

# 武汉市东西湖区政府采购

## 采购需求

项目名称：2026-2027年度餐饮服务

项目编号：HBZSzb-2026-96004

采 购 人：武汉市东西湖区妇幼保健院

代理机构：湖北省正实招标有限公司

二〇二六年一月

## **一、申请人的资格要求**

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- (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) 参加政府采购活动前三年内，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。

2、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4、未被列入失信被执行人、税收违法黑名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、落实政府采购政策需满足的资格要求

本项目专门面向中小企业，供应商应提供《中小企业声明函》，大型企业及未提供中小企业声明函的企业不享受中小企业扶持政策，其投标文件将作无效响应处理。监狱企业及残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

6、供应商特定资格要求：供应商须具有合法有效的《食品经营许可证》。

## 二、项目采购需求

采购文件中“★”标注的技术、服务及商务要求，应满足或优于，如有不满足的其响应文件按照无效响应文件处理。

### 一、项目概况

武汉市东西湖区妇幼保健院食堂委托管理服务项目，服务地点为武汉市东西湖区吴家山街道环山路81号，职工约187人，规划床位数约150张。职工每人每月补助600元，刷卡进餐，自主消费，年底消费清零。患者及家属自主进餐，现金当场结算。

#### （一）项目名称和预算金额（或最高限价）（★实质性要求条款）

1. 项目名称：2026-2027年度餐饮服务
2. 预算金额：189.39万元
3. 最高限价：189.39万元

#### （二）采购标的汇总表（★实质性要求条款）

序号	标的名称	单位	数量	采购预算（万元）
1	餐饮服务	项	1	189.39

说明：

（1）投标报价超过该包采购预算金额或最高限价，所投服务价格超过服务单价最高限价的，该投标将作无效投标处理。

#### （三）采购标的需实现的功能或者目标

供应商需提供餐饮服务，应包含采购需求内的全部内容，以及承担为完成上述工作所发生的所有费用。

#### （四）采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

本次采购标的所涉及的标准、规范、验收规范，应符合现行的国家有关标准、规范、验收规范。

#### （五）采购标的为落实政府采购政策需满足的要求。

1. 为落实政府促进中小企业发展政策的要求，本项目采购标的所属行业详见供应商须知前附表，供应商提交中小企业声明函时，应根据相应行业填写。

## 二、技术要求

### (一) 服务内容和标准

1. 食堂实行“现场自选开餐”经营策略，开餐模式采取“平价大伙”及“风味特色”相结合。

2. 服务范围：全院职工、产妇月子餐、住院患者及家属全年365天早中晚餐膳食服务。经营时间：早餐06:30-08:30，中餐11:30-12:30，晚餐16:30-18:30。供应商须满足医院职工、患者及家属等人员就餐需求，包括但不限于以下内容：

(1) 提供科室、病房、月子中心订餐及送餐服务。

(2) 早、中、晚三餐提供医院基本膳食服务，早餐不少于15个菜品。中餐不少于15个菜品，晚餐也不少15个菜品。

(3) 中餐有盒饭，小炒，自助称菜，小碗菜等多种菜品供大家选择，酌情提供商务餐服务。并在营养师的指导下，提供月子餐三餐三点膳食制作及配送服务（月子餐订餐参考标准为每人150元/天）、提供治疗膳食（普食、软食、半流质、流质）服务；

(4) 菜品价格不得高于市场同期同质菜品价格。

(5) 便利超市服务。供应商可根据采购人职工需求，供应部分便利产品（如米面油、牛奶、饮料、水果等产品），其价格不得高于东西湖区内大型商超的同类产品零售价（特价产品除外）。

食堂委托服务餐标表

项目	供餐模式、品种	时间
营养早餐	豆浆、豆腐脑、馒头、包子（素、荤）、花卷、白粥、小米粥、黑米粥、油饼、面窝、糯米鸡、千层饼、豆皮、鸡蛋、热干面、牛肉面（粉）、三鲜面（粉）、肉丝面（粉）、炸酱面（粉）、馄饨、酸奶等；不少于15个品种。	6: 30-8: 30
午餐	豆浆、豆腐脑、馒头标识无糖、有糖供选择。下病房为职工、患者提供订餐、送餐服务。	

中 餐 晚 餐	<p>全自助餐：</p> <p>中餐：</p> <p>餐厅全自助餐：菜肴品种不少于 15 个。</p> <p>手术室自助点餐送餐：菜肴品种不少于 12 个。</p> <p>餐厅为提供全自助餐服务。职工就餐，依据季节提供奶类、</p>	<p>中餐：</p> <p>11:30-12:30</p> <p>晚餐：</p> <p>16:30-18:30</p>
病 房 服 务	<p>水果，免费提供饭、咸菜、汤。</p> <p>晚餐：餐厅全自助点餐菜肴品种不少于 15 个。</p> <p>病房为职工、患者提供订餐、送餐服务。</p> <p>食堂餐厅每天提供养生罐汤：包括有鸡、鸭、鱼、排骨、骨头、菌、菜等的各种汤类。</p> <p>特色小吃：包括有各种煲类、盖饭、豆丝、面、粉、菜</p> <p>风味小炒：鸡、鸭、鱼、肉、素菜不少于 30 个品种。酌情提供商务餐桌服务。</p> <p>套餐盒饭：不同价位，菜肴不少于 4 个品种。</p> <p>治疗膳食：依据营养处方制作各种治疗套餐。早、中、晚三餐均提供流质、半流质、软食、普食。设专人送餐下病房，并为患者提供订餐、送餐服务。</p>	满足订餐需求
	<p>提供病房线上下单点餐系统，便于病患自助点餐，定点服务。</p>	

3. 供应商负责采购一切食物原料、配料，负责承包餐厅内务，自行配备开餐厨具、餐具、按时完成采购人早、中、晚餐、宴会餐的开餐工作，餐厅范围内所有设备清洁、维修工作。供应商独立自主管理、自负盈亏：为手术室提供单独配送餐服务。供应商所用水、电、气每月按表据实结算；

**★4. 服务团队人数：**供应商需提供服务人员不少于 8 人的服务方案，至少包含 1 名管理人员（项目经理），2 名主厨、1 名白案及 4 名其他辅助服务人员（含至少 1 名全职营养师和 2 名保洁员）。（提供人员配置承诺）

## 5. 食堂员工基本素质要求:

- (1) 统一着工装，佩戴工号牌，穿着整洁，仪表端庄。
- (2) 精神饱满、诚实稳重、言谈举止文明、不大声喧哗。
- (3) 文明礼貌，尊重他人、态度和蔼、保护客户隐私、使用文明用语。
- (4) 遵规守纪，遵纪守法、遵守操作规程、遵守劳动纪律、遵守规章制度。
- (5) 全体员工持健康证上岗，专业岗位必须持证上岗，其他岗位需考核合格上岗。
- (6) 坚守本职岗位，禁止酒后上岗及在岗位上吸烟。

## 6. 管理职责:

### (1) 检验:

来料检验：所有进入食堂的生产和非生产物料由专人负责检验并记录检验结果。半成品检验：厨工组长负责半成品工艺方法检验。

成品检验：厨工组长负责成品工艺方法检验。

### (2) 产品识别:

原材料先进先出识别：先进原料加以识别，便于先行使用。

半成品、成品、原材料、不合格品等按区域划分，明显标识。

生熟食品储存在冷柜外标识。

### (3) 统计：每月对食堂经营情况进行统计，以便于持续改进服务质量。

(4) 质量记录：食堂稽查报告；物料出入库报表（含检验记录）；不合格报告（原料、半成品、成品）；半成品、成品检验报告等。

(5) 意外应变措施：仓库有足够一餐膳食的原料安全库存，以防止暴雨等不可抗力造成的原料供应脱节；食堂全体人员进行消防培训，并成立消防小组，以备万一；提供食品安全预案并进行演练。

## （二）经营服务要求

### 1. 管理目标

(1) 严格执行《中华人民共和国食品安全法》和《湖北省安全生产管理条例》。强化食品卫生、食品安全的管理制度、严格按照国家食品卫生、食品安全法规，进行食品的采购、储存、清洗、加工、制作、供应工作，确保食品质量新鲜、优质、安全。

(2) 根据国家有关规定，从业机构及人员各种证照合法、齐全，管理规范，有相关保证食品卫生、食品安全、消防安全、操作安全、人身安全管理规定、职责及操作流程、服务标准，应急处理预案。

(3) 严格执行相关卫生规范、按标准要求，进行餐具、厨具等用具的清洗、消毒处理，保证各种餐具用具洁净无菌使用；严格执行灭鼠、灭蝇、灭蟑螂及有害生物防治工作制度；严格执行食品留样工作制度。严格执行消防安全管理制度，保证消防安全。严格环境卫生管理，保持环境清洁。

(4) 餐厨废弃物实施分类管理：可回收、不可回收、有益有害分类处理。

(5) 接受相关监管机构及医院相关管理部门的监管，做好各项医院食堂管理的达标工作。在医院相关营养师的指导下，做好营养食堂的营养膳食工作。配合医院做好相关迎检工作。

(6) 食堂从业人员必须持有健康证。凡患有消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。食堂从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症的，应立即离开工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

(7) 食堂必须建立卫生管理规章制度及岗位责任制，相关的卫生管理条例和加工、消毒流程应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

(8) 食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保员工用餐的卫生安全。

(9) 食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

(10) 食品的加工设备、炊具、盛器、操作间、贮藏室应符合卫生要求。餐饮具使用前必须洗净、消毒，超过当次就餐时间尚未使用的应当回收保洁，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐具不得使用。禁止重复使用一次性使用过的餐饮具。

## 2. 大宗食品采购严格执行国家标准

大宗食品（原材料）是指食堂生产加工所需的如大米、面粉、食用油、猪肉、牛羊肉、禽产品、淀粉、白糖、味素、酱油、醋等原材料，必须符合现行国家标准。

畜禽产品必须是政府批准的，并持有定点屠宰证、营业执照、卫生许可证、卫生检疫合格证、市场局检测报告等资质的，定点屠宰企业或使用其屠宰产品的加工企业产品。其中冻品必须有包装（有商品标识和加封标识）

优先选购经政府推介的安全优质食用农产品。禁止采购以下食品：

- (1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；
- (2) 未经兽医卫生检验或检验不合格的肉类及其制品；
- (3) 过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；
- (4) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

### 3. 管理细则

(1) 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

(2) 加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

(3) 出售冷荤凉菜，必须有凉菜间，并配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。

(4) 不得向员工出售腐败变质或感官性状异常、可能影响员工健康的食品。

(5) 食堂剩余食材必须冷藏，冷藏时间不得超过48 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

(6) 烹饪、制作的各种菜肴应各取不少于 250 克的样品留置于冷藏设备中保存48 小时以上，以备查验。

(7) 食堂必须遵守采购人规章制度，按时营业，正常开餐，无故不得歇业，必须服从中心的统一安排。

(8) 食堂经营应为采购人提供高质量服务，保证质量、价格适当，及时处理工作人员的投诉意

(9) 供应商负责提供的厨房所有的设备、设施、耗材、餐具、装饰物、标识标语等，费用由供应商承担。

#### 4. 经营范围及要求

(1) 食堂采取委托服务方式。

(2) 供应商不得将食堂私自转让或委托他人经营。一经发现，采购人有权取消其委托服务资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

(3) 食堂的卫生防疫、就餐环境、安全等必须达到食品卫生安全检疫部门的法律法规和标准，管理服务人员应具备国家人力资源和社会保障部门颁发的相关卫生管理职业资质。

(4) 食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；落实每餐饭菜留样制度（留样时间不少于48 小时）；因食品安全问题造成的一切后果由供应商负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；

(5) 食品加工：食品加工设备、布局和工艺流程须符合卫生要求，有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等设备或场所。

**★ (6) 食堂工作人员应遵规守纪、人员持证(健康证)、按要求着装上岗，服务规范（提供书面承诺，格式自拟）；**

(7) 营养：荤素搭配合理、营养均衡，倡导健康饮食；供餐：品种丰富，数量充足，制作方法多样，供餐及时，注重花色调剂；

(8) 菜品价格要求：

限定菜品单价：限定品类单价，具体品种单品见“附件 2 职工用餐常见菜品限价表”。

(9) 食堂设备设施管理。采购人提供的一切设备及设施在供应商使用中有人为损坏和缺失，应照价赔偿。房屋结构不得随意改变。操作间、食堂库房及食堂大厅均属于供应商管理范围。

供应商须维护好采购人提供的建筑物及设备等完好、完整；不得以整体或部分转租、转借或转包；不得任意破坏或拆除原有结构，如确实有更改的需要，必须经采购人同意方可施工。

(10) 供应商负责保管维修采购人提供的厨房所有的设备、设施，必要时更新或增加厨具设施，其维修、更新经费供应商自理。供应商负责建立职工刷卡系统，包括线上及线下消费系统及相关设备的采购、维修及维护。供应商必须承担原食堂经营单位在经营期间自购设备的折旧费（经双方协商一致后）。

(11) 供应商对食堂隔油池每周清理三次并建立清理台账登记制度，残渣每天清理。油烟机每季度清理一次。凡是因隔油池或油烟机清理不及时导致出现的一切问题，均由供应商全部负责。以上产生的所有费用均由供应商承担。

(12) 供应商经营活动以完善医院后勤保障服务、提升食堂饮食服务品质、方便医院职工和患者就餐为原则，保障采购人职工、患者，早、中、晚三餐的伙食供应。全年无间断提供就餐服务（含国家法定节假日及遇到停水、停电等突发情况时）。保证食品的供应安全，做到饭菜可口、物美价廉。

(13) 供应商自主经营，独立核算，自负盈亏，所有债权债务、用工人人员管理与采购人无关，采购人不承担任何经济连带责任。

(14) 供应商提供医院重要接待活动的酒席和自助餐等特别餐饮服务需要。

(15) 供应商为单位组织的活动（科室讲座、学术交流、运动会等）提供外餐服务。

(16) 周末、节假日、春节等根据职工需求自制炸元子、鱼块、卤牛肉等半成品，让职工在假期节日休息时间，方便烹制，食用食堂制作的经济实惠的放心食品。

(17) 供应商为职工提供原材料（米、食用油、饮料、干货等）集中代购服务。

(18) 供应商提供职工、患者就餐食品供应低于市场价，成本核算控制在保本微利；所采购的食材必须符合国家食品安全要求，主副食品必须是合格产品且为非转基因食品，所有食品调料、添加剂（如酱油、醋、味精、鸡精、酵母等）要求合格产品，并有产品质检报告，提供相关资质报备。

(19) 供应商应不断完善经营管理，创新管理服务模式，更新菜肴花色品种，提升职工、病员满意率。

(20) 供应商必须做好防火、防盗、防毒等安全工作。除了安全值班人员，供应商不得在食堂安排员工住宿。

(21) 供应商在履行合同期间，如出现食品安全、火灾、燃气泄漏等安全事故，由此造成的损失及责任全部由供应商承担，采购人有权对供应商进行经济处罚。

(22) 供应商自负食堂餐饮所用成本，包括水、电、通讯、天然气或燃油，以及人工成本（包括员工社会保险等）、相关运行、管理费用、设备设施更新、维护费用和经营中产生的其它费用。

(23) 进场交接：合同签订后一周内完成进场准备工作，随时交接。

### (三) 日常考核监督及设施管理

1. 采购人行使监督、管理权利，提供一定硬件基础和必要的设施设备，包括但不限于以下内容：

(1) 提供完整职工、患者进餐餐厅（已装修），必要的舒适度和必要的美感；（配备相应职工就餐的桌椅）

(2) 提供能完善保障供给的操作场地，如操作间、库房、粗加工、清洗、消毒等等相应配套场所。

(3) 提供固定的食堂设备设施：以交接设备清单为准。

(4) 水、电、气能满足正常运行的需求；

(5) 协助供应商建立职工进餐刷卡系统，负责每月职工补贴在系统中的发放。

(6) 采购人为供应商提供的房屋、设备及设施等资产，享有法定的财产所有权和保护权（需按国有资产税务管理相关条例收取相应费用），供应商在终止合同停止经营时应将采购人提供的所有资产设备移交采购人，如有丢失或人为损坏，按折旧比率计算赔偿损失。

(7) 核定供应商所有食品价格。

(8) 供应商每月进行服务考核，连续3个月考核不合格。采购人有权无条件单方面终止合同（考核表见《附件1 食堂委托服务考核方案》）。

(9) 环境改善及设备添置：在经采购人同意的情况下，供应商可以对食堂环境在不影响经营的情况下进行必要的装修和改造，费用完全由供应商承担；供应商未经采购人许可，不得擅自对房屋、设备、设施、墙面、地面进行改造，由此产生的损失和费用由供应商承担。

采购人无偿提供食堂现有设备的使用权，由供应商负责使用、维护，并在合同期满后交还采购人，期间的维修、保养费用及安全责任均由供应商承担；

#### （四）其他技术要求

（1）供应商服务人员在服务期内要服从招标单位管理，遵守招标单位规章制度和纪律。

（2）服务期内的业务培训由供应商组织安排。

（3）供应商服务人员必须体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报招标单位备案。

（4）供应商用工须遵守《中华人民共和国劳动合同法》相关条款。

（5）供应商所制作、销售的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受采购人及国家卫生部门的检查与监督。

（6）供应商必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到医院食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

（7）供应商应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任：

①腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

⑧超过保质期限的。

（8）供应商应对服务期内容、时间作出承诺。

（9）供应商在服务期内提供免费 7\*24 电话支持服务。

（10）供应商自行勘察现场，勘察费用自理。

(11) 合同履约期间，如供应商出现重大事故，采购人可单方面无条件解除合同且不承担任何费用，包括但不限于食品安全事故、消防事故、因供应商自身问题导致食堂无法正常运营等情况。

(12) 本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，供应商可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经采购小组评审认可。

### 三、商务要求

说明：以下商务条款应满足或优于，须在响应文件《商务偏离表》中对以下条款进行响应描述或偏离说明。未对实质性条款进行响应或不满足的，其投标按照无效投标处理。

序号	重要性	条款名称	内容、说明与要求
1.	★	合同履约期限（服务期）	自合同签订之日起一年
2.	★	交付（项目）地点	武汉市东西湖区妇幼保健院
3.	★	付款方式	<p>3.1 全院职工刷卡消费及月子餐餐费，每月统计消费金额并结算。采购人按“结算金额=（全院职工刷卡消费金额+月子餐订餐金额）*中标折扣率（%）”据实结算。合同履行期内的结算金额不超过项目预算金额。</p> <p>3.2 患者、家属现金购买当场自行结算，供餐价格不能高于同期同质产品市场价格。</p> <p>（备注：供应商使用的水、电、通讯、燃气等，其消耗数量由采购人按实际使用情况核定，由供应商另行支付据实结算。）</p>
4.	★	报价要求	<p>4.1 本项目报价方式采用固定费率报价，最高控制费率为 100%；本项目不接受同一供应商有不同的折扣率报价；</p> <p>以实际消费金额为基数报统一折扣率（%）。结算金额=（全院职工刷卡消费金额+月子餐订餐金额）*统一折扣率（%）。例：某月全院职工刷卡消费及月子餐订餐金额共计20万元，中标人统一折扣率报价为80%，则当月结算金额=20万元*80%=16万元</p> <p>以上报价（统一折扣率）作为价格分计算依据，供应商应充分响应并自行承</p>

		<p>担错报、漏报的风险。未按招标文件要求报价，视为无效投标。</p> <p>4. 2 项目实施过程中，供应商应参考医院提供的常见菜品价格标准，自行提供其它菜品和价格，且需提交医院审核通过后方可执行。</p> <p>病患用餐菜品标准及价格与市场价持平（市场价特指：周边餐饮价格），需提交医院审核通过后方可执行。</p> <p>4. 3 参与招标的供应商应承担所有与准备和参加投标有关的费用。</p> <p>4. 4 供应商必须完成采购内容和合同规定的义务，不允许只对部分内容进行报价。只允许一个报价（统一折扣率），任何有可供选择的报价将被视为无效投标。</p> <p>4. 5 供应商所报的价格在合同的执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。</p>
5	验收要求	<p>5. 1 依据“附件 1 食堂委托服务考核方案”，采购人每月对供应商的服务情况进行考核。</p> <p>5. 2 采购人对供应商在托管期间涉及食品生产的原料质量和供货渠道、餐饮品种的价格、质量、服务态度和清洁卫生、消防、安全等方面具有管理、监督、知道及处罚权。采购人可定期或不定期在就餐群众中调查饭菜质量、数量、价格及服务情况并将有关信息反馈供应商，供应商应虚心听取意见，采取措施，及时进行整改。</p> <p>5. 3 采购人依据《食品安全法》和《动</p>

			物检疫法》等国家相关法律规定和双方约定对供应商托管经营进行验收。
6		考核要求	合同届满前，采购人将根据实际情况对承包方进行考核。具体考核要求见“附件 1食堂委托服务考核方案 ”.

## 四、其他要求

说明：以下条款为评审细则中的商务和技术内容，须在响应文件中对以下条款进行响应描述或偏离说明，并提供相关证明材料。

### （一）商务部分

序号	条款名称	内容、说明与要求
1.	类似业绩	1. 自 2023 年 01 月 01 日以来，供应商具有食堂委托管理服务项目业绩； 2. 上述经评审认可的业绩，被业主（合同甲方）用户书面反馈评价为履约信誉良好；
2.	安全保障	1. 供应商承诺中标后为医院食堂同时购买公众责任险与食品安全责任险。
3.	食材供货渠道	1. 提供食材采购的来源说明及证明材料
4.	人员投入	1. 厨师：具有中式烹调师证书； 2. 团队成员： (1) 具有公共营养师证书。

### （二）技术部分

序号	条款名称	内容、说明与要求
1	项目理解	根据供应商针对本项目特点和实际情况的理解与分析进行打分，体现对项目前期情况详尽调查、透彻分析，内容包含但不限于： 1. 项目实施的前期条件与现状分析； 2. 项目重点、难点分析和应对措施。
2	服务方案	根据供应商提供的服务方案进行打分，包括但不限于： 1. 管理服务模式及实施措施方案； 2. 供餐方案； 3. 菜谱设计方案； 4. 其它特色服务方案；

3	管理方案	<p>根据供应商提供的管理方案进行打分，包括但不限于：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品安全管理制度；</li> <li>2. 安全生产管理制度；</li> <li>3. 质量管理标准和措施；</li> </ol>
4	环境方案	<p>根据供应商提供的环境方案进行打分，包括但不限于：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 卫生管理控制方案；</li> <li>2. 餐厅环境管理方案；</li> </ol>
5	原材料采购、验收方案	<p>根据投标人提供针对原材料采购、验收方案进行打分，包括但不限于：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原材料采购方案</li> <li>2. 验收方案</li> </ol>
6	人员与设备管理配备方案	<p>根据供应商对本项目的人员与设备管理配备方案进行评价：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 服务人员配置分工情况及管理考核制度</li> <li>2. 拟投入设备情况及设备管理方案</li> </ol>

## **附件 1 食堂委托服务考核方案**

### **(一) 考核内容**

考核内容分为服务满意度测评、每月综合服务质量考核和日常考核三种方式，三项考核作为支付职工就餐费重要依据。

### **(二) 考核办法**

#### **1. 服务满意度测评**

1. 1 考核主体:甲方相关部门。(职代会、病人座谈会、出院回访、第三方满意度测评)

1. 2 考核时间:一年4次，每季度一次。

1. 3 考核方式:由相关部门根据《食堂服务满意度测评表》(详见表1)，组织对食堂的菜肴质量、服务质量、卫生管理等方面满意度情况进行测评。

#### **2. 综合服务质量考核**

2. 1 考核主体:考核小组(由甲方相关人员组成)。

2. 2 考核时间:每月一次。

2. 3 考核方式:由考核小组成员根据《食堂综合服务质量考核表》(详见表2)，组织对食堂综合服务质量标准执行情况进行考核。

#### **3. 日常考核**

3. 1 发生以下情况的，每出现一次扣款200元:

3. 1. 1 就餐人员或部门对某次或某一段时间餐饮服务提出书面批评意见，或口头、书面署名投诉，核实为有效投诉的

3. 1. 2 服务人员未提供规范文明服务，与就餐人员发生争吵或其他影响恶劣行为的；

3. 1. 3 厨房、餐厅出现老鼠、蟑螂等病虫害的；

3. 1. 4 菜肴、主食中出现异物的(原则上等价赔偿就餐者)，未及时沟通，造成恶劣影响。

3. 1. 5 未经甲方准许，随意调整食品价格。

3. 1. 6 考核小组认为应该扣分的其他事项。

3. 2 发生以下情况的，每出现一次扣款500元:

3. 2. 1 因管理不规范等原因，导致受有关监管行政管理部门处罚的；(所有罚金乙方自付)

3.2.2 采购出现不合格或不符合部分指定品牌要求的食品、调料等，或不在有效期内的。

#### 4. 一票否决制

食堂因自身原因出现以下情况的，实行一票否决，即终止合同。

4.1 提供餐饮服务时，出现3-5人及以上较大集体食品安全事故的；

4.2 因管理不善，发生人身伤害、火灾等刑事治安事件或责任安全事故的。

### (三) 考核奖惩

得分大于等于90分为合格，该月费用全额支付，得分80-89分为基本合格，该月费用按每低于90分1分扣减1%；得分小于80分为不合格，连续三个月考评不合格，甲方有权单方面终止服务合同。

表 1 食堂服务满意度测评表

测评单位：

测评人：

日期：

种类	测评内容	非常满意 (120 分)	满意 (100 分)	基本满意 (80 分)	不满意 (60 分)	得分
早餐 30%	菜肴质量 (50%)					
	服务质量 (30%)					
	环境卫生 (20%)					
	得分：					
中餐 60%	菜肴质量 (50%)					
	服务质量 (30%)					
	环境卫生 (20%)					
	得分：					
合计得分：						

**意见或建议：**

请在上面相应的空格内打“√”。

**表 2 食堂综合服务质量考核表**

日期:

项目	考核内容	分值	得分
卫生管理 (30分)	工作人员进入厨房作业区着工作服、帽，做好个人卫生，售卖时戴口罩，必要时持物钳。	10 分	
	就餐厅墙壁、地面、楼梯扶手、窗台、玻璃、吊灯、电扇保持清洁，各台面保持清洁，餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；餐具整洁干净，摆放有序。	10 分	
	食堂除“四害”设施齐全，纱窗、门帘完好清洁。食堂外围墙面、地面清洁。	10 分	
菜肴质量 (30分)	早、中、晚餐菜肴质量、数量达到标准要求。	5 分	
	菜肴随季节变化调整，不断推陈出新，荤素搭配适宜，营养均衡。	10 分	
	菜肴新鲜，色泽、口味好。低盐少油，咸、淡适宜，有保温设施，温控适宜。	10 分	
	根据就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。	5 分	
服务质量 (25分)	服务人员规范着装，及时接听电话，解释耐心，热情周到，语言规范，文明礼貌。	10 分	
	订餐员到科室和床边订餐，按时送餐，配送工具干净整洁，摆放有序，有保温设施。	5 分	
	服务员分工明确，保持餐台整洁卫生，保证饭菜、调料等供应，餐具、牙签、餐巾纸等补充及时。	5 分	
	就餐期间服务人员要做好巡查，及时收残清理餐桌、地面。	5 分	
其它 (15分)	按时订餐，及时供应。	5 分	
	食品价格稳定、合理。	10 分	
总分		100分	

说明：得分大于等于 90 分为合格，该月费用全额计算，得分 80-89 分为基本合格，该月服务费按每低于 90 分 1 分扣减 1%；得分小于 80 分为不合格，连续三个月考评不合格，采购人有权无条件单方面终止服务合同。

附件 2 职工用餐常见菜品限价表

职工用餐常见菜品限价表					
1、早餐类					
序号	品名	份量	单位	最高限价	备注
1	鲜肉包	90g-100g	个	2元	馅心25克
2	花卷	100g-120g	个	1元	
3	馒头	100g-120g	个	1元	
4	鸡蛋	50g-60g	个	2元	
5	白米粥	400g-500g	份	2元	
6	小米粥	400g-500g	份	2元	
7	豆皮	200g-250g	份	7元	
8	油饼	110g-120g	个	2元	
9	热干面	400g-450g	份	5元	
10	肉丝面(粉)	550g-600g	份	10元	带汤
11	三鲜面(粉)	550g-600g	份	10元	带汤
12	炸酱面(粉)	550g-600g	份	10元	带汤
13	馄饨	550g-600g	份	8元	带汤
14	牛肉面(粉)	550g-600g	份	15元	带汤
2、中晚餐					
(1) 自助称菜 1.8 元/两，配荤量不得低于30%。					
(2) 盒饭 15 元一份，一大荤，两小荤，一素菜。熟重不低于650g 投荤量不得少于 100g。					
盒饭 30 元一份，一大荤，两小荤，一素菜，一酸奶，一汤品。熟重不低于850g 投荤量不得少于150g。					
盒饭 40 元一份，一大荤，两小荤，一素菜，一酸奶，一汤品，一水果。熟重不低于 850g 投荤量不得少于200g。					
3、小碗菜					
序号	品 名	熟重	投荤量	最高限价	备注
1	酸辣土豆丝	250g-280g	/	3元	
2	清炒小白菜	250g-280g	/	3元	
3	肉末烧豆腐	250g-280g	30g	8元	
4	番茄鸡蛋	250g-280g	30g	8元	

5	山药木耳肉片	250g-280g	50g	8元	
6	干锅花菜肉片	250g-280g	50g	8元	
7	杭椒小炒肉	250g-280g	80g	12元	
8	回锅牛肉	250g-280g	60g	20元	
9	风味滑鱼块	250g-280g	120g	15元	
10	木耳肉片	250g-280g	80g	8元	
11	葱爆猪肝	250g-280g	80g	15元	
12	青豆玉米鸡丁	250g-280g	60g	8元	
13	玉米鸡丁	250g-280g	60g	8元	
14	大白菜烧肉丸	250g-280g	70g	15元	
15	香芹炒鸡丝	250g-280g	60g	8元	
16	芙蓉蒸蛋	250g-280g	/	7元	
17	香干肉丝	250g-280g	30g	8元	
18	泡菜苕粉肉丝	250g-280g	30g	8元	
19	粉蒸肉	250g-280g	100g	17元	
20	土豆烧鸡块	250g-280g	80g	15元	
21	千张肉丝	250g-280g	80g	8元	

(4) 小炒

序号	品名	熟重	投荤量	最高限价	备注
1	木须肉	450g-500g	150g	18元	
2	蒜苗肉丝	450g-500g	150g	18元	
3	香干肉丝	450g-500g	150g	18元	
4	海带苗烧肉	450g-500g	150g	20元	
5	外婆菜炒肉丝	450g-500g	150g	20元	
6	千叶豆腐炒肉	450g-500g	150g	20元	
7	土豆炒肉片	450g-500g	150g	20元	
8	黄瓜炒肉片	450g-500g	150g	18元	
9	泡菜苕粉肉丝	450g-500g	150g	18元	
10	鱼香茄子	450g-500g	100g	18元	
11	青椒肉丝	450g-500g	150g	20元	
12	四季豆炒肉	450g-500g	150g	20元	
13	五花肉炒花生芽	450g-500g	150g	22元	
14	小炒笋尖(辣)	450g-500g	150g	22元	

15	爆炒猪肝	450g-500g	250g	22元	
16	小炒蒙古肉	450g-500g	150g	24元	
17	农家小炒肉	450g-500g	150g	20元	
18	鱼香肉丝	450g-500g	150g	20元	
19	香干回锅肉	450g-500g	150g	20元	

说明：本表中所述投荤量最大允许负偏差范围为10%。

### 三、评审因素及评分标准

项目	评审分项	分值	评审内容及分值
价格部分(15分)	报价	15 分	价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且报价最低的供应商的价格为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分计算公式：报价得分=（基准价/报价）× 15%×100。
商务部分(21分)	类似业绩	6分	供应商提供近三年（2023年01月至今）类似项目业绩。每提供一个得2分，满分6分。（须提供加盖公章的合同或中标通知书复印件）。
		3分	供应商提供上述类似业绩项目的履约评价优秀的每个得1分，最高得3分（需提供业主评价意见）。
	安全保障	2分	供应商承诺中标后为医院食堂同时购买公众责任险与食品安全责任险的，得2分，其他不得分。
	主要货物的供货渠道	5分	提供食材采购的来源说明及证明材料： 食材为自产的，提供生产基地的基本情况(包括所处地理位置、规模等)；食材为外购的，提供购买合同或发票等证明材料。（1、生鲜肉品；2、蔬菜水果；3、米粮；4、食用油；5、干货调料。） 每提供一种食材得1分。最高得5分。
	人员投入	5分	拟派项目团队中每提供一位具有中式烹调师证书得1.5分，最多得3分； 拟派项目团队中具有公共营养师证书得2分，最多得2分。 (提供身份证件、健康证、劳动合同)
技术部分(64分)	项目理解	12分	<p><b>评审内容：</b></p> <p>根据供应商针对本项目特点和实际情况的理解与分析进行评审：（体现对项目前期情况详尽调查、透彻分析）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 项目实施的前期条件与现状分析（6分）</li> <li>2. 项目重点、难点分析和应对措施（6分）</li> </ol> <p><b>评审标准：</b></p> <p>(1) 内容完全结合整体需求，进行全方面的描述。（是指：方案内容根据本项目定制，与本项目切合度高，对项目内容做了全方面、多层次的描述，且针对具体点有深度分析。）</p> <p>(2) 措施合理可行。（是指：依据相关标准规范进行科学设计，且具备可操作性，符合实际操作。）</p> <p>不合理或未提供是指：方案中未提及相关分项内容，或针对分项内容只有标题，或方案中有明显的逻辑错误或违背客观科学规律，或者对该项内容进行简单的解释，无明确的落地方案。</p>

			上述每项评审内容，不合理或未提供不得分，满足一项评审标准的得3分，全部满足的得3分。对2项评审内容进行打分，此项满分12分。
服务方案	10 分		<p><b>评审内容：</b> 根据供应商提供的服务方案进行评审： 1、管理服务模式及实施措施方案（2.5分） 2、供餐方案（2.5分） 3、菜谱设计方案（2.5分） 4、其它特色服务方案（2.5分）</p> <p><b>评审标准：</b> (1) 内容完全结合整体需求，进行全方面的描述。（是指：方案内容根据本项目定制，与本项目切合度高，对项目内容做了全方面、多层次的描述，且针对具体点有深度分析。） (2) 措施合理可行。（是指：依据相关标准规范进行科学设计，且具备可操作性，符合实际操作。） 不合理或未提供是指：方案中未提及相关分项内容，或针对分项内容只有标题，或方案中有明显的逻辑错误或违背客观科学规律，或者对该项内容进行简单的解释，无明确的落地方案。 上述每项评审内容，不合理或未提供不得分，满足一项评审标准的得1.25分，全部满足的得2.5分。对4项评审内容进行打分，此项满分10分。</p>
管理方案	10 分		<p><b>评审内容：</b> 根据供应商提供的管理方案进行打分： 1、食品安全管理制度（2.5分） 2、安全生产管理制度（2.5分） 3、质量管理标准和措施（2.5分） 4、环境卫生管理方案（2.5分）</p> <p><b>评审标准：</b> (1) 内容完全结合整体需求，进行全方面的描述。（是指：方案内容根据本项目定制，与本项目切合度高，对项目内容做了全方面、多层次的描述，且针对具体点有深度分析。） (2) 措施合理可行。（是指：依据相关标准规范进行科学设计，且具备可操作性，符合实际操作。） 不合理或未提供是指：方案中未提及相关分项内容，或针对分项内容只有标题，或方案中有明显的逻辑错误或违背客观科学规律，或者对该项内容进行简单的解释，无明确的落地方案。 上述每项评审内容，不合理或未提供不得分，满足一项评审标准的得1.25分，全部满足的得2.5分。对4项评审内容进行打分，此项满分10分。</p>

环境方案	12分	<p><b>评审内容:</b> 根据供应商提供的环境方案进行打分： 1、卫生管理控制方案（6分） 2、餐厅环境管理方案（6分）</p> <p><b>评审标准:</b> (1) 内容完全结合整体需求，进行全方面的描述。（是指：方案内容根据本项目定制，与本项目切合度高，对项目内容做了全方面、多层次的描述，且针对具体点有深度分析。） (2) 措施合理可行。（是指：依据相关标准规范进行科学设计，且具备可操作性，符合实际操作。） 不合理或未提供是指：方案中未提及相关分项内容，或针对分项内容只有标题，或方案中有明显的逻辑错误或违背客观科学规律，或者对该项内容进行简单的解释，无明确的落地方案。 上述每项评审内容，不合理或未提供不得分，满足一项评审标准的得3分，全部满足的得6分。对2项评审内容进行打分，此项满分12分。</p>
原材料采购、验收方案	10 分	<p><b>评审内容:</b> 根据投标人提供针对原材料采购、验收方案进行评审： 1、原材料采购方案 2、验收方案</p> <p><b>评审标准:</b> (1) 内容完全结合整体需求，进行全方面的描述。（是指：方案内容根据本项目定制，与本项目切合度高，对项目内容做了全方面、多层次的描述，且针对具体点有深度分析。） (2) 措施合理可行。（是指：依据相关标准规范进行科学设计，且具备可操作性，符合实际操作。） 不合理或未提供是指：方案中未提及相关分项内容，或针对分项内容只有标题，或方案中有明显的逻辑错误或违背客观科学规律，或者对该项内容进行简单的解释，无明确的落地方案。 上述每项评审内容，不合理或未提供不得分，满足一项评审标准的得2.5分，全部满足的得5分。对2项评审内容进行打分，此项满分10分。</p>
人员与设备管理配备方案	10 分	<p><b>评审内容:</b> 根据供应商对本项目的人员与设备管理配备方案进行评价： 1、服务人员配置分工情况及管理考核制度（5分） 2、拟投入设备情况及设备管理方案（5分）</p> <p><b>评审标准:</b> (1) 内容完全结合整体需求，进行全方面的描述。（</p>

	<p>是指：方案内容根据本项目定制，与本项目切合度高，对项目内容做了全方面、多层次的描述，且针对具体点有深度分析。）</p> <p>（2）措施合理可行。（是指：依据相关标准规范进行科学设计，且具备可操作性，符合实际操作。）</p> <p>不合理或未提供是指：方案中未提及相关分项内容，或针对分项内容只有标题，或方案中有明显的逻辑错误或违背客观科学规律，或者对该项内容进行简单的解释，无明确的落地方案。</p> <p>上述每项评审内容，不合理或未提供不得分，满足一项评审标准的得2.5分，全部满足的得5分。对2项评审内容进行打分，此项满分10分。</p>
总分	100分