# 项目技术、服务

## 一、项目背景

**1、项目概况**

服务范围：射洪市中医院食堂。

服务内容：提供职工、病人及家属，早、中、晚就餐的加工制作和相应服务。

## 技术服务要求

（一）总体要求

1、满足采购人早、中、晚就餐，就餐医护人员约100人/日，（其他人员：住院病人约800/日，门诊病人约1500/日，是否就餐根据病员自愿）的餐饮服务，至少3个包间可供医院使用。食堂可同时供至少100同时就餐

2、须提供早、中、晚就餐服务。中标人应每周制定食谱，提供特色菜品，应做到每天不重样，实现菜品多样化，供就餐人员选择，菜品以川菜系列、家常菜为主。餐厅可以以外送的形式供应食品。

3、可根据采购人需求，配合采购人提供临时加餐服务（费用另行结算）。采购人可根据工作需要，向中标人提出变更就餐时间、就餐人数和就餐标准，中标人应予积极配合，须准时开餐，做到饭热菜香、数量足额、服务热情周到。

4、早餐标准：小菜不少于六个品种，鸡蛋四种，包子、馒头、花卷、油条多样，粥、豆浆类各一种。

1. 午餐标准：主荤菜不少于一种，副荤菜不少于二种，素菜不少于一种，汤一种，特色餐不少于一种，米饭一份，其中主荤菜的主料要保证在70%以上。

6、就餐模式：用餐方式为刷卡。

7、餐标：三餐共31 元/人/天（早餐5元/人/天，午餐20元/人/天，晚餐6元/人/天）。按月支付给职工。病人及家属餐标按照市场价格制定。

8、如有其它供餐服务，中标人须在接到采购人通知后按采购人要求进行配餐和提供餐饮服务。

9、中标人需在国家法定休息日、节假日保证食堂正常营业，满足采购人加班就餐需要；法定节假日或传统节日（元旦、新年、端午、中秋、国庆、圣诞节）需提供加餐加菜。

10、食堂建设模式：全部由服务公司全部投资建设，不论费用多少医院不负责（含运营费用）。

11、位置要求：场地不得离医院超过150米，步行不得超过2分钟。

12、有做过一家以及多家500人以上的食堂项目。

13、医院对中标人从食堂建设方案、服务方案、服务价格、管理体系等考察中标人。

14、中标人提供成熟的餐余固、液、气废物处理方案。

（二）其它服务要求

1、服务期内，中标人应搞好辖区内的环境卫生工作，做好人员政治审查、办理卫生等相关许可证并在业主方备案。噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准，餐厅内外保持卫生整洁。负责小餐厅的接待与室内的所有清洁（窗帘两月洗一次、桌布每周一洗）；负责员工大餐厅室内外及门前三包（包括楼顶、窗帘）清洁；

2、中标人应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。采购人有权进行监督和检查。

3、厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程，所有刀具按用途分类，分别使用、清洗及保管。

4、严禁使用过期或变质食物进行加工、所有食材使用前应清洗干净。

\*5、中标人所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院（或防疫站）的体检，取得饮食行业健康证并在业主方备案（提供承诺函）。

6、中标人应切实做好防火、防盗、饭菜食品的卫生和留样等安全工作，若发生食品安全责任事故，后果由中标人全部承担。

7、中标人必须制定完备的食堂服务管理工作制度，包括食品安全管理制度（留验制度）、人员及劳动纪律管理制度，厉行节约管理制度，食堂卫生管理制度等；所有工作制度及规程须经采购人审批后实施，并接受采购人监督。

8、负责餐厅菜肴的质量控制，根据膳食营养搭配，审核定制每日菜谱，做到相邻每日菜谱有变化。

9、保障食品安全，严格跟踪食品配送加工环节，严格做好每餐成品留样 72 小时。

10、每天对原材料质量进行跟踪检查，如遇不合格原材料立即更换，绝不上桌。

11、采购人有权要求更换中标人委派的厨师，直至厨师水平达到采购人要求。

12、采购人有权要求更换食材或食材品牌，并全程跟踪采购。

13、食材及调味品要求

\*13.1、大米：非转基因一级大米，国家免检产品，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识，不得采购散装大米【投标文件中提供生产厂家的食品生产许可证复印件、与生产厂家及供货商（如有）签订的供货合同复印件、生产厂家及供货商（如有）的营业执照复印件、供货商（如有）的食品经营许可证复印件】。

\*13.2、食用油：非转基因菜油及大豆油，国家免检产品，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识【投标文件中提供生产厂家的食品生产许可证复印件、与生产厂家及供货商（如有）签订的供货合同复印件、生产厂家及供货商（如有）的营业执照复印件、供货商（如有）的食品经营许可证复印件】。

\*13.3、面粉：非转基因高筋、低筋面粉，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识【投标文件中提供生产厂家的食品生产许可证复印件、与生产厂家及供货商（如有）签订的供货合同复印件、生产厂家及供货商（如有）的营业执照复印件、供货商（如有）的食品经营许可证复印件】。

\*13.4、肉类：鲜肉，应符合遂宁市生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章，随批次提供动物检疫合格证明及肉品品质检验合格证【投标文件中提供生产厂家的生猪定点屠宰证复印件、与生产厂家及供货商（如有）签订的供货合同复印件、生产厂家及供货商（如有）的营业执照复印件、供货商（如有）的食品经营许可证复印件】。

13.5、家禽：活杀，应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明（投标文件中提供证明复印件），每批次提供检验检疫证明；

13.6、水产、鱼类：活杀，随批次提供检验检疫证明（提供承诺函）。

13.7、蛋：散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识。

13.8、调味品：国家食品安全允许的正规商品，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。

13.9、面点食品添加剂：国家食品安全允许的正规商品，须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。

\*14、中标人原材料采购须符合《中华人民共和国食品安全法》相关规定，确保能溯证溯源（提供承诺函，格式自拟）

15、中标人需负责法定节假日或传统节日（元旦、新年、端午、中秋、国庆、圣诞节）的食堂环境氛围营造。

\*16、中标人需承诺疫情期间，在项目实施过程中按照疫情防控线管要求建立防疫管控机制（提供承诺函，格式自拟）。

17、考核要求

采购人每月对供应商不定期考核。由采购人根据供应商的服务质量和服务态度进行综评打分。单项方面工作被点名或通报批评，本月考核结果扣5分，根据各单项服务的考核打分结果计算出食堂服务月考核评分。月考核得分低于80分，则供应商须就食堂服务方面问题采购方报问题整改报告。

\*三、商务要求

1、服务期限：三年，合同三年一签。考虑到中标人前期投资，合约期满在同等条件下中标人有优先考虑权。如不在续约，合同结束后15天内清理打包属于中标方物品离场。

2、服务地点：射洪市中医院食堂。

3、付款方式：

根据实际就餐人数按月据实结算，年底若因财政资金流转等原因导致采购人逾期付款的，采购人不承担相关责任。

4、用餐时间：

夏餐7:00-22:50；

冬餐7:30-22:50；

采购人有特殊要求的以采购人要求为准。

5、中标人经营活动中所涉及的员工工资、福利、保险、用餐等费用由中标人自行承担；（提供承诺函）

6、中标人需承诺购买不低于2000万元的食品安全保险；（提供承诺函）

7、餐饮管理服务所需的低值易耗品：炊具、洗涤用品、纸巾、牙签等由中标人承担；

8、垃圾收集、转运、处理等须按采购人规定执行，中标人应在合同签订前提供与有资质的第三方签订的餐厨垃圾处置合同，其费用由中标人承担；

9、中标人须严格执行《食品安全法》，承包期内若发生的食物中毒、传染病、销售假冒伪劣商品等重大安全事故的移交执法部门处理，中标人须承担由此造成的一切后果，同时采购人立即终止该合同；

10、食堂的环境设施不得随意改造，如有违反造成的一切后果由中标人负责；

11、履约期满后，食堂已有设备设施归采购人所有。

12、食堂范围内所有卫生清扫（包含一清二洗三消毒）由中标人负责。

13、其他要求：

13.1.投标人需承诺如采购人工作地点搬迁造成服务地点改变的，投标人无条件配合在新办公地点提供服务。（提供承诺函原件）

13.2.投标人需承诺接受如采购人工作地点搬迁导致采购人无法继续与中标人履约的，采购人可终止合同。（提供承诺函原件）