**柳州市工人医院总院、鱼峰院区食堂服务外包项目需求**

1. **项目名称**

柳州市工人医院总院、鱼峰院区食堂服务外包项目需求

1. **项目概况**

我院总院、鱼峰院区食堂服务外包合同即将到期，现需重新启动相关招标程序，招标服务商结合我院实际求的，派遣一支优秀的餐饮技术管理团队，负责总院、鱼峰院区食堂服务外包项目经营。满足医院餐饮需求，提高职工和患者对餐饮服务的满意度。

1. **资质要求**
2. 食堂资质要求需具有餐饮企业经营管理资质。（营业执照和食品经营许可证和食品流通（经营）许可证等相关材料支撑，项目内容范围必须包括餐饮经营和管理、证照必须在有效期内）
3. 未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单。
4. 拥有较高规格的餐饮管理企业并具有经营管理大型食堂的丰富经验，自有品牌拥有较高社会影响力，餐饮食品风味特色能在一定区域形成良好口碑。
5. 有管理输出经验和成功案例。
6. 本项目不接受联合体投标、分包及转包。
7. **工作范围要求**

1、按医院要求负责总院食堂、鱼峰食堂的供餐要求；（职工餐、营养餐、招待餐、体检餐、会议餐、特殊病人餐等）。

2、负责原材料的验收、保管、使用、杜绝浪费偷窃。

3、负责食堂的环境卫生，餐厨垃圾的回收等；

4、负责食堂设备的使用及维护。

5、保证食品安全、多样化、提高员工满意度。

6、负责成本核算，做到收支平衡。

7、服从医院管理及监管人员工作安排。

8、每月做满意度调查，不断整改，满意度不断提升。

1. **管理服务要求**

1.总体要求。提供优秀的食堂现场管理方案，优秀的管理团队及稳定的工作人员，避免出现大的人员变动，有应急的管理流程，有相对应的人员储备；根据医院及餐饮要求制定相关管理制度流程，做到管理有序、服务标准、流程规范、品种多样、食品安全管理有保障，使医院食堂管理手段达到先进的科技水平。

2.制定服务质量控制方案。制定食堂员工服务质量规范和奖惩要求，增强质量意识，确保食品安全。

3.制定卫生管理控制方案。建立健全食堂食品卫生系列管理制度，从原材料验收、保管、加工到出售各环节的卫生管理进行控制，消除卫生安全隐患。

4.制定食品保存管理方案。根据食品特点，结合医院经营场地，合理规划，制定食堂食品的保存管理方案，确保食品存放安全、规范、有序。

5.经营品种及价格方案。根据具体需求设计定制服务范围，并做到有计划的更新和不断丰富各类菜品，打造具有人文关怀和文化特色的餐食饮品。同时，加强对食堂整体经营业务的管理，制定有效的成本控制方案，对菜品及价格进行有效控制，菜品价格及菜谱方案要罗列出清单。

6.人员职责与培训计划。确定人员岗位职责，并制定培训计划对各级管理人员、厨师、厨房人员和员工进行业务培训，对日常工作进行指导。

7.应急管理预案。制订食品安全和厨房设施设备突发故障等各项突发事件应急预案并对相关人员进行业务培训。

8.加强投诉与满意度控制。结合医院实际制定切实可行的方案和措施，不断提高员工和患者就餐满意度尽量减少或避免投诉事件的发生。

9.每月进行监管评分，不达标按照监管评分要求进行处罚。

10.在合同期内发生任何不良事故由外包公司承担全部责任，如上级检查不合格，发生食品事件等。

1. **岗位设置要求**

根据2022年的工作情况制定了以下的岗位人员明细表。

|  |
| --- |
| **表1：总院职工食堂人员明细** |
| **序号** | **布置窗口** | **岗位** | **人数安排** | **报价** |
| 1 | 大锅菜系列 | 前厅服务员 | 2 |  |
| 2 | 烧卤饭系列套餐 | 前厅服务员 | 2 |  |
| 3 | 米粉系列 | 前厅服务员 | 3 |  |
| 4 | 风味小炒系列 | 前厅服务员 | 6 |  |
| 5 | 砂锅饭 | 前厅服务员 | 2 |  |
| 6 | 红案厨师 | 厨师长 | 1 |  |
| 7 | 厨师 | 5 |  |
| 8 | 白案厨师 | 面点师 | 4 |  |
| 9 | 洗消间及大厅服务员 | 服务员 | 3 |  |
| 10 | 切配 | 兼送餐 | 7 |  |
| 11 | 收银 | 兼质检 | 3 |  |
| 12 | 主任 |  | 1 |  |
|  | 合计 |  | 39 |  |
| **表2：总院营养食堂人员明细** |
| **序号** | **布置窗口** | **岗位** | **人数安排** | **报价** |
| 1 | 大锅菜系列 | 前厅服务员 | 1 |  |
| 2 | 烧卤饭系列套餐 | 前厅服务员 | 1 |  |
| 3 | 风味小炒系列 | 前厅服务员 | 1 |  |
| 4 | 科室楼层送餐 | 送餐员 | 18 |  |
| 5 | 红案厨师 | 厨师长 | 1 |  |
| 6 | 厨师 | 3 |  |
| 7 | 白案厨师 | 面点师 | 2 |  |
| 8 | 洗消间及大厅服务员 | 服务员 | 2 |  |
| 9 | 切配 |  | 5 |  |
| 10 | 收银 |  | 2 |  |
| 11 | 副主任 |  | 1 |  |
|  | 合计 |  | 37 |  |
| **表3：鱼峰院区食堂人员明细** |
| **序号** | **布置窗口** | **岗位** | **人数安排** | **报价** |
| 1 | 红案厨师 | 厨师长 | 1 |  |
| 2 | 厨师 | 2 |  |
| 3 | 白案师傅 | 面点师傅 | 3 |  |
| 4 | 大锅菜系列 | 前厅服务员 | 2 |  |
| 5 | 风味小炒系列 | 前厅服务员 | 1 |  |
| 6 | 烧卤饭系列套餐 | 前厅服务员 | 1 |  |
| 7 | 切配 |  | 2 |  |
| 8 | 收银 | 职工收银、营养餐收银 | 2 |  |
| 9 | 科室楼层送餐 | 服务员 | 14 |  |
| 10 | 消杀间及大厅服务员 | 服务员 | 1 |  |
| 11 | 副主任 |  | 1 |  |
|  | 合计 |  | 30 |  |

1. **报价要求和结算方式**

1.供应商应根据招标文件要求拟投入服务人员测算进行人员单价报价和年度总报价。

2.报价应包含但不仅限于全部人员工资、养老保险、失业保险、工伤保险、医疗保险、生育保险、人身意外伤害保险费、加班费、管理费、税金等所有费用的价格。

3.结算方式：按季度结算

1. **合同年限要求**

1.**合同期3年，**试用期为三个月，如试用期内任何一个月评分不达90分，院方有权单方面终止合同。同时合同实行一年一签。每年进行满意度考核，考核合格续签合同，考核不合格则终止合同。

1. **务商遴选方式**

对服务商的服务质量、及时性及价格进行综合评价，遴选1家总院、鱼峰院区服务外包商。

1. **现场踏勘要求**

各投标人可按采购单位统一组织安排，到柳州市工人医院总院、鱼峰院区进行实地勘察（逾期不到不再单独组织踏勘）对现场进行了解。因中标人勘察有误造成无法按采购单位要求实施的将被拒绝验收，引起的一切后果，均由中标人承担全部赔付责任。踏勘时间另行通知，联系人黄龙查：18377211376。