

上海市闵行区中心医院 食堂运营服务项目

招标编号：310112000260618119266-12364120

（代理机构内部项目编号：招案 2026-2877）

预算编号：1226-000198285

招 标 文 件

招 标 人：上海市闵行区中心医院

招标代理机构：上海中世建设咨询有限公司

2026年07月27日

2026 年 7 月

2026年07月27日

目 录

投标人须知前附表

第一部分 招标公告

第二部分 投标人须知

第三部分 采购需求

第四部分 合同条款

第五部分 评标办法

第六部分 格式附件

投标人须知前附表

序号	内容	说明与要求
1	项目名称	上海市闵行区中心医院食堂运营服务项目
2	编 号	项目编号：310112000260618119266-12364120 代理机构内部项目编号：招案 2026-2877 预算编号：1226-000198285
3	预算金额	本项目自负盈亏，最终根据实际情况按实结算。
4	采购资金的支付方式、时间、条件	①支付方式： 本项目按照食堂每月实际销售额进行结算，中标人提供相应金额的发票，招标人每月按实支付中标人。 ②结算方式： 本项目自负盈亏，最终根据职工餐消费、营养餐（病人餐）消费、公务用餐消费、陪护（家属餐）等实际消费营业额按实结算。
5	招标概述	根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定，本项目已具备采购条件，依法进行招标采购。
6	招标方式	公开招标
7	招标人	单位名称：上海市闵行区中心医院 地 址：上海市闵行区莘庄镇莘松路 170 号 邮 编：201100 联 系 人：蔡华燕 电 话：021-64923400*6380
8	招标代理机构	单位名称：上海中世建设咨询有限公司 地 址：上海市曹杨路 528 弄 35 号（中世办公楼） 邮 编：200063

		联 系 人：李凌岳、戴镭妍、周田田 电 话：021-62445911、62445706 邮 箱：lilingyue@cwcc.net.cn、dairongyan@cwcc.net.cn
9	包件	☐适用 ☒不适用 有关包件的所有条款均不适用本项目
10	招标内容	为闵行区中心医院提供食堂运营服务（具体详见第三部分——采购需求）
11	是否专门面向中小企业采购	☐是：本项目专门面向中小企业采购，所有供应商不享受价格分优惠政策（详见第五部分 评审办法） ☒否：本项目面向大、中、小、微型企业，事业法人等各类供应商采购，小微企业享受价格分优惠政策。（详见第五部分 评标办法）
12	采购标的对应的中小企业划分标准所属行业	餐饮业
13	是否采购进口产品	☒不接受 ☐接受，进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自境外的产品。
14	服务期限	三年（本次招标为一招三年首年项目，合同一年一签，招标人将在合同到期前2个月组织对食堂进行餐饮服务质量测评，测评结果（月度及年度）均达到85分（含）以上，续签下一年度合同；否则，招标人有权不再续签下一年度合同）。
15	服务地点	招标人指定地点
16	报价货币	投标文件的报价采用人民币报价。
17	投标人资格要求	1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

		2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本次招标若符合政府强制采购节能产品、鼓励环保产品、扶持福利企业、促进残疾人就业、促进中小企业发展、支持监狱和戒毒企业、对本国产品的支持等政策，将落实相关政策。 3. 本项目的特定资格要求： 1) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定； 2) 未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单； 3) 本项目面向大、中、小、微型企业，事业法人等各类供应商采购，小微企业享受价格分优惠政策。
18	是否接受联合投标	☒ 不接受 ☐ 接受
19	公告发布媒体	上海政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn/）
20	招标文件下载时间、 下载地址	招标文件下载时间：2026-07-27 至 2026-08-03，每天上午 00:00:00~12:00:00，下午 12:00:00~23:59:59（北京时间，法定节假日除外） 招标文件下载地址：上海政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn）
21	现场踏勘	☒ 不组织 ☐ 组织
22	提问方式	书面提问（须加盖投标人公章），并同时在上海政府采购网招投标操作系统中填写提问信息。
23	招标答疑会	时间：如有，另行书面通知

	时间、地点	地点：上海市普陀区曹杨路 528 弄 35 号（中世办公楼）会议室（详见二楼大屏幕）
24	领取补充 招标文件 时间、地点	时间：另行安排（如有） 地点：上海市普陀区曹杨路 528 弄 35 号（中世办公楼）会议室（详见二楼大屏幕） （如有，将以书面形式统一发放所有投标人）
25	接收质疑的方式及 联系方式	投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，质疑函应以书面形式递交至招标代理公司（须由法定代表人、主要负责人或其授权代表签字或者盖章，并加盖投标人公章） 联系方式详见本表第 8 项
26	投标有效期	投标文件的截止之日起 90 日历日
27	投标保证金	<u>本项目不收取</u>
28	投标截止时间	2026-08-17 10:30:00
29	投标文件提交截止 时间、地点	投标文件提交截止时间：同投标截止时间 投标文件提交地点： http://www.zfcg.sh.gov.cn
30	开标会 时间、地点	开标会时间： 同投标截止时间 开标会地点：上海市普陀区曹杨路 528 弄 35 号（中世办公楼）会议室（详见二楼大屏幕） 届时请投标人代表持投标时所使用的数字证书（CA 证书）和可以无线上网的笔记本电脑出席开标仪式。
31	投标文件的组成	投标文件应包括下列部分： 1) 投标书（附件 1）； 2) 法定代表人等资格证明书（附件 2）； 3) 授权委托书（附件 3）；

		4) 开标一览表（附件 4）； 5) 服务报告（附件 5）； 6) 偏离表（附件 6）； 7) 资格证明文件（附件 7）； 8) 中小企业声明函（附件 8）； 9) 残疾人福利性单位声明函(如有)（见附件 9）； 10) 投标人认为需加以说明的其他内容。
32	投标文件 格式	投标人应按招标文件中提供的投标文件格式，填写投标书、法定代表人等资格证明书、授权委托书、开标一览表、服务报告、偏离表、资格证明文件、中小企业声明函（如有）、残疾人福利性单位声明函（如有）等（详见第六部分 格式附件）。
33	评标方法	综合评分法
34	如发生此列情况之一，投标人的投标将被拒绝	1) 未按规定获取招标文件的； 2) 投标人名称与报名时不一致的； 3) 未在投标截止时间前在电子平台上提交投标文件的。
35	代理服务费 支付	本项目中标人收到中标通知书后，一次性向招标代理机构支付中标服务费：按总金额（1200 万/年*3 年）100 万以内部分 1.5%计取；100-500 万部分 0.8%，500 万-1000 万部分 0.45%，1000 万-5000 万部分 0.25%差额累进计取后支付。
36	政府采购政策落实	本次招标若符合政府强制采购节能产品、鼓励环保产品、扶持福利企业、促进残疾人就业、促进中小企业发展、支持监狱和戒毒企业、对本国产品的支持等政策，将落实相关政策。
37	其他	<u>（1）供应商在投标（响应）文件加密上传后，应及时查看签收情况。未签收的投标（响应）文件视为投标(响应)未完成。</u>

		(2) 开标（投标截止时间）后，招标代理机构将在信用中国（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网中“政府采购严重违法失信行为信息记录”（www.ccgp.gov.cn/cr/list）对参与开标的投标人进行信息查询、截图留存，确认投标人投标截止时间前三年内，是否被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件等，若存在上述情况将拒绝其参与政府采购活动。
--	--	--

第一部分 招标公告

第一部分 招标公告

项目概况

上海市闵行区中心医院食堂运营服务项目招标项目的潜在投标人应在上海市政府采购网获取招标文件，并于 **2026-08-17 10:30:00**（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：310112000260618119266-12364120

项目名称：上海市闵行区中心医院食堂运营服务项目

预算编号：1226-000198285

预算金额（元）：12000000.00 元（国库资金：12000000 元；自筹资金：0 元）

最高限价（元）：无

采购需求：

标项一

包名称：上海市闵行区中心医院食堂运营服务项目

数量：1

预算金额（元）：12000000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：为闵行区中心医院提供食堂运营服务（具体详见第三部分——采购需求）

合同履行期限：服务期限：三年（本次招标为一招三年首年项目，合同一年一签，招标人将在合同到期前 2 个月组织对食堂进行餐饮服务质量测评，测评结果（月度及年度）均达到 85 分（含）以上，续签下一年度合同；否则，招标人有权不再续签下一年度合同）。

本项目**不允许**联合体投标。

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本次招标若符合政府强制采购节能产品、鼓励环保产品、扶持福利企业、促进残疾人就业、促进中小企业发展、支持监狱和戒毒企业、对本国产品的支持等政策，将落实相关政策。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定；

3.2、未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

3.3、本项目面向大、中、小、微型企业，事业法人等各类供应商采购，小微企业享受价格分优惠政策。

三、获取招标文件

时间： 2026-07-27 至 2026-08-03 ，每天上午 00:00:00~12:00:00，下午 12:00:00~23:59:59（北京时间，法定节假日除外）

地点：上海政府采购网

方式：网上获取

售价（元）：0

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间： 2026-08-17 10:30:00（北京时间）

投标地点：本次投标采用网上投标方式，投标人应根据有关规定和方法，在“上海政府采购网”（<http://www.zfcg.sh.gov.cn>）电子招投标系统提交。

开标时间： 2026-08-17 10:30:00（北京时间）

开标地点：上海市普陀区曹杨路 528 弄 35 号（中世办公楼）会议室（详见二楼大屏幕）。届时请投标人代表持投标时所使用的数字证书（CA 证书）参加开标。

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

1、本项目预算金额：本项目自负盈亏，最终根据实际情况按实结算。

七、对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名 称： 上海市闵行区中心医院

地 址：上海市闵行区莘庄镇莘松路 170 号

联系方式：蔡华燕 021-64923400*6380

2. 采购代理机构信息

单位名称：上海中世建设咨询有限公司

地 址：上海市普陀区曹杨路 528 弄 35 号（中世办公楼）

联 系 人：李凌岳、戴镭妍、周田田；021-62445911、62445706

3. 项目联系方式

项目联系人：李凌岳、戴镭妍、周田田

电 话：021-62445911、62445706

第二部分

投标人须知

第二部分 投标人须知

说明

1. 概述

1.1 本招标文件仅适用于《招标公告》和《投标人须知》前附表中所述采购项目的招标采购。

1.2 招标文件的解释权属于《招标公告》和《投标人须知》前附表中所述的招标人、招标代理机构。

1.3 参与招标投标活动的所有各方，对在参与招标投标过程中获悉的国家、商业和技术秘密以及其它依法应当保密的内容，均负有保密义务，违者应对由此造成的后果承担全部法律责任。

2. 定义

2.1 “招标项目”系指招标人在招标文件里描述的所需采购的货物/服务。

2.2 包括一切设备、产品、机械、仪器仪表、备品备件、工具、手册等有关技术资料 and 原材料等，以及其所提供货物相关的运输、就位、安装、调试、技术协助、校准、培训、技术指导以及其他类似的义务。

2.3 “服务”系指招标文件规定投标人承担的各类专业服务，包括但不限于产品设计开发、产品交付、安装调试、质量检测、技术指导、售后服务、专业劳务服务和其他类似的义务。

2.4 “招标人”系指《投标人须知》前附表中所述的组织。

2.5 “投标人”系指根据规定可以下载招标文件、并向招标人提交投标文件的供应商。

但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。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，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

2.6 “中标人”系指中标的投标人。

2.7 “买方”系指通过上海政府采购网采购货物或服务的本市各级国家机关、事业单位、团体组织。

2.8 “卖方”系指中标并向招标人提供货物/服务的投标人。

3. 合格的投标人

3.1 符合《招标公告》和《投标人须知》前附表中规定的合格投标人所必须具备的资质条件和特定条件。特定条件是指对投标人的财务要求、诚信要求以及其他要求等。

3.2 《招标公告》和《投标人须知》前附表规定接受联合体投标的，除应符合本章第 3.1 项要求外，还应遵守以下规定：

- （1）联合体各方应提供已签订的联合协议书，明确主投标人和各方权利义务；
- （2）由同一专业的投标人组成的联合体，按照资质等级较低的投标人确定联合体资质等级；
- （3）招标人根据招标项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合招标采购规定的特定条件。
- （4）联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在同一招标采购项目中投标。

3.3 投标人应遵守国家有关的法律、法规和管理办法。

4. 投标费用

4.1 无论投标过程中的做法和结果如何，投标人自行承担所有与参加投标有关的全部费用，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

招标文件

5. 招标文件的组成

5.1 招标文件用以阐明所需货物/服务、招标投标程序和合同条款。招标文件由下述部分组成：

- (1) 投标人须知前附表
- (2) 招标公告;
- (3) 投标人须知;
- (4) 采购需求;
- (5) 合同条款;
- (6) 评标办法;
- (7) 格式附件。

5.2 除非有特殊要求,招标文件不单独提供招标货物或提供服务所在地点的自然环境、气候条件、公用设施等情况,投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

5.3 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。如果没有按照招标文件要求提交全部资料,或者投标文件没有对招标文件作出实质性响应,该投标有可能被拒绝或评定为无效投标,其风险应由投标人自行承担。

6. 招标文件的澄清

6.1 投标人对招标文件如有疑点,可要求澄清,应按招标文件前附表规定通知招标代理机构或招标人。对在网上投标截止期以前收到的澄清要求,招标人或招标代理机构将以召开答疑会或者以网上下载的形式予以答复,答复中包括所问问题,但不包括问题的来源。招标人或招标代理机构将通知所有可以下载招标文件的投标人参加答疑会或者在网上下载。

7. 招标文件的修改

7.1 在投标截止日期前的任何时候,无论出于何种原因,招标人可主动或在解答投标人提出的问题时对招标文件进行修改。

7.2 招标文件的修改、澄清将在电子平台上进行发布,投标人应主动在电子平台上及时获取相关信息并确认,否则由此产生的风险由投标人自行承担。

7.3 为使投标人编写投标书时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究,招标人可以酌情延长网上投标截止日期。

投标文件的编写

8. 编写要求

8.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容及上海政府采购网网上投标操作指南,按招标文件的要求及上海政府采购网网上投标相关要求提供投标文件, 以使其投标对招标文件的实质性要求作出完全响应。

8.2 投标人须在上海政府采购网下载、安装“上海市政府采购信息管理平台投标工具”,在该工具基础上完成投标文件录入、投标、投标文件加密等内容的操作。

9. 投标的语言及计量单位

9.1 投标文件、投标交换的文件和来往信件,应以简体中文书写。

9.2 除在招标文件中另有规定外,计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

10. 投标文件的组成

10.1 投标文件应包括本文件前附表规定内容及网上投标系统中规定内容。

11. 投标文件格式

11.1 投标人应按照招标文件或网上投标系统中提供的格式在网上完整地填写投标报价表以及相关投标内容。

12. 投标报价

12.1 投标人应按招标文件中所附格式填写投标单价和投标总价。如果单价与总价不符,以单价为准。招标人不接受有任何选择的报价。

12.2 开标一览表是为了便于招标人开标,开标一览表内容在开标时将当众唱出。开标一览表的投标总价应与投标报价明细表的投标总价一致,不一致时以开标一览表内容为准。网上投标的投标内容均以网上投标系统开标时的开标记录内容为准。

12.3 最低投标报价不能作为中标的唯一保证。

- 12.4 投标人应在投标报价明细表上标明对本项目投标内容的单价和总价。
- 12.4.1 总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则评标时不予核减。
- 12.4.2 总价中不得缺漏招标文件所要求的内容，否则评标时将其他有效投标人中该项缺漏内容的最高投标报价计入其评标总价。
- 12.4.3 若缺漏招标文件内容的投标人最终成交，缺漏项仍然为投标人的合同范围，并且不得增加合同价。但缺漏招标文件所要求的内容达到一定比例或缺漏某些关键内容的，评标委员会有权认定为非实质性响应投标。
13. 投标货币：投标文件的报价采用前附表所述货币进行报价。
14. 投标人资格的证明文件
- 14.1 投标人必须按招标文件及网上投标系统的要求提交证明其有资格进行投标和有能力履行合同的文件，作为投标文件的一部分。
- 14.1.1 投标人具有履行合同所需的财务、技术、开发等项目实施能力；
- 14.1.2 投标人应有能力履行招标文件文件中合同条款和货物/服务要求规定的由卖方履行的开发、供货、安装、调试、保修（应提供使用售后服务承诺）和其他专业技术服务的义务。
15. 投标货物/服务符合招标文件规定的技术投标文件
- 15.1 投标人必须依据招标文件中招标项目要求及货物/服务要求，提交证明其拟供货物/服务符合招标文件规定的技术投标文件，作为投标文件的一部分。
- 15.2 上述文件可以是文字资料、图纸和数据。
16. 投标保证金
- 16.1 本次投标保证金额：**详见前附表**
- 16.2 投标保证金用于保护本次招标免受因投标人的行为而引起的风险。
- 16.3 **投标保证金应以转账、汇款、支票或招标代理机构同意接受的其他非现金方式递交，**
投标人应在招标文件规定的时间内递交投标保证金，并确保已如数到账。
- 16.4 保证金有效期应与投标有效期一致。

16.5 投标人必须在网上投标系统中录入缴纳保证金信息，并把必填项维护完成后，点击“提交”。

16.6 未中标人的投标保证金，将按投标人须知 28.4 款予以无息退还。

16.7 中标人的投标保证金，在合同签订之日起 5 个工作日内予以无息退还。

16.8 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

16.9 发生以下情况投标保证金将被没收：

16.9.1 开标后投标人在投标有效期内撤回投标；

16.9.2 中标人未能按招标文件规定签订合同。

17. 投标有效期

17.1 本项目投标有效期详见前附表。

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

18. 投标文件的签署及规定

18.1 投标文件须按招标文件及电子招投标系统要求进行签章。

18.2 投标文件不得表达不清、未按要求填写或可能导致非唯一理解。

投标文件的提交

19. 投标文件的录入、响应项制作及投标文件加密

19.1 投标人在投标文件制作完成后须登录“上海市政府采购信息管理平台投标工具”客

户端，将投标文件逐项录入。

19.2 投标文件上传完毕后须逐项完成响应项目内容的填写、资料上传等要求。

19.3 投标人完成投标文件录入、响应项制作后，可对投标文件进行加密，加密成功后即可对标书进行上传，上传成功后点击“回执确认”输入 CA 密码，投标人须自行对上传情况进行确认。

19.4 若供应商在响应截止时间前需要撤回已提交的投标文件，则须向采购人或采购代理机构提供书面撤回通知函（须加盖供应商单位公章及被授权人签字），采购人或采购代理机构在收到书面撤回通知函后在上海政府采购网电子平台进行撤回操作。

19.5 供应商在投标（响应）文件加密上传后，应及时查看签收情况，并打印签收回执。未签收的投标（响应）文件视为投标(响应)未完成。

20. 提交投标文件的截止时间

20.1 所有投标文件须按电子平台规定时间上传、解密投标文件。

20.2 网上投标截止时间前，投标人应充分考虑到期间网上投标会发生的故障和风险。对发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受损或投标失败的，招标人、招标代理机构不承担任何责任。

20.3 出现第 7.3 款因招标文件的修改推迟投标截止日期时，则按招标代理机构修改通知规定的时间提交。

21. 迟交的投标文件

21.1 在网上投标截止时间后提交的任何投标，将被拒绝。

22. 投标文件的修改和撤销

22.1 投标人在投标截止时间前，可以修改或撤回其投标。投标截止后，投标人不得修改或撤回其投标。

22.2 投标人不得在开标时间起至投标文件有效期期满前撤销投标文件。

开标和评标

23. 开标

23.1 招标代理机构将在招标文件中规定的日期、时间和地点组织开标，届时请投标人代表持投标时所使用的数字证书（CA 证书）和可以无线上网的笔记本电脑出席开标仪式。对于价格折扣，只有在开标时公布的评标时才能考虑。

23.2 投标人须在电子平台规定的时间登陆上海政府采购网网上招投标系统，所有上传投标文件的供应商应登录电子平台参加开标程序，并均应按照电子平台的规定进行流程操作完成签到、唱标、结果确认签章等每一步骤，其中签到和解密的操作时长分别为半小时，投标人应在规定时间内完成上述签到或解密操作，逾期未完成签到或解密的投标人，其投标将作无效标处理。因系统原因导致投标人无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。如电子采购平台开标程序有变化的，以最新的操作程序为准。

23.3 投标文件解密后，电子采购平台根据各投标人填写的《开标一览表》内容自动汇总生成《开标记录表》。投标人应及时使用数字证书对《开标记录表》内容进行签名确认，投标人因自身原因未作出确认的视为其确认《开标记录表》内容。

24. 评标委员会

24.1 招标人、招标代理机构将根据招标货物/服务的特点，依法组建评标委员会，其成员由技术、经济等方面的专家和招标人的代表组成，其中外聘专家人数不少于评标委员会总人数的 2/3。评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较。

24.2 评标期间，如有需要投标人应派代表参加询标。

25. 对投标文件的审查和响应性的确定

25.1 在对投标文件进行详细评估之前，评标委员会将依据投标人提供的证明文件审查投标人的技术、开发等项目实施能力。

25.2 评标委员会将确定投标是否对招标文件的实质性要求做出完全响应，而没有重大偏离。完全响应的投标是指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定，且没有重大

偏离或保留。重大偏离或保留系指影响到招标文件规定的采购范围、质量和进度，或限制了买方的权力和投标人的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其他提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。

25.3 评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不靠外部证据。

25.4 评标委员会将确定非实质性响应的投标为无效投标，投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。

25.5 在得到评标委员会的认可后，投标人可以修改投标中不构成重大偏离的微小的、非正规的、不一致或不规则细微偏离，但这些补正不能对其他供应商造成不公平的结果。

25.6 评标委员会对确定为实质性响应的投标文件进行审核，如有计算错误或其它错误，须按如下原则进行调整：

- (1) 开标一览表内容与报价明细表金额及投标文件其他部分内容不一致的，以开标一览表内容为准；
- (2) 投标文件中数字表示的金额和文字表示的金额不一致时，应以文字表示的金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；
- (5) 投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减；
- (6) 如有计算错误，评标委员会有权根据具体情况按对其最不利原则调整；
- (7) 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。投标人修正后的报价应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或委派的授权代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

25.7 如发生下列情况之一，投标人的投标将被拒绝：

- 1) 未按规定获取招标文件的；
- 2) 投标人名称与报名时不一致的；
- 3) 未在投标截止时间前在电子平台上提交投标文件的。

25.8 评标委员会在进行符合性审查时，对属于下列情况之一的投标文件（以上传的电子投标文件为准），将作无效投标处理：

- （1）投标文件未满足招标文件规定的签字、盖章要求的；
- （2）投标人对投标文件进行修改后，未在修改处由投标人法定代表人或法定代表人委托的投标代理人签字或盖章的；
- （3）明显不符合招标文件采购需求的；
- （4）同一投标人提交两个以上不同的投标文件或者投标报价，但招标文件要求提交备选投标的除外；
- （5）投标有效期少于招标文件规定有效期的投标文件；
- （6）投标文件附有招标人不能接受的条件；
- （7）不接受本须知 25.6 规定调整投标文件中计算错误或其它错误的；
- （8）未按前附表要求提交保证金的；
- （9）不满足招标文件中“★”号条款的；
- （10）不符合招标文件规定的其他实质性要求的；
- （11）有下列情形之一的，视为投标人串通投标的：
 - a、不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
 - b、不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
 - c、不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
 - d、不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
 - e、不同投标人的投标文件相互混装；
 - f、不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

25.9 澄清：评标委员会对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字错误的内容，可以书面形式（由评标委员会专家签字）要求投标人在规定的时间内作出必要的澄清、说明或者补正，投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人或委派的授权代理人签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投

标文件的实质性内容。投标人拒不进行澄清、说明、补正的，或者不能在规定时间内作出书面澄清、说明、补正的，评标委员会有权否决其投标。

25.10 异常低价审查：评标委员会按招标文件“第五部分评标办法”3.6 款规定启动异常低价投标审查程序且要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标价格作出解释的。投标供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

25.11 根据相关法律法规的规定，出现下列情形之一的，评标委员会有权否决所有投标人的投标或取消采购活动：

- （1）符合条件的投标人或对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的（含网上招投标系统供应商解密阶段，解密成功的单位少于三家的）；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （3）因重大变故，招标采购任务取消的；
- （4）投标人的报价均超过了预算金额，招标人不能支付的；
- （5）评标委员会经评审认为所有投标文件都不符合招标文件要求的；
- （6）多家投标人提供相同品牌产品投标，按一家投标人计算，计算后投标人少于三家的。

26. 评标原则及方法

26.1 对所有投标人的投标评估，都采用相同的程序和标准。

26.2 评标严格按照招标文件的要求和条件进行。

26.3 本次评标采用综合评分法，评标细则详见招标文件“第五部分评标办法”。

定标

27. 定标准则

27.1 合同将授予其投标符合招标文件要求，并能圆满地履行合同的、对买方最为有利的投标人。

27.2 不能保证最低报价的投标最终中标。

28. 中标通知

28.1 招标人将通过“上海市政府采购网”发布中标公告，中标结果公布后，招标代理机构将发出《中标通知书》、《评标结果通知》，投标人可至招标代理机构现场领取。《中标通知书》、《评标结果通知》一经发出即发生法律效力。

28.2 《中标通知书》将作为采购期限内签订合同的依据。

28.3 中标人与招标人签订合同之日起5个工作日内，招标代理机构无息退还中标人的投标保证金。

28.4 自中标通知书发出之日起5个工作日内，招标代理机构向未中标的投标人无息退还其投标保证金。

29. 签订合同

29.1 中标人收到《中标通知书》后，按指定的时间、地点与招标人签订采购合同。

29.2 招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等，均为签订采购合同的依据。

29.3 中标或者成交供应商拒绝与招标人签订合同的，招标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。

质疑

30. 投标人质疑

30.1 投标人应根据《政府采购质疑和投诉办法》（中华人民共和国财政部令第94号）提出质疑。

30.2 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，质疑函应以书面形式递交至招标代理公司（须由法定代表人、主要负责人或委派的授权代表签字或者盖章，并加盖投标人公章）。

30.3 联系方式详见招标文件投标人须知前附表第8项。

其它

31. 投标注意事项

31.1 招标人无义务向未中标人解释未中标理由。

31.2 本招标文件解释权属招标人和招标代理机构。

31.3 若发现供应商有不良行为的，将记录在案并上报有关部门。

31.4 投标人应自行办理网上招投标系统所需的相关手续、证书或设备等，并自行完成系统操作的学习（详见上海政府采购网“在线服务”），投标人须自行承担因系统操作、网络设备情况导致的任何问题或风险，包括造成的利益损失、投标失败等，招标人及招标代理机构不承担任何责任。

第三部分

采购需求

第三部分 采购需求

一、项目概述

1、基本情况

上海市闵行区中心医院核定床位 800 张，实际开放床位 1000 张，现有职工两千余人。医院食堂分职工食堂和营养食堂，为医院职工、住院病人、陪护餐、公务用餐等提供餐饮服务。其中职工食堂面积约 1013.2 平方米，用餐面积约 600 平方米，厨房面积约 300 平方米，配有切配、烹饪、冷藏、洗涤等设施。营养厨房面积 913 平方米，无用餐区，配有粗加工、精加工、主食加工、辅食加工、配奶等区域。

运行数据（仅供参考）：2025 年工作日平均每日供应早餐 350 人次、午餐 600 人次、晚餐 150 人次。平均每日营养餐就餐 500 人次。2025 年食堂在第三方自主运营模式下，职工食堂及营养食堂销售额总计 997 万元（不含人工、耗材、能耗等费用）。

2、项目目标

本项目旨在引进具备丰富餐饮服务经验的供应商，为招标人提供优质服务。为招标人提供早、中、晚、夜宵四餐服务，包括员工平价伙食服务、风味特色餐、面点、烘焙类、饮料类、节日套餐、配合文创品牌创建等，为招标人提供多元化、特色化餐饮。

3、运营模式

中标人在服务期限内负责运行过程中的食品采购，食堂管理、食堂管理服务保障、人员招聘、人事管理安排、人员的劳防用品、用餐环境的卫生保洁、采购运输、财务管理以及收款结算等工作，医院相关职能科室对中标人所进行的生产工作进行监督管理。

二、项目要求

（一）供餐时间

- 1、周一至周日，全年无休，遇到紧急或特殊情况下需增加工作时长。
- 2、职工供餐时间：早餐 6:30-9:00；午餐 10:45-13:00；晚餐 16:30-19:00；夜宵 21:00-23:00。
- 3、病人供餐时间：早餐 7:00；午餐 11:00；晚餐 17:00。

（二）就餐形式

病人餐采用楼层配送方式；

职工用餐包含堂食及外送，形式包含自选餐、套餐等多种服务模式。

（三）人员就餐菜点安排

3.1 职工餐要求：

1、每周提供至少 40 个品类，其中大荤 28 种，小荤 14 种，素菜 8 种。大荤包含鸡肉、鸭肉、鹅肉、猪肉、牛肉、虾、鱼等，并且每天有不同烹饪方法。

2、中餐晚餐：大荤 100 克不高于 6 元，小荤 100 克不高于 4 元，素菜 1.5 元，白米饭 100 克 0.5 元，素面 2 元。

3、面点：红烧牛肉面 14 元，清炒虾仁面 10 元，茭白肉丝面 8 元，素什锦面 6 元，红烧大排面 8 元，辣酱面 6 元，辣肉面 8 元，素鸡面 5 元，雪菜肉丝面 5.5 元，菜肉大馄饨 8 元。

4、早餐：鲜肉包 1.8 元（100 克），香菇菜包 1.5 元（100 克），豆沙包 1.5 元（100 克），牛肉煎包 2.0 元（60 克），锅贴 5.0 元（四只），烧卖 1.5 元（50 克），春卷 1.0 元，南瓜饼 0.3 元，次饭糕 2.0 元，油条 2.0 元，大棒玉米 3.5 元，茶叶蛋 1.5 元，豆浆 1.5 元，豆花 2.0 元，白粥 1.0 元，生煎 5.0 元（四只），酒酿圆子 2.5 元，麻球 2.5 元。

注：上述菜品应确保价格稳定、足质足量，不得有菜量克扣或质价不符等情况。

3.2 特色餐点标准：价格合理，需提供菜品实体、成本数据及其它说明供后勤管理部门确认方可上架销售，需提供菜品实体、成本数据及其它说明供医院组织的评审会确认方可上架销售。

3.3 营养餐标准：根据营养科质控管理要求制定餐食菜单，保持菜肴色、香、味、形、营养 俱全；荤素搭配，按季节及时调整供应计划。

1、住院病人的营养餐费标准

普餐早餐 9 元、午餐 18 元、晚餐 18 元；

半流质饮食早餐 7 元、加餐 4 元、午餐 10 元、加餐 4 元、晚餐 10 元；

流质饮食早餐 5 元、加餐 4 元、午餐 9 元、加餐 4 元、晚餐 9 元、加餐 4 元；

鼻饲营养液半量 24 元/日（五包/日，每包 125 毫升）；

鼻饲营养液全量 48 元/日（十包/日，每包 125 毫升）。

2、根据医生医嘱要求，实行特殊营养治疗餐供餐的需每日提供六餐服务，相关饮食根据营养师制定的食谱进行烹制和配送。

3、所有病区的配送餐工作，每天由配餐员（须持有有效的健康证）进行病区纸质化菜单点餐、信息化点餐、电话点餐等多种形式的订送餐制。

4、通用治疗膳食根据医疗膳食医嘱和患者选择进行烹制和配送，个性化治疗膳食根据营养科医生开出的食谱进行烹制和配送，保质保温，送餐到床，并接受营养科的检查和监督。

5、临时加餐的，每餐都要有为病人临时订餐服务，保证患者用餐。

注：如遇突发情况，根据临床要求提供特殊饮食，所有膳食种类均应按食谱要求制备。

（四）菜品内容要求

职工早餐	每日供应不同品种的面点、面食、佐菜等，采用自选零点的方式供应，所有点心都应由中标人自制。 1. 中式点心：不少于 8 个品种。 2. 面食：包括但不限于切面、拉面、风味面条、水饺、馄饨等。 3. 湿点：包括但不限于各式豆浆、风味煲粥、风味甜品等。 4. 佐菜：各式酱菜。（不少于 4 个品种）。
职工午餐	每日提供常规平价菜品、特色菜肴、南北风味、面食、小吃、小炒等，采用自选零点的方式供餐。 1. 中式菜肴：荤菜 24 种、素菜 6 种、汤品 2 种、米饭。 2. 面食：包括但不限于切面、拉面、风味面条、水饺、馄饨等。 3. 风味特色菜肴：不少于 5 个品种。
职工晚餐	每日提供常规平价菜品、面食、点心等，采用自选零点的方式供应。 1. 中式菜肴：荤菜 12 种、素菜 3 种、汤品 1 种、米饭。 2. 面食：包括但不限于切面、拉面、风味面条、水饺、馄饨等。 3. 风味菜肴：不少于 5 个品种
职工夜宵	每日提供面食、馄饨、酸辣粉、炒粉、炒面、点心等
病人营养餐及特餐	随医嘱制定

陪护餐	1. 提供早中晚三餐，随住院病人餐一起发放，发放价格参照治疗餐普食标准，早餐 9 元，午餐、晚餐 18 元。 2. 投标人应推出各价位套餐供家属选择。
公务用餐	25 元、35 元、40 元、50 元套餐/人（均不少于两大荤、一小荤、两素，投标人应提供具体套餐方案）
节日服务	根据招标人需求，在春节、五一、国庆、节气等节日期间提供特色食品。
其它服务	根据招标人需求，提供西点、中点、咖啡、生日蛋糕、各类饮料饮品等
注：上述餐食均应由中标人自行搭配制作。	

（五）餐饮食品质量要求

- 1、饭菜现做，保证菜色、香、味和温度，
- 2、熟制食品完整不碎不松散。
- 3、热菜供餐时保持温热。
- 4、热菜食品表面无风干及水浸现象。
- 5、素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。
- 6、不接受预制菜。

（六）卫生管理要求

- 1、中标人应严格按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规关于验收、清洗、加工等相关要求制作食品，厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程，消耗材料也必须符合卫生标准。设备、餐具的清洗消毒由专人负责，并作好相关的记录。
- 2、对食堂等所有区域的卫生（日常清洁、深层保洁），应实行分层负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。
- 3、制作的食品质量必须符合国家的卫生、安全标准，每餐菜肴留样时间不少于 48 小时，留样数量不少于 250 克，自觉随时接受招标人对食品质量检查与监督。
- 4、自觉接受卫生管理部门和招标人管理人员对食堂内工作检查、监督。
- 5、必须对员工加强管理，严格执行各项卫生管理制度，杜绝食物中毒事件的发生，如因中标人过失造成就餐人员食物中毒或其他管理饮食事故（经食品药品监督部门确认

的食物中毒)，责任均由中标人负责。

6、垃圾污物应及时清理，并按指定地点和垃圾分类要求处理，不得随意弃放。

7、及时开展烟道除垢、地沟油污清理等卫生清洁工作，协助做好食堂区域内除虫害工作（蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等）。

8、严禁使用任何变质或受污染的原材料制作食品，严格控制使用食品添加剂，严格执行索证制度、农药测试制度，预防食物中毒事件发生。

（七）安全生产需求

1、中标人应制定生产、消防等安全制度，落实安全责任，防火、防盗、防毒，保证安全生产，下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

2、中标人应每月对员工进行安全生产教育、培训，招标人可以提供场地等帮助。

3、中标人定期地进行内部安全生产检查，接受招标人和相关部门的检查监督，及时整改各类安全隐患。凡因违章操作等造成的事故责任，均有中标人负责。

4、在特殊防控时期，中标人督促和监管派遣员工落实各项防疫措施，除每日做好员工的健康管理记录外，还应遵守招标人提出的相关管理要求。

5、中标人需处理解决好各类投诉工作，并且配合招标人解决疑难问题。配合院感部门进行各类采样登记工作。

（八）设备管理需求

1、中标人可使用所有现有的厨房设备、通讯设备和消防器材等设施；

2、中标人应本着节约的原则，不得无故浪费，注重节约能源，否则招标人将视情况进行对中标人的罚款，并保留中止合同的权利。

3、食堂所需食材、碗、筷、汤匙、保洁材料（清洁剂、消毒剂、白洁布、洗手液、洗涤剂）、一次性用品（擦手纸、餐具套装、餐盒、饮料杯、杯套、吸管、牙签、手套、塑料袋、保鲜袋等）及低值易耗品等全部由中标人提供。

4、前服务单位在运营过程中自主投入的设施设备等，残值约 18.5 万由中标单位与前服务单位协商处置。（详见下表，仅供参考）

名称	单位	数量	年限
一楼			

平板电脑	台	11	3 年
封口机	台	1	3 年
搅拌机	台	1	3 年
绞肉机	台	1	3 年
刀具消毒柜	台	2	3 年
餐厨垃圾桶	个	2	3 年
破壁机	台	1	3 年
回冷间	间	1	3 年
小灶台	台	1	3 年
蒸箱（仓库）	台	1	3 年
单灶（仓库）	台	1	3 年
波菲炉	台	2	3 年
电子秤	台	1	3 年
保温箱	个	7	3 年
二楼			
智能晾胚风干柜	台	1	3 年
电烤鸭炉	台	1	3 年
短脚炉（电）	台	1	3 年
矮脚炉（煤气）	台	1	3 年
四门冰箱	台	3	3 年
双门蒸箱	台	1	3 年
炸炉	台	1	3 年
电饼铛	台	1	3 年
压面机	台	1	3 年
操作台冰箱	台	1	3 年
操作台（点心间）	台	2	3 年
三层货架（面条间）	台	1	3 年
层架（点心间）	个	1	3 年
煮面炉	个	3	3 年
水池（面条间）	台	1	3 年
保温台	台	8	3 年
六眼光波炉	台	1	3 年
铁板（备餐间）	台	1	3 年
四层货架（备餐间）	台	1	3 年

排风（备餐间）	组	1	3 年
加热板	组	3	3 年
大灶炉芯	组	8	3 年
小灶炉芯	组	6	3 年
三孔水池（洗碗间）	组	1	3 年
操作台（洗碗间）	组	1	3 年
两层货架（洗碗间）	组	2	3 年
四层货架（仓库）	组	2	3 年
电脑（办公室）	台	2	3 年
打印机（办公室）	台	1	3 年
麻辣烫展柜	台	1	3 年
隔断	组	1	3 年
波菲炉	组	14	3 年
不锈钢内筒脱水机	台	1	3 年
自助餐电路排线	组	1	3 年
面包房			
货架	个	7	3 年
咖啡机	台	1	3 年
面包柜	台	1	3 年
磨豆机	台	1	3 年
收银台	台	1	3 年
饮料冰箱	台	1	3 年
吧台桌	台	1	3 年
吧台椅	个	10	3 年
沙发	组	2	3 年
圆桌	组	1	3 年
操作台冰箱	台	1	3 年
面包切片机	台	1	3 年
制冰机	台	1	3 年
热水器	台	1	3 年
搅拌机	台	1	3 年
装修款	项	1	3 年
烤盘	个	20	3 年
盛具			

自助餐盘	个	500	3 年
桌椅	套	90	3 年
托盘	只	1000	3 年
米饭碗	只	1500	3 年
四方碟	只	2000	3 年
筷子	双	1500	3 年
鱼碟	只	600	3 年
带耳碟	只	1500	3 年
麻辣烫碗	个	50	3 年
大面盆	个	15	3 年
双耳炒锅	个	2	3 年
不锈钢份盆	个	64	3 年
不锈钢份盆（冲孔）	个	23	3 年
不锈钢大号物斗	个	98	3 年
不锈钢蒸饭盘	个	12	3 年
保温桶（红色）	个	2	3 年
保温桶（不锈钢）	个	2	3 年

5、在运行中，为业务开展中标人需自行采购新增设施设备，尤其是大功率厨房电器设备等，需报备管理科室评估，批准同意后方可实施。

6、中标单位应提供点餐系统，须能与招标人的系统对接，不能独立。

6、现有设施应由招标人与中标人同时进行现场清点后方可使用。中标人应妥善保管使用，除基础设备外（如：食堂的墙、顶、门窗、空调等）如有遗失、人为损坏等由中标人负责赔偿或修理，自然损耗、来宾损坏等情况，中标人应在 2 天内报招标人审批确认，不得影响食堂正常运营（注：招标人提供参考设备清单，具体以实际现场清点为准）。

设备清单（仅供参考）					
序号	资产名称	规格型号	购入日期	家具分类	使用科室
1	搅拌机	20 升	2023-07-24	电气设备	职工食堂
2	海氏 M6 静音厨师机		2023-01-17	电气设备	职工食堂
3	格力空调	KFR-50GW	2022-08-24	电气设备	职工食堂

4	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
5	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
6	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
7	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
8	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
9	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
10	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
11	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
12	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
13	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
14	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
15	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
16	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
17	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
18	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
19	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
20	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
21	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
22	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
23	餐桌	PS-1206	2022-07-22	家具用具	职工食堂
24	燃气蒸饭箱	745*950*1650	2022-02-21	电气设备	营养食堂
25	不锈钢台桌	2080*850*800	2022-01-21	家具用具	营养食堂
26	格力空调	KFR-35GW	2021-11-22	电气设备	营养食堂
27	格力空调	KFR-120TW	2021-11-22	电气设备	营养食堂
28	鼓风双眼大锅灶	2000 1200 800	2021-10-21	电气设备	营养食堂
29	燃气鼓风双炒双尾	2000*1200*800	2021-10-21	电气设备	营养

	灶				食堂
30	大气式双眼大锅灶	2000*1200*800	2021-10-21	电气设备	营养食堂
31	大气式双眼大锅灶	2000*1200*800	2021-10-21	电气设备	营养食堂
32	天然气双眼大灶	2000*1200*800	2021-10-21	电气设备	营养食堂
33	全自动封口机	MLP-95SD	2021-09-22	电气设备	营养食堂
34	开水器连支架	KSQ-9+KJ-9	2021-09-22	电气设备	营养食堂
35	净水器	单头	2021-09-22	电气设备	营养食堂
36	海尔冷柜	SC-372 白色	2021-09-22	电气设备	营养食堂
37	海尔冰箱	SL-1020C2D2	2021-09-22	电气设备	营养食堂
38	海尔冰箱	SL-1020C2D2	2021-09-22	电气设备	营养食堂
39	海尔冰箱	SL-1020C2D2	2021-09-22	电气设备	职工食堂
40	海尔冰箱	SL-1020C2D2	2021-09-22	电气设备	职工食堂
41	格力空调	KFR-26GW	2021-08-25	电气设备	营养食堂
42	格力空调	KFR-50GW	2021-08-25	电气设备	职工食堂
43	燃气电子打火大单门蒸饭箱	600*820*1750	2021-08-24	电气设备	职工食堂
44	单眼矮脚炉	650*650*550	2021-08-24	电气设备	职工食堂
45	燃气鼓风双眼大灶	2000*1200*800	2021-07-23	电气设备	职工食堂
46	燃气鼓风双眼大灶	2000*1200*800	2021-07-23	电气设备	职工食堂
47	天然气双眼大灶	2000*1200*800	2021-07-23	电气设备	职工食堂
48	电动保温餐车	D-BWC-FDB	2021-07-23	电气设备	职工食堂
49	电动保温餐车	D-BWC-FDB	2021-07-23	电气设备	职工食堂
50	燃气鼓风双炒双尾灶	2000*1200*800	2021-07-23	电气设备	职工食堂
51	燃气鼓风双炒双尾灶	2000*1200*800	2021-07-23	电气设备	职工食堂
52	燃气八眼煲仔炉	1200*750*800	2021-07-23	电气设备	职工食堂
53	燃气单炒单尾灶	1200*1200*800	2021-07-23	电气设备	职工食堂
54	不锈钢置物架	2500*600*600	2021-04-21	家具用具	职工食堂

55	不锈钢置物架	2500*600*600	2021-04-21	家具用具	职工食堂
56	不锈钢置物架	2500*600*600	2021-04-21	家具用具	职工食堂
57	不锈钢置物架	2500*600*600	2021-04-21	家具用具	职工食堂
58	不锈钢置物架	1800*600*600	2021-04-21	家具用具	职工食堂
59	净水器	TWIN I2000	2021-03-24	电气设备	职工食堂
60	卧式冰柜	1500*822*895, SG-520K	2021-03-24	电气设备	职工食堂
61	圆弧前移门蛋糕柜	YWQD3-05, 1500*790*1400	2021-03-24	电气设备	职工食堂
62	圆弧前移门蛋糕柜	YWQD3-05, 1500*790*1400	2021-03-24	电气设备	职工食堂
63	醒发箱	SM-40SP	2021-03-24	电气设备	职工食堂
64	三层电烤箱	SM-603S	2021-03-24	电气设备	职工食堂
65	四门冰箱	LZG1.0A 定制款 1000*670*1965	2021-03-24	电气设备	职工食堂
66	平台雪柜	1800*760*800	2021-03-24	电气设备	职工食堂
67	单星盆台	700*760*800*120	2021-03-24	家具用具	职工食堂
68	双星洗手盆	950*490*800 配感 应龙头	2021-03-24	家具用具	职工食堂
69	格力空调	KFR-72TW 嵌入式	2021-03-22	电气设备	营养食堂
70	格力空调	KFR-72TW 嵌入式	2021-03-22	电气设备	职工食堂
71	格力空调	KFR-72TW 嵌入式	2021-03-22	电气设备	职工食堂
72	格力空调	KFR-72TW 嵌入式	2021-03-22	电气设备	职工食堂
73	鼓风双眼炒灶	2000 1200 800	2021-02-22	电气设备	职工食堂
74	厨房排风系统		2021-01-25	电气设备	职工食堂
75	豆浆机		2021-01-22	电气设备	职工食堂
76	96KG 双门燃气蒸饭箱		2020-12-21	电气设备	职工食堂
77	96KG 双门燃气蒸饭箱		2020-12-21	电气设备	营养食堂
78	200L 可倾燃气汤锅		2020-12-21	电气设备	职工食堂
79	300L 可倾燃气汤锅		2020-12-21	电气设备	营养食堂
80	300L 可倾燃气汤锅		2020-12-21	电气设备	营养

					食堂
81	鼓风双眼大锅灶	2200*1200*800/400	2020-10-23	电气设备	营养食堂
82	蒸柜	1250*650*1250	2020-06-01	总务库房（2）	职工食堂
83	空调	格力 KFR-120LW	2017-05-18	电气设备	职工食堂
84	空调	格力 KFR-120LW	2017-05-18	电气设备	职工食堂
85	空调	格力 KFR-120LW	2017-05-18	电气设备	职工食堂
86	空调	格力 KFR-120LW	2017-05-18	电气设备	职工食堂
87	空调	格力 KFR-50GW 2P	2015-02-09	电气设备	职工食堂
88	空调	格力 KFR-72LW 3P	2015-02-09	电气设备	职工食堂
89	空调	美的 KFR-72QW	2017-08-17	电气设备	职工食堂
90	空调	大金 FNCQ205AB	2017-08-17	电气设备	职工食堂
91	空调	大金 FHYC-125 嵌入式	2006-06-29	电气设备	职工食堂
92	空调	大金 FHYC-125 嵌入式	2006-06-29	电气设备	职工食堂
93	空调	格力 KFR-35GW/K	2013-08-22	电气设备	职工食堂
94	空调	格力 KFR-72LW/E1	2013-08-23	电气设备	职工食堂
95	空调	格力 KFR-72LW/E1	2013-08-23	电气设备	职工食堂
96	空调	格力 KFR-35GW/K	2013-08-22	电气设备	职工食堂
97	空调	大金 FHYC-125 嵌入式	2006-06-29	电气设备	职工食堂
98	空调	大金 FHYC-125 嵌入式	2006-06-29	电气设备	职工食堂
99	绞蛋机		2010-08-27	总务库房（2）	职工食堂
100	绞肉机		2010-07-27	总务库房（2）	职工食堂
101	磨浆机		2012-05-06	总务库房（2）	职工食堂
102	不锈钢点心炉		2012-06-07	总务库房（2）	职工食堂
103	350 压面机		2008-04-16	总务库房（2）	职工食堂
104	花木 25 活面机		2008-04-16	总务库房（2）	职工食堂
105	蒸炉		2012-02-14	总务库房（2）	职工食堂

106	排风系统		2012-04-24	总务库房（2）	职工食堂
107	不锈钢收推车		2008-07-25	病房护理及医院通用设备	职工食堂
108	电热保温汤桶车		2008-06-27	病房护理及医院通用设备	职工食堂
109	电热保温汤桶车		2008-06-27	病房护理及医院通用设备	职工食堂
110	电热保温汤桶车		2008-06-27	病房护理及医院通用设备	职工食堂
111	电热保温汤桶车		2008-06-27	病房护理及医院通用设备	职工食堂
112	不锈钢多用餐车		2006-06-29	病房护理及医院通用设备	职工食堂
113	不锈钢多用餐车		2006-06-29	病房护理及医院通用设备	职工食堂
114	不锈钢三层菜车		2006-06-29	病房护理及医院通用设备	职工食堂
115	不锈钢三层菜车		2006-06-29	病房护理及医院通用设备	职工食堂
116	不锈钢手推车		2008-07-25	病房护理及医院通用设备	职工食堂
117	保温送餐车	1360*566*833	2019-01-13	病房护理及医院通用设备	职工食堂
118	保温送餐车	1360*566*833	2019-01-13	病房护理及医院通用设备	职工食堂
119	比翔电汤炉		2011-04-28	总务库房（2）	职工食堂
120	1320 搅拌机		2008-04-16	总务库房（2）	职工食堂
121	公共广播功率放大器		2008-06-27	广播、电视、电影设备	职工食堂
122	蒸汽压力锅	800/900	2016-12-20	家具用具	职工食堂
123	不锈钢电加热送饭车		2013-12-24	家具用具	职工食堂
124	不锈钢电加热送饭车		2013-12-24	家具用具	职工食堂
125	不锈钢电加热送饭车		2013-12-24	家具用具	职工食堂
126	燃气蒸饭箱		2013-12-18	家具用具	职工食堂
127	厨房动力箱		2013-12-25	家具用具	职工食堂
128	厨房动力箱		2013-12-25	家具用具	职工食堂
129	不锈钢展示柜		2010-07-27	家具用具	职工食堂
130	雪鸿蛋糕柜		2008-04-24	家具用具	职工食堂
131	不锈钢水斗橱柜	4000*1000*800	2016-08-18	家具用具	职工

					食堂
132	不锈钢水斗橱柜	2800*800*800	2016-08-18	家具用具	职工食堂
133	不锈钢橱柜	900*750*450	2015-10-13	家具用具	职工食堂
134	单门蒸汽饭箱连单门消毒柜		2008-04-25	家具用具	职工食堂
135	货架	PS-2060	2018-08-03	家具用具	职工食堂
136	货架	PS-2060	2018-08-03	家具用具	职工食堂
137	货架	PS-2060	2018-08-03	家具用具	职工食堂
138	货架	PS-2060	2018-08-03	家具用具	职工食堂
139	货架	PS-2060	2018-09-04	家具用具	职工食堂
140	货架	PS-2060	2018-09-04	家具用具	职工食堂
141	货架	PS-2060	2018-09-04	家具用具	职工食堂
142	货架	PS-2060	2018-09-04	家具用具	职工食堂
143	货架	PS-2060	2018-09-04	家具用具	职工食堂
144	货架	PS-2060	2018-09-04	家具用具	职工食堂
145	五盆保温台		2008-12-31	家具用具	职工食堂
146	实木餐桌	JT-1800	2018-02-03	家具用具	职工食堂
147	实木餐桌	JT-1800	2018-03-12	家具用具	职工食堂
148	办公桌	PS-126	2018-05-01	家具用具	职工食堂
149	办公桌	PS-126	2018-05-01	家具用具	职工食堂
150	办公桌	PS-126	2018-05-01	家具用具	职工食堂
151	办公桌	PS-126	2018-05-01	家具用具	职工食堂
152	办公桌	PS-126	2018-05-01	家具用具	职工食堂
153	办公桌	PS-126	2018-05-01	家具用具	职工食堂
154	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
155	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
156	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂

157	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
158	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
159	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
160	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
161	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
162	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
163	餐桌	JT-126	2018-07-08	家具用具	职工食堂
164	餐桌		2008-06-27	家具用具	职工食堂
165	餐桌		2008-06-27	家具用具	职工食堂
166	油水分离器		2016-06-08	电气设备	职工食堂
167	展示柜	海尔 SC-300JA	2017-10-24	电气设备	职工食堂
168	热水器	海尔 ES50H-Q5	2018-05-09	电气设备	职工食堂
169	立式净水器		2018-12-18	电气设备	职工食堂
170	15 层发烤箱		2008-04-16	电气设备	职工食堂
171	燃气蒸饭箱	745*950*1650 96KG	2019-11-07	电气设备	职工食堂
172	和面机	OMG-50	2019-01-13	电气设备	职工食堂
173	炸油条炉		2019-10-27	电气设备	职工食堂
174	打蛋器	三麦（7 升 03A）	2019-07-25	电气设备	职工食堂
175	燃气蒸饭箱	12 盘	2017-07-13	电气设备	职工食堂
176	打蛋机		2016-07-22	电气设备	职工食堂
177	三层六盘烤箱	宏联	2017-10-20	电气设备	职工食堂
178	豆浆机		2017-02-20	电气设备	职工食堂
179	面包起发箱		2017-02-20	电气设备	职工食堂
180	豆浆机		2017-05-21	电气设备	职工食堂
181	豆浆机		2015-03-22	电气设备	职工食堂
182	点心炉	比翔 500	2014-09-04	电气设备	职工

					食堂
183	三孔蒸炉		2014-05-15	电气设备	职工食堂
184	搅拌机	B20	2019-01-13	电气设备	职工食堂
185	切菜机	QT-260	2019-01-13	电气设备	职工食堂
186	平台雪柜	1800*800*800	2016-07-13	电气设备	职工食堂
187	蛋糕展示柜	DWG-1200Y	2017-08-26	电气设备	职工食堂
188	蛋糕展示柜	DWG-1200Y	2017-08-26	电气设备	职工食堂
189	冷柜	海尔 SC-450G	2019-09-19	电气设备	职工食堂
190	冷柜	海尔 SC/SD-568	2019-03-22	电气设备	职工食堂
191	四门冰箱	1200*750*1950	2016-07-13	电气设备	职工食堂
192	冷柜	海尔 SC-300JA	2018-11-11	电气设备	职工食堂
193	四门冰箱		2015-06-04	电气设备	职工食堂
194	四门冰箱		2010-06-28	电气设备	职工食堂
195	冷柜	海尔	2012-08-03	电气设备	职工食堂
196	冷库		2018-06-05	机械设备	职工食堂
197	冷库		2018-08-27	机械设备	职工食堂
198	集气罩		2008-12-31	机械设备	职工食堂
199	煤气表、灶具		2006-06-29	总务库房（2）	职工食堂
200	电梯	TWJ-AS	2015-10-09	机械设备	职工食堂
201	空调	格力 KFR-50GW	2017-07-13	电气设备	营养食堂
202	空调	格力 KFR-26GW	2018-05-02	电气设备	营养食堂
203	空调	格力 KFR-120TW	2018-08-01	电气设备	营养食堂
204	空调	格力 KFR-72GW	2018-08-01	电气设备	营养食堂
205	蒸汽稀饭锅		2010-04-27	总务库房（2）	营养食堂
206	蒸汽稀饭锅		2011-01-27	总务库房（2）	营养食堂
207	不锈钢双层台面厨房工作台		2006-06-29	总务库房（2）	营养食堂

208	排风系统		2012-04-24	总务库房（2）	营养食堂
209	双向移门调理台 1800 800 800		2009-09-08	总务库房（2）	营养食堂
210	厨房设备		2009-01-24	总务库房（2）	营养食堂
211	双向移门调理台 1800 800 800		2009-09-08	总务库房（2）	营养食堂
212	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
213	不锈钢电饭车		2006-11-24	病房护理及医院通用设备	营养食堂
214	不锈钢电饭车		2006-11-24	病房护理及医院通用设备	营养食堂
215	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
216	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
217	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
218	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
219	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
220	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
221	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
222	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
223	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
224	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
225	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
226	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
227	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
228	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
229	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
230	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
231	不锈钢电加热送饭车		2011-06-28	病房护理及医院通用设备	营养食堂
232	不锈钢送餐车	950*700*550	2018-06-21	病房护理及医院通用设备	营养食堂
233	不锈钢送菜车	900*900*600	2018-10-23	病房护理及医院通	营养

				用设备	食堂
234	不锈钢送菜车	900*900*600	2018-10-23	病房护理及医院通用设备	营养食堂
235	燃气蒸饭箱	12 盘	2017-02-15	家具用具	营养食堂
236	不锈钢水斗橱柜	4000*1000*800	2016-08-18	家具用具	营养食堂
237	不锈钢水斗橱柜	2800*800*800	2016-08-18	家具用具	营养食堂
238	订制非标被服四门柜	2000*900*500	2014-12-15	家具用具	营养食堂
239	订制非标被服四门柜	2000*900*500	2014-12-15	家具用具	营养食堂
240	四层货架		2009-09-08	家具用具	营养食堂
241	四层货架		2009-09-08	家具用具	营养食堂
242	工作台连下一层板		2009-09-08	家具用具	营养食堂
243	工作台连下一层板		2009-09-08	家具用具	营养食堂
244	工作台连下一层板		2009-09-08	家具用具	营养食堂
245	工作台连下一层板		2009-09-08	家具用具	营养食堂
246	高智能体脂仪		2018-08-22	电气设备	营养食堂
247	自动煎药包装机	SC2000	2019-08-20	电气设备	营养食堂
248	双眼大锅灶 2000 1200 800		2009-09-08	电气设备	营养食堂
249	双眼大锅灶 2000 1200 800		2009-09-08	电气设备	营养食堂
250	双眼炒灶		2009-09-08	电气设备	营养食堂
251	鼓风双眼炒灶	2000 1200 800	2009-09-08	电气设备	营养食堂
252	双眼大锅灶 2000 1200 800		2009-09-08	电气设备	营养食堂
253	冷藏柜	海尔	2006-06-29	电气设备	营养食堂
254	冷柜	海尔 SC-650HL	2019-03-04	电气设备	营养食堂
255	冷柜	海尔 SC-300JA	2018-11-21	电气设备	营养食堂
256	冷柜	海尔 SL-1020	2017-08-07	电气设备	营养食堂
257	四门冰箱		2010-06-28	电气设备	营养食堂
258	冰柜		2011-07-08	机械设备	营养食堂

259	厨房专用风机		2009-09-28	机械设备	营养食堂
260	脱排油烟罩连带新风 1300 1450 550		2009-09-08	机械设备	营养食堂
261	空调	格力 KFR-35GW/K	2013-08-22	电气设备	职工食堂
262	豆浆机		2012-12-31	电气设备	职工食堂
263	平板电脑	geglovo	2023-09-20	计算机设备	营养食堂
264	平板电脑	geglovo	2023-09-20	计算机设备	营养食堂
265	平板电脑	geglovo	2023-09-20	计算机设备	营养食堂
266	平板电脑	geglovo	2022-03-24	计算机设备	营养食堂
267	平板电脑	geglovo	2022-03-24	计算机设备	营养食堂
268	平板电脑	geglovo	2022-03-24	计算机设备	营养食堂
269	平板电脑	geglovo	2021-12-20	计算机设备	营养食堂
270	平板电脑	geglovo	2021-12-20	计算机设备	营养食堂
271	平板电脑	geglovo	2021-12-20	计算机设备	营养食堂
272	平板电脑	卓真	2021-09-14	计算机设备	营养食堂
273	平板电脑	卓真	2021-09-14	计算机设备	营养食堂
274	平板电脑	卓真	2021-09-14	计算机设备	营养食堂
275	监控电源箱	12V30A	2019-07-01	计算机设备	职工食堂
276	一卡通平台 TCP 消费机		2016-12-20	计算机设备	职工食堂
277	一卡通平台 TCP 消费机		2016-12-20	计算机设备	职工食堂
278	一卡通平台消费机		2016-12-26	计算机设备	职工食堂
279	一卡通平台消费机		2016-12-26	计算机设备	职工食堂
280	宝石一卡通消费机		2017-10-11	计算机设备	职工食堂
281	宝石一卡通消费机		2017-10-11	计算机设备	职工食堂
282	宝石一卡通消费机		2017-10-11	计算机设备	职工食堂
283	宝石 ARM 消费机	PA608	2019-07-01	计算机设备	职工食堂
284	宝石 ARM 消费机	PA608	2019-07-01	计算机设备	职工

					食堂
285	宝石 ARM 消费机	PA608	2019-07-01	计算机设备	职工食堂
286	宝石 ARM 消费机	PA608	2019-07-01	计算机设备	职工食堂
287	宝石 ARM 消费机	PA608	2019-07-01	计算机设备	职工食堂
288	宝石 ARM 消费机	PA608	2019-07-01	计算机设备	职工食堂
289	电脑	HP 288G3	2018-11-28	计算机设备	职工食堂
290	电脑	HP 480G4	2018-05-03	计算机设备	职工食堂
291	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
292	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
293	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
294	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
295	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
296	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
297	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
298	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
299	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
300	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
301	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
302	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
303	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
304	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
305	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
306	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
307	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
308	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
309	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂

310	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
311	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
312	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
313	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
314	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
315	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
316	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
317	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
318	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
319	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
320	平板电脑	酷比魔方 IWORK8 旗舰版	2017-05-05	计算机设备	营养食堂
321	电脑	HP 288G3	2019-04-09	计算机设备	营养食堂
322	电脑	HP 280G2	2017-06-02	计算机设备	营养食堂
323	医浦营养点餐管理软件		2017-05-05	计算机软件	营养食堂

（九）质量管理需求

- 1、严格按照国家或行业有关质量标准，做好从食品验收入库、领用加工、成品出菜以及餐饮具清洗消毒、人员卫生健康和环境卫生等工作，检查督促餐饮服务的每个工作环节，并做好相关记录。
- 2、中标人必须执行“餐饮业现场管理规范”与“GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范”。
- 3、对采购的食品原料进行验收，质量把关。
- 4、中标人应接受招标人的随时监督检查，并在规定的时间内答复招标人提出的意见和要求；同时中标人应保证有一名项目经理（项目负责人）负责现场指挥、管理，且保持同招标人沟通联络事宜。
- 5、中标单位所投服务人员进驻服务地点前应事先向招标人书面提供员工的身份证（复印件）、健康证（复印件），无犯罪记录证明（复印件）经招标人审核同意后方可进驻；

未经审核同意的员工不得进入食堂工作。

6、根据相关部门监管要求，对食堂厨房作业区域实施监控，监控厨房作业区清洗、炒菜、配料等全过程，真正做到明厨亮灶。

（十）能源管理

- 1、做到安全使用能源，同时要定期收集、统计并分析水、电耗能情况和原因报招标人。
- 2、根据节俭等要求制定节能计划，供招标人参考。

（十一）其他要求

- 1、招标人负责提供餐饮服务场所、厨房设备及与服务相关的办公条件和场所等，服务期起止进行移交清点，应由双方制作清单签字确认。中标人应妥善保管使用，如有遗失、人为损坏等由中标人负责修理，自然损耗、招标人损坏、来宾损坏等情况，中标人应在 2 天内报招标人审批确认。
- 2、日常水电煤气能耗、虫害防治、脱排油烟机及油烟管道、隔油池清理、房屋结构维修、餐厨垃圾处置等支出不在本次招标范围内，由招标人负责，中标人应根据实际情况及时提出相关需求，协助相关人员开展工作并自觉做到厉行节约。生活垃圾、餐厨垃圾的分类、收运、低值易耗品等都包含在本项目中，由中标人负责。
- 3、中标人依据招标人确定的供餐形式、餐标和服务需求，从专业营养角度针对性设计营养菜式和菜单制定，从管理规范角度合理规划现场服务流程。
- 4、服务人员按照招标人的要求统一着装（投标人自行提供），同时服务人员必须持有在有效期内的健康证。
- 5、食品卫生安全惩罚措施由投标单位自行提供。
- 6、中标人必须按照上级相关部门的文件，配合招标人一同做好节能减排、垃圾分类等工作。
- 7、中标人必须严格遵守《食品安全法》等相关的食品卫生法律法规，确保食品质量。
- 8、中标人必须无条件接受市、区卫生防疫部门及有关职能部门等对食品卫生、经营范围、销售价格、服务态度等方面的检查、监督、管理、考核。
- 9、因中标人的管理不善造成用餐人员食物中毒，由中标人依法承担相关责任，招标人有权处罚并保留追究权利。
- 10、中标人应遵守有关的中国法律、法规和规章条例，遵守招标人及其主管单位的有关管理制度，经营期间接受招标人的日常管理和监督。

11、中标人应完成招标人要求的其他工作。

三、食材要求

（一）总体要求

说明：采购需求中“★”号条款为实质性条款，投标人有任何一条负偏离将作无效标处理。

★1、使用的物品必须符合“《中华人民共和国食品安全法》”要求。

★2、使用的食材均为非转基因食品。

★3、投标人应承诺在供货时，使用的如大米、食用油、肉联厂等食材必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合质量标准，必须退货并承担违约责任。

4、使用的商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

5、使用的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

6、由于招标人工作的特殊性，中标人应做好本项目所投服务人员的教育工作，遵守招标人各项规定。

7、中标人应对食材商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，必须退还要求重新供货。

8、投标人应为招标人购买食品安全责任险。

9、为保证产品可以及时送达招标人指定食堂，投标人应该具有相应的运输能力。

（二）食品原材料采购及验收

1、所有投标人按需要采购的食品原材料，招标人有权监督考察其进货渠道、进货质量、进货价格。

2、物资的采购必须按照规定获取相关检验合格证书并存档备查，不得采购散装食用油、米、酱油、醋、盐等原材料，肉类必须获得检验合格证等（具体质量要求在合同中逐一明确），供应商必须具备营业执照、税务登记等有效合法证件；产品必须具有生产许可证、产品合格证、检验报告、检疫合格证等相应证件，严禁使用“三无产品”，并签订供货采购合同，招标人全过程进行监督。从源头上杜绝注水肉、瘦肉精、地沟油、违法使用添加剂及抗生素等食品安全隐患。

具体要求如下：

2.1 大米：有 QS 认证的标准包装（严禁散装大米）；

- 2.2 面粉：有 QS 认证的标准包装（严禁散装面粉）；
 - 2.3 酱油：有 QS 认证的小包装；
 - 2.4 醋：有 QS 认证的包装；
 - 2.5 味精：有 QS 认证的包装；
 - 2.6 油：有 QS 认证的菜籽油、色拉油、调和油等；
 - 2.7 黄酒：有 QS 认证的小包装料酒/烹饪酒；
 - 2.8 盐：有 QS 认证的无碘精盐；
 - 2.9 肉禽类：卫生许可证、合格证、检疫证；
 - 2.10 餐具：取得食品相关产品生产许可的独立包装产品，且每批次符合 GB 14934 餐饮具消毒标准；
 - 2.11 豆制品：卫生许可证、合格证。盆装豆腐必须加盖防尘；
 - 2.12 蔬菜类：菜质必须新鲜。严禁发芽、腐烂的蔬菜进入食堂；
 - 2.13 蛋类：卫生许可证、合格证、检疫证；
 - 2.14 鱼虾类：卫生许可证、合格证。如有海鱼要求冰鲜、无异味、不变质，河鱼、河虾必须是鲜活的；
- 3、招标人可随时抽查供应商食品质量安全（包括原材料、加工成品、环境卫生等），并且随机抽取样品采样检验，发现一次有不合格产品收取罚金 2000 元/次，中标人承担由此造成的所有损失；若发现三次（含）以上，招标人有权解除中标人服务合同并追究法律责任。
- 4、投标人不得在本项目中引进、使用预制菜。

（三）配送要求

- 1、送货方式：中标人按时将所有菜品送到招标人指定的地点并配送完毕，招标人有权对相关清单进行抽查，根据督查要求随时至现场参与验收等相关工作。
- 2、交货地点：招标人指定地点。
- 3、交货时间：每日配送货物于上午 6:00 送达（具体根据招标人规定执行）。
- 4、验货：中标人如送货迟到超过 1 小时的，影响招标人正常运营工作的，一次罚没 2000 元，三次（含）以上，招标人有权解除其供货服务合同。
- 5、包装要求：
包装与标志要求：包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、无霉变现象。每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》、GB 7718《预包装食品标签通则》标准贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收

日期。

（四）质量要求

- 1、产品质量符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》以及上海市及行业相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。
- 2、招标人将对中标人提供的商品不定期进行质量检验、抽查，如有发现质量检验检疫不合格或不符合国家相关标准的将扣除中标人当月结算金额的 20%作为违约金；
- 3、中标人提供的食品如不符合招标人供货要求或者货源不正确的，招标人有权利要求退换且在不影响正常保障的情况下，3 小时内更换完毕。
- 4、无论何时，送餐人员必须佩带口罩送货且持有健康证。
- 5、投标人应保证食材可溯源，并在投标文件中具体体现，承诺对招标人公开，保证食材质量、价格透明、品种齐全。

四、服务管理要求

- 1、投标人根据对本项目的要求特点，制定出符合本项目需求的餐饮管理服务保障方案。
- 2、提供具有组织架构和人员配置方案并作出相应说明，要求各岗位权责明确、具备承接本项目的能力、人员比例应当适度，人数应合理，组合优化，具有丰富经验的管理及服务团队。
- 3、提供日常餐饮管理方案，要求按照行业规范制定，确保达到预期的管理目标。
- 4、提供食堂设备管理、生产安全、消防安全等具有可操作性的制度和措施；提供安全生产预案、相关管理台账制度。
- 5、投标人应提供各岗位年度培训计划与实施方案，要求有培训的具体内容、达到目标。
- 6、投标人应在人员素质上，对进驻人员政治、技能、健康等方面进行挑选和把关；在人员结构、数量上，应当保证服务质量，配足配强工作人员。
- 7、餐饮做到营养充分、搭配合理、风味兼备、品种丰富，每周主菜菜式不重复，每月制定 4 套菜单，每周 1 套；中标人在投标文件中应提供一周试例菜单，菜单明细中至少须包含品名、口味、烹饪方式、分量、主料、辅料、主辅料配比等。
- 8、中标人负责成本核算并提供成本费用清单，菜品定价经过招标人认可后方可实施，积极配合和支持招标人开展监督、检查等相关工作。

五、项目管理要求

- 1、中标人应建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账，并应了解服务人员的思想动态、工作表现、遵纪情况，满足招标人相关合理要求。相关规章制度、岗位职责、操作流程应结合项目实际和招标人需求，逐一明确，并报招标人审核同意。
- 2、中标人负责管理服务人员，开展相关技能培训，督促员工自觉遵守相关法律法规和招标人的规章制度，确保人员安全、工作有序、服务优良。自行处理员工相关事务及问题纠纷。
- 3、服务人员应相对稳定，原则上人员流动率不得高于 10%，如需调动应提前征求招标人同意；招标人认为投标人派出的工作人员不适应在食堂工作的，有权随时提出更换，中标人应在接到通知一周内予以调整。
- 4、中标人应当按照劳动合同法等相关法律规定合法规范用工，因中标人安排人员在工作过程中发生财产、人身伤害等损害事故的，由此造成的后果或者责任均由中标人承担，与招标人无关。投标人需承诺中标后为派驻项目现场人员购买雇主责任险以及公众责任险，及其他相关的保险，包括但不限于：第三方财产险或人身伤亡赔偿，以及火灾、爆炸及水损责任、电梯责任、食品饮料责任等附加险等。
- 5、中标人应建立员工考勤制度，完善考勤档案记录，自觉接受并协助招标人开展人员上岗情况检查，提供相关考勤资料、配合开展人员清点核对等。
- 6、中标人要严格按照招标人要求，做好各类食材物品出入库登记等相关台账，并接受招标人不定期核查。

六、服务人员配备及要求

- 1、提供相关服务人员（不仅限于以下岗位服务人员，配备的人员应是常态化在岗人员）
 - 1.1 项目经理（项目负责人）：统筹管理食堂运营及整体协调工作，负责投诉沟通及处理工作；应当具丰富的餐饮服务管理经验；有较强的沟通、协调与组织能力，能独立处理食堂各种常规及各项突发事件；为投标人公司员工（提供在职证明材料），从事相关工作不少于 5 年。
 - 1.2 厨师长（不少于 2 名）：应持有高级厨师证书，具有能烹制三种以上菜系的能力，独立主持厨务；负责制作菜单，根据季节更换菜单，负责根据用餐标准进行每周用餐菜单定制及发布；负责协调厨师及帮厨相关工作，合理安排工作岗位及每日工作，确保厨房工作正常运作；带领厨房人员做好每日工作，听取上级领导及相关人员对出品工作的意见和建议，不断改进提升服务质量；严格贯彻落实《食品安全法》，确保厨房

饮食安全；检查厨房卫生清洁工作，保持厨房卫生清洁；具有相关餐饮工作 3 年以上厨师长工作经历。

1.3 厨师：应持有中级及以上厨师证书，熟悉掌握各项餐饮制作工艺和操作流程；负责菜肴烹调制作；有责任心、事业心强、吃苦耐劳、具有良好的组织能力和协调能力，能独立胜任本职工作；负责按流程和标准烹制食品，确保出品质量和速度；负责按每日预计销量做好开餐前准备和预制；负责完成厨房的卫生工作；负责安全使用和操作厨房设备。

1.4 点心师：持有中式或西式点心师证书、中级工及以上，负责中西面点食品制作与出品工作，保证及时提供符合质量要求的各类点心；做好食品安全工作，防止各类食品安全事故；做好操作区清洁卫生工作，有从事本行业 3 年以上工作经验。

1.5 食品安全员及食品安全总监：督促落实食品生产经营过程控制要求；检查食品安全管理制度执行情况，维护和保存相关记录；对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；对接市场监管局等行政管理单位，根据管理要求保障履行食堂食品安全工作；其他食品安全管理责任。

1.6 服务员：做好开餐前就餐区卫生工作；按照开餐程序和标准做好开餐准备工作；开餐后为就餐人员提供优质服务；在就餐时间段内保障就餐区整体环境整洁干净；当班结束后做好交接和收尾工作。

1.7 送餐员：负责住院病人及陪护人员的订餐和送餐；负责临床预定的餐食送餐到科室；负责病区内配餐间内环境卫生、设施设备、电器的日常检查等工作。

1.8 切配工：按照要求完成食材的分拣、切配、清洗以及确保工作场所内的环境卫生符合管理要求，设施设备状况日常检查等工作。

1.9 数据管理员：负责每周菜单信息汇总和统计工作；负责就餐系统功能模块的维护和更新工作；负责就餐系统功能模块的维护和更新工作；汇总和统计食堂所有运营数据并根据数据编制各类报表；及时上报统计报表，提供食堂运营情况和成本数据；与招标方对接食堂销售数据，并完成每月对账。

2、餐饮服务人员应满足下列要求

2.1 满足相关行业管理要求，所有岗位人员有中标人派驻，需持有健康上岗证等规定的证件，并根据要求上传相关信息至市场监管局管理平台。

2.2 参照行业相关要求，一年一次体检并合格。

- 2.3 必须具有良好的卫生习惯，并保持个人卫生整洁。
- 2.4 文明服务，礼貌待人，积极主动，热情周到。
- 2.5 能够自觉遵守招标人相关规章制度，每年完成一次管理部门的在线学习考核。
- 2.6 杜绝带病上岗，每天需要测量体温，发寒热、感冒或者身体不舒服的不能进食堂工作。
- 2.7 拟派的餐饮服务人员团队应保持稳定，中标后，项目经理、厨师长、食品安全员及食品安全总监、数据管理员未得到招标人同意，不得随意更换。

3、提供的相关服务要求

- 3.1 按照上述标准要求制作提供一日四餐，饮品和节庆套餐等服务。
- 3.2 根据相关标准和招标人的需求，制定营养菜单。
- 3.3 负责食堂全部区域日常卫生清洁工作，时刻保持卫生整洁。
- 3.4 负责食堂全部区域物品的整理摆放，时刻保持整齐有序。
- 3.5 负责炊具、餐具清洁消毒等工作。
- 3.6 负责每日接收并查验菜品质量。
- 3.7 规范使用和妥善保管相关固定资产，造成损坏的由中标人承担。
- 3.8 特殊情况下落实 24 小时值班保障，费用由中标人承担。
- 3.9 经沟通后承接由招标人提出的其他餐饮服务。
- 3.10 根据需求提供清真等少数民族餐食。

七、考核及验收

1、日常检查

- 1.1 卫生检查。招标人每月组织人员开展卫生、食堂卫生、餐具炊具卫生、烹调卫生等方面的检查。
- 1.2 节约检查。招标人每月组织人员开展用水、用电、用气，以及其他消耗品使用情况的检查。
- 1.3 安全生产检查。招标人每月组织人员开展防盗、安全防事故等方面的检查。
- 1.4 对照中标人制定并经招标人认可的规章制度、岗位职责、操作流程等内容，检查制度遵守、职责履行、流程落实情况。
- 1.5 根据需要，不定期开展相关内容抽查。

2、满意度测评

- 2.1 招标人不定期组织就餐人员开展满意度测评工作。
- 2.2 每月听取中标人食堂管理工作情况汇报，提出提高食堂服务质量的建议和方法。
- 2.3 招标人组织每月对住院病人的满意度测评工作，并收集相关意见。
- 2.4 职工餐厅及住院营养餐满意度调查（月度及年度）需在 85 分及以上。
- 2.5 所有满意度调查结果都将作为年度测评中的参考因素，作为续签下一年度合同的依据。

3、人员配置考核

- 3.1 抽查中标人的《考勤表》，掌握工作人员到岗使用情况，是否符合服务需求。
- 3.2 抽查中标人的员工资料，掌握技术人员的比例，是否满足服务需求，是否满足技术人员标准条件。
- 3.3 核实中标人员是否为常态化在岗工作人员。
- 3.4 对中标人进驻人员进行审核，核实是否存在随意更换人员的情况。员工进驻应事先向招标人书面提供员工的身份证（复印件）、健康证（复印件），并填制《调入人员审批表》，经审核同意后方可进驻或调整。
- 3.5 相关考核验收情况以书面形式告知中标人，中标人应及时整改相关问题。

4、验收方式：招标人自行验收。

（以下月度年度考核表仅供参考，具体以招标人实际确认为准。）

月度考核-食堂满意度考核表（满分 100 分）				
一、食品质量（满分 40 分）				
序号	考核项目	考核标准	分值	考核得分
1	新鲜度	非常新鲜	10	
		较新鲜	7	
		一般	4	
		不够新鲜	1	
		极不新鲜	0	
2	口味	非常满意	15	
		满意	12	
		一般	8	
		不满意	3	
		非常不满意	0	
3	种类多样性	非常丰富	15	
		较丰富	12	
		适中	8	
		较少	3	
		非常少	0	
二、服务态度与效率（满分 30 分）				

4	工作人员态度	非常友好热情	10	
		友好	7	
		一般	4	
		冷漠	1	
		极其不友好	0	
5	服务效率	非常高效	10	
		较高效	7	
		一般	4	
		较慢	1	
		极慢	0	
6	餐具清洁与供应	总是干净且充足	10	
		大多时候良好	7	
		时好时坏	4	
		经常不足或不干净	1	
		非常糟糕	0	
三、环境与卫生（满分 20 分）				
7	食堂清洁度	非常干净整洁	10	
		干净	7	
		一般	4	
		稍显脏乱	1	
		非常脏乱	0	
8	就餐环境舒适度	非常舒适	10	
		舒适	7	
		一般	4	
		不太舒适	1	
		非常不舒适	0	
四、额外加分项（满分 10 分）				
9	特色菜品或创新	非常有特色或不断创新	5	
		有一定特色	3	
		一般	1	
		缺乏特色	0	
10	顾客反馈响应速度	非常迅速响应并改进	5	
		较快响应	3	
		一般	1	
		缓慢或无反馈	0	
注：月度考核作为年度考核的重要参考依据。测评结果（月度及年度）均达到 85 分（含）以上，续签下一年度合同；否则，招标人有权不再续签下一年度合同）。				

年度考核-食堂满意度考核表（满分 100 分）				
一、食品质量与营养（满分 25 分）				
序号	考核项目	考核标准	分值	考核得分
1	日常食品质量	高品质、新鲜	10	
		较高品质、偶有不新鲜	7	
		一般、偶尔质量问题	4	

		问题频发	1	
		严重质量问题	0	
2	菜品多样性与创新	菜品丰富、定期更新	10	
		适度多样、偶尔更新	7	
		选择有限、鲜有变化	4	
		单调乏味	1	
		极度缺乏变化	0	
3	营养均衡	科学配比、营养全面	5	
		较为均衡	4	
		一般	3	
		不够均衡	2	
		明显营养不均衡	0	
二、服务质量与效率（满分 20 分）				
4	员工服务态度	非常友好、专业	5	
		友好、基本专业	3	
		一般	1	
		冷漠、不专业	-1	
		极端恶劣	-3	
5	服务响应速度	非常迅速	5	
		较快	3	
		一般	1	
		慢	-1	
		极慢	-3	
6	顾客投诉处理	高效、满意解决	10	
		基本满意解决	7	
		解决但不够及时	4	
		未有效解决	1	
		完全忽视	0	
三、环境卫生与安全（满分 20 分）				
7	日常清洁度	非常干净、卫生	10	
		干净、偶有小瑕疵	7	
		一般	4	
		稍显脏乱	1	
		卫生状况差	0	
8	食品安全管理	高标准执行、无安全事故	10	
		较好执行、偶有小问题	7	
		一般	4	
		存在明显隐患	1	
		发生食品安全事故	0	
四、管理与运营（满分 10 分）				
9	运营管理效率	高效、有序	5	
		较高效	3	
		一般	1	
		效率低下	-1	

10	制度执行与员工培训	严格、定期培训	5	
		基本到位	3	
		有待加强	1	
		执行不力	-1	
五、顾客满意度（满分 20 分）				
11	月度满意度调查平均分	12 个月的平均分按照百分比计入		
六、创新与可持续发展（满分 5 分）				
12	环保措施	全面实施	3	
		有所实践	2	
		尚未重视	1	
13	服务与技术创新	引领创新	2	
		传统方式	1	
注：招标人将在合同到期前 2 个月组织对当年食堂进行餐饮服务质量测评，测评结果（月度及年度）均达到 85 分（含）以上，续签下一年度合同；否则，招标人有权不再续签下一年度合同。				

八、其他要求

- 1、招标人有权对进货渠道，食材供应单位等进行审核。
- 2、中标人须接受招标人不定期抽查、抽检，若不符合要求，中标人赔偿对招标人所产生的一切损失。
- 3、投标人应充分了解本项目需求，提供完整的服务方案，且所提供产品必须通过合法渠道取得的合格产品。
- 4、投标人应为本项目组配备一支富有经验及专业的服务团队，拟派项目人员构成应满足本项目实施需求，且拟派人员须具有健康证。服务管理人员应具有类似项目的工作、管理经验。
- 5、招标人与中标人就项目签订合同后，由于中标人原因导致项目延误或无法按原计划执行的，中标人须承担相应法律责任并赔偿招标人相应的损失。
- 6、中标人在签订合同时，不得提出附加条件和不合理要求，否则将取消其中标资格。
- 7、投标人中标后一律不得将服务内容转包或分包，一经发现，招标人有权终止协议，而由此造成的一切经济损失，由中标人负责赔偿。
- 8、中标人所提供的货物或服务质量标准按照国家标准、行业标准或招标人指定标准确定，上述标准不一致的，以严格或最新的标准为准。没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。
- 9、未经招标人书面许可，严禁中标人私自改变食堂用途(严禁转包经营、分包经营和作为对外加工食品场地等)，严禁用作非法经营活动。

- 10、食堂不可对院外人员营业，不得安排院外人员进入就餐区就餐。
- 11、投标人应提供配套的信息系统，以方便职工及住院病人进行在线点单、预约及支付等功能，同时就餐区提供智能化点餐结算系统，并提供相应报表进行结算。食堂信息系统与医院一卡通及 HIS 系统进行对接，不得收取接口费。若中标单位非前服务单位，前服务单位使用的点餐系统仍须继续使用，相关事宜由中标单位与前服务单位协商处置，产生的相关费用招标人不再额外支付（含每月软硬件维护费等）。
- 12、前服务单位在运营过程中已支付在院未出院病人的餐费，已截止日重新由医院核算统计，该费用由中标单位与前服务单位协商处置。
- 13、中标人应配合招标人完成每年的 832 平台扶贫采购项目，采购货物为大米等，采购金额约 10 万元（最终以实际采购金额为准），由招标人进行采购后由中标人进行使用，费用需按实际在营业额中予以扣除。
- 14、★为落实国家市场监督管理总局发布的《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》第六条“集中用餐单位委托承包经营的，应当取得食品经营许可，并与取得食品经营许可的承包经营企业依法签订合同。”的相关规定，投标人投标时须提供食品经营许可或承诺中标后签订合同前取得食品经营许可。若因投标人原因未按时取得食品经营许可并导致未按招标文件规定签订合同的，由投标人承担相应责任并赔偿因此造成的招标人经济损失。

九、服务期限

三年（本次招标为一招三年首年项目，合同一年一签，招标人将在合同到期前 2 个月组织对食堂进行餐饮服务质量测评，测评结果（月度及年度）均达到 85 分（含）以上，续签下一年度合同；否则，招标人有权不再续签下一年度合同）。

十、付款方式

1、支付方式

本项目按照食堂每月实际销售额进行结算，中标人提供相应金额的发票，招标人每月按实支付中标人。

2、结算方式：

本项目自负盈亏，最终根据职工餐消费、营养餐（病人餐）消费、公务用餐消费、陪护（家属餐）等实际消费营业额按实结算。

注：★条款任意一项不满足作无效标处理。

第四部分

合同条款

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

第四部分 合同条款

合同编号：[合同中心-合同编码]

合同各方：

甲方：[合同中心-采购单位名称]

地址：[合同中心-采购单位所在地]

邮政编码：[合同中心-采购人单位邮编]

电话：[合同中心-采购单位联系人电话]

传真：[合同中心-采购人单位传真]

联系人：[合同中心-采购单位联系人]

乙方：[合同中心-供应商名称]

地址：[合同中心-供应商所在地]

邮政编码：[合同中心-供应商单位邮编]

电话：[合同中心-供应商联系人电话]

传真：[合同中心-供应商单位传真]

联系人：[合同中心-供应商联系人]

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署上海市闵行区中心医院食堂运营服务项目合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1. 1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见合同附件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2. 1 合同价格

本合同价格为___[合同中心-合同总价]___万元([合同中心-合同总价大写])。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2. 2 服务地点:招标人指定地点

2. 3 服务期限: [合同中心-合同有效期]

3. 质量标准和要求

3. 1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3. 2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4. 1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4. 2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4. 3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4. 4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

招标人自行验收。（具体详见采购需求考核表）

6. 保密

6. 1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7. 1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7. 2 本合同款项按照以下方式支付：

①支付方式：

本项目按照食堂每月实际销售额进行结算，乙方提供相应金额的发票，甲方每月按实支付乙方。

②结算方式：

本项目自负盈亏，最终根据职工餐消费、营养餐（病人餐）消费、公务用餐消费、陪护（家属餐）等实际消费营业额按实结算。

8. 甲方的权利义务

8. 1 甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8. 2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8. 3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8. 4、甲方在合同规定的服务期限内有为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8. 5 当设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8. 6 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9. 1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9. 2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9. 3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9. 4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9. 5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9. 6、乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9. 7、如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9. 8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10. 1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10. 2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

（2）乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11. 1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11. 2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

11. 3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12. 1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14.1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为 元人民币的履约保证金。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17. 1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18. 1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19. 1 本合同一式叁份，甲乙双方各执壹份。壹份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20. 1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标（响应）文件

20. 2 本合同附件与合同具有同等效力。

20. 3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21. 1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

[合同中心-补充条款列表]

[变更文档模版-其他补充事宜]

[合同文档模版-其他补充事宜]

甲方（盖章）：

法定代表人（签章）：

合同签订日期：[合同中心-签订时间]

乙方（盖章）：

法定代表人（签章）：

合同签订日期：[合同中心-签订时间_1]

第五部分

评标办法

第五部分 评标办法

综合本项目的特点，根据相关法律法规的规定，本着保护竞争，维护招标工作公开、公平、公正原则，特制定本评标办法，作为选定本次招标中标人的依据。

1、资格性审查

开标后，采购代理机构或招标人依法对投标人的资格性进行审查，若下述项缺漏或无效的或存在重大不良记录的投标人，将不通过资格性审查，且不进入后续符合性审查及详细评审。具体内容如下：

- (1) 营业执照或法人登记证书等；
- (2) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；
- (3) 参加政府采购活动前3年内在经营活动中是否存在重大违法记录；

(4) 在信用中国 (www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网中“政府采购严重违法失信行为信息记录” (www.ccgp.gov.cn/cr/list) 对参与开标会的投标人进行信息查询、截图留存，确认投标人截至投标截止时间前三年内，是否被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件等。

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。

- (5) 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料；
- (6) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；
- (7) 本项目投标人必须满足的其他资格条件；

通过资格性审查的投标人满足3家的，进入详细评审，若通过不足3家则不得进行评标。

2、评标委员会

2.1 招标人、招标代理机构将根据招标货物/服务的特点，依法组建评标委员会，其成员由技术、经济等方面的专家和招标人的代表组成，其中外聘专家人数不少于评标委员会总人数的2/3。评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较。

2.2 评标委员会履行下列职责：

- (1) 对通过资格性审查的投标人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；
- (2) 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

(3) 对投标文件进行比较和评价；

(4) 评标委员会应当对符合资格的投标人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；

(5) 确定中标候选人名单，以及根据招标人委托直接确定中标人；

(6) 向招标人、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) 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。

3、详细评审

3.1 本项目的评标采用综合评分法，总分 100 分。

3.2 政府采购主要政策：

(1) 中小企业划型标准按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300 号）》文的相关规定认定。

(2) 根据《财库〔2014〕68 号》监狱企业视同小型、微型企业，享受中小企业发展的政府采购政策（监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件）。

(3) 根据《财库〔2017〕141 号》符合条件的残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

(4) 参加政府采购活动的中小企业应当按“关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知[财库〔2020〕46 号]”和《财库〔2017〕141 号》规定提供《中小企业声明函》和《残疾人福利性单位声明函》。未提供上述资料的报价，其价格不予扣除。

(5) 对于列入政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单的产品，应根据财政部、发展改革委、生态环境部等部门确定的实施政府优先采购和强制采购相关标准规范执行；采购的产品属于品目清单范围的，招标人及采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。

上述品目清单以最新公布内容为准，投标人须在投标文件中提供相应的证明材料。

若国家或者上海市规定政府采购应当强制采购或优先采购的其他产品和服务，按照其规定实行强制采购或优先采购。

若属于规定必须强制采购的节能产品，投标人须提供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，评标委员会须推荐符合强制节能要求产品的投标人为中标人，若投标人未提供相关节能产品认证证书，则作无效标处理。

3.3 若本项目面向大、中、小、微型企业，事业单位及社会组织等各类供应商采购，且供应商提供了完整、真实的“中小企业声明函”，属于小型或微型企业的供应商按下述规定享受价格分优惠政策：

(1) 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库(2022)19号）的相关规定，对小型或微型企业的报价给予10%的扣除，以扣除后的价格作为评审价格；专门面向中小企业采购时，则不再给予价格10%的扣除。

(2) 若投标人为联合体，组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，招标人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

(3) 供应商提供的货物或服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

1) 货物采购项目：货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标，享受中小企业扶持政策。

注：货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

2) 服务采购项目：服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，享受中小企业扶持政策。

3.4 采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的排名第一的中标候选人

为中标人。若出现排名第一的中标候选人放弃中标或不能按招标文件规定签订合同等原因取消中标资格，则按排名顺序依次确定其后中标候选人为中标人或重新招标。

3.5 提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由评标委员会参照上述 3.4 相关规定确定中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购项目，将以本招标文件第三部分采购需求中核心产品判定。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前述规定处理。

3.6 异常低价审查

评审中出现下列情形之一的，评标委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即 $\text{投标（响应）报价} < \text{全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值} \times 50\%$ ；

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即 $\text{投标（响应）报价} < \text{通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价} \times 50\%$ ；

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即 $\text{投标（响应）报价} < \text{采购项目最高限价} \times 45\%$ ；

（4）评标委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

注：

1）相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

2）评标委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第（1）项至第（4）项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第（3）项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

3）评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提

供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

具体评分细则如下：

评分细则

一、价格标评分（10分）（小数点保留两位）

序号	评审因素	分值	评分说明
1	投标报价	10	1、根据财政部 87 号令文件规定，综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为基准价，其价格分为满分 10 分。 2、其他投标人的投标报价得分计算公式如下： $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times \text{价格权值} \times 100。$

二、技术商务标评分表（90 分）

序号	评审因素	分值	评分标准说明
1	整体运营服务	8 分	根据各投标人对本项目的整体运营服务（包括①服务定位及方式；②餐饮服务标准；③交接方案；④食品卫生安全惩罚措施）进行评审（共 4 项）： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有可实施性并进行详细描述得 2 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 1 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。
2	服务方案	12 分	根据各投标人对本项目所提供的餐饮管理服务保障方案（包括①卫生质量保障；②安全生产保障；③设施设备管理；④成本、能源管理；⑤台账管理；⑥人员管理及培训等）进行评审（共 6 项）： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有

			可实施性并进行详细描述得 2 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 1 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。
		6 分	根据各投标人对本项目所提供的食材质量方案（包括①食材供应渠道；②运输保障措施；③采购入库检验等）进行评审(共 3 项)： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有可实施性并进行详细描述得 2 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 1 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。
		6 分	根据各投标人对本项目所提供的食材加工方案（包括①果蔬加工处理与包装设施设备；②肉类初加工设备与分装；③生产加工人员管理制度）（共 3 项）： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有可实施性并进行详细描述得 2 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 1 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。
3	配套服务	2 分	①人员安全保障： 为就餐人员办理食品安全责任险、公众责任险及第三方财产险或人身伤亡赔偿，以及火灾、爆炸及水损责任、电梯责任、食品饮料责任等附加险，且总保额在人民币 5000 万元（含）以上的得 2 分； 为就餐人员办理食品安全责任险、公众责任险及第三方财产险或人身伤亡赔偿，以及火灾、爆炸及水损责任、电梯责任、食品饮料责任等附加险，且总保额在人民币 3000 万元（含）-5000 万元（不含）以上的得 1 分； 其他不得分。 注：须提供承诺函或其他证明材料，是否有效由评标委员

			会判定。
		2 分	②批量供餐保障： 投标人具备中央厨房配送服务能力的，得 2 分。 注：须提供证明材料，是否有效由评标委员会判定。
4	应急服务措施	8 分	根据各投标单位所提供针对本项目的应急服务措施（包括①突发安全事故紧急处理（包括但不限于突发停电、停水等）；②应急供餐；③人员调剂；④设备工具补充）进行评审(共 4 项)： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有可实施性并进行详细描述得 2 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 1 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。
5	定价方案	2 分	根据各投标人提供的定价方案（包括①职工餐②陪护餐）进行评审(共 2 项)： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有可实施性并进行详细描述得 1 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 0.5 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。
6	供餐方案	12 分	根据各投标人针对本项目提供的供餐方案（包含①职工餐②营养餐（病人餐）；③公务用餐；④其他餐饮服务（节日特色、配合文创品牌创建等）；⑤营养搭配保障措施；⑥餐饮配送保障（含科室、病人餐配送服务）等）进行评审(共 6 项)： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有可实施性并进行详细描述得 2 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 1 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。

		10 分	根据各投标人提供的一周试例菜单（包含①职工餐（早餐、夜宵）；②职工餐（午餐、晚餐）；③陪护餐；④公务用餐；⑤主辅料比例）进行评审（共 5 项）： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有可实施性并进行详细描述得 2 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 1 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。
7	管理制度	8 分	根据各投标人提供的管理制度（包括①组织架构与职能分工；②人员考核与监督管理；③激励与约束机制；④信息反馈渠道及处理机制）进行评审（共 4 项）： 每项评审标准如下： 内容完全满足本项目采购需求，符合项目实际情况，具有可实施性并进行详细描述得 2 分； 内容有缺陷，无法完全满足项目实际实施需求的得 1 分； 内容未提供或与本项目无关的不得分。
8	人员配置	2 分	针对本项目提供的项目经理（项目负责人）有丰富的任职经验、岗位职责明确的得 2 分； 项目经理从业经验、岗位职责有欠缺的得 1 分。 注：须提供相关证明材料及在职证明、健康证，未按要求提供，或提供的证明过期、模糊无法辨认的不得分。
		4 分	提供的厨师长持有高级厨师证书的，每提供 1 个有效证书得 2 分，最高得 4 分。 注：须提供相关证明材料、健康证，未按要求提供，或提供的证明过期、模糊无法辨认的不得分。
		3 分	提供的厨师持有中级及以上厨师证书的（不含厨师长），每提供 1 个有效证书得 0.5 分，最高得 3 分。 注：须提供相关证明材料、健康证，未按要求提供，或提供的证明过期、模糊无法辨认的不得分。
		2 分	点心师持有中式或西式点心师证书、中级工及以上证书的，

			每提供 1 个有效证书得 0.5 分，最高得 2 分。 注：须提供相关证明材料、健康证，未按要求提供，或提供的证明过期、模糊无法辨认的不得分。
		1 分	承诺团队其他成员（食品安全员及食品安全总监、服务员、送餐员、切配工、数据管理员）满足招标要求得 1 分。
9	类似业绩	2 分	根据各投标单位所提供的（2022 年 7 月 1 日至今）类似项目业绩情况等进行评审： 类似项目业绩每提供一个得 1 分，最高得 2 分。 注：①以合同签订时间为准； ②须提供合同首页、主要内容页、双方签字盖章页等相关证明材料，未提供或无法辨认的不得分； ③是否属于有效的类似项目业绩由评标委员会判定。
合计		90 分	

注：以上各项评分内容，如投标人未提供相对应内容，评标委员会不受最低评分标准限制，可予以零分计算。

三、总分计算

由评标委员会成员对每一份投标文件进行独立评分，然后取算术平均值（保留小数点两位）。计算每个投标人的实际得分（价格标得分+技术商务标得分），并按得分高低排出名次。

第六部分

格式附件

第六部分 格式附件

附件 1 投标书（格式）

致____（招标人）_____：

根据贵方为_____采购项目（项目编号：_____）的投标邀请，签字代表_____（全名职务）经正式授权并代表投标人（投标人名称、地址）提交投标文件。

全权代表宣布如下：

（1）我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

（2）我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受招标文件各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

（3）我方承诺在投标有效期内（提交投标文件之日起 90 日历日）不修改、撤销投标文件。

（4）如果在规定的开标时间后，我方在投标有效期内撤回投标，投标保证金将被贵方没收。

（5）我方同意提供按照贵方可能要求的与投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。

（6）与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址：_____ 邮编：_____

电话：_____ 传真：_____

投标人名称（公章）：_____

法定代表人（签字或盖章）：_____

被授权人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附件 2

法定代表人等资格证明书（格式）

致____（招标人）_____：

兹证明_____（姓名），现任我单位_____职务。

附：法定代表人性别：

身份证号码：

统一社会信用代码：

单位类型：

经营范围：

投标人名称：（盖章）

日期：_____年____月____日

粘贴法定代表人身份证复印件（正反面）

附件 3

授权委托书（格式）

致_____（招标人）_____：

兹委托_____（姓名），身份证号码：_____。全权代表我公司参与_____（项目名称、项目编号）的投标活动，受委托人由此所出具并签订的一切有关文件，我公司均予承认。

本授权书有效期：_____年____月____日至_____年____月____日

投标人名称：_____（盖章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

被授权人：_____（签字或盖章）

粘贴被授权人身份证复印件（正反面）

附件 4

开标一览表（格式）

投标人名称：

招标编号：_____ 预算编号：_____

货币单位：元（人民币）

上海市闵行区中心医院食堂运营服务项目包 1

服务期限	投标报价（包含所有采购内容）（总价、元）

注：

1、本项目自负盈亏，最终根据食堂每月实际销售额按实结算。

投标人名称：（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日

附件 5

服务报告

包括但不限于以下内容：

- 1、整体运营服务
- 2、服务方案
- 3、配套服务
- 4、应急服务措施
- 5、定价方案
- 6、供餐方案
- 7、内部管理制度
- 8、人员配置
- 9、类似业绩
- 10、按照招标文件要求提供的其他技术性资料以及投标人认为需要说明的其他事项。

附件 5-1

拟派项目经理（项目负责人）情况表（格式自拟）

1. 一般情况					
姓名		年龄		技术职务	
职务				为申请人服务时间	
专业				证书	
2. 经历					
年份	负责过的主要项目		该项目中任职		备注

注：

1. 项目经理（项目负责人）一旦确定，中标后原则上不再变更，若变更，须征得招标人同意。

附件 5-2

拟投入本项目的人员配置情况表（格式仅供参考，可自拟）

序号	姓 名	年 龄	持证情况	本项目中担任职务	类似项目经验	备注
1						
2						
3						
4						
...						

附件 5-3

类似项目业绩一览表（格式仅供参考，可自拟）

序号	项目名称	委托单位	签订时间	交付时间	备注
1					
2					
3					
4					
.....					

承诺函（格式）

致：_____（招标人）

- 1、使用的物品必须符合“《中华人民共和国食品安全法》”要求。
- 2、使用的食材均为非转基因食品。
- 3、投标人应承诺在供货时，使用的如大米、食用油、肉联厂等食材必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合质量标准，必须退货并承担违约责任。
- 4、为落实国家市场监督管理总局发布的《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》第六条“集中用餐单位委托承包经营的，应当取得食品经营许可，并与取得食品经营许可的承包经营企业依法签订合同。”的相关规定，我司为：

☐承诺中标后签订合同前取得食品经营许可，若因我司原因未按时取得食品经营许可并导致未按招标文件规定签订合同的，由我司承担相应责任并赔偿因此造成的招标人经济损失。；

☐已取得食品经营许可：

附投标人食品经营许可材料：

投标人（公章）：

日期： 年 月 日

附件 6

偏离表

项目名称：

招标编号：

预算编号：

序号	招标文件的采购需求	投标文件的响应	偏离说明
1			
2			
3			
4			
5			
...			

注：

1. 如果投标文件的响应对招标文件有偏离，请在此表中清楚地列明，并加以说明。
2. 如果表格叙述不下，可另附页说明，但要便于招标人查阅。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日

附件 7

资格证明文件

目 录

1. 营业执照或法人登记证书等；
2. 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；
3. 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或声明；
4. 具备法律行政法规规定的其他条件的证明材料或声明；
5. 参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；
6. 如以分支机构（分公司/分所等）名义报价的，须提供总公司（总部/总所等）授权函；
7. 根据本招标文件采购需求还需提供的其他证明文件。

注：以上证明文件须加盖公章。

须 知

- 1、投标人应提交相关证明文件，以及提供其他有关资料。
- 2、投标人提供的资格文件将由买方使用，并据此进行评价和判断，确定投标人的资格和履约能力。
- 3、投标人提交的文件将给予保密，但不退还。

附件 7-1

投标人资格声明函

致____（招标人）_____：

关于贵方_____年___月___日_____项目（项目编号：_____）的投标邀请，本签字人愿意参加投标，并证明提交的下列文件和说明是准确和真实的。

- 1、营业执照或法人登记证书等；
- 2、财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；
- 3、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或声明；
- 4、具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料或声明；
- 5、参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；
- 6、如以分支机构（分公司/分所等）名义报价的，须提供总公司（总部/总所等）授权函；
- 7、根据本招标文件采购需求还需提供的其他证明文件。

本签字人确认投标文件中关于资格的一切说明都是真实的、准确的。

投标人名称（盖章）：_____

本资格声明函授权代表（签字或盖章）：_____

投标人地址：_____

传真：_____ 邮编：_____

附件 7-2

财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

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

1. 具有健全的财务会计制度；
2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章）

日期

注：①本声明函未提供或未盖章的，视为不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（四）项规定条件，作无效投标处理。

②如发现供应商提供虚假声明，不符合《政府采购法》第二十二条规定条件的，由财政部门依法进行处理处罚。

附件 7-3

参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（格式）

致：_____（招标人）

我公司承诺在参加本项目政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录，遵守国家其他有关的法律、法规和管理办法。

特此声明。

（注：重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。）

供应商在参加政府采购活动前 3 年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动。）

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 8

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，资产总额万元¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

说明：（1）本声明函适用于所有在中国境内依法设立各类所有制和各种组织形式的企业、个体工商户。

（2）若中标，本声明函作为中标公告的一部分进行公示，接受社会监督，请如实填写。若提供虚假信息，则取消中标资格，并依法承担相应责任。

附：《中小企业划型标准规定》各行业划型标准

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20

人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 201199 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

附件 9

残疾人福利性单位声明函（格式）（如有请提供）

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**说明：若中标，本声明函作为中标公告的一部分进行公示，接受社会监督，请如实填写。
如投标人不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。**

附：《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》

享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

- （1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；
- （2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；
- （3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；
- （4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；
- （5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

供应商书面声明

致：_____（招标人）_____

我公司承诺已自查，在参加本项目政府采购活动中未违反《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条 “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。

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，不得再参加该采购项目的其他采购活动。”

特此声明。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

自查书面声明

致：_____（招标人）

我公司承诺已自查，在参加本项目采购活动中未违反“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的采购活动”。

主要股东或者出资人信息							
序号	名称 (姓名)	统一社会信用代码 (身份证号)	出资方式	出资金额 (万元)	占全部股份比例	表决权	备注
							
管理关系							
序号	名称 (姓名)	统一社会信用代码 (身份证号)	与投标人的管理或关联关系			备注	

我方承诺，以上信息真实可靠。

注：1、主要股东或出资人为法人的，填写法人全称及统一社会信用代码，为自然人的，填写自然人姓名和身份证号。

2、出资方式填写货币、实物、工艺产权和非专利技术、土地使用权等。

3、投标人应按照占全部股份比例、表决权从高到低依次逐个填写股东，持股比例最高的前10名或表决权最高的前10名必须罗列。

4、管理关系指：不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。

投标人名称（公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日
