

2019 年中国网球公开赛
贵宾餐饮招标邀请书

北京中国网球公开赛体育推广有限公司（以下简称“中网”）现针对 2019 年中国网球公开赛贵宾餐饮服务项目，邀请有一定行业背景、符合相关资质，具备丰富经验的专业公司进行招标。本项目不允许联合投标，投标单位对中标标的物的经营不得转包。

内容	
项目名称	2019 年中国网球公开赛球员餐饮服务
招标单位	北京中国网球公开赛体育推广有限公司
投标确认函截止时间	2019 年 2 月 24 日 18 时
投标确认函接收邮箱	zhaobiao@chinaopen.com
答疑时间	2019 年 2 月 25 日-3 月 1 日
述标时间	2019 年 3 月 4 日-8 日
定标时间	2019 年 3 月 20 日
标书投标须知	任何投标方投标书必须一式两份，加盖公章。在述标当天送达，在此时间段之外送达的标书视为无效。

一、投标人须知

(一) 投标费用

投标人应自行承担所有参加投标有关费用。不论投标的结果如何，招标方在任何情况下均无义务和责任承担任何费用。

(二) 投标人资质要求

- 1) 投标单位必须是中华人民共和国境内注册具有独立法人资格的生产、销售企业，具有有效的营业执照，食品安全许可证、企业法人资格证明、能独立承担民事责任能力和履行合同能力；
- 2) 投标单位应为国际连锁的五星级酒店或国际知名餐饮连锁品牌；
- 3) 投标单位必须有固定的经营场所，独立的外宴销售及团队，长期的配送能力，适宜的仓储能力；
- 4) 投标单位必须无食品卫生及食品安全不良记录，无违法犯罪记录；
- 5) 投标单位必须遵守国家法律法规，保证投标文件资料的真实性；
- 6) 资格证明文件：投标人应提交营业执照复印件，食品经营许可证复印件，集体配送

餐证复印件，法人代表身份证复印件，以及其他资质证明文件，并加盖公章。

7) 提交相关大型宴会接待活动服务能力证明文件。

(三) 投标人服务能力要求：

- 1) 必须拥有专业的食品安全监督管理团队，牵头人具有食品相关专业硕士以上学历且有 3 次以上同等赛事食品安全的把控经验。
- 2) 公司拥有健全的餐饮服务管理制度，包括食品安全制度，食品安全应急预案，从业人员卫生健康管理制，食品过敏源安全制度，食品采购验收安全管理制度，消防管理制度，设备设施维护保养制度等。
- 3) 具有可追溯性的采购验收制度，具有专业配送服务团队，具有专业配送货车
- 4) 具有冷链配送能力，具有冷链配送货车（需提供车辆所有权相关证明的复印件），并提供车辆运力、整个配送环节卫生达标的相关证明。
- 5) 公司针对此次活动拥有完整的进货渠道，食材供应商，提供产品质量保障和配送方案。
- 6) 投标人承诺配送的果蔬类产品 100%达到国家绿色农产品标准的，沙拉叶菜类为有机标准。
- 7) 投标人配送的干料杂货类产品，必须 100%拥有产品质检报告。
- 8) 投标人承诺使用的全部肉类产品均提供无瘦肉精检测证明。
- 9) 投标单位承诺进行针对本项目餐厅的日常卫生清理、保洁及虫、鼠、蟑螂等的消杀。
- 10) 投标单位针对本项目设备设施的日常维护管理，以及餐具的清洗消毒等内容进行可追溯性管理。

二、招标文件

(一) 招标文件内容包括：（收到投标单位投标确认后，以邮件形式单独发送）

- 1) 2019 年中国网球公开赛贵宾餐饮需求明细（时间，人数和餐次）
- 2) 贵宾包房用餐需求
- 3) 餐标费用概算

(二) 招标文件的修改

- 1) 招标人对已发出的招标文件在要求的递交投标文件截止时间之前有权进行修改和澄清，该澄清和修改的内容是招标文件的组成部分。
- 2) 当招标文件与补充通知等内容相互矛盾时，以最后发出的通知为准。
- 3) 招标文件的修改和补充将以书面文件的方式发送给所有购买招标文件的投标人并对其具有约束力，投标人应在收到上述通知后 24 小时内以邮件方式回函确认。

三、投标文件

(一) 投标文件的格式和签署

- 1) 投标文件应按“投标文件格式”的顺序装订。其内容应不少于“投标文件格式”所

- 要求的内容。投标文件大体可分为商务标、管理标、综合标等内容(不必分开装订)。
- 2) 投标人须编制投标文件贰份(壹正壹副)并装订成册,在封面上标明“正本”、“副本”字样,加盖投标人单位公章和法定代表人印鉴或签字。正本和副本若有不一致之处,以正本为准;正本大写和小写不一致时,以大写为准;
 - 3) 标书严禁活页装订。标书内容应无涂改和行间插字。如有修改,修改处应由投标企业法定代表人或授权代理人签字证明。

(二) 投标文件的具体内容

- 1) 商务标内容:
 - a) 资格证明文件:营业执照复印件,食品经营许可证复印件,集体配送餐证复印件,法人代表身份证复印件,以及其他资质证明文件,并加盖公章。
 - b) 每日单餐单价,报价应包含所有的餐具,人员等运营费用
 - c) 每日的单餐菜单,要求7套以上(请备注原材料品牌商或供应商)
 - d) 拟提供服务的具体内容、人数和将对本项目所投资的总价。
- 2) 管理标内容:
 - a) 针对此次活动的食品配送运输管控方案。
 - b) 针对冷菜,烘焙糕点(裱花蛋糕),冷荤,冷食海鲜品的食品安全管控方案。方案内容需包含:冷菜加工场地的管理、冷菜运输的管理、冷菜到达现场后的贮藏的管理,以及冷菜专用工具用具的管理。
 - c) 针对餐具清洁以及热加工用具的清洁办法。使用药剂的管理等。
 - d) 针对运输车辆的保洁与消毒办法。
 - e) 针对热加工产品的食品安全管理办法。
 - f) 针对人员卫生管理监督办法。
- 3) 综合服务标内容:
 - a) 服务人员及厨房员工的人数配置(每日)及服务流程。
 - b) 餐台布置及美化内容。
 - c) 服务人员着装及行为标准。

四、合同授予标准

根据本次招标确定的中标人,双方需另行签订合同,对双方的权利义务进行约定。中标人应按中标通知书指定的时间、地点与招标人签订合同。招标文件、中标人的投标书及补充文件等,均为签订合同的依据。