**台州市立医院食堂外包服务项目要求**

一、投标资质：

具有国内独立法人资格的餐饮服务企业或酒店管理企业。

二、服务范围：

1、根据三级甲等综合医院评审要求，在台州市立医院新院区和老院区为患者、职工、专家等提供餐饮服务。主要有患者及家属餐饮、特殊患者营养餐、职工一日三餐、误餐、小炒、夜点心、体检早餐、桌餐、特殊部门员工送餐服务等。眼科、手术室、体检中心等餐厅专人负责，其他会议用餐等指令性任务服从医院安排。

2、采购人负责食品原材料采购、核价、成本核算和餐费收取，油、米、调料、低值易耗品及能源等一切食堂开支也由采购人提供并计入成本。

3、中标人根据就餐人数和食材成本及有关损耗，按照“保本经营”原则确定每个菜品的价格，并报采购人审定，价格一经审定后，中标人不得擅自改动。价格的制定既要实惠，又要保证食堂不发生亏损的原则，如食堂出现亏损情况，采购人有权从承包服务费中直接扣除亏损金额。

三、服务期：1+1年

四、服务要求

**（一）职工餐**服务要求：

1、提供早中晚三餐、误餐、夜点心，职工餐厅为6:30至20:00，具体时间根据院方政策可适当调整。夜点心提供3个以上品种供选择，分前后半夜送餐。

2、早餐主要为自制的肉包、馒头、菜包、汤面、水饺、炒面等主食不少于8个，点心2道以上，白粥、花色粥至少2种以上，粗粮2道以上，蔬菜、小菜6道以上，保证水煮蛋、煎蛋、油条、豆浆的提供。中餐至少保障18个品种以上、晚餐至少保障12个品种以上，荤素搭配，具体花色、品种调整核定由采购人负责审定。夜宵以订餐送餐的形式提供3个以上品种供选择，分前后半夜送餐。

3、专家餐、会议用餐根据院方需求，提前排好菜单并提交院方确认。

**（二）病人餐**服务要求：

1、住院病人以提前订餐、床边送餐形式提供餐饮服务，涵盖早中晚三餐和特殊科室点心（每日3次）、生日餐等服务。

2、要求菜单每日提前公布，每日重复率小于30%，根据季节调整菜单，每季度大调菜单一次。

3、常规餐饮：早餐主要为粥、包子（肉包、菜包、豆沙包）、烙饼、花卷、馒头、豆浆、鸡蛋、咸鸭蛋、点心、小菜2种；中晚餐一般为一荤两素2种、两荤一素，馄饨、水饺、年糕等小吃以及定制菜。

4、治疗饮食：具体菜肴品种由医院营养科和膳食科另行制定，按需调整。

（三）人员配置：

在现有的条件、设施基础上，需管理服务人员总计不得少于68人，其中项目负责人 1人，厨师长 1 人，配餐组长1人，厨师 8人及以上，面点师 5 人及以上。以上岗位均需三年以上餐饮行业从业经验，其中厨师长须具备三级及以上烹饪证书，5年以上相关岗位经验，精通本地菜系；50%及以上的厨师须为本地人。其它岗位由中标人按具体情况安排，原则上男性年龄需在63周岁以下，女性年龄在58周岁以下，有经验的人员可以适当放宽年龄限制。所有新员工要有不少于一周时间的岗前培训。

（四）服务考核：

1、由日常管理分、职工满意度测评、职工就餐人次、病区就餐率共四个方面组成。

2、日常管理：每月统计，季度结算

|  |  |
| --- | --- |
| 得分 | 罚款（应付金额%） |
| 80-89 | -0.5% |
| 70-79 | -1% |
| 70以下 | -1.5% |

3、职工满意度测评：每季统计，季度结算

|  |  |
| --- | --- |
| 得分 | 罚款（应付金额%） |
| 75-79.9 | -1% |
| 70-74.9 | -2% |
| 65-69.9 | -3% |
| 65以下 | -5% |

4、职工就餐人次：每月统计，季度结算

|  |  |
| --- | --- |
| 每日每餐用餐人次 | 罚款（应付金额%） |
| 未到480 | -1% |
| 未到440 | -3% |
| 未到400 | -5% |
| 360以下 | -7% |

5、病区就餐率：每月统计，季度结算

|  |  |
| --- | --- |
| 得分 | 罚款（应付金额%） |
| 62-65 | -1% |
| 56-61.9 | -3% |
| 55.9以下 | -5% |

注：1.病区就餐率=月收费例次/月住院总人次；2.就餐人次统计包括堂食、外卖、工作餐等职工用餐人次，仅计算工作日。

合计罚款上限合同总额12%。出现扣罚超8%时，院方有权提前终止合同。

第二年签订合同之前，根据新院区实际运营情况，双方协商制定新一轮考核方案。

（五）其他：

1、根据实际到岗人数核定支付金额。

2、建议服务单位优先招聘原工作人员。

3、服务期间，出现群体食物中毒现象，根据性质和责任酌情扣除。

4、项目负责人、厨师长等管理人员未经院方同意不得更换，否则从服务费中扣除5万元。

1. 报价

**开标一览表**

**项目编号：**

**项目名称：** [货币单位：人民币元]

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 服务期限 | 岗位数 | 单位（元/每岗.月） | 总价（元） |
| 1 |  | 2年 |  人 | / |  |
| 合计人民币（总价）：大写： 小写：（商务报价小数点后保留两位小数） |

**填报要求：**投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，包括但不限于主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

投标人名称（公章）：

投标人代表签字：

职 务：

日 期：

**报价明细表**

**项目编号：**

**项目名称：** [货币单位：人民币元]

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 岗位名称 | 人数 | 单位（元/每岗.月） | 小计（元） |
| 管理岗位（项目负责人、厨师长、配餐组长） | 3 |  |  |
| 厨师 | 8 |  |  |
| 面点师 | 5 |  |  |
| 配餐员 | 15 |  |  |
| 档口人员 | 6 |  |  |
| 其他（办公室人员、收银、切配、服务员、杂工等） | 31 |  |  |
| 合计 | 68 | / |  |

**要求：**

1. 本表为《开标一览表》的报价明细表，如有缺项、漏项，视为投标报价中已包含相关费用，采购人无需另外支付任何费用。

2.“报价明细表”中的报价合计应与“开标一览表”中的投标总报价相一致，不一致时，以开标一览表为准。

投标人名称（公章）：

投标人代表签字：

职 务：

日 期：