**桐城市人民医院中式快餐经营权外包服务项目**

**公开采购报价表**

**第一章 投标须知**

**1、采购项目**：**中式快餐经营权外包服务项目**

**2、投标人资格要求**

2.1 在中华人民共和国境内注册，具有有效的企业法人营业执照。

2.2 具有有效的餐饮服务许可证。

**3、评标方法：**综合评分法

**4、投标保证金**

4.1、本次项目投标保证金**1万元**，投标人必须在提交招标文件前缴纳。投标保证金缴纳账户信息如下：

户名：安徽省桐城市人民医院

开户行：中国建设银行安庆分行桐城广场支行

账号：34001686103053001309

备注：桐城市人民医院中式快餐经营权外包服务投标保证金

4.2、中标人投标保证金直接转为履约保证金，项目终止后由招标人对项目现场验收后一个月内退还，非中标人投标保证金三日后退还。

**5、踏勘现场：**投标人自行踏勘现场。投标人应认真对本项目实施现场环境进行踏勘，对项目环境和影响等因素，做出理性的判断和估价。投标人自行负责在踏勘现场发生的人员伤亡和财产损失。中标后签订合同时和服务过程中，投标人不得以不了解或不完全了解现场情况为由，提出任何形式的增加费用或索赔的要求。

**6、投标费用：投标人必须自行承担参加投标的所有费用。**不论中标与否，采购单位在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

**7、最低投标限价：**经营权外包服务费每年不低于 7.27 万元，投标人投标报价低于最低限价为投标无效。

**8、**中标人的中标价即为每年合同价款。签订合同后10日内付清年租金。

**9、**中标人无正当理由不与招标人订立合同的，或在签订合同时向招标人提出附加条件的，招标人有权取消中标人资格且没收投标保证金。

**10、**投标文件内容包括但不限于封面、投标函、服务报价表、服务内容及质量要求响应表、业绩证明、技术服务能力等相关证明材料，且提交的文件均应加盖投标人公章。

**11、**投标文件格式自拟，但应编纂目录，次序清晰，便于核查。

**12、**投标文件提交截止时间：**2024 年 10 月 21日16 时 00 分，**投标人应在投标文件提交截止时间前到**桐城市人民医院(新院区)门诊楼（2层）行政办公区综合采购办公室**递交纸质投标文件；逾期送达的投标文件，将予以拒收；

**13、**投标人提出异议的截止时间：2024年10月18日前。

**14、特别提示**：投标人必须确保自己信息真实、准确，否则，投标人因此蒙受损失，采购单位概不负责。

**15、联系方式**桐城市人民医院综合采购办：0556-6197331

项目联系人： 朱主任 13500554336

**第二章 评标办法和标准**

**1、评标委员会**：依法组建评标委员会。评委应坚持公正、公平、诚实守信、实事求是的原则。

**2、评标方法：**采用综合评分方法。

**3、符合性审查：**

评委会首先对投标文件进行符合性审查，只有通过符合性审查的投标人才能进入综合评分。投标文件符合性审查，包括但不限于以下内容：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标名称 | 指标要求 | 是否通过(是√;否×) | 投标文件格式或提交资料要求 |
| 1 | 营业执照 | 合法有效 |  | 投标文件中附复印件或影印件或扫描件。应完整地体现出营业执照和税务登记证的全部内容。（如为三证合一的，只需提供三证合一的营业执照复印件或影印件或扫描件，须加盖投标人公章。） |
| 2 | 税务登记 证 | 合法有效 |  |
| 3 | 投标文件规范性 | （1）投标文件是否按招标文件的要求进行提交 |  |  |
| （2）所提供服务内容是否响应或优于招标文件的要求 |  |
| （3）招标文件要求提交的各种资格证明文件是否完整、合法、有效 |  |
| 4 | 投标人资质 | 同招标公告要求 |  | 提供复印件或影印件或扫描件 的，均须加盖投标人公章 |
| 5 | 授权委托书 | 符合招标文件要求 |  | 按招标文件所提供格式填写。法定代表人参加投标的无需此件，提供身份证明书即可。 |
| 6 | 联合体投标（如有） | 联合体投标是否提交联合体投标协议书，且联合体协议书中是否明确牵头单位 |  |  |
| 8 | 人员要求 | 按餐饮服务规模科学提供 |  |  |
| 9 | 其他要求 | 符合招标文件要求 |  |  |
| 评审指标通过标准：投标人必须通过上述全部指标。 | | | | |
| 注：招标文件资格要求中要求提供复印件或影印件或扫描件的，均须加盖投标人公章，若在投标文件中未提供相应复印件或影印件，视为投标无效。 | | | | |

**4.1报价评审：**投标人投标报价低于最低限价为无效报价，即报价评审不通过。

**4.2综合评分（满分100分）：**

符合性审查结束后，评委会各成员按照招标文件评分标准以及权重分配的规定，就各有效投标人的技术状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，并逐一独立评分，投标人的最终得分为各评委评分的平均值（平均值计算精确至小数点后二位，小数点后第三位四舍五入）。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 商务分项 | 说明与要求 |
| 1 | 企业综合实力  （ 21 分） | 投标人所投餐饮品牌具有行政主管部门或在国内依法登记注册的协会（学会）颁发的餐饮类奖项：国家级的得 3分，省级的得 2 分，市级的得1分；本项共计13分，得满为止，同一奖项只按最高分计，不重复计分。 |
| 根据投标人所投餐饮品牌知名度、人员配备、企业规模、获奖情况等进行综合打分，优秀的得4分，良好的得3-2分，一般的得 1-0分。 |
| 投标人所投餐饮品牌菜品不低于50项，提供品牌公司证明材料，得4分； |
| 注：  投标文件中提供获奖证书、批复、颁奖单位颁奖文件、 网上公示截图（具有其中之一即可）等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现投标人所投品牌名称，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供材料不符合要求不得分。 |
| 2 | 体系认证（3分） | 投标人所投餐饮品牌具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列认证：  1）质量管理体系认证的得1.5 分；  2）食品安全管理体系认证的得1.5 分；  注：投标文件中提供上述证书扫描件及中国国家认证认可监督管理委员会官网证书信息查询截图（终止、暂停视为无效不得分）。 |
| 3 | 企业业绩  （6 分） | 投标人所投餐饮品牌自 2021 年6 月 1 日以来（以合同签订时间为准）为医院、学校、企业等提供餐饮服务的经营业绩提供餐饮服务的经营业绩，每提供一个得2分， 满分6 分。需提供合同关键页（至少体现双方名称、期限、金额、服务内容、盖章信息）复印件且加盖公章，未提供的不得分。 |
| 4 | 总体策划方案  （5分） | 投标人所投餐饮品牌提供总体策划方案，包括但不限于：①对本项目特点和难点的理解；②总体策划的思路和定位；③总体管理的措施；④创造优美舒适、安全文明、洁净环境的设想和措施。  1.方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；  2.方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的 ，得 3 分 ；  3.上述内容有缺失或不够详细，方案可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；  4.无相关内容的不得分。 |
| 5 | 餐饮管理方案  （5分） | 投标人所投餐饮品牌提供餐饮管理方案，包括但不限于：①食品质量控制方案、②服务质量控制方案、③卫生管理控制方案、 ④餐厅环境管理方案、⑤操作规程控制管理方案等。  1.方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；  2.方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的 ，得 3 分 ；  3.上述内容有缺失或不够详细，方案可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；  4.无相关内容的不得分。 |
| 6 | 应急处理方案（5分） | 投标人所投餐饮品牌提供应急处理方案，包括但不限于：停水、停电、停气、地震应急等特殊情况下紧急供餐的能力及措施和 饮食安全的控制措施等。  1.方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；  2.方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的 ，得 3 分 ；  3.上述内容有缺失或不够详细，方案可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；  4.无相关内容的不得分。 |
| 7 | 经营思路方案  （5分） | 投标人所投餐饮品牌提供经营思路方案，包括但不限于：①早午餐及个性化用餐经营思路；②各类规章制度，检查验收等 工作流程；③对公共秩序维护、环境清洁保洁等。  1.方案包含上述全部内容，且完整详细，可行性、实用性、针对性强的，得 5 分；  2.方案基本包含上述内容，具有可行性、实用性和针对性的 ，得 3 分 ；  3.上述内容有缺失或不够详细，方案可行性、实用性、针对性有待改善的，得 1 分；  4.无相关内容的不得分。 |
| 8 | 报价（50分） | 满足招标文件要求且价格最高的投标报价的为本项评标基准价，其得分为满分 50分。  其他投标人的得分统一按照下列公式计算：本项得分＝（投标报价/评标基准价）×50。  注：①本项评标基准指标为所有有效投标人中所报最高报价；②本项得分四舍五入保留至小数点后两位数。 |

**注：**

**（1）以上评分汇总分精确至小数点后二位、小数点后第三位四舍五入。**

**（2）投标人提供的证明材料要能清晰反映评分的实质内容，如因材料模糊不清，导致评标委员会无法辨认的，评标委员会可以不予认可，一切后果由投标人自行承担。**

**（3）以上评分项中涉及投标人提供证明材料的，投标人提供证明材料的扫描件或复印件或影印件均予以认可。**

**（4）评委在打出主观项评分不得分时，须书面说明理由。**

**4.3、确定中标候选人排序：**

评委会对通过投标文件符合性审查、报价评审的投标人，根据最终得分由高至低的顺序排序。评分最高的为第一中标候选人；次高的为第二中标候选人，第三高的为第三中标候选人。若出现两家或两家以上投标人评分最高且相等，则由招标人采取现场随机抽取的方式确定中标候选人排序。

**第三章 服务需求及技术要求**

**一、商务要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **条款名称** | **具体要求内容** |
| 1 | 付款方式 | 合同签订后10日内付清年租金 |
| 2 | 服务地点 | 采购单位指定地点（后勤综合楼一层西侧） |
| 3 | 服务期限 | 自合同签订之日起3年（合同每年一签） |

1. **服务要求**

**（一）项目概况**

本项目为桐城市人民医院中式快餐经营权外包服务，位于后勤综合楼一层西侧，面积约 450 ㎡，为职工就餐、患者及家属就餐使用，不能动用明火、不得制作现炒菜、不得产生烹饪油烟；须提供 24 小时供餐服务。

**（二）项目范围及采购需求**

1、中标人必须是自行提供服务，不得将食堂经营管理项目进行任何方式的分包、转包。

2、若为连锁餐饮单位或授权单位，提供的菜品种类和份量不得少于其他同类连锁门店。

3、中标人须承诺保持所承包的房产主体结构和用途，确需对房屋进行装修、改造的，必须经招标人允许在不影响房屋结构的情况下进行，招标人不支付任何费用。除房屋主体基建基础设施外，餐厅的其他任何维修、维护费用、运行过程中的用具添置均由承包人自行承担。所有投资装修的固定不动资产（如：灶台、装修、食堂内隔墙（隔断）、水电气管道（表）等）须保持完好，合同到期后中标人无条件移交给招标人。如有人为损坏，由中标人依照有关规定赔偿，一切后果由中标人自行承担。

4、能否做好为职工、病员用餐的制作、设计、配送等服务方案是招标人考核投标人的关键，投标人必须在投标文件中列出如何为其服务的理念、具体做法、保障措施等，便于招标人选择。

5、服务原则：确保饮食安全，配送及时，保证供给。以供应地方特色菜品为主，口味适合多种人群。

6、工作要求：中标人在经营活动中要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全实施条例》等法律法规，遵守《餐饮业和集体送餐配送单位卫生规范》、医院餐饮消毒技术规范、医院感染管理规范等行业规范及医院的各项管理规定，完成医院管理中的各项指标和要求，经营花色品种齐全，价格合理。服务质量考评、饭菜品种、质量、价格、利润管理、环境卫生等方面的规章制度齐全，并保证有效执行。

7、价格标准：为保证职工和患者利益，食品及饭菜价格以不高于连锁品牌其他市场门店价格或市场价为标准经营。

8、质量保证：饭菜足量质量好、色香味俱佳、花色品种齐全，严禁经营腐烂变质食品。

9、监督考核：医院按照国家相关法律法规、规范及医院相关规章制度，对中标人的经营状况、食品卫生、饭菜质量、花色品种、价格、原材料购置渠道、食品留样观察、服务态度、综合治理、生产安全、从业人员情况、培训状况、操作规程、食品存储标准、患者治疗饮食工作的开展等进行监督、检查和指导，医院负责对中标人的服务质量和经营管理等方面进行监督考核,并开展满意度月测评，年度内月评测满意度（满意、基本满意）不足90%，医院有权单方解除合同。

10、原材料：服务期内，中标人所需协议供货范围内的原材料必须渠道正规、质量安全，有相应的许可证件及备注生产日期，并对采购的原材料安全负责；所用大米、面粉、食用油、调味品及食材为优质产品，招标人一经发现中标人在原材料采购环节出现安全及质量问题，招标人有权要求更换产品，严重的即时解除合同。

11、在日常监督检查中，经食品卫生监督部门认定为食源性疾病的或被卫生监督部门处罚的，除按《食品卫生法》规定进行处罚外，招标人有权解除或终止承包协议，并由中标人完全承担相应责任。

12、中标人必须保证正常供餐,不得以任何理由影响供餐。如发生一次非不可抗力耽误供餐的事件,招标人有权终止合同,由此产生的全部责任均由中标人承担。

13、若发生食物中毒事件，招标人有权解除或终止承包协议，并由中标人承担相应全部责任。

14、能源管理：中标人每月配合招标人统计水、电的计量数据，中标人按月支付水电费，以电力部门收费标准收费，如因调价，随调价执行。

**（三）合同履行期限**

自合同签订之日起3年（合同每年一签）。

**桐城市人民医院**

**二0二四年十月十四日**