

职工食堂劳务外包服务邀请招标

招 标 文 件

招标人：重庆重报印务有限公司

二零二零年三月

第一篇 投标邀请书

非常感谢贵公司对我们工作的大力支持，我公司拟对下述服务进行邀请招标，现就该计划向贵公司发出邀请，本次招标要点如下：

一、招标项目内容及方式

1. 项目名称：重庆重报印务有限公司职工食堂餐饮服务
2. 地址：重庆市江北区鱼嘴镇康泰路 99 号
3. 招标范围：职工食堂二楼大餐厅
4. 本项目采用费用包干方式，甲方不再支付其他费用。详见《重报印务公司职工食堂劳务外包项目需求书》
5. 参与报价人必须提供质量价格保证及服务承诺，并提交切实可行的管理方案，由评标小组进行评分，进行竞争性比选排名，排名前 3 名作为合同商务洽谈候选人。

二、资金来源

自筹资金。

三、投标人资格要求

（一）基本资格条件

1. 具有独立承担民事责任的能力：提供法人或其他组织的营业执照等证明文件；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：具体要求：投标方是法人的，提供 2017 或 2018 年度审计报告，成立未满一年的公司提供基本开户银行出具的资信证明；
3. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力：具体要求：提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。

4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：

具体要求：提供 2019 年任意 3 个月以上依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。

5. 参加本次竞争性比选活动前三年内，在经营活动中没有违法违规记录：且无任何的食品卫生、消防安全等方面不良记录；提供参加本次竞争性比选活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录和食品卫生、消防安全方面不良记录的书面声明（格式文件详见投标文件范本）；

6. 法律、行政法规规定的其他条件：提供有关证明材料。

7. 本项目不接受联合体投标

（二）特定资格条件：

1. 具备《工商营业执照》副本、《税务登记证》副本（含国税和地税）、《组织机构代码证》副本；

2. 投标人法定代表人身份证明（单位出具的身份证明书及身份证），法定代表人不能参加的，委托代理人需出示法定代表人授权委托书及授权委托代理人身份证；

3. 省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门颁发的餐饮服务许可证或卫生行政部门颁发的食品卫生许可证；

4. 目前在重庆拥有每日不少于 100 人次的大型餐饮服务项目。

四、投标、踏勘现场、开标有关说明

（一）招标文件获取时间及方式：即日起由有意向参与投标企业向招标人获取。

（二）踏勘现场时间：即日起至 2020 年 4 月 14 日。

方式：自行组织前往。

（三）投标确定及截止时间：

1. 投标文件资料包含：投标文件 3 份（含 1 份正本，2 份副本，密封后盖单位公章），文件需包括：投标保证金付款单复印件、营业执照副本、餐饮服务许可证复印件、报价书、参考项目需求书，制作服务方案和相应的服务承诺。

2. 截止 2020 年 4 月 14 日 16:00 时，缴纳投标保证金人民币叁万元及投标文件，视为参与投标。投标保证金只接受网上汇款。

户 名： 重庆重报印务有限公司账户

开户银行：中国建设银行股份有限公司重庆中山路支行

银行帐号：50001004141052776040

联行号：105653005006），

由重庆重报印务有限公司财务部出具财务收据作为缴纳凭证。

保证金的到账截止时间为 2020 年 4 月 14 日 16:00。

（1）供应商必须在付款凭证备注栏中注明“食堂劳务外包招标保证金”。

（2）供应商在银行转账（电汇）时，须充分考虑银行转账（电汇）的时间差风险，如同城转账、异地转账或汇款、跨行转账或电汇的时间要求。

（3）磋商前供应商必须现场递交磋商保证金付款单的复印件（原件备查），且付款人必须与参加磋商的供应商名称一致，否则视为无效响应文件。

3. 递交地点：重庆市江北区鱼嘴镇康泰路 99 号，联系人：周仁杰，联系电话：62811119 。

4. 开标、定标：由重庆重报印务有限公司招标领导小组评定后确定中标单位。

五、履约保证金：

中标人中标后投标保证金自动转为履约保证金。履约保证金数额以双方约定为准。中标人在签订正式合同前五个工作日交付招标方。

六、投标有关规定

1、法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得在同一项目招标中同时投标。

2、本招标项目所有补遗文件（如果有）一律书面形式发布（土建、装修等图纸类文件为电子文档形式），请各投标人领取。

3、超过投标截止时间、不按本招标文件要求的规范投标,或不按招标文件规定提交有效足额投标保证金的投标，恕不接受。

4、投标费用：无论投标结果如何，投标人参与本项目投标的所有费用均应由投标人自行承担。

5、本招标文件的解释权归重庆重报印务有限公司所有。

七、联系方式

招标人：重庆重报印务有限公司

地址：重庆市江北区鱼嘴镇康泰路 99 号

政策咨询电话：62811119

联系人：周仁杰

项目咨询电话：62815525

联系人：朱凌宇

踏勘现场联系电话：13608303959

联系人：蒋炜

重庆重报印务有限公司

2020 年 3 月 31 日

第二篇

重庆重报印务有限公司职工食堂外包 项目需求书

一、招标项目基本情况

1. 重庆重报印务有限公司员工食堂，是供重庆重报印务有限公司员工就餐的综合性食堂。拟向社会公开采购壹个独立经营的经营管理单位提供劳务人员，以“包工不包料”模式服务职工食堂。除劳务人员服装外，其余食堂运作所需物品由采购方提供。

2. 公司员工总人数 303 人，场地范围为：现有食堂 2 楼整体加工区、就餐区、包房；一楼食堂未使用部分区域。我单位提供厨房、餐厅、现有的全套厨房设备，投标方负责供应职工用餐（早、午、晚和深夜四餐）、接待用餐。

就餐时间为：

早餐 7:00-9:00，中餐 11:30-13:00、晚餐 17:30-18:30、深夜 00:00-03:00。

2. 承包期内厨房设备正常维修和添置由承包方负责，合同期满后可自行撤除。人为损坏发包方设备，合同期满后将按采购原价进行赔偿。固定设施（水电气）改造需征得发包方同意后，在发包方监督下实施

3. 本次职工食堂劳务外包项目合同计划为 1 年；

4. 费用预算

(1) 本次员工食堂预算约为 38.5-46.2 万元/年（此费用包括劳务人员工资、五险一金、服装费、培训费、管理费等一切费用，采购方不再承担其他费用）；此费用不包括招待餐制作服务费用。

(2) 招待餐费用按实结算。费用标准为 100 元/台。

二、服务内容

1. 供餐人数：

用餐人数：早餐约为 20 人，午餐约为 80 人，晚餐约为 8 人，深夜餐约为 60 人；允许食堂就餐人数有 20% 的增加。每日供餐人数随时根据采购方上班模式进行调整，提前 2 小时通知乙方。

2. 供餐时间：

(1) 就餐大致时间为：

早餐 7:00-9:00，

中餐 11:30-12:30，

晚餐 17:30-18:30，

深夜 00:00-03:00。

(2) 食堂全年工作日、节假日照常供餐；供餐人数须随时根据采购方上班模式进行调整。

(3) 接待餐：按采购方实际通知时间为准。

3. 供餐模式：

(1) 早餐：按照采购方具体要求，提供 5 种以上不同品种。其中含现场烹制小面。

(2) 午餐：提供 6 种以上不同菜式（3 荤 3 素）及例菜、米饭。

(3) 晚餐：提供小炒、盖饭、面食等 3 个以上品种及米饭。

(4) 深夜餐：提供 6 种以上不同菜式（3 荤 3 素）及例菜、米饭

三、服务范围

1. 重庆重报印务有限公司员工食堂日常膳食加工、售卖。

2. 重庆重报印务有限公司员工食堂所有区域及配套设备的卫生保障。

四、人员配置及要求

（一）人员配置总体要求

人员总数不低于 7 名工作人员；男性不超过 55 岁，女性不超过 50 岁；全员身体状况良好，持辖区主管部门颁发的健康证上岗。具有初中以上学历，受过专业培训，有餐厅服务工作经验；口齿清楚，与人沟通能力较强。

（二）人员配置明细要求

1. 厨师长 1 名

必须具备：（1）全权管理食堂劳务人员团队，持有中式烹调师二级及以上资质；（2）具有在较大型酒店或大型食堂服务 5 年以上经验；熟悉各大菜系，具备 2-3 个菜系经典菜品的操作水平；（3）具备较强管理能力；（4）熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养；（5）每月上班在岗时间不低于 22 天；

2. 副厨 2 名

必须具备：（1）中式烹调师三级及以上资质；（2）有在较大型酒店或大型食堂服务 3 年以上经验；（3）具备一定的管理协调能力；（4）熟悉厨房各种设备的性能，能熟练使用及保养。

3. 面点师 1 名

具备：（1）烹饪专业培训履历，具备中级以上厨师资格；（2）了解白案的制作过程，能制作各种小吃、点心；

4. 粗加工、售卖员各 1 名

人员素质要求：

(1) 具有初中以上学历；(2) 售卖员须形象气质较好、口齿清楚、受过专业培训；(3) 工作认真踏实、细心耐心、适应能力较强。

5. 杂工 1 名

人员素质要求：(1) 身体健康；(2) 吃苦耐劳、责任心强。

五、工作职责

1、厨师长、主副食厨师职责：

(1) 厨师长是劳务管理方第一责任人，承担餐厅涉及的食品安全、卫生、消防等全部责任，负责全部设备的使用、管理和技术保障工作及时准备掌握当日和次日的重要活动做好原料的准备；

(2) 及时提供符合质量标准的食品；

(3) 按规定着装，保持仪表仪容；

(4) 负责各项卫生工作并达到标准；

(5) 负责编制每周食谱。

2、餐厅服务员职责：

(1) 严格遵守公司及餐厅的各项规章，遵纪守法，服从上级的领导与安排；

(2) 按规定着装，保持仪表仪容；

(3) 对客人提出的要求和意见，应迅速向上级汇报，不要自作主张；

(4) 客人遗留的物品，应收后报告上级并设法迅速找到失主，归还遗失物；

(5) 在餐厅内不得有下列行为：挖鼻、梳头、吐痰、修指甲、吸烟、吵架、吹口哨、插手入袋、叉腰、靠在墙边或工作台。

3、消毒间人员工作要求：

(1) 熟知消毒液的配置比例和允许使用的时间，严格按照配比标准配置消毒液、并在规定的时间内使用；

(2) 坚持洗消工序：即去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲、热力消毒四道工序，消毒温度达到标准；

(3) 消毒后的备用餐、茶、酒具要有专柜储存、整洁有序，无杂物，无油垢；

(4) 洗碗池专用，用后洗刷干净，无残渣，桌面、地面清洁污物；

(5) 废弃物专用容器摆放，做到不暴露，不积压，不外溢。

4、餐厅全体工作人员卫生标准：

(1) 全体工作人员要学习熟读《食品卫生法》自觉养成良好的职业道德；

(2) 注意仪表，上岗前穿好工作服，戴上工作帽，要整齐干净；

(3) 工作前及便后要洗手，但不准在餐具容器中洗手，不用抹布棉被套擦手；

(4) 不得在操作间内洗衣服，不允许在餐厅内洗与餐饮无关的任何物品，操作间和售饭通道不准吸烟，不乱摸异物；

(5) 不随地吐痰，不面对食品咳嗽，要遵守公德；

(6) 要做到“四勤”：即勤洗手、剪指甲、勤洗澡、理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服；

(7) 符合卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐单位卫生规范》的要求。

5、切配间、面点间、热菜间工作要求：符合卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐单位卫生规范》的要求。

6、食品加工、销售卫生要求：

(1) 招标方有权对投标方使用过期、变质原材料的行为进行经济处罚和法律追究权利；

(2) 由原料到成品实行“四不制度”：

采购人员不买腐烂变质的原料前提下；保管验收员不收腐烂变质的原料；加工人员不用腐烂变质的原料；服务人员不提供腐烂变质的食品（同时不用手拿食品，不用废纸、污物包装食品）；

(3) 成品（食物）实行四隔离：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与污物、药物隔离；食品与天然冰隔离；

(4) 用（食）具实行“四过关”；一洗涤、二消毒、三清洗、四送入消毒柜消毒；

(5) 环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，并划片分工包干负责；

(6) 个人卫生做到“四勤”：勤洗手和剪指甲，勤洗澡，勤洗衣服、被褥，勤换工作服；

(7) 实行五专：专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏。

六、餐饮服务具体要求

1. 满足就餐人员早、中、晚餐和深夜用餐需求；
2. 满足各种接待服务要求；
3. 满足因特殊情况而临时下达的保障任务；
4. 严格人员管理、严把进人关，加强日常监管，杜绝食品安全、泄密事件等；

5、积极配合膳食管理部门，完成领导临时安排的工作任务。

七、餐饮服务质量标准

1. 菜品品种标准：按照甲方菜单要求出具菜品。以一个星期为周期更新食谱，每个月提供不少于 4 套食谱，做到荤菜一周不重样，按照科学的食品营养进餐概念安排饮食供应，保证营养需求均衡；

2. 菜品质量标准：讲究烹调技艺，色、香、味俱全；不断创新品种，引进新技术，丰富风味菜品；

3. 餐饮卫生标准：严格遵守执行《食品卫生法》，确保食品安全卫生，保持就餐环境整洁干净，保证工作区内无蚊、蝇、鼠害；

4. 服务质量标准：服务热情、细致周到，保证无服务质量投诉。

七、成本控制

对食品成本精打细算，严格控制原材料加工和制作环节的管理，减少浪费；熟悉每日用餐需求，细化采购和制作环节，避免不必要的浪费。

第三篇：商务及工作要求

一、服务期：1 年（具体时间以签订合同为准）

二、付款方式：

1. 按月支付，采购人在中标人正常履行合同前提下并提供一个月的普通增值税发票后 10 个工作日内（遇节假日顺延）支付上个月的

服务费（月服务费用=年总服务费÷12个月），并将款项划付至中标人指定的账户。

2. 中标单位必须向采购人出具合法有效完整的普通增值税发票、凭证以及上一个月工资发放表进行支付结算。

3. 按季度考核得分情况，采购方向中标人支付相应的劳务费用，具体如下：

（1）考核结果 75 分（含 75 分）以上的，全额支付当季度劳务费。

（2）考核结果在 65-74 分的，支付当季度 95%的劳务费。

（3）考核结果在 55-64 分的，支付当季度 90%的劳务费。

（4）考核结果在 50-54 分的，支付当季度 85%的劳务费。

（7）考核结果 50 分（不含 50 分）以下的，支付当季度 70%的劳务费。连续两轮考核结果在 50 分（不含 50 分）以下的，甲方有权立即终止合同，取消乙方承包资格。

三、食堂考核管理办法

只考核大项，分权重计分。每季度进行员工满意度测评，并依照评分办法，结合服务方规章制度遵守情况和资源节约情况，统计出最终的考核分数。按照合同规定，考核分数作为下一季度劳务费支付的依据，并向全体员工公示。

（一）规章制度遵守情况（40分）

1. 按照招标标书和合同规定，服务方派驻的劳务人员应接受招标方的统一管理。

2. 服务提供方应按合同规定拟定相应的《食堂内部管理制度》、《食品安全及原材料管理制度》、《应急处置方

案》、《内部卫生管理制度》等制度性文件，报招标方审核通过后执行。

3. 服务提供方应同时遵守国家、地方、行业内及公司相关规章制度。

4. 公司管理部门及工会不定期对食堂各项制度执行情况进行抽查，发现问题的应予以通报，并按规定扣除相应分数。

5. 对于严重违反制度的，或因违反制度造成严重后果的（包括但不限于违法犯罪、弄虚作假、发生集体性食物中毒事故、造成消防或生产安全事故、贿赂收买招标方工作人员），扣除 20 分。一个季度内发生两次上述问题，或发生后经整改仍不能达标的，当季度以不合格（低于 50 分）论处，同时公司可解除合同，履约保证金不予退还。

6. 对于一般性违反制度的，或因落实制度不到位造成一般性后果的，扣除 5 分并责令整改；在责令整改期限内未能整改完成通过验收的，另行扣除 5 分。

7. 对于落实制度不到位，但尚未造成后果的，扣除 2 分并责令整改；在责令整改期限内未能整改完成通过验收的，另行扣除 3 分。

（二）员工满意度测评（40 分）

每季度招标方工会组织职工代表进行实名制测评，对菜品质量（50 分）、服务态度（50 分）进行评分，最终得分=

(测评总分÷测评员工人数)×0.4。

(三) 资源节约情况 (20分)

服务方按照招标方提供的就餐人数,制定原辅材料采购计划,招标方对服务方资源节约情况(包括原辅材料、水电气使用情况)进行监督,并根据实际情况进行打分(0-20分)。

五、其他事项

(1) 派驻的劳务人员应接受重庆重报印务有限公司的管理和统一调度。

(2) 劳务人员发生违法犯罪、违反计划生育等行为的,由投标方承担所有责任。

劳务人员在工作时间或上下班途中如发生事故出现意外伤亡的情况,由投标方根据有关法律法规承担相应责任与费用,采购方不承担任何责任。

(3) 投标方应严格执行《中华人民共和国劳动合同法》和地方有关劳动用工的相关法规,承担派出劳务人员的工资和社会保险等费用,否则由此引发的劳动纠纷由投标方承担,采购方不承担任何责任。

(4) 采购方有权提出更换不符合要求的劳务人员,投标方应无条件接受要求,并在7个工作日内予以更换,直至符合采购方需求为止。

(5) 采购方不负责劳务人员的食宿安排。如投标方确有食宿要求的,服务期间可以向采购方提出申请,采购方可以按自身规定给予

投标方提供食宿安排，但投标方必须按规定向采购方交纳费用。

(6) 附加说明：投标方除为采购方提供制作工作餐服务外，还需承担接待餐服务。

第四篇 管理安全责任及赔付责任

(一) 管理服务中如发生安全事故，经查实是中标人责任的，招标人有权终止合同并根据相关法律法规追究责任。协商或调解不成的，提交当地人民法院诉讼解决。

(二) 中标人应加强对服务人员监督管理，有效保管厨房物品和

原材料。如发生服务人员盗窃行为，经查实，招标人有权追究相关责任。

（三）服务人员故意损坏招标人公共设施和财物的，由中标人按财务入账价或实际价值予以赔偿。

（四）厨房内因人为引起的消防安全及工具（炉灶、各种炊事设备）操作事故责任均由中标人承担。（注：“炊事设备”指食堂内与食品制作、盛放等相关设备）

第五篇 投标人须知及投标报价表

一、投标人

（一）合格投标人条件

合格投标人应完全符合招标文件第一篇中规定的投标人资格条

件，并对招标文件作出实质性响应。

（二）投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应，可能导致投标被拒绝或评定为无效投标。

二、招标文件

招标文件是投标人编制投标文件的依据，是领导小组评判依据和标准。招标文件也是招标人与中标人签订合同的基础。

（一）招标文件由投标邀请书；招标项目服务内容及要求；项目商务要求；评标办法、无效投标条款和废标条款；投标人须知；投标文件格式等组成。

（二）重庆重报印务有限公司对招标文件所作的一切有效的书面通知（含土建、装修等图纸类文件的电子文档）、修改及补充，都是招标文件不可分割的部分。

（三）投标人对招标文件如有异议，应在投标截止时间前一日前以书面形式告知招标人，招标人对已发出的招标文件需要进行澄清或修改的，应以书面形式通知所有投标人。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

三、投标文件

投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件，并对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应，投标文件应编制完整的页码、目录。

（一）投标文件组成

投标文件由“投标文件格式”内容和投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成，投标人应按照第六篇“投标文件格式”规定的目录顺序组织编写和装订，否则有可能影响评委对投标文件的评审。

（二）联合投标

本项目不接受联合体投标。

（三）投标有效期

投标有效期为投标截止日期后九十个工作日内。

（四）投标保证金

（1）投标保证金为投标的有效约束条件；

（2）凡受邀参与投标，并认可本招标文件的投标人需提交投标保证金人民币 30000.00 元（叁万元整）只接受银行转账汇款。投标保证金应在提交投标书的同时或之前交到招标方财务部，招标方财务部出具正规收据；

（3）投标保证金币种应与投标报价币种相同；

（4）未按规定提交投标保证金的投标或投标保证金不足的将被视为无效投标；

（5）采购人在中标结果通知后十个工作日内无息退还未中标人的投标保证金；中标人的投标保证金转为履约保证金。履约保证金在合同期满后，依据合同规定在十个工作日内无息退还；

（6）发生下列情况之一的投标保证金不予退还：

A、投标人在投标截止时间后，投标有效期内撤回其投标

B、投标人在投标截止时间后，对投标文件作实质性修改

C、投标人被通知中标后，不按规定的时间或拒绝按中标时规定的技术条件、供货范围、商务条件和价格等签订合同

D、有串标等违法违规行为

E、采用虚假手段骗取中标的

（五）投标文件的份数和签署

1、投标文件一式叁份，其中正本壹份，副本叁份。副本可为正本的复印件，必须与正本一致，如出现不一致情况以正本为准；

2、投标文件正副本均需必须加盖骑缝章，招标文件第七篇投标文件格式中规定签字、盖章的地方必须按其规定签字、盖章；

3、若投标人对投标文件的错处作必要修改，则应在修改处加盖投标人公章和由法定代表人或授权代表签字确认；

4、电报、电话、传真形式的投标文件概不接受。

（六）投标报价

1、投标人应严格按照“投标文件格式”中“开标一览表”的格式填写报价；

2、投标人的报价为一次性报价，即在投标有效期内投标价格固定不变。应招标方要求进行多轮报价的除外；

3、本项目每个方案只接受一个投标报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

（七）修正错误

若投标文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1、开标一览表总价与投标报价明细表汇总数不一致的，以开标

一览表为准；

2、投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3、总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

4、单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正单价；

5、对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

领导小组按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标人投标报价，投标人同意并签章确认后，调整后的投标报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将作为无效投标处理。

（八）投标文件的密封与标记

投标文件的正本、副本均应用信封分别密封。信封上注明项目名称、投标人名称地址、“正本”、“副本”字样。信封的封口须加盖投标人公章和授权代表签字。

四、中标通知

（一）确定中标人后，招标人发出中标通知。

（二）中标通知发出后，招标人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

（三）对未中标的投标人，不作任何解释。

五、签订合同

招标文件（含所附电子文档）、中标人的投标文件及澄清（补遗）

文件等，均为签订服务合同的依据及服务合同不可分割的一部分。

投标报价表

项目名称：重庆重报印务有限公司餐饮服务劳务外包项目

内容	报价（元/月）
劳务人员费用	
劳务人员数量	
综合税费	
合 计	
折合人均单价	

备注：折合人均单价 4000 元-5500 元为有效报价。

报价单位名称（盖章）：

联系人： 电话：

备注：

第六篇 评标办法

本次招标采用综合评估办法选择中标人，评委来自评标小组。
评估标准如下：

权重比例（100%）	技术评分 （35%）	商务评分 （15%）	价格评分 （50%）
------------	---------------	---------------	---------------

分值（100分）	35分	15分	50分
----------	-----	-----	-----

食堂外包招标项目评分表

投标方名称					
价格分（50分）					
技术评分（35分）					
商务评分（15分）					
总分					

1. 商务技术评价：比选招标评标组就各响应招标方对招标文件商务、技术部分各项条款的响应投标方的业绩和信誉、保质时间、售后服务、财务状况、响应程度、设备整体和功能、性能及使用效果、质量可靠性等素进行评审和比较，并量化打分，详见商务技术评分表；（精确到小数点后两位）

2. 比选招标评标组将依据招标文件第二部分的“用户需求书”对应《商务技术评分表》逐条进行评审。

3. 价格评估：价格得分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且价格最低的报价为评标基准价，其价格得分为满分；其他响应招标方的价格得分按如下公式计算：价格得分=（评标基准价÷报价）×价格权重×100。（精确到小数点后两位）

4. 比选招标评标组认为响应招标方的报价明显低于其他通过符合性审查响应投标方的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；响应投标方不能证明其报价合理性的，比选招标评标组应当将其作无效响应处理。

附件：资格符合性评审表

序号	评审内容	响应投标方审核情况
1	响应投标方提供的资格证明文件符合招标文件的要求	
2	保证金已符合招标文件要求并足额提交	
3	响应文件签字人不是法定代表人的是有法定代表人的有效授权	
4	响应有效期符合招标文件的要求	
5	响应文件是符合招标文件的签署和盖章要求的	
6	商务和技术响应内容没有严重偏离用户需求书要求的	
7	报价是固定不变价	
8	报价无明显不合理或低于合理成本价的	
9	报价没有超出招标预算的	
10	响应文件实质性响应招标文件的要求,且无经评委认定为无效响应的	
结论:		

(1) 以上内容将作为响应投标方合格性和有效性审核的重要内容之一, 响应投标方必须严格按照其内容及序列要求在招标文件中对应如实提供和编制, 对缺漏和不符合项将会直接导致无效响应。

(2) 表中只需填写“√”表示合格或“×”表示不合格; 结论栏中按“一票否决”填写“通过”或“不通过”。

(3) 有半数以上的评委对响应投标方的结论为“不通过”则该响应投标方为不合格响应投标方, 不得进入下一步详细评审。

附件: 技术、商务评审表

(一) 商务评分表 (15分)

序号	评审内容	评分细则	分值
----	------	------	----

1	投标方管理体系认证证书的情况	<p>投标方具有：</p> <p>① 环境管理体系认证证书</p> <p>② 职业健康安全管理体系认证证书</p> <p>③ 质量管理体系认证证书 以上满足任意一项得1分，最高3分；无或其他不得分。提供有效期内的认证证书复印件和打印网站公布的链接信息资料（网址以 http://www.cnca.gov.cn/网站公布为准），同时提供有效期内的认证证书复印件和打印网站公布的链接信息资料，否则不得分。</p>	3
2	项目业绩	<p>投标方2017年1月1日至今（以合同签订时间为准）有完成过或正在履行的食堂或饭堂经营的业绩，就餐人数达到100人以上（含100）的，每个得2分；就餐人数100人以下的，每个得1分。满分10分。</p> <p>（注：提供合同复印件，须能体现就餐人数。）</p>	10
3	投标方获得守合同重信用企业证书的情况	<p>2015年以来获得行政主管部门授予的“守合同重信用企业”证书，每获得一年得1分，最多得2分；备注：提供守合同重信用企业证书复印件和公开信息中查询的路径并打印公布的链接信息资料，公开信息中无法查询或与公开信息不一致的，投标方必须提供发证机构出具的证明函。否则不得分。</p>	2
合计			15

注：各评委按规定的范围内进行量化打分，并统计总分。

（二）技术评分表（35分）

序号	评审项目	评审内容和说明	分值

1	人员情况	<p>根据投标方的人员组织架构、分配安排、教育培训、责任监督制等进行横向评比：</p> <p>优：投标方的人员组织架构完善具体、分配安排准确到位、教育培训、责任监督制体、合理可行性强的，得 8 分；</p> <p>良：投标方的人员组织架构比较完善、分配安排较为合理、教育培训、责任监督制体、合理可行性不够完善的，得 5 分；</p> <p>中：内容比较具体、可行性一般的，得 3 分； 差：内容不够具体完善的，得 0 分。</p>	8
		<p>根据投标方拟投入人员在满足用户需求书的人员配备情况下，每增加 1 人得 1 分，本项满分为 3 分。（须提供人员的有效健康证明和身份证复印件）</p>	3
2	菜式及出品方案	<p>菜式及菜品方案完整、计划安排科学合理可行等进行横向评比：</p> <p>优：菜式及出品方案完整、计划安排科学合理可行，得：10 分；</p> <p>良：菜式及出品方案较完整、计划安排较科学，得：8 分；</p> <p>中：菜式及出品方案较完整，计划安排一般，得：6 分；</p> <p>差：菜式及出品方案较完整，计划安排不合理，得：0 分。</p>	10
3	内部管理制度	<p>根据各投标方内部管理制度的制定的合理性、科学性、全面性以及是否适用进行评分：</p> <p>优：方案完整合理、可行性强，得3 分；</p> <p>良：方案完整、可行性较强，得2 分；</p> <p>中：方案基本完整、可行性一般，得1分；</p> <p>差：方案基本完整、可行性较差，得0 分；</p>	3

4	食 品 安 全 及 原 材 料 管 理	<p>投标方提供的食品安全及原材料管理方案完整、保障技术先进、操作具体可行等进行横向评比：</p> <p>优：针对提供的食品安全及原材料管理方案完整、保障技术先进、操作具体可行，得 10 分。</p> <p>良：针对提供的食品安全及原材料管理方案完整、保障技术先进、操作具体可行，得 6 分。</p> <p>中：针对提供的食品安全及原材料管理方案完整、保障技术先进、操作具体可行，得 2 分。</p> <p>差：方案简单不够具体完善的，得0分。</p>	6
5	应 急 处 理 方 案	<p>投标方发生意外事故，重大接待任务，重大节假日或活动等特殊情况制定应急处置方案，包括传达机制、人员和设备调配、责任分工等应急事件做出的应急方案等进行综合评分。</p> <p>优：针对发生意外事故、重大接待任务、重大节假日等具有合理的应急处置方案，有足够的人员和设备调配，责任分工方案明确的，得 5 分；</p> <p>良：针对发生意外事故、重大接待任务、重大节假日等具有合理的应急处置方案，有足够的人员和设备调配，责任分工方案明确的，得 4 分；</p> <p>中：针对发生意外事故、重大接待任务、重大节假日等具有合理的应急处置方案，有足够的人员和设备调配，责任分工方案明确的，得 2 分；</p> <p>差：方案简单不够具体完善的，得 0 分。</p>	5
合计			35

第七篇 投标文件格式

（未定格式由投标人自定）

一、经济文件

- 1、开标一览表（格式一）
- 2、支出费用预算
 - 2.1 支出费用预算总表（格式自定）
 - 2.2 单项费用预算明细（格式自定）
 - 2.3 预算原则阐释

二、商务文件

（一）资格文件

- 1、营业执照副本复印件
- 2、税务登记证副本复印件
- 3、组织机构代码证复印件
- 4、法定代表人身份证明书（格式二）
- 5、法定代表人授权委托书（格式三）
- 6、各类许可证复印件
- 7、诚信声明（格式四）

（二）投标函（格式五）

（三）信誉、业绩

- 1、近三年纳税情况证明
- 2、近两年缴纳社保证明
- 3、各类管理体系认证证书
- 4、注册资金证明
- 5、大型企事业单位餐饮服务项目合同
- 6、业绩、荣誉及奖励

7、提供投标前三年（2017年-2019年）的财务审计报告

8、针对本项目的银行资信证明

（四）投标人基本情况介绍

三、技术文件（格式自制）

（一）餐厅经营服务应标方案

应标方案为投标文件主体内容，由投标人按招标文件的要求作出响应，形式不限。方案内容应包括但不限于：投标人参与本项目的整体设想和安排、投标人的经营理念及定位、投标人的经营方式、投标人经营内容的菜单/质量标准/预计价格/优势特性、投标人的利润预期、投标人的经营费用等内容

（二）餐厅经营服务承诺

投标人按招标文件的要求自行编写，承诺内容应包括但不限于：对食品及加工过程确保安全的承诺、对本项目不予转包的承诺、对遵从招标方统一管理的承诺等

（三）餐厅经营管理团队人员架构情况，人员配置、资历（格式六）

（四）餐厅经营内部管理制度、纪律

（五）员工招募、培训、上岗方案

（六）成本控制方案

（七）提高员工就餐满意度方案

（八）交叉检查评估方案

（九）突发事件应急处理方案

(十) 节能降耗管理

(十一) 合理化建议和超值服务

.....

上述未涵盖尽的项目以第二篇招标项目服务内容及要求的所有内容为准。

四、其他

其他与项目有关的资料（自附）

二、商务文件—资格文件

法定代表人身份证明书（格式二）

项目名称：_____

致：_____（招标人名称）：

_____（法定代表人姓名）在_____（投标人名称名称）任_____（职务名称）职务，是（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

（投标人公章）

年 月 日

（附：法定代表人身份证复印件）

法定代表人授权委托书（格式三）

采购项目名称：_____

致：_____（采购人名称）：

_____（投标人法定代表人名称）是（投标人名称）的法定代表人，特授权_____（被授权人姓名及身份证代码）代表我单位全权办理上述项目的投标、谈判、签约等具体工作，并签署全部有关文件、协议及合同。

我单位对被授权人的签名负全部责任。

在撤消授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤消而失效。

被授权人签名：

投标人法定代表人签名：

（投标人公章）

年 月 日

（附：被授权人身份证复印件）

诚信声明(格式四)

采购项目名称：_____

致：_____（采购人名称）：

_____（投标人名称）郑重声明，我公司具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，在合同签订前后随时愿意提供相关证明材料；我公司还同时声明参加本项目采购活动前三年内无重大违法活动记录，无任何食品卫生、安全等方面的不良记录，符合规定的供应商资格条件。我方对以上声明负全部法律责任。

特此声明。

（投标人公章）

年 月 日

商务文件---投标函

投标函（格式五）

采购项目名称：_____

致：_____（采购人名称）：

_____（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，注册地址：_____。我方就参加本次投标有关事项郑重声明如下：

一、我方完全理解并接受该项目招标文件所有要求，我方已详细审查全部招标文件，包括该项目的答疑和补充通知(如果有的话)。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

二、我方提交的所有投标文件、资料都是准确和真实的，如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切法律责任。

三、我方承诺按照招标文件要求，提供招标项目的技术服务。

四、我方按招标文件要求提交的投标文件为：投标文件正本壹份，副本叁份。

五、我方承诺：本次投标的投标有效期为投标截止日后起 90 个工作日内。

五、我方投标报价为闭口价。即在投标有效期和合同有效期内，该报价固定不变。应招标方要求进行多轮报价除外。

六、如果我方中标，我方将履行招标文件中规定的各项要求以及我方投标文件的各项承诺，按《合同法》及合同约定条款承担我方责任。

七、我方理解，最低报价不是中标的唯一条件。

八、我方同意并缴纳足额投标保证金。

（投标人公章）

年 月 日

三、技术文件---人员配置、资历（格式六）

拟派现场负责人（厨师长）资格声明

投标人名称：

姓名		主要业绩
性别		
年龄		
专业		
学历		
工龄		
职务		
专业资格情况		
从事本岗位工作时 间		
联系电话		

投标人公章：

投标人代表签字：

日期：

注：应附职称证书、学历证

拟派项目主要技术人员情况表

投标人名称：

序号	姓名	性别	年龄	拟担任 职务或 工种	职称（学 历）专业 资格	从事餐饮 工作年限	主要餐饮行业 工作简历

注：在填写时，如本表格不够可按相同格式自行增加。

投标人公章：

投标人代表签字：

日期：

投标人基本情况介绍

投标人文字介绍（自行）

结束