**鄢陵县机关食堂厨师团队采购项目**

**采购需求**

一、项目概况

（一）项目名称：鄢陵县机关食堂厨师团队采购项目

（二）采购方式：公开招标

（三）主要内容、数量及要求：鄢陵县机关食堂对厨师团队进行招标。（*详见附件*）

（四）预算金额：493200元；最高限价：493200元；

（本次采购的预算金额为一年的服务费）

（五）服务周期：三年

（六）服务地点：鄢陵县机关食堂

（七）进口产品：允许□不允许☑。（*选填。须经财政部门审核同意*）

（八）分包：允许□不允许☑（*选填*）

二、需要落实的政府采购政策（*必填*）

本项目落实节能环保√、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√（*选填*）等相关政府采购政策。

三、投标人资格要求

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、投标人具有独立法人资格，经营范围包括餐饮服务。

3、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。

4、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（*文字简要描述*）

（二）**服务需求**

一、采购需求

**（一）服务需求**

1、服务范围：保证县委、政府、老公安局综合办公楼干部职工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：县委、政府、老公安局综合办公楼干部职工早餐、午餐、临时用餐、会议用餐、加班工作餐、公务接待用餐以及餐厅的卫生、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、鄢陵县机关食堂餐厅总面积520m2。目前已拟登记就餐人员为1100人，厨师团队需根据采购单位安排厨师团队人员，厨师3名、面点师3名、勤杂工5名、服务人员1名，保洁人员1名。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、确保每日早餐、4个热蔬菜、鸡蛋、包子、馒头、红薯、粥、咸菜、豆腐乳、牛奶等。午餐荤菜3种、蔬菜5种、汤1种、大米、面条、饺子、卤面等，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：三年。

本采购需求中所列技术规格或主要参数为最低要求，不允许负偏离，否则将承担其投标被视为非实质性响应投标的风险。

二、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）

三、采购标的其他技术、服务等要求

厨师团队工作餐由采购方承担费用。

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、本项目预算金额49.32万元/年。最高限价49.32万元/年。超出最高限价的投标无效。（本次采购的预算金额为一年的服务费）

六、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、本项目为交钥匙工程。

3、本项目投标文件中加◆项为不允许偏离的实质性要求和条件，无加◆的视为不允许负偏离。（如果有的话）

4、采购人拒绝曾有重大食品安全事故的投标人。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。

5、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（*需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范*）

（四）服务标准、期限、效率等要求（*根据项目具体情况填写*）

（五）验收标准（*必填*）

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。

1、*按照国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范验收（与采购标的执行标准一致，选填）；*

2、按照招标文件要求、投标文件响应和承诺验收；

3、按照采购人指定地点服务到位。

（六）采购标的的其他技术、服务等要求（*根据项目具体情况填写*）

五、评标办法

综合评分法

|  |  |
| --- | --- |
|  分值构成 | 价格分值：    20    分商务部分：    40  分技术部分： 40 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40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25万元以上的，每提供一份有效合同及中标通知书得2分。最高得10分。 | 10分 |
| 企业综合实力 | 1. 具有《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. 具有《食品安全管理体系认证》的得2分
3. 拟派项目负责人，具有大专及以上学历的得2分，否则不得分。
4. 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15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。 | 25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40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2分；组织架构合理，结构清晰得2分；岗位职责明确得2分。 | 6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2分。 | 5分 |
| 饮食质量保障方案 | 食品营养与健康方案科学合理得2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； | 5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2分；环境安全保障方案合理得1分。 | 6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2分。 | 4分 |
| 投诉处理方案 | 食品投诉处理方案合理有效得1分；服务投诉处理方案合理有效得1分；卫生投诉处理方案合理有效得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；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3分。 | 3分 |

六、采购资金支付

1、支付方式：银行转账。

2、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。