**询价书**

项目名称：深圳海事局机关餐厅劳务外包服务项目

中华人民共和国深圳海事局

2020年3月17日

# 一、概况

 采购方：中华人民共和国深圳海事局

深圳海事局机关餐厅劳务外包服务项目具体内容是向深圳海事局机关餐厅运行提供人员服务（包含员工工资费用、员工住宿费用、管理费、税金、员工考核津贴、员工工作服更换费和员工更换招聘费），负责餐厅和人员日常管理，保证就餐人员的早、中餐按时供应，并做到卫生、安全、及时、营养、节约、热情周到。

本项目需配备劳务人员12名，包括餐厅经理1名、厨师2名、面点师1名、厨杂工3名、服务员3名、洗碗工2名。具体规模、详细需求见本询价书项目需求。

数量：一项；

服务期限：2020年5月至2020年12月：

# 二、项目需求

（一）服务内容

中选供应商负责为我局机关餐厅的日常就餐、应急保障就餐等提供人员服务。具体包括：

1、日常就餐服务：工作日早上8：00-9：00提供早餐，中午12：00-13：30提供午餐，形式为自助餐；并完成采购人因临时需要发生的用餐服务。

2、应急保障就餐服务：因节假日或突发情况需要安排供餐的，中选人应按双方协商进行供餐保障。

食堂场地、炊具、纸巾和清洁剂等消耗品、厨房设备维修维护、消耗的能源费用等由采购人提供。

（二）菜品要求

1、供餐所需所有食材由采购人提供，中选供应商需安排专人进行验收，并保证符合食品质量卫生相关要求。

2、实行菜谱审核制度。中选人在每周五前将下一周菜谱及采购计划交由采购人进行审核。

3、每月应提供2-5个创新菜品，尽量减少半成品的购买，饭菜应现做现供应，确保数量、质量和卫生安全。

（三）人员岗位设置

1、岗位设置及职责：按照高效精干、保障有力的原则，结合食堂实际科学合理地设置服务岗位、确定岗位工资，并有明确的职能职责和工作要求。采购方与中选方建立餐厅劳务服务外包关系，中选方与其派出的员工是劳动合同关系，应签订劳动合同。采购方与中选方所属员工没有劳动关系和合同关系。

2、人员配备应能满足厨房工作和就餐服务的需要，厨房工作人员每年需进行合理膳食培训、操作技能培训，服务员定期进行业务培训学习（主管部门要求的培训应严格按照主管部门要求执行），培训费用由中选供应商负责。

3、人员岗位要求

需配备劳务人员12名，具体包括餐厅经理1名、厨师2名、面点师1名、厨杂工3名、服务员3名、洗碗工2名。具体要求如下：

（1）所有员工身体健康，须持有效健康合格证上岗，相关体检费用由中选供应商负责。采购人有权对员工进行不定期抽查体检。

（2）中选供应商应对所有员工登记造册进行档案管理，更换员工队伍主要管理人员的，应提前一个月以书面形式通知采购人；更换其他人员的，应提前一周告知采购人，由采购人考核合格后方能更换，确保服务质量不因人员变动而受影响。

（3）所有员工须统一着装，工作时确保形象整洁，服务热情周到、礼貌快捷。上班期间不得从事为采购人服务以外的其他工作，不得私自接受其他单位的有偿服务要求。

（4）中选方按照需求数量承担各岗位餐厅工作人员外包服务的全部费用，并向其员工支付全部劳动报酬。具体包括员工工资费用、员工住宿费用、管理费、税金、员工考核津贴、员工工作服更换费和员工更换招聘费。

（5）采购方负责劳务人员的日常使用管理。采购方有权对劳务人员进行工作指挥、监督和考核；有权要求劳务人员遵守采购方的规章制度和管理规范、规程，维持有序的劳动纪律；对劳务人员的调配有否决权。

（6）劳务人员应严格遵守采购方规章制度、管理规范和劳动纪律，服从和执行采购方的工作安排和调度，接受采购方的检查监督。若有不服从采购方正常工作管理以及违反劳动纪律的，采购方有权依据采购方的有关管理规定进行相应的处罚。

（7）在合同期内，劳务人员有以下情况之一的，采购方可随时退回劳务人员并要求中选方更换合适的劳务人员：不能胜任岗位工作的；严重违反采购方单位的规章制度、业务规程或劳动纪律的；严重失职，营私舞弊，对采购方利益造成重大损害的；有违法犯罪行为被追究刑事责任的；劳务人员同时与其他用人单位建立劳动关系的。

（四）安全要求

（1）严格执行有关食品卫生安全的法律法规和规章制度，确保食品安全、卫生，并承担食品安全责任。

（2）食堂所有运行管理和服务行为必须符合卫生行政主管部门和行业要求，必须办理食品卫生许可证等相关证件。

（3）负责食品卫生安全，生熟食品应分开加工，严格按程序管理添加剂，食品及菜品按规定留样备查，剩余饭菜禁止再次加工供应。

（4）做好食堂的安全防范，严禁无关人员进入厨房区域。

（5）采购人有权对食堂的食品安全、菜品质量、进餐秩序及设备维护等进行无障碍监督管理、检查与要求。

（6）负责做好餐厅、厨房等区域内的卫生保洁，垃圾每天及时清运，保证餐厅干净、卫生、整洁的用餐环境。

（7）负责食堂、厨房设施设备用品的安全，就餐完毕应及时对餐具清洗消毒后再存放，节假日后餐具应重洗，发生丢失或人为原因损坏，由中选人承担经济赔偿责任。

（8）除正常餐饮服务工作外，因采购人安排的在食堂区域内的房屋修缮、设施设备维护等其他工作，中选人有责任对现场的食品安全、清洁卫生、施工作业等进行监督并加强管理。

（五）服务要求

（1）按采购人要求按时供餐。提供的服务和人员配备不能满足就餐服务需求的，采购人有权解除合同，追究责任，并要求赔偿损失。

（2）须做好就餐服务应急方案，确保在特殊情况下能够正常供餐。

（3）协助采购人管理库房，物品放置有序，物品出入记录清楚，无丢失损坏，无鼠虫霉变。

（4）接受采购人对菜品质量和食堂管理的建议意见，并在24小时内回复整改情况。

（5）采购人有权随时抽查企业资质证明、人员健康证明及从业资格证明等相关资料。

（6）严格控制成本，减少浪费。合理使用原材料及水、电、气等，厉行节约。

（六）服务期限

1、招标期限：8个月，起始时间为2020年5月1日，合同签订至2020年12月31日。

2、合同期满后，若双方均未提出异议，经双方协商可延长期限，最长不超过4个月。

（七）付款方式

以合同约定为准。

（八）报价要求

1、报价方应根据报价文件报出合同总价。合同总价一旦核实确认，不得再做更改。对报价人漏报致使未能达到需求的功能和效果，其费用和后果由报价人自行负责。

2、在符合总体要求的前提下，报价人可对询价书中没有提及的内容，按自己的理解适当增加，但有关价格及费用必须在报价书中单独列出，并说明理由。

3、报价人对每种服务的报价必须是唯一的。采购人不接受有任何选择的报价。

4、所有报价均应已包含国家规定的所有税费。

5、总报价应等于“详细报价清单”的全部费用之和。应包括完成本项目所需全部人工、工具、税费等在内的一切费用。

6、报价人免费提供的服务必须注明“免费”或数字“0”，但不能省略，详细报价清单中如有一般缺漏项，允许按投标的同类服务最高价格予以补正，如有严重缺漏项，视为无效报价。

# 三、文书质量要求：

 1、所有相关说明须在相应的报价说明栏处填写，如篇幅较大，应先在报价说明栏处予以标号，再单独以A4纸形式附在整个报价文件后。

2、报价书为A4纸打印，并应按照顺序**长边**装订，内容应含：报价书封面、营业执照复印件（加盖公司公章）、**询价书**、相关资格证书、报价清单、报价说明（如有）及其他辅助证明材料。

3、报价书应保持整洁，无涂改，无标记、符号，采用黑白打印，可双面。

4、若除报价书外另有其他资料提供的，可单独另附（如：承接同类项目的业绩合同复印件）。

5、报价资料密封并加盖公章，在规定时间内送至指定处所。

6、所有复印件须加盖公章，方可被认为有效材料。

# 四、评分标准

 本次比选采用定量标准服务询价方式，规定相同的外包服务需求。评选小组采用综合打分法评选最优供应商，评分内容包含企业资质、服务质量评价、价格、及报价文书质量。4个评选因素的详细评价内容和分值见下文。

1、资质（占比25%，最高为25分）：

（1）具有独立承担民事责任的能力。

（2）有依法缴纳税费及社保的良好记录。

（3）公司营业执照经营范围能承接此次服务。

（4）参加本次询价活动的过去一年内，在经营活动中无经营异常或违法记录。

（5）其他《中华人民共和国政府采购法》对候选公司的硬性规定。

 以上条件是候选公司必须具备的，有一项不合格，取消参加本次报价资格。符合以上要求的，评5分。

（6）有承接过行业内餐厅劳务外包服务相关经验的评0-10分（需提供合同复印件）。

（7）有承接政府机关餐厅劳务外包服务相关经验的，评0-10分（需提供合同复印件）。

2、服务评价（占比30%，最高为30分）：

（1）实施方案（工作措施、工作方法、工作流程）

按照报价文件响应情况进行横向比较，分档评分：

评价为优得15分；

评价为良得10分；

评价为中得5分；

评价为差不得分。

（2）质量（完成时间、安全性、环保性）保障措施及方案

根据报价文件中提供的以下的相关管理制度进行横向比较，分档评分：

评价为优得15分；

评价为良得10分；

评价为中得5分；

评价为差不得分。

1、员工服务质量管理制度：有餐饮服务业务的工作程序、用工制度、明确双方的责任和义务；

2、人员和资源保障制度：机构内设部门和岗位及岗位职责明确；

3、教育培训制度：建立专职管理人员、专职业务人员和员工日常培训制度，员工实地培训/见习等制度；

4、应急处理制度：建立应急事件报告制度、派遣过程中突发事件的处理程序，建立24小时畅通的服务机构应急联络通道，存有员工及其家人的应急联系方式。

3、价格（占比40%，最高为40分）

（1）价格计算公式：$得分=40-\frac{有效投标报价-有效投标最低价}{有效投标最高价-有效投标最低价}×K$，K值为5。

分值计算取两位小数点。

（2）本项最高40分。

4、文书质量（占比5%，最高为5分）

按照报价文件响应情况进行横向比较，分档评分：

评价为优得5分；

评价为良得3分；

评价为中得1分；

评价为差不得分。

评分表

**项目名称：深圳海事局机关餐厅劳务外包服务项目**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评审细则** | **最高分值** | **公司1** | **公司2** | **公司3** | **...** |
| **资 质** | 25 |  |  |  |  |
| **服务评价** | 30 |  |  |  |  |
| **价 格** | 40 |  |  |  |  |
| **文书质量** | 5 |  |  |  |  |
| **总分** | 100 |  |  |  |  |

比选人签名：

日期： 年 月 日

# 六、报价须知

1、所有报价均应已包含国家规定的所有税费，金额单位为元。

2、报价书一旦确认送达，不得更改。对候选公司漏报致使总体服务未能达到需求的功能和效果，其费用和后果由候选公司自行负责。

3、候选公司的报价书须加盖公章生效，报价书内复印件须加盖公章。

**4、请各候选公司认真阅读相关要求。如有恶意竞争、违反廉洁从业等行为的，将提交有关部门处理。**

6、其他须知：

（1）报价截止时间：2020年3月23日17：00。

（2）地址：深圳市福田区滨河大道2031号海安中心1004室。

（3）询价方联系人及方式：熊小姐 0755-83797148。

（询价书内容完）