

信阳市人民医院餐饮服务项目

一包~二包

招 标 文 件

项目编号：信财公开招标-2026-40



志高工程管理
ZHIGAO PROJECT MANAGEMENT

采 购 人：信阳市人民医院

采购代理机构：河南志高工程管理有限公司

日 期：二〇二六年五月

致政府采购供应商和代理机构的一封信

尊敬的政府采购供应商、代理机构：

您好！非常感谢您一直以来对信阳市政府采购活动的关心和支持！

近年来，信阳市财政局坚持以“服务企业、服务市场、服务基层”为出发点，以规范制度为抓手，以便民利企为目标，通过完善政府采购制度，优化政府采购流程，压缩办理时限，持续提升政府采购电子化水平，推进政府采购工作高效、规范、阳光运行。

为持续优化信阳市政府采购领域营商环境，信阳市财政局成立优化营商环境工作领导小组，定期召开优化营商环境调度会、推进会，党组成员带头解决重大问题，带头完成节点任务，带头落实惠企政策，以工作机制创新推进工作延伸。一是持续为各交易主体提供优质服务。在法律职权内明确采购人主体责任，减少审批事项；汇编印发政府采购相关政策规定和政府采购操作指南及流程图，方便各交易主体参与我市政府采购活动；启用“不见面开标评标”系统，实现招标采购的全流程电子化。二是落实惠企政策。免收招标文件费用、投标保证金、履约保证金，货物类、服务类政府采购项目免收质量保证金，工程类政府采购项目收取不超过合同金额3%的质量保证金，且不得以现金形式收取，建议采购人根据项目实际情况免收质量保证金；给予中小微企业价格扣除优惠，货物服务采购项目给予小微企业报价的15%—20%（工程项目为5%）扣除优惠，用扣除后的价格参与评审；鼓励采购人提高首付款或预付款比例，首付款或预付款支付比例原则上不低于合同金额的50%，对于中小微企业，首付款或预付款支付比例可提高至不低于合同金额的70%；加大政府采购合同融资政策宣传，推进政府采购合同融资，为中标企业开辟融资“绿色通道”。三是设置政府采购项目服务专员，提供全流程服务。信阳市财政局在每个部门预算科室设立一名政府采购项目服务专员，全流程为中标供应商服务。在政府采购项目中，遇到任何问题均可以和服务专员联系，如采购人不按照规定签订合同、不按照合同约定对项目履约验收、不按照合同约定付款等问题。

尽管做了一些工作，但我们深知，离贵公司的期望还有差距。恳请贵公司对我们的工作提出宝贵意见，并持续给予关注、支持和监督！

凡涉及信阳市政府采购领域营商环境的任何问题，贵公司均可通过专线电话0376-6699123、电子邮箱czyszb228@163.com，与信阳市财政局优化营商环境办公室随时沟通交流，我们将竭诚为各位供应商服务，全力解决贵公司遇到的困难。

再次感谢贵公司对信阳市政府采购工作的关心和支持！

信阳市财政局

电子招投标特别提示

一、投标人（供应商）注册

凡有意参加本项目的投标人（供应商），请登录“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>）”网站进行交易主体自主注册，按网站公告通知有关要求填报企业信息并上传有关原件扫描件至诚信库，不需携带原件到信阳市公共资源交易中心进行审核。投标人（供应商）应对所上传材料的真实性、合法性、有效性负责，其上传的信息将全部对外公示，接受社会监督。

二、办理 CA 数字证书

完成企业诚信库注册后，必须办理 CA 数字证书方可在网上办理招投标相关业务。供应商根据信阳市公共资源交易网通知公告栏目中《关于信阳市公共资源交易平台数字证书（CA）互认系统正式上线运行的通知》要求，自行选择 CA 数字证书服务商，线上、线下办理 CA 数字证书。

三、招标（采购）文件获取方式

投标人（供应商）凭 CA 数字证书登录会员系统后，即可按网上提示免费下载招标（采购）文件及资料（操作程序详见信阳市公共资源交易中心网站下载中心栏目里供应商操作手册）。招标文件（*.XYZF 格式）下载后需使用“信阳市投标文件制作工具软件”打开（该工具软件可在“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>）”网站下载中心栏目内下载或在招标文件领取页面下载）。

四、投标（响应）文件制作

投标（响应）文件应使用信阳市公共资源交易系统投标文件制作专用工具软件编制，投标（响应）文件格式为“*.XYTF”。

投标人（供应商）须在投标（响应）文件递交截止时间前制作并提交。

五、投标（响应）文件的签字和盖章要求

1、投标文件（响应）格式中所有要求投标人（供应商）加盖公章的地方都须加盖投标人（供应商）的 CA 印章。

2、投标文件（响应）格式中所有要求法定代表人或其委托代理人签字或盖章的地方（不含授权委托书委托人签字）都须加盖法定代表人 CA 印章。

六、投标文件份数

加密的电子投标（响应）文件壹份（*.XYTF 格式，在会员系统指定位置上传）。

七、投标（响应）文件的递交

1、电子投标（响应）文件的递交

各投标人（供应商）应在投标截止时间前上传加密的电子投标（响应）文件（*.XYTF）到会员系统的指定位置。上传的电子投标文件应使用供应商 CA 数字证书认证并加密。上传时必须得到交易系统“上传成功”的确认回复后方为上传成功。请投标人（供应商）在上传前务必认真检查上传投标（响应）文件是否完整、正确。

2、除电子投标（响应）文件外，不再接受任何纸质文件、资料原件等。

八、澄清与变更

如有疑问，以书面形式（包括信函、电报、传真等可以有形表现所载内容的形式），要求招标人（采购人）对招标（采购）文件予以澄清。澄清或修改的内容在信阳市公共资源交易系统“变更公告”或“答疑文件”菜单进行发布，投标人（供应商）应在投标（响应）文件递交截止时间前及时查看澄清或修改内容，因投标人（供应商）未及时查看而造成的后果自负。

九、其他注意事项

1、供应商编制投标文件时，涉及的营业执照、资质、获奖、社保、纳税等固定内容可在交易中心主体信用信息中录入。

2、供应商编制响应文件时，涉及营业执照、资质、业绩、获奖、人员、财务、社保、纳税、各类证书等内容，须扫描编制在响应文件内。评委评审只需依法对响应文件进行评审，并以响应文件的响应为唯一评审依据，不再比对主体信用信息。

3、潜在供应商有异议的，可以在公告发布之日起七个工作日内，以书面形式同时向采购人与招标代理机构提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：（一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；（二）质疑项目的名称、编号；（三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；（四）事实依据；（五）必要的法律依据；（六）提出质疑的日期。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。（企业营业执照复印件及本人身份证复印件（加盖单位公章）一并提交），以质疑函接收确认日期作为受理时间；逾期未提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。

十、特别提醒

投标文件中的扫描件，在确保清晰的前提下，每张最好控制在 500kb 内，生成的加密电子投标文件最好不要超过 50MB。

目 录

第一章	招标公告	- 5 -
第二章	供应商须知	- 10 -
第三章	评标方法（综合评分法）	- 31 -
第四章	合同条款及格式	- 46 -
第五章	采购需求及要求	- 50 -
第六章	投标文件格式	- 71 -

第一章 招标公告

项目概况

信阳市人民医院餐饮服务项目的潜在供应商应在登录“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/>）”网站，凭办理的企业身份认证锁（CA数字证书）登录会员系统进行网上投标，获取招标文件，并于2026年06月11日09时00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：信财公开招标-2026-40
- 2、项目名称：信阳市人民医院餐饮服务项目
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：1970000.00 元/年
最高限价：1970000.00 元/年

序号	包号	包名称	包预算 (元/年)	包最高限价 (元/年)	是否专门面向中小企业	采购预留金额 (元/年)
1	信财公开招标-2026-40-1	信阳市人民医院餐饮服务 项目一包	1650000.00	1650000.00	是	1650000.00
2	信财公开招标-2026-40-2	信阳市人民医院餐饮服务 项目二包	320000.00	320000.00	是	320000.00

5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）：

5.1 采购内容：一包采购内容：营养食堂位于医院2号楼负一层，为医院职工、患者及家属提供餐饮服务，同时提供体检餐、手术误餐、治疗膳食等专项餐饮服务（具体内容详见“第五章 采购需求及要求”）；二包采购内容：职工食堂位于医院行政楼二层，承担职工餐饮服务，同时兼具提供体检餐、手术误餐等专项餐饮服务的能力（具体内容详见“第五章 采购需求及要求”）。

5.2 服务期限：3年，合同一年一签，每期合同到期前医院对供应商当年服务考核合格后，方可续签下一年的合同。若考核不合格，医院有权不续签合同。

5.3 质量要求：符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规的规定，符合国家和行业标准，并满足采购人要求。

5.4 服务地点：采购人指定地点。

5.5 标包划分：本次采购共划分为 2 个标包。

一包：营养食堂位于医院 2 号楼负一层，为医院职工、患者及家属提供餐饮服务，同时提供体检餐、手术误餐、治疗膳食等专项餐饮服务（具体内容详见“第五章 采购需求及要求”）；

二包：职工食堂位于医院行政楼二层，承担职工餐饮服务，同时兼具提供体检餐、手术误餐等专项餐饮服务的能力（具体内容详见“第五章 采购需求及要求”）；

注：①本项目预算金额为每年的餐费估算金额，不作其它用途，具体结算金额按实际就餐人数据实结算。

②供应商可同时投报本项目的两个标包，但仅能中标一个标包。中标顺序按标包顺序确定，若供应商在前一个标包中标，将自动放弃后续标包的中标候选人资格，后续中标候选人按顺序递补。

6、合同履行期限：同服务期限；

7、本项目是否接受联合体投标：否；

8、是否接受进口产品：否；

9、是否专门面向中小企业：是；

二、申请人资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

2、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购的项目。本项目落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位发展等政府采购政策。

3、本项目的特定资格要求：

3.1 具有独立承担民事责任的能力(提供法人或者其他组织的营业执照等证明文件)；

3.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度(提供经会计师事务所审计的 2024 或 2025 年度财务审计报告或开户行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函)；

3.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力(提供书面承诺书，格式自拟)；

3.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录(提供 2025 年 9 月 1 日以来任意三个月依法缴纳税收的证明材料和依法缴纳社会保障资金的证明材料。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应证明文件)；

3.5 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(提供书面承诺书，格式自拟)；

3.6 供应商须具备有效的《食品经营许可证》；

3.7 供应商近三年内无食品安全不良记录（提供书面承诺书，格式自拟）；

3.8 供应商须守法经营，凡在以往经营过程中因违法违规行为被上级部门检查或审计发现并记录在案的，不得参与本项目采购活动。（提供书面承诺书，格式自拟）。

3.9 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）及豫财购〔2016〕15号文件规定，供应商须通过以下渠道查询自身信用记录并提供查询网页截图：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询“失信被执行人（跳转至中国执行信息公开网）”“重大税收违法失信主体”及“政府采购严重违法失信行为记录名单”；中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”。查询截止时点为：从公告发布之日起至投标截止之日止。。

3.10 单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同单位，不得同时参与同一合同项下的政府采购活动（需提供加盖供应商公章的“国家企业信用信息公示系统”查询截图，内容应包含公司基础信息及股东、出资信息；查询截止时点为公告发布之日起至投标截止之日）；

3.11 本项目不接受联合体投标（提供书面承诺书，格式自拟）。

三、获取招标文件

1、时间：2026年05月21日00时00分至2026年05月27日23时59分（北京时间）。

2、地点：登录“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn>）”网站，凭已办理的企业身份认证锁（CA数字证书）登录会员系统获取招标文件。

3、方式：潜在供应商凭CA数字证书登录会员系统后，可按照网上提示下载招标文件（*.XYZF格式）及相关资料，具体操作程序详见信阳市公共资源交易中心网站下载中心栏目中的供应商操作手册。下载后的招标文件（*.XYZF格式）需使用“信阳市投标文件制作工具软件”打开，该工具软件可通过“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn>）”网站下载中心栏目或招标文件领取页面获取。

4、售价：0元

四、投标截止时间及地点

1、时间：2026年06月11日09时00分（北京时间）

2、地点：本项目为不见面开标项目，投标文件递交地点为“全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）（<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn>）”电子招投标平台会员系统指定位置。

五、开标时间及地点

- 1、时间：2026年06月11日09时00分(北京时间)
- 2、地点：信阳市公共资源交易中心AI机器人开标虚拟二厅。

六、发布公告的媒介及公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·信阳市）》、《信阳市人民医院官网（<https://www.hnsxysrmyy.com>）》上同时发布，招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1、本项目采用“不见面开标”交易方式，不见面开标大厅网址为<https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/BidOpening>，供应商无需寄送和递交非加密的电子投标文件，无需到现场参加开标会议，无需到达现场提交原件资料。不见面开标服务的具体事宜，请查阅信阳市公共资源交易中心网站首页—下载中心—信阳市不见面开标大厅系统操作手册。

2、潜在供应商应当在投标文件提交截止时间前，使用供应商CA数字证书登录不见面开标大厅，在线签到并准时参加开标活动，并在规定时间内完成投标文件解密、答疑澄清等。

3、逾期解密或者没有准时在线参加开标活动导致的一切后果供应商自行承担。

4、请潜在供应商下载招标文件后，及时关注系统业务菜单中的“答疑澄清文件领取”和“控制价文件领取”栏目，查看本项目是否发布新的答疑澄清文件或控制价文件。若有相关文件，请直接下载，不再另行通知。

5、监督机构：信阳市财政局政府采购科

联系方式：0376-6699188

6、本项目代理服务费按不高于“豫招协〔2023〕002号”收费标准收取及信财购〔2020〕4号规定，金额为一包不高于19800.00元；二包不高于3840元。

特别提示：供应商在线签到时，应如实准确的填写授权委托人的联系电话，开标当天请务必保证电话保持畅通。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1. 采购人信息

采 购 人：信阳市人民医院

地 址：信阳市平桥区新二十六大街北端

联系人：朱女士 、袁女士

联系电话：0376-6802398

2. 采购代理机构信息

名 称：河南志高工程管理有限公司

地 址：河南省洛阳市洛龙区永泰街 38 号正大国际西区 7 号楼 609

联 系 人：史福洲

联系电话：13303767757

3. 项目联系方式

联 系 人：史福洲

联系电话：133037677577

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	条款名称	编列内容
1.1.2	采购人	采购人：信阳市人民医院 地 址：信阳市平桥区新二十六大街北端 联系人：朱女士、袁女士 联系电话：0376-6802398
1.1.3	招标代理机构	名 称：河南志高工程管理有限公司 地 址：河南省洛阳市洛龙区永泰街38号正大国际西区7号楼609 联 系 人：史福洲 联系电话：13303767757
1.1.4	项目名称	信阳市人民医院餐饮服务项目
1.1.5	标段划分	本次采购项目分为2个标包
1.1.6	采购方式	公开招标
1.2.1	资金来源	自筹资金
1.2.2	出资比例	100%
1.2.3	资金落实情况	已落实
1.3.1	采购内容	一包采购内容：营养食堂位于医院2号楼负一层，为医院职工、患者及家属提供餐饮服务，同时提供体检餐、手术误餐、治疗膳食等专项餐饮服务（具体内容详见“第五章 采购需求及要求”）； 二包采购内容：职工食堂位于医院行政楼二层，承担职工餐饮服务，同时兼具提供体检餐、手术误餐等专项餐饮服务的能力（具体内容详见“第五章 采购需求及要求”）
1.3.2	服务期限	3年，合同一年一签，每期合同到期前医院对供应商当年服务考核合格后，方可续签下一年的合同。若考核不合格，医院有权不续签合同。
1.3.3	服务地点	采购人指定地点
1.3.4	质量要求	符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规的规定，符合国家和行业标准，并满足采购人要求
1.4	资格审查方式	资格后审

1.4.1	投标供应商的资格要求	详见第一章 招标公告“二、申请人资格要求”
1.4.2	是否接受联合体投标	本项目不接受联合体
1.9	分包	只允许中标方为经营主体统一管理、独立运营，严禁对本项目中的餐饮服务进行转包、分包。
1.11	采购进口产品	本采购项目不接受进口产品参加投标
2.1	构成招标文件的其他材料	对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。
2.2.1	供应商提出问题的截止时间	提交投标文件截止时间 10 日前（各供应商应将质疑问题在“公共资源交易中心”电子交易平台进行提问，并致电确认或以书面形式，包括信函、电报、传真等可以有形地表现所载内容的形式，下同）
2.2.2	招标人澄清的时间	提交投标文件截止时间 15 日前（将通过“公共资源交易中心”电子平台发布，一经发布即视为供应商已收到并确认，并对其具有约束力。请各供应商及时关注本项目通过公共资源交易中心系统发出的通知，如有遗漏自行负责）
2.3	质疑招标文件	时间：应当在收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出 形式：各供应商应将质疑问题在“公共资源交易中心”电子交易平台进行提问，并致电确认或以书面形式，包括信函、电报、传真等可以有形地表现所载内容的形式，下同
3.1	构成投标文件的其他资料	其他需要补充说明的资料
3.2.4	预算金额（最高限价）	预算金额（最高限价）：1970000.00 元/年；其中： 一包：1650000.00 元/年 二包：320000.00 元/年 注：本项目预算金额为每年的餐费估算金额，不作其它用途，具体结算金额按实际就餐人数据实结算。
3.2.5	投标报价的其他要求	本项目采用固定报价方式
3.3.1	投标有效期	90 日历天（从投标截止之日算起）
3.6.1	是否允许递交备选投标方案	不允许
3.7	投标文件的	1、投标供应商通过“信阳市公共资源交易网

	编制	<p>(https://ggzyjy.xinyang.gov.cn)”网站下载中心栏目内下载或招标文件领取页面下载“信阳市投标文件制作工具软件”。</p> <p>2、使用“信阳市投标文件制作工具”软件制作生成加密版和未加密的电子投标文件，软件操作手册可在网站下载中心下载或打开软件后在右上角菜单内领取。</p> <p>3、供应商在电子投标文件制作完成后生成投标文件时须加盖电子签章/签名。其他要求签字或盖章或电子签名盖章的投标文件格式内容，如无法进行电子签章/签名，供应商可将盖章/签名后的扫描件上传到电子投标文件中。</p> <p>4、招标文件格式所要求包含全部资料应全部制作在投标文件内，严格按照本项目招标文件所有格式如实填写(不涉及的内容除外)，不应存在漏项或缺项，否则将存在投标文件被拒的风险。</p> <p>5、供应商编辑电子投标文件时，最后一步生成电子投标文件(★.XYTF)和“★.NXVTF”时,请使用本单位的企业数字证书。</p>
3.7.3	投标文件签字和盖章要求	<p>(1) 所有要求供应商加盖公章的地方都须加盖供应商的 CA 印章。</p> <p>(2) 所有要求法定代表人或其委托代理人签字的地方都须加盖法定代表人或其委托代理人的 CA 印章或签字。</p>
3.7.4	投标文件份数	<p>1. 加密的电子投标文件壹份(★.XYTF 格式，在会员系统指定位置上传)。</p> <p>2. 本项目实行全流程电子化交易，不接受纸质投标文件。</p>
4.2	投标文件的递交	<p>1、电子投标文件的递交</p> <p>各投标供应商应在投标截止时间前上传加密的电子投标文件(★.XYTF)到会员系统的指定位置。上传时必须得到交易系统“上传成功”的确认回复后方可上传成功。请投标供应商在上传前务必认真检查上传投标文件是否完整、正确。</p> <p>2、本项目采用“不见面开标”交易方式，不见面开标大厅网址为 https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/BidOpening/bidhall/xinyang/login.html，投标供应商无需寄送和递交非加密的电子投标文件，无需到现场参加开标会议，无需到达现场提交原件资料。投标供应商应当在投标截止时间前，使用投标供应商 CA 数字证书登录不见面开标大厅，在线签到并准时参加开标活动，并在规定时间内完成投标文件解密、答疑澄清、开标记录表签章等。</p> <p>特别提示：</p> <p>①逾期解密或者没有准时在线参加开标活动导致的一切后果投标供应商自行承担。</p> <p>②不见面开标服务的具体事宜，请查阅信阳市公共资源交易中心网站首页—下载中心—信阳市不见面开标大厅系统操作手册。</p>

		③投标供应商在线签到时，应如实准确的填写授权委托人的联系电话，开标当天请务必保证电话保持畅通。
5.1	开标时间和地点	开标时间：同第一章招标公告“五、开标时间及地点” 开标地点：同第一章招标公告“五、开标时间及地点”
7.1.1	评标委员会的组建	评审委员会构成：5人，其中采购人代表1人，其余技术、经济等方面的专家4人，从政府采购评标专家库中随机抽取。
7.3	评标委员会推荐中标候选人的人数	推荐的中标候选人人数:3名
10. 需要补充的其他内容		
10.1 词语定义		
	不良行为记录	不良行为记录是指： 1、在参加招投标活动中违反有关法律、法规、规章或强制性标准和执业行为规范，经县级以上行政部门或其委托的执法监督机构查实和行政处罚，形成的不良行为记录。 2、中国政府采购网及信用中国失信人名单。
10.2 知识产权		
		本招标文件各个组成部分的文件，未经采购人书面同意，供应商不得擅自复印和用于非本采购项目所需的其他目的。采购人全部或者部分使用未中标供应商投标文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人。
10.3 重新招标的其他情形		
	重新招标 有下列情形之一的，采购人将重新招标 (1) 投标截止时间止，投标供应商少于 3 家的； (2) 经评标委员会成员评审后否定所有投标的； (3) 同意延长投标有效期的投标供应商少于 3 个的； (4) 中标候选人均未与采购人签订合同的。 不再招标 重新招标后仍出现“重新招标”规定情形之一的，属于必须审批或核准的项目，经原审批或核准部门批准后不再进行招标。	
10.4 同义词语		
		构成招标文件组成部分的“通用合同条款”、“专用合同条款”、“技术标准和要求”和“投标文件格式”等章节中出现的措辞“发包人”和“承包人”，在招标投标阶段应当分别按“采购人”

	和“供应商”进行理解。
10.5 招标代理服务费用	
	<p>(1) 代理费收费约定：本项目代理费由中标人支付，中标人领取中标通知时向采购代理机构一次性付清。</p> <p>(2) 供应商承担编制投标文件中一切资料的费用；</p> <p>(3) 采购代理服务费：详见第一章招标公告“七、其他补充事宜”。</p> <p>(4) 本项目代理服务费按不高于“豫招协（2023）2号”规定的收费标准收取，中标人在领取中标通知书时向采购代理机构一次性付清。供应商报价应当包含该项目代理服务费。本项目中标服务费的收取按差额定率累进法计算，单标段合计上限不得超过10万元；</p> <p>(5) 收费标准：</p> <p>①预算金额的100万元(含)以下部分费率为1.7%；</p> <p>②预算金额的100万元-500万元（含）部分费率为1.2%；</p> <p>③预算金额的500万元—1000万元（含）部分费率为0.7%；</p> <p>④预算金额的1000万元—5000万元（含）部分费率为0.4%。</p>
10.6 解释权	
	<p>构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、投标供应商须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人负责解释。</p>
10.7 质疑和投诉	
	<p>1、供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，依据《政府采购质疑和投诉办法》（94号令）规定向采购人或采购代理机构提出质疑（邮寄件、传真件不予受理），逾期不再接收。</p> <p>2、在法定质疑期内供应商针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。</p> <p>3、质疑供应商对采购人、采购代理机构的质疑答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，才可以依法向财政部门提起投诉（投诉格式请在信阳市政府采购网采购动态栏下载）。</p> <p>4、根据《政府采购质疑和投诉办法》（94号令）第三十七条规定，被财政部门列入不良行为记录名单的供应商，禁止其1至3年内参加政府采购活动。</p> <p>《政府采购质疑和投诉办法》第三十七条规定：</p> <p>投诉人在全国范围12个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。</p> <p>投诉人有下列行为之一的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其1</p>

	<p>至3年内参加政府采购活动：</p> <p>(一) 捏造事实；</p> <p>(二) 提供虚假材料；</p> <p>(三) 以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。</p>
10.8 采购人补充的其他内容	
	<p>1、文件制作机器码、文件创建标识码有相同的按废标处理。</p> <p>2、本项目所属行业归类：餐饮业；</p> <p>3、中标单位中标后需提供同电子投标文件完全一致的纸质版投标文件3套。</p>
特 别 提 示	<p>1、供应商投标文件中拟派项目团队（项目负责人、厨师长及其他持证人员），须为项目现场实际履职人员；确需更换的，新任人员的资质、经验、能力等条件不得低于原派驻人员。</p> <p>2、合同签订后采购人可随机核查在岗人员，未经报备擅自更换的，采购人有权解除合同。</p> <p>3、中标后采购人将对中标人提供的企业实力进行核查，如有虚假，将取消其中标人资格，并予以经济追偿或追究责任。</p>
	<p>勘察现场</p> <p>供应商应自行勘察现场，结合图纸并根据实际了解的情况进行投标</p> <p>联系人：张女士</p> <p>联系电话：0376-6802378</p>
	<p>图纸另附（图纸中设施设备及功能用房的布局仅作参考，具体要求以“第五章 采购需求及要求”为准）</p>

1. 总则

1.1 招标项目概况

1.1.1 本采购项目已由政府采购主管部门批准，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法—财政部令第87号》等有关法律、法规和规章的规定，现对本项目进行公开招标。

1.1.2 采购人：见供应商须知前附表。

1.1.3 采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.1.4 采购项目名称：见供应商须知前附表。

1.1.5 标段划分：见供应商须知前附表。

1.1.6 采购方式：见供应商须知前附表。

1.2 招标项目的资金来源、出资比例和资金落实情况

1.2.1 资金来源：见供应商须知前附表。

1.2.2 出资比例：见供应商须知前附表。

1.2.3 资金落实情况：见供应商须知前附表。

1.3 采购内容、服务期限、服务地点、质量要求

1.3.1 采购内容：见供应商须知前附表。

1.3.2 服务期限：见供应商须知前附表。

1.3.3 服务地点：见供应商须知前附表。

1.3.4 质量要求：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商的资格要求见供应商须知前附表；

1.4.2 供应商须知前附表规定接受联合体投标的，联合体除应符合本章第 1.4.1 项和供应商须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：

(1) 联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并承诺就中标项目向采购人承担连带责任；

(2) 两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

1.4.3 供应商不得存在下列情形之一：

(1) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

(2) 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该项目的其他采购活动。

(3) 法律法规或供应商须知前附表规定的其他情形。

投标供应商须在响应文件中对以上条款说明，加盖企业电子章、法定代表人及授权委托人签字，格式自拟，否则不符合第三章评标方法资格评审标准其它要求。

1.5 费用承担

供应商准备和参加投标活动发生的费用自理。

1.6 保密

参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

1.7 语言文字

招标投标文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 分包

详见供应商须知前附表。

1.10 响应和偏差

1.10.1 投标文件应当对招标文件的实质性要求和条件作出满足性或更有利于采购人的响应，否则，供应商的投标将被否决。实质性要求和条件见供应商须知前附表。

1.10.2 供应商应根据招标文件的要求提供详细描述、技术支持资料及技术服务等内容以对招标文件作出响应。

1.10.3 投标文件中应针对实质性要求和条件中列明的技术要求提供技术支持资料。技术支持资料以制造商公开发布的印刷资料，或检测机构出具的检测报告或供应商须知前附表允许的其他形式为准，不符合前述要求的，视为无技术支持资料，其投标将被否决。

1.10.4 供应商须知前附表规定了可以偏差的范围和最高偏差项数的，偏差应当符合供应商须知前附表规定的偏差范围和最高项数，超出偏差范围和最高偏差项数的投标将被否决。

1.10.5 投标文件对招标文件的全部偏差，均应在投标文件的商务和技术偏差表中列明，除列明的内容外，视为供应商响应招标文件的全部要求。

1.11 采购进口产品

1.11.1 除招标文件前附表另有规定外，本采购项目拒绝进口产品参加投标。

1.11.2 本章第1.11.1款规定同意购买进口产品的，不限制满足招标文件要求的国内产品参与投标竞争。

1.11.3 本章第1.11.1款规定允许采购进口产品时，中标人应保证负责办理所投进口产品的合法报通关手续并进入中国关境内，保证在供货验收时提供办理进口产品业务的合法手续和证明材料。

1.12 政府强制采购节能产品

采购货物属于节能产品政府采购品目清单中强制采购产品的，拟供货物必须具有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，否则投标文件将被否决。

2. 招标文件

2.1 招标文件的组成

本招标文件包括：详见招标文件格式。

根据本章第 2.2 款和第 2.3 款对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。

2.2 招标文件的澄清及修改

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向招标人提出，以便补齐。如有疑问，应在供应商须知前附表规定的时间前以书面形式（包括信函、电报、传真等可以有形表现所载内容的形式，下同），要求招标人对招标文件予以澄清。

2.2.2 招标文件的澄清将在供应商须知前附表规定的投标截止时间 15 天前在信阳市公共资源交易系统“变更公告”或“答疑文件”将澄清内容予以发布，但不指明澄清问题的来源。如果澄清的内容可能影响投标文件编制且发出的时间距投标截止时间不足 15 天，相应延长投标截止时间。

供应商应在投标文件递交截止时间前及时查看澄清内容，因供应商未及时查看而造成的后果自负。

2.2.3 在投标截止时间 15 天前，招标人可以修改招标文件。如有修改，应在信阳市公共资源交易系统“变更公告”或“答疑文件”将修改内容予以发布。如果修改的内容可能影响投标文件编制且发出的时间距投标截止时间不足 15 天，相应延长投标截止时间。

当招标文件的澄清、修改、补充等在同一内容的表述上不一致时，以最后在公共资源交易系统发出的文件为准。

供应商应在投标文件递交截止时间前及时查看修改内容，因供应商未及时查看而造成的后果自负。

2.3 招标文件的质疑

2.3.1 供应商应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人或者采购代理机构提出，以便补齐。

2.3.2 供应商认为招标文件使自己的权益受到损害的，应按供应商须知前附表规定的时间和形式向采购人或者采购代理机构提出质疑。

3. 投标文件

3.1 投标文件的组成

详见第六章投标文件格式

供应商在评标过程中作出的符合法律法规和招标文件规定的澄清、说明、补正，构成投标文件的组成部分。

3.2 投标报价

3.2.1 投标报价应包括国家规定的税金。供应商应按第六章“投标文件格式”的要求在投标函及开标一览表中进行报价。

3.2.2 供应商应充分了解该项目的总体情况以及影响投标报价的其他要素。

3.2.3 投标报价为各分项报价金额之和，投标报价与分项报价的合价不一致的，应以各分项合价累计数为准，修正投标报价；如分项报价中存在缺漏项，则视为缺漏项价格已包含在其他分项报价之中。供应商在投标截止时间前修改投标函及开标一览表中的投标报价总额。此修改须符合本章第 4.3 款的有关要求。

3.2.4 投标报价不得超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价，否则投标无效。

3.2.5 投标报价的其他要求见供应商须知前附表。

3.3 投标有效期

3.3.1 除供应商须知前附表另有规定外，投标有效期详见供应商须知前附表。投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于招标文件中载明的投标有效期。

3.3.2 在投标有效期内，供应商撤销投标文件的，应承担招标文件和法律规定的责任。

3.3.3 出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长投标有效期。供应商应予以书面答复，同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改其投标文件；供应商拒绝延长的，采购人有权追究其相关法律责任。

3.4 投标保证金：无。

3.5 资格审查资料

3.5.1 应按照供应商须知前附表1.4.1要求对供应商资质条件、信誉要求及其他要求提供相关证明材料。

3.5.2 近三年内供应商、法定代表人和授权委托人不得存在行贿犯罪行为。投标供应商须在响应文件中对此条款说明，加盖企业电子章、法定代表人及授权委托人签字，格式自拟，否则不符合第三章评标方法资格评审标准其它要求。

3.6 备选投标方案

3.6.1 除供应商须知前附表规定允许外，供应商不得递交备选投标方案，否则其投标将被否决。

3.6.2 允许供应商递交备选投标方案的，只有中标人所递交的备选投标方案方可予以考虑。评标委员会认为中标人的备选投标方案优于其按照招标文件要求编制的投标方案的，采购人可以接受该备选投标方案。

3.6.3 供应商提供两个或两个以上投标报价，或者在投标文件中提供一个报价，但同时提供两个或两个以上供货方案的，视为提供备选方案。

3.7 投标文件的编制

3.7.1 投标文件应按第六章“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。

3.7.2 供应商应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。投标文件在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出比招标文件要求更有利于采购人的承诺。

3.7.3 投标文件全部采用电子文档，除供应商须知前附表另有规定外，投标文件所附证书证件均为原件扫描件，并采用单位和个人数字证书，按招标文件要求在相应位置加盖电子印章。若投标文件由供应商法定代表人签字、盖章、电子签名或加盖电子印章的，应附法定代表人身份证明，且法定代表人身份证头

像面须由本人签字；若由代理人签字、盖章、电子签名或加盖电子印章的，应附法定代表人签署的授权委托书。签字或盖章或电子签名或盖章的具体要求见供应商须知前附表。

3.7.4 投标文件份数具体要求见供应商须知前附表。

3.7.5 供应商根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

4. 投标

4.1 投标文件的加密

各供应商应在投标截止时间前上传加密的电子投标（响应）文件（*.XYTF）到会员系统的指定位置。上传的电子投标文件应使用供应商CA数字证书认证并加密。上传时必须得到交易系统“上传成功”的确认回复 后方为上传成功。请供应商在上传前务必认真检查上传投标文件是否完整、正确。

4.2 投标文件的递交

4.2.1 供应商应在供应商须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

4.2.2 供应商通过下载招标文件的电子招标投标交易平台递交电子投标文件。

4.2.3 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所递交的投标文件不予退还。

4.2.4 供应商完成电子投标文件上传后，电子招标投标交易平台即时向供应商发出递交回执通知。递交时间以递交回执通知载明的传输完成时间为准。

4.2.5 逾期送达的投标文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。

4.3 投标文件的修改与撤回

4.3.1 在本章第 4.2.1 项规定的投标截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的投标文件， 但应以书面形式通知采购人。

4.3.2 供应商修改或撤回已递交投标文件的通知，应按照本章第 3.7.3 项的要求加盖电子印章。电子招标投标交易平台收到通知后，即时向供应商发出确认回执通知。

4.3.3 修改的内容为投标文件的组成部分。修改的投标文件应按照本章第 3 条、第 4 条的规定进行编制、密封、标记和递交，并标明“修改”字样。

5. 开标

5.1 开标

5.1.1 采购人在本章第 4.2.1 项规定的投标截止时间（开标时间）和供应商须知前附表规定的地点公开开标。

5.1.2 本项目采用“不见面开标”交易方式，不见面开标大厅网址为 <https://ggzyjy.xinyang.gov.cn/BidOpening/bidhall/xinyang/login.html>，供应商无需寄送和递交非加密的电子投标文件，无需到现场参加开标会议，无需到达现场提交原件资料。

供应商应当在投标截止时间前，使用供应商 CA 数字证书登录不见面开标大厅，在线签到并准时参加开标活动，并在规定时间内完成投标文件解密、答疑澄清等。

供应商需在解密开始后 10 分钟内完成解密（当供应商过多时，解密时间可以适当延长）。在投标文件解密过程中，因供应商原因（如供应商准备不到位、电脑网络问题等），造成无法及时解密的，将被退回投标文件。

不见面开标服务的具体事宜，请查阅信阳市公共资源交易中心网站首页—下载专区—信阳市不见面开标大厅系统操作手册。

开标过程中，供应商如有异议，须在开标结束前通过系统提出，否则视同认可开标记录。开标结束后，对开标记录的任何异议不再接受。

5.1.3 供应商不足3家的，不得开标。

5.2 开标程序

主持人按下列程序进行开标：

- (1) 宣布开标纪律；
- (2) 公布在投标截止时间前递交投标文件的供应商名称；
- (3) 宣布开标人、唱标人、记录人、监标人等有关人员姓名；
- (4) 供应商通过电子招标投标交易平台对已递交的电子投标文件进行解密，宣布供应商名称、投标报价、交货安装期等内容，并记录在案；
- (5) 供应商代表、采购人代表、监标人、记录人等有关人员在开标记录上签字或电子签章确认；
- (6) 开标结束。

5.3 开标疑义

供应商代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对供应商代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

6. 资格审查、符合性审查

6.1 资格审查

6.1.1 公开招标采购项目开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对供应商的资格进行审查。

6.1.2 合格供应商不足3家的，不得评标。

6.1.3 资格审查标准见第三章。

6.1.4 供应商信用记录查询

6.2 符合性审查

评标委员会应当对符合资格的供应商的投标文件进行符合性审查,以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

符合性审查标准见第三章。

7、评标

7.1 评标委员会

7.1.1 评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表,以及有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见供应商须知前附表。

7.1.2 评标中因评标委员会成员缺席、回避或者健康等特殊原因导致评标委员会组成不符合本办法规定的,采购人或者采购代理机构应当依法补足后继续评标。被更换的评标委员会成员所作出的评标意见无效。

无法及时补足评标委员会成员的,采购人或者采购代理机构应当停止评标活动,封存所有投标文件和开标、评标资料,依法重新组建评标委员会进行评标。原评标委员会所作出的评标意见无效。

采购人或者采购代理机构应当将变更、重新组建评标委员会的情况予以记录,并随采购文件一并存档。

7.1.3 评标委员会成员名单在评标结果公告前应当保密。

7.2 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

7.3 评标

7.3.1 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准,对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。招标文件没有规定的评标方法、评审因素和标准,不作为评标依据。

7.3.2 评标时,评标委员会各成员应当独立对每个供应商的投标文件进行评价,并汇总每个供应商的得分。

评标完成后,评标委员会应当向采购人提交书面评标报告和中标候选人名单。评标委员会推荐中标候选人的人数见供应商须知前附表。

7.3.3 评标委员会负责具体评标事务,并独立履行下列职责:

- (一) 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求;
- (二) 要求供应商对投标文件有关事项作出澄清或者说明;
- (三) 对投标文件进行比较和评价;

- (四) 确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；
- (五) 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

7.4 废标

招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

- (一) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- (二) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (三) 供应商的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- (四) 因重大变故，采购任务取消的。废标后，采购人应当将废标理由通知所有供应商。

8. 合同授予

8.1 定标

按照供应商须知前附表的规定，采购人或采购人授权的评标委员会依法确定中标人。

中标或者成交供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标或者成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

8.2 中标、成交结果公告

采购人或者采购代理机构应当自中标、成交供应商确定之日起1个工作日内，发出中标、成交结果公告，并在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上进行公告。中标公告期限为1个工作日。

8.3 中标通知

在公告中标结果的同时，采购人或者采购代理机构应当向中标人发出中标通知书。

8.4 履约保证金：无。

8.5 签订合同

8.5.1 采购人应当自中标通知书发出之日起2个工作日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

8.5.2 采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

8.5.3 中标人无正当理由拒签合同，在签订合同时向采购人提出附加条件，采购人有权取消其中标资格，给采购人造成的损失，中标人应当予以赔偿。

8.5.4 发出中标通知书后，采购人无正当理由拒签合同，或者在签订合同时向中标人提出附加条件的，给中标人造成损失的，还应当赔偿损失。

8.5.5 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

8.6 货款支付

采购人应当按照政府采购合同规定，及时向中标或者成交供应商支付采购资金。政府采购项目资金支

付程序，按照国家有关财政资金支付管理的规定执行。

8.7 履约验收

采购人或者采购代理机构应当按照采购合同规定的技术、服务等要求组织对供应商履约的验收，并出具验收书。验收书应当包括每一项技术、服务等要求的履约情况。大型或者复杂的项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收。

凡是列入国家强制性产品认证目录的产品（以国家认监委公布的最新目录为准），供货时必须提供相关证明材料，认证机构应以国家认监委公布的《承担强制性产品认证工作的认证机构及其业务范围》名单为准，否则视为产品不合格，采购人将拒绝支付货款。具体规定详见：《强制性产品认证管理规定》（总局令第117号）；《市场监管总局关于调整完善强制性产品认证目录和实施要求的公告》（2019年第44号）；《强制性产品认证目录》（以国家认监委公布的最新目录为准）；《适用强制性产品认证自我声明评价方式的产品清单》。以上文件以最新发布为准。

8.8 中标无效

供应商有下列情形之一的，中标、成交无效：

- （1）提供虚假材料谋取中标的；
- （2）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- （3）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- （4）向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- （5）在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的。

在此情况下，报经同级政府采购管理部门批准，可将合同授予下一顺位中标候选人，或者重新组织采购。

9. 纪律和监督

9.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

9.2 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者评标委员会成员行贿 谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；供应商不得以任何方式干扰、影响评标工作。

9.3 评标委员会成员不得有以下行为：

- （一）确定参与评标至评标结束前私自接触供应商；
- （二）接受供应商提出的与投标文件不一致的澄清或者说明，87号令第五十一条规定的情形除外；

- (三) 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见；
- (四) 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；
- (五) 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；
- (六) 评标委员会成员收受他人的财物或者其他好处；
- (七) 使用招标文件没有规定的评审因素和标准进行评标。
- (八) 泄露评审文件、评审情况和评审中获悉的商业秘密。
- (九) 记录、复制或者带走任何评标资料；
- (十) 其他不遵守评标纪律的行为。

评标委员会成员有前款第一至七项行为之一的，其评审意见无效，并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费。

9.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透露对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

9.5 回避要求

在政府采购活动中，采购人员、评标委员会及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- (一) 参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；
- (二) 参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；
- (三) 参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- (四) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (五) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

供应商认为采购人员及相关人员与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或者采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。采购人或者采购代理机构应当及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

9.6 疑问和质疑

供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购代理机构提出询问，采购代理机构应当及时作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

供应商认为招标文件、招标过程和中标、成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购代理机构提出质疑。

10. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”和信阳市公共资源交易网金融服务支撑平台查询联系。

注：

1. 预进行合同融资的，在签订合同时，供应商的合同账号需为合同融资行指定的账户和账号。
2. 预进行合同融资的，请提醒采购人在合同备案时，将备案系统中供应商默认账号修改后合同融资行指定的账户和账号，然后再提交合同备案。

附表一：问题澄清通知

问题澄清

项目编号：

_____（供应商名称）：

_____（项目名称）的评标委员会，对你方的投标文件进行了仔细的审查，现需你方对下列问题以书面形式予以澄清：

- 1、
- 2、
-

请将上述问题的澄清于_____年_____月_____日_____时前递交至_____（详细地址）。

_____（项目名称） 招标评标委员会

_____年_____月_____日

附表二：问题的澄清

问题的澄清

项目编号：

____(项目名称) 招标评标委员会：

问题澄清通知（编号：_____）已收悉，现澄清如下：

1、

2、

.....

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年____月____日

附表三：确认通知

确认通知

_____（采购人名称）：

你方_____年_____月_____日发出的_____（项目名称）招标关于_____的通知，我方已于_____年_____月_____日收到。

特此确认。

供应商：_____（盖单位公章）
_____年_____月_____日

第三章 评标方法（综合评分法）

一包（营养食堂）

评标办法前附表

条款号	评审因素	评审标准
2.1.1	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项规定
	本项目的特定资格要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项规定
	其它要求	符合招标文件的要求
	注：资格评审相关规定参照《中华人民共和国财政部令第87号》第四十四条“采购人或者采购代理机构应当依法对供应商的资格进行审查”执行。投标文件中附相关证件影印件，资料不全或不合格者视为未通过资格审查。	
2.1.2	供应商名称	与提供的法人或事业单位法人证书或者其他组织的营业执照一致
	投标文件签字盖章	按照招标文件要求的格式签字或盖章
	投标文件格式	符合第六章“投标文件格式”的要求
	投标报价	只有一个有效报价且不超过招标控制价
	投标范围	符合第二章“供应商须知”前附表1.3.1项要求
	服务期限	符合第二章“供应商须知”前附表1.3.2项要求
	服务地点	符合第二章“供应商须知”前附表1.3.3项要求
	质量要求	符合第二章“供应商须知”前附表1.3.4项要求
	投标有效期	符合第二章“供应商须知”前附表3.3.1项要求

2.2		分值构成 (100分)	投标报价：0分 技术部分：43分 综合部分：57分
条款号		评分因素	评分标准
2.2.1	投标报价 评分标准 (0分)	投标报价 得分(0分)	根据《中华人民共和国财政部令第87号--政府采购货物和服务招标投标管理办法》第55条“执行国家统一定价标准和采用固定价格采购的项目，其价格不列为评审因素”。 本项目投标报价不列为评审因素。
2.2.2	技术 部分 (43分)	技术参数(12分)	供应商须完全满足招标文件“第五章 采购需求及要求”的全部内容，无偏差得12分；若存在任意一项负偏差，本项不得分（详见第六章 投标文件格式“四、偏差表”）。 注：若在合同签订前或履行过程中发现供应商在本项存在虚假响应，将取消其中标资格，并追究其相应法律责任，同时要求供应商对采购人进行相应赔偿。
		后厨管理方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定后厨管理方案（内容须包括食品存储与前期处理、菜品管理、日常运营管理、人员配备、人员管理与培训、管理制度、监督与考核等）。
		食材营养搭配(食谱)方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定食材营养搭配（食谱）方案（内容须包括营养搭配原则、具体食谱安排、食材营养明细说明、实施建议等）。
		食品质量安全保障方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定食品质量安全保障方案（内容须包括食品安全制度、食品质量控制及保存管理方案等）。
		卫生保障管理方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定卫生保障管理方案（内容须包括食品卫生制度、环境卫生管控、个人卫生管控、重点区域/环节卫生管控、培训与宣传、档案管理、监督管理机制等）
		投诉处理方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定投诉处理方案（内容须包括投诉处理组织架构与职责分工、投诉接收与登记、投诉分流与分类、投诉调查与核实、投诉处置与整改、投诉反馈与回访、投诉归档与分类管理、投诉分级标准与处置时限、检查与监督机制、应急处置（重大/紧急投诉/日常经营过程中可能涉及的餐饮投诉）、培训与宣传、档案管理等）。
		食堂、后厨工具及餐具管理方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定食堂、后厨工具及餐具管理方案（内容须包括工具及餐具采购与验收管理、工具及餐具使用、工具及餐具储存管理、工具及餐具使用管理、工具及餐具清洁消毒管理、清洁消毒记

	录与监测、工具及餐具维护保养管理、工具及餐具报废管理、培训与宣传等)。
进退场交接方案 (4分)	针对本项目采购需求及要求制定进退场交接方案(内容须包括人员安置、设备交接、餐卡退费、配合下一家供应商完成进场人员交接及资料交接等)。
注:以上每项内容完整且满足本项目采购需求及要求的,按所示分值得分;内容不完整的,本项不得分,或经半数以上评委确认后该项不得分。	
装修改造方案 (5分)	根据供应商提供的方案进行评分:提供描述清晰、详细、合理的项目方案【包括但不限于设计理念与风格定位、平面布局与空间优化方案、硬装改造详细方案、水电改造方案、施工工艺与质量标准、预算报价(费用构成)、安全文明施工与环保、平面效果图等】进行综合评审:①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求,对招标文件的响应程度高的得5分;②方案内容较好,内容较齐全准确、较清晰且较得当,条理性实用性较好,满足采购需求,对招标文件的响应程度较好的得3分;③方案内容一般,内容齐全准确、清晰且基本得当,条理性实用性一般,基本满足采购需求,对招标文件的响应程度一般的得1分;④方案不完整、不能满足项目需求的得0.5分。注:无此项内容的得0分。
设备配置方案 (2分)	根据供应商提供的方案进行评分:提供描述清晰、详细、合理的项目方案(包括但不限于设备配置总体方案、详细设备清单、设备功能与业务实现、安装部署与实施计划、预算与报价、风险与保障措施等)进行综合评审:①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求,对招标文件的响应程度高的得2分;②方案内容较好,内容较齐全准确、较清晰且较得当,条理性实用性较好,满足采购需求,对招标文件的响应程度较好的得0.5分;③方案内容一般,条理性实用性一般,对招标文件的响应程度一般的得0.2分。注:无此项内容的得0分。
工期及售后保障 (2分)	根据供应商提供的方案进行评分:提供描述清晰、详细、合理的项目方案【包括但不限于工期(横道图)、施工阶段与工期安排、工期保障措施、延期处理与责任、竣工验收与交付、售后服务保障(保修与维护)等】进行综合评审:①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求,对招标文件的响应程度高的得2分;②方案内容较好,内容较齐全准确、较清晰且较得当,条理性实用性较好,满足采购需求,对招标文件的响应程度较好的

			得 0.5 分；③方案内容一般，条理性实用性一般，对招标文件的响应程度一般的得 0.2 分。注：无此项内容的得 0 分。
		食堂管理方案 (3分)	根据供应商提供的方案进行评分：提供描述清晰、详细、合理的项目方案【包括但不限于食材采购与验收管控、食材储存管理、加工烹饪管控、食品留样、窗口布局、工具及餐具清洁消毒管控、供餐计划与操作流程、餐具分发与回收管理方案、从业人员卫生管控、餐食管理、环境卫生管理、设施设备管理、突发事件分类（停水、停电、火灾、电路起火、意外伤害、自然灾害、食物中毒、卫生污染、应急出餐、检查与监督机制、台账管理等）】进行综合评审：①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求，对招标文件的响应程度高的得 3 分；②方案内容较好，内容较齐全准确、较清晰且较得当，条理性实用性较好，满足采购需求，对招标文件的响应程度较好的得 1 分；③方案内容一般，内容齐全准确、清晰且基本得当，条理性实用性一般，基本满足采购需求，对招标文件的响应程度一般的得 0.5 分；④方案不完整、不能满足项目需求的得 0.2 分。注：无此项内容的得 0 分。
		人员管理服务方案 (3分)	根据供应商提供的方案进行评分：提供描述清晰、详细、合理的项目方案{包括但不限于组织架构与职责分工、人员招聘与配置服务（服务人员配置明细表）、人员培训与提升服务、人员日常管控服务、人员激励与考核服务、人员离职与交接服务、人员服务保障、检查与监督机制、培训与宣传、档案管理等}进行综合评审：①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求，对招标文件的响应程度高的得 3 分；②方案内容较好，内容较齐全准确、较清晰且较得当，条理性实用性较好，满足采购需求，对招标文件的响应程度较好的得 1 分；③方案内容一般，内容齐全准确、清晰且基本得当，条理性实用性一般，基本满足采购需求，对招标文件的响应程度一般的得 0.5 分；④方案不完整、不能满足项目需求的得 0.2 分。注：无此项内容的得 0 分。
2.2.3	综合部分 (57分)	企业业绩 (12分)	供应商自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订日期为准）以来承担过单位食堂餐饮服务项目的，每提供一份业绩得 4 分，最高得 12 分。（供应商须同时提供委托合同原件扫描件、对应项目合同期内任意三个月的发票扫描件、中标公告网页截图及链接，否则不得分）
		拟派项目团队 (17分)	1. 拟派项目负责人持有食品安全员证书的得 1 分，持有食品安全总监证书的得 3 分，本项最高得 3 分。

	<p>2. 拟派厨师长持有中式烹调师中级（四级）证书的得 2 分，持有中式烹调师高级（三级）及以上证书的得 4 分；本项最高得 4 分。</p> <p>3. 拟派项目团队（不含厨师长与项目负责人）成员中，每有 1 人持有中式烹调师中级（四级）及以上证书的得 2 分，本项最高得 8 分。</p> <p>4. 拟派人员中配备持有营养师证书的得 2 分，本项最高得 2 分。</p> <p>注：【其中 1-4 项资料提供要求如下：①须提供人员相关证书、身份证、与本单位签订的劳动合同、本单位 2023 年 9 月 1 日以来为其缴纳的任意三个月社保证明、有效的健康证及无犯罪证明的扫描件，否则不得分；②项目负责人和厨师长须具有三年及以上工作经验，其他拟派人员须具有一年及以上工作经验（须提供相应承诺），未提供承诺的不得分；③项目负责人与厨师长不重复计分（若为同一人仅计一次）；④项目负责人与厨师长须提供承诺书，承诺在服务期内未经甲方同意不得擅自更换，未提供承诺的不得分】。</p>
<p>菜品配置多样化（16 分）</p>	<p>1. 早餐菜品在满足采购需求及要求的基础上，每增加 1 种炒菜得 1 分；每增加 1 种杂粮小吃得 1 分；每增加 1 种面食小吃得 1 分；本部分累计最高得 3 分。</p> <p>2. 午餐菜品在满足采购需求及要求的基础上，每增加 1 种次荤菜得 2 分；每增加 1 种以牛羊肉、排骨、鸡、鸭、鱼类为原材料熬制的炖汤得 4 分；本部分累计最高得 6 分。</p> <p>3. 晚餐菜品在满足采购需求及要求的基础上，每增加 1 种炒菜得 1 分；每增加 1 种杂粮小吃得 1 分；每增加 1 种面食小吃得 1 分；本部分累计最高得 3 分。</p> <p>4. 职工就餐区域早餐、午餐、晚餐各增加 1 个档口（提供汤面等清真面食的窗口），且增加档口的供餐不单独收费的，得 4 分。</p> <p>注：以上各项内容需进行书面承诺，未作出承诺的，对应项不得分。</p>
<p>体系认证（3 分）</p>	<p>供应商同时具备有效的食品安全管理体系认证证书、质量管理体系认证证书及职业健康安全管理体系认证证书的，得 3 分；缺项或未提供相关证书的，不得分。注：须提供加盖供应商公章的有效期限内认证证书扫描件，并附官方网页查询证明材料（即在中国国家认证认可监督管理委员会网站 http://www.cnca.gov.cn/ 查询的网页截图）；未按要求提供的，不得分。</p>
<p>服务承诺（9 分）</p>	<p>1. 承诺与采购人保持沟通交流，主动听取意见建议，及时响应采购人的安排及管理要求，并制定服务持续优化措施，同时就服务质</p>

		<p>量、食品安全、食物加工、环境卫生等方面作出实质性服务承诺，且承诺在本项目服务期间，若发生食物中毒、火灾、生产事故、重大投诉等情况，由此产生的一切后果由供应商自行承担，得 1.5 分。</p> <p>2. 承诺若服务未达到要求，愿意主动解除合同并配合后续交接事宜的，得 1.5 分。</p> <p>3. 承诺在正式营业 1 个月内投保食品安全责任险，投保金额不低于 500 万元；每增加 100 万元赔付额度加 2 分，以此类推，本项最高得 4 分。</p> <p>4. 承诺在正式营业 1 个月内投保公众责任险，投保金额不低于 200 万元；每增加 100 万元赔付额度加 1 分，以此类推，本项最高得 2 分。</p> <p>注：以上各项承诺内容需详实具体，若承诺内容不完整或未作出承诺的，对应项不得分。</p>
--	--	--

二包（职工食堂）

评标办法前附表

条款号	评审因素	评审标准
2.1.1	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项规定
	本项目的特定资格要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项规定
	其它要求	符合招标文件的要求
	注：资格评审相关规定参照《中华人民共和国财政部令第87号》第四十四条“采购人或者采购代理机构应当依法对供应商的资格进行审查”执行。投标文件中附相关证件影印件，资料不全或不合格者视为未通过资格审查。	
2.1.2	供应商名称	与提供的法人或事业单位法人证书或者其他组织的营业执照一致
	投标文件签字盖章	按照招标文件要求的格式签字或盖章
	投标文件格式	符合第六章“投标文件格式”的要求
	投标报价	只有一个有效报价且不超过招标控制价
	投标范围	符合第二章“供应商须知”前附表1.3.1项要求
	服务期限	符合第二章“供应商须知”前附表1.3.2项要求
	服务地点	符合第二章“供应商须知”前附表1.3.3项要求
	质量要求	符合第二章“供应商须知”前附表1.3.4项要求
	投标有效期	符合第二章“供应商须知”前附表3.3.1项要求

2.2		分值构成 (100分)	投标报价：0分 技术部分：46分 综合部分：54分
条款号		评分因素	评分标准
2.2.1	投标报价 评分标准 (0分)	投标报价 得分(0分)	根据《中华人民共和国财政部令第87号--政府采购货物和服务招标投标管理办法》第55条“执行国家统一定价标准和采用固定价格采购的项目，其价格不列为评审因素”。 本项目投标报价不列为评审因素。
2.2.2	技术 部分 (46分)	技术参数(12分)	供应商须完全满足招标文件“第五章 采购需求及要求”的全部内容，无偏差得12分；若存在任意一项负偏差，本项不得分（详见第六章 投标文件格式“四、偏差表”）。 注：若在合同签订前或履行过程中发现供应商在本项存在虚假响应，将取消其中标资格，并追究其相应法律责任，同时要求供应商对采购人进行相应赔偿。
		后厨管理方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定后厨管理方案（内容须包括食品存储与前期处理、菜品管理、日常运营管理、人员配备、人员管理与培训、管理制度、监督与考核等）。
		食材营养搭配(食谱)方案(3分)	针对本项目采购需求及要求制定食材营养搭配（食谱）方案（内容须包括营养搭配原则、具体食谱安排、食材营养明细说明、实施建议等）。
		食品质量安全保障方案(4分)	针对本项目采购需求及要求制定食品质量安全保障方案（内容须包括食品安全制度、食品质量控制及保存管理方案等）。
		卫生保障管理方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定卫生保障管理方案（内容须包括食品卫生制度、环境卫生管控、个人卫生管控、重点区域/环节卫生管控、培训与宣传、档案管理、监督管理机制等）
		投诉处理方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定投诉处理方案（内容须包括投诉处理组织架构与职责分工、投诉接收与登记、投诉分流与分类、投诉调查与核实、投诉处置与整改、投诉反馈与回访、投诉归档与分类管理、投诉分级标准与处置时限、检查与监督机制、应急处置（重大/紧急投诉/日常经营过程中可能涉及的餐饮投诉）、培训与宣传、档案管理等）。
		食堂、后厨工具及餐具管理方案(2分)	针对本项目采购需求及要求制定食堂、后厨工具及餐具管理方案（内容须包括工具及餐具采购与验收管理、工具及餐具使用、工具及餐具储存管理、工具及餐具使用管理、工具及餐具清洁消毒管理、清洁消毒记

	录与监测、工具及餐具维护保养管理、工具及餐具报废管理、培训与宣传等)。
进退场交接方案 (4分)	针对本项目采购需求及要求制定进退场交接方案(内容须包括人员安置、设备交接、餐卡退费、配合下一家供应商完成进场人员交接及资料交接等)。
注:以上每项内容完整且满足本项目采购需求及要求的,按所示分值得分;内容不完整的,本项不得分,或经半数以上评委确认后该项不得分。	
装修改造方案 (5分)	根据供应商提供的方案进行评分:提供描述清晰、详细、合理的项目方案【包括但不限于设计理念与风格定位、平面布局与空间优化方案、硬装改造详细方案、水电改造方案、施工工艺与质量标准、预算报价(费用构成)、安全文明施工与环保、平面效果图等】进行综合评审:①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求,对招标文件的响应程度高的得5分;②方案内容较好,内容较齐全准确、较清晰且较得当,条理性实用性较好,满足采购需求,对招标文件的响应程度较好的得3分;③方案内容一般,内容齐全准确、清晰且基本得当,条理性实用性一般,基本满足采购需求,对招标文件的响应程度一般的得1分;④方案不完整、不能满足项目需求的得0.5分。注:无此项内容的得0分。
设备配置方案 (2分)	根据供应商提供的方案进行评分:提供描述清晰、详细、合理的项目方案(包括但不限于设备配置总体方案、详细设备清单、设备功能与业务实现、安装部署与实施计划、预算与报价、风险与保障措施等)进行综合评审:①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求,对招标文件的响应程度高的得2分;②方案内容较好,内容较齐全准确、较清晰且较得当,条理性实用性较好,满足采购需求,对招标文件的响应程度较好的得0.5分;③方案内容一般,条理性实用性一般,对招标文件的响应程度一般的得0.2分。注:无此项内容的得0分。
工期及售后保障 (2分)	根据供应商提供的方案进行评分:提供描述清晰、详细、合理的项目方案【包括但不限于工期(横道图)、施工阶段与工期安排、工期保障措施、延期处理与责任、竣工验收与交付、售后服务保障(保修与维护)等】进行综合评审:①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求,对招标文件的响应程度高的得2分;②方案内容较好,内容较齐全准确、较清晰且较得当,

			<p>条理性实用性较好，满足采购需求，对招标文件的响应程度较好的得 0.5 分；③方案内容一般，条理性实用性一般，对招标文件的响应程度一般的得 0.2 分。注：无此项内容的得 0 分。</p>
		食堂管理方案 (3分)	<p>根据供应商提供的方案进行评分：提供描述清晰、详细、合理的项目方案【包括但不限于食材采购与验收管控、食材储存管理、加工烹饪管控、食品留样、窗口布局、工具及餐具清洁消毒管控、供餐计划与操作流程、餐具分发与回收管理方案、从业人员卫生管控、餐食管理、环境卫生管理、设施设备管理、突发事件分类（停水、停电、火灾、电路起火、意外伤害、自然灾害、食物中毒、卫生污染、应急出餐、检查与监督机制、台账管理等）】进行综合评审：①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求，对招标文件的响应程度高的得 3 分；②方案内容较好，内容较齐全准确、较清晰且较得当，条理性实用性较好，满足采购需求，对招标文件的响应程度较好的得 1 分；③方案内容一般，内容齐全准确、清晰且基本得当，条理性实用性一般，基本满足采购需求，对招标文件的响应程度一般的得 0.5 分；④方案不完整、不能满足项目需求的得 0.2 分。注：无此项内容的得 0 分。</p>
		人员管理服务方案 (3分)	<p>根据供应商提供的方案进行评分：提供描述清晰、详细、合理的项目方案{包括但不限于组织架构与职责分工、人员招聘与配置服务（服务人员配置明细表）、人员培训与提升服务、人员日常管控服务、人员激励与考核服务、人员离职与交接服务、人员服务保障、检查与监督机制、培训与宣传、档案管理等}进行综合评审：①方案内容合理成熟、内容齐全准确、清晰且非常得当能充分满足采购需求，对招标文件的响应程度高的得 3 分；②方案内容较好，内容较齐全准确、较清晰且较得当，条理性实用性较好，满足采购需求，对招标文件的响应程度较好的得 1 分；③方案内容一般，内容齐全准确、清晰且基本得当，条理性实用性一般，基本满足采购需求，对招标文件的响应程度一般的得 0.5 分；④方案不完整、不能满足项目需求的得 0.2 分。注：无此项内容的得 0 分。</p>
2.2.3	综合部分 (54分)	企业业绩 (12分)	<p>供应商自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订日期为准）以来承担过单位食堂餐饮服务项目的，每提供一份业绩得 4 分，最高得 12 分。（供应商须同时提供委托合同原件扫描件、对应项目合同期内任意三个月的发票扫描件、中标公告网页截图及链接，否则不得分）</p>
		拟派项目团队	<p>1. 拟派项目负责人持有食品安全员证书的得 2 分，持有食品安全</p>

<p>(17分)</p>	<p>总监证书的得4分，本项最高得4分。</p> <p>2. 拟派厨师长持有中式烹调师中级（四级）证书的得2分，持有中式烹调师高级（三级）及以上证书的得5分；本项最高得5分。</p> <p>3. 拟派项目团队（不含厨师长和项目负责人）成员中，每有1人持有中式烹调师中级（四级）及以上证书的得2分，本项最高得8分。</p> <p>注：【1-3项资料提供要求如下：①须提供人员相关证书、身份证、与本单位签订的劳动合同、本单位2023年9月1日以来为其缴纳的任意三个月社保证明、有效健康证及无犯罪证明的扫描件，否则不得分；②项目负责人和厨师长须具有三年及以上工作经验，其他拟派人员须具有一年及以上工作经验（须提供相应承诺），未提供承诺的不得分；③项目负责人与厨师长不重复计分（若为同一人仅计一次）；④项目负责人与厨师长须提供承诺书，承诺服务期内未经甲方同意不得擅自更换，未提供承诺的不得分】。</p>
<p>菜品配置多样化 (13分)</p>	<p>1. 早餐菜品在满足采购需求及要求的基础上，每增加1种炒菜得1分；每增加1种杂粮小吃得1分；每增加1种面食小吃得1分；本部分累计最高得3分。</p> <p>2. 午餐菜品在满足采购需求及要求的基础上，每增加1种次荤菜得2分；每增加1种以牛羊肉、排骨、鸡、鸭、鱼类为原材料熬制的炖汤得4分；本部分累计最高得6分。</p> <p>3. 早餐、午餐各增加1个档口（提供汤面等清真面食的窗口），且增加档口的供餐不单独收费的，得4分。</p> <p>注：以上各项内容需进行书面承诺，未作出承诺的，对应项不得分。</p>
<p>体系认证 (3分)</p>	<p>供应商同时具备有效的食品安全管理体系认证证书、质量管理体系认证证书及职业健康安全管理体系认证证书的，得3分；缺项或未提供相关证书的，不得分。注：须提供加盖供应商公章的有效期内认证证书扫描件，并附官方网页查询证明材料（即在中国国家认证认可监督管理委员会网站 http://www.cnca.gov.cn/ 查询的网页截图）；未按要求提供的，不得分。</p>
<p>服务承诺 (9分)</p>	<p>1. 承诺与采购人保持沟通交流，主动听取意见建议，及时响应采购人的安排及管理要求，并制定服务持续优化措施，同时就服务质量、食品安全、食物加工、环境卫生等方面作出实质性服务承诺，且承诺在本项目服务期间，若发生食物中毒、火灾、生产事故、重大投诉等情况，由此产生的一切后果由供应商自行承担，得1.5分。</p>

		<p>2. 承诺若服务未达到要求，愿意主动解除合同并配合后续交接事宜的，得 1.5 分。</p> <p>3. 承诺在正式营业 1 个月内投保食品安全责任险，投保金额不低于 200 万元；每增加 100 万元赔付额度加 2 分，以此类推，本项最高得 4 分。</p> <p>4. 承诺在正式营业 1 个月内投保公众责任险，投保金额不低于 200 万元；每增加 100 万元赔付额度加 1 分，以此类推，本项最高得 2 分。</p> <p>注：以上各项承诺内容需详实具体，若承诺内容不完整或未作出承诺的，对应项不得分。</p>
--	--	---

1、评标方法

本次评标采用综合评分法。

评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人，但投标报价低于其成本的除外。综合评分相等时，以投标报价低的优先；投标报价也相等的，由采购人自行确定。

2、评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格评审标准：见评审办法前附表。

2.1.2 符合性评审标准：见评审办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 商务标：见评审办法前附表；

2.2.2 技术标：见评审办法前附表；

2.2.3 综合标：见评审办法前附表。

3、评标程序

3.1 初步评审

3.1.1 只有通过资格审查的供应商才能进入初步评审。评标委员会依据初步评审表规定的内容和标准对投标文件进行初步评审。**有一项不符合评审标准的，其投标做无效标处理，不得进入详细评审。**

3.1.2 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力。供应商不接受修正价格的，其投标作废标处理。

(1) 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准（但大写金额有明显错误的除外）；

(2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章详细评审内容规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 供应商的最终得分以去掉一个评委最高得分，去掉一个评委最低得分，取其他评委的平均得分为准。

3.3 投标文件的澄清和补正

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求供应商对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 评标结果

3.4.1 评标委员会完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告。

3.4.2 评标结果同时在招标公告发布的同一网站进行公示。

附件：废标条件

废标条件

本附件所集中列示的废标条件，是本章“评标办法”的组成部分，是对第二章“供应商须知”和本章正文部分所规定的废标条件的总结和补充，如果出现相互矛盾的情况，以第二章“供应商须知”和本章正文部分的规定为准。

1. 未通过系统雷同性分析的；
2. 未通过评标办法初步评审的；
3. 未按评标委员会要求澄清、说明或补正的；
4. 投标有效期不满足招标文件要求的；
5. 投标报价有算术性错误，供应商不接受修正价格的；
6. 以他人的名义投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的；
7. 属于串（围）标行为的；

8. 在评标过程中，评标专家评审中发现供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，且该供应商的技术等主要指标有大量或明细不符，可能影响服务质量或项目履约的，应该要求其在合理的时间内提供书面说明（书面说明应包含但不限于所投详细的价格组成证明材料），供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

9. 不符合招标文件规定的其他实质性要求及相关法律、法规或规章规定可以否决投标的其他情形。

备注：按照《信阳市财政局关于印发信阳市政府采购行为规范的通知》（信财购〔2018〕2号）第五十八条“对于投标文件中非实质性响应条款或不影响采购项目实质性履行的投标文件缺陷，经过采购人认定不影响项目实施的，可以澄清后继续评审的，评审专家不得随意废标。”，采购人和代理机构认为不影响实质性响应和公平公正的，可以要求评审小组对该项目继续评审，并由采购人和代理机构做好相关事实、依据记录，采购人和代理机构对继续评审的决定负责

第四章 合同条款及格式

(本合同仅供参考，具体以实际签订合同为准)

信阳市人民医院餐饮服务项目合同

甲方：信阳市人民医院

乙方：

根据《中华人民共和国民法典》及有关法律法规规定，就餐饮经营服务项目有关事宜，甲乙双方在平等、自愿的基础上经协商达成如下协议：

一、服务期限

(一) 服务期限3年，首次合同自 年 月 日起至 年 月 日止。合同一年一签，每期合同到期前医院对供应商当年服务考核合格后，方可续签下一年的合同；如考核不合格，医院有权不续签合同。

(二) 乙方在服务期内产生的一切债权、债务、劳务纠纷及其他经济或法律责任由乙方自行承担，与甲方无关。

(三) 合同到期或解除时，乙方提供退出过渡方案，须在撤场前结清所有债务（包括员工工资、供应商货款等），并提供书面清偿证明；乙方处理经营范围内自主投资的可移动设备及未形成附合的装饰装修物，在不损坏房屋及附属设备正常使用的前提下由乙方拆除自行处置，已形成附合的设备及装饰装修物，无偿归甲方所有，乙方不得拆除或毁损；如乙方不能按期撤离本项目现场，甲方采取必要措施自行处置乙方设施设备，由此产生的一切费用、责任及后果由乙方承担。

二、经营管理项目服务原则

乙方经营服务期内，自主经营、自负盈亏，严禁分租、转租。在经营服务过程中，要积极满足就餐需求，自觉接受甲方监督，努力提供优质的餐饮服务。

三、甲方权利和提供支持

(一) 甲方权利

在乙方经营服务期间内甲方有权对乙方菜品种类、经营时间、服务质量、消防安全、环境卫生、满意度测评等进行监督管理，监督管理解释权归甲方所有。乙方不能满足甲方日常管理要求，甲方有权要求乙方整改，乙方须服从甲方管理并在规定时间内整改到位，其中满意度调查测评结果作为医院每月向供应商拨付餐费和续签合同的依据。

(二) 甲方支持

甲方提供厨房、就餐、仓储、办公场地，不提供乙方职工住宿用房。在医院食堂经营范围内的水电费、空调费，以甲乙双方抄表或医院制冷制暖季计费规则为准，乙方每月准时向院方缴纳。

四、乙方的权利与义务

(一) 乙方的权利

1. 甲方的设施设备，本着谁使用谁管理谁损坏谁维修的原则，乙方要爱护使用，涉及的保养和维护费用由乙方承担。

2. 乙方根据招标文件及承诺进行装修、改造及增设配套设备，其中涉及的费用由乙方承担。乙方对房屋的装饰装修、改造，不得变动房屋建筑主体的承重结构或进行扩建。甲方同意乙方装修改造及增设配套设备，并不代表对由此产生的任何纠纷、损害及损失等负责或承担责任，上述纠纷或责任由乙方独立承担。

（二）乙方的义务

1. 乙方负责餐厅工作人员的招聘与管理，在经营服务期内，乙方要根据劳动法规，承担所有职工的社保及工伤保险，按期支付员工工资。在食堂经营区域内因操作不当导致其工作人员或其他人员出现责任事故的由乙方承担全部责任和相应的经济补偿，情节严重的甲方有权终止合同。

2. 乙方在经营服务期间应严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》等法律法规的有关要求，必须购买公众责任险，各功能间规范划分，严格执行清洁消毒规定。有防火、防盗、防毒、防虫害等措施。保持食堂及周边环境安全卫生。在承包过程中经营区域内消防、环保、食品、卫生等安全事项不符合有关规定，拒绝整改或整改不合格的，责任自负，并自觉接受上级部门或甲方处罚，情节严重的甲方有权终止合同。

3. 乙方必须严格执行国家及当地政府环境保护及其他相关法规，食堂馊水、食材废料、纸皮、隔油池、排污管道等由乙方按规定负责定期清理、疏通。食堂产生的生活垃圾须运至指定的垃圾堆放地，以保障厨房、食堂、整体环境卫生。上述义务为日常经营性活动产生，由乙方支付费用。

4. 乙方上班时间，严禁食堂工作人员无健康证上岗，食堂工作人员养成良好的卫生习惯，上岗时正确穿戴卫生防护用品，杜绝长头发、长指甲、衣冠不整洁等现象。工作人员必须穿工作服、戴工作帽、戴口罩、佩戴健康证，严禁在食堂内吸烟、穿拖鞋等不文明举止，各类车辆按指定位置停放。食堂工作人员上班期间所需服装、鞋帽、口罩、围裙、各种手套等卫生类用品由乙方自行提供。

5. 如遇疫情防控或三甲创建或政策性农副产品采购工作需要，乙方必须无条件配合并响应甲方要求。

五、项目要求

（一）服务要求

1. 乙方负责本项目的烹饪、售卖及提供全程供餐服务应包含的事项。按要求提供早餐、午餐、晚餐、加班餐、餐饮配送等服务，同时承担其他临时安排的供餐任务，如因乙方原因造成延误开餐，给甲方造成损失的乙方应负责赔偿。

2. 乙方应根据用餐人员口味及季节变化制作每周菜谱，每周菜谱应提前一周周三前报送甲方，甲方有权对食谱进行调整和修改。

3. 乙方必须按以下标准予以供餐：

3.1 职工自助餐

早餐：；午餐：；晚餐：。

3.2 对外售卖餐

营养食堂档口售卖用餐主要满足患者及家属消费需求，菜品做到品种齐全，口味适中，辅以其他品种进行合理搭配，同时提供独立清真档口（清真种类不少于2种）。菜品售卖价格不得高于市场同类菜品的价格。

3.3 食品要求批量制作，份数适当，保证菜品色泽、品相和温度。

3.4 为重点科室（如手术室）用餐提供送餐配送服务。适时开展治疗膳食、病区餐食制作售卖配送服务。

（二）质量要求

1. 乙方须购买食品安全责任险，在经营服务中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《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》等相关法律法规及医院管理制度，通过规范的管理流程来确保高标准食品卫生安全。

2. 乙方日常经营所采购的米面粮油、肉蛋类、禽类、水产类、瓜果蔬菜类、副食品类、调味类、一次性打包用具等食材及物料必须从甲方公开遴选的原材料供应商库中统一选取、定点采购，严禁私自向未纳入供应商库的单位或个人采购任何食品原材料，确保食材来源可溯、质量可控、安全合规。

3. 乙方采购人员或库管要严格做好进货验收和索票索证工作，建立采购台账、索证验收台账、供应商资质证明台账等，索取供应商有效的资质、检验检测合格证明等文件，包括但不限于《营业执照》《食品生产许可证》《产品质量检验报告》《出厂检验报告》《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》《送货清单》《购货凭据》等。

4. 建立库房出入库管理台账，并认真落实出入库流程。库房管理要求食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品混放。食品仓库实行专用，并设有防鼠、防潮、防霉、通风的设施。食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标识，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。储存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上注明食品的名称、生产日期、保质期等内容。定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到期的食品应当在进货台账中做出醒目标注。建立库房进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

5. 每日不同时间段制作菜品均需留样，并做好详细记录。具体如下：应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量不少于125g。盛放留样食品容器上应标注留样食品名称、留样时间等。应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间、留样人员等。食品用具、容器、包装材料应当安全、无害、保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。食品用具要定期清洗、消毒。食品用具要有专人保管、不混用、不乱用。食品冷藏、冷冻工具应定期保洁、洗刷、消毒，专人负责、专人管理。

6. 建立健全岗位责任制度、卫生管理制度、安全自查自纠制度、奖惩制度、考核制度、安全应急预案等。制定定期或不定期卫生、安全检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，确保各项制度的贯彻落实。

（三）人员要求

拟用于本项目的服务人员，须具有与本项目相适应的厨师队伍和富有经验的管理与服务人员的背景。现场负责人对食堂整体运行进行管理，对接甲方工作，具有一定的资料整理汇总和数据分析能力，具有丰富的餐饮管理工作经验，较好的组织、沟通能力，较强的执行力和处理突发事件的应变能力。厨师长及其团队应掌握厨房各项操作规程，能熟练使用加工设备。获得国家劳动保障部门核发的厨师职业资格证书。熟悉食品卫生法及相关法律法规。具有制作新菜单和烹制新菜的能力。在工作中，具有良好的协调组织能力，以确保工作的顺利进行。每季度轮岗任职，保证菜式、口味不重样。

六、餐费支付及结算

（一）餐费支付方式

医院职工采用就餐刷卡付费的方式支付餐费。

（二）餐费结算

1. 每月15日前医院职工餐费由甲乙双方工作人员共同核对上月金额，扣减监督管理违约金后开具等额税务发票。

2. 服务终止前一个月的餐费待乙方撤场后且甲乙双方无纠纷后再行支付，其中先行支付95%，剩余5%作为售卖充值费用清退履责保证金（乙方不履行清退义务的，甲方可使用保证金代为清退）。

七、违约责任

（一）双方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。

（二）乙方有下列情形之一的，甲方有权单方解除合同、收回餐厅经营权并保留追究乙方经济赔偿和

第五章 采购需求及要求

一包（营养食堂）采购需求及要求：

一、设施设备投入及装修改造要求

（一）医院提供经营场地，供应商须承担餐饮服务所需的资金投入，包括但不限于装修改造、前厅后厨设备配置及安装、餐饮具配置、运营管理、食材采购、人员薪酬、水电能耗、设备日常维护与年检等所有费用。

1. 营养食堂改造及设备要求

1.1 装修改造（包括但不限于）

序号	装修改造内容	具体要求及备注
1	就餐区分区改造	职工、患者就餐区划分，患者就餐大厅面积约 260 m ² ，职工就餐大厅面积约 690 m ²
2	气改电及电路改造	餐厨灶具全部使用电能驱动，严禁使用燃气或其他燃料，同步完成配套电路施工
3	燃气管道拆除	彻底拆除场内原有燃气管道，消除安全隐患
4	隔断拆除	局部隔断拆除，优化空间布局
5	新增空调及新风系统	为总面积约 2170 m ² 的食堂新增全套空调及新风系统，保障就餐环境
6	上下水及隔油池改造	操作间内上下水管道、两处隔油池改造，确保排水顺畅、无异味
7	基础装修翻新改造	总面积 2170 m ² 区域内墙面防潮处理、地砖翻新、吊顶改造、照明系统改造等
8	新增自助就餐岛台	集保温、备餐于一体，取餐自由、动线舒适，一站式满足自助就餐需求
9	消防设施改造	完成食堂 2170 m ² 区域内喷淋烟感系统检修改造、防火门翻新、防火卷帘更换等，确保符合消防规范
10	安装监控设备	操作区、大厅等重点部位监控全覆盖
11	油烟净化	对现有油烟净化系统维修，确保正常
12	后厨操作区、就餐区、功能用房等精细化分区改造	严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，对全区域进行科学功能划分与物理硬隔断分隔，各功能区设置醒目、规范的食物安全标识牌（含区域名称、操作规范），地面做好区域色标划分，确保各环节操作规范、动线合理、卫生可控。
13	环境美化提升	就餐区及主要通道需配套设置电视影音系统、绿植景观与亮化灯光等

1.2 前厅后厨设备配置（包括但不限于）

序号	设备类别	备注
1	大锅灶若干	以午餐为例（仅供参考），营养食堂医院职工约 300 人/日就餐，患者及家属就餐人数供应商自行评估。供应商须配置为满足医院职工、患者、家属就餐需求所需的前厅后厨相关的一切设备
2	蒸箱、蒸饭车若干	
3	低汤炉、煲汤炉若干	
4	电饼铛若干	
5	冰箱若干	
6	货架、储物架若干	
7	冷藏冷冻工作台若干	
8	消毒柜、保洁柜若干	
9	双星、三星水池若干	
10	保温台若干	

11	送餐车、收残车若干	
12	杂项及炊事用具等若干	
13	分体式餐桌椅若干	简约、有质感，适配餐厅格调
14	手术误餐专用设备	在1号楼4层就餐区内配置，满足手术误餐制作、配送及就餐需求
15	体检餐专用设备	在2号楼二层就餐区内配置，满足体检餐制作、配送及就餐需求

(二) 供应商须自行勘察现场并就相关情况主动向医院咨询，明确装修改造项目、设备投入、经营方案、投资额度等细节，负责项目自设计、改造施工、设备投入、验收直至正常经营服务期间所产生的一切费用，因考虑不周导致的一切不良后果和法律责任由供应商自行承担。

(三) 供应商在提供餐饮服务的同时须开展食堂装修改造工程，医院可根据实际情况对供应商设计方案、装修改造、设施设备投入、项目工期提出更改意见，供应商须无条件配合并予以实施，其中装修设计、工程量及设备清单须经医院同意后方可施工。医院同意供应商装修改造或增添设施设备方案，并不代表同意对方案产生的任何纠纷、损害及损失等负责或承担责任，因供应商产生的纠纷或责任由供应商自行承担。

(四) 本项目工期自供应商进场开展餐饮服务之日起计算，涵盖装修设计、改造施工、设备投入至项目验收全流程；其中营养食堂工期为4个月，施工期间不得影响医院正常就餐秩序。供应商须严格按工期完成全部工作并通过医院验收，因供应商原因造成项目逾期的，医院依据未完成项目对应的改造总金额从餐费中直接扣除。

(五) 供应商拒不配合实施医院改造要求的，医院有权发出书面整改通知，供应商须在3个工作日内响应并实施，逾期未响应的，每逾期一日无条件支付违约金人民币10000元（医院从餐费中直接扣除）；逾期超过10个工作日或累计逾期超过15个工作日的，医院有权单方解除本项目合同，由此造成的医院场地闲置、餐饮服务中断、重新招标等一切经济损失和法律责任，均由供应商全额承担，医院无需承担任何责任。

(六) 供应商负责装修改造过程中各项手续的办理，委托的施工企业须具有建筑工程或建筑装饰工程相关专业资质，确保改造工程合法合规；承诺本项目所选用的所有材料、设备均为合格产品，符合国家现行相关质量标准、技术规范及安全要求，严禁使用不合格、假冒伪劣产品（其中餐厨灶具等设备须使用电能，严禁使用燃气或其他能源燃料），入场使用前须通过医院验收方可投入使用。严格执行施工现场安全管理规定，确保施工安全；加强施工现场消防安全管理，确保消防安全；工程完工后，必须通过医院验收通过，对于质量不符合相关规范的部分医院有权责令供应商重新装修，发生的费用由供应商全部承担，如因供应商存在施工质量等问题导致医院或第三人损失的，供应商承担一切的法律和赔偿责任。

(七) 合同终止或双方解除合作关系时，对于供应商在前期和经营期间投入的设施设备，在不损坏房屋及附属设施正常使用的前提下，供应商处理经营范围内自主投资的可移动设备，已形成附合的设备及装饰装修物，无偿归医院所有，供应商不得拆除或毁损。

二、供餐标准及要求

(一) 供餐标准

1. 职工自助餐

早餐菜品
一、炒菜3种 小炒荤菜1种、炒蛋类1种、炒蔬菜类1种； 二、主食3种 蛋炒饭1种，热干面1种、馒头1种（如杂粮馒头、白馒头）； 三、粥汤3种 豆浆1种，粥1种（如南瓜粥、小米粥、玉米粥、白粥等，每餐轮换供应），汤1种（如胡辣汤、蛋花汤、米酒汤等，每餐轮换供应）； 四、鸡蛋1种 水煮蛋； 五、杂粮小吃1种 涵盖南瓜、玉米、红薯、山药等（每餐轮换供应）；

六、面食小吃 1 种

涵盖油条、包子、炒面、鸡蛋饼、花卷、菜盒等（每餐轮换供应）。

午餐菜品

一、炒菜 6 种

主荤菜 2 种，以炖菜为主涵盖肉类、禽类、鱼类等；

次荤菜 2 种，以小炒为主涵盖肉类、鸡蛋类等；

蔬菜 2 种，涵盖叶菜类、根茎类、豆制品、菌菇类等；

二、主食 2 种

米饭 1 种、馒头 1 种（如杂粮馒头、白馒头）；

三、杂粮小吃 1 种

涵盖南瓜、玉米、红薯、山药等（与早餐不重样）；

四、汤类 2 种

涵盖甜汤、咸汤两类；

五、水果 2 种

涵盖当季时令水果；

晚餐菜品

一、炒菜 3 种

小炒荤菜 1 种、炒蛋类 1 种、炒蔬菜类 1 种；

二、主食 3 种

米饭 1 种，热干面 1 种、馒头 1 种（如杂粮馒头、白馒头）；

三、粥汤 1 种

涵盖南瓜粥、小米粥、玉米粥、白粥、豆浆、胡辣汤、蛋花汤、米酒汤等（与早餐不重样）；

四、面食小吃 1 种

涵盖油条、包子、炒面、鸡蛋饼、花卷、菜盒等（与早餐不重样）。

备注：

主荤菜：带骨主荤净肉（如排骨、鸡腿） $\geq 35\%$ 、无骨主荤净肉（如红烧肉、卤肉） $\geq 60\%$ ；

次荤菜：肉半荤（如青椒肉丝等） $\geq 25\%$ 、蛋半荤（如番茄炒蛋等） $\geq 30\%$ ；

均按熟品沥干后称重，骨头、皮、肥肉、刺、配菜、汤汁不计入肉/蛋重。

1.1 餐费标准

医院职工凭职工就餐卡每餐刷卡消费，其中餐标早餐 6 元/人、午餐 18 元/人、晚餐 7 元/人，餐标金额由两部分构成一职工现场刷卡自费金额及医院补贴金额。

1.2 就餐方式

医院职工实行刷卡消费，职工持餐卡到食堂刷卡处刷卡确认后自主选择就餐方式。

1.2.1 堂食就餐

医院职工到食堂自助餐台自由选择菜品就餐，勤拿少取不限量。

1.2.2 打包外带

供应商应单独设置打包档口/区域满足医院职工餐食外带需求，不得额外收取职工餐盒费、打包费，且外带菜品必须独立包装、不可混装。

职工可选择：

早餐炒菜类至少 3 种、主食 1 种、粥汤类 1 种、水煮蛋 1 种、杂粮小吃 1 种、面食小吃 1 种；

午餐主荤及次荤 3 种、蔬菜 1 种、主食 1 种、杂粮小吃 1 种、汤 1 种、水果 1 种；

晚餐炒菜类至少 3 种，主食 1 种，粥 1 种，面食小吃 1 种。

2. 档口售卖用餐

2.1 营养食堂档口售卖用餐主要满足患者及家属消费需求，菜品做到品种齐全，口味适中，辅以其他品

种进行合理搭配，同时提供独立清真档口（清真种类不少于2种）。菜品售卖价格不得高于市场同类菜品的价格。

3. 体检用餐

供餐菜品不低于职工自助餐早餐标准，餐标8元/人，具体内容依据健康管理科需求作相应调整。

4. 手术误餐

为手术室用餐提供误餐配送服务，食堂后厨统一加工食材，熟食密闭运送，供应商免费提供自助餐保温台、餐盘消毒柜、暖汤煲等设备，手术室工作人员在就餐间内自助就餐，最大限度满足菜品长时间保温、色泽保持、口味保持、员工自主选择菜品等需求。供餐菜品不低于职工自助餐午餐标准，餐标18元/人，具体内容手术室根据实际情况调整。

5. 治疗膳食

营养食堂结合医院实际适时开展治疗膳食制作售卖服务，膳食食谱由营养科负责制定。

6. 加班接待会议餐

按相关政策要求执行。

7. 用餐说明

医院体检餐、手术误餐保障工作，第一责任主体为营养食堂，由其按院方规定的餐食标准、供应时限、食品安全要求提供服务。当营养食堂出现服务质量不达标（卫生/分量/品类等）、供应中断等无法按约定完成供餐任务的情形时，由职工食堂承担供餐职责。

（二）供餐时间

序号	内容	早餐	午餐	晚餐
1	营养食堂职工餐	6:30—9:00	11:00—13:00	17:00—19:00
2	售卖餐、治疗膳食、体检餐、手术误餐、加班接待会议餐依据实际情况而定。			

（三）餐费结算

每月15日前医院职工餐费由双方工作人员共同核对确认上月金额，扣减供应商违约金后开具等额税务发票。

三、人员要求

（一）供应商所有工作人员须文明用语、服务态度好，微笑服务，积极配合医院的管理。若供应商工作人员的技术能力和服务水平无法达到医院要求或标准的，医院有权要求供应商更换不合格工作人员，供应商必须无条件予以配合。所涉及的法律和经济赔偿均由供应商承担，与医院无关。

（二）供应商必须对其工作人员资格进行审核并建立人员档案，其中：1、至少委派一名现场负责人全权负责食堂经营管理事宜，其应具有丰富的餐饮管理工作经验，较好的组织、沟通能力，较强的执行力和处理突发事件的应变能力。现场负责人须积极与医院合作，解决相关日常事务，虚心听取顾客及医院职工等各方面的意见，并积极进行整改，确保服务质量。2、应配备充足厨师满足供餐需求，厨师应掌握厨房各项操作规程，能熟练使用加工设备，获得核发的厨师证书，熟悉食品卫生法及相关法律法规，具有制作新菜单和烹制新菜的能力。在工作中，具有良好的协调组织能力，以确保工作的顺利进行。3、供应商不得随意更换现场负责人或厨师长，确需更换的，应当经医院同意并向医院支付违约金（见附件1）。

（三）供应商负责食堂工作人员的招聘与管理，应建立完善的员工聘用、培训、管理制度，所有工作人员都必须持有有效的健康证，经过岗前培训合格后方可上岗。在经营服务期内，供应商要根据劳动法规，承担员工的工资、保险、福利等费用，发生纠纷的，供应商自行负责，与医院无关。供应商工作人员在经营区域内因操作不当导致其工作人员或其他人员出现责任事故的由供应商承担全部责任和相应的经济赔偿。

四、服务要求

（一）供应商负责本项目智慧食堂建设，其中对外消费支付系统须为医院配置超级管理员账号，该账号具备对系统内全部交易数据、用户账户数据、消费记录等的查看、导出、统计、审计及日志追溯权限，供应商不得设置任何权限屏蔽、数据隐藏或技术限制。本合同终止或合作解除时，供应商须在约定期限内，完整、真实、准确地向医院移交全部系统数据，包括但不限于用户信息、账户余额、历史消费流水、系统操作日志、数据库备份文件等。若出现数据缺失、数据造假、数据不完整、数据延迟移交或无法正常使用等情形，由此给医院造成的一切经济损失、法律责任及第三方索赔，均由供应商承担全部赔偿责任及相应

法律后果。

(二) 供应商须全年无休提供餐饮服务,不得影响医院正常的工作秩序。在经营区域范围内的水电费、空调费等,以双方抄表或医院制冷制暖季计费规则为准,供应商每月准时向医院缴纳。

(三) 在经营过程中,供应商对已有档口经营业态调整必须经医院同意方可进行。

(四) 供应商须在经营场所显著位置公布食品价格,所有食品价格不得高于周边同类食品价格。

(五) 供应商的档口装饰方案必须征得医院同意,要在颜色和格调上和医院风格整体保持一致。

(六) 供应商必须自行办理与经营有关的一切证照文件(包括但不限于健康证、食品经营许可证、营业执照等)。

(七) 供应商的员工、供应商的行为都视为供应商的行为,若给医院造成直接损失或间接损失时,供应商应承担全部赔偿责任。

(八) 因供应商原因出现安全事故、产品质量等问题,造成顾客投诉、人身伤害或财产损失,供应商承担全部法律责任和经济赔偿。

(九) 供应商不得以医院名义从事任何民事行为。供应商对外宣传时涉及医院的相关材料及活动内容等,必须事先报送医院同意。

(十) 在日常经营过程中供应商负责食堂区域内装饰装修及设施设备的日常养护、年检和维修(包括医院提供的设施设备),费用由供应商承担。

(十一) 供应商须无条件配合医院完成政策性任务、餐饮相关主题宣传活动及三甲医院创建等相关工作,包括但不限于农副产品定点扶贫采购、各类专项迎检、“光盘行动”宣传等相关事宜,须按医院要求及时落实、全程配合,不得推诿拒绝、拖延执行,费用由供应商负责。

五、生产安全要求

(一) 供应商是生产安全的第一责任人,必须购买公众责任险,必须严格遵守国家消防、卫生、食品生产销售安全等法律法规及医院有关规定,如因供应商原因造成安全事故发生,所有法律责任和经济损失由供应商负责。

(二) 供应商应按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材,设置消防安全标志,并定期组织检验、维修更换,保持器材性能良好有效。日常生产经营中确保其他从业人员遵守安全规范,正确使用各种安全器材。

(三) 供应商安装或使用的电器、消防等设备应做好日常维护。如有故障不及时处理,由此造成的一切不良后果及损失均由供应商承担。

(四) 供应商不得在食堂内储存使用违规危险品,不得擅自增加电器等设备负荷,由此造成的一切不良后果及损失均由供应商承担。

(五) 供应商应设置安全管理员,负责食堂内日常各项安全管理事宜。每日营业结束后安排人员值勤巡视,确定食堂内相关的水、电等各种设备开关阀门关闭严紧,确保生产安全,并在区域内安装监控设施设备满足安全规范要求。

(六) 供应商应自行妥善保管自有物品,如发生遗失,由供应商自行承担。

(七) 对项目实施期间可能出现突发的、不可预见的情况(如消防紧急情况、停水、停电等),供应商应制定合理有效的应急预案,预案需包括应急人员组织架构、人员职责、各种紧急情况的响应时间、联系方式、各种紧急情况的详细处理流程及紧急情况的预防措施。

(八) 供应商每月对员工进行1次以上安全教育培训,关键岗位人员必须熟悉各项安全操作流程,每半年进行1次以上全员消防演练(应急灭火和疏散逃生)、食物中毒应急演练等,并做好培训演练和记录台账等相关资料。集烟罩和烟道入口处1米范围内,每日进行简单清洁,与第三方公司签订合同每2个月对油烟管道、油烟净化器进行专业清理。下水管道、隔油池定期清理,保持管道、池体清洁。

六、食品安全要求

(一) 食堂供应商须购买食品安全责任险,在经营服务中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《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》等相关法律法规及医院管理制度,通过规范的管理流程来确保高标准食品卫生安全。

(二) 食堂供应商日常经营所采购的米面粮油、肉蛋类、禽类、水产类、瓜果蔬菜类、副食品类、调味品类、一次性打包用具等食材及物料必须从医院公开遴选的原材料供应商库中统一选取、定点采购,严禁私自向未纳入供应商库的单位或个人采购任何食品原材料,确保食材来源可溯、质量可控、安全合规。

(三) 医院对原材料供应商库实施动态管理,医院每季度对入库原材料供应商开展履约评估,评估内容涵盖食堂供应商日常合作反馈、采购合规性、原材料质量、配送时效、价格履约及服务水平等。评估合格的供应商,保留入库资格;评估不合格或存在违规行为的,立即清退出库,并禁止重新入库。同时,结

合食堂运营实际需求，按规范程序适时增补合格供应商，确保新增供应商资质合法、各项履约能力达标。

(四) 供应商采购人员或库管要严格做好进货验收和索票索证工作，建立采购台账、索证验收台账、供应商资质证明台账等，索取供应商有效的资质、检验检测合格证明等文件，包括但不限于《营业执照》《食品生产许可证》《产品质量检验报告》《出厂检验报告》《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》《送货清单》《购货凭据》等。

(五) 部分重点项目要求

1. 主要食材及物料要求

项目	主要项目	要求满足下列标准
1	大米	GB/T1354-2018
2	面粉	GB/T1355-2021
3	食用油 (非转基因)	GB 2716-2018 花生油: GB/T 1534-2017 大豆油: GB/T 1535-2017 菜籽油: GB/T 1536-2021 玉米油: GB/T 19111-2017 调和油: GB/T 40851-2021
4	杂粮类 (包括小米、绿豆、红豆、黄豆、薏米、黑米、玉米糝等)	GB2715-2016
5	禽蛋类 (包括鲜鸡蛋、咸鸭蛋)	GB2749-2015
6	鲜肉类 (包括猪、牛、羊、鸡、鸭等)	GB2707-2016
7	水产品(鱼类)	GB2733-2015
8	调味品和干货类包含但不限于以下原材料: 味精、鸡精、生抽、老抽、料酒、食盐、豆瓣酱、醋、糖, 木耳、紫菜、香菇、红枣、辣椒、花椒、茴香、枸杞、桂圆、陈皮、花椒、胡椒、桂皮, 以及海带、紫菜、鱼虾贝等	预包装合规
9	蔬菜水果类	农药残留符合 GB2763-2026
10	一次性打包用具 (包括竹筷、木筷、碗、杯、盒等)	GB/T 19790.2-2005、GB/T 19790.1-2021、GB/T 27591-2025、GB 4806.7-2023
<p>质量要求: 供应商对所使用原材料安全负全部责任, 严禁采购或烹制发芽马铃薯、四季豆、鲜黄花菜等高风险食品。</p>		

2. 主要食材及物料验收要求

分类	验收要求	供应商应提供的并存档的资料
大米	具有 SC 标志，颗粒饱满，完整，大小均匀，无虫害及霉变，无杂质，具有大米特有的气味和滋味，无陈米、酸败及其他异味；	批次出厂检验报告/产品合格证、第三方检测报告、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）
面粉	具有 SC 标志，手感细腻，粗细均匀，未受潮，干燥松散，无异味，无肉眼可见杂质；	
食用油	具有 SC 标志，油脂正常色泽，澄清透明，无焦臭、酸败及其他异味，符合卫生要求，干净无污染；	
杂粮类	具有各种杂粮固有的色泽，颗粒饱满，完整，无虫害及霉变，无可见外来杂质，具有各种杂粮特有的气味和滋味，无酸败及其他异味；符合国家有关标准。	
禽蛋类	蛋壳完整、清洁、具有蛋壳固有的色泽且均匀一致，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形，蛋清浓厚、稀稠分明；符合国家有关标准。	达标合格证、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）
鲜猪肉、鸡鸭类	肉色红色均匀，有光泽，脂肪洁白；外表微干或微湿润，不粘手；弹性良好，压后凹陷立即恢复；具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪；正规渠道产品，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求；符合国家有关标准，严禁使用冷冻肉。	当前批次的动物合格检疫证明、肉品品质检验合格证、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）
鲜牛羊肉类	肉色红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊）或淡黄色（牛）；外表微干或有风干膜，触摸不粘手，弹性好，指压后凹陷立即恢复；有新鲜牛、羊正常的气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨、按标准部位分割、无多余脂肪及血管；正规渠道产品，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求；符合国家有关标准，严禁使用冷冻肉。	
水产品（鱼类）	肉质紧实有弹性、气味正常无腐臭	达标合格证、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）
调味品和干货类	均为预包装食品；包装无破损、无异味、无污染，密封完好；商品标识清晰、完整；符合国家有关标准。	产品合格证、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）
瓜果蔬菜类	叶菜类（青菜、菠菜、油麦菜等）：叶片挺实，根茎部新鲜，无黄叶烂叶 根茎类（萝卜、土豆、山药、莲藕等）：坚实不软，无发芽、无黑心、无霉变 瓜茄类（黄瓜、西红柿、茄子、冬瓜等）：新鲜饱满，不过熟软烂，无腐烂 菌菇类（香菇、平菇、金针菇等）：干爽不黏，无发霉、无异味、无出水腐烂	当前批次农残检测报告、售货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）

分类	验收要求	供应商应提供的并存档的资料
	水果类：果实饱满，无烂斑、无虫蛀、无霉变表皮干净，无污垢。	
一次性打包用具	外包装必须清晰印有产品名称、材质、执行标准号、食品接触用字样、生产日期、保质期、SC生产许可证号、合格标识；原材料色泽正常，不能有裂缝口及填充缺陷，表面无油污、霉变及其他异物，表面平整洁净、质地均匀，无划痕，无褶皱，无剥离，无破裂，无穿孔；一次性筷子应独立包装。	批次出厂检验报告/产品合格证、第三方检测报告、售货票据（原材料名称、规格，数量、单价、日期）

（六）供应商餐食配送必须符合《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》及医院相关配送规定。运输与配送期间应做足预防食物受污染或环境污染的有效措施。如供应商配送的病人餐、陪护餐、职工餐等造成腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由供应商负责。若由于供应商配送饮食安全问题导致医院牵连受损的，供应商需承担全部法律责任及经济赔偿。

（七）供应商在公共区域设置食品安全信息公示栏，公示食品安全信息，员工健康信息、经营主体责任人信息及电话、服务满意度调查或意见箱等，接受群众监督。

（八）供应商安排专人负责留样，严格按照标准对每餐所有供应食品进行食品留样及留样记录。留样食品至少保存 48 小时，每份留样份量至少 125 克，在冷藏专柜存放和双人双锁管理。

七、卫生要求

（一）供应商负责食堂内部及外部责任区域卫生清洁工作，清洁工作责任到人，专人每日监督检查，发现问题及时解决。餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。餐厅地面、墙壁无污物，有充足的光线。餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。后厨操作间分区明确，标注明晰，物品归类有序。生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。厨房排水保持畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。

（二）生产经营过程中全体工作人员必须做到正确穿戴卫生防护用品，杜绝长头发、长指甲、衣冠不整洁等现象，严禁吸烟、穿拖鞋等不文明举止。工作人员进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。

（三）食堂经营区域内设置可回收、厨余垃圾和其他垃圾三分类收集容器，厨余垃圾按照要求及时处理，存放位置必须远离就餐区，不得污染周边环境，收集容器及垃圾处理费用由供应商负责。

（四）供应商须按照国家病媒生物防制要求，定期在食堂区域开展除四害工作，每次灭杀工作要做好详细记录，在此期间不得违规操作，不得出现人员中毒事件的发生，因不当操作引发的一切问题，由供应商承担全部法律责任和经济赔偿。

八、监督管理

（一）供应商自觉接受市场监督、税务、卫生、城管、消防等相关部门的监督检查，服从医院管理（如价格、品质、服务、卫生、安全等），按要求建立健全各类台账，执行餐饮场所管理的各项规章制度。

（二）医院将依据《餐饮服务违约清单》（附件 1）和《餐饮风险隐患排查表》（附件 2）对供应商日常经营行为进行检查，实行“日管控、周排查、月调度”制度，医院总务科工作人员每日至少开展 1 次现场检查；医院总务科负责人每周至少组织 1 次检查；医院膳食管理委员会每月至少组织 1 次全面检查，并对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结向分管院长汇报。供应商违反规定的按违约处理，情节严重的医院可以单方面解除合同，供应商须承担一切法律责任和经济赔偿。在经营服务期间医院可根据实际情况对考核内容进行调整，供应商必须无条件予以配合并执行。

（三）医院每月至少开展一次面向医院职工的食堂满意度调查评价（附件 3），医院膳食管理委员会每月至少开展一次满意度调查评价（附件 3）。职工满意度调查结果权重占比 60%，膳食管理委员会满意度调查结果权重占比 40%，满意度调查综合测评结果作为医院每月向供应商拨付餐费和续签合同的依据。满意度综合得分不低于 70 分的，当月实际发生餐费扣除日常检查违约金后据实支付；得分低于 70 分的，每低 1 分，按 2000 元/分标准扣减当月应付餐费。在每个合同年度服务周期内，若供应商前三个季度满意度平均得分低于 60 分，医院不予续签下一年度服务合同，并取消其供应商资格；合同当年度剩余服务期限内，供应商仍须严格按照合同约定履行完毕全部服务义务，不得擅自中止或终止服务。凡因供应商违反本条约

定所产生的一切法律责任及经济损失，均由供应商自行承担，医院不承担任何连带责任、相关费用及赔偿责任。

二包（职工食堂）采购需求及要求：

一、设施设备投入及装修改造要求

（一）医院提供经营场地，供应商须承担餐饮服务所需的资金投入，包括但不限于装修改造、前厅后厨设备配置及安装、餐饮具配置、运营管理、食材采购、人员薪酬、水电能耗、设备日常维护与年检等所有费用。

1. 职工食堂改造及设备要求

1.1 装修改造（包括但不限于）

序号	改造内容	具体要求及备注
1	气改电及电路改造	餐厨灶具全部使用电能驱动，严禁使用燃气或其他燃料，同步完成配套电路施工
2	燃气管道拆除	彻底拆除场内原有燃气管道，消除安全隐患
3	空调及新风系统维修	对食堂总面积约 2200 m ² 现有空调及新风系统全面维修，恢复正常使用功能
4	上下水改造	操作间内上下水管道改造，洗手间维修改造，保障供水、排水通畅
5	基础装修翻新改造	完成食堂 2200 m ² 区域内墙面防潮处理、地砖翻新、吊顶改造、照明系统改造等
6	新增自助就餐岛台	集保温、备餐于一体，取餐自由、动线舒适，一站式满足自助就餐需求
7	消防设施改造	完成食堂 2200 m ² 区域内喷淋烟感系统检修改造、防火门翻新等，符合消防规范
8	安装监控设备	操作区、大厅监控覆盖
9	油烟净化	对现有油烟净化系统维修，确保正常
10	后厨操作区、就餐区、功能用房等精细化分区改造	严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，对全区域进行科学功能划分与物理硬隔断分隔，各功能区设置醒目、规范的食品安全标识牌（含区域名称、操作规范），地面做好区域色标划分，确保各环节操作规范、动线合理、卫生可控
11	环境美化提升	就餐区及主要通道需配套设置电视影音系统、绿植景观与亮化灯光等

1.2 前厅后厨设备配置（包括但不限于）

序号	设备类别	备注
1	大锅灶若干	以午餐为例（仅供参考），职工食堂医院职工约 100 人/日。供应商须配置为满足医院职工就餐需求所需的前厅后厨设备。
2	蒸箱、蒸饭车若干	
3	低汤炉、煲汤炉若干	
4	电饼铛若干	
5	冰箱若干	
6	货架、储物架若干	
7	冷藏冷冻工作台若干	
8	消毒柜、保洁柜若干	
9	双星、三星水池若干	
10	保温台若干	
11	收餐车、收残车若干	
12	杂项及炊事用具等若干	

13	分体式餐桌椅若干	简约、有质感，适配餐厅格调
----	----------	---------------

(二) 供应商须自行勘察现场并就相关情况主动向医院咨询，明确装修改造项目、设备投入、经营方案、投资额度等细节，负责项目自设计、改造施工、设备投入、验收直至正常经营服务期间所产生的一切费用，因考虑不周导致的一切不良后果和法律责任由供应商自行承担。

(三) 供应商在提供餐饮服务的同时须开展食堂装修改造工程，医院可根据实际情况对供应商设计方案、装修改造、设施设备投入、项目工期提出更改意见，供应商须无条件配合并予以实施，其中装修设计方、工程量及设备清单须经医院同意后方可施工。医院同意供应商装修改造或增添设施设备方案，并不代表同意对方案产生的任何纠纷、损害及损失等负责或承担责任，因供应商产生的纠纷或责任由供应商自行承担。

(四) 本项目工期自供应商进场开展餐饮服务之日起计算，涵盖装修设计、改造施工、设备投入至项目验收全流程；职工食堂工期为3个月，施工期间不得影响医院正常就餐秩序。供应商须严格按工期完成全部工作并通过医院验收，因供应商原因造成项目逾期的，医院依据未完成项目对应的改造总金额从餐费中直接扣除。

(五) 供应商拒不配合实施医院改造要求的，医院有权发出书面整改通知，供应商须在3个工作日内响应并实施，逾期未响应的，每逾期一日无条件支付违约金人民币10000元（医院从餐费中直接扣除）；逾期超过10个工作日或累计逾期超过15个工作日的，医院有权单方解除本项目合同，由此造成的医院场地闲置、餐饮服务中断、重新招标等一切经济损失和法律责任，均由供应商全额承担，医院无需承担任何责任。

(六) 供应商负责装修改造过程中各项手续的办理，委托的施工企业须具有建筑工程或建筑装饰工程相关专业资质，确保改造工程合法合规；承诺本项目所选用的所有材料、设备均为合格产品，符合国家现行相关质量标准、技术规范及安全要求，严禁使用不合格、假冒伪劣产品（其中餐厨灶具等设备须使用电能，严禁使用燃气或其他能源燃料），入场使用前须通过医院验收方可投入使用。严格执行施工现场安全管理规定，确保施工安全；加强施工现场消防安全管理，确保消防安全；工程完工后，必须通过医院验收通过，对于质量不符合相关规范的部分医院有权责令供应商重新装修，发生的费用由供应商全部承担，如因供应商存在施工质量等问题导致医院或第三人损失的，供应商承担一切的法律和赔偿责任。

(七) 合同终止或双方解除合作关系时，对于供应商在前期和经营期间投入的设施设备，在不损坏房屋及附属设施正常使用的前提下，供应商处理经营范围内自主投资的可移动设备，已形成附合的设备及装饰装修物，无偿归医院所有，供应商不得拆除或毁损。

二、供餐标准及要求

(一) 供餐标准

1. 职工自助餐

早餐菜品
一、炒菜3种 小炒荤菜1种、炒蛋类1种、炒蔬菜类1种； 二、主食3种 蛋炒饭1种，热干面1种、馒头1种（如杂粮馒头、白馒头）； 三、粥汤3种 豆浆1种，粥1种（如南瓜粥、小米粥、玉米粥、白粥等），汤1种（如胡辣汤、蛋花汤、米酒汤等）； 四、鸡蛋1种 水煮蛋； 五、杂粮小吃1种 涵盖南瓜、玉米、红薯、山药等； 六、面食小吃1种 涵盖油条、包子、炒面、鸡蛋饼、花卷、菜盒等（每餐不重样）。

午餐菜品
一、炒菜6种 主荤菜2种，以炖菜为主涵盖肉类、禽类、鱼类等；

次荤菜2种，以小炒为主涵盖肉类、鸡蛋类等；
 蔬菜2种，涵盖叶菜类、根茎类、豆制品、菌菇类等；
 二、主食2种
 米饭1种、馒头1种（如杂粮馒头、白馒头）；
 三、杂粮小吃1种
 涵盖南瓜、玉米、红薯、山药等；
 四、汤类2种
 涵盖甜汤、咸汤两类；
 五、水果2种
 涵盖当季时令水果；

备注：

主荤菜：带骨主荤净肉（如排骨、鸡腿） $\geq 35\%$ 、无骨主荤净肉（如红烧肉、卤肉） $\geq 60\%$ ；

次荤菜：肉半荤（如青椒肉丝等） $\geq 25\%$ 、蛋半荤（如番茄炒蛋等） $\geq 30\%$ ；

均按熟品沥干后称重，骨头、皮、肥肉、刺、配菜、汤汁不计入肉/蛋重。

1.1 餐费标准

医院职工凭职工就餐卡每餐刷卡消费，其中餐标早餐6元/人、午餐18元/人，餐标金额由两部分构成一职工现场刷卡自费金额及医院补贴金额。

1.2 就餐方式

医院职工实行刷卡消费，职工持餐卡到食堂刷卡处刷卡确认后自主选择就餐方式。

1.2.1 堂食就餐

医院职工到食堂自助餐台自由选择菜品就餐，勤拿少取不限量。

1.2.2 打包外带

供应商应单独设置打包档口/区域满足医院职工餐食外带需求，不得额外收取职工餐盒费、打包费，且外带菜品必须独立包装、不可混装。

职工可选择：

早餐炒菜类至少3种、主食1种、粥汤类1种、水煮蛋1种、杂粮小吃1种、面食小吃1种；

午餐主荤及次荤3种、蔬菜1种、主食1种、杂粮小吃1种、汤1种、水果1种；

2. 体检用餐

供餐菜品不低于职工自助餐早餐标准，餐标8元/人，具体内容依据健康管理科需求作相应调整。

3. 手术误餐

为手术室用餐提供误餐配送服务，食堂后厨统一加工食材，熟食密闭运送，供应商免费提供自助餐保温台、餐盘消毒柜、暖汤煲等设备，手术室工作人员在就餐区内自助就餐，最大限度满足菜品长时间保温、色泽保持、口味保持、员工自主选择菜品等需求。供餐菜品不低于职工自助餐午餐标准，餐标18元/人，具体内容手术室根据实际情况调整。

4. 加班接待会议餐

按相关政策要求执行。

5. 卫健委用餐（如有）

具体内容由卫健委根据实际情况确定。

6. 用餐说明

医院体检餐、手术误餐保障工作，第一责任主体为营养食堂，由其按院方规定的餐食标准、供应时限、食品安全要求提供服务。当营养食堂出现服务质量不达标（卫生/分量/品类等）、供应中断等无法按约定完成供餐任务的情形时，由职工食堂承担供餐职责。

（二）供餐时间

序号	内容	早餐	午餐	晚餐
1	职工食堂职工餐	6:30—8:00	11:30—13:00	/
2	体检餐、手术误餐、加班接待会议餐依据实际情况而定。			

（三）餐费结算

每月 15 日前医院职工餐费由双方工作人员共同核对确认上月金额，扣减供应商违约金后开具等额税务发票。

三、人员要求

(一) 供应商所有工作人员须文明用语、服务态度好，微笑服务，积极配合医院的管理。若供应商工作人员的技术能力和服务水平无法达到医院要求或标准的，医院有权要求供应商更换不合格工作人员，供应商必须无条件予以配合。所涉及的法律责任和经济损失均由供应商承担，与医院无关。

(二) 供应商必须对其工作人员资格进行审核并建立人员档案，其中：1、至少委派一名现场负责人全权负责食堂经营管理事宜，其应具有丰富的餐饮管理工作经历，较好的组织、沟通能力，较强的执行力和处理突发事件的应变能力。现场负责人须积极与医院合作，解决相关日常事务，虚心听取顾客及医院职工等方面的意见，并积极进行整改，确保服务质量。2、应配备充足厨师满足供餐需求，厨师应掌握厨房各项操作规程，能熟练使用加工设备，获得核发的厨师证书，熟悉食品卫生法及相关法律法规，具有制作新菜单和烹制新菜的能力。在工作中，具有良好的协调组织能力，以确保工作的顺利进行。3、供应商不得随意更换现场负责人或厨师长，确需更换的，应当经医院同意并向医院支付违约金（见附件 1）。

(三) 供应商负责食堂工作人员的招聘与管理，应建立完善的员工聘用、培训、管理制度，所有工作人员都必须持有有效的健康证，经过岗前培训合格后方可上岗。在经营服务期内，供应商要根据劳动法规，承担员工的工资、保险、福利等费用，发生纠纷的，供应商自行负责，与医院无关。供应商工作人员在经营区域内因操作不当导致其工作人员或其他人员出现责任事故的由供应商承担全部责任和相应的经济赔偿。

四、服务要求

(一) 职工食堂日常供餐时间原则上参照国家法定工作日执行，但法定节假日供应商须具备全天候供餐保障能力（具体要求以医院通知为准），服务期间严禁擅自停餐、减餐或缩减服务时段影响医院正常工作秩序。在经营区域范围内的水电费、空调费等，以双方抄表或医院制冷制暖季计费规则为准，供应商每月准时向医院缴纳。

(二) 供应商必须自行办理与经营有关的一切证照文件（包括但不限于健康证、食品经营许可证、营业执照等）。

(三) 供应商的员工、供应商的行为都视为供应商的行为，若给医院造成直接损失或间接损失时，供应商应承担全部赔偿责任。

(四) 因供应商原因出现安全事故、产品质量等问题，造成顾客投诉、人身伤害或财产损失，供应商承担全部法律责任和经济赔偿。

(五) 供应商不得以医院名义从事任何民事行为。供应商对外宣传时涉及医院的相关材料及活动内容等，必须事先报送医院同意。

(六) 在日常经营过程中供应商负责食堂区域内装饰装修及设施设备的日常养护、年检和维修（包括医院提供的设施设备），费用由供应商承担。

(七) 供应商须无条件配合医院完成政策性任务、餐饮相关主题宣传活动及三甲医院创建等相关工作，包括但不限于农副产品定点扶贫采购、各类专项迎检、“光盘行动”宣传等相关事宜，须按医院要求及时落实、全程配合，不得推诿拒绝、拖延执行，费用由供应商负责。

五、生产安全要求

(一) 供应商是生产安全的第一责任人，必须购买公众责任险，必须严格遵守国家消防、卫生、食品生产销售安全等法律法规及医院有关规定，如因供应商原因造成安全事故发生，所有法律责任和经济损失由供应商负责。

(二) 供应商应按照国家标准、行业规范配置消防设施、器材，设置消防安全标志，并定期组织检验、维修更换，保持器材性能良好有效。日常生产经营中确保其他从业人员遵守安全规范，正确使用各种安全器材。

(三) 供应商安装或使用的电器、消防等设备应做好日常维护。如有故障不及时处理，由此造成的一切不良后果及损失均由供应商承担。

(四) 供应商不得在食堂内储存使用违规危险品，不得擅自增加电器等设备负荷，由此造成的一切不良后果及损失均由供应商承担。

(五) 供应商应设置安全管理员，负责食堂内日常各项安全管理事宜。每日营业结束后安排人员值勤巡视，确定食堂内相关的水、电等各种设备开关阀门关闭严密，确保生产安全，并在区域内安装监控设施设备满足安全规范要求。

(六) 供应商应自行妥善保管自有物品，如发生遗失，由供应商自行承担。

(七) 对项目实施期间可能出现突发的、不可预见的情况(如消防紧急情况、停水、停电等), 供应商应制定合理有效的应急预案, 预案需包括应急人员组织架构、人员职责、各种紧急情况的响应时间、联系方式、各种紧急情况的详细处理流程及紧急情况的预防措施。

(八) 供应商每月对员工进行1次以上安全教育培训, 关键岗位人员必须熟悉各项安全操作流程, 每半年进行1次以上全员消防演练(应急灭火和疏散逃生)、食物中毒应急演练等, 并做好培训演练和记录台账等相关资料。集烟罩和烟道入口处1米范围内, 每日进行简单清洁, 与第三方公司签订合同每2个月对油烟管道、油烟净化器进行专业清理。下水管道、隔油池定期清理, 保持管道、池体清洁。

六、食品安全要求

(一) 食堂供应商须购买食品安全责任险, 在经营服务中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《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》等相关法律法规及医院管理制度, 通过规范的管理流程来确保高标准食品卫生安全。

(二) 食堂供应商日常经营所采购的米面粮油、肉蛋类、禽类、水产类、瓜果蔬菜类、副食品类、调味料、一次性打包用具等食材及物料必须从医院公开遴选的原材料供应商库中统一选取、定点采购, 严禁私自向未纳入供应商库的单位或个人采购任何食品原材料, 确保食材来源可溯、质量可控、安全合规。

(三) 医院对原材料供应商库实施动态管理, 医院每季度对入库原材料供应商开展履约评估, 评估内容涵盖食堂供应商日常合作反馈、采购合规性、原材料质量、配送时效、价格履约及服务水平等。评估合格的供应商, 保留入库资格; 评估不合格或存在违规行为的, 立即清退出库, 并禁止重新入库。同时, 结合食堂运营实际需求, 按规范程序适时增补合格供应商, 确保新增供应商资质合法、各项履约能力达标。

(四) 供应商采购人员或库管要严格做好进货验收和索票索证工作, 建立采购台账、索证验收台账、供应商资质证明台账等, 索取供应商有效的资质、检验检测合格证明等文件, 包括但不限于《营业执照》《食品生产许可证》《产品质量检验报告》《出厂检验报告》《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》《送货清单》《购货凭据》等。

(五) 部分重点项目要求

1. 主要食材及物料要求

项目	主要项目	要求满足下列标准
1	大米	GB/T1354-2018
2	面粉	GB/T1355-2021
3	食用油 (非转基因)	GB 2716-2018 花生油: GB/T 1534-2017 大豆油: GB/T 1535-2017 菜籽油: GB/T 1536-2021 玉米油: GB/T 19111-2017 调和油: GB/T 40851-2021
4	杂粮类 (包括小米、绿豆、红豆、黄豆、薏米、黑米、玉米糝等)	GB2715-2016
5	禽蛋类 (包括鲜鸡蛋、咸鸭蛋)	GB2749-2015
6	鲜肉类 (包括猪、牛、羊、鸡、鸭等)	GB2707-2016
7	水产品(鱼类)	GB2733-2015
8	调味品和干货类包含但不限于以下原材	预包装合规

	料：味精、鸡精、生抽、老抽、料酒、食盐、豆瓣酱、醋、糖，木耳、紫菜、香菇、红枣、辣椒、花椒、茴香、枸杞、桂圆、陈皮、花椒、胡椒、桂皮，以及海带、紫菜、鱼虾贝等	
9	蔬菜水果类	农药残留符合 GB2763-2026
10	一次性打包用具 (包括竹筷、木筷、碗、杯、盒等)	GB/T 19790.2-2005、GB/T 19790.1-2021、GB/T 27591-2025、GB 4806.7-2023
质量要求：供应商对所使用原材料安全负全部责任，严禁采购或烹制发芽马铃薯、四季豆、鲜黄花菜等高风险食品。		

2. 主要食材及物料验收要求

分类	验收要求	供应商应提供的并存档的资料
大米	具有 SC 标志，颗粒饱满，完整，大小均匀，无虫害及霉变，无杂质，具有大米特有的气味和滋味，无陈米、酸败及其他异味；	批次出厂检验报告/产品合格证、第三方检测报告、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）
面粉	具有 SC 标志，手感细腻，粗细均匀，未受潮，干燥松散，无异味，无肉眼可见杂质；	
食用油	具有 SC 标志，油脂正常色泽，澄清透明，无焦臭、酸败及其他异味，符合卫生要求，干净无污染；	
杂粮类	具有各种杂粮固有的色泽，颗粒饱满，完整，无虫害及霉变，无可见外来杂质，具有各种杂粮特有的气味和滋味，无酸败及其他异味；符合国家有关标准。	
禽蛋类	蛋壳完整、清洁、具有蛋壳固有的色泽且均匀一致，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形，蛋清浓厚、稀稠分明；符合国家有关标准。	达标合格证、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）
鲜猪肉、鸡鸭类	肉色红色均匀，有光泽，脂肪洁白；外表微干或微湿润，不粘手；弹性良好，压后凹陷立即恢复；具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪；正规渠道产品，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求；符合国家有关标准，严禁使用冷冻肉。	当前批次的动物合格检疫证明、肉品质检验合格证、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）
鲜牛羊肉类	肉色红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊）或淡黄色（牛）；外表微干或有风干膜，触摸不粘手，弹性好，指压后凹陷立即恢复；有新鲜牛、羊正常的气	

分类	验收要求	供应商应提供的并存档的资料
	味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨、按标准部位分割、无多余脂肪及血管；正规渠道产品，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求；符合国家有关标准，严禁使用冷冻肉。	
水产品 (鱼类)	肉质紧实有弹性、气味正常无腐臭	达标合格证、送货票据(原材料名称、规格、数量、单价、日期)
调味品和 干货类	均为预包装食品；包装无破损、无异味、无污染，密封完好；商品标识清晰、完整；符合国家有关标准。	产品合格证、送货票据(原材料名称、规格、数量、单价、日期)
瓜果蔬菜 类	叶菜类(青菜、菠菜、油麦菜等)：叶片挺实，根茎部新鲜，无黄叶烂叶 根茎类(萝卜、土豆、山药、莲藕等)：坚实不软，无发芽、无黑心、无霉变 瓜茄类(黄瓜、西红柿、茄子、冬瓜等)：新鲜饱满，不过熟软烂，无腐烂 菌菇类(香菇、平菇、金针菇等)：干爽不黏，无发霉、无异味、无出水腐烂 水果类：果实饱满，无烂斑、无虫蛀、无霉变表皮干净，无污垢。	当前批次农残检测报告、售货票据(原材料名称、规格、数量、单价、日期)
一次性打 包用具	外包装必须清晰印有产品名称、材质、执行标准号、食品接触用字样、生产日期、保质期、SC生产许可证号、合格标识；原材料色泽正常，不能有裂缝口及填装缺陷，表面无油污、霉变及其他异物，表面平整洁净、质地均匀，无划痕，无皱褶，无剥离，无破裂，无穿孔；一次性筷子应独立包装。	批次出厂检验报告/产品合格证、第三方检测报告、售货票据(原材料名称、规格、数量、单价、日期)

(六) 供应商餐食配送必须符合《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》及医院相关配送规定。运输与配送期间应做足预防食物受污染或环境污染的有效措施。如供应商配送的餐食造成就餐人员腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由供应商负责。若由于供应商配送饮食安全问题导致医院牵连受损的，供应商需承担全部法律责任及经济赔偿。

(七) 供应商在公共区域设置食品安全信息公示栏，公示食品安全信息，员工健康信息、经营主体责任人信息及电话、服务满意度调查或意见箱等，接受群众监督。

(八) 供应商安排专人负责留样，严格按照标准对每餐所有供应食品进行食品留样及留样记录。留样食品至少保存 48 小时，每份留样份量至少 125 克，在冷藏专柜存放和双人双锁管理。

七、卫生要求

(一) 供应商负责食堂内部及外部责任区域卫生清洁工作，清洁工作责任到人，专人每日监督检查，发现问题及时解决。餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。餐厅地面、墙壁无污物，有充足的光线。餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。后厨操作间分区明确，标注明晰，物品归类有序。生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。厨房排水保持畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。

(二) 生产经营过程中全体工作人员必须做到正确穿戴卫生防护用品, 杜绝长头发、长指甲、衣冠不整洁等现象, 严禁吸烟、穿拖鞋等不文明举止。工作人员进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽, 工作服饰保持整洁干净, 禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。

(三) 食堂经营区域内设置可回收、厨余垃圾和其他垃圾三分类收集容器, 厨余垃圾按照要求及时处理, 存放位置必须远离就餐区, 不得污染周边环境, 收集容器及垃圾处理费用由供应商负责。

(四) 供应商须按照国家病媒生物防制要求, 定期在食堂区域开展除四害工作, 每次灭杀工作要做好详细记录, 在此期间不得违规操作, 不得出现人员中毒事件的发生, 因不当操作引发的一切问题, 由供应商承担全部法律责任和经济赔偿。

八、监督管理

(一) 供应商自觉接受市场监督、税务、卫生、城管、消防等相关部门的监督检查, 服从医院管理(如品质、服务、卫生、安全等), 按要求建立健全各类台账, 执行餐饮场所管理的各项规章制度。

(二) 医院将依据《餐饮服务违约清单》(附件1)和《餐饮风险隐患排查表》(附件2)对供应商日常经营行为进行检查, 实行“日管控、周排查、月调度”制度, 医院总务科工作人员每日至少开展1次现场检查; 医院总务科负责人每周至少组织1次检查; 医院膳食管理委员会每月至少组织1次全面检查, 并对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结向分管院长汇报。供应商违反规定的按违约处理, 情节严重的医院可以单方面解除合同, 供应商须承担一切法律责任和经济赔偿。在经营服务期间医院可根据实际情况对考核内容进行调整, 供应商必须无条件予以配合并执行。

(三) 医院每月至少开展一次面向医院职工的食堂满意度调查评价(附件3), 医院膳食管理委员会每月至少开展一次满意度调查评价(附件3)。职工满意度调查结果权重占比60%, 膳食管理委员会满意度调查结果权重占比40%, 满意度调查综合测评结果作为医院每月向供应商拨付餐费和续签合同的依据。满意度综合得分不低于70分的, 当月实际发生餐费扣除日常检查违约金后据实支付; 得分低于70分的, 每低1分, 按2000元/分标准扣减当月应付餐费。在每个合同年度服务周期内, 若供应商前三个季度满意度平均得分低于60分, 医院不予续签下一年度服务合同, 并取消其供应商资格; 合同当年度剩余服务期限内, 供应商仍须严格按照合同约定履行完毕全部服务义务, 不得擅自中止或终止服务。凡因供应商违反本条约约定所产生的一切法律责任及经济损失, 均由供应商自行承担, 医院不承担任何连带责任、相关费用及赔偿责任。

附件 1: 餐饮服务违约清单

序号	详细内容	检查方法	违约金 (元/次)
1	供餐标准不满足招投标要求 (如就餐期间菜品种类不足、份量不足、以鸡肉代替猪肉制作菜品等)	现场查看或接到投诉	2000
2	荤菜肉占比未达到招投标要求	现场查看	1000
3	更换现场负责人或厨师长(未经医院同意)	现场查看	5000
4	更换现场负责人或厨师长(经医院同意)	现场查看	2000
5	负责人或厨师团队资质不满足招标文件要求	现场查看	2000
6	厨师团队配置不满足招投标要求	现场查看	2000
7	医院或上级职能部门检查反馈问题超过整改期限不整改或重复出现的	现场查看或接到投诉	1000
8	服务人员变动随意, 工作无交接, 同样问题重复出现(如新员工工作职责、注意事项、责任区域不明等)	现场查看或接到投诉	500
9	提供疑似变质菜品, 同一就餐阶段出现 2 人以上提出的	现场查看或接到投诉	500
10	随意调整对外售卖区菜品价格, 超过市场同类菜品公允价格的	现场查看或接到投诉	500
11	服务人员与就餐人员发生纠纷 (如存在脸难看、话难听甚至争吵等行为)。现场发现或接到投诉后无条件先予处罚	现场查看或接到投诉	500
12	供餐阶段无管理人员在现场维持秩序	现场查看或接到投诉	200
13	每周菜单长期不换、单调、缺乏新意	现场查看或接到投诉	200
14	无正当理由不按菜谱出菜	现场查看或接到投诉	200
15	随意关闭档口	现场查看或接到投诉	500
16	菜品内出现异物(如蚊虫、线头、石子、塑料等)	现场查看或接到投诉	200
17	工作中缺乏主观能动性 (如餐桌椅摆放混乱、纸巾盒无纸、水果未洗净、餐盘不干净、现场就餐混乱等)	现场查看或接到投诉	200
18	违反招标文件中打包外带要求的 (如收取餐盒费, 菜品混装、菜量不足、以次充好等)	现场查看或接到投诉	100
19	服务人员工作期间未做到正确穿戴卫生防护用品, 存在头发、长指甲、衣冠不整洁等现象	现场查看或接到投诉	100
20	服务人员私人物品随意放置在操作间内	现场查看或接到投诉	100
21	日常安排工作响应不及时或消极对待	现场查看或接到投诉	100
22	每日上报闭店巡检情况不及时	群内每晚 8 点之前发送	100

附件 2：食堂餐饮风险隐患排查表

检查人员			检查时间	
项目	序号	检查内容	检查方法	扣分
安全管理 (一)	1	明确各岗位、环节从业人员的责任，相关工作制度要上墙	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	2	每周开展 1 次开展食品卫生安全自查，有相应的自查自纠整改措施，记录齐全	现场查看台账，资料不完善的扣 1 分，无法提供台账的扣 2 分	
	3	每月进行员工安全教育培训，所有人员熟悉各项安全操作流程	现场查看培训记录或随机提问，员工熟悉掌握基本电源开关方法、消防器材使用方法、紧急逃生路线等。培训记录不完整或员工随机提问不过关扣 4 分，无法提供记录的扣 8 分。	
	4	每月至少组织 1 次开展食堂从业人员食品卫生安全知识学习培训并有学习记录	现场查看台账，资料不完善的扣 2 分，无法提供台账的扣 4 分	
	5	建立切实可行的食品安全事故应急处置预案，每半年对从业人员开展 1 次食品卫生安全事故应急处置培训	现场查看台账，资料不完善的扣 2 分，无法提供台账的扣 4 分	
	6	有应急处置方案，每半年进行 1 次灭火和疏散逃生演练	现场查看演练台账，无签到记录、方案不合理、记录不完善的各扣 2 分，无法提供台账的扣 8 分。	
	7	排烟管道、隔油池等应定期维护（集烟罩和烟道入口处 1 米范围内，应当每日进行清洗；排油烟管道 1 年 6 次清洗；隔油池未阻塞医院排污管道）	现场查看或查阅清洗记录。日清洗台账不完整扣 2 分；1 年 6 次清洗，少 1 次扣 3 分；油污堵塞医院管道扣 6 分	
	8	灭火器、灭火毯等消防器材配置齐全、完好；每个操作间至少配置 2 个灭火器；每个灶具至少 1 个灭火毯；灭火器未超期或压力正常	现场查看缺少 1 个消防器材扣 1 分。灭火器存在超期或失压 1 个扣 1 分	
	9	严格落实安全规定，无夜晚留宿、吸烟、喝酒等行为	现场查看或收到投诉扣 3 分	
	10	有安全管理制度或操作规程，且在明显位置张贴	现场查看 1 处不规范扣 2 分	
	11	私搭乱接电气线路，违规使用大功率电器、插线板	现场查看 1 处不规范扣 3 分	
	12	违规使用瓶装液化气、及其他易燃易爆品	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	13	烧碱、消毒液等危险物品单独存放，远离操作间，专人管理	现场查看 1 处不规范扣 2 分	
	14	电器设备安全防护装置完好、有效	现场查看电器设备是否完好，1 处不规范扣 2 分	
	15	装修装饰物未及时维修	现场查看 1 处不规范扣 3 分	
	16	区域内消防通道周边堆放杂物，影响紧急情况下人员撤离	现场查看 1 处不规范扣 3 分	
	17	区域内防火卷帘周边堆放杂物，影响自动升降，防火帘正常工作	现场查看 1 处不规范扣 2 分	
许可情况 (二)	18	办理食品经营许可证，亮证经营	现场查看无证或超出期限的扣 3 分	
	19	从业人员持有有效的健康证明上岗，未发现患有有碍食品卫生疾病的从业人员上岗	现场查看有 1 人不符合要求扣 2 分	
	20	超出许可证经营范围	现场查看超出范围的扣 3 分	
硬件设施 (三)	21	加工设备、冷藏、冷冻设施数量满足加工需求，设备运行良好	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	22	更衣、洗手消毒、空气消毒、空调、冷藏等设施正常运转	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	23	荤素食品分池清洗	现场查看 1 处不规范扣 1 分	

	24	洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
环境卫生 (四)	25	定期清洁, 环境保持良好, 无积垢, 墙壁、天花板无积尘、发霉, 抽油烟道、地板、工作台、加工工具无积垢	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	26	有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施, 孔洞填充牢固, 无缝隙, 使用水封式地漏。	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	27	防虫措施到位(无苍蝇、蟑螂等有害昆虫, 鼠迹)	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	28	垃圾清运及时, 没有堆积	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	29	有食堂采购食品及原料、食品添加剂及相关产品的进货台账, 验收记录完整	现场查看台账, 资料不完善的扣 2 分, 无法提供台账的扣 4 分	
采购储存 (五)	30	库存食品离墙离地、分类分架存放, 标识清楚	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	31	食品库房不脏乱, 没有与非食品混放或存放有毒有害物质	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	32	不存放过期或腐败变质的食品及原料	现场查看 1 处不规范扣 4 分	
	33	未采购国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品, 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐	现场查看 1 处不规范扣 2 分	
食品 采购 与 储 存 (六)	34	按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的, 应按照保存条件和保质期贮存	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	35	遵循先进、先出、先用的原则, 使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	36	冷藏(冷冻)设施及时除霜, 保持清洁, 无异味, 保藏温度要符合要求	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	37	冷藏(冷冻)柜中原料、半成品、成品无混放	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	38	无使用超期变质等影响食品安全可疑食品的行为	现场查看 1 处不规范扣 4 分	
加工制作 (七)	39	成品、半成品、原料的加工、存放存在交叉污染	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	40	餐具、食品或已盛装食品的容器做到不能直接置于地上	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	41	烹调后的熟食品存放符合卫生要求	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
清洗消毒 (八)	42	配备有效的、能满足供餐需要的消毒、保洁设施	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	43	有专属餐具保洁设施(柜)	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	44	餐饮具、容器做好彻底清洗并消毒	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	45	使用的洗涤剂、消毒剂符合卫生要求, 消毒过程符合操作规范要求	现场查看 1 处不规范扣 1 分	
	46	餐饮具有洗消记录	现场查看台账, 资料不完善的扣 1 分, 无法提供台账的扣 2 分	
食品留样 (九)	47	留样设备及留样设备运转情况正常	现场查看设备运转不正常的扣 2 分	
	48	留样设备不能与其他设备混用, 专人管理	现场查看不规范扣 2 分	
	49	按规定每餐进行留样	现场查看 1 处不规范扣 2 分	
	50	按要求进行留样(凡食用每样食物均要留样、留样量不少于 125g, 留样时间不少于 48 小时)	现场查看 1 处不规范扣 2 分(时间不够、重量不够等)	
	51	留样记录齐全	现场查看台账, 资料不完善的扣 2 分, 无法提供台账的扣 4 分	
其他(十)	52	落实国家、医院相关食品卫生安全政策要求情况	此项为扣分制, 按政策要求执行一项 5 分	

备注：扣 1 分违约金 100 元，不能在期限内整改的，对未整改隐患逐项按单项 1000 元违约。

附件 3:

食堂满意度调查问卷

一、菜品质量与口味

1. 口味评价：咸淡、油腻度、辣度是否适中，是否符合大众口味（10分）

- 9-10分（非常符合）
- 7-8分（比较符合）
- 5-6分（基本符合）
- 0-4分（完全不符合）

2. 食材新鲜度：蔬菜是否新鲜，肉类是否有异味，是否存在变质情况（10分）

- 9-10分（无任何变质）
- 7-8分（无变质）
- 5-6分（无变质，偶有轻微异味）
- 0-4分（有变质）

3. 菜品丰富度：每日/每周菜品种类是否足够，是否有重复，是否定期更新菜单（10分）

- 9-10分（种类充足，选择多样）
- 7-8分（种类较多，偶尔重复）
- 5-6分（种类一般，更新不频繁）
- 0-4分（种类极少，无更新）

二、就餐环境与卫生

4. 环境卫生：餐桌、地面、取餐台是否干净整洁，有无油污、积水（10分）

- 9-10分（非常干净）
- 7-8分（比较干净）
- 5-6分（基本干净）
- 0-4分（极不干净）

5. 配套设施：洗手池、纸巾盒、垃圾桶、残食回收处是否方便且干净（10分）

- 9-10分（设施齐全，干净无异味）
- 7-8分（设施齐全，基本干净）
- 5-6分（设施基本齐全，偶有异味）
- 0-4分（设施不全，极不干净）

6. 餐具卫生：碗筷盘勺是否清洗消毒彻底，有无残留水渍或食物残渣（10分）

- 9-10分（清洗消毒彻底）
- 7-8分（清洗消毒较彻底）
- 5-6分（基本清洗消毒）
- 0-4分（清洗消毒残留明显）

7. 人员卫生：工作人员是否穿戴整洁（口罩、帽子、手套），操作是否规范（10分）

- 9-10分（穿戴整洁规范，操作标准）
- 7-8分（穿戴较整洁，基本规范）
- 5-6分（穿戴基本整洁，基本规范）
- 0-4分（穿戴不整洁，极不规范）

8. 食品安全感知：是否在饭菜中发现异物（头发、虫子、石子等）（10分）

- 9-10分（从未发现任何异物）
- 7-8分（偶尔发现一次，无安全隐患）
- 5-6分（偶尔发现）

0-4分（多次发现/频繁发现）

三、服务态度与效率

9. 服务态度：工作人员是否礼貌、耐心，面对投诉的反应（10分）

9-10分（态度非常好，积极处理投诉）

7-8分（态度较好，能回应诉求）

5-6分（态度一般，处理投诉较缓慢）

0-4分（态度极差，回应敷衍）

10. 问题处理：遇到饭菜质量问题时，退换或补偿机制是否顺畅（10分）

9-10分（机制非常顺畅，无推诿）

7-8分（机制较顺畅，基本无推诿）

5-6分（机制基本顺畅，偶尔推诿）

0-4分（机制不顺畅，经常推诿）

四、开放性建议

请您结合实际就餐体验，提出对食堂菜品、环境、服务等方面的改进意见或其他建议（可附页填写）：

再次感谢您抽出宝贵时间完成本次问卷！祝您就餐愉快、工作顺利！

附：区间分值统计说明（便于后续统计操作）

本次问卷所有评分项均按“0-4分、5-6分、7-8分、9-10分”四个区间设置，为确保统计结果客观、精准，同时规避极端值干扰、兼顾效率，统计方法如下，统一执行： 区间分值统计

9—10分=9.5分，

7 - 8=7.5分，

5 - 6=5.5，

0 - 4=2分

膳食委员会满意度调查问卷

一、资质与制度管理（10分）

1. 证照齐全性：《食品经营许可证》、从业人员《健康证》是否均在有效期内并公示（2分）
 - 2分：均在有效期内且规范公示
 - 1分：均在有效期内，公示基本规范
 - 0分：存在过期证照，或未公示
2. 制度上墙：是否有食品安全管理制度、岗位责任制、应急预案（如食物中毒预案）（3分）
 - 3分：制度齐全且规范上墙
 - 2分：制度齐全，上墙基本规范
 - 0分：缺少制度，未上墙
3. 培训考核：员工是否定期接受食品安全和职业道德培训，是否有考核记录（5分）
 - 5分：定期培训，考核记录完整规范
 - 3分：偶尔培训，考核记录较完整
 - 0分：未开展培训，无考核记录

二、供应链与原材料管控（20分）

4. 供应商资质：供货商是否有合法资质，是否签订供货合同及食品安全协议（5分）
 - 5分：资质合法有效，合同与协议齐全规范
 - 3分：资质合法有效，合同与协议基本齐全
 - 0分：资质不合法，无合同及协议
5. 索证索票：每批次食材是否有检验检疫合格证明、送货单，能否实现溯源（5分）
 - 5分：每批次均有合格证明及送货单，可完整溯源
 - 3分：部分批次缺少单据，溯源不完整
 - 0分：无任何单据，无法溯源
6. 入库验收：是否有专人验收，对异常、过期、包装破损的食材是否严格执行拒收（5分）
 - 5分：有专人验收，异常食材全部严格拒收
 - 3分：有专人验收，异常食材拒收较严格
 - 0分：无专人验收，异常食材未拒收
7. 仓储管理：生熟分开、荤素分开、离地离墙（2分）
 - 2分：严格做到生熟、荤素分开，全部离地离墙存放
 - 1分：基本做到分开存放，离地离墙基本规范
 - 0分：未分开存放，或未离地离墙
8. 环境控制：冷库/冰箱温度是否达标，防鼠、防虫、防潮设施是否完好（3分）
 - 3分：温度达标，三项防护设施均完好有效
 - 2分：温度基本达标，三项防护设施基本完好
 - 0分：温度严重不达标，防护设施全部损坏

三、加工制作过程规范（10分）

9. 色标管理：刀具、砧板、容器是否按颜色区分，严禁混用（5分）
 - 5分：全部按色标区分，无任何混用情况
 - 3分：大部分按色标区分，混用较少
 - 0分：未按色标区分，普遍混用
10. 生熟分离：粗加工区、切配区、烹饪区、备餐区流程是否单向流动，无回流交叉（5分）
 - 5分：流程完全单向流动，无任何回流交叉
 - 3分：流程基本规范，交叉较少
 - 0分：流程混乱，回流交叉严重

四、环境卫生与设施设备（15分）

11. “三防”设施：防鼠（挡鼠板）、防蝇（纱窗、灭蝇灯）、防尘设施是否有效运行（5分）
 - 5分：三项设施齐全，全部有效运行
 - 3分：三项设施齐全，部分有效运行
 - 0分：缺少设施，运行效果不佳
12. 清洗消毒：餐具消毒流程（一刮二洗三冲四消毒五保洁）是否规范（5分）

- 5分：严格执行规范流程，每一步均落实到位
- 3分：执行流程较规范，少量步骤遗漏
- 0分：未执行规范流程，消毒不到位

13. 洗碗机、油烟罩、排水沟是否清洁无油污（5分）

- 5分：全部清洁干净，无任何油污
- 3分：清洁较彻底，少量油污
- 0分：未清洁，油污严重

五、人员健康与操作行为（5分）

14. 个人卫生：工作服帽是否整洁，指甲是否修剪，是否佩戴口罩，有无佩戴首饰（2分）

- 2分：工服整洁、指甲修剪规范、全程戴口罩、无首饰
- 1分：工服基本整洁、指甲修剪、基本戴口罩、无首饰
- 0分：工服不整洁/未戴口罩/佩戴首饰/指甲未修剪（任一项）

15. 行为规范：操作间内有无吸烟、吃东西、随地吐痰或玩手机现象（3分）

- 3分：无任何违规行为
- 1分：存在明显违规行为，未及时制止
- 0分：频繁出现违规行为，无人管理

六、安全管理与风险防控（40分）

16. 食品留样：每餐次所有品种是否留样，留样量是否 $\geq 125g$ ，留样时间是否 ≥ 48 小时，留样冰箱是否专用且上锁（5分）

- 5分：全部符合要求，规范留样
- 3分：基本符合要求，留样不规范
- 1分：未按要求留样，不符合要求

17. 线路规范：电线是否穿管保护，有无裸露、老化、私拉乱接现象（5分）

- 5分：全部穿管保护，无裸露、老化、私拉乱接
- 3分：大部分穿管保护，无明显私拉乱接
- 0分：未穿管，裸露、老化、私拉乱接严重

18. 防潮防漏：插座、开关是否具备防水盒，是否安装在远离水源和蒸汽的地方（5分）

- 5分：均具备防水盒，安装位置远离水源蒸汽
- 3分：大部分具备防水盒，安装位置基本合理
- 0分：无防水盒，安装位置靠近水源蒸汽

19. 设备维护：电器设备周围是否堆放杂物，下班后是否严格执行“断电”制度（5分）

- 5分：无杂物堆放，下班后严格断电
- 3分：少量杂物，下班后基本断电
- 0分：杂物堆积，下班后未断电

20. 责任体系：是否建立全员安全生产责任制，明确各岗位安全职责（5分）

- 5分：建立完善责任制，各岗位职责明确
- 3分：建立责任制，各岗位职责较明确
- 0分：未建立责任制

21. 消防设施：灭火毯、灭火器是否配备齐全且在有效期内，员工是否会熟练使用灭火器材（5分）

- 5分：配备齐全、在有效期内，员工均能熟练使用
- 3分：配备齐全、在有效期内，部分员工会使用
- 0分：未配备或存在过期，员工不会使用

22. 隐患排查：是否建立日周月检制度，对发现的隐患是否有整改台账（闭环管理）（5分）

- 5分：建立完善检查制度，隐患整改闭环管理
- 3分：建立简单检查制度，隐患整改大部分闭环
- 0分：未建立检查制度，无整改台账

23. 应急预案：是否有针对火灾、触电、烫伤、割伤等事故的专项应急预案（5分）

- 5分：应急预案齐全规范
- 3分：应急预案基本齐全
- 0分：无任何专项应急预案

第六章 投标文件格式

_____（项目名称）

_____（包号）

投标文件

项目编号：

供应商：_____（盖单位章）

法定代表人或被授权委托人：_____（电子签名或盖章）

日期：_____年_____月_____日

目 录

(为便于评标专家评审，目录须清晰明了并标注页码；若未按要求提供，由此导致的评审信息不清晰风险由供应商自行承担。)

一、投标函及开标一览表

(一) 投标函

致（采购人）：

我方已仔细研究了_____（项目名称）_____（包号）（项目编号：_____）招标文件的全部内容，我方授权_____（姓名）代表我方_____（供应商名称）全权处理本标段投标的有关事宜，提供本标段需求清单的所有货物及技术服务。为此承诺如下：

1. 如我方的投标文件被接受，我们将履行招标文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同。我方声明，我单位递交的投标文件中所提供全部资料均符合招标文件的要求，合法、真实、有效，并且在以后实施中承担由于与此不符而引起的一切法律、法规责任。

2. 我方愿按《中华人民共和国民法典》履行我方的全部责任。

3. 我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件以及全部参考资料。我们完全理解并同意放弃在这方面有不明及误解的权力。

4. 本项目投标有效期从投标截止之日起 90 日历天。

5. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。

6. _____（其他补充说明）。

供应商（单位电子签章）：

法人代表或委托代理人（电子签名或盖章）：

日期：_____年_____月_____日

(二) 开标一览表

项目名称	
供应商名称	
包号	
投标报价 (人民币:元)	(本项目报价为固定价格, 供应商在投标系统中的开标一览表报价应与预算价(最高限价)一致。价格不作为评审因素)
投标范围	
服务期限	
服务地点	
投标有效期	
项目负责人及联系方式	
备注	

供应商(单位电子签章):

法人代表或委托代理人(电子签名或盖章):

日期: ____年____月____日

二、法定代表人身份证明

供应商名称：_____

单位性质：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

供应商（单位电子签章）：

日期：_____年_____月_____日

附法定代表人身份证正面扫描件

附法定代表人身份证反面扫描件

三、授权委托书

本授权委托书声明：我_____（姓名）系_____（供应商全称）的法定代表人，现委托_____（姓名）为本单位的合法代理人，以本单位的名义参加_____（项目名称、包号）的投标，委托代理人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。

委托期限：本授权书至投标有效期结束前始终有效。

委托代理人无转委托权

供应商：_____（单位电子签章）

法定代表人：_____（电子签名或盖章）

身份证号码：_____

委托代理人：_____（签名或盖章）

身份证号码：_____

日期：_____年_____月_____日

附委托代理人身份证正反面扫描件

四、偏差表

一包：

序号	名称	技术参数及要求		对采购文件 偏差	偏差说明
		招标技术要求	投标技术指标		
1	第五章采购需求及要求	一包采购需求及 要求的全部内容			

注：请严格依据招标文件第五章《采购需求及要求》进行描述，也可结合实际情况自行呈现，必要时可补充文字说明。偏差情况填写“负偏差”或“无偏差”。

若“投标技术指标”存在负偏差，须明确偏差内容并在“偏差说明”中逐条表述；若“投标技术指标”无偏差，填写“全部满足一包采购需求及要求的的全部内容”。

供应商保证：除偏差表列出的偏差外，供应商响应招标文件的全部要求。

供应商（单位电子签章）：

法人代表或委托代理人（电子签名或盖章）：

日期：____年____月____日

二包：

序号	名称	技术参数及要求		对采购文件 偏差	偏差说明
		招标技术要求	投标技术指标		
1	第五章采购需求及要求	二包采购需求及 要求的全部内容			

注：请严格依据招标文件第五章《采购需求及要求》进行描述，也可结合实际情况自行呈现，必要时可补充文字说明。偏差情况填写“负偏差”或“无偏差”。

若“投标技术指标”存在负偏差，须明确偏差内容并在“偏差说明”中逐条表述；若“投标技术指标”无偏差，填写“全部满足二包采购需求及要求的的全部内容”。

供应商保证：除偏差表列出的偏差外，供应商响应招标文件的全部要求。

供应商（单位电子签章）：

法人代表或委托代理人（电子签名或盖章）：

日期：____年____月____日

五、资格审查资料

（一）供应商基本情况表

供应商名称				
注册资金			成立时间	
注册地址				
邮政编码			员工总数	
联系方式	联系人		电 话	
	传 真		网 址	
法定代表人	姓名		电话	
统一社会信用代码				
基本开户银行				
基本账户银行账号				
经营范围				
备注				

(二) 招标文件中要求的其它资格审查资料

附件：

信阳市政府采购供应商信用承诺函

致（采购人或采购代理机构）：_____

单位名称（自然人姓名）：_____

统一社会信用代码（身份证号码）：_____

法定代表人（负责人）：_____

联系地址和电话：_____

为维护公平、公正、公开的政府采购市场秩序，树立诚实守信的政府采购供应商形象，我单位（本人）自愿作出以下承诺：

一、我单位（本人）自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位（本人）郑重承诺，我单位（本人）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定和采购文件、本承诺书的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）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；
- （六）未被相关监管部门作出行政处罚且尚在处罚有效期内；
- （七）未曾做出虚假采购承诺；
- （九）符合法律、行政法规规定的其他条件。

二、我单位（本人）保证上述承诺事项的真实性。如有弄虚作假或其他违法违规行为，自愿按照规定将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并视同为“提供虚假材料谋取中标、成交”按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条、第七十九条规定，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由市场监管部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任；给他人造成损失的，并应依照有关民事法律规定承担民事责任。

供应商（电子签章或盖章）：_____

法定代表人、负责人、本人或授权代表（电子签名或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：1、供应商须在响应文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标处理。

2. 供应商的法定代表人或授权代表的签字或盖章应真实、有效，如由授权代表签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”。

六、技术部分

(内容及格式由供应商自拟)

七、综合部分

(内容及格式由供应商自拟)

八、其他资料

(一) 反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

供应商（单位电子签章）：

法人代表或委托代理人（电子签名或盖章）：

日期：____年____月____日

(二) 投标承诺函

致(采购人及采购代理机构):

我公司作为本次采购项目的供应商,根据招标文件要求,现郑重承诺如下:

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件:

- (一) 具有独立承担民事责任的能力;
- (二) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;
- (三) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;
- (四) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;
- (五) 参加政府采购活动近三年内,在经营活动中没有重大违法记录;
- (六) 法律、行政法规规定的其他条件;
- (七) 根据采购项目提出的特殊条件。

二、完全接受和满足本项目招标文件中规定的实质性要求,如对招标文件有异议,已经在投标截止时间届满前依法进行维权救济,不存在对招标文件有异议的同时又参加投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

三、参加本次招标采购活动,不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。

四、参加本次招标采购活动,不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的行为。

五、参加本次招标采购活动,不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中,同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

六、供应商参加本次政府采购活动要求在近三年内供应商和其法定代表人没有行贿犯罪行为。

七、投标文件中提供的能够给予我公司带来优惠、好处的任何材料资料和技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

八、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理:

- (一) 投标有效期内撤销投标文件的;
- (二) 在采购人确定中标人以前放弃中标候选资格的;
- (三) 由于中标人的原因未能按照招标文件的规定与采购人签订合同;
- (四) 在投标文件中提供虚假材料谋取中标;
- (五) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的;
- (六) 投标有效期内,供应商在政府采购活动中有违法、违规、违纪行为。

由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假,我公司愿意接受以提供虚假材料谋取中标追究法律责任。

供应商名称: _____ (单位电子签章)

法定代表人或授权代表: _____ (电子签名或盖章)

日期: _____

(三) 中小企业声明函

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（单位电子签章）：

日期：____年____月____日

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

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	<u>营业收入(Y)</u>	<u>万元</u>	<u>$Y \geq 80000$</u>	<u>$6000 \leq Y < 80000$</u>	<u>$300 \leq Y < 6000$</u>	<u>$Y < 300$</u>
	<u>资产总额(Z)</u>	<u>万元</u>	<u>$Z \geq 80000$</u>	<u>$5000 \leq Z < 80000$</u>	<u>$300 \leq Z < 5000$</u>	<u>$Z < 300$</u>
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$

软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业*	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：

1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只需满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。（3）资产总额，采用资产总计代替。

(四) 采购代理服务费用承诺函

致（采购代理机构）：

我们在贵公司组织的（项目名称及包号：_____，采购项目编号：_____）招标采购中若获中标（成交），我们保证在中标（成交）结果公告发布后5个工作日内，按采购文件规定的标准计算采购代理服务费用，以银行转账或现金，向贵公司一次性支付采购代理服务费用。否则，由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

特此承诺。

供应商（单位电子签章）：

法人代表或委托代理人（电子签名或盖章）：

日期：____年____月____日

(五) 供应商认为需要的其他资料