

## 第五章 采购需求

### 一、采购需求表

名称 内容	湘东区中医院食堂外包运营采购项目
数量	1项
服务期	一标三年，合同一年一签，考核合格后续签。
服务地点	采购人指定地点
备注	

## 二、采购要求

### (一) 服务需求

#### 一、医院食堂基本情况：

食堂占地面积300平方米，坐落于医院内住院部后方，为二层框架砖混结构，内设包厢1个，大厅能容纳约100-150人同时就餐。用餐点位于营养食堂一、二楼，采取自助及送餐模式。

本院职工230人，目前工作日每日用餐人数早餐约50-70人次，午餐约80-130人次，晚餐约50-70人次。节假日就餐人次减少（不包含体检中心的体检早餐、体检自助早餐等相关服务人次）。

#### 二、采购需求：

- 1、提供全院在职职工、住院病员及家属、来访人员等约300人每天餐饮服务。
- 2、提供早、中、晚三餐服务，所提供菜品及饮食营养均衡、搭配合理，满足全院职工、病员及家属等人员饮食需求。
- 3、提供医院会议用餐、培训用餐等工作餐服务。
- 4、用餐要求及收费标准。

序号	用餐时间	餐品要求	收费标准
1	早餐	提供不少于6种面食类及汤粥类。	提供早餐明细及报价
2	午餐	自助餐： 提供不少于4荤4素菜品； 点菜类：不少于15个荤素品种	自助餐：2荤2素13元（基准价，其余按用餐者需求收费，价格受医院管控），点餐菜价不高于市场价。
3	晚餐	自助餐：提供不少于4荤4素菜品； 点菜类：不少于15个荤素品种	自助餐：2荤2素13元（基准价，其余按用餐者需求收费，价格受医院管控），点餐菜价不高于市场价。
4	每天	特殊病人（精神病科）	15元/人

## 5、服务要求：

5.1 食堂管理者不少于1人，要求有食堂管理经验，具有日常事务、应对突发事件处理能力，熟悉食品安全管理措施及食品卫生监督管理条例要求，能带领团队提升就餐满意度。

5.2 厨师不少于2名，持有健康证，精通烹饪与食品安全规范，注重菜品色香味及营养搭配，保持操作区卫生整齐。

5.3 服务人员：不少于4人，持有健康证，仪表整洁，服务热情，熟知用餐器具清洗消毒程序，保持用餐环境干净卫生。

5.4 提供具体的供餐服务方案、卫生管控方案及食品安全管理措施、应急保障处理能力、提升服务的措施及服务承诺。

5.5 食堂服务外包或餐饮门店经营的业绩证明，需附业绩合同或自营餐饮店营业执照并加盖公章。

5.6 提供免费送餐服务，送餐等候时间原则上不超过半个小时。

## （二） 商务条件

### 1. 服务地点

采购指定地点。

### 2. 付款方式

月结，根据采购单位日常工作考核核定，每月15号左右结算上个月承包费用。

### 3. 服务期限

本项目一标三年，合同一年一签订， 如果供应商在工作中有重大错误，给采购方带来重大的损失，或不能按要求完成服务，采购方有权解除合同，如投标方次年不再继续签订合同，需提前3个月向采购方以书面形式提出。

### 4. 报价内容

报价包含人工、食材、税费、管理费等一切相关费用。

### 5. 其他要求

5.1 严格遵守采购人的规章制度，接受医院及监管部门监督、检查与考核，定期更换菜肴品种，确保菜品的质量和多样性。必须遵守国家和采购人有关环境和卫生标准，保证菜肴新鲜和卫生，每餐做好留样工作。

5.2 供应商须承诺因食品原料质量引发的食品安全事故赔偿由供应商自行承担。（**供应商须在响应文件中提供承诺函**）

5.3 要求供应商在卫生监督部门无食品卫生事故记录（含因投标人经营、商品质量、服务等问题被市场监督管理部门或其他国家行政机关查处或媒体通报的情况）。（**供应商须在响应文件中提供承诺函**）

### 6. 特别说明

如中标方不能履行合同，采购方有权从本次招标中综合评标得分从高到低选取中标承包商。

医院食堂现有设施设备，免费提供给潜在中标人使用，设施设备保养维护费用由潜在中标人自行承担，如有损坏，潜在中标人照价赔付给医院。

### 7. 考核与保障

考评得分80分及以上，支付全额费用；考评得分70—79分，支付费用的90%；考评得分60—69分，支付费用的80%；考评得分低于60分的，支付费用的70%；若连续2次低于60分，可终止合同。

附：考核表（供参考，最终以确定为准。）

食堂考核评分标准			
项目	内容与标准	分值	得分
服务态度	1. 服务态度热情，微笑服务，不发生口角争吵	20分	
	2. 按规定戴好帽子、口罩、手套等		
	3. 食堂人员持有效健康证上岗，不带病上岗		
	4. 规定时间内能正常用餐		
	5. 服从医院安排、遵纪守法		
饭菜质量	1. 严把质量关，食材采购中没有霉烂、变质等	25分	
	2. 菜肴中不得出现变质或泥沙、杂草、虫子、头发等		
	3. 油、调味品等质量		
	4. 菜系新鲜、口味佳		
	5. 其他影响饭菜质量的情况		
饭菜品种	1. 饭菜品种搭配变化调整	25分	
	2. 对早餐的认可度		
	3. 对主荤类的认可度		
	4. 对花荤的认可度		
	5. 对蔬菜的认可度		
	6. 对汤类的认可度		
	7. 对米饭的认可度		
卫生情况	1. 大厅、操作间地板、墙面无污迹	20分	
	2. 厨具、设备清洁、整齐		
	3. 厨具、餐具按规定进行消毒、无水迹		
	4. 食堂员工个人服装整洁、干净、无不良卫生习惯		

	惯 卫生情况		
	5. 定期大扫除，做到窗明几净，干净整齐		
其他问题	反馈问题及时整改等其他问题	10分	
合计			
考核日期：	年 月 日		