**广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务项目采购公告**

广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部（以下简称“采购人”）就指挥部饭堂餐饮服务项目采购进行国内公开采购，现邀请合格的供应商（以下简称“报价人”）提交密封报价文件。

1. **项目概况：**

1）项目名称：指挥部饭堂餐饮服务项目采购。

2）项目地点：广州市花都区白云机场西南工作区。

3）项目内容：指挥部饭堂餐饮服务项目采购。

4） 资金来源：企业自筹资金。

1. **采购内容：**
2. 采购内容及限价

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 服务内容 | 数量 | 采购最高限价 |
| 1 | 指挥部饭堂餐饮服务项目采购，详见 指挥部饭堂餐饮服务项目需求书 | 1项 | 人民币：90万元 |
| 2 |  |  |  |
| 合计 | | | 人民币：90万元 |

1. 服务内容：

广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部食堂位于广州白云国际机场西南工作区，工作日每日提供早餐、午餐、晚餐服务，另根据工作需要在特殊情况提供餐饮服务，以实际人数为准。

服务年限：合同期限暂定1年，期满30日之前根据合同履行及考核情况，甲方可以决定是否与乙方续约及续约期限。

注：供应商必须对全部服务内容进行报价，服务费为固定总价包干，在项目范围不变的情况下，该费用在合同执行期间不作调整。

1. **合格供应商资格条件：**

（一）报价人必须是中华人民共和国境内注册的独立的企业法人，持有工商行政管理部门核发的有效期内营业执照（提供复印件并加盖公章）；

（二）报价人必须具备有效的国家相关部门颁发的有效期内《食品经营许可证》（提供复印件并加盖公章）；

（三）报价人必须出具本项目报价截止日未被列入以下系统相关名录的《无经营异常或严重违法失信记录承诺书》，格式自拟；

1.国家企业信用信息公示系统（http://www.gsxt.gov.cn/）的经营异常名录或严重违法失信企业名单；

2.信用中国（http://www.creditchina.gov.cn/）的失信被执行人或失信惩戒名单。

(四）2017年1月1日至今，报价人没有因腐败或欺诈行为而被政府或业主宣布取消投标或报价资格,并且报价人（包括其关联公司）未与广东省机场管理集团有限公司或其下属的全资、控股公司、非法人实体单位发生诉讼和仲裁。（须就此项内容提供承诺函并加盖报价人公章，格式自拟）。

（五）法定代表人为同一人的两个及两个以上的母公司、全资子公司或控股公司，不得在本项目同时报价，否则相关报价全部无效。

（六）本项目不接受联合体报价。

1. **报价登记及获取采购文件**
2. 登记时间为2021年07月21日至2021年07月27日（节假日除外）的上午9：30～11：30，下午14：00～16：00（北京时间），由供应商代表将登记函（详见采购文件格式一）及法定代表人证明书、法定代表人授权委托书（非法定代表人登记时提供）的电子版文件以邮件形式发送至采购人邮箱[（luobq@gdairport.com](mailto:（XXX@gdairport.com)）进行登记及获取采购文件，逾期可不受理。采购人将在收到邮件后2个工作日回复，并向供应商发出采购文件。
3. 在规定的登记期间，登记的供应商不足3名时，采购人将发布公告延长接受登记时间。在延期登记时间内，已登记供应商的资料仍有效并可自行补充资料，未登记的申请单位可根据公告的约定参与登记。
4. 若延长登记时间后，登记的供应上仍不足3名时，采购人将变更采购方式。
5. **报价文件的提交形式、地址和截止时间**
   1. 报价人须现场递交和邮寄两种方式递交项目报价文件。
   2. 报价文件现场递交地址为：广州市白云区人和镇新白云机场东南工作区广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部，收件人：罗先生
   3. 报价文件递交截止时间：2021年7月28日，17:00。（邮寄方式递交的报价文件以文件收到时间为准）
   4. 报价文件按指定时间、地点送达，逾期递交的报价文件恕不接受。
   5. 采购人不接受以邮件、电话、传真等形式的报价。
6. **本项目不设未成交供应商经济补偿，准备报价文件和递交报价文件所发生的任何成本或费用由供应商自理。**
7. **有关此次采购之事宜，可按下列地址向采购人查询：**

采购人：广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部

地 址：广州市白云区人和镇新白云机场东南工作区广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部办公楼

联系人：罗先生

联系电话：020-36063058

1. **投诉监督**

1）供应商可以对本次采购活动中的任何违法及不公平内容向广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部纪检室实名投诉。

联系电话：020-36063110）报价人应本着公平竞争、实事求是原则，按程序进行投诉，若存在下列情形之一的，采购人将视为无效投诉，并保留将其列入黑名单的权利：

1. 投诉主体不是项目参与合作商和其他利害关系人；
2. 投诉人未有真实署名，未同时提供投诉身份证复印件、联系方式；
3. 投诉人未提供必要的证明材料和明确的要求的；
4. 投诉人捏造事实、伪造材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的，证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人（合作商）无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

**指挥部饭堂餐饮服务项目需求书**

**一、项目概述**

广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部食堂位于广州白云国际机场西南工作区，广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部食堂位于广州白云国际机场西南工作区，工作日每日提供早餐、午餐、晚餐服务，另根据工作需要在特殊情况提供餐饮服务，以实际人数为准。

**二、服务期限**

合同期限暂定1年，期满30日之前根据合同履行及考核情况，甲方可以决定是否与乙方续约及续约期限。

**三、项目要求**

**（一）项目内容**

（1）食材、佐料的验收；（2）食品制作加工服务；（3）餐饮接待服务；（4）餐具洗涤、消毒；（5）清洁卫生。

**（二）工作时间**

每个工作日（周一至周五，周末及法定节假日根据工作需要提供餐饮服务）的员工用餐（早、中、晚餐）及临时用餐服务。

**（三）工作内容**

（1）负责食材、佐料等各类食材的验收，所有食材需符合《中华人民共和国食品安全法》要求，符合国家有关标准并按要求进行公示，保证食材的安全卫生，对饭堂食材安全负有全部责任。

（2）负责食品制作、餐饮服务、食堂清洁及管理，逢周二、五包点、特色菜打包外卖工作。

（3）负责厨房食品制作任务和食堂工作协调，确保员工关系和谐。

（4）负责菜单的筹划和更换，以及新品种的研发。

（5）按照要求控制好营业成本并保证菜肴质量、服务水平。

（6）定期征求客户对菜品质量的意见，并按照要求及时改善。

（7）负责食品卫生安全、消防安全工作。

**（四）基本服务需求（执行标准）**

（1）本项目提供的餐饮包括员工早、中、晚餐。具体工作包括：肉食、蔬菜、粮油、副食品等原材料加工成菜肴成品；搭配科学合理，按约定伙食标准每天提供；保持服务环境清洁卫生；厨具、餐具清洗消毒。

（2）就餐形式为自选套餐、特色套餐、及临时公务用餐，每周二、五下午需提供面点及特色菜外卖服务，以预定方式进行。

（3）出品标准。

**早餐**——自选套餐任选4款。

早餐品种：西点2款、中点4款、炒粉/面1款、粥1款、粗粮2款、鸡蛋1款。

**午餐**——可选择自选套餐或特色套餐。

（1）自选套餐品种：

1）主菜3选1

2）副菜3选2

3）青菜（标配）

4）米饭1

5）汤1

6）水果/牛奶1份（每日轮换）

（2）特色套餐品种：特色档口1款、面档2款。

**晚餐**——自选套餐

1）主菜2选1

2）副菜2

3）青菜（标配）

4）米饭1

5）汤1

6）水果/牛奶1份（每日轮换）

（4）食堂用餐时间

早餐：7:30-9:00

午餐：12:00-13:00

晚餐：17:15-18:30

（5）临时用餐按照采购人需求进行提供，采购人义务须提供围餐的餐标、准确的就餐人数、时间、餐具。

（6）做好成本核算，保持餐厅的收支合理。

**（五）服务人员要求**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **岗位资质要求** | **岗位要求补充** |
| 1 | 分店经理 | 1 | 大专或以上学历 | 分店日常营运管理及突发事件的应急处理 |
| 2 | 厨师长 | 1 | 中式烹饪师高级或以上 | 需有5年以上后厨管理及接待餐经验 |
| 3 | 厨师 | 1 | 中式烹饪师中级或以上 | 需有3年以上同类型餐厅经验 |
| 4 | 点心师傅 | 1 | 点心师高级或以上 |  |
| 5 | 点心助理 | 1 |  |  |
| 6 | 砧板 | 1 |  |  |
| 7 | 服务员 | 3 |  |  |
| 8 | 洗消 | 2 |  |  |
| 9 | **合计** | **11** |  |  |

(1)本项目配置服务人员需要约11人。如因用餐人数情况变化，双方另行协商增加或减少服务人员及费用。成交人需配备专业的管理人员和具有专业资质的技术团队。所有员工入职时须建立档案报采购人备案，关键岗位（含分店经理、厨师长等主要管理岗位）人员须经过采购人面试和同意后入职录用。团队人员结构见下表：

(2)成交人派驻团队在管理期间不配合采购人工作要求的，出现问题屡次不配合改正的，采购人有权利要求更换人员，成交人应该在一周内提供新的人员供采购人面试，并更换不合格员工，保证食堂正常运营。

(3)成交人配备使用的各类工作人员须持健康证和专业技术证书上岗，上班必须穿工作服。成交人每年要组织所属人员体检。在招录人员时，要严把健康关、体检关。

(4)现场团队应具备严格的考勤制度，并将每月考勤情况结果向采购人报备。

(5)成交人派遣的员工须按照劳动部门的相关规定规范用工，如发生劳资纠纷的与采购人无关。

(6)成交人不得将本项目以任何形式转包、分包、挂靠，一经发现，采购人有权终止合同。

**（六）质量要求**

(1)成交人应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等向采购人备案。

(2)在符合国家、地方和行业的餐饮、食品卫生质量标准的前提下，有服务质量和加工标准化管理办法，设立原材料加工标准、配制标准、烹调标准、卫生标准等，生产加工过程统一标准、规格、程序、确保菜肴食品质量的卫生可口。

(3)成交人应明确各岗位的目标和责任，明确各岗位的目标和责任。对食材验收、生产过程和物料处理实施严格管理，坚持厉行节约，提高工作效率，确保饮食安全。

(4)检验考核：成交人制定考核标准，每月由采购人和成交人共同组成的饭堂管理小组进行考核，考核方式为考核表和满意度调查评分。

(5)若合同执行期间因成交人原因，发生卫生、安全事故，造成人员伤害或财产损失的， 则采购人有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由成交人承担。

(6)成交人应节约使用水电、能源，爱惜并保管好厨房及餐厅设施、设备，严格按使用规程操作。因成交人人为原因使用不当，造成损坏的，由成交人负责赔偿。

(7)成交人签订合同后应按采购人的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。

(8)经营活动及餐饮服务人员须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。

**（七）卫生要求**

(1)成交人须制定严格的餐饮卫生管理制度和食品安全突发事故应急预案，严格执行国家《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫、就餐环境须达到省级职能部门制定的标准。

(2)就餐环境要求良好，应保证食堂通风、干净卫生、地面无积水，有剩饭剩菜等垃圾处理设施，室内温度超过 26℃应开电风扇或空调等。

(3)成交人按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具清洗和消毒工作。

**（八）安全要求**

(1)成交人须做好安全用水、用火、用电、煤气等工作，须服从采购人的监督和检查。因成交人原因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失由成交人负责。

(2)成交人为食品卫生安全直接责任人，须严格把好食品卫生安全关。成交人须做好食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是成交人的责任所引起的食品安全事故，由成交人承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且采购人有权立即取消成交人的服务资格。

(3)报价人要有针对不可抗力情况，如停水、停电等情况进行如何响应的方案，报价时提交各项保障措施；

**（九）应急服务**

采购人有紧急任务需成交人提供服务的，成交人须无条件响应，具体费用由双方另行商定。供应商需为本项目在30分钟内提供应急服务。

**四、监督机制**

(1)成交人的服务活动应接受采购人、食品药品监督等部门的监督检查，监督检查贯穿在成交人服务的全过程。

(2)成交人雇请的食堂工作人员的身体健康情况监督，成交人雇请的食堂工作人员须经过体检合格，持有健康证、上岗证。

(3)产品监督。菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式须达到合同约定的数量；产品的质量监督，成交人所制作的食品质量要求须符合国家的卫生、安全标准。根据采购人就餐人数和经验积累，做到不留隔夜原料，不留隔餐制成品；

（4）服务监督。成交人须按采购人要求，提供优质服务，各顿膳食供应须遵守约定时间，按时供应。

**五、采购人的责任及配合条件**

（1）采购人负责食堂运营所需的费用。

（2）采购人提供场地、厨具设备、餐具、工作用具，易耗品、除四害、油烟管道清洁等，厨房划分不同的工作区域。

（3）采购人提供现场办公场所（不提供员工住宿）。

**六、费用结算及说明**

采购人每月向成交人支付服务费，成交人开具合法增值税普通发票给采购人，费用结算与支付具体详见合同条款。

**七、报价说明**

（1）报价费用包含成交人员工的工资（含加班费）、福利、社会保险、员工服装、体检、各类办证费用、加班费、交通住宿费用以及成交人的管理费用等双方所明确的所有费用。

(2)成交人为本项目服务的员工的工伤、生病住院、意外伤害等费用，由成交人承担。

**八、考核方案**

采购人每月对成交人的服务能力、质量水平进行考核，考核达标分为80分，由考核小组（采购人4人，成交人1人）进行考核，每月检查一次，第一次不达标可给一次整改机会，如连续两次不达标，直接扣除合同总金额的2%。采购人按每月的服务费金额的上下浮动2%给予成交人的考核奖罚；具体如下：

(1)91-100分，按当月服务费的2%进行奖励

(2)85-90分，按当月服务费的1%进行奖励

(3)80-84分，可拿100%的当月服务费

(4)75-79分，扣除当月服务费的1%

(5)70-74分，扣除当月服务费的2%

如成交人的服务能力、质量和水平达不到采购人服务要求、连续三个月《广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务考核方案》低于60分，采购人有权单方中止并解除合同。

**附件：**

**广东省机场管理集团有限公司工程建设指挥部饭堂餐饮服务**

**考核方案**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | | | **考核内容及计分规则** | **分值** | **得分** |
| **1** | **食品卫生**  **生产安全** | | | 1. 餐厅有专人检测果蔬农药残留，并于每日早上9点前将检测结果展示在餐厅宣传栏上【2分】 2. 餐厅关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒品配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。【5分】 3. 建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品留样在在冷藏条件下存放48小时，每个留样不少于100g。【3分】 | 10 |  |
| **2** | **环境卫生及操作规范** | | **个人**  **卫生** | 1. 女士不化浓妆，不留长指甲，染指甲油、戴首饰，男士头发剪短、干净、短须，女士头发高盘、固定、收进帽子【2分】（任何一项不符合要求均不计分） 2. 穿戴规范，统一工服、整洁，不带病上岗【2分】（任何一项不符合要求均不计分） 3. 发现一例员工无健康证或过期【2分】 | 6 |  |
| **食品**  **处理**  **区** | 1. 各操作区域必须粘贴对应的规范操作流程【2分】 2. 工作人员需按照操作流程进行操作【2分】 3. 非加工食材和清洁期间，厨房操作间不得出现多处或大于1平米积水【2分】 4. 墙面无大量残渣、无污垢、无飞溅物及大面积霉斑【2分】 5. 非加工食材或清洁期间需保持台面清洁，不得出现乱堆乱放、大量油渍、积水【2分】 6. 厨房下水道无杂物堆积堵塞，保持干净整洁且无异味散发【2分】 7. 使用灭蝇纸、灭蝇灯、灭蝇笼 ，保持24小时持续使用【2分】 8. 厨房垃圾桶放置时必须加盖处理，垃圾无裸露、垃圾桶表面无污垢，且没有不良气味或液体溢出【2分】 9. 加工期间必须佩戴帽子、围裙、口罩，和手套（根据具体操作事项而定，例如炒菜、切配可排除）【2分】 10. 肉类、鱼类、蔬菜类、面食类使用的刀具不得混用，防止交叉污染，所有操作区域的刀具消毒柜必须正常使用【2分】 11. 在食品处理区内饮食及其他可能污染食品的行为，不得出现个人物品【2分】 | 22 |  |
| **食品**  **储存**  **区** | 1. 冷藏区：冷藏温度0～6℃， 生、熟、荤、素、半成品、成品严格分类存放于冷藏冰箱或冷藏库内，不得混放【1分】，原材料摆放在符合卫生条件的容器内并加盖或保鲜膜覆盖【1分】熟制品应冷却后再冷藏，熟制品放在冷藏冰箱或冷藏库内，应加盖或保鲜膜覆盖，并有存入和最后使用日期等信息记录及标示，按照国家产品标准存储，超过保质期后就不能使用【1分】 2. 冷冻区：冷冻温度-13～-22℃，生、荤、素、半成品、成品严格分类存放于冷冻冰箱或冷冻库内，不的混放【1分】原材料摆放在符合卫生条件的容器内并加盖或保鲜膜覆盖【1分】熟制品应冷却后再冷冻，熟制品放在冷冻冰箱或冷冻库内，并有存入和最后使用日期等信息记录及标示 【1分】冻品入库后， 按照国家产品标准存储，超过保质期后就不能使用【1分】 | 7 |  |
| **非食**  **品处**  **理区** | 1. 餐具回收间整洁卫生，垃圾桶袋装化并加盖处理，垃圾无裸露，没有不良气味或液体溢出，由合格资质的处理单位及时清理，并做好现场清洁处理【2分】 2. 收货区地面、墙面无污垢大面积霉斑，货架货物摆放整洁，无乱堆乱放现象【2分】 3. 员工更衣室、更衣柜（男、女）保持室内、柜面卫生，个人物品放置有序，不可出现异味【2分】 | 6 |  |
| **3** | **供餐服务质量** | | **服务态度** | 1. 分店经理在日常监管工作能独立主动发现问题并优化解决，及较好的处理现场运营的细节或员工投诉的沟通解决【2分】 2. 主动、热情，规范服务行为及用语【2分】 3. 对员工的答疑积极解决【2分】 | 6 |  |
| **工作程序** | 1. 开餐前5分钟餐线窗口定位，服务员做好所有供餐前准备，做到菜式、人员、价格三齐全【2分】 2. 开餐前项目经理保障外场排队取餐指引清晰明了，随就餐情况灵活安排，并有统一标识张贴【2分】 3. 打餐动作快、熟练，无撒漏或手抓食品等现象，生熟食品打餐工具不得混合使用【2分】 | 6 |  |
| **变更操作** | 1. 未私自减少餐线及售卖品种数量【2分】 2. 未私自变更最低开收餐时间要求【2分】 | 4 |  |
| **运营细节** | 1. 餐厅人员未在餐厅内从事任何与经营无关的活动【2分】 2. 菜式品种及比例等符合合同规定数量【2分】 3. 餐具未出现清洗不干净，有水迹、油渍等【2分】 4. 如期更新菜单（每周一次），每套菜单并有20%的更新【2分】 5. 宣传栏上展示的相关信息必须按期更新，如每日菜单、各食材的供应渠道信息等【2分】 | 10 |  |
| 4 |  | | **关键岗位评价** | 1. 对分店经理工作情况的评价：及时协助处理员工就餐反馈的投诉和建议并能给出相关的整改优化方案及进度；积极配合各项工作开展。【3分】 2. 对厨师长工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，提供热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等8大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复，并每月推出不少于2个品种的菜式。【3分】 3. 对点心主管工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，以手工制作为主，兼顾南北方面点、中西方点心。【2分】 4. 对楼面经理工作情况的评价：监督服务员是否做好所有开餐准备工作，做到菜式、人员、价格三齐全；监督餐厅回收间卫生情况及回收效率；开餐前巡场，空调、灯光的开启及设备用具等是否到位确认，随时发现和解决问题，供餐结束后全部关闭。【2分】 | 10 |  |
| **5** | **宣传推广** | | | 1. 按年度推广计划准时在推广月前15日前提交推广月菜式新品推荐、美食节（如有）、厨师推荐等工作的相关物料设计文件【1分】 2. 根据中国传统各节气及佳节进行养生、美食的推广宣传，并进行相关物料设计【2分】 | 3 |  |
| **6** | **设备设施使用保养** | | | 1. 无发生人为损害办公、厨房等设备设施；【2分】 2. 无违规操作导致供配电设备、供排水管道、通风设备等损坏或者造成安全隐患；【2分】 3. 无违规使用电器、乱接电线、电线裸露、开关松动等情况；【2分】 4. 按照餐厅日常管理制度、专用设备操作规程、厨房设备的安全操作指南、紧急事故处理步骤操作设备设施。【2分】 | 8 |  |
| **增值服务加分项** | | | | | | |
| **可积累加分项** | | **管理类** | | 1. 在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化，最高可加5分。 |  | |
| **运营类** | | 1. 积极支持采购人各类大型餐饮需求，表现出色【2分】 2. 每月并有针对性地对餐线售卖品种、形式等的运营情况进行调整/优化，销售量是恒定或递增的状态【1分】 3. 对目前的服务方式能主动优化，并能获得较好的收效，例如：餐线布局、环境布局、排队方式、调整噪音、宣传方式等【2分】 |
| **增值服务类** | | 1. 每月餐厅都能推出符合时令节气的健康餐品种【2分】 2. 在餐厅区域分享膳食营养指导信息，并与餐线出品匹配【1分】有专人跟进现场交互界面的搭建、优化、提升和更新维护，至少每季一次【1分】 3. 其他提升员工幸福感的服务【2分】 |
| **总　 分** | | | | |  | |

**评审细则**

评分办法：综合评分法（满分为100分）。

（1）商务技术评分（90分），详见《商务技术评分表》。

（2）价格评分（10分）：

报价的算术复核（评标价的确定）

①用数字表示的数额与用文字表示的数额不一致时。

②经算术复核后的价格为报价人的评审价，如无须算术复核，则评审价等于报价。

价格评分计算办法：

评审基准价的确定：通过有效性审查的报价的平均值作为评审基准价 。

评审价等于评审基准价的得满分；评审价与评审基准价相差1%的（即评审价与评审基准价差值的绝对值），扣0.2分,扣完为止；不足1%的按1%计。（注：保留两位小数点，第三位小数点四舍五入）。

**商务技术评分表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **分值** | **评审因素** | **评分标准** |
| 1 | 20 | 餐饮服务方案 | 人员管理方案、出品方案、服务质量保障方案、食品安全管控方案、应急处理方案等详细、清晰、方案设计科学合理，贴合采购需求，并将每一项工作内容分解细化到可执行层面每项工作，得16-20分  人员管理方案、出品方案、服务质量保障方案、食品安全管控方案、应急处理方案等基本清晰、较为合采购需求，关键工作内容已分解细化到可执行层面每项工作，得11-15分  人员管理方案、出品方案、服务质量保障方案、食品安全管控方案、应急处理方案等基本清晰、基本满足采购需求，工作内容分解细化程度欠佳，得6-10分。  人员管理方案、出品方案、服务质量保障方案、食品安全管控方案、应急处理方案等不清晰、较少满足采购需求，工作内容分解细化程度欠佳，得0-5分。 |
| 2 | 8 | 增值服务方案 | 增值服务方案内容丰富，能满足日常需求，已在项目点实践，能提供详细案例、图片说明，得6-8分。  增值服务方案多样性一般，基本满足日常需求，较少项目实施经验，得3-5分。 增值服务方案较少，无实施经验，得0-2分。 |
| 3 | 11 | 企业社会责任及荣誉 | 自2016年以来连续五年获得税务部门颁布的“纳税信用A级或以上荣誉证书”的得5分；  报价人近两年获得地级市或以上人力资源和社会保障局及地级市或以上总工会“劳动关系和谐企业A级”证书，得3分。  报价人自2016年1月1日以来获得过工商管理部门或市场监督管理部门颁发的“守合同重信用企业”证书，每提供一份得1分，最高得3分。0 |
| 4 | 14 | 管理人员的资质和经验 | 1、项目负责人具备以下资质，本项最高4分：  （1）具备本科或以上学历（需提供学历证书复印件，需提供学信网查询证明或省教育厅的盖章证明），得2分；  （2）具备高级厨政管理师，得1分；  （3）具备高级营养师证书，得1分。  2、服务本项目的厨师团队资格要求：厨师长具有中式烹饪师高级或以上，5年以上后厨管理及接待餐经验及高级食品安全管理员证书得1分，其他情况不得分，每提供1位得1分，总分2分；  3、 服务于本项目的食品卫生安全员资格要求：  （1）具有高级食品安全管理员证书，得1分；  （2）国家FSMS（ISO22000）审核员注册证书，得1分；  （3）非高危行业安全管理人员培训证书，得1分。  4、服务于本项目的人员（不包括厨师长、面点师）每1人具备国家部门认定的二级或以上餐厅服务员资格证书，得1分，满分2分；每1人具备农产品食品检验员（高级），得1分；满分2分；任1人具备国家部门认定的二级或以上培训师资格证书，得1分，满分1分。本项最高5分  备注：以上所有人员，需提供资格证书复印件及报价人为以上人员购买的3个月以上的社保证明，不提供不得分。 |
| 5 | 9 | 应急服务体系 | 1、报价人自有主体业态为集体用餐配送单位资质的中央厨房，必要时为本项目提供应急服务支援，得2分（提供配送中心自有证明相关证明）；中央厨房获食品卫生安全量化分级A级的，得3分。本项最高得5分。（注：报价人需提供食品药品监督管理局官网公布的餐饮服务食品安全量化分级管理为A级的文件或查询网址、产权证明复印件或租赁合同证明复印件；有效的食品经营许可证；现场照片）。  2、报价人在采购人的8公里范围内具有项目点可供紧急配餐服务的，具有1个项目点得2分，满分4分；  注：需提供有效期内的项目点服务合同的证明文件；距离证明文件以“百度地图”截图为准。 |
| 6 | 14 | 同类项目经验 | 1、报价人正在经营的航空公司的餐饮服务项目的管理经验，每个得 2分，满分6分。  备注：须提供至今仍在运营（截止至本项目开标时间）的项目点的合同关键页复印件加盖公章（包括合同首页、内容页、双方签字盖章页）、近3个月合作的发票至少一张，食材配送类合同不得分。  2、报价人同类餐饮服务项目的管理经验（满分为8分）：  具有单日就餐人数500人以上的管理经营，每个得2分，满分8分。其余不得分。  备注：须提供至今仍在运营的项目点的合同，如合同无注明人数时还须提供加盖甲方公章或部门章的证明文件，复印件加盖公章，近3个月合作的发票一张，食材配送类合同不得分。  （报价人提供的业绩同时满足以上两个条件的，仅按其中一项计分，不可累计得分） |
| 7 | 6 | 食品安全监督量化分级管理A级证明 | 现正在经营（截止至本项目开标时间）的餐饮项目有取得食品安全监督量化分级管理A级的数量：每提供一个得1分，最高得6分。  备注：须提供经营餐饮项目得合同复印件和食品监督管理部门颁发得A级证明文件、网络查询截图，否则不得分。 |
| 8 | 8 | 企业管理体系评价 | ① 报价人具有质量管理体系认证证书的得1分；  ② 报价人具有环境管理体系认证证书的得1分；  ③ 报价人具有职业健康安全管理体系证书的得1分；  ④ 报价人具有食品安全管理体系认证证书的得1分；  ⑤ 报价人具有危害分析与关键控制点体系认证证书的得1分；  ⑥报价人具有五星售后服务认证证书得1分；  ⑦报价人具有供应链安全管理体系认证证书的得1分；  ⑧报价人具有企业诚信管理体系认证证书的得1分；  备注：以上证书的注册地址需与报价人营业执照的注册地址一致，同时须提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台查询结果截图，缺一不得分，否则不得分。 |

**报价文件格式**

**一、报价表**

**1.报价一览表**

采购项目名称：

采购项目编号：

|  |  |
| --- | --- |
| 分项 | 金额(元) |
| 岗位人员费用 |  |
| 运营管理费 |  |
| 总报价 | （大写）人民币 元整（￥ ） |

注：1.此表总报价是响应采购人服务要求的报价金额总数，包括《用户需求书》要求的全部内容。报价金额需与服务费用报价明细表一致。

报价人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**2.报价明细表**

**服务费用报价明细表**

采购项目名称:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

采购项目编号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **单价**  **（元/月/人）** | **每月费用小计**  **（单价×人数）** | **合同履约期费用总计**  **（12个月）** | **备注** |
| 1 | 分店经理 | 1 |  |  |  |  |
| 2 | 厨师长 | 1 |  |  |  |  |
| 3 | 厨师 | 1 |  |  |  |  |
| 4 | 点心师傅 | 1 |  |  |  |  |
| 5 | 点心助理 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | 砧板 | 1 |  |  |  |  |
| 7 | 服务员 | 3 |  |  |  |  |
| 8 | 洗消 | 2 |  |  |  |  |
| 一 | 岗位人员费用（1至8项之和） | | / | 元/月 |  |  |
| 二 | 运营管理费 | | % | 元/月 |  |  |
| 服务费用合计（一+二） | | | / | 元/月 |  |  |

注：1.以上内容必须与技术方案中所介绍的内容、《开标一览表》一致。

2.以上内容可根据项目实际情况做适当调整。

3.运营管理费包括不限于：税金、企业管理费、企业利润等除岗位人员费用外的所有费用。

4.服务费用总计=单价（元/月）\*12（个月）

报价人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

报价人名称（签章）：

日期： 年 月 日

**二、商务技术文件**

（报价人根据《商务技术评分表》的评审内容和顺序提供，格式自拟）