# **（重庆市公共卫生医疗救治中心）2025年2月**

# **采购意向公开及需求调研**

为便于供应商及时了解政府采购信息，根据《财政部关于开展政府采购意向公开工作的通知》（财库〔2020〕10号）等有关规定，现将（重庆市公共卫生医疗救治中心）2025年2月采购意向公开如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购项目名称 | 采购需求概况 | 预算金额  （万元） | 预计采  购时间 | 备注 |
| 1 | 重庆市公共卫生医疗救治中心（歌乐山及平顶山院区）食堂外包经营服务 | 主要内容：1. 服务期限：五年；2.服务对象：重庆市公共卫生医疗救治中心（歌乐山及平顶山院区）职工、实习与进修人员、三方公司人员、病人及家属。两院区职工（三方公司员工）大约1050人，2024年住院患者及门诊量累计大约24万人次。3.用餐面积：歌乐山院区病员食堂面积320m2、歌乐山院区职工食堂360m2、平顶山院区食堂220m2；4.资质要求：具有食品经营许可、餐饮服务许可等相关资质；6.采取全外包方式：供应商对重庆市公共卫生医疗救治中心三处就餐区进行自主经营、自负盈亏，采购人只提供指定经营场所（装饰装修由中标人负责，装修方案必须经采购人审核后方可进场实施） | 27 | 2025年3月 | 5年 |

本次公开的采购意向是本单位政府采购工作的初步安排，具体采购项目情况以相关采购公告和采购文件为准。

同时，本次采购意向的公开，亦是本单位根据财政部《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）等相关规定，所发布的采购需求调研公告。诚邀具备合格资质的供应商于本公告之日起5个工作日内向我院递交。

联系人：王老师   联系电话：65501131。

附件：《采购项目需求资料递交目录》

重庆市公共卫生医疗救治中心

2025年2月21日

**采购项目需求资料递交目录**

(按以下顺序排列成册后递交）

一、项目报价

《重庆市公共卫生医疗救治中心（歌乐山及平顶山院区）食堂外包经营服务项目报价表》（格式自拟）。

二、项目方案

《重庆市公共卫生医疗救治中心（歌乐山及平顶山院区）食堂外包经营服务项目方案》。项目服务需求详见附件。

三、资质材料

1、食品经营许可证、营业执照、税务登记证、组织机构代码证复印件（三证合一仅提供营业执照）及相关的资质证书。

2、法定代表人资格证明。

3、法定代表人身份证复印件。

4、开户许可证复印件。

5、法定代表人授权委托书以及被授权人身份证复印件（若是法定代表人直接参与投标，则不需要提供）。

**备注：以上采购需求电子版、纸质版各一套（均需加盖公章）。**

# 中心歌乐山、平顶山院区食堂外包

# 经营服务项目需求

# 一、项目概况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目名称名称** | **项目地址** | **单价最低限价（元/㎡/月）** | **期限（年）** | **中标人数量（名）** | **备注** |
| 重庆市公共卫生医疗救治中心（歌乐山及平顶山院区）食堂外包经营服务 | 重庆市沙坪坝区保育路 109 号及重庆市沙坪坝区小龙坎黄桷湾2号 | 5 | 5 | 1 | 用餐面积：歌乐山院区病员食堂面积324m2、歌乐山院区职工食堂360m2、平顶山院区食堂210m2 |

# 二、项目服务要求

**1、采取全外包方式：**供应商在遵守国家的各种政策、法律、法规和采购的规章制度及采购人规章制度的条件下，自主对重庆市公共卫生医疗救治中心三处就餐区，分别是歌乐山院区病员食堂、歌乐山院区职工食堂、平顶山院区食堂进行经营治理，并承担一切法律责任。服从采购人管理、指导和监督。采购人只提供指定经营场所（装饰装修由中标人负责，装修方案必须经采购人审核后方可进场实施），中标方负责包括但不限于食材、劳务、厨具、房间装修、炊事设备、员工工作服、住宿、易耗品、日常使用水、电、空调、燃气费用、人工服务费用（包括各项保险、意外费用等）、税费及其他一切费用，实行自主经营、自负盈亏，但菜品综合毛利率不高于40%。

本次招标涉的食堂服务合作期限为5年，按照5元/平方米/月为最低限价，最终以实际中标价格向采购人缴纳场地使用费。

**2、服务范围**

重庆市公共卫生医疗救治中心职工、实习与进修人员、三方公司人员、病人及家属。

**3、服务人数**

两院区职工（三方公司员工）大约1050人，2024年住院患者及门诊量累计大约24万人次。

**※4、服务内容**

4.1用餐时间：（周一到周五、周末、法定节假日）

早餐：7::30--8:50 午餐：11：30--13:00 晚餐：16:30 --19:00

采购方可根据工作需要，向中标方提出变更就餐时间，中标方应于积极配合，并须准时开餐，做到饭热菜香，营养健康，满足医院要求。

在急诊、加班等特殊情况时需负责医护人员用餐。必需提供并实施24小时留守值班制，确保应急用餐保障。

4.2用餐方式：现场自选、订送餐模式等，患者及陪伴采取订送餐（必须使用合格的保温设备设施，送至病人床旁）；职工等采取堂食、自助、小炒等，并提供配送餐服务（必须使用合格的保温设备设施，送至院内职工要求地）。

4.3用餐对象：①、全年365天为医院职工、来院实习、进修及规培人员提供三餐服务。餐费以现金或移动支付方式消费，早餐、午餐、晚餐采取自助选餐，同时提供点餐（如：小炒、干锅等）加工。早餐提供荤菜、素菜、粗粮、粥类、豆浆、蛋类、面点、面食、咸菜、牛奶、酸奶；午餐提供四荤三素一汤、水果、主食、咸菜、面食；晚餐提供三荤两素一汤、咸菜、水果、粥类、面食。②、全年365天为病人及其陪护亲属等提供三餐服务，餐费以现金或移动支付方式消费。在保证职工餐的供应情况下，此配餐标准可由供应商单独自行安排，自主经营，所制定执行标准需报送重庆市公共卫生医疗救治中心相关管理部门审批同意后（不得高于市场价），方可执行 。

4.4配餐标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 品种 | 要求 | 备注 |
| 早餐 | 荤菜、素菜、粗粮、粥类、豆浆、蛋类、面点、面食、咸菜、牛奶、酸奶 | 不低于11种，至少包括面食4种、荤菜1种、素菜1种、粗粮1-2种、鸡蛋1-2种、咸菜1-2 种、粥1-2种、豆浆1种、天友鲜活时速鲜牛奶(或者同档次)1种、天友零添加酸奶(或者同档次)1种 | 不得使用含防腐材料的预制食品。 |
| 午餐 | 四荤三素1汤、水果、主食、咸菜、面食 | 不低于16种，至少包括荤菜4种、素菜3种、汤品1种、水果1种、主食米饭3种、咸菜2种、面食2种，要求菜品质量高，如牛肉、鱼肉、猪肉、蔬菜等需采购新鲜食材，不得使用预制菜、菜品样式以周为单位轮换更新，做好营养搭配。 | 可提供特殊餐，价格不得高于市场价。 |
| 晚餐 | 三荤两素 1汤、咸菜、水果、粥类、面食 | 晚餐品种不低于10种，至少荤菜3种、素菜2种、汤品1种、咸菜1种、水果1种、主食米饭1种、面食1种，要求菜品质量高，如牛肉、鱼肉、猪肉、蔬菜等需采购新鲜食材，不得使用预制菜、菜品样式以周为单位轮换更新，做好营养搭配。 | 可提供特殊餐，价格不得高于市场价。 |
| 治疗膳食 | | 在医院临床营养科指导下，提供丰富的治疗套餐（如糖尿病治疗餐、无碘餐、无骨餐、流质餐等） | 以相关管理部门及患者实际情况制作 |
| 份量要求：套餐自选菜品每份荤菜和素菜的重量均不少于150克，其中每份荤菜中的肉类比例不低于50%，米饭自助。套餐自选菜品打包时每份荤菜和素菜的重量均不少于150克，其中每份荤菜中的肉类比例不低于50%。米饭重量不低于150g。 | | | |

4.5提供每日中晚餐免费例汤。

食堂免费例汤是整个供餐服务的基本，主要是为了满足大部分职工及患者的需求，免费例汤的规划设计以品种丰富、口味全面、营养搭配为基础，坚持每个汤品的温度应高于60摄氏度度以上，食堂免费汤品集合重庆本地口味，品种丰富多样，确保职工能喝到可口、美观、营养、经济的热汤、汤品。另将根据时令推出不同的免费汤品，每周每天例汤不重复。

4.6中标方提供采购方特殊科室手麻科、ICU等订餐送餐服务(含电话订餐、上门订餐及窗口订餐等);提供部分接待用餐(订餐)服务;提供病员订餐、配餐、送餐服务。如遇单位召开会议或培训人员需要用餐，由采购方提前确定人数和就餐标准，并通知中标商家做好准备。中标供应商必须提供满足本项目实际需要的在线点餐服务系统（功能须包含但不限于在线点餐、在线菜单预览（必须显示菜品数量、营养成分等）、点评互动、大数据分析等），满足患者和医护人员等使用。

4.7提供的菜品保证温度、可口、干净、无异物。售卖菜品必须有恒温加热装置。

**※5、人员要求:**

5.1．常驻食堂人员不得少于25人：其中行政总管1名、行政总厨1名、大厅主管1名、主厨6名、白案2名、墩子3名、服务员及勤杂工11名。提供的服务和人员配备不能满足就餐服务需求的，采购人有权要求中标方增加人员，若中标供应商不配合及拒绝，中标供应商承担违约责任。当中标供应商常驻的各岗位工作人员无法满足招标人要求时，招标人有权要求中标供应商对所派驻的工作人员进行立即更换。中标人根据招标人需求临时安排值班员，负责提供食堂特殊事件加班晚餐的就餐服务。

5.2中标人应依法用工，确保经营服务所需用工符合《劳动合同法》要求。如发生用工纠纷，由成交供应商自行负责。同时成交供应商须保证食堂工作人员符合餐饮行业的从业要求，并通过卫生部门的体检（费用由中标供应商承担），持有健康体检合格证（需在响应文件中提供食堂工作人员身体健康证），做到持证上岗。必须统一穿戴工作衣帽并戴口罩。

5.3成交供应商必须具备规范管理能力，负责做好食堂的日常卫生防疫工作，确保食堂的就餐环境、食品卫生等达到本地食品卫生监管部门的要求。所有工作人员须服从医院管理，接受医院考核，遵纪守法，严格执行《食品卫生法》、重庆市市场监督局和医院的规章制度，支持和配合医院各项工作，从合法正规渠道采购所需的各类原辅材料，并提交采购方保存相关供货商资质材料（食堂工作人员劳动合同、身份证、健康证、职业资格证书等复印件各1份、本项目食堂工作人员基本信息表1份）及进货记录、凭证等，随时备查。完善各种食品采购和留样记录等，并主动接受各级各部门的相关检查。

5.4成交供应商负责做好食堂的日常消防安全工作，服从采购方职能部门的统一管理，确保无消防安全事故。因食品烹饪、存储、加工、制作等造成的安全问题全部由成交供应商负责，并承担其行政、经济、法律等全部责任。

5.5成交供应商不得将食堂私自转让或委托他人经营，不得利用采购方资源搞不法经营。一经发现，采购方有权解除合同，并有权要求成交供应商经济赔偿及追究法律责任。

5.6采购方职工食堂未经采购方同意，成交供应商不得向非采购方职工提供用餐服务。成交供应商如不按此规定执行，采购方有权终止或解除合同。

5.7合作期间，24小时\*7天均有工作人员值守，设专人对接工作，保证食品安全及应急供餐。并保证周末及其他任何节假日24小时可联络到对接人。

**※6、食材质量要求**

6.1大米：

(1)严禁使用陈化粮及其再加工产品。

(2)需符合GB/T 1354-2018相关国家标准优质大米质量指标二级及以上标准。

(3)大米包括粳米和籼米，包装上必须注明生产日期、保质期、规格、生产地等相关内容；外观应颗粒饱满，完整，大小均匀，无虫害及霉变，无杂质，无异味。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.2面粉：

（1）符合《小麦粉国家质量标准》GB1355-2021的国家强制性标准。

（2）包装上必须注明生产日期、保质期、规格、生产地等相关内容。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.3食用油：

（1）符合《食品安全国家标准植物油》GB2716-2018相关要求。

（2）预包装食用油为非转基因食用植物油，大众品牌，物理压榨加工工艺生产的食用油，严禁使用散装食用油。

（3）包装上必须注明生产日期、保质期、规格、生产地址等相关内容；产品应无浑浊、无异味、无异物、无残渣、不得掺有其他食用油和非食用油。

（4）随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.4干副调料（含干货）类:干货调料、豆制品、半成品、调味品等。

6.4.1具有合法资质、检验合格且感官正常的干副食，质量必须符合国家现行食品安全国家标准相关管理规定。

6.4.2应提供具备生产资质企业生产的食品原料。

6.4.3干副食包装材料应符合食品相关产品要求，无毒无害。

6.4.4随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.5水果类：水果产品须符合现行禁限用农药残留标准等食品安全国家标准。果形端正，大小均匀，无畸形果，果实无溃疡；果面新鲜洁净，无刺划伤，无病虫害，无病斑，无腐烂。

6.6蔬菜类：各根茎类绿色蔬菜、瓜果等。符合现行禁限用农药残留标准等食品安全国家标准。严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。外形色泽良好清洁、无影响使用的病虫害、不带泥、无机械损伤，去根帮和老叶。

6.7奶制品类：奶及奶制品。质量及其标识应当符合当前的国家标准及规定。每盒牛奶净含量符合《定量包装商品净含量检验规则》规定。

6.8肉类

6.8.1猪肉

(1)猪肉应为当日（24小时内）屠宰的二分体热鲜肉，必须具有生猪定点屠宰企业出具的《肉品品质检验合格证》和动物防疫监督机构出具的《动物检疫合格证明》、《非洲猪瘟检验报告》，证、报告随肉产品同行，产品符合现行食品安全国家标准要求。

(2)生猪应来自非疫区；非种公、母猪、晚阉猪、病死猪。猪肉胴体上加盖有肉品检疫滚花印章（蓝色）和猪肉肉品品质检验滚花印章（红色）清晰可见，检验检疫合格票和肉品品质检验合格票、非洲猪瘟检验报告随货同行，货票一致。

(3)猪肉品质特征感观要求，肌肉色泽鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色。肉质紧密，有坚实感。具有猪肉固有的气味，无异味。

6.8.2牛羊肉

牛羊肉应为当日（24小时内）屠宰的新鲜肉，必须具有定点屠宰企业出具的《肉品品质检验合格证》和动物防疫监督机构出具的《动物检疫合格证明》；证随肉产品同行。

6.8.3禽肉（蛋）类

禽（兔）肉类必须为新鲜肉，提供设有家禽屠宰加工车间生猪定点屠宰企业或家禽定点屠宰企业出具的《肉品品质检验合格证》和动物防疫监督机构出具的《动物检疫合格证明》，禽肉类必须带有重庆市禽类产品检验验讫二维码脚环标识，证与标识信息一致。证随肉产品同行。

6.8.4禽蛋类

(1)禽蛋供货时外包装上必须标注生产日期，收货日期不超出生产日期后三日，且符合禽蛋品质（GB/T37108-2018）国家标准。

(2)每批禽蛋产品必须持有《农产品承诺达标合格证》，信息一致。

6.9水产类

6.9.1鱼类：符合现行禁限用兽药残留标准等食品安全国家标准。鱼活跃，无病无伤。

6.9.2虾类：符合现行禁限用兽药残留标准等食品安全国家标准。活力好、无病无伤无异味。

6.10糕点类：符合现行最新食品安全国家标准。外观完整、形态良好、色泽正常、无霉变、无异味、无外来杂质等。水分含量应符合标准，以保证一定的口感和保存期限。微生物指标，如菌落总数、大肠菌群等应在规定范围内，确保食品的卫生安全。使用的食品添加剂种类和用量应符合相关规定，不能过量添加。包装应完整、严密，能有效保护糕点不受污染和损坏。在规定的保质期内，糕点应保持应有的品质。制作过程应符合良好生产规范，保证产品质量稳定。

6.11冻品类：冻品需无杂质、异味，冻品食材包装完整，生产日期、保质期、生产厂家、地址和QS（或SC）标识等齐全明晰，符合国家最新标准及行业相关标准；食材其剩余保质期不得低于额定保质期的三分之二时间，同一批次的食材有动物检疫合格证明。

6.12腊味类：色泽鲜明，肌肉呈暗红色或鲜红色，脂肪透亮或呈乳白色。肉身干爽、结实。有该品种应有的风味，无异味，无腐败变质，含水量较少。腊味类使用必须征得采购人同意。

注：以上食材质量要求未涵盖到的标准或与国家及地方最新发布的行业相关标准不相符的，以国家及地方最新发布的标准为准，相关行政主管部门有具体要求的，按照其要求执行。

**7、定价、核算、监管保障**

7.1医院职工食堂定价拟在现有职工用餐补助标准内，职工标准套餐不低于2荤2素【12元/餐/人（含米饭和免费例汤）】，采用自助选餐、点餐形式，现金或移动支付餐费。

7.2自主经营部分由中标人申报定价，报采购方管理部门审核通过后方可执行。在经营过程中，由于市场变化的原因成本变动幅度较大时，双方建立调价磋商机制，中标供应商可提出成本测算依据，报请采购方相关管理部门，相关管理部门汇同财务、审计、工会、院办等部门一起同中标供应商进行价格磋商定价，启动调价机制。原则上职工标准套餐、手术餐不作调整。

**※8、关键环节管理要求：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **控制环节** | **控制要求** | | |
| 1 | 持证经营 | 具备经营合法手续，自主办理食品经营许可证等证照并进行公示。 | | |
| 2 | 食材供应管理（中标供应商必须建立大宗物品定点采购制度，在已取得食品经营许可证明、供货资质证明、产品合格证明的正规供应商处采购食材及辅材，符合国家关于食品安全和卫生的相关规定，确保食材来源安全可靠） | 米油面 | 1.大米必须符合国家食品安全标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有SC标志。  2.食用油必须符合国家食品安全标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有SC标志。非转基因。  3.面粉必须符合国家食品安全标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有SC标志。 | |
| 干副调料 | 必须符合国家食品安全标准，食堂副食品、蛋、糕点、生粉豆制品、半成品、调味品(食盐、味精、酱油、醋等)等必须取得《食品生产许可证》，具有产品检验报告，在保质期内，有SC标志。 | |
| 蔬菜、水果 | 食堂采购的蔬菜及农副产品供应商应有合格资质：《营业执照》、《食品经营许可证》等证照齐备。 | 品质要求：蔬菜要成熟适度、新鲜脆嫩、外形色泽良好、清洁、无影响使用的病虫害、无机械损伤，无农药残留超标；水果要色泽鲜亮、形体完整、无腐烂、霉变、异味、虫蛀、寄生虫等。 |
| 肉类、家禽 | 食堂采购的鲜肉类必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，并附有《动物产品(B)检疫合格证明》、家禽相符《动物检疫合格证明》。 | 品质要求：肉质新鲜、有弹性、无腐败变质、异味、虫蛀等；家禽：新鲜肉质有弹性、内脏干净、无积血等。 |
| 水产品 | 新鲜有弹性、头尾完整，肉质坚实等。 | |
| 3 | 食材追溯管理 | 中标供应商应建立食品及食品相关产品采购索证索票制度，严禁采购临期、无生产日期、无质量合格证、无生产厂家及不符合国家食品安全相关标准的食品及食品相关产品（含调料等一次性耗材）。 | | |
| 4 | 食材储存及加工 | 食材储存 | 1.食品储存应符合分类存放、有遮有盖、离地离墙、建立标卡、先进先出等操作规范要求。加强米、面、油等库房安全管理，防止面粉等爆炸。  2.蔬菜、河鲜、肉类当日购买当日食用；其他干副、调料、粮油在保质期内食用。 | |
| 食材粗加工的操作标准 | 分区加工、严格遵守：荤素分区、专设水台、专池专用等操作规范要求。操作时生熟、荤素分开。 | |
| 食材切配间的操作标准 | 要遵守荤素分区、专墩专用；放入冰箱的食材需要生熟分开、荤素分开等操作规范要求。 | |
| 5 | 食品安全规范操作标准 | 明厨亮灶：按要求确定点位安装监控系统，自觉接受监督检查 | | |
| 厨房环境管理：分区明确、清洁到位；功能布置合理、主副食及调味品与常用物品分开储存。 | | |
| 餐用具：遵守一除渣、二冲、三洗、四消毒、五保洁的操作流程。 | | |
| 食品添加剂：要遵守五专管理（专人采购、保管、领用、登记、专柜保存）、详细记录建立台账。 | | |
| 菜品管理：当餐菜品当餐食用，不得预留到下一餐,当餐食材（蔬菜、河鲜、肉类当日购买当日加工食用；其他干副、调料、粮油在保质期内食用）。 | | |
| 留样操作：留样菜品要用专柜、专用容器保存、专人管理、留样时间不得少于48小时、每个品种不得少于125克。 | | |
| 6 | 员工健  康管理 | 每日员工按规定晨检、定期体检（提供体检合格报告）、持健康证上岗；定期举办各种规范操作与餐饮服务技能培训。中标供应商及其招用人员因工作原因受伤、伤亡产生的一切损失，由中标供应商自行承担，采购人不负任何赔偿或者补偿责任。 | | |
| 7 | 餐厅环境卫生管理 | 入库食材：农副产品、蔬果不得带泥带渣；家禽肉类宰杀去内脏且附合格检疫票。 | | |
| 垃圾污物应按指定地点放置，不得随便丢弃，垃圾日产日清。每日餐厨垃圾、潲水、废弃油脂按国家餐厨垃圾处置办法由中标供应商进行处理。中标供应商需要按照相关规定签署餐厨垃圾、废弃食用油脂（地沟油）等协议和处理，并按垃圾分类管理规定对食堂垃圾按规定进行分类处置，并应建立台账等相应记录。 | | |
| 在符合相关规定情况下，自行定期进行病媒生物防制。 | | |
| 8 | 消防安  全管理 | 制定食堂消防安全管理组织架构，并执行实施食堂消防安全管理的各项工作。中标供应商项目经理为食堂消防、治安、食品卫生及安全的第一责任人，加强用火、用电、用气的安全管理，必须服从采购人及上级有关部门的监督和检查。因中标供应商的管理不善造成的人员意外伤害、经营场所发生的失窃和火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由中标供应商负责，采购人不承担由此产生的任何责任和费用。 | | |
| 定期进行消防安全知识培训，每年进行1-2次消防应急演练，定期对消防设施设备进行检查、维保等。 | | |
| 9 | 环保管理 | 厨房抽油烟机及油烟通道定期清理（厨房油烟通道表面由中标供应商负责清洁、每周一次；中标供应商雇请专业烟道清洗公司对抽油烟机及油烟通道专业清洗，每月一次，油烟排放符合国家相关规定要求），隔油池定期（每半年）进行清理，每季度出具厨具设备清洗报告及每年2次油烟废气排放合格证明文件交由采购方留存，清洗费用和检测费用由中标供应商负责。垃圾污物应按指定地点放置，不得随便丢弃，垃圾日产日清，并按规定进行垃圾分类和处置，达到相关部门要求。 | | |
| 10 | 应急管理 | 制订并实施停气、电、水的应急预案；食物中毒应急预案；天然气泄漏处理应急预案；机械设备故障应急预案；消防应急预案；人员意外受伤应急预案；并定期给食堂员工组织各种应急预案的培训与演练等。 | | |
| 11 | 就餐环境 | 无烟就餐环境、保持餐厅的干净整洁、就餐流程设计合理。 | | |
| 食堂用具、物品摆放分类有序、随时整理、保持清洁。 | | |
| 12 | 员工管理 | 工作人员着装规范（佩证上岗、佩戴帽子、佩戴口罩等）、操作规范有序、员工言行符合餐饮服务的规范要求。 | | |
| 12 | 治疗膳食 | 中标供应商应全力协助采购人实施治疗膳食，根据患者情况，按膳食医嘱进行制作。中标供应商须承诺治疗膳食食谱至少每半年更换一次，菜品不得相同。治疗膳食种类须包括高蛋白膳食、高热能高蛋白质膳食、低蛋白膳食、低脂膳食、低胆固醇膳食、低盐膳食、高纤维膳食、高能量膳食、高钾和低钾膳食等。治疗膳食食谱合理性以临床营养科的指导为标准。 | | |

**※9、配餐、用餐、配送管理要求**

9.1餐前准备：服务人员就位。检查就餐区域的设施设备运转是否正常，通风、换气，调整温度、照明。售卖台的分餐摆放和菜价公示。

9.2配餐：配餐工具使用前应清洗消毒。配餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。成品售卖餐食，在售餐前需按要求进行覆膜保护，防止异物进入，确保食品卫生及安全。

9.3患者配餐：应按照病区的当日配餐需求，合理配置各类营养饮食、流质与半流质饮食。配餐服务人员接到病区的配餐要求，应做好配餐信息记录，内容包括：就餐时间、就餐床位、治疗饮食、其他特殊要求等，并得到病区的确认。应确保配餐患者的饮食得到保证，并依据患者的要求做好相关准备。

9.4职工配餐：应按照配餐标准，合理设计职工套餐和自选餐的饮食搭配，做到膳食均衡，荤、素、清淡、麻辣搭配合理。餐厅管理人员有序引导医护人员进入就餐处，并做好餐厅秩序维护工作。医护人员不得穿工作服进入就餐区，提醒并引导医护人员污染的工作服换下。

9.5配餐服务：严格规范配餐流程、配餐标准和文明用语，不得随意克扣饮食。严格遵守食品卫生管理条例，穿戴工服、帽子、手套、口罩上岗，避免细菌感染。在配餐过程中，主管负责人应采取巡台的方式，对服务及菜品质量进行监督和征询意见，必要时采取弥补措施。

9.6用餐服务：确保餐厅及餐桌椅的卫生清洁，做到及时清洗消毒。就餐时，就餐区不得从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

9.7送餐要求：应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

**※10、安全管理要求**

中标供应商须切实履行食堂安全生产主体责任，一旦发生食品安全事故和其它安全事故，其法律责任和经济赔偿责任均由中标供应商承担，具体的食堂安全管理要求如下（不限于以下要求，同时符合国家及医院新的管理要求）：

10.1员工管理制度要求：建立健全该项目涉及员工管理制度，包括但不限于岗位责任、工作流程、履职要求、行为规范与考核制度。

10.2食品安全制度要求：建立健全各项食品卫生安全管理制度，包括但不限于食品安全管理人员制度；从业人员健康管理制度；采购、验收、运输和贮存管理制度；库房管理制度；从业人员培训考核制度；场所及设施设备清洗消毒、维护、校验制度；食品添加剂使用管理制度； 餐厨废弃物处置制度；食品留样管理制度；卫生检查制度；卫生监控制度（经营环境、食品经营人员、设备及设施等）；有害生物防制制度；异物污染防治管理制度；产品召回制度；食品安全自检制度等管理制度；“一洗二清三消毒四隔离”的餐具消毒制度；并有相应工作记录。

10.3安全生产制度要求：建立健全各项生产安全制度并加强管理，包括但不限于消防安全、操作安全、用电安全、用气安全、用水安全和地面防滑等并有相应工作记录。

10.4应急预案和演练要求：制定各项安全管理和应急预案，包括但不限于食品安全、消防安全、生产安全、水电气断供、厨房不能使用等情况下的应急预案。应编制演练计划定期或不定期进行应急演练，如实记录演练过程。以检验和强化应急准备和应急响应能力，并通过对演习演练的总结评估，完善应急预案。

10.5清洁卫生要求：中标供应商须随时保持包括但不仅限于地面、桌椅、吧台、餐台、餐用具、操作区域、设备设施、存储容器等清洁卫生。

10.6菜品质量要求：保证所有供应食品新鲜、卫生、热络、无异味、无异物。

10.7食品留样要求：所有供应食品必须每餐留样，留样时间不得低于48小时，每个品种不低于125克，专柜双锁双人管理，并做好留样记录以备检查。

10.8解冻食品要求：冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作，冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻；解冻时合理防护，避免受到污染；应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。

10.9食材盛装要求：食品原料应洗净后使用，清洗不同类型食品原料的器具应分开标注，独立使用；使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

10.10熟制加工应符合相应标准温度要求。同时加强生冷荤间的管理，各专间、专用操作区应有明显的标识以明确用途，专间内温度不得高于25℃。使用紫外线灯消毒的应在无人加工制作时开启 30 分钟以上并做好记录。专用的工具、容器、设备应以专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

10.11半成品与成品的盛装容器要求：应做以标记区分，并分开放置，使用后及时清洗烘干，保持清洁。

10.12调味料、辅料等半成品要求：开封后可保留外包装的应即刻标注开封日期，未一次性使用完的应封闭干燥存放，无法保留外包装的应盛放于适用的清洁容器内，标注预包装标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期，使用后加盖存放。

10.13食品添加剂使用要求：

原则上不使用添加剂，如确有必要，应征求采购人意见，报采购人书面同意后，按照食品添加剂使用相关规定使用。

10.14食品加工用具要求：工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分；用具选材宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料，避免对食品造成污染，盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料；添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品；不得重复使用一次性用品。食品温度符合相关标准要求。现场售餐符合相关标准要求。

10.15病房送餐相关要求：送餐应使用专用餐车，车内应为密闭容器，且内部结构应便于清洁；送餐工具应定期进行清洗消毒，并在送餐前进行再次清洁；送餐过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染；严禁将食品与有毒有害物品混装配送；食品的温度和配送时间应符合食品安全要求；送餐过程中，从业人员不宜离开餐车，避免发生食品安全事故。

10.16洗消过程相关要求：餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒；消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具；清洗消毒方法宜采用蒸汽、煮沸、红外线等物理方法或专用餐用具消毒设备进行消毒；使用餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）的，应定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态；采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。使用的洗涤剂、消毒剂，严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作；从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分；宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用；一次性餐饮具不应清洁消毒后再次投入使用；消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁；保洁设施应正常运转，有明显的区分标识；定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

10.17避免食品污染要求：为避免蔬果类食品存在农药残留，应使用流水反复涮洗（油菜等叶菜类蔬菜应掰开后逐片涮洗），且先洗后切； 加工时，根据食品属性（生品、半成品、成品）和种类（肉类、蛋类、蔬果类、海产类等）选择洁净的专用器皿；控制好食品用量，减少加工后半成品和熟制食品的存放时间，尽快用完和售完；熟制食品应加盖运送，避免污染物沾染；食堂各操作区需有防鼠、防虫、防尘的相关设施。

10.18严格管控人员卫生：工作时，应衣帽整洁，将头发全部遮盖住，不宜佩戴饰物； 佩戴口罩和手套，专间或专用操作区的从业人员应佩戴清洁的口罩；佩戴手套前应对手部进行清洗消毒，摘除手套后应存放在清洁卫生的位置，确保手套应清洁、无破损，避免受到污染；手部清洗宜符合餐饮服务食品安全操作规范所要求的洗手消毒方法；食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为；进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

10.19燃气安全管理：每次食品加工动用燃气后，应关闭燃气阀； 每天工作结束前，应再次确定燃气和炉灶的关闭，对燃气阀门、点火棒等燃气相关的工具进行检查，确认关闭；烧制液体食品前，不应将容器盛放过满，一般多将液体存放量控制在容器容积的 80%或容器高度的 2/3 之内为宜； 烧制液体食品时，应时刻有工作人员留在锅灶旁，以便及时控制液体沸腾情况。定期对燃气管道进行泄漏检测，检查方法为用肥皂水刷在管道接口处，如果有气泡冒出，证明该处漏气；如发现金属管道生锈、胶管破损老化、阀门或接口松动等情况，亦或已经出现漏气，应及时告知专业人员进行处理，并履行正规程序申请维修或更换。

10.20烟道安全管理要求：烟道起火的主要引燃过程为油锅内热油着火，顺延至烟道内，进而引燃烟道周围或顶层可燃性建筑材料，导致火势进一步扩大。油锅起火是食堂火灾事故中多发易发的一类。可能导致烟道起火的隐患有：a）烟道及其周围存在大量可燃材料；b）烟道清理不及时，内部过多油垢存积；c）人员意识薄弱，点火离岗。需要做好以下工作：

10.20.1定期清理烟道，按消防相关要求，须最少每个月由专业公司清洗一次：

10.20.2每日工作结束后应将操作间内的油渍清理干净，重点清理灶台、墙面、油烟机，避免油渍日久积垢，降低油垢引燃的风险；

10.20.3完善操作间消防设备：各操作间应配备灭火器、灭火毯等消防设备，宜配齐火灾报警设备，对火情及时报警，定期检查设备是否完好可使用；

10.20.4定期培训和检查：食堂负责人和食品安全管理人员应定期对员工安排相关消防知识的培训和演练，提高员工的消防意识；

10.20.5强化工作制度，规范安全行为；

10.20.6定期检查操作间的卫生情况，监督烟道清洗工作的开展。

10.21规范电路使用：①使用符合规定并通过检验的配电表、电源、线路等电路设施；工作中应随时关注电路情况及电器运行，若发现某些电器运行异常或线路损坏、老化、过热等情况，应及时停止运行，并报告至专业部门进行检查和维修；②规范各类电器的使用，制定相关规程制度，对从业人员进行培训，尽量保证专人操作；③除要求长时间运行的电气设备外，其他设备使用完毕应及时断电关闭、拔离插座，避免线路长期使用造成温度过热；每日工作结束前，应对食堂所有无运行要求的电气设备进行检查，确认关闭情况。④每日工作后应将操作间清理干净，使用干抹布清洁或断电后再清洗机械、电源、电线、插座等电器设备表面的油污；机械做到专人专用，定期清洁。⑤配电箱下不得堆放易燃物；⑥定期进行安全培训，培养正确用电习惯，掌握起火扑救知识；⑦强电机械旁应配备电笔，每次使用前应用电笔测试是否漏电，提示不漏电，方可使用；⑧避免加工场所过度潮湿，保证机械表面干燥洁净；电器设备操作人员工作前应确保双手洁净干燥；提高人员机械操作的安全意识，定期培训。

10.22设备伤人隐患排查治理措施：定期对设备进行系统检查，发现问题及时报修；每日操作前应确认机械启动无异常，若发现异常及时断电停止操作，及时报修；每日上岗前应按照工作要求整理着装，不佩戴多余发饰、首饰，将头发梳理整齐，整理入帽,根据加工要求相应佩戴套袖、手套等；制定机械使用制度，各类机械应做到专人专用，若有特殊情况需要其他人员操作机械，应事先进行操作培训，使其熟练掌握操作流程；定期进行机械操作培训，督促员工提高注意力。

10.23灼烫的隐患管理要求：备齐防护用具，如点火棒、隔热手套、隔热托盘等；定期安全教育，督促从业人员工作中提高注意力，按要求使用防护器具。

**※11、中标供应商应建立各项工作记录及登记台帐（含临时性工作台帐）**

中标供应商应当按照国家有关规定建立健全《餐厅餐饮安全管理制度》等相关制度，中标供应商要落实原材料存储、加工制作、食品留验、餐厨具生熟分开、餐厨具消毒、健康体检等规定，杜绝食物中毒和食源性传染病发生。

**※12、智慧食堂要求**

中标供应商根据食堂经营模式进行相应的智慧化系统，提供适合采购人实际的订餐服务系统，费用由中标供应商承担。（投标时承诺，发出中标通知书30日内向采购人提供管理系统运行的软、硬件证明材料，否则视为中标供应商自动放弃中标资格。投标保证金不予退还）

**※13、其他特别要求：**

根据本项目的实际需要，中标供应商承担医院两个院区的职工与患者的就餐服务。医院可提供食堂场地，需中标供应商自行装修，具体要求如下：

13.1职工与患者及社会人员必须分区就餐。食堂的装修、水电气费、设施设备均由中标供应商负责并承担相关费用。使用功能必须满足本项目采购人需求。

13.2承包期间食堂的装修、水电气费、设施设备用具、维修均由中标供应商负责并承担相关费用（水电气开户、消防工程施工由采购人负责并承担费用）。使用功能必须满足本项目招标人需求。采购方提供的食堂厨房、餐厅、餐桌椅、餐具用品、厨房设备等，进场前双方负责厨房物品的清点(按清单双方签名)后，中标供应商方可使用。合同履行完毕后，中标供应商需全部如数退还给采购方，并能正常使用。如有遗失或损坏，中标供应商需照价赔偿。经营过程中不足的餐具等用品由中标供应商需自行补充，费用自理。可以拆卸部分归中标供应商所有，不可以拆卸部分归采购人所有。

# 三、其他要求：

1.、信誉要求

（1）最近三年没有出现违法违规或失信行为；

（2）最近三年没有拖欠劳务费的败诉记录；

（3）最近三年没有无故弃标的不良记录；

（4）受到行政处罚的不在其行政处罚期内；

注：以上四项信誉要求需投标人自行承诺，若投标人提供虚假材料，发现后取消成交资格并按重庆市招标投标条例执行。

2、服务期内必须服从采购人管理，严格执行采购人各项规章制度。

3. 投标人须针对以上要求提供《重庆市公共卫生医疗救治中心（歌乐山及平顶山院区）食堂外包经营服务项目方案》。