1. **项目概况**

仙霞院区（长宁区仙霞路1111号，近林泉路）的员工餐、品牌咖啡吧、营养餐和配餐服务；哈密路院区（哈密路419号）的营养餐和配餐服务。

服务期限：一年

**注：本项目采用“招一用三”模式，即本次采购结果三年内有效，采购人按年度与中标单位签订合同，在当年度采购合同履约完成后，有权与中标人续签合同（合同内容、要求及服务期不变，续签合同金额与年度中标金额一致）。合同共可续签两次，每次签约服务期为一年。**

**续签合同须知：**

**（1）采购人具有合同续签最终决定权；**

**（2）每年度合同有效期终止前2个月，由采购人对中标人进行年度考核和验收，如上一年度考核/验收不通过或因项目内容、合同价格等变动较大的（超过原合同价10%），采，采购人必须重新进行招标。**

1. **合作模式：管理费+食品成本**

**1、管理费用：**

每月医院支付餐饮服务方管理费，用来支付服务方的现场人员、餐饮管理和行政等日常成本和服务利润。

**2、食品成本：**

服务方给到员工和住院病人的基本用餐的食品成本不得低于90%,参考如下员工餐正餐（午餐）标准暂定10-15元/餐，住院病人餐全天暂定33元/天(包括早中晚三餐)。

服务方负责日常的食材采购，以接近食品成本的报价保证按实按量按质供应上述范围内的餐饮服务。在服务期限内，医院保留提出食材自行采购的需求，届时医院将提前一个月书面通知服务方。

1. **项目需求**

**服务需求和测算参考依据**

**（一） 就餐人次和食品成本要求**

以下为医院自营时的平均数据，供投标单位参考：

1、仙霞路院区员工餐：

内部员工就餐量和平均消费

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **内部员工** | **工作日就餐人数** | **周末节假日就餐人数** | **平均消费（元/餐）** |
| 早餐 | 600 | 300 | 5 |
| 中餐 | 1400 | 750 | 12 |
| 晚餐 | 100 | 50 | 12 |

2、仙霞路院区营养餐及配送：

床位数1100张，住院率90%，根据病人医嘱提供相应的饮食，普食加治疗餐的平均就餐率约70%，套餐33元/人/天。

3、哈密路院区营养餐及配送：

床位数300张，住院率90%，根据病人医嘱提供相应的饮食，普食加治疗餐的平均就餐率约70%，套餐33元/人/天。

4、营养食堂套餐：需按照上海市质控中心对医院营养餐的规定提供常规营养套餐、治疗饮食套餐、特需营养餐服务等符合医疗需求的专业营养套餐。

5、员工餐应在实行分批、分时段就餐，分批炒菜，保持菜肴色、香、味、形、 营养俱全；荤素搭配，按季节及时调整供应计划。

6、员工餐的特色餐饮和额外餐饮售价（例如，会议定制的商务套餐、宴会等）和营养餐的特需小锅菜等售价，原则上服务方可以根据市场需求并参照医院自营时的价格来自行定价，但须经医院确认方可实施。

7、咖啡吧的定价由服务方根据市场需求自行定价，但须提交医院备案，运营过程中医院有权对产品提出建议，服务方应认真听取、及时改进。

**★8、为确保服务质量，各家投标单位在进行服务人员配置和报价测算时应不低于102人。**

9、同仁医院是肩负社会责任的公立医院，所有在场服务的餐饮员工应根据上海法规交纳规定的社保。

10、各投标单位的报价应按照每月管理费进行报价，包含人员成本、行政、合理利润、利润、税金（国家法律法规规定的税费）和其他运营成本等，不含餐饮销售额。

11、在未来实际运营中，医院每月按实际发生的餐饮销售额与服务方结算，并每月支付服务方管理费，餐饮销售额不在此次报价内。

**（二） 服务及管理要求**

1、餐厅（厨房）应配备专业的后厨和前端送餐团队，包括厨师、点心师、服务人员、帮厨人员等（相关人员配备自报，人员配备力求合理、高效）。

2、服务方负责食堂的保洁消毒工作、就餐环境卫生；建立全面的食堂卫生管理条例，定期对厨房及餐厅灯进行卫生大扫除，并接受招标单位的监督检查。

3、为保证餐饮服务的质量，前一周拟定下一周的菜肴供应计划（菜肴品种等） 提交管理部门，待确认后执行。

4、服务方须提供营养餐智能管理系统，并与医院的 HIS 系统作无缝连接（如产生相关费用，由服务方自行承担），能实时反映患者的治疗饮食和特殊饮食。

5、用餐结束后需对餐具、餐桌、餐台等进行消毒，确保就餐环境；接受相关部门的卫生抽查，抽检不合格接受相应处罚，直至取消餐饮管理服务承包资格。

6、食堂管理餐饮服务应符合国家有关食品卫生许可的特殊要求，所有服务人员应持证上岗，办理相关健康年检等费用由服务方自负；着装整洁、统一。

7、应保证餐厅内的食品卫生，生、熟食分开，环境卫生整洁。

8、服务方应每月按照实际销售额与医院结算，服务方需规范的做好每月食堂运营明细账，并随时接受医院的监督和抽查；医院随时可对食堂成本核算、运营明细账进行抽查。

9、严格执行食品卫生法的要求和国家规定的有关法律法规，做好食堂各类菜肴的留样工作，保证食品进货渠道的安全可靠，做好相应的食品货源登记工作和供应方的食品卫生许可证的索取工作，严防食物中毒的发生。

10、服务方在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，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规，全程使用上海市食品安全信息追溯平台。所有的原材料必须都有证可查，例如：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。蔬菜类材料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。

11、在负责食堂工作期间，爱护好食堂内的各种设备和餐具，做好节能降耗工作，定期对食堂环境卫生进行清洁、扫清。若在负责管理期间因管理不善引起的安全、治安、卫生、消防等方面的事故造成的处罚均由服务方负责，并赔偿医院的经济损失。

12、制定一套食品卫生安全管理制度和安全保卫工作的制度，落实责任人。

13、服务方在餐饮服务过程中要主动接受医院的监督，对医院提出的建议或意见，及时采纳并制定具体整改措施。

14、特殊事情及处罚条例（服务方需针对以下内容在投标书中做出书面承诺，并加盖公章）：

食堂运营管理过程中每出现如下情况一次，应作出处罚，具体奖惩细则由双方在合同中做出约定：

1) 因经营管理不善造成重大投诉或发生食物中毒事件的取消其服务方资格；

2) 医院抽验卫生不合格或不达标；

3) 未按时进行食堂卫生大扫除或扫除不到位，造成就餐者投诉；

4) 因食品中出现异物造成就餐者投诉；

5) 未及时更新菜肴供应计划；

6) 餐具、器皿消毒、清洗不及时造成投诉。

1. **投标要求**

1、分别针对员工食堂和营养食堂做出适合医院需求的可行性运营方案。

2、针对服务对象的特殊性，投标单位可以提出其他特色服务的设想及建议。

3、针对医院的需求，提供咖啡吧和会议茶歇的服务，投标方案里须有咖啡吧的服务流程和方案。

4、投标单位需有临床医学营养师并且具备5年或以上的营养餐工作经验，并具有国家卫生部颁发的中级或中级以上临床医学营养师资质证书。

5、医院未来有通过JCI认证的计划，因此投标单位须具有协助医院进行JCI 认证的类似经验，并在投标文件里提供相应的证明资料。

6、未来餐厅有可能进行局部改建，服务方需具备设计支持能力，并免费为招标方提供相应的设计方案。

7、服务方必须委派有相关经验的项目经理人来担任餐厅经理，需经院方面试方可录用。

8、服务方应根据实际发生的餐饮销售金额，按月向医院申请结算餐饮销售额，医院每月支付上月产生的餐饮销售额和合同约定的管理费给服务方。

9、投标单位应自行核算本项目所涉及的所有成本及费用，并自行承担任何少报、漏报而带来的经营风险。

1. **其他要求**

1、服务方必须严格遵守《食品卫生法》等相关的食品卫生法律法规，确保食品质量。

2、服务方必须无条件接受市、区卫生防疫部门及有关职能部门等对食品卫生、经营范围、销售价格、服务态度等方面的检查、监督、管理、考核。

3、卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等费用均由服务方自理，因服务方的管理不善造成用餐人员食物中毒，由服务方依法承担责任。

4、服务方需具有一定的抗风险能力，故要求服务方投保相关责任险。

5、服务方应遵守有关的中国法律、法规和规章条例，遵守招标单位及其主管单位的有关管理制度，经营期间接受招标单位及其授权管理公司的日常管理和监 督。

6、医院提供经营场地、水电及设施设备。在经营过程中如需要添加大件设备，由服务方申请医院报批，经批准后由医院落实并承担相关费用。服务方需新增设备或者改变场地布局的，需经报批，医院同意允许后方可执行。

7、服务方需对医院提供的厨房设备合理使用，服务方承包区域内设备在使用过程中形成的损坏（含自然损坏），应及时向医院报修，由医院承担相应维修费用。若因服务方责任而导致的设备损失及因报修不及时造成的断餐等情况，服务方应承担相应责任。

8、服务方需按使用规范操作设备，禁止任何违章用电、用水的行为，妥善保管 消防器材。

9、医院承担水、电、煤气等能源费用，但服务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服务方的罚款，并保留中止合同的权利。

10、服务方须配合并协助甲方办理餐饮服务许可证。

1. **付款及验收要求**

**1、付款条件：**按月支付。

**2、验收标准：**本项目采购人自行对中标单位服务进行验收和考评。