

二、开标一览表(单位均为人民币元)



项目名称：后勤服务（埌东医院、青秀分院、各社区卫生服务中心及体检中心供餐服务）采购项目（重2）

项目编号：NNZC2025-G3-991392-GXJB

投标人名称：广西百皇餐饮管理有限公司

序号	服务名称	具体内容	上控价	投标报价 (元/份)	备注
(一) 常用类套餐报价：					
1	套餐1（一荤一素+二两米饭）	一、青秀分院（含青秀养老服务中心） （一）基本情况 1、青秀分院食堂占地面积 160 m ² ，其中操作间 80 m ² 、职工餐厅 80 m ² 。 2、青秀分院现有职工约 240 人，每日住院病人及家属约 150 人。 3、青秀养老服务中心职工约 5 人，每日住院病人及家属约 143 人。 ▲（二）服务范围 1、青秀分院食堂位于青秀区仙葫大道东 139 号，由我公司安排专业人员进驻食堂厨房现场烹饪，向院区内医院职工、养老人员（长者）、患者及其陪人等提供堂食供餐服务或配送至病区。 2、本次供餐服务服务范围：青秀分院职工、养老人员（长者）、体检人员、患者及其陪人等，	6.50 元/份	6.50	\
2	套餐2（两荤一素+二两米饭）		12.50 元/份	12.50	
3	套餐3（两荤两素+二两米饭）		14.80 元/份	14.50	
4	体检人员早餐1（二两肉米粉+鸡蛋）		6.00 元/份	6.00	
5	体检人员早餐2（1个包子+1个鸡蛋+1瓶常温奶）		6.00 元/份	6.00	
6	体检人员早餐3（蛋糕1块）		6.00 元/份	5.00	

	+1 个鸡蛋 +1 瓶常温奶)	需保证医院职工、患者以及养老院人员等日常的就餐。	份		
7	体检人员 早餐 4 (燕麦粥 +1 个鸡蛋+ 小菜)	<p>3、经营范围：负责供应早、午、晚餐，营养餐、流质餐。为广大病患和医院职工提供卫生、健康、味美、价廉的每日三餐服务及特色餐、夜宵、特殊情况送餐；提供免费例汤；同时包括预包装食品(含冷藏冷陈食品)销售，热食食品制售以及包装饮用水、瓶装饮用水、固定包装饮料等预包装食品的销售,不得经营药品、医疗器械、康复器材、烟、酒等。未经采购人批准，不得擅自超越经营范围。我公司应依法经营，所有经营物品必须符合国家质量安全标准。</p> <p>(三) 设备设施投入情况</p> <p>1、采购人提供食堂的主体框架及主体地面找平、外墙装修及窗户安装、负责水电气配套到厨房内；食堂内部的厨房设备、配套设备、餐厅的装修、消防配套设备等由我公司负责。所有室内装修、厨具设备、烟管安装、餐具配备、消防设施等所产生的一切费用由我公司承担。如需进行改造装修，由我公司提供改造装修方案，并经采购人同意该方案后方可进行装修，并且装修期间接受我院全程监管，包括装饰材料，厨具设备审核。所有装修及设备安装必须在四个月以内完成。</p> <p>2、食堂设备购置升级及房屋装修、使用。</p> <p>①、如有升级改造要求，我公司按采购人的质量要求，对食堂设备进行升级配套改造：包括食堂内部的厨房设备、炊具、厨具、器皿、餐车、低值易耗品及餐厅就餐的座椅用品等所有采购人未配套的全新配套设备，费用均由我公司负责。</p>	6.00 元/ 份	3.50	



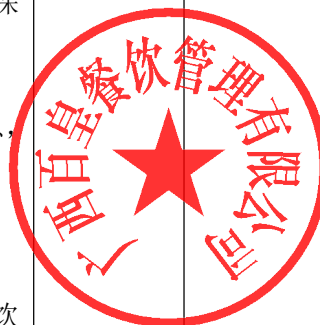
		<p>②、我公司不得随意变更房屋的使用功能及布局。</p> <p>③、我公司如需变更房屋的使用功能及布局或装修，或设置对房屋结构有影响的设备，需先征得采购人管理部门的书面同意，投资费用由我公司自理。</p> <p>④、订餐系统由我公司免费提供给采购人使用。</p> <p>⑤、如采购人因发展需求，拆除现有食堂房屋，无固定烹饪场所，我公司必须拟定配餐送餐方案，保证职工及病患者餐饮需求。</p> <p>3、服务期满后，原采购人购买配置的设备须完好归还。</p> <p>（四）青秀养老服务中心供餐要求</p> <p>在以上内容基础上增加以下服务内容：</p> <p>1、青秀养老院入住的长者提供特殊膳食服务，并配送至院区中心楼层。服务要求：长者特殊膳食单独烹饪；口味清淡，以软、烂、细为主，易于咀嚼和吞咽，早、午、晚三餐及下午甜点或水果的品种需做到各式各样，改善长者饮食；收集订餐信息，严格按照营养餐的要求烹制、调配营养餐，配送到餐厅及床边。</p> <p>2、应按照采购人的要求每日按时提供长者营养餐（包括但不限于普通饮食、半流质量饮食、流质饮食、慢性病患者特殊饮食），满足长者营养均衡、足量、优质一日三餐（流质饮食一日五餐）的主、副食及相关服务，并且满足以下服务要求：</p> <p>①、食材新鲜度</p> <p>②、蔬菜：色泽鲜艳，无黄叶、烂叶，质地脆</p>			
--	--	--	--	--	--



		<p>嫩，农药残留符合国家标准。</p> <p>③、肉类：肉质鲜嫩，有光泽，无异味，经检验检疫合格。</p> <p>④、鱼类：鲜活或冷冻状态良好，无异味，眼睛明亮，鳞片完整。</p> <p>⑤、蛋类：外壳完整，无裂纹，蛋液清澈，无异味。</p> <p>⑥、豆制品：质地细腻，无异味，保质期内。</p> <p>⑦ 甜点食材及水果：新鲜，无腐烂变质。在保质期内，合食安标准。</p> <p>3、营养均衡</p> <p>①、每餐的食物及下午甜点或水果应包含谷类、蔬菜、肉类、豆类、蛋类等多种食物（每天食物品种 16 种，每周 26 种）。</p> <p>②、根据《中国居民膳食指南（2022）》平衡膳食，每日为每位长者提供：</p> <p>③、谷薯类食物，谷类 220 克，其中全谷物和杂豆类 60 克；薯类 60 克，蔬菜 310 克。。</p> <p>④、鱼、禽、肉、蛋等动物性食物，动物性食物 130 克，其中每周 2 次水产品，每天一个鸡蛋。以满足长者的营养需求。</p> <p>⑤、控制油、盐、糖的摄入量，避免高油、高盐、高糖饮食。</p> <p>⑥、根据长者的身体状况和特殊需求，提供个性化的营养配餐。</p> <p>4、送餐服务效率</p> <p>①、准时开餐（正常供餐时间：早餐 7：00，中餐 11：00，下午甜点：15:00，晚餐 17：00。养老院可根据工作需要，向我公司提出变更就餐时间。无特殊情况，我公司必须保证全年无间断提供</p>			
--	--	---	--	--	--




	<p>就餐（含国家法定节假日）</p> <p>②、严格按照规定时间送餐，特殊情况下可提前 10 分钟送达餐厅，按时分餐和开餐。如因特殊情况需调整开餐时间，应提前 35 分钟通知长者及相关工作人员。</p> <p>5、送餐准确性</p> <p>①、服务人员应确保送餐地址准确无误，避免送错餐食。在送餐过程中，应妥善保管食品，确保食品的温度和质量不受影响。</p> <p>②、送餐时，服务人员应核对长者的身份信息，确保将餐食送到正确的长者手中。</p> <p>6、特殊需求响应效率</p> <p>①、加急需求，对于长者的加急送餐、特殊饮食要求等特殊需求，应在接到需求后 25 分钟内响应并处理。</p> <p>②、相关工作人员应及时与长者沟通，了解需求的具体情况，并制定相应的解决方案。</p> <p>7、投诉处理</p> <p>①、对于长者的投诉和建议，应在接到投诉后 8 分钟内做出回应，并在 25 分钟内解决问题。</p> <p>②、建立投诉处理台账，记录投诉内容、处理结果和长者的满意度，以便不断改进服务质量。我公司每个月组织对养老院长者回访一次，回访对象包括但不限于管理人员、护士、护理员、长者、长者家属。回访反馈的意见必须及时跟进或整改。</p> <p>▲（五）相关费用</p> <p>1、运营期间我公司向采购人支付管理费，青秀分院食堂管理服务按 5000 元/月标准收取，用于膳食营养业务培训和指导、安全生产技能培训等必要</p>			
--	---	--	--	--

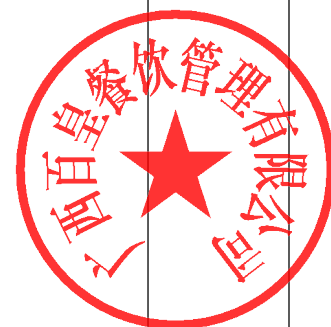


	<p>的支出。我公司向采购人支付管理服务费，支付方式为每年初一次性支付当年管理服务费，即合同签订后 30 日内我公司一次性向采购人支付当年管理服务费陆万元整（¥60000.00）。如经营未满一年，则按实际月份总数支付费用。未在规定时间内一次性支付费用，将构成逾期付款，构成逾期付款的，投标人逾期将按“每年管理服务费总额的 2%/月”支付逾期款。</p> <p>2、运营期间以下费用由我公司支付，并由我公司承担延期付款的违约责任：水费、电费、燃气（或燃油）费、保洁费、维修费、人工、社保、福利等。</p> <p>3、运营期间，如发生政府有关部门征收本合同未列出项目，但与使用该房屋、设备相关的费用，或与食堂的经营有关的，由我公司按有关规定标准缴纳。</p> <p>4、餐饮服务许可证的办证费、年审费、评级费及食堂员工健康证的办证费，培训费等由我公司支付。</p> <p>5、涉及食堂的其他未明确的费用由我公司负责。</p> <p>6、我公司负责为所有食堂工作人员购买包含工伤险种的社保。（所有食堂工作人员发生工伤、劳动纠纷由投标人负责，我公司应对工作人员进行安全培训）。</p> <p>▲（六）基本菜品设置及上控价</p> <p>设定每日提供特定套餐的最低价格，满足病患者及职工的最低需求，其余菜品则由我公司按照供应需求自负盈亏烹饪菜品，价格优惠合理，不得随意提价，最大让利于职工及病患者，向职工及病患者提供价格低廉及口感佳的菜品，详情如下：</p>			
--	---	--	--	--




		序号	基本套餐	上控价			
		1	●套餐 1(一荤一素+二两米饭)	6.5 元/份			
		2	●套餐 2(两荤一素+二两米饭)	12.5 元/份			
		3	●套餐 3(两荤两素+二两米饭)	14.8 元/份			
		4	套餐 4(三荤一素+二两米饭)	16.5 元/份			
		5	套餐 5(三荤两素+二两米饭)	19 元/份			
		6	●体检人员早餐 1(二两肉米粉+鸡蛋)	6 元/份			
		7	●体检人员早餐 2(1 个包子+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶)	6 元/份			
		8	●体检人员早餐 3(蛋糕 1 块+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶)	6 元/份			
		9	●体检人员早餐 4(燕麦粥+1 个鸡蛋+小菜)	6 元/份			
		<p>说明:</p> <p>1. 以上套餐 1 至套餐 5 均包含二两米饭, 且包含的每份菜品重量 155g, 例如套餐 1(一荤一素+二两米饭) 为 155g 荤+155g 素+100g 米饭。</p> <p>2. 其余菜品则由我公司按照供应需求自行烹饪菜品, 价格优惠合理, 每日供应菜品必须包含各种肉类、时蔬、例汤等。</p> <p>3. 青秀分院可收取一定的一次性餐盒费用, 但不能收取打包费。</p> <p>4. 我公司每日必须提供以上列出的所有基本套餐, 且保证每类基本套餐最低菜单价格不能超过中标价格。</p> <p>5. 体检中心早餐需要免费提供饮品(如豆浆、柠檬水)。</p> <p>6. 标记有●号项为常用类、未标注的为一般类。</p>					
		<p>二、埌东医院(含各卫生服务中心及体检中心)</p> <p>(一) 基本情况</p> <p>1、埌东分院现有职工约 450 人, 每日住院病人及家属约 180 人。</p>					

	<p>2、各体检中心及各社区卫生服务中心有职工约 216 人，无住院。</p> <p>▲（二）服务范围</p> <p>1、本次供餐服务范围：满足垵东医院、南湖社区卫生服务中心、枫林社区卫生服务中心、安阳社区卫生服务中心、金浦路健康体检中心、民主路健康体检中心的工作人员、患者及其陪人等用餐需求。需保证医院职工、患者，其中金浦路健康体检中心、民主路健康体检中心还包含体检人员等日常供餐服务。由我公司自行安排烹饪场所，制餐后集中统一配送。</p> <p>2、经营范围：负责供应早、午、晚餐，营养餐、流质餐。为广大病患和医院职工提供卫生、健康、味美、价廉的每日三餐服务及特色餐、夜宵、特殊情况送餐，提供免费例汤；不得经营药品、医疗器械、康复器材、烟、酒、等。未经采购人批准，不得擅自超越经营范围。我公司应依法经营，所有经营物品必须符合国家质量安全标准。</p> <p>（三）设备设施投入情况</p> <p>1、我公司需在垵东医院附近租赁食品加工场所（符合食品安全要求，并办理食品经营许可证），厨具设施由我公司根据供餐需求自行配置，以保证供应餐食品质和质量。</p> <p>2、订餐系统由我公司免费提供给采购人使用。</p> <p>3、无固定烹饪场所，我公司必须拟定配餐送餐方案，保证职工及病患者餐饮需求。</p> <p>▲（四）相关费用</p> <p>1、无管理服务费。</p> <p>2、食堂供餐服务期间以下费用由我公司支付，</p>			
--	--	--	--	--



	<p>并由我公司承担延期付款的违约责任：水费、电费、燃气（或燃油）费、保洁费、维修费、人工、社保、福利。</p> <p>3、服务期间，如发生政府有关部门征收本合同未列出项目，但与使用该房屋、设备相关的费用，或与食堂的经营有关的，由我公司按有关规定标准缴纳。</p> <p>4、餐饮服务许可证的办证费、年审费、评级费及食堂员工健康证的办证费，培训费等由我公司支付。</p> <p>5、涉及食堂供餐服务的其他未明确的费用由投标人负责。</p> <p>6、我公司负责为所有食堂工作人员购买包含工伤险种的社保。（所有食堂工作人员发生工伤、劳动纠纷由我公司负责，我公司应对工作人员进行安全培训）。</p> <p>▲（五）基本菜品设置及上控价</p> <p>设定每日提供特定套餐的最低价格，满足病患者及职工的最低需求，其余菜品则由我公司按照供应需求自负盈亏烹饪菜品，价格优惠合理，不得随意提价，最大让利于职工及病患者，向职工及病患者提供价格低廉及口感佳的菜品，详情如下：</p> <table><tr><th>序号</th><th>基本套餐</th><th>上控价</th></tr><tr><td>1</td><td>●套餐 1（一荤一素+二两米饭）</td><td>6.5 元/份</td></tr><tr><td>2</td><td>●套餐 2（两荤一素+二两米饭）</td><td>12.5 元/份</td></tr><tr><td>3</td><td>●套餐 3（两荤两素+二两米饭）</td><td>14.8 元/份</td></tr><tr><td>4</td><td>套餐 4（三荤一素+二两米饭）</td><td>16.5 元/份</td></tr><tr><td>5</td><td>套餐 5（三荤两素+二两米饭）</td><td>19 元/份</td></tr><tr><td>6</td><td>●体检人员早餐 1（二两肉米粉+鸡蛋）</td><td>6 元/份</td></tr></table>	序号	基本套餐	上控价	1	●套餐 1（一荤一素+二两米饭）	6.5 元/份	2	●套餐 2（两荤一素+二两米饭）	12.5 元/份	3	●套餐 3（两荤两素+二两米饭）	14.8 元/份	4	套餐 4（三荤一素+二两米饭）	16.5 元/份	5	套餐 5（三荤两素+二两米饭）	19 元/份	6	●体检人员早餐 1（二两肉米粉+鸡蛋）	6 元/份			
序号	基本套餐	上控价																							
1	●套餐 1（一荤一素+二两米饭）	6.5 元/份																							
2	●套餐 2（两荤一素+二两米饭）	12.5 元/份																							
3	●套餐 3（两荤两素+二两米饭）	14.8 元/份																							
4	套餐 4（三荤一素+二两米饭）	16.5 元/份																							
5	套餐 5（三荤两素+二两米饭）	19 元/份																							
6	●体检人员早餐 1（二两肉米粉+鸡蛋）	6 元/份																							



		7	●体检人员早餐 2 (1 个包子+1 个鸡蛋+1 瓶 常温奶)	6 元/份		
		8	●体检人员早餐 3 (蛋糕 1 块+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶)	6 元/份		
		9	●体检人员早餐 4 (燕麦粥+1 个鸡蛋+小 菜)	6 元/份		
	<p>说明:</p> <p>1. 以上套餐 1 至套餐 5 均包含二两米饭, 且包含的每份菜品重量不低于 150g, 例如套餐 1 (一荤一素+二两米饭) 为 150g 荤+150g 素+100g 米饭。</p> <p>2. 其余菜品则由中标供应商按照供应需求自行烹饪菜品, 价格优惠合理, 每日供应菜品必须包含各种肉类、时蔬、例汤等。</p> <p>3. 青秀分院可收取一定的一次性餐盒费用, 但不能收取打包费。</p> <p>4. 投标人每日必须提供以上列出的所有基本套餐, 且保证每类基本套餐最低菜单价格不能超过中标价格。</p> <p>5. 体检中心早餐需要免费提供饮品 (如豆浆、柠檬水)。</p> <p>6. 标记有●号项为常用类、未标注的为一般类。</p>					
	<p>▲商务条款</p> <p>一、合同签订期: 自中标通知书发出之日起 25 日内。</p> <p>二、合同履行期限: 自合同签订之日起 1 年。</p> <p>根据《财政部关于推进和完善服务项目政府有关问题的通知》(财库〔2014〕37 号) 及《政府购买服务管理办法》(财政部令第 102 号) 等规定, 在年度预算保障的前提下, 对于购买内容 (采购需求) 相对固定、连续 (延续) 性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目, 可以通过一年一续签方式签订合同, 期限总长不得超过三年。</p> <p>三、服务地点: 青秀分院 (含青秀养老服务中心)、埌东医院、南湖社区卫生服务中心、枫林社区卫生服务中心、安阳社区卫生服务中心、金浦路</p>					

	<p>健康体检中心、民主路健康体检中心。</p> <p>四、监管要求：</p> <p>1、凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁使用“三无”食物、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食物。</p> <p>2、采购人有权利监督投标人的经营活动和所提供的服务质量、食物的数量、质量及卫生等，并提出相应的工作质量整改意见。</p> <p>3、投标人提供的产品或服务未达到招标文件规定要求，且对采购人造成损失的，由投标人承担一切责任，并赔偿所造成的损失。</p> <p>五、违约责任：</p> <p>（一）由采购人及投标人共同组织服务对象（包含医院职工、患者、患者家属等所有用餐人员）对投标人进行服务满意度评价，进行量化评分，评分每季度进行一次，总分为 100 分制（基本满意即合格分为 70 分），得分 80 分（不含 80 分）以下的，每下降 1 分扣 100 元，即为 79 分扣 100 元、78 分扣 200 元、77 分扣 300 元等以此类推。同时医院书面通知投标人限期整改，投标人须有文字回复报备整改措施与落实情况。连续 2 次评价得分 80 分（不含 80 分）以下的，给予 2 个月限期整改，2 个月限期整改时间到后再进行补充服务满意度评价，如得分仍为的 80 分（不含 80 分）以下的，医院有权终止合同余下期限。量化评分标准由医院与投标人依据行业相关标准另行确定。</p> <p>（二）合同期内，投标人在经营过程中出现下列情况之一者，属投标人违约，采购人有权取消其</p>			
--	---	--	--	--



	<p>经营资格，责令限期退出，并视后果进行处罚，处罚金额不足以部分以投标人投资的设备折价或投标人所有财产优先受偿，直至追究法律责任。因投标人的原因造成卫生安全质量事故等事件而导致采购人向第三者承担经济责任的，投标人除向采购人承担违约责任外，还应承担由此给采购人造成的一切经济损失。</p> <p>1、发生食物中毒，或消防、盗抢等安全生产责任事故，造成严重后果的；</p> <p>2、因食品价格、质量、卫生和服务等引发病人及家属的群体事件，影响恶劣的；</p> <p>3、因投标人责任，导致所运营的饭堂未在规定期限内取得饮食行业经营资格的；</p> <p>4、在经营过程中，出现掺杂作假、销售无证食品、未按照经营范围经营等违规行为，经采购人规劝，限期整改依然无效且情节严重的；</p> <p>5、在经营过程中存在转包、分包经营或挂靠经营行为的；</p> <p>6、在经营过程中，因投标人过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律导致严重后果的行为的；</p> <p>7、经营期内，由于投标人经营不善，连续 2 次评价得分 80 分(不含 80 分)以下，限期整改以后仍不达标的；</p> <p>8、经营期内，未得采购人同意投标人擅自变更食堂负责人的；</p> <p>9、经营期内，因投标人管理不善，造成重大社会舆情的，对采购人产生不良影响的；</p> <p>10、经营期内，除不可抗拒事件因素外，投标</p>			
--	---	--	--	--



人不能及时供应膳食的。

（三）合同期内，因不可抗拒因素（自然灾害、战争等）造成投标人一方提前终止合同，双方均不构成违约。投标人使用采购人的设备，按清单完好向采购人缴清。投标人自投资金建设或购置的设备，按照本规范其他约定款项处理。

（四）合同期内，因采购人的上级部门或国家政策调整等原因，需要提前终止合同，投标人应完成应缴费用。为减少双方的损失及保障医院职工和病人及家属伙食的正常供应，采购人可以先行接手经营，双方终止合同。

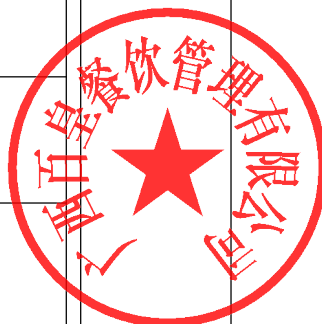
（五）合同期内，投标人提出提前终止合同，属投标人违约。投标人应以书面形式报告采购人，采购人应在 15 个工作日内回复投标人并共同封存经营场所及所有设备。

（六）其他违约条款

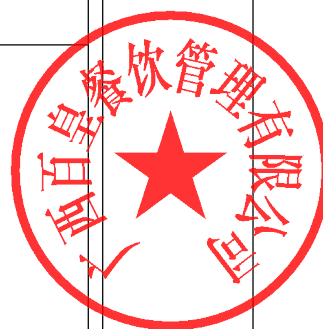
序号	考核项目	考核金额 (次/元)
1	工作人员未统一 着装，戴口罩、手 套，按规定操作	200
2	米饭、面点、菜品 等售卖食品发现 变质、变味	1000
3	健康证未集中张 贴在公示栏	50
4	卖台摆放私人物 品或工作人员在 窗口内进食	50



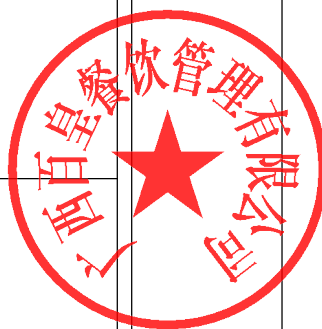
		5	服务区域内物料 摆放不整齐或卫生 状况差	200			
		6	所有商品未明码 标价	200			
		7	未遵守双方协商 统一规定的饭菜 价格。	500			
		8	地面存在油渍	50			
		9	出现较多蜘蛛网、 苍蝇、蚊子、飞虫 等	200			
		10	餐盘清洁不干净 或未按规定消毒	500			
		11	收餐不及时,存在 面积堆积	100			
		12	未按食品安全管 理要求开展食材 验收工作或未留 存采购单据等溯 源材料	500			
		13	食材验收时,未查 验食材供应商提 供各类关键文件, 如肉类需出具动 物检验检疫合格 证及食品原材料 溯源证明;牛奶、 面点类等加工食	500			



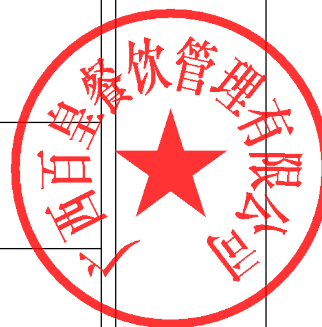
			品需有符合食品安全标准的检验报告				
		14	发现采购使用变质、过期食材或原材料的	1000			
		15	肉类、蔬菜、水果未分开粗加工或未清洗干净	200			
		16	切配后的食材未放置在清洁、卫生的专用容器内,未做好防护,受到污染的	100			
		17	未按照类别进行分类存放(使用不同的容器,生熟分开)	500			
		18	未按照相应储存条件储存食品,如温度、湿度、分区不符合要求	500			
		19	库存食材的摆放混乱,出现过期产品、三无产品的	500			
		20	违规使用食品添加剂	1000			



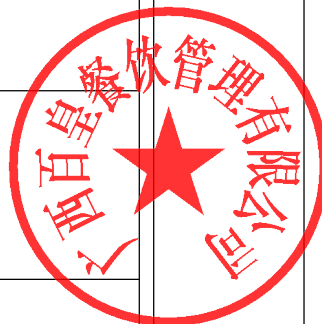
		21	规定就餐时间内 (每日 12:00-12:30), 堂食饭菜断供或 可选菜品少于 20 个的; 每日 12:30-13:00, 堂 食饭菜断供或可 选菜品少于 5 个 的	300			
		22	未按时更新菜单。 每周至少更新 2 次。一般为周一至 周三第一套菜谱, 周四至周日为第 二套菜谱	100			
		23	所有销售的菜品 未按要求留样保 存	200			
		24	通风系统和空气 流通不顺畅, 异味 积聚严重; 排油烟 设备无法正常运 行	100			
		25	未安装有效的防 虫防鼠设施, 如纱 窗、门帘、挡鼠板 等; 食品储存区域 有老鼠、蟑螂等害	300			



			虫活动的迹象				
		26	垃圾未及时清理， 厨房垃圾桶未放置桶盖，不送到指定地点，乱倒垃圾。	100			
		27	食堂工作人员未持有有效的健康证明	1000			
		28	无晨检记录	100			
		29	闲杂人员进入操作间。	100			
		30	剩饭剩菜隔顿使用。	200			
		31	冰柜未定期清理、生熟未分开。	200			
		32	超经营范围的。	500			
		33	食堂工作人员被投诉服务态度不好且经调查属实的	100			
		34	经总务科对“菜品种类”满意度调查后，该项目满意度调查结果低于 80 分（按满分 100 分折算统计）的	100			
		35	针对医德医风管理办公室、投诉管	800			



			理办公室提出关于食堂供餐投诉的其他问题,每出现一个问题				
		36	未定期进行除虫、灭鼠等卫生消杀工作或无记录的	100			
		37	未按规定对排污管道、隔油、隔油渣池的油污、杂物进行清理。	200			
		38	投诉饭菜存在卫生问题且经核查为真实投诉。	100			
		39	所提交的账目经医院审核存在错误、差异的。	100			
		40	食材来源必须是合法合规的供应商,发现一次无资质供应商	1000			
		41	食堂工作人员在操作间和售饭窗口抽烟	50			
		42	售货价格利润超过 30%。	500			
		<p>六、结算方式及报价要求:</p> <p>(一) 青秀分院 (含青秀养老服务中心)</p>					



	<p>1、费用标准及结算方式：投标人先行垫付伙食费用，次月初按照对账单跟采购人结算，采购人职工以 15 元/人/日进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行），实际结算以每月实际产生用餐费用为准，即每月结算金额为：当月采购人职工实际产生的用餐费用；体检人员按 6 元/人/次进行结算（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行），结算金额为当月实际体检人员人数×6 元；长者特殊膳食费用，采购人以 1000 元 / 人 / 月进行长者用餐补助（其中 900 元/月/人用于基数伙食费，100 元 / 月 / 人用于下午甜点、水果等供应 。如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行)), 实际结算以每月实际用餐费用为准。投标人于每月初提交上月的实际用餐明细单机发票至采购人，采购人在 60 日内支付上月的费用。水电费等按实际使用量由投标人缴纳，缴纳标准按使用期间院方收费标准执行，各项税费由投标人按国家规定自行缴纳。</p> <p>2、本项目采用固定价格采购，采购人职工以 15 元/人/日进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行）；体检人员按 6 元/人/次进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行；采购人以 1000 元 / 人 / 月进行长者用餐补助（其中 900 元/月/人用于基数伙食费，100 元 / 月 / 人用于下午甜点、水果等供应 。如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行)), 实际结算以每月实际产生的用餐费用为准，以上费用采购人不承诺支付金额，由投标人承担自负盈亏。非医院职工用餐</p>			
--	--	--	--	--



	<p>不受限制，由投标人自行向消费者收取。</p> <p>（二）埭东医院、南湖社区卫生服务中心、枫林社区卫生服务中心、安阳社区卫生服务中心、金浦路健康体检中心、民主路健康体检中心</p> <p>1、费用标准及结算方式：投标人先行垫付伙食费用，次月初按照对账单跟采购人结算，采购人职工以 10 元/人/日进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行），实际结算以每月实际产生用餐费用为准，即每月结算金额为：当月采购人职工实际产生的用餐费用；金浦路健康体检中心、民主路健康体检中心体检人员按 6 元/人/次进行结算（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行），结算金额为当月实际体检人员人数×6 元。投标人于每月初提交上月的实际用餐明细单机发票至采购人，采购人在 60 日内支付上月的费用。水电费等按实际使用量由投标人缴纳，缴纳标准按使用期间院方收费标准执行，各项税费由投标人按国家规定自行缴纳。</p> <p>2、本项目采用固定价格采购，采购人职工以 10 元/人/日进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行）；体检人员按 6 元/人/次进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行。实际结算以每月实际产生的用餐费用为准，以上费用采购人不承诺支付金额，由投标人承担自负盈亏。非医院职工用餐不受限制，由投标人自行向消费者收取。</p> <p>七、日常要求</p> <p>1、文明服务、态度和谐、主动热情、礼貌待人、认真负责。做到饭菜香、味美可口，饭菜定量，</p>			
--	---	--	--	--



	<p>平等待人。虚心接受监督。</p> <p>2、合理计划每天食品、菜品用量、严格检查食品、菜品，防止有腐烂、变质、食物、食品、菜品等与厨房相关的食品。</p> <p>3、爱护公物，食堂的一切设备、食具有登记、有账目、需要采购物品及时上报采购，不得随便搬动或挪作他用。对无故损坏各类设备、否则要照价赔偿。</p> <p>4、按照采购人要求的就餐时间（食堂营业时间：上午 7：00-13：00，下午 5：00-19:00），按时开膳。每周制定 2 次食谱，早、午、晚餐品种要各式各样，提高烹调技术，改善员工饮食。</p> <p>5、收集订餐信息，严格按照营养餐的要求烹制、调配营养餐，配送到病房。</p> <p>6、做好安全工作，使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；严禁随带无关人员进入厨房；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备、燃气阀门等处于关闭停用状态。</p> <p>7、原材料的采购必须符合国家检验检疫方面的要求，食堂所有原材料必须由投标人统一定点采购配送；所采购食品原料，食品添加剂、食品及相关产品，要查验供货商的许可证和产品合格证明文件，不得采购无法提供合格证明文件的食品原料，不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂及相关食品；建立食品采购索证台账，要做到检查时能溯源；定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品。</p>			
--	---	--	--	--



	<p>8、蔬菜加工做到一拣、二洗、三切手艺，洗净的蔬菜无腐烂、泥沙、杂质、昆虫等。</p> <p>9、严格按照卫生操作规程，坚持做好生进熟出，生熟严格分开，防止交叉感染，避免食品接触有毒或不洁物品；规范食品添加剂的使用，禁止使用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产食品；不制作、销售腐败变质或感官性状异常的食品；不销售隔夜食品；禁止加工销售不符合食品安全标准或者要求的食品。</p> <p>10、食堂工作人员在烧煮操作须用小碗，禁止用勺直接尝试，更不能用手直接抓食。</p> <p>11、坚持做好室内、外环境卫生，配备与生产经营相适应的设备和设施，及时处理垃圾和废弃物，采取消除四害的有力措施，防止传染病的发生。</p> <p>12、投标人现场工作人员必须身心健康、综合素质较好年满 20 周岁以上 55 周岁以下，投标人从业人员必须持证上岗，按规定进行健康检查，取得有效健康证明和食品安全知识培训合格证后方可上岗； 加强对从业人员食品安全知识培训，建立并执行从业人员健康管理制度； 从业人员要保持个人卫生，生产销售食品时，要将手洗净，穿戴清洁的工作服，实行文明用语，微笑服务、挂牌服务。</p> <p>13、投标人承诺按食品卫生法要求对每份菜肴进行 72 小时留样(不少于 205g)，对所进的蔬菜进行农残检测，做好紫外线灯消毒记录。</p> <p>14、做好消毒工作。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、保洁、消毒。</p>			
--	---	--	--	--



		<p>15、投标人不得以任何名义及方式降低餐饮服务质量或提高价格。如物价普遍并持续上涨，需根据成本变动浮动需酌情涨价的，应与采购人进行协商，经采购人书面批准同意公示后方可调价。</p> <p>16、投标人每月请相关专业人员对饭堂员工进行语言及行为等规范服务的培训。每季度定期与采购人联合进行满意度调查，确保出品质量和服务质量的落实和改善。</p> <p>17、食堂的环境卫生、设备设施状况、生产管理过程必须符合国家《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规及规范要求。</p> <p>八、人员配备及要求</p> <p>▲八、人员配备及要求</p> <p>1、我公司配备有公司授权并有权限全面管理食堂的职业经理(或负责人)专职管理食堂（具有5年以上(含)餐饮管理工作经历），配备1名专职食品安全管理员在食堂进行现场全程管理。</p> <p>2、各岗位必须有主管责任人以及根据各岗位需要合理配备相关从业人员(厨师、点心师、服务员、清洁工、厨工、蒸煮工、质检员、仓储员、精加工、粗加工、切配工等)，所有聘用的员工要持有相关证件(居民身份证、健康证、食品安全知识培训合格证等)方能上岗，并报采购人备案。（拟投入人员团队中持有以下证书：</p> <p>（1）具有食品安全管理员证书</p> <p>（2）具有食品检验员证书</p> <p>（3）具有消防职业技能中级及以上证书）</p> <p>3、必须实行岗前检查制度（晨检制度），每天上班前，要对食堂从业人员进行身体状况检查，一</p>			
--	--	---	--	--	--



		<p>旦发现皮肤病、胃肠不适、感冒发烧、腹泻等有碍食品安全的疾病，必须立即休息，不准上岗。</p> <p>4、投标人根据经营管理的需要自行招聘、管理员工，自行承担食堂用工成本及用工风险，食堂员工与采购人不存在劳动关系，但采购人有权对食堂用工情况进行监督检查，投标人在员工招聘、薪酬发放、保险福利等方面必须符合国家相关法律法规。</p> <p>5、投标人员工及新入职员工必须定期在采购人健康体检中心体检合格后上岗。</p> <p>九、双方权利责任</p> <p>（一）采购人权利责任</p> <p>1、有权根据情况安排工作并对工作质量进行监督。</p> <p>2、投标人服务人员，如有违反采购人有关规章及安全制度，任何时候可要求投标人更换合格的人员。</p> <p>3、每月对用餐质量及服务进行一次抽样检查，如发现任何问题，投标人应按要求整改。</p> <p>4、有权利监督投标人的经营活动和所提供的服务质量、食品的数量、质量及卫生等，并提出相应的工作质量整改意见。</p> <p>5、有权要求采购人更换食堂经理或食品安全管理员。</p> <p>（二）投标人权利责任</p> <p>1、为确保服务质量、供餐的准时性，投标人须配备足够的合格的服务人员、管理人员。</p> <p>2、投标人自行解决其员工住宿、交通。</p> <p>3、投标人厨房工作的人员需经过对厨房设施、</p>			
--	--	---	--	--	--



	<p>设备安全学习、安全交底后，方能进行工作。提供餐厅所有服务人员的健康证明及体验证明，给采购人备案后，方能进行工作。</p> <p>4、投标人的人员必须遵守采购人随时颁布的一切规章制度及安全工作准则，遵守有关中国的法律和规定。</p> <p>5、投标人必须积极配合采购人临时交办的工作事项。</p> <p>6、投标人人员不得做出任何可能对采购人威望、声誉或工作等产生不利影响的行为。</p> <p>7、投标人工作人员的各种薪资、保险等由投标人按相关标准自行负责，采购人不承担任何费用和处理任何事务。</p> <p>8、投标人应负责配置食堂员工服装、工帽、口罩；负责配置厨师、厨工、保洁人员、送餐人员、糕点师及管理人员等。</p> <p>9、食堂的环境卫生、设备设施状况、生产管理过程必须符合国家《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规及规范要求。</p> <p>10、投标人必须做好安全、防盗、消防防火和食品安全卫生等工作，承担经营期间全部的安全、卫生、质量、效益等风险责任。</p> <p>11、食堂营业所产生的水电费、燃气费等消耗费用由投标人承担。</p> <p>12、投标人提供在经营活动中规范的、可供采购人核查的财务帐册，并向采购人按月递送报表，按月结算。投标人不提供月报表活财务账册的、违反月结制度的，采购人有权拒绝付款。投标人应指定一名财务人员负责医院订餐系统管理和食堂财</p>			
--	--	--	--	--



	<p>务管理工作。按时向医院报送日报表、月度报表、季度报表、年度报表。</p> <p>13、因投标人违规使用场地和设备，或因管理、使用不善而造成房屋及附属的水、电、燃气等设备或房屋损坏的维修费用，由投标人负责原样修复，费用由投标人负责。</p> <p>14、根据安全生产需要，投标人对所使用的设备进行定期的维护保养，其中对厨具设备必须每半年进行二次的检修和清理，抽排系统的风管每半年二次的疏通清洁，室内燃气系统维护等。维护保养所需费用由投标人负责。并建立维护维修台账备查。</p> <p>15、投标人应坚持文明服务，建立服务规范，改善服务方式，合理设置销售窗口和摊点，尽量缩短就餐人员排队时间，努力为职工提供热情、方便、快捷的服务。就餐环境要整洁、秩序要好。</p> <p>16、投标人在合同期间，须按照采购人的相关要求，根据营养师的营养搭配为病人提供治疗饮食，开展配餐送餐的各项业务。</p> <p>17、采购人对投标人的质量投诉，投标人都要认真对待，采取有力措施限期解决。</p> <p>18、严格遵守供餐时间：原则上早餐 6：00-9：00，中餐 11：00-13：00，晚餐 17：00-20：00。采购人可根据工作需要，向投标人提出变更就餐时间。如个别人员因工延误进餐时间，投标人有义务保持饭菜的热度以方便延后用餐员工的就餐。医院由于员工工作特殊，投标人必须保证全年无间断提供就餐（含国家法定节假日）。</p> <p>19、投标人须引进高质量的厨师，进一步加强</p>			
--	---	--	--	--



	<p>菜品质量及品种供应；职工午餐除了米饭再增加米粉和面条供应，加强饭堂熟食品外卖的制作和销售，尽量满足职工、病友的不同层次口味的需求。</p> <p>20、投标人应对所使用的场地的卫生安全负责及符合安全生产要求；员工人身安全问题由投标人负责。加工、销售场所应配置足够的灭蝇灯具、消毒灯具，所有排污管道要连接地下暗渠排放，每周对排污管道、隔油、隔渣池的油污、杂物进行清理，费用由投标人负责。</p> <p>21、投标人对原材料采购、食品生产加工安全实行双保险制度，双人核查登记备案负责制度，最大限度的保证原材料、食品及厨房工作场所的安全性。</p> <p>22、投标人在现有场地条件下，应对饭菜销售区域进行更加合理的规划管理，提高销售速度，减少排队时间。</p> <p>23、大力提倡的绿色健康的药膳饮食，投标人应全力配合医院的相关安排和部署，科学完善药膳菜谱。</p> <p>十、其他要求</p> <p>1、中标供应商方不得转包，不得合伙经营。</p> <p>2、投标人采购的食材必须满足采购人的扶贫任务，具体任务指标按最新标准执行，不得无故拒绝采购人下发的扶贫任务。</p> <p>3、消费方式：采购人职工凭投标人所提供的IC卡或者相关票券、用餐软件等支付，医院患者、外来人员用餐不受限制。</p> <p>4、品种要求：投标人要定期变换菜式，每周周五前提供下周菜谱给采购人审核，审核同意后方</p>			
--	--	--	--	--



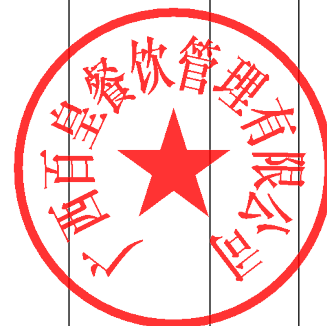
	<p>可张贴公布和执行，另应注意伙食的质量、保证采购人员工每餐的食量，每天应有肉类、鱼、蛋等，保证菜式多样、新鲜，免费供应例汤。病人特殊膳食餐根据营养科专业医师提供饮食方案由投标人制作配送。所有菜式和菜单采购人有权审查修订。</p> <p>5、原则由投标人自负盈亏，利润不得高于相关行业标准，不得随意提价，最大让利于采购人职工及病患者，向采购人职工及病患者提供价格低廉及口感佳的菜品。</p> <p>6、本院是国际性医院，在对外交流活动中，需要接触各种信仰人员与病患者（比如伊斯兰教、佛教）。投标人应充分考虑以上情况，配备相应人员，制定合理菜谱，完成特殊饮食产品的制作与配送。尊重各种风俗、信仰、习惯，做到文明、热情、周到、温馨的配餐服务。</p> <p>其他说明</p> <p>一、进口产品说明（根据项目实际情况选择）</p> <p><input type="checkbox"/> 本表的第 项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），同时我公司必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 本分标服务所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。</p> <p>二、本项目为服务采购，无核心产品要求。</p>			
--	---	--	--	--



(二) 一般类套餐报价:					
8	套餐 4 (三荤一素+二两米饭)	一、青秀分院 (含青秀养老服务中心) (一) 基本情况 1、青秀分院食堂占地面积 160 m ² , 其中操作间 80 m ² 、职工餐厅 80 m ² 。 2、青秀分院现有职工约 240 人, 每日住院病人及家属约 150 人。 3、青秀养老服务中心职工约 5 人, 每日住院病人及家属约 143 人。 ▲ (二) 服务范围 1、青秀分院食堂位于青秀区仙葫大道东 139 号, 由我公司安排专业人员进驻食堂厨房现场烹饪, 向院区内医院职工、养老人员 (长者)、患者及其陪人等提供堂食供餐服务或配送至病区。 2、本次供餐服务服务范围: 青秀分院职工、养老人员 (长者)、体检人员、患者及其陪人等, 需保证医院职工、患者以及养老院人员等日常的就餐。 3、经营范围: 负责供应早、午、晚餐, 营养餐、流质餐。为广大病患和医院职工提供卫生、健康、味美、价廉的每日三餐服务及特色餐、夜宵、特殊情况送餐; 提供免费例汤; 同时包括预包装食品 (含冷藏冷陈食品) 销售, 热食食品制售以及包装饮用水、瓶装饮用水、固定包装饮料等预包装食品的 sales, 不得经营药品、医疗器械、康复器材、烟、酒等。未经采购人批准, 不得擅自超越经营范围。我公司应依法经营, 所有经营物品必须符合国家质量安全标准。 (三) 设备设施投入情况 1、采购人提供食堂的主体框架及主体地面找	16.50 元 / 份	15.50	\
9	套餐 5 (三荤两素+二两米饭)		19.00 元 / 份	16.50	\



	<p>平、外墙装修及窗户安装、负责水电气配套到厨房内；食堂内部的厨房设备、配套设备、餐厅的装修、消防配套设备等由我公司负责。所有室内装修、厨具设备、烟管安装、餐具配备、消防设施等所产生的一切费用由我公司承担。如需进行改造装修，由我公司提供改造装修方案，并经采购人同意该方案后方可进行装修，并且装修期间接受我院全程监管，包括装饰材料，厨具设备审核。所有装修及设备安装必须在四个月以内完成。</p> <p>2、食堂设备购置升级及房屋装修、使用。</p> <p>①、如有升级改造要求，我公司按采购人的质量要求，对食堂设备进行升级配套改造：包括食堂内部的厨房设备、炊具、厨具、器皿、餐车、低值易耗品及餐厅就餐的座椅用品等所有采购人未配套的全新配套设备，费用均由我公司负责。</p> <p>②、我公司不得随意变更房屋的使用功能及布局。</p> <p>③、我公司如需变更房屋的使用功能及布局或装修，或设置对房屋结构有影响的设备，需先征得采购人管理部门的书面同意，投资费用由我公司自理。</p> <p>④、订餐系统由我公司免费提供给采购人使用。</p> <p>⑤、如采购人因发展需求，拆除现有食堂房屋，无固定烹饪场所，我公司必须拟定配餐送餐方案，保证职工及病患者餐饮需求。</p> <p>3、服务期满后，原采购人购买配置的设备须完好归还。</p> <p>（四）青秀养老服务中心供餐要求</p>			
--	--	--	--	--



		<p>在以上内容基础上增加以下服务内容：</p> <p>1、青秀养老院入住的长者提供特殊膳食服务，并配送至院区中心楼层。服务要求：长者特殊膳食单独烹饪；口味清淡，以软、烂、细为主，易于咀嚼和吞咽，早、午、晚三餐及下午甜点或水果的品种需做到各式各样，改善长者饮食；收集订餐信息，严格按照营养餐的要求烹制、调配营养餐，配送到餐厅及床边。</p> <p>2、应按照采购人的要求每日按时提供长者营养餐（包括但不限于普通饮食、半流质量饮食、流质饮食、慢性病患者特殊饮食），满足长者营养均衡、足量、优质一日三餐（流质饮食一日五餐）的主、副食及相关服务，并且满足以下服务要求：</p> <p>①、食材新鲜度</p> <p>②、蔬菜：色泽鲜艳，无黄叶、烂叶，质地脆嫩，农药残留符合国家标准。</p> <p>③、肉类：肉质鲜嫩，有光泽，无异味，经检验检疫合格。</p> <p>④、鱼类：鲜活或冷冻状态良好，无异味，眼睛明亮，鳞片完整。</p> <p>⑤、蛋类：外壳完整，无裂纹，蛋液清澈，无异味。</p> <p>⑥、豆制品：质地细腻，无异味，保质期内。</p> <p>⑦ 甜点食材及水果：新鲜，无腐烂变质。在保质期内，合食安标准。</p> <p>3、营养均衡</p> <p>①、每餐的食物及下午甜点或水果应包含谷类、蔬菜、肉类、豆类、蛋类等多种食物（每天食物品种 16 种，每周 26 种）。</p> <p>②、根据《中国居民膳食指南（2022）》平衡</p>			
--	--	---	--	--	--



	<p>膳食，每日为每位长者提供：</p> <p>③、谷薯类食物，谷类 220 克，其中全谷物和杂豆类 60 克；薯类 60 克，蔬菜 310 克。。</p> <p>④、鱼、禽、肉、蛋等动物性食物，动物性食物 130 克，其中每周 2 次水产品，每天一个鸡蛋。以满足长者的营养需求。</p> <p>⑤、控制油、盐、糖的摄入量，避免高油、高盐、高糖饮食。</p> <p>⑥、根据长者的身体状况和特殊需求，提供个性化的营养配餐。</p> <p>4、送餐服务效率</p> <p>①、准时开餐（正常供餐时间：早餐 7：00，中餐 11：00，下午甜点：15:00，晚餐 17：00。养老院可根据工作需要，向我公司提出变更就餐时间。无特殊情况，我公司必须保证全年无间断提供就餐（含国家法定节假日）</p> <p>②、严格按照规定时间送餐，特殊情况下可提前 10 分钟送达餐厅，按时分餐和开餐。如因特殊情况需调整开餐时间，应提前 35 分钟通知长者及相关工作人员。</p> <p>5、送餐准确性</p> <p>①、服务人员应确保送餐地址准确无误，避免送错餐食。在送餐过程中，应妥善保管食品，确保食品的温度和质量不受影响。</p> <p>②、送餐时，服务人员应核对长者的身份信息，确保将餐食送到正确的长者手中。</p> <p>6、特殊需求响应效率</p> <p>①、加急需求，对于长者的加急送餐、特殊饮食要求等特殊需求，应在接到需求后 25 分钟内响</p>			
--	---	--	--	--



	<p>应并处理。</p> <p>②、相关工作人员应及时与长者沟通，了解需求的具体情况，并制定相应的解决方案。</p> <p>7、投诉处理</p> <p>①、对于长者的投诉和建议，应在接到投诉后8分钟内做出回应，并在25分钟内解决问题。</p> <p>②、建立投诉处理台账，记录投诉内容、处理结果和长者的满意度，以便不断改进服务质量。我公司每个月组织对养老院长者回访一次，回访对象包括但不限于管理人员、护士、护理员、长者、长者家属。回访反馈的意见必须及时跟进或整改。</p> <p>▲（五）相关费用</p> <p>1、运营期间我公司向采购人支付管理费，青秀分院食堂管理服务按5000元/月标准收取，用于膳食营养业务培训和指导、安全生产技能培训等必要的支出。我公司向采购人支付管理服务费，支付方式为每年初一次性支付当年管理服务费，即合同签订后30日内我公司一次性向采购人支付当年管理服务费陆万元整（¥60000.00）。如经营未满一年，则按实际月份总数支付费用。未在规定时间内一次性支付费用，将构成逾期付款，构成逾期付款的，投标人逾期将按“每年管理服务费总额的2%/月”支付逾期款。</p> <p>2、运营期间以下费用由我公司支付，并由我公司承担延期付款的违约责任：水费、电费、燃气（或燃油）费、保洁费、维修费、人工、社保、福利等。</p> <p>3、运营期间，如发生政府有关部门征收本合同未列出项目，但与使用该房屋、设备相关的费用，</p>			
--	--	--	--	--



	<p>或与食堂的经营有关的，由我公司按有关规定标准缴纳。</p> <p>4、餐饮服务许可证的办证费、年审费、评级费及食堂员工健康证的办证费，培训费等由我公司支付。</p> <p>5、涉及食堂的其他未明确的费用由我公司负责。</p> <p>6、我公司负责为所有食堂工作人员购买包含工伤险种的社保。（所有食堂工作人员发生工伤、劳动纠纷由投标人负责，我公司应对工作人员进行安全培训）。</p> <p>▲（六）基本菜品设置及上控价</p> <p>设定每日提供特定套餐的最低价格，满足病患者及职工的最低需求，其余菜品则由我公司按照供应需求自负盈亏烹饪菜品，价格优惠合理，不得随意提价，最大让利于职工及病患者，向职工及病患者提供价格低廉及口感佳的菜品，详情如下：</p> <table><tr><th>序号</th><th>基本套餐</th><th>上控价</th></tr><tr><td>1</td><td>●套餐 1（一荤一素+二两米饭）</td><td>6.5 元/份</td></tr><tr><td>2</td><td>●套餐 2（两荤一素+二两米饭）</td><td>12.5 元/份</td></tr><tr><td>3</td><td>●套餐 3（两荤两素+二两米饭）</td><td>14.8 元/份</td></tr><tr><td>4</td><td>套餐 4（三荤一素+二两米饭）</td><td>16.5 元/份</td></tr><tr><td>5</td><td>套餐 5（三荤两素+二两米饭）</td><td>19 元/份</td></tr><tr><td>6</td><td>●体检人员早餐 1 （二两肉米粉+鸡蛋）</td><td>6 元/份</td></tr><tr><td>7</td><td>●体检人员早餐 2 （1 个包子+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶）</td><td>6 元/份</td></tr><tr><td>8</td><td>●体检人员早餐 3 （蛋糕 1 块+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶）</td><td>6 元/份</td></tr></table>	序号	基本套餐	上控价	1	●套餐 1（一荤一素+二两米饭）	6.5 元/份	2	●套餐 2（两荤一素+二两米饭）	12.5 元/份	3	●套餐 3（两荤两素+二两米饭）	14.8 元/份	4	套餐 4（三荤一素+二两米饭）	16.5 元/份	5	套餐 5（三荤两素+二两米饭）	19 元/份	6	●体检人员早餐 1 （二两肉米粉+鸡蛋）	6 元/份	7	●体检人员早餐 2 （1 个包子+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶）	6 元/份	8	●体检人员早餐 3 （蛋糕 1 块+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶）	6 元/份			
序号	基本套餐	上控价																													
1	●套餐 1（一荤一素+二两米饭）	6.5 元/份																													
2	●套餐 2（两荤一素+二两米饭）	12.5 元/份																													
3	●套餐 3（两荤两素+二两米饭）	14.8 元/份																													
4	套餐 4（三荤一素+二两米饭）	16.5 元/份																													
5	套餐 5（三荤两素+二两米饭）	19 元/份																													
6	●体检人员早餐 1 （二两肉米粉+鸡蛋）	6 元/份																													
7	●体检人员早餐 2 （1 个包子+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶）	6 元/份																													
8	●体检人员早餐 3 （蛋糕 1 块+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶）	6 元/份																													



		9	●体检人员早餐 4 (燕麦粥+1 个鸡蛋+小菜)	6 元/份			
<div>说明: 1. 以上套餐 1 至套餐 5 均包含二两米饭, 且包含的每份菜品重量不低于 150g, 例如套餐 1 (一荤一素+二两米饭) 为 150g 荤+150g 素+100g 米饭。 2. 其余菜品则由中标供应商按照供应需求自行烹饪菜品, 价格优惠合理, 每日供应菜品必须包含各种肉类、时蔬、例汤等。 3. 青秀分院可收取一定的一次性餐盒费用, 但不能收取打包费。 4. 投标人每日必须提供以上列出的所有基本套餐, 且保证每类基本套餐最低菜单价格不能超过中标价格。 5. 体检中心早餐需要免费提供饮品 (如豆浆、柠檬水)。 6. 标记有●号项为常用类、未标注的为一般类。</div>							
<div>二、埌东医院 (含各卫生服务中心及体检中心)</div> <div>(一) 基本情况</div> <div>1、埌东分院现有职工约 450 人, 每日住院病人及家属约 180 人。</div> <div>2、各体检中心及各社区卫生服务中心有职工约 216 人, 无住院。</div> <div>▲ (二) 服务范围</div> <div>1、本次供餐服务范围: 满足埌东医院、南湖社区卫生服务中心、枫林社区卫生服务中心、安阳社区卫生服务中心、金浦路健康体检中心、民主路健康体检中心的工作人员、患者及其陪人等用餐需求。需保证医院职工、患者, 其中金浦路健康体检中心、民主路健康体检中心还包含体检人员等日常供餐服务。由我公司自行安排烹饪场所, 制餐后集中统一配送。</div> <div>2、经营范围: 负责供应早、午、晚餐, 营养餐、流质餐。为广大病患和医院职工提供卫生、健</div>							



	<p>康、味美、价廉的每日三餐服务及特色餐、夜宵、特殊情况送餐，提供免费例汤；不得经营药品、医疗器械、康复器材、烟、酒、等。未经采购人批准，不得擅自超越经营范围。我公司应依法经营，所有经营物品必须符合国家质量安全标准。</p> <p>（三）设备设施投入情况</p> <p>1、我公司需在垵东医院附近租赁食品加工场所（符合食品安全要求，并办理食品经营许可证），厨具设施由我公司根据供餐需求自行配置，以保证供应餐食品质和质量。</p> <p>2、订餐系统由我公司免费提供给采购人使用。</p> <p>3、无固定烹饪场所，我公司必须拟定配餐送餐方案，保证职工及病患者餐饮需求。</p> <p>▲（四）相关费用</p> <p>1、无管理服务费。</p> <p>2、食堂供餐服务期间以下费用由我公司支付，并由我公司承担延期付款的违约责任：水费、电费、燃气（或燃油）费、保洁费、维修费、人工、社保、福利。</p> <p>3、服务期间，如发生政府有关部门征收本合同未列出项目，但与使用该房屋、设备相关的费用，或与食堂的经营有关的，由我公司按有关规定标准缴纳。</p> <p>4、餐饮服务许可证的办证费、年审费、评级费及食堂员工健康证的办证费，培训费等由我公司支付。</p> <p>5、涉及食堂供餐服务的其他未明确的费用由投标人负责。</p> <p>6、我公司负责为所有食堂工作人员购买包含</p>			
--	---	--	--	--



工伤保险的社保。（所有食堂工作人员发生工伤、劳动纠纷由我公司负责，我公司应对工作人员进行安全培训）。

▲（五）基本菜品设置及上控价

设定每日提供特定套餐的最低价格，满足病患者及职工的最低需求，其余菜品则由我公司按照供应需求自负盈亏烹饪菜品，价格优惠合理，不得随意提价，最大让利于职工及病患者，向职工及病患者提供价格低廉及口感佳的菜品，详情如下：

序号	基本套餐	上控价
1	●套餐 1（一荤一素+二两米饭）	6.5 元/份
2	●套餐 2（两荤一素+二两米饭）	12.5 元/份
3	●套餐 3（两荤两素+二两米饭）	14.8 元/份
4	套餐 4（三荤一素+二两米饭）	16.5 元/份
5	套餐 5（三荤两素+二两米饭）	19 元/份
6	●体检人员早餐 1 （二两肉米粉+鸡蛋）	6 元/份
7	●体检人员早餐 2 （1 个包子+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶）	6 元/份
8	●体检人员早餐 3 （蛋糕 1 块+1 个鸡蛋+1 瓶常温奶）	6 元/份
9	●体检人员早餐 4 （燕麦粥+1 个鸡蛋+小菜）	6 元/份

说明：

1. 以上套餐 1 至套餐 5 均包含二两米饭，且包含的每份菜品重量不低于 150g，例如套餐 1（一荤一素+二两米饭）为 150g 荤+150g 素+100g 米饭。
2. 其余菜品则由中标供应商按照供应需求自行烹饪菜品，价格优惠合理，每日供应菜品必须包含各种肉类、时蔬、例汤等。
3. 配送至埌东医院、各社区卫生服务中心及体检中心的，不能收取一次性餐盒费用和打包费且不能变相将一次性餐盒费用和打包费计入菜品价格；青秀分院可收取一定的一次性餐盒费用，但不能收取打包费。
4. 投标人每日必须提供以上列出的所有基本套餐，且保证每类基本套餐最低菜单价格不能超过中标价格。



		<p>5. 体检中心早餐需要免费提供饮品（如豆浆、柠檬水）。</p> <p>6. 标记有●号项为常用类、未标注的为一般类。</p>			
		<p>▲商务条款</p> <p>一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。</p> <p>二、合同履行期限：自合同签订之日起 1 年。</p> <p>根据《财政部关于推进和完善服务项目政府有关问题的通知》（财库〔2014〕37 号）及《政府购买服务管理办法》（财政部令第 102 号）等规定，在年度预算保障的前提下，对于购买内容（采购需求）相对固定、连续（延续）性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目，可以通过一年一续签方式签订合同，期限总长不得超过三年。</p> <p>三、服务地点：青秀分院（含青秀养老服务中心）、埌东医院、南湖社区卫生服务中心、枫林社区卫生服务中心、安阳社区卫生服务中心、金浦路健康体检中心、民主路健康体检中心。</p> <p>四、监管要求：</p> <p>1、凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁使用“三无”食物、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食物。</p> <p>2、采购人有权监督投标人的经营活动和所提供的服务质量、食物的数量、质量及卫生等，并</p>			



	<p>提出相应的工作质量整改意见。</p> <p>3、投标人提供的产品或服务未达到招标文件规定要求，且对采购人造成损失的，由投标人承担一切责任，并赔偿所造成的损失。</p> <p>五、违约责任：</p> <p>（一）由采购人及投标人共同组织服务对象（包含医院职工、患者、患者家属等所有用餐人员）对投标人进行服务满意度评价，进行量化评分，评分每季度进行一次，总分为 100 分制（基本满意即合格分为 70 分），得分 80 分(不含 80 分)以下的，每下降 1 分扣 100 元，即为 79 分扣 100 元、78 分扣 200 元、77 分扣 300 元等以此类推。同时医院书面通知投标人限期整改，投标人须有文字回复报备整改措施与落实情况。连续 2 次评价得分 80 分(不含 80 分)以下的，给予 2 个月限期整改，2 个月限期整改时间到后再进行补充服务满意度评价，如得分仍为的 80 分(不含 80 分)以下的，医院有权终止合同余下期限。量化评分标准由医院与投标人依据行业相关标准另行确定。</p> <p>（二）合同期内，投标人在经营过程中出现下列情况之一者，属投标人违约，采购人有权取消其经营资格，责令限期退出，并视后果进行处罚，处罚金额不足以部分以投标人投资的设备折价或投标人所有财产优先受偿，直至追究法律责任。因投标人的原因造成卫生安全质量事故等事件而导致采购人向第三者承担经济责任的，投标人除向采购人承担违约责任外，还应承担由此给采购人造成的一切经济损失。</p> <p>1、发生食物中毒，或消防、盗抢等安全生产</p>			
--	---	--	--	--



	<p>责任事故，造成严重后果的；</p> <p>2、因食品价格、质量、卫生和服务等引发病人及家属的群体事件，影响恶劣的；</p> <p>3、因投标人责任，导致所运营的饭堂未在规定的期限内取得饮食行业经营资格的；</p> <p>4、在经营过程中，出现掺杂作假、销售无证食品、未按照经营范围经营等违规行为，经采购人规劝，限期整改依然无效且情节严重的；</p> <p>5、在经营过程中存在转包、分包经营或挂靠经营行为的；</p> <p>6、在经营过程中，因投标人过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律导致严重后果的行为的；</p> <p>7、经营期内，由于投标人经营不善，连续 2 次评价得分 80 分(不含 80 分)以下，限期整改以后仍不达标的；</p> <p>8、经营期内，未得采购人同意投标人擅自变更食堂负责人的；</p> <p>9、经营期内，因投标人管理不善，造成重大社会舆情的，对采购人产生不良影响的；</p> <p>10、经营期内，除不可抗拒事件因素外，投标人不能及时供应膳食的。</p> <p>（三）合同期内，因不可抗拒因素（自然灾害、战争等）造成投标人一方提前终止合同，双方均不构成违约。投标人使用采购人的设备，按清单完好向采购人缴清。投标人自投资金建设或购置的设备，按照本规范其他约定款项处理。</p> <p>（四）合同期内，因采购人的上级部门或国家政策调整等原因，需要提前终止合同，投标人应完</p>			
--	--	--	--	--



	<p>成应缴费用。为减少双方的损失及保障医院职工和病人及家属伙食的正常供应，采购人可以先行接手经营，双方终止合同。</p> <p>（五）合同期内，投标人提出提前终止合同，属投标人违约。投标人应以书面形式报告采购人，采购人应在 15 个工作日内回复投标人并共同封存经营场所及所有设备。</p> <p>（六）其他违约条款</p> <table><tr><th>序号</th><th>考核项目</th><th>考核金额 (次/元)</th></tr><tr><td>1</td><td>工作人员未统一着装，戴口罩、手套，按规定操作</td><td>200</td></tr><tr><td>2</td><td>米饭、面点、菜品等售卖食品发现变质、变味</td><td>1000</td></tr><tr><td>3</td><td>健康证未集中张贴在公示栏</td><td>50</td></tr><tr><td>4</td><td>卖台摆放私人物品或工作人员在窗口内进食</td><td>50</td></tr><tr><td>5</td><td>服务区域内物料摆放不整齐或卫生状况差</td><td>200</td></tr><tr><td>6</td><td>所有商品未明码标价</td><td>200</td></tr><tr><td>7</td><td>未遵守双方协商统一规定的饭菜价格。</td><td>500</td></tr></table>	序号	考核项目	考核金额 (次/元)	1	工作人员未统一着装，戴口罩、手套，按规定操作	200	2	米饭、面点、菜品等售卖食品发现变质、变味	1000	3	健康证未集中张贴在公示栏	50	4	卖台摆放私人物品或工作人员在窗口内进食	50	5	服务区域内物料摆放不整齐或卫生状况差	200	6	所有商品未明码标价	200	7	未遵守双方协商统一规定的饭菜价格。	500			
序号	考核项目	考核金额 (次/元)																										
1	工作人员未统一着装，戴口罩、手套，按规定操作	200																										
2	米饭、面点、菜品等售卖食品发现变质、变味	1000																										
3	健康证未集中张贴在公示栏	50																										
4	卖台摆放私人物品或工作人员在窗口内进食	50																										
5	服务区域内物料摆放不整齐或卫生状况差	200																										
6	所有商品未明码标价	200																										
7	未遵守双方协商统一规定的饭菜价格。	500																										



	8	地面存在油渍	50			
	9	出现较多蜘蛛网、苍蝇、蚊子、飞虫等	200			
	10	餐盘清洁不干净或未按规定消毒	500			
	11	收餐不及时,存在面积堆积	100			
	12	未按食品安全管理要求开展食材验收工作或未留存采购单据等溯源材料	500			
	13	食材验收时,未查验食材供应商提供各类关键文件,如肉类需出具动物检验检疫合格证及食品原材料溯源证明;牛奶、面点类等加工食品需有符合食品安全标准的检验报告	500			
	14	发现采购使用变质、过期食材或原材料的	1000			
	15	肉类、蔬菜、水果未分开粗加工或	200			



			未清洗干净				
		16	切配后的食材未放置在清洁、卫生的专用容器内,未做好防护,受到污染的	100			
		17	未按照类别进行分类存放(使用不同的容器,生熟分开)	500			
		18	未按照相应储存条件储存食品,如温度、湿度、分区不符合要求	500			
		19	库存食材的摆放混乱,出现过期产品、三无产品的	500			
		20	违规使用食品添加剂	1000			
		21	规定就餐时间内(每日12:00-12:30),堂食饭菜断供或可选菜品少于20个的;每日12:30-13:00,堂食饭菜断供或可选菜品少于5个的	300			



		22	未按时更新菜单。 每周至少更新 2 次。一般为周一至周三第一套菜谱，周四至周日为第二套菜谱	100			
		23	所有销售的菜品未按要求留样保存	200			
		24	通风系统和空气流通不顺畅，异味积聚严重；排油烟设备无法正常运行	100			
		25	未安装有效的防虫防鼠设施，如纱窗、门帘、挡鼠板等；食品储存区域有老鼠、蟑螂等害虫活动的迹象	300			
		26	垃圾未及时清理，厨房垃圾桶未放置桶盖，不送到指定地点，乱倒垃圾。	100			
		27	食堂工作人员未持有有效的健康证明	1000			
		28	无晨检记录	100			



		29	闲杂人员进入操作间。	100			
		30	剩饭剩菜隔顿使用。	200			
		31	冰柜未定期清理、生熟未分开。	200			
		32	超经营范围的。	500			
		33	食堂工作人员被投诉服务态度不好且经调查属实的	100			
		34	经总务科对“菜品种类”满意度调查后,该项目满意度调查结果低于 80 分（按满分 100 分折算统计）的	100			
		35	针对医德医风管理办公室、投诉管理办公室提出关于食堂供餐投诉的其他问题,每出现一个问题	800			
		36	未定期进行除虫、灭鼠等卫生消杀工作或无记录的	100			
		37	未按规定对排污管道、隔油、隔油渣池的油污、杂物	200			



			进行清理。						
		38	投诉饭菜存在卫生问题且经核查为真实投诉。	100					
		39	所提交的账目经医院审核存在错误、差异的。	100					
		40	食材来源必须是合法合规的供应商,发现一次无资质供应商	1000					
		41	食堂工作人员在操作间和售饭窗口抽烟	50					
		42	售货价格利润超过 30%。	500					
		<p>六、结算方式及报价要求：</p> <p>（一）青秀分院（含青秀养老服务中心）</p> <p>1、费用标准及结算方式：投标人先行垫付伙食费用，次月初按照对账单跟采购人结算，采购人职工以 15 元/人/日进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行），实际结算以每月实际产生用餐费用为准，即每月结算金额为：当月采购人职工实际产生的用餐费用；体检人员按 6 元/人/次进行结算（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行），结算金额为当月实际体检人员人数×6 元；长者特殊膳食费用，采购人以 1000 元 / 人 / 月进行长者用餐补助</p>							



	<p>(其中 900 元/月/人用于基数伙食费, 100 元 / 月 / 人用于下午甜点、水果等供应 。如采购人用餐补助标准发生变更, 按实际变更标准执行)) , 实际结算以每月实际用餐费用为准。投标人于每月初提交上月的实际用餐明细单机发票至采购人, 采购人在 60 日内支付上月的费用。水电费等按实际使用量由投标人缴纳, 缴纳标准按使用期间院方收费标准执行, 各项税费由投标人按国家规定自行缴纳。</p> <p>2、本项目采用固定价格采购, 采购人职工以 15 元/人/日进行用餐补助 (如采购人用餐补助标准发生变更, 按实际变更标准执行); 体检人员按 6 元/人/次进行用餐补助 (如采购人用餐补助标准发生变更, 按实际变更标准执行; 采购人以 1000 元 / 人 / 月进行长者用餐补助 (其中 900 元/月/人元用于基数伙食费, 100 元 / 月 / 人用于下午甜点、水果等供应 。如采购人用餐补助标准发生变更, 按实际变更标准执行))。实际结算以每月实际产生的用餐费用为准, 以上费用采购人不承诺支付金额, 由投标人承担自负盈亏。非医院职工用餐不受限制, 由投标人自行向消费者收取。</p> <p>(二) 埭东医院、南湖社区卫生服务中心、枫林社区卫生服务中心、安阳社区卫生服务中心、金浦路健康体检中心、民主路健康体检中心</p> <p>1、费用标准及结算方式: 投标人先行垫付伙食费用, 次月初按照对账单跟采购人结算, 采购人职工以 10 元/人/日进行用餐补助 (如采购人用餐补助标准发生变更, 按实际变更标准执行), 实际结算以每月实际产生用餐费用为准, 即每月结算金额为: 当月采购人职工实际产生的用餐费用; 金浦</p>			
--	---	--	--	--



	<p>路健康体检中心、民主路健康体检中心体检人员按 6 元/人/次进行结算（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行），结算金额为当月实际体检人员人数×6 元。投标人于每月初提交上月的实际用餐明细单机发票至采购人，采购人在 60 日内支付上月的费用。水电费等按实际使用量由投标人缴纳，缴纳标准按使用期间院方收费标准执行，各项税费由投标人按国家规定自行缴纳。</p> <p>2、本项目采用固定价格采购，采购人职工以 10 元/人/日进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行）；体检人员按 6 元/人/次进行用餐补助（如采购人用餐补助标准发生变更，按实际变更标准执行。实际结算以每月实际产生的用餐费用为准，以上费用采购人不承诺支付金额，由投标人承担自负盈亏。非医院职工用餐不受限制，由投标人自行向消费者收取。</p> <p>七、日常要求</p> <p>1、文明服务、态度和谐、主动热情、礼貌待人、认真负责。做到饭菜香、味美可口，饭菜定量，平等待人。虚心接受监督。</p> <p>2、合理计划每天食品、菜品用量、严格检查食品、菜品，防止有腐烂、变质、食物、食品、菜品等与厨房相关的食品。</p> <p>3、爱护公物，食堂的一切设备、食具有登记、有账目、需要采购物品及时上报采购，不得随便搬动或挪作他用。对无故损坏各类设备、否则要照价赔偿。</p> <p>4、按照采购人要求的就餐时间（食堂营业时间：上午 7：00-13：00，下午 5：00-19:00），按</p>			
--	---	--	--	--



	<p>时开膳。每周制定 2 次食谱，早、午、晚餐品种要各式各样，提高烹调技术，改善员工饮食。</p> <p>5、收集订餐信息，严格按照营养餐的要求烹制、调配营养餐，配送到病房。</p> <p>6、做好安全工作，使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；严禁随带无关人员进入厨房；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备、燃气阀门等处于关闭停用状态。</p> <p>7、原材料的采购必须符合国家检验检疫方面的要求，食堂所有原材料必须由投标人统一定点采购配送；所采购食品原料，食品添加剂、食品及相关产品，要查验供货商的许可证和产品合格证明文件，不得采购无法提供合格证明文件的食品原料，不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂及相关食品；建立食品采购索证台账，要做到检查时能溯源；定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品。</p> <p>8、蔬菜加工做到一拣、二洗、三切手艺，洗净的蔬菜无腐烂、泥沙、杂质、昆虫等。</p> <p>9、严格按照卫生操作规程，坚持做好生进熟出，生熟严格分开，防止交叉感染，避免食品接触有毒或不洁物品；规范食品添加剂的使用，禁止使用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产食品；不制作、销售腐败变质或感官性状异常的食品；不销售隔夜食品；禁止加工销售不符合食品安全标准或者要求的</p>			
--	--	--	--	--



		<p>食品。</p> <p>10、食堂工作人员在烧煮操作须用小碗，禁止用勺直接尝试，更不能用手直接抓食。</p> <p>11、坚持做好室内、外环境卫生，配备与生产经营相适应的设备和设施，及时处理垃圾和废弃物，采取消除四害的有力措施，防止传染病的发生。</p> <p>12、投标人现场工作人员必须身心健康、综合素质较好年满 20 周岁以上 55 周岁以下，投标人从业人员必须持证上岗，按规定进行健康检查，取得有效健康证明和食品安全知识培训合格证后方可上岗； 加强对从业人员食品安全知识培训，建立并执行从业人员健康管理制度； 从业人员要保持个人卫生，生产销售食品时，要将手洗净，穿戴清洁的工作服，实行文明用语，微笑服务、挂牌服务。</p> <p>13、投标人承诺按食品卫生法要求对每份菜肴进行 72 小时留样(不少于 205g)，对所进的蔬菜进行农残检测，做好紫外线灯消毒记录。</p> <p>14、做好消毒工作。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、保洁、消毒。</p> <p>15、投标人不得以任何名义及方式降低餐饮服务质量或提高价格。如物价普遍并持续上涨，需根据成本变动浮动需酌情涨价的，应与采购人进行协商，经采购人书面批准同意公示后方可调价。</p> <p>16、投标人每月请相关专业人员对饭堂员工进行语言及行为等规范服务的培训。每季度定期与采购人联合进行满意度调查，确保出品质量和服务质量的落实和改善。</p> <p>17、食堂的环境卫生、设备设施状况、生产管理过程必须符合国家《食品安全法》、《餐饮服务食</p>			
--	--	---	--	--	--



	<p>品安全操作规范》等法律法规及规范要求。</p> <p>八、人员配备及要求</p> <p>▲八、人员配备及要求</p> <p>1、我公司配备有公司授权并有权限全面管理食堂的职业经理(或负责人)专职管理食堂（具有 5 年以上(含)餐饮管理工作经历），配备 1 名专职食品安全管理员在食堂进行现场全程管理。</p> <p>2、各岗位必须有主管责任人以及根据各岗位需要合理配备相关从业人员(厨师、点心师、服务员、清洁工、厨工、蒸煮工、质检员、仓储员、精加工、粗加工、切配工等)，所有聘用的员工要持有相关证件(居民身份证、健康证、食品安全知识培训合格证等) 方能上岗，并报采购人备案。（拟投入人员团队中持有以下证书：</p> <p>（1）具有食品安全管理员证书</p> <p>（2）具有食品检验员证书</p> <p>（3）具有消防职业技能中级及以上证书）</p> <p>3、必须实行岗前检查制度（晨检制度），每天上班前，要对食堂从业人员进行身体状况检查，一旦发现皮肤病、胃肠不适、感冒发烧、腹泻等有碍食品安全的疾病，必须立即休息，不准上岗。</p> <p>4、投标人根据经营管理的需要自行招聘、管理员工，自行承担食堂用工成本及用工风险，食堂员工与采购人不存在劳动关系，但采购人有权对食堂用工情况进行监督检查，投标人在员工招聘、薪酬发放、保险福利等方面必须符合国家相关法律法规。</p> <p>5、投标人员工及新入职员工必须定期在采购人健康体检中心体检合格后上岗。</p>			
--	---	--	--	--



		<p>九、双方权利责任</p> <p>（一）采购人权利责任</p> <p>1、有权根据情况安排工作并对工作质量进行监督。</p> <p>2、投标人服务人员，如有违反采购人有关规章及安全制度，任何时候可要求投标人更换合格的人员。</p> <p>3、每月对用餐质量及服务进行一次抽样检查，如发现任何问题，投标人应按要求整改。</p> <p>4、有权利监督投标人的经营活动和所提供的服务质量、食品的数量、质量及卫生等，并提出相应的工作质量整改意见。</p> <p>5、有权要求采购人更换食堂经理或食品安全管理员。</p> <p>（二）投标人权利责任</p> <p>1、为确保服务质量、供餐的准时性，投标人须配备足够的合格的服务人员、管理人员。</p> <p>2、投标人自行解决其员工住宿、交通。</p> <p>3、投标人厨房工作的人员需经过对厨房设施、设备安全学习、安全交底后，方能进行工作。提供餐厅所有服务人员的健康证明及体验证明，给采购人备案后，方能进行工作。</p> <p>4、投标人的人员必须遵守采购人随时颁布的一切规章制度及安全工作准则，遵守有关中国的法律和规定。</p> <p>5、投标人必须积极配合采购人临时交办的工作事项。</p> <p>6、投标人人员不得做出任何可能对采购人威望、声誉或工作等产生不利影响的行为。</p>			
--	--	---	--	--	--



	<p>7、投标人工作人员的各种薪资、保险等由投标人按相关标准自行负责，采购人不承担任何费用和处理任何事务。</p> <p>8、投标人应负责配置食堂员工服装、工帽、口罩；负责配置厨师、厨工、保洁人员、送餐人员、糕点师及管理人员等。</p> <p>9、食堂的环境卫生、设备设施状况、生产管理过程必须符合国家《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规及规范要求。</p> <p>10、投标人必须做好安全、防盗、消防防火和食品安全卫生等工作，承担经营期间全部的安全、卫生、质量、效益等风险责任。</p> <p>11、食堂营业所产生的水电费、燃气费等消耗费用由投标人承担。</p> <p>12、投标人提供在经营活动中规范的、可供采购人核查的财务帐册，并向采购人按月递送报表，按月结算。投标人不提供月报表活财务账册的、违反月结制度的，采购人有权拒绝付款。投标人应指定一名财务人员负责医院订餐系统管理和食堂财务管理工作。按时向医院报送日报表、月度报表、季度报表、年度报表。</p> <p>13、因投标人违规使用场地和设备，或因管理、使用不善而造成房屋及附属的水、电、燃气等设备或房屋损坏的维修费用，由投标人负责原样修复，费用由投标人负责。</p> <p>14、根据安全生产需要，投标人对所使用的设备进行定期的维护保养，其中对厨具设备必须每半年进行二次的检修和清理，抽排系统的风管每半年二次的疏通清洁，室内燃气系统维护等。维护保养</p>			
--	---	--	--	--



		<p>所需费用由投标人负责。并建立维护维修台账备查。</p> <p>15、投标人应坚持文明服务，建立服务规范，改善服务方式，合理设置销售窗口和摊点，尽量缩短就餐人员排队时间，努力为职工提供热情、方便、快捷的服务。就餐环境要整洁、秩序要好。</p> <p>16、投标人在合同期间，须按照采购人的相关要求，根据营养师的营养搭配为病人提供治疗饮食，开展配餐送餐的各项业务。</p> <p>17、采购人对投标人的质量投诉，投标人都要认真对待，采取有力措施限期解决。</p> <p>18、严格遵守供餐时间：原则上早餐 6：00-9：00，中餐 11：00-13：00，晚餐 17：00-20：00。采购人可根据工作需要，向投标人提出变更就餐时间。如个别人员因工延误进餐时间，投标人有义务保持饭菜的热度以方便延后用餐员工的就餐。医院由于员工工作特殊，投标人必须保证全年无间断提供就餐（含国家法定节假日）。</p> <p>19、投标人须引进高质量的厨师，进一步加强菜品质量及品种供应；职工午餐除了米饭再增加米粉和面条供应，加强饭堂熟食品外卖的制作和销售，尽量满足职工、病友的不同层次口味的需求。</p> <p>20、投标人应对所使用的场地的卫生安全负责及符合安全生产要求；员工人身安全问题由投标人负责。加工、销售场所应配置足够的灭蝇灯具、消毒灯具，所有排污管道要连接地下暗渠排放，每周对排污管道、隔油、隔渣池的油污、杂物进行清理，费用由投标人负责。</p> <p>21、投标人对原材料采购、食品生产加工安全</p>			
--	--	--	--	--	--



	<p>实行双保险制度，双人核查登记备案负责制度，最大限度的保证原材料、食品及厨房工作场所的安全性。</p> <p>22、投标人在现有场地条件下，应对饭菜销售区域进行更加合理的规划管理，提高销售速度，减少排队时间。</p> <p>23、大力提倡的绿色健康的药膳饮食，投标人应全力配合医院的相关安排和部署，科学完善药膳菜谱。</p> <p>十、其他要求</p> <p>1、中标供应商方不得转包，不得合伙经营。</p> <p>2、投标人采购的食材必须满足采购人的扶贫任务，具体任务指标按最新标准执行，不得无故拒绝采购人下发的扶贫任务。</p> <p>3、消费方式：采购人职工凭投标人所提供的IC卡或者相关票券、用餐软件等支付，医院患者、外来人员用餐不受限制。</p> <p>4、品种要求：投标人要定期变换菜式，每周周五前提供下周菜谱给采购人审核，审核同意后方可张贴公布和执行，另应注意伙食的质量、保证采购人员工每餐的食量，每天应有肉类、鱼、蛋等，保证菜式多样、新鲜，免费供应例汤。病人特殊膳食餐根据营养科专业医师提供饮食方案由投标人制作配送。所有菜式和菜单采购人有权审查修订。</p> <p>5、原则由投标人自负盈亏，利润不得高于相关行业标准，不得随意提价，最大让利于采购人职工及病患者，向采购人职工及病患者提供价格低廉及口感佳的菜品。</p> <p>6、本院是国际性医院，在对外交流活动中，需</p>			
--	---	--	--	--



	<p>要接触各种信仰人员与病患者（比如伊斯兰教、佛教）。投标人应充分考虑以上情况，配备相应人员，制定合理菜谱，完成特殊饮食产品的制作与配送。尊重各种风俗、信仰、习惯，做到文明、热情、周到、温馨的配餐服务。</p> <p>其他说明</p> <p>一、进口产品说明（根据项目实际情况选择）</p> <p><input type="checkbox"/> 本表的第 项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），同时我公司必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 本分标服务所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。</p> <p>二、本项目为服务采购，无核心产品要求。</p>			
<p>以上（一）+（二）单价合计金额(元)： <u>¥ 86.00 （大写：人民币捌拾陆元整）</u>。</p> <p>其中：</p> <p>常用类单价合计金额(元)： <u>¥ 54.00 （大写：人民币伍拾肆元整）</u></p> <p>一般类单价合计金额(元)： <u>¥ 32.00 （大写：人民币叁拾贰元整）</u></p>				
<p><u>1</u> 分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）</p>				
<p>合同履行期限：自合同签订之日起1年。根据《财政部关于推进和完善服务项目政府有关问题的通知》（财库〔2014〕37号）及《政府购买服务管理办法》（财政部令第102号）等规定，在年度预算保障的前提下，对于购买内容（采购需求）相对固定、连续（延续）性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目，可以通过一年一续签方式签订合同，期限总长不得超过三年。</p>				
<p>备注：无</p>				



注：

1、投标人需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空（备注除外），如有多分标，按分标分别提供开标一览表，必须加盖投标人有效电子公章。

2、本表内容均不能涂改。

3、以上表格要求细分项目及报价，在“具体服务内容”一栏中，填写具体服务范围、服务要求、服务标准。

4、特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

5、符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。注：投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

6、每个品种单价报价保留小数点后2位。

投标人名称(电子签章)：广西百皇餐饮管理有限公司

日期：2025年12月25日

