**基本格式：**

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

致：\*\*\*\*\*\*\*\*

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）

二〇二五年\*月\*日

**2025年度安华镇食堂餐饮服务采购项目**

**采购要素**

1. **项目名称：**2025年度安华镇食堂餐饮服务采购项目

**二、项目内容及规模：**2025年度安华镇食堂餐饮服务采购项目 ，采购预算金额为人民币伍拾万元（500000.00¥）整，具体内容详见采购需求。

**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，服务全部由符合政策要求的中小企业承接，提供中小企业声明函；

4、本项目的特定资格要求：无；

5、本项目不接受联合体投标人。

**四、评分办法：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** | **评分内容** | **分值** |
| **1** | **企业资质** | 投标人具有有效的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证的每提供一个有效证书得2分。本项最高得8分。  **注：商务技术文件中需提供有效期内证书复印件并加盖投标人CA签章，不提供不得分。** | **0-8分** |
| 投标人已缴纳食品安全责任险的，得3分。  **注：商务技术文件中需提供相关证明材料复印件并加盖投标人CA签章，不提供不得分。** | **0-3分** |
| 自2022年1月1日以来（以颁发的时间为准），投标人托管或经营餐厅获得餐饮食品安全量化分级管理A级的得3分，B级的得1分。本项最高得3分。  **注：商务技术文件中需提供相关证明材料复印件并加盖投标人CA签章，不提供不得分。** | **0-3分** |
| **2** | **项目经验** | 投标人自2022年1月1日以来（以合同签订时间为准），具有类似的项目经验，每提供1个得1分，本项最高2分。  **注：商务文件中需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** | **拟派项目人员情况** | 投标人派驻食堂厨师长：具有中式烹调师高级以下（不含高级）等级证书的得1分，具有中式烹调师高级及以上等级证书的得2分；具有餐饮单位食品安全员证书得2分。本项最高得4分。  **注：商务技术文件中需提供相应证书复印件及投标人为其缴纳的三个月社保证明并加盖投标人CA签章，缺一项不得分。** | **0-4分** |
| 投标人拟派驻食堂帮厨、面点师（不包括厨师长）：具有中式烹调师或中式面点师初级等级证书的得1分，具有中式烹调师或中式面点师中级及以上等级证书的得2分。本项最高得2分。  **注：商务技术文件中需提供相应证书复印件及投标人为其缴纳的三个月社保证明并加盖投标人CA签章，缺一项不得分。** | **0-2分** |
| 根据投标人拟投入本项目的食堂员工队伍的资质情况、人员配置计划及各岗位薪资计划、工作职责、工作奖惩制度、后续人员培训计划及思路的科学性等方面内容进行综合评价，本项最高得8分。  ①内容阐述详尽、准确且合理可行的得8分；  ②内容阐述有欠缺但总体较为详尽、准确且较合理可行的得5分；  ③内容阐述粗略、缺陷较多，部分合理可行的得3分；  ④未提供相关内容阐述或不符合项目的不得分。 | **0-8分** |
| **4** | **菜谱制定** | 根据投标人拟制定的安华食堂中式餐菜谱共5份（每份排一周5天）是否安全、经济、季节、营养等进行综合评价，本项最高得8分。  ①菜谱制定营养均衡、菜品丰富、价格实惠的得8分；  ②菜谱制定营养相对均衡但仍有不足、菜品较丰富、价格比较实惠的得5分；  ③菜谱制定不科学、菜品单一、价格昂贵的得3分；  ④未提供相关内容阐述或不符合项目的不得分。 | **0-8分** |
| **5** | **服务方案** | 根据投标人针对本项目提供的服务管理模式、服务措施保障以及公务接待服务方案（包括公务接待标准和服务流程）、设备管理方案、成本分析方案（包含节约方案）、人员保障措施、服务响应时间、对本项目服务合理化建议及特殊承诺等方面内容进行综合评价，本项最高得8分。  ①内容阐述详尽、准确且合理可行的得8分；  ②内容阐述有欠缺但总体较为详尽、准确且较合理可行的得5分；  ③内容阐述粗略、缺陷较多，部分合理可行的得3分；  ④未提供相关内容阐述或不符合项目的不得分。 | **0-8分** |
| **6** | **安全方案** | 根据投标人提供的针对本项目的食品安全、生产安全风险分析及可行控制方案（包括食品安全细化、食堂风险的分析、对食品安全的保障措施等）、安全方案的内控机制及能力等方面内容进行综合评价，本项最高得10分。  ①内容阐述详尽、准确且合理可行的得10分；  ②内容阐述有欠缺但总体较为详尽、准确且较合理可行的得7分；  ③内容阐述粗略、缺陷较多，部分合理可行的得3分；  ④未提供相关内容阐述或不符合项目的不得分。 | **0-10分** |
|  | **稳定员工队伍的措施** | 根据投标人提供的针对稳定员工队伍的措施的可行性、企业管理制度、员工内部管理制度、员工培训制度等方面进行综合评价，本项最高得8分。  ①内容阐述详尽、准确且合理可行的得8分；  ②内容阐述有欠缺但总体较为详尽、准确且较合理可行的得5分；  ③内容阐述粗略、缺陷较多，部分合理可行的得3分；  ④未提供相关内容阐述或不符合项目的不得分。 | **0-8分** |
| **7** | **服务承诺** | 根据投标人提供的针对本项目的服务承诺、服务质量、菜肴创新、投诉渠道、售后服务规范等内容及具体可行性措施进行综合评价，本项最高得8分。  ①内容阐述详尽、准确且合理可行的得8分；  ②内容阐述有欠缺但总体较为详尽、准确且较合理可行的得5分；  ③内容阐述粗略、缺陷较多，部分合理可行的得3分；  ④未提供相关内容阐述或不符合项目的不得分。 | **0-8分** |
| **8** | **应急预防**  **方案** | 根据投标人提供的针对本项目的应急预防方案，包括食品安全、环境安全、消防安全、事故应急处理等内容进行综合评价，本项最高得8分。  ①内容阐述详尽、准确且合理可行的得8分；  ②内容阐述有欠缺但总体较为详尽、准确且较合理可行的得5分；  ③内容阐述粗略、缺陷较多，部分合理可行的得3分；  ④未提供相关内容阐述或不符合项目的不得分。 | **0-8分** |
| **注：以上评分资质、证书等证明材料投标时在商务技术文件中提供复印件加盖投标人公章，不提供不得分。相关人员还需提供投标人为其缴纳的近3个月社保证明材料。** | | | |

**采购需求**

**一、项目介绍**

（一）食堂基本情况：食堂位于安华镇人民政府内 ，面积、餐位、包厢以投标人现场勘探为准。

（二）、餐饮服务内容

1、工作餐：每周一至周五（除节假日）向单位干部职工提供早、中餐、值班晚餐。周六、周日、节假日放假期间供应值班人员加班中、晚餐。全体加班或特殊情况需提供加班餐的，党政办另行通知。

2、公务接待：由单位主管部门通知安排，满足不同标准、规格公务接待需要，严格按照公务接待标准提供菜品。

（三）供餐标准与要求：

1、餐厅用餐

食堂在保证食品安全卫生的前提下，做到快餐伙食供应多元化，能满足不同需求，积极开发新品种，并注重食品营养。

①早餐：早餐以自助餐形式，保证有8个以上品种，包括但不限于“粥、豆浆、油条、菜包、肉包、淡馒头、蛋炒饭、炒粉丝、炒（汤）面、馄饨、小笼包、粽子、蒸饺、粗粮（玉米、番薯、南瓜等）”等，原则上食堂自制、现制。采购单位核定早餐定价，职工自主选择、刷卡消费。

②中餐：中餐以快餐形式，保证有4个荤菜、4个蔬菜供选择，菜品定价，自主选择、刷卡消费。原则上每周不出现同样搭配。采购单位核定菜品价格，工作日中餐准备水果。

③一周菜单预先排定，使花色品种在每日每月都有一定变化。

2、包厢用餐

公务接待按标准要求提供菜品和服务。若遇特殊情况需加班的，按单位要求保障供餐，单位酌情给予适当补助。

3、早点与中餐的菜肴品种做到勤变换，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，准备充足，饭菜必须现烧。

4、外送快餐：征兵、文化下乡、疫情防控等特殊情况外送快餐，由党政办提前通知。

5、外来团队用餐：接待外来自行支付餐费的团队，根据需要提供包厢接待或者自助餐接待，由党政办提前通知，按实际情况约定劳务费用。

6、食堂主要设备设施按食品安全相关要求配置。

7、服务标准：工作流程在不违反常规操作、能提高菜品质量的前提下，食堂运行各项细则要遵循镇政府的规章和管理。

**二、食堂工作人员配备要求**

根据现有单位就餐需求配备工作人员7名及以上，其中主管1名、主厨1名、帮厨1名、面点师1名、服务和洗杂人员3名及以上。所有工作人员持健康证（报采购方备案）上岗。

年龄要求：主厨和帮厨45岁周岁以下；面点师50周岁以下；服务、洗杂人员55周岁以下（其中服务接待人员必须女性，年龄在50周岁以下，有较高规格的商务接待经验）。以上人员年龄结构不达标，扣除中标金额的百分之一；对业主单位提出的问题及时整改，如处理不及时，扣除中标金额的百分之0.5。

**三、运行模式**

**食堂采用第三方提供后勤保障服务的模式，镇政府提供食堂和食材，供应商提供人员服务。**

**镇政府负责食堂的经营管理：落实专人对食堂所用菜品、原料采购进行监管；对劳务托管人员日常工作进行考核；食堂的账目和收支管理；菜品安排、菜品定价等均由镇政府管理；提供食堂日常维修保障。**

**营运公司负责食堂的运行和劳务人员管理：积极参与并配合党政办做好食堂事务管理，制定每周菜谱，每天上午将第二天的配送清单上报党政办，根据镇对菜品安排负责食堂菜单安排、原料订单、加工，合理安排上菜的节奏，减少浪费，以及对食堂运行管理、食品卫生安全、人员管理和培训等一切食堂业务相关的管理和服务。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。**

（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镇政府做好食堂事务管理。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。

4、中标单位对管理服务中发现的问题要按照甲方的要求进行及时整改，整改不到位的扣款合同价的0.5%。

5.因会议、活动等组织人数较多的公务用餐，食堂工作人员人手紧张需聘请临时帮工的，相关费用由采购单位承担，具体每次由公司开具联系单，写明帮工人数及费用，由单位主管部门签字核准后按季结算。如遇疫情、政府一级响应等特殊情况较长时间加班的，单位可根据实际给予适当加班补助。

（二）合同期限与纠纷处理

一年为一个招标合同周期（即签订合同之日起为期一年）。

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。采购单位在合同期内，无正当理由不得解除合同，如无故解除合同的承担一年合同额20%的违约金。其他纠纷事项由双方协商解决，未能协商解决的可向诸暨市人民法院起诉。

**四、付款方式**

1、合同签订后采购人向中标人支付合同金额20%的预付款项（中标人明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购人可不适用前述规定；支付预付款的，中标人应当向采购人提交发票以及银行、保险公司等金融机构出具的预付款保函），剩余合同款项在合同期内业主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的80%。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，限期整改一年内超过三次仍达不到业主方的考核标准的，业主方有权终止合同，并由服务方承担相关损失。

按照合同要求的支付日期，凭发票及时支付。

**五、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、值班餐、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，由党政办视实际情况决定，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，均由中标单位负责处理解决并承担全部责任，与诸暨市安华镇人民政府无关。

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，如变动要事先征得党政办同意后方可调整。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，采购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）甲方权利及义务

1.诸暨安华镇人民政府（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、严格按照单甲方规定的作息制度做好供餐工作，若遇特殊情况积极配合保障供餐。

2、按甲方需要配备食堂工作人员，配备的食堂人员必须是思想素质高，工作责任心强，遵纪守法，服从管理，服务态度好，且持有效健康证（报甲方备案）。

3、按照有关法律规定与派送人员签订劳动合同，以及交纳社会养老保险金和伤残保险金等；对工作任务、要求、待遇、奖惩有明确的约定，便于甲方工作上检查和管理。甲方派专人负责食堂管理工作，将乙方派送人员的工作情况及时反馈给乙方。乙方派送的服务人员如不符合上述要求，甲方有权要求乙方及时调整派送人员，乙方需无条件执行。

4、乙方确定一名负责人，负责对食堂工作人员的管理与业务技术指导，负责制订每周菜谱提前交甲方负责人审核。

5、严格按照食堂“五常法”管理的要求，认真做好食品安全和规范操作，做好厨具、餐具消毒及食品留样等工作，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、乙方在服务管理期间做好所派送人员的食堂卫生安全，用电防火等安全教育，规范操作教育。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。

7、甲方按照食堂经营及加工规范要求添置必要的设施、设备，以保证设备正常运行，确保食堂正常供餐及食品安全。食堂的设施、设备等财产单独造册由食堂人员负责保管，待合同解除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。

8、甲方落实专人负责食堂监管、原料采购、成本核算、伙食价格、费用结算及仓库保管等工作。单位有权对公司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。

9、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，对干部职工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。单位对公司每季度开展一次食堂工作满意度测评，视测评情况有权提出整改要求，公司必须按要求落实整改。

10、乙方应自觉接受采购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。

11、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。

**六、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100元/人次 |
| 2 | 工作人员在食堂区域内吸烟 | 扣100元/人次 |
| 3 | 下班后没有及时关灯、关水、关煤气等电器设备  离开岗位没有关水龙头且未造成其他影响 | 扣100元/次 |
| 4 | 碗、筷、盘等餐具留有食物残渣或不洁 | 扣100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100元/次 |
| 6 | 在烹饪区及打菜区域发现苍蝇、蟑螂、老鼠等 | 扣100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 | 违反镇政府或食堂与其他规定的 | 按有关规定处理 |
| 18 | 服务满意度在80%以下，每下降1% | 扣200元 |

**七、最高限价**

**本次采购最高限价为人民币伍拾万元整（¥：500000.00）整；任何超过最高限价的报价将被认定为无效报价。**