**招标文件**

**项目名称：国贸商务中心餐饮中心运营服务商选聘**

**项目编号：GMFW-2024-01**

**招标人：厦门国贸城市服务集团股份有限公司**

**厦门国贸城市服务集团股份有限公司**

**2024年5月**

目录

[第一章　招标公告 4](#_Toc32667)

[附：招标项目一览表 5](#_Toc18962)

[第二章　投标人须知 6](#_Toc13415)

[第一节 说 明 8](#_Toc18793)

[1. 适用范围 8](#_Toc15059)

[2. 定义 8](#_Toc4088)

[3. 合格的投标人 8](#_Toc9296)

[4. 投标费用 8](#_Toc15397)

[第二节 招标文件说明 9](#_Toc1406)

[5. 招标文件的组成 9](#_Toc2200)

[6. 招标文件的澄清 9](#_Toc27847)

[7. 招标文件的修改 9](#_Toc5872)

[第三节 投标文件的编写 10](#_Toc30405)

[8. 要求 10](#_Toc21771)

[9. 投标文件语言 10](#_Toc14042)

[10. 投标文件的组成 10](#_Toc31160)

[11. 投标有效期 11](#_Toc7599)

[12. 投标保证金 11](#_Toc15305)

[13. 投标文件的格式 12](#_Toc5228)

[第四节 投标文件的提交 13](#_Toc16094)

[14. 投标文件的密封、标记和递交 13](#_Toc31463)

[第五节 投标文件的评估和比较 14](#_Toc19297)

[15．开标、评标时间 14](#_Toc26656)

[16．评标委员会 14](#_Toc21388)

[17. 投标文件的初审 14](#_Toc18368)

[18.评标办法 17](#_Toc5486)

[19. 投标文件的澄清 22](#_Toc1145)

[20. 比较与评价 22](#_Toc27209)

[第六节 定标与签订合同 23](#_Toc11894)

[21. 定标准则 23](#_Toc5574)

[22. 中标通知 23](#_Toc17983)

[23. 签订合同 24](#_Toc15306)

[第三章　招标内容及要求 25](#_Toc22455)

[第一节招标内容 25](#_Toc6644)

[1. 项目名称 25](#_Toc11812)

[第二节项目需求简述 25](#_Toc18955)

[2. 项目基本情况说明 25](#_Toc29025)

[3. 招标要求及服务内容 25](#_Toc15593)

[4. 餐饮中心平面图（详见《国贸商务中心餐饮中心三楼平面图》） 29](#_Toc15783)

[5. 国贸商务中心餐饮中心管理考核评分表 30](#_Toc22943)

[第四章 招标文件格式 32](#_Toc4750)

# 

# 第一章　招标公告

厦门国贸城市服务集团股份有限公司为提升国贸商务中心服务质量，现采用公开招标的方式选择国贸商务中心餐饮运营服务商，欢迎符合资格、专业的公司参加投标。

若有意参加此次招标，请自行在本网站下载招标文件，此次招标的截标时间为2024年5月15日17时30分，投标人需在2024年5月15日17时30分前将投标材料一式两份（其中正本一份，副本一份）提交到招标人处，在此时点之后送达的投标文件恕不接受。

招标人：厦门国贸城市服务集团股份有限公司

联系地址：厦门市思明区体育路41号顺承大厦6楼

联系人：张女士

联系电话：0592-2990825

账户名称：厦门国贸城市服务集团股份有限公司

账 号：35101551001050009378

开户银行：中国建设银行股份有限公司厦门湖滨支行

厦门国贸城市服务集团股份有限公司

2024年5月6日

# 附：招标项目一览表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标服务名称** | **招标内容及要求** | **服务地点** | **服务期** | ★**控制价** |
| 一 | 国贸商务中心餐饮中心运营服务商选聘 | 详见  第三章 | 厦门市湖里区泗水道669号国贸商务中心三楼 | 叁年 | 保底价格不低于12000元；免租期不超过1个月（含）。 |

备注：

1、服务期：合同签订后于甲方要求时间内完成场地布置并通过验收投入使用（具体进场时间以甲方通知为准）。**各投标人应对此作出承诺。**

2、投标人的投标报价不得低于本项目的控制价，否则将被视为无效投标响应。

# 第二章　投标人须知

**投标人须知前附表**

本须知前附表的内容是与《投标人须知》中条款的内容对应的。如有矛盾，应以本须知前附表为准。

|  |  |
| --- | --- |
| 项号 | 编列内容 |
| 1 | 项目名称：国贸商务中心餐饮中心运营服务商选聘  招 标 人：厦门国贸城市服务集团股份有限公司  项目内容：见“招标项目一览表”  项目编号：GMFW-2024-01 |
| 2 | 资格标准：详见“投标资格要求” |
| 3 | 投标有效期：投标截止期结束后90个日历日。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：厦门市思明区体育路41号顺承大厦6楼  投标截止时间：见“第一章 招标公告” |
| 5 | ★投标保证金：**人民币5000元整。**  1.投标保证金以转账、电汇等形式提交，必须在投标截止时间前到达指定账户，不收取现金、现金支票，不接受任何个人名义的转账，否则作未提交投标保证金处理。**投标文件中应体现投标保证金的缴交凭证。**  2.保证金的退还：  招标人将在《中标通知书》发出之日起30个工作日内予以原额无息退还未中标人的投标保证金。 |
| 6 | 中标人在签订合同前，应向招标人缴纳伍万元履约保证金。  1.履约保证金数额：伍万元（指人民币，下同）。  2.履约保证金形式：转账。  3.中标人在收到中标通知书后签订采购合同，原投标保证金直接作为合同履约保证金，不足部分由中标人补足。履约保证金在双方合同终止、交接清楚和债权债务等关系理顺后30个日历日内无息返还。  4.中标人如在服务期限内不能完成招投标文件和采购合同约定，招标人有权解除合同，履约保证金不予退还。 |
| 7 | ★**招标预算价（即控制价）为：保底价格不低于12000元；免租期不超过1个月（含）。投标人投标报价低于预算价的投标为无效投标**。 |
| 8 | 评标标准和方法：本次招标采用综合评分法评标。首先，由评标委员会根据招标文件要求(无效投标界定)，审核各投标文件是否合格、有效，凡不符合专业条件要求和未实质性响应招标文件要求的投标均不进入评分程序。最终按得分排序推荐中标候选人。 |
| 9 | **投标提醒：**   1. 投标保证金手续办理完毕后，请再次核对账号、收款单位是否正确，并确保在投标截止时间前到账。 2. 为方便保证金的收取工作，**除投标文件中的缴交凭证外，投标人在递交投标文件时应单独提供保证金缴交证明复印件一份给招标人投标文件接收人员。** 3. 为确保在投标截止时间前递交投标文件，请务必考虑交通拥挤及路上不可预见的其他因素。 4. 本文件第四章的投标文件格式中要求投标人盖章、投标代表签字的均应按要求盖章、签字。 |
| 10 | **投标资格要求与投标资格证明文件：**   1. ★**投标人具有独立承担民事责任的能力，并提供企业法人营业执照（副本）的有效复印件。** 2. **投标人代表不是法定代表人的，应提供法定代表人授权书原件，以及投标人代表的身份证复印件。** 3. **其他企业简介、资信证明等，包括但不限于以下内容：**   **(1)食品经营许可证书复印件；**  **(2)从事1000平方米以上写字楼食堂项目（只限承包制）或对外经营的餐饮门店经营两年及以上经验，投标人应提供合同复印件、门店照片及承包面积证明；**  **(3)投标人须承诺以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全等方面的不良记录；**  ★**（4）投标人须承诺提供三楼房间1及管理用房（见餐饮中心平面图）供招标人使用，且需满足招标人正常办公。**  ★**（5）投标人须承诺中标后对餐饮中心的就餐环境进行提升改造**  ★**（6）投标人须承诺中标食堂经营不对外承接旅游团餐**  **以上资格证明文件均应加盖投标人公章，原件备查。** |

## 第一节 说 明

### 1. 适用范围

1.1本招标文件仅适用于国贸商务中心餐饮中心运营服务商选聘。

### 2. 定义

2.1“招标人”系指**厦门国贸城市服务集团股份有限公司**。

2.2“投标人”系指获取了本招标文件，且已经提交或者准备提交本次投标文件的供应商。

### 3. 合格的投标人

3.1凡有能力提供本招标文件所述货物及服务的，符合本招标文件规定资格要求（具体要求见 “投标资格要求与投标资格证明文件”），符合政府采购法第二十二条的规定的均可能成为合格的投标人。

3.2投标人应遵守中国的有关法律、法规和规章的规定。

3.3一个投标人对同一个合同包只能提交一个投标文件。如果投标人之间存在下列互为关联关系的情形之一的，不得同时参加本项目投标：

(1)法定代表人为同一人的两个及两个以上法人；

(2)母公司、直接或间接持股50％及以上的被投资公司;

(3)均为同一家母公司直接或间接持股50％及以上的被投资公司。

3.4本项目不接受联合体形式投标。

3.5 投标代理人在同一个合同包中只能接受一个投标人的委托参加投标。

### 4. 投标费用

投标人自行承担其参加投标所涉及的一切费用。

## 

## 第二节 招标文件说明

### 5. 招标文件的组成

招标文件用以阐明服务招标程序和合同主要条款。招标文件由下述主要部分组成：

⑴ 招标公告

⑵ 投标人须知

⑶ 招标内容及要求

⑷ 投标文件格式

### 6. 招标文件的澄清

6.1投标人对招标文件如有疑问，可要求澄清。要求澄清应按招标公告或投标邀请中载明的地址以书面形式在投标截止时间3个日历日前通知招标人（不在前述期限内的，招标人可不予澄清）。招标人将视情况在投标截止时间前，将不标明查询来源的书面答复发给所有投标人，并在发布招标公告的网站上发布更正公告。该澄清内容为招标文件的组成部分。

### 7. 招标文件的修改

7.1至投标截止日期前5个日历日（如至原定截止时间不足5个日历日，则需延长开标时间），招标人可根据需要或依投标人要求澄清的问题而修改招标文件，在发布招标公告的网站上发布更正公告，并通知所有潜在投标人，潜在投标人在收到该通知后应立即以相同形式予以确认。该修改内容为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。但本招标文件第7.2条规定的推迟投标截止时间和开标时间情形不受本条约束。

7.2 为使投标人在准备投标文件时有合理的时间考虑招标文件的修改，招标人可酌情推迟投标截止时间和开标时间，但应当将变更时间通知所有潜在投标人，并在发布招标公告的网站上发布更正公告。该修改内容为招标文件的组成部分。在此情况下，招标人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期。

## 第三节 投标文件的编写

### 8. 要求

投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件。投标文件应对招标文件的要求做出实质性响应，并保证所提供的全部资料的真实性，否则其投标将被拒绝。

### 9. 投标文件语言

投标文件应用中文书写。投标文件中所附或所引用的原件不是中文时，应附中文译本。各种计量单位及符号应采用国际上统一使用的公制计量单位和符号。

### 10. 投标文件的组成

投标文件应包括下列部分：

10.1投标书

10.2开标一览表

10.3服务偏离表

10.4法定代表人授权书

10.5资格证明文件

10.6投标人在投标截止时间前仍在服务期限内的餐饮服务及相关证明材料（如合同等）

10.7 2021年1月1日以来在福建合作写字楼食堂项目（只限承包制）或对外经营的餐饮门店及相关证明材料（如合同等）

10.8食材供应方式，包括是否具有中央厨房配送能力、是否有保障本市配送能力的配送中心。需提供相关证明材料，如中央厨房和配送中心的营业执照、合同等。

10.9 厨师轮换、食品卫生安全、供应商管理

10.10经营管理方案

10.11突发事故的处理预案

10.12承诺书

10.13人员配备情况

10.14拟提供菜单

10.15投标人认为必要的其他资料

10.16投标保证金

### 11. 投标有效期

11.1投标文件从“投标人须知前附表”第4项所规定的投标截止期之后开始生效，在“投标人须知前附表”第3项所规定的期限内保持有效。有效期不足将导致其投标文件被拒绝。

11.2在特殊情况下，招标人如在投标有效期满之前，书面要求投标人同意延长有效期，投标人应在招标人规定的期限内，以书面形式予以答复。投标人可以拒绝上述要求，其投标保证金将按规定予以退还。如果投标人答复不明确或者逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。对于接受该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金有效期，有关退还和不予退还投标保证金的规定，在投标有效期延长期内继续有效。

### 12. 投标保证金

**12.1 投标保证金**

12.1.1投标保证金为投标文件的组成部分之一。

12.1.2 投标人应在提交投标文件之前，向招标人缴交“投标人须知前附表”第5项要求的投标保证金。

12.1.3 投标保证金用于保护本次招标活动免受投标人的行为而引起的风险。

12.1.4 投标保证金以转账或电汇形式提交，必须于投标截止时间前到账。

12.1.5 未按规定缴交投标保证金的投标，将被视为无效投标。

12.1.6中标通知书发出后，招标人将在30个工作日内予以原额无息退还未中标人的投标保证金。

12.1.7发生**以下情况之一**的，投标保证金将**不予退还**：

⑴ 投标人在投标截止期后，投标有效期内撤回投标；

⑵ 中标人未能做到按本须知第23条规定签订合同；

⑶ 中标人未按本招标文件规定提交履约保证金的；

⑷ 以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标；

⑸ 本招标文件中规定的其他没收投标保证金的情形。

上述不予退还投标保证金的情况，如给招标人造成损失的，投标人还应承担赔偿责任。

### 13. 投标文件的格式

13.1投标人须按照本招标文件规定，编制投标文件的**正本一份，副本一份**。正本必须用A4幅面纸张打印装订，副本可用正本的完整复印件，并在封面标明“正本”、“副本”字样。正本与副本如有不一致，则以正本为准。

13.2投标文件应由投标人的法定代表人或者其授权代表签字并加盖公章，如由后者签字，应提供“法定代表人授权委托书”。

13.3 除非有另外的规定或许可外，投标使用货币均为人民币。

13.4投标人应提交证明其拟供货物符合招标文件要求的技术响应文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据，并须提供货物主要技术性能的详细描述。

13.5 投标文件的正本和全部副本均应使用不能擦去的墨料或墨水打印、书写或复印，并由法定代表人或其授权代表签署，盖投标人公章。

13.6全套投标文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是根据招标人的指示进行的，或者是为改正投标人造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由法定代表人或授权代表签字证明或加盖校正章。

13.7未按本招标文件规定的格式填写投标文件或投标文件字迹模糊不清的投标可能导致不利于投标人的评标结果。

13.8 所有资格证明文件复印件，须加盖投标人公章。

13.9 投标人应将投标文件按顺序装订成册、打印页码，并编列目录、资料清单，由于装订不规范或编排顺序混乱而导致投标文件被误读或漏读，投标人自行承担后果。

13.10投标人承诺，所提交的所有数据和材料均真实有效，招标人有权进行核查，如经核查存在不符合条件的情形，招标人可取消投标人中标资格。

## 第四节 投标文件的提交

### 14. 投标文件的密封、标记和递交

14.1 投标人应将投标文件正本和全部副本分别用信封密封，并标明招标编号、招标项目名称、投标人名称等及“正本”或“副本”字样。投标文件未密封将导致其投标被拒绝。

14.2 每一信封密封处应加盖投标人公章或由授权代表签字。

14.3投标人应将投标文件按照本须知第14.1条至第14.2条的规定进行密封和标记，按“投标人须知前附表”注明的地址和时间派专人送达接收人。

14.4如果未按上述规定进行密封和标记，招标人将不承担由此造成的对投标文件的误投或提前拆封的责任。

14.5投标文件应在投标邀请中规定的截止时间前送达，迟到的投标文件为无效投标文件, 将被拒收。

14.6投标人在投标截止时间之前，允许对所提交的投标文件进行修改或者撤回，并书面通知招标人。修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、密封，并作为投标文件的组成部分。

14.7投标人在投标截止时间后不得修改、撤回投标文件。投标人在投标截止时间后修改投标文件的，其投标将被拒绝。

14.8投标截止时间结束后，参加投标的投标人不足三家的，本次招标程序终止。除采购任务取消情形外，招标人将依法重新组织招标或者采取竞争性谈判等其他方式采购。

## 第五节 投标文件的评估和比较

### 15．开标、评标时间

15.1 在“投标人须知前附表”（有延期通知的以延期通知为准）中所规定的时间、地点开标。

15.2招标人负责组建评标委员会，评标委员会负责评标工作。

15.3本项目采用综合评分法评选方法评定，公司纪检人员进行监督。

**16．评标委员会**

招标人根据招标服务的特点依法组建评标委员会。评标委员会由技术、经济、法律方面的专业人员组成。在开标后的适当时间里，由评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较，并做出授予合同的建议。

### 17. 投标文件的初审

对所有投标人的评估，都采用相同的程序和标准。评议过程将严格按照招标文件的要求和条件进行。

有关投标文件的审查、澄清、评估和比较以及推荐中标候选人的一切情况，都不得透露给任一投标人或与上述评标工作无关的人员。

投标人任何试图影响评委会对投标文件的评估、比较或者推荐候选人的行为，都将导致其投标被拒绝，并被没收投标保证金。

17.1评标委员会将对投标文件进行审查，以确定投标文件是否完整、有无计算上的错误、是否提交了投标保证金、文件是否已正确签署。

17.2 算术错误将按以下方法更正：

(1) 如投标文件中“开标一览表”内容与投标文件中的明细表内容不一致的，以“开标一览表”为准。

(2) 如投标文件的大写和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；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。

如果投标人不接受按上述方法对投标文件中的算术错误进行更正，其投标将被拒绝并没收其投标保证金。

17.3 资格性检查和符合性检查

17.3.1资格性检查。依据法律法规和招标文件的规定，在对投标文件详细评估之前，评标委员会将依据投标人提交的投标文件，按“投标人须知前附表”所述的资格标准对投标人进行资格审查, 以确定其是否具备投标资格。如果投标人不具备投标资格，不满足招标文件所规定的资格标准，或者其提供的资格证明文件不全的,其投标将被拒绝。

17.3.2符合性检查。依据招标文件的规定，评标委员会还将从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否符合对招标文件的实质性要求做出响应。

实质性偏离是指：（1）实质性影响合同的范围、质量和履行；（2）实质性违背招标文件，限制了招标人的权利和中标人合同项下的义务；（3）不公正的影响了其它作出实质性响应的投标人的竞争地位。

对没有实质性响应的投标文件将不进行评估，其投标将被拒绝。

凡有**下列情况之一**者，投标文件也将被视为**未实质性响应招标文件要求：**

**(1) 投标文件未按照本须知第14条的规定进行密封、标记的；**

**(2) 未按规定由投标人的法定代表人或其授权代表签字，或未加盖投标人公章的；或签字人未提供法定代表人有效授权委托书原件的；**

**(3) 未按规定提交投标保证金的；**

**(4) 投标有效期不满足招标文件要求的；**

**(5) 投标内容与招标内容及要求有重大偏离或保留的；**

**(6) 投标人提交的是可选择的报价；**

**(7) 投标人未按规定对投标进行分项报价；**

**(8) 一个投标人对同一个合同包不止投一个标的；**

**(9) 投标文件组成不符合招标文件要求的；**

**(10) 投标文件中提供虚假或失实资料的；**

**(11) 不符合招标文件中规定的**★**号条款或其它实质性条款要求的。**

投标人存在**下列情形之一**的，将被认定为**串通投标行为并作无效投标处理**：

（1）投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

（2）投标人之间约定中标供应商；

（3）投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

（4）属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；

（5）投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动；

（6）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（7）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（8）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；

（9）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（10）不同投标人的投标文件相互混装；

（11）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；

（12）不同投标人的投标文件错、漏之处一致或雷同，且不能合理解释的；

（13）不同的投标人的法定代表人、委托代理人等由同一个单位缴纳社会保险的；

（14）由同一人或分别由几个有利害关系的人携带两个以上（含两个）投标人的企业资料参与资格审查、领取招标资料，或代表两个以上（含两个）投标人参加招标答疑会、交纳或退还投标保证金、开标的；

（15）有关法律、法规或规章规定的其他串通投标行为。

### 18.评标办法

**本次招标采用综合评分法评标。**

**18.1具体的评标标准（评标办法）**

18.1.1初审合格（即资格性、符合性检查合格并按其他相关条款审查后）的投标人在三家以上（含三家）的，评标委员会将按以下评标方法与标准，对初审合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

**（1）技术分F1（满分**30**分）**

| 序号 | 评分项目 | 评分界定 | 分值 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1-1 | 服务方案及日常运营管理（16分） | 根据投标人投标经营管理方案符合招标人实际情况进行综合评定：  投标人对本项目的经营管理目标、场地规划、餐厅布置等方面的完整合理符合招标要求的经营方案优得5分，良得3分，一般得1分。 | 5分 |
| 根据投标人提供的菜品多样化情况等进行综合评审。优得2分，良得1分，一般得0.5分。 | 2分 |
| 投标人提供的管理制度包含卫生管理制度、岗位职责、食品留样制度、热菜加工制作制度、库房管理制度、应急预案等内容的，每包含一项完整合理制度方案的得0.5分，满分3分。 | 3分 |
| 投标人服务承诺方案中有公布投诉电话，有反映意见的多种渠道且有改进方案（或反馈流程）的每提供一项得0.5分，满分1分。 | 1分 |
| 投标人针对有害生物防制防治提出相关管理办法及制度，基本满足要求得0.5分，满足得1分。 | 1分 |
| 投标人针对燃料管理提出相关办法及制度基本满足要求得0.5分，满足得1分。 | 1分 |
| 投标人针对废弃物提出相关管理办法及制度基本满足要求得0.5分，满足得1分。 | 1分 |
| 投标人针对高危易腐食品提出相关管理办法及制度，基本满足要求得0.5分，满足得1分。 | 1分 |
| 投标人针对人员健康管理提出相关管理办法及制度，基本满足要求得0.5分，满足得1分。 | 1分 |
| 1-2 | 厨师轮换制度（3分） | 根据投标人提供的每半年至少轮换一名厨师的机制，以达到增加菜色品种，并提供几个相匹配的轮换项目；根据轮换制度进行评定，基本满足要求得1.5分，满足得3分。 | 3分 |
| 1-3 | 供应商管理（5分） | 投标人提出果蔬类食品、肉类食品、大米、冻品类食品、调味品类食品等收货验收管理制度，每一项基本满足要求得0.5分，满足得1分，满分5分。 | 5分 |
| 1-4 | 服务团队  （6分） | 投标人拟委派项目经理同时具有中式烹调师等证书得2分，未提供证书不得分。 | 2分 |
| 投标人为本项目配备的服务人员具有中式烹调职业资格证书的得2分，未提供证书不得分。 | 2分 |
| 投标人为本项目配备的服务人员获得“厦门烹饪大师”称号的得2分，未提供证书不得分。 | 2分 |

1. **商务分F2（满分30分）**

| 序号 | 评分项目 | 评分界定 | 分值 |
| --- | --- | --- | --- |
| 2-1 | 经营年限情况（3分） | 投标人经营年限在4周年以上的得3分，3-4周年（含）以上得2分，3周年以下的不得分。  注：以营业执照或社会信用统一代码证上的成立时间为基准。 | 3分 |
| 2-2 | 经营业绩  （7分） | 2021年1月1日以来在福建合作写字楼食堂项目（只限承包制）或对外经营的餐饮门店，每提供1个合同及对应的门店照片得1分；满分7分。  注：清晰合同复印件加盖公章。 | 7分 |
| 2-3 | 企业商标（3分） | 投标人具有企业商标注册证的得3分，需提供相关材料证明，未提供证书不得分。 | 3分 |
| 2-4 | 企业实力  （10分） | 食材供应方式：有保障本市配送能力的配送中心的得2分，需提供相关材料证明，如配送中心或中央厨房的营业执照、合同等。 | 2分 |
| 投标人具有已在经营的用餐单位面积在1000平米以上的得2分（需提供证明面积的房屋租赁合同复印件）。 | 2分 |
| 投标人须承诺中标后对餐饮中心的就餐环境进行提升改造，改造时间中标后40个工作日完成；提供承诺书、附上设计图、提供改造期间供餐方案得6分，缺一项均不得分。 | 6分 |
| 注：投标人证明必须真实，若有弄虚作假，则按响应性评审不合格处理。 | |
| 2-5 | 社会责任  （2分） | 投标人须承诺2021年以来在经营过程中未发现违反市场管理法律、法规而受到处罚，提供承诺书得2分，否则不得分。 | 2分 |
| 2-6 | 安全保障  （5分） | 投标人以投保公共责任险或投标人针对在营餐厅在有效期内的投标餐厅“食品安全责任险”保单的一份得3分，承诺中标后就本项目餐厅购买公众责任险金额100万或投保餐厅“食品安全责任险”的得2分，满分5分。未提供证明文件、未承诺不得分。 | 5分 |

1. **价格分F3（满分40分）**

报价组成：报价明确场地租金、水、电、燃气、公共能耗费用及其他餐饮中心运营管理费用均由中标人承担，评标对场地租金进行评分，，场地租金按保底价格收取；评分分两部分。中标方无需承担物业管理服务费。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 评分界定 | 分值 |
| 3-1 | 保底价格 | 本项目月场地费用保底价为1.2万元整：小于1.2万的，每少1千元扣5分，等于1.2万的得20分，每增加1千元加2分，满分30 分。 | 30分 |
| 3-2 | 免租期 | 最长免租期不得超过1个月（含），报价免租期超过1个月该项不得分，报价免租期0个月得满分10分， | 10分 |

**（4）各初审合格投标人综合得分= F1＋F2＋F3**

说明：计算技术汇总得分、商务汇总得分及价格分时，经四舍五入后保留三位小数，计算投标人综合得分时，经四舍五入后保留两位小数。

**18.2推荐中标候选人原则**

18.2.1排名及排名规则：评标委员会根据以下原则对初审合格的投标人进行排名：

（1）综合得分高者排名在前，即：综合得分最高者排名第一，综合得分次高者排名第二，以此类推。

（2）综合得分相同不能确定排名时，评标委员会根据有利于项目实施的原则确定排名。

18.2.2推荐中标候选人：评标委员会将按比较与评价最优先原则，推荐出三家中标候选单位，第一名为中标单位，第二名、第三名投标单位为备选供应商，如第一名中标单位在服务考核中未达标，招标人有权终止合同，并选择第二名投标人作为供应商，以此类推。

**18.3.定标准则**

18.3.1招标人将按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定拟中标人。

18.3.2招标人将审查拟中标人的投标人资格、信誉、产品技术状态以及其它投标人认为有必要了解的问题。

18.3.3如果确定拟中标人无能力履行合同，其投标将被拒绝，招标人将对下一个可能中标的投标人做类似审查。

18.3.4接受审查的拟中标人必须如实回答询问或接受招标人的考察，并提供所需的有关资料。

18.3.5中标通知书生效后，如果已中标的投标人不能按投标文件中承诺的条件履行签约行为，招标人有权在评标委员会推荐的中标候选人名单中按顺序选择新的合同授予人。

### 19. 投标文件的澄清

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会将以书面形式，要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者纠正，应当在评标委员会规定的时间内以书面形式作出，由其法定代表人或者授权代表签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

**20. 比较与评价**

20.1 评标委员会将根据评标方法与标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件，进行商务和技术评估，综合比较与评价。

20.2 对漏（缺）报项的处理：招标文件中要求列入报价的费用（含配置、功能），漏（缺）报的视同已含在投标总价中。但在评标时取有效投标人该项最高报价加入漏（缺）报人的评标价进行评标。对多报项及赠送项的价格，评标时不予核减，全部进入评标价评议。

20.3 若投标人的报价明显低于其他报价，使得其投标报价将低于其个别成本的，将会影响服务质量或不能诚信履约的，投标人须按评标委员会要求做出书面说明并提供相关证明材料，不能合理说明或不能提供相关证明材料的，将作无效投标处理。

20.4评标委员会将按比较与评价最优在先原则, 排列评价顺序, 根据在投标人须知前附表中确定的中标候选人数量，推荐出中标候选人。

20.5 在评标期间，若出现符合本须知规定的所有投标条件的投标人不足三家情形的，本次招标程序终止，除招标任务取消情形外，招标人将依法重新组织招标或者采取竞争性谈判等其他方式采购。

## 第六节 定标与签订合同

### 21. 定标准则

投标人的投标文件符合招标文件要求，按招标文件确定评标标准、方法，经评委评审并推荐中标候选人。

### 22. 中标通知

22.1 评标结束后，评标结果经招标人流程确认后，招标人将向中标人发出中标通知书。中标通知书对招标人和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后，中标人放弃中标，应承担相应的法律责任。

22.2 招标人将向中标单位发出《中标通知书》，没有中标的其它投标人不另行通知。

22.3《中标通知书》将作为签订采购合同的依据。采购合同签订后，《中标通知书》成为合同的一部分。

### 23. 签订合同

23.1中标人在《中标通知书》发出之日起30日内，根据招标文件确定的事项和中标人投标文件，与招标人签订采购合同。双方所签订的采购合同，不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。逾期未签订采购合同，按照有关法律规定承担相应的法律责任；属于中标人责任的，招标人将没收其投标保证金，以抵偿对招标人造成的损失。

23.2招标文件、招标文件的修改文件、中标人的投标文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订采购合同的组成部分，并与采购合同一并作为本招标文件所列采购项目的互补性法律文件，与采购合同具有同等法律效力。

23.3中标人因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，招标人将与排位在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同，以此类推。

23.4 中标人未能按招标人的要求，随时提供投标文件中出具的相关证明材料的原件，招标人有权认定投标人存在弄虚作假、骗取中标的行为。

# 第三章　招标内容及要求

## 第一节招标内容

**1. 项目名称**

国贸商务中心餐饮中心运营服务商选聘

## 第二节项目需求简述

1. **项目基本情况说明**

提供工作日早、中、晚餐及包间运营，前期可向周边写字楼辐射提供服务，但应优先保证本大楼客户服务品质，不对外承接旅游团餐，同时可以根据客户需求开辟个性化包厢定制服务、茶点服务等。

1. **招标要求及服务内容**

3.1招标人协助中标人向所在市场监督管理局申请办理食品经营许可证。

3.2招标人提供场地、装修及设备（包括厨房设施设备），投标人应提出场地租金报价，最终场地租金、水、电、燃气、公共能耗费用由中标人承担。

3.3原材料供应商须经招标人同意，招标人之同意并不免除中标人对食品安全保障之义务。

3.4经营范围一般为工作日早餐、中餐、晚餐，特殊情况除外。

3.5 投标人工作人员由投标人自行管理，餐饮中心经营过程中产生的食材、日用品、人工薪酬福利待遇、人员培训、工作服、体检、伤残疾病、工伤、社保等费用均由投标人自行承担。

3.6所有就餐人员不得现金收银，投标人需明确与就餐人员的收银方式；如就餐人员需要，乙方应提供就餐的正式发票。

3.7 餐饮中心的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的餐饮中心卫生标准；餐饮中心区域内卫生清洁由中标人负责；餐饮中心所产生的生活垃圾由中标人负责清运。

3.8服务方案

投标人提供的服务方案应包含以下内容：

（1）对招标文件中所提出服务内容和有关要求的响应和承诺；

（2）运营服务方案：包括总体监控方案，食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案、原材料采购管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、餐饮定价方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料；

（3）服务支持人员配备情况，包括人员配比方案、人员结构、简历表、健康证、现场人员工作安排计划及其他辅助说明材料；投标人必须安排固定的主要经营服务人员于本项目，并提供上述人员的名单和简历。

（4）其他服务承诺。

3.9 菜品要求

3.9.1投标人必须按以下标准予以供餐：

（1）早餐各类主食品种不少于8样；

（2）午餐要求每餐品种不少于16样，每餐安排6种主菜、6种辅菜、4种素菜供选择；

（3）晚餐要求每餐品种不少于9样，每餐安排3种主菜、3种辅菜、3种素菜供选择；

（4）主食：每日午餐、晚餐须至少提供2种主食，午餐主食其中1种为粗粮；

（5）汤类：每日须同时提供炖罐及例汤；

（6）传统节日配合招标人提供服务，如：端午节制作粽子、中秋节制作月饼等，与本大楼客户进行互动，增加就餐客户粘性；

（7）中标人每半年至少轮换一名厨师，以增加不同口味的菜品；

3.9.2小吃区提供面线糊、沙茶面、扁食汤等厦门特色小吃；面点区提供馒头、包子等面食。

3.10质检条款

3.10.1招标人对投标人实行监督和管理，并将按照本招标文件和合同的要求对投标人的违规行为进行纪录和处罚。投标人应于每月初对上月的工作提交工作报告，并对在工作中出现的问题及招标人提出的意见和处罚，做出书面的说明和处理情况报告，及在下月的工作中的改善承诺。

3.10.2食品质量要求如下：

（1）冷菜酱制食品不含过多汤汁；

（2）冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。

（3）冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

（4）熟制后食品完整不碎及不松散。

（5）热菜供餐时保持温热。

（6）热菜食品表面无风干及水浸现象。

（7）食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

（8）提供食品保证质量。

3.10.3 饭菜出品时间和要求如下：

（1）安排好用餐人员分流工作，避免出现等候拥挤混乱等现象。

（2）分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

3.11其他要求：

3.11.1投标人在原材料采购中，要从招标人同意的供应商购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格。投标人须严格执行国家相关法规，做好食品的检验验收工作，管理好进货渠道及进货质量关，保证食品卫生达标，并将每天每种菜品按有关规定留样并保存48小时。投标人应提供供应商的采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。餐饮中心所有食材（包括售卖的商品）采购清单需跟招标人报备，餐饮中心售卖粮油副食等商品价格不得高于超市卖场价格。

一经发现投标人在经营过程中违反上述采购规定和承诺，招标人将扣除其履约保证金，并有权终止合同。

3.11.2 投标人的工作人员应统一着装。

3.12人员配置要求

人员配置具体人数由经营单位自行确定，以下岗位人员均需持有健康证书且符合相关要求。

|  |  |
| --- | --- |
| 岗位 | 要 求 |
| 现场经理 | 至少三年以上大中型食堂或餐厅  （经营面积1000平方米以上）现场管理经验 |
| 主厨 | 中级以上（含中级）厨师，持面点师证书，三年以上大中型食堂或餐厅（经营面积1000平方米以上）工作经验 |
| 厨师 | 中级以上（含中级）厨师，持面点师证书 |
| 高级服务员 | 有2年以上工作经验 |
| 普通服务员 | 有1年以上工作经验 |
| 财务（仓管员） | 有2年以上工作经验 |

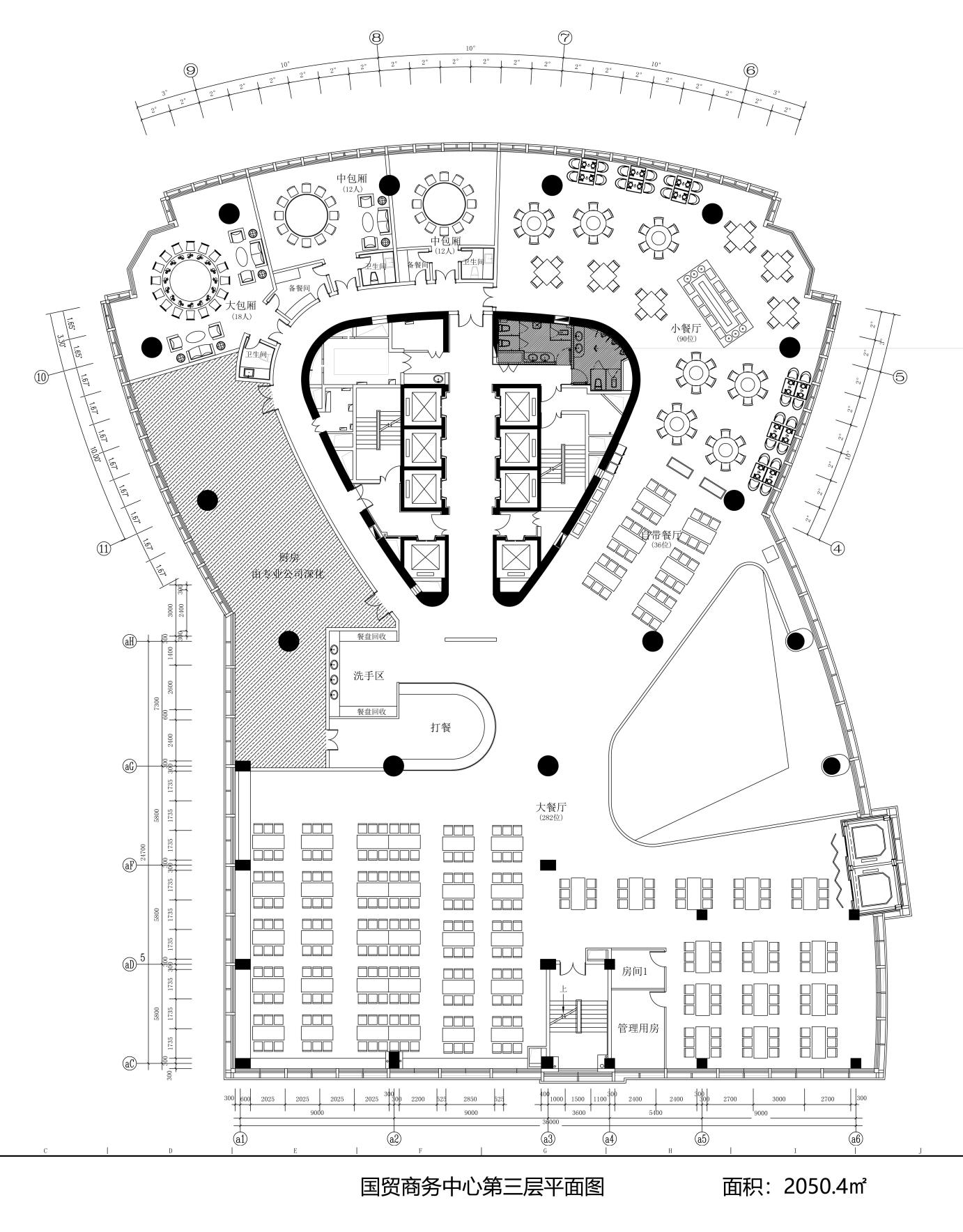
3.13 餐饮中心管理考核措施

（1）招标人每个月检查一次，所发现问题当天回复三天整改完成，如第三次检查再发现同样问题将视问题轻重程度扣取以中标人履约保证金为基数的2%-5%的违约金；如连续两次考核不合格，将解除合同，并以中标人履约保证金为基数扣取100％的违约金。（考核标准详见合同附件一）

（2）与招标人工作配合良好，有较强的服务意识，做到有求必应，有事必到。

（3）餐饮中心一切事宜必须征得招标人同意后方可实行。

1. **餐饮中心平面图（详见《国贸商务中心餐饮中心三楼平面图》）**



注明：餐饮中心平面图中房间1及管理用房为物业自用。

1. **国贸商务中心餐饮中心管理考核评分表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | | 标准 | 分值 |
| 1 | 餐饮中心 从业人员管理 | | 餐饮中心从业人员必须在取得有效健康证后方可上岗。患有法律规定的不得从事食品生产经营工作的疾病以及发热、上呼吸道感染、腹泻、手外伤的，必须暂停接触食品的工作并立即调离。 | 5 |
| 餐饮中心从业人员须着指定服装上岗，保持衣帽整洁，注重个人卫生。在食品售卖过程中须按照要求佩戴口罩、帽子及手套。 | 5 |
| 餐饮中心员工不得带无关人员进入厨房任何区域。厨房内一律不得放置私人物品。餐饮中心员工不得私自将任何厨房用品、厨房设备带离。 | 5 |
| 2 | 餐饮中心  场 所 环 境 卫 生 管 理 | 餐厅 | 做好餐饮中心餐具、厨具的清洁工作，做好餐饮中心各区域环境卫生，定期组织进行卫生大清扫。售卖台排放整齐、台面整洁。及时清理并分类回收餐具，回收区的餐具，不得堆积。 | 5 |
| 厨房 | 餐具、备餐用具洗刷干净，并及时消毒。油烟罩、滤油格、蒸饭柜每天必须进行清洗。菜案板面整洁，生、熟案板分开，物品摆放整齐。洗菜池干净、无油渍、无残渣。 | 5 |
| 货架物品摆放整齐，无食品腐烂变质现象。垃圾桶和泔水桶及时清理，保持桶身干净并加盖。台面、地面整洁、无积水、无垃圾。下水道、地沟内无杂物，保持畅通。 | 5 |
| 洗手间 | 地面、墙面保持干净，无污迹；厕池内外保持干净无黄垢，无杂物；垃圾及时清倒；台面、洗手盆、水龙头无污物，无水渍；玻璃镜面保持光亮，无水渍。 | 5 |
| 备餐用具 | 菜刀、砧板按生熟食品分开使用，砧板在使用后需清洁并竖放。打饭勺、菜勺、汤勺、铲子放置在干净的容器里面。盛装生菜的塑料筐使用前后须清洗干净，不得直接放置于地面上。 | 5 |
| 保持冰箱内物品摆放整洁干净且存放应适量；生、熟食分柜存放。调料、配料要集中摆放并加盖。 | 5 |
| 消防 | 定期进行消防巡查，确保消防器材处于正常完好的状态，并做好检查更换记录。 | 5 |
| 消杀 | 做好消杀工作，食堂内不得有老鼠、蟑螂或其他有害虫类。 | 5 |
| 3 | 餐具洗消管理 | | 餐具、备餐用具清洗、消毒必须在洗碗间进行。餐具、备餐用具清洗必须做到一清、二洗、三冲、四消毒、五保洁。废弃物用专用容器盛放，不暴露、不积压、不外溢。 | 5 |
| 已消毒和未消毒的餐具、备餐用具应分开存放；消毒后的餐具、备餐用具贮存在专用保洁柜内备用，摆放应整齐有序。 | 5 |
| 4 | 食品加工操作管理 | 仓库管理 | 仓库内不得存有超过保质期、霉变食品，不得存放有毒有害物品及个人用品，食品与非食品不得混放或混装。应设专人进行管理，仓库内物品应按标记标识有序存放。 | 5 |
| 切配管理 | 蔬菜与肉类、水产品分池清洗、分类存放。配菜结束，地面、台面、用具需清洗干净。冰箱定期化霜清洗，成品、半成品与原料分开存放，冰箱内食品不得重叠、窜味。 | 5 |
| 留样管理 | 每餐次、每种食品都必须留样,每个品种留样量不少于100g。留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放不少于48小时。 | 5 |
| 5 | 服务管理 | | 餐饮中心工作人员要做到礼貌服务、微笑服务，不得与就餐人员发生争执、冲突。餐饮中心工作人员工作效率高，打餐速度快，能认真核对就餐人员的消费金额，不得错算、漏算。 | 5 |
| 6 | 顾客满意度 | | 对餐饮中心菜品口味的满意度。对餐饮中心的就餐环境满意度。对餐饮中心工作人员的服务满意度。 | 5 |
| 7 | 设备清洗管理 | | 屋面油烟机每月定期清洗。地下车库油水分离器设备机房每日定期清运残杂物，每月定期保养。厨房设备设施每月清洗保养。 | 5 |
| 8 | 轮换机制 | | 管理人员及其厨师应按照合同配置，并实行每半年厨师轮换机制。 | 5 |
| 合 计 | | | | 100 |
|  |  |  |  |  |
| 考核说明 | | 1. | 本项考核总分为100分。 |  |
|  |  | 2. | 考核周期为1个月。 |  |
|  |  | 3. | 每月由厦门国贸城市服务集团股份有限公司进行一次不定期考核。 |  |
|  |  | 4. | 考核分数若未达100分，餐饮中心须自行整改到位，若未达90分，餐饮中心须按甲方整改通知的要求整改到位；考核分数若低于60分，则不合格，国贸物业根据合同约定有权终止合同。 |  |
|  |  | 5. | 若在考核过程中发现达三次被扣分但仍未整改到位的问题，将视问题轻重程度扣取以中标人履约保证金为基数的2%-5%的违约金。 |  |
| 考核人签字： | | | | |
|
| 日期： | | | |  |

# 第四章 招标文件格式

（封面）

**投 标 文 件**

**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. 服务偏离表

4. 法定代表人授权书

5. 资格证明文件

6. 投标人在投标截止时间前仍在服务期限内的餐饮服务及相关证明材料（如合同等）

7. 2021年1月1日以来在福建合作写字楼食堂项目（只限承包制）或对外经营的餐饮门店及相关证明材料（如合同等）

8. 食材供应方式

9.厨师轮换、食品卫生安全、供应商管理

10. 经营管理方案

11.突发事故的处理预案

12.承诺书

13.人员配备情况

14. 拟提供菜单

15. 投标人认为必要的其他资料

16. 投标保证金

**说明：投标人应按投标文件的实际情况编制目录**

**附件1**

**投 标 书**

致厦门国贸城市服务集团股份有限公司：

根据贵方为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_招标服务的投标公告（招标编号） ，投标文件签字人\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(全名、职务)经正式授权并代表 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标人名称、地址）提交下述文件正本一份、副本一份。

（1）投标人基本情况表

（2）投标人资格证明文件

（3）服务方案及有关承诺

（4）对招标文件第三章“招标内容及要求”的响应文件

（5）已交纳投标保证金，金额为￥5000元，形式为转账。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1. 按招标文件要求提交服务方案。
2. 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
3. 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。
4. 本投标自开标日起有效期为90天。
5. 投标人愿意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。
6. 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：

投标人（全称并加盖公章）：

日 期： 年 月 日

**附件2**

**开标一览表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 项目编号 |  |
| 投 标 人 |  |
| 备 注 | 其他声明（若有）： |

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

**附件3**

**服务偏离表**

投标人名称：

投标项目名称：

项目编号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件条目 | 服务内容 | 招标要求 | 投标要求 | 偏 离 | 说 明 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |

声明：除本服务偏离表所列的偏离服务外，其他所有服务均完全响应“招标文件”中的要求。

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

**附件4**

**法定代表人授权书**

本授权委托书声明：我（法定代表姓名）系注册于 （投标人地址） 的（投标人名称） 的法定代表人，现代表公司授权下面签字的（被授权人的姓名、职务） 为我公司合法代理人，代表本公司参加 （项目名称）招标编号为 的投标活动。代理人在本次投标中所签署的一切文件和处理的一切有关事物，我公司均予承认。

本授权书于 年 月 日签字生效，特此声明。

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字：

日 期：

**附件5**

**资格证明文件**

投标人提交下列资格证明文件：

1.企业法人营业执照（清晰复印件需加盖有效公章）；

2.经营许可证（清晰复印件并加盖有效公章）；

3.从事1000平方米以上写字楼食堂项目（只限承包制）或对外经营的餐饮门店经营两年及以上经验，投标人应提供合同复印件、门店照片及承包面积证明；

4.其他证明文件和材料。

★5.投标人须承诺提供**三楼房间1及管理用房（见餐饮中心平面图所示）**供招标人使用，且需满足招标人正常办公。

★6.投标人须承诺中标后对餐饮中心的就餐环境进行提升改造，

★7. **投标人须承诺中标食堂经营不对外承接旅游团餐。**

**附件6**

**投标人在投标截止时间前仍在服务期限内的餐饮服务**

（包括合同等相关证明材料）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 合作对象名称 | 合作对象性质 | 合作时间（列明起止时间） | 合作规模（供餐人数） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**附件7**

**2021年1月1日以来在福建合作写字楼食堂项目（只限承包制）**

**或对外经营的餐饮门店**

（包括合同等相关证明材料）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 合作对象名称 | 合作对象性质（写字楼食堂、对外经营的餐饮门店二选一） | 合作时间（列明起止时间） | 合作规模（供餐人数） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**附件8**

**食材供应方式**

（包括是否具有中央厨房、是否有保障本市配送能力的配送中心。需提供相关证明材料，如中央厨房和配送中心的营业执照、合同等）

**附件9**

**厨师轮换、食品卫生安全和供应商管理**

（包括要求每半年至少轮换一名厨师，以达到增加菜色品种，并提供几个相匹配的轮换项目；食品保证卫生安全、定期消杀除四害，定时组织员工培训；原材料采购源头、检测、储存、运输方案；原材料收货验收管理制度）

**附件10**

**经营管理方案**

（包括规章制度、实施措施、经营方案（含经营管理目标、场地规划、餐厅布置）、餐费定价水平、服务承诺及卫生安全保障等）

投标人全称(加盖公章)：

投标人代表签字：

日 期：

**附件11**

## 突发事故的处理预案（包括卫生安全预案等）

投标人全称(加盖公章)：

投标人代表签字：

日 期：

**附件12**

**承诺书**

（在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全等方面的不良记录、招标文件中要求投标人作出的其他承诺等）

投标人全称(加盖公章)：

投标人代表签字：

日 期：

**附件13**

## 人员配备情况

（包括拟派往人数及人员简历、业务经历、执业证书等）

投标人全称(加盖公章)：

投标人代表签字：

日 期

**附件14**

**拟提供菜单**

投标人全称(加盖公章)：

投标人代表签字：

日 期：

**附件15**

**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(加盖公章)：

投标人代表签字：

日 期：

**附件16 投标人密封条**

--------------------------------------------------------

**密 封 条**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 送 呈 | 厦门国贸城市服务集团股份有限公司 | | | |
| 项目名称 | 国贸商务中心餐饮中心运营服务商选聘 | | 招标编号 | \*\*\*\*\*\*\* |
| 截标日期 | 年月日分止 | | | |
| 报价单位名称（加盖密封章或公章） | |  | | |

--------------------------------------------------------

**附件17合同主要条款**

**国贸商务中心餐饮中心运营服务商选聘合同**

**合同编号：**

**甲方：**

**法定代表人：**

**住所地：**

**乙方：**

**法定代表人：**

**住所地：**

甲方根据需要将国贸商务中心3楼餐饮中心委托给乙方进行经营管理，建筑面积为 2050.4 平方米，平面图见附件二，经双方友好协商，特签订本合同。甲、乙双方将共同遵守、执行下列之条款：

**一、合同期限**

1．租赁期限自 2024 年 月 日起至 202 年 月 日止。

2． 如该场地因甲方原因致使交付延期，本合同中的租赁期限、租赁优惠期、计租日、租金的起始时间等也相应顺延。

**二、具体内容**

1．甲方委托乙方运营国贸商务中心餐饮中心，包括提供工作日早、中、晚餐及现有三个包间的运营。套餐可向周边写字楼辐射提供配送服务，但应优先保证本大楼客户服务品质，同时乙方可以根据客户需求开辟个性化包厢定制服务、茶点服务等，并负责餐饮中心的清洁卫生，但不可对外承接旅游团餐。

2．甲方为乙方提供场地及部分设备（包括厨房设施设备、餐具等，以实际双方移交清单为准），如需新增设备设施，费用由乙方承担。

3.乙方应按月向甲方支付场地租金，场地租金 保底金额为 元/月（大写人民币 元整）。

4.乙方承担餐饮中心的水、电、燃气、公共能耗费用（公共能耗费用=建筑面积\*每平方米分摊费用）以及餐饮垃圾分类清运、租用场所各项设备设施的维修保养以及附属设备设施（隔油池及油烟管道）每月定期清掏、清洗及保养等费用。

5．在经营期间内，双方应按照合同规定之条款通力协作，互相配合。

6．乙方于投标时缴纳的投标保证金人民币5000元自本合同签订之日起自动转为履约保证金，履约保证金金额为人民币伍万元整，不足部分由乙方于本合同签订之前缴交完毕。若乙方违反本合同约定或合同期限内发生任何责任事故的，甲方有权依约直接没收全部或部分履约保证金作为违约金，同时乙方应在甲方通知后三日内补足相应保证金。若无任何责任事故或重大违约行为，在合同正常履行完毕后30日内甲方向乙方无息返还保证金。

**三、甲方权利、义务**

1．甲方提供国贸商务中心三楼厨房、餐厅供乙方使用，该厨房、餐厅的资产包括房屋及装修、炊事机具等（具体资产明细以双方交接资产清单为准），其所有权归甲方，本合同结束时，乙方应如数、完好地归还甲方，如有损坏应照价赔偿。

2．甲方有权对乙方进行监督管理，如：卫生、安全、治安、消防等，特别要防止食物中毒事故的发生，一旦发生卫生、安全、治安、消防等事故，甲方有权解除本合同，没收履约保证金，要求乙方赔偿损失。

3．因乙方工作人员失职影响到甲方的正常工作，甲方有权要求乙方整改，如整改不合格，甲方有权解除本合同，没收履约保证金。

4．甲方有权对饭菜质量、数量、卫生、服务等情况进行监督检查，如乙方未达到标准，甲方有权解除本合同，没收履约保证金，要求乙方赔偿损失。

5．甲方每月不定期对乙方进行考核，所发现问题须当天回复并于三天整改完成，甲方反馈的问题如未按期整改到位，将视问题轻重程度扣取以乙方履约保证金为基数的5%-100%的违约金；如连续两次考核不合格，甲方有权终止本合同，并以乙方履约保证金为基数扣取100％的违约金（具体考核标准和评分要求参照附件一）。

6．甲方有权向乙方发出书面整改通知单，乙方应在接到通知后一周内完成整改，并将整改情况书面报告甲方，由甲方进行验收，如甲方验收不合格，甲方有权解除本合同，没收履约保证金，造成甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿损失。

7．因乙方原因造成误餐或停餐，甲方有权要求乙方给予经济补偿。

8．因乙方违约，甲方有权解除合同，没收履约保证金，造成甲方损失的，乙方负有赔偿责任。

**四、乙方权利、义务**

（一）乙方应承担的食品卫生管理责任

1．日常管理卫生要求

①乙方须办理国贸商务中心的《食品经营许可证》及其他相应的证件。

②确保餐饮中心的卫生防疫、就餐环境达到国家规定的食堂卫生标准，做好餐饮中心区域内的卫生清洁（包含电梯厅公区以及男、女厕所内的卫生清洁及纸巾耗材等），及时清运餐饮中心所产生的生活垃圾。

③餐饮中心工作人员按卫生部门规定进行健康检查，持证上岗，并按国家规定定期进行体检，乙方从业人员的健康证明须在餐厅内公示。乙方工作人员须穿着统一工作服装和使用卫生防护用品。

④经营场所进行定期防鼠灭蝇及防疫消毒工作。

⑤严格执行各项管理制度，严格按餐饮中心操作规程及卫生管理制度运营。

⑥乙方食品原材料供应商须符合国家相关法律法规标准，且向甲方报备，并做好餐厅的索证索票台账工作，做到有据可查，随时接受甲方及相关政府主管部门的检查。

⑦必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证食品卫生达标，并将每天每种菜品按有关规定留样并保存48小时。若发生食物中毒等食品安全事故，由乙方负责并承担相关经济赔偿责任，甲方保留进一步追加处罚乙方的权利。

2．粗加工区卫生要求

①食品粗加工应该做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

②粗加工操作卫生

各种荤素食品原料，在粗加工过程中，首先要检查食品的质量，发现食品腐败变质、发霉、生虫、掺杂、掺假有毒有害等，均不宜清洁加工。

A、肉类 加工清洁前，应检查有无经过兽医卫生检验，经过卫生检验属正常的肉食品，清洗干净后，放于清洁的容器。肠、肚等内脏应与肉品分开清洗，分容器盛放，以免串味污染。

B、水产品 清洗前应逐条检查鱼的质量，尤其要拣剔有毒鱼及某些鱼的有毒内脏。水产品要刮鳞、去鳃和内脏，清洗干净后放入清洁的容器内，尽快送入厨房加工烹调，暂时不用或一时用不完的应放入冰箱冷藏保存，以免鱼体变质。

C、禽蛋类 活禽宰杀前注意有无疾病，宰杀后脱净羽毛，去掉头爪，除净内脏，清洗干净后送入厨房。

D、蔬菜 拣去枯萎黄叶，去掉泥砂杂物和不可食部分，再进行清洗，由于蔬菜在种植时多采用人畜粪便用肥料，尤其时菜类蔬菜更应认真仔细清洗。为防止营养素流失，对各种蔬菜均应按照“一拣、二洗、三切”的顺序进行操作。清洗后的蔬菜要在清水中浸泡30分钟以上，不宜放置过夜。

③食用油及米面类食材需符合食品卫生有关合格产品标准，招标人有权推荐使用具体品牌，投标人应予接受。

3．切配卫生要求

①切配场所卫生

切配间无污迹和食物残渣，保持下水道通畅，加工下来的废弃物及时倒入废弃物箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

②工具、用具卫生

配菜用的工具、容器、盛器保持清洁，刀、砧板用后洗刷干净，刀不用时放入清洁的石灰水中，可防止生锈。砧板洗刷揩干后竖立存放，防止发霉。抹布在使用过程中经常清洗，用后晾干。盛放生熟食品、荤素食品的容器、盛器应分开使用，每次使用后应洗刷干净，用前消毒。

③切配操作卫生

食品在切配时应注意食品的质量，如发现食品腐败变质、污秽不洁或可疑被污染时，不应切配加工，将其剔除另作处理。

切配食品应根据不同烧煮烹调方法选择合适的原料。采用煎、炒等方法烹调，如炒肉丝、肉片、鱼片等，要选择新鲜原料。品质差的原料有大量细菌，一般煎、炒不易将污染在食品上的细菌全部杀灭，食后易引起中毒。切配过鱼的刀、砧板、抹布必须洗刷干净后，再切配其他食品，否则会造成交叉污染。

4．烧煮烹调卫生要求

①烧煮烹调场所卫生

灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。生进、熟出最好做到分台或架桥式操作台，下面进生，上面出熟，避免进、出菜在同一台面。

②烧煮、烹调操作卫生要求

饭菜烧煮，烧煮时必须充分加热，使食品每个部位都均匀受热。防止产生有害物质。油炸食品时应经常补充新油和滤除油渣，减少油中有害物质含量。烘烤食品应避免明火直接与食品接触。

③防止交叉污染。为避免食品污染和食物中毒，要求操作者在烧煮烹调食品时注意操作卫生。盛放熟食的容器与餐具应生熟分开，熟食品容器应有明显标志，使用前应严格消毒，不能用未消毒的容器放熟食；饮具应保持清洁，烹调时不能用炒勺或手指直接尝味，尝余下的汤或菜不应倒回锅内。

5．餐具清洗消毒要求

餐具清洗应专人负责要有记录。餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开，以免食品污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。物理消毒必须按“除残渣、碱水刷、净水冲、热力消”等四道工序进行，热力消毒的要求为100℃10分钟；化学消毒必须按“除残渣、碱水刷、药物消、净水冲等四道工序进行，如使用含氯消毒剂，有效氯浓度应达到250PPM，消毒时间为5分钟。清洗消毒好的餐具应存放在保洁厨内。

（二）乙方应承担的经营管理责任

1．工作日的早、中、晚餐供餐时间如下：

（1）早餐供应时间：7:30-8:45；

（2）午餐供应时间：11:15-12:45；

（3）晚餐供应时间：17:15-18:30。

以上早、中、晚餐供应时间应根据实际客户需求进行相应调整，供餐时间由甲乙双方共同商定，若有变动，在甲方同意的前提下，乙方提供书面通知报备甲方。非工作日的供餐时间按国贸商务中心客户的需求而定。

2．乙方应指定一名代表人在餐厅现场负责协调相关事宜。乙方所有工作人员应遵守甲方相关规定并提供优质服务，不得与甲方员工争吵或打架。如遇双方员工出现纠纷，乙方应及时通知甲方处理，双方对各自的人员均负有教育及管理责任。

3．乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方办公场所及其它禁止区域，如违反者，可依甲方之规定予以处罚。

4．甲方除提供移交清单所载设施设备、炊事机具外，其他器具均由乙方自行配备。对甲方厨房现有设施、设备及餐具，乙方应合理使用，妥善保管，严格管理，不得人为损坏和丢失，否则照价赔偿。

5．未经甲方书面同意，乙方不得擅自改变甲方建筑物的结构、搬动甲方财物或外借甲方提供的设备、物品，如确需改造须报请甲方批准，否则乙方应根据甲方要求恢复原样并赔偿由此给甲方造成的其他损失。

6．未经甲方书面同意，乙方不得改变餐厅的功能，乙方不得将餐厅转让或委托他人经营，更不能利用餐厅资产搞不法经营。一经发现，甲方有权单方终止本合同，没收履约保证金，并赔偿由此给甲方造成的其他损失。

7．乙方的工作人员由乙方自行管理，乙方承担食材、日用品、人工薪资福利待遇、人员培训、工作服、体检、伤残疾病、工伤、社保以及房屋租金、水、电、燃气、公共能耗等费用。乙方若发生劳资、工伤等纠纷与甲方无关。

8．乙方应按甲方要求进行厨师执行轮岗制，具体方式如下：甲方不定期就用餐人员进行的满意情况进行调查，测评饭菜口味，若测评结果不达标，甲方有权要求乙方更换厨师团队。

9．乙方根据用餐公司人员需要，提供就餐的正式发票。

10．乙方应合理安排使用水、电、燃气，不得浪费。

11．餐饮中心所产生的生活垃圾由乙方负责清运，垃圾不落地，即运即走。

12．若甲方依约终止合同，乙方无权向甲方主张任何形式的赔偿或补偿，并应按甲方要求做好新运营商入场前的餐饮提供工作及交接手续，否则甲方有权扣除履约保证金，如给甲方造成损失的乙方应全额赔偿。

13．餐饮中心场所及其附属设备（隔油池、油烟管道等）的日常设备维护由乙方负责，在合同期内所有设备的维修也均由乙方承担和负责。

14．乙方在合同期限内，如因违约导致甲方从履约保证金中扣减相应的违约金，乙方应于10日之内将扣减部分相同金额的款项支付给甲方用于填补履约保证金。

15．乙方保证食堂所销售的食品应明码标价，价格不高于厦门市同等运营条件和规模食堂的销售平均价。乙方应在食堂食品价格报送甲方审核同意后进行销售。销售期间如乙方调整食品价格，应提前报送甲方审核同意。

16．乙方在承包经营过程中与外界所发生的一切债权、债务等纠纷均与甲方无关。

17. 乙方应承担承租区域的安全管理责任，落实防火安全管理制度，开展针对性消防安全培训以及食品安全突发事件应急处理培训，在营业时间指定专人进行安全巡视检查，营业结束后落实水、电、燃气关闭等其它安全管理工作。

**五、费用结算及消费方式**

1．双方约定，乙方每月初将租金汇入甲方指定账户，次月15号前乙方将上个月场地水、电、燃气、公共能耗等费用转入甲方指定账户，若未按时缴交，则每逾期一日，每日按所欠金额的千分之一向甲方支付违约金。若乙方逾期支付上述款项达10个工作日的，甲方有权终止本合同，没收履约保证金，并要求乙方须缴清所有费用，依约归还场地。

2．甲方租金、履约保证金收款的账户信息：

甲方收款账户：厦门国贸城市服务集团股份有限公司

甲方收款账号： 35101551001050009378

开户行：中国建设银行股份有限公司厦门湖滨支行

除甲方另行书面通知外，收款账户为上述账户。

3．乙方在经营期间所产生的水、电、燃气和公共能耗等费用由乙方最终承担，乙方应在支付场地租金时，根据实际使用情况结算已产生的水、电、燃气和公共能耗等费用。甲方与乙方核对并结算相关费用。燃气费用由乙方每月自行缴交至燃气公司。

**六、合同的变更与解除**

1．根据本合同约定或经甲乙双方协商一致，双方可以变更或解除本合同。

2．本合同任何一方因受不可抗力影响未能履行本合同全部或部分义务，不承担任何责任。

3．若乙方违反本合同约定造成安全事故，或乙方违反本合同约定经甲方通知整改后未在指定时间纠正整改的，甲方有权单方解除本合同，并有权让乙方赔偿相应损失。

4．合同期满时，是否续约或终止合同，甲、乙双方均应提前三个月通知对方。

**七、其它**

1．不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

2．非营业时间厨房须留人值守，乙方应于每月月底将下月留守人员名册提供给甲方备案。

3．本协议项下产生所有争议，双方可以协商解决，协商不成的，双方有权向合同签订地人民法院提起诉讼。

4．合同期限届满或本合同依约被解除后本合同效力终止，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具及餐具等全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。 附乙方进场前双方确认的物资清点单。乙方应保证甲方财产及甲方所提供的设施、设备的完整，如有损坏和短缺，乙方须照价赔偿。

5. 乙方若对餐饮中心现场的经营场所进行施工改造，需提前向甲方申请，待甲方审批通过后方可施工。改造后现场管理需按甲方要求签订补充协议。

**八、合同的生效及其他**

1．本合同的法律效力将溯及乙方其所有雇员，若乙方雇员违反本合同规定乙方承担连带责任。

2．若须邮寄文件给乙方的，甲方以乙方在本合同项下提供的地址为收件地址，一方寄出书面通知后3个工作日视为送达对方。本合同未尽事宜由双方协商并签订补充协议。协议附件、补充协议与本合同具有相同的法律效力，是本合同不可分割的组成部分。

3．本项目招投标文件与本合同具有同等法律效力,合同未尽事宜，以乙方投标文件为准，若乙方投标文件中承诺事项低于甲方招标要求的，以甲方招标文件为准。

4．本合同壹式肆份，甲、乙双方各执贰份。

（以下无正文）

甲方（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_　　　　　　　　乙方（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

负责人（签字）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_　　　　　　　负责人（签字）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日　　　　　 \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

注：（1）本合同主要条款为参考文本，以最终签订合同为准；

（2）投标人必须详细阅读上述内容，投标人参与投标视为接受本章内容。