

永州市政府采购文件

采购项目名称：江永县第一中学食堂餐饮服务劳务外包
采购人：江永县第一中学
采购方式：竞争性磋商
采购代理机构：湖南佳远项目管理有限公司
委托代理编号：HNJY20260515
代理费收取方式：采购人支付代理费（按固定费用收取）
代理费支付标准：固定金额20,000元
专家评审费收取方式：专家评审费由采购人支付
采购计划编号：江永财采计[2026]00031号
采购项目预算：1,959,400元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2026年05月15日

采购人签章：
江永县第一中学

需求编制人签章：
李燕兰

编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库〔2007〕119号）
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）
关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15号）
其他政府采购法律法规及政策

编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：

- （一）就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
- （二）设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
- （三）采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
- （四）以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
- （五）对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
- （六）限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
- （七）非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
- （八）以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。

采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。

采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。

采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

（一）采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品（必要时需设置同品牌淘汰策略）、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。

- （二）采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
- （三）采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
- （四）采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
- （五）采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
- （六）采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
- （七）采购标的的验收标准；
- （八）采购标的的其他技术、服务等要求。

第一章 项目分包

项目简述（本项目完全面向中小企业采购）：

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	采购金额（元）	评审方法
1	第一包	1,959,400	综合评分法

磋商文件获取方式、时间：

获取时间：详见采购公告

获取方式： 下载投标工具,安装后联网获取

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：1,959,400元

包概述：江永县第一中学自营食堂餐饮服务劳务外包				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：是
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的10%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：15分钟		
本包所属行业：餐饮业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。				
根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第十九条规定：磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。本次评标将有供应商磋商环节，请各供应商一直在开标室中保持在线状态，进入供应商磋商环节后磋商小组将分别与各供应商进行磋商对话；因供应商原因导致未能进行磋商的，由供应商自行承担责任。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>		<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
本包专门面向中小企业采购，指服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；监		提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库〔2020〕46号中规定格式的《中小企业声明函（工程、服务）》，加盖公章，使用投标客户端时可自行下载模板。		

狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，服务由监狱企业/残疾人福利性单位承接的，需提供监狱企业/残疾人福利性单位声明函。	
--	--

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	单价（元）	数量	小计（元）	采购品目
		项	1,959,400	1	1,959,400	C02990000-其他教育服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
1	江永县第一中学自营食堂餐饮服务劳务外包	1	采购需求	<p>一、项目名称</p> <p>江永县第一中学自营食堂餐饮服务劳务外包</p> <p>二、项目概况</p> <p>本着提升餐食加工质量、降本增效、规避学校临聘人员用工风险，让学校从后勤繁杂事务中抽出更多精力抓教学、抓素质教育的目的，将江永县第一中学的食堂管理实行劳务外包管理，招标一家国内优秀的专注餐饮及食堂劳务管理的企业。中标企业应妥善处理现有食堂用工问题，平稳接管原来委托管理到期退出后的食堂设施设备。劳务外包用工原则上优先考虑原食堂工作人员，运营中不断优化，保留合格人员并吸纳新的人才，以建设标准化食堂为目标，确保平稳接管、稳定经营。</p> <p>自营食堂餐饮服务劳务外包旨在通过引入专业餐饮劳务管理服务团队，利用其丰富的管理经验及高效的运营机制，全面提升自营食堂的餐饮服务质量和劳务管理运营水平。能够有效提升师生就餐体验，减轻学校餐饮服务管理负担，有利于学校聚焦监督及管理。</p> <p>三、项目内容</p> <p>1、服务期限：服务期贰年。由中标人与采购人签订贰年期正式采购合同，合同为一年一签。</p> <p>在服务期内，一是实行一月一测评，综合满意度测评低于85%须整改到位，拒不整改或整改不到位的可终止服务；二是采购人将定期对中标人进行考核，如考核不合格，采购人有权要求中标人加以整改优化，拒不整改优化或情况特别严重可要求终止服务合同；三是凡在服务期内发生重大食品安全事故的，采购人有权终止采购人服务合同，中标人因上述三条被终止合同，中标人将自行承担一切经</p>		

济损失和法律责任。

2、采购内容：江永县第一中学自营食堂餐饮服务劳务外包项目，参考2025年秋季学期就餐人数，含早中晚三餐，早餐约1800人就餐，中餐约2600人就餐，晚餐约 2000人就餐（具体以实际就餐人数为准）。

学校现有条件：食堂餐桌椅、厨具等设施设备齐全，供中标人免费使用（房屋及设施设备以正式交接清单为准），并保证水、电的正常使用。劳务外包期间如需添置或维修某项设备设施单价超过1000元以上的，由校方采购；单价低于1000元以下的或其他损耗类设施设备（包括并不限于餐盘、碗筷、炊具、刀具、案板等），由中标人自行采购。

学校负责提供与食堂经营相关的所有证件（包括但不限于食品经营许可证、消防及环保证件等），如证件需重新办理，由校方负责办理，中标人应协助配合。房屋主体维修、公共系统改造、设备老化更换等所产生的费用，由校方承担。

3、项目预算金额为不超过学校就餐餐费总额的24%（具体以签订的合同约定为准）。以上预算金额为除食材采购费用之外的食堂其余全部日常费用【包括人员工资、五险一金、雇主责任险、水电费、燃料费、碗筷、后厨采购维护（消毒餐具、厨具更换、小维修等）、一次性用品、办公用品、易耗品（一次性碗筷、打包袋、打包盒、肉饼纸袋、汤勺、吸管、豆浆杯、垃圾袋、保鲜膜、消毒液、洗衣粉、洗洁精、一次性手套、口罩、头套、工作服、工作鞋、农残检测、蚊香、粘蚊贴、消杂工具及用品等）及采购项目所涉及的运输、税率等费用（不含固定资产类设备更换或添置）】和预算编制报告费。结算周期：每月劳务费用在次月20个工作日内结算。

4、食堂工作人员的配备应根据实际就餐人数，科学合理配备，确保就餐服务质量。所服务学校按照就餐人数不低于100:1的比例配置食堂工作人员，严格按照相关文件执行。

5、供应商应具备成熟、规范的现场管理体系，能够采用五常法、六T法、LESS体系或同等效果的标准化管理模式对服务过程进行管控，确保服务质量稳定、安全、高效。

四、食堂工作人员要求

1、中标人必须按照劳动合同法的规定合法规范用工，聘请遵纪守法且无犯罪记录的工作人员，并全面承担其职工涉及劳动关系的所有事宜，尽量优先安排原在校工作人员，尽量满足“应收尽收”的。

2、根据采购人的服务要求设定工作岗位，分配工作任务，并对所派遣人员的工作情况实行监督、检查、考核管理，校方为中标人提供进出食堂场地所需证件及车位等必要条件，为中标人提供工作上的必要支持（如政府部门工作协调），协助中标人维护餐饮服务的正常秩序。

3、中标人须自行配备员工工装。食堂服务保持有岗有人有服务，服务规范，程序完善。举止文明，应遵守采购人的规章制度，接受采购人对餐饮质量、服务

等方面的建议，并及时整改。

4、中标人职工应相对稳定，主要管理岗位工作人员如需调动需提前征求采购人意见。

5、所有工作人员必须持有有效的健康证。工作人员做好个人卫生，不留长指甲，工作期间戴好工作帽、口罩及手套，上班着干净整洁的工作服，语言要规范。工作前或工作中接触脏物后必须洗手、不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰、吸烟、喝酒。工作人员要严格遵守餐饮法规以及校纪、校规，要有良好的服务态度，避免与师生发生争吵或冲突，如发现违规，学校有权视情节提出处理意见。

6、中标人应建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账。应标时提交管理组织架构图、岗位设置和人员分配表、岗位职责、岗位工作标准和流程、安全管理制度（食品安全、现场安全）、卫生管理制度、应急管理制度和应急预案、员工考勤和休假制度、人员更换和调整制度等。

7、中标人应配合采购人做好食堂食材申报、验收、领用与保管工作，严格遵守相关工作纪律。

8、中标人在服务过程中，必须开展或者参加学校组织的相关的食品安全、消防、消毒等方面的应急演练和培训，全体员工能够熟练地处置各种突发事件，一旦事件发生能够最大限度的减轻损害，提高紧急避险和应变能力，校方需提供食堂灭火器、消防水带等消防器材，并确保食堂场地通过消防验收，每月检查，形成检查记录。

9、中标人平稳接管原来委托到期退出后的食堂设施设备。在用工上，中标人原则上优先考虑原食堂工作人员，运营中不断优化，保留合格人员并吸纳新的人才，确保平稳接管、稳定经营。

10、中标人必须严防食堂工作人员、供应商送货人员、校方食堂管理人员将食材和食品带出食堂现象，一经发现应及时严肃处理并上报学校，若不及时制止和上报学校将视为重大食品安全事故，则按重大食品安全事故予以处置。

五、卫生管理要求

1、中标人要严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

2、中标人对食堂的厨房、餐厅等所有区域的卫生定量、定位、定进出、定标识、责任到人。

3、每天检查餐厅所有卫生，保持卫生整洁，桌椅摆放整齐，每周一次大扫除，无死角。期末对食堂物资进行一次盘点，对损坏、老旧物资进行登记上报。

4、中标人自觉接受上级相关部门和采购人的管理人员对食堂内工作检查、监督。

5、中标人应将垃圾污物按指定地点放置，不得随意丢弃。

6、中标人要做好食堂区域内日常虫害预防工作。

7、中标人要做好烟道除垢、地沟油污等日常清理工作。

8、厨房作业区环境卫生

(1) 厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。

(2) 生食物和熟食物的乘用容器、刀具严格区分，不得混用。冰柜定期清理、除霜、消除异味。

(3) 厨房每餐后台面、地面要及时擦干净，刀具、机械用具、盛用器皿等使用后热水洗净并消毒分类保存。

(4) 厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。

(5) 做好消除蚊蝇鼠害工作。做好周末和节假日的水电公共财物安全守护工作。

(6) 工作人员进入厨房作业区必须着工作服，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭餐无关的工作。

9、就餐区环境卫生

(1) 餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。

(2) 使用后的餐具及时收集、清洗并按要求放置，食堂地面、墙壁无污物。

(3) 餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。

(4) 工作人员着工作服，工作服保持整洁干净。

(5) 工作人员搬送菜肴和餐具前必须洗手。

(6) 中标人要维护好食堂就餐秩序，就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现各个角落的卫生问题，及时打扫餐盘、餐桌椅及被污染地面

六、菜肴质量要求

1、每月提前协助制定月带量食谱，每周四最终确认下周的周带量食谱，推行营养食谱制度配备专(兼)职营养师，根据不同年龄段学生的身体特点和营养需求，参照有关营养标准，优化配餐方案，协助调整每周带量营养食谱并公布执行。

2、学生餐标以上级部门核定的标准为主，中晚餐由一荤一素一汤、两荤一素一汤、三荤一素一汤（根据具体餐标配置）组成，早餐提供汤粉、辣椒炒肉粉、卤粉、鸡蛋、面点等，食堂须提供品种多样、数量充足、营养丰富的饭菜，做到保质保量，保证质价相符。不得制作供应对学生身体有害的食品。

3、全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全，生熟食分区分类保管。菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物。菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度。控制油及其他调味品用量。根据就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。

4、学校每月组织教师、学生及家长代表对食堂服务进行满意度测评，以学期内平均满意率作为学期的综合满意率，中标人每学期的综合满意度不得低于80%。

5、校方应提前2日向中标预告周末、节假日、国家法定假期用餐时间调整和用餐人数变化等信息。校方如有特殊情况需要提前或推迟开餐时间时，应至少提前6小时通知中标人，中标人应按要求完成饮食保障任务。

七、安全管理要求

1、中标人应明确专职管理人员负责安全管理工作。定期开展食堂工作人员食品安全知识培训。

2、中标人严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品，防止食物中毒事件发生。

3、中标人严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。
4、中标人严格执行食品留样制度，预防食物中毒事件发生。

5、中标人要严格上下班员工出入口通道检查，防止食堂食材外携丢失发生。

中标人应加强现场工作人员的劳动管理和劳动教育，注意劳动安全，建立健全和遵守安全生产制度，做好防火、防盗、防触电等工作。中标人下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

七、安全管理要求

1、中标人应明确专职管理人员负责安全管理工作。定期开展食堂工作人员食品安全知识培训。

2、中标人严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品，防止食物中毒事件发生。

3、中标人严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。

4、中标人严格执行食品留样制度，预防食物中毒事件发生。

5、中标人要严格上下班员工出入口通道检查，防止食堂食材外携丢失发生。

中标人应加强现场工作人员的劳动管理和劳动教育，注意劳动安全，建立健全和遵守安全生产制度，做好防火、防盗、防触电等工作。中标人下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

八、节能管理要求

1、中标人要明确专职管理人员负责节能管理工作。

2、中标人应做到厨房等区域随手关灯，原料和餐具清洗完后应立即关闭水源，厨房制作完毕后立即关闭气阀电源。

3、采购人为中标人免费提供必要的办公和值班房屋，中标人员必须服从采购人的物业管理模式及作息时间；爱护公共财物，如造成公物损坏的，采购人有权要求中标人照价赔偿。

九、付款方式和条件

1、中标人每月3号前（如遇节假日顺延）需提供上月劳务结算清单送学校核对，学校在5日内（如遇节假日顺延）与中标人完成核对对账。中标人依照与学校确认的对账数据向采购人开具对应正规税务发票，并附送与学校双方确认的结算清单，采购人在中标人开具发票后2日内向学校同步开具对应正规税务发票及结算清单。

2、学校收到核算完成的结算清单及采购人开具的正规税务发票后，采购人在每月10日前依照对账结果，向财政申请支付货款到采购人专用账户，财政在每月15日前向采购人付款。采购人在收到财政代付学校货款后2日内向中标人一次性支付上月结算货款。（具体结算方式以合同为准）。

十、违约及处罚

1、中标人必须保证所加工的菜品食品安全。在合同执行过程中，如果因中标人的责任发生食品安全事故，发生一次食品安全事故，取消合作，永不续用，并依法追究责任，履约保证金不予返还。并纳入江永县教育局系统黑名单中，中标人赔偿因此产生的一切损失和费用。

2、中标人必须保证按期、保质、足量地开餐。如果因中标人的责任造成开餐延误，或无法开餐，中标人应当赔偿因此产生的一切损失和费用。上述赔偿金和违约金由采购人从合同价款中扣除；合同价款不足的，采购人可以向中标人追索。中标人一旦出现以上违约并且造成学校不能正常开餐的情形三次，采购人有权解除合同。

3、采购人每天对中标人例行卫生检查，若发现中标人在卫生管理中存在问题，采购人对中标人每次给予400元至1000元的经济处罚并要求立即整改到位，若不能及时整改处以双重的经济处罚。

4、中标人若没有达到采购人对菜肴的质量要求，采购人对中标人每次给予400元至1000元的经济处罚并要求立即整改到位，若不能整改到位处以双倍的经济处罚，甚至中止劳务合同。

5、中标人若没有达到采购人对安全管理的要求，采购人对中标人每次给予400元至1000元的经济处罚并要求立即整改到位，若不能整改到位处以双倍的经济处罚，甚至中止劳务合同。

6、如中标人因上述违约造成无法满足采购人的需求，采购人有权单方面解除供货合同，不予支付当期货款。并从候选成交供应商中选择排名靠前的供应商重新签订服务合同，依次递补。

7、严禁加工中使用预制菜成品以及相关预制的成品食品。

8、若因国家政策性调整或发生自然灾害等不可抗拒的因素，致使合同无法履行，双方均不构成违约责任，供应商与采购人签订政府采购合同时提交采购合同金额10%的履约保证金，保证金应以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构

			<p>出具的保函等非现金形式提交，待供应商履行完合同约定权利义务事项后退还。</p> <p>9、中标人必须按学校要求做好各种活动的工作餐，如拒不接受视为单方面立即解除本合同。</p>
--	--	--	---

本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
1	江永县第一中学自营食堂餐饮服务劳务外包	1	采购需求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	团队人员配备	商务	拟任项目团队中具有企业人力资源管理师证（二级及以上）、餐饮职业经理人证、健康管理师证、公共营养师证、中式烹调师/面点师（一级/高级技师）职业技能等级证书、食品安全管理师证，每提供一个计4分，本项最多计20分。
2	类似业绩	商务	供应商自2023年02月至投标截止时间止（以合同签订时间为准）具有食堂劳务外包业绩的，每提供一个计5分，本项最多计10分。
3	整体工作服务方案	技术	根据供应商提供的整体工作服务方案【包括但不限于：①整体服务理念及目标；②项目重难点分析；③管理模式及机构设置、人员配备及管理；④管理措施及目标；⑤供餐服务方案、工作计划及进度安排；⑥环境卫生管理控制；⑦消防管理方案及措施；⑧厨房常见事故的预防；⑨食堂设施设备管理方案；⑩接管方案等】进行综合评分：方案细致、内容完整、思路清晰、重点突出、任务具体、符合相关标准和规范，完全满足项目实际需求的计20分；有缺漏项或描述不够详细或未完全满足需求或不合理的每一处扣2分；未提供方案计0分。
4	食堂管理制度	技术	根据供应商提供的食堂管理制度【包括但不限于：①食品安全卫生管理制度；②从业人员健康卫生管理制度；③食品留样管理制度；④食品储存制度；⑤食堂库房卫生管理制度；⑥食品加工卫生制度；⑦餐具消毒卫生制度；⑧消防安全及操作安全管理制度；⑨防火、防爆管理制度；⑩防盗管理规定；⑪食堂防投毒管理制度；⑫食品安全自检自查和报告制度；⑬食品检测管理；⑭餐饮服务环节食品安全管理规定；⑮餐厨垃圾分类处理等】进行综合评分：方案细致、内容完整、思路清晰、重点突出、任务具体、符合相关标准和规范，完全满足项目实际需求的计15分；有缺漏项或描述不够详细或未完全满足需求或不合理的每一处扣1分；未提供方案计0分。
5	应急预案及措施	技术	根据供应商提供的应急预案及措施【包括但不限于：①投诉；②停水、停电、停气；③食品安全事故；④治安事故；⑤食物中毒；⑥消防事故、应急消防演习方案；⑦火灾应急预案；⑧工伤处理方案；⑨劳资纠纷等应急方案及措施；⑩有效应对学校的膳食供应等方面的应急措施等】进行综合评分：方案细致、内容完整、思路清晰、重点突出、任务具体、符合相关标准和规范，完全满足项目实际需求的计10分；有缺漏项或描述不够详细或未完全满足需求或不合理的每一处扣1分；未提供方案计0分。

6	人员培训 方案	技术	根据供应商提供的应急预案及措施【包括但不限于：①员工岗位管理；②卫生安全法规；③消防应急能力；④服务能力；⑤餐厨设备使用等培训】进行综合评分：方案细致、内容完整、思路清晰、重点突出、任务具体、符合相关标准和规范，完全满足项目实际需求的计5分；有缺漏项或描述不够详细或未完全满足需求或不合理的每一处扣1分；未提供方案计0分。		
7	合同	商务	第三节 政府采购合同专用条款		
			本章第二节 第1.1款	甲方名称、地址	江永县第一中学
			本章第二节 第1.2（6）项	项目现场	采购人指定地点
			本章第二节 第5.1款	履行合同的时间、地点及方式	服务时间：服务期2年。合同为一年一签。 服务地点： <u>采购人指定地点</u> 交货方式： <u>验收合格</u>
			本章第二节 第9.2（1）项	质量保证期	符合国家相关质量标准及上级验收要求。
			本章第二节 第9.2（3）项	响应时间	24小时内
			本章第二节 第13.5款	合同价款支付方式和条件	签订合同时双方约定
			本章第二节 第14.2（6）项	乙方提供的其他服务	∟，或第五章采购需求。
			本章第二节 第23.1款	合同未尽事项	签订合同时双方约定

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	客观分	报价分	20	否	无	<p>【报价】的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分（超出预算视为无效投标，评审小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，供应商不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效响应处理。）</p>
2	客观分	商务分	20	是	图片	<p>【团队人员配备】的评分规则：拟任项目团队中具有企业人力资源管理师证（二级及以上）、餐饮职业经理人证、健康管理师证、公共营养师证、中式烹调师/面点师（一级/高级技师）职业技能等级证书、食品安全管理师证，每提供一个计4分，本项最多计20分。</p> <p>【团队人员配备】的上传证明材料要求：1、同一人员不重复计分。2、须提供相关证书、身份证、聘用合同原件扫描件并加盖投标人公章，否则不计分。3、证书体现了有效期的，须在有效期范围内方可计分。</p>
3	客观分	商务分	10	是	图片	<p>【类似业绩】的评分规则：供应商自2023年02月至投标截止时间止（以合同签订时间为准）具有食堂劳务外包业绩的，每提供一个计5分，本项最多计10分。</p> <p>【类似业绩】的上传证明材料要求：提供合同扫描件并加盖公章</p>
4	主观分	技术分	20	否	无	<p>【整体工作服务方案】的评分规则：根据供应商提供的整体工作服务方案【包括但不限于：①整体服务理念及目标；②项目重难点分析；③管理模式及机构设置、人员配备及管理；④管理措施及目标；⑤送餐服务方案、工作计划及进度安排；⑥环境卫生管理控制；⑦消防管理方案及措施；⑧厨房常见事故的预防；⑨食堂设施设备管理方案；⑩接管方案等】进行综合评分：方案细致、内容完整、思路清晰、重点突出、任务具体、符合相关标准和规范，完全满足项目实际需求的计20分；有缺漏项或描述不够详细或未完全满足需求或不合理的每一处扣2分；未提供方案计0分。</p>
5	主观分	技术分	15	否	无	<p>【食堂管理制度】的评分规则：根据供应商提供的食堂管理制度【包括但不限于：①食品安全卫生管理制度；②从业人员健康卫生管理制度；③食品留样管理制度；④食品储存制度；⑤食堂库房卫生管理制度；⑥食品加工卫生制度；⑦餐具消毒卫生制度；⑧消防安全及操作安全管理制度；⑨防火、防爆管理制度；⑩防盗管理规定</p>

						；(11)食堂防投毒管理制度；(12)食品安全自检自查和报告制度；(13)食品检测管理；(14)餐饮服务环节食品安全管理规定；(15)餐厨垃圾分类处理等】进行综合评分：方案细致、内容完整、思路清晰、重点突出、任务具体、符合相关标准和规范，完全满足项目实际需求的计15分；有缺漏项或描述不够详细或未完全满足需求或不合理的每一处扣1分；未提供方案计0分。
6	主观分	技术分	10	否	无	【应急预案及措施】的评分规则：根据供应商提供的应急预案及措施【包括但不限于：①投诉；②停水、停电、停气；③食品安全事故；④治安事故；⑤食物中毒；⑥消防事故、应急消防演习方案；⑦火灾应急预案；⑧工伤处理方案；⑨劳资纠纷等应急方案及措施；⑩有效应对学校的膳食供应等方面的应急措施等】进行综合评分：方案细致、内容完整、思路清晰、重点突出、任务具体、符合相关标准和规范，完全满足项目实际需求的计10分；有缺漏项或描述不够详细或未完全满足需求或不合理的每一处扣1分；未提供方案计0分。
7	主观分	技术分	5	否	无	【人员培训方案】的评分规则：根据供应商提供的应急预案及措施【包括但不限于：①员工岗位管理；②卫生安全法规；③消防应急能力；④服务能力；⑤餐厨设备使用等培训】进行综合评分：方案细致、内容完整、思路清晰、重点突出、任务具体、符合相关标准和规范，完全满足项目实际需求的计5分；有缺漏项或描述不够详细或未完全满足需求或不合理的每一处扣1分；未提供方案计0分。