**资格部分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 供应商资格要求 | | | |
| 序号 | 资格要求 | 评分点名称 | 评审标准 |
| 1 | 一般资格 | 具有独立承担民事责任的能力 | 提供法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明。（复印件加盖投标单位公章） |
| 2 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 提供财务状况报告（经合法审计机构出具的完整的2023或2024年度财务审计报告，或2025年银行出具的有效的资信证明）。（复印件加盖投标单位公章） |
| 3 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 | 提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。（提供承诺函） |
| 4 | 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 提供2024年6月至今任意1个月的纳税证明和社保缴纳证明；如不需缴纳的，须提供有效的证明材料。（扫描件加盖投标单位公章） |
| 5 | 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有违法违规记录 | 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（格式文件详见投标文件范本）。 |
| 6 | 法律、行政法规和国家有关规定的其他条件 | 供应商须承诺：在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道中查询未被列入失信被执行人名单、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中，如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中的供应商取消其投标资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果。（格式文件详见相关文件范本） |
| 7 | 特殊资格 | 所需特殊行业资质或要求供应商须具备 | 供应商须具有有效的食品经营许可证或餐饮服务许可证。（扫描件加盖投标单位公章） |
| 8 | 联合体 | | 本项目不接受联合体投标 |
| 9 | 本项目专门面向中小微企业 | 本项目专门面向中小微企业(含残疾人福利性单位、监狱企业)采购，不接受非中小微企业投标。【提供中小企业声明函原件，或残疾人福利性单位声明函原件，或省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件】 | |

**商务部分**

**一、服务期及服务地点**

1.服务期：合同签订生效之日起并提供实质性服务1年。保证按照采购人提出的要求，按时、高质量完成合同约定的工作内容。

2.服务地点：贵阳市南明区中医医院食堂。

**二、验收标准、规范及方式**

1.验收标准：

严格国家相关法律法规标准及采购文件要求执行。

2.验收规范：

严格国家相关法律法规标准及采购文件要求执行。

3.验收方式：

中标人提供的餐饮服务内容与服务合同一致，达到采购文件的要求。按月对中标人的业务完成情况进行考核。考核结果作为支付外包费用的重要依据。若出现违约事项，按合同约定扣除违约金后支付当月外包费用。

**三、付款方式**

服务费结算周期为月结，根据每月实际用工情况据实结算。每月初第一个工作日由中标方提供合法合规增值税发票，采购人在收到发票后5个工作日内支付上月费用。根据“检查考核”相关要求，采购人有权在支付结算费用时直接扣除中标人的罚款。

**四、报价要求**

本次报价须为人民币报价。报价为包干价，包含但不限于完成本项目所需的服务费、提供服务所需的员工工资、社会保险、劳保福利、税费、管理费、员工遣散费、员工住宿、工作服装、法定节假日、轮休、培训、保险（意外险或雇主责任险）（投标人如有漏项，则默认为此项费用已经包含在报价中）。员工劳务关系在乙方，甲方不承担其它人力费用。

**四、投标有效期**

投标截止时间起生效，有效期为90日历天。

**五、其他要求**

1.供应商须承诺：拟派服务人员，服务期内在工作岗位上出现因病、伤、残、亡等责任时由投标人独立承担责任，且不转嫁给采购人。

2.供应商须承诺因服务人员原因造成采购人或第三人经济和财产损失的，由投标人全部承担。

3.供应商须承诺，其拟派服务人员的劳动关系均在供应商，其一切费用由供应商承担，不得因支付给服务人员的薪酬等劳动合同纠纷或劳务纠纷而牵涉到采购人。

4.供应商须承诺，负责其拟派服务人员的雇主责任险、服务的管理费、风险金、合理的利润、残保金、培训费、管理成本、节假日福利等。

5.供应商须承诺为其拟派人员购买保险。

6.其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

**采购需求部分**

**一、项目概述**

为南明区中医医院患者及职工提供早、中、晚三餐，每日就餐人数约为300人次，内容包括但不限于：

（一）负责每日约300人次患者及职工的早中晚三餐供应、服务以及食堂质量控制的各项工作（菜谱安排和食材清单制定、参与食材验收、加收制作、配餐烹饪、就餐管理、餐具消毒清洗，食堂卫生）；

（二）负责食堂食品卫生安全、消防安全、财产安全工作；

（三）负责食堂物资采购计划的申报、参与验收及库房管理。

1. **技术要求**

**（一）项目人员清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 人数 | 最高单价报价  （元/月/人） | 备注 |
| 1 | 主厨 | 1 | 9,000.00 |  |
| 2 | 副厨 | 1 | 7,500.00 |  |
| 3 | 墩子 | 2 | 4,500.00 | 含切配、开早餐 |
| 4 | 面点 | 1 | 5,500.00 |  |
| 5 | 洗碗/洗菜工 | 2 | 4,000.00 | 含营业区保洁 |
| 6 | 服务员 | 3 | 4,000.00 | 含送餐/收银 |
| 报价要求：  1.本次报价须为人民币报价。报价包含但不限于完成本项目所需的服务费、提供服务所需的员工工资、社会保险、劳保福利、税费、管理费、员工遣散费、员工住宿、工作服装、法定节假日、轮休、培训、保险（意外险或雇主责任险）等直至达到服务标准要求和采购人付款条件所发生的一切费用，即包干价。  2.上述报价按单人每月单价报价，报价超过最高单价报价的，按无效投标处理。 | | | | |

**（二）人员和岗位要求**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 人数 | 年龄 | 人员和岗位要求 |
| 1 | 主厨 | 1 | 50岁以下 | 1.职业资格：具有中式烹调（饪）师职业资格三级及以上证书，及公共营养师证书（提供证书复印件并加盖投标人公章）；  2.工作经验：具有5年及以上餐饮业相关岗位工作经验；  3.精通烹饪知识，通晓食品生产加工过程；  4.了解餐饮市场行情，通晓发展和改进菜式的知识，具备选择原料改进食品制作的能力，组织菜品研发；  5.掌握食品生产质量的要求和标准，具备丰富的原料采购、供应、库存的知识，能有效的控制成本；  6.负责厨房各项管理工作，带领员工完成有关厨务各项工作，主动督导、协调和检查厨房的各项工作，发现问题及时处理和汇报；  7.协助现场经理制作各项工作方案及工作流程并带领团队进行方案实施、监督检查员工的执行情况并进行实时指导；  8.负责食品卫生安全及设备操作安全工作，严格按照餐饮食品卫生控制标准及设备操作安全标准监督检查、指导团队人员正确操作；  9.与现场经理制定菜单，执行适合的餐饮产品搭配；  10.根据菜单安排及库存情况订购食品原料，监督管理食品原料卫生及质 量，协调食品原料配送中出现的问题；  11.确定食品烹饪安排，确保及时供应，监督、协调厨师的烹饪工作，随时检查控制菜肴品质，保障菜品卫生、安全、口味等符合质量标准；  12.随时检查设施设备的运行情况，杜绝安全隐患，对卫生、安全事故、及事故隐患及时整改并向上级汇报；  13.定期的烟道清洗工作监督、管理。 |
| 2 | 副厨 | 1 | 50岁以下 | 1.职业资格：具有中式烹调（饪）师职业资格四级及以上证书。（提供证书复印件并加盖投标人公章）；  2.工作经验：具有5年及以上餐饮业工作经验；  3.负责早、午、晚餐的菜肴烹饪及前期加工工作，根据菜单及上级安排烹饪食品，保障食品的卫生、口味符合质量要求，保证及时供给并根据顾客就餐客流在主厨的指导下分批烹饪菜品，保障菜品新鲜度，做到勤炒小炒；  4.打扫并保持工作及公共区域卫生清洁；  5.按照操作说明清洁保养烹饪设备及厨房内的各种设施、设备，杜绝安全隐患；  6.擅长川菜、黔菜、湘菜、粤菜等的制作。 |
| 3 | 墩子 | 2 | 55岁以下 | 1.工作经验：具有4年及以上餐饮业工作经验；  2.切菜时应配合厨师工作，按厨师要求切菜、配菜，按时供应。全力做好供餐准备；  3.根据每日菜谱，负责当天和隔天原料的计划预计和准确控制；  4.负责厨具、厨房环境的卫生及原材料的保质保鲜工作，禁止使用腐烂变质的蔬菜及鱼类、肉类及其他辅料食品；  5.切菜前应把刀、砧板等用具洗净消毒好。刀和砧板等工具用完后洗净放回原位置（每周定期用沸水蒸煮消毒）；  6.每日检查冰箱、冰库原料的库存及质量，有效防止大量积压存料；  7.负责将切配后的原料及时送到加工制作区域或放入冷库及冰箱保鲜；  8.负责维护保养切配加工设备，并能按照操作规程进行操作设备设施等；  9.负责三台（供餐台、放菜台、切菜台的清洁工作）；  10.处理工作完成后，要及时清理排水沟的杂物。 |
| 4 | 面点 | 1 | 50岁以下 | 1.职业资格：具有中式面点师四级及以上资格。（提供证书复印件并加盖投标人公章）；  2.工作经验：具有5年及以上餐饮业工作经验；  3.熟练掌握各式、各味面点、小吃的制作工艺与流程，适应不同层次，不同档次的要求，能正确，准确运用各类技法：如包、捏、溜、擀等。 |
| 5 | 洗碗洗菜工 | 2 | 55岁以下 | 1.负责大厅卫生、洗碗、洗菜、餐具消毒；  2.工作经验：具有3年及以上餐饮业工作经验。 |
| 6 | 服务员 | 3 | 50岁以下 | 1.工作经验：具有相关岗位3年及以上相关工作经验；  2.勤快能吃苦，做事灵活，眼明手快；  3.掌握接待餐服务程序，具有熟练的服务技巧。 |

**（三）管理要求**

1.中标供应商需提供完善的外包厨师团队管理方案（内容包含：组织机构、人员配备情况、员工招募、培训、上岗等）。

2.中标供应商需提供《卫生管理制度》（内容包括：蔬菜、肉类、鱼等的清洗规程、餐具及厨具的清洗与消毒规程、厨房员工卫生操作规程、厨房卫生及垃圾处理规程、库房卫生管理等）。

3.中标供应商需做好应急保障方案（如遇停水、电、气等情况），确保在特殊情况下能正常就餐。

4.中标供应商需高度重视并多措施强化从业人员食品安全意识；健全食品安全管理，制定《食品安全保障方案或处置措施》。

5.中标供应商需做好食堂及周边区域清洁。做好餐厅就餐区、传菜间、卫生间、厨房后厨操作区地面及墙面、冷藏冷冻库房、食堂周边区域内的卫生保洁，垃圾每天定时清运到垃圾站，保持排水、排污管、沟通畅清洁。每日对食堂区域进行消毒，每周对就餐区桌椅进行清洗消毒。

6.中标供应商需配合食堂临时装卸任务。安排专人对特殊采购任务进行临时装卸工作。

7.中标供应商拟派服务人员应微笑服务，与医院的工作人员及病人产生纠纷时，由供应商负责处理，采购人不负任何责任。

**（四）采购要求**

1.接受采购人对菜品质量和餐厅管理的建议意见，并应当在收到建议或意见后24小时内整改完毕并回复整改情况。

2.采购人有权随时抽查企业资质证明、人员健康证明及从业资质证明等相关资料。

3.提供的服务和人员配备不能满足就餐服务需求的，采购方有权解除合同，追究责任，并要求赔偿损失。

4.服从采购人的其他安排，包括但不限于有其他特殊人群需要特殊菜品时，供应商须满足该要求（如清真菜等）。

**（五）其他要求**

（1）供应商应根据相关法规，结合采购人实际，建立健全食材验收、食品加工、设备操作、餐具洗消等一系列管理制度、操作流程和工作标准，并制定具体的落实措施、考核办法和激励机制。

（2）供应商的主厨、副厨、面点师等专业人员必须具备相应专业等级资格，持证上岗。所有员工统一着装、佩戴明显标志、工作规范、作风严谨。

（3）供应商须为本项目配备管理人员，该人员负责供应商服务期间与采购人对接项目事宜，管理人员需具备应用计算机等现代化管理能力，根据采购人要求，完成就餐、食材消耗的日报表、月报表、食材采购表、库房领用表等相关资料的统计，协助做好其他工作。

（4）供应商必须建立健全应急管理机制。应急管理机制包含但不限于食物中毒、消防安全等，每年至少组织一次应急演练，并做好资料留存，及时向采购人报备。

（5）供应商应协同采购人按季开展膳食管理服务工作满意度调查，及时总结和整改，保留相关数据，并形成书面报告。

（6）供应商配置的各岗位人员数量、素质、岗位专业等级应满足本招标文件要求。

（7）供应商的主厨、副厨、面点师等变动应至少提前一个月向采购人报备，经采购人同意后，方可调整，且调整人员不得低于原服务人员资质水平。

（8）供应商应定期组织岗位培训，及时向采购人报备，建立工作日志，详实记载。

（9）供应商负责办理本项目履约期内所发生的与餐饮服务内容相关的证件及相关部门登记备案手续等，包括但不限于有效的食品经营许可证或餐饮服务许可证，员工健康证等。

**（六）服务标准**

1.总体要求

（1）根据采购人实际用餐需求，按时保质保量供应。定期或不定期配合采购人，检查饭菜质量、数量及服务质量。标准餐每日正常供餐时间：早餐7:30-9:30,午餐11：30-13：30，晚餐17:00-19:00。中标供应商必须保证全年不间断供餐。如因特殊任务或其他工作需要调整供餐时间的，由采购人提前通知中标供应商，中标供应商应配合安排，并且应确保正常时间段以外其他时间段的供餐，人员配置与排班不低于满足150人早餐、200人中餐、50人晚餐。

（2）根据采购人用餐人数、菜品数量及炒锅大小的不同，严格实行大锅小炒、小锅分炒，确保菜品的质量、数量、速度和新鲜度。

（3）做好每日就餐及食材消耗登记，在确保供应数量、质量的基础上，根据就餐情况，及时做好调整，协助采购人控制好成本，避免造成不必要的浪费。

（4）做好食品加工生产安全管理。规范食品加工流程，确保食品加工过程规范、卫生；严格落实食品留样、农残检测等食品安全制度，杜绝食物中毒事件。

（5）做好厨房、餐厅等环境卫生管理。随时保持各场所卫生清洁；各类餐饮具按规范流程洗净、消毒，符合国家有关卫生标准；餐具保洁柜及时清洗、保持洁净。

（6）安全操作使用水电气等设施设备。做好餐饮服务人员对厨房及各类设施设备的培训和日常提醒，规范操作流程，做好日常维护，杜绝因操作不当引发的安全责任事故。

（7）积极配合采购人做好采购、验收、领用、保管、结算、安全、卫生等一系列日常工作,做好相关台账和图片资料。

（8）积极配合采购人做好杜绝就餐浪费各项工作，做好职工食堂文明就餐宣传工作。

（9）加强水、电、气等能耗管理，配合采购人开展节能减排工作，避免“长明灯”、“长流水”等浪费现象。

（10）按照国家要求做好餐厨垃圾的回收、分类处理工作。

（11）配合采购人做好突发事件的安全卫生保障工作，确保安全无事故。

（12）中标供应商每月提交日常服务日志等相关资料（装订成册）。

（13）中标供应商在提供餐饮中严格执行有关法律法规规定及负责食堂范围以内的一切安全生产责任，并负责食堂范围内所有设备清洁、维护、保养及其产生的费用。

2.餐饮服务内容及要求

（1）早餐标准：不少于4个不同品种供选择，其中：本地特色粉面、西式糕点、中式面点、热菜、卤凉菜、鸡蛋、五谷杂粮、粥（广式粥类、白粥各一种）、青菜、牛奶、豆浆、适当小菜（萝卜干、盐菜任意一种）及调料（辣椒面、油辣椒、酱油、醋）等。

（2）午餐标准：不少于4个不同品种供选择，其中：1全肉、2荤菜、2素菜、1凉菜、米饭、面点、杂粮、炒饭、汤、时令水果。

（3）晚餐标准：不少于4个不同品种供选择，其中：炒菜、烫饭、盖饭、火锅等。

（4）单出营养餐，数量在50份以内（满足采购人临时增加营养餐数量要求）。

（5）按行业标准流程，必须在规定时间内做好开餐准备，做好相关服务保障工作，确保供应及时合理，无误餐现象发生。

（6）能够积极提升服务品质，菜品荤菜搭配合理性，如根据采购人要求研发制作成品或半成品食品供应服务等。

（7）中标供应商严格按规定配餐，每周五前须提供下周早中晚餐菜单，菜谱设计种类丰富、合理、完全满足采购人实际需要。

（8）食堂员工衣帽应统一、穿戴整齐，保持整洁，中标供应商给每个员工配备冬、夏工作服至少各两套。

3.食品卫生与安全管理要求

（1）食品留样管理

①指定专人负责菜品留样工作。

②保持食品留样冰柜的工作温度控制在摄氏0℃至6℃度之间，并保持冰柜内外卫生清洁。

③负责留样的工作人员要对每餐的留样情况进行记录，并认真填写《食品留样记录》及留样标签，确保时间、品名、餐次、留样人等记录要素完整。

④每餐制作的菜品和重要接待任务的所有菜品都必须留样，每份样品的数量不少于100克。

⑤留样的热菜必须冷却凉透后方可放入留样冰柜。

⑥每份样品在留样冰柜内保留的时间不少于48小时。

⑦留样的样品超过保存期限应及时处理，禁止食用。

⑧留样冰柜必须上锁，专人管理，定期清理、消毒。

⑨餐厅负责人和负责留样的工作人员负有直接管理责任。

（2）配合采购人做好食材（食品）验收管理，按照国家相关食品验收标准进行验收。

①对进入食堂的所有食材（食品）进行验收。

②做好食材验收登记，详细、规范记录食材（食品）品名、数量、质量、验收时间、验收人、食材供应商名称、供应商联系人电话等，切实做到食材可溯源。

③严格验收标准，杜绝质次、变质、过期食品，确保食材（食品）新鲜、品质良好，且均为非转基因产品。

④对验收不合格食材（食品）应及时退货并做好相关登记。

⑤对验收合格后的食材（食品）所涉及的卫生安全责任由投标人承担。

（3）卫生管理

①在工作期间，餐饮服务人员应注重个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。

②认真检查食品质量，食品加工过程中如发现食材存在气味、色泽、形态等异常，必须立即撤换，并报告采购人管理人员。

③食品所需使用的专用工具必须消毒后使用，在指定位置存放。厨房、仓库、配餐间、就餐区(桌椅、地面、门窗）等清洁卫生由中标供应商承担负责。中标供应商要严格落实好食堂防鼠、防蝇、防尘“三防”措施。中标供应商要合理使用，妥善保管厨房设备设施，餐具必须彻底清洁消毒。搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，疏通下水道，加强灭蝇、灭蟑螂、灭鼠等措施。

④配餐前后必须对配餐台进行消毒。

⑤供餐结束后，应对砧板、案板、刀具等进行卫生清理消毒。应对公共区域进行卫生清理，确保地面清洁，餐厅及各操作间无油渍、污渍、残渍。

⑥确保每餐开餐前半小时将当餐餐具消毒整理到位。

⑦中、晚餐用餐时段必须提前20分钟将食堂卫生清理完毕并将设备摆放到位，晚餐结束后必须将食堂卫生全面清理和餐用具全面消毒到位，并将次日早餐所需餐用具全面准备到位。全力做好职工食堂的人员保障、卫生保障和服务保障等各方面工作。

⑧应落实防火、防盗、防毒及饭堂安全等安全工作。如果发生食物中毒等恶性事件，相应赔偿等责任由中标供应商负责，采购人有权单方面解除合同，一切后果由中标供应商负责。

（4）配合采购人做好卫生检查

①中标供应商应建立各项卫生检查制度，每日供餐前和加工期间至少应进行一次卫生检查，每周餐厅及包房大扫除一次，做到桌上无油渍，地面无残渣、无水渍，保证就餐大厅整洁卫生，保证就餐通道及周边环境整洁，并做好自查记录。

②制订定期或不定期卫生检查计划，全面检查与抽查、自查相结合，主要检查各项制度落实情况。

③对发现的问题及提出的整改事项，应建立相关台账，限时整改，整改情况应及时向采购人管理人员反馈。

（5）人员健康检查制度

①所有餐饮服务人员及新入职人员在进驻采购人服务前必须提供专业体检机构的健康检查报告，并严格按照国家规定办理健康证明。

②中标供应商每年要组织餐饮服务人员必须进行一次健康检查，健康检查报告应及时交由采购人备存。

③凡在健康检查报告中或履约过程中发现患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生疾病的，必须立即调离岗位，并及时按要求补充人员。

**（七）检查考核**

1.工作考核

中标方的服务质量必须接受采购方的监督与考核，考核内容含职工满意度测评、食堂厨师团队履职情况考核（见附件1《食堂厨师团队履职情况考核表》）以及安全卫生、日常检查等方面。

2.满意度测评

采购方每季度收集就餐人员对餐厅饭菜质量及相关服务的考评，开展服务满意度调查工作（见附件2《食堂餐饮劳务外包服务满意度调查表》）。

3.检查考核结果的运用

(1)根据食堂厨师团队履职情况考核结果（附件1《食堂厨师团队履职情况考核评分表》），评分结果在85分（含）至95分的，每比95分少1分，从当月服务费中进行扣除500元；评分结果在80分（含）至85分的，每比85分少1分，从当月服务费中进行扣除1000元。（注：以上扣除费用累计计算，如当月分数83分，则需扣减服务费：（95-85）×500+（85-83）×1000=7000元）

(2)根据食堂厨师团队履职情况考核结果（附件1《食堂厨师团队履职情况考核评分表》），考核得分80分以下的，中标方应在采购方通知之日起5个工作日内完成整改，未如期完成整改的部分，采购方按10000元/分收取中标方违约金，并有权单方面解除合同，由此造成的损失由中标方自行承担。

(3)根据食堂餐饮劳务外包服务满意度调查结果（附件2《食堂餐饮劳务外包服务满意度调查表》），针对满意度调查中反应的问题，采购方有权要求中标方整改；满意度低于80分，采购方有权解除合同。

附件1 食堂厨师团队履职情况考核评分表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **考核内容** | **考核细则** |
| 人员管理 | 1.未经采购方同意，擅自更换合同约定的厨师团队人员 | 发现一次扣20分，并扣减相应的总服务费 |
| 2.工作人员工作期间不穿工作服 | 发现一次扣1分 |
| 3.工作人员衣冠不整，工作服不整洁 | 发现一次扣1分 |
| 4.工作人员服务态度差，无礼与就餐人员发生口角 | 发现一次扣3分 |
| 5.工作人员与就餐人员发生打架斗殴 | 发现一次扣10分 |
| 6.工作人员饮酒后上班或在上班期间饮酒 | 发现一次扣10分 |
| 7.不服从安排，安排工作不落实 | 发现一次扣10分 |
| 8.故意损坏公物或厨房设施设备 | 发现一次扣1分，情节严重的扣20分 |
| 9.规范工作人员私人物品摆放，上下班随身携带的提包等必须放在指定位置 | 违反一次扣5分 |
| 安全卫生 | 1.工作人员未持健康证上岗的 | 发现一次扣15分 |
| 2.未做好食品留样工作的 | 发现一次扣5分 |
| 3.未按工作要求每天对食堂操作区灶具、厨具、墙面进行常规清洗；每周对食堂油污池进行清理；每周清洗食堂桌椅的 | 发现一次扣1分 |
| 4.餐具清洗不干净，就餐人员发现不洁餐具投诉的 | 发现一次扣1分 |
| 5.食堂环境清洁卫生不合格的 | 发现一次扣1分 |
| 6.厨师制作菜品时，生食、熟食菜刀菜板未分开的 | 发现一次扣1分 |
| 7.食品储藏时，生食、熟食未分开存放的 | 发现一次扣1分 |
| 8.餐食中发现非食材异物的 | 发现一次扣1分，情况严重的扣20分 |
| 反食品浪费工作 | 1.未充分利用食材边角余料或未做到能用尽用、超标准浪费食材，造成食材综合利率未达到90%以上标准； | 发现一次扣当日服务费的1% |
| 2.浪费能源资源，发现"长明灯"、"长流水"现象 | 发现一次扣1分 |
| 3.未按月开展处室团队反食品浪费知识培训，并将其作为工作人员入职培训的重要内容 | 发现一次扣1分 |
| 4.未积极组织开展形式多样的节约教育和岗位练兵活动 | 发现一次扣1分 |
| 5.每月末对食堂人员岗位配置、管理措施及其它情况开展自查； | 发现一次扣1分 |
| 6.每日每餐监测食品浪费数，未做好餐余垃圾台帐留存照片资料。 | 发现一次扣2分 |
| 7.未积极配合、推进机关食堂反食品浪费工作成效评估和报告制度实施； | 发现一次扣1分 |
| 8.未根据用餐预估人数合理备餐 | 发现一次扣1分 |
| 饭菜质量 | 1.制作加工隔夜饭菜 | 发现一次扣5分，并扣减当日服务费的1% |
| 2.加菜不及时，导致大部分就餐人员提出意见的 | 发现一次扣2分 |
| 3.制作菜品质量差，一次有10%以上就餐人员提出意见的 | 发现一次扣2分 |
| 其它 | 1.经主管部门查实，因工作人员操作不当，导致发生煤气泄露、火灾事故的 | 发现一次扣30分 |
| 2.未按规定正确使用和维护食堂设备设施 | 发现一次扣2分 |
| 3.不节约使用能源（含水、电、气），出现长流水、长明灯、下班不关空调等现象的 | 发现一次扣2分 |
| 4.未经许可将食材或食物擅自带离食堂 | 发现一次扣10分，并扣减相应的总服务费 |
| 考核得分 | |  |

附件2 食堂餐饮劳务外包服务满意度调查表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 调查内容（总分100分） | 优 | 良 | 一般 | 差 |
| 1 | 食堂饭菜的新鲜度及食材质量（10分） |  |  |  |  |
| 2 | 食堂饭菜荤素营养搭配（10分） |  |  |  |  |
| 3 | 食堂饭菜种类（10分） |  |  |  |  |
| 4 | 食堂饭菜口感（10分） |  |  |  |  |
| 5 | 食堂饭菜保温效果（10分） |  |  |  |  |
| 6 | 食堂的早、中、晚餐按时供餐情况（10分） |  |  |  |  |
| 7 | 食堂就餐环境、卫生状况（10分） |  |  |  |  |
| 8 | 食堂餐具的卫生情况（10分） |  |  |  |  |
| 9 | 食堂工作人员的服务质量及服务态度（10分） |  |  |  |  |
| 10 | 食堂工作人员的着装及个人卫生情况（10分） |  |  |  |  |
| 分值小计 | |  |  |  |  |
| 总分 | |  | | | |
| 注：“优”为9分及以上，“良”为8分至9分，“一般”为6分至8分，“差”为6分及以下。 | | | | | |

**评审部分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评分项及评分标准 | | | |
| 评分项名称 | 评分点  名称 | 评审标准 | 得分 |
| 价格分  (12分) | 投标报价 | 1.主厨报价得分=（评标基准价/投标报价）×3  2.副厨报价得分=（评标基准价/投标报价）×3  3.墩子报价得分=（评标基准价/投标报价）×1  4.面点报价得分=（评标基准价/投标报价）×3  5.洗碗/洗菜工报价得分=（评标基准价/投标报价）×1  6.服务员报价得分=（评标基准价/投标报价）×1  报价分=主厨报价得分+副厨报价得分+墩子报价得分+面点报价得分+洗碗/洗菜工报价得分+服务员报价得分  注：  1.评标基准价指满足采购文件要求且投标价格最低的各项目人员的单人每月单价报价，投标报价指满足采购文件要求的各投标单位的各项目人员的单人每月单价报价。  2.经评审被确定为无效响应的报价不进入报价分计算。 | 12分 |
| 主观分(15分) | 服务方案 | 评标委员会根据供应商针对本项目采购需求提供的服务方案（包含但不限于经营模式方案，经营管理方案，餐饮服务的定位、目标，提高餐饮服务水平的措施，投诉处理措施，人员培训和人员管理方案等）进行综合评审：  1.方案完整、科学、可行性高得5分；  2.方案相对完整、可行性较高得3分；  3.方案基本完整、可行性基本满足要求得1分。  4.未提供方案或方案不具备可行性得0分。  注：  （1）方案完整、科学、可行性高指：  a.提供的方案基于采购需求的全口径，提出具有可行性的现状情况预判；  b.准确把握方案中的重、难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案；  c.针对不同的需求，能提供个性化的解决方案，可以举例论证；  d.对于资料、数据等响应方案的支持材料提供详细、具体，具有一定的论证支持性。  （2）方案相对完整、可行性较高指：  a.方案内容对采购文件要求的条款已作完整响应；  b.只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案；  c.部分资料、数据等响应方案的支撑材料提供过于简单或未提供。  （3）方案基本完整、可行性基本满足要求指：  a.方案不完整，与采购需求存在明显的响应缺项；  b.方案不切实际，操作困难，与采购需求相违背。 | 5分 |
| 食品卫生与安全管理方案 | 评标委员会根据供应商针对本项目采购需求提供的食品卫生与安全管理方案（包含但不限于食品留样管理制度，食品定期检测制度，人员卫生处理方案，清洁（保洁）管理实施方案等）进行综合评审：  1.方案完整、科学、可行性高得5分；  2.方案相对完整、可行性较高得3分；  3.方案基本完整、可行性基本满足要求得1分。  4.未提供方案或方案不具备可行性得0分。  注：  （1）方案完整、科学、可行性高指：  a.提供的方案基于采购需求的全口径，提出具有可行性的现状情况预判；  b.准确把握方案中的重、难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案；  c.针对不同的需求，能提供个性化的解决方案，可以举例论证；  d.对于资料、数据等响应方案的支持材料提供详细、具体，具有一定的论证支持性。  （2）方案相对完整、可行性较高指：  a.方案内容对采购文件要求的条款已作完整响应；  b.只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案；  c.部分资料、数据等响应方案的支撑材料提供过于简单或未提供。  （3）方案基本完整、可行性基本满足要求指：  a.方案不完整，与采购需求存在明显的响应缺项；  b.方案不切实际，操作困难，与采购需求相违背。 | 5分 |
| 食品质量、服务控制及仓库管理方案 | 评标委员会根据供应商针对本项目采购需求提供的食品质量、服务控制及仓库管理方案进行综合评审：  1.方案完整、科学、可行性高得5分；  2.方案相对完整、可行性较高得3分；  3.方案基本完整、可行性基本满足要求得1分。  4.未提供方案或方案不具备可行性得0分。  注：  （1）方案完整、科学、可行性高指：  a.提供的方案基于采购需求的全口径，提出具有可行性的现状情况预判；  b.准确把握方案中的重、难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案；  c.针对不同的需求，能提供个性化的解决方案，可以举例论证；  d.对于资料、数据等响应方案的支持材料提供详细、具体，具有一定的论证支持性。  （2）方案相对完整、可行性较高指：  a.方案内容对采购文件要求的条款已作完整响应；  b.只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案；  c.部分资料、数据等响应方案的支撑材料提供过于简单或未提供。  （3）方案基本完整、可行性基本满足要求指：  a.方案不完整，与采购需求存在明显的响应缺项；  b.方案不切实际，操作困难，与采购需求相违背。 | 5分 |
| 客观分(73分) | 人员配置 | 1.拟配备的本项目主厨具有具有中式烹调（饪）师职业资格二级及以上证书得5分。(提供有效的身份证、健康证，中式烹调（饪）师证书、劳动合同的复印件或扫描件并加盖投标单位公章。）  2.副厨：拟配备的本项目副厨具有中式烹调（饪）师职业资格三级及以上证书得5分。（提供有效的身份证、健康证，中式烹调（饪）师证书、劳动合同的复印件或扫描件并加盖投标单位公章）  3.面点师：拟配备的本项目面点师具有中式面点师三级及以上资格得5分。（提供有效的身份证、健康证，中式面点师证书、劳动合同的复印件或扫描件并加盖投标单位公章。） | 15分 |
| 业绩 | 供应商提供2022年1月（日期以合同签订之日为准）至今类似餐饮服务项目业绩，每提供1个得4分，满分20分。  注：提供合同扫描件并加盖投标单位公章佐证，未按要求提供佐证或提供材料模糊不清无法辨认的，不得分。 | 20分 |
| 管理制度及岗位职责 | 供应商提供健全的管理制度及岗位职责：  ①人员管理制度：职工考勤制度、劳动纪律条例、员工守则等；  ②食堂管理制度：主食、生食、肉食、素食等；  ③卫生管理制度：卫生消毒制度、面点糕点间卫生制度、肉类（水产品）加工间管理制度、操作间卫生制度、食（用）洗涤消毒保管制度、预防食物中毒条例等；  ④岗位职责：行政主厨岗位职责、厨师人员岗位职责、服务人员岗位职责等。  以上制度每完整提供一项得5分，满分20分。 | 20分 |
| 培训承诺 | 供应商承诺：定期制定培训计划，对本项目投入服务人员进行岗位培训得3分。  注：提供承诺函并加盖投标单位公章，未提供承诺函或承诺内容有歧义的不得分，格式自拟。 | 3分 |
| 其他要求 | 供应商承诺按国家相关要求提供潲水处理、环境消杀、油烟清洗（包含油烟管道等的清洗）服务，每提供一个承诺得5分，满分15分。  注：提供承诺函并加盖投标单位公章，未提供承诺函或承诺内容有歧义的不得分，格式自拟。 | 15分 |
| 信用分(0分) | / | / | / |
| 政策性加分  (5分) | 节能、环境标志产品 | 投标产品属于节能产品、环境标志产品的(强制采购产品除外)，在评审过程中，给予适当加分，即在总得分基础上，每一项加0.3分；如投标产品同时属于节能产品和环境标志产品的，每一项加0.5分，最高不得超过2分。须提供投标产品在财政部、发展改革委、生态环境部等部门出具的品目清单所在页和国家市场监管总局确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书(复印件)。 | 2分 |
| 原产地少数民族投标主产品 | 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，在总得分基础上加3分。投标主产品按照不得低于本采购项目预算金额50%进行确定。  ①少数民族自治区：内蒙古自治区、新疆维吾尔自治区、宁夏回族自治区、广西壮族自治区、西藏自治区；  ②享受少数民族自治待遇的省份：青海省、云南省、贵州省。 | 3分 |