一、项目名称

海口市中医医院食堂委托经营采购项目（2025年-2027年）

二、服务对象

医院职工、患者及家属

三、服务期限

三年（合同一年一签，签订条件：行政考核达标、职工满意度调查合格）

1. 报价说明

4.1.本项目预算为6300000.00元（三年预算总和，一年预算为2100000.00元）；每月医院职工固定餐标200.00元（承包方不得以任何理由减少餐标，并在每月月初将餐标汇入医院职工就餐卡个人账户中），职工人数根据实际情况变动结算，本项目均以人民币进行结算。

4.2.报价形式：本项目以下浮率进行报价，报价不得超过100.00%。无论投标人如何报价，每月医院职工固定餐标200.00元不变。

4.3.最终结算金额：根据结算月实际就餐医院职工人数\*餐标\*（1-投标人所报下浮率）结算。

4.4.付款方式：每月结算一次，采购人在收到中标人开具的有效足额发票后次月底将职工每月用餐补助以对公转账方式汇入中标人指定账户。

五、采购要求

1.承包方应按规定配齐、配足工作人员，食堂设立现场管理人员，负责对所属工作人员的安全教育和管理工作；承包方设立专职工作人员体系，所有工作人员为专职人员，必须按时上班，对食堂的饭菜、加工食品等进行严格把控，由院方列入考核内容），所有工作人员经体检取得健康证并培训合格后方能上岗。

2.承包方保证采购、制作、销售的食品质量要求符合国家卫生、安全标准， 保证一日三餐供餐正点、饭菜量足、质优、样多、营养搭配和定价均合理，能适应不同经济状况和口味的职工、家属、患者就餐，设立营养膳食调配区。

3.承包方要完善食堂管理制度，对食堂食品卫生安全负责，服从医院管理，接受医院、市场监督和卫生行政主管部门的检查和督导。

4.食堂现有的设备由医院方登记后交给承包方签收，期满后按原清单交回医院方，无故损坏的按价折旧赔偿。

5.承包方要为已经营的食堂购买保险（食品安全责任险和雇主责任险）

六、合作方式

1.合同制委托管理经营，承包单位独立经营，自负盈亏，食堂工作人员均由承包单位自行聘请和安排，人员经费自理。不得转让（含转包、分包）或委托他人经营。承包方与医院以外的单位和个人所发生的债权债务均与医院无关，不得以海口市中医医院的资产从事抵押、贷款等民事活动，一经发现，采购人有权单方面解除合同并追究法律责任。

2.每月10日前，将职工每月用餐补助由经营管理公司统一分配到职工账户，职工充值后可使用。职工饭卡可在食堂、换购区使用。、

3.食堂由院方交至承包方管理、经营：

（1）医院提供场地、基础设施，承包前改建装修、设备设施维修、厨房设备购置等由院方承担，包含基础设施的硬件（双方应现场查看后订立清单并签字予以确认。）

（2）其他经营所用的物品由承包方自行购买（含个人使用厨具），费用由承包方独立承担；

（3）食堂场租费用减免，水、电、煤气费用承包方根据使用情况自行缴纳。

4.承包方要完善食堂管理制度，对食堂食品卫生安全负责，服从医院管理，医院、市场监督管理局、食药监管局及卫生行政主管等相关部门。

5.医院食堂现有的设备由医院登记造册后交给承包方签收，期满后按原清单交回医院，无故损坏的按价折旧赔偿，使用过程中损坏的设备需承包方自行维修维护，如维修不了应购置新设备保障食堂正常运营。

6.由于医院新建二期项目（国际中医中心项目）正在施工中，计划2025年年初，待该项目竣工验收后，将对新建食堂进行招标。

7.医院食堂内开设小卖部，需办理相关营业执照，完善小卖部管理制度对销售商品卫生安全负责，服从医院管理，接受医院、市场监督管理局、食药监管局及卫生行政主管等相关部门的检查和督导。

七、服务内容

1.面向医护人员、患者及家属的大众化餐饮服务，以大众口味和市场需求为主，每月更新菜品,早中晚三餐，并将菜品发给职能分管科室审核。（早餐要求品种丰富，保证营养。中餐采取错时就餐，确保饭菜保温，供应充足。晚餐根据要求可考虑增设小灶，满足部分医护人员、家属、患者的需求。）

2.供应每种菜肴、点心必须明码标价，每月提供给职能科室审核通过后并在售菜窗口公示栏上公示；

菜品售价要求：参考现有标准对职工的优惠套餐为一饭一荤一半荤一素15.00元。

换购区要求：提供市场主流品牌的商品，所有商品必须明码标价，每月提供给职能科室审核通过后并在售菜窗口公示栏上公示；商品价格不得高于周边市场价，特别职工换购较多米、油、牛奶需多对比调整价格；对于员工要有相对应的优惠价格。

3.食堂要保证就餐时间所有的分餐窗口全部开放，就餐必须刷卡消费，可在前台进行充值消费（如因停电等特殊情况除外）。

4.合同签订一个月内提供微信点餐APP，并投入使用，开发费用由中标方负责。

5.营业时间要求：全年提供服务，具体营业时间以医院规定时间为准。投标单位制定一定的工作程序与满足相应的服务需求。

6.满足患者身体需要的营养，提供营养餐。

7.提供院内送餐服务。

八、其他要求

1.建筑面积约610㎡，最终以实际交付使用的面积为准。

2.承包方须制定完备的制度，严格执行《中华人民共和国食品卫生法》，承包方造成食品安全事故的，由承包方全权负责赔偿并承担造成的一切后果，并追究承包方的法律责任。

3.承包方须保证经营场所内外卫生、清洁、干燥、整齐，垃圾要及时清理，同时要做好病虫害防治，灭鼠、灭蝇等工作。

4.承包方在承包期内，在未得到医院方书面同意的情况下，不得对食堂进行改变原貌和结构的改造。

5.承包方在承包期内，如果发生本合同未列出项目，但与使用承包食堂有关的费用，均由承包方支付。

6.承包方负责所承包食堂的治安、消防工作和门前及内部的卫生保洁工作，因治安、消防和卫生等问题所造成的后果由承包方承担。

7.禁止使用地沟油、注水肉等，劣质变质等以次充好的食品食物。菜肴必须出配图菜谱，明码标价。

8.中标后签约三年,一年一签，每季度实行职工满意度考核制，职工满意度到80分以上为合格；每月开展行政考评（卫生、安全等），年底经医院综合（每月考核、每季度职工满意度调查）考评达标后，才能开展下一年的承包。按照公开招标文件附件：食堂管理（每月）考核评分表的说明:按百分制打分,根据每月实际分数占满分比例支付当月餐费,如90分以上(含)支付当月100%的餐费,80分以上(含)支付当月95％的餐费,70分以上(含)支付当月的餐数90％，70分以下暂缓支付，并给予提醒谈话和提出整改，整改合格后支付当月80%的餐费，如累计超过2次考核分数低于70分的，双方在签订终止合作协议后，承包方于30个工作日内撤场。

9.院方自始至终参与食堂管理, 指导食堂经营管理工作。

九、备餐要求

中标单位要本着为职工服务的宗旨，坚持薄利多销的原则经营。每餐主食的品种应在6种以上，饭菜价格应合理，要根据时价明码标价，提供免费汤水服务。

1.膳食制作和品种的要求

1.1 食品原材料的选用要求：大米为上等优质靓米；食用油为优质品牌食用油；瓜果蔬菜为无公害瓜果蔬菜；禽畜肉为放心肉，猪肉的质量达到70%-90%为瘦肉，肥肉占10%以下（猪皮按瘦肉计算）。食品原材料应达到营养、新鲜、卫生，质量符合国家和行业标准。

1.2 午餐、晚餐（中式套餐）主菜菜式品种要求：菜色不少于6个品种，肉、鱼、禽、蛋类品种齐全，每日菜式品种更换率应在40%以上，每周菜谱的菜式达30个品种以上。

1.3 午餐、晚餐供应品种除中式套餐外，还应包括包点、粉面、小菜等品种。

1.4 烹饪质量要求：干净卫生，制作精细，色、香、味俱全，烹饪调配符合平衡营养健康。

2.工作人员要求

2.1 本项目服务人员配备根据医院的用餐人数确定，重要岗位工作人员必须相对固定，中标单位要与食堂工作人员签订用工合同，并出具本食堂员工的工资发放凭证。

2.2 中标单位应按照《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国社会保险法》等相关法律法规的规定予中标单位岗位员工福利待遇，由第三方人力资源服务机构进行监督检查，医院不再支付食堂服务人员的任何费用。

2.3 根据医院委托管理服务工作内容，中标单位需提供专职服务人员需与成交人存在劳动关系，与医院不存在劳动关系，所有用工管理义务和责任均由中标单位承担；主要岗位人员必须按医院的要求，中标单位的承诺配置，岗位人员经医院确定后，中标单位不得随意更换，如需更换岗位服务人员，中标单位需报医院同意后方可调换岗位人员。中标单位驻场管理人员（驻场负责人）负责对日常综合服务工作进行计划、安排、检查等日常管理工作，负责与医院膳食中心的管理人员沟通联系，及时解决工作中出现的问题。

2.4 医院膳食中心负责对中标单位的食堂服务工作实行监督检查指导，同时帮助中标单位开展工作，经常与中标单位磋商，及时解决工作中出现的问题。

2.5 专职服务人员需持健康证。

需配备以下项目现场服务人员

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位设置 | 人数 | 岗位要求 | 备注 |
| 1 | 项目经理 | 1 | 高级及以上餐饮业职业经理、健康证明 | 需提供岗位人员相关证件证明材料 |
| 2 | 主厨 | 1 | 一级及以上厨师、健康证明 |
| 3 | 副厨 | 2 | 三级及以上厨师、健康证明 |
| 4 | 食品质量管理师 | 1 | 高级及以上食品质量管理师、健康证明 |
| 5 | 营养师 | 1 | 高级及以上营养师、健康证明 |
| 6 | 仓管兼食品安全管理员 | 1 | 食品安全管理相关资质证书、健康证明 |
| 7 | 清洁工 | 2 | 健康证明 |
| 8 | 厨工 | 4 | 健康证明 |
| 9 | 餐线服务 | 5 | 健康证明 |
| 10 | 洗消工 | 3 | 健康证明 |

3.供货产品质量要求

（一）蔬菜类

3.1 质量要求

（1）所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存，在配送前必须采样送检，经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。

（2）所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。

（3）所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。具体质量要求为：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

|  |  |
| --- | --- |
| 种类 | 质量标准 |
| 叶菜类 | 菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶莱类。属同一品种规格，鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无腐烂现象，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。 |
| 茄果类 | 番茄、茄子等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、无畸形、异味、无明显机械伤。 |
| 瓜果类 | 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂、无腐烂、畸形，异味、无明显机械伤，不带泥土。 |
| 根菜类 | 萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽。 |
| 葱蒜类 | 葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 |
| 豆类 | 扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 |
| 水生菜类 | 藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。 |
| 食用菌类 | 蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 |

3.2 供应和管理要求

（1）蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有3个品种以上。

（2）来源必须清晰，蔬菜来源须为自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

（3）蔬菜卫生质量要求

卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

（二） 肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）：

3.3 质量要求

（1）所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密 而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。

（2）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为4小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冷冻品类需解冰并按解冰后的实际重量计算。

（3）家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

（4）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

（5）鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

3.4 供应和管理要求

（1）中标单位提供货物应符合下列的《生产（供应）企业资质证明》：

生产（供应）企业资质证明（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 畜禽冻肉类 | 《企业法人营业执照》、《动物防疫合格证》  《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 肉制品 | 《企业法人营业执照》  《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 水产品 | 《企业法人营业执照》 |

（三）粮油类

（1）食用油品质要求

①基本要求：外包装完好，有SC标识，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。

②食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品流通许可证》或《食品经营许可证》（经销商或者代理商须提供），《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》（生产制造商须提供）。

（2）大米质量标准：有SC标识标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

（四）干货、副食品类

质量要求：

（1）干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有SC食品质量认证标志。采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（2）标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

（3）品牌要求：在满足质量要求的前提下，按照采购人每次下订单的要求提供货品。

（4）质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。

（5）几种主要干货制品的质量标准：

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。 一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。 二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。 三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品， 朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底 褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

（6）几种主要副食品的质量要求：

鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

大豆：豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

食糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

4.供应和管理要求

（1）供应要求的资质证明：

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 副食品 | 《企业法人营业执照》 |

产品票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 产品资质名称 | 验收索证要求 |
| 副食品 | 货物清单 | 加盖供应商公章的货物清单（送货单） |

5.货物包装要求

（一）中标单位应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

（二） 包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC认证等。

（三）包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

6.配送管理要求

（一）本次配送服务采购主要为早、中、晚餐供应，采购人膳食安排时间一般为每周星期一至星期五，如有特殊安排，按医院安排执行。

（二）中标单位应至少安排1辆以上车辆负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过秤，并协助采购人抽验货品，货品的品种和重量以采购人抽验的结果为准。

（三）中标单位必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送。

（四）食品溯源要求。中标单位对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，使用市场主流产品。

7.配送运输要求

（一）所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

（二）冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

（三）送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（四）送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

（五）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

（六）抽查发现食品安全质量问题的处理：

抽查检测过程中，如发现中标单位所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害的，应视情况追究法律及经济责任。

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，要求供货单位按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。

8.货物验收

（一）检验流程

1.要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2.应采取当场验收的方式，验收人必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收，中标单位可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给医院的，由医院膳食中心查验原件后索取复印件留存。

3.每批次每种货物均抽查验收。

4.验收工作人员按采购文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，医院膳食中心管理人员应和中标单位人员一起确认，并保留双方签字单据。

（二）退（补）货流程：对不符合质量要求的食品由验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，必须按食堂规定时间，要求的数量.质量.规格重新送货。

（三）验收记录，每次采购的食品都要登记记录，注明名称.数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，双方必须在货物收货清单上确认签名。

（四）验收要求

验收发现食品安全有质量.数量.规格问题的处理：对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如发现腐败变质异味.污染变质等，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。送货数量与订单不符时：多送部分有权拒收，少送部分必须在 1 小时内补货送到。

畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的食品全部退货，并按食堂的要求按时重新配送。

十、食堂管理考核评分表及职工满意度调查（详见附件）

附件1：食堂管理考核评分表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂管理考核评分表 | | | | |
| 考核食堂：海口市中医医院食堂 考核日期： 年 月 日 | | | | |
| **评分项目** | **内容及标准** | **扣分方式** | **满分** | **检查得分** |
| **卫生状况**  **（25分）** | **个人卫生**(工作服.口罩.围裙.发髻.手套等) | **现场抽查，违反一例扣1分，可重复扣分。** | **25分** |  |
| **饭菜卫生**①摆放台是否清洁卫生，无油渍水渍等②饭菜中有无异物.蚊虫等 |
| **餐具卫生**①消毒.卫生状况②碗.筷.勺子.餐盘无油渍，摆放整齐 |
| **食堂卫生** ①桌椅排列整齐.无油渍 ②地面干爽，不粘滑.无油渍.水渍 ③食品分类摆放.冰箱卫生，生.熟食物是否全部分开储藏 ④餐具回收处是否及时清理，保持清洁 ⑤防蝇.消防设施等 |
| **后厨卫生** ①操作间地面干爽.整洁.无油渍，外场道路无油渍 ②清洗盆.水槽是否干净，下水道畅通状况，有无积物.淤泥等 ③设备用品摆放整齐.排油烟设备干净，无油渍.水渍。 |
| **后厨管理**  **（5分）** | ①有除四害设施。  ②设有固定清洗区.粗加工区.精加工区.专属办公区.固定衣帽间，对后厨人员管理做到明厨亮灶。  ③专用留样冰箱中做好每餐的所有食品留样，有食物中毒预案。 | **现场抽查，违反一例扣1分，可重复扣分。** | **5分** |  |
| **饭菜质量**  **（15分）** | 早餐搭配合理，主食不少于2种 | **现场抽查，违反一例扣1分，可重复扣分。** | **15分** |  |
| 午餐荤.素菜营养搭配合理，种类不少于3种（至少1个荤菜），主食不少于2种 |
| 晚餐荤.素菜营养搭配合理，种类不少于2种 |
| 每日三餐汤类不可重复，每周汤类不少于4种 |
| **服务态度**  **（20分）** | 服务态度 | **现场抽查和员工投诉，违反一例扣1分，可重复扣分。** | **20分** |  |
| 言谈举止.礼貌用语 |
| 碗筷消毒情况 |
| 汤水供应情况 |
| **品质保障与食品定价**  **（15分）** | ①不得有霉烂.变质.老化的蔬菜食品入库。 | **现场随机抽查,违反一例扣2分，可重复扣分。** | **15分** |  |
| ②成品.半成品.调料必须有厂商.生产日期.合格证。 |
| ③烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。 |
| ④各类食品定价不得高于同类医院食堂价格和当时市场平均价格。 |
| **安全防范**  **（15分）** | ①食品.储藏室专人管理.钥匙专管。 | **现场抽查,违反一例扣 2分，可重复扣分。** | **15分** |  |
| ②有预防农药残留制度，操作流程和检测责任人。 |
| ③食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。 |
| **制度健全** （5分） | ①食品安全管理制度  ②食品验收管理制度  ③进货查验制度  ④供货者评价和管理制度  ⑤不合格产品追溯制度  ⑥从业人员健康及培训管理制度  ⑦生产经营过程控制制度  ⑧食品安全管理自查制度 | **管理制度上墙公布，每缺少一项扣1分未按制度执行扣 1分/项次** | **5分** |  |
| **总得分100分** | |  | | |
| **考核人签字： 食堂主管签字：** | | | | |

附件2：职工满意度调查





