

宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目

公开比选文件

项目编号：GZZBC2604

比选人：宁波市中西医结合医院

采购代理机构：宁波高专建设监理有限公司

日期：2026 年 1 月

目 录

第一章	公开比选公告	1
第二章	比选须知	4
第三章	评审办法	8
第四章	比选需求	11
第五章	拟签订的合同文本	28
第六章	比选响应文件的有关格式	41
第七章	申请人报名附件	53

第一章 公开比选公告

一、项目基本情况

项目编号：GZZBC2604

项目名称：宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目

项目性质：政府投资项目

项目实施地点：鄞州区

预算金额/最高限价：/

合同履行期限：服务期限三年，合同一年一签，下一年度合同比选人根据中选人在上一年度合同履约、考核等情况决定是否续签。

交易方式：公开比选

比选范围：宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务，具体详见公开比选文件第四章“比选需求”。

本项目不接受联合体投标。

二、申请人的资格要求

1.具有独立承担民事责任的能力；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5.参加本项目比选前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6.未被“信用中国”（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行为记录名单。

7.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加本项目比选活动。

三、申请人报名时间及地点、报名条件：

1.报名时间：**2026年1月27日至2026年1月30日9:00—17:00（北京时间）。**

2.报名地点：**宁波高专建设监理有限公司（宁波市鄞州区前河南路88号新洲银**

座 1501-6)。

3.报名条件：申请人持《申请人声明函》（格式详见比选文件）于上述报名截止时间前提交至上述报名地点或是将盖章后扫描件发至采购代理机构联系人邮箱：**453269106@qq.com**。符合报名条件的申请人在比选文件购买截止时间（即 **2026 年 1 月 30 日 18: 00**）前自行在宁波高专建设监理有限公司的单位网站本项目公告下方获取比选文件【比选文件售价：500 元人民币，售后不退，该费用须在比选文件购买截止时间前现金缴纳或汇入如下账户（北京时间，以资金到账时间为准），否则采购代理机构将拒绝其参加比选竞争】。

开户银行：宁波银行西门支行

帐 号：22010122000119736

名 称：宁波高专建设监理有限公司

注：汇款时备注项目编号

四、比选邀请数量

符合报名条件且已按规定获取比选文件的申请人全部作为比选被邀请人参加比选竞争。比选被邀请人提交的比选响应文件《投标报价一览表》中的报价即为其最终报价。

五、比选计划

1.比选报名时间详见比选公告，3 个工作日。

2.比选开始时间（比选响应文件提交截止时间）：**2026 年 2 月 2 日 14:00（北京时间）**。

3.比选响应文件提交地址：**宁波市鄞州区卫生健康局(宁波市鄞州区学士路 1221 号) 1 号楼 2 楼 201 会议室。**

4.比选结果公示时间：比选结束后立即进行比选结果公示，公示时间为 1 个工作日。

六、中选方式

综合比选法。

七、重新组织比选情形

1.所有比选申请人不符合比选公告规定的条件的；

2.所有比选申请人的报价高于预算金额（最高限价）的；

3.合格的被邀请人不足 3 家。

八、公开比选公告、中选结果发布网址

鄞州区人民政府卫生健康局、宁波高专建设监理有限公司的单位网址。

九、联系方式

比选人：宁波市中西医结合医院

联系人：李老师

联系电话：0574-55662943

采购代理机构：宁波高专建设监理有限公司

地址：宁波市鄞州区前河南路 88 号新洲银座 1501-6 室

联系人：王芸、许钗英、陈晓露、沈滋炜

联系电话：0574-87298497

第二章 比选须知

一、适用范围

本公开比选文件仅适用于本项目。

二、比选有效期

▲ 比选有效期为 60 个日历天。比选有效期从比选响应文件提交截止之日起算。

三、比选响应文件的组成

1.比选响应函；

2.法定代表人身份证明；

3.法定代表人授权书（比选响应文件由授权代表签字的须提供）；

4.营业执照或法人组织机构代码证的复印件；

5.技术资信自评表；

6.比选技术商务响应（偏离）表；

7.技术资信评分标准要求的技术资信证明资料及方案；

8.投标报价一览表；

9.投标人认为需要提供的其他资料（如有）。

四、比选响应文件的编制、密封和标记

1.比选响应文件应按本章第三条规定的内容和第五章规定的格式进行编写，如有必要，可以增加附页，作为比选响应文件的组成部分，“附件”中没有规定的格式可自行编制。

▲2.比选响应文件需打印或用不褪色的墨水填写，公开比选文件中标明加盖公章或签字的，须加盖投标人公章或其法定代表人或授权代表签字。授权代表签字的，比选响应文件应附法定代表人签署的法定代表人授权书。比选响应文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖投标人公章或由其法定代表人或授权代表签字。

3.比选响应文件填写字迹必须清楚、工整，对不同文字文本比选响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

4.比选响应文件正本 1 份，副本不少于 2 份；另提供 U 盘一份【含 EXCEL 版

本的《投标报价一览表》】，放入比选响应文件中。正本和副本的封面上应清楚地标记“正本”或“副本”的字样。当副本和正本不一致时，以正本为准。确定成交后，成交投标人根据比选人要求的时间和份数提供与比选响应文件正本内容完全一致的比选响应文件副本。

5.比选响应文件应装订并密封（比选响应文件可以用一个或多个封袋密封），并在封套的封口处加盖投标人公章，封套上注明：

- （1）标记： “比选响应文件” 的字样；
- （2）项目编号： GZZBC2604 ；
- （3）项目名称： 宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目；
- （4）在（规定的比选日期和时间）前不准启封；
- （5）投标人的名称。

投标人未按上述要求密封的比选响应文件，比选人有权不予受理。

六、比选响应文件的递交

投标人应在比选截止时间前将比选响应文件递交至指定地点，逾期送达的或者未送达指定地点的比选响应文件，比选人不予受理。

五、比选程序

1.比选人在公开比选文件约定的比选时间和比选地点进行比选，邀请投标人的法定代表人或授权代表准时参加，投标人的法定代表人或授权代表不参加或迟到参加比选的，视同该投标人默认比选记录，不得事后对比选记录提出任何异议。

2.比选程序

- （1）宣布比选纪律；
- （2）公布在截止时间前递交比选响应文件的投标人名称；
- （3）比选响应文件的密封情况；
- （4）按照投标人递交比选响应文件的顺序依次开启比选响应文件，并做比选记录；
- （5）评审委员会对比选响应文件进行评审；
- （6）公布比选综合得分及中选候选人名单；
- （7）比选结束。

3.评审委员会的组成

评审委员会由比选人（或其委托的具体实施机构）有关技术、经济、招采等方面的人员组成，成员人数为 3 人或 3 人以上单数。

六、评审

详见公开比选文件第三章评审办法。

七、询问、质疑

1.供应商询问

供应商对采购活动事项有疑问的，可以提出询问，比选人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。供应商提出的询问超出比选人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向比选人提出。

2.供应商质疑

（1）提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商已依法获取其可质疑的比选文件的，可以对该文件提出质疑。

（2）供应商认为比选文件、采购过程和中选结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 3 个工作日内，以书面形式向比选人或者采购代理机构提出质疑，否则，比选人或者采购代理机构不予受理：

1）对比选文件提出质疑的，质疑期限为供应商获得比选文件之日或者比选文件公告期限届满之日起计算。

2）对采购过程提出质疑的，质疑期限为各采购程序环节结束之日起计算。

3）对采购结果提出质疑的，质疑期限自中选结果公示期限届满之日起计算。

4）供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

①供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

②质疑项目的名称、编号；

③具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

④事实依据；

⑤必要的法律依据；

⑥提出质疑的日期。

供应商提交的质疑函需一式三份。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

(3) 对同一采购程序环节的质疑，供应商须在相应质疑期内一次性提出。

(4) 比选人或者采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后 3 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他与质疑处理结果有利害关系的比选当事人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

(5) 询问或者质疑事项可能影响比选结果的，比选人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

八、其他

1.“比选人”系指采购人，即“宁波市中西医结合医院”。“采购代理机构”系指采购代理人，即“宁波高专建设监理有限公司”

2.“投标人”系指响应比选、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人，即“供应商”。

3.“负责人”系指法人企业的法定负责人，或其他组织为法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人，或投标自然人本人。

4.“产品”系指系指供应商向比选人提供的本项目要求的设备、软件、保险、税金、质保期内备品备件、工具、手册及其它有关技术资料。

5.“服务”系指本项目规定的供应商须承担的技术服务、校准、验收、培训、质保期内维保以及其他服务。

6.“项目”系指供应商按比选文件规定向比选人提供的产品或服务。

7.“招标”系指比选；“投标”系指比选响应。

8.“★”系指实质性要求条款，供应商的投标对任何带“★”号的重要商务和技术条款的偏离和未作实质性响应都将直接导致废标。

第三章 评审办法

一、比选细则

本项目评标办法为综合比选法，具体评标内容及评分标准详见下表：

评审项目		分值	评分内容及标准	备注
商务 技术 分 (85 分)	技术条款 响应情况	8	全部满足招标文件技术条款要求的得 8 分；每负偏离一项扣 1 分， 当有投标人此项分值扣减至 0 分时，该投标人投标将被拒绝，其投标文件作无效标处理，不再进行评审。	客观分
	项目了解 与分析	5	根据投标人针对本项目熟悉情况、目前食堂的现状了解、存在问题分析、服务重点和难点分析是否全面到位情况进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣 1 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 5 分。	主观分
	菜谱搭配	5	根据投标人提供的经营花色品种及营养配比情况是否符合医院及招标文件规定，高、中、低档搭配是否合理，菜谱的荤素搭配、营养均衡是否合理、菜色种类是否齐全进行评议：内容欠佳的每项扣1分，内容较差的每项扣2分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得5分。 注：投标文件中提供一个半月内的菜谱，须图文结合，未按要求提供的酌情扣分。	主观分
	环境提升 方案	4	根据投标人针对本项目制定的食堂环境提升方案是否全面、是否合理、是否可行、是否符合规范进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣 1 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 4 分。	主观分
	信息化服 务 方案	4	根据投标人针对本项目制定的信息化服务方案（包括与原职工刷卡系统的对接、交接，新系统的应用方案等）是否全面、是否合理、是否可行、是否符合要求进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣 1 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 4 分。	主观分
	食品卫生 安全管理	4	根据投标人针对本项目制定的食品卫生安全管理制度是否全面、是否合理、是否可行、是否符合规范进行评议：内容欠佳的每项扣0.5分，内容较差的每项扣1分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得4分。	主观分
	食材采购 及 配送方案	4	根据投标人提交的食材采购方案（食材来源及产地、质量安全控制）是否科学、是否可行、是否符合规范进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣 1 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 4 分。	主观分
		4	根据投标人根据投标人提交的食材配送流程、时间安排、运输	主观分

			方案等内容是否合理、是否可行、是否符合规范进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣 1 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 4 分。	
	设备设施管理方案	2	根据投标人针对本项目制定的设备设施管理方案是否全面、是否合理、是否可行、是否符合规范进行评议：内容欠佳的每项扣0.5分，内容较差的每项扣1分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得2分。	主观分
	节能管理方案	2	根据投标人针对本项目制定的节能管理方案、耗材节约管理方案是否全面、是否合理、是否可行、是否符合规范进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣 1 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 2 分。	主观分
	服务质量保证措施	4	根据投标人针对本项目的服务质量保证措施是否全面、是否合理、是否可行、是否符合规范进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣 1 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 4 分。	主观分
	应急预案	3	根据投标人针对本项目的突发事件应急预案，包括停水停电突发应急、食物中毒突发应急、安全事故突发应急、临时性接待任务突发应急的完备性、可操作性进行评议：每项内容欠合理的扣 0.5 分，不合理的扣 3 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 3 分。	主观分
	项目实施团队配备及管理	3	拟投入本项目的厨师长： (1) 具有二级/高级技师中式烹调师证书的得 2 分； (2) 具有公共营养师证书的得 1 分。 注：投标文件中须提供上述有效证书复印件及投标人为其缴纳的近开标日前一个月社保证明或劳动合同复印件加盖单位公章。	客观分
		3	根据投标人针对本项目的其他人员配备的齐全性、合理性、科学性、是否能够充分满足项目实施要求情况进行评议：内容欠佳的每项扣0.5分，内容较差的每项扣1分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得3分。	主观分
		3	根据投标人针对本项目的人员管理方案，包括人员录用与考核的标准、培训计划是否合理可行进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣1分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得3分。	主观分
	服务便捷性	2	针对服务便捷性优势方面的描述，包括服务机构设置的基本情况、稳定性、项目实施期间配合服务的便捷程度以及服务响应时间是否合理可行进行评议：内容欠佳的每项扣 0.5 分，内容较差的每项扣 1 分，扣完为止，无相应内容的不得分，本项最高得 2 分。	主观分

	增值服务一	10	根据投标人提供的给予招标人食堂改造费用方案进行评议，格式自拟，承诺改造费用达 40 万的得 4 分，每增加 10 万增加 2 分（其中，不足 10 万部分不计分），最高得 10 分。 注：投标文件中提供优惠措施承诺函（格式自拟），相关承诺作为履行合同的依据。	客观分
	增值服务二	8	根据投标人提供的食堂经营绩效支持招标人的经费方案进行评议，格式自拟，经费占比职工食堂年经营额的 5%为满分，每递减 1%扣 1.6 分（其中，不足 1%部分，按 1%计算），扣完为止。 注：投标文件中提供承诺函（格式自拟），相关承诺作为履行合同的依据。	客观分
	资质	2	投标人具有食品经营许可证的得 2 分。 注：投标文件中提供有效期内的证书复印件加盖单位公章。	客观分
	认证证书	5	投标人具备质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业安全健康管理体系认证、食品安全管理体系认证、危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证证书，每提供 1 个有效认证证书得 1 分，最高得 5 分。 注：投标文件中提供有效期内的认证证书复印件加盖单位公章。	客观分
价格分 (15 分)		15	参与评审价格=所列职工菜单单价合计价 参与评审的价格最低的为评标基准价，基准价得分为满分15分。 其他投标单位的价格分按照下列公式计算： 计算方法：各投标单位的投标报价得分=（基准价/供应商的参与评审的价格）×15%×100。 注：所列职工菜单单价合计价不得超过2300元，否则作否决投标处理。	客观分

二、评审过程

1、资格审查

依据公开比选文件的规定，评审委员会对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

2、符合性审查

依据公开比选文件的规定，从比选响应文件的有效性、完整性和对公开比选文件的响应程度进行审查，以确定是否对公开比选文件的实质性要求作出响应。

3、澄清问题

对于比选响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评审委员会可要求投标人以书面形式作出必要的澄清、说明或者补正。

投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代

表人或其授权代表签字确认，投标人的澄清、说明或者补正不得超出比选响应文件的范围或者改变比选响应文件的实质性内容。

4、详细评审

评审委员会对通过符合性审查的比选响应文件，依照本办法对技术、商务、价格内容作进一步评审、比较。评审委员会成员经过阅标、审标和询标，对各投标人进行综合打分。

技术资信得分由各评审委员会成员打分，根据投标人的比选响应文件及相关澄清文件，进行独立打分。价格分由评审委员会统一核算。评委打分采用记名方式，取所有评委汇总得分的算术平均分（小数点后保留二位小数）。

5、中选候选人确定原则

（1）评审委员会根据投标人的综合得分（综合得分=技术资信分+价格分）由高到低顺序排列，以综合得分排名第一的投标人为中选候选人，本项目仅确定一名中选候选人。如投标人综合得分相同的，则按投标报价由低到高顺序排列，由价格低者优先确定为中选候选人；如投标人的综合得分及参与评标价格相同的，则由该投标人对增值服务一、增值服务二的费用再次进行承诺（再次承诺的费用不得低于第一次承诺费用），以费用最高者作为本项目的中选候选人；如上述都分数及费用均相同的，则由比选人抽签决定中选候选人。

（2）如评标过程中出现本公开比选文件未尽事宜，则由评审委员会讨论决定。

三、中选人确定原则

中选结果公示 1 个工作日后，比选人确定中选候选人为本项目中选人。

四、合同授予

1、比选人与中选人应当在《中选成交通知书》发出之日起 30 日内签订合同。

2、中选人拖延、拒签合同的，中选人应承担相应赔偿责任。

第四章 比选需求

一、技术要求

1、配套设施概况

食堂图纸（与实际不符的，以现场考察为准）见附件，详细情况实地考察，责任自负。

2、委托管理内容

2.1 职工餐饮：对职工提供一日三餐（早、中、晚），并满足职工订餐、送餐需求。早餐以面食、点心为主（不少于 10 个品种），中餐、晚餐进行各种价位的荤素配制（不少于 20 个品种，其中中餐、晚餐荤菜个数不得低于 6 个（当日不得完全重复），周一至周五同一个菜品最多重复 2 次，周六周日可使用周一至周五的菜单）纯素菜每天中餐不能少于 4 种；

2.2 病人餐饮：面对特殊就餐群体（不同病种病人的需要）制定菜单，以供需求（含流质、半流质、各种治疗饮食、普通餐饮和营养餐）。事先向各病区病员预订菜单内容，制订供餐品种、数量（每餐至少提供 8-10 种各种价位、品种的荤素菜肴）再配专人负责饭菜预订、补订及在规定就餐时间将饭菜送至各病区，使所有就餐人员能及时方便就餐。另外要按照营养食堂要求，配置营养厨师及其他相应人手，以满足医院需求；

2.3 营养餐饮：用于特殊住院病员；

2.4 院方要求的其它临时性餐饮服务：桌餐、小炒、精品菜、月子餐等。

3、经营时间

3.1 职工餐厅：早餐 6:30-8:45、中餐 10:40-12:30、晚餐 16:30-18:00（按院方要求季节性调整）；

3.2 病房送餐、营养餐饮：早餐 6:00-7:00、中餐 10:20-11:20、晚餐 16:20-17:00（按院方要求季节性调整）；

3.3 院方要求的其它临时性餐饮服务：视实际情况而定。

4、双方的责任与义务

4.1 院方责任与义务

（1）提供经营场地、餐饮设备等（以投标人现场踏勘实际情况为准，如需添购相应设备、设施，由投标人中标后自行购置，合同期满后，其添购的设备、设施由其自行处置；如需改造需提前知会院方同意）；

（2）向中标人提供院内餐饮环境，环境提升由中标人自行负责，风险由中标人自行承担；

（3）在中标人经营期间不参与中标人管理，但院方有权对中标人的工作进行指导、检查、监督及考核，并根据合同进行奖罚；

（4）支持中标人管理工作，属院方责任范围内的可能影响到中标人正常工作的内容，由中标人书面提出，院方予以及时落实解决；

（5）帮助或协助中标人协调处理在管理服务过程中发生的有关事宜；

(6) 餐厅、厨房产生的生活垃圾和餐饮垃圾由中标人运送到院方指定地点，其中生活垃圾由院方负责处理，餐饮垃圾由中标人负责处理并承担餐饮垃圾桶费用和餐饮垃圾处理费，中标人保证运送垃圾途中、餐饮垃圾桶和存放点的卫生；

(7) 院方负责食堂煤气管路、蒸汽管路、三角阀以下的水管道的维修，其余部分包括设备设施均由中标人负责并承担相应材料费用，其中重大维修以及设备设施的更新需中标人提出书面申请，经院方同意后方可维修或更新；

(8) 每月根据考核方案对中标人安全生产、食品安全、餐饮质量、卫生质量、花色品种、服务态度、人员配置、营养餐订餐率等进行考核，考核方式由后勤保障中心组织日常检查、考核小组考核以及职工病人满意度调查三部分组成。院方对中标人考核方案的条款是合同的必要条款；

(9) 在合同期满后，院方有权重新选聘餐饮服务企业。

4.2 中标人的责任与义务

(1) 合同签订后规定时间内向院方支付足额的履约保证金，合同期满后结合最终考核结果，扣除考核违约金外，不计利息退还；

(2) 对院方食堂内由院方提供的设备、设施等有经营使用权，无归属权；中标人自行购置的设备、设施在合同期满后，由其自行处置；

(3) 对院方的设备、设施等有维护、保养责任，遗损赔偿，所有维护、保养、维修等费用均由中标人承担；

(4) 承担食堂日常使用的消耗品费用、餐具费用、办公用品等费用；

(5) 承担 4 次/年的厨房脱排油烟机和油烟管道的清洗及费用，院方负责清洗时的检查和监督，每次清洗后，中标人向院方提供清洗费发票复印件、清洗现场照片，双方签字确认单；中标人承担 1 次/年的排污管道的清洗及费用；

(6) 在承包期内不得变更房产结构，不得变更基本设施及电路、水管，若因经营服务需要，对经营场所进行装修，需书面报告医院同意后方可实施，并承担所有费用；

(7) 承担食堂区域内三角阀以上的水管、水龙头及食堂餐厅、厨房、办公室、值班室、仓库等用房电表以内的电路的维修，并承担材料和灯管费用；

(8) 在经营期内的水、电、天然气、蒸汽费用实行包干制，由中标人全部承担，付款方式：其中水、电、蒸汽费先由院方垫付，在次月 15 日前由中标方付给院方，收费标准按医院用电用气价格收取，天然气费用由中标人自行结算；

(9) 经营所产生的财务账目均独立核算，跟院方无关；

(10) 认真履行职责，严格按合同中的质量保证体系做好医院食堂职工、病人的餐饮及

营养食堂服务工作。应严格按照劳动部门的规定聘用员工，员工人数要求在 40 人以上，聘用的员工应身体健康，无患传染性疾病，需持有效健康证、卫生知识培训合格记录、服务证，统一着装，在承包期内所聘工作人员须报院方认可备案后方可上岗。员工年龄男性年龄>18、<55 周岁，女性年龄>18、<50 周岁。各岗位人员不得顶替调换，确保在岗在位，各尽其职，队伍稳定，季度变动率小于 5%、保证食堂餐饮服务的质量标准；

（11）必须对上岗人员按规定进行体检、岗位培训等，并提供所有人员的身份证、暂住证、健康证、卫生知识培训合格记录复印件。并对上岗人员定期进行职业道德教育，教育其端正服务态度、提高服务质量、遵守院方的各项规章制度及工作规范，维护医院形象，服从后勤保障中心的督导及营养科的指导。对不遵守劳动纪律、有职工及病人投诉、收受病人钱物的员工，经查实后酌情处罚，情节严重的院方有权要求辞退；

（12）必须按规范把营业执照、食品卫生经营许可证、员工健康证上墙公示；

（13）制定各项管理制度和操作流程，制度上岗上墙，由公司派专人每日进行现场管理，落实好各项制度；

（14）负责支付上岗人员的工资（包括加班费、夜班费、节假日费、高温费、年休假补贴）、津贴、社会保险保险及根据国家规定应支付的有关费用。承担体检、培训、服装费用，并负责办理上岗人员的暂住证、计划生育证明。如发生意外伤害、伤亡事故，中标人承担全部责任和必要的经济补偿，院方不承担任何经济损失和相关责任。中标人必须与聘用的从业人员签订劳务用工合同，并办理相关社会保障保险；

（15）负责各食堂的饮食安全卫生，需与医院签订饮食安全卫生责任书。在承包期内所有大宗食品原料（主指米、面粉、油、肉制品、海鲜、蔬菜、调料、豆制品等）接受院方监控，按要求在合格供应商处进行采购（原则上油盐酱醋等成品需采购常规超市在售品牌产品，提供相关佐证），不得采购、储藏、加工变质食品，不得以次充好，以假乱真。需提供食品原料供货商的各类产品卫生经营许可证，海鲜、蔬菜的摊位资格证和农药测试证明，肉类产品检验检疫合格证并提供进货单据。

（16）根据医院规定时间按时为职工和病人提供优质服务，不得造成误餐和停餐（不可抗力因素除外），在经营活动中，一律刷卡出售饭菜、不得收取现金（特殊情况除外）、不得超过其中标的饭菜价格、不得克扣饭菜数量、不得多扣磁卡存款、不得张贴不规范和不文明的误导虚假广告；

（17）必须负责所在工作场所和生活场所及走廊的卫生工作，保持地面、墙面、台面、镜面、卫生间及各设施设备等的清洁；负责保持各路下水道的通畅，若发生堵塞，由中标人自行出资疏通；

(18) 无条件提供各岗位工作的所有文书资料，并负责相关资料信息的收集、汇总和整理，做好相关工作的计划和总结；

(19) 必须严格按照餐饮报价清单的价格和数量制定菜价出售菜肴，原则上荤菜毛利率不超过 35%；素菜毛利率不超过 50%，早餐以面食、点心为主（不少于 10 个品种），中餐、晚餐进行各种价位的荤素配制（不少于 20 个品种，其中中餐、晚餐荤菜个数不得低于 6 个（当日不得完全重复），周一至周五同一个菜品最多重复 2 次，周六周日可使用周一至周五的菜单，禁渔期期间可按实际情况酌情调整）纯素菜每天中餐不能少于 4 种；院方对进入窗口的饭菜品种、价格、数量有监督检查的权利。

(20) 响应院方招标文件的所有条款，自觉接受市场、卫健、消防等上级部门各项检查及医院对食堂管理的考核，无条件配合；

(21) 合同期内，食堂消防、安全、卫生、环境建设由中标人负责，如因中标人责任造成食物中毒、火灾、环境污染、安全等事故，中标人应承担一切责任及损失费用，院方根据情况可以终止合同，中标人提交的全额履约保证金作为对院方的赔偿金不予以返还，不足部分采购人有权继续向中标人追偿；

(22) 合同期内，中标人出现未经院方允许擅自提价、连续三月全院职工病人满意度调查低于国考最低标准以下的情况，经院方责令无整改，院方可以根据情况终止合同，由此产生的一切责任由中标人承担；

(23) 遇特殊情况，如台风、暴雨、暴雪等灾害性天气或禁渔期等原因，造成的菜品原材料大幅度上涨的情况下，中标人有权向院方提出适当调整零售菜价，但必须征得中标人同意后方可实施，并予以公示；

(24) 食堂应参照每餐单位人均粮油消费水平，根据消费对象和日均就餐人次测算粮（油）储存数量，确保达到 15 天以上粮油消费能力。

(25) 必须提供医院职工饭卡充值消费解决方案，该系统应用于医院所有的经营性场所，包括各种超市、奶吧、咖啡吧、眼视光中心、停车管理等免费提供 poss 机等相关服务（相关服务指免费提供系统、主机、终端机等，免费维修以及维护等，从而满足职工的多方面需求）。

(26) 满足上级部门对于食堂开展的各项考核要求。

(27) 不得将本项目转包，未经采购人允许不得分包；若经采购人发现，采购人可终止合同，由此产生的一切经济、法律责任均由中标人自行承担。

4.3 报价方式：报菜品单价及总价

报价构成：本项目报价应以含税人民币报价，包括但不限于人员工资【包括人员基本工

资、各类福利和补贴（如节日费、高温补贴、加班补贴等）、按规定应缴纳的社保、人身意外伤害险等各类保险】，人员工作服，劳保用品费，员工每年体检、办理健康证费用，管理费，应急保障费用，食堂经营所需的所有食品原材料、米、油、调料等采购费用，食材加工所需锅、刀、砧板等厨房工具费用，纸巾、牙签、保鲜袋、洗洁精、洗衣粉、油污清洁剂、清洁球、抹布、扫帚、拖把等易耗品费用，水费，电费，燃气费，烟道清洗费，垃圾清运费，食堂消杀费以及管理费，税金，利润，政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项完成本项目服务应有的全部费用。

除以上费用项目包括**但不限于**：

1) 食堂场地经营范围内的维修费用承担，如空调、厨具灶台、排水设施、排风排烟、用电线路维修等；

2) 智能化系统、病人订餐系统（**目前系统为院方所有，后续功能升级、年度维保维修等费用需中标方提供**），需具备：**a、**病人无卡办理饭卡系统，自由调配卡内余额功能，院感提示感染病人功能：

满足医院的订餐系统要求（尽量不更换原有的订餐系统），职工、病人可以随时在智能订餐系统上进行点餐服务，同时有排队叫号功能

与医院 his 等系统对接，病人出入院办理采用无卡订餐功能，结算可与出入院同时结算，病人在床位实时同步自己的消费账单功能

同一套订餐系统内有病人，职工区分的选择界面，可以当天即时的订餐服务，定完后提供送至订餐人的服务

院方有随时查询各个数据的功能，如就餐人次，就餐金额，就餐统计合计功能；

3) 食堂餐厅改造，如 3 号楼 2 楼、6 号楼病人餐厅、地面重新铺设 PVC 地面等，但不包括合作期内供应商自行采购的消耗品、餐具，所有权归院方；

4) 提供除改造外的支持院方的增值服务方案；

5) 总运行人数不低于 40 个人，安排特定人员监管病人职工是否在职工餐厅就餐，需要满足医院送餐、就餐要求，如：严格监管病人不在职工餐厅就餐，科室订餐提供及时的送餐服务，缺少人员按照每人 2000 元/月扣除；

6) 提供医院加工自销药膳食品服务，如药膳糕点、饼干、饮品等服务，具体合作方式一事一议；

7) 经营范围包括提供体检中心早餐；

8) 若供应商在院方服务满意度考核中未达 80 分，自愿应院方要求终止服务合同，且放弃对食堂改造及增值服务投入经费的索赔权力。

9) 其他未尽事宜：要求中标人在中标后半年内，其增值服务方案需逐步实施落地。

5、人员配置要求

序号	岗位名称	数量	要求
1	食堂经理 (项目负责人)	1	男女不限，身体健康，具备大专以上学历，5年以上餐饮行业管理经验。
2	厨师长	1	从事烹饪工作10年以上，具有二级中式烹调师国家职业资格(技师)，5年以上餐饮行业管理经验。精通浙江菜系，并能重点掌握其他各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各项设备的性能、使用及保养方法，严格执行食品卫生法，懂得成本核算、食品原料及食品营养知识，能带动厨师挖掘传统菜，研制创新菜。
3	餐厅主管	1	男女不限，身体健康，3年以上餐饮行业管理经验。
4	前厅领班	1	身体健康，仪表端庄、做事勤快、热情大方。
5	食品安全员 兼仓管	1	身体健康，具有2年及以上餐饮行业品质管理及体系管理工作经验。
6	财务	1	男女不限，财会类相关专业，持会计上岗证，一年及以上工作经验。
7	厨师 (含厨房主管1名)	≥4	从事烹饪工作5年以上，至少半数及以上厨师具有三级中式烹调师国家职业资格，精通浙江菜系，了解各种原料的性质和不同部位的用途及加工方法，并了解其他菜系的一般烹饪知识，能掌握制作各种菜点。
8	切配	≥6	身体健康，从事烹饪工作3年以上。
9	面点师	≥3	从事烹饪工作3年以上，具有五级及以上中式面点师国家职业资格(初级及以上)，精通中式各类面食或小吃制作加工方法。
10	清洗	≥6	身体健康，手脚麻利，有责任心。
11	售菜、送餐及打包	≥19	身体健康，仪表端庄、做事勤快、热情大方。
合计		≥44	实际在岗人数≥40人，岗位数≥44个。

★注：本表要求的人员数量配置为最低人员数量要求，投标人必须满足，否则作无效标处理。

6、员工着装要求

6.1 前厅服务工作时间：

前厅男工作人员：西式厨师上衣、黑工装裤、围裙、工作帽

前厅女工作人员：西餐女式上衣、黑工装裤、围裙、工作帽

前厅管理人员：西餐女式管理装、西裤或短裙

6.2 厨房人员工作期间：厨师上衣、工作帽、长筒雨靴。

6.3 菜台服务工作时间：所有人员在原有的着装上，加口罩、手套。

6.4 工间或清卫生时间：除围裙、帽子外，其它同上。

6.5 在营业场所活动，必须保持着装整齐，不得赤膊、着内衣。

7、食堂管理考核方案

为了加强医院食堂管理，切实提高餐饮服务质量，不断提升服务档次，更好满足职工、病人饮食需求，拟制定以下考核方案：

7.1 成立考核小组

7.2 考核内容

食堂的安全生产、餐饮质量、餐饮卫生、花色品种、服务态度、食品安全、环境卫生、人员配置、营养科配合情况等工作。

7.3 考核方法

采用日常检查、月度考核、月度满意度调查相结合的考核方法。问卷调查由院监察办所调查的病人、职工综合满意度组成。

7.4 考核结果的落实

对考核后发现的问题，食堂应及时召集有关人员对存在的问题分析原因，制订措施整改并实施，对结果进行跟踪、回访、记录，防止再次发生。要求零星事情马上解决，一般事情一周解决，特殊事件一月解决，重大事件专题解决。

7.5 考核奖惩措施(具体奖惩标准由医院办公会议讨论决定)

序号	考核内容	奖惩措施
1	月度考核	要求 85 分以上，降低 1 分扣 500 元。（详见附件 1）
2	平时检查	发现一次未按合同要求执行扣 100-200 元。（详见附件 2）
3	职工食堂月度中餐就餐人数	星期一至星期五，每月日人均就餐人数： < 300 人次，扣罚 元/天； >400 人次，按实际就餐总人次，奖励 元/人次； >500 人次，按实际就餐总人次，奖励 元/人次。
4	院监察办所调查的病人、职工综合满意度	如月综合满意度达到国考最低标准，奖励 万元。
5	投诉情况	投诉至工会、党政办等经核实一次扣 500 元 投诉至后勤保障中心经核实一次扣 200 元，3 次以上每次，扣 500 元
注：		
1、以上扣款均视为中标人未能完全履行合同条款而引起的违约金，从中标人提交的履约保证金		

中扣除。

2、因乙方责任造成食物中毒、火灾、环境污染、安全等事故的，扣除 1/12 的履约保证金（非暂扣，不予退还），且招标人有权无条件解除合同，及追究中标人相应的经济、法律责任。

3、上级卫生部门检查食品卫生不合格的，暂扣 1/12 的履约保证金，并限期整改。

3、因乙方责任造成甲方病人纠纷或损失的，暂扣 1/12 的履约保证金，由中标人提交相应情况说明及检讨并限期整改，处理相关责任人。

4、出售的食品中出现异物，经核实，一次扣 1000 元（非暂扣，不予退还）。

5、订营养餐正确率情况：发现一例不符扣 5 元（非暂扣，不予退还），由营养科每月提供数据。

附件 1:

食堂工作月度检查考核表

检查时间： 年 月 日

分 值	类 别	内 容	存在问题	扣分
25	食 堂 管 理	食堂工作人员数量配比符合招标要求（≥40 人），年龄符合合同要求。员工年龄男性>18 <55 周岁；女性>18 <50 周岁，队伍稳定，季节变动率小于 5%，每位员工均有健康证，无证不得上岗。		
		上岗时要求着工作服、佩戴口罩、帽子、手套，工作服清洁，定时更换，指甲清洁，不过长。		
		各岗位人员分工合理，岗位职责明确，工作流程顺畅，能够按照合同要求时间节点完成订餐、送餐、开餐等工作。和医院各部门之间沟通交流顺畅。		
		员工岗前有培训、有记录，定期组织员工进行相关的饮食卫生知识、职业道德教育培训并有记录。有食品安全卫生事件应急预案，并有演练培训考核。无食品安全事件发生。		
		食堂各类菜品定价严格按照餐饮报价清单的价格和数量制定菜价出售菜肴		
		在经营活动中，一律刷卡、扫脸等无接触出售饭菜、不得收取现金（特殊情况除外）、不得超过其中标的饭菜价格、不得克扣饭菜数量、不得张贴不规范和不文明的误导虚假广告。		
30	卫 生 标 准	食堂承包工作场所和生活场所及走廊的卫生工作，保持地面、墙面、台面、镜面、卫生间及各设施设备等的清洁；保持各路下水道的通畅，无发生堵塞现象。		
		垃圾分类正确，每日按时送至指定的暂存点，垃圾桶清洁。		
		食堂供应的各类食品原材料，要求在合规供应商处进行采购，不得采购、储藏、加工变质食品，不得以次充好，以假乱真。能提供食品原料供货商的各类产品卫生经营许可证，海鲜、蔬菜的摊位资格证和农药测试证明，肉类产品检验检疫合格证并提供进货单据。		

		职工餐厅各类餐具清洗消毒质量符合要求；一次性餐盒质量检测符合要求，存放及使用符合要求，病人餐送餐餐车定期消毒。		
		切配间不同区域刀具、砧板等有明显区分，专区专用，不得混用。		
		每餐按规定必有留样。		
20	饮食质量	早餐以面食、点心为主（不少于 10 个品种），中餐、晚餐进行各种价位的荤素配制（不少于 20 个品种，其中中餐、晚餐荤菜个数不得低于 6 个（当日不得完全重复），周一至周五同一个菜品最多重复 2 次，周六周日可使用周一至周五的菜单），禁渔期间可按实际情况酌情调整，纯素菜每天中餐不能少于 4 种。		
		饭菜数量与价格相符，盛装容器选择合适，打包好的盒饭等温度适宜，外观整洁。		
		膳食营养搭配合理，口味能依据全院职工的需求进行调整和改进，能与营养科保持较好的工作协作关系。		
		无伪劣、三无、过期等食品出售。（单项扣款，不扣分）		
		销售的饭菜干净、卫生，无异物。（单项扣款，不扣分）		
20	服务质量	每日 2 次主动下病房订餐，做到每间病房必入，每个病人必询问，临时订餐需求响应及时。		
		按时送餐，餐车必须推至病房门口，依次送餐。餐车需走餐梯。		
		订餐、送餐及打餐人员态度和善，对职工或患者提出的问题有响应，有反馈。		
		职工订餐、配送服务及时，无遗漏。		
5	满意度	全院满意度结合纪检监察办及党政办的数据。		
		医院满意度调查≥85%，对存在的问题能够持续改进。		
0	投诉	投诉至医院各部门经核实一次扣 500 元。		
		投诉至后勤保障中心经核实一次扣 200 元，3 次以上每次，扣 500 元。		
0	治疗餐	治疗餐厨师专职固定，具体考核内容详见营养科考核细则，考核数据每月由营养科提供。		

扣分方法：按考核标准发现问题一处酌情扣 0.5—2 分

附件 2：

食堂工作日常检查记录表

检查时间： 年 月 日

1、个人卫生仪表仪容：仪表整洁，穿工作服，戴工作帽，挂胸牌。工作时不戴戒指、手镯、手表，不涂指甲油，指甲不超 2 毫米，规范洗手、戴手套、工作场所不能吸烟和发现烟灰缸、烟蒂。男士不许留胡须、长发、要勤剪鼻毛。

2、环境卫生：卫生清洁，下水道每日清理并通畅，物品摆放整洁规范，无苍蝇、老鼠、蟑螂、蛛网发现。

3、劳动纪律：上班无谈天、玩游戏等现象。

4、食品卫生：进货、使用、库存无变质过期食品，食材清洗按要求挑拣、削皮、分类、浸泡、洗净、出水等，无黄叶、烂菜、鱼鳞、农药残留等，洗净切配好的荤、蔬菜分类上架，刀具砧板生熟分开，冰箱定期清洗，生熟分开，成品、半成品分开，食品与天然冰隔离，并标识明显，不销售剩饭、剩菜及其他变质的食品，规范实施食品留样并记录，膳食中无异物。

5、生产安全：无无关人员进出厨房、餐厅。及时上交工作人员身份证、暂住证复印件，消防通道无杂物堆放，洁净通畅。水、电、空调、煤气、蒸汽、门、窗开关及时有记录，做好节约用电用水。

6、服务质量：开餐前准备充分，无筷子、调羹、酱油、米醋等缺少。微笑服务，不与病人和就餐者发生争吵。餐厅按时开餐，手术室、血透室按时送到。与体检中心协作好，体检人员能按要求吃好，一位送餐员最多送 2 个病区的病人餐，并固定人员以保证准时性、准确性。若发生送错，不争辩及时弥补，订菜定时，发生漏订及时补订，菜肴明码标价，无算错现象，若有发生能及时弥补解决。服从营养科老师指挥，有专职厨师，并配合良好，营养餐订餐率符合要求。

7、食品价格与品种：出售饭菜价格严格按合同要求，不能擅自涨价。中餐、晚餐进行各种价位的荤素配制，不少于 20 个品种，其中中餐、晚餐荤菜个数不得低于 6 个（当日不得完全重复），周一至周五同一个菜品最多重复 2 次，周六、周日可使用周一至周五的菜单），纯素菜每天中餐不能少于 4 种；素菜及半荤素菜由中标人自行拟定提供。中标人亦可自行增加设计菜品，但增设菜品的名称、克重、价格均需院方审核同意后，方可实施。

8、餐具清洗消毒：餐具清洗规范，无油腻，无残留洗涤剂，餐具消毒规范，专人负责，有消毒记录，餐具已消毒与未消毒不开放置，标识清楚。消毒后餐具洁净干燥。必须放入全封闭餐具柜，防二次污染。长时间未使用的餐具在使用前要重新消毒盛调羹和筷子容器每日清洗消毒一次。

注明：以上检查内容发现一次酌情扣除 20-200 元。

考核内容	存在问题及违约金情况	违约金
第一周		
	...	
第二周		
	...	

第三周		
	...	
第四周		
	...	
补充		
合计 违约金		
反馈意见和建议：		
检查者签名：		
改进意见：		
食堂经理签名：		

8、拟提供菜单要求

宁波市中西医结合医院食堂拟提供菜单

说明：

1. “小计”为单类菜品单价合计，“合计”为340个菜品单价合计；
2. 病人食堂菜品单价及合计总价原则上不高于职工食堂的50%；
3. 数量上按表格要求计价，若实际操作中个别菜品因克数多少不能成盘的，按克数比例调价。

	海鲜类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
1	红烧带鱼	130		
2	红烧小黄鱼	130		
3	红烧鲳鱼	130		
4	红烧青占鱼	150		

	河鱼类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食 堂报价 (元)	病人食堂 报价(元)
171	酸菜鱼片	130		
172	红烧鱼块	150		
173	水煮鱼片	130		
174	红烧鳊鱼	150		

5	红烧虾潺	135		
6	红烧三文鱼头	150		
7	红烧鲈鱼	150		
8	红烧鱿鱼	125		
9	红烧米鱼	130		
10	生煎三文鱼头	150		
11	炸炒海鲈鱼	125		
12	油煎鲳鱼	130		
13	油炸鲚鱼	130		
14	椒盐鱿鱼	125		
15	青椒炒鱿鱼	125		
16	剁椒米鱼	130		
17	滑炒龙利鱼	125		
18	糖醋龙利鱼	125		
19	椒盐带鱼	130		
20	糖醋熏鱼	130		
21	椒盐小黄鱼	130		
22	咸菜小黄鱼	130		
23	葱油玉秃	125		
24	油爆对虾	120		
25	盐焗对虾	120		
26	姜葱炒白蟹	125		
27	白蟹豆腐煲	130		
28	葱油花蛤	130		
29	酱爆蛤蜊	135		
30	串烤螺肉	125		
	小计			
	炒蛋类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
31	蛋炒饭	150		
32	萝卜干炒蛋	130		
33	茭白丝炒蛋	130		
34	木须蛋	130		
35	韭菜炒蛋	130		
36	韭黄炒蛋	130		
37	尖椒炒蛋	130		
38	番茄炒蛋	130		
39	丝瓜炒蛋	130		
40	咸菜炒蛋	130		
41	萝卜干塌蛋	130		
42	小葱塌蛋	130		
43	冬瓜荷包蛋	130		
44	夜开花荷包蛋	130		
45	番茄粉丝荷包蛋	130		

175	葱烤鲫鱼	150		
176	葱油鲢鱼	150		
177	干烧鲫鱼	150		
178	葱油鳊鱼	150		
179	葱油鳊鱼	150		
180	醋溜鱼块	150		
181	油爆河虾	120		
182	咸菜阳花鱼	130		
183	姜葱鱼柳	130		
184	苔菜鱼片	130		
185	葱油鳊鱼	150		
186	咸菜鱼丁	130		
187	姜葱毛蟹	130		
188	菜心鱼圆	125		
189	清汤鱼圆	125		
190	溜黄毛蟹	130		
191	油炸鱼条	130		
192	剁椒塘鱼	150		
193	辣味鲫鱼	150		
194	麻辣鱼腩	135		
195	酱爆螺蛳	135		
196	滑炒鱼丁	130		
197	清蒸鲢鱼	150		
198	熏鱼	130		
199	脆皮鱼条	130		
200	西湖醋鱼	150		
	小计			
	家禽类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
201	烧鹅	125		
202	烤鸭	125		
203	卤鸭	125		
204	烤鹌鹑	120		
205	白斩鸡	130		
206	香酥鸡	130		
207	椒盐鹌鹑	120		
208	白斩鹅	125		
209	红烧鸭腿	130		
210	宫保鸡丁	120		
211	红烧翅根	120		
212	香炸中翅	120		
213	椒盐翅根	120		
214	香嫩鸡排	120		
215	奥尔良鸡翅	120		

46	拍青瓜荷包蛋	130		
47	西葫芦木耳炒蛋	130		
48	青菜荷包蛋	130		
49	苦瓜炒蛋	130		
50	榨菜炒蛋	130		
	小计			
	时蔬类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
51	清炒木耳菜	120		
52	蚝油油麦菜	120		
53	香菇小白菜	120		
54	韭菜豆芽	110		
55	冷拌豆芽	110		
56	韭菜炒蛋	120		
57	虎皮尖椒	120		
58	爆炒包菜	120		
59	手撕包菜	120		
60	炆五号菜	120		
61	黑木耳白花菜	120		
62	蒜泥空心菜	120		
63	香干马兰	120		
64	莴笋炒木耳	120		
65	炒青菜	120		
66	蒜泥西蓝花	120		
67	葱油焗西蓝花	120		
68	将包白花菜	120		
69	醋溜大白菜	120		
70	白菜炒胡萝卜	120		
71	麻油苋菜	120		
72	咸蛋黄南瓜	110		
73	尖椒土豆丝	120		
74	咖喱土豆	120		
75	香炒薯芋	100		
76	韭菜南瓜	120		
77	麻辣豆腐	120		
78	皮蛋豆腐	120		
79	香菇青菜	120		
80	白菇青菜	120		
	小计			
	清蒸类			

216	尖椒鸭块	130		
217	炒鸡杂	130		
218	鸡米花	135		
219	虎皮凤爪	130		
220	滑炒鸡柳	120		
221	糖醋鸡柳	120		
222	鱼香鸡丝	120		
223	红烧凤爪	130		
224	红烧鸡腿	130		
225	红烧全翅	130		
226	红烧中翅	130		
227	生炒鸡块	130		
	小计			
	花色小炒类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
228	腊肠佛手瓜	200		
229	腊鸡蒸面结	200		
230	风沙乳鸽	250		
231	椒盐虾潺	200		
232	鱼香肉丝	200		
233	脆皮黄鱼	200		
234	油渣芋艿羹	200		
235	枸杞乳鸽煲	250		
236	毛芋艿排骨	200		
237	酱爆鳝背	180		
238	豆腐烧鱼头	200		
239	锅仔老三鲜	300		
240	杭椒牛柳	200		
241	白果西芹	200		
242	滑芋艿	200		
243	酸辣小木耳	160		
244	毛血旺	200		
245	炸冰淇淋	200		
246	天菜心笋片羹	160		
247	洋葱土豆饼	200		
248	咸蛋黄南瓜	200		
249	尖椒茄子	200		
250	虎皮凤爪	130		
251	夜开花豆瓣羹	180		
252	橄榄菜四季豆	200		

	菜肴名称	数量 (克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
81	清蒸鲳鱼	130		
82	清蒸鸭蛋鲳	125		
83	清蒸带鱼	125		
84	葱油茄子	120		
85	葱油鱼块	150		
86	葱油罗非鱼	150		
87	葱油白蟹	180		
88	葱油小黄鱼	130		
89	葱油鲈鱼	150		
90	葱油金丝鱼	150		
91	肉沫蒸河鲫鱼	150		
92	咸肉蒸河虾	130		
93	酱油蒸蛋汤	150		
94	蛤蜊蒸蛋	150		
95	腊肠蒸蛋	150		
96	海鲜蛋汤	150		
97	香菜蒸黑鱼	150		
98	豆瓣酱蒸花鲢	150		
99	剁椒鳊鱼	130		
100	酱油蒸素鸡	130		
101	面结蒸咸肉	125		
102	咸肉蒸蛋	130		
103	豆瓣酱蒸肉片	125		
104	酱鸭蒸娃娃菜	130		
105	清汤狮子头	150		
106	肉沫蒸蛋	130		
107	肉丸蒸腐竹	130		
108	腊鸡蒸芋艿头	135		
109	虾酱芋艿头	135		
110	姜蒸龙利鱼	150		
	小计			
	汤羹类			
	菜肴名称	数量 (克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
111	山药乌鸡汤	130		
112	韭黄螺肉羹	80		
113	蛋花敲鱼羹	80		
114	芹菜海鳗羹	80		
115	茄汁鱼片羹	90		
116	鱼头豆腐汤	150		

	小计			
	肉类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价 (元)	病人食堂 报价(元)
253	糖醋排骨	130		
254	红烧排骨	130		
255	滑炒肉片	130		
256	红烧狮子头	130		
257	萝卜烤肉	130		
258	油豆腐烤肉	130		
259	红烧肉	130		
260	土豆牛肉	130		
261	水煮牛肉	135		
262	尖椒牛柳	130		
263	咖喱肚片	130		
264	葱油牛百叶	130		
265	糖醋里脊	125		
266	玉米排骨	130		
267	红烧猪蹄	130		
268	东坡肉	130		
269	萝卜猪肝浆	110		
270	白菜肉片浆	11		
271	回锅肉片	135		
272	八宝酱	110		
273	白切肉	110		
274	芋艿排骨	150		
275	萝卜猪肝浆	110		
276	白菜肉片浆	11		
277	炒三丁	130		
278	茭白烤肉	130		
279	梅干菜烤肉	130		
280	笋干烤肉	130		
281	红烧兔肉	130		
282	辣子兔肉	130		
	小计			
	豆制品类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价 (元)	病人食堂 报价(元)
283	麻辣豆腐	125		
284	皮蛋豆腐	125		
285	油煎老豆腐	125		
286	酸菜冻豆腐	125		

117	醋溜带鱼浆	100		
118	萝卜丝鲫鱼	170		
119	萝卜丝带鱼汤	100		
120	西葫芦蛋汤	40		
121	肠血羹	130		
122	夜开花豆瓣羹	80		
123	夜开花肉丝羹	80		
124	羊尾笋番茄汤	50		
125	土豆片番茄汤	50		
126	三丝汤	40		
127	什锦蛋汤	50		
128	青菜豆腐汤	50		
129	紫菜虾皮汤	30		
130	咸菜豆腐汤	40		
131	菠菜毛蟹浆	100		
132	青菜白蟹浆	100		
133	茭白肉片浆	90		
134	白菜肉丝糊辣	100		
135	白菜鸡杂浆	80		
136	土豆番茄白蟹羹	100		
137	咸菜蛋花羹	40		
138	番茄蛋花汤	40		
139	榨菜肉丝汤	35		
140	蛋汤	30		
	小计			
	早点类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
141	水饺	300		
142	馄饨	100		
143	牛肉粉丝	400		
144	豆浆	400		
145	米汤	400		
146	馒头	100		
147	花卷	100		
148	煎饼	150		
149	汤面	400		
150	炒面	300		
151	酒酿圆子	350		
152	百果圆子	350		

287	海鲜日本豆腐	125		
288	红烧日本豆腐	125		
289	家常豆腐	125		
290	咸肉蒸豆腐	125		
291	香椿豆腐	125		
292	羊尾笋豆腐	125		
293	千层结海带	125		
294	腐竹炒青菜	125		
295	腐竹炒尖椒	125		
296	豆瓣酱油豆腐	125		
297	香菇千层丝	125		
298	黄豆芽炒海带	125		
299	绿豆芽炒芹菜	125		
300	大烤素大肠	125		
301	四喜烤麸	125		
302	大汤油豆腐	125		
303	大汤面结	125		
304	香菜干丝	125		
305	香干带豆	125		
306	香干烤肉	125		
307	油豆腐烤肉	125		
308	红烧素鸡	125		
309	葱油素鸡	125		
310	素烧鹅	110		
311	肉丝豆腐羹	125		
	小计			
	点心类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
312	汤年糕	250		
313	炒年糕	250		
314	苔菜年糕	250		
315	桂花糖年糕	250		
316	猪油块	250		
317	黑米粥	350		
318	南瓜粥	350		
319	红薯粥	350		
320	青菜粥	350		
321	排骨粥	350		
322	玉米包	100		

153	腊肠卷	80		
154	红糖馒头	100		
155	鸡蛋	100		
156	白果馄饨	200		
157	牛肉面	400		
158	牛排面	500		
159	发糕	100		
160	米糍	60		
161	银耳汤	400		
162	蛋汤圆子	350		
163	玉米	70		
164	红薯	70		
165	油条	50		
166	饭团	150		
167	南瓜饼	50		
168	生煎	50		
169	粢饭糕	50		
170	鸡蛋饼	70		
	小计			

323	荞麦包	100		
324	玉米馒头	100		
325	荞麦馒头	100		
326	肉包	100		
327	菜包	100		
328	咸菜包	100		
329	霉干菜包	100		
330	粉丝包	100		
331	南瓜	80		
332	米馒头	80		
333	水晶包	100		
334	水晶虾饺	60		
335	奶油蛋糕	80		
336	榴莲酥	50		
337	芝麻饼	80		
338	豆沙包	100		
339	双皮奶	80		
340	布丁	80		
	小计			

合计

二、商务要求

合同履约期限（服务期限）	服务期限三年，合同一年一签，下一年度合同比选人根据中选人在上一年度合同履约、考核等情况决定是否续签。
★履约保证金	<p>1、履约保证金的金额：叁万元整</p> <p>2、履约保证金的提交：合同签订后七个工作日内乙方提交给甲方。</p> <p>3、履约保证金的退还：待合同履行完成后扣除乙方应承担的违约金后七个工作日内一次性退还。</p>
★安全要求	合格，无安全责任事故。
★投标报价	<p>1、供应商的投标报价应以人民币进行报价，投标报价是履行合同的最终价格，有关本项目实施所需的所有费用（含税费）均计入报价。</p> <p>2、本项目最高限价：详见比选文件第一章 比选公告。投标报价超过相应最高限价的作无效标处理。</p> <p>3、招标代理费：壹万伍仟元，于中标通知书发出时中选人向招标代理机构支付招标代理费。</p> <p>4、不论投标结果如何，供应商均应自行承担所有与投标有关的全部费用。</p>

第五章 拟签订的合同文本

项目名称：宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目

项目编号：GZZBC2604

甲方（买方）：_____（使用单位）

乙方（卖方）：_____（比选成交人）

甲、乙双方根据____年____月____日关于宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目公开比选的结果，签署本合同。

一、服务内容及要求

1、乙方餐饮管理内容

1.1 职工餐饮：对职工提供一日三餐（早、中、晚），并满足职工订餐、送餐需求。早餐以面食、点心为主（不少于 10 个品种），中餐、晚餐进行各种价位的荤素配制（不少于 20 个品种，其中中餐、晚餐荤菜个数不得低于 6 个（当日不得完全重复），周一至周五同一个菜品最多重复 2 次，周六周日可使用周一至周五的菜单）纯素菜每天中餐不能少于 4 种；

1.2 病人餐饮：面对特殊就餐群体（不同病种病人的需要）制定菜单，以供需求（含流质、半流质、各种治疗饮食、普通餐饮和营养餐）。事先向各病区病员预订菜单内容，制订供餐品种、数量（每餐至少提供 8-10 种各种价位、品种的荤素菜肴）再配专人负责饭菜预订、补订及在规定就餐时间将饭菜送至各病区，使所有就餐人员能及时方便就餐。另外要按照营养食堂要求，配置营养厨师及其他相应人手，以满足医院需求；

1.3 营养餐饮：用于特殊住院病员；

1.4 院方要求的其它临时性餐饮服务：桌餐、小炒、精品菜、月子餐等。

2、经营时间

2.1 职工餐厅：早餐 6:30-8:45、中餐 10:40-12:30、晚餐 16:30-18:00（按院方要求季节性调整）；

2.2 病房送餐、营养餐饮：早餐 6:00-7:00、中餐 10:20-11:20、晚餐 16:20-17:00（按院方要求季节性调整）；

2.3 院方要求的其它临时性餐饮服务：视实际情况而定。

3、人员配置要求

序号	岗位名称	数量	要求
1	食堂经理 （项目负责人）	1	男女不限，身体健康，具备大专以上学历，5 年以上餐饮行业管理经验。
2	厨师长	1	从事烹饪工作 10 年以上，具有二级中式烹调师国家职业资格（技师），5 年以上餐饮行业管理经验。精

			通浙江菜系，并能重点掌握其他各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各项设备的性能、使用及保养方法，严格执行食品卫生法，懂得成本核算、食品原料及食品营养知识，能带动厨师挖掘传统菜，研制创新菜。
3	餐厅主管	1	男女不限，身体健康，3 年以上餐饮行业管理经验。
4	前厅领班	1	身体健康，仪表端庄、做事勤快、热情大方。
5	食品安全员 兼仓管	1	身体健康，具有 2 年及以上餐饮行业品质管理及体系管理工作经验。
6	财务	1	男女不限，财会类相关专业，持会计上岗证，一年及以上工作经验。
7	厨师 (含厨房主管 1 名)	≥4	从事烹饪工作 5 年以上，至少半数及以上厨师具有三级中式烹调师国家职业资格，精通浙江菜系，了解各种原料的性质和不同部位的用途及加工方法，并了解其他菜系的一般烹饪知识，能掌握制作各种菜点。
8	切配	≥6	身体健康，从事烹饪工作 3 年以上。
9	面点师	≥3	从事烹饪工作 3 年以上，具有五级及以上中式面点师国家职业资格（初级及以上），精通中式各类面食或小吃制作加工方法。
10	清洗	≥6	身体健康，手脚麻利，有责任心。
11	售菜、送餐及打包	≥19	身体健康，仪表端庄、做事勤快、热情大方。
合计		≥44	实际在岗人数≥40 人，岗位数≥44 个。

★注：本表要求的人员数量配置为最低人员数量要求，乙方必须满足。

4、员工着装要求

4.1 前厅服务工作时间：

前厅男工作人员：西式厨师上衣、黑工装裤、围裙、工作帽

前厅女工作人员：西餐女式上衣、黑工装裤、围裙、工作帽

前厅管理人员：西餐女式管理装、西裤或短裙

4.2 厨房人员工作期间：厨师上衣、工作帽、长筒雨靴。

4.3 菜台服务工作时间：所有人员在原有的着装上，加口罩、手套。

4.4 工间或清卫生时间：除围裙、帽子外，其它同上。

4.5 在营业场所活动，必须保持着装整齐，不得赤膊、着内衣。

二、合作涉及相关费用

1、**菜单价格构成**：包括但不限于人员工资【包括人员基本工资、各类福利和补贴（如节日费、高温补贴、加班补贴等）、按规定应缴纳的社保、人身意外伤害险等各类保险】，人员工作服，劳保用品费，员工每年体检、办理健康证费用，管理费，应急保障费用，食堂经营所需的所有食品原材料、米、油、调料等采购费用，食材加工所需锅、刀、砧板等厨房

工具费用，纸巾、牙签、保鲜袋、洗洁精、洗衣粉、油污清洁剂、清洁球、抹布、扫帚、拖把等易耗品费用，水费，电费，燃气费，烟道清洗费，垃圾清运费，食堂消杀费以及管理费，税金，利润，政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项完成本项目服务应有的全部费用。

除以上费用项目包括但不限于：

（1）食堂场地经营范围内的维修费用承担，如空调、厨具灶台、排水设施、排风排烟、用电线路维修等；

（2）智能化系统、病人订餐系统（目前系统为院方所有，后续功能升级、年度维保维修等费用需中标方提供），需具备：**a**、病人无卡办理饭卡系统，自由调配卡内余额功能，院感提示感染病人功能：

满足医院的订餐系统要求（尽量不更换原有的订餐系统），职工、病人可以随时在智能订餐系统上进行点餐服务，同时有排队叫号功能

与医院his等系统对接，病人出入院办理采用无卡订餐功能，结算可与出入院同时结算，病人在床位实时同步自己的消费账单功能

同一套订餐系统内有病人，职工区分的选择界面，可以当天即时的订餐服务，定完后提供送至订餐人的服务

院方有随时查询各个数据的功能，如就餐人次，就餐金额，就餐统计合计功能；

（3）食堂餐厅改造，如 3 号楼 2 楼、6 号楼病人餐厅、地面重新铺设PVC地面等，但不包括合作期内供应商自行采购的消耗品、餐具，所有权归院方；

（4）提供除改造外的支持院方的增值服务方案；

（5）总运行人数不低于 40 个人，安排特定人员监管病人职工是否在职工餐厅就餐，需要满足医院送餐、就餐要求，如：严格监管病人不在职工餐厅就餐，科室订餐提供及时的送餐服务，缺少人员按照每人 2000 元/月扣除；

（6）提供医院加工自销药膳食品服务，如药膳糕点、饼干、饮品等服务，具体合作方式一事一议；

（7）经营范围包括提供体检中心早餐；

（8）若乙方在院方服务满意度考核中未达 80 分，自愿应院方要求终止服务合同，且放弃对食堂改造及增值服务投入经费的索赔权力。

（9）其他未尽事宜：乙方在中标后半年内，其增值服务方案需逐步实施落地。

2、付款方式：医院消费者直接支付，最终由甲方与乙方结算。

三、服务期限：自 2026 年__月__日至 2029 年__月__日。本合同服务期限：自 2026

年__月__日至 2027 年__月__日。

四、组成合同的文件

- 1、本合同文本；
- 2、中标成交通知书；
- 3、响应文件；
- 4、公开比选文件；
- 5、有关甲、乙双方洽商、变更等书面协议或文件均视为本合同组成部分。

五、履约保证金

- 1、履约保证金的金额：叁万元整
- 2、履约保证金的提交：合同签订后七个工作日内乙方提交给甲方。
- 3、履约保证金的退还：待合同履行完成后扣除乙方应承担的违约金后七个工作日内一次性退还。

六、转包或分包

- 1、本合同范围的服务，应由乙方直接提供，不得转让他人。
- 2、除非得到甲方的同意，否则乙方不得分包给他人。
- 3、如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权终止合同，并要求乙方赔偿因此造成的损失。

七、税

本合同执行中相关的一切税费由乙方负担。

八、合同双方的责任与义务

1、甲方的责任与义务

(1) 提供经营场地、餐饮设备等（以乙方投标时现场踏勘实际情况为准，如需添购相应设备、设施，由乙方自行购置，合同期满后，其添购的设备、设施由其自行处置；如需改造需提前知会院方同意）；

(2) 向乙方提供院内餐饮环境，环境提升由乙方自行负责，风险由乙方自行承担；

(3) 在乙方经营期间不参与乙方管理，但院方有权对乙方的工作进行指导、检查、监督及考核，并根据合同进行奖罚；

(4) 支持乙方管理工作，属院方责任范围内的可能影响到乙方正常工作的内容，由乙方书面提出，院方予以及时落实解决；

(5) 帮助或协助乙方协调处理在管理服务过程中发生的有关事宜；

(6) 餐厅、厨房产生的生活垃圾和餐饮垃圾由乙方运送到院方指定地点，其中生活垃

圾由院方负责处理，餐饮垃圾由乙方负责处理并承担餐饮垃圾桶费用和餐饮垃圾处理费，乙方保证运送垃圾途中、餐饮垃圾桶和存放点的卫生；

（7）院方负责食堂煤气管路、蒸汽管路、三角阀以下的水管道的维修，其余部分包括设备设施均由乙方负责并承担相应材料费用，其中重大维修以及设备设施的更新需乙方提出书面申请，经院方同意后方可维修或更新；

（8）每月根据考核方案对乙方安全生产、食品安全、餐饮质量、卫生质量、花色品种、服务态度、人员配置、营养餐订餐率等进行考核，考核方式由后勤保障中心组织日常检查、考核小组考核以及职工病人满意度调查三部分组成。院方对乙方考核方案的条款是合同的必要条款；

（9）在合同期满后，院方有权重新选聘餐饮服务企业。

2、乙方的责任与义务

（1）合同签订后规定时间内向院方支付足额的履约保证金，合同期满后结合最终考核结果，扣除考核违约金外，不计利息退还；

（2）对院方食堂内由院方提供的设备、设施等有经营使用权，无归属权；乙方自行购置的设备、设施在合同期满后，由其自行处置；

（3）对院方的设备、设施等有维护、保养责任，遗损赔偿，所有维护、保养、维修等费用均由乙方承担；

（4）承担食堂日常使用的消耗品费用、餐具费用、办公用品等费用；

（5）承担 4 次/年的厨房脱排油烟机和油烟管道的清洗及费用，院方负责清洗时的检查和监督，每次清洗后，乙方向院方提供清洗费发票复印件、清洗现场照片，双方签字确认单；乙方承担 1 次/年的排污管道的清洗及费用；

（6）在承包期内不得变更房产结构，不得变更基本设施及电路、水管，若因经营服务需要，对经营场所进行装修，需书面报告医院同意后方可实施，并承担所有费用；

（7）承担食堂区域内三角阀以上的水管、水龙头及食堂餐厅、厨房、办公室、值班室、仓库等用房电表以内的电路的维修，并承担材料和灯管费用；

（8）在经营期内的水、电、天然气、蒸汽费用实行包干制，由乙方全部承担，付款方式：其中水、电、蒸汽费先由院方垫付，在次月 15 日前由中标方付给院方，收费标准按医院用电用气价格收取，天然气费用由乙方自行结算；

（9）经营所产生的财务账目均独立核算，跟院方无关；

（10）认真履行职责，严格按合同中的质量保证体系做好医院食堂职工、病人的餐饮及营养食堂服务工作。应严格按照劳动部门的规定聘用员工，员工人数要求在 40 人以上，聘

用的员工应身体健康，无患传染性疾病，需持有效健康证、卫生知识培训合格记录、服务证，统一着装，在承包期内所聘工作人员须报院方认可备案后方可上岗。员工年龄男性年龄>18、<55 周岁，女性年龄>18、<50 周岁。各岗位人员不得顶替调换，确保在岗在位，各尽其职，队伍稳定，季度变动率小于 5%、保证食堂餐饮服务的质量标准；

（11）必须对上岗人员按规定进行体检、岗位培训等，并提供所有人员的身份证、暂住证、健康证、卫生知识培训合格记录复印件。并对上岗人员定期进行职业道德教育，教育其端正服务态度、提高服务质量、遵守院方的各项规章制度及工作规范，维护医院形象，服从后勤保障中心的督导及营养科的指导。对不遵守劳动纪律、有职工及病人投诉、收受病人钱物的员工，经查实后酌情处罚，情节严重的院方有权要求辞退；

（12）必须按规范把营业执照、食品卫生经营许可证、员工健康证上墙公示；

（13）制定各项管理制度和操作流程，制度上岗上墙，由公司派专人每日进行现场管理，落实好各项制度；

（14）负责支付上岗人员的工资（包括加班费、夜班费、节假日费、高温费、年休假补贴）、津贴、社会保险保险及根据国家规定应支付的有关费用。承担体检、培训、服装费用，并负责办理上岗人员的暂住证、计划生育证明。如发生意外伤害、伤亡事故，乙方承担全部责任和必要的经济补偿，院方不承担任何经济损失和相关责任。乙方必须与聘用的从业人员签订劳务用工合同，并办理相关社会保障保险；

（15）负责各食堂的饮食安全卫生，需与医院签订饮食安全卫生责任书。在承包期内所有大宗食品原料（主指米、面粉、油、肉制品、海鲜、蔬菜、调料、豆制品等）接受院方监控，按要求在合格供应商处进行采购（原则上油盐酱醋等成品需采购常规超市在售品牌产品，提供相关佐证），不得采购、储藏、加工变质食品，不得以次充好，以假乱真。需提供食品原料供货商的各类产品卫生经营许可证，海鲜、蔬菜的摊位资格证和农药测试证明，肉类产品检验检疫合格证并提供进货单据。

（16）根据医院规定时间按时为职工和病人提供优质服务，不得造成误餐和停餐（不可抗力因素除外），在经营活动中，一律刷卡出售饭菜、不得收取现金（特殊情况除外）、不得超过其中标的饭菜价格、不得克扣饭菜数量、不得多扣磁卡存款、不得张贴不规范和不文明的误导虚假广告；

（17）必须负责所在工作场所和生活场所及走廊的卫生工作，保持地面、墙面、台面、镜面、卫生间及各设施设备等的清洁；负责保持各路下水道的通畅，若发生堵塞，由乙方自行出资疏通；

（18）无条件提供各岗位工作的所有文书资料，并负责相关资料信息的收集、汇总和整

理，做好相关工作的计划和总结；

(19) 必须严格按照餐饮报价清单的价格和数量制定菜价出售菜肴，原则上荤菜毛利率不超过 35%；素菜毛利率不超过 50%，早餐以面食、点心为主（不少于 10 个品种），中餐、晚餐进行各种价位的荤素配制（不少于 20 个品种，其中中餐、晚餐荤菜个数不得低于 6 个（当日不得完全重复），周一至周五同一个菜品最多重复 2 次，周六周日可使用周一至周五的菜单，禁渔期期间可按实际情况酌情调整）纯素菜每天中餐不能少于 4 种；院方对进入窗口的饭菜品种、价格、数量有监督检查的权利。

(20) 响应院方招标文件的所有条款，自觉接受市场、卫健、消防等上级部门各项检查及医院对食堂管理的考核，无条件配合；

(21) 合同期内，食堂消防、安全、卫生、环境建设由乙方负责，如因乙方责任造成食物中毒、火灾、环境污染、安全等事故，乙方应承担一切责任及损失费用，院方根据情况可以终止合同，乙方提交的全额履约保证金作为对院方的赔偿金不予以返还，不足部分采购人有权继续向乙方追偿；

(22) 合同期内，乙方出现未经院方允许擅自提价、连续三月全院职工病人满意度调查低于国考最低标准以下的情况，经院方责令无整改，院方可以根据情况终止合同，由此产生的一切责任由乙方承担；

(23) 遇特殊情况，如台风、暴雨、暴雪等灾害性天气或禁渔期等原因，造成的菜品原材料大幅度上涨的情况下，乙方有权向院方提出适当调整零售菜价，但必须征得乙方同意后方可实施，并予以公示；

(24) 食堂应参照每餐单位人均粮油消费水平，根据消费对象和日均就餐人次测算粮（油）储存数量，确保达到 15 天以上粮油消费能力。

(25) 必须提供医院职工饭卡充值消费解决方案，该系统应用于医院所有的经营性场所，包括各种超市、奶吧、咖啡吧、眼视光中心、停车管理等免费提供pos机等相关服务（相关服务指免费提供系统、主机、终端机等，免费维修以及维护等，从而满足职工的多方面需求）。

(26) 满足上级部门对于食堂开展的各项考核要求。

(27) 不得将本项目转包，未经采购人允许不得分包；若经采购人发现，采购人可终止合同，由此产生的一切经济、法律责任均由乙方自行承担。

4.3 菜品单价及总价

乙方投标时的报价构成：本项目报价应以含税人民币报价，包括但不限于人员工资【包括人员基本工资、各类福利和补贴（如节日费、高温补贴、加班补贴等）、按规定应缴纳的社保、人身意外伤害险等各类保险】，人员工作服，劳保用品费，员工每年体检、办理健康

证费用，管理费，应急保障费用，食堂经营所需的所有食品原材料、米、油、调料等采购费用，食材加工所需锅、刀、砧板等厨房工具费用，纸巾、牙签、保鲜袋、洗洁精、洗衣粉、油污清洁剂、清洁球、抹布、扫帚、拖把等易耗品费用，水费，电费，燃气费，烟道清洗费，垃圾清运费，食堂消杀费以及管理费，税金，利润，政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项完成本项目服务应有的全部费用。

除以上费用项目包括**但不限于**：

1) 食堂场地经营范围内的维修费用承担，如空调、厨具灶台、排水设施、排风排烟、用电线路维修等；

2) 智能化系统、病人订餐系统**(目前系统为院方所有，后续功能升级、年度维保维修等费用需中标方提供)**，需具备：**a**、病人无卡办理饭卡系统，自由调配卡内余额功能，院感提示感染病人功能：

满足医院的订餐系统要求（尽量不更换原有的订餐系统），职工、病人可以随时在智能订餐系统上进行点餐服务，同时有排队叫号功能

与医院his等系统对接，病人出入院办理采用无卡订餐功能，结算可与出入院同时结算，病人在床位实时同步自己的消费账单功能

同一套订餐系统内有病人，职工区分的选择界面，可以当天即时的订餐服务，定完后提供送至订餐人的服务

院方有随时查询各个数据的功能，如就餐人次，就餐金额，就餐统计合计功能；

3) 食堂餐厅改造，如 3 号楼 2 楼、6 号楼病人餐厅、地面重新铺设PVC地面等，但不包括合作期内供应商自行采购的消耗品、餐具，所有权归院方；

4) 提供除改造外的支持院方的增值服务方案；并要求中标人在中标后半年内，增值服务方案能实施落地。

5) 总运行人数不低于 40 个人，安排特定人员监管病人职工是否在职工餐厅就餐，需要满足医院送餐、就餐要求，如：严格监管病人不在职工餐厅就餐，科室订餐提供及时的送餐服务，缺少人员按照每人 2000 元/月扣除；

6) 提供医院加工自销药膳食品服务，如药膳糕点、饼干、饮品等服务，具体合作方式一事一议；

7) 经营范围包括提供体检中心早餐；

8) 若供应商在院方服务满意度考核中未达 **80** 分，自愿应院方要求终止服务合同，且放弃对食堂改造及增值服务投入经费的索赔权力。

9) 其他未尽事宜：

九、服务考核

为了加强医院食堂管理，切实提高餐饮服务质量，不断提升服务档次，更好满足职工、病人饮食需求，制定以下考核方案：

1、成立考核小组

2、考核内容

食堂的安全生产、餐饮质量、餐饮卫生、花色品种、服务态度、食品安全、环境卫生、人员配置、营养科配合情况等工作。

3、考核方法

采用日常检查、月度考核、月度满意度调查相结合的考核方法。问卷调查由院监察办所调查的病人、职工综合满意度组成。

4、考核结果的落实

对考核后发现的问题，食堂应及时召集有关人员对存在的问题分析原因，制订措施整改并实施，对结果进行跟踪、回访、记录，防止再次发生。要求零星事情马上解决，一般事情一周解决，特殊事件一月解决，重大事件专题解决。

5、考核奖惩措施(具体奖惩标准由医院办公会议讨论决定)

序号	考核内容	奖惩措施
1	月度考核	要求 85 分以上，降低 1 分扣 500 元。(详见附件 1)
2	平时检查	发现一次未按合同要求执行扣 100-200 元。(详见附件 2)
3	职工食堂月度中餐就餐人数	星期一至星期五，每月日人均就餐人数： < 300 人次，扣罚 元/天； >400 人次，按实际就餐总人次，奖励 元/人次； >500 人次，按实际就餐总人次，奖励 元/人次。
4	院监察办所调查的病人、职工综合满意度	如月综合满意度达到国考最低标准，奖励 万元。
5	投诉情况	投诉至工会、党政办等经核实一次扣 500 元 投诉至后勤保障中心经核实一次扣 200 元，3 次以上每次，扣 500 元
注： 1、以上扣款均视为乙方未能完全履行合同条款而引起的违约金，从乙方提交的履约保证金中扣除。 2、因乙方责任造成食物中毒、火灾、环境污染、安全等事故的，扣除 1/12 的履约保证金（非暂扣，不予退还），且招标人有权无条件解除合同，及追究乙方相应的经济、法律责任。 3、上级卫生部门检查食品卫生不合格的，暂扣 1/12 的履约保证金，并限期整改。 3、因乙方责任造成甲方病人纠纷或损失的，暂扣 1/12 的履约保证金，由乙方提交相应情况说明及检讨并限期整改，处理相关责任人。 4、出售的食品中出现异物，经核实，一次扣 1000 元（非暂扣，不予退还）。 5、订营养餐正确率情况：发现一例不符扣 5 元（非暂扣，不予退还），由营养科每月提供		

数据。

十、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。
- 4、因自然灾害等不可抗力因素造成本合同项目经济损失的，甲、乙双方共同协商妥善解决。

十一、诉讼

双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为宁波市鄞州区。

十二、合同生效及其它

- 1、合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。
- 2、合同执行中涉及服务内容修改或补充的，可签订书面补充协议，并作为主合同不可分割的一部分。
- 3、本项目采购文件、乙方投标文件及投标澄清或承诺，作为合同附件，对合同条款具有补充作用，具有同等法律效力。
- 4、本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。
- 5、本合同一式七份，具有同等法律效力，甲乙双方各执三份，宁波市鄞州区卫生健康局一份。
- 6、附件：食堂工作月度检查考核表；食堂工作日常检查记录表；投标报价（菜单）一览表；廉政责任书。

（本页以下无正文）

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或委托代理人

法定代表人或委托代理人

(签字或盖章):

(签字或盖章):

联系人:

联系人:

联系电话:

联系电话:

邮箱:

邮箱:

签订地点:

签订日期: 年 月 日

廉政责任书

比选人(甲方): _____

比选成交人(乙方): _____

为加强采购中的廉政建设,规范采购项目委托与被委托双方的各项活动,防止发生各种谋取不正当利益的违法违纪行为,保护国家、集体和当事人的合法权益,根据国家有关采购的法律法规和廉政建设责任制规定,特订立本廉政责任书。

第一条 甲乙双方的责任

(一)应严格遵守国家关于市场准入、采购、合同履行和市场活动的有关法律、法规、相关政策,以及廉政建设的各项规定。

(二)严格执行采购项目合同文件,自觉按合同办事。

(三)业务活动必须坚持公开、公平、公正、诚信、透明的原则(除法律法规另有规定者外),不得为获取不正当的利益,损害国家、集体和对方利益,不得违反采购管理的规章制度。

(四)发现对方在业务活动中有违规、违纪、违法行为的,应及时提醒对方,情节严重的,应向其上级主管部门或纪检监察、司法等有关机关举报。

(五)严格遵守宁波市机关干部“正风肃纪”十项规定。

第二条 甲方的责任

甲方的领导和本项目的工作人员在合同履行的事前、事中、事后应遵守以下规定:

(一)不准向乙方和相关单位索要或接受回扣、礼金、有价证券、贵重物品和好处费、感谢费等。

（二）不准在乙方和相关单位报销任何应由甲方或个人支付的费用。

（三）不准要求、暗示和接受乙方和相关单位为个人装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女的工作安排以及出国（境）、旅游等提供方便。

（四）不准参加有可能影响公正执行公务的乙方和相关单位的宴请、健身、娱乐等活动。

（五）不准向乙方和相关单位介绍或为配偶、子女、亲属参与同采购项目合同有关的外包项目等活动。不准向乙方和相关单位介绍或为配偶、子女、亲属参与同采购项目有关的设备、材料、服务外包、劳务、咨询等经济活动。不得以任何理由向乙方和相关单位推荐外包单位和要求购买与采购合同规定以外的材料、设备、服务等。

第三条 乙方的责任

应与甲方和相关单位保持正常的业务交往，按照有关法律法规和程序开展业务工作，严格执行采购的有关方针、政策，尤其是有关强制性标准和规范，认真履行职责，并遵守以下规定：

（一）不准以任何理由向甲方和相关单位及其工作人员索要、接受或赠送礼金、有价证券、贵重物品及回扣、好处费、感谢费等。

（二）不准以任何理由为甲方和相关单位报销应由对方单位或个人支付的费用。

（三）不准接受或暗示为甲方、相关单位或个人装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女的工作安排以及出国（境）、旅游等提供方便。

（四）不准违反合同约定而使用甲方、相关单位提供的通信、交通工具和高档办公用品。

（五）不准以任何理由为甲方、相关单位或个人组织有可能影响公正执行公务的宴请、健身、娱乐等活动。

第四条 违约责任

（一）甲方工作人员有违反本责任书第一、二条责任行为的，按照管理权限，依据有关法律法规和规定给予党纪、政纪处分或组织处理；涉嫌犯罪的，移交司法机关追究刑事责任；给乙方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

（二）乙方工作人员有违反本责任书第一、三条责任行为的，甲方有权终止合同，且按照管理权限，依据有关法律法规和规定给予党纪、政纪处分或组织处理；涉嫌犯罪的，移交司法机关追究刑事责任；给甲方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

第五条 本责任书作为宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目合同的附件，与项目合同具有同等法律效力，经双方签署后立即生效。合同期满，本责任书终止。

甲方（盖章）：

法定代表人或委托代理人

（签字或盖章）：

联系人：

联系电话：

邮箱：

签订地点：

签订日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

法定代表人或委托代理人

（签字或盖章）：

联系人：

联系电话：

邮箱：

第六章 比选响应文件的有关格式

正（副）本

宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目

项目编号：GZZBC2604

比选响应文件

投标人单位全称：（加盖单位公章）

年 月 日

目 录

- 1.比选响应函；
- 2.法定代表人身份证明；
- 3.法定代表人授权书（比选响应文件由授权代表签字的须提供）；
- 4.营业执照或法人组织机构代码证的复印件；
- 5.技术资信自评表；
- 6.比选技术商务响应（偏离）表；
- 7.技术资信评分标准要求的资信证明资料及方案；
- 8.投标报价一览表；
- 9.投标人认为需要提供的其他资料（如有）。

格式一：

比选响应函

致：宁波市鄞州区卫生健康局

（投标人全称）授权（全名、职务）为全权代表，参加贵方组织的宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目（项目编号：**GZZBC2604**）比选活动，为便于贵方公正、择优地确定成交投标人，我方就本次比选有关事项郑重声明如下：

- 1、我方向贵方提交的所有比选响应文件、资料都是准确的和真实的。
- 2、比选响应文件自有效期为比选之日起 60 个日历天。
- 3、我方承诺按公开比选文件约定履行责任和义务，且对公开比选文件约定均承诺同意。
- 4、我方投标资格满足以下要求：
 - （1）具有独立承担民事责任的能力；
 - （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
 - （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
 - （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
 - （5）参加本项目比选前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
 - （6）未被“信用中国”（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行为记录名单。
- （7）我方与参加比选的供应商不存在：单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

5、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

6、我方与本比选有关的一切正式来往通讯请寄：

邮编:

传真:

投标人（盖章）：_____

日期:

格式二：

法定代表人身份证明

投标人名称：_____

单位性质：_____

地址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

身份证号码：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人（盖章）：

日期： 年 月 日

后附：法定代表人身份证复印件

格式三：

法定代表人授权书

（比选响应文件由授权代表签字的须提供）

致：比选人

（投标人全称）法定代表人（法定代表人姓名）授权（授权代表姓名）为授权代表，参加宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目，其在比选活动中的一切活动本公司均予承认。

投标人（盖章）：_____

法定代表人或经营者（签字）：_____

日期：_____

附：

授权代表姓名：

授权代表身份证号码：

职务：

详细通讯地址：

传真：

电话：

邮编：

后附：授权代表身份证复印件

格式四：

营业执照或法人组织机构代码证的复印件

（附复印件）

格式五：

比选技术商务响应（偏离）表

项目名称：宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目

项目	公开比选文件要求	是否 响应	供应商的 承诺或说明
	<u>第四章“比选需求”</u>	<u>是</u>	<u>全部响应</u>

注：根据第四章“比选需求”的内容逐条响应；如全部响应的则可按上表（斜体字表示）填写，以示全部响应。

投标人（盖章）：

日期：

格式七:

投标报价一览表

说明:

- 1. “小计”为单类菜品单价合计，“合计”为340个菜品单价合计;
- 2. 病人食堂菜品单价及合计总价原则上不高于职工食堂的50%;
- 3. 数量上按表格要求计价，若实际操作中个别菜品因克数多少不能成盘的，按克数比例调价。

海鲜类				
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
1	红烧带鱼	130		
2	红烧小黄鱼	130		
3	红烧鲳鱼	130		
4	红烧青占鱼	150		
5	红烧虾潺	135		
6	红烧三文鱼 头	150		
7	红烧鲈鱼	150		
8	红烧鱿鱼	125		
9	红烧米鱼	130		
10	生煎三文鱼 头	150		
11	炸炒海鲈鱼	125		
12	油煎鲳鱼	130		
13	油炸鲢鱼	130		
14	椒盐鱿鱼	125		
15	青椒炒鱿鱼	125		
16	剁椒米鱼	130		
17	滑炒龙利鱼	125		
18	糖醋龙利鱼	125		
19	椒盐带鱼	130		
20	糖醋熏鱼	130		
21	椒盐小黄鱼	130		
22	咸菜小黄鱼	130		
23	葱油玉秃	125		
24	油爆对虾	120		
25	盐焗对虾	120		
26	姜葱炒白蟹	125		
27	白蟹豆腐煲	130		
28	葱油花蛤	130		
29	酱爆蛤蜊	135		
30	串烤螺肉	125		
	小计			
炒蛋类				
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
31	蛋炒饭	150		

河鱼类				
	菜肴名称	数量(克)	职工食 堂报价 (元)	病人食堂 报价(元)
171	酸菜鱼片	130		
172	红烧鱼块	150		
173	水煮鱼片	130		
174	红烧鳊鱼	150		
175	葱烤鲫鱼	150		
176	葱油砌鱼	150		
177	干烧鲫鱼	150		
178	葱油鳊鱼	150		
179	葱油鳊鱼	150		
180	醋溜鱼块	150		
181	油爆河虾	120		
182	咸菜阳花鱼	130		
183	姜葱鱼柳	130		
184	苔菜鱼片	130		
185	葱油鳊鱼	150		
186	咸菜鱼丁	130		
187	姜葱毛蟹	130		
188	菜心鱼圆	125		
189	清汤鱼圆	125		
190	溜黄毛蟹	130		
191	油炸鱼条	130		
192	剁椒塘鱼	150		
193	辣味鲫鱼	150		
194	麻辣鱼腩	135		
195	酱爆螺蛳	135		
196	滑炒鱼丁	130		
197	清蒸砌鱼	150		
198	熏鱼	130		
199	脆皮鱼条	130		
200	西湖醋鱼	150		
	小计			
家禽类				
	菜肴名称	数量(克)	职工食 堂报价 (元)	病人食堂 报价(元)
201	烧鹅	125		

32	萝卜干炒蛋	130		
33	茭白丝炒蛋	130		
34	木须蛋	130		
35	韭菜炒蛋	130		
36	韭黄炒蛋	130		
37	尖椒炒蛋	130		
38	番茄炒蛋	130		
39	丝瓜炒蛋	130		
40	咸菜炒蛋	130		
41	萝卜干塌蛋	130		
42	小葱塌蛋	130		
43	冬瓜荷包蛋	130		
44	夜开花荷包蛋	130		
45	番茄粉丝荷包蛋	130		
46	拍青瓜荷包蛋	130		
47	西葫芦木耳炒蛋	130		
48	青菜荷包蛋	130		
49	苦瓜炒蛋	130		
50	榨菜炒蛋	130		
	小计			
	时蔬类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
51	清炒木耳菜	120		
52	蚝油油麦菜	120		
53	香菇小白菜	120		
54	韭菜豆芽	110		
55	凉拌豆芽	110		
56	韭菜炒蛋	120		
57	虎皮尖椒	120		
58	爆炒包菜	120		
59	手撕包菜	120		
60	炆五号菜	120		
61	黑木耳白花菜	120		
62	蒜泥空心菜	120		
63	香干马兰	120		
64	莴笋炒木耳	120		
65	炒青菜	120		
66	蒜泥西蓝花	120		
67	葱油焗西蓝花	120		
68	将包白花菜	120		
69	醋溜大白菜	120		

202	烤鸭	125		
203	卤鸭	125		
204	烤鹌鹑	120		
205	白斩鸡	130		
206	香酥鸡	130		
207	椒盐鹌鹑	120		
208	白斩鹅	125		
209	红烧鸭腿	130		
210	宫保鸡丁	120		
211	红烧翅根	120		
212	香炸中翅	120		
213	椒盐翅根	120		
214	香嫩鸡排	120		
215	奥尔良鸡翅	120		
216	尖椒鸭块	130		
217	炒鸡杂	130		
218	鸡米花	135		
219	虎皮凤爪	130		
220	滑炒鸡柳	120		
221	糖醋鸡柳	120		
222	鱼香鸡丝	120		
223	红烧凤爪	130		
224	红烧鸡腿	130		
225	红烧全翅	130		
226	红烧中翅	130		
227	生炒鸡块	130		
	小计			
	花色小炒类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
228	腊肠佛手瓜	200		
229	腊鸡蒸面结	200		
230	风沙乳鸽	250		
231	椒盐虾潺	200		
232	鱼香肉丝	200		
233	脆皮黄鱼	200		
234	油渣芋艿羹	200		
235	枸杞乳鸽煲	250		
236	毛芋艿排骨	200		
237	酱爆鳝背	180		
238	豆腐烧鱼头	200		
239	锅仔老三鲜	300		

70	白菜炒胡萝卜	120		
71	麻油茼菜	120		
72	咸蛋黄南瓜	110		
73	尖椒土豆丝	120		
74	咖喱土豆	120		
75	香炒薯条	100		
76	韭菜南瓜	120		
77	麻辣豆腐	120		
78	皮蛋豆腐	120		
79	香菇青菜	120		
80	白菇青菜	120		
	小计			
	清蒸类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
81	清蒸鲳鱼	130		
82	清蒸鸭蛋鲳	125		
83	清蒸带鱼	125		
84	葱油茄子	120		
85	葱油鱼块	150		
86	葱油罗非鱼	150		
87	葱油白蟹	180		
88	葱油小黄鱼	130		
89	葱油鲈鱼	150		
90	葱油金丝鱼	150		
91	肉沫蒸河鲫鱼	150		
92	咸肉蒸河虾	130		
93	酱油蒸蛋汤	150		
94	蛤蜊蒸蛋	150		
95	腊肠蒸蛋	150		
96	海鲜蛋汤	150		
97	香菜蒸黑鱼	150		
98	豆瓣酱蒸花鲢	150		
99	剁椒鳊鱼	130		
100	酱油蒸素鸡	130		
101	面结蒸咸肉	125		
102	咸肉蒸蛋	130		
103	豆瓣酱蒸肉片	125		
104	酱鸭蒸娃娃菜	130		
105	清汤狮子头	150		
106	肉沫蒸蛋	130		
107	肉丸蒸腐竹	130		

240	杭椒牛柳	200		
241	白果西芹	200		
242	滑芋艿	200		
243	酸辣小木耳	160		
244	毛血旺	200		
245	炸冰淇淋	200		
246	天菜心笋片羹	160		
247	洋葱土豆饼	200		
248	咸蛋黄南瓜	200		
249	尖椒茄子	200		
250	虎皮凤爪	130		
251	夜开花豆瓣羹	180		
252	橄榄菜四季豆	200		
	小计			
	肉类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
253	糖醋排骨	130		
254	红烧排骨	130		
255	滑炒肉片	130		
256	红烧狮子头	130		
257	萝卜烤肉	130		
258	油豆腐烤肉	130		
259	红烧肉	130		
260	土豆牛肉	130		
261	水煮牛肉	135		
262	尖椒牛柳	130		
263	咖喱肚片	130		
264	葱油牛百叶	130		
265	糖醋里脊	125		
266	玉米排骨	130		
267	红烧猪蹄	130		
268	东坡肉	130		
269	萝卜猪肝浆	110		
270	白菜肉片浆	11		
271	回锅肉片	135		
272	八宝酱	110		
273	白切肉	110		
274	芋艿排骨	150		
275	萝卜猪肝浆	110		
276	白菜肉片浆	11		
277	炒三丁	130		

108	腊鸡蒸芋头	135		
109	虾酱芋头	135		
110	姜蒸龙利鱼	150		
	小计			
	汤羹类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
111	山药乌鸡汤	130		
112	韭黄螺肉羹	80		
113	蛋花敲鱼羹	80		
114	芹菜海鳗羹	80		
115	茄汁鱼片羹	90		
116	鱼头豆腐汤	150		
117	醋溜带鱼浆	100		
118	萝卜丝鲫鱼	170		
119	萝卜丝带鱼汤	100		
120	西葫芦蛋汤	40		
121	肠血羹	130		
122	夜开花豆瓣羹	80		
123	夜开花肉丝羹	80		
124	羊尾笋番茄汤	50		
125	土豆片番茄汤	50		
126	三丝汤	40		
127	什锦蛋汤	50		
128	青菜豆腐汤	50		
129	紫菜虾皮汤	30		
130	咸菜豆腐汤	40		
131	菠菜毛蟹浆	100		
132	青菜白蟹浆	100		
133	茭白肉片浆	90		
134	白菜肉丝糊辣	100		
135	白菜鸡杂浆	80		
136	土豆番茄白蟹羹	100		
137	咸菜蛋花羹	40		
138	番茄蛋花汤	40		
139	榨菜肉丝汤	35		
140	蛋汤	30		
	小计			
	早点类			

278	茭白烤肉	130		
279	梅干菜烤肉	130		
280	笋干烤肉	130		
281	红烧兔肉	130		
282	辣子兔肉	130		
	小计			
	豆制品类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
283	麻辣豆腐	125		
284	皮蛋豆腐	125		
285	油煎老豆腐	125		
286	酸菜冻豆腐	125		
287	海鲜日本豆腐	125		
288	红烧日本豆腐	125		
289	家常豆腐	125		
290	咸肉蒸豆腐	125		
291	香椿豆腐	125		
292	羊尾笋豆腐	125		
293	千层结海带	125		
294	腐竹炒青菜	125		
295	腐竹炒尖椒	125		
296	豆瓣酱油豆腐	125		
297	香菇千层丝	125		
298	黄豆芽炒海带	125		
299	绿豆芽炒芹菜	125		
300	大烤素大肠	125		
301	四喜烤麸	125		
302	大汤油豆腐	125		
303	大汤面结	125		
304	香菜干丝	125		
305	香干带豆	125		
306	香干烤肉	125		
307	油豆腐烤肉	125		
308	红烧素鸡	125		
309	葱油素鸡	125		
310	素烧鹅	110		
311	肉丝豆腐羹	125		
	小计			

	菜肴名称	数量 (克)	职工食堂 报价(元)	病人食堂 报价(元)
141	水饺	300		
142	馄饨	100		
143	牛肉粉丝	400		
144	豆浆	400		
145	米汤	400		
146	馒头	100		
147	花卷	100		
148	煎饼	150		
149	汤面	400		
150	炒面	300		
151	酒酿圆子	350		
152	百果圆子	350		
153	腊肠卷	80		
154	红糖馒头	100		
155	鸡蛋	100		
156	白果馄饨	200		
157	牛肉面	400		
158	牛排面	500		
159	发糕	100		
160	米糍	60		
161	银耳汤	400		
162	蛋花圆子	350		
163	玉米	70		
164	红薯	70		
165	油条	50		
166	饭团	150		
167	南瓜饼	50		
168	生煎	50		
169	粢饭糕	50		
170	鸡蛋饼	70		
	小计			

	点心类			
	菜肴名称	数量(克)	职工食 堂报价 (元)	病人食堂 报价(元)
312	汤年糕	250		
313	炒年糕	250		
314	苔菜年糕	250		
315	桂花糖年糕	250		
316	猪油块	250		
317	黑米粥	350		
318	南瓜粥	350		
319	红薯粥	350		
320	青菜粥	350		
321	排骨粥	350		
322	玉米包	100		
323	荞麦包	100		
324	玉米馒头	100		
325	荞麦馒头	100		
326	肉包	100		
327	菜包	100		
328	咸菜包	100		
329	霉干菜包	100		
330	粉丝包	100		
331	南瓜	80		
332	米馒头	80		
333	水晶包	100		
334	水晶虾饺	60		
335	奶油蛋糕	80		
336	榴莲酥	50		
337	芝麻饼	80		
338	豆沙包	100		
339	双皮奶	80		
340	布丁	80		
	小计			

合计

投标人（盖章）：

日期：

第七章 申请人报名附件

申请人声明函

我方通过自查，并承诺：

我方完全满足以下资格要求：

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （5）参加本项目比选前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）未被“信用中国”（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行为记录名单。

（7）我方与参加比选的供应商不存在：单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

本次宁波市中西医结合医院食堂餐饮服务项目比选活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

特此承诺！

投标人（盖章）：

日 期：