

仙桃职业学院第二食堂经营权招标项目

采购需求文件

项目编号：XTFSCG-2024-0168

采购人：仙桃职业学院

采购代理机构：湖北大绪工程项目管理有限公司

2024 年 04 月

第一部分：征求意见稿

一、项目名称及采购编号、政府采购计划备案号

- (一) 采购编号：XTFSCG-2024-0168
- (二) 政府采购计划编号：JHBH-429004-2024-01003
- (三) 项目名称：仙桃职业学院第二食堂经营权招标项目

二、项目内容

(一) 项目基本情况：

仙桃职业学院第二食堂经营权招标项目，第二食堂运营面积约 5600 平方米，中标人须在中标进场后一次性投入资金不少于 300 万元（并于中标通知书发出后 5 天内转至采购人账户），用于食堂装修（不含进餐区、卫生间及公共楼梯、走道）。装修竣工后，由采购人聘请第三方审计机构进行审计，审计后装修投资金额少于 300 万元的，差额部分采购人不予退还，审计后装修投资金额超过 300 万元的，由中标人自行承担。餐厨设备、餐桌椅、洗碗机、留样柜、冷库设备、仓库设施、消毒设备、节水洗菜机、快检设备、防鼠害“三防”设施等由中标方自购。装修投资为固定资产投资，按年限平均法计提折旧，每年折旧 20%，5 年后净残值为 0。）中标人经营期间每年向采购人缴纳资源占用费 80 万元。中标人经营期间水费、电费、燃气费等自理。合同终止时，由中标人出资装修改造形成的不可移动资产（指经采购人认可的投入，包括但不限于装修、建筑装饰材料和水电气消防等基础设施）应无条件移交采购人，中标人不得拆除。如经营未满五年，计提折旧后仍有残值，则由重新招标后的新中标人按残值支付给中标人。

(二) 采购内容及要求：

详见第四部分

三、征求意见截止日期

从 2024 年 04 月 22 日至 2024 年 04 月 24 日

四、征求意见的提交方式

递交材料截止时间：自公告发布之日起至 2024-04-24 17:00:00 止。请按照附件提供的参考格式回复意见。对采购需求提出相关意见（应说明理由）应客观公正、实事求是，

并在公示期内将相关意见以书面形式（加盖公章）提交至湖北大绪工程项目管理有限公司（仙桃市干河路恒迪建材市场三期 42 栋），或将反馈意见的盖章扫描件和电子文档（word 版本）发送至指定的电子邮箱 810928524@qq.com、953539429@qq.com），邮件主题注明“（公司名称）关于（项目名称）采购需求反馈意见”，邮件内容应包括供应商名称、供应商联系人姓名、联系方式等内容。上传后 30 分钟内请联系采购代理机构，电话：15507222266、13597458655 确认资料事宜。

五、采购文件或采购需求

详见第四部分内容。

六、本项目采购人或采购代理机构的情况

1. 采购人信息

名称：仙桃职业学院

地址：仙桃市纺织大道 8 号

联系方式：0728-3334333

2. 采购代理机构信息

名称：湖北大绪工程项目管理有限公司

地址：仙桃市干河路恒迪建材市场三期 42 栋

联系人：代女士、赵女士

电话：15507222266、13597458655

第二部分：项目基本情况

1、项目编号：XTFSCG-2024-0168；

2、政府采购计划编号：JHBH-429004-2024-01003；

3、项目名称：仙桃职业学院第二食堂经营权招标项目

4、采购方式：公开招标

5、采购需求：仙桃职业学院第二食堂经营权招标项目，第二食堂运营面积约 5600 平方米，中标人须在中标进场后一次性投入资金不少于 300 万元（并于中标通知书发出后 5 天内转至采购人账户），用于食堂装修（不含进餐区、卫生间及公共楼梯、走道）。装修竣工后，由采购人聘请第三方审计机构进行审计，审计后装修投资金额少于 300 万元的，差额部分采购人不予退还，审计后装修投资金额超过 300 万元的，由中标人自行承担。餐厨设备、餐桌椅、洗碗机、留样柜、冷库设备、仓库设施、消毒设备、节水洗菜机、快检设备、防鼠害“三防”设施等由中标方自购。装修投资为固定资产投资，按年限平均法计提折旧，每年折旧 20%，5 年后净残值为 0。）中标人经营期间每年向采购人缴纳资源占用费 80 万元。中标人经营期间水费、电费、燃气费等自理。合同终止时，由中标人出资装修改造形成的不可移动资产（指经采购人认可的投入，包括但不限于装修、建筑装饰材料和水电气消防等基础设施）应无条件移交采购人，中标人不得拆除。如经营未满五年，计提折旧后仍有残值，则由重新招标后的新中标人按残值支付给中标人。

6、服务期限：服务期限为“3年+1年+1年”模式。第三年服务期满后，采购人对中标单位进行考核，考核达标，可续签合同，续签合同一年一签，最多续签两年，否则合同终止。服务期满属中标人自行投资购置的厨房设备、餐具、桌椅等可搬动资产，在采购人限定的处理期限内，归中标人自行处置，采购人不予结算残值。

7、招标范围：学校现有在校师生约 17000 人。学校内设 2 个食堂，第一食堂约 5000 m²，共有 2 层；第二食堂约 5600 m²，共有 2 层（具体面积以自行踏勘为准）。

本次招标为仙桃职业学院第二食堂经营权招标项目。本次项目中标人不能参与仙桃职业学院第一食堂经营权招标项目。

8、本项目（是/否）接受联合体投标：否

9、是否可采购进口产品：否

10、本项目（是/否）接受合同分包：否

11、本项目（是/否）专门面向中小微企业：否

12、符合条件的中小微企业价格扣除优惠为：10%

第三部分：供应商资格要求

1、满足《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。

2. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3. 为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4. 未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

（1）落实《国务院关于印发扎实稳住经济一揽子政策措施的通知》（国发[2022]12号）、《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库[2022]19号）200万元以下的货物和服务采购项目、400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购；超过200万元的货物和服务采购项目、超过400万元的工程采购项目适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的30%以上提高至40%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。

（2）货物服务采购项目给与小微企业的价格扣除优惠，由财库[2020]46号文件规定的6%-10%提高至10%-20%。大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的，评审优惠度由2%-3%提高至4%-6%。政府采购工程的价格评审优惠按照财库[2020]46号文件中对应的3%-5%、1%-2%的规定执行。

（3）落实政府采购强制、优先采购节能服务政策；政府采购优先采购环保服务政策；政府采购促进中小企业发展（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）等政策。

6. 本项目的特定资格要求：

- （1）投标人须具备有效的食品经营许可证或餐饮服务许可证。

（2）投标人拟派项目负责人必须具有餐饮业职业经理人证书（提供餐饮业职业经理人证书扫描件、劳动合同、投标人为其缴纳的社保证明）（依法不需要交纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其不需要交纳社会保障资金。）

（3）投标人须拟派食品安全管理员、专职仓管员、采购员等至少 6 名（提供劳动合同、投标人为其缴纳的社保证明）（依法不需要交纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其不需要交纳社会保障资金。）

（4）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的书面声明函或已期限届满的声明函。

（5）本项目不分包、不转包、不接受联合体投标。

（6）投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单；未被列入“中国政府采购”网站（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单；（须附本公告发布之日后网站查询结果截图）

资格性审查表

资格要求	须提供的资料
具有独立承担民事责任的能力	1）投标人是企业（包括合伙企业），提供有效的营业执照。 2）投标人是事业单位，提供有效的事业单位法人证书。 3）投标人是非企业专业服务机构的，提供有效的执业许可证等证明文件。 4）投标人是个体工商户，提供有效的个体工商户营业执照。 5）投标人是自然人，提供有效的自然人身份证明。
具备有效的食品经营许可证或餐饮服务许可证	提供有效的证件扫描件加盖公章
具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	1）投标人是法人且成立一年或以上的，提供上一年度经审计的财务报告（2023 年度经审计的财务报告未出来的，可提供 2022 年度经审计的财务报告）；成立未

资格要求	须提供的资料
	满一年的，提供成立之日后的财务报告。财务报告至少应包含：资产负债表、利润表、现金流量表及附注等。（复印件加盖公章）。 2）无法按第 1）条提供财务报告的投标人可以提供银行出具的资信证明。 3）投标人也可以提供财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函（扫描件），代替财务状况报告。
具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；	提供具备足够数量的设施设备及技术人员的证明材料或承诺。
有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	1）投标人依法缴纳税收的证明材料：本项目公告发布时间前 6 个月内（至少提供 1 个月）交纳增值税、营业税、企业所得税的凭据（完税证、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）。 2）投标人依法缴纳社会保障资金的证明材料：本项目公告发布时间前 6 个月内（至少提供 1 个月）交纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）。 3）投标人为其他组织或自然人的，也需要按此项规定提供缴纳税收的凭据和交纳社会保险的凭据。 4）依法免税或不需要缴纳社会保障资金的投标人，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。
投标人拟派项目负责人必须具有餐饮业职业经理人证书	提供餐饮业职业经理人证书扫描件、劳动合同、投标人为其缴纳的社保证明（依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其不需要缴纳社会保障资金。）
投标人须拟派食品安全管理员、专职仓管员、采购员等至少 6 名	提供劳动合同、投标人为其缴纳的社保证明（依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其不需要

资格要求	须提供的资料
	缴纳社会保障资金。)
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的书面声明函或已期限届满的声明函。	提供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的书面声明函或已期限届满的声明函。
本项目不分包、不转包、不接受联合体投标。	提供不分包、不转包、不接受联合体投标声明函。
投标人在“信用中国”网站 (https://www.creditchina.gov.cn/)上未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的不良行为记录和中国政府采购网 (http://www.ccgp.gov.cn/)上未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单的不良行为记录	信用中国和中国政府采购网查询结果截图(以采购公告发布之日后的查询结果为准)
投标人若为中小微企业的提供中小微企业声明函	提供中小微企业声明函（如有）

符合性审查表

序号	审核内容	投标单位名称
1	按照采购文件规定要求签署、盖章；	
2	按采购文件要求进行报价；	
3	投标有效期满足采购文件规定；	
4	响应文件中未附有采购人不能接受条件；	
5	响应文件满足采购文件商务、技术等实质性要求；	
6	投标人未有下列任一情形： （1）不同投标人的响应文件由同一单位或者个人编制； （2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜； （3）不同投标人的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人； （4）不同投标人的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异； （5）不同投标人的响应文件相互混装。	

第四部分：采购内容及要求

一、项目概况

（一）项目情况：本校一共有两个食堂

本次招标为仙桃职业学院第二食堂经营权招标项目，本次项目的中标人不能参与仙桃职业学院第一食堂经营权招标项目。

（二）经营方式：学校学生食堂经营必须满足本校现有教职工及在校生日常餐饮需要，且不能以档口形式转包、分包。

中标人自主经营，自负盈亏。中标人进场后，根据食堂经营需求，经招标单位管理部门同意，进行内部装修。正式经营期间，食堂内部装修改造及设备设施投入由中标人负责承担。

中标人经营期间水费、电费、燃气费等自理。合同终止时，由中标人出资装修改造形成的不可移动资产（指经采购人认可的投入，包括但不限于装修、建筑装饰材料和水电气消防等基础设施）应无条件移交采购人，中标人不得拆除。如经营未满五年，计提折旧后仍有残值，则由重新招标后的新中标人按残值支付给中标人。服务期满属中标人自行投资购置的厨房设备、餐具、桌椅等可搬动资产，在采购人限定的处理期限内，归中标人自行处置，采购人不予结算残值。

服务范围：学生饮食服务、教职工用餐、清真餐厅、大型活动用餐保障等。

后厨设备设施配备要求包括但不限于以下内容：

①使用全新的炉灶，使用天然气为主要能源。

②电器设备：配备砧板、刀具、打餐工具的消毒柜、冰箱（含留样冰箱）、

冷冻/冷藏库、保温台（智慧餐厅以智能称重系统配备的设备为准）、通道式洗碗机（含餐具自动回收设备）、远红外线消毒柜、双门蒸饭柜、切菜机、和面机、压面机、搅拌机、米饭/汤保温车、运水烟罩等全新设备。

③抽排、送风系统：后厨采用全新的抽排系统、送风系统，安装油烟净化机，配备油烟净化机，配备送风机，确保油烟排放符合环保要求。

④辅助加工设备：更衣柜、保洁柜、洗菜池、浸泡池、工作台、存放架、加工用具（不含菜筐）、打餐用具等，全新，材质为不锈钢 SUS304 板。

⑤餐饮具：材质必须使用全新的 304 不锈钢或陶瓷，不能使用塑料等合成制品，餐饮具必须符合食品卫生安全标准，使用前提供出厂合格证及餐具安全使用检验报告，并通过采购人确认，定期更新。

其中①②③项中设备提供品牌、材质、型号、功率、数量等技术指标，安装前提供设备的出厂合格证，并通过采购人确认验收（合格证的相关信息要与设备的铭牌一致）。

（三）经营期限及投资要求：

经营地点	投资额度	服务期	备注
第二食堂	仙桃职业学院第二食堂经营权招标项目，第二食堂运营面积约 5600 平方米，中标人须在中标进场后一次性投入资金不少于 300 万元，（并于中标通知书发出后 5 天内转至采购人账户），用于食堂装修（不含进餐区、卫生间及公共楼梯、走道）。装修竣工后，由采购人聘请第三方审计机构进行审计，审计后装修投资金额少于 300 万元的，差额部分采购人不予退还，审计后装修投资金额超过 300 万元的，由中标人自行承担。餐厨设备、餐桌椅、洗碗机、留样柜、冷库设备、仓库设施、消毒设备、节水洗菜机、快检设备、防鼠害“三防”设施等由中标方自购。装修投资为固定资产投资，按年限平均法计提折旧，每年折旧 20%，5 年后净残值为 0。）中标人经营期间每年向采购人缴纳资源占用费 80 万元。中标人经营期间水费、电费、燃气费等自理。合同	3 年+1 年+1 年	服务期限“3 年+1 年+1 年”模式，第三年服务期满后，采购人对中标单位进行考核，考核达标可续签合同，续签合同一年一签，最多续签两年，否则合同终止。

	终止时，由中标人出资装修改造形成的不可移动资产（指经采购人认可的投入，包括但不限于装修、建筑装饰材料和水电气消防等基础设施）应无条件移交采购人，中标人不得拆除。如经营未 满五年，计提折旧后仍有残值，则由重新招标后的新中标人按残值支付给中标人。		
--	--	--	--

二、技术要求

（一）餐厅经营管理要求

1、应熟悉了解高等学校办学规律、学生生活规律，认知高等学校餐饮服务的公益性、保障性、时效性、阶段性等特征，注重社会效益，履行服务育人职责。

2、严格执行食品安全相关法律法规及规章制度，遵守国家、地方指定的食品安全法律法规，做好食品原材料采购、入库、出库登记、食品留样、消毒、油烟清洗、餐厨垃圾、整洁着装等工作，建立所有物料台账记录符合食药监局相关要求。

3、严格遵守学校财务、安全、卫生、服务、资产管理等有关规定，中标人不得将食堂经营管理权私自转让或委托他人。因满足师生餐饮多样化需求，确需通过托管经营的档口，需严格履行审批程序，经采购人同意后方可进行。中标人须在采购人指定食堂区域内营业，不得超范围经营，更不得违反国家和学校的有关规定进行经营。

4、建立完善的管理制度和实施措施，包括但不限于原材料的招标管理制度、招标台账登记制度、关键环节加工操作流程、餐具清洗消毒管理要求、食品留样制度、消防安全制度、突发事件应急预案、投诉受理制度等。

5、中标人需按餐饮服务综合体的结构进行配置经营，食堂窗口的整体布局、产品结构配置情况、菜品价格报采购人审批同意后方可执行。基本大伙的比例要高于 50%，食堂各类食品售卖价格应低于学校周边同类品种的价格，随时接受食品安全监督管理局、高校监管部门、市场监督管理局及学校相关部门的监督抽查。

6、就餐实行校园卡刷卡消费和手机支付，消费系统必须并入学校合作金融机构，中标人不得私自收取现金和其他任何支付方式收费。

(二)餐厅日常监管要求

1、中标人对所经营餐厅工作全面负责。经营期内所发生的一切债权债务、食品安全、消防安全、人身伤害及劳资纠纷等均由中标人负责，并承担相应法律责任及经济赔偿责任。

2、食堂内及周边卫生实行责任制，在餐厅外设置广告、宣传标牌应符合学校要求并征得采购人食堂主管部门的同意。严格遵守垃圾处理和废油脂回收等各项规定。

3、服从学校大局需要，特殊时期（重大活动、社会重大事件等情况下）按照学校有关要求执行，在日常管理上要执行学校相关规定，服从学校的管理、监督和指导，执行学校对中标人安全、服务、卫生等方面的管理和考核。

4、经营期间，采购人管理部门组织学生代表定期或不定期对中标方的服务、价格、环境卫生、质量进行满意度考核测评，满意度不足 65%，按退出机制执行。

(三)安全管理要求

1、中标人必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产通用卫生规范 食品安全国家标准》、《食品添加剂使用标准》等国家法律法规和食品行业标准；除此之外还应遵守《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品安全管理体系餐饮业要求》等行业管理规范。

2、中标人消防安全工作制度健全，责任明确，遵守学校消防安全工作规定，接受上级部门监督和指导。餐厅内消防安全设施设备、安全警示等齐全，人员安全防护配备到位，日常维护及时，相关费用自理。

3、为预防意外发生，中标人应当为就餐人员购买各不低于金额 1000 万元的公众责任险、食品安全保险。

4、中标人须按照湖北省市场监管局和湖北省教育厅的要求，在学校统筹下，建设食品安全快速检测室（含检测设备）。合同期满后，产权和检测设备归采购人所有，采购人不予结算残值。

（四）人员管理要求

1、中标人享有工作人员的聘用权，必须遵守《劳动法》和《劳动合同法》的相关规定。中标人所有职工的居住证、体检、卫生管理、治安管理、工资、社保等费用自行承担，所用员工与学校无隶属关系，无劳资关系。中标人在经营中引起的一切民事责任和其他责任及费用，全部自负，采购人不承担责任。如果因上述原因导致采购人承担法律责任的，采购人有权追究违约责任。

2、所有餐厅从业人员必须取得健康证明后方可上岗，中标人须将工作人员的健康证明复印件交予学校管理部门备案，并及时更新。中标人在食堂须配置专职项目经理1名，专职厨师长1名，专职食品安全管理员、专职仓管员、采购员等共6-8名。经营期间所有从业人员必须持有效健康证，其中每年始终有两人具有消防培训合格证。中标人的工作人员必须身体健康并持有有效的健康证，无传染病、无精神病和犯罪记录；不符合卫生要求的人员必须调离食堂。

3、中标人要管理好餐厅员工，对触犯法律、法规、校纪、校规、社会公德及学校管理部门的餐饮管理相关规定的人员，所造成的损失、不良影响及责任，均由当事人及中标人予以承担。

4、中标人要合法用工，依法依规处理好用工合同关系，保障用工人员的合法权益。中标人自行解决员工住宿问题，员工不得在食堂内住宿。

5、中标人要派项目经理全面负责餐饮经营服务，项目经理在合同期内未经采购人同意不得更换，中标人有权要求中标人更换不合格的项目经理。

6、中标人所属员工必须统一着装，注重个人形象、动作规范、热情、周到和文明服务，保持良好文明形象。中标人所有员工应穿戴干净的工作服、工作帽，头发不外漏，不留长指甲，不涂指甲油，不戴首饰，注意个人卫生，勤洗澡、勤洗手、勤理发、勤剪指甲、勤换衣。

7、中标人必须合法用工，中标人与所有员工签订劳动合同及办理社保、保险等事项，并向采购人提供其员工个人证件及身份证复印件、聘用劳动合同复印件（含社保证明）等，用工情况若有变动须及时向采购人报备变动情况，采购人管理部门有权定期检查抽查中标人规范用工；不得违法雇用童工。

8、中标人与其员工发生劳资纠纷的，由中标人负责，若影响采购人声誉，采购人有权终止合同。

9、中标人必须认真审核聘用员工，严格管理，对他们的行为负全责，如在学校违反学校规定、触犯国家法律等，由中标人承担全部责任，与采购人无关。

10、工作人员在工作过程中的安全责任由中标人负责。如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤害亡事故，采购人有权无条件终止合同，中标人必须承担全部责任和必要的经济补偿，与采购人无关，对采购人造成的一切的损失由中标人承担。

（五）物资采购管理要求

1、物资招标由中标人自行采购，但大宗物质（米、面、油、蛋、奶等）采购人可参与监督中标人采购，所购物资须符合国家相关法律法规规定标准，同时无条件接受采购人监督管理。

2、严格按照高校食堂“备案制”进行管理，按食品安全卫生要求做好原材料招标索证、溯源及出入库台账的备案管理，采购人定期进行检查监督。

3、中标人要履行社会责任，按照鄂财采发【2022】4号文件要求，在“832平台”完成规定的采购份额产品。

（六）食堂装修要求：

1、食堂装修方案由中标人提出设计方案，经采购人审核同意后方可实施。所需经费由中标人承担。装修改造按照《中国高校标准化学生食堂评价指标体系》投入建设，必须达到“互联网+明厨亮灶”、油烟管道建设等行业标准，并根据最新的相关标准无条件及时改造。由采购人聘请第三方监理公司对中标人的装修改造进行监督管理。

2、中标人的装修施工、原材料须符合国家相关法律法规要求，负责办理施工所需手续，施工队伍应具备相应资质，负责所有设计、施工中的和使用过程中的安全责任。

3、采购人组织相关人员对项目进行验收，验收意见作为验收书的参考资料存档备查，验收将严格按照招标文件的规定和投标文件的响应及承诺执行，验收不合格的在采购人规定的期限前整改到位，造成损失的由中标人承担。

4、中标人的全额投资金额在中标通知书发出后5天内，全额汇到采购人指定账户，中标人汇入指定账户后作为采购人签订合同条件。采购人委托具有相应资质的审计单位，出具全额投资额专项审计报告。若审定金额小于投资金额，剩余金额由采购人自行支配。若审定金额大于投资金额，超过部分由中标人自行承担。

5、除一次性投资外，在经营期内，中标人应对所有设施设备进行及时维护维修，费用由中标人承担。房屋结构损坏及屋顶漏水，房屋外周边进水及出水由采购人负责。未及时进行维护维修或更新改造的，采购人有权委托他方对设备设施进行维护维修和改造，费用由中标人承担，在结算时从营业额中扣减。

6、中标人不得变更房屋的使用功能，应在采购人允许的情况下优化调整食堂内部结构、后厨的布局和加工流程，美化食堂的就餐环境。中标人的改造装修设计方案、预算清单、设备（含材质、品牌及技术指标）清单、施工合同（要求）等必须符合环保、食品安全、消防等法律法规、国家安全标准及满足采购人的有关要求，施工前提交采购人审核确认，后厨的功能布局、食堂的消防安全须通过市场监督管理局、消防管理部门等部门的审核。中标人应严格按照经采购人和有关部门审批同意的设计方案、施工图纸及工程预算做好后厨、就餐区的装修改造工作和后厨设备配置工作，并接受采购人及有关部门的监督与指导，确保建设的质量、效果达到采购人的要求，顺利通过市场监督管理局的检查验收。

7、中标人按规定程序和要求将资产清单上报学校膳食管理部门和资产部门备案，经营期限结束后，所有装修及设备设施所有权归采购人所有，中标人不得拆除、破坏和移走。采购人在经营期内对食堂设备设施进行定期盘点。中标人必须保护餐饮供应场所及双方配置的设备的完好，延长其使用年限。

8、中标人经营过程中不能随意改动房屋结构和设施位置；不得私自增设大功率的电器和私自改动动力电线路。如需进行装修美化、调整经营布局或增加新项目事先要以书面形式向采购人提出申请，经采购人同意后方可实施。否则损坏的设施、设备应自付资金及时恢复原状。

9、因国家市场监督管理总局或教育部门检查评估、消防等部门提高标准，对内部装修及设备设施配置提出整改意见，对食堂各功能间设备设施进行整改的，由中标人进行施工和费用投入，配合采购人进行整改。

10、中标人因经营不善等自身原因导致无法继续经营，在合同期内中途退出的，前期投入的用于食堂的全部费用，中标人不得请求任何补偿。经营期满按规定退出的经营者，也不能对前期投入的用于食堂的全部费用请求补偿。

11、合作期满后，由中标人出资的装修改造形成的不可移动资产（包括装修、建筑装饰材料和水电气消防等基础设施）应无条件移交采购人，中标人不得恶意拆除。合同期满属中标人自行投资购置的厨房设备、餐具、桌椅等可搬动资产，在采购人限定的处理期限

内，归中标人自行处置，采购人不予结算残值。

12、中标单位签订合同后，应迅速完成进场装修改造、办理食品卫生许可证、从业人员健康证等经营前准备工作，必须在2024年9月1日前正常营业。

（七）伙食供应要求

1、中标人要制作循环菜单，大众餐每周应有 30%以上的菜品更换，风味项目应每学期动态更新，营养全面、搭配科学。食堂每天要定时定量提供免费汤服务。

2、饭菜价格应按中国高等教育学会后勤管理分会出台的《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》的要求进行制定。所有饭菜均应明码标价，做到定价合理，保证一日三餐正点供应，供给充足，菜价稳定，菜品性价比高。不得随意上涨菜价或通过减少菜品份量等方式进行变相涨价。

3、饭菜品种、品质构成、价格等形成菜谱应在每学期初向采购人申报审批，并按审批意见执行；确因食堂所需食品原料受市场影响，原料价格持续上涨，且时间持续超过 1 个月以上，中标人需要上调售卖价格，应事先以书面请示上报采购人审批，经采购人审批同意后方可按调整的价格售卖。中标人要制定物价上涨时的经营及成本控制方案，保证师生的饭菜价格和质量。

4、本食堂开放时间（含寒、暑假期间）及供餐服务时间，按照采购人要求执行。中标人需自备应急方案应对可抗和不可抗力等情况引起的停水、停电等突发状况，保障食堂饭菜的正常供应，采购人有义务全力协助中标人处理应急事件。如因中标人的原因无法按时供餐，须提前告知采购人，由此造成的损失由中标人承担。

5、中标人的一切经营活动必须严格按照“优先保证服务师生就餐”的原则，不得擅自在食堂行任何形式的广告（如桌面广告、墙面广告、视频广告等）招租活动（凡涉及对外宣传及商业宣传的行为，均须报采购人批准后方可实施），不得推销与饮食无关的商品和服务等。

6、中标人不得使用过期食材、调味料，不得出售变质、变味食品和不得出售违规的剩菜剩饭，不得参杂做假、销售无证过期食品、不得超出规定经营范围经营。

7、禁止中标人向校外送外卖，未经采购人许可，不得经营校内送餐。

8、食堂内不得经营日杂百货、水果摊档等项目，不允许开设小卖部，不得在就餐区

内另设摊档，经营预包装食品（烟酒类除外）及冷饮的水吧。

9、不得对外承办加工配餐业务，也不能把其他场所进行加工好的食品配送到本食堂。

10、每学期须举办 1 次或以上让利或公益活动，活动形式自定。

11、中标人根据政府和学校的相关规定做好“门前三包”。

（八）、 监督与处罚

（一） 监督、违约与处罚

1、政府卫生部门、学校有关部门、学生组织、后勤处、饮食管理部门、项目经营单位形成多位一体的监督机制，定期与不定期对中标人经营的食堂进行监督检查和综合评价。

2、中标人必须严格执行各项管理规定，并无条件接受上述各方监督，若有任何以下违规行为、违约行为发生，采购人有权将其行为公示，同时中标人必须支付相应的违约金。

（1）经营项目及经营者未取得国家相关资质，并未报采购人批准；未按规定对从业人员进行定期进行健康检查，取得有效健康证明，并未报采购人备案；未定期对房屋和食堂内的电、水、燃气主线、管道等设备进行保养；未根据政府和采购人的相关规定做好“门前三包”；

（2）中标人各类餐饮服务档口中，如有未经采购人批准实施的项目；

（3）中标人不设置公告栏，并不对执法检查、整改通知报告、食品检查报告、货物采购来源证书及国家相关规定的资质证书等进行公示；

（4）违反采购人相关消防法规；

（5）中标人未在食堂改造启用后的1个月内，及其后每年未为经营的食堂购买饮食场所食品卫生安全和消防安全责任保险，不提供相关证明文件给采购人备案；

（6）若所使用的食材被政府相关部门检测出有单项指标不合格的；

（7）采购人对中标人的不定期日常评测学生满意率不足65%的；

（8）中标人对质监、工商、食监等政府部门及采购人相关监督部门执法检查发出普通整改通知未及时整改完成的。

（二） 退出机制

1、中标人如出现以下违约行为，采购人有权立即终止合同，采购人不退还中标人所有维修及设施设备费用，由此造成的经济损失及相关责任由中标人承担。

- (1) 违反有关管理规定并经相关部门警告、限期整改无效三次以上（含三次）的；
- (2) 擅自中途停止营业或不正常营业，造成不良影响的；
- (3) 将项目食堂的服务转包或分包的；
- (4) 发生食物中毒事故，经政府卫生检验检疫部门确认的；
- (5) 发生重大生产安全事故，造成不良影响的；
- (6) 因各种原因发生学生罢餐等群体性事件，造成恶劣影响的；
- (7) 在经营过程中，存在制假、掺假、售假或销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经采购人规劝、限期整改依然无效的；
- (8) 发生违法犯罪行为，受到公安机关行政处罚，或被检查机关追究刑事责任，造成恶劣影响的；
- (9) 经营不善，师生意见大，学生满意率连续两次不足65%的；
- (10) 因中标人责任，导致在经营期限内“餐饮服务食品安全等级”降级至B级以下（不含B级）的；
- (11) 在经营过程中出现严重影响采购人声誉和形象或严重造成采购人损失的其他行为的；
- (12) 因中标人自身原因造成的重大安全事故（含工程质量事故）的，除采购人单方解除合同外，中标人还须按国家规定接受相关主管部门处罚，并承担因重大安全事故引发的其他一切法律责任。

2、发生下述因不可抗力情况造成无法履约，可提前终止合同。

- (1) 土地征用，财产没收，全部或部分设施的征用及由政府机构、采购人目前的土地所有者或为其工作的人员发出的任何口头或书面指令或要求，造成供应、物资或劳动力无法使用；
- (2) 国家政策调整、采购人规划调整等原因，要求收回本项目食堂经营权；

3、撤场管理

3.1因中标人原因造成协议终止，中标人应做好以下撤场工作：

- (1) 中标人应及时将项目经营场所清理干净，并在规定的时间内，撤出项目经营场所。
- (2) 中标人剩余的库存原料物资，由中标人进行及时妥善的处理。
- (3) 中标人应将采购人所提供的经营设备在良好、清洁和正常使用条件下交还采购

人，如发生蓄意损坏，须按设备的采购中标价格全额赔偿。如属于正常损坏或提前报废，须按折旧后余额进行赔偿。

（4）中标人装修改造的投入无偿归采购人所有。

3.2非中标人原因造成协议终止的，中标人应做好以下撤场工作：

（1）由中标人投资，并经双方核准备案的设备，原则上，可移动设备由中标人自行处理，不可移动设备，在设备能正常运行的情况下，经双方协商一致，按5年折旧期计算设备残值（以中标人投入经采购人确认的资产清单为准，附相关证明材料）转让给采购人或经采购人允许拆除。

3.3撤场通用条件

（1）如不可移动设备存在问题，则由中标人自行拆除。

（2）中标人欲对其投资的经营设备进行拆除、搬迁，相关工作必须符合规程，不得破坏食堂建设。

（3）除经采购人备案设备外，中标人任何未经采购人备案的设施、设备投入，均由中标人自行负责处理，采购人概不负责。

（4）在规定的撤场期限截止前，中标人应及时完成经确认运离的移动设备和剩余库存物资的运离工作。如逾期未运离，则视为中标人同意采购人可自行对该设备及物资进行处理，中标人无异议。

三. 商务及其它要求

1、报价要求：投标人承诺在中标进场后一次性投入资金不少于 300 万元（并于中标通知书发出后 5 天内转至采购人账户），用于食堂装修（不含进餐区、卫生间及公共楼梯、走道）。中标人经营期间每年向采购人缴纳资源占用费 80 万元。（**提供承诺函，否则作无效标处理。**）

2、中标人应为采购人就餐人员提供餐饮场所公众责任险、食品安全保险，有关证明应报送采购人存档备案。未经采购人同意，中标人不得断保或取消，有关参保费用由中标人支付。

3、中标人需承诺，合同期满自然退出，并配合采购人做好过度期间的稳定工作。

4、投标人送达投标文件参与投标，即视为完全理解并接受招标文件的所有内容，并同意将招标文件中的内容纳入合同条款。

备注：具体招标项目情况以最终的招标公告和招标文件为准。

第五部分： 评标方法、程序及标准

评标委员会将对通过详细评审的投标文件进行综合评分。总分值 100 分，评分内容和标准如下：

评标项目	评审内容	分值	评分标准
价格部分 (10 分)	投标报价	10	投标人承诺在中标进场后一次性投入资金不少于 300 万元（并于中标通知书发出后 5 天内转至采购人账户），用于食堂装修（不含进餐区、卫生间及公共楼梯、走道）。中标人经营期间每年向采购人缴纳资源占用费 80 万元。（提供承诺函，否则作无效标处理。因符合条件的中小微企业价格扣除优惠为 10%所以中小微企业得分为满分 10 分，其他企业得分为 9 分。中小微企业以提供中小微企业声明函为准）
商务部分（45 分）	类似业绩	10	类似业绩指投标人提供近五年内三年以上公办高校餐饮服务项目业绩 提供 3 个类似业绩的得 3 分，少于 3 个不得分，从第四个类似业绩开始每增加一个业绩得 0.5 分，以此类推，该项满分 10 分。 （提供合同扫描件，未提供不得分）。
	企业荣誉	10	得分要求：1. 国家有关部门指的是党政部门或事业单位颁发的荣誉或表彰，包括证书等，投标人须提供官网显示的有效截图或相关单位盖公章的证明材料。2. 国家级每个得 5 分，省级每个得 3 分，市级每个得 1 分，省级及以上行业协会颁发的荣誉或表彰，每个得 0.5 分。3. 该项满分 10 分。
	企业认证	10	投标人具有在“国家认证认可监督管理委员会官网（ https://www.cnca.gov.cn/ ）”可查的以下证书： 1. 提供食品安全管理体系认证证书 1.5 分； 2. 提供 HACCP 食品安全保证体系认证得 1.5 分； 3. 提供质量管理体系认证证书 1.5 分； 3. 提供职业健康安全管理体系认证证书 1.5 分； 4. 提供环境管理体系认证证书 1.5 分； 5. 其他与食品经营及管理相关的每增加一项认证加 0.5 分；

			(该项满分 10 分。以上证书均须在有效期以内, 提供证书扫描并加盖公章, 同时提供“国家认证认可监督管理委员会官网(https://www.cnca.gov.cn/)”查询结果截图(以采购公告发布之日后的查询结果为准))
	企业实力	3	投标人具有三年以内餐饮服务经历的得 1 分, 三年以上八年以内的得 2 分, 八年以上的得 3 分。(提供营业执照和相应证明材料)。
	项目团队	3	投标人拟派食品安全管理员、专职仓管员、采购员等共 8 名及以上得 3 分, 共 7 名得 2 分, 其他不得分。(提供劳动合同和社保缴纳证明)(依法不需要交纳社会保障资金的, 应提供相应文件证明其不需要交纳社会保障资金。)
		4	投标人拟派人员中具有公共营养师资格证书、食品安全管理员证书、厨师证书、中式烹调师证书的, 每提供一个证书得 1 分, 满分 4 分。(提供证书扫描件及社保缴纳证明)(依法不需要交纳社会保障资金的, 应提供相应文件证明其不需要交纳社会保障资金。)
	保险	3	投标人承诺为本项目购买公众责任险、食品安全保险费保额均在 1000 万元至 2000 万(含 2000 万元)的得 1 分; 投标人承诺为项目购买公众责任险、食品安全保险费保额均在 2000 万元以上至 3000 万元(含 3000 万元)的得 2 分; 投标人承诺为本项目购买公众责任险、食品安全保险费保额均高于 3000 万元的得 3 分; 不提供不得分。(提供承诺书)
	社会责任	2	积极参与公益活动, 承诺在学校经营期间, 完成“832”平台规定的采购份额产品, 并积极配合学校完成乡村振兴活动中的工作。(提供承诺书)
技术部分 (45 分)	装修改造方案	7	1、整体布局 (4 分): 装修方案符合行业规范标准, 功能布局合理, 兼顾师生学习交流、课外活动和休闲需要。提供装修设计方案。进行比较, 优得 4 分, 良得 3-2 分, 一般得 1 分, 差得 0 分。 2、装修效果 (3 分): 具备校园文化特色。操作间功能齐全、流

			程清晰，达到互联网+“明厨亮灶”和 AI 抓拍。大厅整齐划一、明窗净几、赏心悦目。提供效果图。进行比较，优得 3 分，良得 2 分，一般得 1 分，差得 0 分。
	经营方案	8	根据投标人的经营方案进行评审。 经营方案符合高校食堂办伙特点，食堂服务定位、经营品种布局、菜品设置、价格体系等特别科学合理得 6-8 分；比较科学得 3-5 分；基本可行得 1-2 分。差得 0 分。
	食堂安全管理及监督方案	5	1、根据投标人各项管理制度健全规范性进行评审。人员管理、卫生管理、安全管理、物资采购管理、出品管理、食品留样管理、服务管理等制度健全完整，针对性强，合理可行，操作性特别强得 3 分；制度基本健全完整，针对性较强，有一定合理性和操作性得 2 分；提供相关管理制度，但总体操作性不强得 1 分；未提供不得分。 2、投标人对食堂的安全管理质量做出承诺并有合理可行的经济处罚措施得 2 分。
		2	投标人承诺中标后配备食品安全自检设备，能对农药残留、餐具细菌、兽药残留等做出检测的得 2 分（提供承诺书）
	食堂卫生管理及监督方案	4	1、根据投标人食堂安全卫生监管方案进行评审。 监管方案完备详细性、针对性强，运营、检查、安全保障机构完善，得 3 分；监管方案比较完备详细、针对性较强，运营、检查、安全保障机构较完善，有一定说服力得 2 分；提供监管方案但方案不够完善不具说服力得 1 分；未提供不得分。 2、投标人对食堂卫生管理质量做出承诺并有合理可行的经济处罚措施得 1 分。
	服务质量保证方案	3	根据提供的服务满意度提升方案及投诉处理方案进行评审。方案合理可行、体系科学得 3 分；方案较合理可行、体系较科学，有一定的可行性得 2 分；提供质量保证方案但方案可行性不强得 1 分；未提供不得分。

	应急预案	4	投标人提供的应急预案，编制应对突发诸如：食品安全、消防安全、停水、停电、停气等各类有效的突发事件方案，根据方案进行综合评分，优秀得 4 分，良得 2 分，一般得 1 分。
	人员管理	3	根据投标人提供员工培训方案进行评审。方案科学合理、针对性强得 3 分；方案较科学合理、有一定针对性得 2 分；提供方案但可行性不强得 1 分；未提供不得分。
		2	根据投标人提供的人员配备方案进行评审。 人员配备充足，专业性强，分工明确，管理方案切实可行 2 分； 人员配备较充足，专业性较强，分工较明确，管理方案基本可行得 1 分；人员配备不够充足或专业性较差或分工不够明确或管理方案不够切实可行不得分。
	供应管理	2	投标人提供物资采购管理制度及食材定点采购渠道，根据详尽程度酌情打分，优秀得 2 分，一般得 1 分。
		2	投标人具有自有或长期稳定合作的蔬菜供给基地，且有自己的蔬菜配送基地得 2 分；（提供相应证明）不提供不得分。
	惠及师生的方案措施	3	投标人提供惠及师生的活动方案和措施等，根据各投标人的方案及措施进行综合评分：方案科学合理、针对性强得 3 分，方案措施欠合理的得 1-2 分，未提供不得分。
满分		100	

备注：具体招标项目情况以最终的招标公告和招标文件为准。

附件：

采购需求的修改建议书

具体修改建议

（一）供应商认为存在限制性的要求

1. 明确具体条款，以及在采购需求书中对应的页码、行数；
2. 具体理由；
3. 修改建议。

（注：“限制性要求”是指采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品，限制或者排斥了其他潜在供应商）

（二）供应商认为表述不够清晰的要求

1. 明确具体条款
2. 具体理由
3. 修改建议。

（三）供应商优化建议

1. 具体理由；
2. 优化建议。

供应商（☐生产厂商 ☐非生产厂商）：_____（加盖公章）

地址：

供应商联系人： 职务：

手机： 邮箱：

日期： 年 月 日

法定代表人授权书

兹授权_____同志为我公司参加贵单位组织的（项 目 名 称）采购活动的投标代表人，全权代表我公司处理在该项目采购活动中的一切事宜。代理期限从____年____月____日起至____年____月____日止。

授权单位（签章）：

法定代表人（签字或盖章）：

签发日期： 年 月 日

电话号码：

附：代理人工作单位：

职务： 性别：

身份证号码：

粘贴授权人身份证（复印件）

粘贴被授权人身份证（复印件）

温馨提示：

合格的修改意见和建议书要求

- 1、供应商提出修改意见和建议的，须加盖单位公章和经法人代表签字确认，是授权代理人签字的，必须出具针对该项目的法人代表授权书及联系电话。
- 2、专家提出修改意见和建议的，须出具本人与该项目相关专业证书复印件及联系电话。
- 3、各供应商及专家提出修改意见和建议内容必须是真实的，并附相关依据，如发现存在提供虚假材料或恶意扰乱政府采购正常秩序的，一经查实将提请有关政府采购管理部门，列入不良行为记录。

注意事项：

- 1、针对本项目的意见建议仅供采购人完善采购需求参考所用。最终以采购文件为准，请供应商及时关注相关采购公告。
- 2、逾期送达的意见建议或非书面形式和个人提供的意见建议一般不予受理。