**基本格式：**

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

致：诸暨市杰虎工程咨询有限公司

对于贵公司于2025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二五年\*月\*日

**诸暨市水利局食堂托管服务采购项目采购要素**

1. **项目名称：**诸暨市水利局食堂托管服务采购项目

**二、项目内容及规模：**诸暨市水利局食堂托管服务采购项目，采购预算金额为人民币叁拾叁万元整（¥330000.00），具体内容详见采购需求。

**合同履约期限**：自签订合同之日起一年。

**三、投标人（供应商）资格要求：**

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条之供应商资格规定；

2、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；

3、落实政府采购政策需满足的资格要求：🗹专门面向中小企业。

4、本项目的特定资格要求：无。

5、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=各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 | **企业资质** | 投标人具有有效期内的环境管理体系认证、质量管理体系认证、职业健康安全管理体系认证标准的，每提供一项得2分，最高得6分。**（注：以上证书须在有效期内，提供相关证书复印件及中国国家认证认可监督管理委员会网站查询截图证明材料并加盖投标人CA签章，不提供或缺一不得分。）** | **0-6分** |
| 投标人自2021年1月1日至今（以颁发的时间为准），获得政府机关组织开展的特色菜肴展示活动评比获奖的得4分。本项最高得4分。  **（注：须提供相关获奖证书复印件或获奖证明材料并加盖投标人CA签章，否则不得分。）** | **0-4分** |
| 2 | **项目经验** | 2021年1月1日至今（以合同签订时间为准），投标人有类似食堂管理及运行项目业绩的，每提供一个得1分，本项最高得2分。  **（注：须提供合同复印件并加盖投标人CA签章，不提供不得分。）** | **0-2分** |
| 3 | **派驻服务人员** | 投标人对员工有培训措施的可行性、实用性等方面由评委进行打分。商务技术文件中需提供相关培训措施方案，不提供方案不得分。  （0-4分） | **0-4分** |
| 派驻食堂厨师长或面点师等具有中式烹调师一级（高级）等级证书得2分；  **（注：须提供相关证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月任意一个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。）** | **0-2分** |
| 派驻食堂人员具有餐饮管理或食品安全管理资格证书得2分。  **（注：须提供相关证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月任意一个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。）** | **0-2分** |
| 派驻食堂的每位员工都有健康证和已交纳社保得3分。  **（注：须提供相关证书复印件及投标人为其缴纳的近三个月任意一个月社保证明材料并加盖投标人CA签章，不提供不得分。）** | **0-3分** |
| 4 | **食品安全保障** | 根据投标人提供的合作用户反馈评价情况是否优质正面等进行打分，本项最高得3分。  **（注：商务技术文件中需提供相关用户反馈评价单（需有合作单位业务主管部门签字盖章认定）复印件并加盖投标人CA签章，不提供不得分。）** | **0-3分** |
| 投标人有投保食品安全责任险的，得3分。  **（注：须提供保单复印件并加盖投标人CA签章，否则不得分。）** | **0-3分** |
| 根据投标人是否参与政府应急公务接待任务，政府公务接待能力和熟悉公务接待标准和流程是否清楚了解等进行打分，本项最高得8分。 | **0-8分** |
| 投标人具有政府会议、培训定点饭店类直营配套服务单位的，得3分。**（注：须提供与政府部门定点协议和营业执照并加盖投标人CA签章，否则不得分。）** | **0-3分** |
| 5 | **服务方案** | 投标人根据本项目实际需求合理安排食堂服务的流程及服务措施，包括人员安排、服务内容及目标、设备及餐具管理、环境卫生管理等，由评审专家进行打分，最高得8分。 | **0-8分** |
| 6 | **应急处置** | 根据投标人提供的应急预防方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容及措施的规范性、实际操作性等，由评审专家进行打分，最高得8分。 | **0-8分** |
| 7 | **菜谱制定** | 根据投标单位拟制定5月份中餐菜谱共4份，每份排一周（5天）菜谱。根据安全、经济、季节、营养等四大原则共四项，每项最高得2分，由评审专家进行打分，最高得8分。 | **0-8分** |
| 8 | **服务承诺** | 根据投标单位提供的对本标项的服务承诺、服务质量、菜肴创新、服务规范等内容及具体可行性措施进行打分，最高得8分。 | **0-8分** |
| 9 | **稳定员工队伍措施** | 根据稳定员工队伍的措施的可行性等方面，稳定措施科学合理，符合招标文件要求可行性，由评审专家进行打分，最高得8分。 | **0-8分** |
| **注：以上涉及相关资质、证书、业绩等评分内容需提供相关资质、证书、业绩等证明材料复印件加盖投标人CA签章，未提供不得分。** | | | |

1. **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。**

**五、采购内容  
一、项目介绍**

（一）食堂基本情况：食堂位于诸暨市水利局内 ，餐位140个，包厢2个，就餐人数满员时约130人。

食堂主要设备配置有：双眼大小灶2台、蒸饭箱2只、消毒箱2只、豆浆机1台、搅拌机1台等。

1. 目前基本需求

1.餐饮需求：工作日提供全体机关干部快餐式早、中两餐，周一提供快餐式晚餐，兼顾包厢桌菜（一般至少提前3小时通知，特殊情况例外），全体加班或防汛、应急响应等特殊情况需提供加班餐的，局办公室另行通知。

（三）食堂主要设备设施按食品安全相关要求配置。

**二、食堂工作人员配备要求**

1.工作人员要求6人及以上，其中厨师（含面点师）2人、服务员兼洗理杂工4人；年龄要求：男性在60周岁以下、女性在60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。

2.中标单位需定期更换厨师。

**三、管理项目**

（一）餐饮服务内容

1.工作餐厅：每周一至五（除节假日），每天向干部职工提供早餐、中餐，按需提供晚餐，必须供应充足。

2.每周需创新1-2个菜。

3.包厢公务接待：按规定标准、规格要求的公务接待。

4.餐饮服务标准与要求：

（1）早餐：打卡8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：提供菜肴4荤4素以上菜品供选择；

（3）晚餐：提供2荤2素以上菜品供选择；

（4）包厢公务接待：公务接待按需提供服务，准备若干标准的宴席菜单（冷、热炒菜），包厢补贴厨师每桌100元，帮工补贴每桌50元。

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。

**四、运行模式**

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，菜价和食材供应由局指定人员进行监控。

（一）具体要求

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局办公室做好食堂事务管理。负责包厢、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。

（二）合同期限与纠纷处理

合同期限：自签订合同之日起一年。

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，采购单位不支付剩余合同期服务费，且中标单位应向采购单位承担合同金额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。采购单位在合同期内，无正当理由不得解除合同，如解除合同的承担合同金额20%的违约金。其他纠纷事项由双方协商解决，未能协商解决的通过诸暨仲裁委员会解决。

**五、履约保证金及付款方式**

1、履约保证金：签订合同前，中标单位须向采购人缴纳中标金额1％的履约保证金，合同期满后无息退回。

2、付款方式：合同期内业主方对服务单位的服务质量按月进行考核，并按照考核结果在次月支付上一个月服务费用（例：三月支付二月的服务费）。若达不到业主方的考核标准，业主方有权扣减服务费，并对服务单位提出期限整改，限期整改达不到业主方的考核标准的，业主方有权中止合同，并由服务方承担相关损失。（考核详见附件）

**六、双方职责**

（一）中标单位服务要求

1.中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、包厢公务接待、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.中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.中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.中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，由局办公室视实际情况决定，投标单位不得以任何理由停止工作。

5.中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.中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“五险一金”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，与诸暨市水利局无关。

7、如因工作需要增加人员，则按所在岗位既定的薪资标准发放工资。

中标后实际提供的服务团队要符合招标的技术资格要求。在履行期间无特殊情况，主要劳务技术人员不能随意更换，如变动要事先征得水利局办公室同意后方可调整。若擅自更换服务团队的主要技术人员或减少必要的劳务人员，由此影响工作，中标单位有权扣除服务费，若未能及时落实采购单位意见的可以解除合同，违约责任及由此造成的损失由投标单位承担赔偿。

（二）采购单位权利及义务

1.采购单位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，费用由采购单位负责。

2.采购单位有权对中标单位任何指派人员进行必要的监管，在正当理由下，有权向中标单位提出更换指派人员的要求。

3.采购单位根据实际考核结果，按季向中标单位支付服务费，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）中标单位权利及义务

1.中标单位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60周岁以下、男性60周岁以下。

2.中标单位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。提供统一规范着装与持证上岗，费用由中标单位负责。

3.中标单位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。

4.中标单位应自觉接受采购单位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，均由中标单位负责赔偿与承担。

5.中标单位应严格按照食堂“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。

6.中标单位应按餐饮行业有关规定和采购单位要求，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中标单位承担并赔偿。

7.一次性用品如口罩、手套、雨鞋、围裙、服装、等消耗品由乙方提供。

8、乙方负责保护甲方财物，财产单独造册，甲乙方各持一份，合同解除时或合同履行完毕时清点交接。清点交接时，若甲方财物存在遗失损坏情形的，由乙方负责赔偿相应损失。

**七、餐饮服务考核细则**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **扣、奖** |
| **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** | 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 |

**（八）最高限价**

**本次采购最高限价为人民币叁拾叁万元（¥330000.00）整，任何超过最高限价的报价将被认定为无效报价。**