盐城师范学院食堂风味特色档口合作经营项目竞争性磋商公告

|  |
| --- |
| **项目概况：**  盐城师范学院食堂风味特色档口合作经营项目采购项目的潜在供应商应在2023年8月14日17点00分（北京时间）前报名，并于2023年8月22日14点30分（北京时间）前提交响应文件。 |

**一、项目基本情况**

1.项目编号：YSHQ2023-ZB-0801 。

2.项目名称：盐城师范学院食堂风味特色档口合作经营项目。

3.采购方式：竞争性磋商。

4.最低限价：食材成本率32%，食材成本率=月食材成本（主料、辅料及调料）÷月营业额。

投标供应商在投标报价时需综合考虑学校服务工作的特殊性、寒暑假的休假、不可预见费、各类风险因素等。投标报价低于最低限价的为无效报价，采购人拒绝接收。

5.标段划分：本项目共分20个标段，每个供应商最多可选择2个标段进行报价，选择的2个标段必须为不同校区的，否则投标无效，采购人拒绝接收。两标段供应商可兼投但不兼中，同时投两个标段的供应商需按标段分别编制响应文件。评审顺序为：1标段→2标段→……→20标段。具体标段划分如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标段 | 校区 | 档口名称 | 经营项目 | 面积（㎡） | 备注 |
| 1 | 新长 | 萃园一楼餐厅1号档口 | 麻辣烫、香锅类 | 12㎡ | 1.提供灶台、水池、货架、工作台冰箱、工作台、工作台立架等基本设备。  2.萃园一楼餐厅1-3号档口无天然气，只能用电器设备加工，其他档口天然气加工。  3.1-3号档口在餐厅西边由北向南；4-10号档口备餐间西侧，由西向东排列。  4.操作间使用服人食堂主任安排。 |
| 2 | 新长 | 萃园一楼餐厅2号档口 | 水饺、馄饨 | 12㎡ |
| 3 | 新长 | 萃园一楼餐厅3号档口 | 特色鱼汤面、煎饺 | 12㎡ |
| 4 | 新长 | 萃园一楼餐厅4号档口 | 特色油炸 | 约25㎡共用操作间、约20㎡共用荤菜加工间、约40㎡共用蔬菜加工间 |
| 5 | 新长 | 萃园一楼餐厅5号档口 | 特色粉丝米线类、特色汤类 |
| 6 | 新长 | 萃园一楼餐厅6号档口 | 风味小吃（与其他档口不冲突的项目） |
| 7 | 新长 | 萃园一楼餐厅7号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 | 30㎡后场共用 |
| 8 | 新长 | 萃园一楼餐厅8号档口 | 特色面条 |
| 9 | 新长 | 萃园一楼餐厅9号档口 | 特色炒饭、拌饭 | 30㎡后场共用 |
| 10 | 新长 | 萃园一楼餐厅10号档口 | 冒菜类 |
| 11 | 通榆 | 南园一楼餐厅1号档口 | 麻辣烫、香锅类 | 20㎡独立操作间 | 1.提供灶台、水池、货架、工作台冰箱、工作台、工作台立架。  2.前后场可以用天然气加工食品。  3.1-7号档口在备餐间由东向西排列。  4.操作间使用服人食堂主任安排。 |
| 12 | 通榆 | 南园一楼餐厅2号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 | 20㎡独立操作间 |
| 13 | 通榆 | 南园一楼餐厅3号档口 | 特色油炸 | 20㎡共用操作间 |
| 14 | 通榆 | 南园一楼餐厅4号档口 | 水饺、馄饨 |
| 15 | 通榆 | 南园一楼餐厅5号档口 | 特色炒饭、拌饭 | 20㎡共用操作间 |
| 16 | 通榆 | 南园一楼餐厅6号档口 | 风味小吃（与其他档口不冲突的项目） |
| 17 | 通榆 | 南园一楼餐厅7号档口 | 特色面条 | 20㎡独立操作间 |
| 18 | 通榆 | 南园一楼餐厅8号档口 | 西点：蛋糕、面包等 | 40㎡前场加工和销售区 |
| 19 | 通榆 | 南园一楼餐厅9号档口 | 品牌饮品 | 食堂西门南侧13㎡加工销售区 |
| 20 | 通榆 | 南园一楼餐厅10号档口 | 水果 | 40㎡前场销售区 |  |

6.采购需求：

（1）合作经营窗口以风味特色项目为主，须明确经营品种和范围，不得与食堂大伙项目雷同，经营期间原则上不得更改或增加经营范围，如需调整，必须取得采购人同意。

（2）采购人提供给供应商经营使用的设备，供应商负责保管，期满后，供应商应将全部设备、设施完好交与采购人；如需增添特殊设备（含低值餐具、炊具），由供应商报采购人同意后自行采购并承担费用，并向采购人提供产品质量合格证报采购人备案，在合作经营期结束后供应商在一周内自行处理自主购买的设备，与采购人无关。供应商自行添置的设备单价不得超过2000元，总额不得超过1万元。

（3）供应商所需各项原材料由采购人统一采购，供应商不得自行采购，月底按实结算，由采购人在其营业额中扣收。供应商每月的食材成本率不得低于承诺的食材成本率，低于的部分由采购人在营业额中扣除。

凡采购人通过招（议）标采购的食材（包括但不限于大米、面粉、大豆油、猪肉系列食材、禽肉系列食材、蔬菜、豆制品、调味品、鸡蛋、调理品），供应商必须无条件使用，不得自行采购其他替代品牌或其他供应商食材。

供应商采购特定供应商食材的，必须向采购人提出书面申请（提供供货合同，食材供应商营业执照、食材生产企业营业执照、政府市级及以上质量技术监督部门出具的相关质量检验报告），经采购人审批同意后纳入“采供信息平台”统一采购供应，食材供应商须开具发票，由采购人结算货款。

（4）采购人每月按固定的团队服务费率与供应商进行打包结算，团队服务费率=团队服务费÷月营业额。团队服务费包括团队人员工资绩效、食材、低值易耗品以及服务过程中产生的相关费用。

1标段至10标段团队服务费率77%、11标段至18标段团队服务费率78%、19标段团队服务费率82%、20标段团队服务费率90%。

每个档口设正常月份最低营业额运营指标。正常月份最低营业额是指每年3、4、5、6、9、10、11、12月应该达到的最低营业额，如果没有达到，也以最低营业额要求的数据为基数计算费用（水电气、卫生保洁及餐具清洗、餐余垃圾清运、采供、保管验收、安全管理、设备设施维护等）。开学放假时经营时间不足月的，不受最低营业额要求限制，按照实际营业额进行计算。

关于档口正常月份最低营业额运营指标，1标段至17标段4万元，18标段3万元，19标段5万元，20标段2.5万元。

供应商完成正常月份最低营业额运营指标，每月结算的费用为供应商的月实际营业额乘以固定的团队服务费率后扣除采购人代为支付的原材料、日常考核罚款、以及其他应由供应商承担的费用后的余额。

供应商未完成正常月份最低营业额运营指标，每月结算的费用为供应商的月实际营业额乘以固定的团队服务费率后扣除未完成的营业额需计算的费用（（正常月份最低营业额-实际营业额）\*（1-团队服务费率））、采购人代为支付的原材料、日常考核罚款、以及其他应由供应商承担的费用后的余额。

供应商须按采购人财务部门要求，提供增值税发票结算团队服务费，供应商提供的开票单位名称、收款账户名称及账号须与合同签订的名称一致。餐饮服务费开票，供应商可向税务部门申请办理免税手续。

（5）经营特色饭项目，每餐提供的蔬菜不超过5种。

（6）供应商必须通过采购人校园卡系统或学校提供的结算方式进行交易。

（7）成交供应商必须在签订合作经营协议前，向采购人缴纳履约保证金30000元。

7.经营期限：

经营期限一学年，自2023年8月至2024年7月。

经营期限内的营业时间由采购人根据学校校历统一安排（若受疫情或其他不可抗力因素影响，营业时间以采购人通知为准）。

8.本项目不接受 （接受/不接受）联合体投标。

9.本项目不接受（接受/不接受）进口产品投标。

**二、申请人的资格要求**

1.法人或者其他组织的营业执照等证明文件，其中20标段的投标供应商营业执照经营范围须包括“新鲜水果零售”。

2.除20标段外，其他标段投标供应商须具有有效期内的行政主管部门核准颁发的食品经营许可证。其中1-17标段的投标供应商食品经营许可证项目须包括“热食类食品制售”；18标段的投标供应商食品经营许可证项目须包括“糕点类食品制售”；19标段的投标供应商食品经营许可证项目须包括“自制饮品制售”。

3.2020年1月1日以来，没有食品卫生安全事故以及消防安全事故的书面声明。

4.餐品定价低于盐城市市场和校内合作餐饮公司的书面声明。

5.项目负责人须持有有效期内餐饮服务从业人员健康证和无犯罪记录证明。

6.提供授权代理人、项目负责人人员名单**（身份证复印件附后）**。

7.未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单。

8.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本项目同一标段的投标。

9.目前已在盐城师范学院所属食堂合作经营的餐饮公司，本次不再接受报名

**三、资格审查办法：**资格后审、合格制。

**四、评标办法：**综合评分法。

**五、报名时间、报名方式及采购文件领取**

1.报名时间：自本公告发布之日起至2023年8月14日17时00分（北京时间）。

2.报名方式：电子报名。投标供应商在规定时间内提供加盖公章的《磋商报名确认函》（附件1）、营业执照复印件，并将上述扫描件发送到指定邮箱：hqxm88233126@126.com ，邮件主题填写：项目名称+投标供应商名称。联系方式：15861996897 。采购人收到确认函即可认定报名成功。

3.采购文件领取：采购人将于报名截止时间后将竞争性磋商文件发送至投标供应商的报名邮箱，截止2023年8月15日17时00分（北京时间），在邮箱中未查收到竞争性磋商文件的投标供应商，请立即联系采购人，联系人：尹老师 ，联系电话：15861996897。投标供应商报名后不及时关注而影响投标的，责任自负，与采购人无涉。

4.售价：本次采购不收取文件工本费。

**六、响应文件提交**

1.提交时间：2023年8月22日14时00分--14时30分（北京时间）；

2.提交截止时间：2023年8月22日14时30分（北京时间）；

3.提交地点：盐城师范学院新长校区后勤综合楼三楼招标会议室(盐城市希望大道南路2号)。

**七、开启**

1.时间：2023年8月22日14时30分（北京时间）；

2.地点：盐城师范学院新长校区后勤综合楼三楼招标会议室(盐城市希望大道南路2号)。

**八、公告期限**

自本公告发布之日起3个工作日。

**九、其他补充事宜**

1.响应文件制作份数要求

正本份数：1份，副本份数：4份。

2. 磋商保证金

本次采购不收取磋商保证金。

3. 现场踏勘

采购人不集中组织现场踏勘，投标供应商自行前往现场勘察经营场所。

（1）联系人

新长校区：张老师 13851087766

通榆校区：巫老师 13961991823

（2）踏勘时间

2023年8月8日至2023年8月11日，每天下午15：00-17：30。

**十、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系**

1.采购人信息

名称：盐城师范学院。

地址：盐城市希望大道南路2号。

联系方式：招标部门联系人：尹老师 联系电话：0515-88233126

2.采购代理机构信息

名称：盐城富邦项目管理有限公司

地址：盐城市范公中路99号金座广场A-710

联系方式： 13485248100

3.项目联系方式

使用部门联系人：潘老师 联系电话：0515-88258808

采购部门联系人：夏老师 联系电话：0515-88233119

对项目需求部分的询问、质疑请向采购部门和使用部门提出，询问、质疑由使用部门负责答复。

**十一、提醒事项**

1.请投标人在投标前做好个人健康管理，体温异常者不得进入校园。

2.开标当天，请投标人提前预留足够时间到达盐城师范学院新长校区西门，并联系使用部门：姚老师，联系电话：183-5155-4315，由该老师协助投标人在东门外相关工作人员处进行信息实名登记，进入校园后须全程佩戴口罩。

3.投标人进入校园时须自行配戴口罩、做好手部消毒及投标文件等消毒防护工作。

4.投标人进入校园后应在指定地点参与投标活动，不到非相关场所活动；投标工作结束后应立即离开校园。

盐城师范学院

2023年8月7日

附件1：

磋商报名确认函

项目名称：盐城师范学院餐厅风味特色档口合作经营项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 盐城师范学院：  本人         系          （供应商名称）的法定代表人，现委托         （被授权人的姓名）参与此项目的投标报名工作。本单位已认真阅读本项目竞争性磋商公告，并完全理解文件的内容，并承诺不以此为理由提出质疑。  投标供应商（盖公章）：  法定代表人（签字或盖章）： | | |
| 被授权人姓名：  联系电话：  第二代身份证号码： | | |
| 接收竞争性磋商文件指定电子邮箱： | | |
| 报名时间： | | |
| 被授权人签字： | | |
| 投标标段 | 档口名称 | 经营项目 |
|  |  |  |
|  |  |  |

**注：①投标人应完整填写表格，并对内容的真实性和有效性负全部责任。**

**②附营业执照复印件并加盖公章。**