

采购需求

一、技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1. 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额(元): 4,800,000.00

采购包最高限价(元): 4,800,000.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量(计量单位)	标的金额(元)	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及强制采购节能产品	是否涉及优先采购节能产品	是否涉及优先采购环境标志产品
1	C22040000 餐饮服务	营养食堂外包服务	1.00 (项)	4,800,000.00	餐饮业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准:

采购包 1: 否

报价要求

采购包 1:

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
1	营养食堂外包服务	项	%	100.00	百分比	1. 本项目对职工工作餐餐标(午餐、晚餐)及早餐进行报价,午餐、晚餐工作餐餐标限价为18元/人/餐,投标人投标时根据自

						身情况进行百分比报价，每月据实结算。职工工作餐结算餐标=餐标限价*百分比报价。例：投标人投标报价为90%，则职工工作餐结算餐标=18*90%=16.2元/人/餐。早餐经采购人后勤保卫科、审计科、财务科共同进行市场价格调查，经双方共同审定价格。最终结算价格按照中标报价百分比进行结算。
--	--	--	--	--	--	---

★注：采购包涉及采购货物的，投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2. 技术要求

采购包 1：

标的名称：营养食堂外包服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标								
1	★	营养食堂外包服务	<p>一、项目基本情况：</p> <p>（一）项目简介：新院区计划于 2026 年 6 月正式投入运营，规划床位 1000 张，职工规模 1200 人。现有职工 483 人，每年递增，2026 年开放床位 300 张。</p> <p>（二）基础运营数据预测（最终以实际发生为准）：</p> <p>1. 核心客流数据预测：</p> <table border="1"><thead><tr><th>年份（服务阶段）</th><th>职工人数</th></tr></thead><tbody><tr><td>2026—2027 年(第 1 年)</td><td>600 人</td></tr><tr><td>2027—2028 年(第 2 年)</td><td>800 人</td></tr><tr><td>2028—2029 年(第 3 年)</td><td>800 人</td></tr></tbody></table> <p>二、项目基本要求：</p> <p>1. 投标人为采购人提供安全、优质的餐饮服务，全年不间断提供膳食服务，餐食种类应多样化，符合本地大众口味，包括职工工作餐、会议工作餐、接待餐以及应急和临时所需膳食等。工作餐每天提供早餐不少于 6 个品种，午餐不少于 7 个品种、晚餐各不少于 6 个品种（含荤、素菜及特色菜品），每周提供菜品不少于 30 个，并提前公示下周菜谱；菜品要求每周更新。</p> <p>2. 投标人负责食堂的食品安全、消防安全、配送安全以及清洁卫生管理等。投标人必须服从采购人的监督</p>	年份（服务阶段）	职工人数	2026—2027 年(第 1 年)	600 人	2027—2028 年(第 2 年)	800 人	2028—2029 年(第 3 年)	800 人
年份（服务阶段）	职工人数										
2026—2027 年(第 1 年)	600 人										
2027—2028 年(第 2 年)	800 人										
2028—2029 年(第 3 年)	800 人										

			<p>管理，服务人员服从采购人的动态调整，完成采购人交办的临时工作任务。</p> <p>3. 餐饮服务中所涉及的水、电（最终按照采购人收费通知明细缴纳）、气费和水、电、气设施设备（含撬装柜）维保费均由投标人承担。</p> <p>4. 食堂的特种设备定期检验检测费用由投标人承担，后期根据投入的实际运营设备确认检测费用。</p> <p>5. 投标人自行购买食堂不足的设施设备（现有设备清单见附件1厨房设备清单），</p> <p>6. 投标人负责自身餐饮服务管理所需办公用品、服务管理等费用支出。如统一工装、防护用品、电脑、打印机、墨盒、打印纸、笔、复印健康证、社保资料、入职资料等。</p> <p>7. 投标人员的工资、社保、福利（含意外险等员工保险）等不得低于国家和地方政府的相关法律法规和部门规章规定的最低标准，且均由投标人发放。其员工劳资纠纷、工伤事故等均由投标人负全责。</p> <p>8. 投标人提供的服务必须符合中华人民共和国的国家标准、行业标准。投标人在提供服务期间，应遵纪守法，遵守合同约定及采购人的各项规章制度，投标人服从采购人管理，采购人职能部门有权对工作设置、人员配置、培训内容、临时任务、应急处置等提出意见与管理方案。如投标人不遵守规章制度，不服从采购人管理，采购人有权要求投标人立即整改、更换服务人员、给予处罚扣款直至与投标人解除合同。</p> <p>9. 投标人必须执行《中华人民共和国合同法》和《中华人民共和国社会保险法》，投标人必须与其聘用的员工签订劳动合同，并按照合同支付包括工资在内的一切费用（如加班费、购买保险及各种福利）。投标人配置的员工必须报采购人进行备案。投标人不得违规使用不具备法定劳动年龄人员。投标人聘用的所有人员与采购人无任何劳动合同关系。</p> <p>10. 本项目涉及向公共群体提供餐食服务，投标人需确保雇用工作人员无吸毒史且必须保持相对稳定，不得因投标人频繁调换工作人员而影响食堂正常运行。投标人必须制定各种规章制度及考核处罚规定。</p> <p>11. 投标人应承诺协助采购人完成政府下发规定的扶贫采购任务（投标人须在投标文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理）。</p> <p>12. 投标人必须按照相关要求做到明厨亮灶，并在窗口、操作间、切配间、白案间、用餐大厅等区域安装监控，监控显示屏须挂在食堂就餐大厅，监控能支持手机查看。此项一切费用由投标人承担，监控数据储存三个月以上。投标人合同期内以任何理由终止合同</p>
--	--	--	--

		<p>或合同期满，监控设施归采购人所有。</p> <p>13. 投标人负责整个食堂的清洁卫生及门前三包等，包括餐厨垃圾的处理等。投标人需确保当日餐厨垃圾当日处理完毕，垃圾处理应按采购人和上级主管部门要求分类处理，并自行承担食堂垃圾清运费，严禁自行处理，严禁交由无资质的机构处理，严禁地沟油、回收油重回餐桌。投标人定期对食堂外管道进行疏通及窨井清淤，费用由投标人承担。</p> <p>14. 餐饮服务过程中，上级主管部门等任何单位对采购人食堂的罚款或责令停业整顿等处罚均由投标人自行负责并承担违约责任，情节严重采购人可解除合同。</p> <p>15. 投标人必须按照消防要求，备齐消防设施设备。包括但不限于灭火毯、手推灭火器、可燃气体报警控制器等。并负责每年燃气报警器探头的校准，费用由投标人负责。</p> <p>16. 投标人须提供自 2021 年 1 月 1 日以来未发生过任何食品卫生安全事故、消防安全事故的承诺函，经营年限不足的，按实际经营年限来承诺（投标人须在投标文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理）。</p> <p>17. 投标人承诺中标后在采购人所在地办理本项目经营场所的食品经营许可证（投标人须在投标文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理）。</p> <p>三、责任要求：</p> <p>1. 投标人须对其员工在工作中突发疾病和人身安全等负责，采购人对此不承担任何责任和义务，投标人员工突发疾病、伤亡及劳动合同纠纷均由投标人自行负责处理（投标人须在投标文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理）。</p> <p>2. 食堂工作人员必须持有效健康证上岗，证件办理相关费用由投标人负责，上岗前交采购人查验（投标人须在投标文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理）。</p> <p>3. 投标人必须严格遵守食品卫生相关的法律法规及国家相关标准，确保食品加工的卫生及安全。若导致就餐人员出现食物中毒等食品安全事故，后果由投标人全权负责，包括但不限于民事、刑事等所有法律责任（投标人须在投标文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理）。</p> <p>4. 投标人必须做好并落实各项安全保障方案，加强对食堂员工安全教育和培训，培训记录完整准确，防止人员伤亡事故和财产损失。如投标人在采购人单位内造成火灾等事故导致财产损失或人员伤亡事件，一切责任由投标人自行承担，包括经济赔偿、民事和刑事</p>
--	--	---

- 等责任；给采购人造成的损失，采购人有权要求赔偿或给予扣款，甚至解除合同。
- 5. 投标人承诺中标后每年为本项目购买不低于1000万元的食品安全责任保险（**投标人须在投标文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理**）。
- 6. 投标人需配合采购人完成上级下达的指令性任务。
- 7. 投标人必须无条件配合采购人做好供餐服务。

四、食材质量使用要求：

（一）总体要求

- 1. 定点采购要求：所有食品原材料、调料等供应与专业配送公司签订定点供货协议（肉类应在正规的屠宰场购买）。采购所有产品必须符合国家相关标准，采购合同签订完成后交采购人备案。未经采购人许可，不得使用预制菜品。
- 2. 品牌要求：所有米、面、油、调料等大宗类食材必须使用超市或市面上的品牌，禁止采购和使用“三无”产品。
- 3. 溯源要求：所有粮油、肉类、包装食品、调料等必须进行溯源、索证。
- 4. 零星或紧急采购要求：零星或紧急采购的原材料、用具等必须在大型超市进行采购，并保留购物凭证备查。
- 5. 非转基因食品要求：所有原材料必须使用非转基因产品。
- 6. 管理要求：采购人管理人员有权参与原材料的管理并随时抽查，以及检查所有原材料采购原始凭证。
- 7. 库房检查要求：采购人管理人员有权随时检查库房及出入库账务和采购凭证。
- 8. 严禁购买使用冻肉

（二）蔬菜类具体内容及要求（所有食材由投标人负责采买）：

1. 蔬菜类质量使用要求

（1）所有蔬菜保证新鲜、无异味、无霉烂变质，无农药等有害物质的残留。采购人保留对农药残留抽样检测的权利。

（2）所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家相关食品安全标准。

种类	质量标准
叶菜类	菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，须鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无腐烂现象，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类	番茄、茄子等。属同一品种规格，须果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、无畸形、异味、无明显机械伤。
瓜果类	黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，须形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂、无腐烂、畸形，无异味、无明显机械伤，不带泥土。
根菜类	萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，须皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。
薯芋类	马铃薯、红薯、芋头，属同一品种规格，须色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯、红薯无发芽。
葱蒜类	葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。
豆类	扁豆、豌豆、豆角等。须形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。
水生菜类	藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，须肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。
食用菌类	蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽等。须芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

2. 供应和管理要求

(1) 蔬菜供应的品种（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但须确保每天至少有 5 个品种。

(2) 来源必须清晰，蔬菜来源须为自有基地，商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

(3) 蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。

(三) 肉类要求：

1. 质量使用要求：

(1) 所供肉类应符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，使用新鲜肉类（为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉），不得使用冻货，交货时干净、新鲜、无异味。

(2) 家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

(3) 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等，原材料应使用活禽现杀。

(4) 鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

2. 供应和管理要求：

(1) 投标人提供的食材生产或供应企业应符合下列的《生产（供应）企业资质证明》：生产（供应）企业资质证明（首次供应时提供复印件并加盖投标人鲜章）

类别	资质证明
畜禽类	《营业执照》《动物防疫合格证》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》
肉制品	《营业执照》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》
水产品	《营业执照》

(2) 产品票证要求：

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
牛、羊 肉类 家禽类	《检疫合格证明》	由政府动植物检疫部门出具
	《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。
	《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。
猪肉	提供生产厂家的《生猪定点屠宰证》+《动物防疫条件合格证》	当批次有效，原件备查。
	提供猪肉的《动物产品检疫合格证》+	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。

《肉品品质检验合格证》

(四) 粮油类具体内容及要求:

1. 食用油品质量验收要求:

①基本要求: 外包装完好, 有 SC 标志, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 剩余保质期不少于三分之二, 具有产品合格证。为非转基因油。

②食用油生产(经营)企业的资质证明(首次供应时提供): 《企业法人营业执照》, 《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或食品经营备案(仅销售预包装食品)备案凭证。

2. 大米质量标准: 有 SC 标志, 标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期, 供货时的剩余保质期不少于三分之二。米为符合 GB/T 1354-2018 的一级大米。

3. 面粉必须具有产品检验报告, 在保质期内, 有 SC 标志。面粉为符合 GB/T 1355-2021 的特级面粉。

(五) 干货、副食品类具体内容及要求:

1. 质量使用要求:

(1) 干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准, 干爽, 不霉烂、整齐、均匀、完整, 无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准, 副食品必须具有 SC 食品质量认证标志。采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检, 对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接收。

(2) 标签标识: 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

(3) 质量要求: 符合国家食品标准, 提供的货品剩余保质期不少于保质期的三分之二。

(4) 几种主要干货制品的质量标准:

①紫菜: 紫菜叶较宽大, 茎干制成长方块形, 散片状卷筒, 以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。

②腐竹: 腐竹又名豆腐皮和油皮, 有一、二、三级品之分。一极品: 色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品: 颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品: 颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。至少要求二级品及。

③粉丝: 质量好的粉丝, 粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥, 不易折断, 无斑点、黑迹, 无霉变, 有粉丝特有的光泽。

④黑木耳: 黑木耳的质量一般以条形大而完整, 耳瓣舒展少卷曲, 内厚黑, 富于光泽, 体干不霉, 无杂质

和碎者

⑤银耳：朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，根部易酥烂，食之柔软

⑥花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

⑦干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

⑧鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。

(六) 几种主要副食品的具体内容及要求：

1. 质量使用要求：

(1) 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味、臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

(2) 皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

(3) 咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩黏度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

(4) 豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

(5) 大豆：豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

(6) 花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

(7) 食糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

五、食堂管理及服务要求：

1. 食堂严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中

		<p>华人民共和国反食品浪费法》《党政机关厉行节约反对浪费条例》等法律法规和采购人的有关规定。</p> <p>2. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》及有关部门的规定，包括但不限于做好《餐具消毒台账》《一月菜谱存档台账》《48 小时留样台账》《索证验收台账》《餐厨垃圾记录》《每日消防安全检查台账》等相关记录，以备检查。记录保存期限应≥3 年。</p> <p>3. 投标人负责食堂所有的安全管理工作。所有设施设备使用必须做到规范操作。注意防火、防盗、防人员跌倒等，确保人身财产安全。因投标人原因导致的安全不良事件所造成的人身和财产损失，由投标人全权承担。</p> <p>4. 食品、食材应当分类存放，分架、隔墙、离地保管，并定期检查处理变质或超过保质期限的食品。</p> <p>5. 投标人负责定期对食堂用具进行清洗、消毒，并做好记录。</p> <p>6. 投标人负责餐厨垃圾收集、转运、处理等按上级有关规定执行。</p> <p>7. 投标人合理计划每日食材需求，须将每周菜谱发给后勤办审核，并公示。</p> <p>8. 食堂从业人员穿戴整洁的工作服、帽，戴口罩，微笑服务，遇到问题耐心解释，严禁与就餐人员发生争吵和肢体冲突。</p> <p>9. 食堂从业人员应具有良好的卫生习惯，做到勤洗澡、勤换衣服、勤理发、勤剪指甲，不留长发、长指甲，不得戴首饰、穿拖鞋、短裤、背心或赤脚赤背，随时保持仪容整洁。分发、卖食品前要洗手，一律使用食品夹（或勺），接触熟食必须戴薄膜手套和戴口罩。不吸烟，不随地吐痰，不面对食品咳嗽、打喷嚏。</p> <p>10. 投标人负责食堂内外清洁卫生（所有就餐区域），保持环境设施设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，地面无油迹，防止人员跌倒，通风良好，禁止在食堂区域存放有毒有害物品及个人生活物品。</p> <p>11. 严格按照设施设备的说明要求对食材进行粗加工、切配、烹饪、分装等制作。安全规范使用水电气。</p> <p>12. 满足三餐按时供应（早餐：7:00-9:30；午餐：11:00-13:30；晚餐：17: 00-19:30）（管理部门可根据实际情况调整三餐就餐时间）以及应急用餐及特殊用餐、临时售卖等个性化服务。食堂工作人员用餐须避开就餐高峰期，在保质保量完成工作并做好收尾工作后才能下班。</p> <p>13. 投标人必须对食堂餐厅、厨房、操作间、切菜间、库房、面点间等区域实行分片、分类、分样包干负责，责任明确落实到每一个人。</p>
--	--	--

		<p>14. 投标人应当加强对在岗员工健康证的管理，每月进行核查，确保在岗人员的健康证明均在有效期内；所有员工若患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染应及时主动报告，伤病恢复期间应暂停岗位工作。</p> <p>15. 投标人协助采购人做好防止餐饮浪费等工作。</p> <p>六、食堂环境及食品卫生：</p> <p>1. 食堂和仓库保持整洁通风，无苍蝇、蟑螂、蚊子、虫卵、老鼠及老鼠屎，食品分类存放，离地离墙$\geq 30\text{cm}$，防止受潮霉变。</p> <p>2. 各种食品摆放整齐，不销售使用腐烂变质食材、食品。</p> <p>3. 生熟食品的刀、案板、容器等须用不同颜色或标识加以区分、不得混用，做到生熟食物的操作分区。放入冰箱的熟食品要加保鲜膜存放，无交叉污染；冰箱内食品生熟隔离分开存放，先进先出。</p> <p>4. 餐盘、筷子、汤瓢等公用餐具用餐前必须经过高温蒸煮后放置在消毒柜消毒，并做好消毒记录。</p> <p>5. 泡菜坛、调料盒无生花、霉变现象。</p> <p>6. 杜绝食堂发生食物中毒或传染病。</p> <p>7. 按相关要求清洗食材，成品中不得出现异物。</p> <p>8. 严把食品加工、制作、烹制、出品关，做到生、熟、荤、素分开加工，分开存放，并有明显标识。</p> <p>9. 整个食堂应保持整洁、干净，库房物品归类存放，操作间餐具、火具等摆放整齐。</p> <p>七、人员配置及要求：</p> <p>1. 投标人须为本项目配置满足服务需求的团队人员，配置人员中至少应包含：项目经理、厨师长、厨师、面点师、食品安全管理人员、其他勤杂工等。若在合同履行途中因采购人服务工作内容有所调整，投标人应当根据服务内容及实际情况，合理增加或者减少服务工作人员，配备人员需满足采购人服务需求。</p> <p>2. 项目经理：全面负责食堂的日常运营和管理；保证食品安全，并根据顾客反馈，不断改进菜单和服务；组织员工培训，提升团队整体素质；与采购人保持良好沟通，及时响应需求和建议；建立投诉处理流程，确保及时响应和记录；调查核实投诉内容，制定并执行解决方案，并及时与采购人沟通，确保问题得到妥善解决。</p> <p>3. 面点师：每天早餐必须保证供应新鲜的包子（菜、鲜肉、酱肉等）、馒头、花卷、面条（3种以上口味）、粉条、米线、抄手等。</p> <p>4. 岗位配比要求：在每天人员配置中，厨师岗位不低于总人数配置的30%（包含红案厨师、白案和蒸煮厨</p>
--	--	---

		<p>师)。</p> <p>5. 投标人必须为食堂工作人员配备统一的工作服，着装干净整洁。</p> <p>6. 人力储备要求：投标人须提前做好人力储备，随时保障本项目所需各类工作人员，并根据服务需求及时补充并配齐员工。在实际运营过程中，具体人员配置由投标人根据实际需求合理安排，须报采购人备案。</p> <p>7. 投标人所有进场人员须向采购人管理部门提交详细的人员信息表，如后期有人员调整，调整前必须向采购人管理部门申报备案。</p> <p>八、用餐标准：</p> <p>1. 提供不高于市场价的套餐或个性化膳食服务。</p> <p>2. 菜品品种：</p> <p>(1) 早餐：7:00—9:30，至少提供以下品种供用餐人员选择：稀饭、牛奶、豆浆、油条、鸡蛋、包子、馒头、花卷、米线、抄手、面条等。</p> <p>(2) 午餐及晚餐：11:00—13:30，晚餐：17:00—19:30，同时工作餐午餐至少提供四荤三素，工作餐晚餐至少提供四荤二素供职工堂食选择。送餐职工可选择二荤二素，由投标人派人打餐及配送（手术室职工餐需投标人派人送到指定位置，由手术室职工自行打餐，数量由采购人提前一天通知投标人），堂食自助。米饭和汤由就餐人员自取，且粗粮、开胃菜和汤免费。每份工作餐荤菜中肉的重重量不低于 100g，其中瘦肉不低于 80%含量。</p> <p>(3) 汤类（无需额外付费）：午餐及晚餐供餐时须提供番茄鸡蛋汤、酸菜粉丝汤、小菜豆腐汤等应具有一定营养价值的汤供职工自取（汤内食物占比不低于 30%）。</p> <p>(4) 粗粮、开胃菜（无需额外付费）：可按季节提供不同种类。</p> <p>(5) 菜品品种及要求：</p> <p>1) 投标人应保证每天供应的食物色鲜味美，营养搭配合理，品种多样化，同时保证食品卫生及安全。投标人所供菜品必须满足采购人就餐需求（包括但不限于供应数量、供应品种等），必须保证菜品供应充足。</p> <p>2) 投标人每周五前提供下周菜单（一周内每日菜品不重复）给采购人指定科室确认，以便采购人对菜单进行公示。</p> <p>(6) 供餐种类及基本要求：包括但不限于各类煎、炒、炸、蒸、煲、煮、烧制的菜品，各类小吃、凉菜、卤菜、甜品、轻食等。</p> <p>3. 投标人在经营过程中须积极创新经营，规划设计增加特色档口，可引进特色餐饮，推出新菜品、小炒、</p>
--	--	---

减脂餐、精品菜、单品菜、冒菜等服务以及半成品、净菜等服务。针对采购人制定特色服务方案、订送餐推广方案、节假日活动推广方案、慰问餐方案等，确保餐饮服务持续改进，并有成效。

4. 食堂菜品定价原则：

4.1 职工工作餐：

午餐、晚餐工作餐餐标为 18 元/人/餐，投标人投标时根据自身情况进行百分比报价，每月据实结算。每月职工工作餐实际结算费用=餐标限价*实际用餐人数*报价百分比；特色菜或小炒等单独结算，价格不得高于采购人周边餐馆价格。其他餐品按午餐同比例下浮。

序号	餐种	就餐时间	食谱	餐标限价	备注
1	午餐	11:00—13:30	荤菜 4 款（至少 2 款主菜）、素菜 3 款（含凉菜）、米饭、水果。	18 元/人/餐	
2	晚餐	17:00—19:30	荤菜 4 款（至少 2 款主菜）、素菜 3 款（含凉菜）、米饭、水果。	18 元/人/餐	

九、退出机制：

1. 由采购人“餐饮委员会”成员及相关临床科室人员定期对投标人的食堂环境、菜品、口味、服务等方面（详见考核表）进行考核（调查资料交采购人管理部门存档，采购人将不定期对满意度进行复核），若年度内考核两次低于 70 分，将由采购方“餐饮委员会”成员及相关临床科室人员共同组织全员对投标人进行满意度调查。若满意度低于 70%，采购方有权启动对下一家餐饮公司的招标工作。同时，要求投标人进行整改，直至解除合同，且不给予任何补偿。若对采购方造成不良后果，投标人需承担违约责任，并支付合同总金额 10% 的违约金。

2. 投标人的管理行为违反国家有关食品安全卫生的法律法规、食品安全卫生作业规程、有关食品安全卫生政策、采购人的规章制度，投标人拒不执行相关监管部门及医院有关强制性的管理制度规范，经教育、罚款并发出全面整改通知后，投标人仍未进行整改和落实的，采购人有权解除合同。

3. 投标人在管理过程中存在营私舞弊、借场牟利等违规违法行为的，采购人有权解除合同。

4. 若发生一起经相关部门核实的群体食物中毒事件，投标人须承担经济、刑事等一切法律责任，对采购人造成不良结果承担违约责任，并赔偿合同总金额 10%

			<p>违约金，并直接解除合同。</p> <p>5. 如发生重大消防事故（经相关部门核准），采购人有权随时解除合同，同时投标人须承担采购人全部经济损失，造成严重后果的，投标人须承担经济、刑事等一切法律责任。</p> <p>6. 投标人在服务过程中不履行或不完全履行招标文件、承诺、合同，采购人有权随时终止合同，并不予任何补偿，对造成的不良后果承担违约责任，并赔偿合同总额 10%违约金。</p> <p>7. 由于各种原因或不可抗力因素（医院统一规划、国家政策调整、整改等），需投标人暂停服务活动的，投标人须无条件配合。</p> <p>8. 投标人在接受上级主管部门相关检查时，因工作环境脏、乱、差、各项记录未按要求填写、存在严重食品安全风险等因素受到上级主管部门处罚，投标人承担全部处罚责任，情节严重或屡犯（3 次以上）者，投标人承担违约责任，并赔偿合同总额 10%违约金。采购人有权解除合同。</p> <p>9. 如需终止合同，双方须提前三个月书面通知对方。投标人因违反相关规定要退出服务，需要继续服务到采购人招聘到下一个投标人进场完成交接工作为止。若因交接不及时导致食堂出现空窗期的情形扣除采购人年度合同总额的 10%作为违约金且有权单方面解除合同。</p>
2	★	考核要求	<p>一、月度考核。</p> <p>1. 考核内容 （详见附件 2）后续可根据实际情况进行完善修订，双方需协商一致签字盖章备案。</p> <p>2. 考核方式。 现场考核，由采购人组织职能部门和临床科室轮流进行现场考核；</p> <p>3. 结果运用 考核得分 $100 \geq X \geq 80$，不作处罚； 考核得分 $80 > X \geq 70$，每扣 1 分，扣款 500 元</p> <p>二、半年考核</p> <p>1. 考核内容 进行半年考核总结时，若前期考核的平均分低于 70 分，将由采购方“餐饮委员会”成员及相关临床科室人员共同组织全员对投标人进行满意度调查。若满意度低于 70%，采购方有权启动对下一家餐饮公司的招标工作。同时，要求投标人进行整改，直至解除合同，且不给予任何补偿。若对采购方造成不良后果，投标人需承担违约责任，并支付合同总金额 10%的违约金。</p> <p>三、年度考核。</p>

合同截止时间前一个月。

1. 考核内容

(详见附件 2) 后续可根据实际情况进行完善修订, 双方需协商一致签字盖章备案。

2. 考核方式。

(1) 满意度调查, 由采购人向全员职工发布年度满意度调查表;

(2) 现场考核, 采购人组织职能部门和临床科室进行现场考核;

3. 结果运用。

满意度调查不低于 70% 和履约年度内 12 个月现场考核检查平均分不低于 80%, 视为履约合格, 可续签下一年合同。

附件 2:

食堂服务质量月考核表 _____ 年 _____ 月

考核项目	考核内容	考核标准	考核分值	评分分值
			100分	
日常考核 30分	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货。蔬菜要求新鲜、洁净无污染。并按要求规范台账记录。	有一项不合格减 2 分, 扣完 8 分为止。	8 分	
	食堂采购不需要加工食品必须达到卫生标准要求, 要标有生产日期及保质期, 无霉变、异味现象。	有一项不合格减 2 分, 扣完 6 分为止。	6 分	
	每天销售的菜品应每个菜品分别留样不少于 125g, 且密闭保存在温度为 2—8 摄氏度的冰箱中, 留存 48 小时, 并规范做好记录。(按食品监管部门关于食品留样规定执行)。	未按要求留样减 6 分。	6 分	
	保持餐饮场所环	有一项不	5 分	

				境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	合格减1分，扣完5分为止。		
				食品食物中出现异物、不熟现象。	有一项减5分。食品中出现异物前三次每出现一次扣100元；三次后每增加一次扣款200元。	5分	
		服务质量 30分		食堂人员持有有效的健康证上岗，定时检查。在加工和分发食品时穿戴整洁的工作服。	无健康证并没有定期检查减3分，没穿工作服上岗减1分，扣完7分为止。	7分	
				食堂服务人员必须保持良好个人卫生、规范穿戴衣帽口罩、不佩戴饰物、保持手部清洁、禁止吸烟、无留长指甲、涂指甲油等情形。	有任何一项减1分，扣完7分为止。	7分	
				分发食品时不能用手直接接触食品，必须使用食品夹。	直接接触食品减一次1分。扣完4分为止。	4分	
				食堂服务人员要耐心解答、微笑服务、不得与员工、患者及家属发生争吵、打架等不文明行为，有问题反	出现不文明行为一次减2分。扣完6分为止。	6分	

				映相关管理部门解决。			
				按单位规定时间开饭。	出现一次延误减2分。扣完6分为止。	6分	
		卫生质量		工作间无苍蝇、老鼠、蟑螂，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。	发现一次苍蝇、老鼠、蟑螂减6分。	6分	
		18分		原料、半成品、成品的生、熟食品分开存放和加工，食品存放分类分架、离地离墙，无过期、变质食品。	有任何一项减2分，发现过期、变质食品一次性减6分，扣完6分为止。	6分	
				工作间、操作台、灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。	有一项不清洁减1分，扣完4分为止。	4分	
				炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒”。	一次无消毒作业减1分，不定期消毒一次减1分。	2分	
		食堂管理	22分	监督投诉机制10分：有意见簿、微信平台或其他方式听取消费者的意见和建议，并有专人负责问题处理。	无投诉渠道扣2分，发现问题不及时核实处理每次扣2分。扣完10分为止。	10分	
				现场管理12分：现场经理到现场上班，发生问题无人处置，每发现一次3分，该项分扣	处理效果不好每次扣3分。扣完12分为止。	12分	

				完为止。医院要求调整现场经理。			
--	--	--	--	-----------------	--	--	--

3.3. 服务要求

3.3.1. 服务内容要求

采购包 1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
无			

3.3.2. 商务要求

采购包 1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	自合同签订之日起 365 日，投标人每年考核合格的情况下，可续签下一年采购合同，最多续签两年。如考核不合格，采购人不再续签采购合同。
2	★	服务地点	重庆医科大学附属儿童医院宜宾医院（采购人指定地点）
3	★	验收、交付标准和和方法	严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）的要求进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，每月对账，按季付款，由投标人开具正规发票交采购人审核后，达到付款条件起 14 日内，据实结算说明为以实际订单量进行据实结算，投标人每月提交职工刷卡明细，经采购人确认核实并考核合格后核算上月服务费用，付款明细根据每月实际刷卡金额加上加班餐、会议餐等，扣除考核金额、违约金等金额据实结算，每季度统一结算一次。供应商未提供发票或者发票不合格的，采购人有权拒绝付款且不承担违约责任，而供应商不免除继续履行的义务。
6	★	违约责任与解决争议的方法	一、违约责任：1. 合同履行期间，双方必须严格履行合同，在执行过程中，如遇未尽事宜，双方可协商解决，单方面无权变更合同。 2. 投标人必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。如因投标人工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人或第三方造成财产损失或人身侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、律师费、诉讼费、公证费、保全费、保全保险费、鉴定费等以及由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的经济赔偿责任和法律责任，且投标人自行投入的设施设备归采购人所有，采购人因此遭受罚款或索赔的，有权向投标人全额追偿，追偿产生的费用包括但不限于律师费、诉讼费等均由乙方承担。 3. 投标人履约质量不符合合同约定或采购人要求的，

			<p>须在采购人要求的时间内整改至合格，否则，视作投标人不能正常履约而违约，按本条款下述第“4”项规定由乙方承担违约责任。 4. 投标人不能正常履约，应向采购人支付合同总额的万分之五/天的违约金；逾期超过7天，采购人有权单方解除合同，投标人则应按合同总额的百分之三十的款额向采购人支付违约金，并须全额退还采购人已经支付给投标人的合同款项及利息，违约金不足以弥补采购人损失的，投标人还应全额弥补。 5. 投标人应当遵守采购人的相关项目需求及相关技术服务要求及实质性条款，实施完成采购合同应当完全满足相关项目需求及相关技术、服务要求及实质性条款，若投标人瑕疵履行采购合同，采购人有权向投标人要求支付合同总价款10%的违约金，若造成相关损失且违约金不足以弥补采购人损失的，采购人有权要求乙方承担所有赔偿责任。 二、争议解决办法：（一）合同期间，考核不合格或满意度调查不合格，采购人有权按照招标要求及合同约定条款要求投标人进行整改、并要求投标人赔偿损失和违约金，直至解除合同。（二）合同履行期间，若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，向采购人所在地有管辖权的人民法院起诉。</p>
--	--	--	--

3.4. 其他要求

采购包1:

1. 人员配置要求：为保证项目顺利实施，投标人需配备足够的专业人员。 2. 投标人应为本项目编制项目服务方案，项目服务方案包含营养配餐方案、服务方案、安全管理制度、应急预案四部分：2.1 营养配餐方案包含但不限于：①针对医护人员设计专属营养方案；②针对医护人员设计高效餐食方案；③手术室，急诊科，PICU 医护人员 24 小时特殊餐食保证能力等。2.2 服务方案包含但不限于：①送餐安排、②饭菜搭配标准、③菜品规划（至少一周饭菜安排，早餐除外，每天不重复）、④公务接待就餐人员应急安排等。2.3 安全管理制度包含但不限于：①食材验收制度；②食品留样制度；③食品索证制度；④食材追溯制度；⑤食品添加剂的管理制度⑥安全教育培训制度等。 2.4 应急预案包含但不限于：①煤气泄漏、②食物中毒、③火灾、自然灾害等突发事件的预案、④停水停电停气的应急处置预案等。

二、履约保证金

采购包1：收取

本采购包履约保证金为合同金额的5.0%

交款方式：银行转账，支票/汇票/本票，保函/保险

签订合同前缴纳，验收合格后10日无息退还。