**政府采购项目采购需求提交说明**

鄢陵县政府采购中心：

  我单位按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等法律法规及相关规定，就本项目委托你中心编制招标文件。现提供采购需求、评标标准等相关内容（详见“采购需求、评标标准等说明”），**对于不允许偏离的实质性要求和条件，已以“★”号标明。**

**一、采购需求部分**

1、我单位根据市场调查情况、资产配置标准等，按照或参照《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第十一条内容，科学、合理地确定了本项目采购需求，所提供采购需求合规、完整、明确。

2、我单位未将投标人的注册资本、资产总额、营业收入、从业人员、利润、纳税额等规模条件作为资格要求，也未将生产厂家授权、承诺、证明、背书等作为资格要求，对投标人实行差别待遇或者歧视待遇。

3、我单位已了解《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第七十七条相关规定。

**二、评标标准部分**

1、我单位未将投标人的注册资本、资产总额、营业收入、从业人员、利润、纳税额等规模条件作为评审因素，对投标人实行差别待遇或者歧视待遇。

2、评审因素包括投标报价、技术或者服务水平、履约能力、售后服务等，设定与投标人所提供货物服务的质量相关，资格条件未设定为评审因素。

**鄢陵县大马镇中心小学食堂厨师团队采购项目采购需求说明**

一、项目概况

（一）项目名称：鄢陵县大马镇中心小学食堂厨师团队采购项目

（二）采购方式：公开招标

（三）采购主要内容：详见参数;

（四）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 ；

（五）交付（服务、完工）时间：承包期限5年（具体起始时间以承包经营协议约定为准）；

（六）交付（服务、施工）地点：鄢陵县大马镇中心小学食堂

（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、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)失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单；“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；国家企业信用信息公示系统”（http://www.gsxt.gov.cn/） 经营异常名录或严重失信黑名单；“中国社会组织公共服务平台”网站（www.chinanpo.gov.cn）严重违法失信名单的社会组织。

（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，为了让鄢陵县大马镇中心小学学生能更好的吃上放心餐、营养餐，决定对鄢陵县大马镇中心小学食堂厨师团队采购项目进行招标，服务期限5年。

（二）服务需求

1、学校餐厅约730平方。

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厨师团队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吗，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投标人承担。

4、投标人要严把饭菜安全卫士，如果出现一例食物中毒，投标人除承担全部医疗费用外，学校将终止服务合同，一切责任由投标人承担。

5、投标人应加强对员工教育，做好防火防盗安全工作，如果出现安全事故、劳资纠纷，由投标人负责。

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，对提出问题投标人要及时整改。

8、学校每次采购食品材料，由投标人进行把关，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，餐体内文化、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、投标人不能在缺水、停电情况下停止当天饭菜。如果学校有特殊情况，提前一天通知投标人。

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、投标人负责学生就餐秩序和安全，学校配备老师参与管理

13、每年按收取餐费的20%作为服务费

14、合同到期后，如校方满意投标人的服务，需再次履行正规手续，续服务合同。

15、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

采购人成立监管小组分季度对投标人进行考核，按照服务协议的约定对投标人食品质量、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、承包期限：5年（具体起始时间以承包经营协议约定为准），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：   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年以来具有类似项目业绩者，每有一份业绩得3分，最高6分，没有不得分（以合同和中标通知书为准）。 | | 6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7分，否则不得分。（以学历证书为准） 2. 拟派项目厨师，每提供一份高级烹调师及以上证书的得6分，本项最高得12分。（以证书为准）   3、拟派项目服务人员最低5人，5人不得分，每增加一人得3分，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。 | | 34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0-2分；组织架构合理，结构清晰得0-1分；岗位职责明确得0-1分。 | 4分 |
| 后厨管理方案 | 食品存储与前期处理方案合理得0-2分；工具、餐具管理方案合理得0-1分；管理制度规范合理得0-1分；人员配备合理得0-1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0-2分；人员配备合理得0-1分；餐具管理规范得0-1分；管理制度规范合理得0-1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0-2分；食品花样品种齐全、能满足不同人群的饮食需求得0-1分；保障方案合理完整得0-1分； | 4分 |
| 卫生保障方案 | 食品卫生制度完善得0-2分；从业人员卫生制度完善得0-1分；执行方案合理得0-1分；监督机制健全得0-2分。 | 6分 |
| 安全保障方案 | 食品安全保障方案合理得0-2分；人员安全保障方案合理得0-1分；设备安全保障方案合理得0-1分；环境安全保障方案合理得0-1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0-2分；火灾、自然灾害应急响应方案合理有效得0-2分；流行性疾病等突发事件应急响应方案合理有效得0-2分。 | 6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0-2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0-1分；提供舒适就餐环境，得0-1分；定期对员工进行专业技术、安全、卫生等方面的培训，得0-1分；满分 5分。 | | 5分 |

**注：1、评标标准中所涉及到的证书及材料，均须在电子投标文件中提供原件扫描件（或图片），否则不得分。**

六、联系方式

联 系 人：牛先生

联系电话：0374-7602002

单位地址：鄢陵县大马镇人民政府（鄢陵县大马镇大马村）

鄢陵县大马镇人民政府