**采购需求**

## 

## 一、项目概况

1.项目及范围名称：中山市东升医院食堂服务项目

2.服务期限：服务期为三年，合同期限为一年，合同到期后未出现采购终止合同情形可续签。具体起止期限以采购人与中标人签订的合同约定为准。

3.项目预算金额：

4.本项目由中标人负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任，如果投标人在中标并签署合同后，在项目实施过程中出现报价内容的任何遗漏，均由中标人负责，采购人将不再支付任何费用。  
（一）本项目由中标人承包及负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。  
（二）本项目不接受联合体投标。  
（三）中标人不得以任何方式转包本项目。

## 二、项目具体要求

**（一）食堂经营及管理**

1.中标人自主管理，自负盈亏。

2.中标人自行负责原材料的采购、验收和配送，并保证品质。

3.采购人协助中标人对食堂秩序的管理，采购人可要求中标人对采购人的相关监督、检查活动、数据上报（包括但不限于肉菜溯源等内容）予以全力配合。

4.采购人可随时对中标人经营的食堂作价格、卫生、服务、菜品质量的抽样检查，对于发现的问题具有处罚权力，采购人可随时要求中标人对不完善的事情进行限期改善。若中标人不按要求进行整改的，采购人有权终止合同。

5.配餐、分餐、收拾餐具、餐具消毒、食堂清洁、分餐点清洁等均由中标人负责。

6.中标人应对餐具进行定期检查，餐具不能出现变形、凹凸、破裂、不保温等情况，一经发现，马上更换。

7.中标人每次餐前、餐中、餐后应及时擦洗饭桌上的残渣、剩饭、油污，打扫食堂清洁卫生，并把餐桌椅摆放整齐，每周规定二次大扫除（门窗、电扇及各个角落都要清洗干净：清除食堂、厨房、仓库内的老鼠、蟑螂、蚂蚁等不洁物）。

8.本项目主要服务范围：要求在医院全年无休，每天负责早、中、晚餐饮供应，保证周末、法定节假日正常供餐；提供熟食主食凉菜外卖服务；提供下送手术室午餐及晚餐服务；如遇医院学术交流会议，须提供会议用餐等服务。

（二）食堂工作人员

1.在承包合同期满后，所有食堂工作人员的劳务关系由中标人负责。

2.中标人自行负责所有食堂工作人员的招聘、任免、薪资、住宿、福利以及工伤保险、医疗保险等。

3.中标人员工需遵循采购人的相关制度，并配合、服从采购人管理。

4.中标人对食堂工作人员的要求：保证投入不少于7名的专业工作人员；不少于2名具有饭堂烹饪经验的厨师；不少于3名其他服务人员；设置1名项目经理，负责饭堂食材监督及卫生管理，以及饭堂全天候日常管理，制定落实各项管理制度，明确落实各项操作流程，负责饭堂全面管理，对卫生、品质、出品、厨房工作人员的管理，具有该餐饮行业经验，负责用餐人员的售前售后沟通相关事宜，设置1名项目总负责人，负责食品安全监督和营养餐配制。（提供承诺函，格式自拟。）

5.中标人员工进驻采购人场所服务之前，须到采购人指定医院进行体检，办理健康证明并将结果反馈给采购人，合格者方可为采购人提供服务，同时工作期间保证个人健康证明在有效期内。

6.中标人要认真落实岗位责任制，食堂工作人员不准带首饰，不准涂指甲油，进操作间必须穿工作服，戴工作帽，进行分餐、盛饭和配送餐具时必须带口罩和一次性手套。

7.中标人员工如有感冒、皮肤划伤及其他传染病等，不得带病上班；在工作期间患有传染病者，应立即调离工作岗位，康复后方可上岗。

8.食堂工作人员在进行餐具洁净、消毒、饭菜制作以及给学生打饭菜过程中应该严格遵守工作卫生流程和要求，例如食材必须洗净、餐盘消毒达标、员工头发不能过长、严禁指甲过长或不戴口罩和头套等违背食堂卫生工作要求的情况；

9.中标人员工应文明用语，服务热情周到，不得与采购人就餐人员有言语冲突或其它过激行为。一经发生尚未造成恶劣影响和后果的，中标人须向有相关人员赔礼道歉；一经发生且造成恶劣影响和后果的，中标人须解雇责任人，并依法承担相关法律责任。

**（三）食堂设备**

1.中标人须配备各功能区和大部分主要的设施设备。合同结束后，中标人有权收回的设施设备应完好并能使用。

2.中标人需自行配备除“厨房设施设备清单”之外的所有符合国家食品卫生标准的食堂用品，主要包括食物保温设备、盛放各种物品的容器、砧板、菜刀、就餐用具、清洁用具、配送车辆及其用具等。

3.承包期间，食堂设施设备的维护及维修（包括空调、冰箱、消毒柜、风扇、蒸饭机、电子锅、电饭煲、餐具、纱窗、灯、水管等）费用由中标人负责。

4.若医院食堂存在设施设备不足的情况下，中标人应自行补齐。（详见附件一：厨房设施设备清单）

5.采购人和中标人共同努力，在开餐前一周完成各项准备工作，保证所有硬件设备运作正常。在规定的时间准时、正常的开餐。如有延误，查明确属中标人责任，由中标人全部承担因此产生的经济及相关责任。

**附件一：**

**厨房设施设备清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **物资名称** | **单位** | **数量** |
| 1 | 大电炒炉 | 套 | 1 |
| 2 | 小电炒炉 | 套 | 1 |
| 3 | 餐台 | 张 | 10 |
| 4 | 餐椅 | 张 | 80 |
| 5 | 蒸饭柜炬栊 | 套 | 1 |
| 6 | 电汤炉 | 个 | 1 |
| 7 | 蒸包机 | 个 | 1 |
| 8 | 保温台 | 个 | 1 |
| 9 | 煮面炉 | 个 | 1 |
| 10 | 蒸柜 | 个 | 1 |
| 11 | 冷藏柜 | 个 | 1 |
| 12 | 消毒柜 | 个 | 1 |
| 13 | 保鲜柜 | 个 | 1 |
| 14 | 洗菜池 | 套 | 1 |
| 15 | 大荷台 | 张 | 1 |
| 16 | 小荷台 | 张 | 6 |
| 17 | 雪柜 | 个 | 1 |
| 18 | 冷藏蔬菜柜 | 个 | 1 |
| 19 | 隔油处理系统 | 个 | 1 |
| 21 | 手推车 | 个 | 6 |
| 22 | 热水器 | 台 | 1 |
| 23 | 油烟过滤系统（软硬件） | 套 | 1 |
| 24 | 微波炉 | 台 | 1 |
| 25 | 留样柜 | 台 | 1 |
| 26 | 胶凳 | 张 | 8 |
| 27 | 380伏供电系统 | 套 | 1 |
| 28 | 不锈钢送餐柜 | 个 | 1 |
| 29 | 货架 | 个 | 4 |

注：以实际实施时现有设备为准。

## 二、主要商务要求

1. 标的提供的时间：自合同签订之日起三年。
2. 标的提供的地点：采购人指定地点
3. 投标有效期：从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天
4. 付款方式：1期：支付比例100%,支付比例100%按月度结算,按月度结算，采购人人员负责结算、统计等工作，双方在每个月初对上月人员用餐数据进行书面确认。采购人按照上月职工饭卡刷卡记录计算职工餐费补助费用，以转账方式向中标人支付费用。每月初中标人将上月经采购人财务部门确认后的费用金额开具正式发票，采购人以汇款方式支付给中标人。
5. 验收要求：

验收方式：由采购人组织的项目验收小组进行验收。

验收标准：供应商提供的货物或服务质量符合国家及行业强制标准，采购文件要求、投标（响应）文件承诺及合同要求。

1. 服务经验：中标人需具有医院食堂管理相关服务经验。
2. 履约保证金:本项目履约保证金：叁万元整（30000元）

## 三、技术标准与要求

**（一）服务期间事项及有关费用**

1、保证供配餐正点、足量(每份饭菜数量)、优质(质量保证体系)、制作的菜肴需多样化，菜式搭配合理，调配比例均匀，味道可口，保证营养；禁止出售变质、变味以及剩饭菜。

2、午餐、晚餐提供的荤菜（肉）至少达到2两，如有发现份量不足，每次扣中标人300元。

3、中标人人员若违背卫生工作流程和要求的情形，被发现一次扣100元。

4、投标人须承诺，“我司承诺若我司为中标人，在合同签订之日起3个工作日内向保险公司投保饮食安全责任险（保险保额须为人民币500万元或以上），并于合同签订后5个工作日将责任保险原件交给采购人验明，同时向采购人上交责任保险复印件，否则视为放弃中标。”（提供承诺函并加盖公章）

5、在服务期间，负责承担食堂水、电等能源费用的50%。在停水、停电、设备故障、食物中毒等各种紧急情况下，能利用公司的资源，保证正常供餐。

6、中标人至少投入1辆配送车辆，保证卫生清洁，每日配送食材前须消毒，确保食材未被二次污染，采购人有权不定期检查消毒记录。

7、中标人须在场所内配备2-4个灭火器，配备与炉灶数量对应的灭火毯，经营过程中发生任何安全事故，由中标人负全责；用餐人员及院内工作人员在餐厅内的人身安全，由中标人负责。

8、院区内仅允许使用电作为相关生产能源，若中标人未按照采购人规定使用其他能源（如：煤气、天然气等）作为相关生产能源的，因此造成的安全隐患或引发的安全事故，由中标人负全责。

**（二）食堂供餐对象及其就餐方式**

1、食堂就餐对象为在职就餐职工共计约530人。餐饮设备齐全，职工自愿就餐，目前工作日日均就餐人数约为：早餐约100人，午餐约160人，晚餐约50人（全年无休）。

2、就餐方式为：早餐应于早上06：45分出餐、中餐应于中午11：00分出餐、晚餐应于下午4:30分出餐。（中标人必须提供环保材料的餐具）。

3、严禁在食堂区域内进行非法经营活动和作其它用途。（例:经营小卖部）

**（三）供餐标准要求**

1、饭菜供应采用固定餐形式。

2、采购人保留对饭菜质量的监督权利和最终定价权、限价权。职工早餐基础餐标5元（可选择2种品种）【其中医院补助3元，员工自付2元】，午餐及晚餐餐标可参考：一主荤菜、二荤素菜、一素菜、米饭、汤，即四菜一汤共计15元【其中医院补助10元，员工自付5元】。

3、菜式品种要经常轮换，中标人须提前一周定制出下周合理菜谱，于每周六将下周的菜谱交到采购人总务科处，经与采购人协商后按菜谱进行供餐。

4、早餐主食包括但不限于馒头、花卷、糖油饼、包子等面点类，炒粉、炒面、粥类、馄炖、牛腩粉、汤面类，咸菜等，每天不少于10个品种。应免费提供调味品。

6、早餐、午餐菜类品种报主管部门批准后可根据实际就餐人数进行调整。

7、每月提供不少于2次糖水。

8、职工就餐时必须刷卡消费，饭卡系统终端由采购人提供，不得出现现金交易，现金交易只限外卖活动。

9、采购人做好与上一经营单位职工充值金额的对接，确保职工充值金额能正常使用。采购人员负责饭卡充值、结算、统计等工作，双方在每个月初对上月人员用餐数据进行书面确认。

11、采购人按照上月职工饭卡刷卡记录计算职工餐费补助费用，以转账方式向中标人支付费用。每月初中标人将上月经采购人主管部门确认后的费用金额开具正式发票，采购人以汇款方式支付给中标人。

12、原材料要求：

(1)中标人必须严格按《中华人民共和国食品安全法》要求制作各种食品，做到食材新鲜、饭熟菜香，营养搭配科学合理。中标人在承包期间应注意保证提供每天每餐的质量、份量，菜式要经常更新，兼顾南北方特色口味，品种要齐全，保证每餐有新鲜鱼/肉/禽/蛋、蔬菜等菜品供应，每周提前公示菜单。中标人应全力协助采购人实施营养膳食，认真完成采购人提出的其他膳食要求或开膳方式。

(2)中标人保证不使用过期食品，一切原料、辅料须正规渠道供应，不能采用散装原料，不采用非法生产的食盐，采购票据妥善保存，以备检查。

(3)严格限制采购：①冰冻骨、肉；②动物内脏；③火腿肠、腊味、咸鱼等不利健康的深加工食品；④采购人提出禁止采购的其他食材（如：预制菜等）。

(4)熟食：未经采购人许可不得采购。

(5)每天饭菜按要求留样24小时，以备查检。

(6)中标人供应的各类食品必须符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供食品优质新鲜，符合食品安全规定的各项合格指标，并有完整的销售合格凭证。中标人供应的食品，如出现不符合国家、省、市有关食品安全规定的，须承担全部法律责任。

(7)中标人须承诺按照采购人的要求，根据相关政策要求采购贫困地区农副产品，具体采购额度以实际政策为准。

**13、食材采购**

（1）食材干净、新鲜、营养丰富；

（2）供应商许可证件齐全，产品信息、产地信息完整可溯源；

（3）具备相应产品合格证明，如检验（检疫）合格证明等待；

（4）建立进货台账，利用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系（食品、食材、食品添加剂及食品相关产品）；

（5）蔬菜类

①所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质、无农药等有害物质的留存；

②所有蔬菜必须经过前期处理后再进入食堂，使用率达到95%以上；

③从蔬菜色泽判别，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

④从蔬菜气味判别，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

⑤从蔬菜形态判别，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常；

⑥质量标准：

| **种类** | **质量标准** |
| --- | --- |
| 叶菜类 | 菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无腐烂现象，花椰菜应新鲜洁白，无畸形花。 |
| 茄果类 | 番茄、茄子等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、无畸形、异味、无明显机械伤。 |
| 瓜果类 | 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂、无腐烂、畸形，异味、无明显机械伤，不带泥土。 |
| 根菜类 | 萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽。 |
| 葱蒜类 | 葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 |
| 豆类 | 扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚新鲜、幼嫩、均匀，豆仁籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 |
| 水生菜类 | 藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。 |
| 食用菌类 | 蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，无腐烂、异味。 |

⑦所有蔬菜应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定：

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **指标（mg/kg）** |
| 甲胺磷 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |

（6）肉类（含生鲜、冻品、鱼类等）

①肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；

②家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏；

③鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显；

（7）粮油类

①基本要求：外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证；

②食用油生产企业的资质证明：《企业法人营业执照》，《食品流通许可证》或《食品经营许可证》或同等含义证书，《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》或同等含义证书；

③大米质量标准：有SC标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准；

（8）干货、副食品类

①干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有SC食品质量认证标志；

②标签标识：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、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；

③质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二；

④几种主要副食品的质量要求

鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，有咸蛋固有的香味。

豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

大豆：豆皮色光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

食糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

14、食堂所使用的洗洁用品必须是安全环保、大品牌的产品。

**（四）食堂废料处理**

1、食堂的泔水、食材废料、纸皮等由中标人负责处理，中标人必须自备垃圾桶（带盖子），不得乱倒垃圾、剩饭菜，不得将垃圾及杂物倒入医院垃圾筒或垃圾房。中标人需要提供不锈钢制品（带盖子）的潲水回收车，中标人与资质的厨余垃圾回收公司签订收运协议，按照要求收运处理厨余垃圾。采购人有权要求其在指定时间和范围内将泔水及废料运出，以保障厨房、餐厅整体环境卫生。

2、若上级有文件出台规定统一处理泔水、食材废料等，则按上级文件执行。

**（五）管理服务要求**

1、中标人需严格执行《中华人民共和国食品安全法》、各行政部门对于单位食堂管理的有关规定，满足卫生管理体系要求。

4、中标人负责承担经营食堂过程中所牵涉的一切经济、法律责任。

5、中标人工作人员在工作期间出现任何安全事故，无论是医院内、外，均由中标人负责处理；如出现不可抗力的事故，则按国家有关条例处理。

6、中标人应严格按照A级食堂的标准进行经营管理，并随时接受省市镇各级卫生、安全、工商、物价和技术监督等部门的监督、检查，并积极申报各种食堂等级创建工作。

7、中标人采购原材料时须查验,防止腐烂霉变、过期等有害食品进入食堂，中标人应向采购人提供合格证、进货票据或账单等材料.

8、食堂食用油和大米必须使用符合国家卫生及食用标准的正牌产品，不允许使用棕榈油，禁止用不符合国家食品卫生标准的油；严禁滥用食品添加剂，杜绝病死或死因不明的禽畜等及其制品、劣质食用油、不合格调味品、工业用盐进入食堂。因采购不符合卫生标准的食品原料和加工不符合规范要求等原因造成中毒、传染性疾病等事件，中标人承担全部责任，并按相关法律法规，追究责任。

9、中标人必须将生熟食品的加工、存放分区，每日及时对餐具进行消毒。

10、中标人应保证非本院员工或未经医院同意的院外人员一律不得使用职工餐具用餐，一经发现，每次扣罚50元。

11、中标人应及时清理食堂卫生，确保食堂卫生干净、整洁。

12、中标人须遵守国家法律法规及采购人的各项规章制度，无条件服从采购人的领导、管理和监督，严格执行食堂卫生及安全等管理制度，并在采购人指导下开展经营活动。

13、中标人须经营符合卫生标准的饮食，不能经营过期、有毒、发霉、变质的食品，如发生中毒或其它食品卫生安全事件，由中标人负全部责任（包含民事、刑事责任）。

14、中标人所有用水、用电与要配备的电表、水表及安全防盗设施设备和燃料费用由中标人自理。

15、中标人严格执行留样制度、留存食品必须做到每餐标签、留足数量（每餐200克以上），留足时间（24小时以上），并做好记录。

16、中标人要严格落实好食堂防鼠、防蝇、防尘“三防”措施；食堂所有厨具、餐具等餐饮用具要及时清洗，同时餐具要及时消毒（只允许用食用洗洁精），并做好餐具消毒“台帐”。

17、中标人要杜绝制作过程中有生熟食品交叉摆放加工现象，对原材料严格按操作规范要求进行，不得省略环节，以免造成食品不卫生而引发食用者疾病；要无条件配合采购人接受上级一系列安全及食品卫生检查，出现问题，一切责任由中标人承担，并要及时根据上级部门提出的整改意见，落实整改，消除隐患。

18.中标人在服务期内对食堂卫生安全负全责，定期对全食堂进行卫生清洁，并认真做好防火、防盗及防投毒等有关安全防范工作，若出现卫生及安全方面的事故，其责任完全由中标人承担。同时，中标人必须做好管理，自费按要求购买上级指定的险种。

19、投标人应根据本项目制定相应的应急预案，包括但不限于食物中毒处理、火灾应急预案、食堂停水或停电应急预案、应急供餐、以及其他食品卫生突发情况应急处理方案等。

20、中标人在经营过程中，需协助采购人做好食堂周边环境的清洁工作。

**四、质量考核**

**食堂托管服务项目质量考核表**

年 月

| **类别** | **考核内容** | **分值** | **考核标准** | **扣分** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 公司管理 | 1、建立健全管理机制和规章制度，包括但不限于食品卫生安全管理制度、岗位职责、工作职责等 | 2 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 2、开展应急演练，有演练记录、有总结和改进措施（每年不少于一次） | 2 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 3、确保食堂相关证照在有效期内，具备经营资质 | 2 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 4、采购记录、餐具消毒记录、餐厨垃圾收运记录等台账齐全 | 2 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 5、每年须为医院食堂购买不少于500万保额的食品安全责任险 | 2 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 经营管理 | 1、有包装的物料是否可以识别生产日期、有效期 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 2、生食与熟食、成品与半成品、食品与杂物是否符合相关保存要求 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 3、对不合格的物料或变质的食品有无及时处理，废弃的物料有无及时处理 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 4、食堂及仓库是否清洁卫生，对易变质和防潮的物料是否做好防潮、防变质的措施 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 5、餐具是否干净清洁，砧板、刀具分开摆放在指定位置，洗好的菜及菜框是否摆放在架子上 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 6、排烟设施每周至少一次表面清洗，每季度至少一次内部清洗，确保无油渍，避免安全隐患 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 7、防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效，定期进行除四害工作 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 服务人员 | 1、成交供应商应配备足够的服务人员，不得因服务人员不足影响服务质量 ； | 4 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 2、持证上岗，服务人员必须持有有效的《健康证》，特种设备管理员需取得相应的管理证件，并按要求定期复审 | 4 | 不符合要求的扣2分/次/人 |  |
| 3、服务人员必须遵纪守法，严格遵守医院的各项规章制度，上班期间统一着装、规范佩戴帽子、口罩、工牌，仪表、仪容整洁。严禁聚众聊天、吵闹、打架、拉帮结派、聚集赌博、喝酒、煽动闹事等不良行为 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 4、文明服务、礼貌待人，做到服务热情、主动、周到，爱护医院公物，节约用水、用电 | 4 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 服务质量 | 1、供餐时间不得少于合同约定，并能及时根据实际需求进行动态调整 | 4 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 2、需由成交供应商投入的各种软硬件设备设施齐全，满足项目需要 | 4 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 3、早餐不少于10个品种 ；午餐不少于15个品种；晚餐不少于10个品种 | 6 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 4、每周应更新菜式，且与上周重复的菜式不得超过30% | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 5、手术餐、营养餐的供应符合合同相关要求 | 3 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 6、食品原材料新鲜、安全，来源可溯 | 6 | 不符合要求的扣3分/次 |  |
| 7、食堂的卫生防疫、就餐环境、食品制作及配送餐，均须符合国家及行业相关食品卫生标准的要求 | 6 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 其他 | 1、成交供应商因食品质量问题受到投诉,一经查实的 | 6 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 2、成交供应商因服务质量问题受到投诉,一经查实的 | 4 | 不符合要求的扣1分/次 |  |
| 3、饭菜中发现有蚊、蝇、虫或其他杂物的 | 6 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 4、没有留样或不按要求留样、索证索票不齐全、台账不规范的，不按规定对票证进行存档的 | 6 | 不符合要求的扣2分/次 |  |
| 总得分： 分 | | | | |

说明：

1、服务质量每月考核一次，考核不达标的按以下标准扣罚；

2、考核分为A、B、C、D三级，A≥90分，80分≤B＜90分，75分≤C＜80分，D＜75分；

3、以履约保证金为基数，扣罚比例如下：A级不扣罚；B级扣罚履约保证金的1%；C级扣罚履约保证金的2%，D级扣罚履约保证金的3%。

被考核单位： 考核单位：

负责人签名及盖章： 负责人签名及盖章：

年 月 日

**五、合同终止**

1、成交供应商有下列情形之一的，采购人有权单方面解除合同，且不予退还履约保证金，给采购人造成实际经济损失的，成交供应商还应赔偿全部损失:

（1）未经采购人书面同意，将合同的部分和全部转让或分包给第三方。

（2）发生食物中毒或安全生产责任事故，造成严重后果的。

（3）在经营过程中，因成交供应商过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规，造成严重后果的。

（4）成交供应商存在违约情况，采购人发现问题并提出整改，成交供应商整改不力（同一问题连续3次都整改不到位）或拒绝整改的。

（5）成交供应商丧失实际履约能力，如相关许可证照不在有效期内等，按照有关规定或者上级命令需要立即停止经营的。

2、成交供应商原因导致合同提前终止的，成交供应商投入的装修装饰及购置的所有设备设施将不计算折旧，全部归采购人所有，采购人无须对成交供应商的任何前期投入进行赔偿。

3、服务期内，双方无正当理由不能提前终止合同，若一方要提前终止，须提前三个月书面向另一方提出，经双方允许、充分协商达成一致方可终止。否则，违约方应赔偿守约方所有实际损失。

4、每年采购人对成交供应商的履约情况进行评估，当年月度考核得分为80以下（不含80分）次数小于3次的，视为通过当年评估并继续执行下一年合同；否则采购人有权单方无责解除合同，并对该项目重新开展采购活动，由此造成的一切损失由成交供应商自行承担。