**采购需求征询附件**

1. **项目情况介绍**

1、项目名称：仁和教学园区餐饮服务外包项目

2、项目地点：仁和教学园区3楼

3、服务进场时间：2024年7月底

4、服务期限：2024.8.1——2027.7.31.合同一年一签，年度考核合格的续签下一年度的合同，考核不合格，医院有权终止合同。

5、限价：280398.00元/年

6、就餐人数：最大量300人左右，寒假、暑假及节假日的人员波动大。

1. **资格要求**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.本项目的特定资格要求：

1）购买了磋商采购文件且在法律上和财务上独立、合法运作并独立于采购人和采购代理机构。

2）本项目不允许分包、转包。

3）本项目不接受联合体。

4）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政府采购活动。

5）近三年未被列入信用中国网站(https://www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、异常经营名录、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)严重违法失信行为记录名单；“国家企业信用信息公示系统”（http://gsxt.saic.gov.cn/） “行政处罚信息（较大数额罚款）”、“列入经营异常名录信息”、“列入严重违法失信企业名单（黑名单）信息”。

1. **商务技术要求**

1、院方提供食堂操作间、食堂座椅、厨房设备及维修、并承担水、电、燃气等能源费用、提供刷卡机及故障维修。中标方每月15号前统计提供上月食堂刷卡机的用餐金额，院方按此统计结果给予食堂报账。

2、中标方负责人员和餐厅的管理、提供餐饮服务及增值服务，保证餐品的质量与安全，维持较高满意度，保证毛利低于10%、保证早餐、午餐、晚餐品种多样，一周内，主要供应品种不重复。负责联系供货商进行原材料的预订、进货及验收，保证食品原材料的新鲜安全。每月向院方提交人员考勤；负责提供低值易耗品（纸巾、一次性筷子、餐具补缺、手套、保鲜袋、洗碗机药水、烟道清洗、泔脚回收、虫害防治等）；中标方必须严格执行餐饮行业各项卫生安全要求，严格落实餐具及环境消毒。全面负责操作间、餐厅区域和餐厅外部区域的卫生清洁工作，每次用餐后必须及时清理，确保厨房和餐厅的卫生清洁和员工的食品卫生安全。必须按标准执行垃圾分类处理，负责厨房垃圾的清运处理。中标方在服务期限内，应积极主动配合院方接受市教卫办、市教育局、市食品药品监督管理局、医学院等上级行政部门的检查和园区办的日常督察、考核，考核结果不合格，且存在问题没有及时整改的，院方有权终止合同。

3、供餐服务时间：一年365天，早餐7:00-8:00，中餐11：00-12：30，晚餐17：30-19：00；

4、保证早、中、晚餐品种多样，一周内，主要供餐品种不重复。供餐模式:以自选和套餐形式为主；

早餐供应小菜和面食、粥类、糕点、豆浆、牛奶多种主食等品种，不少于12种；

中晚餐基本套餐标准如下：13元套餐：一大荤、一小荤、两素菜、一份饭（特为仁和园区提供）；15元套餐：一大荤、两小荤、一素菜、一份饭（与主院区职工食堂一致）；20元套餐：两大荤、一小荤、一素菜、一份饭、一份水果或酸奶（与主院区职工食堂一致）；

5、增值服务

①节日食品及活动，根据不同时令节日推出节日美食，制作富有文化特色的餐品及活动；

②可预订茶歇服务，为学术交流、行政接待等活动提供咖啡、果汁、水果拼盘及冷餐等餐饮品种及服务；

6、公共卫生事件等特殊情况下的保障服务

 中标人必须特别加强保供能力。一旦发生情况，需可从中央厨房或附近项目点全力提供支援，保证餐品供应。即做到在不可抗力因素导致食堂不能正常开餐的情况下，提供应急方案，保证用餐。

7、要求提供的就餐品种和价格

样本如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **菜单 日期** | **周一** | **周二** | **周三** | **周四** | **周五** |
| **大荤** **（6元—8元）** | 红烧大肉 | 蚝油牛肉 | 上海熏鱼 | 菊花鱼段 | 油爆虾 |
| 干煎带鱼 | 粉蒸排骨 | 糖醋小排 |  炸猪排 | 香菇蒸鸡腿 |
| 奥尔良鸡排 | 红烧鸡腿 | 辣子炸鸡块 | 荷叶糯米鸡 | 红烧小排 |
| 酱鸭 | 粉蒸排骨 | 椒盐虾 | 茄汁里脊肉 | 椒盐排条 |
| **小荤****（3元—5元）** | 莴笋肉片 | 鱼香鸡丝 | 咸肉冬瓜 | 宫保鸡丁 | 茄子肉片 |
| 洋葱肉丝 | 花菜肉片 | 家常豆腐 | 肉糜炖蛋 | 番茄炒蛋  |
| 土豆鸡块 | 黄瓜炒蛋 | 木须蛋 | 土豆鸭块 | 榨菜肉丝 |
| 黄酱包 | 面筋塞肉 | 土豆烧肉 | 酱爆肉丝 | 八宝辣酱 |
| **素菜** **（1-2元）** | 青椒茭白 | 三色云丝 | 香菇青菜 | 韭菜银牙 | 炒西兰花 |
| 炒黄豆芽 | 咖喱土豆 | 葱油海带丝 | 咖喱卷心菜 | 重油青菜 |
|  红烧萝卜 |  红烧豆腐 |  葱油萝卜丝 |  炒冬瓜 |  辣白菜 |
| 酸辣土豆丝 |  炒藕片 |  炒卷心菜 |  糖醋藕片 |  雪菜麻腐 |

汤类：荠菜豆腐羹、酸辣汤、紫菜蛋汤、番茄蛋汤、罗宋汤、白菜豆腐汤、咸肉冬瓜汤、发菜豆腐汤、玉米南瓜汤、冬瓜虾皮汤、油豆腐粉丝汤、土豆榨菜汤、紫菜肉圆汤、丝瓜蛋汤、榨菜肉丝等（汤免费）；

米饭：1元/份（免费加饭）。

8、以清单形式提供所需主副食品的品牌、规格，并作为院方检查考核的依据。

供应商应从正规渠道采购原材料，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法律法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并应提供定点采购的采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类食材采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。

各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。

9、人员要求：人员配置要求至少三人，其中厨师、帮厨及杂工各至少一名。所有工作人员拥有健康证，厨师持高级厨师及以上证书，涉及专业岗位的，其从业人员必须持证上岗，且在有效期内。

响应单位应为相关人员购买公众责任险。

响应单位应提供人员及管理服务费清单：

|  |
| --- |
| **人工费用明细表** |
| **岗**位 | **人数** | **工资（元）** | **工资小计（元）** | **社会保险费（元）** | **高温费（元）** | **加班费（元）** | **合计（元）** |
| 厨师 |  |  |  |  |  |  |  |
| 帮厨 |  |  |  |  |  |  |  |
| 杂工/服务员 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合**计** |  |  |  |  |  |  |  |
| 月度总计 |  |
|  |  |
| **报价汇总表** |
| **序** 号 | **报价内容** | **小** 计 | **备注** |
| 1 | 人工费 |  |  |
| 2 | 管理费 |  |  |
| 3 | 保险费用（公众责任险） |  |  |
| 4 | 税费 |  |  |
| 月度总价 |  |
| 投标总价（每年） | 人民币小写/大写： |

10、服务期限、地点

服务期限为：从2024年8月1日至2027年7月31日。合同一年一签，年度考核合格的续签下一年度的合同，考核不合格，医院有权终止合同。

地点：上海市浦东新区浦东大道2056号仁和大厦新华教学园区三楼。

11、设备使用

中标方对现有设备器械负有保养维护的责任，如使用不当造成的设备损坏，由中标方承担维修更换费用，合同期满时如数与院方交接清楚。

设备表如下：

|  |
| --- |
| 食堂设备清单 |
| 序号 | 设备名称 | 单位 | 数量 | 规格 | 备注 |
| **1** | 保温桶台 | 台 | **1** | **1800\*800\*800** |  |
| **2** | 双炒大锅灶 | 台 | **1** |  |  |
| **3** | 三眼爆炒灶 | 台 | **1** |  |  |
| **4** | 三星水槽 | 台 | **2** |  | 配套水龙头 |
| **5** | 双层工作台 | 台 | **3** | **120\*70** |  |
| **6** | 调料炉拼台 | 台 | **1** | **100\*300** |  |
| **7** | 双层工作台 | 台 | **2** | **180\*70** |  |
| **8** | 双移门工作台 | 台 | **1** | **180\*70** |  |
| **9** | 单星水槽 | 台 | **2** |  | 配套水龙头 |
| **10** | 双层工作台 | 台 | **2** | **150\*70** |  |
| **11** | 五格热水器 | 台 | **1** | **180\*70** |  |
| **12** | 残渣台 | 台 | **1** |  |  |
| **13** | 四门保洁柜 | 台 | **1** |  |  |
| **14** | 蒸饭箱 | 台 | **1** |  |  |
| **15**、 | k蒸盘 | 台 | **9** |  |  |
| **16** | 蒸饭箱托盘 | 只 | **1** |  |  |
| **17** | 开水器 | 台 | **1** |  |  |
| **18** | 四门冰箱 | 台 | **1** |  |  |
| **19** | 平冷工作台 | 台 | **2** |  |  |
| **20** | 双门消毒柜 | 台 | **1** |  |  |
| **21** | 水龙头 | 台 | **8** |  |  |
| **22** | 保温分数盘 | **台** | **8** |  |  |
| **23** | 单星水池 | **台** | **1** |  | 配套水龙头 |
| **24** | 货架 | **台** | **3** |  |  |
| 备注：**4**楼设备层辅楼顶，排烟系统一套。灶台排烟罩内消防系统一套。食堂供电系统一套。大楼外场 浦东大道，油水分离器一套。 |

12、节能要求

采购方承担水、电、煤气等能源费用，但中标方应本着节约的原则，不得无故浪费，注重节约能源，否则医院将视情况进行对中标方的罚款，并保留中止合同的权利。具体措施包括但不限于：

1．餐厅在准备早餐、中餐、晚餐期间严禁开空调和大灯，开餐前15分钟开启空调，开餐前5分钟开灯，如光线良好则一律不开灯，就餐完毕后5分钟内关闭所有空调电灯，气温在22℃～30℃空调开50﹪，以做到节约能源。

2．做到厨房在光线良好情况下不开灯，更衣间随手关灯，原料和餐具清洗完后应立即关闭水源。

13、其他要求

**★供应商应承诺中标后可以根据国家相关法律、法规，办理《食品经营许可证》等相关证照。**

中标方需执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》，教育部和卫生部联合颁发的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》，等以及国家、教育部、卫生部以及市相关主管部门发布的相关法律、法规和制度文件。落实好防疫防控的各项要求。所雇用人员要求全部持健康证上岗。必须按照行业标准持有相关职业资格证。须为所雇用人员缴纳保险，合同期内出现的一切安全事故由中标方自行承担。中标方承担所有工作人员的除人工工资、管理费、保险费用等以外的其他一切费用如福利、津贴等以及其他责任义务。