**一、项目名称**

上海交通大学医学院附属新华医院奉贤院区食堂餐饮管理服务项目

**二、项目参数**

**（一）名称**

奉贤院区食堂餐饮管理服务

**（二）最高限价**

人民币1,164.80万元

**（三）资格条件**

（1）投标人须具有独立承担民事责任的能力；

（2）投标人须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）投标人须具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）投标人须有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）投标人参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）投标人在近三年内未被国家财政部指定的“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信名单；

（7）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同单位，不得参加同一包件的竞争或者未划分包件的同一采购项目的竞争；

（8）投标人须具有《食品经营许可证》；

（9）本项目不接受联合体投标。

（10）法律、行政法规规定的其他条件。

**（四）功能及技术参数**

**一、项目概况**

1、服务地点：新华医院奉贤院区

2、服务对象：预计工作人员1000余人，病人床位739张。

3、服务范围：全年 365 天提供餐饮服务，提供全院配送服务，提供科室预订多种规格套餐可选、下午茶点服务、手术室误餐配送、手术室等区域服务保障以及招标人指定的其他餐饮保障等服务（配合做好过渡期间的餐饮协调保障工作。）。

 4、供餐模式及基本需求：包括职工食堂和营养食堂，经营范围包含供应医院职工、以及住院病人每日膳食，每日供餐不得少于三餐。

**二、项目服务内容与管理要求**

**（一）职工食堂**

1.早餐 6:30-8:30，供应小菜及面食、粥类、糕点、豆浆、牛奶多种主食、点心等，品种不少于 15 种。

2.午餐 10:30-13:30，供应零点、面点、特色档口等。每餐大荤≥6种、小荤≥6种、蔬菜≥4种；零点应至少保证 16 个品种及以上的食品供应；荤素搭配，按季节及时调整供应计划，基本套餐提前一周提供菜单，小炒类每月菜单更新率不低于40%；就餐标准：零点按实际点餐付费；午餐应考虑分批次、分时段提供就餐者点选，满足误餐人员用餐需求。

3.晚餐 16:30-20:00，每餐大荤≥6种、小荤≥6种、蔬菜≥4种。供应品种满足就餐需求，套餐、面点等，按照实际点餐付费。手术室夜宵保证营养搭配，按时配送至手术室；其他夜宵点心根据职工需要后期评估推进。

4.半成品、卤菜、熟食、点心等供选择外带，为职工提供方便。熟食、卤菜、点心等要求现场新鲜加工制作，确保食品安全，从加工至销售不得超过 48 小时。

5.提供净菜、半成品菜售卖；

6.手术室配餐并送至手术室或手术室自助餐模式。

**（二）营养食堂**

1.营养治疗膳食专人专灶。能提供不同能量梯度的糖尿病、低脂、低盐、低蛋白、高蛋白、限铜、低嘌呤、少渣、少渣半流食、流食、清流食、匀浆等常规治疗膳食标准化套餐业务（具体参考上海市卫健委、临床营养质控中心等要求），每日普食套餐4种，其他每种治疗膳食套餐不低于2种，供患者选择，并且能提供上述治疗膳食套餐的食谱数据库和营养标签，其设计、制作符合营养治疗膳食应用原则和行标地标等标准要求；治疗膳食月平均就餐率应≥90%；有核对、尝膳、留样等记录；须第一时间处理患者对餐饮相关投诉事件，并作事件处理登记，包括原因、即时解决方案和后续相应措施等。

2.投标人提供智慧餐饮信息化管理平台，功能模块包括病人营养餐订餐送餐管理、采购管理、成本控制、生产安全管控、培训管理。营养餐系统能与医院HIS系统对接，提供HIS对接实际案例证明；有通过微信或其他在线下单和结算形式，按照病员饮食医嘱动态配制菜谱，提供营养分析菜单以及为特殊患者提供营养菜单，并能实现腕带扫码识别患者：须提供点餐系统介绍和系统实际操作界面截图；提供安全性能测试证明。

3.营养厨房部分设备和耗材需投标单位自行配备，包括但不局限于切配工具、粉碎机（流质，糊状饮食制作用）、封口机、洗刷工具、洗碗机、配置室消毒柜和留样冰箱、与餐车匹配的餐盘、一次性餐具等。

4.投标方接受临床营养科对其日常工作的监督，并每月总结反馈日常工作情况。投标方和临床营养科每月对营养厨房做环境、物品和人员采样，同时医院院感科进行不定期采样检查，如有问题，须及时查找原因并做改进。同时，为提高营养厨房对患者餐饮服务，投标方人员部分奖金由临床营养科根据督查情况进行发放。

5.未尽事宜按照最新上海市营养质控相关规定、国家相关法律法规进行。

**（三）其他服务**

1.特色增值服务

（1）节假日特供节气食品，除传统节日外须包含医师节、护士节、药师节、教师节等；

美食节试吃品鉴会；

节日点心 DIY；

提供净菜熟食售卖；

（5）文创产品以及相关活动等。

2.其他：科室订餐、会议就餐、公务接待用餐、学习班就餐、茶歇、圆桌餐等。

3.中标供应商应具备应对突发事件的能力，应急保障须在接到招标方要求后两小时内送达。

**三、人员配置**

1.★岗位核定：餐厅（厨房）需配备以下人员配置表中要求的岗位；根据医院的发展要求，人员岗位进行调整，按实结算。**（以承诺函为准）**

2.人员核定：投标人可根据人员配置表中的参考人数配备具体服务人员，人员配备力求合理、高效。

★3.人员资质：所有人员都应具有健康证，资质要求见人员配置表，均需提供相关有效证明文件。**（以承诺函为准）**

4.人员配置表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **部门** | **岗位** | **人数** |
| 管理层 | 项目经理 | 1 |
| 厨师长 | 1 |
| 员工餐厅 | 厨师 | 4 |
| 点心师 | 1 |
| 点心小工 | 2 |
| 切配 | 2 |
| 帮工 | 6 |
| 仓管兼核算 | 1 |
| 营养餐厅 | 营养厨师 | 4 |
| 切配 | 2 |
| 点心师 | 1 |
| 点心小工 | 1 |
| 帮工 | 4 |
| 仓管兼核算 | 1 |
| 　 | **小计** | **31** |

窗口服务人员年龄≤50岁，卫生保洁人员≤60岁。

**四、费用核算、餐饮定价**

食堂月管理运营费用由中标人垫付，每月10日为由院方统一根据实际运行报表及考核情况以食堂月服务费形式结算给中标人。

结账方式：每月10日为对账日，经双方确认无误后，由供应商开具正规的餐饮发票给予招标人，清算后医院财务科由银行转账供方。

1.职工食堂：

职工食堂月服务费=食堂月管理运营费用+食堂月销售营业额。食堂月管理运营费用包含：人力成本、管理费及税金等所有管理运营费，耗材费用（包含工具、消耗品及制服折旧等）、运营费用（油脂清掏、一次性用品）等均由投标人自行承担，不包含在投标报价中；食堂销售营业额按照食堂实际发生的刷卡金额计算，按月向医院申请餐饮销售额。投标人须提供食堂财务报表、菜品成本分析、原材料价格、进货单等招标人要求的相关材料。

餐饮定价：按照成本价定价，由招标人按照成本核算情况确定，菜品费用构成明细由投标人提供，经招标人确定后执行，运营过程中招标人有权对菜肴售价提出建议，投标人应及时采纳招标人建议，对价格进行调整。成本价定价项目针对就餐卡消费的所有品种。

2.营养食堂：

营养食堂月服务费=食堂月管理运营费用+食堂月销售营业额。食堂月管理运营费用包含：人力成本、管理费及税金等所有管理运营费，耗材费用（包含工具、消耗品及制服折旧等）、运营费用（油脂清掏、一次性用品）等均由投标人自行承担，不包含在投标报价中；食堂销售营业额按照食堂实际发生的刷卡金额计算，按月向医院申请餐饮销售额。投标人须提供食堂财务报表、菜品成本分析、原材料价格、进货单等招标人要求的相关材料。

餐饮定价：按照成本价定价，由招标人按照成本核算情况确定，菜品费用构成明细由投标人提供，经招标人确定后执行，运营过程中招标人有权对菜肴售价提出建议，投标人应及时采纳招标人建议，对价格进行调整。成本价定价项目针对就餐卡消费的所有品种。

**五、项目报价要求**

★1.本项目报价中应包含人力成本、管理费及税金等所有管理运营费。耗材费用（包含工具、消耗品及制服折旧等）、运营费用（油脂清掏、一次性用品）等均由投标人自行承担，不包含在投标报价中。

2.职工食堂为职工自选+特色菜品模式，菜品要丰富多样、搭配合理、营养健康，价格需在投标文件中体现，原则上投标文件所拟定的菜价将作为今后食堂售卖价（除增加新品及重新调价外需招标人审核）（早点品种≥10种，中餐和晚餐，每餐大荤≥6种、小荤≥6种、蔬菜≥4种），特色档口需定期更新花色品种，原则上两周不重复。（提供单价成本分析表）。

3.提供菜谱，并进行成本分析。

4.分项报价明细，按照工种报价。

**六、食材采购要求**

**（一）农副产品价格要求**

1、所有配送蔬菜、肉类、禽蛋类、冷冻类、水产类、豆制品类的价格应参考上海市发展和改革委员会公布的价格，具体标准：（1）上海市主副食品品种价格信息表目录内的产品：采购价以上海市发展和改革委员会https://fgw.sh.gov.cn/fgw jgjgdt/index.html 每周三公布的“上海市主副食品品种价格信息表”中所有监测点的平均价为基数，（2）上海市主副食品品种价格信息表目录外的产品：由招标人和投标人组建询价小组，在农贸市场进行询价，经招标人、投标人双方确定后作为基准价。部分副食品需经加工后配送到现场或免费提供现场加工服务。

2、所有配送蔬菜、肉类、禽蛋类、冷冻类、水产类、豆制品类等的价格，每周定价一次，每一品种报价明确价格范围，价格应参考上海市发展和改革委员会公布的价格，具体标准：（1）上海市主副食品品种价格信息表目录内的产品：采购价以上海市发展和改革委员会https://fgw.sh.gov.cn/fgw jgjgdt/index.html 每周三公布的“上海市主副食品品种价格信息表”中所有监测点的平均价为基数，（2）上海市主副食品品种价格信息表目录外的产品：由招标人和投标人组建询价小组，在农贸市场进行询价，经招标人、投标人双方确定后作为基准价。每周五下午2点前，由供应商提供完整报价单，报价单内容包括：品名、规格、单位、单价、产地或者品牌（主要针对肉类、豆制品类、冻品类、粮油类、干货类、调味品类、奶制品与饮料类等），双方以书面形式确定下一周（包括周六与周日）的价格，以双方确认的价格作为结算依据。经双方确认的价格，在该配送周期内不受市场因素做浮动。

3、粮油、南北货调味品类的价格按麦德龙或同类大型超市的同类促销价格为参照，每半年定价一次。每半年双方以书面形式确定下一周期商品的价格，以双方确认的价格作为结算依据。经双方确认的价格，在该配送周期内不受市场因素做浮动。

4、如遇特殊情况造成部分品种价格波动明显的，供应商需与采购人提前沟通，说明情况，经双方友好协商后做相应调整。

5、服务期限内，营养厨房保留因疾病治疗所需的特殊食物自行采购的需求，如低蛋白米面、低蛋白饼干、玉米淀粉、低GI面包饼干、低GI孕妇奶粉、特殊调味品如元贞糖等，届时医院将提前一个月书面通知服务方。

**（二）下订单订货**

1、采购人每天下午1：00前向供应商下达第二天的订单，采购人以书面、传真或电话等方式直接通知供应商，订单包括：品名、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人及加工要求等具体内容。

2、双方可根据蔬菜季节性特点、天气、市场价格情况等协商调整订单的品种和数量。供应商必须能保证提供丰富的品种供采购人选择，有义务向采购人推荐质量优性价比高的品种供采购人参考。

3、根据传统节日或营养室原料需求，提前做好原材料品种与数量的配备。

**（三）配送要求**

1、供应商配送时间必须及时，配送方提供《送货清单》一式三份，双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2、所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

3、供应商送货人员根据现场验收人员要求负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到平板推车上，根据采购人营养室人员指引拉到指定地点，进入库房的食材必须按照先进先出的原则调整堆垛。

4、因采购人临时急需或数量、品种短缺时，供应商根据医院安排，工作日每天上午应有人驻守并按需及时补货，送货时间不得延误。若有违反，所造成的一切经济损失均有供应商承担。应急响应的到场时间应不超过30分钟。

5、生鲜类副食品全程冷链配送，高温季节食材采用有效的保温保湿箱等保鲜设备。

6、具有突发食品安全事件、极端天气等各类应急事件处置能力，确保落实配送服务。

7、所有食材安全性可追溯。

**（四）仓库管理：**

投标人必须建立仓库台帐以备核查，仓库台帐应有收/发/存数量明细、验收记 录、品名/规格/等级/计量单位/单价明细，并应做到货票(详单)同行，采购合同、 质量保证书、采购单据、入库验收单据、发票齐全。

**七、补充要求：**

**（一）其他要求：**

为确保投标方有提供大型企事业单位供餐服务的能力，有应对各类突发事件的保障能力，：

1.医院作为人口密集的公共区域，投标人在突发情况下必须具备足够的处置能力，在方案中，投标人必须出具详尽的应急处置的预案及相关制度，其中必须包括： 停水、停气、停电、食堂火灾、食品中毒以及重大工伤事故等事件的处置流程。各现场员工应充分了解应急处置流程，以确保医院的供餐正常。

2.投标人将通过医院审核确认后的食堂各项应急处置预案及流程张贴在醒目的工作区域，建立定期对现场操作人员的考核制度。

3.人员管理要求：投标人须配置具有丰富餐饮管理经验及较强综合素质的现场管理人员，现场管理人员必须带领现场团队遵守履行合同中各项条款，严格落实各项管理制度，赏罚分明，与医院监管部门及后勤部门保持及时的沟通与配合。若现场满意度持续三个月未达标或项目服务达不到招标人要求，医院有权提出更换现场管理人员，中标人必须在 3 周内响应医院要求更换现场管理人员；若依旧不能达到招标人要求的，招标人有权终止本项目的服务协议。中标人必须参照医院提供的现场管理人员信息表，提供现场管理人员（厨师长及项目经理均属现场管理人员）的基本信息并附相应资质证明。

4.科技创新能力：具备能够搭建智慧食堂的能力，包括AI智能结算消费、手机电子会员系统、自助点餐取餐功能等，减少医护排队等待时间，方便取餐。

**（二）运营管理要求**

1.卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病、各类保险等费用均由投标人自理，因投标人的管理不善造成用餐人员食物中毒，由投标人负全部责任。

2.做好医院职工食堂人员过渡。

3.投标人派出的项目经理，须向招标人提供书面介绍材料，材料中应包含基本情况及招标人需要的其他材料。

4.食堂管理餐饮服务应符合国家有关食品卫生许可的特殊要求，所有服务人员

5.应持证上岗，办理相关健康年检等费用由投标人承担；着装整洁、统一、常洗常换， 制服、劳动防护用品等与餐饮服务相关的物品费用由投标人承担。

6.餐厅服务人员数量符合招标人要求，如有特殊要求需要增减人员岗位配置， 由中标人及招标人按需确定（人员增减必须由招标人餐饮部和后勤部门核定）。

7.投标人以本项目配备的餐饮服务总负责人须承担过类似规模的餐饮服务的同类职位。特殊岗位的工作人员应具备相应的上岗证书。相关服务人员均需持健康证书，餐饮服务单位有检查该岗位人员健康状况的管理措施，餐饮服务单位要按照上海市政府相关规定合法用工、足额缴金。并将本项详细资料编入投标文件中。（上述要求均需提供相应的证明文件）

8.投标人负责其招聘员工的一切跟人员相关的所有费用；如发生工伤、疾病乃至死亡的一切责任及费用由投标人全部负责；投标人应严格遵守国家有关的法律、法规及行业标准。投标方制定相应的交接过渡和接收方案，确保人员平稳过渡。人员过渡产生的相关费用均由投标人承担。

9.投标人的人员准入必须经招标人餐饮部审核批准，人员流动率不得高于10%每月。管理人员的调动需提前一个月告知招标人。投标人更换项目经理或厨师长，须征得招标人同意。

**（三）场地设备要求：**

1.招标人提供经营场地、水电气、设施设备及中标人办公场所。在经营过程中需要添加的设备设施（不含低值耗品），由投标人向招标人提出书面申请，经招标人审核批准后，由招标人采购；大型设备更新需要提前做预算计划上报。低值耗品由投标人提供。当新添置设备后应及时更新设备台账。

2.食堂的基础设备设施由招标人提供，**中标方负责日常的维护保养，质保期内的维修由设备公司承担，超出维保年限的维修由中标方承担（如因设备本身的质量问题所产生的维修及更换设备的由招标人承担相关费用）。**

3.按使用规范操作设备，禁止任何违章用电、用水的行为，妥善保管消防器材， 投标人定期清洗灶台、油烟机罩（每周至少一次）。。协助并配合招标人定期完成脱排油烟机、油烟管道清洗，清洗过程按照招标人要求落实现场跟踪验收和事后评价。

4.在负责食堂工作期间，爱护好食堂内的各种设备和设施，做好节能降耗，协助院方做好治安、环保、绿化等工作，定期对食堂环境卫生进行清洁、扫清、灭四害；定期组织开展各类应急事件演练。若在负责管理期间因管理不善引起的安全、治安、卫生、消防等方面的事故造成的处罚均由中标人负责，并赔偿招标人的经济损失。

**（四）采购管理要求**

投标人应向合法、有良好经营资质和声誉的供应商采购，投标人应负责对供应商的合法性、良好声誉、质优价惠等方面的审核。医院专职管理员按比例抽查其合法性，包括审核其营业执照、质量保证书、采购合同等。

**（五）仓库管理要求**

投标人必须建立仓库台帐以备核查，仓库台帐应有收/发/存数量明细、验收记录、品名/规格/等级/计量单位/单价明细，并应做到货票（详单） 同行，采购合同、质量保证书、采购单据、入库验收单据、发票齐全。

**（六）管理考核要求：**

1.投标人需按月度进行满意度调查，涵盖服务质量、供餐质量等多种维度的调查，调查结果纳入月度考核。

（1）职工餐、病员餐的满意度测算方式由医院和中标人在合同签订前共同确认并在合同中明确标注，每月进行公开测评，满意度问卷测评量不低于 100 份/月。每月职工和住院患者满意度不得低于 85%，如低于 85%，约谈中标人项目经理。针对职工在满意度测评中提出的需求和意见，中标人必须有改进措施，并有效落实。

（2） 若月考核分数低于85分，约谈中标人项目经理，并扣除月营业额的5%；月考核分数低于60分，终止合同。

**附：顾客满意度调查表**

**顾客满意度调查表**

您好！您的满意，我们的追求！为使我们所提供的膳食和服务能更好地满足您和其他顾客的需求，谢谢您能配合我们进行此次顾客满意度调查！请将您的意见填写在意见栏中（打上勾号）。

 身份： 医院职工 其它：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  意见栏调查项目 | 非常满意 | 比较满意 | 尚满意 | 不满意 | 很不满意 | 意见和建议 |
| 1.餐厅菜肴的品种 |  |  |  |  |  |  |
| 2.餐厅菜肴的搭配 |  |  |  |  |  |  |
| 3.餐厅菜肴的口味 |  |  |  |  |  |  |
| 4.餐厅的配汤 |  |  |  |  |  |  |
| 5.餐厅提供的饮品 |  |  |  |  |  |  |
| 6.餐厅工作人员的服务态度 |  |  |  |  |  |  |
| 7.餐厅工作人员的仪容仪表 |  |  |  |  |  |  |
| 8.餐厅的就餐环境 |  |  |  |  |  |  |
| 9.餐厅餐桌、椅的布置 |  |  |  |  |  |  |
| 10.您对餐厅的总体满意度 |  |  |  |  |  |  |

姓名： 联系电话：

2.投标人必须严格遵守《食品卫生法》等相关的食品卫生法律法规，确保食品质量。

3.投标人必须无条件接受市、区卫生防疫部门及有关职能部门等对食品卫生、经营范围、销售价格、服务态度等方面的检查、监督、管理、考核。

4.投标人应遵守有关的中国法律、法规和规章条例，遵守招标人及其主管单位的有关管理制度，经营期间接受招标人及其授权管理公司的日常管理和监督。

5.投标人职责涵盖场所的安全生产、餐厅保洁及消毒卫生清洁、依法合规、食堂安全保卫等工作由承包单位遵循相应法律法规及部门规章操作，并对违法违规行为产生的不良后果承担全部责任。并对管理区域、操作区域、相邻区域内所发生的所有不良后果（包括但不限于投毒、跌倒、摔倒、自杀等）承担全部责任。投标人应根据场地和经营的实际情况购买相应的商业保险并将保险单复印向招标人报备。

6.中标人全面负责食堂的保洁消毒工作，保证餐厅就餐环境的卫生工作，建立全面的食堂卫生管理条例，制定相应的制度职责，定期对厨房及餐厅灯进行卫生大扫除，并接受院方的监督检查。同时制定一套食品卫生安全管理制度和安全保卫工作的制度，落实责任人，发生安全事故全部由中标人负责。

7.用餐结束后需对餐具、餐桌、餐台等进行消毒，确保就餐环境；接受相关部门的卫生抽查，抽检不合格接受相应处罚，直至取消餐饮管理服务承包商资格；因午餐就餐人数较为集中，需考虑就餐过程中对餐厅、餐桌等部位及时进行清洁工作。

8.中标人应每天提供原材料进货清单，每月公布成本核算，公布食堂运营明细账，定期提交主管部门审核，并随时接受招标人的监督和抽查；招标人随时可对食堂成本核算、运营明细账、进行抽查。

9.严格执行食品卫生法的要求和国家规定的有关法律法规，做好食堂各类菜肴的留样工作，保证食品进货渠道的安全可靠，做好相应的食品货源登记工作和供应方的食品卫生许可证的索取工作，严防食物中毒的发生。一旦发生食物中毒事件所有责任由中标人承担。

10.中标人在餐饮服务过程中要主动配合接受招标人的监督，对招标人提出的建议或意见，及时采纳并制定具体整改措施。

11.食堂运营管理过程中每出现如下情况一次，应落实考核或处罚；

A、因经营管理不善造成重大投诉或发生食物中毒事件的取消其中标人资格；

B、院方抽验卫生不合格或不达标；

C、未按时进行食堂卫生大扫除或扫除不到位，造成就餐者投诉；

D、因食品中出现异物造成就餐者投诉；

E、未及时更新菜肴供应计划；

F、餐具、器皿消毒、清洗不及时造成投诉；

G、不接受院方意见进行整改（卫生状况、菜肴出售价格、菜肴质量等）；

H、未采取有效措施做好节能管理工作。

12.招标人可以组织后勤部门、临床营养科、精神文明办、工会、院感等相关部门人员组成餐饮监督考核小组，对中标人服务进行考核。

13.中标人应根据实际情况，提交给招标人月度、季度、年度工作计划书，统计核算餐饮服务预算计划和实际费用发生的异同，并提交招标人相关数据表。

14.中标人在收到中标通知后 30 个工作日内与业主签订服务合同，不得转包、分包管理。投标人的投标总价及单价均应包含国家法律法规规定的税费。

15.投标人经营所发生的所有纠纷及债权、债务均与招标人无关，招标人不承担任何责任；若因此给招标人或其他人带来损害或损失的，投标人应承担违约责任并赔偿损失。

16.投标人应认真踏勘现场，熟悉医院现场及周围地形，交通道路等情况。以获得一切可能影响报价的直接资料。投标人一律视为已确认现场条件和预计到了可能发生的异常情况。中标人不得以不了解或不完全了解现场为理由而提出额外费用，对有关这一类的要求，招标人不予考虑。

17.招标人不接受投标人任何因遗漏报价而发生的费用追加，因投标人违反《劳动法》等法律法规而造成院方的连带责任和损失全部由投标人承担。

18.所有食堂服务运转经费中标后不得增加。

**八、双方义务**

（一）招标人义务

1.医院负责提供水、电 、气的正常供应。

2.设施设备提供：医院提供现有的厨房设施、设备 、就餐区家具 、空调电器 、磁卡设施等。经双方验收后投标人签收。

3.合同签订之前，医院应当制作一式两份设备、设施盘存清单(易耗品除外)，然后由双方当场清点、核对，共同签字确认后进行现场交接，再各执一份清单留存。

4.医院提供必备的更衣场所及库房。

5.医院有权对投标人行使在食品卫生管理方面的检查 、监督 、指导 、责令整改和对违反食品卫生规定进行处罚以及对严重违约罚没履约保证金的权利。

（二）中标人义务

1.人员配备：

A.投标人应根据投标方案和合同要求的岗位配置要求，自行负责招聘职工、解决食宿及办理聘用相关手续，在符合《中华人民共和国劳动合同法》等政策法规的前提下，与从业人员签订劳动用工合同，规范用工。所聘用员工需相对稳定，持有上海市食品卫生监督机构发放的有效健康证 (无证不予上岗)，定期进行相关体检，确保从业人员身体健康。在经营过程中如发生劳务纠纷，由投标人解决并承担相应的经济和法律责任与医院无关。投标人必须加强食堂员工的管理，在经营过程中员工出现的一切问题(如员工的安全、纠纷等)由投标人负责解决并承担法律后果，医院概不负任何法律责任。投标人应提供所有合同内员工个人资料，包括但不仅限于： 员工登记表、身份证复印件、学历证复印件、上岗证等。

B.投标人员工变更应提前书面通知医院，员工个人资料、岗前培训证明应在新员工上岗前交付医院。

C.经理、厨师长更换应提前书面征询医院意见，新聘经理、厨师长应提交个人简历并经医院面试同意后方可实施。

D.不能用加班来弥补岗位员工的不足，因特殊原因应向院方事前书面说明，并经院方同意，(但最长加班顶岗时间不得超过 7 天)，否则作缺岗处理。

E.所有岗位员工都必须进行岗前培训，提供岗前培训合格证明，列明培训内容，投标人必须按国家相关的政策法规，为员工缴纳各种必须的社保、医保、工伤保险等费用。

F.岗位员工的一切工资、福利、社会保险、节假日、公休等费用，投标人不得拖欠员工；任何发生工伤、疾病乃至死亡等一切责任及费用均由投标人承担； 严格遵守国家有关的法律、法规及行业标准；严格按《劳动法》及国家、上海市的相关规范要求执行，须为所有员工缴纳各种社会保险。

（三）安全、卫生要求：

A.投标人所制作的食品应符合卫生部门的要求，并对每天提供的所有食品留样 48 小时。如在食堂经营的过程中出现食品安全、卫生等重大问题的，经过当地卫生防疫机构确定属于投标人责任的，由投标人支付相关费用。

B.投标人必须做好环境卫生工作，严防食物中毒。每日三扫、三搌、二拖洗，并随时清理工作场地。保持工作场地的整齐、整洁。每月大扫除一次，定点做好自己包干地区的卫生。如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，投标人承担引起的一切经济和法律责任。食堂卫生及食堂周围包干区由投标人负责打扫，保证操作间、售饭间、配(洗)菜间、用餐地点以及卫生包干区等地方每次餐后清扫干净，保证地 面清洁，确保食堂(墙壁、门窗、洗碗池、餐桌椅 、案板用具等)无油污、无废纸果壳、无灰尘、无卫生死角。

C.投标人购置食堂工作人员的工作服、帽、围裙、手套等，须符合国家相应标准，费用由投标人自行承担。上班时间，食堂工作人员必须穿工作服、戴工作帽、发餐时戴口罩、手套、围裙，严禁食堂工作人员在医院内吸烟、穿拖鞋等不文明举止。

D.投标人必须对员工加强防火、 防盗和劳动防护安全教育,落实安全防范措施， 如因投标人原因发生火灾、工伤等事故,应由投标人全部负责，如造成财产及人员伤亡的, 投标人应负责赔偿责任。

E.投标人对管辖区域内的厨房设施设备必须保持清洁卫生，按院方监管部门的要 求定期清洁，并接受监管部门的不定期检查，对监管部门开具的整改单据，必须在规定时间内按要求完成整改。

（四）食堂医院卫生与食品安全管理要求：

A.原料“三不”制度：采购员不买腐败变质的原料，库管员不收腐败变质的原料， 炊事员不用腐败变质的原料加工成食品。

B.成品(食物) 有效实行“四隔离”：生与熟食隔离，成品与半成品隔离，食物与杂物、药物隔离，储存的粮食、物品与墙壁隔离。

C.严格执行“食品留样制度”

D.上班时工作衣 、帽、裤整洁，口罩不露鼻。个人卫生“四勤”：勤洗手剪指甲， 勤洗澡理发，勤洗衣服、勤换工作服(每周至少换两次工作服)。工作人员每天进行日常健康检查并记录.上班不得佩戴戒指、手链。

E.食堂卫生“四固定”：定人、定物、定时间、定质量划片包干负责，，做到消灭苍蝇、老鼠、蟑螂和其他害虫及滋生条件。

F.重点单元严格消毒隔离制度，二次更衣，定时紫外线消毒。按规定对操作区、用具、餐具，手部清洁消毒，每月进行微生物监测，不得检出致病菌。接受院感控办督查。熟食用具一律煮沸或蒸汽消毒 30 分钟，所有餐具必须经过消毒后方能使用。

G.废弃物的存放场所设置区域合理，并及时清理，无腐烂变质。

H.投标人必须配合医院院内感染管理部门定期对餐具、餐台、工作人员手部等进行病原学检测，当检测结果为阳性时，医院有权对投标人罚款人民币 500元/次。如连续 3 次发生大肠肝菌检测阳性或多人食物中毒，并由当地卫生防疫官方机构检验核实，确认是投标人因本身操作原因所导致的，医院有权利单方面终止合同并要求投标人赔偿由此造成的一切损失。

**（五）商务要求**

1、项目地点：上海交通大学医学院附属新华医院奉贤院区

2、服务期限：自合同签订正式运行之日起至2027年12月31日止。

3、付款方法： 每月10日为对账日，经双方确认无误后，由供应商开具正规的餐饮发票给予招标人，清算后医院财务科由银行转账供方。