**附件1：**

**江门市殡仪馆饭堂餐饮服务采购项目采购需求**

一、项目概况

1、项目内容：承担江门市殡仪馆饭堂餐饮服务采购项目的全部服务工作，包括厨师、工作人员、服务人员等配备，相关膳食材料的购买及菜品制作等。

2、职工日常工作用餐。

3、采购单位数量：1家。

4、服务期限：一年。

5、采购预算：72.36万元（包干价）。

6、服务地点：江门市蓬江区西区工业北路86号。

二、基本情况

1、就餐人数：全年预计总用餐26800人次（含午、晚餐）。

2、供餐模式：自选餐。

三、具体承包范围、方式

1、承包方式：包工包料，中标人负责采购一切食物原料、配料，负责承包食堂内务，按要求完成采购人每日午、晚两餐的餐饮服务工作。本项目为包干价，如需要另行安排接待用餐或因工作需要安排早餐，每次餐费独立结算，不能另外加收服务费。

2、中标人必须依法经营，开展经营服务活动应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规以及采购人的相关管理规定和要求。保障采购人就餐人员的合法权益，确保饮食卫生，提供优质的餐饮服务。

3、中标人应配足管理与服务人员。其中：项目经理1人，厨师至少2人，服务员至少3人。

4、中标人需专人负责食堂的日常工作用餐，提前一周与采购人确认用餐菜品。

5、中标人必须全部响应、满足招标要求，完成对采购人的餐饮服务。

四、管理服务总体要求（提供承诺函作为响应依据）

1、要求对饭堂餐饮服务做到卫生、整洁、安全。

2、中标人的饭堂管理方案、组织架构、人员录用、建立的各项规章制度，中标人在实施前要报告采购人有关负责饭堂管理部门。

3、在处理特殊事件和紧急、突发事故时，采购人对中标人的工作人员有直接指挥权。

4、中标人对所录用人员要严格政审，保证录用人员没有刑事犯罪记录、具有健康证。

5、中标人各类管理人员按岗位着装要求统一，言行规范，要注意仪容仪表，公众形象，一些公众岗位录用人员的体形、身高要有规定。

6、中标人在做好工作的同时，有责任向采购人提供合理化建议，以提高管理效率和管理质量。

7、中标人不得利用采购人饭堂对外经营，不得兼做外卖，饭堂不得向采购人工作人员以外人员送餐，不得接待社会人员就餐。

8、中标人休息日不能安排在法定节假日和清明繁忙日。厨房休息日的配餐，中标人可通过购买快餐解决，所需费用由中标人负责。

五、管理细则

1、所有的厨房员工必须持有有效健康证，并将原件交采购人查验后才能上岗，复印件交采购人存档，员工保持良好个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽及口罩，配餐时戴手套操作：不得留长指甲，佩戴饰物，手部有外伤的人员不得从事食品生产经营活动。

2、中标人必须严把食品卫生安全关，认真遵守《中华人民共和国食品安全法》的各项要求，实行“规范操作，安全监督”机制。服务期间不得采购过期、腐烂、变质等食材，采购人一旦发现，责令中标人限期整改并处以罚款。

3、采购人提供其厨房（面积约65㎡）、厨房内现有设备、设施用品及服务部仓库（面积约100㎡）给中标人使用。双方需对上述采购人提供的厨房设备、设施用品等，进行书面确认。服务期内，上述厨房设备、设施等由中标人负责维护、维修，如属自然损坏或老化的，由中标人报请采购人办理报废手续；如因中标人原因损坏、遗失的，中标人需照价赔偿。中标人如认为上述设备、设施不足的，可另行购置，所需费用由中标人自行负责；服务期满后，中标人可搬离其自行购置的、可移动的物品，但不可移动的或影响采购人装修的物品，不得搬离，归采购人所有，采购人对此不作任何补偿。

4、中标人须自行提供采购人员工所用自助餐盘、筷子、勺子等用餐工具，以及厨房所用刀具、砧板、锅等厨具，根据实际情况自行配置。

5、人工、食材采购及加工、所有卫生用品及耗材（包括日常膳食配料）、场地清洁、厨房内厨具等设备设施、维护，由中标人承担。

6、中标人自行负责其招聘员工的一切工资薪酬、福利待遇及其他费用；如发生工伤、疾病乃至死亡的一切责任及费用由中标人全部负责，所需的各类检查费及加班费用由中标人全部负责；中标人应严格遵守国家有关的法律、法规及行业标准。

7、中标人安排的服务人员应严格按有关法律、法规要求的标准、基数和比例交纳养老保险、医疗保险、失业保险、工伤、生育险等。

8、中标人安排的服务人员的工作时间应严格按国家有关法律、法规要求的标准执行（因工作原因产生的加班含节假日加班应严格按国家有关法律、法规要求的标准给付员工加班薪资）。

9、中标人安排的服务人员入馆服务前都必须通过健康体检（费用由供应商负责），所以服务人员必须持健康证上岗，健康证复印件交采购人负责部门备案。

10、中标人工作人员要遵守采购人规章制度，若有违反则按采购人的有关规定处理。

11、食堂（含厨房）清洁卫生由中标人负责。中标人要合理使用、妥善保管厨房设备设施，餐具必须彻底清洁消毒。搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，保持墙壁、墙裙。天花板、地面整洁，疏通下水道，垃圾桶须加盖并保持桶身的清洁，加强灭蝇、灭蟑螂、灭鼠等措施。饭堂工作人员一律戴工作帽、着工作服、戴卫生口罩，接触食物时必须戴卫生手套。

12、中标人必须按时提供膳食服务。具体开膳时间为每日午餐10:40至12:00，晚餐16:00至17:00，早餐7:00至7:50。中标人必须满足采购人因工作特性所需的应急需要。

13、食堂的剩余饭菜、废弃油脂由中标人按照相关规定进行处理，不按规定处理引起的一切责任由中标人负责。

14、中标人须做好食堂的消防安全工作，不得出现任何人为的消防安全事故隐患，并定期接受采购人的监督检查。食堂内的消防安全及工具、电源（炉灶、各种炊事设备）操作事故均由中标人承担。

15、中标人负责维护好食堂秩序，食堂餐具和用餐台保持清洁。

16、中标人对就餐人员要有良好的服务态度。讲究职业道德及各项文明礼仪（包括着装整齐、干净，统一配置工服），并自觉接受就餐人员的监督。

17、因中标人的管理不善造成的食物中毒或其他食源性疾患事件,由中标人负全部责任。如在承包期内发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐人员身体健康，中标人必须承担由此造成的一切责任和经济损失，采购人有权无条件终止合同，并不退还中标人的履约保证金，保留追诉相关法律责任的权利。

六、伙食质量要求、标准

（一）质量要求

1、中标人必须严格按《中华人民共和国食品安全法》要求制作各种食品，做到食材新鲜、饭熟菜香，营养搭配科学合理。中标人在承包期间应处以保证提供每天每餐的质量、份量、菜式要经常更新，兼顾南北方特色口味，品种要齐全，保证每餐有新鲜鱼/肉/禽/蛋，蔬菜等菜色供应，每天公示菜单。中标人应认真完成采购人提出的其他膳食要求或开膳方式。

2、中标人保证不采用过期食品，一切原料、辅料须正规渠道供应，不能采用散装原料，不采用非法生产的食盐，采购票据妥善保存，以备检查。

3、大米：供应的米饭须符合卫生和营养要求，应颗粒均匀、无杂质、有米饭香。

4、食用油：须采购纯正花生油，禁止采购食用棕榈油、调和油以及其他餐饮食用油。

5、酱油：建议少用，须采购标准为国家一级以上品牌产品。

6、味精：建议不用或尽量少用，须采购标准为国家一级以上品牌产品。

7、禁止采购：冰冻肉、咸鱼等不利健康的深加工食品，以及采购人提出禁止采购的其他食材。

8、熟食：未经采购人许可不得采购。

9、每天饭菜按要求留样48小时，按《食品卫生法》具体要求进行留样，以备查验。

10、中标人要落实有关政策要求，要按每年的预留比例采购脱贫地区农副产品支持乡村产业振兴。

（二）常规伙食标量

1、午餐：提供8个品类以上（至少4荤2半荤2素）进行自由选择，模式为自选。例汤自助添加，米饭自助添加（堂吃），力求做到多样化、按季节更换菜式。

2、晚餐：提供8个品类以上（至少4荤2半荤2素）进行自由选择，模式为自选，菜品不同于午餐。例汤自助添加，米饭自助添加（堂吃），力求做到多样化、按季节更换菜式。

3、工作餐、早餐：根据用餐人数，菜单由后勤管理人员与饭堂协定。

七、食品安全保障措施

1、中标人必须遵守国家规定的《食品安全法》、《农产品质量安全法》、《广东省市场监督管理局关于印发<食品经营许可的实施细则>（试行）的通知》、《广东省食品药品监督管理局、广东省卫生和计划生育委员会关于企业食堂食品安全管理的规定》等法律和行政法规的规定，提供的货品必须符合国家有关卫生标准，保质、保量、保鲜，严禁配送假冒、变质、过期的农副产品。不合格的货品，中标人必须包退包换。

2、中标人须对采购人购买的食品分类用器具装载，不得混装，运输过程应采取相应的保鲜防护措施。

3、如因中标人所送的食品引起食用的人身体不适、发生食物中毒等问题，经市级质量检验部门确定后是中标人的责任,由中标人承担全部经济赔偿与法律责任。

4、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要使用有效期的货品，货品必须保证有三分之二以上保质期。

5、中标人提供的鲜鱼、肉类保证每日新鲜，提供的猪肉牛肉羊肉均为江门市定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，所有产品并可追索。中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。农副产品经检验部门检验超标的，要求中标人无条件换货并同意超标的农副产品由采购人自行进行销毁处理，出现 1 次超标情况的，处以中标人人民币3000元罚款，罚款由当月结算款内扣除。

6、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱）。

7、采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。

8、中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

（1）中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，采购人有权要求无条件退货或换货，中标人将被处以当次供应食品货款5倍的罚款，罚款由当月结算款内扣除。

（2）中标人若提供有毒食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供的食品问题，中标人须负担全部损失及所有的经济责任（包括中毒医疗费用、赔偿费用等），采购人将取消该中标人的供货资格，没收其履约保证金，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

八、就餐标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 预算金额 | 菜式 |
| 午餐、晚餐 | 72.36万元 | 每餐8个品类以上（至少4荤2半荤2素），配例汤，米饭 |

服务期间，中标人需自行制定每周菜谱，经采购人同意后遵照执行。采购人要求变更菜谱的，中标人须无条件配合，并按变更后的菜谱向采购人提供午、晚餐。

九、食堂管理考核

1、食堂管理考核表

|  |
| --- |
| 食堂日常监管检查表 |
| 检查项目 | 内容 | 分值 | 评分 |
| 人员要求（30分） | 1、必须持卫生部门颁发的“健康证”上岗。 | 5 |  |
| 2、工作衣帽穿戴整洁，并保持个人卫生（勤洗手、勤剪指甲等） | 5 |  |
| 3、服从采购人和中标人的双重管理。 | 5 |  |
| 4、工作期间不打闹嬉戏，不大声交谈，不拍照，不玩游戏。 | 5 |  |
| 5、要微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为。 | 5 |  |
| 6、能主动征求和听取意见和建议，并且虚心接受。 | 5 |  |
| 食品安全（30分） | 7、不购进、不加工腐烂变质、有毒、有害、超过保质期的食物。 | 5 |  |
| 8、分类加工和存放生、熟食品，不得混放。 | 5 |  |
| 9、工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台卫生整洁。 | 5 |  |
| 10、就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌面洁净无污垢、无油腻。 | 5 |  |
| 11、严格按照食品卫生要求操作，洗干净的餐具摆好整齐。 | 5 |  |
| 12、接触熟食时，要用食品夹，而不直接用手。 | 5 |  |
| 饭菜质量（35分） | 13、菜谱科学健康，正常有变换，荤、素搭配合理。 | 5 |  |
| 14、食品食物中不得出现杂物、不熟等现象。 | 15 |  |
| 15、每天备餐备菜充足，食材新鲜、饭菜可口。 | 15 |  |
| 其他要求（5分） | 16、电器开关应及时开关。 | 3 |  |
| 17、门窗应及时开关。 | 2 |  |
| 总分 |  | 100 |  |

2、采购人每月根据食堂管理考核表对中标人进行考核打分，在日常工作中，如发现中标人存在以上问题，采购人现场出具扣分说明并由中标人签名确认，以便每月综合打分。

十、考评标准及退出机制

1、考评

（1）经营期间采购人将委托第三方食品抽检单位对食材进行不定期抽检，如中标人质量、卫生未能达到合同或政府相关部门标准采购人提出合理的改进建议，中标人须在当天内改进，15天内达到要求，否则采购人有权随时终止合同。

（2）采购人定期或不定期对中标人日常的饮食卫生、环境卫生、个人卫生、出品质量、份量、品种、外观、味道、烹饪技术和服务态度进行评估,及时反馈予中标人并提出整改要求。

2、有下列情况之一者，属中标人违约，采购人有权取消其饭堂餐饮服务资格并解除服务合同。

（1）服务期间发生经市相关部门鉴定为食物中毒或发生安全生产责任事故的（如发生集体食物中毒、火灾、爆炸等）。

（2）服务期间由市、镇相关部门对本厨房的餐具或食品进行不定期抽检，连续两次抽检不合格的。

（3）因经营管理不善出现生产安全、食品卫生问题被市级以上新闻单位曝光的。

（4）在服务过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、不服从采购人日常管理等违规行为，经采购人连续两次书面规劝、限期整改依然无效的。

（5）服务期间未经采购人同意将饭堂餐饮服务转让给第三方经营的。

（6）在招投标时以弄虚作假等欺骗手段获得准入资格，一经被查出的。

（7）服务期间（一年期限内），有两个月总分80分以下或者有一个月总分60分以下的。

（8）经测评有50%或以上的就餐人员对饭菜质量不满意的。

十一、结算方式

1、每月最后一日为当月服务费结算截止日，按月结算。双方经对账确认无误后，中标人向采购人出具该月服务费的有效发票，采购人收到发票后7个工作日内，向中标人支付该月服务费。

2、支付方式：根据中标人提供的银行账户，由采购人以转账方式支付。

#### 综合评分表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审因素** | **评分细则** | **分值****（分）** |
| **一** | **技术部分（合计62分）** |
|  | 总体服务方案 | 根据响应供应商提供服务总体方案 （含车辆、设备投入情况） 进行评审：（1）服务总体方案完整、计划安排科学、操作具体可行，完全满足采购需求，得15分；（2）服务总体方案较完整、计划安排较科学、方案可操作，较能满足采购需求，得11分；（3）服务总体方案基本完整、计划安排、方案可操作性一般，基本能满足采购需求，得7分；（4）服务总体方案欠妥、计划安排欠妥、方案可操作性不强，较难满足采购需求，得3分；（5）服务总体方案差，不能满足采购需求，得0分。**没有提供服务总体方案不得分。** | 15 |
|  | 食品安全及原材料管理方案 | 根据响应供应商提供食品安全及卫生保障方案进行评审：（1）食品安全及卫生保障方案完整、食品安全保障措施先进、操作具体、可行，完全满足采购需求，得17分；（2）食品安全及卫生保障方案较完整、食品安全保障措施较先进、操作较具体、较可行，较能满足采购需求，得13分；（3）食品安全及卫生保障方案基本完整、食品安全保障措施一般、可操作性一般，基本满足采购需求，得9分；（4）食品安全及卫生保障方案欠妥、食品安全保障措施欠妥、可操作性欠妥，较难满足采购需求，得5分；（5）食品安全及卫生保障方案差，不能满足采购需求，得0分。**没有食品安全及卫生保障方案不得分。** | 17分 |
|  | 突发事件的处理方案、应急预案 | 根据响应供应商提供突发事件的处理方案、应急预案优劣情况 （根据发生紧急停水停电、断餐处理的应急预案）进行评审：（1）突发情况下有应急措施，应急方案及应急流程合理，完全满足本项目需要、能及时应对突发情况、处理时间迅速，得15分；（2）突发情况下应急措施、应急方案及应急流程较合理、较能满足本项目需要，能应对突发情况、处理时间较快，得11分；（3）突发情况下应急措施、应急方案及应急流程一般，基本满足采购需求，得7分；（4）突发情况下应急措施欠妥，应急方案及应急流程欠妥，较难满足本采购需求，得3分；（5）突发情况下应急方案或应急措施差，得0分。**没有提供突发事件的应急方案不得分。** | 15分 |
|  | 服务质量管理方案 | 根据响应供应商提供服务质量管理方案进行评审：（1）服务质量管理方案完整、计划安排科学、操作具体可行，完全满足采购需求，得15分；（2）服务质量管理方案较完整、计划安排较科学、方案可操作性较强，较能满足采购需求，得11分；（3）服务质量管理方案、计划安排可操作性一般，基本满足采购需求，得7分；（4）服务质量管理方案、计划安排可操作或方案操作不太适合本项目，较难满足采购需求，得3分；（5）服务质量管理方案差，不能满足采购需求，得0分。**没有提供服务质量管理方案不得分。** | 15分 |
| **二** | **商务部分（合计18分）** |
|  | 食品安全责任险 | 响应供应商承诺中标后购买食品安全责任险（保险期须覆盖本项目履行期限内）：1. 保险金额≥3000万元，得6分；
2. 2000万元≤保险金额＜3000万元，得4分；
3. 1000万元≤保险金额＜2000万元，得2分；
4. 500万元≤保险金额＜1000万元，得1分
5. 保险金额＜500万元，不得分。

**按最高得分项评分，不重复计分。****注：提供承诺函并加盖响应供应商公章。** | 6分 |
|  | 同类业绩情况 | 1.响应供应商自2019年1月1日至今 （以合同签订日期为准）具有同类项目业绩，每提供一个项目业绩的得3分，最高得12分。**注：请附上合同关键页（含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、项目金额与含签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页）复印件作为同类业绩评价证明资料。** | 12分 |
| **三** | **价格部分（合计20分）** |
| （一） | 报价 | 得分计算方法：1. 以进入评标程序、满足招标文件要求且报价最低的报价（须未超过最高限价），其价格分为满分20分。
2. 其他报价得分依次递减5分。
 | 20分 |
| **合计** | **100分** |