**南通工贸技师学院食堂经营权托管项目**

**招标文件**

项目编号：GMJSXX2021003001

**采 购 人：**　**南通工贸技师学院**

**招标 代 理： 南通城建工程项目管理有限公司**

**日 期：　2021 年 6月 2 日**

# **招标文件备案表**

|  |
| --- |
| 编制人：  日 期：2021年6 月 日 |
| 招标人(盖章) 代表人(签字)  日 期：2021年6月 日 |
| 招标代理机构(盖章) 法定代表人(签字)  日 期：2021年6 月 日 |

**目 录**

第一部分 招标公告

第二部分 招标项目需求

第三部分 投标人须知

第四部分 评标办法

第五部分 合同相关要求

第六部分 投标文件格式

**第一部分 招标公告**

南通城建工程项目管理有限公司（以下简称“采购代理机构”）受南通工贸技师学院（以下简称招标人）委托，拟对南通工贸技师学院主校区食堂经营权进行招标，欢迎符合资格的单位（以下简称投标人）参加投标。

1. 项目编号：GMJSXX2021003001
2. 项目名称：南通工贸技师学院食堂经营权托管项目
3. 投标供应商资格要求

符合政府采购法第二十二条第一款规定的条件，并提供下列材料：

1.具有独立法人资格的餐饮服务管理公司，能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设备和专业技术能力；近三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

2.提供企业法人营业执照复印件和餐饮经营许可证复印件。

3.超市必须是品牌连锁加盟店，（如大润发、文峰、好又多等需提供相关企业相关资料）。

4.近三年，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料）；

5.近三年，在经营活动中未发生任何食品安全事故（需营业执照注册地市场监管部门出具证明）。

6.有学校类食堂经营托管业绩（并提供相关合同）。

7.符合相关法律、法规规定的其他要求。

四、招标方式：公开招标、资格后审

五、标书获取：

1、获取时间：自本招标公告发布之日起。

2、标书获取：本项目资格审查采用资格后审方式，无报名环节，资格预审合格后，投标人直接在南通公共资源交易网http://ggzyjy.nantong.gov.cn/自行下载标书。

六、投标保证金：壹拾万元人民币。投标保证金以转账或银行汇票方式提交。银行汇款回单或汇票原件必须在投标截止期前与投标文件一起送达开标地点并递交（不要密封在投标文件中）。银行汇款回单或银行汇票原件如未携带，投标文件将被拒绝接收。

收款单位：南通市财政局

开户银行：中国银行南通报业大厦支行

银行帐号：471558227682

投标保证金不接受现金。银行汇款回单或银行汇票上申请人名称必须与投标人的名称一致。

七、投标截止时间： 2021年6月22日9时30分。

开标时间： 2021年6月22日9时30分。

踏勘现场由采购人统一组织, 踏勘现场时间：2021年6月9日14:00至15:00；组织踏勘现场地点：南通工贸技师学院一楼食堂。请各潜在供应商准备参加。

八、投标文件递交、开标地点：南通工贸技师学院1号楼开标室 （南通市开发区振兴东路296号）。

九、其他

1．报名后请各投标人连续关注本网站可能发生的相关变化等信息。如没有及时获悉相关变化而引起的后果由投标人自负。

2．请投标人认真阅读招标文件，严格遵守时间、资料提供等相关约定。

3．招标公告发出后，投标人下载招标文件后须仔细阅读招标文件。

4．请各投标人根据当地和南通地区的疫情防控管制措施参加本次投标（详细情况请自行咨询当地和南通地区卫生健康主管部门），参加现场投标须配合招标人的疫情防控管理，投标人员须入校做好登记、测量体温，并全程佩戴口罩参加现场投标，由于疫情防控对投标产生的风险和影响由投标人自行负责。

十、联系方式：

招标人联系人：于老师， 联系电话：13646275515

代理机构：南通城建工程项目管理有限公司

代理机构联系人:包敏 ， 联系电话：0513-85539679/18912268973

联系地址：南通市世纪大道18号恒隆国际A座801

2021年6月2日

**第二部分 项目需求**

**一、项目概况**

1.项目简介：

南通工贸技师学院区位于南通市开发区振兴东路296号。学院食堂分为三楼，一楼为第一食堂，二楼为第二食堂，三楼为教工食堂。现**拟将食堂经营权分为A、B标段，A标段为一楼食堂（含二楼南超市-98平方米），B标段为二楼食堂（含二楼北超市-135平方米），择优选择两家餐饮公司分别托管经营，教工食堂由两家中标餐饮公司轮流服务。**

学院食堂为三层单体建筑，总建筑面积2972平方米。一楼食堂建筑面积1150平方米，二楼食堂建筑面积1300平方米，三楼食堂建筑面积522平方米。食堂各楼层蒸煮、切配、洗消、储藏、更衣、就餐等功能区划分清晰，水电气设施安装齐全。

食堂各餐厅定位多种经营且均为自制，以供应饭菜、面食、小炒为主，特色餐、风味餐为辅，做到品种多样，禁止销售场外定制、且不得经营学院现有超市经营的同类商品，包括且不限于预包装食品、饮料、咖啡、奶茶、水果等。

２.**托管经营期限：3年，时间为2021年7月15日～2024年7月14日，合同一年一签，每年考核合格，经学院研究同意后，方可签订下一年合同。三年托管经营期满，考核合格，经学院研究同意后可续签一年。**

**3、本服务项目最低限价（人民币）：食堂经营自负盈亏；超市租金（每个）：10万元/年；投标报价低于最低限价的为无效报价，按照无效响应处理。一个标段只允许一个报价，不接受任何有选择性的报价。**

**二、项目需求**

（一）项目托管经营要求

1．基本要求

（1）托管经营人必须自主经营、自负盈亏，不得转租、转包，不得借资质与他人经营，不得经营餐饮服务之外的其他项目。

（2）托管经营人要持有效的食品经营许可证，并悬挂在食堂的醒目位置，亮证经营，在餐厅醒目位置应设置食堂从业人员监督台、健康证明和卫生知识培训合格证明公示栏、食品卫生警示标语。

（3）托管经营人必须严格执行校方各项规章制度，服从校方监管，必须委派一名在本企业内任职满2年，且有学院食堂管理经验、优秀的食堂经理(指直接管理食堂者，工作日到位率达100%)专职负责为师生提供服务（投标时报送的食堂经理和实际管理者须一致)。

（4）学院只提供食堂内现有的学生就餐桌椅、排烟系统煤气报警系统等；其余设施、设备由中标餐饮公司自行投入，经营期满（十天内）自行拆除或无条件交由学院处置，不得影响学院食堂新一轮经营运作。

（5）因食堂安全管理需求、就餐环境建设需要，托管经营人须适当对食堂内部餐饮文化建设及设施布局进行改造，具体改造项目由托管经营人提出方案，报学院、市场监管局等部门审批后实施。

（6）托管经营人应积极推进精细化管理，并接受学院和主管部门的检查和验收，食堂食品安全卫生管理必须达到A级食堂要求。

2．每月预留**各**食堂**（含超市）**营业额的3%作为服务质量综合考核准备金按月考核，其中1%用于三楼教工食堂**（由一、二楼食堂轮流经营，经营考核要求详见附件8）**考核。2%用于学生食堂考核（考核分总分100分）。考核分90分以上，2%全额返还；考核分80～89分，返还1.6%；考核分低于80分，不予返还。（具体考核办法由学院后勤部门另行制订）

**三．对伙食品种、质量及价格指标要求**

托管经营人要做到伙食供应多元化，不断创新风味，花色和品种，满足学生不同需求，并注重饮食食品科学营养。具体要求如下：

（1）一周食谱预先排定，使花色品种在每日、每周、每月都有一定的变化，讲究烹调技艺，色、香、味、型、营养俱佳。

（2）应采纳并执行校方根据学生需求所提出的伙食建议，主食做到花样多，份量准确，米饭软硬适度；蒸、炸、煮、卤、炒、溜、炖、煎的菜肴品种齐全，其中大众餐、简餐不少于60%，油炸食品不得高于20%，做到高、中、低档菜的供应齐全，比例适当：低档菜所占比例为20%～30%；中档菜所占比例为40%～50%；高档菜所占比例为20%～30%。

（3）菜肴品种以中、小锅菜为主，实行多锅小炒，满足不同层次消费水平要求，提高烹饪技术，保证伙食质量。

（4）严格按照规定成本比例进行合理定价，坚持学院食堂微利性原则，份量适当，不得暴利定价，制作价格牌，实行明码标价，自觉接受学院监督。大众餐菜品的售价必须做到：

①确保提供的餐饮服务能够满足师生的需求，所售的食品应当营养搭配合理、优质价廉，托管经营人应按国家有关规定和本合同约定，合理确定销售食品的价格。

②所售菜品要求品种丰富，制作规范，色香味形俱佳，注重营养搭配。早、中、晚餐品种各不低于15、25、20种，有免费汤供应。

③所有营养早点菜品均须明码标价，1.5元及以下菜品不得少于6个（其中1元及以下早点不得少于3个），鸡蛋不得超过1元。以上规定价格的菜品必须确保分量且不得脱销。米面类早点成品不低于100g，豆浆不低于250ml，鸡蛋不低于50g。

④所有普通快餐菜品均须明码标价，高、中、低档菜品比例3：4：3， 价格1元蔬菜每天每餐不得少于3个菜品、2元及以下小荤菜品和3元及以下大荤格菜品均不得少于3个，大荤价格不得超过5元，米饭价格不得超过0.5元/100g。以上规定价格的菜品必须确保分量且不得脱销。成品不低于150g，小荤荤菜原料不低于50g。

⑤教职工中餐品种大荤不得少于5种，小荤不低于5种，蔬菜不低于6种，荤素搭配合理，有水果供应和免费汤，主食须提供不低于3种米面食。教职工中餐所有菜品均须明码标价，大荤不得超过4元，小荤不得超过3元，蔬菜不得超过1元。以上规定价格之菜品必须确保分量且不得脱销，菜肴成品不低于150g，小荤荤菜原料不低于50g。

⑥根据校方招标文件要求，托管经营人在投标文件中对主要菜品的报价必须严格执行。如托管经营人报价低于校方招标文件要求，按报价低的执行。

⑦学院大型活动集中送餐、工作接待餐和学生活动用餐利润不得超过10%。

⑧遇传统节日，托管经营人在正常提供餐饮的基础上应安排传统食品制售，营造节日氛围，并对学生提供优惠加餐。

⑨超市需提供经营品种**（中标后增加的经营品种必须征得学院书面同意）**、价格和服务承诺书**（其商品经营价格不得高于市场同品种商品价格）**。

4．对进货渠道及检验的要求

（1）严格控制米、面粉、油（不得使用转基因食用油）、肉制品、主要调料、豆制品等各类原辅料的进货渠道，规范食品及原料的采购管理制度，规范采购，确保“四证”齐全（食品经营许可证、食品检验合格证、产地来源证和动植物检验检疫证）；每年需根据政府有关要求完成扶贫采购任务。

（2）应当建立完善的检验制度，派专人检验采购货物，采购食材新鲜优质，确保无有毒、有害、腐烂变质、酸败、虫变等货物进入食堂，同时应按《食品安全法》的要求向供货方索取同批产品的卫生检验合格证，在验收有定型包装食品时，应注意厂名、厂址、品名、生产日期、保质期限等，填写好《食品验收登记表》。

（3）严格按照国家规定采购、保管、使用食品添加剂。

5．做好“明厨亮灶”的实施。进一步提升“明厨亮灶”覆盖率，全力防控食品安全事故，确保不发生校园食品安全事故。

6.对卫生指标的要求

（1）食品卫生。严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学院食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等国家法律、法规、政策，保证食品无毒、无害、无霉变，禁止采购不符合食品卫生标准、无检验合格证明的肉类食品及原材料；不加工、出售“三无”产品，坚决杜绝食物中毒事故的发生；食品加工、储存、销售、陈列的各种防护措施、设备及其运送食品的工具应该定期维护。冷藏、冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭。生、熟食品进行分类加工、分类存放，保证菜肴内无泥沙、无杂物、黄叶及腐烂变质物等；

（2）环境卫生。有健全的卫生清洁制度，加工经营场所应当保持内外环境整洁，采取有效措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其滋生条件，并确保食品、原料、餐具、炊具等不受药剂污染；所有餐具按照食品卫生洗消规定及规范进行消毒，严禁使用未经环境部门许可的消毒剂、洗涤剂，洗消后必须分类区别存放。各区域场地卫生进行划片分工，责任到人，各种炊具、用具光亮洁净，地面见本色，排水沟见底。

（3）个人卫生。炊管人员必须坚持“四勤”，即勤理发、勤洗澡、 勤换衣、勤剪指甲，必须按规定着装且保持工作服整洁干净，注重仪表美；上岗人员必须持有餐饮要求的健康证和培训合格证（岗位技能证书），不合格人员不得上岗。

7．对服务状态指标的要求

（1）热情、耐心、细致接待就餐者，说话和气，礼貌待人；不得以任何理由与就餐者发生冲突、吵架、打架等纠纷；

（2）作业上岗时，应统一着装，穿戴整洁、干净、卫生，注意仪表美、语言美，不开玩笑、聊天、吃东西、抽烟等；

（3）树立良好的服务意识和高尚的道德观念，主动征求意见，为就餐者排忧解难；食堂设餐厅经理，及时进行服务与投诉的现场处理；

（4）注重美化食堂整体环境，倡导“吃饭应是享受，就餐体现文明”理念，努力实践服务育人，做到食堂文化氛围高雅、就餐环境舒适；

（5）必须根据学院作息时间开足窗口安排就餐，严禁课间就餐，不得任意提早开餐或提前收餐；

（6）食堂每年应至少开展两次与学生互动的活动（如：美食节、厨艺比赛、安全培训、知识竞赛等活动）；

（7）因学院培训、开会等事项，食堂必须承诺提供相应数量快餐及接待用餐（供应时间及数量将会提前通知）。

8．对食品安全和卫生防疫的要求

（1）厨房、主副食库房等重点部位，安排专人管理，杜绝投毒及食物中毒事件发生。食品添加剂须按照 “五专”（专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存）要求管理，严格控制使用。

（2）建立每日主副食品留样制度，留样时间符合疾病预防控制中心、卫生防疫监督部门的要求。

（3）建立食品安全追查制度，规范食品原料采购渠道，健全食品原料采购进货原始凭证、台帐，并在餐厅显眼位置设立食堂“食材展示柜”，将米、面、油及调味品的进货渠道、规格、生产日期、保质期等向师生和家长进行公示。

（4）托管经营人应接受地方疾病预防控制中心、市场监管部门及学院有关部门的监督检查和业务指导，按照《中华人民共和国食品卫生法》和《江苏省学院卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法》的要求做好食品卫生和食品安全工作。

9．对防火防盗安全管理的要求

（1）托管经营人必须制定防火防盗安全管理规章及应急措施，法人代表为安全生产第一责任人。

（2）至少每年寒、暑假定期清理、洗涤厨房油烟抽排管道及风机设备；定期检查、维护蒸饭柜、冷冻库及其他压力器具和大功率电器设施，杜绝火灾、爆炸等事故发生；定期按照相关部门要求做好食堂燃气报警系统的检验、检测工作，费用自理。

（3）定期检查所属区域门窗开闭情况，注意防盗。定期清掏所属区域内的下水管道、排污管道，定期清掏食堂周围废油水收集井、隔油池、污水管道（各食堂协调轮流负责）。

（4）**食堂的餐厨垃圾、废弃油脂由市城管部门指定专业回收单位收取，涉及费用由托管经营人承担。**

（5）**两家托管经营人需各配备一名一卡通操作人员，每日参与食堂一卡通中心的日常运行。**

10．对人员管理与劳动保障的要求

（1）根据具体情况合理配备足够的工作人员，不准聘用童工、因犯罪受刑事处罚及有劣迹人员，定期对工作人员进行职业道德、业务操作、安全健康、法规法纪等教育，并保证工作人员中持中级厨师证书者不少于2人。

（2）托管经营人用工必须符合人社部门的相关法律法规规定，为聘用员工办理相应的社会保险并足额缴纳有关社会保险费用，建立健全劳动保障制度，认真执行各项有关劳动保障的法律法规，承担所聘员工的劳动保护责任，按时足额支付员工工资。

（3）托管经营人自行承担与所聘人员劳动合同的签订、劳动纠纷的处理等相关经济和法律责任。

11．对资产管理的要求

（1）学院投入的所有资产（含房屋、中央空调、就餐座椅、**烟灶**烟管、煤气报警系统）由托管经营人负责保养和维护、维修（保修期内除外），托管经营人须爱护厨具设备及公共设施，至少每学期所有资产进行一次维修、维护，确保设施设备完好，如有损坏应负责及时修复，无法修复的负责按原标准更新。其余设施设备由中标方自行投入。

（2）配合学院每年对食堂资产清点盘查一次。

（3）学院所投设备未到使用年限，但已不能继续使用或因技术性能落后丧失使用价值的，经学院确认后按学院有关规定处理。

（4）托管经营人对食堂进行改造或装修必须报学院批准。在托管期满或终止时，托管经营人自行装修部分归学院所有不得拆除，学院对此不另行付费。

（5）餐厅各区域为保持其合理性，托管经营人不得随意改变原有功能区的用途。确需改变的，须报学院批准。

12．对财务管理的要求

托管经营人必须建立规范的财务管理制度，依法缴纳必要的税费，主动接受政府财税部门和校方财务部门的监督和指导。

（1）托管经营人必须规范内部财务管理，建立健全各种财务帐目。校方有权通过“一卡通”管理中心获取师生消费信息，并有权检查托管经营人的进货、销售、成本核算等帐目。

（2）**校园“一卡通”为餐厅的指定支付方式，无特殊情况且未经校方批准不得收取现金。校方总负责校园“一卡通”终端的管理与维护，托管经营人按规定承担“一卡通”终端的使用和维护费用。**

（3）托管经营人每个月与校方财务部门结算一次。在办理相关结算业务时，校方需先行对食堂经营人进行考核，并根据考核结果结算每月营业款**。**

13．水、电、气、垃圾（卫生）费及相关安全责任

食堂水、电、气等费用由托管经营人自理，每月与校方结算一次。用电、用气、用水安全（含水、电、气设施）由托管经营人负责，并按有关规定和要求进行定期检修和维护。

14．其他要求

（1）托管经营人在托管经营期间必须服从学院的消防安全、经营时间等方面的管理。托管期间发生任何安全事故，经营人须承担相应的法律责任和经济损失。经营者及其所聘人员必须遵守校纪校规，服从学院的统一管理，维护学院荣誉，有为师生服务的意识，自觉接受学院相关职能部门和广大师生对环境卫生、食品安全、服务态度、饭菜质量及价格等方面进行监督检查和考核，并对提出的问题和意见认真落实，及时整改，在特定的情况下，需按学院的要求开展各项服务；在用工、价格、品种、质量、数量、经营范围、文明服务、卫生、安全、劳动纪律等方面，须接受政府行政主管部门及学院的监督检查、指导和管理。牢固树立安全卫生意识，负责落实本食堂分管范围内的食品安全、消防安全、人身安全、防投毒、防盗安全等工作。不出售不洁、过期、变质食品，杜绝食物中毒事故发生。

（2）托管经营期间因食品卫生发生的各种纠纷以及由此产生的后果均由托管经营人自行负责；

（3）托管经营人签约时须缴纳履约保证金**贰拾万元**，托管期满予以结算并退还，不计息；

（4）在托管经营期间，若遇不可抗拒的原因（如重大自然灾害、重大政策调整、上级主管部门的政策等）或因学院规划调整，造成托管无法继续，托管经营人应无条件服从，不得提出经济赔偿等附加条件；

（5）对重要事项作出承诺。承诺包括但不限于合同履行、师生满意度、合法合规经营、与任何单位及个人无任何纠纷、不得转包分包、确保食品安全。年度考核不合格、在经营期间发生重大食品安全及安全生产事故的无条件终止合同。

（二）校方监督、管理、惩罚与托管经营人退出机制要求

1.托管经营人必须严格执行校方各项规章制度，服从校方管理，并制订配套的内部管理制度，出现不服从管理和服务态度恶劣等行为，造成恶劣影响的，学院管理部门有权进行每次扣缴1000～5000元不等的处罚，直至终止合同。

2.校方对学生和教师就餐实行市场放开、全程监督。

（1）市场放开：学院向托管经营人提供校内市场，但不确保就餐人数，风险由托管经营人自行承担，与学院无关。校方鼓励托管经营人通过合法渠道公平竞争，允许学生自由选择食堂购买饭菜，反对各种不正当竞争和无序竞争。如有发现因不当竞争引发不良后果的，除责令改正外，每次扣缴500～1000元罚款，直至终止合同。

（2）全程监督：学院授权相关职能部门负责督查餐厅的进货质量、饮食安全卫生、经营范围、饭菜质量、数量和售价、服务质量、环境卫生、消防治安等相关事务，加强与托管经营人的联系和沟通，协调处理各种偶发事件，转达学生对托管经营服务质量的意见和诉求，负责各项规章制度的检查工作，负责资产管理等工作，促进各餐厅之间的团结协作，切实加强综合督查管理。托管经营人如发生因伙食质量、价格、食品卫生、服务质量等问题引起师生强烈不满，造成恶劣影响的，除责令改正外，每次扣缴1000～5000元不等的处罚，直至终止合同。

（3）因学院教学计划的安排，学生需外出实习、实训。在一定时段内，在校学生人数会因此减少；另投标人应自行考虑到“互联网+餐饮”时代的到来对传统餐饮业的影响等风险。

3．托管经营人根据投标承诺保质保量做好餐厅设施维护和厨房设施设备投入，不得敷衍了事，如投入的设施设备及总金额（以采购发票为准）不符合投标承诺或未能及时维护，除责令改正外，每次扣缴500～1000元罚款，直至终止合同。

4．托管经营人负责各自餐厅的饮食安全卫生，签约时还需与校方签订饮食安全卫生责任书。学院统一监控托管经营人在托管期内所用的食品原辅料，尤其大宗食品原料。托管经营人须定期做好食品安全台账资料以备查，如发现食品安全台账资料没有或不全，除责令改正外，每次扣缴200～500元罚款，直至终止合同。

5．校方严格执行事故责任追究制度，如在托管经营期内发生食物中毒等重大责任事故，损害学生身体健康和影响学院声誉的现象，托管经营人必须承担由此造成的一切责任和经济损失，直至终止合同。

6．托管经营人应搞好食堂内部、周边区域及四周上下楼道的环境卫生，做到餐饮设备有操作流程图、责任到人，餐具容器洗消规范、存放有序，食品库房标示明确、摆放整齐。校方检查人员发现卫生状况差，物品摆放杂乱无序，除责令改正外，每次扣缴200～500元罚款。

7．托管经营人与校方配合办理餐饮经营许可证。自行发放所属工作人员的工资、福利、劳保用品、奖金等待遇，并负责对工作人员进行遵纪守法和安全卫生教育，如发生意外伤残、伤亡事故，托管经营人承担全部责任和必要的经济补偿，学院不承担任何经济损失和相关责任。托管经营人必须与所聘用的从业人员签订劳务用工合同，经营人须购买财产安全险及员工意外伤害险等商业保险。

8．托管经营人必须负责所属人员的卫生教育，确保所属人员须持有效健康证、上岗证，统一着装（不得少于2套）上岗。未取得健康证明进入工作岗位的，被检查发现一人次责令改正外，每次扣缴500元罚款。

9．托管经营人必须根据学院规定时间按时为学生提供优质服务，不得提前或延迟开饭时间(特殊情况如开会、放假、考试等要服从学院指定的时间)，坚持服务育人的宗旨，做到热情服务、文明待生、守法经营、公平竞争。在经营活动中，一律刷卡出售饭菜，未经批准不得经营夜市，不得克扣饭菜数量，不得多扣磁卡存款、不得有负数消费和提现业务、不得赊欠帐款、不得诱客、拉客，不得在窗口以外出售饭菜、不得在任何场所包伙、不得发放各种形式的就餐券，不得张贴不规范和不文明的误导、虚假广告。发现上述情况中的任何一例，扣缴500～1000元罚款。

10．托管经营人在经营期内所聘工作人员须报校方备案，并严格遵守校门进出制度。

11．托管经营人须严格履行合同要求，托管经营期间必须委派专职经理全程在现场进行管理，确保工作日到位率达100%，如有缺勤，每次扣缴500～1000元罚款；自觉接受上级部门及学院的检查和处罚，所发生的费用由托管经营人自行承担。在经营期间如因伙食质量、饭菜价格、食品卫生、服务质量等问题引发师生强烈不满，造成恶劣影响的，除责令改正外，每次扣缴500～1000元罚款，直至终止合同；

12．托管经营人必须认真履行合同义务，确保卫生等方面不出现重大安全事故，学院被上级部门通报等各类情况则除责令改正外，每次扣缴200～2000元罚款。

13.托管经营人不得擅自转租、转让、转包给他人经营，不得委托他人代管，否则，以违约论处，招标人有权解除合同，并没收履约保证金。

14. 定期或不定期地向师生进行食堂就餐满意率调查，要求托管期间满意率在80%以上。满意率调查每学年四次，由招标人、托管经营人双方共同设计表格调查，每次调查样本数不低于100人。如70%≤每次满意率＜80%，则扣缴每个百分点500元。如60%≤每次满意率＜70%，则扣缴每个百分点1000元。连续2次满意率＜80%，招标人有权解除合同，并没收履约保证金。

15.承诺能响应《教工食堂的考核要求》（详见附件8）

16.托管经营期满后，托管经营人自然退出，所投设施设备除不可移动外，在学院监管下在一周内必须清场，若未按要求清场，招标人有权没收设施设备，并强制退场；

以上涉及到的扣缴均不需托管经营人签字，校方后勤部门直接开具《问题整改通知单》，由财务处从托管经营人履约保证金中扣除。

**第三部分 投标人须知**

1、本招标文件仅适用于南通城建工程项目管理有限公司组织（以下称代理机构）的公开招标活动。

2、公开招标活动及因本次招标产生的合同受中国法律制约和保护。

3、招标文件的解释权属于南通城建工程项目管理有限公司。

4、投标人下载招标文件后，应仔细检查招标文件的所有内容，如有内容或页码短缺、资格要求和技术参数含有倾向性或排他性等表述的，应在招标文件发布后3日内以书面形式提出询问，未在规定的3日内提出询问或疑问的，视同供应商理解并接受本招标文件所有内容，并由此引起的损失自负。投标人不得在招标结束后针对招标文件所有内容提出质疑事项。**非书面形式的不作为日后质疑提出的依据**。

5、投标人应认真审阅招标文件中所有的事项、格式、条款和规范要求等，如果供应商没有按照招标文件要求提交响应文件，或者投标文件没有对招标文件做出实质性响应，将被拒绝参与投标。

**二、招标文件的补充说明、澄清、修改、答疑**

1、代理机构有权对发出的招标文件进行必要的补充说明、澄清或修改。

2、招标文件的澄清、修改、补充等内容均以补充公告的形式发布，且以在南通市公共资源交易网发布的信息为准。

3、代理机构对招标文件的补充说明、澄清或修改，将构成招标文件的一部分，对投标人具有约束力。

4、补充说明、澄清或修改的内容可能影响到投标文件编制的，代理机构将在提交投标文件截止之日15日前，发布补充说明、澄清或修改公告，不足15日的，应当顺延提交投标文件截止之日。

5、除非代理机构以书面的形式对招标文件作出澄清、修改及补充，投标人对涉及招标文件的任何推论、理解和结论所造成的结果，均由投标人自负。

6、招标人视情组织答疑会。如有答疑且对招标文件内容有修改，代理机构将按照本须知有关规定，以补充通知（公告）的方式发出。

**三、投标文件的编写及装订**

1、投标文件的组成（参见第六部分），投标人按招标文件要求编写投标文件，并采用A4纸（图纸等除外）牢固装订成册。投标文件不得行间插字、涂改、增删，如修改错漏处，须经投标人法定代表人或被授权人签字。

**四、投标文件的份数和签署**

1、供应商应准备 **柒** 份完整的投标文件，其中正本 **壹** 份，副本 **陆** 份，并标明“正本”或“副本”字样。**投标人可将投标文件正副本统一密封或分别密封，如正本和副本分别密封的，应在封袋上标明正、副本字样。**

**2、投标人如投2个标段，资格后审材料、技术标无须分标段密封（一个密封袋），商务标每个标段的投标文件需分别按要求制作并标明所投标段。**

3、投标文件正本须用不能擦去的墨水书写或打印并按招标文件要求在规定的地方由法定代表人或被授权人签字或盖章，并加盖单位印章。副本可复印，但须加盖单位印章。

**五、投标文件的密封及标记**

投标文件**分三册密封**。第一册为 “资格后审材料”、第二册为“技术标”、第三册为“商务标”各自装订成册。特别提示：“商务标”必须单独装订和封装，不得出现在“资格后审材料”和“技术标”之中。

**密封后应标明投标文件项目名称、投标人名称、所投标段，封袋上应加盖投标人公章。**

**七、投标保证金**

壹拾万元人民币。投标保证金以转账或银行汇票方式提交。银行汇款回单或汇票原件必须在投标截止期前与投标文件一起送达开标地点并递交（不要密封在投标文件中）。银行汇款回单或银行汇票原件如未携带，投标文件将被拒绝接收。

收款单位：南通市财政局

开户银行：中国银行南通报业大厦支行

银行帐号：471558227682

投标保证金不接受现金。银行汇款回单或银行汇票上申请人名称必须与投标人的名称一致。

未中标餐饮单位的投标保证金在开标后两周内无息退还，中标餐饮单位的投标保证金转为履约保证金（不计息）。

**八、履约保证金**

1、本项目成交后的履约保证金为 贰拾万元人民币。

2、中标单位的履约保证金须在成交通知书发出之日起至合同签订前汇入招标人账户，中标人凭成交通知书、履约保证金缴费证明与招标人签订合同。超期或未有协商，则视为自动放弃中标资格。

3、中标人在按要求保质保量的完成该项目合同后，招标人凭中标人提交的申请，扣除服务期内的罚款后，托管期满时予以结清并退还，不计息。

4、由于中标人原因，在签订合同后出现不按合同履行的情况，招标人有权将履约保证金作为违约金，全额不予退还，同时招标人亦有权终止合同，中标人还须承担相应的法律赔偿责任。

**九、投标有效期**

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

2、 在特殊情况下，招标人于原投标有效期满之前，可向投标人提出延长投标有效期的要求。这种要求与答复均应采用书面形式。投标人可以拒绝招标人的这一要求而放弃投标。同意延长投标有效期的投标人既不能要求也不允许修改其投标文件。受投标有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

**十、有关费用**

招标文件及相关资料费300元每份，由投标人在递交投标文件时缴纳，售后不退。同时，投标人承担参与投标可能发生的全部费用，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

**十一、未尽事宜**

按《中华人民共和国政府采购法》及其他有关的法律法规的规定执行。

# **第四部分 评标办法**

**一、招标人委托招标代理机构组织招标**

投标人的法定代表人或被授权人须持本人身份证原件准时参加投标会。

**二、评标委员会**

1、评标委员会负责具体的评标事务，并独立履行以下职责：

① 审查投标文件是否符合招标文件的要求，并做出评价；

② 可以要求投标人对投标文件有关事项做出解释或澄清；

③ 推荐中标候选人或按次序排列的中标候选人名单；

2、评标委员会成员应当履行下列义务：

① 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

② 按照招标文件规定的评标办法和评标标准进行评标，对评审意见承担个人责任；

③ 对评标过程和结果，以及投标人的商业秘密保密；

④ 配合相关部门的投诉处理工作；

⑤ 配合招标人答复投标人提出的质疑。

3、公开招标开标后，直到公示项目成交结果发出成交通知书并授予中标供应商合同为止，凡属于评审、澄清、评价和比较投标的所有资料及有关授予合同等的相关信息，都不应向投标人或与评标无关的其他人泄露。

4、在投标文件的评审、澄清、评价和比较以及授予合同的过程中，投标人对招标人和评标委员会成员有施加影响的任何行为，都将取消其中标资格。

**三、评审原则**

1、本项目采用 **综合评分法** ，即指在最大限度地满足招标文件实质性要求的前提下，按照本招标文件中规定的评标办法和评分标准及其他各项因素进行综合评审后，以评标综合得分最高的投标人作为中标候选人的评标方法。

2、由评标委员会对资格审查合格的投标人所提供的技术标进行评选。

3、评标委员会对投标文件的判定，只依据投标内容本身，不依靠开标后的任何外来证明。

**四、评标办法**

1、按照“公平、公正、诚实守信”的原则，在满足招标文件实质性要求前提下，采取综合评分法评标（评分标准见本条款附件1），即根据投标方的资质、业绩、技术、经营方案等综合因素进行综合评分，并按总得分进行排名，每标段总得分最高的投标人为中标候选人。

2、如有某一投标人同时获得A、B两个标段的最高分，则由评标委员会现场决定该投标人为某个标段中标候选人。

**附件1：说明：所有认证、证明和业绩均以有效的原件为准。**

**首先对各投标人的资格审查进行评审，资格审查通过后进入技术标及商务标评审，商务标评标顺序根据A、B标段的顺序依次进行。**

1. **技术标（满分80分）**

| 序号 | 评分项目 | | 评分标准 | 相关证明材料 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 企  业  资  质  及  业  绩  (29分) | 资格认证（5分） | 具有符合ISO90001质量体系认证；具有符合ISO22000食品安全管理体系认证；具有符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证；具有符合OHSAS18001职业健康与安全管理体系认证；具有符合ISO14001环境管理体系认证。有一项得1分，五项证照齐全，得5分。 | 各类证照复印件，原件备查 |
| 员工队伍（3分） | 持证人应为投标人的正式在册员工，投标人需提供社保缴纳证明，投标截止前连续6个月的养老保险缴纳明细表。 | 员工队伍需提供投标单位缴纳社保证明（主管部门盖章，并留主管部门联系方式）、员工健康证复印件（顺序相同） |
| 托管经营年限  (9分) | 托管或承包经营各类学校或高校（规模2000人以上）食堂累计满3年得5分，每增加一年得2分（最高得9分）。 | 相关学校证明材料及合同复印件，原件备查 |
| 食品安全(6分) | 近三年来（2018-2020），所托管经营的各类学校或高校中，每有一所学校食堂食品安全量化**分**级为A级得2分，B级得1分，C级不得分（最高得6分）。 | 提供市场监管部门及相关学校证明材料(同一学校不重复计分) |
| 获奖(6分) | 近三年来（2018-2020），所托管经营的各类学校或高校食堂获市级、省级、国家级荣誉每项分别得1、2、3分，最高得6分。（指政府行政部门） | 政府行政部门发文（提供复印件，原件备查） |
| 2 | 技  术  力  量  (20分) | 讲标（5分） | 项目负责人对本项目的管理过程、价格控制等进行陈述，回答评标人提出的相关问题。对本项目运作熟悉，价格控制方案合理，回答流利清晰，答疑印象及满意度得1—5分（此项投标方无人答辩或经查实陈述人为非公司授权项目负责人不得分）。讲标顺序由现场抽签确定，讲标时间不超过3分钟。 |  |
| 专用设备及服务  （ 5分） | 中央厨房与冷链配送（每项2.5分，共5分） | 提供相应证明材料 |
| 食堂其他人员配置（10分） | 根据就餐人数配齐配足食堂厨师、营养师、食品安全员、面点师、财务人员等：  配备1名一级中式面点师得1分，最高2分；  配备1名高级食品安全员得1分；  配备1名一级公共营养师得1分；  每配备1名中级（四级）厨师得1分，最高2分；  每配备1名高级（三级）厨师得2分，最高4分。  （以提供企业缴纳养老保险证明、**职业（执业）资格证书**、健康证齐全为准）（最高10分）。 | 食堂人员配置表、  养老保险证明（社保部门盖章，并留联系方式）、员工健康证、职业（执业）资格证等（原件及复印件） |
| 3 | 经  营  托  管  方  案  (31分) | 经营理念及经营特色（2分） | 根据投标人所制订的食堂经营思路、策略及经营特色等情况，最高2分。 |  |
| 现场运营管理与监控方案（2分） | 根据所制订的食堂现场管理方案（含食堂规章制度、管理流程及内部控制方案等），最高2分。 |  |
| 安全保障与安全管理（2分） | 根据所制订的食品安全、消防安全、生产安全及停水、停电、停气等应急预案及落实安全责任的措施等情况，最高2分。 |  |
| 餐饮品种、价格、质量和价格稳定保障措施（2分） | 根据所提供的餐饮品种（菜谱）、销售价格，饭菜质量和价格稳定保障措施及承诺情况，最高2分。 |  |
| 服务承诺及增值服务（10分） | 根据所提出的服务质量、服务承诺及可提供增值服务情况，酌情评分，最高10分。 | 提供对学生食堂、教工食堂增值服务承诺方案 |
| 环境改善与具体方案（13分） | 提供食堂环境改善、改造方案，最高13分。 | 提供食堂改造方案（效果图）、水电平面图，及装修工程造价预算清单。（其中装修材料都必须达到国标，本次改造涉及到电路，地砖、面砖、吊顶、污水管路、明厨亮灶等，其他改造由各投标单位自行考察决定。） |

**二、商务标（20分）**

1、本次项目超市报价不得低于人民币为10万元/年，否则为无效响应文件。

2、满足招标文件要求且投标报价最高的有效报价为评标基准价，其价格分为满分20分。

3、其他响应单位的价格分按照下列公式计算：

报价得分=(投标报价/评标基准价)×报价权值20%×100

**五、出现下列情形之一的，作无效投标处理**

1、投标响应文件未按招标文件要求装订、密封、签署、盖章的；

2、不具备招标文件规定的资格要求的；

3、不符合法律、法规和招标文件中规定的其他实质性要求的；

4、投标报价低于本项目**超市**最低限价的；

5、投标文件未承诺响应附件8《教工食堂的考核要求》的。

6、评标委员会可以认定为无效投标的其他情况。

**六、出现下列情形之一的，作废标处理**

1、符合资格条件或者对招标文件作实质响应的投标人不足3家的；

2、出现影响采购公正的违法违规行为的；

3、明显有悖市场运营规律，恶意竞标的内容 ，经评标委员会认定的；

4、因重大变故，采购任务被取消的；

5、评标委员会依据法律法规可以认定为废标的其他情况。

**七、中标通知**

1、投标结束后，招标人将成交结果在南通市公共资源交易网上公示1个工作日。

2、公示期满 ，如无异议的，招标人向中标供应商发出《成交通知书》。

3、《成交通知书》一经发出，即具有法律效力。招标人、中标供应商依法承担法律责任。

# **第五部分 合同相关要求**

1.中标候选人在中标公示期满后3日内须领取《成交确认书》，同时中标人应按照《成交确认书》指定的时间内与招标人洽谈并签订合同，合同一式四份。如在规定的时限内没有签订合同，将取消中标候选人中标资格。所签合同不得对招标文件作实质性修改。否则投标保证金将不予退还，由此给招标人造成损失的，中标人还应承担赔偿责任。

2．招标文件、中标人的投标文件及投标过程中有关书面澄清、承诺等均应作为合同附件，具有同等的法律效力。

3．中标人不得采用分包的形式履行合同，否则招标人有权终止合同，造成招标人损失的，中标人应承担相应赔偿责任。中标人出现违约情形，应当及时纠正或补偿；造成损失的，按合同约定追究违约责任；发现有假冒、伪劣、走私产品、商业贿赂等违法情形的，应由招标人移交工商、质监、公安等行政执法部门依法查处。中标人不能及时履约的，按《合同法》规定处理，同时扣除相应合同履约金。

4．中标人如没有按合同规定提供相应服务，招标人将向中标人发出书面违约通知并有权全部或部分终止合同，同时招标人由此造成的损失须由中标人负责赔偿。

5．招标人故意推迟项目验收时间的，与中标人串通或要求中标人通过减少货物数量或降低服务标准的，在履行合同中采取更改配置、调换物品等手段的，要求中标人出具虚假发票或任意更改销售发票的，谋取不正当利益的，承担相应的法律责任。

合同样本

**食堂托管协议书**

委托方：（以下简称甲方）

受托方：（以下简称乙方）

为推进甲方后勤社会化改革，甲、乙双方就甲方食堂楼餐厅委托乙方管理一事进行了充分协商，达成如下协议。

一、托管期限

年 月 日～ 年 月 日。

二、管理目标

1．把甲方食堂楼餐厅办成自主经营、独立核算、自负盈亏的经济实体。

2．食堂做到卫生安全制度化、服务行为规范化、饮食结构营养化、质量价格标准化、售饭系统微机化。

3.甲方委托乙方对学院\_\_\_\_\_\_\_食堂经营权进行托管。

三、具体实施办法

（一）甲方的权利义务

1．有权对乙方经营范围内的环境卫生、食品卫生安全、伙食质量及服务水平进行经常性检查、监督、考评，提出整改意见，督促乙方及时整改；

2．有权对乙方经营的各个环节包括采购、储存、生产加工、销售和成本核算等过程进行全方位的监督和检查，并提出整改意见；

3．有权督促乙方建立、健全和执行各项食堂管理制度，每月一次听取食堂经理的工作汇报，就就餐者的意见与建议，及时向托管经营人通报；

4．关心、支持乙方的正当经营活动，教育、引导学生文明就餐，配合乙方协调在经营活动中的各类关系，为托管经营人创造一个良好的经营环境；

5．保证食堂水、电、气到位，水、电、气、卫生费按实际费用收取；（教工食堂不收取水、电费用）。

6．如乙方在经营过程中出现食品卫生安全事故或者连续二次满意率调查低于80%，则甲方有权终止协议并没收履约保证金。

（二）乙方的权利义务

1．乙方必须自主经营、自负盈亏，不得转租、转包，不得借资质与他人经营，不得委托他人代管，否则，以违约论处，解除合同，没收履约保证金；

2．乙方必须严格执行校方各项规章制度，服从校方管理，并制订配套的诸如食品卫生管理、安全管理、服务管理、财务管理、员工绩效考核等系列内部管理制度，出现不服从管理和服务态度恶劣等行为，学院管理部门有权进行每次扣缴1000～5000元不等处罚；

3．食堂使用“一卡通”机，不得现金消费，就餐伙食费直接入食堂帐户，营业款每一个月向甲方结算一次；

4．密切配合甲方做好各项定期或不定期的监督检查工作和各类餐饮活动，并按甲方意见及时配合完善到位；

5．用工管理

（1）乙方在托管期内向甲方派出优秀的食堂经理，实行食堂经理负责制。乙方员工应同时遵守甲方有关校纪校规；

（2）乙方用工必须符合人社部门相关法律法规规定，员工的招聘、教育、管理、解聘均由乙方负责，但需向甲方备案；

（3）在配备的厨师中，本地厨师至少2人及以上。

6．采购管理

（1）严格控制食堂主要货物包括米、面粉、油（不得使用转基因食用油）、肉制品、主要调料、豆制品等各类原辅料的进货渠道，规范食品及原料的采购管理制度，规范采购，确保“四证”齐全（食品经营许可证、食品检验合格证、产地来源证和动植物检验检疫证），并建立有关档案；

（2）乙方应当建立完善的检验制度，派专人检验所购货物，确保无有毒、有害、腐烂变质、酸败、虫变等货物进入食堂。如发现乙方所购货物存在质量问题或食品安全台账资料没有或不全，除责令改正外，每次扣缴200～500元。

7．食品安全和卫生管理

（1）乙方必须严格执行《中华人民共和国食品卫生法》，建立和健全各项规章制度（上墙或备查考）。工作人员必须持健康证上岗，操作必须符合安全规程，提供符合卫生标准的各类食品，确保师生饮食卫生安全。经营期间因食品卫生发生的各种纠纷以及由此产生的问题均由乙方全部自行负责，直至终止合同；

（2）大米、食用油、肉食品、蔬菜、辅料等采购，如当地政府要求统一配送或定点采购，乙方应无条件服从；

（3）如乙方在甲方上级主管部门检查时被发文通报批评或被罚款，每次甲方可以在乙方的履约保证金中扣缴5000元。如甲方在正常检查中认定乙方有不符合甲方对食堂制定的食品安全和卫生管理规定的，每次扣缴200～500元。

8．环境及个人卫生管理

（1）有健全的卫生清洁制度，加工经营场所应当保持内外环境整洁，采取有效措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其滋生条件，并确保食品、原料、餐具、炊具等不受药剂污染；各区域场地卫生进行划片分工，责任到人，各种炊具、用具光亮洁净，地面见本色，排水沟见底；

（2）严禁使用未经环境部门许可的消毒剂、洗涤剂，禁止使用一次性筷子、快餐盒及塑料袋，对餐具废弃物管理按有关规定执行；

（3）个人卫生。炊管人员必须坚持“四勤”（勤理发、勤洗澡、 勤换衣、勤剪指甲），必须按规定着装且保持工作服整洁干净，注重仪表美；

（4）校方检查人员发现卫生状况差，除责令改正外，每次可扣缴200～500元。

9．伙食质量及定价管理

食堂要做到伙食供应多元化，不断创新，引进新技术、新品种，多风味，能满足学生不同需求，并注重饮食食品科学营养。具体要求如下：

（1）一周食谱预先排定，使花色品种在每日、每周、每月都有一定的变化，讲究烹调技艺，色、香、味、型、营养俱佳；

（2）菜肴品种质量以中、小锅菜为主，实行多锅小炒，满足不同层次消费水平要求，提高烹饪技术，保证伙食质量；

（3）乙方应采纳并执行甲方根据学生需求所提出的建议菜肴；

（4）严格按照规定成本比例进行合理定价，价格稳定，质价相符，份量适当，不得随意涨价；

（5）乙方必须按甲方规定的饭菜品种进行经营，不得超范围经营。如不按甲方规定执行，除不允许出售外，每次扣缴500～5000元，如出现五次以上同类情况，学院有权单方面终止合同，没收履约保证金。

10．经营范围及供餐时间管理

（1）定位多种经营，以供应饭菜、面食、小炒为主，特色餐、风味餐为辅，做到品种多样，但不得经营与超市同类商品，如预包装食品、饮料、水果等。不得向学生出售妨碍学生身心健康的物品(如烟、酒等)；

（2）根据学院作息时间安排就餐，严禁课间就餐，不得任意提早开餐或提前收餐；

（3）如发现乙方有违规经营或超时经营，每次可扣缴500～1000元。

11．提供优质服务

（1）员工着装统一、保持整洁，做到仪表端正，言行规范，服从托管人和学院双重管理；

（2）员工要虚心听取就餐者意见，在窗口服务中做到决不与就餐者争执。食堂设餐厅经理，及时进行服务与投诉的现场处理；

（3）注重美化食堂整体环境，倡导“吃饭应是享受，就餐体现文明”理念，努力实践服务育人；

（4）定期或不定期地向师生进行食堂就餐满意率调查，要求托管期间满意率在80%以上。满意率调查每学年四次，由甲乙双方共同设计表格调查，每次调查样本数不低于100人。如70%≤每次满意率＜80%，则扣缴每个百分点500元。如60%≤每次满意率＜70%，则扣缴每个百分点1000元，如连续两次满意率＜80%，解除合同，没收履约保证金。

12．资产设备管理

（1）因考虑学院所购设备设施不能完全满足或符合乙方的需求，除现有设施由学院投入外，其他厨房设施设备、日常厨具和常用品由乙方自行购置，且符合同投标承诺，否则除责令改正外，每次可扣缴500～1000元，直至终止合同；

（2）甲、乙双方将甲方所属有关资产清点在册，双方确认后，签署移交清册。托管结束后，乙方应将受托资产（以清点在册的为准）归还甲方；

（3）托管期间，学院投入的所有资产和设备由乙方负责保养和维护、维修（保修期内除外），乙方须爱护厨具设备及公共设施，确保设施设备完好，如有损坏应负责及时修复，无法修复的负责按原标准更新；在托管期内乙方如要改变有关房屋设施的结构，须经甲方同意后方可实施；

（4）本协议后附双方签字认可食堂资产清册一份。

13．消防安全管理

（1）经营单位必须制定消防安全管理规章及应急措施，法人代表为消防安全第一责任人；

（2）至少每年寒、暑假定期清理、洗涤厨房油烟抽排管道及风机设备；定期检查、维护蒸饭柜、冷冻库及其他压力器具和大功率电器设施，杜绝火灾、爆炸等事故发生；

（3）定期清掏所属区域内的下水管道及排污管道，定期清掏食堂后侧废油水收集井、隔油池、污水管道。

四、上缴费用

1．每月预留食堂、超市营业额的3%作为服务质量综合考核准备金，按月考核（其中1%用于教工食堂的考核，按《教工食堂的考核要求》执行；1%用于学生食堂的考核，总分100分）。学生食堂考核分90分以上，2%全额返还；考核分80～89分，返还1.6%；考核分低于80分，不予返还。缴款方式为：在营业额中每月扣除。

2．乙方在签订合同的同时上缴甲方履约保证金贰拾万元，每学期初补足履约保证金被扣部分（托管期满时予以结清并退还，不计息）。

3．若发现乙方在经营过程中擅自收取现金或二维码支付，将处以重罚，罚款办法为：第一次到第十次，分别以每次100元递增；第十一次起分别以每次1000元递增。

五、因学院规划调整或上级主管部门的政策原因而导致本协议无法继续履行，乙方应无条件服从。

六、招标文件作为合同的一部分，具有与合同一样的法律效率。未尽事宜，协商解决。本协议以相关设施设备交接清单、托管经营招标文件、投标文件为附件。本协议一式四份，甲、乙双方各执两份。



甲 方（盖章）： 乙 方（盖章）：

法人代表： 法人代表：

代表签字： 代表签字：

　 年 月 日　 年 月 日

**第六部分 投标文件格式**

**投标文件由资格后审查材料、技术标、商务标叁部分组成。**

**一、资格审查文件（正本一份、副本陆份，不得出现报价。单独密封）**

1、投标单位简介（格式自拟）；

2、投标承诺函（格式见附件2）

3.提供法定代表人身份证明书或法定代表人开具的对本项目授权委托书及授权代表身份证证明；授权委托人为投标企业正式人员提供（须提供用工合同复印件及2020年4月至2021年3月投标人为其缴纳的社保证明材料）

4.提供企业法人营业执照复印件和餐饮经营许可证复印件。

5.超市必须是品牌连锁加盟店（并提供相关企业相关资料）。

6.近三年，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料）；

7.近三年，在经营活动中未发生任何食品安全事故（需营业执照注册地市场监管部门出具证明）。

8.有学校类食堂经营托管业绩（并提供相关合同）。

9、投标人的其它必要材料：

**二、技术标（正本一份、副本陆份，不得出现报价。单独密封）：**

1、技术部分评标办法中要求提供的全部资料。

2、投标人认为需要提交的其他资料（格式附件3-8）。

**为方便评委评审，请投标人按评标办法中所涉及的事项顺序进行编制，可以补充相关材料。**

**三、商务标(正本一份、副本陆份，单独密封。不得出现在资格审查、技术标中)：**

1、投标函(格式见附件)；

2、投标报价表(格式见附件)。

封面样本

**正（副）本**

(项目名称)**项目**

项目编号：

**投**

**标**

**文**

**件**

投标企业全称：（加盖单位公章）

年月日

附件1：

**授权委托书**

兹委托（姓名、职务）（居民身份证编号：）为我单位的委托代理人，代表我单位就（项目名称）签署投标文件、进行谈判、签订合同和处理与之有关的一切事务，其签名真迹如本授予权委托书末尾所示，特此证明。

授权委托单位：（盖章）

法定代表人：（签名）

授权委托代表人：（签名）

日 期:

附：被授权全权代表姓名：(印刷体)

身份证复印件张贴区域

职 务：

身份证号码:

详细通讯地址：

电 话

被授权代表签字：

(说明：受委托人必须是本企业人员并携

带本人在该单位的社保证明材料，法定代

表人参加投标，不用此委托书)

附件2

**专项承诺书**

南通工贸技师学院：

我单位参与贵单位组织的 （ ） （项目名称及编号）的投标，我单位慎重作出以下承诺：

1．我方承诺完全响应挂牌文件要求，履行合同条款。

2．如果我方违反招投标相关法律法规及挂牌文件要约，我方愿意放弃收回投标保证金的权利，被招标人列入黑名单1-3年，接受招标人和监管部门的其它处罚，承担一切经济责任与法律后果。

投标人（盖公章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

年 月 日

附件3

**投标单位业绩证明**

投标单位(盖章)： 法人代表或授权代理人(签名)： 日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 托管经营学院名称 | 地址 | 联系人 | 联系电话 | 合同起止日期 | 服务规模  (人/餐) | 食堂量化  分级级别 | 对方学院的评价  或所取得的荣誉 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

说明：1.以上项目须提供合同复印件，并加盖投标人公章。

2.食堂量化分级级别以政府行政及教育主管部门文件为准，所取得的荣誉含政府行政部门或行业协会颁发的荣誉。

3.在评分中，同一所学院不重复计分。

附件4

**拟任托管食堂负责人(餐厅经理)基本情况登记表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | | |  | | | 性别 | |  | | 年龄 | | |  | | 贴2寸正面彩色照片 |
| 身份证号 | | |  | | | | | | | | | | | |
| 最高学历 | | |  | | 现有专业技术职称 | | | | |  | | | | |
| 所学专业 | | |  | | | | 联系电话 | | |  | | | | |
| 现家庭住址 | | |  | | | | | | | | | | | |
| 现工作单位 | | |  | | | | | 从业时间 | | | 年 月 日～ 年 月 日 | | | | |
| 家庭主要成员 | 夫  或  妻 | 姓名 | |  | | | | | 子  女 | | | 姓名 | |  | |
| 年龄 | |  | | | | | 年龄 | |  | |
| 工作单位 | |  | | | | | 工作单位 | |  | |
| 职业 | |  | | | | | 职业 | |  | |
| 本人  工作简历 | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 奖惩记录 | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 推荐意见 | | 法人代表签名： 公司(盖章)： | | | | | | | | | | | | | |

附件5

**投标单位资质及管理、专业技术人员情况**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称(章) |  | | | 资 质 | |  |
| 经营范围 |  | | | 注册资金 | |  |
| 发证机构 |  | | | 法人代表 | |  |
| 来学院工作的管理或专业技术人员情况 | | | | | | |
| 姓名及身份证 | 职务或工种 | 资质证书名称 | 证书号 | | 发证机构 | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |

说明：以上项目必须提供复印件，并提交原件效验(如不够写，可添页)。

投标单位(盖章)：

法人代表(签名)：

日 期：

附件6

**托管期内设备准备投入清单**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格 | 数量 | 单位 | 金额 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 |  |  |  |  |  |  |

说明：

1．备注栏请说明设备大致用途；

2．评标时以合计数为准，但必须保证在经营期内投入所承诺的设备金额。

投标单位(盖章)：

法人代表(签名)：

日 期：

附件7

**托管经营承诺**

我单位保证按《托管经营招标文件》中的要求积极主动地做好贵校食堂的经营管理，同时对食堂管理理念、创建目标、大宗物品配送、环境建设、食品卫生、价格、质量、服务作出以下具体承诺：

(此页不够可添页)

投标单位(盖章)：

法人代表(签名)：

日 期：

**投标报价函**

1．我方已仔细研究了（项目名称及标段） 招标文件的全部内容，愿意以人民币（大写） （小写¥）元/年的报价，在（服务期限 ） 内，并将按磋商文件的规定履行合同责任和义务，实现采购目的。

2．我方承诺在招标文件规定的投标有效期内不修改、撤销响应文件。

3．如果我方中标，将派出（姓名） 作为本项目负责人。

4．我方保证在承包期内本项目食堂质量合格，且保证在承包服务期内无食品或食物中毒事件，若发生，我方愿承担由此造成的一切损失，招标人不承担任何赔偿义务或其他附加责任。

5.我方金额为人民币 元的投标保证金已按招标文件的要求提交。

6.如我方中标：

（1）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与贵方签订合同，并将按照招标文件规定的时间内、数额提交履约保证金。

（2）我方承诺按照招标文件规定向你方递交履约保证金。

（3）我方将严格履行本响应文件中的全部承诺和责任，并遵守招标文件中对响应供应商的所有规定。

7.贵单位的招标文件、成交通知书和本项目投标文件将构成约束我们双方的合同。

8．以上条款，若我方每有一条款未能响应，给招标人造成损失，愿承担一切责任。

投标单位(公章)：

法人代表或授权委托人（签字或印章）：

日 期：

### 投标报价表

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 名 称 | 投标报价 |
| 南通工贸技师学院食堂经营权托管项目（超市） | 小写：¥ 元 |
| 大写： |

投标单位(公章)：

法定代表人或授权代表签字（或盖章）：

日期：2021年 月 日

**注：本次投标总报价应包括完成本次招标范围内全部工作内容所需的所有费用。经营租金为年租金。**

附件8

**教工食堂的考核要求**

原则：通过动态管理，不断提高服务师生员工的满意度。

中标餐饮公司根据招标文件的规定：

一、第一年教工食堂由两家中标餐饮公司轮流各服务半年（一学期）。服务期满（两学期结束），学院根据教工食堂，两家餐饮公司运营服务期间的每日在册教职工就餐平均人数等指标进行考核，由排名第一的餐饮公司再继续运营教工食堂一年。排名第二的就餐人员指标数，作为后续考核的比对依据。第二年运营结束，学院对餐饮公司再进行考核，满意率达到学院规定要求（超过前一轮排名第二的每日在册教职工就餐平均人数），继续运营教工食堂第三年；考核未达到学院要求，教工食堂第三年的经营权交由另一家餐饮公司运营，以此类推。

二、奖惩办法：

1、中标后每家餐饮公司每月均提留各自食堂、超市营业额的3%作为考核费用，其中2%用于学生食堂的考核（考核细则另行制定），1%用于教工食堂的考核。

2、负责运营教工食堂的餐饮公司，根据运营期间的满意度（每日在册教职工就餐平均人数）测评情况，由两家餐饮公司提供的各1%考核费用，按得分比例进行考核奖励。

三、此考核要求的解释权归南通工贸技师学院。

**对以上考核要求，我公司已知晓。我公司承诺在获得托管经营权后，合同期内将无条件按照学院规定的上述条款执行。**

承诺供应商（盖章）：

日期： 年 日 月