

第五章 采购项目内容、服务要求及标准

一、项目概述：

1. 建设地点：广元市利州区井巷子 16 号（广元市中心医院）；
2. 项目概况：快捷食堂经营模式为外包服务供应商自主经营，自负盈亏。由外包服务供应商负责食堂建设、相关设施设备（包括但不限于新增餐具杂品、厨房设备、保温送餐车、餐厅装修、收银系统等，投入费用不少于 50 万元（须附投资设备清单，由医院后期核实或审计），添置的厨房设施设备在服务期满后，如数完好归属医院所有）购置，以及承担后期运营所发生的一切费用。该食堂主要为院本部职工、住院患者及家属提供盒饭、小吃等便捷用餐服务。

二、服务要求：

1、集中供餐用餐时间：（周一到周五、周末、法定节假日）

（1）早餐：6:30-8:30;

午餐：11:00-13:30;

晚餐：17:00-19:00;

（2）投标人在经营管理期，必须满足患者、患者家属及医护人员订餐、配餐、送餐等服务。

★（3）投标人应全力协助采购人实施治疗膳食，根据患者情况，按膳食医嘱进行制作。治疗膳食定价不超过 50 元/人/天。投标人提供的治疗膳食种类须齐全，治疗膳食食谱合理性以《临床营养学》（ISBN 978-7-117-25561-5/R·25562）为标准。投标人承诺成交后须配备人员：不少于 1 名专职治疗灶厨师。

★2、服务形式:

承包期内合法自主经营,独立核算,自负盈亏,发生的一切债权、债务、劳务纠纷和一切法律责任自行负责。

★3、餐食管理要求:

(1) 早餐提供面点、饮品、奶类、蛋类、粥类、小菜、面食、粗粮等品种每日均不低于 14 种。

(2) 午晚餐提供热菜荤菜品类不低于 8 个、素菜不低于 6 个,粉面食不低于 4 种,现场制作特色档口套餐应不少于 3 款,包括并不限于烧菜、炒菜、凉拌、炖菜、蒸菜等菜式,供用餐人员自由选配,其中职工餐厅要求包含基础套餐(2 荤 1 素+米饭)。传统节日期间,提供有节日特色的菜品,所有菜品做到荤素、咸淡、营养搭配合理,提供每日中餐免费例汤。

(3) 餐标:在充分考虑市场水平和满足基础消费的前提下,由成交人对菜品进行定价,由医院审核同意后执行。如遇宏观经济变化、物价指数上涨等原材料价格异常波动情况,可适当调整价格。

(4) 投标人在职工餐厅提供清真饮食服务以及健康餐预定。

(5) 每周五提供下周菜谱(每日菜品不重复,投标方应在菜单实施之前至少提前 3 天将待更换的新菜单提交采购单位指定科室确认。)并张贴于食堂公示栏处。

(6) 供餐形式采用套餐、零点和特色档口供餐模式。

★4、餐饮设施及场地管理

(1) 厨房设备的后期维修、保养由成交人承担(特殊设备另有要求的

除外)。投标人应具备其中不足部分的设备、设施改造和投入的能力。为更好的为医患服务，在取得采购人书面同意后，成交人可对餐厅进行局部升级改造，以达到更加合理的布局及售卖，相关费用由成交人自行承担。履约期满，成交人不得以任何理由拆除和改动。

(2) 采购人保证正常服务期内的水、电、燃气的供应，水、电、燃气费用由成交人承担。

(3) 厨房内厨具设备、设施、用品、用具等增加，及场地布局调整费用由成交人承担；服务期满后，资产归采购人所有。

(4) 厨房的设备设施布置要合理，食品原料存放间、食品加工操作间、出售场所和用餐场所相对独立，饭堂要有餐饮具清洗消毒设备设施，并保证运行正常。

(5) 餐厅所有清洁卫生由成交人负责，餐厅开餐时桌椅、地面清洁卫生由成交人负责。成交人要合理使用、妥善保管厨房设备设施，餐具必须彻底清洁消毒。搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，保持墙壁、墙裙、天花板、地面整洁，疏通下水道，垃圾桶须加盖并保持桶身的清洁，加强灭蝇、灭蟑螂、灭鼠等措施。所需清洁卫生易耗品、清洁消毒剂等均由成交人负责。

(6) 饭堂的剩余饭菜、废弃油脂、垃圾由成交人负责处理。

(7) 抽油烟机、排烟管道定期进行清洗，费用由成交人负责。

(8) 隔油池定期进行清理，费用由成交人负责。

(9) 成交人须做好餐厅厨房的消防安全工作，不得出现任何人为的消防安全事故隐患，并定期接受采购人及相关机构的监督检查。

餐厅厨房的消防安全及工具、煤气、电源（炉灶、各种炊事设备）操作事故责任均由成交人承担。

（10）成交人项目经理为餐厅消防、治安、食品卫生及安全的第一责任人，必须服从采购人及上级有关部门的监督和检查。因成交人的管理不善造成的人员意外伤害、经营场所发生的失窃和火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由成交人负责，采购人不承担由此产生的任何责任和费用。

（11）成交人应爱护餐厅内的公物，不得将餐厅内的用具随意损坏、丢失或转借他人。

5、服务要求

（1）环境卫生

厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一天一清，不得久放；就餐区、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板无蛛网，门窗明亮，餐桌整洁，就餐区、厨房区域内的消防设施设备定期清洁，所有工作场所无杂物；过道及堆放泔水的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。

（2）食品卫生

食品操作生熟分开、盛器分开、人员分开、工具分开、存放场所分开；所有食品应分类、分架存放，做到隔墙隔地、防潮、防四害、防异物。

（3）加工卫生

原材料盛放冰箱必须做到生制品、半成品、熟制品专柜专放，定

期清洗冰箱，存放原材料必须做到先进先出；严格按照卫生要求加工烹制菜肴，绿叶菜必须做到一拣二洗三水浸四漂洗的操作过程，防止残存农药依附在绿叶菜上；每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好；每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗，做到一天一清。

（4）餐具卫生

厨房所有餐具摆放整齐，餐具使用后必须严格洗净消毒，做到使用一次消毒一次，消毒按一洗、二刷、三冲、四消毒、五洁净、六晾干顺序操作，厨房所有餐具不得有污迹。所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒，分类存放，禁止直接落地。洗涤剂、消毒液符合国家安全规定；配置比例必须根据要求配置，并在使用日期内使用。

6、人员要求

★（1）投标人严格按照食堂经营要求配置足够的岗位和人员，要求配置常年驻院项目负责人1名，具有厨师资格证的厨师≥2人，其他服务人员自行配置，但须满足食堂正常供餐服务，具体人数成交后报请采购单位审核。

（2）采购人有权对供应商拟聘用的相关人员进行审查，采购人审查不合格的，供应商不得聘用。相关人员须在采购人单位登记备案，由采购人为其办理《出入证》。在服务期中，供应商不得随意更换项目负责人和相关人员，如有更换，须征得采购人同意。

★（3）供应商聘用的所有人员必须具有有效的《健康证》（健康

体检费用由供应商自行承担), 聘用相关人员前必须严格审核, 不得聘用涉黄、涉赌、涉毒、涉黑、精神性疾病、传染性疾病以及参与法轮功等邪教组织的人员, 供应商为所有人员配发上岗证, 相关人员必须持证上岗。

★(4) 食堂从业人员在工作过程中如发生安全事故与责任(包括但不限于因食堂从业人员自身原因引起用电、用水、用气等安全生产事故与责任或发生意外伤害事故与责任等)均由供应商负责, 概与采购人无关。(提供承诺函原件, 格式由供应商自拟)

(5) 从业人员有咳嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的, 供应商将不得安排其从事食品的采购、制作、配送及其他工作。

(6) 从业人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽; 食品操作人员不得留长指甲, 涂指甲油, 不得留长发、留胡子, 不得戴戒指、耳环、手镯, 在直接用手接触食品前, 必须洗手消毒; 工作人员不得在厨房、切配间等食品加工场所抽烟、吃零食, 不得有对着食品咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为, 分发餐具餐食的时候必须配戴口罩。

(7) 从业人员进入厨房、配餐间等场所必须配戴餐用帽子, 发、脚不外露, 用洗手液清洗双手, 并洗净。

(8) 从业人员不得配戴手链、耳环、项链、戒指等饰品。

(9) 从业人员不得做有损采购人单位形象的事, 不得影响采购人职工的正常工作和生活秩序, 并自觉遵守采购人的监督、管理。

(10) 从业人员着装统一规范, 接待使用礼貌用语, 站立微笑服

务，以良好的形象接待就餐者。

★（11）餐厅内的工作人员属于成交人的员工，与院方不存在任何劳动关系。承包期间，餐厅的工作人员由成交人自行招聘，工资、保险、福利及其他相关费用由成交人支付。

7、食品管理

（1）成交人必须严把食品卫生安全关，认真遵守《中华人民共和国食品安全法》的各项要求，实行“规范操作，安全监督”机制。经营期间不得采购过期、腐烂、变质等食材。

（2）所采购的粮油、肉蛋类、禽类、鱼类、蔬菜类、副食品类、调味类等原料和物品必须符合国家食品质量标准和卫生标准，确保饮食干净卫生，提供优质的饮食服务。

★（3）成交人为食品卫生安全生产直接责任人，因食品卫生安全问题造成的食品安全事故，均由成交人承担相关法律责任及全部经济责任，采购人不承担由此产生的任何责任和费用。

（4）采购人不定期对成交人采购的原材料或成品食材进行重量、质量、来源合法性、合格证明、检验检疫证明、质检证明、菜品质量价格等进行抽检。

★三、商务要求：

1、经营服务期限：3年。每年度测评满意度均达80%以上，可进行第二个年度经营，满意度达不到80%，进行为期两个月的整改，整改仍不能达标，解除托管经营权。（考核标准合同中约定）

2、结算与付款

(1) 由采购人、成交人共同核实职工实际刷卡用餐消费金额及其他餐饮相关费用进行结算，结算周期为自然月。采购人对账无误后于次月支付成交人上月实际消费费用。成交人应出具合法有效的发票。

(2) 供应商从事经营活动期间的各种进货款项结算、欠款等均与采购人无关。

3、服务期满后，食堂所有设施设备资产归采购人所有。

4、成交人负责协助采购人完成该项目后期移交及证件更换办理等一切有关事项。

5、退出机制（成交人有下列情况之一，医院可解除其经营资格）

(1) 采购人有关部门将定期组织用餐人群对成交人的后勤服务满意度进行测评，测评结果低于 80%或在日常巡查如出现需按期整改的问题，成交人未按期整改的，采购人有权进行处罚，并解除其托管经营权。

(2) 出现食品安全、消防安全、人员安全等重大事故，采购人有权解除成交人的托管经营权。

(3) 成交人出现转包情况，采购人有权解除成交人的托管经营权。

(4) 食堂被上级部门责令停业整改，采购人有权解除成交人的托管经营权。

(5) 合同到期后，医院根据相关要求制定新的经营模式，成交人应无条件的服从、配合。

(6) 由于成交人违反规定导致合同终止所造成的一切损失和法

律责任由成交人承担。

(7) 因国家、地方或行业政策规定等不可抗力因素的，采购人有权终止服务期限，且成交人须无条件按要求办理退出。

6、其他要求

(1) 采购人总务科对餐厅进行饮食安全监督管理。

(2) 采购人总务科负责不定期对采购的原材料或成品食材进行重量、质量、来源合法性、合格证明、检验检疫证明、质检证明、菜品质量价格等进行抽检。对成交人的相关监督、检查活动，成交人应予以全力配合。

(3) 采购人总务科可随时要求成交人对不完善的问题进行限期改善。

(4) 采购人总务科有权对成交人的来料作质量抽检，对于质量不达标的食材有权要求成交人退货并即时更换。多次整改未到位的，采购人有权解除服务合同。

(5) 采购人协助餐厅的秩序管理。

(6) 就餐环境建设：为了保证采购人的医患满意度，向职工和患者提供优质的餐饮服务，成交人需建设包括不限于新增餐具杂品、厨房设备、保温送餐车、餐线装修、收银系统等，投入费用须不少于50万元(须附投资设备清单，由采购人后期核实或审计)，添置的厨房设施设备在服务期满后，如数完好归属采购人。

(7) 成交人不得为正在服务采购单位同类项目的供应商。

(8) 服务方案，供应商针对本项目建有科学完整、合理、有可

操作性的服务管理制度、卫生管理制度、人员管理制度及培训制度、食品安全应急预案、财务管理制度、退出机制等。

7. 其他未尽事项双方合同约定。

投资设备清单:

序号	分部（项）名称	单位	数量	参数
一、厨房配套设施、用具				
1	二炒一吊耐火砖猛火灶	台	2	板材: 201 不锈钢板材 点火: 手动/电子打火 进风: 鼓风机*2
2	带风机泥巴吊汤灶	台	1	额定电压: 380V50Hz 功率电压: 15KM 汤桶直径: 500cm*500cm
3	大号工作台	台	1	板材: 201 无磁拉丝不锈钢 表面: 桌面填充纤维密度板 精工螺丝, 安装简单
4	大号加厚货架	台	1	工艺: 环保喷塑、防锈处理
5	六大格保温售饭台	台	2	功率: 2.0KM
6	1.8 米工作台平冷柜全钢全铜	台	2	制冷方式: 直冷 温度范围: 冷藏 $-2^{\circ}\text{C}^{-10^{\circ}\text{C}}$ 冷冻 $-15^{\circ}\text{C}^{-0^{\circ}\text{C}}$ 控温方式: 智能微电脑 外部材质: 拉丝无指纹
7	四门双温冰柜铜管	台	1	制冷方式: 纯铜管 容积: 冷藏室 500L 以上; 冷冻室 500L 以上。 温度范围: 冷藏 $-5^{\circ}\text{C}^{-10^{\circ}\text{C}}$ 冷冻 $-12^{\circ}\text{C}^{-10^{\circ}\text{C}}$
8	六门双温冰柜铜管	台	1	制冷方式: 纯铜管 材质: 全不锈钢

				温度范围：-18 摄氏度~2℃ 额定功率：520W
9	加厚天然气 24 盘蒸饭车	台	3	耗气量：天然气 2.0/h 液化气 3.6/h
10	特厚大六格下凹式冲孔保温车	台	2	功率：2KM 电压：220V 温度范围：30℃~110℃
11	食品留样柜	台	1	容积：200L 以上 电压：220V
12	保温送餐车	台	2	电压：220V
13	厨房排烟系统	项	1	1. 安装方便，连接点少 2. 通风阻力小，通风噪声小 3. 耐腐蚀性好
14	多层实木条桌	张	30	纯实木、不开裂、不脱皮
15	铁牛角椅	把	60	稳固、不摇晃
16	厨房厨具、餐具	项	1	符合卫生许可要求，餐具要符合 ROS 环保；厨具不锈钢制品要是食品级的标准。
二、餐厅钢结构、装修部分				
1	主体钢结构框架	m ²	179	根据实际情况进行合理配置
2	钢结构顶棚	m ²	130	
3	钢结构喷漆	m ²	309	
4	顶棚树脂瓦	m ²	130	
5	顶棚截水沟	米	25	
6	顶棚截水沟排水管	米	23	
7	中空玻璃	m ²	169	
8	铝合金窗户	m ²	10	
9	钛金地弹门	m ²	6	

10	室内地板砖铺贴	m ²	92	
11	顶面轻钢龙骨石膏板吊顶	m ²	92	
12	顶面乳胶漆	m ²	92	
13	电路铺设	m ²	92	
14	顶面灯具	盏	15	
15	开关插座	项	1	
16	空调	台	2	
三、厨房装修部分				根据实际情况进行合理配置
1	地面排水沟	米	15	
2	排水沟盖板	米	15	
3	防水处理	m ²	95	
4	地面瓷砖铺贴	m ²	45	
5	墙砖铺贴	m ²	70	
6	顶面铝扣板吊顶	m ²	45	
7	顶面灯具	项	1	
8	给排水安装	m ²	45	
9	电路铺设	m ²	45	

注：以上建设内容（厨房配套设施、用具、餐厅钢结构、装修部分、餐厅钢结构、装修部分）为预估内容，成交后由供应商进行现场踏勘，根据实际情况进行合理配置，服务期满后，资产归采购人所有。

注：“★”条款为实质性要求，须完全满足；否则按无效投标处理。