呼图壁中等职业技术学校食堂食材加工托管服务竞价招标要求及商务要求

呼图壁中等职业技术学校食堂食材加工托管服务采用在线竞价方式进行采购，特邀请符合本次采购要求的投标商参加本项目的竞价。

**一、采购项目情况**

1、项目名称：呼图壁中等职业技术学校食堂食材加工托管服务

2、采购人：呼图壁中等职业技术学校

3、服务期限：服务期限一学年

**二、资金情况**

总预算金额：45万元

**三、投标邀请方式**

公告方式：本次竞价邀请在新疆政府采购网（电子卖场）上以公告形式发布。

**四、投标商参加本次政府采购活动应具备的条件：**

1、本次报价要求投标人必须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

①具有独立承担民事责任的能力；

②具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

③具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

④参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

⑤具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

⑥法律、行政法规规定的其他条件。

1. 投标人应依法设立，具有独立法人资格，具有独立承担民事责任的能力，必须提交法定代表人身份证明及身份证原件（或复印件），或授权委托书及被委托人身份证原件；必须提交国家颁发的有效的营业执照（经营范围包含本次招标内容）。
2. 投标人须提供《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品流通许可证》；有学校饮食行业三年以上的经营管理经验，且在学校食堂经营合作单位、机关或企事业单位餐饮管理服务的业绩并有正在经营的实体；（提供中标通知书或合同）。组织机构完善。食堂拟任管理负责人必须具备从事学校食堂或集体大型食堂管理工作履历1年以上及有效证明材料。遵守国家食品安全法。具有良好的商业信誉和经营资金实力,一年内无重大食品卫生安全事故；本项目不接受联合体进行食堂委托管理，不接受借用别人资质进行委托管理，不接受个体户及法人妥托参加投标。必要时，业主将进行实地考察。

3、没有被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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。必须提交本次竞价公告发布之日至报价截止之日期间任何一日的中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）的查询记录（如相关失信记录已失效，投标人需提供证明材料），查询记录必须加盖公章。

4、投标人在投标前要仔细核定竞价文件要求，评估自身能力，严禁恶意低价、不按要求报价、中标后弃标等情况发生。

5、投标人选用的货物材料的规格、型号、质量均应符合采购人要求及国家、行业有关标准规范要求，严禁以次充好。

8、投标报价高于控制价的认定为无效报价。

9、中标人因自身原因弃标的，需按照中标价格的10%向呼图壁中等职业技术学校赔付履约保证金。

10、附件：（1）、投标函

（2）、报价一览表

（3）、现场勘察表

（4）、投标人近三年类似项目业绩一览表

（5）、合作证明

（6）、技术要求响应表

（7）、采购内容及技术要求

**五、供应商响应附件提交材料要求：**

要求的必须提交的材料：

1.投标函；2.报价一览表、现场勘察确认表、投标人近三年类似项目业绩一览表；合作证明；技术要求响应表；3.有效的营业执照；4.投标人须提供《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品流通许可证》；5.有学校饮食行业三年以上的经营管理经验，且在学校食堂经营合作单位、机关或企事业单位餐饮管理服务的业绩并有正在经营的实体；（提供中标通知书或合同）。组织机构完善。食堂拟任管理负责人必须具备从事学校食堂或集体大型食堂管理工作履历1年以上及有效证明材料。遵守国家食品安全法。具有良好的商业信誉和经营资金实力,一年内无重大食品卫生安全事故；本项目不接受联合体进行食堂委托管理，不接受借用别人资质进行委托管理，不接受个体户及法人妥托参加投标。必要时，业主将进行实地考察。6.法定代表人身份证明或法定代表人授权委托书；7.“信用中国网站”及“中国政府采购网”查询结果报告；8.依法缴纳近6个月任意1个月社会保险的证明；9.依法缴纳近6个月任意1个月税收证明（完税证明）；10.2022年或2023年度任意一年财务审计报告（新成立未满一年的新公司提供近三个月内任意1个月的银行资信证明）；

备注：近六个月任意1个月是指2024年6月-2024年11月任意1个月；若为零申报企业，需提供国家税务总局电子税务局“申报结果查询截图”，税务局代收的社保缴费证明不可作为本项目的完税证明（“税种”不可为养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险）。

**六、本项目竞价其他要求**

一、供货要求：

1、履约地点：呼图壁中等职业技术学校。

联系人：任先生

联系方式：18196131733。

2、中标方需要在确认中标3个工作日内必须签署合同，服务期限一学年。

3、天灾、地震等不可抗力因素造成交货推迟由双方友好协商共同解决。

4.验收标准：按照国家相关标准和招标文件规定的技术参数、功能要求进行验收。验收合格后双方签署验收报告，如验收不合格，供应商需在规定时间内整改直至合格。

5.合同条款：合同应明确双方权利义务、违约责任、争议解决方式等内容。如供应商违约需承担相应的经济赔偿责任，争议解决优先采用协商方式，协商不成可通过法律途径解决。

**附件1：**

投 标 函

呼图壁中等职业技术学校（招标人名称）:

1.我方己仔细研究了\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_招标文件的全部内容，且完全响应文件条款和相关要求，愿意以 元（大写： ）的投标总报价，按合同约定服务内容提供优质货物及服务 。

2．我方承诺在投标有效期内不修改、撤销投标文件。

3．如我方中标：

(l）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与你方签订合同。

(2）随同本投标函递交的投标函附录属于合同文件的组成部分。

4．我方在此声明，所递交的投标文件及有关资料内容完整、真实和准确，且符合招标文件要求的所有情形。

5.其他补充说明：

投标人： （盖单位章）

法定代表人或其委托代理人： （签字）

地址：

网址：

电话：

年 月 日

**附件2：**

报价一览表

**项目名称：**

**供应商名称：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目名称** | **报价** | **服务地址** | **服务期限** | **备注** |
| **呼图壁中等职业技术学校食堂食材加工托管服务** |  |  |  |  |
|  | **承诺及其他：** | | | |

**注：**1.填写此表时不得改变表格形式。

2.报价不能有两个或两个以上的报价方案。

3.投标报价包含实施本招标服务内容全部的费用，包括并不限于单位应缴纳的税务、相关保险费用、管理费及国家相关规定的所有等。

投标单位： （盖章）

日 期： 年 月 日

附件3：

|  |  |
| --- | --- |
| 现场勘察确认表 | |
| 项目名称：呼图壁中等职业技术学校食堂食材加工托管服务 | |
| 供应商名称 |  |
| 勘察时间 |  |
| 采购单位盖章： | 采购人签字确认： |
| 供应商盖章： | 供应商签字确认： |
| **说明： 1、供应商在政采云平台上竞价时，需将本表拍照、上传。  2、未进行现场勘察的报价，视为无效报价。** | |

附件4：

投标人近三年类似项目业绩一览表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **年份** | **用户名称** | **项目名称** | **餐厅座位数** | **合同起止时间** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

注：必须附相关业绩的中标通知书或合同。

投标人名称： （盖章）

法定代表人或授权代表（签字）：

投标日期:

附件5：

合 作 证 明

我单位（名称） 于 年 月 日与（企业名称） 合作，该企业在我单位承包经营了学生/教工餐厅 个，档口 个，详细情况如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 餐厅名称 |  |
| 餐厅性质 | □保障 □调剂 □风味 |
| 座位数 |  |
| 经营种类及价格区间 |  |
| 合作方式 | □委托管理式 □半托承包式  □全托承包式 □快餐配送式  □合作分红制 □其他 |
| 合作情况 | 年 月至 年 月，该餐厅营业额为 元，合计消费人次为 次。  (如未到合约终止日期，数据截止到填表当天) |
| 单位对该企业评价 | □非常满意 □满意  □基本满意 □不满意 |

本单位保证以上填写内容及提供的附加材料情况属实，特此证明。

单位名称：

单位盖章：

日期： 年 月 日

附件6：

技术要求响应表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 竞价文件条款 | 响应文件条款 | 响应情况 | 备注 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

备注：供应商需按竞价文件要求逐条响应，如出现偏离需在备注栏注明偏离情况，不得出现负偏离，如出现负偏离视为不响应竞价文件，作废标处理。

单位名称：

单位盖章：

日期： 年 月 日

附件7：

采购内容及技术要求

**一、食堂设施、设备情况：**

(1)我校占地65亩，餐厅建筑面积约1000平方米。目前住校学生约610人。其中五中就餐学生人数约90人左右。中职学生就餐人数约300人左右，就餐座位约 480,可容纳 600人左右以上流动就餐，节假日就餐人数70人左右。为学校学生提供一日三餐的食材加工。学校提供后堂做饭场地、硬件设施设备、炊具、餐具、所有食材等（托管服务期满返还学校）。

(2)我校提供餐厅已经装修完毕，保证进驻立即使用，餐厅内设施、设备齐全，并提供餐厅内供暖、照明及水、电、燃气的正常使用、监控设备能够实现全方位监视。

(3) 学校配有食品安全总监、食品安全管理员、食品保管员、出纳各1名，专职学校食堂的正常运营管理。

**二、采购内容及要求**

1、采购内容及服务范围

1、服务范围

（1）日常师生膳食制作、分餐，提供早、中、晚三餐（包括节假日）的餐饮加工制作服务。

（2）餐饮具、用具的日常收集、清洗、消毒、整理；

（3）食堂内部、周边环境日常整洁；

（4）食堂用下水道定期疏通、蒸饭机电热管更换、推车维修、防蝇帘保温帘的更换及维修；

（5）每学期开学前、放假后食堂环境、餐饮具整洁、消毒、整理；

（6）食堂日常环境消毒、参与食材的质量验收，定期进行相关培训；

（7）食堂日常门窗关锁等安全保卫工作；

（8）突出性检查等食堂内外环境的保洁；

（9）餐饮具的保管；

（10）每餐结束后及时处理泔水等；

（11）成交供应商负责食堂的日常运营管理，食品安全、消防安全、防疫等。（所有食材由校方提供）

（12）学校布置的其他相关工作。

2、菜品供应及伙食标准

（1）饭菜品种搭配合理，营养均衡，花样要丰富。每周要根据学校提出食谱，进行食材加工制作，如未按照食谱执行或未经校方同意，擅自改变食谱，扣除当天费用不予结算。

（2）餐厅严格根据学生就餐人数，合理配备新鲜饭菜。在坚持不浪费的原则基础上按需打饭，每天一日三餐的饭菜必须保质保量供应，确保住宿学生100％管饱管够，避免出现在开饭时间内晚来的学生吃不上饭等情况发生，严禁给学生供应剩饭剩菜。

（3）学校落实领导陪餐制度，陪餐领导每日对三餐的质量、卫生、服务、防疫等进行督查落实，委托经营方必须全力配合。

3、委托经营方要严格落实《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等三部门令第45号）等法律法规要求，如有违法行为按相关法律严肃处理，委托经营方承担全部法律责任。凡违反相关法律法规或被上级通报的，学校将以书面形式下达整改通知，拒不整改或屡教不改的，校方有权终止合同。

4、餐厅在运行过程中，餐厅从业人员的聘用、管理、工资、工伤、保险及其他各类费用都由委托经营方承担。

5、委托经营方及从业人员上岗前必须取得上岗证、健康证，从业人员政治审核必 须由公安部门审核通过、学校备案，方可上岗。所有餐厅从业人员必须服从学校统一管理，遵守校纪校规，文明上岗，定期接受上级食品安全部门或学校主管部门的食品安全培训。委托经营方人员配备：用工人数不少于10人 。其中：主厨2人、大师傅2人、面点师2人、帮厨2人、保洁1人、切配主管1人。

6、委托经营方在合同约定期内的水、电、燃气等使用费用由校方承担。

7、委托经营方及从业人员严格服从区、州、县及教育行政部门防疫要求。

8、乙方接受校方对食材加工制作、操作工艺、流程、饭菜质量、食品安全、环境卫生、消防安全、防疫等进行监督。凡有违背相关法律法规及上级要求的，将以书面形式进行告知，每发现一次按委托经营合同予以处罚。

9、校方定期对饭菜质量进行评价，学生家长满意率必须达到85％以上。凡满意率不达标累计达5次以上，校方有权终止合同。

**三、服务期限：**服务期限一学年。

**四、经营时间**

统一时间开饭，特殊情况一律按学校通知为准，学生开饭时间早餐为早读前1小时、午餐、晚餐为放学后0.5小时，其它时间食堂统一关闭一律不准私自营业售卖。

**五、管理要求**

1、食堂后堂食材加工商不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能在校内搞不法经营。一经发现，招标方有权取消其资格，并给予经济处罚或法律诉讼。

2、餐厅、操作间等均属于食堂后堂食材加工商管理范围，食堂后堂食材加工商需负责承包区域内的卫生清扫和安全管理。工作人员要遵守餐饮法规以及校纪、校规，为师生提供热情周到服务，不得与师生发生争吵或冲突，如发现违规者，学校有权视情节提出处理意见。

3、因食堂后堂食材加工商管理不善造成师生食物中毒，由食堂后堂食材加工商负责承担全部责任。

4、所有工作人员需持有健康证上岗，卫生检疫、体检等费用均由托管商自理，食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到县卫生监督所制定的标准，学校有权监督，并检查。

5、保证一日三餐准点开膳，保证饭菜足量、优质，做到品种多样、饭菜价格合理，不准出售变质、变味的饭菜和剩菜剩饭。

6、为确保饮食安全学校有权对食堂后堂食材加工商的服务质量、饭菜质量进行监督和提出改善意见，食堂后堂食材加工商必须虚心听取校方意见。

7、食堂水、电、暖气费用由学校负责承担。操作间的大型灶具等由学校提供，低值易耗用具由食堂后堂食材加工商自行解决。期满结束后，学校不承担其转让工作。

8、食堂后堂食材加工商经营所需其它设备由承包人自备，如要进行特殊装修、改造，食堂后堂食材加工商须征得学校同意后方可实施。期满结束后，学校不承担任何转让工作。

9、食堂后堂食材加工商必须保护好食堂所有财产，对学校提供的厨具设备、设施应及时进行保养、维修，延长其使用年限。保养、维修的费用由校方负责。托管经营期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。

10、食堂后堂食材加工商经营服务所需用工必须依法用工。如发生用工纠纷，由托管商自行承担责任。

11、食堂后堂食材加工商负责经营场所的消防安全工作，服从我校统一管理，确保消防安全无事故。