**龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目**

**磋**

**商**

**文**

**件**

项目编号：QZCHZFCG2025-003

招标单位：龙游县妇幼保健院

招标代理：衢州创禾招标代理有限公司

二○二五年一月

**目录**

[第一章 招标公告 2](#_Toc31858)

[第二章 投标人须知 5](#_Toc15241)

[第三章 承包经营服务合同书 11](#_Toc30223)

[第四章 评分标准 14](#_Toc22600)

[第五章 投标文件格式 16](#_Toc20654)

# **第一章 磋商公告**

为进一步做好医院后勤工作社会化服务，努力为员工、服务对象及家属提供优质、方便的膳食供应，经医院研究决定，对龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目面向社会公开招标。现将有关事项公告如下，欢迎符合要求的商家前来磋商。

**一、项目名称及概况**

**项目名称：**龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目。

**项目概况：**年门诊11万余人次，病床数50张，母婴照护中心（月子中心）VIP 15个包间，职工人数130余人，目前值班科室 （妇科、儿科、护理、特检、检验、收费、药剂、总值班），月子餐按28天/人（每天三餐三点），24小时营业小卖部（面积40余平方）。

**二、投标人资格**

1.符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条要求。

（1）具有独立承担民事责任和履行合同能力；

（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）近三年经营活动中无违法记录。

2.供应商为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，或者单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的，不得参加本项目磋商活动。

3.在中华人民共和国境内注册，具有良好声誉的独立法人，法定代表人及法定代表授权委托人近三年无行贿犯罪记录，能承担本项目的供应商。

4.本项目谢绝联合体投标。

5.信用记录的使用

5.1凡拟参加本项目采购活动的供应商，如在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.vn）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名单的；投标截止之日至前三年内，在“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn)被列入政府采购严重违法失信行为记录名单中的且在处罚有效期内的供应商，投标截止之日至前三年内，在“浙江政府采购网”（http://zfcg.czt.zj.gov.cn）“曝光台”中被曝光且在处罚有效期内的供应商，资格审查时均不予以通过，将拒绝其参加本次采购活动。

**三、承包期限：**承包期暂定**1**年。供应商承包期限到期前1个月，经采购方汇总月度考核结果，每月考核分在85分及以上的，承包期限可自动延续1年，并重新签订合同。

**四、承包款：**每年不少于3万元。

**五、招标原则：**公开、公平、公正，实事求是。

**六、评标方法：**根据投标人业绩信誉、报价等因素，采用综合评分法确定中标者（具体参见第四章评分标准）。

**七、报名时需提交的资料、条件：**

1）营业执照副本复印件（加盖单位公章）；（2）法定代表人授权委托书原件；（3）报名人身份证复印件（原件查验身份）；

**八、报名时间及地点：**

于2025年2月9日前（上午8:30—12：00，下午14:00—17：00节假日除外）。到龙游县龙洲街道向阳世家68幢二楼报名并购买磋商文件。（供应商报名或购买磋商文件的行为不能证明其符合投标人资格要求）。

**九、投标文件接收信息**

投标文件接收时间和地点：投标文件必须以密封形式于2025年2月10日09:30时送至龙游县龙洲街道向阳世家68幢二楼开标室

**十、其他事项**

投标文件接收人：江先生 联系电话：18367065229

递交投标文件截止时间：2025年2月10日09:30时。逾期送达或不符合规定的投标文件恕不受理。

**十一、开标的时间及地点**

开标时间：2025年2月10日09:30时。

开标地点：龙游县龙洲街道向阳世家68幢二楼开标室

**十二、本次招标联系事项**

招标人：龙游县妇幼保健院

联系人：叶先生

联系电话：13567039354

招标代理机构名称：衢州创禾招标代理有限公司

项目联系人：江先生

联系电话：18367065229

地点：龙游县龙洲街道向阳世家68幢二楼

**十三、其他事项**

1、提交答疑截止时间：如对招标文件有异议，请在2025年2月7日16:30时前以书面形式提出，逾期概不受理。

2、答疑回复时间：招标文件的答疑、补充、修改等于2025年2月8日16:30时前在龙游县公共资源交易中心网公布，请各投标人必须注意。

招标人**：**龙游县妇幼保健院

招标代理机构：衢州创禾招标代理有限公司

2025年1月27日

# **第二章 投标人须知**

一、承包期限：承包期暂定**1**年。供应商承包期限到期前1个月，经采购方汇总月度考核结果，每月考核分在85分及以上的，承包期限可自动延续1年，并重新签订合同。

二、承包款：每年不少于3万元。

三、经营范围和服务要求：

（一）食堂以供应医院员工、医院服务对象的膳食（包括早点、正餐、点心、夜宵），体检人员的早餐供应等。

（二）供餐标准：早餐各类膳食品种不少于8种（体检人员的自主早餐不少于10种），午餐、晚餐主菜、副菜品种不少于10种，公示每日菜单，每周更换品种不少于50%。为满足不同消费层的需求，提供各种小炒选择。快餐菜类、小炒价格明码标价。

（三）对住院病人要求的特需服务：对住院病人有特需要求应及时对其服务，如流汁、半流汁、营养餐的供应，为病人（家属）提供加工和送餐等业务，可收取加工服务费。时间早上6：30-晚上6:30时。

（四）经营者供应的所有食品、饮料等价格应不高于市场价。基本早餐用餐价格在6.5元左右，中餐、晚餐用餐一荤二素价格在13.5元左右（如品种增加则另行计算，但不得高于市场价），月子餐用餐价格在180元～200元/人(6餐、三餐三点)，夏天应免费供应汤类。经营者保证全年无间断提供就餐（含所有国家法定节假日）。饭菜质量数量价格，医院有监督权利。

（五）月子餐制作要求

1.掌握饮食原则。工作人员应熟练掌握产妇应少食多餐，分段进补以及稀、软、精、杂的饮食原则。

2.科学制定菜谱。根据院方提供的菜单，厨师结合自己的专业特长制定28天的月子餐菜谱，提交院方月子中心负责人，经评估确认后执行。

3.按时规律送餐。每日安排三个正餐、三道点心，并按时（或定时）送餐。

4.食物品种多样。根据《中国膳食营养协会》要求，人体每日至少摄入18种食物，每周至少摄入32种食物。月子餐要求每天安排至少20种食物，每周至少安排40种食物。

5.营养充足均衡。保证充足的优质蛋白与维生素A(包括动物肝脏、胡萝卜、绿色蔬菜)、钙(包括牛奶、豆制品、绿色蔬菜)与碘(海产品)。

6.餐品设计搭配。根据食材与营养素作为设计的出发点，多优质蛋白，倡导科学营养。正餐注意荤素搭配、颜色搭配、营养素搭配、餐具搭配等，遵循能吃好又吃不胖的原则。点心多样化（包括中式、西式），有创新、有亮点，让“吃小点心”成为产妇的一种幸福享受。

7.烹饪工艺要求。以少油、少盐、清淡为主，饮食上有助产妇泌乳，有助产妇进行体重管理，尊重产妇的饮食习惯和地方风俗。

8.餐具搭配要求。餐具多样化、精美，材料必须符合食品卫生要求。根据事物种类选择相应餐具盛放，从感官视觉上刺激食欲。

9.相关炊事用具。盛放生、熟、水果等的用具、案板、刀具等，要严格区分开，洗净摆放整齐，定时消毒。冰箱、冰柜均要生熟分开，清洁，无血水、无异味，冰箱每周清洗一次。物品摆放整洁有序、定期保养维护。切肉机、和面机、榨汁机等使用后要及时清洗干净，无面垢、无异味、摆放整齐。

10.厨房环境卫生。必须每日保洁、定期消毒，及时去污，防止交叉感染。杜绝出现钢丝球、虫子、异物等，保证食品卫生安全。

11.人员配置要求。月子餐厨房应配备一位主厨、一位副厨，一位阿姨。

12.加强沟通交流。要求主厨实时了解产妇饮食需求，增强产妇对主厨的信任感。原则上一个周期不少于3次（建议：分别在入住的第3天、第10天、第21天沟通）

13.文明礼貌用语。工作人员行为举止文明礼貌，不得与产妇或月嫂发生争吵。

（六）月子餐及员工餐考核标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 龙游县妇幼保健院职工餐和月子餐考核评分细则 | | | | |
| 考核项目 | 考核目标和要求 | 考核扣分标准 | 得分 | 备注 |
| 一、人员配置及执证上岗要求（5分） | 月子餐厨房需配备一位主厨、一位副厨和一位阿姨。厨师、面点师和烘焙师应持有齐全的职业证书，按时体检，持有效健康证上岗。所有工作人员须规范穿戴工作服、帽子和口罩。 | 定时或不定时检查人员配置及持证上岗情况，发现有弄虚做假的，每次扣1分；发现证件逾期未补办的，每次扣1分；发现工作人员不按要求穿戴工作服、帽子和口罩的，每次扣0.5分，扣完为止。 |  |  |
| 二、厨房环境、炊具卫生要求（5分） | 厨房每日清洁，定期消毒，有相应记录。相关炊事用具要求：盛放生、熟、水果等的案板、刀具等要严格区分，洗净摆放整齐，定时消毒。冰箱、冰柜需生熟分开，保持清洁，无血水和异味，每周清洗一次。物品摆放整齐有序，定期保养维护。切肉机、和面机、榨汁机等使用后应及时清洗，无残留和异味，摆放整齐。严禁出现钢丝球、虫类、异物等，确保食品卫生安全。 | 定时或不定时进行检查，若厨房未按要求进行每日清洁、消毒并记录的，发现1次扣1分；对案板、刀具、冰箱、切肉机、和面机、榨汁机等用具，如未按要求管理，发现1次扣1分；若月子餐中出现钢丝球、虫类或异物等情况，发现1次扣3分，扣完为止。 |  |  |
| 三、科学制定菜谱（5分） | 科学制定菜谱：厨师根据院方提供的菜单，结合自身专业特长，制定28天的月子餐菜谱，并提交给院方月子中心负责人进行评估确认后执行。菜单执行遵循分段进补饮食原则：第一阶段为第1周，主要以清淡促排为主的饮食；第二阶段为第2至4周，主要以进补为主的饮食。 | 发现不按规定制定菜谱，发现1次扣1分；虽制定菜谱并经院方审核同意，但不按菜谱执行或与要求不符的（特殊情况除外），发现1次扣2分，扣完为止。 |  |  |
| 四、按时规律送餐（5分） | 月子餐每日需安排三餐正餐（午餐和晚餐四菜一汤一水果）和三次点心，并确保按时送达。 | 不定时进行抽查，发现月子餐超过规定送达时间10分钟以上的，每次扣0.5分，扣完为止。 |  |  |
| 五、食物品种多样要求（5分） | 根据《中国膳食营养协会》的标准，人体每日应摄入至少18种食物，每周应摄入至少32种食物。为了满足月子餐的特殊营养需求，要求每日安排至少20种食物，每周安排至少40种食物，以确保营养的充足与均衡。 | 定期或不定期抽查，发现每日食物种类少于17种或每周少于37种的，则该项不得分。 若每日食物种类≥17种＜20种，或每周≥37种＜40种的，则每次扣0.5分，扣完为止。 相邻餐次或连续两天内若出现重复菜品，发现1次扣1分，扣完为止。 |  |  |
| 六、烹饪工艺要求（5分） | 月子餐应以少油、少盐和清淡为主，避免使用肥腻和过多调味品。同时，应尊重产妇的饮食习惯和地方风俗。确保所用食材新鲜，采用现配现做的方式，避免使用预制产品。 | 定期或不定期抽查，发现过多使用调味品或提供肥腻的饮食，每次扣1分；若不尊重产妇的饮食习惯，反复提供产妇忌口的食物，每次扣1分；发现使用预制产品，发现1次扣2分，扣完为止。 |  |  |
| 七、餐具搭配要求（5分） | 餐具应多样化且精美，材料符合食品卫生标准。根据食物种类选择适宜餐具，以视觉效果刺激食欲。 | 定期或不定期抽查，若餐具不够多样化或精美，或摆盘敷衍，发现1次扣1分，扣完为止；发现所用材料不符合食品卫生标准的，此项不得分。 |  |  |
| 八、沟通及服务要求（5分） | 主厨需实时了解产妇饮食需求，增强信任感。原则上每个周期沟通不少于3次，并建议在入住第3天、第10天、第21天进行。工作人员应始终保持文明礼貌的行为举止，与产妇或月嫂沟通时不得有言语过激或发生争吵。 | 定期或不定期抽查，若未按要求进行沟通，发现1次扣1分，扣完为止；若发现工作人员行为不文明或与产妇（家属、月嫂）发生争吵，无论责任在哪一方，此项不得分。 |  |  |
| 九、月子中心产妇满意度（40分） | 1.在设计月子餐时，以食材和营养素为出发点，注重提供充足优质蛋白，促进泌乳和体重管理，倡导科学营养；2.正餐应注意荤素搭配、颜色搭配和营养素的均衡，同时选择适宜的餐具，遵循“既能吃好又不易发胖”的原则；3.点心应多样化，包含中式和西式，富有创新和亮点，让“吃小点心”成为产妇的一种幸福享受和期待；4.菜品丰富且重复率低。 | 该项以产妇满意度为最终目标，每月进行满意度测评，产妇满意度低于80%的，该项不得分；产妇满意度达80%及以上的，按实际比例得分。 |  |  |
| 十、员工满意度（20分） | 1.文明礼貌：食堂工作人员在服务过程中使用文明用语，主动热情，不得与员工发生争吵。 2.服务效率：打餐迅速，排队时间一般不超10分钟；3.菜品更新：每周菜品不重样，每月至少推出8道新菜品，满足员工多元化口味需求；4.菜品质量：食材新鲜、无变质，烹饪熟透，口味适中，咸淡适宜。菜品营养搭配合理，每餐保证有蛋白质、蔬菜、碳水化合物等多种营养元素；4.及时补充菜品，避免出现空盘情况。 5.及时有效处置员工反馈或投诉问题，不回避、不推诿，要求在3个工作日内给予回复，并在一周内制定改进措施。 | 该项以员工月满意度为最终目标，每月进行满意度测评，员工满意度低于60%的，该项不得分；员工月满意度达60%及以上的，按实际比例得分。 |  |  |
| 合计得分 | | |  |  |
| 参加考核人员： |  | 考核时间： |  |  |

四、经营场所及设施：

1.医院现有食堂用房、现有部分用具设施免费提供经营者使用（用具制好清单，乙方经营结束按清单归还医院，若有缺少或损坏按价赔付或补足）。设备管理和维修由经营者负责，其他设施用具由经营者自行添置。原则上职工与病人及家属等应分区供餐。

2.现有食堂用房若需重新装修应先征得院方同意，费用协商解决；经营者有义务做好日常维护，费用由经营者自负，但医院不能保证经营者长期使用。若经营者不能满足医院所规定的要求而终止合同时，经营者可以拆除由经营者装修的部分，但要恢复装修前原状。

3.水电费用按有关规定标准收费，电费收取（月平均每天用电量小于或等于150度的，按0.7元/度计算；月平均每天用电量大于150度的，按医院和供电部门实际结算价计算），水费按3元/吨计取，由经营者支付医院，每月缴费1次，在结账时扣除。

五、经营者责任：

1.在遵守国家的各种法律、法规、政策和医院的规章制度的前提下自主经营，对食堂的经营并承担一切法律责任。

2.落实安全生产综合治理，食堂用电、用水、防火等安全工作要求按规定执行，不违规操作。按要求定期或不定期开展安全检查，及时清理烟罩（烟道），杜绝火灾隐患。如安全生产责任制落实不到位，发生意外的，须承担全部的法律和经济责任，医院有权解除合同，并赔偿医院的经济损失。

3.食堂要搞好卫生，做好餐具消毒记录，应达到医院及餐饮监督部门规定的要求，若遇到医院等级评审（复评），应按照等级医院管理要求执行。医院食堂管理组织每月定期或不定期（如每月1-2次）对食堂进行考核，不定期抽查，如在考核过程中连续二次考核分低于80分的，医院有权单方面终止合同。

4.不得出售“三无”食品及变质食品，食品要保证新鲜、卫生，不准供应隔夜饭菜食物。日常管理达市场监管部门及医院的要求。

5.食品商品采购实行索证制度，并做好台账资料，填写项目完整规范，以备有关部门检查。所采购的食品均应确保食品质量安全，符合卫生要求，并做好食品的保鲜工作及留样备查。医院发现经营者食物清洗不洁，每次处以100元罚款，若发现出售变质或过期食品，医院有权要求经营者就地销毁，并处以每次500元罚款，累计发现2次予以解除合同。若因经营者提供不符合卫生要求的饭菜，造成医院员工、服务对象及家属等食物中毒的，则经营者必须承担全部的法律和经济责任，医院有权解除合同，并赔偿医院的经济损失。

6.承包期间，职工、服务对象及家属对食堂有投诉，经医院查实每次罚款100元。对经营者工作人员服务态度、饭菜质量等每月进行考核和满意度测评，不达标每次扣500元，连续二月不达标医院有权终止合同。

7.经营者承包期间应做好所聘用工作人员的安全、卫生观念、服务理念等思想教育，规范操作，职工上班期间应穿工作服、戴工作帽，若发现未穿戴工作服帽者处以50元/次罚款。经营方工作人员发生任何意外事故由经营者自行负责。经营者聘用人员应身体健康，具有有效《健康证》和具有完全民事行为和能力。食堂工作人员不得辱骂就餐人员，经查实每次扣款100元，屡犯者则责成经营者予以解聘。经营者聘用工作人员的工资福利待遇由经营者支付，与医院无关。

8.食堂用电、用水、防火等安全工作要求按规定执行，若有意外，经营者承担全部责任。

六、有下列情况之一者，医院有权终止经营者承包经营权，没收经营者所交纳的未到期的经营承包款：

1.经营期内经营者中途转包；单方面突然终止合同；

2.经营者因经营不善或暴利而使广大员工、医院服务对象反响很大，经医院干预无效，从而影响正常工作的；

3.经营者经常违规操作，又不及时纠正，被上级部门勒令停业整顿的；

4.发生责任安全事故的；

5.出现第五项规定的情况。

七、投标须知：

1.本标书作为投标、评价、定标、签订合同的依据。

2.参加招标者要将经营方案和经营理念在招标时作5分钟口头陈述，作为评分依据。

3.承包方须承诺对承包后的食堂经营不转包。

4.中标者于合同签订后七天内一次性付清经营承包款，否则作自动放弃，由评标得分第二名作为中标者。若第二名放弃，则重新投标。

5.如中标者有下列情况，将被取消中标资格：

⑴存在串标及其它弄虚作假的情况。

⑵中标者未能在规定期限内签订合同的。

6.开标会定于2025年2月10日09：30在衢州创禾招标代理有限公司（龙游县龙洲街道向阳世家68幢二楼开标室）举行。

7.参加投标人应于2025年2月10日09：30开标会前当场递交投标文件，逾期不予参加投标。

投标文件分为：（1）商务报价文件；（2）资信技术文件。商务报价文件提供正本1份，副本2份；资信技术文件提供正本1份，副本2份。商务报价文件、资信技术文件分别密封包装；投标文件应按标准格式认真规范填写、盖章并附相关资料，用档案袋密封，并加密封印。

**附件包括：⑴营业执照复印件，⑵法人资格证明或法人授权委托书、法人身份证复印件或委托代理人身份证复印件，⑶业绩证明（合作经营合同），⑷商务报价一览表，⑸投标承诺书，⑹其它认为需要的材料（复印材料均需提供原件备查）。**

八、评标方法：

1．评标委员会成员根据本办法，评标委员会成员应当根据自身专业情况独立对有效的投标文件进行综合评价、打分，其中，商务和技术部分由评标委员会独立打分，价格部分由评标委员会共同评分。独立评分项，打分时保留小数1位，每人一份评分表，并签名。在汇总得分时，如果发现某一单项评分超过评分细则规定的分值范围，则该份评分表无效。

2．加权汇总每项评分因素的得分，得出每个有效投标人的总分。商务技术部分得分为各成员的有效评分的算术平均值。计算时保留小数二位（第三位四舍五入）。

九、招标代理服务费

1.本次采购，招标代理费参照计价格[2002]520号及发改价格[2011]534号文的规定的收费标准计取，不足3000元按3000元收取，由中标单位在领取中标通知书时交与招标代理机构。

2.以上费用由中标人在领取中标通知书前以现金方式支付给招标代理机构。

3.以上费用不在报价中单列，请承包商在报价中综合考虑。

十、招标单位不向未中标者作任何解释。

# **第三章 经营承包协议书**

甲方：龙游县妇幼保健院

乙方：

一、承包期限：承包期暂定**1**年。供应商承包期限到期前1个月，经采购方汇总月度考核结果，每月考核分均在85分及以上的，承包期限可自动延续1年，并重新签订合同。

二、承包经营期限：从2025年 月 日至 年 月 日，承包款不少于 万元/年。

三、经营范围和服务要求：

（一）食堂以供应医院职工、医院服务对象的膳食（包括早点、正餐、点心、夜宵），体检人员的早餐供应等。

（二）供餐标准：早餐各类膳食品种不少于8种（体检人员的自主早餐不少于10种），午餐、晚餐主菜、副菜品种不少于10种，公示每日菜单，每周更换品种不少于50%。为满足不同消费层的需求，提供各种小炒选择。快餐菜类、小炒价格明码标价。

（三）对住院病人要求的特需服务：对住院病人有特需要求应及时对其服务，如流汁、半流汁、营养餐的供应，为病人（家属）提供加工和送餐等业务，可收取加工服务费。时间早上6：30-晚上6:30时。

（四）经营者供应的所有食品、饮料等价格应低于市场价。基本早餐用餐价格在6.5元左右，中餐、晚餐用餐一荤二素价格在13.5元左右（如品种增加则另行计算，但价格也应低于市场价），月子餐用餐价格在180元～200元/人(6餐、三餐三点)，夏天应免费供应汤类。经营者保证全年无间断提供就餐（含所有国家法定节假日）。饭菜质量数量价格，医院有监督权利。

（五）月子餐制作要求

1.掌握饮食原则。工作人员应熟练掌握产妇应少食多餐，分段进补以及稀、软、精、杂的饮食原则。

2.科学制定菜谱。根据院方提供的菜单，厨师结合自己的专业特长制定28天的月子餐菜谱，提交院方月子中心负责人，经评估确认后执行。

3.按时规律送餐。每日安排三个正餐、三道点心，并按时（或定时）送餐。

4.食物品种多样。根据《中国膳食营养协会》要求，人体每日至少摄入18种食物，每周至少摄入32种食物。月子餐要求每天安排至少20种食物，每周至少安排40种食物。

5.营养充足均衡。保证充足的优质蛋白与维生素A(包括动物肝脏、胡萝卜、绿色蔬菜)、钙(包括牛奶、豆制品、绿色蔬菜)与碘(海产品)。

6.餐品设计搭配。根据食材与营养素作为设计的出发点，多优质蛋白，倡导科学营养。正餐注意荤素搭配、颜色搭配、营养素搭配、餐具搭配等，遵循能吃好又吃不胖的原则。点心多样化（包括中式、西式），有创新、有亮点，让“吃小点心”成为产妇的一种幸福享受。

7.烹饪工艺要求。以少油、少盐、清淡为主，饮食上有助产妇泌乳，有助产妇进行体重管理，尊重产妇的饮食习惯和地方风俗。

8.餐具搭配要求。餐具多样化、精美，材料必须符合食品卫生要求。根据事物种类选择相应餐具盛放，从感官视觉上刺激食欲。

9.相关炊事用具。盛放生、熟、水果等的用具、案板、刀具等，要严格区分开，洗净摆放整齐，定时消毒。冰箱、冰柜均要生熟分开，清洁，无血水、无异味，冰箱每周清洗一次。物品摆放整洁有序、定期保养维护。切肉机、和面机、榨汁机等使用后要及时清洗干净，无面垢、无异味、摆放整齐。

10.厨房环境卫生。必须每日保洁、定期消毒，及时去污，防止交叉感染。杜绝出现钢丝球、虫子、异物等，保证食品卫生安全。

11.人员配置要求。月子餐厨房应配备一位主厨、一位副厨，一位阿姨。

12.加强沟通交流。要求主厨实时了解产妇饮食需求，增强产妇对主厨的信任感。原则上一个周期不少于3次（建议：分别在入住的第3天、第10天、第21天沟通）

13.文明礼貌用语。工作人员行为举止文明礼貌，不得与产妇或月嫂发生争吵。

（六）月子餐及员工餐考核标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 龙游县妇幼保健院职工餐和月子餐考核评分细则 | | | | |
| 考核项目 | 考核目标和要求 | 考核扣分标准 | 得分 | 备注 |
| 一、人员配置及执证上岗要求（5分） | 月子餐厨房需配备一位主厨、一位副厨和一位阿姨。厨师、面点师和烘焙师应持有齐全的职业证书，按时体检，持有效健康证上岗。所有工作人员须规范穿戴工作服、帽子和口罩。 | 定时或不定时检查人员配置及持证上岗情况，发现有弄虚做假的，每次扣1分；发现证件逾期未补办的，每次扣1分；发现工作人员不按要求穿戴工作服、帽子和口罩的，每次扣0.5分，扣完为止。 |  |  |
| 二、厨房环境、炊具卫生要求（5分） | 厨房每日清洁，定期消毒，有相应记录。相关炊事用具要求：盛放生、熟、水果等的案板、刀具等要严格区分，洗净摆放整齐，定时消毒。冰箱、冰柜需生熟分开，保持清洁，无血水和异味，每周清洗一次。物品摆放整齐有序，定期保养维护。切肉机、和面机、榨汁机等使用后应及时清洗，无残留和异味，摆放整齐。严禁出现钢丝球、虫类、异物等，确保食品卫生安全。 | 定时或不定时进行检查，若厨房未按要求进行每日清洁、消毒并记录的，发现1次扣1分；对案板、刀具、冰箱、切肉机、和面机、榨汁机等用具，如未按要求管理，发现1次扣1分；若月子餐中出现钢丝球、虫类或异物等情况，发现1次扣3分，扣完为止。 |  |  |
| 三、科学制定菜谱（5分） | 科学制定菜谱：厨师根据院方提供的菜单，结合自身专业特长，制定28天的月子餐菜谱，并提交给院方月子中心负责人进行评估确认后执行。菜单执行遵循分段进补饮食原则：第一阶段为第1周，主要以清淡促排为主的饮食；第二阶段为第2至4周，主要以进补为主的饮食。 | 发现不按规定制定菜谱，发现1次扣1分；虽制定菜谱并经院方审核同意，但不按菜谱执行或与要求不符的（特殊情况除外），发现1次扣2分，扣完为止。 |  |  |
| 四、按时规律送餐（5分） | 月子餐每日需安排三餐正餐（午餐和晚餐四菜一汤一水果）和三次点心，并确保按时送达。 | 不定时进行抽查，发现月子餐超过规定送达时间10分钟以上的，每次扣0.5分，扣完为止。 |  |  |
| 五、食物品种多样要求（5分） | 根据《中国膳食营养协会》的标准，人体每日应摄入至少18种食物，每周应摄入至少32种食物。为了满足月子餐的特殊营养需求，要求每日安排至少20种食物，每周安排至少40种食物，以确保营养的充足与均衡。 | 定期或不定期抽查，发现每日食物种类少于17种或每周少于37种的，则该项不得分。 若每日食物种类≥17种＜20种，或每周≥37种＜40种的，则每次扣0.5分，扣完为止。 相邻餐次或连续两天内若出现重复菜品，发现1次扣1分，扣完为止。 |  |  |
| 六、烹饪工艺要求（5分） | 月子餐应以少油、少盐和清淡为主，避免使用肥腻和过多调味品。同时，应尊重产妇的饮食习惯和地方风俗。确保所用食材新鲜，采用现配现做的方式，避免使用预制产品。 | 定期或不定期抽查，发现过多使用调味品或提供肥腻的饮食，每次扣1分；若不尊重产妇的饮食习惯，反复提供产妇忌口的食物，每次扣1分；发现使用预制产品，发现1次扣2分，扣完为止。 |  |  |
| 七、餐具搭配要求（5分） | 餐具应多样化且精美，材料符合食品卫生标准。根据食物种类选择适宜餐具，以视觉效果刺激食欲。 | 定期或不定期抽查，若餐具不够多样化或精美，或摆盘敷衍，发现1次扣1分，扣完为止；发现所用材料不符合食品卫生标准的，此项不得分。 |  |  |
| 八、沟通及服务要求（5分） | 主厨需实时了解产妇饮食需求，增强信任感。原则上每个周期沟通不少于3次，并建议在入住第3天、第10天、第21天进行。工作人员应始终保持文明礼貌的行为举止，与产妇或月嫂沟通时不得有言语过激或发生争吵。 | 定期或不定期抽查，若未按要求进行沟通，发现1次扣1分，扣完为止；若发现工作人员行为不文明或与产妇（家属、月嫂）发生争吵，无论责任在哪一方，此项不得分。 |  |  |
| 九、月子中心产妇满意度（40分） | 1.在设计月子餐时，以食材和营养素为出发点，注重提供充足优质蛋白，促进泌乳和体重管理，倡导科学营养；2.正餐应注意荤素搭配、颜色搭配和营养素的均衡，同时选择适宜的餐具，遵循“既能吃好又不易发胖”的原则；3.点心应多样化，包含中式和西式，富有创新和亮点，让“吃小点心”成为产妇的一种幸福享受和期待；4.菜品丰富且重复率低。 | 该项以产妇满意度为最终目标，每月进行满意度测评，产妇满意度低于80%的，该项不得分；产妇满意度达80%及以上的，按实际比例得分。 |  |  |
| 十、员工满意度（20分） | 1.文明礼貌：食堂工作人员在服务过程中使用文明用语，主动热情，不得与员工发生争吵。 2.服务效率：打餐迅速，排队时间一般不超10分钟；3.菜品更新：每周菜品不重样，每月至少推出8道新菜品，满足员工多元化口味需求；4.菜品质量：食材新鲜、无变质，烹饪熟透，口味适中，咸淡适宜。菜品营养搭配合理，每餐保证有蛋白质、蔬菜、碳水化合物等多种营养元素；4.及时补充菜品，避免出现空盘情况。 5.及时有效处置员工反馈或投诉问题，不回避、不推诿，要求在3个工作日内给予回复，并在一周内制定改进措施。 | 该项以员工月满意度为最终目标，每月进行满意度测评，员工满意度低于60%的，该项不得分；员工月满意度达60%及以上的，按实际比例得分。 |  |  |
| 合计得分 | | |  |  |
| 参加考核人员： |  | 考核时间： |  |  |

四、经营场所及设施：

1.医院现有食堂用房、现有部分用具设施免费提供经营者使用（用具制好清单，乙方经营结束按清单归还医院，若有缺少或损坏按价赔付或补足）。设备管理和维修由经营者负责，其他设施用具由经营者自行添置。原则上职工与病人及家属等应分区供餐。

2.现有食堂用房若需重新装修应先征得院方同意，费用协商解决；经营者有义务做好日常维护，费用由经营者自负，但医院不能保证经营者长期使用。若经营者不能满足医院所规定的要求而终止合同时，经营者可以拆除由经营者装修的部分，但要恢复装修前原状。

3.水电费用按有关规定标准收费，电费收取（月平均每天用电量小于或等于150度的，按0.7元/度计算；月平均每天用电量大于150度的，按医院和供电部门实际结算价计算），水费按3元/吨计取，由经营者支付医院，每月缴费1次，在结账时扣除。

五、经营者责任：

1.在遵守国家的各种法律、法规、政策和医院的规章制度的前提下自主经营，对食堂的经营并承担一切法律责任。

2.落实安全生产综合治理，食堂用电、用水、防火等安全工作要求按规定执行，不违规操作。按要求定期或不定期开展安全检查，及时清理烟罩（烟道），杜绝火灾隐患。如安全生产责任制落实不到位，发生意外的，须承担全部的法律和经济责任，医院有权解除合同，并赔偿医院的经济损失。

3.食堂要搞好卫生，做好餐具消毒记录，应达到医院及餐饮监督部门规定的要求，若遇到医院等级评审（复评），应按照等级医院管理要求执行。医院食堂管理组织每月定期或不定期（如每月1-2次）对食堂进行考核，不定期抽查，如在考核过程中连续二次考核分低于80分的，医院有权单方面终止合同。

4.不得出售“三无”食品及变质食品，食品要保证新鲜、卫生，不准供应隔夜饭菜食物。日常管理达市场监管部门及医院的要求。

5.食品商品采购实行索证制度，并做好台账资料，填写项目完整规范，以备有关部门检查。所采购的食品均应确保食品质量安全，符合卫生要求，并做好食品的保鲜工作及留样备查。医院发现经营者食物清洗不洁，每次处以100元罚款，若发现出售变质或过期食品，医院有权要求经营者就地销毁，并处以每次500元罚款，累计发现2次予以解除合同。若因经营者提供不符合卫生要求的饭菜，造成医院员工、服务对象及家属等食物中毒的，则经营者必须承担全部的法律和经济责任，医院有权解除合同，并赔偿医院的经济损失。

6.承包期间，职工、服务对象及家属对食堂有投诉，经医院查实每次罚款100元。对经营者工作人员服务态度、饭菜质量等每月进行考核和满意度测评，不达标每次扣500元，连续二月不达标医院有权终止合同。

7.经营者承包期间应做好所聘用工作人员的安全、卫生观念、服务理念等思想教育，规范操作，职工上班期间应穿工作服、戴工作帽，若发现未穿戴工作服帽者处以50元/次罚款。经营方工作人员发生任何意外事故由经营者自行负责。经营者聘用人员应身体健康，具有有效《健康证》和具有完全民事行为和能力。食堂工作人员不得辱骂就餐人员，经查实每次扣款100元，屡犯者则责成经营者予以解聘。经营者聘用工作人员的工资福利待遇由经营者支付，与医院无关。

六、有下列情况之一者，医院有权终止经营者承包经营权，没收经营者所交纳的未到期的经营承包款：

1.经营期内经营者中途转包；单方面突然终止合同；

2.经营者因经营不善或暴利而使广大员工、医院服务对象反响很大，经医院干预无效，从而影响正常工作的；

3.经营者经常违规操作，又不及时纠正，被上级部门勒令停业整顿的；

4.发生责任安全事故的；

5.出现第五项规定的情况。

七、其他约定：

1.双方约定，就职工餐和月子餐服务实行奖惩制。

2.甲乙双方签订承包合同后，乙方需向甲方缴纳履约保证金壹万元整。如合同到期乙方无违反规定发生扣款的，甲方全额退回乙方；如发生扣款，则退回剩余部分。

2.甲方依据“龙游县妇幼保健院职工餐和月子餐考核评分标准”，按月对承包方提供的服务进行考核。月考核分在90分及以上的，奖励月均承包款的80%，每季度支付一次。

八、本合同正本一式五份，具有同等法律效力，甲乙双方各执二份。衢州创禾招标代理有限公司存一份。

甲方（盖章）：龙游县妇幼保健院 乙方（盖章）：

签字： 签字：

日期 年 月 日 日期 年 月 日

鉴证方：衢州创禾招标代理有限公司

日期：

# **第四章 评分标准**

**龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目招标评分标准**

| **序号** | **评审因素** | **分值** | **评分细则** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 信誉业绩 | 5分 | （1）已连续三周年从事医院食堂承包经营，并未受过工商、卫生部门处罚的得1.5分（每年0.5分）；  （2）2022年1月以来在医院经营过食堂承包的，每份得0.5分（合同扫描件编入标书，未提供不得分）；从事过其他食堂承包经营的每年加0.5分（以营业执照或工商所证明为准）,此项最高得3.5分 |
| 2 | 拟投入本项目的项目组成员 | 10分 | 厨师：具有中式烹调师证书且为高级技师（一级）得2分；技师（二级）得1.5分；高级（三级）得1分；中级（四级）得0.5分。本项最高得4分。  帮厨：具有中华人民共和国人力资源和社会保障部印制的中式烹调师三级（高级工）及以上职业资格证书的得2分，同时具有中华人民共和国人力资源和社会保障部印制的中式面点师三级（高级工）及以上职业资格证书再加1分，最高得3分。  具有营养师初级证书的得0.5分，中级证书的得1分，高级证书的得1.5分，本项最高得3分。  注：投标文件中提供投标单位相关人员的证书原件扫描件及投标单位为其交纳的近三个月的社保缴纳证明材料，不提供者不得分。 |
| 3 | 企业体系证书 | 10分 | 投标人持有有效食品经营许可证的得2分；  投标人具有有效的ISO22000食品安全管理体系认证证书得2分；  投标人具有有效的ISO9001质量管理体系认证证书得2分；  投标人具有有效的ISO14001环境管理体系认证证书得2分；  投标人具有有效的ISO45001职业健康管理体系认证证书得2分。  （投标文件中提供有效期内的认证证书复印件及“全国认证认可信息公共服务平台http://cx.cnca.cn”查询截图并加盖投标人公章，不提供不得分。） |
| 4 | 项目整体方案 | 15分 | 根据投标人提交的食堂服务整体方案对本项目理解度、采购需求响应度、是否有亮点和创新进行评议：  1、完全响应招标文件采购需求，方案内容有总体设计以及详尽的计划措施、有亮点、有创新且切实可行得15分；  2、完全响应招标文件采购需求，方案内容略微简单，有亮点和创新但并不切实可行得10分；  3、没有完全响应招标文件采购需求，方案内容不太明确，没亮点和创新得4分。  未提供不得分。 |
| 5 | 人员管理及相关制度 | 15分 | 根据投标人的食堂人员管理制度、培训管理制度、投诉处理制度的可行性进行评价。人员数量、配备是否合理，各岗位的配置和劳动力的投入是否经优化配置，是否合理充分满足各岗位和工作的需要，好的得15分，合格的得10分，基本符合的得6分，方案比较粗糙的得2分，无方案不得分； |
| 6 | 安全卫生及应急管理方案 | 10分 | 根据投标人提供的卫生管理方案（食堂卫生、设施设备卫生等）以及食品安全管理、风险分析及可行控制方案进行综合评议。  1、方案考虑周全，符合本项目实际需求的得10分；  2、方案基本合理，基本符合本项目实际需求的得6分；  3、方案较粗糙，欠合理的得3分；  4、未提供方案的不得分。 |
| 7 | 专业技术能力 | 15分 | 根据投标人的团队自身专业技术能力进行综合评议。  1、食堂经营经验丰富，专业技术能力强的得15分；  2、食堂经营经验尚可，有一定的技术能力的得10分；  3、经验一般，专业技术能力一般的得5分，  4、经验欠缺，专业技术能力较弱的得1分； |
| 8 | 响应报价 | 20分 | 投标人在报价书上填写承包款每年不得低于3万元，上交承包款低于3万元/年视为无效报价。  报价分采用有效报价的最高报价作为评标基准价，即满足招标文件要求且有效投标报价的最高值作为评标基准价，其评标报价分为满分。  其他投标人的报价分按照下列公式计算：  投标报价得分=（投标报价/投标基准价）×20（得分保留小数点后2位数字，四舍五入） |

**注：提供的材料必须真实，若弄虚作假一律作废标处理。**

# **第五章 投标文件格式**

**外包装格式**

**资信技术文件**

**（或商务报价文件）**

**项目名称：**

**投标人名称：（盖章）**

**法定代表人或授权委托人：（盖章或签字）**

**投标人地址：**

**2025年 月 日**

**开标前不得启封**

**商务报价文件格式**

**正本/或副本**

**商务报价文件**

**项目名称：**

**投标人名称：（盖章）**

**法定代表人或授权委托人：（盖章或签字）**

**投标人地址：**

**2025年 月 日**

**资信技术文件格式**

**正本/或副本**

**资信技术文件**

**项目名称：**

**投标人名称：（盖章）**

**法定代表人或授权委托人：（盖章或签字）**

**投标人地址：**

**2025年 月 日**

**目录**

1、营业执照副本复印件（原件备查）

2、授权委托书

3、投标者资质及说明材料

4、信誉业绩（提供原件）

5、承包经营方案

6、投标承诺书

7、其它认为需要的材料

**龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目经营方案**

为了切实发挥医院食堂服务及保障作用，为员工、住院病人及陪客提供卫生、营养、健康、便捷的就餐服务，现对医院食堂运营管理做出如下方案：

  一、经营方针

以服务为核心，靠优质服务和不断翻新饭菜品种花样赢得信誉。以实惠、卫生、可口为目的，力求达到科学配餐，营养配餐，提高膳食质量的原则。坚持预防为主，确保饮食安全。听从医院的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按国家《食品卫生法》严格执行操作规程。

二、员工培训

（一）岗前对所有人员进行体检，然后按有关规定，定期和不定期体检。

（二）对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高岗位素质和能力。

  三、食堂规章制度

（一）树立全心全意为员工服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。

（二）养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

（三）爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

（四）食堂主管要把采购品质量关和成本关。严禁腐烂、变质食物进入公司；厨师要不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口，并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降到最低，又不会使饭菜不够吃。

（五）做好食堂卫生工作，工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂主管请假暂离工作岗位。

（六）食堂工作人员既要分工负责，又要团结协助，真诚待人，语言文明，工作期间不真吵，不打闹。

 四、管理措施

（一）严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

（二）严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗三遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染，保证煮熟、煮烂。

（三）餐具用品卫生管理

1.餐具必须保持清洁卫生，用后要做到一洗二刷三冲四消毒。

 2.莱盆、汤盆、盆具、汤碗等用餐后，先将里面的残存物清理干净，加洗洁精洗涤，然后再用清水冲洗，再放入消毒柜内进行消毒，消毒后取出放在餐车上并保持干净，用白布盖好，以防灰尘。

3.餐具柜和售饭车应经常用洗洁精洗涤干净，餐具摆放整齐，关紧柜门。

4.刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的请洁。

5.厨具和餐具要固定摆好。

  （四）环境卫生

1.周围环境应打扫干净，下水沟要常疏通，泔水桶加盖，废物袋扎口。

2.积极贯彻除四害要求，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

3.不乱倒垃圾，不乱倒污水。

4.门窗应有防蝇设施，室内经常保持通风。

（五）厨房卫生管理

1.厨房各种用品、用具，用后必须及时清洗干净。冰箱(柜)内存放物品要分袋存放，定期清理。

  2.切生熟食品的砧板要分开使用。

3.洗菜池、洗肉池、洗厨具池要分开，不得混合使用。

4.炉灶、配料台、工作台在完工一定要予以擦拭，确保干净整洁。

（六）个人卫生

1.食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡、理发；勤换工作服。

2.上班前应整容，穿工作服、戴工作帽，做到仪容整洁，不得佩戴首饰上班。

3.在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前（如抓粉条、切菜、加工面粉等）应用热水消毒。

4.定期检查身体状况。

投标人（盖章）：

法定代表或授权委托人（签字或盖章）：

联系电话：

日期：2025年 月 日

**龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目投标承诺书**

我单位自愿竞投“龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目”，并响应招标文件，如我单位中标，保证按招标文件要求，保证严格执行医院相关制度和招标文件规定，积极做好医院食堂的经营管理。同时，对管理理念、创建目标、环境建设、食品卫生、质量、服务等，作出以下具体承诺：

1.经营管理理念以服务顾客为核心，靠优质服务和不断翻新饭菜品种花样赢得信誉。以实惠、卫生、可口为目的，力求达到科学配餐，营养配餐，提高膳食质量的原则。坚持预防为主，确保饮食安全。听从医院的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按国家《食品卫生法》严格执行操作规程。

2.食堂搞好卫生，做好餐具消毒记录，应达到医院及餐饮监督部门规定的要求。

3.下水沟常疏通，泔水桶加盖，废物袋扎口。 积极贯彻除四害要求，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。 不乱倒垃圾，不乱倒污水。 门窗有防蝇设施，室内经常保持通风。

4.食品安全严格把关，不出售“三无”食品及变质食品，食品要保证新鲜、卫生，不准供应隔夜饭菜食物。

5.做好所聘用工作人员的安全、卫生观念、服务理念等思想教育，规范操作，职工上班期间穿工作服、戴工作帽。

投标单位（盖章）：

法人代表或授权委托人（签字或盖章）：

日期：2025年 月 日

**商务报价一览表**

|  |  |
| --- | --- |
| 经营承包项目 | 每年承包款报价 |
| 龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目 | 大写： 元整  （小写）¥： 元 |

.

供应商： （盖章）

法定代表人或授权委托人： （签字或盖章）

日期：2025年 月 日

二次报价一览表

|  |  |
| --- | --- |
| 经营承包项目 | 每年承包款报价 |
| 龙游县妇幼保健院食堂承包经营服务采购项目 | 大写： 元整  （小写）¥： 元 |

1.投标报价为投标方所能承受的一次性最低报价，以人民币为结算币种，包括服务费、人员工资、仪器费、劳务费、管理费、误工费、民工工伤保险费、训辅导、售后服务、全额含税发票、雇员费用、意外伤害保险费、合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。

供应商： （盖章）

法定代表人或授权委托人： （签字或盖章）

日期：2025年 月 日

注：

**1.此表无需在制作竞争性磋商响应文件时填写，但供应商须提前打印并签字加盖公章，作为磋商过程第二次报价时填写。**

2.此表填写后需单独装入信封在规定时间递交工作人员。

3.填写此表时不得改变表格的形式。