

采购需求

说明：

1.本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》第二条规定。按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）之规定，监狱企业视同小型、微型企业。按照《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）之规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

2.本采购项目所属行业：**餐饮业。**

序号	标的名称	数量及单位	服务需求
1	广西壮族自治区脑科医院食堂服务	1项	<p>一、项目概况：</p> <p>（一）服务场地：地址位于柳州市鸡喇路1号广西壮族自治区脑科医院内11号楼一楼（营养食堂）和二楼（职工食堂）。</p> <p>（二）服务范围：</p> <p>1.一楼营养食堂：餐厅面积约290 m²，就餐位120位。主要服务医院精神科封闭病区住院病人就餐，开放床位约600张（须每天三餐按时送餐到科室），以及精神科开放病区病人（开放床位约200张）及家属、综合病区病人（开放床位约300张：6个内科、5个外科、1个妇产科、1个康复医学科和1个重症监护病区）及家属就餐。</p> <p>2.二楼职工食堂：餐厅面积约1000 m²，主要为职工提供用餐服务，供应职工早中晚餐，职工人数约1100人（按职工实际工作考勤），职工用餐补助按330元/人/月计算（满工作日），预算约435万/年。</p> <p>二、项目服务期限：二年，合同一年一签，第一内经采购人年度考核合格后续签第二年。</p> <p>三、服务方式：自主经营、独立核算、自负盈亏，不允许转包、分包。</p> <p>四、本项目采购人收取固资维护费：固资维护费为营业额的5%-10%（精神科封闭病房病人就餐和职工餐补除外），低于5%或高于10%则投标无效。采购人不再收取固资折旧费；水、电、气、维修费用由中标供应商承担，水电费加收15%耗损费。</p> <p>五、装修改造费用：中标供应商在进场后2个月内对一楼营养食堂和二楼职工食堂进行亮化美化和水电、燃气、防水补漏等改造，包括但不限于安装符合燃气使用规范的燃气管道、改造现有灶间、美化1楼卫生间和员工休息区等，装修费用不低于80万元（改造方案和预算需经过采购人审核）。</p> <p>六、项目具体要求：</p> <p>（一）采购人将一、二楼食堂现有房屋和设备直接交由中标供应商进行经</p>

		<p>营服务。一、二楼食堂各设独立厨房，其厨师团队相互独立，烹饪工作分开操作。</p> <p>(二) 中标供应商需按要求完成上级部门的扶贫产品采购额度，并设置扶贫产品销售区。小卖部所售商品价格参考线上、线下，线上以京东超市售卖的该产品（同类、同品牌、同规格、同包装）的最低价上下浮动 10%以内为售价；线下取自柳州市区域内的具有代表性的线下实体店如联华、大润发（同类、同品牌、同规格、同包装）的最低价上下浮动 10%以内为售价；线上线下价格不同时，以最低价作为小卖部的销售价格，所售价格要在该物品的醒目位置标注，上架前商品和价格需经采购人审核同意后方可上架。</p> <p>(三) 职工餐要求：菜谱价格的确定和调整需经采购人同意，菜谱价格不高于柳州市同类医院职工食堂价格，原则上全肉（全荤）不高于 9 元/份，半荤素不高于 5 元，素菜不高于 3 元，每份菜谱成品重量不低于 150g，炖品汤类不高于 9 元，蛋花汤和猪红韭菜汤等应免费供应，职工餐必须使用花生油。</p> <p>1.早餐：7 点到 8 点 30 分供应早餐，以面点、米粉、粽子、饮品、粥品等为主，约 100 人就餐；</p> <p>2.中餐：11 点到 13 点，以可口、色香味俱全的各类菜谱不少于 10 个（周末节假日可减少至 6-7 个菜谱）且菜谱要不定期更换（全荤至少每月更换 4-5 个），约 330 人就餐；职工中餐、及手术餐按点餐软件要求配送到相应科室。</p> <p>3.晚餐：17 点到 18 点，约 50 人就餐。</p> <p>4.周末、法定节假日三餐照开，每天预计 200 人就餐。</p> <p>5.其他：为职工提供的半成品或成品食材定价不能超过行业同类常规定价的 10%标准，并且根据市场变动及时调价，每半年至少评估一次。</p> <p>(四) 营养食堂要求：营养食堂使用油须为大豆油以上品质。</p> <p>1.封闭式精神科病人餐饮要求：荤素分开煮，盛装饭盒后送至病房。严格按病人就餐时间将膳食送至各相关病区（早餐必须在 7：30 前送至病区，中餐必须在 11：20 前送至病区，晚餐必须在 17：00 前送至病区）不能按时送餐到病区的按考核规定处罚（除不可抗击因素如地震或全市停电停水外）。</p> <p>①普通餐：20.85 元/天/人（含消毒碗费用）；普通餐每份菜的成品重量为：无汁无汤的菜为 3—3.5 两/份；带汁的菜为 4.0—5.0 两/份；带汤的菜为 6.0—7.0 两/份；米饭的成品重量为：1 两米的成品重量为 2.2 两饭。每周早餐种类达到 5-8 个品种，中晚餐达到 10-20 个品种（节假日除外）。</p> <p>②营养餐：在病人及家属自愿情况下在基础餐上增加营养餐，餐标为每餐增加一份不高于 5 元的纯肉菜等。</p> <p>③供应商按照采购人的饮食标准为病人提供营养合理、菜品多样、有荤有</p>
--	--	--

		<p>素的膳食（不得因物价上涨造成病人膳食质量下降，若供应商欲提高伙食标准时须书面向采购人提出申请且得到同意后方可提高伙食标准，并按新标准收取伙食费）。</p> <p>④封闭病区病人伙食费由采购人先记账和代收，然后根据实际收得的金额再支付给供应商。</p> <p>2.开放式精神科和综合科病人及各科室陪护人员餐饮要求：饭菜价格可根据市场经济自行定价但所定价格原则上全肉（全荤）不高于 9 元/份，半荤素不高于 5 元，素菜不高于 3 元，每份菜谱成品重量不低于 150g，炖品汤类不高于 9 元，蛋花汤和猪红韭菜汤等应免费供应，定价需向医院食堂管理部门申报且得到同意后执行，但不得高于柳州市同类医院最高水平。早餐必须在 7：30 前送至病区，中餐必须在 11：20 前送至病区，晚餐必须在 17：00 前送至病区，不能按时送餐到病区的按考核规定处罚（除不可抗击因素如地震或全市停电停水外）。</p> <p>3.各病区的特殊饮食由采购人营养师负责指导调配，中标供应商必须具备按营养师餐饮要求制作治疗饮食的能力，对营养师的配餐要求要严格执行，保证质量。</p> <p>（五）采购人有权对中标供应商经营情况及就餐情况进行满意度测评，每月一次。满意度通过就餐人员对中标供应商的管理、服务、饭菜质量等方面进行测评，测评结果满意率低于 80%时，采购人有权要求中标供应商进行整改，测评结果满意率低于 60%时，采购人有权解除服务合同。</p> <p>（六）经营服务期间，燃气使用费由中标供应商自行向中燃公司缴纳，水、电费按实际使用另加收 15%的耗损费收取，费用在每月 10 日前交采购人财务部门，或配合采购人进行第三方托收。</p> <p>（七）食堂员工由中标供应商负责招聘，中标供应商须按照《中华人民共和国劳动合同法》的要求与员工订立劳动合同并履行规定的义务。食堂从业人员必须持有健康证、身份证，中标供应商须将食堂从业人员的健康证、身份证复印件交采购人备案。</p> <p>（八）本项目人员配备不低于 45 人，其中厨师不少于 9 人，必须配备专职食品安全管理员，并承诺配备的厨师、专职食品安全管理员服务期不得少于半年，同类人员更换不得超过 50%。（投标文件中厨师人员提供有效的身份证、厨师证（中式烹调师或中式面点师）原件扫描件及网页查询截图（查询网址：http://zscx.osta.org.cn/），专职食品安全管理员提供有效的身份证、食品安全管理员证原件扫描件，提供的证明材料均加盖投标人电子公章，否则投标无效）</p> <p>（九）中标供应商要有农药检测制度并对所进的蔬菜进行农残检测并做好记</p>
--	--	---

录。

(十) 中标供应商要在柳州市内有中央厨房，能满足采购人应急情况下 2000 人份/餐的供应保障。

(十一) 医院智慧食堂软件：

1. 中标供应商提供食堂点餐软件，能够满足封闭病区患者下单及核对需求，保证医院病人和医院职工远程点餐，点餐菜单要求每样菜式附有相应的图片可供病人预览，每样菜式注明价格（支持微信或支付宝支付）。

2. 医院职工使用食堂点餐软件能实现远程点餐和配送到相应科室，结算时优先使用餐补支付，餐补余额不足时，可使用微信或支付宝支付。

七、投入设备用途及产权归属

(一) 采购人与中标供应商双方签订本合同时，对房屋、设备清点，一式三份造册，双方签字盖章，采购人留存二份，中标供应商留存一份。合同服务期满，采购人如数收回，如有损坏，中标供应商必须修复方可移交。

(二) 食堂经营服务期间，中标供应商需自行添置全套设备，产权归中标供应商，服务期满后，中标供应商需在规定时间内自行处理，采购人无回收的义务。

(三) 服务合同期满或解除合同时，中标供应商库存的原料、所购物品、添加的设备等均与采购人无关，中标供应商自行处理，三日内撤出现场，逾期的采购人将作为废品处理。

八、装饰改造要求

食堂经营服务期间，中标供应商必须对现有设施和环境进行及时更新改造：

1. 负责食堂内、外墙脱落部分的修补恢复、防水补漏、管路疏通等工作；

2. 负责食堂四周破损路面的修复；设备（含软件）添置及维修费用由中标供应商承担；

3. 负责食堂内消防设备，如灭火器、灭火毯等设备的采购；负责报警设备如燃气报警器、摄像头的安装和检测；负责烟道的及时清洗等。

如中标供应商需对房屋内部进行改造的，须征得采购人书面同意后方可改造，经营期满后须将改造后的原样全部移交给采购人。中标供应商必须按卫生部门规定的标准保持室内的卫生条件，每年对室内进行一次维修。

九、双方责任

(一) 采购人责任

1. 为中标供应商提供用水用电的方便，采购人保证中标供应商合理用水用电，中标供应商要做到节约用水用电，避免浪费。

		<p>2.负责监管食堂的固定资产（房屋、原有设备）的使用。</p> <p>3.检查和监督食堂的食品采购、索证、加工、食品卫生、留样、环境卫生工作。对不符合安全生产、食品卫生安全要求的行为予以制止，并按考核内容处罚。</p> <p>4.根据物价政策和市场变化监督食堂饭菜价格、质量，督促中标供应商将饭菜价格控制在合理的范围。</p> <p>（二）中标供应商责任</p> <p>1.信守合同、合法经营，办理相应的经营手续，亮证经营。</p> <p>坚持为采购人、住院病人及陪护人员服务，保证正常膳食供应（含假期供餐），保证供应的食品安全、卫生。保证按照物价政策确定饭菜价格，使之在合理的范围内（不超过柳州同类医院平均水平），并保持价格的相对稳定（价格必须公示）。</p> <p>2.中标供应商必须制定：餐厅卫生管理制度、操作间管理制度、粗加工管理制度、库房管理制度、配餐间管理制度、食物中毒处理预案、原料采购索证登记制度、采购验收制度、食品试尝留样管理制度、卫生检查制度、卫生责任追究制度、从业人员健康检查制度、从业人员卫生知识培训制度、餐具消毒管理制度等制度，并要求按相关管理制度进行执行实施。</p> <p>3.中标供应商不得在食堂内外乱搭、乱堆放杂物，每天工作后的物品、灶台、加工用具、场地要清洗干净，餐具必须消毒。餐厅内桌椅要摆放整齐、桌面干净、无油腻感。保持食堂内外环境卫生清洁。泔水桶外表清洁，必须加盖，垃圾必须要按采购人指定位置和要求存放。餐厨垃圾处理要与有资质的服务单位签订处理协议，按照相关要求处理。</p> <p>4.中标供应商在采购、加工、储藏、供应食品等方面，必须符合《中华人民共和国食品安全法》，符合政府有关部门的法规和规定，禁止采购死病畜禽产品、易引发群体性中毒食品（四季豆、发芽的土豆、动物肝脏、豆浆等）、过期产品、不合格产品、无证产品等不符合食品质量安全的产品，做到采购食品用原料索证索票（索取企业资质、产品合格证、供货人身份证等复印件），保留样品、验货、定期抽检，做好台账登记。所进食材须具备正规的进货渠道来源，能提供检验合格、进货凭据等相关证明。</p> <p>5.大宗食品按要求到有资质的单位（公司）定点采购，并向采购人提供粮油、肉类定点采购单位（公司）的营业执照、产品检验合格证、生产许可证或流通许可证复印件供采购人检查监督。定点采购单位（公司）变更后要及时向采购人提交变更后的定点采购单位（公司）的营业执照、产品检验合格证、生产许可证或流通许可证复印件。到个体摊点采购的肉类要提供产品检验合格证</p>
--	--	---

		<p>复印件供采购人检查，蔬菜类的采购点相对固定，并提供供货人的摊位号、姓名、身份证号及联系方式供采购人检查监督，采购点（信息）变更后要当天告知采购人。以上采购信息须上墙公布，便于监督检查。</p> <p>6.做到主副食品分库存放，生熟食品分开放置，餐具必须每餐高温消毒，加工间、配餐间、销售间的防鼠、防蝇、防尘设施必须保持完好，加工间、配餐间、销售间、加工工作台、加工工具、加工用容器等必须定期消毒，食用和非食用的物品严格分开存放保管。定期提供卫生监督部门出具的消毒检查合格证。</p> <p>7.食堂从业人员、管理人员必须持健康证上岗，管理人员还须持有相关部门颁发的《食品安全知识培训合格证》；必须配备专职食品安全管理员，并提供其资格证书；食堂项目负责人具备多年餐饮管理经验，持有《食品安全管理员证》（投标文件中提供有效的证书和身份证原件扫描件并加盖投标人公章，否则投标无效）；必须定期对食堂员工进行食品安全知识培训，上班时须穿着统一的工作服和工作帽，销售时要戴口罩，保持个人卫生整洁良好。</p> <p>8.配备专职管理人员，保证食堂规范经营。</p> <p>食堂食品安全管理员职责：</p> <p>（1）配合开展从业人员的食品安全法律法规等知识培训；</p> <p>（2）制定食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查；</p> <p>（3）检查餐饮服务经营过程的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止并提出处理意见；</p> <p>（4）对食品安全检验工作进行管理；</p> <p>（5）组织从业人员进行健康检查，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位；</p> <p>（6）建立食品安全管理档案；</p> <p>（7）接受和配合食品药品监督管理部门对本单位的食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况；</p> <p>（8）与保证食品安全有关的其他管理工作。检查食品采购索证索票、台账登记情况、餐具消毒、从业人员晨检用登记、餐厨废弃物管理用登记。</p> <p>9.中标供应商负责招聘和管理食堂专职食品安全管理员、食堂管理人员和员工，须按照《中华人民共和国劳动合同法》的要求与劳动者订立劳动同，并履行《中华人民共和国劳动合同法》规定的权利和义务。并负责支付所招聘的管理人员和员工的工资、福利待遇以及足额缴纳社会保险费。</p> <p>10.中标供应商负责定期将新员工名册报采购人备案。从业人员须持有健</p>
--	--	---

		<p>康证、身份证，并将健康证、身份证复印件交采购人备案，新员工要补完手续后才能上岗（要求组织和督促员工每年体检一次，不合格者及时清退）。</p> <p>11.中标供应商保证采购人交付使用的房屋、设施设备的安全正常使用，损坏照价赔偿（自然损耗除外）。</p> <p>12.中标供应商按照国家有关政策法规进行经营，遵守采购人规章制度，服从采购人管理，自觉接受采购人管理人员的检查监督。</p> <p>13.中标供应商须与采购人签订《安全生产目标管理》责任书，负责食堂的安全生产工作，制订和落实安全生产工作制度、突发事件应急预案，防患于未然。如管理不善出现火灾、爆炸、伤亡、食物中毒、劳动用工纠纷、群体闹事等安全稳定事件，由中标供应商负全责。</p> <p>14.中标供应商每月必须按时缴交水电费给采购人或配合采购人进行第三方托收。</p> <p>15.中标供应商不得使用煤、木柴、焦炭等污染环境的燃料。中标供应商遵守定额用电的规定，并将柴油、石油液化气等清洁能源作为主要燃料之一。在电力供应不正常时，中标供应商要使用柴油、石油液化气作为要燃料，保证供餐。</p> <p>16.经营期间中标供应商负责食堂的固定资产（房屋、原有设备和水电）的维护维修，维修费用由中标供应商负责，采购人有权督促中标供应商进行维修并监督落实。</p> <p>17.中标供应商须购买有效的食品安全责任保险或公众责任险（含食品）且保额不低于500万元。（投标文件中提供有效的保单原件扫描件并加盖投标人电子公章，否则投标无效）。</p> <p>十、违约责任</p> <p>（一）采购人的违约责任</p> <p>1.采购人无法定或约定的依据单方解除合同、造成中标供应商的直接经济损失的，按第三方有资质的部门认定的数额，由采购人负责赔偿损失，并一次性无息退还中标供应商投资剩余的费用（按2年分摊）及无息退还履约保证金。</p> <p>2.不按本合同的约定履行其他义务，造成中标供应商的直接经济损失，按第三方有资质的部门认定的数额，由采购人负责赔偿。</p> <p>（二）中标供应商的违约责任</p> <p>1.发生以下情形之一的，采购人有权解除合同：</p> <p>（1）未经采购人书面同意，擅自出租、转让、转签、分包给第三方经营，经采购人劝阻仍不改正的；</p> <p>（2）未经采购人书面同意，擅自停餐的；</p>
--	--	--

		<p>(3) 发生经相关部门认定的群体性食物中毒，被责令停业整改的；</p> <p>(4) 发生群体事件、劳动用工纠纷，造成恶劣影响的；</p> <p>(5) 疏于安全生产管理，发生伤亡事故的；</p> <p>(6) 中标供应商在经营期间，发生重大火灾、爆炸事故的；</p> <p>(7) 不按约定配备专职食品安全管理员的；</p> <p>(8) 其他因违反相关法律、法规，造成严重后果的。</p> <p>因上述原因解除合同的，采购人不予退还履约保证金和剩余投资金额，造成采购人的损失，由中标供应商负责赔偿，须承担相关法律责任的，由中标供应商自行承担，构成犯罪的，交由司法机关追究法律责任。</p> <p>2.中标供应商发生以下情况之一的，每次由采购人扣人民币 1000 元作为违约金：</p> <p>(1) 原材料包装无三证；</p> <p>(2) 索证与原料不符或没有索证；</p> <p>(3) 使用过期产品、不合格产品、无证产品等不符合食品质量安全的的产品进行加工的；</p> <p>(4) 不按要求作食品留样。</p> <p>3. 不重视安全生产，发生安全生产事件，中标供应商须承担由此造成的相关损失和责任，并负责恢复原样，此外扣除中标供应商违约金人民币 2000 元；不重视安全生产，发生严重伤亡事故，被有关部门责令整改的，中标供应商须承担由此造成的相关损失和责任，并负责恢复原样，此外扣除中标供应商违约金人民币 5000 元。</p> <p>4.发生以下情况之一的，每次扣人民币 5000 元作为违约金。</p> <p>(1) 未经医院同意停餐一次的；</p> <p>(2) 发生经相关部门认定的群体性食物中毒，被责令整改的；</p> <p>(3) 使用死病畜禽产品，或采购不合格肉类产品，经相关部门认定不合格的（执法部门处罚除外），构成犯罪的移交司法机关处理；</p> <p>(4) 大宗物品未按要求到有资质的单位（公司）定点采购的，未向采购人提供粮油、肉类定点采购单位（公司）的营业执照、产品检验合格证、生产许可证或流通许可证复印件供采购人检查监督的；</p> <p>(5) 定点采购单位（公司）变更后未及时向采购人提交变更后的定点采购单位（公司）的的营业执照、产品检验合格证、生产许可证或流通许可证复印件的；</p> <p>以上违约的 1、2、3 点除违约金外（扣除费用从每月的营业额中扣除），造成采购人病人或陪护人员身体健康损害的，中标供应商要承担所有相关的治</p>
--	--	---

		<p>疗等费用。</p> <p>5.中标供应商发生以下情况之一的，每次由采购人从营业额中扣人民币200元作为违约金：</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 工作人员工作时间不穿工作服、不戴工作帽、销售饭菜时不戴口罩； (2) 销售超过4°酒精度的饮料； (3) 餐具不消毒或消毒不合格的； (4) 使用煤、木柴、焦炭等污染环境燃料； (5) 生熟不分乱堆放； (6) 食品供应份量不足的； (7) 病人或病人家属投诉没有及时处置的； (8) 每餐供应种类明显不足而不整改的； (9) 作业流程标识不明显的； (10) 对采购人提出的整改建议不及时整改的； (11) 食品运送到食堂卸货时无数量与品质验收记录的； (12) 食品入库与出库使用时无数量与品质记录的。 <p>6.员工无健康证、身份证上岗的，管理人员无相关部门颁发的《食品安全卫生培训合格证》的，一旦发现，从营业额中扣人民币500元作为违约金，并限期补办。</p> <p>7.经采购人通知后，不按时缴交水电费，直接从营业额中扣除水电费，并从营业额内扣违约金人民币100元/次作为违约金；承诺服务本项目配备人员不满足采购要求的，从营业额内扣人民币100元/人/天作为违约金。</p> <p>8.不按要求设置食堂专职食品安全管理员的，从营业额内扣人民币100元/人/天作为违约金，并限期设置。</p> <p>9.食堂专职食品安全管理员每月不按要求向采购人递送书面报告的，从营业额内扣人民币100元/次作为违约金，并限期补报。</p> <p>10.到个体摊点采购的肉类未提供产品检验合格证复印件供采购人检查的，蔬菜的采购未提供摊位号、供货人的身份证及联系方式供采购人检查的。发现一次营业额内扣人民币100元作为违约金，并限期按要求定点采购和提供相关证明复印件。</p> <p>11.服务合同期满后10天内，中标供应商未与采购人办理移交手续，每拖延一天中标供应商需向采购人支付违约金人民币100元。</p> <p>(三)任何一方单方违约，造成合同不能履行的，须向对方支付违约金人民币10000元，造成对方损失的，并赔偿损失。</p> <p>十一、免责条款</p>
--	--	--

		<p>1.因不可抗拒的因素，如自然灾害、战争、暴乱等导致不能履行合同，双方互不承担责任，造成的所有损失，双方各自承担。</p> <p>2.因国家政策原因等导致不能履行合同，双方互不承担责任，对于中标供应商的投资，由双方协商妥善解决。</p> <p>十二、其它要求</p> <p>1.中标供应商经营食堂期间应严格按照《(DBS45/068—2020)食品安全地方标准-医疗机构营养健康食堂建设管理规范》、必须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国环境保护法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等各项法律、法规及采购人的管理制度。</p> <p>2.中标供应商应全面负责经营区域范围的安全、保卫，包括员工人身安全、食品卫生安全、防盗、防火、用电、用水、用气安全，如发生食品安全、火灾、失窃等事故，造成的一切损失均由中标供应商负责，直至追究相应刑事责任。接受采购人或上级领导组织的安全生产、消防安全检查。</p> <p>十三、考核标准</p> <p>(一) 详见附件 1：广西脑科医院食堂经营服务考核标准及扣罚办法</p> <p>采购人每月对中标供应商提供的食堂经营管理服务进行一次考核，考核满分 100 分。考核合格后按照合同要求支付该月的服务价款。</p> <p>1. 按月对中标供应商进行考核，当月考核结果≥ 80 分为合格。</p> <p>2. 扣分分值在 20 分以内，则要求食堂进行及时整改，并将整改效果书面提交给后勤保障部，扣分分值在 20 分以上 40 分以内，除按要求整改外，每分按 100 元处罚，扣分分值在 40 分以上 60 分以内，每分按 200 元处罚，处罚金额交医院运营部。扣分分值达到 60 分以上，采购人可单方面解除合同，由此造成的损失由中标供应商赔偿。</p> <p>(二) 详见附件 2：医院食堂满意度调查表</p> <p>测评结果满意率低于 80%时，采购人有权要求中标供应商进行整改，测评结果满意率低于 60%时，采购人有权解除服务合同。</p>
一、商务条款		
服务期限及地点	<p>1. 服务期限：二年，合同一年一签，第一年经采购人年度考核合格后续签第二年。</p> <p>2. 年度考核续签合同条件：采购人按合同要求对中标供应商的经营服务、考核标准、满意度调查等进行综合考核，且中标供应商无“中标供应商的违约责任”第 1 点所述情形、《广西脑科医院食堂经营服务考核标准》考核结果≥ 80 分，《医院食堂满意度》满意率高于 80%，可续签下一年度合同。</p> <p>3. 服务地点：柳州市鸡喇路 1 号（广西壮族自治区脑科医院）。</p>	

签订合同日期	自中标通知书发出之日起 25 日内。
付款方式	每月前 10 个工作日由中标供应商根据上个月职工实际就餐费用并扣除固资维护费、质量考评扣款等费用后进行结算，经采购人审核核实，中标供应商开具实际应支付费用的发票后 5 个工作日内付款。
其他要求	中标供应商在签订合同后 5 日内按国家相关要求办理《食品经营许可证》，采购人提供相关材料并全力配合。
采购标的验收标准	<p>1. 验收方式：书面验收。</p> <p>2. 验收标准：①符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；②符合招标文件要求和投标文件承诺。</p> <p>3. 验收方式和程序：由采购人组织验收小组检查服务需求的落实情况。</p> <p>4. 采购人组成验收小组按国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机构参与验收。因服务质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。鉴定费由中标供应商承担。</p> <p>5.采购人有权委托第三方进行履约验收，履约验收费用由中标供应商支付。投标人在投标报价时自行考虑。</p>
二、特殊要求	
现场踏勘	<p>为了保证项目的顺利实施，获取采购文件后，供应商可根据自身需要到实施现场进行实地勘察，以便对现场环境有足够的了解。凡因中标供应商勘察有误造成无法按采购单位要求实施的，采购人有权解除合同，引起的一切后果，均由中标供应商承担全部责任：</p> <p>1. 踏勘时间：2025 年 04 月 23 日上午 10 时 00 分（过期不候）；</p> <p>2. 踏勘地点：柳州市鸡喇路 1 号（广西壮族自治区脑科医院）</p> <p>3. 现场踏勘联系人：采购代理机构工作人员，联系电话：18178260954</p> <p>4. 踏勘集中地点：广西壮族自治区脑科医院大门口</p> <p>5. 踏勘要求：投标人踏勘时自行携带可能用到的量具（如卷尺、米尺等）。</p>

附件 1：广西脑科医院食堂经营服务考核标准及扣罚办法

项目与分值	考核内容及标准	扣分标准	扣分结果	扣分说明
制度与人员 资质健全 (12分)	1.制定并执行食堂卫生管理及责任划分制度。	每有 1 项 未做到扣 1 分		
	2.制定并执行各岗位职责。			
	3.制定并执行粗加工管理制度。			
	4.制定并执行清洁消毒制度。			
	5.制定并执行烹调加工管理制度。			
	6.制定并执行安全防范制度与措施。			
	7.制定并执行食堂人员个人卫生制度。			
	8.工作人员是否人人持有健康证。			
	9.配备有中级以上厨师两名以上，专门安排其中一名厨师制作治疗膳食，并保证在岗厨师证件与本人一致。			
品质保障 (20分)	1.不得有霉烂、变质、老化的蔬菜食品入库。	每有 1 项 未做到扣 2 分		
	2.拣菜人员必须将不合格的菜品分拣出来；已清洗的和未清洗的要分开放置，无乱堆放的现象。			
	3.腐败变质等不合格产品不烹制不烧煮。			
	4.凉菜加工人员操作前应严格进行双手清洗消毒佩戴口罩。			
	5.面点加工前认真检查各种食品原料与调味料，发现米、面、油、豆、馅、肉类等原料有生虫、霉变、有异味、污秽不洁、腐败变质及其他感官性状异常的，不得进行加工。			
	6.面点加工设备、工具、容器应保持干净整洁定期消毒。			
	7.蔬菜与肉类、水产品分开清洗。			
	8.半成品调料保管得当，成品调料保证在有效期内使用。			
	9.烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。			
	10.食品分类存放进出食品有记录，先进先出先用，腐败或不新鲜的食物不得放入冰箱保存，已解冻的食品不宜再冷冻。			
饭菜口味 (10分)	1.早餐、午餐、晚餐每个时段的供餐品种不得少于合同约定数量	每有 1 项 未做到扣 2 分		
	2.钻研烹调技术，不断创新菜品，增加花色品种。每两天对荤菜品种变化调整。			
	3.每三天对蔬菜品种搭配变化调整。			

	4.每周对菜、汤品进行变化翻新。			
	5.每周有克重和配比的菜单公布。			
饭菜量价 (4分)	1.各类餐食保质保量供应。	每有1项 未做到扣 2分		
	2.按公示的价格供应,不得私自抬高价格。			
清洁卫生 (20分)	1.无蟑螂、苍蝇等有害昆虫;熟食品、面点、酱菜等有防蚊蝇措施。	每有1项 未做到扣 2分		
	2.操作台、地板、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘及油污,洗菜池无泥沙、脏垢及异味。抹布专用洁净,分类悬挂;垃圾桶定位摆放。			
	3.切菜板、刀具生熟分开,标识明确;厨具整齐摆放于固定位置,标识明确。			
	4.就餐大厅地面、门窗清洁,无积尘、蛛网,地毯清洁,铺设整齐。			
	5.厨具、餐具按清洗流程:1洗2刷3冲4消毒,无污物,无水渍。			
	6.食堂人员个人服装整洁,无不良卫生习惯,且每半年提供有效健康证。			
	7.定期疏通排水沟和管网,确保畅通。			
	8.餐前必须做好餐厅清洁工作,桌面光洁,地面洁净,餐中随时保洁,餐后垃圾及时清除。保持地面干燥,防止人员摔倒。			
	9.每次操作完毕彻底清扫,每周大扫除一次,确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐卫生。通风、排烟、排水良好。			
	10.加强员工安全教育,食堂工作人员衣服整洁,按规定戴帽子、口罩、手套、工号牌等。			
窗口服务及 送餐服务 (18分)	1.窗口服务态度热情,有问必答;高效出餐,不得出现与顾客争吵的情况。	每出现1 项扣4分		
	2.接订餐通知后在规定的时间内将餐送指定病房患者床前。			
	3.不得发生顾客或院内职工投诉【经核实为乙方服务(包括窗口及送餐服务、餐食品质及口味差等)不到位造成投诉的】。	每出现1 项扣5分		

安全防范 (10分)	1.食品、储藏室专人管理、钥匙专管。	每有1项 未做到扣 2分		
	2.有预防农药残留制度，操作流程和检测责任人。			
	3.餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。			
	4.食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。			
	5.餐样留存48小时，有食物中毒预案。			
餐饮服务民意调查 (6分)	每月进行一次餐饮服务民意调查，调查结果满意率达80%以上的为合格，满意率低于80%的，每降低5个百分点扣1分，满意率低于60%的本项不得分。满意率高于80%的，每高于5个百分点加1分。加分部分可以抵扣其他项目扣分分值。	每月调查一次，满意率达80%的得6分		
总分				

采购人每月对中标供应商提供的食堂经营管理服务进行一次考核，考核满分100分。考核合格后按照合同要求支付该月的服务价款。

(1) 按月对中标供应商进行考核，当月考核结果 ≥ 80 分为合格。

(2) 扣分分值在20分以内，则要求食堂进行及时整改，并将整改效果书面提交给后勤保障部，扣分分值在20分以上40分以内，除按要求整改外，每分按100元处罚，扣分分值在40分以上60分以内，每分按200元处罚，处罚金额交医院运营部。扣分分值达到60分以上，采购人可单方面解除合同，由此造成的损失由中标供应商赔偿。

附件 2:

医院食堂满意度调查表

职工同志们:

您好!感谢您对医院食堂的关注,为了进一步了解您对医院食堂伙食的期望,请根据您的亲身感受,对食堂工作提出您宝贵的意见,我们将会认真地总结、分析,加强对食堂的管理,并加以整改,努力把食堂工作做得更好,感谢您的支持!

1.您对食堂饭菜口味的满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
2.您对食堂饭菜种类的满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
3.您对食堂饭菜新鲜度满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
4.您对食堂菜的份量满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
5.您对食堂米饭满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
6.您对食堂汤满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
7.您对食堂餐具的卫生情况、消毒情况、消防情况满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
8.您对食堂菜清洗的满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
9.您对餐厅卫生满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
10.您对食堂工作人员的个人卫生满意度是() <input type="checkbox"/> 满意 5 分 <input type="checkbox"/> 基本满意 4 分 <input type="checkbox"/> 一般 3 分 <input type="checkbox"/> 不满意 1 分
以下是 3 个开放式问题,您的建议是促进食堂改变的开始! 1.您对食堂有哪些建议? 2.请列出您最喜欢的 2 个菜? 3.请列出您最不喜欢的 2 个菜?