医院餐厅外包服务 **采购需求、评标标准等说明**

一、项目概况

（一）项目名称：医院餐厅外包服务

（二）采购方式：公开招标

（三）主要内容、数量及要求：

以每人每天11元标准，为约400名患者提供早、午、

晚三餐，由患者自主选择是否就餐。

（四）预算金额：1405250.00元 ；最高限价：1405250.00元

（五）交付（服务、完工）时间：合同时效为一年。

（六）交付（服务、施工）地点：许昌市建安医院院内

（七）分包：允许□不允许☑

二、需要落实的政府采购政策

本项目落实节能环保√、中小微型企业扶持√、残疾人福利性单位扶持√等相关政府采购政策。

三、投标人资格要求

（一）具备《政府采购法》第二十二条第一款规定条件并提供相关材料。

（二）本次招标接受□不接受√联合体投标。

（三）根据采购项目特殊要求，规定投标人的特定条件：无

四、采购需求

（一）采购清单

餐厅位于许昌市魏都区华佗路1号路南，医院东北角。由

操作间、就餐区域组成，各种设施齐全（如：炊餐具、消毒柜、

货架、水池、冰箱、工作台、保温台、空调、茶瓶架、售饭间隔断设施设备及就餐桌椅等），达到环保要求。

医院餐厅为约400名患者提供早、午、晚餐。保证餐品花

样每周七天不重复，主要包括，但不限于以下品种：

1.早餐：两个素菜、各类粥、胡辣汤、包子、面包、馒头、

花卷、油馍、油条、鸡蛋等。

2.午餐：品种多样，有米饭、汤面、捞面、卤面等。其中

米饭配一荤一素两个菜品，荤菜中的肉类不得少于总菜量的70%；卤面、捞面配汤；同时根据每人餐量大小，适量加配餐品。

3.晚餐：一荤一素、包子、馒头、花卷、油馍、各类粥等。

以上三餐均保证就餐人员不浪费情况下最大量用餐。

1. 采购标的执行标准：无

（四）服务标准、期限、效率等要求

1、采购人厨房已通水、电、气，并配备有灶台、抽烟系统、蒸饭柜、消毒柜等，配套设施合理；有独立仓库、洗菜池，操作空间宽敞。

2、食堂每日所需食材、人工费由中标人承担；垃圾清理及日常卫生保持由中标人负责。

3、采购人提供水、电、气，餐具，中标人负责保管使用和卫生清洁工作，并按实际产生费用向采购人交纳水、电等费用。

4、餐厅、操作间等均属于中标人管理范围，须负责区域内的卫生清扫和安全管理。

5、因管理不善造成食物中毒等食品安全事故，由中标人负责承担全部责任。

6、中标人工作人员需持有健康证上岗，卫生检疫、体检等费用中标人自行承担，食堂的食材及卫生防疫、就餐环境必须达到市食药监局所制定的标准，采购人有权不定期对其进行监督检查。

7、中标人所有从业人员年龄不得超过55周岁，并为所有从业人员办理社保及人身意外保险，并对其人身安全进行负责，如出现相关问题，与采购人无关。

8、中标人保证一日三餐准点开膳，保证饭菜足量、优质，做到品种多样，能适应不同口味的人员就餐。

9、为确保饮食安全，采购人有权委托第三方（如食药监局、财务审计部门）进行监督，如发现服务中存在问题或隐患(如食材选取不合格)、有权强制通知中标人整改，并接受相关部门及采购人对其进行的处罚；对供货渠道进行检查并对其财务状况、服务质量等进行监督和提出改善意见，中标人必须虚心听取招标人意见。

10、中标人须负责经营食堂的消防安全工作，服从采购人职能部门的统一管理。

11、中标人应加强对从业人员的安全教育、守法教育，提高安全意识及法制意识，严格遵守各项操作规程，造成人身、财产损失的，由中标人承担全部责任。

（五）验收标准

由采购人成立验收小组,每月对食品质量、卫生状况、安全情况进行检查。

五、评标方法和评标标准

（一）评标方法：最低评标价法□ 综合评分法√

（二）综合评分法评标标准：

|  |  |
| --- | --- |
|  分值构成(总分100分) | 商务部分：    41   分技术部分：  59   分 |
| **评分因素** | **评标标准** | **分值** |
| **商务部分（满分41分）** |
| **评分因素** | **评标标准** | **分值** |
| 企业业绩 | 2016年以来类似业绩，合同金额在45万元以上的，每提供一份有效合同，同时获得采购方颁发的荣誉或得到采购方好评的得5分；仅提供一份有效合同得3份。最高得15分。 | 15分 |
| 企业综合实力 | 1. 出具《食品安全管理体系认证》《环境管理体系认证》、《质量管理体系认证》、《职业健康安全管理体系认证》等管理体系证书的每有一项得2分。最高得6分。
2. 拟派项目负责人，具有大专及以上学历（经济类专业）的得5分，否则不得分。
3. 拟派项目厨师，每提供一份高级中式烹调师及以上证书的得5分，本项最高得10分。

注:上述人员均需具备从业人员健康证，与投标人签订的劳动合同，否则不得分。 | 21分 |
| 食品安全管理 | 与质量技术监督部门认可的检测机构（需提供食品检验机构资质认定证书）有食品检测合作关系，确保食堂餐品的卫生安全。提供有效合同得5分，否则不得分。 | 5分 |
| **技术部分（满分59分）** |
| **评分因素** | **评标标准** | **分值** |
| 投标文件规范程度 | 投标文件装订规范得1分,内容完整得1分,文字及图片清晰得1分，无文字错误得1分，查询阅读方便得1分。 | 5分 |
| 厨师团队建设与管理方案 | 厨师团队建设方案 | 人员配备合理得2分；组织架构合理，结构清晰得1分；岗位职责明确得1分。 | 4分 |
| 后厨管理方案 | 食品存储与前期处理方案合理得2分；工具、餐具管理方案合理得1分；管理制度规范合理得1分；人员配备合理得1分。 | 5分 |
| 餐厅管理方案 | 窗口布局合理、环境布置优美、宣传标示醒目得1分；人员配备合理得1分；餐具管理规范得2分；管理制度规范合理得1分。 | 5分 |
| 饮食质量保障方案 | 食品营养与健康方案科学合理得1分；食品花样品种齐全、能满足不同人群的饮食需求得5分；保障方案合理完整得1分； | 7分 |
| 卫生保障方案 | 食品卫生制度完善得1分；从业人员卫生制度完善得1分；执行方案合理得1分；监督机制健全得1分。 | 4分 |
| 安全保障方案 | 食品安全保障方案合理得4分；人员安全保障方案合理得2分；设备安全保障方案合理得2分；环境安全保障方案合理得2分。 | 10分 |
| 应急响应方案 | 停水、停电、停气应急响应方案合理有效得5分；火灾、自然灾害应急响应方案合理有效得2分；流行性疾病等突发事件应急响应方案合理有效得2分。 | 9分 |
| 投诉处理方案 | 食品投诉处理方案合理有效得2分；服务投诉处理方案合理有效得2分；卫生投诉处理方案合理有效得1分。 | 5分 |
| 服务承诺 | 厨师团队分别作出以下服务承诺：从业人员定期健康检查并且建立健康档案；设置专职或者兼职的食品安全专业人员、食品安全管理人员；提供舒适就餐环境；定期对员工进行专业技术、安全、卫生等方面的培训。每提供一份承诺得1分，最多得5分。 | 5分 |

六、采购资金支付

（一）支付方式：银行转帐

（二）支付时间及条件：合同履行满一月后的下月5日前按实际产生费用支付(节假日顺延)。

七、联系方式

联系人姓名：刘少磊 联系电话：18539030366

单位地址：许昌市华佗路1号

单位全称：许昌市建安医院

年 月 日