**招 标 文 件**

**项目编号：YSHQ2025-ZB-0802**

**项目名称：盐城师范学院自营食堂风味特色档口合作经营项目**

 **盐城师范学院**

 **2025年8月**

**总 目 录**

**[第一章 招标公告 3](#_Toc155527167)**

**[第二章 投标人须知 9](#_Toc155527168)**

**[第三章 合同条款及格式 21](#_Toc155527169)**

**[第四章 项目需求 34](#_Toc155527170)**

**[第五章 评标方法与评标标准 38](#_Toc155527171)**

**[第六章 投标文件格式 4](#_Toc155527172)0**

**第一章 招标公告**

|  |
| --- |
| 项目概况盐城师范学院自营食堂风味特色档口合作经营项目的潜在投标人应在“盐城师范学院校园网”或“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”获取招标文件，并于 2025年8月25日上午9点00分（北京时间）前递交投标文件。 |

**一、项目基本情况**

1.项目编号：YSHQ2025-ZB-0802

2.项目名称：盐城师范学院自营食堂风味特色档口合作经营项目；

3.最低限价：月最低营业额。投标人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，招标人拒绝接收。**

4. 标段划分：本项目共分10个标段，**每个投标人可选择多个标段进行报价，**兼投但不兼中。评审顺序为：1标段→2标段→……→10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 | 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.前场可以用电，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。1. 操作间使用服从食堂主任安排。
2. 8-9号档口有独立水表、电表，水电费按抄表数在当月结算营业额中扣除。
 |
| 2 | 通榆 | 南园一楼餐厅2号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 | 20㎡共用操作间 |
| 3 | 通榆 | 南园一楼餐厅4号档口 | 水饺、馄饨 |
| 4 | 通榆 | 南园一楼餐厅5号档口 | 特色饭 | 20㎡共用操作间 |
| 5 | 通榆 | 南园一楼餐厅7号档口 | 特色面条 |
| 6 | 通榆 | 南园一楼餐厅 号档口 | 特色砂锅 | 20㎡独立操作间 |
| 7 | 通榆 | 南园一楼餐厅 号档口 | 特色油炸 | 20㎡独立操作间 |
| 8 | 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 |
| 9 | 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 |
| 10 | 通榆 | 南园一楼餐厅10号档口 | 水果 | 40㎡前场销售区 |

5.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，必须取得招标人同意。

（2）招标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、设施完好交与招标人；如需增添特殊设备（含低值餐具、炊具），由供应商报招标人同意后自行采购并承担费用，并向招标人提供产品质量合格证报招标人备案，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，与招标人无关。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招标人统一采购，供应商不得自行采购，月底按实结算，由招标人在其营业额中扣收。

供应商每月的食材成本率：3标段（特色水饺）、7标段（特色油炸）、10标段（水果）不得低于50%；8标段（面包）、9标段（饮品）不得低于40%；其余标段不得低于42%。不足的部分由招标人在营业额中扣除。

8标段（面包）、9标段（饮品）10标段（水果）食材自采比例不限，其余标段食材自采比例不得超过10%，食材自采比例超过部分由招标人在营业额中扣除。

凡招标人通过招（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，必须向招标人提出书面申请（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），经招标人审批同意后纳入“采供信息平台”统一采购供应，食材供应商须开具发票，由招标人结算货款。

（4）招标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7标段团队服务费率78%、8标段-9标段团队服务费率80%、10标段团队服务费率90%。**

（5）经营业绩要求与投标报价

①最低营业额：招标人针对每个档口设定正常月份最低月营业额（以下简称“最低营业额”）。正常月份是指每年3、4、5、6、9、10、11、12月。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 标段 | 校区 | 档口名称 | 经营项目 | 月最低营业额（万元） |
| 1 | 通榆 | 南园一楼餐厅1号档口 | 麻辣烫、香锅类 | 3.10  |
| 2 | 通榆 | 南园一楼餐厅2号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 | 3.10  |
| 3 | 通榆 | 南园一楼餐厅4号档口 | 水饺、馄饨 | 4.00  |
| 4 | 通榆 | 南园一楼餐厅5号档口 | 特色饭 | 3.80  |
| 5 | 通榆 | 南园一楼餐厅7号档口 | 特色面条 | 3.90  |
| 6 | 通榆 | 南园一楼餐厅 号档口 | 特色砂锅 | 3.80  |
| 7 | 通榆 | 南园一楼餐厅 号档口 | 特色油炸 | 3.50  |
| 8 | 通榆 | 南园一楼餐厅8号档口 | 西点：蛋糕、面包等 | 3.00  |
| 9 | 通榆 | 南园一楼餐厅9号档口 | 品牌饮品 | 4.70  |
| 10 | 通榆 | 南园一楼餐厅10号档口 | 水果 | 2.30  |

②投标承诺营业额：投标人须根据自身经营能力与预测，以人民币（元）为单位，自主承诺其投标档口的月保证营业额（以下简称“承诺营业额”）。投标人提交的承诺营业额不得低于招标人对该档口设定的最低营业额。

③报价单位要求：投标人填报的承诺营业额数值，必须以 1000 元人民币为最小报价单位（即承诺营业额的数值应为 1000 元的整数倍）。

④每个档口以正常月份承诺营业额为运营指标。正常月份承诺营业额是指每年3、4、5、6、9、10、11、12月承诺应达到营业额。如果没有达到，也以月承诺营业额为基数计算费用（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，不受月承诺营业额要求限制，按照实际营业额进行计算。

供应商完成正常月份承诺营业额运营指标，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招标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承诺营业额运营指标，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（（正常月份承诺营业额-实际营业额）\*（1-团队服务费率））、招标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。

供应商须按招标人财务部门要求，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）供应商必须通过招标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，向招标人缴纳履约保证金50000元。

6.经营期限：

经营期限二学年，自2025年8月至2027年7月。

经营期限内的营业时间由招标人根据学校校历统一安排（若受不可抗力因素影响，营业时间以招标人通知为准）。

7.本项目不接受联合体投标。

8.本项目不接受进口产品参与投标。

**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10标段的投标人营业执照经营范围须包括“新鲜水果零售”。

2.除10标段外，其他标段投标人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1-7标段的投标人食品经营许可证项目须包括“热食类食品制售”；8标段的投标人食品经营许可证项目须包括“糕点类食品制售”；9标段的投标人食品经营许可证项目须包括“自制饮品制售”。

3.2022年6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、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目同一标段的投标。

**三、获取招标文件**

1.时间：自本公告发布之日起；

2.地点：“盐城师范学院校园网”或“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，招标文件见本公告附件；

4.售价：本项目不收取文件工本费。

**四、提交投标文件的时间和地点、开标时间和地点**

1.投标文件递交时间及地点：2025年8月25日上午8：30-9：00；盐城师范学院新长校区后勤综合楼二楼会议室。

2.开标时间和地点：2025年8月25日上午9：00；盐城师范学院新长校区后勤综合楼三楼招标会议室。

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.投标文件制作份数要求

正本份数：1份，副本份数：4份；

2.投标保证金

本项目不收取投标保证金。

**七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系**

1.招标人信息

名 称：盐城师范学院

地 址：盐城市希望大道南路2号

招标部门联系人： 尹老师 联系电话： 15861996897

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

采购部门联系人： 侍老师 联系电话： 13921846567

使用部门联系人： 张老师 联系电话： 15861934532

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。

**八、提醒事项**

1.投标当天，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：张老师，联系电话：15861934532，由该老师协助响应供应商在西门外相关工作人员处进行信息实名登记。

2.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

2025年8月4日

**第二章 投标人须知**

**一、总则**

**1、招标方式**

1.1 本次招标采取公开招标方式，本招标文件仅适用于招标公告中所述项目。

**2、合格的投标人**

2.1 满足招标公告中供应商的资格要求的规定。

2.2 满足本文件实质性条款的规定。

**3、适用法律**

3.1 本次招标及由此产生的合同受中华人民共和国有关的法律法规制约和保护。

**4、投标费用**

4.1 投标人应自行承担所有与参加投标有关的费用，无论投标过程中的做法和结果如何，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

**5、招标文件的约束力**

5.1 投标人一旦参加本项目采购活动，即被认为接受了本招标文件的规定和约束，并且视为自招标公告期限届满之日起知道或应当知道自身权益是否受到了损害。

**6、招标文件的解释**

本招标文件由招标人负责解释。

**二、招标文件**

**7、招标文件构成**

7.1 招标文件有以下部分组成：

（1）招标公告

（2）投标人须知

（3）合同条款及格式

（4）项目需求

（5）评标方法与评标标准

（6）投标文件格式

请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏请立即与招标人联系解决。

7.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按招标文件要求和规定编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对招标文件作出实质性响应，否则其风险由投标人自行承担。

**8、招标文件的询问**

8.1 任何要求对招标文件进行询问的投标人，应在投标截止日期十日前按招标公告中的通讯地址，向招标人提出。

**9、招标文件的修改**

9.1 在投标截止时间前，招标人可以对招标文件进行修改。

9.2 招标人有权依法推迟投标截止日期和开标日期。

9.3 招标文件的修改将在“盐城师范学院校园网”或“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”上公布，补充文件将作为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。

**三、投标文件的编制**

**10、投标文件的语言及度量衡单位**

10.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人就有关投标的所有来往通知、函件和文件均应使用**简体中文**。

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

**11、投标文件构成**

11.1 投标人编写的投标文件应包括资信证明文件、投标配置与分项报价表、供货一览表、技术参数响应及偏离表、商务条款响应及偏离表、技术及售后服务承诺书、投标函、开标一览表等部分；

11.2 投标人应将投标文件按顺序装订成册，并编制投标文件资料目录。

**12、证明投标人资格及符合招标文件规定的文件**

12.1 投标人应按要求提交资格证明文件及符合招标文件规定的文件。

12.2 投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力独立履行合同的文件。

12.3 投标人除必须具有履行合同所需提供的货物以及服务的能力外，还必须具备相应的财务、技术方面的能力。

 12.4 投标人应提交根据合同要求提供的证明产品质量合格以及符合招标文件规定的证明文件。

12.5 证明投标人所提供货物与招标文件的要求相一致的文件可以是手册、图纸、文字资料和数据。

**13、供货一览表和投标配置与分项报价表**

13.1 投标人应按照招标文件规定格式填报各标段报价表。在表中标明所提供的产品品牌、规格重量、厂家等，据实填写。每项货物或服务等只允许有一个报价，有选择的报价将不予接受。

13.2 标的物

招标人需求的货物供应、安装，调试及有关技术服务等。

13.3 有关费用处理

招标报价采用总承包方式，投标人的报价应包括为完成本合同服务所发生的一切费用，招标文件中另有规定的除外。

13.4 其它费用处理

招标文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入报价。

13.5 投标货币

投标文件中的货物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。招标文件中另有规定的按规定执行。

13.6 投标配置与分项报价表上的价格应按下列方式分开填写：

项目总价：包括买方需求的货物价格、质量保证费用、售后服务费用，项目在指定地点、环境交付、验收所需费用和所有相关税金费用及为完成整个项目所产生的其它所有费用。

项目单价：按投标配置及分项报价表中要求填报。

**14、技术参数响应及偏离表、商务条款响应及偏离表及投标货物说明**

14.1 对招标文件中的技术与商务条款要求逐项作出响应或偏离，并说明原因；

14.2 提供参加本项目类似案例简介；

14.3 培训计划；

14.4 详细阐述所投货物的主要组成部分、功能设计、实现思路及关键技术；

14.5 投标人认为需要的其他技术文件或说明。

**15、服务承诺及售后服务机构、人员的情况介绍**

15.1 投标人的服务承诺应按不低于招标文件中商务要求的标准。

15.2 提供投标人有关售后服务的管理制度、售后服务机构的分布情况、售后服务人员的数量、素质、技术水平及售后服务的反应能力。

**16、投标函**

16.1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整、正确填写投标函。

**17、投标有效期**

17.1 投标有效期为招标人规定的开标之日后六十（60）天。投标有效期比规定短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

17.2 在特殊情况下，招标人于原投标有效期满之前，可向投标人提出延长投标有效期的要求。这种要求与答复均应采用书面形式。投标人可以拒绝招标人的这一要求而放弃投标，招标人在接到投标人书面答复后，将在原投标有效期满后五日内无息退还其投标保证金（如有）。同意延长投标有效期的投标人既不能要求也不允许修改其投标文件。第18条有关投标保证金（如有）的规定在延长期内继续有效，同时受投标有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

**18、投标保证金（如有）**

18.1 投标人提交的投标保证金必须在投标截止时间前送达，并作为其投标的组成部分。

18.2 在开标时，对于未按要求提交投标保证金的投标无效，招标人拒绝接收其投标文件。

18.3 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，招标人或者采购代理机构应当自收到投标人书面撤回通知之日起五个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

未中标的投标人的投标保证金，将在中标通知书发出之日起五个工作日内凭招标人经办人签署意见的保证金收据予以退还，不计利息。

18.4 签订合同时，须向招标人交纳履约保证金,于合同履行完毕后无息退还。

18.5 下列任何情况发生时，投标保证金将不予退还：

（1）投标人在投标有效期内撤回其投标；

（2）投标人提供的有关资料、资格证明文件被确认是不真实的；

（3）投标人之间被证实有串通（统一哄抬价格）、欺诈行为；

（4）投标人被证明有妨碍其他人公平竞争、损害招标人或者其他投标人合法权益的；

（5）投标人向相关当事人行贿谋求中标的；

（6）投标人中标后无正当理由不与招标人签订合同的，或签订合同时向招标人提出附加条件的，或签订合同时不按招标文件要求提交履约保证金的。

**19、投标文件份数和签署**

19.1 投标人应严格按照招标公告和招标文件要求的份数准备投标文件，每份投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本不符，以正本为准。

19.2 投标文件正本中，招标文件要求必须提供原件的按照要求提供，文字材料需打印或用不褪色墨水书写。投标文件的正本须经法定代表人或授权代理人（被授权人）签署和加盖投标人公章。 本采购文件所表述（指定）的公章是指法定名称章，不包括合同专用章、业务专用章等印章。

19.3 除投标人对错处做必要修改外，投标文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改错漏处，必须由投标文件签署人签字或盖章。

**四、投标文件的递交**

**20、投标文件的密封和标记**

20.1 投标人应将投标文件正本和所有副本密封，不论投标人中标与否，投标文件均不退回。

20.2 密封的投标文件应：

20.2.1 注明投标人名称，如因标注不清而产生的后果由投标人自负。按招标公告中注明的地址送达；

20.2.2 注明投标项目名称、标书编号及包号。

20.3 未按要求密封和加写标记，招标人对误投或过早启封概不负责。对由此造成提前开封的投标文件，招标人将予以拒绝，作无效投标处理。

**21、投标截止日期**

21.1 招标人收到投标文件的时间不得迟于招标公告中规定的截止时间。

21.2 招标人有权通过修改招标文件酌情延长投标截止日期，在此情况下，投标人的所有权利和义务以及投标人受制的截止日期均应以延长后新的截止日期为准。

**22、迟交的投标文件**

22.1 招标人拒绝接收在其规定的投标截止时间后递交的任何投标文件。

**23、投标文件的修改和撤回**

23.1 投标人在递交投标文件后，可以修改或撤回其投标文件，但这种修改和撤回，必须在规定的投标截止时间前，以书面形式通知招标人，修改或撤回其投标文件。

23.2 投标人的修改或撤回文件应按规定进行编制、密封、标记和发送，并应在封套上加注“修改”或“撤回”字样。上述补充或修改若涉及投标报价，必须注明“最后唯一报价”字样，否则将视为有选择的报价。修改文件必须在投标截止时间前送达招标人。

23.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件作任何修改。

23.4 在投标截止时间至招标文件中规定的投标有效期满之间的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则将被取消中标资格。

**五、开标与评标**

**24、开标**

24.1 招标人将在招标公告中规定的时间和地点组织公开开标。投标人应委派携带有效证件的授权代理人准时参加，参加开标的授权代理人需签名以证明其出席。

24.2 开标仪式由招标人组织，采购部门代表、监管代表、投标人授权代理人等参加。

24.3 按照规定同意撤回的投标将不予开封。

24.4 开标时由投标人推选的代表查验投标文件密封情况，确认无误后，招标人当众拆封宣读每份投标文件中报价的内容。

 24.5 招标人将指定专人负责开标记录并存档备查，各投标人需仔细核对开标记录相关内容并签字确认。

24.6 投标人在报价时不允许采用选择性报价，否则将被视为无效投标。

**25、资格审查**

 开标结束后，招标人应当依法对投标人的资格进行审查。

**26、评标委员会**

26.1 资格审查通过后，招标人将组织评标委员会（以下简称评委会）进行评标。

26.2 评委会由招标人组织有关技术、经济等方面的专家组成，且人员构成符合政府采购有关规定。

26.3 评委会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标侯选人。

**27、评标过程的保密与公正**

27.1 公开开标后，直至向中标的投标人授予合同时止，凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标建议等，招标人、评委、招标人均不得向投标人或与评标无关的其他人员透露。

27.2 在评标过程中，投标人不得以任何行为影响评标过程，否则其投标文件将被作为无效投标文件。

**28、投标的澄清**

28.1 评标期间，为有助于对投标文件的审查、评价和比较，评委会有权要求投标人对其投标文件进行澄清，但并非对每个投标人都作澄清要求。

28.2 接到评委会澄清要求的投标人应派人按评委会通知的时间和地点做出书面澄清，书面澄清的内容须由投标人法人或授权代理人签署，并作为投标文件的补充部分，但投标的价格和实质性的内容不得做任何更改。

28.3 接到评委会澄清要求的投标人如未按规定做出澄清，其风险由投标人自行承担。

**29、对投标文件的审查**

29.1 符合性检查：依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

29.2 在详细评标之前，评委会将首先审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。

所谓重大偏离或保留是指与招标文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中买方和见证方的权利或投标人的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离的认定需经过评委会按照少数服从多数的原则作出结论。评委决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

29.3 如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评委会将按无效投标处理，投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为实质性响应的投标。

29.4 评委会将对确定为实质性响应的投标进行进一步审核，看其是否有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

（1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准。

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。

（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价。

（4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

29.5 评委会将按上述修正不一致的方法调整投标文件中的投标报价，调整后的价格应对投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，则其投标将被拒绝。

29.7 **采用最低评标价法的采购项目**，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由招标人或者招标人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

**使用综合评分法的采购项目**，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由招标人或者招标人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

**非单一产品采购项目**，招标人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

29.8 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

**30、无效投标条款和废标条款**

30.1 无效投标条款：

30.1.1 未按要求交纳投标保证金（如有）的；

30.1.2 未按照招标文件规定要求密封、签署、盖章的；

30.1.3 投标人在报价时采用选择性报价；

30.1.4 投标人不具备招标文件中规定资格要求的；

30.1.5 投标人的报价超过了采购预算或最高限价的；

30.1.6 未通过符合性检查的；

30.1.7 不符合招标文件中规定的其他实质性要求和条件的（*本招标文件中斜体且有下划线部分为实质性要求和条件）。*

30.1.8 投标文件含有招标人不能接受的附加条件的；

30.1.9 相关法律、法规及本招标文件规定的属无效投标的情形。

30.2 废标条款：

30.2.1 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

30.2.2 因重大变故，采购任务取消的；

30.2.3 评标委员会认定招标文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行。

**六、定标**

**31、确定中标单位**

31.1 评委会根据本招标文件规定评标方法与评标标准向招标人推荐出中标候选人。

31.2 招标人应根据评委会推荐的中标候选人确定中标供应商。

31.3 招标人将在“盐城师范学院校园网”或“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”发布中标公告，公告期限为一个工作日。

31.4 若有充分证据证明，中标供应商出现下列情况之一的，一经查实，将被取消中标资格：

31.4.1 提供虚假材料谋取中标的；

31.4.2 向招标人、招标人行贿或者提供其他不正当利益的；

31.4.3 恶意竞争，投标总报价明显低于其自身合理成本且又无法提供证明的；

31.4.4 属于本文件规定的无效条件，但在评标过程中又未被评委会发现的；

31.4.5 与招标人或者其他供应商恶意串通的；

31.4.6 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

31.4.7 不符合法律、法规的规定的。

31.5 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，投标无效：

31.5.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

31.5.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

31.5.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

31.5.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

31.5.5 不同投标人的投标文件相互混装；

31.5.6 不同投标人的投标保证金（如有）从同一单位或者个人的账户转出的。

31.6 有下列情形之一的，属于恶意串通：

31.6.1 供应商直接或者间接从招标人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其投标文件的；

31.6.2 供应商按照招标人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件的；

31.6.3 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容的；

31.6.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动的；

31.6.5 供应商之间事先约定由某一特定供应商中标的；

31.6.6 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标的；

31.6.7 供应商与招标人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为的。

**32、质疑处理**

32.1 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商依法获取其可质疑的采购文件的，可以对采购文件提出质疑。

32.2 供应商认为采购文件、采购过程和中标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，以书面形式向招标人或招标人提出质疑。上述应知其权益受到损害之日，是指：

32.2.1 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；

32.2.2 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

32.2.3 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

32.3 质疑函应当包括下列内容：

32.3.1 质疑投标人的名称、地址、邮编、联系人、联系电话；

32.3.2 具体的质疑事项及明确的请求；

32.3.3 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；

32.3.4 提起质疑的日期；

32.3.5 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，应当向招标人提交授权委托书，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。

32.4 《质疑函范本》请参考：

盐城市政府采购网/投诉处理方式/政府采购供应商质疑函范本/ http：//yccz.yancheng.gov.cn/art/2022/8/5/art\_24337\_3889086.html。

32.5 招标人只接收以纸质原件形式送达的质疑。招标人质疑接收部门为招标公告中的使用部门和采购部门、盐城师范学院后勤保障集团招投标管理办公室；联系人、联系电话、地址：详见招标公告。

32.6 以下情形的质疑不予受理：

32.6.1 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；

32.6.2 超出政府采购法定期限的质疑；

32.6.3 以传真、电子邮件等方式递交的非纸质原件形式的质疑；

32.6.4 未参加投标活动的供应商或在投标活动中自身权益未受到损害的供应商所提出的质疑；

32.6.5 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。

32.7 招标人收到质疑函后，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，招标人将告知质疑人进行补正。

32.8 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，招标人有权不予受理。

32.9 对于内容、格式符合规定的质疑函，招标人应当在收到投标供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。

32.10 投标人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，招标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和记录该供应商的失信信息。

**33、中标通知书**

33.l 中标结果确定后，招标人将向中标供应商发出中标通知书。

33.2 中标供应商收到中标通知书后，应签字确认中标通知书已收到。若无回复，则公告后视同中标供应商已经知悉并同意接受。

33.3 中标通知书将是合同的一个组成部分。对招标人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，招标人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

**七、合同签订相关事项**

**34. 签订合同**

34.l 中标供应商应按中标通知书规定的时间、地点，按照招标文件确定的事项与招标人签订政府采购合同，且不得迟于中标通知书发出之日起三日内，否则履约保证金将不予退还，由此给招标人造成损失的，中标供应商还应承担赔偿责任。

34.2 招标文件、中标供应商的投标文件及招标过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

34.3 签订合同后，中标供应商不得将货物及其他相关服务进行转包。未经招标人同意，中标供应商也不得采用分包的形式履行合同，否则招标人有权终止合同，中标供应商的履约保证金将不予退还。转包或分包造成招标人损失的，中标供应商应承担相应赔偿责任。

**35、货物和服务的追加、减少和添购**

35.1 政府采购合同履行中，招标人需追加与合同标的相同的货物和服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不超过原合同金额10%。

35.2 采购结束后，招标人若由于各种客观原因，必须对采购项目所牵涉的货物和服务进行适当的减少时，在双方协商一致的前提下，可以按照招标采购时的价格水平做相应的调减，并据此签订补充合同。

**36、履约保证金**

36.1 在签订合同时，须向招标人交纳履约保证金,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招标人带来的各种损失。

**第三章 合同条款及格式**

**采购合同**

甲方：盐城师范学院

乙方：

甲乙双方根据盐城师范学院自营食堂风味特色档口合作经营项目公开招标的结果，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： 二学年，自2025年8月至2027年7月（即2025年秋学期开学至2027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、自采食材比例超过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．乙方档口正常月份承诺营业额 万元/月。

每个档口以正常月份承诺营业额为运营指标。正常月份承诺营业额是指每年3、4、5、6、9、10、11、12月承诺达到的营业额，如果没有达到，也以承诺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，不受承诺营业额要求限制，按照实际营业额进行计算。

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。团队服务费率为 。

乙方完成正常月份承诺营业额运营指标，每月结算的费用为乙方的月实际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。

乙方未完成正常月份承诺营业额运营指标，每月结算的费用为乙方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（（正常月份承诺营业额-实际营业额）\*（1-团队服务费率））、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。

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50000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；乙方应严格按照合同约定从事生产经营活动，不得无故退场，如无故退场将直接扣除履约保证金；如乙方因经营不善申请退场，将扣除履约保证金的10%后予以退场；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、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．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50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1000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。

4．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。

5．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。

6．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。

7．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。

8．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，且甲方扣除履约保证金的10%，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。

9．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。

10．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。

11．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，甲方扣除全部履约保证金，还必须无条件退场。

12．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。

13．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。

14．乙方离场后，甲方30日内向乙方退还结余的履约保证金。

15．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。

16．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。

17．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：**

18．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。

19.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。

**四、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，且甲方扣除履约保证金的10%，方能退出。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。

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。

**五、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。

**六、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。

**七、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200-500元。

**麻辣（烫）锅安全生产和操作规范要求**

1．食材通过采供中心平台采购，经所在食堂主任验收，方可使用。自采购食材比例不得超过10%，食材比不得低于42%。

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），确保所有食材新鲜安全。

3．麻辣(烫)香锅食材加工必须做到烧熟煮透，食材中心温度达到80℃以上，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200-500元。违反规定且屡次不改，必须无条件退场，相应的责任自负。

**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** | **扣款** |
| 员工管理 | 1 | 规范用工，编外人员及小时工，如实填报《用工登记表》。新进员工上岗前须参加《食品安全规范操作实施细则》、《中华人民共和国食品安全法》等知识培训。 | 1分 | A | 50 |
| 2 | 所有员工持健康证上岗，健康证便于检查。有效的健康证、《食品经营许可证》彩色复印件张贴在食堂公示栏中。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 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《餐饮服务中心职工晨检表》、《食堂晨会》、《从业人员培训记录》记录。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 6 | 与工作无关的个人物品、小吃食品等不得放置在餐厅、备餐间。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 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 | 50 |
| 卫生管理 | 9 | 各功能间工用具及卫生区域责任到人，并张贴有卫生责任人标识。 | 1分 | B | 50 |
| 10 | 食堂大厅、加工生产、销售等区域禁止吸烟。 | 10-20分 | A | 500-1000 |
| 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 | 50 |
| 12 | 非加工期间食堂前（后）场地面无积水，干净整洁。 | 1分 | B | 50 |
| 13 | 整理箱、净菜框（白色）、毛菜筐（蓝色）干净整洁，分类分架存放，货架有明显标记。 | 1分 | B | 50 |
| 卫生管理 | 14 | 洗手池、卫生间整洁干净并配备清洁用品，并填写清洁记录表。 | 1分 | B | 50 |
| 15 | 下水道与外相通处有孔径小于6mm的金属隔栅，保持干净，无明显沉淀物。操作间直排风扇需安装防虫网。 | 1分 | B | 50 |
| 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、无异味。 | 1-4分 | A | 200 |
| 17 | 售饭间工作台、窗口机、开关灯具、消毒灯上无污迹。 | 1分 | B | 50 |
| 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 | 50 |
| 19 | 各功能间加工结束以后，不允许用塑料袋、编织袋、一次性塑料瓶、纸箱存放原料、半成品。 | 1分 | A | 50 |
| 20 | 与外界相通的门窗配置防蝇设施，并保持清洁。 | 1分 | B | 50 |
| 机械设备操作管理 | 21 | 机械设备（绞切机、蒸汽发生器等）专人使用、清洁维护责任到人，张贴使用人、责任人标识。 | 1分 | B | 50 |
| 22 | 各种设备、用具摆放整齐干净，有明显标识线。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 24 | 各种设备操作规程张贴在相关设备附近。 | 1分 | B | 50 |
| 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 | 50 |
| 仓库及原材料管理 | 26 | 原料的供货商应具有相关合法资质。严禁采购色质异常、观感欠佳食材。 | 1分 | A | 50 |
| 27 | 食材分类、分架存放，标识明显、距离墙壁、地面均在20cm以上。食材避免阳光直射。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 29 | 仓库卫生每天保持整洁，定时通风。有防鼠、防蟑螂、防霉、防潮等措施。 | 1分 | B | 50 |
| 30 | 月底盘点库房，重点清查是否存在过期和变质食品。 | 40-100分 | A | 2000-5000 |
| 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》。 | 20-40分 | A | 1000-2000 |
| 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 | 50 |
| 33 | 食材和调料按包装规定要求存放使用，原料分包装注明名称、分装日期。食材不得落地存放。 | 1分 | B | 50 |
| 34 | 原材料确保新鲜，当日进货当日使用，半成品当日加工当日用完。不得加工和使用有腐败变质迹象的原料。 | 10-100分 | A | 500-5000 |
| 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 | 50 |
| 36 | 禁止使用发芽土豆、四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇等。 | 100分 | A | 5000 |
| 37 | 加工结束后及时清洗地面、水池、操作台、容器等，刀、刀板等用具，定位分类存放，责任到人。 | 1分 | B | 50 |
| 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 | 50 |
| 39 | 蔬菜、畜禽、水产水池应有明确标识。各类水池加工时严禁混用、更不能在水池内清洗拖把。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 41 | 鸡蛋清洗和干燥后方可使用。鸡蛋存放隔墙离地。 | 1分 | B  | 50 |
| 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 | 50 |
| 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 | 50 |
| 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 | 50 |
| 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 | 50 |
| 46 | 灶具明火过油处理食品，工作人员不得离开灶台。 | 100分 | A | 5000 |
| 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 | 50 |
| 面点加工及添加剂管理要求 | 48 | 使用食品添加剂必须符合《食品添加剂使用安全标准》，实行“五专管理”，规范填写《食品添加剂使用记录》。添加剂称具保持正常有用。 | 2分 | A | 100 |
| 49 | 所有食品原料不得落地存放。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 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 | 50 |
| 食堂管理工作要求 | 52 | 亮证经营，服从管理，及时准确填写各类台账、表格。 | 1分 | A | 50 |
| 53 | 在规定的时间完成餐饮中心下达的各项任务。每周一上报食堂存在安全隐患，每月2号交考勤表及员工加班补助情况。 | 1分 | A | 50 |
| 54 | 新添、更换经营项目，更改经营场所布局，必须经餐饮中心批准。增加新食材（除蔬菜）需采供中心、餐饮中心审批。 | 10分 | A | 500 |
| 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 | 50 |
| 56 | 严格遵守劳动纪律，不得迟到、早退。 | 1分 | A | 50 |
| 57 | 遵守餐饮中心餐厅开餐及休息时间安排。 | 2分 | A | 100 |
| 58 | 认真执行餐饮中心节假日、寒暑假值班制度。 | 2分 | A | 100 |
| 59 | 按时送交工资表、考勤表，及时上报工伤事故。编外人员、小时工（注明上班时间）考勤表公示上墙 | 1分 | A | 50 |
| 60 | 各食堂及员工必须遵守学校、集团和餐饮中心各项规章制度。 | 1-4分 | A | 200 |
| 61 | 员工之间应和睦相处，不发生矛盾和冲突者 | 1-2分 | A | 100 |
| 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 | 50 |
| 63 | 售饭台摆放的食品不允许超出黄色标志界限。 | 1分 | B | 50 |
| 备餐间管理 | 64 | 食品不允许重叠位摆放。不得存放与备餐无关的物品。一次性餐具就餐结束后收回到仓库中，各类用具避尘存放。 | 1分 | A | 50 |
| 65 | 专间不能有明沟，专间门应自动闭合。备餐间不允许私拉乱接电线。 | 1分 | B | 50 |
| 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 | 50 |
| 67 | 专间设有二次更衣室，配备水池和洗手消毒液。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 冰箱管理 | 69 | 冰箱、冰柜等冷藏冷冻设施有温度显示。冰箱门贴有责任人标识。原料、半成品和成品分开存放，严格控制半成品量。 | 1分 | B | 50 |
| 70 | 冰箱每星期清理除霜一次，冰箱内外保持清洁，做好除霜记录。 | 1分 | B | 50 |
| 71 | 冰箱内食品使用整理箱或不锈钢用具盛放，不得使用有色塑料袋、纸箱、泡沫箱盛放。 | 1分 | B | 50 |
| 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 | 50 |
| 食品留样管理 | 73 | 食品三餐留样（含主食）品种齐全，留样柜保持清洁，专人管理。留样记录注明食品名称、留样时间、留样人。（同时完成电子台账） | 1分 | A | 50 |
| 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。菜谱与留样记录相对应。 | 1分 | A | 50 |
| 75 | 每个品种留样不少于125克，并冷藏存放48小时。 | 1分 | A | 50 |
| 消毒保洁管理 | 76 | 餐具及时清洗消毒做好记录，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 | 50 |
| 77 | 洗碗机、消毒柜保持干净，定期维护。保洁柜内保证专用无杂物、整洁干净。消毒柜消毒温度达标。 | 1分 | A | 50 |
| 78 | 洗刷餐具的水池专用，不得在洗餐具池内冲洗拖把。 | 1分 | A | 50 |
| 79 | 不得检出洗涤剂残余超标及大肠杆菌、沙门氏菌超标。 | 2分 | B | 100 |
| 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 | 50 |
| 81 | 垃圾清理时间为每天上午10：30，下午4:30。 | 1分 | A | 50 |
| 垃圾管理 | 82 | 垃圾桶及时上盖，保持清洁。餐厨桶严禁盛放其它垃圾。 | 1分 | A | 50 |
| 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 | 50 |
| 84 | 及时清理沿途污物、定点定时、整洁投放垃圾。 | 2分 | A | 100 |
| 剩菜管理 | 85 | 素菜、混炒菜按要求处理，纯荤菜应专柜冷藏。 | 4分 | A | 200 |
| 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 | 50 |
| 87 | 剩余点心必须用整理箱专柜冷藏存放。碗底料、高汤不过夜。 | 1分 | A | 50 |
| 88 | 纯荤菜及点心再次销售必须烧熟蒸透（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。 | 4分 | A | 200 |
| 安全管理 | 89 | 凉菜、凉皮、凉面不允许制作，禁止销售冷、冰饮系列。 | 40分 | A | 2000 |
| 90 | 食品处理区保持清洁，不得存放有毒、有害（如清洁剂等）物品。电击式灭蝇灯不能悬挂在操作台上方。 | 2分 | A | 100 |
| 91 | 每餐结束及时关闭水、电、天然气阀门，并做好记录。严禁使用接线板连接设备。 | 1分 | A | 50 |
| 92 | **每月1号**对消防器材进行检查并填写记录， | 1分 | A | 50 |
| 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。不得超范围经营。 | 1-40分 | B | 50-2000 |
| 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 | 50 |
| 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、出入库记录等市场监管局要求的记录。自查记录真实有效。 | 1分 | B | 50 |
| 其他 | 96 | 禁止收取现金。禁止未经允许私自乱涨价。 | 20-40分 | A | 1000-2000 |
| 97 | 私自采购学校采购平台以外且未报备，不能提供食品原材料溯源台账资料（含销售资质、生产厂商、检验合格证明、采购发票凭证、采购记录等）的食品原料。 | 40分 | A | 2000 |
| 98 | 出现服务态度差、食品中发现异物等问题被师生投诉或引发舆情，视情节严重程度予以处罚。 | 4-100分 | A | 200-5000 |
| 99 | 食堂设备及时维护。申购、报废完善相关台账手续。 | 4分 | A | 200 |
| 100 | 每餐按计划生产，及时做好申购工作。 | 1分 | A | 50 |
| 注明： 1.每分扣款50元。2. A、B为量化评估等级。3.标红事项为后勤保障集团餐饮服务安全管理红线严禁事项，检查从重从严处罚。 |

# **第四章 项目需求**

**第一节 需求和技术参数**

**一、需求清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标段 | 校区 | 档口名称 | 经营项目 | 面积（㎡） | 备注 |
| 1 | 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.前场可以用电，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.操作间使用服从食堂主任安排。5.8-9号档口有独立水表、电表，水电费按抄表数在当月结算营业额中扣除。 |
| 2 | 通榆 | 南园一楼餐厅2号档口 | 特色饼类：煎饼、肉夹馍等 | 20㎡共用操作间 |
| 3 | 通榆 | 南园一楼餐厅4号档口 | 水饺、馄饨 |
| 4 | 通榆 | 南园一楼餐厅5号档口 | 特色饭 | 20㎡共用操作间 |
| 5 | 通榆 | 南园一楼餐厅7号档口 | 特色面条 |
| 6 | 通榆 | 南园一楼餐厅 号档口 | 特色砂锅 | 20㎡独立操作间 |
| 7 | 通榆 | 南园一楼餐厅 号档口 | 特色油炸 | 20㎡独立操作间 |
| 8 | 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 |
| 9 | 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 |
| 10 | 通榆 | 南园一楼餐厅10号档口 | 水果 | 40㎡前场销售区 |

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

*（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，必须取得招标人同意。*

*（2）招标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、设施完好交与招标人；如需增添特殊设备（含低值餐具、炊具），由供应商报招标人同意后自行采购并承担费用，并向招标人提供产品质量合格证报招标人备案，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，与招标人无关。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招标人统一采购，供应商不得自行采购，月底按实结算，由招标人在其营业额中扣收。供应商每月的食材成本率不得低于规定的食材成本率，低于的部分由招标人在营业额中扣除。*

*凡招标人通过招（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，必须向招标人提出书面申请（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），经招标人审批同意后纳入“采供信息平台”统一采购供应，食材供应商须开具发票，由招标人结算货款。8标段（面包）、9标段（饮品）10标段（水果）食材自采比例不限，其余标段食材自采比例不得超过10%，食材自采比例超过部分由招标人在营业额中扣除。*

*（4）招标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7标段团队服务费率78%、8标段-9标段团队服务费率80%、10标段团队服务费率90%。***

*每个档口以正常月份承诺营业额为运营指标。正常月份承诺营业额是指每年3、4、5、6、9、10、11、12月应完成的合同签订月承诺营业额，如果没有达到，也以月承诺营业额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，不受月承诺营业额要求限制，按照实际营业额进行计算。*

*供应商完成正常月份承诺营业额运营指标，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招标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承诺营业额运营指标，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承诺营业额需计算的费用（（正常月份承诺营业额-实际营业额）\*（1-团队服务费率））、招标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。*

*供应商须按招标人财务部门要求，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）供应商必须通过招标人校园卡系统或学校提供的结算方式进行交易。*

*（6）成交供应商必须在签订合作经营协议前，向招标人缴纳履约保证金50000元。*

**第二节 商务条款**

**一、经营期限及经营地点**

经营期限2学年，自2025年8月至2027年7月。

经营期限内的营业时间由招标人根据学校校历统一安排（若受不可抗力因素影响，营业时间以招标人通知为准）。

经营地点：盐城师范学院通榆校区。

**二、相关费用**

1．招标人每月按固定的团队服务费率与供应商进行打包结算。

2．投标人自报月完成承诺营业额，月承诺营业额不低与招标人设定月最低营业额。投标人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招标人统一采购，供应商不得自行采购，月底按实结算，由招标人在其营业额中扣收。供应商每月的食材成本率不得低于规定的食材成本率，低于的部分由招标人在支付团队服务费时扣除。

凡招标人通过招（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，必须向招标人提出书面申请（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），经招标人审批同意后纳入“采供信息平台”统一采购供应，食材供应商须开具发票，由招标人结算货款。自采食材比例超过招标人设定比例部分，由招标人在其营业额中扣收。

**三、履约保证金**

成交供应商必须在签订合作经营协议前，向招标人缴纳履约保证金50000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；乙方应严格按照合同约定从事生产经营活动，不得无故退场，如无故退场将直接扣除履约保证金；如乙方因经营不善申请退场，将扣除履约保证金的10%后予以退场；履约保证金不足部分，供应商必须在10日内补足。否则，招标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，招标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 评标方法与评标标准**

**一、评标方法与定标原则**

评委会将对确定为实质性响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较，评标采用综合评分法每个标段确定1名中标候选人。评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，由评标委员会抽签确定中标候选人。

评审结束后，招标人有权组织考察小组对中标候选人提供材料的真实性进行审核。如中标候选人提供虚假材料，招标人有权取消其中标资格重新组织招标。中标人拖延、拒签合同的，将被取消中标资格。中标公示结束后3日内中标人必须按招标人要求提供相关资格证书原件进行确认，否则招标人将取消其中标人资格。

**二、评标标准**

总分值为100分。

|  |  |
| --- | --- |
| 评审内容 | 评分标准 |
| 报价部分 （20分） | 满足招标文件要求且投标报价最高的有效投标报价为评标基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格分按下列公式计算：投标报价得分＝（其他投标人投标报价/评标基准价）×20（四舍五入后保留小数点后两位） |
| 企业实力（20分） | 自2022年6月1日至投标截止日止，投标人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5分，**本项最多得10分**。同一单位不同年度不重复计分。提供合同或协议书原件及复印件加盖投标人公章。 |
| 投标人为自创品牌企业或经营项目为品牌加盟店产品，**得10分**。投标人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。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 风险保障（6分） | 自2022年起，投标人为所有员工购买社保或者意外伤害保险，每有1年得2分，**本项最多得6分。**投标时须提供投标人作为投保人为员工投保的保险单原件及复印件加盖投标人公章。 |
| 经营方案（40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**。**参考格式详见附件：菜品定价核算表。** |
| 能够基本有效举证定价低于盐城市市场和校内合作餐饮公司同类餐品的得基本分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**。 |
| 承诺（4分） | 承诺本项目服务期满后，服从招标人的要求，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2分，提供其他实质性撤场承诺条款的，有一项得1分，**本项最多得4分**。投标人自行投入设备表格式详见附件，承诺内容及格式自拟，加盖投标人公章。 |
| 现场答辩（10分） | 针对招标人现场提出的问题，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投标人按评分细则所有得分项目均视为对本次投标的承诺，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投标文件一起递交，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。

**第六章 投标文件格式**

**投 标 文 件**

**（正本或副本）**

**项 目 编 号：**

**项 目 名 称：**

**标 段 号：**

 **投标人名称 ：**

 **日 期 ：**

**投标文件主要目录**

一、资格性审查响应对照表

二、实质性要求和条件响应对照表

三、评分索引表

四、资格、资信证明文件要求

五、开标一览表

六、分项报价明细表

七、技术参数响应及偏离表

八、商务条款响应及偏离表

九、经营方案、承诺等

**一、资格性审查响应对照表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **资格审查响应内容** | **是否响应****（填：是或者否）** | **投标文件中的页码位置** |
| **资格要求** |
| 1 | 法人或者其他组织的营业执照等证明文件 |  |  |
| 2 | 有效期内的行政主管部门核准颁发的食品经营许可证 |  |  |
| 3 | 2022年6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 | 项目负责人有效期内餐饮服务从业人员健康证及无犯罪记录证明 |  |  |
| 6 | 授权代理人、项目负责人人员名单 |  |  |
| 7 | 法人授权书 |  |  |
| 8 | 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 |  |  |
|  | …… |  |  |

**填写说明：**表中内容仅供投标人参考，请投标人自行填写。

投标人（公章）：

**二、实质性要求和条件响应对照表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件中的实质性要求和条件** | **是否响应****（填是或者否）** | **投标文件中的页码位置** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 | …… |  |  |
| **备注：** “招标文件”中必须满足的实质性要求和条件须填写（即*斜体且有下划线部分*内容，每条详细列出）（如有）。 |

**填写说明：**

1.如“招标文件”中没有实质性要求和条件（即*斜体且有下划线部分*内容），本表可以不提供。

2. 如表中已列出实质性要求和条件，仅供投标人参考，请投标人自行填写。

投标人（公章）：

**三、评分索引表**

|  |  |
| --- | --- |
| **评分项目** | **在投标文件中的页码位置** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**四、资格、资信证明文件要求**

**1、资格证明文件目录**

文件1 法人或者其他组织的营业执照等证明文件（原件及复印件）。

文件2 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）。

文件3 2022年6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）。

文件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（原件，格式见后）。

文件5 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）。

文件6 授权代理人、项目负责人人员名单（身份证复印件附后）。

文件7 法人授权书（原件，格式见后）。

文件8 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。

文件9 招标文件中规定要求提供的其他证明材料（其他证明材料如要求提供原件的，必须单独封装并与投标文件一起递交，评审结束后原件退回；如未要求提供原件的，提供复印件，原件自带备查）。

文件10 投标人认为需要提供的其他材料。

**书面声明（一）**

我公司郑重声明：2022年6月1日以来，没有食品卫生安全事故以及消防安全事故。

 投标人（公章）：

 日期：\_\_\_\_\_\_年 月 日

**书面声明（二）**

我公司郑重声明：若中标，我公司在盐城师范学院合作经营的特色窗口餐品定价一定低于盐城市市场和盐城师范学院校内合作餐饮公司。如有违背，愿无条件接受学校处罚。

投标人（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）（签名）：

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（签名或盖章）：

地址：

日期：\_\_\_\_ \_\_年 月 日

**投标函格式**

致：盐城师范学院

根据贵方的招标文件，正式授权下述签字人（姓名）代表我方\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标人的名称），全权处理本次项目投标的有关事宜。

据此函，\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_签字人兹宣布同意如下：

1.按招标文件规定的各项要求，向买方提供所需货物与服务。

2.我们完全理解贵方不一定将合同授予最高报价的投标人。

3.我们已详细审核全部招标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。

4.我们同意从规定的开标日期起遵循本投标文件，并在规定的投标有效期期满之前均具有约束力。

5.如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标或中标后拒绝签订合同，将被取消中标资格。

6.同意向贵方提供贵方可能另外要求的与投标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。

7.一旦我方中标,我方将根据招标文件的规定，严格履行合同的责任和义务,并保证在招标文件规定的时间完成项目，交付买方验收、使用。

8.与本投标有关的正式通讯地址为：

地址：

邮编：

电话：

传真：

投标人开户行：

账户：

法定代表人或授权代理人（签字）：

投标人名称（公章）：

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

**五、开标一览表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 标段号 |  |
| 档口名称 |  |
| 经营项目 |  |
| 经营期限 |  |
| 投标报价 | 月承诺营业额（元）大写： 小写：  |
| 项目负责人 | 姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_身份证号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_联系方式：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

填写说明：

1、开标一览表不得填报选择性报价，否则将作为无效投标；

2、开标一览表中报价与分项报价表中不符时，以开标一览表为准。

投标人（公章）：

法定代表人

或授权代理人（签名）：

日期： 年 月 日

**六、分项报价明细表**

盐城师范学院：

本公司愿意遵照                 标书文件条款，并按采购项目需求作如下报价：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 标段号 | 档口名称 | 经营项目 | 月最低营业额（元） | 月承诺营业额（元） |
|  |  |  |  |  |

注：月最低营业额以招标公告中设定数字为准，投标人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，招标人拒绝接收。**

投标人填报的承诺营业额数值，必须以 1000 元人民币为最小报价单位（即承诺营业额的数值应为 1000 元的整数倍）。

投标人（公章）：

法定代表人

或授权代理人（签名）：

日期： 年 月 日

**七、技术参数响应及偏离表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件要求** | **投标文件响应** | **响应偏离情况**（填写：无偏离、正偏离或负偏离） | **原因** | **技术支持性文件所在页码**（招标文件如要求提供技术支持性文件，该栏须填写；否则可不填写） |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

填写说明：1、按照技术参数要求详细填列。

2、行数不够，可自行添加。

投标人（公章）：

**八、商务条款响应及偏离表**

**备注：**

商务条款如有偏离，请在本表中详细填写；响应无偏离的商务条款，均不需要填写（表中最后一行的承诺内容不可更改）。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件要求** | **响应偏离情况**（填写：正偏离或负偏离） | **供应商响应的具体承诺或说明** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | …… |  |  |
| 我方承诺：针对本项目，除表中已列出的偏离外，对招标文件规定的其余商务条款，我方全部接受并按招标文件要求提供相应服务。（**特别提示：本页落款投标人签章，即视为投标人已阅读并作出此承诺。**） |

投标人（公章）：

**九、经营方案、承诺等**

**菜品定价核算表**

标段号： 档口名称：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 价格 | 菜品规格份量 | 主材名称份量 | 辅材名称份量 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

（本表格式仅供参考，具体内容对应“评审标准”第4项。）

投标人（公章）：

法定代表人

或授权代理人（签名）：

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（元） | 数量 | 合价（元） |
| 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。

投标人（公章）：

法定代表人

或授权代理人（签名）：

日期： 年 月 日