

深圳市儿童医院食堂运营服务项目

招 标 文 件

招标编号：SEY-HQK-202029

二〇二〇年十一月

一、项目概况

深圳市儿童医院目前投入使用的食堂（住院部负一楼）占地面积约为 3500 平方米，共有两个区域（北区约 1300 平方米，南区约 2200 平方米），每天就餐人数约 2000 人—3000 人。

二、项目基本情况

1、招标编号：SEY-HQK-202029

2、项目名称：深圳市儿童医院食堂运营服务项目

3、招标方式：院内招标

4、运营期限：采取 3+1+1 模式，从签订合同之日起执行，即首次运营期限为叁年，若第一期运营期结束后通过医院膳食管理委员会的综合考核，合格后可续期一年；第二期运营期满后，通过医院膳食管理委员会的综合考核，合格后可再续期一年；运营期限最长不得超过伍年。

三、招标范围及要求

1、招标内容及范围：招标方只提供场地及部分设施，中标方投资并运营食堂，食堂主要为医院员工提供堂食和送餐服务，以及为住院患者提供营养餐预订、配送服务。

2、中标方依法合规运营，自负盈亏，不得转包或分包，自行承担运营管理的一切风险和责任。

四、投标人的资格条件及应提供的履约证明资料

（一）投标人的资格条件

1、投标方必须是符合法律法规及国家有关政策规定设立的餐饮企业，

具备独立法人资格，能独立承担民事责任，须提供有效的营业执照复印件，营业执照经营范围具有餐饮服务管理、中央厨房经营管理；承包食堂项目等符合本招标项目要求。

2、具有国家食品药品监督管理局或市场监督局颁发的现行有效的《食品经营许可证》；主体业态须为餐饮服务经营者（餐饮管理企业）。

3、投标方需具有全套的餐饮管理实施方案、营养餐管理方案、供餐价格方案、食品质量安全保证方案、突发事件应急预案、在深圳有配送基地。

4、投标方需提供符合采购人要求的食堂设计方案。

5、通过 ISO9001 质量管理体系认证或 ISO22000 食品安全管理体系认证，获得餐饮行业国家级或省市级团餐品牌的优先考虑。

6、管理团队至少具有 1 名项目负责人、1 名高级营养师（提供资格证）、1 名高级食品安全管理员（提供食品卫生安全管理员证）。

7、业绩要求：投标人具有从事餐饮 2 年及以上经验（以营业执照为准），优先考虑具有运营和管理 2000 人以上大型企事业单位食堂或三级医院餐饮的业绩（以合同为准）。

8、本项目不接受联合体投标，不允许转包、分包。

9、投标方在近三年运营活动中没有违法记录或行政处罚；未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单（须提供相关政府单位开具的证明）。

10、投标方必须符合法律、行政法规规定的其他条件。

（二）投标人应提供的报名资料及履约证明文件

1、 报名资料：法人身份证明书，法人授权委托书，营业执照复印件（原件备查）、食品经营许可证复印件（原件备查）。

2、履约证明文件

2.1 公司简介（名称、成立时间、注册资金、公司形式、规模等）；

2.2 自营品牌或加盟品牌介绍；

2.3 公司总体运营理念及运营策略；

2.4 企业职工人数、技术等级，项目现场人员配置方案：管理服务人员配备，包括现场负责人、各类人员数量、文化素质等；

2.5 食堂运营的业绩证明（包括服务单位的名称、详细地址、电话号码、负责人、服务人数及运营现况），具有为单次服务人数超过2000人企事业单位或三级医院运营的需重点说明；现有主要合作单位及项目一览表。业绩证明应附相关合同或协议，并说明履行情况；

2.6 对本项目服务模式、服务水平、质量控制的整体设想，本项目管理的重点及难点分析等；

2.7 厨房管理、制作方面的组织流程图及卫生检验标准；

2.8 拟采取的管理方式。包括：参照深圳市餐饮量化指导意见（依据：《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《深圳市餐饮服务食品安全量化检查表》、《深圳市（A级）餐饮单位建设标准》及其他餐饮业食品安全有关政策、操作规范等）、组织架构、工作流程、信息反馈渠道、质控管理等；

2.9 物资装备计划，包括工具及设备情况；

2.10 运营方案及有关承诺，投标方必须提出明确的用于本项目

的改造方案及运营服务方案，运营服务方案应包括但不限于以下内容：
食品安全与健康管控方案、食品质量管控方案、清洁卫生管控方案、
服务质量管控方案、工作人员管控方案、突发事件处理方案、以及其他
服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系
及说明材料；

2.11 擅长的主要菜系、部分菜谱；宴席制作方面的特色专长。

3、履约证明文件所要求的其它资料。

（三）本项目采用资格预审。

五、评分标准设置

总分 100 分，评分部分权重暂定如下：技术服务部分 65%，综商
务指标部分 35%。主要考评因素包括：

1、技术服务部分：项目重点难点分析、应对措施、设备与设施
管理方案、安全生产管理方案、食品质量保证、应急预案、食材溯源
及配送能力、卫生管理和保障制度等。

2、商务指标部分：投标方资格条件及通过相关认证情况、管理
团队、经营业绩、公益慈善及荣誉，现场演示（公司管理制度及智能
化餐饮管理系统）等。

3、所有得分如有小数点则四舍五入取小数点后两位。

序号	评分项			权重	
1	技术服务部分			65	
	序号	评分因素	权重	评分方式	评分准则
1		项目重点难点分析、应对措施及相关的合理化建议	12	专家打分	<p>环境改造方案</p> <p>按投标人对项目重点难点分析、应对措施及相关的合理化横向比较，要点包括但不限于：与我院现实条件符合度，分区合理，按照 A 级食堂标准设计及改造。分档评分：</p> <p>（1）重点难点分析透彻、应对措施及相关的合理化建议完善为优，得 12 分。</p> <p>（2）重点难点分析较为透彻、应对措施及相关的合理化建议较为完善为良，得 10 分。</p> <p>（3）重点难点分析一般、应对措施及相关的合理化建议一般为中，得 6 分。</p> <p>（4）重点难点分析不透彻、应对措施及相关的合理化建议不完善为差，得 2 分。不提供不得分。</p>
			10	专家打分	<p>运行服务方案</p> <p>按投标人对项目重点难点分析、应对措施及相关的合理化横向比较，要点包括但不限于：运营分类分区，支付方式全面，价格合理，菜品质量安全合格等。分档评分：</p> <p>（1）重点难点分析透彻、应对措施及相关的合理化建议完善为优，得 10 分。</p> <p>（2）重点难点分析较为透彻、应对措施及相关的合理化建议较为完善为良，得 8 分。</p> <p>（3）重点难点分析一般、应对措施及相关的合理化建议一般为中，得 6 分。</p> <p>（4）重点难点分析不透彻、应对措施及相关的合理化建议不完善为差，得 2 分。不提供不得分。</p>
	2	安全生产管理方案	4	专家打分	<p>各投标供应商提供 1. 食品卫生安全管理制度 2. 安全生产管理制度 3. 员工培训制度 4. 消防安全管理制度。以上方案制度每提供一个得 1 分，满分 4 分，未提供不得分</p>

3	食品质量保证	8	专家打分	<p>1. 提供食材质量管控方案（包含食材采购管理、食品安全检测、食品加工、原料贮存管理、食材运输等），得 2 分，不满足不得分。</p> <p>2. 提供出品质量管控方案（包含烹饪制作管理、食品留样管理、冷柜及冷库管理制度、食品回热管理、餐具清洁及消毒管理等），得 2 分，不满足不得分</p> <p>3. 投标人连续两年购买公众责任保险 1000 万或以上的。得 2 分，未提供不得分。</p> <p>4. 提供近一个月由第三方检测机构出具的每个工作日检测的蔬菜检测报告（检测样品必须达 12 种或 12 种以上）、近一个月每周至少检测一次的由第三方检测机构出具的肉类检测报告（检测样品必须达 3 种或 3 种以上），同时满足得 2 分，不满足不得分。</p>
4	突发状况应对方案	5	专家打分	<p>提供以下方案：</p> <p>1. 食物中毒应急预案</p> <p>2. 停水停电停气应急方案</p> <p>3. 消防应急预案</p> <p>4. 暴雨、台风应急预案</p> <p>5. 反恐应急预案</p> <p>以上方案每提供一个得 1 分，满分 5 分，未提供不得分。</p>
5	食材溯源及配送能力	5	专家打分	<p>有蔬菜/豆制品/畜/禽/蛋/奶/水产基地或供应合同，得 2 分，提供合同复印件加盖公章，不提供不得分。</p> <p>2. 深圳地区有配送中心，面积 1000 平方米以上（含 1000 平方米）得 2 分；每增加 500 平方米得 0.5 分，满分 1 分。提供配送中心租赁合同复印件加盖公章，原件备查，不提供或提供不全、无法辨别的，不得分。</p>
6	住院患者营养餐管理	8	专家打分	<p>需提供系统的住院患者营养餐订配送管理方案，方案切实可行得基本分 2 分，每满足一项以下内容的加 2 分，满分 8 分：提供院内营养餐制作团队\geq3 人、营养治疗餐（如糖尿病餐、肾病餐）制作团队\geq3 人，订配送团队\geq10 人。</p>
7	卫生管理和保障制度	4	专家打分	<p>提供卫生管理和保障制度，提供得满分，不提供不得分。</p>
8	疫情防控	2	专家打分	<p>评审标准：</p> <p>投标人在疫情防控中有进行慈善爱心捐赠或扶贫的，1 个得 0.5 分，2 个以上(含 2 个)得 1 分。</p> <p>稳岗企业得 1 分，否则不得分。</p> <p>证明文件：</p> <p>需提供项目公示日期之前有关单位出具的捐赠证书或感谢信（函）复印件加盖公章，原件备查，不提供或提供不齐全或无法辨别的，不得分；</p> <p>未裁员或裁员率低于 20%的企业，即投标前一个月实</p>

					<p>际参加社会保险(至少包括养老保险)的员工人数(含免缴或延期缴纳社会保险人数)不低于2019年12月同口径人数80%(含)的企业视为稳岗企业,提供自身符合稳岗企业条件的承诺函(格式自拟)即可获得评审得分。投标人提供虚假承诺的,将做无效投标处理,涉嫌存在违法违规行为的,依法报主管部门处理处罚。</p> <p>备注:证明文件须放投标文件正文(信息公开部分),否则该项不得分。</p>
	9	诚信体系	2	专家打分	<p>供应商须提供本企业在两个信用记录查询网站中的网页截图并加盖公章。截图内容证明的文件不齐全清晰不得分。</p>
	10	设备与设施管理方案	3	专家打分	<p>根据投标人提供的设备与设施管理方案的科学性和合理性进行横向比较,重点考察大型设备设施的操作规程、人员管理、常规维护等:</p> <p>设备与设施管理方案科学合理,可行性高,可操作性强,得3分;</p> <p>设备与设施管理方案较科学合理,可行性较高,可操作性较强,得2分;</p> <p>设备与设施管理方案欠科学合理,可行性一般,可操作性一般,得1分;</p> <p>设备与设施管理方案差,可行性差,可操作性差,得0分。</p>
	11	智能化餐饮管理系统	2	专家打分	<p>评审内容:</p> <p>1、智能化餐饮管理系统为人工智能设备,通过人工智能称重结算,有5G互联网逻辑,信息化系统和大数据平台,可以对接从后厨到前厅的所有的智能设备最终实现食堂的一个平台统一管理,做到了云端服务器双备份、双网络备份、老用户可离线作业。可以刷卡、可以刷脸,可以满足更多的用户体验的得1分。</p> <p>2、称重结算管理软件及餐饮服务管理软件获得计算机著作权登记证书的得1分</p> <p>不符合或未能提供证书得0分</p>
2	商务指标部分				35
	序号	评分因素	权重	评分方式	评分准则
	1	运营资质	2	专家打分	<p>1、投标方必须是符合法律法规及国家有关政策规定设立的餐饮企业,具备独立法人资格,能独立承担民事责任,提供有效的营业执照复印件,营业执照经营范围:具有餐饮服务管理、中央厨房经营管理;承包食堂项目等;</p> <p>2、具有国家食品药品监督管理局或市场监督局颁发</p>

				<p>的有效的《食品运营许可证》；主体业态须为餐饮服务运营者（餐饮管理企业）、单位食堂；满足以上两项得 2 分，不满足不得分。</p>
2	运营业绩	3	专家打分	<p>近 3 年来承包过三级医院或 2000 人以上大型企事业餐饮服务，且该食堂获得量化 A 级评级称号，并提供合同关键页或中标通知书复印件及量化 A 级食堂证明文件，得 2 分，每增加 1 家三级医院或 2000 人单独运营的得加 1 分，总分 3 分</p>
3	管理体系认证	3	专家打分	<p>投标人通过 ISO9001 质量管理体系认证或 ISO22000 食品安全管理体系认证得基本分 1.5 分，每满足一项以下条件加 0.5 分，满分 3 分；ISO14001 环境管理体系认证、OHSAS18001 职业健康安全认证、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证。以上需为最新认证版本，不提供不得分，提供证件扫描件盖公章，提供原件查验。</p>
4	投标人信用情况	1	专家打分	<p>投标人 2016 年以来获得过 AAA 级企业信用等级认证证书。提供认证证书复印件或扫描件及企业信用认证网（www.cc9000.org）或（www.315.vg）截图证明文件，原件备查。评分中出现无证明资料或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。备注：证明文件须放投标文件正文（信息公开部分），评分中出现无证明资料或证书过期或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。</p>
5	近三年同类项目服务经验	4	专家打分	<p>1、投标人具有服务食堂（用餐人数达 2000 人及以上）服务管理案例，每提供一个案例得 1 分，最多得 2 分。（提供合同关键页等证明文件扫描件，原件备查）</p> <p>2、投标人或其控股公司有运营服务地级市及以上城市的量化 A 级（餐饮行业主管行政单位评级）自营餐厅/食堂经验的，提供 1 家得 1 分，最高得 2 分。提供其自营餐厅或所服务食堂为地级市及以上城市的 A 级餐厅或食堂的证明文件（主管部门官网截图或该食堂为 A 级餐厅/食堂的盖有主管部门单位公章的证明文件，同时需提供与该 A 级餐厅或食堂的供应合同关键页（能体现甲方乙方、合同标的、签字盖章页），合同签订日期须在本项目招标公告发布日之前。</p> <p>备注：评分中出现无证明资料或证书过期或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。</p>
6	履约评价	3	专家打分	<p>评审标准：根据投标人“近三年食堂项目服务经验”参加评审的项目案例中，经服务单位考核评价为“优”或“优秀”或“满意（或非常满意）”的，每提供一项得 1 分，最多得 3 分，其他情况不得分。不提供或者不能有效证明的，得 0 分。</p>

				<p>2. 证明文件： 投标人须提供加盖服务单位公章的评价证明，原件备查。 备注：评分中出现无证明资料或证书过期或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。</p>
7	拟安排的行政运营总厨（仅限 1 人）情况	8	专家打分	<p>拟安排的行政运营总厨应为投标人自有员工且中标后按投标文件提供的人员配置给采购单位，否则取消中标资格停止运营：</p> <p>（1）具有市级或以上职业技能鉴定指导中心颁发的公共营养师（高级技能）职业资格证书（需附国家职业资格证书查询网站截图，查询网址 http://zscx.osta.org.cn）；</p> <p>（2）具有食品质量与安全类本科或本科以上学历，需提供学信网（https://www.chsi.com.cn/）的查询信息截图或学历在线验证报告或学历认证证明书（此三项提供一项即可）；</p> <p>（3）具有中国烹饪协会颁发的高级职业经理人（需附中国烹饪协会官网证书查询截图）；</p> <p>（4）具有市级或以上职业技能鉴定指导中心颁发的食品检验（高级技能）职业资格证书（需附国家职业资格证书查询网站截图，查询网址 http://zscx.osta.org.cn）；</p> <p>以上四项全部满足得 8 分，其它不得分。</p> <p>2. 证明文件： 投标人须提供对应人员相关证书原件扫描件、相应截图以及社保部门出具的由投标人为其缴交的近半年（2020 年 1-6 月）的社保证明文件扫描件或者银行出具的含有近半年（2020 年 1-6 月）的工资发放明细表证明（有以上证书但无社保或者工资明细 0 分），原件备查。</p>
8	拟安排的厨师长情况（仅限 3 人）	6	专家打分	<p>1、评审标准： 拟安排厨师长应为投标人现有员工且中标后按投标文件提供的人员配置给采购单位，否则取消中标资格停止运营。须满足以下条件：</p> <p>（1）具有市级或以上职业技能鉴定指导中心颁发的公共营养师三级职业资格证书或以上（需附国家职业资格证书查询网站截图，查询网址 http://zscx.osta.org.cn）；</p> <p>（2）具有市级或以上职业技能鉴定指导中心颁发的中式烹调师四级职业资格证书或以上（需附国家职业资格证书查询网站截图，查询网址 http://zscx.osta.org.cn）；</p> <p>提供 1 人得 2 分，提供 2 人得 4 分，提供 3 人得 6 分。</p>

					<p>2、证明文件： 投标人须提供对应人员相关证书原件扫描件、相应截图以及社保部门出具的由投标人为其缴交的近半年（2020年1-6月）的社保证明文件扫描件</p>
9		<p>拟安排的项目团队成员（主要技术人员）情况（上述行政运营总厨、厨师长除外）</p>	5	专家打分	<p>拟安排的项目团队成员应为投标人自有员工且中标后按投标文件提供的人员配置给采购单位，否则取消中标资格停止运营：</p> <p>（1）不少于1人具有市级或以上职业技能鉴定指导中心（或职工教育协会）颁发的中式烹调师一级职业资格证书或以上的，得1分，本小项最高得分2分（需附国家职业资格证书查询网站截图，查询网址http://zscx.osta.org.cn）；</p> <p>（2）不少于1人具有市级或以上职业技能鉴定指导中心（或职工教育协会）颁发的中式面点师一级职业资格证书或以上的，得1分，本小项最高得1分（需附国家职业资格证书查询网站截图，查询网址http://zscx.osta.org.cn或职工教育协会查询网站截图）；</p> <p>（3）不少于1人具有市级或以上职业技能鉴定指导中心（或职工教育协会）颁发的西式面点师一级职业资格证书的，得1分，本小项最高得1分（需附国家职业资格证书查询网站截图，查询网址http://zscx.osta.org.cn或职工教育协会查询网站截图）；</p> <p>（4）不少于1人具有市级或以上食品药品监督管理局颁发的食品安全管理员高级证书的，得1分，本小项最高得1分（需附证书查询截图，在相关市级或以上食品安全管理员培训考试网下载）；</p> <p>2. 证明文件： 以上人员需为不同人员，投标人须提供对应人员相关证书原件扫描件、相应截图以及社保部门出具的由投标人为其缴交的近半年（2020年1-6月）的社保证明文件扫描件或者银行出具的含有近半年（2020年1-6月）的工资发放明细表证明（有以上证书但无社保或明细0分），原件备查。</p>