**项目编号：SZRFYZB202310-103**

**陕西中医药大学第二附属医院**

**西咸院区东侧营养餐厅公开招租项目**

**竞争性磋商文件**

**陕西中医药大学第二附属医院**

**二〇二三年十月**

**目 录**

**第一章 招标公告**

**第二章 招标须知**

**第三章 招标内容及要求**

**第四章 评标标准和方法**

**第五章 合同主要条款**

**第六章 其他说明**

**第七章 投标文件格式**

**第一章 招标公告**

 本着“公开、公正、公平”原则，陕西中医药大学第二附属医院就西咸院区东侧营养餐厅公开招租项目进行招标，欢迎符合资格条件、有能力提供本项目所需相关服务的单位参加招标活动。

1. **报名需提供以下资质：**

1、具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，并出具合法有效的营业执照或事业单位法人证书等国家规定的相关证明，自然人参与的提供其身份证明（原件及复印件）；

2、非法定代表人参加投标，须提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证原件；法定代表人参加投标时,只须提供法定代表人身份证原件（原件及复印件）；

3、提供有效期内的餐饮服务许可证或食品经营许可证；

4、供应商须未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人（以截图打印并加盖单位鲜章为准）；

5、提供参加本次采购活动前三年内未发生食品安全事故、生产安全事故、无罢餐及其他较大责任事故记录承诺函（原件）；

6、以上复印件均须加盖单位鲜章（不接受电脑扫描件作为原件资质）；

7、本项目不允许联合体投标。

1. **报名时间：**2023年10月23日起至2023年10月27日（节假日和非工作时间除外），上午8：30-11：00；下午14：00-16：00。
2. **报名地点**：西咸新区沣西新城龙台观路831号门诊四层，信息科办公室
3. **开标时间及地点**
4. 开标时间：2023年11月7日下午14:30（迟到10分钟后被视为自动弃权）
5. 开标地点：西咸院区五层会议室2
6. **报名费用：** 200元（概不退还） 投标保证金：3000元
7. **报名咨询电话：**029-33350905/18064389226 （帅老师）
8. **业务咨询电话：**029-33350114、19916287800（张老师）

**第二章 招标须知**

1、投标人应认真浏览招标公告及招标文件，将招标文件中的资格要求与本投标人已取得的资格文件进行对照，满足资格文件要求的，方可参与。

2、报名时不要将失效的证书复印件装订在资格审查资料中。投标人要及时办理证书延期手续，变更后要通知响应文件编制人员，及时清理失效证书复印件。

3、投标人在编制资格审查资料时，应按照招标文件中要求的提供，不要遗漏，也不要人为增加。

4、响应文件应对招标文件的要求做出实质响应。符合招标文件的所有条款、条件和规定且无重大偏离与保留。

5、响应文件中有近三年业绩证明，尽量提供产品在陕的销售或服务合同。

6、投标人在提交响应文件时，最好将企业公章和法定代表人或其委托代理人印章随身携带，在提交响应文件时如发现响应文件有误，在有效时间内还可设法弥补。

7、投标人应对招标项目提出合理的价格，若报价高出预算价格或中标价格高于市场价一经核实，按废标处理。

8、开评标过程中投标人应准确回答评委的质询。投标人应委托本单位懂业务、懂技术（包括商务、技术）并且熟悉投标项目全部情况的人员参加开标会议，接受评委的质询。投标人答非所问，评标委员会将不予采纳。

**第三章 招标内容及要求**

**一、商务条款**

1、项目名称：陕西中医药大学第二附属医院西咸院区东侧营养餐厅公开招租项目；

2、服务期：3年。

3、服务地点：陕西中医药大学第二附属西咸院区负一层东侧营养餐厅；

4、供应商向医院交付承包风险保证金：供应商于成交后合同签订前，须向医院缴纳经营风险保证金5万元。

5、供应商管理费按季度结算，供应商首次交款时间为合同签订之日起7日内，之后每次交纳时间为首次交纳的第3月的最后7日内。

6、承包形式：采用全包干的方式承包，由供应商自主经营、独立核算、发生的债权、债务与医院无关，水、电按表计费，采暖费按食堂面积计费，由供应商向医院交纳；天燃气由供应商自行购买；接受医院管理与监督。

7、就餐管理模式：供应商安装就餐刷卡系统，保证该系统可同时使用现金、微信、支付宝等多种收费方式。

**二、采购需求**

1. **概况**

1.1食堂位置及面积：食堂位于陕西中医药大学第二附属医院西咸院区（沣西新城龙台观路831号），约200m²:

1.2 经营范围：专职为住院患者提供专业营养餐，比如月子餐、糖尿病人餐等；设立营养咨询区，为住院患者提供专业营养指导，不断优化供餐内容；提供用餐配送服务。

1.3承包形式：采用全包干的方式承包，由承包人自主经营、独立核算、发生的债权、债务与采购人无关，向采购人缴纳承包管理费及水电暖费，燃气自行购买，并接受采购人管理与监督。

1. **食堂布局及设施设备要求**

2.1供应商须提供食堂布局及设施设备方案。食堂布局调整、优化升级、基础设施、灶具设备等产生的所有费用全部由供应商承担，但不得破坏房屋原基础、主体结构。供应商的布局方案、预算清单、设备清单及相关方案必须经过采购人的审核批准方可实施。

2.2本项目不组织踏勘，各供应商可自行前往。

1. **服务要求**

3.1供应商在经营活动中要严格遵守 《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国食品安全实施条例》等法律法规，遵守卫生部《餐饮业食品卫生管理办法》 、《餐饮业和集体送餐配送单位卫生规范》、医院餐饮消毒技术规范、医院感染管理规范等行业规范及医院的各项管理规定。

3.2供应商须提供为患者提供专业营养餐的经营理念及经营方案，所经营的膳食品种丰富，营养搭配合理（提供月子餐、特殊病人餐等模拟菜单），根据病人需求合理调整供餐时间，保证餐品正点、足量，品质优异，营养健康，保证现烧现卖及保温措施，提供订餐和送餐具体方案。

3.3菜单对外公示，每月25号前向采购人提交下月菜单，新菜式应先进行试做、试尝，并提交成本分析及定价标准，待采购人审核后方可执行。

3.4为保证患者利益，同等饭菜品质条件下，饭菜价格须低于市场饭菜价格，供应商对饭菜花色品种的供应价格必须经采购人审定，售卖菜品必须明码标价。采购人有权监督供应商食品饭菜定价是否合理，如若不合理可督促其重新调整。

3.5建立各项监管体系，随时接受、积极配合采购人职能部门的监督管理工作。设立营养咨询区，为特殊病人提供专业营养指导，不断优化供餐内容。平时多收集并听取就餐人员对菜肴品种、卫生质量等各方面的意见及需求，及时落实各项整改措施。配合采购人定期开展膳食服务追踪与评价，进行满意度的测评，要求满意率达到85%以上，并持续改进。

1. **服务质量及安全**

4.1供应商必须有完整的组织机构和健全的人员管理、生产管理、卫生管理和安全管理等规章制度，包括财务制度、人事制度、价格管理、工作规范、操作流程、安全应急预案（停水、停电、停气、消防、食物中毒等）、用工培训、文明服务、物资采购、成本核算等各项制度。

4.2供应商必须持有卫生许可证以及其他餐饮业必须具备的证件，到期及时验证、换证。所有从事食堂工作的人员必须持有效的健康证，并参加卫生知识培训合格。在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关。

4.3 供应商必须遵守食品原料采购制度，要设有专职采购员，大宗食品如米、油、面粉、主要副食品等坚持索证制度，所购物料必须具备“三证”，即卫生（食品经营）许可证、食品检验合格证、产地来源证，按照有关部门的要求做好台账，建立档案，随时接受采购人及其他上级部门的监督检查。

4.4 供应商必须守法经营，接受卫生防疫部门等相关政府部门的抽查抽检工作和采购人的送检工作，检验结果必须对外公布；接受采购人各相关部门和组织的监督管理；积极配合采购人派出的监督员的工作，接受监督员对原材料采购、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等的全方位监控。

4.5 严格执行 《食品安全法》，各功能间规范分割，严格执行清洁消毒规定；做好每天的留样工作；有防火、防盗、防毒、防虫害等措施；保持食堂及周边环境安全卫生；按照国家消防安全标准安装和配置必要的性能完好的消防设施设备。

4.6每天及时收集及处理剩饭剩菜，食堂馊水、食材皮料、纸皮等由供应商交由有资质的单位处置，采购人有权要求其在指定时间和范围内将馊水及废料运出，食堂其他生活垃圾须运至采购人指定的垃圾堆放地，以保障厨房、餐厅整体环境卫生。

4.7供应商要加强节流管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏气等现象。

1. **人员要求及管理要求**

5.1根据采购人服务需求提供详细的人员配置优化方案，合理配置相关岗位及人数，至少配置驻点项目经理1人、专职食品卫生安全管理员1人、厨师长1人。必须按《劳动法》规定，与所有员工签订合同以及办理社保、保险等事项，所有员工必须至少具有二证（健康证、身份证），并参加卫生知识培训。

5.2现场驻点项目经理需有相关工作经验，全权代表其负责本项目的管理工作，并与院方保持密切联系，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，提供近2年工作、社保记录。

5.3厨师长要求持有高级厨师证或以上(国家职业资格三级或以上)，具备1年以上管理厨房班组的经验。

5.4供应商应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。

5.5食堂人员必须经过严格、规范的业务和服务礼仪等培训；工作人员上岗时必须具备良好的个人卫生习惯，必须统一着装，穿着工作服、围裙、戴帽、佩戴胸卡；使用规范、礼貌服务用语，严禁一切不良动作和习惯；出售食物时必须使用专门工具，必须二次更衣，戴口罩和一次性手套，不得用手直接接触食物；上岗前或便后必须洗手；禁止在工作间抽烟、喧哗和打闹。

5.6供应商对食堂的经营管理、员工工资发放、社保福利、工伤保险等必领严格执行国家、省、市的劳动法规；确保员工的权益不受侵犯。在经营过程中与员工发生的一切纠纷均与采购人无关。

1. **监督检查与考核**

6.1供应商必须接受上级有关部门和采购人的监督和检查，主动配合采购人对饭菜的质、量、价、卫生条件、服务态度、成本核算的检查工作，对检查发现的问题要及时整改。

6.2采购人实行月度与不定期、不定时抽查相结合的方式，对供应商进行监督与考核，满分100分，其中食堂日常管理量化考核占比50%，满意度调查占比50%。85分以上不承担违约责任；分值在80－84分之间，每扣1分承担违约金200元；分值在75－79分之间，每扣1分承担违约金300元；分值在70－74分之间，每扣1分承担违约金400元；分值在69分及以下，每扣1分承担违约金500元，连续两次考核69分及以下，采购人将提出限期整改，如连续三次考核69分及以下，采购人有权单方面解除或终止承包协议，没收经营风险保证金，所造成的一切经济损失由供应商自行承担。

食堂日常管理量化考核表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 检查具体内容 | 评分标准 | 分值 | 得分 |
| 伙食质量(35分） | 面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供方的卫生合格证或销售许可证。并建有采购食品台账。蔬菜要求新鲜、洁净无污染。食堂采购的不需加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变、异味现象。 | 有一项不合格减2分。如出现采购质量问题医院根据造成经济损失给予相应处罚 | 10 |  |
| 食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象 | 有人举报一次减1分 | 5 |  |
| 早、中、晚工作餐荤、素营养搭配合理。种类不少于3种 | 早、中、晚工作餐每少一种减2分。荤、素营养搭配不合理减2分 | 5 |  |
| 不允许出售隔夜饭菜，超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热。 | 发现1次减2分并根据造成经济损失给予相应的处罚 | 5 |  |
| 高、中、低档菜搭配合理，明码标价，饭菜的份量和价格要合理。 | 无明码标价或实际价格不符，减3分，超过限价或质价比不合理减2分。 | 5 |  |
| 饭菜及主食品价格由医院审定后确定，不准擅自上调价格。如上调可上报医院审批后执行。 | 擅自变更价格1个品种减1分。 | 5 |  |
| 服务质量（35分） | 炊事人员必须持有效的健康证上岗，定时检查。在加工及出售食品时需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，并挂牌上岗。 | 无健康证并没定期检查1人减2分，没穿工作服、工作帽及挂牌上岗发现1人次减1分。 | 10 |  |
| 炊事人员必须保持整洁，不准佩戴手饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。 | 发现1人次减1分。 | 5 |  |
| 出售食品时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。 | 发现1人次接接触食品减1分。 | 5 |  |
| 食堂服务人员要耐心解答、[微笑服务](http://www.canyin168.com/glyy/wxfw/%22%20%5Co%20%22%E5%BE%AE%E7%AC%91%E6%9C%8D%E5%8A%A1)，不得发生争吵、打骂等不文明行为，有问题反映相关管理部门解决。 | 发现1人次不文明行为减2分。有人举报1人次减5分。如出现恶劣事件医院将根据造成影响对当期考核结果做出调整。 | 10 |  |
| 按医院规定时间开饭。按时回收餐具 | 出现一次减1分 | 5 |  |
| 工作间无苍蝇、老鼠，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。 | 发现苍蝇一次减1分、老鼠一次减2分，无防蝇、防鼠、防尘设备减2分。 | 5 |  |
| 卫生标准质量（24分） | 原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。 | 存在交叉污染并无明显的区分标志减2分，生、熟食品末分开且食品存放没有分类分架减3分。 | 6 |  |
| 工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。 | 有一项不清洁减1分。 | 8 |  |
| 炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。 | 无消毒作业减2分，不定期减2分。 | 5 |  |
| 食堂管理（6分） | 食堂应建立严格的安全保卫规定，严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。 | 不按食品安全工作规定执行减2分。 发现非食堂人员随意进入食堂一次减1分 | 4 |  |
| 对外聘炊事人员及其社会关系进行严格审核，对所聘炊事人员进行实名登记管理。并对所聘炊事人员在业务及工作态度等方面进行管理 | 对所聘炊事人员无审核及末登记管理减1分，对所聘炊事人员管理不力减1分。 | 2 |  |
| 监管部门工作人员签名： | 总分 |  |
| 监管部门负责人签名： |
|  年 月 日 |

**陕西中医药大学第二附属医院食堂满意度调查问卷**

为加强医院食堂管理，提高菜品质量，特设计此问卷。请客观真实的反映您的意见和建议哦，我们将充分重视您的意见，并将整改措施付诸行动，欢迎参加本次问卷调查！

**1、您属于哪一类用餐人员？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 病患人员 | B. 患者家属 | C. 医院职工 | D. 职工家属 |

**2、您觉得餐厅饭菜口感如何？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 饭菜可口 | B. 饭菜一般 | C. 饭菜口味差 |  |

**3、您觉得目前餐厅的菜品种类如何？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 种类多变 | B. 种类一般 | C. 种类较少 |  |

**4、您觉得餐厅菜品更新频率如何?**

|  |
| --- |
| A. 经常更新 |
| B. 还算可以 |
| C. 好像没什么变化 |

**5、您认为饭菜分量是否足够？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 足够 | B. 刚好 | C. 偏少，不够吃 |  |

**6、您认为餐厅饭菜价格是否合理？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 虚高 | B. 合理 | C. 偏低 | D. 无所谓 |

**7、您对餐厅服务人员的服务态度是否满意?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 非常满意 | B. 满意 | C. 一般 | D. 不满意 |

**8、您对餐厅卫生状况是否满意（食堂供应区卫生、餐具卫生、服务人员个人卫生等）？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 非常满意 | B. 满意 | C. 一般 | D. 不满意 |

**9、您目前对食堂的整体满意度打多少分？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 大于90分 | B. 85-89分 | C. 80-84分 | D. 75-79分 E. 74分及以下 |

**10、您认为目前最需要改进的一点是?**

|  |
| --- |
| A. 饭菜口味 B. 卫生状况 C. 服务质量 |
| D. 其他（请手写） ： 。 |

**7、其他要求**

7.1 供应商必须维护、保管好采购人的资产，不能随意改动房屋结构和设施位置；不准在食堂内另设摊档；不得占用食堂外围经营其他项目；不得将经营场所转租；不得私自增设大功率的电器和私自改动用电线路。如需调整经营布局或增加新项目事先要以书面形式向采购人提出申请，经采购人同意后方可实施。否则损坏的设施应自负资金并及时恢复原状。

7.2供应商必须按规定缴纳各种费用，合同期满经营者需无条件自然退场。

7.3除不可抗力事件外，供应商不得以任何理由拒绝或消极供应膳食。

7.4 出现下列情况之一的，供应商除承担法律和经济责任外，采购人有权终止合同，收回供应商的经营权，经营者无条件退出，采购人不作任何赔偿，且风险保证金不退还。

1）发生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的。

2）因食品价格、质量、卫生和服务等引发罢餐、静坐、游行等群发事情、影响恶劣的。

3）经营过程中存在转包、分包经营或挂靠经营行为的。

4)在经营过程中，因供应商过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的行为的。

5）在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围等违规行为，经采购人规劝、限期整改依然无效且情节严重的。

6）经营不善，就餐人员意见大，在经营期内连续三次考核69分及以下的。

7.5供应商必须对经营管理的服务质量、卫生质量和安全责任等有明确的承诺。

**四、对投标商的资质要求**

1、具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，并出具合法有效的营业执照或事业单位法人证书等国家规定的相关证明，自然人参与的提供其身份证明（原件及复印件）；

2、非法定代表人参加投标，须提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证原件；法定代表人参加投标时,只须提供法定代表人身份证原件（原件及复印件）；

3、提供有效期内的餐饮服务许可证或食品经营许可证；

4、供应商须未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人（以截图打印并加盖单位鲜章为准）；

5、提供参加本次采购活动前三年内未发生食品安全事故、生产安全事故、无罢餐及其他较大责任事故记录承诺函（原件）；

6、以上复印件均须加盖单位鲜章（不接受电脑扫描件作为原件资质）；

7、本项目不允许联合体投标。

**五、投标文件的组成**

1、投标人编写的投标文件应包括下列各项内容：

1.1投标函

1.2投标报价表（唱标报告）

1.3分项报价表

1.4商务和技术偏差表

1.5法定代表人（单位负责人）身份证明

1.6法定代表人授权书

1.7资格证明文件

1.8技术响应及其他相关情况

1.9投标单位拒绝商业贿赂承诺书

1.10对招标文件及合同条款的承诺及补充意见

**六、投标文件编制与装订**

1、投标文件壹式叁份为一正两副，正本和副本均需用A4纸打印，字迹应清晰易于辨认，并应在投标文件封面的右上角清楚地注明“正本”或“副本”。**正副本每页均需加盖鲜章，副本可以是复印件，但印章应是鲜章。**正副本应分别胶装成册，装订应牢固、不易拆散和换页，不得采用活页装订。

2、投标文件封面及其它有要求的部位应加盖投标人印章并经法定代表人或其委托代理人签字或盖章。由委托代理人签字或盖章的投标文件中须同时提交投标人签署的授权代理委托书。投标人签署授权代理委托书格式、签字、盖章、及内容均应符合要求，否则投标文件签署授权代理委托书无效。投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位章或由投标人的法定代表人或其授权的代理人签字确认。

**3、投标文件的正本1份密封于一个密封袋内，副本2份密封于一个密封袋内；封面上应清晰标明“正本”、“副本”等字样，封口密封骑缝处应加盖投标人单位公章，密封袋正面标明投标名称、投标文件启封时间、投标单位名称（加盖鲜章），并按投标日程规定日期送至指定地点。**

4、投标方在投标截止时间之前可书面修改或撤销投标文件，迟交或未按规定密封的不予接受。

5、投标文件有效期为自投标之日起算九十（90）个日历日，成交单位的投标文件有效期延长至合同执行完毕。

**\*七、本次招标单位为1家，若资格审查通过单位数量不足3家，则招标人重新组织招标，已经通过资格审查不再组织资格预审而直接招标。**

**第四章 评标标准和方法**

**一、招标方式及评标标准**

本次评标方法采用综合评分法，综合评分因素的主要因素为报价、技术参数、质量保证、实施方案、业绩等以及对竞争性磋商文件的响应程度。每一供应商的最终得分为所有评委评分的算数平均值四舍五入后保留到小数点后两位。

|  |  |
| --- | --- |
| **评分因素** | **评分标准** |
| 磋商报价（20分） | 经初审合格的磋商响应文件，其磋商总报价为有效磋商报价。满足磋商文件实质性要求且最终报价最高的供应商的磋商报价最高价格为磋商基准价，其价格分为满分 20分。磋商报价得分=（磋商报价/磋商基准价）×20。注：磋商报价=经营管理费 |
| 食堂布局及设施设备方案（10分） | 供应商须提供食堂布局及设施设备方案。包括不限于食堂布局、优化升级、基础设施、灶具设备等。根据各供应商提供的方案及效果图等进行评比，提升效果明显，有明确的实施进度计划，方案切实可行，保障措施完善计7.1-10分，提升方案基本可行，提升效果一般，有可行的保障措施计4.1-7分，提升方案考虑不全面，没有明确的计划，保障措施不到位计1-4分。 |
| 餐厅经营方案（20分） | ①供应商对本项目的认识及服务要求提出具体可行经营方案（1-5分）②经营品种及价格水平（1-5分)③经营管理措施（包括但不限于员工架构、管理激励机制、厉行节约推行成本核算）（1-5分）④规范操作流程（1-5分） |
| 服务质量及安全管理（20分） | ①餐厅管理制度（包括但不限于人员岗位职责、服务规范、检验检查、日常维护等）（1-5分）②餐厅卫生管理标准（1-5分）③食品安全管理方案（1-5分）④突发事件应急处置应急方案（包括不限于停水、停电、停燃气、消防突发事故、食品安全事故等）（1-5分） |
| 原材料质量保障（10分） | 供应商需提供权威第三方检验机构出具原材料检验合格质检报告（包括但不限于米、面、油、蔬菜、蛋、奶、辅料、调料、猪肉、鱼类、家禽类等)，根据各供应商提供的质检报告的种类及内容完整性，横向对比进行赋分。种类齐全内容完整计4-8，种类及内容不完整计0-4分。提供复印件加盖公章 |
| 服务团队人员配备（10分） | 1、服务团队整体配备方案：基于服务团队基本配备的人员岗位及数量设置，各供应商可提供自己的有利于项目实施的人员配置方案，根据各供应商提供的服务团队配置情况横向比较计0-5分2、服务团队基本配备：①项目经理1人，提供2年工作经验以上、社保记录，根据从业经验横向比较计0-2分：②厨师长（高级厨师证或以上(国家职业资格三级或以上)，具备1年以上管理厨房班组的经验）1人，满分1分③具备中级及以上厨师1人，每人加0.5分，满分1分④具备专职食品卫生安全管理员1人，满分1分。(磋商响应文件内需提供厨师证、健康证、身份证复印件加盖公章，磋商现场原件被磋商人自行携带备查）以上计分对同一人不重复计分。 |
| 业绩（5分） | 供应商提供2020年1月以来的同类业绩证明，每提供一个同类业绩得1分，最高得 5 分。以服务合同复印件加盖公章为准。 |
| 服务信誉（5分） | 供应商具有良好的社会信誉，在以往食堂经营中无任何食品卫生、消防安全、劳务纠纷等方面的不良记录。提供公司所在地（市、区、县）食品药品或市场监督管理部门开具的无食品安全事故证明，计2分； |

**二、确定成交单位**

1、成交单位候选人的确定标准

a、投标单位的应答文件应该是实质上投标文件。

b、评标小组应当根据投标情况，在符合招标要求的前提下，按照综合评分顺序，确定前3名为候选成交入库单位。

c、最低报价不是成交的唯一条件。

2、有下列情况的，投标文件被视为无效标书，并取消投标单位的投标资格：

a、投标单位未交付投标保证金的；

b、未按招标文件格式填写的；

c、未按招标文件要求提供有关证明材料的；

d、投标文件内容不全的；

e、投标文件字迹模糊无法辨认，影响评标的；

f、投标单位在投标文件中出具假、伪证明材料的；

g、投标单位针对同一项目递交两份或多份内容不同的投标文件，未书面声明哪一份是有效的；出现选择性报价的；

h、投标报价超出采购人项目采购预算的。

**三、招标人依据评标小组评审意见决定招标结果，招标人不对投标人就招标结果做任何解释。**

1. **合同主要条款**

陕西中医药大学第二附属医院西咸院区

东侧营养餐厅公开招租项目合同

**服 务 合 同**

甲 方：陕西中医药大学第二附属医院

 乙 方：

甲方：陕西中医药大学第二附属医院，其注册登记地址为：陕西省咸阳市渭阳西路5号，法定代表人为： 。

 乙方： ，其注册登记地址为： ，法定代表人为： 。

甲、乙双方基于公平、公正、平等的原则，依据《中华人民共和国民法典》等相关规定，现经甲、乙双方友好协商，就甲方医院秦西咸院区东侧营养餐厅公开招租项目事宜，达成以下合同条款：

**一、委托管理范围和服务内容**

1、甲方将陕西中医药大学第二附属医院西咸院区东侧营养餐厅（以下简称食堂）承包给乙方经营。甲方将本协议约定的食堂及餐饮场所交乙方经营管理，在约定期限内，甲方对交付给乙方使用的房屋、设施等资产享有法定的所有权和防止资产流失的监督权。

2、 经营范围：专职为住院患者提供专业营养餐，比如月子餐、糖尿病人餐等；设立营养咨询区，为住院患者提供专业营养指导，不断优化供餐内容；提供用餐配送服务。

3、就餐管理模式：乙方安装就餐刷卡系统，保证该系统可同时使用现金、微信、支付宝等多种收费方式。

二、委托管理服务期限：自 年 月 日至 年 月 日止，服务期为叁年。

**三、合同价款**

1、经营风险保证金：乙方于成交后合同签订前【 】日内，须向甲方缴纳经营风险保证金伍万元整（￥50000.00）（合同中体现扣除风险保证金，乙方应在扣除风险保证金之日起7个日历日补全风险保证金，确保风险保证金为5万元整）。

2、乙方向甲方每季度支付食堂承包经营管理费为人民币 元整 （￥ ）（包括承包费、配送服务费、维修维护费、管理费、税金及其它相关的费用等）。乙方首次交款时间为合同签订之日起7日内，之后每次交纳时间为首次交纳的第3月的最后7日内；

3、承包形式：采用全包干的方式承包，由乙方自主经营、独立核算、发生的债权、债务与甲方无关，水、电按表计费，采暖费按食堂面积计费，由乙方向甲方交纳；天燃气由乙方自行购买；接受甲方管理与监督。

**四、甲方的权利和义务**

1、食堂的营业时间由甲方确定，乙方结合本项目实际情况提出合理的经营时间，经甲方确定后进行经营。

2、甲方有权对乙方的服务、管理、经营情况进行检查、记录、考核。

3、甲方如有重大活动，需乙方保障供餐，甲方应在合理时间内提前告知乙方，保证活动用餐的正常进行。

4、甲方根据医院实际情况及就餐的要求，对乙方进行指导协调，乙方应根据意见，制作符合要求的品种，满足就餐需要。

5、甲方对乙方人员使用有建议权，对不符合要求的行为有权制止并要求立即整改；对业务素质较差、不符合条件的人员，有权建议予以调换。对甲方的要求，乙方应无条件配合。

6、甲方组织成立由甲乙双方代表共同组成的“食堂监督管理委员会”，负责协调乙方与甲方相关科室的工作关系、与就餐者的关系，按照国家相关法律法规、规范及甲方相关规章制度，对乙方的经营状况、食品卫生、饭菜质量、花色品种、价格、原材料购置渠道、食品留样观察、服务态度、综合治理、生产安全、从业人员情况、培训状况、操作规程、食品存储标准、防鼠防虫措施、患者治疗饮食工作的开展等进行监督、检查和指导，每月进行考核。

7、甲方有权对乙方投标响应文件中所做承诺履行情况进行监督，优化升级方案、预算清单、设备清单及相关方案必须经过甲方的审核批准方可实施。

**五、乙方的权利和义务**

1、乙方在经营期间应遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，遵守甲方的各项规章制度，确保食品卫生和质量。

2、乙方应办理餐饮服务许可证，并按法律规定办理经营需要的相关手续。在承包期间若证照到期，乙方须按食品安全监督部门的规定重新办理餐饮服务许可证。

3、自本合同签订生效之日起，乙方应按照其所提供经营方案，完成开业准备、运行管理等各阶段工作任务。按规定缴纳各种费用，合同期满乙方需无条件自然退场，积极配合甲方做好交接工作。

4、乙方应按照甲方的要求，制定管理制度、岗位职责、工作流程、操作规程、作息时间等各项规章制度并经甲方确认，根据管理范围和服务标准为甲方就餐人员提供良好的服务。

5、乙方经营食堂应遵守甲方所规定的经营范围，在承包期限内，所出售的饭菜价格，须报甲方进行备案；同等饭菜品质条件下，饭菜价格须低于市场饭菜价格。

6、乙方必须购买符合食品安全要求的食品原料，必须按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》索证索票、建立台帐，服从甲方的监督检查；不购买、加工、出售不洁食物和腐烂变质食物；不使用不符合国家规定标准的食品添加剂和非食用性原辅料；经营使用的米、面、油、蔬菜（新鲜无腐烂）、蛋、奶、辅料、调料等食材，由甲方监督定点采购，乙方与确定的供应商签订供货合同，履行合同义务，乙方与供应商的账务往来与甲方无关，若出现经济纠纷由乙方自行负责。

7、乙方须严格按照食品安全监督部门所规定的食品加工流程进行操作。

8、原料（食品）存储应分类、分架、离墙、离地，整齐有序；加工用具、容器做到标识明显、分开使用、定位存放。

9、乙方须制定健全的防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂、防尘的具体措施并认真落实，建立健全卫生管理制度和每日卫生管理工作自查记录台帐。

10、乙方须做好食品留样工作，每餐食品留样时间不少于48小时，并建立留样记录台账，以便甲方随时检查。

11、餐饮具使用前乙方须按相关规定消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。餐饮具供应量要充足，不准当餐复刷使用。若乙方提供给就餐者的餐饮具未按规定消毒，出现被甲方或食品安全监督、疾病控制等部门抽检不合格的情况时，由乙方承担全部责任。

12、乙方须使用洁净工具售餐，不用手直接触碰入口的食品，禁止使用国家明令禁止的餐具。

13、乙方工作人员与甲方无任何劳动或劳务关系，其与乙方所发生的劳动或劳务纠纷（如工资、工伤保险、社保费用等）均由乙方负责，与甲方无关；在承包期内，乙方须为员工办理相关人身保险，乙方人员如发生违法违纪事件及人身安全事故，全部责任及费用由乙方承担。

14、乙方聘用各类从业人员，应严格按照国家颁布的有关规定执行，具有完全民事行为能力，良好的职业道德，掌握有关食品卫生的基本知识，培训合格后方能上岗。

15、乙方所有工作人员在开始进入食堂前，须在政府相关部门取得饮食行业从业资格证书、健康证等相应的卫生资格许可证件，并在甲方处备案。乙方工作人员按规定必须每年体检一次，并将体检结果交甲方查验备案。凡乙方有新进员工，应在入职前三日内通知甲方，并提供新员工的健康证、本人身份证复印件、无犯罪记录声明函等个人资料，交由甲方备案。办理证件的各种费用乙方自行承担。

16、乙方对乙方员工的品德、行为与安全具有管理责任。对所有乙方员工详实登记造册（姓名、年龄、住址、身份证号、所安排的工作职务等信息），交甲方备案。

17、乙方须按照招标中所承诺的人员配备情况配备人员，所配备人员的资质证书复印件须交甲方备案，若乙方未履行人员配备承诺，一周内进行整改，并每次缴纳违约金1000元。

18、乙方负责对乙方员工的服务质量及工作业务能力进行教育与管理，做到规范操作，文明服务、服从管理、统一着装。

19、乙方人员应服务态度和蔼、使用文明用语，禁说服务忌语。发生就餐矛盾时，乙方应全面妥善处理。若产生投诉至甲方并成立，乙方向甲方缴纳1000元违约金，此后每发现一次累计增加违约金1000元。

20、乙方在承包期限内，应自行缴纳工商、卫生、税务等行政部门需要收取的相关费用（含各种税费）。如有逃税、漏税等违法行为，由乙方负责。

21、承包期内，乙方依法依规自主经营，自负盈亏。乙方不得以甲方的名义，对外赊欠货物或借贷资金，乙方对外往来账款一概与甲方无关。

22、乙方在承包期限内，不得将经营权转包、转租、转让、转借任何第三方，不得将经营场所内甲方的所有设施、设备等资产进行抵押、质押等担保。如乙方违反此项约定，甲方有权解除合同，乙方承担全部责任并赔偿相应损失。解除合同后，乙方与第三方的所有纠纷均由乙方承担全部责任。

23、食堂布局调整、优化升级、基础设施、灶具设备等产生的所有费用全部由乙方承担，但不得破坏房屋原基础、主体结构。低值易耗品由乙方自行采购，对于一般消耗品（如碗筷等）需要更换的要及时进行更换，洗消用品不得购买质量不过关或三无产品。

24、在承包经营期间，未经甲方许可，乙方不得擅自改变房屋的结构、水、电、气等设施布局。如因故意或过失造成房屋和设备、设施的毁损，乙方据实赔偿并承担全部责任。

25、乙方在经营期限内，负有对甲方食堂资产保管、维修的责任，除基础设施外，食堂的其它任何维修、维护费用由乙方承担。乙方因故意或过失造成甲方资产损失的，须承担赔偿责任。乙方在合同期限内，对设施的改造、增添设备须经甲方同意后方可实施，产生的费用由乙方承担。乙方须保证在合同期满后，设施改造完好无损，并自然留存甲方。

26、乙方在承包期限内，所增添设备、升级改造等资产，在合同期满后，甲方无需支付任何折旧费用；设备和其他资产由乙方在合同期满后五天内自行处理，若未自行处理完毕，设备和资产归甲方所有，乙方对此不持异议。

27、乙方须定期对餐厅排烟系统、油烟净化系统进行维修、加装或更换，保证正常使用；建立排烟系统和油烟净化系统保养维护台账，油烟净化器每月保养一次，烟道清洗每年一次，保养、清洗费用由经营方承担。合同到期后，排烟系统及油烟净化系统无偿留存甲方。

28、乙方在所经营的食堂大厅及后厨须安装监控，监控存储时间不少于7天，食堂大厅安装明厨亮灶显示屏，费用由乙方承担。

29、乙方需制定定期安全培训计划，并进行相应的安全培训考核。针对考核不合格者进行再教育培训，培训产生的交通费、食宿费、培训费等由乙方承担，考核合格后方可重新上岗。乙方进行安全培训时应邀请甲方代表参加。

30、在经营过程中，如甲方有重大活动，乙方须保证活动用餐正常进行。

31、乙方有责任和义务接受甲方工作人员的监督检查，对出现的问题须及时整改。

32、无论因何原因导致本合同终止或被解除，乙方在退场前均应恢复食堂的整洁，配合甲方进行交接，乙方对己方添置的设备进行拆除时，不应对甲方资产造成损坏，否则应予以赔偿。

33、因乙方原因导致第三方向甲方主张权利的，如对甲方造成经济损失，甲方有权向乙方追偿。食堂交给乙方承包经营期间，在食堂范围内乙方负有一切管理和安全保障责任义务，出现人员伤亡或财产损失等，由乙方承担最终赔偿责任，给甲方造成损失的，甲方有权向乙方追偿。

**六、验收**

由甲方和乙方共同对项目整体进行验收。其内容包括确认乙方的营业执照、操作证、健康证、厨房操作人员组成、厨房人员管理方案、人员数量、管理资质及人员证件，以及操作人员身体健康情况等。对其服务指标、服务质量、厨房操作人员的技术水平和健康是否满足甲方人的使用要求进行逐项检查。

1、厨房操作人员组成、人员管理方案，达不到招标文件要求和招标响应文件承诺的，或在工作中出现问题、瑕疵等，将视为服务验收不合格，乙方应无条件免费调整人员组成、管理方案，直至甲方确认。

2、操作人员的技术水平和健康状况不能满足厨房操作要求的，乙方应及时进行人员调整，保证项目的顺利实施。

3、若发现乙方有弄虚作假的，在招标阶段故意或随意夸大人员组成，乙方应无条件进行变更，并赔偿甲方相应的损失。

4、验收标准：按招标文件、招标响应文件及澄清函等技术指标进行验收。各项指标均应符合验收标准及要求。

5、验收合格后，填写验收单，双方签字盖章后生效。

6、验收依据：

1）合同文本；

2）招标响应文件及澄清函、招标文件；

3）国家和行业制定的相应的标准和规范；

4）服务验收清单（注明营业执照、操作证、健康证、厨房操作人员组成、厨房人员管理方案、人员数量、管理资质及人员证件，以及操作人员身体健康情况等）；

5）人员职业健康安全要求。

**七、考核**

1、乙方必须接受上级有关部门和甲方的监督和检查，主动配合甲方对饭菜的质、量、价、卫生条件、服务态度、成本核算的检查工作，对检查发现的问题要及时整改。

2、甲方实行月度与不定期、不定时抽查相结合的方式，对乙方进行监督与考核，满分100分，其中食堂日常管理量化考核占比50%，满意度调查占比50%。85分以上不承担违约责任；分值在80－84分之间，每扣1分承担违约金200元；分值在75－79分之间，每扣1分承担违约金300元；分值在70－74分之间，每扣1分承担违约金400元；分值在69分及以下，每扣1分承担违约金500元，连续两次考核69分及以下，甲方将提出限期整改，如连续三次考核69分及以下，甲方有权单方面解除或终止承包协议（协议自甲方书面解除通知之日起解除），没收经营风险保证金，所造成的一切经济损失由乙方自行承担。考核标准见附件（附表1、附表2），附件内容可由甲方根据实际情况进行调整。

**八、违约责任**

1、因乙方原因单方终止合同的，履约保证金不予退还，除乙方购置的厨房设备及食堂座椅等易拆除家具外，其余财产的所有权即归甲方所有。

2、乙方每月如未向甲方按期交纳应交款，每逾期一天甲方有权按应交款的0.5％收取滞纳金。

3、乙方需与上一家食堂承包公司做好交接工作，期限为签订合同后14天内，如造成甲方食堂餐饮无法供应等情况，甲方有权单方面直接解除合同（合同自甲方书面解除通知之日起解除），同时风险保证金不予退还，且甲方不承担任何责任。

4、出现下列情况之一的，乙方除承担法律和经济责任外，甲方有权终止合同，收回乙方的经营权，乙方无条件退出，甲方不作任何赔偿，且风险保证金不退还。

1）发生食物中毒或安全生产责任事故，对甲方造成不利影响的。

2）因食品价格、质量、卫生和服务等引发罢餐、静坐、游行等群发事情、影响恶劣的。

3）经营过程中存在转包、分包经营或挂靠经营行为的。

4)在经营过程中，因乙方原因导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的行为的。

5）在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围等违规行为，经甲方规劝、限期整改依然无效且情节严重的。

6）经营不善，就餐人员意见大，在经营期内连续三次考核69分及以下

7）乙方未按合同要求提供服务的，甲方有权向乙方口头警告或发出整改通知，乙方需积极进行调整。若乙方连续【2】次整改仍无法达到甲方要求或乙方拒绝整改，甲方有权单方解除合同（合同自甲方书面解除通知之日起解除），且风险保证金不予退还。

**九、纠纷的解决**

本合同在履行过程中发生的任何争议，应由甲、乙双方友好协商解决，协商不成的，甲乙双方任意一方有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

**十、以下资料为本合同不可分割部分，与本合同具有同等法律效力：**

1、招标文件；

2、投标文件；

3、与本项目有关的其他资料。

**十一、其他**

1. 本合同自甲、乙双方签字并加盖公章之日起生效。

2、本合同未尽事宜，由甲、乙双方另行签订补充协议，补充协议作为本合同附件，与本合同具有同等法律效力。

3、本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，均具有同等法律效力。

**（本页以下无正文）**

甲方（盖章）：

法定代表人（签章）：

授权委托人：

经办人：

年 月 日

乙方（盖章）：

法定代表人（签章）：

授权委托人：

年 月 日

**附表1：**

食堂日常管理量化考核表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 检查具体内容 | 评分标准 | 分值 | 得分 |
| 伙食质量(35分） | 面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供方的卫生合格证或销售许可证。并建有采购食品台账。蔬菜要求新鲜、洁净无污染。食堂采购的不需加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变、异味现象。 | 有一项不合格减2分。如出现采购质量问题医院根据造成经济损失给予相应处罚 | 10 |  |
| 食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象 | 有人举报一次减1分 | 5 |  |
| 早、中、晚工作餐荤、素营养搭配合理。种类不少于3种 | 早、中、晚工作餐每少一种减2分。荤、素营养搭配不合理减2分 | 5 |  |
| 不允许出售隔夜饭菜，超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热。 | 发现1次减2分并根据造成经济损失给予相应的处罚 | 5 |  |
| 高、中、低档菜搭配合理，明码标价，饭菜的份量和价格要合理。 | 无明码标价或实际价格不符，减3分，超过限价或质价比不合理减2分。 | 5 |  |
| 饭菜及主食品价格由医院审定后确定，不准擅自上调价格。如上调可上报医院审批后执行。 | 擅自变更价格1个品种减1分。 | 5 |  |
| 服务质量（35分） | 炊事人员必须持有效的健康证上岗，定时检查。在加工及出售食品时需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，并挂牌上岗。 | 无健康证并没定期检查1人减2分，没穿工作服、工作帽及挂牌上岗发现1人次减1分。 | 10 |  |
| 炊事人员必须保持整洁，不准佩戴手饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。 | 发现1人次减1分。 | 5 |  |
| 出售食品时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。 | 发现1人次接接触食品减1分。 | 5 |  |
| 食堂服务人员要耐心解答、[微笑服务](http://www.canyin168.com/glyy/wxfw/%22%20%5Co%20%22%E5%BE%AE%E7%AC%91%E6%9C%8D%E5%8A%A1)，不得发生争吵、打骂等不文明行为，有问题反映相关管理部门解决。 | 发现1人次不文明行为减2分。有人举报1人次减5分。如出现恶劣事件医院将根据造成影响对当期考核结果做出调整。 | 10 |  |
| 按医院规定时间开饭。按时回收餐具 | 出现一次减1分 | 5 |  |
| 工作间无苍蝇、老鼠，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。 | 发现苍蝇一次减1分、老鼠一次减2分，无防蝇、防鼠、防尘设备减2分。 | 5 |  |
| 卫生标准质量（24分） | 原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。 | 存在交叉污染并无明显的区分标志减2分，生、熟食品末分开且食品存放没有分类分架减3分。 | 6 |  |
| 工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。 | 有一项不清洁减1分。 | 8 |  |
| 炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。 | 无消毒作业减2分，不定期减2分。 | 5 |  |
| 食堂管理（6分） | 食堂应建立严格的安全保卫规定，严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。 | 不按食品安全工作规定执行减2分。 发现非食堂人员随意进入食堂一次减1分 | 4 |  |
| 对外聘炊事人员及其社会关系进行严格审核，对所聘炊事人员进行实名登记管理。并对所聘炊事人员在业务及工作态度等方面进行管理 | 对所聘炊事人员无审核及末登记管理减1分，对所聘炊事人员管理不力减1分。 | 2 |  |
| 监管部门工作人员签名： | 总分 |  |
| 监管部门负责人签名： |
|  年 月 日 |

**附表2：**

**陕西中医药大学第二附属医院食堂满意度调查问卷**

为加强医院食堂管理，提高菜品质量，特设计此问卷。请客观真实的反映您的意见和建议哦，我们将充分重视您的意见，并将整改措施付诸行动，欢迎参加本次问卷调查！

**1、您属于哪一类用餐人员？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 病患人员 | B. 患者家属 | C. 医院职工 | D. 职工家属 |

**2、您觉得餐厅饭菜口感如何？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 饭菜可口 | B. 饭菜一般 | C. 饭菜口味差 |  |

**3、您觉得目前餐厅的菜品种类如何？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 种类多变 | B. 种类一般 | C. 种类较少 |  |

**4、您觉得餐厅菜品更新频率如何?**

|  |
| --- |
| A. 经常更新 |
| B. 还算可以 |
| C. 好像没什么变化 |

**5、您认为饭菜分量是否足够？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 足够 | B. 刚好 | C. 偏少，不够吃 |  |

**6、您认为餐厅饭菜价格是否合理？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 虚高 | B. 合理 | C. 偏低 | D. 无所谓 |

**7、您对餐厅服务人员的服务态度是否满意?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 非常满意 | B. 满意 | C. 一般 | D. 不满意 |

**8、您对餐厅卫生状况是否满意（食堂供应区卫生、餐具卫生、服务人员个人卫生等）？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 非常满意 | B. 满意 | C. 一般 | D. 不满意 |

**9、您目前对食堂的整体满意度打多少分？**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 大于90分 | B. 85-89分 | C. 80-84分 | D. 75-79分 E. 74分及以下 |

**10、您认为目前最需要改进的一点是?**

|  |
| --- |
| A. 饭菜口味 B. 卫生状况 C. 服务质量 |
| D. 其他（请手写） ： 。 |

**第六章 其他说明**

为了保证招标公平、公正、公开、有序进行，防止串通抬价、恶意杀价，或中标后不签订合同，不履行承诺等，投标方在开标前应交投标保证金**现金叁仟元人民币（含廉政保证金）**。投标方有下列情形之一者，其投标保证金不予退还，情节严重的，由医院将其列入不良行为纪录名单，在三年内禁止参加医院采购活动，并予以通报：

1、投标方在交纳投标保证金后放弃投标者；

2、投标方竞标缺席或竞标中途退场、影响竞标正常进行者；

3、中标方未在规定期限内与需方签订合同；或在签订合同时不履行投标时承诺的；

4、成交项目转让给他人的。

**未中标企业在招标结束后7天内无息全额退还。**中标方的投标保证金在合同签订后7日内无息全额退还。

**第七章 投标文件格式**

**标书编号：SZRFYZB202310-103 正本/副本**

**陕西中医药大学第二附属医院**

**西咸院区东侧营养餐厅公开招租项目**

**投标文件**

**投 标 人（盖章）：**

**法定代表人或授权委托代理人：**

**时 间：**

**目   录**

第一部分：投标函

第二部分：投标报价表（唱标报告）

第三部分：分项报价表

第四部分：商务和技术偏差表

第五部分：法定代表人（单位负责人）身份证明

第六部分：法定代表人授权书

第七部分：资格证明文件

第八部分：技术响应及其他相关情况

第九部分：投标单位拒绝商业贿赂承诺书

**第一部分 投标函**

**陕西中医药大学第二附属医院：**

我方收到 （项目名称：陕西中医药大学第二附属医院西咸院区东侧营养餐厅公开招租项目；项目编号：SZRFYZB202310-103 ）招标文件，经我公司详细研究，我公司决定参加本项目的招标活动。为此，我方郑重声明以下诸点，并愿意承担相应的法律责任。

1.我方愿意按照招标文件中的一切要求，提供相应服务，完成合同的责任和义务。

2.我方提交的投标文件为正本 份，副本 份。

3.我方已详细阅读了本项目招标文件，完全理解并同意放弃提出含糊不清和误解问题的权力。

4.如果我方在开标后到规定的开标有效期内撤回响应招标文件及承诺，我方的保证金将被贵方没收。

5.我方同意向贵方提供可能要求的、与本次开标有关的任何证据资料。

6.我方的投标文件在招标文件截止递交时间之后 天有效。

7.我方完全接受并响应招标文件、答疑文件、评审办法、采购预算及限价等关于本项目相关文件的要求，严格遵守开标过程的时间安排、程序安排等细节，对此无任何异议。

9.所有关于本次开标的函电，请按下列地址联系：

投标人名称（盖章）：

地 址：

开户银行：

帐 号：

电 话：

传 真：

邮 编：

授权代表：

年 月 日

**第二部分 投标报价表**

项目名称：

项目编号：

单位：元

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 报价内容响应内容 | 管理费（元/月） | 服务期限 |
| 陕西中医药大学第二附属医院西咸院区东侧营养餐厅公开招租项目 |  |  |
| 管理费：人民币（大写） （小写）￥ 元 |
| 备注：1.表内管理费以元为单位，精确到小数点后两位；2.服务期限见采购要求。 |

注：合同总价一次性包死，不受市场价格变化因素的影响。包括中标人在服务期限内完成院方需求中提出的服务项目的所有费用，并承担服务期间的所有风险。

承包方名称：（公章）

 法定代表人或其法人授权委托人：（签字或盖章）

年 月 日

 **第三部分 分项报价表**

 单位：元

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 服务费用 | 序号 | 名称 | 服务/费用类型 | 服务商 | 数量/单位 | 单价（元） | 总价（元） |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| …… |  | …… |  |  |  |  |
| 其他费用 |  |
| 总报价 | 大写： 小写：元 |
| 备注 | 精确到小数点后两位。 |

投标单位名称：（印章）

法定代表人或其法人授权委托人：（签字或盖章）

年 月

**第四部分 商务和技术偏差表**

项目名称：

项目编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **招标****文件需求** | **投标文件****实际情况** | **偏离情况** | **说 明** |
| **1** |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |
| **…** |  |  |  |  |  |

**注：如有漏报、瞒报招标文件所要求的技术指标等将视为没有实质性响应招标文件。关于响应情况的证明材料可在本章节所指的进行说明。**

投标单位名称：（印章）

法定代表人或其法人授权委托人：（签字或盖章）

年 月 日

**第五部分 法定代表人（单位负责人）身份证明**

姓名： 性别： 年龄： 职务： 系（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

特此证明。

附：法定代表人（单位负责人）身份证复印件。

投标单位名称：（公章）

 法定代表人或其法人授权委托人：（签字或盖章）

年 月 日

**第六部分 法定代表人授权书**

陕西中医药大学第二附属医院：

注册于（工商行政管理局名称）之（投标单位全称）法人代表（姓名、职务）授权（被授权人姓名、职务）为本公司的合法代理人，就本项目的招标及合同的执行和完成，以本公司的名义处理一切与之有关的事宜。

附：全权代表姓名：

性别：    年龄：       职务：

身份证号码：  通讯地址：

邮政编码：   电  话：

电 传：

法定代表人/授权代表身份证复印件

|  |  |
| --- | --- |
| 法定代表人身份证复印件（正面） | 被授权人身份证复印件（正面） |
| 法定代表人身份证复印件（背面） | 被授权人身份证复印件（背面） |

单位名称（公章）：     法人代表（签字或盖章）：

授权有效期为自本授权签字之日起，至开标后90日历日。

年 月 日

**第七部分 资格证明文件**

（应附与本项目公告及招标文件中要求的的资格及其他证明全部文件复印件或打印件并加盖公章）

**第八部分 技术响应及其他相关情况**

投标单位应按照招标文件要求，根据采购内容及技术要求内容作出全面响应。编制和提交的内容应包括但不限于以下各项。对必须满足的内容，必须完全满足。对响应有差异的，则说明差异的内容。

1. 食堂布局及设施设备方案
2. 餐厅经营方案
3. 服务质量及安全管理
4. 原材料质量保障
5. 服务团队人员配备
6. 类似业绩
7. 服务信誉
8. 供应商认为有必要提供的其他证明文件。

**第九部分 投标单位拒绝商业贿赂承诺书**

为响应党中央、国务院关于治理招标采购领域商业贿赂行为的号召，我单位在此庄严承诺：

1、在参与贵院院内招标活动中遵纪守法、诚信经营、公平竞标。

2、不向招标采购单位和评标专家进行任何形式的商业贿赂以谋取交易机会。

3、不向招标采购单位提供虚假资质文件或采用虚假应标方式参与竞争并谋取中标。

4、不采取“围标、陪标”等商业欺诈手段获得中标。

5、不采取不正当手段诋毁、排挤其他投标单位。

6、不在提供货物和服务时“偷梁换柱、以次充好”损害招标采购单位的合法权益。

7、不与招标采购单位和评标专家或其他投标单位恶意串通，进行质疑和投诉，维护院内招标秩序。

8、尊重和接受监督管理部门的监督和招标采购要求，承担因违约行为给招标采购单位造成的损失。

9、不发生其他有悖于招标采购公开、公平、公正和诚信原则的行为。

承诺单位： （盖章）

全权代表： （签字）

地 址：

电 话：

年 月 日