**三台县中医院**

**竞争性磋商文件**

**项目：食堂承包服务**

**三台县中医院**

**2022年 1 月 13日**

**第一章 竞争性磋商邀请**

三台县中医院 拟对 **食堂承包** 项目采取竞争性磋商方式实施院内公开采购，兹邀请符合相应要求的商家参加磋商，具体事项如下：

1. **项目名称：食堂承包服务**
2. **经营模式：临餐、送餐**
3. **采购方式：采取竞争性磋商**
4. **合同期限：三年**
5. **承包费最低限价 ：1.2万元/年**

**六、竞蹉人应具备的资格条件：**

1、具有独立法人资格和承担民事责任的能力；

2、具有良好的商业信誉；

3、具有履行合同所必须的专业技术能力；

4、参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大食品安全事件记录；

5、法律、行政法规规定的其他条件；

**6、根据采购项目提出的特殊条件：**

1）供应商是法人的，提供《营业执照》（或《事 业单位法人证书》，或其他能够证明其依法有效存在的书面材料），以及法定代表人的身份证明；供应商 是其他组织的，提供能够证明其依法有效存在的书 面材料，以及组织负责人的身份证明；供应商是自然人的，提供其身份证明；

2）法定代表人身份证（复印件 加盖鲜章）；

3）供应商派出参加政府采购活动的代表不是法定代表人或组织负责人的，应提供派出代表的《授权委托书》及其身份证明（复印件 加盖鲜章）；

 4）食品经营许可证（新证）（老证就提供餐饮服务许可证、卫生许可证），交复印件加盖鲜章，带原件备查；

**七、资格审查：**

本项目竞蹉投标商的资格条件在评标时进行审查。投标商应在报名和竞磋文件中按竞磋文件的规定和要求附上所有的资格证明文件，要求提供的复印件必须加盖单位印章，并在必要时提供原件备查。若提供的资格证明文件不全或不实，将导致其竞磋或成交资格被取消。

1. **项目要求：**

**（一)**人员配置要求

1.人员要求：厨师不少于1人，勤杂工不少于2人。

2.本项目工作人员需熟练掌握配餐服务操作技能，身体健康并取得有效的《四川省从业人员预防性健康检查合格证》。

3.在签订合同时，成交供应商应将本项目所有工作人员名单、身份证复印件、《四川省从业人员预防性健康检查合格证》等资料交采购人备案。

4.本项目工作人员发生更换时，成交供应商应将符合人员配置要求的替代人员名单、身份证复印件、《四川省从业人员预防性健康检查合格证》等资料交采购人备案。

（二）其他要求

1.成交供应商自主经营，独立核算，自负盈亏，发生的债权、债务与采购人无关；

2.成交供应商严格遵守相关法律法规及行业管理规范，自行配置配餐服务场所和设施设备，自行管理场所安全与环境卫生，自行组织食物材料的采买、运输、贮存、加工，自行管理配餐各环节质量；主动接受食品、卫生、消防等主管部门的监督，持续落实问题整改，确保生产安全，提升配餐质量；每餐的食品按规定留样备查并作好记录；厨房相关设施设备自行定期维护、除垢除油，防范安全事故发生；成交供应商违反相关法律法规及行业管理规范要求，造成的一切后果（包括行政、法律责任、经济赔偿等）由成交供应商全部承担；

3.成交供应商须经正规合法的渠道采购蔬菜、大米、油、肉类、调味品等食材和餐具，自行管理索证索票，确保配餐质量和食品安全，违反此条造成的一切损失由成交供应商承担；

4.每天早上对员工进行晨检并做好记录，如遇发热等不能适应岗位的工作人员需及时替换，不得带病工作；

5.成交供应商按相关法律法规要求，自行招聘和管理员工，自行负担员工的工资、福利、保险、劳保、服装、食宿、交通等有关费用，成交供应商与其员工之间发生的各类纠纷与采购人无关；

6.成交供应商须加强对其员工的安全教育与管理，成交供应商员工在工作期间发生的意外伤害、安全事故等与采购人无关；

7.成交供应商承担水电气等消耗，按月结算。

10.出现下列情形，采购人有权无条件终止配餐外包服务合同，由此造成的一切损失及法律后果均由成交供应商承担：

（1）成交供应商丧失承担本项目须具备的经营资质及条件的；

（2）成交供应商违法经营的；

（3）成交供应商被列为失信被执行人的；

（4）成交供应商被相关部门查封、勒令停业整顿时限达到1个月以上的；

（5）成交供应商为采购人提供的配餐服务发生食品安全事件的；

（6）法律法规规定的其他情形。

**八、竞磋文件要求：正本一份、副本二份。**

8.1响应文件的正本和副本应注明项目名称和投标商公司名称等，并在其封面上清楚地标明“正本”或“副本”字样。若正本和副本有不一致的内容，以正本为准。

8.2响应文件的正本和副本均需打印或用不褪色、不变质的墨水书写，响应文件副本可用正本的复印件。如有修改错漏处，必须由供应商的法定代表人（负责人）或其授权代表签字并盖投标商公章。字迹潦草、表达不清、未按要求填写或可能导致非唯一理解的响应文件可能被视为无效报价。

8.3响应文件正本和副本必须装订成册并编码。

8.4响应文件统一用A4幅纸制作。

**九、递交竞磋文件截止时间：2022年1月18日14 时40分**（北京时间）。

1、竞磋文件必须在截止时间前送达磋商地点。逾期送达或密封和标注不符合磋商文件规定的磋商文件恕不接受。不接受邮寄的磋商文件。

2.参加磋商费用

无论磋商过程中的做法和结果如何，磋商方自行承担所有与参加磋商有关的全部费用。

**十、递交竞磋文件、磋商地点：三台县中医院行政楼三楼会议室**

**十一、联系方式**

采购人：三台县中医院

地 址：三台县潼川镇学街31号

联系人：杨先生

联系电话：13989277675

**第二章评标办法及确定承包人**

一、评分办法：综合评分法

二、评分细则：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素****及权重** | **分值** | **评分标准** | **说明** |
| 1 | 报价 | 20分 | 在满足招标文件要求的前提下，取各投标报价的最高价作为评标基准价，满分为20分；价格分=有效投标价÷评标基准价×20 |  |
| 2 | 餐饮安全管理 制度 | 18分 | 根据供应商针对餐饮提供的餐饮安全管理制度进行评分：制度包括（1）食品安全管理制度；（2）安全隐患排查制度；（3）食品留样制度；（4）清洗消毒保洁制度；（5）设施设备管理维护制度；（6）员工培训制度等全部内容，且各项制 度制定完整、符合项目实际情 况，得 18 分。每缺少一项制度或有一项制度内容不完整、与项目实际情况存在偏差扣3分，扣完为止。 | 注：“制度内容不完整、与项目实际情况存在偏差”是指：“供应商所提供的内容存在不适用项目实际情况的情形、套用其他方案、凭空编造、逻辑漏洞、科学原理错误以及不可能实现的夸大情形等情况。” |
| 3 | 公司实力及经营情况 | 22分 | 根据投标商公司规模、营业状况、人员数量、商业信誉、技术能力等由评标人自行独立综合评分。参与投标的供应商中最优供应商得22分，良得18分，合格得14分，差得10分。 | 根据投标商提供的资料酌情打分。 |
| 4 | 公司业绩 | 18分 | 1、提供2018年以来，有医院、企事业单位的食堂、职工餐厅等类似项目的承包合同或租赁服务合同复印件（盖鲜章),每提供一个得2分，最多12分。2、提供 2018 年以来所有服务类似项目的用户单位评价材料，每有一个评价为优的（或评分 90 分及以上的）得 1.5 分，最多得 6 分； |  |
| 5 | 应急预案 | 10分 | 根据供应商提供的应急方案 进行评分： 应急方案包括（1）食品安全事件应急预案、（2）消防应急预案、（3）突发各类能源故障应急预案包括：①突然断水、②断电、③停气的应急预案等各类应急预案，且所有预案均符合项目实际需求，得 10 分。每缺少一项预案，或有一项预案与项目实际情况存在偏差，扣 2 分，扣完为止 | 注：“预案与项目实 际情况存在偏差”是指： “供应商所提供的制 度存在不适用项目实 际情况的情形、套用其 他方案、凭空编造、逻 辑漏洞、科学原理错误 以及不可能实现的夸 大情形等情况。” |
| 6 | 环保方案 | 12分 | 根据供应商提供的用水、电、 气的使用管理制度进行评分： 制度内容包括（1）水使用管理制度、（2）电使用管理制度、 （3）气使用管理制度、（4）排烟方案。所有制度必须符合环保要求、符合项目实际情况。最优得12 分。每缺少一项制度，或有一项制度与项目实际情况存在偏 差，扣 3分。 |  注：“制度与项目实 际情况存在偏差”是指： “供应商所提供的制 度存在不适用项目实 际情况的情形、套用其 他方案、凭空编造、逻 辑漏洞、科学原理错误 以及不可能实现的夸 大情形等情况。” |

三、确定承包人

1.磋商小组对通过资格性检查和经磋商后符合性检查的有效响应文件，根据成交标准推荐成交候选投标商。

2.根据采购人确定的承包人，三台县中医院将在医院网站公告，同时向确定的承包人发出电话通知。对未成交原因不做解释，不退回竞磋文件和其他磋商资料。

**第三章、项目描述及要求**

**一）、项目基本条件和范围：**食堂位于三台县学街31号，场地面积约250个平方米。水、电、气可用。基本能满足职工、病员陪伴、学生的用餐需要。

**二）、要求：**

1．承包人要认真查看食堂的基本现状，了解医院用餐人员的基本需求，作出相应的经营分析、经营方案、管理措施。

2．基本现状以外的一切问题都由承包人自己解决，并承担相关费用。 3. 承包人必须在执行医院食堂管理细则的基础上，自主经营（经营模式以快餐为主）、自负盈亏。同时受相关法律法规的约束，规范操作，规范管理，保证食品安全和卫生，并做好各项记录。日常和各级卫生检查查出的问题及投诉等，将依照食堂管理细则进行处理。

4、医院将严格考核，不定期进行满意率测评，要求全年就餐满意率>70%，如果食堂满意率<40%，医院有权立刻解除合同，取消其承包资格，由此造成的一切损失和后果由承包人自行负责，医院不负责处理承包人库存的食材和承包人自行添置的用品。

5、每周提前公布下周食谱,职工、实习生及病员用餐，毛利率控制在30%左右。按30%左右毛利率每月制作样品菜.

6、不断创新菜品及小吃，要多样化，保证质量，价格公道，让职工和病人满意。

7、中标后，承包方营业前将按规范准备,待医院验收合格后方可开业,承包人可根据经营需要自行添置设施，但承包期满后或合同终止后自行处理。一切经济往来只对对公账户。医院不再添置新设施、设备。

8、履约保证金：签定合同前交付履约保证金人民币叁万元整（不计息）。用于承包人违反国家有关法律法规和医院食堂管理细则涉及的罚款。每月清算一次，合同期满后，其履约保证金无息如数退还。

9、被委托人必须为食堂现场管理员。

**三）、投标人需独立承担：**

1、与该食堂有关的一切法律责任,自主经营、自负盈亏。

2、食堂设施设备维修维护费，如果设备实施损坏或遗失，承包方必须照价赔偿。定期（至少每月1次）清除下水道油垢、清理排油烟机管道油污等费用。

3、水、电、气及其它相关费用。

4、配合创建文明卫生城市及各项检查的责任和罚款。

5、食品安全方面的法律责任和经济赔偿。

6、所聘用人员的工资及五险一金等待遇和办理其他证件的费用等。

7、依照食堂管理细则所产生的罚金。

|  |
| --- |
| 三台县中医院职工食堂管理细则 |
| 编号 | 标准项目 | 标准执行不力或不执行处罚金额 |
| 1 | 保证所有工作间排水至医院主下水道畅通。每个月清理一次，不能外溢，发现外溢24小时之内处理完毕。 | 600元/次 |
| 2 | 油烟排放管道，每个月清洗一次。 | 800元/次 |
| 3 | 保持场地环境卫生，每餐一打扫，每天一冲洗。 | 50元以上/次 |
| 4 | 盛装垃圾的容器应加盖，及时处理不得外溢。 | 50元以上/次 |
| 5 | 做到刀不锈，砧板不霉，摆放整齐。 | 50元以上/次 |
| 6 | 生食、熟食、蔬菜、肉类分开存放。 | 50元以上/次 |
| 7 | 生食、熟食刀具及砧板要区分使用，并标识清楚 | 50元以上/次 |
| 8 | 餐后工具、用具及菜品用湿纱布遮盖。 | 50元以上/次 |
| 9 | 水池，加工台，工具，用具，容器清洗干净。 | 50元以上/次 |
| 10 | 切菜机，绞肉机要拆开清洗 | 50元以上/次 |
| 11 | 不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布 | 50元以上/次 |
| 12 | 燃气灶台，油烟罩每餐清洗干净 | 50元以上/次 |
| 13 | 调料盒加盖，摆放整齐。 | 50元以上/次 |
| 14 | 灶台，灶下及地面不留残渣、油垢 | 50元以上/次 |
| 15 | 工作场所及库房不能有老鼠及老鼠屎 | 50元以上/次 |
| 16 | 工作场所及库房不能有蟑螂及蟑螂屎 | 50元以上/次 |
| 17 | 工作场所及库房不能有苍蝇 | 5元以上/只 |
| 18 | 工作场所及库房不能有蜘蛛及蜘蛛网 | 50元以上/处 |
| 19 | 采购食品及原材料，要索取经营资质《许可证》，产品检验检疫合格证一式两份 | 50元以上/次 |
| 20 | 甲乙双方共同确认食品、原材料的定点供应商及价格。 | 50元以上/次 |
| 21 | 不得采购腐败变质，掺杂掺假，霉变生虫，有害有毒，质量不新鲜的食品。 | 100元以上/次 |
| 22 | 不得在定点供应商之外购进食品（特殊情况除外） | 100元以上/次 |
| 23 | 不得采购无产地，无厂名，无生产日期和保质期，或标志不清超过保质期限的食品。 | 100元以上/次 |
| 24 | 不得采购无《食品生产许可证》或《食品经营许可证》的食品 | 50元以上/次 |
| 25 | 食品及原材料不得和非食品及有害物质共同存放 | 50元以上/次 |
| 26 | 各类食品及原材料应分类分开摆放，注明标签 | 50元以上/次 |
| 27 | 食品原材料做到离地面10厘米，离墙面15厘米存放于货柜或货架上 | 50元以上/次 |
| 28 | 散装食品盛装于容器内，加盖密封并张贴标识 | 50元以上/次 |
| 29 | 建立健全采购、验收、入库、发放登记记录 | 50元以上/每单项 |
| 30 | 每月定期培训员工一次，并做好记录。 | 100元以上/次 |
| 31 | 坚持食品留样，并按规范做好记录和标识。 | 50元以上/次 |
| 32 | 供给职工，学生，病员及陪伴的用餐，毛利率控制在30%左右 | 每月按照该毛利率制作样品菜。 |
| 33 | 所有从业人员必须提供健康检查单和办理健康证。 | 50元以上/人次 |
| 34 | 所有从业人员必须经过食品安全培训合格，并在后勤保障科备案后方可上岗 | 50元以上/人次 |
| 35 | 直接从事入口食品的工作人员每年必须体检一次 | 100元以上/人次 |
| 36 | 从业人员必须懂得正确的洗手方法《七步洗手法》 | 培训后如果不按方法做的，10元以上/人次 |
| 37 | 从业人员不能留过长的指甲、涂指甲油、戴戒指。 | 每单指或单项，5元以上/次 |
| 38 | 便后及做食品无关的活动后，要用流水洗手 | 50元以上/人次 |
| 39 | 不得在工作区域吸烟，随地吐痰 | 每单项50元以上/次 |
| 40 | 不得穿工作服入厕 | 50元以上/次 |
| 41 | 不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为。 | 每单项50元以上/次 |
| 42 | 不得用手抓取直接入口食品。 | 50元以上/次 |
| 43 | 不得用勺直接品尝味道 | 50元以上/次 |
| 44 | 工作时要穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽后 | 50元以上/人次 |
| 45 | 从事入口食品的工作人员要穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽后，并佩戴手套及口罩。 | 每单项50元以上/人次 |
| 46 | 每人必须按季节配置工作衣帽两套以上 | 按从业人员计算，人均缺一套30元以上/次 |
| 47 | 有发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽部咽症等有碍食品安全的症状，立即脱离工作岗位，并报告相关部门 | 50元以上/人次 |
| 48 | 工作人员必须文明用语，礼貌待人，不得吵架斗殴。 | 50元以上/人次 |
| 49 | 如果发生任何形式的群体食物中毒事件 | 1、承担所有的经济损失和法律责任；2、立刻终止合同。 |
| 50 | 严禁存放和使用剧毒类灭“四害”药剂 | 100元/次 |
| 51 | 现场管理员必须严格现场管理，并做好工作日志 | 20元/次 |
| 52 | 满意率 | 60%-70%持续改进，低于60%，每低5个百分点，罚款100元；低于40%，终止合同。 |
|  |  |  |