食堂外包服务采购需求

**一、项目概况**

（一）医院食堂基本情况

南溪山医院食堂位于医院的中心位置， 食堂建筑面积约2000平米，分三层，一层为病人食堂，二层为职工食堂，三层设有两个包间，大厅设置有卡座。后厨面积约550平米，分别在一层和二层，整栋建筑1部客梯、1部货梯和1部传菜电梯。在职职工人数2500人，在院病人约1800人，陪人约900人，宿舍区约685个住户。为给医院病人、全院职工提供良好的伙食保障,更好地满足医院职工、住院患者及陪护人员就餐需求，全面提升医院食堂的服务质量，拟请地方专业机构(餐饮公司)来管理。

**二、招标要求**

广西壮族自治区南溪山医院（以下简称“甲方”）食堂委托给餐饮外包公司（以下简称“乙方“）进行经营职工食堂和营养食堂经营服务项目（不含肠内营养配制），职工食堂不对社会开放。

（一）**经营方式**

1. 甲方收取乙方管理服务费每月，乙方根据实际情况核算成本，按包干价报价。乙方按月支付管理费用，并保证毛利率控制在35 %以下。职工购买食堂内小卖部商品，售价不得高于以市内三家大型超市价格的平均价的95%。合同期三年，履约保证金为人民币壹拾万元整。

2.乙方进行现场勘查后，制定拟投入资金计划对招标人食堂进行装修和购置设备。

3.乙方自行承担原材料成本、水、电、汽、油及其它燃料费、垃圾清运费。水、电费等费用用按市供电局、自来水等公司标准据实结算，于每月15日前向甲方缴纳。

4.甲方提供场地、正常接入水、电、排污排水等。甲方提供的基本设施、设备，由甲方出具清单，乙方签名领用，所有设施设备全部由乙方负责维护、维修。乙方应妥善保管，在经营期满后，乙方必须保证设备完好，由甲方进行盘点，损坏设备由乙方照价赔偿。

5.乙方自行承担聘用人员工资、社会保险费、奖金、补贴、资审费（员工办理健康证、胸卡、体检等）等费用，如发生工伤等意外，一切费用由乙方负责。

6.甲方协助乙方办理食堂经营许可证时提供所需相关资料，所需费用由乙方承担。

7.甲方不承担合同期内食堂内的设施设备的更新、维护、年检等工作，由乙方负责食堂设施设备的管理使用、更新、维护、年检等，一切费用由乙方自行承担。乙方须尽合理保管与维护职责，如甲方所有的设施设备损坏，由乙方承担相应赔偿责任。乙方不得因维修、维护设备而耽误饭菜的供应。

8.乙方如改变房屋的内部结构、装修或增设对房屋结构有影响的设备，设计规模、范围、工艺、用料等方案均须事先征得甲方的书面同意后方可施工。经营期满或因乙方责任导致提前终止经营的，除双方另有约定外，甲方有权选择以下权利的一种：（1）依附于房屋的装修归甲方所有；（2）要求乙方恢复原状；（3）向乙方收取恢复工程的合理费用，经费从履约保证金扣除。

9.合同期期内，根据乙方的经营方案需添置厨房设备、餐具，由乙方按照餐饮经营有关要求自行购置，报甲方备案，经营期满后无偿赠送给甲方，合同期满10日内，乙方应无条件将经营场所清理并交还甲方。

10. 食堂环境、设施设备等如经有关部门年检或抽查未达标，罚款由乙方负责，与此有关的责任由乙方承担。乙方必须在整改要求规定的时间内投入费用改造至达标为止。

11.医院食堂正在履行的合同，乙方需按照甲方的要求代履行，直至合同期结束。或自行协商解决（食堂家具采购合同、食堂管理软件及硬件采购、食堂劳务外包服务）。

12.乙方经营食堂期间应严格按照《(DBS 45-068—2020)食品安全地方标准-医疗机构营养健康食堂建设管理规范》、《自治区卫生健康委办公室自治区中医药局办公室关于做好第一批开展营养健康食堂示范单位创建工作指导的通知》、《国家卫生健康委办公厅关于印发临床营养科建设与管理指南（试行）的通知》标准，帮助甲方完成上级部门下达的任务。

13.配合甲方完成上级部门下达的扶贫产品采购任务。

**（二）权利与义务**

1.乙方不得将职工食堂和营养食堂外包项目的权利义务，部分或全部转让给任何第三方行使或承担。如有违反，经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与甲方无关，并且甲方有权解除合同，并不予退还履约保证金。

2.甲方有权对乙方的经营活动涉及到甲方权益、声誉、外包经营服务质量、食品卫生安全、院感控制、安全生产、计生、医疗安全、疫情防控以及其他合法权益方面的问题进行监督、检查、考核。并可以根据考核结果要求乙方承担违约责任。

3.甲方每月或不定期接受医院总务科、营养科、预防保健科、感染管理科、保卫科、医务部对食堂食品卫生、食堂感控标准、规章制度、岗位职责和操作规程、职工及病患对食堂的满意度等问题进行考核；甲方总务科全权负责与食堂整体工作进行协调、检查考核，负责日常联系管理工作的联系。

4.如甲方相关科室、人员因乙方工作原因导致不达标受甲方内部处罚的，甲方有权按照该处罚标准的2倍扣减乙方，乙方应在二日内支付甲方处罚的同等金额给相关科室、个人。

5.未经甲方同意不得使用甲方的单位名称、单位徽标及注册商标。在医院内进行经营宣传和广告必须经甲方同意后方可实施。

6.乙方制定各项管理办法、规章制度、岗位职责，要求配齐食堂负责人、相关管理人员、卫生管理员及厨师长、库房保管员等，为甲方提供专业、规范、安全、高质量的服务。工作人员不少于25人。

7.乙方组织食堂原材料集中采购，并自行选择供货人。所有原材料入库时必须做好每个批次的检查验收，并保留验收记录。要求做到质量好、营养搭配合理、分量足、品种多、价格合理，满足不同层次消费水平的需要。甲方有权对原材料质量进行监督管理，对不符合要求的产品，有权要求停供。

8.甲方有权监督乙方财务、仓库管理和成本管理，乙方菜品的价格必须经甲方审核确定后方可供应，为保持饭菜价格总体稳定，价格不高于同类医院价格水平。

9.乙方在食堂生产经营过程中应妥善留存、保管涉及食品安全卫生相关的证照、流通凭证、溯源凭证、采购凭证、供货商合法资质等文件，接受甲方及有关部门的检查。

10.乙方应保持环境整洁及“三废”排放达标，不得影响甲方整体形象。

11.乙方协助甲方建立建全包括防火、防毒、防盗、卫生管理、人员管理等在内的食堂各项规章制度、岗位职责和操作规程，对配备的厨房用具、低值易耗品等设备设施安全合理使用。所有规章制度、岗位职责和操作规程需符合三甲医院复审细则要求，并将制度上墙。要求乙方配合甲方做好“三甲医院”、GCI等各类评审工作。

12.乙方应遵守国家的有关法律和甲方的各项规章制度，全面负责经营区域范围的安全、保卫，包括员工人身安全、食品卫生安全、防盗、防火、用电、用汽、用气安全，如发生食品安全、火灾、失窃等事故，造成的一切损失均由乙方负责，直至追究相应刑事责任。接受甲方或上级领导组织的安全生产、消防安全检查。

13.乙方必须保证搞好食品卫生、个人卫生、室内外环境卫生，从业人员持证上岗，并符合饮食行业操作的规范要求。按时做好经营区域内的卫生工作，如检查发现未按要求操作，每次处以200-500元不等的罚款。如遇上级卫生防疫部门或食品执法部门检查不符合要求的（如超出经营范围等），因乙方或其他原因而造成的处罚由乙方自行承担全部责任（包括罚款和限期整改等）。

14.乙方在经营活动中，以乙方企业的名义对外签订合同, 应及时结算业务单位货款，按时支付员工工资。由于乙方拖欠业务单位货款或拖欠员工工资导致相关投诉的，将影响甲方对乙方的考核；对甲方造成不良影响的，甲方有权解除合同，并追究乙方相关责任。合同期满后5日内，乙方须结清全部应付账款，否则视为乙方违约并承担违约责任，履约保证金不予退还。合同期内若乙方存在拖欠货款或员工工资现象，甲方有权暂停结算乙方营业款，直至乙方改正为止。

15.乙方所有经营项目及经营品种都必须与餐饮有关，不得从事与餐饮无关的经营项目，不得在餐厅摆摊设点，不得在经营期间私自改动布局结构。若需局部变动或装饰装修等，需书面报经甲方批准后方可施工，费用由乙方自行承担，且合同期满后无偿交还甲方。

16.乙方所聘员工要证件齐全（居民身份证、健康证、食品卫生知识培训合格证等），并报甲方相关职能部门登记备案。

17.乙方必须负责营养食堂点餐、运送等工作，并按照甲方要求严格执行营养质量控制、规章制度和岗位职责。治疗膳食的就餐率应达到100%。普通膳食就餐率三级医院60%，配制和发送的符合率均应达到100%。甲方住院病人对乙方营养食堂膳食的满意率应>90%，同时建立病区意见记录本，并有相应的改进和便民措施。

18.甲方要求乙方营养食堂送餐时间为：正餐：早7:00-8:00，午11:30-12:30，晚17:00-18:30；加餐： 20:30-21:30。

19.除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应食堂膳食。

20.每年完成上级财政部门规定的扶贫产品的采购任务。

1. **经营服务规范要求**

1.乙方保证甲方职工、病人及家属对食堂餐饮服务满意率满意度应大于90%以上，低于90%需要有整改措施与期限，超过整改期限满意度还未达到90%，按双方约定的相关处罚条例处罚。

2.乙方必须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《环境保护法》、《饮食服务食品安全操作规范》等各项法律、法规及甲方的管理制度，对购入的大米、面粉、食油、肉类必须有三证（生产许可证、卫生许可证、经营许可证），严禁使用未经卫生行政部门批准使用的食品添加剂、违规使用食品添加剂。严防食物中毒，确保饮食安全卫生，发生食物中毒或其它安全事故，由乙方承担全部责任和损失，构成犯罪的，依法追究刑事责任。给甲方造成损失的，包括律师费、诉讼费、赔偿金等均由乙方负责赔偿，同时，甲方有权解除本合同并追究乙方违约责任。

3.乙方不得以任何名义及方式降低餐饮服务质量或提高价格。如物价普遍并持续上涨，乙方根据成本变动浮动需酌情涨价的，应经甲乙双方协商，经甲方书面批准同意公示后方可调价。

4.乙方承诺按食品卫生法要求对每份菜肴进行48小时留样（不少于100g），对所进的蔬菜进行农残检测，做好紫外线灯消毒记录，食品配送冬季有保温措施。

5.乙方承包内容不含肠内营养配制。肠内营养的材料及配制和经营管理由甲方营养科负责，配制完成后交由乙方负责配送工作。

6.乙方至少预留2个餐厅包厢，并配合做好甲方公务接待用餐工作。

7.乙方配膳员负责配膳工作，须热情、正确地为患者介绍、登记、统计膳食；及时、准确地将热菜热饭分发到病房（行动不便患者发到床边）；按规定做好餐具的清洁消毒工作，将患者的意见及时反馈给食堂膳食加工部门或领导；配膳员的工作质量由甲方营养科专人负责，营养科给予协助。

8.乙方应配备不少于4人的员工送餐，保证医院送餐服务正常运行。

9.乙方承诺一周菜谱不重复，合理搭配营业食材。

10.医院超市物品的价格，不高于以市内三家大型超市价格的平均价作为均价的95%。

11、食堂装修时间为2个月，装修期间不收取相应的管理费用。