**柳州市工人医院总院负一楼餐饮服务招租项目需求**

1. **项目名称**

柳州市工人医院总院负一楼餐饮服务招租项目

1. **项目概况**

由于新总院周边生活设施配套不完善，我院需在医院内开设24小时餐饮业务，现拟将负一楼空房（面积约41㎡）进行招租。

1. **资质要求**

1、法定代表人必须具有中国国籍且有完全民事行为能力。相关资质包括：营业执照、税务登记证、组织机构代码证（三证合一的只提供营业执照）、食品流通（经营）许可证等，证件齐全。

2、未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单。

3、在最近三年内的生产、经营中无有关食品安全方面的违法违纪行为，不存在不良记录及食品安全、质量等问题。

**四、经营范围：**根据医护人员和患者的不同需求，主营提供多种口味的汤膳和面点，如滋补汤、清淡汤、肉包、叉烧包等蒸点类食品，品种也可应医护人员要求增减。

**五、规模设施：**具有一定规模的固定经营场所，具有完善的销售服务体系。

**六、服务保障：**有齐全配套的硬件设施设备；所有设备用电用水等需要符合院方要求，同时用电量不超过20KW；不得在现场烹饪、烘焙及涉及油烟类的操作。服务员为中标方受过专业培训的员工。本项目不接受联合体投标，可接受品牌连锁店面授权经营。

**七、食品安全与卫生保障**

1. 从业人员的卫生管理: 所有从业人员必须按照国家食品从业人员相关法律法规的规定持健康证明上岗，每半年组织一次健康检查。注重个人卫生，上岗工作时着浅色调干净整洁的工作服并佩戴好口罩。
2. 严格把控食材来源：严格确保食材来源可靠可溯源、新鲜、无污染，从源头上保障食品安全。不使用变质食材不售卖过期变质食品。
3. 加强厨房卫生管理：每天对蒸点操作间及厨具进行清洁，定期对蒸点操作间消毒，做到明厨亮灶确保烹饪环境的整洁、卫生和安全。
4. 如出现食品安全问题由乙方负责；

**八、其他要求：**

1. 遵守国家有关法律法规及保密要求；具有依法缴纳税收和社会保障资金的完整记录；无偷税、欺诈、拖欠员工工资等失信行为；近三年内无因违法、违规等行为被国家有关部门予以处罚的不良记录。
2. 根据院内的消费水平结合参照市场同类产品的价格，制定合理的价格（价格接受院方管理科室监督），确保汤膳和面点的价格既能让医护人员和患者及家属接受，又能保证产品出品的质量。

**九、服务要求：**营业时间：0:00—24:00

**十、报价要求**

该项目为外包经营模式，外包服务商需向我院缴纳管理费和电费，分为以下进行报价

1. 管理服务费 元/月。
2. 水电气费用按实际产生费用缴纳。

备注：该项目如需进行装修改造及设备采购等由中标单位投资，招标单位不额外支出费用。

**十一、务商遴选方式**

对服务商的服务质量、及时性及价格进行综合评价，遴选1家服务商。

承办科室 ：总务科办公室

经办人：

科主任：

日期：2024年 6 月 日