采购需求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1. 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额 (元) : 1,200,000.00

采购包最高限价 (元) : 1,200,000.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量 (计量单位)	标的金额 (元)	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及强制采购节能产品	是否涉及优先采购节能产品	是否涉及优先采购环境标志产品
1	C22040000 餐饮服务	餐饮服务	1.00 (项)	1,200,000.00	餐饮业	否	否	否	否	否

报价要求

采购包 1:

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
1	餐饮服务	项	%	100.00	百分比	供应商需按照早餐、午餐、晚餐的基准餐标 (例如午餐 12 元/人) 进行统一折扣报价。具体计算方式为: 基准价格直接乘以折扣比例, 得出结算单价。例如: 若午餐 12 元/人, 折扣为 90%, 则最终结算价=12 元

						×90%=10.8元/人。
--	--	--	--	--	--	---------------

★注：本采购包涉及采购货物的，供应商响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，供应商不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，供应商应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效响应处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2. 技术要求

采购包 1：

标的名称：餐饮服务

序	符	技术要求名称	技术参数与性能指标

号	号 标 识		
1	★	服务内容及要求	<p style="text-align: center;">一、服务内容</p> <p>（一）供应商负责提供餐饮专业技术人员和服务人员，提供食堂管理服务和食材配送服务，提供职工在食堂就餐和职工、病人及家属订餐、送餐服务（送到订餐人员指定地点），在院内设集中售卖点，提供采购人业务接待餐服务，为单位职工提供送餐服务。</p> <p>（二）餐费管理方式：提供采购人单位职工早餐、午餐和晚餐，采购人每月按职工实际消费金额与供应商结算。</p> <p>（三）现食堂地址：成都市青羊区中医医院（蔡桥院区），需根据员工订餐情况送餐至成都市青羊区中医医院其余院区（含早中晚三餐）。</p> <p style="text-align: center;">二、服务要求</p> <p>（一）基本要求</p> <p>1. 每天提供职工在食堂就餐和职工、病人及家属订餐、送餐服务（送到订餐人员指定地点），院内设集中售卖点。</p> <p>2. 其他要求</p> <p>（1）依据采购人要求，为病人制作营养餐。</p> <p>（2）供应商自主经营、独立核算，发生的债权、债务与采购人无关。</p> <p>（3）水、电、气及设备折旧费用由供应商支付。水、电费按采购人实际抄表计算，每季度交采购人财务科。气费由供应商自行缴纳。</p> <p>（4）供应商提供刷卡系统，与采购人结算，刷卡系统须满足采购人数据的导入、导出、汇总等功能。</p> <p>（5）供应商所有人员须每年进行一次健康体检，均须持有效的健康证方能上岗。</p> <p>（6）供应商应依法依规处置餐厨垃圾。</p> <p>（7）供应商派驻采购人食堂工作人员应遵守国家法律法规和采购人各项规章制度，强化服务意识，为采购人在院人员提供服务，如被投诉则按采购人相关管理制度严格考核。</p> <p>（8）供应商须接受和服从采购人及政府相关职能部门管理。</p> <p>（二）人员及设备</p> <p>1. 人员配置</p> <p>（1）现场经理（兼安全管理人员）1名，厨师至少2人（其中配备厨师长1名），其他服务人员至少6人，所有人员均须持健康证上岗（单独提供承诺函，格式自拟）。</p>

2. 人员要求

(1) 现场经理（兼安全管理人员）：身体健康，具有良好的职业道德和素养，熟悉《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，具备较强的管理能力、沟通能力和应急处理能力，责任心强，有食堂服务管理经验，每天对食品的安全、餐具消毒、厨房卫生、环境卫生设施设备的运行情况进行检查。

(2) 厨师

① 厨师长：身体健康，具有中式烹调师五级（或初级）及以上证书（提供证书复印件加盖供应商电子印章），有良好的卫生习惯、职业道德和素养，有较强协调能力。

② 厨师：身体健康，具有中式烹调师五级（或初级）及以上证书（提供证书复印件加盖供应商电子印章），有良好的卫生习惯、职业道德和素养。

(3) 其他服务人员：身体健康。品行端正，吃苦耐劳，有良好的卫生习惯、职业道德和素养，有服务食堂经验。

(三) 用餐标准

供应商应提供满足以下要求的早、中、晚标准餐供给：

1. 早餐：

(1) 粥：白米粥、小米粥、绿豆粥、玉米粥、黑米粥、蔬菜粥、荞麦粥等轮换提供 1 种。

(2) 常规中式早点：包子、馒头、花卷每天固定。

(3) 蛋类：鸡蛋。

(4) 饮品：纯牛奶、酸奶。

用餐时间：早上 07:00-9:00，特殊情况须按采购人的要求调整。

2. 午餐：

提供两荤两素以上供职工选择。

用餐时间：中餐：11:00-13:00，特殊情况须按采购人的要求调整。

3. 晚餐

提供两荤两素以上供职工选择。

用餐时间：17:00-19:00，特殊情况须按采购人的要求调整。

4. 餐费基准价格：

(1) 午餐、晚餐餐费基准价格：两荤两素：12 元/人。

(2) 早餐餐费基准价格

1) 早餐 7 元/人，包括但不限于包子、花卷、白馒头、鸡蛋、牛奶、稀饭。

(3) 公务用餐、业务用餐：成交后，供应商应提

供适时的菜品及价目表，价格不高于市场价，采购人确认后以实际就餐人数及餐标另行结算。

(4) 为病人制作提供的营养餐等：由病人自行支付。成交后，供应商应提供适时的菜品及价目表且经采购人确认，价格不高于市场价格。

(四) 菜品质量要求：

1. 供应商所购食品、食材及配料须符合国家食品安全和食品的相关要求，采购的所有食材、佐料以及其它成品商品在供货时必须提供进货凭证原件或复印件，妥善保存，建立台账。

2. 套餐和炒菜要保证质量，不得短斤少两，以次充好。

3. 供应商当天售卖后剩下的饭菜必须当天处理，不得再次利用、售卖。

4. 供应商接受采购人和相关职能部门各类检查并达到相关要求。

5. 若发生食品安全事件由供应商承担全部责任。

(五) 食材采购要求

1. 供应商应有完整的采购溯源管理流程。针对本项目涉及的食品原材料及易耗品制定采购标准要求，按计划制定《原材料采购配置计划》（包括但不限于预包装食品标明品牌、等级、规格、保质期、质量标准、制造商、价格；生鲜食品标明名称、质量标准等）并采购，建立产品台账，杜绝使用临期过期事件发生。

2. 采购的食材和食品必须符合国家有关卫生和食品质量与安全的标准和规定，禁止采购使用以下食材或食品：

(1) 有毒、有害、腐烂、变质、变味、霉变等食品。

(2) 无检验检疫合格证的肉类。

(3) 超过保质期以及其他不符合食品标签规定的定型包装食品。

(4) 无资质的制造商生产的食品。

(5) 未经国家允许食用的野生动物。

(6) 法律法规禁止的其他食材或食品。

3. 食品原料及辅料的强制要求：

(1) 米、面、油、酱油、醋、盐等产品有 SC 认证的标准包装（严禁采购使用散装），有可证明相关产品合格的证明材料并可溯源。

(2) 肉蛋禽豆制品类：要求无异味、不变质，有可证明相关产品合格的证明材料并可溯源。

(3) 蔬菜、鱼：必须新鲜、不变质，无异味。

(4) 不得使用预制菜和转基因食材。

4. 严格按照国家有关规定使用食品添加剂。严禁

超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐，所有的食品添加剂必须建立台账制度。严禁使用非食用物质加工制作食品，否则将被取消资格，同时采购人追究供应商一切责任，涉及刑事的，由公安机关处理。

(六) 食堂管理及服务要求

1. 严格执行食品留样制度。供应商每天销售的菜品应分别取样至少 125g，留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。

2. 食堂严格执行《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规和采购人的有关规定。

3. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》及有关部门的规定，做好《餐具消毒台帐》、《一月菜谱存档台帐》、《食品留样、销毁记录台帐》、《索证验收台帐》、《餐厨垃圾管理规定》、《食堂安全生产、消防安全检查记录》、《油烟机及排烟系统清洗记录表》等相关记录并保存所有票证，以备检查。

4. 供应商负责食堂所有的安全管理工作。所有设施设备使用必须做到规范操作。注意防火、防盗、防人员跌倒等，确保人身财产安全。供应商按门前三包原则负责食堂区域内的安全工作，包括但不限于餐厅、操作间等区域内的所有安全责任，如发生人员安全和财产安全事件，概由供应商承担。

5. 食品、食材应当分类存放，分架、隔墙、离地保管，并定期检查处理变质或超过保质期限的食品。

6. 供应商负责按照国家的相关要求定期对食堂所有用具及家具进行清洗、消毒，并做好记录。

7. 餐厨垃圾收集、转运、处理等按上级有关规定执行。

8. 食堂从业人员穿戴整洁的工作衣、帽，戴口罩（面屏），微笑服务，遇到问题耐心解释，严禁与顾客发生争吵和肢体冲突。

9. 食堂从业人员应具有良好的卫生习惯，按规范穿着工作服、佩戴口罩、帽子等，做到勤洗澡、勤换衣服、勤理发、勤剪指甲，分发、售卖食品前要洗手，一律使用食品夹，不吸烟，不随地吐痰，不面对食材咳嗽、打喷嚏。

11. 供应商负责食堂内外（门前三包）清洁卫生，保持环境设施设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，地面无油迹，防止人员跌倒，通风良好，禁止在食堂区域存放有毒有害及个人生活物品。每天小扫除，每周一大扫除（节假日顺延）。

12. 食堂从业人员每年健康体检一次，健康证复印

件交由采购人后勤保障部门保存，未经体检不得从事食堂工作。未按要求进行健康体检的，按扣 1000 元/人次扣除服务费。

13. 食堂环境及食品卫生：

(1) 食堂和仓库整洁通风，无苍蝇、蟑螂、蚊子、虫卵、老鼠或老鼠屎，食品分类存放，离地离墙≥30cm，防止受潮霉变。

(2) 各种食品摆放整齐。

(3) 生熟食品及刀、案板、容器不得混用，放入冰箱的熟食品要加盖，无交叉污染；冰箱内食品生熟隔离分开存放，先进先出。

(4) 餐盘、筷子、汤瓢等公用餐具用餐前必须经过高温蒸煮后放置在消毒柜消毒，并做好消毒记录。

(5) 泡菜坛、调料盒无生花、霉变现象。

(6) 杜绝食堂发生食物中毒或传染病事件。如发生群体性食品安全事件，采购人有权解除合同并且不承担任何责任。

(7) 按相关要求清洗食材，成品中不得出现异物。

14. 食堂员工应熟知并遵循各项规章制度，尤其是食品卫生与医院感染管理相关的制度，保证食品卫生、环境卫生、个人卫生达到标准要求，配合迎接日常各种上级单位检查。

15. 采购人将每月对供应商管理和服务质量进行考核，详见食堂考核细则。

食堂考核细则

序号	考核标准	分值	备注
食材新鲜度（30分）			
1	检查食材的进货渠道，确保来源正规可靠，有相关凭证得 10 分，无凭证或凭证不全扣 2-5 分，扣完为止。	10 分	
2	食品原材料在有效期内得 10 分，剩余保质期超过食品保质期的 2/3，不允许使用，发现一次不符合扣 5 分，扣完为止。	10 分	
3	食材无变质、无异味、无腐烂得 5 分，发现一次不符合扣 2 分，扣完为止。	5 分	
4	蔬菜、水果新鲜得 5 分，有明显不新鲜情况扣 1-3 分，扣完为止。	5 分	
营养搭配（10分）			
1	每餐应包含荤、素、汤等，搭配合理得 7 分，搭配不合理扣 1-3	7 分	

				分。		
			2	每周公布菜谱,有公布且合理得3分,未公布或不合理扣1-3分。	3分	
服务态度 (15分)						
			1	工作人员着装整洁、仪表端庄,佩戴一次性手套、口罩等卫生措施得5分,不符合要求扣1-2分,扣完为止。	5分	
			2	服务热情、礼貌得5分,态度不好并发生争吵、投诉扣1-3分,扣完为止。	5分	
			3	对员工提出的问题和建议及时回应并改进得5分,未回应或改进不及时扣1-3分,扣完为止。	5分	
打餐速度 (5分)						
			1	打餐窗口安排合理,避免拥挤得5分,安排不合理扣1-2分,扣完为止。	5分	
投诉处理 (10分)						
			1	设立投诉渠道并公示得2分,未设立或未公示扣2分,扣完为止。	2分	
			2	及时处理员工投诉,处理结果让员工满意得6分,处理不及时或不满意扣1-5分,扣完为止。	6分	
			3	对投诉进行分析总结,提出改进措施得2分,未分析总结扣2分,扣完为止。	2分	
厨房卫生 (10分)						
			1	厨房设备、餐具清洁无污渍得4分,有污渍扣1-3分,扣完为止。	4分	
			2	地面、墙面干净整洁,无积水、无油污得3分,不符合要求扣1-3分,扣完为止。	3分	
			3	垃圾桶及时清理,无异味得3分,未及时清理或有异味扣1-2分,扣完为止。	3分	
餐厅卫生 (5分)						
			1	餐厅桌椅摆放整齐,桌面、地面清洁得3分,不符合要求扣1-3分,扣完为止。	3分	
			2	门窗、玻璃干净明亮得2分,有污渍扣1-2分,扣完为止。	2分	
食品卫生 (5分)						

1	严格遵守食品加工卫生规范得 2 分，违反规范扣 1-2 分，扣完为止。	2 分	
2	生、熟食品分开，食品储存合理，无交叉污染得 3 分，不合理扣 1-3 分，扣完为止。	3 分	
安全管理（10 分）			
1	食堂设备定期维护保养，运行正常得 3 分，设备故障未及时维修扣 1-3 分，扣完为止。	3 分	
2	厨房排水应保持畅通，污水应及时处理，定期清掏油水分离池内的废油，并交由专业公司处置得 2 分，未定期处置，扣 2 分，扣完为止。	2 分	
3	抽油烟机要日常清洗维护，每季度由专业公司清洗 1 次，每年由专业公司整体清洗（含烟道）不低于 1 次得 3 分，未定期清洗扣 3 分，扣完为止。	3 分	
4	工作人员正确操作设备，无安全事故发生得 2 分，操作不当或发生安全事故扣 1-2 分，扣完为止。	2 分	
<p>备注：</p> <p>1. 考核周期为每月一次。</p> <p>2. 考核结果作为食堂承包合同续签、奖惩的重要依据。得分在 90 分及以上为优秀，80 分（含）-89 分（含）为良好，70 分（含）-79 分（含）为合格，70 分以下为不合格。考核不合格者除责令整改，连续两次不合格者，采购人可解除合同，并且不承担任何责任。</p> <p>3. 采购人可根据实际服务情况，可调整食堂考核细则，增加考核条款。</p>			
<p>（七）现有就餐对象包括病人、家属及工作人员等。由供应商对食堂进行管理，包括膳食和日常生活用品服务。采购人按照工作日（自然月以 20 个工作日计）每月补贴职工 280 元/人，补贴用于就餐及生活用品消费，在规定期限内以职工实际消费按实支付，如当月职工在食堂未产生以上费用，当月补贴当月最后一天 24 时自动归零。按“快捷、有序、安全”的要求配备食堂工作人员，满足服务需求。根据食堂的运行情况制订合理的节能管理措施，降低食堂能耗成本。采购人对供应商的各个环节实施监督，提供场所</p>			

		<p>和现有设备，水、电、气三通。根据采购人和成交供应商约定的餐标，切实履行“质价相符”的原则。</p> <p>(八) 供应商应当与拟派的项目人员签订符合《中华人民共和国劳动法》规定的劳动合同，供应商必须为员工购买相关保险。(单独提供承诺函，格式自拟)</p> <p>(九) 供应商须在成交后、合同履行前，按照国家相关规定办理从事本项目食品经营活动的《食品经营许可证》或《食品经营许可电子证书》，且在在合同履行期间不得违反食品卫生经营许可的相关要求，如因供应商自身原因导致无法办理该许可证的，视为供应商无法履行合同，采购人有权无条件单方面解除采购合同。(单独提供承诺函格式自拟)</p> <p>(十) 供应商在合同履行期间，发生任何卫生事故、各类安全责任事故(含食品安全、环保、人员意外伤害事故等)、劳务纠纷等，均由成交供应商承担全部责任。</p> <p>(十一) 供应商配备人员须为本公司工作人员，履行合同期间，原则上不得更换人员。如人员须发生变化须提前一个月告知采购人，并按采购文件要求及时补充配齐同级别相关工作人员。如逾期 15 天未能补充人员到位，采购人有权解除合同且不承担任何责任。</p> <p>(十二) 本采购文件中若有与相关法规有出入的，按照相关法规执行。</p>
--	--	--

3.3. 服务要求

3.3.1 服务内容要求

采购包 1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	其他要求	由于规划原因，中医医院本部（现光华村街 11 号）面临搬迁，搬迁后的服务地点和服务方案目前尚不明确，搬迁后的服务需求采购人和成交供应商根据实际情况协商，由于搬迁原因导致食堂无法经营，院方有权随时要求终止经营。
2	★	付款进度安排	1. 采购人以实际发生量作为结算依据，每月据实结算，滚动支付。 2. 成交供应商须出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行结算。（因系统固化原因，付款进度安排以此条为准）
3	★	报价要求	供应商根据服务内容及要求中餐费基准价格的早餐、午餐、晚餐进行统一折扣报价。举例：折扣 90%，餐标 12 元/人，即结算价格为：12×90%=10.8 元。

3.3.2. 商务要求

采购包 1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	三年，合同一年一签，采购人考核合格后续签下一年度合同。
2	★	服务地点	采购人指定地点
3	★	验收、交付标准和方法	1. 严格按照本项目采购文件、供应商响应文件、《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）等相关法律法规的要求进行验收。2. 所有食品必须安全、卫生、无毒、无害，符合食品卫生质量要求。3. 所有食材必须符合卫生防疫、检疫部门，质量检验、监督等部门的相关质量要求。4. 若供应商所提供食品的质量因不符合相关质量标准，导致采购人被卫生防疫、检疫部门处罚，所产生的罚款费用由供应商全额承担，将依据合同条款进行处罚，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿。5. 质量要求：所有食品质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求。6. 采购人明确禁止使用含有兴奋剂的食物和添加剂，供应商应完全尊重采购人的要求，确保所供应食品中不出现含瘦肉精等类似违禁添加剂。
4	★	支付方式	分期付款
5		付款进度安排	1、以实际发生量作为结算依据，每月据实结算，滚动支付，达到付款条件起10日内，据实情况说明为实际发生量
6	★	违约责任与解决争议的方法	违约责任与解决争议的方法：①双方必须遵守合同中的各项规定，保证合同的正常履行。如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。②合同履行期间，若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，由当事人依法维护其合法权益，并在合同履行地提起诉讼。

3.4. 其他要求

采购包1:

1. 供应商为本项目提供项目实施方案，内容包括：①项目重难点分析；②食品原材料溯源管理体系方案；③食品安全保证措施；④厨房卫生管理措施；⑤食堂原材料的储存方案；⑥服务管理理念。2. 供应商为本项目提供应急服务方案，内容包括：①应对采购人在此项目中的突发事件（如停水、停电、停气等）的应急措施及方案；②应对食堂食品卫生发生紧急情况（如发生食物中毒、发现不明异物）的应急措施及方案；③大型接待活动临时应急处置方案；④临时加餐或延长供餐时间响应；⑤火灾、自然灾害应急方案。3. 供应商根据自身情况提供有利于实施本项目的证明材料，包括人员配置、履约能力等。4. 对于采购文件中3.2技术要求及3.3服务要求中未明确要求提供证明材料的条款，供应商仅需在响应文件中响应即可。