|  |
| --- |
| **长宁县中医医院**  **新院区食堂外包服务招标方案** |
| 为了深化医院后勤服务社会化改革，适应医院的持续发展，使医院职工、病员及其家属有一个良好的就餐环境和优质的用餐服务，做到食堂经营有人管，饭菜质量有人抓，经医院研究决定，将我院新院区食堂采用公开招标的方式对外承包经营。  **一、招标要求**  1、遵纪守法、品行端正、身体健康、有食堂经营及管理经验。  2、承包方所有工作人员必须持有健康证方能上岗。  3、承包方必须遵守医院的各项规章制度、履行签定协议。接受患者、陪护及职工代表对食堂饭菜及服务质量的评估。  4、承包方必须按照合同约定按时支付水电燃气费和其他相关费用，同时须向医院交纳风险保证金20000元（大写：贰万圆整），如按约履行合同，解除合同时无息全额退回。  **二、招标内容**  1、招标项目：医院新院区食堂外包服务。  2、合同履行期限：**3年。采取“1+1+1”模式 ，即合同每年一签，如一年内出现下列任意一种情况，直接解除合同。经医院年度考核合格后，续签下一年合同。**  **（1）3次食堂食品安全监管工作现场考核不合格（低于80分）；**  **（2）1次食堂食品安全监管工作现场考核分值低于60分（不含60分）；**  **（3）4次满意度考核低于70%；**  **（4）出现2次县市级以上相关部门检查或专项整治工作书面通报批评。**  **三、招标形式**  1、公开招标，遴选方式。  2、此次招标将采用综合评分法（评分标准见附件1），各投标方应着重结合我院实际情况，提出符合我院切实可行的管理方案和运行机制。我院组织比选小组依据本招标书中第五条：评估考虑的因素，由医院综合评定最优的投标人为中标人选。  3、招标资料要求  （1）资料内容：投标书，包括食堂经营资质、经营经验证明资料、经营服务方案、人员资质、各项制度、承诺书（重点为资料真实有效性；与甲方领导，党政办公室、工会及后勤科工作人员无利益关系；与其他投标人无利益关系）。  （2）招标比选资料须密封递交，相关资料装入文件袋，文件袋的接缝处加盖单位公章或手写签名，文件袋封面写投标人名称，并加盖公章或手写签名。  **四、双方责任**  （一）甲方责任(院方)：  1、甲方提供现有食堂用房(餐厅、包间、厨房等)及部分设备、炊具用品、餐桌（明细见附件2）。  2、甲方指定部门对乙方承包食堂的食品卫生、服务质量等方面进行监管。甲方可视自身情况自愿提供力所能及的帮助、指导。  3、乙方保质保量完成食堂外包服务，每月考核合格，甲方每月最高提供补助资金10000元（大写：壹万圆整），作为乙方经营管理补助使用，甲方于每月考核结束后根据考核情况进行相应支付。**（考核方案与标准见附件3）**  （二）乙方责任(承包方)  1、乙方在遵守国家有关法规以及遵守医院各种规章制度下，提供餐饮服务工作。甲方对乙方实行监督和管理，并将按照本招标方案和合同的要求对乙方的经营行为进行考核。乙方应于指定日期内对上阶段在工作中出现的问题及甲方提出的意见和要求，做出书面的说明和处理情况报告，及在下阶段的工作中的改善承诺。  2、乙方须缴纳外包风险保证金人民币20000元整（大写：贰万圆整）予甲方。如因乙方原因导致以下情况发生时，则不予以退还。  （1）违反《中华人民共和国食品卫生法》等国家法律法规，被有关部门勒令停止经营。  （2）未按合同经营至外包期满。  （3）外包期内损坏医院设备设施。  （4）外包期内不正常营业,给医院造成损失偿。  （5）外包期内发生食物中毒及燃气与用电等安全事件,则全额没收风险抵押金,并依法追讨经济损失及法律责任,同时医院无条件终止合同。  3、在合同规定外包期内，乙方不得进行任何形式的转包，如有发现，医院有权无条件终止外包合同。  4、食堂工作人员由乙方自行安排,经费自理，所有聘用人员都必须具备有效健康证明，社保、医保、卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等所有运营费用均由承包者自理。  5、若有相关部门对食堂进行检验检疫以及资格审查，所涉及的费用均由承包方自行承担。  6、食堂内水费、电费、燃气费，日常维修维护费用及设备设施更换及新购等费用（包括升级改造、整改等）均由乙方自行承担。  7、餐品服务要求  （1）餐品模式及种类  乙方应根据医院实际需求和管理要求提供具体有效，营养均衡，丰富多样，荤素合理的膳食服务方案，要求如下。  具体要求：每日轮流供应：①早餐：每日轮流供应至少5个品类。包括但不限于：粥类、蛋类、奶制品、小菜、面点；②午晚餐：每日供应 5个品类，包括但不限于：凉菜、主荤菜、半荤菜、素菜、汤品、套餐。  （2）餐品价格（为投标最高限价）  ①早餐：面食类（抄手、饺子、面条类）： 一两6元/碗、二两8元/碗、三两10元/碗。米面类（粥类）每份需1元/份。包子馒头类：包子1.5元/个，馒头1元/个。蛋类1.5元/个。奶制品低于周围市场价格。  ②中晚餐：盒饭类套餐规格为 1 荤 1 素、2 荤 2 素、3 荤 3素。 1 荤 1 素每份10元；2 荤 2 素每份15元；3 荤 3素每份18元，并赠送咸菜及汤品。点餐类餐品须低于周围市场价格。   1. 乙方保证服务时间为全年，每日07:00---20:00。发生突发事件，需提供服务时，由甲乙双方协商解决。 2. 乙方不得出现为甲方工作人员进行以误餐劵换购其他物品及服务等的行为。   10、乙方须接收甲方指导、日常考核与相应处罚。**（考核方案与标准见附件2）**  **五、评估考虑的因素**  1、投标方需具有经营食堂或餐饮业资质及经历,经营优势明显,实力强。必须服从医院管理,遵守国家的法律法规和医院的规章制度。  2、承包人须提供符合我院切实可行的食堂经营方案、服务承诺、经营优势。  3、承包人具有良好的商业信誉和经营业绩,无任何不良经营行为。  4、承包人自主招聘与辞退食堂从业人员，应符合《中华人民共和国劳动合同法》等政策法规，规范用工。所聘用员工需相对稳定，持有效健康证，定期进行相关体检，确保从业人员身体健康。所聘用员工发生意外（包括工伤）事件，承包人承担所有责任。  5、承包人必须服从甲方管理，恪守经营项目，严禁超范围经营。承包人应保证不断增加花色品种。承包人的各种米、面、油等主副原料采购必须从国家工商部门认可的经销渠道进货,来源途径可追溯，承包方应索证备查，并建立主、副食品台账。严禁采购三无、变质过期、有害物质污染等其他不符合食品卫生标准和要求的食品及调味品。如发现承包人违约，甲方有权责令承包人作出检查或停业整顿后，停业整顿期间造成的一切损失由承包人承担。  6、承包人必须做好环境卫生工作，严防食物中毒。如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，承包人承担引起的一切经济和法律责任。食堂卫生及食堂周围包干区由承包人负责打扫，保证操作间、售饭间、洗菜间、用餐地点以及卫生包干区等地方每次餐后清扫干净，保证地面清洁，确保食堂(墙壁、门窗、洗碗池、餐桌椅、案板用具等)无油污、无废纸果壳、无灰尘、无卫生死角。打扫卫生的工具承包人自理。  7、承包人必须对食堂员工加强防火、防盗和劳动防护安全教育,落实安全防范措施，如因承包方原因发生火灾、工伤等事故,应由承包人全部负责，如造成财产及人员伤亡的,承包人应负责赔偿责任。  8、承包人购置食堂工作人员的工作服、帽等，须符合国家相应标准，费用由承包人承担。上班时间，食堂工作人员必须穿工作服、戴工作帽、佩戴健康证，严禁食堂工作人员在食堂内吸烟、穿拖鞋等不文明举止。自行车、摩托车、三轮车等各种车辆按甲方指定位置和要求停放。  9、承包期间，如承包人提前终止协议，须提前三个月通知医院。医院如因不可抗拒的原因或主管部门要求提前终止协议，其终止协议的时间也将提前一个月通知承包人。如承包人未经医院同意，也不在合同规定的时间内，单方面提前终止协议，承包人必须承担由此引起的一切经济和法律责任。  **六、投标邀请公告**  招标书公示：有关医院食堂对外承包公开招标的相关信息同时在**长宁县中医医院官方网站及医院微信公众号**上公布。报名投标截止时间：2024年4月11日下午16时，需现场书面报名，只收集纸质资料（招标结束后不退回），报名时须本人带身份证及复印件。  投标地点：长宁县中医医院行政办公室。  开标时间及地点：2024年4月12日下午15：00时，长宁县中医医院门诊楼四楼会议室。  联系电话：0831-4622023  (注：比选结果公示3天。公示期内如有投诉，经核实后，我院有权根据实际情况对本项目进行废标或停止招标处理。) |

附件1：食堂外包服务招标评分细则

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评分内容** | **评分标准** | **总分** | **得分** |
| 1、根据招标文件制作投标书 | 制作投标书得10分；无投标书不得分。 | 10 |  |
| 2、具有食堂经营资质与经验 | 有食堂经营资质得5分，无则不得分；管理食堂经验5年以上（包括5年）得5分；有管理食堂经验3年以上至5年以内得3分；有管理食堂经营1-2年得分2分；无管理食堂经验得0分 | 10 |  |
| 3、制订食堂经营管理及服务方案 | 方案完整全面、合理，可操作性高得21—30分；方案基本完整，基本合理，操作性一般得12—20分；方案不完整，不够合理，操作性差得1—11分 | 30 |  |
| 4、资格证书 | 投标人有卫生主管部门或劳动部门等颁发的资格证书，每有一个得2.5分，此项最多10分 | 10 |  |
| 5、管理制度 | 投标人投标文件内无管理制度流程、操作规范不得分，有制度的至少包括以下规章制度。得分根据资料完整性、可操作性评分1-10。   1. 卫生管理制度 2. 岗位职责 3. 食品留样制度 4. 采购制度 5. 凉菜加工制作制度 6. 食品加工操作规程 7. 库房管理制度   （7）消防安全管理制度 | 10 |  |
| 6、响应标书情况 | 投标人全部响应招标内容得分10分，部分响应得1-9分。 | 10 |  |
| 7、配餐标准及餐标报价情况 | 投标人早中晚三餐配餐比较1-10分；报价比较1-10分。 | 20 |  |

注：比选小组组成：职代会成员1名、职工代表6名，共7名，抽签随机选出。医院纪检部门全程参与，进行监督。比选小组人员名单临时发布，如与投标方有利益关系，应采用回避方式，另抽选人员补充。

附件2：食堂设施设备明细表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序列号 | 货物名称 | 规格、产地等 | 计量单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 天然气报警器 |  | 台 | 1 |  |
| 2 | 油烟机（含净化器、烟罩） |  | 台 | 1 |  |
| 3 | 燃气炒菜灶 | 1.5米二眼灶 | 台 | 1 |  |
| 4 | 燃气炒菜灶 |  | 个 | 2 |  |
| 5 | 不锈钢蔬菜台 |  | 个 | 4 |  |
| 6 | 不锈钢碗柜 |  | 个 | 1 |  |
| 7 | 蒸饭器 | 十二层 | 个 | 1 |  |
| 8 | 洗碗池 | 三连池 | 个 | 1 |  |
| 9 | 洗碗池 | 二连池 | 个 | 1 |  |
| 10 | 蔬菜保鲜柜 | 双开门 | 台 | 1 |  |
| 11 | 冰箱 | 四门 | 台 | 1 |  |
| 12 | 不锈钢工作台 | 1.8米 | 个 | 1 |  |
| 13 | 消毒碗柜 |  | 台 | 1 |  |
| 14 | 食品留样柜 |  | 台 | 1 |  |
| 15 | 餐车 |  | 个 | 3 |  |
| 16 | 保险柜 |  | 个 | 1 |  |
| 17 | 大圆桌 | 含转玻、钢玻、12张椅子 | 套 | 4 |  |
| 18 | 长方形条桌 |  | 张 | 15 |  |
| 19 | 椅子 |  | 根 | 28 |  |
| 20 | 配餐柜 |  | 个 | 1 |  |
| 21 | 搅面机 |  | 台 | 1 |  |
| 22 | 自动温控台 |  | 台 | 1 |  |
| 23 | 监控器、探头4个、显示屏 |  | 套 | 1 |  |
| 24 | 格力空调 | 大3 P | 台 | 3 |  |
| 25 | 格力空调 | 挂机，大2 P | 台 | 1 |  |
| 26 | 高低床 |  | 张 | 2 |  |
| 27 | 电脑桌 |  | 张 | 1 |  |
| 28 | 复印机 |  | 台 | 1 |  |
| 29 | 货架 |  | 个 | 1 |  |
| 30 | 风扇 |  | 台 | 1 |  |
| 31 | 小卖部货架7组 |  | 个 | 1 |  |
| 32 | 冰柜 | 双开门，1.8米 | 台 | 1 |  |

附件3：食堂管理质量考核方案

为进一步加强对医院食堂工作的管理，督促食堂工作人员落实好《食堂管理规定》，确保饮食安全，更好地为员工、患者提供优质、规范的服务，现依据医院相关规定制定本考核办法:

一、检查考核组成员:

(1)固定部门人员:后勤科、党政办公室、工会组成，共6人。

(2)随机人员:职工代表（每月随机抽取），不低于10人。

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。满分为100分，80分为及格分。

三、考核办法:

（一）定期考核:每月一次，由后勤科牵头，随时对食堂工作进行检查。医院制定食堂工作质量考核标准（附表1）在考核中，考核组将根据检查结果，结合员工及患者满意度（附表2），测算最终分值(最终分值=考核组分值X50%+员工、患者满意度x50%)。患者满意度按照合格率进行折算统计相应分值。考核总分不低于80分为及格分。

（二）奖惩：

1、奖励：每次考核不合格则甲方单月不予以补助金奖励；考核分值80分及以上，甲方当月按分值对应比例予以补助金奖励（如：考核分值为85分，甲方予以8500元补助金奖励）。

2、处罚：

**（1）如一年内出现下列任意一种情况，直接解除合同。**

1. **3次食堂食品安全监管工作现场考核不合格（低于80分）；**
2. **1次食堂食品安全监管工作现场考核分值低于60分；**
3. **4次满意度考核低于70%；**
4. **出现2次县市级以上相关部门检查或专项整治工作书面通报批评。**

**（2）如出现县市级以上相关部门检查或专项整治工作书面通报批评情况，则当月考核不合格，甲方不予以补助金发放。**

四、食堂日常管理

在日常监督检查中，如发现有以下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（在风险保证金里扣除）。发生严重食物中毒或食源性疾病的，除按《食品卫生法》规定进行处罚外，还将追究相关法律责任。

附表1：食堂管理考核表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **检查具体内容** | | **评分标准** | **总分** | **得分** |
| **基础管理**  **10分** | 制度 | 按要求建立相关制度流程与操作规范，并组织落实，开展食品安全管控日查、日检查，周排查及月总结工作，并做好相关记录。组织召开会议，安排解决存在问题（自查、医院考核及上级机构督查），并持续改进，资料完整。 | 一项不符合要求扣1分；未落实整改扣2分/项，整改不到位扣1分/项；抽问一名工作人员回答不全扣1分，未能回答扣2分 | 10 |  |
| 培训 | 定期组织培训与考核，有资料，工作人员掌握相关知识。配备食品安全员，并加强培训与考核。 |
| 人员 | 1.工作人员在工作期间规范穿戴工作服、帽子及口罩，并保持整洁。不带首饰、涂抹指甲，指甲清洁、长度适宜。 | 一项不符合要求每人扣1分；健康证过期，每人扣2分。 |
| 2.各种证件在有效期内，从业人员必须有健康证并按规定至少每年做一次健康体检。规范晨检，并做好记录。 |
| 3.操作人员严格执行洗手、消毒规定（操作前、操作中接触原料后、切制冷荤熟食、凉菜前必须再次消毒、使用卫生间后）。 |
| **伙食质量30分** | 采购 | 1.建立采购物资台账,账面台账数据包括采购日期、名称、数量、单价等。 | 一项不符要求扣减1分；有过期食品，扣2分/个 | 10 |  |
| 2.食、米、面、油、肉等原料必须从正规渠道进货，且必须有供方的营业执照、卫生许可证，产品合格证及检验报告等， |
| 3.采购的蔬菜要求新鲜,干净无污染。 |
| 4.采购半成品食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变、异味现象。 |
| 销售 | 1.价格适中，遵守约定。 | 一项不符合扣2分；有人投诉或举报(经核实后)一次扣5分 | 10 |  |
| 2.饭菜不熟或口感较差现象 ，饭菜内发现异物，杂物。饭菜留样与记录规范。 |
| 3.隔夜饭菜不超过12小时，出售时必须高温加热。 |
| 4.超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热(人员加班时)。 |
| 三餐搭配 | 1.早餐搭配合理，主食不少于4种。 | 每少一种扣2分；荤、素营养搭配不合理，开发新食谱加1分/个 | 10 |  |
| 2.午餐及晚餐荤、素菜营养搭配合理，种类不少于6种(至少3个荤菜)，主食不少于3种。 |
| 3.鼓励开发中医特色膳食（医院备案通过）。 |
| **服务质量15分** | 仪容仪表 | 1.厨师工作期间需着整洁干净的工作制服。 | 发现违反情况，每人次扣2分 | 8 |  |
| 2.炊事人员必须保持整治，不佩戴首饰，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.出售食品时不能同手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩。 |
| 服务 | 1.食堂服务人员要微笑服务、热心解答。 | 出现不文明行为扣2分；每举报1人次扣5分 | 7 |  |
| 2.不得发生会吵、打骂等不文明行为。 |
| 3.按规定时间开饭，及时回收餐具。 | 违反1次扣1分 |
| **卫生标准35分** | 制作 | 1.原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志。 | 一项不符合扣2分，出现过期、变质材料本项目分值（8分）全扣 | 8 |  |
| 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、排风机、排气扇、墙壁，抽油烟机干净，无油污、灰尘、蛛网、尘渍。抽油烟机、烟道油垢定期清洁（至少每半年一次）。 | 一项不符合扣1分。无消毒作业扣2分。不按食品安全工作规定执行扣2分 | 8 |  |
| 2.各种蒸饭、煲汤炉具、盛具等用具整洁，里外干净光亮，饭盒无饭粒。 |
| 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，各种刀具手套摆放整齐。 |
| 5.操作台、灶台及售饭台等操作台面干净整洁。 |
| 6.洗菜池、炊具、餐具、食物容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三冲四消毒”，传染病人餐具单独清洗消毒。 |
| 7.各种机器设备保持整洁，标示清晰。 |
| 8.下水道无菜渣、无尘渍、堵塞等现。 |
| 餐厅 | 1.餐厅空气清新，无异味。 | 一项不符合扣1分 | 6 |  |
| 2.地面每日清扫保持整洁。 |
| 3.室内桌椅等设施设备摆放整齐，环境无灰尘、污渍、油渍、蛛网（包括吊灰）与杂物等。 |
| 库房 | 1.室内保持整洁，无污渍、无杂物等。 | 一项不符合扣1分 | 8 |  |
| 2.所有食物必须上架，禁止随意摆放。 |
| 3.夏季须保持通风换气，库房无异味，保持蔬莱新鲜。 |
| 4.冰箱责任落实到的人。标志、温控清楚，外表整洁，生熟分区标志清晰，冰箱内结箱适中，摆放整齐。 |
| 其他 | 1.洗手池无积水，内池洁净无污染。 | 一项不符合扣1分 | 5 |  |
| 2.抹布、墩布洗净晾干并分类悬挂，无异味。 |
| 3.室内无苍蝇、蟑螂、潮虫、老鼠等。 |
| 4.餐余回收处干净整洁、无残渣；泔水桶承装不超过2/3，有密封盖，外表洁净，无异味。 |
| 5.做好食堂各区域清洁消毒，并做好记录。 |
| **其他管理10分** |  | 1.定期检查各种电器设备和路线，无私拉乱接。 | 一项不符合扣2分 | 10 |  |
| 2.按要求配备灭火器，工作人员能正确使用。 |
| 3.消防疏散指示、应急照明完好，消防通道无阻塞物。 |
| 4.气罐和各种灶具及其附近严禁堆放可燃、易燃、易爆物品；液化气罐等与炉具火源保持安全距离。 |
| 5.不得为工作人员以误餐劵换购其他物品及服务。按要求完成院方指令性工作。 |

附表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 | 29-20 | 20分以下 | 35-30 | 29-20 | 20分以下 | 30-26 | 25-20 | 20分以下 |
| 本项得分： | | | 本项得分： | | | 本项得分： | | |
| **合计总分** | | | 分 | | | | | |
| **满意度评价** | | | 合格（总分≥70分）：□ | | | 不合格（总分＜70分）：□ | | |

您对食堂的意见和建议：