**宿州市立医院食堂外包服务采购市场调查公告**

各供应商：

根据我院业务工作开展的需要，拟对“宿州市立医院食堂外包服务项目”项目，进行采购前的采购需求调查并征集供应商报价，请有意向、资质合格的供应商响应。

1. **项目名称**

宿州市立医院食堂外包服务项目

**二、供应商资格要求**

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：

3.本项目的特定资格要求：供应商（含不具有独立法人资格的分公司、不含具备独立法人资格的子公司）存在以下不良信用记录情形之一,不得推荐为中标候选人，不得确定为中标人:

（1）供应商被人民法院列入失信被执行人的；

（2）供应商或其法定代表人或拟派项目经理（项目负责人）被列入行贿犯罪档案的；

（3）供应商被市场监督管理局列入企业经营异常名录的；

（4）供应商被税务部门列入重大税收违法案件当事人名单的；

（5）供应商被政府采购监管部门列入政府采购严重违法失信行为记录名单的。

以上情形第（1）（3）（4）（5）以“信用中国”（http://www.creditchina.gov.cn）、“信用宿州”（http://credit.ahsz.gov.cn/cms/infoPublicity/toInfoHongHeiMd.action）或其他指定媒介[国家税务总局网站（www.chinatax.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、国家企业信用信息公示系统网站（www.gsxt.gov.cn）]发布的为准，查询截止时点为采购响应递交截止时间。

情形（2）由供应商提供无行贿犯罪记录承诺函。

三、中标方经营要求

1、食堂经营自负盈亏，医院不承担任何食堂经营性亏损。本项目配备的服务人员应满足需要并明确一名项目负责人负责食堂的运营管理。

2、中标方负责缴纳日常经营所需水、电、燃气费、四害消杀费、厨余垃圾处理费等费用。

3、中标方在经营过程中需要添置设备、餐具等食堂设施及维修均由中标人负责。

4、中标方须购买有效食品安全责任险。

5、中标方须每月按时向医院缴纳垫付的水、电费。

6、中标方按《劳动合同法》相关规定，依法用工，负责办理食堂所有工作人员的劳动用工手续，负责员工的招聘、任免、薪资、住宿、福利以及社会保险等且符合国家法律法规规定，中标方员工在院内范围发生用工纠纷、疾病、出现意外责任均由中标方负责，与招标方无关。

7、中标方应全面负责处理其服务范围内的各种冲突、纠纷，并承担由此引起的相应经济、法律责任。

8、在特殊节假日（护士节、医师节、中秋节、除夕等）对特定人群提供优惠特色餐饮。

9、中标方须接受安全生产监管部门及招标方主管部门的指导、协调、检查、考评食堂服务管理工作，招标方定期不定期进行检查，每季度向单位职工发放满意度调查表进行考核，对发现的问题中标方需及时落实整改。

10、中标方需承诺经营过程中加强管理，确保餐饮服务食品安全量化分级达到B级或以上。

**二、市场调查时间**

2024年10月23日-2024年10月30日

**三、递交资料要求**

参与响应供应商须根据项目情况综合考虑，并提供合理方案。

供应商的资质及方案需提供PDF扫描件及电子可编辑版(word或exce1格式)并制作成一个压缩文件发送至邮箱：562272591@qq.com

邮件标题和压缩文件命名格式要求:宿州市立医院食堂服务市场调研-公司-联系人-联系方式。

**四、相关声明**

1.本次需求调查坚持公平、公正、公开原则:

2.本次市场调查为项目开展前的需求市场调查阶段，为非正式采购，报价文件一经递交后，不予退回。

3.我院有权针对供应商提供文件中的内容对响应供应商进行询问，供应商应保证相关人员能够及时回复。

4.参加本次需求调查的公司均视为同意并接受上述声明。

**五、联系事项**

需求科室:宿州市立医院总务科

联系人:李工（18755754484）、闫工（13965306831）

工作日8:00-12:00,14：30-17:30

**六、项目需求**

**（**详见附件：宿州市立医院食堂外包服务项目(征求意见稿）

宿州市立医院

2024年10月23日

宿州市立医院食堂外包服务项目(征求意见稿）

一、项目概况及招标内容

1、项目概况：宿州市立医院诞生于1913年，前身是美国基督教会创办的民爱医院。经过一百多年的发展，宿州市立医院现已成为宿州市唯一的集医疗、教学、科研、预防、康复、急救为一体的公立三级甲等综合医院。当前，市立医院分为老院南区、新院北区,设置床位3000余张。医院现有职工2700余人。

2、招标内容：本项目为宿州市立医院食堂外包服务项目，位于后勤保障楼1层，面积约2800平方米，现拟招一家符合条件的餐饮企业经营管理。主要服务内容：

①为院内工作人员（含医护人员、培训/进修/在院学习大学生、外包服务人员）等提供餐饮及配套服务；

②病人营养及治疗餐饮服务；

③来访人员和病人家属餐饮服务等；

④确保全年每餐按时提供餐饮保障服务等。

3、服务期限：三年（自合同签订之日起计算）。合同一年一签，当年服务期满经甲方考核满意的，可续签下一年合同，但合同期限最长不超过三年。

二、项目服务模式

1、服务范围

宿州市立医院食堂外包服务项目，共划分为1个包，服务范围如下：

1.1职工食堂：负责全院职工大约2700人的配送餐服务工作（早、中、晚餐)（含国家法定节假日）以及包厢接待、医务人员进修、考试、采购方会议餐饮服务等。

1.2负责办理卫生许可证、员工健康证等相关餐饮行政主管部门要求办理的证照；

1.3对外食堂（营养食堂）：根据营养师制定的菜单，制作菜肴，保障病人及病人家属就餐，配合营养病人提供营养餐，根据不同病种病人流质、半流质、软食、治疗诊断饮食、特殊餐饮等，并做好病人的送餐工作。

1.4开展特色药膳窗口，为相关病患提供月子餐、减脂餐、降糖餐等。

1.5病房：负责各病区患者的早、中、晚餐的订餐收费和送餐工作。

1.6负责手术室、血透室等特殊科室的订、送餐及其他加班科室的送餐。

1.7负责职工智慧食堂app订餐（中餐、晚餐、夜宵）的配送服务，做好职工智慧食堂app订餐预定餐等管理工作，并为因工作误餐的员工进行送餐服务。

1.8营业金额收费方式为：甲方提供一卡通刷卡机刷卡收费，禁止现金交易，一经发现，采购方有权解除合同。

1.9负责食堂各操作间和库房以及食堂周围环境卫生整治工作，费用由中标人自行承担，招标人不再为此支付额外费用；

1.10餐厨垃圾、泔水回收及清运；

1.11食堂后厨配套设备设施维护保养；

1.12完成采购人安排的临时工作任务或其他要求的特色服务（免费会务服务及其他节假日的免费场景布置等），不定期开展各类优惠活动。

1.13根据政府和医院公共卫生相关要求，满足公共卫生管控措施；

1.14要求中标人对餐饮价格组成进行公示，按月更新；

2、服务费用

中标人在招标人监督下独立运营，服务范围见上述内容。中标人在服务履行过程中须承担以下所有费用，包括员工工资及福利（含五险）、管理费、税费、保险费、节假日加班、应急加班、员工食宿费用、员工统一工作服服装费用、技术服务费、所需所有的原材料、水电气费用、食堂物料消耗品（如洗洁剂、纸巾、牙签等）、厨房设备维修费用、油烟清洗费、现有厨房设备选用折旧费用等涉及食堂运营及招标文件要求中所要求的全部相关费用。招标人不支付任何费用。

3、折旧金额：224626.04元/年（设备、设施折旧费，详见宿州市立医院食堂设备清单）。

三、项目服务要求

1、中标人必须是自行提供服务，不得将食堂经营管理项目进行任何方式的分包、转包。

2、中标人对招标人房屋设施或其他设备设施使用管理不当,造成损坏的,中标人要原样修复或按价赔偿。中标人应承诺保持所承包的房产原状和用途，确需对房屋进行装修、改造，必须经招标人允许在不影响房屋结构的情况下进行，招标人不支付任何费用。除房屋主体基建基础设施外，第一食堂的其他任何维修、维护费用、运行过程中用具添置由中标人自行承担。所有投资固定不动资产（如：灶台、装修、食堂内隔墙（隔断）、水电气管道（表）等）须保持完好，合同到期后无条件移交给招标人。如有人为损坏，由中标人依照有关规定赔偿，一切后果由中标人自负。

3、中标人应做好为职工、病员用餐的制作、设计、配送等服务方案。标准可参照且不低于以下标准：

3.1包伙餐（15元每天）

早餐：馒头1个、花卷1个、鸡蛋1个、榨菜1包、白粥1份、糖尿病患者给无糖豆浆。

中餐：1个半荤小炒、1个素菜、配汤1份、米饭。

晚餐：1个半荤、米饭或白粥自选1份。

3.2包伙餐（30元每天）

早餐：馒头1个、花卷1个、鸡蛋1个、榨菜1包、白粥1份、糖尿病患者给无糖豆浆。

中餐：1个大荤、1个半荤小炒、1个素菜、配汤1份、米饭。

晚餐：1个半荤、米饭或白粥自选1份、1个大荤、1个蔬菜。

4、中标人应按规定配置公共营养师不少于1名。按照招标人下达的治疗饮食单制作和配送治疗饮食，并向招标人提出合理化建议。

5、服务原则：确保饮食安全，配送及时，保证供给。

6、工作要求：

6.1中标人在经营活动中要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全实施条例》等法律法规，遵守《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，完成医院管理中的各项指标和要求，经营花色品种齐全，价格合理，制定服务质量、饭菜品种、质量、价格水平、利润管理、环境卫生、安全管理等方面的规章制度，并保证有效执行；制定符合医院实际情况的食物中毒、消防安全等应急预案，并定期开展演练；所有员工均持健康证上岗，严格执行餐具清洁消毒规定，有防鼠、灭蝇、防虫、防毒等措施。

6.2食堂餐饮管理服务标准按照市场监督管理部门制定的管理要求、食堂“五常法”管理要求和“A”级食堂标准及营养健康食堂标准、生活垃圾分类管理标准执行。运营时需协助招标方开展全民健康生活方式行动、完成“A”级食堂、营养健康食堂创建，做好市场监管局要求的各项工作内容、严格落实“日管控、周排查、月调度〞工作制度开展常态化食品安全隐惠排查与控制。将食堂管理服务的有关资料分类管理，保存完好。

7、价格标准：为保证职工和患者利益，食品饭菜价格以不高于市场价格为标准经营。

8、质量保证：中标方每周提前将员工菜单和住院病人菜单进行公布。要保证饭菜质量好、色香味俱佳、花色品种齐全（每周更换30%的菜肴品种），严禁经营腐烂变质食品。中标人须每月开展就餐人员满意度测评，对满意度测评反馈的合理问题须及时整改，持续改进饭菜质量及服务水平。

9、病员送餐时间：在招标人要求下，根据病区特点分病区、分车、按时进行早餐6:30-8:00；中餐10:30-12:30；晚餐16:30-18:30。（早餐 7:30 中餐 11:00 晚餐 18:00 之前必须送达）以上时间参照执行。确保餐饮供应保温，其他特殊要求的送餐，供餐双方协商确定；

9、职工餐厅菜品享受优惠不得低于8折销售，售价明码标示。正常情况下，全荤菜肴单价8元至10元，菜肴品种不少于8个；半荤菜肴单价3元至6元，菜肴品种不得少于8个；蔬菜菜肴单价2元至3元，不得少于5个；职工餐厅单品菜价不超过10元/份;每份菜肴品种不得少于180克。

10、每天特价菜各不低于3种；套餐价格设10元、15元、20元/人份等多种，以供个性化选择，现场就餐米饭每份按0.5元和1.0元进行配置；手术套餐每份15—20元不等，套餐含1全荤+2半荤+1蔬菜+米饭+水果或酸奶，套餐菜品及水果每周更换。

11、需定期公布食材采购价，食材新鲜卫生，如遇到市政府有关部门临时停止水、电供应的情况，中标人应有应急预案，不得影响餐饮的正常供应（期间超出费用中标人进行承担）。

12、监督考核：医院主管部门按照国家相关法律法规、规范及医院相关规章制度，对中标人的经营状况、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、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（监管办法附后）。除医院主管部门每月进行考核外，中标人每月需开展就餐人员满意度调查，对就餐人员提出的合理需求要及时整改，持续改进服务质量。

13、原材料：服务期内，中标人所需协议供货范围内的原材料必须渠道正规、质量安全，有相应的许可证件，并对采购的原材料安全负责；招标人一经发现中标人在原材料采购环节出现安全问题，招标人有权即时解除合同。

14、设施、设备所有权：招标人提供的所有设施设备所有权归招标人所有，服务期内中标人自行投入的设施设备所有权归中标人所有。中标人应保证此项服务的正常运行投入必要的改造建设及设施设备（中标人自行购买设施设备及改造建设，费用由中标人自行承担），服务期结束后所投入设备和装饰改造资产归招标人所有。

15、中标人须使用招标人现有配置的餐厨设备，与原食堂餐饮单位做好交接。如现有设备无法满足中标人服务需要的，中标人可自行购买配置。

16、中标人投标前需进行现场查勘。提出满足服务要求的详细方案及效果图，并提供人员配置清单及拟自行投入设备的清单。

17、如果中标人提供的食品造成医患人员及其他人员包括且不限于腹泻等身体伤害，由中标人全权负责，承担治疗费用及相关赔偿。

18、中标人为招标人食堂环境卫生、防火、防盗、防食物中毒安全等第一责任人，对相应工作负有直接的组织和管理义务，承负经营期内所有厨、灶、餐具、消防和水电等设备设施，耗材的日常维护保养及检查，负责期间内油烟管道，隔油池的定期清洗，确保无任何安全隐患，所需费用自理（由具备资质的单位每季度进行清理维护），并在合同到期后确保正常使用，否则照价赔偿，未经采购方同意，中标方不得自行装潢改变房屋结构及用途，中标方对经营范围内的消防安全、食品安全、社会综合治安治理、食堂从业人员人身安全、食堂就餐人员意外安全等一切与经营有关的活动负全部责任。

19、对于明厨亮灶要求：食堂“明厨亮灶”建设由中标人负责并承担费用，中标人接受招标人对其食品加工环节监控。在菜品的验收、切配、烹饪、冷食类、生食类食品加工、餐具消毒等环节，食品的加工间（红案、白案）、烹饪间、配（分）餐间、专间、专用操作区域、清洗消毒间等安装高清视频联网监控装置及配套设备，以便招标人对一切材料加工、厨具使用、厨师操作工艺流程和卫生行为等全程进行监督。监控资料按规定保存期限为30天，用电子显示屏在餐厅实时播放，职工及其他用餐人员可以在餐厅直接观看。

20、在医院临床营养科的指导下开展病人营养及治疗餐饮服务，如招标人因工作需求，需要改造及装修肠内营养配制室与治疗膳食配制室时，中标人须积极配合。

21、人员用工管理：食堂工作人员由中标人负责招聘和管理，并承担与此相关的全部责任和义务，招标人有权不定期对食堂用工情况进行监督和检查。

21.1中标人要科学合理地配置饮食操作和餐厅服务人员，以满足招标人餐厅的正常运转；

21.2中标人在员工招聘、工资标准、保险福利等方面必须符合相关法律法规和招标人的相关规定；本项目配备的所有员工要将身份证、健康证报招标人管理部门登记备案；中标人根据工作需要，需更换人员应提前15天通知招标方，更换后的工作人员中标人须对其进行上岗前的培训。

21.3中标人要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务；

21.4中标人应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，以达到相应的岗位技能要求；还应定期和不定期的对工作人员进行专业技能知识的培训工作（最低40学时），加工制作过程中对安全隐患较大的设备，如和面机、压面机、烤箱等机械设备应专人操作，上岗前必须培训到位。不断提高员工专业技术水平，提升服务质量。

21.5乙方应对从事承包甲方项目工作的员工遵照《劳动法》和《劳动合同法》等国家法律法规，办理 五项基本社会保险，保障劳动者合法利益。如因用工不当造成后果，由乙方承担全部责任。

22.中标人如开展自助称重餐饮服务，则每50克菜肴价格不高于2.68元（含所有菜肴），米饭每份0.5元，汤类免费。

23、中标人经营期内发生的一切债权债务均与招标人无关，债权债务纠纷均由其自行解决。

24、按照三级甲等医院的食堂管理要求，参照《安徽省三级医院等级评审标准》，结合工作实际，开展服务质量持续不断改进工作，做好登记招标人的各项台账工作，改善职工和患者的就餐品质，提升招标人形象。

25、中标人应承诺以食品卫生安全为生命、客户满意至上、服务质量第一。为确保饮食安全，招标人与中标人不定期召开三方沟通，有权对中标方的供货渠道进行检查并对其财务状况、服务质量、饭菜价格的经营状况进行监督并提出改善意见，中标方必须虚心听取意见。若检查不合格而不按要求及时整改的，处以500元罚金；若食堂员工与客户发生打架事件，视情节严重处以相应罚金；若因食堂管理不力，没有按时供应饭菜，每次罚款1000元。若因中标人管理不善造成食物中毒，视情节严重处以罚款并终止合同，同时赔偿经济损失及承担全部的法律责任。

26、本招标合同期结束后，在下一个招标周期，如果本项目中标人没有中标或没有投标，中标人须无条件配合招标人和第三方开展食堂管理权、资产、用房及有关档案资料等交接，如有资产、用房及有关档案资料等有损坏或遗失，由中标人依照有关规定赔偿，一切后果由中标方自负。

四、项目费用结算

1.折旧费用

中标方每年需交付给采购方设备、设施折旧费。每12个月支付一次，先付经营金额后使用，中标方在接收食堂之前付清首期金额，并在之后相应的月份提前6个月付清后12个月折旧金额。服务期内中标人投入的设备设施在服务期结束后全部归招标人所有。

2.水电气费用（不包含在投标总报价中，按实结算）：

招标人每月向中标人报送相关部门的计量数据，中标人按月向招标人支付水、电、汽等费用（水费3.5元/吨，电费1.2元/度（包含污水处理、中央空调费用），燃气费用由中标方自行交付，（按相关单位出具票据为准）。

五、履约保证金

1.履约保证金金额为：五万元。中标人应在合同签订前支付履约保证金。同时，中标人应提交履约保证金转账凭证和招标人财务部开具的收据给于招标人归口管理部门确认。

2.履约保证金形式：银行转账

3.保证范围为中标人按合同及其附件的约定应履行的全部义务。如中标人违反合同及其附件约定的任何义务，招标人有权在履约保证金中直接扣除，如实际损失赔偿额超过履约保证金总额，由招标人承担赔偿责任。

4.履约保证金退回：合同履约完毕后，中标人向招标人归口管理部门提交申请，中标人若无不履行或不适当履行合同情况发生，并与招标人结清债券、债务后，招标人应在60日内一次性不计利息退还履约保证金给中标人。

5.如中标人未按上述规定递交履约保证金，招标人可取消其中标资格。合同期内如中标人单方面提出不继续履行合同，而招标人又没有同意批准，其履约保证金将不予退还。

六、交接期限

根据招标人安排，进行并岗交接。交接期限原则上为原合同到期前10个日历日内。中标人须有详细计划安排，确保在交接期内医院餐饮服务的正常开展。

七、评分办法：

详细评审标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **条款号** | | **评分因素** | **评分因素权重分值** | **评分标准** |
|  | 商务技术部分评分标准 | 企业综合实力 | 8分 | 1、自2021年1月1日以来（以获奖时间为准），供应商所管理的食堂获得市场监督管理部门或食品药品监督部门或卫生部门量化评分为A级的得2分；  2、2021年1月1日以来（以获奖时间为准），供应商获得：（1）地市级及以上政府部门或事业单位颁发的餐饮类“优秀单位”奖项（荣誉）的得2分；（2）地市级及以上政府部门颁发的劳动保障类示范企业荣誉的得2分；（3）地市级及以上政府部门或消费者权益保护委员会颁发的放心消费示范类荣誉称号的得2分。本项目满分6分。  注：  ⑴、投标文件中提供获奖证书、批复、颁奖单位颁奖文件、网上公示截图（具有其中之一即可）等证明材料；⑵、以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标人名称，如无法体现，须另附颁奖单位等相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。 |
| 企业  业绩 | 15分 | 除资格要求的业绩以外自2021年1月1日以来，投标人正在履约或者已经完成的业绩，满分15分。  1、三甲医院食堂：每提供一个服务外包服务业绩；  2、1000人以上学校、企业、行政机关或事业单位的食堂：每提供一个服务外包服务业绩；  3、连锁经营餐饮企业：每提供20个连锁门店业绩；  注：以上每提供一份得3分，满分15分。1.投标文件中提供业绩合同的扫描件或影印件。如合同中无法体现医院等级、人数、签订时间，须提供医院官网截图或另附业主盖章的证明文件；2.连锁门店需提供正在运营的门锁店清单，清单需含项目地址、营业执照统一社会代码，项目负责人联系电话。 |
| 企业人员  能力 | 13分 | **1**.项目负责人（项目负责人须为中标后项目实际负责人）（3分）：  (1)自2021年1月1日以来（以合同签订时间为准），项目经理（项目负责人）在三级医院食堂服务管理项目中担任过项目负责人且服务期满三年及以上的，具有1个业绩的得2分，满分2分。  注：满足资格业绩与评分中企业业绩的可重复计分，提供合同复印件且加盖公章，如合同复印件不能体现项目负责人为本项目拟派负责人，须同时提供加盖业主单位行政章（指单位公章）的证明（证明中应说明为项目负责人业绩），时间以合同签订时间为准。如合同中不能体现包含供应住院患者餐饮内容的，则须提供加盖业主单位行政章(指单位公章)的证明。  (2)职业资格：具有中国餐饮业高级职业经理人证书的（提供证书），得 1分。  注：须提供本单位为拟派项目负责人（或项目经理）缴纳的2024年1月以来连续6个月的社保证明，否则上述两项不予计分。  2.厨师长（厨师长须为中标后项目实际厨师长）（3分）：  (1)具有国家中式烹调师职业资格的，得1分（提供证书扫描件）。  (2)具有从事食堂管理工作经验的，得1分（提供有效的合同证明或业主方证明材料）。  (3)具有食品安全管理员证书的，得1分。  注：1)须提供本单位为拟派厨师长缴纳的2024年1月以来连续6个月的社保证明。  2）获奖证书、批复、颁奖单位颁奖文件、网上公示截图（具有其中之一即可）等证明材料扫描件，须能体现厨师长姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。  3、食品安全管理员（1分）：  具有行政主管部门或协会颁发的食品安全管理员培训合格证书的，得1分（提供证书扫描件）。  注：须提供证书扫描件及本单位为食品安全管理员缴纳的2024年1月以来连续3个月的社保证明，否则本项不予计分。  4、公共营养师（2分）：  持有公共营养师证书或健康管理师证书的，每人得1分，满分2分（提供证书扫描件）。  注：须提供证书扫描件、相关证明资料及本单位为公共营养师缴纳的2024年1月以来连续3个月的社保证明，否则本项不予计分。  5、面点师（1分）：  具有高级（国家职业资格一级）中式面点师得1分（提供证书扫描件）。  注：须提供证书扫描件及本单位为面点师缴纳的2024年1月以来连续6个月的社保证明，否则本项不予计分。  其他人员配置（3分）：  由投标人提供人员配置表，由评审委员会进行横向评比，优得3分，良得2分，一般得1分，差不得分。  注：（1）投标文件中提供证书相关证明材料。（2）项目经理、厨师长、食品安全员、营养师须由不同人员担任，如兼任，涉及到的相关评审项不得分。（3）针对拟派项目经理及拟派厨师长投标人须提供承诺函，承诺拟派人员即为现场实际管理人员，如投标人中标后不能响应承诺函内容，招标人有权单方面解除合同。 |
| 有关承诺 | 2分 | 1.投标人根据自身的优势提出针对本项目有实质性效果的优惠条件并承诺在中标后能在合同中以及合同履约中实现的，得1 分。  2.提供食品卫生安全承诺；承担经营风险的承诺；公益投入及合法用工承诺，得1分，缺一项不得分。 |
| 企业资信 | 2分 | 投标人具有有效的质量管理体系认证证书（复印件加盖公章），有效的职业健康安全管理体系认证证书（复印件加盖公章），有效的环境管理体系认证证书（复印件加盖公章），有效的食品安全管理体系认证证书（复印件）得2分。 |
| 环境提升方案 | 4分 | 投标人根据招标文件要求结合实地踏勘情况，提供环境提升方案（重点为宿州市立医院南区食堂），包括不限于软装装饰改造、设备设施配置，提供效果图及拟投入设备设施清单等。评标委员会根据配置方案横向比较综合评审：方案合理性强、可操作性强、设备设施配置齐全，得4分；方案合理性较强、可操作性较强、设备设施配置较齐全，得2-3分；方案合理性一般、可操作性一般、设备设施配置齐全性一般，得1分；方案整体较差或未提供提升方案，不得分。 |
| 餐饮管理服务方案 | 16分 | 根据招标人的食堂规模和招标需求，制定餐饮管理服务方案，方案科学、合理、可行、先进。  1.卫生管理控制方案，包括餐具、用具和设备的清洗消毒等进行综合打分。优秀的得2分，良好的得1分，一般的得0.5分。  2.餐厅环境管理方案，包含整体保洁服务方案以及地面、桌椅的清洁等进行综合打分。优秀的得2分，良好的得1分，一般的得0.5分。  3.食品原料采购方案，包括采购渠道、方式、检验检测、配送保障、成本控制等进行综合打分。优优秀的得2分，良好的得1分，一般的得0.5分。  4.每日特价菜品方案（每日特价菜品不低于5种），包括特价菜品数量、特价菜品价格等配置情况。优秀的得2分，良好的得1分，一般的得0.5分。  5.满意度测评及整改方案，包括满意度测评表内容、测评整体方案、测评人员安排及后续跟踪整改方案等进行综合打分。优秀的得2分，良好的得1分，一般的得0.5分。  6、餐饮配送方案，包括不限于配送人员安排、配送流程、配送时效性等方面综合打分。优秀的得2分，良好的得1分，一般的得0.5分。  7.设备设施的安全管理，以及对电、气、消防等设备设施的安全维护措施及具体的措施制度等进行综合打分。优秀的得2分，良好的得1分，一般的得0.5分。  8．投标人结合项目情况提供突发停水、停电、食物中毒等紧急预案方案等特殊情况下紧急供餐应急演练的相关方案。要求实用、可操作性强、切实可行，每年至少不少于2次。优秀的得2分，良好的得1分，一般的得0.5分。 |
| 餐饮（含饭餐、汤等）品质 | 17分 | 1. 包伙餐套餐配置方案评审内容不限于以下内容（满分2分）   根据投标人提供的包伙餐套餐配置方案进行综合评审与横向比较。投标人应在服务要求内容基础上提出优化方案，具体可包含以下内容：  （1）品种：针对不同套餐列明早餐、午餐、晚餐餐点品种，按照文件要求进行荤素搭配，品种多样，营养均衡；  （2）份量：根据各投标人提供每种餐食份量评审，附实图（可包含实拍图及克重等），实际供应以实图及克重作为监督考评依据；  （3）定价：每种套餐明码标价，定价不得超过招标文件包伙餐价格。  注：“包伙餐套餐”指招标文件服务要求，综合评分：优秀的得4分，良好的得2分，一般的得1分。  投标人应在服务要求内容基础上提出优化方案，具体可包含以下内容：  （1）品种：列明不同类别早餐、午餐、晚餐餐点品种，按照文件要求进行荤素搭配，品种多样，营养均衡；  （2）份量：根据各投标人提供每种餐食份量评审，附实图（可包含实拍图及克重等），实际供应以实图及克重作为监督考评依据；  （3）定价：每种餐食明码标价，定价不得超过招标文件包伙餐及人员餐饮的价格。  注：此处餐饮指招标文件中服务要求 描述的早餐、中/晚餐、套餐综合评分：优秀的得2分，良好的得1.5分，一般的得1分。  3、堂食餐饮配置方案（除包伙餐、人员餐饮、手术餐及其他套餐）评审内容不限于以下内容（满分9分）  1）早餐方案评审内容不限于以下内容（满分2分）：  （1）品种：列明早餐品种，保证能够干（如面包、馒头、包子）稀（如豆浆、牛奶、稀饭）搭配，优质蛋白（如豆类、奶类、蛋类）与淀粉实物（如纯谷类食品）搭配，品种多样，营养均衡；免费配置开胃菜不少于2种；  （2）份量：根据各投标人提供每种餐食份量评审，附实图（可包含实拍图及克重等），实际供应以实图及克重作为监督考评依据；  （3）定价：每种餐食明码标价，定价合理，以不高于常规早餐价格的标准满足用餐人营养及饱腹需求。  综合评分：优秀的得2分，良好的得1.5分，一般的得1分。  2）午餐方案评审内容不限于以下内容（满分3分）：  （1）品种：根据“第三章 服务要求”列明全荤菜、半荤菜、素菜菜品清单，品种须不得少于要求数量。其中荤菜（半荤菜）原材料应涵盖牛肉、猪肉、鱼肉、禽类、海鲜等；素菜（半荤菜）应涵盖蔬菜（绿叶菜、菇类、其他蔬菜等）、豆制品等；烹饪方式应涵盖煎、炒、炖、炸，做法丰富；主食应涵盖优质米饭、面食、炒面（粉）类等。  （2）份量：根据各投标人提供每种餐食份量评审，附实图（可包含实拍图及克重等），实际供应以实图及克重作为监督考评依据；可提供半份菜，菜价按照每份价格半价收取。  （3）定价：每种餐食明码标价，定价合理，在不高于服务要求”内餐食定价的基础上尽量优惠。  综合评分：优秀的得3分，良好的得2分，一般的得1**分。**  **3**）午餐免费汤方案评审内容不限于以下内容（满分2分）：  1、品种：须列明具体汤名，如排骨玉米汤，鲫鱼豆腐汤、番茄鸡蛋汤、紫菜蛋花汤等，承诺2个日历天至少提供1次荤汤；  2、份量：明确每份汤食克重/体积，汤底浓厚，不得清汤寡水，方案内须提供实拍图，作为后续食堂监督考评的依据。  3、定价：免费供应，综合考虑在报价中。  综合评分：优秀的得2分，良好的得1.5分，一般的得1分。  4）晚餐方案评审内容不限于以下内容（满分2分）：  1、供餐方式：不得将午餐剩饭菜做为晚餐供应。晚餐以现做为主，采用先点单后烹饪方式，且须固定供餐时间，保证供餐及时；  2、品种：主食以米饭、面试、炒饭、炒面（粉）、汤面（粉）等为主；菜类以炒菜为主，荤素搭配，方便快捷；另须配置一些开胃小菜（如拍黄瓜等）；  3、份量：根据各投标人提供每种餐食份量评审，附实图（可包含实拍图及克重等），附实拍图，实际供应以实图及克重作为监督考评依据；  4、定价：每种餐食明码标价，定价合理。综合评分：优秀的得2分，良好的得1.5分，一般的得1分。  4、手术餐评审内容不限于以下内容（满分2分）  （1）品种：套餐含1全荤+2半荤+1蔬菜+米饭+水果或酸奶，套餐菜品及水果每周更换；  （2）份量：根据各投标人提供每种餐食份量评审，附实图（可包含实拍图及克重等），实际供应以实图及克重作为监督考评依据；  （3）定价：最高限价20元。  评分：优秀的得2分，良好的得1.5分，一般的得1分。  5、其他套餐配置评审内容不限于以下内容（满分2分）  投标人须按照招标文件第三章服务要求设定不同价格套餐供个性化选择，至少包含15-20元套餐，根据各投标人的套餐配置情况，评标委员会针对套餐内菜品的品种设定、分量、价格综合评分：  优秀的的2分，良好的得1.5分，一般的得1分。  注：投标人须承诺：中标后同意根据投标各家供餐方案综合情况调整最终供餐方案，满足招标人要求。如投标人未提供此承诺，则本项不得分。 |
| 优惠及增值服务 | 3分 | 根据投标人提供的实质性优惠及增值服务方案进行综合评审与横向比较（免费为医师节、护士节、三八妇女节等节假日布置场地，及其他免费餐品等）。  优秀的得3分，良好的得2分，一般的得1分。  （评委根据其可行性和合理性打分） |
|  | 投标报价  评分标准 | 投标报价 | 20分 | 以医院提供的设备设施折旧费作为基准价，投标单位报价每高于基准价1%（取整数）得1分，最多得10分（如：报价费率3%得3分；报价费率4%得分；报价费率5%得5分；•••）。  职工菜品折扣不低于20%，每增加1%（取整数）得1分，最多得10分。 |

八、医院食堂设备清单

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **固定资产分布情况** | | | | | | | |
| **序号** | **资产名称** | **型号规格** | **计量单位** | **数量** | **总价** | **折旧费** |  |
| 1 | 四层货架 | 1.2\*0.5\*1.55 | 个 | 6 | 9,610.20 | 640.68 |  |
| 2 | 茶几 | 1米 | 张 | 2 | 8,600.00 | 1720.00 |  |
| 3 | 中包厢沙发 | 2米 | 个 | 3 | 75,000.00 | 5000.00 |  |
| 4 | 棋牌桌 | 1.4米 | 个 | 2 | 28,000.00 | 1866.67 |  |
| 5 | 电动桌 | 2.2米 | 台 | 1 | 26,000.00 | 1733.33 |  |
| 6 | 电动桌 | 3米 | 台 | 1 | 32,000.00 | 2133.33 |  |
| 7 | 电动桌 | 1.8米 | 台 | 1 | 24,000.00 | 1600.00 |  |
| 8 | 椅子 |  | 把 | 50 | 55,000.00 | 3666.67 |  |
| 9 | 四层格栅货架 | 1.2\*0.5\*1.55 | 台 | 3 | 4,805.10 | 320.34 |  |
| 10 | 三门更衣柜 | 900\*500\*1800 | 个 | 2 | 4,916.00 | 327.73 |  |
| 11 | 医生办公桌 | 1200\*600\*750 | 张 | 2 | 3,004.00 | 200.27 |  |
| 12 | 医生办公椅 | 常规 | 张 | 2 | 1,108.00 | 73.87 |  |
| 13 | 医用货架 | 1500\*600\*2000 | 组 | 8 | 34,592.00 | 2306.13 |  |
| 14 | 医生值班床 | 2000\*1000\*2000 | 张 | 3 | 8,082.00 | 538.80 |  |
| 15 | 公寓椅 | 常规 | 张 | 3 | 1,773.00 | 118.20 |  |
| 16 | 快餐四人桌椅 |  | 台 | 82 | 114,800.00 | 7653.33 |  |
| 17 | 感应水龙头 | 台式 | 套 | 1 | 850.00 | 170.00 |  |
| 18 | 洗手池 | 400\*350 | 台 | 1 | 854.89 | 170.98 |  |
| 19 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 | 9,607.46 | 640.50 |  |
| 20 | 木面工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 | 5,607.46 | 373.83 |  |
| 21 | 六眼电磁煲仔炉 | 1100\*800\*800 | 台 | 1 | 9,004.27 | 1800.85 |  |
| 22 | 冷藏工作台(风冷) | 1800\*760\*800 | 台 | 2 | 21,207.40 | 4241.48 |  |
| 23 | 单星水池连垃圾桶 | 1200\*800\*950 | 台 | 1 | 2,111.78 | 422.36 |  |
| 24 | 四层货架 | 1200\*500\*1550 | 个 | 36 | 54,134.28 | 3608.95 |  |
| 25 | 大米架 | 1200\*500\*300 | 台 | 20 | 20,074.60 | 1338.31 |  |
| 26 | 平板手推车 | 900\*600\*900 | 台 | 4 | 6,014.92 | 1202.98 |  |
| 27 | 感应水龙头 | 台式 | 套 | 1 | 850.00 | 170.00 |  |
| 28 | 洗手池 | 400\*350 | 台 | 1 | 554.89 | 110.98 |  |
| 29 | 洗地龙头 | 10.7M | 个 | 1 | 4,000.26 | 800.05 |  |
| 30 | 单星大水池 | 1000\*700\*950 | 台 | 1 | 2,011.78 | 402.36 |  |
| 31 | 单星平台连水池 | 1480\*700\*950 | 台 | 1 | 2,111.78 | 422.36 |  |
| 32 | 单门留样柜 | 单门 | 台 | 1 | 4,503.73 | 300.25 |  |
| 33 | 双层工作台 | 1500\*700\*800 | 台 | 1 | 3,203.73 | 213.58 |  |
| 34 | 开水器 | 380V/9KW | 台 | 1 | 12,807.50 | 2561.50 |  |
| 35 | 单星大水池 | 1000\*700\*950 | 台 | 1 | 1,811.78 | 362.36 |  |
| 36 | 双层工作台 | 1000\*700\*800 | 台 | 1 | 3,003.73 | 200.25 |  |
| 37 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 1 | 3,503.73 | 233.58 |  |
| 38 | 双星水池 | 1500\*700\*950 | 台 | 1 | 2,211.78 | 442.36 |  |
| 39 | 刀具消毒柜 | 540\*135\*646 | 台 | 2 | 7,017.74 | 1403.55 |  |
| 40 | 单星刨鱼池 | 1500\*700\*950 | 台 | 1 | 2,111.78 | 422.36 |  |
| 41 | 洗手池 | 400\*350 | 台 | 1 | 854.89 | 170.98 |  |
| 42 | 洗地龙头 | 10.7m | 个 | 1 | 3,200.26 | 640.05 |  |
| 43 | 单星大水池 | 1000\*700\*950 | 台 | 3 | 5,435.34 | 1087.07 |  |
| 44 | 双层工作台 | 600\*700\*800 | 台 | 1 | 2,803.73 | 186.92 |  |
| 45 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 | 7,007.46 | 467.16 |  |
| 46 | 洗地龙头 | 10.7M | 个 | 1 | 3,200.26 | 640.05 |  |
| 47 | 双层工作台 | 1800\*600\*800 | 台 | 2 | 10,007.46 | 2001.49 |  |
| 48 | 双层工作台 | 1800\*760\*800 | 台 | 3 | 15,011.19 | 3002.24 |  |
| 49 | 双层工作台 | 2000\*1000\*800 | 台 | 2 | 7,807.46 | 1561.49 |  |
| 50 | 双眼低噪音大锅灶 | 2000\*1200\*800\*450 | 台 | 3 | 83,413.32 | 16682.66 |  |
| 51 | 单眼低噪音大锅灶 | 1000\*1200\*800+450 | 台 | 2 | 30,408.88 | 6081.78 |  |
| 52 | 低噪声节能双眼炒灶 | 200\*1200\*800+450 | 台 | 1 | 28,004.44 | 5600.89 |  |
| 53 | 四眼煲仔 | 700\*1100\*1200 | 台 | 1 | 3,804.44 | 760.89 |  |
| 54 | 调料台 | 300\*1100\*1200 | 台 | 3 | 2,700.00 | 540.00 |  |
| 55 | 三门蒸柜 | 1200\*900\*1800 | 台 | 1 | 15,013.76 | 3002.75 |  |
| 56 | 双通工作台 | 2000\*1000\*800 | 台 | 2 | 13,607.46 | 907.16 |  |
| 57 | 双通工作台 | 1500\*100\*800 | 台 | 1 | 5,503.73 | 366.92 |  |
| 58 | 单通工作台 | 1800\*600\*800 | 台 | 1 | 4,803.73 | 320.25 |  |
| 59 | 单通工作台 | 1360\*600\*800 | 台 | 2 | 7,967.46 | 531.16 |  |
| 60 | 冷藏工作台（风冷） | 1800\*760\*800 | 台 | 2 | 19,207.46 | 3841.49 |  |
| 61 | 四门冰箱 | 风冷双温 | 台 | 4 | 90,020.88 | 18004.18 |  |
| 62 | 洗地龙头 | 10.7M | 个 | 1 | 3,200.26 | 640.05 |  |
| 63 | 单星大水池 | 1000\*700\*950 | 台 | 2 | 3,623.56 | 724.71 |  |
| 64 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 5 | 17,518.65 | 1167.91 |  |
| 65 | 双层工作台 | 1200\*800\*800 | 台 | 1 | 3,003.73 | 200.25 |  |
| 66 | 双门蒸饭车 | 24盘 | 台 | 5 | 65,044.50 | 13008.90 |  |
| 67 | 可倾汤锅 | 200L | 台 | 2 | 26,017.80 | 5203.56 |  |
| 68 | 双眼矮仔炉 | 1300\*600\*550 | 台 | 1 | 6,804.44 | 1360.89 |  |
| 69 | 包厢组合消毒柜 | 400型 | 台 | 3 | 41,426.70 | 8285.34 |  |
| 70 | 电子地磅秤 | 150kg | 台 | 2 | 1,601.82 | 320.36 |  |
| 71 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 | 7,007.46 | 467.16 |  |
| 72 | 电饼铛 | 45型 | 台 | 1 | 2,504.44 | 500.89 |  |
| 73 | 和面机 | 120型 | 台 | 1 | 37,508.90 | 7501.78 |  |
| 74 | 双层工作台 | 1000\*800\*800 | 台 | 1 | 3,003.73 | 200.25 |  |
| 75 | 调料台 | 400\*900\*1200 | 台 | 1 | 950.00 | 190.00 |  |
| 76 | 四门冰箱 | 风冷双温 | 台 | 1 | 25,005.20 | 5001.04 |  |
| 77 | 双杠炸炉 | 800\*900\*880 | 台 | 1 | 14,304.40 | 2860.88 |  |
| 78 | 三层烤箱 | 三层六盘 | 台 | 1 | 40,008.90 | 8001.78 |  |
| 79 | 揉面机 | 388型 | 台 | 1 | 13,808.90 | 2761.78 |  |
| 80 | 搅拌机 | 80型 | 台 | 1 | 35,008.90 | 7001.78 |  |
| 81 | 烤盘架 | 15层 | 台 | 1 | 1,500.00 | 100.00 |  |
| 82 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 1 | 4,503.73 | 300.25 |  |
| 83 | 单通工作台 | 1800\*760\*800 | 台 | 1 | 4,803.73 | 320.25 |  |
| 84 | 四门冰箱 | 风冷双温 | 台 | 1 | 17,505.20 | 3501.04 |  |
| 85 | 净食机 |  | 台 | 1 | 42,003.70 | 0.00 |  |
| 86 | 四门冰箱 | 风冷双温 | 台 | 1 | 17,504.20 | 3500.84 |  |
| 87 | 六眼煲仔 | 1100\*800\*800 | 台 | 1 | 4,204.27 | 840.85 |  |
| 88 | 平台 | 400\*800\*950 | 台 | 1 | 1,100.00 | 73.33 |  |
| 89 | 双眼煲仔炉 | 1400\*700\*550 | 台 | 2 | 2,408.54 | 481.71 |  |
| 90 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 | 7,007.46 | 467.16 |  |
| 91 | 食物保温车 | 单门 | 台 | 2 | 35,007.40 | 7001.48 |  |
| 92 | 开水器 | 380V/9KW | 台 | 1 | 14,507.50 | 2901.50 |  |
| 93 | 洗地龙头 | 10.7M | 个 | 1 | 3,200.26 | 640.05 |  |
| 94 | 单星大水池 | 1000\*760\*800 | 台 | 2 | 3,623.56 | 724.71 |  |
| 95 | 四门高身碗柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 10 | 45,088.70 | 3005.91 |  |
| 96 | 立式双门高温蒸汽烘干消毒柜 | 1300\*760\*2000 | 台 | 3 | 57,026.70 | 11405.34 |  |
| 97 | 餐车 | 304不锈钢 | 台 | 5 | 18,018.65 | 3603.73 |  |
| 98 | 感应水龙头 | 台式 | 套 | 6 | 5,100.00 | 1020.00 |  |
| 99 | 洗手池 | 400\*350 | 台 | 6 | 5,129.34 | 1025.87 |  |
| 合计： |  |  |  |  |  | 224626.04 |  |

1. 考核标准

总务科对食堂行使监督管理、检查、协调的职能，对违反食堂管理办法的单位实施处理或报医院处理。

1、招标人负责对中标人的服务质量和经营管理等方面进行监督考核,并通过满意度测评，考评制度等形式及时向中标人反馈意见。《考评细则》（见附件一)考核90分达标,每低1分中标人须缴纳违约金人民币500元。《满意度测评表》（见附件二）满意度达标为80%以上，每低于一个百分点中标人须缴纳违约金人民币500元,一年内综合满意度有3次低于60%,招标人有权单方解除合同。如考核未达标，每月接招标人监督考核反馈意见后7个工作日内，中标人需将违约金交至医院财务部。

2、在日常监督检查中，经食品卫生监督部门认定为食源性疾病的或被卫生监督部门处罚的，除按《食品卫生法》规定进行处罚外，招标人有权解除或终止承包协议，并由中标人承担全部责任。

3、总务科及相关部门不定期地对食堂经营服务质量进行检查评估，对在检查中发现有违反本规定的，及时发出整改意见书并予以通报批评；中标方必须虚心听取意见。若检查不合格而不按要求及时整改的，处以500元罚金，累计三次以上，招标人有权解除或终止承包协议，并由中标人承担全部责任；

3、中标人必须保证正常供餐,不得以任何理由影响供餐。如发生一次耽误供餐事件,医院有权终止合同,由此产生的全部责任均由中标人承担。

4、若发生群体性食物中毒事件，招标人有权解除或终止承包协议，并由中标人承担全部责任。

**附件一：考评细则**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **安徽医科大学附属宿州医院宿州市立医院餐饮管理与服务质量考评细则** | | | | | | |
| 严格按照国家《食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位规范》以及高新区食品卫生管理局的检查要求，拟定对医院承包食堂餐饮管理与服务质量的考评细则： | | | | | | |
| 分类 | 基本内容和要求 | 分值 | 评分标准 | 检查方法 | 扣分原因 | 得分 |
| 食堂管理 | 1、严格按照国家《食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位规范》等相关法规经营、操作；7分 | 50分 | 未按照国家相关规定经营、操作，一次一项扣0.5分，扣完为止 | 查对资料现场抽查相结合 |  |  |
| 2、职工食堂、餐厅和送餐等均必须符合卫生标准，禁用变质、腐烂食品；7分 | 每发现有采购、食用变质、过期的食品一次扣1.5分，扣完为止 |
| 3、每月定期组织员工进行业务培训，培训有计划有记录，记录清晰完整，不断提高业务水平和服务意识；5分 | 无培训扣2分，培训无记录、记录不完整一次一项扣0.5分，扣完为止 |
| 4、上岗员工保持良好的个人卫生，定期进行体格检验，并取得体检健康证（持证上岗率100％）；5分 | 未定期检查、发现员工身体不健康，带有传染性疾病或其他病症上岗每人次，扣1—3分。扣完为止 |
| 5、提供优质、热情的服务，严禁与医、护、患人员发生争吵、打架等不良行为；4分 | 因服务质量或态度不好被投诉，经查属实每人次扣0.5分，扣完为止，情节恶劣的直接扣完 |
| 6、对各类食品要有留样，并对留样食品时间、品种、重量要有详细的记录；5分 | 无留样一次扣0.2分；记录不全一次扣0.1分，扣完为止 |
| 7、保障解决手术室误餐供应；3分 | 未保障一次扣0.2分，扣完为止。 |
| 8、操作间、仓库必须干净卫生，各类食品按要求分开放置，严禁存放变质过期食物；4分 | 有不符合项一次扣0.2分，过期食品一次扣3分，扣完为止。 |
| 9、节约水电气并做好安全防范工作；4分 | 无制度扣1分，未做到一次扣0.2分，扣完为止。 |
|  | 10、物资采购必须符合健康安全的要求，采购渠道正规。严格执行《食品原材料采购索证制度》，采购的物品（生鲜菜除外）必须有“三名”（厂名、品名、产地名），“三期”（生产日期、保质期、保存期），“三证”（卫生或经营许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。6分 |  | 一项不合格扣1分。有腐败、变质、过期食品一次扣3分，扣完为止。 | 现场抽查 |  |  |
| 饮食卫生 | 1、每餐保证饭菜质量，菜香饭熟，无夹生饭，无不净菜，无异物； 2、汤类经常更换，保证多样性； 3、不得食用变质食品，无食物中毒现象； 4、生熟食品严格分开，独立操作间。 5、无四害 | 8分 | 饭菜质量不合格，汤类不满意，一次一项扣0.1分；有变质食品一次扣5分；生熟未分，未做到独立操作，一次扣1分。异物一次扣3分，发现老鼠蟑螂等一次扣5分，食物中毒一票否决。 | 现场抽查 |  |  |
| 食品价格 | 1、食堂是食品加工售卖场所，未经加工的食品原材料，不得对外出售。 2、饭菜足量、质量好。 3、杜绝现金交易 | 8分 | 食品价格未按规定标准件执行，每发现一个品种扣1分，私自售卖食品原材料一次扣3分，现金交易一次扣3分，扣完为止。 | 征询意见与抽查相结合 |  |  |
| 设备设施 | 1、设备设施完好率100％； 2、各种设备的保管由专人负责并有维保记录，对因保管不善造成的遗失、损坏或移作他用负全责。 | 3分 | 设备设施损坏后未及时上报维修或更换，设备设施存在油污，一次一项扣0.5分，扣完为止；无专人负责，一次一项扣0.5分，扣完为止； | 现场抽查 |  |  |
| 满意率 | 1、每季度向职工和患者发放餐饮服务满意度调查表，满意率须符合三甲医院的要求，达到80％，虚心听取各方不同意见，对存在的问题及时整改； 2、保质保量地完成医院下达的临时性任务； 3、如发生食物中毒现象，一票否决。 | 10分 | 不到80％，每低1个百分点扣1分，对发现问题不及时整改，一次扣1分；投诉一次扣5分，不能保证完成医院下达的临时性任务一次扣1分；扣完为止。 | 不定期征求相应科室意见 |  |  |
| 餐具 | 1、食用的碗筷及其他餐具每餐消毒符合标准，餐具清洗做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁；对清洗机要经常清洗、消毒； 2、餐具光亮无油迹、分类堆放，食用筷子清洁卫生、不变形、无发霉； | 5分 | 未按规定操作，一次一项扣0.2分；餐具有油迹、未分类存放、有不清洁、变形、发霉一次一项扣0.1分；职工与病人所用餐具未分开，一次扣0.5分，扣完为止。 | 现场抽查 |  |  |
| 个人卫生 | 1、按规定正确穿工服、帽子、手套、口罩等确保卫生； 2、操作人员符合卫生学标准。 | 4分 | 未按规定穿戴或穿戴不到位，一次扣0.2分，操作人员不符合卫生学标准一人次扣0.2分，扣完为止 | 随机检查 |  |  |
| 餐厅卫生 | 1、桌椅、地面、墙面及其他设施干净光亮卫生、无损坏，摆放整齐，定期消毒，无蚊虫、苍蝇和蜘蛛网； 2、餐厅门窗有防蚊蝇门窗及挡鼠措施。 | 6分 | 卖菜窗口、餐厅桌椅地面等有污渍、油渍堆积、垃圾等一次一项扣0.1分；无防蚊、蝇、鼠设备及措施扣1分。扣完为止 | 现场抽查 |  |  |
| 操作间 | 1、（分、切配间、炉灶间、面点间等）管理操作间有消防及安全管理制度； 2、卫生方面保持清洁干净，各类炊具分别保管、分类放置，及时消毒。 | 6分 | 无消防及安全制度、未执行制度有安全隐患未及时整改一次扣1-2分；各种餐具不干净有斑迹、油渍，不按规定进行消毒处理，炊具乱放等每项每次扣0.2分，扣完为止。消毒后餐具表面细菌学检查不合格一次扣2分，存在不安全隐患不及时整改的扣1-2分。 | 现场抽查 |  |  |

**附件二：满意度测评表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **项 目 细 则** | **满意** | **不满意** | **其他建议** |
| **市立医院食堂** | 您对医院第一食堂环境及室内外清洁程度感到 |  |  |  |
| 您对第一食堂食品价格感到 |  |  |  |
| 您对第一食堂食品质量感到 |  |  |  |
| 您对第一食堂食品种类感到 |  |  |  |
| 您对第一食堂送餐、配送服务感到 |  |  |  |
| 您对第一食堂工作人员的工作效率感到 |  |  |  |
| 您对第一食堂工作人员的服务态度及仪表仪容感到 |  |  |  |

**注：招标人有权对监管考评细则和满意度测评表条款进行修改。**