

采购需求

一、项目名称：泸州市妇幼保健院 2023 年营养餐厅劳务服务采购项目

二、资金来源：财政资金，预算金额：人民币 120 万元，最高限价人民币 106 万元

三、项目概况：

1、本项目共 1 个包，泸州妇幼保健院现有开放床位 450 张，在岗职工 590 人，为满足泸州市妇幼保健院营养餐厅有序、高效、便民、优质地运转，泸州妇幼保健院拟采购供应商 1 名，为医院提供 2023 年营养餐厅劳务服务。

2、本项目专门面对中小企业；所属行业：餐饮业；项目属性：服务。

注：1. “所属行业”即标的所属行业，包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）以上行业分类详见《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2017）。

四、投标人参加本次政府采购活动，应当在提交投标文件前具备下列条件：

1.符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；

1.1 具有独立承担民事责任的能力【①供应商若为企业法人：提供“统一社会信用代码营业执照”；未换证的提供“营业执照、税务登记证、组织机构代码证或三证合一的营业执照”；②若为事业法人：提供“统一社会信用代码法人登记证书”；未换证的提交“事业法人登记证书、组织机构代码证”；③若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”；④若为自然人：提供“身份证明材料”。以上均提供复印件】；

1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度【提供具有良好的商业信誉提供承诺函；健全的财务会计制度：①可提供 2021 或 2022 年度经审计的财务报告复印件（包含审计报告和审计报告中所涉及的财务报表和报表附注），②也可提供 2021 或 2022 年度供应商内部的财务报表复印件（至少包含资产负债表），③也可提供距

文件递交截止日一年内银行出具的资信证明（复印件），④截止投标截止时间成立不足一年的新公司无法提供的须提供具有健全的财务会计制度的承诺函】；

1.3 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录【提供 2022 年 1 月 1 日至今任意一个月的缴纳税收凭证和缴纳社保相关凭证或相关部门出具的证明材料（如免税企业须提供税务机关出具的免税证明材料），截止投标截止时间成立不足一年的新公司无法提供的须提供具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的承诺函】；

1.4 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力【提供承诺函】；

1.5 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录【提供承诺函】；

1.6 符合法律、行政法规规定的其他条件【提供承诺函】；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目专门面向中小微企业采购（监狱企业、残疾人福利性单位均视同小微企业），非中小微企业参与的将视为无效响应。

【提供中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或监狱企业证明材料】；

3. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动【提供承诺函】；

4. 为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动【提供承诺函】；

5. 本项目不接受联合体【无须佐证，以响应文件为准】；

五.商务要求：

1. 服务时间：合同签订后365日；

2. 服务地点：泸州妇幼保健院指定地点；

3. 付款方式和条件：

3.1 合同生效后采购人第 1 至 11 月份每月支付合同金额的 8.33%；第 12 月份支付合同金额的 8.37%；

4. 报价要求：

4.1 中标人可提前进行实地勘察现场，报价应包含完成本项目所需的一切费用。中标人应根据本项目的实际与自身情况，并充分考虑不确定性因素可能导致的风险。若因中标人原因造成的漏报、错报而导致本项目无法履行的，由中标人负责，采购人不承担任何费用。

5. 验收要求:

5.1 验收内容和标准: 验收严格按照《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)的要求组织验收,以采购文件技术、服务要求及投标文件技术、服务响应为准。如出现未在采购文件中明确规定的,以行业相关标准为准。如采购双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项,由采购方在采购与投标文件中按质量要求和技术指标、行业标准比较优胜的原则确定该项目的约定标准进行验收。

5.2 验收主体: 采购人及成交供应商。

5.3 验收组织方式: 自行验收。

5.4 验收时间及验收程序:

5.4.1 验收时间: 中标人提供申请之日起30日内进行验收。

5.4.2 验收程序: 分段验收。

6. 采购人按照《泸州市妇幼保健院营养餐厅劳务团队监管办法》对劳务团队进行监管工作。针对劳务团队的管理实行日常巡查、月考核、满意度调查相结合的考核制度,具体考核细则如下:

(一) 考核时间: 每月5号前不定期对上月工作进行考核。

(二) 考核标准

1. 日常巡查以“即时发现,即时整改”为原则,实行每日巡查管理,巡查后由现场管理岗工作人员填写《泸州市妇幼保健院营养餐厅日常检查监督表》。

| 日期 | 检查项目 | 缺陷内容 | 检查人 | 缺陷处理 | 整改结果 | 跟踪者 |
|----|------|------|-----|------|------|-----|
| | | | | | | |

2. 月考核以“规范考核,加强监督”为目的,实行考评管理,由考核人员现场查验并依据《泸州市妇幼保健院营养餐厅劳务服务监管考评表》进行打分。

| 项目 | 内容 | 分值 | 得分 | 扣分原因 |
|------|---------------------|----|----|------|
| 卫生管理 | 有卫生管理制度,制度上墙,日常落实到位 | 4分 | | |
| | 营养餐厅各岗位职责明确,日常落实到位 | 2分 | | |

| | | | | |
|------------------------------|---|----|--|--|
| (10分) | 定期组织营养餐厅从业人员进行卫生知识培训，有记录 | 2分 | | |
| | 从业人员熟练掌握营养餐厅基本卫生知识（抽测） | 2分 | | |
| 验收原料采购、贮存及食品加工、出售环节 (50分) | 相关人员按医院总体要求检验原材料，并按规定登记在册，原材料证照需齐全，动物类原料有检疫证，进出货台帐登记有记录 | 8分 | | |
| | 库房整洁，摆放规范，标识清晰，无有毒、有害及其它非食品原料 | 8分 | | |
| | 冷藏冷冻食品生熟分开，有标识 | 2分 | | |
| | 加工、销售环节无腐败变质食品存在 | 5分 | | |
| | 原料清洗干净，无杂物（发现一例分数全扣） | 3分 | | |
| | 食品加工过程成品与半成品、动物食品和蔬菜类食品存放分开，生熟分开 | 4分 | | |
| | 成品存放不超过2小时，隔夜熟食品烧熟、烧透 | 4分 | | |
| | 营养餐厅盛放原料、成品、半成品的器具清洁，不混用 | 6分 | | |
| | 清洗蔬菜、动物原料、海产品的水池分开，有标识 | 3分 | | |
| | 调味品盛放器具整洁、加盖，摆放整齐 | 1分 | | |
| | 售卖窗口不直接用手接触食品 | 2分 | | |
| | 营养餐厅专间使用和管理符合要求 | 2分 | | |
| 食品留样符合规定，100%留样48小时 | 2分 | | | |
| 环境卫生 (15分) | 营养餐厅内外环境卫生整洁，门窗玻璃明亮，墙面、地面、天花板卫生洁净，无死角 | 2分 | | |
| | 下水道畅通、无污物、无异味 | 1分 | | |
| | 营养餐厅后场加工设备、设施、用具随用随清，清洁，摆放规范 | 4分 | | |
| | 营养餐厅纱门、纱窗及地沟盖板完好、整洁，紫外线灯设置合理，按规定使用 | 3分 | | |
| | 营养餐厅废弃物日产日清，加盖容器收集，专人收运有记录 | 3分 | | |
| | 卫生间整洁无异味 | 2分 | | |
| | 从业人员持证上岗 | 4分 | | |

| | | | | |
|-----------------|--|----|--|--|
| 个人卫生 (15分) | 从业人员穿戴整洁工作衣帽、挂工号牌，窗口售卖人员戴口罩（发现一例扣1分，直至扣完） | 4分 | | |
| | 从业人员不留长指甲和长发，不穿拖鞋上班，不在营养餐厅后场吸烟，不随地吐痰，不穿工作衣帽上厕所，按要求洗手 | 4分 | | |
| | 更衣室卫生整洁，个人物品摆放有序 | 3分 | | |
| | 餐具清洗、消毒专人负责，有消毒记录 | 2分 | | |
| 餐具清洗消毒 (10分) | 餐具清洗干净，无残留物 | 3分 | | |
| | 洗好的餐具按照规定程序进行消毒 | 3分 | | |
| | 消毒后的餐具应存放于干净保洁柜中，柜内无杂物 | 2分 | | |
| | 检查得分 | | | |
| 总分 100分 | | | | |

3. 定期开展泸州市妇幼保健院营养餐厅满意度调查，满意度调查结果纳入考核指标为切实做好医院营养餐厅管理服务工作，提高饭菜质量，做不断提高职工、病员及家属对营养餐厅食品安全、服务的获得感、幸福感、安全感，为其提供更优质的服务，现对营养餐厅工作进行满意度调查，调查内容如下，请您对各项评分并在相应栏打“√”。

一、您认为营养餐厅员工工作时服务态度如何？

1. 非常满意 2. 满意 3. 一般满意 4. 不满意

二、您认为营养餐厅员工工作时个人卫生如何？

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

三、您认为营养餐厅整体环境卫生状况如何？

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

四、您认为营养餐厅餐具卫生情况如何？

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

五、您认为营养餐厅饭菜出菜效率、打餐速度如何？

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

六、您认为营养餐厅饭菜份量如何？

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

七、您认为菜品口味(色、香、味)如何?

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

八、您认为营养餐厅饭菜价格如何?

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

九、您认为营养餐厅饭菜新鲜度如何?

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

十、您对营养餐厅工作人员为您提供的用餐建议和推荐满意吗?

1. 非常满意 2. 满意 3. 较满意 4. 一般满意 5. 不满意

(三) 奖惩管理

1. 每月考核分值 85 分以上（含 85 分）为合格不作处罚；考核分值 84 分~70 分（含 70 分），每低 1 分处罚 100 元，69 分及以下处罚 5000 元。连续三次不合格院方有权终止合同。

2. 劳务服务单位每月对餐厅就餐人员进行一次满意度调查，就餐人员调查人数应不低于 100 人/次，满意率应不低于 80%。低于 80%且不低于 70%，扣罚 200 元；低于 70%，扣罚 500 元。连续两个月满意度低于 80%加倍处罚。满意率计算方式为：选择 1-4（1 非常满意 2 满意 4 一般满意）选项的合计人数除以参与调查的总人数。

3. 日常监管发现问题，由管理部门向劳务服务单位发出《泸州市妇幼保健院监管整改通知书》，劳务服务单位收到整改通知后，应及时整改。若超过二十四小时拒不整改或整改不到位，罚款按双倍执行。

4. 采购人每月对劳务团队可变成本控制效果进行考核，参与考核的可变成本包括食材及耗材成本控制、水电气费用成本控制。考核标准如下：

4.1 食材及耗材支出考核标准：中标人服务期间每月食材及低值易耗品费用支出比例应小于等于营养餐厅营业收入的 60%，若该笔支出高于 60%，由中标人承担超出部分费用。

4.2 中标人服务期间每月水电气费用支出比例应小于等于营养餐厅营业收入的 6%，若该笔支出高于 6%，由中标人承担超出部分费用。

5. 疫情防控：中标人必须服从院方疫情管理要求，对违反院方疫情要求行为、每 1 人/次罚款 1000 元，由此产生的其它后果由中标单位承担

注：以上商务要求为实质性条款，均不允许负偏离，负偏离视为非实质性响应投标文件，做无效投标处理，须按招标文件要求提供承诺函并在商务应答表中予以应答，否则视为负偏离。

六、技术、服务要求

(一)、服务内容及要求（实质性要求）：

1. 服务地点：泸州市妇幼保健院。
2. 服务对象：医院职工、住院患者（家属）及其他就餐人员。
3. 餐饮服务内容：由中标人委派专业厨房管理人员在营养师（采购人配备，按照《四川省营养餐厅建设验收细则》指导采购、配料、制定菜单等工作）指导下完成营养餐厅普通饮食、治疗饮食等的订餐制作与配送服务（含节假日）。营养餐厅用水、电、气、设施设备、原辅材料等由采购人负责提供。包含如下内容：
 - 3.1 负责住院患者的订餐、制作和配送，以及当日错时的医嘱补餐。
 - 3.2 根据医院营养科开具的各类特殊饮食菜单，制作特殊饮食菜肴，并按医院要求进行针对性的配送。
 - 3.3 中标人按餐厅餐饮品质要求，制作职工一日三餐（早餐、午餐、晚餐及临时接待餐）及临床值班科室配送服务。就餐形式根据采购人要求制定。
 - 3.4 个性化订餐制作和配送服务。
 - 3.5 负责每餐的餐具回收、清洗、消毒。

4. 原材料验收、保管：

按采购人要求完成食材验收、检查、入库、出库登记及保管。

5. 就餐时间安排：

职工就餐时间安排：

| 序号 | 餐次 | 时间 |
|----|-------------------------------|----------------|
| 1 | 早餐 | 07:00——09:00 |
| 2 | 午餐 | 11:00——13:00 |
| 3 | 晚餐 | 17: 30--19: 00 |
| 备注 | 根据节气时间、运营情况等因素，就餐时间根据采购人要求调整。 | |

患者及家属就餐时间安排：

| 序号 | 餐次 | 时间 |
|----|----|----|
|----|----|----|

| | | |
|----|-------------------------------|--------------|
| 1 | 早餐 | 06:40——09:30 |
| 2 | 午餐 | 11:00——13:30 |
| 3 | 晚餐 | 17:00——19:30 |
| 备注 | 根据节气时间、运营情况等因素，就餐时间根据采购人要求调整。 | |

6. 营养餐厅保洁：

每餐营业结束后，中标人按采购人要求必须对碗盘器皿、厨房、营养餐厅环境卫生进行清洁消毒，保证就餐区、炉灶、原料台、工作台干净整洁，将厨房垃圾、泔水及其他废物存放到指定容器及地点，餐厨垃圾由采购人与回收公司签合同处置。中标人应定期每周一次对厨房、营养餐厅进行大扫除，保证营养餐厅卫生清洁。中标人在合同期内应满足采购人除日常工作外，需满足采购人三甲复审、创文、创卫、评优评先和采购人重大活动等临时突击性保洁任务（采购人不再另行支付费用）。

7. 营养餐厅管理：

中标人要按“泸州市标准化食堂管理”、“互联网+明厨亮灶”、“四川省营养健康餐厅建设验收细则”的要求，对营养餐厅的日常生产、人员做好管理工作；负责食品、消防等安全生产工作；配合采购人进行营养餐厅物资、设备管理，并做好营养餐厅各项登记、统计等工作。服务过程中不得人为破坏采购人的设施和环境、影响采购人正常的运营秩序。

8. 岗位人员配置及要求

| 岗位名称 | 职责概述 | 岗位要求 | 人数 |
|--------|---|--|----|
| 营养餐厅经理 | <ol style="list-style-type: none"> 负责管理营养餐厅整个团队及与采购人相关人员就项目在履约中一切相关事宜的沟通及处理。 负责接待的现场协调、调度。 负责整个营养餐厅水、电、气安全检查和清洁卫生监督检查。 负责人员培训、服务管理、考核方案、应急管理。 负责食材的验收与安全、质量把关。 负责劳务团队人力资源合理安排与管理。 | <ol style="list-style-type: none"> 具有餐饮服务管理经验，统筹管理食堂的运营等工作。 | 1 |
| 厨师长 | <ol style="list-style-type: none"> 负责验收食材质量，核对数量、价格。 | <ol style="list-style-type: none"> 具有厨师证，持证上岗，有从事厨师从业经验，有 | 1 |

| | | | |
|----------|--|--|---|
| | 2. 负责食品安全及卫生；厨房内的水、电气安全监督检查。 | 较强菜品创新能力，有较强管理能力，熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养。 2. 具备 2-3 个菜系经典菜品的操作水平。 3. 年龄 55 岁以下。 | |
| 厨师 | 1. 负责职工餐、病员餐的制作。 2. 负责烧菜、蒸菜、炒菜、凉菜等类型菜品制作。 3. 协助厨师长做好其他工作。 | 1. 具有厨师资格证，持证上岗。 2. 年龄 55 岁以下。 | 2 |
| 库管兼台账资料员 | 1. 负责每日食材消耗与订购的把关。 2. 负责所有食材及物资出入库规范化管理与登记。 3. 负责食材及其他物资的验收与把关，收集、整理、保管相应票据。 4. 负责物资的规范保管、效期管理、定期盘存等事务。 | 1. 具有餐饮服务相关工作经验。 2. 年龄 45 岁以下。 3. 具有库管和会计工作经验。 4. 能熟悉电脑操作。 | 1 |
| 捞面师 | 1. 负责早、中餐现煮面条（米粉）的供应。 2. 负责各类汤类的熬制及调味料的准备。 | 1. 具有 2 年及以上工作经验。 2. 年龄 55 岁以下。 | 1 |
| 白案 | 负责营养餐厅早餐面点、中式面点的制作。 | 1. 具有中式面点的制作经验，能制作多种中式糕点。 2. 能熟练使用相关的设备及保养，有较强的责任心。 3. 年龄在 55 岁以下。 | 1 |
| 墩子 | 1. 负责生鲜肉类的切配。 2. 负责凉菜切配。 3. 负责加工区域卫生及器械的清洗、保养。 | 1. 具有相关工作经验。 2. 年龄 45 岁以下。 3. 熟练操作烹饪间的相关设备，熟悉菜品的切配要求，吃苦耐劳。 | 1 |
| 菜班 | 1. 负责食材原材料的粗加工工作。 2. 负责加工区域卫生以及一楼病员套餐的售卖工作。 | 1. 具有餐饮服务相关工作经验。 2. 年龄 55 岁以下。 | 1 |
| 蒸饭 | 1. 负责蒸饭、烧稀饭。 | 1. 具有相关工作经验。 2. 年龄 55 岁以下。 | 1 |
| 送餐人员 | 1. 负责职工工作餐、病员餐的外送服务及餐盘的回收。 | 具有相关工作经验，工作责任心较强，服从安排。 | 1 |
| 服务员 | 1. 负责将烹饪后的菜品传递用餐大厅的服务工作。 | 1. 女性，年龄 45 岁以下，具有相关工作经验，工作 | 1 |

| | | | |
|------|------------------------|---|---|
| | 2. 负责接待餐的传菜及服务。 | 细心敬业。 2. 二楼雅间服务员要求 35 岁以下，身高 1.6 米以上，高中以上文化，五官端正，形象气质佳，政治素质强；二楼雅间服务人员须经采购人审核通过后才能聘用。 | |
| 洗碗工 | 1. 负责所有餐具的清洗和消毒。 | 1. 年龄在 55 岁以下，工作责任心较强，服从安排。 | 1 |
| 卫生保洁 | 1. 负责营养餐厅大厅及外围环境的卫生工作。 | 1. 年龄在 55 岁以下，工作责任心较强，服从安排。 | 1 |
| 收银 | 1. 负责营养餐厅一楼、二楼收银工作。 | 1. 年龄 45 岁以下，具有相关工作经验，工作细心敬业。 | 2 |

8.1 营养餐厅岗位要求

注：以上人员可兼岗

8.2 中标人配置人员总人数不得低于 16 人。（人员必须包含岗位配置人员）

8.3 所有上岗人员均需经过岗前培训且体检合格，持健康证，经采购人核准后方可上岗。**【单独提供承诺函】**

8.4 为确保营养餐厅人员稳定，正常运行，中标人提供营养餐厅管理服务，供职员工不得随意、频繁更换。

8.5 中标人按照法律法规及国家相关规定，营养餐厅管理员、厨师等所有团队人员社保“五险（养老保险、医疗保险、工伤保险、生育保险、失业保险）”由中标人根据法律法规规定购买，管理员、厨师等团队人员生病住院，伤亡等所发生的费用由中标人自行承担。

8.6 中标人要为员工购买两套春秋季节工作服、两套冬季工作服、防滑鞋、一次性卫生用品（手套、口罩）等必需品，为员工提供住宿，采购人不承担其他任何费用。

8.7 如采购人考核后认为中标人的员工工作能力欠缺、工作失职、不适合工作岗位，有权要求中标人更换，中标人应遵照采购人要求。

8.8 中标人工作人员应自觉遵守《中华人民共和国消防法》，落实岗位责任制，做好防火、防盗工作。各岗位必须对水、电、气等设施进行安全检查，同时做好台账登记并签字确认。

8.9 中标人保证食堂工作人员的身体条件符合食品卫生工作要求。每年定期组织员

工进行身体检查，不符合卫生要求的人员必须调离食堂，在没有完全康复前不得上岗。

8.10 中标人承诺拟派本项目的员工的人员费用核算基数不得低于泸州市最低工资标准，也不得以报价优惠为理由而降低人员的工资待遇。【单独提供承诺函】

9. 食品安全

9.1 中标人严格执行《中华人民共和国食品安全法》，依照国家法律法规保证食品安全。

9.2 中标人与采购人签订食品安全承诺责任书。

9.3 中标人严把食品加工、制作、烹制、出品关，做到生熟、荤素分开加工，分开存放，并有明显标志。

9.4 中标人加工制作食品必须保证安全，若因加工制作环节出现食品安全问题，造成食物中毒发生，所造成的经济损失或法律责任全部由中标人承担。

9.5 中标人使用食品添加剂必须是国家规定使用目录品种，达到国家规定的质量标准，并不得超剂量使用。

9.6 中标人按要求做到每餐食品留样，每样不少于 125 克，保留 48 小时后无问题销毁，并做好记录，记录应具备留样时间、品名、数量、留样人、启封人、销毁时间、留样温度。

9.7 中标人做好公共餐具、用具的清洗管理，接受国家、地方相关部门及采购人对餐具、用具的卫生检测。规范操作规程，提供洁净的餐具及用具，确保饮食安全。由于餐具、用具不洁而造成疾病的感染和传播，中标人应负责由此产生的经济和法律責任（采购人应协助中标人做好洗碗设备维护、药剂提供及消毒保洁设备正常运行的保障）。

9.8 中标人加强预防食物中毒的管理意识，针对员工进行定期专项培训，并能从洗、切、烧各环节进行严格把控，杜绝食物中毒的发生。食品加工流程中的不当行为引起食物中毒，中标人应负责由此产生的经济和法律責任。

10. 菜品质量

10.1 加工制作食品应达到色、香、味、型、器、养应有的质量标准。即：色正，保持原料固有属性、特点，有良好的感观；香浓，气味芳香，醇正可口；味美，酸、甜、辣、麻、咸、鲜，复合味醇正鲜明；型好，粗细均匀，厚薄适度，大小一致，

长短整齐，形态美观，讲究艺术；器净，干净无损，盛器得体，菜器合理，具有美感；养身，原汁原味，保证营养，绿色环保，具有很好的营养和养身价值。

10.2 营养餐厅餐饮的菜品质量要到达或超过社会餐厅餐饮的菜品质量，菜品按菜谱进行。剩饭剩菜不过夜。

10.2 所制菜品必须保证质量，凡因出售菜品有异味、不洁、被退回或投诉成立，当锅菜品由中标人全额自行买单支付。

10.3 加工制作任何菜肴，保证出售的食品新鲜、安全。

10.4 变换菜品，菜肴、花色、品种要常更换更新，一周内不出现 3 次及以上完全相同品种菜肴的情况。若采购人对菜品提出相应要求的，中标人须全力配合满足。菜单制作时应考虑根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜及水果，尽量少用或不用反季节蔬菜。

10.5 按四川省营养餐厅建设验收要求，保证营养，使用油和调味料要适量，菜品齐全，做到菜品荤素搭配合理、科学、营养。

10.6 每周菜单及成品菜定价必须由采购方审核通过才可进行，做到菜品丰富、定价合理。

11. 卫生要求

11.1 中标人对营养餐厅全部、餐厅厨房及库房必须实行分片、分类、分样包干负责，责任明确，落实到岗位，落实到每一个人头。

11.2 中标人必须将设施设备、厨房用具清洁干净，生熟用具分开，摆放整齐，定期消毒；各种调料缸、盛器、容器无油垢，干净整洁、整齐，做到标志明显。

11.3 员工工作时，必须着工作服、工作帽，主食间操作人员必须戴口罩，不得留长发、长指甲、戴首饰、穿拖鞋、短裤、背心或赤脚赤背，随时保持仪容整洁。

11.4 工作人员禁止吸烟，售饭菜时工作人员操作时必须戴口罩。

11.5 必须保持整个营养餐厅无灰尘、无油垢、无蜘蛛网、无鼠迹、无积水、阴沟畅通、无苍蝇、无蟑螂。

11.6 工作人员须将纸块、油桶、馊水等收集到采购人指定地点。

11.7 油烟机滤网的清洗每月不少于 2 次，由中标人负责清洗，费用由中标人承担。清洗完毕后，中标人需接受采购人验收并负责做好登记。

11.8 中标人提供优质的餐饮服务，保证经营场地的清洁卫生，垃圾当日清理，定

期做好“四害”的消杀工作（四害消杀和烟道清洗等专业服务由采购人负责委托合同单位处置和承担相应费用，中标人应做好相关台账和配合），确保食品的卫生安全。每餐营业结束后，中标人按采购人要求必须对厨房、食堂环境卫生进行清洁，保证炉灶、原料台、工作台干净整洁，将厨房垃圾、泔水及其他废物存放指定容器及地点。中标人应定期每周一次对厨房、食堂进行大扫除，保证食堂卫生清洁。

11.9 卫生标准：严格按照《中华人民共和国食品安全法》及采购人的相关规定执行。

11.10 保证做好仓库物资的保管工作，物资必须作到离墙、离地、上架，防尘、防霉、防鼠害等，确保食品质量。

12. 节能管理

中标人应根据营养餐厅的运行情况制定合理的节能管理措施，降低营养餐厅运行过程中的能耗成本。协助采购人管理节能降耗减排工作，建立节能降耗工作协调机制，明确责任分工，确定专职人员，建立水电气节能管理制度；建立水电气设备日常登记工作，每月按时上报统计报表、材料；认真巡查，杜绝浪费，每月数据出现异常应查缺补漏，细化措施，深度挖潜，做到人走闸闭。中标人必须在安全、优质的服务基础上做好节能降耗工作，不浪费能耗。能耗费用不计入运行成本。

13. 信息建设及其他安全要求

13.1 投标人需提供智慧餐饮信息化管理平台，功能模块包括病人营养餐订餐送餐管理、采购管理、成本控制、生产安全管控、培训管理。**【单独提供承诺函】**

13.2 投标人具有信息化服务软件，支持主流的操作系统，系统应包含病员及家属、职工、特膳等三类线上线下点餐收银系统。点餐收银系统至少提供 3 套，每台收银设备须为双屏显示。

13.3 因中标人原因导致的安全事故(包括但不限于食品安全事故、火灾事故等)，中标人自行承担由此导致所有责任及采购人或第三方的全部损失，且采购人可单方面解除合同并追究中标人违约责任。**【单独提供承诺函】**

13.4 投标人须为本项目购买累计赔偿金额不低于人民币 1000 万元(每次事故赔偿限额 \geq 200 万元，每次事故每人赔偿限额 \geq 20 万元)的食品安全责任保险；若中标人已购买该保险的，则在投标文件中提供完整保单复印件；若还未购买该保险的，则在投标文件中承诺在成交后签订政府采购合同前，按照招标文件要求购买该保险

且在本项目履约期间不脱保，并随时接受采购人的查验。**【单独提供承诺函】**

13.5 采购人负责对食堂相关废旧物品的处理，由此产生的收支经费由采购人承担或归采购人所有。

13.6 中标人必须按照国家的相关法律、法规合法经营，遵守采购人的相关规定和要求。接受政府主管部门和采购人的管理、指导、检查和监督。承担经营活动的法律和经济责任。

13.7 每天营业结束后，由中标人安排专人负责对食堂电源、天然气、水、门窗等设施进行彻底的安全检查，并在登记簿上签字方可离开。

13.8 中标人负责检查食堂设备日常运行情况，如有设备故障，根据流程及时报修，确保正常运行。正常情况下设施设备维保、维修及零配件更换费用由采购人支付。因中标人操作不当造成的设备损坏由中标人负责维修，承担维修费用。若有恶意损坏者，按损坏物品原价二倍赔付，从劳务费中扣除。

13.9 中标人必须无条件的遵守采购人单位制订的规章制度，同时符合医院健康膳食委员会的相关规定制度。凡因违反采购人相关管理规定，所造成采购人经济损失或财物损失，由中标人全额承担。

13.10 中标人必须保证人员安全，凡发生不安全的人和事，造成经济损失和财物损失以及其它法律责任自行承担，采购人概不负责。

13.11 营养餐厅管理员、厨师等团队员工一日三餐不得另外烹制。不得私吃、私拿一切食品和食品原料，违者按私吃、私拿价值的二倍赔付，从劳务费中扣除。

13.12 医务人员就餐时营养餐厅不得收取任何现金，需按医院总体要求统一执行；病人就餐费用由院方规定账户收取，营养餐厅人员不得私自收取任何费用。

13.13 中标人不得将设施、设备、餐厨用具私自拿出或借给他人，违者除追回原物外，视情节给予罚款。

注：以上技术服务要求为实质性条款，均不允许负偏离，负偏离视为非实质性响应招标文件，做无效投标处理，须按招标文件要求提供承诺函并在技术、服务响应表中予以应答，否则视为负偏离。