

政府采购项目采购需求

采购单位：蒲城县医院

所属年度：2026年

编制单位：蒲城县医院

编制时间：2026年06月09日

一、项目总体情况

- (一) 项目名称：购买职工餐厅第三方运营公司服务
- (二) 项目所属年度：2026年
- (三) 项目所属分类：服务
- (四) 预算金额（元）：720,000.00元，大写（人民币）：柒拾贰万元整
- (五) 项目概况：

主要为蒲城县医院1300余名职工提供科学、丰富、营养、安全的一日三餐及相关其他服务。
- (六) 本项目是否有为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商：否

二、项目需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》的规定，本项目不需要需求调查，具体情况如下：

- (一) 需求调查方式
- (二) 需求调查对象
- (三) 需求调查结果
 - 1.相关产业发展情况
 - 2.市场供给情况
 - 3.同类采购项目历史成交信息情况
 - 4.可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况
 - 5.其他相关情况

三、项目采购实施计划

- (一) 采购组织形式：部门集中采购
- (二) 采购方式：竞争性磋商
- (三) 本项目是否单位自行组织采购：否
- (四) 采购包划分：不分包采购
- (五) 执行政府采购促进中小企业发展的相关政策
 - 1. 专门面向中小企业采购

注：监狱企业和残疾人福利单位视同小微企业。
- (六) 是否采购环境标识产品：否
- (七) 是否采购节能产品：否
- (八) 项目的采购标的是否包含进口产品：否
- (九) 采购标的是否属于政府购买服务：否
- (十) 是否属于政务信息系统项目：否
- (十一) 是否属于高校、科研院所的科研仪器设备采购：否
- (十二) 是否属于一签多年项目：是
 - 一签多年服务期限：三年

四、项目需求及分包情况、采购标的

- (一) 分包名称：购买职工餐厅第三方运营公司服务
- 1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策
 - 1) 专门面向中小企业采购
 - 2)面向的企业规模：中小企业

3)预留形式： 设置专门采购包

4)预留比例： 100%

2、预算金额（元）： 720,000.00 ， 大写（人民币）： 柒拾贰万元整

最高限价（元）： 720,000.00 ， 大写（人民币）： 柒拾贰万元整

3、评审方法： 综合评分法

4、是否支持联合体投标： 否

5、是否允许合同分包选项： 否

6、拟采购标的的技术要求

1	采购品目	餐饮服务	标的名称	购买职工餐厅第三方运营公司服务
	数量	1.00	单位	项
	合计金额（元）	720,000.00	单价（元）	720,000.00
	是否采购节能产品	否	未采购节能产品原因	无
	是否采购环保产品	否	未采购环保产品原因	无
	是否采购进口产品	否	标的物所属行业	餐饮业

标的名称： 购买职工餐厅第三方运营公司服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>一、项目概况</p> <p>项目主要为蒲城县医院1300余名职工提供科学、丰富、营养、安全的一日三餐及相关其他服务。</p> <p>二、服务要求</p> <p>严格遵循《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定，按照现行餐饮行业相关制度的标准，并结合采购人的要求，做好职工餐厅的运营服务，包含但不限于：餐厅人员的配备、原材料采购、一日三餐制作、餐厅环境卫生打扫及其它相关服务。</p> <p>1) 餐厅人员配备：</p> <p>(1) 要求至少包含餐厅经理1名、厨师2名、服务员6名、面点厨师3名、切配工2名、洗碗工1名。</p> <p>(2) 在保证服务质量及食堂正常运行的前提下，医院可根据实际需求要求供应商减少或增加人员。</p> <p>(3) 上岗人员身体健康持有有效健康证；统一着装、工帽，佩戴口罩，干净整洁。</p> <p>(4) 供应商的所有人员由供应商自行招聘、使用和管理，按时签订劳务用工合同，人员工资、加班、管理、培训、体检、人员的福利、人员工伤等社会保险等全部由成交供应商承担。</p> <p>(5) 所有餐厅人员接受医院监督和考核，考核不通过人员供应商应及时予以劝退和更换。</p> <p>2) 原材料采购：</p> <p>(1) 要求购买的主食类、食用油类、调味品类、果蔬类、水产类、豆制品类符合国家相关标准，肉禽蛋类符合国家相关标准以及具有相关批次的检疫合格证明。</p> <p>(2) 工作人员将采购的原材料储存管理，做到生熟分储、蔬菜与肉类分类储存等，并在各储藏柜标示原材料名称、入库时间、储藏时效。</p> <p>3) 一日三餐制作</p> <p>(1) 供应时间</p>

1	<p>早餐：工作人员需按时到岗，完成食材准备、设备调试等工作，早餐供应时间为7:00-9:00。</p> <p>午餐：工作人员需在10:00前完成午餐菜品制作，午餐供应时间为10:30-13:00。午餐结束后，进行场地清理和餐具清洗等工作。</p> <p>晚餐：工作人员需在16:30前完成晚餐菜品制作，晚餐供应时间为17:00-18:30。晚餐结束后，进行场地清理和餐具清洗等工作。</p> <p>双休日及法定节假日按照采购人要求正常供餐。</p> <p>(2) 菜品应品种丰富、口味多样，注重菜品营养搭配，满足不同的口味需求。定期更新菜品，采购人负责审核菜谱和菜品价格（菜品定价低于市场价格的30%）。菜品的色香味形应达到一定标准，保证菜品的质量和口感。</p> <p>(3) 食品加工制作过程干净卫生，加工食材清洗彻底，加工时生熟分案。</p> <p>(4) 后厨工作人员应牢固树立食品卫生安全意识，拒绝加工过期、霉变及“三无”食材，不将闲杂人等带入后厨操作间，带病不上岗，保持个人卫生清洁。</p> <p>(5) 严格按照食品安全留样制度做好全品类食品留样（留样不低于125g，留存时间不低于48小时）。</p> <p>(6) 按时送餐，如因客观因素不能准时开餐，供应商应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救措施。</p> <p>4) 其他服务要求</p> <p>(1) 供应商应当严格执行安全法律法规，建立、健全劳动安全各项规章制度，并对员工进行岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。</p> <p>(2) 保持餐厅就餐区域、厨房操作间、餐具清洗间及周边场所的清洁卫生。每日定时进行清洁、消毒，地面无积水、无油污，桌面无残渣，墙壁无污渍。定期清理食堂周边环境，确保无垃圾堆积。</p> <p>(3) 供应商负责餐厅设备的日常维护和保养，确保设备正常运行。定期对设备进行检查、维修，及时发现并解决设备故障。如因设备维护不当导致设备损坏或影响餐厅正常运营，应承担相应责任。</p> <p>(4) 节约水、电、燃气的使用，杜绝长明灯。要做好防火、防盗、消防和安全用电、用气等安全工作，确保职工就餐和自身的安全，如出现食物中毒和各种安全事故，责任和经济赔偿均由供应商自行承担。</p> <p>(5) 定期对员工进行入职培训、消防培训、保密培训、食品安全培训等岗位培训，不断提高员工素质及技能，遵守采购单位内部管理措施。</p> <p>(6) 反食品浪费要求</p> <p>服务期间服务人员应坚持勤俭节约原则，规范食材、原料的采购、贮存、加工等环节，采用少炒勤炒、小锅出菜、按需补菜等方式，有效避免食材浪费。</p> <p>积极引导食堂就餐人员树立良好的就餐习惯，倡导光盘行动，节约粮食，反对铺张浪费。</p> <p>制作“文明餐桌”宣传展板及桌面提示牌，营造“节约光荣，浪费可耻”的浓厚氛围。</p>
---	---

7、供应商一般资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。