

服务地点一：

某医院日常饮食保障社会化服务采购项目

一、采购需求基本情况

该项目位于甘肃省武威市，为保证食堂服务工作正常运行，采取公开招标方式，遴选服务供应商。供应商需满足我院约 500 人日常就餐需要，兼顾科室日常值班及伤病员送餐需求。**劳务需求测算**，炊管人员与就餐人员比例为 1:20-25，等级厨师占炊管人员总数的比例不少于 30%要求及医院实际情况，劳务需求总量控制在 20 人，其中，项目经理 1 名、厨师长 1 人、厨师 3 名、面点师 3 名、牛肉面师傅 1 名、切配 3 名、打荷 1 名、洗碗工 1 名、保洁服务人员 5 名、送餐员 1 名。**应急保障**，因医院执行任务等情况下，供应商应积极响应，依托派出劳务人员组织随队保障，医院不再支付任何费用，仅承担相关人员食宿保障。**其他保障**，提供与医院现有设备兼容的刷卡或扫码收费软件，并接入指定位置。**劳务人员餐费**，劳务服务人员餐费按照每人每天 16 元收取，每月由服务企业按服务人员数量足额向医院缴纳。

二、采购预算

依据武威餐饮行业平均工资，经第三方测算机构测算月人工劳务费约为 147600 元（含税），食堂劳务服务费用约 177.12 万元/年，三年 531.36 万元。

三、经费结算渠道

依据所签订的合同及开具合法有效完整的国家税务发票支付劳务费用,按照合同约定支付劳务费用。

四、采购方式建议

公开招标方式。

五、服务期限

本项目承包期暂定为三年，合同一年一签。根据综合评估，满足医院要求后进行续签。如遇单位改革等特殊情况，医院有权即时终止合同，按合同实际终止实际时间正常结算经费。

六、项目涉密情况

不涉密。

投标资质要求

- 1.许可证，具有餐饮服务（经营）许可证。
- 2.营业执照，提供合法有效的“多证合一”证件（不允许自然人投标）。
- 3.财务状况，提供近一年来经审计的财务报告或近一年来（开标之日起上推一年）银行出具的资信证明。
- 4.税务证明，提供近一年来（开标之日起上推一年）至少 3 个月的缴纳税收凭据或税务机关开具的缴纳税收证明材料（依法免税的供应商应提供相应证明文件）。
- 5.社保证明，缴纳社会保险的凭据（依法不需要缴纳社会保障的供应商应提供相应证明文件）。
- 6.投标供应商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认可的有效的“质量管理体系认证”、“环境管理体系认证”、“职业健康安全管理体系认证”、“企业社会责任管理体系认证”、“企业诚信管理体系认证”优先（提供上述证书的扫描件或影印件，还须同时提供中国国家认证认可监督管理委员会网站证书查询截图）。
- 7.商业业绩，2020 年 1 月 1 日以来，提供就餐（保障）人数 400 人及以上的在管食堂（餐饮）服务业绩合同。
- 8.企业业绩，2020 年 1 月 1 日以来，供应商获得市级及以上人力资源和社会保障局颁发的“劳动保障守法诚信 A 级用人单位”称号的、荣获政府颁发企业荣誉的、企业信用等级评定为“AAA”

级的、供应商荣获行业协会或专业委员会颁发企业荣誉的优先。

8.结合部队医院，对项目认知及理解，包括但不限于对本项目的认识、管理服务整体设想及总体目标、整体经营管理方案、人员配置管理方案、设备管理方案、成本控制方案、服务质量控制方案、原材料管理方案、安全管理方案、应急预案、员工培训方案、投诉处理方案、档案管理方案。

9.同时满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定

(1)具有独立承担民事责任的能力；

(2)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

(3)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

(4)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

(5)参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

(6)法律、行政法规规定的其他条件。

技术标准和服务要求

一、技术要求

(1) 早餐品种：每日汤粥类 3 种以上替换供应，豆浆、粥类每日早晨替换供应，花样主食小吃 3 种以上、开胃小菜 4 种以上，必须有 1 个半荤菜，牛奶鸡蛋每天必须供应；(2) 午餐、晚餐品种：每日供应午餐、晚餐不少于 6 种特色菜品。如：小炒，精品大锅菜，冷菜，盖饭，炒饭，炒面等。午餐不少于一个荤菜和一个半荤组合以及饮料水果小吃、1 种汤等。无条件加工制作甲方指定的花样食品；(3) 乙方根据甲方要求，在每周四下午之前根据市场行情、季节变化等因素，制定切实可行的食谱，将下周的食谱交给甲方审核，经甲方管理人员确认后根据食谱及甲方就餐人数进行食材品种和需求量申报。(4) 乙方应不断提高主副食品的制作质量，饭菜的色、香、味。根据甲方需求，无条件更换厨师和面点师，以保证餐品质量；(5) 每月组织就餐人员满意度测评，连续两次满意度低于 90% 时，甲方有权终止合同；(6) 乙方应设立送餐小组，确保服务及时，准确送到特定就餐者手中；(7) 乙方需指定专人每日为科室值班人员送餐，并做好送餐记录；(8) 乙方协助甲方定期测算伙食成本预算；(9) 乙方协助甲方做好账目工作，甲方定期检查库存和食品、物耗出入库账目，如果实物与账目不相符，乙方需向甲方说明并赔偿相关实物以保

证帐物相符。(10) 加工过程中严格遵守《食品卫生法》，确保食品卫生和安全，质量符合要求。

二、服务内容及服务要求

1.人员配备：项目经理 1 名、厨师长 1 人、厨师 3 名、面点师 3 名、牛肉面师傅 1 名、切配 3 名、打荷 1 名、洗碗工 1 名、保洁服务人员 5 名、送餐员 1 名，合计 20 人（人员可根据实际情况进行调整，总数不超过 20 人。所有厨师人员持证上岗且厨师不得超过 50 岁，厨师长持中级及以上厨师证，女服务员不得超过 45 岁）。

2.乙方根据就餐人数及食谱确保饭菜足量供应，在菜品花样上不断推陈出新，(1)早餐品种：每日汤粥类 3 种以上替换供应，豆浆、粥类每日早晨替换供应，花样主食小吃 3 种以上、开胃小菜 4 种以上，必须有一个半荤菜，牛奶鸡蛋每天必须供应；(2)午餐、晚餐品种：每日供应午餐、晚餐不少于 6 种特色菜品。如：小炒，精品大锅菜，冷菜，盖饭，炒饭,炒面等。午餐不少于一个荤菜和一个半荤组合以及饮料水果小吃、1 种汤等。无条件加工制作甲方指定的花样食品；(3)乙方根据甲方要求，在每周四下午之前根据市场行情、季节变化等因素，制定切实可行的食谱，将下周的食谱交给甲方审核，经甲方管理人员确认后根据食谱及甲方就餐人数进行食材品种和需求量的申报。(4)乙方应不断提高

主副食品的制作质量，饭菜的色、香、味。根据甲方需求，无条件更换厨师和面点师，以保证餐品质量；（5）每月组织就餐人员满意度测评，连续两次满意度低于 90%时，甲方有权终止合同；（6）乙方应设立送餐小组，确保服务及时，准确送到特定就餐者手中；（7）乙方应针对甲方指定的特定人员（包括但不限于实习生）在对外餐厅就餐时提供优惠打折服务，具体优惠率由甲方制定；（8）乙方协助甲方定期测算伙食成本预算；（9）乙方协助甲方做好账目工作，甲方定期检查库存和食品、物耗出入库账目，如果实物与账目不相符，乙方需向甲方说明并赔偿相关实物以保证帐物相符。

三、其他

（一）保密要求

甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，甲乙双方均有保密义务。

（二）报价要求

不高于人民币（含税）177.12 万元/年。