称，其中乙方名称应当与投标人一致）、合同内容、合同签章处及合同签订时间等关键信息）以上复印件均需加盖投标人公章，未提供或提供的资料不符合要求的则不得分。
2.	项目安全保障	4 分	1.投标人承诺于本项目合同签订生效后的 5 个工作日内为本项目投保或者承保与食品安全相关的责任保险(如食品安全责任险等)，保险有效期应当覆盖项目合同有效期，且投保或者承保金额不低于 3000 万元（含）的，得 2 分。 2.投标人承诺于本项目合同签订生效后的 5 个工作日内为本项目投保或者承保公众责任险，保险有效期应当覆盖项目合同有效期，且投保或者承保金额不低于 3000 万元（含）的，得 2 分。 注：投标文件中需提供投保承诺函（格式自拟，被保险人或者承保人需为采购人，保险有效期应当覆盖项目合同有效期、投保或者承保金额)并加盖投标人公章，未提供或者提供的资料不符合要求的则不得分。
3.	项目食材贮存保障	3 分	根据投标人拟投入本项目自有或者租赁的冷库或者保鲜库情况进行评分，每提供一项有效证明文件得 3 分，本项满分 3 分。 注： 1.自有证明文件：投标文件中需提供房屋产权证复印件加盖投标人公章（产权人需与投标人名称或者投标人法定代表人名称一致）； 2.租赁证明文件：投标文件中需提供租赁合同复印件加盖投标人公章（租赁合同的承租方需与投标人名称一致或者投标人法定代表人名称一致）； 3.投标文件中需提供场地用途的相关图片，并同时附上文字性说明，或者附上产权证中或者租赁合同中载明的场地用途，上述资料提供复印件加盖投标人公章； 4.未提供或者提供的资料不符合要求的则不得分。
4.	项目食材	3 分	根据投标人拟投入本项目自有或者租赁的配送车辆情况进行评分，每提供

	运输保障		一辆冷链车或者冷藏车得 3 分，本项满分 3 分。 注： 1.自有车辆：投标文件中需提供有效的《机动车行驶证》与车辆照片以及车辆购置发票（车辆注册用户需与投标人名称或者投标人法定代表人名称一致）； 2.租赁车辆：投标文件中需提供有效的车辆租赁合同与《机动车行驶证》以及车辆照片（车辆租赁合同的出租方需与车辆注册用户名称一致，承租方需与投标人名称或者投标人法定代表人名称一致）； 3.车辆类型以行驶证或者发票所载类型为准； 4.上述资料提供复印件加盖投标人公章，未提供或者提供的资料不符合要求的则不得分。
5.	项目安全保障配备	3 分	投标人具备或者承诺中标后根据采购人的要求为本项目设立食品安全检测室（部门）并且配备齐全的专业检测设备设施（包含但不限于农药残留快速检测仪、兽药残留检测仪、肉类水分检测仪、莱克多巴胺检测仪、微生物检测仪、多功能水质检测仪、食品添加剂检测仪、便携式食品综合分析仪等）的，得 3 分。 注：**若投标人具备食品安全检测室（部门）并且配备有专业检测设备设施则提供专业检测设备设施的购买发票或租赁合同等相关材料，否则投标人需在投标文件中提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）**并加盖投标人公章，未提供或者提供的资料不符合要求的则不得分。
6.	诚信记录	5 分	根据《关于加强珠海市政府采购供应商诚信管理有关事项的通知》（珠财采通（2022） 20 号）要求，对供应商的诚信状况（普通失信行为）进行评分，具体计算公式如下：诚信记录评审得分=供应商上一年度诚信记录得分×5%。 注： 1.采购代理机构于投标截止时间后，在评审活动开始前，通过广东政府采购网“其他监管检查公告”栏和珠海市财政局网站“信用财政”栏查询投标（响应）供应商的诚信状况（即供应商上一年度的诚信记录得分），提供给评标委员会，由评标委员会根据上述公式进行评审打分。 2.首次参加珠海市政府采购活动的供应商诚信管理基础得分为 100 分，在广东政府采购网“其他监管检查公告”栏和珠海市财政局网站“信用财政”栏查询不到相关供应商扣分记录的，视为该供应商上一年度诚信记录得分为 100 分。
合计		28 分	

附件 4：技术评分细则

（合同包 1）

评审内容及分值			评分细则
1.	重要技术参数响应情况	10 分	根据投标人对本项目招标文件第二章《用户需求书》中标有“▲”（共 5 项）的重要技术参数或者要求的响应情况进行评分：每有一项重要技术参数或者要求满足的得 2 分，本项满分 10 分。 注：投标文件中须对本项目招标文件第二章《用户需求书》中标有“▲”的重要技术参数或者要求逐条作出明确响应（若用户需求书中要求提供相关证明材料的，还须提供要求的证明材料），负偏离或者不响应或者未提供符合要求的证明文件，对应项将不予以计分。
2.	项目需求的理解与建议	8 分	根据投标人结合第二章《用户需求书》中相关要求提供的项目需求的理解与建议（包括但不限于①以用户需求书为基础，在对用户需求充分理解的基础上作出重点难点分析，并提出解决办法；②结合国家、省、地方及行业相关标准与要求规定作出风险分析并提出防范措施；③针对项目服务内容提出合理化建议；④项目目标规划等量化指标的响应内容）进行综合评审： 8 分：针对上述全部量化指标作出了明确的响应，且完全满足或者优于采购需求； 6 分：只针对上述量化指标中的其中 3 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 4 分：只针对上述量化指标中的其中 2 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 2 分：只针对上述量化指标中的其中 1 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于该量化指标所对应的采购需求； 0 分：未针对上述量化指标中的任何一项作出响应；或者虽针对上述全部量化指标作出了响应但均不能满足采购需求；或者未提供本项内容。
3.	拟投入项目服务人员方案	8 分	根据投标人结合第二章《用户需求书》中相关要求提供的项目服务方案（包括但不限于①项目服务团队配置；②岗位职责；③团队管理制度；④紧急替代方案等量化指标的响应内容）进行综合评审： 8 分：针对上述全部量化指标作出了明确的响应，且完全满足或者优于采购需求； 6 分：只针对上述量化指标中的其中 3 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 4 分：只针对上述量化指标中的其中 2 项作出明确响应，且相应量化指标完全

			满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 2 分：只针对上述量化指标中的其中 1 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于该量化指标所对应的采购需求； 0 分：未针对上述量化指标中的任何一项作出响应；或者虽针对上述全部量化指标作出了响应但均不能满足采购需求；或者未提供本项内容。
4.	项目实施方案	9 分	根据投标人结合第二章《用户需求书》中相关要求提供的项目实施方案（包括但不限于①项目服务范围与服务质量标准；②项目服务流程；③项目运营管理方案（包括但不限于原材料管理制度、用工制度、卫生管理制度（内容包括蔬菜、生肉（鱼）、香料等的清洗规程、餐具及锅勺等的清洗与消毒规程、厨房员工卫生操作规程、厨房卫生及垃圾处理规程、库房卫生管理制度）、食堂成本核算说明、每周食谱公示承诺、每月伙食账目公示承诺等）等量化指标的响应内容）进行综合评审： 9 分：针对上述全部量化指标作出了明确的响应，且完全满足或者优于采购需求； 6 分：只针对上述量化指标中的其中 2 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 3 分：只针对上述量化指标中的其中 1 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于该量化指标所对应的采购需求； 0 分：未针对上述量化指标中的任何一项作出响应；或者虽针对上述全部量化指标作出了响应但均不能满足采购需求；或者未提供本项内容。
5.	项目服务质量保障方案	10 分	根据投标人结合第二章《用户需求书》中相关要求提供的项目服务质量保障方案（包括但不限于①服务质量控制措施（包括但不限于饭菜质量保障方案、营养配比说明、项目服务团队培训和管理、服务质量监督和评估等）；②项目服务质量管理制度（包括但不限于食堂采购食品及原料、食品添加剂的进货渠道管理、验收管理和采购台账管理制度、索证索票制度、查验记录制度、安全知识培训、卫生检查制度、食品留样制度等相关内容）；③项目风险监管措施；④项目应急处置措施等量化指标的响应内容）进行综合评审： 10 分：针对上述全部量化指标作出了明确的响应，且完全满足或者优于采购需求； 7.5 分：只针对上述量化指标中的其中 3 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 5 分：只针对上述量化指标中的其中 2 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 2.5 分：只针对上述量化指标中的其中 1 项作出明确响应，且相应量化指标完

			全满足或者优于该量化指标所对应的采购需求； 0 分：未针对上述量化指标中的任何一项作出响应；或者虽针对上述全部量化指标作出了响应但均不能满足采购需求；或者未提供本项内容。
合计		45 分	

（合同包 2、合同包 3）

评审内容及分值			评分细则
1.	重要技术参数响应情况	4 分	根据投标人对本项目招标文件第二章《用户需求书》中标有“▲”（共 2 项）的重要技术参数或者要求的响应情况进行评分：每有一项重要技术参数或者要求满足的得 2 分，本项满分 4 分。 注：投标文件中须对本项目招标文件第二章《用户需求书》中标有“▲”的重要技术参数或者要求逐条作出明确响应（若用户需求书中要求提供相关证明材料的，还须提供要求的证明材料），负偏离或者不响应或者未提供符合要求的证明文件，对应项将不予以计分。
2.	项目需求的理解与建议	6 分	根据投标人结合第二章《用户需求书》中相关要求提供的项目需求的理解与建议（包括但不限于①以采购需求为基础对服务范围和要求、项目实施环境及条件的理解，在对采购需求充分理解的基础上作出重点难点分析，并提出解决办法；②结合国家、省、地方及行业相关标准与要求规定作出风险分析并提出防范措施；③针对本项目采购需求提出合理化建议等量化指标的响应内容）进行综合评审： 6 分：针对上述全部量化指标作出了明确的响应，且完全满足或者优于采购需求； 4 分：只针对上述量化指标中的其中 2 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 2 分：只针对上述量化指标中的其中 1 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于该量化指标所对应的采购需求； 0 分：未针对上述量化指标中的任何一项作出响应；或者虽针对上述全部量化指标作出了响应但均不能满足采购需求；或者未提供本项内容。
3.	质量控制方案	15 分	根据投标人结合第二章《用户需求书》中相关要求提供的质量控制方案（包括但不限于①食材来源及食材供应商选定；②食材选材标准；③食材供应渠道管理及日常监督检测措施；④食材加工包装；⑤食材运输质量保障措施等量化指标的响应内容）进行综合评审： 15 分：针对上述全部量化指标作出了明确的响应，且完全满足或者优于采购需求； 12 分：只针对上述量化指标中的其中 4 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 9 分：只针对上述量化指标中的其中 3 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求；

			6 分：只针对上述量化指标中的其中 2 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 3 分：只针对上述量化指标中的其中 1 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于该量化指标所对应的采购需求； 0 分：未针对上述量化指标中的任何一项作出响应；或者虽针对上述全部量化指标作出了响应但均不能满足采购需求；或者未提供本项内容。
4.	配送服务方案	12 分	根据投标人结合第二章《用户需求书》中相关要求提供的配送服务方案（包括但不限于①配送计划；②人员保障；③流程控制（食材分类、粗加工、包装运输、存贮等）；④食材数量及种类、采购计划单及送货时间管理等量化指标的响应内容）进行综合评审： 12 分：针对上述全部量化指标作出了明确的响应，且完全满足或者优于采购需求； 9 分：只针对上述量化指标中的其中 3 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 6 分：只针对上述量化指标中的其中 2 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 3 分：只针对上述量化指标中的其中 1 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于该量化指标所对应的采购需求； 0 分：未针对上述量化指标中的任何一项作出响应；或者虽针对上述全部量化指标作出了响应但均不能满足采购需求；或者未提供本项内容。
5.	突发事件处理方案	15 分	根据投标人结合第二章《用户需求书》中相关要求提供的突发事件处理方案（包括但不限于①项目实施过程可能发生的各类突发紧急情况（如：食物中毒意外伤害事件、恶劣天气、配送途中交通事故、疫情等）的应急处理预案；②项目紧急情况报告机制；③项目应急人员调配机制；④项目应急处置措施；⑤食材紧急供应方案等量化指标的响应内容）进行综合评审： 15 分：针对上述全部量化指标作出了明确的响应，且完全满足或者优于采购需求； 12 分：只针对上述量化指标中的其中 4 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 9 分：只针对上述量化指标中的其中 3 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 6 分：只针对上述量化指标中的其中 2 项作出明确响应，且相应量化指标完全满足或者优于这些量化指标所对应的采购需求； 3 分：只针对上述量化指标中的其中 1 项作出明确响应，且相应量化指标完全

			满足或者优于该量化指标所对应的采购需求； 0 分：未针对上述量化指标中的任何一项作出响应；或者虽针对上述全部量化指标作出了响应但均不能满足采购需求；或者未提供本项内容。
合计		52 分	

附件 5：投标报价评分细则（合同包 1、合同包 2、合同包 3）

价格部分 （20 分）	投标报价得分采用低价优先法计算，即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，其投标报价得分为满分。其他投标人的投标报价得分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×报价权重×100。 备注： 1. 若投标报价符合修正情形（详见《价格修正》），则以修正后的投标报价进行评审； 2. 投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数。

一、价格修正

（一）价格核准：

1.投标文件报价出现前后不一致的，评标委员会按照下列规定修正：

1.1 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

1.2 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

1.3 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；

1.4 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。

2.同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。按上述修正误差的原则调整的价格对其响应投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，其报价将被拒绝。

（二）小型和微型企业产品价格扣除（如本项目/本包组为专门面向中小企业采购（包括监狱企业和残疾人福利性单位），则不适用本条款。）

1.根据财政部、工业和信息化部印发的《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库【2020】46 号文）、《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库【2022】19 号文）和《广东省财政厅 广东省工业和信息化厅关于进一步加强政府采购促进中小企业发展的通知》（粤财采购【2022】6 号文）和《珠海市财政局关于进一步加大珠海政府采购支持中小企业发展力度的通知》（珠财采监〔2022〕3 号文）的规定，对小型和微型企业产品的价格给予 C1 的扣除（C1 的取值为 10%），用扣除后的价格参与评审。

2.如本项目/本包组采购接受大中型企业与小微企业（包括监狱企业）组成联合体响应或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业（包括监狱企业）分包，联合协议书或者分包意向协议中约定小微企业（包括监狱企业）的合同份额占合同总金额 30%以上的，对联合体的有效响应报价或者大中型企业的有效响应报价给予 C2 的价格扣除（C2 的取值为 4%），用扣除后的价格参加评审；如联合体各方均为小微企业（包括监狱企业）的，联合体视同为小微企业享受上述第（二）项第 1 条规定的价格扣除。

3.组成联合体或者接受分包的小微企业（包括监狱企业）与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

4.《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库【2020】46 号文）所称中小企业（含中型、小型、微型企业，下同）应当同时符合以下条件：

4.1 符合中小企业划分标准；

4.2 提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

4.3 中小企业划分标准以《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）、国家统计局关于印发《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》的通知（国统字〔2017〕213 号）规定（详见招标文件附件 1）的划分标准为准。在货物采购项目中，投标人提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受财政部、工信部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46 号）规定的中小企业扶持政策。

5.参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》（格式见第六章投标文件格式），否则评审时不能享受相应的价格扣除。投标人提供的货物只有部分为小型或微型企业制造的，不享受价格扣除。

6.监狱企业视同小微企业，按上述第（二）项第 1、2 条享受评审中价格扣除。

6.1 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。

6.2 监狱企业参加政府采购活动时，应当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，否则不予认可。

7.残疾人福利性单位产品价格扣除

7.1 残疾人福利性单位视同小微企业，按上述第（二）项第 1、2 条享受评审中价格扣除。

7.2 根据财政部、民政部、中国残疾人联合会印发的《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，符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》（格式见第六章投标文件格式），并对声明的真实性负责。一旦中标将在中标公告中公告其声明函，接受社会监督。投标人提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

（三）投标人同时为小型、微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位任两种或以上情况的，评审中只享受一次价格扣除，不重复进行价格扣除。

（四）节能产品、环境标志产品价格扣除：报价产品（针对非政府强制采购产品） 获得节能产品认证证书或环境标志产品认证证书的，对该产品的价格给予 2%的扣除（同一个产品同时

获得以上两个认证的，不重复计算），用扣除后的价格参与评审。（提供报价产品所在清单页及国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书或环境标志产品认证证书复印件加盖投标人公章，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。）

二、商品包装和快递包装

本项目如涉及商品包装、快递包装，应当满足以下要求：

（一）商品包装环保要求

1.商品包装层数不得超过 3 层，空隙率不大于 40%；

2.商品包装尽可能使用单一材质的包装材料，如因功能需求必需使用不同材质，不同材质间应便于分离；

3.商品包装中铅、汞、镉、六价铬的总含量应不大于 100mg/kg；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）

4.商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物（VOCs）含量应不大于 5%（以重量计）；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）

5.塑料材质商品包装上呈现的印刷颜色不得超过 6 色；

6.纸质商品包装应使用 75%以上的可再生纤维原料生产；

7.木质商品包装的原料应来源于可持续性森林。

（二）商品包装检测方法

1.商品包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量的检测按照 GB/T10004-2008《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》规定的方法进行。

2.商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物（VOCs）的检测按照 GB/T23986-2009《色漆和清漆挥发性有机化合物（VOC）含量的测定气相色谱法》规定的方法进行。

（三）商品包装检测方法

1.快递包装环保要求

2.快递包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量应不大于 100mg/kg；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）

3.快递包装印刷使用的油墨中不应添加邻苯二甲酸酯，其挥发性有机化合物（VOCs）含量应不大于 5%（以重量计）；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）

4.快递包装中使用纸基材的包装材料，纸基材中的有机氯的含量应不大于150mg/kg；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）

5.快递包装中使用塑料基材的包装材料不得使用邻苯二甲酸二异壬酯、邻苯二甲酸二正辛酯、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯、邻苯二甲酸二异癸酯、邻苯二甲酸丁基苄基酯、邻苯二甲酸二丁酯等作为增塑剂；

6.快递中使用的塑料包装袋不得使用聚氯乙烯作为原料，且原料应为单一材质制成，生物分解率大于60%；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）

7.快递中使用的充气类填充物不得使用聚氯乙烯作为原料，且原料为单一材质制成，生物分解率大于60%；

8.快递中使用的集装袋应为单一材质制成，其重复使用次数应不小于80次；

9.快递中应使用幅宽不大于45mm的生物降解胶带；（必要时，采购人可要求履约验收时提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）

10.快递包装中不得使用溶剂型胶粘剂；

11.快递应使用电子面单；

12.直接使用商品包装作为快递包装的商品，其商品包装满足《商品包装政府用户需求书标准（试行）》即可；

12.快递包装产品质量和封装方式应符合相关国家或行业标准技术指标要求。

（四）快递包装检测方法

1.快递包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量的检测按照GB/T10004-2008《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》规定的方法进行。

2.快递包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物（VOCs）的检测按照GB/T23986-2009《色漆和清漆挥发性有机化合物（VOC）含量的测定气相色谱法》规定的方法进行。

3.快递包装所使用的塑料包装的生物降解率的检测按照GB/T20197-2006《降解塑料的定义、分类、标识和降解性能要求》规定的方法进行。

4.快递包装使用纸基材的包装材料中有机氯的检测按照GB/T22904-2008《纸浆、纸和纸板总氯和有机氯的检定》规定的方法进行。

5.快递包装中使用的生物降解胶带的生物降解率的检测按照GB/T19277.1《受控堆肥条件下材料最终需氧生物分解能力的测定采用测定释放的二氧化碳的方法 第1部分：通用方法》规定的方法进行。

（五）项目验收时，采购人将根据上述要求对商品包装和快递包装组织验收工作。

第五章　合同文本

珠海市婦幼保健院
ZHUHAI CENTER FOR MATERNAL AND CHILD HEALTH CARE
珠海市婦女兒童醫院
ZHUHAI WOMEN AND CHILDREN'S HOSPITAL

合 同 书

（注：本合同书模板仅供参考，以采购人实际要求为准）

合同编号：ZHFYHT【202X】0000X

合同名称：

甲　　方：

乙　　方：

签约地点：

签订时间：202X 年　　月　　日

甲　　方（统一社会信用代码）：

地　　址：

法定代表人：

指定联系人：

联系电话：

通讯地址：

电 子 邮 箱 ：

传　　真 ：

乙　　方（统一社会信用代码）：

地　　址：

法定代表人：

指定联系人：

联系电话：

通讯地址：

电 子 邮 箱 ：

传　　真 ：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国民法典》及其它有关法律、法规、规章以及甲方采购管理制度的有关规定，结合珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目的采购结果，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下：

一、服务内容

1.服务期限：

2.服务地点：

3.服务内容：

4.进度安排（如有）：

5.人员配置要求：

二、合同金额

合同金额（含税）为（大写）：　　（小写：）。

三、结算与付款：

1.结算周期：

2.结算方式：

3.付款条件：

4.付款方式：银行转帐或商业承兑汇票。

四、验收

五、保密

1.乙方须严格遵守甲方保密规定，除法律规定或合同另有约定外，未经甲方事先书面同意，乙方不得将甲方提供的图纸、文件、本项目实施过程中的数据、源代码、技术文档等资料保密，不得提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的的范围。

2.除合同本身之外，上款所列举的任何物件均是甲方的财产。如甲方有要求，乙方在完成合同后应将这些物件及全部复制件还给甲方。

3.如乙方违反上述约定，则乙方应赔偿甲方由此而造成的全部损失。甲方损失范围包括但不限于：甲方实际经济损失、律师费、调查费、采取补救措施所引起的所有费用和损失、乙方及其泄密对象因违约行为的获益等。

4.该保密条款永久有效，不因合同的终止而终止。

六、违约责任与赔偿损失

七、争议的解决

本合同的成立、有效性、解释、履行、签署、修订和终止以及争议的解决均应适用中华人民共和国法律。

如果任何争议或权利要求起因于本合同及其附件或与本合同及其附件有关或与本合同及其附件的解释、违约、终止或效力有关，都应由双方通过友好协商解决。

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，甲、乙双方一致同意向甲方所在地人民法院提起诉讼，同时，由违约方承担守约方支出的全部费用，包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、保全担保费、差旅费、材料费、调查费、评估费、鉴定费等费用。

诉讼进行过程中，除双方有争议的部分外，本合同其他部分仍然有效，各方应继续履行。

八、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

九、合同生效

本合同经甲乙双方签字盖章后生效，本合同一式　份，甲方执　份，乙方执　份。

甲方：	乙方：
法定代表人（或委托代理人）：	法定代表人（或委托代理人）：
地址：	地址：
	开户银行：
	账号：
电话：	电话：
合同签订日期：	合同签订日期：

注：

1.本合同文本仅供参考，具体条款内容由甲乙双方协商确定，但不得对招、投标文件的实质性条款作出变更。

2.本合同文本内容与用户需求书中关于同一事项表述不一致的，以用户需求书为准。

第六章　投标文件格式

一、自查表

二、报价部分

三、资格文件

四、商务部分

五、技术部分

六、其他部分

说明：请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码。

（封面仅供参考）

（项目名称）

投标文件
（正本/副本）

项目编号：_____

包 组 号：_____

项目名称：_____

投标人名称：_____

日　　期：_____年_____月_____日

一、自查表

1.1 资格自查表

（合同包 1）

评审内容	招标文件要求（详见《资格审查表》各项）	自查结论	证明资料
资格检查	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。	/	
	落实政府采购政策需满足的资格要求：无。	/	
	本项目的特定资格要求：投标人须具有有效的《食品经营许可证》，或者《食品药品经营许可证》，或者由市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。（投标文件中提供上述证明材料复印件加盖投标人公章）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，投标人编制的投标文件中须包含以下资格证明文件：	/	
	具有独立承担民事责任的能力。（提供在中华人民共和国境内注册的法人或者其他组织的营业执照或者事业单位法人证书或者社会团体法人登记证书复印件，如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定，以上内容须加盖投标人公章；分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件加盖投标人公章。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	法律、行政法规规定的其他条件。（投标文件中提供投	□通过□不通过	见投标文件

	标人资格声明函）		第（）页
	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目同一合同项下的其他采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）以下任意记录名单之一：①记录失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为记录名单。同时，不处于中国政府采购网（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。工商注册地在珠海市的投标人还须同时提供“信用中国（广东珠海）”网站（http：//credit.zhuhai.gov.cn/）的信用记录查询结果。（说明：①投标文件中可不提供本项证明文件，以采购代理机构于投标截止当日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档。③投标人为分支机构的，同时对该分支机构所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分支机构所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同投标人存在不良信用记录。④如相关失信记录已失效，投标文件中需提供相关证明资料。）	□通过□不通过	/
	成功购买本项目招标文件的投标人。	□通过□不通过	见投标文件第（）页

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

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

（合同包 2、合同包 3）

评审内容	招标文件要求（详见《资格审查表》各项）	自查结论	证明资料
资格检查	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。	/	
	落实政府采购政策需满足的资格要求：无。	/	
	本项目的特定资格要求：投标人须具有有效的《食品经营许可证》，或者《食品药品经营许可证》，或者《食品生产许可证》，或者由市场监督管理部门批准的食品经营许可文件。（投标文件中提供上述证明材料复印件加盖投标人公章）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，投标人编制的投标文件中须包含以下资格证明文件：	/	
	具有独立承担民事责任的能力。（提供在中华人民共和国境内注册的法人或者其他组织的营业执照或者事业单位法人证书或者社会团体法人登记证书复印件，如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定，以上内容须加盖投标人公章；分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件加盖投标人公章。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（投标文件中提供《资格条件承诺函》）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	法律、行政法规规定的其他条件。（投标文件中提供投	□通过□不通过	见投标文件

	标人资格声明函）		第（）页
	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目同一合同项下的其他采购活动。（投标文件中提供投标人资格声明函）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）以下任意记录名单之一：①记录失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为记录名单。同时，不处于中国政府采购网（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。工商注册地在珠海市的投标人还须同时提供“信用中国（广东珠海）”网站（http：//credit.zhuhai.gov.cn/）的信用记录查询结果。（说明：①投标文件中可不提供本项证明文件，以采购代理机构于投标截止当日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档。③投标人为分支机构的，同时对该分支机构所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分支机构所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同投标人存在不良信用记录。④如相关失信记录已失效，投标文件中需提供相关证明资料。）	□通过□不通过	/
	成功购买本项目招标文件的投标人。	□通过□不通过	见投标文件第（）页

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

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：　　年　月　日

1.2 符合性自查表

（合同包 1）

评审内容	招标文件要求 （详见《符合性审查表》各项）	自查结论	证明资料
符合性检查	投标报价满足招标文件要求（①报价唯一性；②报价未超最高限价；③未改变固定报价项（如有）；④按要求提供分项报价表（如有）；⑤报价合理性（投标人可根据其报价的优惠程度自行决定是否需要在投标文件中提交相关证明材料证明其报价合理性））	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	投标有效期满足招标文件要求	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	按照招标文件规定加盖公章和签署（**不接受电子公章、电子签名或者电子签章**）	□通过□不通过	/
	按照招标文件规定提供有效的法定代表人/负责人/自然人资格证明书及授权委托书	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	投标文件完全响应招标文件的实质性条款（即标注★号条款，如有）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	不存在投标人串通投标情形	□通过□不通过	/
	投标文件没有招标文件中规定的其他无效投标情形	□通过□不通过	/

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

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

（合同包 2、合同包 3）

评审内容	招标文件要求 （详见《符合性审查表》各项）	自查结论	证明资料
符合性检查	投标报价满足招标文件要求（①报价唯一性；②报价未超最高限价；③未改变固定报价项（如有）；④按要求提供分项报价表（如有）；⑤报价合理性（投标人可根据其报价的优惠程度自行决定是否需要在投标文件中提交相关证明材料证明其报价合理性））	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	投标有效期满足招标文件要求	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	按照招标文件规定加盖公章和签署（**不接受电子公章、电子签名或者电子签章**）	□通过□不通过	/
	按照招标文件规定提供有效的法定代表人/负责人/自然人资格证明书及授权委托书	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	投标文件完全响应招标文件的实质性条款（即标注★号条款，如有）	□通过□不通过	见投标文件第（）页
	不存在投标人串通投标情形	□通过□不通过	/
	投标文件没有招标文件中规定的其他无效投标情形	□通过□不通过	/
	在本项目已完成评审的合同包中未被推荐为第一中标候选人	□通过□不通过	/

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

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

1.3 商务部分评审自查表（合同包　）

序号	评审内容	证明文件（如有）
1		见投标文件（）页
2		见投标文件（）页
3		见投标文件（）页
…		

说明：投标人应根据《商务评分细则》的各项内容填写此表。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：　　年　月　日

1.4 技术部分评审自查表（合同包　）

序号	评审内容	证明文件（如有）
1		见投标文件（）页
2		见投标文件（）页
3		见投标文件（）页
…		

说明：投标人应根据《技术评分细则》的各项内容填写此表。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：　　年　月　日

二、报价部分

2.1 投标报价表（开标一览表）

投标报价表（开标一览表）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

合同包 1（珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购）

采购标的	投标报价 （人民币 元/2 年）	最高限价 （人民币 元/2 年）
珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队采购	大写： 小写：	6,772,800.00

备注：

1.中文大写金额用汉字，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整（正）等。

2.除招标文件另有规定外，投标文件内不得含有任何对本报价进行价格折扣的说明或资料，否则为无效投标。

3.投标报价按招标文件进行报价。如本项目包含多个包组，应分别提供各包组的投报总价。

4.本项目不接受有选择性的投标报价。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

投标报价表（开标一览表）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

合同包 2（珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务）

采购标的	投标报价 （结算率 %）	最高限价 （结算率 %）
珠海市妇幼保健院南琴院区各单数月份食堂食材配送服务	大写：百分之_____。 小写：_____%	90.00%

备注：

1.中文大写金额用汉字，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整（正）等。

2.除招标文件另有规定外，投标文件内不得含有任何对本报价进行价格折扣的说明或资料，否则为无效投标。

3.投标报价按招标文件进行报价。如本项目包含多个包组，应分别提供各包组的投报总价。

4.本项目不接受有选择性的投标报价。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

投标报价表（开标一览表）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

合同包 3（珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务）

采购标的	投标报价 （结算率 %）	最高限价 （结算率 %）
珠海市妇幼保健院南琴院区各双数月份食堂食材配送服务	大写：百分之_____。 小写：_____%	90.00%

备注：

1.中文大写金额用汉字，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整（正）等。

2.除招标文件另有规定外，投标文件内不得含有任何对本报价进行价格折扣的说明或资料，否则为无效投标。

3.投标报价按招标文件进行报价。如本项目包含多个包组，应分别提供各包组的投报总价。

4.本项目不接受有选择性的投标报价。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

2.2 投标分项报价表（仅限合同包 1）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

费用类别	费用项目	数量	投标单价报价 （人民币 元）	小计 （人民币 元）
合计			小写： 大写：	

备注：

1.中文大写金额用汉字，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整（正）等。

2.此表为《投标报价表（开标一览表）》的分项报价表，未提供本投标分项报价表的，视为未实质性响应招标文件要求而作无效投标处理。

3.所有价格均以人民币作为货币单位填写及计算。

4.该表格式仅作参考，投标人的详细报价表格式可自拟。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

三、资格文件

3.1 投标函

致珠海市妇幼保健院、大航海（广东）项目咨询有限公司：

依据贵方珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目（项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03）项目，合同包___的投标邀请，我方代表*（姓名、职务）*经正式授权并代表*（投标人名称、地址）*提交下述文件正本一份，副本七份，并附一份电子版。

1.自查表

2.报价部分

3.资格文件

4.商务部分

5.技术部分

6.其他部分：

在此，我方声明如下：

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

2.投标有效期为开标之日起90个日历日。

3.我方已经详细阅读全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件（如果有的话）。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。

4.我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

5.我方承诺在本次投标文件中提供的一切材料，无论是原件还是复印件均为真实的，绝无任何虚假，否则，愿承担相应的后果和法律责任；对各项数据（含引用的第三方数据）及货物、服务陈述，谨守诚实、谨慎、客观的原则，如有故意夸大、缩小等不实成分的，被贵方发现或被他人举报查实，愿承担包括被取消投标或者中标资格的一切处理。

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

7.我方同意按招标文件规定向采购代理机构缴纳采购服务费。

投标人：

地址：

投标人代表签字或签章：

投标人名称（公章）：

开户银行：

账号：

日期：

3.2 法定代表人（或负责人）资格证明书及授权委托书

法定代表人（或负责人）资格证明书

致：大航海（广东）项目咨询有限公司

_____（姓名）先生/女士，现任我单位_____（职务名称），为本单位法定代表人（或负责人），特此证明。

单位（盖公章）：

代表人性别：　　年龄：　　身份证明号码：

联系电话：

营业执照号码：

说明：投标人应提供法定代表人（或负责人）身份证明复印件。

法定代表人（或负责人）有效的身份证明复印件粘贴处（正面）	法定代表人（或负责人）有效的身份证明复印件粘贴处（反面）

法定代表人（或负责人）授权委托书

致：大航海（广东）项目咨询有限公司

本授权书声明：我_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人（或负责人），现授权_____（单位名称）的_____（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法代理人，以本公司的名义参加珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目（采购编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03），合同包___的投标活动。代理人对该项目所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。

代理人无转委托权。特此委托。

法定代表人（或负责人）（签字或盖私章）：

投标人名称（加盖公章）：

说明：

1.有效期限：与本单位投标文件中标注的投标有效期一致。

2.投标代表为法定代表人（或负责人），则本委托书不需提供。

3.投标代表为法定代表人（或负责人）授权委托人的，须提供本授权委托书及被授权人身份证明复印件，否则作无效投标处理。

4.若法定代表人（或者负责人）的签字与营业执照中所示的法定代表人（或者负责人）不一致，投标文件中须提供相关佐证材料，包括但不限于投标人依法备案的公司章程、对外官宣公告、决策层出具的决议书等。

被授权人有效的身份证明复印件粘贴处（正面）	被授权人有效的身份证明复印件粘贴处（反面）

3.3 资格声明函

资格声明函

致：珠海市妇幼保健院、大航海（广东）项目咨询有限公司

关于贵方珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目（项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03）招标公告，本签字人愿意参加投标响应，提供投标文件中规定的全部服务，并声明提交的下列文件和说明是准确的和真实的，且愿为其真实性和正确性承担法律责任：

1.具有独立承担民事责任的能力，满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的投标人资格条件（详见《资格条件承诺函》）。

2.满足本采购项目的特定资格要求（相关证明文件附后）。

3.不存在与本采购项目其他投标人的单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的情形。

4.不存在为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的情形。

5.满足政府采购投标人信用信息要求。

6.符合法律、行政法规规定的其他条件。

投标人代表签字或者签章：

投标人名称（加盖公章）：

日期：年 月 日

注：按要求附相关文件如下：

（1）提供在中华人民共和国境内注册的法人或者其他组织的营业执照或者事业单位法人证书或者社会团体法人登记证书复印件，如投标人为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定，以上内容须加盖投标人公章；分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件加盖投标人公章。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外；

（2）提供《资格条件承诺函》；

（3）信用信息：投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）以下任意记录名单之一：①记录失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为记录名单。同时，不处于中国政府采购网（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。工商注册地在珠海市的投标人还须同时提供“信用中国（广东珠海）”网站（http：

//credit.zhuhai.gov.cn/）的信用记录查询结果。（说明：①投标文件中可不提供本项证明文件，以采购代理机构于磋商响应截止当日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档。③投标人为分支机构的，同时对该分支机构所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分支机构所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同投标人存在不良信用记录。④如相关失信记录已失效，投标文件中需提供相关证明资料。）；

（4）提供本采购项目特定资格要求的证明文件（投标文件中提供证明文件复印件加盖投标人公章）；

（5）投标人认为有必要提供的其他相关证明文件。（如有）

3.4 资格条件承诺函

资格条件承诺函

我方（供应商名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（三）项、第（四）项、第（五）项规定条件，具体包括：

1.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

2.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

3.具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

4.参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

我方对上述承诺的真实性负责，在评审环节结束后，自愿接受采购单位（采购代理机构）的检查核验，配合提供相关证明材料，证明符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商基本资格条件。如有虚假，将依法承担相应法律责任。

特此承诺。

供应商名称（加盖公章）：

日期：

3.5 投标承诺书

投标承诺书

珠海市妇幼保健院：

本投标人已详细阅读了珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目招标文件，自愿参加上述项目投标，现就有关事项向采购人郑重承诺如下：

1.本投标人自愿在招标文件规定的时限内按照招标文件及采购合同、用户需求书、技术规范等要求完成采购任务，按时完成并验收合格。服务质量按照投标文件的承诺并满足招标文件要求。

2.保证投标文件内容无任何虚假。若评标过程中查出有虚假，同意作无效投标文件处理并被没收投标担保，若中标之后查出有虚假，同意废除中标资格并被没收投标担保。

3.保证投标文件不存在低于成本的恶意报价行为。

4.保证按照招标文件及中标通知书规定提交履约保证金（如有）并商签采购合同，对招标文件第五章“合同文本”中的条款项下的内容完全响应，不作任何的偏离。否则，同意接受采购人违约处罚并被没收投标担保。

5.保证按照采购合同约定完成采购合同范围内的全部内容。否则，同意接受采购人对投标人违约处理并被没收履约保证金（如有）。

6.保证中标之后不转包，若分包将征得采购人同意并遵守相关法律法规。

7.保证中标之后按招标文件要求向招标项目配置承诺的资源，否则，同意接受违约处罚并被没收履约担保。

8.保证中标之后密切配合采购人开展工作，接受采购人的监督管理。

9.保证按招标文件及采购合同约定的原则处理采购调整事宜，不发生签署采购合同之后恶意索赔的行为。

本投标人在规定的投标有效期限内，将受招标文件的约束并履行投标文件的承诺。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

四、商务部分

4.1 投标人综合概况（格式内容自拟）

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

4.2 商务条款响应表（合同包　）

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

序号	招标文件商务条款	投标响应	偏离情况	说明
1.	投标有效期			
2.	合同价			
3.	付款方法和条件			
4.	服务期			
5.	验收要求			
6.	违约责任			
7.	争议解决途径			
8.	其他			

说明：

1.“投标响应”应填写投标人的具体承诺，如果投标人承诺完全按照招标文件规定执行的，也可以填写“完全按照招标文件规定执行”；“偏离情况”项填写“正偏离、负偏离、无偏离”，投标人须真实体现偏离情况。其中正偏离是指投标文件商务承诺优于招标文件所规定的商务条款内容；负偏离是指投标文件商务承诺劣于招标文件所规定的商务条款内容。

2.对投标人须知前附表、合同条款资料表和附加要求的条款按上列格式逐条说明，若投标人未在上表中逐一响应的且未在其他地方陈述的条款，视作投标人已经承诺按照招标文件中商务条款要求履行，在投标文件其他地方有具体明确陈述的，以其他地方为准。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：　　年　月　日

4.3 商务部分响应情况（合同包　　）

4.3.1 根据《商务评分细则》的评审内容要求提供相关资料。

4.3.2 投标人认为有必要提供的其他资料。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：　　年　月　日

五、技术部分

5.1 技术条款响应表

项目名称：珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目

项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03

（1）实质性指标“★”条款响应表

（合同包 1）

序号	招标规格要求	投标实际参数	是否偏离（无偏离/正偏离/负偏离）	证明文件页码数（如有）
1	★（2）服务项目：患者配送餐、患者家属配送餐、并根据病人情况提供普通餐食、流质、半流质、治疗膳食等特殊饮食配送服务，包括但不限于月子餐、糖尿病餐、儿童餐等。	*根据投标人实际响应内容逐条填写（下同）*		*见投标文件（）页（下同）*
2	★3.中标人在服务期满后，按照与采购人签订合同条款自然退出，但中标人必须无条件配合采购人与下一任服务单位做好食堂各方面的交接工作，确保食堂工作平稳过渡，为职工和访客提供正常的膳食服务。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**			
3	★2.中标人应妥善经营食堂，保持采购人的收支基本持平（支出包含食堂运营支出、食材采购支出、其他消耗支出等）。中标人应当妥善经营，通过有效的成本控制流程以减少采购人的各类成本支出，保持采购人食堂收入能够满足支出比例。如遇突发情况（如：恶劣天气或其他不可抗力因素）导致就餐人数异常变动、食堂的盈利与亏损不达标，不属于中标人责任。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款**			

	的所有内容）并加盖投标人公章）			
4	★5.参与本项目的投标人不得同时参与本项目合同包 2、合同包 3 的食材配送，不得与本项目合同包 2、合同包 3 的投标供应商存在控股及其他利益关系，否则一经发现，采购人有权无条件取消其投标资格或者中标资格。			
5	★9.中标人应对员工采取人脸考勤机进行考勤，由中标人提供人脸考勤机及相关系统，月末打印当月考勤表交采购人作为付款凭证。鉴于排班轮休原则，中标人每日实际打卡人数应不少于合同人数的 90%。			
6	★（20）中标人必须保证派驻人员的稳定性，中标人所提供服务人员与采购人之间不得有任何劳动用工关系和雇佣关系。中标人派驻采购人处所有员工的自身安全、社会保障、工资发放、福利、餐费、劳动纠纷等全部由中标人负责，与采购人无关。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**			
7	★（1）本项目由中标人直接管理，驻场人员不少于 34 人，不得转包、分包、挂靠、联合投标等，须向采购人提供详细的人员配置优化方案，所有服务人员不得有违法犯罪记录、最终中标人数不得含有钟点工。			
…				

说明：

1.投标人必须对应招标文件“用户需求书”中“★”条款内容逐条响应。带“★”条款必须实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致投标无效。**若本项目未设有“★”条款，可无需提供本表。**

2.投标人响应用户需求书应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送相关部门查处。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

（合同包 2、3）

序号	招标规格要求	投标实际参数	是否偏离（无偏离/正偏离/负偏离）	证明文件页码数（如有）
1	★1.投标人应当根据采购人的要求签署《食品质量安全承诺书》，要求法人代表签字，加盖投标人公章。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**	*根据投标人实际响应内容逐条填写（下同）*		*见投标文件（）页（下同）*
2	★所有的粮油类产品不得含有转基因。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**			
3	★（4）所供货物必须留样，采购溯源资料及相关食品安全报告需保留 3 年以上。如发生质量或食品安全问题，以卫生防疫部门检验为准。			
4	★（5）整个运输过程应科学合理，需采用冷链车（要求专车专送）配送，车身有明确的中标人单位标识并且要保持清洁和定期消毒，保持车辆性能稳定。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。运输需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，车厢内无不良气味、异味。			
5	★（6）如采购人有临时需求，中标人应当无条件配合相关工作，且在收到采购人通知的 60 分钟内完成配送。完成配送时间以采购人收到货物时间为准。			
6	★11.扶贫产品采购：投标人应当配合采购人全额完成合同期限			

	内每年年度的扶贫采购任务。**（投标人需在投标文件提供承诺函（格式自拟，内容应当涵盖本条款的所有内容）并加盖投标人公章）**			
…				

说明：

1.投标人必须对应招标文件“用户需求书”中“★”条款内容逐条响应。带“★”条款必须实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致投标无效。**若本项目未设有“★”条款，可无需提供本表。**

2.投标人响应用户需求书应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送相关部门查处。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

（2）重要参数指标“▲”条款响应表（合同包　）

序号	招标规格要求	投标实际参数	是否偏离（无偏离/正偏离/负偏离）	证明文件页码数（如有）
1		*根据投标人实际响应内容逐条填写（下同）*		*见投标文件（）页（下同）*
2				
3	…			
…	…			

说明：

1.投标人必须对应招标文件“用户需求书”中带“▲”条款内容逐条响应，带“▲”条款为评审时的重要参数指标，负偏离（不满足要求）将影响评审得分。**若本项目未设有“▲”条款，可无需提供本表。**

2.投标人响应用户需求书应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送相关部门查处。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

（3）用户需求书非“★”“▲”条款响应表（合同包　）

序号	招标规格要求	投标实际参数	是否偏离（无偏离/正偏离/负偏离）	证明文件页码数（如有）
1		*根据投标人实际响应内容逐条填写（下同）*		见投标文件（）页（下同）
2				
3				

说明：

1.**技术条款为评审时的参数指标，投标人必须对应招标文件第二章“用户需求书”中非“★”“▲”条款内容逐条填入上表，否则将影响评审得分，投标人需要注意。**若投标人未在上表中逐一响应的且未在其他地方陈述的条款，视作投标人已经承诺按照招标文件“用户需求书”要求履行，在投标文件其他地方有具体明确陈述的，以其他地方为准。

2.投标人响应用户需求书应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送相关部门查处。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

5.2 技术部分响应情况（合同包　）

5.2.1 根据《技术评分细则》的评审内容要求提供相关资料。

5.2.2 投标人认为有必要提供的其他资料。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

六、其他部分

6.1 代理服务费承诺书

代理服务费承诺书

致：大航海（广东）项目咨询有限公司

如果我方在贵司组织的珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目（项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03）的招标活动中获中标，我方保证在收到《代理服务费交款通知书》三日内，向贵司交纳代理服务费（按招标文件规定执行）。

我方如违反上款承诺，愿凭贵司开出的相关通知，按上述承诺金额的200%给付。

特此承诺！

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

6.2 通知函

致：大航海（广东）项目咨询有限公司

我公司已完全理解珠海市妇幼保健院南琴院区食堂运营服务团队及食堂食材配送服务采购项目（项目编号：DHH25-ZH1ZFGW-029-03）招标文件的各项规定，经充分考虑决定：

□1.按招标文件的各项规定参加本次投标活动。

□2.放弃本次投标活动。

请各投标人在上述 1 或 2 选择“√”并于投标文件提交截止时间前 3 个日历日内扫描发送电子邮件至：dahanghai1017@126.com。

投标人代表签字或签章：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年　月　日

6.3 询问函、质疑函范本（以下内容投标文件中无须提供）

6.3.1 询问函范本

询问函范本

大航海（广东）项目咨询有限公司：

我单位已报名并准备参与（项目名称：　　）（项目编号：）的投标（或响应或报价）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（授权代表）：

地址/邮编：

电话/传真：

日期：　年　月　日

6.3.2 质疑函范本

质疑函范本

一、质疑投标人基本信息

质疑投标人：.....

地址：.....邮编：.....

联系人：.....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：.....

招标文件获取日期：.....

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：.....

质疑函制作说明：

1.投标人提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2.质疑投标人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投标人签署的授权委托书。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.质疑投标人若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

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.质疑投标人为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑投标人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。

第七章　投标人须知

一、说　明

1.适用范围

1.1 本招标文件适用于《投标人须知前附表》所述项目的采购。

2.定义

2.1“采购人”是指《投标人须知前附表》列明的、获得资金的国家机关、企事业单位、团体组织或者其他社会组织。

2.2“采购代理机构”是指：大航海（广东）项目咨询有限公司。

2.3“招标采购单位”是指：采购人和采购代理机构。

2.4“投标人”是指：向采购人提供货物、工程、服务的法人、其它组织或者自然人。

2.5“货物”是指：各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

2.6“服务”是指：货物和工程以外的其它采购对象。

2.7 合格的投标人

2.7.1 符合招标文件资格规定的投标人。

2.7.2 符合《投标人须知前附表》所列资格要求的投标人。

2.8 合格的货物

2.8.1 投标人提供所有货物必须是全新的、未使用过的货物。

2.8.2 国产的货物及其有关服务必须符合中华人民共和国的设计和制造的国家及行业标准、强制性规范。

2.8.3 进口的货物及其有关服务必须符合原产地和/或中华人民共和国的设计和制造生产或行业标准，具有合法的进口手续和途径，并通过了进口检验检疫主管部门的检验。

2.8.4 除非“投标须知前附表”中允许，否则不允许以进口产品参加投标。

2.8.5 投标人应保证，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权的起诉。

2.9.6 满足《投标人须知前附表》所列其它要求。

2.9 合格的服务：满足《投标人须知前附表》所列要求。

2.10“中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

3.投标费用

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

二、招标文件

4.招标文件的构成

4.1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

1） 投标邀请函

2） 用户需求书

3） 投标人须知前附表

4） 评标方法和标准

5） 合同文本

6） 格式文件

7） 投标人须知

8） 在招标过程中由招标采购单位发出的修正和补充文件等

4.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都做出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

5.招标文件的澄清或修改

5.1 招标文件的澄清是指采购人对招标文件中的遗漏、错误、词义表达不清或对比较复杂的事项进行说明，回答投标人提出的各种问题。招标文件的修改是指采购人或采购代理机构对招标文件中出现的错误进行修订。投标截止期前的任何时候，无论出于何种原因，采购代理机构可主动地或在解答投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

5.2 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式通知招标采购单位。招标采购单位对其收到的对招标文件的书面澄清要求均以书面形式予以答复，同时将书面答复发给每个获取招标文件的投标人（答复中不包括问题的来源）。投标人在收到上述答复后，应立即向招标采购单位回函确认。该答复作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。

5.3 招标文件的修改将以书面形式通知所有获取招标文件的投标人，并对其具有约束力。投标人在收到修改通知后，应立即向招标采购单位回函确认。

5.4 采购人对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改的，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间至少十五个日历日前，以书面形式通知所有招标文件收受人。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。采购人修改招标文件之日起至投标截止期少于十五个日历日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间，将变更时间书面通知所有招标文件收受人。

三、投标文件的编制

6.投标的语言及计量

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

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

7.投标文件的构成

7.1 投标文件的构成应符合招标文件的要求，具体内容应参照本招标文件《投标文件格式》的所列内容。

7.2 投标文件必须按照招标文件要求签署、盖章（不接受电子公章、电子签名或者电子签章）。

8.投标文件编制

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

8.2 投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容。

8.3 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，并无条件接受招标采购单位对其中任何资料进行核实的要求。

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

9.投标报价

9.1 如招标文件无特殊规定，投标价格以人民币填报。

9.2 投标人应按照《投标人须知前附表》、《合同资料表》、《用户需求书》规定的内容进行报价，并按《开标一览表》和《投标分项报价表》确定的格式报出分项价格和总价。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。投标总价中也不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，视为该漏报或不报部分的费用已包括在已报的分项报价中而不予支付

9.3《投标分项报价表》填写时应响应下列要求：

1） 对于报价免费的项目必须标明“免费”；

2） 所有根据合同或其它原因应由投标人支付的税款和其它应交纳的费用都要包括在投标人提交的投标价格中；

3） 应包含货物运至最终目的地的运输、保险和伴随货物服务的其他所有费用。

9.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：（一）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；（二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；（三）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；（四）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（但以单价金额计算汇总金额超过

项目预算金额的除外）。同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

10.备选方案

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

11.投标人资格证明文件

11.1 投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，内容详见招标文件《投标文件格式》中的“资格性文件”。

11.2 资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位印章；招标文件投标人资格要求或者《投标文件格式》中的“资格性文件”要求携带原件的，投标人应该在开标现场向评标委员会提供原件核对，否则将作无效投标处理。

12.投标有效期

12.1 投标文件应在《投标人须知前附表》规定的时间内保持有效。投标有效期比规定时间短的将作无效投标处理。

12.2 特殊情况下，采购代理机构可于投标有效期期满之前，要求投标人同意延长投标有效期，要求与答复均应为书面形式。投标人可以拒绝上述要求。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件。

13.投标文件的数量和签署

13.1 投标人应按《投标人须知前附表》规定的数量提交投标文件，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。

13.2 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字，被授权代表签字的应在投标文件中附《法定代表人授权书》。

13.3 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签章或签字才有效。（暗标除外）

13.4 招标文件中已明示需盖章签名处，均须加盖投标人公章，并经投标人法定代表人或其授权委托人签名或盖章。（暗标除外）

13.5 电报、电话、传真形式的投标文件概不接受。

四、投标文件的递交

14.投标文件的密封和标记

14.1 投标人应将投标文件正本和副本进行密封。

14.2 每一密封信封均应：

（1）标明项目编号、招标项目名称，并注明“正本”或“副本”字样；

（2）注明“于（投标截止时间）之前不准启封”的字样。

（3）封口处应加盖投标人印章。

14.3 如果信封未按本须知第 14.1 条和第 14.2 条要求进行密封和标记的，采购代理机构不会拒绝接收其投标文件，但采购代理机构对误投或过早启封以及由此造成的风险和损失概不负责。

14.4 投标文件未密封的或在递交截止时间后递交的，采购代理机构将拒绝接收。

15.投标截止期

15.1 招标采购单位在《投标人须知前附表》中规定的地点和投标截止时间之前接收投标文件，超过截止时点后的投标为无效投标。

15.2 招标采购单位可以按本须知 5.规定，通过修改招标文件自行决定酌情延长投标截止期。在此情况下，招标采购单位和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。

16.投标文件的修改和撤回

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

16.2投标人在递交投标文件后，可以撤回其投标，但投标人必须在规定的投标截止时点前以书面形式告知招标采购单位。从投标截止期至投标人承诺的投标有效期内，投标人不得撤回其投标。

16.3 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

五、开标、评标、定标

17.开标

17.1 招标采购单位在《投标人须知前附表》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标时原则上应当有采购人代表和投标人代表参加，投标人代表因自身原因未参加开标会议的，视同认可开标结果。参加开标的代表应签到以证明其出席。

17.2 开标时，采购代理机构邀请投标人对自己提交的投标文件的密封情况进行检查，当参加投标的投标人较多时，也可以由前三名递交投标文件的投标人被授权代表作为全体投标人推选的代表就全部投标文件的密封情况进行检查，经确认无误后由招标工作人员当众拆封。招标工作人员宣读投标人名称、投标价格、价格折扣、投标文件的其他主要内容和招标文件允许提供的备选投标方案。

17.3 招标采购单位做好开标记录，开标记录由各投标人代表签字确认；如开标记录表内容与投标文件不一致，或者投标人对开标有异议的，投标人代表须当场提出。

18.评标委员会

18.1 评标由招标采购单位依照招标文件的规定，组建的评标委员会负责。评标委员会成员由采购人代表和技术、经济等方面的评审专家组成，采购人代表人数、专家人数及专业构成按招标文件规定确定。评标委员会成员依法从采购代理机构的专家库中随机抽取。

19.评标程序

19.1 投标文件初步审查（初审）。初步审查分为资格审查和符合性审查。

19.1.1 资格审查。采购人及采购代理机构依据招标文件的规定，对投标文件中的资格证明等进行审查，以确定投标供应商是否具备投标资格。

19.1.2 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。

19.1.3在投标文件初审过程中，评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身内容，而不依据或寻求任何外部的证据。

19.1.4 实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

19.1.5 在投标文件初审过程中，如发现《投标人须知前附表》所列情形之一的，投标文件将确定为无效投标。

19.1.6对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为初审不合格或无效投标者，采购人或采购代理机构应及时告知投标当事人，以让其核证、澄清事实。

19.2 澄清有关问题。

19.2.1 对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其被授权代表签字，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。对于投标人主动提出的澄清、说明或者纠正，评标委员会应当拒绝。

19.2.2 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

19.3 比较与评价。按招标文件《投标人须知前附表》规定的评标方法和标准，对资格审查和符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

19.4 按照《投标人须知前附表》所列数量推荐中标候选人名单。

19.5 评标委员会认为（招标文件中存在含义不明确或表述不一致的内容）需要采购人对招标文件条款进行澄清的，可以要求招标采购单位进行澄清，澄清不得背离招标文件的实质内容（不得超出招标文件的范围或改变招标文件的真实意思表示）。

19.6 在评标过程中，评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价或者在设有标底时明显低于标底，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该投标人作出书面说明并提供相关证明材料。投标人不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由评标委员会认定该投标人以低于成本报价竞标，应当否决其投标。

20.定标

20.1 定标程序。采购人在收到评标报告后五个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人；也可以授权评标委员会直接确定中标人。具体见《投标人须知前附表》。

20.2 中标人确定后，招标采购单位将在招标文件指定的媒体上发布中标结果公告，并向中标人发出《中标通知书》，《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。

20.3 中标结果公告的公告期限为1个工作日，结果公告同时作为采购代理机构通知除中标人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他形式另行通知。

21.替补候选人的设定与使用

21.1 中标人因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，采购人可以与排位在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同（以此类推，但中标资格只顺延给中标候选人），或者重新组织招标。

22.评标注意事项

22.1 评委会除主动要求询标外，从开标后至发出《中标通知书》期间，任何投标人均不得就与其投标有关的任何问题与采购代理机构及评标委员会联系。

22.2 为保证采购活动的公正性，除本须知 20.2 的规定外，在开标、评标过程中，评标委员会成员不得与投标人私下交换意见。在招标工作结束后，评标委员会成员和参与评标的有关工作人员不得泄漏对投标文件的评审和比较以及与评标有关的其他情况。

23.代理服务费

23.1中标人应按照招标文件**投标人须知前附表**中的规定缴纳代理服务费。

23.2代理服务费收费采用差额定率累进法计算方式。代理服务费低于5000元的按照5000元计算。具体收费标准详见下表：

金额（万元）	收费费率
100以下	1.50%
100～500	0.8%
500～1000	0.45%
1000～5000	0.25%

经依法取消中标资格的，代理服务费不予退还。

六、合同的订立和履行

24.合同的订立

24.1 采购人与中标人自中标通知书发出之日起三十日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订采购合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

七、质疑

25.质疑

25.1 如投标人认为本招标文件中存在“不合理的条件对投标人实行差别待遇或者歧视待遇”，或对其他任何条款有异议，应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出（投标人在法定质疑期内须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，针对同一采购程序环节提出的多次质疑将不予受理），否则视为无异议，采购人及采购代理机构将不再受理此后对招标文件的任何异议。