

梓潼县人民医院
营养食堂委托经营管理服务采购项目

项目编号：梓人医竞（2024）022号

竞争性磋商文件

梓潼县人民医院

2024年9月

第一章 磋商邀请

梓潼县人民医院拟对营养食堂委托经营管理服务采购项目采用竞争性磋商方式进行采购，兹邀请符合本次采购要求的供应商参加本项目的竞争性磋商。

一、项目基本情况

- 1、采购人：梓潼县人民医院
- 2、项目名称：营养食堂委托经营管理服务
- 3、项目编号：梓人医竞（2024）022号
- 4、采购内容：详见项目内容及其他商务要求。
- 5、项目预算（人民币）：经营管理服务费（不含水电气费用）不低于50000.00元/年。

注：本次报价分为2次报价，第1次报价响应文件报价不得低于招标控制价，第2次现场报价不得低于第1次响应文件报价，否则作为废标处理。

二、供应商参加本次采购活动应具备下列条件

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
6. 法律、行政法规规定的其他条件；
7. 本项目不接受联合体投标；
8. 根据采购项目提出的特殊条件：

投标供应商具有有效期内的《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》

三、质量要求：符合国家、行业标准。

四、获取磋商文件方式

自行下载。

五、报名时间及方式

1. 报名截止时间：2024年9月22日17:30。

2. 报名方式：

邮箱报名：1815567173@qq.com(报名时上传公司资质压缩文件，邮件名为：营养食堂委托经营管理服务报名文件+公司全称+联系人及电话)

六、响应文件递交时间及地点：

1. 响应文件均须提供正本一份，副本二份，按序左侧胶装，每页加盖公司印章，需用档案袋密封，封装袋上注明公司及项目名称，加盖公司鲜章。

2. 响应文件（密封）递交截止时间：2024年9月25日16:30（北京时间）

3. 递交地点：梓潼县人民医院办公楼三楼会议室。

响应文件必须在递交响应文件截止时间前送达磋商地点。逾期送达、密封和标注错误的响应文件，恕不接收。本次采购不接收邮寄的响应文件。

4. 响应文件开启时间：2024年9月25日16:30（北京时间）。

5. 磋商地点：梓潼县人民医院办公楼三楼会议室。

七、评审方法：综合评分法。

八、成交通知书的发放

我院向本项目成交单位发出成交通知书，成交单位须在30日内与我院签订合同。

九、联系方式：

地 址：梓潼县文昌镇金牛路中段200号

联 系 人：葛凯

联系电话：0816-8267530

第二章 采购项目技术、服务、采购合同内容条款及其他商务要求

本章所有标注“★”或者“实质性要求”的条款为实质性条款，任一条款负偏离视为不能满足采购项目最低要求，投标作无效处理。本文中“甲方”指“采购人”，“乙方”指“成交供应商”。

一、项目概况

1. 食堂概况：位于梓潼县文昌镇金牛路中段 200 号。现有设备详见：梓潼县人民医院营养食堂固定设施设备资产表



梓潼县人民医院固定设施设备资产表.zip

2. 服务内容：

2.1 提供营养和优质的早餐、午餐、晚餐，包括食材原材料采购、食品安全全过程控制、食堂服务等内容。

2.2 甲方提供餐具、厨具、厨房的设备设施，与乙方进行交接，乙方要指定专人负责，按照甲方的要求做好资产管理，建立完善的账目，做到所有资产账物相符，运行正常。

2.3 乙方每月向甲方提供资产盘点情况，需要维修、维护的，单项 500 元及以下的由乙方自行承担并做好记录；单项 500 元以上的经甲方审核后，由甲方支付费用，乙方负责实施。每季度乙方将资产盘点情况报甲方备案。若因乙方人为原因造成的损失和损坏由乙方承担。餐具损耗当月超过总价值的 2% 的部分，由乙方自行承担补充、更换费用。

二、管理服务目标

乙方必须通过有效的管理，达到服务行为规范化、菜品结构营养化、质量规范标准化、卫生安全制度化、服务对象满意度高的服务标准。

三、管理模式

（一）采取自主经营、自负盈亏的经营管理模式

1. 供应商成交后自主经营管理（含食堂工作人员工资、社保、管理费、税费、餐厨垃圾清运、耗材更换、餐厨设备维护、低值易耗品[含纸巾、洗涤剂、消毒

剂、毛巾、食品包装袋等]、灭四害、餐厨垃圾清运费、油烟机清洗、出水油水分离及环保达标费等等应尽未尽费用。

2. 按时、按量交付水、电、燃气费用并严格按照国家相关规定缴纳各项应尽未尽费用。

3. 乙方应按甲方提出的食材种类、质量等要求进行采购，如实提供。若未按要求进行采购，需及时更换，甲方有权进行考核。

(二) 甲方负责提供餐饮设备设施、餐具、水、电、气配套到位，乙方人员到位后即可投入使用。后续服务过程中产生的水、电、气费用由乙方据实支付。

(三) 乙方须从合法正规的渠道采购食材。食品采购需求标准由甲方制定，采购工作由乙方具体实施，甲方有权对食品采购工作进行监督、检查。

(四) 食堂的管理、食堂管理服务的保障、现场安全、食材存储安全、人员的招聘、人事管理安排、用餐环境的卫生保洁、采购运输、财务管理以及收款结算等工作均由乙方负责。

(五) ★食堂经营过程中乙方自负盈亏。(提供承诺函)

(六) ★履约保证金：乙方须缴纳 5 万元的履约保证金，作用为食堂正常经营期间的经营安全保证金。此款为专项基金，不得挪用，由甲方财务部门专款管理，此费用的使用须经过医院领导批准。合同到期后，在完成合同所有条款规定义务的前提下，10 日内归还乙方（不计利息）。

(七) 乙方经营中的用水、用电、用气等使用费用，按照安装的度量设备的计量和相关规定的价格，每季度缴纳实际使用费用；甲方协助收取。

四、餐饮服务总体要求

(一) 乙方应具有正规的、相对固定的采购渠道资源。

(二) 乙方需制定完善的食堂服务配套管理规章制度。

(三) 乙方要做好节约用水用电用气管理工作，要有明确的实施措施。

(四) 乙方应具备完整的项目实施方案、供餐保障方案、卫生保障方案、食材供应保障方案。

(五) ★对于突发的水、电、气中断、食物中毒或其他不可抗力（如地震、火灾、疫情等）影响经营时，供应商应有完善的应急机制，具备响应能力，确保准时供餐。疫情期间保证食材的供应链畅通，应急食材物资按 1000 人 5 天需求

储备。（提供承诺函）

（六）★乙方具有提供每餐不低于 1000 人次的供餐服务能力。（提供承诺函）

（七）★乙方应按照甲方要求优先采购扶贫等专项任务指定的产品并将发票复印件或采购合同报甲方备案。（提供承诺函）

（九）低值易耗品技术规格要求：

餐巾纸：产品达到国家规定的卫生要求，有卫生许可证并标明厂名、厂址、生产日期与保质期，成分为原生木浆。

洗涤剂：必须符合 GB9985-2000《手洗餐具用洗涤剂》国家准，标签(或瓶身)应有生产许可证号、生产日期、厂名、厂址，使用说明、执行标准、净含量、保质期等。液体产品应无异味、不分层、无悬浮物、无沉淀。等级为食品级。

84 消毒液：以次氯酸钠为主要有效成分的消毒液，有效氯含量为 1.1%-1.3%，能有效杀灭肠道致病菌、化脓性球菌和细菌芽孢。标签(或瓶身)应有生产许可证号、生产日期、厂名、厂址，使用说明、执行标准、净含量、保质期等。

食品包装袋：要求材质为全新 PE 材，食品级的塑料薄膜，符合 GB21660-2008 号标准要求。

五、供餐服务标准

1、医院食堂属于营养食堂，应有别于其它食堂，饭菜供应的花色品种应随季节变换而适当变换，原则上每个季度应推出 2-3 个新菜品供患者和医务人员选择，不断改进工作，提升服务水平和用餐满意率，确保职工就餐率 $\geq 60\%$ ，患者就餐率 $\geq 55\%$ 。

早餐标准：

（1）供餐时间：6:30——9:00

（2）饮料类：豆浆、盒装牛奶

（3）主食：稀饭、鸡蛋、包子、馒头、花卷、油条、蒸饺、小笼包、米粉、酸辣粉、素菜等（不低于 8 种）。

午餐标准：

（1）供餐时间：10:30——13:30

（2）主食：米饭。

（3）菜品：热菜（三荤两素或两荤三素）。

(4) 小炒：多种。

晚餐标准：

(1) 供餐时间：17:30—20:00

(2) 主食：稀饭、干饭、包子、馒头、花卷、面条、抄手、水饺、炒饭、盖浇饭等（不低于 4 种）。

(3) 菜品：热菜（二荤二素）。

(4) 卤菜：多种卤菜

(5) 鉴于本院实际情况，病人及家属来食堂就餐的不方便，食堂所有菜品均由食堂服务员免费送往住院大楼。食堂同时也为医院职工提供免费送餐服务。有特殊要求用餐的病人，直接送到该病人的病房。满足医院因工作需要非就餐时间供餐需求。

注：以上配餐为建议配餐，乙方可开设不同菜品、样式的小锅单炒。

2、★乙方价格根据市场价格待定，原则上同类菜品价格不得高于（建议低于）市场平均水平。乙方每月 30 日前将次月的菜单与价格提交甲方审核后执行。

（提供承诺函）

3、★甲方安排接待用餐按实际价格 9 折结算。**（提供承诺函）**

4、★可就特殊病员的实际需求，根据营养师的建议，开设不同营养餐、灌灌、煲汤、蒸菜、药膳、来料加工等。**（提供承诺函）**

六、服务要求

1. 基本要求

(1) 遵守《中华人民共和国食品安全法》、《食品卫生法》等国家相关法规和医院地规章。

(2) 投标人具备专业的服务团队，具有固定的管理团队、相对固定的服务保障人员，拟投入本项目食堂服务人员不得少于 20 人，其中项目负责人 1 人，财务人员 1 人，厨师长（兼主厨）2 人，厨师 6 人，墩子 3 人，采购员 2 人、食品安全员 1 人，面点师 2 人，服务员 2 人。供应商应根据实际情况，合理配置人员，使人员达到满负荷，充分利用人力资源。

(3) 所有人员年龄需在 60 岁以下，客餐接待和餐厅服务员年龄需在 60 岁以下。

(4) 具有维护医院政治效益、社会效益的目标意识、良好的抗压能力与风险防范意识，具备医院餐饮所涉及的饮食卫生安全管理制度、工作规范以及安全应急预案。

(5) 投标人提供的配餐须达到花色品种多样化，营养搭配科学、合理，按周上交招标人审核。

(6) 所售食品、商品价格不得高于医院周边同类售价。

2. 食品卫生要求

(1) 环境卫生定人、定物、定时间、定质量，做到保持清洁，无垃圾污物。

(2) 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

(3) 定期进行防“四害”处置。

(4) 食堂仓库要专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保管，并有四防（防蝇、防尘、防鼠、防潮）措施，防止食品污染。

(5) 每日应将当日配餐食品留样 24 小时，以备安全检验；

(6) 对食品原料要妥善保管，专人负责，杜绝食品安全事故发生。

(7) 投标人加工食品享有自主经营管理权，但必须符合《食品安全法》及我院的有关管理规定。

3. 工作人员个人卫生要求

(1) 自行聘用从业人员必须持健康证上岗并登记造册，同时交由院方备份。食堂工作人员每年进行一次体检，持健康证上岗。着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。从业人员应定期培训，提高工作质量和服务质量；女性工作人员不可以化装和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

(2) 男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；女工作人员头发盘在工作帽内为宜，严禁留长指甲及涂指甲油。

(3) 严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

(4) 严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。

(5) 所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离

开工作岗位从事非食品加工的工作后再回来制作食品前要洗手，同时用消毒水浸泡两分钟。

(6) 所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

(7) 严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等非工作所需的不良行为。

(8) 落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

4. 厨房卫生要求

(1) 炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

(2) 工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

(3) 油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。

(4) 定期清洗冰箱、冰柜，保证清洁卫生。

(5) 每周必须对饭堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、点心房、餐厅、供餐区等所有的设施/ 设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

(6) 垃圾桶和泔水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

5. 餐厅卫生要求：

(1) 开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

(2) 餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

(3) 每周 2 次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

(4) 专人回收餐具，不得乱放乱扔，剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

(5) 为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，防止人员摔跤。

6. 餐具卫生要求：

(1) 打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里且须有区域标识。

(2) 使用后的饭碗、汤碗、菜碟、筷子等餐具必须经过开水漂洗、清水加洗洁精清洗、清水漂洗、高温消毒四道程序的处理，保证餐具内外干净、干燥、无饭菜渣、无油迹、无洗洁精泡沫、无异味方可投入使用；每天每餐经消毒的餐具必须有人检查，经检查符合卫生标准的方可投入使用，每次餐具检查的合格率不能低于 97%，经消毒后的餐具盛食品的位置。

(3) 随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

(4) 注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

(5) 清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

7. 炊具、设备管理要求

(1) 投标人负责办理食堂卫生许可证后，方可进行餐饮经营；

(2) 要在招标人规定的区域内进行相应作业，不得随意改变各功能间的使用用途。未经我院同意，不得对食堂水、电设施进行改造；

(3) 所有食堂工作人员均应爱护食堂炊事用具，不得损坏，防止丢失，并做到存放整齐，使用得当。

(4) 设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作；设施设备操作应规范，保证操作人员的自身安全，禁止违规操作。

(5) 食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。

(6) 医院现有厨房配置清单如下（其余设施需中标人自行购买）：

8. 仓库管理要求

8.1 配料、辅料仓

(1) 该仓内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

(2) 所有物品必须用白色胶箱盛装并加盖，箱体外必须有分类明确的标识且分类分区存放。

(3) 仓库必须分类设立明确的仓库管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、数量、领出者都做出详细的记录。

(4) 仓库必须实行物料流程卡管理，物料流程卡必须明确反映物品的名称、品牌、规格、数量、有效日期等。

(5) 仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合 7S 的要求，每天专人负责定时清洁。

(6) 仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

(7) 物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

8.2 主粮仓：

(1) 该仓内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

(2) 所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面的物品须用地脚架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。

(3) 仓库必须设立专用管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、领出者都要做出详细的记录。

(4) 仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、每天专人负责定时清洁。

(5) 仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫；

(6) 物品的存放量以每周为最高贮存量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

9. 物料防疫管理要求

食源性感染病是当前世界上不断增多的公共卫生问题之一。近几十年内不断发生的食源性细菌感染病，主要有霍乱弧菌、志贺痢疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌 O157：H7 和利斯特菌等引起。

控制措施要求：

(1) 到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，不经常更换供应商。饭堂内所使用的动物性食品原料在采购时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记，质量检验员根据“动物性食品的检验标准”进行严格的再次检验。

(2) 采购新鲜洁净的食品原料。

(3) 购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容，销售给病人和职工的物品价格不得高于市场价（即与大型超市同类产品的价格持平）。

(4) 不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

(5) 不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好熟食。

(6) 用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

(7) 冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

(8) 烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于 70℃。

(9) 蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

(10) 煮熟闷透四季豆，使其失去原有的生绿色和豆腥。

(11) 豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热 5-10 分钟。

(12) 不加工冷荤凉菜。

(13) 食品以即制即售为佳，制作完成至出售一般不要超过 2 小时。

(14) 严禁剩余食品在再次出售。

(15) 不使用发芽马铃薯、生姜、蒜、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。

(16) 食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

(17) 生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

(18) 食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

(19) 妥善保管有毒有害物质，灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物质，不得存放在食品库房、食品加工和进餐场所。

(20) 严禁使用硝酸盐、亚硝酸盐代替食用盐。

(21) 冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。

(22) 餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

(23) 热力消毒要求：干热消毒 120℃作用 15-20 分钟，煮沸消毒 15 分钟以上。

(24) 消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

10. 食品加工卫生要求

10.1 食材粗加工

- (1)、认真挑选，去尽黄叶和杂物。
- (2)、瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。
- (3)、肉类去净残毛、污垢。
- (4)、家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。
- (5)、干货按正规操作涨发。
- (6)、食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。
- (7)、原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。
- (8)、用于盛装瓜果青菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。
- (9)、粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作期间在使用完毕后必须保持干爽清洁。

10.2 食材切配

- (1) 根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。
- (2) 食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”的要求精细。
- (3) 切配过程严格执行“三检制度”（“自检、互检、专检”）。

10.3 烹饪

- (1) 专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并作好出品记录。
- (2) 厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能够保证菜式的质量。
- (3) 调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。
- (4) 厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。
- (5) 根据客户的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。
- (6) 严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

11. 食品质量监督制度

- (1) 确保其所有的商品符合国家卫生标准及质量标准。
- (2) 根据不同的食材所对应的不同的检验标准对来料进行严格的验收，并根据食材品种、批量、抽样数量、检验结果、不合格处理结果、来料日期、储存

舱位、分发单位名称及分发数量进行详细的记录，以便于出现质量问题的追溯。

(3) 经检验合格后送到现场的食材，由现场仓管员进行再次检验，合格后方能进入加工间。

(4) 蔬菜当天购进食用，并采用“农药测试卡”检测农药含量。

(5) 原材料在分发前严格按“搬运、储存、包装、防护程序”进行操作，确保因为人为因素导致质量问题的风险降到最低。

七、商务及其他要求

1. 服务期限：三年，合同一年一签。

2. 甲方每月进行月考核、每季度进行满意度调查，参与满意度人员包括但不限于医院职工、病人及病人家属，调查人数原则上为 100 人。

3. 具体考核方式如下：

为更好地服务于员工、病人，进一步加强食堂餐饮工作的管理，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，现根据《中华人民共和国食品卫生法》及医院有关制度制订本办法。具体办法如下：

(一) 检查考核人员的构成：全体员工、病人打分。

(二) 检查范围：

伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理及员工满意率等。每月不定期检查，月底统计总分值。

(三) 考核办法：

1. 每月由甲方营养科、后勤保障部、院办等相关职能部门对餐饮质量、配送时间、营养配餐能力等进行考核，考核结果在 80 分以下的，处罚金额 50 元/分，每少一分加倍处罚，并由甲方相关职能部门对营养食堂工作人员进行批评教育，并限期整改；连续二次检查结果低于 60 分的，甲方有权单方面解除合同。

2. 营养科满意度调查每季度进行一次，满意度低于 70% 及以下的，甲方按上季度经营管理服务费 5% 处以罚款；满意度低于 60% 及以下的，甲方按上季度经营管理服务费 10% 处以罚款；满意度低于 50% 以及以下的，甲方有权单方面解除合同。

附件 1：食堂综合考核评分标准

项目	检查具体内容		评分标准	分值	得分
一、伙食质量	采购	1. 需建立采购食品台账, 账面数据包含采购日期、名称、数量、单价等	有一项不合格减 3 分	12	

(32分)		2. 主食米、面、油、肉等原料务必从正规渠道进货，且务必有供方的卫生合格证或者销售许可证。					
		3. 采购的蔬菜要求新鲜、干净无污染					
		4. 采购半成品食品务必达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变、异味现象。					
销售	1. 饭菜不熟或者口感较差现象	发现一项或者有人举报（经核实后）一次减2分	10				
	2. 饭菜内发现异物、杂物						
	3. 隔夜饭菜不超过12小时，出售时务必高温加热						
	4. 超过规定用餐时间出售的饭菜务必加热（人员加班时）						
工作餐搭配	1. 早餐搭配合理，主食须多于2种	每少一种减2分。荤、素营养搭配不合理减2分	10				
	2. 午餐荤、素菜营养搭配合理，种类须于3种（至少1个荤菜），主食很多于2种						
	3. 晚餐荤、素菜营养搭配合理，种类须多于2种						
二、服务质量（18分）	仪容仪表	1. 厨师工作期间需着整洁干净的工作制服	发现1人次减2分	10			
		2. 炊事人员务必保持整洁，不得佩戴手饰，双手干净					
		3. 操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为					
		4. 出售食品时不能用手直接接触食品，务必佩戴一次性手套、口罩					
	服务	1. 食堂服务人员要微笑服务、热心解答	不文明行为减2分。每举报1人次减4分	8			
		2. 不得发生争吵、打骂等不文明行为					
3. 按规定时间开饭、回收餐具							
三、卫生标准（42分）	制作	1. 原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器不得交叉污染，须有明显的区分标志	存在交叉污染并无明显的区分标志减2分，生、熟食品未分开且食品存放没有分类分架减3分	10			
		2. 生、熟食品分开					
		3. 食品存放分类分架					
		4. 无过期、变质食品原材料					
	厨房	1. 灯管、风扇、鲜风机、排气扇、墙壁、抽油烟机干净无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍	有一项不清洁减1分。无消毒作业减2分。不按食品安全工作规定执行减2分	18			
		2. 各类蒸饭、煲汤炉具整洁，里外干净光亮，饭盘无饭粒					
		3. 工作间地面干净、无积水、无杂物					
		4. 货架经常擦拭，保持干净，各类刀具手套摆放整齐					

		5. 操作台、灶台及售饭台干净整洁			
		6. 洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁,做到“一洗二清三冲四消毒”			
		7. 各类机器设备保持整洁,标示清晰			
		8. 下水道无菜渣、无尘渍、堵塞等现象			
	餐厅	1. 餐厅地面每日清扫,地面整洁,	发现一次,一项减1分	6	
		2. 桌椅摆成一条线,桌椅、壁柜洁净无污渍、桌面无菜渣、水渍			
		3. 水房、餐余回收处干净整洁、无残渣。			
	库房	1. 地面保持清洁	一项不达标减2分	8	
		2. 所有食物务必上架,禁止随意摆放			
		3. 夏季须保持通风换气,库房无异味,保持蔬菜新鲜			
4. 冰箱责任落实到的人,标志、温控清晰,外表整洁、生熟分区标志清晰,冰箱内结霜适中,摆放整齐					
四、日常管理 (8分)		1. 严禁非食堂人员随意进入厨房及食品库房	发现一次扣4分	8	
		2. 合理的使用水电,做到人走灯灭,开水机及时断电,杜绝长流水现象			

附件 2:

食堂满意度调查表

饭菜质量 35 分			服务质量 35 分			卫生状况 30 分		
满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意
35—30	30—20	20 分下列	35—30	30—20	20 分下列	30—25	25—20	20 分下列
得分			得分			得分		

八、食堂日常管理

在日常监督检查中,如发现有下列违反卫生管理规定及考核办法的行为,情节较轻的,通报整改,情节较重的,经医院会议讨论给予相应处罚。

1、发生轻微食物中毒(五人下列),认定为当月考核不合格,并给予当期负责人 200 元罚款。

2、发生严重食物中毒或者食源性疾病的，除按《食品卫生法》规定进行处罚外，还将追究有关法律责任。

九、其他

1. 投标者在招投标过程中，若有以弄虚作假、瞒骗行为中标的，一经发现，将负不退还任何费用的经济责任直至相应的法律责任。

2. 经营者不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能利用基地资产搞不法经营。一经发现，招标方有权取消其委托经营资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

3. 餐厅、操作间、室外楼梯等均属于经营者管理范围，经营者保证区域卫生、整洁。工作人员要遵守餐饮法规以及医院相关规章制度，要有良好的服务态度并监督实施，不能与工作人员和病员发生争吵或冲突，如发现违规者，医院有权视情节提出处理意见。

4. 卫生检疫、工作人员体检等费用均由经营者自理，因经营者管理不善造成人员食物中毒，由经营者负全部责任。

5. 整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到绵阳市及涪城区卫生监督部门制定的标准。医院有权监督，并定时检查。

6. 保证一日三餐正点、足量、优质，做到品种多样、饭菜价格合理，饭菜质量满意度需达到 85%以上。严禁发生变质、变味以及剩饭菜。医院后勤科将定期或不定期在病区和医院各部门调查饭菜质量、数量、价格及服务情况，并将有关信息通知承包者，承包者应虚心听取意见，采取措施及时解决问题。

7. 医院有权对食堂的财务状况、经营状况、成本、利润、服务质量、饭菜价格进行监督检查。

8. 食堂水、电、气医院有偿提供使用，并按市价标准收取相关费用。医院按公示的物品清单提供相应的大型灶具、炊具。各类灶具、炊具日常清洁维护和日常所需的低值易耗用具用品等均由经营者负责，自行解决。经营期结束后，医院不承担其转让工作。

9、经营者必须保护好食堂所有财产，对医院提供的厨具设备、设施应及时进行保养、维修，延长其使用年限。保养、维修的费用由经营者负责。经营期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。

10、为保证大宗食品的质量和安安全，经营者必须通过正规渠道（即大型正规

超市) 采购米、面、油、调味剂等原材料, 建立索证可追溯制度。

11、经营者经营服务所需用工必须符合《民法典》要求, 依法用工。如发生用工纠纷, 由经营者自行负责。

12、经营者负责生产场所的消防安全工作, 服从医院职能部门的统一管理, 确保消防安全无事故。

十、违约责任

1. 合同期内, 因乙方原因导致其无法履约, 甲方有权终止合同, 履约保证金不予退还, 并保留对乙方追究责任的权利。

2. 乙方未达到合同约定的下列服务目标之一的, 甲方有权要求乙方 3 个工作日内整改, 若整改不到位, 甲方有权单方解除合同, 由此给甲方造成损失的, 乙方应予以赔偿, 甲方有权从任意支付给乙方的任意费用中予以扣除, 不足部分乙方应予以补足:

2.1 发生食品安全、人身安全、消防安全责任事故、失泄密事件;

2.2 严重违反甲方管理制度;

2.3 拒不执行甲方合理的工作安排;

2.4 乙方人员不听从甲方人员管理, 侮辱谩骂甲方员工或食堂管理人员;

2.5 乙方原因严重误餐 30 分钟以上或当月累计误餐 2 次以上的。

2.6 食堂卫生经食药监局和卫生专业机构检查未达标的。

3. 因乙方人员违章操作给甲方造成的财产损失由乙方全部承担经济赔偿, 甲方有权从任意支付给乙方的价款中扣除。

4. 合同期内, 如发生食品安全事故, 由乙方承担所有的医疗费用及由此产生的所有法律责任, 且甲方有权立即终止合同, 履约保证金不予退还, 并要求乙方承担由此对甲方所造成的全部经济损失。

5. 未经甲方批准, 乙方擅自将食堂服务设施设备改变用途造成的所有损失由乙方承担, 甲方有权从任意支付给乙方的价款中扣除。

6. 乙方在食堂内从事与本合同餐饮服务无关的生产经营及非法活动的, 甲方有权终止合同, 且乙方应向甲方支付一定金额的违约金, 甲方有权从任意费用中予以扣除, 不足部分应该补足(损失包括但不限于甲方的经济损失、名誉损失、甲方采取补救措施支付的费用、甲方向任何第三方及服务人员支付的赔偿金或者

罚款、甲方为了维护权利支付的律师费、诉讼费、保全费、公证费、调查费等全部费用）。

7. 甲方向乙方提供的厨房设施设备、用品用具经清点后，双方签字确定后交付乙方使用和维护，合同期满，乙方应清点交还甲方并双方签字，正常报损除外，如有遗失、损坏，乙方负责赔偿。

8. 除本合同约定以外，双方无正当理由提前终止合同，应向对方支付一定比例的违约金，具体金额由双方协商确定。单方解除合同给对方造成损失的，守约方有权要求违约承担赔偿责任。

9. 合同期内，如一方需提前终止合同，须提前 1 个月以书面形式通知对方，办理完交接手续后，乙方须在 10 个工作日内无条件搬出甲方所在地并移交相关设施设备和档案资料。如因乙方原因导致资料遗失或物品丢失，甲方可直接按原价从应付给乙方的服务费或履约保证金中扣除。

10. 合同期满，乙方须在 10 个工作日内无条件搬出甲方所在地并移交相关设施设备和档案资料。

十一、产品质量要求

（一）肉类、蔬菜类、水果类、禽蛋类等食材

1. 肉类（含生鲜、冻品、鱼类等）质量要求

（1）所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无公害、无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），每一批次必须肉、证一致。

（2）供应商在成交后配送的猪肉须为冷鲜肉，有健全、完整、有效的溯源体系；并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章；拥有完善的冷链储运和物流配送体系；购买有公众责任险且在供货时处于有效期内。

（3）所供应牛、羊、兔禽等其它家畜家禽白条肉应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出动物产品检疫（或检测）合格证明。

（4）所供应冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小

时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冷冻品类需解冰并按解冰后的实际重量计算。

(5) 所供应家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

(6) 所供应鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染，须附带检疫票。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

2. 蔬菜类质量要求

(1) 所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存，采购人每月至少进行一次抽检，此外投标供应商应有自检程序，可随时提供自检结果记录。经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。

(2) 所有蔬菜在交付使用前必须经过前期处理。

(3) 所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。具体质量要求为。

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

(4) 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有 10 个品种以上。

(5) 来源必须清晰，蔬菜来源需为自有基地或商品菜基地或蔬菜专业流通市场，需提供相关证明材料。

(6) 蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

3. 水果类质量要求

果面干净新鲜，果柄鲜绿，果型完整均匀、结实，有光泽，无疤痕，不干皱，不变色，无压伤，无病虫害，无残留农药。所有水果在交付采购人前必须保证损耗率不得高于3%。

4. 禽蛋类质量要求

所供应散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（或检测）合格证明或动物产品检疫（或检测）合格证明，禽蛋必须保证新鲜。

5. 大米、面粉质量要求

所供应米为等级一级米及以上。有QS标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于四分之三，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；面粉为特级面粉；米面应符合粮食卫生国家标准GB2715-2005 要求。

6. 干货质量要求

（1）干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质、无公害，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有QS食品质量认证标志。

（2）标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

（3）质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的四分之三。

（4）几种主要干货制品的质量标准：

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。本次项目供货须达到一品标准。腐竹为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品尝其滋味，具

有腐竹固有的鲜香滋味。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。本次项目供货须达到上等品质标准。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。本次项目供货须达到上等品质标准。

豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，具有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

大豆：豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

（二）辅料类、随餐包装食品

1. 辅料质量要求

（1）干花椒

①具其固有的色泽和气味等特性，无霉变、无腐烂变质、虫蛀及其他异味，手感干爽、洁净。损伤破碎粒少，无砂粒和壳屑等外来异物。

②水分含量， $w(\text{H}_2\text{O})/\%$ ： ≤ 11 。

③手握之硬脆,搓之有沙沙声为身干,反之则身潮。无油椒,闭眼、椒籽两项 $\leq 3\% \sim 15\%$,果穗梗 $\leq 1.5\%$,香气浓郁、麻辣味足且持久,口尝之麻辣度高,持续时间久,或开水冲泡等量花椒时次数、时间相同,香麻口感重者质量好。

④质量符合:GB/T 30391-2013。

(2) 藤椒油

①浅黄色,清澈透明,无沉淀或杂物,芳香浓郁,麻味重,醇麻爽口无异味。

②零添加香精香料,非转基因原料,100%冷榨,保证新鲜,营养丰富。

③入库时剩余保质期不少于四分之三。

(3) 香油

①100%原榨纯芝麻油。

②物理压榨出油非浸泡。

③香味浓郁,零添加无杂质。

④入库时剩余保质期不少于四分之三。

(4) 白砂糖

①晶粒均匀、粒度在下列范围内应不少于80%。

②晶粒或其水溶液味甜、无异味。

③干燥松散、洁白、有光泽、无明显黑点。

④等级一级及以上,质量符合:GB/T317-2006。

⑤入库时剩余保质期不少于四分之三。

(5) 鸡精

①配料:食用添加剂(谷氨酸钠,呈味核苷酸二钠),食用盐,大米粉,白砂糖,鸡肉,鸡蛋,食用香精,咖喱粉,葱,蒜。拥有三鲜标准。

②质量符合:SB/T10371-2003。

③入库时剩余保质期不少于四分之三。

(6) 味精

①以精致谷物淀粉为原料,经发酵精制而成。

②谷氨酸钠不低于99%

③色泽洁白有光泽,颗粒形状均匀,颗粒间呈散粒状态,溶解度与提鲜效果好,不易受潮结块。

④入库时剩余保质期不少于四分之三。

(7) 花椒面

- ①色泽自然，成棕黄色，不易结块。
- ②选用品质优良的花椒为原料，无其它添加。
- ③入库时剩余保质期不少于四分之三。

(8) 老抽

①主要原料：水，大豆或脱脂大豆，黄豆或黑豆，小麦粉，食用盐，白砂糖，谷氨酸钠，草菇。

②氨基酸态氮 ≥ 0.70 克/100毫升，全氮 ≥ 1.3 克/100毫升。

③产品名称，规格、生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）、生产者名称和地址，产品标准编号、产品质量检验合格证明、QS市场准进标志齐全，且入库时剩余保质期不少于四分之三。

④产品标准号：GB/T18186。等级为一级及以上。

(9) 生抽

①主要原料：含水，脱脂大豆，黄豆，小麦粉，食用盐，谷氨酸钠，白砂糖，酵母抽提物。

②产品名称，规格、生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）、生产者名称和地址，产品标准编号、产品质量检验合格证明、QS市场准进标志齐全，且入库时剩余保质期不少于四分之三。

③产品标准号：GB/T18186。等级为一级及以上。

(10) 食用油

①包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产日期、生产厂家、生产地址，具有产品合格证，需按批次提供出厂检测报告，一级食用油，正面标识有“本产品使用非转基因产品”。

②在安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）内。

③外观：包装整洁、美观。

④入库时剩余保质期不少于四分之三。

(11) 干辣椒

①具其固有的色泽和气味等特性，无霉变、无腐烂变质、虫蛀及其他异味，手感干爽、洁净。损伤破碎粒少，无砂粒和壳屑等外来异物。

②同一品种的，大小、光泽、颜色、滋味基本整齐一致。果面干净，呈鲜红

或紫红色，油亮光洁。无明显缺陷（如腐烂霉变果，断裂、黄梢、黑斑等）。

③水分含量， $w(H_2O)/\%$ ：≤14。

④质量符合NY 5229-2004。

（12）盐

①味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味，涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防标。

②要求：不加抗结剂，国家食盐定点生产企业。

③质量符合：GB5461-2000 GB2721-2003。

④入库时剩余保质期不少于四分之三。

（13）菜籽油

①配料：菜籽油，加工原料为非转基因油菜籽。

②包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产日期、生产厂家、生产地址，产品质量检验合格证明起源，符合国家标准GB1536-2015。

③入库时剩余保质期不少于四分之三。

2. 随餐包装食品质量要求

所有随餐包装食品的原料应符合国家卫生、安全标准要求，定型包装类产品应具有 QS 标记，均要求有：产品名称，规格、生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）、生产者名称和地址，产品标准编号、产品质量检验合格证明、QS市场准进标志齐全。入库时剩余保质期不少于四分之三。另提供的奶制品必须符合《GB 19645-2010 食品安全国家标准》。

注：如果磋商文件没有提及食材或辅料适用的标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准，这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。若本磋商文件中所述产品有质量要求标准的，则要符合本磋商文件要求。

（三）主要原材料质量标准

序号	名称	质量标准
蔬菜类		
1	大白菜	坚实、无虫、无病、不冻、不带老帮散叶
2	小白菜	梗白色、较嫩较短、叶子淡绿色、水分充足

3	圆白菜	内经短、菜较大、菜球紧密、新叶肥嫩、叶厚、肉质短圆形、粉绿色
4	菠菜	主杆不能过长、过粗、叶绿、无虫、不出苔、无黄烂叶、菠菜用叶小
5	油菜	色绿、无黄烂叶、无根、无虫、无杂质、无水分、菜主干不能过长、过老、大小均匀，
6	蒿子杆	叶绿、杆绿脆嫩、无黄叶、无根、无虫眼
7	香菜	质地鲜嫩、无主杆、大约八吋左右长，有纯浓的香菜气味，无泥土
8	苦菊	苦苣叶披针形、颜色碧绿、味感甘中略带苦
9	油麦菜	叶淡绿、肥厚脆嫩、无主茎、水分充足、根部的切面嫩绿色、稍有苦味
10	空心菜	颜色深绿、无黄烂叶、质地娇嫩、嫩梢粗短鲜嫩无根须
11	桐蒿	叶片大肥厚、缺刻少而浅、嫩枝短、质地软、不抽薹
12	苋菜	叶色为红色或绿色、有光泽、茎细短、光滑嫩脆、水分充足
13	木耳菜	叶片大小适中、叶厚实色泽油绿、气味清香、无虫斑虫蛀
14	香葱	叶翠绿、饱满、均匀细长、鳞茎洁白
15	大葱	无空心、葱白长、根无泥沙、无梗、大小均匀
16	青蒜	叶青翠、根净无泥土、白皮青蒜
17	新蒜苗	颜色青绿、质嫩、根部易折断
18	散菜花	青梗菜花，花蕾颜色淡黄色、花型散状，花梗淡绿，外叶绿色且少；无损伤或腐烂迹象
19	西兰花	颜色翠绿、花球密集、球大完整、主茎短
20	娃娃菜袋装	坚实、无虫、无病、不冻、不带老帮散叶、个头娇小、均匀、一般一袋三颗
21	散装娃娃菜	坚实、无虫、无病、不冻、不带老帮散叶
22	黄豆尖	芽身挺直较短、短而粗、根须短、芽色洁白晶莹
23	黑豆苗	芽身挺直、芽瓣色绿，较嫩、带有少量种子壳

24	莴笋	条顺直、叶少、无裂痕、无锈斑、质地脆嫩、叶折之处有白汁
25	香芹	叶翠绿、无主茎、分枝少、根细、
26	芹菜	梗挺直光滑、实心、没有筋丝、颜色深绿、叶不变黄枯萎
27	西芹	叶茎宽厚、颜色深绿、新鲜肥嫩
28	西红柿	表面光滑，着色均匀，有四分之三变成红色；果实大而均匀饱满，果形圆正；果肉充实，味道酸甜适口；果实不破裂，无病虫害
29	红椒	红尖椒，色泽红艳；表面光滑，有光泽；肉质饱满，有一定硬度和弹性；没有损伤，无腐烂迹象
30	青椒	碧绿，有光泽；表面光滑，饱满；有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味；无损伤，无腐烂
31	长尖椒	黄绿或碧绿；表面光滑，有光泽；饱满，有一定硬度和弹性，肉薄；无损伤或轻微损伤，无腐烂迹象
32	彩椒	有光泽、表面光滑、饱满；有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味；无损伤，无腐烂迹象
33	杭椒	呈淡绿色、有光泽、无虫眼、均匀
34	绿线椒	呈淡绿色、果羊角形、有光泽、无虫眼、均匀
35	小米椒	个体小、有光泽、无虫眼、均匀、不干黄、腐烂
36	长豇豆	色泽翠绿；细长均匀、水分充足；饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之有痕，断之容易；没有损伤或轻微损伤，无腐烂
37	荷兰豆	色翠绿有光泽、豆荚挺直、折之易断、筋丝不明显、豆粒小
38	鲜玉米	色泽鲜艳，有光泽；颗粒饱满完整，均匀一致；质地紧密，无杂质、无虫眼；具有玉米固有的气味
39	黄瓜	鲜嫩，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味；无损伤或腐烂迹象；长 20-25 厘米
40	冬瓜	皮青翠、肉洁白、、膛小、有一定的硬度、厚嫩无伤痕
41	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，果形直立、条直均匀，有一

		定硬度，无损伤腐烂迹象；瓢黄白，子小、味苦
42	丝瓜	嫩绿或淡绿色，瓜条匀称、细长挺直，瓜身白毛茸毛完整；鲜嫩、无臃肿感；皮薄嫩，有白霜，肉质柔软多汁
43	西葫芦	黄绿色；表皮光滑，有花纹和棱边；果实粗壮、折之易断；肉质肥厚较嫩；长 25 厘米以内
44	金瓜	金黄色或橙黄色，表皮光滑清洁；果肉金黄紧密、粉甜；果形呈扁球形、球形至长圆形；没有损伤或轻微损伤，无腐烂
45	圆茄子	个体均匀；表皮光滑，有光泽；果实有弹性不软，皮薄肉嫩籽少；呈圆形，约 1 斤每个，净菜率大于等于 95%
46	长茄子	个体均匀；表皮光滑，有光泽；果实有弹性不软，皮薄肉嫩籽少；长 15 厘米以上，净菜率大于等于 95%
47	土豆	淡黄或奶白色，无青皮，无虫蛀孔洞；无芽眼，无发芽；体硬不软，饱满
48	黄皮洋葱	鳞片肥厚呈黄色，抱合紧密；无须根、无鳞芽萌发
49	胡萝卜	水洗、颜色红色或橘黄色，表面光滑；肉质甜脆；整体直、均匀，粗壮硬实；没有损伤或轻微损伤，无腐烂；长 20 厘米左右
50	白萝卜	表皮光滑，无黑皮；新鲜紧实，无腐烂迹象；20 厘米以上
51	红薯	颜色为粉红色或淡黄色，个大形正、表皮无伤、体硬、饱满
52	老姜	颜色淡黄发暗，较干；表皮完整无皱缩；姜体肥大均匀，脆硬，无干丁、无芽、无泥土、无腐烂，无霉变；辛辣味强，有香味，整块
53	莲藕	白净、无泥土、无伤疤破损；大小粗细均匀、新鲜、质感细嫩；断口的地方闻着有一股清香（藕太白不选购）。净菜率大于等于 85%
54	蒜米	不带蒜皮、个头均匀、无损伤、疤痕、微缩、皮色光滑、颜色为淡黄色、有辛辣味
55	心里美	新的、表皮青绿，切看后粉红色，皮薄且细；肉质紧密，水分充足；没有损伤或轻微损伤，无腐烂

56	小芋头	红褐色、表皮粗糙、大小均匀、断面肉质洁白、肉质脆硬、不硬心
57	大芋头	红褐色、表皮粗糙、个体较大、断面肉质洁白、肉质脆硬、不硬心
58	鲜蘑	颜色洁白或灰白色、菌身完整、大小均匀、根短、不黏手、不水沁
59	鲜香菇	菌盖为褐色、有光泽、菌身完整、无损、不湿、菌盖厚大、有弹性、柄短小、不黏手、不水沁
60	茶树菇	菌盖为褐色、有光泽、菌身完整、菌柄细长、无腐烂、发霉
61	秀珍菇	鲜、菌身细短、挺直、不腐烂、潮湿、枯萎
62	杏鲍菇	杏鲍菇菌肉肥厚，质地脆嫩，菌柄组织致密、结实、乳白
63	鲜口蘑	体型适中、菌伞约 3cm 左右、体质轻、肉厚、伞面突起、边缘完整紧密菌柄短粗
64	金针菇	菌盖为乳白色、菌柄为淡黄色、菌身细短、挺直、不腐烂、潮湿、枯萎
65	黄豆芽	芽身挺直、短而粗、根须短、芽色洁白晶莹
66	绿豆芽	芽身挺直、短而粗、根须短、芽色洁白晶莹
67	水黄豆	干净、无杂质、颗粒均匀、丰满、无霉豆、沙子
68	水青豆	干净、无杂质、颗粒均匀、丰满、无霉豆、沙子
69	咸菜	无腐烂、无臭味、无糠心、无烂心
70	海带丝	颜色青绿色、完整无破碎，色泽光滑，无杂质；无网状的须根；有海腥气味
71	榨菜/榨菜丝	干湿适度、咸淡适口、色泽鲜明、闻味鲜香、质地脆嫩
72	包装类蔬菜	包装完整无破损、生产日期保质期、标签齐全、无杂质、无异味
肉类活鱼类		
1	猪肉	肌肉淡红色，色泽均匀，脂肪白色有光泽，柔软有弹性，肉

		质紧密，弹性好；外表微干或微湿润，不黏手，有鲜肉特有的气味
2	猪肝	鲜、褐色或紫色，色红均匀，有光泽；用手触摸，坚实有弹性，无硬块，无水肿，无脓
3	猪腰	鲜、浅红色，表面有一层薄膜，光泽柔软；有弹性；无异味
4	猪肚	鲜、白色中略带浅黄，有光泽；有弹性，粘液多，质地坚而厚实，无异味
5	猪心	鲜、组织坚实有弹性，用手挤压后有鲜红血液流出
6	猪耳	鲜、组织坚实有弹性，用手挤压后有鲜红血液流出
7	带鱼	体表呈银白色或银灰色、鱼鳞不易擦落、鱼鳃鲜红、眼球饱满，肌肌肉紧密有弹性，无异味
8	小黄鱼	表面呈黄色、鳞细、大小均匀、鱼肚不烂、肉不离骨、鱼身富有弹性
9	虾仁	大小均匀、粉红色或青色、表面膜完整、无异味、出成率在85%以上
10	活鱼类	鱼鳃鲜红、鱼鳞有光泽与身体紧密结合、眼睑突出紧张、角膜透明、肉质与骨紧密且有弹性
11	包装肉类	包装完整无破损、生产日期保质期、标签齐全、无杂质、无异味
12	牛肉	肌肉棕红色或暗红色，色泽均匀，有光泽，脂肪洁白或淡黄色，肉质细密有弹性，外表湿润不黏手，有正常的牛肉气味，无异味
13	羊肉	肌肉深棕色，色泽均匀，有光泽，脂肪洁白或淡黄色，肌肉结实，肌肉纤维细软，外表湿润不黏手，有正常的羊肉气味，无异味
14	鸡胸	去油边、去肩肉、单枚速冻，表面和肌肉切面有光泽，有鸡肉固有的色泽，具有鸡肉固有的气味，无异味
15	琵琶腿	切口断面皮、肉基本相符，表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽，具有鸡肉固有的气味，无异味切口处无淤血

		污染
16	鸡爪	表皮具有色泽鲜亮，，无淤血，无黄皮，无脚垫，在膝盖处为切口，保留鸡爪固有的形状，不允许有断骨。错误切割率小于 5%
17	鸡胗	无内筋黄皮，表面无大面积脂肪(珍油)，具有鸡胗固有紫红色的色泽，具有鸡胗固有的气味，无异味
18	鸡翅中	表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽，具有鸡肉固有的气味，无异味切口处无淤血污染
19	鸭胸	皮、肉基本相符，具有肉鸭固有的色泽，具有鸭肉固有的微微腥气味，无异味、不能有硬杆毛（羽毛）
20	鸭肝	具有鸭肝固有的紫红色的色泽，鸭肝保持固有的形状，无破损，无脂肪肝，具有鸭肝固有的气味，无异味，无苦胆污染
21	鸭胗	无内筋黄皮，表面无大面积脂肪(珍油)，具有鸭胗固有紫红色的色泽，具有鸭胗固有的气味，无异味
22	半边鸭	去头脖，去二节翅，去鸭掌，具有肉鸭固有的色泽，具有鸭肉固有的微微腥气味，无异味
其它类		
1	大米	包装完整、标志齐全、大米颗粒完整饱满、均匀、碎粒少、无杂质、无霉变、无蛀虫
2	面粉	包装完整、标志齐全、洁白、细腻；手握后松开不成团，无明显颗粒、无异味、无杂质、无霉变、无蛀虫
3	大豆油	包装完整、标示齐全、色泽清亮透明、无杂质、无浑浊现象，具有豆腥味
4	小米	色泽金黄均匀、颗粒饱满、无杂质、无霉变、无蛀虫
5	黄豆	鲜艳有光泽，颗粒饱满均匀，无破瓣，无杂质、无霉变、无蛀虫
6	鸡蛋	蛋壳比较毛糙，表面附着一层霜状粉末，没有裂纹，色泽鲜亮洁净，呈微红色、包装完整、标志齐全
7	大料	浅褐色或红棕色；朵大饱满、干燥，无杂质、无霉烂、形状

		八瓣瓣角整齐；用口角回味甜香
8	干辣椒	呈大红色和暗红色、颜色鲜艳有光泽；无破裂，大小均匀无虫眼、无斑点
9	淀粉、生粉	粉色白净、有光泽；成把紧捏时粉尘从指尖外喷，松手全部散开，手感滑润，小块极易松碎无发霉、无杂质。

（四）货物包装要求

成交人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。

包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。部分入库留存的预包装食品，每次须尽量采购同批次产品。

（五）货物来源

投标供应商应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》提供采购凭证、质量安全合格凭证（从食品生产单位、批发市场等采购的，要提供供货者的相关许可证和产品合格证明等材料；从固定供货商或者供货基地采购的，应当提供供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户等采购的，应提供采购清单等有关凭证）。

投标供应商应确保所有产品溯源途径有效可控，蔬菜等产品应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户的供应。冷藏冷冻常温食品贮存库及保鲜运输车辆设备，应按照国家饮食卫生标准执行，并遵照相关管理体系要求运作。并能提供以往食品进货查验记录以供核查。

对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，包装食品要有 QS 标志。食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS）来源应当是受到地方政府部门监管的业流通市场或具有相关资质的厂家生产，严禁收购非标准产品供应。标书

要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，验收须按国家标准和感官标准。

（六）配送运输要求

所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

送货车辆用制冷车配送，保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

十二、验收相关要求

1. 付款方式及条件：经营管理费用按中标金额每年的金额收取，乙方在合同签订后 15 日内向甲方支付。

2. 验收标准及方法：成交供应商与采购人参照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《绵阳市财政局关于进一步做好政府采购项目履约验收工作的通知》（绵财采〔2021〕15号）文件的要求进行验收，采购项目履约验收工作由采购单位负责。

第三章 响应文件格式

梓潼县人民医院

营养食堂委托经营管理服务采购项目

响 应 文 件

投标供应商(盖章):

法定代表人(负责人)或委托代理人(签字):

日期: 2024 年 ____ 月 ____ 日

目 录

- 一、营业执照副本复印件及相关资质复印件
- 二、报价函
- 三、法定代表人（负责人）身份证明书
- 四、法定代表人（负责人）授权委托书
- 五、承诺书
- 六、供应商拟派人员、类似业绩表及证明材料（自行编制）
- 七、服务方案（自行编制）
- 八、供应商认为应提供的其他资料（自行编制）

一、营业执照副本复印件及相关资质复印件盖鲜章

二、报价函

致：梓潼县人民医院

1. 根据已收到“**营养食堂委托经营管理服务采购项目**”磋商文件，决定参加贵院组织的本项目磋商采购。
2. 我方完全同意自行承担为磋商过程中所发生的一切费用。
项目报价为人民币 元(大写：)。
3. 我方同意所递交的响应文件在磋商有效期内有效，在此期间内我方有可能成交，我方将接受此约束。
4. 除非另外达成协议并生效，成交通知书和我方的响应文件将构成约束我们双方的合同。
5. 我方接受磋商文件中的所有条件。

磋商供应商： _____ (盖章)

法定代表人(负责人)或其授权委托人： _____ (签字或盖章)

2024 年 月 日

三、法定代表人（负责人）身份证明书

单位名称：

单位性质：

法定地址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____ 性别：_____ 年龄：_____

身份证号码：_____ 职务：_____系

_____（磋商供应商单位名称）的法定代表人（负责人）。

特此证明。

附件：法定代表人（负责人）身份证复印件盖鲜章

磋商供应商：_____（盖章）

日期：2024年_____月_____日

四、法定代表人（负责人）授权委托书

致：梓潼县人民医院_____

本授权委托书声明：我_____（法定人代表（负责人）姓名）系_____（磋商供应商名称）的法定代表人（负责人），现授权委托_____（姓名）被授权代理人身份证号码：_____，为我单位代理人，参加梓潼县人民医院的磋商活动，代理人在磋商、成交、合同过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务我均予以承认。代理人无转委权。

特此委托。

附件：委托代理人身份证复印件（盖公章）

磋商供应商：_____（盖章）

法定代表人（负责人）：_____（签字）

委托代理人：_____（签字）

日期：_____年_____月_____日

注：法定代表人（负责人）亲自参加磋商活动则不需提供授权委托书。

五、承诺书

致：梓潼县人民医院

一、我公司作为本次采购项目的磋商供应商，根据磋商文件要求，现郑重承诺如下：

（一）具有独立承担民事责任的能力；

（二）具有良好的商业信誉；

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（五）参加本次磋商活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（六）法律、行政法规规定的其他条件。

二、完全接受和满足本项目磋商文件中规定的实质性要求，如对磋商文件有异议，已经在递交响应文件截止时间届满前依法进行维权救济，不存在对磋商文件有异议的同时又参加磋商以求侥幸成交或者为实现其他非法目的的行为。

三、在参加本次磋商活动中，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的磋商活动的行为。

四、在参加本次磋商活动中，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

五、响应文件中提供的任何资料等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我公司愿意接受以提供虚假材料谋取成交的法律责任。

磋商供应商：_____（盖章）

法定代表人（负责人）或其授权委托人：_____（签字
或盖章）

2024 年 月 日

六、供应商拟派人员、类似业绩表及证明材料
格式自拟

七、服务方案

格式自拟

八、供应商认为应提供的其他资料

格式自拟

第四章 评分办法

1、资格审查：本项目供应商的资格条件在磋商时进行审查。供应商应在磋商响应文件中按磋商文件的规定和要求附上所有的资格证明文件，要求提供的复印件必须加盖单位印章（鲜章），授权委托书必须提供授权单位原件（鲜章）并按上述顺序装订。若提供的资格证明文件不全或不实，将导致其磋商或成交资格被取消。

2、成交供应商确定方法：本项目磋商方法为综合评分法。评分因素主要有：报价、服务方案、履约及其它要求等，请各供货商尽量提供详尽的证明材料。综合评分明细表如下：

评审因素	分值	评审标准说明
报价 10分	10	以本次有效最高报价（最终）为基准价，投标报价得分=(投标报价 / 基准价) × 10。年总承包价）（注：保留小数点后 1 位，须为正数）
供 应 商 实 力 57 分	类似业绩 39	供应商自 2020 年 1 月 1 日至今具有类似项目配送业绩的，每提供 1 个食堂配送业绩得 2 分，最多得 6 分，其中提供业绩中含行政单位食堂业绩的每个加 3 分，最多加 18 分，本项最多得 24 分。2020 年 1 月 1 日至今每年配送业绩超过 500 万的得 5 分，超过 1000 万的得 10 分，超过 2000 万的得 15 分。（注：以合同签订时间为准。须提供相关合同的复印件或扫描件，须加盖供应商单位鲜章。未按要求提供相关证明材料的不得分）
	履约能力 7	<p>1、食品安全责任保险 4 分 截至投标截止日，提供已购买过的食品安全责任保险保单。并承诺在本项目中标后签订合同前购买食品安全责任保险，且在服务期内食品安全责任保险有效。</p> <p>①500 万<已购买保险赔偿金额≤1000 万，得 1 分； ②1000 万<已购买保险赔偿金额≤2000 万，得 2 分； ③3000 万<已购买保险赔偿金额≤4000 万，得 3 分； ④已购买保险赔偿金额>4000 万，得 4 分。</p> <p>（注：须现场提供原类似保单原件，未提供保单原件、未按要求提供本项目中标后签订合同前购买食品安全责任保险的承诺均不得分）。</p> <p>2、体系认证 3 分</p> <p>①投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书得 0.5 分； ②投标人具有有效的质量管理体系认证证书得 1 分； ③投标人具有有效的环境管理体系认证证书得 0.5 分； ④投标人具有有效的职业健康管理体系认证证书得 0.5 分； ⑤投标人具有有效的危害分析与关键控制点认证证书得 0.5 分；</p> <p>（注：须现场提供相关证书原件，否则不得分）</p>

	配置人员	<p>11</p> <p>1、项目经理 2分 委派项目经理具有5年以上（含5年）工作经验，并获得高级技师职业等级证书，及5年以上管理用餐人数（单次用餐）200人（含）的员工食堂/餐厅/酒店餐厅/学校等管理工作经验的得2分。</p> <p>2、厨师长 2分 拟派本项目厨师长具有二级/中级技师及以上厨师证书的得3分。未提供的不得分。</p> <p>3、厨师 3分 拟派本项目厨师持有初级及以上厨师职业资格证书一人得1分，最多得3分。</p> <p>4、安全管理员 2分 提供国家行政主管部门颁发的食品安全管理员考试合格证书或其他食品安全管理相关证书的得2分，未提供的不得分。</p> <p>5、营养师 2分 提供营养配餐员及以上资格证书的得2分，未提供的不得分，厨师长除外。 （注：以上人员不重复计分）</p>
技术及服务部分 33分	经营保障方案	<p>7</p> <p>1、根据本项目设置各项内部经营管理制度，①人事、财务、日常管理制度健全，②消防、治安及意外事故处理等问题，全面、合理的得2分，每有一项缺失扣1分，每有一项不够详尽、不够清晰、不够完善的扣0.5分，扣完为止。</p> <p>2、根据本项目设置完善的①食品安全管理体系，②食品采购、加工、烹调程序控制方案；完整、科学、合理的得2分。每有一项缺失扣1分，每有一项不够详尽、不够清晰、不够完善的扣0.5分，扣完为止。</p> <p>3、具有①规范的原材料进货渠道，②原材料采购管理方案，③食品保存管理方案；落实到人，责任明确，有完整、科学、合理的处理预案的得3分。每有一项缺失扣1分，每有一项不够详尽、不够清晰、不够完善的扣0.5分，扣完为止。</p>
	供餐保障方案	<p>13</p> <p>1、根据本项目设置菜品种类丰富、营养搭配合理的得2分，每有一项缺失扣0.5分。每有一项不够详尽、不够清晰、不够完善的扣0.5分，扣完为止。</p> <p>2、根据本项目设置食堂供餐管理方案完善，对采购人值班人员和患者订送餐（病人与陪护餐在病房就餐措施）、全年不间断营业措施、患者营养治疗餐（按采购人营养膳食科膳食方案制定营养菜品目录）及短时间大流量用餐保障措施及解决方案合理的得3分。每有一项缺失扣0.5分，每有一项不够详尽、不够清晰、不够完善的扣0.5分，扣完为止。</p> <p>3、有应对停电、停水、停气、食品安全等突发事件的供餐应急预案，应对预案突出及时性、时间段短的得8分。不够详尽、不够清晰、不够完善的扣2分，扣完为止。</p>
	卫生保障方案	<p>6</p> <p>1、食堂从业人员健康证齐全得2分，不齐全或不提供不得分。</p> <p>2、食品卫生、环境卫生、生活垃圾及餐厨垃圾分类措施等管理规范科学合理的得2分，不提供不得分。不够详尽、不够清晰、不够完善的扣1分，扣完为止。</p> <p>3、食品卫生安全事件、中毒事件预防及处理措施到位，具有流程和制度保障科学合理的得2分。每有一项缺失扣1分，不够详尽、不够清晰、不够完善的不得分，扣完为止。</p>

服务保障方案	3	<p>人员精神面貌好、着装统一规范，行为、举止、态度等符合礼仪要求；具有配送餐能力保障措施，满足客户临时性、个性化餐饮要求的能力与措施；在服务保障方案中根据本项目实际需求测算，提供切实可行的团队配置清单；保持通畅的沟通渠道，对投诉处理有完善周到的处理方法，最大限度的满足客户的需求和要求，合理的得3分。每有一项缺失扣1分，每有一项不够详尽、不够清晰、不够完善的扣1分，扣完为止。</p>
菜品实施方案	4	<p>根据本项目设置菜品实施方案中配备高、中、低菜品方案，至少包含日常食品（如米粉、面、抄手、水饺、包子、馒头、米饭、鸡蛋、牛奶等）和12种不同种类菜品及其菜品的配置明细、单价等，体现不同人群的消费能力和菜品的需求。合理得4分，每有一项缺失扣1分；每有一项不合理扣1分；每有一项不够详尽、不够清晰、不够完善扣0.5分，扣完为止。</p>
合计	100	

第五章 合同模板

(以下合同内容仅为参考格式及条款，实际签订的合同内容可能发生变化。)

合同编号：XXX

签订地点：XXX

签订时间：XXX年XXX月XXX日

采购人（甲方）：XXX

供应商（乙方）：XXX

为确保甲方医务人员和病人及家属的正常就餐，确保食品安全卫生、营养健康，甲方特将位于绵阳市梓潼县文昌镇金牛大道中段梓潼县人民医院内营养食堂交由乙方委托经营。根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及其他相关法律法规的规定，经甲、乙双方友好协商，双方就医院营养食堂委托经营管理事宜达成如下协议：

一、委托经营管理项目

(一)甲方将医院营养食堂交由乙方委托经营，乙方依法依规行使委托经营权。

(二)根据食品安全卫生、营养健康的餐饮原则，乙方行使对甲方医院营养食堂的每日三餐和自制糕点、饮料、果蔬食品、商品等的经营，以及其他食品相关的增值服务。

(三)甲方委托给乙方经营管理的医院营养食堂位于绵阳市梓潼县文昌镇金牛大道中段梓潼县人民医院。

二、委托经营期限

委托经营期限:从 年 月 日起至 年 月 日终止,
共计 年。

合同期满后甲方将对乙方履行本合同的情况进行考核。经考核甲方对乙方的履约情况满意的,在同等条件下,乙方可优先与甲方续签合同;经考核甲方对乙方的履约情况不满意的,甲方不再与乙方签订合同,同时协商相关撤出事宜,双方协商确认签字后,乙方从甲方场地撤出。

三、委托经营管理目标

(一)价格管理目标

- 1、乙方委托经营食堂期间,食堂经营的主副食品的价格不得高于周边市场同等大小餐馆或农家乐菜品价格。
- 2、乙方委托经营食堂期间,如因市场价格上涨需对主副食品价格进行调整时,须上报申请,经甲方备案后实施。
- 3、甲方安排接待用餐按实际价格9折结算。

(二)服务质量管理目标

- 1、菜品多样化并不断更新,以时令菜蔬为主,按照早、中、晚不同需求提供不同主食、副食及菜品需求,早餐主食不低于2个品种、副食不低于3个品种,午餐和晚餐主食不低于2个品种、菜品5个品种

(二荤三素一汤)

2、经营服务

- 1)住院患者营养餐,提供点餐和送餐,开展暖心服务。
- 2)医护人员餐:手术餐、值班餐轮流供应并提供送餐服务。

3、开餐时间：早餐 6:30—9:00；中餐 10:30—13:30；晚餐 17:30—20:00（若因季节更换和特殊情况依照甲方通知执行）。

4、除凉菜、冷品外的菜品必须做好保温措施。

5、乙方应配合甲方实施停水、电、气时甲方的应急预案，确保甲方就餐人员按时就餐（不可抗力因素除外）。

四、考核标准

营养食堂日常工作考核（总分 100 分）。

五、考核办法

1、定期考核，每月组织一次营养食堂管理考核，相关职能部门到营养食堂实际检查，并对照《营养食堂管理考核细则》量化打分：每季度组织一次营养食堂满意度调查，就餐人员填写《营养食堂满意度调查表》进行打分。

2、不定期考核：根据就餐人员意见，由职能部门牵头，随时对营养食堂工作进行检查。

六、考核结果的运用

1. 每月由甲方营养科、后勤保障部、院办等相关职能部门对餐饮质量、配送时间、营养配餐能力等进行考核，考核结果在 80 分以下的，处罚金额 50 元/分，每少一分加倍处罚，并由甲方相关职能部门对营养食堂工作人员进行批评教育，并限期整改；连续二次检查结果低于 60 分的，甲方有权单方面解除合同。

2. 营养科满意度调查每季度进行一次，满意度低于 70% 及以下的，甲方按上季度经营管理服务费 5% 处以罚款；满意度低于 60% 及以下的，

甲方按上季度经营管理服务费 10%处以罚款：满意度低于 50%以及以下的，甲方有权单方面解除合同。

七、管理费用

(一)甲方向乙方收取管理费 元/年，大写： 整，管理费于每年 月 日前缴纳。

八、履约保证金

(一)合同签订之日，乙方向甲方支付约保证金人民币 50000 元(大写：伍万元整)。

(二)委托经营期满后，若双方不再续约，甲方将在合同期满之日起 10 日内全额（无息）退还乙方约保证金。

(三)在合同履行期间，甲乙双方共同管理维护食堂所有物业及附属设施设备。

(四)甲方投入仅供乙方在委托经营期间使用的设施设备，由乙方负责定期清洗。

(五)委托经营期满后乙方不再续约经营，甲乙双方共同清点设施设备后，由乙方交还与甲方。

九、甲、乙双方的权利义务

(一)甲方权利义务

1、甲方的权利

(1)享有医院营养食堂的所有权。

(2)享有医院营养食堂食品安全卫生及营养健康的监督权，享有要求乙方对不符合要求的情况进行整改的权利。

(3)享有医院营养食堂服务质量的监督权，并有权要求乙方对不符合要求的情况进行整改。

(4)享有对就餐人员开展满意度调查的权利，建立食堂有效投诉机制。

2、甲方的义务

(1)甲方应为乙方提供厨房、餐厅固定设施设备，移动设备由乙方负责购买。乙方进场前应核实甲方提供的场地、设施、设备是否符合国家噪声、污水、烟尘排放标准要求。

(2)负责办理食堂相关证照及许可文件以及相关部门检查的协调工作。

(3)负责将通讯网络开通至方经营管理的场所。

(4)正常情况下确保乙方水、电、气的正常使用(因供水供电、供气等部门原因或相关管线正常的维修、检修或其他非甲方原因引起的停水、停电、停气，不属于甲方责任)。

(5)负责医院营养食堂水、电、气、三通。

(6)确保院区内经营管理服务秩序，保证经营管理服务环境不受内部或外来部门的干扰。

(7)协助乙方协调处理消费服务中的矛盾，但不承担乙方经营行为导致的民事责任。

(8)保障乙方工作人员和车辆按照甲方规定出入。

(9)为乙方免费提供采购运输车辆等停车位**个。

(10)若合同终止，乙方自购设备原则经甲乙双方协商处理。

(二)乙方的权利义务

1、乙方的权利

(1)按照本合同约定享有对医院营养食堂的经营权，独立承担因食堂经营而产生的全部法律责任，并自负盈亏。

(2)享有人事用工和物资采购自主权。

(3)享有食堂员工薪酬和福利决定权。

(4)享有自主成本核算及支配权。

(5)享有为食堂经营管理服务提供的其他配套权利。

2、乙方的义务

(1)遵守国家法律和甲方规章制度，接受甲方监督和管理。

(2)负责依照设备清单对甲方所投入的所有设备进行管理。甲方的设施设备乙方要自费定期维护与保养，确保移交时能完整完好使用，否则原价赔偿。

(3)在正常情况下保证食堂一日三餐的正常供应，若因乙方过错影响食堂餐食无法正常供应，造成的一切损失由乙方负责，甲方将追究乙方的相关责任(不可抗力因素造成除外)。

(4)做好食品安全卫生、营养健康工作，杜绝群体性食物中毒事件的发生杜绝安全事故和隐患爱护消防设施,接受、配合甲方及相关政府职能部门的检查。

(5)保证合法经营食堂，在委托经营期内员工的健康证持续有效，同时保证提供的食品卫生安全，坚持做好食品留样记录（留样时间不低于48小时，留样重量按标准留样），符合甲方和执法部门的食品卫生监督管理和检查并达标。

(6)食材采购必须坚持索票索证，并建立完善的台账制度，保证有据

可查，保证就餐人员吃到放心食品。

(7)加强食堂内部员工的管理教育和业务培训，敦促其遵守法律法规和甲方院区的各项管理制度。

(8)加强与甲方的联系与合作，积极参加甲方安排的有关食堂管理会议。

(9)未经甲方同意，不得将委托经营权转让。

(10)建立食物中毒应急预案，作为本合同的附件，并积极配合甲方开展群体性食物中毒应急预案演练。

(11)应确保甲方所提供的设施、设备及资产的安全

(12)餐后认真清洗餐具并消毒，食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理。不锈钢灶台及炊事用品油渍污垢经常清理。

(13)保持良好的就餐环境，食堂通风、采光照良好，就餐时段保持食堂照明及空调开启。保证供餐前桌椅表面无油渍、灰尘、异物；地面光洁、无油腻感，菜品加工区符合卫生管理部门要求。

(14)乙方需配合甲方定期进行消除蚊、蝇、鼠虫等害。

(15)冰柜定期清理、除霜、消除异味，生熟食分开存放。

(16)负责本食堂从业人员《符合从事饮食业有关规定)的聘用人员的薪酬支付。

(17)乙方现场工作人员必须着装统一干净卫生，并持有健康证上岗

(18)监督食堂员工遵守甲方的各项规章制度和乙方的厨房纪律等

(19)负责委托经营范围内的食品卫生安全及甲方职工用餐过程中的食品安全,若因乙方原因造成的食品卫生安全事故或人身损害事故,

乙方承担全部责任若造成人身、财产损失的，乙方还应赔偿相应损失。
乙方及乙方员工在履行本合同过程中的人身、财产安全由乙方自行负责，与甲方无关。

(20) 在使用甲方的房屋过程中，须注意物业成品的保护，保证食堂物品不得人为损坏，并按操作流程使用，如遇损坏乙方须承担全部责任(除不可抗力引起的损失)。

(21) 餐厨垃圾必须按照法律、法规、规章、规范性文件和绵阳市政府相关部门的有关规定进行管理。

(22) 乙方协助现门诊大楼小卖部安装一卡通消费机，用于职工自主选择消费，提高职工消费满意度。

(23) 不得售卖国家明文规定禁止售卖的商品。

(24) 乙方售卖品种以医院周边大型超市所售品种为准，价格不得高于医院周边大型超市同类商品(特价除外)。

(25) 乙方售卖商品必须符合《产品质量法》等法律法规的规定或国家、行业规定的相关标准，必须是正规厂家生产，包装上须标明名称、规格、净含量、生产日期、保质期、生产厂家等相关信息，并将销售商品资料整理备案存档。

(26) 乙方应对商品质量全面负责，不得出售假冒伪劣商品。不能售卖三无产品。

(27) 乙方应针对不同季节推出不同品种的时令菜品以供职工就餐自主选择(须提前公示)。

(28) 大力改进科室值班餐，从菜品丰富及口味角度出发，提供多方位

的供餐保障。

(29) 建立定期沟通机制，定期到各科室收集食堂相关意见，并对所有意见进行整理分析，集中问题必须限期整改。

十、合同的修改、解除、终止

(一) 任何一方欲修改本合同，须经双方同意并以书面形式进行修改方为有效。

(二) 有下列情形之一的，本合同可以提前终止：

1、经双方协商一致同意提前终止合同的。

2、乙方有下列任何情形之一的，甲方有权提前解除本合同：

(1) 合同期内，乙方违法经营或出现经有关部门确认的食品卫生重大安全事故。

(2) 乙方在委托经营期间出现严重违约。

(3) 若因乙方经营管理不善导致出现多次职工有效投诉或经由甲方着手实施的食堂满意度调查的满意率连续 2 个月满意度不到 60%。

(4) 卫生状况不符合要求，经甲方提出三次整改建议后仍不能得到改善。

(5) 乙方在约定的时间内未缴纳履约保证金或相关费用。

(6) 在委托经营期内，因乙方原因，除不可抗力因素出现的连续 3 日不能向甲方职工供应餐食。

3、有下列情形之一的，乙方可以提前终止本合同：

(1) 乙方管理出现重大、特殊困难无法继续执行委托经营合同的，乙方必须提前 30 日向甲方书面通知对方，进行协商解除合同。

(2) 甲方违约致使使本合同无法履行。

(3) 非乙方可合理控制的而严重影响乙方管理能力的事件发生。

(4) 因国家政策规定或因洪水、大风、地等自然灾害以及战争、疫病、动乱、市场物价上涨 20%以上等社会事件因素，导致食堂无法正常经营或本合同无法履行的。

4、任何一方要单方提前终止本合同，必须提前 30 日书面通知对方，以便食堂能保持正常工作秩序。

(三) 委托经营期限届满，本合同自行终止

(四) 甲乙双方每壹年检查一次合同执行情况，必要时双方协商达成共识后可签订补充协议。

十一、违约责任

(一) 合同生效后，任何一方无法定或约定事由提前解除合同的，应按每提前一月支付人民币壹万元违约金给对方；给对方造成其他损失的，还应赔偿相应损失。

(二) 因乙方原因导致在正式接管后__日内未能营业的，则视为乙方违约甲方有权解除本合同，并不予退还乙方缴纳的履约保证金；若给甲方造成经济损失的，乙方负责赔偿全部经济损失。

(三) 在合同期限内因乙方原因导致发生食物中毒事件，由乙方负全部责任并承担相应的法律后果；甲方有权单方解除本合同，并不予退还乙方缴纳的履约保证金；给甲方造成损失的，乙方还应赔偿全部损失。

(四) 合同终止后乙方人员应及时撤离。

(五) 乙方无故连续 3 个工作日不营业，或在委托经营期内累计 5 个工

作日不营业的，乙方应承担壹万元违约金，同时甲方有权单方解除合同。若对甲方造成损失的，乙方须承担全部责任并赔偿由此造成的一切经济损失。

(六)甲方因不可抗力或需要搬迁、重组等原因致使本合同暂时不能履行时本合同可以中止履行，待原因消除后，继续履行未履行的合同期限；甲方因此解除合同属于违约行为，应按本条第(一)项的规定承担违约责任。

(七)双方如果有其他违约行为，应及时弥补，并承担因此给对方造成的损失。

十二、其他事项

(一)食堂的布局和菜品服务要打造"和谐"和"特色"的特点，要参照甲方的医院文化，融入现代装饰，装饰简洁、色泽鲜明，充分体现现代餐厅的气息。

(二)本合同未尽事宜及对本合同理解出现分歧时双方协商处理，协商不成双方均可向甲方食堂所在地人民法院提起诉讼。

(三)本合同自双方签字盖章之日起生效，委托期满后失效。

(四)本合同壹式叁份，甲方执贰份，乙方壹份，具有同等法律效力。

(五)本合同记载的各方通讯地址、联系电话，为一方向他方送达往来函件的准确有效的地址、电话。一方送给另一方的函件，除当面送达并由接收方签收的外，均应以快递方式按本合同记载的接收方通讯地址、联系电话寄出，并在寄出七个工作日后视为接收方已收到并知悉函件内容(即使该函件被拒收或退回)如一方的通讯地址、联系电话发

生变化，必须立即通知对方。

甲方：（盖单位公章）

乙方：（盖单位公章）

法定代表人（授权代表）：

法定代表人（授权代表）：

地 址：

地 址：

开户银行：

开户银行：

账号：

账号：

电 话：

电 话：

签约日期：XX年XX月XX日

签约日期：XX年XX月XX日