**一、项目基本情况：**

项目编号：

采购项目名称：广西壮族自治区南溪山医院食堂运营服务采购

采购方式：□竞争性谈判 ☑竞争性磋商 □询价

预算金额：无

采购需求：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **数量** | **单位** | **项目规格描述或项目基本情况** |
| 1 | 广西壮族自治区南溪山医院食堂运营服务采购 | 1 | 项 | 为医院职工、病人供应早、中、晚三餐等，其中早餐供应必须有米粉，中、晚餐以快餐为主，同时配有稀饭、营养汤等。 |

如需进一步了解详细内容，详见竞争性磋商文件。

**二、申请人的资格要求：**

1.国内注册（指按国家有关规定要求注册的）具备独立法人资格，能够提供本次采购服务，且具有独立承担民事责任的能力，独立承担经营活动中所产生的债权、债务，独立承担工商、税收、物价、卫生、安全等方面相关责任的供应商。

2.具备有效的食品经营许可证。

3.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本项目采购活动。

4.对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)等渠道列入失信被执行人、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的供应商，不得参与本项目招标活动。

5.本项目不接受联合体磋商。

# 采购项目需求

**一、项目概况**

（一）医院食堂基本情况

1、南溪山医院食堂位于医院的中心位置，建筑面积约917平方米，设备基本齐全。

2、食堂设有较完善的厨房、备餐间和餐厅；厨房基本设备齐全，餐厅餐桌齐备。医院职工约2200人，每天平均住院病人约为1700人。

（二）项目采购内容

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 服务名称 | 数量 | 单位 | 简要规格描述或项目基本概况 |
| 1 | 广西壮族自治区南溪山医院食堂运营服务采购 | 1 | 项 | 为医院职工、病人供应早、中、晚三餐等，其中早餐供应必须有米粉，中、晚餐以快餐为主，同时配有稀饭、营养汤等。 |

（三）供应商的食堂经营售价：

供应商的食堂经营售价：出售的饭菜价格根据市场询价统一制定，并经采购人审核。

（四）经营期限

2023年8月1日至医院通知截止时间（医院提前15日通知服务单位）。

**二、经营管理**

**（一）管理模式**

实行目标责任制，所有食堂窗口在医院统一管理的基础上，成交人自筹资金，自主经营，自负盈亏，独立承担经营风险及法律责任。医院拥有管理权，成交人拥有经营权。成交人出售的饭菜价格根据市场询价统一制定，并经采购人审核，成交人须每月向医院交纳一定食堂运营基金费用。

**（二）经营期间成交人须承担的费用**

1、成交人实行独立核算，自主经营，自负盈亏，对其所有经营行为承担一切责任。

2、成交人每月应支付食堂运营基金 （成交价） 元，须在次月10日前向采购人支付。

3、医院提供现有的厨房设备、设施及餐厅场地，成交人根据经营需要如须购置设备的，由其自行购置，同时报医院备案。合同期满后成交人购置有关设备成交人无条件地自行撤离医院。

4、成交人自行承担食材采购成本、水电费、燃气费、垃圾清理费等涉及食堂运营的一切开支。

5、成交人自行承担聘用人员工资、社会保险费、奖金、补贴、资审费（员工办理健康证、胸卡等）等费用，如发生工伤等意外，一切费用由成交人负责。

6、食堂设施设备、电路养护维修及排水沟疏通等由成交人自行负责，并承担相关费用，不得因此影响食堂正常餐饮供应。

**（三）基础设施设备**

1、医院提供基本设施、设备，主要包括配套排油烟设备、冰箱、部分厨用具（如清洗池、工作台等）、餐桌椅等，由医院列出现有设备清单，成交人签名领用，所有设施设备全部由成交人负责维护、维修。成交人应妥善保管使用，在合同期满后，由医院进行盘点，遗失损坏由乙方赔偿。

2、成交人根据经营方案需添置厨房设备，由成交人自行购置，报医院备案。合同期满后自行添置的有关厨房设备餐具由成交人自行处理，合同期满10个工作日内，成交人应无条件将经营场所清理交还给医院；逾期未清理的设备设施及物品，视为成交人废弃物，医院将予处置，由此产生的合理费用由成交人承担。成交人在营业期间对就餐环境、基础设施的改造投入，合同期满后所有权归医院。

3、经营过程中成交人不得私自改动现有食堂布局结构。若需局部变动或装饰装修等，需书面报经医院批准后方可施工，费用由成交人自行承担，且合同期满后无偿交还医院。

4、成交人应加强食堂经营的资产管理，做好食堂设施、设备的维护、保养和维修，未经医院同意不得改变资产使用性质。

**（四）经营管理要求**

1、成交人应遵守国家的有关法律和医院的各项规章制度，全面负责经营区域范围的安全、保卫，包括员工人身安全、食品卫生安全、防盗、防火、用电、用气安全，如发生食品安全、火灾、失窃等事故，造成的一切损失均由成交人负责，直至追究相应刑事责任。

2、成交人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《饮食服务食品安全操作规范》、《医院食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等国家相关法规和医院规章，建立健全内部管理制度，认真做好食品原料的采购验收（自行采购部分）、贮存和食品的加工、出售等各项工作，认真做好餐厅内外的环境卫生工作，为医院患者及家属提供安全、卫生、优质的饮食服务，维护医院安全稳定大局。食堂潲水、废弃油脂等废弃物由医院按照有关规定要求统一处理，成交人应予完全配合。

3、成交人切实承担起食品安全主体责任，严格按照食品安全相关法律法现，开展食品加工、售卖，不得出售有毒、有害、变质食品，否则由成交人承担全部的经济责任与法律责任。

4、成交人接受医院对经营行为的监督和管理，采取独立核算、自负盈亏的方式经营。确保基本食品供应和食品价格稳定，丰富花色品种，满足各层次就餐者的不同需求，努力提高就餐率。

5、食堂主要原材料和主要调味品等实行定点采购制度，食堂使用的基本原材料（米、油、肉类、禽类、调料、冻制品、鸡蛋、生物燃料等）由成交人在定点供货商购买确保原材料安全，定点供货商（需符合国家规定具备相关供应食材条件）可由成交人自行选定，但需由成交人向采购人报批同意后方可进行供应，若成交人在未经采购人同意备案的供货商购买食材，则视为违约处理，采购人有权对成交人进行处罚。若因食材供应问题出现食品卫生安全问题，则成交人和供货商均要承担相应连带责任。

6、成交人必须加强食堂经营卫生、消防和安全管理工作，确保无食物中毒、火灾、重大盗窃、重大人身安全等责任事故发生。

7、成交人必须接受医院和主管部门的监督和管理，积极配合医院食品安全卫生监督员的工作，自觉接受医院职能部门对食品原料采购、生产加工流程、卫生消毒、饭菜质量、饭菜价格、饭菜品种、服务规范等方面的全方位监督。

8、成交人必须保证搞好食品卫生、个人卫生，食堂内外环境卫生，从业人员持证上岗，并符合饮食行业操作的规范要求。按时做好经营区域内的卫生工作，如检查发现未按要求操作，每次处以300-500元不等的罚款。如遇卫生防疫部门或食品执法部门检查不符合要求的，因成交人或其他原因而造成的处罚由成交人自行承担全部责任（包括罚款和限期整改等）。

9、成交人应坚持服务第一的经营宗旨，实行微利经营，独自履行经营义务，不得委托其它任何第三方单位或人员代为履行，不得将项目出租、转让、转包、分包给第三方经营或以合作联营等方式变相实施前述行为。

10、成交人在经营活动中，应及时结算业务单位货款，按时支付员工工资。由于成交人拖欠业务单位货款或拖欠员工工资导致相关投诉的，将影响医院对成交人的考核；对医院造成不良影响的，医院有权解除合同，并追究成交人相关责任。合同期满后7日内成交人须结清全部应付账款，否则视为成交人违约并承担违约的责任。合同期内若成交人存在拖欠贷款或员工工资现象，医院有权暂停结算成交人营业款，直至成交人改正为止。

11、成交人所有经营项目及经营品种必须按照采购要求开展不允许超范围经营，不得从事与餐饮无关的经营项目，不得在餐厅摆摊设点。未经医院批准，成交人不得私自对外经营。

12、当遇到重大会议或竞赛接待任务时，成交人应从其他地方抽调人员，确保圆满完成接待任务。

13、成交人购买保险金额200万元以上的食品安全责任险。

14、食堂饭菜价格根据市场询价统一制定，并经采购人审核，原则上一年一定，成交人中途不得擅自更改，但医院可根据食堂经营情况适当调价。如遇市场物价出现大幅波动，食堂的伙食供应受到较大影响时，成交人需变动饭菜价格，必须书面报医院批准，经医院同意可作适当调整。经营方在经营中供应的所有品种均要求在经营窗口明码标价。

★15.中标人需无条件配合营养科制作营养配餐、治疗膳食（定价合理，可参考区内其他医院）。

★16.当采购人须根据国家采购扶贫地区农副产品的相关政策规定执行采购任务，成交人必须无条件配合采购人执行，具体采购任务及采购金额以有关部门下达文件为准。

**（五）工作人员配备及管理要求**

1、现场管理人员应具有食堂管理经验，所有从业人员应具有相应资质；成交人应配备具有较高水平的高资历厨师及业务娴熟的服务员。

★2、成交人必须具有饭菜订单配送业务，根据病人、医生、护士等需求进行配送，范围只限医院内。

3、成交人必须配备专职食品安全管理员，并提供其资格证书、身份证复印件等有效材料。

4、食堂员工由成交人自行招聘与管理，成交人要按照《劳动合同法》的要求与员工订立劳动合同并履行规定的义务。成交人应做好用工管理，严格遵守国家、自治区、桂林市有关用工法律法规及医院有关用工管理规定，承担员工的工资、福利、社会保险等费用；并按照相关规定和要求，加强对员工进行法律知识、食品卫生知识、食品加工操作卫生要求以及食品污染、中毒、肠道传染病预防等知识的教育和培训。医院有权对成交人的用工情况进行监督和检查，但不承担与成交人用工有关的任何连带法律责任。

5、成交人聘用的食堂从业人员必须持有健康证，身份证等相关证件，并建立相应管理档案，将从业人员以上证件复印件交总务科备案。

6、成交人工作人员必须取得《健康证》后方可上肉，严格执行一年一检，由医院总务科统一安排，费用由成交人自理。成交人严格执行《饮食服务食品安全操作规范》规定的对餐饮服务从业人员的要求。

**（六）菜品要求与定价**

1、菜品要求

成交人每餐必须提供免费汤水，早餐供餐品种主要为米粉类、粥类、面点类；中、晚餐为大众伙食。成交人根据供应实际情况自行合理搭配高中低价菜品。

2、菜品定价

（1）成交人在响应文件中提供方案，含菜品种类及其定价方案，菜色按季节交替变换。

（2）成交人结合桂林市的生活实际变换菜品菜色，变换菜品菜色前需将变换的菜品菜色报送医院审核定价，否则不允许售卖。

（3）成交人应科学规范成本核算，确保食堂饭菜价格上不得高于桂林其他医院餐饮价格。饭菜份量应该量化并给足份量。

★（4）职工用餐给予优惠。

★3、医院定期有餐补，餐补只允许在食堂就餐、购买农副产品等，价格不得高于周边超市售价。禁止经营场所不得销售香烟、酒、医疗器械、医疗耗材、保健品、药品、假冒伪劣产品等。

**（七）经营策划方案要求**

成交人需要提供经营规划思路说明；经营管理模式及管理制度、机构组成等；合理利润的产生及管理费用完成的可行性分析，提高服务质量的有效手段。

**（八）场地装修改造要求**

成交人可根据经营情况及食堂经营定位，自行对所投标段的食堂进行升级改造。成交人负责食堂内部升级改造和设备购置。

1、整体装修：成交人在中标后可根据采购人提供的医院食堂平面图对医院食堂进行装修改造（不得改变主体结构），但装修改造方案须经采购人审批通过后方可实施，装修所产生的费用由成交人承担。

2、局部装修：成交人可根据自己的经营方案，进行局部优化，添置相关设备设施，优化提升环境。

3、其他要求：

（1）医院食堂投入使用年限较长，成交人可根据实际场地情况，按照食品安全要求进行完善改造，优化提升环境。

（2）根据无水食堂要求，对操作间给排水及设备、设施进行改造；安装有油烟净化器；根据经营内容对操作间照明及用电线路改造；食堂操作区无人值守的出入口安装有门禁系统；操作间、售卖间等区域吊顶优化改造；完善安全监控系统；视频设备安装；就餐大厅环境优雅，布局合理。

（3）食堂平面图，图上需标注厨房设备布置、各功能间布局，外观及内部改造效果图（就餐区、加工区等）。

（4）装修改造说明：不允许改动建筑物外观、内部隔墙；对已有消防设施需进行检修、延保等，不符合消防要求的位置进行整改；厨房设备建议采用304不锈钢材质，使用请洁环保能源，禁止使用煤做燃料。

**(九）考核制度：**

（1）采购人制定考核办法，对中标的服务成交人实施量化考核，同时实施动态退出机制。

（2）属于下列情况之一的，采购人有权解除合同或责令整顿，具体为：

（3）拒不承接甲方委托的采购订单的；

（4）菜品品质等达不到采购人要求的；

（5）无不可抗力因素或客观理由的，未按采购人要求如期完成服务任务的；

（6）服务质量差，三次被服务对象投诉的；

（7）拒不承接病人、医生、护士等饭菜订单业务的。

（8）处罚：采购人抽查发现菜品品质差或分量不足，达到两次的，处以2000元罚款；

**（十）合同授予标准**

1、合同将授予被确定为实质上响应招标文件要求，经评标认为具备履行合同义务条件、综合得分最高的供应商。

2、签订合同

（1）成交人收到成交通知书后，需带“法人营业执照”副本（原件）以及授权委托书（原件）到总务科验证后，方可按成交通知规定的时间、地点与采购方签订合同，否则视为违约，采购方将有权取消该中标决定，同时有权将该标依序授予其他中标候选人。

（2）如成交人拒签合同，则按根本违约处理。

（3）成交人签订合同后不得擅自将合同义务转让第三人，也不得将项目分解后转让他人，如经查实有上述现象者，将视为根本违约。

**评分办法**

**详细评审**

①对进入详评的，采用综合评分法。

②计分办法（按四舍五入取至小数点后二位）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 条款号 | 条款内容 | | 编列内容 |
| 2.1 | 分值构成（总分100分） | | 商务部分：45分 |
| 技术部分：55分 |
| **条款号** | **评分因素** | | **评分标准** |
| 2.2（1） | 商务部分得分（45分） | 1. 磋商报价分   （满分10分） | （1）磋商最后最高报价得10分；  （2）计算方式如下：  供应商磋商报价得分=（磋商供应商最后报价/磋商供应商最高报价）×10分  （3）有效报价范围：为通过初步评审合格，经磋商小组审定不存在严重不平衡、不合理磋商报价。 |
| 1. 综合实力分   （满分25分） | （1）供应商通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康管理体系认证，每有1项得2分，满分为6分。（需提供相关证明材料复印件作为计分依据）  （2）拟投入的大厨具备高级及以上厨师资格证的得4分。（需提供资格证复印件材料作为计分依据）  （3）拟投入的管理员在餐饮酒店任楼面经理等以上职位职满1年工作经历，或有在学校，企事业单位，医院食堂1年及以上工作经验的得4分。（需提供劳动合同复印件材料作为计分依据）  （4）2021年以来取得与企业生产经营相关奖项的，每个得2分；满分6分（均需提供相关证明材料复印件作为计分依据）。  （5）供应商可为本项目提供扫码点餐配送服务的，得5分。（供应商提供本公司拥有的扫码点餐系统或点餐管理系统的相关证明材料） |
| （3）业绩分  （满分10分） | 供应商2021年以来具有同类业绩【无不良记录，须提供相关有效证明材料（以中标（成交）通知书复印件或签订的合同复印件为准，同一个编号的项目有两个或两个以上的分标中标（成交）的只算一次）】，每个得2分，满分10分。 |
| 2.2（2） | 技术部分得分  （55分） | 项目经营方案  （满分25分） | 由专家在打分前根据采购文件要求，对比供应商提供的项目经营方案（包含但不限于项目经营方案、项目经营规划思路、经营管理模式及管理制度、机构组成、菜品种类及其定价方案）内容横向比较后由专家独立打分。  一档（5分）：供应商所提供的项目经营方案较差，内容不完整，针对性差；  二档（10分）：供应商所提供的项目经营方案简单，针对性一般；  三档（15分）：供应商所提供的项目经营方案较简单，内容较完整，针对性较好；  四档（20分）：供应商所提供的项项目经营方案较完整、内容较详细，针对性好；  五档（25分）：供应商所提供的项项目经营方案非常完整、内容详细，针对性强，操作性强。 |
| 服务承诺方案  （满分25分） | 供应商从事的行业和经营范围符合国家产业政策要求，由专家在打分前根据供应商提供的服务承诺方案内容（包括但不限于服务质量、配送方式、食堂装修改造承诺、食品安全承诺）等情况横向比较后由专家独立打分。  一档（5分）：服务承诺方案较差，可行性较差；  二档（10分）：服务承诺方案简单，可行性一般；  三档（15分）：服务承诺方案较完善，可行性较好，有针对性；  四档（20分）：服务承诺方案详细完善、科学合理、可行性强、具有较强的针对性；  五档（25分）：服务承诺方案非常详细、科学合理、可行性强，针对性强，有优化服务方案，能提供其他增值售后服务或其它实质性优惠措施。 |
| 投入人员安排及作息安排  （满分5） | 由专家在打分前根据各供应商提供投入人员安排及作息安排，对比各供应商响应文件中投入人员安排及作息安排的优劣程度独立打分。  一档（1分））：投入人员安排及作息安排基本满足要求、计划基本合理；  二档（3分）：投入人员安排及作息安排满足要求、计划较为合理；  三档（5分）：投入人员安排及作息安排、计划完全满足要求，非常合理且可行性针对性强。 |
| 4、综合得分＝1+2 | | | |

**三、推荐成交候选供应商原则**

（1）磋商小组应当根据综合评分情况，按照综合得分由高到低顺序推荐成交候选供应商，并编写评审报告。磋商小组根据综合得分由高到低排列次序，若得分相同时，以评审报价由低到高顺序排列；若得分相同且评审报价相同的，以最后报价由低到高顺序排列；若仍相同的，按技术分由高到低顺序排列并推荐成交候选供应商。

（2）采购人应当确定磋商小组推荐排名第一的成交候选供应商为成交供应商。

（3）排名第一的成交候选供应商放弃成交、因不可抗力提出不能履行合同的，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选供应商名单排序，确定下一候选供应商为成交供应商，也可以重新开展采购活动。