**竞争性磋商文件**

**项目名称：盐城师范学院餐厅风味特色档口合作经营项目**

**项目编号：**YSHQ2022-CS-0816

**盐城师范学院**

**盐城富邦项目管理有限公司**

**2022年8月14日**

# 总 目 录

[第一章 竞争性磋商公告 2](#_Toc110962268)

[第二章 磋商须知 7](#_Toc110962269)

[第三章 合同条款及格式 17](#_Toc110962270)

[第四章 项目需求 30](#_Toc110962271)

[第五章 评审方法和评审标准 34](#_Toc110962272)

[第六章 响应文件的组成和格式 37](#_Toc110962273)

第一章 竞争性磋商公告

|  |
| --- |
| **项目概况：**  盐城师范学院餐厅风味特色档口合作经营项目的潜在供应商应在“盐城师范学院校园网”和“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”获取竞争性磋商文件，并于2022年8月25日15点00分（北京时间）前提交响应文件。 |

**一、项目基本情况**

1.项目编号：YSHQ2022-CS-0816。

2.项目名称：盐城师范学院餐厅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：（1）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；（2）年营业额：20万元。

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 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅1号档口 | 麻辣烫、冒菜类 | 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。 |
| 2 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅2号档口 | 水饺、馄饨 | 12㎡ |
| 3 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅3号档口 | 特色鱼汤面、煎饺 | 12㎡ |
| 4 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅4号档口 | 特色油炸 | 12㎡ |
| 5 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅5号档口 | 特色粉丝米线类、特色汤类 | 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 |
| 6 | 新长校区 | 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 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅7号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 |
| 8 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅8号档口 | 特色面条 | 与3标段共用30㎡操作间 |
| 9 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅9号档口 | 特色炒饭、拌饭 | 30㎡共用操作间 |
| 10 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅10号档口 | 西点类 |
| 11 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅1号档口 | 特色粉丝米线类、特色汤类 | 20㎡共用操作间 | 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。  3.1-8号档口在备餐间由东向西排列。 |
| 12 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅2号档口 | 特色拌饭 |
| 13 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅3号档口 | 麻辣烫、冒菜类 | 20㎡ |
| 14 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅4号档口 | 特色小炒（或与其他档口不冲突的项目） | 20㎡ |
| 15 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅5号档口 | 水饺、馄饨 | 20㎡共用操作间 |
| 16 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅6号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 |
| 17 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅7号档口 | 特色炒饭 | 20㎡共用操作间 |
| 18 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅8号档口 | 特色面条 |
| 19 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅9号档口 | 水果 | 餐厅东门北10㎡  前场销售区 |
| 20 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅10号档口 | 西点：蛋糕、面包等 | 40㎡加工和销售区 |

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）每个档口年营业额不得低于承诺营业额。

（4）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。

（5）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。每月结算的费用为供应商的月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。

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

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。

（6）经营特色饭项目，每餐提供的蔬菜不超过5种。

（7）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。

（8）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：一学年，自2022年8月至2023年7月（即2022年秋学期开学至2023年春学期放假）。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19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19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1-18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”；20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”。

3.2019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.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。

5.提供授权代理人、项目负责人人员名单**（身份证复印件附后）**。

6.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。

7.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。

8.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、获取采购文件**

1.时间：自本公告发布之日起；

2.地点：“盐城师范学院校园网”和“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”；

3.方式：自行下载，采购文件见本公告附件；

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：2022年8月25日14时00分--15时00分（北京时间）；

2.提交截止时间：2022年8月25日15时00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：2022年8月25日15时00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

2022年8月15日至2022年8月17日，每天下午15：00-18：00。

**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**

提醒：请各投标人预留好相应时间，配合做好下列疫情管控措施：

（1）因疫情常态化管控要求，开标当天，请投标供应商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，由该老师协助投标供应商在校门口登记后进入校园。

（2）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，并须提供72小时内核酸检测阴性证明。

（3）投标人进入校园前须在东门外相关工作人员处进行信息实名登记并接受体温测量（体温异常者拒绝进入校园），主动出示有效“健康码”（非绿色健康码拒绝进入校园）、“通信大数据行程卡”（或手机短信查询并可出示自己的近期行迹路线图）。来校前14天内有疫情中高风险疫区（以开标前一日权威发布的疫情风险等级区域划分为依据）旅居史的人员一律不得进入校园。

（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。

（5）请投标人及时关注盐城市新冠肺炎疫情防控最新规定，如与前述要求不一致，一律按盐城市最新疫情防控规定执行。

盐城师范学院

2022年8月14日

# 第二章 磋商须知

（参加竞争性磋商的供应商以下简称“磋商供应商”）

**一、总则**

**1、适用范围**

1.1 本竞争性磋商文件（以下简称磋商文件）仅适用此项目。

1.2 本项目按照项目分包，分别确定各分包成交供应商。

**2、项目采购方式**

2.1 本次采购采取竞争性磋商的方式。

**3、合格的磋商供应商**

3.1 满足本磋商文件“竞争性磋商采购公告”中合格磋商供应商资格要求的规定。

3.2 满足本磋商文件实质性要求和条件的规定。

**4、参加磋商费用**

4.1 参加磋商供应商应自行承担所有与参加磋商有关的费用。不论最终的成交结果如何，采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

**5、磋商文件的约束力**

5.1 供应商一旦下载了本磋商文件并决定参加磋商，即被认为接受了本磋商文件的规定和约束，并且视为自竞争性磋商公告期限届满之日起已经知道或应当知道自身权益是否受到了损害。

**6、磋商文件的询问及修改**

6.1 任何要求对磋商文件进行询问的供应商，均应在提交首次响应文件截止时间五日前按采购邀请中的通讯地址，向采购人或采购代理机构提出。提交首次响应文件截止之日前，采购人可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人将在提交首次响应文件截止时间至少五日前，在“盐城师范学院校园网”和“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”上发布书面更正公告形式通知所有获取磋商文件的供应商。不足五日的，采购人应当顺延提交首次响应文件截止时间。

6.2采购人可以视采购项目的具体情况，组织供应商进行现场考察或召开磋商前答疑会，但不单独或分别组织只有一个供应商参加的现场考察和答疑会。

**7、磋商文件的解释**

7.1 本磋商文件由采购人负责解释。

**二、磋商响应文件的编制及保证金收取**

**1、磋商响应文件份数和签署**

1.1 参加磋商供应商应严格按照采购邀请要求准备磋商响应文件（以下简称响应文件），每份响应文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。

响应文件的正本和所有的副本均需打印或复印。响应文件正本中，磋商文件要求提供原件的必须按照要求提供，文字材料需打印或用不褪色墨水书写，响应文件正本须经法定代表人或授权代理人签字和加盖磋商供应商公章。本磋商文件所表述（指定）的公章是指刻有供应商法定名称的印章，不包括合同、财务、税务、发票等形式的业务专用章。

1.2 除磋商供应商对错处做必要修改外，响应文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改错漏处，必须由响应文件签署人签字或盖章。

**2、响应文件编制要求**

2.1磋商供应商提交的响应文件以及磋商供应商与采购人及采购人就有关磋商的所有来往函电均应使用简体中文。磋商文件中既有中文也有外文的，以中文意义为准。

2.2 除技术性能另有规定外，响应文件所使用的度量衡单位，均须采用国家法定计量单位。

**3、参加磋商供应商资格的文件证明**

3.1磋商供应商应提交证明其有资格参加磋商和成交后有能力独立履行合同的文件，并作为其响应文件的一部分。

3.2 磋商供应商除必须具有履行合同所需提供的设备以及服务的能力外，还必须具备相应的财务、技术方面的能力。

3.3 磋商供应商应填写并提交磋商文件所附的“资信证明文件”。

**4、磋商响应报价表**

4.1 磋商供应商应按照磋商文件规定格式填报磋商响应报价表（含分项报价）。每项产品或服务只允许有一个报价，任何有选择的报价将不予接受，磋商文件中另有规定的按规定执行。

4.2 标的物

详见项目需求。

4.3 有关费用处理

本次采购磋商供应商的总报价应包括为完成本项目发生的所有费用，本磋商文件中另有规定的除外。

4.4 其它费用处理

磋商文件未列明，而磋商供应商认为必须的费用也须列入报价。

4.5 报价采用的货币

响应文件中的单价和总价，无特殊规定的采用人民币报价，以元为单位标注。磋商文件中另有规定的按规定执行。

4.6 磋商响应报价表上的价格应按磋商文件规定填写。

**5、项目需求响应方案**

5.1 提供为完成本项目的总体实施方案。

5.2 对磋商文件中项目需求的技术与商务条款要求逐项作出应答，并提供依据或说明。

5.3 磋商供应商认为需要的其他技术文件或说明。

**6、磋商保证金（如有）**

6.1磋商供应商在磋商开始前必须向采购人足额提交磋商保证金，作为其磋商的一部分。磋商保证金是为了保护采购人免遭因磋商供应商的行为而蒙受的损失，采购人因磋商供应商的行为受到损害时，采购人可根据相关规定处理。

6.2 参加磋商采购所需交纳的保证金必须是人民币，磋商保证金的交纳形式见采购邀请。

6.3 在磋商时，对在响应文件递交截止时间以前未按磋商文件要求提交磋商保证金的响应文件，采购人将视其为无效响应文件而予以拒绝。

6.4 未成交的供应商的磋商保证金，将在中标通知书发出之日起5个工作日内凭采购人经办人签署意见的保证金收据予以退还，不计利息。

6.5 下列任何情况发生时，磋商保证金不予退还：

（1）磋商供应商在磋商响应有效期内无正当理由撤回其响应文件或者在磋商过程中无正当理由退出磋商活动（磋商供应商在提交最后报价之前退出磋商的除外）；

（2）为谋取最终成交，磋商供应商在整个磋商过程中提供的相关文件被确认是虚假的、不真实的；

（3）参加磋商的供应商之间被证实有串通、欺诈行为或者恶意进行竞争，影响采购人合法权益的；

（4）整个采购活动中采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

（5）与采购人相关工作人员恶意串通的；

（6）向采购人相关工作人员行贿或者提供其他不正当利益的；

（7）成交供应商在规定期限内未能根据规定交纳履约保证金；

（8）成交供应商在规定期限内未能根据规定签订合同。

**三、响应文件的递交**

**1、响应文件的密封和标记**

1.1 磋商供应商应严格按照采购邀请要求的份数准备响应文件，每份响应文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本不符，以正本为准。磋商供应商应将响应文件正本和所有副本密封。

1.2 密封的响应文件应：

（1）按采购邀请中注明的地址送达规定地点；

（2）注明参加磋商项目名称、磋商文件编号及参加的分包号；

（3）密封包装上应写明磋商供应商名称。

1.3 如果密封包装未按要求密封和加写标记，采购人对误投或过早启封概不负责。对由此造成提前开封的响应文件，采购人将予以拒绝。

**2、响应文件开启时间**

2.1 采购人收到响应文件的时间不得迟于本磋商文件规定的响应文件接收截止时间。

2.2 采购人有权通过修改磋商文件推迟响应文件接收截止时间，在此情况下，磋商供应商的所有权利和义务以及受制的响应文件接收截止时间均应以延长后新的响应文件接收截止时间为准。

**3、迟交的响应文件**

3.1 采购人将拒绝在规定的响应文件接收截止时间后接收任何响应文件。

**4、响应文件的修改和撤回**

4.1 磋商供应商在递交响应文件后，可以修改或撤回其谈判响应文件，但这种修改和撤回，必须在规定的响应文件接收截止时间前，以书面形式送达指定地点。

4.2 磋商供应商的修改或撤回通知书，应按本文件规定进行编制、密封、标记和发送，并应在封套上加注“修改”和“撤回”字样。

4.3 磋商供应商在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商，采购人退还退出磋商的供应商的磋商保证金。

**5、磋商响应有效期**

5.1 磋商响应有效期为采购人规定的响应文件接收截止时间后六十（60）天。磋商响应有效期比规定短的将被视为非实质性响应性而予以拒绝。

5.2 在特殊情况下，采购人于原磋商响应有效期满之前，可向磋商供应商提出延长磋商响应有效期的要求。这种要求与答复均应采用书面形式。磋商供应商可以拒绝采购人的这一要求而放弃磋商响应，采购人在接到磋商供应商书面答复后，将在原磋商响应有效期满后五日内无息退还其磋商保证金。同意延长磋商响应有效期的磋商供应商既不能要求也不允许修改其响应文件。有关磋商保证金的规定在延长期内继续有效，同时受磋商响应有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

**四、磋商与评审**

**1、磋商仪式**

1.1 采购人将在采购邀请中规定的时间和地点组织磋商开始仪式，仪式由采购人主持，磋商供应商应委派携带有效证件的代表准时参加，参加仪式的代表需签名以证明其出席。

**2、磋商小组**

2.1 磋商开始仪式结束后，采购人将立即组织磋商小组进行评审。

2.2 磋商小组由政府采购评审专家、采购人代表组成，且人员构成符合政府采购有关规定。

**3、磋商评审过程的保密与公正**

3.1 磋商小组、采购人工作人员、相关监督人员等与评审工作有关的人员，对评审情况以及在评审过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

3.2 在磋商评审过程中，磋商供应商不得以任何行为影响磋商评审过程，否则其响应文件将被作为无效响应文件。

3.3 磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

**4、评审过程的澄清、说明和更正**

4.1 磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

4.2 接到磋商小组要求的供应商应派人按磋商小组通知的时间和地点做出书面澄清、说明或更正。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或授权代理人签字或者加盖公章。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

4.3 接到磋商小组澄清要求的供应商如未按规定做出澄清，其风险由供应商自行承担。

**5、对响应文件的初审**

5.1 响应文件初审分为资格性检查和符合性检查。

资格性检查：依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明文件、磋商保证金等进行审查，以确定供应商是否具备参加磋商的资格。

磋商小组在进行资格性审查的同时，将在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）对供应商是否被列入失信被执行人、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情况进行查询，以确定供应商是否具备参加磋商的资格。查询结果将以网页打印的形式留存并归档。

符合性检查：依据磋商文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。

5.2 在正式磋商之前，磋商小组将首先审查每份响应文件是否实质性响应了磋商文件的要求。实质性响应的响应文件应该是与磋商文件要求的条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留。

所谓重大偏离或保留是指与磋商文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与磋商文件不一致，而且限制了合同中买方和见证方的权利或供应商的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。是否属于重大偏离由谈判小组按照少数服从多数的原则作出结论。磋商小组决定响应文件的响应性只根据响应文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

5.3 被认定为未实质性响应磋商文件的响应文件的情形：

（1）未按要求交纳磋商保证金的；

（2）未按照磋商文件规定要求密封、签署、盖章的；

（3）供应商在报价时采用选择性报价；

（4）供应商不具备磋商文件中规定的申请人的资格要求的；

（5）不符合法律、法规和磋商文件中规定的其他实质性要求和条件的；

（6）其他法律、法规及本磋商文件规定的属未实质性响应的响应文件的情形。

5.4 未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组将予以拒绝，供应商不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其响应文件成为实质性响应的文件。

5.5同一项目（项目未分包）或同一分包（项目有不同分包），如出现同一品牌同一型号的产品有多个供应商参加磋商时，磋商中在其他条件合格的前提下，选取首次报价最低的供应商参加磋商最后报价，其他供应商作为无效响应处理。

**6、磋商程序及评审方法和标准**

6.1 磋商程序

6.1.1 对于通过资格性和符合性审查的供应商，磋商小组所有成员将集中与单一供应商分别进行磋商。

在磋商过程中，磋商小组可能根据磋商文件和磋商情况实质性变动的内容有：采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款。对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组将以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。

6.1.2 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组将要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。

磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组将按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第三条第四项及《财政部关于竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库[2015]124号）规定情形的，提交最后报价的供应商可以为2家。

6.1.3 磋商供应商未在磋商小组规定的时间内完成最后报价的视为放弃磋商，其磋商响应按无效响应处理。最后报价须由磋商供应商法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。在采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款未作变动的情况下，谈判供应商的最后报价不得高于响应文件中的报价。已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。采购人将退还退出磋商的供应商的磋商保证金。

6.1.4 各供应商最后报价结束后，如磋商小组认为最后最低的供应商的报价明显低于其自身成本，涉嫌恶意竞争，有可能影响商品质量和不能诚信履约的，则有权要求其在规定的期限内提供书面文件予以说明理由，并提交相关证明材料。若该供应商拒绝说明或未在规定期限内提供书面说明，或虽有书面说明但仍无法证明其报价合理性的，则磋商小组有权取消其成交资格。

6.2 评审方法和标准

6.2.1 评审方法。经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。评审时，磋商小组各成员独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。

6.2.2 评审标准

见本磋商文件第五章规定。

6.3 采购活动终止的情况

出现下列情形之一的，本次竞争性磋商采购活动将被终止：

（1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）除本磋商文件第6.1.2条第三款规定的情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的。

**五、成交**

**1、确定成交单位**

1.1 磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐3名以上成交候选供应商，并编写评审报告。符合本文件第6.1.2条情形的，可以推荐2家成交候选供应商。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。

1.2采购人根据磋商小组推荐的成交候选人确定成交供应商。采购人确定成交供应商后，采购人将网上发布成交结果公告，公告期限为一个工作日。

1.3 若有充分证据证明，成交供应商出现下列情况之一的，一经查实，将被取消成交资格：

（1）提供虚假材料谋取成交的；

（2）与评审专家、采购人、其他供应商或者采购人工作人员恶意串通的；

（3）向评审专家、采购人或工作人员行贿或者提供其他不正当利益的；

（4）恶意竞争，最终总报价明显低于其自身合理成本且又无法提供证明的；

（5）不满足本磋商文件规定的实质性要求，但在评审过程中又未被磋商小组发现的；

（6）成交后无正当理由拒不与采购人签订采购合同或者未按照磋商文件确定的事项签订采购合同；

（7）将采购合同转包；

（8）法律、法规、规章规定的属于成交无效的其他情形。

**2、质疑处理**

2.1供应商认为磋商文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。上述应知其权益受到损害之日，是指：

（1）对可以质疑的磋商文件提出质疑的，为收到磋商文件之日或者磋商文件公告期限届满之日；

（2）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

（3）对成交结果提出质疑的，为成交结果公告期限届满之日。

2.2 质疑必须按《政府采购法》、《政府采购法实施条例》及《江苏省政府采购供应商监督管理暂行办法》的相关规定提交，未按上述要求提交的质疑函（含传真、电子邮件等）采购人有权不予受理。

2.3 未参加磋商采购活动的供应商或在磋商采购活动中自身权益未受到损害的供应商所提出的质疑不予受理。

2.4 质疑函应当包括下列内容：

2.4.1 质疑供应商的名称、地址、邮编、联系人、联系电话；

2.4.2 具体的质疑事项及明确的请求；

2.4.3 认为自己合法权益受到损害或可能受到损害的相关证据材料；

2.4.4 提起质疑的日期；

2.4.5 质疑函应当署名：质疑人为自然人的，应当由本人签字并附有效身份证明；质疑人为法人或其他组织的，应当由法定代表人签字并加盖单位公章。质疑人委托代理质疑的，应当向采购人提交授权委托书，并载明委托代理的具体权限和事项。供应商如组成联合体参加投标，则要求签字、盖章、加盖公章之处，联合体各方均须按要求签字、盖章、加盖公章。

2.5 《质疑函范本》请参考：

盐城市政府采购网/协议供货及资料下载/政府采购供应商质疑函范本/ http://czj.yancheng.gov.cn/art/2018/2/9/art\_2407\_2076377.html。

2.6 采购人只接收以纸质原件形式送达的质疑。采购人质疑接收部门为竞争性磋商采购公告中的使用部门和采购部门、盐城师范学院招投标管理办公室；联系人、联系电话、地址：详见公告。

2.7 以下情形的质疑不予受理：

2.7.1 内容不符合《政府采购质疑和投诉办法》第十二条规定的质疑；

2.7.2 超出政府采购法定期限的质疑；

2.7.3 以传真、电子邮件等方式递交的非纸质原件形式的质疑；

2.6.4 未参加磋商活动的供应商或在磋商活动中自身权益未受到损害的供应商所提出的质疑；

2.7.5 供应商组成联合体参加投标，联合体中任何一方或多方未按要求签字、盖章、加盖公章的质疑。

2.8 采购人收到质疑函后，将对质疑的形式和内容进行审查，如质疑函内容、格式不符合规定，采购人将告知质疑人进行补正。

2.9 质疑人应当在法定质疑期限内进行补正并重新提交质疑函，拒不补正或者在法定期限内未重新提交质疑函的，为无效质疑，采购人有权不予受理。

2.10 对于内容、格式符合规定的质疑函，采购人应当在收到供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

2.11 供应商提出书面质疑必须有理、有据，不得恶意质疑或提交虚假质疑。否则，一经查实，采购人有权依据政府采购的有关规定，报请政府采购监管部门对该供应商进行相应的行政处罚。

**六、合同签订相关事项**

**1、签订合同**

1.1 成交供应商确定后，采购人将向成交供应商发出成交通知书。成交供应商应按成交通知书规定的时间、地点，按照磋商文件确定的事项与采购人签订采购合同，且不得迟于成交通知书发出之日起三十日内（提示：如“项目需求”中对合同签订时间有少于三十日具体要求的，依照“项目需求”），否则履约保证金将不予退还，由此给采购人造成损失的，成交供应商还应承担赔偿责任。

1.2 采购文件、成交供应商的响应文件及磋商采购过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

1.3 签订合同后，成交供应商不得将成交产品或服务进行转包。未经采购人同意，成交供应商也不得采用分包的形式履行合同，否则采购人有权终止合同，成交供应商的履约保证金将不予退还。转包或分包造成采购人损失的，成交供应商应承担相应赔偿责任。

**2、履约保证金**

在签订合同时，须向采购人交纳履约保证金，于合同履行后无息退还。履约保证金用以约束成交供应商在合同履行中的行为，弥补合同执行中由于自身行为可能给采购人带来的各种损失。

# 第三章 合同条款及格式

以下为中标（成交）后签定本项目合同的通用条款，中标（成交）供应商不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与中标（成交）供应商结合本项目具体情况协商后签订。

**采购合同**

合同编号：

项目名称：

甲方：（买方）盐城师范学院

乙方：（卖方）

甲、乙双方根据 项目竞争性磋商的结果，签署本合同。

**一、经营项目内容**

1．经营品种：

2．经营范围：

3．经营地点：

4．经营期限：一学年，自2022年8月至2023年7月（即2022年秋学期开学至2023年春学期放假）。经营期限内的营业时间由甲方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，营业时间以甲方通知为准）。

**二、相关费用及履约保证金**

1．乙方所需各项原材料由甲方统一采购，乙方不得自行采购，月底按实结算，由甲方在其营业额中扣收。乙方每月的原材料成本（主料、辅料及调料））不得低于营业额的　 %，低于的部分由甲方在营业额中扣除。

凡甲方通过招（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），乙方必须无条件使用，不得自行采购其他替代品牌或其他供应商食材。

乙方采购特定供应商食材的，必须向甲方提出书面申请（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），经甲方审批同意后纳入“采供信息平台”统一采购供应，食材供应商须开具发票，由甲方结算货款。

2．乙方承诺经营期内完成营业总额不低于 万元。

3．甲方每月按固定的团队服务费率与乙方进行打包结算，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。每月结算的费用为乙方的月营业额乘以固定的团队服务费率后扣除甲方代为支付的原材料、日常考核罚款、以及其他应由乙方承担的费用后的余额。团队服务费率为\_\_ \_\_。

乙方须按甲方财务部门要求，提供增值税发票结算费用，乙方提供的开票单位名称、收款账户名称及账号与合同签订的名称一致。

4．乙方必须在签订合作经营协议前，向甲方缴纳履约保证金30000元。在经营过程中，乙方出现违约行为或者因为乙方责任给甲方带来经济损失，甲方有权在乙方履约保证金中直接扣除，履约保证金不足部分，乙方必须在10日内补足。否则，甲方有权从乙方营业款中直接扣收补足。协议期满，清算完毕后30日内，甲方向乙方退还应扣款项后的履约保证金余款，不支付利息。

**三、经营情况考核规定**

营业额考核分两期进行，2022年秋学期结束进行第一期考核（初评），2023年春学期结束进行第二期考核（终评）。

第一期考核：在2022年秋学期结束，甲方对乙方2022年秋学期经营情况进行考核（初评），如乙方未能完成承诺年营业额指标的50%，甲方将对乙方进行营业额考核扣款，直接从12月份团队服务费中扣除，不足部分从乙方履约保证金中扣除。营业额考核扣款金额=（承诺年营业额指标\*50%-2022年秋学期累计营业额）\*（1-固定的团队服务费率）。

第二期考核：在2023年春学期结束，甲方对乙方整个经营期经营情况进行考核（终评），如乙方能足额完成承诺年营业额指标的，甲方将退还第一期营业额考核扣款（如有）；如乙方未能足额完成承诺年营业额指标的，甲方将对乙方进行营业额考核扣款，直接从6月份团队服务费中扣除，不足部分从乙方履约保证金中扣除。营业额考核扣款金额=（承诺年营业额指标-整个经营期累计营业额）\*（1-固定的团队服务费率）-第一期考核扣款。（如计算值为负数，甲方将按计算值退还。）

**四、甲、乙双方的权利和义务**

（一）甲方的权利和义务：

1．甲方有权管理、检查和监督乙方的经营行为，有权对乙方存在的经营问题提出强制性整改要求。

2．甲方不承诺维护学校市场义务，不承担校内外市场变化给乙方经营造成的所有影响。

3．校园“一卡通”终端机由甲方提供给乙方使用并负责维护。

4．按月与乙方结算团队服务费，扣除甲方代为支付的原材料、日常考核罚款、以及其他应由乙方承担的费用后以转账的方式付给乙方，甲方不承担乙方任何税金。

5．甲方承担房屋结构、屋面漏水、水电气管线管路、提供的厨具设备等方面的维修费用。

6．由于供电、供水、供气部门或不可抗力等原因造成的停电、停水、停气等情况，甲方不承担任何责任。

7．甲方有权随时对乙方经营服务情况进行检查考核，确保师生就餐满意率达到85%以上。

8．甲方须对乙方员工进行上岗前培训，培训合格且办理有效健康证后方可上岗。

（二）乙方的权利和义务：

1．乙方须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《盐城师范学院后勤保障集团食堂生产规范及安全管理考核实施细则》等法律法规和管理制度，无条件服从甲方管理，否则，甲方有权按违约情节轻重，在乙方履约保证金中扣收违约金。

2．乙方在经营期间仅从事本协议约定的经营品种，不得经营其他项目；如增加或项目调整，必须出具书面报告并经甲方同意后方可经营，否则，乙方须无条件退场。

3．中标经营项目为特色饭的，乙方每餐提供的蔬菜不超过5种。

4．乙方须为员工购买团体意外伤害险，乙方所雇用的人员凭有效健康证、身份证等在餐饮服务中心办理员工登记后方可上岗；员工解雇或离岗时，由乙方到餐饮服务中心办理完相关手续后方可离岗。同时谁雇用谁负责管理。乙方所雇用员工若发生意外事故和一切劳动纠纷，由乙方承担全部责任，甲方不承担任何连带责任。

乙方依法开展经营活动，做好卫生工作，自觉服从政府有关部门及甲方管理、监督和检查，员工工作服由甲方统一配备，费用由乙方全额承担。乙方员工必须遵守学校和甲方有关规定，维护学校声誉和甲方形象。乙方经营期结束后，所聘用的员工自行解聘，与甲方无关。如乙方经营期间被政府有关部门或甲方检查出其工作人员缺少有效健康证、培训合格证，每人次扣收违约金5000元；如被甲方检查出过期食品或《食品安全法》中规定违禁使用的相关食品或原料，每次扣收违约金2000-10000元；如被市场监督管理部门检查出过期食品或《食品安全法》中规定违禁使用的相关食品或原料，罚款以市场监督管理部门出具的罚款依据为准，同时甲方要对乙方加收同等金额的违约金。

5．甲方提供给乙方经营使用的设备，乙方负责保管，期满后，乙方应将全部设备、设施完好交与甲方；如需增添设备（含低值餐具、炊具），由乙方报甲方同意后自行采购并承担费用，并向甲方提供产品质量合格证报甲方备案，在合作经营期结束后乙方在一周内自行处理自主购买的设备，与甲方无关。乙方自行添置的设备维修费由乙方承担。

6．乙方应做好防火、防盗及食品安全、消防安全、水电气使用安全、人身安全等各项安全工作。如乙方在经营期间发生安全责任事故，甲方有权根据情节轻重给予相应的经济和责任处罚，特别严重的，甲方有权要求乙方无条件退场，并由乙方承担一切责任。

7．乙方应遵守行业规范，明码标价。经营期间所售食品必须通过甲方“校园一卡通系统”等甲方许可的方式收费，如发现乙方未通过甲方许可的方式收费，第一次扣收乙方违约金2000元，如再次发现，则终止协议并无条件退场，一切责任由乙方自行承担。

8．乙方项目负责人： ，身份证号： ，联系电话： 。在经营期限内项目负责人不允许更换，如需更换，必须书面申请，报甲方审批同意后方可更换。

9．经营期内，乙方不得停业。如擅自停业，甲方将收回该档口，乙方承担全部责任并赔偿甲方的经济损失。因乙方自身原因（如经营不善或其他特殊情况等）需提前终止合同，必须提前向甲方提出书面停业申请，经甲方同意后，方可停止营业，但乙方必须承担经营期内的全部费用。终止后，乙方应在5日内将个人自购炊具、设施运出餐厅，否则甲方将有权对该设备设施进行任意处理。

10．经营期内，乙方工作人员在校园内与他人发生打架斗殴，给学校带来不良影响的，经营过程中服务质量差，造成师生意见较大或不服从相关职能部门管理的，甲方有权单方面终止合同，要求乙方无条件退场，由此产生的责任及经济损失由乙方自行承担。

11．经营期内，不得将风味窗口转包给第三方经营，一经发现，甲方有权单方面终止合同，要求乙方无条件退场，由此产生的责任及经济损失由乙方自行承担。

12．经营期内乙方出现重大安全问题的，乙方除了承担相应的法律和经济责任，还必须无条件退场。

13．合同履行期间，如因政府行为需要甲方校园置换无法继续履行合同，则合同终止。 乙方须自行撤除设备并在通知下达之日起 5 日内离场，甲方不承担乙方任何损失。

14．合同期限届满或合同解除后，如乙方拒不撤场，甲方有权不再履行对乙方提供水电服务义务，乙方必须承担由此给甲方造成的一切损失。

15．乙方离场后，甲方30日内向乙方退还结余的履约保证金。

16．乙方诚信履行本协议规定，可按月从甲方领取扣除相关费用后的团队服务费。

17．乙方必须通过甲方校园“一卡通”和学校许可的支付方式售卖饭菜。

18．在团队服务费结算中，乙方提供的收款账户名称与合同签订人的名称一致，不得委托收款。**乙方指定收款账户信息如下：**

**户 名：**

**账 号 ：**

**开户行：**

19．未经甲方同意，乙方严禁在学校、餐厅内外张贴各类广告标语。

20.乙方如在校内开展外卖业务，则必须使用甲方统一招标的外卖平台。

**五、违约责任与赔偿损失**

1. 如乙方在合作期限内未全面履行合同责任和义务，甲方有权单方面提前终止合同，并从履约保证金中直接扣除未付款项。履约保证金不足以扣除的，甲方有权向乙方追偿。

2.乙方必须严格执行合同条款，如果因乙方过失，造成甲方的经济损失或饮食卫生安全事故的，一切责任由乙方承担，并且取消乙方的合作资格，履约保证金不予退还。

3．在合同期内，乙方如因自身原因无法继续合作，必须提前一个月，以书面形式通知甲方，征得甲方同意后方能退出。否则，乙方的履约保证金不予退还。

4.如甲乙双方任何一方因违反本合同约定，守约方均有权要求违约方赔偿其所有损失，但下列情况除外：

（1）因国家法律法规或政策要求导致该合同不能履行的，本合同自行终止，甲方不承担违约责任。

（2）因甲方上级主管部门原因导致该合同不能履行的，本合同自行终止，甲方不承担违约责任。

（3）因不可抗力导致该合同不能履行的，本合同自行终止，甲方不承担违约责任。

**六、不可抗力**

不可抗力指战争、严重火灾、洪水、台风、地震等或其他双方认定的不可抗力事件。甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行或不能完全履行合同时，应尽快向对方通报理由，在提供相应证明后，可允许延期履行、部分履行或不履行，并可根据情况部分或全部免于承担违约责任。

**七、争议及解决办法**

本合同发生争议，由双方协商解决，如协商不成时，按以下第2种方式解决：

1．盐城市仲裁委员会仲裁。

2．向甲方所在地人民法院提起诉讼。

**八、合同生效及其它**

1．合同经双方法定代表人或授权代理人签字并加盖单位公章后生效。

2、本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》相关规定执行。

3、本合同正本一式四份，具有同等效力，甲方、乙方各执两份。

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：

地址： 地址：

法定代表人或授权代理人（签字）： 法定代表人或授权代理人（签字）：

联系电话： 联系电话：

签订日期： 年 月 日 签订日期： 年 月 日

**附件1：**

**饼类食品项目安全生产和操作规范要求**

1．所有食材必须通过采供中心食材申购平台采购，经所在食堂主任验收，方可使用。严禁私自采购食材，严禁使用生食材，违规每次罚款200元。违反该规定两次后，必须无条件退场，相关责任自负。

2．饼类项目的食材、酱料必须在食堂现场制作，酱料当天制作当天结清，剩余酱料全部倾倒。

3．饼类项目食材、荤素辅材加工过程必须烧熟煮透，确保成品安全。

4．饼类食材储存：①素食材必须当天加工当天使用，严禁过夜。②荤食材勤拿勤用，开饭结束后必须冷冻储存。

5．菜肴质量和安全遭到学生投诉的，每次罚款200-1000元。

**麻辣（烫）锅安全生产和操作规范要求**

1．所有食材必须通过采供中心食材申购平台采购，经所在食堂主任验收，方可使用。严禁私自采购食材，严禁使用易变质的白豆干、腐竹、鸭血、猪血、各种生肉等食材，违规每次罚款200元。违反该规定两次后，必须无条件退场，相关责任自负。

2．麻辣(烫)香锅的食材全部放置在后场冰柜或售餐间冷藏存放（不得裸露存放），由工作人员按学生需求规范配给，不可由学生自己直接选取。

3．麻辣(烫)香锅食材加工必须做到烧熟煮透，确保成品安全。

4．麻辣(烫)香锅食材储存：①素食材必须当天加工当天使用，严禁过夜。②荤食材勤拿勤用，开饭结束后必须冷冻储存。

5．菜肴质量和安全遭到学生投诉的，每次罚款200-1000元。

**附件2：**

**盐城师范学院后勤保障集团食堂生产规范及安全管理考核实施细则**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查 内容** | **序 号** | **要求、标准及规范** | | **违规**  **扣分** | **级 别** |
| 员工 管理 | 1 | 新进员工上岗前须参加《实施细则》、《中华人民共和国食品安全法》等知识培训，如实填报《编外用工登记表》。 | | 1分 | A |
| 2 | 员工（含小时工）持健康证上岗，健康证由各食堂保管，彩色复印件张贴在食堂公示栏中。 | | 1分 | A |
| 3 | 员工工作服、工作帽、口罩和围裙干净整洁，佩戴工号牌上岗，不穿拖鞋、高跟鞋上班。严禁穿戴工作服进出卫生间。 | | 1分 | A |
| 4 | 每天召开晨会，通过询问与观察等方式对在岗员工健康状况例行检查，填写《饮食服务中心职工晨检表》、《食堂晨会》记录。 | | 1分 | A |
| 5 | 检查员工个人卫生，男职工不留长发、胡须，女职工不得头发披肩（用发卡网罩），烫染怪异发型、浓妆艳抹、佩戴饰物、留长指甲、涂指甲油。 | | 1分 | A |
| 6 | 与工作无关的个人物品不放置在功能间、备餐间窗口。 | | 1分 | A |
| 7 | 员工应在规定时间、规定地点用餐，不允许在备餐间或功能间就餐。 | | 1分 | A |
| 8 | 熟悉本工作岗位的机械设备操作规程，准确回答有关安全生产规范提问。 | | 1分 | A |
| 卫生  管理 | 9 | 各功能间工作用具及卫生责任到人，各功能间张贴卫生责任人标识。 | | 1分 | B |
| 10 | 食堂生产（加工就餐）等区域禁止吸烟。 | | 1分 | A |
| 11 | 玻璃、墙壁、天花板、门窗、开关、风扇没有污迹和蜘蛛网等。地沟通畅无杂物、无异味。 | | 1分 | B |
| 12 | 非加工期间食堂前（后）场底面无积水。 | | 1分 | B |
| 13 | 整理箱、净菜框（白色）、毛菜筐（蓝色）干净整洁，分类且整齐上架放置，标记明显。 | | 1分 | B |
| **检查 内容** | **序 号** | **要求、标准及规范** | | **违规**  **扣分** | **级 别** |
| 卫生  管理 | 14 | 洗手池、卫生间整洁干净，并填写清洁记录表。 | | 1分 | B |
| 15 | 下水道与外相通处有网眼孔径小于6mm的金属隔栅，每天清洁，无明显沉淀物。 | | 1分 | B |
| 16 | 刀、墩、板、笼屉、抹布等炊具使用前后刷洗彻底，保持干净整洁无霉斑。 | | 1分 | A |
| 17 | 售饭间工作台、窗口机、开关灯具、消毒灯上无污迹。 | | 1分 | B |
| 18 | 垃圾桶有明显标识并及时上盖，及时清除垃圾及废弃物，保持垃圾桶内（外）清洁卫生。 | | 1分 | A |
| 19 | 各功能间加工结束以后，不允许用塑料袋、编织袋、纸箱存放原料、半成品。 | | 1分 | A |
| 20 | 与外界相通的门窗配置防蝇设施，并保持清洁。 | | 1分 | B |
| 机械  设备  操作  管理 | 21 | 机械设备使用、维保责任到人，张贴责任人标识。 | | 1分 | B |
| 22 | 各种设备、用具摆放整齐干净。 | | 1分 | A |
| 23 | 和面机、压面机、烤箱、电饼档、切菜机等所有设备每次使用后清洗并保持干净，没有灰尘、油泥残迹。 | | 1分 | A |
| 24 | 各种设备操作规程张贴在相关设备附近。 | | 1分 | B |
| 25 | 设备运转出现异常，设备责任人首先拉闸断电，及时报修，并挂出“设备异常、暂停使用”的公告牌。 | | 1分 | A |
| 仓库 及原 材料 管理 | 26 | 采取防鼠、防蟑螂、防霉、防潮等措施。 | | 1分 | A |
| 27 | 食品分类、分架存放，标识明显、距离墙壁、地面均在20cm以上。 | | 1分 | A |
| 28 | 杂粮、干货、香料及分装食品存放在整理箱，标识齐全，整齐上架，标识牌应注明采购时间、储存量、保质期限。 | | 1分 | B |
| 29 | 仓库卫生每天保持整洁，定时通风。 | | 1分 | B |
| 30 | 月底盘点库房，重点清查是否存在过期和变质食品。 | | 2-20分 | A |
| **检查 内容** | **序 号** | **要求、标准及规范** | | **违规**  **扣分** | **级 别** |
| 仓库 及原 材料  管理 | 31 | 严禁使用违规食品添加剂。食品添加剂按“五专”管理，及时填写《食品添加剂使用记录》。 | | 1-4分 | A |
| 32 | 严格验收预包装食品，填写索证索票及进出库记录。 | | 1分 | A |
| 33 | 按包装要求存放使用食材。食材不得落地存放。 | | 1分 | B |
| 34 | 清洗加工食品原料前须先检查质量、后加工。不得加工和使用有腐败变质迹象的原料。 | | 2分 | A |
| 粗加工 管理 | 35 | 叶类蔬菜粗加工按照拣、洗、浸泡、切的顺序操作。 | | 1分 | A |
| 36 | 禁止使用发芽土豆、四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇等。 | | 2分 | A |
| 37 | 加工结束后及时清洗地面、水池、操作台、工用具、容器等，并定位分类存放，责任到人。 | | 1分 | B |
| 38 | 加工好的蔬菜分别用毛菜筐和净菜筐存放，禁止叠放。严禁用净菜盘盛放半成品。 | | 1分 | A |
| 39 | 各类水池应有明确标识，标明水池用途。严禁在加工、清洗食品原料的水池内清洗拖把。 | | 1分 | A |
| 40 | 加工后的植物类原料，做到无泥沙、无杂草杂物、无烂叶，动物类原料做到无血、无毛、无污物，水产类原料做到无血、无鳞、无鳃、无内脏。冻品食材使用冷藏解冻或冷水解冻方法解冻。 | | 1分 | A |
| 41 | 鸡蛋清洗和干燥后方可使用。鸡蛋存放隔墙离地。 | | 1分 | B |
| 烹调 加工  要求 | 42 | 操作结束后及时清理灶面及灶台墙壁，做到无油污、无积灰、无食物残渣。 | | 1分 | B |
| 43 | 锅、勺、铲、碗、盆等用具，容器及各类设备和口罩、清洁抹布、水杯定位存放，保持清洁，定期消毒。 | | 1分 | B |
| 44 | 调料缸（桶、盒）有名称，自制料有名称和生产日期。每餐结束后调料盒清理、加盖。 | | 1分 | B |
| 45 | 灶台抹布要随时清洗，保持清洁，不用抹布擦干净碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒的布擦掉。排烟罩、挡火板保持干净。 | | 1分 | A |
| 46 | 灶具明火过油处理食品，工作人员不得离开灶台。 | | 40分 | A |
| 47 | 加工区域的成品与半成品分开存放，禁止叠放。制作的食品宜当餐用完，需再次利用的应采取冷藏或者热期藏方式存放（豆浆、豆子粥必须当餐用完）。 | | 1分 | A |
| **检查 内容** | **序 号** | **要求、标准及规范** | **违规**  **扣分** | | **级 别** |
| 面点 加工  要求 | 48 | 使用食品添加剂必须符合《食品添加剂使用安全标准》，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂，填写《食品添加剂使用记录》。 | 2分 | | A |
| 49 | 所有食品原料不得落地存放。 | 1分 | | A |
| 50 | 冷冻或冷藏未用完的点心馅料、半成品，储存器具上面有明显标识，标识注明品名、加工时间。 | 1分 | | B |
| 51 | 各种食品加工用具、设备，如面案板、容器、和面机、压面机等，用后及时清理，定期消毒；其他用品如盖布、笼布等要洗净，晒干备用。 | 1分 | | B |
| 食堂  主任  工作  要求 | 52 | 服从管理，及时准确填写各类台账、表格。 | 1分 | | A |
| 53 | 在规定的时间完成饮服中心下达的各项任务。 | 1分 | | A |
| 54 | 新添、更换经营项目，更改经营场所布局，必须经饮服中心批准。 | 10分 | | A |
| 55 | 认真参加中心组织的学习、培训、会议、活动等，未经批准不得缺席。 | 1分 | | A |
| 56 | 严格遵守劳动纪律，不得迟到、早退。 | 1分 | | A |
| 57 | 遵守饮服中心餐厅开餐及休息时间安排。 | 2分 | | A |
| 58 | 认真执行饮服中心假期值班制度。 | 2分 | | A |
| 59 | 按时送交工资表、考勤表，及时上报工伤事故。 | 1分 | | A |
| 60 | 食堂员工遵守《员工住宿管理制度》规定。 | 1分 | | A |
| 61 | 员工之间应和睦相处，不发生矛盾和冲突者 | 1-2分 | | A |
| 备餐间  管理 | 62 | 售饭人员出售食品时，一律使用工具，不得用手直接接触食品,销售菜肴时双手戴手套。 | 1分 | | A |
| 63 | 售饭台摆放的食品不允许超出黄色标志界限。 | 1分 | | B |
| **检查 内容** | **序 号** | **要求、标准及规范** | **违规**  **扣分** | | **级 别** |
| 备餐间  管理 | 64 | 与备餐无关的物品不得放于备餐间内，一次性餐具就餐结束后收回到仓库中，无关人员不得在备餐间逗留。 | 1分 | | A |
| 65 | 备餐间不允许私拉乱接电线。 | 1分 | | B |
| 66 | 员工进入备餐间按要求穿清洁的工作服、戴口罩、手套，手机集中存放管理。 | 1分 | | A |
| 67 | 售饭台食品不允许重叠位摆放。 | 1分 | | A |
| 68 | 每餐供应结束后及时对室内环境及设备进行清洁，关闭门窗，使用紫外线灯消毒30分钟以上。 | 1分 | | B |
| 冰箱  管理 | 69 | 冰箱、冰柜等贴有标识和责任人，原料、半成品和成品分开存放。 | 1分 | | B |
| 70 | 冰箱每星期清理除霜一次，冰箱内外保持清洁。 | 1分 | | B |
| 71 | 冰箱内食品使用整理盒或不锈钢用具盛放，不得使用有色塑料袋、纸箱、泡沫箱盛放。 | 1分 | | B |
| 72 | 冰箱内的整理箱或保鲜盒有明显的标识，包括食品名称，存放的日期、时间。 | 1分 | | B |
| 食品  留样  管理 | 73 | 食品三餐留样，留样柜保持清洁，张贴明显标识，注明留样时间。专人留样，集中管理，责任到人。 | 1分 | | A |
| 74 | 留样食品应盛放于清洗消毒后专用密闭容器内，做好留样记录。 | 1分 | | A |
| 75 | 每个品种留样不少于125克，并冷藏存放48小时。 | 1分 | | A |
| 消毒  保洁  管理 | 76 | 餐具及时消毒，消毒后存放于专用保洁柜内备用，整洁有序，保洁柜有明显标识。 | 1分 | | A |
| 77 | 保洁柜内无杂物、无油垢、整洁干净。 | 1分 | | A |
| 78 | 洗刷餐具的水池专用，不得在洗餐具池内冲洗拖。 | 1分 | | A |
| 79 | 洗碗机、消毒柜每天清洗、保持干净，定期维护。 | 1分 | | B |
| 垃圾  管理 | 80 | 垃圾桶内须套用垃圾袋，送到指定地点放置回收。 | 1分 | | A |
| 81 | 垃圾清理时间为每天上午10：30，下午4:30。 | 1分 | | A |
| **检查 内容** | **序 号** | **要求、标准及规范** | **违规**  **扣分** | | **级 别** |
| 垃圾  管理 | 82 | 垃圾桶及时上盖，保持清洁。 | 1分 | | A |
| 83 | 垃圾外运过程中要求全部用垃圾袋装好扎口，严禁垃圾袋破损，污水外溢。 | 1分 | | A |
| 84 | 及时清理沿途污物、定点定时、整洁投放垃圾。 | 2分 | | A |
| 剩菜  管理 | 85 | 素菜、混炒菜按要求处理，纯荤菜应规范冷藏。 | 4分 | | A |
| 86 | 剩米饭要晾凉摊平，存放于干爽的盘里通风保存，夏季必需冷藏。 | 1分 | | A |
| 87 | 剩余豆制品菜肴和番茄炒鸡蛋当日晚餐处理完毕，次日不能再销售。 | 1分 | | A |
| 88 | 剩菜回锅处理必须烧熟煮透（中心温度达到70度以上），出售前由班长以上管理人员进行质量鉴定后方可售卖。 | 1分 | | A |
| 安全  管理 | 89 | 未经许可，凉菜、凉皮、凉面不允许制作。 | 1分 | | A |
| 90 | 食品处理区保持清洁，不得存放有毒、有害物品。有毒有害物品要专人保管、专人使用、专人回收。 | 2分 | | A |
| 91 | 每餐结束及时关闭水、电、天然气阀门，并做好记录。 | 1分 | | A |
| 92 | 每周对消防器材进行检查并填写记录。 | 1分 | | A |
| 台账  管理 | 93 | 学校食堂餐饮经营许可证、量化分级公示牌放于就餐场所的醒目位置。 | 1分 | | B |
| 94 | 建立员工档案，留存身份证复印件及健康证、培训档案。 | 1分 | | B |
| 95 | 规范完整填写餐具消毒记录、员工晨检记录、消防设备检查记录、购进原料索证记录、出入库记录等质量管理体系文件记录和市场监管局要求的记录。 | 1分 | | B |
| 其他 | 96 | 禁止收取现金。 | 12分 | | A |
| 97 | 禁止私自采购食品原材料。无论是现场发现，还是分析数据，如发现私采情况都同等处罚标准。 | 20分 | | A |
| 98 | 禁止未经允许私自乱涨价。禁止出现服务质量差等问题造成恶劣影响的师生投诉。 | 20分 | | A |
| 99 | 不与师生发生矛盾和冲突和发生菜品问题被师生投诉等现象。 | 4-20分 | | A |
| 100 | 每餐按计划生产，及时做好申购工作。 | 1分 | | A |

# 第四章 项目需求

**第一节 需求和技术条款**

1. **需求清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标段 | 校区 | 档口名称 | 经营项目 | 面积（㎡） | 备注 |
| 1 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅1号档口 | 麻辣烫、冒菜类 | 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。 |
| 2 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅2号档口 | 水饺、馄饨 | 12㎡ |
| 3 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅3号档口 | 特色鱼汤面、煎饺 | 12㎡ |
| 4 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅4号档口 | 特色油炸 | 12㎡ |
| 5 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅5号档口 | 特色粉丝米线类、特色汤类 | 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 |
| 6 | 新长校区 | 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 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅7号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 |
| 8 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅8号档口 | 特色面条 | 与3标段共用30㎡操作间 |
| 9 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅9号档口 | 特色炒饭、拌饭 | 30㎡共用操作间 |
| 10 | 新长校区 | 萃园一楼餐厅10号档口 | 西点类 |
| 11 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅1号档口 | 特色粉丝米线类、特色汤类 | 20㎡共用操作间 | 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。  3.1-8号档口在备餐间由东向西排列。 |
| 12 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅2号档口 | 特色拌饭 |
| 13 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅3号档口 | 麻辣烫、冒菜类 | 20㎡ |
| 14 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅4号档口 | 特色小炒（或与其他档口不冲突的项目） | 20㎡ |
| 15 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅5号档口 | 水饺、馄饨 | 20㎡共用操作间 |
| 16 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅6号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 |
| 17 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅7号档口 | 特色炒饭 | 20㎡共用操作间 |
| 18 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅8号档口 | 特色面条 |
| 19 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅9号档口 | 水果 | 餐厅东门北10㎡前场销售区 |
| 20 | 通榆校区 | 南园一楼餐厅10号档口 | 西点：蛋糕、面包等 | 40㎡加工和销售区 |

新长校区现有全日制在校生约12000余人，通榆校区现有全日制在校生约9000余人。**（特别声明：以上数据仅作参考，不作为投标和合同签订与履行的依据）**

**二、经营要求（全部为实质性响应要求）**

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．麻辣（烫）香锅、饼类项目必须严格遵守采购人生产规范要求（详见合同附件1），否则采购人有权单方面终止合作协议，并要求其无条件退场。

3．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。

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。每月结算的费用为供应商的月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。

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

供应商须按采购人财务部门要求，提供增值税发票结算费用，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. 采购人承担房屋结构、屋面漏水、水电气管线管路、提供的厨具设备等方面的维修费用，供应商自行添置的设备维修费由其承担。

6．每个档口年营业额不得低于承诺营业额，甲方将对乙方营业额进行考核，考核分两期进行，2022年秋学期结束进行第一期考核（初评），2023年春学期结束进行第二期考核（终评）。

第一期考核：在2022年秋学期结束，甲方对乙方2022年秋学期经营情况进行考核（初评），如乙方未能完成承诺年营业额指标的50%，甲方将对乙方进行营业额考核扣款，直接从12月份团队服务费中扣除，不足部分从乙方履约保证金中扣除。营业额考核扣款金额=（承诺年营业额指标\*50%-2022年秋学期累计营业额）\*（1-固定的团队服务费率）。

第二期考核：在2023年春学期结束，甲方对乙方整个经营期经营情况进行考核（终评），如乙方能足额完成承诺年营业额指标的，甲方将退还第一期营业额考核扣款（如有）；如乙方未能足额完成承诺年营业额指标的，甲方将对乙方进行营业额考核扣款，直接从6月份团队服务费中扣除，不足部分从乙方履约保证金中扣除。营业额考核扣款金额=（承诺年营业额指标-整个经营期累计营业额）\*（1-固定的团队服务费率）-第一期考核扣款。（如计算值为负数，甲方将按计算值退还。）

7．每个档口每月食材成本率不得低于承诺食材成本率。食材成本率=月原材料成本（主料、辅料及调料）÷月营业额。实际食材成本率低于承诺的部分由采购人在支付团队服务费时扣除。

8．经营特色饭项目，每餐提供的蔬菜不超过5种。

9．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。

**第二节 商务条款**

**一、经营期限、经营地点**

经营期限：一学年，自2022年8月至2023年7月（即2022年秋学期开学至2023年春学期放假）。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）。

经营地点：盐城师范学院新长校区、通榆校区。

**二、相关费用**

1．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。

2．投标人自报食材成本率和承诺营业额，食材成本率不低于32%，承诺营业额不低于20万元。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。

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支付团队服务费时扣除。

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。

**三、履约保证金**

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。在经营过程中，供应商出现违约行为或者因为供应商责任给采购人带来经济损失，采购人有权在供应商履约保证金中直接扣除，履约保证金不足部分，供应商必须在10日内补足。否则，采购人有权从供应商营业款中直接扣收补足。协议期满，清算完毕后30日内，采购人向供应商退还应扣款项后的履约保证金余款，不支付利息。

# 第五章 评审方法和评审标准

**一、评审方法**

经磋商确定最终采购需求和供应商提交最后报价后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。满足磋商文件的全部实质性要求且评审得分得高的顺序推荐1名成交候选供应商。

评审得分相同的，按照最后报价由高到低的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，则由磋商小组抽签确定。

采购人根据磋商小组提供的书面评审报告，依法确定成交供应商。

**二、评审标准**

总分值为100分。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项目**  **及分值** | **评分细则** |
| 1 | 响应报价  （30分） | 食材成本率报价为最低限价32%的，得基本分5分，投标报价费率比最低限价费率每高1%（相减）加0.5分，本项最高得分15分。 |
| 年营业额报价为最低限价20万元的，得基本分5分，投标报价比最低限价每高1万元（相减）加0.5分，本项最高得分15分。 |
| 2 | 企业实力  （20分） | 投标人2019年1月1日以来具有高校或企事业单位档口合作经营项目类似业绩的，每个得2分，最多得10分。提供合同或协议书原件及复印件加盖投标人公章。 |
| 项目负责人2019年1月1日以来具有高校或企事业单位档口合作经营项目类似业绩的，每个得3分，最多得6分。提供合同或协议书原件及复印件加盖投标人公章。 |
| 供应商为自创品牌企业或经营项目为品牌加盟店产品，得4分。  供应商为自创品牌企业需提供市级及以上烹饪餐饮行业协会的表彰证书原件及复印件加盖投标人公章。  经营项目为品牌加盟店产品需提供品牌加盟店合作合同或协议书原件及复印件加盖投标人公章，品牌加盟店查询网址、网站截图以及品牌加盟店分布情况（包含店名、地址、联系人、联系方式等信息），加盖投标人公章。 |
| 3 | 经营方案  （30分） | 菜品品种分配以及价格制定合理的得基本分8分，加分区间0-2分，以0.1分为一个计分单位，本项缺项或未提供的不得分，本项最多得10分。 |
| 食品安全、消防安全、燃气安全等保证措施合理可行且有针对性的，得基本分8分，加分区间0-2分，以0.1分为一个计分单位，本项缺项或未提供的不得分，本项最多得10分。 |
| 人员配置分工明确合理的，得基本分8分，加分区间0-2分，以0.1分为一个计分单位，本项缺项或未提供的不得分，本项最多得10分。 |
| 4 | 承诺  （10分） | 承诺本项目服务期满后，服从采购人的要求，做到期满后一周内完成自有设备及人员撤出学校，确保现有固定设施设备的完好率，并办理好相关移交手续的，得基本分6分，提供其他实质性撤场承诺条款的，有一项得2分，本项最多得10分。 |
| 5 | 安全管理、日常运营情况 现场答辩  （10分） | 针对采购人谈判现场提出的问题，项目负责人需做出相应的陈述。陈述逻辑性强、考虑全面、针对性强的得8-10分，陈述逻辑较清、考虑较全面、针对性略有欠缺的得5-7分，陈述逻辑性一般、考虑欠缺、针对性一般的得1-4分，陈述无逻辑性、考虑不全面、针对性差的不得分。 |

**说明：①供应商按评分细则所有得分项目均视为对本次招标的承诺，成交后均作为验收的组成部分。**

**②评标标准要求提供原件的必须单独封装并与响应文件一起递交，评审结束后原件退回；未要求提供原件的提供复印件加盖投标公章。**

**③评分细则中要求提供的证明资料缺项或未提供的，本项不得分。**

**三、特别说明**

1．本项目开标现场不唱标，直接与有效供应商磋商。磋商前，供应商如系法定代表人出席的则须交验法定代表人证明及本人身份证，如系委托代理人出席的则必须交验法定代表人委托书及本人身份证。

2．磋商顺序按供应商磋商会签到先后顺序，后签先谈。

3．磋商小组所有成员与供应商逐个进行磋商。磋商内容包括：要求提供的价格、商务文件、技术文件等**（价格谈判轮次由采购人根据谈判现场情况决定）**。磋商文件有实质性变动的，磋商小组应当以书面形式通知所有参加磋商的供应商。

4．磋商小组与供应商进行磋商的内容，供应商除当场答复外，还应对磋商中所涉及的澄清、达成的修改或报价资料等在规定的时间内以书面形式提交至磋商小组，否则以上资料将被否决。

5．磋商的结果以书面为准，应答文件必须由供应商的法定代表人或其委托代理人签字（盖章）或盖公章，经供应商和磋商小组确认后，替代响应文件中相应的内容。如成交，则作为合同的组成部分。

6．本项目为20个标段，评审顺序为：1标段→2标段→……→20标段。

**7**．**如果某一标段有效响应文件不足3家时，考虑学校实际需求，提交最后报价的供应商可以为2家；如果某一标段有效响应文件只有1家时，满足磋商文件的全部实质性要求且最后报价具备竞争力即可推荐为成交候选供应商；如果某一标段有效响应文件为0家或没有供应商提交响应文件，标段全部评审结束后，已推荐为成交候选供应商的除外，满足磋商文件全部实质性要求的剩余供应商均可参与该标段的最后报价，按原定的评审顺序、原定的评标标准以及评标方法进行评审，直至确定最终成交候选供应商。**

# 第六章 响应文件的组成和格式

**竞争性磋商响应文件**

**（正本或副本）**

**项 目 编 号：**

**项 目 名 称：**

**标 段 号：**

**供应商名称 ：**

**日 期 ：**

**响应文件主要目录**

一、法人或者其他组织的营业执照等证明文件

二、有效期内的行政主管部门核准颁发的食品经营许可证

三、2019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

四、项目负责人有效期内餐饮服务从业人员健康证及无犯罪记录证明

五、授权代理人、项目负责人人员名单

六、法人授权书

七、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的网站截图

八、磋商响应函

九、磋商响应报价表

十、企业实力证明资料

十一、经营方案

十二、承诺书

十三、投标人自行投入设备表

十四、文件要求的或供应商认为有必要的其他材料

**响应文件要求**

一、法人或者其他组织的营业执照等证明文件（原件及复印件）。

二、有效期内的行政主管部门核准颁发的食品经营许可证（原件及复印件）。

三、2019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（原件，格式见后）。

四、项目负责人有效期内餐饮服务从业人员健康证（原件及复印件）及无犯罪记录证明（正本提供当地公安部门书面证明原件，副本中提供复印件）。

五、授权代理人、项目负责人人员名单（身份证复印件附后）。

六、法人授权书（原件，格式见后）。

七、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的网站截图。

八、磋商响应函（原件，格式见后）。

九、磋商响应报价表（原件，格式见后）。

十、企业实力证明资料原件及复印件。

十一、经营方案（原件，格式见后）。

十二、承诺书（原件，格式见后）。

十三、投标人自行投入设备表（原件，格式见后）

十四、文件要求的或供应商认为有必要的其他材料

采购文件要求提供证书、证件类原件的必须单独封装并与响应文件一起递交，评审结束后原件退回；未要求提供原件的提供复印件，原件自带备查。

采购文件要求提供的复印件及截图均须加盖投标人公章。

**书面声明**

我公司郑重声明：2019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。

供应商（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_ 月\_\_\_\_\_\_日

**法人授权书**

本授权书声明：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（供应商名称）授权\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（被授权人的姓名）为我方就项目采购活动的合法代理人，以本公司名义全权处理一切与该项目采购有关的事务。

本授权书于\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日起生效，特此声明。

授权代理人（被授权人）（签字）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

身份证号码（授权代理人）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系电话（授权代理人）：（手机）\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

单位名称（授权代理人）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法人（授权单位）盖章：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**法定代表人（签字或盖章）：**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

**磋商响应函**

致：盐城师范学院

根据贵方的采购文件，正式授权下述签字人\_\_\_\_\_\_\_ (姓名)代表我方\_\_\_\_\_\_\_\_（供应商的名称），全权处理本次项目竞争性磋商采购的有关事宜。

据此函，\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（签字人）兹宣布同意如下：

1.**按采购文件规定的各项要求，向买方提供所需货物、服务，无条件、无偏离的全面响应采购文件规定的各项技术条款及商务条款。**

2.我们已详细审核全部采购文件及其有效补充文件，我们知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

3.我们同意从规定的响应文件接收截止时间起遵循本响应文件，并在规定的磋商有效期期满之前均具有约束力。

4.如果在响应文件接收截止时间后规定的谈判有效期内撤回响应文件或成交后拒绝签订合同，我们的磋商保证金可被贵方没收。

5.同意向贵方提供贵方可能另外要求的与磋商采购有关的任何证据或资料，并保证我方已提供和将要提供的文件是真实的、准确的。

6.一旦我方成交，我方将根据采购文件的规定，严格履行合同的责任和义务，并保证在采购文件规定的时间完成项目，交付买方验收、使用。

7.遵守采购文件中要求的收费项目和标准。

8.与本竞争性磋商采购有关的正式通讯地址为：

地址： 邮编：

电话： 传真：

供应商开户行： 账户：

法定代表人或授权代理人（签字）：

供应商名称（公章）：

日期：\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

**磋商响应报价表**

|  |  |
| --- | --- |
| 投标标段 |  |
| 档口名称 |  |
| 经营项目 |  |
| 项目投标报价 | 食材成本率（费率：百分数）  大写：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  小写：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  年营业额（人民币：万元）：  大写：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  小写：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 项目负责人 | 姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  身份证号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  联系方式：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 是否服从调剂 |  |

填写说明：

1、报价表不得填报选择性报价，否则将作为无效报价。

**2、是否服从调剂填写“是”或“否”。**

供应商（公章）：

法定代表人或授权代理人（签字）：

日期：\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

**经营方案**

（具体内容对应“评审标准”第3项。）

供应商（公章）：

法定代表人或授权代理人（签字）：

日期：\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

**承诺书**

（具体内容对应“评审标准”第4项。）

供应商（公章）：

法定代表人或授权代理人（签字）：

日期：\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

**投标人自行投入设备表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备  名称 | 规格  型号 | 用电  功率 | 单价 | 数量 | 金额 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 | |  |  |  |  |  |

填写说明：1、按照表格要求详细填列。

2、行数不够，可自行添加。

供应商（公章）：

法定代表人或授权代理人（签字）：

日期：\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日