**餐饮服务外包方案**

1. 投标人资格要求

1.具有独立法人资格或是具有独立承担民事责任能力的其它组织（提供营业执照或事业单位法人证书等证明资料扫描件 ）；

2.本项目不接受联合体投标，不接受投标人选用进口产品参与投标；

3.参与本项目投标前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（由供应商在《政府采购投标及履约承诺函》中作出声明）；

4.参与本项目政府采购活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购活动且在有效期内的情况（由供应商在《政府采购投标及履约承诺函》中作出声明）；

5.具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款的条件（由供应商在《政府采购投标及履约承诺函》中作出声明）；

6.未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单（由供应商在《政府采购投标及履约承诺函》中作出声明）。

7. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；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，不得再参加该采购项目的其他采购活动（由供应商在《政府采购投标及履约承诺函》中作出声明）。

8. 有食品药品监管部门颁发的有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》。

1. 项目概况

为满足病人及职工的日常用餐需求，医院在3号楼6、7楼设置职工餐厅，其中后厨约750㎡，6楼餐厅约250㎡，7楼餐厅500㎡，要求可容纳约2700名职工就餐。职工用餐暂采取在堂食及送餐模式，患者及家属主要采取配送模式，医院提供场地及后厨完整配套的厨设施，要求供应商自负盈亏自主经营模式，为职工及病人提供性价比高的餐饮服务。为有效地促进公平竞争，我院公开征集该项目方案，欢迎各供应商提出意见和建议作为专家论证参考。

1. 服务要求：
2. 中标人应做好经营场地的安全、卫生（门前实行三包）、防火、防盗、防水、防毒、秩序等工作，由此出现的一切问题由中标人负全责。
3. 中标人在合同期内出现任何罚款（累及采购人而造成的损失），全部由中标人承担。
4. 中标人负责本项目所属餐厅的食品原材料采购、加工、烹饪、供餐、清洁卫生及其他服务工作；
5. 中标人按照国家的法律法规，负责从业人员的聘用、培训（符合从事饮食业要求）、管理和工资社保待遇等；
6. 中标人负责餐厅经营所需的水、电、煤气等能源费用，每月按时缴费至医院财务部门；
7. 中标人需自主投入后厨所需的锅、刀具、砧板等工作散件用具；
8. 中标人需自主投入餐厅打饭窗口上方的菜品展示标识及负责所有饭堂的各类标识牌（可采用电子显示屏）。
9. 中标人需自主投入餐具，需按照院方需求（VI指定款式）定制餐具标识；
10. 按照医院需求，提供多样式订餐服务（网络、电话、现场订餐等，请详细陈述）。
11. 医院提供现有的饭堂设备给中标人使用；
12. 中标人按照深圳市环水局要求自主安装油烟在线监控系统，合同结束后该套系统所有权归医院所有（费用约1.8万元人民币）；
13. 营养餐的送餐盒上必须贴明详细打印的营养配比标签，配合院方随时查验配餐情况（详细陈述）。
14. 营养餐需由相对独立的厨师团队负责。制作、配送等相关人员要接受营养科的监督及定期培训。中标人应配合营养科保证病人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交营养科审核后方可执行。菜式搭配绿色健康，需提供重不同口味、不同菜式的餐品，且每餐均需提供流质、半流质、软食、糖尿病饮食、低盐低脂饮食、高蛋白质饮食等特殊餐饮需求服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。
15. 中标人需每月对员工进行1次以上的培训，并有书面培训资料及培训记录。中标人每年对关键岗位员工进行4次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及公司确认等相关资料。
16. 中标人应保证病人餐的配送规范应符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定。应使用专用的保温设备运输病人餐，并保证送达时食品的表面温度不低于70℃。运输与配送期间应做足有效措施的预防食物受污物或环境的污染。
17. 对经营范围内发生的食品安全事故由中标人负全责，对经营范围内因人为操作失误引起的其它安全事故由中标人负全责；
18. 如食用由中标人配送的病人餐造成腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由中标人全部负责。
19. 中标人应建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和规程工作。制度建立主要包括：防火、防毒、防盗、卫生管理、物流采购和供应等方面。中标人应切实做好防火、防盗、商品的卫生安全工作，若发生责任事故，后果由中标人全部承担，且医院有权解除合同，要求赔偿并且追究法律责任。
20. 所有食材不得使用转基因产品，如若发现，扣除履约保证金30万元，并且医院有权解除合同，要求赔偿并且追究法律责任。
21. 中标人必须执行食材48小时留样制度（重要接待72小时），以备检查。
22. 中标人负责维持饭堂（含手术室餐厅及体检餐厅）的环保、卫生、灭‘四害’等工作，费用由中标人承担。配餐间整洁，用具、食品摆放有序，生、熟食品要分区摆放，工作完成后要立即做好卫生清洁工作；就餐区用具干净、整洁，桌椅要摆放整齐，就餐前要做好卫生清洁和易耗品摆放。
23. 对于厨余垃圾处理必须实行专人管理，实行垃圾有机处理。
24. 中标人建立突发情况的应急预案，每年至少一次演习，在出现无法正常供餐的突发情况下，30分钟内提供价格相当的应急供餐保障，保证员工正常的饮食需要。
25. 未经医院书面同意，中标人人不可将经营位置分租给第三方经营；或转包给第三方。否则，院方可单方面解除合同，并扣除全部的履约保证金（30万元人民币）。
26. 中标人负责每季度收集员工的意见和信息，制作食堂服务意见采集表，定期发放，定期收回，如实将意见收集归类分析。
27. 中标人须接受医院管理部门及全院职工的监督，每月接受评核一次（建立奖惩机制，对服务满意度调查及要有系统性实施方案，每月至少进行一次第三方满意度调查）。
28. 中标人要加强食品卫生、食品质量的管理，确定食品质量，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时必须接收食品药品监管管理局等各级单位的卫生监督检查，并按检查结果进行整改。
29. 管理要求

1.原材料采购要求

1.1中标人负责对食堂原材料采购工作、验收工作。提供原材料合格检验证书及其他相关检测记录、检验证明，具体要求如下：

1.2中标人所选用的食材供应商必须符合国家规定的相关资质要求，中标人须提供其资质资料给院方备案。

1.3所有食品必须在大型批发市场或商场采购，或者直接从生产厂家代理商采购，每批次索要厂家相关检验合格报告，医院管理部门可随时查验。

1.4食材资质要求如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 品种 | 资质要求 |
| 食用油 | 国际知名粮油企业、荣获“中国驰名商标”称号。（参考品牌：中粮、中储粮、胡姬花、鲁花等） |
| 盐 | 食盐必须是经技术监督部门认可的加碘盐，（参考品牌：粤盐，广东省专卖） |
| 米 | 中国知名品牌（参考品牌：中粮、中储粮、益海嘉里等）。由良好大型粮油公司提供，无掺杂、无沙石、碎米少、无黄粒米；大米包装袋上须印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及电话。 |
| 酱油调味料 | 中国知名品牌（参考相应等级品牌型号如下，需求方可根据实际情况进行调整：海天、李锦记、珠江桥牌，质量等级：一级） |
| 豆制品、新鲜粉面 | 当地政府认可的优质企业，营业执照、检验合格证明：  由良好大型粮油公司提供 |
| 鲜肉 | 政府指定的肉联厂、当地规模最大、信誉好；营业执照、畜产品检验证明。必须在正规的肉食公司采购，不购私宰肉或来路不明的肉。 |
| 三鸟 | 政府认可的专业企业、当地规模最大、设施齐全、信誉好、营业执照、畜产品检验证明 |
| 蔬菜 | 大型农批市场批发或自有合作的种植基地 |
| 奶制品 | 知名品牌（蒙牛、伊利、维记、天润等） |

2.经营及人员配备管理要求

2.1采取全托承包，自负盈亏的管理模式。中标人不得将本项目招标内容以任何放式进行转包、分包。

2.2中标人正式进场后，需在当年内协助院方取得食堂食品安全量化等级评级的工作，并且获得食品安全量化等级A级（标书内承诺）。

2.3餐厅需配置一名专职的项目经理，并且配备一名专职主管对接院方营养科配餐工作，餐厅人员配置不少于65人。

3.财务及价格管理要求

3.1中标人所售卖餐食价格不得高于周边同类经营单位或市场经营单位所售卖餐食价格价格合理，微利经营，同时接受我院监督和审批。菜品价格由中标人核算并报医院相关管理部门批准，必须做到定价合理，菜价稳定，保障供应。饭菜单价及其调价均由中标人核算后向医院相关管理部门申报审批，并按审批意见执行。医院的饭堂管理小组将对饭菜价格进行审核，职工饭菜的价格不得高于市场价格，价格下浮比例作为评分项（下浮比例0-30%）。

3.2中标人自主负责与病人用餐的结算。

3.3 每个季度中标人需无条件配合和支持院方举办美食节活动。

1. 人员要求：
2. 所有服务人员必须持有医疗机构颁发的有效健康证。
3. 服务人员着装统一同，整洁干净。
4. 对顾客热情礼貌，讲话文明，服务周到。
5. 服务时间:

自合同签订之日起1年。本项目为长期服务类项目，第一年为本次招标的中标服务期限，采购人可根据项目需求和中标供应商的履约情况确定合同期限是否延长，但最长不超过三年，合同一年一签。

1. 相关费用要求：
2. 履约保证金：30万元，作为餐饮经营期间的食品安全和经营安全保证金。在发生食品安全事故或中标人弃标时，用此款垫付受害人员的医疗费用或餐饮服务的启动费用。待事故原因调查清楚后，根据调查结果决定此款的归还或回收。合同到期后，在中标人完成合同所有规定的条款，30日内归还中标人（不计利息）。履约保证金在合同签订后一周内缴纳。
3. 管理费：作为医院提供中标人经营地点及相关设备设施的使用费。起价为70元/平米/月（福田区2017年出租指导价）出租单价作为论证项目。管理费用按季度收取，每季按预交的方式交纳。逾期视同放弃承包权，自动解除承包合同，租赁保证金不予退回。
4. 经营中的用水、用电、用气等使用费用，按完装的度量设备的计量和供应商规定的价格，每月缴纳实际使用费用。
5. 违约责任：
6. 中标人所有售卖食品的品种、型号、规格、质量、功能、技术参数等方面不能实质性满足招标文件要求，采购人有权要求中标人限时整改。超时整改或拒绝整改的，中标人向采购人支付本月餐饮服务总费用的5%作为罚金。
7. 如因中标人单方面原因拒绝履行合同，履约保证金及已交付的租金不予退还，作为赔偿采购人的相关损失。
8. 结算方式：据实结算

合同签订后，中标人于次月10日前，将上月餐饮清单汇总表及其它采购人所需付款资料提交至采购人核对，双方确认一致后，中标人向采购人出具与上月结算金额等额的发票，自发票到达采购人财务之日起30日（最长不超过90日）内，采购人向中标人支行发票等额货款。