金昌市第一中学餐饮外包服务项目招标公告

根据《政府采购法》、《招标投标法》、《甘肃省招标投标条例》及《甘肃省人民政府办公厅转发省公共资源交易局关于加快推进阳光招标采购平台建设和运用实施方案的通知》（甘政发办【2018】168 号文）的有关规定实施自主招标，拟对金昌市第一中学餐饮外包服务项目发布采购公告。

一、采购单位：金昌市第一中学

二、项目编号：GSBFSYZ-2024YG-01

三、项目名称：金昌市第一中学餐饮外包服务项目

四、采购内容：餐饮服务（具体参数详见招标文件）

五、采购预算金额：360000 元/月（菜品按下浮率报价）

六、投标供应商必须符合下列各项条件：

（一）《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定

1.具有独立承担民事责任的能力；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5.参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；

6.法律、行政法规规定的其他条件；

（二）本项目不接受联合体投标

七、投标供应商必须上传下列各项资格证明文件：

1.提供经营范围内的营业执照复印件、法定代表人身份证复印件、法人授权函原件及被授权人身份证复印件；

2.提供近三年任意一年财务状况报告（经会计事务所审计的 2022 年度财务状况报告或近两个月的银行资信证明,新注册公司可以不提供但必须有书面声明并加盖公章）、2024 年 1 月至今任意 1 个月缴纳任意税种（增值税、营业税、企业所得税）的税务缴税凭据，依法免税的供应商，应提供依法免税的证明材料）和 2024 年 1 月至今任意 1 个月社保管理部门出具的（按年度缴纳的提供全年度）缴纳社会保障资金的税务凭据；

3.参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

4.本项目的特定资格要求：食品经营许可证或食品生产许可证；

5.未被列入“信用中国”网站记录“失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单，不处于“中国政府采购网”“政府采购严重违法失信行为信

息记录中的禁止参加政府采购活动期间”的方可参加本项目投标（时间为公告发出之日起）；

八、投标登记、资质/响应文件审核及竞价时间：

1.投标登记时间：2024年05月07日9:00至2024年05月09日12:00；

2.竞价时间:2024年05月09日13:00至2024年05月09日17:00；

九、投标人（供应商）竞价须知：

1.请意向投标人(供应商)按规定要求自行登录甘肃省阳光招标采购平台(金昌市 ggzy.jcs.gov.cn）在线投标登记,并在规定的时间内进行竞价；

2.本次网络竞价采取一次性竞价，各投标人（供应商）报价的必须在有效范围内；

3.投标人有以下行为的竞价无效：

（1）不按招标公告规定的时间、资质或响应文件要求报名的（上传资料不合格的）；

（2）不按招标公告规定的竞价时间、竞价方式进行竞价的；

4.由于自主招标采购平台系统故障或因网络中断、停电、死机、受到攻击等原因造成承载网络竞价报价系统的服务器故障，或因网络及系统原因导致数据传输有误，致使网络竞价无法正常进行的，报价活动中止。当影响网络报价因素排除后，由组织方通知各投标人（供应商）重新进自主招标采购平台进行网络报价；

十、联系方式

（一）采购单位：金昌市第二中学后勤保障中心

地址：金昌市金川区延安路

联系电话：0935-8310916　　15339450081

（二）采购代理机构：甘肃北方国际招标有限公司

地址：金昌市金川区上海路汇金财富广场2051号

联系电话：13830571778

2024年05月07日

后附表：

本项目采购方金昌市第一中学只提供经营场所。成交供应商对经营的食品质量安全、重大事故责任、人身安全负全责。

一、服务要求：

1.所有商品采购要求提供一票通等票据。

2.承包方承担食堂工作人员的工资、社保缴费和福利等，所有人员必须持有效健康合格证上岗。

3.承包方承担管理协调沟通工作，做好所有厨师、勤杂工的日常管理、教育和考核，所有人员必须政治过关、有犯罪前科和不良记录的严禁使用，严格遵守甲方相关规章制度，定期组织业务培训和政治学习。

4.食材采购需当日采购，当日索证索票，建立完善的登记存档制度；杜绝隔日采购及采购变质、霉变、生虫、污秽不清混有异物的有害食材或被有毒、有害物质污染，危害人体健康的食材。

5.牛，羊，肉等肉类食品必须有相关部门出具的动物检疫报告。

6.库房管理要求

（1）仓库进出的货物要认真登记建立台账，仔细检查、验收，防止发霉、变质、腐败、不洁的食品和原料。

（2）食品储存地保持通风、空气流通、干燥、干净、做好灭鼠、蟑螂、苍蝇等清洁工作，每天认真查看库房、对有霉变、腐烂的食品及时挑出，立即报告甲方，做相应的处理。

（3）仓库要做好防潮、防火、防盗工作，仓库配备灭火器、灭火毯，禁止吸烟，非仓库管理人员不得入内。

（4）库房食品按类别上架存放，物品摆放整齐有序、无积灰、各种食品分架明确，有标签。

7.餐点数量及餐标：

要求经营方提供菜品丰富、种类多样、根据实际菜品可提供中高档次菜品（视后期的运营情况而定），以满足不同需求人群的消费需求。但首先要保障提供健康、安全、营养，美味的能够满足广大师生普遍需求的大众化的菜品。同时要求商家要提供一定数量的免费试吃餐，供部分师生、家长试吃。 通过试吃及时收集意见建议，一方面能够快速的掌握师生的大致需求和喜好，另一方面可以快速的得到广大师生的认可。

早餐：每日不少于6道，面食（牛肉面、臊子面、炸酱面等）、牛奶、面包、

粥、豆浆等搭配提供，周内每日部分餐食不重样。

午餐：荤菜不少于 4 道、素菜 4-6 道（荤菜须有一道精品菜），汤 1-2 道、米饭、面点（馒头、花卷等）、牛肉面、杂酱面、干拌等。

晚餐：米饭炒菜（荤素菜品不少于 8 种，根据需要能提供点餐服务）盖浇饭、蛋炒饭、牛肉面、杂酱面、臊子面、粥、面点、包子、饺子等搭配调剂。

每周提供牛羊肉及虾等菜品两次，不同季节每天搭配自制饮料 2 道。

8.餐标：

早餐：每天至少提供三种以上的套餐，同时可以根据需求自行搭配点餐；

午餐：每天至少提供套餐两种以上，同时可以根据需求自行搭配点餐；

晚餐：每天至少套餐三种以上，同时可以根据需求自行搭配点餐；（价格最终根据商家、学校及家长委员会视其运营情况，同等质量数量价格应低于市场价的 15%-20%）个别就餐者单独要求小炒的，能够根据需求提供点餐服务，食材按成本收取费用，可适量收取相应的加工费；接待用餐按照桌餐标准由承包方收取加工费。

成交供应商应及时将本周或一月的所供食谱、单价提前一周报与采购方审核，带壳的虾和四季豆严禁采购。

9.厨师、勤杂工工作期间统一穿着工作服、戴口罩，保持工作服干净整洁，禁止发生吸烟等不卫生行为。出售食品必须使用一次性手套，保证干净卫生。

10.食堂、前厅所有餐台、餐桌、地面随时保洁，及时回收餐具。定期对留样柜、自助餐炉、消毒柜进行清洗消毒，保证就餐环境整洁卫生。

11.做好食堂、前厅所有设备设施日常管护，发现故障及时通知甲方，确保正常使用。

12.食材要根据性质分类使用不同容器盛放，生、熟食品分开加工，防止交叉感染，根据食药局要求做好分类存放。

13.厨房炉灶、烟机、操作台、灶台、道具、饭盘、各类容器，设备无污垢、无灰尘，定期消毒，保证干净整洁。厨具、设备摆放整齐，标识清楚。地面干净，无积水，无油污，无杂物。排水沟无残渣，排污顺畅。定期灭鼠灭蟑。

14.食材库房建立台账，严格执行出入库登记制度。食材分类上架保存，不得随意堆放。库房定期通风换气，保证无异味，保证食材新鲜。

15.食材和食物实行 24-48 小时留样，指定专人负责，每样分量不少于监管局规定克数（250g）。

16.本次计划招聘一家有一定资质、管理经验丰富、有一定经济实力的餐饮服务企业入驻。

17.管理费用说明，场地费和暖气费学校暂时免费提供，水、电费、垃圾清运费由中标商家自理。

18.成交供应商自备经营范围内所缺设施设备等。

19.中标商家入驻前要办理好在校园经营的营业执照和食品经营许可证等市场监管局要求的必要证照。

20.根据国家、地方关于食品安全的法律、法规，入驻商家要承担食品安全、人身安全、卫生环境、对接各个层面的各种检查、材料上报等，承担主体责任，学校主要起到监督责任。