

**中国科学院武汉病毒研究所
职工食堂委托管理**

**招
标
文
件**

**中国科学院武汉病毒研究所
2017 年 9 月**

目 录

第一章 标的介绍	3
第二章 投标须知	8
第三章 投标书的编制要求	10
第四章 投标书密封和送达的要求	12
第五章 开标、评标、定标	14
第六章 拟签订合同的主要条款	15
第七章 其他事项的说明	16

第一章 标的介绍

中国科学院武汉病毒研究所(以下简称武汉病毒所)位于武汉市武昌洪山侧路小洪山科研园区内,园区各单位及所内工作人员和研究生 1000 余人,为改善武汉病毒所及小洪山园区单位职工、研究生的就餐环境和餐饮质量,提高后勤服务保障能力,特向社会诚招有实力、有经验、热衷于餐饮服务的管理公司或实体来武汉病毒所投标。

一、项目概况

(一)地理位置:武汉市武昌区小洪山中区 44 号中国科学院武汉病毒所食堂。

(二)食堂面积:1400 平方米

二、招标项目的服务范围及基本要求

(一)服务范围

中国科学院武汉病毒研究所小洪山园区食堂经营管理服务,包括但不限于以下服务范围:

1. 提供餐饮服务;
2. 负责食材的采购与各种餐饮垃圾的处理;
3. 负责招聘、管理及培训食堂员工;
4. 全面负责武汉病毒所食堂的食品安全保障管理工作;
5. 其他招标方要求的与食堂经营管理的有关工作。

(二)餐饮服务基本要求

1. 早餐为单点和套餐相结合的形式;
2. 中餐为单点形式和自助形式;
3. 晚餐为单点和套餐相结合的形式;
4. 早餐标准为约 5 元/人;中餐和晚餐素菜种类要丰富,价格不高于 4 元的素菜不少于 2 个,价格不高于 6 元的荤菜须有 1-2 个,套餐一荤一素加主食不得超过 12 元。

三、食堂服务标准

食堂服务标准详见附件 1

四、投标人的资质与条件

1. 在中国境内合法设立并有效存续，具有独立法人资格，注册资本人民币 100 万元及以上优先；

2. 具有餐饮服务许可证或食品经营许可证，并具有集体送餐应急配送资质，能及时解决突发应急情况；

3. 在武汉市设有固定服务机构，参加本项目投标活动前 3 年内在武汉市所管理的餐饮服务企业年均营业总收入达到 100 万元；

4. 参加本项目投标活动前三年内，在经营活动中无重大违法及不良记录，未受到过任何行政处罚或刑事处罚；

5. 提供近两年经审计的财务报告，财务报告反映投标人财务状况良好。

6. 项目负责人必须具有 3 年以上的餐饮服务管理工作经验，在项目现场工作时间不少于全年时间的三分之二。

五、中标单位的权利义务

1. 中标单位必须按照投标答疑时承诺的内容，认真组织落实，保证顺利交接，正常营业供餐。

2. 中标单位必须确保按照武汉病毒所确定的时间按时足量保质供餐。

3. 中标单位的一切债务与武汉病毒所无关。

4. 中标单位应按规定定期履行食堂各种证照的年检手续，因此造成的损失和罚款由中标方承担。

5. 中标单位应认真履行交接手续，对武汉病毒所投资购置的厨房设备和供餐设施设备进行签字确认。接管后应进行认真维护，定期进行保养，在撤场时保证完好转交武汉病毒所（或下一个接管单位）。如因中标方原因前述设施设备发生损坏，中标方应当足额赔偿投标方受到的损失。

6. 中标单位应在以下方面进行投资，对原厨房设备设施进行维护维修和保养，送餐、加温、就餐设备的补充，油烟道等厨房设备的定期清洗，经营期间内厨房与食堂餐厅相关的内容的投资，相应费用由中标方承担。

7. 其他责任和义务见食堂委托经营管理合同。

六、投标人的责任与经营要求

1. 食堂仅由一家餐饮企业负责全面经营，中标人不得对食堂经营进行分包、转包或委托其他第三人经营。

2. 承包经营者不得将食堂私自转让、转包或委托、分包给其他第三人经营，一经发现，招标方有权中止其承包资格，履约保证金不予退还，由此所产生的责任和损失由违者自负。

3. 食堂工作人员主要由承包者自行招聘、安排，人员经费自理，并按有关政策规定，承担用工人员的工资、福利和社保医保等方面的费用。教育工作人员要遵守餐饮法规以及法纪。要有良好的服务态度并接受监督，不能与职工、研究生发生争吵或冲突，如发现违规者，招标方有权视情节提出处理意见。

4. 卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等费用均由承包者自理，因经营者的管理不善造成职工、研究生食物中毒或其他食品安全事件，由经营方承担全部法律责任。如食堂委托经营管理期间发生食品安全事故的，则招标方有权解除食堂委托经营管理合同并要求中标方承担一切法律责任。

5. 食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到市卫生局制定的标准。要创造条件评 A 级食堂。招标方有权监督，并定时检查。

6. 食堂从业人员上岗前必须参加饮食卫生的培训，取得培训合格证、健康证和法律法规要求的必须证件方可上岗。

7. 食堂从业人员在参加工作期间，患有各种皮肤病及传染病不能上岗。

8. 保证一日早中晚餐正点，要做到足量、优质（卫生安全）、多样（品种多样化）、优惠（饭菜价格优惠），能适应不同经济状况和口味

的职工、研究生就餐。

9. 不准加工出售变质、变味的食材以及剩饭菜，武汉病毒所将采取定期和不定期相结合的方式在职工、研究生中调查饭菜质量、数量、价格及餐饮服务情况，承包方应虚心听取意见，采取措施及时解决不良现象。

10. 产品来源渠道各类证件齐全，符合环保和卫生标准，具备相对稳定供货商或供货点的投标者，可优先考虑。

11. 武汉病毒所有权对食堂的财务状况、经营状况、成本、利润、服务质量、饭菜价格进行监督检查。经营者财务独立核算，自负盈亏。

12. 餐厅内水、电和燃气费用由经营者承担。武汉病毒所配备食堂部分应有厨具和用具，不足厨房用具由承包者自行解决并负担相应费用。

13. 承包者须交纳 20 万元的履约保证金。

14. 承包期为一年，能满足武汉病毒所职工、研究生就餐需求，考核优秀的承包者将优先续签承包合同。

七、投标人注意事项

1. 现有厨房操作间等隔间不得改为他用。

2. 售餐台必须配加温设备，不得使用煤、碳、木柴等非燃气燃料，相应费用由中标方承担。

3. 食堂仅供武汉病毒所及小洪山园区科研院所职工、研究生就餐，不准为其他人提供就餐服务。中标方应自费维护武汉病毒所配备的售餐刷卡系统，就餐人员一律刷卡消费，不准使用现金交易。

4. 中标方在经营期间未经武汉病毒所管理部门同意不得调整饭菜价格及每种（份）饭菜的供应量及标准。

5. 餐厨垃圾均装箱自行处理，相应费用由中标方承担。

6. 食堂所使用的粮油调味品等食材要在武汉病毒所管理部门监管下从国家认可的正规、有相应资质的商店、超市采购，采购手续要齐全，武汉病毒所管理部门不定时对食材采购手续进行检查，中标方必须配合。

7. 中标方必须自行经营食堂，不准分包、转包或委托第三人经营，否则视为自动解除合同，履约保证金不予退还，且需向招标人足额赔偿

其因此受到的经济损失。

8. 中标方在签署合同之前，向招标方提供有中标方单位加盖公章的中标项目负责人、工作人员名单一份（并附身份证、居住证（非武汉本地户口）、培训证、健康证等有效证件的复印证）。

9. 招标书和中标通知书是双方签署合同的附件，据有同等法律效力，但承包合同另有规定的除外。

八、监督措施

招标方有权定期或不定期对食堂进行考核。考评不达标或管理未能达到投标书承诺目标，招标人有权解除食堂委托经营管理合同，并由中标方承担一切违约和赔偿责任。

第二章 投标须知

一、 投标依据

1. 国家、湖北省、武汉市食品及餐饮管理法律、法规及规范性文件。
2. 本招标文件。

二、 投标程序

1. 获取招标文件时间 2017 年 9 月 11 日至 2017 年 9 月 15 日（法定节假日、公休日除外），每日上午 8:30 时至 12 时，下午 14 时至 17:30 时（北京时间，下同）。

获取招标文件地点：武汉市武昌区小洪山中区 44 号中国科学院武汉病毒研究所 3 号楼 212 室。领取招标文件，并缴纳投标保证金人民币贰仟元整，以转账支票方式直接汇至我单位帐户。

开户单位：中国科学院武汉病毒研究所

开 户 行：中国建设银行股份有限公司武汉科学院支行

账 号：4200 1237 0530 5000 0820

获取招标文件方式：投标人应持以下加盖公章的资料领取招标文件：

（1）企业营业执照复印件；（2）餐饮服务许可证或食品经营许可证复印件，集体送餐应急配送资质复印件；（3）投标报名申请函（须注明联系人及联系方式）；（4）企业税务登记证、组织机构代码证复印件（如有）；（5）近 3 年在武汉市从事餐饮服务管理的业绩一览表；（6）投标人法定代表人的授权委托书或法定代表人身份证复印件。

说明：投标申请人应确保其所提供的资料真实、完整合法及有效，如被发现有任何虚假或隐瞒情况者，招标人有权取消其报名资格。

2. 招标人不组织集中踏勘，投标人可自行踏勘。投标人均应自行承担所有参与投标活动有关的全部费用，招标人均无向投标人解释其中标或未中标原因的义务，投标方对投标内容及相关文件负有保密义务。

3. 投标文件的递交、开标时间及地点：

投标文件的递交截止时间为 2017 年 9 月 25 日上午 9:30，投标人应在该时间之前派人将投标文件递交至武汉市武昌区小洪山中区 44 号

中国科学院武汉病毒研究所 3 号楼 212 室，逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。标书密封自行携带。

评标时间：2017 年 9 月 25 日上午 9: 30 (暂定，如有变化另行通知)

评标地点：中国科学院武汉病毒研究所 3 号楼 212 号会议室 (暂定，如有变化另行通知)

投标人的法定代表人或其授权代表必须参加开标。

三、 联系方式

联系人：胡老师

电话：027-87198110

邮件：hukai@wh.iov.cn

四、 招标录用办法

(1) 根据投标公司提供的资料，进行现场答疑，由招标小组进行评议打分，综合考评录用。中标者由招标人予以电话+书面通知，未中标者不再另行通知。

(2) 中标者在接到书面通知后的 3 个工作日内应向投标人如数交纳 20 万元的履约保证金后与武汉病毒所签订相应的食堂委托经营管理合同。该保证金用于承包者在经营期间有违反《食品安全法》及其他相关法律或违反双方所签订的合同给武汉病毒所造成损失时用于赔偿及补偿，承包者在承包期内若无上述违规行为，食堂委托经营管理合同期满后 10 个工作日内，其保证金由招标人向投标人如数退还，履约保证金不计利息。不按时足额缴纳保证金的视为自动放弃中标。

五、 合同签订

确定中标方后 10 个工作日内，中标方将与与招标方签订正式的《食堂委托经营管理合同》，并办理有关手续。

第三章 投标书的编制要求

本次评分分为技术标和商务标两部分。技术标及商务标报价部分采用暗标，内容编制要求如下：

一、技术标书的编制

技术标书由食堂经营方案以及食堂管理制度等两部分文件组成。

（一）食堂经营方案

食堂经营方案至少应当包括如下内容：

1. 人员配备与招聘（工资、福利、伤残、社医保等）；
2. 经营方略；
3. 详细的菜品服务方案及食谱、科学营养配餐实施方案；
4. 经营内容（包括原料的采购、卫生保障、饭菜价位的制定等各方面）；
5. 违约责任的承担与赔偿。

（二）食堂管理制度

食堂管理制度主要包括以下内容：

1. 食堂基本管理制度；
2. 食堂采购管理制度；
3. 食堂餐饮垃圾处理管理制度；
4. 食堂员工管理制度；
5. 食堂菜品价格管理制度；
6. 食堂食品安全卫生管理制度；
7. 食堂餐饮配送管理制度；
8. 食堂菜品种类、菜谱及科学配餐管理制度；
9. 食堂紧急事件应急预案
10. 食品安全事件预防及处理管理制度。

二、商务标书的项目内容

1. 投标申请报告。在报告中表明“投标人对招标文件所提出的规定和要求表示理解，投标书连同招标者的书面中标通知书均具有法律

约束力”；

2. 法定代表人的身份证复印件或法定代表人的授权委托书；

3. 《工商营业执照》复印件、《餐饮服务许可证》复印件或《食品经营许可证》复印件、集体送餐应急配送资质复印件；

4. 投标单位基本情况说明，包括企业性质、注册地址、通讯地址、法人代表姓名、人员情况、管理业绩、企业发展方向等；

5. 投标单位法定代表人、拟派出武汉病毒所食堂项目负责人履历表（姓名、简介、职称、经历）和专业资格证书（复印件）。

6. 投标单位在武汉市固定经营场所的证明材料，包括但不限于租赁合同（复印件）、房产证或不动产权证（复印件）等。

7. 投标单位前 3 年的业绩证明材料，包括但不限于合同（复印件）等

8. 投标单位前 3 年无在经营活动中无重大违法及不良记录的证明材料。

第四章 投标书密封和送达的要求

一、 投标书外包装及文书要求

1. 主投标书通篇不能出现投标单位名称的字样、投标单位的相关示意性提示、及标志投标单位的信息。

2. 按投标书编制要求，各投标单位应将技术标和商务标分开装订，但同时装入一个文件袋内（可以分袋包装）。

3. 技术标和商务标书统一使用 A4 纸，文件中应无涂改，用 A4 纸封面，竖向装订成册，一式伍份。

4. 每个文件袋封面要求写明投标项目、投标单位名称、地址、邮编、法定代表人及送达的日期。

5. 每个文件袋封口要求用薄纸粘贴，在骑缝处加盖投标单位的公章和法定代表人的图章。

二、 投标文件有下列情况之一者，为无效投标书

1. 投标文件未按规定密封；
2. 未按招标文件说明的技术标和商务标的规定制作；
3. 投标书未经法定代表人签字（盖章）或未加盖投标单位公章；
4. 标书未在规定最后时限前送达指定地点；
5. 投标单位未参加评标会议；
6. 法律法规规定的其他情形。

无效投标书将不参加开标、评标程序。

二、 投标保证金

1. 保证金用于保证本次投标项目免受投标人违法行为带来的风险，投标人应在购买招标文件的同时，向招标人缴纳保证金，保证金作为投标文件的组成部分之一。

2. 未缴纳或未按规定足额缴纳保证金的投标人，其投标文件将不被接受。

3. 保证金金额：人民币贰仟元整，以转账支票方式直接汇至至我单位帐户：

开户单位：中国科学院武汉病毒研究所

开户行：中国建设银行股份有限公司武汉科学院支行

账号：4200 1237 0530 5000 0820

4. 投标保证金在领取招标文件时支付。

5. 未入选投标人及无效投标书的保证金，将无息退还；中标人的保证金，在与招标人签订合同后 7 日内无息退还或由投标人申请转为履约保证金。

6. 发生下列任何情况时，保证金将被没收：投标人无故撤回其投标文件的；提供虚假资格证明文件的；中标人在规定的期限内未能根据规定签订合同。

7. 退还投标人保证金时，投标人凭借本单位提供的正规税务收款收据，到项目人处办理退还保证金手续。项目人收到投标人提供的正规税务收款收据后，以转帐支付的方式将投标保证金退给原交纳保证金的投标人。

四、投标文件处理

中标单位的投标文件将成为食堂委托经营管理合同的有效组成部分。

第五章 开标、评标、定标

二、 开标

1. 参加开标的投标人代表必须持《营业执照》复印件（加盖公司公章）、法人授权委托书原件及投标人代表的身份证件或法定代表人身份证件（法定代表人作为投标人代表时）以证明其出席。

2. 开标会议由招标人主持，经确认无误后，由有关工作人员当众宣布各投标单位，并检验标书密封完整性。

3. 招标人将对开标过程进行记录，并存档备查。

4. 投标文件存在第四章第二项所列情形之一的，视为无效的投标文件。

三、 评标

1. 评标原则：招标评标工作遵循公平、公正、科学、择优的原则，由纪检监察部门内审员全程监督。

2. 评标委员会：评标由招标人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由研究所学科组长和各部门负责人代表共 7 人组成。

3. 评标方法：评标采用打分法，由评标委员会分别对技术标和商务标进行打分，加和确定投标人最终得分。

4. 定标方法：招标人得分由高到低排序，得分最高者为中标人。招标人向中标人发出中标通知单。

5. 其他事项：

（1）公开开标后，直到授予中标人合同为止，凡属于对投标文件的审查、澄清、评价和比较的有关资料以及中标候选人确定情况、与评标有关的其他任何情况均严格保密。

（2）在评审过程中，为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，招标方有权向投标方询问，请投标方澄清投标内容。投标方有责任按照招标方通知的时间、地点指派专人进行答疑和澄清。

第六章 拟签订合同的主要条款

1. 中标单位应按照招标文件、投标文件和国家有关规定，与招标单位签订委托合同。中标单位承诺及时全面地履行管理和服务的义务，不得缩小范围和降低标准。

2. 食堂委托经营管理合同签订后，中标人不得向他人转让中标项目，也不得将中标项目分解后分别向他人转让。

3. 食堂委托经营管理合同签订后，招标人应及时向中标人移交食堂经营权。

4. 中标人有义务对托管食堂的管理，和公共设施、设备进行日常管理和养护。委托经营管理合同终止向中标人移交时，应能保证上述物产能够正常使用。

第七章 其他事项的说明

1. 投标人相互串通投标或与招标人串通投标的，投标人以向招标人或者评标委员会成员行贿的手段谋取中标的，中标无效，并依照相关法规规定，由有关行政管理部门依法给予处罚。

2. 食堂项目招投标活动中产生争议的，双方当事人可向武昌区人民法院提起诉讼。

食堂服务标准

（一）服务质量标准

1. 炊事员工作穿戴整齐、干净、挂牌服务。
2. 挂好当日就餐的菜牌，公布各种饭菜出售价格。每周公布一次进菜价格。
3. 做到文明服务，礼貌待人，说话和气，耐心解答，打菜均匀，服务热情周到。
4. 售饭时采取保温措施，随时供应热菜、热饭。
5. 做好开完饭后各种炊具的回收工作。做好售饭台、餐具的卫生清洁工作。
6. 创文明窗口，做最佳炊事员。

（二）安全卫生标准

1. 确保库房安全，库房钥匙由保管员一人掌握，不得移交他人，保管员不在时应由餐厅管理员指派他人掌握。
2. 餐厅值班员（白天和夜间）要监守岗位，检查餐厅的安全工作。
3. 未经培训的炊事员不得单独使用机械。
4. 餐厅及各部门的值班室除由专人安排值班外，严禁他人居住。
5. 各餐厅的机械设备，由专人使用和保养。
6. 使用机械，必须遵守操作规程，严禁超负荷运转。
7. 餐厅发现安全隐患时，及时报告责任人妥善处理。
8. 维修人员加强检查，对机械进行定期的保养和维修。
9. 定期组织一次安全大检查和考核。
10. 加强安全教育，防火，防盗、防毒、防霉烂。
11. 灶房卫生、灶具、盛器要及时洗刷、消毒；生、熟隔离，初

加工的蔬菜要分离切制工具生熟分开。

12. 原料分类保管，库房无霉烂及虫、鼠害，墙壁干净无灰尘，地面整洁，门窗干净，要有三防设备。

13. 个人卫生应达到健康要求，每年必须进行健康检查一次，新参加工作的炊事人员，必须经健康检查合格后，方可参加食品制作，严禁无证人员上岗操作。

14. 操作完后和每顿饭后，必须将餐厅各处清理整洁，地面冲洗干净，炊具清洗干净，各种食品、物品归类摆放整齐。

15. 机械清洁卫生：和面机、馒头机、拌面机用后清理干净，不得外溢，饺子机、削面机、肉片机用完后清除里面肉馅、肉片，冲洗干净、盖好。

（三）饭菜质量标准

1. 菜案成品的质量，一般要求选料干净，加工细致，均匀，配菜合理，成本准确，符合营养要求，火候适当，咸淡适口，菜肴的色、香、味、形皆佳。

2. 核算准确，标准投料，按质论价，公平合理。

3. 每餐有炒菜和小菜，菜要做到粗菜细做，细菜精做，不断增加花样品种。

4. 严禁进霉烂变质的食品，杜绝食物中毒现象发生。