安徽创新馆餐饮服务外包服务商遴选文件

为给安徽创新馆馆内各单位人员、会务活动参会人员及参观团体提供健康安全、舒适休闲的就餐环境，现计划对安徽创新馆餐饮服务进行外包。现采用遴选方式，确定项目服务商。现将相关事项公布如下：

**一、报名资格：**

1.须具有独立法人资格的企业，具有有效的营业执照；

2.服务商具备从事2年（含2年）以上的餐饮经营资质（以营业执照为准）。

3.服务商须具有有效的“餐饮服务许可证”或“食品经营许可证”。

4.具有本地化服务能力。

**二、服务内容：**

安徽创新馆食堂，面积约750平方，设计合理，功能齐全，水、电、天然气畅通，厨具齐全，具备即时供餐条件。成交服务商为安徽创新馆馆内各单位人员提供早、中、晚三餐餐饮服务，菜价合理，口味丰富，视经营能力为安徽创新馆其他餐饮服务区域提供经营服务，如会务活动餐饮、游客餐饮及科技沙龙区域服务。成交服务商在服务经营期间内自负盈亏。

**三、人员配备要求**

本项目需配备工作人员不少于4人，其中包含但不限于项目经理1名、厨师长1名，检验员1名，面点师1名。所有从业人员必须要求具备卫生行业从业人员健康证。成交服务商服务人员要严格按照业主单位要求进行配备。在人员配备及管理方面须做到以下几个方面：

所有服务人员要建立档案，有据可查。

所有服务人员应持有本年度健康证。

所有服务人员应执行并遵守制定的各项规章制度。

所有服务人员执行制定的仪容仪表规范标准。

所有服务人员遵守业主单位单位各项管理制度。

所有服务人员均须固定服务于本项目。

成交服务商所聘用人员应符合国家《劳动法》规定。

成交服务商在投标文件中配备的项目负责人和主要技术人员未经业主单位同意，不得更换或缺省。如有类似事件发生，业主单位可以终止合同并要求赔偿损失。

**四、服务质量要求：**

l、餐厅经营要求符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品卫生安全法》和卫生部颁布的《餐饮服务规范》。

2、在确保食品卫生安全、确保资产安全、确保伙食价格稳定、提升餐饮服务水准、优化就餐环境的“三确保，一提升，一优化”的原则下做好餐饮服务。

3、在餐厅的经营服务中，严格按照大厅就餐、前堂售卖、后堂操作的布局进行各类活动。为了保证就餐大厅的就餐秩序，在前堂的售卖间中，禁止有任何明火现场操作行为。

4、严格把好食品的统一采购关。餐厅采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并按照国家有关规定进行索证，应相对固定肉类等食品采购的场所，以保证其质量。成交服务商严禁采购、加工、供应腐烂变质食品。承诺采用米、面、油等原材料品牌、类型并与食谱、安全管理、卫生检查等需公示事项定期进行公示。

5、成交服务商应按照经济效益和社会效益并重的原则，提供热情、周到的服务；做好卫生保洁，垃圾日产日清。

6、餐饮工具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮工具不得使用。禁止重复使用一次性的餐具。消毒后的餐饮工具必须贮存在专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮工具贮存柜上有明显标记，餐饮工具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。餐饮工具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

7、建立严格的安全保卫措施，严禁非餐厅工作人员随意进入餐厅和接待餐厅的食品加工操作间及食品原料存放间，加强食品安全管理,做好食品留样工作,防止投毒事件的发生，确保用餐的卫生与安全。

8、经营环境准备及人员进场：成交服务商应积极会同业主单位，做好餐厅的宣传标识、餐台布置、食品样品展示、价格公示、就餐环境改造及现场环境营造工作。积极做好餐厅工作人员培训及其他进场交接准备工作。经营期间内，各类菜品及价格应由双方事先议定。

9、成交服务商应服从业主单位的统一管理，积极配合业主单位完成各项重大活动的接待保障任务。不得无故私自停业，否则承担相应责任。

10、本项目严禁分包或转包，在合同期间如发现未经认可的分包或转包，将被视为违约，业主单位可立即终止合同并没收履约保证金。

**五、服务管理要求：**

1、日常管理

（1）合同期内，成交服务商水、电、物业、房租费用视成交单位考评情况收取。

（2）日常经营中所产生的垃圾处理费、卫生费用、燃气费由成交服务商承担。

（3）日常经营食材、辅料及成交服务商投入餐厅的管理服务人员工资、保险、办公及管理费用由成交服务商承担。

（4）成交服务商要主动做好餐饮服务工作，避免与就餐人员发生口头与肢体冲突。

（5）成交服务商要严格遵守食品卫生及安全生产管理规定，负责餐厅及员工食品卫生及安全生产管理工作，自觉发挥食品卫生及安全生产管理主体责任，避免发生食品卫生及安全生产事故；严格按照疫情防控要求，做好从业人员流调记录、核酸检测、疫苗接种等，做好就餐区域防疫消杀。

（6）成交服务商承担经营过程中餐厅设施设备维修责任，产生费用自行承担，合同终止移交时，设施设备应处于完好状态。

2、考评管理：业主单位定期或不定期对成交服务商进行餐饮服务质量测评。满意度达到80分以上减免水费、电费、其他餐饮服务版块管理费；满意度80分以下，全额收取水费、电费、管理费；累计3次满意度低于80分的，业主单位有权终止合同。

3、成交服务商自行办理所经营餐厅相关的各类证照，并承担在经营期间内发生涉及公安、工商、税务、消防、卫生、安全责任事故的一切费用。由此导致业主单位受行政处罚和其它经济损失均出成交服务商承担，情节严重的将追究其法律责任。

**六、餐饮供应基本模式及标准**

1、制定菜谱时，确定菜种主材料及成分含量，并在每周四16:00之前将下周菜谱与业主单位进行协商修改。双方确定的菜谱不可更换。因特殊情况需要更改时，需提前一天得到业主单位的认可。每周菜品不能在两周内重复出现，保持每周推出一个新菜。

2、成交服务商经营中，除大伙菜外，不同业态的风味小吃窗口不少于2个。中餐15元标准内可提供1荤1半荤1素，菜肴两周内不重复。特色菜品菜价根据市场行情，做到质价相符，参照同类政府部门、国有企业及事业单位的售卖价格，售卖时明码标价，正餐提供免费汤。

3、成交服务商要具有丰富的中、西茶点制作经验，满足创新馆活动茶点需求。

本文件中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，投标人可以进行优化，提供满足招标人实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经评标委员会评审认可。

**七、报价要求：**

1、业主单位无偿提供经营场所，但成交服务商在经营食堂时所进行的装修改造、人员工资（保险）、原料采购、水、电、气（汽）及燃料消耗等日常经营所需的所有费用须自行承担。经营期间所产生的水、电、气费用根据计量表读数由业主单位按季度收取。业主单位不追加费用，服务商自行考虑风险。

2、本项目中其他餐饮经营服务版块根据营业额报最终结算金额百分比（A），投标人最终结算金额=营业额\*A；剩余费用作为业主单位管理费，业主单位管理费=营业额\*（1-A）。（如年度营业额为100万元，最终结算金额百分比（A）为95%，则投标人最终结算金额为1000000\*95%=950000元，业主单位管理费=1000000\*（1-95%）=50000元。）

3、安徽创新馆餐饮服务外包服务商遴选项目总价不超过0.0001万元（壹圆整）,起止时间以合同签订为准。本项目投标报投标总价，报价包括完成本项目所需全部费用，投标人自行做好现场勘察，中标后采购单位不再追加任何费用。

**八、评标办法：**

本次遴选将组织评审会对各投标人投标文件进行综合评分，某一单位的最终得分为评委平均分（保留小数点后两位），得分最高者中标。初审通过家数仅为1家时，该项目将采用流标处理。

**九、其他：**

1.每个投报单位只能投递一套投标书(一式三份，正本一份，副本两份，注明“安徽创新馆餐饮服务外包服务商遴选项目”,并在投标袋封口加盖公章)。

2.投报人严禁随意报价降低服务质量。

3.投报人必须对其投标文件的真实性与准确性负责。投报人一旦中标，其投报文件将作为合同的重要组成部分。

4.一经投报，无论投报人是否中标，其投报文件恕不退还。

5.递交标书时间截止至2022年5月23日10 :30 。

6.开标时间为: 2022年 5月23日10 :30 。对于在截止时间以后递交的投标材料，一律不予接收。

7.标书递交及开标地点：合肥市滨湖新区南京路与徽州大道交口东北角金融港A9栋一楼多功能室（开标室）。

8.招标代理服务费。中标单位在收到中标通知书后三个工作日内应向安徽联合技术产权交易所交纳招标代理服务费，具体金额为中标金额\*1.2%，不足2000元，按照2000元收取。可以转账的形式交纳**（收款单位：安徽联合技术产权交易所有限公司；开户银行：光大银行合肥阜南路支行；账号：76700188000035701）**。

**附件：项目需求**

**项目需求表**

**一、需求概况**

|  |  |
| --- | --- |
| **项目名称** | 安徽创新馆餐饮服务外包服务商遴选 |
| **项目预算** | 0.0001万元 |
| **项目概况** | 安徽创新馆食堂，面积约750平方，设计合理，功能齐全，水、电、天然气畅通，厨具齐全，具备即时供餐条件。成交服务商应视馆方意愿，为场馆各单位员工提供早、中、晚三餐餐饮服务，菜价合理，口味丰富；视经营能力为安徽创新馆其他餐饮服务区域提供经营服务，如会务活动餐饮、游客餐饮及科技沙龙区域休闲服务等。 |
| **项目联系人** | 卞工 15375357902 |
| **项目是否分包**  **及分包预算** | 不分包 |
| **投标人资格要求** | 1.须具有独立法人资格的企业，具有有效的营业执照；  2.服务商具备从事2年（含2年）以上的餐饮经营资质（以营业执照为准）。  3.服务商须具有有效的“餐饮服务许可证”或“食品经营许可证”。  4.具有本地化服务能力。 |
| **社保证明材料** | 本项目遴选文件中要求提供的社保证明材料为下述形式之一（投标文件中须提供扫描件）：  1.社保局官方网站查询的缴费记录截图；  2.社保局的书面证明材料；  3.经服务商委托的第三方人力资源服务机构或与服务商有直接隶属关系的机构可以代缴社保，但须提供有关证明材料并经评标委员会确认。  4.其他经评标委员会认可的证明材料。 |
| **付款方式** | 无 |
| **服务地点** | 安徽创新馆，具体地点由业主单位指定。 |
| **服务期限、工期** | 一年，具体以合同签订时间为准。  本服务期内中标人履约良好，合同到期后，经甲乙双方同意，且年度预算能保障的前提下，可续签下一年合同，续签不超过2次，合同一年一签，合同金额不变。 |
| **集中踏勘现场要求** | 无要求 |
| **采购需求论证要求** | 无须论证 |

1. **项目概况**

为安徽创新馆食堂，面积约750平方，设计合理，功能齐全，水、电、天然气畅通，厨具齐全，具备即时供餐条件。成交服务商应视馆方意愿，为场馆各单位员工提供早、中、晚三餐餐饮服务，菜价合理，口味丰富；视经营能力为安徽创新馆其他餐饮服务区域提供经营服务，如会务活动餐饮、游客餐饮及科技沙龙区域休闲服务等。

**三、报价要求：**

安徽创新馆餐饮服务外包服务商遴选项目总价不超过0.0001万元（壹圆整）,起止时间以合同签订为准。本项目投标报投标总价，报价包括完成本项目所需全部费用，投标人自行做好现场勘察，中标后业主单位不再追加任何费用。

**四、初审表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **初审表（废标指标一览表）** | | | | |
| **初审指标** | | | | |
| 序号 | 指标  名称 | 指标要求 | **是否**  **通过** | 投标文件格式及提交资料要求 |
| 1 | 营业  执照 | 合法  有效 |  | 提供有效的营业执照，**应完整的体现出营业执照的全部内容，**加盖公章。 |
| 2 | 2年（含2年）以上餐饮经营 | 合法  有效 |  | 提供有效的营业执照，且经营范围中含有餐饮经营字样，且展现营业执照注册时间，加盖公章。 |
| 3 | 餐饮服务许可证”或“食品经营许可证” | 合法  有效 |  | 餐饮服务许可证”或“食品经营许可证”影印件，加盖公章。 |
| 4 | 本地化服务  能力 | 合法  有效 |  | 提供本地化服务能力证明；提供营业执照，且注册地址在合肥市；以上须加盖公章。 |
| 初审指标通过标准：投标人必须通过上述指标。  评标委员会根据表中所列各项指标对投标人是否通过初审进行评审。 | | | | |

1. **综合评分表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **指标** | **指标描述** | **分值** |
| 服务商业绩 | 1、2019年1月1日以来，服务商具有党政机关或事业单位食堂服务业绩的(含正在履约的业绩)，每提供一个得2分，本项满分14分；  2、投标人具有在管三星级及以上酒店委托管理服务业绩的，得4分，本项满分4分。(须提供委托管理合同和星级酒店星级评定证书扫描件)  注: 1、业绩时间以合同签订时间为准；  2、投标文件中须提供业绩合同扫描件或影印件，如合同中无法体现项目类型、时间等内容，另附业主证明等相关证明材料扫描件或影印件。 | 0-18分 |
| 获奖情况 | 1、服务商所管理过项目中有获得过食药监部门或卫生部门或市场监督管理部门量化评分为A级的每个得3分，本项满分9分。  2、服务商获得国内依法登记注册的行业学(协)会颁发的“中国机关单位团餐十大品牌”荣誉的。  (1)地市级的，每获得一次荣誉得1分；  (2)省级的，每获得一次荣誉得2分；  (3)国家级的，每获得一次荣誉得3分。  注:本小项满分3分；  3、服务商获得过国内依法登记注册的行业学(协)会颁发的“中国正餐50强企业”荣誉的。  (1)地市级的，每获得一次荣誉得1分；  (2)省级的，每获得一次荣誉得2分；  (3)国家级的，每获得次荣誉得3分。  注:本小项满分3分。  注: 1、投标文件中须提供获奖证书、批复、颁奖单位颁奖文件、网上公示截图(具有其中之一即可)等证明材料的扫描件，若证明材料中无法体现获奖时间、服务商名称等评审内容时，须同时提供颁奖单位出具的相关证明材料加以明确说明，未提供或提供不全的不得分；  2、“国内依法登记注册”以中国社会组织网查询结果为准。民政部公布的“离岸社团”“山寨社团”颁发的荣誉、奖励均无效。 | 0-15分 |
| 认证证书 | 服务商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列证书:  1、质量管理体系认证；  2、环境管理体系认证；  3、职业健康安全管理体系认证；  4、HACCP认证；  5、食品安全管理体系认证；  6、餐厅餐饮服务认证。  每提供1个得2分，满分12分。  注:投标文件中同时提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台官网证书信息查询截图。 | 0-12分 |
| 整体设想及策划 | 服务商对本项目的经营思想、经营理念及提高经营管理水平的整体设想及策划，根据各服务商的方案进行综合评比打分，优秀的，得3≤F≤5分;良好的，得2≤F<3分;一般的，得1≤F<2分;满分5分，未提供不得分。 | 0-5分 |
| 人员管理方案 | 对服务商提供的人员管理方案从以下几个方面进行综合评分:  (1)具有健全的工作人员岗位职责，根据工作人员岗位职责的合理性、规范性等方面进行综合评分(0-2分)；  (2)具有健全的工作人员管理制度，根据工作人员管理制度的合理性、规范性等方面进行综合评分(0-2分)；  (3)具有健全的人员健康检查及卫生制度，根据人员健康检查及卫生制度的合理性、规范性等方面进行综合评分(0-2分)。  本项满分6分，未提供相应方案的不得分。 | 0-6分 |
| 应急方案 | 对服务商提供的应急预案从以下几个方面进行综合评分:  (1)有突发停电、停水、停气事件应急预案，根据预案合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)；  (2)有突发员工安全事故紧急处理预案，根据预案合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2 分)；  (3)有消防安全应急预案，根据预案合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)；  (4)有食物中毒应急处理预案，根据预案合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)。  本项满分8分，未提供相应预案的不得分。 | 0-8分 |
| 食材管理方案 | 对服务商提供的食材管理方案从以下几个方面进行综合评分:  (1)具有完善的原材料采购验收制度，根据制度的合理性、规范性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)；  (2)具有食品、用品安全方面的保障措施和应急方案，根据保障措施和应急方案的合理性、规范性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分) 。  本项满分4分，未提供相应方案的不得分。 | 0-4分 |
| 食堂管理方案 | 对服务商提供的食堂管理方案从以下几个方面进行综合评分:  (1)具有食堂硬件设施使用及维保方案，根据方案的合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分) ；  (2)具有环境卫生及垃圾处理方案，根据方案的合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)；  (3)食堂各区域的卫生管理方案，根据方案的合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2 分)；  (4)意见反馈及改进方案，根据方案的合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)。  本项满分8分，未提供相应方案的不得分。 | 0-8分 |
| 项目组成员 | **本项目配备服务人员不少于4人**  1.项目经理(1人)，本小项满分10分  (1)具有全日制本科学历证书，得2分；  (2)具有国内依法注册登记的行业协(学)会颁发的“餐饮业高级职业经理人”证书，得2分；  (3)具有中式烹调师(二级/技师)资格证书，得2分；  (4)具有健康管理师资格证书，得2分；  (5)具有食品安全管理员证书，得2分；  2、厨师长(1人)，本小项满分10分  (1)具有国内依法注册登记的行业协(学)会颁发的“餐饮业高级职业经理人”证书，得2分；  (2)具有中式烹调师(一级/高级技师)资格证书的得2分；  (3)具有中式面点师(一级/高级技师)资格证书的得2分；  (4)具有中国食品工业协会营养指导工作委员会颁发的“高级食品安全管理师”行业资格证书，得2分；  (5)具有国内依法注册登记的行业协（学）会颁发的“三星酒店星厨”证书的，得2分。  3、拟派检验员（1名），本小项满分4分  （1）具有大专及以上学历的，得2分；  （2）具有农产品食品检验员证书的，得2分。  注:1、投标文件中须提供上述配备人员的证书扫描件或影印件；  2、投标文件中须提供服务商近一年内为上述配备人员缴纳的社保证明。  3、涉及人员获奖的，投标文件中须提供获奖证书、批复、颁奖单位颁奖文件、网上公示截图(具有其中之一即可)等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现获奖人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。  4、“国内依法登记注册”以中国社会组织网查询结果为准。民政部公布的“离岸社团”、“山寨社团”颁发的荣誉、奖励均无效。  5、同一人员具有多个证书的，不累计得分，以最高得分计。 | 0-24分 |

（1）评标委员会各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个投标人每项评分因素的得分，再取各位评委评分之平均值，四舍五入保留至小数点后两位数，得到该成交服务商的技术资信分。因不设价格分权重，该技术资信分即为该投标人的综合总得分。

## 投标文件格式

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **资料名称** | **备注** |
| 一 | 营业执照副本复印件 | **加盖公章** |
| 二 | 报价单 | **加盖公章** |
| 三 | 服务商业绩 | **加盖公章** |
| 四 | 获奖情况 | **加盖公章** |
| 五 | 认证证书 | **加盖公章** |
| 六 | 整体设想及策划 | **加盖公章** |
| 七 | 人员管理方案 | **加盖公章** |
| 八 | 应急方案 | **加盖公章** |
| 九 | 食材管理方案 | **加盖公章** |
| 十 | 餐饮食堂管理方案 | **加盖公章** |
| 十一 | 项目组成员 | **加盖公章** |
| 十二 | 投标授权书 | **加盖公章** |
| 十三 | 投标人认为需提供的其他资料 | **加盖公章** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

### 营业执照副本复印件

提供有效的营业执照，应完整的体现出营业执照的全部内容并加盖单位公章。

### 报价单

|  |  |
| --- | --- |
| **项 目 名 称** | 安徽创新馆餐饮服务外包服务商遴选项目 |
| **投标人全称** |  |
| **投标范围** | 全部 |
| **最终投标报价**  **（人民币）** |  |
| **备注** | 本项目投标报投标总价，报价包括完成本项目所需全部费用，投标人自行做好现场勘察，中标后业主单位不再追加任何费用。 |

**投标人公章：**

备注：

1.此表用于开标会唱标之用。

2.表中最终投标报价即为优惠后报价，并作为评审及定标依据。任何有选择或有条件的最终投标报价，或者对应某一报价项填写了多个报价的，均为无效报价（招标文件另有规定的，除外）。

**三、服务商业绩证明材料**

1、2019年1月1日以来，服务商具有党政机关或事业单位食堂服务业绩的(含正在履约的业绩)，每提供一个得2分，本小项满分14分；

2、投标人具有在管三星级及以上酒店委托管理服务业绩的，得4分，本小项满分4分。(须提供委托管理合同和星级酒店星级评定证书扫描件)

注: 1、业绩时间以合同签订时间为准；2、投标文件中须提供业绩合同扫描件或影印件，如合同中无法体现项目类型、时间等内容，另附业主证明等相关证明材料扫描件或影印件。

**四、获奖情况证明材料**

1、服务商所管理过项目中有获得过食药监部门或卫生部门或市场监督管理部门量化评分为A级的每个得3分，本项满分9分。

2、服务商获得国内依法登记注册的行业学(协)会颁发的“中国机关单位团餐十大品牌”荣誉的，本小项满分3分。

(1)地市级的，每获得一次荣誉得1分；

(2)省级的，每获得一次荣誉得2分；

(3)国家级的，每获得一次荣誉得3分。

3、服务商获得过国内依法登记注册的行业学(协)会颁发的“中国正餐50强企业”荣誉的。本小项满分3分。

(1)地市级的，每获得一次荣誉得1分；

(2)省级的，每获得一次荣誉得2分；

(3)国家级的，每获得次荣誉得3分。

注: 1、投标文件中须提供获奖证书、批复、颁奖单位颁奖文件、网上公示截图(具有其中之一即可)等证明材料的扫描件，若证明材料中无法体现获奖时间、服务商名称等评审内容时，须同时提供颁奖单位出具的相关证明材料加以明确说明，未提供或提供不全的不得分；2、“国内依法登记注册”以中国社会组织网查询结果为准。民政部公布的“离岸社团”“山寨社团”颁发的荣誉、奖励均无效。

**五、认证证书材料**

服务商具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效的下列证书:

1、质量管理体系认证；

2、环境管理体系认证；

3、职业健康安全管理体系认证；

4、HACCP认证；

5、食品安全管理体系认证；

6、餐厅餐饮服务认证。

每提供1个得2分，满分12分。

注:投标文件中同时提供证书扫描件及全国认证认可信息公共服务平台官网证书信息查询截图。

**六、整体设想及策划方案**

服务商对本项目的经营思想、经营理念及提高经营管理水平的整体设想及策划，根据各服务商的方案进行综合评比打分，优秀的，得3≤F≤5分；良好的，得2≤F<3分；一般的，得1≤F<2分；不提供不得分。

**七、人员管理方案**

对服务商提供的人员管理方案从以下几个方面进行综合评分:

(1)具有健全的工作人员岗位职责，根据工作人员岗位职责的合理性、规范性等方面进行综合评分(0-2分)；(2)具有健全的工作人员管理制度，根据工作人员管理制度的合理性、规范性等方面进行综合评分(0-2分)；(3)具有健全的人员健康检查及卫生制度，根据人员健康检查及卫生制度的合理性、规范性等方面进行综合评分(0-2分)。满分6分，未提供相应方案的不得分。

### 应急方案

对服务商提供的应急预案从以下几个方面进行综合评分，满分:

(1)有突发停电、停水、停气事件应急预案，根据预案合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)；(2)有突发员工安全事故紧急处理预案，根据预案合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2 分)；(3)有消防安全应急预案，根据预案合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)；(4)有食物中毒应急处理预案，根据预案合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)。满分8分，未提供相应预案的不得分。

**九、食材管理方案**

对服务商提供的食材管理方案从以下几个方面进行综合评分:

(1)具有完善的原材料采购验收制度，根据制度的合理性、规范性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)；(2)具有食品、用品安全方面的保障措施和应急方案，根据保障措施和应急方案的合理性、规范性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分) 。满分4分，未提供相应方案的不得分。

**十、食堂管理方案**

对服务商提供的食堂管理方案从以下几个方面进行综合评分:

(1)具有食堂硬件设施使用及维保方案，根据方案的合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分) ；(2)具有环境卫生及垃圾处理方案，根据方案的合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)；(3)食堂各区域的卫生管理方案，根据方案的合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2 分)；(4)意见反馈及改进方案，根据方案的合理性、可操作性等方面进行综合评分(0-2分)。满分8分，未提供相应方案的不得分。

**十一、项目组成人员**

**本项目配备服务人员不少于4人**

1.项目经理(1人)，本小项满分10分

(1)具有全日制本科学历证书，得2分；(2)具有国内依法注册登记的行业协(学)会颁发的“餐饮业高级职业经理人”证书，得2分；(3)具有中式烹调师(二级/技师)资格证书，得2分；(4)具有健康管理师资格证书，得2分；(5)具有食品安全管理员证书，得2分；

2.厨师长(1人)，本小项满分10分

(1)具有国内依法注册登记的行业协(学)会颁发的“餐饮业高级职业经理人”证书，得2分；(2)具有中式烹调师(一级/高级技师)资格证书的得2分；(3)具有中式面点师(一级/高级技师)资格证书的得2分；(4)具有中国食品工业协会营养指导工作委员会颁发的“高级食品安全管理师”行业资格证书，得2分；(5)具有国内依法注册登记的行业协（学）会颁发的“三星酒店星厨”证书的，得2分。

3.拟派检验员（1名），本小项满分4分

（1）具有大专及以上学历的，得2分；

（2）具有农产品食品检验员证书的，得2分。

注:1、投标文件中须提供上述配备人员的证书扫描件或影印件。2、投标文件中须提供服务商近一年内为上述配备人员缴纳的社保证明。3、涉及人员获奖的，投标文件中须提供获奖证书、批复、颁奖单位颁奖文件、网上公示截图(具有其中之一即可)等证明材料。以上材料提供扫描件或影印件，须能体现获奖人员姓名，如无法体现，须另附颁奖单位的相关证明材料，未提供或提供不全的不得分。4、“国内依法登记注册”以中国社会组织网查询结果为准。民政部公布的“离岸社团”、“山寨社团”颁发的荣誉、奖励均无效。5、同一人员具有多个证书的，不累计得分，以最高得分计。

**十二．投标授权书**

授权代表身份证正面

复印件或影印件

授权代表身份证反面

复印件或影印件

本授权书声明： 公司（工厂）授权 （**投标人授权代表姓名、职务，手机号码**）代表本公司（工厂）参加安徽创新馆餐饮服务外包服务商遴选项目，全权代表本公司处理投标过程的一切事宜，包括但不限于：投标、参与开标、谈判、签约等。投标人授权代表在投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，本公司均予以认可并对此承担责任。投标人授权代表无转委托权。特此授权。

本授权书自出具之日起生效。

特此声明。

**投标人公章：**

日 期：

注：

1.本项目只允许有唯一的投标人授权代表，投标文件中提供授权代表身份证复印件或影印件。

2.法定代表人参加投标的无需此件，但投标文件中须提供法定代表人身份证复印件或影印件。

**十三、投标人认为其他需要提供的材料**