

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

1.1 在中国境内依法注册并具有有效独立法人资格及相应经营范围的合法企业；

1.2 投标供应商具有履行本项目合同的能力（自行承诺）；

1.3 具有有效的企业营业执照、组织机构代码证、税务登记证或三证合一的“营业执照”；

1.4 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供“经合法审计机构出具的 2023 年或 2024 年度的财务审计报告；或投标供应商出具基本开户银行的近三个月的银行资信证明（须附基本开户行开户许可证复印件加盖公章）；

1.5 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供 2025 年 1 月以来任意 1 个月发生并缴纳的增值税或企业所得税的完税凭证或银行回单（凭证或回单须含有本款要求的税种）和社会保障资金（提供 2025 年 1 月以来任意 1 个月的社保缴纳证明）。未发生缴税情况的，须提供零申报证明，即提供企业所在地税务部门出具的申报证明或加盖税务机关公章的申报表或自行在网上申报系统中打印的已申报报表。依法免税的，须提供投标供应商所在地税务部门出具的相应证明（复印件或扫描件加盖投标供应商公章））；

1.6 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（自行承诺））；

1.7 供应商信用信息：对列入被失信被执行人、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且还在执行期的供应商，拒绝其参加政府采购活动。信用记录查询渠道为“信用中国”和中国政府采购网，查询时间为购买文件之日起至开标前一天的任意时间；供应商须提供查询记录截图并加盖公章，作为信用查询记录和证据编入文件。

1.8 由于学校没有双电源，需要有临时应急处置能力。如果遇见停电的时候供应商需要具备提供应急加工的能力（自行提供证明材料）。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：（1）根据《遵义市财政局关于印发〈政府采购营商环境整改提升工作方案〉》（遵财采〔2022〕17号）、《遵义市财政局关于转发〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》（遵财采〔2022〕37号）文件规定，采购项目中标企业为小微企业（享受小微企业政策的），不收取履约保证金。

（2）根据《遵义市财政局关于贯彻落实政府采购惠企政策的工作提示函》（贯彻文件：《遵义市财政局关于印发〈政府采购营商环境整改提升工作方案〉》（遵财采〔2022〕17号）、《遵义市财政局关于转发〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》（遵财采〔2022〕37号）），采购预算中面向小微企业预留的采购项目，开展采购活动时不收

取投标保证金。监狱企业、残疾人福利性单位参加政府采购活动，视同小型、微型企业，享受促进中小企业发展的政府采购政策。

(3) 根据《遵义市财政局关于印发〈政府采购营商环境整改提升工作方案〉》(遵财采(2022) 17号)、《遵义市财政局关于转发〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》(遵财采(2022) 37号)文件规定：①符合条件的残疾人福利性单位视同小型、微型企业在投标中享受同等优惠，但须提供《残疾人福利性单位声明函》。注：残疾人福利性单位属于中小企业的，不重复享受政策；②监狱企业视同小型、微型企业(以当地管理部门出具的证明为准)；③对原产地在少数民族自治区和享受少数民族自治待遇的省份的投标主产品(不含附带产品)，享受政策性加分和价格扣除优惠，即采用综合评分法或性价比法进行评审的，在总得分基础上加3分(以当地管理部门出具的证明为准)。注：享受少数民族自治待遇的省份为：云南、贵州、青海；④对投标产品属于“节能产品清单”或“环保产品清单”有效期内中的产品(强制采购产品除外)，在评审工作过程中，给予适当加分，在总得分基础上加2分。〈政府采购营商环境整改提升工作方案〉》(遵财采(2022) 17号)、《遵义市财政局关于转发〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》(遵财采(2022) 37号)文件规定，监狱企业视同小型、微型企业(以当地管理部门出具的证明为准)。

3. 本项目的特定资格要求：供应商须具备有效期内的《食品经营许可证》。

4. 本政府采购项目是专门面向中小企业，本项目企业划分标准所属行业为“餐饮业”。

评标方法

1. 采用公开招标方式

评标方法按照《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等相关法律法规的规定，本次评标采用综合评分法，即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件中规定的各项因素和相应的权重分值进行综合评审后，以总得分最高的投标供应商作为中标人并依次排序。

2. 评标程序

2.1按照初审、详评、推荐中标排序三个步骤进行评标。在上一步评审中不合格者，不进入下一步的评审。

(1)对投标文件的初审：按照以下内容对投标文件初审分资格性审查和符合性审查，一项不合格即为废标。

(2)投标文件的完整性。投标文件构成和投标报价是否有重大缺项，是否按照招标文件要求的格式编写投标文件。

(3)投标文件的有效性。投标文件的签署、加盖公章是否合格、有效；提供的各种证明文件、数据、资料是否真实、有效。

(4)提供的资格证明文件是否符合招标文件要求。

2.2投标文件的响应性。投标文件是否响应招标文件要求；是否满足本次投标的特殊要求；投标方案是否有重大缺漏项；投标获取的技术规格是否有重大偏离；投标商务条款是否有重大偏离；对合同中规定的双方的权利和义务是否做出了实质性修改。

2.3对于投标文件中可能出现的不一致和算术计算错误按以下方法更正：

(1)总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额汇总计算结果为准；但单价金额小数点有明显错位的，以总价为准，并修正单价。

(2)评委会将按照上述修正错误的方法修正投标文件中的投标报价，修正后的价格对投标供应商具有约束力。如果投标供应商不接受修正后的价格，其投标将被拒绝。

3. 详评和推荐中标排序：对于经初审合格的所有投标，由评委会各成员按照下列《综合评分明细表》规定的内容独立进行综合评价、比较打分，然后汇总每个投标供应商的得分，按从高到低依次排序，推荐中标候选人。

4.1资格、符合性及响应性评审

序号	审查内容	审查标准
1	投标文件构成和投标报价	符合采购文件要求
2	投标文件的签署、加盖公章	有效
3	投标保证金	有效
4	法定代表人身份证明原件或授权委托书、被授权人身份证原件	有效
5	有效的企业营业执照	符合采购文件要求
6	具有履行本项目合同的能力	符合采购文件要求

7	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	符合采购文件要求
8	具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	符合采购文件要求
9	由于学校没有双电源，需要有临时应急处置能力。如果遇见停电的时候供应商需要具备提供应急加工的能力（自行提供证明材料）。	符合采购文件要求
10	供应商信用信息	符合采购文件要求
11	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录	符合采购文件要求
12	特殊资格要求	供应商须具备有效期内的《食品经营许可证》
13	法律法规或采购文件规定的其他要求	符合采购文件或法律法规要求
14	商务部分是否存在重大偏离	符合采购文件要求
只有通过以上评审的，可进入下一阶段评审。否则为视未通过初审评审。		

4.2 本办法计分实行百分制，满分 100 分，具体评标标准如下

评分表

综合评分法			
序号	评分因素及权重	分值	评分标准
1	投标报价 (10分)	10分	投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格权值（10）×100% 备注：1、评标基准价为满足采购文件要求且经评审投标价格最低的投标报价； 2、得分取两位小数点，第三位四舍五入。 3、注：投标单位的报价，若经评标委员会认定低于成本价评审。评标委员会可要求投标单位提供相关证明材料，以说明该报价未低于成

			本。如递交的证明材料（包含但不限于制造原材料成本、专利费、运输费、人工工资、税金等，并结合公司历年财务报表，盈亏情况，债务抵押情况等足以说明的书面报告）经评审不足以说明或未递交证明材料，则该投标单位的报价视为低于成本报价，该投标单位报价视为无效报价，且评审得分为 0 分。
技术部分15分			
1	供餐方案	3分	根据投标人针对本项目的供餐方案，从符合中学食堂服务特点、定位科学合理、经营品种布局、菜品设置、价格体系等供餐服务进行评比。方案科学，整体服务方案完整、合理、针对性强的得3分；方案内容完整、计划可行符合项目需求得2分；方案内容完整基本符合项目需求得1分；未提供不得分。
2	管理制度	3分	根据投标人提供的管理制度，包括但不限于1.人员管理；2.食品安全管理；3.食品卫生管理；4.食品留样管理；5.消防安全管理等进行评比。方案内容完整、合理、针对性强得3分；方案内容完整、计划可行符合项目需求得2分；方案内容完整基本符合项目需求得1分；未提供不得分。
3	服务质量保证方案	3分	根据投标人提供的服务质量保证方案，包括但不限于：1. 总体目标或质量标准，2. 服务质量保障体系，3. 服务质量保障措施等进行评比。方案内容完整、合理、针对性强得3分；方案内容完整、计划可行符合项目需求得2分；方案内容完整基本符合项目需求得1分；未提供不得分。
4	投诉处理方案	3分	投标人应当妥善处理进餐员工的投诉，包括但不限于：1、投诉受理机制；2、投诉处理办法；3、投诉整改办法等。方案内容完整、合理、针对性强得1.5分；方案内容完整、计划可行符合项目需求得1分；方案内容完整基本符合项目需求得0.5分；未提供不得分。
5	应急措施	3分	根据投标人提供的应急方案进行评比，包括但不限于1.食品安全应急预案，2.消防安全应急预案，3.停水、停电、停气应急预案，4.临时性供餐保障应急预案，5.其它与项目保障相关的应急预案。方案内容完整、合理、针对性强得3分；方案内容完整、计划可行

			符合项目需求得2分；方案内容完整基本符合项目需求得1分；未提供不得分。
商务部分75分			
1	企业管理 (10分)	10分	1.提供食品安全管理体系认证证书2分； 2.提供HACCP食品安全保证体系认证得2分； 3.提供质量管理体系认证证书2分； 4.提供职业健康安全管理体系认证证书2分； 5.提供环境管理体系认证证书2分； (以上证书均须在有效期以内，提供证书扫描并加盖公章，同时提供“国家认证认可监督管理委员会官网(https://www.cnca.gov.cn/)”查询结果截图(以采购公告发布之日后的查询结果为准))
2	类似业绩 (20分)	20分	根据投标人近三年已完成或仍在履行的类似项目的案例，每提供一个得5分，最高得15分。 提供中标（成交）通知书或合同扫描件加盖供应商公章。
			以上服务业绩中有获得业主方好评的，每提供一个得2分，最多得5分，提供甲方出具的服务好评的证明材料（附有业主方联系人和联系方式）
3	人员配备 (20分)	5分	项目经理1人：（5分） 拟派项目经理具有具备一定的餐饮管理经验得5分，无得 0 分。（需提供人员身份证、管理经验相关证明材料等）
		5分	拟派厨师长具有一级中式烹调师证书的，得5分； 评审依据:提供证书彩色扫描件，中式烹调师须提供人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心技能人才评价证书全国联网查询截图，同时提供投标人近半年中任1个月为员工购买社保证明材料。
		10	厨师团队其他人员： 1、具有中式烹调师二级/技师证书的每个得5分，最高得5分。 提供证书彩色扫描件，证书须提供人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心技能人才评价证书全国联网查询截图及近半年中任1个月为员工购买社保证明材料。

			2、具有中式烹调师三级/高级技能证书每个得5分，最高得5分。提供证书彩色扫描件，证书须提供人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心技能人才评价证书全国联网查询截图及半年中任1个月为员工购买社保证明材料。
6	信 誉 承 诺 (15分)	15分	投标人承诺在历年经营过程中，未发生一起食物中毒事件，未给社会造成重大影响和损失的，提供承诺的得 10分,不提供不得分。 承诺近三年未在服务过程中出现劳资纠纷的得5分，不承诺得0分

政府采购政策加分条款	
(1) 根据《遵义市财政局关于印发〈政府采购营商环境整改提升工作方案〉》（遵财采〔2022〕17号）、《遵义市财政局关于转发〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》（遵财采〔2022〕37号）文件规定，采购项目中标企业为小微企业（享受小微企业政策的），不收取履约保证金。 (2) 根据《遵义市财政局关于贯彻落实政府采购惠企政策的工作提示函》（贯彻文件：《遵义市财政局关于印发〈政府采购营商环境整改提升工作方案〉》（遵财采〔2022〕17号）、《遵义市财政局关于转发〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》（遵财采〔2022〕37号）），采购预算中面向小微企业预留的采购项目，开展采购活动时不收取投标保证金。监狱企业、残疾人福利性单位参加政府采购活动，视同小型、微型企业，享受促进中小企业发展的政府采购政策。 (3) 根据《遵义市财政局关于印发〈政府采购营商环境整改提升工作方案〉》（遵财采〔2022〕17号）、《遵义市财政局关于转发〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》（遵财采〔2022〕37号）文件规定：①符合条件的残疾人福利性单位视同小型、微型企业在投标中享受同等优惠，但须提供《残疾人福利性单位声明函》。注：残疾人福利性单位属于中小企业的，不重复享受政策；②监狱企业视同小型、微型企业(以当地管理部门出具的证明为准)；③对原产地在少数民族自治区和享受少数民族自治待遇的省份的投标主产品(不含附带产品)，享受政策性加分和价格扣除优惠，即采用综合评分法或性价比法进行评审的，在总得分基础上加3分(以当地管理部门出具的证明为准)。注：享受少数民族自治待遇的省份为：云南、贵州、青海；④对投标产品属于“节能产品清单”或“环保产品清单”有效期内中的产品(强制采购产品除外)，在评审工作过程中，给予适当加分，在总得分基础上加2分。商环境整改提升工作方案》（遵财采〔2022〕17号）、《遵义市财政局关于转发〈关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知〉的通知》（遵财采〔2022〕37号）文件规定，监狱企业视同小型、微型企业（以当地管理部门出具的证明为准）。	

（备注：评审小组成员各自评审后，再采用算术平均方法计算各供应商的综合得分。）

招标项目技术、商务及其他要求

遵义师范学院附属实验学校 食堂劳务服务采购需求

一、项目概况及服务需求

遵义师范学院附属实验学校截止 2025 年 5 月 8 日，在校师生员工 4217 人。其中小学教学部 2044 人，初中教学部 1085 人，高中教学部 668 人，在校教职工 322 人，食堂员工 54 人，物业员工 33 人，生活服务中心员工 9 人，花工 2 人。目前小学、初中、高中共用一栋食堂（三层楼），后厨面积共约 1500 平方米，就餐区面积共约 2500 平方米，食堂就餐区可同时容纳 1500 余人就餐，故小学部采用营养餐模式，由食堂工人打包送至教室就餐；初高中部学生自行前往食堂自主选择消费就餐。

二、食堂劳务费用界定

投标报价包含：服务人员工资、保险、福利、员工法定假日加班费、服装费、不可预见费用、利润、税等。

投标报价不含：清洁耗材（垃圾袋等），卫生间用品耗材（洗手液、手纸等），专业维保费用年检费用，工程维修工具、材料及零配件等公共能耗等费用。

三、人员配置要求

序号	定编人数	班组	配置	岗位职责	备注
1	5	食堂管理组	总厨师长	人员招聘考勤资料，规章制度培训，安全培训检查，食堂日常安全运营管理。	
2			厨师长	菜谱编排，物资计划下单，人员安排管理及出品管控，安全管理，出品研发创新。	
3			库管	下单管理，轮流食材验收记录，库房管理，物资管理，设施设备报修及维修监督，耗材发放管理，协助开餐。	
4			库管	出库管理，兼任食安员。轮流食材验收记录，台账建设，协助三楼开餐。	
5			食品留样	食品留样，临时用餐沟通及管理，协助开餐，二层楼保洁管理。	
6	4	白案班组	厨师	白案食品安全运营管理第一负责人，班组人员协作安排，品种研发制作，计划下单。	
7			小工	协助班组长完成白案日常经营，蒸点制作负责人。	
8			小工	协助班组长完成白案日常经营。	
9			小工	协助班组长完成白案日常经营。	
10	3	烘焙班组	厨师	烘焙食品安全运营管理第一负责人，班组人员协作安排，品种研发制作，计划下单。	
11			小工	协助班组长完成烘焙班组日常经营，米糊等简单品种负责人。	
12			小工	协助班组长完成烘焙班组日常经营。	
13	3	三鲜粉班组	厨师	粉面食品安全运营管理第一负责人，班组人员协作安排，品种研发制作，计划下单。	
14			小工	协助班组长完成粉面班组日常经营。	
15			小工	协助班组长完成粉面班组日常经营	
16	3	豆花面班组	厨师	粉面食品安全运营管理第一负责人，班组人员协作安排，品种研发制作，计划下单。	
17			小工	协助班组长完成粉面班组日常经营。	
18			中工	独立完成馄饨窗口日常经营。	
19	15	一楼套餐班组	一楼厨师	按照总厨师长要求完成小学餐和套餐制作，协助一楼管理工作，对出品及安全负主要责任。	

20			小学餐厨师	按照厨师长要求完成小学套餐制作，对出品质量负次要责任，协助一楼管理，对出品及安全负主要责任。	
21			助厨	按照厨师要求完成小学套餐及一楼套餐的制作。	
22			助厨	按照厨师要求完成小学套餐及一楼套餐的制作。	
23			组长	完成后厨员工日常工作管理：摘洗，切配，分餐，送餐，洗消，安全，卫生。	
24			切配	蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具和送餐。	
25			切配	蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具和送餐。	
26			切配	蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具和送餐。	
27			切配	蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具和送餐。	
28			切配	蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具和送餐。	
29			切配	蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具和送餐。	
30			荤切+送餐	荤食分解加工，分餐打餐，操作区域卫生保洁，小学送餐，协助餐具清洗	
31			荤切+送餐	荤食分解加工，分餐打餐，操作区域卫生保洁，小学送餐，协助餐具清洗	
32			荤切+送餐	荤食分解加工，分餐打餐，操作区域卫生保洁，小学送餐，协助餐具清洗	
33			荤切组长	负责荤切员工日常工作管理：清洗，切配，分餐，送餐，洗消，安全，卫生。	
34			二楼厨师	按照总厨师长要求完成套餐制作，协助二楼管理工作，对出品及安全负主要责任。	
35			助厨	按照厨师要求完成套餐制作，负责过油余水等，协助师傅完成套餐出品。	
36			切配	荤食，蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具。	
37	8	6-9-12套餐	切配	荤食，蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具。	
38			摘洗	蔬菜摘洗初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具。	
39			切配	荤食，蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具。	
40			切配	荤食，蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具。	

41			一二楼米饭		一、二楼米饭加工，保障正常米饭供应，操作区域卫生保洁，协助蔬菜初加工。	
42	9	特色餐	三楼厨师		按照总厨师长要求完成特色餐制作更新，协助三楼管理工作，对出品及安全负主要责任。	
43			切配		后厨员工日常工作管理：摘洗，切配，分餐，洗消，安全，卫生。	
44			摘洗		蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具。	
45			摘洗		蔬菜初加工，分餐、打餐，操作区域卫生保洁，协助清洗餐具。	
46			切配		后厨员工日常工作管理：摘洗，切配，分餐，洗消，安全，卫生。	
47		牛肉粉	厨师		粉面食品安全运营管理第一负责人，班组人员协作安排，品种研发制作，计划下单	
48			小工		协助班组长完成班组日常制作，售卖	
49			小工		协助班组长完成班组日常制作，售卖	
50			小工		协助班组长完成班组日常制作，售卖	
51	9	一楼服务班	保洁		一楼大厅，阳台，洗手间，楼梯整理及卫生保洁	
52			洗消		一日三餐餐具洗消，保洁，场地卫生，协助厨房完成其他工作	
53			洗消		一日三餐餐具洗消，保洁，场地卫生，协助厨房完成其他工作	
54		二楼服务班	保洁		二楼大厅，阳台，洗手间，楼梯整理及卫生保洁	
55			洗消		一日三餐餐具洗消，保洁，场地卫生，协助厨房完成其他工作	
56			洗消		一日三餐餐具洗消，保洁，场地卫生，协助厨房完成其他工作	
57		三楼服务班	保洁		三楼大厅，阳台，洗手间，楼梯整理及卫生保洁	
58			洗消		一日三餐餐具洗消，保洁，场地卫生，协助厨房完成其他工作	
59			洗消		一日三餐餐具洗消，保洁，场地卫生，协助厨房完成其他工作	
60	1	公共组	保洁		负责三个楼层楼梯地面、扶手、窗台、电梯及楼道，外围平台卫生工作	
	60人					

共计 60 名劳务人员，按专业化的要求配置服务人员，可对人员岗位进行微调，但不少于以上配置人数，并且满足岗位要求。

甲方有权在实际生产加工过程中减少人数。

四、付款方式：按实际使用人数所产生的工资和社保费用支付。