**食堂委托管理服务项目院内咨询会公告**

## 项目概况

1. 项目名称：武汉市第四医院食堂委托管理服务项目
2. 委托管理食堂地址：常青综合院区
3. 委托服务内容：提供食堂管理和运营服务，满足职工、患者及家属自主进餐需求，并提供相应的水果、饮料、副食自主消费服务。
4. 院区开放床位数500张左右。
5. 职工每人每月补助500元，刷卡进餐，自主消费，年底消费不清零。患者及家属自主进餐，现金当场结算。
6. 服务期：1年,依据考核情况续签，最多续签两次。合同期内如果连续3个月考核不合格，将终止合同。
7. 付款方式：患者、家属现金购买当场结算，菜品不打折，不能高于同期同质产品市场价格。职工刷卡消费，职工食堂菜品价格按病患家属菜品价格乘以综合折扣计算，每月按考核结果据实结算。
8. 进场交接：合同签订后一周内完成进场准备工作，随时交接。
9. 委托服务合作方式：

中标人自负食堂餐饮所用成本，包括水、电、天然气或燃油，以及人工成本（包括员工社会保险等）、相关运行、管理费用、设备设施更新、维护费用和经营中产生的其它费用。

## 二、商务要求

**（一）管理目标和制度**

1.严格执行《中华人民共和国食品安全法》，和《湖北省安全生产管理条例》。强化食品卫生、食品安全的管理制度、严格按照国家食品卫生、食品安全法规，进行食品的采购、储存、清洗、加工、制作、供应工作，确保食品质量新鲜、优质、安全。

2.根据国家有关规定，从业机构及人员各种证照合法、齐全，管理规范，有相关保证食品卫生、食品安全、消防安全、操作安全、人身安全管理制度、职责 及操作流程、服务标准，应急处理预案。

3.严格执行相关卫生规范、按标准要求，进行餐具、厨具等用具的清洗、消毒处理，保证各种餐具用具洁净无菌使用；严格执行灭鼠、灭蝇、灭蟑螂及有害生物防治工作制度；严格执行食品留样工作制度。严格执行消防安全管理制度，保证消防安全。严格环境卫生管理，保持环境清洁。

4.接受相关监管机构及医院相关管理部门的监管，按照三级医院评审细则要求，做好各项医院食堂管理的达标工作。在医院相关营养师的指导下，做好营养食堂的营养膳食工作。配合医院做好相关迎检工作。

5.按要求完成医院扶贫计划，完成每年5万元的指定采购量

6.配有食品安全管理员证书资格的专职管理人员1名，负责食品安全管理。

**（二）采购人权利义务**

采购人行使监督、管理权利，提供一定硬件基础和必要的设施设备。

1.提供完整职工、患者进餐餐厅（已装修），必要的舒适度和必要的美感；（相应就餐的桌椅）

2.提供能完善保障供给的操作场地，如操作间、库房、粗加工、清洗、消毒等等相应配套场所。

3.提供固定的食堂设备设施：以交接设备清单为准。

4.水、电、气能满足正常运行的需求；

5.协助中标人建立职工进餐刷卡系统，负责每月职工补贴在系统中的发放。

6.采购人为中标人提供的房屋、设备及设施等资产，享有法定的财产所有权和保护权（需按国有资产税务管理相关条例收取相应费用），中标人在终止合同停止经营时应将采购人提供的所有资产设备移交采购人，如有丢失或人为损坏，按折旧比率计算赔偿损失。

7.核定中标人所有食品价格。

8.中标人每月进行服务考核，连续3个月考核不合格。有权终止合同（考核表见附件1）。

**（三）中标人权利义务**

1.遵守国家法律及省、市、区相关管理法规，自觉接受相关监管部门及采购人的监督和指导，规范管理，保证食品卫生安全、消防安全；

2.中标人自主经营，独立核算，自负盈亏，所有债权债务、用工人员管理与采购人无关，采购人不承担任何经济连带责任；

3.中标人经营活动以完善医院后勤保障服务、提升食堂饮食服务品质、方便医院职工和患者就餐为原则，保障采购人职工、患者，早、中、晚三餐的伙食供应。全年无间断提供就餐服务（含国家法定节假日及遇到停水、停电等突发情况时）。保证食品的供应安全，做到饭菜可口、物美价廉。

4.提供医院重要接待活动的酒席和自助餐等特别餐饮服务需要。

5.为单位组织的活动（科室讲座、学术交流、运动会等）提供外餐服务。

6.周末、节假日、春节等根据职工需求自制炸元子、鱼块、卤牛肉等半成品，让职工在假期节日休息时间，方便烹制，食用食堂制作的经济实惠的放心食品。

7.为职工提供原材料（米、食用油、饮料、干货等）集中代购服务。

8.中标人提供职工、患者就餐食品供应低于市场价，成本核算控制在保本微利；所采购的食材必须符合国家食品安全要求，主副食品必须是名牌厂生产的合格产品并为非转基因食品，所有食品调料、添加剂（如酱油、醋、味精、鸡精、酵母等）要求名牌厂合格产品，并有产品质检报告，提供相关资质报备。

9.中标人应不断完善经营管理，创新管理服务模式，更新菜肴花色品种，提升职工、病员满意率。

10.中标人负责保管维修采购人提供的厨房所有的设备、设施，必要时更新或增加厨具设施，其维修、更新经费中标人自理。中标人负责建立职工刷卡系统，包括线上及线下消费系统及相关设备的采购、维修及维护。中标人必须承担原食堂经营单位在经营期间自购设备的折旧费。

11.中标人须维护好采购人提供的建筑物及设备等完好、完整；不得以整体或部分转租、转借或转包；不得任意破坏或拆除原有结构，如确实有更改的需要，必须经采购人基建部门同意方可施工。

12.中标人必须做好防火、防盗、防毒等安全工作。除了安全值班人员，中标人不得在食堂安排员工住宿。

13.中标人必须满足招标人的管理要求。

14.为加强风险防范对招标人资产的保护，中标人须一次性预交履约保证金人民币6万元。

15. 根据国有资产税务管理相关条例，投标人每月向招标人缴纳资产管理费，管理费根据国家相关政策及房屋资产评估情况确定。

## 三、技术条款

**1、服务标准及要求**

1.1、食堂实行“现场自选开餐”经营策略，开餐模式采取“平价大伙”及“风味特色”相结合。

1.2、满足我院职工、患者及家属等人员就餐需求。（1）提供科室病房订餐、送餐服务。（2）早、中、晚三餐提供医院基本膳食服务，早餐不少于15个菜品。中餐不少于25个菜品，晚餐也不少16个菜品。（3）中餐有盒饭，小炒，自助称菜，小碗菜等多种菜品供大家选择，酌情提供商务餐服务。并在营养师的指导下，提供治疗膳食（普食、软食、半流质、流质）服务。（4）菜品价格不得高于市场同期同质菜品价格。

1.2.1、食堂委托服务餐标表：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 供餐模式、品种 | 时间 |
| 营养早餐 | 豆浆、豆腐脑、馒头、包子（素、荤）、花卷、白粥、小米粥、黑米粥、油饼、面窝、糯米鸡、千层饼、豆皮、鸡蛋、热干面、牛肉面（粉）、三鲜面（粉）、肉丝面（粉）、炸酱面（粉）、馄饨、酸奶等；不少于15个品种。 | 6：30-9：30 |
| 豆浆、豆腐脑、馒头标识无糖、有糖供选择。下病房为职工、患者提供订餐、送餐服务。 |  |
| 中餐晚餐 | 全自助餐：  中餐：  餐厅全自助餐：菜肴品种不少于25个。  手术室全自助餐：菜肴品种不少于12个。  餐厅为职工、患者分楼层提供全自助餐服务。职工就餐，依据季节提供奶类、水果，免费提供饭、咸菜、汤。  晚餐：餐厅全自助餐菜肴品种不少于16个。  下病房为职工、患者提供订餐、送餐服务。 | 中餐：11：30-13：30  晚餐：16：30-18：30 |
| 食堂餐厅每天提供养生罐汤：包括有鸡、鸭、鱼、排骨、骨头、菌、菜等的各种汤类。 |
| 特色小吃：包括有各种煲类、盖饭、豆丝、面、粉、菜 |
| 风味小炒：鸡、鸭、鱼、肉、素菜不少于30个品种。酌情提供商务桌餐服务。 |
| 套餐盒饭：不同价位，菜肴不少于5个品种。 |
| 治疗膳食：依据营养处方制作各种治疗套餐。早、中、晚三餐均提供流质、半流质、软食、普食。设专人送餐下病房，并为患者提供订餐、送餐服务。 | 满足订餐需求 |

1.2.2、食堂员工基本素质要求：

1.2.2.1.统一着工装，佩戴工号牌，穿着整洁，仪表端庄。

1.2.2.2.精神饱满、诚实稳重、言谈举止文明、不大声喧哗。

1.2.2.3.文明礼貌，尊重他人、态度和蔼、保护客户隐私、使用文明用语。

1.2.2.4.遵规守纪，遵纪守法、遵守操作规程、遵守劳动纪律、遵守规章制度。

1.2.2.5.全体员工持健康证上岗，专业岗位必须持证上岗，其他岗位需考核合格上岗。

1.2.2.6．坚守本职岗位，禁止酒后上岗及在岗位上吸烟。

**2、其他要求**

2.1.中标人服务人员在服务期内要服从招标单位管理，遵守招标单位规章制度和纪律；

2.2.服务期内的业务培训由中标人组织安排。

2.3.中标人服务人员必须体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报招标单位备案。

2.4.中标人服务人员要有良好形象和工作态度，统一着装，佩戴工号。

2.5.中标人用工须遵守《中华人民共和国劳动合同法》相关条款。

2.6.中标人所制作、销售的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受采购人及国家卫生部门的检查与监督。

2.7.供应商必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到医院食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

2.8.供应商人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任：

2.8.1.腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

2.8.2.含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

2.8.3.含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

2.8.4.未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

2.8.5.病死、毒死或者死因不明的禽、蓄、兽、水产动物等及其制品；

2.8.6.掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

2.8.7.用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

2.8.8.超过保质期限的。

2.9.应对服务期内容、时间作出承诺。

2.10.服务期内提供免费7\*24电话支持服务。

2.11.供应商自行勘察现场,勘察费用自理。供应商在勘察现场的同时，应考虑一切可能存在的投标风险，如有疑义，供应商须在投标截止时间前向采购人或采购代理机构提出书面答疑要求，在投标截止期前没有对现场及其它问题提出疑义的视同认可招标文件中所提出的任何要求，中标后若由此发生的任何费用均由供应商自行承担。

2.12.采购人仅提供食堂现有设施设备，如有更换、改造等费用，由中标人自行承担。

**3、验收标准**

3.1、依据食堂综合服务质量考核表，采购人每月对中标人的服务情况进行考核。

3.2、采购人对中标人在托管期间涉及食品生产的原料质量和供货渠道、餐饮品种的价格、质量、服务态度和清洁卫生、消防、安全等方面具有管理、监督、知道及处罚权。采购人可定期或不定期在就餐群众中调查饭菜质量、数量、价格及服务情况并将有关信息反馈中标人，中标人应虚心听取意见，采取措施，及时进行整改。

3.3、采购人依据《食品安全法》和《动物检疫法》等国家相关法律规定和双方约定对中标人托管经营进行验收。

附件1 食堂综合服务质量考核表

日期：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 考核内容 | 分值 | 得分 |
| 卫生  管理  (30分) | 工作人员进入厨房作业区着工作服、帽，做好个人卫生，售卖时戴口罩，必要时持物钳。 | 10分 |  |
| 就餐厅墙壁、地面、楼梯扶手、窗台、玻璃、吊灯、电扇保持清洁，各台面保持清洁，餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；餐具整洁干净，摆放有序。 | 10分 |  |
| 食堂除“四害”设施齐全，纱窗、门帘完好清洁。食堂外围墙面、地面清洁。 | 10分 |  |
| 菜肴  质量  （30分） | 早、中、晚餐菜肴质量、数量达到标准要求。 | 5分 |  |
| 菜肴随季节变化调整，不断推陈出新，荤素搭配适宜，营养均衡。 | 10分 |  |
| 菜肴新鲜，色泽、口味好。低盐少油，咸、淡适宜，有保温设施，温控适宜。 | 10分 |  |
| 根据就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。 | 5分 |  |
| 服务  质量  （25分） | 服务人员规范着装，及时接听电话，解释耐心，热情周到，语言规范，文明礼貌。 | 10分 |  |
| 订餐员到科室和床边订餐，按时送餐，配送工具干净整洁，摆放有序，有保温设施。 | 5分 |  |
| 服务员分工明确，保持餐台整洁卫生，保证饭菜、调料等供应，餐具、牙签、餐巾纸等补充及时。 | 5分 |  |
| 就餐期间服务人员要做好巡查，及时收残清理餐桌、地面。 | 5分 |  |
| 其他  （15分） | 按时订餐，及时供应。 | 5分 |  |
| 食品价格稳定、合理。 | 10分 |  |
| 总分 |  | 100分 |  |

得分大于等于90分为合格，该月费用全额计算，得分80-89分为基本合格，该月维保费按每低于90分1分扣减1%；得分小于80分为不合格，连续三个月考评不合格，甲方有权单方面终止服务合同。

## 四、报价要求

根据菜价的优惠比例进行综合折扣报价。

如：优惠比例为10%，则综合折扣报价为90%（9折）。未按要求进行报价，将视为无效标处理。

## 五、响应文件提交时间：

2022年8月1日-2022年8月5日（工作时间08：00-12：00，14:00-17:00）。响应文件密封报送并盖骑缝章，封面注明参与单位、项目名称、联系人及联系方式。

**六、响应文件递交送达地址：**武汉市第四医院武胜路院区总务科

**七、会议时间及地点另行通知。**

## 八、联系方式

采购人：武汉市第四医院

地 址：武汉市第四医院武胜路院区总务科

联系人：任文杰

电 话：68835072