**重汽（重庆）轻型汽车有限公司**

**职工餐厅经营承包服务项目**

招

标

书

招 标 人：重汽（重庆）轻型汽车有限公司

2022年3月

**第一章 招标公告**

**一、项目名称**

项目名称：重汽（重庆）轻型汽车有限公司职工餐厅经营承包服务项目

**二、招标内容及形式**

本次招标内容：重汽（重庆）轻型汽车有限公司职工餐厅经营承包服务，供餐分为江津区双福办公区和渝北区南山工业园办公区，需提供供餐解决方案。

招标形式：公开招标

**具体要求详见《技术协议书》。**

**三、投标说明**

**1、报名方式**

拟投标人根据招标人发布的招标信息自主报名。

不论投标结果如何，投标人应承担所有参与准备和参加投标有关的费用，采购人无义务和责任承担相关费用。

**2、投标条件**

**2.1所有拟投标人需满足以下条件，并经招标人审核通过后方可获得该项目的入投标资格：**

（1）拟投标人必须是在中华人民共和国境内注册的独立法人机构，具有独立承担民事责任能力，注册资金不少于1000万人民币（**截止3月28日发标日期**）；公司成立三年以上（以营业执照成立日期到开标当日满三年为准）；且经营范围满足招标人需求；并在人员、设备、资金等方面具有承担本项目的能力；

（2）拟投标人应提供三证合一的营业执照原件；

（3）拟投标人应提供法定代表人资格证明；

（4）拟投标人在工商行政管理局的《国家企业信用信息公示系统》中查询不存在不良记录；

（5）拟投标人具备餐饮服务经营资质；

（6）拟投标人近三年的经审计的公司财务报表（资产负债表、损益表、现金流量表）未显示异常；

**以上6条需现场出示相关文件，招标方进行审核，缺项废标。**

**2.2本项目不具备投标的资格要求:**

（1）供应商被列入“信用中国”网站(www.creditchina.aovcn“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单；处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(以采购代理机构于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(http://www.ccgp.gov.cn/)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料)。

（2）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加本采购项目(或采购包)投标(响应)。

（3）投标人不具有有效营业执照，其经营范围不满足本项目实施的要求；

（4）投标人违反《中华人民共和国招标投标法》，以及其他有关国家法律、法规和条例；

（5）中标方随意更换项目负责人，且未征得甲方同意；

（6）投标文件不符合招标文件要求的。

**以上经审核发现，取消投标资格。**

**3、投标文件资料**

（1）经营方案：结合项目特点拟定服务措施；管理目标明确，近远期规划合理，方案切实可行；方案要紧扣项目，体现特色兼顾合理性；

（2）厨师职业资格证；

**4、投标人要求招标方提供何种配合，需在标书中说明；**

**5、凡对本次招标提出的询问，均以招标方的书面答复为准。**

**四、投标保证金**

1.投标保证金的缴纳：

⑴投标人向招标人财务部门缴纳20000元（人民币），作为投标人本次投标的保证金；

⑵缴纳方式：银行转账；

⑶接收单位：重汽（重庆）轻型汽车有限公司

⑷转账信息：

|  |
| --- |
| 开户银行：中国建设银行重庆南坪支行营业部 |
| 户名：重汽（重庆）轻型汽车有限公司 |
| 账号：5000 1073 6000 5022 8172 |
| 纳税人识别号：9150 0116 7815 6786 94 |

2.投标保证金的退回：

⑴无正当理由随意放弃投标、撤销投标文件、中标后无正当理由拒签协议或合同、在签订协议或合同时向招标人或合同签订单位提出无理附加条件的，投标保证金不予返还，该投标人2年内不得参与招标人同类的招投标项目。

⑵如不存在以上违规情况，招标人在确定中标人并签订合同后30个工作日内退还投标保证金（本金，不计息）。

3.有下列情形之一，投标保证金将不得退回。

（1）投标人在招标文件规定的投标有效期内撤销其投标；

（2）中标后，无正当理由放弃中标资格；

（3）中标后，无正当理由不与采购人签订合同，或在签订合同时向招标人提出附加条件；

（4）法律法规和招标文件规定的其他情形；

（5）供应商有违约违规行为或被投诉、举报的，在调查处理期间，保证金暂不退还，待调查处理结束后按有关规定处理。

**五、议程安排**

1、发标时间：2022年3月 30 日

2、投标报名截止时间：2022年**4月12日**下午17点前，逾期不受理

报名方式：书面

联 系 人：王老师 18983160654

3、现场踏勘时间：截止2022年4月12日下午16:00

4、答疑时间：截止至2022年4月14日下午16:00前，逾期不受理

答疑方式：电话

联 系 人：王老师

手机：18983160654

5、投标保证金缴纳：截止至2022年 4 月 15日下午17：00

6、开标时间：暂定2022年 **4 月 19日**上午 9时30分，若有变动另行通知。

7、现场资质审验

**投标人应提供法定代表人资格证明、法人授权委托书原件。**

投标地点： 重汽（重庆）轻型汽车有限公司A206会议室(暂定)

 地 址： 重庆市江津区双福街道潍柴路2号

电 话： 18983160654

**六、评标**

评标方法：由招标人组织的评标工作小组负责，评标成员为5人及以上单数。采用综合评分法，依据评分标准，本着公平、公正、公开、有序的原则，在最大限度地满足招标文件实质性要求的前提下，按照评标依据进行综合评审，确定综合得分和排名。按排名推荐为入围中标人，对未中标的投标人不做任何解释。

评分标准：

本次评价分四个方面，总赋分为100分。公司实力20分、经营方案30分、技术评分40分、增值服务方案10分。**参加选择的单位要严格按照评分项目和内容制作PPT展示材料，现场进行讲解方案，评分小组根据展示内容进行评分。**

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **评分内容** |
| 公司实力（满分20分） | 投标公司实际缴纳保险员工数量（**需出具相关证据**）；**20-100人：得1分，101人-300人，得2分，300人以上：3分。最高3分。** |
| 企业获得ISO22000食品安全认证证书，ISO9001质量体系认证，ISO14001环境管理体系认证，AAA级企业信用等级认证；HACCP食品安全保证体系，高级职业餐饮经理人证书。**每项1分，最高6分。** |
| 企业获得省级及以上餐饮类荣誉称号证书或授牌；**每获1项加1分，最高6分。** |
| 企业近三年（2019年1月1日至今）服务同类项目（1000人以上）餐厅服务合同数量（**提供原件**）；**每合作1个加1分，最高5分。** |
| 经营方案（满分30分） | 投标人针对本项目编制的整体经营策划书具有针对性、可行性，如对本项目的人数配置情况；根据投标人的风险防范及应急预案（如：食品中毒应急方案、消防安全应急方案），购买群体性食物中毒保险，从对可能发生的各类问题与事故的总结、处理及善后等方面的横向比较；投标人员培训、考核、制度、档案管理等情况；**最高10分。** |
| 食品安全及卫生保证措施切实可行，有无食品安全检测设备及相关资质检测人员，符合食品药品的标准要求，具有质量保证；所使用食用油、调味品、米、面等必须是品牌厂商（注明非转基因），肉、蛋、蔬菜新鲜需正规供货渠道，猪肉、鱼类等每天使用鲜活加分；**最高10分。** |
| 供应链及保障能力，投标人具备食材保障能力，食材来源可靠、稳定、卫生符合相关标准，有供应链加分**；最高10分。** |
| 技术评分（满分40分） | 饭菜花样丰富、员工得到的实惠程度，设计《一周供餐菜单》（详见附件格式5）；**最高10分。** |
| 供餐模式具有特色和可行性，档口、菜品、价格设计合理，满足员工需求；**最高10分。** |
| 服务承诺，提供生产质量方案、食堂消毒、卫生保证和食品留样保存管理办法，保证质量、份量，随时接受我公司的监督和管理；用心有制定员工管理服务规范，统一着装、挂牌上岗；**最高10分。** |
| 保证供餐及时率，不断餐，有详细供餐措施及承诺书，**最高得10分。** |
| 增值服务方案（满分10分） | 符合我公司的增值服务，如提供智能化点餐，食堂区域布置，重大节日免费福利（如赠送汤圆、月饼等）；**最高10分。** |

根据评审得分得出排名，依据排名推荐中标人，对未中标人不做任何解释。

**七、合同签订**

1、招标人根据评标工作小组的评标结果确定中标人，并书面通知中标人。

2、招标人发送《中标通知书》给中标人，中标人应及时与招标人联系，在规定的时间内（一般为接到通知后7个工作日内）与招标方签订合同，如果中标人接到《中标通知书》后，无不正当理由拒签合同、在签订合同时向招标人提出无理附加条件的，取消该投标人的中标资格，该投标人2年内不得参与招标人关于该类的招投标项目。

3、原则上服务期限至2023年9月30日，服务期内中标人不能正常经营或因经营不当造成职工投诉或给公司带来其他严重负面影响或损失的的，我方有权终止合同，一切损失由中标人承担。在履行合同过程中，中标人由于履行义务的能力或信用有严重缺陷，招标人有权解除合同并取消其中标资格，招标人将从中标候选单位中依序重新确定中标人。另在合同履行期间投标人需遵守招标人制定的淘汰机制，依据《淘汰机制》进行淘汰，招标人提前30个工作日通知投标人，投标人应按照招标人要求30个工作日内完成解约。在合同规定的投标人承包期未满，甲乙双方的任何一方欲提前终止本合同时，欲终止合同的一方当事人需提前30个工作日通知对方当事人进行协商，方可终止。

4、中标人应当按照合同约定的履约责任，在保证质量的前提下完成中标项目，未经招标人允许不得将中标项目转包或分包给他人，否则视为违约，招标人有权解除合同。

**八、付款方式**

1、付款方式：银行转账

2、付款进度：中标方开具消费总额增值税专用发票，根据月度实际发生费用次月对账，对账次月进行银行转账结算。

**九、废标及终止招标**

1、投标人有下列情形之一，其投标将被视为废标，招标人将严格按照《中华人民共和国招标投标法》及相关法律、法规及规章制度的规定行使权利。投标人给招标人造成损失的，招标人有索赔的权利，投标人应予以赔偿。

（1）投标人提供的有关资格、资质证明文件不合格、不真实或提供虚假投标材料；

（2）投标人在报价有效期内撤回投标；

（3）在整个评标过程中，投标人有企图影响评标结果公正性的任何活动；

（4）投标人以任何方式诋毁其他投标人；

（5）投标人串通投标；

（6）以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标的；

（7）法律、法规规定的其他情况。

2、出现下列情形之一，招标人有权否决所有投标人的投标，并终止招标

（1）符合条件的投标人或者对招标文件做实质响应的投标人不足三家的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）因重大变故，采购任务取消的。

3、有下列情况之一者将导致其投标为无效标：

（1）投标有效期不足的；

（2）投标人方案有重大漏、缺项、未实质性响应招标要求的；

（3）资质、资格证明文件不符合招标文件要求的；

（4）未提供或未如实提供采购需求偏离表的；

（5） 投标文件无法定代表人签字，或签字人无法定代表有效授权的；

（6）投标人提供的资料须真实有效，如有虚假，一经查实，将导致其投标无效；

（7）投标人法定代表授权代表人未按招标文件要求到场或未能按招标文件要求提供身份证明文件的；

（8）投标文件未按要求加盖投标人企业公章的；

（9）投标文件的关键内容字迹模糊、无法辨认的；

（10）投标文件含有招标人不能接受的附加条件的；

（11）其他法律、法规、条例规定其投标无效的情形。

4、无论基于何种原因，各项本应作为废标、否决投标、无效投标的情形，即便未被及时发现而使该中标人通过了资格审核、初评、现场复审、终评或其他所有相关程序，包括已签订合同，招标人有权取消其中标资格，一旦中标人被拒绝或该中标人此前的评议结果被取消，因招标产生的相关的费用以及一切损失均由中标人承担。已签订合同的，招标人有权单方解除合同，瑕疵中标人不得以此为由向招标人主张任何权利和请求。

**十、投标文件格式**

 详见附件格式。

**十一、技术协议书**

**十二、本次招标最终解释权归重汽（重庆）轻型汽车有限公司。**

**第二章 附件（投标文件格式）**

**附件格式1**

**投标书**

致（招标人名称） ：

根据贵方为（项目名称） 标书，签字代表（全名、职务） 经正式授权并代表投标人（投标人名称、地址） 提交下述文件：

标书（正本1份和副本一式4份）

资质证明文件（招标书第三.2.1条所需文件及企业简介，正本1份，副本4份）

据此，签字代表宣布同意如下：

1. 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
2. 投标人已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。
3. 投标有效期：自投标截止之日起30个日历日内有效。
4. 投标人同意提供贵方要求的可能与投标有关的一切数据和资料，完全理解贵方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。
5. 与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址： 邮编：

电话： 传真：

投标人代表签字： 职务： 日期：

投标人代表姓名、职务（印刷体）：

投标人名称（及公章）：

日期： 年 月 日

**附件格式2**

投标文件主要内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 主要内容 | 索引 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

投标人授权代表签字： 职务： 日期： 年 月 日

**注：**1.本表填写投标文件主要内容，以用于开标宣读。

2．“索引”一栏填写该主要内容对应于投标文件的“条款号/页号”。

**附件格式3**

**相关条款偏离表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件条款 | 投标书条款 |
| 条款号 | 条款内容 | 条款号 | 条款内容 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

**注：**为避免歧义，无偏离也应要提报该表，并注明“无”字。如无该表则即使在其它部分已反映，将也被视为“无偏离”。

**附件格式4**

## 近三年同类项目业绩一览表（附合同复印件）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 客户名称 | 合同（或协议）项目名称 | 合同（或协议）起止时间 | 合同（或协议）金额（万元） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

**附件格式5**

## 一周供餐菜单

|  |
| --- |
|  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

例如，某公司总人数1000余人，早餐预计用餐人数300人，中餐预计用餐人数700人，晚餐预计用餐人数200人，请根据情况合理设计一周供餐菜单需求，列出经营品种、规格、基本价格及营养搭配合理、荤素品种多样。

**附件格式6**

## 企业概况一览表

|  |  |
| --- | --- |
| 企业名称 |  |
| 成立时间 |  | 注册资本（万元） |  |
| 在册员工人数（人） |  | 实际缴纳保险人数（人） |  |
| 企业实力状况 |  |
| 企业人员情况 |  |
| 获奖状况 |  |
| 企业其它优势 |  |
| 备注 |  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

**附件格式7**

##  投标报名表

公章：

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 投标单位（全称） |  |
| 投标单位简介 |  |
| 项目负责人 |  | 联系电话 |  |
| 公司电话 |  | 传真 |  |
| E-mail |  |
| 报名时间 | 年 月 日 |

**注：**请投标单位认真填写并加盖公章，并于规定日期前以书面或微信形式回传。缺项及不按要求时间回复均视为自动放弃本次投标。

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

**附件格式8**

## 经营方案

|  |
| --- |
|  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

**附件格式9**

## 原材料及进货渠道

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原材料名称 | 品牌 | 进货渠道 | 备注 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

**附件格式10**

## 免费增值服务

## （除满足本项目的基本要求外，所能提供的免费增值服务）

|  |
| --- |
|  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

**附件格式11**

## 厨师证

|  |
| --- |
|  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

**附件格式12**

投 标 放 弃 书

重汽（重庆）轻型汽车有限公司：

由于以下原因:

我公司经研究决定放弃**重汽（重庆）轻型汽车有限公司\*\*\*\*\*\*项目**招标，本次不参与投标。

特此说明！

 单 位： （盖章）

 法定代表或授权代表： （签字）

 20\*\*年 月 日

**附件格式13法定代表人身份证明书**

**法定代表人身份证明书**

 同志，在我单位担任 职务，特此证明。

法定代表人身份证复印件粘贴如下：

投标单位（盖章）：

法定代表人（签字）：

日期： 年 月 日

**附件格式14法定代表人授权委托书**

**法定代表人授权委托书**

重汽（重庆）轻型汽车有限公司（招标单位全称）：

 （投标单位全称）法人代表 授权 （全权代表姓名）为全权代表，参加贵处组织的 \*\*\*\*\*\*采购 项目招标活动，全权处理招标活动中的一切事宜，对其在交流、报价、评价中所签署的一切文件和处理与之相关的一切事务，我单位予以承认。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日盖章生效，特此声明。

投标单位全称（公章）：

法定代表人签字或盖章：

授权代表人签字或盖章：

授权代理人身份证复印件粘贴如下（并提供身份证原件）：

**第三章 技术协议书**

**一、项目情况**

因我公司两地办公，投标人需负责提供重汽（重庆）轻型汽车有限公司江津区双福工业园办公区和渝北区南山工业园办公区的员工就餐供应。

（一）江津双福办公区

1、员工餐：项目内部员工餐的供餐、管理，提供早、中、晚全天候服务及周末加班餐。

2、客餐：项目内部客餐的供餐、管理。

3、主要工作：因工作需要，完成员工餐和客餐的供应工作；严格按照招标人内部规定执行；厨师、面点师等负责饭菜品种准备、制作、传菜等工作。服务人员负责现场服务工作及区域卫生保洁，餐盘清洗，垃圾清理。

（二）南山办公区（这项单独在招标文件方案里体现）

1、员工餐：项目内部员工餐的供餐、管理，提供中、晚餐服务及周末加班餐，主要供应盒饭形式（两荤两素），每餐价格不超过15元。

2、主要工作：服务人员负责现场服务工作及区域卫生保洁，餐盘清洗，垃圾清理，保持办公区干净卫生。

**二、合作方式**

1、招标人现有设备继续无偿提供投标人使用，其他所需设备均由投标人提供，投标人负责所有设备的日常保养维修，所产生费用由投标人承担；若出现人为损坏招标人设备，依据原价赔偿。

2、甲方根据运营情况，补贴食堂部分水、电、天然气等能源费用，用于提升饭菜质量。

3、投标人根据自身的经营成本，每月核算菜价成本，确保招标人员工饭菜实惠。

**三、经营方式**

1、在以上合作要求的基础上，中标单位自主经营，自负盈亏，分别满足内部招待、职工的用餐需求。

2、由中标人自行到卫生防疫部门办理卫生许可证，需有招标人提供的资质材料招标人可协助办理。

3、未经招标人允许中标人不得对外经营、转包和分包供餐服务项目，此违规操作所引起的后果和责任均有投标人承担。

4、投标人在投标文件中需对项目经营方案、人员配置、成本构成等做详细说明。

**四、相关供餐服务要求**

**1. 饭菜质量、价格及搭配**

**1.1职工早餐：（06：30-08：30，招标人可根据上班时间自行调整）**

根据就餐人数适时制定。自选式，花样丰富，粥、牛奶、豆浆每份不高于1元；小菜不少于2种且每份不高于1元；主食不少于8种且须有包子（荤素）、花卷、馒头、油条、鸡蛋、面包点心等。面食区提供小面（牛肉、肥肠、杂酱等）、抄手、饺子、米线、肠粉等早餐，价格不高于市场价。

**1.2 职工午餐：（11：30-13：00，招标人可根据上班时间自行调整）**

基本餐：自选式，花样品种丰富，荤素搭配，菜品总量不少于12种。套餐式，提供餐标两荤一素不超过10元套餐。提供面食餐。

特色餐：中式（卤肉饭、猪脚饭、牛肉饭、肥肠饭，泡椒鲫鱼饭等），西式（牛排饭、鸡扒饭、水果蔬菜沙拉饭等），菜品可调整，不局限于里面内容。

创意餐：根据用餐需求调整，可设置麻辣烫、卤水系列、砂锅系列、自选餐等档口。

要求饭菜数量准备充分，杜绝出现断餐现象，供餐花样品种丰富，荤素搭配（必须每餐至少提供一种大荤），饭菜数量准备充分，**必须保证午餐菜品在12:10分保证率80%以上，**让职工吃饱吃好。

**1.3职工晚餐：（17：30-18：30，招标人可根据上班时间自行调整）**

必须保证套餐和面食供应，根据就餐人数适时而定。

**1.4免费类：**

早餐提供免费咸菜，中、晚餐提供免费汤，并有专人管理。

**1.5 售卖价格：**

价格要合理，低、中、高档菜搭配比例合理，明码标价，因饭菜价格过高造成的投诉，由投标人负责解决并制定整改方案由招标人监督审核并执行。

对标重庆主流快餐店价格，在份量相同的情况下价格不得高于对标店的90%。

**1.7 食品卫生及质量：**

 投标人配备食品安全检验员及质量检验员，负责检查食品制作前原材料检验、制作中监督、制作后试吃等，保证适合大众口味和食品安全。

**1.8 客餐提供：**

中餐按15元/份等标准配置客餐，特殊标准按要求提供。客餐可采用调节品种的方法来保证配置，若市场价格出现长时间、较大波动时；饭菜价格、数量、质量由招标人和中标人二方核定标准执行。

**1.9加班餐提供：**

 **中标方必须按招标方要求供应员工加班餐（包括但不限于晚餐、周末加班餐、节假日加班餐）。**

**2.安全经营**

餐厅经营服务应符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品招标索证索票管理规定》等现行的法律、法规、标准的要求和规定。

尤其在特殊时期（如疫情防控期间），更要符合各项疫情防控措施。

**2.1 供货商资质要求：**

投标人自行采购但必须选取有资质的供货商，提供食材原料，对所接收的食品及原材料，必须具有合格的商标、出产地（厂家）、合格证等，并将相关凭证整理归档留存。严禁接收“三无”或质量不合格产品。

2.1.1 所有原材料必须为国内地区销售的知名品牌，进货渠道、品牌在标书上均得注明，招标人将全程监控。

2.1.2 原材料进货渠道、品牌如需变更，必须经过招标人同意。

2.1.3 餐厅使用的大米、面粉、油、碘盐、黄酒、酱油、醋、味精等必须符合国家食品卫生法规要求，并予以公示；肉、蛋、鱼、豆制品等供货厂家必须具备相关的营业执照、卫生许可证、检疫证等资质，猪肉、鱼类等必须采用鲜活，未使用完存放冰箱不超过7天；蔬菜类必须保证新鲜；如发现异常，一切责任由投标人承担。要著名品牌油、调料，米、面等，采用非转基因。

2.1.4 中标人必须严格遵守《餐饮业食品卫生管理办法》，发现有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽、不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品，无检验合格证明的食品，超过保质期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品，必须禁止接收或加工制作。

2.1.5 所有食用原材料必须在进货时经过招标人审核通过后方可使用。

**2.2 操作经营：**

投标人应加强防范，确保安全经营，如发生火灾、食物中毒或因食品卫生问题被媒体曝光、因食堂经营服务不善而引发事端等情况，投标人须负全责。若因此给招标人造成名誉及财产损失，投标人要接受相关法律法规的处罚。

2.2.1认真执行《食品加工、销售、饮食业卫生“五、四”制》，并结合本单位的具体情况，建立健全卫生制度，做好后厨的卫生防疫工作，保证食品卫生，保障就餐人员的身体健康，并按招标人要求对食堂所需有关蔬菜、食品卫生实行最优质的保证，如出现使用劣质产品、无检验检疫产品、过期产品，一经发现，视为违约，投标人缴纳10000元违约金，出现任何事故投标人负所有法律责任及所有赔偿。

2.2.2食品的卫生质量按《全国救灾防病预案》的规定，不用来源不明的原料；不加工、不发售来源不明的食品，防止疾病传染和食物中毒，各种饭菜必须留样备查，凉菜间必须严格按照标准操作。

2.2.3 食堂工作人员必须持有健康合格证上岗，定期复查，严禁患病上岗。负责餐饮加工和冷拼人员须戴口罩、手套上岗。出售直接入口食品时，必须使用售餐用具。食堂工作人员讲究个人卫生，统一着装，规范操作。

**3.人员要求：**

3.1根据餐厅经营服务项目实际、就餐需求，制定经营服务方案，核定岗位，配足配齐服务人员，明确责任。所配备的餐厅经理应有餐饮管理经验。

3.2根据招标人生产班次、就餐人员结构制定供餐方案，在人员配备、规章制度、食品安全、饭菜质量等方面明确保障措施及应急预案。

3.3餐厅人员由投标人自行聘用、管理并提健康证（投标人须组织工作人员定期体检，并做好相关记录备查）；投标人做好相应的安全工作，如发生意外，一切责任由投标人承担。

3.4中标人必须按照国家相关规定办理卫生许可证。

3.5餐厅卫生应达到量化分级标准的要求，从业人员要统一标识，整洁着装，文明经营，热情服务，严禁与就餐人员发生争吵。

3.6 需配备具有职业资格的厨师，且有5年以上工作经验。

3.7 投标人自行承担所聘用人员的工资、奖金、补贴、资审费（员工办理健康证、出门证、暂住证、保险、胸卡等）等费用，如发生工伤等意外，由投标人责任承担一切责任。

3.8 管理人员任职要求：熟知厨房中各种食品的特点和制作工艺流程，具有较全面的食品知识。了解厨房中各种设备工具的性能和使用方法，具有厨房设备维修保养一般知识和能力，熟悉厨房、餐厅环境卫生和服务知识，熟悉食品卫生法，了解食品营养知识。有成本观念，懂得成本控制专业知识等有关财务制度。了解餐饮服务一般知识及财务知识，能够对饮食产品进行成本核算与控制。善于协调同事之间关系，与同事友好合作。

3.9中标单位人员必须有良好的职业道德。

**4. 财务管理：**

4.1 中标人需上交100000元作为本单位承包经营的履约保证金。

4.2 履约保证金用于投标人对其所提供的餐饮服务质量的担保和招标人对投标人可能的处罚。

4.3 承包经营合同期满后，双方结清所有费用后，招标人需将履约保证金退还投标人。

4.4 中标人自主经营、自负盈亏、自担责任、独立核算；投标人承包招标人餐厅期间，招标人不提供任何资金。

4.5 中标人在经营过程售餐现场必须支持使用一卡通进行资金结算。接待任务通过招标人开具的客餐单结算，中标人与招标人直接结算。

4.6 中标人必须建立内部帐目，以备招标人定期或随时抽查。

**5.其它：**

5.1招标人所有基础设施及主要厨房设备在投标人使用过程中，不得丢失和人为损坏，否则由投标人赔偿。

5.2保持餐厅原有布局，不得随意拆卸改装；经营期内，投标人需承担各种设备设施的维修和维护费用，同时不能因此而影响日常饭菜的供应。

5.3经营期内，投标人须自行负责操作间的环境卫生，垃圾做到日产日清，按相关部门要求要正当处理；负责食堂大厅（含活动中心）及周围的环境卫生打扫，保持干净整洁；负责食堂内电视网络资源管理维护；相关费用均由投标人自行承担。

5.4经营期内，中标人必须服从管理，规范经营，按招标人规定时间运行，如有延误或擅自停伙，应做出赔偿；如严重违规，给招标人造成重大损失的，招标人有权单方面无条件终止协议。

5.5 中标人必须做到自己承包、自己管理。不得委托他人进行管理，更不得进行转包、分包。

5.6中标人必须在招标人规定的时间内经营，不得扰乱招标人的办公秩序，不得向职工出售招标人禁止销售的物品或食品。招标人将指派相关管理人员协助投标人准确了解招标人休息日、节假日及加班的情况，投标人应确保加班职工的正常就餐。

5.7 投标人必须在双方商定的经营范围、经营场所内开展经营活动。

5.8若投标人违反以上条款，第一次罚款2000元，第二次5000元；若投标人仍然不听劝阻，招标人有权单方面终止合同。

**五、投标说明及要求**

**1、投标文件内容**

（1）**每月菜单**

投标人按标书要求作出每月菜单，并对每一个菜品的菜量、售价和成本构成（包括材料费、人工费、合理的利润等）招标人员工所得实惠程度进行详细说明。

该菜单的菜谱及价格只能在经过我公司书面认可后方能在中标后实施，如果我公司认为价格不合理有权要求投标人对价格作出更改。

(2)技术文件

①开标一览表（见附件）；

②相关条款偏离表（见附件）；

注：可做正偏离，但不允许有低于本招标文件相关要求的情况出现，否则视为主动放弃本项目投标。

③企业概况一览表（见附件）；

④厨师职业资格证；

⑤投标人认为需要提交的其它文件。

(3)经营方案

整体方案：结合项目特点拟定服务措施；管理目标明确，近远期规划合理，方案切实可行；方案要紧扣项目，体现特色兼顾合理性。

①服务措施的整体设想；

②投标公司拟采取的管理方式；

③管理人员及员工配备计划；

④食材加工工艺及管理方案；

⑤管理规章制度（包括：公众制度、单位内部岗位责任制度、运作制度和管理人员考核等内容）；

⑥应急事件处理方案（火灾、食品中毒等）；

⑦中标后开业时限承诺；

⑧让利条款，合理化建议及方案。

淘汰机制

1、招标人每季度对现有中标单位进行一次满意度评价，低于70分的单位招标人有权解除服务合同。

2、依据合同条款进行淘汰

2.1若因投标人采购食品原材料的原因造成食品安全事故，视为投标人严重违约，由中标人承担全部法律责任，且招标人有权解除合同。

2.2如因投标人原因发生火灾、食物中毒或因食品卫生问题造成安全事故、被媒体曝光、因食堂经营服务不善而引发事端等情况，由供餐单位承担全部法律责任。若出现以上情况，视为投标人严重违约，招标人有权单方解除合同。

2.3若因投标人原因，导致出现就餐人员就餐延误、餐食不够或者无法就餐的情形，在同一个月内出现2次或者在本合同履行期间内累计达到3次，视为中标人严重违约，招标人有权解除合同。

2.4投标人利用职工餐厅对外经营，转包和分包供餐服务项目，视为投标人严重违约，招标人有权解除合同。

2.5其它项以合同为准。