凤阳县中医院营养食堂外包服务项目

招 标 文 件

招标人：凤阳县中医院

二〇一九年四月

**凤阳县中医院营养食堂外包服务项目**

**招标公告**

凤阳县中医院（以下简称我院）拟对医院营养食堂外包服务项目进行院内公开招标，请符合条件的单位参加本项目投标。

**一、项目概况与招标范围**

1、项目概况：凤阳县中医院营养食堂外包服务项目，食堂建筑面积约200平方米，医院职工人数约380人，床位约300 张。

2、招标范围：凤阳县中医院食堂承包运营（食堂内的一切装修及所有厨房设备等都由中标人投资）。

3、标段划分：一个标段。

4、租赁期：三年，合同一年一签。。

5、招标方式：公开招标。

**二、投标人资格要求**

1、经工商行政部门登记成立的餐饮服务公司，具有独立的法人资格，具有有效的营业执照；

2、具有有效的餐饮服务许可证或食品经营许可证；

3、拟担任本项目的总负责人自2015年1月1日以来至少具有1个不少于500人单位职工食堂担任负责人的经验。（需提供合同，时间以合同签订时间为准，如合同不能反映项目负责人及业绩指标，须提供其他第三方证明）；

4、所有符合投标资质要求且不在凤阳县招标采购管理局网站上公示被暂停投标资格的单位均可参加；

5、本项目不接受联合体投标。

**三、投标文件组成部分**

投标文件的组成及格式详见附件。

**四、评标办法：**

1、本项目采用综合评估法；

2、在技术和商务方面对合格投标人的投标文件进行系统地评审和比较；

3、评标委员会成员评议并独立打分；

4、评标委员会综合评定出各投标人的排名顺序，并推荐有排序的中标候选人。

5、评分细则

技术、商务详细评审表

**评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 分值 | 评分摘要 | 评价标准 | 分值 |
| 1 | 24 | 资质、资信 | 有近3年财务审计报告（2分）。近3年财务状况较好（2分），一般（1分）。社会声誉良好（依据充分）（4－3分），一般（2－1分）。 | 8 |
| 企业注册资本2000万元（含）以上（4分），注册资本2000万元以下（1分）。 | 4 |
| 现场工作人员具有高级以上专业技术职称或国家人社劳动保障部门颁发的厨师、营养师、面点师等食堂经营服务相关的高级及以上职业资格证书、技能等级证书，专业资格证书（1分∕项，最高5分） | 5 |
| 本项目现场经理具有食品安全管理人员培训证书(2分)。从事食堂项目现场管理3年及以上（3分）。具有高级职业经理人证书（2分） | 7 |
| 2 | 23 | 业绩 | 有3家以上食堂在营项目，超过3家每增加1家加1分（最高5分）；食堂项目经营年数，3年及以下（2分），4年及以上（3分） | 8 |
| 有ISO14001环境管理体系（1分），具有ISO22000食品安全管理体系认证（1分），具有ISO9001质量管理体系认证（1分）。 | 3 |
| 承担食堂大伙（一次性就餐人数达800人以上或经营面积3000平米以上）经营项目的得基本分2分。此外，每增加一个餐饮服务业绩加1分，最高5分。（提供校方证明） | 5 |
| 近3年经营食堂项目获得，食品卫生A级餐饮服务单位（1分）；文明食堂（1分）；标准化食堂（1分）；政府采购优秀供应商（1分）；优秀团餐企业（1分）；省级或中国好食堂（1分）；守合同重信用企业（1分）。 | 7 |
| 3 | 33 | 经营管理 | 合理的人员岗位配置方案（餐厅经理、厨师长、厨师、面点师、保管员、安全员、卫生监督员等），评价优秀的（5分），良好的（3分），一般的（1分）。 | 5 |
| 设备设施投入及管理方案（设施设备投入、日常维护，检查保养、责任落实等），评价优秀的（6分），良好的（4分），一般的（2分）。 | 6 |
| 文化活动方案（企业文化宣传、节假日师生活动、知识竞赛、厨艺比赛等）。评价优秀的（5分），良好的（3分），一般的（1分）。 | 5 |
| 经营管理方案（经营思路、管理方法、成本核算、采购流程、饮食卫生、饭菜价格及配比、操作流程、现场环境、仓储等），评价优秀的（6分），良好的（4分），一般的（2分）。 | 6 |
| 应急保障方案（人员组成、消防、食物中毒、其它突发事件等）。评价优秀的（5分），良好的（3分），一般的（1分）。 | 5 |
| 管理制度方案（岗位责任制度、人员管理制度、食品安全制度、环境卫生制度、财务管理制度等）。评价优秀的（3分），良好的（2分），一般的（1分） | 3 |
| 能够针对本次项目的实际情况，有针对性提出明确具体的创新经营服务亮点及措施，评委酌情给分，最高3分；无创新经营服务亮点及措施不得分。 | 3 |
| 4 | 5 | 设备投入 | 设备投入方案完整、科学、合理（3-5分），一般（1-2分）。 | 5 |
| 5 | 5 | 承诺 | 服务承诺（合同履行承诺、职工满意度承诺、服务保障、检查考核承诺、经济责任和法律责任的承诺等内容）（3分）响应磋商文件要求，不转包、不分包经营承诺（1分）；年度考核不合格无条件终止合同（1分）； | 5 |
|  6 | 10 | 管理费缴纳 | 本项目需向招标人缴纳管理费为营业额的1%（低于1%为无效标，不再参与本项目评标）。在1%基础上每增加0.2%得1分，满分10分； | 10 |

**注：上表中所有合同及业主证明材料须在投标文件中提供复印件，并提供原件核查。未提供复印件或原件的均不予计分。**

**六、履约保证金**

履约保证金为固定金额人民币贰万元整，以现金缴纳或转账方式转入招标人指定账户。履约保证金在项目服务完成并在招标人对服务期内容考核后30日内一次性退还给服务方（无息）。若中标人不按要求递交履约保证金，招标人将取消其中标资格，中标人的投标保证金将不予退还，给招标人造成的损失超过投标担保数额的，还应当对超过部分予以赔偿。

**七、招标需求**

1、服务范围：

在招标人协助下负责办理卫生许可证。负责职工就餐、订餐、体检用餐、职工加班用餐、进修实习生用餐。

2、承包模式

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（含五险一金）、员工食宿费用、员工服装费用、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、须增添的厨房设备及一切不可预见的费用等，采购方不再支付其它费用。

已购置设备及室内外装饰装修由中标人自行承担。

3、食堂承包服务要求

（1）承包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；承包人在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全等方面的行政处罚不良记录。承包人最近三年内无违反法律或商业道德行为，也没有处于法律讼诉情况。

（2）承包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，必须经医院允许在不影响房屋结构的情况下进行，医院不支付任何费用。除房屋主体基建基础设施外，食堂的其他任何维修、维护费用、运行过程中用具添置由承包人自行承担。

（3）能否做好为医院患者及陪护、职工加班用餐、治疗饮食的制作、配送、进修实习生生活用餐、体检用餐、手术室职工用餐等服务方案是采购人考核供应商的关键，供应商必须在响应文件中列出如何为其服务的理念、具体做法、保障措施等，便于采购人选择。

（4）成交供应商应按规定配置一定数量的公共营养师、营养配餐师，按照医院营养师下达的治疗饮食单制作和配送治疗饮食，应以供应地方特色菜品为主。

A、服务原则：确保饮食安全，配送及时，保证供给；

B、工作要求：成交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，制度服务水平、饭菜品种、质量、价格水平、利润管理、环境卫生等方面的规章制度，并保证有效执行。

C、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，在醒目位置及时公示，具体标准以书面形式上报医院备案、审核。

D、质量保证：饭菜质量好、色香味俱佳、花色品种齐全，严禁经营腐烂变质食品。供应商证件齐全，保证就餐人员吃好、吃饱、吃得营养，职工及患者满意度在70%以上。

E、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，对承包方的经营状况、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、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）。

F、能源管理：承包方每月向招标人报送水、电、燃气计量数据，招标人在支付承包人应得营业费用时直接扣除。

4、其他要求

服务履行过程中的所有费用，包括员工工资及福利、员工食宿费用、服装、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、须增添的厨房设备及一切不可预见的费用等由承包商承担，招标人不再支付其它费用。

5、交接期限

交接期限为签订合同后15个日历日内。

6、费用结算

1）水电气费用

承包人水电气费用应每月向招标人报送计量数据，招标人在支付承包人应得营业费用时直接扣除；

2）费用结算

中标人服务期间，招标人应于次月10日前支付承包人应得营业费用。

7、考核标准

根据医院对后勤管理服务的要求与承包人的服务承诺进行考核，由医院组织考核小组，以及患者满意度调查成绩相结合。

承包人在经营的过程中发生违规经营或不履行义务时，院方有权干预，对造成损失的，承包人应承担赔偿责任。

7.1 医院食堂考核标准及考核办法

为进一步加强食堂餐饮工作的管理，使食堂工作人员更好地为病员以及病员家属、医院职工提供优质规范的服务，加强对食堂的监督检查，提高服务质量，保证饮食安全，现依据《中华人民共和国食品卫生法》、及医院规章制度制订本办法。具体办法如下：

7.2 检查考核人员的组成：食品卫生管理小组中两个以上部门人员考核时组成。

食品卫生管理小组由医院相关职能科室人员等组成。

7.3 检查范围：

伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理及病员、医务人员满意率，病员以及病员家属、医院职工投诉（投诉扣分加倍）等。每月随机检查，检查结果按食堂考核细则处罚。

7.4食堂日常管理量化考核细则见附表一。考核后应处罚价款由招标人在次月支付承包人营业所得费用中直接扣除。

7.5满意度：

食品卫生管理小组每月不定期对食堂进行满意度的调查，具体内容详见附表二。

满意度调查结果低于70%的，根据满意度情况进行200-500元/次的处罚，应处罚价款由招标人在次月支付承包人营业所得费用中直接扣除。连续三次满意度调查结果不合格的，招标人有权解除或终止承包协议。

7.6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，并由承包人完全承担相应责任。

**附件1：食堂考核细则**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食堂考核细则 | 被考核食堂 |  |
| 被考核食堂负责人 |  |
| 检查人 |  | 部门 |  | 检查日期 |  |
| 序号 | 考核项目 | 考核内容及标准 | 罚款金额 | 备注 |
| 1 | 个人卫生 | （1）无有效健康证上岗的 | 20元/次 |  |
| （2）留长指甲 | 5元/次 |  |
| （3）穿工作服上厕所 | 5元/次 |  |
| （4）售卖时未戴口罩、手套 | 5元/次 |  |
| （5）上班未穿戴工作衣帽 | 5元/次 |  |
| （6） 在食品加工场所及备餐间吸烟 | 10元/次 |  |
| 2 | 环境卫生 | （1）地面不清洁 | 10元/次 |  |
| （2）地沟不清洁 | 10元/次 |  |
| （3）内外墙壁不清洁 | 10元/次 |  |
| （4）门/窗/玻璃/餐桌凳/工作台/卖台不清洁 | 10元/处 |  |
| （5）个人用品未放在指定地点 | 10元/次 |  |
| （6）垃圾不能做到日清 | 10元/次 |  |
| （7）卫生用品及工具不放在指定地点 | 10元/次 |  |
| （8）灶台及排烟罩不清洁 | 10元/次 |  |
| （9）下水道不通、窨井外溢 | 10元/次 |  |
| 3 | 厕所卫生 | （1）小便池有尿渍 | 10元/次 |  |
| （2）保洁用品乱放 | 10元/次 |  |
| （3）面盆池不洁 | 10元/次 |  |
| （4）小便池无樟脑球 | 10元/次 |  |
| （5）纸篓倾斜不及时 | 10元/次 |  |
| （6）乱写乱画或乱写乱画不及时消除 | 10元/次 |  |
| 4 | 食品卫生 | （1）原料、调料、饮料等腐烂、变质 | 50元/次 |  |
| （2）生熟不分 | 10元/次 |  |
| （3）荤素不分 | 10元/次 |  |
| （4）米/菜清洗不洁 | 10元/次 |  |
| （5）使用“三无”产品 | 50元/次 |  |
| （6）米面食用油猪肉无检验合格证 | 50元/次 |  |
| 5 | 供应时间 | 不准时 | 10元/次 |  |
| 6 | 品种及质量 | （1）早餐少于5个品种 | 50元/次 |  |
| （2）中餐少于 10个品种 | 50元/次 |  |
| （3）晚餐少于 10个品种 | 50元/次 |  |
| （4）未保温 | 10元/次 |  |
| （5）未明码标价 | 10元/次 |  |
| （6）擅自变更价格（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） | 200元/次 |   |
| 7 | 份量 | （1）低于招标人要求 | 10元/次 |  |
| （2）未设置供就餐较秤计量装置 | 10元/次 |  |
| 8 | 消毒 | （1）餐具未能作到一洗二清三消毒 | 10元/次 |  |
| （2）无记录 | 10元/次 |  |
| 9 | 炊具卫生 | （1）有油污/灰尘 | 10元/次 |  |
| （2）摆放不整 | 10元/次 |  |
| （3）卫生监督部门检测不合格 | 500元/次 |  |
| 10 | 主副食仓库卫生 | （1）堆放不整 | 10元/次 |  |
| （2）有蜘蛛网 | 10元/次 |  |
| （3）地面不洁 | 10元/次 |  |
| （4）分类不清 | 10元/次 |  |
| （5）无标签 | 10元/次 |  |
| （6）存放杂物 | 10元/次 |  |
| 11 | 服务态度 | （1）言行举止不和谐，污言秽语 | 20元/次 |  |
| （2）与就餐人员争吵，态度恶劣 | 50元/次 |  |
| （3）与就餐人员打架 | 100元/次 |  |
| （4）不服从招标人统筹管理 | 200元/次 |  |
| （5）投诉处理不及时  | 20元/次 |  |
| （6）未设立意见簿 | 20元/次 |  |
| 12 | 冷库卫生 | （1）冷冻物品乱放 | 10元/次 |  |
| （2）生熟不分 | 10元/次 |  |
| （3）荤素不分 | 10元/次 |  |
| （4）冷库地面不洁 | 10元/次 |  |
| 13 | 食品加工  | （1）荤菜、素切在同一区域加工 | 50元/次 | 限期制定 |
| （2）荤素清洗水池不分  | 50元/次 | 限期上墙 |
| （3）食品加工机械清洗不及时  | 10元/次 |  |
| （4）菜过盐、过淡出售的  | 10元/次 |  |
|  14 | 规章制度  | （1）无采购验收保管等规章制度 | 50元/次 | 限期制定 |
| （2）规章制度未上墙 | 50元/次 | 限期上墙 |
| （3）食堂功能区未张贴标示 | 10元/次 |  |
| （4）食堂功能区未张贴卫生责任人 | 10元/次 |  |
| （5）未在就餐大厅公布当日主副原料采购价格 | 10元/次 |  |

**附件2：食堂满意度调查表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 调查内容 | 满意度 | 分值 | 调查得分 | 汇总得分 | 总得分 |
| 饭菜质量50分 | 满意 | 50－40 |  |  |  |
| 基本满意 | 39－30 |  |
| 不满意 | 29分以下 |  |
| 卫生状况30分 | 满意 | 30－25 |  |  |
| 基本满意 | 24－20 |  |
| 不满意 | 19分以下 |  |
| 服务态度10分 | 满意 | 10－8 |  |  |
| 基本满意 | 7－5 |  |
| 不满意 | 4分及以下 |  |
| 饭菜价格10分 | 满意 | 10－8 |  |  |
| 基本满意 | 7－5 |  |
| 不满意 | 4分及以下 |  |

8、服务期限：1.暂定三年（如服务期限未满、招标人二期工程建设的营养食堂投入使用时，本招标项目服务期自动终止）；2.合同一年一签（如合同期限未满、招标人二期工程建设的营养食堂投入使用时，已签订合同自动终止）。

**八、招标文件获取**

招标文件获取方式：凤阳县中医院官网（http:www.fyxzyy.com）

**九、投标文件份数及签署**

投标人准备投标文件一正三副，按第十条要求的时间及地点递交，逾期递交的文件将不予接收。

投标人须将投标文件密封后递交，否则由此造成的价格提前泄露，由投标人自行承担责任。

投标人须按本文件要求的格式签署，否则其递交的文件将按无效标处理，不再参与本次评选。

**十、递交投标文件**

递交时间：2019年4月26日15时前

递交地址：安徽省招标集团股份有限公司2楼第一开标室（合肥市包河大道236号）

递交方式：现场送达

**十一、开评标**

1、开标时间：2019年4月26日15时

2、开标地点：安徽省招标集团股份有限公司2楼第一开标室（合肥市包河大道236号）

3、开标程序：

1）查验投标人代表法人身份证明（或授权书）及身份证（法人身份证明或授权委托书装订在标书内同样有效）；

2）检查标书密封情况，并签字确认；

3）拆封投标文件，宣读投标人名称、投标报价和投标文件的其他主要内容；

4）评标委员会对投标文件进行评审；

5）宣布中标单位名称，开标会结束。

**十二、费用缴纳**

评审结束并宣布中标单位后，专家评审费用由中标人负责支付，以实际发生为准。

**十三、联系方式**

招标人：凤阳县中医院

地  址：凤阳县府城镇文昌街58号

联系人：张主任

电  话：13955066985

**投标文件格式**

 **（项目名称）**

**投 标 文 件**

**项目编号：**

投 标 人： （公章）

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：

 年 月 日

###  格式1 法定代表人身份证明和法定代表人授权委托书

(一)、法定代表人身份证明

投标人名称：

单位性质：

地址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

姓名： 性别： 年龄： 职务：

系 (投标人名称)的法定代表人。

特此证明。

 投标人： (盖单位公章)

 年 月 日

 (二)、**法定代表人授权委托书**

致： （招标人名称）

本授权书声明： （投标人名称）的 （法人代表姓名、职务）授权 （被授权人的姓名、职务）为我方就“ （项目名称） ”的投标合法代理人，以我方名义全权处理与该项目投标响应、签订合同以及合同执行有关的一切事务。

特此声明。

法定代表人签字或盖章：

代理人（被授权人）签字或盖章：

 投标人名称： （公章）

日 期：

注：需附授权代理人身份证复印件

### 格式2、投标函

**投标函**

致：（招标人名称）

1、我单位决定参加贵单位组织的“ （项目名称、项目编号） ”的招标。我方授权 (姓名和职务)代表我方 （投标单位的名称）全权处理本项目投标的有关事宜。

2、我方愿意按照招标文件规定的各项要求，向招标人提供“ （项目名称、项目编号 ”的货物与服务，拟派项目总负责人为 。

3、一旦我方中标，我方将严格履行合同规定的责任和义务，保证于合同签字生效后 日（服务期）内完成并交付招标人验收。

4、我方响应本招标文件中售后服务承诺。

5、一旦我方中标，我方将承诺将按招标文件要求提交 元履约保证金。

6、我方为本项目提交的投标书一式伍份，其中正本一份、副本肆份。

7、我方愿意提供可能另外要求的、与招标投标有关的证明文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件是真实性、合法性。否则自愿依法接受取消投标资格、记入信用档案、取消中标资格、没收投标保证金等有关处理，愿意承担法律责任，给招标人造成损失的，依法承担赔偿责任。

投标单位名称：

 （公 章）

投标单位法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

日 期：

通讯地址：

电 话：

传 真：

**3、资格证明材料**

**3-1 投标人有效的营业执照**

**3-2许可证书**

**3-3资格证明材料中要求提供的类似业绩及证明材料**

**格式4、投标人简介**

投标人名称(盖章)：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 公司名称 |  | 成立时间 |  |  |
| 资质等级 |  | 企业性质 |  |  |
| 批准单位 |  | 单位地址 |  |  |
| 经营范围 |  | 经营方式 |  |  |
| 企业职工总数（人） | 有职称管理人员 | 工人 |
| 高工 | 工程师 | 助工 | 技术员 | 4-8级 | 1-3级 | 无级 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 公司情况简介 |  |

投标代表签字：

日期：

**格式5 拟派项目总负责人履历表**

项目名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 招标编号： （包）

 投标申请人名称\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 性别 |  |
| 职称、职务 |  | 出生年月 |  |
| 毕业学校 |  | 学 历 |  |
| 所学专业 |  | 毕业时间 |  |
| 拟在本项目中担任主要工作 |  |
| 自 | 至 | 主要经验及承担的项目 |
| 年 月 | 年 月 |  |
| 年 月 | 年 月 |  |
| 年 月 | 年 月 |  |
| 年 月 | 年 月 |  |
| 年 月 | 年 月 |  |

注： 1、提供主要人员的专业经验, 特别须注明其在技术及管理方面与本项目相类似的经验。

2、投标申请人须提供拟派往本招标项目的项目负责人的的学历、职称和资格证书等复印件。

投标人全称（盖章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期：

**格式6 项目服务管理人员汇总表**

项目名称： 招标编号： （包）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓名** | **本项目主要工作** | **年龄** | **性别** | **职称/职务** | **专业/****年限** | **承诺****到位率** | **到现场服务起止时间** | **类似服务的经历、业绩、是否有上岗证等介绍（或另附简历）** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 一旦我单位中标，将实行项目负责人负责制，我方保证并配备上述项目管理机构。上述填报内容真实，若不真实，愿按有关规定接受处理。 |

注：1、拟派驻本项目的项目负责人及各主要分项专业工种负责人均需列入；

2、本表人员有资格证书的应随表提交职称、资格证书复印件；

投标人全称（盖章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期：

**格式7、 企业及项目总负责人业绩一览表**

项目名称： 招标编号： （包）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **用户名称** | **医院等级/单位性质** | **地址、联系电话** | **合同起止时间** | **合同金额****（万元）** | **服务内容** | **项目负责人** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**注：1、业绩证明按招标文件要求提供证明材料。**

投标人全称（盖章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期：

###

**附件8 价格水平、服务水平等方案（格式自拟）**

**附件9 安全卫生管理方案（格式自拟）**

**附件10 食品质量管理方案（格式自拟）**

**附件11 经营管理方案（格式自拟）**

**附件12、其他个性化服务（格式自拟）**

**附件13、投标人认为需要提供的其他资料或招标文件要求投标人提供的其他资料**

注意：

1、法定代表人参加开标会，提供法定代表人身份证明和本人身份证原件（或委托代理人参加开标会，提供法人授权委托书和本人身份证原件）注：法人身份证明或授权委托书装订在标书内同样有效。

2、投标人以上材料须签字盖章齐全（包括封面），按顺序装订后密封于包装袋内，并在包装袋封口处加盖投标单位公章（一正三副）。

# 合 同

**食堂管理服务合同**

（签订合同时，仅以此本文为基准，具体条款双方协定）

招标人： （招标人）

中标人： （承包人）

依据合同法、招投标法等相关法律法规，中标人为凤阳县中医院的餐饮制作、服务项目提供食品加工、制作、服务等（含所属区域的卫生保洁），本着相互合作的原则，经甲、乙双方协商一致，签订本合同。

 **一、 项目内容**

（一）合同的组成

1、本合同协议

2、招标文件

3、投标文件

4、其他合同文件（在合同订立及履行过程中形成的与合同有关的文件均构成合同文件组成部分）。

（二）合同范围和要求

本合同规定的内容是中标人为招标人的餐饮制作、服务项目提供食品加工、制作、服务等（含所属区域的卫生保洁）,操作中必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《环境卫生保护法》和《餐饮业食品卫生管理办法》等相关规定。

（三）服务内容和地点

**1、服务内容**

招标人负责提供场地。

中标人负责伙食调剂、加工制作、备餐、原材料购置、餐饮配送（营养食堂提供）、验收、食品卫生安全和人力资源管理。中标人负责食堂内部卫生保洁，餐饮服务工作。中标人积极配合招标人科学制定采购计划，管理和节约食材，维护设备。

**2、服务地点**

凤阳县中医院食堂。

**（四）项目工作内容**

1.服务员工作内容

1.1餐前

1.1.1工作时，按餐厅规定统一着装、佩带口罩、操作手套上岗；

1.1.2工作时，根据菜单要求，布置场地、自助餐台，餐台上配备所需的盘子、汤勺、勺子等用具，餐厅的桌椅要摆放整齐。

1.1.3工作时，需佩戴专用手套将消毒后的餐具整齐地摆放在消毒柜内。

1.2餐中

1.2.1工作时，将烹制好的各种冷、热食，分类摆放在布置好的自助餐台上；

1.2.2就餐人员取菜时，服务人员应主动用公用用具，协助客人取食，需分派的菜肴由厨师分派；

1.2.3工作时，要随时检查台上饭菜是否充足，不足应立即添加；

1.2.4开餐过程中，应随时撤去餐台上的空盘并保持餐台整齐干净；

1.2.5及时清理餐桌、地面，保持用餐场所整洁、卫生。

1.3餐后

1.3.1餐后，应将使用过的餐盘，分类叠放，轻拿轻放，安全运送至后堂；

1.3.2就餐结束需清洗餐桌，拖洗地面，处理垃圾；

1.3.3每天需用“消毒液”对餐具保洁柜进行消毒并做好记录。

1.3.4就餐结束后，应检查并关闭电器开关、燃气、蒸汽阀门、水龙头、门窗等，做好安全检查工作。

2.案板厨师工作内容

2.1餐前

2.1.1按餐厅规定统一着装上岗；

2.1.2工作前先要了解所有原料的数量、质量以及切配要求；

2.1.3按照规格要求和程序进行切配工作。

2.2餐中

2.2.1严格配制菜肴、排菜等操作程序，把好菜肴质量关；

2.2.2按照菜单制作，妥善安排菜肴顺序。

2.3餐后

2.3.1将剩余食品按规定存放好并将冰箱、橱柜关好；

2.3.2将菜砧面洗净并打扫卫生区卫生；

2.3.3 下班前检查剩余食品的存放情况，关闭所有照明开关。

3.炉台厨师工作内容

3.1餐前

3.1.1按餐厅规定统一着装上岗；

3.1.2根据案板情况和当日菜单要求，做好相应的准备工作；

3.1.3严格遵守工作程序，烹调规格，严把原料质量关；

3.1.4检查开餐所需的原料、调料是否配齐，数量是否充分，需提前上火的食品是否准备就绪；

3.1.5将各种调味品、用品等整齐地摆放在规定的位置上，做好开餐前的准备工作，如：氽水、过油、涨发、吊汤等各种酱料的熬料等。

3.2开餐

3.2.1严格把握菜肴的色、香、味、形等质量关；

3.2.2保持工作台面的整齐清洁；

3.2.3合理烹调原料，确保上菜数量、质量和上菜速度；

3.3餐后

3.3.1检查剩余原料、酱料、调料是否按要求存放，各种用具是否洗净挂好；

3.3.2做好餐后的收尾工作和卫生清洁工作；

3.3.3检查并关好循环水、煤气阀和照明电源。

4.面点厨师工作内容

4.1餐前

4.1.1按餐厅规定统一着装上岗；

4.1.2工作前先消毒工作台面和工具；

4.1.3接受领班工作分配，了解原料性质，认真做好点心的制作；

4.1.4保持工作场面的清洁卫生，检查成品、半成品及馅料是否按卫生要求摆放和存放；

4.1.5根据蒸、炸等不同工艺做好餐前点心的准备工作。

4.2餐中

4.2.1根据当日供应量，按顺序上点心，做到迅速、准确；

4.2.2确保各类点心、米饭、汤面类的质量和温度。

4.3餐后

4.3.1做好餐后各种用具的洗净消毒和安全检查工作；

4.3.2准备好下一班的点心用量，并用保鲜膜包好，放冰柜储存；

4.3.3将剩余的原料和馅料储存冰箱内；

4.3.4下班前检查自来水阀门，柜锁、门、照明灯是否关闭。

5.冷菜厨师工作内容

5.1餐前

5.1.1按餐厅规定统一着装、佩带口罩、操作手套上岗；

5.1.2根据当天用餐人数领用原料并检查冷菜原料的质量；

5.1.3检查冰箱温度，防止存放食品变质；

5.1.4检查各种原料，卤汁及冷菜制作的规格和质量；

5.1.5检查各种用具是否清洁，消毒；

5.1.6做好原料的焯水、改刀等工作，随时准备起菜；

5.1.7冷菜间的用具必须做到使用专一，消毒专一；

5.1.8成品保藏要做到分类存放。

5.2餐中：

5.2.1确保凉菜卫生、可口，出菜速度迅速；

5.2.2工作场所，工作台面应保持清洁卫生。

5.3餐后：

5.3.1检查冰箱内直接入口的食品是否放在保鲜盒内储存；

5.3.2做好工作台、砧板、刀具、抹布、水池等部位的清洗消毒工作；

5.3.3根据次日菜单开列原料订购单；

5.3.4下班前检查餐饮设备，门、灯是否关好。

6.洗碗工工作内容

6.1餐前

6.1.1按照餐厅规定统一着装上岗；

6.1.2清洗工作场地卫生，确保洗碗间卫生清洁、整洁、干燥；

6.1.3准备当日有关用具和消毒液，检查洗碗机气压、温度，检查等待机状态是否正常，相关机用液量是否够当日使用；

6.1.4洗洁精，消毒液按比例配比后，分别倒入清洗池和消毒池内备用；

6.1.5清洗用具，并用“消毒液”消毒。

6.2餐中

6.2.1将收集来的使用过的餐具分类摆放，并将餐具中剩物用海绵刮擦到垃圾桶内。刮擦时应迅速，不能损坏餐具；

6.2.2刮擦过的餐具，放入洗洁精中清洗，餐具清洗干净后再放入清水池中冲洗干净；

6.2.3冲洗干净的餐具放入“消毒液”消毒池中浸泡20分钟以上；

6.2.4将浸泡好的餐具整齐地摆放在洗碗机用筐架上。餐具摆放时不能将餐具正反面重叠扦放，也不要背对背装架；

6.2.5将摆放好的机用餐具筐上洗碗机进行冲洗，冲洗时应确保足够的水压冲掉所有污物；

6.2.6冲洗后的餐具过洗碗机进行清洗，清洗时操作人员必须严格按操作规程从事清洗工作；

6.2.7洗好的餐具由专人戴专用手套，将餐具摆放在专用餐具筐内，用专车送达指定地点，放入消毒柜中储藏，进行再次消毒，防止洗净餐具被污染；

6.2.8存放餐具地点要始终保持清洁卫生，消毒柜应按说明书正确操作；

6.3餐后

6.3.1用品、用具清洗消毒后存放，并对工作场地进行清洗，保持工作场所整洁、卫生。

**二、 合同履行期**

1.暂定三年： 年 月 日至 年 月 日（如服务期限未满、招标人二期工程建设的营养食堂投入使用时，本招标项目服务期自动终止）；

2.合同一年一签（如合同期限未满、招标人二期工程建设的营养食堂投入使用时，已签订合同自动终止）。

 本次招标合同履约到期后，招标人将对中标人进行综合评价。评价合格，如外包范围、内容、标准无重大调整，报相关部门批准同意后，可续签下一年度合同。

**三、服务费支付方式：**

中标人水电气费用应每月向招标人报送计量数据，招标人在支付承包人应得营业费用时直接扣除。服务期间，每月招标人根据中标人完成服务项目内容和优劣情况进行服务评价，经招标人确认后，中标人提供正规合法的发票，招标人以转帐方式于次月10日前支付上月实际费用。

**四、承包服务范围及内容**

1.在招标人协助下负责办理卫生许可证。

2.中标人人员的工资、福利、保险、管理费、采购手续费、税金。

3.服装、劳动保护用品（一次性手套、一次性口罩、防滑胶鞋、黄皮手套、隔热手套、黑皮手套、布围裙、皮护袖、皮围裙、厨师帽）等中标人在项目外包过程中发生的费用。

4.卫生防疫部门的年检费，中标人人员的从业健康年检费，中标人员工的住宿费等。

5.中标人承担低值易耗品（包括但不限于机用液、催干剂、洗洁精、“84”消毒液、“914”保鲜膜、白提袋、卷筒塑料袋、大水勺、木筷、米筐、刷锅把、木砧板、磨刀石、锅铲把、灭蟑药、机用保险膜、不锈钢漏勺、不锈钢油格、大刨刀、小刨刀、十八子菜刀、大铁丝捞勺、不锈钢小碗、不锈钢中碗、不锈钢汤勺、不锈钢饭勺、不锈钢菜勺、铁锅、不锈钢菜夹、塑料饭盒、炒菜勺、喷水壶、小排刷、面刮刀、面铲、竹把漏勺、烤鸭尾针、烤鸭钩、2518托盘、2015托盘、一次性筷子、白色大塑料筐、蓝色大塑料筐、不锈钢中汤桶、不锈钢大菜盆、小锅铲、保鲜盒、扫把、拖把、簸箕、餐具；）等保障环境卫生、食品卫生的用品、用具。

6.订餐、配餐、送餐服务。

7.中标人派往招标人从事餐饮制作服务的人员与招标人无劳动关系。

8.中标人对其派驻招标人服务人员关系的处理，包括但不限于工资待遇、保险、福利等，不得违反法律法规及有关规定。

**五、履约保证金的交纳：**中标人需于签订合同前向招标人履约保证金专用账户交纳人民币20000.00元（大写贰万元整）作为履约保证金。租赁期满双方无异议且中标人无任何违约行为、房屋及设施无损坏，各项考核指标（食品安全事故、社会治安事件、食品卫生、消防等）合格，中标人方可离场，招标人一次性退还（无息）。

**六、双方的权利、义务**

1.承租方在承包期内要加强水、电、设备、设施的管理使用，加强防火、防盗。租赁期间所发生的治安、劳动、人身、财产及食品安全等事故均由承租方自行负责，并承担所造成的全部损失,与出租方无关。

2.房屋内需要进行维修、更换的设备，由中标人负责检测、维修、更换，发生的所有费用由中标人承担。中标人在承租期内不得擅自改造水、电路；不得违章用电、用火，严禁储存和使用易燃易爆物品。根据现场情况需要改变房屋结构的，须经招标人许可，同时符合消防、餐饮流程、环保及卫生监督要求，费用全部有中标人承担。

3.中标人须对承包期内损坏的房屋、设施、场地、物品等，按当时市场价进行赔偿。中标人未经招标人许可不得改变房屋结构，装修设计及装修费用由中标人自行解决，装修图纸（施工图纸、水电图纸、餐饮设计流程图）必须经过招标人许可后，装修图纸须交予招标人保存后，方可进行装修事宜。

4.招标人有权要求中标人及时调整厨师及服务员等工作人员，确保菜肴质量、服务质量。如中标人未及时调整的，扣罚中标人全年总服务费用的0.5％

5.中标人人员发生工伤、事故等紧急情况时，中标人应立即指派人员到现场处理；同时第一时间通知招标人。招标人协助中标人采取力所能及的临时救助措施。

6.根据本合同约定时间，及时选派合格人员上岗，上岗前需经过招标人考察确认，不胜任的人员，招标人应提前三天通知中标人，中标人给予调换，问题严重的应当天更换。因中标人单方原因需要更换派驻人员，应提前一个月时间通知招标人，并获得招标人同意。

7.选派的人员需身体健康，具有从业健康证，品行良好。中标人承诺派驻招标人人员无违法违纪犯罪前科和未受过《治安处罚法》处罚，具有（初中）以上文化程度，无身患隐性重病、传染病、精神病患等情形。

8.中标人应将选派服务人员的身份证、相关从业证原件向招标人主管部门出示，并将其复印件和相关从业证及相关个人信息交招标人记录备案。

9.中标人选派到招标人的人员应保持相对固定，如更换需向招标人提出书面申请并经过招标人认可。未经招标人的同意不得随意更换。

10.中标人须按投标文件指派现场管理负责人，负责中标人人员的管理与招标人的协调工作。（如有三班运转，每个班次须确定一名班长。现场管理负责人要轮流跟夜班，并有签到记录及时与招标人沟通，对招标人提出合理意见须认真及时整改）。

11.中标人须开展对选派人员的岗前培训、岗内培训及日常培训。每位员工上岗前需经过一次岗前培训；每季度至少开展一次日常安全培训；不定期开展在岗轮训，加强对选派员工管理和检查，加强法制教育和职业道德教育，确保圆满履行本合同约定的服务义务。合同签订后，中标人须向招标人提供详细的年度培训计划，经招标人确定后，由中标人实施并提供加盖公章的培训记录复印件供招标人留存。如因未对选派人员开展培训或其它原因而给招标人造成包括因劳动争议在内的任何不利影响和后果，中标人承担全部违约责任和赔偿责任。

12.中标人对派出从事服务招标人项目的工作人员安全教育和安全风险负全部责任。中标人人员除按照中标人安全生产制度执行，同时应遵守招标人安全生产的有关规定。在工作过程中，采取严格的安全措施，如发生人身安全或工伤事故，中标人承担其全部责任。

13.中标人要按照国家劳动法及相关政策与其派出员工签订劳动合同，并支付人员工资、福利、缴纳各项社会保险等费用，同时需将劳动合同复印件、工资、福利发放记录、缴纳社会保险凭证、考勤记录复印件加盖公章送至招标人业务部门备案；其中中标人与非全日制用工签订劳动合同的，需将劳动合同复印件，工资发放记录，考勤记录复印件加盖公章送至招标人业务部门备案。

14.中标人派驻从事招标人服务项目人员与中标人可能发生的劳动争议，与招标人无关，招标人不承担任何责任。

15.中标人应指派管理人员每日对食品加工、制作、服务等岗位的相关专业人员工作进行检查，督促工作人员应按《中华人民共和国食品安全法》、《环境卫生保护法》和《餐饮业食品卫生管理办法》的相关规定进行操作，并定期征求招标人对保证供餐服务工作的意见和建议，对存在的问题及时处理、整改。

16.中标人应在招标人规定的时间内及时供餐及提供及时的会议服务。由于中标人工作失误造成不能及时供餐、不能及时提供会议服务，视情节严重程度给予处罚。

17.对于招标人提供的设备设施，如因中标人使用不当等原因造成招标人损失，由中标人承担赔偿责任。

18.中标人在承包期间不得经营非法项目，并严格遵守相关管理办法。

19.承包后，相关许可等报批由中标人自行办理，招标人协助提供有关文件资料。

20.在承包期内未征得招标人书面同意不得擅自改变房屋的用途。

21.中标人必须服从医院的统一管理，积极配合上级的各种检查，同时准备检查所需的相关资料，并且符合检查要求，期间所发生的费用由中标人承担。

22.中标人的食品卫生必须达标，并通过当地食品药品监督局检查验收合格，餐饮具严格按照要求清洁、消毒，未经消毒的餐具不得使用。

23.中标人聘用的工作人员不得有违法记录，正式运营前必须将食堂、工作人员的花名册及相关证件（税务登记证、卫生许可证、厨师证、健康证、营业执照等）、证明一次性交于招标人审查，招标人有权要求中标人从业人员进行体检并定期对中标人从业人员检查。

24.中标人经营须合理控制利润，中标人在经营期内社会影响好、医院满意度高，被广泛认可。25.中标人在提供餐饮服务期间不得大声喧哗，不得造成交通拥堵，不得影响公共卫生。

26.中标人在承包期间须确保每日三餐的供应，不得以任何理由擅自停业。

27.承包期内，如遇不可抗拒的自然因素致使协议无法执行，合同自行终止，双方互不追究责任。未尽事宜及协议执行过程中遇到的新情况双方协商解决。

28.服务期间，所有人员就餐费用由招标人代收，在扣除中标人应缴纳的水电费用及承包费用详见付款方式。

**七、其他要求**

1.中标人服务原则：确保饮食安全，配送及时，保证供给；

2.工作要求：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，制度服务水平、饭菜品种、质量、价格水平、利润管理、环境卫生等方面的规章制度，并保证有效执行。

3.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，在醒目位置及时公示，具体标准以书面形式上报医院备案、审核。

4.质量保证：饭菜质量好、色香味俱佳、花色品种齐全，严禁经营腐烂变质食品。中标人证件齐全，保证就餐人员吃好、吃饱、吃得营养，职工及患者满意度在70%以上；治疗饮食达标率100%；服务质量保证金，根据每月的考核满意率，按比例返还（考核办法附后）。

5.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。

**八、违约责任**

1.中标人在营业范围内不得随意张贴小广告、悬挂宣传标识牌等，否则按每处100元处罚。

2.中标人在承包期间须确保每日三餐的供应，不得以任何理由擅自停业，否则按每餐500元处罚。

3.中标人在运营区域实行“门前三包”，不得将垃圾放于非食堂承包区域外，否则按每次500元处罚。

6.合约期满后中标方搬离时应将食堂内外（含卫生间）卫生打扫干净，并将招标人所有投资固定不动资产保持完好，无条件移交给招标人，否则招标人将根据市场价格在其履约保证金中扣除相应设备价款。

7.中标人在经营期如出现安全事故、从事违法违规活动，招标人有权终止合同，并由中标人承担所造成的全部损失及责任。

8.服务期间，招标人可汇同监督部门随时对招中标人进行检查，如出现食品安全问题等隐患，招标人将责令其整改，整改期内未能整改到位的，招标人有权终止合同。

十、签订时间：本合同于 年 月 日签订。

十一、签订地点：本合同在 凤阳县中医院 签订。

十二、补充协议：合同未尽事宜，由双方当事人协商签定补充协议，与本合同具有同等法律效力。

十三、合同生效：本合同自 双方签字盖章后 生效。

十四、合同份数：本合同一式 4 份，均具有同等法律效力，发包人执 2 份，承包人执 2 份。

十五、争议解决：因合同及合同有关事项发生的争议，依法向工程所在地人民法院起诉。

十六、邮寄地址：

本合同约定地址为双方有效邮寄地址，双方合作期间相关往来函件均寄往上述地址，无论是否收到，合理时间后（最长不超过7日），均视为对方已收到。

任一方邮寄地址发生变更，均应以书面形式通知另一方，否则，变更一方将承担不利法律后果。

招标人： 安徽省凤阳县府城镇文昌街58号凤阳县中医院 ；

中标人： 。

招标人：（盖章） 中标人：（盖章）

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

电话： 电话：

传真： 传真：

开户银行： 开户银行：

年 月 日 年 月 日