

成都工具研究所有限公司
职工食堂承包

招

标

书

招标单位：成都工具研究所有限公司

招标日期：2021年6月

经成都工具研究所有限公司（以下简称“公司”）研究决定，将公司食堂对外进行承包，为充分体现公开、公正、公平的原则，现就公司食堂承包向社会进行公开招标，欢迎具备招标公告中条件的企业前来投标。

一、招标人

成都工具研究所有限公司。

二、招标项目

（一）用餐时间：每周星期一至星期六中午用餐，星期一至星期四晚餐；

（二）用餐标准：14元/餐/人；（包含1瓶新希望180g酸奶或新希望250mm装纯牛奶，餐食的所有材料、人工费；公司提供现有炉灶、消毒柜、冰箱、抽油烟机、冷藏柜，承包方负责使用期的维护及相应费用；其他辅助用具、用品承包方自行准备）

（三）用餐人数：周一至周五午餐在380人左右，周一至周四晚餐及周六午餐在60人左右（具体以每月实际结账统计为准）；

（四）经营承包期限：一年。

三、招标形式

公开招标。

四、招标原则

（一）公平、公开、公正的原则；

（二）择优录用的原则；

（三）实事求是的原则。

五、投标人必备资质要求

- 1、具有现行有效的营业执照，经营范围包含餐饮管理、餐饮服务等；
- 2、具有有效的卫生许可证；
- 3、具有食堂经营经验（须提供业绩证明材料）优先；
- 4、具有一定规模和操作队伍，熟悉饮食卫生、防疫等相关的法规知识，经营优势明显，承担民事责任能力强；
- 5、在以往餐饮经营管理中无食品卫生、违纪、违法等不良记录；
- 6、公司拟派往食堂的负责人遵纪守法，诚信明礼；
- 7、投标方代表如果不是公司法定代表人，须持有《法定代表人授权书》；

六、履约保证金

（一）签订合同时缴纳履约保证金：人民币伍万元。

（二）履约保证金使用：用于经营者违反《食品卫生法》或违反合同相关约定，给公司造成各种损失的补偿。承包者在承包期内若无上述现象，合同期满后，履约保证金无息如数退还。

七、投标须提供的文件

（一）资质文件

- 1、企业法定代表人证明书、授权委托书原件；
- 2、企业法人营业执照（副本）原件和一份复印件（原件验后立即归还，复印件须加盖报名单位公章以备存查，下同）；
- 3、税务登记证（副本）原件和一份复印件；

- 4、企业资质证书（副本）原件和一份复印件；
- 5、餐饮企业经营的卫生许可证；
- 6、从业人员健康证及复印件；
- 7、投标人资质证书（毕业证、厨师证书或相关专业职称证书）及复印件；
- 8、授权委托人及投标人的公民身份证原件和复印件；
- 9、投标保证金收据，投标保证金缴纳可以现金到公司财务处缴纳，也可以采用公司转账，开户行及账号：工行成都八里庄支行4402212009004601550。采用缴纳现金的把收据复印件装入标书，转账的打印银行回单并复印装入标书。

（二）经营方案

- 1、公司概况及以往经营经验介绍、业绩证明、经营优势；
- 2、食堂经营方案：
 - 1) 经营总体思路；
 - 2) 经营方式及品种：包括原料的采购、卫生保障、饭菜质量、花色品种等方面。
- 3) 人员配备；
- 4) 服务承诺；
- 5) 管理措施；
- 3、双方的责任、义务；
- 4、双方的筹备工作及时间进度。

八、试餐

为了实际考察投标人做餐的质量、分量、味道、卫生、服务的标准、水平和能力，投标人须自己采购物品（费用由公司按标准支付），到公司或在投标人经营场所按其承诺的标准试做一餐，由用餐人进行评比。

（一）用餐标准：14 元/人/餐；

（二）用餐人数：10 人（以通知为准）；

（三）用餐时间：以通知为准

九、发标、投标、试餐、评标时间地点

（一）发标时间、地点、联系人

1、发标时间：2021 年 6 月 1 日至 2021 年 6 月 9 日

2、报名地点：成都工具研究所有限公司综合管理部

3、联系人：孟先生、吕先生；联系电话：

028-83240704,028-83932207,18780200293,18780200285。（限工作日，时间 9:00-17:00）

（二）投标时间、地点、联系人

1、投标时间：2021 年 7 月 20 日 9:00 时至 2021 年 7 月 20 日 9:30 时。（领取纸质招标文件并交纳投标保证金后才能进行投标的）

投标人在递交投标书时，须向招标人交纳投标保证金 5000.00 元。未中标单位的投标保证金在 10 日内将无息返还；中标单位若不响应中标通知，其投标保证金不予返还。

2、报名地点：成都工具研究所有限公司综合管理部

3、联系人：孟先生、吕先生，联系电话：
028-83240704,028-83932207,18780200293,18780200285。（限工作日，时间 9:00-12:00,13:30-16:30）

（三）试餐时间、地点

- 1、试餐时间：2021年6月10日至2021年7月15日
- 2、试餐地点：成都工具研究所有限公司职工食堂或投标人经营场所（原则上在拟投保人经营场所）。

3、联系人：孟先生、吕先生；联系电话：

028-83240704,028-83932207,18780200293,18780200285。（限工作日，时间 9:00-12:00,13:30-16:30）

（四）评标时间、地点

- 1、评标时间：2021年7月20日10:00
- 2、评标地点：成都工具研究所有限公司综合楼二楼视频会议室

九、竞标程序

- （一）投标人按规定时间到公司综合管理部索取招标书；
- （二）投标人编写投标书，一正四副，并按附件二规定格式编制表述，U盘电子档一份；
- （三）评标时，必要时要求投标人现场陈述，并现场答辩；
- （四）公司组成评委会，按照《食堂招标考评表》（见附件一）对投标人进行打分；公司综合评定后确定中标单位；
- （五）通知中标单位，双方签订正式合同。

十、合同关键条款

以下将作为关键条款写入正式承包合同，但不确定为最终内容
(甲方为招标人，乙方为中标的投标人)：

(一) 服务内容：食堂经营承包

(二) 用餐标准：14 元/餐/人。

(三) 费用支付：次月 15 日前支付上月费用（开具相应金额发票）

(四) 安全责任：综合考虑

(五) 监督检查：综合

(六) 特殊约定：米为东北珍珠米，油为物理压榨非转基因油菜籽油，猪肉为新鲜猪肉。（进货渠道为家乐福、麦德龙、沃尔玛、红旗连锁、永辉等大型正规连锁商超之一，须经过甲方认可，须提供进货凭证）

(六) 权利义务

1、甲方指定综合管理部代表甲方就职工食堂管理具体事宜与乙方进行沟通协调。

2、甲方工会牵头成立了职工食堂安全卫生检查小组，对职工食堂的安全及卫生工作进行定期或不定期的检查，乙方应当积极配合其工作，其检查结果将作为甲方评价乙方经营管理水平的重要依据。

3、甲方有权就乙方在职工食堂的经营管理工作提出口头或书面的意见建议，乙方应当依据意见建议积极整改。

4、甲方有权向乙方提出更换我司食堂负责人的建议，如乙方无其他正当理由，应当在十天内予以更换。

5、乙方有依据甲方规定的职工用餐标准及实际用餐人次而获得相应收入的权利。

6、乙方应当建立健全职工食堂管理制度，并严格执行。

7、乙方应当建立食堂工作人员职业卫生管理制度，定期为其工作人员进行体检，并为所有工作人员办理健康证。

8、乙方应当极力保证食材安全，应当将其重要食材（如大米、食用油、肉类、面粉等）的供应商向甲方备案。并就重要食材建立可追溯机制，每次进货单须保留三个月以上备查。

9、乙方所用的生鲜类食材（肉类，蔬菜等）进货后应妥善保存并在两天内使用完。

（七）违约责任

1、乙方所配人员未定期体检并办理健康合格证，甲方有权给予经济惩罚（每例罚款 500 元）；

2、在职工食堂安全卫生检查小组检查中出现的问题按照如下扣款：

A、重要食材供应商未在甲方备案的，罚款 1000 元/次；重要食材无法说明其来源以至其被追溯的，罚款 5000—10000 元/次，并停业整改 3—7 天或解除经营承包合同，履约保证金不予退回。

B、生鲜类食材使用超过两天的，罚款 500 元/次；生鲜类食材保管不善或时间过长致使其变质的，罚款 1000 元/次。

3、各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜与肉类分开清洗，禽蛋使用前应当对外壳进行清洗，违规操作给予 500—1000 元经济处罚；

4、烹制后各种食品若当餐未售完的，食用前需较长时间存放的应

当遮盖好并在低于 10° C 的条件下存放,未达到要求给予 500---1000 元经济处罚;

5、乙方每天售卖的菜品必须留样 48 小时备查并做好留样记录,无留样和未作留样记录,给予 200 元经济处罚;

6、剩菜必须在次日 9 时前在监管人员在场时倒掉,9 时以后发现有剩菜,给予乙方 100---1000 元经济处罚;

7、餐具使用后应按一洗、二清、三消毒的程序操作,消毒后的餐具应当贮存在专用保洁柜内备用,保洁柜应定期清洗,未按程序操作,给予 500---1000 元经济处罚;

8、每餐工作完毕,使用后的刀、墩、板、盆、灶具、配料台、工作台、操作间地面、排水沟必须冲洗干净,工作台摆放整齐,配料盒必须遮盖,未做到或未达到要求给予 200---500 元经济处罚;

9、库房保持清洁,食品应当分类、分架摆放整齐,库房内禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品,一经发现给予 3000---5000 元经济处罚,并停业整改 2---5 天;

10、就餐结束,桌面、地面、楼梯、过道、洗手池、厕所、卫生责任区等必须打扫干净,未打扫或未达到要求,给予 200---1000 元经济处罚;

11、食堂每天的剩菜、剩饭应当用专用容器存放,剩菜、剩饭和生活垃圾必须每天清运,定期疏导排水管道和污水沉淀池,灶具做到每天清洗,每周大清洗,未做或未达到要求,给予 1000---3000 元经济处罚;

12、食堂服务人员应穿着整洁的工作服,不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指,不得在操作间内吸烟,不得面对食品打喷嚏、咳嗽,售饭期间,服务人员必须穿工作服、戴口罩、帽子,头发应置于帽内,违规者给予经济处罚(每例 100 元);

13、严禁乙方对外经营,一经发现给予 1000---3000 元经济处罚。

14、乙方按月向甲方提供收支账目,未能做到真实、准确、清晰,甲方有权视情节轻重罚款 500---1000 元。

15、乙方所供膳食不符合卫生标准,造成食物中毒事故或其它食源性疾患,甲方有权按下列情况进行处罚:

A. 若甲方接到员工投诉,饭菜内有毛发、虫子等异物,经核查属实的,扣款 500 元/次。

B. 事故轻微,未造成人员损害的,给予乙方 3000---5000 元经济处罚,并停业整改 2---5 天;

C. 事故造成人员损害的,情节较轻(经简单医疗 1---2 天可恢复痊愈的)给予乙方 5000---10000 元经济处罚、停业整改 5---10 天,并承担受伤害者医疗费用;

D. 事故造成人员伤害,情节较上述条款严重的,甲方按照协议规定终止协议,解除乙方的委托承包关系,其保证金视为违约金不予退还,同时,乙方必须依法承担对受害者的医疗责任和民事赔偿责任。

16、甲方定期在全体职工或者部分职工中就职工食堂作满意度测评。如满意度高于 80%以上,每一承包经营年给予承包企业壹万元的奖励;如满意度低于 60%,甲方有权在提前十天告知的情况下单方解

除合同。

17、如乙方经营不善，造成饭菜质量差或卫生差，经公司监督整改无效的，甲方有权在提前十天告知的情况下单方解除合同。

18、在另一方无任何过错的情况下。一方要提前解除合同的，需提前至少一个月，否则支付违约金五万元。

（七）争议解决；

（八）其他约定。

十一、注意事项

（一）每个投标单位只能投递一套投标书（一式四份，U盘电子档一份）；

（二）投标人在截止时间以后递交的投标书或未按要求密封的投标书，将被视为废标。

（三）投标人需购买纸质投标文件并在招标人处进行登记才能参与投标，否则不接受投标书。

（四）投标人需缴纳投标保证金，否则不接受投标人投标。

（五）本次招标咨询电话：028-83240704，028-83932207，18780200293,18780200285。（限工作日，9:00-12:00,13:30-16:30）

附件一：

食堂招标考评表

投标单位（编号）：

考评人：

序号	考评项目	考评内容	项分	得分	备注
一	实力及资质				
1	公司实力	企业所属行业、企业性质、注册资金、公司规模、年营业额、年利润；	5		
2	餐饮业资质	企业投标者是否有餐饮业资质（营业执照、卫生许可证等）；企业性质：地域（全国、地市级、县级）、形态（大饭店、大酒楼、餐厅、小饭馆）；企业实力：注册资金、规模、经营年限、年营业额；	5		
3	食堂经营经历	企业投标者是否经营过职工食堂，经营年限，服务过多少客户。名称、规模、各企业用餐人数、服务模式、客户评价等；	10		
4	人员配置	(1) 准备配置多少人员，岗位设置。 (2) 厨师：厨师等级、工作经历、主要业绩。	10		

		(3) 是否有健康证明、卫生知识培训合格证明。			
二	经营方案				
1	进货管理	<p>(1) 到什么地方采购食品？（到持有卫生许可证的单位，并相对固定；</p> <p>(2) 动物性食品如何采购？（保证有相关的检验检疫合格证）；</p> <p>(3) 采购的食品原料如何保证新鲜洁净？（蔬菜当天采购，不买霉烂变质食品，存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则）；</p> <p>(4) 蔬菜是否检测农药含量（用农药测试卡检验）；</p> <p>(5) 购买包装食品有什么要求（有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容，拒绝“三无”商品）；</p> <p>(6) 食品进厂是否进行严格的再次检验：</p>	15		
2	仓储管理	<p>(1) 食品要求（不存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品）；</p> <p>(2) 生熟食品是否分开？（严格做到生熟分开，避免交叉污染）</p> <p>(3) 冰箱等冷藏设备有什么要求？（要</p>	10		

		<p>定期清洁除霜，保证冰箱的卫生和冷藏效果）；</p> <p>（4）仓库如何防潮？防止苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫？（物品放置时贴近地面的物品须用地脚架或地胶隔离，做到离地离墙；做好清洁卫生，按规定定期杀虫灭鼠）。</p>			
3	加工管理	<p>（1）蔬菜加工前如何处理？（要择尽黄叶和杂物；瓜果要全部去皮，挑尽芽眼，干货按正规操作发涨）；</p> <p>（2）肉类加工前如何处理？（要去净残毛、污垢，冷冻肉类在烹调前应完全解冻，家禽等要去净残毛、内脏、尾翘等物）；</p> <p>（3）食材如何清洗？（洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐）；</p> <p>（4）食品如何烹饪？（所有食物要烧熟煮透，尤其是肉、蛋及其制品；蔬菜烹调最大限度保留维生素和营养；调味料齐全且按标准量投放，确保菜式的味道符合要求；）</p> <p>（5）加工失误(过生或过糊)和剩余食品如何处理？（倒掉，不上柜台）</p>	15		
4	供餐	<p>（1）用餐标准：14元/人</p> <p>（2）饭菜标准：两荤一素一汤，餐荤菜</p>	20		

		<p>的重量，素菜的重量，饭不限量，菜不够可以加,1 盒酸奶或纯牛奶；</p> <p>(3) 饭菜供应：每餐提供几荤几素供选择，如何保证满足不同口味、不同饮食习惯人的需要？</p> <p>(4) 一周内每天的菜如何安排？如何保证营养搭配合理（见其菜谱）</p> <p>(5) 是否按时供餐，怎样保证。</p>			
	三 服务承诺				
1	卫生管理	<p>餐具卫生：</p> <p>(1) 打饭菜时的勺子、汤勺、菜勺、铲子不直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里；</p> <p>(2) 使用后的餐具必须经过清水加洗洁精清洗、清水漂洗、开水消毒等程序的处理，保证餐具内外干净、干燥、无饭菜渣、无油迹、无洗洁精泡沫、无异味；</p> <p>(3) 原料、半成品、成品的食品容器和工具分别标识清楚，做到分开使用；</p> <p>(4) 用于盛装瓜果青菜等半成品的筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。</p>	10		

	<p>厨房卫生：</p> <p>(1) 炉灶、蒸柜等厨房设备、工作台、货架、调料台每天清洁，抽油烟系统定期清洁，随时保证清洗干净；</p> <p>(2) 瓜果蔬菜与肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染；</p> <p>(3) 油、盐、酱油等配料和未用完的米、菜，下班前要盖好；</p> <p>(4) 每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，做到厨房内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等；</p> <p>餐厅卫生：</p> <p>(1) 开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污；</p> <p>(2) 餐厅内的墙面、门窗需保持无灰尘、蜘蛛网，长期保持干净；</p> <p>(3) 剩菜、剩饭要及时运走，垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、保证餐厅无异味，餐厨垃圾处理须有相应资质；</p> <p>(4) 每周必须对餐厅进行一次彻底的卫生大扫除，用清洁剂清洗桌面、地面。</p>			
--	--	--	--	--

	<p>个人卫生：</p> <p>(1) 工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐，工作服要保持清洁，勤洗勤换，并做到专人专用；</p> <p>(2) 头发要保持清洁、女工长发须盘在工作帽内；</p> <p>(3) 女工不浓妆艳抹和佩戴首饰，不留长指甲及涂指甲油；</p> <p>(4) 男工不留长发、胡子、长指甲；</p> <p>(5) 工作人员上班时严禁抽烟、喝酒、吃零食，掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾；</p> <p>(6) 严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品；</p> <p>(7) 工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作回来后再制作食品前要洗手，同时用消毒水浸泡两分钟。</p> <p>(8) 工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套；</p> <p>(9) 工作人员如发现有发热、咳嗽、腹</p>			
--	--	--	--	--

		泻等症状及化脓性皮肤病者，应立即暂停其工作。			
2	服务承诺	<p>(1) 严格执行《食品卫生法》等国家食品卫生法律法规；</p> <p>(2) 严格按照 IS09001 (2000 版) 质量管理体系运作；</p> <p>(3) 严格遵守贵公司制定的各项规定；</p> <p>(4) 严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务，文明礼貌的为贵公司员工供餐；</p> <p>(5) 乙方所有员工必须身体健康并持有有效“健康证”，及接受贵公司的相关纪律约束；</p> <p>(6) 随时接受贵公司的监督和管理，贵公司提出的改善意见，即时妥善处理。</p> <p>(7) 愿意缴纳伍万元的保证金；</p> <p>(8) 若违反以上条件，愿意接受公司处罚。</p> <p>(9) 其他优惠承若。</p>	10		
		合计	110		
三	综合评价				

备注：在具体方案内容方面，投标人可以增加有利于方案实施的内容。

附件二：

投标文件的编制

一、招标文件的组成

1、如投标人不是法定代表人，须持有发包人统一格式的《授权委托书》，加盖承包人公章、法定代表印章、被授权人须签字；

2、企业法人营业执照（须加盖公章）；

3、法人身份证复印件（须加盖公章）；

4、被授权人身份证复印件（须加盖公章）；

5、从事食堂或餐饮经营经历的有关证明材料；

6、投标保证金收据；

7、经营策划书。要求说明经营本食堂措施（包括人员配备、规章制度、实施措施、经营方案、投资方案、服务承诺及原料采购、卫生保障、突发事件的处理预案、以及评标细则中内容等方面）。

8、招标文件包括本文件及所有补充通知和招标答疑会记录。

9、投标人应认真审阅招标文件所有的内容，投标人的投标文件应符合有关法律、法规、技术规范和本招标文件的要求，否则责任由投标人自负。

二、招标文件的解释

投标人在收到招标文件后，若有疑问需要澄清，应于收到招标文件后2日内以书面形式向招标人提出。招标人将以书面形式予以解答。

三、招标文件的修改

1、在投标截止日期前，招标人有可能以补充通知的方式修改招标文件。

2、补充通知将在投标截止日期 24 小时前通知所有投标人。

3、补充通知将以书面方式发给各投标人，补充通知作为招标文件的组成部分，对投标人起同等约束作用。

4、为使投标人在编制投标文件时把补充通知内容考虑进去，招标人将延长递交投标文件的截止日期，具体时间将在补充通知中写明。

四、投标文件的组成

(一)、资信标

1、投标人的投标文件应包括下列内容：

(1) 标书综合说明、企业简介及资信证明等（包括企业组织机构代码证副本复印件加盖公章）。

(2) 法定代表人身份证明书（身份证复印件）；

(3) 授权委托书(身份证复印件)；

(4) 投标承诺书；

2、资格证明文件（复印件加盖公章）：

(1) 营业执照；

(2) 资质或资格证书；

3、主要业绩证明：

近三年的主要业绩，业绩表中应写明规格、年份、用户、规模、联系方式等。

4、投标保证金

4.1 投标人在领取招标文件时须向招标单位交纳人民币 5000 元作为投标保证金。定标后，未中标单位的投标保证金在 3 日内无息退还，中标单位的投标保证金在签订承租合同后转为履约保证金，合同期满后未出现财产损失且无安全事故等情况无息返还，中标单位中标后若将转包或在合同履行期间出现安全事故，则履约保证金全部扣除。

4.2 投标保证金没收条款

4.2.1 投标单位在交纳投标保证金后提出退标的，作中途退标处理。

4.2.2 投标单位在收到中标通知书，签署合同前提出退标，作中途退标处理。凡中途退标者，投标保证金不予退还。

4.2.3 在评标过程中，发现有明显的串标现象的相关投标单位的投标保证金不予退还，招标单位有权不予解释。

4.2.4 中标单位须按照招标文件的要求及时签订承租合同，否则招标单位有权取消其中标资格，投标保证金不予退还。

4.2.5 投标者弄虚作假，串通陪标、哄抬标价或虚报企业资质等；

4.2.6 投标者在投标期间向有关人员行贿或以其它手段谋取不正当利益。

4.2.7 投标不按投标文件规定提交投标文件的，投标保证金不予退还。

4.3 属下列情况之一的，标书无效

4.3.1 投标文件未密封，或密封处未加盖企业公章及法定代表人或委托代理人印签的；

4.3.2 投标文件未加盖企业公章及法定代表人或委托代理人印签的；

4.3.3 投标文件逾期送达的；

4.3.4 投标文件的关键内容字迹模糊、无法辨认的；

4.3.5 投标人未按招标文件的要求提供投标保证金的；

4.3.6 标书中如有与招标文件要求不相符的内容，招标人不予接受；

4.3.7 投标截止时间后提供的证明材料及对标书的更改无效；

4.3.8 违反国家法律、法规及有关规定的。标书正本、副本不一致的以正本为准，投标报价大小写不一致的以大写为准。资料证明及复印件必须加盖公章。

(二) 招标答疑

1、招标人在发放招标文件后将不集中组织现场考察，由投标人自行前往。投标人自行对设备采购及安装现场和周围环境进行察勘，以获取投标人编制有关投标文件和签署合同时所需的有关资料。

2、投标人提出的与投标有关的问题可以电话咨询招标人或开标前以书面形式送达招标人。

(三) 投标文件的份数和签署

1、投标人按本文件规定，编制一份投标文件"正本"和四份"副本"，并明确标明"正本"和"副本"，电子档应写明投标人名称。投标文件正本和副本如有不一致之处，以正本为准。

2、投标文件正本与副本均应按规定格式书写或打印，分别密封并加盖单位公章和单位法定代表人印鉴。

五、投标文件的递交

(一)投标文件的密封与标志

1、投标文件应装订成册、字迹清晰、整洁干净。

2、投标人应将投标文件分为正本和副本，信封注明标书名称，加盖密封章。

3、投标人名称、法定代表人印鉴及公章只能出现在投标文件密封袋正面中间位置。

4、如果投标人未按上述规定提交投标文件将被拒收。

(二)投标截止期

1、投标人应在投标须知中规定的时间之前将投标文件递交给招标人。

2、超过投标截止期送达的投标文件将被拒收，并原封退给投标人。

六、开标、评标

由招标人自行组织进行开标，并采用综合评价法，进行评标、排序。以文字投标文件评标为主。

查验原件：开标现场查验投标人近三年相近业绩相关证明原件（不能提供相关证明材料原件或未能提供完整的资料原件的，该项视为无效）。

七、合同签订

中标人需在中标结果公布后四天内按发包方通知签订承租合同。如不按时签约者没收投标保证金。

八、招标附件

附件 1：投标承诺书

附件 2：授权委托书（身份证复印件）

附件 3：投标文件格式

附件 4：法定代表人资格证明书（身份证复印件）

附件 5：

九、其它

成都工具研究所有限公司有限公司拥有本招标文件的最终解释权。

附件 1：

投标承诺书

……（公司）：

我公司自愿参加贵公司的招标活动，并向贵公司承诺如下：

在详细的研读了招标文件有关资料，并听取了招标单位的解答后，我们愿意按招标文件的要求，参加投标。我们同意贵公司拥有最终解释权。我们保证中标后，按期与贵公司签订合同，并向招标单位缴纳伍万元的保证金。按时履行合同规定的我方义务和责任，履行我们的服务责任。

投标单位名称（盖章）：

法定代表人（签章）：

联系人：

联系电话：

日期： 年 月 日

附件 3：投标文件格式

投标文件

投标人(盖章):

法定代表人或委托代理人(签字或盖章):

日期: 年 月 日

附件 4:

法定代表人资格证明书

单位名称:

单位性质:

地址:

成立时间: 年 月 日

经营期限:

姓名: 性别: 年龄: 职务:

系: (投标人单位名称)的法定代表人。

特此证明

投标人(盖法人章):

日期: 年 月 日

附件 5：投标人认为可以提供的其他附件。（限于与招标内容相关）