

采购需求

一、采购标的

(一)、采购标的(货物需求一览表或简要服务内容及数量)

包号	标的名称	最高限价	数量	简要技术需求或服务要求
01	本部职工餐厅经营管理和配餐服务	630.00 万元/1 年 1890.00 万元/3 年	1	餐厅提供职工食堂的早餐、中餐、晚餐及手术室等科室的外送、制作和售卖服务,以及采购人要求的其他餐饮保障服务工作;负责营养食堂住院患者订餐及配送服务,按实际结算,不超过预算金额。
02	石景山院区食堂经营管理和配餐服务	388.00 万元/1 年 1164.00 万元/3 年	1	餐厅提供职工食堂的早餐、中餐、晚餐及手术室等科室的外送、制作和售卖服务,以及采购人要求的其他餐饮保障服务工作;负责营养食堂住院患者订餐、营养餐制作以及配送服务,按实际结算,不超过预算金额。

第1包:

★投标报价费率按照百分比方式,本部职工餐厅经营管理和配餐服务项目:称重自助、零点餐、清真餐、特色小吃等职工餐厅经营区域提成不超过职工食堂收入流水的 39%,咖啡、水吧、熟食等经营区域提成不超过收入流水的 20%;营养餐配送服务提成不超过营养食堂收入总流水的 13%,否则将导致其投标无效。

第2包:

★投标报价费率按照百分比方式,石景山院区食堂经营管理和配餐服务项目:称重自助、零点餐、清真餐、特色小吃等职工餐厅经营区域提成不超过职工食堂收入流水的 39%,咖啡、水吧、熟食等经营区域提成不超过收入流水的 20%;营养食堂经营提成不超过营养食堂收入总流水的 35%;营养餐配送服务提成不超过营养食堂收入总流水的 10%,否则将导致其投标无效。

(二)、项目背景/项目概述(如有)

首都医科大学附属北京朝阳医院建院于 1958 年 2 月 24 日,是北京市医院管

理中心直属，集医疗、教学、科研、预防为一体的三级甲等医院，是首都医科大学第三临床医学院，也是北京市医疗保险 A 类定点医疗机构。本次拟采购的项目资金总需求 3054 万元，主要负责本部职工食堂经营服务和营养配餐服务，石景山院区食堂经营和配餐服务。通过采购两院区餐饮合作经营服务单位，保障医院职工和患者餐饮供应。

二、商务要求

（一）、交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

实施时间：3 年，合同每年一签，采购人评估服务合格后履行续签手续。

实施地点：北京市朝阳区工体南路 8 号；北京朝阳医院石景山院区：北京市石景山区京原路 5 号。

（二）、付款条件（进度和方式）：按月结算，结算周期每月 15 日至当月月底结算上一个自然月费用。

（三）、包装和运输（如适用，须满足《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123 号））

（四）、售后服务（质保期）（如适用）：详见服务需求

（五）、保险（如适用）：详见合同文本

三、技术要求

（一）、基本要求

1、采购标的需实现的功能或者目标

本次招标采购是北京朝阳医院本部职工餐厅和石景山院区食堂餐饮服务合作经营单位采购项目，投标人应根据招标文件所提出的服务要求，以优良的服务和优惠的价格，充分显示自己的竞争实力。

2、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

符合已颁布的现行中华人民共和国认可的国家标准、地方标准和行业标准。如果这些标准内容有矛盾时，应按最高标准的条款执行。

3、为落实政府采购政策需满足的要求：

3.1 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位。

4. 验收标准：

- (1) 符合采购人要求的服务需求和质量标准。
- (2) 服务调查满意度 $\geq 85\%$ 。
- (3) 有效处理纠纷事件，不对采购人造成经济和社会声誉影响。
- (4) 完成采购人要求的工作内容。

(二)、服务内容及要求

第1包：本部职工餐厅经营管理和配餐服务

一、整体要求：

(1) 投标人认真落实国家有关食品卫生和卫生防疫方面的法律法规，严把卫生质量关，为采购人员工提供符合健康和卫生标准的膳食。

(2) 投标人保证本合同涉及范围的食品安全、环境卫生符合国家有关规定及标准，并承担在本合同项下食堂餐厅发生的各种事故(包括但不限于生产安全、食品安全、消防安全、各种侵权案件、治安刑事案件等)的全部法律责任，并赔偿由此给采购人及第三人造成的直接损失、间接损失、预期可得利益的损失等各种损失。

(3) 投标人必须遵守采购人的管理规定及各项规章制度，对于采购人的合理化建议，投标人应当及时做出响应，积极配合采购人监管人员的工作。

(4) 投标人负责食堂菜品的成本核算及建议零售价格，经采购人同意后再行售卖。

(5) 投标人负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

(6) 投标人对采购人提出的合理建议和投诉，一般性问题在接到采购人的建议或投诉后 24 小时（或更快）内进行处理并保证处理完毕；对于较复杂问题在在接到采购人的建议或投诉后 72 小时内予以处理并保证处理完毕。

(7) 在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响投标人正常生产的情况时，双方应当及时通知对方，并充分合作，及时采取补救措施，以保证投标人能正常供

餐。

(8) 未经采购人同意，投标人不得以任何事由擅自停止营业或以任何形式变相中断供餐。同时，未经采购人事先书面同意，投标人不得委托、转租、转包或采取与第三方合作等方式变相转租、转包、委托本合同的任何部分。

(9) 投标人负责与其委派到采购人的工作人员签订劳动或劳务合同，建立聘用、用工、劳动或劳务关系，投标人自行承担其委派到采购人的工作人员（包括但不限于）工资、奖金、社保等各项的全部费用，并依据法律规定为员工支付各种费用，同时自觉接受和服从采购人设立的供餐委员会的监督和管理。

(10) 投标人从业人员在工作期间发生工伤或者在采购人提供的场所内发生侵权、刑事案件、意外摔伤、死亡等所有被侵害或者侵害他人的事件均由投标人负责，采购人对此不承担任何责任，其发生的所有赔偿也由投标人承担。同时就餐人员在投标人服务区域内发生摔伤等安全事件，相关责任及费用由投标人承担。

(11) 投标人承担发生食物中毒、食品卫生等安全事件的一切风险及责任。
(提供承诺书并加盖公章)

(12) 投标人工作人员在工作过程中的安全责任由投标人负责。

(13) 采购人无偿提供现有设备、设施、物品（包括厨房、餐厅专用设备设施、收银设备、桌椅、厨杂、餐具及其配置设施等给投标人使用。投标人进驻时经清点后在采购人所列清单上签字验收。签收后上述厨房设备及设施的仓储、管理、维修和保养责任由投标人负责，相关费用按照合同约定各自支付。

(14) 当出现食品、原材料等成本发生较大变化致使物价指数发生较大变化，从而严重影响到供餐成本，以及影响到采购人人员就餐满意度时，任何一方可以向另一方要求协商调整餐标及供应价格，并根据物价变化情况在原有基础上酌情增减。在未达成双方一致意见前，如果投标人随意调整菜品的数、质量和价格，或导致就餐满意率下降的，投标人应承担违约责任。

(15) 投标人人员必须遵守采购人的管理规定，不得作出任何不利于医院的任何言论和行为，不得在服务区域外活动，不得在采购人院内出现打架、斗殴、寻衅滋事、集会以及其他刑事案件。

(16) 投标人承担采购人义务中规定的按比例分摊的相关费用。

二、服务内容

1 餐厅概况：

1.1 服务对象：首都医科大学附属北京朝阳医院本部在编正式职工、非在编职工、学生、实习人员、进修医务人员及合作单位人员，住院患者的配餐、就餐服务。

1.2 服务规模：医院编制床位数 1000 张。按照医院要求为职工提供餐饮保障和住院患者营养膳食配送服务。

1.3 餐厅面积：采购人无偿提供投标人使用面积为 1778 平方米左右的经营区域，包括职工食堂一层、二层和手术室餐厅等。

1.4 餐厅设备：水、电、气、粗加工间、消毒间、操作间完备，并按照烹调区，切配区，粗加工区，清洗区、售卖区等配套所需的相应设施。

1.5 服务内容：投标人负责职工食堂的早餐、中餐、晚餐及手术室等科室的外送、制作和售卖服务，以及采购人要求的其他餐饮保障服务工作；负责营养食堂住院患者订餐及配送服务。

1.6 经营模式：称重自助、零点餐、清真餐、特色小吃区域、水吧、外卖和熟食及其他采购人指定餐饮项目。

2. 服务要求：

2.1 能够专门提供符合清真标准的饭菜。

2.2 除早、中、晚供餐时间固定外，其他用餐等时间由双方协商确定，应采购人工作需要，在接到采购人用餐需求后立即提供相应服务。

2.3 饭菜必须现做现卖，批量制作时份数适当，保证菜品色、香、味、营养和温度，保证食品安全卫生，保证饭菜均符合国家、地方、行业、协（学）会、企业的各种强制性标准、非强制性标准和行业通常标准以及日常生活标准，不使用过期、变质、不新鲜、不卫生、二次加工的食材，不将剩余的食品二次加工再

销售给采购人就餐职工和住院患者，保证饭菜加工成熟，且没有异物。同时，盛装饭菜的器皿和制作饭菜的灶具每次使用后应进行清洗消毒，必须保证干净卫生，符合国家、地方、行业、协（学）会、企业的各种强制性标准、非强制性标准、推荐性标准和通常使用标准。

2.4. 投标人应向采购人提供下一周食谱。如采购人对此有异议，投标人应根据采购人的意见进行调整，同时一个月的食谱尽量做到不重样。

2.5. 严格执行饭菜出品时间和分餐服务工作，按采购人就餐时间的规定准时开餐，每餐所提供食品在开餐前 5-10 分钟内布置完毕，必须每日在早上 6：30 前、中午 10：30 前、晚上 16：30 前将需供应饭菜准备完毕。基于供餐事关重大，未经采购人同意，不得以任何理由中断或拖延供餐。

2.6. 合理安排食堂供餐服务人员及服务人员，认真做好用餐人员的分流工作，避免用餐人员因等候时间长出现拥挤混乱、延误就餐等现象。

3. 采购人负责及义务：

3.1 无偿提供场地、部分装修装饰、前厅及后厨设备设施、收银设备、桌椅等经营条件。

3.2 负责提供餐厅所消耗主副食原材料的采购。

3.3 协助投标人办理食品经营许可证等相关手续。

3.4 提供餐厅经营所需的水、电、气的连通工作。

3.5 负责餐厅房屋、基础设施的维修及烟道清洗费用。

3.6 监督投标人的食品入口率和销售价格。

3.7 为餐厅工作人员提供办公场所及部分员工（值班人员）宿舍。

4. 对服务人员配备及管理要求：

4.1 根据医院的实际情况与就餐人数合理配置各个岗位工作人数及管理人员，确保人岗相适。职工食堂人员配置不少于 60 人岗，营养配餐不少于 22 人岗。

4.2. 根据采购人的要求及职工满意度等综合评定，采取厨师不定期轮换制度。

5. 服务规格：

5.1 总体要求：

5.1.1 符合卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐单位卫生规范》和标准。

5.1.2 员工熟悉《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国食品安全法》，和北京市食品卫生监督量化分级管理制度等。

5.1.3 餐饮公司拟用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的高、中级厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，能够满足采购人员工餐和营养餐配送等需求。

6. 工作规格：

6.1 餐厅提供职工食堂的早餐、中餐、晚餐及手术室等科室的外送、制作和售卖服务，以及采购人要求的其他餐饮保障服务工作；负责营养食堂住院患者订餐及配送服务。

6.1.1 餐厅采用刷卡形式，禁止现金就餐。

6.1.2 自助餐厅的午餐餐标由采购人定价（投标人提供定价依据）

6.1.3 餐厅根据（以下 6.1.4 “伙食要求”）制定价格，应低于市场价格。每周食谱报采购人审定，接受采购人对每周出售主副食的定价审核（未经批准被邀请谈判人不得擅自调整价格）。

6.1.4 伙食要求：投标书中需提供一周不重复食谱（含 6.1 餐饮服务所载内容）。

6.1.4.1 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主

6.1.4.2 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品

6.1.4.3 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

6.1.4.4 蛋类、奶类、水果、甜点作为素菜处理。

6.1.4.5 餐厅必须提供清真饭菜。

6.1.4.6 饭菜现做现卖，少批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。

6.1.4.7 员工早餐每天不少于 20 个品种，其中包括但不限于油条、糖油饼、包子、烧饼、花卷、馒头、煎饺等面点类；豆浆、小米粥、大米粥、豆腐脑、馄饨、牛奶、汤面类；咸菜、小菜等，每天调整不少于 5 个品种，每月进行更换一次。投标人免费供应调味品和不少于 2 种以上的小菜。

6.1.4.8 员工自助大餐线：午餐、晚餐菜类为 10 荤（含半荤）、5 素，并供应水果至少每人每天至少一种，风味套餐 5 种，免费供应汤、粥、咸菜、酱豆腐等调味品，另午餐供应米饭、馒头、花卷及发糕等主食（不少于 8 个品种），并免费提供一种汤。

6.1.4.9 营养餐配送标准：按采购人要求进行配送保障。

6.1.4.10 供应外卖自制食品，酱制、熏制熟食不少于 10 种，馒头、包子、烙饼、花卷、蛋糕、西点等不少于 6 种。

6.1.4.11 帐目每月公布一次，随时接受采购人检查。

6.1.4.12 食品原材料由采购人采购，验收时需双方共同确认，出入库程序需双方共同签字确认。

7. 饭堂餐费结算形式：

7.1. 投标人按照职工就餐刷卡及医院提供特种就餐证据（票据）的流水总金额，根据每月满意度情况提取相应比率。（刷卡系统由医院提供，在使用过程中人为损坏，由损坏公司进行维修赔偿）

7.2. 根据每月职工就餐所刷卡的总金额和住院患者订餐的总金额，每月结算一次，投标人需提供本公司的正式税务发票。

8. 双方承担项目及条款：

8.1. 院方负责灭蚊虫、厨余垃圾清运、烟道清洗等费用。餐厅物料、日常低值易耗品（不含一次性餐具）、卫生清洁和餐具洗刷消毒等部分由院方采购，费用按比例分摊（采购人负责 60%，投标人负责 40%）。

8.2. 每月水、电、燃气的能源消耗费用按比例分摊（采购人负责 80%，投标人负责 20%），以自然月为单位核算。

★8.3 特别要求：针对上述二项中规定的分摊比例，投标人应在投标文件中提供满足要求的承诺书加盖单位公章，否则将导致其投标被视为**无效投标**。

9. 经营要求：

9.1. 服务期限：3 年，合同每年一签，采购人评估服务合格后履行续签手续。

9.2. 投标人必须严格执行采购人的各项规章制度，服从采购人的领导，并制订配套的内部管理制度，严禁出现任何破坏采购人工作秩序的行为。如出现下列情况，采购人有权单方面终止合同并取消其承包资格，由此产生的一切后果由投标人负责：

9.2.1 投标人在经营期内不严格执行合同；

9.2.2 经食堂每月组织的就餐员工的满意度问卷调查，针对调查出的问题没有及时整改，没有提供明确的整改意见和措施；

9.2.3 未经采购人批准把食堂的部分经营场所承租给第三方或内部员工经营；

9.3 投标人须使用计算机收费刷卡系统，就餐员工预交的费用由院方统一收取，采购人根据就餐员工实际消费情况每月结算拨付给投标人。不为职工提供负数消费和提现业务，不得赊欠帐款，未经采购人同意不得发放各种形式的就餐券，不得采用现金方式交易。若发现三次以上现金交易，院方有权无条件终止合同，并没收承包人管理费和履约保证金。

9.4 投标人负责食堂的饮食安全卫生，必须与采购人签订饮食安全卫生责任状。采购人严格执行事故责任追究制度，如在承包期内发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐员工身体健康，影响采购人声誉，投标人必须承担由此造成的一切责任和经济损失，采购人有权无条件终止合同，并没收管理费和履约保证金。

9.5 投标人工作人员在工作过程中的安全责任由投标人负责。如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤害亡事故，投标人承担全部责任和相应的经济补偿，采购人概不承担任何责任。

9.6 售价方面，所有菜品都要进行全成本核算，在收支基本平衡的前提下，投标人根据人工成本，采购成本、水、电、气能源消耗，以及低值消耗等成本进行测算，向院方提供周食谱和菜品成本核算，经院方管理人员确定后实施。

9.7 满意度方面：要求食堂经营整体满意度达到 85%以上，报价中投标人所报的提成比例是以满意度达到 85%（含）以上为前提的，投标时，投标人要承诺，满意度每低 5%（不足 5%按 5%计），其所报的其余部分经营提成比例降低 1%，年满意度低于 75%累计二次，采购人有权单方提前终止合同，且不承担任何赔偿责任。

三、其他要求

1 供应商具有类似的服务经验。

2 供应商具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析和关键控制点体系认证证书。

3 供应商针对本项目提供重点难点分析、食谱评价、企业内部管理制度评价、服务团队配置、服务方案、应急预案、接管/退场方案等。

4 报价包含投标人为采购人提供餐饮服务期间，由投标人所承担其员工包含劳动工资以及投标人依法缴纳的税金、食品卫生检查、质量监督、财务管理等项开支及营业利润在内的所有费用，其中包括但不限于投标人员工的基本工资、岗位工资、员工保险费、加班费、体检费、培训费、员工工装费、劳保洗理费用等一切费用，除此以外，采购人不再支付任何费用。

5 报价标准：投标报价费率按照百分比，以采购人食堂营业收入的提成比例为依据。

第2包：石景山院区食堂经营管理和配餐服务项目

一、整体要求：

（1）投标人认真落实国家有关食品卫生和卫生防疫方面的法律法规，严把卫生质量关，为采购人员提供符合健康和卫生标准的膳食。

（2）投标人保证本合同涉及范围的食品安全、环境卫生符合国家有关规定及标准，并承担在本合同项下食堂餐厅发生的各种事故（包括但不限于生产安全、食品安全、消防安全、各种侵权案件、治安刑事案件等）的全部法律责任，并赔偿由此给采购人及第三人造成的直接损失、间接损失、预期可得利益的损失等各种损失。

（3）投标人必须遵守采购人的管理规定及各项规章制度，对于采购人的合理化建议，投标人应当及时做出响应，积极配合采购人监管人员的工作。

（4）投标人负责食堂菜品的成本核算及建议零售价格，经采购人同意后再行售卖。

（5）投标人负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

（6）投标人对采购人提出的合理建议和投诉，一般性问题在接到采购人的建议或投诉后 24 小时（或更快）内进行处理并保证处理完毕；对于较复杂问题在接到采购人的建议或投诉后 72 小时内予以处理并保证处理完毕。

（7）在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响投标人正常生产的情况时，双方应当及时通知对方，并充分合作，及时采取补救措施，以保证投标人能正常供餐。

（8）未经采购人同意，投标人不得以任何事由擅自停止营业或以任何形式变相中断供餐。同时，未经采购人事先书面同意，投标人不得委托、转租、转包或采取与第三方合作等方式变相转租、转包、委托本合同的任何部分。

（9）投标人负责与其委派到采购人的工作人员签订劳动或劳务合同，建立聘用、用工、劳动或劳务关系，投标人自行承担其委派到采购人的工作人员（包

括但不限于)工资、奖金、社保等各项的全部费用,并依据法律规定为员工支付各种费用,同时自觉接受和服从采购人设立的供餐委员会的监督和管理。

(10)投标人从业人员在工作期间发生工伤或者在采购人提供的场所内发生侵权、刑事案件、意外摔伤、死亡等所有被侵害或者侵害他人的事件均由投标人负责,采购人对此不承担任何责任,其发生的所有赔偿也由投标人承担。同时就餐人员在投标人服务区域内发生摔伤等安全事件,相关责任及费用由投标人承担。

(11)投标人承担发生食物中毒、食品卫生等安全事件的一切风险及责任。
(提供承诺书并加盖公章)

(12)投标人工作人员在工作过程中的安全责任由投标人负责。

(13)采购人无偿提供现有设备、设施、物品(包括厨房、餐厅专用设备设施、收银设备、桌椅、厨杂、餐具及其配置设施等给投标人使用。投标人进驻时经清点后在采购人所列清单上签字验收。签收后上述厨房设备及设施的仓储、管理、维修和保养责任由投标人负责,相关费用按照合同约定各自支付。

(14)当出现食品、原材料等成本发生较大变化致使物价指数发生较大变化,从而严重影响到供餐成本,以及影响到采购人人员就餐满意度时,任何一方可以向另一方要求协商调整餐标及供应价格,并根据物价变化情况在原有基础上酌情增减。在未达成双方一致意见前,如果投标人随意调整菜品的数、质量和价格,或导致就餐满意率下降的,投标人应承担违约责任。

(15)投标人人员必须遵守采购人的管理规定,不得作出任何不利于医院的任何言论和行为,不得在服务区域外活动,不得在采购人院内出现打架、斗殴、寻衅滋事、集会以及其他刑事案件。

(16)投标人承担采购人义务中规定的按比例分摊的相关费用。

二、服务内容

1 餐厅概况:

1.1 服务对象:首都医科大学附属北京朝阳医院石景山院区在编正式职工、非在编职工、学生、实习人员、进修医务人员及合作单位人员,住院患者的配餐、

就餐服务。

1.2 服务规模：医院编制床位数 500 张。按照医院要求对职工和住院患者提供餐饮和营养膳食及配送服务。

1.3 餐厅面积：采购人无偿提供投标人使用面积为 1080 平米左右的经营区域，包括职工餐厅和营养食堂。

1.4 餐厅设备：水、电、气、粗加工间、消毒间、操作间完备，并按照烹调区，切配区，粗加工区，清洗区、售卖区等配套所需的相应设施。

1.5 服务内容：投标人负责职工食堂的早餐、中餐、值班餐、晚餐及夜班用餐，手术室、导管室及其他科室外送、制作和售卖服务；负责营养食堂住院患者营养餐制作和配送服务。

1.6 经营模式：称重自助、零点餐、清真餐、特色小吃区域、水吧、外卖和熟食及其他采购人指定餐饮项目；营养餐根据食谱及营养师要求制作。

2. 服务要求：

2.1 能够专门提供符合清真标准的饭菜。

2.2 除早、中、晚供餐时间固定外，其他用餐等时间由双方协商确定，应采购人工作需要，在接到采购人用餐需求后立即提供相应服务。

2.3 饭菜必须现做现卖，批量制作时份数适当，保证菜品色、香、味、营养和温度，保证食品安全卫生，保证饭菜均符合国家、地方、行业、协（学）会、企业的各种强制性标准、非强制性标准和行业通常标准以及日常生活标准，不使用过期、变质、不新鲜、不卫生、二次加工的食材，不将剩余的食品二次加工再销售给采购人就餐职工和住院患者，保证饭菜加工成熟，且没有异物。同时，盛装饭菜的器皿和制作饭菜的灶具每次使用后应进行清洗消毒，必须保证干净卫生，符合国家、地方、行业、协（学）会、企业的各种强制性标准、非强制性标准、推荐性标准和通常使用标准。

2.4. 投标人应向采购人提供下一周食谱。如采购人对此有异议，投标人应根据采购人的意见进行调整，同时一个月的食谱尽量做到不重样。

2.5. 严格执行饭菜出品时间和分餐服务工作，按采购人就餐时间的规定准时开餐，每餐所提供食品在开餐前 5-10 分钟内布置完毕，必须每日在早上 6：30 前、中午 10：30 前、晚上 16：30 前将需供应饭菜准备完毕。基于供餐事关重大，未经采购人同意，不得以任何理由中断或拖延供餐。

2.6. 合理安排食堂供餐服务人员及服务人员，认真做好用餐人员的分流工作，避免用餐人员因等候时间长出现拥挤混乱、延误就餐等现象。

3. 采购人负责及义务：

3.1 无偿提供场地、部分装修装饰、前厅及后厨设备设施、收银设备、桌椅等经营条件。

3.2 负责提供餐厅所消耗主副食原材料的采购。

3.3 协助投标人办理食品经营许可证等相关手续。

3.4 提供餐厅经营所需的水、电、气的连通工作。

3.5 负责餐厅房屋、基础设施的维修及烟道清洗费用。

3.6 监督投标人的食品入口率和销售价格。

3.7 为餐厅工作人员提供办公场所及部分员工（值班人员）宿舍。

4. 对服务人员配备及管理要求：

4.1 根据医院的实际情况与就餐人数合理配置各个岗位工作人数及管理人员，确保人岗相适，原则上配置不少于 45 人岗。

4.2. 根据采购人的要求及职工满意度等综合评定，采取厨师不定期轮换制度。

5. 服务规格：

5.1 总体要求：

5.1.1 符合卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐单位卫生规范》和标准。

5.1.2 员工熟悉《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国食品安全法》，和北京市食品卫生监督量化分级管理制度等。

5.1.3 餐饮公司拟用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的高、中级厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，能够满足采购人员工餐和营养餐配送等需求。

6.工作规格：

6.1 餐厅提供职工食堂的早餐、中餐、晚餐及手术室等科室的外送、制作和售卖服务，以及采购人要求的其他餐饮保障服务工作；营养食堂负责住院患者的治疗饮食制作，并负责患者订餐及配送服务。

6.1.1 餐厅采用刷卡形式，禁止现金就餐。

6.1.2 自助餐厅的午餐餐标由采购人定价（投标人提供定价依据）。

6.1.3 餐厅根据（以下 6.1.4 “伙食要求”）制定价格，应低于市场价格。每周食谱报采购人审定，接受采购人对每周出售主副食的定价审核（未经批准被邀请谈判人不得擅自调整价格）。

6.1.4 伙食要求：投标书中需提供一周不重复食谱（含 6.1 餐饮服务所载内容）。

6.1.4.1 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主。

6.1.4.2 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

6.1.4.3 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

6.1.4.4 蛋类、奶类、水果、甜点作为素菜处理。

6.1.4.5 餐厅必须提供清真饭菜。

6.1.4.6 饭菜现做现卖，少批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。

6.1.4.7 员工早餐每天不少于 20 个品种，其中包括但不限于油条、糖油饼、包子、烧饼、花卷、馒头、煎饺等面点类；豆浆、小米粥、大米粥、豆腐脑、馄饨、牛奶、汤面类；咸菜、小菜等，每天调整不少于 5 个品种，每月进行更换一次。投标人免费供应调味品和不少于 2 种以上的小菜。

6.1.4.8 员工自助大餐线：午餐自助不少于 10 个品种热菜，并至少提供风味套餐 5 种，免费供应汤、粥、咸菜、酱豆腐等调味品，晚餐不少于 6 个品种热菜；另午餐供应米饭、馒头、花卷及发糕等主食（不少于 8 个品种），并免费提供一种汤。

6.1.4.9 营养餐标准：按上级及营养师要求进行制作保障。

6.1.4.10 供应外卖自制食品，酱制、熏制熟食不少于 10 种，馒头、包子、烙饼、花卷、蛋糕、西点等不少于 6 种。

6.1.4.11 帐目每月公布一次，随时接受采购人检查。

6.1.4.12 食品原材料由采购人采购，验收时需双方共同确认，出入库程序需双方共同签字确认。

7. 饭堂餐费结算形式：

7.1. 投标人按照职工就餐刷卡及医院提供特种就餐证据（票据）的流水总金额，根据每月满意度情况提取相应比率。（刷卡系统由医院提供，在使用过程中人为损坏，由损坏公司进行维修赔偿）

7.2. 根据每月职工就餐所刷卡的总金额和住院患者订餐的总金额，每月结算一次，投标人需提供本公司的正式税务发票。

8. 双方承担项目及条款：

8.1. 院方负责灭蚊虫、厨余垃圾清运、烟道清洗等费用。餐厅物料、日常低值易耗品（不含一次性餐具）、卫生清洁和餐具洗刷消毒等部分由院方采购，费用按比例分摊（采购人负责 60%，投标人负责 40%）。

8.2. 每月水、电、燃气的能源消耗费用按比例分摊（采购人负责 80%，投标人负责 20%），以自然月为单位核算。

★8.3 特别要求：针对上述二项中规定的分摊比例，投标人应在投标文件中提供满足要求的承诺书加盖单位公章，否则将导致其投标被视为**无效投标**。

9. 经营要求：

9.1. 服务期限：3 年，合同每年一签，采购人评估服务合格后履行续签手续。

9.2. 投标人必须严格执行采购人的各项规章制度，服从采购人的领导，并制订配套的内部管理制度，严禁出现任何破坏采购人工作秩序的行为。如出现下列情况，采购人有权单方面终止合同并取消其承包资格，由此产生的一切后果由投标人负责：

9.2.1 投标人在经营期内不严格执行合同；

9.2.2 经食堂每月组织的就餐员工的满意度问卷调查，针对调查出的问题没有及时整改，没有提供明确的整改意见和措施；

9.2.3 未经采购人批准把食堂的部分经营场所承租给第三方或内部员工经营；

9.3 投标人须使用计算机收费刷卡系统，就餐员工预交的费用由院方统一收取，采购人根据就餐员工实际消费情况每月结算拨付给投标人。不为职工提供负数消费和提现业务，不得赊欠帐款，未经采购人同意不得发放各种形式的就餐券，不得采用现金方式交易。若发现三次以上现金交易，院方有权无条件终止合同，并没收承包人管理费和履约保证金。

9.4 投标人负责食堂的饮食安全卫生，必须与采购人签订饮食安全卫生责任状。采购人严格执行事故责任追究制度，如在承包期内发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐员工身体健康，影响采购人声誉，投标人必须承担由此造成的一切责任和经济损失，采购人有权无条件终止合同，并没收管理费和履约保证金。

9.5 投标人工作人员在工作过程中的安全责任由投标人负责。如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤害事故，投标人承担全部责任和相应的经济补偿，采购人概不承担任何责任。

9.6 售价方面，所有菜品都要进行全成本核算，在收支基本平衡的前提下，投标人根据人工成本，采购成本、水、电、气能源消耗，以及低值消耗等成本进行测算，向院方提供周食谱和菜品成本核算，经院方管理人员确定后实施。

9.7 满意度方面：要求食堂经营整体满意度达到 85%以上，报价中投标人所报的提成比例是以满意度达到 85%（含）以上为前提的， 投标时，投标人要承

诺，满意度每低 5%（不足 5%按 5%计），其所报的其余部分经营提成比例降低 1%，年满意度低于 75%累计二次，采购人有权单方提前终止合同，且不承担任何赔偿责任。

三、其他要求

- 1 供应商具有类似的服务经验。
- 2 供应商具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析和关键控制点体系认证证书。
- 3 供应商针对本项目提供重点难点分析、食谱评价、企业内部管理制度评价、服务团队配置、服务方案、应急预案、接管/退场方案等。
- 4 报价包含投标人为采购人提供餐饮服务期间，由投标人所承担其员工包含劳动工资以及投标人依法缴纳的税金、食品卫生检查、质量监督、财务管理等项开支及营业利润在内的所有费用，其中包括但不限于投标人员工的基本工资、岗位工资、员工保险费、加班费、体检费、培训费、员工工装费、劳保洗理费用等一切费用，除此以外，采购人不再支付任何费用。
- 5 报价标准：投标报价费率按照百分比，以采购人食堂营业收入的提成比例为依据。