**唐山糖业员工食堂业务外包项目谈判采购文件**

**招 标 人：**中粮（唐山）糖业有限公司

**日 期：**2023年11月

目录

1. 谈判须知……………………………………………………………
2. 技术要求……………………………………………………………

第三章 合同条款……………………………………………………………

1. 评审方法……………………………………………………………

第四章 响应文件……………………………………………………………

# 第一章谈判须知

（本谈判文件请投标单位认真阅读，任何遗漏或疏忽都有可能导致无效标书或废标）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 要求内容 |
| 1 | 项目名称 | 唐山糖业**员工食堂业务外包**项目； |
|  | 适用范围 | 本招标文件仅适用于中粮（唐山）糖业有限公司组织的采购活动。 |
|  | 定义 | 本招标文件使用的下列词语定义如下：  （1）“招标人”均指中粮（唐山）糖业有限公司；  （2）“投标人”指向中粮（唐山）糖业有限公司提交投标文件；  （3）“招标文件”指中粮（唐山）糖业有限公司发出的本文件，包括附件；  （4）“投标文件”指投标人根据本招标文件向中粮（唐山）糖业有限公司交的全部文件； |
| 2 | 项目地点 | 中粮（唐山）糖业有限公司 |
| 3 | 服务区域 | 1、唐山糖业员工食堂位于唐山糖业生活区西侧，包括员工餐厅和接待餐厅两部分，建筑面积约 960平方米，厨房面积约 160平方米，就餐位 240 个。  2、用餐约 160-400 人/天。 |
| 4 | 项目控制价 | 65.12万元 |
| 5 | 服务内容 | 唐山糖业员工食堂业务外包项目:  （1）食堂全天伙食供应；  （2）食堂内食品质量、安全、环境卫生管理；  （3）食堂内人员及各类设备、设施管理；  （4）采购人的各种招待用餐；  （5）夏季（6-10月），每天免费为员工提供解暑饮品，如绿豆汤等。  （6）其他与伙食供应管理及食堂管理相关业务 |
|  | 服务期限 | 一年（2023年12月10日-2024年12月09日） |
| 6 | 采购方式 | 谈判采购 |
| 7 | 合格意向投标人的资格条件 | （1）投标人必须是中华人民共和国境内合法注册的独立法人机构或具备经营能力的个体工商户；  （2）具备有效的 “统一社会信用代码证”的营业执照；  （3）提供法定代表人证明书或法定代表人授权委托证明书；  （4）参加招投标活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录；  （5）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的投标活动；  （6）在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中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的投标人，不得参加本次招标活动；  （7）应自觉抵制采购领域商业贿赂行为；  （8）本项目不允许联合体竞争性谈判响应；  （9）中粮糖业黑名单内的供应商不得投标。 |
| 8 | 投标人注册 | 意向投标人须在中粮糖业采购平台进行注册登记，通过审核的才能够在EPS系统内报名，进行查看公告等业务操作；  采购平台网址：<https://eps.cofcotunhe.com>。  已注册的意向投标人在EPS系统内自行更新资料，补充不足部分，更新已过期资质，重新提交审核，资质审核不通过的不得参与报价；  请参与本次报价的意向投标人注册填报采购组织时，选择：唐山糖业工厂。  系统固定注册资料需有：营业执照、组织机构代码证、税务登记证、开户许可证、纳税人资格证、法人代表授权委托书、质量承诺书、廉洁承诺书。 |
|  | 响应有效期 | 响应有效期为开启响应文件之日起90日历天 |
| 9 | 投标保证金 | 意向投标人需在2023年12月4日前缴纳投标保证金：人民币¥10000元（大写：壹万元整）  以转帐方式交至以下帐户：  收款人：中粮（唐山）糖业有限公司； 用途：投标保证金  开户行：中国建设银行股份有限公司唐山曹妃甸自贸区支行；  行号：105125100039  银行账号：13001624101052503146  谈判报价前意向供应商的保证金未交付或交付错误的不具报价资格。 |
| 10 | 退还投标保证金 | 公布最终谈判结果后，**招标人将在次月退还投标保证金.** |
| 11 | 不退回投标保证金的其他情形 | 提供虚假材料谋取中标、成交的；在响应本次采购中存在围标串标等违法违规行为的；  中标后，无正当理由拒绝签订合同的。 |
| 12 | 谈判文件发布及报名截止时间 | 谈判文件发放方式：中粮糖业EPS采购平台发布；  谈判文件发出时间：**中粮糖业EPS电子采购平台发布为准；**  报名截止时间：中粮糖业EPS电子采购平台发布为准。 |
|  | 谈判文件发布要求 | 请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏，请立即与招标人联系解决。  1.投标人被视为充分熟悉本采购项目所在地的与履行合同有关的各种情况，本招标文件不再对上述情况进行描述。  2.投标人必须详阅招标文件的所有条款、文件及表格格式。如果投标人的投标文件因自身的疏忽、遗漏不能满足本招标文件的要求,责任由投标人自负。招标人有权拒绝没有实质上响应招标文件要求的投标文件。  3.招标文件的解释  如投标人对招标文件有任何疑问，请以电话或电子邮件形式向招标人在此招标文件上列明的联系人询问，不得向其他单位或个人提出任何查询 (除非已经得到招标人的书面同意)。答疑的截止日期在投标截止日期前1天截止，逾期将不予回复。  4.招标文件的补充  4.1在组织招标时间之前，招标人可以根据需要对招标文件用补充文件的方式进行修正。  4.2 对招标文件的补充，应以书面形式通知所有投标人。补充文件将作为招标文件的组成部分，对所有投标人有约束力。  4.3为使投标人有足够的时间按招标文件的补充要求修正投标文件，招标人有权决定推迟招标采购的组织招标时间，并将此变更书面通知所有投标人。 |
| 13 | 开标时间及响应文件提交 | 开标时间：中粮糖业EPS电子采购平台发布为准；  参加谈判的投标人需要在开标前完成报价，并把谈判响应文件填写完整并加盖公章后，在EPS系统中上传，上传文件只接受原件扫描件，不接受电子签，复印件为无效资料。  本项目采用“综合评审法”，详见第四章《评审办法》，评审方法中需要提供的评审要件包括但不限于为：**投标报价**、**现场服务管理**、人员配备、增值服务、突发情况处理方案、资信证明、企业业绩；  谈判时，供方提供的资料是否充分，将会影响其最终得分。同时供应商业绩不得造假，一经发现取消投标资格。在谈判响应截止时间前，响应方未完成响应文件上传工作将被视为放弃响应。 |
| 14 | 评标方法 | 采用综合评标法，详见第四章《评审办法》 |
| 15 | 谈判地点 | 中粮糖业EPS采购平台，腾讯会议 |
|  | 保密原则 | 投标人应将所有招标人送出的招标文件包括有关项目资料作为保密文件处理。对于任何违反此规定的投标人的投标文件视为废标。 |
|  | 招标文件约束力 | 投标人一旦领取了本招标文件并参加招标，即被认为接受了本招标文件中的所有条件和规定。 |
|  | 谈判文件编制要求 | 1.供应商对谈判响应文件应按要求编制。  2.供应商提交的谈判响应文件以及供应商与采购人就有关谈判的所有来往函电均应使用中文。供应商提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容必须附有中文翻译文本，在解释谈判响应文件时以翻译文本为主。  3.供应商应认真阅读、并充分理解本文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容），承诺并履行本文件中各项条款规定及要求。  4. 谈判响应文件必须按本文件的全部内容，包括所有的补充通知及附件进行编制。  5.如因供应商只填写和提供了本文件要求的部分内容和附件，而给评审造成困难，其可能导致的结果和责任由供应商自行承担。 |
| 16 | 报价要求 | 本项目的投标报价采用**综合总价**方式，投标人在计算投标报价时应充分考虑可能蕴含的风险因素。投标人可先到工厂踏勘，以充分了解工厂位置、情况、道路、服务区域及任何其他足以影响投标报价的情况，任何因忽视或误解工厂情况而导致的索赔或服务延后申请将不被批准。投标人填报的报价由投标人自行承担全部成活风险并达到预期的质量要求，中标后除采购文件及服务合同条款规定外，不得以任何理由调整报价或追加任何费用。 |
|  | 中标通知书发布 | 招标人将在评标结束后在http://eps.tunhe.com平台网站向中标人发出《中标通知书》，同时向所有落标人发出《招标结果通知书》。 |
|  | 合同签订要求 | 中标人在收到《中标通知书》三个工作日内缴纳叁万元合同履约保证金并应按照《中标通知书》规定的时间签订合同，未按时缴纳合同履约保证金的视为拒绝签订合同。 |
| 17 | 中粮糖业采购监督联系方式 | 一、纪委办公室联系方式：         办公电话：010-85017235 通讯地址：北京市朝阳区朝阳门南大街8号9层905室纪委办公室收，邮编100020  二、采购项目监督人员联系方式  姓名：于小涵  联系电话：15846321177 |

第二章 技术要求

**一、项目概况**

1.项目名称：2023年员工食堂业务外包项目

2.采购人: 中粮（唐山）糖业有限公司

3.项目地址：曹妃甸工业区二港池西岸

4.采购主要内容：

（1）食堂全天伙食供应；

（2）食堂内食品质量、安全、环境卫生管理；

（3）食堂内人员及各类设备、设施管理；

（4）采购人的各种招待用餐；

（5）夏季（6-10月），每天免费为员工提供解暑饮品，如绿豆汤等。

（6）其他与伙食供应管理及食堂管理相关业务；

5.服务期限为 1 年（2023年 月 日-2024年 月 日）

**二、经营服务方案要求**

**（一）服务内容**

**1．食堂概况**

1.1员工食堂位于唐山糖业生活区西侧，包括员工餐厅和接待餐厅两部分，建筑面积约 960平方米，厨房面积约 160平方米，就餐位 240 个。

1.2用餐约 160-400 人。

1.3就餐客户主要是商务接待人员及公务接待人员。

1.4员工餐厅的经营服务无节假日，但周末、节假日就餐人数相应减少。

**2．经营范围**

2.1员工餐厅经营服务，主要是为公司员工及业务部门提供早、午、晚工作和商务餐、公务餐。

2.2用餐标准：早、晚餐实行标准餐，午餐以自助形式提供。根据采购人的需要，提供商务餐及客餐。

2.2.1早餐设计：粥、疙瘩汤、面条汤、豆浆、油条、包子、馒头、油饼、馅饼、炒面、炒饭、面包、蛋糕、点心、玉米等。各种咸菜、鸡蛋、菜叶蛋等，每日按不同组合搭配；早餐主食不得少于2样，小菜2样以上，鸡蛋及茶蛋，提供粥或豆浆。

2.2.2午餐设计：午餐采取自助餐形式，正式员工就餐标准为15元/人次，6个以上菜品任选（自助形式最低保证2种主荤，要求全荤，如果有配菜，按半荤半素）+汤+花样主食，主荤限量每人一份。

2.2.3晚餐设计：晚餐至少包括一荤+一荤素搭配+两素四个以上菜品，可以提供客点炒菜，定价需要书面批准，价格合理，更好地为员工服务。

2.2.4外派及外包人员刷卡消费，菜品价格不高于员工就餐价格。早、晚菜品价格每日公示。

2.2.5改善型菜品：数量、品种、定价提前一周申报计划，批准后执行。每周需创新一菜品,每周五提交下一周食谱。

2.3商务餐主要针对商务宴请，根据菜单点选，严格按照甲方《履职待遇及业务支出管理办法》中商务接待标准而定，接受监督。

2.4将逐步引进“便餐模式”，对于职工喜欢吃的运用数据统计，合理调整制作，对于大众不喜欢菜品淘汰掉；对于特殊情况不能来食堂就餐的特殊人员、开会人员，逐步实行“订餐及送餐”模式。

2.5员工餐参考价格

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 配置 | 单价 |
| 1 | 早餐 | 粥 | 0.5-1元/碗 |
| 面点 | 1-2元/份 |
| 蛋类 | 1元/个 |
| 豆浆/牛奶 | 1-2元/份 |
| 玉米 | 2-2.5元/个 |
| 小菜 | 1-2元/份 |
| 2 | 午餐 | 15元/份 | 6个以上菜品任选（自助形式最低保证2种主荤，要求全荤，如果有配菜，按半荤半素）+汤+花样主食。主荤限量每人一份。 |
| 3 | 晚餐 | 荤菜 | 4-5元/份 |
| 荤素菜 | 3-4元/份 |
| 素菜 | 2-3元/份 |
| 米饭 | 1-1.5元/份 |
| 4 | 晚加餐 | 3元/份 | 每人限量1个鸡蛋，另备炒饭、面条汤、包子、花卷、咸菜等供员工自助选择。 |

2.6菜品价格调整需经过综合管理部和财务部共同审核。

2.7可以增设特色菜品窗口（如面食、盖饭等）使员工用餐选择性更加丰富。

2.8食材选用应遵循夏季活鱼、海鲜新鲜、冬季冰鲜的原则。每周至少食用2-3次海鲜类，每次每人保证100克左右（可根据市场物价自行调配）。增加烤鸭、烧鸡，投标人加工，不在外面采购成品。

2.9所有食材每天配送，特别是肉类、海鲜，时令蔬菜，有清晰的采购出入库记录。

**3.食杂售卖业务**

3.1投标人可根据员工需要，售卖日常食杂物品，员工刷卡消费。

3.2投标人每月公布所售物品价格，张贴到公示栏接受员工监督。要求所售物品不能高于曹妃甸工业区世纪华联超市、三加市场零售价格。

3.3售卖业务在三餐之外的时间进行。

3.4因食堂存储空间有限，要求接受员工预定，集中采购，避免在食堂存储量大占用空间。

**4.消费方式**

刷卡消费，外包及外派人员扫码消费。采购人的员工在早餐、午餐、晚餐时刷卡消费，月度结算。

**5.食堂用餐人员的统计与管理**

5.1 每月1日由公司财务部门把上月就餐人数统计准确并与投标人核对。

5.2 正式员工用餐时由本人刷卡，用于食堂及财务统计。客餐由采购人行政综合部办理就餐单，投标人做好登记，并由接待部门签字确认，由行政综合部每月统计一次，核对后财务部按月付款。

5.3 采购人要求各车间及部门要及时将就餐人员变化通知给投标人，以避免浪费及纠纷。

**（二）服务的支持、管理、要求及标准**

**1.采购人提供的支持**

1.1 采购人按实际就餐正式员工人数消费金额，按月支付给投标人，投标人需提供相应发票。

1.2 投标人无偿使用食堂现有的炊具及设备，不收取设备折旧费用，损坏及丢失按价赔偿。【详见炊具及设备明细表】

**2.水电气基础设施管理**

2.1所有基础设施由采购人进行更换维修维护，采购人与投标人共同承担日常巡检，如投标人发现存在安全隐患时或需要更换维修时应第一时间与采购人沟通汇报，非人为损坏由维修费用由采购人承担，如人为损坏或操作不当造成的损标由投标人维修或更换。

2.2水量不超过5900吨、电量不超过14000度时，不收取投标人费用，超过上述范围时按照（电费：0.7元/度、水费：5.5元/吨、污水处理费：1.1元/吨）收取费用，超出部分的费用由投标人负责承担。

**3.固定资产管理**

3.1食堂设备类固定资产管理，非人为损坏维修费用由采购人承担，如人为损坏或操作不当造成的损标由投标人维修或更换。按照固定资产管理规定，食堂设备已到报废更换年限存在安全隐患设备无法修复的，由采购人按公司固定资产管理规定申请报废及更换。

新增加的固定资产由采购人根据实际需要配置，投标人使用并负责维护保管，保质期内发生的维修由投标人负责，过了保质期，维修、更换由采购人负责。

3.2易耗品由投标人承担。如餐巾纸、餐盘、一次性碗筷、果盘、清洗剂、洗洁精、清扫工具、垃圾桶/袋、各种标识牌、储存箱、物品架子、刀具、案板、锅碗瓢盆等)

**4.对投标人的要求**

4.1 投标人须依据公司管理制度，制定相关制度。

4.2 严格执行食品卫生标准，严格执行食材采购标准，接受采购人的检查监督。

4.3 投标人须以“服务职工”为宗旨，本着从管理上出效益、出利润，加强人工管理，聘用专业技术人员，提高效能，既能满足员工需要，也能按照上级领导的部署落实厂区对食堂的伙食要求，投标人须按照每周食谱和采购计划严格落实“资金用在刀刃上”。

4.4 投标人须于周五制定“每周食谱”报综合管理部审批，待审批通过按照规定公示落实。夏季（6-10月），每天免费为员工提供解暑饮品，如绿豆汤、酸梅汤等，冬季检修期为检修员工提供热饮。

4.5 餐具每天、每顿全面消毒，全体上岗人员必须持健康证上岗，上岗人员统一着装，并遵守采购人相关制度。

4.6 按照采购人的要求，确保食堂各区域卫生及5S达标，行政综合部定期检查及抽查。

4.7 投标人新增设备，采购人不予接收，合同到期可自行撤除。

4.8 由投标人办理营业执照和食品经营许可证等相关手续。

4.9 承包期内采购人将每日对投标人进行卫生、饭菜质量、安全等项目进行检查，对不合格项进行扣分，每月结算时予以考核，对多次检查仍不符合的或员工满意度调查严重不合格的，采购人将解除其承包合同。

第三章 合同条款

本合同由（以下简称“乙方”）与中粮（唐山）糖业有限公司（以下简称“甲方”）在平等自愿的基础上，依据《中华人民共和国民法典》有关规定就中粮（唐山）糖业有限公司员工食堂业务事宜，经友好协商后订立，以共同恪守。

**一、定义**

本协议条款中的下列术语应解释为：

（1）使用单位及人员：中粮（唐山）糖业有限公司工作人员、安排的业务人员、客户等。

（2）服务：系指乙方根据合同规定须向甲方提供的餐厅外包服务。

**二、服务概况及范围**

**（一）食堂概况：**

1.员工食堂位于唐山糖业生活区西侧，包括职工餐厅和接待餐厅两部分，建筑面积约 960 平方米，厨房面积约 160平方米，就餐位 240 个。

2.用餐人数约 160-400人。

3.就餐客户主要是商务接待人员及公务接待人员。

4.员工餐厅的经营服务无节假日，但周末、节假日就餐人数相应减少。

**（二）经营范围**

1.员工餐厅经营服务，主要是为公司员工及业务部门提供早、午、晚、夜工作餐和商务、公务餐。

2.用餐标准：早、晚餐实行标准餐，午餐、夜餐以自助形式提供。根据我公司的需要，提供商务餐及客餐。

（1）早餐设计：粥、疙瘩汤、面条汤、豆浆、油条、包子、馒头、油饼、馅饼、炒面、炒饭、面包、蛋糕、点心、玉米、各种咸菜、鸡蛋、菜叶蛋等，每日按不同组合搭配；早餐主食不得少于2样，小菜2样以上，鸡蛋及茶蛋，提供粥或豆浆。

（2）午餐设计：午餐采取自助餐形式，正式职工就餐标准为15元/人次，6个以上菜品任选（自助形式最低保证2种主荤，要求全荤，如果有配菜，按半荤半素）+汤+花样主食，每种主荤限量每人一份。

（3）晚餐设计：晚餐至少包括一荤+一荤素搭配+两素四个以上菜品，可以提供客点炒菜，定价需要书面批准，价格合理，更好地为员工服务。

（4）夜餐设计：每人限量1个鸡蛋，另备炒饭、面条汤、包子、花卷、咸菜等供员工自助选择。

（5）外派及外包人员的消费，菜品价格与员工用餐价格一致。菜品价格每日公示。

（6）改善型菜品：数量、品种、定价提前一周申报计划，批准后执行。每周需创新一菜品,每周五提交下一周食谱。

（7）可以增设特色菜品窗口（如面食、盖饭等）使员工用餐选择性更加丰富。

（8）食材选用应遵循夏季活鱼、海鲜新鲜、冬季冰鲜的原则。每周至少食用2-3次海鲜类，每次每人保证150克左右（可根据市场物价自行调配）。增加烤鸭、烧鸡，由受托人负责加工，不在外面采购成品。

（9）所有食材每天配送，特别是肉类、海鲜，时令蔬菜，有清晰的采购出入库记录。

（10）商务餐主要针对商务宴请，根据菜单点选，严格按照甲方《履职待遇及业务支出管理办法》中商务接待标准而定，接受监督。

3.将逐步引进“便餐模式”，对于职工喜欢吃的运用数据统计，合理调整制作，对于大众不喜欢的淘汰掉；对于特殊情况不能来食堂就餐的特殊人员、开会人员，逐步实行“订餐及送餐”模式。

4.员工餐价格参考，菜品价格调整需经过行政综合部和财务部共同审核。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 配置 | 单价 |
| 1 | 早餐 | 粥 | 0.5-1元/碗 |
| 面点 | 1-2元/份 |
| 蛋类 | 1元/个 |
| 豆浆/牛奶 | 1-2元/份 |
| 玉米 | 2-2.5元/个 |
| 小菜 | 1-2元/份 |
| 2 | 午餐 | 15元/份 | 6个以上菜品任选（自助形式最低保证2种主荤，要求全荤，如果有配菜，按半荤半素）+汤+花样主食。主荤限量每人一份。 |
| 3 | 晚餐 | 荤菜 | 4-5元/份 |
| 荤素菜 | 3-4元/份 |
| 素菜 | 2-3元/份 |
| 米饭 | 1-1.5元/份 |
| 4 | 晚加餐 | 3元/份 | 每人限量1个鸡蛋，另备炒饭、面条汤、包子、花卷、咸菜等供员工自助选择。 |

**5.食杂售卖业务**

（1）受托人可根据员工需要，售卖日常食杂物品，员工刷卡消费。

（2）受托人每月公布所售物品价格，张贴到公示栏接受员工监督。要求所售物品不能高于曹妃甸工业区世纪华联超市、三加市场零售价格。

（3）售卖业务在三餐之外的时间进行。

（4）因食堂存储空间有限，要求接受员工预定，集中采购，避免在食堂存储量大占用空间。

（5）甲方提供售卖地点：宿舍楼一楼西侧小卖部，乙方安排专人定期开放售卖，开放时间为每天上午8点-9点，下午5点到9点。

**四、服务费用及支付方式**

1.食堂服务费用：

（1）总费用为每年¥ 元，分12个月进行付款，折合每月¥ 元该费用包含乙方提供服务中所有费用，包括但不限于乙方员工工资、保险、福利待遇、服装、税金、管理费等，其他费用均由乙方承担，甲方概不负责。

（2）乙方当月开具3%增值税普通发票，甲方于次月凭乙方出具的发票支付上月费用。

2.刷卡消费费用：甲方以刷卡机记录原始数据为准，根据正式职工每月实际用餐金额，乙方当月开具3%增值税普通发票，甲方于次月30日前凭乙方出具的发票支付上月费用。

3.商务、公务餐费：以接待部门签字确认的就餐单为准，乙方当月开具3%增值税普通发票，甲方于次月30日前凭乙方出具的发票支付上月费用。

4.以上涉及增值税税率，如遇国家财政部门进行税率调整，在税率调整期间，乙方给予甲方结算额按不含税金额为准，税率根据政策变动进行结算。

5.支付方式：银行转账。

**五、双方权利和义务**

（一）甲方权利和义务

1．甲方向乙方提供现有的炊具及设备，不向乙方收取设备折旧费。

2．所有基础设施由甲方进行更换维修维护，乙方须配合甲方相关部门做好基础设施的日常巡检，如乙方发现存在安全隐患时或需要更换维修时，应第一时间与甲方分管人员沟通反馈，非人为损坏的维修费用由甲方承担，如因乙方原因造成的人为损坏或操作不当造成的损坏，由乙方负责自行维修或更换。

3．甲方向乙方提供水源、电源。水量不超过5900吨、电量不超过14000度时，不收取乙方费用，超过上述范围时按照（电费：0.7元/度、水费：5.5元/吨、污水处理费：1.1元/吨）收取费用，超出部分的费用由乙方负责承担。

4．食堂设备类固定资产管理，非人为损坏维修费用由甲方承担，如因乙方原因引发的人为损坏或操作不当造成的损坏由乙方维修或更换。新增固定资产由甲方根据实际需要配置。乙方使用并负责维护保管，保质期内发生的维修由乙方负责,过了保质期的维修由甲方负责。按照甲方固定资产管理规定，食堂设备已到报废更换年限存在安全隐患设备无法修复的，由甲方申请报废及更换。

5．易耗品由乙方承担且包含在外包服务费里。包括但不限于餐巾纸、餐盘、一次性碗筷、果盘、清洗剂、洗洁精、清扫工具、垃圾桶/袋、各种标识牌、储存箱、物品架子、刀具、案板、锅碗瓢盆等。

6．甲方有权每日对乙方进行卫生、饭菜质量、饭菜价格、安全等服务项目进行监督检查，乙方应积极配合甲方相关职能部门的制度要求，组织管理好乙方的人员，甲方将对乙方提供服务的不合格项有权根据服务质量的评估结果，扣除相应额度的服务费用，并有权要求乙方进行整改，同时每月结算时予以兑现，对多次检查仍不符合的或职工满意度调查严重不合格的，甲方有权单方解除外包服务合同。

7．甲方应协助乙方维持食堂就餐秩序，并对甲方员工进行教育。

8．甲方有权无条件单方解除本合同，但需提前 30 日通知乙方，双方按乙方实际服务期限及质量结算乙方服务费用。

9.甲方免费向乙方晚班工作人员提供宿舍三间，若在住宿期间发生安全事故及工伤事故，由乙方自行承担全部责任。

（二）乙方权利和义务

1.乙方负责食堂的消防安全管理工作，因乙方原因引发的一切消防安全事故，并造成人身伤亡及财产损失的，由乙方承担全部全责。如若发生，甲方有权解除承包合同。

2.乙方工作人员在甲方厂区内及上下班途中发生的工伤、交通事故，由乙方承担全部全责。如若发生，甲方有权解除承包合同。

3.乙方负责发放员工工资、缴纳五险、100万雇主责任险及各种福利、劳保等。如未按照甲方要求缴纳的，甲方有权解除承包合同，待上述费用全部按程序结算或缴纳后，甲方再退还履约保证金和结算最后一个月的服务费。

4.乙方有权使用甲方提供的食堂炊具及设备，在承包期间发生损坏及丢失的，由乙方负责维修和照价赔偿。

5.乙方可根据实际需要提出新增设备，甲方根据需要确定是否增加。对于乙方自行添加的设备，合同到期可自行撤出，乙方不得使用有安全隐患的电器或设备。

6.自合同签订之日起，乙方负责承担食堂易耗品、员工培训等一切费用，以及食堂外包服务人员的体检、劳保等费用。

7.乙方对其承包的食堂享有独立自主、自负盈亏的经营自主权。乙方应严格遵守《食品安全法》《食品卫生法》及甲方各项规章制度，因违反法律法规产生的罚款，由乙方承担全部罚款。承包期内乙方不得随意中途停止营业或不正常营业，或转包他人经营。如若发生甲方有权解除外包服务合同并追究乙方的违约责任。

8.乙方负责对其员工进行思想教育和安全教育。同时乙方工作人员应严格执行甲方及乙方制定的各项规章制度，执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准，统一着装。

9.乙方须于每周四前制定下一周“每周食谱”报甲方审批，待审批通过按照规定公示落实，夏季（6-10月），每天为甲方员工提供解暑饮品，如绿豆汤、酸梅汤等，冬季检修期根据需要为甲方检修员工提供热饮。

10.乙方负责食堂卫生管理，包括食堂工作人员个人卫生管理、食品卫生管理、餐具用品卫生管理、环境卫生管理、厨房卫生管理等，如因乙方责任发生的三人以上食物中毒（如腹泻、发烧、呕吐等疾病）、环境污染等事故，由乙方承担全部全责，并依照相关法律追究乙方责任，如若发生甲方有权解除承包合同。

11.为保证就餐服务质量，乙方每日出勤人数不少于7人，按照早、晚餐2个窗口、午餐3个窗口、夜餐1个窗口的标准开设打饭窗口，当排队人数超过30人时，应增设打饭窗口。负责保证甲方人员就餐时间，保证加班人员随时用餐。

12.乙方在服务期间应每半个月对食堂烟道进行日常清理，并按照每年不少于2次的清理频次对食堂烟道进行专业清理，以上均应建立清理台账。

13.乙方负责办理食堂营业执照、卫生许可证、食堂经营许可证等相关手续。

14.乙方应严格按照甲方经营服务方案要求履行工作职责，如未按要求执行，有权根据服务质量的评估结果，扣除相应额度的服务费用，并有权解除承包合同。

15.当合同即将到期前遇到突发和特殊情况，暂时无法进行下一年度食堂业务外包采购项目谈判时，乙方应当无条件的顺延履行本合同内的全部条约，直到完成下一年度食堂业务外包项目交接完成后，本合同相关权利义务终止。

16.乙方应严格按照甲方要求履行工作职责，如未按要求执行，甲方有权对乙方进行相应处罚，并解除本合同。

**六、质量保证**

1.乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的范围和种类。甲方将定期或不定期的对乙方提供的服务实行动态跟踪、检查。

2.乙方在收到甲方或使用单位关于服务质量问题的通知后三天内，应迅速查处并书面答复。

3.如果乙方在收到通知三天后没有弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但风险和费用将由乙方承担。

**七、履约保证金**

1.在合同签订前，乙方须向甲方缴纳履约保证金，固定金额为 万元。履约保证金的有效期到合同期满为止，于合同执行完毕后，待所有涉及乙方员工权益的费用全部结算后，同最后一笔结算款一同汇入乙方账户。履约保证金（不含利息），币种仅限于人民币。

2.如乙方未能履行本合同规定的义务，甲方有权要求按实际损失，扣除履约保证金，不足部分，乙方有义务补足。

**八、转让**

除甲方书面同意外，乙方不得将自己应履行的全部或部分合同义务转让给第三方，如乙方未经甲方允许擅自将自己应履行的全部或部分合同义务转让给第三方的，甲方有权扣留全部履约保证金，并有权单方解除本合同。

**九、违约责任**

1.乙方应遵守国家法律、法规的有关规定，严格按照协议条款履行相关义务，否则甲方有权终止合同，甲方有权扣除全部履约保证金，乙方应承担全部赔偿损失的责任。

2.乙方在管理服务中出现严重人为责任事故，如火灾和食品安全隐患，造成甲方人员食物中毒和设备受损及员工严重违纪，造成重要客户投诉，给甲方带来严重不良影响等，乙方应承担全部赔偿损失的责任，甲方有权扣除全部履约保证金。

3.上述情况发生任何一款，甲方保留有权单方面解除与乙方合同的权利；

4.甲方将通过开展定期员工满意度调查来确保乙方提供的外包服务达到双方约定的标准。乙方知晓并同意配合甲方以此种形式界定其提供的服务质量。如未达到相关标准，甲方有权扣除相应比例的服务费用，同时追究乙方的违约责任。具体详见附件服务质量评估办法。

**十、争议处理**

1.在本合同执行中所发生的一切争议，合同当事人双方应通过友好协商的办法加以解决。

2.如从协商开始的 30 天内仍得不到解决，任何一方可向甲方所在地法院提起诉讼。

3.在乙方出现经营方式重大变化、卷入诉讼或其他纠纷、违反协议及服务不规范或出现其他甲方认为不宜继续提供服务的情形，甲方有权提前 15 日通知乙方，提前终止合同，双方的债权债务按照实际发生额计算，甲方对此情形不负任何赔偿的责任。

**十一、合同有效期**

自签订合同之日起一年。

**十二、合同生效及其他**

1. 本合同一式四份，甲、乙双方各执两份。甲乙双方盖章生效。

**附件1：**

**食堂经营管理服务质量评估办法**

**一、评估范围**

对本项目范围内人员、设备、质量、服务、管理等一切关于本次谈判内容进行服务质量的评估。

**二、**服务质量的评估**办法**

1、实行月度百分制为基础的扣分考评制度。每月为一个记分周期，实行月通报的考评办法。

2、实行三种巡查机制：即每月不定时巡查；食堂管理部门每日对食堂进行日常巡查；食堂管理部门组织人员定期进行巡查；食堂管理部门对处理结果的服务质量的评估落实情况督查。

3.按照经营管理方案落实情况进行服务质量的评估。

4.员工满意度保持在80%及以上是食堂管理标准目标。甲方将于服务期内，每月对食堂服务进行员工用餐满意度问卷调查，当员工满意度达不到80%及以上时食堂管理部门将进行服务质量的评估。

**三、服务质量评分及规则**

1.服务质量的评估标准实行百分制，所扣分值为当月日常随机检查所扣分值的总和，每月总结评分并通报。

评估分 90—100分，限期整改。

评估分 80—89分，当月服务费用扣除1000元。

评估分 70—79分，当月服务费扣除2000元。

评估分 60—69分，当月服务费扣除3000元，警告承包人，限期整改，整改不合格，予以清除出场。

评估分 60分（不含60分）以下，立即清除出场。列入黑名单，三年内禁止参与本单位食堂承包项目招投标。

2.乙方入场服务满一个月后，进行一次员工用餐满意度问卷调查，使乙方结合本次问卷调查对食堂现状更好的了解。第三个月开始，甲方每月组织进行员工满意度调查，以第一个月满意度调查为基准，当满意度调查低于80%时，要求每次员工满意度提高5%及以上。以上一个月满意度调查为基准，当满意度未提高5%及以上或满意度降低时，则当月服务费扣除5%；（员工满意度调查参与人数每次应达总人数的50%及以上）

**食堂经营管理服务质量的评估细则**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 检查具体内容 | | 评分标准 | 分值 | 得分 |
| 伙  食  质  量  16分 | 早中午餐供应 | 1.饭菜内发现异物、杂物；  2.供应隔夜饭菜； | 吃出异物或供应隔夜饭菜发现一次或者有人举报（经核实后）扣5分。 | 10 |  |
| 菜谱 | 实际饭菜是否与菜谱吻合； | 修改一次扣一分 | 6 |  |
| 服 务 质 量  16分 | 仪容仪表 | 1.厨师工作期间需着整洁干净的工作服；  2.厨工必须保持整洁，手、腕部不允许佩戴首饰、双手干净、是否穿防滑鞋；  3.食堂工作区、用餐区禁止吸烟；  4.供应食品时不能用手直接接触食品； | 着装不规范、未穿防滑鞋、食堂内吸烟（卫生间内除外）发现一次扣2分，未带一次性手套直接用手接触食品发现一次扣除5分。 | 10 |  |
| 服务 | 1.食堂服务人员要微笑、文明服务；  2.不得发生吵架、打骂不文明行为； | 有人举报（经核实确认后）一次扣除3分 | 6 |  |
| 卫 生 标 准  56分 | 制作 | 1.原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志；  2.生熟食品分开；  3.食品存放分类分架；  4.无过期、变质食品原材料； | 存在交叉污染的或无明显区分标志扣2分；生熟食品未分开，食品存放无分类扣3分； | 10 |  |
| 厨房 | 1.灯管、风扇、抽烟机、排风扇、墙壁、抽烟机干净、无油污、灰尘、蜘蛛网；  2.各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮、饭盘无饭粒；  3.工作间地面干净、无积水、无杂物；  4.货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐；  5.操作台、灶台及售饭台干净整洁；  6.洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二净三冲四消毒。”  7.各种机器设备保持整洁，标识清晰； | 有一项不清洁扣1分；无消毒扣2分；不按食品安全工作规定执行扣2分； | 10 |  |
| 餐厅 | 1.餐厅地面每日清扫，地面清洁；  2.餐桌摆成一条线，干净整洁无污渍；  3.餐余回收处干燥整洁无残渣； | 发现一次扣2分； | 8 |  |
| 库房 | 1.地面保持清洁；  2.所有食物必须上架，禁止随意摆放；  3.夏季须保持通风透气，库房无异味，保持蔬菜新鲜；  4.冰箱责任落实到人，标志、温控清楚；外表整洁、生熟分开、标识清晰。 | 发现一次扣2分； | 10 |  |
|  | 面食间 | 1. 面食间加工设备的清洗清理。 2. 制作好的食品保存是否卫生 | 1.设备清理不净一次扣2分，加工好的食品存放不卫生的一次扣除5分 | 10 |  |
| 售卖价格 | 1. 售卖食品价格不高于曹妃甸工业区世纪华联超市、三加市场等商品价格。 2. 定期进行售卖食品价格更新，不得未定价预售。 | 1.售价食品价格过高发现一次扣除3分，不按月更新售卖食品价格的发现一次扣除2分， | 8 |  |
| 食 堂 管 理 12 |  | 严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。严把采购关、严把处理关。各类台账齐全。 | 发现非食堂人员随意进入食堂一次减2分；来路不明的各种货源进入食堂的一次减2分；台账未及时更新一次扣除2分 | 12 |  |

上述服务质量的评估标准，根据投标文件各方案所列标准进行修改，经双方共同确认后执行。

**附件2：**

**食堂炊具及设备明细表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** |
|  |
| **员工餐厅** | | | | |  |
| A01 | 商用电开水器 |  | 1 | 台 |  |
| A02 | 单眼水池 |  | 2 | 个 |  |
| A03 | 餐桌椅（1X4） |  | 55 | 套 |  |
| A04 | 圣托消毒柜 |  | 1 | 台 |  |
| A05 | 保温餐台 |  | 2 | 台 |  |
| A06 | 微波炉 |  | 1 | 台 |  |
| A07 | 长虹电视55 |  | 2 | 台 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **打餐间** | | | | |  |
| B01 | 四格保温餐台 |  | 4 | 台 |  |
| B02 | 刷卡机 |  | 3 | 台 |  |
| B03 | 补贴机 |  | 1 | 台 |  |
| B04 | 双门平冷 |  | 1 | 台 |  |
| B05 | 单通保洁柜 |  | 2 | 台 |  |
| B06 | 单眼水池 |  | 1 | 个 |  |
| B07 | 4门单通保洁柜 |  | 1 | 个 |  |
| B08 | 筷子消毒机 |  | 2 | 个 |  |
| **洗消间** | | | | |  |
| C01 | 双眼水池 |  | 1 | 个 |  |
| C02 | 洗碗机 |  | 1 | 台 |  |
| C03 | 开水器 |  | 1 | 台 |  |
| C04 | 商用消毒柜 | 热风循环 | 1 |  |  |
| **主食间** | | | | |  |
| D01 | 电饼铛 |  | 3 | 个 |  |
| D02 | 和面机 |  | 1 | 台 |  |
| D03 | 四门高身雪柜 |  | 1 | 个 |  |
| D04 | 白钢烟罩 |  | 1 | 个 |  |
| D05 | 美的挂机 |  | 1 | 个 |  |
| D06 | 实木案板 |  | 1 | 个 |  |
| **厨房间** | | | | |  |
| E01 | 双眼水池 |  | 1 | 个 |  |
| E02 | 双通保洁柜 |  | 3 | 个 |  |
| E03 | 白钢烟罩 |  | 2 | 个 |  |
| E04 | 大锅灶电 |  | 2 | 个 |  |
| E05 | 单炒温灶电 |  | 3 | 个 |  |
| E06 | 调料台 |  | 1 | 个 |  |
| E07 | 双门平台冷藏柜 |  | 2 | 台 |  |
| E08 | 四门高身雪柜 |  | 1 | 个 |  |
| E09 | 蒸箱（12盘） |  | 2 | 个 |  |
| E10 | 商用消毒柜 | 热风循环 | 1 | 个 |  |
| **更衣室** | | | | |  |
| G01 | 单眼洗手池 |  | 1 | 个 |  |
| **粗加工间** | | | | |  |
| H01 | 美的挂机 |  | 1 | 个 |  |
| H02 | 单眼洗菜池 |  | 5 | 个 |  |
| H03 | 两门平冷 |  | 1 | 个 |  |
| **接待餐包间** | | | | |  |
| I01 | 14人餐桌 |  | 1 | 套 |  |
| I02 | 6人餐桌 |  | 2 | 套 |  |
| I03 | 餐柜 |  | 4 | 张 |  |
| I04 | 衣架 |  | 2 | 个 |  |
| I05 | 消毒柜 |  | 1 | 个 |  |
| I06 | 美的挂机 |  | 3 | 台 |  |
| **库房** | | | | |  |
| J01 | 四门高身雪柜 |  | 2 | 台 |  |
| J02 | 美的柜机 |  | 1 | 台 |  |
| J03 | 白钢置物架 | 4层 | 8 | 个 |  |

**中粮（唐山）糖业有限公司**

**服务外包安全管理协议**

**协议名称：《服务外包安全管理协议》**

**中粮（唐山）糖业有限公司**

**用工单位（甲方）：中粮（唐山）糖业有限公司**

**服务外包单位（乙方）：**

为了贯彻落实《中华人民共和国安全生产法》和中粮（唐山）糖业有限公司等有关安全生产管理规定，明确甲乙双方的安全职责，确保中粮（唐山）糖业有限公司安全生产、稳定运营，乙方人员在甲方工作期间的人身安全，避免生产安全事故的发生，经双方协商一致签订本协议。

**一、服务外包：**

**（一）外包项目：**

。

**（二）外包协议期限：**自 年 月 日起，至 年 月 日结束。

**二、协议内容：**

**（一）甲方的权利、义务、责任**

1. 权利

（1）对乙方提供的单位资质、人员资质等资料进行审核并备案。需制定外包人员准入标准，明确年龄、性别、文化程度、工作经验和作业资质等内容。

（2）对乙方提供的外包人员健康检查报告等资料进行审核并备案。

（3）对乙方提供的外包人员工伤保险或人身意外伤害保险等资料进行审核并备案。

（4）对乙方进场前的劳保用品、工具设备、公司资质证明材料等进行审查保证其合规性。

（5）负责监督指导外包人员正确使用劳动防护用品。

（6）对乙方外包人员在工作中履行安全管理协议、遵章守纪情况进行监督检查，对发现外包人员存在的违章违纪行为，及时进行教育并要求其整改。对不听劝告、严重违章违纪者，甲方有权将其驱逐出厂。

（7）甲方应组织相关单位及外包单位对其所从事的作业活动开展危险源辨识工作，并将危险源辨识的内容作为安全技术交底和安全工作交底的其中内容之一。

2.义务

（1）负责对外包人员进行入厂级安全教育培训，取得安全教育培训合格证，持证上岗；书面告知外包人员本单位的安全生产管理规章制度，工作中存在的危险源、职业病危害因素、可能存在的安全隐患和应采取的防范措施等应注意的事项，建立外包人员花名册。

（2）作业现场有两个以上单位交叉作业有可能危及对方安全或影响施工作业进度时，甲方有义务统一协调管理，督促双方签订安全管理协议。

3.责任

（1）将乙方外包人员纳入本单位从业人员统一管理。

（2）甲方负责向乙方如实告知根据甲方能力所知的作业场所和岗位存在的危险因素，要求乙方制订防范措施以及事故应急预案。

（3）甲方有义务对乙方的安全奖惩情况进行告知。

**（二）乙方的权利、义务、责任**

**1.权利**

（1）乙方有权了解其作业场所和工作岗位存在的危险因素、防范措施及事故应急措施，有权对安全生产工作提出建议。

（2）乙方有权对作业场所安全生产工作中存在的问题提出批评、检举、控告;有权拒绝违章指挥和强令冒险作业。

2.义务

（1）乙方人员有义务接受安全生产教育和培训，掌握本职工作所需的安全生产知识，提高安全生产技能，同时对本单位员工开展“三级”安全教育。

（2）乙方人员有义务严格遵守甲方的安全生产规章制度和操作规程，服从管理。

3.责任

（1）必须具有独立的法人资质，具备核准从事相关经营范围的资质，在签订协议前将其相关的资质证照复印件交甲方备案，并对其真实性、合法性、有效性负责。

（2）应根据有关法律法规规定和甲方要求设置安全生产管理机构，配备专职的安全生产管理人员（至少一名），对外包业务进行安全生产管理，督促乙方人员遵守甲方的安全生产管理制度，接受甲方的安全生产监督管理。

（3）进场后乙方需严格执行甲方现行的安全生产管理制度、操作规程。

（4）负责为外包人员购买用工期间的工伤保险或人身意外伤害保险（购买金额不低于100万），并将购买保单复印件交甲方备案。

（5）负责为乙方人员办理相应作业资质，并将复印件交甲方备案。

（6）负责为乙方人员进行健康体检，涉及职业危害的岗位要落实好员工上岗前、在岗、离岗的职业健康检查，并将检查报告复印件交甲方备案，并留存相关资料。不得安排未经上岗前职业健康检查的人员从事接触职业病危害的作业，不得安排有职业禁忌的人员从事其所禁忌的作业。

（7）负责为员工提供符合国家相关质量标准要求的该作业岗位必须配备的劳动防护用品，并监督指导员工正确使用劳动防护用品。

（8）乙方人员在工作中发生伤亡事故时，乙方及时开展对伤亡人员的救援救治工作，保护好事故现场，承担伤亡人员的医疗费用、工伤认定、保险索赔及相关的善后处理工作。

（9）乙方人员在申请进行职业病诊断、鉴定时，乙方负责处理职业病诊断、鉴定事宜，并如实提供职业病诊断、鉴定所需的劳动者职业史和职业危害接触史等资料。

（10）乙方人员发生变更情况应及时书面告知甲方并履行人员变更手续。

（11）乙方不得擅自对施工现场各类安全环保设施措施、安全标志、警示牌等进行变动拆除，如确需变动拆除的，必须经甲方安全环保管理人员同意，并由乙方采取必要措施后方可变动拆除。乙方擅自变动拆除所造成的后果，均由乙方自行负责，承担后果。

（12）乙方需按照甲方安全生产费用管理制度等相关制度要求，制定《年度安全生产费用使用计划》报甲方备案并严格实施。

**（三）安全考核**

甲方可根据内部管理制度对乙方进行考核。

**三、附则**

1.本协议约定的各项条款，经双方签字、盖章后生效，作为合同附件具有同等法律效力，甲乙双方应严格按照本协议规定的各项条款，承担相应的安全生产管理工作责任。因违反本协议造成的生产安全事故，由违约方承担相应的法律责任和经济责任。

2.本协议内容如与国家有关法律、法规和规定不一致，按照国家有关规定执行。

3.协议有效期按照合同工期。合同工期变更，本协议有效期相应变更。

4.因不可抗力造成的双方设备损坏、人员伤亡，各自承担相应的损失。

5.其它未尽事宜：

6.本协议一式贰份。甲方、乙方各执壹份。

**甲方单位名称： 乙方（单位名称＋法人或委托代理人签字＋盖章）：**

**年 月 日 年 月 日**

第五章 评审方法

一、总则：

评审采用“综合评标法”。评审小组依据采购文件中的标准、办法对投标人的响应文件进行评审。

二、评审方式：

评委构成：由采购人依法组建的谈判小组负责。谈判小组人数为3人以上单数（包含3人）

评审小组对商务部分和技术部分进行综合评审，评审小组将采用百分制打分的方式，按得分排名；

评审小组成员打分的分值应在规定范围内，高于或低于该范围为无效打分。

评审依据：评委将以响应文件为评审依据，对供应商的响应报价、商务、技术等方面内容进行综合评审。

三、**供应商出现下列情形之一的，其响应将作为否决响应处理**：

(1) 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，参加同一标段（包件）或者未划分标段（包件）的同一采购项目响应；

(2) 供应商未提交投标保证金或投标保证金金额不足、投标保证金的形式、投标保证金的有效期不符合文件要求；

(3) 响应文件中未按谈判文件要求加盖单位公章或法定代表人或法定代表人授权人签字或盖章的（谈判文件规定的签字或盖章之处）；或签字人无法定代表人有效授权书；

(4) 未提供资格证明文件、资格证明文件不全、提供虚假材料或不符合国家或者谈判文件规定的资格条件；

(5) 同一供应商递交两份或多份内容不同的响应文件，或在一份响应文件中对同一采购项目报有两个或多个报价，且未声明哪一个有效；

(6) 响应报价高于谈判文件设定的最高响应限价（单价和总价均不允许超过）；

(7) 响应文件没有对谈判文件的实质性要求和条件作出响应；

(8) 未按规定的格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认；

(9) 供应商有串通响应、弄虚作假、行贿等违法行为

**四、澄清**

评标小组对于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，评标小组可以书面要求投标人在规定的时限内作出必要的澄清、说明或者补正，投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人或其授权代表人签字，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。投标人拒不进行澄清、说明、补正的，或者不能在规定时间内作出书面澄清、说明、补正的，其开标将被作为无效开标处理。

五、评审方法：

评分标准如下：价格部分、商务部分和技术部分按百分制打分，按四舍五入取至小数点后两位

1. 价格部分（60分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评价类别 | 分值 | 评分说明 |
| 1 | 同等条件报价 | 60 | 一、评审基准价的确定方法：  1、有效报价范围：通过资格评审、符合性评审且技术报价评审合格，经评审小组审定不存在严重不平衡、不合理、不低于其企业成本的供应商响应总报价。  响应报价分计算应为供应商所报计不含税总报价进行计算，以下响应报价得分计算均按供应商不含税报价进行计算。  2、将有效报价范围内的供应商，按其响应报价由低到高的顺序依次排出名次。  3、有效报价的供应商在 10 家以上的，从最高的响  应报价开始去掉2 家响应报价和从最低的响应报价开始  去掉 2 家响应报价，取剩余供应商响应报价进入评审基准价计算范围，以其中的有效报价的算术平均值作为评审基准价。  4、有效报价的供应商在 6-10 家（含 10 家）的，从最高的响应报价开始去掉1 家响应报价和从最低的响应报价开始去掉 1 家响应报价，取剩余供应商响应报价进入评审基准价计算范围，再取其中的有效报价的算术平均值作为评审基准价。  5、有效报价的供应商在 5 家（含 5 家）以下的， 将全部有效报价的算术平均值作为评审基准价。  二、评分标准  以响应报价的评审基准价为满分，采用内插法计算，供应商报价每高于评审基准价 1％的扣 3 分，每低于评审基准价 1％的扣 2 分，计算出供应商的响应报价得分。  最低不低于 35 分 |

（2）技术服务部分（6分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评价类别 | 分值 | 评分说明 |
| 1 | 资信证明 | 2 | 获得与餐饮经营相关认证或评价等级证明，每提供一份得 1 分，最高 2 分。 |
| 2 | 企业业绩 | 4 | 一档（3 分）：现服务经营食堂规模用餐人数在 200-450  人的，同时服务单位数量 2 家以上的。提供相应的材料，以及双方签订的承包合同证明。  二档（2 分）：.现服务经营食堂规模用餐人数在 200-450人的，提供相应的材料，以及双方签订的承包合同证明。  三 档（0 分）：无法提供  获得中粮以外承包单位评价优秀或良好的。（1 分） |

（3）技术部分（34分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评价类别 | 分值 | 评分说明 |
| 1 | 现场服务管理 | 16 | 一档（12--16 分）：能够优化完整提供：设备设施管理方案；结合目前现场情况制定合理管理方案；原材料采购渠道管理方案，保障食堂必需品采购供应商具备资质齐全，采购物品、菜品、调味品等品质有保证年销售（500万以上的）大型供应商。食堂外卖的食品不高于（三家华联超市或三家市场）采购保障方案；食品安全、卫生管理方案；服务质量管理方案；食品质量管理方案；餐厅、后厨环境管理方案等。  二档（8--12 分）：可以基本提供：设备设施管理方案；结合目前现场情况制定合理管理方案；原材料采购渠道管理方案，保障食堂必需品采购供应商具备资质齐全，采购物品、菜品、调味品等品质有保证年销售（500 万以上的大型供应商。食堂外卖的食品不高于（三家华联超市或三家市场）采购保障方案；食品安全、卫生管理方案；服务质量管理方案；食品质量管理方案；餐厅、后厨环境管理方案等。  三档（4--8 分）：相对简单提供：设备设施管理方案；结合目前现场情况制定合理管理方案；原材料采购渠道管理方案，保障食堂必需品采购供应商具备资质齐全，采购物品、菜品、调味品等品质有保证年销售（500 万以上的大型供应商。食堂外卖的食品不高于（三家华联超市或三家市场）采购保障方案；食品安全、卫生管理方案；服务质量管理方案；食品质量管理方案；餐厅、后厨环境管理方案等。  四档（0 分）：未提供：设备设施管理方案；结合目前现场情制定合理管理方案；原材料采购渠道采购方案，食品卫生管理方案，服务质量管理方案，食品质量管理方案员工安全保障措施、食品卫生健康证明完整性及章制度建立情况。 |
| 2 | 人员配置 | 8 | 一档（6-8 分）：能够优化完整提供：完整的人员配备， 包括厨师、面点师、服务人员、现场管理人员，明确说明各级人员相关资质以及工作经验等；1.管理员在 300人以上企业或大型餐饮服务类单位从事餐饮管理 5 年以上的。2.配置 2 名有大型餐饮服务类单位工作经历 5 年以上并获得厨师等级证书（中级）厨师，厨师可定期轮换情况。3.配置 3 名以上有大型餐饮服务类单位工作经历 5 年以上并参加过专业培训的服务人员。4.配置2名能够做蛋糕、点心、花样面食的面点师，提供相应的证明材料。  二档（4-6 分）：可以基本提供：完整的人员配备包括厨师、面点师、服务人员、现场管理人员，明确说明各级人员相关资质及工作经验等；1.管理员在 300 人以上企业或大型餐饮服务类单位从事餐饮管理 3-5 年的。2.配置 2 名有小型餐饮服务类单位工作经历 3-5 年以上的并获得厨师等级证书（初级）厨师，可定期轮换情况。3. 配置 3名有大型餐饮服务类单位工作经历 3-5 年以上并参加过专业培训的服务人员。4. 配置2名能够做蛋糕、花样面食的面点师，提供相应的证明材料。  三档（2-4 分）：相对简单提供：完整的人员配备包括厨师、面点师、服务人员、现场管理人员，明确说明各级人员相关资质及工作经验等；1.管理员在 300 人以上企业或大型餐饮服务类单位从事餐饮管理 1-3 年的。2.配置 1 名中小型餐饮服务类单位工作经历 3 年以上的并获得厨师等级证书（初级）厨师，可定期轮换情况。3.配置 1 名大型餐饮服务类单位工作经历 3 年以上并参加过专业培训服务人员。4.配置 1 名面点师做花样面食的水平，提供相应的证明材料。  四档（0 分）：未提供：完整的人员配备包括厨师、面点师、服务人员、现场管理人员，明确说明各级人员相关资质，工作经验等  以上人员配置资质需提供相应证明。 |
| 3 | 增值服务 | 6 | 一档（4--6 分）：能够增加设备可以满足以下需求或是其他需求：提高餐具消毒、清洗质量；增加设备减小人工投入；通过管理及其他渠道降低负责区域安全隐患； 合理为员工提供常规需求食品；培养固定人员作为客餐服务或设置专业礼仪服务岗位；其他相关增值服务。  二档（2--4 分）：可以少部分满足以下需求或是其他需求：提高餐具消毒、清洗质量；增加设备减小人工投入通过管理及其他渠道降低负责区域安全隐患；合理为员工提供常规需求食品；培养固定人员作为客餐服务或设置专业礼仪服务岗位；其他相关增值服务。  三档（0--2 分）：无法满足以下需求或是其他需求：提高餐具消毒、清洗质量；增加设备减小人工投入；通过管理及其他渠道降低负责区域安全隐患；合理为员工提供常规需求食品；培养固定人员作为客餐服务或设置专业礼仪服务岗位；  其他相关增值服务。 |
| 4 | 突发情况处理方案 | 4 | 不同形式突发情况，制定内容具体、条理清晰、完善的适合招标方的措施，得 3-4 分；  简单描述突发情况应急预案，措施可行性度低，得1-2 分；  无措施，0 分 |

二、推荐入围单位

（1）按评审得分由高到低顺序排列。得分相同的，按评标价由低到高顺序排列。得分且评标价相同的，按技术指标优劣顺序排列。得分、评标价及技术指标相同的，由评标委员会集体研究处理。

（2）评审中遇到的其它问题，由评标小组集体研究处理。

（3）评标小组根据评标专家评分及签字的会议纪要，推荐入围单位。

三、中标单位的确定

招标方谈判小组根据综合评分情况初步确定入围单位，并将评标结果按审批流程报批。

第五章 响应文件

1. 营业执照、信用报告等资质文件
2. **投标单位的承诺函**

致：

我代表 （投标单位名称），在此作如下承诺：

1.完全理解和接受招标文件的一切规定和要求。

2.投标报价为闭口价，即在投标有效期，该投标报价固定不变。

3.若中标，我方将按照招标文件及我方投标文件的具体规定签订

合同。

4.在整个招、投标过程中，我方若有违反以下承诺的行为，贵方

可按招标文件之规定给予惩罚，我方完全接受。

A.不与招标人、其他投标人或者招标代理机构串通投标，损害国家利益、社会利益或他人的合法权益。

B.不向招标人或评标委员会成员或相关人员行贿，以牟取中标。

C.不以他人名义投标或者其他方式弄虚作假，骗取中标。

D.不接受任何形式的挂靠，不扰乱招投标市场秩序。

E.不在投标中哄抬价格或恶意压价。

F.不在招投标活动中虚假投诉。

5.在整个招、投标过程中及招、投标结束后，未经招标单位书

面同意，我方保证不向任何第三方泄露本次招、投标的任何信息、资料及内容。

6.投标文件中所有关于投标单位资格的文件、证明、陈述均是

真实的、准确的。若有违背，我公司承担由此而产生的一切后果。

7.本承诺函与合同具有同等的法律效力。

法人代表：（签字）

投标单位：（公章）

日期： 年 月 日

**三、法定代表人身份证明书**

法定代表人姓名 在我公司（或企业、单位）任（董事长、经理）职务，是我 公司全称 的法定代表人。现就参加 采购单位名称 组织的采购项目 采购项目名称 的投标签署投标文件。

特此证明。

|  |
| --- |
| **（※此处请粘贴法定代表人身份证**  **复印件※）** |

公司名称：（加盖公章）

年 月 日

**四、法定代表人授权委托书**

委托人：**XXXXXX公司**

住所：

法定代表人（或负责人）：

代理人：**XXX**，男或女， 年 月 日出生，身份证号码：**XXXXXXXXXXXXXX**,系**XXXXX**单位职工，现住**XXXXXXX**.

授权事项：

1、委托人委托代理人**XXX**代表委托人参加**中粮糖业及所属各级单位**的招标或议标活动，以委托人的名义全权办理招标或议标过程中的投标、报价、议标谈判等一切与招标或议标相关的事宜。

2、如果委托人中标，代理人以委托人的名义与**中粮糖业及所属各级单位**签订合同，并办理合同履行过程中的一切相关事宜。

本公司对代理人的上述代理行为均予以认可并承担责任。

授权期限：本授权委托书自授权之日起生效，有效期 年。

代理人身份证（正、反面）粘贴处：

委托人：**XXXXXX公司（加盖公章）**

法定代表人（或负责人）：

委托授权时间： 2022 年 1 月1日

**五、参加采购活动前3年内在经营活动**

**中没有重大违法记录及具有良好信用信息的声明**

：

在本项目投标文件截止时间前，我单位参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录；通过“信用中国”(网站：www.creditchina.gov.cn/)等渠道查询，我单位未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单。

特此声明。

投标人名称：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表： (签字)

签署日期： 年 月 日

**六、谈判响应保证金**

转账支票对账单、或电汇单、或银行汇票（或其进账单）、或中粮(唐山)糖业有限公司保证金收据的复印件

|  |
| --- |
| 转账支票对账单、或电汇单、或银行汇票（或其进账单）、或中粮(唐山)糖业有限公司保证金收据的复印件 |

**七、投标函**

采购单位：

供应商名称 授权 供应商代表姓名、职务 为我方代表，参加你单位组织的 采购项目的有关活动，并对此采购项目进行投标。

为此，我方按采购文件规定提供服务的投标报价、投标保证金：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 投标总价（人民币 元） | | 备注 |
| 小写（含税） | 大写（含税） |
| 元/年 |  | 包含乙方提供服务中所有费用，包括但不限于员工工资、保险、福利待遇、服装、税金、服务费等 |

一、我方同意在采购文件中规定的开标日起90天内遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。

二、我方保证遵守采购文件的规定，如果本公司违反采购文件要求，我方的投标保证金可以被你单位没收。如果开标后在规定的投标有效期内撤回投标，我方的投标保证金可以被你单位没收。

三、我方承诺已经具备采购文件中规定的供应商应当具备的条件。我方愿意向你单位提供任何与本采购项目投标有关的数据、情况和技术资料，并根据需要提供一切承诺的证明材料，并保证其真实、合法、有效。

四、我方保证尊重评标委员会的评标结果，完全理解本采购项目不一定接受最低报价的投标。

五、我方承诺接受采购文件中采购合同条款的全部条款且无任何异议。如果我方成交，我们将按采购文件的规定，保证忠实地履行双方所签订的采购合同，并承担采购合同规定的责任和义务。

六、我方若有下列情形之一的，接受你单位及相关监督管理部门对我方施以采购金额5‰以上10‰以下的违约处罚，列入不良行为记录名单，在1至3年内禁止参加采购单位组织的采购活动；有违法所得的，提请政府有关行政部门没收违法所得；情节严重的，提请工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，提请司法部门依法追究刑事责任：

（1）提供虚假材料谋取成交的；

（2）采取不正当手段诋毁、排挤其它投标人的；

（3）与采购单位、其它投标人恶意串通的；

（4）向采购单位行贿或者提供其它不正当利益的；

（5）拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

投标人名称：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表： (签字)

签署日期： 年 月 日

**八、踏勘现场及确认招标范围承诺书**

致：（招标人）

我公司自愿参加 项 目 投 标，在查看采购人提供现有材料等资料的基础上，已在开标前对本项目现场进行详细踏勘。

我公司已进行了全面地现场踏勘，并结合我公司对本区域餐饮情况的调查和经验，已经了解一切与本项目有关的全部信息，已对本项目现有情况充分了解，并按最不利情况将所有风险考虑在投标报价内。

我公司承诺：一旦中标，对于本项目范围内的现场出现任何情况或在承包期限内因公司运营而引起的一切后果，我公司都已做好充足的应急预案和准备，保证在最短的时间内、采用最有效的办法处理和解决。

特此承诺！

招标人名称：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表： (签字)

签署日期： 年 月 日

**九、响应方案（请参照谈判文件中评审方法，）**

1. 规章制度建立情况，人员配置、职责分工，管理规范化、标准化。
2. 原材料采购管理方案（包括但不限于：采购渠道、采购频次、采购质量、肉类海鲜新鲜度、货证票以及验收管理、检测、留样、食材储存保管配送等）
3. 食品安全管理方案（包括但不限于：从业人员健康证与培训、现场消毒管理、食品添加剂使用与管理、食品留样、菜品清洗处理、剩余食品保存与处置、食材保存周期与处置等）
4. 食品质量管理方案（包括但不限于：厨师技能水平、每餐食谱品类、营养、荤素搭配的专业能力、新菜品和新面点的创新、特别美食提供等）
5. 服务质量管理方案（包括但不限于：不同功能区人员调配、人员配置、服务人员是否经过专业培训、工作经验、服务态度等）
6. 现场管理方案（包括但不限于：现场区域规划与管理、标识、记录、各类台账、工具摆放、餐具清洗消毒、食品卫生、人员卫生、环境卫生、卫生清扫工具存放、垃圾处理方案等，达到食品卫生监督量化B 级以上标准的能力）
7. 大餐厅、小餐厅服务管理方案(包括但不限于：服务人员配置及达到的服务能力、大型接待服务方案、餐厅布置、环境卫生等)
8. 应急处理方案（包括但不限于：中毒、投诉、消防、治安及意外事故处理等预案）
9. 设备设施管理方案
10. 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。