**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。

三、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，三菜一汤，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。

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。

3、严把食品进货关，坚持杜绝来路不明的货源进入食堂。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。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、严格按照食品卫生规定加工食品，搞好食堂卫生，不准有蚊、蝇现象，保证让员工吃得放心，吃得舒心。

4 、工作人员要有身体健康证明，讲究仪容仪表，上班期间必须穿戴工作服，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 、价钱方面，早餐6元/份，中餐晚餐15元/份。

**职工饭堂院内招标评分表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | 评分项 | 评分 | 评分 |
| （一） | 价格部分10分 | 10 |  |  |  |
| 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） | 服务部分40分 | 40 |  |  |  |
| 序 号 | 内容 | 权 重 | 评分规则40分 | 评分 方式 |  |  |  |
| 1 | 服务条款 响应情况 | 40 | 评审内容：评审委员会根据服务响应情况进行打分，服务要求全部满足的得满分。投标人须按招标文件要求提供优质的服务和菜色种类多样化。 | 专家 打分 |  |  |  |
| （三） | 经营部分50分 | 50 |  |  |  |
| 序 号 | 评分因素 | 权 重 | 评分规则 | 评分方式 |  |  |  |
| 1 | 投标人经营要求 | 30 | 评审内容：投标人应提供就餐环境干净整洁，食品质量过关，安全，中餐晚餐应多样化，三菜一汤，供应充足，确认饭菜充足且保温。 | 专家打分 |  |  |  |
| 2 | 价钱情况 | 10 | 评审内容：价钱合理为首选。 | 专家打分 |  |  |  |
| 3 | 工作人员健康情况 | 10 | 评审内容：驻点成员具有较好的身体体力，要有健康证明 | 专家打分 |  |  |  |
| **总分** |  |  |  |
| **评审人签名** |  |