**盐城市大丰人民医院食堂招租项目**

**公开招租文件**

项目编号：DFCG20220022

招 租 人：盐城市大丰人民医院

代理机构：江苏昱丰华项目管理有限公司

二O二二年八月

**盐城市大丰人民医院食堂招租项目**

**公开招租公告**

盐城市大丰人民医院拟将盐城市大丰人民医院食堂招租项目对外采取公开招租方式出租，欢迎有意承租单位参加报名投标。

**一、位置**

盐城市大丰人民医院食堂，位于盐城市大丰人民医院科教综合楼二楼、三楼，面积约6800平方米。

**二、服务要求**

**依法依规服从招租方每周的菜谱管理，准备早、中、晚三餐，满足医院职工、患者及患者家属就餐需求，本着为人民服务的理念，为患者服务，做到同城同价。**未经招租单位书面许可，承租单位不得转租、分租、转让、转借、联营、入股或与他人调剂交换，如有上述情况招租单位有权追究承租单位违约责任。

**三、承租单位资格**

1、在中华人民共和国境内注册具有餐饮经营能力的法人且为连锁经营餐饮服务管理公司。具备有效的营业执照及食品经营许可证；

2、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。（投标时提供书面声明）

3、本次竞租不接受承租单位以联合体形式参加竞租，不接受挂靠；

4、承租单位或其法人代表不得为失信被执行人（承租单位自行通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国执行信息公开网（http://zxgk.court.gov.cn/）查询，若为失信被执行人或失信惩戒不得参与此次竞租。

**四、租赁期限**

租赁期限为3年，租赁期限自招租中标人实际签订合同之日起算。

**五、租金和履约保证金缴纳时间**

1、租金缴纳方式：中标人签署中标确认书后7日内支付第一年度的租金至盐城市大丰人民医院指定账户，同时签订租赁合同。第二年在第一年年度签订租赁合同同月同日支付第二年度的租金至盐城市大丰人民医院指定账户，第三年在第一年年度签订租赁合同同月同日支付第三年度的租金至盐城市大丰人民医院指定账户。未及时缴纳的，视同中标人自动放弃履约，中标人缴纳的相关费用不予退还并依法追偿损失。

2、履约保证金缴纳时间：中标人在收到中标通知书后7日内，需向甲方提供人民币肆拾万元作为履约保证金，合同期满，在甲方和下任承包方办理好交接手续后由甲方无息退还。未及时缴纳的，视为放弃中标人资格，且投标保证金不予退还并依法追偿损失。

**六、定标方法**

采用综合评分法，即综合得分最高且投标报价超过招租单位底价者中标。

1. **招租底价：125万元/年。**

**八、投标保证金**

1、意向承租单位在 2022 年8月3日—2022年8月18日10时前向盐城市大丰区公共资源交易中心保证金专用账户（收款单位：盐城市大丰区公共资源交易中心，开户银行： 江苏大丰农村商业银行创业支行, 帐号：3209820531010000121776）交纳**人民币壹拾贰万伍仟元交易保证金**，以确定其参与受让。交易平台仅接受意向承租单位以本单位账户通过转账（或电汇）方式交纳的交易保证金。意向承租单位未能如期足额交纳交易保证金的，视为放弃本次受让。请提前办理保证金缴纳手续，确保保证金在现场竞价会开始时间前到达指定帐户。

2、意向承租单位应尽量避免在缴纳保证金截止日汇入资金，充分考虑资金在途时间，以免失去竞价资格。投标保证金在开标之前必须按要求交纳，方有资格投标；在投标截止时间前（建议提前一天）。查询电话：0515-83927046。

**九、招租报名及招租文件的获取**

一、意向承租单位于 2022年8月3日至 2022年8月17日 18:00 时前， 大丰公共资源交易平台（网址：http://221.231.122.12主页下载附件操作指南）进行网上报名下载交易文件，如在规定时间内未下载交易文件，由此引起的责任自负。

二、获取方式：各潜在承租单位采用网上方式报名及下载交易文件，具体步骤如下：

（1）各潜在承租单位下载采购类项目网上报名操作指南（网站http://ggzy.dafeng.gov.cn/dfweb/cjwt/）；

（2）各潜在承租单位根据网上报名操作指南进行操作，仔细阅读采购类项目网上报名操作指南，认真掌握操作方法(请牢记登录名和密码)，确保信息准确无误，如填报错误,后果由承租单位自行承担；

（3）各潜在承租单位在系统内下载交易文件后，报名视为成功。若未在系统内下载交易文件，视为未报名。

（4）报名技术咨询电话：登录大丰公共资源交易平台——点击查看“招投标常见问题”，或者拨打0515-83927018，或者加入QQ群（问题解决群）：384422310，或者咨询本项目的招标代理联系人。

3、交易文件售价：0元。

**十、投标截止时间、开标时间及地点**

**投标截止时间及开标时间：2022年8月18日10时（北京时间）**

**投标地点：上传加密的投标文件至招租单位指定邮箱：787623772@qq.com**

**开标地点：网上开标，腾讯会议号：572220531**

**十一、其他**

1、根据《国务院办公厅转发国家发展改革委关于深化公共资源交易平台整合共享指导意见的通知》（国办函〔2019〕41号）、国家发改委发布《关于积极应对疫情创新做好招投标工作保障经济平稳运行的通知》等文件精神，全面逐步推行不见面投标开标等招投标活动。结合当前疫情防控要求，本项目开标方式为不见面开标。开标当日，受让人无需到达开标现场，仅需在任意地点通过PC端或移动端的“腾讯会议”及相应的配套硬件设备参加开标会议。参加开标会议的方法：各受让人需在开标前提前下载“腾讯会议”直播APP，参见开标会议，会议号： 572220531 ，直接观看直播和在线交流。各受让人自行准备相关硬件设备，确保网络畅通，音响保持正常使用状态。不得因未能观看到视频直播对开标会议提出质疑。

2、本项目为不见面交易项目，受让人通过‘腾讯视频会议’直播APP加入会议。

**十二、联系方式**

招租单位：盐城市大丰人民医院

联系电话：张新凤 13912520911

代理公司：江苏昱丰华项目管理有限公司

联系电话：龚星杰 18118943865

**第二章 投标须知**

**一、位置：**

盐城市大丰人民医院食堂，位于盐城市大丰人民医院科教综合楼内二楼、三楼，面积约6800平方米。

1. **承租单位资格**

1、在中华人民共和国境内注册具有餐饮经营能力的法人，并具备有效的营业执照及食品经营许可证；

2、承租单位满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

3、本次竞租不接受承租单位以联合体形式参加竞租，不接受挂靠；

4、承租单位或其法人代表不得为失信被执行人（承租单位自行通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国执行信息公开网（http://zxgk.court.gov.cn/）查询，若为失信被执行人或失信惩戒不得参与此次竞租。

**三、招租文件的澄清、修改**

1、意向承租单位应仔细阅读和检查招租文件的全部内容，如对招租文件有疑问、异议的，应当于2022年8月17日18时前以**书面形式**要求招租单位对招租文件中的疑问和异议部分予以答复或澄清。招租单位自收到异议之日起3日内作出答复。

2、招租单位对招租文件的异议答复、澄清或修改在大丰公共资源电子交易平台 http://ggzy.dafeng.gov.cn/dfweb/中公告，请各承租单位自行关注、阅读和下载相关内容，招租单位不再另行通知。特殊情况下,如果答复或澄清发出的时间影响投标文件编制的，亦在网上公示相应延长投标截止时间，请各潜在承租单位在投标截止时间前充分关注上述网站的答疑公告等，否则责任自负。

3、本招标文件中所称的“招租单位”和“招租人”和“转让人”概念相同，“受让人”和“承租单位”和“受让人”概念相同，“招标文件”与“招租文件”概念相同，“投标文件”与“承租文件”概念相同。

**四、投标有效期**

投标有效期为自提交投标文件截止时间起60日历天。在此有效期内，承租单位不得要求撤销或修改其投标文件。

**五、投标保证金**

1、意向承租单位在 2022 年8月3日—2022年8月18日10时前向盐城市大丰区公共资源交易中心保证金专用账户（收款单位：盐城市大丰区公共资源交易中心，开户银行：江苏大丰农村商业银行创业支行, 帐号：3209820531010000121776）交纳**人民币壹拾贰万伍仟元交易保证金**，以确定其参与受让。交易平台仅接受意向承租单位以本单位账户通过转账（或电汇）方式交纳的交易保证金。意向承租单位未能如期足额交纳交易保证金的，视为放弃本次受让。请提前办理保证金缴纳手续，确保保证金在现场竞价会开始时间前到达指定帐户。

2、意向承租单位应尽量避免在缴纳保证金截止日汇入资金，充分考虑资金在途时间，以免失去竞价资格。投标保证金在开标之前必须按要求交纳，方有资格投标；在投标截止时间前（建议提前一天）。查询电话：0515-83927046。

3、投标保证金退还：未中标人的投标保证金自中标通知书发出之日起5个工作日内无息退还，中标人的投标保证金自租赁合同书签订备案之后无息退还。

4、下列任何一种情况发生时，招租保证金将不予退还：

（1）承租单位在投标有效期内撤回其投标。

（2）承租单位在规定期限内未与招租单位签订租赁合同。

（3）承租单位提供的有关资料、资格证书被确认是不真实的。

（4）承租单位之间被证实有串通投标行为的。

（5）承租单位被证明有妨碍其他人公平竞争、损害招租单位或者其他承租单位合法权益的。

（6）承租单位在投标过程中有违约行为的。

**六、报价方式**

投标报价统一采用人民币报价。

**七、投标文件内容**

投标文件包括以下内容：

（1）报价表加盖公章。

（2）营业执照（副本）、食品经营许可证复印件加盖公章。

（3）法人单位的法定代表人（或委托代理人）居民身份证复印件。

（4）授权委托书（如有委托必须提供，无委托不提供）加盖公章。

（5）国有产权意向承租承诺函、书面声明

（6）招标文件涉及的相关材料加盖公章。

**八、投标文件的编制与密封**

1、投标文件应按照招租文件要求用**黑色**墨迹笔书写或打印、复印、粘贴。格式中明确要求签字或盖章的地方应按规定签字或盖章。

2、受让人按要求签字盖章后生成PDF文档（PDF文档须清晰可辨，如因不清晰导致评标委员会无法评审，将被作为无效投标处理），使用压缩软件加密后发送至招租单位指定的邮箱787623772@qq.com ，压缩包里面有且仅有一个文件。压缩包文件名为本采购项目名称，邮箱发送主题与压缩包须标明“盐城市大丰人民医院食堂招租项目”字样，PDF文件名称须标明“单位名称+盐城市大丰人民医院食堂招租项目投标文件”。

**九、投标文件送达截止时间、地点**

投标文件送达截止时间：2022年8月18日10时00分。

投标文件送达地点：各受让人必须在投标截止时间前发送加密的投标文件至招租单位指定的邮箱（787623772@qq.com ）。

**受让人必须在投标文件提交截止时间后15分钟内，将投标文件的解密密码发送至招租单位指定的邮箱，邮箱主题标明“单位名称+解密密码”字样，逾期未发送或因自身原因未能发送的，其投标无效。**

**十、开标时间及地点**

1、开标时间：2022年8月18日10时00分。

2、开标地点：网上开标，腾讯会议号： 572220531 。

3、招租单位将做开标记录，开标记录包括开标时宣读的主要内容。

**十一、废标**

出现下列情况之一的，作废标处理：

**1、未按招租文件要求交纳招租保证金的。**

**2、投标报价填写不规范，并导致无法确认其具体报价的。**

**3、承租单位报价（年租金）低于招租单位招租底价的。**

**4、投标文件中明确要求签字或盖章的地方而未签字或盖章的。**

**5、单位投标的，招租文件要求提供的资料而未能全面提供的，或虽提供但内容不符合招租文件规定或已无效的。**

**6、投标文件提出了不能满足招租文件要求的、或超出招租文件规定的其他附加条件内容的。**

**十二、评标委员会**

由招租单位依法组成，评委应遵守评标纪律。

**十三、评标定标方法**

1、参与投标的承租单位不少于3家的方可开标，不足3家的作流标处理。

2、评标方法为综合评分法。即在最大限度地满足招租文件实质性要求前提下，按照招租文件中规定的各项因素进行综合评审。

评标时，评标委员会各成员独立对每个有效承租单位的标书进行评价、打分，然后汇总，按算术平均方法，计算出每个承租单位的得分；报价得分通过计算直接取得；报价得分加评委算术平均得分，为承租单位的总得分。

总得分最高的承租单位为第一名中标侯选人，按照总得分高低依次推荐前三名中标候选人。招租单位按规定确定排名第一的中标候选人为中标人。

**注：若原承租人参与投标且与其他投标人总得分并列第一时，招租人优先考虑原承租人续约。**

3、本次招租对承租单位实行资格后审，采用“综合评分法”的评审方法。具体评审因素和分值匹配如下：

（一）总分及评审原则

1、本项目评分总分值为100分。

2、对有效承租报价的承租材料进行评审：

①招租报价、承租单位符合招租方案的要求；

②承租单位的承租报价不低于招租单位的招租底价；

③评审组对有效承租报价的承租文件进行评审。

（二）评审因素和计分标准

1、报价分(本项得分最高30分)

评标基准价的确定：以招租底价为评标基准价，招租底价得基本分25分，有效承租单位的承租报价与评标基准价相比，承租投标报价每高壹万元的，加0.5分，不足壹万元的，按插入法计算，加满为止。

说明：上述的评标基准价不因评标后招承租当事人质疑、投诉、复议以及其它任何情形而改变（计算错误除外）。

1. 满意度承诺（本项最高得分12分）

（1）受让人须承诺在经营过程中，对招租人的职工满意度调查（以省卫健委委托的第三方调查和医院组织的满意度调查为准），达到招租人合格标准（大于等于90%），出现一次考评不合格的罚款10000元，招租人直接在履约保证金中扣除，不足部分，从营业额中扣除。得4分。（格式自拟）

（2）受让人须承诺在经营过程中，对招租人的患者满意度调查（以省卫健委委托的第三方调查和医院组织的满意度调查为准），达到招租人合格标准（大于等于85%），出现一次考评不合格的罚款10000元，招租人直接在履约保证金中扣除，不足部分，从营业额中扣除。得4分。（格式自拟）

（3）投标须承诺受让人经营过程中，招租人收到病人、病人家属对受让人进行投诉或举报或上访等事件，有一次罚款2000元，招租人直接在履约保证金中扣除，不足部分，从营业额中扣除。得4分。（格式自拟）

1. 业绩分（本项最高得分2分）

提供受让人自2018年1月1日以来（以合同签订时间为准）承包食堂且同时就餐人数达1000人及以上业绩的，提供合同复印件、人数证明材料和业主评价证明并加盖投标单位公章，提供一份得1分，满分2分。

1. 综合实力（本项最高得分6分）

（1）受让人具有环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证的，有一个得1分，满分3分。提供以上证书复印件及国家认证认可监督管理委员会官网查询截图或者证书扫码查询截图复印件加盖投标单位公章。

（2）配备人员中厨师具有高级（国家职业资格三级）及以上厨师证，每提供一名得1分，满分3分。提供证书及近三个月内的保险证明复印件加盖投标单位公章。

5、应急预案措施（本项最高得分10分）

根据受让人提供的食品安全、场所安全、消防安全、疫情防控，每项得分最高为2.5分，每项分值区间为2-2.5分，不提供不得分。

6、人员调配（本项最高得分10分）

根据投标供应商提供的人员每日分工调配方案、应急人员调配措施。内容完整、具体、合理、切实可行的得9.5（含）-10分；内容基本完整、基本合理、基本可行的得9（含）-9.5分（不含）；内容差的得0-9分（不含）。

7、管理服务方案（本项最高得分10分）

具有岗位工作职责的，得1.5-2分；具有环境卫生管理制度的，得0.5-1分；具有院内配餐、送餐服务方案的，得1.5-2分；具有卫生责任追究制度的，得1.5-2分；具有完善的原材料进货管理系统的，得1.5-2分；具有完善的收费管理系统的，得0.5-1分。不提供不得分。

8、规范经营（本项最高得分7分）

1. 依法缴纳社会保障资金：受让人提供社保部门出示的企业依法缴纳社保的证明材料的，得2分。
2. 依法纳税：受让人提供税务部门出具得企业依法缴纳税收得完税凭证的，得3分。
3. 提供近3年财务审计报告，近三年企业均盈利的，得2分。

提供相关证明材料复印件加盖投标单位公章。

9、经营承诺（13分）

1、受让人承诺在经营后，准备的职工餐、病患及家属餐、营养餐标准按照招租人要求提供；提供病患及家属订餐和送餐服务，提供订餐软件；提供职工消费卡，刷卡软件。得6分。不提供不得分。（格式自拟）

2、受让人承诺在经营期间服从招租人的规章制度，如有违反，自愿接受处罚，现金缴纳至财务科。得4分。不提供不得分。（格式自拟）

3、受让人承诺合同期满后，无条件与通过合法程序产生的新的承租人进行交接，如不能按照规定时间无条件进行交接、损坏、破坏、丢失、私自占有招租人的财产，招租人有权从履约保证金及职工就餐费用中以市场价代为扣除。得3分。不提供不得分。（格式自拟）

**十四、其他事项**

成交后由承租单位按江苏省国有产权交易服务收费标准（详见附件）（以三年成交金额总和为计算基数，计算公式：3000+成交金额三年总和超过100万元部分\*2‰+375万元\*0.8%+溢价部分\*0.6%），在领取成交通知书前向大丰区公共资源交易中心一次性交纳国有产权交易服务费。本项目代理服务佣金在成交后由承租单位一次性向交易代理机构支付叁万元招标代理服务费。承租单位必须付清所有交易款项及各类服务费用后，招租方方能协助承租单位办理标的移交、交付、过户及相关手续等事宜。

**十五、开标纪律**

1、参加开标会议的全体人员，必须遵守会场纪律和要求，服从招投标监管部门管理。

2、在开标结果未确定之前，承租单位不得远离视频会议或中途退场，否则按弃权处理。

3、严格遵守招投标规则和程序，任何单位和个人不得有徇私舞弊行为。

1. **合同**

以下为成交后签定本项目合同的通用条款，乙方不得提出实质性的修改，关于专用条款将由甲方与乙方结合本项目具体情况协商后签订。

项目名称：

项目编号：

甲 方：

乙 方：

甲、乙双方根据盐城市大丰人民医院食堂招租项目公开招标的结果，签署本合同。

经过公开招标，确定乙方为盐城市大丰人民医院食堂招租项目服务单位，为方便双方履行义务，特签订本合同：

**第一条 具体内容要求**

1、项目概述：盐城市大丰人民医院食堂，位于盐城市大丰人民医院科教综合楼二楼、三楼，面积约6800平方米。餐厅具体情况由投标人自行考察，采购人不统一组织现场勘察。

2、本次招标项目为食堂服务外包，具体为盐城市大丰人民医院工作人员自助餐、病人家属食堂、病房（病员）订送餐、医院职工订送餐、营养餐等服务。

**第二条 承包服务模式**

**1、服务范围：**

餐厅：乙方负责办理卫生许可证。（1）负责住院病人及家属订餐及送餐和订餐软件。（2）负责职工就餐（自助餐）、订餐及送餐、体检用餐、职工加班用餐（手术室用餐）的配送。（3）营养餐。（4）满足有需求的病人家属及临时用工人员的就餐。

**2、承包模式**

乙方在采购人监督下独立运营，服务范围见上述内容。乙方在服务履行过程中须承担以下所有费用，包括不限于租金、员工工资及福利（含社保）、员工食宿费用、员工服装费用、技术服务费、所需所有的原材料、水电燃气等费用、食堂物料消耗品（如洗洁剂、纸巾、牙签等）、厨房设备维护维修费用、须增添的厨房设备及为了完成服务内容所需的一切可见、不可见的费用总和，乙方不得以任何理由向甲方提出合同价以外一切费用增加的请求。

**第三条 租金、履约保证金及租金缴纳方式**

1、合同租金为 元/年

2、中标人在收到中标通知书后7日内，需向甲方提供人民币肆拾万元作为履约保证金，合同期满，在甲方和下任承包方办理好交接手续后由甲方无息退还。未及时缴纳的，视为放弃中标人资格，且投标保证金不予退还并依法追偿损失。

3、乙方未按要求提供相应服务的，甲方有权按招、投标文件及合同要求，从履约保证金中扣除相应金额。

4、租金缴纳方式：中标人收到中标通知书后7日内支付第一年度的租金至盐城市大丰人民医院指定账户，同时签订租赁合同。第二年在第一年年度签订租赁合同同一时间支付第二年度的租金至盐城市大丰人民医院指定账户，第三年在第一年年度签订租赁合同同一时间支付第三年度的租金至盐城市大丰人民医院指定账户。未及时缴纳的，视同中标人自动放弃履约，中标人缴纳的相关费用不予退还并依法追偿损失。

**第四条 食堂承包服务要求**

1、乙方必须是自行提供服务，不得将食堂经营管理项目进行任何方式的分包、转包，不得向医院以外的社会群体提供服务。

2、拟派的本项目项目负责人必须为食堂实际管理人，保证在岗在位，保障每天正常就餐，合同期间项目负责人不得变更。因不可抗力中标人不能正常经营（如停水、停电等原因），中标人应提前准备积极有效的应急方案报甲方同意后实施，不得影响正常就餐。如因为中标人的原因造成病患、职工未能及时就餐而造成的后果由中标人承担，出现一次病患、职工未能及时就餐的情况招租人从中标人的履约保证金中扣除20000元，不足部分，从营业额中扣除。

3、乙方需提供医院职工餐，中午为自助餐，十八个菜，荤菜占40%、蔬菜占40%、点心占20%，一周一更换，每顿小于等于12元/人；晚餐为盒饭（两荤两素一汤一饭）每顿小于等于12元/人。病患及家属餐，早餐为面条、馄饨（小于等于6元），稀饭（包含咸菜）小于等于2元，包子油条按市场价执行；晚餐为盒饭（两荤两素一汤一饭）每顿小于等于15元/人；代加工，加工费小于等于10-20元/次。营养餐按照国家有关的营养餐要求及标准提供个性化服务，收费征求相关方意见并公示，按公示收费。

4、根据服务需要及上级相关部门的检查整改要求，乙方有权向甲方提出内部改造建议，由乙方牵头，甲方配合，向有关部门提出改造整改方案申报。经审批批准后，由乙方自行组织整改或改造，所需费用由乙方承担，与甲方无关。整改或改造过程中，一切安全责任由乙方独立承担，与甲方无关。食堂的其他任何维修、维护费用、须增添的厨房设备及为了完成服务内容所需的一切可见、不可见的费用由乙方自行承担。乙方不得以任何理由向甲方提出合同价以外一切费用增加的请求。

**第五条 人员配置要求**

配备人员中厨师必须至少四名，其中具有高级（国家职业资格三级）及以上厨师证须达三名及以上。所有人员必须持有健康上岗证，身体健康，正式上岗前经过正规培训，普通话熟练，有责任心，有亲和力。中标单位必须给工作人员按照盐城市的有关规定支付工资和交纳正常的社会保险等。投标公司要充分考虑所有工作人员的值休、轮休、法定假日休息以及岗位顶班、日常机动人员的配备满足医院的需要，以上所有费用均计入投标总价。

A、服务原则：确保饮食安全，配送及时，保证供给；

B、工作要求：乙方在经营活动中要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全实施条例》等法律法规，遵守《餐饮业和集体送餐配送单位卫生规范》、医院餐饮消毒技术规范、医院感染管理规范等行业规范及医院的各项管理规定，完成医院管理中的各项指标和要求，服从院方每周的菜谱管理，经营花色品种齐全，价格合理，制定服务水平、饭菜品种、质量、价格水平、利润管理、环境卫生等方面的规章制度，并保证有效执行。

C、价格标准：为保证职工和患者利益，食品饭菜价格以不高于市场价格为标准经营，在醒目位置及时公示，具体标准以书面形式上报医院备案、审核。

D、质量保证：饭菜质量好、色香味俱佳、花色品种齐全，严禁经营腐烂变质食品。供应商证件齐全，保证就餐人员吃好、吃饱、吃得营养。

**E、原材料：服务期内，乙方所需协议供货范围内的原材料必须渠道正规、质量安全，有相应的许可证件，并对采购的原材料安全负责；采购人一经发现乙方在原材料采购环节出现安全问题，采购人有权即时解除合同；材料供应必须建立台账记录，追踪溯源。所采用供应渠道，其资质、生产场所、运输方式等需经院方审核批准后，方可使用。**

F、监督考核：医院主管部门按照国家相关法律法规、规范及医院相关规章制度，对承包方的经营状况、食品卫生、饭菜质量、花色品种、价格、原材料购置渠道、食品留样观察、服务态度、综合治理、生产安全、从业人员情况、培训状况、操作规程、食品存储标准、患者治疗饮食工作的开展等进行监督、检查和指导，每月进行考核。

**第六条 职责约定**

（一）甲方职责

1.沟通协调职责：甲方指定专门部门负责食堂联系协调。

2.考核职责：甲方依照相关规定制定考核细则，保证乙方服务符合医疗卫生条线管理要求，符合国家卫生健康委员会下发《医疗和疾控机构后勤安全生产工作管理指南》里的第八部分《食堂安全管理指南》的要求，并指定专门部门负责定期及不定期考核。

3.监督职责：甲方依照相关规定，成立考核小组，对乙方餐饮质量、服务质量、服务态度、价格等进行监督，促进乙方不断改进服务，满足职工及患者用餐需求。

（二）乙方职责

乙方全面负责医院食堂的经营管理，自负盈亏，职责包括但不限于以下方面：

1.负责职工就餐、订餐及送餐、职工加班用餐（手术室用餐）的配送。

2.满足有需求的病人、病人家属及临时用工人员的就餐、订餐、送餐。

3.满足公务接待需求用餐。

4.乙方应做好职工的安全生产教育，并配备一定的劳动保护必需品以供职工使用。

5.乙方除应为相关人员提供必要的劳动保护条件外，还应为其办理作业时的人身安全保险和意外伤害险。

1. **职工就餐卡要求**

乙方食堂刷卡软件及消费卡由乙方负责，软件布置于甲方内部服务器上，系统需与医院信息系统互联互通，接口费用由乙方负责。医院职工每月就餐补助由甲方财务科负责上卡充值、监管、结算，年度或承租期满清零。清零时供餐外物品供应价格要求：加价不得高于本地商品市场价的20%（含20%）。

**第八条 考核标准**

根据医院对后勤管理服务的要求与乙方的服务承诺进行考核，由医院组织考核小组，以及患者满意度调查成绩相结合，在实施过程中，采购人有权对考核标准完善优化，乙方需无条件接受采购人的考核要求。

乙方在经营的过程中发生违规经营或不履行义务时，采购人有权干预，对造成损失的，乙方应承担赔偿责任。

8.1 医院食堂考核标准及考核办法

为进一步加强食堂餐饮工作的管理，使食堂工作人员更好地为病员以及病员家属、医院职工提供优质规范的服务，加强对食堂的监督检查，提高服务质量，保证饮食安全，现依据《中华人民共和国食品卫生法》、及医院规章制度制订本办法。具体办法如下：

8.2 考核小组人员的组成：由医院相关职能科室人员和省卫健委委托的第三方调查机构等组成。

8.3 检查范围：

伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理及病员、医务人员满意率，病员以及病员家属、医院职工投诉（投诉扣分加倍）等。每月随机检查，检查结果按食堂考核细则处罚。

8.4食堂日常管理量化考核后应处罚价款由采购人在乙方履约保证金中直接扣除。

8.5满意度：

考核小组每月不定期对食堂进行满意度的调查，满意度调查结果低于85%的或/和职工满意度调查结果低于90%，根据满意度情况按照医院有关规定进行一定的处罚，应处罚价款由采购人在乙方履约保证金中直接扣除。连续三次满意度调查结果不合格的，采购人有权解除或终止承包协议。

8.6在日常监督检查中，经食品卫生监督部门认定为食源性疾病的或被卫生监督部门处罚的，除按《食品卫生法》规定进行处罚外，采购人有权解除或终止承包协议，并由乙方完全承担相应责任。

8.7、乙方如在经营期间有下列情况之一，院方有权无条件终止合同，并没收履约保证金。

①乙方如因食堂内部管理不善，无法保证向员工提供规定的伙食标准。

②乙方员工对乙方提供的服务强烈不满，严重影响院方正常工作的开展。

③乙方不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，员工对伙食严重不满，多次提出未整改。

④乙方不履行合同条款，有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反院方有关规定。

8.8、出现食物中毒现象及安全生产事故由乙方承担所有责任并无条件终止合同，没收全部履约保证金。

**第九条 食堂工作制度**

9.1、食堂工作人员按规范程序招聘、录用**（如前承租人要求，在同等的情况下，乙方无条件接受原承租人所聘用的工作人员，并衔接缴纳承租后的社会保险金等一切应该缴纳的费用）**,按时上、下班,坚守工作岗位。所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有食堂工作人员必须到院方备案，提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。院方将不定期的对人员上岗情况进行考核，考核如在1个月内达不到要求，院方有权对乙方进行惩罚。

9.2、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。

9.3、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。

9.4、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,应向食堂管理人员请假,离开食堂工作岗位。

9.5、食堂工作人员要服务规范、语言文明,工作期间不打闹、不与员工争吵。

**第十条 食堂卫生制度**

10.1、不购买不新鲜食品,严禁购买及使用腐烂变质的食物,以及其他感官性状异常食物。

10.2、要做到生品与成品、熟品相隔离,成品与半成品相隔离,食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

10.3、食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘,以避免杂物混入食品。

10.4、隔餐食物如可食用,必须经过回锅加热。

10.5、各种调料不宜久置,装盛调料各种器具应经常洗涤。

(1)、餐具、厨具卫生

（1.1）、刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗,保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

（1.2）、厨具和餐具要固定摆好。

(2)环境卫生

（2.1）、每餐后打扫和清洗食堂地面,做到地面无杂物和积水

（2.2）、储藏室要保持干净、干燥和通风,储藏间不得存放其他杂物及个人物件,物品存放要离地,隔墙,分类。

（2.3）、对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶,垃圾堆要经常性清理,预防细菌感染食物

（2.4）、对存放厨具,餐具的各个角落要经常抹洗。

(3)食堂工作人员个人卫生

（3.1）、每日有晨检记录（手部、衣服、头发）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。

（3.2）、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。

(3.3)、不得在食品加工期间及销售食品前抽烟,不正对食品咳嗽、打喷嚏,不随处吐痰，进入厨房区域须戴口罩、帽子。

**第十一条 医院管理响应要求**

1、投标人应对所投项目的全部内容进行响应，只投其中部分内容者，其标书将被拒绝。

2、承担的费用应包括：包括不限于租金、员工工资及福利（含社保）、员工食宿费用、员工服装费用、技术服务费、所需所有的原材料、水电燃气等费用、食堂物料消耗品（如洗洁剂、纸巾、牙签等）、厨房设备维护维修费用、须增添的厨房设备及为了完成服务内容所需的一切可见、不可见的费用总和，乙方不得以任何理由向甲方提出合同价以外一切费用增加的请求。

**第十二条 其他说明**

1、乙方的各岗位员工要统一服装。

2、乙方服务人员100%经过岗前培训合格才上岗。

3、未经采购人同意，乙方不得在合同期限内将本项目的管理权转包或分包。

4、乙方须严格按照标准化的操作程序、完善的培训体系和质量控制体系完成本项目，以保证整个服务系统安全、高效、有序和有计划地运转。

5、乙方有责任配合采购人接受上级领导部门的监督、检查，提供必须的资料。每年应将服务人员、所有管理及培训资料交一份给采购人，如有需要必须随时提供。合同终止时，成交方应将所有后勤服务管理及服务一体化的资料交给采购人。

6、乙方须严格按照国家和政府规定给所有的员工缴纳各种社会保险（包括养老、医疗、工伤、生育险、失业保险等）。负责其招聘员工的一切工资、福利；如发生工伤、疾病乃至死亡的一切责任及费用由乙方全部负责；应严格遵守国家有关的法律、法规及行业标准；采购人不承担任何责任和费用。

7、不接受投标人任何因遗漏而发生的费用追加，因投标人违反《劳动法》等法律法规而造成的连带责任和损失全部由乙方承担。

8、中标单位对服务缺陷不予更正，采购人有权另请其他单位更正，所发生的费用由中标单位承担。

9、如遇采购人有特殊情况造成乙方工作量减少或增加幅度较大时，采购人将提前一周告知乙方，合同内容经双方协商调整。

**10、投标人必须无条件配合院方接受各级、各类检查，并按要求落实整改，如未予配合，院方可作相应扣罚。**

11、医院提供的食堂设施设备清单（详见附件）外的部分由中标人自行负责，设施设备须总体满足服务需求。

**12、权力约定**

（1）甲方有权按照规定监督乙方依法经营，制定考核细则对乙方工作质量进行考核检查和监督管理，并按相关规定对乙方违规行为进行处罚。

（2）当乙方餐饮质量持续不能达到甲方要求或不能有效履行整改要求时，甲方有权要求乙方对现场管理人员作出调整。

（3）根据服务需要及上级相关部门的检查整改要求，乙方有权向甲方提出内部改造建议，由乙方牵头，甲方配合，向有关部门提出改造整改方案申报。经审批批准后，由乙方自行组织整改或改造，所需费用由乙方承担，与甲方无关。整改或改造过程中，一切安全责任由乙方独立承担，与甲方无关。

（4）乙方有权要求甲方在收到乙方开出的结算单及相关票据后及时结算餐饮费用。

**第十三条 项目服务期**

租赁期限为3年，租赁期限自招租乙方实际签订合同之日起算。

**第十四条 合同的变更、终止、解除和续签**

（一）在不违背法律法规及国家政策的情况下，甲乙双方经协商可就合同相关部分进行变更。

（二）提前解除（终止）本合同的条件

A.协商终止合同

1.经双方协商一致，提前终止本合同的。

2.因不可抗力或政府行为而使本合同无法履行的。

B.单方面终止合同

在乙方经营过程中，如出现下列情况之一者，甲方有权收回乙方经营权，单方面终止合同，扣除全部履约保证金，并根据由此给甲方造成的损失追究乙方应承担的经济责任和法律（民事）责任。

1.乙方转包。

2.承包期间乙方擅自终止经营，或改变经营方式，或不履行本协议条款造成损失。

3.因安全管理不到位发生群体性食品安全事件或性质严重的个体食品安全事件，且处理不及时不妥当给甲方造成不良影响。

4.因食堂饭菜质量差，价格贵等因素导致就餐人员满意率低下（职工满意度低于70%，第三方患者满意度低于80%），而不能及时整改（连续三个月无提升）。

5.因食堂卫生状况差、管理混乱、不能认真执行医院规章制度而导致考评分低下（低于70分），且不能及时整改（连续三个月无提升）。

6.职工违法犯罪或发生恶性事件影响医院声誉。

7.因乙方原因发生消防安全事故。

**第十五条 违约责任**

1、甲方无正当理由拒收接受服务的，甲方向乙方偿付人民币贰万元作为违约金。

2、乙方未能如期提供服务的，每日向甲方支付人民币贰万元作为违约金。乙方超过约定日期10个工作日仍不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方未能如期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付违约金人民币贰拾万元整，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

**第十六条 争议的解决**

本协议双方应协议的效力、内容、解释、履行或其他任何方面发生争议，应当协商解决，协商不成可向甲方所在地人民法院起诉。

**第十七条 转包或分包**

1.本合同范围的服务，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

2.乙方不得将本合同范围的服务全部或部分分包给他人；

3.如有转让和分包行为，甲方有权解除合同，并追究乙方的违约责任。

**第十八条 服务质量保证及后续服务**

1．乙方在规定向甲方提供服务。服务期间，若供应商连续三个月考核不合格，甲方可无条件单方面解除合同，扣除全部履约保证金并追究责任。

2．乙方提供的服务在服务期内达不到招标文件要求，乙方应负责免费提供后续服务，直至整改至合格为止。

3．在服务期内，乙方应对本项目服务过程中出现的全部食品安全、服务质量及人员安全问题负责处理解决并承担一切费用。

4.合同期满后，乙方必须无条件与通过合法程序产生的新的承租人进行交接，如承租人不能按照规定时间无条件进行交接、损坏、破坏、丢失、私自占有甲方的财产，甲方有权从履约保证金及补助费用中以市场价代为扣除。

**第十九条 不可抗力事件处理**

1．在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2．不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3．不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

**第二十条 合同生效及其它**

1.合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2.本合同附件是本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

3.本合同未尽事宜，双方可签订补充合同。

4.本合同一式六份，甲、乙双方，代理机构各执二份。本项目未尽事宜以招标文件、投标文件及澄清文件等为准。

附件一：食堂安全管理责任书

附件二：食堂日常监管考核表

甲方（公章）： 乙方（公章）：

法定代表人或委托代理人（签字）： 法定代表人或委托代理人（签字）：

联系电话： 联系电话：

开户银行（必填）： 开户银行（必填）：

账号（必填）： 账号（必填）：

签订时间：年月日 签订时间：年月日

**附件一：食堂安全管理责任书**

食堂安全管理责任书

为进一步强化食堂安全管理责任，积极贯彻落实上级各条线安全工作方针政策，结合医院工作实际，制定食堂安全管理责任书，由医院（甲方）与委托经营承包方（乙方）签署，作为食堂委托经营服务合同之附件，随合同同时生效。

**一、安全工作内容**

1.安全使用燃气。乙方需指定专职管理员，根据使用燃气安全规定，制订相关管理制度及措施，上报甲方。不得私接、私修燃气，遇燃气报警应立即拨打燃气保修电话并与甲方及时沟通。

2.安全使用蒸汽。甲方确保蒸汽管道设备正常运行，按规定对各安全阀、压力表送技术监督局年检。乙方按照设备使用功率和实际使用需求安全使用蒸汽，避免压力过载造成管道和设备损伤。

3.安全用电。乙方不得擅自维修电器电路等，应邀请有电工证人员进行操作、维修，大修或增容应至少提前2天报经甲方批准。

4.安全使用电梯。电梯操作人员应经培训，并通过考核。

5.落实消防安全。乙方应每月组织员工进行消防知识培训，进行消防演练。保管好消防器材，爱护消防设备，不得随意使用消防设备。请专业单位每6个月检查、清理油烟道，确保油烟道畅通不积油，签订油烟管道清洗服务合同并至甲方备案，清洗有记录；排烟口，每月清洗一次，油污盘中油脂同餐厨垃圾一样处理。需指定专职管理人员，制订相关管理制度及措施，至甲方备案。

**二、责任要求**

安全内容所列各项作为甲方对乙方考核内容，根据检查情况进行相应处罚。如乙方未按此协议执行相关安全规定，应承担由此引起的法律责任和经济赔偿。

本责任书一式两份，甲乙双方各执一份。

甲方（公章）： 乙方（公章）：

甲方代表签字： 乙方代表签字：

时间： 时间：

**附件二：食堂日常监管考核表**

**盐城市大丰人民医院食堂日常监管考核表**

考核采用百分制，分项考核分60分，综合考核分40分，总分100分，具体考核细则见下表，在实际操作过程中，经双方协商同意可以适当调整。考核由院方监管人员负责打分。

**盐城市大丰人民医院食堂日常监管考核表**

时间： 年 月 日

一、考核细则

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **餐厅考核内容** | | **扣分标准** | **扣分情况** | **扣分合计** |
| 分  项  考  核  （60）分 | 餐厅地面应无垃圾、无积尘、无积水、无油渍，保持干爽。 | | 每发现一处不合格，扣0.5分 |  |  |
| 餐厅四周墙壁及房顶、空调、灭蚊器、日光灯等无蜘蛛网、无污斑。 | |  |
| 所有托盘保持干燥、卫生无油腻 | |  |
| 就餐前的餐台、坐椅清洁干净，无油渍。 | |  |
| 清洁员必须准备干、湿两种抹布。抹台与抹凳的布不能混用。 | |  |
| 就餐期间随时将台面的剩菜、剩饭清理并抹干。 | |  |
| 餐厅残羹垃圾及时清运 | |  |
| 食品留样按规范操作留样，记录及时 | |  |
| 调味台、加饭台干净无污垢 | |  |
| 餐厅周围（门口窗外、过道排水沟等）无垃圾，保持清洁。 | |  |
| **厨房考核内容** | | 每发现一处不合格，扣0.5分 |  |  |
| 切配台在操作过程中应始终保持清洁。 | |  |
| 刀、砧板等应保持卫生，生熟须分开使用。 | |  |
| 食具应经过粗洗、清洁精洗、清水清洗、消毒，洗一漂三等工序，并高温消毒 | |  |
| 洗菜过程中应保持洗菜池及周围干净，把废弃的菜头、烂叶、杂物随时放入垃圾桶。 | |  |
| 洗完菜后应清理洗菜池及下水道，并把垃圾桶加盖或搬出厨房。 | |  |
| 过餐的素菜及其他变质、变味的食品应及时清除。 | |  |
| 厨师操作期间保持台面、锅边干净，在做好菜后应清洗炒菜锅、台面、油烟罩及其厨具。 | |  |
| 冷库、冰箱、冰柜等内外保持清洁，生熟食品应分开存放。 | |  |
| 冰箱内的食品每周应至少解冻清理一次。 | |  |
| 用来盛熟菜的盆不得直接层叠放置。 | |  |
| 分  项  考  核  （60）分 | 蒸饭台应保持卫生，散漏的饭应及时清理 | |  |  |  |
| 点心房的机器、用具、食品外包装等应保持清洁。 | |  |
| 供餐台在供餐前应清洁卫生；供餐期间随时清理散漏的菜饭并收集放入剩菜桶，保持供餐台清洁；供完餐后随时打扫干净。 | |  |
| **仓库及办公室考核内容** | | 每发现一处不合格，扣1分 |  |  |
| 仓库地面干净，无水无油渍，每天至少清扫一次。 | |  |
| 仓库的食品应做好卫生防护，做好防潮、防霉、防尘。 | |  |
| 仓库应做好除“四害”工作。 | |  |
| 食品的外包装应每天清洁，不应有灰尘及其他污物。 | |  |
| 过期、变质、变味的食品应及时处理。 | |  |
| 仓库及电脑室的门、窗等应保持清洁，无尘无污斑。 | |  |
| 应对已开封口未用完的食品做好卫生及防腐保护。 | |  |
| 仓库的柜、货架、盛物篮等工具应保持清洁。 | |  |
| 电脑、卡机、办公台、风扇、资料柜等保持清洁. | |  |
| 各种台帐、资料齐全，随时可查 | |  |
| **个人卫生考核内容** | | 每发现一处不合格，扣1分 |  |  |
| 工作前应清洁双手，工作期间必须按规定穿好工衣、戴好工帽。 | |  |
| 供餐时须戴口罩、帽和卫生手套。 | |  |
| 个人须持健康证并保证健康证有效，有疾病应及时报告主管，如有传染病或皮肤病不能上班。 | |  |
| 员工工作期间不得戴戒指。男员工不得留长发，不留胡子，不留长指甲；女员工头发应用工帽完全包好，不得留长指甲，不得涂指甲油。 | |  |
| 餐厅、厨房、仓库、电脑室内严禁吸烟、吐痰、乱丢垃圾。 | |  |
| 综合考核  40分 | 1. 人员、设备配置到位率、整改及时率 2. 工作人员服务态度、遵守院规、工作效率等情况 3. 及时完成医院各项任务，供应好手术餐、体检餐、夜点心。 4. 米、面、油、肉、蛋品质是否符合要求，未达要求每次扣5分。 5. 职工满意度测评时未达75%，每次扣2分。 6. 食品货源是否正规渠道，产品无证件，每次扣5分。 | |  |  |  |
| **奖**  由院方计算 | 1. 收到员工好评或员工社区点赞。 2. 配合医院完成各级检查，并取得好评。 3. 院方膳食委员会检查受肯定。 | | 每出现一次，加0.5分 |  |  |
| 罚 | 1. 食堂员工院内聚众赌博。 2. 食堂员工违规违纪，受公安、司法等部门处罚。 3. 未配合院方接受各级、各类检查，未按要求落实整改。 | | 每发现一次，扣500元 |  |  |
| 整本评价 | 良好 | 合格 | 不合格 | | |
| 食堂 |  |  |  | | |
| 考评小组签名： | | | | | |

二、考核结果运用：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 每月得分 | 处罚标准 | | 备注 |
| ﹤80≥75分 | | 扣除1000元/当月 | 80及80分以上不扣款 |
| ﹤75≥70分 | | 扣除2000元/当月 |  |
| ﹤70分 | | 扣除5000元/当月 |

根据以上处罚标准，扣除罚款后支付职工消费款。若连续三个月考核70分以下，院方有权终止合同。扣除的罚金根据食堂承包人整改情况，由院方考核决定以奖励形式返还。

**第四章 招标需求**

**一、招标项目一览表**

| **序号** | **项目名称** | **简要技术要求** | **数量** | **单位** | **服务期** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 盐城市大丰人民医院食堂招租项目 | 中标人为全院职工及住院患者（含治疗饮食）及家属提供膳食服务。中标人自负盈亏，承担原材料采购、水电燃气、人员工资、厨余垃圾回收、设备维护及日常运营支出等费用。 | 1 | 项 | 租赁期限为3年，租赁期限自招租中标人实际签订合同之日起算。 |

**二、具体内容要求**

1、项目概述：盐城市大丰人民医院食堂，位于盐城市大丰人民医院科教综合楼二楼、三楼，面积约6800平方米。餐厅具体情况由投标人自行考察，采购人不统一组织现场勘察。

2、本次招标项目为食堂服务外包，具体为盐城市大丰人民医院食堂工作人员自助餐、病人家属食堂、病房（病员）订送餐、医院职工订送餐、营养餐等服务。

**三、承包服务模式**

**1、服务范围：**

餐厅：中标人负责办理卫生许可证。（1）负责住院病人及家属订餐及送餐和订餐软件。（2）负责职工就餐（自助餐）、订餐及送餐、体检用餐、职工加班用餐（手术室用餐）的配送。（3）营养餐。（4）满足有需求的病人家属及临时用工人员的就餐。

**2、承包模式**

中标人在采购人监督下独立运营，服务范围见上述内容。中标人在服务履行过程中须承担以下所有费用，包括不限于租金、员工工资及福利（含社保）、员工食宿费用、员工服装费用、技术服务费、所需所有的原材料、水电燃气等费用、食堂物料消耗品（如洗洁剂、纸巾、牙签等）、厨房设备维护维修费用、须增添的厨房设备及为了完成服务内容所需的一切可见、不可见的费用总和，中标人不得以任何理由向甲方提出合同价以外一切费用增加的请求。

**四、食堂承包服务要求**

1、中标人必须是自行提供服务，不得将食堂经营管理项目进行任何方式的分包、转包，不得向医院以外的社会群体提供服务。

2、拟派的本项目项目负责人必须为食堂实际管理人，保证在岗在位，保障每天正常就餐，合同期间项目负责人不得变更。因不可抗力中标人不能正常经营（如停水、停电等原因），中标人应提前准备积极有效的应急方案报甲方同意后实施，不得影响正常就餐。如因为中标人的原因造成病患、职工未能及时就餐而造成的后果由中标人承担，出现一次病患、职工未能及时就餐的情况招租人从中标人的履约保证金中扣除20000元，不足部分，从营业额中扣除。

3、乙方需提供医院职工餐，中午为自助餐，十八个菜，荤菜占40%、蔬菜占40%、点心占20%，一周一更换，每顿小于等于12元/人；晚餐为盒饭（两荤两素一汤一饭）每顿小于等于12元/人。病患及家属餐，早餐为面条、馄饨（小于等于6元），稀饭（包含咸菜）小于等于2元，包子油条按市场价执行；晚餐为盒饭（两荤两素一汤一饭）每顿小于等于15元/人；代加工，加工费小于等于10-20元/次。营养餐按照国家有关的营养餐要求及标准提供个性化服务，收费征求相关方意见并公示，按公示收费。

4、根据服务需要及上级相关部门的检查整改要求，中标人有权向招租人提出内部改造建议，由中标人牵头，招租人配合，向有关部门提出改造整改方案申报。经审批批准后，由中标人自行组织整改或改造，所需费用由中标人承担，与招租人无关。整改或改造过程中，一切安全责任由中标人独立承担，与招租人无关。食堂的其他任何维修、维护费用、须增添的厨房设备及为了完成服务内容所需的一切可见、不可见的费用由中标人自行承担。中标人不得以任何理由向招租人提出合同价以外一切费用增加的请求。

**五、人员配置要求**

配备人员中厨师必须至少四名，其中具有高级（国家职业资格三级）及以上厨师证须达三名及以上。所有人员必须持有健康上岗证，身体健康，正式上岗前经过正规培训，普通话熟练，有责任心，有亲和力。中标单位必须给工作人员按照盐城市的有关规定支付工资和交纳正常的社会保险等。投标公司要充分考虑所有工作人员的值休、轮休、法定假日休息以及岗位顶班、日常机动人员的配备满足医院的需要，以上所有费用均计入投标总价。

A、服务原则：确保饮食安全，配送及时，保证供给；

B、工作要求：中标人在经营活动中要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全实施条例》等法律法规，遵守《餐饮业和集体送餐配送单位卫生规范》、医院餐饮消毒技术规范、医院感染管理规范等行业规范及医院的各项管理规定，完成医院管理中的各项指标和要求，服从院方每周的菜谱管理，经营花色品种齐全，价格合理，制定服务水平、饭菜品种、质量、价格水平、利润管理、环境卫生等方面的规章制度，并保证有效执行。

C、价格标准：为保证职工和患者利益，食品饭菜价格以不高于市场价格为标准经营，在醒目位置及时公示，具体标准以书面形式上报医院备案、审核。

D、质量保证：饭菜质量好、色香味俱佳、花色品种齐全，严禁经营腐烂变质食品。供应商证件齐全，保证就餐人员吃好、吃饱、吃得营养。

**E、原材料：服务期内，中标人所需协议供货范围内的原材料必须渠道正规、质量安全，有相应的许可证件，并对采购的原材料安全负责；采购人一经发现中标人在原材料采购环节出现安全问题，采购人有权即时解除合同；材料供应必须建立台账记录，追踪溯源。所采用供应渠道，其资质、生产场所、运输方式等需经院方审核批准后，方可使用。**

F、监督考核：医院主管部门按照国家相关法律法规、规范及医院相关规章制度，对承包方的经营状况、食品卫生、饭菜质量、花色品种、价格、原材料购置渠道、食品留样观察、服务态度、综合治理、生产安全、从业人员情况、培训状况、操作规程、食品存储标准、患者治疗饮食工作的开展等进行监督、检查和指导，每月进行考核。

**六、其他要求**

1、服务履行过程中的所有费用，包括包括不限于租金、员工工资及福利（含社保）、员工食宿费用、员工服装费用、技术服务费、所需所有的原材料、水电燃气等费用、食堂物料消耗品（如洗洁剂、纸巾、牙签等）、厨房设备维护维修费用、须增添的厨房设备及为了完成服务内容所需的一切可见、不可见的费用总和，中标人不得以任何理由向甲方提出合同价以外一切费用增加的请求。

2、医院提供的食堂设施设备清单（详见附件）外的部分由中标人自行负责，设施设备须总体满足服务需求。

**七、职工就餐卡要求**

中标人食堂刷卡软件及消费卡由中标人负责，软件布置于招租人内部服务器上，系统需与医院信息系统互联互通，接口费用由中标人负责。医院职工每月就餐补助由招租人财务科负责上卡充值、监管、结算，年度或承租期满清零。清零时供餐外物品供应价格要求：加价不得高于本地商品市场价的20%（含20%）。

**八、考核标准**

根据医院对后勤管理服务的要求与中标人的服务承诺进行考核，由医院组织考核小组，以及患者满意度调查成绩相结合，在实施过程中，采购人有权对考核标准完善优化，中标人需无条件接受采购人的考核要求。

中标人在经营的过程中发生违规经营或不履行义务时，采购人有权干预，对造成损失的，中标人应承担赔偿责任。

8.1 医院食堂考核标准及考核办法

为进一步加强食堂餐饮工作的管理，使食堂工作人员更好地为病员以及病员家属、医院职工提供优质规范的服务，加强对食堂的监督检查，提高服务质量，保证饮食安全，现依据《中华人民共和国食品卫生法》、及医院规章制度制订本办法。具体办法如下：

8.2 考核小组人员的组成：由医院相关职能科室人员和省卫健委委托的第三方调查机构等组成。

8.3 检查范围：

伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理及病员、医务人员满意率，病员以及病员家属、医院职工投诉（投诉扣分加倍）等。每月随机检查，检查结果按食堂考核细则处罚。

8.4食堂日常管理量化考核后应处罚价款由采购人在中标人履约保证金中直接扣除。

8.5满意度：

考核小组每月不定期对食堂进行满意度的调查，满意度调查结果低于85%的和职工满意度调查结果低于90%，根据满意度情况按照医院有关规定进行一定的处罚，应处罚价款由采购人在中标人履约保证金中直接扣除。连续三次满意度调查结果不合格的，采购人有权解除或终止承包协议。

8.6在日常监督检查中，经食品卫生监督部门认定为食源性疾病的或被卫生监督部门处罚的，除按《食品卫生法》规定进行处罚外，采购人有权解除或终止承包协议，并由中标人完全承担相应责任。

8.7、中标人如在经营期间有下列情况之一，院方有权无条件终止合同，并没收履约保证金。

①中标人如因食堂内部管理不善，无法保证向员工提供规定的伙食标准。

②中标人员工对中标人提供的服务强烈不满，严重影响院方正常工作的开展。

③中标人不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，员工对伙食严重不满，多次提出未整改。

④中标人不履行合同条款，有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反院方有关规定。

8.8、出现食物中毒现象及安全生产事故由中标人承担所有责任并无条件终止合同，没收全部履约保证金。

**九、食堂工作制度:**

9.1、食堂工作人员按规范程序招聘、录用**（如前承租人要求，在同等的情况下，中标人无条件接受原承租人所聘用的工作人员，并衔接缴纳承租后的社会保险金等一切应该缴纳的费用）**,按时上、下班,坚守工作岗位。所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有食堂工作人员必须到院方备案，提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。院方将不定期的对人员上岗情况进行考核，考核如在1个月内达不到要求，院方有权对中标人进行惩罚。

9.2、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。

9.3、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。

9.4、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,应向食堂管理人员请假,离开食堂工作岗位。

9.5、食堂工作人员要服务规范、语言文明,工作期间不打闹、不与员工争吵。

**十、食堂卫生制度:**

10.1、不购买不新鲜食品,严禁购买及使用腐烂变质的食物,以及其他感官性状异常食物。

10.2、要做到生品与成品、熟品相隔离,成品与半成品相隔离,食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

10.3、食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘,以避免杂物混入食品。

10.4、隔餐食物如可食用,必须经过回锅加热。

10.5、各种调料不宜久置,装盛调料各种器具应经常洗涤。

(1)、餐具、厨具卫生

（1.1）、刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗,保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

（1.2）、厨具和餐具要固定摆好。

(2)环境卫生

（2.1）、每餐后打扫和清洗食堂地面,做到地面无杂物和积水

（2.2）、储藏室要保持干净、干燥和通风,储藏间不得存放其他杂物及个人物件,物品存放要离地,隔墙,分类。

（2.3）、对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶,垃圾堆要经常性清理,预防细菌感染食物

（2.4）、对存放厨具,餐具的各个角落要经常抹洗。

(3)食堂工作人员个人卫生

（3.1）、每日有晨检记录（手部、衣服、头发）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。

（3.2）、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。

(3.3)、不得在食品加工期间及销售食品前抽烟,不正对食品咳嗽、打喷嚏,不随处吐痰，进入厨房区域须戴口罩、帽子。

**十一、医院管理响应要求**

1、投标人应对所投项目的全部内容进行响应，只投其中部分内容者，其标书将被拒绝。

2、承担的费用应包括包括不限于租金、员工工资及福利（含社保）、员工食宿费用、员工服装费用、技术服务费、所需所有的原材料、水电燃气等费用、食堂物料消耗品（如洗洁剂、纸巾、牙签等）、厨房设备维护维修费用、须增添的厨房设备及为了完成服务内容所需的一切可见、不可见的费用总和，中标人不得以任何理由向招租人提出合同价以外一切费用增加的请求。

**十二、其他说明**

1、中标人的各岗位员工要统一服装。

2、中标人服务人员100%经过岗前培训合格才上岗。

3、未经采购人同意，中标人不得在合同期限内将本项目的管理权转包或分包。

4、中标人须严格按照标准化的操作程序、完善的培训体系和质量控制体系完成本项目，以保证整个服务系统安全、高效、有序和有计划地运转。

5、中标人有责任配合采购人接受上级领导部门的监督、检查，提供必须的资料。每年应将服务人员、所有管理及培训资料交一份给采购人，如有需要必须随时提供。合同终止时，成交方应将所有后勤服务管理及服务一体化的资料交给采购人。

6、中标人须严格按照国家和政府规定给所有的员工缴纳各种社会保险（包括养老、医疗、工伤、生育险、失业保险等）。负责其招聘员工的一切工资、福利；如发生工伤、疾病乃至死亡的一切责任及费用由中标人全部负责；应严格遵守国家有关的法律、法规及行业标准；采购人不承担任何责任和费用。

7、不接受投标人任何因遗漏而发生的费用追加，因投标人违反《劳动法》等法律法规而造成的连带责任和损失全部由中标人承担。

8、中标单位对服务缺陷不予更正，采购人有权另请其他单位更正，所发生的费用由中标单位承担。

9、如遇采购人有特殊情况造成中标人工作量减少或增加幅度较大时，采购人将提前一周告知乙方，合同内容经双方协商调整。

**10、投标人必须无条件配合院方接受各级、各类检查，并按要求落实整改，如未予配合，院方可作相应扣罚。**

**第五章 投标文件格式**

以下为投标文件格式，请承租单位按规定用黑色墨迹签字笔书写或打印、复印、粘贴。格式中明确要求签字捺印或盖章的地方应按规定签字捺印或盖章。

投标报价书

致**盐城市大丰人民医院**：

根据贵方项目编号为 的盐城市大丰人民医院食堂招租项目公开招租文件，我方参加承租，**我方年承租报价为（大写）： 万元/年**，项目负责人： ，接受招租文件全部要求。按招租文件规定交纳投标保证金人民币。如有违约，同意按招租文件规定对保证金进行处理。

承租单位（单位盖章）

法定代表人（或委托代理人）（签字或盖章）

年 月 日

**授权委托书**

本人**姓 名**系承租单位**单位名称**的法定代表人（负责人），现授权**姓名、职务**为我方委托代理人。代理人根据本授权，以我名义签署、澄清、递交、撤回、修改**盐城市大丰人民医院食堂招租项目**的公开招租投标文件并出席开标会议、签订租赁合同书等有关事务，其法律后果由我方承担。

委托期限： 年 月 日前。

代理人无转委托权。

承租单位 ： （盖章）

法定代表人： （签字或盖章）

委托代理人：（签字）

委托代理人电话号码：

年 月 日

**书面声明**

我单位具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第(一)至(六)项条件。

特此声明，如有虚假，贵方可取消我方参与本次项目投标资格。

投标人(盖章)：

法定代表人或其授权委托人 (签字或盖章)：

时间：年月日

评标办法涉及的相关材料

**附件：1、招租情况一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **房屋所有权人** | **房屋坐落** | **性质** | **建筑面积** | **最低投标报价** |
| 1 | 盐城市大丰人民医院 | 盐城市大丰人民医院科教综合楼二楼、三楼 | 出租 | 约6800m²； | **125万元/年** |

**2、国有产权意向承租承诺函**

为营造公开、公平、公正、诚实守信的产权交易环境，树立诚信守法的受让人形象，本单位（人）参加的 盐城市大丰人民医院食堂招租项目 项目交易活动，本单位（人）作出以下承诺：

（一）本单位（人）对所登记提交的单位（个人）基本信息、从业资质和资格、业绩、财务状况、信誉等所有资料，均合法、真实、准确、有效，无任何伪造、修改、虚假成份，并对所提供资料的合法性、真实性负责；

（二）本单位（人）承诺参与本次交易不存在法律、法规规定的禁止性情形；

（三）严格依照国家和省、市关于产权交易的法律、法规、规章、规范性文件参加产权交易的投标活动；积极履行社会责任，促进廉政建设；本次参与受让交易活动及提交内容是我方真实意愿表示，不存在虚假、误导性或重大遗漏，一经作出不予撤回或变更，我方对其真实性、完整性、合法性、有效性承担相应的法律责任；

  （四）我方充分了解、接收该项目信息发布的全部内容和要求，熟知交易平台系统操作规程和规则、方式，并认真考虑了不可预计的各项风险因素，愿意承担可能存在的一切交易风险；

（五）我方具有良好的财务状况、支付能力和商业信用，符合产权交易对受让方的有关规定；我方将以自己申报的交易价及其他条款内容完成交易全过程，否则同意将所缴纳保证金由转让方不予退还或转为违约金；自我约束、自我管理，守合同、重信用，自觉维护产权交易的良好秩序，与参与本次产权交易活动的其他意向受让方、转让方、代理机构不存在围标串标、弄虚作假、骗取中标、干扰评标、违约毁约等行为；

（六）接受国资（财政）产权交易监督管理部门和有关行政监督部门的依法监督检查。如发生违法违规或不良失信行为，自愿接受产权交易监督管理机构和有关行政监督部门依法给予的行政处罚（处理），并依法承担相应责任；

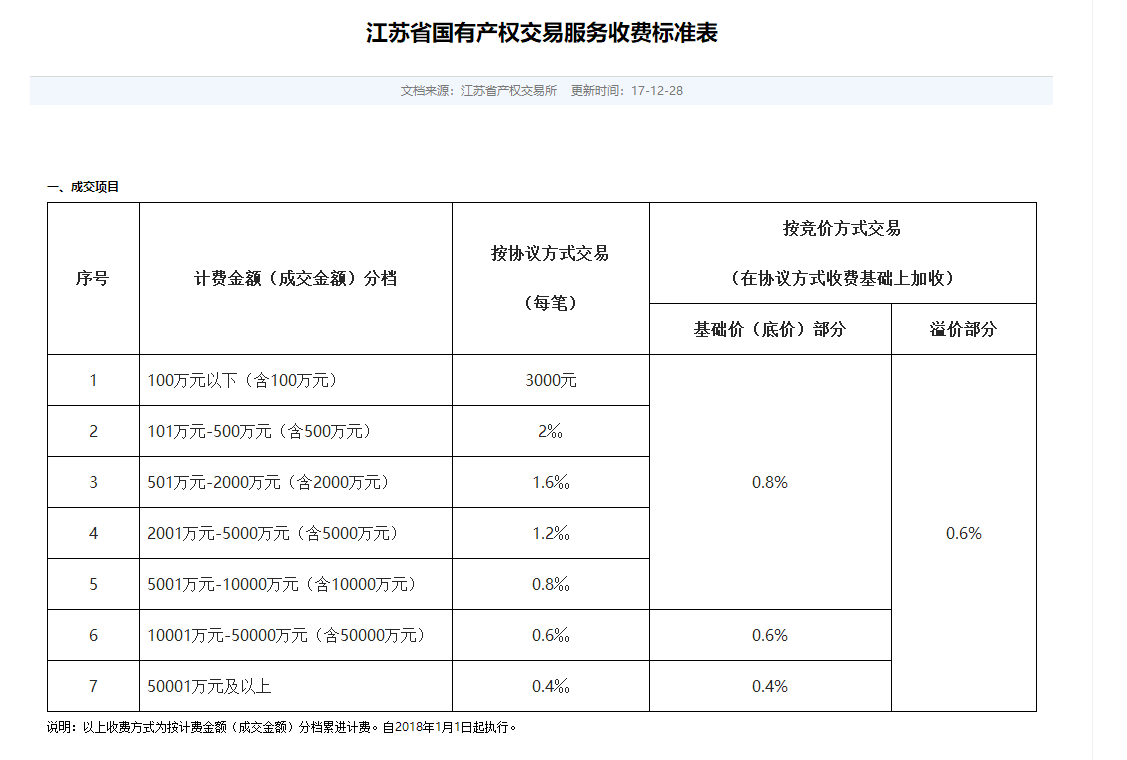
（七）竞价过程中，因我方软硬件配备不齐全或发生故障等问题而导致在竞价过程中出现不稳定或中断等情况的，由我方自身承担一切后果；

（八）竞价过程中，因我方不能熟练掌握计算机等问题而导致在竞价过程中出现不能在规定时间内参与竞价，由我方自身承担一切后果；

（九）本单位（人）已认真阅读了上述承诺，并严格遵守和履行，如有违反或给交易相关方造成损失的，我方愿意承担相应的法律责任和经济赔偿。

意向受让方负责人签名： 单位名称（盖章\个人的不需）：

联系电话： 年 月 日

3、江苏省国有产权交易服务收费标准

盐城市大丰人民医院食堂设施设备清单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 规格 | 单位 | 数量 |
| **1** | **主食库** |  |  |  |
| 2 | 地架 | 1500\*600\*300 | 台 | 25 |
| 3 | 平板车 | 600\*800\*800 | 台 | 4 |
| **4** | **冷藏库** |  |  |  |
| 5 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 24 |
| 6 | 冷藏库连压缩机组 | 8500\*5800\*2600 | 台 | 1 |
| **7** | **冷冻库** |  |  |  |
| 8 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 3000 |
| 9 | 冷冻库连压缩机组 | 8500\*5800\*2600 | 台 | 1 |
| **10** | **调料库** |  |  |  |
| 11 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 22 |
| **12** | **面点房蒸煮间** |  |  |  |
| 13 | 蒸柜 | 24盆 | 台 | 3 |
| 14 | 电热夹层汤锅 | 200L | 台 | 2 |
| 15 | 电热夹层汤锅 | 200L | 台 | 1 |
| 16 | 油网烟罩连灯 | 10200\*1300\*500 | 平方 | 13.3 |
| 17 | 炉背封墙钢板 | 14000\*1900 | 平方 | 26.6 |
| 18 | 蒸盘车 | 600\*760\*1800 | 台 | 4 |
| 19 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 4 |
| 20 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 3 |
| 21 | 豆浆机 |  | 台 | 1 |
| 22 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 23 | 单星水池 | 1000\*700\*800 | 台 | 2 |
| 24 | 洗米机 |  | 台 | 1 |
| 25 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 26 | 四门冰柜 | 1200\*700\*1900 | 台 | 2 |
| 27 | 发酵柜 | 单门 | 台 | 1 |
| 28 | 油网烟罩连灯 | 3400\*1200\*500 | 平方 | 4.1 |
| 29 | 炉背封墙钢板 | 4600\*1900 | 平方 | 8.8 |
| 30 | 电烤箱 | 三层 | 台 | 1 |
| 31 | 双缸炸炉 | 600\*600\*800 | 台 | 1 |
| 32 | 电饼铛 | 45型 | 台 | 2 |
| 33 | 烤盘车 | 600\*760\*1800 | 台 | 2 |
| 34 | 木面工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 |
| 35 | 糖粉车 | 550\*500\*550 | 台 | 2 |
| 36 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 37 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 38 | 和面机 | 50kg | 台 | 1 |
| 39 | 搅拌机 | 30L | 台 | 1 |
| 40 | 压面机 | 20# | 台 | 1 |
| 41 | 平冷雪柜 | 1800\*800\*800 | 台 | 1 |
| 42 | 打蛋器 |  | 台 | 1 |
| 43 | 水池货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 1 |
| **44** | **洗碗间消毒间** |  |  |  |
| 45 | 热风循环消毒柜 | 1300\*700\*1850 | 台 | 7 |
| 46 | 餐具运输车 | 700\*800\*800 | 台 | 3 |
| 47 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 1 |
| 48 | 双层工作台 | 800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 49 | 高压花洒 |  | 台 | 1 |
| 50 | 双层工作台 | 800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 51 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 52 | 三星盆台 | 2200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 53 | 残食台 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 54 | 大单星洗碗池 | 1000\*700\*800 | 台 | 4 |
| 55 | 双层工作台 | 1300\*700\*800 | 台 | 1 |
| **56** | **备餐间二更** |  |  |  |
| 57 | 更衣柜 | 450\*450\*800 | 台 | 2 |
| 58 | 洗手星盆 | 1200\*500\*800 | 台 | 2 |
| 59 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 60 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 2 |
| 61 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 1 |
| 62 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 6 |
| 63 | 平面餐台连玻璃罩灯 | 1000\*800\*800/450 | 台 | 1 |
| 64 | 五格保温餐台玻璃罩杯 | 1800\*800\*800/450 | 台 | 2 |
| 65 | 点心保温连玻璃罩灯 | 1200\*800\*800/450 | 台 | 1 |
| 66 | 双头汤炉连玻璃罩 | 1600\*800\*800/450 | 台 | 1 |
| **67** | **副食加工区** |  |  |  |
| 68 | 四门冰柜 | 1200\*700\*1900 | 台 | 3 |
| 69 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 2 |
| 70 | 开水器连底座 | 12kg | 台 | 1 |
| 71 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 2 |
| 72 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 1 |
| 73 | 三星水池 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 74 | 挂墙层板 | 2700\*350 | 套 | 1 |
| 75 | 双层工作台 | 900\*700\*800 | 台 | 1 |
| 76 | 双层送餐车 | 600\*800\*800 | 台 | 4 |
| 77 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 12 |
| 78 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 8 |
| 79 | 吊天花层架 | 1800\*400 | 台 | 8 |
| 80 | 单星水池 | 1000\*700\*800 | 台 | 3 |
| 81 | 双层工作台 | 1000\*700\*800 | 台 | 1 |
| 82 | 油网烟罩连灯 | 18800\*1300\*500 | 平方 | 24.5 |
| 83 | 炉背封墙钢板 | 21000\*1900 | 平方 | 40 |
| 84 | 双头低汤炉 | 1200\*700\*500 | 台 | 1 |
| 85 | 海鲜蒸柜 | 1180\*880\*1850 | 台 | 1 |
| 86 | 六眼煲仔炉 | 1200\*800\*800 | 台 | 1 |
| 87 | 炉面拼台 | 600\*1250\*800 | 台 | 5 |
| 88 | 大锅灶 | 1200\*1250\*800 | 台 | 4 |
| 89 | 双炒双温灶 | 2000\*1250\*800 | 台 | 3 |
| **90** | **切配间** |  |  |  |
| 91 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 5 |
| 92 | 四门冰柜 | 1200\*700\*1900 | 台 | 4 |
| 93 | 单星水池 | 1000\*700\*800 | 台 | 3 |
| 94 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 95 | 保鲜工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 4 |
| 96 | 台面立架 | 1800\*350\*700 | 台 | 4 |
| 97 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 4 |
| **98** | **粗加工间** |  |  |  |
| 99 | 单星水池 | 1000\*700\*800 | 台 | 7 |
| 100 | 真空包装机 |  | 台 | 2 |
| 101 | 双层工作台 | 800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 102 | 双层工作台 | 1000\*700\*800 | 台 | 1 |
| 103 | 高压花洒 |  | 台 | 1 |
| 104 | 单星水池台 | 1500\*700\*800 | 台 | 1 |
| 105 | 双层工作台 | 800\*450\*800 | 台 | 1 |
| 106 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 5 |
| 107 | 去皮机 |  | 台 | 1 |
| 108 | 切菜机 |  | 台 | 1 |
| 109 | 六门冰柜 | 1800\*700\*1900 | 台 | 1 |
| 110 | 锯骨机 |  | 台 | 1 |
| 111 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 10 |
| 112 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 113 | 绞切肉机 |  | 台 | 1 |
| **114** | **切配间** |  |  |  |
| 115 | 四门冰柜 | 1200\*700\*1900 | 台 | 3 |
| 116 | 双层工作台 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 117 | 单星水池 | 1000\*700\*800 | 台 | 3 |
| 118 | 保鲜工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 3 |
| 119 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 3 |
| 120 | 台面立架 | 1800\*350\*700 | 台 | 3 |
| 121 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 122 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 2 |
| **123** | **副食加工区** |  |  |  |
| 124 | 四门冰柜 | 1200\*700\*1900 | 台 | 3 |
| 125 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 1 |
| 126 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 127 | 三星水池 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 128 | 双层工作台 | 800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 129 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 1 |
| 130 | 炉背封墙钢板 | 13000\*1900 | 平方 | 25 |
| 131 | 双头低汤炉 | 1200\*700\*500 | 台 | 1 |
| 132 | 海鲜蒸柜 | 1180\*880\*1850 | 台 | 1 |
| 133 | 六眼煲仔炉 | 1200\*800\*800 | 台 | 1 |
| 134 | 炉面拼台 | 600\*1250\*800 | 台 | 4 |
| 135 | 双炒双温灶 | 2200\*1250\*800 | 台 | 1 |
| 136 | 大锅灶 | 1200\*1250\*800 | 台 | 3 |
| 137 | 油网烟罩连灯 | 11200\*1300\*500 | 平方 | 14.6 |
| 138 | 双通工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 5 |
| 139 | 吊天花层架 | 1800\*400 | 台 | 5 |
| 140 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 6 |
| 141 | 双层送餐车 | 600\*800\*800 | 台 | 4 |
| **142** | **备餐间二更** |  |  |  |
| 143 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 2 |
| 144 | 更衣柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 2 |
| 145 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 1 |
| 146 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 4 |
| 147 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 148 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 2 |
| **149** | **面点房蒸煮间** |  |  |  |
| 150 | 蒸饭柜 | 24盘 | 台 | 3 |
| 151 | 电热夹层板汤锅 | 200L | 台 | 2 |
| 152 | 炉背封墙板 | 8500\*1900 | 平方 | 16 |
| 153 | 油网烟罩灯 | 7200\*1300\*500 | 平方 | 9.4 |
| 154 | 双层工作台 | 800\*800\*800 | 台 | 1 |
| 155 | 豆浆机 |  | 台 | 1 |
| 156 | 蒸盘车 | 600\*760\*1800 | 台 | 2 |
| 157 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 |
| 158 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 2 |
| 159 | 单星水池 | 1000\*700\*800 | 台 | 2 |
| 160 | 洗米机 |  | 台 | 1 |
| 161 | 压面机 | 20# | 台 | 1 |
| 162 | 搅拌机 | 20L | 台 | 1 |
| 163 | 和面机 | 50KG | 台 | 1 |
| 164 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 165 | 四门冰箱 | 1200\*700\*1900 | 台 | 1 |
| 166 | 木面工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 |
| 167 | 糖粉车 | 550\*500\*550 | 台 | 2 |
| 168 | 电烤箱 | 三层 | 台 | 1 |
| 169 | 油网烟罩连灯 | 3100\*1200\*500 | 平方 | 4 |
| 170 | 发酵柜 | 单门 | 台 | 1 |
| 171 | 双缸炸炉 | 600\*600\*800 | 台 | 1 |
| 172 | 电饼铛 | 45# | 台 | 1 |
| 173 | 炉背封墙钢板 | 4300\*1900 | 平方 | 8 |
| **174** | **留样检疫间** |  |  |  |
| 175 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 2 |
| 176 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 2 |
| 177 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 2 |
| 178 | 留样柜 |  | 台 | 2 |
| 179 | 双层开口工作台 | 1600\*700\*800 | 台 | 1 |
| 180 | 双层开口工作台 | 1300\*700\*800 | 台 | 1 |
| 181 | 四层货架 | 1500\*500\*1600 | 台 | 1 |
| **182** | **餐车清洗存放间** |  |  |  |
| 183 | 高压冲洗抢 | 15米 | 台 | 2 |
| 184 | 三层置桶架 | 1500\*600\*1800 | 台 | 4 |
| 185 | 餐车 | 1500\*800\*800 | 台 | 4 |
| 186 | 三星水池 | 2000\*700\*800 | 台 | 1 |
| 187 | 高压花洒 | 15米 | 台 | 1 |
| **188** | **流质配置间** |  |  |  |
| 189 | 开后高身柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 2 |
| 190 | 三层层架 | 900\*500\*1800 | 台 | 1 |
| 191 | 流质打碎机 |  | 台 | 1 |
| 192 | 破壁机 |  | 台 | 1 |
| 193 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 194 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 195 | 挂墙吊柜 | 3000\*350\*600 | 台 | 1 |
| **196** | **餐食装车间** |  |  |  |
| 197 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 3 |
| **198** | **冷菜间二更** |  |  |  |
| 199 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 2 |
| 200 | 制冰机 | 60KG | 台 | 1 |
| 201 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 202 | 四门冰柜 | 1200\*700\*1910 | 台 | 1 |
| 203 | 保鲜工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 1 |
| 204 | 挂墙吊柜 | 1800\*350\*600 | 台 | 1 |
| 205 | 四层货架 | 900\*500\*1800 | 台 | 1 |
| 206 | 高身保洁柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 1 |
| **207** | **备餐间二更** |  |  |  |
| 208 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 2 |
| 209 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 210 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 211 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 212 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 6 |
| 213 | 平面餐台连玻璃罩 | 700\*700\*800/450 | 台 | 1 |
| 214 | 保温餐台连玻璃罩 | 1800\*700\*800/450 | 台 | 2 |
| 215 | 点心保温炉连玻璃罩 | 1200\*700\*800/450 | 台 | 1 |
| 216 | 汤炉连玻璃罩 | 900\*700\*800/450 | 台 | 1 |
| **217** | **备餐间二更** |  |  |  |
| 218 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |
| 219 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 220 | 双星水池 | 1200\*700\*800 | 台 | 1 |
| 221 | 平面餐台连玻璃罩 | 700\*700\*800/450 | 台 | 1 |
| 222 | 保温餐台连玻璃罩 | 1800\*700\*800/450 | 台 | 2 |
| 223 | 点心保温炉连玻璃罩 | 1200\*700\*800/450 | 台 | 1 |
| 224 | 汤炉连玻璃罩 | 900\*700\*800/450 | 台 | 1 |
| 225 | 排油烟系统 |  |  |  |
| 226 | 油烟净化器 |  | 组 | 1 |
| 227 | 油烟净化器 |  | 组 | 3 |
| 228 | 风柜含控制箱 |  | 台 | 1 |
| 229 | 风柜含控制箱 |  | 台 | 3 |
| 230 | 排烟管道 |  | 平方 | 986 |
| **231** | **粗加工间** |  |  |  |
| 232 | 单星盆台 | 100\*700\*800 | 台 | 7 |
| 233 | 真空包装机 |  | 台 | 2 |
| 234 | 双层工作台 | 800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 235 | 双层工作台 | 1000\*700\*800 | 台 | 1 |
| 236 | 高压花洒 |  | 套 | 1 |
| 237 | 单星杀鱼台 | 1500\*700\*800 | 台 | 1 |
| 238 | 双层工作台 | 800\*450\*800 | 台 | 1 |
| 239 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 5 |
| 240 | 清洗去皮机 |  | 台 | 1 |
| 241 | 切菜机 |  | 台 | 1 |
| 242 | 六门冰箱 | 1800\*700\*1900 | 台 | 1 |
| 243 | 锯骨机 |  | 台 | 1 |
| 244 | 绞肉机 |  | 台 | 1 |
| 245 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 10 |
| 246 | 洗手星盆 | 450\*450\*800 | 台 | 1 |