

(2) 开标一览表（报价表）

开标一览表（报价表）

项目名称： 漓东院区食堂运营项目采购

项目编号： GLZC2023-G3-0051-RY

项目名称	项目内容及经营要求	投资总额报价 (元)	备注
漓东院区食堂运营项目 采购	(一) 项目背景 1. 项目位于桂林医学院附属医院漓东院区（以下简称医院）餐厅，建筑面积约为 3190 平方米。根据医院职工、病友和陪护人员的构成特点和饮食习惯，可在医院规定的范围内经营以地方特色菜系、包厢接待服务为主的多元化饮食，为医院就餐人员提供多元的、优质的餐饮服务和购物服务，经营方式由中标人自行决定，但是不得超出经营范围。 2. 本项目包含二大内容，一是餐厅的装修及设备设施投入建设，二是餐厅的经营管理。餐厅需进行全新装修及配置餐饮经营所需的全新设备设施，装修及设备设施投入建设等所有的内部建设均由中标人自行投资完成，且必须均达到国家有关餐饮服务建设标准并符合经营的要求，获得《食品经营许可证》。经营管理部分指合同期内中标人在医院规定的范围内对餐厅进行餐饮经营，为医院职工、病友和陪护人员提供餐饮服务。 3. 为切实增强医院食堂饮食服务的专业化水平，提高服务质量，更好地满足医院职工、病友和陪护人员生活和就医需求，充分体现医院食堂“政治性、公益性、非营利性”特性。以《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《餐饮服务食	 ¥8703459.00元	

	品安全操作规范》等为准则，在医院的领导和监督下，按照医院的要求和部署，牢固树立为医院就餐人员服务的思想，合理定价，规范管理，确保食品安全、物美价廉。 （二）经营定位和范围：餐厅整体经营，一是品种的精品化，二是菜品样式的多样化，三是服务的智能化，打造高品质的餐饮服务、生鲜及日用品超市的综合体。根据医院职工、病友和陪护人员的构成特点和饮食习惯，食堂应围绕餐饮供应、生鲜及日用品超市做经营服务。把职工餐厅打造为现代化智慧餐厅，家属餐厅顺应民习打造成传统便民餐厅，两个餐厅均以经营地方特色风味（如桂北菜系）为主，粤式菜系、湘菜系等为辅；同时设计包厢区，供职工和病友团建、聚餐提供服务的多元化饮食综合体，满足医院各层次职工和病友的饮食需求。 （三）经营要求 1、管理费的计算： （1）消费交易方式：经营期间，自本合同签订起，就餐者一律使用甲方的智慧医院平台搭建的网络食堂结账，不收取就餐者现金，不使用甲方规定以外的任何收费管理系统。 （2）结算： ① 甲方应及时汇总乙方当月营业额，在收到乙方请款函后三十个工作日内通过转账方式将营业款转入乙方账户，乙方在收到甲方拨款时应出具发票。为保证网络安全，乙方不能在甲方的智慧医院平台搭建的网络系统单独连接电脑，但随时可以查帐，甲方应予配合。 ② 按营业额比例向医院交纳管理服务费，管理		
--	---	---	--

	服务费每月交纳，从食堂正式营业开始，前 4 年医院免除抽点管理费，第 5 年起按当月营业额×3%比例收取当月管理费。 ③ 乙方支付管理服务费方式：每月 20 日前结算上个月营业额，同时结算上个月的管理服务费，管理服务费用直接从乙方营业额中扣除。 (3) 中标人经营期间发生的水、电费用据实结算，每月从营业款中扣除，价格按桂林市供电局、自来水公司的生活用电、用水价格计收，垃圾清运费由中标人自行与医院合作的保洁服务公司确定，如遇国家价格调整，在医院书面通知中标人后，按新价格标准执行。 2、服务期限及经营内容： (1) 合同签订后，以甲方正式交付使用场地之日起 <u>90</u> 日内完成装修，确保验收合格可投入使用。 (2) 采取“8+2”模式，即本项目合作期限为自正式投入经营使用之日起满 8 年为止，中标人在经营期间未出现过重大事故，医院职工满意度高、用户评价好的，经营者可申请继续经营，通过医院会决策同意后，方可再续签合同 2 年。 3、履约保证金缴纳：项目履约保证金贰拾万元整（¥200000.00），在双方签订合同前，由中标人将履约保证金以转账或电汇形式提交至采购人指定账户（最迟期限不超过自中标通知书发出之日起 24 个日历日）。如果成交供应商没能按上述条款规定执行，采购代理机构将上报采购监督管理机构，取消该成交资格，并有权授予第二成交候选供应商为成交供应商资格或重新组织采购。本项目成交后五个工作日内，	
--	---	---

	乙方向甲方缴纳贰拾万元履约保证金，作为履行合和提供优质服务担保，在本合同到期或解除时，甲方扣除乙方应缴纳的款项或违约金等款项后向乙方无息退还该履约保证金。 履约保证金因各种原因扣除导致不足 20 万元的，乙方须在 5 个工作日内补足（产生的税金由乙方支付），否则甲方有权终止合同。 4、规范标准要求：符合《餐饮服务食品安全操作规范》及国家相关餐饮食品和环保卫生方面的法律法规。本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体需求与标准、规范不一致，高于标准、规范的按具体需求执行；低于标准、规范的按标准、规范执行。。 5、项目投资额：本项目装修及设备设施投入建设的总投资额最低不少于 800 万元人民币，要求打造一流的、高标准的现代智能化智慧餐厅和便民餐厅，并按照标准化食堂的标准进行装修、装饰改造，采购餐厨设备、用具等。 （四）服务要求 1. 合作方式 （1）采购人（医院）提供餐厅经营场地，中标人负责经营场地的设计、装修和装饰，水、电、气的改造，餐厅设备、餐厨具、食材、物品采购和经营管理。 （2）中标人负责人员招聘、管理、工资福利、社会保险、水电气、垃圾清运等经营费用。 （3）医院派专职的食堂管理员负责监督、管理和协调合作方的日常经营工作；中标人须无条件遵守		
--	--	--	--



	医院的一切制度，接受甲方的监管，不得做有损医院名誉和利益的事。 （4）中标人经营期间应参考同类医院餐饮的价格体系。 （5）中标人只能使用医院收费系统，不得收取现金，收费系统由中标人负责安装、维护。 2. 装修及设备设施投入建设要求 （1）投入资金要求：中标人需承担招标项目的整体装修（包括厨房的设计、就餐区域、公共区域的装修、厨具餐具、消防、水电、食堂内的院内监控、物联网监控平台以及桌椅、电视机的添置等，最终保证正常供应职工及病人等就餐），投入总成本不得低于最低限价。中标人所投入的设备购置费及装修费用必须以单据凭证提交采购人审计部门或采购人聘请的第三方审计机构审计认可。供应商在营业前，购置的设备和装修的内容需经采购人组织验收核实，并将设备购置费及装修费用投入的财务单据复印件报采购人审计部门或采购人聘请的第三方审计机构进行审计，装修内容需提供装修预算书或装修费用清单。经审计实际投入不达响应承诺限额的，视乙方违约，投资不足部分作为违约金，甲方在合同签订后的3年内分期从乙方的营业款中全额提取；采购人也可要求其追加补充投入，直至达到响应承诺限额。如供应商拒不追加投入的，采购人也可认定中标人为虚假应标，有权单方取消合同并由供应商承担一切损失。 （2）装修要求：医院交付简易装修场地（场地装修及设备以双方现场确认为准）。中标方与医院完成经营场地交接手续后，中标方需投入资金进行全面装修及添加设备。中标方自签订合同之日起1个月完		
--	---	--	--



	成装修方案及装修预算报送医院审定，装修方案及装修预算以医院审定的为准，逾期未报送视为放弃中标资格，医院有权扣除全额履约保证金作为经济损失，如因中标方报送的装修方案无法达到医院要求导致的后果由中标方负责。中标方出资建设符合国家标准的消防系统（含视频监控、烟感系统、喷淋系统、自动灭火系统等）并无缝接入医院控制系统，同时负责出资对所有系统的维护、维修及软硬件系统的升级。合作期满，一切装修及设备确保正常使用并无偿移交给医院。 （3）餐厅要按无水化厨房标准建设，打造无水化厨房。地面务必要做好防水工程，所有材料的选择均应无毒、无异味；铺设的地砖须防滑不透水，专间不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出，各类墙砖应铺设到墙顶，天花板的涂覆或装修材料须耐高温、耐腐蚀；地面、墙面、门窗、天花等设置应避免有害生物侵入和栖息； （4）所有装修改造不能改变和破坏餐厅的主体结构和已有消防设施，同时必须符合消防安全和食品安全的要求，必须严格按《建筑设计防火规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》等国家相关制度的标准来进行设计和建设； （5）餐厅装修与设备设施配置建设以标准化食堂相关规定和标准来进行布局建设，遵循科学配置、合理布局、流程优化、安全高效、节能环保的总体原则； （6）在符合市场监督管理局要求标准的情况下，最大程度提高餐厅装修与设备配置标准，达到 A 级餐饮单位建设标准；		
--	---	---	--

	(7) 符合环保要求，选用绿色环保装饰材料和设备设施；污水、废气经过净化处理达到环保要求后才能排放；建筑装饰垃圾和餐厨垃圾及时按规范处理；建设和运营过程中不得造成水污染、废气污染和噪音污染等； (8) 餐厅装修与设备配置建设能紧跟时代潮流和技术发展，选用现代主流的风格和先进的设备配置方案，职工餐厅配备餐厅数字化综合管理平台（收费系统要与乐群院区职工食堂收费系统兼容，保证数据相通，支持一卡多用功能）、全自动智能洗碗烘干一体机和包厢电动餐桌等先进的现代化智能设备，满足医院打造一流的、高标准的现代智能化智慧职工食堂的需求；家属餐厅采取传统食堂窗口模式，要求高端实用，满足病友和陪护人员的就餐需求。 (9) 食堂照明电路布线及照明灯具安装、设备水电气布置及接驳安装、网络综合布线等要符合国家相关标准，达到安全要求和节能能源效果；各种线管整齐隐蔽，所有线路不得裸露，要有线槽包装；食堂水电气要安装总电表、总水表和燃气总表记录能源消耗；照明达到明亮而不刺眼的效果； (10) 厨房做好进水、排水排污工程系统； (11) 食堂内部各功能区域规划必须合理高效，食材处理应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食材加工处理流程必须为生进熟出的单一流向，做到生熟分开，并防止在存放、操作中产生交叉污染； (12) 后厨和就餐大厅需安装“明厨亮灶”视频监控系统，能对主要区域实施 24 小时视频监控，“明厨亮灶”必须接入“政府食品安全智能服务平台”系	
--	--	--

	统接受在线监管；数据储存时间不少于一个月。并避免对视频监控仪器和线路设施造成人为损坏，如发生损坏视频监控仪器和线路设施事件，经营方需要及时修复。 （13）烹饪区域必须配置抽排烟净化系统，保持良好通风；抽排系统必须进行静音处理，油烟废气必须经过净化处理后才能排放；厨房里面应达到无烟无味的效果；食堂污水及油烟排放必须达到国家环保要求。 （14）烹饪区域和分餐/备餐区域必须配置送新风系统，保持空气流通； （15）必须配置留样设备，每餐次按照要求做好留样，能够追查每天的出品安全； （16）所有不锈钢设施/产品要用优质防锈的不锈钢材质制作； （17）需要能源供应的设备在满足使用需求的前提下优先购置节能产品； （18）根据食堂平面图初步的规划为：职工餐厅，家属餐厅，包厢区，下沉庭院打造成休闲区、日用品超市和生鲜超市。 （19）投标时和实施前必须提供详细的餐厅装修及设备设施投入建设方案，建设方案中必须提供拟投入本项目的装修分项和各区域的设备设施配置预算报价明细清单（预算报价明细清单中至少包含详细的功能区域名称、工程项目/设备名称、数量、单位、品牌、规格参数、预算单价和总价金额等）。经甲方审查同意后，方可进行建设。 3. 原材料管理要求 （1）采购食品及原料应当遵循安全、健康、符		
--	---	--	--



	合营养需要的原则。米、面、油、肉类等大宗食品原料应具有明确的采购制度。签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。蔬菜应有工商注册的配送中心或政府规范的蔬菜批发市场采购，且供应商须提供所购蔬菜的农药残留合格检测报告。一般物资应按国家《食品安全法》的规定程序进行采购。严格按照国家《食品安全法》要求做好物资采购的索证索票工作，严禁采购无证照物资。为规范统一集中采购和管理，有效降低食材采购成本，确保食材安全 and 质量。 (2) 食堂经营服务企业采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章(或者签字)的复印件或者其他凭证： ①. 从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等； ②. 从食品经营者(商场、超市、便利店等)采购食品的，应当查验其食品经营许可证等； ③. 从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件； ④. 从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章(或者负责人签字)的购货凭证； ⑤. 采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明、检验合格证明。 (3) 严格执行食堂原料物资贮藏要求。食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关	
--	--	--

	凭证。 (4) 进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。 (5) 严禁超过保质期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品、无卫生许可证食品、无生产经营单位食品进入仓库。应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。食品库房不得存放有毒、有害物品。 (6) 乙方使用的食品原材料（米、面、油、肉类、调味料等）采购时必须索证索票且四证俱全（营业执照、卫生许可证、食品流通许可证、批次产品质量合格证）； 4. 医院食堂固定设备、设施管理及维护要求 (1) 中标后，医院交付简易装修场地（场地装修及设备以双方现场确认为准），医院确保中标方首次进场时的外围水路、电路、排污排水设施正常接入，中标方需按照投标响应投入足额资金进行全面装修及添加设备。中标方出资装修后的经营场所，消防安全、生产安全、食品安全等必须符合国家相关标准和要求，并通过验收，验收资料报医院备案，经营期满后无偿移交给医院。中标方出资建设符合国家标准的消防系统（含视频监控、烟感系统、喷淋系统、自动灭火系统等）并无缝接入医院控制系统，同时负责出资对所有系统的维护、维修及软硬件系统的升级。合同期满 15 日内，中标方应无条件将经营场所移交还		
--	--	--	--

	医院，不得向医院索要任何费用。 (2) 食堂经营服务企业在接收标的食堂时，应认真清点和检查医院所提供设备设施完好性，首次装修前，认为存在故障或隐患的，可以申请医院维修；未提出则视为所有交接设备设施完好无隐患无故障。食堂经营服务企业在经营管理期间，对医院提供的设备设施负有管理和维护的责任和义务，食堂经营范围的所有场地、设施、设备全部由中标方负责管理、维护、维修。合同终止时，必须保证食堂所有设备设施（含中标方出资及接收医院的全部场地、设施、设备）完整好用，并于合同终止日起 15 日内完好地移交给医院，否则医院有权从履约保证金中扣除相应维修费用，不足部分由中标方照价赔偿。 (3) 中标方每年至少安排全面检修（大型维修和大型设备、控界面另行约定）和清理工作。如未能尽到所经营食堂设备设施维护保养义务，医院有权安排第三方维修保养，所需费用由食堂经营服务企业支付。 (4) 食堂环境、设施设备、水路电路、管道燃气、消防设施、餐具消毒等如经医院或上级有关部门检查或抽查未达标的，罚款由中标方负责，与此有关的责任由中标方承担。中标方必须在整改要求规定的时间内投入费用改造至达标为止。 (5) 场地投入运营后，根据操作需要如须添置单价 5000 元（含）以上或批量 1 万元（含）以上设备的，须报甲方批准后由乙方自行购置。合同终止后，所有设备设施归属甲方所有。乙方在食堂基建和装修方面投入部分，产权归甲方所有，未经甲方批准严禁私自拆除。乙方欲对其投资的经营设备进行拆除、搬	
--	--	---

	迁前需报甲方审核，归属甲方的设施设备不允许拆除、搬迁，相关工作必须符合规程，不得破坏食堂建设；在规定的撤场期限截止前，乙方应 15 日内完成经甲方确认可运离的设备和剩余库存物资的运离工作。如逾期未运离，视为乙方同意甲方可自行处理，费用由乙方负责，乙方不得有异议 5. 食堂卫生环境管理要求 (1) 食堂应当保持室内外环境卫生、整洁、干净，门窗玻璃明亮、无油垢，通风采光良好，灯具、电风扇、电视机、空调等无灰尘及蜘蛛网，纱窗门帘完好，使用正常，无卫生死角。食堂应有完好的防治“四害”的设施，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫，保证食品的卫生安全。食堂经营服务企业应与具备餐厨废弃物回收资质的企业签订回收合同，建立现场餐厨垃圾处理台账及公示牌。食堂应在合理位置摆放脚踏式加盖垃圾桶，产生的所有垃圾入袋封口并及时清理，定期进行大扫除。 (2) 食堂的设施、设备布局、流程应当符合餐饮服务食品安全操作规范要求，有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品预售间及用餐场所。操作间、备餐间、售卖间应配有紫外线消毒灯，一天至少消毒二次；餐厅配备空气净化消毒机。 (3) 食堂经营服务企业应提供能保证与其承包经营食堂就餐人数相匹配的消毒设备和餐具。餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐饮具不得提供给消费者使用。餐饮具消毒严格按照“一洗、二刷、三冲、四消毒”的程序执行。 (4) 餐饮具使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱	
--	--	---

	柜），有明显的标记。消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用防止再次污染。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并在贮存柜上有明显的标记。 (5) 未经许可，不得在食堂内张贴任何广告、有偿告示，保持立柱、窗口、餐桌等干净整洁。 6、食堂食品安全管理要求 (1) 严禁采购加工有毒有害、腐败变质、霉变生虫、无检验合格证明、超过保质期以及无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。 (2) 食品及其原料分类进行加工，工具、容器等分开使用，有明显区分标志，加工过程无交叉污染现象，加工环境保持整洁。 (3) 设施设备定期清理保洁，餐具摆台后或顾客就餐时不得清扫地面。 (4) 不销售有感官形状异常或可疑变质的食品；销售直接入口食品时使用专用工具，销售人员佩戴手套。 (5) 公用餐具每餐消毒，消毒餐具符合国家卫生标准。 7、经营管理基本要求 (1) 乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规合法经营，诚信服务，提供安全、合格的食物。如违反相关法律法规，发生食品安全事故，则由其承担相应的经济责任与法律责任。此外，乙方在食堂营业前必须购买商业保险（公共场地责任险或食品安全责任险等），保险额度不低于 1000 万元人民币，主要为预防食物中毒和财产损失险等，为员工购买人身保险等法律法规要求购买的险种。	
--	--	---

	(2) 遵守国家法律法规及医院制定的有关规定，并且服从医院的统一管理；遵守国家的有关法律和医院的各项规章制度，全面负责经营区域范围的安全、保卫，包括员工人身安全、食品卫生安全、防盗、防火、用电、用气、消防安全，定期和不定期举办防火、防盗、用电、用气等方面的安全培训，包括消防演练，平日根据实际需要，适时组织相关人员进行培训。培训和演练产生的费用由经营方承担。如发生食品安全、火灾、失窃等事故，造成的一切损失由中标人负责，并接受医院处罚，直至追究相应刑事责任； (3) 在医院的监管下，满足医院基本需求的前提下，中标人自主经营，自负盈亏，自主负责运营中的一切费用，自行承担经营过程中的责任和经营风险；其社会活动中所产生的债权、债务均由经营方负责，医院不负任何责任。 (4) 必须取得合法经营手续，办理相关的证件和缴纳相关的费用；严格按照合法化、规范化、专业化和标准化进行经营管理，坚持微利经营；严格按照卫生、安全标准来进行运营管理； (5) 中标人方须自觉接受医院和上级食品药品监督管理局等相关单位日常检查和监督、管理，自觉接受医院相关职能部门对原料采购、生产加工流程、卫生消毒、饭菜质量、饭菜价格、饭菜品种、服务规范等全方位监督管理。如遇上级卫生防疫部门或食品执法部门检查不符合要求的，因经营方或其他原因造成的处罚由经营方自行承担全部责任并承担相应合同条款处罚。医院可根据经营方违反法规情况，给予警告、收取相应违约金或扣除履约保证金、停业整顿或终止合同等处理。		
--	--	--	--

	(6) 中标人在经营活动中，应及时结算业务单位货款，按时支付员工工资。由于经营方拖欠业务单位货款或员工工资导致相关投诉的，将影响医院对经营方的考核；对医院造成不良影响的，医院有权解除合同，并追究经营方的法律责任。合同期内若经营方存在拖欠货款或员工工资的情况的，医院有权直接从营业收入或履约保证金中提取支付给供应商或员工。 (7) 中标人自主负责运营人员的招募、管理、安全及费用支付，确保正常运营有足够人手。但必须将从业人员信息向医院报备，所招募的从业人员必须品行端正，遵守医院的相关规定，服从医院的相关管理，不得有损害医院利益和声誉的行为； (8) 中标人必须爱护医院提供的场地建筑和基础设施，负责其日常管理和维护（房屋建筑不动产归医院负责维修）。如有损坏或丢失，必须及时报告医院，并承担修复、赔偿责任或购置经医院认可的新设施。在经营期内中标人不得变更房产结构，不得变换基本设施，若因经营服务需要对经营场所进行装修改造，须书面报告征得医院同意后方可实施，并承担所有费用； (9) 必须严格遵守医院的作息时间和后勤规律，经营时间由医院根据作息制度确定，不可自行其事；节假日也要根据医院的安排来运营，未经医院同意不得随意停止运营或不正常运营； (10) 中标人须承担经营场所范围内的独立法律责任，严格按照国家的有关法规开展经营活动，遵守医院的相关管理规定，自觉接受医院的管理； (11) 中标人食堂从业人员必须办理健康证、培训证，持双证上岗，从业人员信息和健康证、培训证	
--	---	--

	复印件交医院备案，建立档案管理制度； (12) 中标人须积极配合、主动接受采购人当地市场监督管理部门、卫生计生部门、公安部门和医院的监督、指导和管理。不利用中标场所从事黄、赌、毒等违法活动； (13) 中标人须依照《食品安全法》等法律法规和医院有关规定，建立健全规范完备的财务制度、用工制度、工作规范、安全防范、卫生保障、物资采购、质量监督、价格管理和文明服务等制度，以及食物中毒、火灾等重大事故应急预案，并抓好落实； (14) 中标人应制订的相关卫生管理条款及服务承诺应在用餐场所公示，接受用餐者监督。并保证履行好招标文件的需求及在投标文件中作出的各项承诺； (15) 中标人要建立健全餐厅消防安全制度，定期组织员工培训，规范操作和使用设备，保证经营场所的消防设施完好，对设备设施进行定期维护保养，并做好厨房烟囱、排油烟管道的清洗工作，防止火灾事故发生； (16) 中标人采购、存贮、加工和销售食品应符合有关要求。采购食品原材料，要索票索证，并建立管理台帐；销售食品要符合卫生规范，明码标价，所售食品成品按规定留样； (17) 在经营期内保证基本食品供应和食品价格稳定，丰富花色品种，满足各层次就餐者的不同需求，努力提高就餐率。 (18) 保证加强食堂卫生、消防和安全管理规定，设立内部食品安全管理岗位，专设食品安全管理人员；制定食品安全责任制度、卫生管理制度和消防安		
--	---	--	--



	全管理制度等，确保无食物中毒、火灾、重大盗窃、重大人身安全责任事故发生。 (19) 保证加强餐厅资产的管理，做好餐厅设施、设备的维护、保养和维修，未经医院同意，不改变资产使用性质。 (20) 中标人应完成甲方安排的各种临时应急任务。如遇停水、电、气，中标人应利用旗下其他食堂力量做好应急膳食保障。 (21) 严格遵守食品加工制作规程，食品烧熟煮透，符合安全要求。在食品加工制作过程中确保不使用非食品原料加工食品，不超量使用添加剂，不使用过期变质和被污染的食品。 (22) 严把食品原料采购和进货验收关，建立食品进货查验记录制度，进货时查验供货方的许可证和相关证明文件并建立食品采购与进货验收台账，不采购和使用腐败变质、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品，严禁采购和使用国外境外及国内中高风险地区生产的冷链食品。 (23) 发生食物中毒或疑似食物中毒时，积极配合相关监督部门调查处理，主动做好善后工作，不迟报、瞒报。 8、用工管理要求 (1) 中标人自行招聘、管理员工，遵守国家相关法规进行用工管理；医院有权对用工情况进行监督检查。中标人所聘人员与医院无劳动人事关系。乙方在甲方食堂从事经营活动期间所雇佣员工的工资、社会养老保险、人身安全等福利待遇、一切纠纷、责任事故与医院无关，所产生的一切费用均由乙方独立处理及自行承担相应责任。	
--	--	---

	(2) 中标人所聘员工包括主要管理人员（项目经理），必须是达到法定工作年龄的守法公民，并持有合法有效的身份证，要证件齐全（居民身份证、健康证、食品安全知识培训合格证等），并报医院相关职能部门登记备案。经营方开业前需向医院报备派驻本项目的核心管理团队人员名单，该名单一年内不作变动，如因特殊情况变动提前 1 个月报医院并经医院同意后方可变动。 (3) 按照《劳动法》要求招聘员工、订立劳动合同并履行规定的义务。建立并执行员工健康管理制度和健康档案制度，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作，保证员工持证上岗。发现有妨碍食品安全病症的，立即调离工作岗位。配备专职食品安全管理员，并持有资格证书等相关证件。 (4) 严格遵守国家、自治区、桂林市和医院的有关用工法律法规，做好员工的教育管理工作，承担员工的工资、福利、社会保险等费用，并按照相关规定和要求，加强对员工进行思想和职业道德、法律知识、食品卫生知识、食品加工操作卫生要求以及食品污染、中毒、肠道传染病预防、传染病防控知识的教育和培训，要坚持“三服务，三育人”的后勤服务宗旨，爱岗敬业、乐于奉献，全心全意为广大师生员工提供优质高效的餐饮服务，确保食品安全卫生。 (5) 合同期内，中标人依法依规做好用工管理，并进行防疫、防火等各项安全教育，对所招聘人员进行家庭基本情况、心理疾病调查了解，如果发生工伤及其他事故，所有费用及责任由经营方独立承担。若中标人违法违规用工给医院造成损失的，由中标人负责赔偿相关损失。	
--	--	--

	(6) 乙方现场工作人员在工作期间必须统一着装, 注重个人形象、动作规范和文明服务, 保持良好文明形象, 必须注意个人卫生。 (7) 乙方加工食品的过程必须严格按照食品材料加工操作流程进行操作, 保证饭菜质量, 如发现饭菜不熟或有异物等, 乙方必须无条件退换。乙方的饮食卫生、伙食质量、价格、服务态度、安全等必须符合甲方标准, 并无条件接受上级领导、卫生执法部门和甲方的监督、检查和指导, 若因乙方提供不符合卫生要求的食品造成甲方员工食物中毒, 或因有关食品药品监督管理职能部门检查不符合饮食卫生要求而引发的安全事故和问题, 则乙方必须承担全部的法律和经济责任, 并赔偿甲方的经济损失, 终止本合同书的执行, 并没收其全部履约质量保证金。 9、监督管理 政府市场监督管理部门、医院、用餐人员、项目经营方形成多位一体的监督机制, 定期与不定期对项目食堂进行检查监督和综合评价。经营方必须严格执行各项管理规定, 并无条件接受上述各方监督, 若有任何违规行为发生, 医院有权将其行为公示, 同时经营方必须按照管理规定支付违约金或罚金, 从履约保证金中扣除。 (1) 运营期间甲方有权定期进行职工满意度调查及考核评价 (职工满意度测评每季度一次; 质量考评每月一次), 如果考核不合格 (满意度低于 70%), 给予三个月进行整改。整改后仍达不到甲方要求和标准的, 医院有权单方解除合同。具体考核办法见补充协议及管理细则。 (2) 合同期满后, 如甲乙双方无异议, 则续签		
--	---	--	--



	合同；如双方有意解约，则需至少提前 30 日通知对方。甲方可通过职工满意度调查等多种方式对食堂进行监督。对乙方各种违规和不良行为进行监督和处罚，有权根据职工满意度调查及考核评价，确定是否提前解除合同，合同期满，根据服务对象满意度测评和考核综合评价结果决定是否续签合同。 （3）乙方负责的现场装修及设备按照与甲方前期约定的要求和标准进行投入，为保障甲方现场服务质量及乙方服务的稳定性，在服务期内，乙方负责对设备进行功能保障性维护，确保设备设计功能均保持完好，相关费用均由乙方自行承担。 （4）如因甲方违约，无法继续履行合同，乙方在甲方场所投资的所有设备及装修归甲方所有。甲方有义务（按 8 年折旧）对乙方投资的设备及装修使用残值进行评估及补偿。 （5）乙方实行经济独立核算，自负盈亏。乙方在经营过程中产生的债务、安全事故、员工纠纷等问题与甲方无关。 （6）经营范围、时间： ①. 乙方提供之餐饮服务，包括：早餐、中餐、晚餐、手术餐、宵夜、点心、水吧、汉堡、各种特色餐饮及便利店等其他甲方所要求的服务。 ② 乙方有责任在承租期内保证甲方企业员工的正常餐饮服务。 ③. 乙方不得经营国家违禁食品。 ④. 自由餐、特色餐：实行一菜一价制，每份可食品种单独定价（包括菜品、面食、小炒、烧腊、饮品等）。 ⑤ 餐饮服务：包括员工餐、面点及其他甲方		
--	--	--	--

	所要求的餐饮服务。 ⑥. 清洁服务：经营场地，加工间的卫生，乙方保证良好通风，餐具洁净和消毒。 ⑦. 乙方按照甲方就餐要求的时间段（包含节假日）提供餐饮服务。 ⑧. 在遇到停水、停电以及台风、暴雨等紧急情况时，经与甲方协商同意的情况下，乙方应提供有限的餐饮服务；如必须停止服务时，应在得到甲方的认可后方可停止。有限的餐饮服务指：减少供应品种（最低可减少至平时数量的 50%）和缩短营业时间（与甲方协商确定）。 ⑨. 如因乙方供应的饭菜造成就餐员工集体食物中毒的，造成甲方严重损失或严重影响声誉的，甲方有权单方面解除合同，并由乙方承担一切相关责任。 ⑩. 乙方提供的饭菜品种多样化，可兑换的食材价格要不高于同期当地市场价格，需要食堂工作人员加工的，食堂可适当收取加工费。甲方有权对食堂的菜品价格进行监督。 ⑪. 乙方提供包房服务不含税金，如需开票税金另计。 （7）甲方管理监督职责： 引进经营的餐饮企业在甲方的指导和监管下负责食堂设备及用具的投入和餐饮经营，甲方有权对整个食堂运营过程进行指导和监管；甲方配备专人指导监督食堂经营管理工作，以保证经营方经营行为合法有效。 ①. 监督经营者的服务品种和价格。 ②. 检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为		
--	---	--	--



	予以处罚。 ③. 抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚。 ④. 管理智慧系统收费，向经营者结付通过智慧医院收费系统支付的餐费。 ⑤. 建立利益调控机制，保证医院和经营者的关系长期有效。 10、退出机制 (1) 因国家政策或医院的原因，经营方在合同期内退出的，医院委托第三方评估机构对经营方所投入的设备设施和装修资产进行评估（按照 8 年折旧），医院按评估价值补偿经营方，补偿最高不超过 800 万元，其所投入的所有资产（包括设备设施采购、装修等）归医院所有。 (2) 合同到期，医院与中标方自然终止双方合作（续约的除外），中标方应在合同期满后 15 日内按要求交接清楚并退出医院。 (3) 中标方在委托经营期间，因其自身原因，导致出现下列情况之一的，医院有权中止合同，全额扣除履约保证金，中标方赔偿医院一切直接经济损失，一切后果由中标方承担： ①. 中标方在经营期间，发生一般事故及以上的生产安全事故造成严重后果的； ②. 中标方在经营期间，发生一般及以上级别的食物安全事故造成严重后果的； ③. 中标方在经营期间发生因伙食质量、食品卫生、服务质量等问题而引起职工罢餐等群体事件或网络舆情，造成恶劣影响的； ④. 中标方发生弄虚作假、不按合同约定范围经		
--	--	---	--

	营，擅自将医院食堂经营场地进行整体或部分分隔对外出租、转让、分包、转包给第三方经营的，经甲方下发两次整改通知书后，中标方仍不改正的； ⑤. 中标方未按相关法律法规、标准以及与医院签订的相关合同文件中的约定，导致经营管理混乱的；或因劳动用工纠纷发生群体事件，造成恶劣影响的； ⑥. 中标方拒绝接受有关政府行政管理部门、行业组织、医院相关管理部门的管理、检查、监督等工作且情节严重、影响恶劣； ⑦. 中标方被食品安全监管部门或其他政府相关管理部门在日常监督检查中发现严重问题进行查处、受到处罚且限期整改不力； ⑧. 中标方未按照合同约定范围经营、违规采购、违规合作经营、擅自更换履约人等行为； ⑨. 中标方故意掺杂使假、采购、生产或销售无证、过期、有害(变质、有毒)食品、不合格肉类产品、死病畜禽产品，导致严重后果的； ⑩. 中标方因自身原因导致经营状况较差，不能正常经营或有效履约的； ⑪. 中标方因雇佣人员的违法违规行为给医院造成重大社会不良影响的；或因违反相关法律、法规，造成严重后果的； ⑫. 中标方在政府相关行政管理部门和医院的安全、卫生、服务等检查中存在严重问题； ⑬. 被卫生、防疫、市场监管等上级部门处罚的情形； ⑭. 发生消防安全责任事故，被上级部门处罚的情形	
--	--	--

	⑮. 医院组织的满意度测评中成绩较差，职工满意度测评每年四次，每季度一次，《桂林医学院附属医院职工食堂每月质量考核评价表》每月一次，确保职工满意度测评综合满意率$\geq 70\%$。第一次满意率低于 70%时，扣罚乙方人民币壹仟元整（¥1000.00 元）在当月营业额中扣除；累计两次满意率低于 70%时，扣罚乙方人民币贰仟元整（¥2000.00 元）在当月营业额中扣除；累计三次满意率低于 70%时，给予乙方三个月进行整改，整改后仍达不到甲方要求和标准的，甲方有权终止合同并按规定扣除乙方履约保证金。具体考核办法详见附件：《桂林医学院附属医院职工食堂满意度测评表》、《桂林医学院附属医院职工食堂每月质量考核评价表》。 11、人员最低要求 （一）拟投入本项目的主要管理人员（项目经理）应具备在机关事业单位、大中专院校、大型企业饮食行业经营管理经验，并熟悉饮食工作规律和特点。同时拟投入本项目至少 3 名持有《职业资格证书》的专职厨师（提供相关证书）。 （二）必须配备 1 名专职的食品安全管理人员，并提供其职业资格证、健康证、食品安全培训合格证等材料。 12、撤场管理 因各种原因造成协议终止，经营方应做好以下撤场工作。 （1）经营方在接到甲方撤场通知后 15 日内将项目经营场所打扫干净，撤出项目经营场所； （2）经营方剩余的库存原料物资，由经营方自行处理；		
--	--	--	--

	(3) 经营方应将甲方所提供的经营设备在良好、清洁和正常使用条件下交还甲方，如因经营方故意或重大过失导致损坏的，须按设备的采购价全额赔偿。如属于正常损坏或提前报废，须按折旧后余额进行赔偿； (4) 经营方在食堂基建和装修方面投入部分，产权归甲方所有，未经甲方批准严禁私自拆除。 (5) 在规定的撤场期限截止前，经营方应及时完成经甲方确认可运离的设备和剩余库存物资的运离工作。如逾期未运离，视为经营方同意甲方自行处理，费用由经营方负责，经营方不得有异议； 13、涉及项目的其他要求：本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。		
--	---	--	--

注：1. 所有价格均用人民币表示，单位为元，精确到小数点后两位数。

2. 若此表由多页构成的必须逐页加盖单位公章并由法定代表人或委托代理人签字。

3、各投标人必须就“项目采购需求”中所有内容作填写完整并进行唯一报价，否则，其投标文件无效。此表的总报价包含完成采购人需求及要求所有内容的全部价格。

4、报价低于投资基准额的，将导致投标无效。

投标人： 广西良堂餐饮管理有限公司

地址： 南宁市江南区五一中路旱塘岭2号广西理工职业技术学校风华食堂加边楼

邮编： 530000 电话： 15078868110 传真： 无

法定代表人或委托代理人： 刘建华

日期： 2023 年 8 月 28 日