

广西鼎策工程顾问有限责任公司

公开招标采购文件



采购项目编号：LZZC2024-G3-990852-GXDC

采购项目名称：柳州市潭中人民医院营养健康食堂

餐饮整体外包服务项目

采 购 人： 柳州市潭中人民医院

采购代理机构： 广西鼎策工程顾问有限责任公司

2024 年 8 月

目 录

第一章	公开招标公告	1
第二章	招标项目采购需求	5
第三章	投标人须知	16
第四章	评标方法及评分标准	32
第五章	政府采购合同主要条款	40
第六章	投标文件格式	67

第一章 公开招标公告

公开招标公告

项目概况

柳州市潭中人民医院营养健康食堂餐饮整体外包服务采购项目的潜在投标人应在“广西政府采购云”平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取招标文件，并于 2024 年 9 月 11 日 09 点 20 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：LZZC2024-G3-990852-GXDC

项目名称：柳州市潭中人民医院营养健康食堂餐饮整体外包服务采购项目

预算总金额（元）：8213600.00

采购需求：

标项名称：柳州市潭中人民医院营养健康食堂餐饮整体外包服务采购项目

数量：1 项

预算金额（元）：8213600.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：柳州市潭中人民医院营养健康食堂餐饮整体外包服务采购项目 1 项。如需进一步了解详细内容，详见招标文件。

最高限价（如有）：8213600.00

合同服务期限：从合同签订之日起 2 年，具体时间以采购人最终确定为准。

本标项（否）接受联合体投标。

备注：本项目为线上电子招标项目，有意向参与本项目的供应商应当做好参与全流程电子招投标交易的充分准备。

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：

☐ 专门面向中小企业采购的项目（供应商应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位）

☒ 非专门面向中小企业采购的项目；

3. 本项目的特定资格要求：投标人必须具备有效的《食品经营许可证》。

三、获取招标文件

时间：2024 年 8 月 21 日至 2024 年 8 月 28 日，每天上午 8 时 30 分至 12 时 00 分，下午 15 时 00 分至 18 时 00 分（北京时间，法定节假日除外）

地点（网址）：“广西政府采购云”平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）；

方式：请登录“广西政府采购云”平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）进行报名并获取采购文件；未注册的供应商可在广西政府采购云平台完成注册后再行报名。如在操作过程中遇到问题或需技术支持，请致电广西政府采购云客服热线：95763。提示：供应商只有在“广西政府采购云平台”完成获

取采购文件申请并下载了采购文件后才视作依法获取采购文件（法律法规所指的供应商获取采购文件时间以供应商完成获取采购文件申请后下载采购文件的时间为准）。

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：2024年9月11日 09:20（北京时间）

投标地点（网址）：“广西政府采购云”平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）（本项目不要求投标供应商到达开标现场，但供应商应派法定代表人或委托代理人准时在线出席电子开评标会议，随时关注开评标进度，如在开评标过程中有电子询标，应在规定的时间内对电子询标函进行澄清回复。）

开标时间：2024年9月11日 09:20（北京时间）

开标地点：“广西政府采购云”平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）

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. 投标保证金（人民币）：80000.00元（人民币捌万元整）。（必须足额交纳）

（1）投标保证金的交纳方式：支票、汇票、本票、网上银行或者银行、保险机构出具的保函等非现金形式。

（2）采用银行转账方式的，投标人应于提交投标文件截止时间前将投标保证金交至以下账户：

开户名称：广西鼎策工程顾问有限责任公司

开户银行：建设银行南宁市金湖北路支行

银行账号：4500 1604 2640 5070 0796

（3）采用支票、汇票、本票或者保函等方式的，投标人应于提交投标文件截止时间前递交单独密封的支票、汇票、本票或者保函原件至我公司财务部。（招标部联系方式：地址：广西柳州市文昌路3号南亚名邸22栋16楼10号；电话：0772-8815131）

2. 本项目需要落实的政府采购政策

政府采购促进中小企业发展；政府采购促进残疾人就业政策；政府采购支持监狱企业发展等。

3. 网上公告媒体查询

中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、广西壮族自治区政府采购网（zfcg.gxzf.gov.cn）、柳州市政府采购网（zfcg.lzscz.liuzhou.gov.cn）。

4. 其他注意事项

（1）本项目实行电子投标，供应商应按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密并提交投标文件。供应商在使用系统参与投标过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电广西政府采购云平台技术支持热线咨询，联系方式：95763。

（2）供应商应及时熟悉掌握电子标系统操作指南（见广西政府采购云电子卖场首页右上角—服务中心—帮助文档—项目采购）：

<https://service.zcygov.cn/#/knowledges/tree?tag=AG1DtGwBFdiHx1NdhY0r>。

（3）供应商应及时完成CA申领和绑定（见广西壮族自治区政府采购网—办事服务—下载专区—广西

政府采购云 CA 证书办理操作指南)

(4) 供应商通过广西政府采购云投标客户端软件制作投标文件，广西政府采购云投标客户端软件请供应商自行前往下载并安装（见广西壮族自治区政府采购网—办事服务—下载专区—广西壮族自治区全流程电子招投标项目管理系统—供应商客户端）。

(5) 因未注册入库、未办理 CA 数字证书、CA 证书故障、操作不当等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。

(6) 投标文件网上提交截止后，广西政府采购云（电子标系统）自动提取所有投标文件，各供应商须在开标开始后 30 分钟内对上传广西政府采购云的投标文件进行解密，所有供应商在规定的解密时限内解密完成或解密时限结束后，本公司开启投标文件；供应商超过解密时限的，系统默认自动放弃。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名 称： 柳州市潭中人民医院

地 址： 柳州市柳南区潭中西路 30 号

项目联系人： 潘老师

项目联系方式： 0772-2021296

2. 采购代理机构信息

名 称： 广西鼎策工程顾问有限责任公司

地 址： 广西柳州市文昌路 3 号南亚名邸 22 栋 16 楼 10 号

项目联系人： 朱春燕、邓志超

项目联系方式： 0772-8815131

广西鼎策工程顾问有限责任公司

2024 年 8 月 21 日

第二章 招标项目采购需求

招标项目采购需求

说明：

一、本需求表中标注“▲”的条款均为实质性要求或条件，投标人必须作出满足或者优于该要求和条件的承诺（另有要求的除外），否则投标无效。标注“▲”的条款发生负偏离或不响应的，投标无效。

二、投标人所投标货物或服务如国家有强制性要求的按国家规定执行，若执行标准有修改或更新按最新版本执行。

三、采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：根据《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号），本次采购标的属于餐饮业。

本项目采购预算：8213600.00 元（最高限价金额：8213600.00 元）

项 号	服 务 名 称	数 量	服 务 内 容 和 要 求
1	柳州市潭中人民医院营养健康食堂餐饮整体外包服务采购项目	1 项	采购确定一家餐饮服务机构负责柳州市潭中人民医院两个院区（东西院区），以及下属柳北区雅儒社区卫生服务中心、柳南区潭西街道十一冶社区卫生服务中心、柳南区柳石街道社区卫生服务中心、柳南区妇幼健康指导中心和柳州市社区卫生服务指导中心的工作人员和住院患者及家属的早餐、中餐、晚餐、节假日餐（节假日全天供餐）、营养膳食、肠内制剂、住院病人加餐、手术加餐及其他饮食保障服务，但不局限于上述点位，且采购人需扩大配餐服务范围时，中标供应商需按医院要求提供配餐服务。目前采购人在职员工近 1000 人，2023 年门急诊人数、住院患者（包含孕产妇和婴幼儿）约 530407 人次，供餐规模较大。鉴于此，本服务采购项目实行“全托管”外包服务模式，采取“供应商自负盈亏-采购人监督管理”的方式运行，中标供应商负责做好食材的采购、加工、人员安排和配送等全过程服务。 二、服务内容 （一）1. 职工餐 要求菜品营养搭配科学、品种花样定期变换。职工用餐实行个人自由搭配点餐的形式，要求： （1）早餐：包含米粉类、营养粥类、面点类、饮品类等不少于 10 个品种。 （2）中、晚餐：主食品种不少于 3 种，菜品不少于 10 种（4 荤 2 素 4 半荤），且一周菜品不重样，鱼、虾、各种肉类不能少于一次，素菜可结合当季时令品种自主确定。 2. 营养膳食

		中标供应商应服从采购人临床营养科的监督和指导，配合临床营养科完成各种治疗膳食的制作，加强采购人营养膳食管理，对日常工作发现的问题按要求整改。 （1）治疗膳食：在营养科的指导下在治疗膳食配制室进行各类治疗膳食的配制，单独称重和烹饪，每份膳食应标明科别、床号、姓名、日期和营养标识等，并配送给患者，主要包括糖尿病餐、痛风餐（发作期、缓解期）、低脂餐、减重餐、儿童化疗餐、生酮饮食、药膳（气血双补、温阳补肾）等。如需外售专用疾病营养餐，需经营养科指导配比后制作和售卖。 （2）肠内营养制剂配送：由采购人营养科负责配制，食堂送餐人员每天定期领取并核对无误后签收，签收后准确配送给患者。 （3）配合采购人临床营养科进行相关的院内、社区宣传工作。 3. 月子餐 为确保采购人产康中心孕产妇的营养均衡，中标供应商须严格按照采购人拟定的《潭中产康中心月子餐食谱》（详见附件1）进行配餐和制作，在未获得产康中心同意的情况下不得擅自更改，并按时保质保量配送。 4. 宝宝餐 潭中托育中心餐食分为0-1岁宝宝餐、1岁以上幼儿餐两种，中标供应商须严格按《潭中托育中心食谱》制作（详见附件2），不得擅自更改并按时配餐，确保婴幼儿用餐卫生安全，其中早餐和加餐不少于两种（包括水果）。 5. 其他配餐 （1）采购人因工作需要，如突发事件需要给外派医护职工送餐、会议餐、接待餐等送餐服务需求，中标供应商应按照采购人要求完成制作和配送。 （2）包括护工、陪护人员和其他在院人员的订餐等 中标供应商自行售卖给在医院工作的护工、陪护人员和其他人员的订餐，相关费用由中标供应商自己收取，由此产生的一切风险由中标供应商自行承担。 （二）服务要求 1. 总体要求：遵从国家法律法规、规章及规范性文件，包括但不限于： （1）《中华人民共和国食品安全法》。 （2）《中华人民共和国食品安全法实施条例》。 （3）《中华人民共和国消防法》。 （4）《餐饮服务食品安全监督管理办法》。 （5）《食品添加剂新品种管理办法》。 （6）《餐饮服务许可管理办法》。 （7）《餐饮业和集体用餐单位卫生规范》。 （8）《食品加工、销售卫生“五四”制》。
--	--	--

2. 送餐要求

严格执行饭菜出餐时间和做好订餐服务工作，订餐服务人员及时准确进行送餐，保证菜量，合理安排送餐人数，做到指定送餐地点，保证送餐质量。并做好其他临时就餐需求的供应保障服务，承担会议接待餐，用餐前 1 天与订餐人沟通用餐餐谱与时间。

送餐时间和要求如下表：

序号	配送区域	需求人员	配餐时间	要求
1	东院区(含柳北区雅儒社区卫生服务中心、柳州市社区卫生服务指导中心)	职工、住院患者	早餐：7:30-9:00 午餐：11:30-13:00 晚餐：17:00-18:30	患者营养膳食需配送到病区患者手上
2	西院区	职工、住院患者	早餐：7:30-9:00 午餐：11:30-13:00 晚餐：17:00-18:30	患者营养膳食需配送到病区患者手上
3	产康中心	孕产妇	早餐：8:00-8:30 加餐：10:00-10:30 午餐：12:00-12:30 午点：15:00-16:00 晚餐：18:00-18:30 宵夜：21:00-21:30	固定一名送餐人员，并配送到各房间用餐人员手上，配备专业保温送餐车，保证餐食的温和完好并做好餐具回收
4	托育中心	幼儿	早餐：8:00-8:30 加餐：10:00-10:30 中餐：12:00-12:30 午点：15:00-16:00	送餐餐具需与中心负责人确定
		职工	午餐：11:30-13:00	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		件终止合同，并扣除中标供应商的当月服务费和不予退还履约保证金。 8. 食堂排队打餐等候时间不能超过 8 分钟/人。 9. 中标供应商的承诺，必须真实、诚信，如提供虚假承诺或在中标、成交后不按其承诺履行，将依法追究违约责任，按《中华人民共和国政府采购法》规定予以处罚，并没收履约保证金。 四、质量要求 （1）原材料采购 原材料由中标供应商自行采购并保留采购凭证，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并应提供定点采购的采购点的餐饮营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。建立采购档案台账和三餐饭菜 48 小时留样，每份留样菜品不得低于 125 克，留样点设置在分餐点。原材料采购凭证及以上相关台账资料，采购人有权随时进行抽查。 （2）食品质量 ① 熟制后食品完整不碎及不松散。 ② 热菜供餐时保持供餐食品温度，要求不能低于 45°。 ③ 热菜食品表面无风干及水浸现象。 ④ 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。 ⑤ 所供食品保证质量，推出绿色健康食品，必须保证食品健康安全。 五、人员要求 （一）服务人员要求 1. 必须持有有效健康证明上岗，不得超期使用健康证明，建立从业人员卫生档案。 2. 认真执行“五病调离制度”，即对患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。 3. 中标供应商拟用于本项目服务人员中，须具有与本项目相适应的且具有相关工作经验的中级以上厨师队伍和富有经验的管理人员，能够满足采购人需求。 4. 配餐服务人员要求五官端正，要有一定的沟通及理解能力，有较强的吃苦耐劳精神，工作踏实认真，具有较强的服务意识。
--	--	---

		5. 从业人员要求统一着装，配戴工作卡，服装干净卫生，卫生不合格不得上岗。 6. 各岗位人员应持证上岗，所有人员不得有犯罪记录，为本项目配备的所有工作人员需在采购人管理部门登记备案记录。 7. 认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。 (二) 岗位及人员配备 岗位配备齐全，项目负责人或经理需有一定的管理水平和良好的沟通能力，为本项目实施配备的人员不少于 28 人，具体要求如下： (1) 西院区：月子餐制作 2 人、儿童餐 1 人、大厨 3 人、中式面点师 1 人、卤味师 1 人、配菜员（含清洁工作）3 人、配餐员（含送餐工作）11 人、司机 2 人； (2) 东院区（含柳北区雅儒社区卫生服务中心、柳州市社区卫生服务指导中心）：配餐员（含送餐工作）2 人、配菜员（含清洁工作）1 人，司机 1 人 (3) 柳南区潭西街道十一冶社区卫生服务中心、柳南区柳石街道社区卫生服务中心：由司机送到该点位，放到指定位置给职工自行领取。 六、场地、设备、器具要求 (一) 场地要求 因招标方场地有限，院内仅设置有分餐点场地，暂无法能提供加工点，中标供应商需自行准备加工点或在院内升级改造食堂（详见附件 9 食堂平面示意图），完善后厨设施。升级改造期为 60 天内，在升级改造期间需保证正常供餐。其中采购人要求投标供应商提供改造食堂需提供改造方案等相关资料，并放到招标评分中进行打分。升级改造要求如下： 1. 免管理费（或食堂用地费用）升级改造期为 60 天，在此期间产生的水费、电费、垃圾处理费等按照实际使用支付。 2. 中标供应商对采购人所提供场地的升级改造必须达到投标文件所承诺的效果，所有升级改造费用自行承担； 3. 所有升级改造必须符合消防要求，不得破坏房屋外观和主体结构，需加装天然气管道或使用电气设备，不得使用生物燃料，升级改造方案须经医院后勤服务中心书面同意后方可实施； 4. 若不按规定进行升级改造视为违约，医院将按履约保证金的 50%收取违约金，并由中标供应商承担因此造成的其它损失； 5. 服务期满后或因中标供应商责任导致服务合同终止的，中标供应商应保证房屋及设施完好，并提供竣工结算审核报告，协商一致后其升级改造投
--	--	---

		入归医院所有。在投标时，需要提供详细的升级改造方案，必须提供厨房设备平面布置图、楼层装修改造平面图、厨房及就餐大厅升级改造效果图（效果图不得少于 10 张）升级改造经费预算以及详实的经营方案作为评分的重要依据。中标供应商升级改造及经营模式未达到要求，不准予开业。 （二）厨房设备和工具配备 采购人提供现有设备、餐饮工具、冷库等设备设施，详见附件 6《柳州市潭中人民医院营养健康食堂设备清单》。中标供应商应对医院提供的设备、工具合理使用，并负责维护、维修、保养并承担所产生的全部费用以及安全管理，由于中标供应商使用不当造成的设备设施损坏，由中标供应商负责赔偿。 中标供应商可根据需要自行添加和更新设施、设备等，一切费用由中标供应商自行承担。 （三）食品用具和器具 1. 食品用具、容器、包装材料应当安全、无害、保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。 2. 食品用具要定期清洗、消毒。食品用具要有专人保管、不混用、不乱用。 3. 食品冷藏、冷冻工具应定期保洁、洗刷、消毒，专人负责、专人管理。 七、其他要求 1. 中标供应商应配合采购人做好集中用餐单位食品安全问题专项治理行动工作。 2. 中标供应商须配合采购人按相关政策要求完成响应额度的农副产品采购任务，在收到采购人通知后，通过 832 平台下单采购一定额度的扶贫农副产品。 3. 增值服务 采购人结合自身发展需要，在服务期内需要开发新的服务项目的，如养生汤、新增营养餐系列，开设长者食堂等，中标供应商应全力配合做好相应的膳食服务。 4. 中标供应商经营过程中产生的每月的水、电、煤气、卫生等费用由其自行承担，采购人根据电表、水表抄表读数进行计费，电费按供电部门的缴费通知单上的单价加电损费用 0.03 元/度收取，水费按供水部门的缴费通知单上的单价收取。 5. 按 2021 年 2 月 4 日发布的《食堂运营服务采购项目第 1 次变更公告》需求约定，西院分餐点建设费需由新的中标供应商承担，目前剩余分餐点建设费用 15 万元，在本次招标结束中标通知书发布之日起，新的中标供应商需在接到中标通知书之日起 15 日内一次性支付剩余的 15 万元分餐点建设费给
--	--	--

上一合同期供应商，按时支付完成后，采购人与中标供应商签订合同，未按时支付的，采购人按不履行响应文件处理，不予签订合同。

6. 中标供应商在经营过程中产生的所有经营数据，采购人有权随时从系统里调出查看。

八、监督管理

采购人将派遣食堂运营监管人员负责中标供应商的全方位运营监管、协调工作，并有权监督、检查中标供应商的经营服务标准和质量标准，有权要求中标供应商限期改正发现的问题和更换不合格的工作人员。考核标准详见合同附件 4《柳州市潭中人民医院第一季度营养健康食堂考核表》

九、报价要求

本项目以采购单价编制预算控制价，中标供应商所报价格不得高于控制价，且报价包括完成本次采购项目的人工费、材料费、措施费、企业管理费、利润、税金、政策性文件规定费用及在合同履约期间所包含的所有风险、责任等各项全部费用。（以表 1 和表 2、表 3 最终报价进行价格评分。）

表 1. 职工餐和非职工餐餐品报价表

品 类	菜品名称	单 位	职工（单价/元）		非职工（单价/元）	
			控制价	报价	控制价	报价
全 荤 类	肉饼 100g	份	6.11		6.83	
	排骨/鸡/鸭/鱼 150g	份	7.01		7.71	
	红烧肉/扣肉 100g	份	6.97		7.85	
	牛肉 100g/牛腩 100g/ 猪脚 150g	份	8.53		9.55	
半 荤 半 素	肉片炒素菜（肉 50g， 菜 50g）	份	4.33		4.87	
	肉沫炒素菜（肉 25g， 菜 50g）	份	3.46		3.89	
汤 类	沙骨/排骨/鸡/猪脚 汤	份	7.89		8.68	
素 菜	素炒瓜、豆类 100g	份	2.58		2.94	
	素炒时蔬 150g	份	1.73		1.98	
主 食	白米饭 190g	份	1.64		1.94	
	杂粮饭 190g	份	2.58		2.94	
水 果	西瓜、葡萄、苹果、 梨子、圣女果 200g	盒	5.32		5.87	
早 餐	粥类（肉）700ml	份	4.38		4.94	
	豆浆 250ml	杯	2.18		2.43	
	油条	根	2.18		2.43	
	包子（肉）120g	个	2.18		2.45	
	粽子（肉）125g	个	3.10		3.45	
	鸡蛋	个	1.25		1.49	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			应商提出终止服务。
▲商务要求表			
规范标准	采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。		
服务期限及地点	服务期限：2 年，具体时间以采购人最终确定为准。 地点： 1. 柳州市潭中医院东院区（含柳北区雅儒社区卫生服务中心、柳州市社区卫生服务指导中心）：柳州市潭中中路 131 号 2. 柳州市潭中医院西院区：柳州市潭中西路 30 号，双冲桥南端，金绿洲小区对面 3. 产康中心：柳州市潭中西路 30 号，双冲桥南端，金绿洲小区对面 4. 托育中心（柳南妇幼）：柳州市潭中西路 12 号金润华庭 2-1 5. 柳南区潭西街道十一冶社区卫生服务中心：柳州市潭中西路 12 号金润华庭 2-1 6. 柳南区柳石街道社区卫生服务中心：柳州市柳邕路二区 8 号华柳佳苑 10 栋 1-11 号		
项目预算	两年总预算 821.36 万元，其中： 1. 固定（职工餐）金额：医院餐补部分第一年按 200 元/人/月，第二预计按 333.33 元/人/月预估，2 年预计支出约 671.36 万元。 2. 月子餐、宝宝餐、体检餐及手术餐预估金额：月子餐 50 万元/年，宝宝餐 8 万元/年，体检餐 10 万元/年，手术餐 7 万元/年，2 年预计支出 150 万元。 3. 非职工餐部分：患者订餐、陪护人员餐等由订餐住院患者和陪护人员自行支付给中标供应商，不计入本次采购项目预算内，由中标供应商自行向就餐人员收取。		
付款条件	付款方式： 1. 采购人每年初统一对职工就餐系统进行一次刷新重置清零工作。每月 5 日前中标供应商根据采购人审核确认的数据，开具符合国家税法规定的有效的增值税普通发票，采购人收到发票后，扣除每月水电费、季度考核扣款等，30 日内办理支付手续。 2. 每年采购人从支付给中标供应商的结算费用中扣除管理费（或食堂用地费用）（不低于 108072.73 元/年的本次报价，管理内容包括日常对食堂监督、价格监管、服务质量监管、食品卫生监督等，具体详见第三点管理要求部分），管理费（或食堂用地费用）根据中标供应商投标响应文件里的报价确定。如今后有遗漏或行政收费项目，而本合同未列出，但使用本食堂土地有关的费用，概由乙方支付。		
其他要求	投标人必须具备有效的《食品经营许可证》。本项目不接受联合体投标，不接受转包和分包。		
相关法律责任	中标人加工的食品必须符合卫生部门制定的《食品安全法》《食品安全法实施条例》及《餐饮业食品卫生管理办法》要求。		
履约保证金	中标供应商需缴纳履约保证金人民币壹拾万元整（¥100000.00），并保证履约保证金在收到中标通知书后三个工作日内到账，政策规定免收履约保证金的除外（如小微企业）。承包期结束后无违约情形，按原缴纳方式五个工作日内无息原路退还履约保证金。		

第三章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	编列内容
3	投标人的资格要求：详见招标公告。
6.1	本项目是否接受联合体投标：不接受。
7.2	本项目不允许分包。
11.5	本项目不组织现场考察。 本项目<u>不组织</u>召开开标前答疑会。
13.1	资格证明文件： 1、供应商为法人或者其他组织的，证明文件为其营业执照复印件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等）；供应商为自然人的，证明文件为其身份证复印件；（必须提供，否则投标文件按无效响应处理） 2、政府采购供应商资格信用承诺函（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 3、投标人直接控股股东信息表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 4、投标人直接管理关系信息表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 5、投标声明（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 6、特定资格要求：投标人必须具备有效的《食品经营许可证》。（必须提供，否则按无效投标处理） 7、保证金缴纳凭证复印件（必须提供，否则按无效响应处理） 8、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料。 注： 1、以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人公章，否则按无效投标处理。 2、投标声明必须由法定代表人在规定签章处签字并加盖投标人公章，否则按无效投标处理。 3、投标人直接控股、管理关系信息表必须由法定代表人或者委托代理人在规定签章处签字并加盖投标人公章，否则按无效投标处理。 报价文件： 1、投标函（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 2、开标一览表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 3、报价明细表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 4、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（如有，附在开标一览表之后） （1）中小企业声明函； （2）残疾人福利性单位声明函； （3）监狱企业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。

	注：投标函、开标一览表、报价明细表必须由法定代表人或者委托代理人在规定签章处 逐一签字并加盖投标人公章，否则按无效投标处理。 商务技术文件： 1、无串通投标行为的承诺函（格式后附）必须提供，否则按无效投标处理） 2、法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件（格式后附）除自然人投标 外必须提供，否则按无效投标处理） 3、授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件（格式后附）委托时必须提供，否则 按无效投标处理） 4、商务要求偏离表（格式后附）必须提供，否则按无效投标处理） 5、投标人业绩证明材料（如有，格式自拟）； 6、技术要求偏离表（格式后附）必须提供，否则按无效投标处理） 7、服务方案（格式自拟）（参照评分办法自行提供）； 8、项目实施人员一览表（格式后附）（拟投入本项目人员配备）； 9、投标人对本项目的合理化建议和改进措施（格式自拟）； 10、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料（格式自拟）。 注：投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法及评标标准”提供有关证明材料。 注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人公章，否则按无效投 标处理。
16.2	本项目按采购需求中职工餐和非职工餐餐品报价、其他餐品报价、管理费（或食堂用地费用）报价进行价格报价，投标报价是履行合同的最终价格，投标报价必须包括完成本次采购项目的人工费、材料费、措施费、企业管理费、利润、税金、政策性文件规定费用及在合同履行期间所包含的所有风险、责任等各项全部费用。如果投标人在中标并签署合同后，项目实施过程中在本次招标范围出现任何遗漏，均由中标人无偿负责，采购人将不再支付任何费用。
16.4	本项目投标人须就服务内容进行唯一完整报价。
17.2	投标有效期：投标截止之日起60天内。
18.1	本项目收取投标保证金，具体规定如下： 投标保证金（人民币）：<u>80000.00</u> 元（人民币捌万元整）。 投标保证金的交纳方式：银行转账、支票、汇票、本票或者金融、担保机构出具的保函，禁止采用现钞方式。采用银行转账方式的，在投标截止时间前交至指定账户并且到账： 开户名称：广西鼎策工程顾问有限责任公司 开户银行：建设银行南宁市金湖北路支行 银行账号：4500 1604 2640 5070 0796 采用支票、汇票、本票或者保函等方式的，在投标截止时间前，投标人必须递交支票、汇票、本票或者保函原件。否则视为无效投标保证金。 相关要求： 1、投标保证金采用银行转账交纳方式的，在投标截止时间前交至指定账户并且到账，投标人应将银行转账底单的复印件作为投标保证金提交凭证，放置于商务文件中，否则投标无效。 2、投标保证金采用支票、汇票、本票或者金融、担保机构出具的保函交纳方式的，投标人应将支票、汇票、本票或者金融、担保机构出具的保函的复印件作为投标保证金提交凭证，放置于商务文件中，否则投标无效。投标人必须在投标截止时间前将支票、汇票、本票或者金

	融、担保机构出具的保函原件提交至广西鼎策工程顾问有限责任公司。
	备注: 1、投标保证金在投标截止时间后提交的,或者不按规定交纳方式交纳的,或者未足额交纳的(包含保函额度不足的),视为无效投标保证金。 2、投标人采用现钞方式或者从个人账户(自然人投标除外)转出的投标保证金,视为无效投标保证金。 3、支票、汇票或者本票出现无效或者背书情形的,视为无效投标保证金。 4、保函有效期低于投标有效期的,视为无效投标保证金。 5、采用金融、担保机构出具保函的,必须为无条件保函,否则视为无效投标保证金。
19.2	投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务技术文件分别编制,并按广西政府采购云平台的要求编制、加密、上传。
20.1	电子投标文件应在制作完成后,投标人应按广西政府采购云平台的要求进行加密,并在规定时间内解密,否则,由此产生的后果由投标人自行负责。
21.1	1、投标截止时间:详见招标公告 2、投标地点:详见招标公告
23	1、开标时间:详见招标公告 2、开标地点:详见招标公告
24.2	广西政府采购云平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托广西政府采购云平台向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知,由投标人进行投标文件解密。 投标人的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的CA锁准时登录到广西政府采购云平台电子开标大厅签到并在发起解密通知之时起30分钟内完成对电子投标文件解密。投标文件未按时解密的,视为无效投标。
25.3 (3)	采购人或者采购代理机构在资格审查结束前,对投标人进行信用查询。 查询渠道:“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)。 信用查询截止时点:资格审查结束前。 查询记录和证据留存方式:将查询网站中的查询记录截图并作为评审资料保存。 信用信息使用规则:根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库〔2016〕125号)的规定,对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)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的供应商,不得参与政府采购活动。
26	评标委员会的人数:5人。
29.1	评标方法:综合评分法
29.2	商务要求评审中允许负偏离的条款数为<u>0</u>项。 技术要求评审中允许负偏离的条款数为<u>0</u>项。(实质性条款不接受负偏离) 中标候选人推荐数量:1家
30.1	采用综合评分法的采购项目,采购人确定中标人时,出现中标候选人并列的情形,采购人按以下方式确定中标人:评标委员会按投标报价低的原则确定,投标报价相同的按综合评分中技术分、商务分高低依次确定。如再相同,则采取随机抽取的方式确定。

35.1	本项目收取履约保证金，详见采购需求。
36.1	签订合同携带的证明材料： 1、委托代理人负责签订合同的，须携带授权委托书及委托代理人身份证原件等其他资格证件。2、法定代表人负责签订合同的，须携带法定代表人身份证明原件及身份证原件等其他证明材料。
38.2	接收质疑函方式：以纸质书面形式 质疑联系部门及联系方式：广西鼎策工程顾问有限责任公司；联系电话： 0772-8815131， 通讯地址：柳州市文昌路3号南亚名邸22栋16楼10号 现场提交质疑办理业务时间：工作日，上午8:30-12:00；下午15:00-17:30（北京时间）
39.1	1、采购代理费支付方式： ☒本分标代理服务费由<u>中标人</u>在领取中标通知书前，一次性向采购代理机构支付。 ☐采购人支付。 2、采购代理费收取标准： ☒以分标（☐中标金额/☒采购预算/☐暂定中标金额/☐其他 <u> / </u>）为计费额，按本须知正文第39.2条规定的收费计算标准（☐货物招标/☒服务招标/☐工程招标）采用差额定率累进法计算出收费基准价格，采购代理收费以（☐收费基准价格/☒收费基准价格下浮 <u>40 %</u>/☐收费基准价格上浮 <u> / </u> %）收取。 ☐固定采购代理收费 <u> / </u> 。 3、代理服务费具体金额如下： 采购代理费：人民币叁万陆仟捌佰元整（¥36800.00）
40.1	解释：构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、招标公告、采购需求、投标人须知、评标方法及评标标准、拟签订的合同文本、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的招标文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构负责解释。

40.2	1、本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章(含电子印章)，除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。 2、投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照或者执业许可证等证照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人，且应具备独立承担民事责任能力，自然人应当为年满18岁以上成年人（十六周岁以上的未成年人，以自己的劳动收入为主要生活来源的，视为完全民事行为能力人）。 3、本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人在文件规定签署处签名（含电子签名）的行为，私章、印鉴等其他形式均不能代替签字。 4、自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。 5、本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。
------	---

投标人须知正文

一、总 则

1.适用范围

1.1 适用法律：本项目采购人、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。

1.2 本招标文件适用于本项目的所有采购程序和环节（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2.定义

2.1“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2“采购代理机构”是指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。

2.3“供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.4“投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

2.5“货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等；“服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.6“售后服务”是指商品出售以后所提供的各种服务，包括但不限于投标人须承担的备品备件、包装、运输、装卸、保险、货到就位以及安装、调试、培训、保修以及其他各种服务。

2.7“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。

2.8“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款（如有）。

2.9“正偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于采购人的情形。

2.10“负偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求，导致采购人要求不能得到满足的情形。

2.11“允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“实质性要求”的条款。

3.投标人的资格要求

投标人的资格要求详见“投标人须知前附表”。

4.投标委托

投标人代表参加投标活动过程中必须携带个人有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须持有授权委托书（按第六章要求格式填写）。

5.投标费用

投标费用：投标人应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于获取招标文件、勘查现场、编制和提交投标文件、参加澄清说明、签订合同等，不论投标结果如何，均应自行承担。

6.联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

7.转包与分包

7.1 本项目不允许转包。

7.2 本项目是否允许分包详见“投标人须知前附表”，本项目不允许违法分包。允许分包的非主体、非关键性工作，根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的，如该工作由投标人自行承担，投标人应具备相应的行政许可，如投标人不具备相应的行政许可必须采用分包的方式，但分包投标人应具备相应 行政许可。

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

8.特别说明

8.1 采用综合评分法的采购项目，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参加同一合同项下投标的，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，由采购人或者采购人委托评标委员会按照“投标人须知前附表”规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，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，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

8.2 如果本招标文件要求提供投标人或制造商的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为投标人或者制造商所拥有或自身获得 。

8.3 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

8.4 投标人在投标活动中提供任何虚假材料，将报监管部门查处；中标后发现的，中标人须依法赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

9.回避与串通投标

9.1 在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前 3 年内与供应商存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前 3 年内担任供应商的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前 3 年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- (4) 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；
- (5) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

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

9.2 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

- (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) 不同的投标人的投标文件载明的项目管理为同一个人；
- (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账户转出。

9.3 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

- (1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文

件或者响应文件；

- (2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；
- (3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；
- (6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
- (7) 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

二、招标文件

10.招标文件的组成

- (1) 招标公告；
- (2) 采购需求；
- (3) 投标人须知；
- (4) 评标方法及评标标准；
- (5) 拟签订的合同文本；
- (6) 投标文件格式。

11.招标文件的澄清、修改、现场考察和答疑会

11.1 投标人应认真审阅本招标文件，如有疑问，或发现其中有误或有要求不合理的，应在招标公告公告期限届满之日起 7 个工作日内以纸质书面形式要求采购人或采购代理机构对招标文件予以澄清；否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

11.2 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者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改将在原公告发布媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。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至少 15 日前，在原公告发布媒体上发布更正公告；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截止时间。

11.3 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况，变更投标截止时间和开标时间，并在原公告发布媒体上发布更正公告。

11.4 招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的澄清、答复、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件为准。

11.5 采购人或者采购代理机构可以在招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会，具体详见“投标人须知前附表”。

三、投标文件的编制

12.投标文件的编制原则

投标人必须按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件必须对招标文件提出的要求和条件作出明确

响应。

13.投标文件的组成

13.1 投标文件由报价文件、资格证明文件、商务技术文件三部分组成。

(1) 报价文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

(2) 资格证明文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

(3) 商务技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

14.投标文件的语言及计量

14.1 语言文字

投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文书写（除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释）。投标人提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容应同时附中文翻译文本，在解释投标文件时以中文翻译文本为主。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

14.2 投标计量单位

招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位，货币种类为人民币，否则视同未响应。

15.投标的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

16.投标报价

16.1 投标报价应按“第六章投标文件格式”中“开标一览表”格式填写。

16.2 投标报价具体包括内容详见“投标人须知前附表”。

16.3 投标人可就所投投标的全部内容作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价。

16.4 本项目投标人须就服务内容进行唯一完整报价。

17.投标有效期

17.1 投标有效期是指为保证采购人有足够的时间在开标后完成评标、定标、合同签订等工作而要求投标人提交的投标文件在一定时间内保持有效的期限。

17.2 投标有效期应按规定的期限作出承诺，具体详见“投标人须知前附表”。

17.3 投标人的投标文件在投标有效期内均保持有效。

18.投标保证金

18.1 投标人须按“投标人须知前附表”的规定提交投标保证金。

18.2 投标保证金的退还

未中标人的投标保证金自中标通知书发出之日起4个工作日内退还；中标人的投标保证金自政府采购合同签订之日起4个工作日内退还。

18.3 除逾期退还投标保证金和终止招标的情形以外，投标保证金不计息。

18.4 投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在投标有效期内撤销投标文件的；
- (2) 未按规定提交履约保证金的；
- (3) 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；
- (4) 中标人无正当理由不与采购人签订合同的；
- (5) 投标人出现本章第9.2、9.3情形的；
- (6) 法律法规规定的其他情形。

19.投标文件的编制

19.1 投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订投标文件并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由此引发的后果由投标人承担。

19.2 投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务技术文件分别编制电子文件，并按广西政府采购云平台的要求编制、加密、上传。

19.3 投标文件须由投标人在规定位置盖公章并签字（具体以投标人须知前附表或投标文件格式规定为准），**否则按无效投标处理。**

19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）及公章一致，**否则按无效投标处理。**

19.5 投标文件应尽量避免涂改、行间插字或者删除。如果出现上述情况，改动之处应由投标人的法定代表人或者其委托代理人签字或者加盖公章。投标文件因字迹潦草或者表达不清所引起的后果由投标人承担。

20.投标文件的加密、解密

20.1 电子投标文件编制完成后，投标人应按广西政府采购云平台的要求进行加密，并在规定时间内解密，否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

21.投标文件的提交

21.1 投标人必须在“投标人须知前附表”规定的投标文件接收时间和投标地点提交投标文件。

21.2 本项目为全流程电子化政府采购项目，通过广西政府采购云平台实行在线电子投标。投标人必须在“投标人须知前附表”规定的投标文件接收时间内通过网络将电子投标文件上传至广西政府采购云平台，供应商在广西政府采购云平台提交电子版投标文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。

21.3 未在规定时间内上传或者未按广西政府采购云平台的要求编制、加密的电子投标文件，广西政府采购云平台将拒收。

21.4 电子投标文件提交方式见“招标公告”中“四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点”

22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

22.1 投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、递交，投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。投标截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件，广西政府采购云平台将予以拒收。

22.2 在投标截止时间止提交投标文件的投标人不足3家时，不得开标，采购代理机构将根据广西政府采购云平台的操作将电子版投标文件退回，除此之外采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

22.3 投标人在投标截止时间后书面通知采购人、采购代理机构撤销投标文件的，将根据本须知正文18.4的规定不予退还其投标保证金。

四、开 标

23.开标时间和地点

23.1 开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

23.2 如投标人成功解密投标文件，但未在“广西政府采购云平台”电子开标大厅参加开标的，视同认可开标过程和结果，由此产生的后果由投标人自行负责。成功解密投标文件的投标人不足3家的，不得开

标。

24.开标程序

24.1 开标形式：

采购代理机构将按照招标文件规定的时间通过广西政府采购云平台组织线上开标活动、开启投标文件，所有供应商均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

24.2 开标程序：

（1）解密电子投标文件。广西政府采购云平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托广西政府采购云平台向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人进行投标文件解密。

投标人的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的 CA 锁准时登录到广西政府采购云平台电子开标大厅签到并在发起解密通知之时起 30 分钟内完成对电子投标文件解密。投标文件未按时解密的，视为无效投标。（解密异常情况处理：详见本章 29.4 电子交易活动的中止）

（2）电子唱标。投标文件解密结束，各投标供应商报价均在广西政府采购云平台远程不见面开标大厅展示；

（3）签署电子《政府采购活动现场确认声明书》。通过邮件形式在远程不见面开标大厅发送各投标人签署电子《政府采购活动现场确认声明书》。

（4）开标过程由采购代理机构如实记录，并电子留痕，由参加电子开标的各投标人代表对电子开标记录在开标记录公布后 15 分钟内进行当场校核及勘误，并线上确认，未确认的视同认可开标结果。

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

（6）开标结束。

特别说明：如遇广西政府采购云平台电子化开标或评审程序调整的，按调整后执行。

五、资格审查

25.资格审查

25.1 开标结束后，采购人或者采购代理机构依法对投标人的资格进行审查。

25.2 资格审查标准为本招标文件中载明对投标人资格要求的条件。本项目资格审查采用合格制，凡符合招标文件规定的投标人资格要求的投标人均通过资格审查。

25.3 投标人有下列情形之一的，资格审查不通过，作无效投标处理：

（1）未按招标文件规定的方式获取本招标文件的投标人；

（2）不具备招标文件中规定的资格要求的；

（3）在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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的；（注：其中信用查询规则见“投标人须知前附表”）

（4）同一合同项下的不同投标人，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，再参加该采购项目的其他采购

活动的;

(5) 投标文件中的资格证明文件缺少任一项“投标人须知前附表”资格证明文件规定“必须提供”的文件资料的;

(6) 投标文件中的资格证明文件出现任一项不符合“投标人须知前附表”资格证明文件规定“必须提供”的文件资料要求或者无效的。

25.4 合格投标人不足3家的,不得评标。

六、评 标

26.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,具体人数详见“投标人须知前附表”,其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

参加过采购项目前期咨询论证的专家,不得参加该采购项目的评审活动。

27.评标的依据

评标委员会以“第四章 评标方法和评标标准”为依据对投标文件进行评审,没有规定的方法、评审因素和标准,不作为评标依据。

28.评标原则

28.1 评标原则。评标委员会评标时必须公平、公正、客观,不带任何倾向性和启发性;不得向外界透露任何与评标有关的内容;任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行;评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触,不得收受利害关系人的财物或者其他好处。

28.2 评委表决。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作出结论。

28.3 评标的保密。采购人、采购代理机构应当采取必要措施,保证评标在严格保密(封闭式评标)的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外,采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对于评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

28.4 评标过程的监控。本项目评标过程实行全程录音、录像监控, **投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动,可能导致其投标无效。**

29.评标方法及中标候选人推荐

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

29.2 中标候选人推荐数量详见“投标人须知前附表”。

29.3 评标委员会将按照“第四章 评标方法和评标标准”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。

29.4 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形,导致电子交易平台无法正常运行,或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时,采购代理机构可中止电子交易活动:

- (1) 电子交易平台发生故障而无法登录访问的;
- (2) 电子交易平台应用或数据库出现错误,不能进行正常操作的;
- (3) 电子交易平台发现严重安全漏洞,有潜在泄密危险的;
- (4) 病毒发作导致不能进行正常操作的;
- (4) 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

29.5 出现以上情形,不影响采购公平、公正性的,采购代理机构可以待上述情形消除后继续组织电

子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认后，应当重新采购。

七、中标和合同

30.确定中标人

30.1 采购代理机构在评标结束之日起 2 个工作日内将评标报告送采购人，采购人在收到评标报告之日起5个工作日内，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，按照“投标人须知前附表”规定的方式确定中标人。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

30.2 采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

30.3 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。

废标后，采购人应当将废标理由通知所有投标人。

30.4 中标人拒绝签订政府采购合同（包括但不限于放弃中标、因不可抗力不能履行合同而放弃签订合同），采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

31. 结果公告

31.1 采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起 2 个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。采购人或者采购代理机构发出中标通知书前，应当对中标人信用进行查询，对列入失信被执行人、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的投标人，取消其中标资格，并确定排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因被取消中标资格的，采购人可以确定排名第三的中标候选人为中标人，以此类推。以上信息查询记录及相关证据与采购文件一并保存。

31.2 采购人、采购代理机构将随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。

32.发出中标通知书

在公告中标结果的同时，采购代理机构向中标人发出中标通知书。对未通过资格审查的投标人，应当告知其未通过的原因；采用综合评分办法评审的，还应当告知未中标人本人的评审得分与排序。

33. 无义务解释未中标原因

采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因和退还投标文件。

34.合同授予标准

合同将授予被确定实质上响应招标文件要求，具备履行合同能力的中标人。

35.履约保证金

35.1 履约保证金的金额、提交方式、退付的时间和条件详见“投标人须知前附表”。

36.签订合同

36.1 投标人领取中标通知书（书面或电子）后，按“投标人须知前附表”规定向采购人出示相关证明材料，经采购人核验合格后方可签订采购合同（书面或电子）。

36.2 签订合同时间：按中标通知书规定的时间与采购人签订合同（最长不能超过25 日）。

36.3 中标人拒绝与采购人签订合同的，按照本须知正文第30.4条的规定执行。

37.政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

38. 询问、质疑和投诉

38.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人提出询问，采购人或者采购代理机构应当在3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

38.2 供应商认为招标文件、采购过程或者中标结果使自己的合法权益受到损害的，必须在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以纸质书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见“投标人须知前附表”。具体质疑起算时间如下：

- （1）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；
- （2）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- （3）对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

38.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式后附）：

- （1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- （2）质疑项目的名称、编号；
- （3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- （4）事实依据；
- （5）必要的法律依据；
- （6）提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

38.4 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

（1）对招标文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动；否则应当修改招标文件后重新开展采购活动。

（2）对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致中标结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

38.5 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）第六条规定的财政部门提起投诉（投诉书格式后附）。

八、其他事项

39.代理服务费

39.1 代理服务收取标准及缴费账户详见“投标人须知前附表”。

39.2 代理服务收费标准:

费率 中标金额	货物招标	服务招标	工程招标
100 万元以下	1.5%	1.5%	1.0%
100~500 万元	1.1%	0.8%	0.7%
500~1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%
1000~5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%
5000 万元~1 亿元	0.25%	0.1%	0.2%
1~5 亿元	0.05%	0.05%	0.05%

注:

(1) 按本表费率计算的收费为采购代理的收费基准价格;

(2) 采购代理收费按差额定率累进法计算。

例如: 某服务采购代理业务中标金额或者暂定价为 200 万元, 计算采购代理收费额如下:

100 万元 $\times$ 1.5% = 1.5 万元

(200 - 100) 万元 $\times$ 0.8% = 0.8 万元

合计收费 = 1.5 + 0.8 = 2.3 (万元)

40. 需要补充的其他内容

40.1 本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

40.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

40.3 本招标文件所称中小企业, 是指在中华人民共和国境内依法设立, 依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业, 但与大企业的负责人为同一人, 或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户, 在政府采购活动中视同中小企业。在 政府采购活动中, 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的, 享受本招标文件规定的中小企业 扶持政策:

(1) 在货物采购项目中, 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, 不对其中涉及的工程承建商和服务的承接商作出要求;

(2) 在工程采购项目中, 工程由中小企业承建, 即工程施工单位为中小企业, 不对其中涉及的货物的制造商和服务的承接商作出要求;

(3) 在服务采购项目中, 服务由中小企业承接, 即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员, 不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求。

在货物采购项目中, 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 本招标文件规定的中小企业扶持政策。

依据本招标文件规定享受扶持政策获得政府采购合同的, 小微企业不得将合同分包给大中型企业, 中型企业不得将合同分包给大型企业。

第四章 评标方法及评分标准

一、评标方法

综合评分法，是指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投标人为中标候选人的评标方法。

二、评标程序

1. 符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行投标报价、商务、技术等实质性内容符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2. 符合性审查不通过而导致投标无效的情形

投标人的投标文件中存在对招标文件的任何实质性要求和条件的负偏离，将被视为投标无效。

2.1 在报价评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

- (1) 报价文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”的文件资料的；
- (2) 未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；
- (3) 各分标报价超出招标文件相应分标规定最高限价，或者超出相应分标采购预算金额的；
- (4) 投标人未就所投分标进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投分标的单项内容作唯一报价；投标人未就所投分标的全部内容作完整唯一总价报价；存在有选择、有条件报价的（招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；
- (5) 修正后的报价，投标人不确认的；
- (6) 投标人属于本章第 5.1 条（2）或者第 5.2 条（2）项情形的。
- (7) 报价文件响应的标的数量及单位与招标文件要求实质性不一致的。

2.2 在商务评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

- (1) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (2) 委托代理人未能出具有效身份证或者出具的身份证与授权委托书中的信息不符的；
- (3) 为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (4) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；
- (5) 商务要求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；
- (6) 投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的；
- (7) 投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评标委员会认定

无效的；

- (8) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (9) 属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；
- (10) 投标文件标注的项目名称或者项目编号与招标文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；
- (11) 招标文件明确不允许分包，投标文件拟分包的；
- (12) 未响应招标文件实质性要求的；
- (13) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2.3 在技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

- (1) 技术要求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；
- (2) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”的文件资料的；
- (3) 虚假投标，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (4) 招标文件未载明允许提供备选（替代）投标方案或明确不允许提供备选（替代）投标方案时，投标人提供了备选（替代）投标方案的；
- (5) 未响应招标文件实质性要求的。

3. 澄清补正

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应在广西政府采购云平台发布电子澄清函，要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人在广西政府采购云平台接收到电子澄清函后根据澄清函内容上传 PDF 格式回函，电子澄清答复函使用 CA 证书加盖投标人电子签章后在线上传至评标委员会。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。

异常情况处理：如遇无法正常使用线上发送澄清函的情况，将启动书面形式办理。启动书面形式办理的情况下，评标委员会以书面形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或者其授权的代表签字。

未按评标委员会的要求作出明确澄清、说明或者更正的投标人的投标文件将按照有利于采购人的原则由评标委员会进行判定。

4. 投标文件修正

4.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- (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) 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。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）-（4）规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产

生约束力，投标人不确认的，**其投标无效。**

4.2 经投标人确认修正后的报价若超过采购预算金额或者最高限价，**投标人的投标文件作无效投标处理。**

4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

5. 比较与评价

5.1 采用综合评分法的

(1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，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。

(2) 评标委员会独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，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，评标委员会将其作为无效投标处理。**

(3) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中，不得去掉最高报价或者最低报价。

(4) 各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

(5) 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

(6) 起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中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。

5.2 采用最低评标报价法的

(1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，对符合性审查合格的投标文件报价进行比较。

(2) 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，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，评标委员会将其作为无效投标处理。**

(3) 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

(4) 起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中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。

一、评标原则

(一) 评委组成: 本招标采购项目的评标委员会由采购人代表和评审专家组成, 成员人数应当为五人以上单数。其中, 评审专家不得少于成员总数的三分之二。

(二) 评标依据: 评委将以招投标文件为评标依据, 对投标人的投标文件内容按百分制打分。

(三) 评标方式: 以封闭方式进行。

二、评标方法

(一) 对进入详评的, 采用百分制综合评分法。

(二) 计分办法 (按四舍五入取至百分位):

1、价格分.....30 分

(1) 本项目非专门面向中小企业采购的项目;

(2) 按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46 号) 的规定, 供应商在其响应文件中提供《中小企业声明函》, 且其服务为小型和微型企业承接的, 对其最后报价给予 20% 的扣除。

(3) 按照《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, 监狱企业视同小型、微型企业, 享受预留份额等促进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。

(4) 按照《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, 残疾人福利性单位视同小型、微型企业, 享受预留份额等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位参加政府采购活动时, 应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》, 并对声明的真实性负责。

(5) 政策性扣除计算方法。

在服务采购项目中, 服务由小微企业承接; 对符合上述要求的供应商的投标报价给予 20% 的扣除, 扣除后的价格为评标报价, 即评标报价=投标报价 $\times$ (1-20%), 评标报价=投标报价。

(6) 本项目以采购单价编制预算控制价, 供应商所报职工餐餐品报价、非职工餐餐品报价、其他餐品报价不得高于控制价, 管理费 (或食堂用地费用) 报价不得低于控制价, 且报价包括完成本次采购项目的人工费、材料费、措施费、企业管理费、利润、税金、政策性文件规定费用及在合同履行期间所包含的所有风险、责任等各项全部费用。以采购需求中报价要求表 1 职工餐和非职工餐餐品报价表、表 2 其他餐品报价表、表 3 管理费 (或食堂用地费用) 报价表进行价格评分。

(7) ①职工餐餐品报价分:

某投标人价格分 = 投标人有效最低评标价/某投标人评标价 $\times$ 8 分

(投标基准价=投标人有效最低评标价)

②非职工餐餐品报价分:

某投标人价格分 = 投标人有效最低评标价/某投标人评标价 $\times$ 5 分

(投标基准价=投标人有效最低评标价)

③其他餐品报价分:

某投标人价格分 = 投标人有效最低评标价/某投标人评标价 $\times$ 7 分

(投标基准价=投标人有效最低评标价)

④管理费 (或食堂用地费用) 报价分:

某投标人价格分 = 某投标人评标价/投标人有效最高评标价 $\times$ 10 分

(投标基准价=投标人有效最高评标价)

备注：投标人餐品类报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价或管理费（或食堂用地费用）报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价，其应当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，评标委员会将其作为无效投标处理。

价格分：①+②+③+④

2、商务分.....11 分

(1) 人员管理方案分（满分 11 分）

①投标标段项目的项目经理必须具有餐饮服务经理人证书，得 3 分；本项满分 3 分（需提供证书、劳动合同等相关证明，否则不计分）。

②投标标段项目的行政主厨具备中式烹调师技师（三级或以上）资格证书，得 3 分；无或其他得 0 分，本项满分 3 分（需提供证书、劳动合同等相关证明，否则不计分）。

③投标标段项目的服务团队工作人员中，除行政主厨外，有 3 名厨师持有中式烹调师资格证，得 3 分；无或其他得 0 分，本项满分为 3 分（需提供证书、劳动合同等相关证明，否则不计分）。

④配备质量安全员具有食品生产企业检验员证，得 1 分；配备人员具有食品安全员证书得 1 分；本项满分 2 分。（需提供证书、劳动合同等相关证明，否则不计分）。

3、技术分.....51 分

(1) 服务方案（10 分）

评标委员会根据投标人提供的服务方案进行评定，未提供服务方案或者达不到三档要求的不得分。

一档（10 分）：整体服务方案情况科学、合理、完全符合采购人需求：具有明确的食堂餐饮服务质量标准，配备足够的专业人员提供服务；提供的食堂餐饮服务内容完全满足采购需求；服务时间、窗口开设率、菜品种类、产品质量、价格完全满足医院职工及患者、家属用餐；有严格的食品安全管理制度，完善的食品原料采购、管理方案，规范化的食品加工操作、菜品制作与保存措施；制定有严格的卫生保障措施如食品、餐饮具清洗消毒保洁、从业人员、环境卫生、厨余垃圾处置等方面的管理措施；用餐服务流程顺畅、用餐保障服务措施多样化；具有完善的应急用餐服务的保障措施及应急保障能力，制定有突发事件应急处置预案及保障措施情况等。

二档（5 分）：整体服务方案基本符合采购人需求：具有基本的食堂餐饮服务质量标准，配备人员提供服务；提供的食堂餐饮服务内容基本满足采购需求；有简单的食品安全管理制度，食品原料采购、管理方案，食品加工操作、菜品制作与保存、卫生保障制度或措施；用餐服务流程基本顺畅、用餐保障服务满足基本需求；制定有简单的应急用餐服务的保障措施及基本的应急保障能力等。

三档（2 分）：制定有简单的服务方案，基本符合采购人需求：具有食堂餐饮服务质量标准，配备人员提供服务；提供的食堂餐饮服务内容基本满足采购需求。

(2) 建设方案（20 分）

评标委员会根据投标人提供的建设方案进行评定，未提供建设方案或者达不到三档要求的不得分。

一档（20 分）：有科学、合理、可行的建设方案，符合国家关于饮食建筑设计规范，配备有建设效果图；食堂餐饮服务场所面积与潭中院区规模相适应，使用面积达 600m² 以上，可满足医院及患者家属的堂食要求，餐厅、厨房、公用部分等功能设计齐全，流程设置顺畅，各功能区分区合理，无交叉作业；设置有给排水、通风、排烟、排污等功能；厨房和饮食制作间的热加工用房耐火等级符合国家要求，配备有满

足需求的厨房设备设施及用餐的设备施舍等；

二档（10分）：有简单的改造方案，可满足基本的堂食要求，使用面积达 300m²以上，有基本的功能区分类，有基本的通风、排烟、排污等功能，有基本的厨房设备设施及用餐的设备施舍；

三档（2分）：有简单的装修改造方案，使用面积保持，只能能满足基本的分餐点建设要求。

（3）质量控制分析（满分 21 分）

根据投标人对本项目质量控制方案、卫生管理方案、餐厅管理制度、餐厅人员管理制度进行评分。

一档（21分）：对本项目质量控制方案、卫生管理方案、餐厅管理制度、餐厅人员管理制度，完全满足采购人要求。

二档（13分）：对本项目质量控制方案、卫生管理方案、餐厅管理制度、餐厅人员管理制度，能够满足采购人要求。

三档（7分）：对本项目质量控制方案、卫生管理方案、餐厅管理制度、餐厅人员管理制度，基本满足采购人要求。

四档（1分）：对本项目质量控制方案、卫生管理方案、餐厅管理制度、餐厅人员管理制度，不能满足采购人要求。

4、资信业绩分.....8 分

（1）业绩分（满分 6 分）

提供 2021 年起承接学校、医院、大型企业单位食堂经验的业绩证明，每提供 1 个得 2 分，满分 6 分。

注：评审时必须至少提供中标通知书、合同复印件或采购人单位证明这三项材料中的一项。

（2）保险分（满分 2 分）

①竞标人承诺成交后办理食堂食品安全责任险、餐饮场所责任险、公众责任险等 200 万元及以上的得 1 分。

②竞标人能提供的已购买的食堂食品安全责任险、餐饮场所责任险、公众责任险等 200 万元及以上的票据凭证，每个得 1 分。（满分 2 分）

（三）总得分=1 + 2 + 3 + 4。

三、中标候选供应商推荐原则

（一）评标委员会将根据评审后得分由高到低顺序排列次序并推荐中标候选人。得分相同的，以管理费（或食堂用地费用）由高到低顺序排列；得分相同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投标人为排名第一的中标候选人。

采购人应当确定评审委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力或者自身原因提出不能履行合同，采购人可以确定排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，采购人、采购代理机构可以确定排名第三的中标候选人为中标人，采购人也可以决定重新采购。对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

（二）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，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 政府采购合同主要条款

营养健康食堂餐饮外包服务采购合同书

合同编号：

采购人（甲方）：_____

供应商（乙方）：_____

采购计划号：_____

项目名称：_____

项目编号：_____

合同类型：_____合同

本合同为中小企业预留合同：（是/否）。

签订地点：_____

签订时间：_____年_____月_____日

根据《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，依据招标文件、投标文件规定条款，甲乙双方在平等自愿的基础上，同意按照下面的条款签署本合同。

第一条 合同标的

表一：

品类	菜品名称	单位	职工 (单价/元)	非职工 (单价/元)	备注
全 荤 类	肉饼 100g	份			
	排骨/鸡/鸭/鱼 150g	份			
	红烧肉/扣肉 100g	份			
	牛肉 100g/牛腩 100g/猪脚 150g	份			
半荤	肉片炒素菜（肉 50g，菜 50g）	份			
半素	肉沫炒素菜（肉 25g，菜 50g）	份			
汤类	沙骨/排骨/鸡/猪脚 汤	份			
素菜	素炒瓜、豆类 100g	份			
	素炒时蔬 150g	份			
主食	白米饭 190g	份			
	杂粮饭 190g	份			

水果	西瓜、葡萄、苹果、梨子、圣女果 200g	盒			
早餐	粥类（肉）700ml	份			
	豆浆 250ml	杯			
	油条	根			
	包子（肉）120g	个			
	粽子（肉）125g	个			
	鸡蛋	个			
	蒸饺 10 个	份			
	煮粉 1 两	碗			
	螺蛳粉 1 两	碗			
合计					

表二：

序号	服务名称	单位	单价（元）	备注
1	月子餐	元/人/天		
2	宝宝餐	元/人/天		
3	轻食餐	元/人/份		
4	糖尿病餐	元/人/天		
	合计金额人民币（大写）： 元整（¥）			

1. 合同金额为单价报价，最终按实际采购数量结算。报价金额包括为了实施和完成服务所需的各种费用及合同包含的所有风险、责任等各项费用。

2. 当原材料市场价格波动较大时，经乙方提出，甲方进行市场调查核实，并查阅乙方采购凭证进行确认。原材料价格连续 3 个月上涨达到 15%以上，乙方可书面提出菜品价格调整申请，经甲方同意后方可实施；原材料价格连续 3 个月下降达到 15%以上，甲方通过书面形式要求乙方下调菜品价格，乙方应在接到书面通知后 2 日内完成价格调整。经采购人 2 次以上催促督促 1 个月内仍未做出下调的，纳入当季考核扣款，次月仍未下调，采购人有权向中标供应商提出终止服务。

第二条 履约保证金

合同签订前乙方必须向甲方缴纳履约保证金人民币壹拾万元整（¥100000.00），政策规定免收履约保证金的除外。承包期结束后无违约情形，按原缴纳方式五个工作日内退还履约保证金（无息）。

第三条 标的质量

乙方所提供的服务内容必须与投标（响应）承诺相一致，且满足项目实施要求，有国家强制性标准的，必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定，无强制标准的，按照行业标准规定；行业标准不明确的，由甲方确认后执行。

第四条 合同范围和条件

1. 负责甲方本院及下设机构的工作人员和住院患者及家属的早餐、中餐、晚餐、节假日餐、营养膳食、肠内制剂配送、住院病人加餐、手术加餐及其他饮食保障工作。

2. 本合同的范围和条件应与招投标文件的规定相一致。

第五条 服务期限、地址

1. 服务期限为 2 年，从 年 月 日至 年 月 日。

2. 服务地址：

（1）柳州市潭中医院东院区（含柳北区雅儒社区卫生服务中心、柳州市社区卫生服务指导中心）：柳州市潭中中路 131 号；

（2）柳州市潭中医院西院区：柳州市潭中西路 30 号，双冲桥南端，金绿洲小区对面；

（3）产康中心：柳州市潭中西路 30 号，双冲桥南端，金绿洲小区对面；

（4）托育中心（柳南妇幼）：柳州市潭中西路 12 号金润华庭 2-1；

（5）柳南区潭西街道十一冶社区卫生服务中心：柳州市潭中西路 12 号金润华庭 2-1；

（6）柳南区柳石街道社区卫生服务中心：柳州市柳邕路二区 8 号华柳佳苑 10 栋 1-11 号。

3. 如合同存续期间甲方有新增的配送服务点或配送要求的，乙方应无条件配合。

第六条 付款条件

1. 本项目无预付款，甲方每年初统一对职工就餐系统进行一次刷新重置清零工作。

2. 从合同签订之日起，每年乙方需向甲方支付管理费（或食堂用地费用）____元（¥ ），从每月的结算费用中扣除。如有遗漏或增加的行政收费项目而本合同未列出的，但与使用本食堂服务、占用土地有关的费用，全部由乙方支付。

3. 乙方经营过程中产生的水、电、燃气、卫生等费用由其自行承担，甲方根据电表、水表等抄表读数进行计费，电费单价按供电部门的缴费通知单上的单价加电损费用 0.03 元/度收取，水费按供水部门的缴费通知单上的单价收取，燃气费、卫生费等其他费用由乙方自行缴纳。

4. 每月 5 日前乙方提交上月数据到甲方进行审核，根据甲方审核确认结果全额开具符合国家规定的合法合规的增值税普通发票。甲方收到发票及乙方的请款资料后，扣除每月水电费费用、季度考核费用、管理费（或食堂用地费用）等费用后，30 日内办理支付手续。

第六条 验收和标准

1. 验收工作参照《广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法》、双方合同、投标文件等文件执行。

2. 乙方应按投标文件的承诺向甲方提供相应的服务，并提供所服务内容的相关技术资料，乙方提供不符合投标文件和本合同规定的服务成果的，甲方有权拒绝 验收。

3. 乙方完成服务后，书面提出验收申请，提交验收申请前应对所提供的服务做出全面梳理核查并对验收文件进行整理列出清单，作为甲方验收的技术条件和依据。甲方应在收到申请之日起五个工作日内组织相关人员进行验收，逾期未验收的，乙方可视同通过验收。验收合格后由甲乙双方签署验收单并加盖甲方公章，甲乙双方各执一份。

4. 甲方在验收过程中发现乙方提供的服务成果不满足投标文件及本合同规定的，可提出异议并要求乙方在 5 天内进行完善， 完善效果经甲方验收合格后，方可办理 相关手续。

5. 甲方的验收不免除乙方的质量责任，不能当然认为质量已完全合格，如甲方在验收后或使用过程中发现质量问题，乙方需承担相应责任并在 5 日内解决。

6. 工程建设项目验收标准参照国家关于相关建设标准要求验收，由于建设项目所产生的罚款、损失、投诉等均由乙方负责。

第七条 管理要求

1. 乙方应建立项目运营管理方案，方案应满足甲方的各项服务需求和要求，并且由甲方负责监管。

2. 乙方应制定收支管理方案（经甲方确认后实施），建立管理组织机构、健全岗位责任制度、安全卫生管理制度、安全检查制度、食堂管理制度、奖惩制度、考核制度、满意度调查制度（含住院患者、职工）、食品中毒预案、安全应急预案等，甲方可对其进行考核。

3. 餐厅、操作间、卫生间等均属于乙方的管理范围，经营期间须确保相关区域卫生、整洁。工作人员要遵守餐饮行业法律法规并接受甲方的监督管理，具有良好的服务意识，不得与就餐者发生争吵或冲突，不得作出影响甲方形象的行为。

4. 乙方应保证食堂管理符合《柳州市潭中人民医院营养健康食堂的医院感染管理制度》（详见附件 3），合理布局，规范管理，避免交叉感染事件的发生。

5. 乙方须在食堂显著位置公布菜品价格，甲方有权对食堂的财务状况、经营状况、成本、利润、服务质量、饭菜价格等进行监督检查。在合同履行过程中，一旦发现乙方所供应饭菜价格未按投标响应格执行的，应在 10 日内整改，未及时整改的，按《柳州市潭中人民医院季度营养健康食堂考核表》（详见附件 4）进行扣罚直至终止合同。

6. 乙方应按照市场监督管理部门联网“明厨亮灶”的工作要求规范进行食品加工作业。

7. 乙方负责食堂的饮食安全卫生，签订合同前必须与甲方签订饮食安全卫生责任状（具体内容参见附件 5），在承包期内不得发生食品安全、食物中毒等责任事故，必须保证饮食安全卫生。

8. 乙方在经营过程中产生的所有经营数据，保证甲方随时从系统里调出查看。

9. 甲方通过书面形式要求乙方下调菜品价格，乙方需在 2 天内做出调整。

10. 原材料由中标供应商自行采购并保留采购凭证，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并应提供定点采购的采购点的餐饮营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。建立采购档案台账和三餐饭菜 48 小时留样，每份留样菜品不得低于 125 克，留样点设置在分餐点。原材料采购凭证及以上相关台账资料，采购人有权随时进行抽查。

11. 中标供应商须配合采购人按相关政策要求完成响应额度的农副产品采购任务，在收到采购人通知后，通过 832 平台下单采购一定额度的扶贫农副产品。

第八条 岗位及人员配备

岗位配备齐全，项目负责人或经理需有一定的管理水平和良好的沟通能力，为本项目实施配备的人员不少于 28 人，具体要求如下：

（1）西院区：月子餐制作 2 人、儿童餐 1 人、大厨 3 人、中式面点师 1 人、卤味师 1 人、配菜员（含清洁工作）3 人、配餐员（含送餐工作）11 人、司机 2 人；

（2）东院区（含柳北区雅儒社区卫生服务中心、柳州市社区卫生服务指导中心）：配餐员（含送餐工作）2 人、配菜员（含清洁工作）1 人，司机 1 人

（3）柳南区潭西街道十一冶社区卫生服务中心、柳南区柳石街道社区卫生服务中心：由司机送到该点位，放到指定位置给职工自行领取。

第九条 违约责任

1. 甲方违约责任

除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式、时间支付款项，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的万分之五计算，最高限额为欠付金额的百分之五；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同。

2. 乙方违约责任

（1）除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式提供服务，甲方

可要求乙方支付违约金，违约金按招标预算金额的万分之五计算，最高限额为招标预算金额的百分之一，迟延超过 30 日的，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同。

(2) 在合同期内，如乙方提前终止合同，需提前 60 天书面通知甲方并征得甲方同意，但乙方的改造建设费用不予退还，同时按合同履约保证金的百分之五十承担违约责任，未缴纳保证金的按照招标预算金额的百分之一承担违约责任；乙方如未经甲方书面同意，中途擅自退场的，乙方交纳的合同履约保证金和改造投入不予退还，未缴纳保证金的按照招标预算金额的百分之二承担违约责任，同时承担因此给甲方造成的所有损失，包括但不限于支付的诉讼费、申请费、鉴定费、差旅费及律师费等费用，五年内不得参与甲方食堂合作经营。

(3) 因乙方违反约定被甲方解除本合同时，履约保证金不予退还，未缴纳履约保证金的按招标预算金额的百分之五支付违约金给甲方，并承担甲方由此产生的全部损失，包括但不限于支付的诉讼费、申请费、鉴定费、差旅费及律师费等费用。乙方应在本合同终止之日起的 10 日内，将甲方移交的房屋、设施等资产，在保证原状或能正常使用的前提下交还甲方。

(4) 乙方未建立项目运营管理方案，或者方案未满足甲方的各项服务需求和要求，未制定收支管理方案，建立管理组织机构、健全岗位责任制度、安全卫生管理制度、安全检查制度、食堂管理制度、奖惩制度、考核制度、满意度调查制度（含住院患者、职工）、食品中毒预案、安全应急预案等方案或者未按照方案执行，经甲方检查发现每次扣除罚款 500 元。

(4) 未能保证餐厅、操作间、卫生间等相关区域卫生、整洁的、工作人员未遵守餐饮行业法律法规的、与就餐者发生争吵或冲突或者发生类似影响医院形象的，甲方有权视情节提出处理意见，普通投诉一次 50 元，情节严重的一次 200 元，产生的损失由乙方承担。

(5) 食堂管理不符合《柳州市潭中人民医院营养健康食堂的医院感染管理制度》（详见附件 3），出现交叉感染事件的发生，扣除罚款 5000 元，并赔偿甲方因此造成的所有损失。

(6) 乙方未在食堂显著位置公布菜品价格，或者在合同履行过程中，乙方所供应饭菜价格未按投标响应格执行的，按《柳州市潭中人民医院季度营养健康食堂考核表》（详见附件 4）进行考核，发现一处扣 1 分，每分 100 元。

(7) 乙方未按照市场监管部门联网“明厨亮灶”的工作要求开展工作的，扣除罚款 5000 元并责令整改，如未在规定时间内整改完成，扣罚金额翻倍，连续两次提醒仍未整改的，甲方有权终止合同。

(8) 乙方未执行与甲方签订饮食安全卫生责任状，承包期内发生食品安全、事务中毒等安全责任事故的，损害就餐人员身体健康，影响甲方声誉的，乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，甲方有权无条件终止合同，并扣除乙方的当月服务费和不予退还履约保证金。

(9) 甲方无法调取乙方在经营过程中产生的所有经营数据的, 责令 5 日内提供, 未按时提供的扣除罚款 500 元, 2 次以上不配合的甲方有权解除合同。

(10) 甲方通过书面形式要求乙方下调菜品价格, 甲方未在 2 日内调整的扣除罚款 200 元, 经甲方 2 次以上催促仍未做出下调的, 扣除罚款 500 元, 第 3 次仍未下调的, 甲方有权向乙方提出终止合同。

(11) 由于乙方工作失误, 未能及时配送到达甲方指定地点, 由乙方承担有关责任, 扣除罚款 500 元 (每次/每个配送点)。

(12) 乙方餐饮原材料采购渠道不正规, 达不到国家食品卫生安全标准, 遇有质保过期、品牌“三无”、假冒伪劣等情况, 经甲方检查发现, 第一次扣除罚款 3000 元, 第二次扣除罚款 6000 元, 2 次以上甲方有权解除合同。

(13) 中标供应商未配合采购人按相关政策要求完成响应额度的农副产品采购任务, 在规定时间内整改达标。

(14) 乙方有下列行为并经查实的, 将被视为违约, 采购人有权终止其合同, 并没收其全部履约保证金, 未缴纳履约保证金的按照招标预算金额 2% 承担违约责任。

①严重违法违规, 被食品安全监督部门或其他管理部门处罚的;

②被食品药品监管部门吊销或注销食品经营许可证的, 违反相关法律法规、被登记机关吊销营业执照的;

③在质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等监管部门日常监督检查中发现食品原材料为转基因货物或严重质量问题的;

④因配送的食品原材料问题而引发较大食品安全事故的;

⑤被媒体曝光, 造成不良影响的;

⑥合同存续期间存在克扣、减量、延时、拒绝配送或服务态度恶劣等行为, 且情节较为严重的;

⑨其它造成严重影响的行为。

第十条不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内, 任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同, 则合同履行期可延长, 其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后, 应立即通知对方, 并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续 30 天以上, 双方应通过友好协商, 确定是否继续履行合同。

第十一条合同修订

1. 本合同未尽事宜, 经甲、乙双方协商一致, 可订立补充条款, 补充条款及附件均为本合同组成部分, 与本合同具有同等的法律效力。补充条款与本合同规定不一致时, 以书面补充条款为准。

2. 招标文件第二章《项目要求》、投标文件及附件与本合同具有同等法律效力。

第十二条适用法律及争议解决

1. 因服务质量问题发生争议的，应由双方共同委托国家认可的检测部门对质量进行鉴定。服务符合标准或要求的，鉴定费由甲方承担；不符合标准或要求的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，按合同事先约定的条款，向甲方所在地管辖的人民法院起诉。

3. 诉讼期间, 本合同由双方协商是否继续履行, 如协商不成的由甲方决定。

第十三条 合同文件构成

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分:

1. 合同主要条款；
2. 本项目第二章《项目要求》；
3. 中标人提交的投标函、开标一览表、商务响应表、服务实施方案等全部投标文件；
4. 中标通知书；
5. 甲、乙双方商定经确认后的补充协议。

第十四条本合同一式陆份，甲方执叁份，乙方执贰份，招标代理机构执壹份（可根据需要另增加），具有同等法律效力。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起七个工作日内，甲方应当将合同副本报同级财政部门备案。

本合同自签订之日起2个工作日内,甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

第十六条 其他

此合同书所涉及的条款内容与标书内容相冲突时，以优于甲方的条款解释为准。

甲方（章） 年 月 日	乙方（章） 年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人或委托代理人：	法定代表人或委托代理人：
经办人：	经办人：

电话:	电话:
电子邮箱:	电子邮箱:
开户银行:	开户银行:
账号:	账号:
邮政编码:	邮政编码:

附件 1

潭中产康中心月子餐食谱

月子餐第一周							
日期 餐次	1	2	3	4	5	6	7
早餐	四神猪肝粥、五谷饭、生化汤	生化汤、牛奶、鸡蛋、小米红枣粥	生化汤、玉米粥、鸡蛋羹、牛奶	生化汤、核桃包、鲜肉云吞、鸡蛋	生化汤、芥菜瘦肉粥、牛奶	生化汤、枸杞红枣粥、鸡蛋、牛奶	生化汤、鱼肉粥、杂粮包
加餐	红豆汤	红豆酒酿蛋	藕汁饮品	枣奶饮品	猕猴桃红枣饮品	红豆汤	黑芝麻茶
中餐	生化汤、首乌猪心汤、五谷饭、百合南瓜、芦笋炒鸡肉、丝瓜炒肉	生化汤、青椒炒肝丝、薏米饭、鱼肉鸡蛋饼、清炖时蔬、花生猪脚汤	生化汤、五谷饭、清炖时蔬、芦笋牛肉、茄汁肉末、芪归炖鸡汤	生化汤、红豆饭、豆腐鲫鱼汤、西芹百合、胡萝卜炒肉、栗子黄焖鸡	生化汤、红豆饭、核桃莲藕汤、白灼海虾、清炖时蔬、鸡丝苋菜	生化汤、麻油拌菜、三丝银耳、薏米饭、清炒猪肝、山药排骨汤	生化汤、红豆饭、莴笋炒肉、清蒸排骨、炒胡萝卜丝、青木瓜排骨汤
午点	红糖糯米粥、养肝汤	苹果热奶	香蕉豆奶	芝麻糊	酸奶水果沙拉	米酒冲蛋	鸡蛋红枣汤

晚餐	生化汤、蒸蛋、黄瓜炒虾仁、时蔬、杂粮饭、	生化汤、红豆饭、麻油腰花、蒸肉饼、素炒莲藕	生化汤、薏米饭、芹菜拌腐竹、清炒猪肝	生化汤、清炖冬瓜、杂粮粥、芥兰炒牛肉、鸡丁鲜贝、三鲜豆腐汤	生化汤、鸡蛋面、莲子薏仁炖猪排、清炖时蔬	生化汤、虾皮烧菜心、凉拌海带豆芽、鸡丝粥	生化汤、三鲜面、清汤时蔬、菠萝鸡片
宵夜	枸杞鱼汤	全豆豆浆	红豆粥	百合莲子汤	小米红糖鸡蛋粥	黑豆芝麻豆浆	菊瓣银耳羹

月子餐第二周

日期 餐次	1	2	3	4	5	6	7
早餐	黄米豆浆、鸡蛋、鲜肉包	枸杞红枣粥、鸡蛋、牛奶	红薯粥、鸡蛋、牛奶	三鲜煮面、豆浆	紫米红枣粥、鸡蛋、核桃包	火腿粥、杂粮馒头	红豆小米豆浆、鸡蛋、小笼包
中餐	珍珠三鲜、清炒油麦菜、红豆饭、爆溜鱼片、淮山排骨汤	薏米饭、西红柿烧豆腐、口菇腰片、芦笋炒鸡肉	油饭、干贝芦笋、上汤娃娃菜、阿胶猪肉汤	红豆饭、麻油猪腰、胡萝卜炒肉丝、三鲜冬瓜、鲜鱼汤	油饭、麻油炒茼蒿、白灼海虾、清鸡汤	薏米饭、杜仲猪腰、发菜素鸡丝、芦笋牛肉、鲜鱼汤	三鲜鸡丝面、冬瓜虾皮、菠萝鸡片、生姜甜醋猪脚汤
午点	荔枝红枣汤	鲜桃	花生奶露	水果酸奶沙拉	番瓜绿豆汤	红豆汤	姜楂茶
晚餐	核桃腰花、杂粮饭、三丝银耳、西芹百合、绿波猪肝汤	红豆饭、清鸡汤、清蒸鲈鱼、芹菜拌腐竹、甜椒肉丝	杂粮饭、清蒸排骨、甜椒炒肝丝、清炖时蔬、豆腐鲫鱼汤	杂粮饭、小炒牛肉、手撕包菜、鸭丝绿豆芽、乌鸡白凤汤	甜糯米粥、素炒藕片、蒸肉饼、花生猪脚汤	骨汤烩豆腐、爆溜鱼片、糙米饭、丝瓜炒肉、香菇排骨汤	杂粮饭、黄瓜炒虾仁、奶酪蛋汤、核桃炒腰花、上汤娃娃菜
夜宵	黑芝麻茶	花生奶露	香蕉豆奶	红枣豆浆	山楂粥	龙眼肉粥	四神粥

月子餐第三周

日期 餐次	1	2	3	4	5	6	7
早餐	花生瘦肉粥、鸡蛋、牛奶	核桃仁瘦肉粥、鸡蛋、牛奶	鱼肉粥、鸡蛋、全麦面包	小米豆浆、鸡蛋、鲜肉包	红薯瘦肉粥、鸡蛋、牛奶	莲子瘦肉粥、牛奶、鸡蛋	鸡蛋面、牛奶
中餐	红豆饭、清蒸鲈鱼、麻油猪腰、上汤娃娃菜、百合排骨汤	油饭、白灼海虾、三鲜冬瓜、黄芪鸡汤	杂粮饭、麻油鸡、丝瓜炒肉片、清炖时蔬、花生猪脚汤	木耳猪肝枸杞汤、芹菜拌腐竹、红豆饭、蒸肉饼、麻油猪腰	油饭、清蒸鲈鱼、上汤娃娃菜、清鸡汤	红豆饭、麻油鸡、香菇排骨汤、蒸芙蓉蛋、素炒菜心	花生猪脚汤、红豆饭、麻油腰花、菠萝炒鸡片、素炒菜心
下午茶	木瓜牛奶炖蛋	新鲜水果	红豆汤	柳橙汁	新鲜水果	山楂粥	荔枝红枣汤

晚餐	薏米饭、香菇乌鸡汤、胡萝卜炒肉丝、芦笋肉片	红豆饭、素炒油麦菜、清炖排骨、甜椒肉丝、淮山排骨汤	薏米饭、鲜鱼汤、芦笋牛肉、茄汁肉沫	黄芪当归乌鸡汤、杂粮饭、爆溜鱼片、肉沫四季豆	红豆饭、麻油炒茼蒿、口菇腰片、腰果虾仁、花生猪脚汤	鸡丝面、清鸡汤、口蘑腰片、西红柿烧豆腐	豆腐酒酿汤、油饭、清炖时蔬、白灼海虾
夜宵	小麦豆浆	红豆酒酿蛋	黑芝麻糊	银耳莲子枸杞羹	龙眼肉粥	红枣豆浆	四神粥

附件 2

潭中托育中心食谱

餐次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	瘦肉红萝卜粥 配小馒头、小青菜	鸡肝面条 营养面 50g, 鸡肝 25g、小白菜 25g、鸡蛋 2 个、配青菜	小米南瓜粥 配菜小的白馒头、紫薯	冬瓜肉沫面 (营养面条 50g、冬瓜丁 50g、肉沫 50g)	滑蛋鲜肉粥 配甜玉米、小青菜
早点	新鲜水果	新鲜水果	新鲜水果	新鲜水果	新鲜 S 水果
午餐	黑芝麻软饭 (稻米 30g)	紫薯米饭 (稻米 20g、紫薯 20g) 注：紫薯和米饭分开	海苔饭团(稻米 30g)	软饭(稻米 30g)	南瓜米饭 (稻米 30g、南瓜 20g) 注：南瓜和米饭分开
	虾仁蒸蛋	莲藕肉饼(猪肉 50g、莲藕 25g)	肉末土豆(猪肉 50g、土豆 25g)	番茄龙利鱼 (龙利鱼片 50 克、番茄 10 克) (酸甜口味)	洋葱炒肉片 (猪肉 50g、洋葱 25g)

	丝瓜炒肉末 (猪肉 50g、丝瓜 25g) 煮小青菜	西葫芦炒肉末 (猪肉 25、西葫芦 25g)	三色丁炒肉 (猪肉 25g、黄瓜丁 10g、红萝卜丁 10g、鸡腿菇丁 10g)	茄丁炒肉末 (茄子 50g、肉沫 25g)	素炒土豆丝
	番茄蛋花汤 (番茄 100g、鸡蛋两个)	丝瓜蛋花汤	冬瓜海带薏米猪骨汤	时蔬肉丝汤	白萝卜老鸭汤
午点	冰糖莲子梨	什蔬饼 胡萝卜 10g、西葫芦 10g、西红柿 10g、鸡蛋 1 个、面粉 50g	绿豆粥 (煮稍微稠点的)	红薯糖水	南瓜小馒头

附件 3

柳州市潭中人民医院营养健康食堂的医院感染管理制度

一、布局合理，设专用交通通道和出入口，并设有消毒、更衣、盥洗、通风、冷藏、防腐、防尘、防绳、防鼠、洗涤、污水排放和废弃物存放等设施。操作间、厨师进出口等应设洗手装置。

二、营养厨房配置，卫生及管理要求，食品与食具的卫生要求，对工作人员的要求，参照《中华人民共和国食品卫生法》。

三、预防交叉感染具体措施。

1、工作人员应定期参加体检 1 次/年，发现传染病或皮肤病者，应暂或永久性调离工作岗位。

2、工作人员应有严格洗手、剪指甲的良好习惯，做到仪容仪表端庄；进入工作间衣帽、鞋清洁整齐（每天更换工作服），开膳时戴口罩，禁止在室内吸烟。

3、做到每天一小扫，每周一大扫，冲洗擦净，保持环境清洁卫生。

4、餐具实行“四过关”（一洗二刷三冲四消毒）清洁后才能使用。

5、食品要求洁净、生熟食分开，做好防蝇防蟑防鼠工作、做好厨具食具专用。

6、保持室内、外清洁，定期消灭苍蝇、老鼠、蟑螂和其它虫害滋生条件。

7、使用传统饭菜票就餐，用后应清洁、消毒再使用；开膳时应备有清洁消毒湿毛巾擦手。

8、食堂工作人员应用自己的碗筷，厨师尽量做到不试味，若要试味，应用一次性汤匙。

9、本院员工（包括临时员工）不能穿工作服进入食堂就餐，违者食堂工作人员应责成脱掉工作服方能进入就餐。

10、感控科定期（每年不少于 2 次）、不定期（随机）对餐具、餐盅、台面、操作人员的手指等进行采样，提供培养结果报告至后勤服务中心，保证全院人员饮食安全。

附件 4

柳州市潭中人民医院第 季度营养健康食堂考核表

序号	项目	检查内容	处罚标准	扣分
1	制度建立及落实	制定收支管理方案（经医院确认后实施），建立管理组织机构、健全岗位责任制度、安全卫生管理制度、安全检查制度、食堂管理制度、奖惩制度、考核制度、满意度调查制度（含住院患者、职工）、食品中毒预案、安全应急预案等，并按制度要求落实工作。	经检查发现缺少制度或未按制度开展工作的，发现一项扣 1 分，总分 10 分	
2	食品原料的购入	购入的大米、面粉（包括荞麦、玉米粉等）、面条及食油、肉类必须定采购，采购要注意查验三证（生产许可证、卫生许可证、经营许可证（1 分）；肉类还必须提供当日动物检疫合格证上货主的姓名必须与三证上负责人的姓名相符合）（1 分）；采购员不购买腐烂变质的原料（1 分）；特殊用餐者的药膳所用的药材原料需提供供应商营业执照、药品经营许可证或食堂正规渠道购买证明（1 分）；严禁使用未经国务院卫生行政部门批准使用的食品添加剂（1 分）。（要求将三证复印件送后勤服务中心备案，若有变动，应及时送报）	经检查发现违反一项扣 1 分，总分 5 分	
3	食品原料的验收	保管员及验收员不收腐烂变质的原料，验收过程中必须先验后收，若未验即收，则视为违反《食品卫生检查标准》。	1. 发现腐烂变质原料扣 2 分； 2. 未发现变质原料但缺少验收扣 1 分； 3. 未发现变质原料验收不更新扣 1 分； 4. 原料存放不当扣 1 分。总分 5 分	

4	食品原料的加工	加工人员不准用腐烂变质的原料（2分）；隔日剩余的原料（含成品、半成品）必须先检查，确定未变质后方可使用（2分）；特殊病人的膳食必须按照营养师制定的饮食要求订做（1分）。	按不同条件扣分，总分5分	
5	食品的销售及分膳	售货员及分膳员不准售卖和分配腐烂变质的食品（2分）；食品包装必须使用无毒、无味的清洁包装材料（1分）；销售、分餐、送餐过程中必须佩戴口罩，不得赤手抓拿食物（2分）。	按不同条件扣分，总分5分	
6	食品的配送	食堂负责按合同时间准时配送，核实一次高于20分钟未送达，则视为违反合同约定	一次高于20分钟少于25分钟扣2分；高于25分钟少于30分钟扣3分；高于30分钟扣5分；总分10分	
7	原料的贮存和仓库消毒	仓库应当通风良好，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品（1分）；严禁用化肥袋装米面等原料（1分）；购入的原料应当分类、隔离、离地存放（1分）；定期检查，防止受潮变质或超过保质期（1分）；仓库应当安置紫外线灯，每周定期消毒2次（1分）。	经检查发现违反一项扣1分，总分5分	
8	登记制度	购入的主要主副食品要有登记，记录每次购物情况。餐具、发膳台和分膳台有消毒记录。	若发现无登记扣1分，总分1分	
9	食品存放“四隔离”	食堂用具必须做到“一洗、二刷、三冲、四消毒（高温或蒸汽）”（2分）；病人用具与职工用具必须分开消毒（2分）；洗碗池上方有“一洗、二刷、三冲、四消毒”标志（2分）	未达到要求，发现一处每项扣2分。总分6分	
10	贮存场所	贮存食品的场所、设备应当保持清洁、无霉斑、鼠迹、苍蝇及蟑螂（2分），包	发现一处扣2分，总分4分	

	的卫生	装食品的容器（食品袋）必须使用无毒清洁的包装材料，防止食品污染（2分）。		
11	卫生环境 “四定”情况	定人、定物、定时间、定质量、划片分工、包干负责，要保持食堂干净整洁，原料及用品堆放整齐（1分）；采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂及有毒昆虫的措施（1分）；分膳台、操作台、消毒碗碟盅等及工作人员手指由院质控办定期作细菌培养（1分）；加工间不得留滞有拖把、扫帚等清洁工具（1分）；泔水桶、垃圾桶必须加盖（1分）。	经检查发现违反一项扣1分，总分5分	
12	食堂工作人员“四勤”	食堂工作人员卫生做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服及工作服、帽、围裙（2分）；食堂工作人员在生产加工、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽、口罩（2分）。	经检查发现违反一项扣2分，总分4分	
13	个人培训上岗	食堂工作人员是否参加过培训和持有健康合格证，必须持证上岗，新录用人员（无健康证者）必须做有关健康检查，合格后方可上岗试用，试用期为10天，留用人员逾期不办理健康证，则视为无证。	如发现无证上岗者，每人每次扣1分，并给 予辞退。总分5分	
14	许可证	食堂食品卫生许可证是否按时办证、换证。上级有关部门检查如有不合格，按市卫生监督所提出整改意见在规定的时间内进行整改。	逾期不办理扣1分；不整改者，视情节轻重处理。总分5分	
15	学习培训	食堂管理人员必须半年组织所有的工作人员学习有关“食品卫生法”一次，并有记录备查。	查记录本缺一次扣2.5分。总分5分	
16	投诉记录	食品卫生必须符合要求，发现有病人投诉，则按医院医德医风有关规定处理；参考工会、门诊部的满意度调查得出满意率。	病人或用膳者有理投诉一次扣2分。全院职工、患者就餐满意度调查低于80%，每低1%扣1分，总分10分。	

17	价格、质量	食堂餐品价格需经过采购人审批通过，保证分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量，参考成人男性用餐量标准，主食（米饭、杂粮米饭）75 克（生），熟（约 190 克）；肉类或海产品（150 克）；菌类:100 克；蔬菜类:200-300 克	发现一次扣 1 分，总分 10 分	
----	-------	---	-------------------	--

注：每季度对食堂进行考核，考核表总分 100 分，单项按评分标准扣分，每分扣 100 元。季度考核连续两次未达到 80 分，医院有权解除合同。

附件 5

柳州市潭中人民医院 食堂饮食安全卫生责任状

为确保医院食堂饮食安全卫生,保障患者、医护人员及来访人员的身体健康和生命安全,特与中标供应商签订以下饮食安全卫生责任状:

一、责任方

本责任状由(以下简称“甲方”)与(以下简称“乙方”)共同签署,乙方承诺遵守并严格执行本责任状中的各项规定。

二、责任内容

(1)乙方应严格遵守国家及地方相关法律法规,执行食品安全卫生标准,确保医院食堂的饮食安全卫生。

(2)乙方应建立健全食品安全管理制度,配备专职或兼职食品安全管理人员,对食品安全工作进行全面管理。

(3)乙方应对食品原料进行严格筛选,确保食品原料来源合法、质量可靠,不使用过期、变质或不合格的食品原料。

(4)乙方应确保食品加工场所的卫生环境达到国家相关标准,定期对加工设备、餐具、厨具等进行清洁、消毒,并对从业人员进行食品安全知识培训。

(5)乙方应确保食品储存条件符合食品安全要求,防止食品污染、变质或过期。同时,应建立食品留样制度,确保食品安全可追溯。

(6)乙方应严格遵守餐饮服务操作规范,确保食品加工过程符合卫生要求,防止交叉污染。

(7)乙方应建立健全食品销售记录制度,确保食品销售可追溯。同时,应配合甲方做好食品安全检查和监督管理工作。

三、责任追究

如乙方违反本责任状的规定,导致食品安全事故或造成患者、医护人员及来访人员身体伤害的,乙方应承担相应的法律责任和经济赔偿责任。同时,甲方有权解除与乙方的合同关系,并追究其法律责任。

四、本责任状自签署之日起生效,有效期为合同期限。

甲方（医院）：

乙方（食堂承包商）：

日期：

日期：

附件 3

柳州市潭中人民医院营养健康食堂的医院感染管理制度

一、布局合理，设专用交通通道和出入口，并设有消毒、更衣、盥洗、通风、冷藏、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放和废弃物存放等设施。操作间、厨师进出口等应设洗手装置。

二、营养厨房配置，卫生及管理要求，食品与食具的卫生要求，对工作人员的要求，参照《中华人民共和国食品卫生法》。

三、预防交叉感染具体措施。

1、工作人员应定期参加体检 1 次/年，发现传染病或皮肤病者，应暂或永久性调离工作岗位。

2、工作人员应有严格洗手、剪指甲的良好习惯，做到仪容仪表端庄；进入工作间衣帽、鞋清洁整齐（每天更换工作服），开膳时戴口罩，禁止在室内吸烟。

3、做到每天一小扫，每周一大扫，冲洗擦净，保持环境清洁卫生。

4、餐具实行“四过关”（一洗二刷三冲四消毒）清洁后才能使用。

5、食品要求洁净、生熟食分开，做好防蝇防蟑防鼠工作、做好厨具食具专用。

6、保持室内、外清洁，定期消灭苍蝇、老鼠、蟑螂和其它虫害滋生条件。

7、使用传统饭菜票就餐，用后应清洁、消毒再使用；开膳时应备有清洁消毒湿毛巾擦手。

8、食堂工作人员应用自己的碗筷，厨师尽量做到不试味，若要试味，应用一次性汤匙。

9、本院员工（包括临时员工）不能穿工作服进入食堂就餐，违者食堂工作人员应责成脱掉工作服方能进入就餐。

10、感控科定期（每年不少于 2 次）、不定期（随机）对餐具、餐盅、台面、操作人员的手指等进行采样，提供培养结果报告至后勤服务中心，保证全院人员饮食安全。

附件 4

柳州市潭中人民医院第 季度营养健康食堂考核表

序号	项目	检查内容	处罚标准	扣分
1	制度建立及落实	制定收支管理方案（经医院确认后实施），建立管理组织机构、健全岗位责任制度、安全卫生管理制度、安全检查制度、食堂管理制度、奖惩制度、考核制度、满意度调查制度（含住院患者、职工）、食物中毒预案、安全应急预案等，并按制度要求落实工作。	经检查发现缺少制度或未按制度开展工作的，发现一项扣 1 分，总分 10 分	
2	食品原料的购入	购入的大米、面粉（包括荞麦、玉米粉等）、面条及食油、肉类必须定采购，采购要注意查验三证（生产许可证、卫生许可证、经营许可证（1 分）；肉类还必须提供当日动物检疫合格证上货主的姓名必须与三证上负责人的姓名相符合）（1 分）；采购员不购买腐烂变质的原料（1 分）；特殊用餐者的药膳所用的药材原料需提供供应商营业执照、药品经营许可证或食堂正规渠道购买证明（1 分）；严禁使用未经国务院卫生行政部门批准使用的食品添加剂（1 分）。（要求将三证复印件送后勤服务中心备案，若有变动，应及时送报）	经检查发现违反一项扣 1 分，总分 5 分	
3	食品原料的验收	保管员及验收员不收腐烂变质的原料，验收过程中必须先验后收，若未验即收，则视为违反《食品卫生检查标准》。	1. 发现腐烂变质原料扣 2 分； 2. 未发现变质原料但缺少验收扣 1 分； 3. 未发现变质原料验收不更新扣 1 分； 4. 原料存放不当扣 1 分。总分 5 分	
4	食品原料的加工	加工人员不准用腐烂变质的原料（2 分）；隔日剩余的原料（含成品、半成品）必须先检查，确定未变质后方可使用（2 分）；特殊病人的膳食必须按照营养师制定的饮食要求订做（1 分）。	按不同条件扣分，总分 5 分	
5	食品的销售及分膳	售货员及分膳员不准售卖和分配腐烂变质的食品（2 分）；食品包装必须使用无毒、无味的清洁包装材料（1 分）；销售、分餐、送餐过程中必须佩戴口罩，不得赤手抓拿食物（2 分）。	按不同条件扣分，总分 5 分	

6	食品的配送	食堂负责按合同时间准时配送，核实一次高于 20 分钟未送达，则视为违反合同约定	一次高于 20 分钟少于 25 分钟扣 2 分；高于 25 分钟少于 30 分钟扣 3 分；高于 30 分钟扣 5 分；总分 10 分	
7	原料的贮存和仓库消毒	仓库应当通风良好，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品（1 分）；严禁用化肥袋装米面等原料（1 分）；购入的原料应当分类、隔离、离地存放（1 分）；定期检查，防止受潮变质或超过保质期（1 分）；仓库应当安置紫外线灯，每周定期消毒 2 次（1 分）。	经检查发现违反一项扣 1 分，总分 5 分	
8	登记制度	购入的主要主副食品要有登记，记录每次购物情况。餐具、发膳台和分膳台有消毒记录。	若发现无登记扣 1 分，总分 1 分	
9	食品存放“四隔离”	食堂用具必须做到“一洗、二刷、三冲、四消毒（高温或蒸汽）”（2 分）；病人用具与职工用具必须分开消毒（2 分）；洗碗池上方有“一洗、二刷、三冲、四消毒”标志（2 分）	未达到要求，发现一处每项扣 2 分。总分 6 分	
10	贮存场所的卫生	贮存食品的场所、设备应当保持清洁、无霉斑、鼠迹、苍蝇及蟑螂（2 分），包装食品的容器（食品袋）必须使用无毒清洁的包装材料，防止食品污染（2 分）。	发现一处扣 2 分，总分 4 分	
11	卫生环境“四定”情况	定人、定物、定时间、定质量、划片分工、包干负责，要保持食堂干净整洁，原料及用品堆放整齐（1 分）；采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂及有毒昆虫的措施（1 分）；分膳台、操作台、消毒碗碟盅等及工作人员手指由院质控办定期作细菌培养（1 分）；加工间不得留滞有拖把、扫帚等清洁工具（1 分）；泔水桶、垃圾桶必须加盖（1 分）。	经检查发现违反一项扣 1 分，总分 5 分	
12	食堂工作人员“四勤”	食堂工作人员卫生做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服及工作服、帽、围裙（2 分）；食堂工作人员在生产加工、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽、口罩（2 分）。	经检查发现违反一项扣 2 分，总分 4 分	
13	个人培训上岗	食堂工作人员是否参加过培训和持有健康合格证，必须持证上岗，新录用人员（无健康证者）必须做有关健康检查，合格后方可上岗试用，试用期为 10 天，留用人员逾期不办理健康证，则视为无证。	如发现无证上岗者，每人每次扣 1 分，并给予辞退。总分 5 分	
14	许可证	食堂食品卫生许可证是否按时办证、换证。上级有关部门检查如有不合格，按市卫生监督所提出整改意见在规定的时间内进行整改。	逾期不办理扣 1 分；不整改者，视情节轻重处理。总分 5 分	

15	学习培训	食堂管理人员必须半年组织所有的工作人员学习有关“食品卫生法”一次，并有记录备查。	查记录本缺一次扣 2.5 分。总分 5 分	
16	投诉记录	食品卫生必须符合要求，发现有病人投诉，则按医院医德医风有关规定处理；参考工会、门诊部的满意度调查得出满意率。	病人或用膳者有理投诉一次扣 2 分。全院职工、患者就餐满意度调查低于 80%，每低 1%扣 1 分，总分 10 分。	
17	价格、质量	食堂餐品价格需经过采购人审批通过，保证分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量，参考成人男性用餐量标准，主食（米饭、杂粮米饭）75 克（生），熟（约 190 克）；肉类或海产品（150 克）；菌类：100 克；蔬菜类：200-300 克	发现一次扣 1 分，总分 10 分	

注：每季度对食堂进行考核，考核表总分 100 分，单项按评分标准扣分，每分扣 100 元。季度考核连续两次未达到 80 分，医院有权解除合同。

柳州市潭中人民医院 食堂饮食安全卫生责任状

为确保医院食堂饮食安全卫生，保障患者、医护人员及来访人员的身体健康和生命安全，特与中标供应商签订以下饮食安全卫生责任状：

一、责任方

本责任状由（以下简称“甲方”）与（以下简称“乙方”）共同签署，乙方承诺遵守并严格执行本责任状中的各项规定。

二、责任内容

（1）乙方应严格遵守国家及地方相关法律法规，执行食品安全卫生标准，确保医院食堂的饮食安全卫生。

（2）乙方应建立健全食品安全管理制度，配备专职或兼职食品安全管理人员，对食品安全工作进行全面管理。

（3）乙方应对食品原料进行严格筛选，确保食品原料来源合法、质量可靠，不使用过期、变质或不合格的食品原料。

（4）乙方应确保食品加工场所的卫生环境达到国家相关标准，定期对加工设备、餐具、厨具等进行清洁、消毒，并对从业人员进行食品安全知识培训。

（5）乙方应确保食品储存条件符合食品安全要求，防止食品污染、变质或过期。同时，应建立食品留样制度，确保食品安全可追溯。

（6）乙方应严格遵守餐饮服务操作规范，确保食品加工过程符合卫生要求，防止交叉污染。

（7）乙方应建立健全食品销售记录制度，确保食品销售可追溯。同时，应配合甲方做好食品安全检查和监督管理工作。

三、责任追究

如乙方违反本责任状的规定，导致食品安全事故或造成患者、医护人员及来访人员身体伤害的，乙方应承担相应的法律责任和经济赔偿责任。同时，甲方有权解除与乙方的合同关系，并追究其法律责任。

四、本责任状自签署之日起生效，有效期为合同期限。

甲方（医院）： 乙方（食堂承包商）：

日期： 日期：

第六章 投标文件格式

投标人提交电子投标文件须知

参与电子标的投标人必须为政采云平台的正式供应商且申领 CA 证书,各供应商应在开标前及时完成平台注册、CA 证书申领、CA 证书绑定、下载投标客户端,熟悉并掌握政采云电子标系统操作。相关内容见柳州市政府采购网发布的《关于供应商参与柳州市政府采购项目电子标平台注册及申领 CA 的通知》

(http://zfcg.lzscz.liuzhou.gov.cn/lzcgBuyNews/lzcgNoticeNews/5641329.html?utm=sites_group_front.2ef5001f.0.0.5c26c0408e0b11eb8b3a37b65c5f87b6)。

一、投标人应保证全部声明和问题的回答是真实的和准确的。

二、评标委员会将应用投标人递交的资料作出自己的判断。

三、投标人递交的材料将在一定期限内被保密保存,不予退还。

四、电子投标文件编制格式及规范要求:

(一)投标文件应使用政采云电子投标客户端软件,并按照本公开招标文件和政采云平台要求编制并加密投标文件。未按规定加密的投标文件,政采云平台将拒收。

(二)投标文件制作并加密完成后应在政采云平台上传完成。

(三)投标文件应使用 CA 证书进行电子签章。在签章时,投标人应注意 CA 电子签章的位置,如因 CA 电子签章遮挡重要、关键信息导致评标委员会作出对投标人不利评审的,后果由投标人负责。

(四)投标人应准确设置评审关联点。未设置或设置错误导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的,是投标人的责任。

(五)投标文件所提供的相关材料的尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断。

(六)投标文件内容无法阅读、识别和判断的,视为未提供。

(七)投标文件的容量大小须符合政采云平台规定。

五、投标人在使用政采云平台进行投标的过程中遇到涉及平台使用的任何问题,可致电平台技术支持热线咨询,联系方式:400-881-7190。

六、特别说明

(一)投标文件中须加盖公章部分均采用投标人 CA 电子公章,否则视为投标无效。

(二)公开招标文件要求由法定代表人(负责人、自然人)或委托代理人签字的材料,若政采云电子投标客户端的 CA 证书无法实现法定代表人(负责人、自然人)或授权委托代理人线上亲笔签字,投标人应在线下完成亲笔签字后以 PDF 格式上传(或加盖 CA 电子签章),否则视为投标无效。

一、报价文件格式
报价文件封面格式

投 标 文 件

报 价 文 件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

1. 投标函格式:

2. 开标一览表

开标一览表

项目名称：_____ 项目编号：_____

投标人名称：_____ 单位：元

序号	项目类别	服务项目 名称	服务内 容	服务年 限	投标报价 (元)	合计(元)	是否小、微 企业	备注
1								
2								
3								
4								
	其它（若 有，请列明 内容）							
投标总报价：（大写）_____（小写_____）								

注：

1. 投标人的开标一览表必须加盖投标人公章并由法定代表人或者委托代理人签字，否则其投标作无效标处理。

2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者由法定代表人或者委托代理人签字或者盖章，否则其投标作无效标处理。

法定代表人或者委托代理人签字（或签章）：

投标人（盖 CA 电子公章）：_____ 日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

报价明细表

表 1. 职工餐和非职工餐餐品报价表

品类	菜品名称	单位	职工（单价/元）		非职工（单价/元）	
			控制价	报价	控制价	报价
全荤类	肉饼 100g	份	6.11		6.83	
	排骨/鸡/鸭/鱼 150g	份	7.01		7.71	
	红烧肉/扣肉 100g	份	6.97		7.85	
	牛肉 100g/牛腩 100g/猪脚 150g	份	8.53		9.55	
半荤半素	肉片炒素菜（肉 50g，菜 50g）	份	4.33		4.87	
	肉沫炒素菜（肉 25g，菜 50g）	份	3.46		3.89	
汤类	沙骨/排骨/鸡/猪脚 汤	份	7.89		8.68	
素菜	素炒瓜、豆类 100g	份	2.58		2.94	
	素炒时蔬 150g	份	1.73		1.98	
主食	白米饭 190g	份	1.64		1.94	
	杂粮饭 190g	份	2.58		2.94	
水果	西瓜、葡萄、苹果、梨子、圣女果 200g	盒	5.32		5.87	
早餐	粥类（肉） 700ml	份	4.38		4.94	
	豆浆 250ml	杯	2.18		2.43	
	油条	根	2.18		2.43	
	包子（肉） 120g	个	2.18		2.45	
	粽子（肉） 125g	个	3.10		3.45	
	鸡蛋	个	1.25		1.49	
	蒸饺 10 个	份	7.15		7.94	
	煮粉 1 两	碗	7.15		7.92	
	螺蛳粉 1 两	碗	7.15		7.92	
合计			94.84		105.99	

表 2. 其他餐品报价表

序号	餐品	单位	控制价 (元)	报价 (元)	备注
1	月子餐	元/人/天	100.27		按附件 1《潭中产康中心月子餐食谱》进行配餐
2	宝宝餐	元/人/天	19.32		按附件 2《潭中托育中心食谱》进行配餐
3	轻食餐	元/人/份	19.32		按附件 7《轻食套餐》进行配
4	糖尿病餐	元/人/天	44.76		按附件 8《柳州市人民医院医疗集团潭中院区"标准糖尿病膳食"一周参考食谱》进行配
合计					

表 3. 管理费（或食堂用地费用）报价表

序号	项目	单位	控制价 (元)	报价 (元)	备注
1	管理费（或食堂用地费用）	元/年	不低于 108072.73 元/年		1. 食堂用地费用大于管理费时，不再收取管理费； 2. 食堂用地费用小于管理费时，按本次报价收取。

3、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明

(1) 中小企业声明函格式

中小企业声明函（服务）

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____行业；承接企业为（企业名称），从业人员____人，营业收入为____万元，资产总额为____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖 CA 电子公章）：

日 期：

注：享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。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。

附：

中小微企业划型标准

行业名称	指标名称	计量单位	中型	小型	微型
农、林、牧、渔	营业收入 (Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入 (Y)	万元	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额 (Z)	万元	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员 (X)	人	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入 (Y)	万元	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员 (X)	人	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq X < 1000$	$X < 100$
	资产总额 (Z)	万元	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Y < 5000$	$Y < 2000$
物业管理	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额 (Z)	万元	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Y < 100$
其他未列明行业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：上述标准参照《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），大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

（2）残疾人福利性单位声明函格式

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 CA 电子公章）：

日 期：

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

二、资格文件格式

资格证明文件封面格式

投 标 文 件

资 格 文 件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

年 月 日

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录

1. 投标人资格信用承诺

致：（采购人名称）、（代理机构名称）：

我方自愿参加 _____ 项目（项目编号：_____）的政府采购活动，并郑重承诺我方符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- （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。

我方保证上述承诺事项的真实性，如有弄虚作假或其他违法违规行为，愿意承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

特此声明！

法定代表人或委托代理人（签字）：_____

政府采购供应商（CA 电子签章）：_____

日期：_____ 年 月 日

2. 投标人直接控股、管理关系信息表

投标人直接控股股东信息表

序号	直接控股股东名称	出资比例	身份证号码或者统一社会信用代码	备注
1				
2				
3				
.....				

注：

1. 直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。
2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。
3. 供应商不存在直接控股股东的，则填“无”。

法定代表人或者委托代理人签名（或签章）：_____

投标人（盖 CA 电子公章）：_____

年 月 日

3. 投标人直接管理关系信息表

序号	直接管理关系单位名称	统一社会信用代码	备注
1			
2			
3			
.....			

注:

1. 管理关系: 是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。
2. 本表所指的管理关系仅限于直接管理关系, 不包括间接的管理关系。
3. 供应商不存在直接管理关系的, 则填“无”。

法定代表人或者委托代理人签名 (或签章): _____

投标人 (盖 CA 电子公章): _____

年 月 日

4. 投标声明格式

投标声明

(采购人名称):

我方参加贵单位组织_____项目(项目编号: _____)的政府采购活动。我方在此郑重声明:

1. 我方参加本项目的政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录(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),未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,我方对此声明负全部法律责任。

2. 我方不是为本次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。

3. 以上事项如有虚假或者隐瞒,我方愿意承担一切后果,并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

特此承诺。

注:如为联合体投标,盖章处须加盖联合体各方公章并由联合体各方法定代表人分别签字,否则投标无效。

法定代表人或者委托代理人签名(或签章): _____

投标人(盖 CA 电子公章):

年 月 日

三、商务技术文件格式
商务技术文件封面格式

投 标 文 件

商 务 技 术 文 件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

年 月 日

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录

1. 投标人参加本项目无围标串标行为的承诺

投标人参加本项目无围标串标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

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. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
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账户转出。

二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1. 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件或者响应文件；
2. 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；
3. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 投标人之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；
6. 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
7. 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

投标人名称（盖 CA 电子公章）

_____年____月____日

2. 法定代表人身份证明

法定代表人身份证明

投 标 人：_____

地 址：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

身份证号码：_____

系_____（投标人名称）_____的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称（盖 CA 电子公章）

_____年_____月_____日

注：自然人投标的无需提供

3. 授权委托书格式

授权委托书

(如有委托时)

致：采购人名称：

我_____ (姓名)系_____ (投标人名称)的法定代表人，现授权委托_____ (姓名)以我方的名义参加_____ 项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

委托代理人签名（或签章）：_____

法定代表人签名（或签章）：_____

委托代理人身份证号码：_____

投标人（盖 CA 电子公章）：

年 月 日

注：1. 法定代表人必须在授权委托书上亲笔签字或者盖章，委托代理人必须在授权委托书上亲笔签字，否则按无效投标处理；

2. 法人、其他组织投标时“我方”是指“我单位”，自然人投标时“我方”是指“本人”。

4. 商务要求偏离表格式（注：按项目需求表具体项目修改）

项目	招标文件商务要求	投标人的承诺	偏离说明
.....			

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的商务要求逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
2. 投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人签名（或签章）： _____

投标人盖 CA 电子公章： _____

日 期： _____

5. 服务承诺书格式:

服务承诺书

第 1 条 （由投标人按第二章《招标项目采购需求》要求自行填写，所作的承诺作为构成合同不可分割的部分，必须真实、诚信，如提供虚假承诺或在中标、成交后不按其承诺履行的，将依法追究违约责任，并按《中华人民共和国政府采购法》规定予以处罚。

投标人盖 CA 电子公章：_____

日 期：_____

6. 投标人业绩证明材料

投标人业绩情况一览表格式：

采购人名称	项目名称	合同金额 (万元)	采购人联系人及 联系电话

注：投标人根据评标标准具体要求附业绩证明材料。

投标人盖 CA 电子公章：_____

日 期：_____

7. 技术要求偏离表格式

技术要求偏离表

项号	标的的名称	技术要求	投标响应	偏离说明
1				
2				
3				
4				
5				

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的“技术要求”逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
2. 投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人签名（或签章）： _____

投标人盖 CA 电子公章： _____

日 期： _____

8. 项目实施人员一览表格式

拟投入项目主要人员一览表

序号	姓名	职务	学历	相关从业经验年限	职称或职业资格证书	在本项目中拟担任工作	主要经验及承担过的项目	备注

注：

1. 在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。

投标人盖 CA 电子公章：_____

日 期：_____

附件 1

潭中产康中心月子餐食谱

月子餐第一周							
日期 餐次	1	2	3	4	5	6	7
早餐	四神猪肝粥、五谷饭、生化汤	生化汤、牛奶、鸡蛋、小米红枣粥	生化汤、玉米粥、鸡蛋羹、牛奶	生化汤、核桃包、鲜肉云吞、鸡蛋	生化汤、芥菜瘦肉粥、牛奶	生化汤、枸杞红枣粥、鸡蛋、牛奶	生化汤、鱼肉粥、杂粮包
加餐	红豆汤	红豆酒酿蛋	藕汁饮品	枣奶饮品	猕猴桃红枣饮品	红豆汤	黑芝麻茶
中餐	生化汤、首乌猪心汤、五谷饭、百合南瓜、芦笋炒鸡肉、丝瓜炒肉	生化汤、青椒炒肝丝、薏米饭、鱼肉鸡蛋饼、清炖时蔬、花生猪脚汤	生化汤、五谷饭、清炖时蔬、芦笋牛肉、茄汁肉末、芪归炖鸡汤	生化汤、红豆饭、豆腐鲫鱼汤、西芹百合、胡萝卜炒肉、栗子黄焖鸡	生化汤、红豆饭、核桃莲藕汤、白灼海虾、清炖时蔬、鸡丝苋菜	生化汤、麻油拌菜、三丝银耳、薏米饭、清炒猪肝、山药排骨汤	生化汤、红豆饭、莴笋炒肉、清蒸排骨、炒胡萝卜丝、青木瓜排骨汤
午点	红糖糯米粥、养肝汤	苹果热奶	香蕉豆奶	芝麻糊	酸奶水果沙拉	米酒冲蛋	鸡蛋红枣汤
晚餐	生化汤、蒸蛋、黄瓜炒虾仁、时蔬、杂粮饭、	生化汤、红豆饭、麻油腰花、蒸肉饼、素炒莲藕	生化汤、薏米饭、芹菜拌腐竹、清炒猪肝	生化汤、清炖冬瓜、杂粮粥、芥兰炒牛肉、鸡丁鲜贝、三鲜豆腐汤	生化汤、鸡蛋面、莲子薏仁炖猪排、清炖时蔬	生化汤、虾皮烧菜心、凉拌海带豆芽、鸡丝粥	生化汤、三鲜面、清汤时蔬、菠萝鸡片
宵夜	枸杞鱼汤	全豆豆浆	红豆粥	百合莲子汤	小米红糖鸡蛋粥	黑豆芝麻豆浆	菊瓣银耳羹
月子餐第二周							
日期 餐次	1	2	3	4	5	6	7
早餐	黄米豆浆、鸡蛋、鲜肉包	枸杞红枣粥、鸡蛋、牛奶	红薯粥、鸡蛋、牛奶	三鲜煮面、豆浆	紫米红枣粥、鸡蛋、核桃包	火腿粥、杂粮馒头	红豆小米豆浆、鸡蛋、小笼包
中餐	珍珠三鲜、清炒油麦菜、红豆饭、爆溜鱼片、淮山排骨汤	薏米饭、西红柿烧豆腐、口菇腰片、芦笋炒鸡肉	油饭、干贝芦笋、上汤娃娃菜、阿胶猪肉汤	红豆饭、麻油猪腰、胡萝卜炒肉丝、三鲜冬瓜、鲜鱼汤	油饭、麻油炒苋菜、白灼海虾、清鸡汤	薏米饭、杜仲猪腰、发菜素鸡丝、芦笋牛肉、鲜鱼汤	三鲜鸡丝面、冬瓜虾皮、菠萝鸡片、生姜甜醋猪脚汤
午点	荔枝红枣汤	鲜桃	花生奶露	水果酸奶沙拉	番瓜绿豆汤	红豆汤	姜楂茶

晚餐	核桃腰花、杂粮饭、三丝银耳、西芹百合、绿波猪肝汤	红豆饭、清鸡汤、清蒸鲈鱼、芹菜拌腐竹、甜椒肉丝	杂粮饭、清蒸排骨、甜椒炒肝丝、清炖时蔬、豆腐鲫鱼汤	杂粮饭、小炒牛肉、手撕包菜、鸭丝绿豆芽、乌鸡白凤汤	甜糯米粥、素炒藕片、蒸肉饼、花生猪脚汤	骨汤烩豆腐、爆溜鱼片、糙米饭、丝瓜炒肉、香菇排骨汤	杂粮饭、黄瓜炒虾仁、奶酪蛋汤、核桃炒腰花、上汤娃娃菜
夜宵	黑芝麻茶	花生奶露	香蕉豆奶	红枣豆浆	山楂粥	龙眼肉粥	四神粥
月子餐第三周							
日期 餐次	1	2	3	4	5	6	7
早餐	花生瘦肉粥、鸡蛋、牛奶	核桃仁瘦肉粥、鸡蛋、牛奶	鱼肉粥、鸡蛋、全麦面包	小米豆浆、鸡蛋、鲜肉包	红薯瘦肉粥、鸡蛋、牛奶	莲子瘦肉粥、牛奶、鸡蛋	鸡蛋面、牛奶
中餐	红豆饭、清蒸鲈鱼、麻油猪腰、上汤娃娃菜、百合排骨汤	油饭、白灼海虾、三鲜冬瓜、黄芪鸡汤	杂粮饭、麻油鸡、丝瓜炒肉片、清炖时蔬、花生猪脚汤	木耳猪肝枸杞汤、芹菜拌腐竹、红豆饭、蒸肉饼、麻油猪腰	油饭、清蒸鲈鱼、上汤娃娃菜、清鸡汤	红豆饭、麻油鸡、香菇排骨汤、蒸芙蓉蛋、素炒菜心	花生猪脚汤、红豆饭、麻油腰花、菠萝炒鸡片、素炒菜心
下午茶	木瓜牛奶炖蛋	新鲜水果	红豆汤	柳橙汁	新鲜水果	山楂粥	荔枝红枣汤
晚餐	薏米饭、香菇乌鸡汤、胡萝卜炒肉丝、芦笋肉片	红豆饭、素炒油麦菜、清炖排骨、甜椒肉丝、淮山排骨汤	薏米饭、鲜鱼汤、芦笋牛肉、茄汁肉沫	黄芪当归乌鸡汤、杂粮饭、爆溜鱼片、肉沫四季豆	红豆饭、麻油炒茼蒿、口菇腰片、腰果虾仁、花生猪脚汤	鸡丝面、清鸡汤、口蘑腰片、西红柿烧豆腐	豆腐酒酿汤、油饭、清炖时蔬、白灼海虾
夜宵	小麦豆浆	红豆酒酿蛋	黑芝麻糊	银耳莲子枸杞羹	龙眼肉粥	红枣豆浆	四神粥

附件 2

潭中托育中心食谱

餐次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	瘦肉红萝卜粥 配小馒头、小青菜	鸡肝面条 营养面 50g, 鸡肝 25g、小白菜 25g、鸡蛋 2 个、配青菜	小米南瓜粥 配菜小的白馒头、紫薯	冬瓜肉沫面 (营养面条 50g、冬瓜丁 50g、肉沫 50g)	滑蛋鲜肉粥 配甜玉米、小青菜
早点	新鲜水果	新鲜水果	新鲜水果	新鲜水果	新鲜 S 水果
午餐	黑芝麻软饭 (稻米 30g)	紫薯米饭 (稻米 20g、紫薯 20g) 注：紫薯和米饭分开	海苔饭团 (稻米 30g)	软饭 (稻米 30g)	南瓜米饭 (稻米 30g、南瓜 20g) 注：南瓜和米饭分开
	虾仁蒸蛋	莲藕肉饼 (猪肉 50g、莲藕 25g)	肉末土豆 (猪肉 50g、土豆 25g)	番茄龙利鱼 (龙利鱼片 50 克、番茄 10 克) (酸甜口味)	洋葱炒肉片 (猪肉 50g、洋葱 25g)
	丝瓜炒肉末 (猪肉 50g、丝瓜 25g) 煮小青菜	西葫芦炒肉末 (猪肉 25、西葫芦 25g)	三色丁炒肉 (猪肉 25g、黄瓜丁 10g、红萝卜丁 10g、鸡腿菇丁 10g)	茄丁炒肉末 (茄子 50g、肉沫 25g)	素炒土豆丝
	番茄蛋花汤 (番茄 100g、鸡蛋两个)	丝瓜蛋花汤	冬瓜海带薏米猪骨汤	时蔬肉丝汤	白萝卜老鸭汤
午点	冰糖莲子梨	什蔬饼 胡萝卜 10g、西葫芦 10g、西红柿 10g、鸡蛋 1 个、面粉 50g	绿豆粥 (煮稍微稠点的)	红薯糖水	南瓜小馒头

附件 3

柳州市潭中人民医院营养健康食堂的医院感染管理制度

一、布局合理，设专用交通通道和出入口，并设有消毒、更衣、盥洗、通风、冷藏、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放和废弃物存放等设施。操作间、厨师进出口等应设洗手装置。

二、营养厨房配置，卫生及管理要求，食品与食具的卫生要求，对工作人员的要求，参照《中华人民共和国食品卫生法》。

三、预防交叉感染具体措施。

1、工作人员应定期参加体检 1 次/年，发现传染病或皮肤病者，应暂或永久性调离工作岗位。

2、工作人员应有严格洗手、剪指甲的良好习惯，做到仪容仪表端庄；进入工作间衣帽、鞋清洁整齐（每天更换工作服），开膳时戴口罩，禁止在室内吸烟。

3、做到每天一小扫，每周一大扫，冲洗擦净，保持环境清洁卫生。

4、餐具实行“四过关”（一洗二刷三冲四消毒）清洁后才能使用。

5、食品要求洁净、生熟食分开，做好防蝇防蟑防鼠工作、做好厨具食具专用。

6、保持室内、外清洁，定期消灭苍蝇、老鼠、蟑螂和其它虫害滋生条件。

7、使用传统饭菜票就餐，用后应清洁、消毒再使用；开膳时应备有清洁消毒湿毛巾擦手。

8、食堂工作人员应用自己的碗筷，厨师尽量做到不试味，若要试味，应用一次性汤匙。

9、本院员工（包括临时员工）不能穿工作服进入食堂就餐，违者食堂工作人员应责成脱掉工作服方能进入就餐。

10、感控科定期（每年不少于 2 次）、不定期（随机）对餐具、餐盅、台面、操作人员的手指等进行采样，提供培养结果报告至后勤服务中心，保证全院人员饮食安全。

附件 4

柳州市潭中人民医院第 季度营养健康食堂考核表

序号	项目	检查内容	处罚标准	扣分
1	制度建立及落实	制定收支管理方案(经医院确认后实施),建立管理组织机构、健全岗位责任制度、安全卫生管理制度、安全检查制度、食堂管理制度、奖惩制度、考核制度、满意度调查制度(含住院患者、职工)、食品中毒预案、安全应急预案等,并按制度要求落实工作。	经检查发现缺少制度或未按制度开展工作的,发现一项扣 1 分,总分 10 分	
2	食品原料的购入	购入的大米、面粉(包括荞麦、玉米粉等)、面条及食油、肉类必须定采购,采购要注意查验三证(生产许可证、卫生许可证、经营许可证(1 分);肉类还必须提供当日动物检疫合格证上货主的姓名必须与三证上负责人的姓名相符合)(1 分);采购员不购买腐烂变质的原料(1 分);特殊用餐者的药膳所用的药材原料需提供供应商营业执照、药品经营许可证或食堂正规渠道购买证明(1 分);严禁使用未经国务院卫生行政部门批准使用的食品添加剂(1 分)。(要求将三证复印件送防保科备案,若有变动,应及时送报)	经检查发现违反一项扣 1 分,总分 5 分	
3	食品原料的验收	保管员及验收员不收腐烂变质的原料,验收过程中必须先验后收,若未验即收,则视为违反《食品卫生检查标准》。	1.发现腐烂变质原料扣 2 分; 2.未发现变质原料但缺少验收扣 1 分; 3.未发现变质原料验收不更新扣 1 分; 4.原料存放不当扣 1 分。总分 5 分	
4	食品原料的加工	加工人员不准用腐烂变质的原料(2 分);隔日剩余的原料(含成品、半成品)必须先检查,确定未变质后方可使用(2 分);特殊病人的膳食必须按照营养师制定的饮食要求订做(1 分)。	按不同条件扣分,总分 5 分	
5	食品的销售及分膳	售货员及分膳员不准售卖和分配腐烂变质的食品(2 分);食品包装必须使用无毒、无味的清洁包装材料(1 分);销售、分餐、送餐过程中必须佩戴口罩,不得赤手抓拿食物(2 分)。	按不同条件扣分,总分 5 分	
6	食品的配送	食堂负责按合同时间准时配送,核实一次高于 20 分钟未送达,则视为违反合同约定	一次高于 20 分钟少于 25 分钟扣 2 分; 高于 25 分钟少于 30 分钟扣 3 分;高于 30 分钟扣 5 分;总分 10 分	
7	原料的贮	仓库应当通风良好,禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品(1 分);	经检查发现违反一项扣 1 分,总分 5 分	

	存和仓库消毒	严禁用化肥袋装米面等原料（1分）；购入的原料应当分类、隔离、离地存放（1分）；定期检查，防止受潮变质或超过保质期（1分）；仓库应当安置紫外线灯，每周定期消毒2次（1分）。		
8	登记制度	购入的主要主副食品要有登记，记录每次购物情况。餐具、发膳台和分膳台有消毒记录。	若发现无登记扣1分，总分1分	
9	食品存放“四隔离”	食堂用具必须做到“一洗、二刷、三冲、四消毒（高温或蒸汽）”（2分）；病人用具与职工用具必须分开消毒（2分）；洗碗池上方有“一洗、二刷、三冲、四消毒”标志（2分）	未达到要求，发现一处每项扣2分。总分6分	
10	贮存场所的卫生	贮存食品的场所、设备应当保持清洁、无霉斑、鼠迹、苍蝇及蟑螂（2分），包装食品的容器（食品袋）必须使用无毒清洁的包装材料，防止食品污染（2分）。	发现一处扣2分，总分4分	
11	卫生环境“四定”情况	定人、定物、定时间、定质量、划片分工、包干负责，要保持食堂干净整洁，原料及用品堆放整齐（1分）；采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂及有毒昆虫的措施（1分）；分膳台、操作台、消毒碗碟盅等及工作人员手指由院质控办定期作细菌培养（1分）；加工间不得留滞有拖把、扫帚等清洁工具（1分）；泔水桶、垃圾桶必须加盖（1分）。	经检查发现违反一项扣1分，总分5分	
12	食堂工作人员“四勤”	食堂工作人员卫生做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服及工作服、帽、围裙（2分）；食堂工作人员在生产加工、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽、口罩（2分）。食堂工作人员是否参加过培训和持有健康合格证，必须持证上岗，新录用人员（无健康证者）必须到院预防保健科作有关健康检查，合格后方可上岗试用，试用期为10天，留用人员逾期不办理健康证，则视为无证。	经检查发现违反一项扣2分，总分4分	
13	个人培训上岗	食堂工作人员是否参加过培训和持有健康合格证，必须持证上岗，新录用人员（无健康证者）必须做有关健康检查，合格后方可上岗试用，试用期为10天，留用人员逾期不办理健康证，则视为无证。	如发现无证上岗者，每人每次扣1分，并给予辞退。总分5分	
14	许可证	食堂食品卫生许可证是否按时办证、换证。上级有关部门检查如有不合格，按市卫生监督所提出整改意见在规定的时间内进行整改。	逾期不办理扣1分；不整改者，视情节轻重处理。总分5分	
15	学习培训	食堂管理人员必须半年组织所有的工作人员学习有关“食品卫生法”一次，并有记录备查。	查记录本缺一次扣2.5分。总分5分	
16	投诉记录	食品卫生必须符合要求，发现有病人投诉，则按医院医德医风有关规定处理；参考工会、门诊部的满意度调查得出满意率。食堂餐品价格需经过采购人审批通过，保证分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量，参考成人男性用餐量标准，主食（米饭、杂粮米饭）75克（生），熟（约	病人或用膳者有理投诉一次扣2分。全院职工、患者就餐满意度调查低于80%，每低1%扣1分，总分10分。	

		190 克); 肉类或海产品 (150 克); 菌类:100 克; 蔬菜类:200-300 克		
17	价格、质量	食堂餐品价格需经过采购人审批通过, 保证分餐服务人员及时准确进行分餐, 保证菜量, 参考成人男性用餐量标准, 主食 (米饭、杂粮米饭) 75 克 (生), 熟 (约 190 克); 肉类或海产品 (150 克); 菌类:100 克; 蔬菜类:200-300 克	发现一次扣 1 分, 总分 10 分	

注: 每季度对食堂进行考核, 考核表总分 100 分, 单项按评分标准扣分, 每分扣 100 元。季度考核连续两次未达到 80 分, 医院有权解除合同。

柳州市潭中人民医院 食堂饮食安全卫生责任状

为确保医院食堂饮食安全卫生，保障患者、医护人员及来访人员的身体健康和生命安全，特与中标供应商签订以下饮食安全卫生责任状：

一、责任方

本责任状由（以下简称“甲方”）与（以下简称“乙方”）共同签署，乙方承诺遵守并严格执行本责任状中的各项规定。

二、责任内容

（1）乙方应严格遵守国家及地方相关法律法规，执行食品安全卫生标准，确保医院食堂的饮食安全卫生。

（2）乙方应建立健全食品安全管理制度，配备专职或兼职食品安全管理人员，对食品安全工作进行全面管理。

（3）乙方应对食品原料进行严格筛选，确保食品原料来源合法、质量可靠，不使用过期、变质或不合格的食品原料。

（4）乙方应确保食品加工场所的卫生环境达到国家相关标准，定期对加工设备、餐具、厨具等进行清洁、消毒，并对从业人员进行食品安全知识培训。

（5）乙方应确保食品储存条件符合食品安全要求，防止食品污染、变质或过期。同时，应建立食品留样制度，确保食品安全可追溯。

（6）乙方应严格遵守餐饮服务操作规范，确保食品加工过程符合卫生要求，防止交叉污染。

（7）乙方应建立健全食品销售记录制度，确保食品销售可追溯。同时，应配合甲方做好食品安全检查和监督管理工作。

三、责任追究

如乙方违反本责任状的规定，导致食品安全事故或造成患者、医护人员及来访人员身体伤害的，乙方应承担相应的法律责任和经济赔偿责任。同时，甲方有权解除与乙方的合同关系，并追究其法律责任。

四、本责任状自签署之日起生效，有效期为合同期限。

甲方（医院）： 乙方（中标供应商）：

日期： 日期：

柳州市潭中人民医院营养健康食堂设备清单

序号	资产名称	型号	数量	启用日期
1	电用点心蒸锅	700*800*500cm	1	2019/1/31
2	保温售饭台	1500*700*800cm	4	2019/1/31
3	双层工作台	1800*800*800cm	16	2019/1/31
4	四层货架	1500*500*1550cm	23	2019/1/31
5	四门冰柜	1200*700*1900cm	1	2019/1/31
6	留样柜	1200*700*1900cm	1	2019/1/31
7	双门冷藏柜	1200*700*1900cm	1	2019/1/31
8	热风循环消毒柜	1200*600*1900cm	1	2019/1/31
9	六门冰柜	1200*600*1900cm	1	2019/1/31
10	单星沥水池	1200*700*800cm	2	2019/1/31
11	双星水池	1200*700*800cm	3	2019/1/31
12	米面架	800*600*300cm	9	2019/1/31
13	音箱	25AV	16	2019/12/31
14	机柜	16U	1	2019/12/31
15	双门醒发箱	24 盘	1	2019/1/31
16	LED 显示屏	强力巨彩	1	2019/12/31
17	投影仪	索尼 EX433 (6 台)、SX236 (1 台)	7	2019/12/31
18	订制餐桌	2200*725cm	3	2019/4/30
19	订制电动餐桌	3200*765cm	1	2019/4/30
20	功放机	JBL X6 (2 台)、声王 XL303 (3 台)	5	2019/12/31
21	调音台	雅马哈 MG-16XU	1	2019/12/31
22	反馈抑制器	贝思 AFS5200	1	2019/12/31
23	HDMI 视频矩阵	优联	1	2019/12/31

轻食套餐

餐次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
中餐	香煎鸡胸肉套餐	原味牛肉套餐	明虾套餐	白切鸡套餐	烧汁牛柳套餐
	鸡胸肉 (120g) 山药 (50g) 云耳 (50g) 玉米粒 (50g) 红萝卜 (50g) 芦笋 (50g) 沙拉酱 (少许)	牛肉 (50g) 水煮蛋 (半个) 白玉菇 (50g) 紫薯 (2 块) 红萝卜丝 (50g) 西兰花 (50g) 芦笋 (50g) 沙拉酱 (少许)	虾子 (6 个) 小土豆 (50g) 云耳 (50g) 玉米粒 (50g) 秋葵 (50g) 红萝卜丝 (50g) 红薯 (50g) 沙拉酱 (少许)	白切鸡 (200g) 水煮蛋 (半个) 节瓜片 (50g) 玉米粒 (50g) 红萝卜丝 (50g) 秋葵 (6 条) 沙拉酱 (少许)	牛肉 (50g) 水煮蛋 (半个) 白玉菇 (50g) 红薯 (50g) 炒紫包菜 (50g) 西兰花 (50g) 芦笋 (50g) 沙拉酱 (少许)
晚餐	黑椒牛扒套餐	奥尔良对翅套餐	香煎龙利鱼套餐	墨鱼丸套餐	包心鱼丸套餐
	牛扒 (120g) 白玉菇 (50g) 小土豆 (50g) 红萝卜丝 (50g) 西兰花 (50g) 莴笋条 (50g) 沙拉酱 (少许)	山药条 (50g) 西兰花 (50g) 云耳 (50g) 红萝卜丝 (50g) 杏鲍菇 (6 个) 沙拉酱 (少许)	水龙利鱼 (50g) 煮蛋 (半个) 云耳 (50g) 玉米粒 (50g) 秋葵 (50g) 红萝卜丝 (50g) 红薯 (50g) 沙拉酱 (少许)	水煮蛋 (半个) 墨鱼丸 (4 个) 黑椒杏鲍菇 (6 个) 云耳 (50g) 紫薯 (100g) 圣女果 (50g) 红萝卜丝 (50g) 沙拉酱 (少许)	水煮蛋 (半个) 包心鱼丸 (3 个) 海鲜菇 (50g) 云耳 (50g) 紫薯 (50g) 圣女果 (50g) 红萝卜丝 (50g) 沙拉酱 (少许)

柳州市人民医院医疗集团潭中院区"标准糖尿病膳食"一周参考食谱

餐次/类别		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	主食类	菊粉云吞 100g (云吞 10 个, 菊粉 6g)	菊粉饺子(饺子 10 个, 菊粉 6g)	荞麦面 100g	红薯粉 100g, 魔芋结 50g	菊粉饺子 10 个 (饺子皮 100g, 菊粉 6g)	荞麦面 100g (油 2g、盐 0.8g)	洋芋粉 100g, 魔芋结 50g 瘦肉片 50 克, 油 2g、盐 0.8g
	荤菜类	瘦肉末 30g (云吞内)	瘦肉末 30g (饺子馅)	什锦蔬菜(水发木耳 50g、绿豆芽 50g、黄瓜丝 50g)	卷心菜 150g	青菜 150g	生菜 150g	什锦蔬菜 150g (黄瓜 30g、豆芽 60g、木耳 60g)
	蔬菜类	青菜 50g	小叶芥菜 150g	瘦肉片 50 克	瘦肉片 50 克	猪肉(瘦) 50g	瘦肉片 50 克	猪肉(瘦) 50g
	蛋类	鸡蛋 1 个	鸡蛋 1 个	煮鸡蛋 1 个	煮鸡蛋 1 个	鸡蛋 1 个	鸡蛋 1 个	鸡蛋 1 个
	奶类	纯牛奶 250ml	纯牛奶 250ml	牛奶 250ml	牛奶 250ml	纯牛奶 250ml	纯牛奶 250ml	纯牛奶 250ml
午餐	主食类	红米饭(白米 75g, 红米 25g)	红豆饭(白米 75g, 红豆 25g)	黑米饭(白米 75g, 黑米 25g)	玉米糝饭(玉米糝 25g, 大米 75g)	小米饭(白米 75g, 小米 25g)	红豆饭(白米 75g, 红豆 25g)	玉米糝饭(玉米糝 25g, 大米 75g)
	荤菜类	官保鸡块(鸡块 150g, 甜红椒 50g 黄瓜丁 30g)	魔芋结焖肉片(魔芋结 100g, 瘦肉片 150g, 甜红椒 20g, 油 3g、盐 0.8g)	孜然牛柳(牛肉条 100g, 洋葱 30g, 孜然少许, 油 3g、盐 0.8g)	小炒牛肉片(牛肉片 100 克, 菜椒 20 克, 蒜苗 30g)	鼓汁蒸排骨(瘦排骨 150 克)、油 2g、盐 0.8g)	卤鸡腿(蒸鸡腿) 150g	西蓝花炒肉片(肉片 75 克, 西蓝花 30 克、甜红椒 20 克)
	素菜类 水果类	蒜蓉炒小白菜 200g(蒜蓉 5g, 小白菜 200g,)	蒜蓉上海青 200g, 油 3g、盐 0.8g	蒜蓉上海青 250g, 油 3g、盐 0.8g)	凉拌菠菜 200g(蒜蓉 5g, 油 3g、盐 0.8g)	蒜蓉包菜 200g, 油 3g、盐 0.8g	木耳蒜蓉油麦(菜 200g, 水发木耳 50 克, 油 3g、盐 0.8g)	蒜蓉红薯叶 250g、油 0.3g 、盐 0.8g
		番茄炒茄子(番茄 100g, 茄子 100g)	醋溜土豆丝(土豆 50g、番茄 30g, 彩椒 25g, 油 3g、盐 0.8g)	香菇炒西兰花(香菇 30g, 西兰花 200g, 油 3g、盐 0.8)	苦瓜炒蛋(鸡蛋 50g、苦瓜 50g)	素炒黄瓜(黄瓜 150 克, 甜红椒 20 克, 油 3g、盐 0.8g)	醋溜嫩南瓜(嫩南瓜 100 克, 菜椒 20 克)	韭菜炖豆腐(韭菜 70g 、豆腐 150g 、油 0.2g 、盐 0.8g)
		枸杞菜汤	百香果 2 个	番茄 20g 鸡蛋 30g 汤	猕猴桃 2 个	海带冬瓜汤(海带 10g, 冬瓜 20g)	百香果 2 个	冬瓜 20 紫菜 5g 汤油 0.2g 、盐 0.8g
晚餐	主食类	黑米饭(白米 75g, 黑米 25g)	小米饭(白米 75g, 小米 25g)	红米饭(白米 75g, 红米 25g)	黑米饭(白米 75g, 黑米 25g)	红米饭(白米 75g, 红 25g)	黑米饭(白米 75g, 黑米 25g)	红米饭(白米 75g, 红米 25g)
	荤菜类	清蒸剑鱼(剑鱼 100g, 姜葱蒜 10g, 油 1g、盐 0.8g)	醋血鸭(去皮鸭肉 150g, 鸭血 20g, 蒜米 10g, 油 2g, 盐 0.8g)	竹笋炒鸡(鸡肉 100 克, 竹笋 50g 油 3g、盐 0.8g)	清蒸鲈鱼(鲈鱼 100g, 姜葱蒜 10g, 油 1g、盐 0.8g)	魔芋结炒虾仁(虾仁 100 克, 魔芋结 50g、青椒、甜红椒各 10 克, 油 3g、盐 0.8g,)	丝瓜虾仁(丝瓜 50 克, 虾仁 150 克, 菜椒 20 克, 油 3g、盐 0.8g)	葱油鸡(鸡 150g, 小葱 20g, 番茄 30g)
	素菜类 水果类	肉丝炒杏鲍菇(瘦肉 30g 杏鲍菇 100g, 青红椒 50g, 油 3g、盐 0.8g)	香菇青菜 200g, (香菇 20g, 青菜 200g, 油 2g, 盐 0.8g	醋溜娃娃菜(娃娃菜 200g, 油 3g、盐 0.8g	蒜蓉小白菜(蒜蓉 5g、小白菜 200g)	蒜蓉油麦菜(蒜蓉 5g、油麦菜 200g, 油 3g、盐 0.8g)	蒜蓉小白菜(蒜蓉 5g、小白菜 200g, 油 2g、盐 0.8g)	蒜蓉蒸茄子(大蒜 1.5 克、茄子 200g、油 0.2g 、盐 0.8g)
		蒜蓉油麦菜 200g(蒜蓉 5g, 油麦菜 200g, 油 2g、盐 0.5g)	干煸四季豆(四季豆 100g、干辣椒 5g、油 3g、盐 0.8g)	素炒花菜(花菜 150 克, 菜椒 10 克, 油 3g、盐 0.8g)	素三丝(木耳丝、青红椒、胡萝卜丝各 50 克)	红黄炒绿(胡萝卜 30 克, 玉米粒 30g、青豆 30g, 油 3g、盐 0.8g)	素三丝(木耳丝、青红椒、胡萝卜丝各 50 克, 油 3g、盐 0.8g)	蒜蓉生菜 200g、油 0.2g 、盐 0.8g
	豆制品	黄豆豆浆 250ml	黑豆豆浆 250ml	黄豆豆浆 250ml	黄豆豆浆 250ml	黑豆豆浆 250ml	黑豆豆浆 250m	黄豆豆浆 250ml

