

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目



PROJECT CONSULTING

永|安|工|程

竞争性磋商文件

项目编号：tzya2025-hy38

采购项目：食堂服务外包项目

采 购 人：台州市黄岩区实验中学

采购代理机构：台州永安工程咨询有限公司

二〇二五年七月

目 录

- 一、竞争性磋商公告
- 二、供应商须知
- 三、评审办法及评审标准
- 四、项目需求
- 五、采购合同主要条款
- 六、响应文件格式附件

第一章 竞争性磋商公告

参照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》等有关规定，受台州市黄岩区实验中学委托，现就其食堂服务外包项目进行竞争性磋商采购，欢迎合格供应商前来磋商。

一、项目编号：tzya2025-hy38

二、磋商内容：

序号	项目名称	简要技术要求	数量	单位	预算	承包期限
1	食堂服务外包项目	详见项目需求	1	项	本项目中的营业收入是指学生用餐收入，预计该项收入为800万元/学年，本项目费用占比营业收入的16.0%-17.0%（最低16.0%，最高17.0%）	2025年8月23日-2026年8月暑期托管结束止

三、合格磋商供应商的资格条件：

（一）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条及其他法律、行政法规规定的对投标主体的要求；

（二）本项目供应商特定资格要求

1、投标人具有2018年1月1日以来（以合同签订时间为准）台州市内同类中小学（学校规模不小于18个行政班且有住宿生）3年及以上食堂管理工作经验业绩证明；

2、项目负责人具有中级及以上厨师证或餐饮管理中中级及以上证书；

3、投标人具有一定的规模的操作队伍，熟悉餐饮卫生、防疫、食品安全等相关法律法规；

4、投标人所有工作人员必须具有符合规定的健康证，餐饮经营管理中未出现食品卫生、违纪、违法等不良记录；

5、本项目不接受联合体磋商。

四、磋商文件的发售：

1、发售时间：2025年 月 日至2025年 月 日（双休日及法定节假日除外，每日上午9:30—11:30，13:30—16:30，北京时间）

2、发售地点：台州市椒江区中环世纪6幢801室（交通银行台州分行楼上）。

3、标书售价：0元。

4、购买标书时必须提交的资料：

（1）企业法人营业执照副本（复印件加盖公章）或自然人身份证；

（2）法定代表人授权书原件（加盖公章）；

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

(3) 报名人有效身份证件复印件；

(4) 提供2018年1月1日以来（以合同签订时间为准）台州市内同类中小学（学校规模不小于18个行政班且有住宿生）3年及以上食堂管理工作经验业绩证明（企业投标须提供复印件并加盖公章，自然人投标须提供复印件并签字）；

(5) 提供项目负责人中级及以上厨师证或餐饮管理中级及以上证书（企业投标须提供复印件并加盖公章，自然人投标须提供复印件并签字）；

(6) 提供投标人餐饮经营管理中未出现食品卫生、违纪、违法等不良记录的承诺函（企业投标须提供原件并加盖公章，自然人投标须提供原件并签字）；

(7) 投标供应商报名表。

五、响应文件递交截止时间及磋商开始时间、地点：

本次招标将于2025年 月 日14:30整在台州市黄岩区实验中学会议室开始进行，请在磋商当日投标截止时间前将投标文件送达磋商地点，逾期或不符合规定的磋商响应文件恕不接受。

六、投标保证金：

不提交，但若投标人在投标过程中存在违规行为给采购人造成损失的，须赔偿全部损失。

七、质疑和投诉：

供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以自收到采购文件之日（发售截止日之后收到采购文件的，以发售截止日为准）或者采购文件公告期限届满之日（公告发布后的第6个工作日）起7个工作日内且应当在采购响应截止时间之前，以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级监督管理部门投诉。

八、联系方式：

1、采购代理机构

采购代理机构名称：台州永安工程咨询有限公司

联系人：管女士

联系电话：0576-88882375，18857611403

传真：0576-88882270；

质疑接收人：叶先生

联系电话：13857637980

地点：台州市椒江区中环世纪6幢801室（交通银行台州分行楼上）

2、采购人

采购人名称：台州市黄岩区实验中学

联系人：苏先生；

联系电话：0576-89189619

采购人地址：浙江省台州市黄岩区文盛街50号

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

备注：请贵单位领取本次磋商文件后，认真阅读各项内容，进行必要的准备工作，按文件的要求详细填写和编制响应文件，并按以上确定的时间、地点准时参加投标。

台州永安工程咨询有限公司

二〇二五年七月

第二章 供应商须知

前 附 表

序号	项 目	内 容
1	供应商特定资格要求	符合竞争性磋商公告资格要求的供应商
2	答疑会或现场踏勘	无
3	磋商响应文件包装要求	资格证明文件正本一份、副本二份，商务与技术文件正本一份、副本二份，报价文件正本一份、副本二份。各自密封包装。
4	磋商响应文件有效期	磋商响应有效期为磋商后 90 天，磋商响应有效期从提交磋商响应文件的截止之日起算。
5	磋商响应文件递交	截止时间：2025 年 月 日 14:30 整（北京时间） 递交地点：台州市黄岩区实验中学会议室 逾期送达的磋商响应文件恕不接受。
6	磋商时间及地点	时间：2025 年 月 日 14:30 整（北京时间） 地点：台州市黄岩区实验中学会议室
7	投标保证金	不提交，但若投标人在投标过程中存在违规行为给采购人造成损失的，须赔偿全部损失。
8	其他要求	1、踏勘现场时间及地点：不组织，各投标单位根据需要，自行前往勘察现场和周围环境，所产生的费用由投标单位自理。 2、样品：无要求； 3、现场演示：无要求
9	实质性条款	带“▲”的条款是实质性条款，磋商响应文件须作出实质性响应，否则终止磋商。
10	解释权	本采购文件的解释权属于台州永安工程咨询有限公司

一、总则

（一）适用范围

本磋商文件适用于本次项目的磋商、评审、确定成交供应商、验收、合同履行、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

（二）定义

- 1、“采购组织机构”指采购人委托组织磋商的集中采购机构或采购代理机构。
- 2、采购人：是指委托集中采购机构或采购代理机构采购本次项目的国家机关、事业单位和团体组织。
- 3、磋商供应商：是指向采购组织机构提交磋商响应文件的单位或个人。
- 4、货物：是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。
- 5、服务：是指除货物和工程以外的政府采购对象，包括各类专业服务、信息网络开发服务、金融保险服务、运输服务，以及维修与维护服务等。
- 6、“书面形式”包括信函、传真等。
- 7、“▲”系指实质性要求条款。

（三）磋商费用

不论磋商结果如何，供应商均应自行承担所有与磋商有关的全部费用（磋商文件有相关规定除外）。

（四）特别说明

- 1、供应商磋商所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。供应商磋商所使用的采购项目实施人员必须为本法人员工（指必须为本法人或控股公司正式员工）。
- 2、供应商所标产品除磋商文件中明确规定要求“提供官网截图或相应检测报告的证明材料”以外，所有技术参数描述均以磋商响应文件为准。**磋商供应商对所标产品技术参数的真实性承担法律责任。**项目磋商结束后、质疑期限内，如有质疑供应商认为成交供应商所标产品、磋商响应文件技术参数与采购需求存在重大偏离、错误、甚至造假的情况，应提供具体有效的证明材料。
- 3、供应商在磋商活动中提供任何虚假材料，其响应无效，并报监管部门查处；成交后发现的，成交人须依照根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款第一项之规定，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照，构成犯罪的，依法追究刑事责任。
- 4、供应商不得相互串通磋商报价，不得妨碍其他供应商的公平竞争，不得损害采购人或其他供应商的合法权益，供应商不得以向采购人、磋商小组成员行贿或者采取其他不正当手段谋取成交。
- 5、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

参加该采购项目的其他采购活动。

6、磋商响应文件格式中的表格式样可以根据项目差别做适当调整,但应当保持表格样式基本形态不变。

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,不得参加同一合同项下的采购活动。

8、本项目不允许分包。

二、磋商响应文件

(一) 磋商响应文件的组成

供应商应仔细阅读磋商采购文件的所有内容,按磋商采购文件的要求,详细编制磋商响应文件。【特别提示:如有要求提供资料原件的,原件另行包装,并与磋商响应文件一起提交,磋商响应截止时间后所有原件不予接收。资料原件也可以用与原件相符的公证原件替代】

▲1、资格证明内容的组成:

- (1) 磋商声明书
- (2) 授权委托书(法定代表人亲自办理磋商响应事宜的,则无需提交);
- (3) 法人或者其他组织的营业执照等证明文件,自然人的身份证明;
- (4) 提供 2018 年 1 月 1 日以来(以合同签订时间为准)台州市内同类中小学(学校规模不小于 18 个行政班且有住宿生)3 年及以上食堂管理工作经验业绩证明(企业投标须提供复印件并加盖公章,自然人投标须提供复印件并签字);
- (5) 提供项目负责人中级及以上厨师证或餐饮管理中级及以上证书(企业投标须提供复印件并加盖公章,自然人投标须提供复印件并签字);
- (6) 提供投标人具有一定的规模的操作队伍的证明材料复印件,提供所有工作人员符合规定的健康证复印件(企业投标须提供复印件并加盖公章,自然人投标须提供复印件并签字);
- (7) 提供投标人餐饮经营管理中未出现食品卫生、违纪、违法等不良记录的承诺函原件(企业投标须提供原件并加盖公章,自然人投标须提供原件并签字)。

2、商务与技术内容的组成:

- (1) 供应商企业情况介绍;
- (2) 磋商响应方案描述:
 - A. 项目需求的理解与分析(供应商对项目现状及需求的理解情况,对项目现状和需求描述的全面性、准确性、针对性,对项目重点、难点的把握,解决方案及合理化建议)。
 - B. 项目组织实施方案(包括项目服务期、确保项目实施的措施或方案、项目实施进度安排、项目实施人员及项目负责人的资质、类似经验及社保证明等)。
 - C. 验收方案(包括项目验收标准和验收方法等)和措施;
- (3) 商务及技术响应表。

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

(4) 供应商通过的质量管理和质量保证体系、环保体系、自主创新相关证书、软件著作权证等与本项目相关的认证证书或文件；

(5) 类似项目的成功案例（供应商类似项目实施情况一览表、合同复印件及其相应的发票、用户验收报告等；

(6) 供应商认为需要提供的其他资料（包括可能影响供应商商务与技术内容评分的各类证明材料）。

(7) 售后服务描述及承诺：

A. 距采购人最近的服务网点详细介绍（包括地理位置、资质资格、技术力量、工作业绩、服务内容及联系电话等）。

B. 针对本项目的售后服务措施及承诺（售后技术服务方案、人员配备、故障响应时间、技术培训方案等）。

3、报价内容的组成

(1) 报价内容由开标一览表以及供应商认为其他需要说明的内容组成。

(2) 此报价为供应商针对本项目报出的唯一的首次报价，包含其它一切所要涉及到的费用，有选择的报价将被拒绝。

(3) 投标总报价为完成本项目的全部费用，包括项目管理费、开具正式发票所需的税费、房租、所聘用人员（含工资及福利、社保、意外伤害保险费、服装及劳保用品的费用、办理健康体检、办证费、医药费等所需的全部费用）、洗碗机的租赁费用等所有费用（不包括场租、煤气费、水电费）。

(4) 相关报价表需打印或用不退色的墨水填写，磋商响应报价表不得涂改和增删，如有错漏必须修改，修改处须由同一签署人签字或盖章。由于字迹模糊或表达不清引起的后果由供应商负责。

(5) 报价有关表格应按磋商采购文件中相关附表格式填写。

(6) 最后的磋商报价低于首次报价，除磋商内容发生实质性变更，其报价明细表（如有）中各项报价需另行明确以外，各项报价均按比例下调。

(二) 磋商响应文件的制作、封装及递交要求

1、磋商响应文件的制作要求

(1) 供应商应按照磋商响应文件组成内容及项目磋商需求制作磋商响应文件，不按磋商采购文件要求制作磋商响应文件的将视情处理（拒收、扣分等），由此产生的责任由磋商供应商自行承担。

(2) 供应商应对所提供的全部资料的真实性承担法律责任，磋商响应文件内容中有要求盖章或签字的地方，必须加盖磋商供应商的公章以及法定代表人或全权代表的盖章或签字，其中所有证书类文件提供的复印件必须全部加盖单位公章且必须在有效期内的。

(3) 磋商响应文件以及磋商供应商与采购组织机构就有关磋商事宜的所有来往函电，均应以

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

中文汉语书写。除签字、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文汉语以外的文字表述的磋商响应文件视同未提供。

(4) 磋商计量单位，磋商采购文件已有明确规定的，使用磋商采购文件规定的计量单位；磋商采购文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元），否则视同未响应。

(5) 若磋商供应商不按采购文件的要求提供资格审查材料，其风险由磋商供应商自行承担。

(6) 与本次磋商无关的内容请不要制作在内，确保磋商响应文件有针对性、简洁明了，同时节约纸张；磋商响应文件统一以A4纸大小双面打印并装订。

2、磋商响应文件的封装要求

(1) 磋商响应文件份数：资格证明文件、商务与技术文件、报价文件分别编制并分开单独装订成册：资格证明文件共三份（正本一份，副本二份，封装成一袋），商务与技术文件共三份（正本一份，副本二份，封装成一袋），报价文件共三份（正本一份，副本二份，封装成一袋）。磋商文件正本和副本如有不一致之处，以正本为准。磋商文件的正本封面需打印或用不退色的墨水填写，并注明“正本”字样，副本可以复印。磋商文件的正本封面必须注明“正本”字样，副本可以采用正本的复印件。除报价文件外其余一律不准出现数字报价。如有不同标项，请按标项号分别装订，密封要求同上。

(2) 所有磋商响应资料按磋商采购文件的组成所列内容及顺序装订成册，并逐页连续标注页码。因磋商响应文件内容不完整、编排混乱导致磋商响应文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的责任由供应商自行承担。

(3) 密封袋的封口处应有磋商供应商公章和法定代表人或磋商全权代表签名。封皮上写明项目编号、标段、磋商采购项目名称、供应商名称，并注明“磋商响应文件名称”、“磋商时启封”字样，未按上述要求密封及加写标记，采购组织机构对磋商响应文件的误投和提前启封不负责任。

(4) 项目如分标段，各标段磋商响应文件必须分开编制，并按上述份数要求单独密封包装。

(5) 因密封不严、标记不明而造成失密、拒收、过早启封等情况，采购组织机构概不负责。

3、磋商响应文件的递交要求

(1) 磋商响应文件必须在规定时间前派人送达指定的磋商地点。磋商响应文件在截止时间后提交，采购组织机构将拒绝接收。

(2) 如有特殊情况，采购组织机构延长截止时间和磋商时间，采购组织机构和供应商的权利和义务将受到新的截止时间和磋商时间的约束。

4、磋商响应文件的补充、修改和撤回。

(1) 供应商如需对上交的磋商响应文件进行补充、修改或撤回的，必须在磋商响应截止时间以前将书面的修改文件或撤消通知送达采购组织机构。

(2) 磋商响应修改文件必须密封，在密封袋上写明项目编号、标段、招标项目名称、供应商名称、并注明“修改文件”、“磋商时启封”字样，其作为磋商响应文件的组成部份。

(三) 磋商响应文件的有效期

- 1、自磋商响应截止日起 90 天磋商响应文件应保持有效。有效期不足的磋商响应文件将被拒绝。
- 2、在特殊情况下，采购人可与磋商供应商协商延长磋商响应文件的有效期，这种要求和答复均以书面形式进行。
- 3、磋商供应商可拒绝接受延期要求。同意延长有效期的磋商供应商但不能修改磋商响应文件。
- 4、成交供应商的磋商响应文件自磋商之日起至合同履行完毕均应保持有效。

三、磋商

(一) 磋商委员会或磋商小组

磋商委员会或磋商小组（以下简称磋商委员会）成员由招标单位负责组织，对具备实质性响应的投标文件进行评估和比较。评标委员会由招标人的代表、专家和其他有关方面的代表组成。

磋商委员会由采购人代表和评审专家共3人及以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。采购人代表不得以评审专家身份参加本部门或本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。

(二) 磋商程序

- 1、采购组织机构将在“磋商公告”规定的时间和地点进行磋商，磋商采购会议由采购组织机构工作人员主持，所有供应商均应准时参加磋商采购会议。
- 2、采购组织机构工作人员应当核验出席磋商活动现场的各供应商代表及相关单位人员身份，并组织其分别登记、签到，无关人员可拒绝其进入现场。
- 3、采购组织机构工作人员接收磋商响应文件并登记，并由供应商代表对递交记录情况进行签字确认。
- 4、主持人宣布磋商采购会议开始，介绍磋商现场的人员情况，宣读提交磋商响应文件的供应商名单、磋商纪律、应当回避的情形等注意事项，组织供应商签署不存在影响公平竞争的《现场确认声明书》。
- 5、提请供应商代表查验磋商响应文件密封情况。
- 6、主持人按磋商响应供应商签到的先后顺序当场拆封磋商文件，并送至评审场所。
- 7、磋商小组必须按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

(1) 对响应文件的初审

A. 资格性检查：依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件中的资格条件进行审查，以确定磋商供应商是否具备投标资格。

B. 符合性检查：详细评标之前，磋商小组依据磋商文件的规定，对响应文件是否满足采购文件的实质性要求进行审查，以确定响应文件是否有效。

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

8、初审合格的供应商进入下一步的磋商活动。

9、磋商小组所有成员集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

10、在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。

11、磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组将要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，最终报价不得高于首次报价。最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。

12、经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

13、磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序确定成交候选供应商，编写评审报告。

14、采购组织机构对磋商小组专家成员进行评价；

15、主持人到磋商采购会现场宣布磋商结果（含技术得分、最后报价、报价得分及总得分），磋商采购会议结束。

（三）澄清问题的形式

磋商供应商的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字，并不得超出磋商响应文件的范围或者改变磋商响应文件的实质性内容。

（四）错误修正

磋商响应文件报价出现前后不一致的，除采购文件另有规定外，按照下列规定修正：

- 1、磋商响应文件中开标一览表内容与磋商响应文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- 2、大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- 3、单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- 4、总价金额与按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。修正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。修正后的报价经磋商供应商确认后产生约束力，磋商供应商不确认的，将终止磋商。

▲（五）磋商供应商存在下列情况之一的，响应无效，终止磋商

- 1、磋商响应文件中的报价货物跟商务与技术内容中的供应货物出现重大偏差的；
- 2、不具备磋商采购文件中规定的资格要求的。
- 3、磋商响应文件含有采购人不能接受的附加条件的。

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

- 4、供应商代表人未能出具身份证明或与法定代表人授权委托人身份不符的；
- 5、磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当与其终止磋商。
- 6、报价超过磋商采购文件中规定的预算金额/最高限价，除磋商内容发生实质性变更外最终报价高于首次报价的。
- 7、磋商参数未如实填写，完全复制粘贴磋商采购参数的。
- 8、磋商响应文件提供虚假材料的。
- 9、不同供应商的磋商响应文件由同一单位或者个人编制；
- 10、不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜；
- 11、不同供应商的磋商响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 12、不同供应商的磋商响应文件异常一致或者报价呈规律性差异；
- 13、不同供应商的磋商响应文件相互混装；
- 14、不符合法律、法规和磋商采购文件中规定的其他实质性要求的（磋商采购文件中打“▲”内容及被拒绝的条款）。

▲（六）有下列情况之一的，本次磋商终止

- 1、出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 2、磋商小组发现磋商文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行，或者磋商文件内容违反国家有关强制性规定的；
- 3、因重大变故，采购任务取消的；
- 4、法律、法规和磋商文件规定的其他导致评审结果无效的。

（七）磋商原则和方法

- 1、磋商原则。磋商小组必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性，不得向外界透露任何与评审有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评审的正常进行；磋商小组及有关工作人员不得私下与磋商供应商接触。
- 2、磋商办法。具体磋商内容及评分标准等详见《第三章：评审办法及评分标准》。

（八）评审过程的监控

本项目评审过程实行全程录音、录像监控，采购监管部门视情进行现场监督，供应商在评审过程中所进行的试图影响评审结果的不公正活动，可能导致其被拒绝磋商。

四、磋商结果确定

- 1、确定成交供应商。磋商小组根据评标结果推荐成交候选供应商或直接确定成交供应商。其中推荐成交候选供应商的，采购组织机构在评审结束之日起2个工作日内将评审报告送交采购人，采购人自收到评审报告之日起5个工作日内在评审报告推荐的成交候选人中按顺序确定成交供应商。

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

2、发布成交结果公告。采购组织机构应当在成交供应商确定后2个工作日内，在省级以上财政部门指定的政府采购信息发布媒体及相关网站上公告成交结果，并将磋商文件随同公告。

3、发出成交通知书。采购组织机构在发布成交结果同时，向成交供应商发出成交通知书。

4、中标人在中标之后领取通知书之前，应向招标代理机构交纳招标代理服务费。若中标人未在约定时间内支付招标代理服务费，从逾期之日起按日利率千分之一承担违约金。若中标人未按上述规定办理，需承担招标代理机构为实现债权的所有费用（包括但不限于律师费、催讨车旅费、保全担保费等）。

5、招标代理费：按照中标通知书确定的中标金额，按下附表收费标准，采用差额累进算法向中标单位收取代理服务费。代理服务费结算不足陆仟元的，按定额陆仟元收取。该费用中标方须在领取中标通知书时一次性付清。（单位名称：台州永安工程咨询有限公司；人民币账号：530125998900015；开户行：台州银行黄岩工业园区支行）

附表：招标代理服务收费标准

服务 类型 率 中标金额（万元）	货物招标	服务招标	工程招标
100 以下	1.5%	1.5%	1.0%
100-500	1.1%	0.8%	0.7%
500-1000	0.8%	0.45%	0.55%
1000-5000	0.5%	0.25%	0.35%
5000-10000	0.25%	0.1%	0.2%
10000-100000	0.05%	0.05%	0.05%
100000 以上	0.01%	0.01%	0.01%

五、合同签订

1、采购人应当自成交通知书发出之日起30日内，按照磋商采购文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量和服务要求等事项签订采购合同。

2、采购人不得向成交供应商提出超出磋商文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商订立背离磋商文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量和服务要求等实质性内容的协议。

3、成交供应商无故拖延、拒签合同的，取消成交资格。

4、成交供应商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成交候选供应商名单排序，确定下一候选供应商为成交供应商，也可以重新开展采购活动。

5、询问或者质疑事项可能影响成交结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同（成交结果的质疑期为成交结果公告期限届满之日起七个工作日）。

第三章 评审办法及评审标准

一、采购组织机构将组织磋商小组，对供应商提供的磋商响应文件进行综合评审。

二、本次磋商项目的评审方法为**综合评分法**，总计100分，其中商务技术分值70分，投标报价分值30分。评审标准按评分细化条款及分值进行评审。

(一) 商务技术文件中的客观分由磋商小组讨论后统一打分；其余在规定的分值内单独评定打分（小数点后保留1位）。

(二) 各磋商供应商商务技术文件得分按照磋商小组成员的独立评分结果汇总后的算术平均分计算（小数点后保留2位，四舍五入），计算公式为：

商务技术文件得分=磋商小组所有成员评分合计数/磋商小组组成人员数。

(三) 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算（小数点后保留2位，四舍五入），即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格作为磋商基准价，其报价得满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

磋商报价得分=（磋商基准价 / 最后磋商报价）×30%×100。

经评审专家统一认定明显低价有可能影响产品质量或者不能诚信履约的做无效标处理。

(四) 磋商供应商综合得分=商务技术文件得分+投标报价得分。

三、在最大限度地满足磋商文件实质性要求前提下，磋商小组按照磋商文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评审总得分最高的供应商为第一成交候选供应商，评审总得分次高的供应商为第二成交候选供应商，评审总得分第三高的为第三成交候选供应商。

四、如综合得分相同，最后报价低者为先；如综合得分且最后报价相同的，以商务分得分较高者为先，商务分得分也相同的则抽签决定。

五、本次评分具体分值细化条款如下表：

评标打分标准

评分项目		评分内容	分值
商务分 (40分)	投标人综合实力	1、投标人具有质量管理体系认证证书的得2分； 2、投标人具有环境管理体系认证证书的得2分； 3、投标人具有职业健康安全管理体系认证证书的得2分； 4、投标人具有食品安全管理体系认证证书的得2分。 本项最高得8分。 (须提供有效期内的相关证书复印件加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分)	8
		根据投标人获得的2019年1月1日以来学校好评情况进行打分。 每提供1个学校好评得1分，本项最高得6分。 注：同一学校不重复计分。	6
	项目负责人	投标人拟配项目负责人同时具有以下证书：有5个的得10分，4个的得8分，3个的得6分，2个的得4分，1个的得1分，没有的不得分。 1、具有烹饪相关专业学校的毕业证书； 2、国家级餐饮协会颁发的高级职业经理人证书； 3、具有高级公共营养师证书；	10

技术分 (30分)		4、具有高级健康管理师证书； 5、具有食品检验员资格证。 （须提供相关证书或证明材料复印件、以上国家级餐饮协会相关荣誉或证书均须提供颁发机构在全国社会组织信用信息公示平台 https://xxgs.chinanpo.mca.gov.cn/gsxxt/newList 的查询截图及投标截止时间前近3个月内的社保缴费证明并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	
	厨师长	厨师长： 1、具有中式烹调技师（二级）及以上得4分； 2、具有营养配餐员证书的得4分。 本项最高得8分。 （须提供相关证书复印件、人社国网或人社省网查询截图及投标截止时间前近3个月内的社保缴费证明并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	8
	主要管理人员	投标人拟投入本项目的主要管理人员具有厨师、面点师等级技能资格证书、食品安全知识培训合格证明或食品安全管理员证书、营养师证书的，每提供1本证书得2分，本项最高得8分。 注：所有人员均须具备有效健康合格证明，否则不得分。 （须提供在有效期内的证书或证明文件复印件及投标截止时间前近3个月内的社保缴费证明并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分）	8
	服务管理方案	整体服务方案： 根据投标人对本项目整体情况的了解、分析，制作的整体服务方案进行打分。 总体服务思路正确严谨、对本项目的针对性强的得3.0-5.0分； 总体服务思路简单、缺乏对本项目的针对性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。 就餐服务方案： 根据投标人提供的早、中、晚餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化、价格等是否合理进行打分。 品种搭配花样丰富的得3.0-5.0分； 品种搭配单一的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。 食堂环境卫生服务方案： 根据投标人提供的食堂环境卫生服务方案（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、设备设施、工具、员工仪表等）以及落实的保障措施等情况进行打分。 设备清洁措施全面、食堂卫生有保障的得3.0-5.0分； 设备清洁方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。 管理方案： 根据投标人制定的管理制度、保证员工提供优质服务等管理方案内容（包括服务质量、班次调配、人员分工、岗位职责等）进行打分。 分工明确、工作效率和服务质量高的得3.0-5.0分； 分工模糊、岗位职责不明确，效率低的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。 安全预防及投诉处理方案： 根据投标人提供的食品安全、环境安全、食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫、疾病控制预防、事故及投诉应急处理预案进行打分。 安全预防阐述详细、全面，卫生防疫措施严密、有保障的得3.0-5.0分； 安全预防和防疫措施简单，缺乏针对性和有效性的得0.1-2.9分；	5

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

		未提及此项不得分。	5
		后勤及物品管理方案： 根据投标人对食堂的后勤、卫生、保洁工作的描述及承诺，食堂内所提供的物品维护、保存、管理方案进行打分。 后勤保洁及物品管理方案详细、有效保证卫生整洁、物品完好保存的得3.0-5.0分； 缺乏具体的方案实施内容，无法保证卫生整洁，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得0.1-2.9分； 未提及此项不得分。	
价格 (30分)		取投标合格供应商的投标最终报价最低价为评标基准价，基准价为30分。投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×30%×100。(小数点后保留2位小数)。	30

第四章 项目需求

一、承包目的

学校就餐师生人数约为 1950 人（学生暂定 1800 人左右，教职员工 150 人左右，以实际人数为准）。

为了进一步做好食堂工作，顺利开展食堂五常法管理，理顺临时用工关系，明确相关职责，提高食堂服务水平，保证师生就餐质量，确保食品安全，经研究决定对我校食堂进行食堂服务外包招标。

项目概况：本项目预估营业收入约为 800 万元/学年，本次服务外包费用占比营业收入的 16.0%-17.0%（最低 16.0%，最高 17.0%）。

食堂营业收入计算标准：学生用餐的营业收入。教职员工用餐收入、教研活动、承办会议等临时性用餐的收入不纳入食堂营业收入。如在疫情等特殊情况期间需要分餐的，餐具等物品的费用不计入营业收入。

二、承包说明

1、台州市黄岩区实验中学为甲方，公开承包学校食堂用工及用工工资，承包人为乙方，承担食堂用工、食堂食品采购加工、五常法管理等相应职责。

2、我校教职工及其家属不得承包食堂用工。参加投标者须具有在台州市的中学 3 年食堂管理工作经历的个人或法人（须提供 3 年台州市内中学学校规模大于或等于 18 个班行政班且有住宿生学校业绩证明）食堂管理的承包合同，且项目负责人有中级及以上厨师证或餐饮管理中級及以上证书。**中标者不得擅自转包，中标后反悔或转包的没收履约保证金，学校将按照招标方案另取他人中标或重新招标。**正常上课期间，承包人必须每天要在校正常上班，不得在外兼职，否则甲方有权中止合同。甲方食堂服务外包每年一次，乙方承包期满，如果全体师生评价满意度为 85%及以上，可续包一年。

3、学校只向中标方承包用工及用工工资。承包招标方式为：用工工资按年人工工资总额计算，实际用工人数不得少于 23 人且不包括项目管理人员，若数值大于本学年毛利润最大值，则按本学年毛利润最大值计算。用工工资承包总额控制在每月营业额的 16.0%-17.0%之内。

4、承包期间，中标方长期用工人数（食堂用工由中标方招聘）需按教育局相关规定执行（用工人数不得少于 23 人且不含项目管理人员），学校按月支付给中标方承包费用（每年按实际工作时间计算）。投标报价中包括项目管理费、开具正式发票所需的税费、房租、所聘用人员（含工资及福利、社保、意外伤害保险费、服装及劳保用品的费用、办理健康证体检、办证费、医药费等所需的全部费用）、洗碗机的租赁费用等所有费用。中标方的用工人员不与学校发生劳务用工关系。

5、学校提供师生食堂场所，设备、生产工具、水、电、煤气、食品原材料等，中标方人员须按教师就餐标准，由中标单位支付就餐费用（结算标准：长期用工每人每学期支付 2500 元，钟点

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

工每人每学期支付1000元）。

6、中标方负责招聘、管理食堂工作人员，发放工人薪酬，负责食品下单采购（按上级主管部门要求进行）、加工，负责食品卫生、食品安全等，运作食堂的全面工作。

三、食堂工作人员要求：

1、主厨要有厨师证且有一定的专业水平，有三年以上食堂工作经验，具有初中以上文化程度，有一定的烹饪经验和水平，会调配和加工各式适合师生享用的菜肴。本项目须配置1名面点师。

2、中标方招聘（实际用工人数不得少于21人且不包括项目管理人员）的男工人年龄不得超过55周岁，女工人年龄不得超过50周岁，所有工人必须身体健康。中标方工作人员应具有身份证、健康证（上岗前到指定单位体检）、卫生培训合格证等。食堂工作人员办理体检、健康证、卫生培训等费用由中标方按负责。

3、中标方工作人员中，洗碗工和值班厨师可以先吃饭，其他人员原则上打菜结束后再吃饭。

4、服务团队组建。中标方根据学校食堂的营业规模合理组建经营服务团队，按校区就餐人数和相关实际情况合理配置。

服务团队负责人 1人（会管理众食安、浙食链等平台的数据录入等）

工作人员配置总人数 不低于23人

具体人员安排 厨师3人，蒸灶1人，其他员工19人及以上

四、工作量

1、正常上课期间，负责师生从星期日晚餐到星期五的早中晚餐加工及餐后清洁工作（包括全校教职工及住宿生的早餐，全校师生的中餐及夜自修教师 and 在校夜自修学生的晚餐）

2、如遇教育、教学活动需开餐的中标方必须完成，其工作量不再另行计算。

3、师生膳食由食堂工作人员负责逐人分发，用餐后打扫好餐厅和食堂的卫生。食堂及餐厅卫生实行每天小扫、每周大扫制度。

4、中标方要根据招标方的要求定好食谱，并在周三前定好食谱经招标方审定后公布，一天三餐供应。

①早餐主要为：肉包、馒头等主食不少于5个，面点、稀饭、豆浆、油条、蔬菜等。

②中餐、晚餐至少保障一定数量品种菜品，荤素搭配，具体由采购人决定。

5、负责每周早中晚餐参考菜谱的安排，提供各种食品、调味料的采购数量，及时向学校申请盘点采购（按上级主管部门要求进行）。下周菜单须在每周二中午前交到学校食堂负责人处。为学校所提供的食品原料必须是安全卫生、无毒无害、感观正常、可供人食用、富含营养的。

6、食品、调味料等的采购与结算由学校按定点采购等要求进行，承包人不得干预。

7、食堂采购的物品（如原材料、燃料等）运到学校后，承包方负责卸车，入库摆放整理。

8、早餐须定点适量采购，做好台帐。

五、食品的制作要求：

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

1、食品制作加工要以《中华人民共和国食品卫生法》为准则，中标方应严格确保卫生及质量，遵守一切有关食品安全的卫生规定。工作人员违规操作，造成的后果由中标方负完全责任。中标方所属人员均需持卫生防疫部门分发的健康、卫生知识培训合格证上岗并遵守学校的规章制度。

2、食品卫生“五·四”制。(1)、由原料到成品实行“四不制度”，不买腐烂变质原料；验收不收腐烂变质的原料（食品配送的食物由学校组织相关人员验收）；加工人员（厨师）不用腐烂变质的原料；窗口不售腐烂变质的食品。(2)、成品（食品）存放实行“四隔离”。生与熟隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。(3)、用（食）具实行“四过关”。一洗二刷三冲四消毒（蒸汽等）。(4)、环境卫生采取“四定”办法。定人、定物、定时间、定质量。划片分工、包干负责。(5)、个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。

3、南北大菜、家常小炒均要色、香、味俱全且符合食品卫生标准。

4、食品款式不断翻新，而且会懂得营养配搭，营养均衡，做到粗料精做，精料优用。不断提高烹饪水平。

5、中标方无条件接受学校按照国家和省市区有关规定随时对卫生、食品质量、食品加工、服务质量等方面进行监督与检查。

6、中标方人员应遵守学校规定的各项规章制度、厨房纪律，认真做好防火防盗防爆等有关安全工作，若出现安全事故，其责任完全由中标方承担。

7、如发生食品中毒事故，造成的一切后果均由中标方负责。

六、其他

1、履约保证金：

(1) 中标方应在收到中标通知书后一周内向采购方交纳伍万元作为履约保证金，以保证中标方遵守本合同，包括担保、保函、保险等形式。

(2) 采购方认为中标方在服务期内没有涉及违约行为，采购方在服务期满后一个月内全额退还履约保证金，否则，采购方将在扣除中标方应付金额或违约金后退还保证金余额。

2、学校食堂服务外包每年一次，中标方承包期满，如果全体师生评价满意度为85%及以上，可续包一年。如果由于中标方的原因食堂出现重大事件或中标方不听从学校合理的建议或中标方不协助学校工作或因上级有关政策变更等，学校有权中途终止合同。

七、商务要求

1、付款方式：每月10日前，由中标方提供正式票据后支付，学校每月支付上月服务费用的90%。考核费用，学校每月提取的10%服务费用作为考核经费，根据每学期测评结果支付中标方，具体见食堂考核办法。

2、承包期限：2025年8月23日-2026年8月暑期托管结束为止。

第五章 合同主要条款

（此稿根据浙江省合同示范文本 HT33 / SF24 2-2024 学校食堂委托管理服务合同（浙江省市场监督管理局、浙江省教育厅制定）拟定的合同样本，最终定稿待双方协商后定）

学校食堂委托管理服务合同

甲方（学校方）：____台州市黄岩区实验中学____

统一社会信用代码证号：____12331003472690476Y____

乙方（企业方）：____

统一社会信用代码证号：____

为确保学校师生食品安全及提供专业、优质、高效的餐饮服务，根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招标投标法》《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》《企业落实食品安全主体责任监督管理办法》《GB31654—2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，遵循平等、自愿、公平和诚信原则，经甲乙双方协商一致，就学校食堂委托管理服务事宜签订本合同。

一、合同标的

1. 标的名称：____食堂服务外包项目____

2. 委托管理服务地点：____台州市黄岩区实验中学____

3. 委托管理服务内容：____食堂服务外包____

二、合同期限

本合同期限壹年，即：____2025 年 8 月 23 日至 2026 年 8 月暑期托管结束止。

学校食堂服务外包每年一次，乙方承包期满，如果全体师生评价满意度为85%及以上，可续包一年。如果由于乙方的原因食堂出现重大事件或乙方不听从学校合理的建议或乙方不协助学校工作或因上级有关政策变更等，学校有权中途终止合同。

三、管理服务的范围和时间

乙方应负责为甲方教职工和学生提供优质餐饮服务，根据学校实际情况和师生餐饮需求制定合理的经营时间。

承包说明：

1、台州市黄岩区实验中学为甲方，公开承包学校食堂用工及用工工资，承包人为乙方，承担食堂用工、食堂食品采购加工、五常法管理等相应职责。

2、我校教职工及其家属不得承包食堂用工。参加投标者须具有在台州市的中学3年食堂管理工作经历的个人或法人（须提供3年台州市内中学学校规模大于或等于18个班行政

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

班且有住宿生学校业绩证明)食堂管理的承包合同,且项目负责人有中级及以上厨师证或餐饮管理中等级及以上证书。乙方不得擅自转包,中标后反悔或转包的没收履约保证金,学校将按照招标方案另取他人中标或重新招标。正常上课期间,承包人必须每天要在校正常上班,不得在外兼职,否则甲方有权中止合同。甲方食堂服务外包每年一次,乙方承包期满,如果全体师生评价满意度为85%及以上,可续包一年。

3、学校只向乙方承包用工及用工工资。承包招标方式为:用工工资按年人工工资总额计算,实际用工人数不得少于23人且不包括项目管理人员,若数值大于本学年毛利润最大值,则按本学年毛利润最大值计算。用工工资承包总额控制在每月营业额的16.0%-17.0%之内。

4、承包期间,乙方长期用工人数(食堂用工由乙方招聘)需按教育局相关规定执行(用工人数不得少于23人且不含项目管理人员),学校按月支付给乙方承包费用(每年按实际工作时间计算)。投标报价中包括项目管理费、开具正式发票所需的税费、房租、所聘用工人员(含工资及福利、社保、意外伤害保险费、服装及劳保用品的费用、办理健康证体检、办证费、医药费等所需的全部费用)、洗碗机的租赁费用等所有费用。乙方的用工人员不与学校发生劳务用工关系。

5、学校提供师生食堂场所、设备、生产工具、水、电、煤气、食品原材料等,乙方人员须按教师就餐标准,由乙方支付就餐费用(结算标准:长期用工每人每学期支付2500元,钟点工每人每学期支付1000元)。

6、乙方负责招聘、管理食堂工作人员,发放工人薪酬,负责食品下单采购(按上级主管部门要求进行)、加工,负责食品卫生、食品安全等,运作食堂的全面工作。

7、若乙方需要学校食堂代发工资的,可将真实员工名单和本人银行卡号提交学校财务部门,并由财务部门按实发放员工工资,对于符合纳税条件的员工须依法纳税,所纳的税费由员工本人负责。

四、费用及结算方式

1. 服务费用

服务费用为_____ , 分为固定费用和考核费用两部分。

项目名称	报价(营业收入占比)	预算金额
食堂服务外包项目	大写: 百分之_____ 小写: _____ %	本项目中的营业收入是指学生用餐收入,预计该项收入为800万元/学年,本项目费用占比营业收入的_____%。

2. 支付方式

☒ 固定费用，每月 10 日前，由乙方提供正式票据后支付，甲方每月支付上月服务费用的 90%。考核费用，甲方每月提取的 10% 服务费用作为考核经费，根据每学期测评结果支付乙方，具体见食堂考核办法。

☐（其他结算形式）_____

3. 履约保证金

3.1 乙方应在接到中标通知书后 _____ 个工作日内，向甲方指定账户缴纳 伍万元 履约保证金。

3.2 履约保证金在服务期满并确认乙方无违约行为后或不属乙方重大责任事故造成协议终止，并完成相关验收移交手续后， _____ 个工作日内无息返还。

3.3 如服务期内乙方有违约或处罚、赔偿等相关费用，甲方有权在履约保证金中先行扣除相关费用。履约保证金不足时，乙方应当在 _____ 个工作日内补足履约保证金。

4. 其他费用承担。

4.1 食责险。_____ 购买校园食品安全责任保险，保额 _____ 万。

4.2 ☐ 实施本项目过程中所发生的 ☒ 采购费、☒ 加工费、☐ 人工费、☒ 管理费、☒ 水费、☒ 电费、☒ 燃气费、☒ 设备零星维修费、☐ _____ 等费用由甲方承担。

☒ 项目管理费、开具正式发票所需的税费、员工的房租、所聘用人员（含工资及福利、社保、意外伤害保险费、服装及劳保用品的费用、办理健康证体检、办证费、医药费等所需的全部费用）、洗碗机的租赁费用 _____ 等费用由乙方承担。

五、人员要求

1. 服务团队组建。乙方根据甲方食堂的营业规模合理组建经营服务团队，按校区就餐人数和相关实际情况合理配置。

服务团队负责人 _____ 1 人（会管理众食安、浙食链等平台的数据录入等）

工作人员配置总人数 _____ 不低于 23 人

具体人员安排 _____ 厨师 3 人，蒸灶 1 人，其他员工 19 人及以上

2. 人员证明。

2.1 工作人员应进行岗前培训，取得“预防性健康体检合格证明”后方可上岗，厨师、面点师、营养师等特殊岗位工作人员应取得相关证书。

2.2 乙方应提供由公安部门开具的服务团队工作人员的无犯罪记录证明。

3. 食堂工作人员要求：

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

3.1 主厨要有厨师证且有一定的专业水平，有三年以上食堂工作经验，具有初中以上文化程度，有一定的烹饪经验和水平，会调配和加工各式适合师生享用的菜肴。本项目须配置1名面点师。

3.2 乙方招聘（实际用工人不得少于21人且不包括项目管理人员）的男工人年龄不得超过55周岁，女工人年龄不得超过50周岁，所有工人必须身体健康。乙方工作人员应具有身份证、健康证（上岗前到指定单位体检）、卫生培训合格证等。食堂工作人员办理体检、健康证、卫生培训等费用由乙方按负责。

3.3 乙方工作人员中，洗碗工和值班厨师可以先吃饭，其他人员原则上打菜结束后再吃饭。

六、工作量

1、正常上课期间，负责师生从星期日晚餐到星期五的早中晚餐加工及餐后清洁工作（包括全校教职工及住宿生的早餐，全校师生的中餐及夜自修教师 and 在校夜自修学生的晚餐）

2、如遇教育、教学活动需开餐的乙方必须完成，其工作量不再另行计算。

3、师生膳食由食堂工作人员负责逐人分发，用餐后打扫好餐厅和食堂的卫生。食堂及餐厅卫生实行每天小扫、每周大扫制度。

4、乙方要根据招标方的要求定好食谱，并在周三前定好食谱经招标方审定后公布，一天三餐供应。

①早餐主要为：肉包、馒头等主食不少于5个，面点、稀饭、豆浆、油条、蔬菜等。

②中餐、晚餐至少保障一定数量品种菜品，荤素搭配，具体由采购人决定。

5、负责每周早中晚餐参考菜谱的安排，提供各种食品、调味料的采购数量，及时向学校申请盘点采购（按上级主管部门要求进行）。下周菜单须在每周二中午前交到学校食堂负责人处。为学校所提供的食品原料必须是安全卫生、无毒无害、感观正常、可供人食用、富含营养的。

6、食品、调味料等的采购与结算由学校按定点采购等要求进行，承包人不得干预。

7、食堂采购的物品（如原材料、燃料等）运到学校后，承包方负责卸车，入库摆放整理。

8、早餐须定点适量采购，做好台帐。

七、食品的制作要求：

1、食品制作加工要以《中华人民共和国食品卫生法》为准则，乙方应严格确保卫生及质量，遵守一切有关食品安全的卫生规定。工作人员违规操作，造成的后果由乙方负完全责

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

任。乙方所属人员均需持卫生防疫部门分发的健康、卫生知识培训合格证上岗并遵守学校的规章制度。

2、食品卫生“五·四”制。(1)、由原料到成品实行“四不制度”，不买腐烂变质原料；验收不收腐烂变质的原料（食品配送的食物由学校组织相关人员验收）；加工人员（厨师）不用腐烂变质的原料；窗口不售腐烂变质的食品。(2)、成品（食品）存放实行“四隔离”。生与熟隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。(3)、用（食）具实行“四过关”。一洗二刷三冲四消毒（蒸汽等）。(4)、环境卫生采取“四定”办法。定人、定物、定时间、定质量。划片分工、包干负责。(5)、个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。

3、南北大菜、家常小炒均要色、香、味俱全且符合食品卫生标准。

4、食品款式不断翻新，而且会懂得营养配搭，营养均衡，做到粗料精做，精料优用。不断提高烹饪水平。

5、乙方无条件接受学校按照国家和省市区有关规定随时对卫生、食品质量、食品加工、服务质量等方面进行监督与检查。

6、乙方人员应遵守学校规定的各项规章制度、厨房纪律，认真做好防火防盗防爆等有关安全工作，若出现安全事故，其责任完全由乙方承担。

7、如发生食物中毒事故，造成的一切后果均由乙方负责。

八、甲方权利与义务

1. 主体责任。甲方应取得学校食堂《食品经营许可证》，承担食品安全主体责任，落实校长（园长）负责制，结合学校实际制定食品安全风险管控清单。甲方应成立学校食堂食品安全管理机构，明确人员对乙方日常管理进行监督，督促乙方落实食品安全管理制度、履行食品安全责任，定期对乙方进行检查、评估和考核，发现问题及时督促整改。

2. 人员配备。甲方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第60号）配备食品安全总监/食品安全员，结合学校实际细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》，落实食品安全“日管控、周排查、月调度”制度，同时督促乙方配备相应食品安全总监/食品安全员。

3. 食材采购（择一适用）。

☐甲方采购的大宗食品，应按属地教育部门要求选择供货商，签订供货协议。加强食品供货商管理，建立食品供货商退出机制。

☐甲方采购的大宗食品，应实行公开招标选择供货商，签订供货协议。加强食品供货商

管理，建立食品供货商退出机制。

4. **食材验收。**甲方应对采购的食材进行验收，落实食材索证索票制度，建立采购台账，对列入《浙江省食品安全数字化追溯规定》重点目录内的产品使用“浙食链”系统确认入库，不得采购腐败变质、有毒有害、来历不明的食品原料及食品。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的，应拒绝接收。

5. **食材检测。**甲方积极配置食用农产品快检设施，与乙方共同对食堂采购的蔬菜、肉、腌制品、食用油等进行快速检测，建立快检不合格处置机制，保证食材采购的安全。

6. **经营保障。**甲方应保证乙方在履约情况下正常的经营环境（包括水、电、天然气的正常供应等），提供食堂主体运行所需证件，学校有重大活动、放假或停水停电等情况时，应提前一个工作日通知乙方及时调整保障计划。

7. **财务管理。**甲方负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。

8. **供餐服务。**甲方应制定供餐标准供乙方执行。

9. **校园智治。**甲方做好食堂基础信息、人员管理以及“阳光厨房”动态维护，对视频不清晰、掉线、转位、移位的及时修复。鼓励通过数字化系统完成电子台账、校园陪餐等日常管理信息。

10. **“三防”配备。**甲方应当配齐防蝇、防尘、防鼠等“三防”设备设施。

11. **互动机制。**甲方应建立食堂问题投诉渠道和反馈机制。通过学校网站、电话、公众号、邮箱等方式引导家长或学生共同参与校园食品安全管理，按照规定每学期组织家长或学生代表进行交流与沟通机制，并进行供餐满意度测评。

12. **宣传教育。**甲方对食堂的宣传标语、宣传海报、宣传资料等内容进行审核和管理。

13. **违规处置。**甲方有权要求乙方撤换不称职或不遵守校纪校规的从业人员。

14. _____

九、乙方权利与义务

1. **费用约定。**乙方有权按照合同约定收取费用。

2. **资质要求。**乙方依法取得食品经营许可证，含餐饮服务管理经营项目。

3. **规范执行。**乙方应严格遵守《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《GB31654—2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，履行食品安全管理责任，主动接受甲方的监督和管理。

乙方应严格规范食品加工管理，保持加工经营场所内外环境整洁，实施原料采购、粗加工、切配、烹饪、供餐、留样、餐用具清洗消毒保洁全过程控制管理。积极落实《学校食堂食品安全管理工作卡位操作手册》和色标管理制度等要求。

4. 两员责任。乙方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理办法》规定配备食品安全总监/食品安全员，落实“日管控、周排查、月调度”制度要求，同甲方食品安全管理人员共同开展食堂食品安全日常管理。

5. 用工管理。乙方应根据合同约定组建服务团队。乙方应与聘用的员工签订用工协议，与甲方没有人事依附关系，自行承担用工纠纷的处理和工伤等相关经济 and 法律责任。乙方员工应严格遵守国家法律法规和甲方单位的各项规章制度。同时，乙方负责员工的生产安全（包括车辆交通安全），并根据责任划分承担相应的责任。乙方应为员工缴纳相关保险。

6. 人员管理。乙方应严格从业人员健康管理，制定实施从业人员食品安全培训考核计划。聘用的食品从业人员应持有效健康证明，经培训合格后上岗并留存记录，按规定每日晨检，穿戴整洁的工作服、帽子、口罩，禁止无关人员进入厨房。

7. 采购验收。乙方应积极协助甲方开展食材验收、台账建立等工作。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的，应拒绝接收。

8. 病媒防护。乙方应做好老鼠、蟑螂、蝇（虫）等病媒生物防护工作，垃圾做到日产日清，定期检查库房、操作间、橱柜等设施设备，采取有效措施消除四害孳生条件。

9. 体系导入。乙方积极导入“4D”“五常法”“6T”等现场管理方法或建立HACCP、ISO22000等危害分析与关键控制点体系，实施专业化、规范化、系统化管理。

10. 供餐管理。乙方应配合甲方降低成本控制，根据就餐情况合理制定菜单和采购数量，加工过程控制食材损耗和浪费，节约用水、用电、用气等。

11. 供餐约定。乙方应按照甲方要求的供餐时间与标准，合理制定每周带量营养食谱，并不断创新菜品，定期更新菜谱，增加花色品种，不断调整口味提高伙食质量，满足师生需求，提升满意度。

12. 设备管理。乙方负责对甲方提供的房产及设施设备的管理，做到无事故隐患，设备完好，承担因管理不当而引起的损失，对于发现隐患或自然损耗需要进行维修的，乙方应及时跟甲方提出维修要求。

13. 食安责任。乙方因经营管理失职造成食物中毒、人身损害及其他安全事故，乙方应承担相应的安全责任，并赔偿由此产生的相应损失。

14. 值班巡查。乙方应落实食堂安全值班制，保证用火用电用水安全，食堂内部用火用电、用气应符合消防安全规定，严禁私拉电线、严禁违章用电，每天下班前，专人负责对食堂电源、天然气、水、门窗等设施进行安全检查，并做好台账记录。

15. 消防安全。乙方应定期检查和维护消防器材和设施、如有破损应及时向甲方提出报

修,定期开展消防演练,培训员工疏散逃生、有效使用消防器材,掌握报警求救等应急处理技能。

16. 服务约定。不得以任何形式转租、转让、抵押服务区域,在服务区域内只从事甲方认可的服务工作。

17. 廉洁要求。乙方不得以任何理由向甲方工作人员行贿,甲方人员也不不得以任何形式向相关人员索贿。

18. ☐ 乙方应配有相关资质证书的营养师,每周定期向甲方申报由营养师制定的食堂菜单,报甲方同意后实施。乙方有责任向甲方提供学生病号餐。

19. ☐ _____

十、合同解除

1. 双方协商一致可以解除合同,并妥善处理好合同解除后的相关事宜,如空档期的食堂餐饮供应等。

2. 甲方有以下行为之一的,乙方可以解除合同:

2.1 甲方不按照约定支付费用,经乙方催告后 20 日(填入的数字不超过 30)内仍不支付的;

2.2 甲方未按要求取得学校食堂《食品经营许可证》;

2.3 甲方拒绝履行提供水、电、气、暖等必要经营条件,乙方无法继续经营的;

2.4 其它 _____

3. 乙方发生以下情形之一的,甲方可以解除合同,并承担相关后果:

3.1 违反相关法律法规,被市场监督管理部门吊销或注销营业执照、食品经营许可证的;

3.2 乙方因食品安全、安全生产等问题,造成师生食物中毒(一般食品安全事故及以上等级的)或其他食源性疾病等重大安全事故的,甲方有权无条件终止合同;

3.3 发生转包、分包供餐业务的,或擅自更换履约人等其他违反法律法规或供餐合同行为的;

3.4 未按供餐服务合同约定建立相关制度或执行制度不力,经营管理混乱,存在安全隐患,被市场监督管理部门下达整改且限期整改不力的或者一年内被市场监管部门行政处罚、通报(包括暗访) 3 次以上的;

3.5 与学校或学校工作人员间存在商业贿赂等不正当经营行为的;

3.6 乙方拒绝接受甲方监督管理,经甲方通知整改后不予整改,且影响食堂正常经营的;

3.7 乙方经营过程中,与用餐者发生谩骂、斗殴或造成严重后果或违反法律法规、规章

规定，发生学生、教职工、学生家长群体性事件的，

3.8 乙方人员在校园存放危险品或实施违法犯罪或损坏公共利益等行为。

3.9 其它_____

十一、不可抗力事件处理

服务期内，如不可抗力致使合同无法履行时，甲乙双方协商可变更或解除合同。

十二、违约责任

双方任意一方违反本合同约定，未造成解除合同的，违约方应承担向守约方支付违约金

_____。

1. 甲方违约责任

1.1 甲方不按照约定支付费用，每逾期一日，按应支付金额_____

_____的标准（不低于合同订立时1年期贷款市场报价利率）向乙方支付违约金。

1.2 因甲方违约导致合同解除的，甲方应向乙方支付违约金，违约金_____，同时还应承担乙方的实际经济损失。

1.3 因甲方原因导致食材不符合食品安全的要求，造成的相关后果由甲方承担。

2. 乙方违约责任

2.1 乙方在有关部门执法检查中，因存在食品安全、安全生产问题被通报或者被新闻媒体曝光，损害学校声誉的，乙方交纳的履约保证金不予退还，并需要承担相应的法律责任和相应的经济责任，甲方根据侵害情况有权决定是否解除合同。

2.2 因乙方违约导致合同解除的，则乙方交纳履约保证金不予返还，乙方还应向甲方支付违约金_____，违约金不足以补偿甲方损失的，按实际损失赔偿。

十三、保密条款

甲乙双方应保守在缔结和履行合同过程中获知对方的个人、师生信息以及内部保密信息，除甲乙双方履行合同义务的必要或有法律、法规规定应披露的之外，不得以任何方式向第三人披露和不正当使用，否则，应当赔偿因泄露保密信息给对方造成的损失。

十四、考核

考核具体内容由甲方乙方共同协商制定（详见附件2）。

十五、争议解决

因本合同相关事项发生的纠纷，应通过协商解决。如协商不成，可按以下第_____种方式解决：

竞争性磋商文件--食堂服务外包项目

1. 向_____仲裁委员会申请仲裁。

2. 依法向_____人民法院起诉。

在诉讼或仲裁期间，本合同不涉及争议的条款仍然有效，双方应继续履行。

十六、其他

1. 本合同在_____签订。

2. 本合同于_____年____月____日签订。

3. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

4. 本合同一式_____份，甲乙双方各执_____份，甲方主管部门教育局一份备案。

甲方：（公章）

地址：_____

法定代表人：_____

委托代理人：_____

联系方式：_____

账户：_____

开户行：_____

乙方：（公章）

地址：_____

法定代表人：_____

委托代理人：_____

联系方式：_____

账户：_____

开户行：_____

附件

附件 1：固定资产移交表

附件 2：食堂考核办法

附件 1

固定资产移交表

甲方相关食堂设施、设备等							
序号	名称	型号	出厂编号	数量	单价（元）	金额（元）	备注

附件 2

食堂考核办法（仅供参考）

一、考核内容

1. 每月提取当月服务费用的 10 %作为考核经费，根据每学期测评结果返还：

1.1 师生的满意度达到 85% 及以上的，付清学期服务费用；

1.2 师生的满意度在 75%（含 75%）— 85%（不含 85%）的，支付 50%的学期服务费用；

1.3 师生满意度在 75%（不含 75%）以下的，不予支付学期剩余服务费用；

1.4 师生满意度在 60% 及以下的，甲方有权单方终止合同并没收履约保证金。

2. _____

二、考核细则

1.一票否决项（甲方有权终止合同的情形）

1.1 乙方未取得含食品经营管理类项目的《食品经营许可证》。

1.2 乙方未开具正式票据结算的或使用私人账户及其他方式进行结算的。

1.3 在日常经营过程中因人为原因造成一般食品安全事故及以上等级的（经相关部门认定）。

1.4 日常经营过程中出现窗口分包、转包情况的。

2.规范经营

2.1 乙方需实行“4D”“五常法”“6T”等管理模式的。

2.2 在相关部门检查过程中，不存在因乙方管理或其他责任，被行政处罚、通报或点名批评的。

2.3 食堂人员配置符合招投标规定人数，满足甲方实际需求。

2.4 对甲方提出的整改意见或建议在 日内出具整改报告。

2.5 乙方需依法配备食品安全总监/食品安全管理员的。

3.场所环境

3.1 保持场所干净卫生，无积尘、蛛网、无残渣、无污迹、油迹、无积水、不湿滑，无烟头等杂物。

3.2 室内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂孳生地，落实有效防范措施。日常有灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作记录，纱门、纱窗应随时关闭。

3.3 食堂餐厅、餐桌椅无残渣、无污迹、油迹、不湿滑，泔水、垃圾应盖好存放及时处理。

4. 人员卫生

4.1 食品从业人员应保持个人卫生，做到四勤：勤洗手、勤剪指甲，勤理发洗澡、勤换工作服帽，从事食品加工时，应穿戴清洁的工作衣、帽、口罩。

4.2 食品从业人员不得留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰，要勤洗手消毒、不随地吐痰、不乱扔废弃物。

4.3 加工食品时不吸烟、不挖鼻孔、不掏耳朵、不对着食品打喷嚏。

5. 食材采购

5.1 采购的食品、原料质量严格把关，严格落实进货验收、索证、索票等制度，不得购入腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准食品，建立食材供货商档案。

5.2 食品贮存有专人负责，做到先进先出。定期清库检查，防止食品腐败变质、霉变生虫、超保质期，及时清理不符合食品安全标准的食品原料，物品摆放整齐，并做好出入库记录。

5.3 节约合理使用食材，不人为造成食材浪费。

6. 餐饮具消毒

6.1 食堂餐饮具要严格执行消毒规定，餐饮具、食品容器餐后应及时清洗消毒，按照一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁顺序操作。消毒后的餐饮具、食品容器应立即存放于清洁的保洁柜内，防止再次受到污染。

6.2 建立餐饮具消毒台账，做好消毒记录。

6.3 不重复使用一次性餐饮具。

7. 菜品质量

7.1 供餐品种按合同约定提供。

7.2 饭菜内不存在异物、杂物，不提供未烧熟煮透、变质菜品。

7.3 菜品色泽味满足大众口味。

8. 餐厅服务

8.1 文明礼貌、热情服务，耐心细致，不得与师生发生争执。

8.2 按规定标准供应饭菜，应一视同仁，应做到按时开饭，不得无故无饭菜供应，无故

不能按时开饭等。

9. 生产安全

做好电器、设备、液化气、蒸汽及防火、防盗、防毒的安全管理，制定安全操作规程，定期对员工进行培训，认真做好食堂安全教育，每月召开安全会议，并做好记录。

10. 工作纪律

10.1 乙方人员遵守规范，不私拿食品原材料（含熟食）与其他物品的。

10.2 下班后及时关灯，离开岗位时关煤气、燃气、水龙头等设备设施。

10.3 乙方人员不接受供货商等相关人员礼品、回扣等。

11. 其他

第六章 响应文件格式附件

附件 1

本

项目名称

项目编号：_____

磋商 商 响 应 文 件

（资格证明文件）

供应商全称（公章）：

地 址：

时 间：

资格证明文件目录

- 1、磋商声明书（附件 2）
- 2、授权委托书（附件 3）
- 3、法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明
- 4、提供 2018 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）台州市内同类中小学（学校规模不小于 18 个行政班且有住宿生）3 年及以上食堂管理工作经验业绩证明（企业投标须提供复印件并加盖公章，自然人投标须提供复印件并签字）；
- 5、提供项目负责人中级及以上厨师证或餐饮管理中级及以上证书（企业投标须提供复印件并加盖公章，自然人投标须提供复印件并签字）；
- 6、提供投标人具有一定的规模的操作队伍的证明材料复印件，提供所有工作人员符合规定的健康证复印件（企业投标须提供复印件并加盖公章，自然人投标须提供复印件并签字）；
- 7、提供投标人餐饮经营管理中未出现食品卫生、违纪、违法等不良记录的承诺函原件（企业投标须提供原件并加盖公章，自然人投标须提供原件并签字）。

附件 2

磋商声明书

台州市黄岩区实验中学、台州永安工程咨询有限公司：

（ 供应商名称 ）系中华人民共和国合法企业，经营地址。

我（ 姓名 ）系（ 供应商名称 ）的法定代表人，我公司自愿参加贵方组织的食堂服务外包项目（编号为 tzya2025-hy38）的磋商，为此，我公司就本次磋商有关事项郑重声明如下：

一、我公司声明截止投标时间前三年内：在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录是指供应商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）。

二、我公司在参与磋商前已详细审查了磋商采购文件和所有相关资料，我方完全明白并认为此磋商采购文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在供应商的内容，我方同意磋商采购文件的相关条款，放弃对磋商采购文件提出误解和质疑的一切权利。

三、我公司不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

四、我公司保证，采购人在中华人民共和国境内使用我公司磋商响应的货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任由我方承担。我方的总报价已包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其它知识产权的一切相关费用。

五、我公司严格履行采购合同，不降低合同约定的产品质量和服务，不得擅自变更、中止、终止合同，或拒绝履行合同义务；

六、我公司承诺（若代理服务费由中标单位支付）：如在本项目中标，我公司在成交公告发布之日起 5 个工作日内按采购文件约定支付代理服务费。

七、以上事项如有虚假或隐瞒，我公司愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

供应商名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：年 月 日

附件 3

授权委托书

台州市黄岩区实验中学、台州永安工程咨询有限公司：

____（供应商全称）法定代表人（或营业执照中单位负责人）____（法定代表人或营业执照中单位负责人姓名），授权____（授权代表姓名）为授权委托代理人，参加贵单位组织的食堂服务外包项目（编号为 tzya2025-hy38）的采购活动，并代表我方全权办理针对上述项目的磋商、签约等具体事务和签署相关文件。我方对授权委托代理人的签字事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。授权委托代理人在授权委托有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

授权委托代理人无转委托权，特此委托。

法定代表人（签字或盖章）：

供应商全称（公章）：

日期：

附：

法定代表人姓名：

传真：

电话：

详细通讯地址：

邮政编码：

授权委托代理人姓名：

职务：

传真：

电话：

详细通讯地址：

邮政编码：

法定代表身份证正、反面复印件粘贴处

授权委托代理人身份证正、反面复印件粘贴处

现场确认声明书

台州永安工程咨询有限公司：

本人经由（供应商全称）负责人（法定代表人姓名）合法授权参加食堂服务外包项目（编号：tzya2025-hy38）采购活动，经与本单位法人代表（负责人）联系确认，现就有关公平竞争事项郑重声明如下：

一、本单位与采购人之间 ☒ 不存在利害关系 ☐ 存在下列利害关系：

- A. 投资关系 B. 行政隶属关系 C. 业务指导关系
D. 其他可能影响采购公正的利害关系（如有，请如实说明）。

二、现已清楚知道参加本项目采购活动的其他所有供应商名称，本单位 ☒ 与其他所有供应商之间均不存在利害关系 ☐ 与（供应商名称）之间存在下列利害关系：

- A. 法定代表人或负责人或实际控制人是同一人
B. 法定代表人或负责人或实际控制人是夫妻关系
C. 法定代表人或负责人或实际控制人是直系血亲关系
D. 法定代表人或负责人或实际控制人存在三代以内旁系血亲关系
E. 法定代表人或负责人或实际控制人存在近姻亲关系
F. 法定代表人或负责人或实际控制人存在股份控制或实际控制关系
G. 存在共同直接或间接投资设立子公司、联营企业和合营企业情况
H. 存在分级代理或代销关系、同一生产制造商关系、管理关系、重要业务（占主营业务收入 50% 以上）或重要财务往来关系（如融资）等其他实质性控制关系
I. 其他利害关系情况。

三、现已清楚知道并严格遵守采购法律法规和现场纪律。

四、我发现 / 供应商之间存在或可能存在上述第二条第 / 项利害关系。

五、本单位若有违反诚信投标、采购法律法规等行为，愿意按照采购文件规定接受投标保证金的处理。如已中标，自动放弃中标资格，给招标人造成损失的，依法承担赔偿责任。

（供应商代表签字或盖章）

年 月 日

附件 4

本

项目名称

项目编号:

磋商响应文件

(商务与技术文件)

供应商全称（公章）：

地 址：

时 间：

商务与技术文件目录

第一部分：评标索引

评标索引：自评表（附件 5）

第二部分：商务与技术部分

1、供应商基本情况表（附件 6）

2、食堂管理经营思路（包括但不限于对本项目的理解、食品安全控制方案、采购保障方案、风险分析及应对、支持方案、服务承诺、人员配置、人员管理等）；

3、项目实施人员一览表（附件 7）；

4、项目负责人资格情况表（附件 8）；

5、商务及技术响应表（附件 9）

6、类似项目实施情况一览表（附件 10）

附件 5

评标索引：自评表

评分项目	评分内容	分值	对应页码	自评分
商务分 (40 分)	投标人综合实力 1、投标人具有质量管理体系认证证书的得 2 分； 2、投标人具有环境管理体系认证证书的得 2 分； 3、投标人具有职业健康安全管理体系认证证书的得 2 分； 4、投标人具有食品安全管理体系认证证书的得 2 分。 本项最高得 8 分。 (须提供有效期内的相关证书复印件加盖投标人公章编入投标文件中，未提供的不得分)	8		
	根据投标人获得的 2019 年 1 月 1 日以来学校好评情况进行打分。 每提供 1 个学校好评得 1 分，本项最高得 6 分。 注：同一学校不重复计分。	6		
	项目负责人 投标人拟配项目负责人同时具有以下证书：有 5 个的得 10 分，4 个的得 8 分，3 个的得 6 分，2 个的得 4 分，1 个的得 1 分，没有的不得分。 1、具有烹饪相关专业学校的毕业证书； 2、国家级餐饮协会颁发的高级职业经理人证书； 3、具有高级公共营养师证书； 4、具有高级健康管理师证书； 5、具有食品检验员资格证。 (须提供相关证书或证明材料复印件、以上国家级餐饮协会相关荣誉或证书均须提供颁发机构在全国社会组织信用信息公示平台 https://xxgs.chinanpo.mca.gov.cn/gsxt/newList 的查询截图及投标截止时间前近 3 个月内的社保缴费证明并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	10		
	厨师长 厨师长： 1、具有中式烹调技师（二级）及以上得 4 分； 2、具有营养配餐员证书的得 4 分。 本项最高得 8 分。 (须提供相关证书复印件、人社国网或人社省网查询截图及投标截止时间前近 3 个月内的社保缴费证明并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	8		
	主要管理人员 投标人拟投入本项目的主要管理人员具有厨师、面点师等级技能资格证书、食品安全知识培训合格证明或食品安全管理员证书、营养师证书的，每提供 1 本证书得 2 分，本项最高得 8 分。 注：所有人员均须具备有效健康合格证明，否则不得分。 (须提供在有效期内的证书或证明文件复印件及投标截止时间前近 3 个月内的社保缴费证明并加盖投标人公章编入投标文件中，未提供或提供不全的不得分)	8		

技术分 (30分)	服务管理 方案	整体服务方案： 根据投标人对本项目整体情况的了解、分析，制作的整体服务方案进行打分。 总体服务思路正确严谨、对本项目的针对性强的得 3.0-5.0 分； 总体服务思路简单、缺乏对本项目的针对性的得 0.1-2.9 分； 未提及此项不得分。	5		
		就餐服务方案： 根据投标人提供的早、中、晚餐服务方案，包括菜肴的品种数量、荤素营养搭配、花色花样变化、价格等是否合理进行打分。 品种搭配花样丰富的得 3.0-5.0 分； 品种搭配单一的得 0.1-2.9 分； 未提及此项不得分。	5		
		食堂环境卫生服务方案： 根据投标人提供的食堂环境卫生服务方案（包括餐桌、地面、餐具、排水沟、设备设施、工具、员工仪表等）以及落实的保障措施等情况进行打分。 设备清洁措施全面、食堂卫生有保障的得 3.0-5.0 分； 设备清洁方案简单、粗糙，没有具体保障措施的得 0.1-2.9 分； 未提及此项不得分。	5		
		管理方案： 根据投标人制定的管理制度、保证员工提供优质服务等管理方案内容（包括服务质量、班次调配、人员分工、岗位职责等）进行打分。 分工明确、工作效率和服务质量高的得 3.0-5.0 分； 分工模糊、岗位职责不明确，效率低的得 0.1-2.9 分； 未提及此项不得分。	5		
		安全预防及投诉处理方案： 根据投标人提供的食品安全、环境安全、食堂工作人员及就餐人员的卫生防疫、疾病控制预防、事故及投诉应急处理预案进行打分。 安全预防阐述详细、全面，卫生防疫措施严密、有保障的得 3.0-5.0 分； 安全预防和防疫措施简单，缺乏针对性和有效性的得 0.1-2.9 分； 未提及此项不得分。	5		
		后勤及物品管理方案： 根据投标人对食堂的后勤、卫生、保洁工作的描述及承诺，食堂内所提供的物品维护、保存、管理方案进行打分。 后勤保洁及物品管理方案详细、有效保证卫生整洁、物品完好保存的得 3.0-5.0 分； 缺乏具体的方案实施内容，无法保证卫生整洁，容易造成物品丢失，缺乏严谨性的得 0.1-2.9 分； 未提及此项不得分。	5		

附件 6:

供应商基本情况表

企 业 名 称					法人代表		
地 址					企业性质		
股 东 姓 名		股 权 结 构 (%)			股 东 关 系		
联 系 人 姓 名		固 定 电 话			传 真		
		手 机					
一、 企 业 概 况	职 工 人 数		具 备 大 专 以 上 学 历 人 数		国 家 授 予 技 术 职 称 人 数		
	占 地 面 积		建 筑 面 积	平 方 米 ☐ 自 有 ☐ 租 赁	生 产 经 营 场 所 及 场 所 的 设 施 与 设 备		
	注 册 资 金		注 册 发 证 机 关			公 司 成 立 时 间	
	核 准 经 营 范 围						
	发展历程及主要荣誉:						

二、 企业 有关 资质 获证 情况	产品生产 许可证情 况（对需 获得生 产许可 证的产品 要填写此 栏）	产品名称	发证机关	编号	发证时间	期限
	企业通过 质量体 系、环保体 系、计量等 认证情况					
	企业获得专 利情况					

要求：

1、姓名栏必须将所有股东都统计在内，若非股份公司此行（第三行）无需填写：

磋商供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权委托代理人签字或盖章：_____

职 务：_____

日 期：_____

附件 7

项目实施人员一览表

(主要从业人员及其技术资格)

序号	姓名	职务	职责	专业技术资格	证书编号	参加本单位 工作时间	劳动合同编号

要求:

- 1、在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行划表填写。
- 2、附人员证书复印件；
- 3、出具上述人员在本单位服务的外部证明，如：投标截止日之前六个月以内的代缴个税税单、参加社会保险的《投保单》或《社会保险参保人员证明》等。

磋商供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权委托代理人签字或盖章：_____

职 务：_____

日 期：_____

附件 8:

项目负责人资格情况表

采购项目：采购编号：

姓名		近年来主要工作业绩 注：业绩证明应提供旁证材料 （供货合同或中标通知书）。
性别		
年龄		
职称		
毕业时间		
学校专业		
联系电话		
最近一年工作状况		
拟在本项目中担任 主要工作		

磋商供应商名称（盖章）：_____

磋商供应商授权委托代理人（签字或盖章）：_____

职 务：_____

日 期：_____

附件 9:

商务及技术响应表

项目名称及编号:

类别	内容	磋商文件产品技术要求	磋商响应文件产品技术响应	偏离情况
商务响应情况	服务期			
	付款方式			
				
类别	内容	磋商文件产品技术要求	磋商响应文件产品技术响应	偏离情况
技术响应情况				

磋商供应商名称（盖章）: _____

法定代表人或授权委托代理人签字或盖章: _____

职务: _____

日期: _____

附件 10:

类似项目实施情况一览表

序号	项目名称	项目地址	合同总价	实施时间	项目质量	项目单位名称及其 联系人电话
1						
2						
3						
...						

要求:

1、业绩证明应提供证明材料（合同复印件可提供首页、含金额页、盖章页并加盖磋商供应商公章）；

2、磋商供应商可按此表格式复制。

磋商供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权委托代理人签字或盖章：_____

职 务：_____

日 期：_____

附件 11

本

项目名称

项目编号

磋商响应文件

（报价文件）

供应商全称（公章）：

地 址：

时 间：

报价文件目录

1、开标一览表（附件12）；

附件 12:

开标一览表

项目编号: _____

项目名称: _____

[货币单位: 人民币元]

项目名称	投标报价 (营业收入占比)	预算金额
食堂服务外包项目	大写: 百分之 _____ 小写: _____ %	本项目中的营业收入是指学生用餐收入, 预计该项收入为800万元/学年, 本项目费用占比营业收入的16.0%-17.0% (最低16.0%, 最高17.0%)

填报要求:

1、投标总报价为完成本项目的所有费用, 包括项目管理费、开具正式发票所需的税费、房租、所聘用工人员 (含工资及福利、社保、意外伤害保险费、服装及劳保用品的费用、办理健康证体检、办证费、医药费等所需的全部费用)、洗碗机的租赁费用等所有费用 (不包括场租、煤气费、水电费)。

2、报价一经涂改, 应在涂改处加盖单位公章, 或者由法定代表人或授权委托代理人签字或盖章, 否则作无效标处理。

磋商供应商名称 (盖章): _____

法定代表人或授权委托代理人签字或盖章: _____

职 务: _____

日 期: _____