

永州市政府采购文件

采购项目名称：永州市第五中学食堂劳务外包采购项目（第三次）
采购人：永州市第五中学
采购方式：竞争性磋商
采购代理机构：湖南湘建项目管理有限公司
委托代理编号：HNXJ--CG2025009
代理费收取方式：采购人支付代理费（按成交金额百分比收取）
代理费支付标准：项目成交金额的1.5%
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：永零财采计[2025]00014号
采购项目预算：500,000元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2025-03-28

采购人签章：

永州市第五中学

需求编制人签章：

李超

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、国家发展和改革委员会关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号）
财政部、国家环保总局联合印发《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90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	500,000	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

项目对应的采购意向

意向项目名	涉及的预算金额（元）	采购内容概况	预期采购时间
永州市第五中学食堂劳务外包采购项目	1,800,000	食堂劳务外包	2025-01

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：500,000元

包概述：永州市第五中学食堂劳务外包采购项目				
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：20分钟		
本包所属行业：其他未列明行业			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，约定由采购人在5个工作日内自主确定最终中标/成交/入围供应商。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
1. 具有独立承担民事责任的能力。 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。 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）。 4. 法律、行政法规规定的其他条件。 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。		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。 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）。 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。 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。 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。		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
本包只接受中小企业参加投标。		提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》中规定格式的服务类中小企业声明函（加盖公司公章），使用投标工具时可以自行下载模板。		

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
1	永州市第五中学食堂劳务外包采购项目	年		500,000	1	500,000	C99000000-其他服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容			
		1	采购需求	<p>一、项目名称：永州市第五中学食堂劳务外包采购项目。</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，提高食堂管理的专业化的水平，更好地服务师生的用餐，将永州市第五中学学校的食堂管理实施劳务委托管理，招标一家国内优秀的专注餐饮及食堂劳务管理的企业。中标企业统一妥善处理现有食堂用工问题，平稳接管原来部分委托到期退出后的食堂。劳务委托管理原则上优先考虑原食堂后勤人员，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。</p> <p>三、项目内容</p> <p>1、服务期限：服务期3年，自2025年5月开始实施至2028年5月终止(具体以合同为准)。由中标人与采购人签订正式采购合同，合同服务期为三年，合同为一年一签，服务期内实行一年一测评，综合满意度测评低于80%须限期整改到位，拒不整改的，采购人可终止合同；</p> <p>2、采购内容：永州市第五中学学校食堂劳务委托管理项目，参考2024年秋季学期就餐人数，含早中晚三餐，早餐约160人就餐，中餐约970人就餐，晚餐约490人就餐，具体以实际就餐人数为准</p> <p>采购人现有条件：食堂备有餐桌椅、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、电的正常供应。委托期间如需添置设备设施单价超过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由中标人自行采购。</p> <p>3、采购人负责提供与食堂经营相关的证件（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</p>			

			<p>，由校方承担。</p> <p>4、项目预算金额为学校师生餐费总额的固定25%，以上预算价格为除食材采购费用之外的食堂其余全部日常费用，包括水电、燃油、运输、人工、五险一金、税率等费用（不含固定资产类设备更换或添置）。结算周期：每月劳务费用在次月20个工作日内结算。</p> <p>5、劳务托管人员配备根据实际就餐人数，科学合理配备工作人员，确保供餐服务质量。所服务学校为食材配送的，工作人员按照就餐人数不低于1:100标准配备。</p> <p>6、劳务托管人员就餐费用由中标人承担，并按要求上交至零陵区非税平台。</p> <p>四、食堂工作人员要求</p> <p>1. 中标人必须按照劳动合同法的规定合法规范用工，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”。</p> <p>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，校方为中标方提供进出食堂场地所需证件及车位等必要条件，为中标方提供工作上的必要支持（如政府部门工作协调），协助中标方维护餐饮服务的正常秩序。</p> <p>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。</p> <p>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方意见。</p> <p>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。上班着干净整洁的工作服，语言要规范。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并监督，避免与师生发生争吵或冲突，如发现违规，采购人有权视情节提出处理意见。</p> <p>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</p>
--	--	--	--

			<p>。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。</p> <p>7. 中标人应配合采购人做好食堂食材申报、验收、领用与保管等工作，严格遵守相关工作纪律。</p> <p>8. 中标人在服务过程中，必须开展或者参加采购人组织的相关的消防、消毒等方面的应急演练和培训，全体员工能够熟练的处置各种突发事件，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，每月点检，形成点检记录。</p> <p>9. 中标人平稳接管原来部分委托到期退出后的食堂。中标人原则上优先考虑原食堂后勤人员，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。</p> <p>10. 中标人必须严防食材食品外带现象，一经发现及时严肃处理。</p> <p>11. 采购人就餐人员对厨师等工作人员业务水平强烈不满意，采购人有权责令中标人更换相关工作人员。</p> <p>五、卫生管理要求</p> <p>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。餐具、碗筷消毒由中标人负责（含消毒费用）。</p> <p>2. 中标人对食堂的厨房、餐厅等所有区域的卫生定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。</p> <p>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。</p> <p>4. 中标人自觉接受市场监督管理部门和采购人的管理人员对食堂内工作检查、监督。</p> <p>5. 中标人应将垃圾污物按指定地点放置，不得随意丢弃。</p> <p>6. 中标人要做好食堂区域内日常虫害预防工作。</p>
--	--	--	--

			<p>7. 中标人要做好烟道除垢、地沟油污等日常清理工作。</p> <p>8. 厨房作业区环境卫生</p> <p>(1) 厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 厨房每餐后台面、地面要及时擦干净，刀具、机械用具、盛用器皿等使用后用热水洗净并消毒保存。</p> <p>(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。</p> <p>(5) 做好消除蚊蝇鼠害工作。做好周六周日和节假日的水电公共财物安全守护工作。</p> <p>(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。</p> <p>9. 就餐区环境卫生</p> <p>(1) 餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。</p> <p>(2) 使用后的餐具及时收拢放路，食堂地面、墙壁无污物。</p> <p>(3) 餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。</p> <p>(4) 工作人员着工作服，工作服保持整洁干净。</p> <p>(5) 工作人员搬送菜肴和餐具前必须洗手。</p> <p>(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。</p> <p>六、菜肴质量要求</p> <p>1. 每周提前协助制定周带量食谱，每周五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。</p> <p>2. 学生食堂应为学生每餐至少由两荤一素一汤组成，且提供品种多样、</p>
--	--	--	---

			<p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 采购人每月组织教师、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%。</p> <p>5. 采购人应提前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。</p> <p>七、安全管理要求</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 中标人严格执行食品留样制度，预防食物中毒事件发生。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>八、节能管理要求</p> <p>1、中标人要明确专职管理人员负责节能管理工作。</p> <p>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</p>
--	--	--	---

			<p>水源，厨房制作完毕后立即关闭气阀气源。</p> <p>3、采购人为中标人免费提供必要的办公和值班房屋，中标人员工必须服从采购方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。</p> <p>九、付款方式和条件</p> <p>中标人每月10日前（如遇节假日顺延）需提供上月劳务结算清单送采购人核对，采购人在5日内（如遇节假日顺延）与中标人完成核对对账。中标人依照与采购人确认的对账数据向采购人开具对应正规税务发票（税费由中标人承担），并附送与采购人双方确认的结算清单。</p> <p>采购人收到核算完成的结算清单及投标人开具的正规税务发票后，在每月15日前依照对账结果，向财政申请拨付款项到采购人专用账户。采购人在收到财政拨付的款项后2日内向中标人一次性支付上月结算款项。（具体结算方式以合同为准）。</p> <p>结算方式： 本项目每月结算价以甲乙双方签字的实际餐费为准，实际就餐费用 $\times (1 - \text{中标折扣率}) \times 25\%$ 进行结算。【$\text{中标折扣率} = (\text{最高投标限价} - \text{投标报价}) / \text{最高投标限价}$】</p> <p>十、违约及处罚</p> <p>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就取消合作，永不续用，并依法追究责任，履约保证金不予返还，并纳入零陵区教育系统黑名单中，中标人赔偿因此产生的一切损失和费用。</p> <p>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采购人不能正常开餐的情形三次，采购人有权解除合同。</p> <p>3、严禁加工中使用预制菜成品以及相关预制的成品食品。</p> <p>4、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</p>
--	--	--	---

				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。
--	--	--	--	--

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	永州市第五中学食堂劳务外包采购项目	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	合同	商务	<p>一、政府采购合同协议书</p> <p>政府采购编号：</p> <p>采购人（全称）： （甲方）</p> <p>供应商（全称）： （乙方）</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>（1）采购项目名称：</p> <p>（2）采购计划编号：</p> <p>（3）项目内容：</p> <p>（4）项目负责人：</p> <p>2. 合同金额</p> <p>（1）合同金额小写：</p> <p>大写：</p> <p>（2）具体标的见附件。</p>

		<p>(3) 合同价格形式:</p> <p>3. 履行合同的时间、地点及方式起始日期: 年 月 日, 完成日期: 年 月 日总日历天数: 天。</p> <p>地点:</p> <p>方式:</p> <p>4. 付款:</p> <p>5. 解决合同纠纷方式</p> <p>首先通过双方协商解决, 协商解决不成, 则通过以下途径之一解决纠纷:</p> <p><input type="checkbox"/> 提请仲裁 <input type="checkbox"/> 向人民法院提起诉讼</p> <p>6. 组成合同的文件</p> <p>合同由以下文件构成, 如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义, 应按以下顺序解释: (1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议</p> <p>(2) 本合同书</p> <p>(3) 成交通知书</p> <p>(4) 政府采购合同格式条款</p> <p>(5) 响应文件</p> <p>(6) 竞争性磋商文件</p> <p>(7) 标准、规范及有关技术文件</p> <p>(8) 其他合同文件。</p> <p>7. 合同生效</p> <p>本合同自_生效。</p> <p>8. 合同份数</p> <p>本合同一式 份, 采购人执 份, 供应商执 份, 均具有同等法律效力。</p> <p>合同订立时间: 年 月 日</p>
--	--	--

		<p>合同订立地点：</p> <p>甲 方：（公章） 乙 方：（公章）</p> <p>法定代表人： 法定代表人：</p> <p>委托代理人： 委托代理人：</p> <p>电 话： 电 话：</p> <p>传 真： 传 真：</p> <p>开 户 银 行：</p> <p>账 号：</p> <p>注：本协议书仅供参考，合同双方可按照相关规定另行约定。</p>
<p>二、政府采购合同通用条款</p> <p>（服务类政府采购合同格式文本省级以上政府部门或行业组织有标准或示范文本的，应按 照其文本确定合同格式。没有文本的，按照《中华人民共和国民法典》及采购项目特点自行拟定特定文本确定合同格式。）</p> <p>第三节 政府采购合同专用条款</p>		
本章第二节 第1.1款	甲方名称、地址	名称： 永州市第五中学 地址：永州市零陵区李家塘1号
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	履行合同的时间： 。 履行合同的地点：采购人指定地点 履行合同的方式：采购人指定方式
本章第二节	质量保证期	符合国家及行业相关规定。

			第9.2（1）项		
			本章第二节 第9.2（3）项	响应时间	符合国家及行业相关规定。
			本章第二节 第13.5款	合同价款支付 方式和条件	签订合同时双方协商约定。
			本章第二节 第 14.2（6）项	乙方提供的其 他服务	详见采购需求。
			本章第二节 第20.2款	解决争议的方 式	<input checked="" type="checkbox"/> 诉讼 <input type="checkbox"/> 仲裁
			本章第二节	合同未尽事项	双方协商解决
2	服务管理 方案	技术	提供完整的管理服务方案		
3	应急处理 方案	技术	根据投标单位对突发事件的应急方案及处理办法进行评分		
4	管理制度	技术	从公司现有的管理理念、管理体系、财务制度、资产管理制、卫生安全管理制度、人员考核制度、人员福利制度等方面进行综合评价		
5	食品加工 方案	技术	从食品储存、陈列、制作加工等方面进行综合评价		
6	营养餐食 谱	技术	针对本项目的实际情况，对学校的每天营养食谱制定方案		
7	企业荣誉	商务	企业近五年被相关行政单位及部门评为“学校餐饮服务食品安全示范食堂”或“标准化食堂”或“A类食堂”及省级及以上行业协会颁发的食品安全等方面的荣誉证书的		
8	关键岗位	商务	关键岗位持证人员 配置		

	持证人员配置		
9	企业资质	商务	<p>投标人具有以下证书：</p> <p>《HACCP食品危害分析与关键控制点认证证书》；</p> <p>《质量管理体系（ISO 9001）》；</p> <p>《食品安全管理体系（ISO 22000）》；</p> <p>供应链安全管理体系ISO 28000：2022；</p> <p>企业诚信管理体系 GB/T 31950—2015；</p> <p>商品售后服务评价体系（GB/T27922—2011）；</p> <p>《职业健康安全管理体系（OHSAS 45001）》；</p> <p>《环境质量管理体系（ISO 14001）》；</p>
10	企业业绩	商务	2022年3月至2025年3月期间内有类似项目经营业绩

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	16	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	主观分	技术分	15	否	无	<p>【服务管理方案】的评分规则：投标单位提供完整的管理服务方案(方案内容包括但不限于以下内容)：1、质量管理方案；2、食品质量控制方案；3、操作规程控制管理方案；4、食品原材料保存管理方案；5、人员职责，管理，培训方案；6、安全管理</p>

						方案，包括但不限于限制确保食品安全控制方案消防预防方案；7、卫生管理控制方案(含食品，人员，环境卫生，排水处理)；8、‘四害’防治方案。被评为优秀的计15分；被评为良好的计10分；被评为一般的计8分；未提供不计分。
3	主观分	技术分	10	否	无	【应急处理方案】的评分规则：根据投标单位对突发事件的应急方案及处理办法进行评分，措施及处理办法是否严密、细致、科学、有效，对突发事件的处理办法是否合法、合理、科学、有效等方面进行综合评价。优秀计10分，良好计6分：一般计4分，未提供的不得分。
4	主观分	技术分	10	否	无	【管理制度】的评分规则：从公司现有的管理理念、管理体系、财务制度、资产管理制度、卫生安全管理制度、人员考核制度、人员福利制度等方面进行综合评价；方案先进、科学、合理、完整、可行性高的，得10分；方案常规、合理、可行的，得6分；方案有缺陷、不合理的得3分；方案有重大缺陷或未提供方案的，不得分。
5	主观分	技术分	10	否	无	【食品加工方案】的评分规则：从食品储存、陈列、制作加工等方面进行综合评价；方案先进、科学、合理、完整、可行性高的，得10分，方案常规、合理、可行的，得6分；方案有缺陷、不合理的得3分；方案有重大缺陷或未提供方案的，不得分。
6	主观分	技术分	9	否	无	【营养餐食谱】的评分规则：针对本项目的实际情况，对学校的每天营养食谱制定方案提供详细、完善、合理性建议方案等，方案先进、科学、合理、完整、可行性高的，得9分，方案常规、合理、可行的，得6分；方案有缺陷、不合理的得3分；方案有重大缺陷或未提供方案的，不得分
7	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【企业荣誉】的评分规则：企业近五年被相关行政单位及部门评为“学校餐饮服务食品安全示范食堂”或“标准化食堂”或“A类食堂”，每个计2分，最高计4分；及省级及以上行业协会颁发的食品安全等方面的荣誉证书的，每项计1分，最高计2分；（已提供证书原件扫描件为准，否则不计分）</p> <p>【企业荣誉】的上传证明材料要求：提供证书原件扫描件为准</p>
8	客观分	商务分	11	是	图片	<p>【关键岗位持证人员 配置】的评分规则：1、配备职业经理人的计1分，未提供或提供的不符合要求的不计分。 2、配备专职营养师的计1分，未提供或提供的不符合要求的不计分。 3、配备食品安全管理员的一个计1分，最高计2分，没有不计分。 4、配备食品检测员具有食品检验资格证书的计2分，没有不计分。 5、配备消防安全员，有证的人员计2分。 6、拟任厨师长具有中式烹饪师或具有中式面点师资格证书计每个1分最高计3分。（以上人员提供与本单位签订的劳动合同，及个人资格证书复印件（加盖公司公章），未提供或证明材料提供不全的不计分）</p> <p>【关键岗位持证人员 配置】的上传证明材料要求：提供与本单位签订的劳动合同及个人资格证书复印件（加盖公司公章）</p>
9	客观分	商务分	8	是	图片	<p>【企业资质】的评分规则：投标人具有以下证书，每提供一项计1分，未提供的不计分。《HACCP食品危害分析与关键控制点认证证书》计1分；《质量管理体系（ISO 9001）》计1分；《食品安全管理体系（ISO 22000）》计1分；供应链安全管理体系ISO 28000：2022计1分；企业诚信管理体系 GB/T 31950—2015计1分；商品售后服务评价体系(GB/T27922—2011)计1分；《职业健康安全管理体系（OHSAS 45001）》计1分；《环境质量管理体系（ISO 14001）》计1分；</p> <p>【企业资质】的上传证明材料要求：提供以上证书复印件或扫描件</p>

10	客观分	商务分	5	是	图片	<p>【企业业绩】的评分规则：2022年3月至2025年3月期间内有类似项目经营业绩的，一个计2.5分，最高得5分，提供业绩证明材料盖单位公章；</p> <p>【企业业绩】的上传证明材料要求：提供业绩证明材料盖单位公章</p>
----	-----	-----	---	---	----	---