广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目

**询比文件**

2025年2月

**目 录**

**第一部分 询比邀请**

**第二部分 供应商须知**

**第三部分 用户需求书**

**第四部分 评审办法**

**第五部分 合同书格式**

**第六部分 响应文件格式**

1. 询比邀请

广州市番禺区第七人民医院就广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目进行院内询比，邀请合格的国内供应商参加。

**一、询比项目简介**

* 1. 项目名称：广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目
  2. 项目类别：服务类
  3. 服务期：合同期1年或合同金额使用完毕则合同结束。
  4. 最高采购限价：不高于人民币97.76万元（含税）。
  5. 评审方法：**综合评分最高者为成交候选人。如出现符合资格条件的响应供应商或者对采购文件作实质响应的有效响应供应商不足三家的情况将作废处理。**

**二、响应供应商资格要求**

（一）响应供应商须为在中华人民共和国境内注册且具有独立法人资格单位或有营业执照。

（二）本项目不接受联合体投标，不允许响应供应商对本采购货物及其相关服务进行分包和转包。

（三）供应商为供餐单位须提供《营业执照》《食品经营许可证》且具有集体用餐配送资质；供应商为餐饮服务平台者须提供《营业执照》《食品经营许可证》，同时提供具有集体用餐配送资质的供餐单位的《营业执照》《食品经营许可证》，且食品经营许可证上的经营场所应与实际供餐食品的加工制作场所一致。并出具双方合作承诺函。

**三、询比文件取得的时间、方式及询比文件售价**

（一）采购人通过邮件和公告的形式发送询比文件，时间:2025年2月21日

（二）采用院内询比的方式进行。

（三）询比文件工本费：人民币 0元/套。

**四、递交响应文件时间、截止及开标时间、开标地点**

（一）**递交响应文件时间：**2025年2月25日14：35—15:00

（二）**询比截止及开标时间：**2025年2月25 日15:00

（三）**开标地点:**广州医科大学附属番禺中心医院门诊楼4楼406

**五、采购信息发布及结果公告**

采用邀请询比+公告询比的方式进行，成交结果通过邮件形式告知。

采购人邮箱：py\_zcb@163.com

**六、采购人的名称、地址和联系方式**

采购人名称：广州市番禺区第七人民医院

采购人地址：广州市番禺区桥南街福愉东路8号

联系人：李工 联系电话：020-34858891

**第二部分 供应商须知**

**一、响应文件的构成**

（一）响应文件须按照第六部分的要求分别单独装订成册。

（二）响应文件应装订牢固不可拆卸（如：胶订），如因装订不牢固导致的任何损失由响应供应商承担。

（三）响应文件数量：正本1份，副本3份。

（四）所有纸质响应文件（除特殊规格的图纸等外）应按A4规格制作；采用双面打印或复印。

**二、响应文件的编写**

★（一）响应供应商不得将项目内容拆开响应，否则其报价将被视为非实质性响应。

（二）响应供应商应按询比文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。响应供应商必须对响应文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，按成交无效处理。

（三）询比文件中，凡标有“★”的地方均为须实质响应条款，响应供应商若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效响应处理。

★（四）响应供应商须对询比文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应。

（五）除在询比文件另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位，以人民币填报所有报价。

**三、响应文件的标记和密封**

（一）响应文件的任何涂改或修正，必须由响应供应商代表签字确认。

（二）响应文件封面标明“正本”或“副本”，并盖章。副本可采用正本的复印件，一旦正本与副本不符，以正本为准。

（三）正本、副本单独封装。封套表面标明“正本”或“副本”字样，在每一封套上按以下顺序标明如下字样：

|  |
| --- |
| 收件人：广州市番禺区第七人民医院  项目名称：广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目  响应供应商名称：XXX  响应供应商地址、联系人、电话及传真号码：  XXXX  在规定的开标时间2025年2月25日15时00分前不得启封 |

**四、响应文件的递交**

（一）所有响应文件应在响应截止时间前送达开标地点。

（二）采购人将拒绝以下情况的响应文件：

1.未按要求密封的。

2.迟于响应截止时间递交的。

3.采购人不接受邮寄、电报、电话、传真方式响应。

4.采购人对因不可抗力事件造成的响应文件的损坏、丢失不承担责任。

**五、响应文件的修改与撤回**

（一）在响应截止时间之前，响应供应商可以修改或撤回其响应文件。

（二）在响应截止时间之后，采购人不接受响应供应商对响应文件做任何修改及撤回。

**六、响应有效期**

（一）开启响应文件后90天。

（二）在特殊情况下，采购人可于响应有效期满之前要求响应供应商同意延长有效期，要求与答复均以书面形式进行。响应供应商可以拒绝上述要求，但其响应将会被拒绝；同意延期的响应供应商其权利与义务相应延至新的截止期。

**七、询比文件的解释权**

本询比文件由广州市番禺区第七人民医院负责解释。

**第三部分 用户需求书**

**一、项目内容：**

广州市番禺区第七人民医院现对该院饭堂中央厨房餐饮供应服务进行采购确定一家承包经营商。中标供应商需与广州市番禺区第七人民医院签订合同。

**二、项目概述**

广州市番禺区第七人民医院开放床位157张，日均门诊量约1300人次，饭堂约300平方米。就餐量约173人次/天，服务对象主要为住院患者及家属、医院员工、院内第三方工作人员及院内其他人员等，供餐类别主要为住院患者营养餐、工作人员工作餐等。

1. 项目名称：广州市番禺区第七人民医院饭堂中央厨房配送服务采购项目
2. 服务范围：为广州市番禺区第七人民医院员工及病患提供中央厨房餐饮供应及配送服务。
3. 服务期限：一年，合同期1年或合同金额使用完毕则合同结束。
4. 项目预算：97.76万元。
5. ★供应商在履约过程中，不得存在转包、分包或挂靠经营行为，一经发现属违约行为，将勒令限期整改，限期结束仍未按采购人要求整改则直接解除合同；或者直接解除合同并责令限期退出；因供应商违约行为而解除合同，不予退还经营风险保证金，同时对供应商已发生的投入，采购人不作任何赔付。
6. 供应商熟悉了解综合性二甲医院餐饮服务的规律，认知公益性公立医院餐饮服务的公益性、保障性、时效性、不确定性等特征，注重社会效益，履行保障、健康、营养辅助的职责。供应商具备完善的管理制度和丰富的餐饮管理经验，诚信度高，安全意识强，管理团队稳定。

**三、技术要求**

**(一)基本要求**

1.报价要求:供应商必须以套餐为单位进行报价，且要提供完整的套餐清单。供应商根据本用户需求书的要求完成本项目所需的一切服务,报价费用包含但不限于:营养餐设计、食材烹饪、餐品包装、饭餐配送、餐具收拾、餐后卫生、派餐人员管理、售后保障、税金及不可预见费等。

2.供应商需有完善的视频监控系统，如“互联网+明厨亮灶”系统，在食品库房、烹饪间、餐饮具清洗消毒间、留样冰箱等重点场所实现互联网+视频监控全覆盖，主动接受采购人、卫健和市场监管等部门的监督。

3.供应商具有与制作供应的食品品种、数量相适应的食品原科处理、烹、贮存等场所和设施设备，并符合食品安全法律法规规定要求，配备封闭式食品专用运输车辆，供餐能力可满足采购人订餐需求。

4.供应商有健全的营养健康管理制度，并配备营养健康管理人员。

5.供应商应按照《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021)和《集体用餐配送膳食管理规范(DB4401/T259-2024》号执行膳食加工、配送操作。

**（二）管理要求**

1. 供应商的相关工作人员入职前及每年须进行一次体检并体检合格，持有健康证。工作时间所有工作人员必须规范着装(帽子、口罩、围裙、衣服等)。到采购人指定地方送餐、分餐等服务的工作人员要身份明确、品行端正、身体健康、服务态度诚恳，讲究公共和个人卫生，遵守法规及医院管理制度，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与医院员工及患者家属发生争吵或冲突，如有违规者，采购人有权追究供应商的责任，工作人员由供应商自行管理，所有工作人员的工资、社会保险、福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由供应商自行承担，采购人不承担任何费用。
2. 供应商须严格按照《中华人民共和国食品安全法》要求，通过正规渠道、可靠供应商、自己经营的蔬菜基地或批发市场等，采购优质原料(新鲜的肉类、瓜果蔬菜类和符合国家相关标准的食用油和大米等)。粮油需使用来自持有质监部门核发的生产许可证且有SC标志的品牌;猪、牛肉需是来自肉联厂统一屠宰的盖有合格戳记的品牌;蔬菜需是政府职能部门认可的经营单位。
3. 供应商每天须对所购原科按食品卫生监督部门要求做好农药残留检验工作，如发生因食用供应商提供的食品导致食物中毒的事故，供应商应承担一切法律及经济责任。
4. 供应商提供的配餐应当符合“安全，卫生，营养，健康”的服务标准。供应商应根据采购人就餐人群特殊性和营养需要制定膳食计划，并根据膳食计划制定每周带量食谱膳食计划和每周食谱应当于正式配餐前报送采购人审核同意，并按食谱规定足额提供配餐。
5. 供应商建立营养健康管理制度，配备营养健康管理人员，制作各种食品，应注重色、香、味美，做到饭热菜香、新鲜可口足量、营养搭配科学合理。供应商应当保证配餐食品的质量，饭菜必须当天一次性煮熟并保温，不得加工隔餐剩余食品，不得配送冷荤凉菜食品。
6. 供应商应具有与制作供应的食品品种、数量相适应的食品原料处理、烹饪、贮存等场所和设施设备，并符合食品安全法律法规规定要求。应当做好食物中毒或者其他食源性疾患，以及因交通、卫生、天气等原因不能按时送达配餐等突发事件的应急预案，确保采购人的员工及病患家属及时得到餐饮供应。
7. 供应商内部管理必须严格执行《食品安全法》的各项条款，并接受卫生监督部门的督查，配餐工作人员必须按照《食品安全法》的相关规定进行培训，掌握有关食品卫生的基本要求，并取得有效的健康证明方可上岗服务(定期进行健康检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、明部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，不得从事接触直接入口食品的工作，杜绝从业人员带病上岗污染食物)。应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施。
8. 供应商须具有良好的社会信誉，能承担食品安全责任。供应商负责购买食品安全责任险，手续办理和费用交纳均由供应商自行负责，并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件装订，否则将视为虚假承诺，采购人有权拒签或解除合同，由此引发的所有损失由供应商负责，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
9. 配餐车辆要求:供应商在获得中标资格后，必须按采购文件要求及投标文件响应情况配备送餐车辆(车辆尾部为密封车厢，保证食品运送安全)。
10. ★供应商在获得中标资格后，不得私自转让或委托他人经营送餐，一经发现采购人有权单方面终止合同，并给予经济处罚或诉诸法律。

**（三）服务要求**

1. 供应商在项目运营期间必须保证提供早餐、午餐、晚餐及应急供餐等餐饮服务。餐品配送到指定地点后，供应商需协助采购人共同完成分餐工作，并做好餐余垃圾及用后餐具的清理工作。
2. 供餐时间要求：早餐：07:00，午餐：11:00，晚餐：17:00。如出现漏送、错送情况，供应商必须在30分钟内完成补送工作。
3. ★如因供应商原因未按时(超过30分钟)送餐而影响采购人正常诊疗工作或者出现病人投诉事件的须扣除当餐全部配餐费用，发生3次或以上，采购人有权单方面解除合同，取消供应商供餐资格，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。采购人如临时有应急配餐需求的，经与乙方商议后另行确定配送时间。
4. 餐饮标准：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 套餐 | | 餐饮标准 | 最高限价 |
| 套餐一 | 早餐 | 一份粥/豆浆/牛奶+一份粉/面/点心 | 8元/份 |
| 午、晚餐 | 一份肉（肉＞150g/份）、  一份小炒（肉＞50g+菜＞100g/份）、  一份青菜（＞150g/份）  一份米饭（＞200g/份） | 13元/份 |
| 套餐二 | 早餐 | 一份粥/豆浆/牛奶+一份粉/面/点心 | 8元/份 |
| 午、晚餐 | 一份肉（肉＞150g/份）、  二份小炒（肉＞50g+菜＞100g/份）、  一份青菜（＞150g/份）、  一份米饭（＞200g/份） | 16元/份 |
| 套餐三 | 早餐 | 一份粥/豆浆/牛奶+一份粉/面/点心 | 8元/份 |
| 午、晚餐 | 二份肉（肉＞150g/份）、  一份小炒（肉＞50g +菜＞100g/份）、  一份青菜（＞150g/份）  一份米饭（＞200g/份） | 18元/份 |

1. 供应商应按餐饮标准足额提供配餐，各套餐售价不得高于相应限价，餐品在符合餐饮标准的基础上可提供多元化的菜式。
2. 供应商须对上述定价及服务**出具承诺函**。
3. 供应商提供订餐平台，平台系统操作简单、方便快捷，具有饭餐品种介绍、订餐（含送餐地点、时间、菜品）、交费、退订、退费以及意反馈、投诉、满意度调查等功能。供应商应设项目负责人专人管理(包括不限于订、退订、月结算等工作) ，供应商须根据采购人实际需求完善相关软、硬件设施的维保、升级和设备增购等。相关餐费由用餐人直接向供应商支付。供应商应开通采购人平台管理的订餐数据查阅权限，用于采购人对账。
4. 供应商应该具备应对突发事件的能力，并提供应急措施。如食物中毒或者其他食源性疾患、医院封闭、因交通、卫生、天气等原因影响送餐突发事件的应急预案，确保采购人及时得到餐品供应。配送食品出现变质变味等质量问题的，应当全部收回并销毁,采取紧急措施供应配餐，并向采购人支付违约金人民币1万元。
5. 食品安全要求：
6. 供应商提供符合食用标准的餐具供采购人的员工和患者家属就餐使用。
7. 供应商必须按营养菜谱为用餐人员提供高蛋白、营养均衡的各类菜肴，使用的米、食油、调味料等要符合国家安全标准,外包装有安全标识，并实施溯源管理。
8. 供应商必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》和《动物检疫法》，保证供应新鲜的肉、蔬菜等食品，若发现供应商供应变质食品的，采购人有权取消其配送资格，并承担由此造成的经济责任和法律责任。
9. 供应商每天须对所购原料按食品卫生监督部门要求做好农药残留检验工作，如发生因食用供应商提供的食品导致腹泻、食物中毒等的事故，供应商承担一切法律责任。
10. 供应商应当按规定提供食品留样，食品留样应记录留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等情况，在专用冷藏设备0℃~8℃条件下存放48小时以上，每个品种的留样量应满足检验检测需要，且不少于125g。以备追索与查验。
11. 供应商不得采购、加工和使用法律、法规和规章规定的禁止经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。不得外购熟食、凉菜，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，不得提供冷荤类食品、生食类、三明治、凉皮、裱花及冷加工蛋糕等食品。
12. ★供应商应保证当天所有餐次的出品都是当天制作，如经第三方检测确因供应商的餐品质量和食品安全出现问题，造成采购人食品安全事故的，所有的法律责任和经济损失由乙方承担，且甲方有权立即解除合同，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
13. 供应商需配合做好与原供应商的交接工作。
14. 招标方指定时间内完成各项订餐送餐服务。等功能。乙方应设立专人专供应商的工作人员须服从采购人协调管理，并配合医院做好各项应急供餐和上级交办餐饮相关任务。
15. ★供应商需严格执行供应商的食品安全等各项医院管理制度及工作要求，如违反上述制度或要求经采购人书面警告仍拒不整改或整改不到位的，采购人有权终止合同，且对采购人造成财产或声誉损害的，供应商应承担赔偿责任，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
16. 配送要求
17. ★配餐车辆要求：供应商在获得中标资格后，必须配备专用送餐车辆(车辆尾部为密封车厢，保证食品运送安全，供应商不得私自转让或委托他人经营送餐，一经发现采购人有权单方面终止合同，并给予经济处罚或诉诸法律，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
18. 根据食品特点选择适宜的配送工具,必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。配送箱(包)应保持清洁,并定期消毒。
19. 配送的食品应有包装, 包装应完整、清洁,防止交叉污染。食品包装和容器应符合食品安全相关要求；不得将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送；食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求，所有配送的食物要煮熟煮透，优化配送时间，确保餐食到达医院指定地点时的中心温度达60℃以上，食品从制作完成到食用时间间隔不得超过4个小时。
20. 包装必须与运输方式相适应，包装及运输等费用均由供应商负责，由于包装面造成餐盒在运输过程中有任何损坏、丢失由供应商负责。
21. 包装应足以承受整个过程中的运输、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况(如暴露于恶劣气候等)和广州地区的气候特点。
22. 送餐人员应当保持个人卫生。
23. 中央厨房配送的食品,应在包装或者容器上标注中央厨房信息,以及食品名称,加工时间、保存条件、保存期限/食用时限,并提醒用餐人员收到后尽快食用。
24. **项目验收**

采购人组成验收小组，按照采购合同规定的技术、服务、管理、质量考评要求，组织对中标人进行实地考察（食品卫生质量、价格成本、环境卫生、安全生产和用工情况等情况）进行验收，并出具验收报告。

1. **监督管理**
2. ★采购人成立由食品安全工作小组，定期按照合同中有关评价条款对供餐单位开展考核评价，向供餐单位通报考核评价结果，及时反馈问题并督促其落实整改。供应商对落实食品安全主体责任不到位，存在以下情况的，采购人有权终止合同，供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金，报告属地市场监管、行政部门。
3. 食品经营许可证超过有效期的(如国家或当地另有政策规定人适用其执行)。
4. 发生较大或以上食品安全事故的。
5. 因食品安全问题引发较大或以上舆情事件的。
6. 因违反《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，一年内累计受到2次或以上行政处罚的。
7. 因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门或人力资源社会保障通报的。
8. 发生转包、分包行为，或擅自更换展约人、变更供餐生产地址等其他违反法律法规或供餐服务合同行为的。
9. 出现未按供餐服务合同约定建立相关制度或执行制度不力、经营管理混乱降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱等情况，经约谈后拒不整改的。
10. 供应商与采购人间有商业贿路等不正当经营行为的。
11. 存在其他违法、违规、违约等行为，影响恶劣的。
12. 供应商须做好院内餐饮保障服务工作，接受采购人监督检查并每月按要求提交食品安全管理资料。采购人按《餐饮管理月度服务质量考评》进行考评，月度考评分≧80分为合格，﹤80分时，每下降1分扣罚500元。连续3个月低于80分的无条件终止合同。采购人按《餐饮管理服务质量年度考评表》进行年度考评，年度考评在合同期最后一个月度考评时同步开展，年度考评﹤85分时，每下降1分扣罚500元。
13. 未经采购人同意不按食谱规定足额提供配餐的，应当向采购人支付违约金人3万元。出现此类情形两次以上，采购人可以解除合同，取消供应商供餐资格。
14. 每周食谱不征求采购人意见，采购人有权求供应商限期改正，累计出现此类情形3次以上的，采购人可以解除合取消供应商供餐资格。
15. 配送食品出现变质变味等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施供应配餐，并向采购人支付违约金人民币1万元，累计出现此类情形两次以上的，采购人有权解除合同，取消供应商供餐资格。
16. 因供餐不符合卫生条件导致出现群体性(3人以上)食物中毒的，采购人有权立即解除合同，取消供应商供餐资格，供应商依法承担事故导致的相应法律责任，供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
17. 供应商不能因停水、停电、停燃气、节假日停工等非经采购人同意的原因而停止供餐，如停止供餐的，采购人有权立即解除合同，取消供应商供餐资格，供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
18. 经营许可证超过有效期的，取消供应商供餐资格。
19. 因违反《食品安全法》及其实施条例等法律法规，累计受到两次或以上行政处罚的，取消供应商供餐资格。
20. 因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门或卫健部门(人力资源社会保障)通报的，取消供应商供餐资格。
21. ★经营风险保证金：供应商须在签订合同后5个工作日内，向采购人缴交经营风险保证金1万元（人民币）。运营服务期间，如供应商有违约行为，采购人有权使用经营风险保证金进行赔偿或处罚，经营风险保证金被使用后,供应商必须在两个月内补齐经营风险保证金。运营服务期满后，供应商如无违约，无食物中毒及其他食品安全问题等民事赔偿，采购人无条件将经营风险保证金（不计利息）退回供应商。由于供应商原因而提前终止合同的，必须提前两个月通知采购人,否则因此而造成采购人的一切损失由供应商负责,供应商无权要求返还经营风险保证金。
22. 供应商人员应遵守采购人的各项管理规定，不得影响采购人的正常管理秩序。供应商对其员工及聘用人员的侵权行为承担全部法律责任，供应商人员在采购人范围内发生事故，或因供应商及供应商人员过错导致在提供服务过程中发生各种事故的，因此遗成的一切人身损害或财产损失，供应商应要善处理纠纷并自行承担法律责任及赔偿责任(包括但不限于赔偿甲方因此支出的赔偿金/和解款、诉讼费/仲裁费、律师费等)。
23. 餐费付款说明：

在合同期内，采购人按月支付采购人餐补费用给供应商。采购人于每月15日前向采购人提交上月双方确认的配送服务汇总表、等额发票、餐饮管理月度服务质量考评表等资料，最后一个月需同时提交年度考评表，采购人根据供应商履约情况及服务质量考核情况，在收到合格的付款凭证后5个工作日内办理支付(具体付款方式以甲方财务制度为准)。

附表：

餐饮管理月度服务质量考评表

考评月份：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 考评内容 | 扣分原因 | 扣分方法 | 得分 |
| 食品证照及管理制度健全 （10分） | 管理制度上墙公布：1.食品库房、烹饪间、分装间等卫生管理制度。2.各岗位职责。3.仓储保管制度。4.卫生责任划分制度。5.粗加工管理制度。6.清洁消毒制度。7.烹调加工管理制度。8.烹调操作管理制度。9.安全防范制度与措施。10.食堂人员个人卫生制度。 | 每缺少一项扣1分，未按制度执行扣1分∕项次。 |  |
| 食品安全管理（20分） | 1.食品库房、烹饪间、分装间等场所专人管理、钥匙专管。3.餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。4.食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。 | 现场随机抽查，违反一项扣5分。 |  |
| 食品来源及出品留样管理（10分） | 1.是否定期提供原料进价单。2.成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期、合格证。3.烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。4.有预防农药残留制度，操作流程和检测责任人。 5.餐样留存48小时，有食物中毒预案。 | 现场随机抽查，违反一项扣2分。 |  |
| 供餐质量管理（40分） | 1.食材新鲜，没有变质、老化的果蔬食品入餐，肉类按相关要求保存，确保无变质。2.餐品无异味、无异物。3.每周对菜品种搭配变化调整。4.各类食品按公布的克重供应。 | 现场随机抽查，违反一项/次扣5分。 |  |
| 送餐人员管理（10分） | 1.工作人员的服务态度良好，无投诉。2.分餐及餐后收拾整洁。3.按时定点送餐，无发生迟送漏送事件。4.紧急事情的上报、处理及时，无不良影响。5.管理记录完善 | 现场随机抽查，违反一项扣2分。 |  |
| 价格执行情况（10分） | 1.按公示的餐品进行定价。2.平台不存在多扣、诱导消费等情况。 | 现场随机抽查，违反一项扣5分。 |  |
| 合计考核总分 |  | |  |

注：月度考评分≧80分为合格，﹤80分时，每下降1分扣罚500元。

餐饮管理服务质量年度考评表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考评内容、分值 | 20xx年 | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品证照及管理制度健全  （10分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品安全管理（20分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品来源及出品留样管理  （10分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 供餐质量管理（40分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 送餐人员管理（10分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 价格执行情况（10分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 考评成绩合计\*80% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 履约能力综合考评（20分） | 从公司对项目重视度、服务质量、团队精神面貌、应急响应情况等进行综合考评，分优（18-20分）、良（15-17分）、中（10-14分）、差（0-9分）四等级。 | | | | | | | | | | | |
| 年度考评结果 |  | | | | | | | | | | | |

注：1、年度考评成绩以全年各月份考评成绩平均数\*80%+履约能力综合考评，优秀：≧90分，良好：85-89分，差：低于85分。﹤85分时，每下降1分扣罚500元。

**第四部分 评审办法（综合评分法）**

1、本项目评审方法采用综合评分法，以百分制打分法对合格响应文件进行综合评审打分。

2、评审小组根据询比文件要求进行资格审查，未通过资格审查的响应文件不进行评审。

3、评审小组根据询比文件要求进行实质性审查，未通过实质性审查的响应文件不进行评审。

|  |  |
| --- | --- |
| **资格性审查表** | |
| **审查内容** | **响应供应商** |
| 响应供应商须为在中华人民共和国境内注册且具有独立法人资格单位或有营业执照。 |  |
| 本项目不接受联合体投标，不允许响应供应商对本采购货物及其相关服务进行分包和转包。 |  |
| 供应商为供餐单位须提供《营业执照》《食品经营许可证》且具有集体用餐配送资质；供应商为餐饮服务平台者须提供《营业执照》《食品经营许可证》，同时提供具有集体用餐配送资质的供餐单位的《营业执照》《食品经营许可证》，且食品经营许可证上的经营场所应与实际供餐食品的加工制作场所一致。并出具双方合作承诺函。 |  |
| 是否通过资格性审查（此处填写“通过”或“不通过”） |  |
| 备注：响应供应商分栏中填写“√”表示该项符合资格要求，“×”表示该项不符合资格要求。  **实质性审查表**   |  |  | | --- | --- | | ★二、（五） | 供应商在履约过程中，不得存在转包、分包或挂靠经营行为，一经发现属违约行为，将勒令限期整改，限期结束仍未按采购人要求整改则直接解除合同；或者直接解除合同并责令限期退出；因供应商违约行为而解除合同，不予退还经营风险保证金，同时对供应商已发生的投入，采购人不作任何赔付。 | | ★三、（二） 、10 | 供应商在获得中标资格后，不得私自转让或委托他人经营送餐，一经发现采购人有权单方面终止合同，并给予经济处罚或诉诸法律。 | | ★三、（三） 、3 | 如因供应商原因未按时(超过30分钟)送餐而影响采购人正常诊疗工作或者出现病人投诉事件的须扣除当餐全部配餐费用，发生3次或以上，采购人有权单方面解除合同，取消供应商供餐资格。并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。采购人如临时有应急配餐需求的，经与乙方商议后另行确定配送时间。 | | ★三、（三）、7、7） | 供应商应保证当天所有餐次的出品都是当天制作，如经第三方检测确因供应商的餐品质量和食品安全出现问题，造成采购人食品安全事故的，所有的法律责任和经济损失由乙方承担，且甲方有权立即解除合同，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。 | | ★三、（三） 、10 | 供应商需严格执行供应商的食品安全等各项医院管理制度及工作要求，如违反上述制度或要求经采购人书面警告仍拒不整改或整改不到位的，采购人有权终止合同，且对采购人造成财产或声誉损害的，供应商应承担赔偿责任，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。 | | ★三、（三） 、11、1） | 配餐车辆要求：供应商在获得中标资格后，必须配备专用送餐车辆(车辆尾部为密封车厢，保证食品运送安全，供应商不得私自转让或委托他人经营送餐，一经发现采购人有权单方面终止合同，并给予经济处罚或诉诸法律，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。 | | ★三、（五） 、1 | 采购人成立由食品安全工作小组，定期按照合同中有关评价条款对供餐单位开展考核评价，向供餐单位通报考核评价结果，及时反馈问题并督促其落实整改。供应商对落实食品安全主体责任不到位，存在以下情况的，采购人有权终止合同，供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约，报告属地市场监管、行政部门。  1) 食品经营许可证超过有效期的(如国家或当地另有政策规定人适用其执行)。  2) 发生较大或以上食品安全事故的。  3) 因食品安全问题引发较大或以上舆情事件的。  4) 因违反《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，一年内累计受到2次或以上行政处罚的。  5) 因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门或人力资源社会保障通报的。  6) 发生转包、分包行为，或擅自更换展约人、变更供餐生产地址等其他违反法律法规或供餐服务合同行为的。  7) 出现未按供餐服务合同约定建立相关制度或执行制度不力、经营管理混乱降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱等情况，经约谈后拒不整改的。  8) 供应商与采购人间有商业贿路等不正当经营行为的。  9) 存在其他违法、违规、违约等行为，影响恶劣的。 | | ★三、（五） 、11 | 经营风险保证金：供应商须在签订合同后5个工作日内，向采购人缴交经营风险保证金1万元（人民币）。运营服务期间，如供应商有违约行为，采购人有权使用经营风险保证金进行赔偿或处罚，经营风险保证金被使用后,供应商必须在两个月内补齐经营风险保证金。运营服务期满后，供应商如无违约，无食物中毒及其他食品安全问题等，采购人无条件将经营风险保证金（不计利息）退回供应商。由于供应商原因而提前终止合同的，必须提前两个月通知采购人,否则因此而造成采购人的一切损失由供应商负责,供应商无权要求返还经营风险保证金。 | | |

4、评审小组按综合得分由高到低顺序排出名次，并推荐综合得分排行第一的响应供应商为第一成交候选人（综合得分相同的，响应报价低的排序在前）、综合得分排行第二的响应供应商为第二成交候选人。第二成交候选人高于第一成交候选人报价20%以上的，只推荐1名成交候选人。

5、评审小组按以下标准和权重进行评分。

（1）评分总分最高为100分，商务、技术及报价的评分分值设置如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **分值** | **商务评分** | **技术评分** | **报价得分** |
| **100分** | 32分 | 50分 | 18分 |

**商务评估表**

|  |  |
| --- | --- |
| **评审项目** | **评分标准** |
| 同类项目业绩  (10分) | 响应供应商具有自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来同类项目业绩，每提交一个业绩得2分，最高得10分。  注：须提供合同关键页（含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、合同清单或合同标的、签订日期的关键页、签订合同双方的落款盖章）复印件并加盖公章。未按要求提供或证明材料不清晰无法辨认的不得分。 |
| 认证证书  （12分） | 具有有效期内的质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、1S022000食品安全管理体系或HACCP危害分析关键控制点体系认证，每个证书得3分，最高12分。  注：须提供证书复印件并加盖公章，不符合要求或不提供不得分。 |
| 风险管理能力 (10.0分) | 根据投标人是否购买食品安全责任险进行评分：   1. 食品安全责任险保额5000万或以上；得10分， 2. 食品安全责任险保额3000万-5000万（不含5000万）；得7分 3. 食品安全责任险保额1000万-3000万（不含3000万）；得5分 4. 食品安全责任险保额1000万以下；得3分。   注：提供保险合同复印件并加盖公章，不提供不得分。 |

**技术评估表**

|  |  |
| --- | --- |
| **评审项目** | **评分标准** |
| 订餐平台  （6.0分） | 供应商提供订餐平台具有饭餐品种介绍、订餐（含送餐地点、时间、菜品）、交费、退订、退费以及意反馈、投诉、满意度调查等功能。   1. 平台完全满足并优于需求，得6分； 2. 平台基本满足需求，得4分； 3. 平台部分满足需求，得2分； 4. 无平台不得分。   注：提供订餐平台的截图或者现场展示 |
| 应急能力：  食品安全事件  (10.0分) | 供应商提供发生食品安全事故的应急预案。   1. 方案完全满足并优于需求，得10分； 2. 方案完全满足需求，得7分； 3. 方案部分满足需求，得5分； 4. 无提供方案，不得分。 |
| 餐饮保障服务  (10.0分) | 供应商提供针对停水、停电、停燃气或其他突发意外影响出餐/送餐的应急处置方案。   1. 方案完全满足并优于需求，得10分； 2. 方案完全满足需求，得7分； 3. 方案部分满足需求，得5分；   无提供方案，不得分。 |
| 原材料检测 (8.0分) | 提供2024年7月1日至投标截止日前以供应商名义送检的产品检测报告复印件（检测报告由具有CMA或CNAS资格的第三方检测机构出具）检测类别要求如下：  1.蔬果类；  2.水产类；  3.肉类；  4.粮油类  按上述类别的要求提供委托单位为供应商的检测报告。每提供一份检测报告得2分，同一类别不重复计分。 |
| 配餐车辆  （8.0分) | 拟投入服务的配餐车辆(车辆尾部为密封车厢)情况：  供应商配备专用送餐车辆4台或以上，得8分；  供应商配备专用送餐车辆2-3台，得5分；  供应商配备专用送餐车辆1台，得3分；  注： ①投标人自有车辆的须同时提供购买发票或购买合同、车辆照片复印件（须清晰显示车牌号码）；②投标人租赁车辆的须同时提供有效的车辆租赁合同、车辆照片（须清晰显示车牌号码）； ③未按要求提供证明文件的不得分。 |
| 团队服务人员 (8.0分) | 1.拟投入服务的项目负责人：具有中央配餐服务相关项目管理经验的，得1分/年/人。本项累计最高得4分。  注：供应商须提供上述同类项目管理经验证明材料（如服务过的业主盖章证明材料、合同证明材料或聘书等），以及供应商单位与所拟派项目负责人所签订的劳动合同；不同公司的工作经验可累计。  2.营养健康管理人员具有三级公共营养师或以上，每人得2分，本项累计最高得4分。  注：需提供相关毕业证书、培训证书/资格证书复印件/公示网站查询截图，加盖供应商公章，1、2可为同一人，不符合要求或不提供不得分。 |

（2）报价得分：价格分统一采用低价优先法计算，即满足询比文件要求的各报价中取最低的为评标基准价，其价格分为满分。价格分计算公式：

**响应报价得分=【评标基准价／报价】×价格权值×100**

**套餐一单价合计报价6分、套餐二单价合计报价6分、套餐三单价合计报价6分，共18分。**

**第五部分 合同书格式**

**甲方（招标人）： 广州市番禺区第七人民医院**

**地 址： 广州市番禺区石楼镇人民路149号**

**联系电话： 020-84847049**

**乙方（中标人）：**

**地 址：**

**联系电话：**

根据广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目的招标结果，按照《中华人民共和国民法典》及有关规定，为明确甲方、乙方的权利义务，本着公平、公正、自愿的原则，经充分友好协商一致，签订本合同，供双方共同遵守。

**一、合同价款**

1.暂定合同金(采购预算): 万元。

2.中标单价:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 套餐 | | 餐饮标准 | 中标单价 |
| 套餐一 | 早餐 | 一份粥/豆浆/牛奶+一份粉/面/点心 | 元/份 |
| 午、晚餐 | 一份肉（肉＞150g/份）、  一份小炒（肉＞50g+菜＞100g/份）、  一份青菜（＞150g/份）、  一份米饭（＞200g/份） | 元/份 |
| 套餐二 | 早餐 | 一份粥/豆浆/牛奶+一份粉/面/点心 | 元/份 |
| 午、晚餐 | 一份肉（肉＞150g/份）、  二份小炒（肉＞50g+菜＞100g/份）、  一份青菜（＞150g/份）、  一份米饭（＞200g/份） | 元/份 |
| 套餐三 | 早餐 | 一份粥/豆浆/牛奶+一份粉/面/点心 | 元/份 |
| 午、晚餐 | 二份肉（肉＞150g/份）、  一份小炒（肉＞50g +菜＞100g/份）、  一份青菜（＞150g/份）  一份米饭（＞200g/份） | 元/份 |

3.合同金额包含但不限于:营养餐设计、食材烹饪、餐品包装、饭餐配送、餐具收拾，餐后卫生、派餐人员管理、售后保障、税金及不可预见费等。

4.服务期限:自2025年 月 日起至2026年 月 日止或合同金额使用完毕则合同结束。

**二、采购项目要求：**

1.乙方需有完善的视频监控系统，如“互联网+明厨亮灶”系统，在食品库房、烹饪间、餐饮具清洗消毒间、留样冰箱等重点场所实现互联网+视频监控全覆盖，主动接受甲方、卫健和市场监管等部门的监督。

2.乙方具有与制作供应的食品品种、数量相适应的食品原科处理、烹、贮存等场所和设施设备，并符合食品安全法律法规规定要求，配备封闭式食品专用运输车辆，供餐能力可满足甲方订餐需求。

3.乙方有健全的营养健康管理制度，并配备营养健康管理人员。

4.乙方应按照《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021)和《集体用餐配送膳食管理规范(DB4401/T259-2024》号执行膳食加工、配送操作。

**三、管理要求：**

* 1. 乙方的相关工作人员入职前及每年须进行一次体检并体检合格，持有健康证。工作时间所有工作人员必须规范着装(帽子、口罩、围裙、衣服等)。到甲方指定地方送餐、分餐等服务的工作人员要身份明确、品行端正、身体健康、服务态度诚恳，讲究公共和个人卫生，遵守法规及医院管理制度，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与甲方员工及患者家属发生争吵或冲突，如有违规者，甲方有权追究乙方的责任，工作人员由乙方自行管理，所有工作人员的工资、社会保险、福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由乙方自行承担，甲方不承担任何费用。
  2. 乙方须严格按照《中华人民共和国食品安全法》要求，通过正规渠道、可靠乙方、自己经营的蔬菜基地或批发市场等，采购优质原料(新鲜的肉类、瓜果蔬菜类和符合国家相关标准的食用油和大米等)。粮油需使用来自持有质监部门核发的生产许可证且有SC标志的品牌;猪、牛肉需是来自肉联厂统一屠宰的盖有合格戳记的品牌;蔬菜需是政府职能部门认可的经营单位。
  3. 乙方每天须对所购原料按食品卫生监督部门要求做好农药残留检验工作，如发生因食用乙方提供的食品导致食物中毒的事故，乙方应承担一切法律及经济责任。
  4. 乙方提供的配餐应当符合“安全，卫生，营养，健康”的服务标准。乙方应根据甲方就餐人群特殊性和营养需要制定膳食计划，并根据膳食计划制定每周带量食谱膳食计划和每周食谱应当于正式配餐前报送甲方审核同意，并按食谱规定足额提供配餐。
  5. 乙方建立营养健康管理制度，配备营养健康管理人员，制作各种食品，应注重色、香、味美，做到饭热菜香、新鲜可口足量、营养搭配科学合理。乙方应当保证配餐食品的质量，饭菜必须当天一次性煮熟并保温，不得加工隔餐剩余食品，不得配送冷荤凉菜食品。
  6. 乙方应具有与制作供应的食品品种、数量相适应的食品原料处理、烹饪、贮存等场所和设施设备，并符合食品安全法律法规规定要求。应当做好食物中毒或者其他食源性疾患，以及因交通、卫生、天气等原因不能按时送达配餐等突发事件的应急预案，确保甲方的员工及病患家属及时得到餐饮供应。
  7. 乙方内部管理必须严格执行《食品安全法》的各项条款，并接受卫生监督部门的督查，配餐工作人员必须按照《食品安全法》的相关规定进行培训，掌握有关食品卫生的基本要求，并取得有效的健康证明方可上岗服务(定期进行健康检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、明部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，不得从事接触直接入口食品的工作，杜绝从业人员带病上岗污染食物)。应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施。
  8. 乙方须具有良好的社会信誉，能承担食品安全责任。乙方负责购买食品安全责任险，手续办理和费用交纳均由乙方自行负责，并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件装订，否则将视为虚假承诺，甲方有权拒签或解除合同，由此引发的所有损失由乙方负责。
  9. 配餐车辆要求:乙方在获得中标资格后，必须按采购文件要求及投标文件响应情况配备送餐车辆(车辆尾部为密封车厢，保证食品运送安全)。
  10. 乙方在获得中标资格后，不得私自转让或委托他人经营送餐，一经发现甲方有权单方面终止合同，并给予经济处罚或诉诸法律。

**四、服务要求**

* + - 1. 乙方在项目运营期间必须保证每天提供早餐、午餐、晚餐及应急供餐等餐饮服务。餐品配送到指定地点后，乙方需协助甲方共同完成分餐工作，并做好餐余垃圾及用后餐具的清理工作。
      2. 供餐时间要求：早餐：07:00，午餐：11:00，晚餐：17:00，并每餐次在1小时内完成全部餐品配送服务。如出现漏送、错送情况，乙方必须在30分钟内完成补送工作。
      3. 如因乙方原因未按时(超过30分钟)送餐而影响甲方正常诊疗工作或者出现病人投诉事件的须扣除当餐全部配餐费用，发生3次或以上，甲方有权单方面解除合同，取消乙方供餐资格并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。甲方如临时有应急配餐需求的，经与乙方商议后另行确定配送时间。
      4. 餐饮标准：按合同中标单价及餐饮标准。
      5. 乙方应按餐饮标准足额提供配餐，各套餐售价不得高于相应限价，餐品在符合餐饮标准的基础上可提供多元化的菜式。
      6. 乙方须对上述定价及服务**出具承诺函**。
      7. 乙方提供订餐平台，平台系统操作简单、方便快捷，具有饭餐品种介绍、订餐（含送餐地点、时间、菜品）、交费、退订、退费以及意反馈、投诉、满意度调查等功能。乙方应设立专人管理(包括不限于订、退订、月结算等工作)。若乙方提供的电子订餐平台未能满足实际使用需求，乙方须根据实际甲方需求完善相关软、硬件设施的维保、升级和设备增购等。相关餐费由用餐人直接向乙方支付。乙方应开通甲方平台管理的订餐数据查阅权限，用于甲方对账。
      8. 乙方应该具备应对突发事件的能力，并提供应急措施。如食物中毒或者其他食源性疾患、医院封闭、因交通、卫生、天气等原因影响送餐突发事件的应急预案，确保甲方及时得到餐品供应。配送食品出现变质变味等质量问题的，应当全部收回并销毁,采取紧急措施供应配餐，并向甲方支付违约金人民币1万元。

**五、食品安全要求**

* + - 1. 乙方提供符合食用标准的餐具供甲方的员工和患者家属就餐使用。
      2. 乙方必须按营养菜谱为用餐人员提供高蛋白、营养均衡的各类菜肴，使用的米、食油、调味料等要符合国家安全标准,外包装有安全标识，并实施溯源管理。
      3. 乙方必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》和《动物检疫法》，保证供应新鲜的肉、蔬菜等食品，若发现乙方供应变质食品的，甲方有权取消其配送资格，并承担由此造成的经济责任和法律责任。
      4. 乙方每天须对所购原料按食品卫生监督部门要求做好农药残留检验工作，如发生因食用乙方提供的食品导致腹泻、食物中毒等的事故，乙方承担一切法律责任。
      5. 乙方应当按规定提供食品留样，食品留样应记录留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等情况，在专用冷藏设备0℃~8℃条件下存放48小时以上，每个品种的留样量应满足检验检测需要，且不少于125g。以备追索与查验。
      6. 乙方不得采购、加工和使用法律、法规和规章规定的禁止经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。不得外购熟食、凉菜，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，不得提供冷荤类食品、生食类、三明治、凉皮、裱花及冷加工蛋糕等食品。
      7. 乙方应保证当天所有餐次的出品都是当天制作，如经第三方检测确因乙方的餐品质量和食品安全出现问题，造成甲方食品安全事故的，所有的法律责任和经济损失由乙方承担，且甲方有权立即解除合同，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
      8. 乙方需配合做好与原乙方的交接工作。
      9. 乙方的工作人员须服从甲方协调管理，并配合医院做好各项应急供餐和上级交办餐饮相关任务。
      10. 乙方需严格执行乙方的食品安全等各项医院管理制度及工作要求，如违反上述制度或要求经甲方书面警告仍拒不整改或整改不到位的，甲方有权终止合同，且对甲方造成财产或声誉损害的，乙方应承担赔偿责任，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。

**六、配送要求**

* + - 1. 配餐车辆要求：乙方在获得中标资格后，必须配备专用送餐车辆(车辆尾部为密封车厢，保证食品运送安全，乙方不得私自转让或委托他人经营送餐，一经发现甲方有权单方面终止合同，并给予经济处罚或诉诸法律，并供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
      2. 根据食品特点选择适宜的配送工具,必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。配送箱(包)应保持清洁,并定期消毒。
      3. 配送的食品应有包装, 包装应完整、清洁,防止交叉污染。食品包装和容器应符合食品安全相关要求；不得将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送；食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求，所有配送的食物要煮熟煮透，优化配送时间，确保餐食到达医院指定地点时的中心温度达60℃以上，食品从制作完成到食用时间间隔不得超过4个小时。
      4. 包装必须与运输方式相适应，包装及运输等费用均由乙方负责，由于包装面造成餐盒在运输过程中有任何损坏、丢失由乙方负责。
      5. 包装应足以承受整个过程中的运输、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况(如暴露于恶劣气候等)和广州地区的气候特点。
      6. 送餐人员应当保持个人卫生。
      7. 中央厨房配送的食品,应在包装或者容器上标注中央厨房信息,以及食品名称,加工时间、保存条件、保存期限/食用时限,并提醒用餐人员收到后尽快食用。

**七、项目验收**

甲方组成验收小组，按照采购合同规定的技术、服务、管理、质量考评要求，组织对中标人进行实地考察（食品卫生质量、价格成本、环境卫生、安全生产和用工情况等情况）进行验收，并出具验收报告。

**八、监督管理**

* + - 1. 甲方成立食品安全工作小组，定期按照合同中有关评价条款对供餐单位开展考核评价，向供餐单位通报考核评价结果，及时反馈问题并督促其落实整改。乙方对落实食品安全主体责任不到位，存在以下情况的，甲方有权终止合同，乙方应向甲方支付合同总价20%作为违约金，报告属地市场监管、行政部门。

1）食品经营许可证超过有效期的(如国家或当地另有政策规定人适用其执行)。

2）发生较大或以上食品安全事故的。

3）因食品安全问题引发较大或以上舆情事件的。

4）因违反《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，一年内累计受到2次或以上行政处罚的。

5）因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门或人力资源社会保障通报的。

6）发生转包、分包行为，或擅自更换展约人、变更供餐生产地址等其他违反法律法规或供餐服务合同行为的。

7）出现未按供餐服务合同约定建立相关制度或执行制度不力、经营管理混乱降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱等情况，经约谈后拒不整改的。

8）乙方与甲方间有商业贿路等不正当经营行为的。

9）存在其他违法、违规、违约等行为，影响恶劣的。

* + - 1. 乙方须做好院内餐饮保障服务工作，接受甲方监督检查并每月按要求提交食品安全管理资料。甲方按《餐饮管理月度服务质量考评》进行考评，月度考评分≧80分为合格，﹤80分时，每下降1分扣罚500元。连续3个月低于80分的无条件终止合同。采购人按《餐饮管理服务质量年度考评表》进行年度考评，年度考评在合同期最后一个月度考评时同步开展，年度考评﹤85分时，每下降1分扣罚500元。
      2. 未经甲方同意不按食谱规定足额提供配餐的，应当向甲方支付违约金人3万元。出现此类情形两次以上，甲方可以解除合同，取消乙方供餐资格。
      3. 每周食谱不征求甲方意见，甲方有权求乙方限期改正，累计出现此类情形3次以上的，甲方可以解除合取消乙方供餐资格。
      4. 配送食品出现变质变味等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施供应配餐，并向甲方支付违约金人民币5万元，累计出现此类情形两次以上的，甲方有权解除合同，取消乙方供餐资格。
      5. 因供餐不符合卫生条件导致出现群体性(3人以上)食物中毒的，甲方有权立即解除合同，取消乙方供餐资格，乙方依法承担事故导致的相应法律责任，供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
      6. 乙方不能因停水、停电、停燃气、节假日停工等非经甲方同意的原因而停止供餐，如停止供餐的，甲方有权立即解除合同，取消乙方供餐资格，供应商应向采购人支付合同总价20%作为违约金。
      7. 经营许可证超过有效期的，取消乙方供餐资格。
      8. 因违反《食品安全法》及其实施条例等法律法规，累计受到两次或以上行政处罚的，取消乙方供餐资格。
      9. 因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门或卫健部门(人力资源社会保障)通报的，取消乙方供餐资格。

**九、经营风险保证金：**乙方须在签订合同后5个工作日内，向甲方缴交经营风险保证金1万元（人民币）。运营服务期间，如乙方有违约行为，甲方有权使用经营风险保证金进行赔偿或处罚，经营风险保证金被使用后,乙方必须在两个月内补齐经营风险保证金。运营服务期满后，乙方如无违约，无食物中毒及其他食品安全问题等，甲方无条件将经营风险保证金（不计利息）退回乙方。由于乙方原因而提前终止合同的，必须提前两个月通知甲方,否则因此而造成甲方的一切损失由乙方负责,乙方无权要求返还经营风险保证金。

**十、餐费付款：**在合同期内，甲方按月支付甲方餐补费用给乙方。乙方于每月15日前向甲方提交上月双方确认的配送服务汇总表、等额发票、餐饮管理月度服务质量考评表等资料，最后一个月需同时提交年度考评表，甲方根据乙方履约情况及服务质量考核情况，在收到合格的付款凭证后5个工作日内办理支付流程(具体付款方式以甲方财务制度为准)。

十一、乙方人员应遵守甲方的各项管理规定，不得影响甲方的正常管理秩序。乙方对其员工及聘用人员的侵权行为承担全部法律责任，乙方人员在甲方范围内发生事故，或因乙方及乙方人员过错导致在提供服务过程中发生各种事故的，因此遗成的一切人身损害或财产损失，乙方应要善处理纠纷并自行承担法律责任及赔偿责任(包括但不限于赔偿甲方因此支出的赔偿金/和解款、诉讼费/仲裁费、律师费等)。

**十二、争议的解决**

合同执行过程中双方如有争议，应友好协商解决，协商不成，双方同意选择以下第2项方式解决：

1.提交中国广州仲裁委员会仲裁。

2.向甲方所在地人民法院提出诉讼。

**十三、其它**

1.本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2.在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3.本合同未尽事宜，经甲、乙双方协商一致，可订立补充条款。补充条款、询比文件、投标文件及附件材料均为本合同组成部分，与本合同具有同等法律效力，本合同文件的解析顺序为：①合同书、②询比文件；③投标文件；④补充条款；⑤附件材料。

4.违约方应承担守约方因处理本合同项下纠纷所产生的诉讼费、律师费、差旅费等一切费用。

**十四、合同生效**

（一）本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。

（二）合同一式叄份，甲方执贰份，乙方执壹份。

甲方（盖章）：广州市番禺区第七人民医院 乙方（盖章）：

签约代表： 签约代表：

单位地址：广州市番禺区石楼镇人民路149号 单位地址：

电话： 020-84847049 电话：

传真： 传真：

签约时间：2025年 月 日 签约时间：2025年 月 日

招标方指定时间内完成各项订餐送餐服务。等功能。乙方应设立专人专附表1：

餐饮管理月度服务质量考评表

考评月份：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 考评内容 | 扣分原因 | 扣分方法 | 得分 |
| 食品证照及管理制度健全 （10分） | 管理制度上墙公布：1.食品库房、烹饪间、分装间等卫生管理制度。2.各岗位职责。3.仓储保管制度。4.卫生责任划分制度。5.粗加工管理制度。6.清洁消毒制度。7.烹调加工管理制度。8.烹调操作管理制度。9.安全防范制度与措施。10.食堂人员个人卫生制度。 | 每缺少一项扣1分，未按制度执行扣1分∕项次。 |  |
| 食品安全管理（20分） | 1.食品库房、烹饪间、分装间等场所专人管理、钥匙专管。3.餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。4.食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。 | 现场随机抽查，违反一项扣5分。 |  |
| 食品来源及出品留样管理（10分） | 1.是否定期提供原料进价单。2.成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期、合格证。3.烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。4.有预防农药残留制度，操作流程和检测责任人。 5.餐样留存48小时，有食物中毒预案。 | 现场随机抽查，违反一项扣2分。 |  |
| 供餐质量管理（40分） | 1.食材新鲜，没有变质、老化的果蔬食品入餐，肉类按相关要求保存，确保无变质。2.餐品无异味、无异物。3.每周对菜品种搭配变化调整。4.各类食品按公布的克重供应。 | 现场随机抽查，违反一项/次扣5分。 |  |
| 送餐人员管理（10分） | 1.工作人员的服务态度良好，无投诉。2.分餐及餐后收拾整洁。3.按时定点送餐，无发生迟送漏送事件。4.紧急事情的上报、处理及时，无不良影响。5.管理记录完善 | 现场随机抽查，违反一项扣2分。 |  |
| 价格执行情况（10分） | 1.按公示的餐品进行定价。2.平台不存在多扣、诱导消费等情况。 | 现场随机抽查，违反一项扣5分。 |  |
| 合计考核总分 |  | |  |

注：月度考评分≧80分为合格，﹤80分时，每下降1分扣罚500元。

附表2

餐饮管理服务质量年度考评表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年度及月份  考评内容、分值 | 20xx年 | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品证照及管理制度健全 （10分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品安全管理（20分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品来源及出品留样管理（10分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 供餐质量管理（40分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 送餐人员管理（10分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 价格执行情况（10分） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 考评成绩合计╳80% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 履约能力综合考评20分 | 从公司对项目重视度、服务质量、团队精神面貌、应急响应情况等进行综合考评，分优（18-20分）、良（15-17分）、中（10-14分）、差（0-9分）四等级。 | | | | | | | | | | | |
| 年度考评结果 |  | | | | | | | | | | | |

注：1、年度考评成绩以全年各月份考评成绩平均数\*80%+履约能力综合考评，优秀：≧90分，良好：85-89分，差：低于85分。﹤85分时，每下降1分扣罚500元。

# 第六部分 响应文件格式

请响应供应商严格按照表格内容及要求制作响应文件，所有证书类文件提供复印件且必须在有效期内。

**格式1 授权委托书**

兹授权（委托代理人姓名）为我方委托代理人，其权限是：办理“广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目”的询比事宜。本授权书有效期与本公司响应文件中标注的询比有效期相同，自法定代表人签字之日起生效。

附：代理人性别：年龄：职务：

　　身份证号码：

　　（营业执照等）注册号码：

　　企业类型：

　　经营范围：

法定代表人（负责人）：（签名）

授权单位（单位公章）：

委托代理人：（签名）

XXXX年XX月XX日

说明：

1. **法定代表人亲自参加开标并签署“响应廉洁承诺书”的，则无需提交本表，但须提交法人身份证复印件。**
2. “响应廉洁承诺书”由委托代理人签署的，则须提交有单位公章、法定代表人的亲笔签名或盖章、委托代理人的亲笔签名或盖章的本文件，三者缺一不可。
3. 非法人响应的，负责人指《营业执照》上载明的负责人。

**格式2 响应廉洁承诺书（响应供应商）**

按照国家卫计委“九不准”工作要求，为进一步加强医院廉洁文化建设，提高反腐倡廉自觉性，规范采购工作，充分体现公平、公正、公开原则根据国家有关法律、法规，按照番禺区中心医院廉洁建设责任制规定，本供应商郑重作出如下承诺：

1. 将遵循公开、公平、公正和诚实信用的原则参加询比活动。
2. 所提供的一切材料都是真实、有效、合法的。
3. 不得通过租借等方式从其他单位获取资格或者资质证书响应。
4. 不得出现在自己编制的响应文件由其他单位加盖印章和由其他单位负责人签字问题。
5. 不得与采购人、采购代理机构及其他供应商私下串通协商，进行围标、串标、抬标，控制响应价格。
6. 不得通过挂靠其他企业方式，一家企业以多家企业的名义去参加同一标的响应。
7. 不得转让、出租、出借资持证书、人员岗位证书或以其他方式允许他人以本企业名义响应。
8. 不得向采购人或者评审小组成员行贿以牟取成交。
9. 不得扰乱医院采购活动的正常秩序。
10. 不得在开标后进行虚假恶意投诉。

上述承诺事项均为本企业真实意见表达，愿承担一切责任。若有任何弄虚作假、违反本承诺内容的行为，自愿接受取消响应资格等有关处理，并承担法律责任；如已成交的，自动放弃成交资格；给采购人造成损失的，依法承担赔偿责任。

**询比项目：广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目**

**响应供应商（盖章）：**

**法定代表人或授权委托人：**

**（授权委托人需持有效授权委托书）**

**日期：**

**格式3 报价一览表**

项目名称：广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目

响应供应商名称：

[货币单位：人民币元]

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **套餐** | 餐饮标准 | **响应报价单价（元）** |
| 套餐一 |  |  |
| 套餐二 |  |  |
| 套餐三 |  |  |

注：

1.响应供应商须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2.响应报价包含的内容及要求见第三部分用户需求书的“餐饮标准”。

3.以人民币报价。

4.请务必检查响应报价的单位、小数点位、数值与分项汇总是否一致。

响应供应商（单位公章）：

日期：XXXX年XX月XX日

**格式4 法人营业执照副本复印件**

**格式5 用户需求书响应一览表**

项目名称：广州市番禺区第七人民医院中央厨房配送服务项目

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 用户需求  相应序号 | 是否“★”号条款 | **询比文件条款描述** | 响应情况 | 偏离说明 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |

备注：本表根据询比文件用户需求书要求的内容**“逐条制作”**，对完全响应的条目在上表“响应情况”列中标注“√”。对有偏离的条目在上表“响应情况”列中标注“×”，并在“偏离说明”填写偏离内容。

响应供应商（单位公章）：

日期：XXXX年XX月XX日

**格式6 交货、安装、验收及售后等服务方案**

（格式可自定）

**格式7 同类项目业绩一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购人名称 | 项目内容 | 合同总价 | 签约日期及完成时间 | 单位联系人及电话 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

备注：请按评审办法的要求提供证明文件。

**格式8 认证证书、责任险、订餐平台截图、检测报告、车辆材料人员材料等响应供应商认为需要增加的其他资料**