惠阳区中医院食堂服务采购需求书

一、采购项目的基本信息

1.采购项目名称：惠阳区中医院食堂服务采购项目

2.采购方式：院内招标

3.该项目中标候选人的数量为1名，评审委员会将按评标总得分由高到低的排名顺序， 推荐第一名投标人为中标候选人。该项目满足开标条件的数量设置为不少于 3 家，少于此要求的，将予以废标。

4.本项目不接受联合体投标， 不允许投标人对本招标项目进行违法分包和转包。

二、投标人资格条件

1.本项目不接受关联企业投标；

2.投标人声明在参与采购活动前三年未有重大违法记录、没有不良信用记录，并按采购文件要求提供了相关证明材料；

3.投标人具有经营医院或学校、企业集体食堂经验的优先；

4.投标人须是在中华人民共和国境内注册并合法运作的独立法人机构，具有从事本项目的经营范围和能力，从事工作人员必须要有身体健康证明。

三、本项目采购需求

1.服务对象及数量：在惠阳区中医院工作的全体医务人员、后勤人员、实习及进修医生每日就餐人数约 300 人以及住院患者和陪人就餐。

2.投标人要高标准、高质量、安全卫生地提供采购人员工正常就餐、医院内部接待餐、员工送餐的配餐服务(每天保证提供早、午、晚餐、)。点餐、送餐服务和时间应满足医院要求， 避免影响临床医疗运作。

3.用餐标准、结算方法和供应时间。

 按照本地物价水平合理制定用餐标准。必须满足午、晚餐每餐不少于300人次就餐的供应能力。餐费由病陪人直接结算，医院职工以月结形式结算。为职工提供膳食：早餐 07：00—08：15；午餐：11：15— 12：50；晚餐：17：00—18：30。早餐最低标准 6元/人/餐，午、晚餐最低标准为 15 元/人/餐。午、晚餐每份标准餐应配送一份免费例汤，每餐提供不少于 3种不同的菜式供用。投标人供应膳食全年无休，必须保障节假日的供应。若有特殊调整， 需与采购人协商并征得同意。医院接待餐厅的接待费用采购人每月结算给投标人。

4.投标人在经营过程中所发生的水电、煤气以及相关运营管理等费用，由采购人支付。

5.合同期内采购人负责定期对场地进行安全卫生检查； 监督投标人做好有关证件的年审年检工作，费用由投标人支付。

6.因投标人的管理不善造成就餐人员食物中毒,由投标人承担全部责任。

7.整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到餐饮业卫生标准， 由投标人负责食堂用房、区域日常清洁工作，采购人有权监督,并定时检查。

8.采购人有配合投标人共同管理食堂,对食堂经营状况、服务质量、饭菜价格进行监督检查和食堂管理问题进行协商的义务。

9.投标人的各种主副原料采购必须从国家工商部门认可的经销企业进货,承包方应索证备查，并建立主、副食品台账。严禁采购三无、变质过期、有害物质污染等其他不符合食品卫生标准和要求的食品及调味品。如发现承包人违约，采购人有权责令承包人停业整顿后，停业整顿期间造成的一切损失由承包人承担。

10. 投标人不准出售变质、变味以及剩饭菜,按要求使用消毒设备为器具消毒，采购人将定期或不定期在医院中调查饭菜质量、数 量、器具消毒达标、价格及服务情况， 并将有关信息通知投标人,投标人应虚心听取意见,采取措施及时解决存在问题。

11.职工餐厅、医院接待餐厅、食品仓库属于投标人管理范围。投标人工作人员要遵守餐饮法规以及医院规章制度,要有良好的服务态度并监督实施,如发现违规者,采购人有权视情节提出处理意见。

12. 投标人在采购人提供的场地内应守法经营，在合同期内如有违法行为和纠纷，造成的后果由投标人承担全部责任；在合同期内投标人如有违反法律法规行为，采购人可提前终止合约。

13. 食堂工作人员由投标人招聘、签约，并依法参加社保，投标人负责支付人员的工资、社保费及发生的医药费等费用，从业人员必须持有健康证，按照《劳动法》规定使用人员，期间所发生的劳动纠纷、法律和经济责任由投标人承担。

14. 根据采购人行业的特殊性， 投标人必须确保采购人人员的就餐时间和质量。要求菜品和主食多样化、并滚动推出新菜品。

15. 投标人不得擅自改变场地用途，如需对场地进行经营性调整(包括间隔、室内外装修等) 应经采购人书面同意并由采购人指定人员对工程实行监督。

16. 必须合理使用和保护采购人提供的各种设施， 如有使用不当或非正常损耗、损坏，应及时照价赔偿。合同期间投标人出资增购的可移动设备，期满后所有权归投标人。

17.投标人必须严格执行国家有关用电、用气、消防、卫生、环保、治安等法律、法规，配合采购人接受有关部门的检查，制订相关管理制度和措施，加强管理，并根据实际情况，及时配套更换有关器材，做到安全经营。合同期内，投标人在使用场地内发生一切事故，所有责任由投标人自行承担后果。投标人在经营期间，因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部有投标人承担。

18.不得在场地贮存危险、易燃、违禁物品，做到安全用气、用电等。

19.合同期满或解约，双方有关人员共同检查交接场地的设施和移交投标人使用的物品，投标人将所有设备完整无缺归还采购人，如发现损毁，遗失，由投标人负责照价赔偿。

20. 合同期内，投标人在经营中所产生的一切债权债务由投标人负责。

21.其他约定：如因不可抗拒原因(如战争、地震等自然灾害等)，造成合同无法履行时，双方互免承担违约责任。合同期内任有一方未征得另一方同意而擅自修改、违反、终 止合同的，另一方有权要求赔偿损失及以不少于两倍履约保证金额向 违约方追讨违约损失，并在确定责任后 10 天内执行。终止合同须向对方提前30天书面通知。在合同履行中发生争议时双方应采取协商办法解决， 协商无效时，任何一方均有权向有关部门申请调解或依法向合同签订当地 人民法院起诉。在合同执行期间，投标人未经过采购人允许不得将项目进行转包。

**职工饭堂院内招标评分表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | 评分项 | 评分 | 评分 |
| （一） | 价格部分10分 | 10 |  |  |  |
| 满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标价基准价， 其价格分为满分。价格分计算公式： 投标报价得分= (评标基准价/有效投标报价)× 权重 | 方式按公式计算 |  |  |  |
| （二） | 服务部分40分 | 40 |  |  |  |
| 序 号 | 内容 | 权 重 | 评分规则40分 | 评分方式 |  |  |  |
| 1 | 服务条款 响应情况 | 40 | 评审内容：评审委员会根据服务响应情况进行打分，服务要求全部满足的得满分。投标人须按招标文件要求提供优质的服务和菜色种类多样化。 | 专家打分 |  |  |  |
| （三） | 经营部分50分 | 50 |  |  |  |
| 序 号 | 评分因素 | 权 重 | 评分规则 | 评分方式 |  |  |  |
| 1 | 投标人经营要求 | 30 | 评审内容：投标人应提供就餐环境干净整洁，食品质量过关，安全，中餐晚餐应多样化，三菜一汤，供应充足，确认饭菜充足且保温。 | 专家打分 |  |  |  |
| 2 | 价钱情况 | 10 | 评审内容：价钱合理为首选。 | 专家打分 |  |  |  |
| 3 | 工作人员健康情况 | 10 | 评审内容：驻点成员具有较好的身体体力，并要有健康证明 | 专家打分 |  |  |  |
| **总分** |  |  |  |
| **评审人签名** |  |