

项目编号：N5110042024000010

项目名称：食堂（汉晨路）厨师服务采购项目

采购需求

第一章招标项目技术、服务及其他商务要求

一、招标编号：N5110042024000010。

二、招标项目：食堂（汉晨路）厨师服务采购项目。

三、项目技术、服务、商务及其他要求

3.1 采购项目概况

本项目是对内江经开区汉晨路职工食堂的厨师团队服务进行采购，供应商需按照采购人的要求提供相应的服务及厨师团队人员。供应商在采购人的统筹安排下，向采购人提供一日三餐以及加班餐、接待用餐服务。供应商提供的服务人员遵守国家、行业以及采购人相关规章制度，供应商负责服务人员的提供、日常工作中的管理与服务相关工作。服从采购人根据规章制度和工作需要提出的其他管理要求。对本项目服务过程中，所涉及的水、电、气等费用支出由采购人承担。供应商对本项目提供的服务范围包括但不限于加工、烹饪、供餐、接待、原材料管理（含食材、调味品）、清洁卫生、设施设备、食品安全管理等。

3.2 服务内容及服务要求

3.2.1 服务内容

采购包 1:

采购包预算金额（元）:1,260,000.00

采购包最高限价（元）:820,000.00

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及采购节能产品	是否涉及采购环境标志产品
1	食堂（汉晨路）厨师服务	1.00	820,000.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

3.2.2 服务要求

采购包 1:

标的名称：食堂（汉晨路）厨师服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	<p>（一）项目服务内容及要求</p> <p>1、本项目是对内江经开区汉晨路职工食堂的厨师团队服务进行采购，供应商需按照采购人的要求提供相应的服务及厨师团队人员。供应商在采购人的统筹安排下向采购人配置厨师团队人员并提供一日三餐以及加班餐、接待用餐服务等，服务范围包括但不限于加工、烹饪、供餐、接待、原材料管理（含食材、调味品）、清洁卫生、设施设备、食品安全管理等。供应商及厨师团队人员遵守国家、行业以及采购人相关规章制度，供应商负责服务人员的提供、日常工作中的管理与服务相关工作。服从采购人根据规章制度和工作需要提出的其他管理要求。对本项目服务过程中，所涉及的水、电、气等费用支出由采购人承担。采购人的早餐用餐人数约 150—260 人，午餐用餐人数约 300—400 人，晚餐用餐人数约 100—150 人。</p>

★2、供应商应根据采购人临时需要承担加班餐、接待用餐服务，服务时间包括但不限于法定工作日，节假日及其他加班时间，因上述原因加班产生的加班费用由供应商承担并支付给厨师团队人员，所涉及的费用包含在本项目的报价中。

3、就餐标准：

早餐至少包括稀饭、豆浆、鸡蛋、咸鸭蛋、面条（面条有肉臊子）、中西式面点（包子、馒头、面包、蛋糕等）、时蔬小菜，午餐至少提供两荤两素、一个荤菜汤或一个素菜汤，主食米饭，水果。晚餐至少提供一荤一素、一个素菜汤，主食米饭、稀饭。原则上，每天午餐、晚餐提供的菜品，荤素品种不得重复。根据采购人要求以及菜品的数量，按情况搭配，确保科学营养。每月的菜品根据季节和实际需求予以调整，每周翻新。每周提前向采购人报送下周食谱计划。

4、采购人食堂在实际运行中，涉及应急用餐需求时，供应商应具有快速解决应急就餐的综合能力，本着快速节约的原则，同时保证食材质量和卫生安全。

★5、采购人将食堂现有设备设施移给中标供应商使用，中标供应商对采购人提供的设备设施移交清单签字确认后全部移交给供应商使用。供应商在使用过程中因操作不当或故意损坏设备设施的，采购人有权要求全额赔偿。本项目合同到期后，供应商按照设备设施清单（含服务期限内添置的设备设施）全部退还采购人移交的设备设施，且能正常使用。在本项目服务期限内，供应商做好对上述设备的维护工作，保证食堂设施、设备完好并能正常使用，保障采购人工作人员的日常就餐。

6、供应商关注在本项目服务期间厨师团队人员的身体（心理）健康状况，并对其人员进行相关岗位培训，对不合格的人员采购人进行更换，确保其技能满足采购人工作的需要，并建立真实可靠的相关员工档案资料。

★7、食品卫生、安全防疫、就餐环境必须达到国家及地方有关法律法规及标准。杜绝安全责任事故。供应商承担因违规违法造成的安全事故的一切法律责任。

★8、厨房食品安全要求

供应商及厨师团队人员对厨房食品及质量安全负责，厨师团队应每天配合采购人验收食堂食材，且食品质量必须符合国家、行业相关标准和强制性规定要求，若因食材问题（食材问题是指将食材原材料或调味品等出现过期、质变或出现食品污染等不能使用的食材用于食品制作中）造成的食品安全事故，由供应商和厨师团队承担全部责任；若因食材操作失误造成的食品安全事故，由供应商和厨师团队承担全部责任。发生上述任意情况之一，采购人均有权终止本项目合同且不承担任何违约责任，涉嫌犯罪的，采购人有权将直接责任人移送司法机关处理。

9、食堂环境安全要求

★9.1 承担食堂环境的各项安全风险，有明确的风险防范机制。

9.2 食堂保持通道和出口的通畅。

★9.3 确保就餐人员在食堂环境安全的要求，包括但不限于消防安全、就餐人员秩序、地面防摔防滑等。如因供应商及厨师团队人员的原因对就餐人员造成人身伤害的，由供应商向受伤人员进行赔偿并承担全部的责任，如供应商拒不承担责任或赔偿的，采购人有权追究供应商的责任并进行相

应的赔偿。

10、供应商所有厨师团队人员工作时间及具体休假时间由采购人根据国家有关规定及实际工作需要做具体安排。严格遵守采购人的作息时间和一切规章制度，就餐时间由采购人根据工作时间确定，特殊情况需调整就餐时间或有加班、接待用餐，采购人将提前通知。

★11、严格控制食堂生产成本，烹调出色、香、味、形、养的菜肴，最大限度的减少食材（食品）浪费。厨师团队人员根据采购人就餐数量，合理的安排食材用量，当日整理未使用的食材应妥善保管并保证食材的使用，杜绝食材浪费。供应商不得私自对食堂食材进行加工食用或他用，特殊情况经采购人同意后方可实施。供应商服务人员不得将职工食堂物资（含食材）私自带出食堂以外区域，每发现一次，采购人按物资（食材）10倍价格对供应商予以处罚，供应商同时将违规人员辞退，按照本项目要求配置相应的人员。根据上述情况，采购人有权将相关人员移送司法机关处理。

12、供应商应建立严格的人事管理制度，针对不同的厨师团队人员岗位，对团队人员的工作职责、内部考核办法等有完善的制度规定。

13、接受采购人的监督检查，及时向采购人报备厨师团队人员信息，对所提出的问题和采购人用餐人员的投诉及时整改纠正。

★14、在本项目履约过程中，如国家、行业有新的（含更新）规定且与本项目相关的，供应商按照新的规定执行。

★（二）岗位配置及要求

1、岗位配置及数量

1.1 供应商针对本项目提供的厨师团队服务人员中须包括项目管理人员1人、厨师长1人、其他厨师人员（含副厨、凉菜师、面点师、墩子师）6人、其他服务人员6人（含服务员2名、洗碗工、出入库员等）。共计14人。

1.2 供应商必须保证厨师团队岗位不出现用人空缺。

2、人员要求

2.1 供应商针对本项目配置的厨师团队服务人员应在国家法定退休年龄内。

2.2 在本项目签订政府采购合同前，中标供应商在采购人规定的时间内向采购人提供本项目厨师团队人员的有效健康证原件 and 身份证复印。

2.3 供应商拟投入本项目的厨师团队中至少有1名具有国家厨师高级或以上职业资格证书（中式烹调师）；至少有1名具有国家厨师中级或以上职业资格证书（中式面点师）。此项要求供应商在投标文件中提供以上人员证书复印件证明。

2.4 厨师团队人员应身体健康、精神面貌佳，应变能力强、服务态度好、责任心强、无不良行为。

3、厨师团队人员要求

3.1 供应商提供的厨师团队人员符合采购人用人要求方可上岗。供应商需更换服务人员，须经过采购人同意后方可更换，同时更换的人员应符合采购人用人要求，经审核同意后方可上岗。供应商按照要求及时更换不能胜任工作的人员，负责处理和承担本合同期内的服务人员的所有劳资纠纷、及调解与供应商履行本合同而产生的有关纠纷，所涉及的费用全部由

供应商承担。

3.2 完成本项目所需的一切费用均由供应商承担，包含但不限于其工作人员（厨师团队）的薪酬待遇、加班工资、社会保险的缴纳等[供应商向其工作人员(厨师团队)支的薪酬待遇、加班工资、缴纳的社会保险等均需符合国家的相关规定和要求]，并且，供应商应承担在服务期间、服务场所内的一切法律责任和义务，包括但不限于人员培训、职业病检查、休假、产假、因违法解除劳动合同的经济补偿金、因公受伤的工伤保险待遇等法律责任和义务。

3.3 供应商向采购人配置厨师团队人员的劳动人事关系隶属供应商。供应商须按照国家规定为本项目全部人员缴纳保险。厨师团队人员在本项目服务中的所有人身安全负责由供应商负责，如果厨师团队人员因劳动关系或保险缴纳等问题发生劳动纠纷均由供应商全部负责和承担，采购人不承担费用和责任。若因供应商拖欠服务人员工资、社保等造成服务人员上访、闹访的，由此造成采购人损失或不良影响的，采购人可解除合同并不承担任何违约责任。

★（三）考核要求

1、采购人按照《考核办法》（考核总分为100分）对供应商及厨师团队服务人员进行考核。在项目的实施过程中，采购人结合项目实际情况，可根据工作实际对考核标准不断完善和细化，也可以合理的调整考核内容，在不违反本项目采购要求的前提下，经双方达成一致后，并纳入考核办法中。

2、考核方式

2.1 考核人员：由采购人办公室具体负责。

2.2 考核时间：采购人每月对中标供应商的服务进行考核，考核可采取抽查、突击检查、现场调查等方式。

《考核办法》

序号	考核具体内容	扣分标准	考核扣分
1	贯彻《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等，严格操作流程，保障食品安全，杜绝出现食物中毒事件发生。	操作流程不规范，导致存在或出现重大食品安全隐患的一次扣20分。	
2	供应商制定每周食谱计划，菜品及时更新，提前交审定，严格控制食堂生产成本，烹调出色、香、味、形、养的菜肴，最大限度的减少食材（食品）浪费。	无食谱计划，每出现一次扣5分/次；出现食材浪费或不符合要求菜品，每出现一次扣1分。	
3	建立、健全食堂各类管理制度，坚持物资采购出、入库登记制度，每日安全值班检查登记制度，食品留验制度（样品保留72小时），服务质量改进制度等。	未遵照执行管理制度的，每出现一次扣2分。	
4	食堂卫生清洁：食堂所属卫生区要整洁无积尘、积水、无蛛网、无杂物。	每出现一次不符合要求扣2分。	

		食堂内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂滋生地，按照要求开展灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作。餐厅、餐桌、餐椅清洁卫生，及时做好清洁工作，保证室内物品的整洁，垃圾应盖好存放并及时处理。		
	5	服务人员要讲究仪容仪表。上班期间按照餐饮业工作规范必须穿戴工作衣帽、佩戴口罩和手套，并做到衣冠整齐，干净卫生，无不良行为习惯。具体要求如下：在加工及分发食品时穿戴整洁的工作服。服务人员必须保持整洁，不准佩戴手饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。分发食品时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。	每出现一次不符合要求扣1分。	
	6	保证厨具、设备、用具的管理，按要求做好各类物品日常维护、维修保养工作。	无维护和保养记录、存在因供应商过失而造成资产损坏或丢失的情况的，每出现一次要求扣5分。	
	7	工作间卫生质量：工作间无苍蝇、老鼠；防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。原料、半成品、成品的生、熟食分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。工作间、操作台、灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。	每出现一次不符合要求扣2分。	
	8	做到文明上岗。服务过程中做到行为规范、言语规范，沟通和谐、优质服务、礼貌待人。不得出现言语、行为过激等不良行为；不得出现不良引导导致其他不良行为的发生。	每出现一次不符合要求扣2分。	
	9	采购人每月对供应商服务工作反馈意见的收集，满意率 $\geq 80\%$ 。（说明：满意率 $< 80\%$ ，供应商在收到采购人的书面通知后，需对合理的建议或不达标的事项进行整改，在本项目服务过程中出现2次整改后仍不合格的，	满意率 $< 80\%$ ，扣2分。	

		采购人有权单方面终止本项目合同，并不承担任何违约责任及赔偿。)		
10	必须严格遵守采购人的作息时间和一切规章制度，开饭时间由采购人根据工作时间确定，特殊情况需调整就餐时间或有加班用餐，采购人将提前通知。	未遵照或未配合要求的，每出现一次扣3分。		
11	厨师团队人员将职工食堂物资(含食材)带出食堂以外区域。情节特别严重的，采购人将相关人员移交司法机关处理。	每出现一次扣5分。		
12	供应商提供的厨师团队人员有变动的，未及时向采购人报备厨师团队人员信息，采购人对供应商在服务过程中发现存在不良问题经核查属实后拒不整改或整改不合格的。	每出现一次不符合要求扣2分。		
13	积极响应节能要求，节约用水、用电、用气，做好安全防范工作，三餐结束后，服务人员把食堂各自工作(包括检查并关闭水、电、气、门、窗等工作)完成后方可下班。	每出现一次不符合要求扣2分。		
14	积极配合采购人并完成临时交办的用餐任务。	未遵照或未配合要求的，每出现一次扣3分。		
15	采购人按照本项目“(一)项目服务内容及要求”和中标供应商提供投标文件中项目方案的要求进行履约。	每出现一次未按要求履约扣5分。		
-	<p>总得分：分。 (注：当月考核总得分=100分-考核扣分。)</p> <p>3、考核结果运用</p> <p>采购人对供应商的每月考核按照《考核办法》执行，将当月考核的结果进行计算汇总，当月考核汇总的结果作为支付当月服务费的依据，并按照以下要求执行：</p> <p>3.1 合格：当月考核总得分≥90分，不扣除当月服务费；</p> <p>3.2 不合格：当月考核总得分<90分，扣除当月服务费的标准如下：</p> <p>①80分≤当月考核总得分<90分；在90分的基础上每降低1分，扣除当月服务费的2%；</p> <p>②当月考核总得分<80分；在90分的基础上每降低1分，扣除当月服务费的5%。</p> <p>4、供应商在本项目合同规定的服务期限内，供应商累计2次的月考核总得分未达到90分或出现重大责任事故，采购人有权单方面解除本项目合同，采购人不承担任何违约责任和赔偿。采购人有权追究中标供应商的责任和权利。</p> <p>注：以上带“★”的条款为实质性要求，实质性要求供应商必须完全</p>			

	响应并满足，不响应或不满足视为负偏离，负偏离作无效响应处理； 以上未带“★”的条款为一般条款，供应商一般条款不响应或不满足视为 负偏离，负偏离将影响供应商得分。
--	--

3.2.3 人员配置要求

采购包 1:

应配置满足本项目所需的服务人员。

3.2.4 设施设备配置要求

采购包 1:

满足本项目服务所需的设施设备要求。

3.2.5 其他要求

采购包 1:

1、供应商针对本项目提供符合本项目要求的项目方案内容至少包含项目实施方案、项目安全管理方案、项目人员管理方案、项目应急管理方案。2、供应商具有与本项目类似的项目经验。3、供应商的报价是响应本项目要求的全部工作内容的验收价格体现，包括供应商完成本项目所需的一切费用。

3.3 商务要求

3.3.1 服务期限

采购包 1:

自合同签订之日起 365 日

3.3.2 服务地点

采购包 1:

内江经开区汉晨路 664 号（内江经开区汉晨路职工食堂）

3.3.3 考核（验收）标准和方法

采购包 1:

1. 验收由采购人组织，供应商配合进行：验收标准按国家有关规定以及采购人招标文件的质量要求和技术指标、供应商的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；采购人与供应商双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在采购与投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收；验收时如不能满足相关规范标准及采购人使用要求或其它不符合标准及本合同规定之情形者，采购人应做出详尽的现场记录，或由采购人与供应商双方签署备忘录，此现场记录或备忘录可用作有效证据，由此产生的时间延误与有关费用由供应商承担，验收期限相应顺延；如质量验收合格，双方签署验收报告。2. 如经供应商在采购人规定的范围内未完成或不能达到合同约定的质量标准，采购人视作供应商不能按照项目进行履约，须支付违约赔偿金给采购人，采购人还可依法追究供应商的违约责任。由采购人在采购与投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收。3. 其他未尽事宜应严格按照财政部《关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》财库〔2016〕205 号的要求进行。

3.3.4 支付方式

采购包 1:

分期付款

3.3.5 支付约定

采购包 1: 付款条件说明：合同签订后，采购人按照财政性资金支付有关规定，按程序办理支付完成，向供应商支付预付款，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 50.00%。

采购包 1: 付款条件说明：本项目采用按月支付的方式付款（注：采购人于次月支付上月服务费给供应商），当月服务费=合同金额÷12 月[注：扣除当月考核费（如有）。供应商向采

购人提供的资料齐全后。],按照财政性资金支付有关规定,按程序办理支付完成。(说明:①已支付预付款的金额等于本项目实际已产生应支付供应商服务费金额后,采购人再向供应商支付本项目合同总金额减去预付款金额后剩余的合同金额。②因中标供应商造成本项目合同终止或解除的,中标供应商应当将采购人已支付但未产生的服务费用全额退还。),达到付款条件起5日内,支付合同总金额的50.00%。

3.3.6 违约责任与解决争议的方法

采购包1:

(1) 违约责任:①采购人无正当理由拒绝接受服务,采购人向供应商偿付合同价的5%的违约金;②如因采购人原因导致变更、中止或者终止本合同的,采购人应当向供应商偿付合同价的5%,以此作为赔偿或者补偿。③供应商在合同签订后因自身原因不能提供服务的,供应商除向采购人支付合同价的5%的违约金外,还须全额退回采购人已支付的预付款;④供应商偿付的违约金不足以弥补采购人损失的,还应按采购人损失尚未弥补的部分,支付赔偿金给采购人。(2) 争议解决办法:合同履行期间,若双方发生争议,可协商或由有关部门调解解决,协商或调解不成的,由当事人依法维护其合法权益,并由合同履行地人民法院裁定。

3.4 其他要求

招标文件第三章“3.3 商务要求”的全部内容均为实质性要求,供应商必须完全响应并满足,不响应或不满足将作无效响应处理。

第二章评分标准

评审因素		评审标准			
分值构成		详细评审 100.00 分			
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观	关联格式
详细评审	报价	以本次有效供应商中报价最低的价格为基准价，供应商的报价得分按照下列公式计算：报价得分=（基准价/投标报价）×20分。注：本项目为专门面向中小企业采购项目，不再享受价格扣除优惠政策。	20.00	客观	开标一览表 分项报价表
	对项目要求的响应	供应商投标文件完全满足招标文件“（一）项目服务内容及要求”要求的得26分；供应商投标文件与招标文件“（一）项目服务内容及要求”中的一般条款（数量：8条）有负偏离的，按以下方式计算得分：一般条款得分=（供应商满足一般条款的数量÷一般条款的总数量）×26分。（供应商此项得分=一般条款得分）注：本项所述的条款数量按以下原则计算：1. 无子项的条款：以每项条款为1项进行计算；2. 有子项的条款：以最末级的子项为1项进行计算。说明：条款项有要求提供证明材料：供应商在投标文件中提供条款项要求提供的证明材料予以证明，不提供或不满足视为负偏离；条款项未要求提供证明材料：供应商在投标文件中进行响应，不响应或不满足视为负偏离。	26.00	客观	服务要求应答表
	项目方案	1、供应商投标文件对本项目提供的项目实施方案内容包括①项目服务质量管理方案得3分，②仓储管理方案得3分，③设备管理方案（含运行、维护）得3分，④供餐管理方案（含菜谱的搭配与设计、营养搭配、自助餐管理方案）得3分；上述每一项内容不提供或提供的内容不全或仅有标题无正文内容的，该项不得分。项目实施方案4项内容中每一项内容存在“错误或缺陷”的扣2分。本项满分为12分。2、供应商投标文件对本项目提供的项目安全管理方案内容包括①食品安全管理得3分，②环境卫生安全管理得3分，③卫生防疫方案得3分；上述每一项内容不提供或仅有标题无正文内容的，该项不得分。项目安全管理方案3项内容中每一	42.00	客观	项目方案

	<p>项内容存在“错误或缺陷”的扣2分。本项满分为9分。3、供应商投标文件对本项目提供的项目人员管理方案内容包括①人员日常管理方案（含健康管理）得3分，②人员培训方案得3分，③人员辞退、争议解决方案得3分；上述每一项内容不提供或提供的内容不全或仅有标题无正文内容的，该项不得分。项目人员管理方案3项内容中每一项内容存在“错误或缺陷”的扣2分。本项满分为9分。4、供应商投标文件对本项目提供的项目应急管理方案内容包括①停电、停水、停气应急预案得3分，②食品卫生（含突发）事件得3分，③煤气泄漏得3分，④消防应急措施得3分，上述每一项内容不提供或提供的内容不全或仅有标题无正文内容的，该项不得分。项目应急管理方案4项内容中每一项内容存在“错误或缺陷”的扣2分。本项满分为12分。注：上述所述的“错误或缺陷”是指内容存在“项目名称或项目编号错误；实施时间或地点错误；引用的标准（方法）错误；方案内容与项目需求无关；”上述任意情形之一的。</p>			
业绩	<p>供应商具有类似项目业绩的，每提供一个得2分，最多得8分。供应商提供类似项目业绩的合同（协议）复印件，不提供或不满足不得分。本项满分为8分。注：类似业绩是指供应商具有厨师服务类的项目。供应商提供同一单位不同服务期限的项目业绩合同，按一个项目业绩进行计算。</p>	8.00	客观	业绩
服务评价	<p>供应商提供在厨师服务类的项目中具有服务过的单位出具对其服务评价为“优秀”的反馈材料，每提供1个单位得1分，最多得4分，供应商提供合同复印件和服务过单位加盖公章的反馈材料予以证明，不提供或不满足不得分。本项满分为4分。</p>	4.00	客观	服务好评