**江北区中医院供餐服务商遴选**

江北区中医院为解决职工及患者就餐问题，向社会公开遴选合规的供应商，具体条件如下：

1. 供餐时间为周一至周日（全年法定节假日均需正常供餐），医院不提供烹制、加工场地，所有食品均需烹制完成后配送到院。
2. 每日送餐时间：早餐06:30-09:00
 午餐11:00-14:00
 晚餐17:00-20:00
3. 具体要求：早餐品种不得少于6个品种，午餐和晚餐每日需提供不少于3荤3素给就餐人员选择点餐，每日菜品不能重复。早餐早上6：30从20楼向下配送，8：00前需完成楼层的配送。午餐在上午10时前将当日菜单发送到点餐群内，从11：00时开始配送，需根据点餐要求配送不同的菜品，晚餐从下午17时开始配送。
4. 供应商需具有中央厨房加工生产资质，所有食材及辅材的采购均需提供食品食材检测报告及资质材料且可完整溯源，每半月向采购方提供一次相关材料。供应商送餐卫生质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》及重庆市卫生防疫部门颁发的相关卫生质量标准。
5. 配送要求：供应商在其中央厨房加工基地（营业执照上注册的住所位置）将食品烹制完毕后，分装到专用保温桶、箱中，用专用送餐车辆配送到医院。
6. 销售价格：医院职工以餐票点餐的，菜品不得少于2荤2素（15元餐费）；以现金方式点餐的职工和患者，荤菜每份不得超过6元，素菜每份不得超过4元，并配米饭和例汤，不得加收配送费。
7. 结算：供应商在每月初按院方要求将上月餐票清点装订后送采购方，并提供发票给采购方后，采购方15个工作日支付给供应商（如遇节假日顺延），发票税费由供应商自行承担。供应商自负盈亏，在合同期间不得擅自加价减量。
8. 如果发生对供应商提供食品安全及质量投诉，院方有权按照合同约定标准扣除当月餐费和处罚，并终止合同。
9. 送餐人员3名（常驻岗位）：经训后上岗。年龄18-60岁。配置人数必须满足医院职工及来院就诊患者提供优质和及时送餐服务，达到采购人的要求。
10. 以上人员必须全员持健康证上岗，具有相应的资格条件和相关工作经验，无不良记录及嗜好，提供的服务和人员配备不能满足就餐服务需求的，采购人有权要求供应商增加人员，若供应商不配合及拒绝的，承担违约责任。
11. 报名开始及截止时间：2025年 6 月 5 日-2025年 6 月 25日
12. 联系方式：

采购人：重庆市江北区中医院

联系人：欧阳老师

电 话：023-67739723/67561932

地 址：重庆市江北区建新东路一村35号

1. 供应商报名时要提供一份盖章的服务方案，报名截止后院方会通知所有报名供应商指定时间做一份或者两份工作餐现场试吃打分总分最高者中选。评分标准如下：

|  |
| --- |
| 江北区中医院供餐服务商遴选评分表 |
| 评分维度 | 评分标准 | 得分 | 备注 |
| 服务方案 | 1分：差； 2-3分：一般； 4-5分：较好； 6-7分：好； 8-10分：非常好； |  | 针对本院方案合理性 |
| 外观呈现 | 1分：摆盘杂乱，色泽暗淡； 2-3分：一般； 4-5分：整洁美观； 6-7分：精致创意； 8-10分：视觉惊艳 |  | 食材搭配、色彩搭配 |
| 口感体验 | 1-2分：难以下咽； 3-5分：普通； 6-8分：软硬适中，口感协调； 9-11分：层次丰富； 12-15分：惊艳独特 |  | 脆嫩、软糯等口感描述 |
| 分量与饱腹感 | 1-2分：分量明显不足； 3-5分：分量一般； 6-8分：分量比较足； 9-11分：分量足； 12-15分：分量非常充足 |  | 是否能吃饱 |
| 气味香气 | 1分：无香或异味； 2-3分：微弱； 4-5分：香气宜人； 6-7分：浓郁诱人； 8-10分：令人垂涎 |  | 天然香味或调味香气 |
| 口味调味 | 1分：过咸/淡/辣； 2-3分：单调； 4-5分：咸淡适中； 6-7分：风味鲜明； 8-10分：回味无穷 |  | 咸甜辣酸等味道平衡 |
| 食材品质 | 1分：不新鲜； 2-3分：一般； 4-5分：新鲜； 6-7分：优质； 8-10分：顶级食材 |  | 新鲜度、原产地等 |
| 性价比 | 1分：价格过高； 2-3分：略贵； 4-5分：物有所值； 6-7分：超值； 8-10分：超高性价比 |  | 价格与品质匹配度 |
| 整体评价 | 1分：不推荐； 2-3分：普通； 4-5分：可以尝试； 6-7分：值得推荐； 8-10分：强烈推荐 |  | 综合印象及复购意愿 |
| 总分合计 | 满分100分 |  |