**食堂保障服务项目需求方案**

**(征求意见稿）**

1. 项目信息
2. 项目名称：食堂保障服务项目
3. 采购规模：3713000元
4. 项目概况：

为保障全局14个办公场所（机关、老干中心、12个监管所）饭堂（约800人就餐）正常供应，因人力缺失，我局拟通过购买服务的方式，将食堂的综合服务保障工作外包给专业公司。具体的工作内容包括：提供早、中两餐以及我单位要求的其他供餐服务；食堂卫生保洁与管理；对服务人员的健康管理；对食品安全保障管理；对食堂设备日常维护；构建有特色的职工餐饮文化；饭堂内部四害消杀等。

1. 投标人资格要求
2. 具有独立法人资格或具有独立承担民事责任的能力的其它组织（提供营业执照或事业单位法人证等法人证明扫描件，原件备查）。
3. 本项目不接受联合体投标。
4. 参与本项目投标前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；参与本项目政府采购活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购活动且在有效期内的情况；具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款的条件；参与政府采购项目投标的供应商未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。（以上内容由供应商在《政府采购投标及履约承诺函》中作出声明）

注：“信用中国”、“中国政府采购网”以及“深圳市政府采购监管网”为供应商信用信息的查询渠道，相关信息以中标通知书发出前的查询结果为准。

1. 项目需求
2. 项目技术要求

**一、项目服务范围**

保障全局14个办公场所（机关、老干中心、12个监管所）饭堂（约800人就餐）正常供应，因人力缺失，我局拟通过购买服务的方式，将食堂的综合服务保障工作外包给专业公司。具体的工作内容包括：提供早、中两餐以及我单位要求的其他供餐服务；食堂卫生保洁与管理；对服务人员的健康管理；对食品安全保障管理；对食堂设备日常维护；构建有特色的职工餐饮文化；饭堂内部四害消杀等。

二、 **服务工作主要内容及要求**

（1）中标人负责本单位工作人员用餐（含工作餐、会议用餐）及职工食堂日常事务管理，以保证采购人全体职工每周周一至周五工作人员正常就餐（用餐时间：早餐8:00-9:00、中餐12:00-13:00），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），中标人需无条件进行保障；

（2）中餐荤素搭配科学合理。；

（3）不得对外经营。

（4）中标人根据采购单位需求提供厨师，厨师按照采购单位规章制度和相关岗位职责开展工作。落实采购单位根据规章制度和工作需要提出的其他管理要求。

（5）厨师须严格遵守法律法规及招标单位的规章制度；规范着装，保持良好的个人形象；须保持最佳的服务态度和职业道德，自觉接受管理。

(6) 食堂工作人员必须持有效健康证上岗，应严格执行食品安全法，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。做好消毒工作，把住病从口入关，严防食物中毒和食源性疾病；严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，杜绝重大事故。

（7）人员配备要求：厨师。25～55岁，身体健康，国家相关部门颁发的厨师资质并具有从事饮食餐饮服务岗位3年以上工作经历。

（8）在工作当中做到服从命令，听从指挥。严格遵守工作纪律，按时上下班，不迟到早退，不旷工，积极完成各项工作任务。

（9）不得利用工作之便进行吃、拿、卡、要，不得私分、挪用或暂扣罚没物品。

（10）在工作时不准吸烟、不准闲谈、会客、办私事。男厨师或男厨工不准留长发，蓄胡须。

（11）严格遵守供应商及采购人的各项规章制度。

（12）严格请销假制度，经批准后方可休假。

（13）采购人在国家法律规定的范围内安排监管厨师的工作时间，每周工作五天，一般按法定节假日休息。厨师工作时要做到按规定在岗在位。

（14）厨师在工作期间因执行职务或其他原因造成第三方损害的，根据具体情况来界定划分责任。采购人因法律明确规定被要求承担连带责任的，在承担相应的责任后，有权向供应商追偿。因厨师违纪违法行为导致采购人遭受上级组织的批评或其他损失的，采购人有权要求供应商赔偿采购人因此遭受的损失，该损失数额也可在采购人应支付给供应商的服务费中直接扣除。

（15）中标人负责厨师工资、福利，并负责为其购买人身意外保险和社保。厨师在工作期间因工受伤或遭受其他损失的，由供应商作为用人单位履行相应法律责任。

（16）合同期内服务员工有下列情况之一的，采购单位可随时退回服务员工或要求中标人更换服务员工，但必须向中标人提供经人民法院或劳动仲裁委员会认可的，或者该服务员工自认的合法有效的下列事实的证据材料：

1、试用期内被证明不符合录用条件的；

2、严重违反采购单位依法制定的规章制度、业务规程或劳动纪律的；

3、严重失职，营私舞弊，给采购单位利益造成重大损害的；

4、有违法犯罪行为被追究刑事责任的；

5、服务员工同时与其他用人单位建立劳动关系，对完成采购单位的工作任务造成严重影响，或者经采购单位提出，拒不改正的。

有下列情形之一，采购单位提前三十日通知中标人和服务员工本人后，可以退回服务员工：

1、服务员工患病或非因工负伤，医疗期满后，不能从事原工作也不能从事由采购单位另行安排的工作的；

2、员工不能胜任工作，经过培训或调整岗位，仍不能胜任工作的；

3、依据的客观情况发生重大变化，致使原合同无法履行的。

**三、项目人员数量**

**应配备中级厨师或厨师27人、厨工12人。以上人员在签订合同5个工作日内安排到位；同时，应优先考虑接收采购单位原有后勤人员。**

4、本项目的控制金额是人民币3713000元/12个月（含税），项目采用包干制，投标人的报价不得高于招标控制金额。

**四、中标人服务要求**

1.中标人应尽可能地确保服务合同期内服务人员的稳定性，确保人员到岗不低于39人，避免因人员流动造成工作影响。如服务人员在合同期内辞职或者旷工超过5天，需及时输送符合工作要求的替补人员，人员辞职须在10个工作日内补充，服务人员的名单、履历经龙岗局确定后，中标人须在5个工作日内办理完毕劳动合同签订手续，按时向采购人提供服务。

2. 中标人的辅助执法服务人员应符合采购单位的政审要求，无违法犯罪或违反计划生育记录，身体健康并具有相应岗位所要求的工作能力和素质要求，学历要求。

3.中标人须负责派驻的工作人员的人事、劳资、社会保险、计生等人事劳资管理工作，并提供为派驻的工作人员办理劳动用工手续、结算发放工资、发放经济补偿金、缴纳社会保险、处理保险理赔、管理人事档案等方面的管理服务；教育派驻的工作人员服从采购单位的规章制度要求和工作安排；按照采购单位的要求，及时更换不能胜任工作人员；负责处理合同服务期内所有劳资纠纷和调解管理纠纷；落实采购单位根据规章制度和工作需要提出的其他管理要求。

4.中标人应确保及时、准确、妥善的处理服务人员的薪酬管理、社保办理及个税代扣代缴等工作，避免发生劳动仲裁、诉讼事件。同时，中标人应及时提供与服务人员签订的劳动合同、工资、保险、住房公积金、社保等，以备龙岗局审查。

5.中标人应确保和谐、稳妥的处理服务人员的劳动仲裁、劳动诉讼及人事仲裁事件，避免妨碍龙岗局的正常工作或给龙岗局带来不利社会影响。

6.中标人应安排客户经理管理服务人员，妥善处理服务人员的各项事务，协助采购单位开展服务项目的相关工作。因派驻的工作人员工作失职或故意行为或违法犯罪行为造成采购单位经济损失的，中标人应根据公安机关的立案调查结果或法院判决，承担相应的赔偿责任；因中标人自身原因所引发的一切纠纷，由中标人负完全责任；因中标人自身原因导致纠纷扩大或未能减小采购单位相关损失的，由中标人承担相应责任；派驻的工作人员在非工作时间内发生的人身意外或其他纠纷，由中标人负责处理。如中标人挪用派驻的工作人员工资和其他福利、社会保险费用，除承担由此引发的一切法律责任外，采购单位有权中止服务合同。

7. 中标人应制定管理制度，履行服务责任，服务、调换派驻的工作人员须得到采购单位的同意。因中标人自身原因引发管理或劳资纠纷的，由中标人承担由此引发的全部责任。

8.中标人须落实文明管理服务的措施，提供文明优质的服务。

**五、其他要求**

中标人必须接受采购人下列两项要求，如不接受请勿应标：

1.中标人在签订合同5个工作日内，安排不少于36名工作人员到岗；

2. 采购人提供饭堂、厨房场地和厨房设备、餐具等硬件设施，并承担食堂食品原材料采购、水电费用、燃料费用和硬件设施维修费用；

3.本项目不提供住宿。

1. 项目商务要求

注：提供项目服务期限（完成期限）、质量考核验收标准及违约金、付款方式、验收要求、培训要求、售后服务要求等。

1.服务期限：合同签订之日起至2023年12月31日。

☑ 长期服务项目。采购人可根据中标供应商履约服务情况申请延长，但累计服务期限最长不超过三年，合同一年一签。

□ 非长期服务项目。

2.付款方式：合同签订后，服务费用每月21日结算。中标供应商提供符合规定的发票，采购人15个工作日内支付当月金额。

3.知识产权：

（1）中标供应商在项目实施过程中不得侵犯第三人知识产权以及其他权益。需要使用第三人知识产权的，中标供应商应取得权利人许可或者授权并由中标供应商承担费用。

（2）除第三人依法享有知识产权的除外，中标供应商实施本项目所形成成果的知识产权归采购人所有，未经采购人许可，中标供应商不得随意使用。

4.报价要求：

（1）本项目服务费采用包干制，应包括服务成本、法定税费和企业的利润。由投标供应商根据采购文件所提供的资料自行测算投标报价；一经中标，报价总价作为中标供应商与采购人签订的合同金额，合同期限内不做调整。

（2）投标供应商应当根据本企业的成本自行决定报价，但不得以低于其企业成本的报价投标。

（3）投标供应商的报价不得超过项目预算金额。

（4）投标供应商的报价，应当是本项目采购范围和采购文件及合同条款上所列的各项内容中所述的全部，不得以任何理由予以重复。

（5）除非采购人通过修改采购文件予以更正，否则，投标供应商应毫无例外地按响应文件所列的清单中项目和数量填报综合单价和合价。投标供应商未填综合单价或合价的项目，在实施后，将不得以支付，并视作该项费用已包括在其它有价款的综合单价或合价内。

（6）投标供应商不得期望通过索赔等方式获取补偿，否则，除可能遭到拒绝外，还可能将被作为不良行为记录在案，并可能影响其以后参加政府采购的项目投标。各投标供应商在报价时，应充分考虑报价的风险。

1. 采购方式：综合评分

|  |  |
| --- | --- |
| **评标方法：综合评分法（新价格分算法）** |  |
| 综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。  价格分计算方法：  采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：  投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×100  评标总得分＝F1×A1＋F2×A2＋……＋Fn×An  F1、F2……Fn分别为各项评审因素的得分；  A1、A2、……An 分别为各项评审因素所占的权重(A1＋A2＋……＋An＝1)。  评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。  此方法适用于货物类、服务类、工程类项目。 | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **序号** | **评分项** | | | **权重(%)** | | **1** | **价格** | | | **10** | | **2** | **技术部分** | | | **55** | | 序号 | 评分因素 | 权重(%) | 评分准则 | | 1 | 食堂服务方案 | 4 | （一）评分内容：  投标人须提供完整的食堂服务方案，保证食品供应的各个环节完善，应包含：  1.服务目标；  2.工作方法；  3.工作手段；  4.工作流程。  （二）评分依据：  服务方案每提供以上任意一点得20%分，最多得80%分，未满足不得分。  在此基础上，专家根据各投标人的具体响应内容按照量化的评审因素指标进一步评审；  优评分标准：内容合理性强  良评分标准：内容合理性较强  中评分标准：内容合理性一般  差评分标准：内容合理性较差  分档评分：评价为优得20%分；评价为良得10%分；评价为中得5%分；评价为差得0分。  如果评审为差，要求专家书面说明理由，并记录在档。 | | 2 | 重难点分析方案 | 3 | （一）评分内容：  投标人应根据本项目情况分析：  1.对项目重点难点分析；  2.对项目重点难点逐项提出应对措施。  （二）评分依据：  重难点分析方案每提供以上任意一点得40%分，最多得80%分，未满足不得分。  优评分标准：方案内容详细合理，可行性强分；  良评分标准：方案内容较详细合理，切实可行；  中评分标准：方案内容一般可行性一般；  差评分标准：方案内容一般，可行性差。  分档评分：评价为优得20%分；评价为良得10%分；评价为中得5%分；评价为差得0分。  如果评审为差，要求专家书面说明理由，并记录在档 | | 3 | 食品安全管控措施 | 4 | （一）评分内容：  投标人应根据本项目经营管理的需要建立规范的食品质量安全控制，内容包括但不限于：  1.食品检测、生产、留样、储存、库房管理规范性等措施；  2.食品质量、食品安全管理制度。  （二）评分依据：  食品安全管控措施每提供了以上任意一点得40%分，最多得80%分，未满足不得分。  在此基础上，专家根据各投标人的具体响应内容按照量化的评审因素指标进一步评审；  优评分标准：方案内容详细合理，可行性强；  良评分标准：方案内容较详细合理，切实可行；  中评分标准：方案内容一般可行性一般；  差评分标准：方案内容一般，可行性差。  分档评分：评价为优得20%分；评价为良得10%分；评价为中得5%分；评价为差得0分。  如果评审为差，要求专家书面说明理由，并记录在档。 | | 4 | 人员管理 | 4 | （一）评分内容：  投标人应根据本项目建立规范的人员管理，内容包括但不限于：  1.人员配备；  2.人员培训；  3.人员岗位制度；  4.人员管理和考核。  （二）评分依据：  人员管理方案每提供以上任意一点得20%分，最多得80%分，未满足不得分。  在此基础上，专家根据各投标人的具体响应内容按照量化的评审因素指标进一步评审；  优评分标准：方案内容详细合理，可行性强；  良评分标准：方案内容较详细合理，切实可行；  中评分标准：方案内容一般可行性一般；  差评分标准：方案内容一般，可行性差。  分档评分：评价为优得20%分；评价为良得10%分；评价为中得5%分；评价为差得0分。  如果评审为差，要求专家书面说明理由，并记录在档。 | | 5 | 应急预案 | 3 | （一）评分内容：  投标人应根据中标后投入运营提供一个应急预案，内容包括但不限于：  1.及时解决可能出现的各种突发事故；  2.对食堂突发事件的应急措施。  （二）评分依据：  应急预案每提供以上任意一点得40%分，最多得80%分，未满足不得分。  在此基础上，专家根据各投标人的具体响应内容按照量化的评审因素指标进一步评审；  优评分标准：方案内容详细合理，可行性强；  良评分标准：方案内容较详细合理，切实可行；  中评分标准：方案内容一般可行性一般；  差评分标准：方案内容一般，可行性差。  分档评分：评价为优得20%分；评价为良得10%分；评价为中得5%分；评价为差得0分。  如果评审为差，要求专家书面说明理由，并记录在档。 | | 6 | 服务保障能力 | 4 | （一）评分内容：  投标人根据食堂现场情况，提供创新、可行性强的增值服务方案。  1.关键岗位人员备份方案；  2.就餐环境保障方案；  3.员工餐及客餐服务方案；  4.重大活动或临时活动餐饮服务人力资源支持保障能力。  （二）评分依据：  服务保障能力方案每提供以上任意一点得20%分，最多得80%分，未满足不得分。  优评分标准：方案内容详细合理，可行性强分；  良评分标准：方案内容较详细合理，切实可行；  中评分标准：方案内容一般可行性一般；  差评分标准：方案内容一般，可行性差。  分档评分：评价为优得20%分；评价为良得10%分；评价为中得5%分；评价为差得0分。  如果评审为差，要求专家书面说明理由，并记录在档。 | | 7 | 项目完成（服务期满）后的服务承诺 | 4 | （一）评分内容：  投标人承诺以下全部三项的得100%分，否则不得分。  1.服务期满后主动离岗；  2.与后续服务公司进行交接；  3.服务期满，后续服务公司未到位前仍按原合同服务承诺提供服务。  （二）评分依据：  要求提供承诺（格式自定）作为得分依据，未提供承诺或承诺内容不满足要求不得分。 | | 8 | 违约承诺 | 4 | （一）评分内容：  投标人承诺以下全部三项的得100%分，否则不得分。  1.发生项目管理和服务质量不合格时的违约承诺；  2.未按采购条件响应时的违约承诺；  3.人员未按照招标文件及投标承诺配置的违约承诺。  （二）评分依据：  要求提供承诺（格式自定）作为得分依据，未提供承诺或承诺内容不满足要求不得分。 | | 9 | 人员薪资待遇承诺 | 5 | （一）评分内容：  投标人承诺本项目人均薪资待遇（指包含工资、五险一金、加班费、高温补贴等综合待遇）不低于7266元/月，得100%分，否则不得分。  （二）评分依据：  提供人员发放承诺函（格式自定）作为得分依据，未提供承诺或承诺内容不满足要求不得分。 | | 10 | 项目负责人（仅限1人） | 10 | （一）评分内容：  拟安排项目负责人为投标单位员工（以社保为准）否则本项不得分。  1.具有本科或以上学历得10%分；  2.项目负责人具备市场监督管理部门或者食品药品监督管理部门颁发的食品安全管理员，得30分；  3.项目负责人具备人力资源和社会保障部（或在人社部备案的第三方机构）颁发的中级或以上中式烹调师技能证书，得 30 分；  4.项目负责人具备高级餐饮经营管理师证书，得 30分；  （二）评分依据：  1.要求投标人提供相关证明资料作为得分依据。评分中出现无证明资料或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。  2.要求提供通过投标人缴纳的近6个月的社保证明作为本单位员工的证明依据。  3.如涉及学历、学位证书，要求提供证书扫描件以及学信网查询记录。对于较早颁发的学历学位证书，学信网无法查询的，要求提供证书扫描件和其他佐证材料（如毕业院校、人社部门等颁发机构或监管机构等单位出具的证明）作为得分的依据。  4.由社会组织颁发的证书，还需提供该组织在“中国社会组织政务服务平台”的已合法登记且状态正常截图。  5.以上资料均要求提供扫描件，原件备查。 | | 11 | 团队人员（负责人除外） | 10 | （一）评分内容：  1.具有人力资源和社会保障部（或在人社部备案的第三方机构）颁发的中级或以上中式烹调师证的，每提供一个得10分，最高得30分。  2.具有人力资源和社会保障部（或在人社部备案的第三方机构）颁发的中级或以上农产品食品检验员证书的，每提供一个得10分，最高得30分。  3. 具有人力资源和社会保障部（或在人社部备案的第三方机构）颁发的中级或以上公共营养师证书的，每提供一个得20分，最高得20分。  4.具有市场监督管理部门或者食品药品监督管理部门颁发的高级食品安全管理员，每提供一个得10分，最高得20分。  （二）评分依据：  要求投标人须提供以上员工证书扫描件，提供投标人为该员工缴纳招标公告发布之日前连续6个月的社保证明文件复印件或扫描件，未按要求提供相关材料不得分，原件备查。 | | 3 | 综合实力 | | | 30 | |  | | | | | 序号 | 评分因素 | 权重(%) | 评分准则 | | 1 | 管理体系认证情况 | 10 | 评审内容：  1、具有质量管理体系认证证书的得10分；  2、具有食品安全管理体系认证证书的得10分；  3、具有HACCP认证证书的得10分；  4、具有标准化等级认证证书的得10分；  5、具有售后服务成熟度认证证书的得10分；  6、具有实验室操作规范认证证书的得10分。  7、具有餐饮服务认证证书的得20分；  8、具有信息安全管理体系认证证书的得20分；  评分依据：  投标人提供上述有效期内的认证证书扫描件以及全国认证认可信息公共服务平台（认e云）（http://cx.cnca.cn/）的认证信息截图（须体现网站信息），未按要求提供相关材料不得分，原件备查。 | | 2 | 经营业绩 | 5 | （一）评分内容：  投标人2019年1月1日起至本项目截标之日（以合同签订时间为准）：  投标人具有供餐类业绩，每提供一个业绩得20%分，最多得100%分。  （二）评分依据：  要求提供合同关键信息作为得分依据，通过合同关键信息无法判断是否得分的，还须同时提供能证明得分的其它证明资料，如合同甲方出具的加盖合同甲方公章（或业务章）的证明文件等。  备注：评分中出现无证明资料或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。 | | 3 | 投标人获奖情况 | 5 | （一）评分内容：  1、投标人获得地级市或以上行政机关颁发的龙头企业得50%分；  2、投标人获得地级市或以上行政机关颁发的广东省守合同重信用企业得50%分。  （二）评分依据：  1.投标人提供获奖证书作为得分依据。评分中出现无证明资料或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。  2.由社会组织颁发的证书，还需提供该组织在“中国社会组织政务服务平台”的已合法登记且状态正常截图；  3.以上资料均要求提供扫描件，原件备查。 | | 4 | 供餐智能化管理系统 | 5 | （一）评分内容：  投标人自行开发供餐智能化管理系统并获得软件著作权：  （1）具备人员管理智能化系统得30分；  （2）具备中央大厨房智能化控制系统得30分；  （3）具备智能化餐饮管理系统得40分；  （二）评分依据：  提供国家版权局颁发的计算机软件著作权登记证书扫描件，须能体现投标人为著作权人，未按要求提供相关材料不得分，原件备查。 | | 5 | 环保执行情况 | 5 | （一）评分内容：  投标人近三年未曾受过环保主管部门行政处罚得100%分，提供承诺函（格式自拟）。  （二）评分依据：  以投标人在投标文件中提供的承诺作为依据；若隐瞒情况虚假应标将导致投标无效并报主管部门处理。采取客观化评分；受过行政处罚不得分。 | | **4** | **诚信情况** | | | **5** | |  | 序号 | 评分因素 | 权重(%) | 评分准则 | | 1 | 诚信情况 | 5 | 投标人在参与政府采购活动中存在诚信相关问题且在主管部门相关处理措施实施期限内的，本项不得分，否则得满分。投标人无需提供任何证明材料，由工作人员向评审委员会提供相关信息。 | | |
|  | |
|  | |