食堂餐饮服务委托经营服务招标邀请书

一、**项目概括及服务内容**

**（一）项目概况**

重庆市职业病防治院为一所以职业病防、治、研及中毒救援为特色，以常见病、多发病诊断、治疗、预防、保健、教学为主的市级医院，是重庆市人力资源和劳动保障局认定的工伤（职业病）鉴定、治疗、康复定点医院、医保定点医院，重庆医科大学教学医院。 现有职工900多人，编制床位600张。

重庆市职业病防治院食堂餐饮服务实行采用委托经营服务模式，由中标单位在服务期内“自主经营、自负盈亏”并接受招标方的监督检查。**现采用竞争性磋商的方式确定2019-2020年度食堂餐饮委托经营服务商。**

**（二） 场地及设备情况**

1、综合楼负一楼食堂具有洗碗间、食材间、更衣室、餐厅等功能区域，具有相应的设施设备。

2、具有食堂管理办公室一间，有刷卡系统一套，刷卡机4个，储物间两间。

备注：

1、投标人自行踏勘现场，以实际踏勘为准，场地、医院设施设备交中标单位使用，部份餐具、餐桌、餐椅由原服务商提供(详见附件)，中标单位需与原服务商协商；医院物品服务期满如数向医院移交，不足部分由中标单位补充齐备，补充费用由中标单位承担。

2、所有设施设备由中标单位负责管理使用，凡损坏或者中标单位认为不能满足需求的，需要进行维修或新购，维修及新购均由中标单位负责并承担相关费用。人为因素损坏的设施设备应照价赔偿。

**（三）餐饮服务内容：**

**1、就餐服务类别：**

（1）日常就餐：职工及病员等早餐、午餐、晚餐服务，其中职工工作餐（星期一至五中餐）为自助餐模式，标准为20元；其余为自选餐模式。

（2）接待餐：医院接待就餐服务（包括节假日的早餐、午餐、晚餐等）；

1. 应急保障餐饮服务：按医院要求为应急、突发事件提供餐饮保障，包括按医院规定的时限和品种采购餐饮物资、提供厨师（和应急保障人员一同外出）；

（4）其他就餐服务。

**2、就餐标准及要求**：价格需经医院审核，予以公示。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 餐次 | 供餐种类，餐标 | 备注 |
| 早餐 | 包子、馒头、花卷、面包、稀饭、豆浆、面条等，自行定价但不得高于市场价格。 | 具体供餐种类由中标单位根据就餐人数安排及调整，须满足职工及病患人员就餐需要,提供病员送餐服务。 |
| 午餐 | 职工工作餐星期一至五为自助餐模式，标准20元；其余时间为自选餐模式，自行定价但不得高于市场价格。 |
| 晚餐 | 自选餐模式，自行定价但不得高于市场价格；小炒自行定价但不得高于市场价。 |
| 接待餐 | 根据就餐标准提供，价格不得高于市场价 | 以接待通知单为准 |

**二、资金来源、项目名称及项目编号**

自筹资金，项目名称：食堂餐饮服务委托经营服务，项目编号：20180095

**三、投标人资格要求**

（一）基本资格条件

1、具有独立承担民事责任的能力；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5、前三年内在经营活动中没有重大违法记录;

6、法律、行政法规规定的其他条件。

（二）特定资格条件

须为在中华人民共和国境内具有独立承担民事责任能力的且经营范围中具有餐饮服务或餐饮管理经营范围的法人公司。

**四、投标、开标有关说明**

（一）**提交响应文件及报名时间截止时间：2018年 12 月 25日(17:30）**

**（二）招标文件的获取：凡有意参加投标者，请于上述时间，持营业执照副本复印件、开户许可证复印件、单位介绍信及身份证原件在重庆市职业病防治院财务科报名。响应文件的正本、两副本单独装订成册，统一密封在一个信封内，信封上注明项目名称和编号、供应商名称及联系人电话。信封的封口应加盖供应商公章或法人授权代表签字。若正本与副本不符，以正本为准，电子文件与纸质不符，以纸质文件为准。**

（三）开标时间及开标地点：

磋商开始时间及地点：**最终以电话通知为准**。

**五、联系方式**

联系人：刘小强

电 话：（023）61929183

地 址：重庆市南岸区方南城大道301号

**六、经营管理要求**

（一）中标单位在服务期内“自主经营、自负盈亏”，不得分包、转包，不准擅自停业。经营发生重大改变，应至少提前2个月书面告知医院。

（二）食堂所有经营管理和服务行为必须符合卫生行政主管部门和行业要求，中标单位中标后必须办理食品卫生许可证等相关证件，达到无质量事故和食品安全事故要求。

（三）按时供餐（以通知为准）

早餐：冬季7:30-8:30（10月到次年4月） 夏季7:00-8:30（5月到9月）

午餐：11:30-13:30

早晚餐：17:00-19:00

早、午餐病员送餐时间须提前半小时

其他就餐：以通知为准。

（四）中标单位应严格执行医院规定的消费管理方式，不得自行制发餐卡餐票。

（五）物品换购价格不得高于五小区新世纪超市售价的10%。（如换购大米、牛奶、食用油、饮料等商品）。

（六）出现应急情况，中标单位应积极响应，全力保障。

（七）中标单位负责员工的招聘、薪资、福利保险和日常管理、培训。

（八）食堂所消耗的能源（水、电、天然气等）由中标单位自行承担。

（九）医院提供日常管理用房，中标单位负责自用员工安全和日常管理等。

（十）服务期内的所有耗材（餐巾纸、清洁剂等）由中标单位负责购买并承担相应费用。

（十一）设施设备维修费用由中标单位负责。

（十二）中标单位须为本项目购买食品安全责任保险。

（十三）在食堂经营管理过程中，严格按照国家有关劳动、食品卫生、环境保护、消防安全、合同、税收等法律法规经营管理，对违反国家法律法规所产生的后果负全责。

（十四）配合医院迎接上级和食品卫生监督部门的检查。

**（十五）中标单位需每月向医院缴纳管理费（每月对职工工作餐费用进行统计，按照中标比例进行计算，比例由中标单位投标时自行报价但不低于3%）。**

（十六）其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

**七、管理与考评**

（一）就餐人员满意度不得低于75%。满意度低于75%，限时中标单位一个月进行整改，并从履约保证金中扣除2000元；满意度低于60%，限时中标单位一个月进行整改，并从履约保证金中扣除5000元；累计两次单月满意度测评低于75%，则从履约保证金中扣除3000元，累计三次单月满意度测评低于75%或累计两次次单月满意度测评低于60%，医院可单方面解除合同。

（二）及时安排各种就餐，如造成误餐，医院有权对中标单位进行每次500-2000元的处罚，情节严重的，医院可单方面解除合同。

（三）中标单位因食堂工作人员失职影响医院正常工作，医院有权追究中标单位的责任。

（四）出现重大安全责任事故，中标单位应承担相应责任，并支付因此产生的费用，医院可以解除合同。

（五）卫生检查不合格，一次从履约保证金中扣除200-1000元，情节严重的医院可单方面解除合同。

（六）中标单位应加强管理，食堂工作人员违反相关规定或者出现服务态度恶劣情况，医院有权要求中标单位整改并进行适当的经济处罚。

（七）医院对移交给中标单位使用的房屋、设备、设施等资产享有法定的所有权和防止资产流失的监督权。

（八）医院对中标单位的饭菜质量、服务质量、食品卫生、员工管理及资产、能源使用等方面拥有监督权，可定期或不定期的实行监督、检查。医院在监督检查中发现的问题发放整改通知书，并视其情节轻重予以处理。

（九）中标单位须做好停水、停电、停气的就餐服务应急方案，确保在停水、停电、停气的情况下能正常就餐。

（十）医院有权要求中标单位提供有效的企业资质证明、食堂工作人员健康证明及骨干人员的从业资质证明，并可随时抽查。

（十一）医院有权要求对中标单位服务态度恶劣、安全意识差、卫生习惯差的人员进行更换。

**八、履约保证金**

**中标人需在签定合同后五个工作日内缴纳履约保证金伍万元整（50000元）**

**九、付款方式**

（一）管理费的缴纳：每月对职工工作餐费用进行统计，按照中标比例进行计算，由中标单位在下月15日前向医院支付。

（二）水电气费的缴纳：中标单位每月23日前向医院支付上月能耗费用，医院给予协助。

（三）工作餐费结算方式：每月5日前由医院、中标单位共同核实职工实际刷卡用餐消费金额，结算周期为自然月。医院对账后于次月支付中标单位上月实际消费费用。

（四）接待餐费用对帐后据实支付(与每月工作餐同时支付)。

（五）如在服务过程中出现本合同约定以外的服务项目，将以双方签字认可的确认单进行结算。结算周期为自然月。

（六）中标单位应出具合法有效的发票。

**十、医院根据实际需求，合同期间有权引入竞争机制。**

**十一、其他**

（一）投标人必须在投标文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到本篇及招标文件其他条款的要求。包括（不限于）餐饮质量管理实施方案，食品安全生产管理实施方案，持续提升餐饮服务满意率实施方案等措施。

（二）投标人需提供以下材料原件及复印件：

1、法人证书、营业执照、项目负责人通过食品安全法律法规及操作规范、餐饮服务单位食品安全管理员培训合格证明、2017年企业财务审计报告。

2、社保缴纳证明材料（银行出具的2018年6-11月电子付款凭证加盖银行业务专用章及缴纳社保花名册加盖业务章）、2018年1-10月纳税证明材料。

3、质量管理体系证明文件。

**十二、其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。**

**十三、服务管理要求：**

**（一）安全管理要求**

1、中标单位应严格遵守《食品安全法》等法律、法规，负责食品储运、加工、售卖，确保食品的安全、卫生、品质，杜绝发生食品中毒等严重责任事故，否则由成交中标单位自行承担责任。

2、中标单位负责食品卫生安全，生熟食品应分开加工，严格执行有关食品卫生安全的法规及规章制度，剩余饭菜禁止再次加工售卖，如果发生食品安全事故，由中标单位承担全部责任。

3、中标单位负责员工的安全教育和日常管理，确保所属员工的人身及财产安全，所属员工因事故或人身财产等遭受损害的，由中标单位承担全部责任。

4、食材及菜品按规定留样备查。

5、中标单位做好食堂的安全防范，严禁无关人员进入厨房区域。

6、未经医院同意，中标单位不得改变食堂房屋结构和用途。

7、医院有权对食堂的食品安全、菜品质量、采购价格、售卖价格及进餐秩序、设备维护等进行无障碍监督管理、检查与指导。

8、中标单位应做好食堂区域内的卫生保洁，做好防鼠防蝇、垃圾每天定时清运到垃圾站，保持排水、排污管沟通畅清洁。

9、中标单位负责餐厨垃圾的收集处理，将垃圾运送到指定地点并配合相关单位做好垃圾处理。

10、中标单位应妥善管理使用设施设备，如因操作不当或人为故意造成设施设备损坏，中标单位照价赔偿。

11、中标单位要接受医院对菜品质量和食堂管理的建议意见，并在24小时内予以回复整改情况。

12、中标单位提供的服务和人员配备不能满足就餐服务的，由供应商承担一切责任，并赔偿所造成的损失。

13、中标单位负责食堂设施设备用品的安全，就餐完毕应及时对餐具清洗消毒后再存放，发生丢失或人为原因损坏，由中标单位承担全部经济赔偿责任。

14中标单位应做好食堂食品采购、索证、验收工作。

15、中标单位每年请有清洗资质的专业公司每季清洗炉灶、烟道、油烟净化设备等；做好食品卫生、消防等安全工作。

16、中标单位应采取措施保障在食堂就餐人员的安全，不得有安全事件发生。如因中标单位原因造成就餐人员人身伤害；中标单位承担全部责任。

**（二）质量要求**

1、所有食材应符合食品质量卫生相关要求；

2、食材须保证新鲜，不得使用霉变、腐败及过期食材；

3、粮油、大米、面粉、蔬菜、酱油等均不得使用转基因产品；

4、应根据需求制定菜品及价格，价格不得高于当地市场价；

5、配备专业人员，满足临床患者营养餐的需求。

6、中标单位须每周五提出下一周菜谱并进行公示（小炒除外）。

**（三）服务质量要求**

（一）人员配备要求

1、总体人员配备。根据医院规模食堂餐饮管理人员应满足全院医护、病患人员的用餐需要，（如行政管理人员、厨师、早点师傅、小吃师傅、切配工、服务员、洗消工、保洁工及投标商需配备的其它人员）并按相关要求进行培训。

2、所有人员要求身体健康，并持有有效健康合格证上岗。招标方有权对中标单位员工进行不定期抽查体检。

3、中标单位应对所有员工登记造册，员工须统一着装，佩戴编号，费用由中标单位负责。

（二）定餐、送餐服务

中标单位应采取措施，提供定餐、供送餐服务。

（三）应急保障餐饮服务：按医院要求为应急、突发事件提供餐饮保障，包括按医院规定的时限和品种采购餐饮物资、提供厨师（和应急保障人员一同外出）。

**十四、评审标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分因素 | 分值 | 评分标准 | 说明 |
| 1 | 技术部分 | 为本项目制定的管理与服务组织实施方案 (25分） | 1、经营管理流程和制度  经营管理流程、接管运作计划、管理制度完整、全面、可操作性强：优的得5分，良的得3分，一般的得1分  2、.制定切实可行的工作交接、进场方案。 优的得5分，良的得3分，一般的得1分  3、组织架构设置合理、岗位职责明确。优的得5分，良的得3分，一般的得1分  4、菜品品种、价格、售卖模式满足需要，切合招标人实际。根据投标人提供的针对性和优劣性，优得5分，良得3分，一般的得1分。  5、投诉处理、消防、意外事故、员工群体性事件的应急预案及应对措施预案有针对性：优得5分，良得3分，一般的得1分。 |  |
| 质量及安全保证措施 （25分 | 1、接管厨务后期运作计划：优得5分，良得3分，一般的得2分  2、持续提升餐饮服务满意率实施方案： 优得5分，良得3分，一般的得2分  3、菜品质量的管控措施：优得5分，良得3分，一般的得2分  4、食品生产安全措施、设施维护：优得5分，良得3分，一般的得2分  5、有优质、稳定的供货商（提供合同复印件）  优得5分，良得2分，一般的得1分 |  |
| 2 | 商务部分 | 企业实力（30分） | 1、投标人获得 ISO9001(质量管理体系）得4分。  2、投标人获得ISO18001（职业健康安全管理体系）得4分。  3、投标人获得ISO14001（环境管理体系）认证得4分。  4、投标人有综合性医院餐饮服务经验：连续为同一医院服务满3年得基础分4分，每增加1年得1.5分，同一医院最多得7分，此项最多得14分。（提供合同复印件并加盖投标人公章，原件备查）。  5、投标人拟任项目负责人具有医院餐饮项目五年及以上管理与服务经验（提供院方相关佐证）的得4分。（提供单位为其缴纳近2年的社保证明复印件加盖投标人公章，原件备查）。 | 提供复印件，原件备查。 |
| 公司业绩（12分） | 自2013年1月1日至今，投标人具有独立承担连续服务期满12个月或合同期为12个月以上的医院食堂经营服务业绩：每提供合同期12个月或以上的业绩1个得4分;最高得12分。 (以合同签订时间为准） | 提供合同复印件，原件备查。 |
|  |  | 管理费（8分） | 向招标人缴纳管理费比例：7%及以上得8分，5%-7%得6分，3%-5%得4分。 |  |

**附件：六院食堂原服务商物品清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 移动布菲台 | 1800\*900\*900 | 3 | 台 | 玻璃面板、脚架采用201不锈钢材质25\*25方管 厚度1.0 |
| 2 | 移动布菲台 | 1800\*600\*700 | 6 | 台 | 玻璃面板、脚架采用201不锈钢材质25\*25方管 厚度1.1 |
| 3 | 液压可视自助餐炉 | 62.5\*42.5\*26.5 | 10 | 台 | 1/2盆8台 带孔1/1盆2台 |
| 4 | 温控加热板 | AD30T | 10 | 套 | 400W |
| 5 | 不锈钢食品夹 |  | 15 | 个 | 9寸 |
| 6 | 食品夹托盘 |  | 15 | 个 |  |
| 7 | 保温汤炉 | 10L | 2 | 台 | 400W |
| 8 | 玻璃凉菜盘 |  | 2 | 个 |  |
| 9 | 三层水果盘 |  | 2 | 套 |  |
| 10 | 水壶 | JB9598# | 4 | 个 | PC |
| 11 | 西餐盘 | 10寸 | 200 | 个 | 仿瓷餐具 |
| 12 | 小汤勺 | 7006# | 300 | 个 | 仿瓷餐具 |
| 13 | 汤碗 | A5 | 300 | 个 | 仿瓷餐具 |
| 14 | 饭碗 | A5 | 300 | 个 | 仿瓷餐具 |
| 15 | 托盘 | 密胺 | 250 | 个 | 黑色加厚 |
| 16 | 餐桌 | 1.2\*0.6M | 39 | 张 |  |
| 0.6\*0.6M | 9 | 张 |  |
| 1.8\*0.8M | 5 | 张 |  |
| 17 | 椅子 | 高櫈 | 20 | 个 |  |
| 坐椅 | 158 | 把 |  |