中国科学院宁波城市环境观测研究站餐厅外包项目需求书

1. **项目概况：**
2. 服务内容：餐厅托管。
3. 管理方式：托管方式。即：中标方提供专业的管理团队（主要包括项目主管、厨师队伍、面点师、服务人员等）进行管理，负责主副食的采购、加工供应。采购人配有蒸煮、烹饪、切配、拆洗、消毒、等工作间，以及节能大灶、 蒸饭车、冰箱、工作台、等设备设施。
4. **具体管理要求：**

1、餐厅管理基本情况：

1.1、工作日早餐形式为自选模式，人数约50位，餐标4元/位，品种提供不少于5种品类；午餐用餐形式以套餐模式，人数约80位，餐标12元/位，品种提供荤菜二选一、一半荤、素菜二选一、一汤、一米饭；晚餐用餐形式以套餐模式，人数约50位，餐标12元/位，品种提供一大荤、一半荤、一素、一汤、一米饭或其他盖浇饭、面条、水饺之类品种；

1.2、其他：采购人承担场地、设备、水、电、煤气、绿化环境布置费、设备维修以及承担灭四害、易耗、脱排清洗、餐厨垃圾处理等费用。

2、综合管理：采购人负责督查餐厅的饮食安全卫生、饭菜质量、售出数量、服务 质量、环境卫生等相关事务，加强与中标方的联系和沟通，协调处理各种偶发事件，转达干部职工对托管经营服务质量的意见和要求；负责各项规章制度的制定、检查和考核工作，设立一定数额考核奖；负责账务、资产管理和菜谱审批、监督卫生等工作，促进餐厅内部和外部的团结协作，切实加强综合督查管理。

3、中标方要爱护采购人提供的房产和餐饮炊具设备等，办理租借手续及交接清单，负责养护管理、遗损赔偿以及安全值班。

4、中标方在承包期内所用食品原料，不得采购、储藏、加工、销售变质食品。

5、采购人严格执行事故责任追究制度，如出现严重的食物中毒、违纪等重大责任事故、损害干部职工身体健康和影响声誉的现象，采购人有权单方面终止合同，中标人应支付采购人壹拾万元的违约金，并承担由此造成的一切责任和经济损失。

6、中标方落实专人对餐厅、厨房、加工间以及活动室等配套场所进行环境卫生打扫。落实“五常法”的管理和评比制度。剩饭剩菜安排专人及时清理。

7、中标方自行办理健康证，费用自理。自行按时发放所属工作人员的工资、福利、劳保用 品和奖金等，并负责对工作人员进行遵纪守法和安全卫生教育，如发生意外伤残、伤亡事故，中标方承担全部责任和必要的经济补偿，中标方必须与所聘用的从业人员签订劳动合同，缴纳社保，并办理相关保险。

8、中标方必须负责所属人员的卫生教育，确保所属人员须持有效健康证、服务证，统一着装上岗。

9、中标方必须按月上报餐厅经营的相关数据。

10、本次招标，委托管理期限为一年。管理服务费用由各投标方自行报价（在合同执行期间，出现如下情况，可按本招标文件的约定给予价格调整：如就餐人数超出80人，按20：1增加餐厅工作人员，每增加一名餐厅工作人员，甲方需另行支付乙方承包费的人均费用；托管期间如发生社保基数提高（目前标准 3815元/月）、新增强制性缴纳的费用或最低工资标准（目前标准2010元/月）提高导致餐厅工作人员实际工资额增加等事项的，甲方根据需要另行给予相应补助； 管理合同为一年一签，一年结束后，经考核，如甲方满意，双方协商一致，并经政府采购管理部门核准后续签合同。

1. **人员配置要求：**

1、管理团队人员由投标单位根据项目的实际情况，需有≥4人的配置。

2、管理服务人员均应持证上岗。项目主管要求有管理100人以上餐厅的经验，厨师均为高级（含高级）以上。投标文件中提供拟任项目主管具有管理100人以上业主单位提供的证明资料。

1. **中标服务商需负担的其它支出：**

制服费用：承担员工的工作服、工作帽等费用，款式及颜色需经采购人认可，原则上，每年保持夏季二套、冬季二套，并保持清洁。

评分标准

| 供应商分值 | 分值 |
| --- | --- |
| 技术分59分 | 1、投标人承诺本次提供的服务，保证能满足招标文件“外包项目需求书”的得5分，无服务承诺的不得分。（格式自拟） | 5 |
| 2、评标委员会对供应商提供的根据采购内容及具体要求进行就餐的早、中、晚餐的服务方案、菜单、创新方案、特色服务等方面进行综合评审（20分）：对就餐服务方案进行综合评审，最高5分；对就餐菜单配置进行综合评审，最高5分；对就餐创新方案（从菜肴、点心等创新思路及管理）进行进行综合评审，最高5分；对就餐特色服务进行综合评审，最高5分。 | 20 |
| 3、评标委员会根据供应商公司具有较健全的管理制度，内部管理制度：设施设备、节能管理、培训管理、人员卫生、环境卫生、人员职责、投诉处理等进行综合评审（18分）：对供应商内部管理制度进行综合评审，最高5分；对供应商设施设备、节能管理、培训管理进行综合评审，最高5分；对供应商人员卫生、环境卫生、人员职责进行综合评审，最高5分；对供应商处理投诉等进行综合评审，最高3分。 | 18 |
| 4、评标委员会根据供应商提供的合理化建议进行综合评审，最高3分。 | 3 |
| 5、评标委员会根据供应商提供的公众突发事件应急预案（含临时性预订接待）进行综合评审，最高8分。 | 8 |
| 6、评标委员会根据供应商提供的食材来源的安全卫生管理方案进行综合评审，最高5分。 | 5 |
| 商务分31分 | 7、业绩（3分）投标人2017年1月1日以来目前在托管的餐厅就餐人数超500人的餐厅数量。每个得1分，最高得3分。**（附合同复印件加盖供应商公章，如合同上未能体现就餐人数，请提供业主证明复印件，开标时提供合同原件、业主证明原件，否则不得分）** | 3 |
| 1. 管理团队（8分）

（1）评标委员会根据供应商提供的方案的相关内容，对该餐厅总体配置情况进行综合评议（2分）。（2）投入本项目的项目管理人员具有管理餐厅的工作经验的，得2分。（需提供业主单位证明文件及近三个月投标单位社保证明，开标时提供原件，否则不得分）(3)投入本项目的厨师长具有劳动和社会保障部门颁发的中式烹调师资格证书。二级及以上得2分，三级得1分，其他不得分。(4)投标人具有公共营养师三级及以上职业资格证书，得2分；**投标文件中需提供社保部门出具的至少包括2021年1月——2021年3月期间，供应商为上述人员缴纳社保的证明资料复印件加盖供应商公章，否则各项不得分。** | 8 |
| 9、证书（16分）（1）投标单位持有食品经营许可证的得2分；（2）具有ISO22000食品安全管理体系认证证书得2分；（3）具有ISO9001质量管理体系认证证书得2分；（4）具有ISO14001环境管理体系认证证书得2分；（5）具有ISO45001职业健康管理体系认证证书得2分；（6）具有五星售后服务体系认证证书得2分；（7）具有3A信用等级证书得1分；（8）投标人所管理餐厅获得县、市、区级部门或协会及以上所得的荣誉称号，每个得1分，最高得3分。**（投标文件中提供有效期内的认证证书复印件加盖供应商公章，否则不得分。）** | 16 |
| 10、责任保险投标单位投标单位持有食品安全责任险保单的得2分。投标单位持有雇主责任险保单的得2分**（开标时提供原件，否则不得分。）** | 4 |
| 价格分10分 | 参与评审的价格=评标价-小微企业价格扣除优惠值6%评标基准价=满足招标文件要求且“参与评审的价格”中最低的价格为评标基准价基准价得分为满分10分，其他供应商报价得分计算公式如下：其他供应商报价得分=（评标基准价/参与评审的价格）×10%×100（保留二位小数） | 10 |
| **综合得分：** | 100 |