

# 永州市政府采购文件

采购项目名称： 永州经济技术开发区机关食堂劳务外包采购项目  
采购人： 永州经济技术开发区办公室  
采购方式： 竞争性磋商  
采购代理机构： 大华建设项目管理有限公司  
委托代理编号： DHJS-YZCG-2025002  
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6,000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： 永经开财采计2025[005]号  
采购项目预算： 400,000元  
是否进行资格预审： 否  
需求编制时间： 2025年08月29日

采购人签章：  
永州经济技术开发区办公室

需求编制人签章：  
熊娟

## 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	400,000	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
永州经济技术开发区机关食堂劳务外包采购项目	400,000	按照需求每日提供机关食堂(含大厅、包厢)早餐、中餐、晚餐餐饮服务及食堂卫生保洁工作等, 服务期限: 一年。	2025-08

## 第二章 项目采购需求

**包名：第一包 采购金额：400,000元**

包概述：按照需求每日提供机关食堂（含大厅、包厢）早餐、中餐、晚餐餐饮服务及食堂卫生保洁工作等，服务期限：一年。				
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	合同履行保证金：无
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：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（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）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（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）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<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>和<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>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		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		

共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；监狱企业、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。	投标客户端时可自行下载模板。
--	----------------

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
		年	400,000	1	400,000	C22040000-餐饮服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
1	永州经济技术开发区机关食堂劳务外包采购项目	1.1	采购需求	<p>一、采购人可提供的基本条件</p> <p>1、运营场地：永州经济技术开发区机关食堂机关一楼，二楼。</p> <p>2、办公场所：根据工作需求提供适当的办公场所（1间）。</p> <p>3、运营设备：甲方食堂现有厨具、就餐用具等设备设施均可提供给乙方使用。如另需添置设备，则由乙方跟甲方沟通协商后，由甲方进行添置更新。</p> <p>4、所需劳务外包费用：每年劳务外包费用不高于40万元（具体以挂网招标结果为准，永州经济技术开发区机关食堂只对劳务进行外包、不含原材料采购），服务期限为<u>壹</u>年。此劳务费实行动态考核发放，并以永州经济技术开发区机关食堂现状劳务为准（包括一楼大厅早、中、晚餐及二楼包厢服务）。每日经营人次基数为300人，多出人次以1元/人进行补助，每月最高不超过2000元。二楼包厢营业额每月基数为15桌，超过15桌基数的按150元/桌，另行增加劳务费用。每月按85%支付当月劳务工资，剩余15%作为全年考核奖励，年底进行支付。</p> <p>二、经营管理要求</p> <p>（一）总体要求</p> <p>1、乙方应遵守国家及行业相关法律法规，根据《中华人民共和国食品安全法》规定，合法经营。</p> <p>2、持有国家颁发的有效营业执照。</p>		

3、遵守甲方安全管理规定、制度和《职工食堂监督管理制度》的相关规定，为提供安全、优质的餐饮服务和生活便利服务。乙方服务人员在工作时间内必须服从甲方人员的领导和管理，遵守工作时间，保证就餐人员按时开饭。对不服从管理的人员甲方有权要求乙方替换。

4、提供壹年食堂劳务服务。

履约保证金：2万元/年，一年一交。

履约保证金支付办法，具体如下：在合同签订后十个工作日内支付2万元履约保证金到甲方指定账户。

履约保证金退还办法，具体如下：在满半年时领取的考核劳务费达到中标价的50%及以上时退1万元，否则按比例退还；到期时领取的考核劳务费达到中标价的100%及以上时全部退还，否则按比例退还（有特殊情况的另行商议处理）。

#### （二）服务范围、 营业时间等要求

1、服务范围。永州经济技术开发区干部职工及园区内企业员工提供早、中、晚工作餐，并承担机关一定的接待任务。

2、服务时间。服务期内，全年运营（即双休日、国家法定节假日均需营业）。营业时间：一楼大厅早餐7：00至8:00，中餐:12:00至13:30，晚餐：冬季17：30至18：30，夏季18:00至19:30。二楼包厢接待餐按甲方的通知要求。

3、餐饮品种要求。早餐应有面点、米粉、面条、稀饭、鸡蛋、豆浆、油条等。中晚餐不得少于五个菜品，主荤二种、半荤半素二种、素菜一种，另配一个免费汤类。丰富菜品种类，食谱每周轮换、每日更新,轮换周期内的菜品原则上不得重复，每个月至少推出一个新菜品。

#### （三）食品、商品质量要求

1、乙方应保证符合国家食品卫生要求,乙方应协助甲方对配菜公司配送的食品严格把关及验收，保证准点开膳，保证饭菜足量、优质，做到品种多样、营养搭配、菜品健康合理。

2、乙方必须将所有食物应分区分拣、清洗干净，并按国家规定的相关要求切配、放置、储存。

3、在经营期间不得出售过期、变质食物。

#### （四）人员管理要求

1、乙方聘请的员工必须符合《中华人民共和国劳动法》的有关要求，依法用工，食堂内的工作人员属于乙方的员工，与甲方不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由乙方负责。

2、需具有疾控部门或正规医疗机构出具的有效期内《餐饮服务从业人员健康证明》。工作人员在工作时间必须穿工作服，工作服由乙方提供。乙方承担员工工资、福利、服装等所有费用。乙方所有工作人员必须及时交验个人身份证、健康证等，并按规定建立员工档案。

3、不得聘用无健康证明、童工、吸毒等有劣迹人员。

4、乙方应定期组织员工培训，加强礼仪礼节、法制、消防、安全生产、疫情防控等基础知识教育。

5、如果发生工伤及其它安全事故，所有费用及责任全部由乙方承担。

6、供应商实际操作厨师团队人员等关键岗位人员应与供应商投标时提供人员名单一致。

#### （五）清洁卫生要求

1、乙方负责食堂的环境卫生管理和楼面服务管理工作，每天搞好食堂的环境卫生，根据就餐人数配备好餐具。各种工具、餐具、容器应及时清洗，并严格进行消毒，同时注意食堂环境卫生，经常清洗，保持干净。

2、做好厨余垃圾的收集处理，油烟、污水按上级环保部门要求达标无害排放。

3、做好除“四害”工作，建立长效机制，每月至少应施工1次。

4、保持食堂内部卫生干净、整洁。每日一清洗，每月至少一次大洗，卫生全面清理不留死角。

5、协助采购人做好“文明创建”相关工作。

#### （六）安全生产要求

1、菜品留样有专人管理，样品应存放在相应冷藏柜中，有记录可查。

2、乙方应加强防火、防盗、防爆等安全保卫工作，定期检查电源、货源，对易燃物品应妥善使用和保管，确保安全无事故。如果发生安全生产事故，所有费用及责任全部由乙方承担。

3、乙方必须接受甲方防火、防疫、防食物中毒等检查监督，执行甲方的整改要求。

#### （七）日常经营管理要求

1、乙方在经营食堂期间自负盈亏，其社会活动中所产生的债权、债务及经济纠纷均由乙方负责，甲方不承担任何责任。

3、乙方不得挂靠资质、不得转包、不得经营餐饮服务之外的其它项目。否则违约方应支付合同总价款10%的违约金。

4、乙方必须按照国家有关安全生产的规定，建立健全食堂餐饮安全管理制度，并报甲方备案后严格执行。

5、乙方应为职工提供形式多样、品种齐全的早、中、晚餐。精心制作营养膳食，做好营养科学搭配。

6、乙方负责厨房的管理及技术质量管理工作，每天根据就餐数合理列出食品采购（包括原料、调味品、日用、清洁消耗品等）清单提供给甲方；每星期的菜单要提前提交给甲方审查。配合甲方做好厨房成本核算及成本控制工作和厨房内的日常管理工作。

7、乙方在食堂经营期间要严格执行国家《食品安全法》及甲方有关规定，主动接受甲方和国家食品卫生部门的检查与监督，否则造成的一切后果，乙方应承担其全部赔偿责任，包括政府行政部门的所有罚款和法律责任。

#### （八）设备及维修管理

1、乙方应负责对甲方提供的所有餐厨设施设备进行日常维护保养。

2、设备维修所产生费用由甲方负责承担。

3、在运营过程中因操作不当等原因造成的设备设施损坏由乙方自行负责。

4、甲方应承担水、电、天然气等生产资料消耗费用。

### 三、食堂经营方案

乙方要根据甲方需求提供食堂经营方案，内容主要包括以下几点：

（1）人员管理（包括招聘、培训、工作准则、服务规范、考核、待遇、福利、服装），必须制定详细的考核奖惩制度，做到奖优罚劣。

（2）人员配置：人员配备中必须包含项目经理1人、厨师2人、面点师1

人、切配2人、勤杂工2人等特殊工种人员并经发包方同意许可，且总人员不低于8人。

(3) 规章制度、安全管理、应急预案等。

(4) 菜肴品种及样式、日常经营（包括原料的采购及存储管理、卫生保障、饭菜成本控制、订餐等）。

(5) 安全承诺书（包括人员、财产、食品、水电、消防等）。

#### 四、运行架构

按公司管理体系式的管理模式。说的更简单明了一点就是所有职位各司其职，分工明细明确，每一名食堂工作人员都非常清楚自己的职责与任务，那么执行就变得简单。

##### (1) 项目经理职责

①认真执行公司下达的各项工作任务和工作指标，拟定负责食堂年度的预算方案和营业指标，分析报告，进行营业分析，领导食堂员工积极完成各项经营指标。

②参加公司的行政例会及业务协调会议，主持日常管理区的部门会议传达公司的各项会议精神，协调各部门的日常工作，督导各项工作能顺利实施。

③不断提高管理水平，负责制定食堂推销策略、服务规范和程序并组织实施，及时检查食堂服务规范及各项规章制度的执行情况，发现问题及时采取措施。

④督导完成食堂日常经营工作，编制员工出勤表，检查员工的出勤状况；负责检查食堂的清洁卫生工作，保持环境卫生整洁，抓好餐具、用具的清洁消毒工作；加强现场管理，及时发现和纠正生产经营中出现的问题。

⑤全面抓好安全工作，包括设备安全、生产安全，及时检查食堂设备的情况，抓好部门设备、设施的日常维修和保养，确保各种设施设备处于完好状态；对员工进行安全教育，并加大检查力度，杜绝安全事故发生。

⑥热情待客、态度谦和，与干部职工保持良好沟通，妥善处理干部职工的投诉，及时听取干部职工意见与建议，充分了解经营服务不足之处，积极改进，不断改善服务质量，并与经营单位、相关监管部门建立良好的公共关系。

⑦重视属下员工的培训工作，定期组织员工学习相关业务技能，对员工进行服务意识的训练，定期检查并做好培训记录，使负责单位的服务档次得以提高。

⑧定期召开食堂员工会议，检查近期服务情况，及时通报检查结果及尚需改进的工作，并对下属进行绩效评估，并按奖惩制度实施奖惩。

⑨完成上级交办的其他工作任务。

## (2) 厨师岗位职责

①服从厨师长和管理员的调配，负责检查验收待烹制原料，发现问题及时向厨师长或管理员反映并及时调换。

②按照菜肴的烹制量和用餐时间确定烹制程序和时间，确保成品熟透，色、香、味、形达到规定要求。

③按灶具安全操作规程正确使用和清理油烟机、灶具等机械设备。

④控制成本，节能降耗。

⑤做好出锅成品菜的卫生防护，确保菜肴温度和新鲜度。

⑥负责将剩余原材料、调料、未用完的半成品根据其性质进行妥善的保管。

⑦按洗消程序对铲、勺、抹布等工具容器进行清理和必要的消毒，确保灶面清洁卫生。

⑧负责烹制区域的随手卫生和收尾工作。

⑨日常工作中要经常学习研究厨艺，不断提升技术水平和工作质量。

## (3) 面点师岗位职责

①主食加工前，检查准备的原料（主料、辅料、调料）质量，发现腐败变质或有其他感官性状异常的，不得进行使用和加工。

②主食加工前，检查加工用的盛用具、用具是否齐全、清洁。

③主食加工前，检查主食加工设备是否处于正常运转状态，是否有安全隐患。

④主食用米淘洗干净，馅类用蔬菜按切配卫生规范洗涤和打馅后放干净的素溢待用。

⑤用煮、蒸、炸、煎、烤、烙等熟制方式加工的主食，要烧熟煮透，中心温度达到 70℃。

⑥炸制用油不能连续使用三餐。

⑦加工过程中的废弃物及时放入垃圾桶加盖，当天废弃物当天清除。

⑧主食成品要放在洁净的熟盛具内离地放置，不得与主食原料、半成品混放或放在生盛具中。

⑨主食成品应尽快售卖。离当餐售卖时间较长的要放入温度60℃以上的蒸箱、烤箱、电饼铛等适宜设备内热藏存放，以保温和防止变质。

#### (4) 切配岗位职责

①按标准检查验收并合理存放待切配原料，做好切配工具的洗消工作。

②按食谱要求及规定程序按时保质、保量、完成切配任务。

③按标准工序摘菜，防止浪费。

④冷藏、冷冻食品先入先用，按正确方式解冻。

⑤对加工完的原料进行检验，并准时交付烹制间。

⑥检查保养加工设备，做到安全、规范操作。

⑦保持责任区及加工设施、设备洁净卫生。

⑧保持个人卫生，按时参加班组例会。

#### (5) 勤杂工职责

①讲究个人卫生，注意文明行为，树立良好的服务形象。

②做好餐前的一切准备工作，保持桌椅整齐，地面清洁。

③负责餐厅区域卫生清洁工作，及时打扫桌面，做好收台、翻台及卫生工作。

④保持餐厅地面、桌面、窗户、墙面的整洁，每周彻底清洗地面和玻璃门窗一次。

⑤做好各自卫生责任区的清洁、保洁工作，桌椅三餐三擦，地面三餐必拖，保持地面、门窗玻璃、桌椅等洁净。

⑥做好本岗位的各项工工作，每餐工作结束后，要把工作区域清洗干净

，做到地面无明显污迹，墙面无灰尘，打开窗户，保持通风，创造一个良好的就餐环境。

⑦餐具严格按照：“一洗、二清、三消毒、四保洁”的程序进行，防止餐具污染。

⑧做好餐厅所有设施的保管工作，发现损坏，及时报修，做好节水、节电、除尘滤布防蝇防鼠工作。

⑨搞好餐厅周围环境卫生，食堂门前实行三包，不得有积水、垃圾等。

#### (6) 文明服务规范

为给广大顾客提供温馨、超值的服 务，我们将严格按照“售餐服务规范”执行。具体如下：

食堂团队整体人员年轻化，人员素质较高，亲和力强，仪态举止大方，服务态度良好，工作人员打饭菜的服务态度热情、礼貌，正确的对待每一位干部职工提出的问题。

#### 五、结算方法

1、甲方所需劳务外包费用须在乙方先支付员工工资且提供相应正式发票经区机关事务服务中心审核后，再由甲方支付当月的劳务外包费用，员工工资必须根据实际贡献差额发放，工资标准不低于市场平均水平。

2、乙方工作人员在甲方食堂就餐每人每日可享受20元的免费就餐费，多出部分由乙方自行支付。

#### 六、其他说明

1、供应商在投标前，可以现场踏勘，有关费用自理，踏勘期间发生意外责任自负。

2、供应商对于上述项目要求，应在响应文件中进行回应，作出承诺及说明。

#### 七、机关食堂考核办法

##### (一) 考核方式

每月一考核一汇总一兑现。

##### (二) 考核内容

每月考核从就餐人员满意度测评、接受区机关事务中心的管理好坏程度

及日常考核四个方面进行考核，具体考核如下：

1、干部职工满意度测评：从广大就餐干部职工中进行满意度测评，每月进行一次满意度测评，且每次测评人员不低于30人，每月满意度达到75%的基数则按中标价发放当月劳务费的85%；每低于基数（75%）一个点当月劳务费下调300元，但每月最高不超过2000元。

2、接受区机关事务管理中心的管理好坏程度：从是否接收区机关事务管理中心的日常管理和工作安排进行评价，由负责食堂管理运营人员一月一测评，每月满意度平均值达到75%的基数则按中标价发放当月劳务费的85%；每低基数（75%）一个点当月劳务费下调200元，但每月最高不超过2000元。

3、日常考核：日常考核从人员管理及服务质量、工作纪律、菜品口感及推新、操作规范、环境卫生及安全等方面一月一考核，每月得分在75%的基数则按中标价发放当月劳务费的85%；每低基数（75%）一个点当月劳务费下调200元，但每月最高不超过2000元。

上述三项考核分项计算，但累计下调当月劳务费总额不超过6000元/月。

### （三）其他说明

1、承包到期后，全年上述三个方面得分单项必须达到基数的90%以上方可发放年度考核奖励，否则，不予发放年度考核奖励；达到基数90%后低于基数的下调劳务费方式同上。

2、上述考核如有特殊原因造成考核异常，双方另行商议考核办法。

3、乙方须在每月先支付员工工资且提供相应正式发票经区机关事务管理中心审核后，再由甲方支付当月的劳务外包费用，员工工资必须根据实际贡献差额发放，工资标准不低于市场平均水平。

4、考核的年度总得分比较理想的，下一轮招标同等条件可优先考虑。

附表：

1. 永州经济技术开发区机关食堂用餐满意度测评表

2. 永州经济技术开发区机关食堂劳务外包方接受区机关事务管理中心的管理好坏程度测评表

3. 永州经济技术开发区机关食堂日常考核评分表

表1

## 永州经济技术开发区机关食堂用餐满意度测评表

年 月 日

姓名	单位	联系电话
满意度分值（总分100分）		得分：
您对机关食堂工作还有什么好的建议和意见		

注：满意度测评主要从食堂菜品数量、口感及推新、环境卫生、服务态度等方面进行评价。

表2

## 永州经济技术开发区机关食堂劳务外包方接受区机关事务管理中心的管理好坏程度测评表

年 月 日

姓名	单位	联系电话
分值（总分100分）	得分：	
您对机关食堂工作		

还有什么好的建议和意见

注：主要从是否服从区机关事务管理中心的管理、与区机关事务管理中心配合的程度、双方合作是否有合理化建议等方面进行测评。

表3

永州经济技术开发区机关食堂日常考核评分表

年 月 日

项目	检查内容	分值	得分	备注
食堂人员管理及服务质量	1、食堂各项管理制度完善并上墙，日常落实到位（未完善落实抽查每次扣2分） 2、食堂人员是否按需求配备齐全，能否正常运转（凡抽查未按要求每次扣2分） 3、食堂各岗位职责明确，每天当班、值班安排到个人，确保人岗匹配（岗位人员缺失每发现一次扣2分） 4、食堂工作人员上下班按时打卡，正常考勤（凡抽查未按要求每次扣2分） 5、食堂团队整体人员年轻化，人员素质较高，亲和力强，仪态举止大方，服务态度良好，工作人员打饭菜的服务态度热情、礼貌，正确的对待每一位干部职工提出的问题（凡抽查未按要求每次扣2分） 6、业务操作不熟练，出现错算错刷的情况（每次扣4分） 7、其它管理及服务不达标的事项酌情扣分	25		
食堂	1、组织架构调整或人员调换，应不影响经营和服务质量为原则，如需人员补充更替	15		

			<p>工作纪律</p> <p>，应先征得发包方同意并在约定时间内完成（凡抽查未按要求每次扣2分）</p> <p>2、食堂是否准时准点开餐，节假日食堂是否安排人员值班（凡抽查未按要求每次扣2分）</p> <p>3、服务范围等不符合要求（凡抽查未按要求每次扣2分）</p> <p>4、每月10号前是否按时发放食堂员工上个月工资（凡抽查未按要求每次扣2分）</p> <p>5、其它日常纪律不达标的事项酌情扣分</p>			
			<p>菜品口感及推新</p> <p>1、饭菜是否可口美味，做到荤素搭配合理（凡抽查未按要求每次扣4分）</p> <p>2、饭菜的质量和份量是否达标，食材过期或腐烂禁止使用，若隔餐的饭菜一定加热熟透，杜绝出现异常、变味或隔夜饭菜（凡抽查或职工反映情况的每项扣3分）</p> <p>3、是否提前安排一周菜谱，菜谱实行预告制，并按菜谱要求执行，做到合理搭配，每月的周菜谱原则上不重复（凡抽查未按要求每次扣2分）</p> <p>4、食堂菜品每月推出1-2个新菜，每季度至少更换一名厨师（凡抽查未按要求每次扣5分）</p> <p>5、每一个菜品应分多锅完成，原则上每一锅不超过100人食用的的分量（凡抽查未按要求每次扣5分）</p>	30		
			<p>食堂操作规范</p> <p>1、食堂食材加工流程是否规范（凡抽查发现一次扣2分）</p> <p>2、对所有主、副料严格质检（凡抽查发现一次扣2分）</p> <p>3、从业人员穿戴整洁，工作衣帽，挂牌上岗，窗口打饭人员须戴口罩、手套（凡抽查发现一次扣2分）</p> <p>4、工作结束后对操作区、盛用具、水池清洗打扫干净盛用具按规定保洁存放，并关闭所有水、电、开关（凡抽查未按要求每次扣2分）</p>	10		

				5、是否合理利用厨余，减少浪费（凡抽查未按要求每次扣2分）			
		食堂环境 卫生及 安全		1、食材必须清洗干净，不得有杂物、渣滓等（抽查不达标每次扣2分） 2、厨房内外环境干净整洁，餐具、用具应及时消毒（抽查不达标每次扣2分） 3、餐具、用具、地面、台面、水池、物架、操作间等干净整洁、有序，无油污（抽查不合格每次扣2分） 4、食堂防火、防疫、防食物中毒等检查是否合格（抽查不合格每次扣2分） 5、定期检查电源、货源，对易燃物品应妥善使用和保管、确保安全无事故（抽查不合格每次扣2分） 6、其它环境卫生、安全不达标的事项酌情扣分	10		

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	永州经济技术开发区机关食堂劳务外包采购项目	1.1	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	类似业绩	商务	投标人从2022年1月以来有正在经营或经营过机关或事业单位或企业食堂类似项目业绩的每个计2分，最多计6分，没有不计分。（注：须提供合同复印件，未提供不得分）
2	人员资质	商务	1、拟投入人员中具有中式烹调师高级技师证书并有本科文凭的计2分；

			<p>2、拟投入人员中具有食品检验工三级证书计1分，有本科文凭的再加计1分，最多计2分；</p> <p>3、拟投入人员中具有公共营养师二级证书并有本科文凭的计2分；</p> <p>4、拟投入人员中具有中式面点师高级技师计2分；</p> <p>5、拟投入人员中具有国际饭店注册高级职业经理人的计2分；</p> <p>（注：以上人员不可重复加分，需提供证书复印件，并提供证书查询网址，未提供不得分，证书原件备查）</p>
3	人员配备	商务	<p>人员配备中必须包含项目经理1人、厨师2人、面点师1人、切配2人、勤杂工2人等特殊工种人员并经发包方同意许可，且总人员不低于8人，各岗位按要求人员配备充足，均持健康证上岗。项目经理、厨师、面点师需提供高级职业资格证书，人员配备与本项目的需求相符合的计8分，有不足不合理的每处扣1分，扣完为止。</p>
4	质量认证	商务	<p>提供以下认证证书的，每一个计3分，最高计9分：</p> <p>(1)通过ISO9001质量管理体系认证；</p> <p>(2)通过ISO14001环境管理体系认证；</p> <p>(3)通过ISO45001职业健康安全管理体系认证；</p> <p>（注：需提供有效的资质证书扫描件和全国认证认可信息公共服务平台（<a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a>）查询截图，未按要求提供资料不得分，原件备查）</p>
5	企业信誉	商务	<p>1、投标人荣获“食品安全示范单位”得2分。（注：需提供有效的证书扫描件和平台查询截图，未按要求提供资料不得分，原件备查）</p> <p>2、投标人荣获“企业信用评价AAA级信用企业”得3分。（注：需提供有效的证书复印件和平台查询截图，未提供不得分，原件备查）</p> <p>3、投标人荣获“优秀政府采购供应商”得2分。（注：需提供有效的证书复印件和平台查询截图，未提供不得分，原件备查）</p>

6	整体服务方案	技术	<p>根据供应商提供的整体服务方案（内容包括但不限于包括整体服务理念及目标、制度管理、人员配备及管理、设施设备管理、工作计划及进度安排、供餐服务方案、环境卫生管理控制、食品检测管理、接受处罚和退出承诺等）进行综合打分；</p> <p>（1）服务方案思路清晰、准确、全面、内容详尽，科学、合理，对项目工作内容具体情况针对性强，措施科学合理规范，可行性高。计15分。</p> <p>（2）服务方案思路基本清晰、内容基本合理，对项目工作内容具体情况针对性较强，措施基本合理规范，可行性较高。计10分。</p> <p>（3）服务方案思路欠清晰、内容欠合理，对项目工作内容具体情况针对性不强，措施不规范，可行性不高。计5分。</p> <p>（4）没有提供的不计分。</p>
7	菜品口感及推新方案	技术	<p>菜品由甲乙双方共同商定，实行每周菜谱提前公布，周菜单基本无重复菜品。供应商提供针对本项目菜品口感及推新方案，每月菜品推出一至两个新菜品，每一个菜品应分锅完成，原则上一锅不超过100人食用的分量。合理制定菜单，合理利用厨余，减少浪费。方案与本项目的需求相符合的计10分，有不足不合理的每处扣2分，扣完为止。</p>
8	应急处置方案	技术	<p>供应商提供针对本项目有重大或突发事件应急保障措施相关具体详细的服务方案：突发事件的应急处置方案(包括食品安全事故、治安事故、消防事故、停水停电、食物中毒、火灾、疫情等突发情况时能有效应对干部职工的膳食供应等方面的应急措施)进行综合打分：</p> <p>（1）方案科学、合理有效、相关管理制度完善、可行性高。计5分。</p> <p>（2）方案基本科学、基本合理、相关管理制度基本完善、可行性较高。计3分。</p> <p>（3）方案欠科学、欠合理、相关管理制度欠完善、可行性不高。计1分。</p> <p>（4）没有提供的不计分。</p>

9	食品安全保障技术方案	技术	<p>供应商提供针对本项目的食品安全保障技术方案，从食品质量控制、食品安全控制、环境卫生管理方案、食品检测控制方案进行综合打分；</p> <p>(1) 方案内容详细且全面，针对性强，措施科学合理规范，可行性高。计5分。</p> <p>(2) 方案内容基本全面，针对性较强，措施基本合理，可行性较高。计3分。</p> <p>(3) 方案内容欠全面，针对性不强，措施欠合理规范，可行性不高。计1分。</p> <p>(4) 没有提供的不计分。</p>																					
10	卫生及环境质量控制方案	技术	<p>根据供应商提供的卫生及环境质量控制方案（包括但不限于食品卫生、人员卫生、食堂环境卫生、餐厨垃圾分类处理等）标准化、制度化、时效性、完整性，以及实施措施的实用性、合理性等进行综合打分；</p> <p>(1) 方案内容详细且全面，针对性强，科学合理规范，可行性高。计5分。</p> <p>(2) 方案内容基本全面，针对性较强，基本合理，可行性较高。计3分。</p> <p>(3) 方案内容欠全面，针对性不强，可行性不高。计1分。</p> <p>(4) 没有提供的不计分。</p>																					
11	合同	商务	<p style="text-align: center;"><b>一、政府采购合同协议书</b></p> <p>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《中华人民共和国合同法》、《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. 项目管理信息</p> <p>(1) 组织形式： 委托采购</p> <p>(2) 采购方式： 竞争性磋商采购</p> <p>(3) 标的名称：</p> <p>2. 合同标的及金额</p> <table border="1" data-bbox="344 1962 1482 2134"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>标的名称</th> <th>单项名称</th> <th>数量</th> <th>单价</th> <th>总价</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	序号	标的名称	单项名称	数量	单价	总价	备注														
序号	标的名称	单项名称	数量	单价	总价	备注																		

合同金额小写：

大写：

3. 履行合同的时间、地点及方式：服务期：一年，在业主指定地点。

4. 付款：\_。

5. 解决合同纠纷方式

1) 乙方不按政府采购磋商文件要求和乙方的投标响应文件要求提供服务的，甲方有权随时解除合同，并且所有责任均由乙方承担。

2) 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：

提请仲裁  向项目所在地人民法院提起诉讼

6. 组成合同的文件

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

(2) 本合同书

(3) 成交通知书

(4) 响应文件

(5) 询价文件

(6) 标准、规范及有关技术文件

合同订立时间：\_年\_月\_日

合同订立地点：

甲 方：（公章） 乙 方：（公章）

法定代表人：\_法定代表人：

委托代理人：\_委托代理人：

电 话：\_电 话：

传 真：\_传 真：

开 户 银 行：

帐 号：

			(以最终实际签订的合同为准)
--	--	--	----------------

### 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><b>【报价】</b>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	6	是	图片	<p><b>【类似业绩】</b>的评分规则：投标人从2022年1月以来有正在经营或经营过机关或事业单位或企业食堂类似项目业绩的每个计2分，最多计6分，没有不计分。（注：须提供合同复印件，未提供不得分）</p> <p><b>【类似业绩】</b>的上传证明材料要求：提供合同复印件，未提供不得分。</p>
3	客观分	商务分	10	是	图片	<p><b>【人员资质】</b>的评分规则：1、拟投入人员中具有中式烹调师高级技师证书并有本科文凭的计2分； 2、拟投入人员中具有食品检验工三级证书计1分，有本科文凭的再加计1分，最多计2分； 3、拟投入人员中具有公共营养师二级证书并有本科文凭的计2分； 4、拟投入人员中具有中式面点师高级技师计2分； 5、拟投入人员中具有国际饭店注册高级职业经理人的计2分；（注：以上人员不可重复加分，需提供证书复印件，并提供证书查询网址，未提供不得分，证书原件备查）</p> <p><b>【人员资质】</b>的上传证明材料要求：提供证书复印件，并提供证书查询网址，未提供不得分。</p>
4	客观分	商务分	8	是	图片	<p><b>【人员配备】</b>的评分规则：人员配备中必须包含项目经理1人、厨师2人、面点师1人、切配2人、勤杂工2人等特殊工种人员并经发包方同意许可，且总人员不低于8人，各岗位按要求人员配备充足，均持健康证上岗。项目经理、厨师、面点师需提供高级职业资格证书，人员配备与本项目的需求相符合的计8分，有不足不合理的每处扣1分，扣完为止。</p> <p><b>【人员配备】</b>的上传证明材料要求：提供健康证及职业资格证书复印件。</p>

5	客观分	商务分	9	是	图片	<p>【质量认证】的评分规则：提供以下认证证书的，每一个计3分，最高计9分：（1）通过ISO9001质量管理体系认证；（2）通过ISO14001环境管理体系认证；（3）通过ISO45001职业健康安全管理体系认证；（注：需提供有效的资质证书扫描件和全国认证认可信息公共服务平台（<a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a>）查询截图，未按要求提供资料不得分，原件备查）</p> <p>【质量认证】的上传证明材料要求：需提供有效的资质证书扫描件和全国认证认可信息公共服务平台（<a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a>）查询截图，未按要求提供资料不得分，原件备查。</p>
6	客观分	商务分	7	是	图片	<p>【企业信誉】的评分规则：1、投标人荣获“食品安全示范单位”得2分。（注：需提供有效的证书扫描件和平台查询截图，未按要求提供资料不得分，原件备查）2、投标人荣获“企业信用评价AAA级信用企业”得3分。（注：需提供有效的证书复印件和平台查询截图，未提供不得分，原件备查）3、投标人荣获“优秀政府采购供应商”得2分。（注：需提供有效的证书复印件和平台查询截图，未提供不得分，原件备查）</p> <p>【企业信誉】的上传证明材料要求：注：需提供有效的证书复印件和平台查询截图，未提供不得分，原件备查。</p>
7	主观分	技术分	15	否	无	<p>【整体服务方案】的评分规则：根据供应商提供的整体服务方案（包括但不限于包括整体服务理念及目标、制度管理、人员配备及管理、设施设备管理、工作计划及进度安排、送餐服务方案、环境卫生管理控制、食品检测管理、接受处罚和退出承诺等）进行综合打分；（1）服务方案思路清晰、准确、全面、内容详尽，科学、合理，对项目工作内容具体情况针对性强，措施科学合理规范，可行性高。计15分。（2）服务方案思路基本清晰、内容基本合理，对项目工作内容具体情况针对性较强，措施基本合理规范，可行性较高。计10分。（3）服务方案思路欠清晰、内容欠合理，对项目工作内容具体情况针对性不强，措施不规范，可行性不高。计5分。（4）没有提供的不计分。</p>
8	主观分	技术分	10	否	无	<p>【菜品口感及推新方案】的评分规则：菜品由甲乙双方共同商定，实行每周菜谱提前公布，周菜单基本无重复菜品。供应商提供针对本项目菜品口感及推新方案，每月菜品推出一至两个新菜品，每一个菜品应分锅完成，原则上一锅不超过100人食用的分量。合理制定菜单，合理利用厨余，减少浪费。方案与本项目的需求相符合的计10分，有不足不合理的每处扣2分，扣完为止。</p>
9	主观分	技术分	5	否	无	<p>【应急处置方案】的评分规则：供应商提供针对本项目有重大或突发事件应急保障措施相关具体详细的服务方案：突发事件的应急处置方案(包括食品安全事故、治安事故、消防事故、停水停电、食物中毒、火灾、疫情等突发情况时能有效应对干部职工的膳食供应等方面的应急措施)进行综合打分：（1）方案科学、合理有效、相关管理制度完善、可行性高。计5分。（2）方案基本科学、基本合理、相关管理制度基本完善、可行性较高。计3分。（3）方案欠科学、欠合理、相关管理制度欠完善、可行性不高。计1分。（4）没有提供的不计分。</p>
10	主观分	技术分	5	否	无	<p>【食品安全保障方案】的评分规则：供应商提供针对本项目的食品安全保障方案，从食品质量控制、食品安全控制、环境卫生管理方案、食品检测控制方案进行综合打分；（1）方案内容详细且全面，针对性强，措施科学合理规范，可行性高。计5分（2）方案内容基本全面，针对性较强，措施基本合理，可行性较高。计3分（3）方案内容欠全面，针对性不强，措施欠合理规范，可行性不高。计1分（4）没有提供的不计分。</p>

11	主观分	技术分	5	否	<p>【卫生及环境质量控制方案】的评分规则：根据供应商提供的卫生及环境质量控制方案（包括但不限于食品卫生、人员卫生、食堂环境卫生、餐厨垃圾分类处理等）标准化、制度化、时效性、完整性，以及实施措施的实用性、合理性等进行综合打分；</p> <p>（1）方案内容详细且全面，针对性强，科学合理规范，可行性高。计5分。（2）方案内容基本全面，针对性较强，基本合理，可行性较高。计3分。（3）方案内容欠全面，针对性不强，可行性不高。计1分。（4）没有提供的不计分。</p>
----	-----	-----	---	---	---