



华鑫招标
HUA XIN BIDDING

政府采购

招标文件

采购方式：公开招标

项目编号：HX19840118YLCZ

项目名称：中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目

广东华鑫招标采购有限公司

二〇一八年八月

温馨提示

1. 投标保证金缴纳时间：自招标公告发出之日起，至开标时间为止。（以投标保证金到账时间为准）

保证金账户为：

收款人：广东华鑫招标采购有限公司

开户银行：招商银行股份有限公司广州珠江新城支行

账号：1209-0563-6310-201

2. 请注意区分投标保证金账户及招标文件购买账户的区别。

3. 已缴纳投标保证金，但决定不参加投标的投标人，请于投标截止时间前3个工作日，以书面形式通知采购代理机构。

4. 资格审查和符合性审查所需文件必须全部在投标文件中提供，投标文件存在缺漏或投标文件中提交的文件不符合要求均将导致投标无效。

5. 请仔细检查投标文件是否已按招标文件要求提供原件、密封盖章、签名、签署日期。

6. 请按时到达，并在投标截止时间前提交投标文件。投标文件提交时间截止，采购代理机构不再接收投标人任何与投标相关的资料、文件。

7. 投标人对招标文件中多个包组进行投标的，其投标文件的编制应按各包组分别装订和封装。

8. 大件物品运入时，须从大厦负一层的货梯进入至36楼到达我司开标室；运出时，须取得放行条后，从36楼的标示牌“合用前室”进入货梯至负一层。

9. 请已购买招标文件的供应商登录“广东省政府采购网”(<http://www.gdgp.gov.cn>)点击“供应商注册栏目”进行供应商账号注册。（已注册过账号的供应商请忽略此点提示）

10. 信用记录请在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn），按照招标文件规定时间节点查询打印，并加盖公章。

11. 参加开标会的投标人须为法定代表人或其授权代表，并提供法定代表人证明书或其授权委托书及身份证明文件供核实；提供法定代表人授权委托书的，需附法定代表人证明书；如报名时提供的法定代表人证明书或其授权委托书已按招标文件要求格式填写的，且为同一人参加开标会的，则只需提供身份证明文件供核实。（除投标人的法定代表人或其授权代表外，投标人的其他人员不得参加开标会。）

12. 本招标文件解释权归广东华鑫招标采购有限公司所有。

13. 本招标文件版权归广东华鑫招标采购有限公司所有，使用本文件须经我司同意，违者必究。

说明：本提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒，有不一致之处以招标文件为准。

目 录

第一章招标公告	1
第二章采购需求	7
第三章 投标人须知	26
第一节定义.....	26
第二节招标文件澄清、修改与答疑.....	28
第三节投标说明.....	30
第四节投标文件封装与提交.....	33
第五节询问、质疑与投诉.....	36
第四章投标文件的编制	40
第一节投标文件编制说明.....	40
第二节投标文件编制内容.....	41
第五章 开标、评标	45
第一节开标.....	45
第二节投标人资格审查.....	47
第三节评标.....	48
第四节评标标准.....	51
第六章中标和合同	61
第一节 中标.....	61
第二节 合同签订与履行.....	62
附件一投标文件格式	64
【格式 1】 封面.....	65
【格式 2】 导读表.....	66
【格式 3】 法定代表人证明书.....	70
【格式 4】 法定代表人授权委托书.....	71
【格式 5】 投标资格及文件声明函.....	72
【格式 6】 投标函.....	73
【格式 7】 退保证金说明函.....	75
【格式 8】 招标代理服务费支付承诺书.....	76
【格式 9】 投标人基本情况说明.....	78
【格式 10】 同类项目业绩情况一览表.....	79
【格式 11】 采购需求响应承诺书.....	81
【格式 12】 拟任执行管理及技术人员一览表（如有）.....	82
【格式 13】 开标一览表.....	85
【格式 14】 投标分项报价表（如有）.....	86
【格式 15】 中小企业服务报价表（如有）.....	89
【格式 16】 中小企业声明函（如有）.....	90
【格式 17】 残疾人福利性单位声明函（如有）.....	91
附件二采 购 合 同	92

第一章招标公告

广东华鑫招标采购有限公司（以下简称“采购代理机构”）受中山大学附属肿瘤医院（以下简称“采购人”）的委托，就中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目进行公开招标采购，欢迎符合资格条件的供应商投标。

一、采购项目编号：HX19840118YLCZ

二、项目名称：中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目

三、采购预算及资金来源：人民币 1406.31 万元，财政性资金。

四、服务期限：东风东路院区餐厅服务期为 3 年，自 2018 年 10 月 1 日起至 2021 年 9 月 30 日止，合同一年一签。中新知识城院区餐厅预计 2020 年启用，服务期预计 1 年。

五、项目内容及需求：

1. 招标采购内容

包号	包组内容	服务期限	类别	最高限价 (人民币/万元)
包一	中山大学附属肿瘤医院东风东路院区餐厅委托管理服务	3 年，自 2018 年 10 月 1 日起至 2021 年 9 月 30 日止 合同一年一签	服务	1031.75 万元/3 年
	中山大学附属肿瘤医院中新知识城院区餐厅委托管理服务	1 年，预计 2020 年 启用	服务	374.56 万元/1 年
合 计				1406.31

2. 本项目仅设一位中标人，投标人必须对所有内容进行投标，不允许只对包组内的部分内容进行投标。
3. 具体要求：详见招标文件《采购需求》。
4. 服务地点：采购人指定地点。

六、投标人资格要求

1. 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件；
2. 具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人、其他组织或者自然人；
3. 在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有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规定条件的供应商；
4. 有食品药品监管部门颁发的有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》；
5. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；
6. 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动；
7. 本项目不接受联合体投标。

七、招标文件的获取

符合资格的供应商应当在 2018 年 8 月 17 日至 2018 年 9 月 5 日期间 9:00~12:00, 14:00~17:00（法定节假日除外）到广东华鑫招标采购有限公司（详细地址：广州市越秀区广州大道中 307 号富力东山新天地 36 楼）获取招标文件。

1. 招标文件每包组售价 300 元（人民币），售后不退。支付方式可采用现金、银行转账及支付宝转账。

银行账户

开户银行：中国农业银行广州富力新天地支行

收款人：广东华鑫招标采购有限公司

账号：440-3440-1040-0083-44

2. 获取招标文件时，须提供以下证明文件：

(1) 法定代表人证明书或法定代表人授权委托书、加盖公章的身份证明复印件；提供法定代表人授权委托书的，需附法定代表人证明书。

(2) 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十一条要求的供应商，提供以下其中一种证明文件：

①三证合一营业执照（或有效的营业执照、组织机构代码证、税务登记证；或如有国家另行规定则从其规定）复印件加盖公章；

②事业法人登记证复印件加盖公章、或社会团体组织登记证复印件加盖公章、或民办非企业及其他组织（提供证明文件）复印件加盖公章；

③自然人身份证等相关证明（自然人提供身份证明复印件，并携带原件进行核对）。

(3) 在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“信用信息”、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”查询情况证明（报名时请提供自“招标公告”发出之日起，两个网站的信用记录查询结果打印页并加盖公章）。

如有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》第二十二条资格条件的供应商，不应参与本次政府采购活动，否则在查核后将被拒绝）；

(4) 国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）“企业信用信息公示报告”打印页加盖公章。

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；

(5) 有食品药品监管部门颁发的有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》；（复印件加盖公章）；

八、现场考察及招标答疑会

1. 本项目不组织现场考察；
2. 本项目不举行集中答疑会。



九、提交投标文件时间：2018年9月6日9:00至2018年9月6日9:30（北京时间）

十、投标文件提交地点及开标地点：广州市越秀区广州大道中307号富力东山新天地36楼广东华鑫招标采购有限公司二号会议室。

十一、提交投标文件截止时间及开标时间：2018年9月6日9:30（北京时间），逾期不予接收。

十二、本公告期限（5个工作日）：自2018年8月17日至2018年8月23日止

十三、发布公告

本项目招标公告等相关信息在【中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、广东华鑫招标采购有限公司（www.huaxinbidding.cn）】上公布，并视为有效送达，不再另行通知。

十四、已购买招标文件，而不参加投标的供应商，请于投标截止前3日以书面形式告知采购代理机构。

十五、联系事项

（一）采购人：中山大学附属肿瘤医院

地址：广州市东风东路651号

（二）采购代理机构：广东华鑫招标采购有限公司

地址：广州市越秀区广州大道中307号富力东山新天地36楼

联系人：刘家栋

联系电话：020-87300828

（三）采购项目联系人：彭先生

联系电话：020-87303028

工作时间：工作日上午 8:30--12:00，下午 2:00--6:00

传真：020-87302980

邮编：510000

E-mail: cs@gdhuaxin.cn

十六、招标文件购买款账户

开户银行：中国农业银行广州富力新天地支行

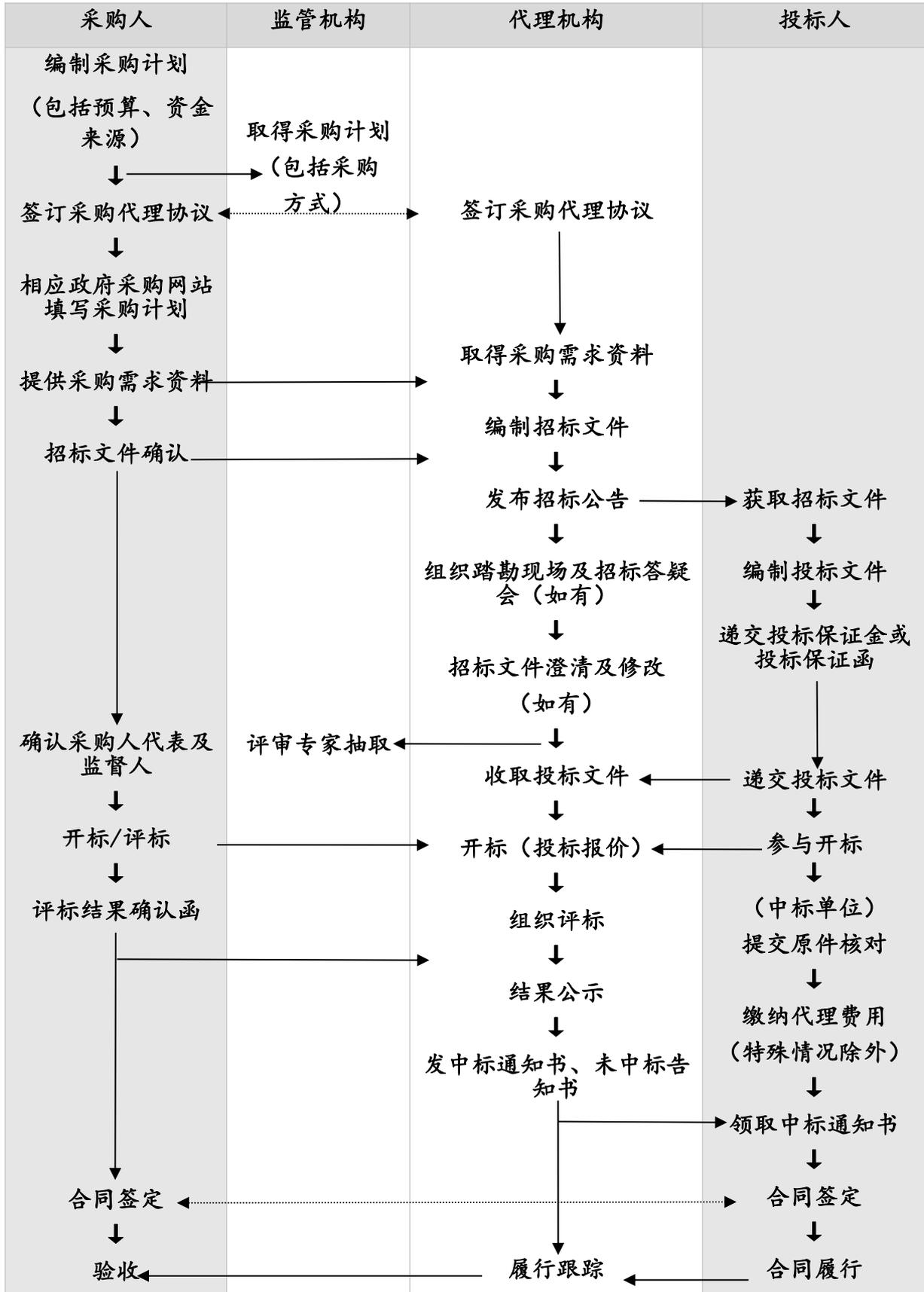
收款人：广东华鑫招标采购有限公司

账号：440-3440-1040-0083-44

广东华鑫招标采购有限公司

2018年8月16日

公开招标工作流程图



第二章采购需求

说明：

1. 投标人须对所投项目进行整体响应，任何只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效投标。

2. 标有“★”的条款为实质性响应条款，投标人如有任何一条未完全响应，则将导致其投标无效。

3. 标有“▲”的条款为重要条款，如不满足将被严重扣分。

包号	包组内容	服务期限	类别
包一	中山大学附属肿瘤医院东风东路院区餐厅委托管理服务	3年，自2018年10月1日起至2021年9月30日止，合同一年一签	服务
	中山大学附属肿瘤医院中新知识城院区餐厅委托管理服务	1年，餐厅预计2020年启用	服务

一、服务概况

1. 东风东路院区餐厅服务期限为3年，合同一年一签；中新知识城院区餐厅服务期限为1年，预计2019年底或2020年开业，届时餐厅将会试营业。

2. 中山大学附属肿瘤医院东风东路院区，位于广州市越秀区东风东路651号：

(1) 职工餐厅：总面积约1000m²，其中操作区面积约630m²，就餐面积约370m²；堂食餐位约260个，围餐包房1个（餐位约12个）；各区域分为就餐区、打包区、取餐收费区、中厨部、点心部、分餐间、烧腊房、粉面档、风味档、肉类切配间、蔬菜切配间、洗消间、冷库区、杂物房、餐车停放区、仓库、办公室等。

(2) 职工小卖部：面积约20m²，隔热玻璃房，室内24小时空调环境。

(3) 移动售卖点：面积约4m²，开放式移动售卖车，室外环境。

3. 中山大学附属肿瘤医院中新知识城院区职工餐厅，位于广州市黄埔区九龙镇地铁14号线何棠下地铁站旁：

(1) 首层总面积约 960m²，其中操作区面积约 140m²，就餐面积约 550m²；堂食普通餐位约 280 个，VIP 餐位约 70 个，围餐包房 2 个（餐位约 24 个）；各区域分为普通就餐区、VIP 就餐区、围餐包房、打包区、取餐收费区、点心部、分餐间、粉面档、风味档、杂物房、传菜梯、仓库、员工休息室、办公室等。

(2) 负一层总面积约 560m²，全为操作区，各区域分为：中厨部、烧腊房、分餐间、肉类切配间、蔬菜切配间、洗消间、冷库区、餐车停放区、传菜梯、仓库、杂物房、办公室等。

二、服务对象及内容

（一）职工餐服务内容：

1. 服务对象：职工、研究生、进修生、实习生、合作单位员工等采购人许可就餐的人员。

2. 服务项目：职工堂食、职工配送餐、职工过时餐、职工下午茶、医院层面的客餐与接待餐的供餐服务，含相关选材、烹饪、配餐、配送、售后、清洁等必须的餐饮服务。

3. 服务人次：职工约 2600 人，合作单位约 600 人，其他人员约 300 人。

4. 服务餐次：

餐次	工作日预估用餐人次	就餐形式	
早餐	约 2000 人次	堂食、小卖部、临时早餐点的售卖；	
午餐	约 3000 人次	堂食大众餐	1500 人次
		职工餐配送	800 人次
		过时餐售卖与配送	700 人次
下午茶	约 200 人次	配送至手术室、门诊、CT 等部门	
晚餐	约 1200 人次	堂食大众餐	700 人次
		职工餐配送	300 人次
		过时餐售卖与配送	200 人次
注：节假日就餐人次约为工作日的 1/3，没有下午茶配送。			

5. 服务时间:

职工餐厅: 全年无休, 供餐时间: 早餐 7:00-9:00, 午餐 11:00-13:00, 晚餐 17:00-18:45;

职工小卖部: 除法定传统节日、国庆假期外, 其余(含周末)正常营业, 时间: 7:00-18:00。

移动售卖点: 除法定传统节日、国庆假期外, 其余(含周末)正常营业, 时间: 7:00-18:00 (中标人可根据实际情况提早营业或推迟打烊)。

6. 供餐品种:

工作日: 早餐不少于 24 个品种, 午餐不少于 15 个品种, 晚餐不少于 12 个品种。

节假日: 早餐不少于 12 个品种, 午餐不少于 10 个品种, 晚餐不少于 8 个品种。

7. 其他配套服务: 协助采购人管理餐厅、协助采购人设计新餐厅布局、每年约 150 次医院层面的客餐与接待餐、每年举办不少于 6 次的饮食文化活动、每年至少 4 次人事季度生日会、职工小卖部商品的售卖与管理工作、代煮猪脚姜与红鸡蛋、微信公众号宣传工作、餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务。且举办饮食文化活动时, 主要项目负责人应由非驻场人员担任。

(二) 病人餐服务内容:

1. 服务对象: 门诊与住院病人及其家属等。
2. 服务项目: 并根据病人情况提供流质、半流质、糖尿病饮食等服务。
3. 服务人次: 门诊日均人流量约 2500 人次(2017 年门、急诊量 92.26 万人次), 住院病床约 1600 张(2017 年入院 10.55 万人次)。
4. 服务餐次:

餐次	工作日及节假日预估用餐人次	就餐形式
早餐	约 800 人次	配送至病床前
午餐	约 600 人次	
晚餐	约 600 人次	

5. 服务时间：全年无休，供餐时间：早餐 7:00-8:00，午餐 11:00-12:00，晚餐 17:00-18:45。

6. 供餐品种：

病人早餐：普通饮食不少于 5 个套餐或不少于 8 个品种的单选服务，糖尿病饮食早餐不少于 4 个套餐或不少于 4 个品种的单选服务；

病人午餐、晚餐：普通饮食不少于 5 个套餐及 2 款汤或不少于 8 个品种的单选服务，糖尿病饮食早餐不少于 5 个套餐或不少于 5 个品种的单选服务；

7. 其他配套服务：每年举办不少于 2 次的患者饮食文化活动。

三、经营与管理模式

1. ★职工餐的经营模式：职工餐（含堂食、过时餐、配送餐等甲方职工享用的餐次）以“收支平衡、略有盈余”的经营理念进行管理，仅核算变动成本（如食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等随就餐量变化而变化的成本），剔除人力成本与折旧成本后，做到收支平衡，略有盈余，并保证每月略有盈余。

2. 职工餐的费用承担原则：

2.1 以下费用由采购人承担：

(1) 应按招标文件及合同条款相关约定，按时足额支付给中标人每月的委托经营管理服务费。

(2) 食材（如肉类、家禽、水产、粮油、调料、副食等烹饪所需食材）、一次性餐盒、餐具、水电费、燃气费、机用清洗液、洗洁精、保鲜膜（袋）、纸杯、纸巾等。

(3) 收费、烹饪、消防、抽排、监控、洗消、照明、空调等设备及相关维修费。

(4) 场地、家具、厨具、采购人管理人员办公用品及相关维修费。

(5) 物资进销存系统、餐卡收费系统、订餐系统、微信公众号。

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

2.2 以下费用由中标人承担：

(1) 聘请驻场员工的薪资、住宿费、培训费、健康证、工作服饰购置费、劳

保用品及其他福利津贴待遇等费用。中标人须保证按照不低于合同约定的薪酬标准发放给员工，采购人有权监管工资发放情况。

(2) 厨房所需的消耗品，如：文具、纸张、帽子、口罩、围裙、手套、水鞋、百洁布、垃圾袋、砧板、刀具、刀架、剪刀、笊篱、锅铲、滤油器、擀面棍、食物夹、量杯、裱花嘴、裱花袋、网纹胶管、清洁用具、洗菜装菜篮子、锅铲、蒸笼、蒸笼盖、蒸笼垫、刀架等相关厨房所需消耗品。

(3) 企业经营所需的相关设备、办公用品与耗材，如：电脑、路由器、打印机、墨盒、文具、纸张、宣传所需软硬设施、社保资料、入职资料等。其中：须配备台式电脑不少于 4 台、笔记本电脑 1 台、数码相机 1 部、投影仪 1 部投入本项目。

(4) 举办饮食文化活动所需的额外人力资源、装饰与宣传的相关设计与物料购置。

3. ★病人餐的经营模式：病人餐由中标人自主经营、自负盈亏，中标人自行负责病人餐制作的场地、食材、耗材、设施、设备、水电、燃气等，经营所得利润归中标人所有，一切经济纠纷及损失与采购人无关，若由于病人餐的饮食安全问题导致采购人牵连受损，采购人有权要求中标人进行相应的赔偿。病人餐的配送人员须与采购人餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。病人餐的定价不得偏离市场定价，采购人有权对病人餐的价格、食材质量与安全进行抽查、监督。病人餐的经营模式仅针对东风东路院区，中新知识城院区病人餐的经营模式待定。

4. 在合同有效期内，东风东路院区一楼的移动售卖点由中标人自主经营、自负盈亏、自主设计、自主装修、自行采购设备，采购人仅提供场地，按实收取水电费，并规定售卖范围。移动售卖点的商品定价不得偏离市场定价，一切经济纠纷及损失与采购人无关，所有经营收益归中标人所有。若由于移动售卖点售卖的食品安全问题导致采购人牵连受损，采购人有权要求中标人进行相应的赔偿。移动售卖点发生的水电费，以供电局收费标准，中标人按实际使用量每月缴纳水电费给采购人。采购人的职工持餐卡消费时至少享受 8.8 折优惠。采购人的职工消费额经双方对账核实后，与当月服务费一并支付给中标人。目前仅设 1 个移动售卖点，若以后考虑增设移动售卖点，中标人须向采购人提交书面申请，并获采购人审批后方可新增。每增设 1 个移动售卖点，中标人支付采购人管理费 15000

元/月。

5. 中标人驻场员工可在餐厅免费享用一日三餐，但不得浪费与外带。采购人可提供住宿床位（上下铺）、床、家具、空调、热水器，住宿过程中发生的水电煤等费用由中标人负责。若因采购人原因而无法提供住宿床位，届时由双方另行协商住宿及相关费用事宜。

6. 采购人可免费提供手机软件的病人订餐方式，中标人可使用该方式接受病人订餐，亦可以其他方式接受病人订餐。

7. 采购人的中新知识城院区餐厅预计 2019 年底或 2020 年开业，届时餐厅将会试营业，暂按职工餐与病人餐均由采购人管理与经营的模式，具体细节待正式开业时双方再作约定。该餐厅岗位设置与所需人员数量由中标人提出建议与制定方案，经采购人修订、审核及同意后，各岗位人员工资标准按其岗位中标单价支付服务费。

四、管理要求：

1. 管理目标要求

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

(2) 中标人必须通过有效的服务提高医院员工餐及病员营养餐的服务质量，达到并维持较高的满意度。

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

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

2. 质量与服务要求

(1) 原则上当天所有餐次的出品应是当次制作，保证新鲜，保证口感，因制作工艺所需的个别菜品经采购人审批同意后可放宽至提前 1 天制作（未售完但保

存完好并加热后能正常食用的个别菜品仅可再售卖 1 次)。除个别菜品的特殊需求外,应采用新鲜食材,并尽量减少使用冷冻品。

(2) 中标人全部员工要按星级酒店的标准进行专业素质培训,以优质的服务进行规范化管理,做到礼貌待客,微笑服务,关心每一位医务人员和病人,对病人的饮食要求做好跟踪服务,将优质服务和爱心融为一体。

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

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

(5) 中标人在清洁餐具时,必须保证餐具干净卫生,采购人不定期监督检查。

(6) 对采购人提供的厨房设施、设备要合理使用,妥善保管和维护,不得私自改变厨房布局。

(7) 中标人要加强食品卫生,食品质量的管理,确保食品质量,所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时,必须接受食品药品监督管理局等各级单位的卫生监督检查,并按检查结果进行整改。

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

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

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

(11) 中标人现场管理关键岗位(项目负责人、服务经理、厨师长、点心主管、安全员、领班、主管、仓管、财务等)定期召开工作例会,每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要采购人协调的问题等。

(12) 中标人需每月对员工进行 1 次以上的培训，并有书面培训资料及培训记录。中标人每年对关键岗位员工进行 4 次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及公司确认等相关资料。

(13) 中标人需每 2 个月更换一次宣传栏的内容。宣传有关的硬件投入由采购人承担，宣传栏内定期更换的资料或网络宣传资料的设计、印刷及相关费用由中标人承担。

(14) 中标人负责对餐厅进行环境布置，所产生的费用由中标人支出，包括用餐宣传的布置、节日氛围的烘托布置、美食活动的场地布置等。

(15) 中标人需每月进行职工餐与病人餐的就餐满意度调查，可采用纸质版、网络版、手机软件等方式，满意度调查结果应按实反馈给采购人。

(16) 中标人应保证采用符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定的食材制作病人餐，应尽量采用新鲜食材，少用冷冻品。采购人有权不定期到中标人的病人餐烹饪厨房巡查，并有权查阅制作病人餐的食材来源资料及相关进货凭证。

(17) 中标人应保证病人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交采购人审核后方可执行。菜式搭配绿色健康，需提供重口味、淡口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，且每餐均需提供流质、半流质、糖尿病饮食（低糖/无糖）、无盐餐、无碘盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。

(18) 中标人应配备足够的资源以保证病人餐准时送达，配送时间早餐 7:00-8:00，午餐 11:00-12:00，晚餐 17:00-18:45，且每份病人餐均需配送至病床前。病人餐的配送人员须与采购人餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。

(19) 中标人应保证病人餐的配送规范应符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定。应使用专用的保温设备运输病人餐，并保证送达时食品的表面温度不低于 40℃。运输与配送期间应做足有效措施的预防食物受污物或环境的污染。

(20) 如食用由中标人配送的病人餐造成腹泻、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中标人全部负责。若由于病人餐的饮食安全问题导致采购人牵连受损，甲方有权要求中标人进行相应的赔偿。

3、供餐标准与出品质量要求：

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

(2) 职工餐出餐品种：

工作日：早餐不少于 24 个品种，午餐不少于 15 个品种，晚餐不少于 12 个品种。

节假日：早餐不少于 12 个品种，午餐不少于 10 个品种，晚餐不少于 8 个品种。

(3) 职工餐每周 1 套菜单，逢周一上新菜单，原则上要求菜式应每周不重样，但热门主菜每周最多可出 2 次。下周菜单需应在本周四前交采购人职能部门审核，新菜式应先进行试做、试尝，并提交成本分析报告及定价标准，待采购人审核后方可执行。每月创新及推出新菜 4 款以上（不得在现有菜式基础上仅更换部分原料作为新菜式）。

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

(5) 出品质量：

① 菜品应不糊、不夹生，软硬适当。色香味俱全，原料新鲜，无过生过熟、无异物，要求菜品体现原汁原味。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。

② 清炒菜必须保证即熟亦脆，色要青绿、口感脆爽，不能炒过，八成煎即可，靠少量复合油（葱姜油、花椒油、麻油、）来体现味道，芡汁要薄要少要均匀、要包住、要有亮度，杜绝青菜出水现象发生。白灼菜口味鲜咸，白灼汁不能太多，浇油要热要少，菜品要整齐美观。上汤菜口味要清鲜、汤汁乳白，原料要 2/3 浸入汤中，不能出现浮油现象。

③ 肉类的菜口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用亚硝酸钠等化学原料。严格控制松肉粉、食粉的用量。

④ 炸类的菜品要酥，要金黄色，油不能大，不能腻。个别外焦里嫩的菜要保持好原料的水分和鲜嫩度。严格控制炸油的重复使用次数。

⑤ 海鲜类必须新鲜，口味清淡，料味不能浓，保持原汁原味，不能老、咬不动、不能腥。

⑥ 汤菜的要求

a. 汤菜盛入盛器中不能太满，以 8 分满或 8 分半满为宜；

b. 汤菜原料和汤的比例，根据菜的性质不同，比例也不同，但是原料的比例不能超过汤的比例；

c. 汤菜品：以鲜为主，入口首先体现鲜味而后要体现咸味或其他口味，必须体现原汁原味，不能有油或油绝不能大，要靠汤汁熬出的鲜香味和相关辅料来体现；

d. 其他口味汤菜：以突出要求口味为主，但不能太烈，加少量油来体现复合味和香味。

⑦ 切配标准

a. 切：根据原料性质、菜品要求将原料切出规则的形状并且要均匀一致。

b. 配：根据菜品的要求及各种原料的性质在形状、颜色、营养、口感方面做好原料的搭配。禁止因装饰而影响口味，注意点缀用小料、配料、装饰品的口味、液汁不能对菜品有影响。

⑧ 烹饪标准：体现出原料的本身颜色，以自然色和接近自然色为主。严禁使用色素及任何食品添加剂等。青绿、金黄、酱红、枣红等几色能够增进食欲但关键要新鲜。

⑨ 装盘要求：盘饰点缀要精致，简单、新鲜、要配合好菜肴的特点，点缀原料要丰富，切记不能因点缀装盘而影响菜品质量，菜品、盘饰要协调一致，要融为一体，雕刻、菜品、大小盘不能有孤立感，注意盘饰与菜肴的比例，起到画龙点睛的作用。

⑩ 菜品卫生：杜绝异物出现，食品卫生永远是第一要素。青菜要先洗后切，洗前要浸泡 30 分钟；原料杜绝腐烂、变质、有异物；餐具必须消毒，热菜盘子必须要热或烫手；严格卫生检查程序，坚持检查餐前、餐中、餐后卫生的结果(工装、头发、摩丝、冰箱、消毒、垃圾桶、下水道、洗手液、马斗等)。

五、人员配置及要求

1. 本项目由中标人直接管理，不得转包、分包、挂靠等，须提供详细的人员配置优化方案、人员工资标准清单、各类费用标准明细等。

2. 项目应配备项目经理 1 名（至少具备大专以上学历）、楼面经理 1 名、VIP 接待经理 1 名，中厨师长 1 名、点心主管 1 名、经理助理 1 名、信息系统管理员 1 名、高级食品安全员（兼职营养师）1 名；管理层（项目经理、楼面经理、VIP 接待经理、中厨师长、点心主管、经理助理）应全职驻点服务，工作天数不少于法定工作天数，不得同时兼任其他项目的管理。

3. 驻场管理层（项目经理、楼面经理、VIP 接待经理、中厨师长、点心主管、经理助理）需通过采购人职能部门面试后方可录用。如中标人需调整驻场管理层，需提前 2 个月书面通知采购人，采购人同意后方可更换。采购人有权对不满意的管理层提出人员调配或更换要求，中标人在收到书面通知 2 个月内调配或更换或补充人员。

4. 项目经理、楼面经理、经理助理应爱国爱党、爱岗敬业、勤劳上进、服从指挥，熟悉 Windows 系统与 Office 办公软件、具备一定文笔功底、有较好的形象。项目经理须具备 5 年以上从事餐饮业服务经验及 3 年以上项目管理经验；楼面经理具备 3 年以上从事餐饮业服务经验；经理助理应熟悉 Photoshop 与微信公众号的编辑与排版。

5. 中厨师长、点心主管须具备 5 年以上从事餐饮业服务经验及 3 年以上管理班组经验；厨师长要求持有高级厨师证（国家职业资格三级），其余厨师应持厨师证；点心主管须持有特级点心师证，其余点心师应持点心师证；中厨部与点心部学徒人数分别不得高于 2 人。

6. 中标人每月需提交发放工资清单及考勤记录给采购人审核。中标人须每月 15 日前发放上月员工工资，如有拖延或未能按照不低于工资清单金额发放，在下月考核评分中酌情扣分。中标人如故意降低员工工资，从中提取利润或用于公司管理支出，视为违约，采购人有权终止合同。

7. 服饰要求：

(1) 驻场人员各部门服饰的款式需经采购人职能部门同意，春夏装各不少于 2 套。

(2) 项目经理、楼面经理、VIP 接待经理、经理助理、办公人员要求穿着正装，在采购人要求时应穿着得体并带妆上班。

(3) 中厨厨师统一服饰、点心师统一服饰、其他食材加工人员统一服饰、服务人员统一服饰。

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

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

9. 中标人应安排管理层 1 名、中厨厨师 1 名、点心师 1 名协助采购人每天早上验收食材，监督食材质量与数量（现暂定 6:30AM，若有调整，以调整后的时间为准）。

10. 中标人驻场员工考勤方式采取人脸或指模考勤机进行，相关设备与系统由中标人提供，考勤记录为以考勤机打印的考勤表。

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

12. 中标人必须提供所有驻场服务人员的工作服（冬、夏装各不少于 2 套，工作服款式需招标人职能部门同意）、工牌、及劳保用品和职工餐厅废弃垃圾的清理用品，服务人员要求统一着装、戴清洁帽、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁。

13. 中标人的所有驻场服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证，病人配餐员要求形象好、能熟练运用服务用语，能听懂粤语。病人餐的配送人员须与采购人餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。

14. 中标人必须要求所有驻场服务人员服从甲方的管理，严格执行甲方的规章制度及工作内容，并无条件完成甲方指派的各项合同条款规定的工作任务。

★六、质量考核方案

1. 如中标人有转包、分包、挂靠，采购人没收全部履约保证金，并有权不支付当月管理费或终止合同。

2. 本项目实行质量与服务月度考核方案，并严格执行，采购人每月对中标

人提供的服务进行月度考核，如当期合同内累计 2 次考核得分低于 70 分或累计 1 次低于 60 分，采购人有权终止合同，相关损失由中标人自行承担。月度考核评分表如下所示（每半年该评价表细则可经双方协议再修订）：

中山大学附属肿瘤医院职工餐厅服务质量月度考核表

考核模块	评价指标	考核标准	分值	得分
安全标准 (40)	生产安全	<p>1.关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、燃气用电使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒品配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。</p> <p>2.应协助验收食材，不得验收腐烂、异味、外包装破损、过期等存在质量问题的食材，严禁使用非食用物质加工食品，加工食物不得使用过期原辅料。</p> <p>3.添加剂必须符合 GB2760 的要求，添加剂的使用量必须符合 GB2760 要求，不得随意使用非食品添加剂。</p> <p>4.烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐烂、变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。</p> <p>5.需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，待用的食品与用具等应有良好覆盖或保护。</p> <p>6.建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品留样在在冷藏条件下存放 48 小时，每个留样不少于 100g。</p> <p>7.操作间不得存在挂架超重，物品存储不得存在滑倒、碰撞、密闭空间关人等风险。</p> <p>8.烹调过程所使用的工器具、厨具、餐具、设备应正常使用和经过充分清洗和消毒，员工能够按照相应的程序正确清洗与消毒，清洗过程不造成交叉污染，清洗后的餐具和工器具保持清洁和清洗干净，待用工器具应正确存放。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣 0.5 分）</p>	15	
	操作规范	<p>1.所有食材应处理干净，除去杂物，不得留有异物，如海蔬菜应除去泥沙与虫子、鲜类除去沙子、家禽类去除内脏等工序，如猪皮、猪脚、鸡、鸭、鹅等不得有残毛；鱼类不得有残鳞等。</p> <p>2.蔬菜需要进行去皮处理，例如：莲藕、土豆、萝卜、冬瓜（煲汤例外）；需切配的食材，应按菜式所需切配，切配大小均匀、长短均一。</p> <p>3.加工过程、方法应符合加工规范（加工标准、存储温度等）。</p> <p>4.正确解冻，解冻温度、时间、方法应符合要求（不允许二次解冻/冷冻）。</p> <p>5.食材应在指定区域加工及存放，加工区独立，成品和待加工原料分开存放，食材、原料、半成品离地隔墙存放。原辅料应分类存放，生熟分开，散装鸡蛋与其他原辅料分开存放。</p> <p>6.食品盛器需明确区分（颜色、标识等），避免交叉污染，运输工具应保持清洁，防止食品在运输过程中交叉污染。</p> <p>7.餐厅员工在餐厅内从事任何与经营无关的活动，如就餐时间内吸</p>	10	

	<p>烟、擅自前往办公区、工作期间前往洗手间未摘掉帽子口罩、脱掉围裙等。</p> <p>8.按照要求规范使用专用抹布，不得使用钢丝球。</p> <p>9.应制定餐厅日常管理制度、专用设备操作规程、厨房设备的安全操作指南、紧急事故处理步骤，制度上墙。</p> <p>10.设备设施应有使用标识、安全标识应完好，电气设备接头应牢固，各种电器设备在不用时或用完后应切断电源，杜绝安全隐患。</p> <p>(发现违反上述规定，每次扣 0.5 分)</p>		
异物 概率	<p>1.因未清洗干净而出现的异物，例如：毛发、沙粒、果蝇、小菜虫类等，每月低于 5 次不作扣分处理，超过的部分每次扣 0.5 分。</p> <p>2.因加工过程中所产生的异物，例如：一次性手套、保鲜膜、标签纸等、指甲、口香糖、创可贴、烟头、玻璃、牙齿、铁丝、亚克力板、等其它类异物，或出现因未处理干净的预包装类异物，例如：皮筋、绳子、包装袋、报纸、泡沫、化肥残留物等，每月低于 3 次不作扣分处理，超过的部分每次罚 1 分。</p> <p>3.食品中出现蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等恶性异物时，每次扣 1 分。</p>	5	
环境 卫生	<p>1.操作过程中不得将地漏盖移位或残渣堆滞现象，应保持下水道畅通，以防出现下水道堵塞现象。</p> <p>2.应保持环境清洁，整体卫生良好，门、窗户、照明、墙壁、天花板、操作台、刀具、砧板等设备应保持清洁，并符合卫生要求。</p> <p>3.垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾。</p> <p>4.废弃物设施应经常清洁消毒，清洁工具如扫把拖把能正常使用</p> <p>5.建筑物、设备、用具、以及所有机构设施，包括排水系统，保持在适当的维护状态和条件下，符合所有卫生程序。</p> <p>6.展售食品标签正常、正确标识。</p> <p>(发现违反上述规定，每次扣 0.5 分)</p>	5	
防范 措施	<p>1.每日严格执行晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口当有碍食品安全病症的人员，应立即离开岗位，治愈后方可重新上岗，餐厅工作人员具备符合要求的健康证：健康证在有效期内（发票不能代替）。</p> <p>2.入职一个星期包括一个星期的员工必须有有效的健康证。</p> <p>3.工作人员仪容仪表符合要求，衣着干净、齐全、佩带正确（帽子、发网、围裙等），员工佩戴口罩符合要求，在食品加工区域禁止佩戴首饰（戒指、耳环、垂饰、手表等）。</p> <p>4.男工作人员头发的长度前面不超过眉毛、侧面不超过耳垂、后面不超过衣领。女工作人员长发应扎起，且头发应全部放置工作帽中。</p> <p>5.餐厅工作人员有无蓄留指甲、涂指甲油或戴假指甲等现象</p> <p>6.在食品区域内张贴员工个人规范示意图。</p> <p>7.专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，每次使用前后，紫外线开启至少 30min。</p> <p>8.应在指定区域进食、喝水、嚼口香糖和吸烟，厨房及相关区域不得存放私人物品，如水杯，药片等。</p> <p>9.非食品工作人员进入工作区域，应按上述要求穿着工作服、发网及鞋套等。</p> <p>10.应有充足的洗手液、纸巾及干手设施，并张贴正确的洗手程序。</p>	5	

		<p>11.餐厅应指定虫害控制管理人员，负责与虫害控制活动，或与虫害控制外包方协调虫害控制活动。鼠笼、粘鼠板、灭蝇灯应定期检查，以确定虫害活动的新迹象，定期分析对虫害活动的趋势。</p> <p>12.应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分割存放，不得交叉存放、同区域存放、混放。 (发现违反上述规定，每次扣 0.5 分)</p>		
质量标准 (25)	出品质量	<p>1.早餐、中餐、晚餐菜式每少 1 款，每次每款扣 0.5 分。</p> <p>2.厨师长应每月推出 4 款以上新菜式，每少一款扣 1 分。</p> <p>3.点心主管每月推出 2 款以上新面点，每少一款扣 1 分。</p> <p>4.新菜式应提前一周做出样品给采购人试尝，并经采购人同意后方可出餐，如未经采购人同意私自出餐，每次扣 5 分。</p> <p>5.应每周按规定更换菜单，如延迟、无更换，每次扣 5 分。</p> <p>6.菜品应不糊、不夹生，软硬适当，如出现过熟、过硬等现象，每次扣 0.5 分。</p> <p>7.菜品不得出现未熟、半熟、未熟透等现象，每次扣 1 分。</p> <p>8. 菜品应色香味俱全，原料新鲜。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重，不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。如该菜式有 5 人或以上反馈口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），每次扣 0.5 分。</p> <p>9.严格控制松肉粉、食粉的用量。严禁使用亚硝酸钠等化学原料，每次发现扣 5 分。</p> <p>10.根据原料性质、菜品要求将原料切出规则的形状并且要均匀一致，如有同一种类原材料切配后重量差异超过 50%或以上，每次扣 0.5 分。</p> <p>11.青菜应先洗后切，洗前要浸泡 30 分钟，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>12.杜绝使用腐烂、变质的食材原料，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>13.食品存在变质异味情况，每次扣 5 分。</p> <p>14.厨师长不能私自变更饭菜品种、价格，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>15.应保证病人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交采购人审核后方可执行，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>16.应保证病人餐菜式搭配绿色健康，需提供重口味、谈口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，如发现未按规定提供，每次扣 1 分。</p> <p>17.应保证病人餐每餐提供流质、半流质、糖尿病饮食、无盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。如发现未按规定提供，每次扣 5 分。</p>	15	
	服务质量	<p>1.应保证配餐准时，并按在规定时间内完成配餐（包括职工餐与病人餐），如有延时每次扣 0.5 分，如有漏送每次扣 1 分。</p> <p>2.不得私自更改食品加工流程、增减餐线、变更餐线布局、设备等现象，每次扣 0.5 分。</p> <p>3.有召回、中毒应急管理制度并符合相关要求，如明知食品有问题仍出餐或出餐后无召回，每次扣 5 分。</p> <p>4.围餐服务应提供不低于 5 星级酒店的服务标准，并安排专人接待，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p>	10	

		<p>5.应主动举办美食活动、餐饮文化活动，如不配合采购人举办活动，每次扣 10 分。</p> <p>6.如采购人员要求代煮猪脚姜与红鸡蛋，在能力范围内应当答应，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>7.应承担微信公众号宣传工作、餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>8.应承担职工小卖部商品的售卖与管理工作，如因管理不善导致采购人损失，损失由中标人承担。</p> <p>9.病人餐的配送人员须与餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送，如发现违规操作，每次扣 3 分。</p>		
满意度反馈 (15)	就餐满意度	<p>1.在就餐时段邀请员工在餐厅现场扫码进行问卷调查，一个月最低样本不低于 60 份（无上限），满意度在 90 分以上不扣分、满意度在 80-89 分之间扣 3 分，满意度在 75-79 分之间扣 5 分，满意度低于 75 分扣 10 分。</p> <p>2.应每月向全院职工和住院病人及家属进行满意度调查，调查人数职工不得低于 300 人，病人不低于 150 人，其中：</p> <p>3.职工餐满意度在 90 分以上不扣分、满意度在 80-89 分之间扣 3 分，满意度在 75-79 分之间扣 5 分，满意度低于 75 分扣 10 分。</p> <p>4.病人餐满意度在 80 分以上不扣分、满意度在 70-79 分之间扣 3 分，满意度在 60-69 分之间扣 5 分，满意度低于 60 分扣 10 分。</p> <p>5.在职工餐调查结果满意度低于 80 分或病人餐满意度低于 70 分时，应在 1 周内提交书面分析报告及整改措施，如未按时提交，每次扣 5 分。</p>	10	
	就餐投诉率	<p>1.收到采购人职工或病人合理的投诉（如出品质量、配餐服务等），每次扣 0.5 分（如投诉内容已在其他考核标准扣分，本项不再扣分）。</p> <p>2.收到采购人职工或病人关于服务态度方面的投诉，每次扣 1 分。</p> <p>3.收到与职工或病人及家属争吵的投诉，每次扣 2 分。</p> <p>4.应对投诉进行书面记录、分析原因、提出解决措施，并在收到投诉的 3 个工作日内交至采购人备案，如未按实记录或未按时提交备案，每次扣 1 分。</p> <p>5.如出现 5 人以上因食用同一款菜品导致腹泻或肠胃不适且有相关医学鉴定报告确定为食物引起的中毒病症，每次扣 5 分，且一切费用与经济纠纷由中标人承担。</p>	5	
日常运营评价 (20)	关键岗位考核评价	<p>1.对项目经理工作情况的评价：及时协助处理员工就餐反馈的投诉和建议并能给出相关的整改优化方案及进度；积极配合各项工作开展，例如运营细节、改造、维保、行业交流等；每月按要求输出餐厅运营日记，并且内容准确无误、完整。</p> <p>2.对厨师长理工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，提供热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等 8 大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复，并每月推出不少于 4 个品种的菜式。</p> <p>3.对点心主管工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，以手工制作为主，兼顾南北方面点、中西方点心，并每月推出不少于 2 个品种新点心菜式。</p> <p>4.对楼面经理工作情况的评价：监督服务员是否做好所有开餐准备工</p>	15	

		<p>作，做到菜式、人员、价格三齐全；监督餐厅回收间卫生情况及回收效率；开餐前巡场，空调、灯光的开启及设备用具等是否到位确认，随时发现和解决问题，供餐结束后全部关闭。</p> <p>5.对VIP接待经理工作情况的评价：穿戴规范，服装整洁，着职业淡妆；主动、热情，规范服务行为及用语，有良好的沟通能力，不得与员工发生语言争执/肢体冲突。</p> <p>（上述各人员评价为优秀的得5分，良好的得4分，较好的得3分，一般的得2分，合格的得1分，较差或差或不合格的得0分）</p>		
	成本核算情况评价	<p>1.职工餐（含堂食、过时餐、配送餐）以“收支平衡、略有盈余”的经营理念进行管理，仅核算变动成本（如食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等随就餐量变化而变化的成本），剔除人力成本与折旧成本后，做到收支平衡，略有盈余，并保证每月略有盈余，如未达要求，扣罚5分。</p> <p>2.中标人应在菜单实施前，提供每份菜式的成本分析报告给采购人复核，如未达要求，每次扣罚5分。</p> <p>3.每餐售卖剩余的食品应低于5%，发现超过5%，每次扣1分。</p>	5	
加分项	管理类	在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化，最高可加5分。		
	运营类	某餐线产品优化后有较大变化，消费人次大于招标文件的预计就餐人次5%以上时，每超2%加2分，最高可加5分。		
	创新类	中厨每月推出新菜数量为a，可加(a-6)x1分，点心部每月推出新菜数量为b，可加(b-5)x1分，本项最高可加10分。		
一票否决项	<p>1、以贿赂或类似贿赂的形式讨好甲方、货物验收人等利害关系人的行为；</p> <p>2、食品原料质量问题而引起的食物中毒等食品安全事故；</p> <p>3、发现乙方与配送公司串通，虚报配送材料数量；</p> <p>4、提供虚假发票、虚假货物入库单。</p> <p>（若出现上述情况，甲方有权不支付当月服务费，没收履约保证金，并解除合同，所发生的一切损失由乙方负责）</p>			
考核得分				
扣罚规则	<p>总分在90分或以上时，不扣减费用；</p> <p>总分在80~89分时，扣减(90-总分)×100元；</p> <p>总分在70~79分时，扣减[(80-总分)×200+1000]元；</p> <p>总分在60~69分时，扣减[(70-总分)×300+3000]元；</p> <p>低于60分扣减当月50%服务费；</p> <p>合同期内累计两个月低于70分，甲方有权终止合同。所发生的一切损失由乙方负责。</p>			
本月减扣金额	元			

七、结算要求

- ★中标人应每月10日前提供上月驻场员工考勤记录、《中山大学附属肿

瘤医院职工餐厅服务质量月度考核表》等相关服务费支付所需资料，采购人在 10 天内审核无误后，中标人根据审核无误的服务费金额开具增值税专用发票，采购人在收到增值税专用发票后的 30 个工作日内支付该笔服务费。

2. ★本项目应按 82 人方案配置人员，不设人数上限，但最低全职在岗人数不得少于 75 人；当低于 75 人时，按 $[(75 - \text{实际在岗人数}) * \text{中标价} / 82]$ 的计算方式扣减服务费。

3. 中标人有法定义务为驻场员工代缴社保费，并每季度提交一次驻场员工社保费代缴证明（如社保局与医保局出具的明细记录、员工个人账户登录社保局与医保局显示的明细记录截图等），社保费中由公司承担的部分按实际发生额开具正规发票给采购人，采购人在收到正规发票后的 20 个工作日内支付该笔费用给中标人，但社保费中由个人承担的部分由中标人承担。

4. 若采购人餐厅连续 3 个月工作日的大众餐的午餐平均就餐人数低于 2000 人次时，采购人有权根据实际情况调整全职在岗人数，并按实际核减的各岗位人员数量与对应岗位的投标价格核减当月服务费。

5. 若采购人餐厅连续 3 个月工作日的大众餐的午餐平均就餐人数超过 4000 人次时，中标人可根据实际情况，制定各岗位需增加的人数，经采购人审核同意后，方可增加人数，采购人按各岗位的投标价格支付新增人员的服务费给中标人。

6. 采购人有权不定期抽查驻场员工在岗人数、参保名单真实性，驻场员工除年休假、工伤、事假等外，每月上班天数应符合合同相关规，一旦发现虚假参保名单每人每次扣款 2000 元。

八、其他要求和事项说明

1. 中标人必须发扬中国共产党的优良传统和作风，必须自觉培养高尚道德情操，努力弘扬中华民族传统美德，廉洁自律，接受监督，崇廉拒腐，清白做人，干净做事，自觉遵守廉政准则，切实增强廉洁自律意识。如中标人与采购人的其他供应商（包括食材供应商、物资供应商、服务供应商等）有如下活动：私下勾结、徇私舞弊、弄虚作假、行贿受贿、收受货币或物资等好处、故意降低食材验收标准等损害采购人利益及形象的事宜，第一次发现时采购人有权没收当月应付给中标人的服务费，第二次发现时有权终止合同并没收履约保证金。

2. 如采购人要求中标人提供本招标文件要求范围以外的合法、合规、合理的增值服务，中标人须无条件答应，并提供相关支援，而采购人须按该增值服务所产生的总收入的 20%作为加班费支付给中标人。

3. 经营期间，采购人的厨房设备维修工作由采购人负责，但因中标人操作不当或人为损坏的维修费由中标人负责。物品的申购及设备维修由中标人提出申请，采购人审核同意后再进行采购及维修。

4. 中标人应根据规定与采购人的原服务公司完成人员相关资料交接工作（包括人员购买“五险”）等。中标人服务期满后，退场前要根据合同的规定与采购人的新服务公司完成交接工作（包括人员购买“五险”）等。如交接不合作者需支付由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

5. 中标人须在签订合同前，向采购人缴纳本项目的履约保证金 100000 元，中标人按照约定认真履行合同且未发生不退回或扣减履约保证金的事项时，采购人自合同期满之日起的 30 日内无息退回中标人。

6. 中标人须在收到中标通知书后 1 个月内购买保额不低于 100 万元的公众责任险(被保险人须包含甲方)及购买保额不低于 100 万元的食物安全责任险(被保险人须包含甲方)，购买的保单复印件交由甲方管理部门存档，，如未能按时购买，视为违约行为，采购人有权拒绝与中标人签订合同，一切经济损失由中标人承担。

7. 若合同结束时，采购人由于各方面原因不能及时明确下一合同期中标人之前，中标人继续按最新一期合同的条款续约 3 个月，否则需支付由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

8. 中标人在服务期内，由于原料加工、烹调过程中引发的食品安全、消防、人员伤亡等大小事故，应承担全部责任及费用。

9. 投标人提交虚假或不合法的相关资料，经查实造成的后果由投标人自行负责并需支付采购人违约金 50000 元，如因此造成采购人损失的，采购人有权从投标人提交的履约保证金当中扣取，并保留追究其他损失及法律责任的权利。

第三章 投标人须知

第一节 定义

1. 采购人：中山大学附属肿瘤医院
2. 采购代理机构：广东华鑫招标采购有限公司
3. 投标人：响应本次招标、参加投标竞争的法人、其他组织或自然人。
4. 服务：是指除货物和工程以外的其他采购对象。
5. 评标委员会：依法组建负责本次项目评标工作的临时性组织。
6. 实质性响应：是指符合招标文件的实质性要求、条款等。
7. 书面形式：书面形式是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。
8. 投标保证金：指投标人按照本招标文件规定向采购代理机构或采购人提交的款项。采购代理机构或者采购人因投标人的行为而蒙受损失时，采购代理机构和采购人可根据规定予以没收的款项。
9. 投标文件：本招标文件中的投标文件有广义与狭义之分。

广义的包含（1）投标报价函；（2）投标文件正本；（3）投标文件副本；（4）投标文件的电子文档1份（以U盘形式）。

狭义的标注正本、副本。

10. 中小企业（含中型、小型、微型企业）：

（1）按照《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181号）第二条规定，中小企业（含中型、小型、微型企业，下同）应当同时符合以下条件：

①符合中小企业划分标准；

②提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

（2）中小企业划分标准以《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业

[2011]300号)规定的划分标准为准。

11. 残疾人福利性单位：是指符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）文件规定的企业。

12. 监狱企业：是指符合《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）文件规定的企业。

第二节招标文件澄清、修改与答疑

一、招标文件的组成

招标文件由以下内容及文件组成：

1. 招标公告
2. 采购需求
3. 投标人须知
4. 投标文件的编制
5. 开标、评标
6. 中标和合同
7. 投标文件格式
8. 拟签订的合同文本
9. 在采购过程中由采购代理机构发出的更正公告，招标文件澄清、修改与答疑等书面文件。

二、招标文件澄清与修改

1. 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或修改，澄清或修改的内容为招标文件的组成部分。
2. 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间 15 日以前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的时间。
3. 投标人在收到澄清和修改文件后，应以书面形式向采购代理机构确认，如 24 小时内无书面回函则被视为同意确认澄清、修改的内容。
4. 如更正公告有重新发布招标文件的，供应商应根据最新发布的招标文件制作投标文件。

5. 投标人在规定的时间内未对招标文件澄清或提出疑问的，采购代理机构将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

三、招标文件疑问

1. 投标人对招标文件如有疑问，应以书面形式在投标截止时间 15 日之前通知到采购代理机构，采购代理机构将以书面形式予以答复，同时将书面答复发给已购买招标文件的每一投标人（答复不包括问题的来源）。

2. 本项目不举行集中答疑会。

第三节 投标说明

一、合格投标人及其证明文件和评价文件

投标人必须符合《招标公告》中的资格要求，并在《投标文件》中提交其满足合格投标人条件的资格证明文件，这些文件的任何缺漏，都会导致投标无效。

（结合《招标文件》“招标公告”及资格审查要求，按照《投标人资格审查表》对应检查项自查）

二、合格的服务

1. 投标人提供的所有服务，其质量、技术等特征必须符合国家、行业现行的标准及采购需求。

2. 采购人有权拒收任何不合格的服务，由此产生的费用及相关后果均由投标人自行承担。

3. 投标人应承诺本项目所提供的服务依法拥有专利权、商标权或其他知识产权等；如果没有则须在报价中体现合法获取该知识产权的相关费用，并在投标文件中附有相关证明文件；如因第三方提出其侵权诉讼，则一切法律责任由投标人承担。

三、投标有效期

1. 投标文件应在投标截止之日起的 90 日内保持有效。投标有效期比规定期限短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

2. 在特殊情况下，原有投标有效期截止日之前，采购代理机构可征求投标人同意延长有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金不被没收；接受投标有效期延长的投标人将不会被要求和允许修正其投标文件，而只会要求其相应地延长其投标保证金的有效期。在这种情况下，投标保证金的退还和没收的规定将在延长的有效期内继续有效。

四、承诺

投标人须承诺所提交的资料和数据是真实有效的，否则所引发的责任由投标

人自行承担。

五、纪律与保密事项

1. 投标人应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他投标人的竞争行为，不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。

2. 获得本招标文件者，不得将招标文件用作本次投标以外的任何用途。若有要求，开标后，投标人应归还招标文件中的保密文件和资料。

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

六、投标保证金

1. 投标人应向采购代理机构缴纳投标保证金，并作为其投标的组成部分。

2. 投标保证金如下表：

包组号	包组内容	投标保证金 金额（人民币/元）
包一	中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务	¥ 140,000

3. 投标保证金须以投标人公司银行账户转账或电汇非现金形式缴纳。

(1) 投标保证金账户为：

收款人：广东华鑫招标采购有限公司

开户银行：招商银行股份有限公司广州珠江新城支行

账号：1209-0563-6310-201

(2) 投标保证金缴纳时间：自招标公告发出之日起，至开标时间为止。（以投标保证金到账时间为准）

(3) 保证金转账底单请传真至采购代理机构（020—87302980）或发送电子版至项目联系人邮箱（cs@gdhuaxin.cn），并注明项目编号及所响应包号。

4. 投标保证金用于保护采购人和采购代理机构免受因投标人的行为而引起的风险。采购人或采购代理机构在因投标人的行为而受到损害时，将依法没收其投标保证金。

5. 未按规定缴纳投标保证金的投标文件，将被视为非响应性投标而予以拒绝接收。

6. 有下列情况之一的，投标人的投标保证金将会被没收。情节严重的，由财政部门将其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，并予以通报：

(1) 投标人在参与投标活动期间，违反有关法律法规规定的；

(2) 投标人在投标截止时间后，对投标文件补充、修改（包括但不限于密封、补盖公章、签字等），或在投标有效期内撤回其投标的；

(3) 投标人在收到《中标通知书》后，未在招标文件规定期限内签订采购合同的【特殊情况除外】；

(4) 中标人将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未明确，且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的。

7. 投标人在中标后未按招标文件规定缴纳招标代理服务费的，投标保证金转为招标代理服务费，不足部分，采购代理机构保留依法追讨权利。

七、投标费用

投标人应承担本次项目的投标相关费用，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

八、招标代理服务费

1. 在领取《中标通知书》前，中标人须按规定及时向采购代理机构缴纳招标代理服务费，

(1) 招标代理服务费应包含在投标报价中，不单列。

(2) 招标代理服务费以供应商公司银行账户转账或现金的形式一次性支付。

2. 招标代理服务费：参照计价格【2002】1980号、发改办价格【2003】857号、发改价格【2011】534号、发改价格【2015】299号文，下浮25%，不足5000元的按5000元收取。

第四节投标文件封装与提交

一、投标文件的组成

1. 提交的投标文件由以下文件组成：

- (1) 投标报价函
- (2) 投标文件正本
- (3) 投标文件副本
- (4) 投标文件的电子文档 1 份（以 U 盘形式）

2. 投标文件必须装订成册。对因未装订成册而造成投标文件的损坏、丢失，采购代理机构不承担任何责任。

3. 投标文件正本、副本

- (1) 投标文件一式 8 份（正本 1 份，副本 7 份）
- (2) 每份投标文件必须在封面上清楚地标明“正本”或“副本”。
- (3) 投标文件的正本按招标文件中已明示需要盖章、签名处，均必须盖章

及由投标人法定代表人或其授权代表人签名；

投标文件正本逐页加盖公章，投标文件副本可以是正本的复印本。

(4) 投标文件正本、副本、电子文档的内容应一致，如果正本与副本或电子文档不符，以正本为准。

4. 投标文件的电子文档：投标文件正本按上述规定打印并签字盖章后，扫描成为一份 PDF 格式文件，以 U 盘形式递交。

5. 投标文件如有任何修改，必须在修改处签名或加盖公章才生效，其修改必须清晰。

二、投标文件的封装

（一）投标文件封装要求

1. 投标人所有投标文件必须密封提交，**封口处应加盖投标人公章**。
2. 投标文件封装：投标人应将**投标报价函**、**投标文件**分别包装密封。

3. 投标文件封袋标识：投标文件封袋应标明以下内容：

投标文件

- 正本
 副本
 投标报价函

项目名称：

项目编号：

包号：

投标人： （名称并加盖公章）

联系人：

联系电话：

联系地址：

（二）投标文件封装内容

1. 投标报价函：开标会上使用，应单独密封，内装：

- (1) 《退保证金说明函》（原件，格式要求详见 附件一“投标文件格式”【格式 7】）【仅作退保证金时用】
- (2) 《开标一览表》（原件，格式要求详见 附件一“投标文件格式”【格式 13】）

2. 投标文件正本：包装密封（含投标文件的电子文档）

3. 投标文件副本：包装密封

（三）投标人对招标文件中多个包组进行投标的，其投标文件的编制应按每个包组的要求分别装订和封装。

三、投标文件的提交

1. 提交投标文件时间：2018年9月6日 9:00 至2018年9月6日 9:30（北京时间）。
2. 提交投标文件截止时间及开标时间：2018年9月6日 9:30（北京时间），逾期不予接收。
3. 投标文件提交地点及开标地点：广州市越秀区广州大道中307号富力东山新天地36楼广东华鑫招标采购有限公司二号会议室。
4. 所有投标文件应在规定的提交时间送达提交地点，任何迟于提交截止时间的投标文件为无效投标文件，将被拒绝接收。
5. 电报、电话、电子邮件、传真形式的投标文件概不接收。
6. 任何撤回的投标文件将被原封退回投标人。

四、投标文件的修改与撤回

1. 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人或者采购代理机构。补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封后，作为投标文件的组成部分。
2. 从投标截止时间至投标有效期期间，投标人不得对投标文件补充、修改（包括但不限于密封、补盖公章、签字等），否则视为无效投标，其投标保证金也将按规定予以没收。
3. 从投标截止时间至投标有效期期间，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将按规定予以没收。
4. 投标人所提交的投标文件在评审结束后，无论中标与否都不退还。

第五节询问、质疑与投诉

一、投标人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。

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

投标人应知其权益受到损害之日，是指：

(一)对可以质疑的招标文件提出质疑的，为收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；

(二)对招标过程提出质疑的，为各招标程序环节结束之日；

(三)对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

三、提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。

1. 潜在投标人已依法获取可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。

2. 投标人可以委托代理人进行质疑。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

代理人提出质疑，应当提交投标人签署的授权委托书。

四、在法定质疑期内，投标人质疑时：

1. 必须以书面形式向采购代理机构提交质疑文件原件，逾期不予接收。投标人以电话、传真或电邮形式提交的质疑属于无效质疑。

2. 针对同一采购程序环节的质疑在法定质疑期内须一次性提出。

五、质疑文件包括下列内容：

1. 质疑函（原件，详见 本节九“**质疑函格式**”）；

质疑函内容不得含有虚假、恶意成分。依据“谁主张谁举证”的原则，质疑者提供的质疑函内容：应包括具体的质疑事项、事实依据及相关确凿的证明材料、明确的请求、投标人名称及地址、授权代表人姓名及其联系电话、质疑日期。

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

2. 投标人为自然人的，应附身份证明文件。

投标人为法人的，应附法定代表人证明书或法定代表人授权委托书、加盖公章的身份证明复印件。

提供法定代表人授权委托书的，需附法定代表人证明书。（应载明委托代理的具体权限、事项）

六、采购代理机构自受理书面质疑文件之日起，在法律法规规定的七个工作日内作出答复，答复的内容不涉及法律法规规定应保密的事项及商业秘密。

七、对于捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者或举证不全查无实据被驳回次数在一年内达三次以上，将纳入不良行为记录名单并承担相应的法律责任。

八、询问与质疑与投诉联系方式

名 称：广东华鑫招标采购有限公司

地 址：广州市越秀区广州大道中 307 号富力东山新天地 36 楼

电 话：020-87303028

传 真：020-87302980

九、质疑函格式见后页（可根据质疑内容增加或删减）

质 疑 函

广东华鑫招标采购有限公司：

我公司依法参与了于年月日组织的政府采购活动。根据《政府采购法》和《政府采购供应商投诉处理办法》等规定，我认为（采购项目名称）（采购项目编号：_____）的采购活动中，（招标文件/招标过程/中标结果）损害了我公司权益，特提出质疑。

一、我认为项目的（招标文件/招标过程/中标结果）损害了我司权益，具体事项如下（每个质疑事项应有与之相对应的证据予以支持。质疑事项属于涉密的，应提供信息来源或有效证据）：

质疑招标文件

1. 质疑内容招标文件页，内容“ ” 损害了我公司权益，

事实依据：（证据见附件第页）

法律依据：

我方请求招标文件做如下修改：

我方对招标文件其他内容无质疑。

质疑招标过程

1. 于年月日，在进行的（接收招标文件（样品）、开标）过程，发生损害了我公司权益的事项，

事实依据：（证据见附件第页）

法律依据：

我方请求：

我方对其他招标过程无质疑。

质疑中标结果

1. 于年月日公布的中标结果，发生损害了我公司权益的事项，

事实依据：（证据见附件第页）

法律依据：

我方请求：

我方对中标结果公告其他内容无质疑。

二、为维护我公司的合法权益，现要求贵方就上述质疑事项依照政府采购有

关规定在限期内作出回复。

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：

质疑供应商（公章）：

项 目 联 系 人：

地 址：

电话（手机/座机）：

电 子 邮 箱：

年 月 日

【说明】

1. 每个质疑事项应有与之相对应的证据予以支持。质疑事项属于涉密的，应提供信息来源或有效证据；

2. 供应商质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料(依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十七条，捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为质疑、投诉的证明材料；

3. 依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十三条，供应商捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止1至3年内参加政府采购活动)。

4. 质疑函应当署名并加盖公章。

不按上述要求拟写的质疑函，将作无效质疑处理。

第四章投标文件的编制

第一节 投标文件编制说明

一、投标语言及计量单位

1. 投标人提交的投标文件及有关投标的所有往来函电均应使用中文简体。投标人提供的支持文件和印刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文简体翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

2. 除非招标文件中另有规定，投标人在投标文件中及其与采购代理机构的所有往来文件中的计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位或国际公制单位。

二、投标文件编制要求

1. 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按法律法规和招标文件规定及要求的内容和格式编制投标文件。

(1) 投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中投标文件格式要求的所有填写内容，且对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人、采购代理机构及政府采购监督管理部门认为有必要进行资料核实的要求。

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

2. 投标文件每页应有页码（插页除外），除要有明显的目录外，还要有《资格审查文件导读表》《符合性审查文件导读表》、《详细评审导读表》（详见附件一“投标文件格式”）。

第二节 投标文件编制内容

投标文件应按本招标文件附件一“投标文件格式”进行编制，且应包含以下内容：封面、目录、导读表、商务部分、服务部分、投标报价。

具体内容、格式及要求如下：

一、封面【格式1】

二、目录【自行编制】

三、导读表【格式2】

1. 投标人资格审查文件导读表
2. 投标文件符合性审查文件导读表
3. 详细评审导读表

四、第一部分：资格审查及其他文件

（一）资格审查文件按以下要求提供

1. 投标保证金：缴纳凭证复印件，加盖公章。
2. 法定代表人证明书及法定代表人授权委托书（含法定代表人及其授权代表身份证明复印件）：按【格式3、格式4】填写，不得修改；
3. 投标资格及文件声明函：按【格式5】填写，不得修改；
4. 三证合一营业执照（或有效的营业执照、组织机构代码证、税务登记证；或如有国家另行规定则从其规定）；或事业法人登记证，或社会团体组织登记证，或民办非企业及其他组织（提供证明文件）；或身份证等相关证明。（复印件加盖公章）
5. 在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“信用信息”、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”查询情况证明：投标人没有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》第二十二条资格条件的供应商。

以“招标公告”发出之日起，两个网站的信用记录查询结果打印页并加盖公章。

如查询结果显示“没查到您要的信息”，视为没有上述三类不良信用记录。

6. 有食品药品监管部门颁发的有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》。（复印件加盖公章）

（二）其他文件

1. 投标函：按【格式6】填写，不得修改；
2. 退保证金说明函：按【格式7】填写，不得修改；
3. 招标代理服务费支付承诺书：按【格式8】填写，不得修改。

五、第二部分：商务部分

1. 投标人基本情况说明：按【格式9】要求编制；
2. 同类项目业绩情况一览表：按【格式10】要求填写，不得修改；
2. 投标人按照商务评分要求提供的有能力履行合同的信誉及其他证明文件；
3. 投标人认为需要提供的其它说明和商务资料。

六、第三部分：服务部分

1. 采购需求响应承诺书：根据“采购需求”要求，按照【格式11】要求编制；
2. 拟任执行管理及技术人员一览表（如有）：按照【格式12】编制；
3. 投标人按照服务评分要求提供服务方案等，【格式自拟】；
4. 投标人认为需要提供的其它说明和资料。

七、第四部分：投标报价

1. 投标人应按本招标文件附件投标文件格式要求填写报价文件：包括：

(1) 开标一览表：按照【格式 13】填写，不得修改；

(2) 投标分项报价表（如有）：按照【格式 14】要求进行编制（或【格式自拟】）（根据项目实际情况确定）；

(3) 中小企业服务报价表（如有）：按照【格式 15】填写，不得修改；

(4) 中小企业声明函（如有）：按照【格式 16】填写，不得修改；

(5) 残疾人福利性单位声明函（如有）：按照【格式 17】填写，不得修改，并对声明的真实性负责。《残疾人福利性单位声明函》随中标结果同时公告，接受社会监督，如与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

(6) 监狱企业的证明文件（如有）：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，【格式自拟】。

2. 投标人只允许唯一固定投标报价，对投标报价具有选择性的投标文件将视为投标无效。

3. 投标人服务的投标报价，是指完成《采购需求》所要求提供的服务一切费用，包括但不限于人工费、交通费、住宿费、管理费、设备与材料费、税费等费用。

设备与材料费应包含设备与材料（含相关配件、附件、安装材料等）价格、运送设备与材料到采购人指定地点费用（包括但不限于运输、保险、装卸等费用）、仓储费、安装调试费、伴随服务费（包括但不限于人员培训费、技术使用及技术指导费）、售后服务费、税费等费用；除此之外，投标人不得再向采购人收取任何费用。

4. 投标人漏报的费用，视为此项费用已隐含在投标报价中，中标后不得再向采购人收取任何费用。

5. 投标人应以人民币为单位填报所有投标报价，合同实施时亦以人民币支付。

6. 本项目投标总价报价设最高限价，具体见下表。

包号	包组内容	服务期限	类别	最高限价 (人民币/万元)
包一	中山大学附属肿瘤医院东风东路院区餐厅委托管理服务	3年, 自2018年10月1日起至2021年9月30日止 合同一年一签	服务	1031.75万元/3年
	中山大学附属肿瘤医院中新知识城院区餐厅委托管理服务	1年, 预计2020年启用	服务	374.56万元/1年
合 计				1406.31

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

第五章 开标、评标

第一节 开标

一、取消招标活动的权利

采购人经过法定程序，有权在授标之前取消本次招标活动，对受影响的投标人不承担任何责任，也无义务向受影响的投标人解释采取这一行动的理由。

二、投标文件的接收

投标人应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间前，将投标文件密封送达投标文件提交地点。投标文件有以下情况的将被拒收：

1. 逾期送达的；
2. 未按照招标文件要求密封的，包括：
 - (1) 未密封或密封不完整；
 - (2) 未盖公章或公章不清晰，无法辨认出投标人名称。
3. 未按照招标文件要求，按时及足额缴纳投标保证金的。

三、开标

(一) 本次招标按本招标文件《招标公告》规定的时间和地点进行开标。

(二) 所有投标人应准时参加开标会，并按时签到。

参加开标会的投标人须为法定代表人或其授权代表，并提供法定代表人证明书或其授权委托书及身份证明文件供核实；提供法定代表人授权委托书的，需附法定代表人证明书；如报名时提供的法定代表人证明书或其授权委托书已按招标文件要求格式填写的，且为同一人参加开标会的，则只需提供身份证明文件供核实。（除投标人的法定代表人或其授权代表人外，投标人的其他人员不得参加开标会。）

投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

(三) 开标会由采购代理机构组织并主持，邀请采购人、投标人参加。

1. 投标文件密封完好性检查

在投标截止时间后，由采购人委派监督人及（或）经办人、所有投标人（或代表）在开标现场共同查验投标文件的密封情况。

2. 宣布

投标文件密封完好确认无误后，由采购代理机构工作人员按照投标人的法定代表人或其授权代表人签到顺序当众进行拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容（不涉及商业秘密的相关内容等）。

3. 宣布的同时，采购代理机构现场记录人员进行开标记录，并打印出纸质文件给采购人委派监督人、各投标人、宣布人、记录人，对宣布内容进行签名确认。

（四） 投标人法定代表人或其授权代表人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。

四、投标截止时，如投标人满足三家及以上的，正常开标，开标时均当众予以拆封、宣布。若不足三家的，不再进行开标，并将投标文件原封退还给投标人，投标人须进行签收。

第二节 投标人资格审查

投标人资格审查按以下表格内容进行：

投标人资格审查表

序号	资格审查内容	招标文件要求	投标人 A	投标人 B	...
1	投标保证金	缴纳凭证复印件并加盖公章			
2	法定代表人证明书及法定代表人身份证明复印件 或：法定代表人证明书及法定代表人授权委托书（含法定代表人及其授权代表身份证明复印件）	按附件一“投标文件格式”中“法定代表人证明书及法定代表人授权委托书”编制、签署、盖章			
3	投标资格及文件声明函	按附件一“投标文件格式”中“投标资格及文件声明函”编制、签署、盖章			
4	三证合一营业执照（或有效的营业执照、组织机构代码证、税务登记证；或如有国家另行规定则从其规定）；或事业法人登记证，或社会团体组织登记证，或民办非企业及其他组织（提供证明文件）；或身份证等相关证明。	复印件加盖公章			
5	没有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规定条件	打印页加盖公章。 （如查询结果显示“没查到您要的信息”，视为没有此三类不良信用记录）			
6	有食品药品监管部门颁发的有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》	复印件加盖公章			
结论					

【说明】“√”为提供，“×”为未提供；结论为“未提供”则该供应商资格不符合本招标文件要求，不得进入下一步评审。

第三节 评标

一、评标委员会

(一) 本次招标评标将依法组建评标委员会，评标委员会由采购人代表和评审专家组成。评审专家从依法建立的评审专家库中，通过随机方式抽取。

(二) 评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

1. 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、服务等实质性要求；
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. 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；
5. 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。

(三) 评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该评审专家回避：

1. 参加采购活动前三年内，与供应商存在劳动关系，或者担任过供应商的董事、监事，或者是供应商的控股股东或实际控制人；
2. 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，或与参加该采购项目的供应商发生过法律纠纷；
3. 任职单位与采购人或参加该采购项目供应商存在行政隶属关系；
4. 曾经参加过该采购项目的进口产品或采购文件、采购需求、采购方式的论证和咨询服务工作；
5. 同一单位的评审专家在同一项目评审委员会成员中超过一名；
6. 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。

(四) 评标委员会及其成员不得有下列行为：

1. 确定参与评标至评标结束前私自接触投标人；
2. 接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明，本招标文件本节“二评标原则”第 5 点规定的情形除外；
3. 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；
4. 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；

5. 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；
6. 记录、复制或者带走任何评标资料；
7. 其他不遵守评标纪律的行为。

评标委员会成员有前款第 1 至 5 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。

二、评标原则

评标工作应依据国家和地方有关法律法规及招标文件规定，遵循“公开、公平、公正、择优、信用”的原则进行。

1. 评标委员会应当严格遵守评审工作纪律，按照客观、公正、审慎的原则，根据招标文件规定的评标程序、评标方法和评标标准进行独立评审。任何单位和个人不得非法干预或者影响评标过程和结果。

2. 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对资格与符合性审查合格的投标文件进行商务、服务及价格评估，综合比较与评价。

3. 评标委员会判断投标文件的有效性、合格性和响应情况，仅依据投标人所递交一切文件的真实表述，不受与本项目无直接关联的外部信息、传言以及网上探讨性文章而影响自身的专业判断。

4. 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

5. 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式（由评标委员会签字确认后）要求投标人作出必要的澄清、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，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

6. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：
- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
 - (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 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。

三、评标工作程序

评标工作按下述顺序进行：

1. 投标文件符合性审查。
2. 详细评审——比较与评价、推荐中标候选供应商名单。

通过符合性审查的投标文件才能进入详细的评审；详细评审分为商务评审、服务评审、投标价格评审，对各投标人的投标文件进行全面的比较与评价。

3. 投标人澄清、说明或者补正（如有）。

四、评标方法

本次招标采用综合评分法，各分值权重分配见下表：

内容	商务、服务部分	价格部分
权重	70%	30%
分值	70	30

第四节 评标标准

一、投标文件符合性审查

评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的★条款响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求做出响应。

【详见评标标准之一《投标文件符合性审查表》】

二、详细评审

详细评审是对投标文件中商务、服务和投标报价进行比较与评价。

(一) **商务评审**：按照招标文件中商务评分表的评审细则进行评审和比较，并量化打分。统计商务得分取各评委的商务评分的算术平均值作为该投标人的商务得分。【详见评标标准之二《商务评分表》】。

所有评委所评各项的评分及算术平均按四舍五入原则精确到小数点后二位，再汇总得出的该投标人的商务得分按四舍五入原则精确到小数点后二位。

(二) **服务评审**：按照招标文件中服务评分表的评审细则进行评审和比较，并量化打分。统计服务得分取各评委的服务评分的算术平均值作为该投标人的服务得分。【详见评标标准之三《服务评分表》】。

所有评委所评各项的评分及算术平均按四舍五入原则精确到小数点后二位，再汇总得出该投标人的服务得分按四舍五入原则精确到小数点后二位。

(三) 价格评审

1. **评标价**：评标价为各投标人价格评审的唯一评审依据。评标价为各投标人投标总价报价经过修正和扣除后的价格。

中标后，如投标总价报价有按 2. ①--④修正，则修正后的投标总价报价为中标价；如无按 2. ①--④修正，则投标总价报价为中标价。

2. 投标总价报价的修正

投标文件总价报价出现前后不一致的，按照下列规定修正；同时出现两种以上不一致的，按照下列规定的顺序修正：

- ① 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；
- ② 投标文件中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- ③ 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- ④ 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。
- ⑤ 对于采购人需要的服务和附带备品、配件所需的费用，如果投标人是另外单独报价的话，评分时计入投标总价报价；
- ⑥ 当投标人的报价出现漏项时，评审时，评标委员会取所有投标人的此项最高报价作为漏项报价并更正总价，计算价格得分；**【如获中标则视该投标人免费提供该内容】**。

3. 按上述修正后的投标总价报价，对投标人具有法律约束力。如果投标人不接受修正后的价格，其投标无效，其投标保证金依法予以没收。

4. 按上述 2. 修正后的投标总价报价，还需落实政府采购政策，进行价格扣除。

评委对于小型和微型企业、残疾人福利性单位、监狱企业的价格扣除，依据投标人提交的《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》、《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》。

对于非专门面向小型和微型企业、残疾人福利性单位、监狱企业采购的项目，依照《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）、《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，按照以下比例给予相应的价格扣除。

小型和微型企业服务价格扣除表

序号	情形	价格扣除比例	计算公式
1	非联合体供应商 (供应商须为小型和微型企业)	对小型和微型企业服务的价格扣除 6%	评标价 = 修正后的投标总价报价 - 小型和微型企业服务的价格 × 6%
2	联合体各方均为小型和微型企业	对小型和微型企业服务的价格扣除 6% (不再享受序号 3 的价格折扣)	
3	联合体一方为小型和微型企业且小型和微型企业协议合同金额占联合体协议合同总金额 30% 以上的	对联合体总金额扣除 2%	评标价 = 修正后的投标总价报价 × (1 - 2%)

【说明】

- (1) 中型企业不享受以上优惠；
- (2) 小型、微型企业提供中型企业服务的，视同为中型企业；
- (3) 残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除；残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受家价格扣除。
- (4) 监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除。

5. 价格评分采用“低价优先法”计算。【详见评标标准之四《价格评分表》】。

计算价格得分：价格分统一采用低价优先法计算，各有效投标人的评标价（指投标总价报价经修正、折扣后的价格）中，取最低价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

$$\text{价格得分} = (\text{评标基准价} / \text{评标价}) \times 100 \times 30\%$$

三、综合评分

- 1. 综合得分 = 服务得分 + 商务得分 + 价格得分
- 2. 各项得分按四舍五入原则精确到小数点后两位。

四、中标候选人名单确定

1. 采用综合评分法的，评标结果按评审后综合得分由高到低顺序排列。

综合得分相同的，按下列顺序排列：（1）修正后的投标报价（由低到高顺序）；（2）服务得分（由高到低顺序）。

2. 本次招标项目推荐三位中标候选人，在中标候选人中确定一位作为本项目的中标人。

评标结果中排序第一的投标人为第一中标候选人，排序第二的投标人为第二中标候选人，以此类推。

五、评标报告

评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标报告应当包括以下内容：

1. 招标公告刊登的媒体名称、开标日期和地点；
2. 投标人名单和评标委员会成员名单；
3. 评标方法和标准；
4. 开标记录和评标情况及说明，包括无效投标人名单及原因；
5. 评标结果，确定的中标候选人名单或者经采购人委托直接确定的中标人；
6. 其他需要说明的情况，包括评标过程中投标人根据评标委员会要求进行的澄清、说明或者补正，评标委员会成员的更换等。

六、废标

在采购过程中，出现下列情形之一的，应予废标：

1. 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；
2. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
3. 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
4. 因重大变故，采购任务取消的。

评标标准之一：投标文件符合性审查表

序号	符合性审查内容	招标文件要求	投标人 A	投标人 B
1	投标有效期	为投标截止之日起 90 日内有效			
2	签署、盖章	按附件一“投标文件格式”中各类文件格式要求编制、签署、盖章			
3	投标总价报价	是固定唯一价,未超出招标文件中规定的采购预算金额或最高限价			
4	实质性响应	满足招标文件中的★条款(如有)			
5	投标文件的完整性	根据招标文件规定,半数以上评委认定为完整的			
6	投标文件的有效性	根据招标文件规定,半数以上评委认定为有效的			
结论					

【说明】“√”为符合，“×”为不符合；有半数以上的评委对供应商的结论为“不符合”则该供应商为未实质上响应招标文件，不得进入下一步详细评审。

评标标准之二：商务评分表（33分）

（本项目总分 100 分，商务分值占总分值权重的 33 %。）

序号	评审因素	分值	评分标准
1	企业综合实力及履约能力	4	<p>根据会计师事务所出具的审计报告，横向比较投标人的综合实力及履约能力：</p> <p>综合实力强、履约能力强，得 4 分；</p> <p>综合实力较好、履约能力较好，得 3 分；</p> <p>综合实力一般、履约能力一般，得 1 分。</p> <p>（须提供近三年的会计师事务所出具的审计报告）</p>
2	企业管理体系评价	15	<p>获得“ISO 9001 质量管理体系认证证书”得 2 分；</p> <p>获得“ISO 14001 环境管理体系认证证书”得 2 分；</p> <p>获得“ISO 22000 食品安全管理体系认证证书”得 2 分；</p> <p>获得“OHSAS 18001 职业健康安全管理体系认证证书”得 2 分；</p> <p>获得“HACCP 体系认证证书”得 2 分；</p> <p>如上述 5 项证书上的审核地址或现场地址与投标人营业执照的注册地址一致时，得 5 分（如在证书有效期内更换注册地址，须提供变更地址的相关合法证明，方能得分，须提供相关单位颁发认定的证书复印件加盖公章）。</p>
3	企业社会责任及荣誉	9	<p>近 3 年内连续 2 年获得税务部门颁布的联合评价为“纳税信用 A 级荣誉证书”的得 3 分；</p> <p>近 3 年内获得中国烹饪协会颁发的“企业信用评价 AAA 级信用企业”荣誉的得 3 分；</p> <p>近 3 年内获得中国烹饪协会颁发的“机关单位团餐代表品牌”荣誉的得 3 分；</p> <p>（须提供相关单位颁发认定的证书复印件加盖公章）。</p>

4	企业商誉及信誉	5	<p>连续9年及以上获得省级或以上“守合同重信用企业”称号的，得5分；</p> <p>连续5年及以上获得省级或以上“守合同重信用企业”称号的，得2分；</p> <p>连续2年及以上获得省级或以上“守合同重信用企业”称号的，得1分；</p> <p>其余不得分；</p> <p>（须提供省级或以上工商行政管理部门颁发的有效证书的复印件加盖公章）。</p>
---	---------	---	---

【说明】招标文件要求提交的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。

评标标准之三：服务评分表（37分）

（本项目总分 100 分，服务分值占总分值权重的 37%。）

序号	评审因素	分值	评分标准
1	项目实施经验评价	13	<p>投标人近 3 年内，各政府事业单位、学校、医院、公安局类的同类餐饮服务项目的管理经验（满分为 8 分）：</p> <p>有 15 家（含）以上的，得 8 分；</p> <p>有 10 家（含）以上的，得 5 分；</p> <p>有 5 家（含）以上的，得 2 分；</p> <p>其余不得分。</p> <p>（须提供至今仍在运营的项目点的合同复印件加盖公章）</p> <p>投标人近 3 年内企业同类餐饮服务项目的管理经验（满分为 5 分）：</p> <p>有 5 家（含）以上单日就餐人次 3000 人次以上的，得 5 分；</p> <p>有 10 家（含）以上单日就餐人次 2000 人次以上的，得 3 分；</p> <p>有 15 家（含）以上单日就餐人次 1000 人次以上的，得 1 分；</p> <p>其余不得分；</p> <p>（须提供至今仍在运营的项目点的合同，如合同无注明人数时还须提供加盖甲方公章或部门章的证明文件，复印件加盖公章）。</p>
2	实施方案评价	10	<p>横向比较各投标人制定的项目实施方案是否满足用户需求，包括人员管理方案、出品保障方案、服务质量保障方案、食品安全保障方案、创新服务方案、应急处理方案等。</p> <p>实施方案对比为优秀的得 10 分；</p> <p>实施方案对比为良好的得 7 分；</p> <p>实施方案对比为较好的得 4 分；</p> <p>实施方案对比为一般的得 2 分；</p> <p>其余不得分。</p>

3	服务支持体系评价	5	<p>横向比较各投标人的服务支持体系的建立情况（中央厨房、咖啡吧、便利店等）：</p> <p>服务支持体系对比为优秀的得 5 分；</p> <p>服务支持体系对比为良好的得 3 分；</p> <p>服务支持体系对比为一般的得 1 分；</p> <p>其余不得分；</p> <p>（须提供相关证明资料复印件加盖公章，如：营业执照或产权证明或租赁合同证明复印件，现场图片等）。</p>
4	人员资质	4	<p>配备的驻场食品安全员具有《高级食品安全管理员证书》，得 2 分；以有效的证书复印件加盖公章为准；</p> <p>投标人拥有的食品安全员若通过国家 FSMS（ISO22000）及国家 HACCP 认证人员注册全国统一考试，得 2 分；以提供的国家发布通过考试的名单或培训证书复印件加盖公章为准，该人员不一定派驻本项目，但须根据甲方要求进行巡查。</p> <p>（须提供该名食品安全员的由投标人银行账户名义发放的工资流水证明及投标人为该名人员购买的社保证明，复印件并加盖公章）</p>
5	增值服务实施方案评价	3	<p>横向比较各投标人针对本项目制定增值服务（增值服务指用户需求以外的相关服务）的类型、内容、人员配置、实施方案等：</p> <p>实施方案对比为优秀的得 3 分；</p> <p>实施方案对比为良好的得 2 分；</p> <p>实施方案对比为一般的得 1 分；</p> <p>其余不得分。</p>
6	食堂布局与设计能力	2	<p>投标人近 3 年内承担过食堂布局设计或布局设计咨询服务的项目，得 2 分，其余不得分。（须提供合同及发票证明，并在合同中能证明投标人服务内容为食堂设计/设计咨询顾问的）</p>

【说明】招标文件要求提交的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。

第六章 中标和合同

第一节 中标

一、中标人的确定

1. 评标委员会提交评标报告和推荐中标候选人后，在规定时间内，采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。

中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

2. 第一中标候选人有下列情形之一的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一中标候选人为中标人，以此类推，也可以重新开展政府采购活动。

(1) 提供虚假资料，伪造文件等一切弄虚作假行为的；

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

3. 中标人确定后，将在媒体上进行中标结果公示（与发布招标公告的媒体一致）。

二、《中标通知书》的发放

1 招标结果在相关网站上公示，对招标结果在公示期间如供应商有质疑，应以书面形式向采购代理机构递交正式的质疑文件（质疑文件具体内容见本文第三章第五节 询问、质疑与投诉）。

2. 中标结果公示结束，待中标人完成招标代理服务费的缴纳后，由采购代理机构以书面形式向中标人发出《中标通知书》。

《中标通知书》是合同的组成部分，对采购人和中标人具有同等法律效力。

《中标通知书》一经发出，采购人无故改变中标结果，或中标人擅自放弃中标的，须依法承担法律责任。

第二节 合同签订与履行

一、合同的订立

1. 中标人应出具《中标通知书》，在法定时间内与采购人签订合同。
2. 采购人应当自中标通知书发出之日起在规定的时间内，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。
3. 本合同中甲方是指采购人，乙方是指中标人。

二、合同的组成

合同组成部分：

1. 本项目的招标文件；
2. 《中标通知书》；
3. 中标人的投标文件；
4. 与本次招标活动有关的书面澄清、修改、补充说明及公告公示；
5. 本项目的采购合同。

三、合同的履行

1. 采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。
2. 采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的百分之十。

四、其他情形

1. 签订合同前和履行合同时，有以下情形的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一中标候选人为中标人、或与下一中标候选人签订采购合同，也可以重新开展政府采购活动。

(1) 中标人放弃中标，或因不可抗力或自身原因不能签订或履行采购合同的；

(2) 中标人拒绝与采购人签订合同的；

(3) 中标人不能按照招标文件要求及投标文件的承诺签订合同，或经核定中标人的投标文件与事实不符，从而影响公平、公正及合同执行的；

(4) 中标人存在弄虚作假等情况骗取成交的；

(5) 中标人的投标报价、服务等存在重大偏差，甚至存在欺诈行为的；

采购人发现中标人有第(2)、(3)、(4)及(5)点情形，有权取消中标人的中标资格，没收其保证金；或有权终止合同，没收履约保证金，并保留依法追究的权利。

2. 如果中标候选人均无法签订合同，采购人将依法重新招标，对受影响的各方不承担任何责任。

五、拟签订的合同文本

本项目拟签订合同文本格式见附件二。

本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订，但不得偏离实质性条款。

附件一

投标文件格式

【格式 1】封面

正本/副本

投标文件

项目编号：

项目名称：

包号及内容：

投标单位：

地址：

联系人：

联系电话：

【格式2】 导读表

投标人资格审查文件导读表

序号	资格审查文件内容	招标文件要求	提供情况		页码	备注
			有	无		
1	投标保证金	缴纳凭证的复印件加盖公章				
2	法定代表人证明书及法定代表人身份证明复印件 或：法定代表人证明书及法定代表人授权委托书(含法定代表人及其授权代表身份证明复印件)	按附件一“投标文件格式”中“投标人法定代表人资格证明书、投标人法定代表人授权委托书”编制、签署、盖章				
3	投标资格及文件声明函	按附件一“投标文件格式”中“投标资格及文件声明函”编制、签署、盖章				
4	三证合一营业执照（或有效的营业执照、组织机构代码证、税务登记证；或如有国家另行规定则从其规定）；或事业法人登记证，或社会团体组织登记证，或民办非企业及其他组织（提供证明文件）；或身份证等相关证明。（复印件加盖公章）	复印件加盖公章				
5	没有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规定条件	打印页加盖公章				
6	有食品药品监管部门颁发的有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》	复印件加盖公章				

【说明】 以上材料将作为投标人资格审查的重要内容，投标人须按照其内容要求在投标文件中如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致投标无效。

投标文件符合性审查文件导读表

序号	符合性审查文件内容	招标文件要求	提供情况		页码	备注
			有	无		
1	投标有效期	投标截止之日起 90 日内有效				
2	签署、盖章	按附件一“投标文件格式”中各类文件格式要求编制、签署、盖章				
3	投标报价	是固定唯一价,未超出招标文件中规定的采购预算金额或最高限价				
4	实质性响应	满足招标文件的“★”条款(如有)				
5	投标文件的完整性	根据招标文件要求编制				
6	投标文件的有效性	根据招标文件要求编制				

【说明】以上材料将作为投标人符合性审核的重要内容，投标人须按照其内容要求在投标文件中如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致投标无效。

详细评审导读表

文件类型	序号	文件名称	提供情况		页码	备注
			有	无		
商务部分	1	按照商务评分表中“评分项目”逐一系列明（本表格可加行）				
	2	根据招标文件，投标人认为有需要提供的其它商务资料				
服务部分	1	按照服务评分表中“评分项目”逐一系列明（本表格可加行）				
	2	根据招标文件，投标人认为有需要提供的其它服务资料				
投标报价部分	1	开标一览表				

第一部分

资格证明及其他文件

【格式 3】 法定代表人证明书

法定代表人证明书

致：广东华鑫招标采购有限公司

同志，现任我单位职务，为法定代表人，特此证明。

有效日期：与投标有效期一致。

附： 法定代表人身份证明复印件

【说明】1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2. 所填内容必须真实、清楚，不得涂改。

3. 为避免废标，请投标人务必提供本附件



投标人名称（公章）：

日 期：年月日

【格式 4】 法定代表人授权委托书

法定代表人授权委托书

致：广东华鑫招标采购有限公司

兹授权同志，为我单位授权代表人，全权代表我司参与本项目投标的一切事宜。

有效期限：与投标有效期一致。

附： 法人授权委托书身份证明复印件

- 【说明】**
1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
 2. 所填内容必须填写真实、清楚，不得涂改。
 3. 有效期限：与本公司投标文件中标注的投标有效期相同，自本单位递交投标文件之日起生效。
 4. 投标签字代表为法定代表人，则本附件不需提交。

授权委托书身份证复印件

投标人法定代表人（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日 期：年月日

【格式5】投标资格及文件声明函

投标资格及文件声明函

致：广东华鑫招标采购有限公司

我方愿意参加中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目（项目编号：HX19840118YLCZ）投标，并声明截至开标日：

一、我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条所规定的条件：

- （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）参加政府采购活动前三年内，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。

二、证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1. 具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）复印件；

2. 我方已依法建立健全的财务会计制度，如有需要，可随时提供相关证明材料，以便核查；

3. 我方承诺具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4. 我方依法缴纳各项税费及社会保险费用，如有需要，可随时提交相关缴费证明，以便核查；

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；

6. 符合法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的，评审委员会可将我方做投标无效处理，我方愿意承担相应的法律责任。

我方已清楚招标文件的要求及有关文件规定，本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我方承担。

投标人法定代表人（或授权代表人）（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日期：年月日

【格式 6】 投标函

投 标 函

致：广东华鑫招标采购有限公司

为响应你方组织的中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目（项目编号：HX19840118YLCZ），我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目招标文件的全部内容。

我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并愿意积极参与投标。

_____（投标供应商名称）作为投标供应商正式授权_____（法定代表人或授权代表全名，职务）代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。

在此提交的投标文件，正本壹份、电子文件（U 盘）壹份。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）本投标文件的有效期为投标截止时间起 90 天。如中标，有效期将延至服务资格终止日为止。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件能在签订采购合同时直至采购合同终止日有效。

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

（三）我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其它数据、信息或资料。

（四）我方完全尊重和认可评委会所作的评标结果；同时，我方理解报价最

低并非意味着必定获得中标资格。

（五）我方如果中标，将保证履行招标文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《采购需求》及《合同》中的全部任务。

（六）如我方被授予合同，我方承诺支付就本次招标应支付或将支付的招标代理服务费（详见按招标文件要求格式填写的《招标代理服务费支付承诺书》）。

（七）我方在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

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

（九）我方承诺具备《政府采购法》第二十二条规定的条件；

（十）我方具备履行合同所必需的设备和专业技术能力。

（十一）我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址： . 邮政编码： .
电 话： . 传 真：
联 系 人： . 职 务： .

投标人法定代表人（或授权代表人）（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日 期：年月日

【格式 7】退保证金说明函

退保证金说明函

致：广东华鑫招标采购有限公司

我方为中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目（【项目编号：HX19840118YLCZ】）投标所提交的投标保证金¥元（小写金额），请贵司退还时转账至以下账户：

收款单位：

开户银行：

账号：

投标人法定代表人（或授权代表人）（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日期：年月日

【说明】投标人提供的退还保证金账户必须与实际投标人名称一致，此函要求盖公章。

保证金银行汇款回单粘贴处

（需加盖公章）

【格式 8】招标代理服务费支付承诺书

招标代理服务费支付承诺书

致：广东华鑫招标采购有限公司

在贵公司组织的中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目（【项目编号：HX19840118YLCZ】）招标中我方如获中标，我方保证在收到《缴费通知书》后，按要求及时向贵公司缴纳招标代理服务费。

如我方违约，愿接受贵公司出具的违约通知，按招标代理服务费用的 200% 在我方提交的投标保证金或采购人付给我方的中标合同款中扣付，并在此同意和要求采购人办理支付手续。我方愿承担由此而引起的一切法律责任。

特此承诺！

投标人法定代表人（或授权代表人）（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日期：年月日

第二部分

商务部分

【格式9】 投标人基本情况说明

投标人基本情况说明

- 1、公司名称：电话号码：
- 2、地址：传真：
- 3、成立时间：经济性质：
- 4、开户银行名称及账号：
- 5、营业执照或登记证或自然人身份证号：
- 6、投标人简介（格式自行编制）

【格式 10】 同类项目业绩情况一览表

同类项目业绩情况一览表

项目名称：中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目

项目编号：HX19840118YLCZ

序号	项目名称	采购人	联系人及电话	合同总价	签约日期

【说明】根据评审要求提供相关证明资料。

第三部分

服务部分

【格式 11】采购需求响应承诺书

采购需求响应承诺书

中山大学附属肿瘤医院：

我方愿意参加中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目（【项目编号：HX19840118YLCZ】）投标，并承诺：

1. 我方无条件响应本项目采购需求。
2. 若我方中标，我方将完全无条件对应以上承诺提供服务。
3. 我方在完全响应本项目采购需求的基础上，部分条款正偏离采购人要求，详见附表《正偏离情况表》。（若附表为空，则视为无偏离。）

投标人法定代表人（或授权代表人）（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日期：年月日

附表：

正偏离情况表

条款序号	采购需求条款	投标实际情况	证明文件
			见投标文件第页

【说明】1. 若无正偏离不需填写此表。

2. 若投标人部分条款正偏离，须填写此表并提供证明文件，不提供则不予接受。

【格式 12】 拟任执行管理及技术人员一览表（如有）

拟任执行管理及技术人员一览表

项目名称：中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目

项目编号：HX19840118YLCZ

职责分工	姓名	现职务	持何种资格证书	曾主持/参与的同类项目经历	职称	专业工龄
...

【说明】1. 根据评审要求提供相关资料。（复印件加盖公章）

2. 在使用地区配备稳定的服务人员，须提供服务人员相关证明材料。

第四部分

投标报价

【格式 13】开标一览表

开标一览表

项目名称：中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目

项目编号：HX19840118YLCZ

投标价格单位：人民币/元

投标总价：大写_____

小写_____

包号	包组内容	服务期限	类别	报价 (人民币/元)
包一	中山大学附属肿瘤医院东风东路院区餐厅委托管理服务	3 年，自 2018 年 10 月 1 日起至 2021 年 9 月 30 日止 合同一年一签	服务	
	中山大学附属肿瘤医院中新知识城院区餐厅委托管理服务	1 年，预计 2020 年 启用	服务	
投 标 总 价				

【说明】 1. 投标人服务的投标报价，是指完成《采购需求》所要求提供的服务一切费用，包括但不限于人工费、交通费、住宿费、管理费、设备与材料费、税费等费用。报价不得超出最高限价。

2. 此表除装订于投标文件中外，还应将此表原件一份置于投标报价函中。

投标人法定代表人（或授权代表人）（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日期：年月日

【格式 14】投标分项报价表（如有）

分项报价表

项目名称：中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目

项目编号：HX19840118YLCZ

包号及包组内容：

序号	岗位	东风东路院区		中新知识城院区		小计 (元)
		人数	投标单价 (元/人/月)	人数	投标单价 (元/人/月)	
1	经理	1		1		
2	楼面经理	1		1		
3	VIP 接待经理	1		1		
4	厨师长	1		1		
5	经理助理	1		1		
6	食品安全员	1		1		
7	营养师	1		1		
8	信息系统管理员	1		1		
9	文员	1		1		
10	面点主管	1		1		
11	点心师	7		4		
12	助点	3		2		
13	厨师班长	1		1		
14	厨师	4		4		

15	卤水	2		2		
16	打荷	3		3		
17	上什	3		4		
18	厨工	1		3		
19	切配主管	1		1		
20	切配	10		9		
21	楼面主管	1		2		
22	服务员	4		5		
23	打包领班	2		2		
24	分餐员	10		8		
25	送餐领班	2		2		
26	送餐员	11		10		
27	洗消领班	1		1		
28	洗消员	6		5		
人员合计		82 人		78 人		
(一) 驻场员工 每月工资小计						
(二) 每月管理成本、 税费、利润等						
(三) 每月服务费小 计: (一) + (二)						
减: (四) 每月病人 餐运营管理费		30000.00		0		
减: (五) 每月移动 售卖点管理费		15000.00		0		
(六) 每月服务费投 标价= (三) - (四) - (五)						
年度服务费投标价= (六) *12						

投标总价 （东风东路院区年度服务费*3年；中新知识城院区年度服务费*1年）			
投标总价：大写：人民币_____元（小写：¥_____元）			

【说明】

1. 此表为首次报价一览表之报价明细表。
2. 供应商服务的报价，是指完成《采购需求》所要求提供的服务一切费用，包括但不限于人工费、交通费、住宿费、管理费、设备与材料费、税费等费用。报价不得超出本项目的最高限价。
3. （驻场员工工资小计÷服务费小计）的值应大于或等于 80%。
4. 上述序号 1 至 10 的岗位人员数量不得变更且为全职驻场人员，序号 11 至 28 的岗位人员数量可根据实际情况相互调岗、调剂，但调岗或调剂前应提供书面申请及相关理由，经采购人审批同意后方可执行。东风东路院区应按 82 人方案配置人员，不设人数上限，但最低全职在岗人数不得少于 75 人；当低于 75 人时，按 $[(75 - \text{实际在岗人数}) * \text{中标价} / 82]$ 的计算方式扣减服务费。
5. 以上中新知识城院区餐厅的岗位设置和与人员配备数量为暂定数，届时根据餐厅的运营以及就餐情况进行调整。

供应商法定代表人（或授权代表人）（签字或盖章）：

供应商名称（公章）：

日 期：年月日

【格式 15】中小企业服务报价表（如有）

中小企业服务报价表

项目名称：中山大学附属肿瘤医院餐厅委托管理服务项目

项目编号：HX19840118YLCZ

包号及包组内容：

（格式自拟）

- 【说明】
1. 此表为《分项报价表》中关于中小企业服务单列明细表。
 2. 属于《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）中规定的中小企业服务的，需在本表中详细列明，作为评审时价格扣除6%参与评审的依据。

投标人法定代表人（或授权代表人）（签字或盖章）：

投标人名称（公章）：

日 期：年月日

【格式 16】中小企业声明函（如有）

中小企业声明函

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181号）的规定，本公司为_____（请填写：中型、小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）规定的划分标准，本公司为_____（请填写：中型、小型、微型）企业。

2. 本公司参加_____单位的_____项目采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他_____（请填写：中型、小型、微型）企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

【说明】 1. 若投标人不属于规定的中小企业范围，或提供的产品不是中小企业制造的，请勿提交本声明函。

2. 若投标人属于规定的中小企业范围，需提供相关证明材料，具体按工信部联企业〔2011〕300号执行。

【格式 17】残疾人福利性单位声明函（如有）

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

附件二

采购合同

合同编号：

采 购 合 同

(服务类)

项目名称：

合同编号：

签约地点：

签订日期：二〇一 年 月 日

【本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。】

中山大学附属肿瘤医院 餐厅委托管理服务合同

甲方：中山大学附属肿瘤医院

乙方：_____

根据《中华人民共和国合同法》和《中华人民共和国食品安全法》规定，甲乙双方本着互惠互利，诚信合作的原则，在平等、自愿、协商的基础上，就甲方将其职工餐厅的服务工作委托给乙方管理的事宜，双方一致同意订立本合同，共同遵守及执行。

一、服务内容

1. 职工餐服务内容：

1.1 服务对象：职工、研究生、进修生、实习生、合作单位员工等甲方许可就餐的人员。

1.2 服务项目：职工堂食、职工配送餐、职工过时餐、职工下午茶、医院层面的客餐与接待餐的供餐服务，含相关选材、烹饪、配餐、配送、售后、清洁等必须的餐饮服务。

1.3 服务人次：目前职工约 2600 人，合作单位约 600 人，其他人员约 300 人。

1.4 服务餐次：

餐次	工作日预估用餐人次	就餐形式	
早餐	约 2000 人次	堂食、小卖部、临时早餐点的售卖；	
午餐	约 3000 人次	堂食大众餐	1500 人次
		职工餐配送	800 人次
		过时餐售卖与配送	700 人次
下午茶	约 200 人次	配送至手术室、门诊、CT 等部门	
晚餐	约 1200 人次	堂食大众餐	700 人次
		职工餐配送	300 人次
		过时餐售卖与配送	200 人次

注：节假日就餐人次约为工作日的 1/3，没有下午茶配送。

2. 服务时间:

2.1 职工餐厅: 全年无休, 供餐时间: 早餐 7:00-9:00, 午餐 11:00-13:00, 晚餐 17:00-18:45;

2.2 职工小卖部: 除法定传统节日、国庆假期外, 其余(含周末)正常营业, 时间: 7:00-18:00。

2.3 移动售卖点: 除法定传统节日、国庆假期外, 其余(含周末)正常营业, 时间: 7:00-18:00 (乙方可根据实际情况提早营业或推迟打烊)。

3. 供餐品种:

3.1 工作日: 早餐不少于 24 个品种, 午餐不少于 15 个品种, 晚餐不少于 12 个品种。

3.2 节假日: 早餐不少于 12 个品种, 午餐不少于 10 个品种, 晚餐不少于 8 个品种。

4. 其他配套服务: 协助甲方管理餐厅、协助甲方设计新餐厅布局、每年约 150 次医院层面的客餐与接待餐、每年举办不少于 6 次的举办饮食文化活动、每年至少 4 次人事季度生日会、职工小卖部商品的售卖与管理工作、代煮猪脚姜与红鸡蛋、微信公众号宣传工作、餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务。且举办饮食文化活动时, 主要项目负责人应由非驻场人员担任。

5. 病人餐服务内容:

5.1 服务对象: 门诊与住院病人及其家属等。

5.2 服务项目: 并根据病人情况提供流质、半流质、糖尿病饮食等服务。

5.3 服务人次: 门诊日均人流量约 2500 人次(2017 年门、急诊量 92.26 万人次), 住院病床约 1600 张(2017 年入院 10.55 万人次)。

6. 服务餐次:

餐次	工作日及节假日预估用餐人次	就餐形式
早餐	约 800 人次	配送至病床前
午餐	约 600 人次	
晚餐	约 600 人次	

6.1 服务时间: 全年无休, 供餐时间: 早餐 7:00-8:00, 午餐 11:00-12:00, 晚餐 17:00-18:45。

7. 供餐品种:

7.1 病人早餐: 普通饮食不少于 5 个套餐或不少于 8 个品种的单选服务, 糖尿病饮食早餐不少于 4 个套餐或不少于 4 个品种的单选服务;

7.2 病人午餐、晚餐: 普通饮食不少于 5 个套餐及 2 款汤或不少于 8 个品种的单选服务, 糖尿病饮食早餐不少于 5 个套餐或不少于 5 个品种的单选服务;

8. 其他配套服务：每年举办不少于 2 次的患者饮食文化活动。

二、合作模式

1. 职工餐的经营模式：职工餐（含堂食、过时餐、配送餐等甲方职工享用的餐次）以“收支平衡、略有盈余”的经营理念进行管理，仅核算变动成本（如食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等随就餐量变化而变化的成本），剔除人力成本与折旧成本后，做到收支平衡，略有盈余，并保证每月略有盈余。

2. 职工餐的费用承担原则如下列示（如没有列示，由甲乙双方协商后再确定）：

2.1 以下费用由甲方承担：

2.1.1 甲方应按本合同“第八条、结算方式”支付给乙方每月的委托经营管理服务费。

2.1.2 食材（如肉类、家禽、水产、粮油、调料、副食等烹饪所需食材）、一次性餐盒、餐具、水电费、燃气费、机用清洗液、洗洁精、保鲜膜（袋）、纸杯、纸巾。

2.1.3 收费、烹饪、消防、抽排、监控、洗消、照明、空调等设备及相关维修费。

2.1.4 场地、家具、厨具、甲方管理员办公用品及相关维修费。

2.1.5 物资进销存系统、餐卡收费系统、订餐系统、微信公众号。

2.1.6 餐厅运营所需的办公用品支出（如办公电脑、路由器、打印机、墨盒、打印开餐单、复印菜单、宣传所需的软硬件设施等）。

2.2 以下费用由乙方承担：

2.2.1 聘请驻场员工的薪资、住宿费、培训费、健康证、工作服饰购置费、劳保用品及其他福利津贴待遇等费用。乙方须保证按照不低于合同约定的薪酬标准发放给员工，甲方有权监管工资发放情况。

2.2.2 厨房所需的消耗品，如：文具、纸张、帽子、口罩、围裙、手套、水鞋、百洁布、垃圾袋、砧板、刀具、刀架、剪刀、箴篱、锅铲、滤油器、擀面棍、食物夹、量杯、裱花嘴、裱花袋、网纹胶管、清洁用具、洗菜装菜篮子、锅铲、蒸笼、蒸笼盖、蒸笼垫、刀架等相关厨房所需消耗品，乙方按需供给，如未及时供应影响餐厅运营，每次扣罚服务费 1000 元。

2.2.3 企业经营所需的相关设备、办公用品与耗材，如：电脑、路由器、打印机、墨盒、文具、纸张、宣传所需软硬设施、社保资料、入职资料等。其中：须配备台式电脑不少于 4 台、笔记本电脑 1 台、数码相机 1 部、投影仪 1 部。

2.2.4 举办饮食文化活动所需的额外人力资源、装饰与宣传的相关设计与物料购置。

3. 病人餐的经营模式：病人餐由乙方自主经营、自负盈亏，乙方自行负责病人餐制作的场地、食材、耗材、设施、设备、水电、燃气等，经营所得利润归乙方所有，一切经济纠纷及损失与甲方无关，若由于病人餐的饮食安全问题导致甲方牵连受损，甲方有权要求乙方进行相应的赔偿。病人餐的配送人员须与甲方餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。病人餐的定价不得偏离市场定价，甲方有权对病人餐的价格、食材质

量与安全进行抽查、监督。病人餐的经营模式仅针对东风东路院区，新院区病人餐的经营模式待定。

4. 在合同有效期内，东风东路院区一楼的移动售卖点由乙方自主经营、自负盈亏、自主设计、自主装修、自行采购设备，甲方仅提供场地，按实收取水电费，并规定售卖范围。移动售卖点的商品定价不得偏离市场定价，一切经济纠纷及损失与甲方无关，所有经营收益归乙方所有。若由于移动售卖点售卖的食品安全问题导致甲方牵连受损，甲方有权要求乙方进行相应的赔偿。移动售卖点发生的水电费，以供电局收费标准，乙方按实际使用量每月缴纳水电费给甲方。甲方的职工持餐卡消费时至少享受 8.8 折优惠。甲方的职工消费额经双方对账核实后，与当月服务费一并支付给乙方。目前仅设 1 个移动售卖点，若以后考虑增设移动售卖点，乙方须向甲方提交书面申请，并获甲方审批后方可新增。每增设 1 个移动售卖点，乙方支付甲方管理费 15000 元/月。

5. 乙方驻场员工可在餐厅免费享用一日三餐，但不得浪费与外带。甲方可提供住宿床位（上下铺）、床、家具、空调、热水器，住宿过程中发生的水电煤等费用由乙方负责。若因甲方原因而无法提供住宿床位，届时由双方另行协商住宿及相关费用事宜。

6. 甲方的中新知识城院区餐厅预计 2019 年底或 2020 年开业，届时餐厅将会试营业，暂按职工餐与病人餐均由甲方管理与经营的模式，具体细节待正式开业时双方再作约定。该餐厅岗位设置与人员配备数量由乙方根据餐厅的运营以及就餐情况提出建议与制定方案，经甲方修订、审核及同意后，各岗位人员工资标准按其岗位中标单价支付服务费。

三、 管理要求

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

2. 乙方必须通过有效的服务提高医院员工餐及病员营养餐的服务质量，达到并维持较高的满意度。

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

4. 乙方必须知晓甲方为医疗行业的特殊性，服从甲方的制定的管理规定，通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。

5. 甲方负责选择有实力的配送公司并按照乙方提供的清单采购食品原材料，乙方应协助甲方验收食品原材料。

6. 原则上当天所有餐次的出品应是当次制作，保证新鲜，保证口感，因制作工艺所需的个别菜品经甲方审批同意后可放宽至提前 1 天制作（未售完但保存完好并加热后能正常食用的个别菜品仅可再售卖 1 次）。除个别菜品的特殊需求外，应采用新鲜食材，并尽量减少使

用冷冻品。

7. 乙方全部员工要按星级酒店的标准进行专业素质培训,以优质的服务进行规范化管理,做到礼貌待客,微笑服务,关心每一位医务人员和病人,对病人的饮食要求做好跟踪服务,将优质服务和爱心融为一体。

8. 确保甲方早、中、晚餐的正常膳食供应,并根据需要提供送餐服务,对甲方提出的接待餐、会议供餐、过时餐等无条件服从,并按时、按质完成,保证饭热菜香。

9. 乙方须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定,合理经营和守法经营。经营期间,确保无事故发生,如因乙方原因造成甲方的人员食物中毒、食品安全事故、火灾等事故发生,所有的法律责任和经济损失由乙方全部负责。

10. 乙方在清洁餐具时,必须保证餐具干净卫生,甲方不定期监督检查。对甲方提供的厨房设施、设备要合理使用,妥善保管和维护,不得私自改变厨房布局。

11. 乙方要加强食品卫生,食品质量的管理,确保食品质量,所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时,必须接受食品药品监督管理局等各级单位的卫生监督检查,并按检查结果进行整改。

12. 乙方要加强节流管理,做到人离关水、关电、关气,杜绝长流水、长明灯、漏汽等现象。爱护餐具、厨具、设备等,尽最大努力减少人为或自然损耗。乙方每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录,甲方监督管理。

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

14. 乙方管理团队需及时解决甲方营运中存在的问题,定期巡查甲方现场,营运总监需每月巡查一次,区域经理需每周巡查一次,安全监督管理部门需两周巡查一次,每次巡查需出具书面报告给甲方。

15. 乙方现场管理关键岗位(项目负责人、服务经理、厨师长、点心主管、安全员、领班、主管、仓管、财务等)定期召开工作例会,每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要甲方协调的问题等。

16. 乙方需每月对员工进行1次以上的培训,并有书面培训资料及培训记录。乙方每年对关键岗位员工进行4次以上岗位相关工作培训,并提交培训记录及公司确认等相关资料。

17. 乙方需每2个月更换一次宣传栏的内容。宣传有关的硬件投入由甲方承担,宣传栏内定期更换的资料或网络宣传资料的设计、印刷及相关费用由乙方承担。

18. 乙方负责对餐厅进行环境布置,所产生的费用由乙方支出,包括的用餐宣传的布置、节日氛围的烘托布置、美食活动的场地布置等。

19. 乙方需每月进行职工餐与病人餐的就餐满意度调查,可采用纸质版、网络版、手机软件等方式,满意度调查结果应按实反馈给甲方。

20. 乙方应保证采用符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定的食材制作病人餐，应尽量采用新鲜食材，少用冷冻品。甲方有权不定期到乙方的病人餐烹饪厨房巡查，并有权查阅制作病人餐的食材来源资料及相关进货凭证。

21. 乙方应保证病人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交甲方审核后方可执行。菜式搭配绿色健康，需提供重口味、谈口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，且每餐均需提供流质、半流质、糖尿病饮食（低糖/无糖）、无盐餐、无碘盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮需求服务（特殊餐饮服务根据甲方临床患者的需求变动而变动）。

22. 乙方应配备足够的资源以保证病人餐准时送达，配送时间早餐 7:00-8:00，午餐 11:00-12:00，晚餐 17:00-18:45，且每份病人餐均需配送至病床前。病人餐的配送人员须与采购人餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。

23. 乙方应保证病人餐的配送规范应符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定。应使用专用的保温设备运输病人餐，并保证送达时食品的表面温度不低于 40℃。运输与配送期间应做足有效措施的预防食物受污物或环境的污染。

24. 如食用由乙方配送的病人餐造成腹泻、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乙方全部负责。若由于病人餐的饮食安全问题导致采购人牵连受损，甲方有权要求中标人进行相应的赔偿。

四、 质量要求：

1. 职工餐应包括热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等 8 大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复。

2. 职工餐出餐品种：

2.1 工作日：早餐不少于 24 个品种，午餐不少于 15 个品种，晚餐不少于 12 个品种。

2.2 节假日：早餐不少于 12 个品种，午餐不少于 10 个品种，晚餐不少于 8 个品种。

3. 职工餐每周 1 套菜单，逢周一上新菜单，原则上要求菜式应每周不重样，但热门主菜每周最多可出 2 次。下周菜单需应在本周四前交甲方职能部门审核，新菜式应先进行试做、试尝，并**提交成本分析报告及定价标准**，带甲方审核后方可执行。每月创新及推出新菜 4 款以上（不得在现有菜式基础上仅更换部分原料作为新菜式）。

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

5. 出品质量：

5.1 菜品应不糊、不夹生，软硬适当。色香味俱全，原料新鲜，无过生过熟、无异物。要求菜品体现原汁原味。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。

5.2 清炒菜必须保证即熟亦脆，色要青绿、口感脆爽，不能炒过，八成煎即可，靠少量

复合油（葱姜油、花椒油、麻油、）来体现味道，芡汁要薄要少要均匀、要包住、要有亮度，杜绝青菜出水现象发生。白灼菜口味鲜咸，白灼汁不能太多，浇油要热要少，菜品要整齐美观。上汤菜口味要清鲜、汤汁乳白，原料要 2/3 浸入汤中，不能出现浮油现象。

5.3 肉类的菜口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用亚硝酸钠等化学原料。严格控制松肉粉、食粉的用量。

5.4 炸类的菜品要酥，要金黄色，油不能大，不能腻。个别外焦里嫩的菜要保持好原料的水分和鲜嫩度。严格控制炸油的重复使用次数。

5.5 海鲜类必须新鲜，口味清淡，料味不能浓，保持原汁原味，不能老、咬不动、不能腥。

5.6 汤菜的要求：

5.6.1 汤菜盛入盛器中不能太满，以 8 分满或 8 分半满为宜；

5.6.2 汤菜原料和汤的比例，根据菜的性质不同，比例也不同，但是原料的比例不能超过汤的比例；

5.6.3 汤菜品：以鲜为主，入口首先体现鲜味而后要体现咸味或其他口味，必须体现原汁原味，不能有油或油绝不能大，要靠汤汁熬出的鲜香味和相关辅料来体现；

6. 其他口味汤菜：以突出要求口味为主，但不能太烈，加少量油来体现复合味和香味。

7. 切配标准

7.1 切：根据原料性质、菜品要求将原料切出规则的形状并且要均匀一致。

7.2 配：根据菜品的要求及各种原料的性质在形状、颜色、营养、口感方面做好原料的搭配。禁止因装饰而影响口味，注意点缀用小料、配料、装饰品的口味、液汁不能对菜品有影响。

8. 烹饪标准：体现出原料的本身颜色，以自然色和接近自然色为主。严禁使用色素及任何食品添加剂等。青绿、金黄、酱红、枣红等几色能够增进食欲但关键要新鲜。

9. 装盘要求：盘饰点缀要精致，简单、新鲜、要配合好菜肴的特点，点缀原料要丰富，切记不能因点缀装盘而影响菜品质量，菜品、盘饰要协调一致，要融为一体，雕刻、菜品、大小盘不能有孤立感，注意盘饰与菜肴的比例，起到画龙点睛的作用。

10. 菜品卫生：杜绝异物出现，食品卫生永远是第一要素。青菜要先洗后切，洗前要浸泡 30 分钟；原料杜绝腐烂、变质、有异物；餐具必须消毒，热菜盘子必须要热或烫手；严格卫生检查程序，坚持检查餐前、餐中、餐后卫生的结果（工装、头发、摩丝、冰箱、消毒、垃圾桶、下水道、洗手液、马斗等）。

五、 人员配置要求

1. 本项目由乙方直接管理，不得转包、分包、挂靠等，须提供详细的人员配置优化方案、人员工资标准清单、各类费用标准明细等。东风东路院区餐厅按 82 人方案配置人员，不设

人数上限，但最低全职在岗人数不得少于 75 人，当低于 75 人时，按 $[(75-实际在岗人数)*中报价/82]$ 的计算方式扣减服务费。中新知识城院区餐厅的岗位设置和与人员配备数量为暂定数，届时根据餐厅的运营以及就餐情况进行调整。

2. 项目应配备项目经理 1 名（至少具备大专以上学历）、楼面经理 1 名、VIP 接待经理 1 名，中厨师长 1 名、点心主管 1 名、经理助理 1 名、信息系统管理员 1 名、高级食品安全员（兼职营养师）1 名；管理层（项目经理、楼面经理、VIP 接待经理、中厨师长、点心主管、经理助理）应全职驻点服务，工作天数不少于法定工作天数，不得同时兼任其他项目的管理。

3. 驻场管理层（项目经理、楼面经理、VIP 接待经理、中厨师长、点心主管、经理助理）需通过甲方职能部门面试后方能录用。如乙方需调整驻场管理层，需提前 2 个月书面通知甲方，甲方同意后方可更换。甲方有权对不满意的管理层提出人员调配或更换要求，乙方在收到书面通知 2 个月内调配或更换或补充人员。

4. 项目经理、楼面经理、经理助理应爱国爱党、爱岗敬业、勤劳上进、服从指挥，熟悉 Windows 系统与 Office 办公软件、具备一定文笔功底、有较好的形象。项目经理须具备 5 年以上从事餐饮业服务经验及 3 年以上项目管理经验；楼面经理具备 3 年以上从事餐饮业服务经验；经理助理应熟悉 Photoshop 与微信公众号的编辑与排版。

5. 中厨师长、点心主管须具备 5 年以上从事餐饮业服务经验及 3 年以上管理班组经验；厨师长要求持有高级厨师证（国家职业资格三级），其余厨师应持厨师证；点心主管须持有特级点心师证，其余点心师应持点心师证；中厨部与点心部学徒人数分别不得高于 2 人。

6. 乙方每月需提交发放工资清单及考勤记录给甲方审核。乙方须每月 15 日前发放上月员工工资，如有拖延或未能按照不低于工资清单金额发放，在下月考核评分中酌情扣分。乙方如故意降低员工工资，从中提取利润或用于公司管理支出，视为违约，甲方有权终止合同。

7. 服饰要求：

7.1 驻场人员各部门服饰的款式需经甲方职能部门同意，春夏装各不少于 2 套。

7.2 项目经理、楼面经理、VIP 接待经理、经理助理、办公人员要求穿着正装，在甲方要求时应穿着得体并带妆上班。

7.3 中厨厨师统一服饰、点心师统一服饰、其他食材加工人员统一服饰、服务人员统一服饰。

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

8. 乙方必须要求所有派驻服务人员服从甲方的管理，严格执行甲方的规章制度及工作内容，并完成甲方指派的各项工作任务。

9. 乙方应安排管理层 1 名、中厨厨师 1 名、点心师 1 名协助甲方每天早上验收食材，监督食材质量与数量（现暂定 6:30AM，若有调整，以调整后的时间为准）。

10. 乙方驻场员工考勤方式采取人脸或指模考勤机进行，相关设备与系统由乙方提供，

考勤记录为以考勤机打印的考勤表。

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

12. 乙方必须提供所有驻场服务人员的工作服（冬、夏装各不少于 2 套，工作服款式需甲方职能部门同意）、工牌、及劳保用品和职工餐厅废弃垃圾的清理用品，服务人员要求统一着装、戴清洁帽、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁。

13. 乙方的所有驻场服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证，病人配餐员要求形象好、能熟练运用服务用语，能听懂粤语。

14. 乙方必须要求所有驻场服务人员服从甲方的管理，严格执行甲方的规章制度及工作内容，并无条件完成甲方指派的各项合同条款规定的工作任务。

六、考核方案

本项目实行质量与服务 KPI 考核方案，并严格执行，甲方每月对乙方提供的服务进行月度考核，如当期合同内累计 2 次考核得分低于 70 分或累计 1 次低于 60 分，甲方有权终止合同，相关损失由服务供应商自行承担。月度考核评分表见合同附件 2：中山大学附属肿瘤医院职工餐厅服务质量月度考核表。

七、共管账号方式

1. 员工工资发放方式：由甲乙双方在甲方指定银行建立银行共管账户，每月工资由乙方制定工资表，经甲方审批后由银行代发，共同管理人员工资，人员工资公开透明。甲方有权获取银行返盘。

2. 员工工资需严格按不低于合同各岗位级别薪酬标准发放（员工考勤、考核、试用期/转正工资差异、二次奖金发放、技能不符降薪、员工岗位编制调整等原因导致的工资变动情况除外）。

3. 乙方每月需提交发放工资清单及考勤记录给甲方审核。

4. 乙方须每月 25 日前发放上月员工工资，如有拖延或转入共管账户金额低于投标报价中员工工资总金额，甲方将在下月考核评分中酌情扣分。

5. 乙方聘请员工的工资、加班费、员工住宿费、员工工作服购置费、员工伙食费、培训费、其他福利待遇等所有费用由乙方负责，并保证按照不低于合同约定的薪酬标准发放给员工。甲方有权对乙方是否如实的按不低于合同约定的薪酬标准发放员工工资进行监督。

八、结算方式

1. 乙方应每月 10 日前提供上月驻场员工考勤记录、中山大学附属肿瘤医院职工餐厅服

务质量月度考核表（见合同附件 2）等相关服务费支付所需资料，甲方在 10 天内审核无误后，乙方根据审核无误的服务费金额开具增值税专用发票，甲方在收到增值税专用发票后的 30 个工作日内支付该笔服务费。

2. 甲方有权不定期抽查驻场员工在岗人数、参保名单真实性，驻场员工除年休假、工伤、事假等外，每月上班天数应符合合同相关规。东风东路院区乙方应按招标人数 82 人的方案配置人员，不设人数上限，并根据甲方要求进行人员配置方案优化，保证最低全职在岗人数不得少于 75 人，当低于 75 人时，按 $[(75-实际在岗人数)*中标价/82]$ 的计算方式扣减服务费。。

3. 乙方有法定义务为驻场员工代缴社保费，并每季度提交一次驻场员工社保费代缴证明（如社保局与医保局出具的明细记录、员工个人账户登录社保局与医保局显示的明细记录截图等），社保费中由公司承担的部分按实际发生额开具正规发票给甲方，甲方在收到正规发票后的 20 个工作日内支付该笔费用给乙方，但社保费中由个人承担的部分由乙方承担，一旦发现虚假参保名单每人每次扣款 2000 元。

4. 若采购人餐厅连续 3 个月工作日的大众餐的午餐平均就餐人数低于 2000 人次时，甲方有权根据实际情况调整全职在岗人数，并按实际核减的各岗位人员数量与对应岗位的投标价格核减当月服务费。

5. 若采购人餐厅连续 3 个月工作日的大众餐的午餐平均就餐人数超过 4000 人次时，乙方可根据实际情况，制定各岗位需增加的人数，经甲方审核同意后，方可增加人数，甲方按各岗位的投标价格支付新增人员的服务费给乙方。

6. 如甲方要求乙方提供本本项目要求范围以外的合法、合规、合理的增值服务，乙方须无条件答应，并提供相关支援，而甲方须按该增值服务所产生的总收入的 20%作为加班费支付给乙方。

7. 中新知识城院区餐厅岗位设置与人员配备数量由中标人根据餐厅的运营以及就餐情况提出建议与制定方案，经采购人修订、审核及同意后，各岗位人员工资标准按其岗位中标单价支付。

九、甲方的管理责任

1. 经营期间，甲方的厨房设备维修工作由甲方负责，但因乙方操作不当或人为损坏的维修费由乙方负责，物品的申购及设备维修由乙方提出申请，甲方审核同意后再进行采购及维修。

2. 合同结束时，甲方由于各方面原因不能及时明确下一合同期乙方之前，乙方继续按最新一期合同的条款续约 3 个月，否则需支付由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

3. 如乙方提交虚假或不合法的相关资料，经查实造成的后果由乙方自行负责并需支付甲方违约金 50000 元，如因此造成甲方损失的，甲方有权从乙方提交的履约保证金当中扣取，

并保留追究其他损失及法律责任的权利。

4. 协助乙方解决合理合法经营中遇到的问题。
5. 对餐厅的卫生、消防安全以及食品的质量、数量、价格等进行监督。
6. 每月甲乙双方方向全院职工和住院病人对膳食餐和营养餐按双方确定内容进行满意度调查。
7. 甲方与派驻服务人员不得发生任何劳动和雇用关系。

十、乙方的管理责任

1. 乙方应必须发扬中国共产党的优良传统和作风，必须自觉培养高尚道德情操，努力弘扬中华民族传统美德，廉洁自律，接受监督，崇廉拒腐，清白做人，干净做事，自觉遵守廉政准则，切实增强廉洁自律意识。

2. 如乙方与甲方的其他供应商（包括食材供应商、物资供应商、服务供应商等）有如下活动：私下勾结、徇私舞弊、弄虚作假、行贿受贿、收受货币或物资等好处、故意降低食材验收标准等损害甲方利益及形象的事宜，第一次发现时甲方有权没收当月应付给乙方的服务费，第二次发现时有权终止合同并没收履约保证金。

3. 乙方应根据规定与甲方的原服务公司完成人员相关资料交接工作（包括人员购买“五险”）等。乙方服务期满后，退场前要根据合同的规定与甲方的新服务公司完成交接工作（包括人员购买“五险”）等。如交接不合作者需支付由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

4. 乙方在服务期内，由于原料加工、烹调过程中引发的食品安全、消防、人员伤亡等大小事故，应承担全部责任及费用。

5. 乙方须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定，合理经营和守法经营。经营期间，确保无事故发生，如因乙方原因造成甲方的人员食物中毒、火灾等事故发生，所有的法律责任和经济损失由乙方全部负责。

6. 乙方要加强节流管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏汽等现象。爱护餐具、厨具、设备等，尽最大努力减少人为或自然损耗。乙方每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录，甲方负责监督管理。如损耗过大需书面向甲方说明原因，发现浪费现象或管理不当导致的损耗过大，根据质量考核表予以扣分。

7. 乙方每月须按照《中华人民共和国食品安全法》及甲方管理要求做好相关记录，详见附件4 膳食每月资料登记表。

8. 乙方管理团队需及时解决甲方营运中存在的问题，定期巡查甲方现场。营运总监需每月巡查一次，区域经理需每周巡查一次，安全监督管理部门需两周巡查一次，客服组每月上门拜访不低于2次，监督检查小组每月检查不低于1次，技术出品委员会、服务培训委员会、绩效监督委员会每月到店1次。各部门每次巡查需出具书面报告给甲方。

9. 乙方现场管理关键岗位（项目负责人、服务经理、厨师长、点心主管、安全员、领班、主管、仓管、财务等）定期召开工作例会，每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要甲方协调的问题等。

10. 乙方需每月对员工进行 1 次以上的培训，并有书面培训资料及培训记录。乙方每年对关键岗位员工进行 4 次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及公司确认等相关资料。

11. 派驻服务人员由乙方自行管理，并按照与甲方所签订合同支付服务人员的工资、福利、保险、加班费及一切费用。

十一、合同期限

1. 服务期限：东风东路院区餐厅服务期为 3 年，自 2018 年 10 月 1 日起至 2021 年 9 月 30 日止，合同一年一签。中新知识城院区餐厅预计 2020 年启用，服务期预计 1 年。

2. 本期合同为第 N 期，合同有效期为：20X 年 X 月 X 日至 20X 年 X 月 X 日。合同期限届满时，视考核情况与双方意向是否续签下一期合同。

3. 因乙方原因导致甲方终止合同时或未经甲方同意擅自终止合同时，甲方不退回履约保证金给乙方。

十二、履约保证金

乙方在合同签订前应向甲方缴纳的履约保证金人民币¥100,000 元（大写：壹拾万元整）乙方按照约定认真履行合同且未发生不退回履约保证金的事项时，甲方自合同期满之日起的 30 日内无息退回乙方。

十三、违约责任

1. 乙方如故意降低员工工资，从中提取利润或用于公司管理支出，视为违约，第一次发现扣罚当月服务费 5000 元，第二次发现扣罚当月服务费 10000 元，第三次发现扣罚当月服务费 50000 元。合同期发现超过 3 次，甲方有权终止合同。

2. 因乙方原因导致甲方终止合同时，甲方不退回履约保证金给乙方，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失。

3. 乙方未经甲方同意擅自终止合同时，甲方不退回履约保证金给乙方，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失。

4. 发生以下情况甲方有权即时终止合同，同时甲方有权没收乙方的履约保证金，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失：

- (1) 乙方严重违反操作规程或管理制度，造成甲方重大经济损失；
- (2) 乙方违反《食品安全法》的有关规定，造成食物中毒事故（经国家有关权威部门

鉴定结果为准)；

(3) 乙方违反消防安全操作规范，造成重大消防事故。

(4) 乙方将项目转包、分包、挂靠。

5. 甲方须按规定按时支付给乙方相关费用，若无正当理由逾期支付合同款项，每逾期一天应赔偿逾期支付费用的千分之五给乙方作为补偿。

6. 由于甲方自身原因导致合同无法继续履行的，甲方应提前通知乙方，并另外赔偿本项目中标服务费的 2 倍给乙方作为补偿。

十四、廉政条款

1. 甲乙双方在合同履行期间应遵守国家 and 政府有关廉政方面的规定和要求（合同附件 5：廉洁责任书），禁止任何商业贿赂行为。

2. 如果乙方商业贿赂甲方工作人员属实，甲乙双方合同将解除，并由乙方承担违约及给甲方造成的损失或设备损坏责任。

十五、仲裁

在本合同执行过程中，双方须严格遵守国家有关法规、法令和政策，发生任何纠纷时买卖双方应通过友好协商解决，如果无法达成协议，所发生的纠纷将被提交_广州_仲裁委员会裁决，合同双方均应将此仲裁视为最终仲裁并对双方具有约束力。但因涉嫌腐败被司法机关认定需要改变的除外。仲裁费用（包括但不限于胜诉方所支出不违反国家和买方当地的司法部门规定标准的律师费用）由败诉方承担。

十六、其它约定

1. 乙方服务期满后，退场前要根据合同的规定与甲方的新服务公司完成交接工作（包括人员购买“五险一金”）等。如交接不合作者需支付由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

2. 合同到期，甲方由于各方面原因不能及时明确下一合同期乙方之前，乙方继续按合同价格原岗位人数续约 3 个月，否则需承担由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

3. 乙方在服务期内，由于原料加工、烹调过程中引发的食品安全、消防、人员伤亡等大小事故，由乙方承担全部责任及费用。乙方须在签订合同后 1 个月内购买保额不低于 100 万元的公众责任险(被保险人须包含甲方)及购买保额不低于 100 万元的食品安全责任险(被保险人须包含甲方)，购买的保单复印件交由甲方管理部门存档。

4. 如乙方有转包、分包、挂靠，甲方没收全部履约保证金，并有权不支付当月管理费或终止合同的执行。

5. 项目内所有费用由乙方先行垫款后，甲方根据付款方式的要求支付给乙方。

6. 本合同一式 5 份，甲方执 4 份，乙方执 1 份，经双方法定代表人签字、单位盖章后生效。

合同附件 1：报价明细表

合同附件 2：中山大学附属肿瘤医院职工餐厅服务质量月度考核表

合同附件 3：参与本项目主要管理人员名单

合同附件 4：膳食资料登记表

合同附件 5：廉洁责任书

甲方：中山大学附属肿瘤医院

乙方：_____

法定代表人：

法定代表人：

地址：广州市越秀区东风东路 651 号

地址：

联系电话：

联系电话：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

合同附件 1：报价明细表

(参照中标人投标文件的报价明细表)

合同附件 2：月度考核表

中山大学附属肿瘤医院职工餐厅服务质量月度考核表

考核模块	评价指标	考核标准	分值	得分
安全标准 (40)	生产安全	<p>1.关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、燃气用电使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒品配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。</p> <p>2.应协助验收食材，不得验收腐烂、异味、外包装破损、过期等存在质量问题的食材，严禁使用非食用物质加工食品，加工食物不得使用过期原辅料。</p> <p>3.添加剂必须符合 GB2760 的要求，添加剂的使用量必须符合 GB2760 要求，不得随意使用非食品添加剂。</p> <p>4.烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐烂、变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。</p> <p>5.需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，待用的食品与用具等应有良好覆盖或保护。</p> <p>6.建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品留样在在冷藏条件下存放 48 小时，每个留样不少于 100g。</p> <p>7.操作间不得存在挂架超重，物品存储不得存在滑倒、碰撞、密闭空间关人等风险。</p> <p>8.烹调过程所使用的工器具、厨具、餐具、设备应正常使用和经过充分清洗和消毒，员工能够按照相应的程序正确清洗与消毒，清洗过程不造成交叉污染，清洗后的餐具和工器具保持清洁和清洗干净，待用工器具应正确存放。</p> <p>(发现违反上述规定，每次扣 0.5 分)</p>	15	
	操作规范	<p>1.所有食材应处理干净，除去杂物，不得留有异物，如海蔬菜应除去泥沙与虫子、鲜类除去沙子、家禽类去除内脏等工序，如猪皮、猪脚、鸡、鸭、鹅等不得有残毛；鱼类不得有残鳞等。</p> <p>2.蔬菜需要进行去皮处理，例如：莲藕、土豆、萝卜、冬瓜（煲汤例外）；需切配的食材，应按菜式所需切配，切配大小均匀、长短均一。</p> <p>3.加工过程、方法应符合加工规范（加工标准、存储温度等）。</p> <p>4.正确解冻，解冻温度、时间、方法应符合要求（不允许二次解冻/冷冻）。</p> <p>5.食材应在指定区域加工及存放，加工区独立，成品和待加工原料分开存放，食材、原料、半成品离地隔墙存放。原辅料应分类存放，生熟分开，散装鸡蛋与其他原辅料分开存放。</p>	10	

	<p>6.食品盛器需明确区分（颜色、标识等），避免交叉污染，运输工具应保持清洁，防止食品在运输过程中交叉污染。</p> <p>7.餐厅员工在餐厅内从事任何与经营无关的活动，如就餐时间内吸烟、擅自前往办公区、工作期间前往洗手间未摘掉帽子口罩、脱掉围裙等。</p> <p>8.按照要求规范使用专用抹布，不得使用钢丝球。</p> <p>9.应制定餐厅日常管理制度、专用设备操作规程、厨房设备的安全操作指南、紧急事故处理步骤，制度上墙。</p> <p>10.设备设施应有使用标识、安全标识应完好，电气设备接头应牢固，各种电器设备在不用时或用完后应切断电源，杜绝安全隐患。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣 0.5 分）</p>		
异物 概率	<p>1.因未清洗干净而出现的异物，例如：毛发、沙粒、果蝇、小菜虫类等，每月低于 5 次不作扣分处理，超过的部分每次扣 0.5 分。</p> <p>2.因加工过程中所产生的异物，例如：一次性手套、保鲜膜、标签纸等、指甲、口香糖、创可贴、烟头、玻璃、牙齿、铁丝、亚克力板、等其它类异物，或出现因未处理干净的预包装类异物，例如：皮筋、绳子、包装袋、报纸、泡沫、化肥残留物等，每月低于 3 次不作扣分处理，超过的部分每次罚 1 分。</p> <p>3.食品中出现蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等恶性异物时，每次扣 1 分。</p>	5	
环境 卫生	<p>1.操作过程中不得将地漏盖移位或残渣堆滞现象，应保持下水道畅通，以防出现下水道堵塞现象。</p> <p>2.应保持环境清洁，整体卫生良好，门、窗户、照明、墙壁、天花板、操作台、刀具、砧板等设备应保持清洁，并符合卫生要求。</p> <p>3.垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾。</p> <p>4.废弃物设施应经常清洁消毒，清洁工具如扫把拖把能正常使用</p> <p>5.建筑物、设备、用具、以及所有机构设施，包括排水系统，保持在适当的维护状态和条件下，符合所有卫生程序。</p> <p>6.展售食品标签正常、正确标识。</p> <p>（发现违反上述规定，每次扣 0.5 分）</p>	5	
防范 措施	<p>1.每日严格执行晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口当有碍食品安全病症的人员，应立即离开岗位，治愈后方可重新上岗，餐厅工作人员具备符合要求的健康证：健康证在有效期内（发票不能代替）。</p> <p>2.入职一个星期包括一个星期的员工必须有有效的健康证。</p> <p>3.工作人员仪容仪表符合要求，衣着干净、齐全、佩带正确（帽子、发网、围裙等），员工佩戴口罩符合要求，在食品加工区域禁止佩戴首饰（戒指、耳环、垂饰、手表等）。</p> <p>4.男工作人员头发的长度前面不超过眉毛、侧面不超过耳垂、后面不超过衣领。女工作人员长发应扎起，且头发应全部放置工作帽中。</p> <p>5.餐厅工作人员有无蓄留指甲、涂指甲油或戴假指甲等现象</p> <p>6.在食品区域内张贴员工个人规范示意图。</p> <p>7.专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，每次使用前，紫外线开启至少 30min。</p> <p>8.应在指定区域进食、喝水、嚼口香糖和吸烟，厨房及相关区域不得存放私人物品，如水杯，药片等。</p>	5	

		<p>9.非食品工作人员进入工作区域，应按上述要求穿着工作服、发网及鞋套等。</p> <p>10.应有充足的洗手液、纸巾及干手设施，并张贴正确的洗手程序。</p> <p>11.餐厅应指定虫害控制管理人员，负责与虫害控制活动，或与虫害控制外包方协调虫害控制活动。鼠笼、粘鼠板、灭蝇灯应定期检查，以确定虫害活动的新迹象，定期分析对虫害活动的趋势。</p> <p>12.应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分割存放，不得交叉存放、同区域存放、混放。</p> <p>(发现违反上述规定，每次扣 0.5 分)</p>		
质量标准 (25)	出品质量	<p>1.早餐、中餐、晚餐菜式每少 1 款，每次每款扣 0.5 分。</p> <p>2.厨师长应每月推出 4 款以上新菜式，每少一款扣 1 分。</p> <p>3.点心主管每月推出 2 款以上新面点，每少一款扣 1 分。</p> <p>4.新菜式应提前一周做出样品给采购人试尝，并经采购人同意后方可出餐，如未经采购人同意私自出餐，每次扣 5 分。</p> <p>5.应每周按规定更换菜单，如延迟、无更换，每次扣 5 分。</p> <p>6.菜品应不糊、不夹生，软硬适当，如出现过熟、过硬等现象，每次扣 0.5 分。</p> <p>7.菜品不得出现未熟、半熟、未熟透等现象，每次扣 1 分。</p> <p>8.菜品应色香味俱全，原料新鲜。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重，不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。如该菜式有 5 人或以上反馈口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），每次扣 0.5 分。</p> <p>9.严格控制松肉粉、食粉的用量。严禁使用亚硝酸钠等化学原料，每次发现扣 5 分。</p> <p>10.根据原料性质、菜品要求将原料切成规则的形状并且要均匀一致，如有同一种类原材料切配后重量差异超过 50%或以上，每次扣 0.5 分。</p> <p>11.青菜应先洗后切，洗前要浸泡 30 分钟，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>12.杜绝使用腐烂、变质的食材原料，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>13.食品存在变质异味情况，每次扣 5 分。</p> <p>14.厨师长不能私自变更饭菜品种、价格，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>15.应保证病人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交采购人审核后方可执行，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>16.应保证病人餐菜式搭配绿色健康，需提供重口味、谈口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，如发现未按规定提供，每次扣 1 分。</p> <p>17.应保证病人餐每餐提供流质、半流质、糖尿病饮食、无盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。如发现未按规定提供，每次扣 5 分。</p>	15	
	服务质量	<p>1.应保证配餐准时，并按在规定时间内完成配餐（包括职工餐与病人餐），如有延时每次扣 0.5 分，如有漏送每次扣 1 分。</p> <p>2.不得私自更改食品加工流程、增减餐线、变更餐线布局、设备等现象，每次扣 0.5 分。</p> <p>3.有召回、中毒应急管理制度并符合相关要求，如明知食品有问题仍</p>	10	

		<p>出餐或出餐后无召回，每次扣 5 分。</p> <p>4.围餐服务应提供不低于 5 星级酒店的服务标准，并安排专人接待，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>5.应主动举办美食活动、餐饮文化活动，如不配合采购人举办活动，每次扣 10 分。</p> <p>6.如采购人员要求代煮猪脚姜与红鸡蛋，在能力范围内应当答应，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>7.应承担微信公众号宣传工作、餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务，如发现违规操作，每次扣 1 分。</p> <p>8.应承担职工小卖部商品的售卖与管理工作，如因管理不善导致采购人损失，损失由中标人承担。</p> <p>9.病人餐的配送人员须与餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送，如发现违规操作，每次扣 3 分。</p>		
满意度反馈 (15)	就餐满意度	<p>1.在就餐时段邀请员工在餐厅现场扫码进行问卷调查，一个月最低样本不低于 60 份（无上限），满意度在 90 分以上不扣分、满意度在 80-89 分之间扣 3 分，满意度在 75-79 分之间扣 5 分，满意度低于 75 分扣 10 分。</p> <p>2.应每月向全院职工和住院病人及家属进行满意度调查，调查人数职工不得低于 300 人，病人不低于 150 人，其中：</p> <p>3.职工餐满意度在 90 分以上不扣分、满意度在 80-89 分之间扣 3 分，满意度在 75-79 分之间扣 5 分，满意度低于 75 分扣 10 分。</p> <p>4.病人餐满意度在 80 分以上不扣分、满意度在 70-79 分之间扣 3 分，满意度在 60-69 分之间扣 5 分，满意度低于 60 分扣 10 分。</p> <p>5.在职工餐调查结果满意度低于 80 分或病人餐满意度低于 70 分时，应在 1 周内提交书面分析报告及整改措施，如未按时提交，每次扣 5 分。</p>	10	
	就餐投诉率	<p>1.收到采购人职工或病人合理的投诉（如出品质量、配餐服务等），每次扣 0.5 分（如投诉内容已在其他考核标准扣分，本项不再扣分）。</p> <p>2.收到采购人职工或病人关于服务态度方面的投诉，每次扣 1 分。</p> <p>3.收到与职工或病人及家属争吵的投诉，每次扣 2 分。</p> <p>4.应对投诉进行书面记录、分析原因、提出解决措施，并在收到投诉的 3 个工作日内交至采购人备案，如未按实记录或未按时提交备案，每次扣 1 分。</p> <p>5.如出现 5 人以上因食用同一款菜品导致腹泻或肠胃不适且有相关医学鉴定报告确定为食物引起的中毒病症，每次扣 5 分，且一切费用与经济纠纷由中标人承担。</p>	5	
日常运营评价 (20)	关键岗位考核评价	<p>1.对项目经理工作情况的评价：及时协助处理员工就餐反馈的投诉和建议并能给出相关的整改优化方案及进度；积极配合各项工作开展，例如运营细节、改造、维保、行业交流等；每月按要求输出餐厅运营日记，并且内容准确无误、完整。</p> <p>2.对厨师长理工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，提供热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等 8 大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复，并每月推出不少于 4 个品种的菜式。</p> <p>3.对点心主管工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，以手工</p>	15	

		<p>制作为主，兼顾南北方面点、中西方点心，并每月推出不少于 2 个品种新点心菜式。</p> <p>4.对楼面经理工作情况的评价：监督服务员是否做好所有开餐准备工作，做到菜式、人员、价格三齐全；监督餐厅回收间卫生情况及回收效率；开餐前巡场，空调、灯光的开启及设备用具等是否到位确认，随时发现和解决问题，供餐结束后全部关闭。</p> <p>5.对 VIP 接待经理工作情况的评价：穿戴规范，服装整洁，着职业淡妆；主动、热情，规范服务行为及用语，有良好的沟通能力，不得与员工发生语言争执/肢体冲突。</p> <p>（上述各人员评价为优秀的得 5 分，良好的得 4 分，较好的得 3 分，一般的得 2 分，合格的得 1 分，较差或差或不合格的得 0 分）</p>		
	成本核算情况评价	<p>1.职工餐（含堂食、过时餐、配送餐）以“收支平衡、略有盈余”的经营理念进行管理，仅核算变动成本（如食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等随就餐量变化而变化的成本），剔除人力成本与折旧成本后，做到收支平衡，略有盈余，并保证每月略有盈余，如未达要求，扣罚 5 分。</p> <p>2.中标人应在菜单实施前，提供每份菜式的成本分析报告给采购人复核，如未达要求，每次扣罚 5 分。</p> <p>3.每餐售卖剩余的食品应低于 5%，发现超过 5%，每次扣 1 分。</p>	5	
加分项	管理类	在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化，最高可加 5 分。		
	运营类	某餐线产品优化后有较大变化，消费人次大于招标文件的预计就餐人次 5%以上时，每超 2%加 2 分，最高可加 5 分。		
	创新类	中厨每月推出新菜数量为 a，可加(a-6)x1 分，点心部每月推出新菜数量为 b，可加(b-5)x1 分，本项最高可加 10 分。		
一票否决项	<p>1、以贿赂或类似贿赂的形式讨好甲方、货物验收人等利害关系人的行为；</p> <p>2、食品原料质量问题而引起的食物中毒等食品安全事故；</p> <p>3、发现乙方与配送公司串通，虚报配送材料数量；</p> <p>4、提供虚假发票、虚假货物入库单。</p> <p>（若出现上述情况，甲方有权不支付当月服务费，没收履约保证金，并取消合同，所发生的一切损失由乙方负责）</p>			
考核得分				
扣罚规则	<p>总分在 90 分或以上时，不扣减费用；</p> <p>总分在 80~89 分时，扣减 (90-总分)×100 元；</p> <p>总分在 70~79 分时，扣减 [(80-总分)×200+1000] 元；</p> <p>总分在 60~69 分时，扣减 [(70-总分)×300+3000] 元；</p> <p>低于 60 分扣减当月 50%服务费；</p> <p>合同期内累计两个月低于 70 分，甲方有权终止合同。所发生的一切损失由乙方负责。</p>			
本月减扣金额	元			

考核时段：

乙方项目负责人签字:

乙方盖章:

甲方考核人:

甲方膳食主管:

甲方科室负责人:

合同附件 3：参与本项目主要人员名单

管理组名单

序号	职位	姓名	联系电话
1	经理		
2	楼面经理		
3	VIP 接待经理		
4	厨师长		
5	点心主管		
6	经理助理		
7	食品安全员		
8	营养师		
9	信息系统管理员		
10	厨师班长		
11	切配主管		
12	楼面主管		
13	打包领班		
14	送餐领班		
15	洗消领班		

合同附件 4：膳食资料登记表

膳食办公室每月资料登记表	
序号	登记内容
1	食品留样记录本
2	食品安全自检记录本
3	餐具消毒记录本
4	每月餐具盘点记录本
5	禽畜肉进货查验索票登记本
6	食品进货查验索票登记本
7	每日收货质量登记本
8	食品添加剂进货查验索票登记本
9	食品添加剂“五专”登记本
10	食品添加剂使用登记本
11	控烟巡查、劝导记录本
12	防火安全检查登记本
13	设备检查维修登记本
14	每日收支表
15	投诉及建议登记本
16	培训记录本
17	会议记录本
18	复印机数量登记表
19	员工入职、离职登记本
20	从业人员健康体检登记本

合同附件 5：廉洁责任书

廉洁责任书

甲方：中山大学附属肿瘤医院

乙方：

甲乙双方为防范及杜绝设备、耗材及物资购销以及基建、装修等修缮工程项目、劳务或技术服务项目等经济活动中的商业贿赂行为以及其他不良行为的发生，保证双方工作人员廉洁自律的工作作风，双方应共同遵守本责任书的所有内容。

一、甲方责任

1、严禁接受乙方以任何名义、任何形式给予的回扣、提成和其他不正当利益。不得将接受捐赠资助与采购挂钩。

2、甲方工作人员不得参加乙方安排并支付费用的营业性娱乐场所的娱乐活动，不得以任何形式向乙方索要现金、有价证券、支付凭证和贵重礼品等；不得接受乙方提供的通讯工具、交通工具和高档办公用品等；不得要求或者接受乙方提供住房装修、婚丧嫁娶活动、配偶子女的工作安排以及出国出境、旅游资助等；不得在乙方报销任何应由甲方或工作人员个人支付的费用等。

3、甲方与乙方商谈经济业务，必须在工作时间到甲方科室或办公室商谈，不得在上述场所之外的地方商谈。

4、甲方工作人员不得利用任何途径和方式，为乙方统计甲方医师个人及临床科室使用乙方产品的用量信息，或为乙方统计提供便利。

5、甲方被迫接受乙方给予的钱物，应予退还，无法退还的，应如实向纪检监察部门报告。

二、乙方责任

1、乙方不得在账外暗中给予甲方、下属科室或者个人回扣，包括：不得假借促销费、宣传费、赞助费、科研费、劳务费、咨询费、佣金等名义，或者以报销各种费用等方式，给付甲方及下设职能部门或者个人财物；不得提供国内外各种名义的旅游、考察等给付财物以外的其他利益等。不得以任何利益方式影响甲方工作人员采购业务的选择。

，不得借故到甲方主管领导、部门负责人及相关工作人员家中或高档场所，不得借故到甲方主管领导、部门负责人及相关工作人员家中或高档场所商谈。

3、乙方必须严格遵守国家及甲方有关招投标相关规定，不得有围标、买标或卖标等徇

私舞弊行为。

三、甲乙双方共同遵守国家法律法规及以上条款，本着互惠互利、公正公平的交易原则，积极维护共同的经济利益。

对违法、违纪的甲方工作人员，甲方将按照相关法律法规进行处理，并把处理情况通报乙方。

乙方如违反以上条款之任何一条，被发现或被投诉，经过查实，甲方有权立即终止与乙方所有的经济合同及经济活动，并由乙方赔偿因此对甲方造成的损失。甲方同时向有关卫生计生行政部门报告及处理。如乙方被列入商业贿赂不良记录，则严格按照《国家卫生计生委关于建立医药购销领域商业贿赂不良记录的规定》（国卫法制发〔2013〕50号）处理。

四、本责任书可作为双方经济合同或协议的附件，与合同、协议具有同样的效力。本责任书一式二份，甲乙双方各执一份，从签订之日起生效。

甲方（盖章）：中山大学附属肿瘤医院

乙方：（盖章）：

法定代表人：

法定代表人：

主管科室：总务处物业管理科

负责人及经办人员：

项目代表：

签订日期： 年 月 日

签订日期： 年 月 日



关注微信公众号



公司官网

广东华鑫招标采购有限公司

网 址：<http://www.huaxinbidding.cn>

电 话：020-87300628 (总机) 020-87303068 (商务)

传 真：020-87302980 020-87304088

地 址：广州市越秀区广州大道中307号富力东山新天地36楼

选择华鑫·选择放心

CHOOSE HUAXIN CHOOSE REST ASSURED