

揭阳市妇幼保健院产后餐饮 服务采购方案

编制单位：揭阳市妇幼保健院

编制时间：2024年10月

目 录

一、项目概况	- 1 -
(一) 主要商务要求	- 1 -
(二) 项目预算、技术标准与要求	- 2 -
附表一：揭阳市妇幼保健院产后餐饮服务采购项目 ..	- 2 -

揭阳市妇幼保健院产后餐饮服务 采购方案

一、项目概况

1. 项目名称：揭阳市妇幼保健院产后餐饮服务采购项目。
2. 服务地点：揭阳市妇幼保健院。

(一) 主要商务要求

标的提供的时间	合同签订生效之日起一年。
标的提供的地点	揭阳市妇幼保健院
付款方式	支付比例 100% (1) 每月按实结算：按服务人数及服务时间按实结算； (2) 产妇出院后立即与科室对数并确认，每月的 5 号前中标人提供上一个月的服务人数及服务时间清单供采购人审核，采购人与中标人双方确定无误后，当月的 10 号前与中标人结算上一个月餐费，并于 5 个工作日内将款项汇到中标人指定账号； (3) 采购人为代收代付，服务对象需税票的，由中标人出具。
验收要求	验收要求 (1) 验收标准：中标人提供餐饮需符合相关质量标准并按时间要求准时提供； (2) 验收方法：由采购人对中标人提供的服务进行考核，中标人的服务内容属于包干制，原则上，必须确保随时被有关部门检查合格。合同期间采购人将不定期开展满意度调查，满意度低于 80% (含 80%)，中标人须马上进行整改，第二次仍不合格的给予再次警告，如连续三次满意度低于 80% 的，采购人有权立即终止承包合同。采购人不定期根据考核表对中标人进行考核打分，在日常工作中，如发现中标人存在表格内的违规问题，采购人现场出具扣分说明并由中标人签名确认，以便综合打分； (3) 采购人负责组织履约验收工作。
履约保证金	不收取
其他	

(二) 项目预算、技术标准与要求

序号	品目名称	标的名称	单位	数量	预算单价 (元)	预算总价 (元)	所属行业	技术要求
1	餐饮服务	揭阳市妇幼保健院产后餐饮服务采购项目	项	1	按实结算	按实结算	餐饮业	详见附表一
本项目预算：餐费按实结算，可提供多种套餐选择，也可与产妇协商约定。								

附表一：揭阳市妇幼保健院产后餐饮服务采购项目

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p style="text-align: center;">一、项目基本情况</p> <p>1. 送餐地址：揭阳市妇幼保健院 15 楼，产后健康管理中心各房间。</p> <p>2. 依法经营：中标人开展经营服务活动必须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品安全操作规范》、《劳动法》等法律法规，以及采购人的相关管理规定和要求。保障采购人就餐人员的合法权益，确保饮食卫生，提供优质的饮食服务。</p> <p>3. 未经采购人同意（书面的认可并加盖公章）不得以采购人名义与第三方产生任何形式的交易，不得转租或分租本项目。不得委托他人经营，禁止搞不法经营，一经发现，采购人有权立即终止合同，所产生的一切后果均由中标人承担。</p> <p>4. 中标人要无条件服从采购人管理，如：发生公共卫生事件，需配合管理措施的落实，工作人员健康监测及台账的建立，每天按时主动完成身体检测，防护等措施的落实。</p> <p>5. 中标人需提供服务人员资格证、身份证复印件及体检报告。</p> <p style="text-align: center;">二、基本服务内容</p>

		<p>一、餐次安排： 每日 5 餐，包括早餐、午餐、晚餐、下午茶及宵夜，确保营养均衡且不过量，根据不同周数，不同阶段的产妇分阶段调理。</p> <p>二、营养需求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蛋白质：高蛋白食物，如瘦肉、鱼、豆腐等，有助于身体恢复。 2. 钙质：每日需含钙质丰富的食品，如牛奶、小鱼干等，以补充哺乳所需。 3. 铁质：适量的红肉和绿叶蔬菜，预防产后贫血。 4. 纤维：保证足够的膳食纤维，预防便秘。 5. 讲究荤素搭配，营养均衡。 6. 口味偏好：清淡为主，避免辛辣、油炸食物。偏好海鲜和蔬菜。 <p>三、特殊要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 无添加：所有餐食不添加人工色素。 2. 配送时间：早餐 07:30-8:00，午餐 11:30-12:00，下午茶 15:00-15:30，晚餐 18:00-18:30，宵夜 21:00-21:30，确保餐食新鲜。 3. 服务期限：自 2024 年 11 月起。 4. 确保食材的新鲜度、安全质量，可追溯食材来源。 5. 提供专业的餐饮配送服务，保证餐食按时送达。 6. 根据客户需求进行个性化的饮食调整。 7. 投标单位要求具有独立法人资格，食品经营许可证等相关证件齐全。 8. 丰富的产后餐或类似餐饮服务经验，具备良好的口碑。 9. 拥有专业的厨师团队，人员资质齐全。 <p>四、反馈与调整</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 定期收集产妇对产后餐饮的反馈意见，及时调整餐食内容和口味。 2. 根据产妇的身体恢复情况和特殊需求，随时调整产后餐饮方案。 <p>三、餐标费用、用餐形式、承包方式及付款方式</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐标费用：投标人提供菜谱，结合菜谱出具价格，原则上每日不超过 200 元，可根据产妇需要另行协商。 2. 订餐形式：提前一天确定第二天菜谱，确认用餐人数，中标人按确认的人数进行安排备餐。 3. 用餐费用结算方式：根据与产妇约定餐饮费用按实结算，医院向个人收取后代收代付。服务对象需税票的，由中标人出具。
--	--	---

	<p>4. 服务期限：合同签订生效之日起为一年（合同期间采购人将不定期开展满意度调查，满意度低于 80%（含 80%），中标人须马上进行整改，第二次仍不合格的给予再次警告，如连续三次满意度低于 80%的，采购人有权立即终止承包合同）。</p> <p>5. 服务对象：产后来院入住健康中心的所有产妇（允许产妇自行解决餐饮）。</p> <p>6. 服务配备要求：需具备食堂资质、厨师、送餐并确保卫生等服务到位。</p> <p>7. 承包方式：中标人全包责任制管理，按约定进行配送。</p> <p>8. 采购人提供配合分餐并对中标人进行管理。</p> <p>9. 付款方式：产妇出院后立即与科室对数并确认，每月的 5 号前中标人提供上一个月的服务人数及服务时间清单供采购人审核，采购人与中标人双方确定无误后，当月的 10 号前与中标人结算上一个月餐费，并于 5 个工作日内将款项汇到中标人指定账号。</p> <p>四、产后餐饮服务管理要求</p> <p>1. 中标人需服从医院管理，按需制订产妇菜谱。</p> <p>2. 按约定时间准时送餐。</p> <p>五、质量</p> <p>1. 确保配送的餐饮新鲜、干净。伪劣、过期及腐烂物品一律不予使用。</p> <p>2. 应以色、香、味、形俱佳为原则，做到咸淡适中，适合产妇需求。</p> <p>3. 由于人为原因（如没尝试就出品）造成投诉或不良影响，如引起严重投诉的，中标人需负全部责任。</p> <p>六、卫生</p> <p>1. 医院有权不定时对中标人厨房卫生及菜品准备情况进行监督。</p> <p>2. 中标人需保证厨房周围无卫生死角，空气清新，炉灶、工作台、地面干净整洁，工作人员穿戴整洁。</p> <p>3. 厨具、餐具及时消毒，做好保管，未经消毒的厨具不得使用。</p> <p>七、服务</p> <p>1. 以用餐者为中心，做到热情待客、微笑服务，让产妇温馨用餐。</p> <p>2. 注意烹饪时间及数量，应根据需求来烹饪，做到充分计划，努力做到菜品色、香、味俱全。</p> <p>3. 菜谱的更换，做到按时令季节和产妇要求不断更换。</p> <p>4. 平时多征求用餐产妇的要求与意见，及时将信息反馈相关管理人员，并对服务作出相应调整。</p> <p>八、安全</p>
--	--

1. 中标人应遵守国家各项法律法规，自觉遵守服务行业的相关规定，遵守医院的规章制度。

2. 发生食物中毒或其他食源性疾患事件，所有责任由中标人承担。

3. 中标人承诺对院方的一切资料信息保密，不涉院方敏感信息并遵守职业操守，在本项目合同期内以及合同终止后，中标人接触或知悉院方的有关文件、资料、信息、事项、商业秘密等，负有保密义务，未经院方书面同意，不得向任何第三方泄露。若中标人及其相关人员不履行上述保密义务，须承担违约责任，给院方造成损失的，还须赔偿院方损失及承担其他法律责任。

九、餐饮管理要求

按照《中华人民共和国食品安全法》的相关规定进行操作，以保证餐饮的食品安全。

十、责任划分

由于中标人的责任(如食物中毒等)引起的任何纠纷、差错事故由中标人负责解决并承担全部责任，与采购人无关。

十一、管理制度及考核

(一) 管理制度落实:

1. 严格遵守国家餐饮行业的相关规定，服从医院膳食服务管理的要求。

2. 食堂服务人员必须执有“健康证”上岗，并报采购人备档。

3. 保证食材质量和膳食制作的规范操作程序，不得发生食物中毒等差错事故，如有发生中标人负全责。

4. 按需送餐到医院住院大楼 15 楼，必须落实并做好各项措施。

5. 定期征求就餐人员意见，开展膳食服务追踪与评价，并持续改进。

6. 中标人不得利用医院环境，开展超范围服务项目或做违法违规的事情，不得使用营销的方法让职工、病人消费，给职工、病人造成困扰。

7. 服务期满后，中标人须与采购人做好交接工作。

十二、突发事件应急保障措施

在日常工作中，应牢固树立防患于未然意识。如发生突发事件导致不能按时送餐的，中标人应第一时间采取应急处置，确保送餐任务完成，并通知医院，将损失降到最低。

十三、满意度考评

1. 合同期间采购人将不定期满意度调查，满意度低于 80% (含 80%)，中标人须马上进行整改，第二次仍不合格的给予再次警告，如连续三次满意度低于 80%

的采购人有权立即终止承包合同。

2. 考评内容见附表：《产房就餐满意度调查》。

附表：《产房就餐满意度调查》

房号：

填表日期：

项目	要求	参考 值	评 分 值	意见或建议
工作态度	微笑服务，耐心解答，与医务人员和病人建立良好关系，能主动征求和听取意见和建议，并且虚心接受。	20		
工作效率	服从采购人和中标人的双重管理。按时送餐，无超时早收现象及无餐供给情况。膳食色香味食材新鲜份量标准，产妇餐符合要求。（未按规定操作每项次扣5分）	20		
饭菜质量	一日三餐菜品要充足，饭菜汤热乎、新鲜出炉，数量及摆放标准，味道好。食品食物中不得出现杂物、不熟等现象。严禁隔餐饭菜。（未按要求操作每项次扣5分）	20		
	不出现腐烂变质、有毒、有害超过保质期的食物。	20		
定期按季更新菜	与医院相关人员协商并征求产妇意见，及时更新菜式。	20		

		式				
注：此表由医院派发到各产妇，由产妇填写。						

本项目如上级决议、法律规章制度有调整变动，按其规定执行。

请根据上述要求，餐饮单位附上详细的介绍及基本菜谱，费用说明，医院择优录取。

联系人：邢海东 联系电话：0663-8257504

截至时间：2024年11月4日17:00