

## 附件3

# 广西壮族自治区医疗保障局机关食堂 服务项目采购需求

### 【说明】

一、本需求表中标注“▲”的条款为实质性要求或条件，投标人必须作出满足或者优于该要求和条件的承诺（另有要求的除外），否则响应文件作无效处理。

二、竞标人所竞标的货物或服务如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范要求的按相关规定执行，若执行标准有修改或更新按最新版本执行。

三、本项目中小企业划分标准所属行业：餐饮业。

### 一、项目名称

广西壮族自治区医疗保障局 2026-2027 年机关食堂服务项目。

### 二、项目预算

607560元整。【本项目总预算金额为60.756万元，其中：食堂运转经费43.956万元，后勤外包服务费16.80万元。结算金额按实际在册用餐人数（无论是否用餐）结算】。

### 三、服务期限

2026年5月1日至2027年4月30日，为期12个月。服务履行时间以合同签订为准。

### 四、服务地点

广西南宁市青秀区星湖路 26 号。

## ▲五、技术要求

(一) 服务范围：为广西壮族自治区医疗保障局机关食堂提供早、中餐原材料采购、配送、餐食加工、食堂清洁、以及食堂餐饮服务等各项服务保障工作。供应品种丰富、卫生健康、营养搭配合理的菜品。采购人提供场地及基本水、电、部分厨房用品等设备设施。广西壮族自治区医疗保障局用餐需求职工约110人，中标供应商须足额、保质满足单位职工日常就餐需求。

### (二) 食堂管理要求

1. 本项目需执行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范：严格遵照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品安全法实施细则》等要求开展工作，按照餐饮企业ISO22000食品安全管理体系和五常法（或7S）的管理标准、相关质量管理体系、食品安全管理体系、环境管理体系等进行管理。按照饮食行业相关要求规范操作，杜绝食堂火灾和食物中毒事故发生。严禁违规使用液化气，因成交供应商管理不善造成人员食物中毒等安全事故，或受到工商部门或卫生监督部门处罚，由成交供应商承担一切责任。

2. 供应商须严格按照相关规定安全、规范使用水、电资源，切实做好安全管理与防范工作。若因使用不当引发安全事故，一切责任及后果均由供应商自行承担。

3. 由成交供应商负责食堂刷卡点餐系统、操作电脑、操作系统等软硬件设备，并完成食堂价格公示牌标识等配套工作。

4. 成交供应商实行独立核算，自主经营，自负盈亏。

5. 成交供应商不得擅自将合同转包、分包给第三方。若发生上述违约行为，采购单位有权单方解除合同，并要求成交供应商按照合同总金额的30%支付违约金。

6. 成交供应商需按相关规定办理该项目所有手续及证件，采购人可协助、配合。

7. 成交供应商不得擅自带走食堂及餐厅内由原承包人出资添置的任何设备、设施及物品，并须确保所有相关设备设施完好无损、正常移交。

8. 本项目拟投入人员总人数不得少于3人，按《食品卫生法》及相关规定办理健康证，投标文件须提交健康证明材料复印件；

岗位	人数	岗位职责	资质及相关要求
主厨	1人	<p>1. 负责每周下班前制定好下一周菜谱并提交至采购人审核，按审核通过的菜谱每日进行食材下单工作。</p> <p>2. 负责保障好早餐、中餐餐食制作，按时开餐、饭菜可口、菜式常新。</p> <p>3. 全面负责厨房的组织指挥和运转管理工作，产出富有特色的菜品提升员工满意度。</p> <p>4. 组织指挥厨房工作，做好食堂食材成本控制，不断提高厨房的生产质量和效益，按规定的成本产出优质菜品。</p>	<p>1. 50岁以下（含50岁）</p> <p>2. 须具备中级及以上中式烹调师职业资格证书（职业技能等级证书），持有食品安全知识培训合格证、健康证；</p> <p>3. 在酒店或食堂任职满三年以上管理工作经验；</p> <p>4. 熟悉员工餐、接待餐、中医药膳等制作流程，成本控制能力强，具备良好沟通协调能力。</p> <p>5. 具有开发创新新菜品的能力。</p>

		<p>5.根据厨房的计划，以及季节性和产品特点，推进菜品的生产工作，不断的更新和丰富菜肴的品种和质量。</p> <p>6.检查各岗位的上岗，以及工作中的执行情况，检查厨房用具及设备的清洁,安全及完好的状况，检查厨房食品及环境的清洁卫生状况和原料的储存质量和数量，发现问题应及时安排解决。</p> <p>7.听取厨房各岗位人员的工作和建议的汇报，及时处理工作中所出现的问题，负责出品的质量检查，控制工作。</p> <p>8.定期总结菜品情况，改进出餐的速度、品种，不断提高厨房的出餐质量。</p> <p>9.妥善安排食堂包厢菜品、服务等综合服务。跟进好每日厨余垃圾的处理工作。</p>	
切菜及分餐人员	2人	<p>1.负责职工餐厅的打餐工作、包厢领导用餐相关准备工作。</p> <p>2.负责做好包厢、餐厅的餐具管理使用，做好包厢日常维护，协助厨师做好接待用餐等相关工作。</p> <p>3.负责做好每日使用餐盘的收捡、清洗和消毒工作，并负责保管好餐盘,协助采购人做好每周/</p>	<p>1.50岁以下（含50岁） 身体健康、持有健康证；</p> <p>2.外形端庄，具备良好的沟通能力和服务意识；</p> <p>3.熟悉食品安全相关细则； 具有良好的沟通能力和服务意识，性格开朗，吃苦耐劳，服从管理，有责任心；</p>

	<p>月清点和报损工作。</p> <p>4. 协助厨师做好素菜、青菜的清洗帮厨及煮饭等工作。</p> <p>5. 注意安全防护，按规定穿戴工作服。</p> <p>6. 协助厨师跟进好每日厨余垃圾的处理工作。</p>	
--	---	--

## 9. 服务内容

(1) 成交供应商负责食堂的管理与培训，负责对食堂员工进行管理，定期组织管理培训和岗位培训，包含安全消防知识、烹饪操作技术、服务规范、接待礼仪等。

(2) 负责日常餐品制作与服务，保证餐品按时、按量、按质供应，确保所有餐品符合食品卫生相关要求。

(3) 负责日常设备厨具维护，对用水、用电情况进行实时监督，确保生产安全及节能环保。协助采购单位食堂公共能耗管理工作和反食品浪费工作。

(4) 合理配餐和科学安排菜品，定期进行更新并根据职工建议与意见及时进行调整。

(5) 协助自治区医保局完成对食堂的各项检查监督工作。

(6) 每月创新1-2个菜谱，开发广西地方特色食材菜品。

## 10. 管理标准

(1) 供应商及其派出的服务人员应遵守采购人职工食堂各项管理制度。

(2) 保证膳食出口符合国家食品卫生安全标准，保证按时、

按质、按量出品，定期更换菜谱。

(3) 严格执行国家各项食品安全卫生及单位食堂卫生要求，有效地做好防“四害”工作，保证食堂包括厨房、餐厅在内的所有区域的清洁卫生。

(4) 制定服务质量安全生产管理条例(食堂安全、生产安全)。

(5) 供应商员工使用采购人提供的所有设施设备时，须爱护设施设备并正确合理使用，如造成物品丢失或人为损坏的，供应商应承担赔偿责任，自然损耗的除外。

## 11. 管理要求

(1) 成交供应商须依法与食堂员工签订劳动合同，成交供应商在收到成交通知书之日起3个工作日内提供拟投入本项目的3名食堂工作人员名册、身份证复印件、有效健康证、食品安全知识培训合格证及相关证书、劳动合同等材料给采购单位查验，并提供复印件备案存档。拟投入本项目人员须符合采购需求及响应文件的要求。

(2) 采购单位对成交供应商的管理服务实行不定期考核。若成交供应商连续两次考核得分低于80分，采购单位有权单方终止服务合同，由此产生的全部违约责任及相关损失由成交供应商自行承担。成交供应商须每周至少开展一次自查；采购单位根据工作需要不定期抽查，并每月组织管理人员组成考核组，按照考核标准对服务工作进行全面考核评分（考核表详见附件），当月考核得分低于90分的，按当月服务费用总额的3%予以扣款。

(3) 成交供应商对服务项目的安全（含采购单位的资产）负责，凡在服务时间内发生火灾、盗窃、食物中毒等事件所造成的损失，按照行政管理部门对事故责任划分，各负其责。

(4) 若服务人员不能满足岗位需求、服务质量不达标或存在损害采购单位合法权益等情形，采购单位有权提出更换要求，成交供应商应无条件接受，并在24小时内完成更换。

(5) 成交供应商应制定并落实保障服务队伍稳定的相关措施。服务人员发生劳动争议、工伤、疾病、意外伤亡等情况，均由成交供应商自行妥善处理，并承担全部法律责任及相关费用，采购单位不承担任何连带责任。

(6) 成交供应商须接受采购单位的工作质量检查，监督和指导，并按采购单位要求及时改进。

(7) 成交供应商于成交后至入场前，应对食堂工作人员进行岗前培训。待进场后，成交供应商须对食堂员工进行管理及培训（至少每季度一次）。

(8) 会议用餐、工作餐等特殊用餐由采购人提前半天通知成交供应商备餐，可根据实际接待标准办理。

(9) 成交供应商需每周清理厨房抽油烟机一次，每季度清理食堂排污管道一次，如排污管道被油垢堵塞，需由成交供应商找人疏通。

(10) 成交供应商须与具备合法资质的厨余垃圾处置单位签订相关厨余垃圾回收处置协议，严格按照相关规定规范处置厨余

垃圾，确保全流程合法合规、闭环管理。

## （二）食品安全及质量要求

### 1. 总体要求：

（1）确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

（2）落实自治区扶贫农副产品采购相关要求。

（3）确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜。

（4）确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品安全标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

（5）所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于92%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。

### 2. 质量要求

食材由成交供应商统一负责采购，并按要求提供相关资质证明文件。采购人将采取每周不定期抽查方式，核查食材来源、采购渠道及采购时间等信息。所供食材须符合国家食品安全相关标准，无异味、无霉烂变质；生鲜肉类须为当日正规屠宰企业屠宰的新鲜产品，确保每日新鲜。

### 3. 食品安全

成交供应商须购买食品安全责任保险，保险单生效日期须早于或等于本项目采购公告发布之日。

#### (三) 配送要求

1. 食品配送采购，按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。

2. 供应商在每天早上6:30前将采购的新鲜食材按需求配送至采购人指定地点。供应商未经允许，不得随意更改采购清单，确因客观原因无法满足需求的，应尽快与采购人协商，经允许后方可更换品种。

3. 供应商须为本项目配备专职配送人员及专用配送车辆，部分食材须采用冷藏配送。车辆要求车况良好，须为供应商自有产权车辆，其中厢式冷藏车不少于3辆。响应文件中须提供车辆登记证书、行驶证、购车发票、车辆前后及侧面照片、车厢内部照片、车辆保险保单、车辆维修保养记录等相关证明材料。确保食材运送途中不受污染，不变质。

4. 供应商在运送途中应遵守交通规则，运送途中发生的任何事故均与采购人无关，自行承担 responsibility。

5. 供货商不能按采购人指定送货时间(超出预定时间30分钟以上)送达指定地点的, 采购人可进行口头警告, 且可按500元/次收取违约金。

6. 收到采购人发出的紧急供货通知后, 供应商须在1小时内完成当次现场供货。

7. 售后服务要求。

(1) 响应时间: 接到采购人处理问题通知后1小时内到达采购人指定现场。

(2) 供应商将采购人需要的食材在规定时间内(早上6:30前)保质保量配送到指定地点。

8. 食材加工服务要求。

(1) 供应商送货达不到品质要求的, 采购人有权退货处理, 造成的损失由供应商自行承担, 并要求其按规定品质补送货, 补送货时间应在1小时以内, 且不影响采购人正常用餐。

(2) 供货商未按照本项目规定的服务承诺提供售后服务的, 按500元/次收取违约金, 同时采购人有权自行交由第三方提供售后服务, 供货商每次除向采购人支付违约金外, 还需承担采购人为此支出人工费等一切售后服务相关费用。

(四) 其他要求

1. 供应商具备履行合同所必须的服务要求。

2. 供应商有相对稳定的进货渠道, 有完善的货物来源记录, 所有食材的来源必须清晰可追溯, 菜品种类丰富。

3. 供应商有满足项目需求的供货和配送能力、良好的企业信誉及售后服务能力。

4. 供应商应根据采购需求，在响应文件中提供切实可行的服务方案及承诺。

5. 供应商在供货过程中必须采取足够的安全措施，确保服务的安全，并自行负责相关安全责任，鼓励参加食品安全责任保险，有效降低食品安全风险隐患。

## ▲六、商务要求

### （一）报价要求

1. 包含食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、管理费、全额税费等，以及合同履行过程中的应预见和不可预见的一切费用。

### 2. 用餐费用明细：

（1）早餐5元/份，1中式面点系列+1西式面点系列+1粗粮系列+1小菜。

（2）午餐15元/份。1大荤+1半荤+2素菜+1例汤+1米饭+1水果+1小菜（包含但不限于鸡、鸭、鱼、猪、牛、羊肉，海产品及蛋类，符合本地人口味）。

（3）确定供应商并签订合同后，最终结算时按实际用餐人员数量及费用标准进行结算。

（4）本项目不接受联合体投标。

### （二）付款方式

1. 本项目不设预付款，费用实行按月结算。结算费用包含食材及其配送、加工及食堂工作人员相关费用。供应商应于每月15日前，将上月费用结算单、款项申请等材料报送采购人审核，并出具正式请款函及合法合规发票。采购人审核通过后，在10个工作日内完成款项支付。

2. 费用结算前，供应商须向采购人开具真实、合法、有效的等额发票，开票方、收款方须与供应商名称一致。采购人在收到合格发票及完整结算材料后，于10个工作日内支付当月费用。若供应商未按要求提供合法有效等额发票，采购人有权不支付相应款项且不承担任何违约金额。

### （三）监管要求

1. 本项目合同签订前，供应商须向采购人提供《食品质量安全承诺书》（格式自拟）。

2. 供应商提供的食材及配送服务须服从采购人的监督、管理，采购人及其他职能部门有权对食品的安全、卫生等情况进行检查。

3. 供应商应制定、完善本项目的质量及安全控制方案、供应组织方案、配送组织方案、服务管理方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安全，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。

4. 当市场监督管理部门等对采购人的食堂或者供应商配送的食材进行检查时，供应商须无条件全力配合。

5. 服务期内如出现食材经市场监督管理部门抽查不合格情况达1次，由该供应商承担违约责任。

6. 供应商须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。

7. 供应商将本项目转包或分包给他人，或供应商的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，由该供应商承担违约责任。