

第一章 项目采购需求

注：文件中“★”标注的技术、服务及商务要求为实质性要求，应满足或优于，如有不满足的，其投标按照无效投标处理。

一、采购清单

序号	采购标的名称	数量	单位	所属行业	要求/备注
1	武汉市东西湖区将军路街卫生院 2025-2026 年度餐饮服务	1	年	餐饮业	/

其他要求：

要求/备注说明

核心产品	/
服务说明	为采购人提供包括餐饮内容规划、食堂餐饮制作、餐厅服务（含公共卫生间清洁）、菜肴质量管理、人员管理、食材采购管理、餐厅维护、安全管理等食堂委托运营。同时，根据采购人需要提供个性化供餐服务以及公务接待餐、大中型活动餐制作。
节能产品	无
进口产品	本项目不接受进口产品
适宜中小企业提供	本项目为专门面向小微企业预留份额的项目。
合同分包	本项目不允许合同分包。

其他要求：

说明	1.本章所有内容带“★”条款为实质性条款，投标人必须按照要求做出实质性响应（提供承诺函或在响应偏离表中进行响应），有一条未响应则视为无效投标，作废标处理。
----	---

二、执行的相关标准、规范

采购内容需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

三、项目概况

- 1、项目名称：武汉市东西湖区将军路街卫生院 2025-2026 年度餐饮服务。
- 2、项目最高限价：本项目最高限价为 280.44 万元。
- 3、服务期：自合同签订之日起一年。
- 4、服务内容：为采购人提供包括餐饮内容规划、食堂餐饮制作、餐厅服务（含公共卫生间清洁）、菜肴质量管理、人员管理、食材采购管理、餐厅维护、安全管理等食堂委托运营。同时，根据采购人需要提供个性化供餐服务以及公务接待餐、大中型活动餐制作。
- 5、服务地点：以采购人通知为准。

四、技术要求

（一）服务标准及要求

1、供餐需求

（1）供餐时间

早餐：07:00-08:30

中餐：11:30-13:00

晚餐：16:30-18:30

（2）供餐品种

1) 早餐：提供不少于 15 个品种，其中包括但不限于粥品甜食、面食（热干面、牛肉面、汤粉面、炒粉、炒面）、水饺、炒饭、鸡蛋、五谷杂粮、奶制品等。

2) 中餐：提供不少于 16 种（小碗菜），其中大荤菜 3 种，副荤菜 3 种，素菜 2 种，主食 1 种，汤 1 种，咸菜等。

3) 晚餐：提供值班人员盒饭，自主炒菜，点菜。

（3）供餐方式

1) 职工工作餐，全年提供早、中餐自选餐，晚上及节假日提供值班和加班餐。

2) 养老服务餐，全年提供早餐、中餐、晚餐。

3) 老年人体检餐：全年提供老年人体检早餐。

4) 接待餐、大中型活动餐，按照采购人要求提供自助餐、分餐等。

5) 其他餐饮保障（疫情、加班、120 工作人员餐，医联体专家下沉工作餐等）

（4）餐标

1) 职工工作餐，自选菜品售卖价格按照食材成本 0.5—8 元标准设定，餐标 600 元/人/月。

2) 养老服务餐标一月一人不超过 1000 元/人/月。

3) 老年人体检餐：餐标不超过 10 元/人

4) 接待餐、大中型活动餐，其他餐饮按照相关标准执行。

（5）就餐人数

1) 职工约 227 人。需提供全年职工的早、中、晚供餐服务。根据采购人实际工作需要，可能有临时增减就餐人数，投标人应自行根据就餐人数波动进行服务调整。

2) 养老服务餐服务人数约 90 人，需提供早、中、晚供餐服务。根据采购人实际工作需要，可能有临时增减就餐人数，投标人应自行根据就餐人数波动进行服务调整。

3) 老年人体检餐服务人数约 6000 人。根据采购人实际工作需要，可能有临时增减就餐人数，投标人应自行根据就餐人数波动进行服务调整。

（6）收费模式

工作人员采取刷卡消费等形式，均不收取现金。

（7）菜品价格不得高于市场同期同质菜品价格。

（8）制售传统佳节特色食品：包括但不限于糕点、粽子、卤菜等，方便职工购买。

（9）养老服务餐与老年人体检餐需安排专职人员送餐。

（10）负责简易超市的运行：包括但不限于饮料、肉蛋奶、蔬菜、水果、零食、米面、油盐酱醋调味料等，方便职工购买。

2、工作人员要求

（1）食堂工作人员不少于 7 人，其中，食堂项目经理 1 人、营养师 1 人、红案主厨 1 人、白案厨师 1 人、切配 1 人、服务员与洗消保洁 2 人。（上述人员

为最低人员配置，投标人可结合自身实际考虑人员配备情况)

(2) 食堂工作人员基本素质要求：

- 1) 统一着工装，佩戴工号牌，穿着整洁，仪表端庄。
- 2) 精神饱满、诚实稳重、言谈举止文明、不大声喧哗。
- 3) 文明礼貌，尊重他人、态度和蔼、保护客户隐私、使用文明用语。
- 4) 遵规守纪，遵纪守法、遵守操作规程、遵守劳动纪律、遵守规章制度。
- 5) 全体员工持健康证上岗，专业岗位必须持证上岗，其他岗位需考核合格上岗。
- 6) 坚守本职岗位，禁止酒后上岗及在岗位上吸烟。

(3) 其他要求

1) 食堂管理人员应具备一定的专业知识、较强的管理能力和协调能力。人员注重业务素质及思想品质方面要求，所有服务人员必须签订保密协议。投标人应执行采购人保密相关规定，对采购人商业文件，除已公开发布的政策文件外，均负有保密义务，不得向任何第三方提供或用于其他用途。

2) 食堂服务人员每年由投标人统一配备工作服装。具体服装款式需与采购人协商确定。

3) 拟派驻所有服务人员遵纪守法，保密意识强，并提供拟派驻所有服务人员无违法犯罪记录的承诺书。

4) 所有工作人员持有效身体健康证件上岗，定期对所聘人员进行体检，并及时调整体检不合格人员。

5) 投标人食堂经营服务所需用工必须符合相关法律法规要求，依法用工，如发生用工纠纷，由投标人自行承担 responsibility。

6) ★**投标人需承诺在项目实施过程中，不变更项目负责人。若必须变更项目负责人，需经过采购人同意。需提供投标人和项目负责人的承诺函。**

3、大宗食品、食材采购与质量要求

(1) 大宗食品（原材料）是指食堂生产加工所需的如大米、面粉、食用油、猪肉、牛羊肉、禽产品、淀粉、白糖、味素、酱油、醋等原材料，必须符合现行国家标准。

畜禽产品必须是政府批准的，并持有定点屠宰证、营业执照、卫生许可证、

卫生检疫合格证、市场局检测报告等资质的定点屠宰企业或使用其屠宰产品的加工企业产品。其中冻品必须有包装（有商品标识和加封标识）。优先选购经政府推介的安全优质食用农产品。

禁止采购以下食品：

- 1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，含有毒有害物质或被有毒、有害物质污秽，可能对人体健康有害的食品；
- 2) 未经兽医卫生检验或检验不合格的肉类及其制品；
- 3) 过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；
- 4) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

(2) 调料干杂类质量要求：有“SC”标识或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标识；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。

(3) 干调、奶类、冻品等食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品。送达的干调、奶类、冻品等食品保质期不超过总有效期的三分之一。

(4) 蔬菜采购满足现行国家标准或者行业标准《绿色食品绿叶类蔬菜》(NY/T743-2012)、《绿色食品白菜类蔬菜》(NY/T654-2012)、《绿色食品根菜类蔬菜》(NY/T745-2012)、《绿色食品豆类蔬菜》(NY/T748-2012)、《绿色食品瓜类蔬菜》(NY/T747-2012)、《绿色食品葱蒜类蔬菜》(NY/T744-2012)、《绿色食品茄果类蔬菜》(NY/T655-2012)、《绿色食品薯芋类蔬菜》(NY/T1049-2015)、《绿色食品多年生蔬菜》(NY/T1326-2015)、《绿色食品水生蔬菜》(NY/T1405-2015)、《绿色食品芽苗类蔬菜》(NY/T1325-2015)、《绿色食品芥菜类蔬菜》(NY/T1324-2015)、《绿色食品甘蓝类蔬菜》(NY/T746-2012)、《食品安全国家标准食用菌及其制品》(GB7096-2014) 等的质量指标；满足现行国家标准《豆芽卫生标准》(GB22556-2008)、《食品安全国家标准食用菌及其制品》(GB7096-2014) 等的卫生要求；满足现行行业标准《新鲜蔬菜包装与标识》(SB/T10158-2012)、《预包装蔬菜流通规范》(SB/T10889-2012)、《块茎类蔬菜流通规范》(SB/T11031-2013)、

《瓜类蔬菜流通规范》（SB/T11029-2013）等的运输要求；

1) 蔬菜外观新鲜、安全。

成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫及机械损伤，水分含量适中，叶面无明显积水；来源可靠，属有机、无公害蔬菜。农药残留、硝酸盐含量、“三废”等有害物质不超标，严格执行“一批一检一报告”要求，并随货物批次提供检测报告。

(5) 无论采用何种内包装，凡与食品直接接触的包装材料必须清洁、干燥、无异味，对该食品应无任何影响食用卫生、健康的作用，符合有关卫生法规的规定。

(6) 标签标识：投标人所使用的食材应当标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。

4、食材加工要求

(1) 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

(2) 加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

(3) 冷荤凉菜，必须有凉菜间，并配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。

(4) 不得向员工出售腐败变质或感官性状异常、可能影响员工健康的食物。

(5) 所有食材加工相关人员必须全程佩戴口罩和一次性手套，不得直接接触肉禽类生鲜食材，工作结束后及时洗手消毒。

5、服务要求

(1) 承包食堂餐饮服务单位自主经营、自负盈亏，独立承担法律和民事责任。承包食堂餐饮服务单位在服务期间必须贯彻“安全第一、服务至上”的理念，增加花色品种搭配，提高服务质量，为广大医务工作人员、病友及家属提供安全、优质、价廉、健康的饮食服务。

(2) 投标人需提供详细的菜品结构方案和菜单计划，要求荤素、营养搭配

合理、品种多样、色香味俱全，每周提供一次菜谱，4周一循环（不重样）。按照就餐标准，每周四前向采购人提供下周食谱，经确认后按所报菜谱提供餐饮服务。

（3）食品加工环节按规定操作，从原料粗加工、切配到烹饪的每个环节，厨房人员必须分工明确，专人负责，执行自检、互检、专检制度。制作菜肴加工间的环境应整洁卫生，定期进行消杀处理。“除四害”工作及四害密度达标，资料准确、齐全、规范。每天食堂供应的每道菜肴须进行留样，做好留样记录。留样要求按照市政府有关规定执行（每份菜肴不少于 150 克，保存时间 48 小时，冷藏温度 0-6 度，留样盛器需带盖容器，留样放置位置相互间保持一定间距，防止留样食品相互感染）。

（4）餐厅桌椅摆放整齐，台面、地面干净无油污，每餐前派专人负责卫生清洁，客人用餐结束后，饭、菜、餐具及时回收，保持整洁、舒适的用餐环境。每日做好就餐区卫生间保洁。食堂门口设有泔积筒，当天产生当天清，定期清洗保证筒无异味、无菜汤流溢。泔水及废料在指定时间和范围内运出。

（5）喷洒消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，将稀释后的消毒液喷洒在食堂公共区域，每日不少于两次。拖拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用拖把蘸取消毒液，拖拭食堂各区域地面，每日不少于四次。擦拭消毒：严格按照消毒液规定配比进行稀释，用抹布蘸取消毒液，擦拭食堂各区域设施设备部件，每日不少于两次。每次消毒完毕后，均需先用清水重新拖洗或擦拭，以免腐蚀；然后用干燥的尘推或抹布拖拭或擦拭一遍，保持表面干燥、无水渍。

（6）必须妥善做好公共封闭场所的通风换气。每日通风不少于 3 次，每次不少于 30 分钟。

（7）食堂经营应为采购人提供高质量服务，保证质量、价格适当，应设立投诉箱与意见簿，及时处理服务对象的投诉意见。

（8）承包食堂餐饮服务单位应每天公示食堂物资采购、带量食谱、饭菜价格等情况，

（9）节日活动

投标人应根据中国传统节日，举办饮食文化主题活动，回馈职工，提升员工获得感。可包含但不限于以下主题自行拟订方案，服务期内经采购人同意后实施：

春节美食展销活动、元宵节（品尝汤圆）、妇女节、“三月三”吃鸡蛋、端午节、中秋节、冬至包饺子活动等。

(10)★为响应国家政策，按照《省财政厅 省农业农村厅 省乡村振兴局 省供销合作总社 省总工会关于转发〈关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知〉等文件的通知》（鄂财采发〔2021〕3号）的文件要求，在合同期内，中标人每个自然年从“脱贫地区农副产品网络销售平台”（www.fupin832.com，简称“832平台”）采购不低于当年预留份额的食堂农副产品原材料。其他食材的采购，应按国家《中华人民共和国食品安全法》的规定程序进行采购，并做好物资采购的索证索票工作，严禁采购无证照物资。中标人要有物资进出仓制度与货物验收制度及相关记录。投标人需提供承诺函。

6、应急响应要求

(1) 食品安全应急

若发现食品存在变质、异味等情况，应立即停止供应该食品，并将其隔离存放。同时，对同批次食品进行检查，确定问题范围。

如发生食物中毒事件，应第一时间通知医疗急救机构，并保护好现场。协助相关部门进行调查，提供食品采购、加工等环节的记录。

(2) 设备故障应急

当炉灶、蒸箱等主要烹饪设备出现故障时，应立即启动备用设备，确保餐食制作不受影响。同时，安排专业维修人员尽快进行维修。

若供电、供水系统出现故障，应及时联系相关部门进行抢修。在此期间，采取应急措施，如使用备用电源、储备水源等，保障食堂基本运转。

(3) 人员短缺应急

如遇厨师、服务员等关键岗位人员临时缺勤，应及时调配其他人员顶岗。可从其他部门或临时招聘人员进行补充。

(4) 特殊情况应急

如遇重大活动、会议等特殊情况，需提前做好餐饮保障计划。增加食材储备、调整人员安排，确保满足特殊需求。

在紧急情况下，如疫情防控等，严格遵守相关规定，采取分餐、送餐等方式，保障机关人员用餐安全。

(二) 验收要求

- 1、依据食堂委托服务考核方案，采购人定期对投标人的服务情况进行考核。
- 2、采购人对投标人在托管期间涉及食品生产的原料质量和供货渠道、餐饮品种的价格、质量、服务态度和清洁卫生、消防、安全等方面具有管理、监督、指导及处罚权。采购人可定期或不定期在就餐群众中调查饭菜质量、数量、价格及服务情况并将有关信息反馈投标人，投标人应虚心听取意见，采取措施，及时进行整改。
- 3、采购人依据《中华人民共和国食品安全法》和《动物检疫法》等国家相关法律规定和双方约定对投标人托管经营进行验收。

(三) 管理要求

- 1、投标人的服务人员在服务期内要服从招标单位管理，遵守招标单位规章制度和纪律；
- 2、服务期内的业务培训由投标人组织安排。
- 3、投标人的服务人员必须体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报招标单位备案。
- 4、投标人的服务人员要有良好形象和工作态度，统一着装，佩戴工帽。
- 5、投标人用工须遵守《中华人民共和国劳动合同法》相关条款。
- 6、投标人必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影响到食堂的正常运转，投标人应承担相应的经济赔偿。
- 7、服务期内提供免费 7*24 电话支持服务。
- 8、采购人仅提供食堂现有设施设备，如有更换、改造等费用，由投标人自行承担。

(四) 食品安全要求

- 1、严格执行《中华人民共和国食品安全法》和《湖北省安全生产条例》。强化食品卫生、食品安全的管理制度、严格按照国家食品卫生、食品安全法规，进行食品的采购、储存、清洗、加工、制作、供应工作，确保食品质量新鲜、优质、安全，并确保随时接受采购人及国家卫生部门的检查与监督。
- 2、根据国家有关规定，从业机构及人员各种证照合法、齐全，管理规范，

有相关保证食品卫生、食品安全、消防安全、操作安全、人身安全管理制度、职责及操作流程、服务标准，应急处理预案。

3、严格执行相关卫生规范、按标准要求，进行餐具、厨具等用具的清洗、消毒处理，保证各种餐具用具洁净无菌使用；严格执行灭鼠、灭蝇、灭蟑螂及有害生物防治工作制度；严格执行食品留样工作制度。严格执行消防安全管理制度，保证消防安全。严格环境卫生管理，保持环境清洁。

4、投标人配有专职的管理人员，负责食品安全管理。

5、食品采购必须到持有正规卫生许可证、检验检疫合格证的固定场所，提供完善的厂家资质和检验报告。蔬菜类提供农残检测报告、肉类提供检疫报告，其他种类也均为正规采购渠道或知名品牌产品，能提供相应发票，食材采购明细和凭证需妥善保存。所有食材必须为非转基因产品。

6、严格按照高温消毒程序清洗餐具，餐具每次使用后高温消毒，餐具按规定位置摆放，工作台、调料台、炉灶等工作完成后，及时清理，保持冰箱、冰柜卫生清洁。

7、食品贮存有专人负责、生熟分区域，仓库物品摆放整齐，建立仓库收发管理明细账目、严格物品检查程序，防止出现过期食品存放，保持仓库通风，定期清洁卫生，防止不合格食品存放。

（五）采购人权利义务

1、代表和维护产权人、使用人的合法权益。采购人按相关规定监督投标人依法经营，做好指导和协调工作。

2、采购人有权督查食品安全、饭菜质量、服务质量、环境卫生等相关事务；随时了解投标人工作进展，并有权对投标人账簿进行抽查，确保食堂经营无盈利；每季度开展一次考核，考核结果运用于支付服务费。

3、采购人严格执行事故责任追究制度，如出现严重的食物中毒、违纪等重大责任事故、损害学员及职工身体健康和影响声誉的现象，采购人有权单方面终止合同。

4、采购人确保水、电、气的全面供应。

5、采购人提供经营场地、厨房设备、用品用具、餐食具、卡机系统，除合理损耗外，设施设备发生损坏或者遗失的，投标人应按采购人确定的价格予以赔

偿。

6、采购人按时足额支付服务费用。

(六) 投标人权利义务

1、厨房及餐厅、食堂设施设备（厨具、餐具、卫生器具、消防设施、防鼠灭蚊蝇设施、计量设备、送餐设备、就餐收费刷卡系统等）及水、电、燃气设施设备由采购人提供。食堂设施设备的所有权和处置权归采购方；在中标人进场开展服务时，由采购人按清单清点移交给中标人使用和管理；承包期内设施设备发生老化、非人为故障等无法继续使用的，或者需添置的低值易耗物品，均由中标人负责维修、更换或添置。承包终止时，中标人应按移交清单在减去自然损耗及折旧后向采购人办理移交。

2、投标人应遵守采购人的各项管理规定，并接受采购人上级部门、食材监管部门的监督、检查和指导。

3、投标人应建立健全食堂卫生管理制度、有关岗位责任制度、操作规程及预防措施并张贴明示，严格按制度和操作规程工作，对食堂的防火、防毒、防盗、卫生管理等各方面负全责。

4、投标人按采购人规定的价格提供餐饮服务，不得私自提高餐饮价格标准或降低饭菜质量。

5、★投标人所聘人员必须符合国家劳动用工的相关要求和规定。投标人根据采购人的要求制定具体的人员编制方案，派驻人员在服务过程中，如需更换，应征得采购人同意。如有人员离职、探亲或请事假等原因，出现缺编的现象，投标人应告知采购人并在1日内补齐，不得缺编。投标人需提供承诺函。

6、★投标人应执行采购人保密相关规定，对采购人商业文件，除已公开发布的政策文件外，均负有保密义务，不得向任何第三方提供或用于其他用途。需提供投标人和项目负责人的承诺函。

7、投标人需加强食堂设备的日常检查、维修和保养管理，并规范使用，不得恶意损坏，投标人在对甲方资产的使用过程中，应妥善保养和维护，严禁对采购人资产超负荷使用；出现安全隐患时应及时整改并通知采购人，因未及时通知导致损害扩大的，由投标人自行承担；合同有效期内，所有设备、设施、用品、用具的因正常损耗产生的维护维修费用由采购人承担，非正常损耗的维护维修费

用由投标人自行承担。

8、由食堂经营需求而产生的餐厨用品、劳保用品、清洁用品等低值易耗品由投标人承担。并提供相关的装饰物、标识标语等。

9、投标人应确保全体雇员遵守采购人关于安全生产管理、综合治理等方面的一切规章制度。因投标人雇员原因导致的安全生产事故等均由投标人承担全部责任；投标人及投标人雇员在履行合同过程中造成任何第三方人身或财产损害，导致采购人向采购人员或任何第三方承担责任的，采购人有权向投标人追偿；若采购人在相关司法程序中被要求承担责任的，采购人有权就全部损失（赔偿金、诉讼费、律师费等）向投标人追偿。

10、投标人雇员及用工，需合法用工，保障员工利益不受损害，员工在工作期间所产生的劳务纠纷由投标人自行解决。

11、妥善保管和正确使用食堂档案资料，本合同终止时，向采购人移交所有管理档案资料。

五、商务要求

（一）费用结算与付款方式

1、职工就餐卡充值费用：实行按月结算。采购人根据核定的就餐人数，将就餐卡消费金额于每月 15 日前通过银行转账方式向投标人支付上月费用，投标人须提供正规发票。

2、养老服务餐与老年人体检餐每月 15 日前通过银行转账方式向投标人支付上月实际发生的费用。

3、其他如加班、招待费等一事一结。

4、所有费用据实结算，结算总金额不得超过投标人的报价金额。

（二）报价要求

1、本项目报价为人民币报价。

2、投标报价指投标人为完成本项目所需要的全部费用，包括但不限于以下费用：人员费用（含工资、社保、住房公积金）、人员住宿与交通、工具、办公费、材料费等。项目实施过程中其他应预见和不可预见的费用、管理费以及税金（全额含税发票）等。

3、投标人报价应综合考虑食材价格、履行合同所有相关服务的所需的服务费用、所有的税费配送、人员、损耗等因素。

(三) 服务期

自合同签订之日起一年。

(四) 其他商务要求

序号	要求内容	对投标人的具体要求
1	履约能力 (业绩)	投标人具有近两年来(2023年1月1日至今,以合同签订日期为准)类似项目业绩
2	履约能力 (拟投入团队成员)	1. 投标人拟投入项目团队成员(不含项目负责人)大于等于3人。

(五) 技术服务要求

序号	技术服务要求	具体要求内容
1	食堂管理服务方案	针对本项目实际情况制定食堂管理服务方案,包含但不限于以下几点:1、针对本项目供餐特点,提供食堂服务定位及理解方案;2、工作重点、难点分析;3、对应的工作重点与难点处理措施;4、投诉受理机制和处理办法。
2	运营服务方案	针对本项目实际情况制定运营服务方案,包含但不限于以下几点:1、管理服务模式及服务计划;2、管理与服务思路及措施。
3	原材料采购、配合采购人验收方案	针对本项目实际情况制定原材料采购、配合采购人验收方案,包含但不限于以下几点:1、原材料采购渠道、配送渠道等方案;2、原材料采购、存储、验收的流程方案;3、配合采购人对项目履约进行验收和考核的方案。
4	菜单营养设计及质量方案	针对本项目实际情况制定菜单营养设计及质量方案,包含但不限于以下几点:1、餐品质量方案,包括经营品种的品名、价格、分量标准等;2、供餐营养设计方案;3、供餐出品的菜品荤素结构方案。
5	食堂食品卫生安全保障方案	针对本项目实际情况制定食堂食品卫生安全保障方案,包含但不限于以下几点: 1、食品留样管理方案;2、食堂安全管理制度与卫生管理方案;3、食堂垃圾处理方案。
6	管理制度、员工培训、设备维护方案	针对本项目实际情况制定管理制度、员工培训、设备维护方案,包含但不限于以下几点:1、人员管理制度及财务管理制度方案;2、人员培训计划与内容方案; 3、设备设施维护保养措施方案。
7	大型活动保障与增值服务方案	针对本项目实际情况制定大型活动保障与增值服务方案,包含但不限于以下几点:1、针对采购人临时大、中型活动和重大会议及突发性公共事件保障需求,提供现场餐饮供保方案;2、增值服务包括主题节日餐饮活动等有待

		色的增值服务方案 3、特色服务方案。
8	接管方案、应急预案及措施	针对本项目实际情况制定接管方案、应急预案及措施，包括但不限于以下几点： 1、接管方案包括各阶段筹备、交接，人员到位时间、进场准备等；2、应急预案及措施包括食品安全、消防及安防、停水停气停电等。