**一. 项目概述**

【一】项目概况：

1、食堂负责采购方职工、住院病员以及祥福院区康养人员每天早、中、晚三餐供应（含节假日）。院区职工人数约1100人，病床及养老数约800张。食堂总面积约700㎡（其中厨房约330㎡、就餐区约370㎡），可同时容纳约160人就餐，部分科室需送餐。目前食堂日均就餐早餐约200人次，午餐约800人次，服务病员130人次。

2、食堂相关设备设施齐全，水、电、气等配套设施到位。

3、食堂用途主要为食品加工制作、职工就餐、职工休闲等。由供应商为采购人加工制作工作餐及接待餐，不得改变房屋用途、超范围加工制作或租赁给第三方。

4、经营模式：自选餐、盒饭、病员营养餐，老年人营养餐等，准成本运行（包含调味品）。

5、菜品供应情况：南院区堂食以自选菜为主，部分科室及病员需送餐，辅助其他形式；祥福院区以堂食及送餐形式提供服务。

6、消费结算情况：院区内职工及康养人员就餐统一实行“一卡通”刷卡消费结算，病员及家属在食堂堂食可现金消费。

【二】标的名称及所属行业：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 包号 | 标的名称 | 所属行业 | 数量 |
| 01 | 彭州市人民医院食堂餐饮服务 | 餐饮业 | 1项 |

**\*二.** 商务要求

1、服务期限：三年，服务期内经考核合格后合同一年一签。

2、服务地点：彭州市人民医院南院区（彭州市南三环路二段255号）、祥福院区（彭州市天彭街道锦阳西南路197号）

3、付款方法和条件：

供应商劳务服务费付款方式：本项目采用费用包干，费用包含：员工工资及福利（含五险一金）、公司管理费等，结算周期为一个月。次月由供应商出具有效等额增值税发票，采购人在收到结算发票后，以转账方式支付款项。

**\*三.技术服务要求**

【一】服务内容

1、服务对象主要为医院职工、住院病员及康养老人，为其提供早、中、晚三餐（早餐：7:00-8:30；午餐：11:00-13:00；晚餐：17:00-19：00），职工堂食就餐为自选，并提供盒饭套餐，特殊情况由采购人合理安排。员工就餐主要为早、午、晚餐，部分科室早、中、晚三餐均送餐。

2、供应商必须按不低于以下标准予以供餐：早餐品种：面条、包子馒头、稀饭、煮蛋、泡菜、小菜等不得少于9个；午餐品种：五荤三素、面食、汤、饭等不得少于13个；晚餐品种：三荤二素一汤、蒸饭稀饭、面点、拌菜等不得少于9个。每天菜品更换比例在70%以上。为住院病员提供堂食营养餐。可根据实际经营情况协商调整。

3、供应商的工作人员由供应商自行管理。供应商工作人员的福利待遇（工资及五险一金等）、人员培训、体检、丧伤残疾病等所有费用均由供应商自行承担；供应商承担经营场所范围内的独立法律责任。

4、供应商的工作人员必须是遵守国家法律法规且无违法违纪的中国公民，上岗前必须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，并取得饮食行业健康证。

5、食堂的食品加工制作、卫生防疫、就餐环境等必须达到国家相关规定的卫生标准。

6、供应商保证食堂厨房、就餐餐厅及周边环境区域卫生、整洁，符合相关规定要求。

7、按行业规定统一着装上岗。严格遵守行业操作规程，安全、正确使用食堂设施设备及各类餐具用具；严格管理、妥善保管食堂设施设备及各类餐具用具，不得故意损坏、毁坏、丢失，否则照价赔偿；食堂各类杯具、碗碟等易损易耗品半年损毁率控制在15%（含）以内，超出部分照价赔偿。供应商因管理不到位、设施设备使用不当、人员操作失误等原因发生安全责任事故造成人身伤害和设施设备损失的，由供应商承担全部责任；但因不可抗力造成的采购人房产和设施设备的经济损失或法律责任，供应商不承担。

8、供应商工作人员不得将食堂物资（含食材）带出食堂以外区域，发现一次，采购人按物资（食材）9倍价格予以处罚，情节特别严重的，移送司法机关处理。

9、供应商应实行有效的成本核算，控制好各环节的经营成本，各项直接或间接的成本，协助采购人控制各种食材（主副食品原材料）采购成本。

10、供应商应按照采购人的要求，根据就餐人数，每日按时足量提供一日三餐的主、副食及相关服务。

11、供应商须每周拟定食谱，经采购人审核后实施。供应商须根据时令季节、职工工作状况、职工体检状况等做出调整。

12、供应商必须接受采购人的监督和管理，必须严格遵守采购人的相关规章制度，必须满足采购人的用餐需求。

13、采购人提供食堂食品加工制作、职工就餐等所需的设施设备，负责设施设备和食材的采购，负责水、电、气等费用支出。

14、供应商负责加工、烹饪、供餐、配送等服务及清洁卫生工作。

15、供应商须派遣专业精干的服务团队进驻，提供专业、周到的就餐服务。

【二】基础服务要求

1、所有工作人员均持健康证上岗（提供承诺函：承诺成交后所有工作人员持健康证上岗）。

2、上岗前须进行岗前培训，考核合格后方能上岗；且对本项目所有服务人员每季度组织至少一次培训。

3、为本项目配备的工作人员均需按照国家规定缴纳社会保险。如有人员发生变化，供应商应及时向采购人提交新员工的有效体检表和健康证。合同期内人员健康证必须保持有效。

4、 供应商工作人员要足额配置，不得少于44人（祥福院区12人，人民医院南院区32人），至少包含：厨师长、营养师、厨师、厨房墩子、中式面点师、服务接待员、清洁、洗碗工、送餐人员等。年龄结构合理，具有相应工作能力。合同期内，经医院同意后，可根据食堂经营情况进行人员适当增减，服务费进行相应调整。

岗位及基本人员配置见下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 城南院区食堂人员配置 | 祥福院区食堂人员配置 |
| 1 | 经理 | 2 | 1 | 1 |
| 2 | 厨师长 | 1 | 1 | / |
| 3 | 厨师（含面点） | 8 | 6 | 2 |
| 4 | 大组长（副厨师长） | 2 | 1 | 1 |
| 5 | 保洁洗消 | 8 | 6 | 2 |
| 6 | 收银员 | 2 | 2 | / |
| 7 | 库管员 | 2 | 1 | 1 |
| 8 | 配菜 | 4 | 3 | 1 |
| 9 | 服务员 | 8 | 6 | 2 |
| 10 | 送餐 | 7 | 5 | 2 |
| 11 | 合计 | 44 | 32 | 12 |

5、供应商应在医院营养科的指导下，完成各种治疗饮食的制作（食堂餐饮服务是针对患者、家属、康养人员、医院工作人员等）。

6、根据医院工作时间，要求食堂实行三餐制供应，并要求院区内配送。

7、 供应商应严格执行《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规；实行原料出入库登记制度；坚持餐具每餐消毒，严格执行一冲、二洗、三清洁、四消毒制度；坚持卫生检查和食品留样制度，菜品留样量≥125g，有标识（留样日期、品名、留样人），存入专用留样冰箱内，留样时间大于48h，专人管理。

8、安全要求：供应商应做好设施设备的维护保养，每天负责设施设备和水、电、气等安全检查，并做好记录。在每天供餐结束后应关闭水、电、气。供应商每年应请专业公司对抽油烟系统进行清洗，费用由采购人负责。员工应定期参加医院组织的消防安全生产培训，并积极参与医院组织的各类安全应急演练。

【三】质量要求

1、服务监督条款

采购人对供应商实行监督和管理，并将按照本文件和合同的要求对供应商的违规行为进行记录和处罚。供应商应在每月初对上月的工作提交工作报告，其中须对工作中出现的问题不足和职工的意见建议，做出书面的处理说明和处理情况报告，并在下月的工作中做出改善承诺。

2、食品质量要求

（1）冷菜酱制食品不含过多汤汁。

（2）冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。

（3）冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

（4）熟制后食品完整不碎及不松散。

（5）热菜供餐时保持温热。

（6）热菜食品表面无风干及水浸现象。

（7）素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

（8）所供食品保证安全、卫生。

3、饭菜出品时间和要求

（1）按规定时间准时开餐，每餐所供食品在开餐前10分钟布置完毕，如有变更等其他情况，不能按时开餐，供应商应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救。

（2）合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，避免出现用餐人员拥挤等候混乱现象。

（3）当采购人拟增加或减少餐费标准时，供应商应在采购人指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购人审核、确认、批准后方可实施。

4、厨房各级任职人员条件和要求

（1）厨师长至少应具备三级或以上中式烹调师证书；设置的兼职安全员具备安全管理培训资格证书。

（2）食堂各级任职人员具备良好服务理念，身体健康，责任心强。

5、其他要求：

（1）供应商参与采购人采购食材的验收工作，对食材的新鲜、色泽、是否变质等进行把关。

（2）供应商负责职工就餐时的刷卡审核、监督、实施等工作。