附件1

重庆某医院营养食堂社会化保障服务需求

一、营养食堂依法经营，不得违反国家、地方有关政策法规及军队的管理规定，严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《产品质量法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等规定。

二、营养食堂按照微利经营的原则，做到饮食安全卫生，菜品搭配合理、价格适中，以“提高饮食和生活服务保障水平为目的”。

三、营养食堂经营方式包括:

1.定餐配送：投标人需保证以必要方式实现通过手机端、电话等方式订餐，食堂工作人员应在定餐后30 分钟内将所需餐标送达定餐人手中；

2.集中售卖：每天早上6：30—9：00；中午10：50—13：00；晚上16：50—18：30在各住院部底楼大厅集中进行售卖，餐车不得上楼;

3.餐厅就餐：就餐人员自行到食堂餐厅点餐或自助就餐。

四、就餐要求

一类人员：必须为一类人员设置选餐专区，提高菜品质量和营养搭配。最低要满足以下要求：早餐品种丰富，至少保障2种主食、2 个热菜(1荤1素)、4种小菜、1种牛奶(鲜奶或者酸奶)、1个鸡蛋(蒸、煮、煎)、1汤,午、晚餐8个热菜(4荤4素)，搭配1汤、2种主食、1种水果。

二类人员：持卡就餐，医院以实际刷卡金额支付投标人费用。

三类人员：以现金及手机支付等方式就餐。

五、投标人制定、落实原材料采购登记、安全检查登记、食品留样、食谱公示、食品安全管控方案(食品验收、存放、管理)等制度，食材采购需从上级单位副食品供应商库中自行选取相应供应商配送，保证所采购、制作、销售的食品质量要求符合国家的卫生、安全标准。

六、积极协助招标人完成突发、应急事件的饮食、食品配备等保障工作，如遇停气、停电、停水等特殊情况，应提前做好准备工作，确保不停供。

七、投标人负责本工作区域内的环境卫生、安全管理工作。对经营产生的垃圾应依托具有相应处置资质的专业公司处理。定期进行安全教育，开展安全检查，树立安全生产意识，确保不发生火灾、触电、机械操作等责任事故。

八、投标人必须严格遵守国家、军队相关保密规定，未经招标人书面同意，不得将涉及招标人的任何信息公开、公布、转让、展示或以其他方式泄露给第三方。

九、招标人提供营养食堂经营场所和经营设施设备，具体以移交清单为准，原则上不再提供其他设施设备及维护、维修、保养、改造等费用。投标人负责对设备设施进行维护保养，因投标人未实时维护保养或操作不当导致安全责任事故自行负责。不得对房屋擅自进行改造，不得对设施、设备变卖和处置，无法使用的均由采购人进行处置。因管理、使用不当或者其他原因造成房屋或设施、设备损坏或丢失的，必须予以赔偿或修复。

十、人员配置要求

（一）投标人至少配备 12名工作人员，其中必须包含管理人员2名、营养师1名、厨师3名(中级以上厨师至少2名)，确保提供科学的、高质量的、不间断的服务(24小时热食保障服务)；特殊情况和节假日可视情安排值班人员，不得影响饮食保障工作(上述人员配置方案仅为初步设想，签订合同后，投标人再根据招标人实际需求对人员进行定岗定位)。

（二）人员聘用必须遵守《劳动合同法》和《食品安全法》，以自己的名义招聘工作人员，坚持依法用工，如发生用工纠纷、意外伤亡等事故，自行承担全部责任和经济补偿，招标人概不承任何责任。

（三）投标人配置的工作人员必须无传染病、无残疾，非传染病病原携带者。投标人中标后，需对配置人员进行健康体检，入职前向招标人提供人员健康证明，且每半年组织健康体检 1 次。

（四）履约期间，配置主要人员不得随意调换，若确需调整，投标人应提前书面函告招标人同意，替补人员应具有同等资质。