附件1

广州市农产品质量安全监督所

食堂外包服务委托申请书

企 业 名 称

企 业 负 责 人

填 表 日 期

**承 诺 书**

 本《申请书》真实可信，本企业愿意在此《申请书》规定框架内开展工作，遵守委托单位的有关规定，按照《广州市农产品质量安全监督所食堂外包服务的委托公告》的要求，为广州市农产品质量安全监督所提供所需食堂外包服务。

企业负责人（签名）：

企业（公章）：

日期： 年 月 日

一、申报企业及负责人资料

|  |  |
| --- | --- |
| 企业名称 |  |
| 相关资质 |  |
| 通讯地址 |  |
| 企业负责人 |  | 职 务 |  |
| 联系电话 |  | 电子邮箱 |  |

二、情况介绍和方案(情况介绍：主要介绍项目所具备的优势条件，包括单位情况介绍、企业信誉、履约能力、人员资质等。实施方案：包括项目实施的具体内容、实施方式、实施计划和预期目标等；任务的响应时间、日程、应急措施等；顺利实施任务的保证措施。)

附件2

 广州市农产品质量安全监督所食堂外包服务资格性和符合性审查表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 审查类型 | 评审内容 | 投标单位 |
| 单位1 | 单位2 |
| 1 | 关联审查 | 申请单位之间是否存在关联，存在关联的申请单位视为不通过； | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 2 | 资格性审查 | 在中华人民共和国注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，具有有效的营业执照或事业法人登记证； | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度； | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 从业单位备案证明和经营备案证明（必要时） | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 3 | 符合性审查 | 按照要求签署、盖章且递交资料有法定代表人签署本人姓名（印盖本人姓名章），或签署人有法定代表有效授权书的； | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 申请资料已提交并符合要求的； | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 申请报价是固定价且是唯一的，申请报价未超过采购预算； | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 申请资料没有公告中规定的其他无效条款的； | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 没有法律、法规规定的其他无效情形。 | 通 过□不通过□ | 通 过□不通过□ |
| 备注 | 资格审查符合者，资格审查结论为通过，方可评审其他内容。 |

附件3

广州市农产品质量安全监督所食堂外包服务综合评分表

A、技术评价标准（70分）

| **序号** | **评审****内容** | **评审标准** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位1 | 单位2 | 单位3 |
| 1 | 总体服务方案 | 服务方案周全、可实施性高，合理性、可行性强，对不可预见因素分析透彻20分；服务方案较为全面，可实施性较高，具有一定的合理性、可行性，对不可预见因素分析比较到位15分；服务方案不全面，具有一定的可实施性，合理性、可行性较好，对不可预见因素分析基本到位10分；服务方案不全面，可实施性、合理化、可行性一般，对不可预见因素分析不全面5分；不提供不得分。 |  |  |  |
| 2 | 服务内容响应情况 | 服务内容符合公告要求的，满分15分；服务内容低于公告要求的，8分；服务内容不符合公告要求的，不得分。 |  |  |  |
| 3 | 质量保证措施 | 有相应完整的人员管理规章制度与厨房操作规范，保证全面、完整、措施可行，得10分； 有较完整的人员管理规章制度与厨房操作规范，保证较全面、完整、措施较可行，得5分； 有基本的人员管理规章制度与厨房操作规范，全面性、完整性、可行性一般，得1分；如无相关制度规范，无质量保证措施，不得分。 |  |  |  |
| 4 | 服务需求响应计划 | 服务需求响应计划包括但不限于平常服务及应急服务的响应计划：响应时间快，响应服务计划安排周密、详实，工作和人员安排妥当，得10分； 响应时间较快，响应服务计划安排较周密、较详实，工作和人员安排较妥当，得5分；响应时间慢，响应服务计划不够完善，工作和人员安排不够妥当，得1分。不提供不得分。 |  |  |  |
| 5 | 附加增值服务 | 根据实际情况提供的附加增值服务（如早餐、午餐适当配备小凉菜、小咸菜等）进行横向对比，对比最优得15分，对比良好得10分，对比较差得5分，无增值服务得0分。 |  |  |  |
| 合计 | 70分 |  |  |  |

B、商务评价标准（20分）

| 序号 | 评审内容 | 评审标准 | **分值** |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位1 | 单位2 | 单位3 |
| 1 | 人员配置情况 | 根据申请单位服务人员进行评审一级厨师，得10分；二级厨师，得5分；三级厨师，得3分；无厨师证，不得分。（提供厨师证等） |  |  |  |
| 2 | 同类项目经验 | 2020年以来申请供应商的同类项目经验，每个1分，满分4分。（提供服务合同复印件为准，关键页即可） |  |  |  |
| 3 | 客户评价（评价为满意或类似好评的方可得分） | 同类项目获得客户评价满意或以上，每提供1个得1分，本项最高3分。（提供客户评价意见及对应的合同关键页） |  |  |  |
| 4 | 企业认证体系 | 1.申请供应商具有ISO14001环境体系认证证书且在有效期内的，得1分；2.申请供应商具有ISO9001质量管理体系认证证书且在有效期内的，得1分；3.申请供应商具有ISO18000职业健康安全管理体系认证证书且在有效期内的，得1分。（提供证书证明文件，未提供或提供不符合上述要求的不得分） |  |  |  |
| 合计 | 20分 |  |  |  |

 C、价格评审（10分）

| 序号 | 评审内容 | 评审标准 | **分值** |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位1 | 单位2 | 单位3 |
| 1 | 服务价格 | 价格分统一采用低价优先法计算，即满足公告文件要求（通过资格性审查和符合性审查）且价格最低的报价为评审基准价，其价格分为满分。其他申请供应商的价格分统一按照下列公式计算：评分=（评审基准价／报价）×价格权重×100。其中其他仪器设备维修维护报价以最高限价×综合折扣率或上浮率计算。 |  |  |  |

评委签名： 日期：