**四川省教育厅**

**机关食堂劳务委托服务项目采购**

**遴**

**选**

**文**

**件**

**四川省教育厅(共8家采购单位)**

**共同编制**

**2019年12月**

## 

## 目 录

第一章 采购项目概况 …………………………………………………………………..3

第二章 采购预算及最高限价 ………………………………………………………………....4

第三章 采购需求 …………………………………………………………………. 4

第四章 供应商响应文件的要求 ………………………………………………………………..19

第五章 装订要求 ………………………………………………………………..20

第六章 遴选评比办法 ………………………………………………………………..21

第七章 递交响应文件截止时间 ………………………………………………………………..25

第八章 递交响应文件地点 ………………………………………………………………..25

第九章 合同事项 ………………………………………………………………..25

第十章 纪律要求 ………………………………………………………………..26

# 第一章 采购项目概况

1.项目委托单位：四川省教育厅机关、四川省教育厅机关服务中心、四川教育报刊社、四川省学生资助管理中心、四川省普通高校学生信息咨询与就业服务中心、四川省教育管理信息中心、四川省教育国际交流服务中心、四川教育基金会共同对外采购劳务委托服务。

2.项目名称：四川省教育厅机关食堂劳务委托服务项目。

3.发布方式：四川省教育厅官网上以公告形式发布。

4.服务模式：劳务委托服务

5.项目地址：成都市青羊区陕西街26号

6.食堂就餐人数、面积：早餐150人、中餐300人，晚餐50人；就餐区约225㎡（其中：小厅约45㎡），工作区约216㎡。

7.服务期限：2020-2022年，三年。（1）合同一年一签，8家联合单位分别与供应商签订合同。采购人对中选供应商考核达标后再续签次年合同；（2）劳务服务费支付方式：按季度支付，次季度初支付上季度服务费，采购人凭供应商开具的服务费发票并填写支付凭证，经相关人员签字确认后转账支付。

8.项目服务内容：供应商负责为采购人提供职工工作餐（含单位接待用餐）的管理与服务；负责餐厨的安全、卫生、服务、质量的检查、监督、控制；负责食品卫生安全、库存货品的管理、食堂成本的核算等；负责项目资产的使用和管理；负责为餐厨区提供清洁卫生用品和低质易耗品；负责配备厨房刀具、菜墩等用具；负责餐厨垃圾的清运。

9.采购人提供内容：餐饮场所，水电气三通，配备餐具、冰箱冰柜、灶具、厨具等设施设及用具（如锅碗瓢盆）等。免费提供一间办公用房及食堂员工宿舍（气费自理)，食堂设施设备的维修及水电费由采购人负责承担。

# 第二章 采购预算及最高限价

# 此次劳务委托服务项目采购预算及最高限价：人民币捌拾万元整(¥800000元)。用于支付：一是从业人员工资、福利、社保、员工培训、意外险、工装等其他费用；二是食堂低质易耗品，如餐纸、牙签、清洁用品等；三是食堂管理费用和相关税金等。

**第三章 采购需求**

**一、参加本次采购的供应商应具备下列基本条件**

1.具有独立承担民事责任的能力；  
2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；  
3.具有履行合同所必需的专业技术能力；  
4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6.具有食品经营许可证、卫生许可证；

7.法律、行政法规规定的其他条件；

8.本项目不接受联合体投标。

**二、禁止参加本次采购活动的供应商**

1.根据《关于在采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，四川省教育厅将通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询供应商在采购公告发布之日前的信用记录，并保存信用记录结果网页截图，拒绝列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、采购严重违法失信行为记录名单中的供应商报名参加本项目的采购活动。

2.供应商参加采购活动前，被纳入法院、市场监督管理部门、税务部门、银行认定的失信名单且在有效期内，或者在前三年采购合同履约过程中及其他经营活动履约过程中未依法履约被有关行政部门处罚（处理）的，本项目不认定其具有良好的商业信誉。

3.为采购人在确定采购需求、编制遴选文件过程中提供咨询论证，其提供的咨询论证意见成为遴选文件中规定的供应商资格条件、技术服务商务要求、评比因素和标准、采购合同等实质性内容条款的供应商，不得参加本采购项目。

**三、餐饮服务要求**

1.供应商派专业餐厨团队对采购人工作人员工作时间内早、中、晚三餐及接待用餐提供制作及就餐服务；保障值班人员和节假日及加班人员的用餐。

2.根据采购人要求和餐标制定菜谱，实现菜品多样化，做到营养均衡、搭配科学、美味可口，每周菜谱应事先征求采购人意见。

3.按照采购人规定的用餐标准制定原材料采购计划，派专人负责配合采购人采购、验收、保管食材，监督食材质量、数量，对假冒伪劣食材有拒绝使用。

4.供餐要求：

早餐：提供包子2种，馒头、花卷各1种、鸡蛋1种、小菜3个、稀饭、豆浆各1种、牛奶1种、咖啡1种、小吃3种，明档：粉、面、抄手、饺子各2种。

午餐提供主荤2种、俏荤2种、素菜4种，例汤1种、水果或饮料1种，粗粮1种，明档：粉、面、抄手、饺子各2种；

晚餐提供二荤一素一汤套饭，明档：粉、面、抄手各2种

5.供餐时间、方式

供餐时间：早餐 07:30-08:25

午餐 11:30-13:00

晚餐 18:00-19:00

供餐方式：大餐厅为碟餐自选；小餐厅为分餐模式

**四、人员配置及要求**

1.本项目要求人员配备不低于12人，其中包含项目经理人员1人，厨师长1人，主厨师1人，服务主管1人，面点师1人，库管人员1人以及其他相关人员。

2.项目经理有团膳3-5年或以上年限的管理及餐饮服务食品安全工作经验，熟悉团膳现代化管理流程，有较好的沟通、协调及成本管控能力；厨师长须持有二级或以上厨师资格证（或具备高级技能资格）及健康证，有大型餐饮企业工作经验，有较强的沟通和协调能力及成本管控能力；服务主管具有膳食营养管理，餐饮服务组织、实施及质量监督的能力和2年以上餐饮服务组织、管理工作经历，有较好的沟通、协调能力；配备的其他人员应当具备相应的劳动技能和健康证明。

3.中选供应商拟派遣的人员可以到岗后再提供健康证（所有人员都提供），提供相关的职业技术证书（管理人员、厨师须提供），

4.中选供应商需满足甲方就餐的相关需求。

**五、食品卫生管理要求:**

1.环境卫生要定人、定物、定时间、定质量，做到保持清洁，无垃圾污物。

2.生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

3.定期进行防“四害”处置。

4.食堂仓库要专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保管，并有四防(防蝇、防尘、防鼠、防潮)措施，防止食品污染。

5.使用食品须符合国家有关食品卫生标准和规定；禁止使用有毒有害、腐烂变质食品，无检验合格证明食品，超过保质期食品，无卫生许可证食品生产经营者供应的食品。食材须索证留样，登记备查；建立所有菜品24小时留样备查制度，确保不发生食品安全事故。

6.食品贮存场所、设备应保持干燥清洁，通风良好。日常物质应分类分架存放，并定期检查、处理变质或超过保质期的食品。

7.食品加工前先检查质量状况，不使用生虫、霉变、有异味的米、面、油、酱等原材料，防止食物中毒。

8.各种食品原料在使用前须洗净，蔬菜与肉类、水产品类须分池清洗，分开盛放。容易残留农药的蔬菜须浸泡后再进行洗切加工。

9.制作肉类、水产品类应当餐用完，剩余尚无需使用的须存放专用冰箱内冷藏或冷冻。冰箱不得存入变质、有味、污染不洁的食品。

10.工作人员须统一穿戴整洁的工作服、工作帽、围裙，保持良好个人卫生；操作前要彻底洗手消毒，头发应梳洗整齐并置于帽内。

11.食堂工作人员每年进行一次体检，持健康证上岗。

12.其他食品卫生管理规定的相关要求。

**六、设施设备管理要求:**

1.供应商对采购人餐厅的设备设施、用具、用品等，应按相关设备设施使用要求谨慎使用，认真维护及保管。

2.厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。严格区分生、熟食物的容器、刀具、墩子等。餐后及时擦扫地面、台面、柜面、刀具、机械用具、盛用器皿等，定位存放，保持干净干燥。保持排水通畅，不积存脏水污物，地面、墙壁无污渍，消除苍蝇、老鼠、蟑螂等害虫孳生环境。

3.餐饮具使用前须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒不得使用。

4.设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作；设施设备操作应规范，保证操作人员的自身安全，禁止违规操作。

5.食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。

6.采购人定期对餐厅的设备设施及用具进行检查和维修，如因供应商人员使用和操作不当造成设备设施及用具损坏的费用由供应商承担。

**七、食堂卫生管理要求**

1.严格执行《中华人民共和国食品卫生法》及国家有关饮食卫生的制度规定。

2.依据成都市餐厨垃圾管理办法，定点收集、存放、处置餐厨垃圾，及时清扫消毒餐厨垃圾存放地，保持整洁。

3.洗刷餐饮具须用专用水池，做到一洗二清三消毒，所使用洗涤剂、消毒剂符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。消毒后的餐饮具须贮存在专用保洁柜内备用。餐具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

4.卫生检查每次都有记录。

**八、食堂服务人员基本要求**

1.根据不同岗位统一着装，工作服表面、衣领、袖口没有明显污渍，干净整洁（着装供应商提供）。

2.工作中不准擅离岗位，不准嬉笑打闹，不准看书报杂志，玩手机、吃东西、睡觉或做其他与工作无关的事。

3.不得随地吐痰，乱扔纸屑和乱写乱画，物品摆放有序。定期检查身体，无带病上岗，个人卫生达标。

4.服务人员用语规范，态度和蔼，文明礼貌，坚持嘴勤、手勤、眼勤，及时提供服务。

**九、其他要求**

中选供应商应按国家规定同全体员工签订《劳动合同》，并按照国家法律法规全员购置社保，负责支付所派出全部工作人员工资、社保、残疾人基金、工会基金、住房公积金等费用及各项补助、节日福利等（周末加班费另计）。中选供应商在三年服务期内如遇政策性调整一线工人工资等情况，中选供应商与采购人协商解决。中选供应商应按照国家及成都市相关规定为员工购买社会保险，并对其疾病和人身安全等完全负责，人员工资标准不得低于成都市的最低工资标准，采购人对此不承担任何的法律责任和义务。

**十、服务考核要求**

1.中选供应商应制定具体的质量保证措施及质量保证和相关服务承诺。如因质量未达到目标，采购人有权要求其整改并扣除相应费用。

2.中选供应商应接受采购人每季度、每年度组织的对其服务的综合性考评。考评标准依据本项目要求，由采购人制定具体实施办法，按百分制实行季度考评、年度考评，采购人根据工作实际对考评标准不断完善和细化。每季度综合考评在80分以下，采购人将以书面形式告知中选供应商要求限期整改，季度考核分数低于75分，采购人有权按合同扣除所在季度管理服务费，年度综合考评在70分以下时，采购人不再与其续签合同。

3.食堂服务考核标准，按照“标准化示范食堂”相关标准进行考核。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、基础管理（25分）** | | | | | | | | |
| **考核 项目** | | | **考核内容** | | | **扣分标准** | | **考核 得分** |
| 服  务  质  量 | | | （1）工作人员必须持有效健康证，厨师必须持厨师证;凡患有（5病不得从事该行业）疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）以及可能引起食物中毒的肠道疾病或健康带菌者，一律不准从事入口食品的加工工作，建立伤病即时报告制度。 | | | 不按要求每发生一次扣0.1分 | |  |
| （2）管理人员姓名、照片、职务公示，员工健康证，规章制度、应急预案上墙。 | | | 没规章制度一次扣1分，没应急预案扣1分 | |  |
| （3）服务人员佩戴标志，仪容仪表规范，言行举止规范，讲普通话、热情大方、服务主动、细致周到，文明礼貌。 | | | 未按要求做的，发现一次扣0.1分 | |  |
| （4）严禁脱岗、睡岗、窜岗、酒后上岗、在工作时间吸烟、服用违禁药品、嬉闹、聊天，做与工作无关的事情。 | | | 如有违反发现一次0.1分。因违反禁令而导致的安全责任事故，除扣10%管理服务费外，追究赔偿和法律责任。 | |  |
| （5）上班必须按规定着工作服，佩戴工号牌。上班时间不准戴手镯（链)戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不准长发披肩，男职工不准留长发和胡须。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （6）不能当着客人的面做不雅观的动作（如：抓痒，抠鼻子，挖耳朵，梳头发，剔牙，打呵欠等），打喷涕应适当遮掩。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （7）工作人员勤洗澡、勤换衣、勤洗头发、不能有头屑、身体不能有异味。工作服不得有油渍、皱痕和异味。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （8）上班时间不准吃东西，更不准私拿、吃、用餐厅、后厨的食物和物品，严禁偷盗财物。 | | | 上班时间吃东西者，发现一次扣.0.1分，如发现有私拿、吃、用餐厅、后厨的食物，偷盗、占用公家财物，除按照价格的10倍赔偿外，发现一次即扣10%管理服务费，并追究法律责任。 | |  |
| （9）严格执行就餐人员刷卡制度，不得漏刷。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （10）严格按要求对各类人员进行定期安全、业务等培训，累计每年至少32小时。安全培训每月不少于一次，培训有记录。 | | | 未培训一次扣0.5分，没有培训记录扣0.1分 | |  |
| （11）不得故意损坏公共财产，拾到的物品不得私分、占有。 | | | 如发现故意损坏公共财产、私分、占有者，按赃物价格的10倍赔偿，并扣除2分 | |  |
| （12）工作操作时，对餐饮工具要轻拿轻放；挪动物品，及时归位，保护成品。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分；损坏物品照价赔偿 | |  |
| （13）严格遵守甲方保密规定。 | | | 如有违反发现一次扣1分，出现重大信息泄漏事件造成不良后果的，发现一次扣5分。 | |  |
| （14）对辞退的员工，不得在甲方区域有冲突、纠缠、扯皮现象发生。 | | | 如有违反发现一次扣0.2分 | |  |
| （15）严格执行甲方的各项管理规范、规定、制度。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （16）厨师长流动须报请甲方同意。 | | | 未经甲方同意一次扣1分 | |  |
| （17）员工按规定时间就餐，不得提前就餐 | | | 发现一次扣0.1分，直至该项分值扣完为止 | |  |
| 服 务 质 量 | | | （18）按照遴选文件要求，建立健全标准化管理方案、团队培训方案、后厨运行管理方案、食堂设施设备维护方案、“三安全”（食品安全、操作安全、人身安全）方案、节能减排及成本控制方案等餐饮管理各项管理制度、各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法，并留甲方监管部门备案备查。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （19）严格控制成本，控制有具体措施及办法（有文字记录），不得出现浪费现象。 | | | 如有违反发现一次扣0.2分 | |  |
| （20）管理人员每日巡视检查各工作区域和岗位，及时处理发现问题并整改，有记录。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （21）凡是有效对餐饮的投诉，一经查实，视事件严重、影响程度。 | | | 如有违反发现一次扣0.2分 | |  |
| （22）各岗位工作记录准确、详实、规范、不得缺项、不得流于形式，可追溯。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （23）不得私自提供有偿服务。 | | | 如有违反发现一次扣1分 | |  |
| （24）健全各类标示标牌格式应统一、规范，悬挂（摆放）应安全、正规、醒目、无涂改，无褪色。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （25）制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施（有记录）；重大事件应第一时间上报甲方，不得隐瞒，延迟上报。 | | | 如有违反发现一次扣1分。因隐瞒、延报而导致的各类问题，严重的扣奖罚金1%-10%，特别严重的扣10%-50%或另行处理。 | |  |
| （26）餐厅闭餐后禁止外人进出，后厨非工作人员不得随意进出，有外来人员登记表。 | | | 如有违反发现一次扣0.2分,无登记表扣0.1分 | |  |
| （27）检查中要求整改的事项，应立即整改。同样整改问题不得出现2次以上，否则将纳入单项考核。 | | | 提出问题未及时整改扣0.2分 | |  |
| （28）严格执行晨检制度（有记录），重点检查从业人员是否患有有碍食品安全的疾病。 | | | 如有违反发现一次扣0.2分 | |  |
| 服 务 质 量 | | | （1）按时、按规定、按标准供应饭菜，中途补充要及时不断档。 | | | 不按要求扣0.2分，未按时供应饭菜扣1-5分 | |  |
| （29）餐前桌面纸品、牙签摆放整齐、规范，充足不得断档。 | | | 未及时补充物品每发现一次扣0.1分 | |  |
| （30）凡接触食品的员工，加工操作前必须用皂液洗手，并用流水冲净。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （31）服务过程中，应注意避免作业工具发出声音，工具保持干净整洁，在指定位置摆放整齐。 | | | 如有违反发现一次扣0.1分 | |  |
| （32）每季度发放餐饮管理服务工作征求意见单，对合理的建议及时整改，满意率达90％以上，非满意事项不得连续出现2次以上（含2次）。 | | | 满意率低于90分的，每低于1分扣0.1分 | |  |
| （33）与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体冲突行为，不得有投诉事件发生 | | | 如有违反发现一次扣1分 | |  |
| **二、安全管理（30分）** | | | | | | | | |
| **考核 项目** | | **考核内容** | | **扣分标准** | | | **考核**  **得分** | |
| 食 品 安 全 | | （1）严格执行卫生、食品管理制度，严格执行食品加工等各项操作规程。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （2）冷货制品保管禁止带有色塑料袋存入。豆制品入冷冻库保存，不得超过24小时。 | | 如有违反发现一次扣0.2分 | | |  | |
| （3）使用剩余鲜肉入冷库，摊开码放。鲜鱼马上初加工，清洗干净放专用容器送切配间加工或冷库保存。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （4）做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。储存、加工生熟分开。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （5）执行“生与熟隔离；荤与素隔离、成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；”的“四隔离”制度。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （6）加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开，并定期进行消毒，有记录。 | | 未按要求使用发现一次扣0.1分；未按要求进行消毒发现一次口0.1分 | | |  | |
| （7）进入冷荤间人员，必须二次更衣，洗手消毒，佩戴帽子口罩。非冷荤间工作人员不得进入冷荤专间。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （8）加工生海产品必须严防生海产品及其加工工用具、容器等污染其他食品和器具。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （9）凉拌菜必须在专用凉菜制作间操作加工；凉菜制作间冰箱只能存放凉菜成品。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （10）原则上不存放成品食品。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （11）厨房菜墩要随用随刮，并杀菌消毒。不使用时必须彻底清洁，放于指定位置。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （12）严格执行蔬菜先洗后切的食品卫生管理制度。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （13）加工食品的原料必须新鲜，蔬菜不得有枯叶、霉斑、虫蛀、腐烂、如卫生不合格，要退回粗加工清洗，禁止使用变质原料。 | | 如有违反发现一次扣0.1分。因违反禁令而导致的食品安全问题，严重的扣奖罚金1%-10%，特别严重的扣10%-50%或另行处理。 | | |  | |
| （14）饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、钢丝球丝等异常杂物。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （15）从后厨传入餐厅的食品需用保鲜膜、餐盖密封。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （16）接触已清洗消毒的餐具按要求佩戴手套、口罩。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （17）接触成品食品时按要求佩戴手套、口罩。 | | 如有违反发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （18）严禁未达标食品和腐烂变质菜品上桌，不得发生一起食品中毒和腹泻事件。 | | 如有发生扣奖罚金的10-50%，如导致严重结果，双方合同终止并追究法律责任。 | | |  | |
| （19）每餐必须作好留样记录:留样时期、食品名称,便于检查；每样食品必须按要求留足125g，留样食品必须保留在留样专用冰箱48小时,时间到满后方可倒掉。 | | 如有违反发现一次扣2分 | | |  | |
| （20）生吃要鲜，保证卫生、无菌。 | | 如有违反发现一次扣1分 | | |  | |
| （21）热菜要熟，要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆。 | | 如未达标发现一次扣0.2分 | | |  | |
| （22）菜品不得有异味腥、膻、臭味等，每月至少创新1道新菜品。 | | 发现菜品有异味扣1分，每月未创新菜品扣0.2分 | | |  | |
| （23）掌握好咸淡：菜品口味要温性、中性、要平和平淡，要体现菜品色、香、味。 | | 如口感不适发现扣除0.1分 | | |  | |
| （24）严格遵守国家质检总局规定，不得使用违禁食品。 | | 如有违反发现一次扣1分 | | |  | |
| 设备设施安全 | | （1）各部门管理人员必须每日对餐饮管理的设备、设施进行综合巡查，对发现的问题及时处理并上报，且记录完善。 | | 发现问题未及时上报扣0.2分，记录不完善扣0.1分 | | |  | |
| （2）设施设备使用功能完好、附件齐全，操作时保护好成品，对设备设施定期维护保养，有设备运转记录。 | | 未保护好成品发现一次扣0.5分，如发现记录不全扣1分，未定期保养扣0.5分。 | | |  | |
| （3）各项工作严格按安全操作规程执行。严格遵守用电、用气操作规程、安全规程，杜绝违章操作；定期检查消防、电气、燃气设备有无漏电、无漏水、绝缘老化、管线裸露等现象，发现及时处理，消除安全事故隐患。 | | 如不按要求发现一次扣0.2分，因操作不当导致的事故，视情节轻重扣奖罚金1-50%或另行处理 | | |  | |
| （4) 加强电器、天然气管线各类设备维护管理，保障性能完好。 | | 如发现记录不全扣1分 | | |  | |
| （5）重大节假日前、冬季、雨季、汛前必须进行安全专项检查，无重大安全、火灾、设备管理安全事故。 | | 节日前未安全检查扣0.2分；发生事故另行处理 | | |  | |
| （6）针对性建立各种公共突发事件处理机制和预案，包括组织机构、人员和具体措施，一旦发生突发事件即能立即实施。 | | 未建立应急预案扣2分 | | |  | |
| 水 电 气 | | （1）食物、餐具清洗后及时关水；食品加工完成后及时关闭燃气；各操作间工作完毕应及时关灯、关门。 | | 未及时关闭发现一次扣0.5分 | | |  | |
| （2）后厨每日用电、用气工作完毕有检查并有检查记录。 | | 如没做检查记录发现一次扣0.1分 | | |  | |
| （3）灯具、空调、电视等设备设施完好有效，使用按规定时间执行。 | | 未按时间执行扣0.1分 | | |  | |
| **三、卫生管理（40分）** | | | | | | | | |
| **考核 项目** | **考核内容** | | | | **扣分标准** | | **考核**  **得分** | |
| 大、小餐厅、服务间卫生 | （1）目视地面清洁干净，无杂物、水渍、尘渍、痰渍、胶渍，地面光亮，干净完好，无垃圾、无污迹。 | | | | 发现有污渍扣0.1分 | |  | |
| （2）墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘，无明显污染，无蜘蛛网。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （3）玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍，无手印，光洁明亮。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （4）天花板、风口、悬挂装饰、悬挂牌无蜘蛛网、无污渍、无灰尘 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （5）各种家具、椅子、桌子放置整齐、光洁，无灰尘、无污渍。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （6）餐桌、餐椅：完好无损、物品摆放整齐有序、规范、无污迹、无破损、备用物品一应俱全、无隔餐遗留下垃圾等。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （7）餐具、玻璃器皿等清洁、卫生、明亮、无缺口、无油渍、无残渣、无水迹 。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （8）餐厅工作台，随时保持清洁，不得留置任何食品，以防止细菌传入。 | | | | 发现工作餐台未保持清洁扣0.1分 | |  | |
| （9）布件：清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新，摆放规范,不得交叉使用 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （10）服务间内设施归类合理、规范，摆放有序，整洁干净。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （11）服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放规范。转台：清洁、无脏痕、无油腻； | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （12）门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。 | | | | 发现有污迹扣0.1分 | |  | |
| （13）窗沟、窗道、窗台、窗帘、台布、桌套、椅套干净无灰尘、无皱褶、无破损；玻璃光洁明亮，无污迹，无灰尘。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （14）洁具干净、无污迹、无灰尘。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （15）消防设施、标识牌等公共设施干净、无积尘。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （16）垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，烟灰缸内烟头不应超过3个，垃圾不应超过2/3，内胆应定期清洁、消毒。 | | | | 如发现垃圾超过2/3未倒扣0.1分 | |  | |
| （17）清洁间中各种设备、物品表面干净、无水迹、无污渍，清洁工具摆放整齐有序、规范，室内无异味 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| 后厨卫生 | （1）厨房各操作间地面无污渍、无杂物、无水渍；墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘。 | | | | 发现有污渍扣0.1分 | |  | |
| （2）各操作间无老鼠、蟑螂；有防鼠措施，无卫生死角。 | | | | 无防范措施扣0.5分 | |  | |
| （3）各操作间工作完毕，不得摆放拖把、墩布；清洗池无污迹，水龙头光洁。 | | | | 未按要求发现一次一次扣0.1分 | |  | |
| （4）各操作间门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （5）玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍，无手印，光洁明亮。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （6）设施设备归类合理、规范，摆放有序，表面无水迹，无污渍、无刮痕，里面无异味、无污垢、无残留物、干净整洁、物品分类规范、清楚。 | | | | 未按要求发现一次扣0.1分 | |  | |
| （7）服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放整齐、规范。 | | | | 未规范摆放扣0.1分 | |  | |
| （8）布件：清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新，摆放规范，不得交叉使用 | | | | 未规范摆放及交叉使用扣0.1分 | |  | |
| （9）工作台面干净，无污渍、无杂物、每日消毒，物品摆放整齐有序、规范，标示清楚。 | | | | 台面未消毒扣1分，物品摆放不规范扣0.1分 | |  | |
| （10）厨房各操作间工作完毕，垃圾及时清理不得留存；垃圾桶桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （11）粗加工间物品摆放整齐、规范，禁止塑料袋装食品上架。垃圾及时清理，目视无凌乱现象。 | | | | 发现塑料袋物品上架扣0.1分，垃圾未及时清理扣0.1分 | |  | |
| （12）烹调间工作完毕，不得摆放垃圾桶。 | | | | 发现乱摆放垃圾用品扣0.1分 | |  | |
| （13）面点工作台面，不得作为菜墩直接使用。 | | | | 发现乱使用者扣0.1分 | |  | |
| （14）餐具洗消工作时，餐具不得直接放置在地面上；及时清扫地面污迹，不得堵塞下水道。 | | | | 发现餐具放置地面扣0.1分，下水道堵塞扣0.5分 | |  | |
| （15）餐具消毒柜所有餐具码放整齐、规范。 | | | | 未摆放整齐、规范扣0.1分 | |  | |
| （16）留样盒表面无水迹，无污渍、无刮痕，里面无异味、无污垢、无残留物、干净整洁、物品分类规范、清楚。 | | | | 发现留样柜有异味扣1分 | |  | |
| （17）冷藏库无异味，食品摆放整齐、规范。 | | | | 未摆放整齐、规范扣0.1分 | |  | |
| （18）冷冻、冷藏设备每周化霜处理。冷冻室干净，无异味，食品摆放整齐、规范。 | | | | 未摆放整齐、规范扣0.1分 | |  | |
| （19）排水沟无残留物、无积水、无污垢，无异味。 | | | | 发现排水沟未处理干净扣0.1分 | |  | |
| （20）烟罩无油污、无水渍、无污垢、无灰尘，保持原有光亮度。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （21）厨房设备设施有周期性清洁、保养计划，有具体落实措施并在甲方留底备查。每季度对烟道清洗一次。 | | | | 未计划及措施扣0.1分，每季度未协助甲方对烟道清理扣1分 | |  | |
| （22）垃圾处理及时，袋装垃圾摆放整齐。残食处理处地面无明显垃圾，无污水外溢，无明显异味，无蚊蝇飞舞,垃圾日产日清。 | | | | 发现日垃圾未处理扣0.1分 | |  | |
| 灭 四 害 | （1）定期组织对后厨进行消毒，每月不少于四次。控制苍蝇、蚊虫、蟑螂的密度。 | | | | 每月如少于4次对后厨消毒发现一次扣0.5分 | |  | |
| （2）消杀用药须符合国家规定，有专业人员操作。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （3）严格执行防疫消毒制度。 | | | | 未按防疫消毒制度进行消毒扣0.5分 | |  | |
| （4）制定有效防鼠、灭鼠措施，并积极组织实施。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| 餐具消毒 | （1）餐具使用后必须严格洗净消毒，做到使用一次消毒一次，消毒按一洗、二刷、三冲、四消毒、五洁净、六烘干顺序操作，开餐前餐具不得有污迹。 | | | | 未按要求消毒扣0.5分，就餐时餐具有污迹扣0.5分 | |  | |
| （2）消毒柜定期检查维护，保证消毒柜的正常使用。 | | | | 未对消毒柜定期维护发现一次扣0.1分 | |  | |
| （3）保持餐具的完整美观、摆放整齐洁净，餐具不得损坏，报损率每月控制在（不锈钢餐具0.5%；小餐区瓷器1%；普通瓷器2%；玻璃器皿1.5%；筷子2%）。 | | | | 不按要求扣0.2分，餐具损坏超出报损扣2分并照价赔偿 | |  | |
| （4）所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒，分类存放，禁止直接落地。 | | | | 未按要求做发现一次扣0.1分 | |  | |
| （5）冷荤间及专用工用具每日做好高温消毒及紫外线消毒，并有消毒记录。 | | | | 未消毒记录发现一次扣0.1分 | |  | |
| （6）洗涤剂、消毒液符合国家安全规定；配置比例必须根据要求配置，并在使用日期内使用。 | | | | 未按要求发现一次扣1分 | |  | |
| **四、节能降耗（5分）** | | | | | | | | |
| **考核 项目** | **考核内容** | | | | **扣分标准** | | **考核**  **得分** | |
| 节 能 降 耗 | （1）节约用电、用气、用水。 | | | | 发现浪费现象一次扣0.5分 | |  | |
| （2）协助甲方管理节能降耗减排工作，建立节能降耗工作协调机制，明确责任分工，确定专职人员，建立水电气节能管理制度。 | | | | 没有建立节能降耗减排制度和无明确分工扣0.2分 | |  | |
| （3）建立日常检查记录表，工程人员随时跟踪水电气使用情况。 | | | | 未按要求执行发现一次扣0.1分 | |  | |
| （4）建立水电气设备日常登记工作，每月按时上报甲方交办的各种报表、材料。 | | | | 未按要求执行发现一次扣0.1分 | |  | |
| （5）认真巡查，杜绝浪费，每月数据出现异常应查缺补漏，细化措施，深度挖潜，做到人走闸闭。 | | | | 无故超水超电超气该项不得分，发现一次浪费水、电、气现象扣2分 | |  | |
| （6）工作间、用餐间及公共区域的用电和照明采用节能型设备，并按有关节能规定进行管理。 | | | | 没有按要求扣0.1分 | |  | |

# 第四章 供应商响应文件的要求

供应商提交的响应文件应包含以下内容，但不限于以下内容：

1.有效的营业执照复印件、税务登记证复印件、组织机构代码证复印件或载有统一信用代码证的营业执照复印件。

2.近三年财务报表复印件，以及至递交响应文件截止日期前任意一个月的依法缴纳税收及社会保障资金证明复印件，不能提供的应提供相关主管部门出具的证明材料；

3.具备履行合同所必需的专业技术能力的承诺函原件；

4.参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的承诺函原件；

5.具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料；

6.具有食品经营许可证、卫生许可证复印件；

7.法定代表人授权书原件（①附法定代表人身份证复印件及被授权代表的身份证复印件；②法定代表人参与投标时不需要提供）；

8.供应商认为有必要提供的其他资信（资格）文件或材料。

9.提供投标人单位及其公司现任法定代表人、主要负责人是否存在行贿犯罪记录的承诺函原件)。

注：1.以上所有证明材料除要求提供原件外，其余提供复印件或扫描件，并加盖供应商单位鲜章。

**第五章 装订要求**

1.资格性响应文件正本1份副本2份，并在其封面上清楚地标明资格性响应文件、采购项目名称、供应商名称以及“正本”或“副本”字样。若正本和副本有不一致的内容，以正本书面响应文件为准。

2.其他响应文件正本1份副本2份，并在其封面上清楚地标明其他响应文件、采购项目名称、供应商名称以及“正本”或“副本”字样。若正本和副本有不一致的内容，以正本书面响应文件为准。

3.响应文件正本和副本均需在规定签章处签字和盖章。响应文件副本可采用正本的复印件。

4.响应文件的打印和书写应清楚工整，任何行间插字、涂改或增删，必须由供应商的法定代表人或其授权代表签字并加盖供应商公章。

5.响应文件应由供应商法定代表人/主要负责人/本人或其授权代表在响应文件要求的地方签字（或加盖私人印章），要求加盖公章的地方加盖单位公章，不得使用专用章（如经济合同章、投标专用章等）或下属单位印章代替。

6.响应文件正本和副本需要逐页编目编码。

7.响应文件正本和副本应当采用胶装方式装订成册，不得散装或者合页装订。

8.响应文件应根据遴选文件的要求制作，签署、盖章。

9.响应文件统一用A4幅面纸印制，除另有规定外。

10.响应文件可以单独密封包装，也可以所有响应文件密封包装在一个密封袋内。

11.响应文件密封袋的最外层应清楚地标明采购项目名称、供应商名称。

12. 所有外层密封袋的封口处应粘贴牢固。

13.未按以上要求进行密封和标注的响应文件，采购人将拒收，或者在时间允许的范围内要求修改完善后接收。

**第六章 遴选评比办法**

**（一）组建遴选评比小组**

8家共同委托单位推举人员组成遴选小组，对供应商进行遴选评比。

**（二）遴选原则及遴选程序**

1.遴选原则：遵循公开、公平、公正、择优的原则。

2．遴选程序

2.1资格性审查：对供应商提交的响应文件中提供的资格部分进行审查，资格性审查不合格的响应文件无效。

2.2符合性审查：遴选评比小组对供应商提交的响应文件进行符合性审查，审查的内容包括：

2.2.1响应文件报价是否超过遴选文件规定的资金预算和最高限价，以及是否符合遴选文件规定的其他条件；

2.2.2响应文件服务以及商务应答是否实质性响应遴选文件要求；

2.2.3响应文件是否包含有采购人不能接受的附加条件；

2.2.4响应文件是否符合遴选文件规定的其他实质性要求。

2.3评比

本次评比采用综合评分法，对通过资格性审查和符合性审查且报价有效的申请文件

按遴选文件规定的评比标准进行评分，并按照经评比的得分由高到低的顺序推荐中选候选人。得分相同的，按报价由低到高顺序排列。

**（三）遴选评比标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分  因素 | 加权分值 | 评分标准 | 说 明 |
| 1.投标报价  30分 | 报价  (30） | 30分 | 所有符合遴选文件要求的有效供应商的总报价，除以有效供应商数量所得出的平均价为基准价30分，每高出或低于1%扣0.5分，不足1%按1%计算。 |  |
| 2.商务部分  19分 | 企业资格  (4) | 4分 | 1.具有食品安全管理体系ISO22000，得1分；  2.具有职业健康安全管理体系，得1分；  3.具有环境管理体系ISO14000，得1分；  4.具有质量管理体系ISO9001，得1分。 | 1.上述证件均需由国家认可的认证机构颁发；  2.提供复印件并加盖公章。 |
| 业绩  (15) | 15分 | 供应商具有的类似的食堂管理服务项目每有一个得2分，每增加1个，加2分，最多得10分；有同类型服务对象好评的，每有一个得1分，每增加1个，加1分，最多得5分。 | 提供合同（协议书）等证明材料复印件加盖供应商鲜章，以及服务对象评价意见和联系方式 |
| 3.技术部分  49分 | 服务要求49分 | 人员配置及管理  21分 | （一）拟派本项目团队主要人员：  1.项目经理：具备5年以上餐饮管理经验，具有大专以上学历得1分，具有职业经理人资格证得1分，具有食品安全检验工资格证得1分，具有国家职业资格二级厨师证书及以上的得1分，具有营养师或健康管理师资格证得1分，最高得5分。  2.服务主管：具备大专以上学历得2分，具有职业经理人资格证书的，得1分，最高得3分。  3.红白案厨师：每具有1位国家职业资格四级厨师资质证书的加1分，每具有1位国家职业资格三级厨师证书的加1.5分，每具有1位国家职业资格二级厨师证书的加2分，最高得6分。  4.具备食品安全员：具有高级食品安全检验工资质证书的,得2分。  （二）人员配置合理性及管理：具备完整的食堂管理组织结构图，人员配备合理。优秀得3分，良好得1分，一般得0分。  （三）对员工的管理、培训、考核、奖惩措施（可举证现用的管理制度和办法），优的得2分；良的得1.5分；中的得1分，一般的得0.5分，差的不得分。 | 1.国家劳动保障部门颁发的国家职业资格证书，共五个等级。初级（国家职业资格五级）；中级（国家职业资格四级）；高级（国家职业资格三级）；技师（国家职业资格二级）；高级技师（国家职业资格一级）。  2.人员均需为投标单位员工,提供的社保证明。 |
| 农药残物检验能力 1分 | 具备对所配送蔬菜的农药残物质有自行检验能力和出具检验报告的，得1分。 | 提供相关佐证材料。 |
| 服务方案  21分 | 投标人根据本项目所做的服务方案，主要包含：  （一）过程质量及安全管理：投标人提供餐饮制作过程中科学的、完整的流程控制方案，着重考评食材验收、存储、粗加工、菜品制作、检验、售卖等环节的控制。完整、合理、操作性强，全符合遴选文件要求得3分，每有一项漏项或不合理扣1分，扣完为止。  （二）菜品品种搭配。常规菜品搭配的数量、品种及营养餐搭配的科学性、合理性，并不断推出新菜品,满足招标人的实际需求；  完全符合遴选条件得3分，每有一项漏项或不合理扣1分，扣完为止；  服务质量管理。针对人员服务、投诉和建议处理、投标方临时需求的满足，有完善的规章制度可操作性强，满足客户要求。全符合遴选文件要求得3分，每有一项漏项或不合理扣1分，扣完为止。   1. 食品安全管理制度。具有   1.食品从业人员健康管理制度  2.食品从业人员培训管理制度  3.食品安全管理员制度  4.食品安全自检自查与报告制度  5.食品经营过程与控制制度  6.场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度  7.食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度  8.食品贮存管理制度  9.废弃物处置制度  10.食品安全突发事件应急处置方案  11.投诉受理制度  12.食品添加剂使用公示制度  全符合以上要求得12分，每有一项漏项或不合理扣1分，扣完为止。 |  |
| 设施设备运维方案  2分 | 根据投标人对食堂设施设备运行管理及维护提出的人员配置、岗位职责、工作规程、管护技术方案、考评标准等进行综合评定打分：优的得2分；良的得1.5分；中的得1分，一般的得0.5分，差的不得分。 |
| 成本控制与节约节能方案  2分 | 根据投标人提出的节约食材原料、节省能耗及帮助业主控制成本等措施、方案进行综合评定打分：优的得2分；良的得1.5分；中的得1分，一般的得0.5分，差的不得分。 |
| 应急预案  2分 | 投标人应急处理能力，包括餐厅食物中毒应急管理，餐厅停水、停气、停电应急管理，临时加餐应急管理，重大活动应急管理，员工投诉应急管理、节假日值班应急管理等，优的得2分；良的得1.5分；中的得1分，一般的得0.5分，差的不得分。 |
| 4、响应文件规范性2分 | 文件规范性 | 2分 | 响应文件制作规范，没有细微偏差情形的得1分，每有一项细微偏差扣0.5分，直至该项分值扣完为止。 | 评委评审中对此项加减分必须有充分的理由，并一一说明情况 |

**（四）确定中选供应商**

1．遴选评比小组根据提交的相关材料（确有必要的可实地查验）完成评比后，根据综合遴选结果推荐中选侯选方，经批准后确定最终中选供应商。

2．采购人在四川省教育厅官网上公示，公示期满向中选供应商发出“中选通知书”。

3.中选供应商应当及时领取“中选通知书”。并在接到中选通知书10日内与采购人订立书面合同。

4.中选供应商因自身原因不能履约放弃成交资格或者被依法取消中选资格或者因中选候选方自身原因未能在规定时间内与采购人签订合同的，采购人可从其他候选方中依照顺序重新确定中选供应商或者重新组织遴选。

**（五）重新组织采购**

有下列情形之一的，应按本办法规定重新组织采购：

## 1.发现中选候选方存在禁止参加本项目采购活动的违法行为的；

## 2.中选候选方因不可抗力，不能继续参加采购活动；

## 3.中选候选方无偿赠与或者低于成本价竞争；

## 4.中选候选方提供虚假材料；

## 5.中选候选方恶意串通。

## 6.在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足2家的。

**第七章 递交响应文件截止时间**

## 截止时间：于2020年1月10 日上午12：00前现场递交。

**第八章 递交响应文件地点**

## 地 点：成都市青羊区陕西街26号　四川省教育厅办公楼4楼（室）；

## 联系人：王先生　　联系电话028 - 86118575。

**第九章** **合同事项**

## （一）签订合同

1.中选供应商应在中选通知书发出之日起10日内与采购人签订采购合同。由于中选供应商的原因逾期未与采购人签订采购合同的，将视为放弃成交，取消其成交资格并将按相关规定进行处理。

2.中选供应商的响应文件及双方确认的澄清文件等，均为有法律约束力的合同组成部分。

3. 采购人不得向中选供应商提出任何不合理的要求作为签订合同的条件，不得与中选供应商私下订立背离合同实质性内容的任何协议，所签订的合同不得对遴选文件和中选供应商响应文件确定的事项进行修改。

4.中选供应商因不可抗力原因不能履行采购合同或放弃成交的，采购人可以与排在中选供应商之后第一位的中选候选方签订采购合同，以此类推。

5.中选供应商提交的响应文件中的报价、中选供应商承诺书、中选通知书等均称为有法律约束力的合同组成内容。

**（二）补充合同**

采购合同履行过程中，采购人需要追加与合同标的相同的服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中选供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的10%，该补充合同应当在原采购合同履行过程中，不得在原采购合同履行结束后，且采购服务的名称、价格、履约方式、验收标准等必须与原采购合同一致。

**（三）履行合同**

1.中选供应商与采购人签订合同后，合同双方应严格执行合同条款，履行合同规定的义务，保证合同的顺利完成。

2.在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照合同约定的争议解决方式与《合同法》的有关规定进行处理。

## 第十章 纪律要求

**（一）供应商不得具有的情形**

供应商参加本项目遴选不得有下列情形：

1.提供虚假材料谋取成交；

2.采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商；

3.与采购人或其他供应商恶意串通；

4.向采购人、遴选评比小组成员行贿或者提供其他不正当利益；

5.在遴选过程中与采购人进行协商；

6.成交后无正当理由拒不与采购人签订采购合同；

7.未按照遴选文件确定的事项签订采购合同；

8.将采购合同转包或者违规分包；

9.提供假冒伪劣产品；

10.擅自变更、中止或者终止采购合同；

11.拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况；

12.法律法规规定的其他情形。

供应商有上述情形的，按照规定追究法律责任，具备1-10条情形之一的，同时将取消被确认为中选供应商的资格或者认定成交无效。