**广东省皮肤病医院饭堂外包项目邀标文件**

经研究决定,我院对饭堂外包项目进行邀标。现根据《中华人民共和国招投标法》及相关法律、行政法规的规定，制定本招标文件作为饭堂外包项目的邀标依据。

一、项目概况

1、项目名称：广东省皮肤病医院饭堂外包项目

2、项目概况：广东省皮肤病医院现有食堂1间，医院现有员工约370人，开放床位120张，就餐现状请投标公司自行调查。

二、合作方式：采购人提供场地和厨房设备设施等；中标公司为采购人的职工膳食餐、住院病人营养餐、接待餐、会议供餐等提供优质管理、制作、服务，每天供应早、中、晚餐。

三、合作期限：五年，其中第一年为试用期，每年根据采购人评价及职工和病人的满意度决定是否延续，合同履行期间采购人定期对中标公司的膳食供给质量进行评价，如果采购人对中标公司提供的服务质量不满意，则采购人书面要求中标公司进行整改，如整改后还不符合要求（即以住院病人和单位职工对饭堂膳食质量情况的意见调查满意率低于70%为标准），采购人有权单方面中止本合同，而不需要负任何责任。

四、投标公司基本要求

1、投标公司的提交有效的企业法人营业执照（或事业法人登记证）副本复印件和法人、经办人身份证复印件。

2、投标公司有承包饭堂经验或开餐厅、酒店等饮食类经验，营业执照经营范围涵括餐饮服务。

五、投标公司须知

1、投标公司领取投标文件后需到现场实地考察的，需提前一天预约。

2、项目预计开始实施时间：2016年12月1日。

3、报名时间：11月1日至11月15日，上午9：00-12：00，下午3：00-5：00（北京时间，节假日除外），逾期概不接受报名。

报名时需提供资料：提交公司有效的企业法人营业执照（或事业法人登记证）副本复印件和法人、经办人身份证复印件。

4、报名时，采购人当即对投标公司资格进行初审，初审时发现资格文件如有遗漏，采购人当即全部退回，投标公司可在报名截止时间前补齐和重新报名，只有资格初审合格公司才能参加投标；如合格投标公司不足3家，则重新公告。采购人将另行通知获取投标资格的投标公司前来领取招标文件或网上自行下载打印。

5、废标原则

5.1投标人以他人的名义投标、串通投标、以行贿的方法获取中标或者以其他弄虚作假的方式投标。

5.2投标文件未加盖公司公章的。

5.3投标文件字迹模糊、辨认不清，或者没有按照要求填写的。

5.4投标文件逾期送达的。

四、投标文件提交材料要求

1、投标公司提交投标单位的营业执照复印件。

2、按照附件要求递交投标文件。

3、投标公司通过资格初审后，于评标前到广东省皮肤病医院11楼财务科缴纳2000元投标保证金，在评标后一次性无息退还，联系人：颜先生，13808827900。

五、邀标程序安排

1、2016年11月16日，9点整前，投标公司将投标文件（一正本，四副本，统一包装，贴封条，盖公章）送到广东省皮肤病医院11楼总务科。

2、评标时间：2016年11月16日10点整。

3、评标地点：广东省皮肤病医院12楼会议室。

六、评标、定标

我院组织相关专家成员组成评标小组，依据本文件，遵循平等竞争、公开合理以及数据综合分析研究的原则，择优确定中标公司。

评标小组对投标文件的评审分为资格性审查和商务评议、技术评议，本次评标采用综合评分法。

七、签订餐饮服务协议

定标后，中标公司在规定时间内与采购人签订餐饮服务协议。

 广东省皮肤病医院

 2016年11月1日

附件

一、广东省皮肤病医院饭堂外包项目内容

1.项目介绍

1.1.经营场所：广东省皮肤病医院食堂。

1.2.服务对象

1.2.1.向院内职工（包括进修医生，临时工，实习学生等）提供服务。

1.2.2.向病人提供营养餐制作和配餐服务。

1.2.3.向病人家属提供餐饮服务。

1.3.采购人提供的支持条件：

1.3.1.采购人提供经营场所。

1.3.2.经营场所中的各种厨房设备，座椅，餐具等均由采购人继续提供。

1.3.3.投标公司在经营过程中如需添置设备，须提前向采购人申报，经采购人审核同意后由采购人负责采购，安装并承担费用。

1.3.4.各项设备设施的维修，原则上由采购人提供，大修需由投标公司向采购人提出专项申请，经采购人审核同意后，由采购人负责维修并承担费用。

1.3.5.采购人按销售额固定百分比限定范围内免费提供水、电、煤气、蒸汽、空调等的能源供应。

2.采购人要求

2.1.管理目标

投标公司必须通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准的食品卫生安全。

投标公司必须通过有效的服务提高医院员工餐及病员营养餐的服务质量，达到并维持较高的满意度。

投标公司必须通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。

投标公司必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少医院管理层在餐饮方面的精力投入。

2.2.经营内容

医院员工餐、病员营养餐和外客餐（病人家属、访客等）。

2.3.经营期限：五年（其中第一年为试用期），如双方合作良好且有共同意愿，可以以补充合同的形式延长经营期限。

2.4.营业时间：医院自定。

2.5.合作模式：

2.5.1.病员营养餐和外客餐采用自负盈亏模式。

2.5.2.医院员工餐采用管理费补贴模式。

采购人每月支付固定管理费来补贴员工餐厨房工作人员的工资和厨房的其他成本。为保证员工餐质量，投标公司配备的员工餐厨房工作人员不得少于7人；员工餐正餐基本套餐售价暂定为10元（食物成本约占90%，价格调整需得到采购人同意），投标公司须每月向采购人提供食品购置费用证明，以复核员工餐价格。

2.6采购人其他基本要求：

2.6.1．投标公司在承包期内必须遵守国家的各种政策、法律、法规和采购人的规章制度的条件下，自主对饭堂经营治理，不得做其他用途，不得在承包期内转租给其他公司或个人，并承担一切法律责任。

2.6.2．投标公司必须遵守国家和地方有关环境和卫生的法律法规，保证食品安全，并承担相应的食品安全责任。

2.6.3．中标公司必需根据采购人作息时间按时、按质、按量保证三餐膳食供给，并做到新鲜可口、营养搭配好。

2.6.4．采购人定期对中标公司的膳食供给质量进行评价，如果采购人对中标公司提供的服务质量不满意，则采购人书面要求中标公司进行整改，如整改后还不符合要求（以住院病人和各科室对饭堂膳食质量情况的意见调查满意率低于70%为标准），采购人有权单方面中止本合同，而不需要负任何责任。

2.6.5．饭堂承包期内，采购人有权对菜式类别单价进行最高限价，菜式类别如有变更的，其单价不得超过最高限价。

2.6.6．饭堂承包期内，中标公司负责饭堂的安全生产，落实消防安全责任制，与采购人签订《消防安全责任书》，确保生产安全。

2.6.7．中标公司所聘请厨房员工必须经采购人体检合格后才能上岗。

2.6.8．中标公司所聘请厨房员工符合广州市用工标准，不低于广州市最低工资标准。所聘员工劳资关系均在中标公司，一切劳动纠纷等均与采购人无关。

二、投标文件

1、资格性文件

1.1投标函

（采购人）：

依据贵方（采购项目名称）项目招标采购服务的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标公司名称）提交下述文件正本1份，副本4份。

在此，我方声明如下：

1.同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定。

2.投标有效期为递交投标文件之日起90天。

3.我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件（如果有的话）。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。

4.我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

5.我方承诺在本次投标文件中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。

6.我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中标资格。

投标公司（法定代表人授权代表）签字：

投标公司名称（公章）：

日期： 1.2 资格性文件

提交公司有效的企业法人营业执照（或事业法人登记证）副本复印件和法人、经办人身份证复印件。

2、商务部分

2.1投标公司概况

|  |  |
| --- | --- |
| 投标公司名称 |  |
| 地址 |  |
| 成立日期 |  | 法人代表 |  | 职务 |  |
| 经济类型 |  | 授权代表 |  | 职务 |  |
| 邮编 |  | 电话 |  | 传真 |  |
| 单位概况 | 注册资本 | 万元 | 职工总数 | 人 |
| 投标公司简介及机构设置 |  |
| 投标公司优势及特长 |  |

注：1）上表填报的数据必须与所提供证明文件（如营业执照、合同等）中相关数据保持一致，否则将视为未提供相关数据及证明材料，评分时不予认可；如投标公司此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

2.2投标公司资质文件

* 投标公司获得的ISO认证证书复印件（加盖公章）。
* 投标公司正在经营的餐饮项目，尤其是正在经营的医院职工餐项目和正在经营的医院病人餐项目（合同首尾页及关键页复印件加盖公章），各提供五个项目（如有）。
* 投标公司近五年获得的荣誉或奖励（复印件或照片加盖公章），提供五个（如有）。
* 投标公司购买公众责任险和雇主责任险证明复印件（加盖公章）。

3、技术部分

提供的餐饮服务计划书必须科学合理、真实可行，能充分体现出自身服务和专业优势。其要点和主要内容为：

* 合作方案；
* 餐饮服务方案（内容包括经营思路、员工餐饮服务、病员营养餐服务、投资及附加增值服务介绍）；
* 人力资源保障（内容包括项目人员配置、支持部门、培训制度介绍）；
* 质量与安全保障（内容包括工作流程及质量保证计划、管理制度、废弃物管理、卫生与安全、采购、应急预案及保险介绍）；
* 沟通与汇报（内容包括膳食委员会、顾客调研、常规报告介绍）；
* 公司简介；
* 投标公司认为有必要说明的其他内容。