**开标一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 投标人名称 | 投标报价（元） | 交付时间（天） | 投标有效期（天） |
| 鄢陵县机关食堂厨师团队采购项目 | 鄢陵县浩文餐饮服务有限公司 | 大写：肆拾玖万零贰佰元整小写：490200.00 | 三年 | 60天（自提交投标文件的截止之日起算） |

注：本表为本次招标的所有项目及服务的总报价是交付使用前的全部费用，

投标人鄢陵县浩文餐饮服务有限公司(全称)（公章）：

投标人法定代表人或授权代表：(签字或盖章)

日 期(年 月 日)2020年04月16日

**投标分项报价一览表**

（投标人根据本项目具体情况自行修改投标分项报价一览表格式）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格****型号** | **技术****参数** | **单位** | **数量** | **单价** | **总价** | **品牌/****厂家** |
| 1 | 鄢陵县机关食堂厨师团队采购项目 | / | / | / | / | 490200.00元 | 490200.00元 | / |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 | 大写：肆拾玖万零贰佰元整小写：490200.00 |

投标人（公章）：鄢陵县浩文餐饮服务有限公司

法定代表人或授权代表： (签字或盖章)

**5服务承诺**

（投标人根据招标文件要求自行编制）

保证食品安全，保障职工身体健康和生命安全，营造餐饮业良好的用餐环境，如我公司中标后，做出以下承诺：

1. 满足投标人资格要求：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（一）具有独立承担民事责任的能力；

（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的内良好记录；

（五）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；

（六）法律、行政法规规定的其他条件。

2、未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单；未被列入“中国政府采购网” (www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单；未被列入“中国社会组织公共服务平台”网站（www.chinanpo.gov.cn）严重违法失信名单的社会组织；未被列入“国家企业信用信息公示系统” （http://www.gsxt.gov.cn/）经营异常名录或严重失信黑名单。

3、不以联合体形式进行投标。

1. 若我单位有幸中标，保证在收到中标通知书7日内，派委托代理人按照招标文件和投标文件的规定，与采购人签订书面合同。所签订的合同不对招标文件确定的事项和投标文件作实质性修改。
2. **完全满足项目需求及其他要求：**

一、项目需求

（一）服务需求

1、服务范围：保证县委、政府、老公安局综合办公楼干部职工的用餐及餐厅和操作间的环境卫生消毒、厨具设备的保养维护等工作。

2、服务内容：县委、政府、老公安局综合办公楼干部职工早餐、午餐、临时用餐、会议用餐、加班工作餐、公务接待用餐以及餐厅的卫生、消毒等服务，保证良好的服务质量和运营效果。建立餐厅投诉及建议渠道，做好投诉及建议的解释整改工作。

3、鄢陵县机关食堂餐厅总面积520m2。目前已拟登记就餐人员为1100人，厨师团队需根据采购单位安排厨师团队人员，厨师3名、面点师3名、勤杂工5名、服务人员1名，保洁人员1名。采购单位对厨师团队工作人员不定期考勤。

4、按照采购单位设定的岗位，落实各岗位职责。厨师团队要求统一着装、专业熟练、热情周到，服从管理，认真执行食品安全的各项法律法规和规章制度。

5、为厨师团队工作人员按照许昌市行业工资标准发放工资，缴纳社会保险金（如养老、医疗、工伤、失业、生育等）；发放法定假日加班补助、延长工作时间报酬。采购单位监督厨师团队及时足额发放工资及社保交纳情况。

6、保证餐厅从业人员年龄在18－50周岁之间，人员相对稳定。未受过治安拘留、劳动教养、刑事处罚；从业人员必须经过岗前培训，培训合格后方能上岗。

7、厨师团队负责餐厅、操作间区域灭四害工作，负责餐厅区域的卫生管理，确保墙壁、门窗、电气设备、厨房用具等洁净卫生，达到良好的就餐条件。每日工作结束后例行安全检查，每周三、周五为全面检查。

8、确保每日早餐、4个热蔬菜、鸡蛋、包子、馒头、红薯、粥、咸菜、豆腐乳、牛奶等。午餐荤菜3种、蔬菜5种、汤1种、大米、面条、饺子、卤面等，并做好餐厅菜品留样工作。每周五前根据时令蔬菜价格等情况，科学制定下周菜谱，确保餐厅无盈利运行。具有各种食材采购、验收、储藏、成本控制经验，确保食品安全。

9、厨师团队负责做好传统节日氛围宣传，做好传统节假日特色食材供应工作。

10、厨师团队需做好餐厅分餐工作，具备进行多种分餐方式的操作能力。

11、服务周期：三年。

本采购需求中所列技术规格或主要参数，全部满足，不存在负偏离。

二、采购标的执行标准

本项目实施过程中，需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家相关法律、法规。（需严格按照国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范执行）

三、采购标的其他技术、服务等要求

厨师团队工作餐由采购方承担费用。

四、验收标准

由采购人成立验收小组，每月不定时对厨师团队进行考勤，并对食品质量、卫生状况、安全情况进行检查。

五、投标报价不超过本项目最高限价49.32万元/年。

六、其他要求

1、就该项目完整投标。

2、本项目为交钥匙工程。

3、本项目投标文件中加◆项为不允许偏离的实质性要求和条件，无加◆的视为不允许负偏离。（如果有的话）

4、自我公司成立以来不曾发生过重大食品安全事故。若我单位有幸中标，保证在三天内提供食品药品监督管理局出具的无重大食品事故证明。

5、厨师团队全部人员有健康证。若我单位有幸中标，保证在三天内提供原件交采购单位查验。

**四、保证从业人员定期健康检查并且建立健康档案。**

**五、设置专职食品安全专业人员、食品安全管理人员。**

**六、定期对员工进行专业技术、安全、卫生等方面的培训。**

**七、提供病号饭。**

八、发生食物中毒或疑似食物中毒时，积极配合相关监督部门调查处理，主动做好善后工作，不得迟报、瞒报。

九、严格落实餐（饮）具清洗、消毒及保洁制度，按照规范流程洗消餐（饮）具，不使用未经消毒合格的餐饮具、工具、容器，应当留存集中消毒单位的营业执照和消毒合格证明。

十、保证食堂内外环境整洁，采取有效的防蝇、防鼠、防尘设施。

十一、严格遵守食品加工制作规程，食品烧熟煮透，符合安全要求。在食品加工制作过程中确保不使用非食品原料加工食品，不超量使用添加剂，不使用过期变质和被污染的食品。

十二、严把食品原料采购和进货验收关，建立食品进货查验记录制度，进货时查验供货方的许可证和相关证明文件并建立食品采购与进货验收台账，不采购和使用下列食品：

1、腐败变质、油质酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异味、可能对人体健康有危害的食品。

2、未经兽医检验、检疫或者不合格的肉类及肉类食品。

3、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

4、容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的食品。

5、超过保质期限的食品。

6、标签不符合规定的预包装食品。

本单位将严格履行以上承诺，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。

单位名称（盖章）：鄢陵县浩文餐饮服务有限公司

法定代表人或授权委托人： （签字或盖章）

日 期：2020年04月16日