

广东医科大学顺德妇女儿童医院

(佛山市顺德区妇幼保健院)

项目需求书

项目名称： 第一食堂外包服务项目

2025年1月

一、项目概况及资格要求

1、项目概况

广东医科大学顺德妇女儿童医院（佛山市顺德区妇幼保健院）第一职工食堂是院内职工食堂，向全体员工及服务对象开放。现医院员工、实习生 1500 多人，日均接待病人及家属数量约 1500 人。

食堂的建筑面积：

序号	用途	地点	面积	备注
1	食堂	8 号楼 3 楼	餐厅 450 平方 厨房 200 平方	
	中西药膳房	8 号楼 1 楼	80 平方	需按采购人要求 装修投入设备

服务范围分布：医院各院区各部门科室及病区。

2、资质要求及经营时间：全年无休，根据医院服务需求营业供餐

2.1 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

2.2 供应商必须是在中华人民共和国境内登记注册的企业法人。

2.3 供应商的营业执照经营范围必须具有餐饮服务相关经营范围，公司资质需符合本项目内容的相关资质，并配备项目所需相关资质的工作人员。

2.4 供应商必须没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的供应服务方名单中。

2.5 法定代表人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本项目的投标。

2.6 本项目不允许分包，不接受联合体投标。

二、服务需求

1. 经营范围

1.1 按院方要求经营服务对象餐、员工餐、接待餐、产妇营养汤、中西药膳、点心面食，包括早、午、晚、夜宵四餐。

1.2 响应院方的其他服务要求，如提供点心、生鲜水果、食杂等送餐服务及其它增值服

务。

1.3 承包经营期限：二年，2025年3月1日-2027年2月28日。

2. 经营要求

2.1 食堂的经营须符合国家相关法律法规要求以及医院《食堂管理制度》的要求。

2.2 供应商须办理院方办理本项目经营所需的相关证照，确保证照齐全、合法经营。

2.3 承包期内，供应商须确保食堂在佛山市食品安全量化评定不低于B级。

2.4 供应商须在签订合同之日起与院方签订《食品卫生安全责任书》。

2.5 院方在能力范围内保证食堂内水电的正常供应。因停电、停水等问题，供应商应确保正常开膳，膳食标准不变，并保证卫生，安全，符合营养膳食标准。

2.6 供应商必须在食堂内制作食品，不允许从食堂外配餐到食堂发售。

2.7 供应商主管自行进行周检、月检制度。每周、每月进行食堂卫生管理、服务质量自查，并记录在案，做好资料归档整理，服务质量不符合要求的实行持续改进和限期整改。

2.8 供应商制定并不断完善食品操作（准备、处理、贮存、运送）标准与程序等相关管理制度，在适当位置加设公示牌，列明工作要求以及管理方法，配合院方或公安、消防、安监、食品安全、卫生防疫等部门做好食品安全、卫生宣传及管理工作。

2.9 供应商做好台账记录，包括餐具消毒记录、供应商资质台账、餐厨垃圾收运记录等，按要求定时整理和归档资料，妥善保存，以备检查。

2.10 供应商在经营期间，随时接受和全力配合院方和卫生、安全、工商、物价、技术监督等部门的监督和检查，参加由院方召开的餐饮工作会议。对不完善的工作进行限期改善，对于检查出质量不达标的食材进行退货并即时更换。

2.11 供应商按照国家有关用电、用水、消防、卫生、环保、治安等法规办事，配合院方接受有关部门检查，落实有关制度、措施，并根据实际情况，及时配套更换有关器材，做到安全经营，且应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内的的工作检查、监督，保证每次检查合格。

2.12 供应商维护好食堂秩序，食堂餐具和用餐桌椅只供院方职工及指定用餐人员使用。非院方职工或未经院方同意的其他人员不得使用 and 就餐。

2.13 有特殊任务或应急事件等情况需要紧急提供餐饮服务时，如突发事件、上级检查、院方重要的大型活动、院方认为重要的其它事件等，供应商及其员工应积极配合和服从院方的调遣、指挥并参与应急或加班工作，费用不另外追加。

2.14 供应商每月开展食品安全、消防培训，每年至少各组织一次演练。制定食品安全应急实施方案，开展持续改进，有改进措施、总结，包括对医院反馈问题整改落实措施、效果，定期总结并书面向院方汇报。按三甲要求，经营、管理资料定期整理、装订，交院方审核、存档，每年提交安全分析报告、年度总结。

3. 服务要求

供应商须严格根据《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等相关法律法规，及市场监督管理局等相关部门推荐的食品安全管理、餐饮服务场所设施配置等管理要求，加强食品安全卫生管理，规范食堂经营行为，保障就餐人员的身体健康。

3.1 餐饮服务要求

3.1.1 提供预约订餐和送餐服务，安排人员准时送餐，满足送餐需求。如根据院方工作时间，满足送餐时点服务，部分饭餐须根据要求按时送达。

3.1.2 若由于需要，部分人员超过正常用膳时间，食堂应提供应急服务。

3.1.3 根据医院要求在指定区域提供餐饮服务，膳食制作须符合医院要求。

3.1.4 所有食品必须现场制作，未经院方同意，不得对外承包加工配餐业务和购置其他场所加工的食品至服务范围内。

3.1.5 供餐时间（院方可根据实际情况调整）：

早餐：06：30—08：30；

午餐：10：30—13：00；

晚餐：16：30—18：30；

夜宵（按需配备）。

3.1.6 根据餐次时段按时配餐至备餐间，供应商必须有完善的送餐、收餐服务流程：

- 1) 点餐流程：经医院点餐系统或订餐电话进行各餐次点餐。
- 2) 送餐：食堂根据点餐情况进行备餐，做好保温工作，送到订餐人指定院内地点。
- 3) 餐具消毒：根据院方统一时间到各区域取回餐具后，送到消毒间进行清洗及专业消毒。

3.2 饮食质量要求

3.2.1 保障院方就餐人员的合法权益，确保饮食卫生，提供优质的饮食服务。供应商在采购粮油、肉蛋类、禽类、鱼类、蔬菜类、副食品类、调味类、食品添加剂等原料和物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，符合卫生标准和营养要求。

3.2.2 设有专职采购员，每次采购，严格做好进货验收和索票索证工作，建立采购台账（必须专人规范填写）、索证验收“台账”、供应商资质证明台账等，索取供应商有效的资质、检验检测合格证明等文件，如《营业执照》、《食品卫生许可证》、《产品质量检验报告》、《出厂检验报告》等。《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》、《送货清单》、《购货凭据》；酒类、罐头、饮料、乳制品、调味品等食品，每批次的检验合格证或检验单；蔬菜等散装农副产品及鱼类等鲜活产品检验合格证明；一次性餐具检验合格证；清洁剂检验合格证明等。随时接受院方及上级部门的检查，且每月整理归档后交院方管理人员存档。

3.2.3 保证每天每餐的饮食质量、份量、菜式，做到食材新鲜、饭熟菜香，营养搭配科学合理，调配比例均匀，味道可口，保证营养。

3.2.4 设专门人员负责留样，每餐食品按相关规定的份量、时间、保存条件等做好留样工作。食品留样至少保存 48 小时，每样至少 125 克，在 5℃ 以下冷藏专柜专放等，具体根据相关规定实施。

3.2.5 从食品原材料入手，建立食品安全追溯体系。所有肉类、蔬菜类、粮油类等统一实行定点采购，由具备供应资格、信誉良好的供应商提供可追溯食品，不能采用散装原料，需采用无公害、非转基因食品。

3.2.6 设置食品安全信息公示栏，公示食品安全信息，接受职工监督。

3.2.7 所有食品供应商须接受院方监管，对服务、供货质量等不能达到院方要求的供应商，院方有权提出更换，供应商必须配合执行。

3.2.8 大米、面粉、食用油等食材采购须经院方审核同意方可采用，部分重点食品采购要求如下：

3.2.8.1 大米、面粉质量标准：

1) 包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，质量等级、产品标准号、产品合格证、质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

2) 大米具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异常等。

3) 面粉类要新鲜、色泽呈现乳白色或微黄色、手感细腻、颗粒均匀，自然浓厚的麦香味，手抓后自然流出，松开手不成团，用它制成的成品和馒头有麦香味、香甜入口不粘牙，符合国家食品卫生标准。

3.2.8.2 食用油、酱油：

1) 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准等，具有产品合格证。

2) 提供进货渠道及提供当地食品卫生监督部门抽样检测报告。

3.2.8.3 调味料：

1) 鸡精、鸡粉等建议不用或尽量少用，须采购标准为国家一级以上知名品牌产品。禁止使用味精、糖精等。

3.2.9 食盐：符合食品安全卫生标准及营养要求。

3.2.10 肉类：生鲜肉类经过屠宰卫生检疫，优质新鲜。肉色根据种类的不同而呈现其特有的颜色，如猪肉鲜红色、牛羊肉深红色、鸡肉淡红色、鸭肉深红色等，且都有光泽、富有弹性，闻起来没有异味。肉制品包装完整，有完整标识，标明品名、内容物名称，重量或数量、食品添加剂、制造厂商名称、地址、保存期限或保存条件、进口的还应加注进口商名称、地址等信息。

3.2.11 蔬菜：蔬菜形态饱满、色泽新鲜、无腐烂变质、无泥沙、无老梗、无老叶及无农药超标等情况方可使用。供应商具有蔬菜检测能力，每批次进行所供蔬菜检测，检测结果能得到认证。

3.2.12 干货：保持其固有的鲜美味道，有干货的本味。动物类、植物类、菌类、藻类，能从味觉上分辨新鲜及优品；干爽没有霉迹；色泽鲜明，没有虫蛀与杂质。

3.2.13 限制采用熟食、冰冻肉、火腿肠、腊味、咸鱼等不利健康的深加工食品。

3.2.14 供应商使用的食材须定点采购，与供货商签订供货协议，进货索证，食品原料须索取并保留三证（生产厂家营业执照、卫生许可证、产地卫生部门产品检验合格证）并做好来源记录和台账：所有食材供应商须证照齐全、依法经营。

3.2.15 进货索证单据、食材与食品留样结果原件保存时间不得少于 2 年。

3.2.16 院方有权建立食品试尝制度。在食品加工完成后、售卖前 30 分钟，由供应商安排专人进行试尝并登记，无异常后方可向医院就餐人员供应。

3.3 菜式要求

根据服务对象身体个人实际情况补充或修改菜单，提供个人定制菜单，饭菜样式要经常更新，滚动推出新菜品，每周提前公示菜单，确保满足饮食需要。

3.4 售价要求

3.4.1 供应商经营的餐饮服务价目表（含品名、规格、售价等）在入场前交院方存档，售价受院方监管，须经院方同意后才能实行。

3.4.2 供应商以零点（固定价格菜品、自由组合）为主提供餐饮服务，收费组须经采购人同意，方能执行，原则上早餐不高于8元/人/套餐，午晚餐不高于22元/人/套餐。

外卖打包费不高于1元/餐，按时送到。

3.5 设备、餐具、餐车、制服等相关要求

3.5.1 操作台面、货物架、调料台、蒸烤箱等使用无毒无害材质制作，并符合国家食(饮)具卫生标准等相关规定。

3.5.2 生产、运输及院内食品分送场所的设施与卫生条件，必须符合国家食品卫生法规要求；餐具符合国家食品卫生标准、医院院感要求，无毒、无害、无味等，且有专用区分标识，标识须经医院审核。配送食品有保温措施，盛装后 40 分钟内送达。

3.5.3 餐具、设施做好标识，并分类规范存放。

3.5.4 消毒设施满足餐具数量及材质消毒要求。

3.5.5 具有强烈的环保节约意识，原则上不使用一次性餐具，使用范围须经院方管理部门批准后方可使用。

3.5.6 餐具、餐盘、餐车、员工制服等投入运营使用的用具、物品均由供应商进行采购，款式、型号、材质等需要经过院方同意后方可使用。

3.5.7 供应商须自行配备送餐餐车。

4. 安全管理要求

4.1 供应商须与院方签订《安全生产责任书》，与本项目重要岗位负责人签订《安全责任书》。

4.2 供应商须在签订合同之日起每年自行购买餐饮 500 万元的公众责任险（不少于 500

万元)。

4.3 供应商须遵守和执行院方的治安、消防等规章制度，做好安全生产工作，自觉维护经营场所内的所有消防安全措施，严禁把消防设施作其他用途使用，一经发现，将按国家的有关规定进行处罚。

4.4 供应商须对承包区域的治安保卫、安全防火、防盗、防毒及用电安全等工作负责，保证承包区域内所有人员、设施设备及不动产的安全。如供应商在食堂承包经营期间发生任何安全或卫生等事故，院方有权单方面终止合同，且供应商承担由此产生的一切经济责任及法律责任。

4.5 供应商须加强落实厨房安全防护措施，按要求配齐消防设施设备，电源线路须规范布线，装修材料须符合耐火等级要求，从业人员上岗前须进行消防培训并记录存档。

4.6 供应商须参加主管部门举办的各类食品卫生安全、消防安全的培训活动。供应商要定期对员工进行安全、卫生要求及操作规程的培训，培训资料交院方存档。

4.7 供应商须保证其采购食材的卸货安全，且将送货车辆的车牌号码，送货人员的名单、送货的时间、送货的路线向院方登记备案；若有变更的，应及时向院方作变更登记。

4.8 供应商的员工发生人身损害事故的，以及由于供应商原因导致院内人身损害事故的，所有法律责任与损失由供应商承担。

5. 卫生管理要求

5.1 供应商须对承包区域及周边的环境卫生负责。每天保持食堂的清洁卫生，并对食堂内部进行消毒；保持灶台及炊事用品的整洁；剩饭剩菜及时由专人回收并运走，保证食堂无异味；清洁食堂的洗手间和排污管道，定期清理沙井、排污池，确保畅通；每周对厨房及周边进行环境消毒，定期进行“除四害”工作；经常清理食堂内与食品无关的杂物；每周一次环境卫生全面检查；对院内外的卫生检查提出的意见须无条件接受，并限期整改；对相关卫生工作记录存档，随时接受院方及第三方检查。

5.2 供应商须妥善做好食品贮存。食品和非食品库房应分设；食品贮存分类、分架、隔墙、离地存放，不同区域应有明显标识。散装食品盛装于食品专用塑胶桶(箱)，并张贴食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。

5.3 仓库、工作间条理化：

5.3.1 米面分仓，堆入整齐，存放方便，一缸一盖。缸、盖板和炉具无油渍。

5.3.2 “三做到”：木具木色，铁器发亮，机器用完要洗净。

5.3.3 “四防”：防蝇、防鼠、防腐、防尘。

5.3.4 “五无”：灶台、案台、洗菜池、地面等地方，无油垢、无血迹、无污水、无杂物、无菜根垃圾。

5.4 执行卫生防疫主管部门规定的“五·四”制度：

5.4.1 由原料到成品，实行“四不”：不购买腐烂变质的原料；不验收腐烂变质的原料；不用收腐烂变质的原料；不卖腐烂变质的食品。

5.4.2 食品存放“四隔离”：生与熟隔离；食物与半成品隔离；半成品与杂物、药物隔离；食品与天然水隔离。

5.4.3 食具“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

5.4.4 环境卫生“四定”：定人、定物、定时间、定质量、分片包干负责。

个人卫生“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服、勤换工作服。

5.5 食堂食品加工过程须严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》要求。需熟烹饪的食品须烧熟煮透，烹饪时食品中心温度不低于70℃。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。

5.6 食堂食品加工完毕后须做好保温等措施，防止食品受凉、受污染等。食品加工完成后至售卖前的时间间隔最长不得超过120分钟。

5.7 食堂地面要无污物、残渣，并做好地面防滑措施；就餐期间，食堂内要保证有服务员及时清理餐桌上的剩饭菜，抹净桌面。

5.8 供应商按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求及时清洗食品容器、餐用具，定期统一消毒，并存放在专用且结构密封的保洁设施内备用。不得使用未经清洗和消毒的餐具。

6. 人员管理要求

6.1 供应商需按就餐人员每40人配备一名食堂从业人员，配备数量足够的合格工作人员，并保持主要岗位人员相对固定，需调整时需提前10天以上告知院方。

6.2 配备专业营养师定制专业营养餐方案，提高满意度。

6.3 供应商须配备驻场营养师及厨师，其中营养师须配备相应初级以上证书，厨师须5年以上中、西餐烹饪经验，配备相应中式和西式初级以上证书，服务质量需经院方同意，否则供应商需更换驻场人员。

6.4 供应商须依法用工，与食堂员工建立劳动关系，为员工购买社保；供应商与员工签

订的劳动合同复印件、每月员工签收的工资表复印件须交院方备案；承包期满后，供应商负责食堂员工的安置。

6.5 供应商的员工须取得有效的健康合格证明方能上岗。供应商须每年组织员工进行健康检查，并将员工的健康证、年度体检报告复印件交院方存档备案，由此产生的一切费用由供应商承担。

6.6 供应商须严格执行食堂从业人员晨检制度，依照《食品安全法》建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度。食堂管理人员应具备良好的个人卫生习惯，在每天上班前，对每名食堂从业人员的健康状况进行检查，禁止带病（如发热、腹泻、皮肤伤口或感染等有碍食品安全病症的）上岗，并将检查情况记录在案。

6.7 供应商派驻的食堂工作人员须态度友好、热情服务、一视同仁，经常保持个人清洁卫生、仪容整洁。工作时间须穿着工衣，戴好工帽、口罩、手套等防护用品，不能戴首饰、不能留长指甲。

6.8 供应商须严格管理其员工，并对员工的行为负全责。如员工在院内违反规章制度、触犯国家法律等，由供应商承担一切经济及法律责任。必要时，院方有权无条件终止合同、收回承包权并没收履约保证金。

6.9 供应商负责对其员工进行上岗培训，费用由供应商负责。每年至少组织一次食品安全管理、安全生产等培训，并积极配合做好上级卫生部门组织的各项业务学习培训。做好相关培训内容、签到表、培训照片等资料的整理归档，并定期交院方管理部门备案。

6.10 供应商员工在孕产康复中心工作期间，必须遵守国家法律和医院的规章制度，服从院方的管理，切实履行相关的工作制度和职责。

6.11 对违法、违纪、违规等（如偷盗医院、患者财物等）的供应商员工，院方有权提出处罚要求，包括但不限于赔礼道歉、经济处罚、终止其在本食堂的工作资格、追究民事和刑事责任，供应商应积极协助司法机关进行调查处理并须赔偿当事人相应的经济损失。

6.12 供应商及其员工在工作中发现各种问题和安全隐患，有责任向院方报告，以提高管理质量和效率。

6.13 对一些重要岗位的管理、人员安排及相关制度，院方有权直接参与管理和裁决。

6.14 供应商需在合同签订后 5 个工作日内，将主要岗位人员（包括食堂经理及主管、厨师、营养师、安全管理员及仓库保管员）的个人证件、身份证复印件及个人档案等（按当地管理部门要求）报院方核对备案，其余食堂员工需在供应商正式入场前 5 个工作日

报院方核对备案。

7. 设备、设施管理要求

7.1 食堂设备、设施要严格按照使用规程操作，并建立维修保养制度。供应商须定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施设备，确保良好运行；厨具设备每三个月进行至少一次检修和清理；抽排系统的风管每三个月进行至少一次清洁；对供电线路设备进行每月一次检查，记录在案；食堂周边排污设备遇到堵塞等情况，由有资质的专业公司负责施工。

7.2 供应商须根据现场情况以及采购人要求无偿添置必须的设备及设施。

7.3 承包期满后，食堂的一切由供应商配置设备、设施由供应商自行拆走。

8. 监管管理要求

8.1 承包期间，供应商的名称、经营范围、股东、股权份额以及法定代表人等任一项发生变更的，供应商应在变更前一个月向院方提出书面报告；因供应商上述事项的变更或自身经营问题导致本项目不能全面有效履行的，院方有权无条件解除合同，没收全额履约保证金并要求供应商赔偿全部损失。

8.2 院方对供应商的经营行为，及原材料供货来源、产品质量，菜式品种价格、卫生质量、服务质量等情况进行监督、检查。发生下列情况，院方可视情况严重扣罚供应商100-500元/次；因供应商原因，导致饭堂经营问题（包括但不限于服务、出品质量、价格），导致3人或以上食物中毒或被媒体曝光等，导致严重影响的，供应商应承担相应责任，院方有权追究赔偿，并可无条件解除合同。

8.3 发生以下行为的，每次扣300元：

8.3.1 工作人员上班未穿制服、制服不干净整洁的、配餐时没有佩戴一次性口罩及手套；

8.3.2 餐具使用前没有及时消毒、消毒时无加清洗剂，或消毒时间不足即使用，或餐具用品；

8.3.3 清洗消毒后仍发现污渍、水渍的；

8.3.4 干货没有完全密封、生熟食没有分开处理；

8.3.5 馊水、垃圾没有每天及时清运或清运时间拖延，清洗时无防护造成撒漏影响环境卫生的；

8.3.6 进货台账不齐，不能即时现场提供食品、原料购进检验或记录，出品无留样的；

- 8.3.7 饭堂或厨房地面积水、垃圾随意堆放、台椅摆放凌乱、沟渠无定时清洁。
- 8.4 发生以下行为的，每次扣 500 元：
- 8.4.1 无定期提交饭堂工作人员健康合格证明的；
- 8.4.2 产生有效投诉，责任在供应商，一单扣罚一次；
- 8.4.3 满意度调查低于总分值 70%的。
- 8.5 在承包期内，供应商出现下列情形之一的，院方有权中止合同，并由供应商承担全部损失及违约责任：
- 8.5.1 食堂发生较大责任安全事故的；
- 8.5.2 食堂账务登记不规范，发现凭证造假、账实不符、账账不符的现象的；
- 8.5.3 被有关部门吊销食品经营许可证或营业执照的；
- 8.5.4 食堂出售发霉、变质、伪劣、过期、无牌无证食品，以及剩菜剩汤等的；
- 8.5.5 食品药品监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品和食品原料、使用非食用物质及滥用食品添加剂等违法违规经营问题的；
- 8.5.6 院方使用速测设备检测蔬菜农药残留量，半年内两次发现超标的；
- 8.5.7 擅自提高供餐价格，谋取暴利的；
- 8.5.8 存在转租、转包，或分租、分包，或挂靠经营行为的；
- 8.5.9 未经院方书面同意，对本项目任何动产、权利进行转租、转让、担保、质押、闲置或交由第三人使用；
- 8.5.10 利用食堂为院外机构提供配餐服务的；
- 8.5.11 因食品价格、质量、卫生和服务态度等而引发的医护人员、病人罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶劣的；
- 8.5.12 在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经院方规劝、限期整改依然无效且情节严重的；
- 8.5.13 满足竞价文件所规定的取消资格的内容、违反竞价文件的规定或承诺的；
- 8.5.14 违反其他法律法规以及有关管理要求的行为。

三、 承包费用及支付

1. 医院厨房现有物品（用具、设备）免费给予供应商使用。因此，供应商有对上述物品（用

具、设备)的保管和维修保养的义务。

2. 供应商在承包期间添置的固定资产,确因工作需要留下的固定资产,医院按折旧后价值支付供应商或由供应商自行回收。

3. 水电费由供应商支付,供应商根据院方每月的抄表结果和水电结算清单,以银行转账的方式支付相应的水电费给院方。

4. 因供应商承包经营而产生的债务、损害赔偿、工伤赔偿、追偿、追诉等争议纠纷、民事责任、行政责任及刑事责任,由供应商自行承担;因各种纠纷影人自行承担。响院方声誉,院方有权无条件终止合同,收回承包权并没收履约保证金。

5. 院方及供应商实行各付各税原则。水电费每月按抄表读数计算实际发生造成院方遭受损失的,须向院方作出赔偿,垃圾清运费每月按环卫部门的定价计算。院方当月为供应商代垫的费用(水、电、垃圾清运费等),供应商须在次月5日前交到院方财务部门。

6. 包工包料,供应商负责采购一切食物原料、配料,自行进行食堂内务管理,按院方要求驻点经营和派驻人手,按时完成院方早、中、晚餐、夜宵等膳食工作。

7、承包管理费。承包管理费的支付方式:币种人民币,承包管理费每年缴纳一次,供应商应于合同签订后15个工作日内一次性向院方交纳第一年承包管理费,并于第一年承包结束前5个工作日内向院方交纳第二年承包管理费。供应商若中途停止经营,所交纳的承包费不予退还。

四、监督检查办法

1. 合同期内,供应商必须无条件配合院方每月不定期进行的监督检查,每月院方将对供应商评价打分一次,结果需达到分值70%以上。

2. 每月定期进行满意度调查,满意度需达到70%以上(附满意度调查表)。

3. 如供应商出现一次监督检查或满意度调查得分低于70分的情况,院方发出警告函限期整改;如供应商连续2次或累计3次出现监督检查或连续三个月满意度调查得分低于70分的情况,院方有权终止合同。如终止合同,供应商必须在一个月内无条件退场,且院方无须对供应商作任何赔偿。具体退场时间以院方书面通知之日为准,供应商须配合做好与新中标公司的交接工作。

五、评分标准参考

序号	评议内容	权重分
1	公司证照齐全、合法有效。	
2	价格部分。	30
3	公司 2018 年后至今同类项目的业绩经验对比。	10
4	根据提供的总体服务方案：包括经营理念、服务计划、实施方案、人员配置、装修设备投入、管理制度、服务承诺及质量保障措施。	20
5	应急处理方案：包括院区发生各种突发事件应对，包括消防应急、极端天气、医疗纠纷、疫情等应对处理方案。	10
6	服务各项质量指标的承诺、目标	10
7	现场管理人员具有医院食堂相关管理经验	10
8	其他附加服务、承诺：如医院节日、美食主题日、义工活动服务支持，促销活动或员工消费折扣等。	10
总分		100

附件：

第一职工食堂膳食满意度调查表

亲爱的同事、顾客：

您好！非常感谢您对第一职工食堂管理的关注。为了了解您对食堂伙食的期望，希望您能抽出几分钟的时间填写以下问卷，针对食堂各方面（饭菜的质量和卫生、服务态度、就餐环境、就餐标准等内容）提供一些宝贵意见，感谢您的支持！

Q1：您觉得食堂工作人员的服务态度如何？

A 很好 B 较好 C 较差 D 很差

Q2：食堂给你的整体感觉如何？

A 环境舒适整洁、饭菜可口 B 环境一般、饭菜可口

C 环境一般、饭菜一般 D 环境差、饭菜口味差

Q3: 您觉得食堂打的饭菜份量如何?

A 太多 B 还可以 C 不够 D 太少

Q4: 您是否经常吃到不新鲜的饭菜?

A 很新鲜 B 基本上可以 C 偶尔不新鲜

D 经常不新鲜

Q5: 你在食堂饭餐中是否发现异物?

A 很干净卫生、没发现过 B 没注意、吃饭时已经太饿了

C 有, 发现过一些小的异物 D 每餐我都有看见, 习惯了

Q6: 食堂工作人员个人卫生如何?

A 干净 B 比较干净 C 比较脏 D 很脏

Q7: 您在食堂用餐是否碰到过没有菜的情况吗?

A 经常有 B 偶尔有 C 没有

Q8: 您对食堂每餐供应的汤味道满意吗?

A 不错, 挺好喝的 B 还行吧, 偶尔时味道是可以的

C 一般般, 只要有汤就好 D 味道不行, 哪里叫汤

Q9: 你觉得食堂饭菜口味怎么样?

A 很好! B 还行、偶尔味道是可以的

C 一般 D 有待提高, 没吃过这么难吃的食堂

Q10: 你对食堂卫生情况感觉如何?

A 挺好的, 挺干净卫生的 B 一般般, 感觉得做的还可以

C 饿了就吃饭, 没注意过 D 没感觉有做过清洁消毒, 很不干净

每题分数: A (10分) B (8分) C (6分) D(3分)

每题得分= (选A人数*10+选B人数*8+选C人数*6+选D人数*3) /总调查人数

调查表总分=10题累计分数