江门市新会区教师发展中心食堂

委托经营比选项目采购文件

第一章 比选邀请函

江门市新会区教师发展中心以公开比选方式选定一间餐饮服务公司提供食堂管理与餐饮服务，现将有关事项公告如下：

1. 项目概述

（一）采购人：江门市新会区教师发展中心。

（二）项目名称：江门市新会区教师发展中心食堂委托经营服务。

（三）项目服务内容：负责为江门市新会区教师发展中心提供食堂管理与餐饮服务，服务期限为2025年8月1日至2026年7月31日。

1. 报名条件要求

（一）报名人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

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.具备履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.法律、行政法规规定的其他条件。

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：

本项目为预留份额专门面向中小企业采购项目，要求合同分包给中小企业。本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为“餐饮业”，供应商须符合本项目采购标的对应行业（餐饮业）中小企业划分标准。

（三）本项目特定的资格要求：

(1)供应商必须具有有效期内的《食品经营许可证》。

(2)供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。

(3)本项目不接受联合体参加比选。

(4)单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目比选。

1. 采购文件说明

响应人应仔细阅读采购文件中的所有内容，按照采购文件及要求，详细编制响应文件，并保证响应文件的正确性和真实性。

响应人如对该采购文件有疑问，应在2025年7月2日12：00（北京时间）之前向采购人提交书面提问。采购人对响应人的答疑，视为该采购文件的组成部分。

采购文件发出后，在提交响应文件截止时间前24小时，响应人可对采购文件进行补充和修改，补充和修改文件视为该采购文件的组成部分。为使响应人在编制响应文件时，有充分的时间对采购文件的补充或修改内容进行研究，采购人可酌情延长递交响应文件的截止时间，具体时间将在补充、修改通知中进行明确。

1. 提交材料要求

响应人对所提供材料的真实性负责，若发现弄虚作假，取消其响应资格。提交材料应包括：

（一）营业执照、响应人单位概况（含企业机构设置情况、办公场地和人员基本情况）、业绩证明、相关资质证书、信用情况等材料复印件。

（二）食堂委托经营服务各种工作方案、工作制度（含食堂餐出品方案、管理制度、项目实施方案、应急处理方案等）。

（三）采购文件要求及响应人认为有必要提供的其他证明材料。

申请材料具体要求及格式请参见**附件**，**申请材料须加盖单位公章，一式三份，密封提交，封装上标注：项目名称、响应人名称。**分支机构参与比选的，允许使用总公司的相关资质证书和业绩证明、信用情况等材料。

1. 报名时间、地点、联系方式

（一）报名截止时间：2025年7月2日17：00。请符合条件的单位于报名截止时间前将纸质版响应文件封装完整，现场递交至江门市新会区教师发展中心二楼教育技术部，逾期不予受理。

（二）地址：江门市新会区会城葵安路8号。

（三）联系人：赵老师，电话：0750-6623075。

第二章 项目需求

1. 项目概况

江门市新会区教师发展中心食堂需为本中心工作人员、参训人员以及合署办公的教育局机关、核算中心等人员提供餐饮服务，保障约100人次/工作日的早餐及午餐，亟需引进专业餐饮服务公司，为中心提供安全可靠和优质高效的食堂管理及餐饮服务。

根据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，为充分利用社会资源及市场条件，规范政府采购工作，我中心拟采用比选方式选定餐饮服务公司,在服务期限内为我中心提供食堂管理及餐饮服务。

1. 服务期限

2025年8月1日至2026年7月31日。

1. 服务地点

江门市新会区教师发展中心（葵安路8号）

1. 商务要求

(一）结算方式

按每天报餐人数为准作为伙食标准结算依据，甲、乙双方对职工用餐数进行确认，当月餐饮服务费（伙食费）甲方在次月结算支付给乙方。

(二）付款方式

1. 乙方根据确认结算的金额向甲方开具发票，甲方原则上应在收到乙方开具的发票15日内，以银行转账方式将款项支付给乙方指定的银行账户。
2. 成交供应商在收取服务费前须向采购人提供有效含税等额发票，若成交供应商逾期提供上述发票或提供的发票不符合要求，采购人有权顺延支付当期应付费用，且不视为违约。
3. 成交供应商提供的银行账户如有变动，应以书面形式提前通知采购人。因成交供应商提供的银行账户错误或变更导致成交供应商没有收到采购人款项的，采购人不承担任何责任。
4. 成交供应商应理解采购人付款的相关程序，因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间，不含财政支付部门审核的时间，采购人在约定期限内向财政支付部门发出付款申请即视为采购人已按期支付。因财政支付审批流程及办理手续而造成项目支付进度有所推延，采购人不承担逾期付款违约责任。

（三）项目预算总价及报价要求

1.项目最高限价850000元，包括在服务期内共250个工作日内为100名工作人员提供早餐、午餐的所有费用。服务期内结算金额应根据供应商提供的早餐、午餐实际数量进行结算。自合同签订之日起1年或提供服务采购费用总额累计达到本项目最高限价金额时，本合同随之终止。

2.服务期内结算金额包括但不限于工资费用、五险一金、体检费、住宿费、服装费、管理酬金及税金等合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。

3.服务期内，食堂的水、电、燃气等费用由采购人负担。成交供应商购买大宗食品与原辅料的成本率不低于主营收入的76%。

4.成交供应商必须自行考虑在项目实施期间的一切可能产生的费用，在项目的实施过程中，采购人除了支付合同付款方式中规定的款项外，一切合同规定外的费用将拒绝支付。

（四）监督机制

成交供应商的服务活动应接受采购人、市场监督局等部门的监督检查，监督检查贯穿在成交供应商的全过程，包括以下项目：

1. 成交供应商雇请的食堂工作人员的身体健康情况监督：食堂工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证。
2. 菜式品种的数量监督：要求每顿供应的菜式必须达到合同约定的数量；
3. 产品的质量监督：成交供应商所制作的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。根据采购人就餐人数、就餐标准和经验积累，做到不留隔夜原料，不留隔餐制成品；
4. 服务监督：成交供应商必须提供优质服务，各顿膳食供应必须遵守约定时间，按时供应。成交供应商对食堂进行独立会计核算，配合采购人加强对食堂账务的监督。

（五）考核标准

1. 采购人根据考核评分表（见附表4）对成交供应商每月进行一次考核评定，当考核平均分低于95分的，每低1分，采购人则按10元/分的比例对成交供应商进行扣除违约金（违约金从当期或下期的服务费用中扣除），并发出限期整改通知书，限期整改；如成交供应商发生重大事故、事件，给采购人造成严重影响、重大损失或者不良后果时，采购人可视实际情况从重从严对成交供应商在当期应支付服务费的5%范围内予以扣除违约金。
2. 对采购人提出的整改内容，成交供应商未能在规定期限内进行整改或整改未能达到要求的，由采购人向成交供应商提出警告；连续3次警告后仍未得到有效解决的，采购人有权终止管理合同。

（六）退出机制

1. 成交供应商在服务期满后按与采购人签订合同条款自然退出。但成交供应商必须无条件配合采购人和下一任成交供应商做好食堂各方面的交接工作，确保食堂工作平稳过渡，为职工提供正常的膳食服务。
2. 服务期届满或按合同约定或法定事由提前解除的，成交供应商在场地内新增的水电设备（含水、电增容）、不可拆卸的装修无条件归采购人所有，除经采购人同意外，成交供应商不得擅自拆除或破坏。除非双方续签服务合同，否则在合同届满日或合同解除通知要求的时间内，成交供应商需按照采购人的要求将场地归还采购人。

五、技术标准与要求

（一）服务内容

提供法定工作日膳食供应服务，每天保障早、午约100人次/天的工作用餐，并保证菜肴质量。

2.供餐时间：早餐：07:30-08:30，午餐：12:00-13:00。

3.按餐饮服务行业标准委派符合要求的餐饮服务管理员和餐饮服务从业员驻场工作，人数不少于6人。

4.负责落实食堂食品安全、消防安全责任，完善食品安全事故、医疗应急等应急处置预案；

5.负责落实厉行节约反对浪费的各项要求；

6.负责购买食品安全责任险、公众责任险；

7.负责制定每周膳食计划，以及新品种的研发；

8.负责食材采购、食材验收、清洗、烹饪、加工。食材采购价格必须包含市场调查、食品采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食品的退换、所有工作人员的工勤费用、合理利润以及《服务合同》实施过程中的可预见及不可预见费用。

9.负责食堂留样工作；

10.负责维护就餐场所的现场秩序及人员引导；

11.负责食堂的清洁卫生，包括但不限于对食堂的工具、餐具、餐台（椅）、设备、设施的清洁和消毒；

12.负责餐具回收、餐厨垃圾和其他垃圾处理、清运；

13.负责派遣餐饮服务从业人员的招聘、体检、培训、劳务关系等工作；

14.负责食堂一体化管理系统管理、数据录入、数据统计分析等服务。

（二）服务要求

1. 成交供应商管理食堂服务期间，负责员工工资（含加班费）、社保等福利费用及员工工作装备（如：工作服，工鞋，围裙，手套等劳保用品）及住宿等费用。食堂的营业执照，卫生许可证以及工作人员的健康证等相关证件由成交供应商负责办理并承担相关费用。
2. 成交供应商须负责食堂管理区域的治安保卫、安全防火、防盗等工作，保证管理区域内所有设施、工具物品及不动产的安全完好，合同期满或解约，双方有关人员共同检查交接场地的设施和采购人供成交供应商使用的物品，成交供应商应将所有设备完整无缺归还采购人，如发现损毁、遗失，由成交供应商负责照价赔偿。
3. 成交供应商应根据用餐单位的就餐需求，保证派遣足够专业工作人员（包含但不限于厨师、服务员、清洁工）。食堂工作人员由成交供应商招聘、签约，成交供应商必须保证配备足够的工作人员，统一着装。工作人员必须身体健康、无传染病、无精神病和犯罪记录，有暂住证并持有防疫部门核发的从业健康证，每半年体检一次。成交供应商必须将工作人员的个人身份证及相关证件复印件、个人档案等向采购人备案。成交供应商须按照《劳动法》规定使用人员，依法参加社保，负责支付工作人员的工资、社保费等费用，合同履行期间所发生的劳动纠纷、法律和经济责任由成交供应商承担。
4. 食堂工作人员在工作过程中的安全责任由成交供应商负责。成交供应商安排专人负责食堂设备设施使用，如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，成交供应商必须全部责任和必要的经济补偿，与采购人无关。
5. 成交供应商安排专人负责就餐区现场的秩序维护和人员引导，并对分餐技能、服务态度等供应环节进行巡检。
6. 成交供应商必须严格执行食材验收管理制度，指定专人负责食材验收工作，包括但不限于审验食材供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识、生产厂家、生产日期、保质期等信息。若发现产品有质量问题，应当立即联系食材供应商进行退换货处理，做好退换货处理登记及后续处理情况追踪。
7. 成交供应商必须严格执行留样工作，每日供餐食品按卫生防疫的规定留样48小时以上，每样食物留样量为125克，并安排专人负责、专人操作、专人记录。如发生食物中毒等事故，成交供应商应积极配合事故的调查和人员的救治。如确定是成交供应商的原因造成事故，采购人有权提前单方解除本协议，成交供应商应当向采购人赔偿由此给而采购人造成的所有经济损失（包括但不限于罚款、赔偿用餐人员经济损失、律师费、诉讼费）及承担一切相关责任（包括但不限于行政、刑事、民事法律责任）。
8. 成交供应商负责对使用场地的下水道、污物及场地的清理，费用由成交供应商自理。成交供应商不得在场地贮存危险违禁物品，做到安全用气、用电等。
9. 成交供应商必须严格执行国家有关用电、用气、消防、卫生、环保、治安等法律、法规，配合采购人接受有关部门的检查，制订相关管理制度和措施，加强管理，并根据实际情况，及时配套更换有关器材，做到安全服务。合同期内，成交供应商在使用场地内发生一切事故，所有责任由成交供应商自行承担后果。成交供应商在服务期间，因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由成交供应商承担。
10. 成交供应商必须健全各项管理制度，严格执行《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》等所有与食品卫生相关的法律法规，确保食品卫生安全，如在成交供应商服务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，采购人有权无条件终止合同，成交供应商必须承担由此造成的一切责任和经济损失。
11. 成交供应商不得以任何名义及方式，擅自变更食堂的经营范围和业务，如有违反，采购人有权立即终止与成交供应商之合同。
12. 在协议有效期限内，成交供应商不得以任何名义及方式降低饭菜及服务质量。如有违反，采购人有权立即终止与成交供应商之合同。
13. 供餐时间：早餐7:30-8:30，午餐12:00-13:00，甲方可根据需要，向乙方提出变更就餐时间，乙方应积极配合；乙方须按照甲方要求时间准时开餐，如乙方不按照甲方要求的时间准时开餐则属于乙方违约，乙方应当承担包括但不限于赔偿因误餐给甲方带来的损失的违约责任。遇特殊情况(如停水、停电等)双方另行协商调整就餐时间。
14. 费用标准（含经营管理成本与食材成本）：一天两餐合计34.00元（早餐6.00元、午餐28.00元）。膳食供餐标准：早餐提供各式炒粉、汤粉、汤面类、油炸食品、鸡蛋、白粥、肉粥等品种供选。正餐提供1主荤+1配荤素+1青菜+例汤+水果及米饭，保证每餐有多种肉类、炒菜等品种供选。具体餐标以采购人审核的食谱为准，其他要求根据实际情况调整。

（三）饭堂管理制度要求

1.饭堂工作人员必须不断钻研烹调技术，提高业务水平。根据不同的口味，市场行情的变化，配制出色、香、味俱全且营养丰富的饭菜。

2.成交供应商不能提供变质、变味以及剩饭菜，必须把好食材质量关，在进行食材验收时，若发现劣质食品必须退回或销毁。

3.按要求使用消毒设备为器具消毒，必须搞好饭堂内外卫生，遵守“卫生法”，实行食品卫生“五四制”。

4.仓库、工作间条理化，米面分仓，堆放整齐，存放方便。

5.“三做到”：木具木色，铁器发亮，机器用完要洗净。“四防”防蝇、防鼠、防腐、防尘。“五无”：灶台、案台、洗菜池、地面、无油垢、无血迹、无污水、无杂物、无菜根垃圾。

6.保洁做到经常化，每天早餐、午餐、晚餐后打扫卫生。每周一次全面大检查。定人定物定包干负责，收班前将卫生搞好，定期检查评比。

7.执行食品卫生“五四”制度：由原料到成品，实行“四不”：不买腐烂变质的原料；不验收腐烂变质的原料；不用收腐烂变质的原料；不卖腐烂变质的食品。

8.食品存放：“四隔离”；生与熟隔离；食物与半成品隔离；半成品与杂物、药物隔离；食品与天然水隔离。

9.食具“四过关”；一洗、二刷、三冲、四消毒。

10.环境卫生“四定”：定人、定物、定时间、定质量、分片包干负责。

11.个人卫生“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服、勤换工作服。

12.合同期内整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到餐饮业卫生标准，采购人有权定期对场地进行安全卫生检查，监督成交供应商做好相关卫生防疫工作及有关证件的年审年检工作，相关费用由成交供应商支付。

第三章 比选办法

一、评审方法

本项目采用综合评分法，即响应文件满足采购文件实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的响应人成为中选供应商的评标方法。

二、比选原则

采购人按照附表1-3内容组织专家评审组对响应人递交的响应文件开展资格性审查、符合性审查及综合评分，按照综合得分从高到低原则选取1家餐饮服务供应商并签订食堂委托经营服务协议。

三、中选通知及合同授予

比选结果确定后，采购人向中选餐饮服务供应商发出中选通知书，采购人与中选供应商应自中选通知书发出之日起5天内，根据采购文件和响应文件签订食堂委托经营服务协议。

四、说明

（一）本采购文件未尽事宜，按国家相关法律法规的规定执行。

（二）当递交响应文件的响应人不足3家时，重新组织比选。

**附表1**

**资格性审查表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 资格审查项目 | 资格审查内容 |
|
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力 | 在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，响应时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。 |
| 2 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 投标文件中提供《资格条件承诺函》(格式详见比选公告附件)并提供响应截止日前6个月（含响应截止时间当月）内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料。 |
| 3 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 投标文件中提供《资格条件承诺函》(格式详见比选公告附件)。 |
| 4 | 履行合同所必需的设备和专业技术能力 | 投标文件中提供《资格条件承诺函》，格式详见比选公告附件。 |
| 5 | 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 投标文件中提供《资格条件承诺函》，格式详见比选公告附件。 重大违法记录，是指响应人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）。 |
| 6 | 信用记录 | 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于响应截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。 |
| 7 | 供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件 | 单位负责人为同一人或者存在直接控股、 管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。 |
| 8 | 供应商必须具有有效期内的《食品经营许可证》 | 供应商必须具有有效期内的《食品经营许可证》。响应时提交证件扫描件；如响应人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图。 |
| 9 | 本采购包专门面向中小企业采购 | 本项目为专门面向中小企业采购项目。本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为“餐饮业”，响应人须符合本项目采购标的对应行业（餐饮业）中小企业划分标准（监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业)。中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》(格式详见比选公告附件) 为判定标准，残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》(格式详见比选公告附件)为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。 |
| 10 | 非联合体比选（投标） | 不接受联合体参与本项目的比选。投标文件中提供《非联合体参加比选承诺函》，格式详见比选公告附件。 |

**附表2**

**符合性审查表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **评审要点** | **评审内容** |
|
| 1 | 签署盖章 | 按照采购文件规定要求签署、盖章且响应文件有法定代表人签字或盖个人名章（或签字人有法定代表人有效授权书）的； |
| 2 | 响应文件的一致性 | 响应人没有递交两份或多份内容不同的响应文件；没有在一份响应文件中对比选项目有两个或多个报价且未在响应文件中声明哪一个有效。 |
| 3 | 响应范围 | 响应文件载明的响应范围已响应采购文件规定的招标范围。 |
| 4 | 其 他 | 响应人不存在弄虚作假、违反国家法律、法规的及其他规定的。 |

**附表3**

**评分细则**

|  |  |
| --- | --- |
| 评审项目 | 评审标准 |
| 食堂餐出品方案 (15.0分 | 根据响应人提供的食堂餐出品方案进行评审： 1)方案完善，出品类别丰富、全面、营养均衡优于采购需求中早、午餐出品要求，得15分； 2)方案较完善，较全面、平衡、适量；出品类别符合采购需求书中早、午餐出品要求，得12分； 3)方案基本完善，基本平衡；出品类别基本符合采购需求中早、午餐出品要求，得9分； 4)方案不完善，不全面、平衡、适量；出品类别不符合采购需求中早、午餐出品要求，得5分； 5）不提供方案不得分。 |
| 管理制度 (15.0分) | 根据响应人内部管理制度的完整性、工作质量控制措施、生产管理制度的科学性进行评审: 1）企业内部管理制度科学、完整，可行性强，得15分；2）企业内部管理制度较科学、完整，有较强可行性，得12分；3）企业管理制度基本科学、完整，有一定可行性，得9分； 4）企业管理制度不科学、不完整，缺乏可行性得6分； 5）不提供方案不得分。 |
| 项目实施方案 (15.0分) | 根据响应人提供的项目实施方案进行评审： 1）方案完整、计划安排科学、合理可行，优于项目采购需求，得15分； 2）方案较完整、计划安排较科学、较合理的，符合项目采购需求，得12分； 3）方案基本完整、计划安排基本科学、基本合理、基本符合项目采购需求，得9分； 4）方案不完整、计划安排不科学、不太合理,不符合项目采购需求，得6分； 5）不提供方案不得分。 |
| 应急处理方案 (10.0分) | 根据响应人对本项目应急事件处理预案，对疑似食物中毒事件的处理，对发生紧急事件善后措施方案进行评审： 1）方案设置合理、可行、更优，得10分； 2）方案设置较符合实际情况，比较合理、可行，得8分； 3）方案设置基本符合实际情况，基本合理、可行，得6分； 4）偏离本项目实际情况较大、缺乏可行性，得3分； 5）不提供方案不得分。 |
| 同类项目业绩 (12.0分) | 自2022年1月1日至今（以合同签订时间为准），以响应人名义独立完成或正在实施的食堂管理类项目合同，每提供一份得3分，最高得12分。 注：须提供合同关键页（包括项目名称、签约时间、合同内容、签字盖章页等）扫描件并加盖响应人公章，否则不得分。 |
| 管理体系认证情况（7分） | 1. 响应人具有有效的食品安全管理体系认证证书，得2分；2.响应人具有有效的质量管理体系认证证书，得2分；3.响应人具有有效的危害分析与关键控制点HACCP认证证书，得3分。   注：须同时提供认证证书复印件和国家认证认可监督管理部门网站(http://www.cnca.gov.cn/)查询结果截图并加盖响应人公章，否则不得分。 |
| 食品安全险（6分） | 根据响应人承诺为本项目购买有效食品安全责任保险情况进行评分： 1.保额大于或等于人民币1000万元的得6分；2.保额小于1000万元且大于等于500万元的得4分，3.保额小于500万元的得2分；4.没有的不得分。注：提供承诺函加盖响应人公章，承诺函格式自拟， |
| 投入本项目人员情况 (10.0分) | 根据响应人投入本项目的人员经验等作综合评价： 1、投入人员具有三级(高级)中式烹调师技能证书，每提供一个得3分；投入人员具有四级(中级)中式烹调师技能证书，每提供一个得2分，本小项最高得分5分；2、投入人员具有高级营养师证，每提供一个得2分，投入人员具有中级营养师证的，每提供一个得1分，本小项最高得2分。3、投入的人员具有高级食品安全管理人员考试合格证明，每提供1个得2分；投入的人员具有中级食品安全管理人员考试合格证明，每提供1个得1分，本小项最高得3分。 注：须提供上述人员职称证书（或考试合格证明）扫描件及响应人为其投保的2025年任意1个月的社保参保证明文件扫描件并加盖响应人公章。 |
| 报价得分 (10..0分) | 项目报价得分＝（评选基准价/响应报价）×价格分值【注：满足采购文件要求且“折扣系数”报价最低的为评选基准价。如：响应报价折扣系数90%为报价最低，评选基准价为90%，得满分 10 分。】 |

**附表4**

考核评分表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **标准内容** | **分值** | **评分细则** | **得分** |
| 1 | 食品安全管理 | 1.是否建立食品安全管理组织和岗 位责任制，明确和落实食品安全责 任；  2.是否建立从业人员健康管理制度 和健康档案制度；  3.是否按要求建立健全其他食品安 全管理制度。 | 6分 | 每发现一处不完  整规范扣2分。 |  |
| 2 | 从业人员  健康合格  证明及卫  生要求 | 1.是否持有有效健康合格证明； 2.是否进行岗前培训。  3.操作时是否穿戴清洁的工作服和帽；  4.操作时是否抽烟；是否接听电话； 5.是否留长指甲或涂指甲油、佩戴 饰 物 ；  6.是否手部破损而未采取有效防污 染措施。  7.是否带病上岗。 | 8分 | 每发现1人不符 合要求扣2分。 |  |
| 3 | 培训 | 是否每月组织从业人员参加不少 于1次培训，内容包括但不限于食品安全、消防、技能等方面； | 4分 | 每月培训少于1 次扣2分；无培训扣4分。 |  |
| 4 | 就餐场所内外环境 | 1.墙壁、天花板、门窗是否清洁， 是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积 垢；地面是否洁净，是否有积水和 油污，排水沟渠是否通畅；  2.垃圾和废弃物是否及时清理，存 放设施是否密闭，外观是否清洁。 | 6分 | 每发现一处不规  范扣2分。 |  |
| 5 | 食品加工  及工作标  准 | 1.厨房粗加工是否按要求执行，有 没违反操作规范。  2.需要熟制加工的食品是否清洗于 净或者是否烧熟煮透；  3.烹调出品、成品的监管是否到位， 如操作把关不严，涉及食品安全问 题。  4.是否按规范程序要求进行加工或 不按规范操作造成质品问题。  5.冰箱食品原料储存是否有区分和 贴标识，是否存在过期。  6.熟制品存放的温度和时间是否符 合要求；直接入口食品、半成品、 是否分开存放。 | 8分 | 每发现一处不规  范扣2分。 |  |
| 6 | 餐具清洗、  消毒和保  洁 | 1.采用热力方法的消毒温度和消毒 时间是否达到要求；  2.餐具的消毒效果是否符合标准要 求 ；  3.消毒后的餐具是否贮存在专用保 洁设施内备用；  4.冰箱是否分类存放，定期清洗、 除 霜 ；  5.清洁用品是否分色分区使用。 | 8分 | 每发现一处不规  范扣2分。 |  |
| 7 | 饭菜份量、  质量及菜  式搭配 | 1.份量是否足够； 2.是否卫生可口；  3.是否每两天对荤菜品种变化调 整 ；  4.是否每三天对蔬菜品种搭配变化 调 整 ；  5.是否每周对菜品、汤品进行变化 更新。 | 8分 | 每发现一处不符  合扣2分。 |  |
| 8 | 食品留样 | 是否按规定留样不少于48小时，是 否每个样品不少于125克，是否按 规定贴标签。 | 4分 | 落实不到位，扣  2分。 |  |
| 9 | 秩序管理 | 1.是否做好楼面服务及后厨把控菜 式份量的调配。  2,是否维护好饭堂秩序，做好用餐 人员分流工作；  3.是否出现用餐人员等候拥挤混乱 现 象 ；  4.是否及时开关门窗、水电气 | 5分 | 落实不到位，每  次扣1分。 |  |
| 10 | 菜品研发 | 是否每季度推出至少三个新菜 品 。 | 10分 | 落实不到位，每  少一次扣2分。 |  |
| 11 | 投诉情况 | 是否收到有效投诉(属膳食制作和 楼面服务范围内等)。 | 10分 | 每宗扣5分；因  乙方原因对甲方  造成负面影响的  每宗扣10分，并  提出警告。 |  |
| 12 | 整改情况 | 是否按规定时间进行整改，整改后 是否达到要求。 | 8分 | 落实不到位，扣  8分。 |  |
| 序号 | 加分项目 | 标准内容 | 分值 | 评分细则 | 得分 |
| 1 | 执行临时 任务 | 是否顺利完成临时保障任务。 | 10分 | 得到书面表扬， 每次加5分。 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | 菜品研发 或创新等 服务项目 | 推出的新菜式或创新等服务项目是否受欢迎。 | | 10分 | 每推出一款受欢  迎的菜品或创新  等服务项目加1  分。 |  |
| 备注： | | | | | | | |
| 总体评价及考核人员签名：  日期： | | | 被考核单位负责人签名：  日期： | | | | |