**食堂委托经营管理服务项目**

**公开招标文件**

**(预公告版)**

**招标编号：FJJF20200023**

**项目名称：福建工程学院旗山校区北区食堂A第一学生食堂**

**二层餐饮委托经营管理服务项目**

**招标人：福建工程学院**

**招标代理机构：福建省金丰招标代理有限公司**

**二0二O年五月**

地址：福州市六一北路92号实发大厦十八楼 邮 编：350013

电话：0591-87585428 传 真：0591-87582611

<Http://www.fjjfjt.com> E-mail:fjjf10@163.com

**目 录**

[**第一章：投标邀请 3**](#_Toc14117)

[委托标的一览表 5](#_Toc3605)

[**第二章 投标人须知 6**](#_Toc13698)

[一、 说明 17](#_Toc14257)

[二、 招标文件 17](#_Toc4143)

[三、 投标文件的编写 18](#_Toc20550)

[四、 投标文件的提交 21](#_Toc16186)

[五、 投标文件的评估和比较 22](#_Toc226)

[六、 定标与签订合同 27](#_Toc31695)

[**第三章 招标内容及要求 28**](#_Toc18700)

[**第四章 食堂经营合同 66**](#_Toc28215)

[**第五章 投标文件格式 73**](#_Toc17220)

**注：本招标文件共131页（含封面）。请投标人领取招标文件时自行核对，如发现缺、损等情况，自领取招标文件之日起二日内向福建省金丰招标代理有限公司提出，否则，由此造成的一切后果由投标人自负。**

**第一章：投标邀请**

福建省金丰招标代理有限公司受**福建工程学院** 的委托，对**福建工程学院旗山校区北区食堂A第一学生食堂二层餐饮委托经营管理服务项目** 的下述货物或服务进行国内公开招标，现欢迎国内合格的投标人前来提交密封投标。

* 1. 招标编号：FJJF20200023；
  2. 招标项目名称、数量及主要要求：详见委托标的一览表、第三章招标内容及要求；
  3. 招标文件购买时间：2020年 月 日至2020年 月 日（节假日除外），每天上午8:00至12:00，下午15:00至18:00（北京时间）；
  4. 招标文件售价：人民币100元 (纸质和电子版)，售后不退，如需邮寄，另加50元人民币特快专递费，本招标代理公司不对邮寄过程中的遗失负责；
  5. 投标截止时间：投标文件应于2020年 月 日上午09:00（北京时间）前将密封的投标文件按下述地址送至福建省福州市六一北路92号实发大厦十八楼福建省金丰招标代理有限公司开标室，逾期递交的或不符合规定的投标文件将被拒绝；
  6. 开标时间、地点：2020年 月 日上午9:00（北京时间）在福建省福州市六一北路92号实发大厦十八楼福建省金丰招标代理有限公司公开开标；
  7. 有关本项目招标的相关信息（包括招标文件若有修改补充），福建省金丰招标代理有限公司会通过中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、福建工程学院信息公开栏网站（http://xxgk.fjut.edu.cn/）、福建省金丰招标代理有限公司（<Http://www.fjjfjt.com>）上发布，请潜在投标人随时关注相关网站，以免错漏重要信息。
  8. 潜在投标人购买招标文件应在本投标邀请第3条规定的时间内报名并填写《领取招标文件登记表》，方为有效报名，且购买招标文件时的公司名称应与投标时的公司名称一致，本招标公司不接受未购买招标文件的潜在投标人投标，且可以不予以书面通知招标文件更改补充内容等（如果有的话）。
  9. 报名方式：现场报名或电子邮件方式报名（通过电子邮件购买电子文档招标文件者须按公告提供的开户名、开户行、账号电汇或转账相应的金额到本公司账户，同时将电汇或转账底单复印件及贵公司所要购买招标文件的项目名称、招标文件编号、公司名称、联系人、联系电话、手机、传真、[邮箱和公司地址填写清楚并加盖公章后发送至fjjf10@163.com](mailto:邮箱和公司地址填写清楚并加盖公章后发送至fjjf10@163.com)。）

招标人：福建工程学院

地 址：福建省福州市大学新区学府南路33号

联系人：陈老师

联系电话：18059077273

招标代理机构：福建省金丰招标代理有限公司

地址：福建省福州市六一北路92号实发大厦十八楼 邮编：350013

联系电话：0591- 87585428 传 真：0591-87582611

发售招标文件联系人：钱红梅 电子信箱：[fjjf10@163.com](mailto:fjjf10@163.com)

|  |  |
| --- | --- |
| 购买标书及服务费汇入帐户： | 投标保证金汇入账户 |
| 开户名称：福建省金丰招标代理有限公司 | 开户名称：福建省金丰招标代理有限公司 |
| 开户银行：兴业银行福州北尚支行 | 开户银行：中国工商银行福州三叉街支行 |
| 账 号：117090100100030790 | 账 号 ：1402024319600052467 |

**附：委托标的一览表**

**委托标的一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **合同包** | **项目名称** | **招标**  **要求** | **建筑**  **面积** | **最低环境**  **改造金额**  **（万元）** | **委托经营管理服务年限** | **投标保证金(万元）** |
| 1 | 福建工程学院旗山校区北区食堂A第一学生食堂二层餐饮委托经营管理服务项目 | 详见第三章招标内容及要求 | 约3700平方米 | 440 | 5年。委托经营管理服务期限为合同签订之日起至2025年学校规定的暑期放假开始之日止（经营所需的装修时间计入委托经营管理期） | 4.4 |

**注：**

**1、投标人可按合同包报价，对同一合同包内所有品目号内容报价时必须完整。评审与授标以合同包为单位。**

**2.本项目中标人不得转让委托经营管理服务权，一经发现，招标人有权终止合同，招标人不对中标人进行任何赔偿，同时没收中标人缴纳的本项目履约保证金。**

**3.本项目对中标人实行“零租赁”，免收管理费。**

**4.本项目中标人应支付经营管理场所相应的物业管理费（含管道疏通、隔油池清洗、垃圾清运、电梯维保）、员工住宿费。费用的支付标准及方式签订合同时具体明确。**

**5.本项目采用自主经营、自负盈亏的经营模式，在中标人委托经营管理服务期内所发生的所有经营资金、环境装修改造、设备设施购置及工作人员的工资、福利、保险、岗位培训、行政管理等等费用由中标人自行负责，盈亏风险由中标人自行承担。**

**6.本项目采用招标人校内一卡通聚合支付设备和统一的微信、支付宝进行结算，中标人所有的营业款进入学校财务账户，由中标人开具符合国家政策允许的票据，按月提取(在完成相应付款手续后次月十五号之前支付中标人上月营业款)。在经营过程中，禁止使用现金交易，若中标人违反自行实施现金直接交易的，第一次发现向招标人支付2500元违约金，第二次发现向招标人支付5000元违约金，第三次发现向招标人支付10000元违约金，以此类推。**

**7.本项目用电、用水价格分别按驻地供电局和自来水公司向学校收取的电、水费标准执行。**

**8.本项目中标人进驻后（含经营过程中）所有投入的装修、配置的设施、设备、厨具、家具、餐具等设施设备，合同期满后无偿归招标人所有。**

**第二章 投标人须知**

**投标人须知前附表**

本须知前附表的条款号是与《投标人须知》中条款的项号相对应的。如果有矛盾的话，应以本须知前附表为准。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项号 | 条款号 | 编列内容 |
| 1 | 1.1 | 项目名称：福建工程学院旗山校区北区食堂A第一学生食堂二层餐饮委托经营管理服务项目  招标人：福建工程学院  项目内容：详见委托标的一览表、第三章招标内容及要求  招标编号：FJJF20200023 |
| 2 |  | **资格标准：**  **(1)凡有能力提供本招标文件所述货物及服务，具备独立法人资格的境内企业均可成为合格的投标人。**  **需提供以下证明材料：**  **①投标人有效营业执照副本复印件（或三证合一复印件）；**  **②投标人税务登记证副本复印件（或三证合一复印件）；**  **③法定代表身份证正反面复印件；**  **④投标代表身份证正反面复印件；**  **⑤法定代表人授权书原件(格式详见第五章“投标文件格式”，投标代表是法定代表人无需)；**  **（2）投标人应遵守中国的有关法律、法规和规章的规定。**  **（3）参加本项目招标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录、也无行贿犯罪记录的书面声明（或承诺）。**  **（4）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投标。**  **（5）为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得参加本项目投标。**  **注：投标人应在投标文件中作出是否符合资格标准中第（3）条至第（5）条要求的明确声明，并加盖投标人单位公章。**  **（6）投标人须提供财务状况报告、依法缴纳税收、社会保障资金的相关材料：**  **①提供2019年度会计师事务所出具的审计报告复印件【审计报告包括资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表（若有）及其附注（若有）】****或银行出具的资信证明。**  **②提供2019年5月至投标截止时间前任一个月缴纳税收证明材料；**  **③提供2019年5月至投标截止时间前任一个月缴纳社会保险证明材料；**  **注：投标人若为依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。**  **（7）投标人须提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力**  **①提供有效期内《食品经营许可证》复印件；**  **②投标人须承诺2017年1月1日至投标截止时间止，所经营或管理的食堂未被食品药品监督管理部门出具食品卫生安全事故行政处罚单，若有虚假之处，招标人有权终止合同，并没收履约保证金。**  **③投标人须承诺中标后协助招标人办理该项目的食品经营许可证，且费用由中标人负责。**  **④提供2017年以来购买的相关设备的购置发票复印件以及技术人员的职称证书或用工合同复印件。**  **(8)被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商不得参加本次投标，投标人须提供在投标截止时间前，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询其上述信用记录的信用信息查询结果网页打印件或截图。**  **注：查询结果的审查：**  **①由资格审查小组通过上述网站查询并打印投标人信用记录。**  **②投标人提供的查询结果与资格审查小组的查询结果不一致的，以资格审查小组的查询结果为准。**  **③因上述网站原因导致资格审查小组无法查询投标人信用记录的，以投标人提供的查询结果为准。**  **④查询结果存在投标人应被拒绝参与招标活动相关信息的，其资格审查不合格。**  **(9)本项目不接受目前正在福建工程学院旗山校区经营的餐饮企业参与投标（含2020年福建工程学院食堂项目中标人），但不含委托经营管理服务期即将于2020年7月15日到期的餐饮企业。**  **（10）本项目不接受联合体投标。**  **注: 投标人应同时满足以上所有的资格要求并提供资料，所有提供的相关资质证明文件应属法定有效期内的，若发生变更的，应按有关规定办理完变更手续后方可参加投标，并以发证机关核准的变更为准，否则按无效投标处理。所有资格证明文件复印件应是清晰的，并加盖投标人公章。** |
| 3 |  | 投标有效期：投标截止期结束后90 日历日。  有效期不足按无效投标处理。 |
| 4 |  | 投标文件递交至：福建省金丰招标代理有限公司  地址：福建省福州市六一北路92号实发大厦十八楼  接收人：钱红梅  投标截止时间：2020年 月 日上午9:00 (北京时间) |
| 5 |  | 投标保证金:  详见《委托标的一览表》，投标人必须从本单位的基本账户或一般性存款账户以转账支票、电汇、网上银行等方式（不接受现金、个人网上银行转账），在投标截止时间前，向福建省金丰招标代理有限公司缴交规定数额的投标保证金并到账（是否到达指定的存款账户，以招标文件中确定的福建省金丰招标代理有限公司开户行对账单为准），投标人在缴纳保证金时须在汇款用途或摘要栏上注明所投项目的招标编号及包号。 |
| 6 | 19.1 | 本项目采用综合评分法进行评议，具体评分标准详见附件一。 |
| 7 |  | 招标项目行政监督部门：福建工程学院 |
| 8 | 12.1  13.1  13.2 | **投标文件由三个部分组成：资格及资信证明部分、报价部分、技术商务部分，并按以下要求制作，否则视为无效投标：**  **（1）资格及资信证明部分须提供正本1份，副本3份，报价部分须提供正本1份，副本3份，技术商务部分须提供正本1份，副本5份。**  **（2）三个部分的纸质投标文件的正本必须用A4幅面纸张打印装订（环境改造中涉及的效果图、设计图等不限于A4纸，相关图纸若超过A4幅面可单独胶装），副本可以用正本的完整复印件，并在封面标明“正本”、“副本”字样。正本与副本如有不一致，则以正本为准。投标文件正副本必须胶装成册（为永久性、无破坏不可拆分）并加盖投标单位公章和骑缝章（或每页加盖公章）。**  **（3）可读介质（光盘或U盘）1份：投标人必须随投标文件同时提交一套全部投标文件内容的电子文件，其中所有文件不做压缩处理、不留密码。**  **（4）全部投标文件（包括正本、副本及可读介质）均应密封，否则投标将被拒绝。密封的外包装应至少标记“项目名称、招标编号、所投合同包、投标人的全称”等内容，否则造成投标文件误投、遗漏或提前拆封的，福建省金丰招标代理有限公司不承担责任。**  **（5）投标人应将投标文件资格及资信证明部分正本、资格及资信证明部分副本、报价部分正本、报价部分副本、技术商务部分正本、技术商务部分副本及电子文本(PDF格式，用非易损介质U盘或光盘保存)七个部分分别用密封袋单独密封，并标明招标编号、投标人名称、项目名称及“正本”或“副本”字样。**  **（6）每一信封密封处应注明“于 之前（指招标邀请中规定的开标日期及时间）不准启封”的字样，并加盖投标人公章。** |
| 9 |  | **招标代理服务费：招标代理服务费收费标准参照原国家计委（计价格〔2002〕1980号文件）有关规定执行，采购预算在100万元以上的采购项目，标准下浮20%，按差额累计法计算，由中标人在领取中标通知书前缴清招标代理服务费。**  **下浮后费率标准如下：**  **中标金额（万元） 收费费率标准**  **100以下 1.2%**  **100-500 0.64%** |
| 10 |  | **最低环境改造金额：本项目合同包一最低环境改造金额不低于440万元，投标人报价若低于最低环境改造金额，则按无效投标处理。** |
| 11 |  | **其他重要须知：**  **（2）现场勘察：**  **①在招标预公告发布之日起至报名截止时间止, 各潜在投标人可自行联系进行现场勘察。勘查时间：上午09：00-11：00，下午3：00-5：00（其余时间不安排现场勘察），不在上述时间内不接受潜在投标人勘察。**  **②地址：福建省福州市大学新区学府南路33号；联系人：陈老师 联系电话：18059077273。**  **③潜在投标人进行现场勘察时应随带单位介绍信原件并加盖公章与勘察者身份证复印件，不接受资料不全的潜在投标人现场勘察。对于招标人现场及位置等原因造成费用增加时，各投标人应综合考虑在报价内。招标人对投标人实地勘察后做出的任何推论、理解和结论均不负责任，勘察现场所发生的费用由潜在报价人自行承担。若未现场勘察之后对于安装现场及位置等原因造成费用增加、或对招标人的需求理解有偏差造成的未实质性应答均由中标人承担。**  **④勘察现场时，投标人应仔细了解情况，并充分了解自己承担的风险、义务和责任。在勘察现场过程中，投标人要注意安全，防止安全事故发生，如有意外，安全责任自负。**  **⑤因疫情特殊情况，潜在投标人入校勘查需提前通知招标人进行报备以方便入校。潜在投标人进行现场勘查时应随带介绍信原件，招标人将在已勘查过的潜在投标人的介绍信上签字，确认已勘察过现场。**  **（2）投标人必须对其投标文件中提供各种资料、说明的真实性负责。在评标过程中，如有发现投标人有为谋取中标而提供虚假资料欺骗招标人和评委的行为，将取消其投标资格，其投标保证金将不予退还。若在中标后和执行合同过程中发现其提供虚假资料的将取消其中标资格，其履约保证金将不予退还，且已投资改造装修费用不予退还，给招标人造成损失的，还必须进行赔偿并负相关责任。评标过程中无论是否有对原件进行核实，投标人都必须对其提供各种资料、说明的真实性负责。**  **(3) 因疫情影响享受缓缴或免缴社保、税款的企业，无法提供相关社保、税收缴纳证明材料的，提供有关情况说明视同社保、税收缴纳证明材料提交完整,但必须对说明的真实性负责。** |

**附件一：评标标准和方法**

评标工作将遵循“公开、公平、公正”和“诚实信用”的原则。评标委员会将按照规定对各投标人的投标文件采用相同的程序和标准进行评价和比较，评议过程严格按照招标文件的要求和条件进行。

**本项目合同包一采用综合评分法确定1名中标人。**

1、由资格审查小组根据资格标准中的各项要求对各投标人的投标文件进行资格性审查，资格性审查通过者方可进行下一环节。

2.评标委员会对通过资格性审查及实质性响应审查的各合格投标人进行评议和评分。评标委员会将严格按照招标文件的要求实行两阶段评标，第一阶段技术商务部分评标（投标报价文件在技术商务标部分评分结束前密封保管，招标人或招标代理机构任何一方不得将投标人的报价向评委公布）；第二阶段投标报价标部分评标。

3、投标人必须将报价部分和技术商务部分单独装订，分册密封，技术商务部分不得体现报价有关内容，否则视为无效投标。

第一阶段进行技术商务部分的评标，报价一览表及报价部分的投标文件在技术商务部分评标结束前先密封保管，招标人、招标代理机构不得将投标人的报价向评委公布。评审委员会按照招投标法律法规相关规定、招标文件规定的评标办法和标准，评出实质性响应招标文件技术商务要求的投标人，并对各投标人的商务、技术进行评分。

第二阶段进行价格部分评标，经第一阶段评选出的实质性响应招标文件技术商务要求的投标人进入第二阶段评标，由评审委员会按招标文件规定的评标办法和标准，对实质性响应招标文件要求的投标人进行开封报价部分，再审核投标人的报价是否符合招标文件的要求。

**4、最终根据两阶段评分结果汇总各投标人的最终总分，并按从高到低顺序分别排列出合同包一的最终得分顺序，按招标文件的规定推荐综合得分最高者为中标候选人。**若存在投标人得分相同的情况，则**依次**按以下原则确定中标候选顺序（得分排名）：①投标报价高者；②技术部分得分最高者；③商务部分得分最高者；④由招标人代表随机抓阄确定。若中标候选人投标截止后撤回投标、签订合同前放弃中标、或因不是不可抗力因素提出不能履行合同，其投标保证金将被没收。

评标委员会将严格按照招标文件的要求和条件对合同包一进行评标，对所有投标人的评估，都采用相同的程序和标准。

主要评标因素如下：

A：技术部分 满分50分

B：商务部分 满分30分

C：报价部分 满分20分

评委对技术、商务部分评分结果统计时取平均值，计算分数时四舍五入取小数点后两位。

综合得分＝A＋B＋C

**合同包一：具体分值及评分因素分布如下：**

**A、技术部分评分（满分50分）：**

**注：技术部分实际得分少于技术总分50%的，按无效投标处理。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分项目** | **分值** | **评分标准** |
| A1、招标服务内容响应情况 | 9.5 | 根据各投标人针对第三章技术和服务要求的响应情况进行评分，全部满足的得9.5分。标示“★”的为不可偏离项，每偏离一项按照无效投标处理；标示“▲”的，每负偏离一项扣1分；未标示“★”或“▲”的，每负偏离一项扣0.5分，扣完为止，正偏离不加分。 |
| A2、服务团队配备情况 | 2 | A2-1根据投标人针对本项目拟配备的厨师情况进行评分：  ①、配备2名具有人社部门颁发的三级及以上或相关协会颁发的二级及以上“中式烹调师”或“中式烹饪师”证书的得1分；  ②、在①的基础上每增加1名人社部门颁发的三级或相关协会颁发二级 “中式烹调师”或“中式烹饪师”证书的加0.5分；每增加1名人社部门颁发的二级或相关协会颁发一级“中式烹调师”或“中式烹饪师”证书的加1分。 |
| 1 | A2-2投标人针对本项目拟配备专职营养师1名。该人员须具有人社部门颁发的三级及以上或相关协会颁发的二级及以上“公共营养师”或“健康管理师”证书的得1分。 |
| 1 | A2-3投标人针对本项目拟配备的人员中，配备有专职的食品安全管理员的得1分。须提供食品安全管理员的资质证书。 |
| 1 | A2-4投标人针对本项目拟配备的人员中，配置的仓库管理员或台账记录员具有大专及以上学历，且具有会计从业资格证书的得1分。 |
| 3 | A2-5根据投标人针对本项目拟派遣的食堂经理资质进行评分：  (1)具有大学专科及以上学历、高级餐饮职业经理人证书、人社部门或相关协会颁发的“公共营养师”或“健康管理师”证书的得1分。  (2)具有高校食堂项目管理经验≥4周年的得1分，2周年＜高校食堂项目管理经验＜4周年的得0.5分。(须提供由服务单位出具的相关工作证明材料，并加盖服务单位公章)  (3)具有食品安全管理员证书、人社部门颁发的三级及以上或相关协会颁发的二级及以上的“中式烹调师”或“中式烹饪师”的得1分。 |
| **注：**  **1.以上A2-1至A2-5中涉及到“人社部门”指的是“人力资源和社会保障部门”，各项人员不重复得分，须提供证书复印件、证书真实性查询结果截图（证书查询网）、2019年6月至投标截止时间前(不含投标当月)由投标人为其缴纳的社保证明材料，未提供完整或未提供的不得分。**  **2.投标人现场须提交证明材料原件核查方能得分，只提供复印件的不得分。原件于递交投标文件截止时间前提交，逾期提交的不予接收。** | |
| A3、管理制度 | 3 | 根据投标人提供①食堂管理制度；②食品安全管理人员职责及制度；③食品原料采购(验收、贮存)制度；④环境卫生安全管理制度；⑤饮食安全管理制度；⑥员工岗位职责及管理制度；⑦从业人员培训考核制度；⑧食品添加剂使用制度；⑨餐厨废弃物处置制度；⑩有害生物防治制度；⑪留样管理制度的情况进行评分，以上①-④项，每提供一项得0.4分，⑤-⑪项，每提供一项得0.2分；本项满分3分，未提供的不得分。 |
| A4、菜品要求 | 2 | A4-1根据投标人所提供的高、中、低档菜谱，按营养搭配、荤素配比、份量、价格的合理性进行评分，大众快餐营养菜谱按比例提供菜品在100种以上的得2分；70种≤按比例菜谱＜100种的得1分；50种≤按比例菜谱＜70种的得0.5分；品种低于50种和未提供菜谱的不得分。(每个品种必须注明菜品的名称、份量、配比、售卖价格等)。  **注：投标人须承诺中标后在委托经营管理服务期间按照响应的标准进行菜品制作，未承诺的不得分。** |
| 1 | A4-2根据投标人针对本项目提供的大众快餐营养菜谱(主食类品种、副食类品种、汤类、套餐类等)的定价依据和成本核算，需制定食堂总体运营管理方案和专门针对在委托经营管理服务期间，因物价、人工成本上涨等情况制定的运营管理方案，并承诺中标后按照方案执行的得1分，未提供的不得分。 |
| 1 | A4-3根据投标人针对本项目提供的风味小吃档口的布局、所供产品质量及定价原则，需制定风味小吃总体运营管理方案和专门针对在委托经营管理服务期间因物价、人工成本上涨等情况，制定运营管理方案，并承诺中标后按方案执行的得1分，未提供的不得分。 |
| A5、安全保障 | 2 | A5-1根据投标人提供自2019年1月1日起至2019年12月31日止的定点食材供应商(包含大米、食用油、鸡蛋、蔬菜、冻品)的证明材料：  1、与定点食材供应商签订的采购合同复印件；  2、定点食材供应商的有效营业执照复印件、食品经营许可证复印件；3、定点食材供应商给投标人开具的连续三个月食材采购税务发票复印件。  以上5类食材证明材料必须齐全，缺一项均不得分，满分2分。 |
| 1 | A5-2投标人须按有关消防要求，有针对性制定消防工作人员职责、消防安全检查、消防安全培训和演练、火灾预防及处置方案等相关制度，职责及方案的得1分，未提供的不得分。 |
| A6、突发事件的应急处理 | 2 | A6-1投标人根据学校实际情况，有针对性地制定应对社会突发应急事件和疫情防控、遇到自然灾害、停电、停水、突发火灾、网络舆情等应急处置保障方案，方案合理、详细、针对性、操作性强的得2分，方案较合理、详细、针对性、操作性较强的得1分，未提供不得分。 |
| 2 | A6-2投标人针对本项目制定切实可行的防止食物中毒措施、发生食物中毒等事情的应急处置预案，方案合理、详细、针对性、操作性强的得2分，方案较合理、详细、针对性、操作性较强的得1分，未提供不得分。 |
| A7、美食节方案 | 0.5 | 根据投标人在投标文件中承诺按招标人要求，在委托经营管理服务期间举办2次校内美食文化节的得0.5分，需提供美食节举办方案，未提供的不得分。 |
| A8、扶贫政策 | 1 | 投标人响应落实中央扶贫政策(需通过国家指定扶贫采购网站：<http://www.fupin832.com>，名称：贫困地区农副产品网络销售平台)，根据食堂实际需要采购贫困地区农副产品。并承诺中标后每年向贫困地区采购农副产品金额不少于20万元的得1分。  注：中标人应于每年度12月20日前提供采购票据。 |
| A9、环境改造方案(注：各功能间必须符合餐饮服务食品安全操作规范) | 2 | 根据投标人提供食堂各功能区域效果图：  A9-1用餐区域效果图：能完整体现用餐区域，各方位的布置及装修效果，由评委在0.5-2分之间进行评分，未提供的不得分。 |
| 2 | A9-2风味档口区域效果图：能完整体现档口区域的装修效果，由评委在0.5-2分之间进行评分，未提供的不得分。 |
| 2 | A9-3主食品库效果图：能完整表明主食品库的功能布置及装修效果，由评委在0.5-2分之间进行评分，未提供的不得分。 |
| 2 | A9-4食堂各门厅及入口效果图：能完整体现食堂、门厅及入口的装修效果，由评委在0.5-2分之间进行评分，未提供的不得分。 |
| 2 | A9-5烹饪间效果图：能完整体现烹饪间的布置和装修效果，由评委在0.5-2分之间进行评分，未提供的不得分。 |
| 1 | A9-6投标人承诺中标后提供食堂监控系统分级授权管理监控功能的得1分。 |
| 3 | A9-7根据投标人提供的食堂排污排水排烟改造方案，(包含排污、排污、排水、排烟布置图、效果图)，由评委进行评分,第一名的得3分，第二名的得2分，第三名的得1分，第四名及以后的得0.5分，未提供的不得分。注：评审时排名不可并列。 |
| 3 | A9-8根据投标人提供的食堂出入口及食堂内部地面伸缩缝渗漏改造方案(包括平面图、效果图)，由评委进行评分,第一名的得3分，第二名的得2分，第三名的得1分，第四名及以后的得0.5分，未提供的不得分。注：评审时排名不可并列。 |
| 技术部分得分为：A＝A1＋A2＋A3＋A4＋A5＋A6＋A7＋A8＋A9 | | |

**B：商务部分评分（满分30分）**

**注：以下评分条款中，涉及到“原件备查”的， 投标人现场需提交证明材料原件核查方能得分，只提供复印件的不得分。原件于递交投标文件截止时间前提交，逾期提交的不予接收。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分项目** | **分值** | **评分标准** |
| B1、经营管理年限 | 2 | 根据投标人通过招标在高校食堂营业年限(至本次投标截止时间止)的情况进行评分。经营管理高校食堂年限≥3年的得2分；2年≤经营管理高校食堂年限＜3年的得1分；1年≤经营管理高校食堂年限＜2年的得0.5分。  注：同年同时段不可累加，须提供中标公告(相关网站中标公告的下载网页，并注明网址)、中标通知书复印件、项目承包合同文本复印件，未同时提供上述证明材料并加盖投标人公章的不得分，原件备查。 |
| B2、业绩 | 3 | B2-1根据投标人提供的自2015年1月1日起至本次投标截止时间前，经营管理过的高校食堂(单份合同的单层最大面积)场所面积≥3000m2的得3分；2000 m2≤场所面积＜3000 m2的得2分，1000 m2≤场所面积＜2000 m2的得1分，本项面积不累计得分。  注：须提供中标公告(相关网站中标公告的下载网页，并注明网址)、中标通知书复印件、项目承包合同文本复印件，未同时提供上述证明材料并加盖投标人公章的不得分，原件备查。 |
| 2 | B2-2根据投标人提供的2015年以来经营管理过的高校食堂的有效业绩进行评分，每提供1份得0.5分，满分2分。  注：须提供中标公告(相关网站中标公告的下载网页，并注明网址)、中标通知书复印件、项目承包合同文本复印件，未同时提供上述证明材料并加盖投标人公章的不得分，原件备查。（同一高校食堂不重复得分） |
| B3、用户评价报告 | 2 | 根据投标人提供的自2015年1月1日起至本次投标截止时间前，经营管理过的高校餐饮服务项目获得服务对象单位综合评价证明(综合评价证明内容包括但不限于投标人是自主经营管理、不存在以他人身份挂靠的现象以及服从管理、守法经营、菜肴味美、价廉和服务综合评价等方面)进行评分，每提供一份服务项目包含以上内容，评价为良好或以上的1分，满分2分，同一单位不重复计分。  注：须提供合同复印件及评价意见复印件(加盖服务单位公章)，未按规定提供的不得分，原件备查。 |
| B4、管理体系认证 | 1 | (1)投标人具有ISO4001环境管理体系认证证书得1分。 |
| 1 | (2)投标人具有ISO9001质量管理体系认证证书得1分。 |
| 1 | (3)投标人具有ISO22000食品安全管理体系认证证书和HACCPC危害分析与关键控制点体系认证证书的得1分。 |
| 1 | (4)投标人具有GB/T28001或OHSAS18001或ISO45001职业健康安全管理体系认证证书得1分。 |
| 注：须提供有效证书复印件和中国国家认证认可监督管理委员会(http://www.cnca.gov.cn)或中国合格评定国家认可委员会(https://www.cnas.org.cn)网站的下载网页并注明网址，评标过程中如发现投标人提供的证书复印件中信息与下载网页不一致的，本项不得分。原件备查。 | |
| B5、企业荣誉 | 2 | B5-1自2015年1月1日起至本次投标截止时间前，投标人或其所管理的高校食堂(餐厅)获得市场监督管理部门或相关协会颁发的“放心食堂”、“健康食堂”、“食品安全示范店(食堂)”、“明厨亮灶”、“全国优秀餐饮企业”、“全国校园健康企业”等称号的，每提供1项得1分，满分2分。须提供相关证明材料复印件，若称号为投标人管理的高校食堂(餐厅)获得的还须提供其服务期间的合同，否则不得分，原件备查。 |
| 1 | B5-2投标人自2015年1月1日起至本次投标截止时间前，管理的高校食堂(餐厅)在量化等级评比中被市场监督管理部门评定“A级”的得1分。须提供相关证明材料复印件、中标人服务期间的合同，否则不得分，原件备查。 |
| 1 | B5-3投标人获得“AAA级”信用等级证书的得1分。须提供证书复印件，未提供的不得分，原件备查。 |
| B6、保险情况 | 2 | 根据投标人自2015年1月1日起至本次投标截止时间前，对经营管理过的高校同一食堂就餐者进行投保公众责任险，且参保单保额在1500万元或以上的，每提供一份保单得1分，满分2分。注：保单材料复印件与购买保险发票复印件，未提供或提供不完整的不得分，原件备查。 |
| B7、社会责任 | 2 | 根据投标人自2015年1月1日起至本次投标截止时间前，为员工购买雇主责任险的人数情况进行评分，提供30人≤人数＜50人的得1分；提供50人≤人数的得2分，其余不得分。须提供保单材料复印件与购买保险发票复印件，未提供或提供不完整的不得分，原件备查。 |
| B8、供餐能力 | 2 | 投标人承诺中标后经营管理的食堂获得集体用餐配送资质或餐饮配送服务资质的得2分，未承诺的不得分。 |
| B9、消防安全 | 2 | 投标人承诺中标后取得消防部门颁发的“消防安全检查合格证”或“建设工程消防验收合格意见书”的得2分，否则不得分。 |
| B10、管理模式 | 1 | 投标人承诺中标后本项目按“5D”或“6T”管理模式进行装修改造和经营管理，并两年内在招标人监督下完成“5D”或“6T”管理评定，评定所产生的费用均由中标人承担的，得1分，否则不得分。 |
| B11、服务能力 | 2 | 为了沟通交流和应急处理方便，投标人公司或分支机构注册地点在福州市内(含平潭综合实验区、六区六县、高新区)的得2分，在福建省内(福州市内除外)的得1分，其余得0.5分。须提供工商部门注册登记证明、联系人、联系方式等相关证明材料，否则不得分。 |
| B12、投标文件编制水平 | 2 | 投标文件的响应水平及制作质量进行评分：  ①投标文件的响应水平：投标文件是否完整响应招标文件要求，提供的资料是否详实、充分；  ②投标文件的制作质量：依据投标文件内容编排顺序、格式是否符合招标文件要求，条理是否清晰，是否便于评委审阅。  评标委员会根据上述①②进行综合评审后在0～2分之间评分。 |
| 各投标人的商务部分得分为：B＝B1＋B2＋B3＋B4＋B5＋B6＋B7＋B8＋B9＋B10＋B11＋B12 | | |

**C、报价部分评分（满分20分）**

**投标人投入环境改造费用（含土建改造、餐具、厨具、排烟系统、一卡通聚合支付设备、家具、空调、消防、监控等配套投入）须≥440万元，否则按无效投标处理。**

**投标报价（即环境改造费用）=440万元的，报价部分得10分；**

**投标报价（即环境改造费用）在440万的基础上每增加5万元加1分，增加部分满分10分。**

**一、 说明**

1.适用范围

1.1本招标文件仅适用于投标邀请中所叙述项目的服务招标。

2.定义

2.1“招标人”系指本次招标项目的业主方。

2.2“招标单位”系指组织本次招标活动的招标人或招标代理机构。

2.3“招标代理机构”系指本次招标项目活动组织方。

2.4“投标人”系指购买了本招标文件，且已经提交或者准备提交本次投标文件的企业法人。

2.5“服务”系指招标文件中标人须承担的相应服务。

3.合格的投标人：

3.1详见投标人须知前附表中资格标准。

3.2投标人应遵守中国的有关法律、法规和规章的规定。

3.3一个投标人只能提交一个投标文件。

3.4投标代表人在同一个项目中只能接受一个投标人的委托参加投标。（提供法定代表人授权书原件及法定代表人及被授权人身份证复印件（正、反面），格式详见第五章“投标文件格式”中附件，投标代表是法定代表人无需授权书）。

4.投标费用

4.1 投标人自行承担其参加投标所涉及的一切费用。

**二、招标文件**

5.招标文件的组成

5.1招标文件用以阐明所需服务招标程序和合同主要条款。招标文件由下述部分组成：

(1)投标邀请

(2)投标人须知

(3)招标内容及要求

(4)食堂经营合同

(5)投标文件格式

6.招标文件的澄清或修改

（1）福建省金丰招标代理有限公司可对已发出的招标文件进行必要的澄清或修改，但不得对招标文件载明的委托标的和投标人的资格要求进行改变。

（2）除本章第6条第（3）款规定情形外，澄清或修改的内容可能影响投标文件编制的，福建省金丰招标代理有限公司将在投标截止时间至少15个日历日前，在招标文件载明的指定媒体以更正公告的形式发布澄清或修改的内容。不足15个日历日的，福建省金丰招标代理有限公司将顺延投标截止时间及开标时间，福建省金丰招标代理有限公司和投标人受原投标截止时间及开标时间制约的所有权利和义务均延长至新的投标截止时间及开标时间。

（3）澄清或修改的内容可能改变招标文件载明的委托标的和投标人的资格要求的，本次招标活动结束，福建省金丰招标代理有限公司将依法组织后续招标活动（包括但不限于：重新招标、采用其他方式招标等）。

**三、 投标文件的编写**

7.要求

7.1投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件。投标文件应对招标文件的要求作出实质性响应，并保证所提供的全部资料的真实性，否则视其为虚假投标，否则其投标将被拒绝。

7.2 除非有另外的规定，投标人可对委托标的一览表所列的全部合同包或部分合同包进行投标。招标代理机构不接受有任何可选择性的报价，每一种服务只能有一个报价。

8.投标文件语言

9.1投标文件应用中文书写。投标文件中所附或所引用的原件不是中文时，应附中文译本。各种计量单位及符号应采用国际上统一使用的公制计量单位和符号。

8.2**招标文件中载明的资格或技术商务要求中涉及的投标人提供的证明文件原件属于非中文描述的，必须要求提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。未按招标文件要求提供中文译本的，认定为该项资格或技术商务要求不符合。翻译机构应为中国翻译协会成员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。投标人投标时提供的中文译本、翻译机构及翻译人员资格证书可为复印件，并加盖投标人公章。**

9.投标文件的组成

9.1、资格部分

（1）、投标函

（2）、投标人的资格

单位负责人授权书（若有）

营业执照等证明文件

财务状况报告、依法缴纳税收、依法缴纳社会保险证明材料

具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

信用记录查询结果

参加招标活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录、也无行贿犯罪记录书面声明(或承诺)

（3）招标服务费承诺书

（4）投标保证金

（5）其他资格证明文件（若有）

9.2、报价部分

（1）开标一览表

（2）投标分项报价表

9.3、技术商务部分

(1) 技术与商务评分应答表

(2)技术和商务偏离表

(3)技术和服务要求中加“★”条款响应表

(4)食堂人员配备表

(5)环境改造设备、设施投入表的响应情况

(6)标的说明一览表

(7)投标人承诺事项表

(8) 菜品响应表

(9)项目管理方案

(10)环境改造方案

(11)投标人应交的其他材料（若有）

10.投标有效期

10.1投标文件从投标人须知前附表第4项所规定的投标截止期之后开始生效，在投标人须知前附表第3项所规定的期限内保持有效。有效期不足按无效投标处理。

10.2特殊情况下招标代理机构可于投标有效期满之前书面要求投标人同意延长有效期，投标人应在招标代理机构规定的期限内以书面形式予以答复。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金可按规定予以退还。投标人答复不明确或者逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。对于接受该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金有效期，有关退还和不予退还投标保证金的规定在投标有效期延长期内继续有效。

11.投标保证金

11.1 投标保证金为投标文件的组成部分之一。

11.2 投标人应在提交投标文件之前向招标代理机构缴交投标人须知前附表第5项要求的投标保证金。

11.3 投标保证金用于保护本次招标活动免受投标人的行为而引起的风险。

11.4 投标保证金以银行汇票、银行转帐或银行电汇形式提交。

11.5 未按规定缴交投标保证金的投标，将被视为无效投标。

11.6招标代理机构将在中标通知书发出之日起的5日内以原额无息退还中标人以外的投标人的投标保证金。

**11.7在中标人支付所有招标服务费、提交履约保证金、环境改造保证金、签订合同后（合同需由中标人送代理机构备案壹份）的5个工作日内，中标人的投标保证金予以原额无息退还。**

11.8 投标保证金的有效期为投标有效期满后的30个日历日。

11.9 发生以下情况之一的，投标保证金将不予退还，此投标保证金将作为福建省金丰招标代理有限公司的损失款：

(1)投标人在投标截止期后，投标有效期内撤回投标；

(2)中标人未能做到按本须知第22条规定签订合同；

(3)中标人未按投标人须知前附表规定缴纳招标服务费、提交履约保证金；

(4)以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标；

(5)经评委认定后有串通投标行为的；

(6)本招标文件中规定的其他没收投标保证金的情形。

上述不予退还投标保证金的情况给招标单位造成损失的，还要承担赔偿责任。

12.投标文件的格式

**12.1投标文件由三部分组成：资格及资信证明部分、报价部分、技术商务部分，并按以下要求制作，否则视为无效投标：**

**（1）资格及资信证明部分须提供正本1份，副本3份，报价部分须提供正本1份，副本3份，技术商务部分须提供正本1份，副本5份。**

**（2）三部分的纸质投标文件的正本必须用A4幅面纸张打印装订（环境改造中涉及的效果图、设计图等不限于A4纸，相关图纸若超过A4幅面可单独胶装），副本可以用正本的完整复印件，并在封面标明“正本”、“副本”字样。正本与副本如有不一致，则以正本为准。投标文件正副本必须胶装成册（为永久性、无破坏不可拆分）并加盖投标单位公章和骑缝章（或每页加盖公章）。**

**（3）可读介质（光盘或U盘）1份：投标人必须随投标文件同时提交一套全部投标文件内容的电子文件，其中所有文件不做压缩处理、不留密码。**

**（4）全部纸质投标文件（包括正本、副本及可读介质）均应密封，否则投标将被拒绝。密封的外包装应至少标记“项目名称、招标编号、所投合同包、投标人的全称”等内容，否则造成投标文件误投、遗漏或提前拆封的，福建省金丰招标代理有限公司不承担责任。**

**（5）投标人应将投标文件资格及资信证明部分正本、资格及资信证明部分副本、报价部分正本、报价部分副本、技术商务部分正本、技术商务部分副本及电子文本(PDF格式，用非易损介质U盘保存)七个部分分别用密封袋单独密封，并标明招标编号、投标人名称、项目名称及“正本”或“副本”字样。**

12.2投标文件应由投标人的法定代表人或者其授权代表签字并加盖公章，如由后者签字，应提供“法定代表人授权委托书”。

12.3除非有另外的规定或许可，投标使用货币为人民币。

12.4投标人应提交证明其拟供服务符合招标文件要求的技术响应文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据，并须提供服务主要技术性能的详细描述。

12.5 投标文件的正本和全部副本均应使用不能擦去的墨料或墨水打印、书写或复印，并由法定代表人或其授权代表签署，盖投标人公章。

12.6全套投标文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是根据招标代理机构的指示进行的，或者是为改正投标人造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由授权代表签署证明或加盖校正章。

12.7未按本须知规定的格式填写投标文件、投标文件字迹模糊不清的，其投标将被拒绝。

**四、 投标文件的提交**

13.投标文件的密封、标记和递交

**13.1投标人应将投标文件资格及资信证明部分正本、资格及资信证明部分副本、报价部分正本、报价部分副本、技术商务部分正本、技术商务部分副本及电子文本(PDF格式，用非易损介质U盘保存)七个部分分别用密封袋单独密封，并标明招标编号、投标人名称、项目名称及“正本”或“副本”字样。投标文件未密封将导致投标被拒绝。**

**13.2 每一信封密封处应注明“于 之前（指招标邀请中规定的开标日期及时间）不准启封”的字样，并加盖投标人公章。**

13.3如果投标文件由邮局或专人送交，投标人应将投标文件按照本须知第13.1条至第13.2条的规定进行密封和标记后，按投标人须知前附表注明的地址送至接收人。

13.4如果未按上述规定进行密封和标记，招标代理机构将不承担由此造成的对投标文件的误投或提前拆封的责任。

13.5投标文件应在投标邀请中规定的截止时间前送达，迟到的投标文件为无效投标文件, 将被拒收。

13.6投标人在投标截止时间前，可以对所提交的投标文件进行修改或者撤回，并书面通知招标代理机构。修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、密封，并作为投标文件的组成部分。

13.7投标人在投标截止期后不得修改、撤回投标文件。投标人在投标截止期后修改投标文件的，其投标被拒绝。

13.8投标截止时间结束后参加投标的投标人不足三家的，本次招标程序终止，除招标任务取消情形外，招标单位将依法重新组织招标或者采取其他方式招标。

**五、投标文件的评估和比较**

14.开标、评标时间

14.1福建省金丰招标代理有限公司将在招标文件载明的开标时间及地点主持召开开标会，并邀请投标人参加。

14.2开标会的主持人、唱标人、记录人及其他工作人员（若有）均由福建省金丰招标代理有限公司派出，现场监督人员可由采购人派出。

14.3参加开标会的投标人应签到，非投标人不参加开标会。

14.4开标会应遵守下列规定：

（1）首先由主持人宣布开标会须知，然后由投标人代表对投标文件的密封情况进行检查，经确认无误后，由工作人员对密封的投标文件当众拆封。

（2）唱标时，唱标人将依次宣布“投标人名称”、“各投标人关于投标文件补充、修改或撤回的书面通知（若有）”、“各投标人的投标报价”和招标文件规定的需要宣布的其他内容（包括但不限于：开标一览表中的内容、唱标人认为需要宣布的内容等）。

（3）记录人对唱标人宣布的内容作开标记录。

（4）唱标结束后，投标人代表应对开标记录进行签字确认。投标人代表的签字确认，视为投标人对开标过程和开标记录予以认可。投标人代表拒绝签字确认且无合法理由，亦视为投标人对开标过程和开标记录予以认可。

（5）投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人（采购代理机构）相关工作人员有需要回避情形的，应当场提出询问或回避申请。否则，视为投标人对开标过程和开标记录予以认可。

（6）若投标人未参加开标会（包括但不限于投标人派出的人员不是投标人代表），视同其对开标过程和开标记录予以认可。

※若出现第14.4条第（4）、（5）、（6）款规定情形之一，则投标人不得在开标会后就开标过程和开标记录涉及或可能涉及的有关事由（包括但不限于：“投标报价”、“投标文件的格式”、“投标文件的提交”、“投标文件的补充、修改或撤回”等）向福建省金丰招标代理有限公司提出任何疑义或要求。

14.5投标截止时间后，参加投标的投标人不足三家的，不进行开标。同时，本次采购活动结束，福建省金丰招标代理有限公司将依法组织后续采购活动（包括但不限于：重新招标、采用其他方式采购等）。

15.评标委员会

15.1评标委员会由采购人代表和评标专家两部分共5人（以下简称“评委”）组成，其中：由采购人派出的采购人代表1人，由政府采购评审专家库产生的评标专家4人。

15.2评标委员会负责具体评标事务，并按照下列原则依法独立履行有关职责：

（1）评标应保护国家利益、社会公共利益和各方当事人合法权益，提高采购效益，保证项目质量。

（2）评标应遵循公平、公正、科学、严谨和择优原则。

（3）评标的依据是招标文件和投标文件。

（4）应按照招标文件规定推荐中标候选人或确定中标人。

（5）评标应遵守下列评标纪律：

①评标情况不得私自外泄，有关信息由福建省金丰招标代理有限公司统一对外发布。

②对福建省金丰招标代理有限公司或投标人提供的要求保密的资料，不得摘记翻印和外传。

③不得收受投标人或有关人员的任何礼物，不得串联鼓动其他人袒护某投标人。若与投标人存在利害关系，则应主动声明并回避。

④全体评委应按照招标文件规定进行评标，一切认定事项应查有实据且不得弄虚作假。

⑤评标中应充分发扬民主，推荐中标候选人或确定中标人后要服从评标报告。

15.3参加评标委员会的采购人代表可对本项目的背景和采购需求进行介绍，介绍材料应以书面形式提交（随采购文件一并存档），介绍内容不得含有歧视性、倾向性意见，不得超出招标文件所述范围。

※对违反评标纪律的评委，将取消其评委资格，对评标工作造成严重损失者将予以通报批评乃至追究法律责任。

16.投标文件的初审

对所有投标人的评估，都采用相同的程序和标准。评议过程将严格按照招标文件的要求和条件进行。

有关投标文件的审查、澄清、评估和比较以及推荐中标候选人的一切情况都不得透露给任一投标人或与上述评标工作无关的人员。

投标人任何试图影响评委会对投标文件的评估、比较或者推荐候选人的行为，都将导致其投标被拒绝，并被没收投标保证金。

16.1评委会将对投标文件进行检查，以确定投标文件是否完整、有无计算上的错误、是否提交了投标保证金、文件是否已正确签署。

16.2 算术错误将按以下方法更正：

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

①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总价金额与按照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。修正后的报价应按照18.1条规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

**16.3资格性检查和符合性检查**

**16.3.1资格性检查。**

（1）开标结束后，福建省金丰招标代理有限公司负责资格审查小组的组建及资格审查工作的组织。资格审查小组由3人组成，并负责具体审查事务，其中：由采购人派出的采购人代表至少1人，由福建省金丰招标代理有限公司派出的工作人员至少1人，其余1人可为采购人代表或福建省金丰招标代理有限公司的工作人员。

（2）资格审查的依据是招标文件和投标文件。

（3）资格审查合格的投标人不足三家的，不进行评标。同时，本次采购活动结束，福建省金丰招标代理有限公司将依法组织后续采购活动（包括但不限于：重新招标、采用其他方式采购等）。

**16.3.2符合性检查。**依据招标文件的规定，评标委员会还将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，以确定是否符合对招标文件的实质性要求作出响应。（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的规定。）实质性偏离是指：(1)实质性影响合同的范围、质量和履行；(2)实质性违背招标文件，限制了采购人的权利和中标人合同项下的义务；(3)不公正地影响了其它作出实质性响应的投标人的竞争地位。对没有实质性响应的投标文件将不进行评估，其投标将被拒绝。凡有下列情况之一者，投标文件也将被视为未实质性响应招标文件要求：

(1)投标文件未按照本须知第12条，第13条的规定进行制作、密封、标记的；

(2)未按规定由投标人的法定代表人或其授权代表签字，或未加盖投标人公章的；或签字人未经法定代表人有效授权委托的；

(3)未按规定提交投标保证金的；

(4)投标有效期不满足招标文件要求的；

(5) 投标内容与招标内容及要求有重大偏离或保留的，投标文件有重大偏差的，具体如下：

①投标文件未按招标文件要求加盖公章并由法定代表人或其书面授权的代理人签字的；

②投标文件载明的招标项目完成期限超过招标文件规定的；

③明显不符合技术规格、技术标准的要求；

④投标文件载明的货物包装方式、检验标准和方法等不符合招标文件的要求；

⑤投标文件附有招标人不能接受的条件；

⑥不符合招标文件中规定的其他实质性要求。

(6)投标人提交的是可选择的报价；

(7)投标人未按规定对投标进行分项报价；

(8)一个投标人不止投一个标；

(9)投标文件组成不符合招标文件要求的；

(10)投标文件中提供虚假或失实资料的；

(11)不符合招标文件中规定的其它实质性条款。

(12)串通投标的，评标委员会在评标过程中发现投标人存在下列情形之一的，可认定其有串通投标行为，并做出其投标无效的决定：

A、不同投标人的投标文件错、漏之处一致或雷同，且不能合理解释的；

B、不同的投标人的法定代表人、委托代理人等由同一个单位缴纳社会保险的；

C、由同一人或分别由几个有利害关系人携带两个以上（含两个）投标人的企业资料参与资格审查、领取招标资料，或代表两个以上（含两个）投标人参加招标答疑会、交纳或退还投标保证金、开标的；

D、不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

E、不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

F、不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；

G、不同投标人的投标文件相互混装；

H、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。

I、有关法律、法规或规章规定的其他串通投标行为。

（13）未根据所投货物或服务的特点编制投标分项报价表的；

（14）明显不符合技术规格、技术标准的要求、产品结构组成的要求；

评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求其他的外部证据。

17.投标文件的澄清

17.1对通过资格符合性审查的投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或有明显文字和计算错误的内容，评标委员会将以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或补正。投标人的澄清、说明或补正应由投标人代表在评标委员会规定的时间内（一般在半个小时左右，具体要求将根据实际情况在澄清通知中约定）以书面形式向评标委员会提交，前述澄清、说明或补正不得超出投标文件的范围或改变投标文件的实质性内容。若投标人未按照前述规定向评标委员会提交书面澄清、说明或补正，则评标委员会将按照不利于投标人的内容进行认定。

17.2关于投标描述（即投标文件中描述的内容）

①投标描述前后不一致且不涉及证明材料的：按照本章17.1条款规定执行。

②投标描述与证明材料不一致或多份证明材料之间不一致的：

a.评标委员会将要求投标人进行书面澄清，并按照不利于投标人的内容进行评标。

b.投标人按要求进行澄清的，采购人以澄清内容为准进行验收；投标人未按要求进行澄清的，采购人以投标描述或证明材料中有利于采购人的内容进行验收。投标人应对证明材料的真实性、有效性承担责任。

③若中标人的投标描述存在前后不一致、与证明材料不一致或多份证明材料之间不一致情形之一但在评标中未能发现，则采购人将以投标描述或证明材料中有利于采购人的内容进行验收，中标人应自行承担由此产生的风险及费用。

17.3细微偏差。投标文件在实质上响应招标文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他投标人造成不公平的结果，评标委员会应当书面要求存在细微偏差的投标人在评标结束前予以补正，若无法补正的在评审时评标委员会将对细微偏差作不利于该投标人的认定。

18.比较与评价

18.1评标委员会将按投标人须知前附表第6项所述评标方法与标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

18.2对漏（缺）报项的处理：招标文件中要求列入报价的费用（含配置、功能），漏（缺）报的视同已含在投标总价中。但在评标时取有效投标人该项最高报价加入评标价进行评标。对多报项及赠送项的价格评标时不予核减，全部进入评标价评议。

18.3评标委员会将按比较与评价最优在先原则, 排列评价顺序, 根据在投标人须知前附表中确定的中标候选人数量推荐出中标候选人。评委对需要共同认定的事项存在争议的，应按照少数服从多数的原则进行认定。**持不同意见的评委应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。**

18.4在评标期间，若出现符合本须知规定的所有投标条件的投标人不足三家情形的，本次招标程序终止，除采购任务取消情形外，采购人将依法重新组织招标或者采取其他方式采购。

**六、定标与签订合同**

19.定标准则

19.1最高投标价不作为中标的保证。

19.2投标人的投标文件符合招标文件要求，按招标文件确定评标标准、方法，经评委评审并推荐中标候选人。

20.中标通知

20.1评标结束后，评标结果经采购人确认后，招标代理机构方应在刊登本采购项目招标公告的媒介上对中标结果进行公示，同时招标代理机构向中标人发出中标通知书。中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应按相关法律、规章、规范性文件的要求承担相应的法律责任。

20.2《中标通知书》发出同时应将落标书面通知没有中标的其它投标人。

20.3《中标通知书》将作为签订合同的依据。《合同》签订后，《中标通知书》成为《合同》的一部分。

20.4《中标通知书》发出后的5个工作日内，招标代理机构以原缴交方式向未中标的投标投标人退还其投标保证金。

20.5在中标人缴交招标服务费、提交履约保证金、环境改造保证金、签订合同后（合同需由中标人送代理机构备案壹份）的5个工作日内，以原缴交方式退还中标投标人的投标保证金。

20.6中标人在中标公示期结束之日起10个工作日，未向福建省金丰招标代理有限公司领取中标通知书的，视为自动放弃中标。

21.签订合同

21.1采购人、中标投标人在《中标通知书》发出之日起30日内，根据招标文件确定的事项和中标投标人投标文件，参照本招标文件第四章的《合同》文本签订合同。双方所签订的合同不得对招标文件和中标投标人投标文件作实质性修改。中标投标人逾期未签订合同，按照有关法律规定承担相应的法律责任，招标代理机构将没收招标保证金，以抵偿对采购人造成的损失。

22.2招标文件、招标文件的修改文件、中标投标人的投标文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订《合同》的组成部分，并与《合同》一并作为本招标文件所列采购项目的互补性法律文件，与《合同》具有同等法律效力。

22.3中标投标人因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，本次招标程序终止，除采购任务取消情形外，采购人将依法重新组织招标或者采取其他方式采购。

23.招标项目行政监督部门

23.1招标项目行政监督部门可视情依法派员对本招标活动的全程进行监督。

**第三章 招标内容及要求**

**一、项目概述（委托标的）**

1. 委托标的：本次招标项目为福建工程学院旗山校区北区食堂A第一学生食堂二层的餐饮委托经营管理服务项目。目的是为改善学生食堂用餐环境，提高校内餐饮服务质量，满足师生员工正常就餐需要。福建工程学院旗山校区北区区食堂A第一学生食堂二层（建筑面积约3700平方米、电负荷737千瓦）。
2. 委托经营管理服务年限：5年。委托经营管理服务期限为合同签订日起至2025年学校规定的暑期放假开始之日（经营所需的装修时间计入委托经营管理期）。
3. 环境改造经费投入：本项目投入环境改造费用（含土建改造、餐具、厨具、排烟系统、一卡通聚合支付设备、家具、空调、消防、监控等配套投入）最少达人民币肆佰肆拾万元整（￥4400000元）。环境改造经费投入均由中标人承担，以中标金额为准。其中室外改造费不少于中标金额的7%。
4. 履约保证金：中标人在签订合同前3个工作日内以银行转账方式向招标人缴纳履约保证金，为人民币肆拾伍万元整（￥450000元整）。合同期满后，无违约并做好资产清点和交接工作后，招标人在80天内通过银行转账方式无息退还履约保证金。若因中标人违约扣除履约保证金的，中标人须在10天内补齐。
5. 环境改造保证金：
6. 中标人必须在领取中标通知书后10个工作日内以银行转账方式向招标人缴纳环境改造保证金人民币伍拾万元整（500000元）。
7. 经招标人许可的第三方审核机构审计验收（费用由中标人支付）合格并达到经营条件后，环境改造及设备更新完成后中标人提供一套完整的环境改造资料备案。
8. 在合同签订以后，由监理单位审核施工方案及图纸的合理性及完整性，且现场拆除项目及垃圾清运完成，报招标人核准后，退还50%环境改造保证金；环境改造内容全部完成且通过竣工验收，报监理单位审核后由招标人核准后，退还剩余50%环境改造保证金。

（六）违约条款：

1、投标人须在投标文件中承诺，若中标，拟投入本项目的食堂经理必须与投标文件一致，在本项目服务期一年内不得更换，否则每更换一次扣10万元违约金；服务期满一年后若要更换食堂经理，须在书面同意的情况下，才能更换，否则有权取消其中标资格，并没收履约保证金，未承诺的按无效投标处理。

2、因中标人原因造成合同无法按时签订，或者签订合同后不能履行其投标承诺或者其他由于中标人自身原因造成无法履行合同的，均视为中标人违约，履约保证金不予退回。如果已经签订合同的则合同自动解除，且中标人还要承当相应的法律责任。给造成损失的，还需另行支付相应赔偿。

3、在签定合同之后，中标人要求解除合同的，视为中标人违约，中标人违约对招标人造成的损失的，中标人还需另行支付相应的赔偿。对于中标人投入的金额，招标人不予退还。

4、在经营管理期内，中标人擅自终止合同，招标人有权不退还中标人履约保证金。

5、中标人在委托经营管理期间，由于管理不善造成餐厅发生食物中毒事故的，招标人按以下标准扣除中标人缴纳的履约保证金：

(1)发生中毒人数在50人以上的中毒事故，除接受政府职能部门的处罚和追究相关法律责任及承担受害人的医疗费用和赔偿费用外，中标人履约保证金不退还。在事故处理完毕后，招标人有权立即终止合同，由此造成的一切损失由中标人承担。

(2)发生中毒人数在30人以上49人以下的中毒事故，除接受政府职能部门的处罚和追究相关法律责任及承担受害人的医疗费用和赔偿费用外，扣除75%的履约保证金。在事故处理完毕后，招标人有权立即终止合同，由此造成的一切损失由中标人承担。

(3)发生中毒人数在10人及以上29人以下的中毒事故，除接受政府职能部门的处罚和承担受害人的医疗费用和赔偿费用外，扣罚50%的履约保证金；中毒人数少于10人的，除接受政府职能部门的处罚和承担受害人的医疗和赔偿费用外，扣除30%的履约保证金。在事故处理完毕后，招标人有权立即终止合同，由此造成的一切损失由中标人承担。

7、中标人违反合同约定擅自装修的，招标人除扣除履约保证金10000元外，中标人应立即修复为原状，拒不整改的，招标人有权终止合同。

8、其他有违反《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规、政策的有关规定的，按相关法律、法规及学校有关规定执行。

9、中标人在委托经营管理期间有下列行为之一的，由中标人自行承担一切经济责任和法律责任，并赔偿给招标人造成的一切经济损失。同时，招标人有权终止合同，收回经营场所，并扣除中标人履约保证金。

(1)中标人把本协议中的权利转移给第三人的，包括公司主体变更法人代表的；

(2)未经招标人授权，中标人以招标人名义对外从事与本项目餐饮委托经营管理服务以外任何活动的；

(3)中标人被吊销营业执照或食品经营许可证的；

(4)妨碍阻挠招标人管理人员行使管理职责和维护正当权益，屡教不改的；

(5)其它违约行为，经招标人两次书面通知后仍未能更改、纠正的。

10、若中标人的履约保证金不足以支付违约责任所产生的有关费用时，招标人有权从中标人营业款中扣除。

## 二、技术和服务要求（以“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求，若偏离一项为无效投标。）

**（一）经营范围：**

**1.二层经营范围**

★（1）只限预包装食品销售、热食类食品制售、自制饮品制售，不得制作糕点类食品。采取风味美食档口为主结合大众伙食供应方式。

（2）风味档口数量不得超过22个。各档口售卖间、加工区及仓库等要按食品安全管理规范要求独立布局。

注：餐厅风味档口的数量及布局由确定，中标人不得提出异议和自行增加设置，未经批准中标人自行增加档口的，每增加一个中标人每月向支付违约金2万元，以此类推。

**（二）经营时间**

1.正常开餐期间：大众快餐：早餐供应时间从6：30到9：00；午餐供应时间从 10：45到 12：45；晚餐供应时间从 16：30到 18：30。

2.风味小吃档口：供应时间从10：00至23：00（中间不停餐）。

3.寒、暑期放假期间照常营业。若中标人在学校寒、暑期放假期间需停业的，需在学校放假前1个月书面报告报学校审批，待学校正式批复后，按学校批复要求无条件执行。

**（三）经营的餐饮服务场所基本要求及设备投入要求**

**★备注：附件一《北区食堂A第一学生食堂二层环境改造设备、设施投入表》中的所有设备要求为招标人的最低标准，投标人拟投入的设备须不低于或优于此表。**

**1.食品处理区场所设置、布局、设备投入要求**

★（1）食品处理区加工流程合理布局必须符合餐饮服务食品安全要求,必须符合消防、环保要求。有与制售的食品品种、数量相适应的厨具、餐具、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、消毒等设施设备。风味档口要重新进行布局，规范电路、排水、排污系统。

（2）设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放等独立隔间的场所。各场所均设在室内。烹饪间应设置有候补式冷藏间**，洗消间配备全自动洗碗机、筷子自动洗净机、一条L型多功能餐具残羹分离回收系统（带流水渠片式输送线，具有残羹垃圾处理等功能），能满足所有大众伙食及风味小吃档口日常集中洗消需求。**

（3）进行凉菜配制和食堂备餐，分别设置相应操作专间。

（4）制作现榨果蔬汁和水果拼盘，设置相应的专用操作场所。

（5）各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

（6）用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。

**2.食品处理区地面与排水要求**

（1）食品处理区地面及排水沟需全部翻新，原地面全部铲除，地面需做防水处理。地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。

（2）地面和排水沟有排水坡度。排水沟设计合理，地面不积水，水沟基座用水泥浇筑，面贴亮面瓷砖，水沟面盖使用不锈钢沟盖。

（3）排水沟出口加装金属隔栅或网罩，金属隔栅或网罩有网眼孔径小于6mm。

（4）排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

**3.食品处理区墙壁、门窗要求**

（1）对原建筑可用墙壁、门窗进行修缮或重新翻新。对各功能间新砌墙体需做防水圈梁，高出地面100mm～200mm，新做门窗洞必须采用钢筋混泥土过梁。墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。

（2）门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。

（3）粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

（4）食堂后厨与外界直接相通的门应安装门禁系统。

**4.食品处理区天花板要求**

（1）食品处理区天花板原则上不做吊顶，原建筑天花板刮腻子水泥漆刷白。天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。

（2）清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。

（3）水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。

**5.洗手消毒设施要求**

（1）食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。

（2）洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。

（3）洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。

**6.餐用具清洗消毒保洁设施要求**

（1）配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。

（2）各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。

（3）餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

（4）餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。

（5）设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。

（6）清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。

**7.食品原料、清洁工具清洗水池要求**

（1）粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。

（2）设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。

（3）粗加工操作场所配备不少于两台食品净化机，该设备必须具备以下功能要求：①具有杀菌解毒功能：采用“水触媒”技术进行杀菌解毒。②清洗水处理系统：对清洗用水进行处理使水无菌化、水过滤系统有效分离去除水中杂质、清洗水重复利用。③使用卫生安全：不添加化学物质；仅需自来水为原料；能对瓜果、蔬菜、肉表面附着的农药残留及肉类的激素抗生物等有害物质进行有效降解，快速杀灭细菌、病毒等致病微生物；对清洗的食品无损伤；不仅可以清洗净化生菜、白菜等叶菜类，也能清洗净化西兰花、土豆、苹果等瓜果蔬菜，同时对鱼、肉类等食材进行清洗净化。

**8.设备、工具和容器要求**

（1）接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。

（2）接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。

（3）所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。

**9.通风排烟设施要求**

（1）烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。

（2）排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。

**10.采光照明设施要求**

（1）加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻(藏)库房使用防爆灯。

**11.废弃物暂存设施要求**

（1）食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。

（2）废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。

**12.库房和食品贮存场所要求**

（1）食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房分开设置。

（2）冷藏、冷冻柜(库)数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

（3）除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠(如设防鼠板或木质门下方以金属包覆)设施。

（4）冷冻(藏)库设可正确指示库内温度的温度计。

**13.专间要求**

（1）专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。

（2）专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

（3）专间内设符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求的空调设施、空气消毒设施、工具清洗消毒设施；凉菜间设专用冷藏设施。

（4）专间入口处设置独立的洗手、消毒设施。

**14.就餐区场所设置、布局要求**

（1）就餐大厅布局合理，设计富有创意，具有新时代气势，能很好的创新和体现福工校园饮食文化。

（2）就餐大厅地面需重新翻新，地面平整，防滑，无裂缝。墙壁、天花板的涂覆或铺设材料要无毒、无异味、不透水，易于清洗。材料要使用新型环保型材料。与外界直接相通的门应设置安装易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。

（3）照明灯布局合理，保证足够照明，光线感舒适。安装空调，保证有足够冷气开放。电线使用阻燃电线。

（4）售卖窗口布局合理，装饰新颖时尚，售卖台平整，无沟槽，便于清洁卫生。

**15.辅助区场所设置、布局、分隔和面积要求**

**（1）更衣室要求**

①与食品处理区处于同一建筑物内，需为独立隔间且位于食品处理区入口处。

②设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。

**（2）卫生间要求**

①原卫生间需全部拆除重建，并做好管网对接，布局合理。卫生间统一采用感应式冲水装置。地面、墙壁等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，大（小）便槽、隔间挡板使用知名品牌的材料。室内设有效排气装置。

②整体空间富有设计感，有适当照明，灯光柔和，与周边环境相结合。

③与外界相通的窗户设置纱窗，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手台，台盆采用台下盆的方式便于清洁。

**16、设备设施报废**

若经营过程中出现设备设施无法维修，需要报废的，需要请示招标人，经招标人确认无误后，方可处理，设备报废后，需在10天内补齐，避免影响经营。未上报招标人或未经招标人同意自行处理的，每发现一次，中标人需向招标人支付违约金1000元，直接从当月经营营业款扣除。

**（四）原料采购要求**

1. 投标人承诺中标后按国家《食品安全法》的规定完成采购工作。承诺食堂所有的原材料进行集中定点采购并落实进出仓制度（包含各档口），完成内部核算体系，每月10日前须向提供上月进出仓数据和各类成本核算报表。若发现乙方原材料采购不符合《食品安全法》的相关规定，每发现一次，支付违约金5000元，被发现违规三次以上的，解除委托经营管理服务合同。

▲2. 投标人承诺中标后食堂所有的大宗物资（食用油、米、面、冷冻品、半成品、禽蛋品、豆制品、调味品、鲜肉等）必须由组织公开招标的供应商供应或加入大学城高校联采或经学校协商同意后指定的大型品牌超市、公司等采购。投标人承诺中标后食堂所使用的食用油全部为非转基因食用油。

3 .一般零星、少量物资采购由中标人按相关规定程序完成采购工作，但价格不得高于闽侯上街永辉超市的价格，除河鲜、海鲜外均不得到摊点采购，确保原材料符合国家《食品安全法》的要求。

4. 按《福建省食品安全信息追溯管理办法》的规定，食堂建立使用食品和食用农产品在6个月内实行计算机自动化管理和食堂食品原料实行一品一码追溯管理系统，并确定食堂一品一码食品安全信息追溯管理专职人员，追溯管理专职人员对食堂采购的追溯食品相关信息要按照规定及时上传至福州市食品安全信息追溯管理平台。（食堂若是由中标人实行统一配送的，可由中标人企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。但该食堂及档口能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证）

5. 中标人采购的原料标准必须达到该品种中等以上品质，严禁采购“三无”产品、劣质产品和过期变质食品。

6. 中标人应响应中央政策，根据餐厅实际需要采购贫困地区农副产品。并承诺中标后每年向贫困地区采购农副产品金额20万元。

**（五）价格管理**

1. 投标人承诺中标后大众快餐坚持保本微利的经营原则，其经营品种的毛利率控制在30%以内。风味档口品种的毛利率控制在45%以内。

2. 大众快餐高、中、低档菜比例为2：5：3，其中，低档菜每份为2元以下，中档菜每份为2-5元以内，高档菜每份为5-8元。

3. 投标人承诺中标后每餐提供1元（含1元）以下价格的蔬菜不少于2种，且要提供有质量的免费汤（一周内不能重复）。

4. 大众快餐的产品价格定价：中标人在每学期开学前一个月将食堂所供产品价格以书面请示形式上报审批，并附所供产品价格成本核算支撑材料，接到中标人请示后10天内完成批复工作，中标人接到批复件后按批复的价格进行制作及售卖。

5.风味档口品种定价：中标人在每学期开学前7天将食堂所供风味产品价格以书面请示形式上报审批，并附所供风味产品价格成本核算支撑材料，接到中标人请示后5天内完成批复工作，中标人接到批复件后按批复的价格进行制作及售卖。

6.招标人将对食堂供应的所有产品价格有最终审定权，中标人应无条件的服从。

★7. 投标人承诺中标后在食堂适当位置设置饭菜价格及原料采购信息公开栏及人员健康管理等公示栏，平时应在售卖窗口挂价格牌明码实价经营，所有产品价格应低于市场同类品种售卖价格的15%-20%，并不得高于大学城其他高校食堂售卖价格。

★8. 投标人承诺中标后经营期内食堂所供的所有产品的价格不变，质量不降。确因食堂所需食品原料受市场影响，原料价格持续上涨，居高不下，且时间持续超过1个月以上，中标人需要上调售卖价格，应事先以书面报招标人审批，经招标人审批同意后方可按调整的价格售卖。

9. 中标人要制定物价上涨时的经营及成本控制方案，保证师生的饭菜价格和质量。

10.中标人在经营过程中新推出、新开发的产品，其供应价格和产品成本核算事先要向申报，经招标人批准后方可执行。

**（六）菜品质量**

1. 每餐售卖菜品的荤素配比必须按投标文件中的标准制作。

2.每餐所有菜品必须根据气候的变化做好保温工作。

3.大众快餐菜品的价格在原定价基础上，中标人应保证其重量必须达到投标文件中的标准。

**（七）人员要求**

1. 中标人要严格遵守《中华人民共和国劳动合同法》的要求，依法用工，应与食堂从业人员签订劳动用工合同，并独立对食堂从业人员承担法律责任。如发生用工纠纷，由中标人自行负责。

**★2. 中标人要根据本项目的内容和需求，按《附件二》的要求，配齐、配强服务团队，附件二为本项目的人员配备最低标准。**

▲3. 投标人承诺中标后投入本项目的食堂经理必须与投标文件一致，该食堂经理自担任本项目的食堂经理开始，不得再承接除此餐厅管理项目以外的管理项目。该食堂经理每周工作6天，必须亲自负责并经手与招标人的日常业务的办理工作，不得授权他人，否则招标人有权不予办理。在餐厅经营过程中，服务期一年内中标人不得更换食堂经理，如更换，更换一次中标人向招标人支付违约金10万元。

注：一年后因特殊原因须更换食堂经理的，须经招标人书面同意，持有同等职称或职业证书，若有年限要求的，该人员应符合招标文件的条件。若中标人指派的食堂经理业务能力、服务水平达不到招标人的要求的，招标人有权要求中标人更换食堂经理，若拒不更换,招标人每月直接从中标人营业款中扣除3万元违约金，直至新指派的食堂经理达到招标人的要求为止。

4. 投标人承诺中标后投入本项目的专职食品安全管理员、仓库管理员、厨师长、厨师、营养师必须与投标文件一致，服务期一年内不得更换，否则中标人向招标人支付违约金5万元。若服务期满一年后中标人若要更换专职食品安全管理员、仓库管理员、厨师长、厨师、营养师，中标人须书面请示，在书面同意的情况下，才能更换。

注：一年后因特殊原因须更换人员须经招标人书面同意，持有同等职称或职业证书，若有年限要求的，该人员应符合招标文件的条件。若中标人指派的人员业务能力、服务水平达不到招标人的要求的，招标人有权要求中标人更换人员，若拒不更换,招标人有权每月直接从中标人营业款中扣除1万元违约金，直至新指派的人员达到招标人的要求为止。

5. 投标人承诺中标后指派的食堂经理、专职食品安全管理员、仓库管理员、厨师长、厨师、营养师、各档口负责人参加监管部门的出勤考核。上述人员其中有1人当月缺勤3天（含）以上（请假除外），每发现1人，中标人向招标人支付违约金1万元。

6. 投标人承诺中标后指派的食堂经理、专职食品安全员、仓库管理员、厨师长、厨师、营养师、各档口负责人参加的年度考核、考评，上述人员若年度考评结果在基本合格（含）以下的，中标人应无条件接受的处理结果。

7. 投标人承诺中标后对所聘员工在上岗前就依法取得有效的健康证。如发现中标人所聘员工未取得有效的健康证上岗，每发现1人，中标人向招标人支付违约金1千元。

8. 投标人承诺中标后对所聘员工应每半年进行不少于一次食品安全培训，且培训时间不少于4小时，培训考核计划、方案事先报备案。培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。否则，中标人向招标人支付违约金5万元。

9. 投标人承诺其拟派遣的食堂经理能满足以下要求：

①食堂经理具有大专学历、餐饮职业经理人培训相关证书；

②现从事食堂经营管理且具有2周年的食堂管理经验。[提供能证明具有2周年的食堂管理经历及服务单位出具的在经营管理期间没有发生食品卫生安全事故的证明材料；]

③男性年龄在50周岁以下，女性年龄在45周岁以下；

④符合从事餐饮业健康要求（投标文件中提供健康证复印件）；

⑤承诺无犯罪记录。

**▲（八）食品安全管理**

1.投标人承诺中标后在委托经营管理前协助招标人向驻地食品药品管理部门申请并取得食品经营许可证，在食品经营许可证经营范围内，依法依规经营。未取得食品经营许可证前，不得营业。在委托经营管理期间中标人必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等有关文件规定及学校有关规章制度。

2.投标人承诺中标后做好饮食卫生安全工作，严防食物中毒事故的发生。如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，中标人须承担因此引起的一切经济和法律责任，发生较大安全和卫生事故的，有权终止合同，中标人承担由此引起各类损失。

3. 中标人应配备专职食品安全管理员，设立食品安全管理机构，有健全的食品安全管理制度，有明确各岗位的食品安全责任。在投标书中有明确制定强化食品安全过程管理详细方案。

4. 中标人在委托经营管理期间每学期要全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求（食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查），建立自查清单，制定自查计划。每年要委托第三方专业机构对委托经营管理的食堂食品安全进行检查并形成书面检查报告，并报备案。以便及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

5.中标人须与签订食品安全责任书，并自觉接受食品药品等监督部门和职能部门的检查、监督、指导及处罚。

6.中标人委派的食堂经理、专职食品安全员每天必须对食堂食品安全、场所卫生等方面进行检查并要有记录，每日（餐）必须按要求规范如实做好下列工作的检查和记录：日常检查、进货查验、食品留样、餐具的消毒、紫外线灯消毒、员工晨检、剩饭剩菜的登记处理、添加剂使用、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用等。制定的各项记录表格必须印制成册，表格的项目内容齐全，可操作。

**(九）消防安全**

1.中标人应配备消防安全管理员并明确其职责,在委托经营管理期间每学年要组织员工进行消防安全培训及演练，使其掌握消防器材使用技能，要自觉服从学校开展的消防安全检查。餐厅消防设施日常使用管理由消防安全管理员负责，管理员每日检查消防设施的使用状况，确保消防设施性能完好。

2.投标人承诺中标后定期巡查消防器材，保证处于完好状态。对消防器材应经常检查，发现丢失、损坏及时补充和维修，及时更换存在安全隐患的老旧设备，烹调间安装自动灭火系统和报警设备，所需费用中标人自行负责。

3.中标人在委托经营管理期间每学期必须对食堂厨房的油烟管道、烟囱、鲜风系统进行一次大清洗，确保无火灾隐患。

4.投标人承诺中标后在委托经营管理期间，制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，对其经营管理场所内发生火灾造成的一切损失负完全责任。

5.投标人承诺中标后在环境改造时及正式营业前，经营场所内的消防设备设施及应急灯、安全出口指示灯、嵌入式安全指示灯、报警器等消防器材均安装配备到位并在后厨区域设置微型消防站。所配备的消防器材和设备设施的产品质量及后厨区域设置的微型消防站要符合国家规定的标准要求。

6.中标人环境改造后餐厅所配备的消防器材和设施设备应登记造册并报验收，待验收通过后，餐厅所有的消防器材和设施设备均由中标人负责添置、更新、维修。

**（十）用电安全**

1.投标人承诺中标后在委托经营管理期间，食堂所用的火源均为电源。所有电源开关须安装漏电保护器，防止漏电，确保用电安全。

2.中标人应不定期检修用电线路，室内布线要求尽量横平竖直，走桥架（原有桥架损坏的需进行更新），所有用电线路不得外露，电线使用国标阻燃电线。

3.中标人未经批准，不得私自拉设电线和安装插座，严禁超负荷用电。

4.中标人检修用电线路、设备安装应由持证电工负责。

5.中标人在校内居住的员工，宿舍内禁止私用电热棒、电炉等大功率电器。

**（十一）监控系统**

1.投标人应承诺中标后在食堂经营区域的所有出入口、操作区、服务区安装红外线网络视频监控系统，做到全方位，无死角，并将监控系统通过网络专线连接到膳食管理服务中心办公室。

2.投标人应承诺中标后按照福州市市场监管局的要求，建设好明厨亮灶工程。

3.食堂所有的监控系统必须能正常使用，如发现有探头损坏必须在48小时内修好，否则，中标人向支付违约金1万元；如发现中标人人为故意损坏监控系统，每发现1次，中标人向支付违约金2万元。

★**（十二）保险**

1.投标人必须承诺中标后为本项目所有员工投保雇主责任险。

2.投标人必须承诺中标后为本项目投保公众责任险，且保额达到1500万元以上。保险条款中含有人身伤害、财产损失、食品、饮料、爆炸、车辆装卸责任条款。

3.中标人应承担工伤责任事故责任及在经营过程中对第三者造成的伤害赔偿责任，支付解除或终止劳动合同经济补偿金或赔偿金等。

**（十三）员工宿舍**

提供部分员工宿舍。若中标人需对员工宿舍进行环境改造，必须事先将环境改造方案报，经同意后方可实施，所需费用自理。

**(十四）日常监督管理**

1.投标人必须承诺中标后严格遵守制定的各项规章制度，服从随时对中标人出售的主、副食品质量、环境卫生及食品安全等各项工作进行检查、监督。

2.中标人应每月接受组成考核小组对其所经营的食堂进行月考核。

3.中标人应接受组织膳委会的同学进行餐厅月评、食堂开放日、食堂体验日等活动。

4.中标人应广泛与师生交流、沟通，接受师生日常监督，对师生提出的问题要及时整改。

**▲（十五）污水处理**

1.中标人应对食堂原污水井、滤油池、净化池需扩大重新修建，修建标准参见《民用建筑设计规范》。

2.中标人应对食堂原外围污水管、雨水沟全部翻新修建。

**（十六）环境改造要求**

**1.食堂内部装修要求**

食堂内部各功能区布置应满足各相关规范及设计标准的要求，且要求做到安全性、规范性、实用性等。

**1）各个功能区要求如下：**

（1）后厨:洗消间、蒸煮间、烹饪区、切配间、粗加工间、售卖间、贮藏间等各功能间不能遗漏且布局合理。

（2）窗口:售菜台、结算台、打饭区、餐具区等个数设置合理、充分考虑便捷性和流畅性。

（3）餐厅：餐椅位置摆放合理、考虑人员就餐的舒适性，人员通道流畅。

（4）风格：餐厅必须明确装修风格及理念。

**2）效果图要求如下：**

（1）效果图必须能明确体现餐厅设计风格及理念。

（2）注重室内环境的文化气氛，区别于一般的商业空间，相对宽松的环境，风格上反应相应文化特征，注重与环境统一协调、提升食堂空间的文化内涵。

（3）提倡绿色设计，体现“以人为本”。创造健康、安全、 舒适的就餐环境。

（4）经济性原则：精材少用，粗材广用，通过设计处理达到高品质的室内环境。

（5）提供后厨、餐厅各个区域的效果图（除用餐区域、风味档品区域、主食库区域、食堂各门厅及入口、烹饪间外）。

**▲3）投标时提供环境改造图纸，要求如下：**

（1）图纸由有建筑工程设计或装修设计资质单位进行出图且加盖公章。

（2）要求提供土建、装饰及安装完整的施工图纸，暖通、弱电、设备等提供平面布置图及相关效果图。

**▲2.食堂公共区域装修内容及要求**

**1）根据我校实际的现场情况，公共区域要求如下：**

（1）餐厅各出入口装修方案，由于各个出入口出现老旧破损，要求拆除后重新施工。

（2）公共区域的墙面及地面老旧，提出相关的环境改造方案。

（3）建筑物外立面灰尘多影响餐厅外观，提出清洗方案。

（4）食堂内部排水沟出现局部损坏，根据实际情况应废除原有管网独立自己管道提出处理方案。

（5）食堂卫生间隔断、管道、墙面等损坏严重，提出改造方案。

（6）食堂生活排污及油污要求分离，提出合理的规划方案。

（7）食堂各伸缩缝、墙面漏水，提出合理的维护方案。

**2）环境改造图纸要求如下：**

（1）餐厅入口及卫生间方案需提供平面图、效果图及结构图等。

（2）生活排污及油污等方案需提供完整的管道布置图、剖面图及效果图。

（3）公共区域墙面及地面、建筑外立面、餐厅地面局部渗水、漏水等需提供解决方案及相关承诺函。

（4）图纸由有建筑工程设计或装修设计资质单位进行出图且加盖公章。

**3.空调设备**

1）要求提供制冷量、噪声、压缩机等设备参数。

2）布局合理，设计满足规范要求。

**4.消防、安防**

1）疏散通道、标识标志、消防报警、灭火设备等消防安全的合理性设计。

2）监控方案、布点、监控中心设置合理。 并要求“明厨亮灶”（后堂工作情况连接到大堂屏幕）。

**5.承诺中标后编制工程量清单及审核报价**

 1）根据施工图纸编制正确、完整工程量清单及报价。

 2）根据相关编制规范要求编制清晰、分类明确。

 3）为保证环境改造质量，提供明细的材料品牌、系列、型号及询价单。项目特征描述必须符合规范。

 4）提供完整的审核报价且加盖有造价资质咨询单位公章。

**6.承诺中标后编制施工组织设计**

1）根据施工工艺、图纸等，编制完整施工组织。

2）为了保证工期进度，施工组织必须用横道图等方式排列施工进度表。

3）为了保障工程质量，施工组织必须明确节点施工工艺及方法。

4）为了保证施工文明安全，施工组织必须明确施工组织措施方案。

7.装修监管

1）开工前做好一切安全、文明防护，报监理单位确认后向相关部门检查审批后开始施工。

2）材料进场前提供样品及材料合格证等材料，报监理单位确认后向有关部门审批后开始施工。

3）严格按照施工组织设计要求进行安排施工。在隐蔽工程作业时，必须由中标人、监理单位、项目管理部门验收合格后方可进行下一工序，且保存相应的影像及纸质资料。

4）组织设计、施工、使用、管理等部门进行竣工验收达到合格。

5）竣工结算期间，必须提供竣工图纸、结算报价、竣工验收书、材料品牌验收资料等报监理单位确认后，送后勤处相关部门审核后方能付款结算。

6）施工过程中，严格按照投标文件执行。若施工过程中有任何设计、材料等变更，必须书面报送监理单位确认后，送有关部门审批后实施。

7）投标人承诺中标后在食堂运营过程中，若环境改造的内容及范围出现质量缺陷或另需改造、修缮等情况一切费用由中标人承担。

8）中标人在与施工方签订合同前应将合同文稿送审核，签订后的合同需要提供一份原件至备案。

9）对施工单位的资质要求：建筑工程施工总承包三级及以上或建筑装饰装修工程专业承包二级及以上。

▲10）所有投标图纸应集中装订成册且按相关类别进行分类编辑，图纸作为本次招标文件的组成部分。

**(十七)环境改造施工要求**

(1)该项目所有施工方必须拥有工程相关的施工资质，符合行业标准。

(2)不得改变原场地本体结构(楼盖、屋顶、梁、柱、外墙体和基础等承重结构部位)、固定设施及共用部位)外墙面、楼梯间、走廊通道、门厅、设备机房等)、公用设施及室外统一规划，对建筑物结构安全造成影响的，中标人应依法承担相关责任，并负责修缮恢复，赔偿损失。

(3)中标人不得在私自重开门洞，改变原有墙体及门位结构。

(4)中标人应遵守安全用电、用水的规定，不得超过原设计装表容量擅自增加用电，严禁乱搭电线及非装修用电，原有室内设施(如开关板、各类插座、电脑信息模块等)不得拆除、移位，如有需要可以加线延伸。空调主机必须安装在原设计预留空调位置，不得安装在外墙上，安装空调时不得从外墙拉管，以免影响整体外观。空调排水应接入空调排水管内，不得直接外排。

(5)装修过程如有对公共装修、校园网络布线及设备造成损坏，应按原样修复并及时清理公共部分卫生(包括装修遗留材料、地面污迹等)。

(6)进行打墙、切割等粉尘较多的作业时，须在门口挂布帘遮挡粉尘和装修异味；

(7)中标人对所雇用的装修公司工作人员负有监管责任，应监督所雇用的装修公司工作人员遵守法律、法规及招标人规定，听从招标人工作人员的劝诫，保障校园安全。

(8)、装修期间应严格遵守有关消防安全规定，并自备灭火器。

**（十八）环境改造与设备验收**

★1.中标人应在合同签订后40天内完成本项目所有环境改造和设备添置并具备正常营业条件。在中标公示后一周内提供完整整套设计施工图纸3套，材料进场时须通知验收,现场管理由派驻工程监理。环境改造结束后中标方需提供竣工蓝图3套，装修决算书3份，工程内业资料等3套（含设备采购发票原件），所有明细电子文档存入U盘一份。如因工程施工等资料不全，导致送造价公司审核造价无法顺利进行，或审核结果不准确等不良后果，由中标人自行承担。

2. 若审核造价金额低于中标人承诺投入的环境改造和添置设备金额，中标人须在招标人下达通知规定的时间内补足投资金额。否则，没收环境改造保证金，不足金额从经营营业款扣减，扣减差额部分作为后期食堂修缮费用。招标人视具体情况有权提出因企业不履行承诺终止经营管理合同，所有环境改造和设备等残值归招标人所有。若审核造价金额超出中标人所承诺的金额，则由中标人自身承担。合同期满后餐厅的所有环境改造设施、设备等残值归招标人所有。

**（十九）不可抗力**

1.因不可抗力因素或非招标人原因造成中标人不能正常营业，不承担由此引起的一切责任。

2.因不可抗力造成经营管理场所灭失的，招标人、中标人均免责，委托经营管理服务权自然解除。

**（二十）合同终止**

1.若合同到期终止或解除合同时，中标人必须在 7天之内无条件搬离，食堂内设备设施归招标人所有，学校验收清点合格后，于次日起80天内无息退还履约保证金。逾期搬离的，履约保证金不予退还，并且招标人有权实行强制措施。

2.中标人在承包期间所投入添置的装修厨具餐具等财产设备，均归招标人所有，中标人不得随意拆卸，否则招标人有权不退还履约保证金。

**（二十一）**将定期或不定期对中标人在委托经营管理期间进行考核（月、年考核），考核内容按《食堂规范化管理量化考核办法》、《食堂规范化管理量化考核表》执行。

**（二十二）、其他要求**

1.中标人不得在学校允许的经营场所以外摆摊设点和向校外售卖。

2.如遇学校停水、停电应请示招标人解决办法，不得未经同意停办伙食。

3.经招标人审定的档口应按时开餐，未及时开餐或是中途停止供餐的每一个档口每月处罚1万元，以此类推。

4.所有员工每学年所有员工至少体检一次，费用由中标人自行承担。中标人必须按规定对所聘员工规范办理医社保。

5.中标人平时应按6T或是5D管理模式进行管理，即保持食堂卫生清洁；物品摆放整洁、有序；餐具每次使用完清洁后必须高温消毒并摆放整齐，防止蚊蝇、虫害滋生，达到食品药品监督管理部门要求的规定标准。

6.中标人应确保食堂内水管道及污水井畅通，并负责日常的维修。一次性装修改造后食堂外的公共管网、屋面漏水、消防设施设备由招标人负责维修。

▲7.中标人每年须向招标人书面汇报食堂经营管理及服务质量情况，对存在的问题进行限期整改。

8.餐厅内外布置牌匾、广告、横幅、标语需向招标人报批，桌面不得张贴桌贴，餐厅内所有牌匾、广告、横幅、标语不得有第三方名称、商业广告和二维码图案。否则，每发现一处，乙方向甲方支付违约金100元。

**★9.中标人必须承担经营和服务过程中发生的事故责任，并赔偿由此造成的全部经济损失。**

10.政府行政机关查实的各类违规责任，均由中标人自行负责。

11.中标人经营食堂的设备设施、水电日常维护由中标人自行解决且要按规范使用水电，中标人不得私拉电线，如经营需要安装电源应向招标人提出申请，经招标人审定无安全问题和电容量问题的，应及时同意中标人的用电需求。

12.中标人所经营的食堂泔水应委托具有回收资质（提供营业执照证明材料）的单位进行回收，同时其处理必须符合福州市的相关规定。

13.餐厅的风扇必须每学期清洗一次，空调每年清洗一次，有损坏须在两天内维修完成，未按规定的时间内维修，超出一天支付违约金200元、超出两天支付违约金400元、以此类推。

14.餐厅使用的垃圾桶由中标方自行采购，每日所产生的垃圾投放应符合国家垃圾分类标准，并按学校规定及时运到指定地点。否则，每发现一次支付违约金1000元。

15.中标人必须接受由学校组织的定期对餐厅室内进行卫生消毒及除四害工作，费用(药品费和人工费)由中标人负责承担。

▲16.中标人服从招标人对中标人的车辆进出校园管理的规定，中标人车辆带物资出校门应经招标人的相关管理部门批准，并允许由招标人检查进出食堂的车辆。

17.中标人须提供部分勤工助学岗位。

18.一年内中标人在招标人的监督下，中标人要完成对本项目的ISO14001环境管理体系认证、ISO9001质量管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证工作。首次认证的所有费用由中标人承担，往后年检所产生的费用由招标人承担。

▲19. 中标人进行装修、改造等施工前，如消防、食品制售等方面事项，须提前向当地消防管理部门、市场监督管理部门等单位申请、报备、审批，装修、改造等施工完成后，及时向当地消防管理部门、市场监督管理部门等单位验收。否则，所产生的后果和责任，均由中标人承担，与招标人无关。

20. 为在校师生提供课余美食文化活动，投标人经营管理服务期间内要举办一次校内美食文化节，并要有安全、完善的美食节举办方案。

21.在经营期限内，若出现新政策要求，中标人需无条件服从。

22.其他事宜待中标后签订正式合同前再行商议。

**附件一**

**北区食堂A第一学生食堂二层环境改造设备、设施投入表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **规格**  **（单位：mm）** | **单位** | **数量** | **技术参数要求** |
| 1 | 电磁单头单尾炒炉 | 1100×1100×1200 | 台 | 5 | 1、电源：15KW/380V；2、配500mm抛锅，炉面板为厚度1.2mm,侧板及其他板材厚度为1.2mm；  3、机芯使用紫铜搭桥技术，模块化设 计，耐电流更强，有效降低雷电冲击；  4、线盘铜线采用高频丝包线；  5、一次成型铲片式散热结构，散热顺速，核心部件温度低，超长寿命； 6、多重立体防辐射外壳屏蔽，磁场小于手机辐射；  7、显示屏能够显示三相电源是否缺相。 |
| 2 | 柜式调料拼台 | 500×1100×1200 | 台 | 3 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 3 | 电磁双头大炒炉 | 2000×1100×1200 | 台 | 1 | 1、电源：20KW×2/380V； 2、所配锅的口径800mm，炉面板为厚度1.2mm,侧板及其他板材厚度为1.2mm；  3、机芯使用紫铜搭桥技术，模块化设 计，耐电流更强，有效降低雷电冲击；  4、线盘铜线采用高频丝包线；  5、一次成型铲片式散热结构，散热顺速，核心部件温度低，超长寿命； 6、多重立体防辐射外壳屏蔽，磁场小于手机辐射；  7、显示屏能够显示三相电源是否缺相。 |
| 4 | 双通工作台 | 1900×900×800 | 台 | 4 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 5 | 双九层熟食推车 | 810×570×1700 | 台 | 1 | 采用不锈钢子弹式升降调节脚,脚柱采用不锈钢38×38mm方管，厚1.0mm货架加固边梁杆采38×25×1.0mm不锈钢方管，带优质轮。 |
| 6 | 四层板式层架 | 1500×500×1500 | 台 | 2 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 7 | 四层板式熟食推车 | 570×420×1200 | 台 | 4 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。5、带优质轮。 |
| 8 | 双层工作台 | 1500×950×800 | 台 | 10 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 9 | 留样柜 | 550×500×1900 | 台 | 2 | 优质压缩机组,铜管制冷数码管显示柜温，便于调整食品冷冻、冷藏最佳温度；内外不锈钢，高压聚氨脂发泡，箱体强度高、耐用、保温效果好、节能；柜脚采用调节脚或活动轮。制冷方式：直冷。制冷剂：R134a功率：250w/220v。 |
| 10 | 冲孔保温台 | 2100×950×800 | 台 | 14 | 1.采用优质304#不锈钢磨砂板，δ1.2mm不锈钢面板。  2.冲孔保温台面。  3.电量：3KW/220V，自动恒温控制。  4.台通脚δ1.2mm不锈钢圆管ф38mm及包钢调节脚组成。 |
| 11 | 平板工作台 | 1800×800×800 | 台 | 6 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 12 | 解冻池 | 1200×700×950 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 3)洗涮盆采用机冲成形盆。 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 13 | 残渣台 | 700×700×950 | 台 | 3 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38\*38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 14 | 双星带板洗涮池 | 1500×700×950 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 3)洗涮盆采用机冲成形盆。 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 15 | 双星洗涮池 | 1200×700×950 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 16 | 绞切肉机 | 550×400×680 | 台 | 1 | 功率：0.75kw+0.75kw 电压：220/280v  整机重量：≥76kg 工作效率 切肉：肉片≥400kg/h 肉丝≥200kg/h 绞肉：≥220kg/h 转 速 切肉：≥473r/min 绞肉：≥425r/min 规格 切肉：3mm、6mm 绞肉：≥Φ62 |
| 17 | 绞切肉机底座 | 550×260×50 | 个 | 1 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 18 | 刀架 |  | 台 | 1 |  |
| 19 | 四层格式存放架 | 1500×500×1500 | 台 | 29 | 采用不锈钢子弹式升降调节脚,脚柱采用不锈钢38×38mm方管，厚1.0mm货架加固边梁杆采38×25×1.0mm不锈钢方管，带优质轮。 |
| 20 | 单大洗涮池 | 1200×700×950 | 台 | 3 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 21 | 单大洗涮池 | 700×700×950 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 22 | 食品净化机 | 1850×850×1000(mm) | 台 | 2 | 1.分隔为两个独立、等量的净化槽体；  2.额定功率电压：≥3.0KW/380V  3.总重量：≥240Kg  4.机身：配置双水触媒发生器  5.两个槽体可独立操作  6.采用304(0Cr19Ni9、0Cr18Ni9)全不锈钢板;槽体板厚度1.5mm;四边装饰围板厚度1.0mm; 装配有不锈钢防腐蚀型喷头; ≥38mm×38mm管材，厚度1.2mm ;水循环管路;在水泵出水口到喷嘴处使用不锈钢无缝钢管采用不锈钢水泵；耐臭氧酸，防腐蚀、低噪音；  7.水泵内胆、调节脚、喷嘴均使用不锈钢材质。  8.产品整体外型美观大方，外壳平整、匀称、光洁，无划伤、压痕，无明显的缺陷。 |
| 23 | 丁板架 |  | 台 | 2 |  |
| 24 | 刀架 |  | 台 | 1 |  |
| 25 | 三层存放架 | 1500×500×1350 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 26 | 蒸汽发生器 | 650×650×900 | 台 | 2 | 1、蒸汽量：50m3/h；容积：≥50L；功率：39KW/380V； 2、火力细分3~5档且电子显示，具有水位溢出保护装置，温度时间同步显示，能微电脑数码监控，具有缺水保护装置，能自动出水。 |
| 27 | 干饭车 | 1200×700×900 | 台 | 3 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 28 | 电磁摇摆汤炉 | 30KW | 台 | 1 | 1、采用全不锈钢材质制作，半球形4.0mm厚（实厚≥2.8mm）优质304#材质不锈钢一体成型半球形锅体，锅底及锅壁均有发热区，加热均匀；≥800mm口径，深度≥55cm，容量≥200L。承重能力坚固耐用不生锈。 2、具有全中文显示故障代码功能，实时档位对应实时功率显示功能。让操作更加直观 3、具有仿真模拟真火功能，高精度模拟真实火力，使用者更好掌握火侯。 4、产品采用≥8档360度旋转火力开关，开关控制模块依据GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》检验：防尘试验、防水试验检验合格。  5、高频铜线聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区，比传统灶加热更快更节能。  6、炉灶前板自带急停开关，紧急情况一键锁止进入断开主电源停止工作，安全升级. |
| 28 | 单星水池 | 1000×700×950 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 30 | 双门蒸饭车(电热) | 1430×640×1550 | 台 | 2 | 技术参数： 1、24KW/380V；24盘  2、电源(v)：220V或380V  3、无须专人看管，自动恒温，自动进水，缺水报警，防止干烧，安全气阀； 4、万向轮设计，移动方便； 5、豪华型镀铬门锁铰及把手，方便实用，保温、环保、高效、节能； 6、耐高温多气囊嵌入式硅胶门封，密封牢固； 7、蒸制功能：大米、馒头、包子、海鲜、炖汤、高效湿蒸消毒，效果更佳  9、整体发泡保温、防缺水断电保护， 10、全优质不锈钢结构设计，更加坚固耐用；双层保温。 |
| 31 | 汤桶推车 | 800×600×900 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 32 | 即热式热水器 | 壁挂式 24KW | 台 | 1 | 304不锈钢内胆及外胆实厚≥1.46mm，内夹聚胺脂发泡，自动进水，自动断电、缺水报警双重保护。 |
| 33 | 单星洗涮池 | 1200×700×950 | 台 | 3 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 34 | 浸泡池 | 1200×800×800 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 35 | 残渣收集台 | 2250×700×830 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 36 | 四层板式存放架 | 1500×500×1500 | 台 | 6 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 37 | 不锈钢地架 | 1500×500×300 | 台 | 17 | 采用不锈钢子弹式升降调节脚,脚柱采用不锈钢38\*38mm方管，厚1.0mm货架加固边梁杆采38\*25\*1.0mm不锈钢方管，带优质轮。 |
| 38 | 单层工作台 | 1000×600×620 | 台 | 2 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm 2)脚柱：不锈钢38\*38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 39 | 不锈钢筷子收集台 | 1200×800×800 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 40 | 保洁柜 | 1200×500×1800 | 台 | 6 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 41 | 筷子自动洗净机 |  | 台 | 1 | 1.本设备由洗净区、清洗区以及消毒区组成。洗净温度在30℃以上，清洗温度在50℃以上。消毒温度在90-100℃。  2.集超声洗净、高温消毒为一体，实现热水循环使用，节能减排。  3.可清洗人工难以清洗的各种小件的异性餐具厨具，如筷子、汤匙、刀叉、菜夹等。  4.清洗量≥5000双/小时。  5.功率≥21KW 380V/50Hz,独立带漏电保护（4P）。 |
| 42 | 全自动洗碗机 |  | 台 | 1 | 1.本设备由入口区、洗净区、清洗区、烘干区以及出口区组成。洗净温度在60℃以上，清洗温度在80℃以上。烘干区设置吹干风机，促进餐盘干燥，烘干温度在80-120℃。  2.具备智能机内保洁系统，可按设定模式自动清洗机内污垢。  3.控制操作面板采用电子薄膜开关，一键式启动，可以显示与进水、加热、水位、水泵、电机、操作、通信、安全等环节有关的16种以上运行状态代码。  4.卫生安全要求：符合GB14934-2016(食品安全国家标准消毒餐（饮）具)标准中规定的餐具清洗消毒标准。  5.设备安全要求：符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》,GB4706.50-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求》标准。  6.符合2006/42/EC 标准，洗碗机产品取得CE安全认证。  7.清洗量：不少于6000个/小时。  8.最大总功率：不大于80kW。  9.380V/50Hz,独立带漏电保护（4P）。 |
| 43 | L型多功能餐具残羹分离回收系统 |  | 套 | 1 | 1、由片式输送机、残羹流水渠、筷子汤匙回收线、垃圾处理机4部分组成。  2、标准传送速度16米/分钟。  3、垃圾处理机残羹脱水率≥80%。 |
| 44 | 双星水池 | 1000×600×950 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38\*38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 45 | 物品柜 |  | 台 | 2 |  |
| 46 | 五层不锈钢鞋架 |  | 台 | 1 |  |
| 47 | 冷库重建 |  | 项 | 1 |  |
| 48 | 冻库重建 |  | 项 | 1 |  |
| 49 | 五层板式存放架 | 1500×500×1500 | 台 | 4 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 50 | 双层板式存放架 | 1500×600×750 | 台 | 4 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38\*38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 51 | 板式地架 |  | 项 | 1 |  |
| 52 | 桌椅 |  | 项 | 1 | 桌面1200×600枫木黑TV边，枫木曲木椅面，￠48×1.5圆管制作。 |
| 53 | 消毒柜 | 1350×650×1900 | 台 | 4 | 采用最新的远红外线消毒模式，利用人体工程学原理，促进人体血液循环，符合现代人追求高品质、高要求的愿望，此款式为光波加热风循环双重消毒，消毒温度范围150度，更能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角，对肝炎病毒（大三阳和小三阳）、芽胞杆菌、金黄色葡萄球体、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率达到99.9%以上，干式高温消毒使餐具无残留水迹，集餐具消毒与烘干及无菌储存功能于一身，达到国家卫生部检测要求。 |
| 54 | 托盘车 | 1800×480×1570 | 台 | 4 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。加重型，带优质角轮。 |
| 55 | 不锈钢平板推车 | 850×600×750 | 台 | 6 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 56 | 不锈钢三层手推车 | 900×450×950 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |
| 57 | 监控设备系统 | 满足相关规范 | 项 | 1 | 按实际的监控需求 |
| 58 | 油烟系统 | 满足相关规范 | 项 | 1 | 排烟管道等 |
| 59 | 空调 | 不低于5匹吸顶式空调 | 项 | 1 | 预估40台空调及管道安装 |
| 60 | 墙面抹灰装饰 | 7400平方米 | 项 | 1 | 墙面粉刷及修复 |
| 61 | 吊顶抹灰装饰 | 3700平方米 | 项 | 1 | 吊顶改造 |
| 62 | 地面 | 2000平方米 | 项 | 1 | 餐厅地面改造 |
| 63 | 吊顶装饰 | 500平方米 | 项 | 1 |  |
| 64 | 水电 | 3700平方米 | 项 | 1 | 餐厅水电系统安装改造 |
| 65 | 明厨亮灶 |  | 项 | 1 |  |
| 66 | 文明标语 |  | 项 | 1 | 文明标识及标语 |
| 67 | 灯具 | 3700平方米 | 项 | 1 | 装饰灯具改在 |
| 68 | 餐厅墙面软装、石材台面及装饰等 |  | 项 | 1 | 餐厅各个区域墙面装饰 |
| 69 | 其它 |  | 项 | 1 | 局部处理及修复 |
| 70 | 灯箱广告等装饰 |  | 项 | 1 | 各灯箱广告等装饰 |
| 71 | 电扇 |  | 项 | 1 | 吊扇拆除、重新安装、线路 |
| 72 | 拆除部分及垃圾外运 |  | 项 | 1 | 餐厅改造拆除及垃圾外运 |
| 73 | 消防部分 |  | 项 | 1 | 消防改造及设备配备 |
| 74 | 地面 | 1500平方米 | 项 | 1 | 后厨地面改造 |
| 75 | 墙面 |  | 项 | 1 | 墙体拆除及隔断 |
| 76 | 水电 |  | 项 | 1 | 水电安装 |
| 77 | 水沟（不锈钢） |  | 项 | 1 | 排水沟拆除、新建排水沟 |
| 78 | 砌墙及装饰 |  | 项 | 1 | 隔断墙拆除及新建 |
| 79 | 隔墙新建部分 |  | 项 | 1 | 通透隔断等 |
| 80 | 管道布置及排水处理 | 2500平方米 | 项 | 1 |  |
| 81 | 电缆 |  | 项 | 1 | 外接电缆 |
| 82 | 档口部分及装饰 |  | 项 | 1 |  |
| 83 | 消防门 |  | 项 | 1 | 各个通道消防门 |
| 84 | 拆除部分及垃圾外运 |  | 项 | 1 | 后厨改造拆除及垃圾外运 |
| 85 | 卫生间改造 | 2间 | 项 | 1 | 卫生间两间 |
| 86 | 隔油池及管道 | 沉淀池、隔油池 | 项 | 1 | 预估1个隔油池及地面拆除修复 |
| 87 | 化粪池及管道 | 管道 | 项 | 1 | 化粪池拆除新建及排污管道处理 |
| 88 | 公共区域翻新改造 |  | 项 | 1 | 漏水、公共区域粉刷、外墙清洗等 |
| **备注：**  **1.各投标人最终提交的报价应包含但不限于上述清单中所列项目；**  **2.投标人应根据现场勘察的实际情况并结合自身实力和经验，提供完整的改造方案。**  **3.本项目采购货物中定制产品尺寸允偏差范围，如国家相关标准有规定的则按国家相关标准执行，允许偏差范围为±10%以内。**  **4.投标人需在投标文件中列明所投货物的全套产品配置清单，包括产品名称、品牌型号（规格）、生产厂家、产品单价等，未列明或任何含糊不清的表达，将导致其无效投标。** | | | | | |

**附件二:**

**人员配备表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** |
| 1 | 食堂经理 | 1 |
| 2 | 经理助理 | 1 |
| 3 | 厨师长 | 1 |
| 4 | 厨师 | 3 |
| 5 | 营养师 | 1 |
| 6 | 专职食品安全员 | 1 |
| 7 | 采购员 | 2 |
| 8 | 仓管员 | 1 |
| 9 | 蒸煮工 | 1 |
| 10 | 切配员 | 4 |
| 11 | 售卖员 | 8 |
| 12 | 洗消 | 6 |
| 13 | 保洁 | 4 |
| 14 | 收银 | 4 |

**附件三：**

**餐厅规范化管理量化考核办法**

为进一步加强我校餐厅规范化管理工作，有效监督餐厅委托经营管理服务单位落实好《餐厅委托经营管理服务合同》，确保校园饮食安全，更好地为师生提供优质服务，特制定本考核办法。

**一、量化考核范围**

1、餐厅日常工作考核：考核内容详见《餐厅规范化管理量化考核表》。

2、餐厅满意度调查：主要调查餐厅饭菜质量、价格、卫生状况、服务态度等方面。

**二、考核办法**

1、定期考核：每月组织一次餐厅管理量化考核，后勤处牵头组织相关人员到餐厅实际检查，并对照《餐厅规范化管理量化考核表》量化打分；每学期组织一次餐厅满意度调查。

2、不定期考核：根据就餐师生意见，由后勤处牵头，随时对餐厅工作进行检查。

3、监督《餐厅委托经营管理服务合同》落实，由后勤处牵头，随时对《餐厅委托经营管理服务合同》履行情况进行监督检查。

**三、考核结果的运用**

1、在对餐厅日常检查考核中，第一次检查结果在80分以下，学校对餐厅委托经营管理服务单位进行书面通报批评教育；两次月度检查考核80分以下，学校对餐厅委托经营管理服务单位进行书面警告和处罚金额10000元，并责令其限期整改；如出现三次月度检查考核80分以下，学校对餐厅委托经营管理服务单位进行诫勉谈话，直至解除或终止合同，所造成的一切经济损失由餐厅委托经营管理服务单位方自行负责。

2、在满意度调查中，（1）当就餐师生满意度调查低于80%时，学校对餐厅委托经营管理服务单位进行书面警告，并限期整改；（2）当就餐师生满意度调查低于70%时，学校对餐厅委托经营管理服务单位进行书面警告和处罚金额3000元，并责令其限期整改；（3）当满意度调查低于60%时，学校对餐厅委托经营管理服务单位进行诫勉谈话和处罚金额10000元，并责令其限期整改。

3、在监督《餐厅委托经营管理服务合同》落实情况过程中，视违反合同情况程度，给予每违反一项处罚1000元，情况严重的，解除或终止合同。

**四、本办法自合同签订之日起实行。**

**附件四：**

**餐厅规范化管理量化考核表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检 查 项 目** | **评分标准** | **扣分** |
| **一** | **基本制度执行情况** | **每 发 现 1 处 ， 扣 1 分** |  |
| 1 | 各库室、操作间有规章制度并上墙，各岗位有责任人和岗位职责； |  |
| 2 | 从业人员每年必须体检一次，持有效的健康证上岗情况达100%； |  |
| 3 | 食堂经理正常上班时间有在岗，亲自处理本餐厅日常工作； |  |
| 4 | 每日有食品质量安全检查，并认真填写检查登记记录表格，记录表齐全； |  |
| 5 | 食品原料采购应有索证索票，建立完整的台帐制度，禁止采购“三无”产品，有专人进行台帐记录； |  |
| 6 | 员工进入餐厅时，需先进入一更衣室进行更衣，并保持更衣室内部设施齐全，卫生清洁； |  |
| 7 | 未按国家相关法律法规建立相应管理制度或执行制度不力，造成责任事故，被相关行政部门处罚且限期整改不力的； |  |
| 8 | 经营期间，出现安全生产责任事故，且造成严重后果的； |  |
| 9 | 由乙方造成的因食品价格波动、食品卫生安全和服务质量等而引起的群发事件，影响恶劣的； |  |
| 10 | 在经营过程中，存在掺杂使假，销售无证、过期食品等违规行为； |  |
| 11 | 在经营过程中有转包、分包经营行为的； |  |
| 12 | 未按合同经营范围经营，经学校规劝，限期整改无效的； |  |
| 13 | 未经学校同意，利用学校资源从事校外社会餐饮服务或擅自停餐造成严重影响的； |  |
| 14 | 在学期中途无故停止营业的； |  |
| 15 | 甲、乙双方在组织的师生满意度调查中，满意度低于80%的； |  |
| 16 | 餐厅任何火源只使用电源，其他火源不得使用； |  |
| 17 | 违反现金管理规定的和收取现金的； |  |
| 18 | 加工经营场所功能区布局合理并规范使用。 |  |
| **二** | **从业人员个人卫生和上岗情况** |  |
| 19 | 工作时穿戴干净的工作服、帽、围裙，按要求规范佩戴口罩，做到上岗时服装整洁，仪容标准，不得穿着奇装异服上岗； |  |
| 20 | 加工销售食品时，不吃零食，不随地吐痰、抽烟； |  |
| 21 | 注意个人卫生，不得留长发、长指甲、长胡子，不得涂指甲油，不得戴戒指； |  |
| 22 | 从业人员操作时不得有闲聊、喧哗、服务窗口不得接打手机，不得有与食品加工售卖无关的行为； |  |
| 23 | 工作时不得打赤脚，不准穿拖鞋、背心； |  |
| 24 | 工作时不得穿戴工作服、帽上厕所； |  |
| 25 | 患有有碍食品卫生疾病的员工应离岗。 |  |
| **三** | **食品的保存及仓库、冰箱（冰库）管理情况** |  |
| 26 | 对购进食品有记录，出仓有登记、并做好安全防范措施； |  |
| 27 | 仓库内无腐烂变质原料、无过期食品及无中文标示食品，发生变质和过期食品有处理记录； |  |
| 28 | 仓库内食品和非食品类用品应分类离地隔墙存放，且标志明显、规范； |  |
| 29 | 仓库保持清洁、干燥，有通风及三防设施，无蝇、鼠、蟑螂； |  |
| 30 | 冰箱（冰库）内食品分类存放，鱼肉分开、荤素、生熟食品分开存放，半成品与原料分开，食品均应有盛器存放后放入冰箱保存； |  |
| 31 | 冰箱（冰库）内无变质食品，发生变质的食品有处理记录； |  |
| 32 | 冰箱（冰库）整洁卫生，无异味，定期清洗除霜，并有温度显示； |  |
| 33 | 冰库、冰柜内无非食品包装袋，食品离地存放，并保持地面洁净； |  |
| 34 | 仓库、冰库、冰柜内不得有三无、过期食品及有毒有害物品。 |  |
| **四** | **食品的粗（细）加工及加工间管理情况** |  |
| 35 | 待加工食品原料有分类整理，按加工间分区装框和分类整理上架离地存放； |  |
| 36 | 蔬菜按照一拣、二洗、三切的原则操作，在加工前需浸泡30分钟以上； |  |
| 37 | 加工后的半成品应分类存放，有保洁，食品容器不着地； |  |
| 38 | 加工台、刀、板用后清洗干净，生熟用具分开离地存放，并有保洁； |  |
| 39 | 有污物桶，并加盖，且桶边要常清洗，保持整洁； |  |
| 40 | 洗鱼池、洗肉池、洗菜池标识明显，之间不得混用； |  |
| 41 | 禽蛋类加工时需清洗外壳，打蛋时要有过桥程序操作； |  |
| 42 | 所有粗加工间的地板和沟槽等必须保持干净整洁及畅通； |  |
| 43 | 不得将食品残渣冲（扫）入下水道，下水道口拦滤网须完好； |  |
| 44 | 专间应按要求进行操作，温度不高于25℃，且要进行空气消毒； |  |
| 45 | 不得违规使用和滥用食品添加剂，食品添加剂管理要落实“五专”； |  |
| 46 | 加工生产及存放食品和调味品的台面层架应采用易清洗、不渗水的无毒材料制成。 |  |
| **五** | **食品的烹饪和厨房管理情况** |  |
| 47 | 食物不落地，蔬菜盆不重叠，操作台不脏乱，鱼肉菜清洗要干净； |  |
| 48 | 必须按规定专门设加盖污物桶，并要随手加盖，且桶边要常清洗，保持污物桶外部清洁； |  |
| 49 | 隔夜荤菜需彻底加热复蒸，并做好复蒸登记，做到无隔夜素菜； |  |
| 50 | 场所环境整洁卫生，工作台上、下及时清扫，不放私人物品及非烹饪用具； |  |
| 51 | 灶面及抽油烟机无油垢，厨具洁净，灶台上下调味品应放整洁； |  |
| 52 | 菜架必须按照素上、肉中、鱼下顺序摆放，菜架保持整洁； |  |
| 53 | 食品柜及餐具保洁柜不得与生活用品及维修用具混放，并保持内外部清洁； |  |
| 54 | 不得使用有毒有害物品盛放、包装加工后的食品； |  |
| 55 | 按规定时间出菜，不提早出菜，熟食品保证两个小时内售卖完毕； |  |
| 56 | 所有食品要按规定煮熟、煮透，中心温度在70度以上，并有检验记录。 |  |
| **六** | **食品的售卖服务管理情况** |  |
| 57 | 售卖人员进入售卖间应进入二更衣室洗手、更衣，并保持二更衣室内清洁； |  |
| 58 | 售卖熟食时如手部直接接触食品及餐具的需佩带一次性手套并戴一次性口罩，穿戴专用工作服、帽、围裙，并保持衣帽、围裙洁净； |  |
| 59 | 有专用消毒设施，内部保持清洁，并做好餐具消毒设施维护； |  |
| 60 | 售卖间紫外线消毒灯每日应开启两次，每次消毒时间应在半小时以上并有消毒记录； |  |
| 61 | 熟食品要有保温保洁措施，售卖工具应清洁无污染； |  |
| 62 | 留样菜不得漏做，食品留样留足48小时，100克以上，使用洁净密封盒冷藏保存（0-10℃），并做好留样记录，留样记录应做到食物与记录相符； |  |
| 63 | 留样冰箱内不得存放其他食品，留样冰箱内外要整洁，早、中、晚标识应规范，且留样冰箱可正常使用； |  |
| 64 | 售卖间台面、地板、沟槽等干净整洁； |  |
| 65 | 售卖食品时不得用手直接拿取食物； |  |
| 66 | 服务人员应检查菜肴质量，发现感官性状异常和可疑食品应禁止出售； |  |
| 67 | 制作出售凉拌菜符合食品安全要求； |  |
| 68 | 回锅菜要有专人负责管理，要有处理记录； |  |
| 69 | 售卖的菜肴内不得有菜虫、铁丝等异物杂物。 |  |
| **七** | **食品、餐具、炊具等的保洁和消毒情况** |  |
| 70 | 积极采取防蝇、防鼠、防尘措施，设施齐全，并正确使用； |  |
| 71 | 桌、台、架、盆、容器、炊具等设备定期清洗或消毒，并有保洁措施； |  |
| 72 | 用膳前餐具、快餐盘必须严格消毒处理，并有保洁措施，餐具、快餐盘无油腻、污秽、水渍、残渣，有专人负责，检测要符合标准； |  |
| 73 | 生熟刀、占板、容器要有明显标志、分开存放，并保持洁净； |  |
| 74 | 需空气消毒的专间要按规定进行紫外线消毒并需详细记录消毒时间； |  |
| 75 | 餐具（碗、盘、汤匙、筷子等）清洗必须按照一刮、二刷、三消、四冲的程序操作，不得留有残渣，并做好餐具消毒记录。消毒后的餐具应有保洁措施； |  |
| 76 | 食品加工机器使用完后须及时清洗，内部不得有残留物及污垢锈迹； |  |
| 77 | 配送食品时，运输工具要清洁，运输过程要保洁； |  |
| 78 | 配备有效的消毒水，严格按比例规范使用，并有固定地方存放。 |  |
| **八** | **餐具回收及餐厅内外卫生管理情况** |  |
| 79 | 餐厅内外及消防通道不得停放车辆和任意堆放杂物； |  |
| 80 | 餐厅内外环境保持整洁卫生，地板保持无污染，餐厅配备的设施完好齐全，标志及座椅整齐美观，统一； |  |
| 81 | 餐厅内墙面、地面保持整洁卫生，桌面不油腻，排列整齐； |  |
| 82 | 餐具及时回收，并尽量控制噪音； |  |
| 83 | 未经批准，餐厅内外不得随意张贴广告和悬挂横幅； |  |
| 84 | 厕所干净卫生，设施设备完好； |  |
| 85 | 洁具用品使用后应放回指定存放处； |  |
| 86 | 苍蝇密度（视觉内苍蝇不超过2只）不得超标。 |  |
| **九** | **服务质量管理情况** |  |
| 87 | 态度良好，不与师生争吵等不良行为； |  |
| 88 | 刷卡准确率高，发生错误时及时道歉并主动给纠错单； |  |
| 89 | 不得使用服务忌语； |  |
| 90 | 虚心接受顾客提出的意见和建议，及时处理改进和反馈，并有处理记录。 |  |
| **十** | **其他** |  |
| 91 | 个人和餐厅被师生投诉，经调查属实； |  |
| 92 | 造成师生食物中毒或发生食源性疾患者，造成不良影响； |  |
| 93 | 违反合同条款规定，不认真整改的； |  |
| 94 | 定期组织员工进行在岗培训学习，及时传达上级部门有关政策和管理制度，并有会议记录。 |  |
| 95 | 因员工没有岗前培训记录、没有学习安全生产知识内容，使用的设备存在安全隐患没有及时维修，造成员工人身损害，出现烫伤、切伤、机器损伤等现象； |  |
| 96 | 工作结束后，应清理好卫生，各类物品按规定位置摆放，并保持整齐； |  |
| 97 | 定期清理烟道，并有记录； |  |
| 98 | 保证餐厅的消防安全设施不缺失。不能以任何理由占用消防安全专属空间及改变消防安全设施的专属用途； |  |
| 99 | 餐厅后堂工作区域不得有未经许可的外来人员进入； |  |
| 100 | 注重节约，做好节能减排工作，餐厅内不得有常明灯，长流水的现象。 |  |
| **检查部门： 检查人员：** | | | |
| **检查日期： 总得分：** | | | |

第四章 福建工程学院\*\*\*餐饮委托经营管理服务合同

**（参考合同）**

**编制说明**

**1、签订合同应遵守《中华人民共和国合同法》。**

**2、签订合同时，与中标人应结合招标文件第三章规定填列相应内容。招标文件三章已有规定的，双方均不得对规定进行变更或调整；招标文件第三章未作规定的，双方可通过友好协商进行约定。**

甲方：**福建工程学院**

乙方：**--------------**

根据招标编号为**---------------**的 **-------------**项目（以下简称：“本项目”）的招标结果，乙方为中标人。现经甲乙双方友好协商，就以下事项达成一致并签订本合同：

1、下列合同文件是构成本合同不可分割的部分：

1. 合同条款；
2. 招标文件、乙方的投标文件；
3. 其他文件或材料：□无。□有。

2、项目概况

1. 本次招标项目为福建工程学院旗山校区北区食堂A第一学生食堂二层的餐饮委托经营管理服务项目。目的是为改善学生食堂用餐环境，提高校内餐饮服务质量，满足师生员工正常就餐需要。福建工程学院旗山校区北区区食堂A第一学生食堂二层（建筑面积约3700平方米、电负荷737千瓦）。

3、合同总金额

1. 合同总金额为人民币大写：**------**（￥ **------------**）。

4、合同标的交付时间、地点

1. 环境改造完成时间：中标人应在合同签订后40天内完成本项目所有环境改造和设备添置并具备正常营业条件。
2. 环境改造完成地点：福建工程学院北区食堂；
3. 服务内容应符合招标文件、乙方投标文件的规定或约定，具体如下：

**详见：招标文件、乙方投标文件（若乙方投标文件要求及标准高于招标文件，按高标准执行）**

6、考核办法及评分

1. 验收应按照招标文件、乙方投标文件的规定或约定进行
2. **详见：招标文件、乙方投标文件（若乙方投标文件要求及标准高于招标文件，按高标准执行）**
3. 本项目部不邀请其他投标人参与验收

7、合同款项的支付应按照招标文件的规定进行，具体如下：

本项目环境改造经费由乙方投入 （）元

履约保证金及环境改造保证金（）元

8、委托经营管理服务年限

2020年 月 日 至2025年 月 日

9、违约责任及合同终止

（按照实际情况编制填写，可以是表格或文字描述）

10、本项目对乙方无特殊要求

11、解决争议的方法

若协商解决不成，则通过下列途径之一解决：

向福州仲裁委员会提交仲裁申请。

12、不可抗力

1. 因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关主管机关证明后的15日内向另一方提供不可抗力发生及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。
2. 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免、不能克服的客观情况，包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾及政府行为、法律规定或其适用的变化或其他任何无法预见、避免或控制的事件。
3. 因不可抗力因素或疫情原因或非原因造成中标人不能正常营业，不承担由此引起的一切责任。
4. 因不可抗力造成经营管理场所灭失的，、中标人均免责，委托经营管理服务权自然解除。

13、甲乙双方的权利及义务：

1. 甲方权利义务
2. 负责向乙方传达、贯彻上级组织的有关方针、政策、法规等文件精神，有权依据法律、法规和相关文件，制订本校学生食堂管理规定、考核办法及相关规定。
3. 负责对乙方在委托经营管理期间的考核（月、年考核），考核内容按《食堂规范化管理量化考核办法》、《食堂规范化管理量化考核表》进行。
4. 负责对乙方在食品安全、生产安全和消防安全等管理方面的指导、检查、监督，有要求乙方限时整改安全隐患、对由乙方责任造成的事故和违反食品安全规定等追究责任的权利。
5. 负责审核乙方按照投标承诺进行餐厅内部改造、装修、施工方案和投资预算，检查督促乙方在投标文件中所有承诺的兑现情况及履行招标文件中的所有条款的落实情况。
6. 负责指导乙方合理制定饭菜价格，监督检查乙方经营过程中的原料采购、食品加工、所售食品的品种、份量、质量、价格及服务态度等，可随时查阅乙方建立的商品、食品进（出）货、食品每日留样、餐具消毒记录等台账，并按本校制定的学生食堂管理等规定进行考核评价及追究责任。
7. 负责对乙方大宗食品原料采购基地检查和采购监督工作。甲方可随时派员到乙方大宗食品原料采购基地实地监督检查，若发现不符合《食品安全法》的相关规定，甲方有权对乙方追究责任。
8. 有对乙方在安全生产、外来人口、校园管理等方面的管理权利。
9. 负责对乙方派驻的餐厅经理、专职食品安全管理员、仓库管理员、厨师、营养师、专职食品安全信息追溯管理员、各档口负责人的出勤考核及年度考评工作。
10. 保证乙方生产经营过程中水、电等正常供应，若遇供水供电部门的故障维修，应提前通知乙方，并协助乙方做好相关预案。
11. 负责办理餐饮服务许可证，产生的费用由乙方承担。
12. 负责及时办理结算业务，根据乙方在当月经营过程中所发生的营业款情况，在扣除乙方应缴交的相关费用后，在次月15日前将剩余的营业款通过银行转账方式转入乙方的法定账号中。
13. 协助乙方维护食堂的就餐秩序及治安，做好相关服务工作，为乙方创造安全、稳定的经营环境。
14. 提供部分宿舍为乙方员工住宿用房。
15. 协助乙方与师生之间建立沟通渠道，健全师生膳食管理委员会的检查、监督、评议体系。
16. 负责乙方所经营的餐厅产生的垃圾的清运及地沟油回收处理工作。
17. 审核审批乙方新增的经营项目和其它事项。
18. 负责与学校的协调联系。

（2）乙方权利义务

1. 必须严格遵守《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国食品安全法》、《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》等以及安全生产、环保、消防等法律、法规、政策，遵守甲方制定的各项规章制度，遵守招、投标文件的约定。
2. 在本合同规定的经营范围内享有国家法律、法规、政策规定的经营自主权并独立享有和承担一切债权债务，是学校食堂安全管理的第一责任人。
3. 对餐厅管理人员、员工的聘用及其相应的人事管理，要依据招标文件的规定并符合《中华人民共和国劳动合同法》要求，依法用工。与管理人员、员工应该签订劳动合同，独立对劳动者承担法律责任，并把所录用员工材料信息（姓名、性别、年龄、籍贯、身份证复印件、务工证、健康证、劳动合同情况等）须在一周内向甲方膳食管理服务中心报备，今后食堂内部人员变更时，应在一周内及时向甲方报备。乙方在委托经营管理期间所聘用的员工与甲方无任何关系。
4. 对所聘员工必须按规定办妥员工意外团体险和就餐人员购买公众责任险等类似险种，并承担所有费用。
5. 所有员工均须持证上岗（健康证）并无任何犯罪记录，并依照规定取得食品卫生安全知识及相应岗位技能培训合格证。每学年所有员工至少体检一次，费用均由乙方自行承担。
6. 负责其工作人员的安全生产教育工作。在校园内和经营过程中员工出现的一切问题（如员工的安全、纠纷等），由乙方自行负责。任何人员出现工伤或死亡事故，乙方负完全责任，所有费用由乙方支付，甲方不承担任何责任。
7. 乙方参考市场价格合理制定委托经管理期间食堂的饭菜价格，同时须在每学期开学前一周以书面报告形式向学校膳食管理服务中心申报，在得到学校管理部门批准同意后方可执行。
8. 乙方在委托经管理期间食堂所供食品必须明码标价，在餐厅明显处公布本学期饭菜价格和当日食品原料市场信息动态。且所供食品价格不得高于周边高校食堂的价格。餐厅大众快餐高、中、低档菜比例控制为2：5：3，其中，低档菜的价格每份为2元（含）以下，中档菜的价格每份为2元以上至5元（含）以内，高档菜的价格每份为5元以上。所提供的高、中、低档大众快餐菜品的营养搭配、荤素配比、份量、价格要达到乙方在标书中制定的营养菜谱的标准和要求，同时，在供餐中做到中、低档菜不脱销。中、晚餐均应提供足够有质量的免费汤供应，免费汤品种每周至少更换3次。
9. 乙方在委托经管理期间要建立商品和食品进（出）货、餐具消毒记录等各类台帐。乙方派驻的餐厅经理、专职食品安全员每天必须对餐厅食品安全、场所卫生等方面进行检查并要有记录。每日（餐）必须按要求规范如实做好下列工作的检查和记录：日常检查、进货查验、食品留样、餐具的消毒、紫外线灯消毒、员工晨检、剩饭剩菜的登记处理、添加剂使用、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁、设施设备清洗维护校验、消防设备设施使用管理等。各类检查要制定制式的登记本，各类检查登记本检查项目内容齐全，操作性要强。
10. 乙方要严格执行食品卫生安全的有关规定，保证无“三无”产品、过期变质食品进入食堂，保证不采购保质期临近到期食品，保证采购、储存、制作、销售的食品质量符合国家的卫生、安全的标准。保证筷子每学期开学前全部更新。
11. 乙方工作人员上班时间一律穿制式的工作服装、戴制式帽子和工号牌，工作服颜色由乙方自定，费用自理。
12. 乙方必须严格遵守《消防法》及有关法律法规的规定，严格按消防主管部门要求、标准、技术规范等方面对餐厅消防系统进行改造，保证做好餐厅日常消防安全工作，并无条件接受社会和甲方的监督和检查，在经营期间，乙方对其辖区内发生火灾承担一切责任，造成的一切损失负赔偿责任。
13. 乙方在委托经营管理期间，要制定火灾防控制度和应急预案并进行演练，明确防火职责。负责经营管理服务区域治安保卫、防火防盗等工作，保证经营管理服务区域内所有设施、工具物品及不动产的安全完好。不能以任何理由占用消防安全专属空间及改变消防安全设施的专属用途。
14. 乙方在委托经营管理期间每学期必须对餐厅厨房的油烟管道、烟囱、鲜风系统进行一次大清洗，确保无火灾隐患。保证在本食堂任何火源只使用电源。
15. 乙方应按照甲方有关要求安装配置“一卡通聚合支付设备”收费卡机，所产生的费用自理。在经营期间不得收取现金和使用个人定制的固定二维码。
16. 乙方一次性环境改造完毕后，均须通过驻地市场监督管理局和消防管理部门的审核和验收。在通过审核和验收后乙方不得擅自改变餐厅内的房屋结构，若因经营管理服务的需要，需再改造、装修，应事先将方案报经甲方审核并得到书面同意后方可进行，其费用由乙方自行承担。
17. 在经营期间，乙方须保证餐厅各类资产的完整、安全并处于良好状态。乙方应对餐厅设施、设备进行维护保养，损坏的应及时维修，费用由乙方自理。如因乙方责任事故或使用不当造成食堂大楼及设施损坏或缺失的，乙方应负责及时修复或按实赔偿（可考虑按其使用年限进行折旧）。
18. 乙方应做好餐厅的维修工作（含墙内渗水），加强厨具、设备等的管理，按要求做好各类物品日常维护、维修保养工作，维修费用由乙方承担。
19. 乙方应根据学校创建文明校园、文明餐桌等活动，保证经营场所室内外环境卫生干净整洁，符合创卫要求和餐饮业卫生要求，平时经常性做好经营管理区域的卫生，随时接受甲方检查和监督。
20. 乙方不得为广告公司或其他企业在餐厅范围内提供广告宣传、产品推销服务。未征得甲方书面同意，乙方不得在校区任何部位竖立、悬挂任何文字、标记或广告等宣传物品。
21. 乙方自觉接受甲方师生的监督检查，应接受甲方膳委会的同学进行餐厅月评、餐厅开放日、餐厅体验日等活动。对就餐人员所提出的问题和投诉保证及时整改纠正。每年接受学校膳食委员会组织的师生监督考评及满意度调查，满意度必须达到80%以上。
22. 乙方不得在委托经营管理服务场所以外的校内任何地方摆摊设点和向校外售卖。不得参与校园外的外卖平台和组织，不得与其合作经营做生意。
23. 乙方应制定停水、停电等应急处置方案。如遇学校特殊原因的停水、停电应请示甲方，商量解决办法，不得未经同意就停办伙食。
24. 乙方经甲方审定的所有档口应按经营范围及要求准时营业供餐，未经甲方批准同意的档口在开学时或学期中，未及时营业供餐或学期中擅自停业、改变经营范围的，每发现一个档口，乙方向甲方支付违约金1万元，并按甲方的要求限期整改到位。
25. 乙方在202\*年\*\*月份前，在甲方的监督下完成餐厅“5D”管理标准建设，并由甲方负责向福建省高校伙食管理专业委员会进行申报、评定，所需费用由乙方承担。乙方平时应按5D管理标准进行管理，保持餐厅卫生清洁；物品摆放整齐有序；餐具每次使用完清洁后必须高温消毒并摆放整齐，防止蚊蝇、虫害滋生，场所管理达到市场监督管理部门要求的规定标准。
26. 乙方每年须向甲方书面汇报餐厅经营管理及服务质量等方面工作总结，对经营管理服务过程中存在的问题进行限期整改。
27. 乙方经营餐厅的设备设施、水电等日常维护自行解决且要按规范使用水电，不得私拉电线。如经营需要安装电源应向甲方提出申请，经甲方审定无安全问题和电容量问题的，应及时同意乙方的用电需求。乙方必须承担经营和服务过程中发生的一切事故责任和政府行政机关查实的各类违规责任，并赔偿由此造成的全部经济损失。
28. 乙方每学期对餐厅的风扇、空调必须清洗一次，有损坏须在两天内维修完成，未按规定的时间内维修，超出一天支付违约金200元，超出两天支付违约金400元、以此类推。
29. 乙方餐厅使用的垃圾桶应自行采购，每日所产生的垃圾应按甲方规定及时运到指定地点，保持垃圾桶及存放点干净整洁。
30. 乙方应服从甲方的车辆进出校园管理的规定，乙方车辆带物资出校门应经甲方的相关管理部门批准，并服从甲方检查乙方进出餐厅的车辆。
31. 乙方应按甲方要求在委托经营管理服务期间举办至少一次校内美食文化节，在校运会、军训、迎新生、招聘等活动提供免费开水、姜汤、凉茶；向师生开放餐厅体验日活动；向教师节及传统节日（元宵、冬至等）开展送温暖等人文关怀活动。

14、其他约定

1. 合同文件与本合同具有同等法律效力。
2. 本合同未尽事宜，双方可另行补充。
3. 本合同自签订之日起生效。
4. 本合同纸质文件一式**伍**份，经双方授权代表签字并盖章后生效。甲方、乙方各执**贰**份，送物资公司备案**壹**份，具有同等效力。合同纸质文本需与备案电子文本一致，具有同等效力。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 甲方： | **福建工程学院** | 乙方 |  |
| 住所： | **福州市大学新区学府南路33号** | 住所 |  |
| 单位负责人 | **童昕** | 单位负责人 |  |
| 委托代理人 | --------- | 委托代理人 |  |
| 联系方法 | **-----------** | 联系方法 |  |
| 开户银行 | **中国建设银行股份有限公司福州大学城支行** | 开户银行 |  |
| 账号 | 35050161990109123123 | 账号 |  |

签订地点：**福建省福州市**

签订日期：2020年 月 日

**第五章 投标文件格式**

|  |
| --- |
| 注释：  《投标文件格式》是投标人的部分投标文件格式和签订合同时所需文件的格式。投标人应参照这些格式文件制作投标文件。 |

**(正本/副本)**

**投 标 文 件**

**(资格及资信证明部分)**

**项目名称：**

**招标编号：**

**投标人名称：**

**地 址：**

**日 期：**

**所投合同包：**

**资格及资信证明目录**

（1）投标函

（2）投标人的资格

单位负责人授权书（若有）

营业执照等证明文件

财务状况报告、依法缴纳税收、依法缴纳社会保险证明材料

具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

信用记录查询结果

没有重大违法记录、无行贿犯罪记录书面声明（或承诺）

（3）招标服务费承诺书

（4）投标保证金

（5）其他资格证明文件（若有）

附件1

**投 标 函**

致：福建省金丰招标代理有限公司

根据贵方为项目的投标邀请（招标编号：）本签字代表： （全名、职务）经正式授权并代表投标人： （投标人名称、地址） 提交下述文件正本壹份和副本叁份。

投标书

（1）、投标函

（2）、投标人的资格

单位负责人授权书（若有）

营业执照等证明文件

财务状况报告、依法缴纳税收、依法缴纳社会保险证明材料

具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

信用记录查询结果

参加招标活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录、无行贿犯罪记录书面声明（或承诺）

（3）招标服务费承诺书

（4）投标保证金

（5）其他资格证明文件（若有）

以方式提供的金额为人民币元的投标保证金。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1、所附详细报价表中规定的应提供和交付的服务报价总价（国内现场交货价）具体详见开标一览表。

2、投标人已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如果有的话）和有关附件，将自行承担因对全部招标文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

3、投标人保证遵守招标文件的全部规定，投标人所提交的材料中所含的信息均为真实、准确、完整且不具有任何误导性。

4、投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

5、本投标文件自开标日起投标有效期为 90 天。

6、如果发生招标文件第二章投标人须知第12条所述情况，则同意招标代理机构不予退还其投标保证金。

7、投标人同意提供按照招标单位可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低的报价或收到的任何投标报价。

8、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：

投标人代表签字：

投标人名称： （全称并加盖公章）

日期： 年 月 日

附件2

**投标人资格证明文件**

附件2-1

**关于资格的声明函**

致：福建省金丰招标代理有限公司

关于贵方年月日第（招标文件编号）的招标邀请，本签字人愿意参加投标，提供招标文件“招标服务一览表”中规定的 （合同包/品目号）（项目名称） ，并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1、本签字人确认资格文件中的说明以及投标文件中所提交的文件和材料是真实的、准确的。

2、我方的资格声明正本一份，副本叁份，随投标文件一同递交。

投标人名称： (全称并加盖公章)

投标人地址： 邮编：

电话： 传真：

授权签署本资格文件人签字：

授权签署本资格文件人手机：

**投标人的资格声明**

投标人概况

投标人名称：

注册地址：

传真： 电话： 邮编：

成立或注册日期：

法人代表：（姓名、职务）

实收资本：

其中 国家资本： 法人资本：

个人资本： 外商资本：

最近资产负债表（到 年 月 日为止）。

固定资产合计：

流动资产合计：

长期负债合计：

流动负债合计：

最近损失表（到 年 月 日为止）。

本年（期）利润总额累计：

本年（期）净利润累计：

我方在此声明，我方具备并满足下列各项条款的规定。本声明如有虚假或不实之处，我方将失去合格投标人资格且我方的投标保证金将不予退还。

具有独立承担民事责任的能力；

具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

具有履行合同所必需的专业技术能力；

有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

近三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

投标人近年业绩清单（按招标文件要求列出）：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 用户名称 | 地址 | 服务项目名称 | 期限 | 运行状况 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

法人营业执照见附件

**就我方全部所知，兹证明上述声明是真实、正确的，并已提供了全部现有资料和数据，我方同意根据贵方要求出示文件予以证实。**

投标人（全称并加盖公章）

投标人代表签字：

日 期：

电 话： 传 真：

附件2-2

**法定代表人授权书**

致：福建省金丰招标代理有限公司

（投标人全称） 法定代表人授权 （投标人代表姓名） 为投标人代表，代表本公司参加贵司组织的 项目（招标编号： ）的招标活动，全权代表本公司处理投标过程的一切事宜，包括但不限于：投标、参与开标、谈判、签约等。投标人代表在投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，本公司予以认可并对此承担责任。投标人代表无转委托权。特此授权。

本授权书自出具之日起生效。

投标人代表： 性 别： 身份证号：

单位： 部 门： 职 务：

详细通讯地址：电话： 传真： 邮政编码：

**附：法定代表人及被授权人身份证复印件（须提供身份证复印件双面）**

授权方：

投标人： （全称并加盖公章）

法定代表人签字：

日 期：

被授权方：

投标代表人签字：

日 期：日 期：

附件2-3

**法人营业执照、税务登记证、组织机构代码证**

**（或三证合一的营业执照）**

致：福建省金丰招标代理有限公司：

现附上由（签发机关名称）签发的我方法人营业执照副本复印件，该执照真实有效。

现附上由（签发机关名称）签发的我方税务登记证副本复印件，该证真实有效。

（注：法人营业执照、税务登记证或三证合一提供复印件，需复印包括能说明合格的内容，由企业加盖公章。）

投标人：（全称并加盖公章）

投标人代表（签字）：

日期：

附件2-4

**财务状况报告、依法缴纳税收、社会保障资金的相关材料**

**①提供2019年度会计师事务所出具的审计报告复印件【审计报告包括资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表（若有）及其附注（若有）】或银行出具的资信证明。**

**②提供2019年5月至投标截止时间前任一个月缴纳税收证明材料；**

**③提供2019年5月至投标截止时间前任一个月缴纳社会保险证明材料；**

**注：投标人若为依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。**

投标人：（全称并加盖公章）

投标人代表（签字）：

日 期：

附件2-5

**具备履行合同所必需的设备和专业技术能力**

**致：**

**我方具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，否则产生不利后果由我方承担责任。**

**特此声明。**

**另附材料：**

**①投标人须提供有效期内《食品经营许可证》复印件**

**②投标人须承诺2017年1月1日至投标截止时间止，所经营或管理的食堂未被食品药品监督管理部门出具食品卫生安全事故行政处罚单，若有虚假之处，招标人有权终止合同，并没收履约保证金。**

**③投标人须承诺中标后协助招标人办理该项目的食品经营许可证，且费用由中标人负责。**

**④提供2017年以来购买的相关设备的购置发票复印件以及技术人员的职称证书或用工合同复印件。**

投标人：（全称并加盖公章）

投标人代表（签字）：

日 期：

附件2-6

**信用信息查询结果**

**被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，不得参加本次投标，供应商须提供在投标截止时间前，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询其上述信用记录的信用信息查询结果网页打印件或截图。（评标委员会现场查询各投标人的信用信息，若投标人提供的查询结果与评标现场查询结果不一致的，以现场查询结果为准；因上述网站原因导致评标现场无法查询投标人信用记录的，以投标人提供的查询结果为准；查询结果存在投标人应被拒绝参与招标活动相关信息的，其资格审查不合格。）**

**注：必须提供以上两个网站，缺一不可。**

投标人：（全称并加盖公章）

投标人代表（签字）：

日 期：

附件2-7

**声 明 函**

致：福建省金丰招标代理有限公司

我们在贵公司组织的 项目招标中投标（招标编号： ），现做如下声明：

1. 在此次招标活动中我公司未主动或被动地与具有《招标文件》中列明的关联关系的其他投标人共谋参与围标。我司承诺如果在资格审查或整个招投标过程中如果发现与其他投标人存在上述关联关系，投标无效；如果中标，我司愿意无条件放弃中标资格，并接受招标人、招标代理公司或评标委员会依据有关法律法规、规章和招标文件相关规定进行的任何处理。
2. 我公司参加本项目招标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录、无行贿犯罪记录。

特此声明！

投标人：（全称并加盖公章）

投标人代表（签字）：

日 期：

附件3

**招标服务费承诺书**

致：福建省金丰招标代理有限公司

我们在贵公司组织的 项目招标中投标（招标编号： ），如获中标，我们保证按招标文件规定的时间和服务费的收取标准在领取中标通知书的同时，以银行转帐、现金或经贵公司认可的其他付款方式，向贵公司缴交中标服务费。

我方如违反承诺，所提交的上述项目的投标保证金将不予退还我方，还愿赔偿福建省金丰招标代理有限公司本项目中标服务费200%的赔偿款。我方对此无异议。

特此承诺！

投标人：（全称并加盖公章）

地址：邮编：

电话：传真：

投标人代表（签字）：

日期：

附件4

**投 标 保 证 金**

致：福建省金丰招标代理有限公司：

我方为 （招标人） 的 （项目名称） （招标编号为： ）所投合同包，递交保证金人民币（大写： 人民币元）已于年月日以银行主动划帐方式划入你方帐户。

**详见附件：银行出具的汇款单或转帐凭证复印件。**

|  |
| --- |
| （粘贴汇款单或转帐凭证复印件） |

投标人名称（全称并加盖公章）：

投标人代表（签字）：

日 期： 年 月 日

**(正本/副本)**

**投 标 文 件**

**(报价部分)**

**项目名称：**

**招标编号：**

**投标人名称：**

**地 址：**

**日 期：**

**所投合同包：**

**报价部分目录**

（1）开标一览表

（2）分项报价表

附件1

**开标一览表**

投标人名称：

招标编号： 货币单位：元

|  |  |
| --- | --- |
| **项 目 名 称** |  |
| **投标文件份数** | 正本：份 副本：份 |
| **投标报价**  **（投入环境改造费用费）** | 小写： 元  大写： 元 |
| **履约保证金（元）** |  |
| **装修保证金（元）** |  |
| **经营期限** | **5年。委托经营管理服务期限为合同签订日起至2025年学校规定的暑期放假开始之日（经营所需的装修时间计入委托经营管理期）** |
| **备 注** |  |

投标人全称（加盖公章）：

投标代表签署：

日 期：

### 二、投标分项报价表

招标编号：

货币及单位：人民币

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **报价内容** | **具体产品名称** | **数量** | **单价** | **总价** |
| 1 | 环境改造费 | ...... |  |  |  |
| ...... |  |  |  |
| ...... |  |  |  |
| 2 | 环境改造设备、  设施投入表中  餐具、厨具 | 电磁单头单尾炒炉 |  |  |  |
| 柜式调料拼台 |  |  |  |
| 电磁双头大炒炉 |  |  |  |
| ...... |  |  |  |
| 3 | 排烟系统 | ...... |  |  |  |
| 4 | 空调 | ...... |  |  |  |
| 5 | 一卡通聚合支付设备 | ...... |  |  |  |
| 6 | 家具 | ...... |  |  |  |
| 7 | 消防 | ...... |  |  |  |
| 8 | 监控等配套设备 | ...... |  |  |  |
| **备注：以及所有投标人认为环境改造中所涉及的相关费用均需列明** | | | | | |

投标人全称（加盖公章）：

投标代表签署：

日 期：

**(正本/副本)**

**投 标 文 件**

**(技术商务部分)**

**项目名称：**

**招标编号：**

**投标人名称：**

**地 址：**

**日 期：**

**所投合同包：**

**技术商务部分目录**

1. 技术与商务评分应答表

2.技术和商务偏离表

3.技术和服务要求中加“★”条款响应表

4.食堂人员配备表

5.环境改造设备、设施投入表的响应情况

6.标的说明一览表

7.投标人承诺事项表

8. 菜品响应表

9.项目管理方案

10.环境改造方案

11.投标人应交的其他材料（若有）

**备注：投标人需根据自身提供的所有材料编制详细的目录，以便评委审阅。**

附件1

**技术与商务评分应答表**

投标人名称： （全称并加盖公章） 招标编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **技术部分** | | |
| **招标文件技术评分项要求** | **投标文件响应情况** | **投标文件响应应答材料及所在页码** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **商务部分** | | |
| **招标文件商务评分项要求** | **投标文件响应情况** | **投标文件响应应答材料及所在页码** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

该附件作为招标文件的组成部分，投标人在投标文件中须提供以上表格。该表格格式供投标人参考，表格格数可由投标人根据评分项数自行修改。

投标人：(盖章)

投标方代表签名：

日 期：

附件2

**技术和商务偏离表**

投标人名称： （全称并加盖公章） 招标编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 招标文件要求 | 投标响应承诺 | 偏离说明 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

投标人代表签字：

**注：投标人须对第三章招标内容及要求中的内容是否满足要求在《技术、商务要求偏离表》中进行详细承诺。**

**附件3：**

**技术和服务要求中加“**★**”条款响应表**

致：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 章节条目号 | 招标文件规定的技术和服务要求 | **投标人的响应或承诺** |
| 1 | 经营范围 | ★（1）只限预包装食品销售、热食类食品制售、自制饮品制售，不得制作糕点类食品。采取风味美食档口为主结合大众伙食供应方式。 |  |
| 2 | 经营的餐饮服务场所基本要求及设备投入要求 | ★备注：附件一《北区食堂A第一学生食堂二层环境改造设备、设施投入表》中的所有设备要求为招标人的最低标准，投标人拟投入的设备须不低于或优于此表。 |  |
| 3 | 食品处理区场所设置、布局、设备投入要求 | ★（1）食品处理区加工流程合理布局必须符合餐饮服务食品安全要求,必须符合消防、环保要求。有与制售的食品品种、数量相适应的厨具、餐具、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、消毒等设施设备。风味档口要重新进行布局，规范电路、排水、排污系统。 |  |
| 4 | 价格管理 | ★7. 投标人承诺中标后在食堂适当位置设置饭菜价格及原料采购信息公开栏及人员健康管理等公示栏，平时应在售卖窗口挂价格牌明码实价经营，所有产品价格应低于市场同类品种售卖价格的15%-20%，并不得高于大学城其他高校食堂售卖价格。 |  |
| 5 | 价格管理 | ★8. 投标人承诺中标后经营期内食堂所供的所有产品的价格不变，质量不降。确因食堂所需食品原料受市场影响，原料价格持续上涨，居高不下，且时间持续超过1个月以上，中标人需要上调售卖价格，应事先以书面报招标人审批，经招标人审批同意后方可按调整的价格售卖。 |  |
| 6 | 人员要求 | ★2. 中标人要根据本项目的内容和需求，按《附件二》的要求，配齐、配强服务团队，附件二为本项目的人员配备最低标准。 |  |
| 7 | ★（十二）保险 | 1.投标人必须承诺中标后为本项目所有员工投保雇主责任险。  2.投标人必须承诺中标后为本项目投保公众责任险，且保额达到1500万元以上。保险条款中含有人身伤害、财产损失、食品、饮料、爆炸、车辆装卸责任条款。  3.投标人应承担工伤责任事故责任及在经营过程中对第三者造成的伤害赔偿责任，支付解除或终止劳动合同经济补偿金或赔偿金等。 |  |
| 8 | 环境改造与设备验收 | ★1.中标人应在合同签订后40天内完成本项目所有环境改造和设备添置并具备正常营业条件。在中标公示后一周内提供完整整套设计施工图纸3套，材料进场时须通知验收,现场管理由派驻工程监理。环境改造结束后中标方需提供竣工蓝图3套，装修决算书3份，工程内业资料等3套（含设备采购发票原件），所有明细电子文档存入U盘一份。如因工程施工等资料不全，导致送造价公司审核造价无法顺利进行，或审核结果不准确等不良后果，由中标人自行承担。 |  |
| 9 | 其他要求 | ★9.中标人必须承担经营和服务过程中发生的事故责任，并赔偿由此造成的全部经济损失。 |  |

**注：招标文件中加“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求，投标人须认真解读，并根据自身情况在此表中作出实质性响应承诺，一项未实质性响应的，即按无效投标处理。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月

**附件4：**

食堂人员配备表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件规定的技术和服务要求** | | **投标人对是否符合要求做明确响应或承诺** | |
| **岗位** | **人数** | **岗位** | **投标人响应或承诺人数** |
| 1 | 食堂经理 | 1 | 食堂经理 |  |
| 2 | 经理助理 | 1 | 经理助理 |  |
| 3 | 厨师长 | 1 | 厨师长 |  |
| 4 | 厨师 | 3 | 厨师 |  |
| 5 | 营养师 | 1 | 营养师 |  |
| 6 | 专职食品安全员 | 1 | 专职食品安全员 |  |
| 7 | 采购员 | 2 | 采购员 |  |
| 8 | 仓管员 | 1 | 仓管员 |  |
| 9 | 蒸煮工 | 1 | 蒸煮工 |  |
| 10 | 切配员 | 4 | 切配员 |  |
| 11 | 售卖员 | 8 | 售卖员 |  |
| 12 | 洗消 | 6 | 洗消 |  |
| 13 | 保洁 | 4 | 保洁 |  |
| 14 | 收银 | 4 | 收银 |  |

**注：以上岗位人员为最低配备标准。投标人应符合或者优于最低配备标准。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月

附件4-1

**派遣的食堂经理相关证明材料**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓 名** |  | | **年 龄** |  | **性 别** |  |
| **学 历** |  | **身份证、毕业证书**  **复印件在 页** | | **是否符合从事餐饮业健康要求** |  | **健康证复印件在 页** |
| **是否具有餐饮职业经理人培训相关证书** |  | **证明材料在 页** | | **是否具有营养师证书** |  | **证书在 页** |
| **管理经历** | **现从事餐厅经营管理，且具有年的餐厅管理经历。** | | | | | |
| **附餐厅管理经历及未发生食品卫生安全事故的证明材料并加盖业主单位公章。** | | | | | |
| **无犯罪记录承诺** |  | | | | | |
| **缴纳社保证明** | **注：提供其在本单位缴纳社保的社保缴纳证明。在投标文件 页** | | | | | |

**要求提供证明材料如下：**

**①食堂经理具有大专学历、餐饮职业经理人培训相关证书；**

**②现从事食堂经营管理且具有2周年的食堂管理经验。[提供能证明具有2周年的食堂管理经历及服务单位出具的在经营管理期间没有发生食品卫生安全事故的证明材料；**

**③男性年龄在50周岁以下，女性年龄在45周岁以下；**

**④符合从事餐饮业健康要求（投标文件中提供健康证复印件）；**

**⑤承诺无犯罪记录。**

投标人：（全称并加盖公章）

投标人代表（签字）：

日 期：

**附件5：**

**环境改造设备、设施投入表的响应情况**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **招标文件要求** | | | | | | **投标响应** | | |
| **序号** | **项目名称** | **规格**  **（单位：mm）** | **单位** | **数量** | **技术参数要求** | **技术参数描述** | **数量** | **是否偏离说明** |
| 1 | 电磁单头单尾炒炉 | 1100×1100×1200 | 台 | 5 | 1、电源：15KW/380V；2、配500mm抛锅，炉面板为厚度1.2mm,侧板及其他板材厚度为1.2mm；  3、机芯使用紫铜搭桥技术，模块化设 计，耐电流更强，有效降低雷电冲击；  4、线盘铜线采用高频丝包线；  5、一次成型铲片式散热结构，散热顺速，核心部件温度低，超长寿命； 6、多重立体防辐射外壳屏蔽，磁场小于手机辐射；  7、显示屏能够显示三相电源是否缺相。 |  |  |  |
| 2 | 柜式调料拼台 | 500×1100×1200 | 台 | 3 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 3 | 电磁双头大炒炉 | 2000×1100×1200 | 台 | 1 | 1、电源：20KW×2/380V； 2、所配锅的口径800mm，炉面板为厚度1.2mm,侧板及其他板材厚度为1.2mm；  3、机芯使用紫铜搭桥技术，模块化设 计，耐电流更强，有效降低雷电冲击；  4、线盘铜线采用高频丝包线；  5、一次成型铲片式散热结构，散热顺速，核心部件温度低，超长寿命； 6、多重立体防辐射外壳屏蔽，磁场小于手机辐射；  7、显示屏能够显示三相电源是否缺相。 |  |  |  |
| 4 | 双通工作台 | 1900×900×800 | 台 | 4 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 5 | 双九层熟食推车 | 810×570×1700 | 台 | 1 | 采用不锈钢子弹式升降调节脚,脚柱采用不锈钢38×38mm方管，厚1.0mm货架加固边梁杆采38×25×1.0mm不锈钢方管，带优质轮。 |  |  |  |
| 6 | 四层板式层架 | 1500×500×1500 | 台 | 2 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 7 | 四层板式熟食推车 | 570×420×1200 | 台 | 4 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。5、带优质轮。 |  |  |  |
| 8 | 双层工作台 | 1500×950×800 | 台 | 10 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 9 | 留样柜 | 550×500×1900 | 台 | 2 | 优质压缩机组,铜管制冷数码管显示柜温，便于调整食品冷冻、冷藏最佳温度；内外不锈钢，高压聚氨脂发泡，箱体强度高、耐用、保温效果好、节能；柜脚采用调节脚或活动轮。制冷方式：直冷。制冷剂：R134a功率：250w/220v。 |  |  |  |
| 10 | 冲孔保温台 | 2100×950×800 | 台 | 14 | 1.采用优质304#不锈钢磨砂板，δ1.2mm不锈钢面板。  2.冲孔保温台面。  3.电量：3KW/220V，自动恒温控制。  4.台通脚δ1.2mm不锈钢圆管ф38mm及包钢调节脚组成。 |  |  |  |
| 11 | 平板工作台 | 1800×800×800 | 台 | 6 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 12 | 解冻池 | 1200×700×950 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 3)洗涮盆采用机冲成形盆。 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 13 | 残渣台 | 700×700×950 | 台 | 3 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38\*38mm； 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 14 | 双星带板洗涮池 | 1500×700×950 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm； 2)脚柱：不锈钢38×38mm； 3)洗涮盆采用机冲成形盆。 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 15 | 双星洗涮池 | 1200×700×950 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 16 | 绞切肉机 | 550×400×680 | 台 | 1 | 功率：0.75kw+0.75kw 电压：220/280v 整机重量：≥76kg 工作效率 切肉：肉片≥400kg/h 肉丝≥200kg/h 绞肉：≥220kg/h 转 速 切肉：≥473r/min 绞肉：≥425r/min 规格 切肉：3mm、6mm 绞肉：≥Φ62 |  |  |  |
| 17 | 绞切肉机底座 | 550×260×50 | 个 | 1 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 18 | 刀架 |  | 台 | 1 |  |  |  |  |
| 19 | 四层格式存放架 | 1500×500×1500 | 台 | 29 | 采用不锈钢子弹式升降调节脚,脚柱采用不锈钢38×38mm方管，厚1.0mm货架加固边梁杆采38×25×1.0mm不锈钢方管，带优质轮。 |  |  |  |
| 20 | 单大洗涮池 | 1200×700×950 | 台 | 3 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 21 | 单大洗涮池 | 700×700×950 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 22 | 食品净化机 | 1850×850×1000(mm) | 台 | 2 | 1.分隔为两个独立、等量的净化槽体；  2.额定功率电压：≥3.0KW/380V  3.总重量：≥240Kg  4.机身：配置双水触媒发生器  5.两个槽体可独立操作  6.采用304(0Cr19Ni9、0Cr18Ni9)全不锈钢板;槽体板厚度1.5mm;四边装饰围板厚度1.0mm; 装配有不锈钢防腐蚀型喷头; ≥38mm×38mm管材，厚度1.2mm ;水循环管路;在水泵出水口到喷嘴处使用不锈钢无缝钢管采用不锈钢水泵；耐臭氧酸，防腐蚀、低噪音；  7.水泵内胆、调节脚、喷嘴均使用不锈钢材质。  8.产品整体外型美观大方，外壳平整、匀称、光洁，无划伤、压痕，无明显的缺陷。 |  |  |  |
| 23 | 丁板架 |  | 台 | 2 |  |  |  |  |
| 24 | 刀架 |  | 台 | 1 |  |  |  |  |
| 25 | 三层存放架 | 1500×500×1350 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 26 | 蒸汽发生器 | 650×650×900 | 台 | 2 | 1、蒸汽量：50m3/h；容积：≥50L；功率：39KW/380V； 2、火力细分3~5档且电子显示，具有水位溢出保护装置，温度时间同步显示，能微电脑数码监控，具有缺水保护装置，能自动出水。 |  |  |  |
| 27 | 干饭车 | 1200×700×900 | 台 | 3 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 28 | 电磁摇摆汤炉 | 30KW | 台 | 1 | 1、采用全不锈钢材质制作，半球形4.0mm厚（实厚≥2.8mm）优质304#材质不锈钢一体成型半球形锅体，锅底及锅壁均有发热区，加热均匀；≥800mm口径，深度≥55cm，容量≥200L。承重能力坚固耐用不生锈。 2、具有全中文显示故障代码功能，实时档位对应实时功率显示功能。让操作更加直观 3、具有仿真模拟真火功能，高精度模拟真实火力，使用者更好掌握火侯。 4、产品采用≥8档360度旋转火力开关，开关控制模块依据GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》检验：防尘试验、防水试验检验合格。  5、高频铜线聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区，比传统灶加热更快更节能。  6、炉灶前板自带急停开关，紧急情况一键锁止进入断开主电源停止工作，安全升级. |  |  |  |
| 28 | 单星水池 | 1000×700×950 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 30 | 双门蒸饭车(电热) | 1430×640×1550 | 台 | 2 | 技术参数： 1、24KW/380V；24盘  2、电源(v)：220V或380V  3、无须专人看管，自动恒温，自动进水，缺水报警，防止干烧，安全气阀； 4、万向轮设计，移动方便； 5、豪华型镀铬门锁铰及把手，方便实用，保温、环保、高效、节能； 6、耐高温多气囊嵌入式硅胶门封，密封牢固； 7、蒸制功能：大米、馒头、包子、海鲜、炖汤、高效湿蒸消毒，效果更佳  9、整体发泡保温、防缺水断电保护， 10、全优质不锈钢结构设计，更加坚固耐用；双层保温。 |  |  |  |
| 31 | 汤桶推车 | 800×600×900 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 32 | 即热式热水器 | 壁挂式 24KW | 台 | 1 | 304不锈钢内胆及外胆实厚≥1.46mm，内夹聚胺脂发泡，自动进水，自动断电、缺水报警双重保护。 |  |  |  |
| 33 | 单星洗涮池 | 1200×700×950 | 台 | 3 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 34 | 浸泡池 | 1200×800×800 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 35 | 残渣收集台 | 2250×700×830 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 36 | 四层板式存放架 | 1500×500×1500 | 台 | 6 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 37 | 不锈钢地架 | 1500×500×300 | 台 | 17 | 采用不锈钢子弹式升降调节脚,脚柱采用不锈钢38\*38mm方管，厚1.0mm货架加固边梁杆采38\*25\*1.0mm不锈钢方管，带优质轮。 |  |  |  |
| 38 | 单层工作台 | 1000×600×620 | 台 | 2 | 1)板材：304#不锈钢面板厚1.46mm，其他厚度1.2mm 2)脚柱：不锈钢38\*38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 39 | 不锈钢筷子收集台 | 1200×800×800 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 40 | 保洁柜 | 1200×500×1800 | 台 | 6 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 41 | 筷子自动洗净机 |  | 台 | 1 | 1.本设备由洗净区、清洗区以及消毒区组成。洗净温度在30℃以上，清洗温度在50℃以上。消毒温度在90-100℃。  2.集超声洗净、高温消毒为一体，实现热水循环使用，节能减排。  3.可清洗人工难以清洗的各种小件的异性餐具厨具，如筷子、汤匙、刀叉、菜夹等。  4.清洗量≥5000双/小时。  5.功率≥21KW 380V/50Hz,独立带漏电保护（4P）。 |  |  |  |
| 42 | 全自动洗碗机 |  | 台 | 1 | 1.本设备由入口区、洗净区、清洗区、烘干区以及出口区组成。洗净温度在60℃以上，清洗温度在80℃以上。烘干区设置吹干风机，促进餐盘干燥，烘干温度在80-120℃。  2.具备智能机内保洁系统，可按设定模式自动清洗机内污垢。  3.控制操作面板采用电子薄膜开关，一键式启动，可以显示与进水、加热、水位、水泵、电机、操作、通信、安全等环节有关的16种以上运行状态代码。  4.卫生安全要求：符合GB14934-2016(食品安全国家标准消毒餐（饮）具)标准中规定的餐具清洗消毒标准。  5.设备安全要求：符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》,GB4706.50-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求》标准。  6.符合2006/42/EC 标准，洗碗机产品取得CE安全认证。  7.清洗量：不少于6000个/小时。  8.最大总功率：不大于80kW。  9.380V/50Hz,独立带漏电保护（4P）。 |  |  |  |
| 43 | L型多功能餐具残羹分离回收系统 |  | 套 | 1 | 1、由片式输送机、残羹流水渠、筷子汤匙回收线、垃圾处理机4部分组成。  2、标准传送速度16米/分钟。  3、垃圾处理机残羹脱水率≥80%。 |  |  |  |
| 44 | 双星水池 | 1000×600×950 | 台 | 1 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38\*38mm 3)洗涮盆采用机冲成形盆 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 45 | 物品柜 |  | 台 | 2 |  |  |  |  |
| 46 | 五层不锈钢鞋架 |  | 台 | 1 |  |  |  |  |
| 47 | 冷库重建 |  | 项 | 1 |  |  |  |  |
| 48 | 冻库重建 |  | 项 | 1 |  |  |  |  |
| 49 | 五层板式存放架 | 1500×500×1500 | 台 | 4 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 50 | 双层板式存放架 | 1500×600×750 | 台 | 4 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38\*38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 51 | 板式地架 |  | 项 | 1 |  |  |  |  |
| 52 | 桌椅 |  | 项 | 1 | 桌面1200×600枫木黑TV边，枫木曲木椅面，￠48×1.5圆管制作。 |  |  |  |
| 53 | 消毒柜 | 1350×650×1900 | 台 | 4 | 采用最新的远红外线消毒模式，利用人体工程学原理，促进人体血液循环，符合现代人追求高品质、高要求的愿望，此款式为光波加热风循环双重消毒，消毒温度范围150度，更能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角，对肝炎病毒（大三阳和小三阳）、芽胞杆菌、金黄色葡萄球体、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率达到99.9%以上，干式高温消毒使餐具无残留水迹，集餐具消毒与烘干及无菌储存功能于一身，达到国家卫生部检测要求。 |  |  |  |
| 54 | 托盘车 | 1800×480×1570 | 台 | 4 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。加重型，带优质角轮。 |  |  |  |
| 55 | 不锈钢平板推车 | 850×600×750 | 台 | 6 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 56 | 不锈钢三层手推车 | 900×450×950 | 台 | 2 | 材质说明： 1)板材：304#不锈钢厚1.2mm 2)脚柱：不锈钢38×38mm 工艺水平：1、产品外观无杂色，无明显划痕，无明显凹凸坑，表面光净、平整，砂纹一致。2、焊接处无凹凸焊疤，点焊处分布均匀。3、点焊及焊接处均有打磨，及清洗干净，表面没有污迹。4、没有尖锐之边角以及焊接锈迹现象。 |  |  |  |
| 57 | 监控设备系统 | 满足相关规范 | 项 | 1 | 按实际的监控需求 |  |  |  |
| 58 | 油烟系统 | 满足相关规范 | 项 | 1 | 排烟管道等 |  |  |  |
| 59 | 空调 | 不低于5匹吸顶式空调 | 项 | 1 | 预估40台空调及管道安装 |  |  |  |
| 60 | 墙面抹灰装饰 | 7400平方米 | 项 | 1 | 墙面粉刷及修复 |  |  |  |
| 61 | 吊顶抹灰装饰 | 3700平方米 | 项 | 1 | 吊顶改造 |  |  |  |
| 62 | 地面 | 2000平方米 | 项 | 1 | 餐厅地面改造 |  |  |  |
| 63 | 吊顶装饰 | 500平方米 | 项 | 1 |  |  |  |  |
| 64 | 水电 | 3700平方米 | 项 | 1 | 餐厅水电系统安装改造 |  |  |  |
| 65 | 明厨亮灶 |  | 项 | 1 |  |  |  |  |
| 66 | 文明标语 |  | 项 | 1 | 文明标识及标语 |  |  |  |
| 67 | 灯具 | 3700平方米 | 项 | 1 | 装饰灯具改在 |  |  |  |
| 68 | 餐厅墙面软装、石材台面及装饰等 |  | 项 | 1 | 餐厅各个区域墙面装饰 |  |  |  |
| 69 | 其它 |  | 项 | 1 | 局部处理及修复 |  |  |  |
| 70 | 灯箱广告等装饰 |  | 项 | 1 | 各灯箱广告等装饰 |  |  |  |
| 71 | 电扇 |  | 项 | 1 | 吊扇拆除、重新安装、线路 |  |  |  |
| 72 | 拆除部分及垃圾外运 |  | 项 | 1 | 餐厅改造拆除及垃圾外运 |  |  |  |
| 73 | 消防部分 |  | 项 | 1 | 消防改造及设备配备 |  |  |  |
| 74 | 地面 | 1500平方米 | 项 | 1 | 后厨地面改造 |  |  |  |
| 75 | 墙面 |  | 项 | 1 | 墙体拆除及隔断 |  |  |  |
| 76 | 水电 |  | 项 | 1 | 水电安装 |  |  |  |
| 77 | 水沟（不锈钢） |  | 项 | 1 | 排水沟拆除、新建排水沟 |  |  |  |
| 78 | 砌墙及装饰 |  | 项 | 1 | 隔断墙拆除及新建 |  |  |  |
| 79 | 隔墙新建部分 |  | 项 | 1 | 通透隔断等 |  |  |  |
| 80 | 管道布置及排水处理 | 2500平方米 | 项 | 1 |  |  |  |  |
| 81 | 电缆 |  | 项 | 1 | 外接电缆 |  |  |  |
| 82 | 档口部分及装饰 |  | 项 | 1 |  |  |  |  |
| 83 | 消防门 |  | 项 | 1 | 各个通道消防门 |  |  |  |
| 84 | 拆除部分及垃圾外运 |  | 项 | 1 | 后厨改造拆除及垃圾外运 |  |  |  |
| 85 | 卫生间改造 | 2间 | 项 | 1 | 卫生间两间 |  |  |  |
| 86 | 隔油池及管道 | 沉淀池、隔油池 | 项 | 1 | 预估1个隔油池及地面拆除修复 |  |  |  |
| 87 | 化粪池及管道 | 管道 | 项 | 1 | 化粪池拆除新建及排污管道处理 |  |  |  |
| 88 | 公共区域翻新改造 |  | 项 | 1 | 漏水、公共区域粉刷、外墙清洗等 |  |  |  |

**备注：**

**1.各投标人最终提交的报价应包含但不限于上述清单中所列项目；**

**2.投标人应根据现场勘察的实际情况并结合自身实力和经验，提供完整的改造方案。**

**3.本项目采购货物中定制产品尺寸允偏差范围，如国家相关标准有规定的则按国家相关标准执行，允许偏差范围为±10%以内。**

**4.投标人需在投标文件中列明所投货物的全套产品配置清单，包括产品名称、品牌型号（规格）、生产厂家、产品单价等，未列明或任何含糊不清的表达，将导致其无效投标。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

附件6：

### 标的说明一览表（所有货物名称须详列）

招标编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 |  | 货物名称 |  |
| 品牌 |  | 原产地 |  |
| 型号规格 |  | 数 量 |  |
| 具体产品参数： | | | |

**注：需列明所投货物的全套产品配置清单，包括产品名称、品牌型号（规格）、生产厂家、产品单价等，未列明或任何含糊不清的表达，将导致其无效投标。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

附件7：

**投标人承诺事项表**

致：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件规定的承诺** | **投标人承诺** |
| 1 | 1、投标人须在投标文件中承诺，若中标，拟投入本项目的食堂经理必须与投标文件一致，在本项目服务期一年内不得更换，否则每更换一次扣10万元违约金；服务期满一年后若要更换食堂经理，须在书面同意的情况下，才能更换，否则有权取消其中标资格，并没收履约保证金，未承诺的按无效投标处理。 |  |
| 2 | 1.投标人承诺中标后按国家《食品安全法》的规定完成采购工作。承诺食堂所有的原材料进行集中定点采购并落实进出仓制度（包含各档口），完成内部核算体系，每月10日前须向提供上月进出仓数据和各类成本核算报表。若发现乙方原材料采购不符合《食品安全法》的相关规定，每发现一次，支付违约金5000元，被发现违规三次以上的，解除委托经营管理服务合同。 |  |
| 3 | ▲2. 投标人承诺中标后食堂所有的大宗物资（食用油、米、面、冷冻品、半成品、禽蛋品、豆制品、调味品、鲜肉等）必须由组织公开招标的供应商供应或加入大学城高校联采或经学校协商同意后指定的大型品牌超市、公司等采购。投标人承诺中标后食堂所使用的食用油全部为非转基因食用油。 |  |
| 4 | 6. 中标人应响应中央政策，根据餐厅实际需要采购贫困地区农副产品。并承诺中标后每年向贫困地区采购农副产品金额20万元 |  |
| 5 | 1. 投标人承诺中标后大众快餐坚持保本微利的经营原则，其经营品种的毛利率控制在30%以内。风味档口品种的毛利率控制在45%以内。 |  |
| 6 | 3. 投标人承诺中标后每餐提供1元（含1元）以下价格的蔬菜不少于2种，且要提供有质量的免费汤（一周内不能重复）。 |  |
| 7 | ★7. 投标人承诺中标后在食堂适当位置设置饭菜价格及原料采购信息公开栏及人员健康管理等公示栏，平时应在售卖窗口挂价格牌明码实价经营，所有产品价格应低于市场同类品种售卖价格的15%-20%，并不得高于大学城其他高校食堂售卖价格。 |  |
| 8 | ★8. 投标人承诺中标后经营期内食堂所供的所有产品的价格不变，质量不降。确因食堂所需食品原料受市场影响，原料价格持续上涨，居高不下，且时间持续超过1个月以上，中标人需要上调售卖价格，应事先以书面报招标人审批，经招标人审批同意后方可按调整的价格售卖。 |  |
| 9 | ▲3. 投标人承诺中标后投入本项目的食堂经理必须与投标文件一致，该食堂经理自担任本项目的食堂经理开始，不得再承接除此餐厅管理项目以外的管理项目。该食堂经理每周工作6天，必须亲自负责并经手与招标人的日常业务的办理工作，不得授权他人，否则招标人有权不予办理。在餐厅经营过程中，服务期一年内中标人不得更换食堂经理，如更换，更换一次中标人向招标人支付违约金10万元。 |  |
| 10 | 4. 投标人承诺中标后投入本项目的专职食品安全管理员、仓库管理员、厨师长、厨师、营养师必须与投标文件一致，在本项目内不得更换，否则中标人向支付违约金5万元。若服务期满一年后中标人若要更换专职食品安全管理员、仓库管理员、厨师长、厨师、营养师，中标人须书面请示，在书面同意的情况下，才能更换。 |  |
| 11 | 5. 投标人承诺中标后指派的食堂经理、专职食品安全管理员、仓库管理员、厨师长、厨师、营养师、各档口负责人参加监管部门的出勤考核。上述人员其中有1人当月缺勤3天（含）以上（请假除外），每发现1人，中标人向招标人支付违约金1万元。 |  |
| 12 | 6. 投标人承诺中标后指派的食堂经理、专职食品安全员、仓库管理员、厨师长、厨师、营养师、各档口负责人参加的年度考核、考评，上述人员若年度考评结果在基本合格（含）以下的，中标人应无条件接受的处理结果。 |  |
| 13 | 7. 投标人承诺中标后对所聘员工在上岗前就依法取得有效的健康证。如发现中标人所聘员工未取得有效的健康证上岗，每发现1人，中标人向招标人支付违约金1千元。 |  |
| 14 | 8. 投标人承诺中标后对所聘员工应每半年进行不少于一次食品安全培训，且培训时间不少于4小时，培训考核计划、方案事先报备案。培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。否则，中标人向招标人支付违约金5万元。 |  |
| 15 | 9. 投标人必须承诺其拟派遣的食堂经理能满足以下要求：  ①食堂经理具有大专学历、餐饮职业经理人培训相关证书；  ②现从事食堂经营管理且具有2周年的食堂管理经验。[提供能证明具有2周年的食堂管理经历及服务单位出具的在经营管理期间没有发生食品卫生安全事故的证明材料；  ③男性年龄在50周岁以下，女性年龄在45周岁以下；  ④符合从事餐饮业健康要求（投标文件中提供健康证复印件）；  ⑤承诺无犯罪记录。 |  |
| 16 | 1.投标人承诺中标后在委托经营管理前协助招标人向驻地食品药品管理部门申请并取得食品经营许可证，在食品经营许可证经营范围内，依法依规经营。未取得食品经营许可证前，不得营业。在委托经营管理期间中标人必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等有关文件规定及学校有关规章制度。 |  |
| 17 | 2.投标人承诺中标后做好饮食卫生安全工作，严防食物中毒事故的发生。如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，中标人须承担因此引起的一切经济和法律责任，发生较大安全和卫生事故的，有权终止合同，中标人承担由此引起各类损失。 |  |
| 18 | 2.投标人承诺中标后定期巡查消防器材，保证处于完好状态。对消防器材应经常检查，发现丢失、损坏及时补充和维修，及时更换存在安全隐患的老旧设备，烹调间安装自动灭火系统和报警设备，所需费用中标人自行负责。 |  |
| 19 | 4.投标人承诺中标后在委托经营管理期间，制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，对其经营管理场所内发生火灾造成的一切损失负完全责任。 |  |
| 20 | 5.投标人承诺中标后在环境改造时及正式营业前，经营场所内的消防设备设施及应急灯、安全出口指示灯、嵌入式安全指示灯、报警器等消防器材均安装配备到位并在后厨区域设置微型消防站。所配备的消防器材和设备设施的产品质量及后厨区域设置的微型消防站要符合国家规定的标准要求。 |  |
| 21 | 1.投标人承诺中标后在委托经营管理期间，食堂所用的火源均为电源。所有电源开关须安装漏电保护器，防止漏电，确保用电安全。 |  |
| 22 | 1.投标人承诺中标后在食堂经营区域的所有出入口、操作区、服务区安装红外线网络视频监控系统，做到全方位，无死角，并将监控系统通过网络专线连接到膳食管理服务中心办公室。 |  |
| 23 | 2.投标人应承诺中标后按照福州市市场监管局的要求，建设好明厨亮灶工程。 |  |
| 24 | 1.投标人必须承诺中标后为本项目所有员工投保雇主责任险。 |  |
| 25 | 2.投标人必须承诺中标后为本项目投保公众责任险，且保额达到1500万元以上。保险条款中含有人身伤害、财产损失、食品、饮料、爆炸、车辆装卸责任条款。 |  |
| 26 | 1.投标人承诺中标后严格遵守制定的各项规章制度，服从随时对中标人出售的主、副食品质量、环境卫生及食品安全等各项工作进行检查、监督。 |  |
| 27 | **5.承诺中标后编制工程量清单及审核报价**  1）根据施工图纸编制正确、完整工程量清单。  2）根据相关编制规范要求编制清晰、分类明确。  3）为保证环境改造质量，提供明细的材料牌品、系列、型号及询价单。项目特征描述必须符合规范。  4）提供完整的审核报价且加盖有造价资质咨询单位公章。 |  |
| 28 | **6.承诺中标后编制施工组织设计**  1）根据施工工艺、图纸等，编制完整施工组织。  2）为了保证工期进度，施工组织必须用横道图等方式排列施工进度表。  3）为了保障工程质量，施工组织必须明确节点施工工艺及方法。  4）为了保证施工文明安全，施工组织必须明确施工组织措施方案。 |  |
| 29 | 7）投标人承诺中标后在食堂运营过程中，若环境改造的内容及范围出现质量缺陷或另需改造、修缮等情况一切费用由中标人承担。 |  |
| 30 | A4-1根据投标人所提供的高、中、低档菜谱，按营养搭配、荤素配比、份量、价格的合理性进行评分，大众快餐营养菜谱按比例提供菜品在100种以上的得2分；70种≤按比例菜谱＜100种的得1分；50种≤按比例菜谱＜70种的得0.5分；品种低于50种和未提供菜谱的不得分。(每个品种必须注明菜品的名称、份量、配比、售卖价格等)。  **注：投标人须承诺中标后在委托经营管理服务期间按照响应的标准进行菜品制作，未承诺的不得分。** |  |
| 31 | A4-2根据投标人针对本项目提供的大众快餐营养菜谱(主食类品种、副食类品种、汤类、套餐类等)的定价依据和成本核算，需制定食堂总体运营管理方案和专门针对在委托经营管理服务期间，因物价、人工成本上涨等情况制定的运营管理方案，并承诺中标后按照方案执行的得1分，未提供的不得分。 |  |
| 32 | A4-3根据投标人针对本项目提供的风味小吃档口的布局、所供产品质量及定价原则，需制定风味小吃总体运营管理方案和专门针对在委托经营管理服务期间因物价、人工成本上涨等情况，制定运营管理方案，并承诺中标后按方案执行的得1分，未提供的不得分。 |  |
| 33 | ………… |  |

**注：此表中的相关承诺同时须在《技术和商务偏离表》中作出是否响应的应答，招标文件中若有上表中未列明的承诺内容，投标人应根据自身实际情况添加。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 菜品的名称 | 份量 | 配比 | 售卖价格 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| ...... |  |  |  |  |
| ...... |  |  |  |  |

附件8

**菜品响应表**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

附件9

**项目管理方案**

投标人若有优于招标要求的相关项目管理方案，可根据自身实际情况在此方案中明确，格式自似。

投标人名称（全称并加盖公章）：

投标人代表（签字）：

日 期：年月日

附件10

**环境改造方案**

注：根据各投标人实际情况，提供具体的环境改造方案。（格式自似）

投标人名称（全称并加盖公章）：

投标人代表（签字）：

日 期： 年 月 日

附件11

投标人应交的其它资料

投标人根据自身实际情况编写有关资料、资格标准或评分要求中要求提供的证明材料在此提交。

投标人名称（全称并加盖公章）：

投标人代表（签字）：

日 期： 年 月 日