**武夷学院自行组织**

**采购项目招标文件**

**项目名称：武夷学院一期学生食堂一楼餐厅经营服务**

 **2023年6月25日**

**第一章 投标邀请**

## 一、投标邀请函

武夷学院拟对一期学生食堂一楼餐厅经营服务采购项目进行**自主招标**，现欢迎国内合格的投标人前来报名投标。

1、项目编号：WYXY[2023]021

2、服务名称、数量及主要技术规格：见后附：招标服务一览表

3、招标文件公示时间：2023年06月27日至2023年07月4日(节假日除外)

4、下载方式：武夷学院资产管理处采购公告

5、投标截止时间：投标文件应于2023年07月4日09:00时止（北京时间）之前提交到武夷学院瑞樟1-206开标室，逾期收到的或不符合规定的投标文件将被拒绝。

6、开标时间：2023年07月4日09:00时

7、开标地点:武夷学院瑞樟1-206开标室

8、根据《中华人民共和国政府采购法》第五十二条、五十三条规定，投标人认为采购文件、采购过程和中标、成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或招标代理机构提出质疑，口头质疑不予接受。投标人收到招标文件之日起七个工作日后提出的质疑将不予接收。

9、以上如有变更，武夷学院将通过武夷学院资产管理处网站（https://www.wuyiu.edu.cn/zcglc/）通知，请投标人关注。

10、访客入校申请流程： a.扫码进入访客申请单（填写证件号码及图片验证码）

b.点击“申请”（正确填写访客姓名、所属单位、联系电话、证件号码，选择入校日期具体到小时（例如：2023年6月28日10时）及结束日期（例如：2023年6月28日12时）、填写访客入校事由、车辆入校的填写车辆车牌号）、选择受访单位（选择对接部门）、有同行人员的添加同行人员信息）→提交。（该项目受访单位为后勤管理处）

**采购人信息：**

采购人：武夷学院

联系人：程老师

联系地址：福建省武夷山市百花路358号武夷学院瑞樟1资产管理处

联系电话：0599-5136100

**投标保证金转入银行信息：**

开户名：武夷学院

开户行：农业银行武夷山市支行营业部

帐 号：970101040011043

**二、招标服务一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 合同包 | 品目号 | 服务名称 | 技术参数 | 预算金额 | 投标保证金 |
| 1 | 1-1 | 武夷学院一期学生食堂一楼餐厅 | 具体详见招标文件第三章“招标内容及要求” | 0元 | 10000元 |

**第二章  资格条件**

本须知前附表的条款号是与《投标人须知》中条款的项号相对应的，如出现不一致的情况，应以本须知前附表为准。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项号 | 条款号 | 编列内容 |
| 1 | 1.1 | 项目名称：武夷学院一期学生食堂一楼餐厅经营服务招标人名称：武夷学院项目内容：一期学生食堂一楼餐厅经营项目编号：WYXY【2023】021 |
| 2 | 3.1 | **资格标准：**1、凡有能力提供本招标文件所述服务，具备国内法人资格的境内供应商，均可能成为合格的投标人。2、投标人应提交以下资质证明文件：①投标人需提供有效的营业执照副本复印件；由法定代表人对授权代表人的授权书；法定代表人身份证复印件（正反面）；授权代表人的身份证复印件（正反面）。②提供财务状况报告证明文件（提供2022年度的审计报告【包括资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表（如有）及其附注）】；或提供由开户银行出具的资信证明及开户许可证复印件或《基本存款账户信息》复印件）。③提供投标截止时间前六个月内任一个月的依法缴纳税收和投标截止时间前六个月内任一个月的社会保障资金的相关证明文件。④参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录和没有行贿犯罪记录的书面声明。⑤投标人不得被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，开标当天评标现场资格审查小组将通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询并打印相应的信用记录查询结果页面并随采购文件一并存档。查询结果存在投标人应被拒绝参与政府采购活动相关信息的，其资格审查不合格。**⑥参加前3年内的餐厅经营管理活动中（包含正在经营的项目中）未发生食物中毒事故的书面声明。****本项目不接受联合体投标**。**注：以上所有证明文件复印件须加盖投标人公章，否则资格审查不合格。投标人必须满足以上所有资格条件，有任何一条不满足，都将导致其投标文件被拒绝并按无效标处理。** |
| 3 | 11.1 | 投标有效期：投标截止期结束后90日历日。有效期不足将导致其投标文件被拒绝。 |
| 4 |  | 投标文件递交地址：武夷学院瑞樟1-206接收人：程翀投标截止时间：2023年07月4日09:00时 |
| 5 | 12 | 投标保证金：投标人以公对公转帐形式向武夷学院提交投标保证金；投标保证金应于2023年07月4日（开标前）以转账方式从投标人公司账户（而非其他个人账户）提交至武夷学院指定账户（在投标文件中应附有效证明）内。注意：以现金方式或私人帐号转帐提交保证金的投标将被拒绝。 |
| 6 | 19.1 | **采用综合评分法**，评分细则如下：①价格项满分为20分。价格项得分计算公式：PF=（F2÷F1）×20%×100注：1、PF为报价部分得分；2、F2为各合格投标人承诺投入改造及设备费用的总金额；3、F1为合格投标人中承诺投入改造及设备费用总金额的最高数值；4、餐厅改造及设备投入总费用报价不超过30万元，超过的视为无效报价；5、计算分数时四舍五入取小数点后两位。②技术部分满分为55分。

| 评标项目 | 评标分值 | 评标方法描述 |
| --- | --- | --- |
| 技术响应情况 | 10 | 评标委员会将依据供应商所提供的技术和服务要求响应表的偏离情况，参照招标文件中技术服务参数的要求进行评价：完全满足招标文件要求的得10分；正偏离不加分；带★号的技术要求为重要指标，不得偏离，否则视为无效投标；其余技术服务参数每负偏离一项扣1分，扣完为止。 |
| 经营管理方案 | 3 | 根据投标人提供完善的运营管理制度(包括①食堂管理制度、②食品安全管理人员职责及制度、③饮食卫生管理制度、④员工岗位职责及管理制度、⑤食品原料采购（验收、贮存）制度、⑥从业人员培训考核制度、⑦食品添加剂使用制度、⑧餐厨废弃物处置制度、⑨冷链食品管理制度、⑩环境卫生安全管理制度、⑪食品留样管理制度)由评标委员会进行评议：运营管理制度内容完整、细化程度及可行性高，满足日常实际要求得3分；运营管理制度内容完整、细化程度及可行性一般，满足日常实际一般要求得2分；运营管理制度不能满足日常实际要求或未提供的不得分。 |
| 2 | 根据投标人提供的经营管理方案中对餐厅员工的管理方案（包含日常培训、管理与考核晋级等的表述）由评标委员会进行评议：1.方案内容完整、细化程度及可行性高，得2分；2.方案内容完整、细化程度及可行性一般，得1分；3.其余的不得分。 |
| 2 | 根据投标人提供的经营管理方案中对餐厅经营成本控制，并进行利润分析，由评标委员会进行评议：1.方案内容完整、细化程度及可行性高，得2分；2.方案内容完整、细化程度及可行性一般，得1分；3.其余的不得分。 |
| 2 | 根据投标人针对本项目提出的餐厅管理理念、餐厅经营定位、服务承诺等情况，提供对餐厅经营特色和创新性的计划方案，由评标委员会进行评议：1.方案内容完整、细化程度及可行性高，得2分；2.方案内容完整、细化程度及可行性一般，得1分；3.其余的不得分。 |
| 改造方案 | 3 | 1.根据各投标人针对本项目所提供的餐厅平面图、效果图的改造方案，从整体规划布局的合理性、操作流程的规范性、场地布局的安全性、总体建筑造型、结构、风格、色调等方面，同时参照餐饮行业6T或4D管理标准，由评标委员会进行评议。须提供平面图、效果彩图、改造说明及餐厅现场近期实际照片等：⑴整体规划布局合理、操作流程规范、场地布局安全完全符合国家或行业规范标准、总体建筑造型、结构、风格、色调定位明确的，切实满足招标文件要求经营范围的，得3分；⑵整体规划布局一般、操作流程规范、场地布局安全基本符合国家或行业规范标准、总体建筑造型、结构、风格、色调定位不明确的，基本满足招标文件要求经营范围的，得1.5分；⑶其余的不得分。备注：提供的佐证材料及相关说明须基本满足餐厅现场实际情况，若不能满足的则不得分。 |
| 1 | 2、根据各投标人所提供的餐厅收碗、洗碗间及保洁间整体的设计方案(包含窗口布局及设备等)，由评标委员会进行进行评议，须提供装修图纸及效果彩图：⑴设计方案内容完整、窗口布局功能明确完善、设备清单完整及可行性高，得1分；⑵设计方案内容部分完整、窗口布局功能一般、设备清单部分完整及可行性一般，得0.5分；⑶其余的不得分。 |
| 3 | 3、根据各投标人提供按招标方要求（参照餐饮行业6T或4D管理标准）投入改造的后厨整体设计方案（包含蒸煮间、仓库、小炒间等功能间）情况进行进行评议，须提供效果彩图：⑴设计方案内容完整、窗口布局功能明确完善、设备清单完整及可行性高，得3分；⑵设计方案内容部分完整、窗口布局功能一般、设备清单部分完整及可行性一般，得1分；⑶其余的不得分。 |
| **重要说明：投标人针对本项目所提供的设计方案，将作为中标后的最终定稿的设计方案的参考基础并经招标方审核确认，投标人须对此项作出书面承诺，否则装修设计方案得0分。** |
| 服务团队情况 | 2 | 1.投标人服务团队中每提供一位员工具备二级公共营养师资格证的得0.5分，或每提供一位具备一级公共营养师资格证的得1分，满分2分。 |
| 2 | 2.投标人服务团队（除项目经理及厨师长外）中每提供1名员工具备中式烹调师二级的得0.5分，最多得1分；另外每提供1名员工具备中式烹调师一级及以上（含）的得1分，满分2分。 |
| 2 | 3.投标人服务团队中每提供1名员工具备食品安全管理员（餐饮服务类）资格证的得１分，满分2分。 |
| **备注：1、以上人员须提供证书或证件的复印件（原件备查）。2、持证人应为投标人的正式在册员工，提供投标人投标截止时间前连续12个月（不含投标截止时间当月）为其缴纳的社保（须有社保中心的电子章和防伪码），补缴的证明无效。** |
| 现场管理负责人Ⅰ—现场经理 | 3 | 投标人拟派出现场经理的文凭及职业证书每满足下列①、②、③一条要求的得1分，满分3分。①具有大专及以上学历文凭，提供学历证书复印件；②具有“高级餐饮职业经理人”证书，提供证书复印件；③现从事食堂经营管理，且具有2周年以上（含2周年）的食堂管理经验[提供能证明具有2周年以上（含2周年）的食堂管理经历证明材料和该项目经理在经营管理期间没有发生食品卫生安全事故的承诺函，承诺函格式自拟，内容明确。注：①、②、③**原件备查**。拟派出的现场经理应为投标人正式在册员工,须提供其负责的项目合同，投标人投标截止时间前连续12个月（不含投标截止时间当月）为其缴纳的社保（须有社保中心的电子章和防伪码），补缴的证明无效。 |
| 现场管理负责人Ⅱ—现场厨师长 | 2 | 投标人拟派出的现场厨师长的职业证书每满足下列①、②一条要求的得1分，满分2分。①具有“高级餐饮职业经理人”证书，提供证书复印件；②具备高级中式烹调师（或资格一级）或一级以上（含）厨师证书的，提供证书复印件；注：①、②**原件备查**。拟派出的现场厨师长应为投标人正式在册员工,须提供投标人投标截止时间前连续12个月（不含投标截止时间当月）为其缴纳的社保（须有社保中心的电子章和防伪码），补缴的证明无效。 |
| 投诉处理方案 | 2 | 投标人有制定“投诉处理方案”，包括投诉处理响应时间、投诉处理办法等内容。有制定方案内容齐全、可操作的得2分，否则不得分。 |
| 应急方案 | 3 | 根据投标人针对本项目所提供的在遇到自然灾害、停水、停电、食物中毒、消防等情况下应急预备方案进行评分。1.方案内容完整、细化程度及可行性高，得3分；2.方案内容完整、细化程度及可行性一般，得1.5分；3.其余的不得分。备注：须以图片、文字结合等的形式提供应急预备方案，未提供不得分。 |
| 食品安全管理 | 2 | 根据投标人针对本项目拟定的食品安全管理方案情况，由评标委员会评分。1.方案内容完整、细化程度及可行性高，得2分；2.方案内容完整、细化程度及可行性一般，得1分；3.其余的不得分。备注：须以图片、文字结合等的形式提供管理方案，未提供不得分。 |
| 2 | 投标人或其分公司（若有）或子公司（若有）在本项目开标前在食堂经营活动中没有发生过食物中毒安全事故,并提供相关食品安全事件没有受到市场监督管理局给予的行政处罚的承诺函，同时承诺若中标后，经查证有发现做假，取消中标资格，并能提供营业执照所属区域开标前1年内市场监督管理局出具的证明材料，得2分，证明材料原件备查。 |
| 菜品要求 | 3 | 根据投标人制定的针对学校实际用餐方案，包括菜价、菜品等进行评价，要求营养均衡、安排合理、份量充足，提供方案详实、完整的，符合招标要求，由评委进行评分，方案详实、完整的得3分；提供方案基本完整的得2分,方案不够完整的得1分。 |
| 意外保险 | 3 | 根据投标人针对本项目承诺购买财产险及为派入的人员、用餐人员购买意外伤害保险的，保额≥1000万元的得3分，500万元≤保额＜1000万元的得2分，500万以下的不得分。**注：**未提供承诺或承诺内容不全或承诺存在重大偏差不能满足招标方要求的不得分。 |
| 消防安全设施 | 3 | 投标人承诺餐厅改造方案（含消防设施）达到消防审核标准，并在正式营业前提供消防验收相关材料。有本项承诺的得3分，未承诺的不得分。 |

**③商务部分满分为25分。**

| **评标****项目** | **评标****分值** | **评标方法描述** |
| --- | --- | --- |
| 服务便利性 | 1 | 投标人承诺中标后在应领取中标通知书之日起30日历天内在福建省境内设立分公司的得0.5分；投标人中标后承诺在应领取中标通知书之日起30日历天内在南平市境内设立分公司的得1分。 |
| 体系认证 | 1 | 获得IS022000：2005或2005以上食品安全管理体系认证证书的得1分。（提供在有效期内的证书复印件并加盖投标人公章） |
| 1 | 获得IS09001:2008或2008以上质量管理体系认证证书的得1分。（提供在有效期内的证书复印件并加盖投标人公章） |
| 1 | 获得IS014001:2004或2004以上环境管理体系认证证书的得1分。（提供在有效期内的证书复印件并加盖投标人公章） |
| 1 | 获得OHSAS 18001：2007或2007（或ISO45001:2018）以上职业健康安全管理体系认证证书的得1分。（提供在有效期内的证书复印件并加盖投标人公章） |
| 1 | 获得HACCP危害分析和关键控制点体系认证证书的得1分。（提供在有效期内的证书复印件并加盖投标人公章） |
| 备注：以上认证证书须同时提供中国国家认证认可监督管理委员会(http://www.cnca.gov.cn)或中国合格评定国家认可委员会(https://www.cnas.org.cn)网站的下载网页或截图并注明网址，评标过程中如发现投标人提供的证书复印件中信息与下载网页或截图不一致的，对应项不得分。 |
| 消防安全管理 | 1 | 投标人承诺餐厅装修改造设计方案达到消防审核标准，并提供招标公告发布之日（不含）止，所经营的餐饮场所装修验收合格证明或工程设计方案审核合格证明的得1分。注：验收合格证明或工程设计方案审核合格证明，是指投标人所经营餐厅当地消防部门或相关行政部门出具的证明，未提供者不得分。 |
| 保险 | 1 | 根据投标人投标截止时间止近三年（指保单生效之日）以来在经营食堂时是否对用餐者进行投保公众责任险的情况进行评分：提供一份10000人以上（含）或保额在2000万元以上（含）的参保单的得1分，满分1分。（提供的保单中生效之日须于招标公告发布前，否则不得分）注：原件备查。 |
| 履约能力 | 3 | 1、根据投标人投标截止时间止近五年以来至本次招标公告发布之日止在食堂（或餐厅）经营过的场所面积（单份合同的最大面积）情况进行进行评议，满分3分：①投标人在食堂经营过的场所最大面积低于1000㎡（含）的不得分；②投标人在食堂经营过的场所最大面积在1000㎡（不含）至2000㎡（含）且合同年限在3年（含）及以上的得1分；③投标人在食堂经营过的场所最大面积在2000㎡（不含）至3000㎡（含）且合同年限在3年（含）及以上的得2分；④投标人在食堂经营过的场所最大面积在3000㎡（不含）及以上且合同年限在3年（含）及以上的得3分；注：须同时提供：1、中标通知书复印件；2、相关网站中标公告的直接打印件或下载打印的网页；3、经营管理合同复印件；未按上述要求提供齐全的证明材料的不得分，原件备查。 |
| 3 | 2、根据投标人近五年以来至本次招标公告发布之日止在食堂（或餐厅）经营管理场所面积达1000㎡（含）及以上的有效业绩（合同有效期为三年及以上）进行评议，满分3分：每出具一份有效业绩且面积达到1000㎡(含)以上2000㎡以下的得0.5分,每出具一份有效业绩且面积达到2000㎡(含)以上的得1分，满分3分。同一食堂不重复得分，未提供不得分。注：须同时提供：1、中标通知书复印件；2、相关网站中标公告的直接打印件或下载打印的网页；3、经营管理合同复印件，若单项合同内未标明面积的，需有经营场所所在单位的面积证明，未按上述要求提供齐全的证明材料的不得分，原件备查。 |
| **重要说明：上述“履约能力”评标项目中同一个业绩证明材料只计一次得分，不重复得分；且该业绩不能与投标人资格要求部分的业绩证明材料重复，否则该业绩不得分。各投标人应标时须“点对点”进行应答，否则评标委员会将按照不利于投标人的方式进行认定。** |
| A级单位 | 3 | 投标人投标截止时间止近三年以来经营的食堂（或餐厅）有获得过年度食品安全量化分级评定等级为A级的，每提供一个餐厅的有效证明材料得1分，满分3分。需提供：①加盖区/县级及以上市场监督管理局等相关行政部门公章的证明材料复印件；②加盖业主单位或其后勤管理部门章的“A级餐厅”证明函复印件及承包合同的复印件。原件备查，未同时提供以上证明材料的,不得分。 |
| 明厨亮灶 | 3 | 投标人投标截止时间止近三年以来所经营管理的食堂在明厨亮灶工作方面获得有关政府行政部门授予的“明厨亮灶示范单位”或同类荣誉奖项的，每提供一份得1分，最高得3分。需提供：①须提供区/县级及以上市场监督管理部门公示文件截图或公示文件复印件；②加盖业主单位或其后勤管理部门章的证明函复印件及承包合同复印件；原件备查，未同时提供以上证明材料的，该项不得分。 |
| 荣誉与奖励 | 2 | 投标人近三年以来所经营管理的食堂（或餐厅）中在现场管理工作方面有一个食堂获得“4D食品安全现场管理示范企业”或“6T实务现场管理示范食堂”等同类荣誉、认证的，每提供一个得1分，满分2分，同一单位不重复计分。拥有者的名称应与投标人一致，若不一致须自行补充证明材料，以说明其相关性，否则不予计分。原件备查。 |
| 2 | 根据投标人投标截止时间止近三年以来经营管理的餐饮服务项目，在食品安全工作方面获得食品安全示范单位或同类荣誉奖项（例如食品安全放心食堂）的，每提供一个得1分，满分2分。(须提供由相关行政部门颁发的证书复印件并加盖公章。拥有者的名称应与投标人一致，若不一致须自行补充证明材料，以说明其相关性，否则不予计分。原件备查。) |
| 1 | 根据投标人投标截止时间止近三年以来经营的食堂（或餐厅）项目，有获得过由市级及以上政府行政部门颁发的文明食堂方面的表彰等荣誉证书，提供一个得1分，满分1分。须同时提供：①相关公示文件复印件；②加盖行政管理部门公章的证明材料复印件；③加盖业主单位后勤管理部门章或公章的证明函复印件及承包经营合同复印件；原件备查，未同时提供以上证明材料的，该项不得分。 |

 |

**第三章  采购内容及要求**

**一、项目概况**

本次招标项目一期学生食堂一楼餐厅，包括1350m2的场地设置为学生餐厅，餐厅外侧（约120m2）的场地设置为民族餐厅，南苑教工餐厅（约300m2）。

**二、服务合同年限**

2023年8月1日至2024年6月30日。

**三、场地租金、履约保证金**

1.整个承包期期间收取场地承包费16.8万元，于合同签订之日起七个工作日内缴纳完毕。

2.中标方须于确认中标之日起五个工作日内，通过银行转账或电汇的方式向采购方缴纳履约保证金人民币贰万元整（¥20000.00），该保证金于合同期满后且无未了事宜的十五个工作日内无息退还。

**四、技术、服务等要求**

1.餐厅布局、装饰改造等要求

★1.1场地内部环境应按符合餐饮业的标准，投标方可根据自身经营定位对餐厅进行必要改造和添置必要设施设备，以改善和提升学生的用餐环境，其费用由中标方承担，但总费用不超过30万元。合同到期后，中标方投入形成的资产中，属于固定设施类（含烟气管道、电缆等）的归招标方无偿所有，可移动的设备（如空调、餐具、餐桌椅、炉灶）归中标方所有，并须在解除合同后的15个日历天内自行搬离，否则招标方有权处置，且不承担任何责任）。装修及投入设备的材料必须符合消防和环保要求。

1.2 各操作功能间、加工区及仓库等独立布局，且确保仓库通风透气、防火、防鼠。

1.3 在允许的电负荷范围内，进行区域内的水电改造，设置独立的水电表。

1.4不得使用液化气、燃油。

1.5餐厅设施设备、桌椅等的日常维修维护，化油池维护（每季度清通一次，清至窨井内无油污，与其它方共用的则由相关商户协商落实）、食堂楼栋周边水沟及绿地清理、消杀、垃圾处置及水电费等一切费用由中标方自理，招标方不再另做投入。南苑教工餐厅内招标方现配置的设备、桌椅等免费供承包方使用。

2. 餐厅服务时间

2.1经营时间

2.1.1正常开餐期间：根据学校作息时间要求安排具体的开餐时间。

2.1.2寒暑假、节假日等特殊开餐时间：根据学校安排做好值班工作。

2.1.3临时任务：中标方应根据学校临时安排任务情况及时完成供餐工作。

2.1.4南苑教工餐厅：承包期期间，在正常开学的时段里仅供应午、晚餐但不提供早餐供应，但在寒暑假期间得根据招标方的要求提供早餐供应。

3.日常业务管理要求

★3.1经营范围：经营大众快餐（不得采用自助模式）、特色风味小吃（设置2个档口，不得经营油炸、烧烤等重油烟项目）、民族餐饮（按民族饮食要求供应有关的食品和配置经营人员）、南苑教工餐厅提供大众快餐和小炒服务。上述餐厅和档口经营范围仅限餐饮服务，不得擅自扩大经营范围。场所不得外借、不得开展与本经营项目无关的任何活动；教育管理好所属人员，遵守国家法律法规和学校各项制度、不参加违纪违法活动、发表不当言论或有不当行为。

大众快餐和南苑教工餐厅必须由中标方自主经营管理（分包、转包、变相转包或以他人身份挂靠、合作等方式均视为非自主独立经营，属违约）；风味特色档口和民族餐厅可由中标方引入第三方经营，但要经校方允许及备案后方可进驻及经营，第三方经营单位的资质、安全责任以及价格优惠执行情况等监管工作由中标方负责落实。

3.2经营期间中标方应按月向学校缴纳水、电等费用，其费用按学校所在地电力公司、水厂向学校收取的标准执行。南苑教工餐厅在寒暑假（按3个月计）若照常营业，则每月实际产生的水电费总量，学校给予80%的减免。

3.3本项目在招标方的监督下，中标方采用自主经营及管理、自负盈亏的形式进行运作，在承包期内所发生的费用由中标方承担，包含工作人员的工资、福利、节假日加班工资、社保、医保、奖金和各种津贴、补贴、保险以及工作服装费、各项岗位培训费、水电费等一切费用（周边保洁由中标方负责）。

★3.4本项目招标，中标的投标人大众快餐和南苑教工餐厅必须自主经营管理，不得分包、转包、变相转包或以他人身份挂靠、合作，严禁厨师个人或厨师团队参与经营管理，其报酬仅限于工资及奖金、不得参与经营利润分成。如有发现存在上述情况，招标方有权单方面终止合同而不予中标方任何补偿或赔偿，投标人还必须承担由此产生的法律责任、经济责任及民事责任，并不予退还履约保证金。投标人须针对以上内容提供专项承诺函，未提供或承诺内容不符合要求的均按无效投标处理。

3.5大宗物资（大米、鲜肉、食用油、冻品、禽蛋等）必须与供货商签订协议并上报招标方，一般物资采购由中标方按国家《食品安全法》的规定程序完成采购工作，确保原材料符合国家《食品安全法》的要求。投标人须针对以上内容提供专项承诺函，未提供或承诺内容不符合要求的均按无效投标处理。

3.6按照国家《食品安全法》的要求做好每日物资采购的纸质与电子台账。

3.7投标人须对餐厅进行集中采购和落实进出仓制度，完成内部核算体系，每月5号前必须向招标方提供上月进出仓数据和各类成本核算报表，以保证招标方完成对餐厅经营的成本核算。投标人须针对以上内容提供专项承诺函，未提供或承诺内容不符合要求的均按无效投标处理。

3.8餐厅的监控系统必须能正常使用，并按照属地市场监管局的要求改造成“明厨亮灶”（将后堂工作情况接到大厅的屏幕上），如发现有探头损坏必须在两天内维修完好。

3.9产品订价

★3.9.1大众快餐和南苑教工餐厅实行限价管理

按低、中、高的价格比例30%：50%：20%制作，单份菜量按照干类125g/份、有汁类150g/份；每餐需提供1元（含1元）以下价格的蔬菜不少于1种，且要每餐（午餐、晚餐）提供1种免费汤并保证免费汤的质量；**菜品毛利不超过40%**（毛利润测算仅以油、肉、米等主要原材料费用进行测算，不含租金、装修装饰、设备投入、辅助佐料、水电费、人工工资福利等费用）。租赁期内，任何单品价格的上涨，均需经校方审批同意后方可售卖。

3.9.2风味小吃价格：菜品毛利不超过50%，与校内BOT所属档口在同菜品、同质同量的情况下优惠率不低于10%。

3.9.3每学期开学前一周，中标方需以书面形式上报菜价让招标方审批（附支撑材料），招标方接到材料后3天内完成批复工作，中标方接到招标方批复件后按批复的价格进行制作及售卖，并将批复的价格在餐厅明显处公布饭菜价格；平时应在售卖窗口挂价格牌明码实价经营，若临时因市场上原材料价格变动较大中标方要上调售卖价格，应事先书面上报招标方审批，经招标方审批后方可售卖，否则均视为违反售卖价格规定。

3.10中标方的餐厅经理必须为投标该项目的项目经理，必须严格遵守其岗位职责，亲自负责与招标方办理日常往来业务，不得授权他人，否则招标方有权不予办理相关业务，不得随意离岗并主动接受招标方日常考勤和考核，遇特殊情况确需离岗的，需向招标方报告，经批准后，方可离岗。在日常考核过程中，招标方如发现项目经理未经批准擅自离岗，招标方有权对其进行处罚，超过10天不在岗或更换他人视为中标方违约。中标方不得随意更换餐厅经理。确实需要换人时，需经招标方同意，新提任的餐厅经理需经招标方考核通过才可上任。

4.食品卫生与安全、环境卫生管理

4.1中标方须承诺严格按照《食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》以及《武夷学院食品安全与营养健康管理办法（试行）》等有关规定及要求进行经营。

4.2中标方须与招标方签订食品安全责任书，并自觉接受政府监督职能部门和学校职能部门的检查、监督、指导及处罚；若发生食物中毒或其他事故，产生的法律责任及需要支出的费用均由中标方承担。

4.3中标方每天须按规定做好留样及记录、餐具及场所设施的消毒及记录、剩饭剩菜的登记处理记录。

4.4中标方须做好生、熟食品分开加工，且有明确标识，熟食须用不锈钢砧板，做好每日消毒。

4.5净菜与原料分开存放，生食与熟食分开存放，并应根据场所性质分类存放。

4.6中标方食品仓库应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在15cm及以上。食品原料使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料。

4.7餐厅环境：要求对餐厅物品的摆放按“6T法”管理；保持餐厅卫生清洁，物品摆放整洁、有序，餐具每次使用完清洁后必须消毒并摆放整齐，防止蚊蝇、虫害滋生，达到政府监督职能部门要求的规定标准。

4.8制定食品卫生各岗位人员管理制度及环境卫生包干区域责任状，包括餐具消毒措施、灶台、隔油池（化油池）、排污管道清理等方面。经营期间每学期必须对食堂厨房的油烟管道、烟囱、新风系统进行一次大清洗；日常中要确保食堂内、外下水管道及污水井畅通，因经营过程导致下水管道堵塞时，由中标方负责疏通清理并承担相关费用。

4.9餐厅每日所产生垃圾应按招标方规定进行处理。

★5.消防与人员安全

5.1每日必须对餐厅内外进行消防安全检查，并做好消防安全记录，确保无火灾隐患；在经营期间，中标方对其辖区内发生火灾造成的一切损失负赔偿责任。

5.2中标方必须与所录用的餐厅员工签订劳动用工合同，并按劳动法有关规定为其办理社保等相关手续。制定各岗位人员安全操作程序，要求员工按规范操作，并为员工及用餐人员投意外伤害险，确保无安全隐患。在经营过程中员工出现的一切责任问题(如员工的安全、劳务纠纷等)由中标方自行负责解决，与招标方无关。

5.3突发事件预案：中标方应针对本项目制定切实可行的现场食品、消防、人身安全事故（包含公共场所）处置应急预案。

5.4所有的工作人员年龄不得超过60周岁。

6.按学校要求做好疫情防控工作，履行相关责任。

7.其他要求

7.1必须根据招标方的要求提供优质饭菜和膳食服务，如遇学校停水、停电等突发事件应请示招标方解决办法，不得未经同意停办伙食。

7.2招标方有权检查指导中标方膳食经营管理过程，如发现中标方经营过程中存在的问题，应将问题反馈给中标方要求其整改（小的问题应在24小时内整改到位，大的问题应书面向招标方报告整改到位时间）；拒不整改者甲方有权给予解除合同。

7.3招标方应协助中标方办理餐饮服务许可证审批及年检手续，产生的费用均由中标方负责。

7.4中标方必须按规定对新聘员工规范办理医社保。

7.5中标方未经同意不得在经营场所以外摆摊设点和向校外售卖。

7.6中标方须每学期按协议规定向招标方书面汇报餐厅经营管理及服务质量情况，对存在的问题进行限期整改，否则招标方有权单方面终止合同而不予中标方任何补偿或赔偿。

7.7中标方在设置餐厅招牌名称或在餐厅内布置广告、标幅、标语需向招标方报批，中标方应积极配合学校管理育人、服务育人的宗旨，共同维护校园安定稳定。

7.8中标方必须承担经营和服务过程中发生的事故责任，并赔偿由此造成的全部经济损失。

7.9在经营过程中被政府行政机关查实的各类违规责任，均由中标方自行负责。

7.10中标方经营食堂的设备设施、水电日常维护由中标方自行解决且要按规范使用水电，中标方不得私拉电线，如经营需要安装电源应向招标方提出申请，经招标方审定无安全问题和电容量问题的，应及时同意中标方的用电需求。

7.11中标方必须接受由招标方组织的定期对餐厅室内进行卫生消毒，费用(药品费和人工费)由中标方负责承担。

7.12中标方所经营的餐厅泔水自行处理，但需提供处理泔水人的许可证至招标方备案。

7.13地沟油回收由招标方与有资质单位签定协议进行回收事宜。

7.14餐厅的风扇必须每学期清洗一次，空调每学期清洗一次。

7.15中标方在经营期内必须购买《食品安全责任强制保险》不低于200万元。

★**五、日常监督考核办法**

中标方必须严格遵守学校食堂、学生集体用餐卫生管理规定，招标方将随时对中标方出售的主、副食品质量、环境卫生及食品安全等工作进行检查、监督，中标方应积极配合检查监督，若有违反相关约定，则按有关的约定进行处罚，中标方如有不同意见可以向招标方书面提出附议。监督考核细则见“附件1、2、3、4、5”。

★**六、违约责任**

1.中标方有违反其在投标中所承诺条款，则按其所得分值的500倍的数额进行罚款（人民币）。

2.中标方若中途停止营业或将所承包的餐厅转包给他人经营，则招标方有权终止合同，所缴纳履约保证金作为中标方不正常营业给招标方造成损失的赔偿，不予退还。

3.中标方因违反《食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》以及《武夷学院食品安全与营养健康管理办法（试行）》等有关规定给学校及师生造成损失，尤其是发生群体性食物安全突发事故的，中标方应负相关法律责任及全部经济赔偿责任，招标方可以解除合同，并全额没收中标方履约保证金。

4. 若中标方违反本方案的条款及餐厅管理有关规定，招标方将有权责令其限期整改并下发书面通知，第一次罚款500元，第二次停业整顿，第三次解除合同，没收履约保证金。

5.招标方若违反本方案的有关约定，应赔偿因招标方违约给中标方造成的相关经济损失。

6.招标方依据本方案的有关约定对中标方处以罚款时，所罚款项在招标方开具处罚通知的十五个日历天内，通知转账的方式上缴给招标方，而不从中标方所缴纳的履约保证金中扣除。

7.中标方学期综合考核成绩不合格时，招标方有权单方面终止合同且不予中标方任何补偿或赔偿，并没收履约保证金。

8.中标方未按约定及时缴纳水电费的，每天按应缴金额的1‰向招标方支付违约金，超过二个月未缴纳，招标方有权单方面终止合同且不予中标方任何补偿或赔偿，并没收履约保证金。

9、招标方未按约定及时缴纳场地承包费的，每天按未缴金额的5‱向甲方支付违约金，超过二个月未缴纳，招标方有权单方面终止合同且不予中标方任何补偿或赔偿，并没收履约保证金。

除了本方案所附的“附件1、2、3、4、5”中约定的违约责任及其处罚规定外，凡中标方有违反其在投标中所承诺条款，则按其所得分值的500倍的数额进行罚款（人民币）。

**七、现场考察事宜**

 **有需要现场考察的潜在投标人，可在招标文件规定的时间内（仅限工作日，上午：8:30-11:30；下午：15：00-17:30）联系招标方联系人葛老师，联系电话：13859374905）。**

**八、处罚细则及考核标准附后**

**附件：**

|  |
| --- |
| **附件1：食堂环境卫生处罚细则** |
| **序号** | **处罚项目** | **处罚标准** |
| 2 | 员工上班未穿戴规定季节的工作服、工作帽，并保持干净的 | 50元／人次 |
| 3 | 员工上班时穿拖鞋(包括塑料鞋当拖鞋穿) | 50元／人次 |
| 4 | 员工在操作区内吸烟(包括操作区内不得有烟头) | 100元／人次 |
| 5 | 员工参加售卖时未戴口罩、未戴手套 | 50元／人次 |
| 6 | 员工的衣物未按要求挂在规定的更衣室内的专用衣钩架上 | 100元／人次 |
| 7 | 前堂及楼梯、卫生间等公共场所未保持干净、有异味、蜘蛛网、杂物、痰迹；区域内墙上张贴物未清理 | 100元／次 |
| 8 | 餐厅墙壁、地板、玻璃门、窗、天花板、灯具、吊扇、消防栓未清洗干净、有污垢、食物残渣、脏斑、蜘蛛网、破损 | 100元／次 |
| 9 | 后堂地面、地沟及墙角、工作台未按时按规定清洗干净，有油垢、食物残渣、脏斑、积水、垃圾、地沟下水未有过滤装置等 | 100元／次 |
| 10 | 防蝇纱窗、门帘未关闭、未及时清洗干净、有污垢、脏斑的 | 100元／次 |
| 11 | 餐桌椅及就餐大厅每周未进行一次大清洗或是有污迹、排列不整齐的 | 100元／次 |
| 12 | 灭蝇灯功能不正常、灯管有灰尘，未及时清除死蝇，风幕机、空调运行不正常、不干净、有污垢、有积尘 | 100元／次 |
| 13 | 粗加工区水池不干净、有污垢，标识不清楚，植物性食物类、肉类和水产类未分池清洗 | 100元／次 |
| 14 | 工具、用具不干净、工作结束后未放在指定地点并摆放整齐，刀具未分荤素使用 | 100元／次 |
| 15 | 卫生工具未按规定区域摆放 | 100元／次 |
| 16 | 蔬菜筐不干净、洗净的蔬菜重叠放置且直接放置于地面上 | 100元／次 |
| 17 | 未营业时间，售菜台、售卖窗未保持干净、有油迹、脏斑 | 100元／次 |
| 18 | 垃圾桶、泔水桶的外表面不干净、未加盖、工作结束后未及时清理桶内垃圾 | 100元／次 |
| 19 | 餐厅后堂工作区有未经许可的外人进入 | 300元／人次 |
| 20 | 仓库食品贮存不整齐，没有序分类、分架、隔墙离地存放；没有定期检查 | 100元／次 |
| 21 | 仓库未按规定保持通风、清洁、防潮，有霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂、蛛网等现象 | 100元／次 |
| 22 | 用于食品加工的任何工具，使用前后未清洗干净，有油垢或有异物 | 100元／次 |
| 23 | 工作结束后操作台、货架、盛器不干净、有污垢、残物、摆放不整齐 | 100元／次 |
| 24 | 供餐结束其厨具设备、设施不干净、有污垢、脏斑、未摆放在指 定位置且做好维护 | 100元／次 |
| 25 | 灶具、排油烟罩未保持干净，有油垢、杂物，烟罩无灰尘、油迹 | 100元／次 |
| 26 | 监控系统以及明厨亮灶系统发现损坏未及时修理 | 500元／次 |

|  |
| --- |
| **附件2：食堂食品卫生处罚细则** |
| 序号 | 处罚项目 | 处罚标准 |
| 1 | 员工上班未持有效健康证 | 50元／人次 |
| 2 | 冰箱(冰库)内有异味，冰箱（冰库）内冰过层厚，动物性食物、植物性食物和水产品没有严格分开，冰箱上没有明显的区分标志 | 100元／次 |
| 3 | 筷子、汤匙、汤碗开餐前未洗干净，有油垢、异物并未按要求摆放整齐；餐厅开餐时补充的餐具未按规定摆放整齐 | 100元／次 |
| 4 | 保洁柜不干净、门常开着、有污垢并存放私人物品及各种原材料及佐料 | 100元／次 |
| 5 | 未按要求做好餐具消毒记录，或是记录不完整 | 100元／次 |
| 6 | 餐具、容器等用具未消毒直接放在保洁柜中，开餐未及时摆在规定位置 | 100元／次 |
| 7 | 将餐具装入容器时，操作人员未戴一次性手套 | 50元／人次 |
| 8 | 对采购员采购的物品未按规定的制度实施验收入库，进货台帐中未填写物品名称、规格、重量、厂址、有效期、供应商 | 200／次 |
| 9 | 对包装物有严重破损及包装上的标识与采购品种的生产厂家、品牌、重量合格证有一项不一致的仍验收入库 | 200／次 |
| 10 | 未建立健全进货台帐的登记，记录不完整，货架物品没有标识 | 100／次 |
| 11 | 各类库存的物资超过保质期的 | 300／次 |
| 12 | 发现采购物资先进仓库或直接进餐厅使用后再补证的 | 100／次 |
| 13 | 采购三无、掺杂掺假、混有异物或者其他感观性异常的食品 | 300／次 |
| 14 | 私自采购无检验合格证明和检疫证的肉类、家禽类食品 | 300／次 |
| 15 | 各餐厅营业执照和餐饮服务许可证、员工健康证未上墙悬挂 | 50／次 |
| 16 | 食品留样未登记或不完整或未达到150克以上，留样时间未满或超过48小时 | 100元／次 |
| 17 | 生熟砧板、刀具未明显区分使用或无标志 | 100元／次 |
| 18 | 动物性食物与植物性食物未分砧切配、混用，砧板用后未及时洗净，侧立摆放 | 100元／次 |
| 19 | 生熟菜盘未有明显区分标志 | 100元/次 |
| 20 | 烹调加工有腐败变质及其他感官能感觉有异常状态的食品 | 500元／次 |
| 21 | 隔餐售卖剩下的青菜、豆腐、蛋类、贝壳类再次加工售卖 | 100元／次 |
| 22 | 超保质期食品加工进行售卖 | 300元／次 |
| 23 | 擅自使用未登记许可的食品添加剂，或未建立添加剂使用登记制度 | 500元／次 |
| 24 | 当日未加工的食材未及时分类摆放于货架上或放置于蔬菜筐类摆放于货架上 | 100元／次 |
| 25 | 鱼类、肉类切后放置在冰箱不得超过24小时 | 100元／次 |
| 26 | 剩饭、半成品、成品食品未进行售卖前没有做到防蝇、防尘、防裸露 | 100元／次 |
| 27 | 剩余的菜肴低温保存超过24小时 | 100元／次 |
| 28 | 售卖间收回的熟盘未经清洗消毒继续使用 | 100元／次 |
| 29 | 食品未先洗干净后加工，或是洗净加工后的食品未按规定放置离地面30CM存放 | 100元／次 |
| 30 | 出现装有菜品的菜盘重叠现象 | 100元／次 |
| 31 | 当餐菜品超过3小时还在售卖 | 100元／次 |
| 32 | 未按要求做好食品留样、剩菜饭、紫外线消毒记录的或是记录不完整 | 100元／次 |
| 33 | 发现菜品未煮熟、煮透进行售卖 | 500元／次 |
| 34 | 售卖菜品中发现虫、头发等杂物 | 300元／次 |

|  |
| --- |
| **附件3：食堂食品质量等处罚细则** |
| 序号 | 处罚项目 | 处罚标准 |
| 1 | 未按膳食管理科审核的菜谱进行制作生产和售卖 | 300元／次 |
| 2 | 菜品价格未审核进行售卖 | 100元／品种 |
| 3 | 米饭未按膳食管理科规定的重量进行售卖 | 100元／次 |
| 4 | 菜品未挂牌公示价格售卖 | 100元／次 |
| 5 | 菜品主副料配比未按菜单规定的配比制作 | 100元／次 |
| 6 | 菜品售卖价格与挂牌公示价格不相符 | 100元／次 |
| 8 | 膳食管理科下达的学校接待餐任务未按时完成 | 300元／次 |
| 9 | 学生投诉的问题餐厅未按服务承诺处理的 | 100元／次 |
| 10 | 学生投诉到膳食管理科的问题 | 100元／次 |

|  |
| --- |
| **附件4：食堂经营管理（月）量化考核表** |
| **项目** | **评分标准** | **扣分** |
|   环境卫生（10分） | 粗加工间（货架、水池、地面、水沟、软帘、设备、菜框、传菜车）是否整齐摆放及卫生情况（1分） |  |
| 中厨区卫生（灶台、工作台、排烟管道、水沟、保洁柜、操作工具、生熟盘、成品及半成品）摆放及是否符合卫生（1分） |  |
| 切配区（工作台、冰箱、砧板、绞肉机、刀具、货架、垃圾桶）是否整齐摆放及卫生情况（1分） |  |
| 蒸煮间（蒸车、工作台、地面、水沟）卫生情况（1分） |  |
| 消洗间（消毒柜、洗碗机、工作台、水池、货架、抹布、收餐车）是否摆放整齐、消洗是否符合食品安全法的规定并做好记录（1分） |  |
| 周转库（物品是否按规定分门别类）整齐摆放（1分） |  |
| 公共部分（餐厅内外，卫生间、更衣室、所属各过道、楼道）是否乱张贴、整洁、干净（1分） |  |
| 售卖间（地面、工作台、保洁柜、售卖台、纱窗）完好程度及是否整洁、干净（1分） |  |
| 卫生工具是否按规定摆放（1分） |  |
| 就餐大厅（餐具、地面、桌椅、收餐台、纱窗）是否完好、摆放整齐、整洁、干净（1分） |  |
| 管理方面（6分） | 项目管理人员及经理考勤情况（1分) |  |
| 粗加工制作是否符合操作规定（1分) |  |
| 制作过程是否符合的工艺程序（1分) |  |
| 制定的各项管理制度执行情况（1分) |  |
| 规定配置管理及技术人员变动情况（1分) |  |
| 规定数据上报情况（1分） |  |
| 餐饮具卫生（5分） | 使用前是否经有效清洗消毒（2分） |  |
| 消洗消毒水池是否与其他用途水池混用（2分） |  |
| 消毒后餐具是否贮存在专业保洁柜内（1分） |  |
| 完成任务（4分) | 控制毛利率情况（2分) |  |
| 完成膳食科下达日常各项任务情况（1分) |  |
| 完成膳食科下达重大任务和临时性任务情况（1分) |  |
| 服务质量（5分） | 员工是否按规定穿戴保洁工作衣帽，专间操作人员是否规范佩戴口罩（1分） |  |
| 每月满意度调查是否达75分以上（1分） |  |
| 是否被学生投诉（每次1分） |  |
| 员工是否按服务承诺要求去做（0.5分) |  |
| 对学生反馈的问题整改情况（0.5分) |  |
| 员工的服务态度（是否热情，用语是否文明）（1分) |  |
| 食品安全（30分） | 物质采购是否索取销售发票，批量采购是否索取卫生许可证、卫生检验检疫合格证（2分） |  |
| 是否建立进出仓电子台帐制度（2分） |  |
| 食品及原料是否符合食品卫生要求（1分） |  |
| 原材料价格是否真实（2分） |  |
| 添加剂是否使用、及使用记录情况（3分） |  |
| 剩饭、剩菜处理制度是否落实（1分） |  |
| 食品或原材料是否与有毒物品存放在同一场所（3分） |  |
| 用于原料、半成品、成品的容器、工具是否消毒明显区分，不混用，避免交叉传染（2分） |  |
| 从业人员是否持健康证及培训证明上岗（2分） |  |
| 冰箱存放的是否符合食品安全规定（2分） |  |
| 仓库是否存放过期或是不符合规定的物质（2分） |  |
| 是否被学生投诉食品质量、卫生方面的问题（5分） |  |
| 是否按规范做好食品留样，并做好记录（3分） |  |
| 饭菜质量、价格（30分） | 饭菜的重量是否按规定的标准进行售卖（6分） |  |
| 半荤素菜出品的配比是否符合标准（主副料配比7:3）（6分） |  |
| 是否有生产经营超过协议规定项目的食品（6分） |  |
| 食堂菜价是否明码标价，是否按审批的菜单价格售卖（6分） |  |
| 是否按审批的菜谱制作（6分） |  |
| 疫情防控（10） | 是否遵守学校疫情防控相关政策（10分） |  |
| 总评 |  |  |
| 备注：月考核成绩在80分以上为优秀；低于60分需进行整改，连续两次低于60分进行停业整顿。 |

|  |
| --- |
| **附件5：食堂经营管理（学期）量化考核表** |
| **项目** | **评分标准** | **扣分** |
| 完成协议任务情况（45分） | 饭菜价格未按协议规定完成(扣10分) |  |
| 窗口布局是否按投标时承诺的进行制作（扣10分） |  |
| 学生的满意度调查年平均未达到75%以上（扣5分） |  |
| 协议规定的人员未在食堂上班和考勤（扣10分） |  |
| 月考核年平均未达75分（扣10分） |  |
| 其他 （55分) | 本学期是否出现疑似食品安全问题（一次扣20分） |  |
| 本学期是否出现火灾隐患（一次扣10分） |  |
| 本学期因停电、停水等原因暂停供餐（一次扣10分） |  |
| 本学期学校重大接待的就餐任务未按膳食管理科要求完成的（一次扣5分） |  |
| 菜肴是否落实标准化制作（扣5分） |  |
| 学校投入的设备完好率未达100%(扣5分) |  |
| 特殊条款 | 出现疑似食品安全问题、出现火灾隐患等招标方有权可单方解除协议 |  |
| 总评 |  |  |
| 备注：学期综合考核成绩由月考核成绩和食堂经营管理（学期）量化考核成绩组成（其中月考核成绩占总60%，食堂经营管理（学期）量化考核成绩40%），当综合考核成绩不合格（低于60分）时，甲方有权单方面终止合同且不予乙方任何补偿或赔偿，并没收履约保证金。 |

**第四章 投标文件格式**

|  |
| --- |
| 注释： 《投标文件格式》是投标人的部分投标文件格式和签订合同时所需文件的格式。投标人应参照这些格式文件制作投标文件。 |

**投标文件**

**报价标**

**正本/副本**

**项目名称：**

**招标编号：**

**投标人名称 ：**

**日 期 ：**

**目录**

1. 投标书

2. 开标一览表

3. 投标分项报价表

4. 其它与价格有关的文件(如有)

**投标书**

致（采购人或采购代理机构）：

根据贵方为 项目的投标邀请（招标编号）: ，本签字代表（全名、职务）正式授权并代表投标人（投标人名称、地址）提交下述文件正本一份和副本四份。

⑴开标一览表

⑵投标分项报价表

⑶售后服务

⑷技术规格和商务偏离表

⑸投标人资格证明文件

⑹投标人提交的其它资料

⑺招标服务费承诺书

⑻以 方式提供的金额为人民币 元的投标保证金。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1.所附详细报价表中规定的应提供和交付的报价总价（国内现场交货价）为人民币 ，即 （中文表述）。

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）和有关附件，将自行承担因对全部招标文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

3.投标人保证遵守招标文件的全部规定，投标人所提交的材料中所含的信息均为真实、准确、完整，且不具有任何误导性。

4.投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

5.本投标文件自开标日起投标有效期为：在招标文件投标人须知前附表第3项所规定的期限内保持有效。

6.如果发生招标文件第二章投标人须知第12条所述情况，则同意招标代理机构不予退还投标保证金。

7.投标人同意提供按照招标采购单位可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低的报价或收到的任何投标。

8.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（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

**开标一览表**

招标编号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

货币及单位：人民币元

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 合同包 | 投标报价 | 投标保证金 | 备注 |
| \* | 投标总价（大写金额）： 。 |  | a.投标报价的明细：详见《投标分项报价表》。b.招标文件规定的价格扣除证明材料（若有）：详见报价部分。 |
| … | 投标总价（大写金额）： 。 |  |

★注意：

1、本表应按照下列规定填写：

1.1投标人应按照本表格式填写所投的合同包的“投标报价”和“折扣率”。

1.2本表中列示的“合同包”应与《投标分项报价表》中列示的“合同包”保持一致，即：若本表中列示的“合同包”为“1”时，《投标分项报价表》中列示的“合同包”亦应为“1”，以此类推。

1.3“大写金额”指“投标报价”应用“壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零”等进行填写。

2、纸质投标文件正本中的本表应为原件。

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

**投标分项报价表**

投标人名称： 招标编号：

货币单位：

格式自拟

注：

1.此表若与开标一览表有出入，以开标一览表投标价格为准。

2.以上表格可以根据实际情况自行增加内容。

投标人代表签字：

日 期：

**投标文件**

**技术商务标**

**正本/副本**

**项目名称：**

**招标编号：**

**投标人名称 ：**

**日 期 ：**

**目录**

1、服务说明一览表

2、供货范围清单

3、技术规格和商务偏离表

4、投标人的资格证明文件

关于资格的声明函

投标人的资格声明

法人代表授权书营业执照

6、投标人提交的其它资料

7、招标服务费承诺书

**服务说明一览表 （按投标服务合同包下品目号类别分别填写）**

投标人名称： 招标编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 合同包号 |  | 服务名称 |  | 服务时间 |  |
|  |

投标人代表签字：

日 期：

**分项报价表**

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

**技术规格和商务偏离表**

投标人名称： 招标编号∶

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 合同包/品目号 | 服务名称 | 招标文件要求 | 投标响应 | 偏离说明 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：投标人应根据招标文件第三章“招标内容及要求”的内容如实详细填写技术规格和商务偏离表，并根据表的要求把“招标文件要求”与“投标响应内容”逐项对应列出，若招标人掌握了确切事实说明某投标人没有如实填报技术规格和商务偏离表或有弄虚作假行为，该投标将作为无效投标处理，并按相关规定进行处罚。

投标人代表签字：

日 期：

**投标人的资格证明文件**

**关于资格的声明函**

致（采购人或采购代理机构）：

关于贵方 年 月 日 （招标编号）投标邀请，本签字人愿意参加投标，提供招标文件“招标服务及要求”中规定的 （合同包/品目号） （服务名称），并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1.本签字人确认资格文件中的说明以及投标文件中所有提交的文件和材料是真实的、准确的。

2.我方的资格声明正本一份，副本四份，随投标文件一同递交。

地 址：

邮 编：

电 话/传 真：

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

**投标人的资格声明**

1.投标人概况： Ａ.投标人名称： Ｂ.注册地址： 传真： 电话： 邮编： Ｃ.成立或注册日期：

Ｄ.法人代表： （姓名、职务）

 实收资本：

 其中国家资本： 法人资本：

 个人资本： 外商资本：

E.投标人开户行信息：

帐户名称：

帐号：

开户行：

2.我方在此声明，我方具备并满足下列各项条款的规定。本声明如有虚假或不实之处，我方将失去合格投标人资格且我方的投标保证金将不予退还。

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）近三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

3.最近三年投标服务在国内主要用户的名称和地址：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 用户名称和地址 | 销售服务名称、规格 | 数量 | 交货日期 | 运行状况 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

4. 法人营业执照见附件。

就我方全部所知，兹证明上述声明是真实、正确的，并已提供了全部现有资料和数据，我方同意根据贵方要求出示文件予以证实。

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

**法定代表人授权书**

致（采购人或采购代理机构）：

（投标人全称）法定代表人 授权 （投标人代表姓名）为投标人代表，代表本公司参加贵司组织的 项目（招标编号 ）招标活动，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。投标人代表无转委权。特此授权。

本授权书自出具之日起生效。

投标人代表： 性别： 身份证号：

单位： 部门： 职务：

详细通讯地址： 邮政编码: 电话：

附：被授权人身份证件

授权方

投标人（全称并加盖公章）：

法定代表人签字：

日 期：

接受授权方

投标人代表签字：

日 期：

**附：法定代表人身份证件（与原件一致）**

**附：被授权人身份证件（与原件一致）**

**营业执照**

致（采购人或采购代理机构）：

现附上由 （签发机关名称）签发的我方法人营业执照副本复印件，该执照业经年检，真实有效。（提供三证合一证件）

（注：提供复印件，由企业加盖公章并注明复印件与原件一致。）

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

提供财务状况证明文件（与原件一致）

投标截止时间前六个月内任一个月的依法缴纳税收的相关证明文件

（与原件一致）

和投标截止时间前六个月内任一个月的社会保障资金的相关证明文件；

（与原件一致）

**声明函**

致（采购人或采购代理机构）：

我司关于　　　　　　　　　项目(招标编号：　　　　　　)，我司在参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录，在经营活动中没有行贿犯罪记录，特此书面声明。

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日      期：

投标人不得被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，投标人须提供本项目招标公告发布日期之后通过“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))查询其上述信用记录的信用信息查询结果网页打印件或截图。

投标人不得被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，投标人须提供本项目招标公告发布日期之后通过中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))查询其上述信用记录的信用信息查询结果网页打印件或截图。

**投标人提交的其它资料**

投标人认为应提交的其他材料, 可在此附件中提交。

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日      期：

**招标服务费承诺书**

致（采购人或采购代理机构）：

我们在贵公司组织的 项目招标中投标（招标编号： ），如获中标，我们保证按招标文件的规定，以支票、汇票、电汇、现金或经贵公司认可的其他付款方式，向贵公司缴交招标服务费。

我方如违反上述承诺，所提交的上述项目的投标保证金将不予退还我方，我方对此无异议。

特此承诺。

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日      期：