

第四章 采购需求

注：标“★”内容为实质性条款，不允许负偏离，否则为无效投标，各供应商需根据要求提供相应证明材料或承诺函（声明函），格式自拟。

一、项目概况

1.1 项目名称和预算金额（或最高限价）：

项目名称：职工食堂餐饮服务项目（东西湖区走马岭街中心卫生院）

预算金额：119.45 万元，具体以财政部门批准为准。

最高限价：119.45 万元

1.2 采购项目的功能或者目标：

保障东西湖区走马岭街中心卫生院全体职工每日餐食服务。

1.3 预算绩效目标：

根据相关要求，完成职工食堂餐饮服务项目（东西湖区走马岭街中心卫生院）相关事项，实现项目目标。

1.4 采购标的汇总表：

包号	标的序号	标的名称	品目分类编码	计量单位	数量	是否进口	是否创新产品	绿色发展	预留
1	1	职工食堂餐饮服务项目（东西湖区走马岭街中心卫生院）	C22040000 餐饮服务	项	1	否	否	否	预留全部，预留金额以实际报财政计划为准，占比 100%。

二、服务内容及要求

2.1 项目基本情况

- 服务对象：采购人全体职工，预计数量为 143 人，具体以实际发生为准。
- 服务范围：食堂餐饮经营、餐饮内容规划、菜肴质量管理、人员管理、采购管理、水电气成本核算管理及按相关规定需完成的其它任务等餐饮外包服务。
- 服务要求概述：要保证食品卫生安全、生产安全、达到疫情防控要求、遵守餐服人员持证上岗、就餐环境整洁、合理饮食搭配、保证餐饮营养。

2.2 服务内容及要求

2.2.1 双方职责

- （1）供应商只允许经营采购人指定的范围。

(2) 供应商负责整个食堂的管理、制作、食材采购；满足采购人单位职工早餐、中餐、晚餐、节假日值班餐需要的主副食、菜肴、设备维护、易耗品和餐具更新、便利超市等。

(3) 供应商承担食堂的水电能源消耗，并在食材安全等方面进行监督。厨房设备固定资产非人为因素造成的损坏、更新由采购人负责，人为因素造成的损坏由供应商负责。

2.2.2 服务范围

(1) 为医院职工、患者及家属、体检人员、进修实习人员等提供早餐、中餐、晚餐、加餐、营养餐、接待餐，做好订餐、就餐、送餐的服务。

(2) 早餐：时间 7:30-8:30，平均每天 6-8 个品种供应，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，定价自选，刷卡结算。

(3) 中餐：时间 11:30-12:30，采取打菜、小碗菜的模式开餐，平均每天提供 6-8 个菜品供应，一般情况下，提供主荤 2 种、配荤 3 种，素菜 2 种、汤 2 个（甜、咸各一种）、水果或酸奶各 1 种，咸菜免费；主食提供米饭、面条、馒头、杂粮米饭等，由进餐职工自由选择消费。成交供应商应该根据上述标准合理供餐，并根据市场价格情况及时调整供餐品种，定价自选，刷卡结算。另外提供免费汤。

(4) 晚餐：时间 17:00-18:00，按采购人要求执行。

(5) 公务接待桌餐：采取点菜模式，由成交供应商提供菜单，采购人按标准点菜，成交供应商凭采购人开具的公务接待审批单进行备餐，时间由双方另行协商确定。

(6) 食堂便利店：时间 7:00-20:00，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（禁止售卖烟酒），方便职工购买。根据职工的需要，以职工生活相关的日常商品为主，且价格不高于东西湖区内大型商超的同类产品零售价（特价产品及促销时段除外），如达不到上述要求，经核实后，发现一次扣减 500 元服务费。

(7) 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。

(8) 成交供应商必须保证采购人职工的就餐时间，不得延迟。

(9) 住院病人和家属就餐和订餐及送餐到病区。

2.3 服务方式

成交供应商自主经营、自负盈亏，独立承担法律和民事责任。

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；每月水、电费用由采购人独立核算后交由成交供应商责任人自行缴纳至采购人；燃气费用由成交供应商责任人自行前往本区域内天然气公司缴纳，其缴纳清单、收据等自动存档备查，因欠费所引起的不能正常营业，由成交供应商全面负责；停气应急供餐措施，由成交供应商自行采购生物油等燃料，保证正常供餐。食堂设施设备的所有权和处置权归采购方。在成交供应商进场开展服务时，由采购人按清单清点移交给成交供应商使用和管理；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，均由成交供应商负责维修、更换或添置。承包终止时，成交供应商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、成交供应商需自行负责食材采购、清洗、加工、销售等食堂运营工作，负责人员培训，食品安全防护管理，食堂运营管理。

3、承包期内，因成交供应商的人为原因造成的设施设备损失，一律由成交供应商负责赔偿，由此引起的人员伤亡及其他损失全部由成交供应商承担。

4、成交供应商严格按照采购人的要求，按时开餐或送餐到指定地点。

5、食堂的员工由成交供应商负责招聘、安排、调用。人员工资的发放及各类保险的缴纳由成交供应商负责。成交供应商负责非采购人原因造成的食堂员工一切劳资纠纷及其他事故。

6、食堂内消费在食谱供应与付费方式上应以最大限度满足各种消费群体的消费需求为宜。

7、采购人对成交供应商的主要原料(粮油调料类、蔬菜类、肉类等)实行按批次检/抽查，成交供应商必须对食品原材料采购登记进出原始台账和索证索票，作为采购人检查原料来源的依据。

8、对以上大宗食品的供应商，成交供应商要求其提供检验检测报告及相关证明，交采购人备案审查；成交供应商不得以任何理由拒绝采购人的合理要求。成交供应商对所提供的相关资料的真实性负责，因此引起的任何食品安全问题由成交供应商负责，采购人保留追究其法律责任的权利。

2.4 相关质量要求

1、成交供应商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、遵守《食品安全法》，保持餐厅整洁卫生，减少白色污染，规范操作，确保食品卫生安全，服务期内不得发生食品卫生等安全事故。

3、供餐标准：中、晚餐餐标为多样化，菜品品种每周不重复，每餐饭菜数量充足、营养丰富，做到保质保量，保证质价相符，符合国家相关规定及要求。

4、针对医院食堂服务对象的特殊性，应按时、按质、按量送至病房。

5、成交供应商应每天公示食堂物资采购、带量食谱、饭菜价格等情况，自觉接受采购人、病友和社会的监督，成交供应商的饭菜价格应低于社会同类餐饮价格。

6、成交供应商提供的菜食应是自身主体加工炒办的熟食，在色、香、味上达到等级厨师烹制的菜食标准，保证营养合理，配菜科学。

7、窗口服务主动，热情，服务人员服装整洁，规范穿戴工作服、帽子、口罩、戴一次性手套，不留长头发、长指甲，保持个人卫生干净等；承诺不发生与服务对象争吵事件。

8、成交供应商有权自主用工。

2.5 管理要求

2.5.1 组织管理

采购人是监察管理的责任主体，负责对食堂的监督检查，制定管理办法并督促相关部门履行日常监督责任。

2.5.2 合同管理

1、采购人作为责任主体与成交供应商签订服务管理合同，签订食品安全承诺书，明确权益和责任，载明服务要求、质量、价格、安全卫生等实质性条款。

2、在服务期间，医院对成交供应商的物资采购、供餐质量和食品安全进行监督和考核。

3、在服务期间，成交供应商不得以任何理由不按时或不充足提供膳食服务。应坚持“服务至上、保本微利”的经营原则，饭菜价格不得高于社会同类餐饮价格；确因原材料涨价或其他原因需要上调饭菜价格的，需提出书面申请，经采购人审批同意后方可执行。

2.5.3 安全卫生管理

1、成交供应商作为食堂食品卫生、消防等安全的直接责任人，对相应的安全管理工作负有直接的组织和管理义务，并承担全部责任。

2、成交供应商严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等国家、地方相关法律法规和采购人的各项规章制度，建立规范的内部管理制度，认真做好食品原料的采购、贮存和食品的加工、出售环节食品卫生安全工作以及食堂内外的环境卫生工作。所涵盖的餐厅、操作间、备餐点、储藏室、卫生间等属于成交供应商的管理范围。食堂餐厨废弃物由成交供应商按照相关部门的要求处理。

3、成交供应商应自觉做好所食堂食品安全、防火、防盗等工作，合同签订后应与采购人签订《食品安全责任书》和《食堂消防安全责任书》。如发生重大食品安全、火灾、失窃等事故，给采购人造成经济损失，造成不良影响的，视为成交供应商严重违约，采购人有权解除合同，并追究成交供应商的民事与相应的刑事责任。

4、服务期间必须由专业的清洗公司对食堂厨房的油烟管道、烟囱、送风系统每月进行至少2次的大清洗，平时对灶台、油烟管道、送风系统的外露部分进行清洁，保持干净。每日必须对餐厅内外进行消防安全检查，并做好消防安全记录，确保无火灾隐患。如发生安全事故，一切责任由成交供应商承担。

5、成交供应商必须购买食品安全责任险。

2.5.4 人员用工管理

1、成交供应商用工应以企业法人名义自行招聘和管理，并依法与劳动者签订用工合同，采购人有权对成交供应商的用工情况进行监督和检查，其所聘用人员

工均不于采购人发生任何劳动劳务关系，成交供应商与所聘员工发生任何纠纷与采购人无关，采购人不承担与用工有关的任何连带法律责任

2、食堂管理人员及从业人员必须定期进行健康检查，取得相应的执业资格证和健康证后方可上岗，并建立完善的管理档案，备查。

3、餐饮队伍要求：配置的人员数量必须满足采购人日常工作需要，所有人员必要具有健康证。

4、人员要求：

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抽烟。

2.5.5 设施设备管理

成交供应商服务期间，所涉及的设备设施添置、维护、更换等均由成交供应商自行负责。

2.5.6 成交供应商退出机制

1、成交供应商在服务期内出现下列情况之一者终止合同，限期退出：

①未按相关法律法规和与采购人签计的《食堂服务合同书》约定建立相应管理制度或执行制度不力，经营管理混乱，被相关行政部门处罚且限期整改不力，对采购人造成重大不良社会影响的；

②对由于成交供应商原因引起的食品安全等或消防、餐饮设备设施管理不善，损坏严重而造成安全生产责任事故的，或发生其他安全事故，后果严重的，经采购人或上级有关部门调查属实，对采购人名誉等造成影响的，采购人有权终止合同，同时采购人将追究成交供应商责任人的相关法律责任，不到期合同金额等涉及其他相关费用不再退还；

③在经营过程中有转让经营行为的；

④擅自停餐造成严重影响的。

2.6 其他服务要求

1、成交供应商服务人员在服务期内要服从采购人管理，遵守采购人规章制度和纪律；

2、服务期内的业务培训由成交供应商组织安排。

3、成交供应商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、成交供应商服务人员要有良好形象和工作态度，统一着装，佩戴工号。

5、成交供应商用工须遵守《中华人民共和国合同法》相关条款。

6、成交供应商所制作、销售的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受招标人及国家卫生部门的检查与监督，成交供应商售卖食物不得高于市场价，另外食堂不允许公开售卖医院超市相关物品；

7、成交供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人食堂的正常运转，成交供应商应承担相应的经济赔偿。

8、成交供应商应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 超过保质期限的。

9、成交供应商服务人员不得向第三方泄露信息，不得截留任何保密文件，不得将任何有关信息数据带离岗位所在地。

10、成交供应商合同期满或合同期内因自身原因导致合同提前中止的，其所购设备由其自行处理，不得损坏房屋和其他设施。

11、若采购人现有的设施需维修，小型维修 1000 元以下的中标单位自行承担，超过 1000 元的相关费用采购人承担 70%，成交供应商承担 30%。

12、如成交供应商需采购新型设备，需提前向采购人采购部门申请，同意后 方可采购；如若自行采购，未经采购人采购部门许可，合同到期后自行处理采购的设备。

13、采购人每月会进行卫生及服务考核，每个月总分低于 80 分(不含 80 分)的，按 1000 元/分给予经济处罚，如有 3 个月连续考核不合格低于 80 分，采购人有权与成交供应商解除合同，并且成交供应商承担与之相关责任。

14、其他

(1) 坚决维护采购人的利益，认真履行与采购人签订的服务合同中所有义务，竭力为改善采购方的膳食水平而努力。

(2) 坚持卫生第一、服务第一、诚信第一的服务理念。

(3) 成交供应商对购入材料的数量和质量进行严格的把关，拒绝不合格食品进入食堂，落实三方签字。

(4) 自觉接受食品药品监督管理局等上级部门及采购人对膳食的日常留样监督、检查，及时处理有关质量、卫生、服务等方面的有效投诉，服从采购人的管理。

(5) 对提供的餐具随时保证干净、清洁，清洗后严格进行消毒处理。

(6) 加强对食品加工生产环节的管理，精打细算、勤俭节约，杜绝水、电、油等原材料的浪费。

(7) 成交供应商须按时发放员工工资，及时为员工缴纳社会保障资金，且其工资不得低于东西湖区(最新)最低工资水平。

★15、若中标单位出现重大责任事故，应赔偿损失追究法律责任，并且采购人有权单方面解除合同。**(提供承诺函)**

★16、为贯彻落实武财采【2021】344 号文及《关于做好 2022 年政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村振兴的通知》(鄂财采发〔2022〕4 号)的相关规定对自有食堂的预算单位应明确通过“扶贫 832 平台”采购农副产品金额

不低于年度农副产品总额的 15%。若中标必须按照此文件实施。如有新政策文件出台，按新的政策文件执行。（提供承诺函）

三、商务要求

3.1 服务期：

1 年（2026 年 3 月 1 日-2027 年 2 月 28 日）

服务期满后，经考核符合相关服务标准和要求采购人有权续签下一年度的服务合同，最多可续签 2 次，每次不超过 1 年。续签期间，服务费用按照上级部门评定结果及拨付资金、实际服务时间和合同为依据进行核算。

3.2 服务地点：

采购人指定地点

3.3 报价要求：

本项目总价包干，以**总金额进行报价**。报价须包含完成全部服务内容所涉及的人员工资、体检费用、社保（五险）、食材费用及税金等与之相关的所有费用，如有缺失，视为成交供应商免费提供，采购人不再为此项目支付任何费用。在合同实施时，采购人将不予支付成交供应商没有列入的项目费用，并认为此项目的费用已包括在总报价中。

本项目预算金额仅为 143 名职工的餐饮费用，病患及其他人员的餐食均为成交供应商自主经营、自负盈亏。

3.4 付款方式：

采购人根据服务内容、实际用餐人数等对成交供应商的工作进行考核验收，验收合格且按要求提供发票等结算材料后采购人结算相应款项，具体方式在合同中约定。

3.5 服务标准：

符合行业相关技术指标，满足采购人要求。

3.6 其它特别说明及约束条款：

3.6.1、除不可抗力事件外，供应商不得以任何理由不及时或不充足供应膳食，否则视为严重违约，采购人有权根据情形，有权要求供应商支付违约金或终止服务合同。

3.6.2、采购人提出的各项承包经营项目仅出让使用权，供应商必须按规定

缴纳各种资金，合同期满，供应商所获得的使用权即自然终止。

3.6.3、本竞争性磋商文件所提出的承包经营项目和相关要求与现场情况如存在差异，以现场情况为准。供应商应在磋商前自行到现场进行核查落实，如有误算，各项经营指标不做调整，相关损失由供应商自行承担。

3.6.4、本次采购公告、采购文件和成交供应商的响应文件均视为正式承包合同的附件，其法律效力顺序为：承包合同、补充协议、响应文件、采购文件、采购公告。

3.6.5、本采购文件文件解释权在采购人，供应商因对有关内容误解而造成损失，采购人不承担赔偿责任，同时采购人也不承供应商在投标期间所发生的任何资金。

3.6.6、如文件中有未尽事宜，应另行协商在合同中约定，不得违反国家相关法律法规。

四、评审内容

评标分项	评标分项及分值
类似业绩	根据供应商 2022 年 1 月至今承担过类似项目（以合同签订时间为准）进行评分。
用户评价	根据供应商获得甲方的良好（或满意等正向反馈）评价进行评分。
主要货物的供货渠道	根据供应商提供食材采购的来源说明及证明材料进行综合评分。
整体服务方案	根据供应商制定的食堂总体服务模式（包括服务模式、用餐环境卫生保障、食品安全保障、消防安全保障、工作人员人身安全保障，5 个方面），符合采购单位特点，根据方案的针对性、可行性、合理性等情况进行综合评分。
供餐方案	根据供应商提供的针对本项目特点编制详细的食堂经营品种，菜品荤素结构及菜谱营养搭配的方案进行综合评分。
人员配备方案	根据供应商提供的针对本项目特点编制食堂服务人员的配备方案，明确各岗位工作内容、职责、分工和投入计划等进行综合评分。
应急方案	根据供应商提供的对食堂的应急方案（包括但不限于停水停电、食材供应不及时、食物中毒）进行综合评分。
设备维护方案	根据供应商提供的设备设施维护保养方案进行综合评分。
节能措施	根据供应商编制的环保、节能减排措施，协助采购人控制运营成本的内容进行综合评分。
服务承诺	根据供应商提供的服务承诺及相对应的惩罚措施进行综合评分。

