**鄢陵县人民路小学餐厅承包经营权服务项目**

**采购需求说明**

一、项目概况

（一）项目名称：鄢陵县人民路小学餐厅承包经营权服务项目

（二）采购方式：公开招标

（三）采购主要内容：人民路小学餐厅招餐饮服务公司

（四）交付（服务、完工）时间：服务期限3年（具体起始时间以承包经营协议约定为准）；

（五）预算金额：每年按收取餐费的20%作为服务费，最高限价：每年按收取餐费的20%作为服务费

（六）交付（服务、施工）地点：鄢陵县人民路小学餐厅

（七）分包：不允许

二、需要落实的政府采购政策

本项目落实中小微型企业扶持、支持监狱企业发展、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）符合《政府采购法》二十二条规定；

（二）投标人具有独立法人资格,经营范围包括餐饮服务或餐饮管理服务；

（三）未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)信用记录失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信名单的投标人；中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人。

（四）本项目不接受联合体投标。

四、采购需求

（一）本项目需实现的功能或者目标

为了响应国家实施义务教育学生营养改善计划的号召，转变学生食堂管理模式，为了让鄢陵县人民路小学学生能更好的吃上放心餐、营养餐，决定对鄢陵县人民路小学餐厅餐饮服务公司进行采购，服务期限3年。每年按收取餐费的20%作为服务费支付给餐饮公司作为服务费。

（二）服务需求

1、学校提供餐厅约1200平方供餐饮公司使用。

2、学生餐费按照上级文件要求，并提交教代会商议确定，再由物价局审核通过，由学校专人管理。

3、学校成立监管小组分季度对餐饮服务公司卫生及人员进行考核，如果服务过程中出现违规操作或者证件不齐，造成上级通报，或者家长反映等不良影响的，学校有权解除合同，造成严重后果的一切由餐饮服务公司承担。

4、餐饮服务公司要严把饭菜安全卫士，如果出现一例食物中毒，餐饮服务公司除承担全部医疗费用外，学校将终止服务合同，一切责任由餐饮服务公司承担。

5、餐饮服务公司应加强对员工教育，做好防火防盗安全工作，如果出现安全事故、劳资纠纷，由餐饮服务公司负责。

6、餐厅不得经营包装小食品和冷饮以及学习用品。

7、学校成立家长监督委员会，不定期对餐厅抽查，对提出问题餐饮服务公司要及时整改。

8、学校每次采购食品材料，由餐饮服务公司进行把关，要有采购清单和来源存档。每顿饭菜要留样。

9、学校配备饭菜加工炊具，餐厅内文化、照明设施、水电、学生餐桌、餐具消毒柜、留样柜、餐厅空调、餐厅防盗窗等餐厅所需设施。

10、餐饮服务公司不能在缺水、停电情况下停止当天饭菜。如果学校有特殊情况，提前一天通知餐饮服务公司。

11、学校本学期开始提供午餐服务，实行包餐制，确保学生吃饱、吃好、吃健康。如果有特殊情况，双方再协商。

12、餐饮服务公司负责学生就餐秩序和安全，学校配备老师参与管理。13、合同到期后，如校方满意餐饮服务公司的服务，需再次履行正规手续，续服务合同。

14、如在合同期内由于国家政策调整等特殊情况需要终止合同，学校有权终止合同，餐饮服务公司应无条件配合。

(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

学校处理监管小组分季度对餐饮服务公司进行考核，按照服务协议的约定对餐饮服务公司食品质量、卫生状况、安全情况进行检查，一次不合格警告，两次不合格停顿整改，直至整顿合格为止。

(五)其他要求

1、投标人应就该项目完整投标，否则为无效投标。

2、招标文件中所列需求为最低要求，对招标文件中没有列出而对本项目必不可少的其他要求，投标人必须给予实现，否则为无效投标。

3、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。

4、服务期限：3年（具体起始时间以服务协议约定为准），不响应者为无效投标。

五、评标方法

评标方法：本项目采用综合评分法

|  |  |
| --- | --- |
|  分值构成 | 价格分值：    20   分商务部分：    50  分技术部分：   30  分 |
| **价格部分（满分20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）×20 | 20分 |
| **商务部分（满分50分）** |
| **评分因素** | **评标标准** | **分值** |
| 企业业绩 | 2016年以来具有类似项目业绩者一项得5分，最高15分，没有不得分（以中标通知书和合同为准）。 | 15分 |
| 企业综合实力 | 1. 拟派项目负责人，具有大专及以上学历的得5分，否则不得分。
2. 拟派项目厨师，每提供一份高级烹调师及以上证书的得5分，本项最高得20分。
3. 拟派项目服务人员最低5人，5人不得分，每增加一人得2分，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。 | 35分 |
| **技术部分（满分30分）** |
| **评分因素** | **评标标准** | **分值** |
| 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1分；组织架构合理，结构清晰得1分；岗位职责明确得1分。 | 3分 |
| 后厨管理方案 | 食品存储与前期处理方案合理得1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。 | 4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1分；人员配备合理得1分；餐具管理规范得1分；管理制度规范合理得1分。 | 4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1分；保障方案合理完整得1分； | 3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1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。 | 4分 |
| 应急响应方案 | 停水、停电、停气应急响应方案合理有效得1分；火灾、自然灾害应急响应方案合理有效得1分；流行性疾病等突发事件应急响应方案合理有效得1分。 | 3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,得2分；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,得1分；提供舒适就餐环境,得1分；定期对员工进行专业技术、安全、卫生等方面的培训，得1分。满分5分。 | 5分 |

六、联系方式

联系人：孙先生

联系电话：13839005188

单位地址：鄢陵县人民路西段路南

鄢陵县人民路小学