

采购需求

一、采购标的

1. 采购标的

序号	服务名称	数量	单位
1	餐饮服务	1	项

2. 基本情况

首都医科大学附属北京康复医院是一所三级康复医院，占地面积8万平方米，建筑面积8万平方米，开放床位950张，医院职工1200人。医院共设两处餐厅和厨房，营养餐厅和厨房位于综合楼地下一层，厨房面积990平方米，餐厅面积280平方米，患者和陪护日用餐2000人次。职工餐厅和厨房位于神经楼地下一层，厨房面积800平方米，餐厅面积1030平方米，职工餐厅日用餐约1900人次（其中早餐800人次，午餐1100人次），职工就餐费用约1200万元/年。

二、商务要求

1. 服务期限和服务地点

服务期：自合同签订日期起3年，其中包括试用期3个月。

服务地点：首都医科大学附属北京康复医院（具体以采购人指定区域为准）

2. 付款条件（进度和方式）

详见“拟签订的合同文本”。

三、服务要求

1. 基本要求

1.1 采购标的需实现的功能或者目标

本次招标采购是为首都医科大学附属北京康复医院提供餐饮服务，投标人应根据招标文件所提供的技术规格和服务要求，以先进的技术、优良的服务，更好的为职工、病患、病患陪护、家属、社会化服务单位等人群提供日常餐饮及配送餐服务，甄选优质餐饮服务企业为医院提供多元化餐饮服务保障。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

供应商应保证所提供的服务符合国家相关法律法规的要求。

2 验收标准

2.1 符合采购人服务范围要求。

2.2 供应商配置的硬件设备符合采购人要求。

2.3 完成采购人要求的工作内容。

2.4 达到采购人要求的服务和质量标准。

（一）服务模式与内容

（1）服务模式：食堂采用“全托管经营管理模式”。

（2）服务内容：本次招标的范围主要包括：负责北京康复医院两处餐厅和厨房（职工餐厅、营养餐厅）的日常运行管理，包括人工、食材和调料、厨具和餐具、餐台投放等全部与餐饮相关的内容。医院提供灶具、烟机等。按照医院规定的时间、餐标、质量及服务标准制作餐食，提供职工餐（回民餐），体检餐，其他大型活动、学术论坛（如遇采购人学术交流会议，须提供会议用水、茶歇以及会议用餐等服务。）、参观调研等餐饮服务保障，临时加班餐、防汛应急任务、突发停水、停电等状况下的供餐保障。并为病患、病患陪护、家属、社会化服务单位等人群提供日常餐饮及配送餐服务，职工食堂不得对外经营。

（二）服务时间

职工餐厅早餐：7:00—8:30。

职工餐厅午餐：10:30—13:00。

职工餐厅晚餐：17:00—18:30。

营养餐厅早餐：7:00—8:30。

营养餐厅午餐：11:00—13:00。

营养餐厅晚餐：17:00—18:30。

1、投标人按规定的时间开餐，保证饭菜足量不浪费、做到品种多样、荤素搭配合理，不得出现少餐、缺餐，特殊情况按医院要求必须现场及时补餐。

2、因特殊时期（疫情、封控等）错峰用餐，时间有特殊要求时根据医院要求适当延长调整，职工餐由投标人进行配送，特殊时期营养餐厅病患订餐全部配送到病区。

3、投标人按照餐饮保障时间对制作时段进行合理安排，确保全天工作时间不违反劳动法相关规定的前提下确保餐饮制作完成。如有任何违反劳动法规定发生的法律问题均由投标人负责全部法律责任，与医院无关。

（三）菜品及服务要求

【一】菜品供应

1、技术要求：

所配厨师团队必须具有熟练掌握鲁菜、川菜、粤菜、湘菜等主要菜系制作（包括菜谱制定、成本核算、熟悉营养配餐）、主要面食、冷荤制作（严格执行五专要求）、主要配制方法要满足特殊患者流食、半流食制做。

2、营养及品种需求：

1. 合理搭配、荤素搭配、粗细搭配、冷荤搭配合理，营养丰富。

2. 食品制作体现色、香、味的特点。

3. 营养要求要符合国家有关现行法律法规，用餐标准应符合成人营养配比。

3、餐品服务要求：

职工餐厅

1. 按周提前制定菜谱并于周五提供下周菜单，科学配餐，确定用于食材的搭配比重，不断变换餐饮花样品种，按要求进行主副食配比，做到营养合理，品种多样，色香味俱全，丰富回民用餐，最大限度满足人员的就餐需求。

2. 早、午餐均采用自助式用餐。

早餐：每餐主食不少于6种；汤类不少于4种（牛奶供应每周不少于5天）；拌菜及咸菜不少于5种；每周副食的重样率不超过25%。

午餐：每餐热菜6个（主菜3个，辅菜3个），凉菜2个（菜品不限），主菜肉类含量不低于50%；主食不少于5种（风味或特色小吃每餐搭配一种）；汤类每餐不少于2种；酸奶或水果每天供应；每周副食的重样率不超过25%。

3. 根据医院年度体检工作安排，开展体检用餐保障。完成其他大型活动、学术论坛、参观调研等其他餐饮服务保障，服务人员应积极配合，组织人员给予供餐服务。对临时餐加班、防汛应急任务的伙食保障措施；突发停水、停电或厨房设备故障等状况的供餐保障应对。

营养餐厅

1. 早餐：小菜不少于三种，蒸炸烤烙煮花样主食不少于十四种；

2. 午、晚餐：主食：蒸炸烤烙煮花样主食不少于十一种；副食：在小炒菜品的基础上主菜不少于六种；汤粥：不少于六种

4、菜品质量要求

1. 按周提前制定菜谱并公布菜单，科学配餐，确定用于食材的搭配比重，不断变换餐饮花样品种，按招标方要求进行主副食配比，做到营养合理，品种多样，

色香味俱全。

2. 职工餐参照职工体检报告分析，合理调整饮食结构，制定科学的食谱；根据职工要求，不断开发菜品，适时推出低盐低脂套餐、无糖菜品套餐、无碘盐套餐等。非紧急情况不得使用速冻食品（如速冻包子、速冻饺子、速冻馄饨等）。

食谱制订应考虑不同人群的就餐人员口味，达到营养均衡，口味多样。

3. 定期推出各地区的特色菜品，每年至少研发 12 个菜品；按需提供清真餐、风味餐、减脂餐、治疗餐等不同餐品；餐品营养成分搭配均衡，与中医药膳相结合，最大限度满足人员的就餐需求。

4. 根据季节变化及时更新补充时令菜品；

5. 主荤菜是以肉类（猪、牛、羊等）或水产类原材料为主；荤素菜是含有肉类（猪、牛、羊等）或水产类原材料的菜品；素菜是以蔬菜、豆腐、粉条等不含动物肉类的食品。

6. 所有菜品均需保持新鲜、品相，以现场加工为主，数量适当，保证菜品色、香、味和餐品温度。

7. 菜品研发及更新可高于以上约定标准但不能低于此标准。

【二】货源供应

1、货源供应稳定，有固定营业场所和可追溯的进货渠道。（进货渠道不低于新发地、岳各庄等同规模大型农贸市场），配送人员定期进行健康检查，保证符合健康要求，并持证上岗（提供相关证明材料或承诺函）。

2、供货商有专用的食品配送车辆及冷链运输车，有专用的储藏冷链库房。（提供相关证明材料，如车辆行驶证、库房租赁证明或房产证明等）。

3、所有食品质量需经国家和地方质检和卫生、食品等部门检测合格。通过国家食品生产许可且相关货物包装有 QS 认证标志。不得提供以次充好或侵犯其他第三人合法权益的食品原材料（假冒伪劣产品）。所有食材质量标准为非变质、有毒、生虫食品原材料，经过动物检疫部门检疫合格，没有超过保质期且不得加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料。

4、供货商提供有效的食材品质检验报告和农残报告（提供相关证明材料或承诺函），需提供地市级或以上的国家认可机构出具的合格报告复印件，检测报告齐全。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商购入，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等资质（加盖投标人及供货方的公章），医院存档备查。

5、投标人应根据季节性对菜品价格进行调整，提供时令蔬菜，降低菜品成本。菜品原材料适量存储，保证新鲜度，食材价格以北京市发改委官网价格监测中农贸零售价格为准（<http://fgw.beijing.gov.cn>），对于发改委官网上没有的食材品类，利用媒体平台，如美团买菜中的“菜市场”、“农副产品大厅”、北京新发地微信公众号进行品类查询进行对照。

（四）费用构成

（一）餐费执行标准

1、职工餐餐费

职工餐餐费参照医院现行职工餐餐费标准：

1. 职工餐早餐9元：个人支付1元，医院补贴8元；
2. 职工餐午餐26元：个人支付2元，医院补贴24元；
3. 职工餐晚餐12元：个人支付1元，医院补贴11元；

2、营养餐厅餐食标准及要求

营养餐厅为病患提供营养膳食，并保障病患陪护及家属、护工等人餐饮服务（要求确保根据糖尿病等中长期住院患者低盐、低脂等流食、半流食制做）。餐费由用餐人自行充值刷卡实时结算，菜品价格由医院进行监管、限价，医院对投标人餐费标准进行审核监督管理。另需设置送餐人员不少于18人，人员费用由投标人自行承担。

（二）其他费用情况

1、水、电、燃气费

运营管理期间发生的水、电、费用，根据实际发生额由投标人按照医院交纳能源费用标准，每月结算时扣除；燃气费由投标人自行到燃气公司进行缴纳。

2、油烟清洗及油烟净化空气检测费用

全年油烟清洗按照消防管理规定执行，清洗费用由投标人自行承担，清洗完毕后报告复印件交医院备案。油烟净化空气检测由投标人委托CMA认证检测机构进行检测，检测复印件交医院备案。

3、厨房设备设施维护，隔油池、油水分离器等设施的维护保养，由投标人承担。需签订具备资质的社会化服务单位进行维修维护，合同交由院方备案。

4、订餐系统开发和使用费用

投标人负责开发、使用、维护患者线上订餐系统并支付相关费用，系统取得

医院批复后上线使用。职工餐卡、病患餐卡等所有制卡费用（包括制卡机、打印机、色带、卡片等易耗品）全部由投标人承担。

5、投标人负责工服清洗费用、办公费、卫生清洁、餐具洗刷消毒、餐巾纸、洗手液日常低值易耗品等一切运营费用。

★6、中标单位每年缴纳 20 万元服务管理费，自合同签订之月缴纳第一年服务费，12 个月后缴纳第二年服务费，24 个月后缴纳第三年服务费。

（本项目投标报价为投标人给出的每年缴纳的服务管理费金额，投标人年度服务管理费报价小于人民币 20 万元的，其投标将被否决）。

（三）履约保证金

投标人在协议签订三日内向医院支付100万元的履约保证金，该履约保证金至协议解除或到期后退还（履约保证金不计息）。

（四）结算方式

合同签订后，服务费按月结算。医院于次月15日前完成上一月份餐饮服务满意度测评，根据测评结果、用餐情况等核算上一月份餐饮服务费，经投标人确认无误后，向医院开具等额发票，医院履行付款手续。如遇国家法定节假日、医院大型活动等原因导致满意度测评延期或投标人发票开具延迟，导致付款延误，医院不承担相应责任。

（五）管理及人员要求

【一】管理要求

投标人由医院统一管理，严格落实医院院规院纪，员工休息室须干净整洁卫生，做到规范化管理，除生活必需品，禁止放置其他私人物品，做到卫生无死角。所有工作人员要热情大方、仪表整洁，统一着装、语言文明、服务规范。照顾好少数民族就餐者的饮食需求。

【二】经营管理

1、制度管理

企业制度建设健全，制定餐饮常规生产、治疗膳食、食品安全、卫生、防范应急、高风险食品加工环节加工操作规程等管理制度，制度宣贯、培训到位。

2、人员管理

2.1 按照市场监督管理局要求配备食品安全总监、食品安全管理员（具备相应资格证书），具备餐饮服务食品安全培训合格证明，设立食品安全管理机构。

2.2 按照石景山区市场监督管理局要求，投标人每日关注万企引力及市场监

督管理局餐饮单位微信群即时信息，按要求落实上级单位培训、各类信息填报，完成万企引力日管控、周排查、月调度信息的填报。

2.3 员工均需具备有效的健康证明及上岗资质、专业资格。

2.4 员工均经过岗前培训，包括：法律法规、业务技能、安全生产、组织纪律、文明礼仪等内容的培训，经考试合格后方可上岗。

3、档案管理

企业设有档案专项管理人员，建立完善档案管理。各类记录表单齐全，填写规范并按照档案归档要求进行存档。

4、设备设施管理

4.1 合理使用餐饮设施设备，加强设备运行管理，确保设备正常运转，对厨房加工设备设施及餐台更新、调整增加购置或改进方式，就餐环境的布置与改进。加强设备保养维护并制定方案，合同期间的设备设施的采购、投放及维修费用由投标人承担。

4.2 投标人对就餐场所、餐桌和各种餐具的维护保养必须符合《中华人民共和国食品安全法》，定期消毒、定点存放、定期检查，不得使用破损或缺陷的餐桌和餐具，确保就餐过程卫生安全。

4.3 食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品混放。

4.4 食品仓库实行专用并设有防鼠、防潮、防霉、通风的设施及措施并运转正常。

4.5 食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标识，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

4.6 储存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上注明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

5、操作规范管理

企业员工按照操作规范进行安全生产，熟悉操作流程及工作方法，确保食品安全及生产安全。

6、消防安全管理

制定消防安全管理方案，按照消防要求定期组织油烟管道清洗和油烟净化空气检测，设置消防安全人员，定期组织消防安全知识培训及考核。

7、防疫及卫生管理

1. 按照疫情防控要求，筑牢食品安全网，按要求做好操作间、分餐间、餐厅

等重点区域消毒处理及餐具消毒工作。

2. 餐具的消毒要严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁的消毒程序，确保用餐安全。所辖区域的卫生、消毒卫生用品必须符合卫生检疫部门的标准。

3. 所使用的器材、器皿必须精心维护、严格操作规程。

4. 垃圾清理、污水清理及时有效，保证制作工序、制作环境、用餐环境整洁卫生。

8、食品安全

1. 认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国动物防疫法》等国家相关法律法规，全面落实卫生防疫部门相关要求，把饮食卫生安全视为企业“生命线”，建立健全餐饮卫生管理制度，加强从验收到餐桌整个食物链各环节的食品安全监督。由于投标人自身过错或者管理不严造成食品安全事故的一切责任和赔偿的全部费用均由投标人承担。

2. 服务期间，投标人保证食品安全、环境卫生符合国家有关规定及标准，每餐应执行食品留样制度（每种菜品留样100克，保存48小时），如因食品安全、环境卫生出现问题，发生食物中毒事件或安全事故，造成医院损失的，投标人应承担由此引发的一切责任并承担相关费用；给医院造成较大影响或损失的，医院有权可视情况解除协议。

9、落实光盘行动

配合医院，落实石景山区精神文明建设委员会办公室关于“制止餐饮浪费 践行光盘行动”专项督导检查工作要求，制定光盘行动活动方案及措施，配合医院每月开展“光盘行动”专项检查，深化光盘行动开展。

10、满意度

以提供优质服务为宗旨，以规范管理为手段，制定服务方案，包括投诉、满意度调查流程等。服务期间，实施全方位统一管理，每月进行餐饮服务情况满意度调查，每月满意度不低于90分。

【三】团队要求

团队建设方面，企业组织架构健全合理、根据医院实际规范岗位设置。所有人员要求身体健康，按要求办理健康证方可上岗（健康证复印件加盖公章），并缴纳保险，具备保险保障，无不良违法记录。

1、团队人员要求：主食不低于25人；副食不低于15人；送餐员不低于18人；服务员不低于7人，总人数不低于65人。

2、团队设置方面，配置项目经理具备5年以上餐饮项目管理工作经验，同时派驻人员应包含高级厨师、公共营养师、高级食品安全员，具备专业资格认证的西点师、具备鲁菜、川菜、粤菜、湘菜等不同菜系的烹调师等，配备营养专业技术人员提供营养膳食指导。

3、所有人员的全部用工成本费用（含人员工资、奖金、社保、住房公积金、加班费、服装费、防疫物资、年休假待遇、税金等一切相关费用），均因包含在报价中，由投标人自行承担。

（1）项目经理任职要求

- 1、具有大专及以上学历。
- 2、相同岗位工作5年以上经验。

（2）厨师长任职要求

- 1、具有劳动部门颁发的技师证书。相同岗位工作3年以上经验。

掌握厨房管理专业理论，熟悉菜点烹饪要求以及主要菜系的烹饪操作特点。

（3）副食班班长任职要求

- 1、具备高中以上学历或同等学历者。
- 2、相同岗位工作2年以上经验。
- 3、精通热菜制作的相关知识并掌握相关技能。
- 4、有一定组织协调能力。

（4）主食班班长任职要求

- 1、具备高中以上学历或同等学历者。
- 2、相同岗位工作2年以上经验。
- 3、精通面点制作的相关知识并掌握相关技能。

（5）厨师任职要求

- 1、中等职业学校或高中毕业。
- 2、必须持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。
- 3、有一定的相关工作经验。

【三】人员要求

1、投标人所有服务人员应遵纪守法。年龄男性 60 岁以下，女性 55 岁以下，五官端正，有一定的沟通能力及理解能力，会使用现代化办公设备，无犯罪记录，且具有医院相关工作经验的人员。

2、从业人员统一着装，服装干净卫生，按要求佩戴口罩、面罩、一次性帽子等。

3、投标人所有服务人员符合卫生防疫部门要求，必须持有效健康证明（健康证）上岗，建立从业人员卫生档案（健康证体检费用由投标人自行承担）。

4、在医院餐厅服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求。岗位配备齐全，项目负责人/餐厅经理有较强的管理能力，具有丰富的工作经验，良好的沟通能力。

5、制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

6、投标人应按规定向医院提供委派到医院从事餐饮服务人员的身份证、健康合格证和各类上岗证，经医院核对后可保存其复印件；具有与职工餐厅相适应的，且具有医院职工餐厅相关工作经验的中级以上厨师队伍和富有经验的管理人员，能够满足医院的需求。如人员更换时，须提前 7 个工作日通知医院，经理、厨师长和前厅主管等管理人员必须经医院面试，确保无犯罪记录，合格后方可上岗。

7、员工熟悉并符合《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国食品安全法》北京市食品卫生监督量化分级管理制度等相关法规的要求。

【四】其他要求

1、投标人负责所辖区域卫生清扫、消防安全、食品安全和公共餐具消毒工作，服从医院统一管理，接受医院的监督检查，对医院提出的意见建议及时整改。

2、餐厅、操作间等区域若需要装修、改造或改变布局，必须事先征得医院同意后方可实施。

3、投标人派出人员必须符合《中华人民共和国民法典》，依法用工，若发生用工纠纷，由投标人承担全部责任。

★4、投标人须承诺五年内企业无安全生产事故、无食物中毒等方面不良记录（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）。

5、服务标准符合卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

（五）处罚及解除协议

【一】处罚说明

1、满意度考评

服务期间，双方项目负责人于次月初对上月餐饮服务情况进行满意度调查，并根据满意度考评结果结算服务费。满意度平均分高于 90 分（含）以上，支付所考核月份全额餐饮服务费。满意度平均分低于 90 分（不含）但高于 85 分（含）的，扣减所考核月外包服务费 1%；满意度平均分低于 85 分（不含）高于 80 分（含），扣减所考核月餐饮服务费 2%。连续两个月考核满意度平均分低于 80 分（不含）的，一样可解除协议。

2、行政处罚

服务期间，投标人保证食品安全、环境卫生符合国家有关规定及标准，每餐应执行食品留样制度（每种菜品留样 100 克，保存 48 小时），如因食品安全、环境卫生出现问题，发生食物中毒事件或安全事故，造成医院损失的，投标人应承担由此引发的一切责任并承担相关费用；投标人接受公安、消防、食药所等部门监督，监督检查过程出现的问题由投标人立即整改并承担行政处罚及其全部责任。给医院造成较大影响或损失的，医院有权解除协议。

【二】解除协议

合同终止时，投标人须按照合同约定与医院进行餐厅场地及设施、设备的交接工作。双方应于合同终止后 15 个工作日内结清双方的费用。在任何一方终止或解除合同的情况下，投标人必须保持正常的服务，直到新的服务单位驻场与服务单位交接完毕为止。合同执行完毕或撤出时，双方对设备设施进行交接，清点完毕后应按双方交接单中所盘点的数量完好无损归还医院。

投标人出现下列任何一种情况时，医院有权单方面终止或解除本合同。

- 1、未经医院书面同意，投标人转包、转租或采取与第三人合作方式变相经营。
- 2、未经医院同意，投标人擅自改变本合同经营场地的用途的。
- 3、投标人违反中华人民共和国法律法规进行不法经营活动的。
- 4、投标人不能满足医院各项实际服务要求的。
- 5、连续两个月满意度考评平均分低于 80 分。
- 6、经营中出现规模性食物中毒或其他食品安全事件，给医院造成不良后果的。

7、经营中发生消防、人员伤亡等安全责任事故，给医院造成不良后果的。

8、当月出现 2 次市政热线投诉或 4 次院内投诉，经核实确属投标人责任的，投标人立即整改并妥善解决；如因整改不到位再次出现投诉，医院有权解除合同。

9、投标人按合同要求配备工作人员，如人员配置低于合同要求总人数的 20%，导致影响餐饮保障，医院有权解除合同。