**许昌市创业服务中心机关餐厅厨师团队**

**采购需求、评标标准**

一、项目概况

（一）项目名称：许昌市创业服务中心机关餐厅厨师团队

（二）采购方式：公开招标

（三）主要内容、数量及要求：

许昌市创业服务中心机关餐厅厨师团队。

（四）预算金额：115.6万元；最高限价：115.6万元

（五）服务时间：合同签订后1年

（六）交付（服务、施工）地点：许昌市龙兴路与竹林路交叉口

（七）分包：不允许

二、需要落实的政府采购政策

本项目落实节能环保√、中小微型企业扶持√、残疾人福利性单位扶持√等相关政府采购政策。

三、投标人资格要求

（一）具备《政府采购法》第二十二条规定条件并提供相关证明材料。

（二）本次招标不接受联合体投标。

四、采购需求

（一）服务需求

1、服务范围：保证创业服务中心工作人员的用餐及餐厅和操作间的环境卫生消毒、厨具设备的保养维护等工作。

2、服务内容：创业服务中心工作人员的一日三餐、临时用餐、会议用餐、加班工作餐以及餐厅的卫生、消毒等服务，保证良好的服务质量和运营效果。建立餐厅投诉及建议渠道，做好投诉及建议的解释整改工作。

3、许昌市创业服务中心机关餐厅共分两部分，一部分位于C座负一层，为餐厅中心后厨，面积约850.86㎡；一部分位于BC连廊，共三层，总面积约1579.96㎡，其中一层为清真特色餐厅（含清真厨房），二层为大众餐厅，三层拟作为自助餐厅。目前已办理就餐登记的人员为3020人，厨师团队需根据实际就餐人员数量安排安排厨师团队人员，厨师团队人员数量与就餐人员数量比例需控制在1:35至1:45之间。其中厨师人员中需含4名清真厨师、2名面点师；服务人员中需含两名财务人员。采购单位对厨师团队工作人员不定期考勤。

4、按照采购单位设定的岗位，落实各岗位职责。厨师团队要求统一着装、专业熟练、热情周到，服从管理，认真执行食品安全的各项法律法规和规章制度。

5、投标人需为厨师团队工作人员按照许昌市行业工资标准发放工资，缴纳社会保险金（如养老、医疗、工伤、失业、生育等）；发放法定假日加班补助、延长工作时间报酬。采购单位监督厨师团队及时足额发放工资及社保交纳情况。

6、要求餐厅从业人员年龄在18—50周岁之间，人员相对稳定。未受过治安拘留、劳动教养、刑事处罚；从业人员必须经过岗前培训，培训合格后方能上岗。

7、厨师团队负责餐厅、操作间区域灭四害工作，负责餐厅区域的卫生管理，确保墙壁、门窗、电气设备、厨房用具等洁净卫生，达到良好的就餐条件。每日工作结束后例行安全检查，每周三、周五为全面检查。

8、确保每日午餐主食不低于2种，菜品品种不低于8种，并做好餐厅菜品留样工作。每周五前根据时令蔬菜价格等情况，科学制定下周菜谱，确保餐厅无盈利运行。具有各种食材采购、验收、储藏、成本控制经验，确保食品安全。

9、厨师团队负责做好传统节日氛围宣传，做好传统节假日特色食材供应工作。

10、厨师团队需做好餐厅分餐工作，具备进行多种分餐方式的操作能力。

11、服务周期：一年。

（二）其它要求

1、采购人拒绝曾有重大食品安全事故的投标人。投标人必须对从业以来未发生重大食品事故做出郑重承诺。中标后三天内提供食品药品监督管理局出具的无重大食品事故证明。

2、厨师团队人员需有健康证。中标后需提供原件交采购单位查验。

（三）采购标的执行标准

本项目实施过程中，需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家相关法律、法规。（需严格按照国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范执行）

（四）验收标准

由采购人成立验收小组,每月不定时对厨师团队进行考勤，并对食品质量、卫生状况、安全情况进行检查。

（五）采购标的的其他技术、服务等要求

厨师团队工作餐由厨师团队自行承担费用。

五、评标方法和评标标准

（一）评标方法： 综合评分法√

（二）综合评分法评标标准：

|  |  |
| --- | --- |
|  分值构成(总分100分) | 价格分值：    10    分商务部分：    41   分技术部分：   49   分 |
| **价格部分（满分10分）** |
| **评分因素** | **评标标准** | **分值** |
| 投标报价评分标准 | 评标基准价：满足招标文件要求的有效投标报价中，最低的投标报价为评标基准价。投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×10 | 10分 |
| **商务部分（满分41分）** |
| **评分因素** | **评标标准** | **分值** |
| 企业业绩 | 2016年以来类似业绩，合同金额在45万元以上的，每提供一份有效合同，同时获得采购方颁发的荣誉或得到采购方好评的得5分；仅提供一份有效合同得3份。最高得15分。 | 15分 |
| 企业综合实力 | 1. 出具《食品安全管理体系认证》《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》等管理体系证书的每有一项得2分。最高得6分。
2. 拟派项目负责人，具有大专及以上学历（经济类专业）的得5分，否则不得分。
3. 拟派项目厨师，每提供一份高级中式烹调师及以上证书的得5分，本项最高得10分。

注:上述人员均需具备从业人员健康证，与投标人签订的劳动合同，否则不得分。 | 21分 |
| 食品安全管理 | 与质量技术监督部门认可的检测机构（需提供食品检验机构资质认定证书）有食品检测合作关系，确保食堂餐品的卫生安全。提供有效合同得5分，否则不得分。 | 5分 |
| **技术部分（满分49分）** |
| **评分因素** | **评标标准** | **分值** |
| 投标文件规范程度 | 投标文件装订规范得1分,内容完整得1分,文字及图片清晰得1分，无文字错误得1分，查询阅读方便得1分。 | 5分 |
| 厨师团队建设与管理方案 | 厨师团队建设方案 | 人员配备合理得2分；组织架构合理，结构清晰得1分；岗位职责明确得1分。 | 4分 |
| 后厨管理方案 | 食品存储与前期处理方案合理得2分；工具、餐具管理方案合理得1分；管理制度规范合理得1分；人员配备合理得1分。 | 5分 |
| 餐厅管理方案 | 窗口布局合理、环境布置优美、宣传标示醒目得2分；人员配备合理得1分；餐具管理规范得2分；管理制度规范合理得1分。 | 6分 |
| 饮食质量保障方案 | 食品营养与健康方案科学合理得1分；食品花样品种齐全、能满足不同人群的饮食需求得2分；保障方案合理完整得1分； | 4分 |
| 卫生保障方案 | 食品卫生制度完善得1分；从业人员卫生制度完善得1分；执行方案合理得1分；监督机制健全得1分。 | 4分 |
| 安全保障方案 | 食品安全保障方案合理得2分；人员安全保障方案合理得1分；设备安全保障方案合理得1分；环境安全保障方案合理得1分。 | 5分 |
| 应急响应方案 | 停水、停电、停气应急响应方案合理有效得2分；火灾、自然灾害应急响应方案合理有效得2分；流行性疾病等突发事件应急响应方案合理有效得2分。 | 6分 |
| 投诉处理方案 | 食品投诉处理方案合理有效得2分；服务投诉处理方案合理有效得2分；卫生投诉处理方案合理有效得1分。 | 5分 |
| 服务承诺 | 厨师团队分别作出以下服务承诺：从业人员定期健康检查并且建立健康档案；设置专职或者兼职的食品安全专业人员、食品安全管理人员；提供舒适就餐环境；定期对员工进行专业技术、安全、卫生等方面的培训；提供病号饭。每提供一份承诺得1分，最多得5分。 | 5分 |

六、采购资金支付

（一）支付方式：银行转账。

（二）支付时间及条件：每月初支付上月的费用，月度支付费用为总费用90%的十二分之一，另外10%根据年度考核结果，考核合格的于第十三个月一次性支付。

七、联系方式

联系人姓名：刘沛    联系电话：2963300

单位地址：许昌市龙兴路与竹林路交叉口E座706室。