**基本格式：**

**关于对\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*项目的意见建议**

致：浙江新顺项目管理有限公司

对于贵公司于2021年\*月\*日公示的\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*项目采购要素，我公司有如下意见建议：

|  |  |
| --- | --- |
| 原条款 | 本公司意见建议 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

传真：\*\*\*\*\*\*\*\*

联系人：\*\*\*\*\*\*\*\*

联系电话：\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

联系手机：\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

单位名称：（加盖公章）

二O二一年\*月\*日

**诸暨市人民政府暨阳街道办事处机关食堂服务外包采购项目**

**采购要素**

**一、项目名称：**诸暨市人民政府暨阳街道办事处机关食堂服务外包采购项目

**二、项目内容及规模**

诸暨市人民政府暨阳街道办事处机关食堂服务外包采购项目，合同履约期限：自合同签订之日起1年，采购预算金额为人民币捌拾万元（¥800000.00）整，详见采购需求。

**三、投标人（供应商）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，且未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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；

2、有该项目业务承接能力，且具有良好信誉的独立法人；

3、本项目不接受联合体投标。

**四、评标办法：综合评分法**

（1）满分为100分。总得分=商务技术得分+报价得分；

（2）商务技术得分=商务技术评分，商务技术评分=所有评委的有效评分的算术平均数。

（3）报价得分=（评标基准价/投标报价）\*价格权值\*100，评标基准价=通过商务技术评审入围的最低有效投标报价，价格权值=20%；

（4）商务技术分评分细则（80分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项 目** | **评分标准** | **分值** |
| 1 | 项目经验 | 2018年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人具有机关、事业单位、学校等同类餐饮管理经验的，每提供1个得0.5分，本项最高得4分。（投标时提供中标通知书或合同复印件及政府招投标网（官网）中标（成交）公告截图证明并加盖CA签章，缺一不得分） | 0-4分 |
| 投标人出具上述业绩项目并获得业主满意度评价为满意的，每提供1个得0.5分，本项最高得4分。（投标文件中需提供相关的证明材料（相关证明材料必须有业主单位联系人及联系方式及业主单位盖章）并加盖投标人CA签章，缺一不得分。） | 0-4分 |
| 2 | 食品安全管理 | 投标人已取得餐饮食品安全量化分级管理A级单位的，每提供1家得2分，本项最高得8分。（投标文件中须提供相关证明文件复印件加盖投标人CA签章，不提供不得分。） | 0-8分 |
| 3 | 后勤管理  服务人员 | 投标单位后勤管理服务人员具有国家一级企业人力资源管理师证书得2分；具有国家二级公共营养师证书得2分；具有高级团餐职业经理人资格证书得2分；具有高级食品安全管理师资格证书得2分。本项最高得8分。（投标文件中需提供相关证书复印件及投标人为其缴纳的近六个月社保证明材料并加盖投标单位CA签章，不提供不得分。） | 0-8分 |
| 4 | 主厨等级 | 投标人派驻食堂的主厨具有中式初级烹调师等级证书得3分，具有中级烹调师（二级、技师）等级证书得6分。本项最高得6分。（投标文件中需提供相关证书复印件及投标人为其缴纳的近六个月社保证明材料并加盖投标单位CA签章，不提供不得分。） | 0-6分 |
| 5 | 副厨、面点师等级 | 投标人派驻食堂的副厨具有中式初级烹调师等级证书得3分，具有中级烹调师等级证书得6分；具有面点师证书得2分。本项最高得8分。（投标文件中需提供相关证书复印件及投标人为其缴纳的近六个月社保证明材料并加盖投标单位CA签章，不提供不得分。） | 0-8分 |
| 6 | 员工培训，健康证及社保 | 1、投标单位对员工有培训措施得2分；  2、派驻食堂的每位员工都有健康证和已交纳社保得6分。（投标文件中需提供健康证复印件及投标人为其缴纳的近六个月社保证明材料并加盖投标单位CA签章，不提供不得分。） | 0-8分 |
| 7 | 食品安全保障 | 原料由有资质的单位实行统一配送得4分；有投保食品安全责任险的得4分。本项最高得8分。（投标文件中需提供相关证明材料复印件及保单复印件并加盖投标单位CA签章，不提供不得分。） | 0-8分 |
| 8 | 后勤服务方案 | 管理食堂有丰富的实践经验，卫生安全管理措施规范，操作性强，思路科学清晰。按其服务方案细则可行性等方面由评委进行分析比较、评议打分，0-9分。 | 0-9分 |
| 9 | 菜谱制定 | 以安全、经济、季节、营养为原则，制定5月份中餐菜谱共4份，每份排一周（5天）菜谱。由评委进行分析比较、评议打分，0-6分。 | 0-6分 |
| 10 | 服务承诺 | 根据投标单位提供的对本项目的服务承诺：  1、对托管食堂实行直营管理，不挂靠，不转让；  2、承诺按劳动法要求对食堂员工进行培训和缴纳社会保险，同时独立解决今后与食堂员工有关的劳资纠纷；  3、中标单位按双方签订的合同要求规范经营管理，保质保量做好食堂三餐的供应，以及采购人临时所需的增餐服务工作；  4、承诺对派驻员工安全操作承担全部责任。  每承诺一项得1.5分，本项最高得6分。 | 0-6分 |
| 11 | 稳定员工队伍的措施 | 根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面由评委进行综合评分。  稳定措施科学合理的，得4-5分；  稳定措施符合招标文件要求可行的，得2-3分；  稳定措施有漏洞或有明显错误不可行的，得0-1分。 | 0-5分 |

（5）通过资格评审和符合性评审的投标人全部入围进行报价评审。

**采购需求**

**一、项目概况**

1、机关食堂基本情况

机关食堂位于诸暨市暨阳街道办事处四楼，其中工作餐厅1个，员工约370人。

2、目前基本需求

餐饮需求：工作日提供早、中、晚餐，早餐以自选自助形式，中餐、晚餐以快餐形式，兼顾接待餐（一般提前一天通知，特殊情况例外）。

3、食堂主要设备设施按食品安全相关要求配置。

**二、餐饮服务**

**（一）主要内容**

每周一至五（除节假日），每天向干部职工提供早餐、中餐；周一需提供晚餐；双休和法定节假日值班期间需提供工作餐；必须供应充足。

**（二）餐饮服务标准与要求**

1、包餐制

（1）早餐

打卡7元/人，提供稀饭、豆浆、面条、包子、面包、饺子、蛋糕、馄饨、小笼、蛋炒饭、年糕、粗粮（玉米、番薯、南瓜等）等，花色品种不少于10个；卤、酱菜3个以上供选择。

（2）中餐、晚餐

提供二荤二素，打卡13元/人，提供菜肴5荤5素以上菜品供选择；还提供汤及适量的可口小菜。

2、点餐制

自助餐模式，自由选择菜品，根据实际点餐情况进行结算。

（1）节假日（包括双休）、其他工作日晚餐有需要供餐要求相同，值班人员打卡供应快餐。

（2）外送快餐：外送快餐标准为20元、25元、30元等，按不同标准需要提供。

3、早点与中、晚餐的菜肴做到勤变换，按季节及时调整菜品，每餐菜肴要求荤素搭配均衡、营养安排合理，饭菜必须现烧。

**三、超市服务**

为保障机关干部生活便利，中标单位需承诺可提供粮油调味品、生活用品、饮料等超市物资，并承诺所提供物资价格略低于市场一般超市正常销售价格。

**四、机关食堂工作人员配备要求**

工作人员要求12人，其中厨师2人、面点师2人，洗理杂工兼服务员8人。年龄要求：男性在60周岁以下、女性在55周岁以下、技术优秀者可适当放宽；职业素质强，所有工作人员必须持健康证上岗。

**五、运行模式**

机关食堂餐饮与食品配送采取外包与监管相结合的运行模式，具体餐饮实行经营单位明码标价，自由选择套餐和自助消费的模式，菜价和食材供应由采购方指定人员进行监控。具体要求如下：

1、中标单位要负责日常的监管与考核工作。

2、中标单位根据合同要求，指派相应的厨师、服务员、洗理杂工等人员。中标单位与劳务人员建立相应的劳动关系。

3、中标单位确定一名负责人，负责对指派人员的管理与业务技术指导，同时积极参与并配合街道做好食堂事务管理。负责窗口、大厅等各项服务；负责食堂每天生产的垃圾处理以及食堂区域内的安全、卫生保洁等工作。

**六、双方职责**

**（一）投标单位服务要求**

1、投标单位不得以任何理由将劳务合同转包给他人，并能按双方签订的合同要求，保质保量做好早餐、中餐食品供应以及招标单位临时活动所需的增餐服务等工作。

2、投标单位应自觉遵守招标单位和食堂的有关规章制度，并服从招标单位的监督和管理。

3、投标单位应保证正常工作所需的各类人员，确保食堂安全有序正常运行。

4、投标单位应对食堂设施设备进行日常保养，人为造成损坏按原价赔偿或更换。需要添置或更新设备、用品，必须提前提出申请，由业主视实际情况决定，投标单位不得以任何理由停止工作。

5、投标单位须有完善的管理机构、员工考核办法、安全卫生管理制度与应急预防方案，流程清晰，职责明确。有服务优先的管理理念与明确的服务定位和目标方案。

6、投标单位应对劳务人员进行有效管理，并按《劳动合同法》要求对劳务人员进行培训、体检，缴纳社会保险等，若发生劳动争议或工伤事故时，均由投标单位负责处理解决并承担全部责任。

**（二）甲方权利及义务**

1、暨阳街道办事处（下称甲方）负责提供食堂所需的用房与水、电、煤气，并负责做好食堂有关硬件设施的配备，日常维修工作，费用由甲方负责。

2、甲方有权对乙方任何指派人员进行必要的监管，在正当理由下，有权向乙方提出更换指派人员的要求。

3、甲方根据实际考核结果，按季向乙方支付服务费，无特殊情况，在次季度第一个月15日前支付上季度服务费用。

**（三）乙方权利及义务**

1、乙方应确定一名具有较好管理水平和沟通能力的负责人，指派技艺与素质较好的厨师等相关人员。其中窗口服务员要求品貌端正，年龄要求：女性55周岁以下、男性60周岁以下。

2、乙方人为造成原材料浪费，按原值的2倍赔偿，发现个人私拿原材料等物品或做人情的，按原值的5倍赔偿，将在当月的服务费中扣除。

3、乙方应指定相关人员负责核实原材料进出的数量和质量等，并签字确认。

4、乙方应对指派人员经常进行培训、教育，做到操作规范，文明礼貌，热情周到，优质服务。并要统一规范着装与持证上岗。

5、乙方应想方设法提高餐饮服务质量，注重菜肴的色、香、味、美、鲜，做到品种多样化，对干部提出的合理要求与建议意见要及时改进，确保服务满意度在80%以上。

6、乙方应自觉接受甲方和卫生防疫等职能部门的监督检查。加强对食品卫生的管理，确保食品安全无事故。若因派遣人员工作失误或派遣单位管理不力，发生食品安全事故，由此造成的经济损失与责任，均由乙方负责赔偿与承担。

7、乙方在服务期间，如发生食品安全事故、员工伤亡、劳动纠纷、债权债务等事故，由乙方负责产生的一切费用，并承担相应的法律责任，与甲方无关。

8、乙方应严格按照食堂“五常法”管理的要求，认真做好厨具、餐具的消毒工作，对食堂所辖的环境卫生做到每日打扫、一周一大扫，实行定岗、定位实时保洁。

9、乙方应按餐饮行业有关规定和甲方要求，做好用电、用水、用火、用气安全教育工作，预防发生此类事故，若人为原因造成损失将由乙方承担并赔偿。

**七、餐饮服务考核要求**

为加强诸暨市人民政府暨阳街道办事处机关食堂服务外包管理，提高餐饮服务质量和效率，采购人将对中标方的工作、服务内容进行考核，**具体详见附件一：《诸暨市人民政府暨阳街道办事处餐饮服务工作考核办法》。**

**八、商务要求**

| **序号** | **内容** | **要求** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 合同履约  期限 | 本项目合同履约期限：自合同签订之日起1年。 |
| 2 | 服务地点 | 采购人指定地点 |
| 3 | 服务质量 | 符合采购文件要求、投标承诺以及合同、采购人有关服务规范和标准 |
| 4 | 违约责任 | （1）本项目不得转包与分包。一经发现作违约处理，采购人有权解除合同并没收全部履约保证金，并且中标单位应承担由此引起的一切经济损失。  （2）若在合同期内，中标单位未经采购单位同意，无正当理由要求解除合同的，采购单位不支付一个月服务费，且中标单位应向采购单位承担一年合同金额20%的违约金，并采购单位有权要求中标单位赔偿其因此遭受的全部损失。  （3）采购单位在合同期内，无正当理由不得解除合同，如解除合同的承担一年合同额20%的违约金。  （4）中标方工作达不到要求，采购人有权监督，并提出整改意见，若中标方不采取措施，或采取措施仍达不到要求的，除做出相应处罚外采购人有权终止合同并没收其全部履约保证金。  （5）因中标方违约或未能正确履行合同所规定的义务导致给业主造成的损失超过履约保证金的，除其履约保证金不予退还外，中标方还应当依法赔偿超过部分的实际损失。 |
| 5 | 其它 | 中标人应对派遣该项目实施人员购买养老保险、医疗保险、意外伤害保险等。中标人在该项目实施过程中所发生的事故伤害、人员伤亡或导致采购人、第三人受损等情形的，由中标方承担全部责任；如发生债权债务、劳动纠纷、劳动报酬等相关劳动争议的，由中标方负责处置并承担全部责任，与采购人无关。 |
| 6 | 投标报价 | 报价应包括完成合同所涉及的全部费用，包含但不仅限于本项目实施所需的人工、食材、交通、工具配件、管理、验收、税费、保险、利润、相关政策性文件规定及本项目包含的所有风险、责任等各项应有费用，供应商由于考虑不周，漏报、少报而要求追加报价将不会被采购人所接受。 |
| 7 | 履约保证金 | 合同签订时，中标单位须向采购人缴纳合同金额5%的履约保证金。中标方能够正确履行合同所规定的全部义务，待合同期满后30天内无息退回，否则采购人有权在履约保证金当中取得补偿。 |
| 8 | 付款方式和支付条件 | （1）中标单位与业主结算按实际打卡消费结算，干部就餐费用按实际用卡消费结算，经业主确认后中标单位按季开具税务发票向业主结算。  （2）工作桌餐及外送快餐等经双方确认签字后,按实际发生数开具税务发票向甲方统一结算。  （3）合同期内采购方对服务单位的服务质量按季进行考核，并按照考核结果在次季度第一个月支付上季度服务费用。若达不到采购方的考核标准，采购方有权扣减服务费，并对服务单位提出期限整改，限期整改一年超过三次仍达不到业主方的考核标准的，采购方有权中止合同，并由服务方承担相关损失。  采购方按照合同要求的支付日期，凭发票及时支付服务费。 |

**九、最高限价**

**本次采购最高限价为人民币捌拾万元（¥800000.00）整，任何超过最高限价的报价将被认定为无效报价。**

**附件一：《诸暨市人民政府暨阳街道办事处餐饮服务工作考核办法》**

**一、考核对象**

承包诸暨市人民政府暨阳街道办事处机关食堂餐饮服务工作的公司。

**二、考核办法**

检查考核由诸暨市人民政府暨阳街道办事处具体负责实施，诸暨市人民政府暨阳街道办事处成立机关食堂餐饮服务考核工作组，采取日常考核、突击检查考核、季度考核相结合，检查处罚情况以图片或书面形式反馈给承包方，同时在每季度结算服务费用时按扣除相应考核处罚款项后结算。

机关食堂餐饮服务工作考核办法具体如下（处罚次数及款项上不封顶）：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 考核内容 | 处罚标准 |
| 1 | 未按规定穿戴上岗或工作服明显不洁 | 扣50元/人次 |
| 2 | 工作人员在食堂区域内吸烟 | 扣50元/人次 |
| 3 | 下班后没有及时关灯  离开岗位没有关水龙头且未造成其他影响 | 扣50元/次 |
| 4 | 碗、筷、盘等餐具留有食物残渣或不洁 | 扣50元/次 |
| 5 | 没有及时清理餐桌与地面卫生  操作间乱堆乱放、地面积水较重  区域卫生没有及时打扫 | 扣50元/次 |
| 6 | 在烹饪区及打菜区域发现苍蝇、蟑螂、老鼠 | 扣50元/次 |
| 7 | 不按要求留样 | 扣100元/次 |
| 8 | 隔餐饭菜未按规定处理上柜供应且未造成其他影响 | 扣100元/次 |
| 9 | 在饭菜中发现有头发丝、清洁球丝等异物 | 扣100元/次 |
| 10 | 餐具、炊具未按程序清洗、消毒、存放 | 扣100元/次 |
| 11 | 与就餐人员、同事等发生争吵 | 扣100元/次 |
| 12 | 存在提前就餐情况或人为贻误开饭时间10分钟以上 | 扣100元/次 |
| 13 | 擅离工作岗位，工作失职造成一定影响 | 扣200元/次 |
| 14 | 无正当理由不服从甲方人员监督管理，造成一定影响 | 扣200元/次 |
| 15 | 饭菜准备不够，导致员工5人以上无法就餐 | 扣200元/次 |
| 16 | 主观原因造成食物中毒、人员伤害等安全事故 | 负全责 |
| 17 | 违反食堂与其他规定的 | 按有关规定处理 |
| 18 | 服务满意度在80%以下，每下降1% | 扣200元 |

**注：本考核办法如需完善，中标方须无条件服从采购人。本考核办法由诸暨市人民政府暨阳街道办事处负责解释，未尽事宜将适时补充完善。**

**三、本考核办法自合同签订之日起执行。**