**柳州市红十字会医院（柳州市眼科医院）**

**食堂承包项目市场调查需求**

**一、总则**

（一）本次采购的项目及范围：医院食堂承包项目。

（二）管理费最低限价：不少于0.3万/年

（三）管理费收取方式：采购人按合同签订日期每年收取，由供应商一年一付，先付后用，签订合同后10个工作日内由成交供应商向采购人支付，以后每满一年的第一个月10个工作日内支付。

（四）服务期为三年，以签订合同之日起计算（含前期装修、设备、人员进场）。成交供应商领取成交通知书后5个工作日内要与采购人签订合同，合同生效后双方协调成交供应商进入工作区开展工作。

（五）采用全包干的方式承包，由成交供应商承包及负责采购文件对成交供应商要求的一切事宜及责任，自负盈亏，采购人不再支付任何费用补贴。成交供应商工作人员的工资福利、工伤赔偿等由成交供应商负责，与采购人无关。

（六）成交供应商未经采购人批准，不得再以任何方式转包或分包，否则采购人有权终止合同。

（七）鉴于采购人主体和所管理病人的特殊性，供应商承诺成交后必须至少配备以下人员（所有人员必须具有健康证，人员须经采购人核实后才能上岗）：

1. 管理人员1名（会电脑，同类或相关食堂三年以上管理经验，响应文件中需提供证明材料）；
2. 营养师1名；
3. 厨师不少于1名（响应文件中需提供厨师证）；
4. 墩子不少于1名；
5. 服务员不少于3名（包括送餐员，送餐范围包括院内所有病区）；

**供应商须在响应文件中提供承诺函，须符合以上要求。**

1. 采购人单位现有在岗职工400余名，病床135张。食堂面向采购人职工、病人及病人家属、体检人员早餐、实习生、进修生等提供全年不间断的饮食服务（包括但不限于早餐、午餐、晚餐、特殊病号餐），成交供应商并根据职工、病人需要提供送餐服务。
2. 采购人免费提供现有的食堂工作场地，食堂内只包含桌椅凳子，厨房及现有已安装设备（可现场踏勘，具体内容详见“采购人须知前附表”）。所有厨具，餐具，冰箱冰柜及其它物品由成交供应商自理。成交后，由采购人与成交供应商对食堂内现有的设备设施进行盘点并开列清单后免费提供给成交供应商使用，成交供应商要认真保管使用，承包合同终止时如数退还采购人，如有人为损坏或丢失则由成交供应商赔偿或补充；如因设施老化不能正常使用，由成交供应商报医院总务科审核、备案后再另行处理。

**二、具体承包范围、方式和要求:**

1.成交供应商可出资对食堂进行内部改造，做到生熟食分区、荤素分区、冷热分区、食品与非食品分区、成品与半成品分区，加工、存放或使用容器要明显区分（分区内容仅供参考，根据场地实际进行科学、合理分区），洗菜用水池与洗餐具水池分开（竞标时可提供厨房设备平面布置图、装修效果图等）。

2.成交供应商可提供食堂管理系统，食堂管理系统满足可以通过线上给饭卡充值、结算等功能。

3.成交供应商承包方式为包工包料，成交供应商负责采购一切食物原料、配料，负责承包食堂内务，按时完成早、中、晚餐的开膳及配送工作。成交供应商负责食堂承包范围内及与餐饮服务有关的所有场地的清洁及设备、设施的维修、保养、清理。负责水、电、燃料费用，成交供应商独立自主管理、自负盈亏。成交供应商聘请的所有员工的劳动关系归属成交供应商，成交供应商聘请的所有员工的合法权益及安全由成交供应商全权负责。

4.为了提升职工、患者满意度，实行电话订餐模式送到科室、临时供餐点，须用餐车密封运送到医院指定地点。

5.经营过程中，成交供应商提供的设备以及与食堂运行有关的设施设备（包含但不限于滤油池、油烟净化系统），需由成交供应商负责维护、维修、清理；如需更新、添置相关设备，在不影响整体布局和安全生产的情况下，由成交供应商自行负责；如需对食堂进行装修改造，成交供应商在装修前必须向采购人报告装修方案，经采购人同意后由成交供应商自行装修；合同到期时成交供应商对自行添置的设备、进行的装修等自行处置，采购人不承担任何费用；房屋交还时成交供应商不得损坏装修，按使用时的原貌交还采购人，所有改造费用由成交供应商自行负责。

6.成交供应商必须配合采购人完成上级部门各种检查，并按照上级部门的要求落实整改。

7.成交供应商必须全部响应、满足采购服务要求，完成对采购人的饮食服务。

**三、管理细则**

1. 成交供应商必须依法经营，开展经营服务活动应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》等现行的餐饮法律、法规以及采购人的相关管理规定和要求。成交供应商使用的粮油、肉蛋类、禽类、鱼类、蔬菜类、副食品类、调味类等原料和物资的来源要可追溯，符合国家食品质量标准和卫生标准；如政府及上级部门文件有关于食品采购配送的要求，须遵照执行。
2. 成交供应商工作人员要遵守采购人规章制度，若有违反则按采购人的有关规定处理。
3. 成交供应商所有工作人员必须通过当地卫生防疫部门的体检，领取饮食行业健康证，并将原件交采购人总务科查验后才能上岗，复印件交采购人总务科存档。员工保持良好个人卫生，操作时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽及口罩，配餐时戴手套操作；不得留长指甲、佩戴饰物，手部有外伤的人员不得从事食品生产经营活动。
4. 成交供应商必须严把食品卫生安全关，认真遵守《中华人民共和国食品安全法》的各项要求，实行“规范操作，安全监督”机制。
5. 食堂水电气费由成交供应商承担；食堂承包区域内水电气、厨房内厨具设备设施的年检、保养、维修费用由成交供应商承担。
6. 整个食堂及门前区域的清洁卫生由成交供应商负责。成交供应商要合理使用、妥善保管厨房设备设施，餐具必须彻底清洁消毒。搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，保持墙壁、墙裙、天花板、地面整洁，疏通下水道，垃圾桶须加盖并保持桶身的清洁，“四害”等病媒生物防控符合相关规范要求。
7. 成交供应商必须按时提供膳食服务和病区送餐服务，具体开膳时间为早餐：7:00～9:00，中餐：11:30～13:00，晚餐17：00～19:00，节假日照常提供饮食服务。当医院因工作需要加餐时，成交供应商须配合供应。
8. 食堂的剩余饭菜、废弃油脂由成交供应商按国家、地方相关规定进行处理，不按规定处理引起的环境污染等一切责任由成交供应商负责。
9. 成交供应商须做好食堂的消防安全工作，不得出现任何消防安全事故隐患。定期接受采购人及消防部门的监督检查并积极整改，整改相关费用由成交供应商承担。食堂内的消防安全所有责任均由成交供应商承担。
10. 成交供应商负责维护好食堂秩序。
11. 成交供应商要对餐饮服务人员进行素质教育培训，提高服务技能，在餐饮服务过程中要有良好的服务态度，讲究职业道德及文明礼仪（包括着装整齐、干净），并自觉接受医院及就餐人员的监督。
12. 成交供应商应爱护食堂内的公物，不得将食堂内的用具随意损坏、丢失或转借他人。
13. 成交供应商每季度对食堂工作人员开展食品安全、消防安全等法律法规和相关知识培训、考核，每季采购人对食堂服务质量进行满意度调查。
14. 采购人可以根据实际情况补充或完善管理细则。

**四、质量要求、标准**

（一）质量要求

1. 成交供应商必须严格按《中华人民共和国食品安全法》要求制作各种食品，做到食材新鲜、饭熟菜香，营养搭配科学合理。成交供应商在承包期间应注意保证提供每天每餐的质量、份量，菜式要经常更新，品种要齐全，保证每餐有新鲜鱼/肉/禽/蛋、蔬菜等菜品供应，每周提前公示菜单。成交供应商须根据医院医生或患者具体需求，为有需要的患者提供治疗膳食（1-3种，如糖尿病膳食、低盐低脂膳食、优质低蛋白膳食等），认真完成采购人总务科提出的其他膳食要求或开膳方式。
2. 成交供应商保证不使用、留存过期、发霉、变质食品，一切原料、辅料须正规渠道供应，不能采用散装原料，不采用非法生产的食盐，采购票据妥善保存，以备检查，所有食品原材料的采购来源要可追溯。
3. 大米：供应的米饭须符合卫生和营养要求，应颗粒均匀、无杂质、有米饭香。
4. 肉类：应采购新鲜、合格肉品，猪肉为一级新鲜精猪肉。
5. 食用油：须采购如“中粮”“鲁花”等知名品牌的食用油。
6. 酱油：建议少用，采购标准为“海天”“鲁花”等知名品牌产品。
7. 味精：建议不用或尽量少用，采购标准为国家知名品牌产品。
8. 限制采购：采购人提出禁止采购的其他食材。
9. 每天饭菜按要求留样,食品留样时间不少于48小时，且不少于125g,以备查检。

（二）供餐标准

1. 食堂每天提供不少于4个品种的早餐，午餐不少于10个样式的荤、素菜，晚餐不少于5个样式的荤、素菜，每周提供菜式不少于20款（荤菜不低于12款）。
2. 食堂提供的与餐饮相关的商品不得高于市场售价。
3. 食堂需按医院营养室要求提供病人治疗膳食。

**五、双方权利与责任**

1. 采购人总务科对食堂进行日常监督管理。
2. 采购人总务科可随时对食堂做价格、卫生、服务、菜品质量的抽样检查。对成交供应商的相关监督、检查活动成交供应商应予以全力配合。
3. 采购人可要求成交供应商对不完善的事项进行限期整改。
4. 采购人总务科有权对成交供应商的来料作质量抽检，对于质量不达标的食材有权要求成交供应商退货并即时更换。
5. 采购人保卫科负责监督成交供应商食堂的的消防安全管理工作。
6. 成交供应商在经营采购人食堂期间，必须严格按照采购人规定经营管理，并随时接受相关部门的监督和检查。若检查中出现违反质量标准、《食品安全法》及有关部门规定的，采购人将对成交供应商发出书面整改和处罚通知，成交供应商要及时整改并接受处罚。
7. 成交供应商须完全响应采购人的公务餐饮服务要求（工作餐、体检餐、加餐等），需根据实际产生的费用每月提供增值税普通发票到医院财务科结算。
8. 成交供应商不得擅自提高物价，如遇到物价上涨较大且时间较长，经双方协商，采购人同意后才能更改收费标准。
9. 成交供应商采购的粮油、肉蛋类、禽类、鱼类、蔬菜类、副食品类、调味类等原料和物资的采购来源要可追溯，符合国家食品质量标准和卫生标准。成交供应商要严格做到购物索证，建立好采购台帐，台帐记录(包括食品采购、餐具环境消毒、培训考核等)必须专人规范填写，随时接受采购人及上级部门的检查。
10. 成交供应商负责经营食堂的所有工作人员的招聘、任免、薪资、住宿、福利以及工伤保险、医疗保险、人身意外保险等，同时配合做好采购人及上级卫生部门组织的各项业务学习培训。费用由成交供应商负责，并将相关资料交总务科备案。
11. 成交供应商制作的菜肴需多样化，菜式搭配合理，调配比例均匀，味道可口，保证营养。
12. 成交供应商需严格执行《食品安全法》，保证食品烹调卫生、质量。
13. 成交供应商员工如有感冒、皮肤划伤等，不得带病上班；在工作期间患有传染病者，应立即调离工作岗位，康复后体检合格方可上岗。
14. 成交供应商售饭菜人员须戴帽、口罩、手套，文明用语，热情周到服务，不得与采购人职工、患者和就餐人员发生吵闹及打架事件。
15. 成交供应商员工需遵循采购人的相关制度，并配合、服从采购人管理，违反者无条件接受采购人的处罚。
16. 成交供应商应保持食堂内的环境、厨具整洁，负责食堂相关设施设备的保养和日常维护、清洁工作。
17. 成交供应商员工每次餐前、餐中、餐后应及时擦洗饭桌上的残渣、剩饭、油污，打扫餐厅清洁卫生，并把餐桌椅摆放整齐，每周定期大扫除。
18. 成交供应商必须配合采购人的清洁工作，需自备足够、合规垃圾桶，不乱倒垃圾、剩饭菜，泔水要及时、妥善处理，保持食堂及门前区域环境清洁卫生。
19. 成交供应商须配合采购人或公安、消防、安监、食品安全、卫生防疫等部门做好安全宣传和查验工作。
20. 成交供应商负责承担其经营食堂过程中所牵涉的一切经济、法律责任。
21. 未经采购人同意，成交供应商不得随意装修各功能用房，更不能改变各功能用途。

六、菜品经营参考价格、质量要求

以下菜品价格为经营参考价格，成交供应商在经营期间，不得擅自提高物价，如遇到物价上涨较大且时间较长，经双方协商，甲方同意后才能更改菜品价格。

（一）菜品分类要求（此要求是在最高限价下的最低要求，供应商可以在不超过最高限价下提出正偏离）：

1. 套餐（盒饭）：供应商需提供各品种详细熟食称重总重量（含熟肉重量）、素菜熟食称重量（将对清单进行比较评分）。
2. 一荤一素一汤最高限价9元/人（荤菜其中含熟肉重量＞50g，素菜熟食称重总重量＞120g）
3. 一荤二素一汤最高限价10元/人（荤菜其中含熟肉重量＞50g，素菜熟食称重总重量＞150g）
4. 二荤一素一汤最高限价14元/人（荤菜其中含熟肉重量＞70g，素菜熟食称重总重量＞150g）
5. 二荤二素一汤最高限价15元/人（荤菜其中含熟肉重量＞70g，素菜熟食称重总重量＞180g）
6. 米饭：最高限价每人1元/份(配餐供应）；
7. 送餐、打包费：最高限价分别为1元/份（医院职工订餐免收送餐费）。
8. 供应商成交后制定菜单标准必须和竞标时时承诺标准相同。特需餐根据需要提供，特需餐、特色菜和卤菜等其它菜品价格未纳入清单的，须经采购人确认，一律不得高于市场价格。所有菜谱清单须经采购人确认通过后才能上架销售，如果不符上述标准，经抽查取证后给予限期整改、罚款等处罚，直至取消合同。
9. 供应商在进行饭卡换购活动时，所提供换购的产品的价格不得高于商超价格。

七、考核处罚方式

每季度严格按照“管理细则”和“考核处罚标准”进行考核与验收。处罚由采购人总务科书面通知成交供应商，罚金交财务科。具体内容详见：附件1和附件2，采购人有权根据实际情况随时补充或完善相关考核标准。

八、交接方式

成交供应商应当在合同签订后7日内与医院总务科完成食堂内设施设备和物品的交接处置工作。

九、支持扶贫

按政府及上级部门文件要求，做好运用政府采购政策支持脱贫攻坚工作，各主管预算单位要做好统筹协调，确保并预留本部门各预算单位食堂采购农副产品总额的10%为定向采购贫困地区农副产品。成交供应商须配合采购人按照政府及上级部门文件要求完成食堂认购扶贫农产品的工作任务。