

采购需求

一、项目概述

南充市第四人民医院拟采购临江院区 2025 年食堂外包服务一项，本项目共 1 个包。

为全面保障南充市第四人民医院食堂餐饮服务质量，医院拟对食堂餐饮外包服务进行采购。

★二、服务内容及要求

（一）服务内容

序号	名称	标准餐费（元/人）
1	早餐	8
2	午餐	20
3	晚餐	8

（二）服务要求

1. 采购人现有职工493人（在编173人，自主招聘320人），年门诊量约30万人次；成交供应商在经营食堂期间根据自身情况考量自负盈亏，其社会活动中所产生的债权、债务，（与服务该项目的员工一切劳务纠纷，法律责任）均由成交供应商负责，采购人不负任何责任。

2. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》和食品卫生“五四”制，注重食堂卫生流程，保障就餐环境舒适，保持个人卫生，穿戴清洁衣帽，确保食品卫生安全。

3. 食堂从业人员必须持证上岗（健康证、身份证），每年进行健康体检，患传染性疾病期间立即调离岗位。

4. 提供生活食材的正常供应及销售，保证一日三餐供应，并根据医院工作的实际情况，合理安排好夜班及因公迟下班的职工进餐。

5. 采购的食品原料必须是在保质期内，且新鲜、无毒、无污染，所售出的饭菜保证做到熟、鲜、嫩、透、热、无异味，主食不糊不生，副食色、香、味、形

俱全。

6. 严格执行清洁、消毒制度，严格餐具、炊具清洗消毒，消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他害虫及滋生条件，储存食品的容器必须安全无害，防止食品污染。

7. 在食堂经营期间要按照国家规定建立健全的《食堂餐饮安全管理制度》，严格执行《中华人民共和国食品安全法》，主动接受采购人和食品卫生主管部门的检查与监督，造成的一切后果由成交供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和法律责任。

8. 增强安全意识，加强防火、防盗、防爆等安全保卫工作，定期检查电源货源，对易燃易爆物品应妥善使用和保管，确保安全无事故。

9. 遵从医院管理，完善相关资料，广泛听取意见，不断改进工作。

10. 需采用一卡通收费系统进行收费，采购人用餐费用每月10日对上月费用进行结算。

11. 采购人提供的所有设备设施（包括水电设施），如有损坏需报采购人及时处理，维修费用由成交供应商承担。

12. 合同期内，若要对经营场所进行必要的装修、改造（需得到采购人的书面同意），其费用由成交供应商承担；合同期满，成交供应商的装修应无偿转交给采购人，不得私自拆除。同时，成交供应商可新添置可移动的设施及设备，在合同期满后可自行处理。

13. 履约期间，食堂的水、电、天然气费、物管费等一切费用由成交供应商承担。

14. 成交供应商应制作公示价格牌，实行明码标价。

（三）人数及资格要求

1. 供应商对本项目拟派的服务总人数不少于4人；其中厨师长1名，厨师1名，服务人员2名。成交供应商指定1名工作人员兼任管理工作。

2. 供应商兼任管理工作的人员应当具有三年以上食堂管理经验，责任心强，善于沟通。

3. 供应商应当保证每日的出勤人员符合上述人数及岗位要求。

4. 供应商拟派的服务团队工作人员应当符合《中华人民共和国劳动法》的要求。

（四）供餐时间

早餐：7:30~8:20；午餐：11:45~13:00；晚餐18:00~19:30。（服务期间不间断供应）

（五）菜品要求

1. 供应商应当根据季节变化，向采购人一次提供两周的菜品进行审查。提供的菜品包括汤水，要体现菜色搭配合理、营养丰富、品种多样、荤素合理、调配比例均匀、味道可口，翻新和多样化。

2. 供应商应当提供至少两周不完全重复的菜品，以一周为一个周期在两周菜品内选择菜色组合使用。菜品应当根据收集的意见和建议不断改进。

（六）供餐要求

1. 早餐：

（1）每日供应多种主食（米粉、稀饭、包子/馒头、鸡蛋、牛奶、豆浆或者其他），供应商必须保证有两种主食可供选择。

（2）副食：供应商必须保证每日有一个粥水（白粥、肉粥或者其他）供应。

（3）粗粮：供应商必须保证每日有一个粗粮（玉米、番薯或者其他）供应。

2. 午餐：

（1）除米饭之外，菜肴应荤素搭配；

（2）供应商应当至少每日提供两款素菜、三款荤菜、一款餐后水果供员工选择。

（3）供应商应当每日提供一款汤水。

（4）供应商应当每日提供小菜（包括但不限于酸菜、蒜头、榨菜、辣菜等）

3. 晚餐：

（1）每日供应多种主食（稀饭、凉菜、面条、水饺、抄手、炒菜、糕点或者其他），供应商必须保证有两种主食可供选择；

（2）副食：供应商必须保证每日有一个粥水（白粥、肉粥或者其他）供应；

（3）供应商应当至少每日提供两款素菜、三款荤菜供采购人的员工选择。

★三、商务要求

(一) 服务期限：三年，合同一年一签。

(二) 服务地点：南充市第四人民医院。

(三) 付款方式

自合同签订之日起十五日内，成交供应商将当年承包费一次性支付给采购人。

(四) 考核标准表

序号	检查项	检查标准	分值	评分	备注
1	食材新鲜	蔬菜为当天新鲜蔬菜，猪肉牛肉为非冷冻，调料为合同签订品牌，食用油为非转基因油。	10		
2	仓库门常闭	检查时，仓库门要处于常闭状态，无进出不可经常性敞开。	5		
3	员工衣着	食堂工作人员必须穿工作服，戴好口罩、手套、围裙、帽子，外出需进行二次更衣。	10		
4	打菜台卫生	不能有飞虫，残留食物在台面上，保持整洁干净。	10		
5	地面卫生	地面铺设地垫，不脏不滑。	5		
6	收废区卫生	收废区域干净整洁，动线合理且收废桶面无大面积残留物，工作人员就餐期要持续打扫。	10		
7	桌面卫生	工作人员在就餐区需要持续打扫。	10		
8	餐盘卫生	餐盘无水渍、无油腻、无残留食材。	10		
9	餐食重量	重点检查菜品是否与菜单保持一致，大荤量满足 100g，无过多蔬菜。	10		
10	菜单公示	每周菜单需要在食堂进行公示，且	5		

序号	检查项	检查标准	分值	评分	备注
		菜品与菜单保持一致。			
11	就餐用纸	保持食堂就餐用纸充足，不能断供。	5		
12	桌椅完好	保持餐厅内桌椅完好，有坏的需要及时维修或标注无法使用。	10		
13	有无投诉	有1条且属实减10分，无则不减分。	0		扣分项
合计			100		

（五）考核办法

采购人依据考核标准按季度对成交供应商服务质量进行考核，考核标准为百分制。采购人根据供应商完成的工作内容对应打分；季度得分100分至90分为优，89分至80分为良，79分及以下为差。季度考核中，评分标准出现良，成交供应商应积极整改，保持良好的工作状态；如连续两次评分为良，则采购人有权取消其服务资格；出现一次评分为差，则采购人有权取消其服务资格。

（六）验收程序及标准

按采购文件的服务内容和服务要求、成交供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收，双方如对服务内容和服务要求的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在磋商与响应文件中按质量要求进行验收。其他未尽事宜参照《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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求进行验收。

（七）安全要求：本项目服务全过程中的一切安全责任，均由成交供应商自行承担，与采购人无关（提供承诺函，格式自拟）。

（八）其他未尽事宜由采购人和成交供应商在采购合同中进行约定。

四、其他要求（用于评分）

（一）供应商针对本项目编制服务方案，需涵盖以下内容：

1. 实施方案，至少包括：①食堂服务经营理念，②定位目标，③人员配备及

分工，④组织实施；

2. 管理制度，至少包括：①食堂人员管理制度，②卫生清洁管理制度，③设备维护管理制度；

3. 保障措施，至少包括：①食品储存措施，②菜品搭配质量品质措施，③食品加工安全管控措施，④食品留样备查措施；

4. 应急处置方案，至少包括：①地震防灾避险预案、②食品安全公共事件预案、③漏水电气应急处置方案、④火灾应急处置方案、⑤停水应急处置方案、⑥停电应急处置方案。

（二）人员配置

供应商服务团队中具有中式烹调师四级/中级工及以上证书的服务人员。

（三）供应商具有 2021 年 1 月 1 日（含）至递交响应文件截止时间与本次采购项目类似业绩。

注：1、本章打“★”号的为本次磋商采购项目的实质性要求，不允许有负偏离。

2、本章所包含的全部采购需求，在磋商过程中，磋商小组在获得采购人代表确认的前提下，可以根据磋商情况实质性变动相关内容。磋商小组对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组会及时以书面形式通知所有参加磋商的供应商。