**采购需求**

1. **项目简介**

1、项目名称：仁和教学园区餐饮服务外包项目

2、项目地点：仁和教学园区3楼

3、服务进场时间：2025年7月底

4、服务期限：2025.8.1——2028.7.31.合同一年一签，年度考核合格的续签下一年度的合同，考核不合格，医院有权终止合同。

5、限价：250000.00元/年。（按照上年合同优惠价）

1. **技术要求**

1、院方提供食堂操作间、食堂座椅、厨房设备及维修、并承担水、电、燃气等能源费用、提供刷卡机及故障维修。中标方每月15日前统计提供上月食堂刷卡机的用餐金额，院方按此统计结果给予食堂报账。

2、中标单位负责人员和餐厅的管理、提供餐饮服务及增值服务，保证餐品的质量与安全，维持较高满意度，保证毛利低于10%、保证早餐、午餐、晚餐品种多样，一周内，主要供应品种不重复。负责联系供货商进行原材料的预订、进货及验收，保证食品原材料的新鲜安全。每月向院方提交人员考勤；中标方必须严格执行餐饮行业各项卫生安全要求，严格落实餐具及环境消毒。全面负责 操作间、餐厅区域和餐厅外部区域的卫生清洁工作，每次用餐后必须及时清理，确保厨房和餐厅的卫生清洁和员工的食品卫生安全。必须按标准执行垃圾分类处理，负责厨房垃圾的清运处理。耗材费用（包含工具、消耗品及制服折旧等）、运营费用（油脂清掏、一次性用品）等均由投标人自行承担，不包含在投标报价中，中标方在服务期限内，应积极主动配合院方接受市教卫办、市教育局、市食品药品监督管理局、医学院等上级行政部门的检查和园区办的日常督察、考核，考核结果不合格，且存在问题没有及时整改的，院方有权终止合同。

3、供餐服务时间：早餐7:00-8:00，中餐10：45-12：30，晚餐16：30-19：00；

4、保证早、中、晚餐品种多样，一周内，主要供餐品种不重复。供餐模式:以自选和套餐形式为主；

基本套餐标准如下：13元套餐：一大荤、一小荤、两素菜、一份饭（特为仁和园区提供）；15元套餐：一大荤、两小荤、一素菜、一份饭（与主院区职工食堂一致）；20元套餐：两大荤、一小荤、一素菜、一份饭、一份水果或酸奶（与主院区职工食堂一致）；

5、增值服务

①节日食品及活动，根据不同时令节日推出节日美食，制作富有文化特色的餐品及活动；

②可预订茶歇服务，为学术交流、行政接待等活动提供咖啡、果汁、水果拼盘及冷餐等餐饮品种及服务；

6、疫情等特殊情况下的保障服务

针对近年疫情等复杂形势，中标的供餐公司必须特别加强保供能力。一旦发生情况，需可从中央厨房或附近项目点全力提供支援，保证餐品供应。即做到在不可抗力因素导致食堂不能正常开餐的情况下，提供应急方案，保证用餐。

7、要求提供的就餐品种和价格

样本如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **菜单 日期** | **周一** | **周二** | **周三** | **周四** | **周五** |
| **大荤**  **（6元—8元）** | 红烧大肉 | 蚝油牛肉 | 上海熏鱼 | 菊花鱼段 | 油爆虾 |
| 干煎带鱼 | 粉蒸排骨 | 糖醋小排 | 炸猪排 | 香菇蒸鸡腿 |
| 奥尔良鸡排 | 红烧鸡腿 | 辣子炸鸡块 | 荷叶糯米鸡 | 红烧小排 |
| 酱鸭 | 粉蒸排骨 | 椒盐虾 | 茄汁里脊肉 | 椒盐排条 |
| **小荤**  **（3元—5元）** | 莴笋肉片 | 鱼香鸡丝 | 咸肉冬瓜 | 宫保鸡丁 | 茄子肉片 |
| 洋葱肉丝 | 花菜肉片 | 家常豆腐 | 肉糜炖蛋 | 番茄炒蛋 |
| 土豆鸡块 | 黄瓜炒蛋 | 木须蛋 | 土豆鸭块 | 榨菜肉丝 |
| 黄酱包 | 面筋塞肉 | 土豆烧肉 | 酱爆肉丝 | 八宝辣酱 |
| **素菜**  **（1-2元）** | 青椒茭白 | 三色云丝 | 香菇青菜 | 韭菜银牙 | 炒西兰花 |
| 炒黄豆芽 | 咖喱土豆 | 葱油海带丝 | 咖喱卷心菜 | 重油青菜 |
| 红烧萝卜 | 红烧豆腐 | 葱油萝卜丝 | 炒冬瓜 | 辣白菜 |
| 酸辣土豆丝 | 炒藕片 | 炒卷心菜 | 糖醋藕片 | 雪菜麻腐 |

汤类：荠菜豆腐羹、酸辣汤、紫菜蛋汤、番茄蛋汤、罗宋汤、白菜豆腐汤、咸肉冬瓜汤、发菜豆腐汤、玉米南瓜汤、冬瓜虾皮汤、油豆腐粉丝汤、土豆榨菜汤、紫菜肉圆汤、丝瓜蛋汤、榨菜肉丝等（汤免费）

米饭：1元/份（免费加饭）

8、以清单形式提供所需主副食品的品牌、规格，并作为院方检查考核的依据

9、设备使用

中标方对现有设备器械负有保养维护的责任，如使用不当造成的设备损坏，由中标方承担维修更换费用，合同期满时如数与院方交接清楚。

设备表如下

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂设备清单 | | | | | |
| 序号 | 设备名称 | 单位 | 数量 | 规格 | 备注 |
| **1** | 保温桶台 | **台** | **1** | **1800\*800\*800** |  |
| **2** | 双炒大锅灶 | 台 | **1** |  |  |
| **3** | 三眼爆炒灶 | 台 | **1** |  |  |
| **4** | 三星水槽 | 台 | **2** |  | 配套水龙头 |
| **5** | 双层工作台 | 台 | **3** | **120\*70** |  |
| **6** | 调料炉拼台 | 台 | **1** | **100\*300** |  |
| **7** | 双层工作台 | 台 | **2** | **180\*70** |  |
| **8** | 双移门工作台 | 台 | **1** | **180\*70** |  |
| **9** | 单星水槽 | 台 | **2** |  | 配套水龙头 |
| **10** | 双层工作台 | 台 | **2** | **150\*70** |  |
| **11** | 五格热水器 | 台 | **1** | **180\*70** |  |
| **12** | 残渣台 | 台 | **1** |  |  |
| **13** | 四门保洁柜 | 台 | **1** |  |  |
| **14** | 蒸饭箱 | 台 | **1** |  |  |
| **15**、 | k蒸盘 | 台 | **9** |  |  |
| **16** | 蒸饭箱托盘 | 只 | **1** |  |  |
| **17** | 开水器 | 台 | **1** |  |  |
| **18** | 四门冰箱 | 台 | **1** |  |  |
| **19** | 平冷工作台 | 台 | **2** |  |  |
| **20** | 双门消毒柜 | 台 | **1** |  |  |
| **21** | 水龙头 | 台 | **8** |  |  |
| **22** | 保温分数盘 | **台** | **8** |  |  |
| **23** | 单星水池 | **台** | **1** |  | 配套水龙头 |
| **24** | 货架 | **台** | **3** |  |  |
| 备注：**4**楼设备层辅楼顶，排烟系统一套。灶台排烟罩内消防系统一套。食堂供电系统一套。大楼外场 浦东大道，油水分离器一套。 | | | | | |

10、其他要求

中标方需执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》，教育部和卫生部联合颁发的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，卫生部《餐饮业和集体 用餐配送单位卫生规范》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》，等以及国家、教育部、 卫生部以及市相关主管部门发布的相关法律、法规和制度文件。落实好防疫防控的各项要求。投标人应根据投标方案和合同要求的岗位配置要求，自行负责招聘职工、解决食宿及办理聘用相关手续，在符合《中华人民共和国劳动合同法》等政策法规的前提下，与从业人员签订劳动用工合同，规范用工。所聘用员工需相对稳定，持有上海市食品卫生监督机构发放的有效健康证 (无证不予上岗)，定期进行相关体检，确保从业人员身体健康。在经营过程中如发生劳务纠纷，由投标人解决并承担相应的经济和法律责任与医院无关。投标人必须加强食堂员工的管理，在经营过程中员工出现的一切问题(如员工的安全、纠纷等)由投标人负责解决并承担法律后果，任何发生工伤、疾病乃至死亡等一切责任及费用均由投标人承担，医院概不负任何法律责任。投标人应提供所有合同内员工个人资料，包括但不仅限于： 员工登记表、身份证复印件、学历证复印件、上岗证等。中标方承担所有工作人员的除人工工资、管理费、保险费用等以外的其他一切费用如福利、津贴等以及其他责任义务。

投标人职责涵盖场所的安全生产、餐厅保洁及消毒卫生清洁、依法合规、食堂安全保卫等工作由承包单位遵循相应法律法规及部门规章操作，并对违法违规行为产生的不良后果承担全部责任。并对管理区域、操作区域、相邻区域内所发生的所有不良后果（包括但不限于投毒、跌倒、摔倒、自杀等）承担全部责任。投标人应根据场地和经营的实际情况购买相应的商业保险并将保险单复印向招标人报备。

投标人必须做好环境卫生工作，严防食物中毒。每日三扫、三搌、二拖洗，并随时清理工作场地。保持工作场地的整齐、整洁。每月大扫除一次，定点做好自己包干地区的卫生。如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，投标人承担引起的一切经济和法律责任。食堂卫生及食堂周围包干区由投标人负责打扫，保证操作间、售饭间、配(洗)菜间、用餐地点以及卫生包干区等地方每次餐后清扫干净，保证地面清洁，确保食堂(墙壁、门窗、洗碗池、餐桌椅 、案板用具等)无油污、无废纸果壳、无灰尘、无卫生死角。

投标人购置食堂工作人员的工作服、帽、围裙、手套等，须符合国家相应标准，费用由投标人自行承担。上班时间，食堂工作人员必须穿工作服、戴工作帽、发餐时戴口罩、手套、围裙，严禁食堂工作人员在医院内吸烟、穿拖鞋等不文明举止。

投标人必须对员工加强防火、 防盗和劳动防护安全教育,落实安全防范措施， 如因投标人原因发生火灾、工伤等事故,应由投标人全部负责，如造成财产及人员伤亡的, 投标人应负责赔偿责任。

食堂卫生与食品安全管理要求：

A.原料“三不”制度：采购员不买腐败变质的原料，库管员不收腐败变质的原料， 炊事员不用腐败变质的原料加工成食品。

B.成品(食物) 有效实行“四隔离”：生与熟食隔离，成品与半成品隔离，食物与杂物、药物隔离，储存的粮食、物品与墙壁隔离。

C.严格执行“食品留样制度”

D.上班时工作衣 、帽、裤整洁，口罩不露鼻。个人卫生“四勤”：勤洗手剪指甲， 勤洗澡理发，勤洗衣服、勤换工作服(每周至少换两次工作服)。工作人员每天进行日常健康检查并记录.上班不得佩戴戒指、手链。

E.食堂卫生“四固定”：定人、定物、定时间、定质量划片包干负责，，做到消灭苍蝇、老鼠、蟑螂和其他害虫及滋生条件。

F.重点单元严格消毒隔离制度，二次更衣，定时紫外线消毒。按规定对操作区、用具、餐具，手部清洁消毒，每月进行微生物监测，不得检出致病菌。接受院感控办督查。熟食用具一律煮沸或蒸汽消毒 30 分钟，所有餐具必须经过消毒后方能使用。

G.废弃物的存放场所设置区域合理，并及时清理，无腐烂变质。

H.投标人必须配合医院院内感染管理部门定期对餐具、餐台、工作人员手部等进行病原学检测，当检测结果为阳性时，医院有权对投标人罚款人民币 500元/次。如连续 3 次发生大肠肝菌检测阳性或多人食物中毒，并由当地卫生防疫官方机构检验核实，确认是投标人因本身操作原因所导致的，医院有权利单方面终止合同并要求投标人赔偿由此造成的一切损失

1. 付款方式

每月由甲方支付餐饮管理运行服务费，主要包括人员经费、餐饮管理等日常成本。甲方承担水、电、煤气等能源费用，但投标人应本着节约的原则，不得无故浪费，注重节约能源，否则医院将视情况进行对投标人的罚款，并保留中止合同的权利。