**江苏省南通卫生高等职业技术学校**

**食堂经营权托管项目招标文件**

**2021年1月25日**

招标文件说明

1．招标文件由招标人负责解释

2．招标文件由下述部分组成

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**

江苏省南通卫生高等职业技术学校（以下简称招标人）拟对我校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. 招标文件编号：BS2021003
2. 项目名称：食堂经营权托管项目
3. 投标供应商资格要求

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.具备符合国家规定的具备食品经营许可，注册资金人民币500万元以上(含500万元)（提供法人营业执照复印件和餐饮经营许可证复印件）；

3.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）；

4.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）。

四、招标方式：公开招标、资格预审

五、标书获取：

标书获取：在南通市卫生健康委员会官网和江苏省南通卫生高等职业技术学校官网本项目公告内自行下载标书。

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1月29日9时。

 开标时间： 2021年1月29日9时30分。

八、投标文件递交、开标地点：江苏省南通卫生高等职业技术学校行政楼1505室（南通市崇川区振兴东路288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。

**第二部分 项目需求**

**一、项目概况**

1.项目简介：

南通卫生高职校主校区位于南通市崇川区振兴东路288号。学校食堂分为三层，一层为第一食堂，二层为第二食堂，三层为第三食堂（教工食堂）。现**拟将食堂经营权分为A、B标段，A标段为第一食堂和第三食堂（教工食堂），B标段为第二食堂，择优选择两家餐饮公司分别托管经营。**

学校食堂为三层单体建筑，总建筑面积10310平方米。一、二层食堂建筑面积各4200平方米，三层食堂建筑面积1910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、且不得经营与学校现有承包商铺经营的同类商品，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：最长5年，时间为2021年2月1日～2026年1月31日,前三年为一期，后两年为一期。合同一年一签，每年考核合格，经学校研究同意后，方可签订下一年合同。**

**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，且有学校食堂管理经验、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）因考虑学校现有厨房设备不能完全满足或符合托管经营人的需求，除学校现有厨房设备交由托管经营人使用外，其他厨房设施设备、日常厨具和常用品由托管经营人自行购置。

（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，报学校审批后实施。

（6）托管经营人应积极推进精细化管理，并接受学校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．每月预留食堂营业额的3%作为服务质量综合考核准备金，按月考核（考核分总分100分）。考核分90分以上，全额返还；考核分80～89分，返还2%；考核分低于80分，不予返还。（具体考核办法由学校后勤部门另行制订）

3．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50%，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，坚持学校食堂微利性原则，份量适当，不得暴利定价，制作价格牌，实行明码标价，自觉接受学校监督。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在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元及以下菜品不得少于3个），豆浆不得超过1.5元，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，蔬菜价格1元及以下菜品、小荤价格2元及以下菜品和大荤价格3元及以下菜品均不得少于3个，大荤价格不得超过6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所有特色菜肴菜品均需明码标价，每个项目6元及以下菜品均不得少于3个，必须确保分量且不得脱销，成品不低于250g。

⑥教职工中餐品种大荤和小荤各不低于4种，蔬菜不低于6种，荤素搭配合理，有免费汤和水果供应，主食须提供不低于2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3元，小荤不得超过2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。

⑦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。

⑧学校大型活动集中送餐、工作接待餐和学生活动用餐利润不得超过10%。

⑨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。

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．对“阳光食堂”平台的要求及“明厨亮灶”的实施。

**规范做好“南通市阳光食堂信息化监管服务”的管理，做好信息上报工作，**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》、《学校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）必须根据学校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）因学校培训、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、市场监管部门及学校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《江苏省学校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、劳务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）学校投入的所有资产（含房屋、设施设备）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。

（2）学校每年对资产清点盘查一次。

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

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

（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，须报学校批准。

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校的消防安全、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，服从学校的统一管理，维护学校荣誉，有为师生服务的意识，自觉接受学校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，需按学校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校的监督检查、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**，用于考核扣款，托管期满予以结清并退还，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）造成托管无法继续，或因学校规划调整，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，学校管理部门有权进行每次扣缴1000～5000元不等处罚，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：学校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，与学校无关。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：学校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元不等处罚，直至终止合同。

（3）因学校教学计划的安排，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。学校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校声誉的现象，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、货梯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，学校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校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、考试等要服从学校指定的时间)，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校的检查和处罚，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执行“南通市阳光食堂信息化监管服务平台”准则要求，每天规范做好材料的收集和系统录入工作，确保无预警情况发生。托管经营期间，上级主管部门、平台监管人员和校方检查人员发现未规范收集材料，未能在规定时间内录入各类信息数据，未能落实各类支出和盈利比例，弄虚作假，出现相关的各类预警，学校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，由校方、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200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。如每次满意率＜60%，招标人有权解除合同，并没收履约保证金。

15.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，在学校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**

## 一、招标文件的澄清和修改

1．投标人领取招标文件后，应仔细检查招标文件的所有内容，如对本次招标文件存在疑问，请将书面询问文件在网上公示后3个工作日内送至招标人，所有技术需求、参数、评分办法、质保、付款、工期等由招标人作统一答复；如规定时间内未收到任何书面质疑，则视为投标人均已理解并接受本招标文件所有内容。同时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。

2．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，如果投标人没有按照招标文件要求提交投标文件，或者投标文件没有对招标文件做出实质性响应，其投标将被拒绝或者将作为无效投标，由投标人自行承担责任。

3．招标人有权对发出的招标文件进行必要的澄清或修改。招标人对招标文件的澄清、修改将构成招标文件的一部分，对投标人具有约束力。

4．招标人可视情况取消、延长投标截止时间和开标时间。

5．投标人由于对招标文件的任何推论和误解以及招标人对有关问题的口头解释所造成的后果，均由投标人自负。

6．招标人视情况组织答疑会。

## 二、资格预审

通过报名资格审查，经学校网站公示的投标人方可参加下一阶段投标。

## 三、投标文件的制作

1．原则：

（1）投标人应保证所提供的所有资料的真实性、准确性。

（2）投标人在招标过程中提供不真实的材料，无论其材料是否重要，招标方都将终止其投标资格，投标人需承担相应的后果及法律责任。

（3）招标方拒绝接受电报、电话或传真形式的投标文件。

2．投标文件的组成：见本招标招标文件第六部分“投标文件格式”。

特别提示：请投标人携带相关原件用于备查。复印件请加盖投标人公章。因携带原件不全，由此引起的后果由投标人自负。（须将备查原件放在一个资料袋中，原件资料袋可不密封，请在资料袋上标明投标单位名称和原件清单目录。）

3．投标文件制作要求：

（1）投标人应按投标文件组成顺序编写、制作投标文件，并牢固装订成册。投标文件均需采用A4纸（图纸等除外），不得使用活页夹、拉杆夹、文件夹、塑料方便式书脊（插入式或穿孔式）装订。投标文件不得行间插字、涂改、增删，如修改错漏处，须经投标文件签署人签字并加盖公章。

（2）投标文件正本一份、副本一份，在每一份投标文件上要明确标注投标人全称、“正本”、“副本”字样。一旦正本和副本内容有差异，以正本为准。

（3）投标文件正本须打印并由法定代表人或授权人签字并加盖单位印章。副本可复印，但须加盖单位印章。

（4）投标人应将本项目投标文件密封。

（5）所有密封文件封套正面须标明项目名称、项目编号、边缝处加盖单位骑缝章或骑缝签字，并注明于开标前不得启封。

（6）如果投标投标人未加写标记，招标方对投标文件的误投和提前启封不负责任。

4．投标保证金

（1）按招标公告的规定交纳并到账，否则以无效标处理。

（2）投标人在开标后要求撤销投标的，视作投标人放弃收回本项目全部投标保证金的权利。

（3）投标人相互串通投标，或者投标人以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，或者在开评标过程中无理取闹恶意扰乱开评标秩序，或者违反国家或地方有关招投标法律、法规及规定的，视为投标人放弃收回其全部保证金的权利，同时招标人将投标人列入黑名单。

（4）中标人未在规定时间内领取中标通知书或放弃中标的，视为中标人放弃收回其全部保证金的权利，同时招标人将中标人列入黑名单。

（5）中标人未在规定时间内签订合同或无正当理由拒绝签订合同的，视为中标人放弃收回其全部保证金的权利，同时招标人将中标人列入黑名单。

（6）投标人提供虚假材料谋取成交的，招标人有权取消其中标资格并有权收取其全额保证金作为违约金。

（7）未中标投标人的投标保证金在中标通知书发出后5个工作日内予以退还。

（8）中标人的投标保证金在向招标人缴清履约金并签订合同后退还。

## 四、投标文件的递交

1．招标方于开标地点在投标截止时间前接受标书。

2．投标人递交投标文件的方式为专人当面递交的方式。

3．招标方将拒绝接收递交时间、密封情况等不符合要求的投标文件。

4．投标文件填写字迹必须清楚、工整，对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

## 五、无效投标的情形

发生下列情况之一的投标文件被视为无效：

1．不按照招标文件规定执行；

2．由于包装不妥，在送交途中严重破损或失散的投标文件；

3．未按照招标文件要求盖章、签署姓名；未装订或未按照招标文件规定的数量进行制作、未按照招标文件规定要求密封；未有效授权；投标承诺函、法定代表人授权书等有涂改的；

4．未能提供合格的资格文件；

5．对一个标段提供两个及以上投标方案的；

6．与招标文件有重大偏离的或未能实质性响应技术商务要求的；

7．投标保证金未按规定交纳或不足的；

8．开标时投标投标人授权代表未到开标现场或授权代表不能提供相应身份证明的；

9．投标投标人在投标活动中提供任何虚假材料或从事其他违法活动的；

10．评标委员会认为其他不合理情况的；

11．不符合法律、法规和本招标文件规定的其他实质性要求的。

上述均保留评委会认定可以确定为无效投标或废标的其他情况。

## 六、变更为其他方式招标的情形

无。

# **第四部分 评标办法**

## 一、开评标程序

1.招标人组织开标

(1）招标人在招标文件规定的时间和地点公开开标，投标人的法定代表人或授权代表人须持有效身份证参加开标会。

(2)开标期间，投标人法定代表人或授权代表必须在场，负责解答有关事宜。

(3)在投标、开标时间，投标人不得向评委询问情况，不得进行影响评标结果的活动。

(4)在投标、评标过程中，如果投标人联合故意抬高报价或出现其他不正当行为，招标人有权中止投标或评标。

(5)凡在投标、开标过程中，招标人已提示是否异议的事项，投标人当时没有提出异议的，事后投标人不得针对上述事项提出质疑。

(6)投标文件将入档封存，恕不退还。

2.评委会

由招标人根据学校有关制度规定组建评委会。学校监督部门代表将监督开标的全过程。

 (1)评审内容

投标人的投标资格；投标文件是否完整；投标文件是否恰当地签署；是否作出实质性响应；是否有计算错误。

（2）相应的规定

正本与副本有矛盾的，以正本为准；若文件大写表示的数据与数字表示的有差别，以大写表示的数据为准。

（3）陈述、演示、答疑、澄清

如评委会认为有必要，投标人按评委会的要求作陈述、演示、答疑及澄清其投标内容。时间由评委会掌握。重要澄清答复应是书面的，但不得对投标内容进行实质性修改。

3.中标通知

中标结果确定后，将在学校官网上公示3个工作日。公示期满，如无异议的，由招标方向其签发《中标通知书》，《中标通知书》一经发出，即具有法律效力。招标人和中标人依法承担法律责任。

## 二、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。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 评分标准 | 相关证明材料 |
| 1 | 企业资质及业绩(42分) | 注册资金(3分) | 大于等于500万元得1分；大于等于1000万元得2分；大于等于1500万元得3分。 | 营业执照复印件，原件备查 |
| 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） | 大于等于50人得1分；大于等于100人得2分；大于等于200人得3分；（提供投标单位缴纳养老保险证明及健康证齐全的员工数）。 | 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) | 托管或承包经营职业类学校或高校（规模2000人以上）食堂累计满3年得3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 |
| 托管经营学校食堂数量(10分) | 托管或承包经营职业类学校或高校（规模2000人以上）食堂每增加一所得1分（最高得10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（2017-2019），所托管经营的职业类学校或高校中，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（2017-2019），所托管经营的职业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) | 食堂经理(10分)（本项目负责人） | 在投标单位任职满2年以上，且担任过职业类学校或高校的食堂经理满2年得1分，增加1年另得1分（最高得4分）。具有餐饮职业经理人高级证书得2分，中级得1分；具有营养配餐师高级证书得2分，中级得1分；具有食品安全管理员证书，得2分； | 提供投标单位社保证明（主管部门盖章，并留联系方式）、相关学校证明等证书（原件及提供复印件） |
| 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、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）证等（原件及复印件） |
| 3 | 经营托管方案(38分) | 经营理念及经营特色（3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3分。 |  |
| 经营托管团队情况（3分） | 经营托管团队的人员组成，合理性，能力等，满分3分。 |
| 现场运营管理与监控方案（3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3分。 |
| 安全保障与安全管理（3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3分。 |
| 餐饮品种、价格、质量和价格稳定保障措施（4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4分。 |
| 服务承诺及增值服务（5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，最高5分。 |
| 特困生勤工助学帮扶措施（5分） | 根据所制订的校企合作共育（学生）方案情况，最高5分。 |
| 环境改善与具体方案（12分） | 提供食堂环境改善、改造方案，最高12分。 |

# **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方洽谈并签订合同，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，由此给招标方造成损失的，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，否则招标方有权终止合同，造成招标方损失的，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，应由招标单位移交工商、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．招标单位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。

**第六部分 投标文件格式**

## 投标资料目录

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件要求 | 证明材料名称 | 响应文件位置 | 说 明 |
| 1 | 企业简介 |  | 第 页 |  |
| 2 | 投标承诺函 |  | 第 页 | 见附件2 |
| 3 | 《营业执照》（含分支机构）复印件 |  | 第 页 | 原件备查 |
| 4 | 食品经营许可证复印件 |  | 第 页 | 原件备查 |
| 5 | 法人代表身份证复印件 |  | 第 页 | 原件备查 |
| 6 | 法人代表授权委托书原件和复印件 |  | 第 页 | 原件当场出示 附件1 |
| 7 | 委托代理人身份证复印件 |  | 第 页 | 原件当场出示 |
| 8 | 授权代表为投标企业正式人员证明 |  | 第 页 | （须提供用工合同复印件及2020年1月至2020年11月投标人为其缴纳的社保证明材料） |
| 9 | 质量体系认证资料 |  | 第 页 | 复印件（原件备查） |
| 10 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 |  | 第 页 | 提供依法缴纳税收和社会保障资金的材料 |
| 11 | 员工缴纳养老保险证明 |  | 第 页 | 缴纳养老保险清单（主管部门盖章，并留主管部门联系方式，下同） |
| 12 | 员工健康证复印件 |  | 第 页 | 顺序同养老保险清单 |
| 13 | 经营学校食堂业绩表 |  | 第 页 | 见附件3 |
| 14 | 经营业绩 |  | 第 页 | 相关学校证明材料及合同复印件，原件备查 |
| 15 | 所经营的学校食堂量化等级证明 |  | 第 页 | 相关学校及市场监管部门证明 |
| 16 | 经营荣誉 |  | 第 页 | 原件备查 |
| 17 | 食堂经理基本情况 |  | 第 页 | 见附件4、原件备查 |
| 18 | 食堂其他从业人员配置 |  | 第 页 | 见附件5、原件备查 |
| 19 | 经营托管方案 |  | 第 页 | 附件6、7等 |
| 20 | 投标企业认为需要提交的其它资料 |  | 第 页 |  |

单位名称（公章） 法定代表人或被授权人（签字）

 年 月 日

（1）投标资料目录装订于投标文件内的第1页。

（2）《授权书》及相关《承诺函》、等附件格式详见附件。

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.甲方委托乙方对学校\_\_\_\_\_\_\_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；

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、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，学校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，学校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）根据学校作息时间安排就餐，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，服从托管人和学校双重管理；

（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200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。如每次满意率＜60%，解除合同，没收履约保证金。

12．资产设备管理

（1）因考虑学校所购设备设施不能完全满足或符合乙方的需求，除现有设施由学校投入外，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，学校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．**每月预留食堂营业额的3%作为服务质量综合考核准备金，按月考核（考核分总分100分）。考核分90分以上，全额返还；考核分80～89分，返还2%；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、因学校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

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**

江苏省南通卫生高等职业技术学校：

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 托管经营学校名称 | 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 | 对方学校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，同一所学校不重复计分。

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 |  |
| 来学校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：