**公开遴选文件**

**项目名称：2025年北碚校区食堂对外合作运营**

**项目编号：25-00050**

**采购人：重庆师范大学**

**二〇二五年六月**

目 录

[第一篇 遴选邀请书 4](#_Toc10719)

[一、项目内容 4](#_Toc9976)

[二、投标人资格要求 4](#_Toc27153)

[三、采购日程安排 5](#_Toc25861)

[四、投标保证金 5](#_Toc3361)

[五、其他有关规定 6](#_Toc22743)

[六、联系方式 6](#_Toc15557)

[七、关于现场踏勘 7](#_Toc16956)

[第二篇 项目服务要求 8](#_Toc19133)

[一、项目一览表 8](#_Toc8315)

[二、 采购项目服务需求 8](#_Toc25524)

[三、场地范围 15](#_Toc22044)

[※四、其他要求 16](#_Toc28245)

[第三篇 项目商务要求 17](#_Toc11337)

[一、服务期、实施地点、主要任务 17](#_Toc8131)

[二、费用及结算方式 17](#_Toc14790)

[三、违约责任 18](#_Toc22805)

[四、退出机制 20](#_Toc4881)

[五、食堂经营满意度考核办法 21](#_Toc15759)

[※六、试运行期考核办法 22](#_Toc5171)

[七、试运行后考核办法 23](#_Toc12193)

[八、其他商务要求内容 23](#_Toc23095)

[第四篇 评审方法、评审标准及其他 24](#_Toc4864)

[一、资格审查及符合性审查 24](#_Toc29047)

[二、 评审方法 25](#_Toc25676)

[三、 评审标准 26](#_Toc10001)

[四、无效投标 35](#_Toc31521)

[五、废止条款 36](#_Toc8006)

[第五篇 投标人须知 37](#_Toc12683)

[一、投标人 37](#_Toc8081)

[二、公开遴选文件 37](#_Toc17455)

[三、响应文件 37](#_Toc12983)

[四、采购响应文件开封 39](#_Toc6313)

[五、评审 39](#_Toc15908)

[六、确定中选人 39](#_Toc17392)

[七、中选通知书 40](#_Toc6984)

[八、询问、质疑 40](#_Toc14524)

[九、签订合同 41](#_Toc7385)

[第六篇 合同格式（样本） 42](#_Toc1605)

[第七篇 公开遴选响应文件（格式） 58](#_Toc26402)

# 第一篇 遴选邀请书

为进一步提高学校餐饮服务质量，引进社会优质资源投标餐饮服务保障，按照学校的工作计划，对“2025年北碚校区食堂对外合作运营”项目进行自主公开遴选采购，欢迎符合要求的餐饮服务企业积极投标。

## 一、项目内容

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目名称** | **建筑面积**  **（平方米）** | **中选人数量**  **（家）** | **投标保证金（万元）** | **服务期限** |
| 2025年北碚校区食堂对外合作运营 | 总面积约1804.52平方米（其中:A区约1354.52平方米、B区约450平方米） | 1 | 10 | 2025年7月30日至2030年7月14日，其中第一年为试运行期，经试运行考核合格后方可执行后期合同。 |

注：1.投标人的法定代表人、股东或负责人为重庆师范大学教职工（含在职在编、人事代理、专门聘用、离退休人员）、劳务派遣临时聘用人员或在读学生的企业投标的为无效投标，采购人概不接受。

## 二、投标人资格要求

合格投标人应首先符合以下基本条件，同时符合根据该项目特点设置的特定资格条件。

（一）基本资格条件

1．具有独立承担民事责任的能力。

2．具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

3．具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

4．有缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

5．参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

6．法律、行政法规规定的其他条件。

（二）特定资格条件

1投标人具有从事餐饮业的有效的法人营业执照。（提供复印件并加盖投标人公章）

2.近三年（2023年1月1日起至投标截止时间）未因发生食品安全责任事故、严重生产安全或消防安全事故受到行政处罚。（提供未发生承诺书）

注：若投标人伪造有关资质和证明文件，一经查实，取消投标资格或者终止合作，并对其追究经济损失和法律责任，列入学校经济活动的黑名单。

## 三、采购日程安排

（一）凡有意参加采购的投标人，请到 “行采家”平台（http://www.gec123.com）或重庆师范大学采购与招投标中心 ( https://cscz.cqnu.edu.cn)上下载本项目公开遴选文件以及图纸、补遗等采购前公布的所有项目资料，无论投标人下载与否，均视为已知晓所有采购实质性要求内容。

（二）采购公告期限：自公告发布之日（2025年 6月30日）起五个工作日。

（三）公开遴选文件发售

1.公开遴选文件售价：人民币300元/包（售后不退）**，投标人在递交响应文件时现场报名并缴费。**

（四）响应文件递交开始时间：2025年7月22日北京时间9:00

（五）响应文件递交截止时间：2025年7月22日北京时间9:30

（六）响应文件递交地：重庆市高新区大学城中路37号重庆师范大学源点楼采购与招投标中心101室。

（七）开标时间：2025年7月22日北京时间9:30

（八）开标地点：重庆市高新区大学城中路37号重庆师范大学源点楼采购与招投标中心101室。

## 四、投标保证金

（一）投标保证金缴纳方式及金额

投标**保证金金额：拾万元/包**

投标人须按本项目规定的投标保证金金额（第一篇一、项目内容）进行缴纳，由投标人从其账户将保证金汇至以下账户，保证金的到账截止时间与采购截止时间一致。

（二）保证金账户

户 名：重庆师范大学

账 号：123903181010201

开户行：招商银行重庆分行沙坪坝支行

联行号：308653018075

1.汇款的投标人须在付款凭证备注栏中注明采购项目编号；

2.各投标人在递交保证金时，到款账户为上述指定的保证金账户，来款账户必须为本公司账户。

3.投标保证金退还方式

（1）未中选投标人的保证金，在中选通知书发放后，由重庆师范大学采购与招投标中心退回投标人的来款账户。如遇寒暑假期，退还时间将顺延。

（2）中选人的投标保证金，在中选人与采购人签订合同并缴纳履约保证金后，中选人凭履约保证金汇款凭证到重庆师范大学采购与招投标中心办理投标保证金退款事宜。

4.履约保证金

合同签订前，中选人须向采购人缴纳人民币贰拾万元的履约保证金。逾期不交视为主动放弃中选。若服务期内中选人未违反相关服务条款，采购人在服务期满后10个工作日内退还履约保证金（不计息）。

## 五、其他有关规定

（一）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，不得参加同一合同项（分包）下的采购活动，否则视为无效投标。

（二）本项目的补遗文件（如果有）一律在 “行采家”平台（http://www.gec123.com）或重庆师范大学采购与招投标中心 "(https://cscz.cqnu.edu.cn)上发布，请各投标人注意下载；无论投标人下载或领取与否，均视同投标人已知晓本项目补遗文件（如果有）的内容。

（三）超过投标文件截止时间递交的响应文件，恕不接收。

（四）采购费用：无论采购结果如何，投标人投标本项目采购的所有费用均应由投标人自行承担。

（五）本项目不接受联合体。

（六）本项目不允许分包、转包。

## 六、联系方式

（一）采购人： 重庆师范大学

联系人： 肖老师

电 话：（023）65362713

传 真：（023）65362713

地 址：重庆市高新区大学城中路37号重庆师范大学源点楼采购与招投标中心206室。

（二）需求部门：后勤与资产管理处

联系人：彭老师

电 话：（023）65362717

地 址：重庆师范大学大学城校区综合办公楼344室

## 七、关于现场踏勘

（一）在采购截止时间前自行到食堂现场踏勘，不集中组织踏勘现场。投标人无论踏勘与否，均视同投标人已知晓本项目经营现场的全部内容。

（二）采购人向投标人提供的有关现场的资料和数据，是采购人现有的能使投标人利用的资料。采购人对投标人由此做出的推论、理解和结论概不负责。

（三）投标人经过采购人的允许，可因踏勘目的进入采购人的经营现场，但投标人及其人员不得因此使采购人及其人员承担有关责任和蒙受损失。投标人应对由此踏勘现场而造成的死亡、人身伤害、财产损失、损害以及任何其它损失、损害和引起的费用和开支承担全部责任。

（四）进校方式：行人或车辆需提前电话联系，报备信息预约

（五）联系人及电话：朱老师 18983891082

# 第二篇 项目服务要求

## 一、项目一览表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目名称** | **食堂基本维持费**  **比例** | **服务期限** |
| 2025年重庆师范大学北碚校区食堂对外合作运营 | 不高于营业额的2% | 2025年7月30日至2030年7月14日，其中第一年为试运行期，经试运行考核合格后方可执行后期合同。 |

备注：食堂基本维持费指中选人与采购人进行合理的成本分摊，缴纳的与采购人共同承担学校食堂基本运营、维修维护及学生伙食保障的费用。该费用纳入采购人财务专门账户，实行专款专用。除此之外，不收取管理费。

## 采购项目服务需求

**“※”标注的服务需求为符合性审查中的实质性要求，响应文件若不满足按无效响应处理**

**（一）项目概况及通用要求**

**1.合作运营地点：**本项目食堂对外合作运营地点为北碚校区学生食堂，总面积约1804.52平方米，其中A区约1354.52平方米，B区约450平方米（教职员工约150人，在校学生约2000人，该人数并不作为学校对北碚校区在校教职工及学生人数作出的承诺保障）。

**2．经营条件：**采购人提供现有经营场地和基本就餐条件，投标人根据有关规定自行负责经营环境和条件的改善。

**※**3.在本项目服务期内，若因采购人自身原因导致合同需提前终止，采购人以一年试运行考核时具有专业资质的第三方审计机构出具的《经营条件与环境准备方案》审计报告作为依据，另行委托具备专业资质的第三方审计机构对中选人设施设备、环境改造及用于食堂建设的投入开展经济审计工作。经审计机构认定具体金额后，采购人将结合项目服务期限进行折算，对未履约部分的服务期限给予相应的经济补偿。投标人承诺对此情形完全知晓，自行评估相应风险后对处理方式无异议。

**4．安全卫生和经营服务要求：**严格按经营区域和约定经营范围开展经营服务，严格执行国家、地方政府和学校出台的与食品安全、消防安全、生产安全、防恐反恐和服务相关的法律法规和规章制度。

**※**5．在食堂指定区域做学生基本大伙（保障伙食**）**、教职工自助午餐、风味小吃（特色风味餐）、学生爱心餐和学校会议、活动用餐。饭菜价格参照重庆市教委、重庆教育后勤协会及采购人的指导价执行，实行审核备案制，企业自负盈亏。基本大伙（保障伙食**）**和风味小吃（特色风味餐）中选人在合同期内，须严格遵循《关于印发 <高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见> 的通知》（中高学后伙〔2012〕2 号）中关于食堂运行成本的标准进行核算（食堂运行成本=间接成本+直接成本）。

教职工自助午餐、学生爱心餐和学校会议、活动用餐按学校遴选文件方案、中选人响应文件方案和合同约定要求执行。

※6．中选人不得以任何形式转包、转租，不得经营烟、酒及其他生活用品，不得以优惠券等方式进行预收款和预售业务，不得经营美团等线上销售和外卖服务，不得向外开设窗口。

**※7.食堂总体定位与要求:**

**7.1.1食堂总体定位：**北碚校区学生食堂A、B区采取整体经营的方式进行，定位为保障型食堂，其中A区主要经营教职工自助午餐、风味小吃（特色风味餐）和学校会议、活动用餐；B区主要经营基本大伙（保障伙食**）**（含早餐、午餐和晚餐）和学生爱心餐。

**7.2要求：（1）**基本大伙（保障伙食**）要求：**按4:6制订菜谱，即菜谱中含40%的低价菜、60%的中价菜。其中荤菜价格3.5元及以下为低价菜，3.6元—4.5元为中价菜。素菜价格1.5元以下为低价菜，1.6元—2.0元为中价菜。荤菜价格4.6元以上、素菜价格2元以上为高价菜，由其它档口供应。中晚各餐荤食品种不少于8个，素菜品种不少于5个。主食分量要求：米饭（不包含套餐）熟重按0.14元/50g计算，单份销售0.3元/100g，0.4元/ 150g ，0.5元/200 g ；馒头、花卷、发糕每个熟重不低于140g，售价不高于0.7元；鲜肉包每个熟重不低于100g，售价不高于0.8元；油条每根熟重不低于80g，售价不高于0.8元；小面（米线）每份生重不低于100g，售价不高于4元。荤菜每份熟重要求：俏荤肉含量不低于30g，总重量不低于200g,回锅肉肉含量不低于65g，总重量不低于200g，粉蒸肉肉含量不低于70g，总重量不低于200g，肉丝（片）肉含量不低于60g，总重量不低于200g，烧菜系列肉含量不低于70g，总重量不低于350g。保障餐包含早餐，早餐品种合理搭配，应保证馒头、花卷、发糕、油条、鲜肉包、白米粥供应不断档。

**（2）教工自助午餐基本食材要求：**每餐必须有鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、羊肉、鲜活水产品、根茎、瓜果、豆制品、绿叶蔬菜等荤素食材，按要求合理搭配。

**（3）教职自助午餐基本品种配置：**热凉菜3荤3素，荤素两种汤品（其中鸡、鸭、鱼每餐只能有一道，荤菜食材以生态、80%以上新鲜的肉类为主）、两种饭食、有包装的酸奶（规格为160g及以上）、牛奶、饮料（可自制）、水果、粗杂粮及泡菜、咸菜、酱菜等下饭佐菜，开设明档，每餐现场提供面条（米线）、饺子（抄手）。荤菜的主料和辅料比例不得小于7：3（荤菜的肉含量为7，辅料为3）。节假日前一天午餐，需增加供应特色菜品1-2道。餐食必须提供保温设施。

**（4）教工自助午餐辅助品种配置要求：**每餐需提供各种面点、糕点、风味小吃和明档（不包含面条、米线、饺子、抄手）的品种等。

**（5）**四季一周工作日菜谱要体现春、夏、秋、冬四季食材变化，其每个季节的典型食材应在一周菜谱中表现，餐食应有时令感。

**（6）**四季一周工作日菜谱需按响应文件执行，同时可依据当季食材状况，以同品质为原则调整菜谱品种。每日菜谱需保证 50% 以上的菜品有所变化，且一周内菜单不重复。调整菜谱前，需报采购人审核，经同意后方可进行。每周菜谱经采购人审核通过后，需在每周一午餐前，于餐厅入口醒目处的电子显示屏上进行公示，公示周期为一周。

**（7）教职自助午餐食材供应：**食用油为非转基因品种，大米为籼米（东北大米，价格不得低于重庆市农业农村委员会网(http://nyncw.cq.gov.cn）农产品市场行情查询中公开发布的“重庆双福国际农贸城”籼米价格)。干副食品、调味品等，应在定点的供应商中进行采购。定型包装食品，必须按照行业规定具有完整的包装，且包装上标有SC标志，根据不同产品分别规定，用中文标有品名、产地、厂家、生产日期、保质期、生产批号或代号、规格、配方或者主要成份、食用或使用方法、保存方法等。

**（8）**教工自助午餐一餐首次刷卡金额为8元/餐·人，当日一餐超过首次刷卡金额为12元/餐·人。

（9）教工餐厅工作日午餐时段只针对教职工提供餐食，应优先保障工作日教职工自助午餐，在此前提下，可提供宴席、点菜等服务。（此条只限于A区）

**（10）教职工自助午餐只在工作日内提供。**

**（**11）学校会议、活动用餐要求：按会议、活动主办方要求提供用餐方案，方案中涉及的菜品等按成本提供。学校会议、活动用餐经营方案按遴选文件和响应文件要求，实行审核制，并经采购人审核同意后执行。（此条只限于A区）

（12）学生爱心餐以套餐形式提供。爱心套餐配置标准：二荤二素（荤菜包含鸡鸭鱼猪肉品种），提供公汤，米饭，米饭可免费添加；爱心套餐餐标为每餐2元，每生每天享受1次爱心套餐（不含双休日、法定节假日和寒暑假期）。中选人须按照以上服务需求在基本保障餐（含爱心套餐）经营方案中响应，爱心套餐品质应符合基本保障餐饭菜品质和质量分量要求。（此条只限于B区）

**（13）**风味小吃（特色风味餐）**要求：**以错位经营为主，风味小吃（特色风味餐）饭菜价格，定价标准应低于学校周边同类价格，实行审核备案制，严禁随意涨价、调价。风味小吃（特色风味餐）档口设置及菜品价格方案按遴选文件和响应文件要求，并经采购人审核同意后执行。

※8.经营管理方案：食堂经营管理总体规划（经营服务定位、理念、思路）、管理机构及团队配备方案、基本大伙（保障伙食，含学生爱心餐**）**经营方案、教职工自助午餐经营方案、风味小吃（特色风味餐）经营方案和学校会议、活动用餐方案、食品安全卫生保障方案，稳定经营的管理制度与措施方案、食物中毒处置预案、水、电、燃气和网络故障应急预案等食堂安全方案。投标人须按采购人要求配备基本岗位人员，人员信息等相关资料交采购人备案。为保障服务品质，保障团队的稳定性，投标人一旦中选，签订的合同书中，需在食堂的经营方案中明确食堂负责人、厨师长、库管员三个岗位的人员名单，岗位人员名单确定后不得擅自更换。特殊情况经采购人同意，以上岗位人员方可调整。如未经采购人同意擅自更换人员，每擅自更换一次中选人需向采购人支付违约金10000元/人。违约金应在7个工作日内支付，逾期不支付，采购人有权在履约保证金中扣除，中选人应于当月补齐被扣除部分的履约保证金。

9.中选人使用采购人提供的食堂现有设施、设备、餐饮场地，免收租赁费，免收设施设备折旧费。但在经营过程中由采购人提供设施、设备的运行维修、维护费用和养护费，由采购人承担。

※10.按照相关规章制度和食品安全相关要求，允许中选人自行采购食材，其中食用油必须为非转基因品种，猪肉、牛肉、羊肉、兔肉和鱼肉均为鲜肉食材，鸡肉、鸭肉、鹅肉等鲜肉食材占比不低于80%。自行采购的大宗物资供货商报采购人备案。中选人必须全力配合采购人搞好食品安全入口关的管理，做好主要食材、大宗物资（大米、面粉、非转基因食用油）和部分干副调料的样品展示。按采购人规定的采购原则和制度执行，确保食材采购管理规范。合同期内，采购人可根据需要调整食材采购供应方式，但中选人可以提出合理的采购建议。

※11.中选人必须按照食堂的定位和要求进行成本核算，食堂经营自负盈亏。按照采购人的规章制度要求，负责员工的组织、培训和管理，与其他实体保持和谐经营。要采取有效措施，确保食品安全、生产安全和价格稳定，接受采购人的监督和考核。

※12.中选人在合同期内，须严格遵循《关于印发 <高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见> 的通知》（中高学后伙〔2012〕2 号）中关于食堂运行成本的标准进行核算（食堂运行成本=间接成本+直接成本）。其中，直接成本=产品原材料成本（主料、辅料及调料）+水电气等能源成本；间接成本=人员经费+餐用具购置费+维护维修费+低耗费+税费+卫生劳保费+办公费+培训费+伙食结余及不可预见费用等，间接成本主要以销售毛利率体现：基本大伙（保障伙食）的间接成本一般控制在25%—35%，风味小吃（特色风味餐）的间接成本应控制在35%—45%。若有新规定出台，以新规定为准。

食堂售卖价格实行审核备案制，售卖价格必须明显低于周边市场行情价格，制定菜谱明码实价（图文并茂、套餐菜单和单品菜单），并接受后勤部门的指导和师生的监督。合同年度内，中选人聘请具备法定审计资质的第三方专业机构，针对食堂运行成本开展专项审计工作，审计结果提交采购人作为履约考核主要内容之一。开展食堂运行成本专项审计工作的费用由中选人自行承担。

13.中选人自行负责法定范围内员工组织、管理、安全责任及相关经费的支付，确保用工安全和稳定。中选人在用工方面违约或发生工伤的所有纠纷与采购人无关。

14.食堂房屋、设施、设备（空调）、家具、场地（包括景观、实物）等属于采购人资产，中选人在合同期限内承担管理和使用责任。合同期限内属于采购人资产的维修费用由采购人承担。签订合同书后，采购人配置给中选人的所有设备、设施，中选人必须登记造册，产权属采购人所有。经营期满后必须完好地将所有设备、设施交还采购人。若有损失（自然损耗除外），中选人要照原价赔偿。中选人无权将采购人提供的设施、设备，出租、出借或挪作他用。食堂现有设施、设备，以合同签订时现场移交清单为准。

15.中选人可根据实际情况添置必要的全新的设施、设备、用具、用品。添置费用及日后的维修、维护费用均由中选人承担。

16.中选人在合同管理期限内应遵纪守法、诚实守信、遵守校园文化建设等相关规定。自觉维护采购人形象，尤其必须遵守采购人管理制度。承担食品制作、经营管理过程中各种事故的全部责任。

※17.严格执行采购人制定的收银管理制度，食堂必须通过学校在线支付平台支付，实现在线支付全覆盖。不缺失、不遗漏的收银记录，记录可追溯，将全部收银纳入总营业收入。如违反采购人收银管理制度，将严格按合同约定执行。收银系统和设备由采购人提供，中选人应妥善保管，合同结束后完好归还。

18.中选人应积极配合采购人推进“三全育人”工作。带领员工热情周到、礼貌待人，文明用语、规范服务，不得与就餐者争吵、发生纠纷。工作时间应穿工作服，售餐时衣帽整洁、规范佩戴口罩和手套，保持个人卫生干净整洁。

※19.确保饭菜品质，成品菜符合质量要求，按五项指标（饮食卫生、服务态度、饭菜价格、饭菜质量、花色品种）接受后勤部门监督和考核。

20.把好饮食卫生“四关”，即验收关、拣洗关、烹饪关和销售关。“三消毒”，即餐具消毒、工用具消毒和功能间消毒。“二净”，即窗口服务员工要衣、帽干净整洁。“一留样”，中选人须严格落实食品留样制度，需自行配备具有足够存储容量的专用留样柜。每餐次食品成品均应进行留样。每个留样品种的重量不得少于 125 克，确保满足后续检验需求。留样食品应存放于留样专用柜，实施 48 小时以上的全程冷藏保存，并指定专人负责管理，严格落实存储环境监控与日常检查，确保留样食品安全、完整且可追溯。同时，须建立详细的食品留样记录台账，完整记录留样食品名称、留样时间、留样人员等关键信息，便于溯源核查与食品安全管理。

21.做好餐具和工用具的洗涤，洗涤用品必须选用符合国家相关标准的食品级用品，清洗好的餐具和工用具做好保洁工作，餐具需烘干，无水渍。

22.不锈钢餐具必须符合国家标准GB/T15067.2-2016、密胺餐用具必须符合国家标准QB/T1999-2018、一次性塑料餐饮用具必须符合国家标准GB/T 18006.1-2009、一次性纸碗必须符合国家标准GB/T 27591—2011、一次性筷子（木筷）必须符合国家标准GB/T 19790.1-2021 、一次性筷子（竹筷）必须符合国家标准GB19790.1-2005，倡导使用环保低碳产品。

23.加强安全教育，落实安全措施，按加工流程和操作流程规范生产。违章操作者，按有关制度严格处罚。确保食品安全、消防安全、生产安全、食堂卫生、环境卫生，“四防”（防毒、防火、防盗、防恐）责任到人，中选人每日负责检查并作好记录备查。

※22.坚持食材入库索证、登记和验收制度。严禁“三无产品”（无生产日期、无质量合格证、无生产厂家、无商品条码）、临期、不合格品、过期食品及原材料进入食堂。严禁销售腐烂、变质的水果。

24. 要搞好食堂文明建设，食堂内设有宣传栏、意见箱、监督电话等，畅通民主沟通渠道，让师生多方参与民主监督，学生食堂管理工作。开餐时间，中选人的管理人员和安全员应加强巡视，妥善解决师生投诉。

25.主动做好责任区域和楼梯通道的管理和协调，必须确保消防通道的畅通，保持楼层责任区干净整洁。中选人自行采取措施做好所有通道和安全路口的防范管理，以防安全事故的发生。

26.生产经营过程中产生的垃圾，按要求规范处置。

※27.实行“四统一”以确保档口不得分包分租，即统一规划建设、统一管理、统一采购、统一洗消。

※28.本项目由中选人经营，不得转让他人。中选人不得将本合同范围的服务分包给他人。

※29.在合同履行期间，学校可向中选人有偿提供一定面积（约170.16平方米）的工勤房，租金标准按 10 元 / 平方米・月执行，工勤房产生的水、电、燃气等费用均由中选人自行承担。中选人须于每月规定时限内，足额缴纳房租及各项能源费用。同时，中选人作为工勤房实际使用管理方，须全面负责工勤房的日常管理及安全保障工作，制定相关管理办法，明确相关责任，上述管理办法需在正式实施前报送采购人备案，经采购人审核无异议后方可执行。

※30.合同期内，中选人无条件配合各级主管部门和采购人做好食堂的食品安全、消防安全、生产安全工作，做好餐饮服务保障的信息化、智慧化建设等工作。接受采购人安排的专业检测机构的日常食品安全检测。

※31.如遇紧急情况和突发事件，中选人无条件服从采购人的统一安排和指挥。

※32.公司负责人巡检制度：中选人必须安排法定负责人每月到现场进行巡检。积极与采购人沟通，协调处理经营中的相关问题。每学期至少参加两次采购人组织的工作例会。

※33.油烟抽排系统由中选人提供，中选人必须按规定每季度聘请具有资质证书的公司对抽排系统进行清洗，并做好登记以便备查。保证油烟排放达到消防和环保要求，费用由中选人承担。如因排放不达标被上级主管部门处罚，责任由中选人承担且按相关管理规定支付采购人违约金。

34.为切实保障食品安全，中选人须配备足量符合标准的冷藏冷冻设施设备，并严格遵循生熟食品分类存放原则，设置专用区域或隔层，确保生制品与熟制品、半成品与成品分区储存，从源头上杜绝交叉污染风险，全面提升食品储存环节的安全性与规范性。

※35.公开遴选文件中未尽条款按国家《食品安全法》、《重庆市食品安全管理办法》、《重庆师范大学食堂监督管理办法》等文件相关要求执行。

**（二）特别要求**

总体要求：食堂设施、设备投入及环境改善整体应符合食品安全、消防安全、环保排放、油污治理、空气检测、电气增（扩）容相关标准并通过验收。环境改造方案必须经采购人及相关行业部门审批同意后方可实施。禁止在食堂大厅经营烧烤、火锅、汤锅、煎炸食品等产生油烟的项目。具体要求如下：

1. 教职工自助午餐设专门的档口及就餐区域。

（3）A区设置教职工自助午餐窗口、风味小吃（特色风味餐）窗口和学校会议、活动用餐，B区设置基本大伙（保障伙食）窗口、学生爱心餐窗口。

（4）食堂整体的装修改造严格按国家市场监督管理总局（2018年第12号）发布的《餐饮服务食品安全操作规范》内容进行规范化改造。中选人在经营管理场地范围内，在保证建筑结构安全、符合消防要求的前提下，须自行负责按食品卫生相关要求对主副库房、粗加工间、切配间、烹饪间、备餐间、洗消间、就餐区等进行合理布局和改造。

（5）根据天然气公司要求，天然气管道需采用不锈钢管道敷设，采用专用燃气不锈钢波纹管与灶具连接，并按燃气公司验收要求安装燃气报警系统设备，主要设备（燃气报警探测器、燃气报警控制器、燃气紧急切断电磁阀、燃气自闭阀）必须具有消防及燃气相关安全认证（以燃气公司或消防部门认定为准），设备具体数量根据《城镇燃气设计规范》（GB50028-2006）《安全防范工程程序与要求》（GA/T15-94）等相关国家或行业要求确定，以燃气公司认定为准。装设天然气报警装置（符合国家燃气行业《特殊用气场所安全管理规定》、《城镇燃气报警控制系统技术规范》要求）。

（6）自行添置全新设施、设备、桌椅、餐具、用具、用品等，添置费用及日后的维修、维护费用均由中选人承担。A、B区需添置全自动洗碗机、配套消毒柜及保洁设施。

（7）就餐区做适当分区、隔断布置。装修风格应满足师生就餐、自习、研讨、工作交流等要求。监控设施全覆盖、阳光餐饮APP正常使用。

（8）超负荷使用大功率电器或天然气，须向有关管理部门报备审批，并严格遵循技术规范实施电力增容或燃气扩容工程。如未经许可擅自改装燃气设施、私接管线或超负荷使用电气设备的由此引发的一切安全责任、经济损失及法律后果均由中选人全部承担。

（9）“三防”设施的安装严格按《餐饮服务食品安全操作规范》中“三防”相关要求执行。与外界相通的下水道、通风管道、排风扇等出入口需设置防蝇、防鼠网，后厨与外界相通的门和食品储存仓库门口需安装挡鼠板。餐饮场所与外界相通的出入口必须安装风幕机和防蝇帘，确保气流能有效覆盖整个门洞宽度，形成完整的空气屏障。根据食堂面积合理安装紫外线灯和防蝇灯。

（10）施工前须向采购人提交《经营条件与环境新装修改造方案》及图纸并及时报送区食品监督管理部门和属地消防主管部门备案，改造方案必须符合食品卫生和建筑、消防、环保安全要求，且经采购人审核备案签署书面意见后方可实施，并承担全部费用。施工过程中确需更改必须报经采购人同意，施工单位资质和竣工图纸需报采购人备案存档，中选人自行承担施工过程中的安全事故责任，而与采购人无关。项目竣工后，中选人须自行承担费用，聘请具备 CMA 认证资质的专业检测机构，对食堂（A、B 区域） 开展空气质量专项检测。检测合格并取得有效检测报告后，项目方可进入试运行阶段。中选人应及时将完整的检测报告提交采购人存档，作为项目验收及后续管理的重要依据 。

（11）中选人需按采购人定位对整个楼层进行统一风格的规划设计和环境改造。规划设计和环境改造须严格遵循《建筑设计防火规范》（GB50016）、《餐饮场所消防安全管理标准》及国家食品安全相关法规，所有设计与施工内容均需满足国家强制性标准，杜绝任何安全隐患。构建完善的疏散系统，确保疏散通道畅通无阻、应急标识清晰明确。足量配备符合国家标准的灭火装置。安装规范的消防联动系统，配备具备物联网传输功能的消防控制主机，实现与烟感、温感、喷淋等设备的实时联动。所有消防联动设备须通过应急管理部消防产品合格评定中心认证（CCCF），确保系统运行安全可靠。改造施工前，中选人需将完整的规划设计与改造方案报送属地消防主管部门审批，经批准后方可开展施工。项目竣工结算后，中选人须向属地消防主管部门申请现场验收，验收合格并取得正式验收合格报告后，方可进入试营业阶段。验收报告需及时、完整移交采购人存档。若因消防验收不达标导致食堂无法开业，对采购人造成重大负面影响或经济损失的，中选人承担全部责任。采购人有权单方面解除合同，且不退还履约保证金，由此产生的一切后果均由中选人承担。

（12）在生产经营过程中，严格遵循《固体废物污染环境防治法》《餐厨垃圾处理管理办法》等法规要求，对产生的餐厨垃圾、厨余垃圾实施分类收集、密闭暂存与专业化转运处置。配备符合标准的防渗漏、防异味专用收集容器，设置明显分类标识，确保厨余垃圾（剩菜剩饭、食材废料）与餐厨垃圾（废弃食用油脂、油水混合物）精准分流。每日定时由具备资质的收运单位进行密闭化运输，同步建立台账，完整记录收运时间、重量等信息，实现从产生端到处理端的全链条可追溯管理。

（13）门头装饰，按采购人要求设计、制作、安装LED灯饰，保证夜间效果。同时，门头装饰内容必须符合学校文化要求，以保证整体风格与采购人需求一致，不得出现中选人宣传广告。

## 三、场地范围

北碚校区学生食堂A、B区：总面积约1804.52平方米（其中:A区约1354.52平方米、B区约450平方米）

## ※四、其他要求

食堂营业时间需按北碚校区规定执行，不得擅自延长或缩短。寒暑假、节假日提前一周报备，根据节假日师生人数情况与采购人商量确定营业方案。

# 第三篇 项目商务要求

“※”标注的商务需求为符合性审查中的实质性要求，响应文件若不满足按无效响应处理

## 一、服务期、实施地点、主要任务

**（一）服务期**

2025年7月30日至2030年7月14日，其中第一年为试运行期，经试运行考核合格后方可执行后期合同。

**（二）实施地点**

实施地点：北碚校区学生食堂A、B区：总面积约1804.52平方米（其中:A区约1354.52平方米、B区约450平方米）

**※（三）主要任务**

**1.**自负盈亏包干完成北碚校区A、B区的全部经营管理任务。每年6月、12月分别对中选人经营的食堂进行考核，要求综合满意率（表4）均达85%以上。

## 二、费用及结算方式

※（一）中选人在合同签订前向采购人缴纳人民币贰拾万元的履约保证金，履约保证金在合同期满且处理完合同期内发生的工伤、劳资纠纷等遗留问题并按期撤场后10个工作日内退还履约保证金（不计息）。

※（二）合同期满，若中选人认真履约，并在7天（日历日）内拆场、腾空、移交，且无供货纠纷等情况，保证场地、设施完整。采购人在合同书期满后10个工作日内退还履约保证金（不计息）。若中选人不遵守以上约定，视为违约，采购人有权扣除全部履约保证金。

(三）中选人实施《经营条件与环境新装修改造方案》的过程中，采购人将委托具备相应资质的第三方审计机构，对方案执行情况进行全过程监督审计，相关费用由采购人承担。

（四）2025 年 8 月底前，采购人将对《经营条件与环境新装修改造方案》的落实情况组织验收。经济条件与环境改造竣工后，中选人需向采购人指定的参与项目全过程监督审计的第三方审计机构移交改造过程中涉及的全部真实有效材料，以及设施设备的正规发票和详细购货清单。第三方审计机构将依据国家相关法律法规及行业规范，对经济条件与环境改造情况进行精准核算，并出具权威、公正的经济审计文件，相关费用由中选人承担。若经济审计文件未达到中选人提交的响应文件要求，采购人有权扣除中选人的全部履约保证金，单方面解除合同，同时保留追究中选人因违约给采购人造成损失的权利，相应责任由中选人自行承担。

**（四）费用及营业款的结算：**

1.中选人自行申办高校服务的免税事宜，结算营业款时提供国家税务机关认可的发票，其中若涉及税收费用，双方按税收制度相关规定各自承担。开具发票的单位必须与中选人名称一致，中选人向采购人提供与开票单位一致的开户银行和账号，即公司名称、银行流水、发票三者一致。

2.营业款实行按月结算，计算公式如下：

（1）1月-12月结算金额=月营业总额×95%-食堂基本维持费-代垫费用，其中食堂基本维持费=月营业总额×食堂基本维持费比例。

（2）6月、12月挂钩考核营业款结算公式：

①6月挂钩考核营业款=（当年1月-6月）营业额总额×5%×满意率（表4.综合满意率）

②12月挂钩考核营业款=（当年7月-12月）营业额总额×5%×满意率（表4.综合满意率）

满意率取得见本篇“五、食堂经营满意度考核办法”。

3.采购人完成每月的经营核算，以银行转账方式结转给中选人提供的对公账号。

4.每年6月、12月对中选人经营食堂进行经营满意度考核，6月考核结果运用于当年1月-6月经营期，12月考核结果运用于当年7月—12月经营期。当经营满意度≥95%，则经营期水、电、燃气费减免50%；当95%＞经营满意度≥90%，则经营期水、电、燃气费减免30%；当90%＞经营满意度≥85%，则经营期水、电、燃气费减免10%；当经营满意度＜85%时，则经营期全额缴纳水、电、燃气费用。在考核结果出来前，水、电、燃气费用中选人全额缴纳，待每年6月、12月考核结果出来后，据实结算。

## 三、违约责任

(一）中选人应认真履行本项目合同的约定，除合同约定的终止条款和不可抗拒的原因外，不得无故终止合同，否则采购人有权追究中选人的相关责任并不退还履约保证金。

(二）除经采购人同意（包括但不限于水、电、燃气检修等特殊情况）外，中选人不得以任何理由擅自停止供餐，否则视为违约。采购人除不退还履约保证金外，中选人还必须承担因此而造成的一切法律责任，直至合同终止执行。

(三）中选人必须遵守采购人的《重庆师范大学食堂监督管理办法》及其他各项管理规定。违反规定，需接受相关处理并自觉支付相应违约金（依据学校及职能部门各项文件）。违约金应在7个工作日内支付，逾期不支付，采购人有权在履约保证金中扣除，中选人应于当月补齐被扣除部分的履约保证金。

(四）中选人与就餐人员发生冲突、提供霉烂、变质食物（包括库存中有霉变货物）等情况，中选人必须承担全部责任。如果发生投毒或食物中毒事件，采购人除扣除全部履约保证金外，中选人还必须承担因此而造成的所有损失及责任，且采购人有权终止合同。

(五）为确保食堂进货和库存食品的安全，中选人必须确保进货食品都有《质检报告》，肉类食品须有动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证。必须建立《食品进货查验记录台账》。如实登记如下事项:进货日期、食品名称、规格、数量、生产日期、保质期、供货商名称及地址、供货商联系电话等。凡采购人及其相关部门检查到《食品进货查验记录台账》中有缺项或登记不完整，给采购人造成不良影响的，将依照采购人相关管理规定进行处理。

(六）在接受政府部门、市教委、教育后勤协会等各类检查时，中选人承担检查组提出的任何关于安全、卫生、饭菜质量和价格方面问题的责任，若受到检查组的处罚，则将按照采购人的相关管理规定进行处理。在迎接各类参观团的过程中给采购人造成重大不良影响的，采购人按照有关规章制度进行处理。中选人未按约定完善食品经营许可或超范围经营者，视为中选人违约，采购人有权扣除全部履约保证金并终止合同。

(七）采购人除常规检查和经营满意度考核外，还将不定期地会同相关人员（学生代表、教师代表、卫生防疫员、食堂管理人员代表）就食堂提供的菜品种类、价格、卫生、饭菜质量、服务态度等项目进行随机检查，若发现销售价格、饭菜质量和服务态度存在问题，每发现一次中选人向采购人支付违约金2000元。每月采购人随机抽查教职工自助午餐，如未按遴选文件、响应文件及合同约定执行，每次中选人向采购人支付违约金3000元。同时本半年度挂钩考核营业款满意度测评为不合格。如果连续三个月采购人随机抽查教职工自助午餐，均未按遴选文件、响应文件及合同约定执行，采购人有权终止合同。违约金应在7个工作日内支付，逾期不支付，采购人有权在履约保证金中扣除，中选人应于当月补齐被扣除部分的履约保证金。

(八）因饭菜质量、价格和卫生等问题造成食品安全责任事故、集体上访或集体签名反映问题，经检查、检测情况属实，每出现一次中选人向采购人支付违约金50000元。情节严重者，采购人有权扣除全部履约保证金并终止合同。违约金应在7个工作日内支付，逾期不支付，采购人有权在履约保证金中扣除，中选人应于当月补齐被扣除部分的履约保证金。

（九）中选人必须做好内部人员管理，包括安全和稳定的管理。若因内部员工工伤、工资报酬、拖欠供货商货款等纠纷出现上访事件，每出现一次中选人向采购人支付违约金10000元。对采购人造成重大不良影响的，采购人有权扣除全部履约保证金并终止合同。违约金应在7个工作日内支付，逾期不支付，采购人有权在履约保证金中扣除，中选人应于当月补齐被扣除部分的履约保证金。

（十）对不服从采购人管理，无故、不及时按照采购人的要求进行整改的，每出现一次中选人向采购人支付违约金10000元。若发生私自收取现金或自行推出其他收款工具不入帐的情况，每发现一次且情况属实，中选人按履约保证金的50%的额度向采购人支付违约金。情节严重的，采购人有权终止合同。违约金应在7个工作日内支付，逾期不支付，采购人有权在履约保证金中扣除，中选人应于当月补齐被扣除部分的履约保证金。

（十一）中选人采购、销售“三无”商品（无生产厂家、无保质期、无检验合格证、无商品条码）、临期、不合格品及过期商品、销售腐烂、变质水果，如经查实，每发现一次中选人向采购人支付违约金1000-10000元。情节严重者，采购人有权扣除全部履约保证金并终止合同。

（十二）寒暑假、节假日根据师生人数情况商量确定营业方案，中选人不得擅自停业。如中选人未经同意擅自停业或未按商量确定的营业方案营业的，采购人有权扣除全部履约保证金并终止合同。

## 四、退出机制

（一）合同履约期内，因中选人经营管理考核未达约定标准等情形导致合同终止的，中选人自行添置的设施、设备归采购人所有，采购人无需另行支付费用。若因采购人自身原因导致合同提前终止的，采购人应按合同约定年限对中选人自行添置的设施、设备进行折旧折算，并按折算后的价值回购。

（二）合同到期后，中选人自行添置的设施、设备均归采购人所有。装修、装饰均不得拆除和损坏。中选人退场不得向采购人提出装修和设施改装补偿要求。不得以场地移交、设备处置等为由，向新进场的经营单位提出补偿要求。若违反上述规定，采购人有权扣除全部履约保证金，并列入采购人黑名单。

（三）合同到期后，若中选人借故拖延移交时间，采购人有权扣除全部履约保证金。同时，超过合同期满7天后，采购人默认为中选人已经进行了撤场处理，并视经营场地里的所物品为中选人的废弃物，采购人有权以任何方式处置，责任由中选人自行承担。

（四）合同到期后，对于采购人移交中选人的资产设备，中选人在撤场时未归还采购人或非正常损失的，采购人有权从履约保证金中抵扣。

（五）试用期到期后，经采购人对中选人第一年经营情况进行考核，考核合格则继续执行合同，否则合同自动终止。如合同自动终止，中选人添置的设施、设备均归采购人所有，投入食堂的装修、装饰均不得拆除和损坏。

（六）合同期内，如中选人经营管理考核不达标，或发生严重生产安全事故，或发生食物中毒事故，或发生较大消防安全事故，或和就餐者发生冲突造成严重后果，或楼层间经营关系紧张不能主动改善，或因伙食工作引起师生或员工群体不满意事件等（包括“违约责任”规定的终止合同书条款），采购人将立即终止合同，由此产生的一切经济和法律责任由中选人全部承担，且采购人不退还履约保证金。

（七）合同期内，中选人必须严格履约，不得无故停止经营或退场，若中选人无故停止经营，采购人有权终止合同且不退还履约保证金。中选人确实有特殊原因需要提前解约，需提前2个月书面提出申请，经采购人批准后方可终止合同。

（八）合同期内，中选人未经采购人书面同意，擅自改变经营用途、经营项目或超范围经营，采购人有权单方面终止合同。

（九）合同期内，中选人将食堂全部或者部分转租、转借或其他任何形式转交给任何单位或个人进行经营的，采购人有权单方面终止合同。

(十）合同期内，中选人未按合同和响应文件要求执行、违反食堂经营和管理规定的、未在限期内整改或整改不达标的，采购人有权单方面终止合同。

（十一）法律、法规规定的其它解除合同的情形。

## 五、食堂经营满意度考核办法

**（一）****经营满意度考核办法**

1.每年6月、12月对中选人经营的食堂进行考核，营业款的5%与考核得分挂钩。考核分三部分（见表1、表2、表3），其中《教职工自助午餐测评表》发放数量不低于20份，由教职工代表填写；《师生就餐满意度测评表》发放数量不低于50份，由师生代表填写；《日常及综合管理工作考评表》由后勤部门饮食管理与服务工作有关负责人填写。三部分所占比例为20%、40%、40%，折合总分100分，汇总形成表4数据。具体如下：

**表1.教职工自助午餐测评表（总分100分，保留一位小数）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 主料与辅料比例（7：3） | 菜品数量 | 服务 | 味道 | 卫生 | 菜品变化  （时令菜） | 总分 |
| 20 | 20 | 15 | 15 | 15 | 15 | 100 |
| 得分 |  |  |  |  |  |  |  |
| 备注 |  | | | | | | |

**表2.****师生就餐满意度测评表（总分100分，保留一位小数）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 就餐  环境 | 餐具保洁  （干净无水） | 服务  态度 | 品种  变化 | 菜品  质量 | 菜品  分量 | 菜品  价格 | 总分 |
| 10 | 15 | 10 | 10 | 20 | 20 | 15 | 100 |
| 得分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 备注 |  | | | | | | | |

**表3.日常及综合管理工作考评表（总分100分，保留一位小数）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 履约情况 | 配合管理 | 安全管理 | 留样管理 | 台账记录 | 环境卫生 | 整改情况 | 投诉意见 | 价格稳定 | 饭菜质量 | 总分 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 100 |
| 得分 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 备注 |  | | | | | | | | | | |

**表4.综合满意率（保留两位小数）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 教职工自助午餐测评表  20% | 师生就餐满意度测评表40% | 日常及综合管理工作考评表40% | 满意率 |
| 得分 |  |  |  |  |

2.考核结果的运用：考核与结转营业款挂钩

（1）1月-12月结算金额=月营业总额×95%-食堂基本维持费-代垫费用，其中食堂基本维持费=月营业总额×食堂基本维持费比例。

（2）6月、12月挂钩考核营业款结算公式：

①6月挂钩考核营业款=（当年1月-6月）营业额总额×5%×满意率（表4.综合满意率）

②12月挂钩考核营业款=（当年7月-12月）营业额总额×5%×满意率（表4.综合满意率）

（3）合同期内每年6月、12月分别对中选人经营的学生食堂进行考核，6月考核结果应用于当年1月-6月结算。12月考核测评结果应用于当年7-12月结算。

## ※六、试运行期考核办法

（一）考核时间：合同签订之日起一年内。

（二）考核内容、方式及合格标准

1.从师生对伙食质量、服务态度和卫生状况等方面考核，“综合满意率”（表4）学年平均达85%及以上为考核合格。

2.采取就餐现场、会议现场或其他形式的“无记名问卷方式”进行；采购人可根据信息化智慧化管理建设情况，适时调整为手机、网络化测评方式。

3.若发生严重食品卫生安全、生产安全、消防安全及其它安全事故，受到政府部门处罚，每次在“综合满意率（表4）”考核结果中扣除3%；若受到采购人或其职能部门处罚，每次在“综合满意率（表4）”考核结果中扣除1%。

4.投资金额达到《报价函》标准，提供《经营条件与环境新装修改造方案》相关审计报告文件；否则一票否决。

（三）考核组织与参与人员：由采购人食堂监管职能部门组织教职工代表、学生代表及相关职能部门实施，中选人无条件配合。

（四）考核结果运用：

经采购人对中选人第一年经营期间师生对伙食质量、服务态度、卫生状况等方面进行考核，考核合格则继续执行合同，否则合同自动终止。如合同自动终止，中选人添置的设施、设备均归采购人所有，投入食堂的装修、装饰均不得拆除。

## 七、试运行后考核办法

（一）考核时间：每年6月、12月分别对中选人经营的食堂进行考核。

（二）考核内容、方式及合格标准

1.从师生对伙食质量、服务态度和卫生状况等方面考核，“综合满意率（表4）”学年平均达85%及以上为考核合格。

2.采取就餐现场、会议现场或其他形式的“无记名问卷方式”进行；采购人可根据信息化智慧化管理建设情况，适时调整为手机、网络化测评方式。

3.若发生严重食品卫生安全、生产安全、消防安全及其它安全事故，受到政府部门处罚，每次在“综合满意率（表4）”考核结果中扣除3%；若受到采购人或其职能部门处罚，每次在“综合满意率（表4）”考核结果中扣除1%。

（三）考核组织与参与人员：由采购人食堂监管职能部门组织教师代表、学生代表及相关职能部门实施，中选人无条件配合。

（四）考核结果运用：

考核结果“综合满意率（表4）”运用于合同期内每年6月、12月挂钩考核营业款结算。

## 八、其他商务要求内容

（一）投标人必须在响应文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到本篇及公开遴选文件其他条款的要求。

（二）其他未尽事宜由采购人和中选人在合同中详细约定。

# 第四篇 评审方法、评审标准及其他

## 一、资格审查及符合性审查

（一）资格性检查。依据法律法规和公开遴选文件的规定，由采购人对响应文件中的资格证明文件进行审查。资格性检查资料表如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查因素** | | **检查内容** |
| 1 | 投标人应符合的基本资格条件 | （1）具有独立承担民事责任的能力 | 1.投标人法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明或社会团体法人登记证书（提供复印件）；  2.投标人法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。 |
| （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。 | 投标人提供“基本资格条件承诺函”（格式详见第七篇） |
| （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 |
| （4）有缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 |
| （5）参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 |
| （6）法律、行政法规规定的其他条件 |  |
| 2 | 特定资格条件 | | 按第一篇特定资格条件的要求提交 |
| 3 | 投标保证金 | | 按照公开遴选文件的规定缴纳投标保证金 |

注：根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条“参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录”中“重大违法记录”，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。行政处罚中“较大数额”的认定标准，按照《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号）执行。投标人可于投标截止日期前通过 “信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、"中国政府采购网"(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询信用记录。

（二）符合性检查

评审委员会应当对符合资格的投标人的响应文件进行符合性审查，以确定其是否满足公开遴选文件的实质性要求。符合性审查资料表如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审因素** | | **评审标准** |
| 1 | 有效性审查 | 公开遴选文件签署 | 公开遴选文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全。 |
| 法定代表人身份证明及授权委托书 | 法定代表人身份证明及授权委托书有效，符合公开遴选文件规定的格式且签章齐全。 |
| 报价唯一 | 报价函中只能有一个有效报价，不得提交选择性报价。 |
| 2 | 完整性审查 | 响应文件份数 | 响应文件正本、副本数量符合公开遴选文件要求。 |
| 响应文件内容 | 响应文件内容齐全、无遗漏。 |
| 3 | 服务（质量）部分 | 响应文件内容 | 本公开遴选文件第二篇中（※）号标注的部分。 |
| 4 | 商务部分 | 响应文件内容 | 本公开遴选文件第三篇中（※）号标注的部分。 |
| 5 | 投标有效期 | 响应文件内容 | 投标有效期为投标截止时间起90天。 |

## 评审方法

本项目采用综合评分法进行评审。

综合评分法，是指响应文件满足公开遴选文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中选候选人的评审方法。投标人总得分为经济、技术、商务、特色加分等评审因素分别按照相应权重值计算分项得分后相加，满分为100分。

（一）澄清有关问题。对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评审委员会可以书面形式（应当由评审委员会成员签字）要求投标人作出必要澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人或授权代表签字，其澄清的内容不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

（二）比较与评价。按公开遴选文件中规定的评审方法和标准，对资格审查和符合性审查合格的响应文件进行商务和技术评估。对公开遴选文件第二、三篇标注除“※”条款以外的部分进行检查。若存在未响应或负偏离的，则不再进行后续评分，综合得分视为“0”分，并失去中选人资格。

评审委员会各成员独立对每个有效投标人（通过资格审查、符合性审查的投标人）的响应文件进行评价、打分，然后由评审委员会对各成员打分情况进行核查及复核，个别成员对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的响应文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。

复核后，评审委员会汇总每个投标人每项评分因素的得分。

（三）推荐中选候选人名单。

按评审后总得分由高到低的排列顺序推荐综合得分排名前三的投标人为本项目中选候选人，排名第一的为第一中选候选人。若综合得分相同的，按“技术标（项目经营管理方案）”得分由高到低顺序排列，若得分再相同，则按“经济标”得分由高到低顺序排列，确定本项目中选候选人。

## 评审标准

**（一）评审标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评分权值** | **分项分值** | **评分标准** | **说明** |
| 一、经济标  （22分） | （一）食堂基本维持费比例  (7分) | 有效的食堂基本维持费比例报价的最高价为评标基准比例，其食堂基本维持费比例报价得分为满分。其他投标人的食堂基本维持费比例报价得分统一按照下列公式计算：食堂基本维持费比例得分＝（食堂基本维持费比例/评标基准比例）×分项分值，本项最高得7分。 | 根据《报价函》和《投资预算表》评分，任一项未提供，则不得分。 |
| （二）资金投入  （15分） | 投资进行必要的室内外环境美化、更新或增加设施设备等。  在食堂正式运行前承诺自愿投入资金，承诺投入100万元资金得5分，若承诺的自愿投入资金未达到100万元，则该项不得分。每增加10万元得1分，本项最高得15分。 |
| 二、技术标  （项目经营管理方案）  （61分） | （一）项目经营管理总体规划  （3分） | 投标人提供《项目经营管理总体规划方案》，评审委员会根据以下要素进行评审：  （1）符合学校定位：规划的核心目标、策略、服务模式等是否精准契合学校的办学理念、发展目标。  （2）特色与创新性：规划是否展现出独特的经营理念、管理模式、服务方式或技术应用，超出常规做法，能带来显著效益或提升体验。  （3）符合内容及要求：规划是否满足招标文件中规定的基本内容，甚至在某些方面做得更好、更深入、更周全，或者仅仅是满足基本要求。  方案经营思路具有显著特色与创新性，且该特色创新完全服务于并强化了学校定位，规划内容整体上明显优于招标文件要求的规定。管理模式、服务流程、技术应用、资源整合等方案远超招标文件要求，得3分。  方案经营思路清晰合理，完全符合学校定位，并体现出一定的特色或创新性，规划内容整体上符合招标文件的规定。管理模式、服务流程、技术应用、资源整合等方案内容完整覆盖要求，执行性强，得2分。  方案经营思路基本符合学校定位，规划内容基本覆盖了招标文件的规定，无明显错漏，但缺乏特色与创新性。管理模式、服务流程、技术应用、资源整合等方案比较常规、模板化，得1分。  方案经营思路偏离学校定位和规划内容存与招标文件的规定完全偏离（即不满足要求）。管理模式、服务流程、技术应用、资源整合等方案内容存在重大缺陷、错误或不可行或未提供方案，得0分。 | 根据投标人提供的《项目经营管理总体规划方案》进行评审，格式自拟。 |
| （二）管理机构及团队配备方案（9分） | 1.管理机构设置方案（3分）  投标人提供《管理机构设置方案》，评审委员会根据以下要素进行评审：  （1）管理机构设置科学性： 机构设置是否符合现代管理原则（如：权责明确、层级清晰、分工明确）；岗位设置是否逻辑清晰，符合餐饮服务运营的核心流程关键岗位（如食品安全管理员、厨师长、仓库管理员）是否有明确且合格的配置；是否考虑了风险控制（如食品安全、消防安全等）的岗位或职责设置。（2）管理机构设置合理性：机构设置和岗位职责是否贴合该学校食堂的具体规模、供餐模式；  （3）管理机构设置可行性;方案是否切实可行，符合学校现有的管理制度、场地条件;管理流程是否清晰、可操作，便于执行和监督检查。  方案中机构设置完全符合管理科学原则，流程优化、职责清晰;高度契合学校食堂实际，极具合理性；完全具备可操作性；人员配置表详尽、科学，配置充足无缺口，完全满足运营需求，得3分。  方案中机构设置科学合理，主要流程和职责明确；基本符合学校食堂实际，具有较好的合理性；具备可操作性；人员配置表完整，配置基本充足，无明显缺口，能满足主要运营需求，得2分。  方案中机构设置和职责划分基本合理但略显粗糙或模板化；基本可行但可能存在潜在问题；人员配置表基本提供，配置基本满足最低要求，但存在局部不足，得1分。  方案中机构设置混乱、职责不清、存在明显管理漏洞或风险点；严重脱离学校实际；明显不可行；未提供人员配置表，或人员配置表存在严重缺陷（如关键岗位缺失、配置严重不足、人数计算明显不合理），得0分。  2.管理团队骨干配备（5分）  （1）项目负责人具有大专以上学历且高校类似项目六年及以上餐饮管理与服务经验（提供服务单位证明）得1分；具有高中以上学历且高校类似项目三年以上餐饮管理与服务经验（提供服务单位证明）得0.5分。本项最高得1分。  （2）本项目配备持有市场监督管理部门颁发的食品安全总监证书人员得1分，食品安全管理员证书人员得0.5分。本项最高得1.5分。  （3）主管财务持有助理会计师以上职称的，得 0.5分。  （4）本项目配备具有高级（国家职业资格三级及以上）厨师证书的厨师不少于1名，每名得1分；持有中级厨师证书的厨师0.5分/名；本项最多得1.5分。不配备具有高级（国家职业资格三级及以上）厨师证书的厨师，本项得0分。  （5）本项目配备一名持有营养师资格证的营养师得0.5分；不配备具有营养师资格证的得0分，本项最多得0.5分。  3.团队管理方案（1分）  投标人提供团队管理方案，评审委员会根据以下要素进行评审：   1. 制度健全（培训制度、上岗制度、日常管理制度等）； 2. 方案可行性：各项制度是否具有可操作性；是否考虑学校食堂的实际运行特点；是否有监督执行和持续改进的机制（如检查记录、满意度调查等）。   方案中培训、上岗、日常管理等制度体系完整、细致、环环相扣；方案设计紧密结合食堂实际，流程清晰、责任明确、资源保障充分，具有极强的可操作性和落地性。有明确的执行监督和优化机制，得1分。  方案中培训、上岗、日常管理等制度基本健全，覆盖主要环节；方案设计基本可行，但部分细节有待完善或操作性略显不足，无明显重大缺陷。执行监督和优化机制不明确，得0.5分。  方案中制度体系存在明显缺失（如缺少关键制度如培训或考核）、或内容存在重大错漏（如违反食品安全规定或劳动法规）、或方案严重脱离实际、完全不具备可操作性，得0分。 | 1.提供《管理机构设置方案》和团队管理方案， 格式自拟。  2.骨干人员需提供证书及投标人为其缴纳的2024年12月-2025年5月的社保证明材料复印件。 |
| （三）基本大伙（保障伙食，含学生爱心餐）方案（5分） | **1.基本大伙（保障伙食，含学生爱心餐）方案（4分）**  投标人提供《基本大伙（保障伙食**，含学生爱心餐）**方案》，评审委员会根据以下要素进行评审：  （1）基本大伙（保障伙食，含学生爱心餐）菜品设置规划，包含菜式品种搭配，产品规划，价格及份量，成本分析，方案中还需提供价格管控措施。  方案品种覆盖周全（如每周菜单不重复），口味搭配符合地域特征，单品和套餐分量精准（标注克重），价格明显低于市场价且成本核算清晰，明细表完整，得4分。|  方案品种覆盖基本全面，口味搭配合理但创新不足，分量标注模糊（如“一份”），价格合理但未提供成本测算，明细表完整，得2分。|  方案品种单一（如每周重复率高），口味搭配普通，分量价格未标注或标注不全，明细表简单，得1分。 |  方案未提供明细表或品种、价格、分量偏离招标文件的规定，价格高于市场价，得0分。 |  **2.意见收集、菜品更新调整方案（1分）**  投标人提供意见收集、菜品更新调整方案，评审委员会根据以下要素进行评审：  （1）反馈渠道是否畅通且多元化；是否建立多途径反馈（线上小程序+线下意见箱等）；闭环管理是否完善，是否承诺响应时效；  （2）菜品更新调整方案：是否明确菜品更新规则（如季节性菜单每季换新、常规菜每月优化率。  方案中反馈渠道畅通且多元化，闭环流程清晰；菜品更新调整承诺季度换新+月度微调≥10%，得1分。 |  方案中反馈渠道单一（仅意见箱），闭环流程和菜品更新调整模糊，得0.5分。 |  未提供方案或仅表述“欢迎提意见”无具体措施，得0分。 | 1.提供基本大伙（保障伙食**，含学生爱心餐）**方案、意见收集、菜品更新调整方案格式自拟 |
| （四）风味小吃（特色风味餐）经营方案（5分） | 投标人提供《特色风味餐经营方案》，评审委员会根据以下要素进行评审：  （1）特色品种菜报价（品名、主料、辅料、调料、熟重、售价等）；  （2）菜品营养与科学搭配；  （3）菜品轮换以及菜品创新；  （4）菜品成本分析以及价格管控。  方案中特色风味餐经营方案完整，合理性高，菜品轮换创新度高，菜品搭配营养科学性强，成本分析以及价格管控措施实用性好，管理措施内容完整，得5分。  方案中特色风味餐经营方案较完整，合理性较高，菜品轮换创新度较高，菜品搭配营养科学性较强，成本分析以及价格管控措施实用性较好、管理措施内容较完整，得3分。  方案中特色风味餐经营方案总体完整一般，合理性一般，菜品轮换创新度一般，菜品搭配营养科学性一般，成本分析以及价格管控措施实用性一般、管理措施内容一般，得1分。  方案中特色风味餐经营方案完整度差，合理性差，菜品轮换创新度差，菜品搭配营养科学性差，成本分析以及价格管控措施实用性差、管理措施内容差，或未提供方案，得0分。 | 提供《风味小吃（特色风味餐）经营方案》，格式自拟。 |
| （五）教职工自助午餐经营方案（10分） | 一、教工自助餐（8分）  1.膳食平衡，营养健康，菜单食品结构（4分）：  （1）菜品基本配置：达到热凉菜3荤3素，荤菜的主料和辅料比例不得小于7：3（荤菜的肉含量为7，辅料为3）、荤素汤各1道、两种饭食、有包装的酸奶（规格为160g及以上）1盒、水果1道、粗杂粮1道及泡菜、咸菜、酱菜等下饭佐菜；开设明档，每餐现场提供面条（米线）、饺子（抄手），节假日前一天午餐，需增加供应特色菜品1-2道。上述内容完全符合得2分；上述内容基本符合得1分；负偏离得0分。  （2）四季一周工作日菜谱每增加1个热凉菜品种得0.5分，最高得1分；每增加1个（不包含面条、米线、饺子、抄手）小吃、糕点、特色风味品种得0.5分，最高得1分；本项最高得2分。  （3）未达到菜品基本配置，该项得0分。  2.营养.搭配的合理性（1分）  营养搭配合理得1分，基本合理得0.5分,不合理得0分。  3.四季一周工作日菜谱特色（2分）  （1）菜谱季节性突出得1分；一般的得0.5分；负偏离得0分。  （2）食材多样性得1分；单一得0.5分；负偏离得0分。  4.承诺菜品食材新鲜卫生符合质量要求，提供的菜品色、香、味、形、营养俱佳，符合菜品技术成菜要求得1分；无承诺得0分。  二、宴席、点餐、接待等用餐（2分）  1.席桌餐菜品、价格、分量、服务方案：方案科学合理得1分；一般得0.5分；存在明显错漏得0分。  2.小型自助餐菜单，餐标30元—100元、/人的菜品配置方案。方案科学合理得0.5分；存在明显错漏得0分。  3.零星点餐服务方案。方案科学合理得0.5分；存在明显错漏得0分。 | 提供《教职工自助午餐经营方案》，格式自拟 |
| （六）学校会议、活动用餐方案（3分） | 1.学校会议、活动用餐方案（3分）  投标人提供《学校会议、活动用餐方案》，评审委员会根据以下要素评审：（1）菜品结构（热菜、凉菜、主食、甜品、饮品）和菜品多样性；  （2）食材新鲜度和烹饪标准（菜品口味、分量等）；服务流程和应急方案。  方案中菜品结构和菜品多样性、食材新鲜度和烹饪标准、服务流程方案完整、科学合理，得3分。  方案中菜品结构和菜品多样性、食材新鲜度和烹饪标准、服务流程方案一般或描述模糊，得1分。  方案有错漏，得0分。 | 提供《学校会议、活动用餐方案》，格式自拟 |
|  | （七）稳定经营的管理制度与措施方案（5分） | 根据以下内容评分：  1.食品安全卫生保障方案 1分  2.安全生产方案 1分  3.设施设备维护方案 1分  4.食物中毒处置预案 1分  5.水、电、燃气和网络故障应急预案方案预案系统化、技术先进完全符合学生食堂、响应高效得1分；方案完整，有具体的实施方法得0.5分；方案关键项缺失、完全脱离实际情况或不提供方案得0分。 | 提供《稳定经营的管理制度与措施方案》进行评审，水、电、燃气和网络故障应急预案评分要素：方案覆盖范围全面；责任分工明确性；联动机制健全性；应急响应效率等。 |
| （八）经营条件与环境新装修改造方案（21分） | 第一部分：设施设备投入（5分）  1. 配置全新的餐用具（餐盘、碗筷、勺子等：密胺塑料餐用具密胺塑料餐用具要符合QB/T1999-2018；不锈钢餐用具GB/T15067.2-2016 达到国标标准得2分。  2.就餐区域配置全新的、多元化的餐桌椅，搭配合理，能满足会议且达到环保合格标准得1分。  3.承诺配置智能化餐饮管理服务设备，功能实用、技术理念先进每项1分，本项最高2分。（响应文件中必须明确承诺的设备名称及主要指标）  第二部分：环境改造单位资质（2分）  环境改善方案设计公司具有国家一级及以上建筑装饰工程设计与施工资质或建筑装饰工程设计专项甲级资质得2分，具有国家二级建筑装饰工程设计与施工资质或建筑装饰工程设计专项乙级资质得1分，其他或未提供充分证明材料（公司资质、委托合同）得0分。  第三部分：环境改善方面（14分）  1.提供食堂整体环境改造方案，包含功能分区（主副库房、粗加工间、切配间、烹饪间、备餐间、洗消间）、强弱电、消防疏散、给排水、设施设备安装等设计。需提供改造效果图（含天地墙装饰效果图、全新餐桌椅效果图及全景效果图等），图纸需用A3照片纸打印，图像品质清晰，并单独胶装成册，提供一份。  2.教职工自助午餐就餐区域与其他功能区域区分明显.  3.食堂外围规范环境美化合理。  4.水、电、燃气等专业技术设计科学、合理，满足安全、消防、环保、节能符合国家建筑方面相关规范。  5.后厨抽排系统方案及清单；  6.后厨设备方案及设备清单；  7.视频监控及消防设施设备清单及点位图（食堂各主要入口、加工区、就餐区、备餐区等重点区域必须安装监控摄像头）  注：①以上方案必须根据现场情况，结合实际进行设计；②以上方案必须使用符合国家相关规范的节能、安全、环保材料。  8.承诺施工过程中发生的安全责任事故自行承担得1分；无承诺得0分。  **备注：《经营条件与环境新装修改造方案》必须与承诺自愿投入资金相匹配。**  内容不存在瑕疵，得14分；  内容存在1处瑕疵，得10分；  内容存在2处瑕疵，得5分；  内容存在3处瑕疵，得2分；  内容存在4处及以上瑕疵或未提供方案不得分。 | 提供《经营条件与环境新装修改造方案》  第三部分：环境改善方面中所称的“瑕疵”指以下任意一种情形： （1）方案出现内容缺项、内容表述不完整、内容空泛、无具体实施方法或缺少关键分析点； （2）方案内容表述前后矛盾、无连贯性或内容存在逻辑漏洞、常识错误； （3）方案安排并不适用本项目特性或不利于本项目的目的实现或出现与本项目不相关的其他内容或非专门针对本项目制定； （4）方案中提出的措施举措现有条件下不可能实现的。  （5）方案并不适用本项目特性或非专门针对。 |
| 三、商务标（15分） | （一）财务状况（3分） | 近三年（2022年、2023年、2024年）财务状况：  1.年度资产负债率小于50%，每年度得0.5分，本项最高得1.5分。  2.年度财务报表为盈利，每年度得0.5分，本项最高得1.5分。 | 根据《财务状况材料》评分，必须提供年度财务审计报告复印件并加盖投标人公章。 |
| （二）业绩  （4.5分） | 在满足特定资格条件基础上，2022年1月1日至投标截止时间（以合同签订时间为准），投标人具有高校食堂经营业绩，整层或整栋（单一档口除外）。同一个食堂多份合同视为一个业绩，且一个业绩不重复得分。每增加一份合同得1.5分，本项最多得4.5分。 | 根据《业绩及证明材料》评分，提供汇总一览表，合同首尾页、关键信息页及盖章页，内容能够体现甲方名称、服务期限、服务内容、经营面积等。业绩证明材料需加盖投标人公章。 |
| （三）用户满意度（1分） | 2022年1月1日至投标截止时间，经营过高校食堂（面积不小于2000平方米，服务合同三年及以上），且服务对象出具的用户满意证明文件为优秀的（盖合同签订法人单位公章），每提供1个得0.5分，本项最高得1分。 | 提供《用户满意度证明材料》证明材料复印件并加盖投标人公章。《用户满意度证明材料》原件备查 |
| （四）企业认证（2.5分） | 1.通过ISO22000食品安全管理体系认证得0.5分。  2.通过ISO9001质量管理体系认证得0.5分。  3.通过ISO14001环境管理体系认证得0.5分。  4.通过GB/T45001职业健康安全管理体系认证得0.5分。  5.获得HACCP危害分析和关键控制点体系认证证书的得0.5分。 | 提供有效期内的认证证书复印件。 |
| （五）保险与承诺（4分） | 1.投标人承诺投保最低额为500万元人民币的食品安全责任险得1分，在此基础上，每承诺增加100万元投保额的，增加 0.5 分，本项最高2分。无承诺的，该项得0分。  2.投标人提供以下3项承诺书：餐饮场所责任承担承诺书、经营风险责任承担承诺书、服务质量和安全卫生保障承诺书，全部提供得1分，缺任何一项都得0分。（承诺书格式自拟）  3.制定法定负责人每月现场巡检制度，与学校对接。积极协调处理经营中的相关问题，每学期至少参加两次工作例会。有承诺得1分，无承诺得0分。 | 根据响应文件中《保险与承诺材料》提供情况进行评分，以上所有承诺材料，必须加盖投标人公章与法人签章。 |
| 四、特色加分（2分） | 特色加分（2分） | 投标人在食堂信息化服务（阳光餐饮智慧建设、线上预约点餐、互动反馈渠道、供应链追溯、食安系统建设）、食堂文化建设（每月主题活动、传统节日主题活动、学校文化宣传、节约粮食宣传、营养健康知识宣传）等有创新性的思想和特色措施。每增加一项得0.5分，本项最多得2分。 | 投标人提供《特色方案》 |

说明：评审委员会认为，排名在前面的中选候选人的方案明显不合理或者低于成本，有可能影响服务质量和不能诚信履约的，将要求其在规定的期限内提供书面文件予以解释说明，并提交相关证明材料；否则，评审委员会可以取消该中选候选人资格，按顺序由排在后一位的中选候选人递补，以此类推。

## 四、无效投标

投标人或其响应文件出现下列情况之一者，应为无效投标：

（一）未按照公开遴选文件的规定提交保证金的；

（二）响应文件未按公开遴选文件要求签署、盖章的；

（三）不具备公开遴选文件中规定的资格、符合性检查要求的；

（四）投标人有违犯廉洁规定的；

（五）响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（六）投标人串通响应的；

（七）投标人组成联合体响应的；

（八）投标人的法定代表人、股东或负责人为重庆师范大学教职工（含在职在编、人事代理、专门聘用、离退休人员）、劳务派遣临时聘用人员或在读学生的企业投标的；

（九）法律、法规和公开遴选文件规定的其他无效情形。

（十）食堂基本维持费投标比例高于2%。

## 五、废止条款

评审委员会评审时出现以下情况之一的，本项目应予废止：

（一）符合专业条件的投标人或者对公开遴选文件作实质响应的投标人不足三家的；

（二）出现影响遴选公正的违法、违规行为的；

（三）因重大变故，遴选任务取消的。

废止后，除遴选任务取消情形外，应当重新组织遴选。

# 第五篇 投标人须知

## 一、投标人

（一）投标人

投标人是指响应遴选、参加遴选竞争的法人、其他组织或者自然人。

（二）合格投标人条件

合格投标人应完全符合公开遴选文件第一篇中规定的投标人资格条件，并对公开遴选文件作出实质性响应。

（三）投标人的风险

投标人没有按照公开遴选文件要求提供全部资料，或者投标人没有对公开遴选文件在各方面作出实质性响应，可能导致响应被拒绝或评定为无效响应。

（四）法律责任

投标人若违反相关规定，则按有关法律追究投标人相关责任。

## 二、公开遴选文件

公开遴选文件是投标人编制响应文件的依据，是评审委员会评判依据和标准。公开遴选文件也是采购人与中选人签订合同的基础。

1、公开遴选文件由遴选邀请书、项目服务要求、项目商务要求、评审方法、评审标准及其他；投标人须知；合同主要条款、合同范本；响应文件格式等七部分组成。

2、采购人对公开遴选文件所作的一切有效的书面通知、修改及补充，都是公开遴选文件不可分割的部分。

3、本项目所有补遗文件（如果有）一律在 “行采家”平台（http://www.gec123.com）或重庆师范大学采购与招投标中心 (<https://cscz.cqnu.edu.cn>)上发布，请各投标人注意下载，无论投标人下载与否，均视同投标人已知晓本项目补遗文件的内容。

4、采购人对已发出的公开遴选文件需要进行澄清或修改的，应以书面形式通知所有公开遴选文件收受人。该澄清或者修改的内容为公开遴选文件的组成部分。

## 三、响应文件

投标人应当按照公开遴选文件的要求编制响应文件，并对公开遴选文件提出的要求和条件作出实质性响应，响应文件原则上采用软面订本，同时应编制完整的页码、目录。

（一）响应文件组成

响应文件由第七篇“响应文件格式”规定的部分和投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成，投标人应按照第七篇“响应文件格式”规定的目录顺序组织编写和装订，否则有可能影响评委对响应文件的评审。

（二）本项目不接受联合响应

（三）响应有效期

响应有效期为采购截止日期后九十天内。

（四）投标保证金

1、投标人应在采购截止时间前，按公开遴选文件第一篇规定缴纳投标保证金。

2、投标保证金为投标的有效约束条件。

3、投标保证金的有效期限在采购有效期过后三十天内继续有效。

4、采购人在中选人缴纳履约保证金后无息退还未中选人的投标保证金；

5、投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

（1）投标人在采购有效期内撤回响应文件的；

（2）投标人未按规定提交履约保证金的；

（3）投标人在采购过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

（4）中选人无正当理由不按期与采购人签订合同的；

（5）中选人将中选项目转让给他人或者在响应文件中未说明且未经采购人同意，将中选项目分包给他人的；

（6）中选人拒绝履行合同义务的；

（7）投标人有私下接触评审委员和工作人员、采取不正当手段谋取中选及其他违法行为的；

（8）其他严重扰乱采购程序的。

（五）响应文件的份数和签署

1、响应文件一式三份，其中正本一份，副本二份。每套纸质响应文件须在封面清楚地标明“正本”、“副本”，副本应为正本的完整复印件，副本与正本不一致时以正本为准。

2、在响应文件正本中，公开遴选文件第七篇响应文件格式中规定签字、盖章的地方必须按其规定签字、盖章。

3、若投标人对响应文件的错处作必要修改，则应在修改处加盖投标人公章或由法定代表人或法定代表人授权代表签字确认

4、电报、电话、传真形式的响应文件概不接受。

（六）修正错误

若响应文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1.响应文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

2.总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

3.单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正单价；

4.对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

评审委员会按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标人响应报价，若同时出现两种以上不一致的，投标人同意并签字确认后，调整后的响应报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其响应将作为无效响应标处理。

（七）响应文件的递交

1、响应文件的密封与标记

1.1响应文件的正本、副本均应密封送达采购地点，应在封套上注明项目名称、投标人名称。若正本、副本分别进行密封的，还应在封套上注明“正本”、“副本”字样。

1.2封套的封口处应加盖投标人公章或由法定代表人授权代表签字。

2、响应文件不接受邮寄递交。

3、如果未按上述规定进行密封和标记，采购人对响应文件误投、丢失或提前拆封不负责任。

## 四、采购响应文件开封

（一）开封应当在公开遴选文件中“遴选邀请书”确定的时间和地点公开进行。

（二）采购人可视具体情况，延长采购截止时间和开封时间，但至少在公开遴选文件要求提交响应文件的截止时间三日前，将变更时间书面通知所有公开遴选文件收受人。

（三）开封由采购人主持，邀请采购人、投标人和有关监督部门代表参加，有关监督部门可视情况派员现场监督。

（四）开封时，由投标人或者其推选的代表检查响应文件的密封情况，经确认无误后，由采购机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称及规定的需要宣布的其他内容。投标人不足三家的，不得开封。

（五）未开封的响应文件，评审时不予承认。

（六）开封过程应由采购人指定专人负责记录，并存档备查。

（七）投标人未参加开封的，视同认可开封结果。

## 五、评审

见第四篇“评审方法、评审标准及其他”内容。

## 六、确定中选人

（一）确定原则

采购人或其授权的评审委员会应按照评审报告中推荐的中选候选人排名顺序确定中选人。

（二）确定程序

1、采购人在收到评审报告之日起5个工作日内按照评审报告中推荐的中选候选人排名顺序确定中选人。

2.中选候选人并列的，由采购人或者采购人委托评审委员会按照“技术标（项目经营管理方案）”得分由高到低顺序排列，若得分再相同，则按“经济标”得分由高到低顺序排列，确定本项目中选候选人。

3.采购人应当自中选人确定之日起2个工作日内，在 “行采家”平台（http://www.gec123.com）或重庆师范大学采购与招投标网（https://cscz.cqnu.edu.cn/）上公告中选结果。中选公告期限为1个工作日。

4.中选人变更

中选人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中选候选人顺序，确定排名下一位的候选人为中选人，也可以重新开展采购活动。

## 七、中选通知书

1、采购人确定中选人后，采购人以书面形式发出中选通知书。

2、中选通知书发出后，采购人改变中选结果，或者中选人放弃中选，应当承担相应的法律责任。

## 八、询问、质疑

（一）询问

采购人或采购机构应当在3个工作日内对投标人提出的询问作出答复。投标人询问可以是口头或书面形式。

（二）质疑

投标人认为公开遴选文件、采购过程和中选结果使自己的权益受到伤害的，可向采购人以书面形式提出质疑。

提出质疑的应当是投标所质疑项目活动的投标人。

1.质疑时限、内容

1.1投标人对公开遴选文件提出质疑的，应在获取公开遴选文件（购买了公开遴选文件并完成了报名手续）之日或者公开遴选文件公告期限届满之日起七个工作日内提出。

1.2 投标人对采购过程提出质疑的，应在各采购程序环节结束之日起七个工作日内提出。

1.3投标人对中选结果提出质疑的，应当在中选结果公告期限届满之日起七个工作日内提出。

1.4投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，质疑函应当包括下列内容：

1.4.1投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

1.4.2质疑项目的名称、项目号以及采购项目编号；

1.4.3具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

1.4.4事实依据；

1.4.5必要的法律依据；

1.4.6提出质疑的日期；

1.4.7营业执照（或事业单位法人证书，或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明、组织机构代码证）复印件；

1.4.8法定代表人授权委托书原件、法定代表人身份证复印件和其授权代表的身份证复印件（投标人为自然人的提供自然人身份证复印件）；

1.5投标人为自然人的，质疑函应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

2.质疑答复

采购人应当在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人。

## 九、签订合同

（一）合同签订前，中选人须向采购人缴纳人民币贰拾万元的履约保证金。若服务期内中选人未违反相关服务条款，采购人在服务期满后10个工作日内退还履约保证金（不计息）。

（二）采购人应当自中选通知书发出之日起三十日内，按照公开遴选文件和中选人响应文件的约定，与中选人签订书面合同。中选人逾期不签或不按公开遴选文件确定的内容签订合同，采购人视为中选人自动放弃中选资格并按相关规定处理。所签订的合同不得对公开遴选文件和中选人响应文件作实质性修改。

（三）公开遴选文件、中选人的响应文件及澄清文件等，均为签订合同的依据。

（四）合同生效条款由采购人和中选人双方约定。

# 第六篇 合同格式（样本）

一、经营合同（格式）

（以下文本仅为参考格式文件，具体内容根据项目公开遴选文件所有具体要求的内容填写）

**重庆师范大学****××校区××食堂××层**

**合作运营合同书**

甲方：重庆师范大学

乙方：

经公开遴选，甲方将北碚校区学生第××食堂第××层食堂的经营、服务、管理工作委托给乙方，乙方在甲方监管、指导下自负盈亏自主经营。为明确甲乙双方责权，根据遴选文件和响应文件并经双方充分协商达成以下一致意见:

一、履约期限与终止条件

（一）合同总期限：五年，即××年7月×日至××年7月×日止。 乙方承诺按照遴选文件、响应文件中承诺的投资金额对本合同约定的经营食堂进行装修改造，并于××年××月××日前就《经营条件与环境新装修改造方案》落实情况和环境检测进行验收。经济条件与环境改造竣工后，乙方需向甲方指定的参与项目全过程监督审计的第三方审计机构移交改造过程中涉及的全部真实有效材料，以及设施设备的正规发票和详细购货清单。第三方审计机构将依据国家相关法律法规及行业规范，对经济条件与环境改造情况进行精准核算，并出具权威、公正的经济审计文件，相关费用由乙方承担。若经济审计文件未达到乙方提交的响应文件要求，甲方有权扣除乙方的全部履约保证金，单方面解除合同，同时保留追究乙方因违约给甲方造成损失的权利，相应责任由乙方自行承担。项目竣工后，乙方须自行承担费用，聘请具备 CMA 认证资质的专业检测机构，对食堂（A、B 区域） 开展空气质量专项检测。检测合格并取得有效检测报告后，项目方可进入试运行阶段。乙方应及时将完整的检测报告提交甲方存档，作为项目验收及后续管理的重要依据 。

（二）合同执行及终止条件：

1.履约期限内，按《重庆师范大学2023年食堂对外合作运营遴选文件》相关内容和要求对经营管理服务情况进行考核，符合要求则继续执行合同，否则合同自动终止。

2.在本项目服务期内，若因甲方自身原因导致合同需提前终止，甲方以一年试运行考核时具有专业资质的第三方审计机构出具的《经营条件与环境准备方案》审计报告作为依据，另行委托具备专业资质的第三方审计机构对乙方设施设备、环境改造及用于食堂建设的投入开展经济审计工作。经审计机构认定具体金额后，甲方将结合项目服务期限进行折算，对未履约部分的服务期限给予相应的经济补偿。

3.履约期限内，如乙方出现下列情形之一，本合同立即自动终止，由此产生的一切经济和法律责任由乙方承担:

(1）基本大伙（保障伙食）窗口不能够按照保障性功能要求经营;（2)发生严重生产安全事故;（3）发生食物中毒事故受到政府部门“严重警告”以上立案处罚;(4）发生较大消防安全事故;（5）和就餐者或其他人员发生冲突造成严重后果;(6）楼层间经营关系紧张不能主动改善;（7）因饮食服务工作引起师生或员工群体不满意事件;(8）未经批准停止经营供餐;(9）乙方被吊销营业执照或食品经营许可证;（10）本合同其他条款规定的应当终止的情形。

二、合同经济指标和履约保证金

（一）乙方完成的核心责任指标

1.乙方合作运营的食堂为保障型食堂，为教职工和学生提供保障用餐。主营基本大伙（保障伙食**）**、教职工自助午餐、风味小吃（特色风味餐）、学生爱心餐和学校会议、活动用餐。

2.乙方的保障窗口参照重庆市教委、重庆教育后勤协会指导价及遴选文件要求执行。甲方每学期随机抽检作为食堂经营综合考核的内容之一。

3.食堂经营综合满意率达到85%及以上。

4.饭菜价格实行审核备案制，.基本大伙（保障伙食**）**的间接成本一般控制在25%—35%，风味小吃（特色风味餐）的间接成本应控制在35%—45%。教职工自助午餐、学生爱心餐和学校会议、活动用餐按遴选文件方案、乙方响应文件方案和合同约定要求执行。

5.不得在食堂大厅经营烧烤、火锅、汤锅、煎炸食品等产生油烟的项目。

6.教职工自助午餐设专门的档口及就餐区域。

（二）乙方向甲方交纳以下费用:

1.乙方每月向甲方交纳总营业额 % 作为食堂基本维持费，食堂基本维持费与经营满意度考核挂钩。

2.食堂必须通过学校在线支付平台支付，实现在线支付全覆盖。不缺失、不遗漏的收银记录，记录可追溯，将全部收银纳入总营业收入。严禁任何售卖窗口使用现金和自行推出移动收款功具，如违反学校收银管理制度，属严重违约。甲方除追究乙方的违约责任外，有权终止合同。

3. 乙方向甲方提供和乙方公司名称一致的结算开户行和帐号，即公司名称、银行流水、发票三者一致。甲方将按此帐号进行结算划转。乙方自行负责办理高校食堂经营的免税事宜，结算营业款时提供国家税务机关认可的发票，其中若涉及税务等费用，双方按税收制度相关规定各自承担。

（三）履约保证金

1.乙方签订合同前交纳人民币20万元（贰拾万元整）履约保证金，合同到期无息退还余款。

2.乙方履约保证金的扣除规定:

(1)若乙方无故终止合同，履约保证金不予退还。

(2)出现前述终止合同情形之一的，履约保证金不予退还。

(3)乙方因被吊销营业执照或食品经营许可证而解除或者终止合同，甲方不退还履约保证金。

(4）在日常经营中，甲方按照学校及有关职能部门的规章制度对乙方的违规违约行为进行处罚的，甲方有权以扣除履约保证金的方式进行处理。

(5）履约期间，因乙方的违规违约或其他安全事故扣除了全部或者部分履约保证金，但尚不至于终止合同的，乙方应于当月补齐被扣除部分的履约保证金。

三、甲方权利与义务

（一）提供北碚校区学生第××食堂第××层食堂为乙方完成合作经营任务的基本条件。

（二）管理核算:乙方经营的基本大伙（保障伙食**）**实行审批定价制，其饭菜价格、份量参照重庆市教委、重庆教育后勤协会指导价及遴选文件要求执行。风味小吃（特色风味餐）售卖价格实行审核备案制。每学期开学前一周，乙方将经营的品类和价格报送至甲方管理部门审核备案，经甲方审核批准后方可执行。教职工自助午餐按学校遴选文件方案、乙方响应文件方案和合同约定要求执行。乙方在合同期内，须严格遵循《关于印发 <高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见> 的通知》（中高学后伙〔2012〕2 号）中关于食堂运行成本的标准进行核算（食堂运行成本=间接成本+直接成本）。其中，直接成本=产品原材料成本（主料、辅料及调料）+水电气等能源成本；间接成本=人员经费+餐用具购置费+维护维修费+低耗费+税费+卫生劳保费+办公费+培训费+伙食结余及不可预见费用等，间接成本主要以销售毛利率体现：基本大伙（保障伙食）的间接成本一般控制在25%—35%，风味小吃（特色风味餐）的间接成本应控制在35%—45%。若有新规定出台，以新规定为准。 合同年度内，乙方聘请具备法定审计资质的第三方专业机构，针对食堂运行成本开展专项审计工作，审计结果提交甲方作为履约考核主要内容之一。开展食堂运行成本专项审计工作的费用由乙方自行承担。

（三）建立和实施食堂经营综合考核办法。

1. 每年6月、12月对乙方经营的食堂进行考核，营业款的5%与考核得分挂钩。考核分三部分（见表1、表2、表3），其中《教职工自助午餐测评表》按乙方所经营的楼层发放，数量不低于20份，由教职工代表填写；《师生就餐满意度测评表》按乙方所经营的楼层发放，数量不低于50份，由师生代表填写；《日常及综合管理工作考评表》由后勤部门饮食管理与服务工作有关负责人填写。三部分所占比例为20%、40%、40%，折合总分100分，汇总形成表4数据。具体如下：

**表1教职工自助午餐测评表（总分100分，保留一位小数）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 主料与辅料比例（7：3） | 菜品数量 | 服务 | 味道 | 卫生 | 菜品变化  （时令菜） | 总分 |
| 20 | 20 | 15 | 15 | 15 | 15 | 100 |
| 得分 |  |  |  |  |  |  |  |
| 备注 |  | | | | | | |

**表2.师生就餐满意度测评表（总分100分，保留一位小数）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 就餐  环境 | 餐具保洁  （干净无水） | 服务  态度 | 品种  变化 | 菜品  质量 | 菜品  分量 | 菜品  价格 | 总分 |
| 10 | 15 | 10 | 10 | 20 | 20 | 15 | 100 |
| 得分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 备注 |  | | | | | | | |

**表3.日常及综合管理工作考评表（总分100分，保留一位小数）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 履约情况 | 配合管理 | 安全管理 | 留样管理 | 台账记录 | 环境卫生 | 整改情况 | 投诉意见 | 价格稳定 | 饭菜质量 | 总分 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 100 |
| 得分 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 备注 |  | | | | | | | | | | |

**表4.综合满意率（保留两位小数）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 教职工自助午餐测评表  20% | 师生就餐满意度测评表40% | 日常及综合管理工作考评表40% | 满意率 |
| 得分 |  |  |  |  |

注：若发生严重食品卫生安全、生产安全、消防安全及其它安全事故，受到政府部门处罚，每次在“综合满意率（表4）”考核结果中扣除3%；若受到甲方或其职能部门处罚，每次在“综合满意率（表4）”考核结果中扣除1%。

2.考核结果的运用：考核与结转营业款挂钩

（1）1月-12月结算金额=月营业总额×95%-食堂基本维持费-代垫费用，其中食堂基本维持费=月营业总额×食堂基本维持费比例。

（2）6月、12月挂钩考核营业款结算公式：

①6月挂钩考核营业款=（当年1月-6月）营业额总额×5%×满意率（表4.综合满意率）

②12月挂钩考核营业款=（当年7月-12月）营业额总额×5%×满意率（表4.综合满意率）

（3）履约期内每年6月、12月对乙方经营的食堂进行考核，6月考核结果应用于当年1月-6月结算。12月考核测评结果应用于当年7-12月结算。

3.甲方按照《国家发改委、教育部关于学校水、电、燃气价格有关问题的通知》(发改〔2007〕 2463号）规定，学校教学和学生生活用电、用水、用气价格分别按居民用电、用水、用气价格执行。乙方应按月如实交纳水、电、燃气、网络通信等各项费用。

4.试运行期及之后的考核按照本项目遴选文件的要求执行。

（四）甲方将根据国家、重庆市、学校及职能部门的有关管理制度对乙方的经营全过程（包括但不限于采购、加工、库存、售卖、结算等过程和食品卫生、清洁卫生、饭菜质量、服务态度、消防安全、防恐反恐等）进行监督检查。履行管理职责，落实监管制度的规定。将行政、法律、经济责任与乙方挂钩。同时，学校也将根据有关法律法规的变化和实际管理工作的需要，不断补充和完善相关管理制度。

（五）指导乙方加强食堂管理、后厨管理和员工教育培训等工作。

（六）监督乙方办理餐饮服务许可证（作为经营单位的基本条件，乙方必须进场经营后1个月内完成办证手续）和按规定进行年检（只能升级不能降级，否则按约定处理)。监督乙方做好劳动保护。监督乙方完成上岗从业人员健康证和其它相关证件办理工作，并报送一套完整的复印资料给甲方备案。监督乙方按照政府监管部门的要求开展餐饮服务工作。 （七）监督乙方开展与甲方有关部门的协调沟通工作，督促乙方完成涉及食堂和场地问题的整改工作。

（八）当乙方无故拖欠员工工资、恶意拖欠供货商款项或由于生产安全事故导致员工不能及时就医治疗造成上访、公开投诉等严重影响学校声誉的事件时，属于乙方违约。

（九）指导乙方配合完成甲方交予的其它工作，包括评估、接待、参观、检查等工作。

四、乙方的权利与义务

（一）乙方使用甲方提供的提供北碚校区学生第××食堂第××层食堂（楼层总面积约××平方米）现有设施、设备、餐饮场地进行餐饮服务和经营。

1.资产管理。房屋、设施、设备、餐饮场地、餐具、厨具等属于学校资产，乙方在履约期限内使用并管理好上述资产，保证资产不流失。履约期限内，免交租赁费和设施、设备折旧费。但在经营过程中由甲方提供设施、设备的运行维修、维护费用和养护费，由甲方承担。合同签订后，甲方配置给乙方的所有设施、设备（设备清单为本合同附件），乙方都必须登记造册，产权属甲方所有。经营期满，必须完好地交还甲方。若有损失（自然损耗除外），乙方要按照原价赔偿给甲方。乙方无权将甲方提供的任何设备出租、外借或挪作他用。

2.乙方可根据实际情况添置必要的全新的设施、设备、用具、用品。添置费用及日后的维修、维护费用均由乙方承担。合同到期时，乙方自行添置的设施、设备均归甲方所有，投入食堂的装修、装饰均不得拆除和损坏。

3.乙方因经营环境改造涉及的装修等费用自理，实施装修和广宣材料必须达到环保要求。装修方案需报甲方审核，经签字批准后方可实施。任何装修、改造不得损坏房屋结构，不得因漏水、油烟、蒸汽等影响其他楼层和外观，不得因装修影响给排水和排污，其调整和整改必须符合消防和环保的要求。凡因此产生不良后果均由乙方承担全部责任，经营合同到期乙方不得拆卸广告、设施和装修。

（二）乙方对现有场地进行改造，方案需报甲方审批。先审后施工，严禁擅自改变操作间或就餐区用途。场地改造还需符合消防、水、电、燃气、环保等要求，自行向相应的政府主管部门办理审批手续。乙方在环境改造过程中，甲方将委托具备相应资质的第三方审计机构，对方案执行情况进行全过程监督审计，相关费用由甲方承担。在改造过程中，发生的安全事故由乙方全权负责。装修改造完成后，经甲方验收认可后，方可试运营。乙方的任何投资不作为续签合同和退出机制执行的先决条件。合同到期时，应保持食堂正常状态，不得拆除装修装饰和损坏房屋设施。

（三）乙方必须确保履约期内一直具有独立法人资格，进行自负盈亏经营。承担因管理不力造成的食品安全、消防安全、防疫、防恐反恐、操作安全等生产经营过程中发生的各类事故的全部责任。

1.为减少食品安全风险，要求乙方必须为所有售卖窗口安装透明防护罩（防护罩方案必须经甲方审核通过后实施）。需加工的自选菜品由专人选取，公汤定点、由专人分发。

2.履约期内按遴选文件和响应文件的要求购买商业保险。

（四）乙方要根据食堂各项工作要求及遴选文件要求设置合理的组织结构，完善管理体制，负责员工的组织管理，确保服务质量。工作人员名单应报甲方备案，变动情况应及时上报甲方。管理团队成员中食堂负责人、厨师长、库管员原则上不得擅自变动，确有特殊情况需报甲方同意后方可变更。如未经甲方同意擅自更换，每更换一次乙方向甲方支付违约金人民币10000元/人·次。管理团队成员具体信息见下表（此表内容来源于乙方响应文件）：

管理团队人员配备表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 岗位 | 职业资格等级 | | 证书编号 | 身份证号 | 参保情况 |
|  |  |  |  |  |  |  |

（五）乙方必须将完善的规章制度上墙并贯彻执行，明确食堂从业人员的岗位职责。加强安全教育，落实安全措施，按加工流程和操作流程规范生产。严禁违章操作，否则严肃处理。确保食品安全、消防安全、生产安全、食堂卫生、环境卫生，“五防”（防毒、防火、防盗、防恐、防疫）责任到人，管理人员每日负责检查并做好检查记录备查。乙方必须与甲方签订《消防安全责任书》、《防恐安全责任书》、《食品卫生安全责任书》，并落实好责任书中的内容和要求。

（六）供餐要求：乙方必须按甲方规定的经营时间（含节假日和寒暑假）做好就餐保障工作，遇特殊情况（包括接待任务等）应予以配合供餐或延时供餐，保障师生员工就餐。供餐要求如下：

1. 必须在食堂指定区域经营好基本大伙（保障伙食**）**、教职工自助午餐、风味小吃（特色风味餐）、学生爱心餐学校会议、活动用餐。饭菜价格参照重庆市教委、重庆教育后勤协会指导价及遴选文件等要求执行，保持价格稳定，保质保量。必须提供符合“指导价”的单品（菜品和米饭）销售以供师生选择，套餐仅是相应的组合搭配。

2.基本大伙（保障伙食**）**窗口价格结构: 按4:6制订菜谱，即菜谱中含40%的低价菜、60%的中价菜。其中荤菜价格3.5元及以下为低价菜，3.6元—4.5元为中价菜。素菜价格1.5元以下为低价菜，1.6元—2元为中价菜。荤菜价格4.6元以上、素菜价格2元以上为高价菜，由其它档口供应。

3.基本大伙（保障伙食**）**菜品要求：中晚各餐荤食品种不少于8个，素菜品种不少于5个。

4.基本大伙（保障伙食**）**主食份量要求：米饭（不包含套餐）熟重按0.14元/50g计算，单份销售0.3元/2两，0.4元/3两；0.5元/4两；馒头、花卷、发糕每个熟重不低于140g，售价不高于0.7元；鲜肉包每个熟重不低于100g，售价不高于0.8元；油条每根熟重不低于80g，售价不高于0.8元；小面（米线）每份生重不低于100g，售价不高于4元。荤菜每份熟重要求：俏荤肉含量不低于30g，总重量不低于200g,回锅肉肉含量不低于65g，总重量不低于200g，粉蒸肉肉含量不低于70g，总重量不低于200g，肉丝（片）肉含量不低于60g，总重量不低于200g，烧菜系列肉含量不低于70g，总重量不低于350g。基本大伙（保障伙食**）**包含早餐，早餐品种合理搭配，应保证馒头、花卷、发糕、油条、鲜肉包、白米粥供应不断档。

5.教职自助餐午餐：**①基本食材要求：**每餐必须有鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、羊肉、鲜活水产品、根茎、瓜果、豆制品、绿叶蔬菜等荤素食材，按要求合理搭配。**②基本品种配置要求**：热凉菜3荤3素，荤素两种汤品（其中鸡、鸭、鱼每餐只能有一道，荤菜食材以生态、80%以上以新鲜的肉类为主）、两种饭食、有包装的酸奶（规格为160g及以上）、牛奶、饮料（可自制）、水果、粗杂粮及泡菜、咸菜、酱菜等下饭佐菜，开设明档，每餐现场提供面条（米线）、饺子（抄手）。荤菜的主料和辅料比例不得小于7：3（荤菜的肉含量为7，辅料为3）。节假日前一天午餐，需增加供应特色菜品1-2道。餐食必须提供保温设施。

③每餐需提供各种面点、糕点、风味小吃和明档（不包含面条、米线、饺子、抄手）的品种等。④四季一周工作日菜谱要体现春、夏、秋、冬四季食材变化，其每个季节的典型食材应在一周菜谱中表现，餐食应有时令感。⑤四季一周工作日菜谱需按响应文件执行，同时可依据当季食材状况，以同品质为原则调整菜谱品种。每日菜谱需保证 50% 以上的菜品有所变化，且一周内菜单不重复。调整菜谱前，需报甲方审核，经同意后方可进行。每周菜谱经甲方审核通过后，需在每周一午餐前，于餐厅入口醒目处的电子显示屏上进行公示，公示周期为一周。⑥食材供应要求：食用油为非转基因品种，大米为籼米（东北大米，价格不得低于重庆市农业农村委员会网(http://nyncw.cq.gov.cn/）农产品市场行情查询中公开发布的“重庆双福国际农贸城”籼米价格)。干副食品、调味品等，应在定点的供应商中进行采购。定型包装食品，必须按照行业规定具有完整的包装，且包装上标有QS标志，根据不同产品分别规定，用中文标有品名、产地、厂家、生产日期、保质期、生产批号或代号、规格、配方或者主要成份、食用或使用方法、保存方法等。⑦教工自助餐一餐首次刷卡金额为8元/餐·人，当日一餐超过首次刷卡金额为12元/餐·人。⑧教工餐厅工作日午餐时段只针对教职工提供餐食，应优先保障工作日教职工自助午餐，在此前提下，可提供宴席、点菜等服务。（此条只限于A区）。⑨**教职工自助午餐只在工作日内提供。**

6.学生爱心餐以套餐形式提供。爱心套餐配置标准：二荤二素（荤菜包含鸡鸭鱼猪肉品种），提供公汤，米饭，米饭可免费添加；爱心套餐餐标为每餐2元，每生每天享受1次爱心套餐（不含双休日、法定节假日和寒暑假期）。乙方须按照以上服务需求在基本保障餐（含爱心套餐）经营方案中响应，爱心套餐品质应符合基本保障餐饭菜品质和质量分量要求。（此条只限于B区）

8.学校会议、活动用餐要求：按会议、活动主办方要求提供用餐方案，方案中涉及的菜品等按成本提供。学校会议、活动用餐经营方案按遴选文件和响应文件要求，实行审核制，并经甲方审核同意后执行。（此条只限于A区）

9.乙方经营的风味小吃（特色风味餐）以错位经营为主，风味小吃（特色风味餐）价格定价标准应低于学校周边同类价格，实行审核备案制，严禁随意涨价、调价。风味小吃（特色风味餐）档口设置及菜品价格方案按遴选文件和响应文件要求，并经甲方审核同意后执行。

（七）乙方必须全力配合甲方搞好食品安全的入口关，严格按甲方规定的采购原则和制度执行。自行采购的大宗食材供应商报甲方备案。采购的食用油必须为非转基因，猪肉、牛肉、羊肉、兔肉和鱼肉均为鲜肉食材，鸡肉、鸭肉、鹅肉等鲜肉食材占比不低于80%。坚持食材入库索证、登记和验收制度，确保库房台帐项目记录齐全、清晰，并符合日常管理与各方面检查要求。严禁“三无产品”(无生产日期、无质量合格证及无生产厂家）、不合格品、临期、过期食品及原料进入食堂，严禁销售腐烂、变质的水果。在条件成熟时，无条件执行甲方职能部门的统一采购和配送要求。

（八）乙方对食堂必须实行“四统一”以确保档口不得分包分租，即统一规划建设、统一管理、统一采购、统一洗消。

（九）本项目由乙方独立经营，不得转让他人；乙方不得将本合同范围的服务分包给他人。

（十）乙方的生产经营过程，必须遵守甲方相关管理制度，要按照甲方规章制度要求进行成本核算、服务质量、卫生、安全与库存等管理。接受甲方监督考核，并将考核结果作为挂钩考核兑现经费结算、持续执行合同的依据之一。

（十一）乙方在履约期限内应遵纪守法、诚实守信，自觉维护学校形象。

（十二）乙方不得以甲方的名义聘用人员，乙方聘用人员的劳动关系、劳动权益、工资福利、社会保险等全部由乙方承担。在用工方面违法违约或发生工伤的所有纠纷与甲方无关，若给甲方造成了任何损失，乙方应承担全部赔偿责任。

（十三）乙方须制定较为完善的员工管理办法和制度，经甲方审核后在食堂内的醒目位置张贴，接受甲方及师生的监督。如有违反，每出现一次乙方应支付甲方500元违约金。

（十四）乙方在履约期内严格执行学校收银管理制度，食堂必须通过学校在线支付平台支付，实现在线支付全覆盖。不缺失、不遗漏的收银记录，记录可追溯，将全部收银纳入总营业收入。如违反甲方收银管理制度，将严格按合同约定执行。收银系统和设备由甲方提供，乙方应妥善保管，合同结束后完好归还。

（十五）乙方车辆和人员进出校园必须严格遵守学校有关规定，自行交纳优惠政策之外相应的门禁系统费用。

（十六）乙方应遵守校园文化建设以及饮食管理职能部门文化建设的有关规定，做好餐饮文化建设工作，未经同意不得在食堂内外张贴、播放第三方商业广告。不得在食堂、操作间内出现宗教宣传品，同时教育员工不得在学校内从事任何宗教活动。

（十七）乙方主动协调楼层关系，甲方将此内容作为对乙方进行考核的事项之一。

（十八）乙方应积极配合甲方推进“三全育人”工作。带领员工热情周到、礼貌待人、文明用语、规范服务，不得与就餐者争吵、发生纠纷。工作时间应穿工作服，售餐时衣帽整洁、规范佩戴口罩和手套，保持个人卫生干净整洁。

（十九）自觉接受甲方开展的食堂经营综合考核，确保饭菜品质，成品菜符合质量要求，按五项指标（饮食卫生、服务态度、饭菜价格、饭菜质量、花色品种）接受后勤部门考核和监督。要设立服务台、意见箱（薄）、监督电话等，畅通民主沟通渠道，让师生多方参与，民主监督学生食堂管理工作。营业期间，管理人员和安全员应加强现场巡视，妥善处理师生投诉。

(二十）把好饮食卫生“四关”，即验收关、拣洗关、烹饪关和销售关。“三消毒”，即餐具消毒、工用具消毒和功能间消毒。 “二净”，即窗口服务员工要衣、帽白净整洁。“一留样”，乙方须严格落实食品留样制度，需自行配备具有足够存储容量的专用留样柜。每餐次食品成品均应进行留样。每个留样品种的重量不得少于 125 克，确保满足后续检验需求。留样食品应存放于留样专用柜，实施 48 小时以上的全程冷藏保存，并指定专人负责管理，严格落实存储环境监控与日常检查，确保留样食品安全、完整且可追溯。同时，须建立详细的食品留样记录台账，完整记录留样食品名称、留样时间、留样人员等关键信息，便于溯源核查与食品安全管理。

(二十一）主动做好责任区域和楼梯通道的管理和协调，必须确保消防通道的畅通，保持楼层责任区干净整洁。乙方自行采取措施做好所有通道和安全路口的防范管理，以防安全事故的发生。

(二十二）乙方应保持食堂明亮整洁，通风透气，美观大方，整体风格要符合学校文化氛围并体现自己特色。操作间干净整洁，摆放有序，通风良好。所有档口必须做好油烟排放和给排水、防水防漏处理，不得直排或造成食堂内油烟弥漫。不得随意占用就餐场地用作档口经营，未经甲方同意占用的应拆除，并恢复用于就餐场所。不得将厨房功能间用作它用，未经甲方同意占用的应拆除，并恢复原厨房设计功用。若出现以上随意占用行为，甲方将追究乙方的违约责任。

(二十三）乙方根据遴选文件和响应文件做好基本大伙（保障伙食**）**、教职工自助午餐、风味小吃（特色风味餐）、学生爱心餐和学校会议、活动用餐的布置和经营。

(二十四）不得随意新增用火点，凡新增用火点必须经甲方同意，并符合消防、燃气公司要求。不得随意增加大功率用电设备，凡新增大功率用电设备必须经甲方同意，并符合消防要求和食堂用电负荷。

(二十五）不得超范围经营，凡不属于餐饮服务许可证，经营范围内的服务项目一律不准经营。

（二十六）合同履约期内，食堂的照明灯具、桌椅、厨具以及食堂内的其他设施、设备的日常维修费用由乙方自行承担。

（二十七）楼层配电箱计量表后端的设施、设备费用由乙方自行承担。乙方经营楼层出现线路故障，不得影响其他经营。如有影响，损失由乙方承担。

（二十八）油烟抽排系统由乙方提供，乙方必须按规定每季度聘请专业公司对抽排系统进行清洗，并做好登记以便备查。保证油烟排放达到消防和环保要求，费用由乙方承担。如因排放不达标被上级主管部门处罚，责任由乙方承担且按相关管理规定支付甲方违约金。

（二十九）乙方应定期邀请天然气公司，对燃气报警系统、燃气管道及其附属设施进行检测及维护，并按照天然气公司的整改要求进行整改，由此产生的费用由乙方承担。进口罗茨流量计的维护费和整改费用由甲方承担。

（三十）乙方应不定期对食堂员工进行食品安全培训，提高食堂员工食品安全意识。不定期对食堂员工开展消防安全培训和实操演练，增强员工的消防安全意识，提高员工预防火灾、处置火灾的应急能力。

（三十一）餐具的洗涤、消毒、保洁应符合用餐人数要求，并按用餐人数实际餐具使用量作相应配置（原则上每学期要进行更新添置）。餐具和餐具洗涤用品需符合国标标，不锈钢餐必须符合国家标准GB/T15067.2-2016、密胺塑料餐用具必须符合国家标准QB/T1999-2018。餐饮用具清洗和消毒严格按食品安全法相关要求执行。

（三十二）一次性可降解餐饮具必须符合国家标准GB/T 18006.3-2020、食品接触用塑料材料及制品必须符合国家标准GB 4806.7—2023、食品接触用纸和纸板材料及制品必须符合国家标准GB 4806.8—2016、一次性筷子（竹筷）必须符合国家标准GB/T 19790.2-2005、一次性筷子（木筷）必须符合国家标准 GB/T 19790.1-2021、纸碗必须符合国家标准GB/T 27591—2011，倡导使用环保低碳产品。

(三十三）“三防”设施的安装严格按《餐饮服务食品安全操作规范》中“三防”相关要求执行。与外界相通的下水道、通风管道、排风扇等出入口需设置防蝇、防鼠网，后厨与外界相通的门和食品储存仓库门口需安装挡鼠板。餐饮场所与外界相通的出入口必须安装风幕机和防蝇帘，确保气流能有效覆盖整个门洞宽度，形成完整的空气屏障。根据食堂面积合理安装紫外线灯和防蝇灯。保证食品安全。

(三十四）乙方无条件配合学校完成伙食保障任务，服从和执行寒暑假及节假日值班安排。

（三十五）在合同履行期间，学校可向乙方有偿提供一定面积（约170.16平方米）的工勤房，租金标准按 10 元 / 平方米・月执行，工勤房产生的水、电、燃气等费用均由乙方自行承担。乙方须于每月规定时限内，足额缴纳房租及各项能源费用。同时，乙方作为工勤房实际使用管理方，须全面负责工勤房的日常管理及安全保障工作，制定相关管理办法，明确相关责任，上述管理办法需在正式实施前报送甲方备案，经甲方审核无异议后方可执行。

（三十六）生产经营过程中产生的垃圾，按要求规范处置。

（三十七）乙方无条件配合各级主管部门和学校涉及食堂的食品安全、消防安全、生产安全，餐饮服务保障的信息化、智慧化建设等工作。同时，随着餐饮发展需要，支持开展在线餐饮服务，并按政策文件要求承担相应经费。接受学校安排的专业检测机构的日常食品安全检测。

（三十八）乙方应按响应文件建立负责人巡检制度，乙方必须安排法定负责人，每月到现场进行巡检。与学校对接，积极协调处理经营中的相关问题，每学期至少参加两次甲方组织的工作例会。

(三十九）如遇紧急情况和突发事件，乙方绝对服从甲方的统一指挥和安排。

（四十）乙方如有违约，违约金应在7个工作日内支付，逾期不支付，甲方有权在履约保证金中扣除，乙方应于当月补齐被扣除部分的履约保证金。

（四十一）乙方根据食堂功能分区及面积，在食品加工区、备餐区、餐具存储区等关键区域科学安装紫外线消毒灯，确保无死角覆盖。紫外线灯管功率及安装密度需符合《学校卫生消毒技术规范》（GB/T 36758-2018）要求，定期检测辐照强度并留存检测报告，确保消毒有效性。

（四十二）在生产经营过程中，严格遵循《固体废物污染环境防治法》《餐厨垃圾处理管理办法》等法规要求，对产生的餐厨垃圾、厨余垃圾实施分类收集、密闭暂存与专业化转运处置。配备符合标准的防渗漏、防异味专用收集容器，设置明显分类标识，确保厨余垃圾（剩菜剩饭、食材废料）与餐厨垃圾（废弃食用油脂、油水混合物）精准分流。每日定时由具备资质的收运单位进行密闭化运输，同步建立台账，完整记录收运时间、重量等信息，实现从产生端到处理端的全链条可追溯管理。

（四十三）乙方应依据功能分区科学规划洗消间位置，确保其与烹饪区、备餐区保持合理间距。洗消间内须配备高效节能的专业洗碗机，满足高峰时段餐具清洗需求；同时，根据供餐规模配置足量消毒柜，确保各类餐具均能得到充分、有效的热力或紫外线消毒。

（四十四）为切实保障食品安全，乙方须配备足量符合标准的冷藏冷冻设施设备，并严格遵循生熟食品分类存放原则，设置专用区域或隔层，确保生制品与熟制品、半成品与成品分区储存，从源头上杜绝交叉污染风险，全面提升食品储存环节的安全性与规范性。

（四十五）未尽条款按国家《食品安全法》、《重庆市食品安全管理办法》、《重庆师范大学食堂监督管理办法》等文件相关要求执行。

五、违约责任

(一）乙方应认真履行本合同的约定，除本合同约定的终止条款和不可抗拒的原因外，不得无故终止合同，否则甲方有权追究乙方的相关责任并不退还履约保证金。

(二）除经甲方同意（包括但不限于水、电、燃气检修等特殊情况）外，乙方不得以任何理由擅自停止供餐，否则视为违约。甲方除不退还履约保证金外，乙方还必须承担因此而造成的一切法律责任，直至合同终止执行。

(三）乙方必须遵守甲方的《重庆师范大学食堂监督管理办法》及其他各项管理规定。违反规定，需接受相关处理并自觉支付相应违约金（详见学校及职能部门各项文件）。

(四）乙方与就餐人员发生冲突、提供霉烂、变质食物（包括库存中有霉变货物）等情况，乙方必须承担全部责任。如果发生投毒或食物中毒事件，甲方除扣除全部履约保证金外，乙方还必须承担因此而造成的所有损失及责任，且甲方有权终止合同。

(五）为确保食堂进货和库存食品的安全，乙方必须确保进货食品都有《质检报告》，肉类食品须有动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证。必须建立《食品进货查验记录台账》，如实登记如下事项:进货日期、食品名称、规格、数量、生产日期、保质期、供货商名称及地址、供货商联系电话等。凡甲方及其相关部门检查到《食品进货查验记录台账》中有缺项或登记不完整，给甲方造成不良影响的，将依照甲方相关管理规定进行处理。

(六）在接受政府部门、市教委、教育后勤协会等各类检查时，乙方承担检查组提出的任何关于安全、卫生、饭菜质量和价格方面问题的责任，若受到检查组的处罚，则将按照甲方的相关管理规定进行处理。在迎接各类参观团的过程中给甲方造成重大不良影响的，甲方按照有关管理规定进行处理。乙方未按合同约定完善食品经营许可或超范围经营者，视为乙方违约，甲方有权扣除全部履约保证金并终止合同。

(七）甲方除常规检查和经营满意度考核外，还将不定期会同相关人员（学生代表、教师代表、卫生防疫员、食堂管理人员代表）就食堂提供的菜品种类、价格、卫生、饭菜质量、服务态度等项目进行随机检查，若发现销售价格、饭菜质量和服务态度存在问题，每发现一次乙方向甲方支付违约金人民币2000元。每月甲方随机抽查教职工自助午餐如未按遴选文件、响应文件及合同约定执行，每次乙方向甲方支付违约金3000元，同时本半年度挂钩考核营业款满意度测评为不合格。如果连续三个月甲方随机抽查教职工自助午餐，均未按遴选文件、响应文件及合同约定执行，甲方有权终止合同。

(八）因饭菜质量、价格和卫生等问题造成食品安全责任事故、集体上访或集体签名反映问题，经检查、检测情况属实，每出现一次乙方向甲方支付违约金人民币50000元。情节严重者，甲方有权扣除全部履约保证金并终止合同。

（九）乙方必须做好内部人员管理，包括安全和稳定的管理。若因内部员工工伤、工资报酬、拖欠供货商货款等纠纷出现上访事件，每出现一次乙方向甲方支付违约金人民币10000元。对甲方造成重大不良影响的，甲方有权扣除全部履约保证金并终止合同。

（十）对不服从甲方管理，无故、不及时按照甲方的要求进行整改的，每出现一次乙方向甲方支付违约金人民币10000元。若发生私自收取现金或自行推出其他收款工具不入账的情况，每发现一次且情况属实，乙方按履约保证金50%的金额向甲方支付违约金。情节严重的，甲方有权终止合同。

（十一）乙方采购、销售“三无”商品（无生产厂家、无保质期、无检验合格证、无商品条码）、临期、不合格品或过期商品、销售腐烂、变质的水果，如经查实，每发现一次乙方向甲方支付违约金1000-10000元。情节严重者，甲方有权扣除全部履约保证金并终止合同。

六、退出机制

（一）合同履约期内，因乙方经营管理考核未达约定标准等情形导致合同终止的，乙方自行添置的设施、设备归甲方所有，甲方无需另行支付费用。若因甲方自身原因导致合同终止的，甲方应按合同约定年限对乙方自行添置的设施、设备进行折旧折算，并按折算后的价值回购。

（二）合同期满后，乙方自行添置的设施、设备均归甲方所有。装修、装饰均不得拆除和损坏。乙方退场不得向甲方提出装修和设施改装补偿要求。不得以场地移交、设备处置等为由，向新进场的经营单位提出补偿要求。若违反上述规定，甲方有权扣除全部履约保证金，并将列入甲方黑名单。

（三）合同到期后，若乙方借故拖延移交时间，甲方有权扣除全部履约保证金。同时，超过合同期满7天后，甲方默认为乙方已经进行了撤场处理，并视经营场地里的所有物品为乙方的废弃物，甲方有权以任何方式处置，责任由乙方自行承担。

（四）合同到期后，对于甲方移交乙方的资产设备，乙方在撤场时未归还甲方或非正常损失的，甲方有权从履约保证金中抵扣。

（五）试用期到期后，经甲方对乙方第一年经营情况进行考核，考核合格则继续执行合同，否则合同自动终止。如合同自动终止，乙方自行添置的设施、设备均归甲方所有。投入食堂的装修、装饰均不得拆除和损坏。

（六）合同期内，如乙方经营管理考核不达标，或发生严重生产安全事故，或发生食物中毒事故，或发生较大消防安全事故，或和就餐者发生冲突造成严重后果，或楼层间经营关系紧张不能主动改善，或因饮食服务工作引起师生或员工群体不满意事件等（包括“违约责任”规定的终止合同书条款），甲方将立即终止本合同，由此产生的一切经济和法律责任由乙方承担，且甲方不退还履约保证金。

（七）合同期内，乙方必须严格履约，不得无故停止经营或退场，若乙方无故停止经营，甲方有权终止合同且不退还履约保证金。乙方确实有特殊原因需要提前解约，需提前2个月书面提出申请，经甲方批准后方可终止合同。

（八）合同期内，乙方未经甲方书面同意，擅自改变经营用途、经营项目或超范围经营，甲方有权单方面终止合同。

（九）合同期内，乙方将食堂全部或者部分转租、转借或其他任何形式转交给任何单位或个人进行经营的，甲方有权单方面终止合同。

(十）合同期内，乙方未按合同和响应文件要求执行、违反食堂经营和管理规定的、未在限期内整改或整改不达标的，甲方有权单方面终止合同。

（十一）法律、法规规定的其它解除合同的情形。

七、履约考核优秀结果的应用

(一）合同履约期内，甲方将推进履约优秀企业认定工作，其前提条件是:1.认真履行本合同的各条款，无食品安全、生产安全、消防事故、群体性等重大事件的发生;2.师生公认，满意率平均85%以上;3.单位、单位法人代表和高管在其他高校及其社会上没有不良记录（包括乙方在其他院校的违约情况、安全稳定事件记录、招投标和管理工作中的诚信记录、是否发生纠纷事件等）; 4.履约期间单位法人代表未被列入失信被执行人员名单和无失信信息的。 （二）合同期满后被认定为优秀企业的，在今后的遴选或者合作运营中，在同等条件下甲方将优先考虑。

(三）凡履约期内出现重大事故、与甲方产生法律诉讼、严重不服从和不配合甲方管理、严重影响或扰乱招投标、出现各种纠纷给甲方造成影响、在其他高校出现重大事故和违约情况者均被列入甲方黑名单。

八、如因履行本合同产生争议，双方应协商解决，协商不成的向甲方所在地人民法院起诉。

九、本合同项目的遴选文件、响应文件均为本合同的有效组成部分，如有不一致之处以本合同、遴选文件、响应文件的次序执行。

十、本合同一式五份，甲方四份、乙方一份，具有同等法律效力。未尽事宜，双方协商签订补充协议。

十一、本合同自双方签字盖章之日生效，合同的解释权属重庆师范大学。

甲方：重庆师范大学 乙方：

统一社会代码：125000004504019447 纳税人识别号：

地址：重庆大学城中路37号 地址：

电话：023-65362717 电话：

传真：023-65910186 传真：

开户行：工商银行重庆分行陈家湾支行 开户行：

户名：重庆师范大学 户名：

账号： 3100025409026400205 账号：

甲方代表： 乙方代表：

联络方式： 联络方式：

签约时间： 签约时间：

合同附件一：

**经营服务资金承诺函**

重庆师范大学：

一、遵照国家相关法规和贵方项目公开遴选文件有关规定，经踏勘项目现场，以及阅读理解贵方公开遴选文件、合同条件及其他有关文件后，经我方认真分析研究，承诺合作经营期内按月结算营业款的95%，营业款的5%与食堂满意度测评挂钩。每年分两次结算挂钩考核营业款，结算时间为6月和12月，结算方式：

1.按月结算的营业款=月营业总额×95%-食堂基本维持费-学校垫付费用

2.挂钩考核的营业款=（1-6月或7-12月）营业额总额×5%×满意率

采购人扣除相关经费后的余款以转账支票方式划入我公司账户，我公司自行依法承担经营管理中的各种相关税费，同意接受公开遴选文件的全部要约文件。

二、缴纳食堂基本维持费的时间为每月10日前（遇假顺延）。

三、为了符合建筑与消防安全，我公司承诺:场地接受之后，依照建筑设计要求，按消防有关审批程序，自行改善调整生产经营和就餐环境，服务师生。

四、我方已阅读全部公开遴选文件，包括澄清或者修改文件及相关附件。

五、一旦我方被选中，我方保证依法经营，接受采购人的监督和管理。并按照合同和履约保证金管理要求接受处罚。同时，合同期满后在7天（日历日）内拆场、腾空，移交，不遗留任何纠纷，否则，贵方有权扣除全部履约保证金，并被列人贵方引企黑名单。

六、如果我方被选中，我方将按照遴选文件约定缴纳人民币贰拾万元的履约保证金作为担保。

# 第七篇 公开遴选响应文件（格式）

公开遴选响应文件

正本/副本

项目名称：

项目编号：

投标人：(盖章)：

联 系 人：

联系电话：

手 机：

二〇二五年X月

**资料目录**

**一、资格审查文件**

（一）法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明或社会团体法人登记证书复印件

（二）基本资格条件承诺函（格式见响应文件中涉及的相关格式）

（三）特定资格条件证书或证明文件

**二、符合性审查文件**

（一）法定代表人身份证明书（格式见响应文件中涉及的相关格式）

（二）法定代表人授权委托书（格式见响应文件中涉及的相关格式）

（三）公开遴选文件确认书（格式见响应文件中涉及的相关格式）

（四）服务条款响应情况承诺（格式见响应文件中涉及的相关格式）

**三、经济文件**

（一）报价函（格式）

（二）资金投入预算表

**四、技术文件**

（一）经营管理方案

1.项目经营管理总体规划

2.管理机构及团队配备方案

3.基本大伙（保障伙食，含学生爱心餐）方案

4.风味小吃（特色风味餐）经营方案

5.教工餐经营方案（含四季一周工作日菜谱（含水果）

6.学校会议、活动用餐方案

7.稳定经营的管理制度与措施方案

（二）经营条件与环境新装修改造方案

1.设施设备投入方案

2.环境改善方案

**五、商务文件**

（一）财务状况证明材料（有效审计报告）

（二）业绩证明材料

（三）用户满意度证明材料

（四）企业认证材料

（五）保险与承诺材料

**六、****特色加分**

（一）特色加分

1.特色方案

七**、其他**

（一）其他与项目有关的资料（自附）

**响应文件中涉及的相关格式：**

**一、资格审查文件**

（二）基本资格条件承诺函（格式）

基本资格条件承诺函

致 重庆师范大学：

（投标人名称）郑重承诺：

1.我方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，具有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录，参加本项目采购活动前三年内无重大违法活动记录。

2.我方未列入在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”、“重大税收违法案件当事人名单”中，也未列入中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”中。

3.我方在采购项目评审（评标）环节结束后，随时接受采购人的检查验证，配合提供相关证明材料，证明符合《中华人民共和国政府采购法》规定的投标人基本资格条件。

我方对以上承诺负全部法律责任。

特此承诺。

（投标人公章）

年 月 日

（三）特定资格条件证书或证明文件

**二、符合性检查文件**

（一）法定代表人身份证明书（格式）

遴选项目名称：

致： 重庆师范大学 ：

（法定代表人姓名）在（投标人名称）

任（职务名称）职务，是 （投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

（投标人公章）

年 月 日

（附：法定代表人身份证正反面复印件）

（二）法定代表人授权委托书（格式）

遴选项目名称：

致： 重庆师范大学 ：

我 （姓名）系 （投标单位名称）的法定代表人，现授权委托（姓名）为我公司唯一代理人，以本公司的名义参加（项目名）遴选活动。代理人在采购及合同书采购全过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。

我单位对被授权人的签名负全部责任。

在撤消授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤消而失效。

被授权人： 投标人法定代表人：

（签字或盖章） （签字或盖章）

（附：被授权人身份证正反面复印件）

（投标人公章）

年 月 日

注：

1.若为法定代表人办理并签署响应文件的，不提供此文件。

（三）公开遴选文件确认书（格式）

公开遴选文件确认书

重庆师范大学 ：

我单位参加（项目名称）的采购活动，对贵单位×年×月×日发出的该项目公开遴选文件及其相应的补遗资料、书面通知等全部内容予以确认，并按其要求提交采购响应文件。我公司保证被本项目选中后绝不违法、违规运营，不占用食堂（包括楼顶）场地，自行安排好员工住宿，按照校方的规定和要求进行经营并特别要按要求办好基本大伙（保障伙食**）**、教职工自助午餐、风味小吃（特色风味餐）、学生爱心餐和学校会议、活动用餐的服务，配合做好常规满意度测评，否则，我公司甘愿承担违约责任或违约金。

我方就参加本项目有关事项郑重声明如下：

1.我方完全理解并接受该项目公开遴选文件所有要求。

2.我方提交的所有文件、资料都是准确和真实的，如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切法律责任。

3.我方承诺按照公开遴选文件要求，提供项目服务。

4.我方按公开遴选文件要求提交的响应文件为：正本1份，副本2份。

5.我方承诺：本次投标项目响应有效期为90天。

6.如果我方中选，我方将履行公开遴选文件中规定的各项要求以及我方采购响应文件的各项承诺，按《合同法》及合同约定条款承担我方责任。

7.我方同意按有关规定及公开遴选文件要求，缴纳足额采购保证金。

8.若我方中选，愿意按有关规定及公开遴选文件要求缴纳履约保证金。

投标人（公章）：

法定代表人或授权代表（签章）：

投标人地址： 电 话： 传 真：

年 月 日

**（四）服务条款响应情况承诺（格式）**

遴选项目名称：

我单位对本项目“第二篇 项目服务要求”和“第三篇 项目商务要求”所列条款完全理解，并承诺对本项目“第二篇 项目服务要求”和“第三篇 项目商务要求”中所列条款完全响应并符合相关要求；

我单位在符合基本要求的前提下，优于项目服务要求和商务要求的条款如下：

1.

2.

…..

投标人： 法定代表人或法定代表人授权代表：

（投标人公章） （签字或盖章）

年 月 日

注：

1、该页可扩展；

2、可附相关支撑材料。（格式自定）

**三、经济文件**

**（一）****报价函（格式）**

致：重庆师范大学

经我方对全部公开遴选文件认真分析研究，自愿参加本项目的竞争。我方承诺：

一、我方充分理解并愿意按下表中标准缴纳食堂基本维持费和投入资金用于经营条件与环境改善：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | 食堂基本维持费  **比例（%）** | **资金投入（单位：万元）** |
|  | **%** | （大写： ） |

二、我方充分理解并同意按以下方式结算相关费用：

1.水、电、燃气、网络通信等费用：中选人按月缴纳水、电、燃气等各项费用。按照《国家发改委、教育部关于学校水、电、燃气价格有关问题的通知》(发改〔2007〕 2463号）规定，学校教学和学生生活用电、用水、用气价格分别按居民用电、用水、用气价格执行。

2.企业结算营业款时提供国家税务机关认可的发票，自行办理在高校食堂经营的免税事宜，其中若涉及税收等费用，双方按税收制度相关规定各自承担。开具发票的单位必须与中选人名称一致，提供与开票单位一致的开户银行和账号，即公司名称、银行流水、发票三者一致。

3.营业款实行按月结算，计算公式如下：

（1）1月-12月结算金额=月营业额×95%-食堂基本维持费-代垫费用，其中食堂基本维持费=月营业总额×食堂基本维持费比例。

（2）6月、12月挂钩考核营业款结算公式：

①6月挂钩考核营业款=（当年1月-6月）营业额总额×5%×满意率（表4.综合满意率）

②12月挂钩考核营业款=（当年7月-12月）营业额总额×5%×满意率（表4.综合满意率）

满意率取得按公开遴选文件第三篇“五、食堂经营满意度考核实施办法”。

（3）每年6月、12月对中选人经营的食堂进行考核，6月考核结果应用于当年1月-6月结算。12月考核测评结果应用于当年7-12月结算。

4.采购人完成每月的经营核算，以银行转账方式结转给中选人账款。其中若涉及税务等费用，由中选人承担。

三、如果我方被选中，我方将按照公开遴选文件约定缴纳人民币贰拾万元的履约保证金。

投标人： （公章） 地址：

法定代表人或授权代表： （签字或盖章）

日期： 年 月 日

（二）资金投入预算表

（格式自定）

四、技术文件

**（一）****经营管理方案**

《经营管理方案》按照如下几个方面编写，要求内容详实，并结合我校学生食堂的经营实际，提交食堂的经营管理方案。

**经营管理方案（格式）**

1.项目经营管理总体规划

2.管理机构及团队配备方案

项目人员配备表（格式）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 人员基本配备 | 岗位 | 人数（人） | 职业资格 | 最低配备（人） |
| 食堂负责人 |  |  |  |
| 厨师长 |  |  |  |
| 库管 |  |  |  |
| 安全员 |  |  |  |
| 财务人员 |  |  |  |
| 营养师 |  |  |  |
| 切配 |  |  |  |
| 烹饪 |  |  |  |
| 凉菜、面点 |  |  |  |
| 服务员 |  |  |  |
| 传菜员勤杂工 |  |  |  |
| 清洁工洗消工 |  |  |  |
| 增加岗位及人员 | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |

说明:1.投标人须按 “人员基本配备”要求设置岗位和人员；

2.投标人可在基本人员配备基础上合理增加岗位及人员配备；

　　 3.具有食品、餐饮服务人员技能职业资格证书的需提供资格证复印件（可在人力资源和社会保障部相关网站查询）；

4.本表可扩展

投标人（公章）：

法定代表人或授权代表（签章）：

日期：

3.基本大伙（保障伙食**）**餐经营方案

4.风味小吃（特色风味餐）经营方案

5.教职工自助午餐经营方案（含四季一周工作日菜谱）

6.学校会议、活动用餐方案

7.稳定经营的管理制度与措施方案

**（二）**经营条件与环境新装修改造方案**（格式）**

按照市场监管局的要求、做好涉及食品卫生、防火和特种设备使用等方面经营条件的准备工作，包括后厨规范、餐厨具要求、油烟治理规范要求、防火要求等：

**经营条件与环境新装修改造方案（格式）**

一、设施设备投入方案

拟投入项目的设施设备清单

二、环境改善方案

功能布局的安排

（一）就餐区、操作间、各功能间布局，各档口规划品种

（二）防水处理、给排水安排

（三）就餐区安排（布局合理，方便刷卡、取餐、就餐）

（四）图纸（另行成册，提供一份）

（五）承诺

1.涉及装修的环境优化改善方案图纸报经学校审核同意、报经消防管理部门（北碚区消防队支队）审批同意后才能施工。

2.涉及装修的环境优化工作完成后，经消防及相关部门验收同意后才能开始营业为师生服务。

（六）时间进程安排

**五、商务文件**

按以下顺序和要求准备证明材料或承诺文件：

**（一）财务状况材料**

1.2022年财务审计报告；

2.2023年财务审计报告；

3.2024年财务审计报告；

**（二）业绩及证明材料**

1.2022年以来的业绩一览表；

2.完整合同复印件，加盖投标人公章；

**（三）用户满意度证明材料**

用户满意度证明（格式）

重庆师范大学 ：

兹有单位（投标人），于　 年　 月　 日到　 年　 月　 在我单位承包经营食堂（约　 　平方米）。

经营期间能够配合管理，无食品安全、消防安全事故发生，未与供货商发生纠纷，无违反廉政建设的行为，合同期间或期满后，无场地移交纠纷等问题。

综合评价，满意度评为： 　 （等级：优秀、良好、一般）

特此证明

证明单位（盖章）：

业绩单位联系人： 联系电话：

（四）企业认证材料

1.各项认证证明材料

（五）保险与承诺材料

**六、特色加分**

（一）特色加分

1.特色方案

（结束）