采购项目：皖北卫生职业学院第一食堂经营服务项目

项目编号：

**招**

**标**

**文**

**件**

采购人： 皖北卫生职业学院 （盖章）

代理机构： 有限公司（盖章）

监督部门： 皖北卫生职业学院

2024年07月

**监督部门和交易平台**

一、本项目监督部门： 皖北卫生职业学院

地址：

监督电话：

二、本项目交易平台所在地：宿州市公共资源交易中心

地址：宿州市埇桥区埇上路 566 号（市政务服务中心 5 楼）

电话： 0557-3030329

网址：http:// ggzyjy.ahsz.gov.cn/

（保证金缴纳）户名：/

开户行：/

**目录**

[招标文件第一部分（专用部分） 1](#_Toc5576)

[第一章 招标公告 1](#_Toc4967)

[一、项目基本情况 1](#_Toc28164)

[二、申请人的资格要求 1](#_Toc28723)

[三、获取招标文件 2](#_Toc20032)

[四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点 3](#_Toc30265)

[五、公告期限 3](#_Toc10275)

[六、其他补充事宜 3](#_Toc1108)

[七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系 4](#_Toc2975)

[第二章 投标人须知前附表 5](#_Toc3349)

[第三章 货物服务需求一览表 9](#_Toc16866)

[一、服务需求 9](#_Toc14943)

[二、商务要求 16](#_Toc1253)

[第四章 评标办法 17](#_Toc24398)

[一、评标原则 17](#_Toc24663)

[二、评审办法 17](#_Toc12772)

[三、评审程序 17](#_Toc28403)

[四、资格性审查表 18](#_Toc21393)

[五、符合性审查表 19](#_Toc32649)

[六、评分办法 20](#_Toc9878)

[招标文件第二部分（通用部分） 23](#_Toc18239)

[第五章 投标人须知 23](#_Toc8136)

[一、总则 23](#_Toc13005)

[二、招标文件 25](#_Toc32590)

[三、投标文件 26](#_Toc14028)

[四、投标 29](#_Toc28735)

[五、开标 30](#_Toc16208)

[六、评标 31](#_Toc20051)

[七、定标和授予合同 32](#_Toc8538)

[八、质疑与投诉 33](#_Toc2565)

[九、投标人须知的补充与修改 34](#_Toc17648)

[第六章 采购合同 35](#_Toc9944)

[第七章 投标文件格式 45](#_Toc13530)

[一、投标函 46](#_Toc27798)

[二、开标一览表 47](#_Toc26960)

[三、服务分项报价表（服务类） 48](#_Toc27590)

[四、项目要求响应情况表（服务类） 49](#_Toc3364)

[五、商务要求响应情况表 50](#_Toc14006)

[六、本项目实施方案 51](#_Toc14635)

[资格证明文件格式 52](#_Toc31676)

[一、营业执照 53](#_Toc16364)

[二、税务登记证 53](#_Toc21152)

[三、法定代表人授权委托书 54](#_Toc13288)

[四、法定代表人身份证明书 55](#_Toc24148)

[五、财务状况报告 56](#_Toc25842)

[六、近期纳税相关材料 57](#_Toc11616)

[七、近期缴纳社保相关材料 58](#_Toc13679)

[八、具备履行合同所必须的设备和专业技术能力的证明材料 59](#_Toc22185)

[九、书面声明 60](#_Toc28282)

[十、招标文件规定的其他材料 61](#_Toc32126)

# 招标文件第一部分（专用部分）

## 第一章 招标公告

**皖北卫生职业学院第一食堂经营服务项目招标公告**

项目概况

皖北卫生职业学院第一食堂经营服务项目招标项目的潜在投标人应在全国公共资源交易平台（安徽省·宿州市）门户网站（网址：[http://ggzyjy.ahsz.gov.cn）获取招标文件，并于2024年 月](http://ggzyjy.ahsz.gov.cn）获取招标文件，并于2024年07月) 日09点00分（北京时间）前提交投标文件。

### 一、项目基本情况

项目编号：

项目名称：皖北卫生职业学院第一食堂经营服务项目。

最低限价：

装饰装修投资与设备配备投资（一次性投入），不低于100万。

缴纳水资源管理费、污水处理费、垃圾清运及处理费、水电管理费（不含水电费）、食品卫生监督费、校园一卡通系统及明厨亮灶监控维护维修费、饮食文化活动及其公共建设费等费用，不低于20万每年。

采购需求：详见第三章 货物服务需求一览表

合同履行期限：3年（2+1），中标后先签订2年经营服务合同，经营期间每年由学校总务处等相关部门进行师生满意度考核，对综合满意度达到80%以上（含80%），且无重大食品安全事件；前2年合同期内被校方因食品安全负面问题书面约谈整改不多于3次；被省、市、区市场监管等部门立案查处不多于1次且及时整改落实的，经学校研究同意可以续签第3年合同。

本项目不接受联合体投标。

**二、申请人的资格要求**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.本项目的特定资格要求：供应商（含不具有独立法人资格的分公司、不含具备独立法人资格的子公司）存在以下不良信用记录情形之一，不得推荐为中标候选人，不得确定为中标人：

（1）供应商被人民法院列入失信被执行人的；

（2）供应商或其法定代表人或拟派项目经理（项目负责人）被列入行贿犯罪档案的；

（3）供应商被市场监督管理局列入企业经营异常名录的；

（4）供应商被税务部门列入重大税收违法案件当事人名单的；

（5）供应商被政府采购监管部门列入政府采购严重违法失信行为记录名单的。

以上情形第（1）（3）（4）（5）以“信用中国”（http://www.creditchina.gov.cn）、“信用宿州”（http://credit.ahsz.gov.cn/cms/infoPublicity/toInfoHongHeiMd.action）或其他指定媒介[国家税务总局网站（www.chinatax.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、国家企业信用信息公示系统网站（www.gsxt.gov.cn）]发布的为准，查询截止时点为采购响应递交截止时间。

情形（2）由供应商提供无行贿犯罪记录承诺函。

**3.投标人必须具有有效的营业执照和食品经营许可证。**

注：投标单位必须使用本单位资质，一旦发现资质挂靠现象，一律取消投标资格。

**4.近三年内未出现食品安全事故及被相关主管部门记入不良记录（投标人自行承诺）。**

### 三、获取招标文件

时间：2024年 月 日至2024年 月 日，每天上午8:00至12:00 ，下午12:00至17:00（北京时间，法定节假日除外）

获取地点：网上获取。

方式：凡有意参加投标者，请将营业执照扫描件及法人身份证明或法人授权委托书加盖公章，在招标文件规定获取时间内将上述材料扫描后发送至邮箱: @qq.com，发送后请电话通知 ，审核通过后将招标文件电子版发送至投标人邮箱。

售价：每套人民币0元整，招标文件售后不退。

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2024年 月 日09点00分（北京时间）

地点：宿州市公共资源交易中心

### 五、公告期限

自本公告发布之日起至2024年 月 日17:00（北京时间）。

### 六、其他补充事宜

1、本项目采用不见面开标，投标人无须前往现场递交投标文件。投标供应商请在投标截止时间前将签字盖章并加密的投标文件PDF格式（并标注项目名称、单位名称）发送至 @qq.com邮箱内，密码请牢记。在宣布发送解密密码后30分钟内将解密密码（并注明单位名称+联系人姓名+手机号码）发送至邮箱： @qq.com，未能及时发送“密码”的按无效标处理。解密成功后进行开标、评标活动。（请投标供应商提前做好传送邮件准备，防止网络拥挤造成发送未成功。除图表外，其他投标文件内容均应采用 A4 纸格式)。

2、请投标人保证邮件可正常打开查看标书，若文件损坏或标书无法查看的，造成的一切后果由投标人自行承担。

3、投标人自身原因导致投标文件发送失败的，风险由投标人自行承担。

4、本招标项目开评标过程中的询标、澄清等程序均采用远程方式进行，请各投标人在规定时间内对询标内容以PDF格式回复，发送至指定邮箱，询标也在指定邮箱，时间不多于询标发起后15分钟，若超过15分钟，视为放弃解释权力，评委按不利于投标人解释处理。请各投标人在开标当天评标结束前不要离开电脑，时刻关注自己的邮箱。

5、投标文件以邮箱收到的时间为准；投标截止时间之后收到的投标文件，不予解密、唱标。

6、投标人多次发送邮件的，以最后收到的投标文件为准。

### 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1.采购人信息

名 称：　 皖北卫生职业学院

地址：

联系方式：

2.采购代理机构信息（如有）

名 称：　管理有限公司

地　址：

联系方式：

3.项目联系方式

项目联系人：

电　话：　1

##

## 第二章 投标人须知前附表

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **内 容** |
| 1 | 项目名称 | 皖北卫生职业学院第一食堂经营服务项目 |
| 2 | 项目编号 |  |
| 3 | 采购人 | 名 称：皖北卫生职业学院 　地址： 皖北卫生职业学院 联系方式：  |
| 4 | 代理机构 | 名称：地址：联系人：联系方式： |
| 5 | 采购内容和预算 | 详见招标公告 |
| 6 | 项目类别 | □货物类 | □单一产品采购 |
| □非单一产品采购，其中标符号的为核心产品 |
| ☑服务类 |
| 7 | 评审办法 | ☑综合评分法□有效最低价 |
| 8 | 中标人个数 | **推荐1名中标候选人。** |
| 9 | 招标文件的澄清和修改 | 详见“第五章11、招标文件的澄清和修改” |
| 10 | 招标文件的质疑和答复 | 详见“第五章12、招标文件的质疑和答复” |
| 11 |  | 详见招标公告 |
| 12 | 投标保证金 | 本项目不收取投标保证金 |
| 13 | 投标保证金到账截止时间 | 本项目无需缴纳。 |
| 14 | 投标文件份数 | 邮箱提交的电子投标文件。 |
| 15 | 投标文件格式 | 详见第七章 |
| 16 | 服务期限 | 服务期限：**3年（2+1），**中标后先签订2年经营服务合同，经营期间每年由学校总务处等相关部门进行师生满意度考核，对综合满意度达到80%以上（含80%），且无重大食品安全事件，前2年合同期内被校方因食品安全负面问题书面约谈整改不多于3次；被省、市、区市场监管等部门立案查处不多于1次且及时整改落实的，经学校研究同意可以续签第3年合同。 |
| 17 | 投标截止时间和开标时间 | 详见招标公告 |
| 18 | 投标文件提交地点 | 详见招标公告 |
| 19 | 投标有效期 | 开标后60天 |
| 20 | 公告公示媒介 | 宿州市公共资源交易中心门户网（网址：<http://ggzyjy.ahsz.gov.cn/>）和本项目交易平台所在地交易中心门户网（网址：<http://ggzyjy.ahsz.gov.cn/>），并同时在安徽省公共资源交易监管网、安徽省政府采购网发布。 |
| 21 | **电子投标文件制作注意事项（重要）** | 1、本项目投标文件组成中另外设置以下节点供投标人上传对应资料，不能对应的，可上传至资格证明文件中“招标文件规定的其他材料”节点**：**2、投标人制作完成投标文件PDF格式后请进行预览，仔细检查投标文件的清晰度，保证招标文件要求的扫描件清晰显示，如因 材料模糊不清，导致评标委员会无法辨认的，一切后果由供应商自行承担。 |
| 22 | 电子招投标具体要求 | 本工程采用全流程网上招投标。（1）投标人提交的投标文件应当全部使用招标文件所要求的投标文件格式，生成的电子加密PDF投标文件。（2）在编制投标文件时，以最后发出的电子招标文件为准进行投标文件编制。（3）投标人必须通过邮箱发送投标文件电子版至指定的邮箱。不符合以上三项内容中任意一项要求，经评委会评审可以按无效标处理。 |
| 23 | **注意事项** | 开标方式：1、本项目不要求投标人到达开标现场，本次招标采用邮箱递交投标文件。投标人的投标文件须按招标文件要求进行编制并签字盖章，将签字盖章后的投标文件彩色扫描生成一个加密PDF文档，投标文件提交截止时间前发送至邮箱@qq.com。2、本次招标签到以在线验证方式进行。于2024年 月 日08时50分开始申请加入QQ群,加入群时备注“公司名称+法定代表人或其委托代理人姓名+联系电话”。3、2024年月日09时00分开启视频直播并开标。4、在宣布发送解密密码后30分钟内将解密密码（并注明单位名称+联系人姓名+手机号码）发送至邮箱： @qq.com。（未能及时发送“密码”的或密码错误的无法进行解密的，按无效标处理）。5、本项目开评标过程中的询标、澄清等程序均采用邮箱发送方式进行，开标会议结束后，请各投标人及时查看邮箱（投标文件递交时邮箱），询标、澄清等响应时间不多于询标、澄清等发起后15分钟，若超过15分钟，视为放弃解释权力，评标小组按不利于投标人解释处理。6、投标人自身原因导致解密失败，风险由投标人自行承担。因投标人没有及时登录直播间、密码发送、询标、澄清等等环节导致的一切后果，由投标人自行承担。 |
| 24 | 其它 | **（一）招标代理费：****招标代理费：中标人以中标的水资源管理费、污水处理费、垃圾清运及垃圾处理费等费用金额为取费依据，参照原国家计委计价﹝2002﹞1980号文件的60%收取。****以上费用，不单独列出，投标人自行考虑，在领取中标通知书前支付给招标代理机构。**3、中标供应商在办理中标通知书时，需提供彩色打印五份纸质投标文件（文件内容与投标电子文件一致）。 |
| 25 |  |

## 第三章 货物服务需求一览表

### 一、服务需求

**一、项目简介**：

皖北卫生职业学院现有在校生约9970余人，教职工440余人（人数仅供参考）。目前校内已有两家食堂。为进一步提高学校餐饮管理水平和服务质量，经学院研究，根据《高等学校引入社会餐饮企业承办食堂管理规范》，结合学校实际情况，决定将学院礼堂下方第一学生食堂（以下均简称第一食堂）餐饮服务通过公开招标方式委托第三方经营。

第一食堂所在主体工程一层总建筑面积约 2000 平方米（以实际勘查为准），其中二层为礼堂。中标人必须依据《中华人民共和国食品安全法》（2021年修订本）、《学校食品安全与营养健康管理规定》《高等学校引入社会餐饮企业承办食堂管理规范》、《安徽省高等学校标准化学生食堂指标体系》、《安徽省高校文化餐厅建设指南》等文件要求，按照基本大伙，兼特色餐饮和文化餐厅进行装饰装修，装修前图纸必须通过宿州市和埇桥区市场监督管理局审核通过，添置货架、水池、餐桌椅、工作台、自动洗碗机、智慧食堂及其它餐厨加工储藏、人员办公等设备，自主经营，自负盈亏。此处简介为概况，数据仅供参考，投标方应充分考虑到前述现状实情可能存在的误差与将来可能出现的变化，同时，提醒各投标单位认真察看学院周边情况，具体情况投标方可联系学校总务处到现场察看。

**各投标人务必于2024年 月 日 时前到我校现场勘察，逾期概不接待。**

**二**、**项目名称**：

皖北卫生职业学院第一食堂经营服务项目。

**经营服务期限：3年（2+1），**中标后先签订2年经营服务合同，经营期间每年由学校总务处等相关部门进行师生满意度考核，对综合满意度达到80%以上（含80%），且前2年合同期内无重大食品安全事件；被校方因食品安全负面问题书面约谈整改不多于3次；被省、市、区市场监管等部门立案查处不多于1次且及时整改落实的，经学校研究同意可以续签第3年合同。

**三、项目管理要求：**

**1.装饰装修与设备管理要求**

**（1）投标人投标文件中“安徽省高等学校标准化学生食堂指标体系”要提供具体详实的设计方案（至少包含装饰装修图纸、设计图、彩色效果图和工程量清单），装修要求简约不奢华、节能环保、健康绿色、融入学校元素、彰显历史文化、打造校园文化美食餐厅，装饰装修水电费一并计入本食堂经营用水电费。 装修改造过程中涉及一卡通设备和线路的拆除，要进行恢复。**

用于对食堂特别是加工与售卖分离、后堂、烟道等进行规范改造、装饰、空调设备添置等。**中标人必须配备智慧食堂、自动洗碗机等智能设备设施。其规划设置的食堂窗口的装修风格、售卖食材种类、档口设置等必须上报学院总务处审核批准，经总务处同意后方可实施；不得拆分档口违规分包转包，必须按制售分离等要求改造加工场所，不得进行超范围经营等。**同时中标人需积极配合学院完成明厨亮灶工程建设。

**第一食堂投资装饰装修与设备费用最低不少于100万，中标方签订合同前把升级改造资金打入学校指定的专门账户并接受采购人的监管，升级改造费用支出须经采购人同意后方能从专门账户支出。具体费用以中标单位最终上浮报价为准，装修、投入完成后由学校抽取的第三方公司进行审计，低于最终报价的则视为违约，学校有权终止合同或要求中标单位按投标承诺进行投入费用差额部分补足，或从履约保证金中扣除。**

中标人装饰装修需按照最新的《食品安全法》、《消防法》、《安徽省高等学校标准化学生食堂指标体系》、《安徽省高校文化餐厅建设指南》等文件进行图纸设计和编制工程量清单，按时完成。装饰装修水电费一并计入本食堂经营用水电费，装饰装修水费按照每吨2.35元、电费按照每度0.7元收取。

（2）中标人经营期间内，负责维修食堂内的水电、空调、桌椅等，确保周边下水道通畅（根据校方要求进行改造和维护、维修）。天气炎热或者寒冷时确保空调正常运转，营造适宜就餐环境。投标企业服务经营活动过程中不得私自改变食堂布局结构，经营方在合同期内不得将经营的场所、设备、设施以任何形式分包、转包、转租、转让、分租。如发现有任何分包、转包、转租、转让、分租的形式，学校将立即停止相应窗口的营业并处以2000元罚款，学校有权终止合同，在经营期满后不再考虑继续经营，经营方将被列入学校招投标工作中的黑名单。

（3）合同期满或因经营方的责任而导致合同终止后，经营方自备物资（指库存物资、自行添置的设备等）由经营方自行处理，学校不承担任何处理的义务。学校所提供或投入的设施、设备等固定资产存放地点如需调整须征得总务处同意并报学校备案。经营方经营期满必须确保院方所投入的设施、设备正常、完好，保质保量如数交回学校，如有缺损或丢失照价赔偿。

（4）餐厅、各操作间、室内外楼梯等环境卫生清洁、承包区域周围10米内均属于经营方的管理范围。经营过程中，学校的房屋建筑的维修工作及维修费用，由学校负责；原有学校提供的设备（含明厨亮灶设施设备）、设施维修工作及维修费用，由经营方负责，确因设备设施老化非人为因素造成的损耗及损坏，经总务处确认，维修及更换费用由学校负责。经营方自备的餐具设备、设施维修及更换费用由经营方自行承担。经营方必须每学期至少一次对厨房油烟设备及其管道的清洗，确保厨房油烟设备及其管道畅通，无消防隐患，并提供对其设备清洗的协议和验收报告，费用由经营方自行承担。

**2.安全管理要求**

中标人为食品安全、防火、防盗等直接责任人，对相应工作负有直接管理义务。

（1）严格执行《食品安全法》（2021年修订）、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《消防法》及其他国家、省市和皖北卫生职业学院相关文件和管理制度，所有员工都要经过培训、办理健康证才能上岗；严格执行清洁消毒规定，有防鼠、灭蝇、防虫、防毒等措施；及时办理餐饮服务许可证或食品经营许可证的年检手续，接受卫生、市场监管部门的检查。其体检、检查和年检等费用自理。

（2）中标人必须自行做好安全、防盗、防火和食品卫生等工作，如发生失窃、火灾、食物中毒等事故，造成的一切损失均由中标人自行负责。

（3）严格控制各种食品的进货渠道，规范食品及原料采购管理制度，所有原料供应必须证照齐全，建立索票索证制度，并将所有资料上报学校总务处。

（4）负责落实食堂托管范围内及学校指定区域的卫生工作，建立和健全一整套生产管理、卫生管理和消防及安全管理制度。

（5）中标人必须接受学校和上级有关部门的监督与管理，自觉接受对财务管理、食品采购、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。

**4.用工管理要求**

由中标人自行招聘和管理员工，依法用工，用工责任和风险由中标人自负。学校有权对食堂用工情况进行监督和检查。

（1）中标人要科学合理地配备餐饮操作和餐厅服务人员，要选聘高水平的厨师及服务团队。项目经理必须相对固定，且每月出勤率不低于22天，并提供近12个月及以上社保部门出具的本单位为其缴纳社保的证明，如每学年度出现3个月及以上达不到考勤要求的，甲方有权终止合同。项目经理必须相对固定，如需调整项目经理必须经学校认可且新项目经理的资质、条件不得低于投标时承诺的条件。如中途随意调整一次，学校有权扣除履约保证金**5000**元。因经营管理不善，学校要求经营方调整项目经理的，经营方应无条件安排，并在5个工作日内完成调整。逾期则按每人每天**500**元从履约保证金中扣除。

（2）经营方须严格按照国家《劳动法》、《劳动合同》等规定合法用工，经营方的员工，与学校不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时经营方员工在工作过程中非学校直接原因造成的事故，安全责任由经营方负责。经营过程中，食堂所有员工必须持有合法、有效的健康证，办证费用由经营方自行承担。

（3）中标人要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务。

（4）按照国家《工会法》等相关文件依法成立相关组织并举办相应活动。

（5）经营方在经营期间自觉接受学校和市场监督管理局及相关政府部门的监督检查，学校将定期对经营食堂的服务、价格等情况进行综合测评，若经营期间发生食物中毒事故或其它重大事故，学校可对经营方作出相应处理直至终止经营合同，没收合同履约保证金及菜品质量、价格控制、优质服务保证金。由此造成的一切损失均由经营方承担，学校不承担任何赔偿义务或其他附加责任。

**5.日常经营管理**

（1）投标人必须合法自主经营，严格执行《食品卫生法》及国家、地方政府制订的有关餐饮服务的法律、法规、规程、标准，遵守学校的相关制度，服从学校的管理和监督（如服从学校安排在节假日、寒暑假保质保量向师生提供服务等）。

（2）创造文明就餐的食堂文化氛围，食堂就餐秩序良好。定期主动了解师生的就餐要求，调查就餐人员满意度，对检查、测评、提出的意见和建议进行整改。

（3）保证一日三餐正点，饭菜销售明码标价，基本大伙要以相对稳定**且较为低廉**的价格供应米饭、馒头、荤素包子、鸡蛋、白米粥、杂粮粥、豆浆、面条、水饺、鸡蛋汤、各种素菜、荤素混炒、猪肉、鸡肉、鱼肉等家常菜肴，并且保证主副食花色品种不断翻新和多样化。为了能适应不同地区、风俗、口味、经济状况的师生就餐，必须承诺履行菜肴品种丰富，价格有高、中、低搭配（比例原则上为2：5：3）；**价格为2元及以下菜品普通餐销售窗口每餐不少于2个品种，保证不脱销，中、晚餐师生就餐期间必须有足量免费汤供应，且随季节合理更换汤的种类。**学生食堂禁止制售国家明令禁止销售的品种和凉菜。不准出售变质、变味、剩饭菜。学校将不定期在师生中调查饭菜质量、数量、价格以及服务情况并将有关信息通知经营者，经营者应虚心听取意见，采取措施及时解决存在的问题。

**（4）基本大伙要按投标报价（食堂基本大伙品目参考报价单）为基准，价格相对稳定，毛利率控制在26%范围内；且基本大伙售饭档口占比全部档口比例不低于60%；不得未经学校同意，减少大伙档口和饭菜花色品种，改为特色档口，而导致学生就餐困难和饭菜价格隐形增加，否则视为违约，学院有权解除合同并扣除履约保证金作为处罚；各种特色餐饮，同类情况下，价格要低于当地市场价的10%以上。**

（5）学生餐厅要制定详细的特色经营方案，要聘请高水平的厨师和服务团队，创建安徽省一流的文化餐厅品牌。

（6）经营方从事的经营服务范围只限于餐饮服务，不得从事瓶装矿泉水、水果、方便面、袋装零食等校园超市售卖物品类其它非加工制作餐饮品项目的销售服务。每发现一次扣除履约金**500**元，情况严重屡犯不改者学校有权解除合同。

（7）经营方负责承包食厨废弃物（泔水）的清运，按相关要求招请有资质的单位专门承担此项任务，所发生的费用由经营方承担。食厨废弃物（泔水）按规定投放专用容器中，严禁混入生活垃圾收集桶内，做到日产日清，清除后的容器应及时清洗消毒。若发现食厨废弃物（泔水）混入生活垃圾收集桶内，每发现一次扣除履约金**500**元。

**6.财务管理要求**

（1）学校严格按照国家文件规定实行“零租赁”。

（2）“校园一卡通”（浙江正元为一卡通服务方）、农行智慧食堂扫脸支付等**为食堂消费的指定支付方式。**学校已经根据原食堂开设售饭窗口数量布设卡机等支付设施，中标方**在装修改造过程中涉及一卡通设备和线路的拆除，要进行恢复。在合理设置窗口的过程中**如卡机不够，中标方应提前联系校园一卡通，自行铺设线路及添置卡机。**严禁使用微信、支付宝及现金收费，**违反规定每次**每例**扣除履约保证金500元。

（3）与中标人每月按合同约定结算营业款，水电费按宿州市水电费统一标准收取（目前水按照2.35元/吨、电0.7元/度**，如有政策调整双方再行协商）**实行代缴代扣，每月扣除水电费及履约保证金扣除金额后将剩余经营款打入中标人账户。如开通燃气后，燃气费**由**中标人自行缴纳。如预留燃气接口不够，中标人自行联系燃气公司按规范添置，费用自理。

**中标人签订合同后按半年或年度缴纳投标报价的水资源管理费、污水处理费、垃圾清运及垃圾处理费等费用，由中标单位转账到学校财务处指定账户或从经营款中扣除。**

（4）中标人要注重公益性，建立成本核算机制，严格控制毛利润。

（5）签订风险责任承诺。

中标人必须对自身经营风险承担全部的责任，与校方签订《食品与消防安全责任书》并对卫生与安全责任做出明确承诺。

①中标人要按投标书中的条款和双方签订的合同规定，承担全部的安全、卫生、质量、价格、效益、风险等责任。

②中标人在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与学校无关。

③中标人不得以任何理由不按时或不充足供应**师生餐饮服务**，否则视为违反合同。

**7.日常考核及退出机制**

（1）严格执行《食品安全法》（**2021年修订**）、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《消防法》、《皖北卫生职业学院托管食堂管理办法》和其他国家、省厅相关文件、管理制度和A级食堂考核等要求。**合同期内因食堂提档升级或学校发展需要，学校可能会对食堂进行改造，经营方须无条件服从。**

（2）日常考核

**经营服务期限：3年（2+1），中标后先签订2年经营服务合同，经营期间每年由学校总务处等相关部门进行师生满意度考核，对综合满意度达到80%以上（含80%），且前2年合同期内无重大食品安全事件；被校方因食品安全负面问题书面约谈整改不多于3次；被省、市、区市场监管等部门立案查处不多于1次且及时整改落实的，经学校研究同意可以续签第3年合同。**

**合同期满，食堂内学校提供设施设备完好无损，同时中标单位已完全承担全部经济与法律责任（如经济、劳工、合约纠纷、赔偿责任等）并妥善处理后，学校无息退还剩余履约保证金。**

（4）退出机制

①正常退出。合同到期自动终止，正常退出。合同到期后，根据合同约定，双方结清相关费用，办理移交手续后，经营者自行退出，合同自动终止。

②提前退出。出现不可抗拒因素，经营者可提前退出，未尽事宜双方协商解决；因特殊原因经营者无法继续经营，**可提前6个月书面申请，**经学校研究批准后，按协议约定办理相关手续后，终止协议。

 ③强制退出

对引进的中标人，在经营期内出现下列情况之一，学校有权取消其经营资格，责令退出食堂经营，投入的装修、设备等全部归校方所有。

A.发生食物中毒、火灾及违反规定给学校造成重大不良影响的；

B.引进的中标人在学校经营过程中违法而受到司法部门处理的；

C.因擅自提高价格，或因食品卫生安全和服务质量存在问题等引发群体事件影响恶劣的；

D.考核符合退出条件的；

E.有转包和分包的；

F.没有认真落实省教育厅下达学校“面向采购”消费帮扶乡村振兴任务的。

**食堂基本大伙品目参考报价单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **菜品名称** | **份量** | **报价****（元）** | **备注** |
| **单位** | **数量** |
| 白米饭 | 克 | 50 |  | 中、晚餐必提供 |
| 精面馒头 | 克 | 100 |  | 早、中、晚三餐必提供 |
| 鲜肉包子 | 克 | 100 |  | 早、晚餐必提供 |
| 素馅包子 | 克 | 110 |  | 早、晚餐必提供 |
| 茶叶蛋 | 个 | 1 |  | 早餐必提供 |
| 白米粥 | 碗 | 1 |  | 碗口直径15cm,早、晚餐必提供 |
| 杂粮粥 | 碗 | 1 |  | 碗口直径15cm,早、晚餐必提供 |
| 豆浆 | 碗 | 1 |  | 碗口直径15cm, 早餐必提供 |
| 素菜面条（挂面） | 碗 | 1 |  | 碗口直径17cm, 晚餐必提供 |
| 肉丝汤面条（挂面） | 碗 | １ |  | 碗口直径17cm, 晚餐必提供 |
| 现冲鸡蛋高汤 | 碗 | １ |  | 汤质必须为大骨汤或鸡汤类高汤，碗口直径15cm, 早餐必提供 |
| **低价素菜** | **克** | **120** |  | **如土豆丝类，中、晚餐必提供，每餐不少于2个** |
| 时令叶类素菜 | 克 | 120 |  | 中、晚餐必提供，所有菜品每餐不少于15个。其中，“荤素混炒”中的荤菜以猪肉丝、肉片报价，荤素比为4:6 |
| 时令瓜果类素菜 | 克 | 120 |  |
| 荤素混炒 | 克 | 120 |  |
| 荤素混烧 | 克 | 120 |  | 中、晚餐必提供，所有菜品每餐不少于10个。其中，“荤素混烧”中的荤菜以猪肉报价，荤素比为5:5 |
| 纯烧猪肉 | 克 | 100 |  |
| 纯烧鸡肉 | 克 | 100 |  |
| 纯烧鱼肉 | 克 | 100 |  |
| 蛋炒饭 | 克 | 420 |  |  |
| 炒面 | 克 | 420 |  |  |
| 免费汤 | － | － |  | 中午10:40-12:10下午4:50-6:10必提供 |
| 饮品 | 毫升 | 350 |  | **严禁使用添加剂及调色剂等调制，可用果蔬等制作，中、晚餐必提供** |
| **合计报价** |  |  |  |  |

**说明：**

1.以上品目为本次评标的参考品目，该报价也作为实际运营时的考核价格，各投标人要注意谨慎合理报价。

2.实际运营过程中，上述菜品每天在基本大伙中按备注要求必须提供，但不限于上述品种。

3.实际运营过程中，给学生所盛的份量不得低于上述参考份量，如份量明显高于上述参考份量，可等比例上浮价格。

4.所有按重量报价的菜品均要以去除汤质的重量为准。

5.为保持价格的相对稳定，实际运营过程中，同等质量、同等重量的菜品价格不得高于所报参考价格，并且一般均不予调价。对于由于市场波动幅度明显较大，可报餐饮中心，经学院总务处研究后予以调整，但上浮幅度不得高于原报价的30%。

6.上述表格中未涉及到的品种参照上表中类似品目进行定价，并报总务处处备案。

**8.其他要求**

（1）中标人经营过程中出现安全、卫生等重大问题时，学校有权用履约保证金先行支付。

（2）中标人必须自主经营，严禁任何形式的转包和分包，否则，校方除立即解除合同外，没收全部履约保证金。

（3）合同终止时，中标人必须保证食堂内设施设备（包含中标人投资）完好无损，以及在已完全承担全部经济与法律责任（如经济、劳工、合约纠纷、赔偿责任等）并妥善处理后，根据日常考核等情况退还履约保证金（不计利息）。

**（4）投标人须在投标文件中承诺：如我公司中标，我公司将在2024年 月 日前完成装饰装修和设备人员配备，可以完全正常投入经营，如达不到经营条件，招标人可以扣除其10万元经营款作为违约金。**

**（四）下列情况之一者，投标书无效：**

1.标书未密封或逾期送达；

2.未加盖本单位公章和法人代表（法人代表委托人）的签章；

3.投标书书写潦草，字迹模糊难以辨认的；

4.投标书编制不符合招标文件要求的；

5.授权委托书中委托人非本人签字或盖章的。

###

### 二、商务要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 内容 | 要求 |
| 1 | 服务期 | **经营服务期限：3年（2+1），中标后先签订2年经营服务合同，经营期间每年由学校总务处等相关部门进行师生满意度考核，对综合满意度达到80%以上（含80%），且前2年合同期内无重大食品安全事件；被校方因食品安全负面问题书面约谈整改不多于3次；被省、市、区市场监管等部门立案查处不多于1次且及时整改落实的，经学校研究同意可以续签第3年合同。** |
| 2 | 售后服务 | 满足采购人要求 |
| 3 | 验收 | 由采购人按照制定的考评办法进行考评 |
| 4 | 付款 | 付款人：皖北卫生职业学院付款（结算）方式：每月按合同约定结算营业款。 |
| 5 | 履约保证金 | 履约保证金形式：**现金缴纳44万，合同签订签缴纳到学校指定的账户。**履约保证金退还时间：合同到期后15日内，履约保证金无息退还。 |

## 第四章 评标办法

### 一、评标原则

本项目为非依法必须招标项目，不适用于《中华人民共和国招标投标法》及《中华人民共和国政府采购法》，故由招标人本着公平、公正、科学、择优的原则自定义交易规则。

### 二、评审办法

评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章的评分标准进行打分，并将所有投标人按得分由高到低顺序排列，按排列顺序推荐中标候选人。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。

**评标委员会推荐不多于3名中标候选人**。

### 三、评审程序

3.1评审程序包括投标文件初审、澄清有关问题、比较与评价和推荐中标候选人名单几个步骤。

3.2投标文件由评委独立评审后，评委会对投标人某项指标如有不同意见，按照少数服从多数的原则，确定该项指标是否通过（持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告）。符合审查指标的，为有效投标。

3.3初审结束后，评标委员会可能会要求有关投标人就其投标书中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容进行澄清。投标人的澄清、说明或者补正应当加盖公章，但不得超出投标书的范围或者改变投标书的实质性内容。

3.4按照招标文件中规定的评标方法和标准，通过初审的投标人方可进入商务和技术评分、综合比较与评价。

3.5评标结束时，评标委员会要按照规定的格式写出评标报告，说明评标过程中的主要情况，推荐中标候选人。

四、资格性审查表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标名称 | 指标要求 | 备注(声明函可合并提供或单独提供） |
| 1 | 营业执照 | 企业营业执照合法有效 | 提供有效的营业执照和税务登记证的（接受合一的证书），应完整的体现出营业执照和税务登记证的全部内容。联合体磋商的，联合体各方均须提供。 |
| 2 | 税务登记证 | 合法有效 |
| 3 | 联合体磋商 | 符合第一章供应商资格要求 |  |
| 4 | 财务状况 | 财务状况声明函 | 供应商自行出具 |
| 5 | 依法缴纳税收 | 依法缴纳税收的声明函 | 供应商自行出具 |
| 6 | 依法缴纳社会保障资金 | 依法缴纳社会保障资金的声明函 | 供应商自行出具 |
| 7 | 具备履行合同所必须的设备和专业技术能力 | 具备履行合同所必须的设备和专业技术能力声明函 | 供应商自行出具 |
| 8 | 3年内没有重大违法记录或期限已届满的书面声明 | 参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录或因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动但期限已届满的书面声明 | 供应商自行出具 |
| 9 | 不良行为记录 | 符合磋商公告第二、3.条的要求 | 登陆该款载明的网站查询 |
| 10 | 供应商或其法定代表人或拟派项目经理（项目负责人）被列入行贿犯罪档案的； | 供应商或其法定代表人或拟派项目经理（项目负责人）被列入行贿犯罪档案的；[供应商须提供《无行贿犯罪行为承诺函》] | 登陆“通过中国裁判文书网自行查询”其真实性 |
| 11 | 标书规范性 | 符合磋商文件要求（按照规定的要求进行编制、装订、标记和签署） |    |
| 12 | 磋商保证金 | 符合磋商文件供应商须知前附表要求 |  |
| 13 | 磋商响应函 | 符合磋商文件要求 |  |
| 14 | 法定代表人授权委托书和身份证明书 | 符合磋商文件要求 | 法人代表参加磋商的无需授权委托书，提供身份证明书即可 |

### 五、符合性审查表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标名称 | 指标要求 | 备注 |
| 1 | 技术要求响应情况 | 符合招标文件第三章第一项要求 |  |
| 2 | 商务要求响应情况 | 符合招标文件第三章第二项要求 |  |
| 3 | 标书规范性 | 符合招标文件要求（按照规定的要求进行编制、装订、标记和签署） |  |
| 4 | 投标函 | 符合招标文件要求 |  |
| 5 | 其他 | 符合招标文件要求 |  |

### 六、评分标准

### （一）技术标评审（共70分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审内容** | **分值** | **评分标准** |
| 1 | 经营高校或单位食堂经验 | 6 | 提供2021年1月1日（时间以合同签订时间为准）以来经营高校或相当规模（团餐1000人以上）单位食堂餐饮的合同业绩，满一年得2分，满连续两年得4分，满连续3年及以上得6分,最高得6分。同期不重复得分。（本项共6分） |
| 2 | 连锁经营情况 | 8 | ①2021年1月1日以来正在经营的高校食堂面积2000㎡（或单位食堂就餐人数2千人）及以上的单个食堂得2分，每增加一个加1分，最高分得6分（以合同为准，如合同没写面积或人数，可由合同甲方提供书面证明）。②已在高校经营的食堂师生满意率80%以上或师生满意度测评分在80分以上的可得2分；单位食堂80分以上得1分。提供经营合同方证明材料。（本项共8分） |
| 3 | 认证情况 | 8 | ①企业具有有效的ISO9001质量管理体系认证证书的得1分；②企业具有有效的ISO22000食品安全管理体系认证证书的得1分；③企业具有有效的ISO14001环境管理体系认证证书的得1分；④企业具有OHSAS18001职业健康安全管理体系认证证书的得1分；⑤企业具有危害分析与关键控制点HACCP体系认证证书的得1分；⑥企业具有SA8000社会责任管理体系认证证书的得1分；⑦属于省高校后勤协会理事单位或省、直辖市高校伙食专业委员会推荐单位的得2分；属于省、直辖市餐饮协会理事单位的得1分。提供相关证明材料，没有不得分。（本项共8分） |
| 4 | 项目经理资质 | 6 | ①拟派餐饮职业经理中专及以下学历得1分，大专及以上学历得2分；②拟派餐饮职业经理有食品安全管理员证书的得2分；③拟派餐饮职业经理具有三级厨师证书的得2分。没有不得分。注：1、学历提供毕业证书或其他有关证明材料；2、食品安全管理员、厨师证提供有关证书材料；3、拟派项目经理**必须有本单位缴纳社保**（2023年1月1日-至今）**社保缴费证明**（或社保的有效证明材料）指的是至少含养老保险、医疗保险、工伤保险、失业保险中任意一项即可的证明，否则该项目为0分。（本项共6分） |
| 5 | 企业信用证明 | 3 | ①企业信用等级AAA级得1分、AA得0.5分、A不得分；②企业正在经营的高校食堂或团餐单位食堂，被市场监管等部门评为2022年度或2023年度食品安全监督量化等级A级的，高校食堂每个得1分，团餐单位食堂每个得0.5分；B级的高校食堂每个得0.5分，团餐单位食堂不得分；满分2分。（本项共3分） |
| 6 | 经营方案 | 25 | 1、运营方案：单位（公司）层面，如何组建本项目组管理团队，餐厅经理、厨师长、中式烹调师、面点师、办公文员、营养师等人员配备合理，分工明确、量化分明得0-2分。（本项共2分） |
| 2、经营思路：整体经营思路、经营目标、运营模式，档口班组如何设置、拟设置档口菜品种类、人员素质要求、管理要求、一卡通管理措施等，目标清晰、策略可行的得0-2分。（本项共2分） |
| 3、食堂原材料采购、储存方案，各窗口或餐饮专业班组食品安全控制及食品安全应急预案：方案优得2分，良得1分，一般0.5分，差不得分。（本项共2分） |
| 4、本项目装修方案，含①整体装修风格、②后厨改造方案、③设计图纸、④装修效果图、⑤装修前期实施方案、⑥装修质量保障措施、⑦装修进度及安全保障、**⑧智慧餐厅方案**等，8个方面内容齐全方案优的每小项得1分，良得0.8分，一般0.5分，缺项或差的该项不得分。（本项共8分） |
| 5、食堂各窗口或各餐饮专业班组服务质量、菜品数量、价格控制与提升、营养分析、菜单制定及定期更新方案5个方面：优得3分，良得2分，一般1分，差不得分。（本项共3分） |
| 6、建立档案制度：食品加工流程、运输管理、销售环节管理、食品留样管理、餐厨废弃物处理、设备使用管理、餐具消毒标准方案等，优得2分，良得1分，一般0.5分，差不得分。（本项共2分） |
| 7、应急预案、雇主责任险、公众责任险等保障措施，回馈学校方案及高校各项评比检查以及学校大型活动、临时任务的服务方案：措施得当齐全得1分；2021年1月1日以来业绩购买了雇主责任险、公众责任险并承诺未本项目购买以上两险的得1分；回馈学校方案、大型活动方案支持有力的一个案例得1分，最多2分，提供相关材料证明。（本项共4分） |
| 1. ①2021年1月1日以来贯彻“三全育人”、服务育人的案例；

②校企合作或开展学校、社会公益慈善活动的案例；有一个加1分，最多得2分。上述加分业绩可重复得分，提供相关材料证明。（本项共2分） |
| 7 | 人员配备 | 3 | ①用工方案合理并承诺按1：100的比例配备员工得1分。（承诺书）②配备营养师或文员、安全员的得1分（必须提供证书复印件加盖公章，否则该项不得分）。③点心师和厨师各配备1名得1分（必须提供证书复印件加盖公章，否则该项不得分）。（本项共3分） |
| 8 | 节能控制措施 | 2 | 有详细的灶具、水电、饭菜、燃气节能手段及措施的，优的得2分，良得1分，一般0.5分，差不得分。（本项共2分） |
| 9 | 各种岗位制度 | 3 | 有各种现场管理制度、岗位管理制度、用工培训制度，制度齐全、合理得3分，比较完善、合理得2分，一般得1分，不完善、不合理得0分。（本项共3分） |
| 10 | 服务承诺及增值服务 | 2 | 评委根据投标单位作出的服务承诺及增值服务情况合理评分。承诺回馈学校师生，前2年合同期内每年资助学院困难学生或赞助学院举办的大型活动资金，或在节假日免费提供留校学生等人员达到以下数额的餐费、餐票，费用在1-2万（含2万）得1分，2万以上得2分。（必须提供加盖公章的承诺书，作为日后合同签订的依据和履约条件，否则该项不得分）（本项共2分） |
| 11 | 经营控制 | 4 | ①经营方案中，供应主副食品品种丰富情况，0-1.5分；②经营方案中，高中低档菜肴比例合适情况，0-1.5分；③经营方案中，餐饮成本核算科学情况，0-1分。（本项共4分） |

（二）商务标评审（30分）：

1、装饰装修投资与设备配备投资，设定为100万，得基本分9分；投标单位承诺在100万人民币基础上投资每上浮5万，再加1分，最多加6分（上浮中不足5万的部分不计分）。本项共15分**(一次性投入）**。提供承诺书、详细装修方案及设备清单预算表。

2、缴纳水资源管理费、污水处理费、垃圾清运及处理费、水电管理费（不含水电费）、食品卫生监督费、校园一卡通系统及明厨亮灶监控维护维修费、饮食文化活动及其公共建设费等费用，设定为每年20万，得基本分9分；投标单位承诺在20万人民币基础上每上浮4万，再加1分，最多加6分（上浮中不足4万的部分不计分）。本项共15分。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商务竞争名称 | 上浮费用 | 基本分 | 总得分 | 备注 |
| 1 | 投资装饰装修与设备费用 |  | 9 |  | 低于100万为废标 |
| 2 | 水资源管理费、污水处理费、垃圾清运及垃圾处理费等费用 |  | 9 |  | 低于20万为废标 |

注：各项报价不设上限，在分数相同的情况下以报价高的供应商优先作为中标人候选人。

**七、确定中标候选人：**

（1）评审委员会根据上述评分标准，由评委对投标文件分别进行综合打分（评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”；），最终得分最高的为中标人，在分数相同的情况下以报价高的供应商优先作为中标人，分数相同，报价相同的情况下由投标代表抽签确定中标人。若中标人弃标的，招标人可以按照评标委员会提出的投标名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以依法重新招标。按照投标单位最终得分由高到低的顺序对投标单位进行排序，推荐出得分最高的第一名为中标人。公示时间为一个工作日。各潜在投标人学生食堂承包经营权只能限其中一项。

（2）若在中标结果公示期间，中标人被查实存在影响中标结果的违法违规行为等情形，不符合中标条件的，招标人可以按照评标委员会提出的投标名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以依法重新招标。

（3）招标人将在公示结束后的1个工作日内，向中标人发出中标通知书。

（4）中标人在收到中标通知书后，应按招标人的安排，与招标人签订合同。

**八、有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：**

（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（三）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；

（四）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；

（五）不同投标人的投标文件相互混装；

（六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

**九、其他注意事项**

1.评标委员会不向未中标方解释未中标原因，不退还投标文件。

2.若出现少于三家投标方进行投标的或有效投标不足三家的，将重新招标。

3.投标方应承担所有与准备和参加投标有关的费用，不论投标的结果如何，招标方均无义务和责任承担相关费用。

4.不符合招标文件中规定的实质性要求，作废标处理。

5.投标人不遵守《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国招标投标法实施条例》、《政府采购货物和服务招投标管理办法》有关规定，或有串通投标、弄虚作假行为的，其投标一律无效。

# 招标文件第二部分（通用部分）

## 第五章 投标人须知

### 一、总则

**1、适用范围**

1.1本标准文本是根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关法律、法规制订。

1.2凡在宿州市境内从事货物服务公开招标的政府采购项目，均须使用本标准文本。

1.3本招标文件的最终解释权归采购单位所有。

**2、定义**

2.1货物服务：既是指本范本适用于货物采购或服务采购，也是指货物采购所伴随的服务或服务采购中伴随的货物采购。

2.2采购单位：是指具体负责和从事采购业务的集中采购机构、社会中介代理机构和采购人的总称。

**3、投标人要求**

3.1投标人资格要求详见招标公告。

3.2单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

3.3、应按投标招标公告中的要求报名并参加投标。

3.4、中小微企业参与政府采购活动的，应当提供《中小企业声明函》原件上传在电子文件中。

根据《安徽省财政厅关于进一步优化政府采购营商环境的通知》（皖财购〔2022〕556 号）通知，对小型和微型企业的最后报价给予/%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。（货物、服务项目：10％-20％）（工程项目：3%-5%）

大中型企业与小微企业组成联合体共同参加非专门面向中小企业的政府采购活动的，可给予联合体4%-6%的价格扣除（货物、服务项目）；小型、微型企业的协议合同金额占到联合体投标协议合同总金额30%以上的工程项目，可给予联合体 1%-2%的价格扣除（工程项目）。

 联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业享受规定的扶持政策。组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在直接控股、管理关系。

3.5、监狱企业参加政府采购活动的，应提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具属于监狱企业的证明文件复印件。

根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）的规定，对监狱企业的最后报价给予 / %的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

3.6、残疾人福利性单位参加政府采购活动的应当提供《残疾人福利性单位声明函》原件放于投标文件中。

根据《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库[2017]141号）的规定，残疾人福利性单位视同小型和微型企业，对残疾人福利性单位的最后价格给予 / %的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

**4、投标费用**

投标人必须自行承担所有与参加本项目投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

**5、保密**

参与政府采购活动的各方主体应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

**6、语言文字**

招标投标文件使用的语言文字、以及投标人与采购单位就投标相关事项的所有往来函电均须使用简体中文（部分专用术语需使用外文的除外）。

**7、计量单位**

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

**8、勘察现场**

采购单位根据项目的具体情况，可以组织潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会，但不得单独或者分别组织只有一个投标人参加的现场考察。

**9、偏离**

招标文件允许投标文件偏离某些要求的，偏离应当符合招标文件规定的偏离范围和幅度。

### 二、招标文件

**10、招标文件构成**

10.1招标文件包括以下部分：

10.1.1第一章招标公告；

10.1.2第二章投标人须知前附表；

10.1.3第三章货物需求一览表；

10.1.4第四章评标办法；

10.1.5第五章投标人须知；

10.1.6第六章采购合同；

10.1.7第七章投标文件格式；

10.1.8发布的附件、答疑、补遗、补充通知等。

10.2投标人应认真阅读和充分理解招标文件中所有的内容。如果投标人没有满足招标文件的有关要求，其风险由投标人自行承担。

**11、招标文件的澄清和修改**

11.1投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全、含义表达不清、有明显文字、计算错误等情形，应及时向采购人或代理机构提出询问。采购人或者代理机构应当在3个工作日内对供应商依法提出的询问做出答复，答复内容将在本项目交易平台所在地交易中心门户网答疑澄清栏中公布。

11.2采购人或代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，招标文件的澄清或修改将在本项目交易平台所在地交易中心门户网答疑澄清栏中公布，但不指明问题的来源，所有购买招标文件的潜在投标人均有义务自行查看该澄清或修改的内容。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或代理机构应当在投标截止时间至少15日前发布，不足15日的，采购人或者代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

11.3当招标文件的澄清、修改、补充等在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的为准。

**12、招标文件的质疑和答复**

12.1潜在供应商已依法获取本招标文件的（应提供依法获取招标文件的证明材料），可以对本招标文件提出质疑。质疑应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起7个工作日内以书面形式向采购人或代理机构提出，质疑函的内容应包括《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）第十二条规定的内容。

12.2供应商对招标文件有质疑的，应在法定质疑期内一次性提出，采购人或代理机构不再接受同一供应商针对同一招标文件提出的再次质疑（对同一质疑的补充除外）。

12.3采购人或代理机构应当在收到质疑后7个工作日内做出答复。答复内容将在本项目交易平台所在地交易中心门户网站答疑澄清栏中公布，所有获取招标文件的潜在供应商均有义务自行查看该答复内容。

### 三、投标文件

**13、投标文件的组成**

13.1投标文件由开标一览表、投标书和资格证明文件三部分组成。

13.1.1开标一览表

13.1.2投标书包括下列内容：投标函格式、开标一览表、分项报价表、技术规格（项目要求）响应情况表、商务要求响应情况表、货物服务实施方案等。

13.1.3证明投标人合格的资格文件

应包括招标文件要求的证明其有资格参加投标，以及中标后有能力履行合同所必需的生产、技术、服务和财务管理等方面能力的证明文件。

13.2所有货物（包括零部件）须为全新的、未使用过的原装正品。

13.3投标人必须对其投标文件的真实性与准确性负责。投标人一旦中标，其投标文件将作为合同的重要组成部分。

13.4 投标人应在投标文件中体现本文件要求的内容。

**14、投标报价**

14.1本项目只允许有一个方案、一个报价。多方案、多报价的投标书将不被接受。（招标文件另有要求的除外）

14.2货物类项目适用：价格标开标一览表中的投标总报价应包括投标产品以及投标产品产生的采购、运输、人工、安装、售后、验收、税费，公证费、代理费等所有费用，即为履行合同的最终价格。

服务类项目适用：价格标开标一览表中的投标总报价应包括完成本项目的服务费用、税费、公证费、代理费等所有费用，即为履行合同的最终价格。

14.3货物类项目适用：价格标的货物服务分项报价表上应清楚地标明投标人拟提供货物的名称、型号、数量、单价（含投标产品所产生的采购、运输、人工、安装、售后、验收、税费等）、总价等内容，其合计价格应与开标一览表中的投标总报价保持一致。

服务类项目适用：价格标的服务分项报价表上应清楚地标明投标人拟提供的服务费用等内容，其合计价格应与开标一览表中的投标总报价保持一致。

14.4投标货币为人民币。

**15、投标保证金**

15.1投标人在提交投标文件的同时，应按投标人须知前附表规定的金额和形式提交投标保证金。联合体投标的，其投标保证金由牵头人提交，并应符合投标人须知前附表的规定。

15.2投标人不按投标人须知前附表要求提交投标保证金的，评标委员会将否决其投标。

15.3投标保证金的退还：

15.3.1中标人的投标保证金，在采购合同签订之日起五个工作日内退还。

15.3.2未中标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还。

15.3.3政府采购项目有质疑、投诉的，中标候选人、提出质疑的投标人及投诉人的投标保证金在质疑、投诉处理后，按相关规定办理。

15.4中标人有下列情形之一的，采购人不予退还其缴纳的投标保证金；

15.4.1投标人在规定的投标有效期内撤销其投标文件或放弃中标人候选资格的；

15.4.2中标人在收到中标通知书后，无正当理由拒签合同协议书或未按招标文件规定提交履约担保；

15.4.3存在提供虚假材料参加投标或串通投标等违法、违规行为被查实的。

**16、投标有效期**

16.1投标有效期在“投标人须知前附表”中有明确的规定。投标人如未就此提出异议，则视同接受；如承诺的投标有效期短于此规定时间的，将被视为非响应性投标而予以拒绝。

16.2在特殊情况下，采购单位可于原投标有效期满之前，向投标人提出延长投标有效期的要求。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件。投标人拒绝延长的，可以书面形式拒绝采购单位的这种要求而不失去其投标保证金。如在规定的时间内未提出书面意见表示拒绝，将视为同意延长投标有效期。

16.3在投标有效期内，供应商撤销或修改其询价响应文件的，应承担责任。

**17、投标文件的签署**

除特别说明外，本文件要求投标人盖章或者法定代表人签字处，均需加盖投标人签章或者法定代表人签章。被授权人签字的，还需附法定代表人授权委托书。

**18、分包**

主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担投标主人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

### 四、投标

**19、投标文件的提交**

**19.1网上提交部分：**

pdf格式的加密电子投标文件；

**19.2电子版投标书的制作和提交**

为做好疫情防控工作，本项目通过QQ会议直播的方式进行开标。投标人提交的投标文件应当全部使用招标文件所要求的投标文件格式，生成文件扩展名为.pdf的加密投标文件，需发送至代理机构邮箱。邮件发送“主题”填写“公司全称+法定代表人或其委托代理人姓名+联系电话”（与投标文件中法定代表人或其委托代理人一致）。

19.3注意事项：

19.3.1电子投标文件的提交是指投标人使用邮箱完成递交的投标文件（pdf格式），未在投标截止时间前完成上传的投标文件视为逾期送达。

19.3.2投标文件以投标截止时间前完成上传至系统的最后一份为准。

19.3.3投标截止时间以代理机构邮箱显示的时间为准。

**20、以下情况拒收投标文件**

20.1逾期送达的或者未送达指定地点的；

20.2未在规定时间内缴纳投标保证金；

20.3未满足其他补充要求的。

**21、联合体投标**

由两家或两家以上投标人组成的联合体参与投标时，应满足以下要求：

21.1联合体成员除必须满足投标人资格的要求外，如本项目还有其他特定条件的，联合体各方中至少有一方符合特定的条件。

21.2联合体应签订联合参与投标的协议，明确各方承担的职责和相应的责任，并授权其中的一个成员作为代表，具体进行投标、签订合同等事务。此协议或授权书应作为投标文件的一部分。

21.3联合体被授权投标人应能全权处理投标过程中的有关问题。一旦成为中标供应商，该被授权投标人应负责签订合同并负责合同的全面实施，包括合同款项的收付。

21.4联合体各方不得再以自己的名义单独参与同一项目投标，也不得再组成新的联合体参与同一项目中的投标。

### 五、开标

**22、开标**

22.1采购人将在“投标人须知前附表”规定的时间和地点组织公开开标，投标人的法定代表人或其委托的代理人参加开标会的应携带有效证件；如为代理人参加的，还需提供有效的法定代表人的授权委托书（若制作在电子标书中的，待打开电子标书后查验）。否则将否决其投标。

22.2 开评标程序

主持人按下列程序进行开标：

1、宣布开标开始

2、开评标过程中投标人注意事项。

3、宣布开标人、监标人、招标人代表等有关人员姓名。

4、公布投标人。

5、唱标。

6、进行资格审查

7、进入评标环节（符合性评审、技术标、商务标）

8、宣布评标结果

### 六、评标

**23、评标委员会**

23.1评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由技术、经济等方面的专家组成，成员人数为五人以上单数。

评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）参加采购活动前三年内，与供应商存在劳动关系，或者担任过供应商的董事、监事，或者是供应商的控股股东或实际控制人；

（2）与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（3）与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系；

另外，评审专家发现本人与参加采购活动的供应商有利害关系的，应当主动提出回避。采购人或者采购代理机构发现评审专家与参加采购活动的供应商有利害关系的，应当要求其回避。

评标委员会成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据招标文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应招标文件的投标文件按无效响应处理，评标委员会应当告知提交响应文件的供应商。

**24、开标评标异常情况处理**

24.1公开招标数额标准以上的采购项目，在招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定的前提下，投标截止后提交投标文件或者经评审实质性响应招标文件要求的供应商不足三家，需采用非公开招标方式（单一来源除外）采购的，采购人可在评审现场提出。应征询现场符合条件的供应商同意，且现场所有评审专家出具招标文件没有不合理条款、集中采购机构（采购代理机构）出具招标程序等符合规定的书面意见，经报设区的市级财政部门同意可现场实施（采购人书面申请可后补）

（一）招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

（二）招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

24.2开标、评标时出现以下情况之一的，将废标：

（1）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的。

（3）因重大变故，采购任务取消的。

25.3废标后，采购人将通过指定的网站进行公告。

**25、评标过程的保密性**

25.1从开标至签订合同止，凡是与标书审查、澄清、评价、比较以及定标等有关的评审情况，均不得向投标人或其他无关的人员透露。

25.2在评标过程中，投标人及其他人员不得向评标委员会成员施加任何影响。保证评标在严格保密的情况下进行。

### 七、定标和授予合同

**26、定标方式**

26.1采购人将在收到评标委员会提交的评标报告后五个工作日内，按照评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，并在指定的媒介进行公告。

26.2中标供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

**27、签订合同**

27.1采购人应当自中标通知书发出之日起七个工作日内（具体时限本文件有约定的，按约定执行），按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订书面合同，所签订的合同不得对招标文件和中标供应商的投标文件作实质性修改。

27.2政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

27.3中标通知书发出后，采购人无正当理由不与中标供应商签订采购合同的，将依据相关规定给予处理。

27.4采购人与成交人签订合同后，应自合同签订之日起2个工作日内，将合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外；并自合同签订之日起七个工作日内，将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案。

**28、履约担保**

28.1 中标人在签订合同前必须按招标文件的规定，及时、足额向采购人交纳履约保证金。

28.2履约保证金是督促中标人按时、按质、按量履行合同的一个经济制约手段。当采购人因中标人违约而造成损失时，可在无须征得中标人同意的情况下首先从其所交纳的履约保证金中获取相应的补偿。

### 八、质疑与投诉

**29、质疑**

29.1参与本项目采购活动的供应商（即提交了投标文件的供应商）对中标结果提出质疑的，最迟可以在中标公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或代理机构提出质疑。

29.2参与本项目采购活动的供应商（即提交了投标文件的供应商）认为采购过程使自己的权益受到损害的，可以在各采购程序环节结束之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或代理机构提出质疑。

29.3质疑函的内容应包括《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）第十二条规定的内容。

29.4采购人或代理机构在收到供应商的质疑函后，将审查质疑函的格式、内容以及所附的证明文件是否符合要求。如不符合，退回供应商；如符合要求，则在收到书面质疑后七个工作日内，对质疑内容作出书面答复。

29.5供应商对同一环节的质疑，应在法定质疑期内一次性提出，采购人或代理机构不再接受同一供应商针对同一环节提出的再次质疑。

**30、投诉**

30.1质疑供应商对采购人或代理机构的答复不满意，或者采购人或代理机构未在规定的时间内答复的，可以在答复期满后十五个工作日内按有关规定，向有关部门进行投诉。

### 九、投标人须知的补充与修改

**31、未尽事宜**

如以上投标人须知不能满足项目的要求，可以增加投标人须知补充事项。投标人除认真阅读投标人须知外还必须认真阅读本补充事项，如投标人须知与本补充事项有抵触，以本补充事项为准。

## 第六章 采购合同

**皖北卫生职业学院第一食堂经营服务项目合同（样本）**

**第一条 合同的主体**

甲方：　皖北卫生职业学院　　　（以下简称甲方）

乙方：　　　　　　　　　　（以下简称乙方）

**第二条 合同宗旨及原则**

甲乙双方按照中华人民共和国有关法律，根据平等互利原则，经友好协商，甲方将皖北卫生职业学院第一食堂经营服务项目发包给乙方，乙方自愿承包，为明确双方的权利和义务，达成如下协议。

**第三条 合同范围和要求**

本合同规定的内容是乙方为皖北卫生职业学院学生提供早餐、午餐、晚餐服务，并负责所属区域的卫生保洁。操作中必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮业食品卫生管理办法》《环境卫生保护法》《学校食品安全与营养健康管理规定》以及其它现行的安徽省、宿州市相关法律法规。

**第四条 合同履行期限及管理费用**

1、本合同期限：3年（2+1），即自 年 月 日起至 年 月 日止。中标后先签订2年经营服务合同，即自 年 月 日起至 年 月 日止，经营期间每年由学校总务处等相关部门进行师生满意度考核，对综合满意度达到80%以上（含80%），且前2年合同期内无重大食品安全事件；被校方因食品安全负面问题书面约谈整改不多于3次；被省、市、区市场监管等部门立案查处不多于1次且及时整改落实的，经学校研究同意可以续签第3年合同。乙方应自合同期签订之日起30日内到食品卫生监督部门办理《食品经营许可证》。

2、管理费用：

3、履约保证金：44万

**第五条 工作内容和标准**

**1、环境与卫生**

1.1承包企业按照合同约定为招标人提供满意的餐饮服务。食品加工、制作、经营须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》和《环境卫生保护法》以及其它现行的相关法规、规定。

1.2按照质量管理体系和食品安全管理体系要求，承包企业应做好从食品验收入库、领用加工、成品出菜以及餐饮具的清洗消毒、人员的卫生健康和环境的卫生等工作，检査督促餐饮服务的每个环节的工作，并做好相关记录。

**2、人员配备及管理要求**

2.1为了保障食堂餐饮服务工作的顺利开展，承包企业为本项目食堂配备的人员必须确保能满足招标人食堂正常运行和保障学生正常就餐。承包企业在投标时响应的配备人员在中标后必须全部到岗，否则履约保证金不予退还。承包企业须根据实际就餐人数及规模匹配对应人员，人员数量及岗位必须满足项目实际需求。

2.2食堂工作人员由承包企业自行招聘和管理，所聘工作人员劳动合同的签订、工资、社保和福利的发放、劳务纠纷的处理等相关经济和法律责任均由承包企业自行解决。食堂内的工作人员属于承包企业的员工，与招标人不存在任何雇佣、委托等劳动关系，食堂工作人员的人身安全责任由承包企业负责。承包企业不得无故拖欠工资，招标人有权对食堂用工情况进行监督和检查。

2.3本项目配备的所有员工都要经过卫生防疫部门的体检、办理健康证方能上岗；同时承包企业应按时到卫生防疫部门办理食堂经营许可的年检手续，接受卫生防疫部门的现检，其体检、抽检和年检等费用由承包企业自理。

2.4承包企业要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务。

2.5承包企业应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，以达到相应的岗位技能要求。针对加工制作过程中对安全隐患较大的设备，如和面机、压面机、切菜机、烤箱等机械设备应安排专人操作，上岗前必须培训到位，否则如出现重大安全事故由承包企业自行负责善后。

2.6食品安全管理人员的设置应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。

2.7项目经理必须亲自参与现场管理，每天到总务处考勤，请假每月不得超过三天，项目负责人一年内不得辞职或调离。

**3、采购渠道**

承包企业用于食堂的原材料必须符合食品安全的要求，有稳定的进货、调货渠道且经过检验检疫；具有规范的食品及原料管理制度，所有原材料供应必须“三证”齐全（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证），建档立案备查；对采购的蔬菜进行农药残留检测，用农药速测仪器对每批蔬菜抽检，对超标蔬菜现场销毁，并建立记录；对原材料价格和农残情况定期进行公示。调料、配料必须是正规厂家生产的合格产品；**本项目所有食材禁止使用转基因原料。如发现使用转基因原料或食品，则招标人有权解除合同并对承包企业处以罚款。**

**4、菜品供应**

4.1每周菜谱、菜价、消耗品等提前确定并报招标人审核。

4.2菜肴的荤素搭配合理，每天不重复，每周重复率不高于30%(素菜除外）。

4.3根据季节变化和就餐人反馈信息、意见，及时更换菜肴的口味、调整餐品品种。

4.4基本大伙售饭档口占比全部档口比例不低于60%；不得未经学校同意，减少大伙档口和饭菜花色品种，改为特色档口，而导致学生就餐困难和饭菜价格隐形增加，否则视为违约，学院有权解除合同并扣除履约保证金作为处罚。

**5、安全管理**

5.1承包企业负责食堂用餐安全，有完善的质量安全保障体系和有效监管措施。

5.2承包企业必须自行做好安全、防盗、防火等工作；划分消防责任区、指定消防责任人，负责食堂经营范围内及招标人指定区域内的防火安全，负责培训员工熟练掌握消防设施、器材的使用方法，如发生失窃、火灾、食物中毒等事故，造成的一切后果及损失均由承包企业自行承担。

5.3承包企业的工作人员在工作及生活中出现任何事故、意外伤害及违法行为，均由承包企业负责，招标人不承担任何责任。如因承包企业原因造成人员伤害或伤亡的，由承包企业承担。

**6、应急措施**

承包企业负责落实食堂经营范围内及招标人指定区域的卫生工作（含周边环境、烟道、下水道、隔油池、厕所等），建立和健全一整套生产管理、卫生管理和安全管理制度；制定防断餐应急预案，建立加工制作人员与售卖人员的信息沟通渠道；制定突发公共卫生安全、食品安全事件、停电、停水、停气、员工罢工等情况应急预案，并定期演练。

**7、经营管理**

7.1餐饮人员服务程序操作规范，文明用语、礼貌服务、热情、周到、便捷。

7.2创造文明就餐的食堂文化氛围，食堂就餐秩序良好。

7.3定期主动了解就餐人员的要求，配合做好就餐人员满意程度调查。

7.4开餐前，餐厅地面、桌椅卫生达标。用餐后，及时清理桌面、地面卫生，用清洁剂搞好现场卫生，确保每餐的卫生整洁。

7.5严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作。

7.6经营方从事的经营服务范围只限于餐饮服务，不得从事瓶装矿泉水、水果、方便面、袋装零食等校园超市售卖物品类其它非加工制作餐饮品项目的销售服务。每发现一次扣除履约金500元，情况严重屡犯不改者学校有权解除合同。

**8、设备设施管理**

8.1承包企业为经营所提供的所有设施设备需开具清单备份给招标人，装修完成后招标人抽取第三方公司对承包企业的装饰装修投入进行审计，按照投标文件承诺进行验收，验收合格后，承包企业方可投入使用。若审计后费用未达投标承诺，则视为违约或中标承包企业将差额费用补足给招标人。承包企业必须对食堂售卖间、操作间及后堂所有水电气、明厨亮灶、中央空调等设施设备进行保养、维护，费用由承包企业承担；建筑屋顶漏水、外墙脱落、房屋结构出现安全隐患，进入食堂后厨前水电气管道破损由招标人负责维修更新。承包企业须保证设备完好率达100%，维修及时率达100%。承包企业负责水、电、气、消防设施等的日常清洁保养，并承担上述设备设施因非正常折旧而损坏的维修费用。

8.2餐厨具以及办公设备等全部由承包企业根据用餐人数规模自行配备，定期对损坏的物品予以更新。合同期满后，承包企业可按清单将自己添置的设备带走。但拆除时不得损坏招标人食堂墙面、地面建筑结构和水电等管线。

**9、食堂财务管理**

9.1承包企业必须对本项目进行独立核算，建立规范的财务管理制度，并对每日产生的所有费用建立日台账，主动接受招标人的监督和检查。

9.2实行餐卡校园一卡通管理制度，就餐人员一人一卡，实行刷卡就餐，承包企业不得私自进行企业微信、档口支付宝或现金收费。每发现一例扣除履约金500元；餐卡及刷卡设备由招标人投入建设，承包企业智慧食堂支付系统自行建设，若额外增加档口一卡通刷卡设备则自行联系一卡通系统采购安装。

**10、风险责任承诺**

10.1承包企业必须对经营风险承担全部的后果，并对有关食品卫生安全责任做出明确的承诺。

10.2承包企业要按招标文件中的条款和双方签订的合同规定，承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。

10.3承包企业在经营过程中与外界或与档口经营人员发生的一切债权、债务等纠纷均与招标人无关。

10.4除不可抗力因素外，承包企业不得以任何理由不按时或不充足供应食堂膳食，否则视为违反合同。

**11、监督管理与考核办法**

11.1监督体系

承包企业经营活动须符合招标人相关管理制度的规定。承包企业必须接受招标人的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受对财务管理、食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。

11.2监督依据

（1）国家相关法律法规；

（2）安徽省卫生主管部门对食堂的管理规定；

（3）招标人对食堂的管理规定；

（4）招标人和承包企业的合同、协议的约定。

11.3监督方式：强化日常监管，每周调度，月度量化考评，年度满意度考核。如发生群体性食品卫生安全事故、工伤事故、火灾事故，则招标人有权直接解除合同并不予退还履约保证金。因事故损失或赔偿超出履约保证金金额的，由承包企业承担全部赔偿责任。

**第六条 甲、乙双方的权利与义务**

**（一）甲方的权利与义务**

1.甲方有权对承包该项目的专业、服务人员进行验证身份证件，有违法违纪、纹身、传染病等不适宜从事高校餐饮工作的，甲方有权要求乙方更换，否则按违约处理。

2.甲方有权对承包该项目的管理人员、专业人员、服务人员进行上岗前的验证工作和日常监督管理工作；乙方所有上岗人员必须持有市卫生防疫部门颁发的有效健康证，并报甲方备案，服从甲方管理。

3. 甲方有权对乙方进行各种行政监督，如：卫生、安全、消防、综合治理等，以严防食物中毒事故发生，万一发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任或终止本合同。

4.甲方有权对饭菜质量、价格、卫生、服务态度、一卡通使用、经营服务范围等情况随时进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量、价格等招标文件和合同约定的管理要求，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议。

5.甲方有权在乙方人员违反甲方管理规定或造成甲方损失时予以制止、劝阻，并视情节轻重要求乙方就造成的损失给予赔偿。

6.甲方为乙方提供工作必须的场所，提供水电气接入条件，配备一定的明厨亮灶设备，安装中央空调，以满足乙方安装配备灶具、消毒柜、洗碗机、冰箱、冰柜、餐桌椅等固定设施设备。

7.甲方不得无故干扰乙方的正常合法经营。

8.甲方有权要求乙方按照省市区市场监管等部门食品安全、消防安全等检查整改要求，限期乙方完成整改，乙方拒不整改或逾期整改的，甲方可以先行代为采购设备、安排人员维修进行整改，以履行学校食堂监管主体责任，所支出费用从乙方履约保证金或经营款中扣除，同时给予乙方书面约谈一次。

9.甲方无故单方面解除合同的，应向乙方支付违约金人民币拾万元整。

**（二）乙方的权利与义务**

1.乙方应对承包该项目的专业、服务人员进行上岗前的培训工作，进行系统的安全教育和食品加工安全卫生教育，职业道德教育；制定食品加工相关的工作程序、作业指导书、岗位职责、设备安全操作程序；在食品生产加工过程中，采取严格的安全卫生措施，安全用水、用电、用气，保证食品安全，保证不发生人身安全事故或工伤事故，否则责任全部由乙方承担。

2.乙方承包该项目专业、服务人员必须持有由卫生防疫部门颁发的有效健康证，健康证必须年审，费用自理。

3.乙方使用的工作人员必须仪容端正、品行良好，无违法犯罪纪录；身体健康、年龄符合国家法规要求。

4.乙方应指派管理人员每日对食品加工、制作、服务等岗位的相关专业人员工作进行检查，督促工作人员应按《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮业食品卫生管理办法》的相关规定进行操作，并定期征求甲方对保证供餐服务工作的意见和建议，对存在的问题及时处理。

5.乙方应在甲方规定的时间内及时供餐。由于乙方工作失误造成不能及时供餐的，甲方视情节严重程度给予乙方一定的经济处罚。

6.乙方应对工作人员按照公司规范化进行管理，配备统一公司服装，建立专业规范的储藏间、更衣室、留样间（柜）、洗消间、办公间、加工烹煮间和配备专业设备，规范食材采购渠道，索票索证，建立完善的档案制度和培训制度，确保食堂后厨和售卖间、餐厅布设符合食品安全和消防安全等规范，不断提高员工餐饮制作技术水平，做到态度热情诚恳，提升服务质量。

7.乙方应对从事本公司食堂工作的员工遵照《劳动法》和《劳动合同法》等国家法律法规，办理五项基本社会保险，保障劳动者合法利益。如因用工不当造成后果，由乙方承担全部责任。

8.乙方根据工作需要，需更换人员应提前15天通知甲方，项目经理一年内不得更换；更换后的工作人员满足招标文件要求，且乙方须对其进行上岗前的培训。

9.乙方工作人员应爱护甲方的一切设施、设备、用具，如有损坏，照价赔偿。

10.乙方工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方教学生活场所及其它限定区域，如违反者，甲方可将依考核标准对乙方进行处理。

**第七条 履约保证金**

**合同签订前7日内以转账、电汇或银行保函形式一次性缴纳履约保证金44万元，待合同期满扣除相关违约金（如有）后15日内无息返还。**

**第八条 承包该项目的支付方式**

1、乙方自负盈亏，自主经营，菜品按照投标文件合理定价，执行明码标价，接受甲方审核。如在合同执行过程中因物价上涨原因，导致菜品价格上涨，可在甲方总务处审核同意后，最多上涨幅度不多于投标报价表的30%。

2、经营收入统一进入甲方指定账户，由甲方每月与乙方进行结算。甲方每月10日前后与乙方结算上月餐费。

**第九条 违约责任**

1、甲乙双方约定食堂经营起始日期为 年 月 日，自甲乙双方约定的经营开始之日起，乙方逾期履行的，每推迟一天应支付违约金5000元，逾期7天不履行，甲方有权解除合同，由此给甲方造成的实际损失超过履约金的，包括合同履行后可以获得的利益，乙方均应予以赔偿。

乙方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知甲方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在不可抗力发生后的10天内提供证明。

2、乙方应实际、全面履行本合同约定的义务，否则，甲方有权不予退还乙方履约保证金；乙方除承担赔偿损失责任外，甲方有权要求乙方承担（但不限于）修理、更换、重做、减少价款或者报酬或承担继续履行、采取补救措施等违约责任。

3、乙方在经营过程中发生食品卫生安全事故、工伤事故、火灾事故等事故的，所产生的医疗费用、赔偿费用由乙方承担。给甲方财产造成损失的，按原价予以赔偿。

**第十条 合同终止及解除**

合同期内发生严重的群体性食品卫生安全事故、工伤事故、火灾事故、重大不良影响事件或年度考核得分在80分以下的或连续两个月度考核得分在70分以下的，甲方可终止或解除与乙方的合作关系。合同期满或合同终止或解除，双方权利和义务终止，甲乙双方应在7日内办理资产等所有的交接手续。乙方出资添置的设备由乙方及时带走，逾期由甲方处置。甲方的资产保持交接时的使用情况完全交还甲方（自然损耗折旧的除外）。

**第十一条 甲乙双方未尽事宜，另行协商，补充协议**

**第十二条 争议解决**

甲乙双方在执行本合同中发生争议时，应友好协商解决；协商未果，向项目所在地仲裁委员会申请仲裁或向项目所在地人民法院提起诉讼。

**第十三条 其它**

本合同一式陆份，双方各执叁份，双方签字盖章后生效。

|  |  |
| --- | --- |
| 采购人（甲方）：单位盖章：法定代表人或授权人（签字）：联系电话：开户银行：帐号：日期：年月日 | 中标供应商（乙方）：单位盖章：法定代表人或授权人（签字）：联系电话：开户银行：帐号：日期：年月日 |

附件：1、食堂管理服务监管工作月度考评细则

2、师生餐饮满意度调查表

**附件1：食堂管理服务监管工作月度考评细则**

年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 基本内容和要求 | 评分标准 | 检查方法 | 得分（扣分原因） |
| 食堂管理（40分） | 1、严格按照国家《食品卫生法》、《餐饮业和集体用餐配送单位规范》等相关法规经营、操作；3分 | 未按照国家相关规定经营、操作，一次一项扣0.5分，扣完为止 | 查对资料现场抽查相结合 |  |
| 2、食堂、餐厅等均必须符合卫生标准，禁用变质、腐烂食品；4分 | 每发现有采购、食用变质、过期的食品1次扣1.5分，扣完为止 |
| 3、定期组织员工进行业务培训，培训有计划有记录，记录清晰完整，不断提高业务水平和服务意识；2分 | 无培训扣2分，培训无记录、记录不完整一次一项扣0.5分，扣完为止 |
| 4、上岗员工保持良好的个人卫生，定期进行体格检验，并取得体检健康证（持证上岗率100%）；2分 | 未定期检查、发现员工身体不健康，带有传染性疾病或其他病症上岗每人次，扣1～2分。扣完为止 |
| 5、提供优质、热情的服务，严禁与用餐人员发生争吵、打架等不良行为；4分 | 因服务质量或态度不好被投诉，经查属实每人次扣0.5分，扣完为止 |
| 6、按基本膳食等合理配置管理；3分 | 膳食配置不合理，一项一次扣0.5分，扣完为止 |
| 7、对各类食品要有留样，并对留样食品时间、品种、重量要有详细的记录；2分 | 无留样一次扣0.2分；记录不全1次扣0.1分，扣完为止 |
| 8、必须配备不少于1名公共营养师；2分 | 无，扣2分止。 |
| 9、设置每日经济公布栏，有价格评估员公布每日物资供应消耗情况；每月公布主要品种成本利润情况；2分 | 漏缺1次扣0.1分，扣完为止 |
| 10、每月发放意见征询表，对存在的问题及时做出整改；每周公布前十名最受欢迎菜品；2分 | 未征询扣1分，未及时做出公布及整改，每漏缺1次扣0.2分，扣完为止 |
| 11、保障解决学生中午误餐、晚上误餐；2分 | 未保障1次扣0.2分，扣完为止。 |
| 12、保证学生饮食花样品种品种丰富，口味适合多种消费人群；2分 | 未符合一次扣0.5分，扣完为止。 |
| 13、操作间、仓库必须干净卫生，各类食品按要求分开放置，严禁存放变质过期食物；2分 | 有不符合项1次扣0.2分，扣完为止。 |
| 14、节约水电气并做好安全防范工作；3分 | 无制度扣1分，未做到一次扣0.2分，扣完为止。 |
| 16、物资采购必须符合健康安全的要求，采购渠道正规并定期在食堂公布有关合格证。5分 | 采购渠道正规（有无三证），无扣0.5分；发现有采购、食用变质、过期的食品扣1分，扣完为止。 |
| 饮食卫生（10分） | 1、每餐保证饭菜质量，菜香饭熟，无夹生饭，无不净菜；2、汤类经常更换，保证多样性；3、不得食用变质食品，无食物中毒现象；4、生熟食品严格分开，独立操作间。 | 饭菜质量不合格，汤类不满意，一次一项扣0.1分；有变质食品一次扣10分；生熟未分开，未做到独立操作，一次扣0.5分。食物中毒一票否决。 | 现场抽查 |  |
| 餐具（10分） | 1、食用的碗筷及其他餐具每餐消毒符合标准.餐具清洗做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁；对清洗机要经常清洗消毒；2、餐具光亮无油迹、分类堆放，食用筷子清洁卫生、不变形、无发霉； | 未按规定操作，一次一项扣0.2分；餐具有油迹、未分类存放、有不清洁、变形、发霉一次一项扣0.1分；职工用餐具未与病人分开，一次扣0.5分，扣完为止。 | 现场抽查 |  |
| 个人卫生（5分） | 1.值班时按规定穿工服、帽子、手套、口罩等确保卫生；2.操作人员符合卫生学标准。 | 未按规定穿戴，一次扣0.2分，操作人员不符合卫生学标准一人次扣0.2人，扣完为止 | 随机检查 |  |
| 餐厅卫生（10分） | 1、桌椅、地面、墙面及其它设施干净光亮卫生、无损坏，摆放整齐，定期消毒，无蚊虫和苍蝇；2、餐厅门窗有防蚊蝇门窗及措施。 | 卖菜窗口有菜汁、油渍堆积一次一项扣0.1分；无防蚊蝇设备及措施扣1分。扣完为止 | 现场抽查 |  |
| 操作间（5分） | 1、切配间、炉灶间、点心房等管理操作间有消防及安全管理制度；2、卫生方面保持清洁干净，各类炊具刀具分别保管、分类放置，及时消毒。 | 无消防及安全制度、未执行制度有安全隐患未及时整改一次扣1～2分；各种餐具不干净有斑迹、油渍，不按规定进行消毒处理，炊具乱放等每项每次扣0.2分，扣完为止。存在不安全隐患不及时整改的扣1～2分。 | 现场抽查 |  |
| 库房管理（5分） | 1、各库房管理保持库房干燥，生熟品分库存放，保证库房符合安全、卫生要求。库房有专人管理；2、保证库内物品不变质。下班时锁门关窗关电确保安全。 | 库房内有变质食品（包括异味霉味腐烂味等），地面潮湿、有虫害，每项一次扣0.2分；库房内食品无分类，乱摆乱放，一次一项扣0.2分；无人时未关门窗、电源（冷库根据需要），发现有安全隐患不及时整改的一次一项扣1～2分。 | 现场抽查 |  |
| 食品价格（5分） | 1、对学生食堂经营的各种食品采取按全成本销售；2、饭菜足量、质量好。 | 食品价格未按规定标准执行，每发现一个品种扣0.5分，扣完为止。 | 征询意见与抽查相结合 |  |
| 设备设施（5分） | 1、设备设施完好率100%；2、各种设备的保管由专人负责，对因保管不善造成的遗失、损坏货移做他用负全责。 | 设备设施损坏后未及时上报修理或更换，设备设施存在油污，一次一项扣0.2分，扣完为止；无专人负责，造成遗失、损坏扣1分，并照价赔偿。 | 现场抽查 |  |
| 满意率（5分） | 1、餐饮服务满意率须符合相关要求，达到80%，虚心听取各方不同意见，对存在的问题及时整改；2、保质保量地完成甲方下达的临时性任务；3、如发生食物中毒现象，一票否决。 | 不到80%，每低1个百分点扣1分，对发现问题不及时整改，一次扣1分；不能保证完成甲方下达的临时性任务一次扣1分；扣完为止。 | 不定期征求相应职工意见 |  |

考评综合得分：

**附件2：师生餐饮满意度调查表**

各位老师、同学们：

大家好！为营造食堂良好的经营服务环境，加强对食堂的监督管理和日常考核，根据学校食堂招标文件要求和合同约定，学校总务处定期开展各食堂经营服务情况满意度调查，请广大老师、同学们根据实际就餐情况和日常所见，对各家食堂的相关情况给予客观实事求是的评分，并提出宝贵的意见和建议，学校将以此考评结果作为食堂合同续签的重要依据，并督促各食堂改进经营管理，为大家提供更加优质的餐饮体验服务。谢谢！

|  |
| --- |
| **师生餐饮满意度调查表** |
| **姓名** |  | **填表日期** | **年月日** |
| **序号** | **调查事项** | **分值** | **备注（建议意见）** |
| **1** | 食堂的饭菜价格是否合理、明码标价、重量称量等情况 | 10 |  |
| **2** | 食堂经营服务人员的工作态度情况 | 10 |  |
| **3** | 食堂餐饮的花色品种、特色餐饮和大伙档口比例、免费汤分量口味情况 | 10 |  |
| **4** | 食堂非转基因油、一卡通使用、杜绝饮料添加剂使用情况 | 10 |  |
| **5** | 食堂环境卫生、防蚊防蝇防鼠、人员仪表着装、餐桌椅摆放、餐具清洗消毒情况 | 10 |  |
| **6** | 饭菜质量方面菜香饭熟，无夹生饭，无头发丝、钢丝球、虫子或不净菜情况 | 10 |  |
| **7** | 操作间和库房管理规范有序，符合安全、卫生要求情况 | 10 |  |
| **8** | 物资采购符合健康安全的要求，采购渠道正规并定期在食堂公布有关合格证情况 | 10 |  |
| **9** | 留样记录、各类制度上墙及专业人员配备情况 | 10 |  |
| **10** | 光盘行动宣传、节约水电气并做好安全防范工作情况 | 10 |  |

## 第七章 投标文件格式

**投标书格式**

项目名称：

项目编号：

所投包号：

**投**

**标**

**书**

投 标 人： （签章）

年 月 日

**一、投标声明**

皖北卫生职业学院：

(投标单位全称)授权(姓名)(职务)为全权代表，参加你院采购项目招标的有关活动，并宣布同意如下：

 1.我方愿意按照招标文件的全部要求进行投标(投标内容及价格以投标文件为准)；

 2.我方完全同意放弃对招标文件有误解的辩解权利；

 3.我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务；

 4.如果我方在投标有效期内撤回投标，投标保证金将被贵方没收；

5.我方同意提供按照贵方要求的与其投标有关的一切数据或资料，理解贵方选择的评标方法；

6.与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

 地址： 邮编：

 电话： 传真：

 投标方代表姓名、职务：

投标单位名称(加盖单位公章)

日期： 年 月 日

**二、法定代表人身份证明**

投标人名称：

单位性质：

地 址：

成立时间：年月日

经营期限：

姓 名：性别：年龄：\_\_\_\_\_\_

职务：系： (投标人单位名称)

的法定代表人。

特此证明

投标人(盖法人章)：

日 期：年月日

**（粘身份证复印件）**

**三、法定代表人委托书**

(说明：法定代表人参加投标，不用此委托书)

皖北卫生职业学院：

兹委托参加贵单位组织的项目招标活动，全权代表我单位处理有关事宜。附全权代表情况：

姓名： 性别： 年龄： 职务：

电话： 传真： 邮政编码：

身份证号码： 详细通讯地址：

单位名称(公章)：

法定代表人(签字)：

日 期：年 月 日

附：身份证复印件

**四、廉政承诺书**

一、为了保证皖北卫生职业学院公开招标活动的公平竞争，促进廉政建设，我公司承诺在参加学校采购活动时做到遵守法纪、法规和廉政建设各项规定，诚实守信，坚决拒绝商业贿赂，不发生如下不当行为：

 （一）不向采购组织方工作人员及其家庭成员提供以下不正当利益：

1.以任何理由送给现金、有价证券、支付凭证和高档礼品；

2.报销或支付应由其个人负担的费用；

3.宴请或邀请去营业性娱乐场所活动；

4.其它行贿及提供不正当利益的行为。

 （二）不和他人串通，或者利用不正当手段谋求中标。

 （三）违反法律、法规和廉政规定，影响工程质量和供应质量

二、我公司如实施了上述行为之一，自愿接受学校采购部门根据《政府采购法》及其相关法规给予的如下处罚：

1.参加采购的成交无效；

2.处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款；

3.对不良行为予以记录并公告；

4.三年内禁止参加皖北卫生职业学院集中采购活动；

5.情节严重的，报请有关部门依法追究相关责任。

承 诺 人：

承诺单位（盖章）：

日 期： 年 月 日

**五、投标人资质材及投标人认为需要提供的其他材料**

**六、技术支持方案**

**七、服务承诺书**

致：皖北卫生职业学院

如果我单位中标经营贵院食堂，在经营期间我司承诺如下事项：

1、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国劳动法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》及皖北卫生职业学院各项管理制度等规章制度。

2、具备高校食堂经营的准入条件。

3、承诺维护保管好学校的资产，不随意改动房屋结构和设施位置；**不在操作功能区以外的地方增设摊位和售卖点；**不占用食堂外围搞其他经营项目；不将经营场地分包、转包、转租、转让、分租；不私自增设大功率的电器或私自改动电线路。

4、承诺办理有效餐饮服务许可证，到期及时验证换证。所有从事食品生产、经营和销售的人员必须持合法、有效的健康证，并经卫生知识培训合格；经营期间内不更换食堂项目经理；更换食堂项目经理时至少提前15天告知校方。

5、提交详细的食堂经营服务方案，有完整的组织机构和健全的规章制度，包括财务管理、人事管理、价格管理、工作规范、安全防患、卫生保障、用工培训、社保福利、民主管理、文明服务、物资采购、质量监督等制度；

6、承诺所购主料、辅料必须有商家有效证件、电话号码、经营地址、产品检验合格证或者化验单。不采用霉烂、变质或不新鲜的食物和三无（无生产厂家、无生产日期、无保质期）成品原料。

7、承诺如经营中出现食物中毒或人为事故，则承担经济、行政、法律等全部责任，以及患者抢救治疗的一切费用及善后工作的费用。

8、承诺配合学校对饮食质量、成本等的核算检查工作，承诺不使用转基因食品，使用一卡通售卖，建设智慧食堂，明码标价，未经学校同意不擅自调高各种主副食品的价格。

9、承诺自觉维护校园的和谐稳定，维护学校的荣誉，积极配合校方迎接上级教育、卫生部门的检查工作，确保检查顺利通过。

10、承诺经营亏损风险由经营方承担，经营方不得以国家、省、市政策规定之外的任何理由向学校申请减免费用。

11、承诺在收到中标通知书5个工作日内与校方签订经营合同，并提交履约保证金及在规定的时间内完成交接、各项投入、装备及其他开餐准备工作。

承诺人（单位公章）：

 法定代表人或授权代表（签字）：

 日 期： 年 月 日

**八、投标报价书**

**投标报价书（单独密封）**

**致：皖北卫生职业学院**

根据贵方的要求，授权代表经授权并代表报价方对本项目合同期内学校投资装饰装修与设备管理投资，及缴纳水资源管理费、污水处理费、垃圾清运及垃圾处理费、水电管理费（不含水电费）、食品卫生监督费、校园一卡通系统及明厨亮灶监控维护维修费、饮食文化活动及其公共建设费等上浮费用：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商务竞争名称** | **上浮费用** | **总得分** | **备注** |
| **1** | **投资装饰装修与设备费用** |  |  | **低于100万为无效标** |
| **2** | **水资源管理费、污水处理费、垃圾清运及垃圾处理费等费用** |  |  | **低于20万为无效标** |

 **投标报价单位（公章）：**

 **法定代表人或授权代表（签字）：**

 **日期：**

**投标报价书（单独密封）**

**致：皖北卫生职业学院**

根据贵方的要求，授权代表经授权并代表报价方对本项目合同期内学校食堂基本大伙品目参考报价单为：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **菜品名称** | **份量** | **报价****（元）** | **备注** |
| **单位** | **数量** |
| 白米饭 | 克 | 50 |  | 中、晚餐必提供 |
| 精面馒头 | 克 | 100 |  | 早、中、晚三餐必提供 |
| 鲜肉包子 | 克 | 100 |  | 早、晚餐必提供 |
| 素馅包子 | 克 | 110 |  | 早、晚餐必提供 |
| 茶叶蛋 | 个 | 1 |  | 早餐必提供 |
| 白米粥 | 碗 | 1 |  | 碗口直径15cm,早、晚餐必提供 |
| 杂粮粥 | 碗 | 1 |  | 碗口直径15cm,早、晚餐必提供 |
| 豆浆 | 碗 | 1 |  | 碗口直径15cm, 早餐必提供 |
| 素菜面条（挂面） | 碗 | 1 |  | 碗口直径17cm, 晚餐必提供 |
| 肉丝汤面条（挂面） | 碗 | １ |  | 碗口直径17cm, 晚餐必提供 |
| 现冲鸡蛋高汤 | 碗 | １ |  | 汤质必须为大骨汤或鸡汤类高汤，碗口直径15cm, 早餐必提供 |
| **低价素菜** | **克** | **120** |  | **如土豆丝类，中、晚餐必提供，每餐不少于2个** |
| 时令叶类素菜 | 克 | 120 |  | 中、晚餐必提供，所有菜品每餐不少于15个。其中，“荤素混炒”中的荤菜以猪肉丝、肉片报价，荤素比为4:6 |
| 时令瓜果类素菜 | 克 | 120 |  |
| 荤素混炒 | 克 | 120 |  |
| 荤素混烧 | 克 | 120 |  | 中、晚餐必提供，所有菜品每餐不少于10个。其中，“荤素混烧”中的荤菜以猪肉报价，荤素比为5:5 |
| 纯烧猪肉 | 克 | 100 |  |
| 纯烧鸡肉 | 克 | 100 |  |
| 纯烧鱼肉 | 克 | 100 |  |
| 蛋炒饭 | 克 | 420 |  |  |
| 炒面 | 克 | 420 |  |  |
| 免费汤 | － | － |  | 中午10:40-12:10下午4:50-6:10必提供 |
| 饮品 | 毫升 | 350 |  | 严禁使用添加剂及调色剂等调制，可用果蔬等制作，中、晚餐必提供 |
| **合计报价** |  |  |  |  |

**投标报价单位（公章）：**

 **法定代表人或授权代表（签字）：**

**日期：**

**九、承诺书**

（提供招标文件要求提供的承诺书）