**惠阳中医院食堂招标需求书**

一、竞标优势

1、竞标人热爱餐饮服务工作，且有多年从事餐饮食堂经营服务的工作经验。 从事食堂经营管理工作中，竞标人遵守国家食品卫生法及相关的管理规定，忠实 履行自己的职业职责。满足甲方的需要，做好服务工作。无任何违法乱纪行为， 无任何食品安全和其他安全方面的事故，文明待人。

2、竞标人及其团队主要成员要身体健康，团队重视对医生、护士及各部 门职工的服务质量，以医生、护士及各部门职工食品安全卫生为食堂经营的生命 线； 以医生、护士及各部门职工满意为食堂经营为目标； 以全心全意服务医生、护士及各部门职工为食堂经营的理念。

3 、竞标人及其主要成员具有良好的经营饮食服务能力，经营的品种多种多

样，包括面食、米饭、豆浆、炒烧菜类以及蛋类、肉类、海产品类等烹调技术。

二、服务承诺

我们向广大医生、护士及各部门职工做出以下食 堂服务承诺，保证医生、护士及各部门职工群体的利益：

（1）保证让各位在寒冷的冬季能够吃到可口的热饭菜，对此，在经济条件允许情况下，我们将提供相关设备，确保医生、护士及各部门职工吃的舒心。

（2）为了给各位医生、护士及各部门职工在工作用餐期间提供更好的便 捷服务，在餐桌上，我们提供优质的面巾纸、牙签等。

（3）在与各位医生、护士及各部门职工的合作过程中，我们力求以最好的

服务态度使各位医生、护士及各部门职工满意。丰富饭菜种类，会按照不同的季节及时更换菜系品种。在菜的原料选择上，荤菜主要以新鲜肉类、蛋类、 豆制品等为主； 蔬菜主要以新鲜时令蔬菜为主，辅助增加反季节蔬菜及炒粉，另外，食堂还会配备一些干菜。将以上菜进行合理选择搭配，既注重菜的色、香、 味同时，也兼顾营养的需求。

四、经营要求

1 、就餐方式： 医生、护士及各部门职工以套餐的形式就餐，四菜一汤，米

饭，碗筷、勺子，餐巾纸、牙签等全部由食堂工作人员事先在就餐房间准备好。 菜由售菜柜保温，保证热度及口感； 汤由保温桶保温； 米饭保温，我们根据医院 医生、护士及各部门职工总数，确保饭菜足够。

医生、护士及各部门职工就餐以排队形式进行，根据食堂实际情况，设置一 个打饭窗口和一个打菜窗口。

2 、卫生规划： 食堂内外都要配置环保垃圾桶，厨房需要单独配置一个垃圾

桶，及时清理食堂地面及外围周边的垃圾，保持食堂内墙的干净整洁，每次就餐 完毕餐桌都会及时清理。我们努力的目标是给各位医生、护士及各部门职工营造 一个干净、整洁、有序的食堂就餐环境。

五、管理措施

1 、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

决不进。

2 、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 2 遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加 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，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让员工吃得放心，吃得舒心。

3 、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工 失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台。

4 、要求工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠 整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳 抹，不留过肩长发，男的不留胡须。

5 、搞好食堂卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒(煮沸和用特定 消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准， 确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。注重节约。珍惜食堂和医院的一草 一木。

7 、随时恭候院领导、管理部门对餐厅进行食品卫生检查、安全检查，并积 极配合、及时改正所存在的问题。

六、评分规则

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 权重 |
| （一） | 价格部分 | 30 |
| 满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标价基准价， 其价格分为满分。  价格分计算公式： 投标报价得分= (评标基准价/有效投标报价)× 权重 | 评分  方式  按公  式计  算 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| （二） | 技术部分 | | | | 40 |
| 序 号 | 内容 | 权 重 | 评分规则 | 评分 方式 |
| 1 | 服务条款 响应情况 | 40 | 评审内容：  投标人应如实填写《服务条款偏离表》，评 审委员会根据服务响应情况进行打分，各项 服务要求全部满足的得满分，一般参数每偏 离一项扣 5 分，扣完为止。  证明文件：  投标人须按招标文件要求提供《服务条款偏 离表》，关于本项目的项目服务要求内容已 在本项目评标方法中其余评分项进行扣分 的，本项不再重复扣分。 | 专家 打分 |
| （三） | 商务部分 | | | | 30 |
| 序 号 | 评分因素 | 权 重 | 评分规则 | 评分 方式 |
| 1 | 投标人信 用情况 | 10 | 评审内容：  投标人近三年（2019 年 3 月至本项目投标 截止日） 在采购人单位中无不良记录，履约 信誉良好。符合要求得 10 分； 不符合要求 得 0 分 。 | 专家 打分 |
| 2 | 拟安排的 项目驻点 成员情况 | 10 | 评审内容：  拟安排的项目驻点成员具有强大的服务能力，拥 有健康证的技术人员。符合要求得 10 分； 不符合 要求得 0 分。  证明文件：  所有工作人员健康证。 | 专家  打分 |
| 3 | 送餐服务 保障 | 10 | 评审内容：  承诺送餐服务，为工作繁忙的医务人员提供上门 送餐服务，并不会收取任何费用） 。符合要求得 10 分； 不符合要求得 0 分。 | 专家  打分 |