### 海南大学城西校区

### 学生食堂一楼委托经营项目

### 项目编号：HNJY2021-1-75

### 招

### 标

### 文

### 件

### 2021年7月

### 招标邀请函

受海南大学(以下简称“招标人”)的委托，拟对该校城西校区学生食堂一楼委托经营项目(项目编号:HNJY2021-1-75)所需的服务组织招标，欢迎国内合格的投标人前来参与密封投标。有关事项如下:

**一、招标项目的名称、数量、简要技术要求**

1.1项目名称：海南大学城西校区学生食堂一楼委托经营项目

1.2数量及分包：1个标段

海南大学城西校区学生食堂一楼委托经营项目

（最低年营业额537万元）

1.3简要技术要求：详见第三章《用户需求书》

1.3.1 食堂委托经营年限为：“2+1+1”年，详见第三章《用户需求书》

1.4项目概况

1.4.1海南大学海南大学城西校区学生食堂一楼建于2003 年，现有建筑面积2664平方米，可同时容纳约548人就餐；现该食堂已具备基本餐饮生产经营设施设备条件，经营者可以组织团队进入经营服务。经营者入驻后，需购置食堂特色设备和低值易耗品等。

1.4.2**本次招标项目**

海南大学城西校区学生食堂一楼委托经营项目信息详见如下：第三章用户需求书中的表3《海南大学城西校区学生食堂一楼委托经营项目概况及最低年营业额、履约保证金一览表》）

1.4.3食堂将按现状招标，实行委托经营。

食堂场地设施、大型设备实行零使用费。学校对该委托经营项目收取发展基金，**食堂发展基金为食堂年营业额的8%（其中3%为食堂限价菜补贴、3%为食堂日常维修基金、2%为食堂应交税金、食品检测等支出）**。达不到投标年营业额的，中标人除向学校交足发展基金（即按投标年营业额×8%），还要向学校交纳投标年营业额不足部分2%的违约金；超过投标年营业额部分的发展基金为6%。

中标餐饮经营者自主经营、自负盈亏。学校派专人对食堂成本、收入、利润、伙食质量、食品价格、食品安全卫生等进行全面监管，保证餐饮安全卫生、饭菜质量和优惠的价格。

**二、投标人资格要求**

2.1符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条款的规定；

2.1.1在中华人民共和国注册,具有独立承担民事责任能力的法人；

2.1.2营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证有效或按照国家“三证合一、一照一码”登记制度申请核发的新版合法的营业执照副本；

2.1.3有依法缴纳社会保障资金的良好记录（提供近6个月内任意1个月的社保缴费单或银行付款单复印件并加盖公章）；

2.1.4具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（需提供2020年1月以来至少连续3个月的企业纳税证明、零纳税的也需提供证明，或者提供2020年度经会计师事务所出具的财务审计报告）；

2.1.5提供参加本次招投标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的声明书。

2.2投标人具有年检合格的食品经营许可证，或餐饮服务许可证，或投标人正在经营的学校食堂或企事业单位食堂或酒店项目已取得食品经营许可证或餐饮服务许可证的，视为符合条件(投标人取得证照的提供证照复印件并加盖公章，投标人取得所经营学校食堂证照的提供证照复印件及对应合同复印件并加盖公章)。

2.3本项目每个标段设有食堂“**最低年营业额**”，投标人以食堂年营业额进行报价，报价必须满足：**最低年营业额≤年营业额报价≤3倍最低年营业额，**否则视为无效投标。

2.4投标人是依法经营的餐饮服务企业，且三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件（提供承诺书）。

2.5在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人。（注：招标人或招标代理机构将于本项目投标截止日在“信用中国”网站、“中国政府采购网”网站等渠道对供应商进行信用记录查询，凡被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的，视为存在不良信用记录，参与本项目的将被拒绝。）

2.6本项目不接受联合体投标。

2.7购买招标文件，提交投标保证金人民币壹万元整（￥10,000.00）。投标保证金的交款人与投标人的名称必须一致，非投标人交纳的投标保证金无效。凡未按规定交纳投标保证金的投标，为无效投标。

2.8 2021年8月，仍在合同期限内经营海南大学城西校区食堂的餐饮企业及与其存在直接控股、管理关系的企业，必须回避，不得参加本次投标。相关企业：新疆塔林鼎尚餐饮管理（集团）有限公司。与该公司存在直接控股、管理关系的企业（参考《政府采购法实施条例》第十八条）（**投标人需提供相关承诺函，承诺不属于本项相关企业**）。

**三、获取采购文件**

请于2021年 月 日至2021年 月 日下午17：30前（北京时间，下同），从 全国公共资源交易平台（海南省）（http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/） 获取采购文件。

标书售价：标书每包200元，标书售后不退。

**四、响应文件提交**

截止时间：2021年 月 日9点30分（北京时间）

地点：海南省公共资源交易服务中心（海口市国兴大道9号）207开标室 ,如有变动另行通知；（适用于现场递交）

**五、开启**

时间：2021年 月 日9点30分（北京时间）

地点：海南省公共资源交易服务中心（海口市国兴大道9号）207开标室 ,如有变动另行通知；（适用于现场递交）

**六、****公告期限：**自本公告发布之日起5个工作日

七、其他补充事宜

7.1投标人应当通过数字身份认证锁登录全国公共资源交易平台（海南省）（http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/） 上传电子版投标文件。（适用于网络递交）

7.2采购信息发布媒体

7.2.1本项目采购信息指定发布媒体为全国公共资源交易网（海南省）、中国海南政府采购网

7.2.2有关本项目采购文件的补遗、澄清及变更信息以上述网站公告与下载为准，采购代理机构不再另行通知，采购文件与更正公告的内容相互矛盾时，以最后发出的更正公告内容为准。

7.3公告期限及保证金到账截止日期

7.3.1投标保证金到账截止日期为投标截止日期，投标保证金的形式： 网上支付或线下银行转账支付、银行保函支付 ，支付地址： http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/ 。

7.4其他

**本项目为非电子标项目，投标人应当通过数字身份认证锁登录全国公共资源交易平台（海南省）（http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/） 上传电子版投标文件，并在投标现场同时提交纸质版投标文件。**

采购供应商须在全国公共资源交易平台（海南省）企业信息管理系统（http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/)，然后登陆招投标交易平台(http://zw.hainan.gov.cn/gg y/)下载、查看电子版的招标文件及其他文件；电子标（招标文件后缀名.GPZ）：必须使用最新版本的电子投标工具（在http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/xgrjxz/index.jhtml下载投标工具）制作电子版的投标文件；非电子标（招标文件后缀名不是GPZ）必须使用电子签章工具（在http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/xgrjxz/index.jhtml下载签章工具）对PDF格式的电子投标文件进行盖章后上传(使用WinRAR对PDF格式的投标文件加密压缩)；

中标方应向招标代理机构支付招标代理服务费。

本次招标活动招标代理服务费在中标人领取中标通知书时，各包中标人须向本项目招标代理机构一次性支付人民币贰万元整（￥20,000.00）。

**八、现场考察**

招标人组织统一现场考察时间为在标书购买截止日后第二个工作日上午09:00开始至11:00，逾期不候。联系人：刘老师，电话：0898-66279066，13098917941。有关费用自理，考察期间如发生意外自负。（现场考察不签名不签到）

**建议投标人现场考察充分了解校区实际，如食堂所处位置、面积、供电量、设施设备现状、人员数量等，无论投标人是否参与现场考察，均表示对本项目相关服务环境、条件及可能发生的变化、存在风险等已充分认识。**

**九、招标代理机构联系方式**

1.采购人信息

名 称：　海南大学

地 址：　海南省海口市美兰区人民大道58号

联系方式：　0898-66279030

2.采购代理机构信息

名 称：　海南省教学仪器设备招标中心

地　　址：　海南省海口市蓝天路2-8号

联系方式：　0898-66779294

3.项目联系方式

项目联系人：郭先生

电话： 0898-66742218

招标信息及中标结果请查询:http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/

**重要提示:投标人应分别提交投标保证金人民币壹万元整（￥10,000.00），投标保证金应在递交投标文件截止时间之前汇入所指定的银行账户，并务必注明项目编号。**

# 第二章 投标人须知

**一、总则**

1.1名词解释

1.1.1招标人：海南大学

1.1.2招标代理机构:

1.1.3投标人:已从招标代理机构购买招标文件且向招标代理机构交纳投标保证金并提交响应文件的投标人

1.2适用范围

本次招投标活动为以公开方式择优选定委托经营管理企业，本次招投标活动以本招标文件约定内容为主，参照相关招标投标法律法规的流程执行。

本招标文件仅适用于招标代理机构组织的本次招投标活动。

1.3合格的投标人

1.3.1凡有能力按照本招标文件规定的要求提供服务的供应商均为合格的投标人。

1.3.2投标人参加本次招投标活动应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，并具备本招标文件第一章“投标人资格要求”规定的条件。

1.3.3投标人应遵守中华人民共和国的有关法律、法规。

1.3.4本项目不接受联合体投标。

1.4.投标费用

无论招标投标过程中的做法和结果如何，投标人均自行承担所有与参加投标有关的全部费用。

1.5招标文件的约束力

投标人一旦参加本项目投标，即被认为接受了本招标文件中的所有条件和规定。

**二、招标文件**

2.1招标文件由五部分组成，包括：

第一章招标邀请函

第二章投标人须知

第三章用户需求书

第四章合同样本

第五章投标文件内容和格式

请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏，请立即与招标代理机构联系解决。

2.2投标人被视为充分熟悉本招标项目所在地与履行合同有关的各种情况，包括自然环境、气候条件、劳动力、电力供应及公用设施设备等，本招标文件不再对上述情况进行描述。

2.3投标人必须详阅招标文件的所有条款、文件及表格格式。投标人若未按招标文件的要求和规范编制、提交投标文件，将有可能导致响应文件被拒绝接受,所造成的一切后果由投标人负责。

2.4招标文件的澄清

投标人在收到招标文件后，若有任何异议、质疑或疑问需要招标人澄清的，应于获取招标文件后7个工作日内以书面形式全部一次性向招标代理机构提出，招标代理机构将以书面形式进行答复，同时招标代理机构有权将答复内容（包括所提问题，但不包括问题来源）分发给所有购买了同一招标文件的投标人。

2.5招标文件的更正或补充

2.5.1在投标截止时间前，招标代理机构可以书面通知的方式修改招标文件。修改通知作为招标文件的组成部分，对投标人起同等约束作用。

2.5.2当招标文件与更正公告的内容相互矛盾时，以招标代理机构最后发出的更正公告为准。

2.5.3为使投标人有足够的时间按招标文件的更正要求修正投标文件，招标代理机构有权决定推迟投标截止日期，并将此变更书面通知所有购买了同一招标文件的投标人。

**三、投标文件**

3.1投标文件的组成

投标文件应按“第五章投标文件内容和格式”要求编制。

3.2投标

3.2.1本项目每个标段设有食堂“**最低年营业额**”，投标人以食堂年营业额进行报价，报价必须满足：**最低年营业额≤年营业额报价≤3倍最低年营业额，**否则视为无效投标。

3.3投标保证金

3.3.1投标保证金是参加本项目投标的必要条件，投标保证金为人民币壹万元整（￥10,000.00）。

3.3.2投标保证金应在投标截止时间前转入招标代理机构指定账户并注明汇款单位、所投项目的项目编号。

3.3.3若投标人不按规定提交投标保证金，其投标文件将被拒绝接受。

3.4投标保证金的退还

3.4.1中标人的投标保证金在其与招标人签订了合同之日起5个工作日内无息退还。

3.4.2未中标的投标人的投标保证金将在招标代理机构发出中标通知书之日起5个工作日内无息退还。

3.5发生下列情况之一，投标保证金将不予退还：

3.5.1投标人在投标有效期内撤回投标文件的；

3.5.2中标人不按规定签订合同的；

3.5.3投标人提供虚假材料谋取中标、成交的;

3.5.4与招标人、其它投标人或者招标代理机构恶意串通的；

3.5.5向招标人、招标代理机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益的；

3.5.6投标人放弃中标权的。

3.6投标有效期

3.6.1投标有效期为从开标截止之日起计算的60天，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效。

3.6.2在特殊情况下，招标代理机构可于投标有效期满之前，征得投标人同意延长投标有效期，要求与答复均应以书面形式进行。投标人可以拒绝接受这一要求而放弃投标,投标保证金将尽快无息退还。同意这一要求的投标人，无需也不允许修改其投标文件,但须相应延长投标保证金的有效期。受投标有效期制约的所有权利和义务均应延长至新的有效期。

3.7投标文件的数量、签署及形式

3.7.1投标文件壹式伍份，胶装装订。其中正本壹份，副本肆份。

3.7.2投标文件须按招标文件的要求执行，每份投标书均须在封面上清楚标明“正本”或“副本”字样，“正本”和“副本”具有同等法律效力；“正本”和“副本”之间如有差异，以正本为准。

3.7.3投标文件正本中，文字材料需打印或用不褪色墨水书写。投标文件的正本须经法定代表人或授权代表签署和加盖投标人公章。

3.7.4投标文件不得涂改和增删，如要修改错漏处，必须由同一位签署人在修改处签字和盖章。

**四、投标文件的递交**

4．投标文件的密封及标记

4.1投标人需将投标文件进行密封在投标专用袋(箱)中，封皮上均需写明：项目名称、项目编号、投标单位名称、联系人姓名、电话。

4.2**年营业额报价表应准确填写，若年营业额报价表与投标文件不符时，均以年营业额报价表为准。年营业额报价表单独用信封密封递交。**

4.3投标文件未按上述规定书写标记和密封者，招标代理机构不对投标文件被错放或先期启封负责。

4.4投标截止时间按照招标文件规定时间。

4.5投标人须在投标截止时间前将投标文件送达招标代理机构规定的投标地点。

4.6若招标代理机构推迟了投标截止时间，应以公告的形式通知所有投标人。在这种情况下，招标人和投标人的权利和义务均应以新的截止时间为准。

4.7在投标截止时间后递交的投标文件，招标代理机构将拒绝接受。

**五、开标、评标及签约**

5.1开标

5.1.1招标代理机构按招标文件第一章规定的时间和地点进行开标，招标人代表、招标代理机构有关工作人员参加。投标人应委派授权代表参加开标活动，参加开标的法定代表人须持本人有效身份证原件、企业营业执照复印件；如系委托情况，被委托投标者应携带本人有效身份证原件、企业营业执照复印件、法定代表人身份证复印件、法人授权委托证明书签名报到。

5.1.2政府采购主管部门、监督部门、国家公证机关公证员由其视情况决定是否派代表到现场进行监督。

5.1.3开标时，投标人代表将查验投标文件密封情况，确认无误后，招标代理机构有关工作人员现场拆开标书，并唱标，公布每份投标文件中“**年营业额报价表**”的内容，以及招标代理机构认为合适的其他内容，招标代理机构将作开标记录。

5.1.4若投标文件未密封,招标代理机构将拒绝接受该投标人的投标文件。

5.1.5投标文件报价出现前后不一致的或书写错误的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

（一）投标文件中年营业额报价表内容与投标文件中相应内容不一致的，以年营业额报价表为准；

（二）大写金额或小写金额存在书写错误的，以书写正确的为准；大写金额和小写金额同时书写错误的，其投标无效；

（三）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（四）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以年营业额报价表的总价为准，并修改单价；

（五）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。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价应当经投标人采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

5.2评标

5.2.1本次招标代理机构将根据本项目的特点依法组建评标委员会，其成员由有关方面的专家以及招标人代表等5人组成，其中1名评审人员由招标人委派，另外4名专家现场从海南省政务服务中心专家库中随机抽取，其中技术、经济方面的专家不得少于评标委员会成员总数的三分之二。该评标委员会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标候选人。

5.2.2根据初步评审结论，确定合格投标人，然后对其进行评分。

5.2.3根据评分结果，确定得分排在第一位的投标人为第一中标候选人，以此类推。

5.2.4确定中标人后，中标人必须在接到中标通知书后在规定时间内与招标人签约，逾期作自动放弃处理，投标保证金不予退还。

5.2.5招标代理机构没有义务向其他投标人解释评标结果的理由。

5.3评标方法：综合评分法。

5.3.1第一阶段：资格初审阶段。评标委员会对各投标人进行资格初步审查（详见表1、表2），确定合格投标人。

表1

**资格性审查表**

（评审专家审查）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查项目** | **评议内容** | **投标人1** | **投标人2** | **投标人3** |
| 1 | 相关资格证明文件 | 营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证有效或按照国家“三证合一、一照一码”登记制度申请核发的新版合法的营业执照（复印件加盖公章） |  |  |  |
| 按招标文件资格要求提供社会保障资金缴纳证明和企业纳税证明或者2020年度经会计师事务所出具的财务审计报告 |  |  |  |
| 参加本次招投标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供声明） |  |  |  |
| 在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人。（注：招标人或招标代理机构将于本项目投标截止日在“信用中国”网站、“中国政府采购网”网站等渠道对供应商进行信用记录查询，凡被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的，视为存在不良信用记录，参与本项目的将被拒绝。） |  |  |  |
| 投标人是依法经营的餐饮服务企业，且三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件（提供承诺书） |  |  |  |
| 结论 |  |  |  |

1．表中只需填写“√/通过”或“×/不通过”。

2．在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写“合格”；只要其中有一项是×/不通过的，填写“不合格”。

3．结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

表2

**符合性审查表**

（评审专家审查）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查项目** | **评议内容** | **投标人1** | **投标人2** | **投标人3** |
| 1 | 投标文件的有效性 | 是否符合投标文件的式样和签署要求且内容完整无缺漏 |  |  |  |
| 2 | 其它 | 投标人具有年检合格的食品经营许可证或餐饮服务许可证，或投标人正在经营的学校食堂或企事业单位食堂或酒店项目已取得食品经营许可证或餐饮服务许可证的，视为符合条件 |  |  |  |
| 投标人不属于必须回避的企业**（投标人提供相关承诺函）** |  |  |  |
| 3 | 投标保证金 | 是否提交投标保证金证明 |  |  |  |
| 4 | 投标有效期 | 投标有效期是否满足60天 |  |  |  |
| 5 | 投标价 | 投标价是否唯一，且满足：最低年营业额≤年营业额报价≤3倍最低年营业额 |  |  |  |
| 6 | 其他 | 无其它符合招标文件中或相关法律法规规定的无效投标认定条件 |  |  |  |
| 结论 |  |  |  |

1．表中只需填写“√/通过”或“×/不通过”。

2．在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写“合格”；只要其中有一项是×/不通过的，填写“不合格”。

3．结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

评委：

日期: 202 年 月 日

5.3.2第二阶段：综合评分阶段。7名评审专家根据食堂招标详细评分表的评比项目进行评分（详见表3），并可就评比项目向投标人进行征询，或要求投标人澄清。所有评分只保留小数点后两位。

表3

**详细评分表**

项目名称：海南大学 校区 食堂委托经营项目

项目编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **比选内容** | **评分因素及标准** | **分值** | **得分** |
| 1 | 技术项（满分30分） | 资质认证 | （1）投标人具有ISO9001质量体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证、HACCP危害分析与关键控制点体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书，且投标时需承诺中标1年内将前述认证范围覆盖中标食堂。每项2分，满分10分，没有不得分，没有承诺书不得分（提供证书复印件）。 | 10分 |  |
| （2）投标人具有国家、省、市（县）级餐饮“龙头企业”称号或具有国家、省、市（县）级相关荣誉或全国连锁餐饮企业或国家级优秀餐饮企业等相关证书的，或自有蔬菜种植基地或有原产地大宗采购能力的得3分，没有不得分（提供证书复印件）。 | 3分 |  |
| 企业信誉 | （3）正在经营食堂，有被评为省级及以上食品安全示范学校食堂的，得6分，被县（区）级及以上卫生监管部门或市场监督管理部门评为A级食堂或餐饮企业的，得4分，被评为B级食堂或餐饮企业的，得2分。此项满分为6分，需提供主管部门开具的对应相关证明文件复印件。本项不能累计，以最高级别计分，没有不得分。 | 6分 |  |
| （4）经营项目具备达到1000人及以上供餐能力的得2分。提供相关学校（包括学校后勤部门）、企事业单位、酒店（酒店经营公司）证明（不提供不得分）。 | 2分 |  |
| 企业业绩 | （5）投标人2018年以来经营过学校食堂或企事业单位食堂或酒店等餐饮服务合同（提供合同复印件）：1）1份的，得1分；2）2-3份的，得2分；3）4-5份的，得3分；4）6-7份的，得4分5）8-9份的，得5分6）10份及以上，得6分。本项最高计6分，不提供不得分，合同原件备查。 | 6分 |  |
| 赞（捐）助社会公益事业 | （6）投标人2018年以来向学校、社会组织等提供过赞（捐）助，每1次得1分，最高得3分，提供相关证明材料，不提供不得分，原件备查。 | 3分 |  |
| 2 | 商务项（满分50分） | 团队组织 | （1）拟派到中标食堂项目经理素质A、投标人拟派到中标食堂的项目经理，具有大专（含大专）以上学历或具有高级职业经理人证书的，得3分（提供毕业证书或职业资格证书复印件及近3年每年任意一个月的社保缴费证明材料，社保清单中必须含有项目经理名字、社保缴费证明必须是投标单位缴纳的，否则不计分，原件备查）。B、投标人拟派到中标食堂的项目经理具有食品安全管理员证的得2分，没有不得分（提供相关证书复印件）。C、投标人拟派到中标食堂的项目经理具有餐饮业相关管理工作经验3年（含）以上得3分，2年（含）至3年（不含）得2分，2年（不含）以下得1分，此项满分为3分。同时需提供个人劳动合同和公司的聘书复印件，加盖投标单位公章。 | 8分 |  |
| （2）拟派到中标食堂项目厨师素质A、投标人拟派到中标食堂项目厨师具有三级厨师证的每个得0.5分，二级厨师证的每个得1分，一级厨师证的每个得2分，此项满分为3分（提供相关证书复印件，原件备查）；B、具有餐饮业相关工作经验3年（含）以上每个得0.5分，此项满分为2分。同时需提供工作经验证明（提供个人劳动合同及最近3年每年任意一个月的社保缴费证明材料，社保清单中必须含有项目厨师名字、社保缴费证明必须是投标单位缴纳）。 | 5分 |  |
| （3）团队成员中至少1人具有营养师证或健康管理师证的得3分，没有不得分。提供相关证明材料，同时需提供其工作经验证明（提供个人劳动合同、提供近3年每年任意一个月的社保缴费证明材料，社保清单中必须含有其名字，社保缴费证明必须是投标单位缴纳）。 | 3分 |  |
| 经营管理（横向比较） | （1）食堂组织机构图、从业人员岗位职责及人数合理配置方案，优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 3分 |  |
| （2）服务质量控制方案，优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 3分 |  |
| （3）食品安全卫生管理控制方案（含食品安全卫生、人员卫生、环境卫生、除“四害”方案、垃圾处理方案、餐厨废弃物和废油脂处理等），优秀的得6.00-7.00分，较好的得4.00-5.99分，一般的得1.00-3.99分，较差的得0-0.99分； | 7分 |  |
| （4）保障安全生产的各类应急预案（含食物中毒、天燃气漏气、消防、停水停电、台风等），优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 3分 |  |
| （5）操作规程控制管理方案，优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 3分 |  |
| （6）人员管理与培训方案，优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 3分 |  |
| （7）食堂经营创新措施（包括食堂经营理念、经营创新方案、饮食结构设置、菜品价格控制方案、单个菜品成本核算方案、供餐模式及菜品创新等），优秀的得6.00-7.00分，较好的得4.00-5.99分，一般的得1.00-3.99分，较差的得0-0.99分； | 7分 |  |
| （8）饮食文化实施方案（包括餐厅环境改善、顾客参与的活动策划，如美食节、各种节日特色活动、包饺子比赛等，需提供正在履行项目的成功案例的活动照片和相关报道佐证），优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 3分 |  |
| 经营安全保障措施 | 投标单位为所经营过餐厅、食堂、酒店提供的安全保障：为所经营过的餐厅、食堂、酒店在近3年投保了《食品安全责任险》，同时又投保了《雇主责任险》的，并承诺为此次中标食堂投保《食品安全责任险》，同时投保《雇主责任险》方可计分。每一个险种计1分，最高计2分；提供证明材料及承诺书，不提供不得分。 | 2分 |  |
| 3 | 价格项（满分20分） | 年营业额报价 | 最高有效报价投标人得20分，其他小于最高有效报价的投标人按报价÷最高有效报价×20计算得分，保留小数点后两位。有效报价：最低年营业额≤年营业额报价≤3倍最低年营业额，否则视为无效报价。（无效报价的投标人按无效投标处理） | 20分 |  |
| **总分** | **100分** |  |

5.4定标

5.4.1评标小组将严格按照招标文件的要求和条件进行评标,根据评标办法综合评分，从高分（优）到低分（劣）进行排序。

出现得分相同的并列排名者，首先以技术项得分高者优先，其次以商务项得分高者优先，如得分仍然相同，则由招标人采取随机抽取方式确定）.如所有中标候选人均不能成为中标人，招标人将对该项目标段重新组织招标。

5.4.2招标代理机构将在指定的网站上公告中标结果。

5.5中标通知

5.5.1中标人收到中标通知后，到招标代理机构处办理有关手续。

5.5.2中标通知书将是合同的一个组成部分。

5.6签订合同

5.6.1中标人应按中标通知书规定的时间、地点与招标人签订合同,否则投标保证金将不予退还。

5.6.2招标文件、中标人的投标文件及评标过程中有关澄清文件均应作为合同附件，与合同一样具有同等法律效力。

**第三章用户需求书**

**一、项目概况**

1．本次招标项目为海南大学城西校区部分学生食堂一楼，实行委托经营项目方式。该食堂建于2003年，现在建筑面积2664平方米，可同时容纳约548人就餐；现食堂已具备基本餐饮生产经营设施设备条件，经营者可以组织团队进入经营服务。经营者入驻后，需购置食堂特色设备和低值易耗品等。

食堂概况及最低年营业额、履约保证金要求详见表4。**（建议投标人充分了解校区实际，科学测算，理性报价）**

表4

**海南大学城西校区学生食堂一楼委托经营项目概况**

**及最低年营业额、履约保证金一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食堂名称** | **面积（m2）** | **座位数****（个）** | **最低年营业额（万元）** | **可供电力（千瓦）** | **经营种类** | **履约保证金** |
| 城西校区学生食堂一楼 | 约2664 | 约700 | 537 | 325 | 风味+大众快餐+面食+水吧+超市 | 30万元 |

2．食堂将按现状招标，实行委托经营。食堂场地设施、大型设备实行零租赁，免收管理费。

合同约定年营业额的8%为食堂发展基金**，**食堂发展基金其中的40%为补贴食堂限价菜。年度结算时，学校根据食堂限价菜窗口销售实际，据实进行补贴，但最高不超过补贴限额。食堂每餐提供足量限价菜（食堂设限价菜窗口：中晚餐设1元菜4个，米饭0.50元/人/餐吃饱；早餐：煮鸡蛋0.50元/个，馒头0.50元/个）。达不到投标年营业额的，中标人除向学校交足食堂发展基金（即按投标年营业额×8%），还要向学校交纳投标年营业额不足部分2%的违约金；超过投标年营业额部分的食堂发展基金为6%。

中标餐饮经营者自主经营、自负盈亏。学校派专人对食堂成本、收入、利润、伙食质量、食品价格、食品安全卫生等进行全面监管，保证餐饮安全卫生、饭菜质量和优惠的价格。

**二、项目要求**

1.认真执行《食品安全法》《食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规和学校有关食堂管理的各项规章制度，并制订合作经营食堂切实可操作的实施细则，认真做好食堂的防火、防毒、防盗等工作，保证伙食的卫生与质量，确保食堂不出任何安全责任事故。

2．食堂专职负责人要具有餐饮经营管理经验，掌握食品安全相关的法律法规知识，所有从事食品生产、销售、经营和管理人员必须持有有效的健康证。

3．保证提供价格合理、品种多样、色香味美的食品，满足师生饮食需求，早餐供应的品种应在20个以上，中晚餐供应的品种应在35个以上；每月更新大众快餐菜品达到10%。饭菜价格不得高于省内高校同类同质同量饭菜价格，应低于学校周边餐饮店铺同类同质同量饭菜价格；学校与经营者按照规定毛利，大众快餐毛利35%，特色风味毛利45%（如超出毛利范围，甲方扣除其超出规定范围的毛利后再进行结算。扣除的毛利用于学生食堂大型专项维修、饭菜价格补贴）；限定各类菜品价格，确保食堂菜品价格稳定。

4．委托经营的食堂实行独立核算、自负盈亏、守法经营,自觉接受学校的检查监督。原材料采购必须向学校备案。合作服务的食堂每天要做好进货、领料、销售记录,月末盘点库存，搞好成本核算。

5． 委托经营食堂要按规定交纳相关费用，并负责但不限于以下开支:

（1）合法用工，依法支付员工工资和社会福利等，且不得低于海口市最低工资标准。

（2）餐饮经营、食品检测、证件年审、评“A”级食堂、评优秀食堂、卫生监督部门罚款，食堂卫生安全检查处理、培训学习与参加会议及烹饪比赛费用等。

（3）按规定缴交水电气费。

（4）负责餐具等低值易耗品的购置费用。

（5）负责餐具设备（洗碗机）的统一洗涤消毒清洁卫生费用。

（6）在现有基础上，申请改造食堂和增加“校园一卡通”卡机等费用。

（7）委托经营食堂操作视频按规定上传“海南阳光餐饮”APP所需费用。

（8）购买中标食堂食品安全责任保险和雇主责任险。

6．学校提供的场地设施、“校园一卡通”收费系统等，要合理使用，妥善养护和保管，对私自改动场地设施设备、保管不善或人为因素造成损坏或丢失的，由中标经营者修复或赔偿。

7．从业人员要核准身份证、健康证等才准许上岗。

8．委托经营食堂履约保证金（详见第三章第一部分**表5**）。

9．根据约定向学校交纳食堂发展基金。

10．投标人必须保证2021年秋季开学食堂正常营业。

**三、其他有关要求**

1．委托经营期为2+1+1年。即从签订合同之日起至2023年7月10日止，委托经营期间每月要进行安全卫生检查，每学期进行综合考核，2年委托经营期满后，经校方组织考核合格的（完成全年经济指标和执行各项安全卫生指标、制度及规定达到良好及以上的），可续签合同至2024年7月10日止;校方组织考核不合格的（未完成全年经济指标或执行各项安全卫生指标、制度及规定不合格的），视合同期满，终止合作，校方不承担由此造成的一切后果。续签1年委托经营期满后，经校方组织考核合格的（完成全年经济指标和执行各项安全卫生指标、制度及规定达到良好及以上的），可再续签合同至2025年7月10日止;校方组织考核不合格的（未完成全年经济指标或执行各项安全卫生指标、制度及规定不合格的），视合同期满，终止合作，校方不承担由此造成的一切后果。

2．委托经营期间每月要进行安全卫生检查，每学期进行综合考核，如学期末考核达不到60分（不含）的、符合退出条件之一的或出现经卫生防疫部门鉴定为食品安全责任重大事故或其他重大安全责任事故的，学校终止合同。如有罚款，学校予以追缴，如不及时缴交，履约保证金不予退还，并根据事故的情节轻重追究法律责任。

3．合同约定年营业额（含）内的食堂发展基金为8%；达不到合同约定年营业额的，被委托经营商除向学校交足食堂发展基金（即按约定年营业额×8%），还要向学校交纳约定年营业额不足部分2%的违约金；超过合同约定年营业额部分的食堂发展基金为6%

统计周期为：第一年自签订合同之日起至2022年7月10日；第二年2022年7月11日至2023年7月10日。

4．城西校区学生食堂发展基金为食堂营业额的8%。食堂每餐提供0.50元米饭，中晚餐提供的1元菜各4种。

5．食堂经营服务商必须按学校同意的方式收费并将收取的餐费划入学校指定的账户。

6．委托经营期间不得擅自扩大经营范围，不得挂靠经营，不得擅自将本项目内容以任何方式转让、转包或者分包，一经发现，学校有权解除合同，并不承担由此造成的一切后果。

**第四章合同样本（仅供参考）**

**海南大学 校区 食堂**

**委托经营项目合同**

甲方：（委托方）海南大学

乙方：（受托方）

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》《海南省学校食堂委托经营管理准入与退出规定(试行)》等法律法规及文件精神，通过公开方式择优选定委托经营管理企业，甲方委托乙方经营城西校区学生食堂一楼，在双方平等、自愿、协商一致基础上，签订本合同。

**第一章委托经营项目及其合同期限**

第一条 委托经营项目及经营场所

甲方就海南大学城西校区学生食堂一楼按其现状（包括餐厅、工作间、办公室、仓库及相关辅助用房以及食堂属于学校资产的厨具设备和其他配套餐具）进行委托给乙方经营，经营内容为：。

城西校区学生食堂一楼建于2003年，现有操作间面积约500平方米，餐厅可同时容纳548人就餐。甲方给乙方厨房和餐厅设备的总值万元（以双方确认的为准，详见附件1）。

第二条 合同期限

1．食堂委托经营年限为“2+1+1”年。委托经营期间甲方每月要进行安全卫生检查（详见附件2）,每年进行综合考核。第2年委托经营期满后,经甲方组织综合考核合格的（完成全年经济指标情况和执行各项安全卫生指标、制度及规定达到良好及以上的）,可续签合同1年（即可续签合同至2024年7月10日止）；甲方组织考核不合格的(未完成全年经济指标情况和执行各项安全卫生指标、制度及规定达不到良好及以上的),视合同期满,甲方终止其经营权,并不承担由此造成的一切后果。续签1年委托经营期满后，经校方组织考核合格的（完成全年经济指标和执行各项安全卫生指标、制度及规定达到良好及以上的），可再续签合同至2025年7月10日止;校方组织考核不合格的（未完成全年经济指标或执行各项安全卫生指标、制度及规定不合格的），视合同期满，终止合作，校方不承担由此造成的一切后果。

2．每年寒暑假或特殊时期，乙方根据甲方安排为留校师生提供餐饮服务。不履行寒暑假或特殊时期提供餐饮服务的，甲方有权征用乙方场所为师生提供餐饮服务。

**第二章营业额指标和相关费用信息**

第三条 年营业额指标

城西校区学生食堂一楼的年营业额指标为人民币元整（￥： ）（年营业额计算周期为：第一年自签订合同之日起至2022年7月10日；第二年2022年7月11日至2023年7月10日）。特殊情况经营未满一年的，按校历减扣年营业额指标。

第四条 食堂发展基金

1．城西校区学生食堂一楼发展基金为食堂年营业额的8%。

2．食堂发展基金其中的40%为补贴食堂限价菜。年度结算时，学校根据食堂限价菜窗口销售实际，据实进行补贴，但最高不超过补贴限额（指该食堂实际交纳的食堂发展基金）。食堂每餐提供足量限价菜（食堂设限价菜窗口：中晚餐设1元菜4个，米饭0.50元/人/餐吃饱；早餐：煮鸡蛋0.50元/个，馒头0.50元/个）。达不到合同约定年营业额的，乙方除向学校交足食堂发展基金（即按约定年营业额×8%），还要向甲方交纳约定年营业额不足部分2%的违约金；超过合同约定年营业额部分的食堂发展基金为6%。

3．甲方每月先按月营业额8%预留食堂发展基金，最后一个月按年度营业额进行结算，多退少补。

4. 食堂发展基金管理执行甲方相关管理制度（详见附件3《海南大学食堂发展基金管理办法》）。

第五条 食堂场地使用费和水电气费

1．甲方实行场地零使用费。

2．乙方按规定缴交水电气费。应缴费用在每月结算中支付。

第六条 履约保证金

1．合同签订前，乙方必须向甲方支付履约保证金人民币万元（¥），作为乙方违章、违约，发生食物中毒或造成其他损失的赔偿费用保证金。

2．合同解除或提前终止，按合同约定，双方结清有关款项。

3．合同期满，双方结清有关款项，如果没有出现本条第1款所述情形，甲方应在10个工作日内将履约保证金无息退还给乙方。

第七条餐费结算方式

1．食堂采用甲方指定的，校园一卡通、微信、支付宝、银联云闪付等收费方式；如食堂开展外卖送餐，必须通过甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式；食堂营业收费统一由甲方代收。

2．伙食费结算周期为每月结算一次，甲乙双方在每月26-30日核对上月26日至当月25日营业数据，遇国家法定节假日，对账期可以顺延。

3．对账完毕，甲方扣除乙方经营食堂使用甲方统一配送的原料及水、电、气、食堂发展基金等所有费用后，余下款额在甲方结算日后7个工作日内一次性转付给乙方。逾期，甲方按每日2‰向乙方支付滞纳金。

4．转付给乙方的费用，乙方应优先支付从业人员的工资、社会福利等和乙方承担的相关税费等。

第八条其他

委托经营期间，如发生政府有关部门征收本合同未列出项目，但与使用该房屋、设备相关的费用，由乙方按有关规定标准缴纳。

**第三章甲乙双方的权利和义务**

第九条甲方的权利和义务

1．甲方在力所能及的情况下给乙方食堂服务工作人员提供集体宿舍。

2．甲方已按照食堂的使用功能进行内部装修及基础设备配置，并经市场监督管理部门及消防部门认可。甲方负责食堂水、电管线总表前的维修和食堂大型专项升级改造及其相关经费。

3．甲方负责对食堂房屋的主体结构、水、电（电梯）、燃气管道，下水道及抽排系统等基础设施的维护保养情况进行审查、监督，确保其正常运行。

4．甲方协助乙方在合同签订的30个工作日内，办理《食品经营许可证》。

5．甲方按乙方的用料计划，每天按时供应合格的大宗原材料。

6．建立学校食堂安全卫生监管小组，配备伙食质量与安全监管人员，依章对乙方的工作进行监督与管理。

7．定期对乙方的物资储存、伙食质量、销售价格、食品卫生、安全生产、食品价格进行检查与不定期抽查，发现问题，应及时向乙方提出，并敦促乙方限期整改。

8．定期听取师生对伙食工作的意见，及时反馈给乙方，并有责任配合乙方向师生做解释、教育、引导工作。

9．教育与引导师生员工尊重乙方人员的劳动。管理人员秉公办事，努力为乙方工作排忧解难。在公务活动中，不得向乙方索要财物、宴请，不得刁难、阻挠乙方的正常经营活动。

10．如遇区内维修造成停电停水，甲方提前通知乙方蓄水，确保正常开餐。如因自然灾害等不可抗力造成误餐或停餐，乙方不负任何责任。由于乙方原因造成误餐或停餐，甲方有权对乙方追究责任。

11．如乙方现场经理或主管等服务工作人员工作责任心不强或服务不到位，甲方有权要求乙方更换服务工作人员，乙方须在15个工作日内予以更换。

第十条乙方的权利和义务

1．乙方持有效《食品经营许可证》依法经营、自主经营、自负盈亏。

2．乙方使用甲方投资建设和购置的设施设备，应按照设备清单，逐件核收，签字确认。

3．乙方对所使用场地的卫生安全负全责，负责对生产场地配置足够的灭火设备。认真做好安全生产、防火、防盗，保证消防通道畅通，消防设施有效，若由乙方原因引起的安全事故，乙方承担相应的经济和法律责任。

4．乙方负责对加工、销售场所配置足够的消毒灯具。所有排污管道连接地下暗渠排放，定期对污水井，隔油、隔渣池（井）的油污、杂物进行清理。对无异味、无污染的垃圾集中加盖堆放，并定时自行运送到指定的地点。

5．乙方负责对食堂的设施设备进行定期的维护和保养，其中对厨具设备必须每学期进行不少于一次的检修和清理；抽排系统的风管每学期不少于一次的疏通清洁；室内燃气管道保护层必须每学期翻新一次，并由有资质的专业公司负责施工，所需费用由乙方负责。合同期满或中途退出，要对设备进行清点移交，发现遗失或非正常损坏的，乙方按价赔偿。

6. 乙方负责在现有基础上申请改造食堂和增加“校园一卡通”卡机等费用；委托经营食堂操作视频按规定上传“海南阳光餐饮”APP所需费用；食堂日常维修维护和设施设备养护检修及其经费；如乙方没有及时维修维护，造成的影响和经济责任全部由乙方承担。

7．乙方负责食堂水、电、管线总表后的维修和设施设备（含电梯）的日常维修及其经费；如人为损坏，按价赔偿。

8．乙方不得随意改变房屋用途、在建筑物墙体外乱搭乱建、扩大经营范围或托管给第三方使用。

9．乙方因开发业务需要，如需改变房屋的使用功能布局或装修，或设置对房屋结构有影响的设备，应先出规划设计图，需先征得甲方及学校房屋管理部门的书面同意，涉及改变生产流程布局及防火安全的工程变更，还须经市场监督管理部门、消防部门书面批准，方可进行施工；投资由乙方自理。托管期满或停止合作时，土建改造及不可移动的设施设备无偿归甲方所有，其余乙方投资购置或租赁的设备归乙方所有。

10．乙方认真执行《食品安全法》《食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和学校有关食堂管理的各项规章制度，并制订合作经营食堂切实可操作的实施细则，认真做好食堂的防火、防毒、防盗等工作，保证伙食的卫生与质量，确保食堂不出任何安全责任事故。

11．乙方应严格按照国家及有关部门和甲方规定的食品加工、贮存、销售的生产流程及规范进行操作。

12．乙方应确保食品储存安全，不得使用过期变质及伪劣食品。乙方不得私自采购或使用违反食品卫生安全标准的食品，一经查实，甲方有权禁止乙方向师生销售，所造成的一切损失由乙方承担责任。

13．乙方配备的管理人员和技术人员及其技术等级必须于投标书一致。所有从业人员应持有有效的健康证上岗，且符合餐饮行业从业人员资格要求。

14．乙方应按照甲方的要求，根据就餐师生人数，每日按时足量质优价廉向师生提供一日三餐的主、副食品及相关服务。早餐供应20个品种以上，中晚餐供应35个品种以上；每月更新菜品达到10%。

15.大众快餐毛利率不超过35%，特色风味毛利率不超过45%。饭菜价格不得高于省内高校同类同质同量饭菜价格，应低于学校周边餐饮店铺同类同质同量饭菜价格；学校与经营者按照规定毛利，限定各类菜品价格，确保食堂菜品价格稳定。乙方所经营的所有饭菜品种价格须提前报甲方审定（详见附件4《海南大学师生事务保障中心食堂食品价格管理规定》）。

16．乙方做到不掺杂作假；不销售无证食品及过期变质食品；不短斤欠两、以次充好等。在经营范围内，努力拓宽服务层面，增加花式品种，提高服务质量，为师生提供满意的服务。

17．乙方加强企业内部的管理。聘用员工须“三证”（身份证、健康证、餐饮从业人员资格证）齐全；依照法律法规保障员工合法权益；对员工负有培训和遵法守法教育的责任。合同期内，如发生劳资纠纷、安全责任等事故，由乙方自行妥善处理及其承担由此引起的全部责任。

18．乙方不得经营政府部门和学校规定以外的项目和食品，不得向学生出售含有酒精成分饮料，不得组织或容留任何人在食堂内从事非法违纪活动。乙方每天经营时间不得超过晚上11点。

19．本合同签订之日起，乙方应认真学习了解国家及有关部门、高等学校和甲方的各项政策法规和管理制度，以确保依法经营。

20．乙方有责任做好特殊天气应急配餐，以保障师生基本用餐需求。

21．乙方负责所聘员工工资和社会福利等，且不得低于海口市最低工资标准。

22．乙方负责餐饮经营、食品检测、证件年审、评“A”级食堂、评优秀（标准化）食堂、卫生监督部门罚款，食堂安全卫生检查处理、除“四害”、培训学习与参加会议及烹饪比赛费用等。

23．乙方应购买委托经营期内的食堂《食品安全责任保险》及《雇主责任险》等。

**第四章违约条款**

第十一条乙方在经营服务过程中，没有达到市场监督管理部门的要求，出现的罚款和处罚，由乙方承担全部责任和罚款。

第十二条乙方应具有符合国家规定和甲方要求的经营资质，如乙方未能提供相应资质文件和达到相关要求或虚假承诺情形，则甲方有权终止合同，并要求乙方承担违约责任。

1. 乙方每月超出规定毛利范围的，甲方扣除其超出规定范围的毛利后再进行结算。

第十四条如由乙方负责维修维护的，乙方没有按时维修维护；甲方可以自行安排维修维护，甲方维修维护后，直接从履约保证金中扣除，乙方须于5个工作日内补足履约保证金。如乙方未能于本合同签订后10个工作日内支付履约保证金，甲方有权按应付款项的2‰每日收取滞纳金。

第十五条每年委托经营期满，营业额达不到投标承诺金额的；甲方按比例向乙方追缴不足部分的食堂发展基金；乙方向甲方缴交不足部分2%的违约金。

第十六条一般违规行为的违约责任。

一年内，乙方在经营过程中出现下列情形之一的，第一次给予警告处分，且每次当场立即整改，如遇整改要求较复杂的其整改时限不超过10个工作日：

（1）乙方未按合同约定派出相关等级的管理、技术人员（以食堂主要管理人员和厨师、面点师是否与公司签订合同，由公司购买社保为标准考核）；

（2）乙方在经营过程中出现掺杂作假、销售无证食品、未按经营范围经营等违规行为；

（3）乙方经营管理不到位，出现一般违规违纪，导致市场监督管理部门给予10,000元及以下罚款的；

（4）乙方经营管理不到位，导致甲方检查过程中发现乙方出现同类同项工作一年内累计有3次不达标的；

（5）乙方经营过程中违规收取现金或变相收取现金1次，或被发现未按甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式进行收费1次；

（6）由于乙方管理不善，给甲方造成一般影响的。

第十七条严重违规行为的违约责任。

一年内，乙方在经营过程中出现下列情形之一的，第一次向甲方支付违约金5,000元；第二次向甲方支付违约金10,000元，且每次应当场立即整改，如遇整改要求较复杂的其整改时限不超过10个工作日：

（1）乙方擅自改变经营范围和食堂厨房布局，经甲方规劝，在规定时限整改完成的；

（2）乙方经营过程中出现与餐饮加工及销售无关的其他经营行为，经甲方规劝，在规定时限整改完成的；

（3）乙方经营过程中违规收取现金或变相收取现金的，经甲方规劝，在规定时限整改完成的；

（4）乙方经营管理不到位，出现较重违规违纪，不造成严重影响，导致市场监督管理部门给予10,000元以上罚款的；

（5）乙方管理不到位，导致每月考核分数在70分(不含）以下的；

（6）由于乙方管理不善，给甲方造成较严重影响的；

（7）不履行寒暑假或特殊时期提供餐饮服务的；

（8）一年内，乙方累计达到两次违反第十六条一般违规行为的，向甲方支付违约金5,000元；达到三次的，向甲方支付违约金10,000元。

第十八条退出约定。

乙方在经营过程中出现下列情形之一的，甲方有权解除合同，取消其经营食堂资格，责令其7个工作日内退出，且3年内不得参与甲方合作食堂的投标。对造成甲方及所属人员损失，且依法认定属于乙方责任的，乙方全额赔偿。其赔偿款由乙方支付。如乙方不及时支付，甲方可在乙方交纳的履约保证金中抵扣，履约保证金尚不足以全额赔偿的，可以从乙方营业额中抵扣，直至追究法律责任。

（1）发生师生食物中毒事件的；

（2）由于乙方原因，发生安全生产责任事故且造成严重后果的；

（3）由于乙方原因，造成食品价格、质量、卫生和服务等引发罢餐、静坐、游行等群体事件，影响恶劣的；

（4）由于乙方原因造成暂停营业或歇业的；

（5）在委托经营过程中，因乙方过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的；

（6）乙方容留他人在学生食堂中进行违法活动的；

（7）未经允许，乙方存在转包（转租）、分包经营或挂靠经营行为的；

（8）每年进行综合考核，其考核平均分达不到60分（不含）的；

（9）乙方经营学校“海南省食品安全示范学校食堂”或“海南省食品安全标准化学校食堂”受到摘牌处分的；

（10）乙方擅自改变经营范围和食堂厨房布局，经甲方规劝，限期整改无效或无整改的；

（11）乙方经营过程中出现与餐饮加工及销售无关的其他经营行为，经甲方规劝，限期整改无效或无整改的；

（12）乙方经营过程中违规收取现金或变相收取现金的累计达到4次，或被发现未按甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式进行收费累计达到4次；

（13）一年内，乙方累计违反第十六条一般违规行为达到四次的或违反第十七条严重违规行为达到三次的；

（14）由于乙方管理不善，给甲方造成严重影响的。

第十九条因乙方原因，发生涉及师生生命安全的赔偿，甲方依法及时自行处理，乙方不及时支付相关费用的，甲方先从履约保证金中扣除，不足部分甲方可以从乙方营业款中扣除，直至追究法律责任。

第二十条因乙方的原因造成安全卫生质量事故等而导致甲方向第三方负有经济责任的，乙方除向甲方承担违约责任外，还应承担由此给甲方造成的一切经济损失。

第二十一条合同期内，因不可抗力因素（自然灾害、战争等）造成任何一方提前终止合同，双方均不构成违约。

第二十二条乙方若无其他违约行为，甲方所收取乙方的履约保证金如数无息退回给乙方。乙方自行投入资金建设或购置的设备，按照本合同第十条第9款处理。

第二十三条合同期内，因甲方的上级部门或政府政策调整或学校校区功能调整等原因，需提前终止合同，乙方完成应缴费后并且无其它违约行为，甲方应把收取的履约保证金如数无息退回给乙方。

第二十四条合同期内，乙方提出提前终止合同，属乙方违约，乙方应以书面形式报告甲方，甲方应在20个工作日内回复乙方并共同封存经营场所及所有设备。甲方所收履约保证金不退回给乙方，设备按照以下办法处置后，双方终止合同。

1．属甲方投资，乙方使用的设备，按照本合同第十条第5款处理。

2．属乙方投资建设和购置的设施设备，土建改造及不可移动的设施设备无偿归甲方所有，其余设备归乙方所有。属于甲方的设施设备，乙方不得人为破坏或损坏；否则，乙方按价赔偿给甲方。

**第五章附则**

第二十五条如下文件视为本合同的组成部分，具有同等法律效力：

1．本合同协议书；

2．本项目招标文件、乙方投标文件、中标通知书；

3．政府相关的标准、规范及有关管理文件；

4．双方有关项目的洽商、变更等书面协议或文件。

第二十六条 纠纷解决方法。任何一方违约，双方协商不能解决的，可向食堂所在地人民法院提起诉讼。

第二十七条乙方交纳食堂履约保证金后，本合同经双方代表签字，并办理设施设备交接手续之日起生效。本合同一式十份，甲、乙双方各执三份，招标代理单位及上级管理部门各二份。

第二十八条本合同未尽事宜，双方可另行约定后作为合同附件，合同附件与本合同具有同等法律效力。

第二十九条若本合同文本格式、内容同法律法规相抵触和未尽事宜，按有关法律法规的规定执行。

附件： 1.《海南大学城西校区学生食堂一楼设备清单》

2.《海南大学食堂安全卫生检查表》

3.《海南大学食堂发展基金管理办法》

4. 《海南大学师生事务保障中心食堂食品价格管理规定》

甲方：乙方：

法定代表人：法定代表人：

（或授权代表） （或授权代表）

经办人：经办人：

联系人及联系电话：联系人及联系电话：

户名：户名：**与中标人一致**

开户行：开户行：

账号：账号：

合同签订地址：海口市人民大道58号海南大学

合同签订日期：2021年月日

招标代理单位：

代表：

日期：2021年月日

**海南大学食堂考核检查表**

被检查食堂： 检查时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查环节** | **序号** | **检 查 内 容** | **分 值** | **得 分** |
| 证照3 | **1** | 在餐厅醒目处公示有效食品经营许可证。 | 1 |  |
| **2** | ★ 从业人员持有效健康证上岗并在餐厅公示栏公示，没有无证人员上岗。 | 2 |  |
| 岗前健康检查3 | **3** | ★ 食堂主管每日进行岗前健康检查，严格执行岗前健康检查制度和班前点评；有记录（无温度计的一律算未做健康检查），严禁未检就直接上岗；严禁安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作。 | 3 |  |
| 记录3 | **4** | 按规定时间记录，各项记录完整、真实（检查内容：建立员工身份健康状况档案、消毒记录表、收尾工作记录、菜盆消毒记录、餐具消毒记录、水沟清洗记录、消杀记录、采购和添加剂使用记录、点评记录等）。 | 3 |  |
| 从业人员卫生管理7 | **5** | ★ 从业人员上岗仪容仪表规范（如：穿工作服,戴帽子、不穿拖鞋、不佩戴饰品和手表、不留长指甲、不化浓妆 ，头发包在帽内、男员工头发边不过耳，前不过眉，不留胡须）；不随地吐痰，工作场所不允许吸烟，不对着食品打喷嚏；要规范戴口罩，戴手套；进入售餐间人员必须洗手、消毒，戴口罩、帽子、手套；接触食品与保洁餐具人员必须规范戴口罩和手套（含师傅戴口罩作业）。 | 3 |  |
| **6** | ★ 个人物品不随意放置，食堂设置专用柜或从业人员物品存放处（如：口杯、饮料瓶、口罩、围裙、拖鞋、钥匙、包等）。 | 2 |  |
| **7** | ★ 从业人员工作前、处理食品原料后、便后及直接接触入口食品之前需洗手消毒。 | 1 |  |
| **8** | 炒菜时厨师使用专用餐具，或试菜餐具放置规范。 | 1 |  |
| 采购贮存15 | **9** | 大宗物资由保障中心集中采购或到保障中心指定的供应商采购，自采原材料须建立供货商花名册及资质档案，包括营业执照、许可证、检测报告等。食品原料、食品添加剂、一次性可降解餐盒（包括塑料制品)和筷子及食品相关产品采购按要求索票、索证、记录台账。牲畜应索取、留存当次检验检疫合格证明。采购使用定型包装食用油（不得使用转基因油）。严禁采购违禁食品。 | 5 |  |
| **10** | 不使用有色袋子装原料（如：蔬菜、调料、干货、肉冻品等）。 | 1 |  |
| **11** | ★ 食堂无过期、霉烂、变质或不新鲜的食品或原材料，不采购不合格（三无产品、农药残留不达标的蔬菜等原材料）产品、过保质期食品材料；不采购腐败变质或感官性状异常的食品原料。 | 3 |  |
| **12** | 食品添加剂按“五专”管理（专人采购、专人登记、专人保管、专人领取、专柜存放）；做好记录。 | 1 |  |
| **13** | 安装空调或排气扇，保持仓库通风、干燥、密闭、无暴晒（孔洞、缝隙不超过6mm）。 | 2 |  |
| **14** | 食品仓库管理规范，原料规范存放（如：货物离墙离地100mm以上，分类摆放、原料开封要装收纳箱等）；食品与化学物品或有害有毒物品分室储存（如：货架整洁、有完整标识、无杂物、无存放工具、无存放闲置厨具、无存放洗涤剂、无存放消毒剂、无存放灭四害药品、不使用木制垫板等）。 | 2 |  |
| **15** | 洗涤剂、消毒剂、除“四害”物品存放杂物仓库。 | 1 |  |
| 加工规范18 | **16** | ★ 原料切配中动物性（肉类）和植物性（菜类）、水产类（鱼类）的用具和容器、水池，应分开使用并有明显标识；不锈钢器皿装净肉净鱼，白筐装净菜。 | 2 |  |
| **17** | ★ 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开使用并有明显的区分标识，生熟工具容器不得混用。 | 2 |  |
| **18** | 生鸡蛋使用前必须经过清洗，表面无污秽物。  | 2 |  |
| **19** | 蔬菜粗加工时先拣后洗，菜筐离地存放菜，粗加工过程中肉菜离地，加工好后及时上架。严禁在操作间外择菜。不能用筐装肉，不用塑料筐装烫菜，应使用有漏水的不锈钢容器，严禁重复解冻食品。 | 2 |  |
| **20** | 加工后的半成品、成品不能出现交叉污染（检查内容：未按指定案台或菜架存放，叠放、筐底不垫盘，未规范存储食品等）。 | 2 |  |
| **21** | ★禁止自制泡菜。 | 2 |  |
| **22** | 冰柜整洁，冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品不加盖密闭堆积、挤压存放，冰箱内无纸箱、麻袋、有色塑料袋等包装物，不用筐装肉，切丝、切片或剁碎必须要加膜存放，自行加工的成品、半成品需要存放时应贴上标签，注明加工日期和保质期限）。 | 2 |  |
| **23** | 肉类食品存放冷藏0~8℃，冷冻-18℃；饭菜食品存放8~60℃保质期为2小时，8℃以下24小时，60℃以上4小时；冰箱内须配温度计；并有中心温度计及使用记录。 | 2 |  |
| **24** | 剩饭菜妥善保存，隔餐菜再出售时需彻底加热，中心温度需达到70℃；除纯肉菜外，其他菜品不过夜；不出售凉拌菜、凉皮、清补凉等。特殊时期，青菜不隔餐，肉菜不隔夜。 | 2 |  |
| 留样1 | **25** | 食品成品按规定留样，并做好记录（检查内容：所出售的品种留样齐全，留样重量不少于125克、样品留存48小时以上、留样杯清洁消毒、无虚假留样和填写记录），留样冰箱专用，温度0℃至8℃。 | 1 |  |
| 餐具及设备卫生9 | **26** | ★ 餐厨具洗涤（餐盘、勺子、筷子不得放置在地上清洗；厨具、菜盆、饭桶、汤桶等放在地上清洁时，底部须垫洗涤垫），每餐收回的餐用具应立即清洁消毒，不得隔餐隔夜（含餐车） | 3 |  |
| **27** | 餐厨具严格执行清洗和消毒制度，消毒设备运转正常（检查内容：餐盘、筷子、汤勺无油渍、残渣、积水；现场抽查餐具95%为合格）；盛饭菜用的盆、桶、蒸笼等容器干净，不油腻 ，不着地放。 | 2 |  |
| **28** | ★ 公用餐具（餐盘、筷子、汤勺、汤碗等）按流程清洗消毒，蒸汽消毒时间不低于30分钟，洗碗机消毒温度要达到85℃，并作好记录。 | 2 |  |
| **29** | 洗净消毒餐具专柜密闭存放在保洁柜中，售饭工具存放柜整洁无杂物；筷子一律大头向上，勺子一律把手朝上，售餐间餐具开餐前需加膜存放。 | 1 |  |
| **30** | 加工用设施、设备、工具每餐洗消，确保餐具干净，卫生、整洁（如：绞肉机、蒸饭柜、压面机、和面机等）。 | 1 |  |
| 后厨操作间6 | **31** | 各区域、设备标识齐全（包括：冷藏冷冻设备、消毒设备、保洁柜、水池、工作台（柜）、工具、砧板、清洁用品、菜架、压面机、绞肉机等)、区域有安全责任人和卫生责任人，标识内容完整。 | 2 |  |
| **32** | 灶台、工作台冲洗干净，灶门周围和地板保洁（灶台及周围不油腻、不脏、不滑，每周清洁烟罩一次）。 | 1 |  |
| **33** | 后厨操作间内不允许使用带有“食品添加剂”字样的原材料。 | 1 |  |
| **34** | 灶前调料罐干净、有标识和日期并加盖。 | 1 |  |
| **35** | 烹调后的熟食品存放符合卫生要求，熟食不叠放，推菜车底下不放菜。 | 1 |  |
| 售餐间4 | **36** | 不允许存放生食及与食品无关的杂物（扫把、拖把、私人物品等）。 | 1 |  |
| **37** | 开餐前配餐间紫外线消毒灯消毒不少于30分钟，记录真实完整。 | 1 |  |
| **38** | 非开餐时间必须关纱窗，米饭加盖。 | 1 |  |
| **39** | 每餐后必须对地板、售餐台、窗口等清洗消毒，纱窗保持干净，做好记录。 | 1 |  |
| 餐厅3 | **40** | 餐盘回收处干净、无异味、每餐后清洗消毒一次,休息点不得堆放废弃物。 | 1 |  |
| **41** | 餐厅桌椅摆放整齐，桌面及时清理干净；每餐后清洁地板、餐桌要消毒，做好记录。 | 1 |  |
| **42** | 食堂监控必须24小时开启，发现故障及时上报维修。 | 1 |  |
| 环境卫生7 | **43** | 预进间设备齐全，物品摆放完整规范（如：悬挂物品、鞋帽摆放整齐、无杂物，配有消毒液）。 | 1 |  |
| **44** | 要随手关门，配餐间和后厨通道门随手关闭，进后厨需登记；出入口关闭门帘或开启风幕机。 | 1 |  |
| **45** | 地面干净，无脏物、无积水、无油腻（涉及区域：餐厅、操作间、洗涤间、粗加工间、预进间）；排水沟无积水，排水沟盖板定期清洗，保持干净（涉及区域：切菜间、操作间、肉类加工间、外围水沟等 ）。 | 1 |  |
| **46** | 洗碗池/间、有餐具清洗流程、槽及周围地板无青苔、无异味；洗涤的水经过滤网直接排进水沟。 | 1 |  |
| **47** | 公共洗手池清洁，能正常使用，无污垢，池底无泥沙，垃圾，青苔及异味；卫生间设施设备完好、干净整洁、无异味。 | 1 |  |
| **48** | “门前三包”，卫生干净（全天保洁，无乱贴、乱放、乱停现象）。 | 1 |  |
| **49** | 门窗、门帘、墙壁、墙裙、天花板、电扇、空调、升降机、餐桌椅、洗手设施等完好，整洁干净，无蜘蛛网，无油渍。 | 1 |  |
| 餐厨废弃物处理3 | **50** | 垃圾桶必须分类、加盖，贴标识，外观整洁，杂物、餐厨垃圾及时清理，做到日产日清。 | 2 |  |
| **51** | 餐厨垃圾由特许经营单位或环卫部门清运，有餐厨垃圾和废弃油脂台账，并有专人负责、记录齐全。 | 1 |  |
| 消防安全7 | **52** | 按规定配备消防器材，食堂工作人员熟练掌握消防器材使用方法，做好清洁卫生并按月做好检查登记（灭火器、消防栓、逃生门等），不得私用消防用水，不得占用消防通道。 | 2 |  |
| **53** | 严禁擅自改装电路、私接电器设备，禁止违规用电、私自乱拉电线和私自改造燃气管道。 | 2 |  |
| **54** | 各分区明确消防责任人，有防火预案，掌握火灾发生时的应急处置办法。 | 1 |  |
| **55** | 按要求定期清洗排油烟设备和管道。 | 1 |  |
| **56** | 严禁食堂使用瓶装煤气，燃气连接软管不超过2米，定期更换。 | 1 |  |
| 三防设施3 | **57** | 门、窗、纱窗、玻璃、水沟盖板完好；水沟盖板网眼小于6mm，门缝小于6mm；木门和门框的底部包铁皮，高300mm；管线孔洞周边无缝隙。 | 2 |  |
| **58** | 三防设施设备：防蝇灯、纱窗、门帘、风幕机、挡鼠板（防鼠板高600mm）等，按要求使用。 | 1 |  |
| 其它8 | **59** | ★ 禁止食堂收现金（含微信、支付宝等网上支付不计入“海南大学食堂”账户），如有特殊情况或停电等，需报饮食部门批准备案，方可收取现金，每餐后及时去一卡通刷卡存入收取的现金。 | 2 |  |
| **60** | 公示原料价格和对菜品进行明码标价，每个菜品旁公示价格。每餐1元菜品不少于4个品种，3元及以下菜品必须达到当餐菜品的30%。 | 1 |  |
| **61** | 台风过境3天内或洪涝第二天至退涝后3天内，不得出售水产品。 | 1 |  |
| **62** | ★ 严禁私自更换（改）食品加工流程和布局。 | 1 |  |
| **63** | 免费汤、免费调料在售卖间提供，在餐厅提供时须有专人看管。 | 1 |  |
| **64** | 每餐销售菜品报饮食部门审核备案后销售，未经饮食部门批准菜价的菜品不得销售。 | 1 |  |
| **65** | 积极开展“美好‘食’光”（制止餐饮浪费）活动 | 1 |  |
| 小计 |  | 　 | 100 |  |
| 违约 | **1** | 与顾客争吵、打骂，每人每次扣0.5分。 |  |  |
| **2** | 对菜价投诉属实，每个菜品每次扣1发。 |  |  |
| **3** | 后勤服务热线66279999收到有效投诉一次扣1分，未及时处置一次扣1分。 |  |  |
| **4** | 各级检查，一次不达标扣5分。 |  |  |
| **5** | 保障中心布置的工作不按时完成，一项扣0.2分。 |  |  |
| 奖励 | **1** | 拾到学生贵重物品，并及时归还失主或上交保障中心，每次奖励0.5分。 |  |  |
| **2** | 对保障中心提出可行性建议，并采纳的每条奖励1分。 |  |  |
| **3** | 受到师生好评的食堂奖励1分；教育、市场监督管理、消防等部门检查没有任何处罚、整改意见的奖励3分。 |  |  |
| **4** | 开展检查评比，评价结果前三名的食堂：第一名奖励2分，第二名奖励1分，第三名奖励0.5分。 |  |  |
| **5** | 工作中有创新点，每个创新点奖励0.5分。 |  |  |
| 最后得分 |  |
| 考核等次 |  |

检查组长：

检查人员：

食堂负责人：

检查日期：

备注：1. 每月检查一次，由质量办与饮食中心联合检查考核；分项目检查，必须两人一组；

 2. 正常检查项目采取现一项不达标直接得0分，全部达标当项得满分；

 3. 每月考核分为：“优、良、中、差”四个等级；优：90分（含）以上；良：80（含）—90分（不含）；中60（含）—80分（不含）；差：60分（不含）以下；

 4. 检查表中表“★”号的，在每次检查中，如一次有两项得零分，本次考核的最高考核等次不能为良（含）以上；有三项得零分，直接评为差；

 5. 检查考核过程中，检查考核人员对违反事项进行资质或图片资料留存；检查人员秉公检查，不得以公济私，不得不按事实考核；被检查单位不得威胁、打击报复检查人员；

 6. 如出现第五点情况，由保障中心纪委直接介入调查，并按保障中心相关规定直接处理。

**海南大学食堂发展基金管理办法**

为优化学校食堂环境和提升食堂饭菜质量，明确食堂发展基金用途及有效使用，根据《海南大学经费支出审批管理办法》（海大〔2020〕238号），结合学校食堂实际，特制定本办法。

**第一条** 食堂发展基金是指通过学校食堂营业额等资金渠道进行筹措，用于食堂优化、提升的专项资金。

**第二条** 食堂发展基金来源于学校民族特色食堂营业额中的3%和除民族特色食堂以外食堂营业额中的8%部分。

**第三条** 食堂发展基金使用原则。专款专用、总量控制、统筹兼顾，严禁用于与食堂工作无关的支出。

**第四条** 食堂发展基金用途。食堂发展基金主要分为日常维修维护基金和食堂饭菜价格平抑基金（含限价菜的补贴）。

日常维修维护基金占食堂发展基金的60%，主要统筹用于食堂日常维修、购置设备、小型水电气改造项目等；食堂饭菜价格平抑基金占食堂发展基金的40%，主要用于食堂饭菜价格补贴，单个食堂补贴金额原则上不超过该食堂实际交纳的食堂发展基金金额。

**第五条** 食堂限价菜的补贴计算办法：根据各食堂提供限价菜的原材料进货量占所有食堂限价菜的原材料进货总量比重及实际提供限价菜的检查结果进行分配。

**第六条** 食堂发展基金的使用审批严格执行《海南大学经费支出审批管理办法》。食堂饭菜价格平抑基金（含限价菜的补贴）每半年结算一次。

**第七条** 师生事务保障中心每年应向学校财务部门报告食堂发展基金管理情况。当食堂发展基金出现结余时，则自动转入下一年度使用。

**第八条** 本办法由师生事务保障中心负责解释，自2021年8月1日起实施。

**海南大学师生事务保障中心**

**食堂食品价格管理规定**

为了规范食堂收费，稳定食品价格，维护师生合法消费权益，结合学校食堂实际，特制订本规定。

**第一条** 食堂实行食品价格明码标价或公示制度。各食堂必须通过书面通告、价格牌、电子显示屏等方式向师生公示食品价格，食品售卖价格必须与所公示的食品价格保持一致。

书面通告必须公示一个学期全部食品价格，新增食品或价格调整的食品可通过价格牌、电子显示屏等方式公示。

**第二条** 食堂应根据师生需求、本地物价指数、膳食结构、健康营养搭配等科学、合理实施食品定价，严禁擅自定价、涨价或调整菜品。

合作食堂应按照合同约定调整菜品。

**第三条** 基本大伙每份菜品重量规定。无汁无汤的菜品150克（±5克）；带汁的菜品180克（±5克）；带汤的菜品200克（±5克）。

为制止餐饮浪费，鼓励开展美好“食”光活动，倡导食堂提供半份菜品，重量标准同上。

各食堂服务台处必须设立公平秤。

**第四条**每学期开学前一周,各食堂必须根据饮食服务部提供的单品成本核算表（详见附件1）和菜品成本核算汇总表（详见附件2）报送本学期所有食品（含主食、菜品等）的成本核算和价格明细，经饮食服务部核算批准后实施。

不按时向饮食服务部报送的，第一次处以违约金人民币贰佰元（￥200.00），并责令限时报送；第二次处以违约金人民币伍佰元（￥500.00）；第三次以后每次处以违约金人民币壹仟元（￥1000.00）。

**第五条** 确需调整食品或者提高食品价格的，须提前一周重新报批。食堂在已经核实批准的食品范围内推出优惠特价食品的，无须再报批。

**第六条** 食堂必须加强窗口售卖人员的业务培训和考核，提高其业务熟练水平。如果出现错报、多收等情况，必须当场妥善处理。

保障中心饮食服务部接到师生举报或投诉，一经查实，由事发食堂赔付给师生。

**第七条** 饮食服务部应加强食堂食品成本核算和食品价格执行情况的管理，定期到批发点和周边餐饮点了解市场价格。每日安排人员现场检查食品价格的同时接受师生员工的举报与投诉，检查时须做好相关记录和视频材料，并做好存档备案工作。

**第八条** 食堂有如下情况，一经查实，每次每道食品处以违约金人民币贰佰元（￥200.00），并提出警告，责令即时整改。

（一）未经书面上报批准，擅自调整食品；

（二）不按上报原材料、售重、毛利率出品；

（三）食品售卖价格与公示价格不符；

（四）未经书面上报批准，擅自涨价。

**第九条** 有其他违约情节的，合作食堂按照合同相关条款处理，自营食堂按照目标管理责任书追究食堂责任人相关责任。

**第十条** 通过学校有关部门、饮食服务部、人力与质量办公室检查或师生员工举报发现上述违规违约行为的，饮食服务部可直接从事发食堂的营业额中扣除违约金。

**第十一条** 本规定由饮食服务部负责解释，此前有关规定与本规定不一致的，以本规定为准。本规定与合同不一致的，以合同为准。

**第十二条** 本规定从2021年3月起实施。

|  |
| --- |
| **附件1****海南大学师生事务保障中心饮食服务部菜品单品成本核算表** |
| 食堂名称： 校区 食堂（\*\*餐饮公司）  |
| 序号 | 菜品名称 | 售价(元）/克 | 主料克数成本(元) | 配料克数成本（元） | 调味料（按销售额10%计算（元） | 水电气（按5%计）（元） | 菜品成本（元）/克 | 毛利率（%） | 备 注 |
| 1 | 　尖椒回锅肉 | 　6元/150g(按生食材克数计) | 五花肉0.18\*16=2.88 | 尖椒0.06\*2.5=0.15洋葱0.06\*2=0.12 | 　6\*0.1=0.6 | 　6\*0.05=0.3 | 　4.05 | 32.5% | 　 |

核算说明：以菜品“尖椒回锅肉”为例

（1）主 料：五花肉90g；

五花肉：90g/500g=0.18（斤）\*16(单价)=2.88（元）

（2） 配 料：尖椒30g,洋葱30g

尖椒：30g/500g=0.06（斤）\*2.5(单价)=0.15（元）

洋葱：30g/500g=0.06（斤）\*2(单价)=0.12（元）

（3）调味料：6\*0.10=0.6（元）

（4）水电气：6\*0.5=0.3（元）

（5）菜品成本 = 2.88+0.15+0.12+0.6+0.3=4.05（元）

（6）毛 利 率 =（售价-菜品成本）/售价

尖椒回锅肉毛利率=（6-4.05）/6\*100%=32.5%。

注：（1）糕点类、面食类、套餐类平均毛利率不得超过45%；

（2）快餐类平均不得超过35%；

（3）无汁无汤的菜品150克(±5克)；带汁的菜品180克(±5克)；带汤的菜品200克(±5克)。

|  |
| --- |
| **附件2****海南大学师生事务保障中心饮食服务部菜品成本核算汇总表** |
| 食堂名称： 校区 食堂（\*\*餐饮公司）  |
| 序号 | 菜品名称 | 菜品重量(克) | 菜品价格(元） | 主料重量/金额 (克)/(元） | 辅料重量/金额 (克)/(元） | 调味料（元）按菜价\*0.10计 | 水电气（元）按菜价\*0.05计 | 菜品成本(元） | 毛利率（%） | 备 注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 注:1．菜品重量根据各自食堂实际填写；2．快餐类毛利率不超过35%，早点、风味类、面食类毛利率不超过45%；3．毛利率=(售价-菜品成本）/售价；4．报价菜品包括：米饭、快餐菜品、早点、各类风味套餐和面食类；5．调味品含油盐酱醋(按菜价的10%计)；6）水电气（按5%计）等。  |

**第五章投标文件内容和格式**

 （项目名称）

**投标文件**

投标人(单位盖章):

法定代表人或其授权代表(签字):

年月日

**请投标人按照以下文件要求的格式、内容制作投标文件，并按以下顺序编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。**

1．投标函（表1）

2．投标人基本情况（表2）

3．营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证(或新版合法的“三证合一、一照一码”营业执照副本)和有关资格证书复印件

4．法人授权委托证明书（表3，投标文件正本原件，副本复印件）

5．法定代表人、授权代表身份证复印件和开标前三个月内任意一个月投标人为授权代表缴交的社保证明复印件

6．1年内至少连续3个月企业纳税证明（零纳税的也要提供证明）或财务报表复印件

7．近6个月内任意1个月的社会保障缴费记录复印件

8．投标保证金证明材料（银行转账凭证）

9．年检合格的食品经营许可证

10．声明书（表4）

11．承诺书（表5）

12. 资信证明查询截图

13．投标人认为需要的其它证明材料（包括其他承诺函等）

（1）资质认证证书

（2）企业信誉

（3）捐赠证明

（4）企业业绩（表6）

（5）团队人员组织

（6）经营管理方案

（7）经营安全保障措施

（8）年营业额报价表（表7，单独密封递交）

（9）其他证明材料或承诺函等。

14.**特别说明：**

**（1）投标人在投标文件中标明资格性审查表比选内容对应的页码，如下：**

**资格性审查表**

（评审专家审查）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查项目** | **评议内容** | **所在页码** |
| 1 | 相关资格证明文件 | 营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证有效或按照国家“三证合一、一照一码”登记制度申请核发的新版合法的营业执照（复印件加盖公章） | 所在页码 |
| 按招标文件资格要求提供社会保障资金缴纳证明和企业纳税证明或者2020年度经会计师事务所出具的财务审计报告 | 所在页码 |
| 参加本次招投标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供声明） | 所在页码 |
| 在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人。（注：招标人或招标代理机构将于本项目投标截止日在“信用中国”网站、“中国政府采购网”网站等渠道对供应商进行信用记录查询，凡被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的，视为存在不良信用记录，参与本项目的将被拒绝。） | 所在页码 |
| 投标人是依法经营的餐饮服务企业，且三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件（提供承诺书） | 所在页码 |
| 结论 |  |

**（2）投标人在投标文件中标明符合性审查表比选内容对应的页码，如下：**

**符合性审查表**

（评审专家审查）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查项目** | **评议内容** | **所在页码** |
| 1 | 投标文件的有效性 | 是否符合投标文件的式样和签署要求且内容完整无缺漏 | 所在页码 |
| 2 | 其它 | 投标人具有年检合格的食品经营许可证或餐饮服务许可证，或投标人正在经营的学校食堂或企事业单位食堂或酒店项目已取得食品经营许可证或餐饮服务许可证的，视为符合条件 | 所在页码 |
| 投标人不属于必须回避的企业**（投标人提供相关承诺函）** | 所在页码 |
| 3 | 投标保证金 | 是否提交投标保证金证明 | 所在页码 |
| 4 | 投标有效期 | 投标有效期是否满足60天 | 所在页码 |
| 5 | 投标价 | 投标价是否唯一，且满足：最低年营业额≤年营业额报价≤3倍最低年营业额 | 所在页码 |
| 6 | 其他 | 无其它符合招标文件中或相关法律法规规定的无效投标认定条件 | 所在页码 |
| 结论 |  |

1．表中只需填写“√/通过”或“×/不通过”。

2．在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写“合格”；只要其中有一项是×/不通过的，填写“不合格”。

3．结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

**（3）投标人在投标文件中标明详细评分表比选内容对应的页码，如下：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **比选内容** | **评分因素及标准** | **所在页码** |
| 1 | 技术项（满分30分） | 资质认证 | （1）投标人具有ISO9001质量体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证、HACCP危害分析与关键控制点体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书，且投标时需承诺中标1年内将前述认证范围覆盖中标食堂。每项2分，满分10分，没有不得分，没有承诺书不得分（提供证书复印件）。 | 所在页码 |
| （2）投标人具有国家、省、市（县）级餐饮“龙头企业”称号或具有国家、省、市（县）级相关荣誉或全国连锁餐饮企业或国家级优秀餐饮企业等相关证书的，或自有蔬菜种植基地或有原产地大宗采购能力的得3分，没有不得分（提供证书复印件）。 | 所在页码 |
| 企业信誉 | （3）正在经营食堂，有被评为省级及以上食品安全示范学校食堂的，得6分，被县（区）级及以上卫生监管部门或市场监督管理部门评为A级食堂或餐饮企业的，得4分，被评为B级食堂或餐饮企业的，得2分。此项满分为6分，需提供主管部门开具的对应相关证明文件复印件。本项不能累计，以最高级别计分，没有不得分。 | 所在页码 |
| （4）经营项目具备达到1000人及以上供餐能力的得2分。提供相关学校（包括学校后勤部门）、企事业单位、酒店（酒店经营公司）证明（不提供不得分）。 | 所在页码 |
| 企业业绩 | （5）投标人2018年以来经营过学校食堂或企事业单位食堂或酒店等餐饮服务合同（提供合同复印件）：1）1份的，得1分；2）2-3份的，得2分；3）4-5份的，得3分；4）6-7份的，得4分5）8-9份的，得5分6）10份及以上，得6分。本项最高计6分，不提供不得分，合同原件备查。 | 所在页码 |
| 赞（捐）助社会公益事业 | （6）投标人2018年以来向学校、社会组织等提供过赞（捐）助，每1次得1分，最高得3分，提供相关证明材料，不提供不得分，原件备查。 | 所在页码 |
| 2 | 商务项（满分50分） | 团队组织 | （1）拟派到中标食堂项目经理素质A、投标人拟派到中标食堂的项目经理，具有大专（含大专）以上学历或具有高级职业经理人证书的，得3分（提供毕业证书或职业资格证书复印件及近3年每年任意一个月的社保缴费证明材料，社保清单中必须含有项目经理名字、社保缴费证明必须是投标单位缴纳的，否则不计分，原件备查）。B、投标人拟派到中标食堂的项目经理具有食品安全管理员证的得2分，没有不得分（提供相关证书复印件）。C、投标人拟派到中标食堂的项目经理具有餐饮业相关管理工作经验3年（含）以上得3分，2年（含）至3年（不含）得2分，2年（不含）以下得1分，此项满分为3分。同时需提供个人劳动合同和公司的聘书复印件，加盖投标单位公章。 | 所在页码 |
| （2）拟派到中标食堂项目厨师素质A、投标人拟派到中标食堂项目厨师具有三级厨师证的每个得0.5分，二级厨师证的每个得1分，一级厨师证的每个得2分，此项满分为3分（提供相关证书复印件，原件备查）；B、具有餐饮业相关工作经验3年（含）以上每个得0.5分，此项满分为2分。同时需提供工作经验证明（提供个人劳动合同及最近3年每年任意一个月的社保缴费证明材料，社保清单中必须含有项目厨师名字、社保缴费证明必须是投标单位缴纳）。 | 所在页码 |
| （3）团队成员中至少1人具有营养师证或健康管理师证的得3分，没有不得分。提供相关证明材料，同时需提供其工作经验证明（提供个人劳动合同、提供近3年每年任意一个月的社保缴费证明材料，社保清单中必须含有其名字，社保缴费证明必须是投标单位缴纳）。 | 所在页码 |
| 经营管理 | （1）食堂组织机构图、从业人员岗位职责及人数合理配置方案，优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 所在页码 |
| （2）服务质量控制方案，优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 所在页码 |
| （3）食品安全卫生管理控制方案（含食品安全卫生、人员卫生、环境卫生、除“四害”方案、垃圾处理方案、餐厨废弃物和废油脂处理等），优秀的得6.00-7.00分，较好的得4.00-5.99分，一般的得1.00-3.99分，较差的得0-0.99分； | 所在页码 |
| （4）保障安全生产的各类应急预案（含食物中毒、天燃气漏气、消防、停水停电、台风等），优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 所在页码 |
| （5）操作规程控制管理方案，优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 所在页码 |
| （6）人员管理与培训方案，优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 所在页码 |
| （7）食堂经营创新措施（包括食堂经营理念、经营创新方案、饮食结构设置、菜品价格控制方案、单个菜品成本核算方案、供餐模式及菜品创新等），优秀的得6.00-7.00分，较好的得4.00-5.99分，一般的得1.00-3.99分，较差的得0-0.99分； | 所在页码 |
| （8）饮食文化实施方案（包括餐厅环境改善、顾客参与的活动策划，如美食节、各种节日特色活动、包饺子比赛等，需提供正在履行项目的成功案例的活动照片和相关报道佐证），优秀的得3分，较好的得2分，一般的得1分，较差的得0分； | 所在页码 |
| 经营安全保障措施 | 投标单位为所经营过餐厅、食堂、酒店提供的安全保障：为所经营过的餐厅、食堂、酒店在近3年投保了《食品安全责任险》，同时又投保了《雇主责任险》的，并承诺为此次中标食堂投保《食品安全责任险》，同时投保《雇主责任险》方可计分。每一个险种计1分，最高计2分；提供证明材料及承诺书，不提供不得分。 | 所在页码 |
| 3 | 价格项（满分20分） | 年营业额报价 | 最高有效报价投标人得20分，其他小于最高有效报价的投标人按报价÷最高有效报价×20计算得分，保留小数点后两位。有效报价：最低年营业额≤年营业额报价≤3倍最低年营业额，否则视为无效报价。（无效报价的投标人按无效投标处理） | 所在页码 |

**表1**

1. **投标函**

**致：**

根据贵单位( )的招标文件要求，正式授权下述签字人(姓名和职务)代表投标人(投标单位名称)，提交投标文件。

根据此函,我们宣布同意如下:

1．我方接受招标文件包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件的所有的条款和规定。我们完全清楚、理解相关内容，并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

2．我方同意按照招标文件第二章“投标人须知”的规定,本投标文件的有效期为从投标截止日期起计算的60天,在此期间，本投标文件将始终对我方具有约束力,并可随时被接受。

3．已提交投标保证金，金额为人民币 (大写) 元(￥ (小写)元)。

4．我方同意提供贵单位要求的有关本次投标的所有资料或证据，并在此声明，本次招标投标活动中提交的所有资料都是真实、准确完整的，如发现提供虚假资料，或与事实不符而导致投标无效，甚至造成任何法律和经济责任，完全由我方负责。

5．我方完全理解贵方不一定要接受最高投标价的投标，即最高投标价不是成交的保证。

6．如果我方成交，我们将按规定及时与招标人签订合同，并根据招标文件的规定严格履行自己的责任和义务。

7．如果我方成交，我方将支付本次招标的招标代理服务费。

8. 我方在本次投标活动中绝无资质挂靠、串标、围标情形，若出现下列情形，立即取消我方投标资格并承担相应的法律责任；

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（4）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（5）不同投标人的投标文件相互混装；

（6）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；

（7）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，同时参加本项目投标活动。

根据国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn/>）登记信息提供以下内容：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 股东名称 | 股东类型 | 占股比例 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |

投标人名称:(公章)

地址: 邮编：

电话：传真：

授权代表签字：职务：

日期:

**表2**

**2．投标人基本情况**

投标人基本情况表

|  |  |
| --- | --- |
| 单位名称 | 　 |
| 注册地址 | 　 |
| 联系方式 | 常用联系人 | 　 | 手机 | 　 |
| 固定电话 | 　 | 传真 | 　 |
| 邮政编码 | 　 | 网址 | 　 |
| 法定代表人 | 姓名 | 　 | 身份证 | 　 | 手机 | 　 |
| 成立时间 | 年月日 |
| 营业执照号/统一社会信用代码 | 　 | 注册资金 | 　　　 |
| 开户银行 | 　 | 开户银行账号 | 　 |
| 近3年营业收入（万元） | 2018年 | 2019年 | 2020年 |
| 　 |  　 |  |
| 经营范围 | 　 |
| 备注 | 　 |

投标人全称（公章）：授权代表（签字）：

**表3**

**4．法人授权委托证明书**

**致**：

本授权书声明:

委托人:

地址: 法定代表人:

受托人姓名: 性别：出生日期: 年月日

所在单位: 职务:

身份证：联系方式:

兹委托受托人代表我方参加组织的**海南大学 校区 食堂委托经营项目，第 标段**(项目编号为: )的招投标活动,并授权其全权办理以下事宜:

1．参加投标活动；

2．签订与成交事宜有关的合同；

3．负责合同的履行、服务以及在合同履行过程中有关事宜的洽谈和处理。受托人在办理上述事宜过程中以其自己的名义所签署的所有文件我方均予以承认。受托人无转让委托权。

委托期限:至上述事宜处理完毕止。

附：委托人身份证复印件和社保证明复印件

委托单位:(公章)

法定代表人: (签章)

受托人:(签字)

年月日

**表4**

**10．声明书**

**致：**

我公司在参加本次招投标活动前三年内，在经营活动中没有重大事故，没有任何违法行为记录。

特此声明。

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权代表（签字）:

年月日

**表5**

**11．承诺书**

致：

我公司是依法经营的餐饮企业，且三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件。

特此声明。

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权代表（签字）:

年月日

**表6**

**13（3）业绩**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **时间** | **项目名称** | **用户名称** | **项目金额（万元）** | **负责人** | **联系电话** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

附：合同复印件（加盖单位公章），原件备查。

**表7**

**13（8）年营业额报价表**

**（单独用信封密封递交）**

致：

|  |  |
| --- | --- |
| **投标项目名称** | 海南大学 校区 食堂委托经营项目 |
| **投标标段** | 第标段 |
| **年营业额报价** | ￥： |
| （大写） |
| **备 注** |  |

投标人（单位公章）：

法定代表人（或授权代表人）：

日期：年 月 日