

太华镇老年人助餐服务项目采购需求

第一章：项目概况及资格要求

一、项目概况

1、采购人：江苏省宜兴阳羨生态旅游度假区管理办公室

联系人：叶女士

联系方式：0510-87380179

2、采购项目名称：太华镇老年人助餐服务

3、拟采用采购方式：公开招标

4、拟采用评标方法：综合评分法

5、拟采用的组织形式：分散采购

6、采购预算：1214.40 万元（服务期 3 年, 即 16.00 元/人/日）

7、最高限价：1153.68 万元（服务期 3 年, 即 15.20 元/人/日）

8、结算及支付方式：（1）按月结算，每月的月底结算上个月就餐费用，次月 25 号前支付费用；（2）餐标老人自费部分费用由村/社区收取核对后交由供应商，采购人按（1）约定的结算方式，支付剩余部分。

9、服务期限：三年（以采购人通知提供运营服务之日起计算）

10、服务地点：宜兴市太华镇，采购人指定地点

11、验收标准：采购人根据国家有关规定、招标文件、投标文件以及合同约定的内容组织验收。必须按照《宜兴市社区（村）居家养老服务中心等级评分标准》的“达标”标准进行运营管理。

二、供应商应具备的资格条件：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目专门面向中小企业；

3、其他要求：

●无不良信用记录；

●不接受联合体，不接受中标后分包；

●采购人特殊要求：无。

第二章：项目技术要求和有关说明

一、项目概况

本项目为太华镇老年人助餐服务。宜兴市太华镇人民政府拟在宜兴市太华镇敬老院内设置助餐中心，并委托第三方运营。通过设立配餐厨房和村(社区)签约助餐点的方式，为符合要求的老年人提供相应助餐服务。

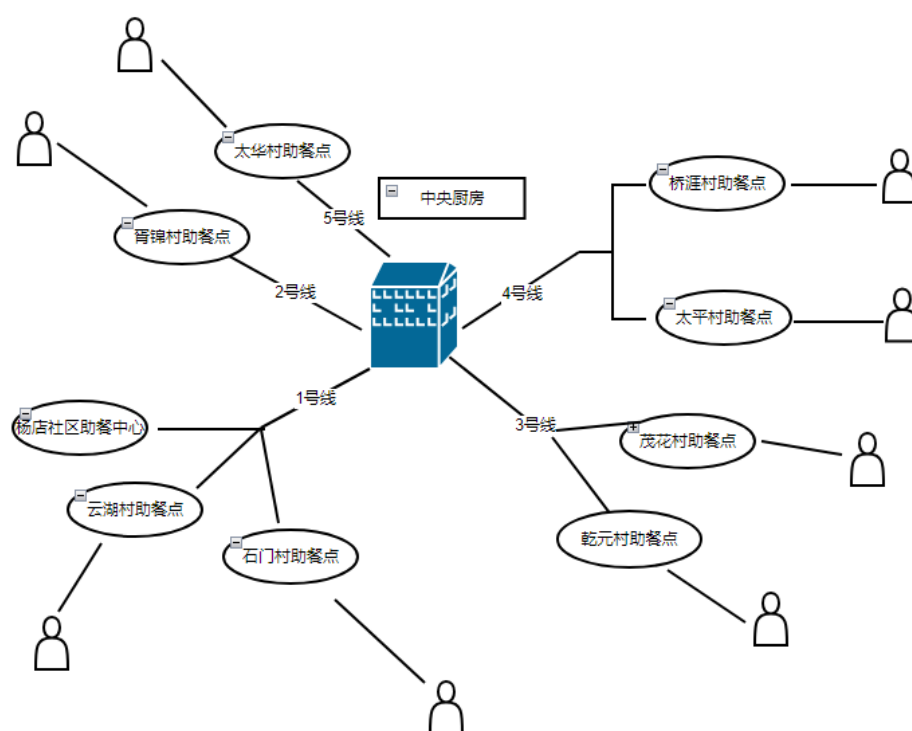
二、项目需求

(一) 供餐对象

实际居住在太华镇辖区内太华户籍的 70 周岁以上老人

(二) 供餐方式

送餐配送至各个村/社区助餐点（送餐具体地址由采购人指定并提供）



(三) 服务内容

1、供应商根据助餐餐数及时令情况进行每周菜谱的制定，菜谱经采购人审核同意后方可购买；

2、供应商根据采购人审核同意的菜谱进行制作，并按采购人要求自行配送至各助餐点（各助餐点工作人员由采购人提供）；

3、助餐结束后供应商对餐具、中央厨房进行清洁工作。

(四) 具体要求

1、中央厨房、烹饪设备均由采购人提供；菜品、调味品、清洁工具等易耗品及配送期间使用的餐盒、餐具、保温桶由供应商提供；

2、助餐餐数按暂按 1000 人，每年的供餐天数暂定为 253 天，每年助餐餐数为 253000 餐，三年总计助餐数为 759000 餐；

3、供餐时间：供应商需在法定工作日的 10:30-11:00 期间将餐品送至各配送点位（相应时间如有调整，以采购人通知为准）；

4、每周食谱需提前一周制定完成并交由采购人审核。

（四）餐食标准

供餐标准：供餐菜样为一主食、一大荤、一小荤、一素、一汤。在根据餐标基础上，采取自费和享受政府补贴相结合的方式，按年龄段划分如下：70-79 周岁自费 3 元；80-89 周岁自费 2 元；90-99 周岁自费 1 元；100 周岁及以上由镇财政出资全额补贴。

（五）卫生服务内容和要求

1、环境卫生，除严格按照市监局标准外，还必须具备以下条件：①厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。②生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。③厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。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。

2、人员卫生：①工作人员进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。②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。

三、配置要求

中央厨房	数量
	负责人 1 人
	现场主管 1 人
	主厨 ≥1 人
	辅厨 ≥2 人
服务人员 ≥7 人	
车辆	送餐车 ≥4 辆

1、中标供应商需在签订合同后且首次提供助餐服务 10 日前提供所有工作人员的有效期内的健康证、车辆行驶证、驾驶员驾驶证原件以供采购人核验，未提供的采购人有权报财政监管部门后取消供应商中标资格。

2、服务期间所有人员必须按照规定穿戴统一的服装、佩带统一的标志、并佩带口罩，着装必

须整洁、整齐，注意仪表、仪容，不得留胡须、蓄长发，上岗时不得戴墨镜。

3、采购人与供应商所有人员不发生任何劳动和雇佣关系，中标供应商自行管理，所有人员应遵守安全操作规章制度，若发生人身伤害、工伤、财产损失等事故，由中标供应商自行承担所有责任，与采购人无关。

4、供应商派驻的服务人员应服从采购人的管理人员的安排，因事、因病或其它原因缺勤的，由供应商征得采购人同意后负责调配补充，并提前汇报采购人，同时采购人不再承担此费用。

5、供应商必须给上述人员按照国家及宜兴市的有关规定支付工资和交纳正常的社会保险。

四、食材安全及质量

（一）质量要求：

供应商所有原辅食料原则上必须对照执行现行强制性国家标准（GB），在可选择范围内优先选择执行 GB 标准号的同类产品，其中：

（1）禽肉类、肉类、冻品类必须提供《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》，符合 GB2707 国标，色泽正常，无异味，无注水；

（2）果蔬类必须提供农药残留检测报告，保证新鲜，不腐烂变质，且符合 GB2763-2014 国家标准要求（农产品必须是当天新鲜产品）；

（3）水（海）产类必须是质优、无污染、无变质。符合 GB2733-2015、GB10316-2015 国家标准；

（4）豆制品类具有“QS”食品质量安全认证，并提供产品合格证明文件，符合 GB2711-2003 国标；

（5）大米须提供检测报告，保证新鲜，不过期变质，色泽正常滋润、且符合《农产品质量安全法》要求；具有“QS”食品质量安全认证，并提供产品合格证明文件；

（6）食用植物油类必须满足（GB2716-1988）标准规定；大豆油必须满足（GB/T 1535-2017）标准规定；面粉必须满足 GB13122-1991 标准规定；

大米、食用油、面粉必须确保质优、无污染、无变质、无异味。

（7）家禽类需提供《动物检疫合格证》和养殖基地有效证件，符合 GB2707-2005 国标，色泽正常，无异味；

（8）酱腌菜类亚硝酸盐定期抽检合格，符合《食品安全法》要求；

（9）蛋类保证新鲜，且符合 GB2748 国家标准要求，能提供养殖基地有效证件。

（10）面类须提供检测报告，保证新鲜，不腐烂变质，且符合《农产品质量安全法》要求；

（11）调味及其他类：生产企业具有生产许可证（包括企业食品生产许可证、小作坊食品生产许可证和小作坊中心食品生产许可证），产品具有 SC 标识的生产许可证号，符合食品卫生要求和标准。产品无变质、无污染、质优。

食品添加剂使用符合 GB2760-2014 国家标准，豆制品符合 GB2711、GB2712 国家标准。奶类，其中生乳符合 GB19301-2010，酸奶制品要符合 GB19645 或 GB19302 国家标准。

（二）特殊要求

1、**供应商具有下列情形之一的采购人有权报监管部门立即终止合同并追究其相关法律责任：**

- （1）因提供的食品质量问题引发食品安全事故的；
- （2）提供的食品有假冒伪劣产品两次及以上的；
- （3）因存在不廉洁行为和安全隐患等造成不良社会影响的。

2、**供应商提供的食材具有下列情形之一的，采购人有权报监管部门立即终止合同，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任：**

- （1）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- （2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- （3）含有致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；
- （4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；
- （5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、水产动物等及其制品；
- （6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- （7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
- （8）标识标签不符合食品安全要求，标注假生产日期或超过保质期限的。

五、考核办法

为了能够提供温馨、卫生、整洁的就餐环境，确保就餐人员能吃饱吃好及补充日常必要的营养，特提出以下食堂考核管理办法。采购人将采取不定期检查的方式进行。

（1）考核内容

- 1、遵守采购人饮食安全操作流程，无违规现象；
- 2、保证为服务对象提供卫生、合理的饮食，不得采购劣质、腐烂、过期食物，造成严重后果的，供应商承担相应经济责任和法律责任；
- 3、保证厨房餐具及食堂环境清洁卫生，为服务对象提供良好的就餐服务与质量较高的伙食保障；
- 4、禁止吸烟，严禁在用餐大厅及厨房内吸烟；
- 5、按时、按量做好每餐食物留样工作，因为未做好食物留样工作而造成严重影响的，供应商承担一切后果；
- 6、按时开餐，不得提前开餐或消极怠工，若由供应商自身原因造成误餐的，责任由供应商承

担；

7、遵守食堂安全管理规定，未经许可，食堂工作人员不得随意带外来人员进入食堂工作区域因此造成严重后果的，由供应商承担全部责任；

8、服从采购人管理。如发生食品安全事故而遭受的经济损失(包括但不限于医疗、误工等费用，该费用从合同未付款部分中扣除，不足部分应由成交供应商补足)，供应商自行承担责任。

食堂考核细则

项目及考核内容		得分	扣分原因
厨房卫生 (15%)	A、厨房环境卫生清洁、夏季无蚊蝇等（6分）		
	B、厨具卫生清洁、碗筷清洗干净、消毒等（9分）		
按时开餐 (10%)	A、提前开餐或消极怠工情况（3分）		
	B、餐具外表等整洁，保持清爽干净（3分）		
	C、准时开餐，按时送达每个站点（4）		
食材管理 (10%)	A、食材新鲜安全，正规渠道采购，有相应检测报告（5分）		
	B、食材根据不同种类合理存放、摆放整洁（3分）		
	C、食材根据不同种类使用合格的容器盛放、储存（2分）		
食品安全 (20%)	A、食品加工前清洗、削皮、褪毛干净，及时处理腐烂、变质、异味等的食物（10分）		
	B、厨房的陈列合理、清洁卫生达标、消防器材按规定摆放（5分）		
	C、按时定量做好食品留样（5分）		
安全操作 (15%)	A、遵守院内规章制度及餐饮从业人员操作流程（5分）		
	B、按要求做好各类台帐资料记录归档（5分）		
	B、定期进行厨房员工培训及提高安全意识（5分）		
菜品出品 (15%)	A、每周提前制定菜单，注重菜品的色、香、味(5分)		
	B、按质按量按时烹制菜品，保证厨房菜品出品的质量及速度（5分）		
	C、改善、更新菜品种类的意识（5分）		
人员	A、从业人员持健康证上岗；（5）		

管理 (15%)	B、进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净（5）		
	C、在岗期间做好个人卫生，不留长指甲，不佩戴首饰（5）。		
合计			

(2) 抽查考核

考核采取百分制计分：低于 80 分为不合格，责令其进行限期整改，整改期间供应商必须保质保量按照采购人要求完成供餐服务。扣分以各项考核内容分值扣完为准，不计负分。

(3) 考核结果运用

抽查考核得分出现两次低于 80 分的终止合同。

六、其他要求

- 1、供应商不得以任何形式向其他单位或个人转包或分包，否则按违约处理；
- 2、根据就餐服务对象身体特点和时令季节变化，考虑到老年人饮食习惯和禁忌，做到荤素搭配、营养丰富、合理均衡，能够根据就餐服务对象意愿和需要制定个性化食谱；
- 3、供应商运营期间产生的相关能源费用（如电费、水费、燃气费等）均由供应商自行承担；
- 4、供应商须在中标后及时（首次提供就餐服务之日前）提供有效的食品经营许可证或食品生产许可证及卫生许可证（三证合一的则不需要单独提供卫生许可证）。如未在规定时间内提供的，采购人有权报财政监管部门并取消其中标资格。
- 5、供应商须在中标后及时（首次提供就餐服务之日前）购买相关保险（如食品卫生险等）。如未在规定时间内购买相关保险，采购人有权报财政监管部门并取消其中标资格，成交供应商须无条件接受。
- 6、采购人有权对供应商在项目服务期间提出建设性、合理性的相关意见或建议，供应商应根据食品安全生产管理要求进行完善整改，若供应商对于采购人提出的合理性的意见和建议拒不执行的，采购人有权报财政监管部门并取消其中标资格。
- 7、合同服务期间，中标供应商必须服从环保管理要求、服从安全生产管理要求；严格执行上级环保部门、安全生产部门的规章和规范要求；严格做好安全生产和环保工作。如因中标人原因造成安全生产或环保事故的，全部责任由供应商自行承担，并进一步追究其法律责任。
- 8、报价包含员工工资和交纳正常的社会保险费以及管理、劳务、服装、教育培训、身体检查、通讯、安全保卫、车辆费用、风险及政策性文件规定等各项应有费用。

七、商务要求：

- 1、**服务期限：**三年（以采购人通知提供运营服务之日起计算）
- 2、**服务地点：**宜兴市太华镇，采购人指定地点

3、服务及验收标准：采购人根据国家有关规定、招标文件、投标文件以及合同约定的内容组织验收。必须按照《宜兴市社区（村）居家养老服务中心等级评分标准》的“达标”标准进行运营管理。

4、结算及支付方式：

（1）按月结算，每月的月底结算上个月就餐费用，次月 25 号前支付费用；

（2）餐标老人自费部分费用由村/社区收取核对后交由供应商，采购人按（1）约定的结算方式，支付剩余部分。

八、实质性要求

本章有关服务与商务条款的要求为基准要求，如供应商不能完全符合此基准要求，可高于此基准要求进行报价，采购人将不接受低于该基准要求（负偏离）的报价，供应商需对此基准要求作实质性响应。

第三章：评标方法和标准

一、评分项目（总分 100 分）

技术部分	60 分
商务部分	20 分
价格部分	20 分

二、评审内容：

1、技术商务部分

评审内容	序号	评审项目	分值	评审细则
技术部分	1	整体服务构想	15	针对本项目的特色与需求，在服务管理、服务意识、创新举措等方面进行评分。 思路新颖，创新意识强，服务方案科学得针对现状需求方案贴切、专业、可行性强的得 15 分； 方案细致全面，内容科学合理有针对性，清晰规范的得 10 分； 方案一般，内容科学基本合理，可行性一般的得 5 分； 其余情况不得分。
	2	卫生管理控制方案	15	针对本项目的卫生管理控制方案是否规范、完整、科学、可行、合理等方面进行评分，包括但不限于食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理等。 卫生管理控制方案科学全面，环保意识和人员卫生意识强的得 15 分； 卫生管理控制方案符合项目需求，有环保意识和人员卫生意识得 10 分； 卫生管理控制方案缺少科学性，勉强满足采购需求的得 5 分； 未提供的不得分。
	3	人员日常管理标准及措施	10	针对本项目制定人员日常管理标准及措施（包括但不限于着装、行为、态度等统一标准，人员考核奖罚淘汰机制，消防培训制度，学习培训）等方面进行评分。 日常管理标准及培训制度完善、具有可行性得且有不同于其他供应商特色举措的得 10 分； 日常管理标准及培训制度具有实际可操作性的得 6 分； 日常管理标准及培训制度有欠缺，勉强满足采购需求的得 3 分； 未提供的不得分。

	4	应急预案	10	<p>针对本项目的应急预案（包括但不限于停水停电停气、食品安全事故、燃气泄漏、水管爆裂、火灾等各类突发事件处置）健全完善、科学合理、可操作性强、定期演练等方面进行评分。</p> <p>预案全面合理、可操作性强且有不同于其他供应商特色举措的得 10 分；</p> <p>预案齐全、具有实际可操作性的得 6 分；</p> <p>预案有欠缺、勉强满足采购需求的得 3 分；</p> <p>未提供的不得分。</p>
	5	食材质量追溯管理方案	10	<p>针对食材的可追溯性、服务信息的收集、完善、记录、汇总、保管，档案文件的维护、提交进行评分。</p> <p>方案细致全面，内容科学合理有针对性，清晰规范的得 10 分；</p> <p>方案一般，内容科学基本合理，可行性一般的得 6 分；</p> <p>方案不完整，可行性较低的得 3 分；</p> <p>其余情况不得分。</p>
商务部分	1	企业证书	5	<p>供应商具有质量管理体系认证证书的得 1 分；</p> <p>供应商具有职业健康安全管理体系认证证书的得 1 分；</p> <p>供应商具有环境管理体系认证证书的得 1 分；</p> <p>供应商具有食品安全管理体系认证证书的得 2 分；</p> <p>【提供上述有效期内的证书原件扫描件加盖供应商公章放入投标文件中，未提供不得分】</p>
	2	人员证书	7	<p>1、项目负责人 具有营养师证书或三级及以上中式烹调师证书的得 2 分。</p> <p>2、项目成员（项目负责人除外） 配备的项目成员具有三级及以上中式烹调师证书的，有 1 个得 1 分，最多得 3 分； 配备的项目成员具有食品检验检测员证书的，有 1 个，得 1 分，最多得 2 分。</p> <p>以上人员 1 人计 1 次得分，不得重复计取得分</p> <p>【提供证书原件扫描件加盖供应商公章及供应商为其缴纳的自 2024 年 7 月-2024 年 12 月中任意连续 3 个月的社保证明扫描件放入投标文件中，如为退休返聘人员无社保证明的，则需提供返聘合同原件扫描件放入投标文件中，上述资料未提供不得分】</p>
	3	相关业绩	8	<p>供应商自 2021 年 1 月 1 日（以合同签订时间为准）以来承担过老年助餐项目，每有一项得 2 分，最高得 8 分。</p> <p>【提供合同原件扫描件加盖供应商公章放入投标文件中，未提供不得分】</p>

2、价格部分

序号	评审项目	分值	评审细则
1	价格部分	20	采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的报价为评标基准价，其价格分为满分。其他报价人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×20分。（以四舍五入法，保留两位小数）

备注：

- 1、评分过程中如出现小数点后三位，采用四舍五入法，最终保留两位小数；
- 2、投标文件中必须提供以上相关证明材料，未提供不得分；
- 3、所有提供的证明材料必须保证清晰，内容模糊无法确认的后果由供应商自行负责；
- 4、所有提供的证明材料必须真实、有效，一旦发现虚假情况等，将报财政监督部门，对供应商进行相应处罚。