**附件1）江都人民医院食堂运营管理采购项目需求方案**

（一）基本要求

1．供应商在经营管理活动中要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《医院食堂与学生集体用餐卫生管理条例》、《江苏省医院卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法》、《医院食品安全与营养健康管理》等法律法规政策及医院相关各项规章制度。

2．供应商在调研论证时须明确项目经理，所确定的项目经理须在项目现场直至合同结束，不得委托他人管理。项目进场后，如项目经理无法胜任岗位职责，乙方须根据甲方要求及时调换不合格的项目经理。如因不可抗拒的原因不得不更换项目经理，须书面征得院方同意，且所更换的项目经理资质及所完成业绩等不得低于原通过资格审查的项目经理。未经采购人同意擅自更换项目经理的，按每人次50000元向院方支付违约金。项目经理每月在现场的时间要求：每周不少于5天，每天不少于7小时，院方组织的相关会议、培训等必须参加；项目经理及厨师长未经院方管理部门认可，不在项目现场，院方有权对供应商处以罚款2000元/天，连续5天或一个月内累计10天不在现场，院方有权终止合同，并依法追究供应商所造成的损失，同时报相应的主管部门处理。

3．供应商应承诺保持所承包的房产原状和用途，如确需对房屋进行装修、改造，必须书面报经医院同意后方可实施，且医院不支付任何费用。

4．供应商不得利用医院资产搞不法经营。

5．食堂所有专业人员须具有餐饮专业等级证书，所有员工持有效健康证。

6．职工食堂供应商必须具有两家及以上大型食堂（就餐人数500人以上）从业项目业绩，同时具有包间服务管理经验：提供与经营范围相匹配的人员配置，含项目经理、厨师、会计及服务人员等的配置。项目经理资质要求：a、年龄50周岁以下；b、高中（中专）及以上学历且有类似项目的成功管理经验；c、须具备相关从业资质证书等（例如餐饮职业经理人证书等）；报名时须明确项目经理人选。厨师长资质要求： a、年龄55周岁以下；b、持中式烹调师证书（高级厨师证或国家职业资格等级三级及以上）；C、代表性业绩证明。熟知食堂的相关食品、环境等卫生条例，有较强的协调和组织能力。

7．病员食堂必须做好患者治疗饮食和家属餐饮的制作、配送。食堂经营方应配备有营养师，按照三级医院的要求，做好治疗饮食单制作和配送治疗饮食。供应商必须具有两家及以上三级医院食堂的从业项目业绩。提供与经营范围相匹配的人员配置，含项目经理、厨师、会计及服务人员等的配置。项目经理资质要求：a、年龄50周岁以下；b、高中（中专）及以上学历且有类似项目的成功管理经验；c、须具备相关从业资质证书等（例如餐饮职业经理人证书等）；报名时须明确项目经理人选。厨师长资质要求： a、年龄55周岁以下；b、持中式烹调师证书（高级厨师证或国家职业资格等级三级及以上）；C、代表性业绩证明。

8.供应商须接受医院监管，自主经营、独立核算、自负盈亏。监管内容包括但不限于：向医院开放收费系统、食材采购成本、其他支出成本及医院考核小组的督查考核等。

（二）其他要求

1．病员食堂供应商签约时需缴纳第一年度运营管理费及10%履约保证金，职工食堂供应商缴纳的履约保证金参照病员食堂，承包期满（含服务终止）供应商交还房屋及设备设施并付清应付费用且无违约责任后无息退还履约保证金；所有食堂设备设施的维护费用由供应商承担；所有能耗费用由供应商承担并按月缴纳。

2．供应商必须按照防四害的要求做好生物防治工作；负责食堂的餐饮卫生、防疫检查、防火、防盗等安全工作；保证供应新鲜的餐饮及质量合格的商品，负责食品安全、消费者纠纷投诉处理工作。

3．供应商需建立健全各类管理制度、各专业岗位工作标准、各类巡查表格、工作流程、应急预案等。供应商需制定完备、科学、先进的管理服务方案，包括但不限于安全管理制度、质量保证制度、考核奖惩制度、员工安全防护制度、各岗位规章制度、管理人员巡视制度等。

4．因供应商原因所造成的全部安全事故及其他纠纷所产生的一切后果（包括行政、法律责任和经济赔偿等）全部由供应商承担。供应商须制定详细的投诉处理管理制度，公示投诉电话，承诺接到投诉须在半小时内（非工作时间段2小时内）积极响应（紧急投诉须立即响应，必要时须及时汇报医院管理部门），认真对待、及时妥善处理，确保投诉意见得到落实，并持续改进到位。(须提供方案及承诺函，原件扫描上传)

5．供应商按照规定自行解决、完善经营聘用员工的劳动用工手续，员工的日常管理以及酬金、福利、各类保险等由供应商自行负责，若发生劳资纠纷或其他民事责任等均由供应商自行承担，与院方无关；供应商负责经营场所的安全文明生产，确保不发生安全责任事故。

6、现场查勘：采购人组织现场查勘，具体时间报名预审后通知，各供应商自行前往扬州市江都人民医院异地新建工程项目处（江都区纬三路以北，龙川南路以东，返坎河以南）集中，采购人统一组织供应商进入项目现场查勘，了解采购论证的相关具体信息，查勘时请自带安全帽。如不参与采购论证人组织的现场查勘，视为供应商已了解采购论证的相关具体信息，供应商自行解决后期运营管理中的一切矛盾。

（三）餐品要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 菜品 | 数量 | 规格 | 要求 |
| 套餐1 | | | | |
| 1 | 荤菜 | 1 | 肉不少于75克 | 每餐8个及以上品种，自选 |
| 2 | 小荤 | 1 | 每份不少于100克，其中肉不少于30克 | 每餐7个及以上品种，自选 |
| 3 | 素菜 | 2 | 每份不少于100克 | 每餐7个及以上品种，自选 |
| 4 | 主食：米饭 |  |  | 每餐制作，口感良好，不限量添加 |
| 5 | 汤 |  |  | 每餐制作，不限量添加 |
| 套餐2 | | | | |
| 1 | 同套餐11—5项 |  | 同上 | 同上 |
| 2 | 荤菜 | 1 | 同上 | 同上 |
| 3 | 酸奶 | 1 | 不少于100克 | 保质期内 |

同步供应：营养汤4种以上、各式小炒菜品15种以上，

营业时间：早餐06:00—09:00，中餐10:30—13:00，晚餐16:30—19:00。职工食堂包厢营业时间以就餐人开始、结束时间为准。

（四）价格标准

为保证职工和患者权益，职工餐饮（含包厢）价格须低于周边同类餐饮的市场价格，病员餐饮价格不得高于周边同类餐饮的市场价格，其中职工食堂食材成本不得低于售卖价的 60%，病员食堂食材成本不得低于售卖价的 50%，具体餐饮价格标准由医院审计部门、管理部门和供应商共同审核确定。食品价格实行动态管理，如市场原材料价格大幅度上涨，供应商必须报医院膳食管理委员会通过后方可上调菜价；如市场原材料价格大幅度下调，供应商食品价格必须同步下调，如发现食堂擅自涨价或食品价格明显高于市场价格，在履约保证金中扣除5000元/次。

（五）服务原则

确保商品合格，饮食安全卫生，经营花色品种齐全，价格合理，配送及时，文明有礼，保证供应。制定提高服务水平，保证饭菜及其他商品的品种、质量、价格控制、利润管理、环境卫生、消防安全等方面的规章制度，并保证有效执行。

八、监督考核

医院食堂考核小组按国家相关法律法规、规范及医院相关规章制度，对供应商的餐饮服务及餐饮质量等进行监督、检查和指导，每月进行考核。职工食堂和病员食堂考核得分均须≥90分，得分低于90分，按得分区间给与相应处罚（85-89分，每下降一分处罚200元， 80-84分，每下降一分处罚300元，得分在70-79分，每下降一分处罚400元；职工及患者满意度均须≥80%；低于80%按区间给与相应处罚（75%-79%，每下降1个百分点处罚200元；70%-74%，每下降1个百分点处罚300元；70%以下，每下降1个百分点处罚400元；第三方满意度调查不得低于当年度全省均分。第三方满意度调查低于全省均分，每低1个百分点，病员食堂当年度运营管理费上升1个百分点，每高一个百分点，病员食堂当年度运营管理费下降0.5个百分点。供应商经营食堂期内发生下列情形之一的，甲方可随时终止与供应商签订的合同，供应商需在二周内完成与新的供应商财、物、台账交接工作，不得影响医院正常运转：

1.严重违反《食品安全法》，发生食品中毒事故；

2.食堂检查连续三个月满意度低于80%或考核得分低于90分，经常与顾客争吵，就餐人员投诉强烈；

3. 屡次（三次及以上）出现食堂卫生及食品卫生检查严重不合格，且整改不力；

4.供应商未经甲方批准擅自将经营场地转包、分包或变相转让给他人；

5.因供应商经营管理不善出现生产安全、食品卫生问题被市级及以上新闻媒体曝光的；

6.因供应商管理不善造成消防事故的；

7.严重影响食堂安全运行的其他情形。

附件一：供餐要求

1、早餐：

（1）稀点：稀饭、八宝粥、小米粥、杂粮粥、菜粥等。每天至少提供其中4种。

（2）点心：鲜肉包、豆沙包、三丁包、豆腐皮包、香菇青菜包、萝卜丝包、发糕、红糖发糕、花卷、烧麦、馒头、杂粮馒头、窝窝头、油条、麻团等。每天至少提供其中10种。

（3）白煮蛋、五香蛋、荷包蛋每天供应1种。

2、中餐：

供应至少8道主荤、7道次荤、7道素菜、米饭、1道汤，采取套餐或零点方式，丰俭由人。（以上菜肴主荤、次荤、蔬菜和汤要求色泽、口味、营养、烹调方法搭配合理；主荤原料兼顾家畜、家禽、水产等，其中冷冻制品≤4种，每周主荤菜肴原则上不同样）。

3、晚餐：

供应至少4道主荤、4道次荤、4道素菜、米饭、1道汤，采取套餐或零点方式，丰俭由人。（以上菜肴主荤、次荤、蔬菜和汤要求色泽、口味、营养、烹调方法搭配合；主荤原料兼顾家畜、家禽、水产等，其中冷冻制品≤2种，每周主荤菜肴原则上不同样）。

4、小炒及营养汤：小炒品种在15个左右，营养汤4个以上。

5、接待餐：如有接待用餐，甲方须提前半天通知，乙方根据就餐人数、档次备料。

6、非加工品销售：

职工卡内余额可用于购买面食、卤菜，定时销售非加工食品，品种有：品牌大米、面粉、食用油、牛奶，价格不得高于市场价。