

第三章 采购需求

前注：

1. 本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，投标人可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经评标委员会评审认可。

2. 政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）：

（1）如属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则投标人所投产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书。

（2）如涉及商品包装和快递包装，投标人应当执行《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）、《安徽省财政厅关于贯彻落实政府绿色采购有关政策的通知》（皖财购〔2023〕853号）的要求，提供符合需求标准的绿色包装、绿色运输，同时，采购人将对包装材料和运输环节作为履约验收条款进行验收。

3. 如采购人允许采用分包方式履行合同的，应当明确可以分包履行的相关内容。

一、采购需求前附表

序号	条款名称	内容、说明与要求
1	付款方式	按月支付，据实结算。
2	服务地点	安徽省荣军康复医院，采购人指定地点
3	服务期限	合同签订后一年。年度服务期满后视履约情况及服务质量，在年度预算能保障的前提下，经双方同意后可以续签下一年度合同。合同一年一签，最多续签 2 次。
4	本项目采购标的名称及所属行业	标的名称：安徽省荣军康复医院食堂第三方餐饮承包经营服务项目 所属行业：餐饮业

二、项目概况

安徽省荣军康复医院位于安庆市桐城市，食堂总面积约 900 平方米，承担全院优抚对象、精神病患者、医养老人、在岗职工、住院患者及家属等就餐人群的

用餐需求，保障就餐人数约 450 人。现就安徽省荣军康复医院食堂第三方餐饮承包经营服务项目进行公开招标，中标人须严格落实消防安全、服务安全、食品安全、差异化餐标及考核退出机制。

中标人须严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《军队单位伙食管理相关规定》等法律法规及医院相关管理制度，围绕五类就餐人群的生理、心理及特殊需求，提供营养均衡、口味适宜、安全卫生、服务贴心的就餐服务，保障就餐人员饮食安全与身体健康，提升就餐满意度。

三、服务需求

（一）服务内容

中标人负责为采购人以下群体提供餐饮服务：在院休养员（50 元/人/天标准）；短期疗养员（60 元/人/天标准）；住院精神病患者（优抚患者 25 元/天；社会患者 15 元/天）；医养老人（700 元/月标准）；在岗职工（440 元/月标准）；社会病员及家属（实行市场化平价经营）。中标人须按上述标准提供符合营养、安全、品类要求的餐食，并可根据采购人需求开展特色窗口、点餐等增值服务，但不得擅自变更公益群体的餐标或降低质量。

同时，中标人须在食堂内设立平价商品超市（或便民小卖部），面向在岗职工（凭就餐卡结算）及住院患者提供日常生活用品、饮料、方便食品等商品，所售商品价格不得高于周边市场同类商品零售均价，须明码标价，接受采购人监督。

中标人须针对以下六类就餐人群分别制定专项服务方案，确保服务针对性、专业性，具体要求如下：

1. 在院休养员

（1）人员适配：配备了解双拥、优抚相关政策，关爱优抚对象的服务人员，服务仪态端庄热忱，充分体现对优抚对象的尊崇优待。

（2）人数：约 13 人。

（3）餐食标准：50 元/人/天，节日加餐 100 元/人/天。

结合在院休养员的饮食习惯及疗养需求，餐食以营养均衡、口味适中为主；注重餐食品质，食材新鲜、烹饪规范。具体餐食品种要求如下（节日加餐应征集体休养员意见，结合实际合理拟定会餐食谱）：

①早餐：品种不少于 6 种，提供鸡蛋、牛奶等优质蛋白，搭配粗粮、粥品、

面点等；

②中餐：提供 2 荤 1 半荤 1 素 1 汤 1 水果 1 主食（米饭/面食）；

③晚餐：提供 1 荤 1 半荤 1 素 1 主食（米饭/面食），注重清淡易消化。

（4）就餐管理：实行分餐制，由其护理员打包至其床头，严格执行饮食卫生规定；每周床前征询意见建议，及时调整餐食口味及种类。

（5）付款方式：依据实际用餐人数及上述标准，按月与中标人核对结算在院休养员的伙食补助经费，中标人按照核对后的结算金额向采购人开具同等金额的发票，对于满足合同约定支付条件的，采购人原则上在收到发票后 30 日内将相应金额支付到中标人账户。

2. 短期疗养员

（1）人员适配：配备了解双拥、优抚相关政策，关爱优抚对象的服务人员，服务仪态端庄热忱，充分体现对优抚对象的尊崇优待。

（2）人数：每批次约 40 人×7 天（根据上级及本院工作安排，每年度人数待定）。

（3）餐食标准：60 元/人/天。

采用自助餐、桌餐或其他形式供应，结合短期疗养员的饮食习惯及疗养需求，餐食以营养均衡、口味适中为主；注重餐食品质，食材新鲜、烹饪规范；菜谱需提前一周报采购人备案。具体餐食品种要求如下：

①早餐：品种不少于 10 种，包含鸡蛋、牛奶等优质蛋白，搭配粗粮、粥品、面点、小菜等；

②中餐：菜品不少于 12 种（其中纯荤菜不少于 4 种、半荤菜不少于 4 种、素菜不少于 4 种），搭配主食不少于 3 种、汤品不少于 2 种、水果及饮品；

③晚餐：菜品不少于 8 种（其中纯荤菜不少于 3 种、半荤菜不少于 2 种、素菜不少于 3 种），搭配主食不少于 3 种、汤品不少于 1 种。

（4）就餐管理：实行自助餐、桌餐或其他形式，保持就餐区域整洁、庄重，严格执行饮食卫生规定，餐具经过高温冲洗和干燥处理，确保无菌；尊重老年人的饮食习惯，主动询问需求，及时调整餐食口味及种类，传递关怀与尊崇感；注重摆台、营养均衡与就餐环境，体现尊崇感。

（5）付款方式：依据实际用餐人数及上述标准，按月与中标人核对结算短

期疗养员的伙食补助经费，中标人按照核对后的结算金额向采购人开具同等金额的发票，对于满足合同约定支付条件的，采购人原则上在收到发票后 30 日内将相应金额支付到中标人账户。

3. 住院精神病患者

（1）人员适配：配备具备精神卫生基础常识、有耐心、责任心强的服务人员，熟悉精神病人的饮食禁忌及行为特点。

（2）人数：优抚精神病员约 30 人，住院精神病员（社会）约 150 人。

（3）餐食标准：优抚精神病员 25 元/人/天，住院精神病员（社会）15 元/人/天。结合精神病人的生理特点及诊疗需求，餐食以清淡、易消化、营养均衡为主，避免辛辣、刺激、坚硬、易呛咳的食材；严格控制盐、糖、油用量，符合低盐、低糖、低脂饮食原则；严格遵守软烂、无骨刺、无辛辣、定时定量、每餐留样等特殊要求；可根据诊疗需要，配合医院相关科室及临床科室，提供流质、半流质等特殊餐食。其中：

1）优抚精神病员（25 元/天） 餐食品种要求：

①早餐：品种不少于 4 种，包括鸡蛋、稀饭、馒头、小菜、包子、花卷等轮换供应；

②中餐：1 荤 1 素 1 主食；

③晚餐：1 半荤 1 素 1 主食。

2）住院精神病员（社会）（15 元/天） 餐食品种要求：

①早餐：品种不少于 3 种，包括稀饭、馒头、小菜等，每周二、四、六提供鸡蛋一枚；

②中餐：保证每周一、三、五 1 荤 1 素 1 主食；

③晚餐：1 半荤 1 素 1 主食。

（4）就餐管理：由护理人员打至科室实行集中就餐、专人看护模式，合理安排就餐时间；定期收集临床科室反馈，根据精神病人病情变化调整餐食及服务方式。

（5）特殊注意：严禁提供可能危害精神病人安全的餐食及物品，发现异常及时上报医院相关负责人及临床医护人员。

（6）付款方式：

①优抚精神病员：依据实际用餐人数及上述标准，按月与中标人核对结算优抚精神病员的伙食补助经费，中标人按照核对后的结算金额向采购人开具同等金额的发票，对于满足合同约定支付条件的，采购人原则上在收到发票后 30 日内将相应金额支付到中标人账户。

②住院精神病员（社会）：根据实际用餐人数，由中标人安排专业财务人员在住院病员办理出院结算前自行核算并结清伙食费用。如病员结账时需要，中标人必须向就餐病员提供正规税务发票并附伙食费明细清单，院方和中标人不产生任何财务关系，但给予相关工作配合协调。

4. 医养老人

（1）人员适配：配备具备老年服务常识的服务人员，尊重医养人员的生活习惯，提供贴心、细致的服务，重点关注高龄、行动不便、失能失智的医养人员。

（2）人数：约 40 人。

（3）餐食标准：700 元/人/月。

结合医养人员（以老年群体为主）的生理特点，餐食以软烂、易咀嚼、营养丰富为主，注重蛋白质、维生素及矿物质的摄入，适配老年人消化功能较弱的特点；提供多样化选择，兼顾口味与营养，可设置软烂主食（如小米粥、软米饭、馒头）、清淡菜肴、营养汤品等；根据医养人员的健康状况（如糖尿病、高血压等），配合营养科制定个性化餐食方案，标注餐食营养成分及饮食禁忌。具体餐食品种要求如下：

①早餐：品种不少于 5 种，提供粥品、鸡蛋、馒头、包子、小菜等；

②中餐：提供 1 荤 1 半荤 2 素 1 汤 1 主食（软米饭/馒头），注重蛋白质及维生素摄入；

③晚餐：提供 1 半荤 2 素 1 主食（软米饭/粥品），注重清淡易消化。

（4）付款方式：依据实际用餐人数及上述标准，由中标人自行向用餐人员收取餐费，不与采购人结算。

5. 在岗职工

（1）人员适配：配备服务高效、态度热情的服务人员，熟悉食堂运营流程，能够快速响应就餐需求，提供便捷的点餐、取餐服务。

（2）人数：约 210 人。

(3) 餐食标准：440 元/人/月。

注重多样化、口味丰富，兼顾不同地域饮食偏好，提供套餐满足日常就餐需求，标注餐食禁忌及营养成分，菜品日更新率不低于 30%。具体餐食品种要求如下：

①早餐：品种不少于 12 种，包含蒸类、煎炸类、杂粮类、汤粥类、蛋类等；

②中餐：提供 15 元套餐，2 荤 1 半荤 2 素菜 1 汤，主食为米饭和面食；

③晚餐：提供 8 元套餐，1 荤 1 半荤 1 素菜 1 汤，主食为米饭和面食。

(4) 就餐管理：职工实行错峰就餐，避免拥挤；确保餐食及时、保温；就餐区保持环境整洁、通风；提供便捷的支付方式，方便职工就餐；及时收集职工的就餐反馈，定期调整餐食种类及口味。

(5) 付款方式：依据实际用餐人数及上述标准，按月与中标人核对结算在岗职工的伙食补助经费，中标人按照核对后的结算金额向采购人开具同等金额的发票，对于满足合同约定支付条件的，采购人原则上在收到发票后 30 日内将相应金额支付到中标人账户。

6. 社会病员及家属

(1) 人员适配：配备服务高效、态度热情的服务人员，熟悉食堂运营流程，能够快速响应就餐需求，提供便捷的点餐、取餐服务；针对住院病人，提供送餐到病房服务，配合医护人员做好餐食交接。

(2) 餐食标准：实行市场化平价经营，明码标价，价格不高于周边市场均价。

注重多样化、口味丰富，兼顾不同地域饮食偏好，提供套餐满足日常就餐需求，标注餐食禁忌及营养成分，菜品日更新率不低于 30%。

(3) 就餐管理：住院病人可适情实行订餐制，提前一天收集订餐信息，精准配送，确保餐食及时、保温；就餐区保持环境整洁、通风；提供便捷的支付方式（如手机支付、餐卡支付），方便社会病员及家属就餐；及时收集社会病员及家属的就餐反馈，定期调整餐食种类及口味。

(4) 付款方式：依据实际用餐人数，由中标人自行向用餐人员收取餐费，不与采购人结算。

(二) 运营管理总体要求

1. 经营模式与费用承担

(1) 零租金运营：采购人不向中标人收取任何租金。中标人全额承担食堂运营期间的水、电、燃气、所有耗材（如打包盒、垃圾袋、餐巾纸等）、设备维修保养、人员工资、社保、食品安全检测、除四害等全部运营费用，采购人不承担任何额外运营成本。

(2) 自负盈亏：中标人自主经营、自负盈亏，独立承担经营过程中的一切经济责任、法律责任和安全责任。

(3) 严禁转包分包：中标人须独立经营、统一管理，严禁以任何形式挂靠、转包、分包。一经发现，采购人有权立即解除合同，履约保证金不予退还，并追究相关法律责任。

2. 人员配置要求

(1) 最低人员配置：中标人须配备项目负责人、食品安全总监、营养师、厨师长、面点师等专业团队，各岗位配置齐全（可根据我院实际规模调整）。

(2) 项目负责人要求：项目负责人必须是中标人单位正式员工，全面负责食堂日常工作的实施与管控。

(3) 持证上岗：所有人员须持身份证、健康证及相应岗位资格证书上岗，劳动关系、薪酬、社保等均由中标人负责，采购人不承担任何人员费用。

(4) 人员稳定性要求：

①投标文件中承诺的项目负责人、食品安全总监、厨师长等核心人员须常驻本项目，全权负责本项目运营管理的一切手续及沟通对接工作；

②未经采购人书面同意，上述核心人员不得擅自更换。合同期内所有与采购人的沟通、对接、手续办理等，均须由投标时承诺的项目负责人或其书面授权的常驻代表负责，不得中途换人；

③确需更换的，中标人应提前 30 日提交书面报告，说明更换理由及替换人员情况，经采购人审核批准后方可实施，且替换人员资格条件不得低于原定标准及评标获益条件；

④未经批准擅自更换项目负责人的，视为严重违约，采购人有权单方解除合同，履约保证金不予退还。

(5) 人员考勤管理：核心人员每年度请假累计不得超过 15 个工作日。未经

采购人书面同意，核心人员缺勤的，按以下标准扣款：项目负责人、食品安全总监每缺勤一天扣除 1000 元；厨师长每缺勤一天扣除 800 元。

（注：除评分标准中要求提供的相关人员证明材料作为评分条件外，投标人在投标文件中无须提供上述人员相关证明材料，由采购人在合同签订后中标人进场服务前核查人员配备情况，人员备须按照要求配备到位，否则采购人有权追究违约责任，中标人承担一切不利后果及责任。）

3. 供餐服务标准

（1）菜单设置

①精心搭配主、副食菜谱，每周 1 套菜单，菜式每 2 周重样不超过 10%，菜单由采购人审核同意后方可执行。

②供餐品种最低要求：

时段	工作日最低品种数	节假日最低品种数
早餐	≥15 个	≥12 个
午餐	≥20 个	≥15 个
晚餐	≥15 个	≥10 个

③午餐、晚餐菜式不得完全相同。

（2）供餐时间

投标人须配合采购人实际需求优化供餐时间。工作（接待）餐和过时餐送餐送达时间按采购人要求执行，投标人须配合采购人实际需求，适时调整优化订餐时效及配送送达时间。

（3）餐品配比与价格管理

餐品主料含量配比须严格遵循《餐品主料最低重量及配比标准表》执行，不得低于表格中规定的每份最低重量或主料最低占比。

《餐品主料最低重量及配比标准表》

类别	小类		每份重量	每份主料占比	备注
荤	猪肉类	排骨	≥150克	≥90%	含五花肉、排骨等部位
		瘦肉			
		五花肉			
	鱼类	淡水鱼		≥90%	常见鱼类
		海鱼			
	禽类			≥90%	鸡、鸭及附产品
牛羊肉		≥90%			
半荤	含肉类			≥30%	包含猪肉为主的肉配料
	含蛋类			≥60%	含各种加工形式蛋类
素菜	根茎类		≥90%	莲藕、萝卜、甘薯、山药、马铃薯等	
	叶菜类		100%	菜心、生菜、油麦菜、娃娃菜等	

4. 食品安全和环境卫生管理要求

(1) **操作规范：**严格遵循《餐饮服务食品安全操作规范》，规范食材清洗、切配、烹饪、留样等环节。

(2) **食品卫生管理：**参与食品原材料的验收，保证新鲜卫生；未经有关部门检验的肉类，病死、毒死或死因不明的畜禽、水产品及有异味、腐烂、发霉、生虫、过期变质等不符合《食品安全法》要求的原材料不得使用；食品要做到生熟分开，分台、分池操作，避免交叉污染；蔬菜类按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作；加工好的熟食品存放时间超过 1 小时的，须重新回炉加热处理后才能食用；生、熟食品分冰箱存放。

(2) **厨房卫生管理：**所有日常用厨具每天工作后须严格消毒，做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁；厨房所有厨具在用完后要摆放有序，砧板要竖放，以确保底、面、边三面光，且切生熟食品的砧板要分开使用；洗菜池、洗肉池、

洗厨具池分开使用；炉灶、配料台、工作台在完工后要予以擦拭，确保干净整洁；下水道每日清洁，定期灭老鼠、蟑螂、苍蝇等；仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

（3）餐厅卫生管理：用餐后须擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍，地面无垃圾杂物，保证不积水、干净、清爽；门窗、墙壁、风扇、灯管要定期清洗，要定期清洁与维护通风、排污设备，以确保运转正常；每周大清洁一次，用清洁剂清洗桌椅、地面，做到厨房无苍蝇、蟑螂、蚂蚁。

（4）餐饮具消毒：严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度，餐具经过高温冲洗和干燥处理，确保无菌。厨师配备专用毛巾、抹布，保证一班一洗一消毒，专物专用，下班时将毛巾、抹布清洗净，然后煮沸消毒，在太阳下晒干，保洁存放，下次再用。菜刀、菜板、案台保证天天清洗消毒。食品容器用完后立即清洗，及时清除食品残留物，盛放直接入口食品的容器必须消毒后再用。

（5）食品留样管理：每餐每样食品留样不少于 150g；留样食品须冷藏条件下保存 48 小时以上；留样须存放在独立的冷藏柜内，不得与其他食品混放；食品留样须有专人负责、记录管理。

（6）厨房设备及用具管理：厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理；对厨房所有设备、制定的保养维护措施，人人遵守；厨房内共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变，同时加强保养和正常使用；厨房一切用具、餐具（包括零部件）不准私自带出；厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏；厨房内用具，使用人有责任对其进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏，丢失的，照价赔偿；设备定期检查、维修；凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，需先向后勤科报备后，自行购买。

（7）人员卫生：食堂工作人员需持有效健康证上岗，每年进行一次健康体检，体检不合格者立即调离岗位；工作期间穿戴整洁的工作衣帽、口罩、手套，保持个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰；严禁患有传染病、化脓性皮肤病等不适宜从事餐饮工作的人员上岗；工作人员需定期参加食品安全培训，掌握食品安全知识及操作规范。

（8）食材质量要求：

①所有食品、副食品及配料等均须从合法合规的渠道采购，确保食材安全，其农药残留等指标需符合国家食品安全标准；投标人应配备相应的食品安全快速检测设备。食品添加剂的使用不得超出规定范围和限量，严禁添加任何非食用物质；所用食品原料须按国家规定使用非转基因产品。投标人采购的粮油、肉蛋、禽类、水产、蔬菜、副食品、调味品、食品添加剂等所有原料及物品，均须符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物防疫法》等相关法律法规、卫生标准及营养要求。

②投标人须严格落实进货查验与索证索票制度，规范建立采购台账、索证验收台账、供应商资质证明台账，完整索取并留存供应商有效资质文件及检验检测合格证明材料,包括但不限于:营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证(SC)、产品质量检验报告、出厂检验报告、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、送货清单、购货凭据；罐头及调味品等食品的检验合格证或检验单，蔬菜、鲜活水产等散装农副食品的检验合格证明，一次性餐具检验合格证明，食品用洗涤剂、消毒剂合格证明等。相关台账与证明材料须随时接受采购人及上级监管部门的监督检查。

③所有食材要进行溯源，并进行公示。对质量不能达到采购人要求的供应商，采购人有权提出更换，投标人必须配合执行。

4. 全过程监管与考核

(1) 日常巡查：后勤科每日对食堂食品安全、环境卫生、服务规范等进行抽查，发现问题及时下达整改通知。

(2) 月度考核：院方每月对菜品质量和服务质量进行满意度测评，根据测评结果，收集整理后通知中标方，中标方限期整改，整改不到位的根据约定处罚并扣款。具体考核细则如下：

考核细则

食堂考核细则				被考核食堂	
				被考核食堂负责人	
检查人		部门		检查日期	
序号	考核项目	考核内容及标准		处罚标准	备注

1	个人卫生	(1) 无有效健康证上岗的	5 分	
		(2) 上班未穿戴工作衣帽	2 分	
		(3) 在食品加工场所及备餐间吸烟	2 分	
2	环境卫生	(1) 地面不清洁	2 分	
		(2) 门/窗/玻璃/餐桌凳/工作台不清洁	3 分	
		(3) 垃圾不能做到日清	3 分	
3	食品卫生	(1) 原料、调料、饮料等腐烂、变质	13 分	
		(2) 生熟不分、荤素不分	5 分	
		(3) 使用“三无”产品	13 分	
4	供应时间	不准时	7 分	
5	份量	低于甲方要求	5 分	
6	消毒	餐具未能作到一洗二清三消毒	8 分	
7	主副食仓库卫生	堆放不整、分类不清存放杂物	5 分	
8	服务态度	(1) 言行举止不和谐，污言秽语	3 分	
		(2) 不服从甲方统筹管理	8 分	
9	冷库卫生	冷冻物品乱放、生熟不分、荤素不分	5 分	
10	食品加工	(1) 荤菜、素切在同一区域加工	3 分	
		(2) 荤素清洗水池不分	2 分	
		(3) 食品加工机械清洗不及时	2 分	
11	食品留样	(1) 没有食品留样	2 分	
		(2) 食品留样留样量不足或记录不清楚	2 分	

注：结果分为优秀、良好、合格、不合格四级，对应的考核分数分别为：85 以上、80-84 分、70-79 分、70 分以下。

(3) 年度综合考评：月度考核的整体意见即为年度考核依据。合格续签下

一年合同，不合格或发生食品和安全事故的，立即解除合同，履约保证金不予退还。

(4) 监管委员会：成立由后勤科、财务科、荣管科、护理部（病区代表）、工会（职工代表）组成的食堂监管委员会，形成监管合力。

5. 除四害及病媒生物防治要求

中标人在委托经营管理期间须做好食堂防鼠、防蟑螂、防蝇、防蚊（“四害”）及防异物等工作。具体要求如下：

(1) 须聘请具备专业资质的病媒生物防治服务商，每月不少于 2 次对食堂内外进行全方位无死角灭杀工作；

(2) 须提供防治服务合同、工作清单、作业图片等资料存档备查；

(3) 病媒生物防治须达到餐饮行业标准要求，鼠、蚊、蝇、蟑密度须达到 C 级及以上密度控制水平；

(4) 所用药物须符合食品生产加工场所推荐使用的环保药物，严禁使用明文禁用药物；

(5) 涉及上述要求的所有费用由中标人支付，并承担所有的安全责任。

6. 违约责任及扣款细则

中标人在经营过程中如出现下列违约情形，采购人有权按规定予以违约金处罚，违约金从当月服务费或履约保证金中直接扣除：

序号	违约情形	扣款标准	备注
1	餐食品种、数量未达到本招标文件规定标准	每次扣除 2000 元	当月累计 3 次以上的，加倍处罚
2	擅自降低公益群体餐标或质量	每次扣除 5000 元	情节严重的，立即终止合同
3	未经批准擅自更换项目负责人	一次性扣除 20000 元	限期恢复，逾期未恢复的解除合同
4	未经批准核心人员缺勤	项目负责人/食品安全总监 1000 元/天；厨师长 800 元/天	按月累计计算
5	发生食品安全事故	一次性扣除全部履约保证金，解除合同	并依法追究法律责任
6	上级部门检查发现问题被通报处罚	罚金由中标人全额承担	采购人缴纳部分也由中标人承担
7	造成误餐或停餐	停早餐一次扣 5000 元；停中/晚餐一次扣 10000 元	造成严重后果的解除合同

8	职工/病员投诉或满意度测评经查证属实	每次 200 元	同一问题重复被投诉,每次按前一次 2 倍执行
9	擅自转包、分包	一次性扣除全部履约保证金, 解除合同	并依法追究法律责任
10	除四害工作未达标或未按要求执行	每次扣除 3000 元	限期整改,逾期未改的解除合同

7. 物品添置与归属

(1) 现有资产：采购人提供现有食堂场地、房屋及基础设施（水、电、燃气接入点等），并附现有厨房设备、家具、餐具等清单作为合同附件。

(2) 添置与更新：承包经营期间，中标人根据运营需要自行添置或更新的设备、餐具等，费用自理，所有权归中标人。

(3) 合同终止处理：合同期满或终止时，中标人添置的可移动物品由其自行处置；固定装修及不可移动添置物无偿归采购人所有。

8. 消防安全

(1) 中标人为食堂区域消防安全直接全责单位，项目负责人为消防安全第一责任人，专职或兼职消防管理员为直接管理人，全面承担食堂日常消防管控、隐患整改、设施管护、人员培训、应急处置全部责任；医院后勤科为监管部门，有权开展日常巡查、专项督查、责令整改、违约处罚、终止合作；因中标单位管理疏漏、违规作业引发火灾、火情、消防处罚、人员伤亡、财产损失的，全部经济赔偿、行政处罚、法律刑事责任由中标人独立承担。

(2) 中标人进场前，必须提交有效消防安全承诺书、从业人员消防培训台账；严禁有消防安全违法前科、重大火灾隐患整改未结案、被消防部门列入失信名单的中标团队进场作业；外包单位必须配备专职或兼职消防安全管理员 1 名，全天驻场，对接医院消防部门，每日开展防火巡查。

(3) 所有食堂新进员工，必须先完成医院消防岗前培训、考核合格后方可上岗，培训内容包含：医院消防制度、食堂火情特点、灭火器、消火栓和灭火毯使用、病患疏散要点、燃气应急关停、油烟火情处置、应急逃生路线，制作台账，；每季度组织不少于 1 次全员消防演练制作台账，；后厨灶台操作人员必须熟练掌握初期火灾扑救流程，全员熟记食堂消防应急电话、医院安保值班电话；严禁在岗人员吸烟、违规动用明火、遮挡消防设施，严禁醉酒、带病、违规操作燃气厨具上岗作业，制作检查台账。

(4) 后厨油烟起火为食堂高发火情，执行刚性清洗标准：每 3 个月委托专业资质单位全面拆解清洗 1 次，制作台账，医院后勤部门核验；

(5) 中标专职消防管理员：每日早、中、晚、闭店四次全覆盖防火巡查，重点核查燃气、电路、油烟、火源、通道、消防器材，关停水电气、清理油污、排查阴燃填写巡查台账，签字留存；医院消防部门或上级检查部门督查下发消防隐患整改通知书，中标单位必须按期闭环整改，一般隐患 24 小时整改完毕，重大隐患立即停业整改，拒不整改医院有权暂停食堂运营、扣除履约保证金；建立火情隐患上报制度，发现异味、漏气、线路打火、烟道发烫等隐患，第一时间关停能源、上报医院后勤部门。

(6) 出现以下任一行为，医院有权直接扣除履约保证金、单方解除中标合同，上报消防部门追责：

- ①后厨操作人员灶台离岗、油锅干烧、明火无人值守；
- ②油烟管道逾期不清洗、伪造清洗台账；
- ③私改燃气管道、违规堆放液化气、关闭可燃气体报警装置；
- ④封堵安全出口、锁闭疏散通道、挪用损坏消防器材拒不整改；
- ⑤食堂全域吸烟、违规动火、违规使用大功率电器；
- ⑥隐瞒火情、隐瞒消防隐患、伪造消防培训及巡检资料；
- ⑦发生火情后人员擅自逃逸，未配合医院开展病患疏散工作。

(7) 检查台账：从业人员消防培训台账、演练记录、燃气巡检维保台账、油烟清洗台账、电气检测台账、每日防火巡查台账、隐患整改闭环台账。

9. 应急处置

制定食品安全应急预案，针对食物中毒、食材污染等突发情况，明确应急处置流程、责任分工；发生食品安全问题时，立即停止相关餐食供应，及时上报医院相关负责人及当地食品安全监管部门，配合调查处理，并做好善后工作。

10. 经营环境准备及人员进场

中标人要积极做好进场交接准备工作，提前备好人员和设备，按采购人指定时间进场。要做好食堂的宣传标识、餐台布置、食品样品展示、就餐环境布置等工作。

11. 智慧监管

(1) 投标人须免费为采购人提供智能化餐饮管理系统，并承担系统建设、对接、维护及升级的全部费用。该系统的管理后台须向采购人开放，且须在合同签订后即投入使用并确保安全、稳定运行；同时，投标人须提供与餐饮系统匹配的院内消费系统所需软硬件设备，并于中标通知书发出后，在采购人指定时限内完成所有软硬件设备的配置、安装、调试工作。

(2) 智慧餐饮系统须具备以下核心功能：

1) 订餐管理功能：支持职工、病人等线上订餐，订餐截止时间、配送时间可灵活配置，订单全流程可追溯。

2) 充值消费功能：支持餐卡刷卡、扫码支付等多种支付方式，支持智能补贴配置（区分餐补与通用余额），交易明细可查。

3) 就餐统计功能：自动统计每日、每月就餐人数、订餐量、消费金额、卡内余额等核心数据，支持多维度（如时段、餐品类型、消费人群等）数据统计分析。

4) 工作交接：

服务期满，若中标人未能再次中标，需无条件配合新中标人做好系统相关数据的导出和卡内余额的转移等。

四、报价要求

本项目合同暂定金 300 万元，投标人无须报价，响应招标文件要求即可，否则投标无效。

五、本项目资金情况

本项目预算金额约 300 万元，其中财政资金约 180 万元。