



成都市龙泉驿区综合执法(城管)局食堂劳务服务采购项目(二次)

(采购项目编号: 510112202100361)

评审情况

采购公告发布时间	2021 年 11 月 17 日	
磋商文件获取时间	2021 年 11 月 18 日至 2021 年 11 月 24 日	
递交响应文件截止时间	2021 年 11 月 29 日 11:00	
响应文件开启时间	2021 年 11 月 29 日 11:00	
响应文件开启地点	四川省成都市龙泉驿区龙泉街道桃都大道中段 888 号 1 栋 5 单元 17 层 12 号	
磋商小组名单	郭小梅(采购人代表)、谌芳、肖海林(组长)	
评审情况总述	本项目共 7 家供应商递交响应文件, 均通过资格审查和实质性审查。	
通过资格审查和实质性审查的供应商名单	序号	供应商名称
	1	成都众乐餐饮管理有限责任公司
	2	成都市杨树餐饮管理有限责任公司
	3	四川科讯智领人力资源服务有限公司
	4	成都米乐福餐饮管理有限公司
	5	成都贵霖餐饮管理有限公司
	6	成都鑫佰利餐饮管理有限公司
	7	成都市一厨餐饮管理有限公司
未通过资格审查和实质性审查的供应商名单及原因	无。	

综合得分

得分汇总表

项目名称：成都市龙泉驿区综合执法(城管)局食堂劳务服务采购项目(二次) (510112202100361)

序号	供应商	最后报价(元/年)	技术商务资信得分	报价分	总得分	排名	是否推荐成交
1	成都众乐餐饮管理有限公司	1253900元	85.0	13.86	98.86	1	√
2	成都鑫佰利餐饮管理有限公司	1300000元	85.0	13.37	98.37	2	√
3	成都米乐福餐饮管理有限公司	1159000元	79.5	15.0	94.5	3	√
4	成都市一厨餐饮管理有限公司	1298000元	80.17	13.39	93.56	4	
5	成都贵霖餐饮管理有限公司	1280000元	71.0	13.58	84.58	5	
6	成都市杨树餐饮管理有限公司	1316500元	63.5	13.21	76.71	6	
7	四川科讯智领人力资源服务有限公司	1318000元	50.17	13.19	63.36	7	

成交信息

供应商名称	成都众乐餐饮管理有限公司
成交金额	1,253,900.00 元/年
供应商地址	四川省成都经济技术开发区（龙泉驿区）南四路325号附10123号、10218号、10324号

主要标的信息

标的名称	成都市龙泉驿区综合执法(城管)局食堂劳务服务采购项目(二次)
服务范围	供应商负责采购人食堂早、中、晚工作餐加工服务、食堂卫生、就餐垃圾及厨余垃圾清运、食品卫生安全等相关事项。本次采购仅限劳务，不涉及食品原材料等。



	服务要求	(一) 人员要求 1、岗位配备要求 供应商应配备满足采购需求的食堂工作人员不少于 21 名，其中厨师长 1 名，厨师 4 名，面点师 2 名，墩子 4 名，杂工 10 名。 (1) 厨师长 资质要求：男性，25～50 岁，身体健康，具备二级厨师证，具有两年以上厨师长工作经验，具备营养搭配和人员管理能力。 (2) 厨师 资质要求：男女不限，25～50 岁，身体健康，具有两年以上厨师工作经历，能操作大锅菜、擅长宴席菜式。 (3) 面点师 资质要求：男女不限，20～50 岁，身体健康，具有两年以上面点制作工作经历，擅长各式面点制作。 (4) 墩子 资质要求：男女不限，20～50 岁，身体健康，具有墩子岗位 2 年及以上工作经历。 (5) 杂工 资质要求：男女不限，20～50 岁，身体健康，形象端正。 2、人员要求 (1) 供应商不得随意更换服务团队人员，如确需更换，应至少提前 7 个工作日内上报采购人，经过采购人同意后方可更换。如因在岗人员履职不合格或其他原因，采购人要求更换人员的，供应商应一周内更换到位，所更换的人员应满足采购需求，人员更换不能影响食堂正常运作。
--	------	---



		(2) 供应商应确定一名服务人员，负责与采购方联络对接。联络对接人员如需更换的，需提前一个月报采购人同意。 (3) 供应商必须要求服务团队服从采购人的监督管理，严格执行采购人的规章制度及工作内容，并无条件完成采购人指派的各项餐饮工作任务。有良好的服务态度，不能与服务对象发生争吵或冲突，如发现违规者，采购人有权视情节提出处理意见。 (4) 供应商员工工资标准、社保、福利等不得低于国家和地方政府的相关法律法规和部门规章规定的最低标准。 (5) 供应商须做好员工的体检工作，杜绝带病上岗，食堂服务人员必须持有效健康证上班，上岗前进行一次体检。证件及体检相关费用由供应商负责。 (6) 采购方与供应商派驻服务人员之间不产生劳动关系，但是采购方有权依照相关考核办法对派驻服务人员进行监督检查和考核，供应商必须主动配合和协助相关工作；供应商派驻服务人员须持有卫生部门颁发的健康证明，人员工资、福利待遇、人员培训、伤残疾病、社会保险、承包收入应纳税费等所有费用均由供应商自行承担。供应商工作人员在服务过程中受到人身损害或财产损失的，由供应商或所涉工作人员自行负责。供应商须对食堂服务人员的疾病和人身安全等负责，采购人对此不承担任何的责任和义务，供应商员工发生的工伤、劳动合同纠纷及其它事引发的法律责任均由供应商自行负责处理。 (7) 所有服务人员必须政治可靠、身体健康、业务熟练、技术精湛、服务态度好，没有重大违法记录。 (二) 服务时间、菜品及项目要求 1. 供餐时间及菜品搭配
--	--	--



		(1) 成都市龙泉驿区综合行政执法局食堂全年运行，包括上班日及节假日早餐、午餐、晚餐，早餐：7:30-08:55；每日早餐含面条、包子、馒头花卷（二选一），抄手饺子（二选一），绍子三种，炒三样小菜，鸡蛋、盐蛋、豆浆等。午餐 11:30-12:50；三荤两素一汤、米饭。晚餐：17:20-18:20。晚餐：两荤一素、米饭。 (2) 提供公务接待及其他工作用餐保障； (3) 供应商负责厨房日常事务管理，保证采购方工作人员的正常就餐和食品安全； (4) 如遇特殊情况需进行特别保障的（如提供宵夜、提前开饭、延后开饭等），供应商需无条件进行保障。 2. 原材料计划及出品等要求 (1) 供应商负责提出食材、调味品等原材料的供应计划，并协助做好食材原材料质量的把关和验收。供应商严格按照《食品卫生法》的要求制作食品，确保所制作的食品卫生质量符合要求。 (2) 供应商须全程控制菜肴制作过程的安全卫生，确保无食物中毒或因食物引起的其他不良反应；菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物；控制油及其他调味品用量，菜肴品种齐全，营养搭配合理；菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度；根据就餐人员的需求和变化及时调整菜式口味，根据就餐情况，合理提供菜肴，杜绝浪费。 (三) 食品卫生安全管理要求 1. 供应商遵守国家有关食品、饮食业卫生安全的法律法规的规定，烹制的饭菜必须符合餐饮业的卫生管理标准，保证食品的卫生和质量； 2. 所有食品加工及送餐流程符合卫生防疫标准，食品原料在符合
--	--	---



菜肴烹调要求的前提下，要充分烧透煮透，防止外熟里生。

3. 必须严格执行食品留样制度，每餐食品均需留样，并在低温下保留 48 小时，以便作为卫生问题的追溯依据。

4. 供应商的厨工必须具备正确制作食物的知识，每餐须有食物中毒救治知识的厨师值班，万一发生食物中毒，及时就地急救，并及时联系医院治疗，同时报告采购方；服务期间因供应商管理不善或工作程序不当等责任原因，引起卫生、安全事故等，造成人员伤害或财产损失的，采购方有权以无法履约为由终止成交方的服务，因此而产生的损失及违约责任由供应商承担。

5. 供应商对采购人食堂食品卫生安全负全部责任。

（四）食堂卫生管理要求

1. 严格执行《中华人民共和国食品卫生法》及中华人民共和国卫生部有关饮食卫生规定。

2. 个人卫生：工作人员须无传染病史，上岗须穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员须坐到“三白”（口罩白、服装白、帽子白）；食品操作人员不得留长指甲、涂指甲油、不得留胡子，工作前或工作中接触脏物后必须洗手消毒，不得对着食物咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为。

3. 环境卫生：食品操作场所和供应场所有防尘、防蝇防鼠措施；餐厅、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板无蛛网，门窗明亮，空调风口无积灰，餐桌整洁，餐厅、厨房区域内的消防设施设备定期清洁，所有工作场所和餐厅无杂物；保持厨房操作间排水畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；餐厨垃圾要按规定及时处理。



	4. 食品卫生：食品操作场所生熟分开、盛器分开、工具分开；所有食品应分类、分架存放，做到离墙离地、防潮、防四害、防异物；餐具消毒符合卫生标准，未经消毒的餐具不得使用，消毒柜定期清洁，保持整洁，工具、用具、盛器保持无油腻、无污垢、无异味，无水渍。 5. 加工卫生：原材料盛放冰箱必须做到荤素、半成品、熟制品专柜专放，定期清洗冰箱，存放原材料须做到先进先出；严格按照卫生要求加工烹饪菜肴；绿叶菜须做到一拣二洗三水浸（半小时以上）四漂洗的操作过程；每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、是否变质；每餐供应结束后，应立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清洗，做到一餐一洗。 6. 餐具清洗消毒严格执行一洗、二清、三冲、四消毒制度，严禁出现餐具上洗洁精没冲洗干净、摆放不整齐、坏损等现象。 7. 米、青菜、鱼类、肉类的清洗要符合卫生标准，严禁出现烂菜、菜虫、米虫以及菜心有泥土、鱼类有腮带鳞等现象。 （五）安全生产管理要求 1. 供应商须遵循“安全第一、预防为主”的方针，遵守国家有关安全生产的法律、法规，制订切实可行的安全生产管理制度、操作规程和应急预案等，落实食堂安全生产管理主体责任。 2. 供应商要加强用电、明火及燃气的安全管理，做好定期和日常的食堂安全检查，严禁私自乱接乱拉电线、严禁员工在厨房、燃气房内吸烟等不安全行为，对排查出来的安全隐患要及时报告采购方，并负责整改工作。 3. 供应商应随时接受采购方、主管卫生安全等政府部门的安全卫
--	--



		生检查，尊重采购方的检查人员，并积极配合，及时改正不完善的地方。 4. 供应商应当依法做好从业人员的安全教育培训工作，增强员工的法制观念，提高员工的安全生产意识和自我保护的能力，督促员工自觉遵守安全制度。 5. 供应商在合同期内，若违反安全生产管理制度发生安全事故，由供应商承担相关经济 and 法律责任，若造成严重事故且影响恶劣的，采购方有权提前解除合约，并追究供应商的法律责任及要求相应的经济赔偿。 6. 在服务期内，食堂设备经人为原因损坏的由成交供应商负责。 7. 供应商负责对食堂内各类设施设备的日常管理维护和清洗消毒工作。供应商因故意或使用不当造成人身伤害或财产损失的，由供应商完全负责。 8. 供应商须承诺中标后服务期内，发生的一切食品安全事故由成交供应商负责，采购人不承担任何责任。
	服务时间	服务期限三年，合同一年一签。每年合同到期前，经采购人考核合格后续签下一年合同，如考核不合格，不再续签合同。
	服务标准	供应商提供的成都市龙泉驿区综合执法(城管)局食堂劳务服务须符合国家相关标准、行业标准。
其他补充事宜	1. 本项目备案号：(2021)1396 号，采购预算品目为 C99 其他服务, 预算金额为人民币 1,320,000.00 元/年。2. 本项目专门面向中小企业，不再进行价格扣除。3. 本项目最高限价为人民币 1,320,000.00 元/年，供应商最后报价超过本项目最高限价的，其响应文件作为无效处理。本项目成交金额为 1,253,900.00 元/年。4. 本公告期限为发布之日起 1 个工作日。5. 监督机构：成都市龙泉驿区财政局，联系电话：	



四川正德天择招标代理有限公司

	028-84636986。6. 四川省正在推进政府采购供应商信用融资工作，相关要求详见《四川省财政厅关于推进四川省政府采购供应商信用融资工作的通知》（川财采〔2018〕123 号）、《成都市中小企业政府采购信用融资暂行办法》（成财采〔2019〕17 号）等有关规定，上述文件请在四川政府采购网查询。成交供应商为中小企业的，可依据政府采购合同申请政府采购信用融资。				
采购人信息	名 称	成都市龙泉驿区综合行政执法局			
	地 址	成都市龙泉驿区文明东街 10 号			
	联系方式	联系人	胡老师	联系电话	028-84864125
采购代理机构信息	名 称	四川正德天择招标代理有限公司			
	地 址	成都市龙泉驿区龙泉街道桃都大道中段 888 号 1 栋 5 单元 17 层 12 号			
	联系方式	联系人	黄先生	联系电话	028-84885657