**重庆医科大学附属口腔医院**

**需求询价公告**

**一、各供应商根据询价公告要求报价。**

**二、报价需按照后附要求格式报价，对技术要求响应情况进行逐条备注，如“无差异”或“有差异，差异是”。本次询价为确定预算需要，非正式采购，技术要求为初步要求，最终以正式发布招标公告的技术要求为准。**

**三、需求公告时间2023年3月10日至2023年3月16日17:30止**

**四、报价（需盖章PDF或图片电子版，按照后附报价格式要求）发送：[sjk806@163.com](mailto:sjk806@163.com)，报价邮件名称和文件名称需写上《 公司重庆医科大学附属口腔医院 报价表》。**

**五、重庆医科大学附属口腔医院,采购联系人：陈老师023-88860001,技术联系人:李老师023-88602339。**

**职工食堂服务采购项目**

|  |  |
| --- | --- |
| 报价单位名称： | |
| 联系人： 联系电话： | |
| 报价企业性质： （大型/中型/小型/微型） | |
| 报价：月度劳务费 元（按月报价），服务期 3年，报价需含货物、人工、培训、运输、税费等全部费用。（报价要求具体见附件） | |
| **项目要求** | 响应情况 |
| **见附件** | 本次为询价，要求提供的承诺、证明材料等响应即可，暂可不提供。 |

（一）项目概况

重庆医科大学附属口腔医院职工食堂位于重庆市渝北区松石北路426号（重庆医科大学附属口腔医院北部院区）和重庆市渝中区上清寺路5号（重庆医科大学附属口腔医院上清寺院区），服务期为3年，内容包括：

1.就餐人员：冉家坝院区现有在职职工780人，学生300-400人；上清寺院区现有在职职工280人，学生200人；市卫生监督局在医院冉家坝院区食堂搭伙就餐共102人，冉家坝院区病员床位90个。

2.食堂硬件配置：①冉家坝院区食堂总计1400余平方米，就餐区域可容纳400人同时就餐，并含有2个独立包厢（大、小包厢各一个）。食堂内现有红、白案操作间、餐具洗消间、食品库房、冻库和储物间等用房，电气设备、供水供热、油烟管道系统等均齐全完好，常用餐厨用具及设施使用良好。②上清寺院区食堂总计288平方米，就餐区域可容纳100-150人同时就餐，具备主要工种操作用房及生产区域，其电气设备、供水供热、烟油管道系统均齐全完好，常用餐厨用具及设施使用良好。

3.经营日期及时间：医院食堂经营天数为365天（法定节假日医院只有2/3人上班、春节3天只有值班人员上班及少量住院病员），经营时间为7:00-19:00，其中13:30-16:30为人员休息时间，但需一名食堂厨师现场值守并按需提供餐食。此外，如遇采购人重要接待任务，应做好人员安排和调整，确保圆满完成临时交办事项。

（二）服务内容

1.运营模式

（1）按照《国家食品药品监督管理局关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》A级标准和《重庆市学校食堂管理分级量化评定实施细则》示范食堂标准进行运行和管理。

（2）采购人负责经营许可证、医院食堂的硬件购置及维护(不含投标人人为造成的)、食材供应、库房管理、售价审核及运行监督考核；投标人负责菜品制作、销售、设备设施的维护保养、低值易耗品（含餐厨用具、清洁用具用品等。一次性用品除外）、成本核算及内部经营管理运作（但涉及价格及调整、成本管理、改造更新等重要事项需由采购人审批决定），采购人支付团队工资及管理费用，医院按章考核、按约监管。除采购人提供的设施设备外，投标人需提供保证本项目正常业务开展的其他软硬件，如场地布置、档口设计、智慧食堂软硬件的提档升级等。合同期结束时保证比选人提供的设施设备运行正常。同时，食堂经营管理必须满足三甲医院评审要求和美丽医院建设要求。

2.保障标准

2.1食堂售卖早、中、晚餐，主要膳食以川菜菜系为主也包括点餐、小炒、炸货、各类面点、各类中（西）糕点、小吃、点心、凉菜、卤菜、甜品、咖啡、轻食、病员营养餐、公务接待餐的制作、会议餐和盒饭、净菜、热菜、蒸菜、烧菜的搭配、制作、售卖及服务等。饮料、牛奶、酸奶、粮油及干副类预包装品售卖。（备注：各类中（西）糕点、小吃、点心由冉家坝食堂制作配送至上清寺食堂售卖）。

2.2菜品的要求：早餐不得低于20个花色品种，午晚两餐其点餐区品种不得少于五荤五素，提供符合时令特点的荤、素菜小炒、凉菜、轻食、面食、净菜售卖、来料加工等项目，以供职工充分选择；并适时根据用餐需求、气候特点制作和销售烧菜、炖菜、营养煲汤、卤菜、甜品或自制消暑饮品等；菜品内容要按季节特点进行科学编排、适度翻新、提高营养搭配并确保适时创新花样品种，每周内推出的菜品重复率低于30%，每周将菜单交采购人审核后方可出菜。

2.3中标人应认真编制每周菜谱，保证两院区食堂菜品内容一致，并提前一周呈报主管部门签字确认。

2.4病员营养餐：要求营养师科学配置方案，丰富营养餐种类，以配送点餐、套餐方式供应三餐。食堂每天派专人到病房登记，制作后送餐到病员病床边。

2.5 特殊科室送餐：根据特殊科室的需要，提供点餐、套餐方式供应，配送到科室。

3.具体服务内容

3.1根据采购人需求提供日常餐饮服务保障、临时性会议或接待用餐保障（采购人负责提供必要的工作条件，如能源、原材料、设施设备等物质，中标人提供人员、服装等并进行日常管理）。所有在院的职工、学生、病员等都是刷卡购买，禁止食堂员工收取现金。

3.2根据人员配置表投标人要细化岗位，配置合理。员工有合理薪酬待遇、考核评价机制合理有效。

3.3团队配置人员要求定人定岗定责，中标人应当按招标要求如数配置员工，不得随意减少，若隐瞒、虚报人员数量、无故缺岗或人员旷工超过三天，采购人有权扣减相应岗位的月度工资费用。

3.4服务区域清洁卫生。服务区域含用餐大厅、厨房和操作间以及门前下水道、周边环境责任区及配套设施等，由投标人负责。

3.5集油池清掏以及污物、垃圾、剩菜剩饭等腐物的转运至医院指定收集处。

3.6就餐秩序管理。维护餐中售卖秩序、提醒监督就餐人员打卡、沟通协调用餐问题及意见。

3.7协助服务区域有害生物灭除工作、布草洗涤工作。

3.8 负责提供低值易耗品（包括餐厨用具、清洁用具，不包含碗筷碟等餐具及一次性用品）。

3.9协助库管员管理维护食品库房，按规程管理并维护冻库（柜），确保食品卫生。

3.10设施设备日常维护保养，确保设备正常运行（专项维修费用由采购人承担）、机具使用状况良好。

3.11专项工作（应急事件、临时性会议、接待工作）的餐饮保障任务。

3.12工作档案的建立和管理。按三甲医院评审和美丽医院建设要求的档案建立和管理。

3.13负责成本核算和管理工作。

3.14采购人购置的设施设备、餐厨用具等物资，中标人应做好日常清洁和维护保养，若有意破坏或因工作疏忽导致报废、故障、效率降低等，则按照采购人的购买时价予以照价赔偿或自理维修费用。（就餐职工损坏除外）。

3.15法律政策规定的应由中标人提供服务的其他事项。

4.基本要求

4.1采购结果公告后，要求中标人做好接洽和交接准备工作，中标人的主要管理人员（项目经理、总厨师长、大堂主管）提前一个月到岗，做好接洽和开业准备工作。中标人应确保交接期间的食品安全卫生，要求中标人要迅速执行接收方案以达到平稳过渡目的，采购人给中标人两个月的过渡观察期后开始严格按标考核，要求中标人积极适应做好服务。

4.2承接项目时，对所有场所、设施、设备进行认真查验，对物资进行详细清点，接收手续齐全；管理过程中，正确使用设施设备，建立定期巡查制度，做好维护保养工作；规范使用餐厨具等物资。

4.3各区域场地卫生要进行划片分工，责任到人。保洁区域目视干净无污渍、无垃圾、无灰尘、无烟蒂、无纸屑，瓷砖地面光亮洁净，玻璃门窗光亮透明，设施设备表面无灰尘及附着物；各种炊具、用具光亮洁净，排水沟见底，每周至少安排一次大扫除，配合做好油烟系统清洗工作。

4.4服务人员工作期间统一着装且保持工作服整洁干净，佩戴标志，行为规范，服务主动、热情。

4.5安全并节约使用水、电、气资源，能源的日常使用和安全管理措施有效。

4.6中标人单位员工有合理薪酬待遇、各岗位考核评价机制合理有效。

4.7中标人应设置独立于项目之外的监管人员，根据项目运营情况独立行使监管权力，每季度提供一份运营状况评估报告，就存在问题及时与采购人进行反馈沟通。

4.8完成早、中、晚餐用餐需求及特殊情况临时下达的用餐保障任务；

4.9严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，确保食品质量，杜绝发生食品安全事件。

4.10 投标人在投标文件中应提供上清寺院区食堂改造方案和过渡期间的供餐保障、人员安排等过渡方案。

4.11所有食材都必须先进库房，再从库房中领用，所有售卖菜品都要进行成本核算，形成成本核算文件，售价要经采购人审批核准后方能售卖。

4.12中标人必须按照食堂管理规范及流程写出相应操作、管理、流程、标准、菜谱、奖惩等实际运作方案。

4.13中标人在履行合同期间产生的包括但不限于中标人员工伤或人身损害或财产损失，造成采购人或第三人人身损害或财产损失，造成行政处罚等事故均由中标人执行处理并由中标人承担所有的经济责任和法律责任。

5.人员配置：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位名称 | 数量 | 职责概述及岗位要求 | |
| 1 | 项目经理（经理或总厨师长至少有1人需兼任营养师） | 1 | 1、全面负责项目的整体管理工作，与采购人沟通，内部工作的安排；负责与厨师长协调食堂餐菜品的安排、开发、质量；负责食堂人员的所有培训、负责食堂食品卫生、消防安全、食材的领用、菜品成本核算、食堂管理制度、流程制定等工作。  2、岗位要求：  （1）有酒店或机关或事业单位或学校食堂项目管理从业经验10年（提供聘书或劳动合同的复印件并加盖投标人公章）以上，有丰富的菜肴知识、营养知识，有较强的理解力和执行力，具有一定文字表达能力,具有协调能力和快速应变的处事能力,有高度的工作责任心和敬业精神。  （2）年龄在55岁以下。 | |
| 2 | 食品安全及质量监管员 | 1 | 1、负责每日验收货物的质量、检验每餐菜品质量、对蔬菜水果等农药残留抽检等。  2、岗位要求：  （1）从事餐饮质检工作2年以上，工作认真负责，熟练使用食品安全检测仪器，掌握相关标准。  （2）年龄在55岁以下。 | |
| 一、冉家坝食堂 | | | | |
| 1 | 总厨师长（经理或总厨师长至少有1人需兼任营养师） | 1 | 1、全面负责全院食堂餐菜品的具体安排、烹饪工作；负责职工、病员餐食谱制定、食堂厨师技术培训、菜品开发、菜品质量、食品卫生等工作。  2、岗位要求：  （1）有酒店或机关或事业单位或学校食堂厨师长岗位工作经验5年及以上（提供聘书或劳动合同的复印件并加盖投标人公章），有丰富的菜肴知识、营养知识，有较强的执行力；  （2）有较强的菜品管理、创新能力和厨师管理能力，熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养；  （3）具备1-2个菜系经典菜品的操作水平；  （4）年龄在55岁以下。 | |
| 2 | 红案厨师 | 4 | 1、负责教职工餐的制作；协助厨师长做好厨师管理。  2、岗位要求：  （1）有酒店或机关或事业单位或学校厨师岗位工作经验3年及以上（提供聘书或劳动合同的复印件并加盖投标人公章），有工作责任心，有敬业精神，熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养；  （2）年龄在55岁以下。 | |
| 3 | 墩子 | 3 | 受过专业培训，有3年以上相关工作经验，熟练使用厨房内的各种设备。 | |
| 4 | 冷菜厨师 | 2 | 1、负责教职工餐的制作；协助厨师长做好厨政管理。  2、岗位要求：  （1）有酒店或机关或事业单位或学校食岗位工作经验3年及以上（提供聘书或劳动合同的复印件并加盖投标人公章），有工作责任心，有敬业精神，熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养；  （2）年龄在55岁以下。 | |
| 5 | 白案厨师 | 5 | 1、负责职工食堂早餐、面点、中（西）式糕点、小吃等的制作。  2、岗位要求：  （1）熟悉传统面点、中（西）式糕点等的制作。具有3年及以上酒店或饭店或机关或事业单位或学校工作经验（提供聘书或劳动合同的复印件并加盖投标人公章）；  （2）能制作1-2个特色面点，能熟练使用面点间的设备及保养，有较强的责任心；  （3）年龄在55岁以下。 | |
| 6 | 服务员 | 11 | 1. 负责职工、病员餐的服务工作。 2. 岗位要求：   女性，年龄55岁以下，具有餐饮服务业2年及以上工作经验，熟悉餐饮业礼仪和规范流程，工作细心敬业。 | |
| 7 | 配送员兼服务员 | 1 | 1、负责职工、病员餐的服务及配送工作。  2、岗位要求：  性别不限，取得B1驾驶证，提供证书复印件，并加盖投标人公章。有2年及以上驾龄，年龄55岁以下，工作细心敬业。 | |
| 8 | 粮油售卖 | 1 | 1、负责粮油售卖工作。  2、岗位要求：  性别不限，年龄55岁以下，熟悉超市售卖流程，具有1年及以上售卖工作经验，工作细心敬业。 | |
|  | 小计： | 30 |  | |
| 二、上清寺食堂 | | | | |
| 1 | 副经理 | 1 | | 1、全面负责上清寺院区食堂的整体管理工作，与采购人沟通，内部工作的安排；负责与厨师长协调食堂餐菜品的安排、开发、质量；负责食堂人员的所有培训、负责食堂食品卫生、消防安全、食材的领用、菜品成本核算、食堂管理制度、流程制定等工作。  2、岗位要求：  （1）有酒店或机关或事业单位或学校食堂项目管理从业经验5年（提供聘书或劳动合同或其它证明文件的复印件并加盖投标人公章），有丰富的菜肴知识、营养知识，有较强的执行力；  （2）年龄在55岁以下。 |
| 2 | 厨师长 | 1 | | 1、负责上清寺院区食堂餐菜品的安排、烹饪工作；负责职工、病员餐食谱制定、食堂厨师技术培训、菜品开发、菜品质量、食品卫生等工作。  2、岗位要求：  （1）有酒店或机关或事业单位或学校食堂厨师长管理岗位工作经验5年及以上（提供聘书或劳动合同的复印件并加盖投标人公章），有丰富的菜肴知识、营养知识，有较强的执行力；  （2）有较强的菜品管理、创新能力和厨师管理能力，熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养；  （3）具备1-2个菜系经典菜品的操作水平；  （4）年龄在55岁以下。 |
| 3 | 红案厨师 | 2 | | 1、负责教职工餐的制作；协助厨师长做好厨师管理。  2、岗位要求：  （1）有酒店或机关或事业单位或学校食岗位工作经验3年及以上（提供聘书或劳动合同的复印件并加盖投标人公章），有工作责任心，有敬业精神，熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养；  （2）年龄在55岁以下。 |
| 4 | 墩子 | 2 | | 受过专业培训，有3年以上相关工作经验，熟练使用厨房内的各种设备。 |
| 5 | 白案厨师 | 3 | | 1、负责职工食堂早餐、面点等的制作。  2、岗位要求：  （1）具有3年及以上酒店或饭店或机关或事业单位或学校食堂工作经验；  （2）年龄在55岁以下。 |
| 6 | 服务员 | 5 | | 1、负责职工、病员餐的服务工作。  2、岗位要求：  女性，年龄55岁以下，具有餐饮服务业2年及以上工作经验，熟悉餐饮业礼仪和规范流程，工作细心敬业。 |
| 7 | 粮油售卖 | 1 | | 1、负责粮油售卖工作。  2、岗位要求：  性别不限，年龄55岁以下，熟悉超市售卖流程，具有1年及以上售卖工作经验，工作细心敬业。 |
|  | 小计： | 15 | |  |
| 两院人员共计 | | 45 | |  |

6.1投标人应在投标文件中提供上述岗位人员的人数配备情况，公司派驻本项目总人数不低于45人，其中有4名（含）以上管理人员（含经理、厨师长、质监员等）。主要管理人员需填报性别、姓名和身份证号码及提供上述要求的证明文件。要求主要管理人员除经采购人同意外，均不得随意变更。（提供承诺函，格式自拟）

6.2 本项目投入人员无违法犯罪记录，新进员工须经比选人政审合格后方能办理入职。（提供承诺函，格式自拟）。

6.3投标人必须为本项目投入人员办理身体健康证明并确保有效，新进员工须先办理健康证再办理入职。（投标人提供承诺书并加盖投标人公章）

6.4中标人定期对员工进行入职培训、消防培训、保密培训、食品安全培训等岗位培训，不断提高员工素质及技能，遵守采购人内部管理措施。

6.5以上人员配备要求中凡是有工作年限要求的，均需提供聘书或劳动合同的复印件并加盖竞选人公章。

6.6如因任务调整，需要增减或调整人员配备，需报甲方审核批准，并按岗位核增或核减劳务费用。

7. 报价费用组成

投标人应计算本项目的费用是人员工资及福利待遇（包括双休日、节日值班加班费）、管理费、税费、利润、服装费、运输费（采购人不提供住宿及交通）、社保费、保险费、低值易耗品（餐厨用具、清洁用具用品等）等所有费用。采购人支付给中标单位的月度劳务费用=中标人月度劳务费用-月度服务考核扣款费用。

建立员工考核制度（交由采购人备案）。每月从当月劳务费用中提取5000元作为优秀员工考核奖励基金，由双方共同组织考核评选优秀员工进行奖励。合同约定的奖励费用必须下月15号前拨付到位、奖励到位，奖励人员名单和金额公示在员工工作区域并交由采购人留存，奖励费用未及时支付到位，采购人可暂停支付服务费用直至奖励费用发放到位。

公司派驻本项目人数45人，按我院要求的人员配置执行。员工入离职需报备采购人，空缺周期不超过10个日历日，如核查编制人数不足，每缺一人扣减相应岗位的月度工资费用。

（三）考核和成本核算

※1.按中标报价的50%为固定支付费用，10%为浮动管理考核支付费用，40%为浮动绩效考核支付费用（与每月食堂营业总额挂钩，详见“1.2绩效考核”）；采购人支付的总费用不超过中标报价。严重过失和重大违纪等将另行处罚。

1.1管理考核：含满意度考核和后勤管理部门考核。两项考核均达到90%或90分及以上，即可获得完整的10%浮动管理费用，否则，按下述情况扣罚，扣完为止。

由工会组织每月满意度考评，考评按照职工（80%）、病房病员（20%）测评权重，由工会综合汇总的方式对食堂经营质量的满意水平进行考核。满意度达到90%（含90%）以上不扣罚浮动管理费用；若满意度在（90%-80%）区间内，则满意度每降低1%，扣减相应1%的浮动管理费用；若满意度在（80%-75%）区间内，则低于满意度80%的超差部分每降低1%，再行扣减相应2%的浮动管理费用；若满意度低于75%，采购人同时将发出整改通知单，责令中标人限期整改；如果中标人连续三月满意度均低于75%，采购人可解除承包管理合同并概不承担中标人的一切损失。

后勤保障部按照《医院职工食堂管理考核评分表》（后附）进行月度评分考核。其每月评分分值在90分以上（含90分），即可完整获取浮动管理费用；如低于90分，每降低一分，则扣除1%的浮动管理费用；如低于70分，医院将即时发出全面整改通知，要求限期整改；如连续三月低于60分，则采购人有权进行另行罚款或解除合同的决定。

1.2绩效考核：根据每月食堂营业总额的12%计算所得。（参考数据：2020年至2021年两年平均月营业总额超过80万元）

3.食堂所有售卖产品都要进行成本核算，经理（或副经理、总厨师长）要采集每日食材耗量、就餐人次、销售金额、库存等重要数据，并搞好成本核算、分析，各类菜品应具有成本管理资料，对重要的经营运行数据，应做到每月（每日）制表、统计分析，形成成本管理台账，受主管部门监督考核及审计部门的审计。

4.成本管理目标考核：秉持收支平衡为考核目标，杜绝出现不正常盈亏现象，遇当月食材价格异常等特殊情况需上报院务会另行讨论。

5.监督管理：医院派主管1人、干事兼库管员两人对食堂进行日常运营监督，监督中标人承包合同其义务履行情况，食品加工、制作各工序的安全卫生状况，并与各部门衔接，传达上级指示及需求意见，上传经营团队意见建议。后勤保障部作为食堂承包运营的主体监管部门，负责其食品安全卫生、购销审核、成本管理等日常工作的监督，每月将按照《医院职工食堂管理考核评分表》（附后）进行分值量化考核，其考核办法同工会满意度的考核流程相同及标准相同。审计科进行专项审计，并参与成本核算及结算工作。

（四）其他要求

1、中标人采取定人定岗、打卡考勤方式，后勤保障部监管。

2、食堂及操作间均属于中标人经营管理范围，食堂各岗位人员（除库管员外）工资及一切经费由中标人自理，在遵守国家法律法规及采购人相关制度规定的前提下，中标人应自行做好聘用员工的教育管理工作，并对其安全和伤害事故负完全责任，采购人不承担任何责任。

3.中标人应为采购人职工提供安全、卫生、经济、营养的用餐服务，并承担单位的公务及会议接待用餐，不得私自对外提供任何形式的用餐服务，如有违反，则采购人有权进行另行罚款或解除合同的决定。

4.食堂所售食品的售价应由中标人成本核算后进行申报，得到采购人核准同意后方可实施，中标人不得随意更改。食堂所有的用餐服务均实行POS机刷卡的销售方式，中标人及其员工不得私下收受现金，如有违反，则采购人有权进行另行罚款或解除合同的决定。

5.中标人应严格按照食品安全的有关法律法规、安全操作规程、做好食品安全生产工作，认真落实餐用具“四过关”（即冲洗、清净、消毒、擦拭四过关）食堂卫生要定人、定时、定标准、防四害、勤巡查，确保操作间及就餐区域的良好卫生质量。要做好食堂防火防灾及防止食品中毒事故的发生，坚决杜绝发生食品安全事故。

6. 中标人应保证一日三餐准点、足量、优质，不得出售变质、变味以及不符合卫生要求的剩饭菜，要预先一周制定、公布下周菜谱，按季及时更换，随时保障供应，做到品种齐全、搭配合理、花样翻新、质量可观、价格合理，并杜绝浪费。

7. 中标人应服从并模范遵守医院的管理制度，教育员工严格执行，自觉维护好医院的管理秩序，完成医院及主管部门的各项交办任务。

8. 中标人在签订食堂承包管理协议后，即按照协议约定的进场时间开展试运行工作，试用考察期为两个月。中标人若在试用考察期内发生了较大食品安全事故（5人及以上的人员食物中毒）及严重质量事故投诉（5人及以上的同例卫生或质量事故投诉）或月测评总分低于75分的，采购人可作出中标人试用考察不合格的决定并予解除协议，并由中标人赔偿由此给采购人带来的损失，以及承担相应的责任。

9.投标人所提交的投标文件中还应包括食品安全卫生承诺书和服务保障承诺书，承诺书格式自拟，加盖投标人公章。