**台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购**

**公开招标采购文件**

项目编号：Tytz-2024-019

采购人：台州市云湖初级中学

采购组织机构：浙江添翼工程管理有限公司

2024年8月

**目 录**

第一章 招标公告

第二章 投标人须知

第三章 采购需求

第四章 评标

第五章 拟签订的合同文本

第六章 投标文件格式附件

**第一章 招标公告**

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》和财政部令第87号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关规定, 浙江添翼工程管理有限公司受台州市云湖初级中学委托，现就台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购项目进行公开招标采购，欢迎合格供应商前来投标。潜在投标人应采用线上方式获取采购文件，并于2024年8月21日14:30（北京时间）前递交投标文件。

**一、项目基本情况**

项目编号：Tytz-2024-019

项目名称：台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购

采购方式：公开招标

学生、教职员工所缴纳餐费获得比例上限价：23%。

采购需求：详见第三章“采购需求”

数量:1项

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购项目，采购内容包含食堂日常管理与运行（包括各项台账的建立）、每日三餐的食品制作以及食品安全、食堂的卫生保洁等服务。

合同履行期限：合同签订生效之日起1年。

本项目不接受联合体投标。

**二、申请人的资格要求**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

3.本项目的特定资格要求：具有有效的《食品经营许可证》。

**三、获取采购文件**

时间：至提交投标文件截止时间，每天上午00:00至12:00 ，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日均可）。

地点（网址）：网上下载-台州湾新区小额工程电子交易平台（http://www.tzwztb.com)。

方式：（1）尚未注册台州湾新区小额工程电子交易平台正式供应商的应先进行注册申请，注册申请审核通过后方能进行网上报名。（2）招标公告附件所附的采购文件仅供阅览使用，供应商应当在台州湾新区小额工程电子交易平台注册登记后再获取采购文件，没有通过注册登记而获取采购文件的潜在供应商，对采购文件提起质疑投诉的，不予受理。▲采购组织机构将拒绝接受非通过以上方式获取采购文件的供应商投标文件。

售价：0元。

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

提交投标文件截止时间：2024年8月21日14:30（北京时间）。

投标地点（网址）：台州湾新区小额工程电子交易平台（http://www.tzwztb.com)。

开标时间：2024年8月21日14:30（北京时间）。

开标地点（网址）：“台州湾新区小额工程电子交易平台（http://www.tzwztb.com)”线上开标（投标人代表一律不参加现场开标，投标人、招标人可通过在线直播参与监督开标过程，台州湾新区小额工程交易中心不见面开标大厅：www.tzwztb.com/live）。

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、投标保证金**

本项目不收取投标保证金。

**七、公告发布媒体**

浙江政府采购网（http://zfcg.czt.zj.gov.cn）、台州湾新区小额工程电子交易平台（http://www.tzwztb.com)。

**八、联系方式**

1.采购人

名称：台州市云湖初级中学

地址：浙江省台州市台州湾新区体育场路东段599号

项目联系人：陈女士

联系方式：15867071587

2.采购组织机构

名称：浙江添翼工程管理有限公司

地址：浙江省温岭市城东街道沪商大厦505室

项目联系人：伍定强

联系方式：13750670723

3.同级政府采购监管机构

名称：台州湾新区行政审批与投资服务局

地址：台州市甲南大道东段9号

联系人：徐先生

联系方式：0576-88538849

4.台州湾新区小额工程电子交易平台

联系人：蔡先生、王女士

联系方式：13454667697、13757680207

**第二章 投标人须知**

**一、前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序 号** | **事 项** | **本项目的特别规定** |
| 1 | 采购方式 | 公开招标 |
| 2 | 评标办法 | 🗹 综合评分法  □ 最低评标价法 |
| 3 | 是否允许联合体 | □ 是/☑ 否 |
| 4 | 是否允许分包 | □是（但主体部分不得分包，详见采购需求内容）/☑ 否 |
| 5 | 是否包含政府强制采购节能产品 | □是 /☑ 否 |
| 6 | 答疑会或现场踏勘 | 无 |
| 7 | 样品 | □ 提供，具体详见采购文件，中标人提供的样品将由采购人保管、封存并作为履约验收的参考  🗹 不提供 |
| 8 | 演示 | ☑ 要求，具体详见采购文件  🞎 不要求 |
| 9 | 投标文件的制作和投标 | 1.投标人无需到开标现场，电子投标文件上传至台州湾新区小额工程电子交易平台。如遇有问题的请联系蔡先生（13454667697）；王女士（13757680207）。  2.电子投标文件上传步骤：  （1）台州湾新区小额工程电子交易平台（网址：http://www.tzwztb.com/）；  （2）投标人应提前办好ca锁（办理网址：http://www.tseal.cn/tcloud/common.xhtml?projId=295），绑定平台账户。  （3）点击“电子投标文件制作工具”，进入制作页面，签章并加密上传电子投标文件。 |
| 10 | 不见面开标 | 本项目开评标环节实行全流程电子化，采取台州湾新区小额工程交易中心不见面开标大厅实现，投标人可自行登录台州湾新区小额工程电子交易平台进入不见面开标大厅观看现场直播画面。采购组织机构按照采购文件规定的时间通过电子交易平台组织开标、开启投标文件，所有投标人均应当准时在线参加。如未参加，造成无法响应或响应失败等后果由投标人自行承担。 |
| 11 | 投标与开标注意事项 | 1.本项目实行电子投标，投标人自行承担投标一切费用。  2.标前准备：投标人在开标前确保成为台州湾新区小额工程电子交易平台正式注册用户，并完成CA数字证书办理（办理流程详见平台官网附件：CA签章申领操作流程）。因未注册入库、未办理CA数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由投标人自行承担。 |
| 12 | 信用信息查询渠道 | 1.信用中国（网址：<http://www.creditchina.gov.cn>)  2.中国政府采购网（网址：http://www.ccgp.gov.cn) |
| 13 | 询问、质疑渠道 | 通过线下书面形式提出询问、质疑。 |
| 14 | 实质性条款 | 带“▲”的条款是实质性条款，投标文件须作出实质性响应，否则作无效投标处理。 |
| 15 | 主要性能参数 | 带“★”的条款是主要性能参数。 |
| 16 | 书面形式 | 包括电子邮件、信函、传真。 |
| 17 | 投标报价 | ▲1.采购人不接受任何选择报价，对任何货物或服务只允许一个报价。  ▲2.投标价报出后，投标人不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整的要求，将被认为是非实质性响应投标而予以拒绝。  3.最低报价不能作为中标的保证。 |
| 18 | 履约保证金 | 1.金额：人民币16000元整；  2.收取方式：现金（网银、汇票、电汇、转账支付）或银行独立保函形式；  3.其他详见合同条款。 |
| 19 | 代理服务费 | 1.代理服务费的收费标准，以项目中标金额为基数，参考发改价格【2011】534号文件中费率表计算的基准价格计收，不足的8000元的最高可按8000元收取；  2.收取方式：电汇或转账；  3.代理服务费须包含在总报价中，由采购组织机构在签发中标通知书时向中标单位收取。 |
| 20 | 免责声明 | 1.投标人自行承担投标过程中产生的费用。无论何种因素导致采购项目延期开标、废标（流标）、投标人未中标、采购项目终止的，采购人与采购组织机构均不承担投标人的投标费用。  2.投标人在投标、合同履行过程中必须做好安全保障工作，不因项目实施而危及自身及第三方人员、财产安全。若发生任何安全事故，由中标供应商自行承担一切责任并赔偿相关的所有损失。 |
| 21 | 注意事项 | 1.如发现本采购文件中存在歧视性不公正条款或违法违规等内容时,请投标人在获取采购文件后,在采购文件的质疑有效期内及时提出。  2.采购结果公告期间,投标人不得通过非正当途径获取法律法规规定评标委员会(包括其他相关人员)应当保密的相关内容。 |
| 22 | 解释权 | 本采购文件解释权属于采购人和采购组织机构。 |

**二、说 明**

1. **总则**

本采购文件参照《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》（国务院令第658号）和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）及国家和浙江省有关法律、法规、规章编制。

投标人应仔细阅读本项目招标公告及采购文件的所有内容（包括变更、补充、澄清以及修改等，且均为采购文件的组成部分），按照采购文件要求以及格式编制投标文件，并保证其真实性，否则由此引起的一切后果应由投标人承担。

1. **适用范围**

本采购文件适用于本次项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履约、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

本采购文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

**（三）当事人**

1.采购组织机构：是指采购人委托组织招标的集中采购机构或采购代理机构。

2.采购人：是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位和团体组织。

3.投标人：是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

4.中标人：是指经评标委员会评审确定的对采购文件作出实质性响应，经采购人按照规定在评标委员会推荐的中标候选人中确定的或受采购人委托直接确认的，与采购人签订合同资格的投标人。

5.联合体：两个或两个以上法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个投标人的身份共同投标。

**（四）以联合体形式投标的，应符合以下规定（本项目不适用）：**

1.联合体各方应签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并作为投标文件组成分部分；

2.联合体各方均应当具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料；

3.联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录；

4.联合体各方中至少应当有一方符合采购人规定的资格要求。由同一资质条件的投标人组成的联合体，应当按照资质等级较低的投标人确定联合体资质等级；

5.联合体各方不得再以自己名义单独在同一合同项中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标；

6.联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任；

7.投标时，应以联合体协议中确定的主体方名义投标，对联合体各方均具有约束力。

**（五）语言文字以及度量衡单位**

1.投标文件以及投标人与采购组织机构名称就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写，除签字、盖章、专用名称等特殊情形外。投标资料提供外文证书或者外国语视听资料的，应当附有中文译本，由翻译机构盖章或者翻译人员签名。

2.所有计量均采用中国法定的计量单位。

3.所有报价一律使用人民币，货币单位：元。

**（六）现场踏勘**

1.采购文件规定组织踏勘现场的，采购人按采购文件规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

2.投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

3.采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，不构成对采购文件的修改或不作为投标人编制投标文件的依据。

**（七）特别说明**

1.投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有且所提供的资料都是真实有效的。投标人投标所使用的采购项目实施人员必须为本法人员工。▲其中涉及资格条件的如非本法人所拥有，则响应无效。

2.本采购文件中关于电子招投标内容、流程如与台州湾新区小额工程电子交易平台系统中最新的内容、操作不一致的，以台州湾新区小额工程电子交易平台系统中的要求为准。

▲3.投标人在政府采购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.投标人不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害采购人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向采购人、评标委员会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、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.投标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、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。电子交易平台运营机构，以及与该机构有直接控股或者管理关系可能影响采购公正性的任何单位和个人，不得在该平台进行的政府采购项目电子交易中投标、响应和代理政府采购项目。

▲8.投标人在参与政府采购活动中所签署的一切文件，特别是有关利害关系应如实填写、如实披露，投标人授权参与政府采购的人员视为应当知道与采购人、其他投标人之间的利害关系。如未如实披露，则视为提供虚假材料，由投标人承担不利后果。

▲9.本项目不允许转包、分包。

**三、采购文件**

（一）采购文件由采购文件目录所列内容组成。

（二）投标人在规定的时间内未对采购文件提出疑问、质疑或要求澄清的，将视其为无异议。

（三）对采购文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

（四）采购组织机构对采购文件进行必要的澄清更正的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，于提交投标文件截止时间的3日前在招标公告发布媒体平台上以更正公告的形式通知各潜在的投标人；不足3日的，采购组织机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

**四、投标文件**

**（一）投标文件的编制**

投标人获取采购文件后，按照采购组织机构的要求提供：资格标、技术标和商务标。若参与多标项投标的，则按每个标项分别独立编制投标文件。

**▲1.资格标的组成**

（1）投标声明书；

（2）授权委托书（法定代表人亲自办理投标事宜的，则仅需提供法定代表人资格证明书，无需提交本授权委托书)；

（3）法定代表人资格证明书；

（4）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；

（5）提供符合资格条件的声明函或同时提供以下四项相关材料：①财务状况报告；②依法缴纳税收；③依法缴纳社会保障资金；④具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；

（6）特定资格要求证书；

（7）投标人认为需要提供的其它文件和资料。

**2.技术标的组成**

**（1）技术方案描述部分**

①投标人基本情况表；

②评分索引表；

③项目采购需求的理解与分析(投标人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，项目功能设计完备、对系统各组成部分等功能进行准确的分析，对项目重点、难点的把握，解决方案及合理化建议)；

④项目组织实施方案（包括项目工期、确保项目进行的措施或方案、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）；

⑤项目验收方案（包括项目验收标准和验收方法等）；

⑥投标人需要说明的其他内容（包括可能影响投标人技术性能评分项的各类证明材料）。

**（2）商务响应及其他部分**

①证书一览表；

②投标人类似项目实施情况一览表；

③投标人需要说明的其他内容（包括可能影响投标人企业实力及信誉评分项的各类证明材料）。

**3、商务标的组成：**

（1）开标一览表；

（2）针对报价投标人认为其他需要说明的。

**（二）投标报价**

1.投标人应按照采购需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“开标一览表”规定的格式报出投标报价。投标报价中不得包含采购文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。

2.投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用。

▲3.投标报价不得为选择性报价和附有条件的报价。

**（三）投标文件的有效期**

▲1.投标文件有效期为投标截止日起90天。

2.在特殊情况下，采购人可与投标人协商延长投标文件的有效期。

▲3.中标人的投标文件自开标之日起至合同履行完毕均应保持有效。

**（四）投标文件的签署**

1.投标文件需由法定代表人或经其正式授权的代表签字或盖章。授权代表须出具书面授权证明，其《授权委托书》应附在投标文件中。

▲2.投标文件中所有的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签字或盖章才有效。

3.投标文件中要求加盖公章处，可使用有效安全的电子签章替代。

**（五）投标文件的递交要求**

按照前附表要求提交，如采购组织机构延长截止时间和开标时间，采购组织机构和投标人的权利和义务将受到新的截止时间和开标时间的约束。

**五、开标**

**（一）开标**

投标人代表一律不参加现场开标，通过在线直播参与监督开标过程。直播网络地址：[http://www.tzwztb.com/live](http://www.tzwztb.com/live/)。

**（二）开标程序**

1.开标由采购组织机构工作人员主持。

2.投标人可进行在线沟通。

3.采购人依法对资格文件进行审查，评标委员会对技术文件进行评审。

4.技术文件评审完成后，主持人宣告技术文件评审无效投标人名称及理由，公布经技术文件评审符合采购需求的投标人名单以及技术文件得分情况。

5.开启各投标人商务文件。

6.当场制作并打印开标记录表，由记录人、监督人当场签字确认。唱标结束后，由评标委员会对报价的合理性、准确性等进行审查核实。

7.评标结束后，主持人公布投标商务得分、综合得分以及推荐中标候选人排序名单。

8.开标会议结束。

9.其他注意事项：

（1）开标当日，投标人不必抵达开标现场，通过台州湾新区小额工程电子交易平台不见面开标大厅参加开标会议，并根据需要使用开标系统与现场采购人进行互动交流、澄清、质疑等活动。未能在开标会议区内全程参与交互的，视为放弃交互和放弃对开评标全过程提疑的权利。

（2）因投标人网络与电源不稳定、未按操作手册要求配置软硬件等自身原因，导致投标文件未在规定时间内上传，视为投标人放弃投标；因采购人原因或网上招投标平台发生故障等，导致无法按时完成投标文件解密或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况相应延迟解密时间或调整开、评标时间。

（3）开评标全过程中，各投标人参与远程交互的授权委托人或法人代表应始终为同一个人，中途不得更换，在唱标、提疑、传送文件等特殊情况下需要交互时，投标人一端参与交互的人员将均被视为是投标人的授权委托人或法人代表，投标人不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口抵赖推脱，投标人自行承担随意更换人员所导致的一切后果。

**重要事项说明：**

（1）开标项目的时间均以国家授时中心发布的时间为准。

（2）若投标人已申请多把CA锁，请注意使用差别。因ca锁使用错误引发的问题，由投标人自己负责。

（3）如有疑问，请咨询平台技术服务电话：蔡先生（13454667697）；王女士（13757680207）。QQ “台州湾新区小额工程交易平台交流”（群号：435057190），进行业务咨询。此群也作为不见面开标的备用远程交互群。

**（三）异常情况处理**

采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购组织机构可中止电子交易活动：

1.电子交易平台发生故障而无法登录访问的；

2.电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；

3.电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

4.病毒发作导致不能进行正常操作的；

5.其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

出现前款规定情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动。

**（四）开标异议**

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购组织机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请，开标会议结束后不再接受相关询问、质疑或者回避申请。

**（五）投标人不足三家，不得开标。**

**六、评标**

**（详见第四章）**

**七、定标**

（一）确定中标人。评标委员会根据采购单位的《授权意见确认书》，推荐中标候选人或确定中标人。其中推荐中标候选人的，采购组织机构在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人，采购人自收到评标报告之日起5个工作日内在评标报告推荐的中标候选人中确定中标人。

（二）发布中标结果公告。采购组织机构自中标人确定之日起2个工作日内，在招标公告发布媒体平台上公告中标结果，中标结果公告期为3个自然日。

（三）发放中标通知书。采购组织机构在发布中标结果公告的同时，向中标人发出中标通知书。

**八、合同签订**

（一）采购人应当自中标通知书发出之日起30日内，按照采购文件和中标人投标文件内容要求，与中标人签订合同。所签订的合同不得对采购文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

（二）采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

（三）中标人无故拖延、拒签合同的,将取消中标资格。

（四）中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。同时，拒绝与采购人签订合同的中标人，由同级财政部门依法作出处理。

（五）询问或者质疑事项可能影响中标结果的，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。

**九、询问、质疑与投诉**

**（一）询问**

投标人对政府采购活动事项（采购文件、采购过程和中标结果）有疑问的，可以向采购人或采购组织机构提出询问，采购人或采购组织机构将及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出。联系方式见第一章“招标公告”。

**（二）质疑**

1.报名本项目的投标人认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可通过书面形式一次性针对同一环节（包括采购文件、采购过程、中标结果等）向采购人和采购组织机构提出质疑：

（1）投标人认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在提交投标文件截止时间前提出质疑；

（2）投标人对采购过程提出质疑的，应当在各采购程序环节结束之日起3个工作日内提出质疑；

（3）投标人对中标结果提出质疑的，应当在中标结果公告期限届满之日前提出质疑。

2.采购人或采购组织机构在收到投标人的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式回复质疑投标人和其他有关投标人，但答复内容不涉及商业秘密。

3.投标人质疑应当有明确的请求和必要的证明材料，包括但不限于权益受损害的情况说明及受损害的原因、证据内容等，并对质疑内容的真实性承担责任（依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十七条，捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为质疑、投诉的证明材料）。

**（三）投诉**

投标人对采购人或采购组织机构的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的，可以在答复期满后15个工作日内，向同级政府采购监督管理机构投诉。

**第三章 采购需求**

**一、总则**

本采购需求提出的是最低限度的基本技术要求，并未对所有技术细节作出规定，供应商应提供符合本采购需求和国家标准、行业标准的优质服务。

投标人服务与本采购需求不一致时，投标人应在投标文件中予以说明，并由评标委员会鉴定投标人服务能否达到要求。如投标人没有在投标文件中提出异议，则视为投标人提供的服务完全按照本采购文件要求。

投标人提供的服务应执行最新的质量标准。若同一服务同时有几个标准（国际标准、国家标准、行业标准、企业标准等），则按最高层次的标准执行。

投标人须按国家有关规定及标准完成本次招标等各项工作。投标人提供相关数据与说明，投标文件须对下列要求作出实质性回应。

**二、服务期限**

（一）服务期

本项目服务期为合同签订生效之日起1年。

（二）本项目有下列情形的，采购人有权终止合同，且不承担任何违约责任：

1.本项目遇不可抗力影响或法律、法规、国家政策重大调整影响合同无法执行的；

2.中标人违反安全管理、规范作业规定，造成重大伤亡或重大损失；

3.中标人因管理不善或投诉产生严重不良影响，采购人责令中标人整改仍未改善的；

4.经省、市级新闻媒体曝光，中标人为责任方，造成恶劣影响的；

5.中标人经有关部门认定严重违反劳动法，造成恶劣影响的；或其它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的；

6.中标人其它弄虚作假及其他不正当行为；

7.合同履约期间，中标人法人组织破产，或重组变更法人主体的；

8.根据采购文件及合同约定，其它终止合同的规定，其它法律规定的终止情形；

9.合同期限届满时自行终止。

**三、服务内容**

（一）项目概况

1.中标人提供食堂日常管理与运行（包括各项台账的建立）、每日三餐的食品制作以及食品安全、食堂的卫生保洁等服务。

2.用餐人数：早餐教职工约100人，后续可能需要提供学生早餐；中餐、晚餐学生约1165人，教职工约100人。

3.用餐时间：按采购人根据实际需求及学校作息时间确定供餐时间。早餐7:00-7:30，中餐11:45-12:30，晚餐17:20-18:20。

（二）总体要求

1.本项目以劳务输出的形式进行食堂后勤服务总承包，食堂日常的食材、调味品原材料的采购由采购人自行负责。中标人负责劳务输出及服务，包括食堂日常管理与运行(包括各项台账的建立)、每日三餐的食品制作以及食品安全、食堂及周边的保洁等服务。采购人提供食堂设施和餐饮用具，承担食堂水电、燃料的费用。

2.中标人负责食堂员工管理及日常运行；负责每日用餐所需食品及原材料、调料的领用、保管、制作加工等工作；负责制订每周菜谱；负责日常菜肴、面点等食品制作；负责粗加工、清洗等厨房前后道工作；负责窗口、大厅等各项服务以及食堂区域内的安全、卫生保洁等工作。

3.中标人每天定时提供食品采购清单，由学校专人负责食品采购，中标人与学校食堂管理人员共同负责食品数量与质量的验收工作。

4.供餐时间及菜品要求：

（1）食堂周一至周五提供早、中、晚三餐。

（2）早餐提供粥汤类（白粥、特色粥、绿豆汤、豆浆、牛奶等）、中点类（肉包、菜包、馒头等）、杂粮（番薯、紫薯、玉米、毛芋等）、蛋类（煎蛋、白煮蛋、茶叶蛋）、酱菜等。

（3）中晚餐品种不少于6种，主荤2款、半荤2款，素菜2款，汤1款。

（4）中晚餐主打菜一周内不重复，菜品应以台州本地特色为主，每餐菜肴荤素搭配均衡、营养安排合理。除特殊菜品，中、晚餐炒菜实行小锅分批炒制，开餐过程中，遇菜品供应不足，应及时补充。

5.中标人应根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜(主打菜每天变化)，需提供食堂当日成本核算数据，并做好成本控制工作。

6.食堂要做好特殊情况下(包括但不限于：加班、公务接待、防御自然灾害、重大活动、会议培训、值班备勤、突发性事件应急处置等情形)的就餐保障。采购人将就餐人数、就餐标准和就餐形式提前通知中标人。就餐以台州本地菜系为主，就餐标准按规定执行，中标人需做到准时开餐、保证质量。

7.满足采购人其它饮食需求。根据采购人的需求，为就餐人员提供生日餐、熟食（卤牛肉、卤鸭等）、果盘以及净菜等服务。

（三）质量要求

1.国家相关法律法规及标准（包括但不限于）：

（1）《中华人民共和国食品安全法》；

（2）《中华人民共和国食品安全法实施条例》；

（3）《食品生产经营监督检查管理办法》；

（4）GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；

（5）GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》；

（6）SB/T 10426-2007《餐饮企业经营规范》。

2.一经发现供应以下食品，采购人将立即没收全部履约保证金并单方面终止合同，由此引发的经济纠纷和法律责任全部由中标人自行承担，与采购人无关。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（6）超过保质期限的。

3.食品储存严格按照原料、半成品、成品等分类存放。食物原辅料要根据标签说明的贮存条件和温度或其他常识要求，选择在常温、通风、冷藏 (0- 5°C) 或冷冻(—1 8°C) 条件下进行存储。冷食类食品宜放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖，在专用冷冻或冷藏设备中存放，避免生熟食品互相接触，产生交叉污染。

4.不同类别食品分开清冼、切配和存放，防止交叉污染。烹制食品须烧熟煮透，确保中心温度达到70°C以上。严禁使用腐败变质、超过保质期和易于引发食物中毒的高风险食品。

5.清洗消毒。备餐专间使用前，紫外线消毒不少于30分钟，专用分餐场所应每天进行消毒。确保餐用具消毒保洁设施设备运行正常，餐用具消毒温度应在 100°C以上，消毒时间不少于 30 分钟。应使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂和消毒剂。

6.供餐食品应落实留样管理。留样食品应按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器（留样盒）内，在专用冷藏设备存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g。因中标人提供不洁食物造成食品卫生事故的（依据留样检测且经相关权威部门确认后），由中标人负责赔偿并承担相应的一切经济赔偿及法律责任。因中标人未对菜品进行留样导致无法判断是否是中标人责任的，仍由中标人负责赔偿并承担相应的一切经济赔偿及法律责任。

（四）技术要求

1.中标人在签订合同前必须向所在地卫生行政主管部门申领《卫生许可证》并接受年度验证，其他各类相关经营证件由中标人自行办理。

2.中标人企业内部管理必须严格执行国家相关法律法规及标准要求，并接受市、区卫生监督部门的督查，所有工作人员必须持有健康证方可上岗服务。应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施（特别是分菜间、加工间、餐厅等场所的门窗）。

3.中标人应加强自身管理，建立健全各项卫生制度和岗位责任制度，配备专职食品卫生管理人员；建立卫生质量检验机构，配备合格的检验人员。

4.中标人须与采购人签订食品卫生安全责任书，保证其生产经营过程符合有关食品卫生法律、法规、规章、标准及规范性文件。

5.食品加工过程严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品生产经营监督检查管理办法》、《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》等法律法规的要求进行操作，工作人员应穿整洁的工作衣帽、口罩、手套上岗。为避免让手接触或沾染食物和食器，须用架子、勺子等工具取用食物。调味品与小菜应安全卫生的容器盛装，所有的器皿以及菜肴不得与地面或污秽接触。

6.工作时，不得在食物或食器的附近咳嗽、吐痰、打喷嚏，不可避免要打喷嚏时要背向食物，并随即离岗，更换口罩，清洗消毒后才可上岗。

7.因中标人工作失误，不能正常供餐时，中标人必须及时采取有效措施，妥善处理相关人员用餐问题。

8.需对工作过程中的突发事件，第一时间做出相应的处理，属中标人责任的由中标人负责承担处理。

9.中标人须承诺烹制过程中不添加味重的调味料，按传统方法烹制，保持食物的基本味和营养。

10.在服务期间，其工作时间必须满足采购人的工作要求，包括周六、周日及节假日，不得以任何借口和理由停止服务工作。

11.中标人须确保就餐人员准时吃到热饭热菜热汤。须采用规定的冷藏、加热保温、高温灭菌等方式。食品应当烧熟煮透，其中心温度不得低于75℃。采用冷藏方式加工的食品，从烧熟至食用的时间不得超过24小时，采用加热保温方式加工的食品，从烧熟至食用的时间不得超过3小时。不得加工供应生拌菜、改刀熟食、色拉、生食水产品等品种。

（五）卫生管理要求

1.配备卫生负责人，负责全面卫生管理工作。食堂管理须达到餐饮服务食品安全监督量化分级管理的B级标准及以上。

2.食堂的厨房、餐厅、包厢等所有区域的卫生应按“五常法”或“四 D”管理模式、色标管理模式，实行分层负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。

3.做好食堂卫生管理工作，积极有效地预防食物中毒和食源性疾病的发生，确保师生平安。严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

4.工作人员必须有良好的卫生习惯，每年必须参加体检，持证上岗，工作期间工作衣、帽整洁统一，工号、口罩佩戴到位。

5.自觉接受卫生管理部门和采购人管理人员对食堂内工作检查、监督。

6.按相关规定做好垃圾处置工作，垃圾污物应按指定地点分类放置，不得随意弃放。

7.做好食堂区域内日常除“四害”工作，做好病原体和传染病防治工作。

（六）安全管理要求

1.把好食材等物品进货验收质量关，严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品，防止食物中毒事件发生。

2.严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。

3.严格执行索证制度、农药残留测试制度，预防食物中毒事件发生。

4.严格遵守设备操作规程，防止发生人身设备安全事故。

5.下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

（七）节能管理要求

1.餐厅在准备三餐期间要根据季节温度合理开启空调，要充分利用自然光，及时开关照明设备，就餐完毕后及时关闭所有空调电灯。

2.落实好“跑冒滴漏”管理制度，做到厨房在光线良好情况下不开灯，更衣间随手关灯，原料和餐具清洗完后应立即关闭水源。

（八）成本管理耍求

1.加强成本核算。抓好餐饮原料、物料和能耗的综合管理工作，配合采购人做好成本核算，实现每学期食堂的收支平衡目标，盈亏不得超过4%。

2.精准数量统计。做好每日各品种菜肴的原料消耗数量、成品数量的统计。

3.控制损耗浪费。结合食堂具体情况，在做好保障的基础上，抓好原材料损耗和能源消耗等加工成本的管控，抓好供需配比和成品浪费等成品和半成品的控制，降低损耗，提高绩效，力争代购代销食品无损耗，加工制作食品少损耗。

（九）设备管理要求

1.食堂室内外已经装修，中标人不应私自改变。如确需改动的，必须经采购人同意方可改动。

2.抓好设施设备的使用管理，严格落实设施设备的安全操作和正常维护措施,高效使用现有设施设务，确保设施设备的正常运行。

3.食堂的桌椅、厨房设备，提供给中标人免费使用，中标人应爱惜财物保持其完好性。

（十）质量监督检查和考核

1.中标人所有工作人员，必须服从采购人管理，如发现不符合采购人管理要求的工作人员，采购人有权提出整改、更换。如中标人15天内未整改、更换、不及时或不到位，采购人有权无条件终止合同，并要求中标人承担合同金额5%的违约金。中标人更换或调整人员应提前征求采购人意见，在征得采购人同意后方可更换、调整。

2.采购人从供餐质量、服务质量、卫生标准、设备使用、成本管控、安全生产、日常管理等方面定期对中标人进行检查和突击抽查，并根据检查、测评情况对中标人进行相应的考核。

3.在承包期内中标人应保持承包区域内的设施完好、环境况良好，并接受采购人或其授权人员的检查，对由中标人引起或造成设施的损坏及环境卫生不理想状况，采购人将书面通知中标人修复或整改，在书面通知下达一周后，仍未按要求修复或整改，采购人将负责完成这一工作，所需费用及管理费全部由中标人承担。采购人提供的所有设备、设施、工具由中标人使用的，除正常使用折旧外，中标人保证各设备、设施、工具的完好性。

4.中标人应切实做好节水、节能、防盗、防火、饭菜食品的卫生安全工作，若有发生责任事故，如属管理失职或不到位所造成的，后果由中标人全部承担，采购人有权进行监督和检查。

（十一）违约、处罚、考核说明

1.符合下列条件之一，采购人有权根据情节轻重要求中标人赔偿，并处以罚款，同时终止与中标人的合同。

（1）中标人及下属员工发生严重违法乱纪事件，损坏采购人声誉，造成恶劣影响的。

（2）擅自暂停工作，不能保证正常服务的。

（3）发生重大安全事故。

（4）食堂管理委员会每半度对中标人在服务过程中日常食堂卫生管理、食品安全管理、服务质量和满意度情况进行考核测评，经测评：测评平均分＜65 分为不合格；65≤测评平均分＜80 为合格；80≤测评平均分＜90 为良好；90≤ 测评平均分＜100 为优秀。如考核达不合格，采购人将有权与中标人终止合同，并没收履约保证金。

（5）严重违反法律法规、合同条款及采购人的各项规章制度的，不服从管理的。

2.针对在食品卫生检查中不符合要求的，给予中标人以下处罚：

（1）一次检查不合格，提出警告;二次检查不合格,处罚金 500 元,三次检查仍不合格，处罚金 1000 元。

（2）生、熟食品混放，发现一次扣 100 元/次。

（3）台账资料登记不全罚 100 元∕次。

（4）每周不进行全彻底大扫除的每次罚 500 元。

（5）在卫生监督和市场监管等有关部门卫生检查中存在严重问题的，除承担上级部门罚款外另扣 1000 元。

（6）无健康证而从事食堂工作的，每人扣 5000 元，无证人员应立即清退；

（7）餐后餐具不消毒扣 100 元/次；餐具清洗不仔细有污渍的，每投诉一次查实的扣 50 元/次；菜品里有头发、铁丝等异物，每投诉一次查实的扣 100 元/次。

（十二）人员配备要求

1.岗位人数要求（不得少于以下标准）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **岗位性质** | **人员数量** | **备注** |
| 1 | 项目主管 | 项目管理 | 1 | 55周岁以下，有相关工作经验 |
| 2 | 厨师 | 菜品制作、厨房管理 | 1 | 55周岁以下，持相关证书 |
| 3 | 副厨师 | 菜品加工 | 1 | 55周岁以下，有相关工作经验 |
| 4 | 面点师 | 面点制作 | 1 | 55周岁以下，有相关工作经验 |
| 5 | 洗杂工（含服务员） | 洗杂及接待服务等 | 13 | 55周岁以下，身体健康 |

2.人员基本要求

（1）中标人须为采购人食堂配足食堂工作人员，工作人员均应身体健康，持证上岗，无违法犯罪记录，综合素质应符合采购人要求。

（2）中标人应确保其派遣人员相对固定，不得无故变更。如确需调整，应征得采购人同意。

（3）中标人的派遣人员应服从采购人的相关规定和管理。

备注：投标人岗位人员配备按照评标办法自行配备人员，若未在投标文件中配备相应人员的，则在中标后必须按照要求进行配备即可。

（十三）权利与义务

1.采购人权利及义务

（1）按规定监督中标人依法经营、履行合同，做好协调工作。

（2）提供厨房、餐厅、全套厨房设备和结算、餐具等。

（3）负责水电气费用支出和场地提供。

（4）对中标人配菜、营养搭配、服务水平及卫生状况等日常服务工作开展定期或不定期地巡察，并对工作不到位的情况提出书面整改意见。中标人应在整改限期内整改到位，经提醒仍未完成整改的，按每项 500 元在支付合同款时予以扣除。

（5）有权对中标人工作人员上班工作期间进行监督、检查、考核管理等。对工作人员工作不满意的，采购人有权要求中标人在15个工作日内调换人员； 工作人员有违法乱纪行为的，中标人应立即停止该工作人员在项目驻点工作，并在3个工作日调换人员。中标人未在规定时间内换人的，按每人每日 500 元的标准在支付给中标人的服务费中扣除，超过规定时间 15 个工作日未换人的，采购人有权解除合同。

（6）协助中标人维持食堂各项秩序。

（7）为本项目提供服务的食堂劳务人员用餐由采购人负责提供。

2.中标人的权利义务

（1）中标人必须按照《劳动法》、《劳动合同法》的规定合法规范用工，并全面承担工作人员涉及劳动关系的所有事宜。

（2）中标人应了解工作人员的思想动态、工作表现、遵纪情况以及采购人其他合理要求，提供最佳服务。

（3）根据采购人的服务要求设定工作岗位，分配工作任务，并对工作人员的工作情况实行监督、检查、考核管理。

（4）按相关规定建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账。严格遵循安全消防、卫生检疫、治安管理和采购人的各项规章制度。必须遵守国家和地方有关环境和食品卫生的标准。

（5）设立项目主管，全权负责本项目的管理工作，并与采购人保持密切联系。

（6）加强员工的业务培训，提高服务质量和菜肴烹调水平。同时，加强食堂的日常管理，负责每周菜谱制定；负责日常菜肴、面点等食品制作；负责餐厅、包厢等各项服务；负责食堂每天生产的垃圾清理处理及食堂区域内的安全、卫生保洁等工作。

（7）负责厨房设施的维护，若财产发生人为损坏，需照价赔偿。承包期内必须添置或更换厨房设备，由中标人提出，经采购人审核同意后由采购人负责购置。

（8）负责食堂员工工资奖金、各项福利及社会保险缴纳等。

（9）各类岗位职工要严格按照采购需求人数配备，不得缺编。

（10）服务区域的各项服务工作时间必须符合及满足采购人的要求，周末及公众假期，需根据采购人需要提供服务。采购人在工作时间内的安排给中标人的临时加班任务，中标人须在 30 分钟内到岗。

（11）工作人员应相对稳定，主要管理岗位人员如需调动需提前征求采购人意见。

（12）工作人员不得捎带学校外部人员在校内食堂就餐。严禁工作人员将剩余饭菜打包带出校外。

（13）中标人需做好对用工人员的安全教育措施，强化对食堂工作人员的安全教育，并负责用工人员的一切安全责任事故。遇突发事件或安全检查时，中标人必须配合有关部门执行任务，并指定专职人员协助工作，直至完成。认真做好防火、防盗及有关安全工作。服务期间所有安全责任事故、所发生的经济纠纷、债权债务、伤亡均由中标人负全部责任，中标人实行安全责任制，采购人不承担任何责任。

（14）员工保险要求

①员工人身意外险:在承包期内，中标人所有工作人员的事故由中标人自行全权负责(中标人对其员工投保人身意外险)，及时为进场人员投保第三者责任险并及时向采购人出示保险凭证。

②其他保险及费用:中标人应按政府各部门有关规定为全体工作人员交纳所有相关的社会保险及其他相关费用。中标人应对此全权负责。

**四、管理要求**

1.中标人须有健全的组织机构，完善的质量监督体系，良好的企业员工形象。

2.投标人须有完善的管理结构，制订切实可行的管理制度和工作应急预案。其流程清晰，职责明确，有服务优先的管理理念与明确的服务定位和目标方案。

3.中标人须按照国家有关法律法规以及国家或行业有关安全标准、规范的要求，制定安全防范措施。落实岗位应急措施，依法制定安全事故应急救援预案和安全防范措施。

4.根据采购人的服务要求设定工作岗位，分配工作任务，并对服务人员的工作情况实行监督、检查、考核管理。

5.服务人员应相对稳定，主要管理岗位人员如需调动需提前征求采购人意见。

**五、其他要求**

▲1.责任界定

（1）采购人作为服务的发包方，不承担具体的管理责任，只负责乙方工作成果的验收。

（2）中标人须按国家有关规定为服务人员购买工伤保险、社会保险及人身意外伤害保险等与服务有关的一切保险。要求工伤保险应保尽保，人身意外伤害险全覆盖，纳入考核。因未办理服务人员保险引起的纠纷投诉等，由投标人自行承担，与采购人无关。

（3）中标人须按有关规定采取严格的工作安全措施，承担由于自身安全措施不力造成的事故责任和因此发生的费用及后果。服务过程产生的所有安全事故（含意外风险事故）以及因事故引发的一切法律和经济责任均由中标人承担，与采购人无关，采购人有权没收其履约保证金并无条件终止合同，并要求依法补偿造成的经济损失。

（4）中标人应严格执行各项国家地方有关法律法规规定，实施严格的各类食品卫生安全防护保证措施，做好食品安全工作。中标人因经营管理失职造成食物中毒事件、人身损害事故及其他食品安全事故，一切法律和经济责任均由中标人承担，与采购人无关，采购人有权没收其履约保证金并无条件终止合同，并要求依法补偿造成的经济损失。

（5）因中标人的劳动用工、提供服务或其服务领域发生因人身财产损害等所引发的一切纠纷和法律责任均由中标人承担，与采购人无关，保证不对采购人造成任何负面影响。

（6）合同期内中标人应保证服务责任区域内的设施、设备良好的运营状况和环境状况，并接受采购人或其授权人员的检查，对由中标人养护不当、操作失误等引起或造成设施、设备的损坏，由中标人全额赔偿。

（7）如中标人因管理不善或其他原因无法提供食堂托管及劳务外包服务，必须提前1个月向采购人提交书面情况说明，征得采购人同意后方可解除合同，否则采购人有权没收其履约保证金并无条件终止合同，并要求依法补偿造成的经济损失。

2.中标人服务达不到采购文件要求或投标时各项服务承诺，采购人有权要求其整改，拒不整改的，采购人有权没收其履约保证金并无条件终止合同，并要求依法补偿造成的经济损失。

3.合同结束后，中标人须按采购人要求交还原有设备。由中标人养护不当、操作失误等引起或造成设施、设备的损坏，由中标人全额赔偿。

▲4.服务期内，如中标人所派人员不能满足实际正常运行需要的，中标人须根据实际需要增加人员，相关费用在投标报价时综合考虑，采购人不再另行支付。

**六、投标报价形式**

1.投标人以学生、教职员工所缴纳餐费获得比例进行价格填报。

2.学生、教职员工所缴纳餐费获得比例报价范围：0%（不含）-23%（含），不按要求填写做无效标处理。

3.食堂托管经营费=学生、教职员工所缴纳餐费\*中标获得比例-考核扣款。

4.食堂托管经营费为中标人承担台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务内容所需要的一切费用，包括但不限于服务人员工资（基本工资、奖金、节假日加班费及各类加班费、高温补贴、福利、过节费、夜餐费）、服务人员食宿与交通、运输工具、公积金、企业年金、工会经费、体检、职教费、残保金、培训、奖罚措施、各类社会保险（医疗、工伤、养老等社会保险、人身意外保险及公众责任险等）、开办费、企业管理费、办公、通信、劳保、利润、税费及完成合同所需的一切本身和不可或缺的所有费用开支、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任、不可预见等各项所有费用。除非因特殊原因并经采购人及中标人双方协商同意，中标人不得再要求追加任何费用。

**七、付款条件**

食堂托管经营费每季度结算一次费用，中标人每季度的服务费上报采购人并经审核通过且提供有效的正式税务发票（支付金额100%）后7个工作日内付清，若遇节假日顺延。每季度第一个月的25日前支付上一季度费用。

**第四章 评标**

**一、评标原则**

（一）评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则，以采购文件和投标文件为评标的基本依据，并按照采购文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

（二）任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员应不带任何倾向性和启发性，不得向外界透露任何与评标有关的内容，不得私下与投标人接触。

**二、评标方法**

本项目评标办法为**综合评分法**，是指投标文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

**三、评标委员会**

（一）本项目评标委员会由采购人代表和评审专家组成。

（二）评标委员会成员与参与投标的供应商有下列情形之一的，应当回避：

1.参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；

2.参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；

3.参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；

4.与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

5.与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系；

6.法律法规规定的其他情形。

（三）评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

1.审查、评价投标文件是否符合采购文件的商务、技术等实质性要求；

2.要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

3.对投标文件进行比较和评价；

4.确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；

5.向采购人、采购组织机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为；

6.法律法规规定的其他职责。

**▲四、无效标情形**

（一）在资格标或技术标中出现投标报价的，或者商务标中报价的服务跟技术标中的投标服务出现重大偏差的；

（二）不具备采购文件中规定的资格要求的；

（三）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（四）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，投标人在限定的时间内不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理；

（五）报价超过采购文件中规定的投标报价上限的；

（六）投标参数未如实填写的；

（七）投标文件存在虚假材料的；

（八）有中华人民共和国财政部令第87号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第三十七条情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效，并移送采购监管部门：

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。

（九）实质性要求（采购文件中打“▲”内容）不响应的或响应不符合要求的；

（十）商务条款不响应的；

（十一）投标文件有效期不足的；

（十二）逾期或未按要求提交投标文件的；

（十三）其他不符合法律法规相关规定的。

**五、废标情形**

（一）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（二）评标委员会发现采购文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者采购文件内容违反国家有关强制性规定的；

（三）因重大变故，采购任务取消的；

（四）法律、法规和采购文件规定的其他导致评标结果无效的。

**六、评标过程的监控**

本项目评标过程实行全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标被拒绝。

**七、评标程序**

**（一）资格审查**

投标文件解密后，采购人或采购组织机构依法对投标人的资格进行审查，对审查发现无效的进行必要的询问，在台州湾新区小额工程电子交易平台公布无效投标的投标人名单、投标无效的原因。

|  |  |
| --- | --- |
| 具有独立承担民事责任的能力 | 在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）扫描件。 |
| 法定代表人/负责人授权委托书 | 法定代表人/负责人授权委托书，按对应格式文件签署、盖章。 |
| 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 符合资格条件的声明函或同时提供以下四项相关材料：①财务状况报告；②依法缴纳税收；③依法缴纳社会保障资金；④具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。 |
| 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 |
| 履行合同所必需的设备和专业技术能力 |
| 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 参照投标声明书相关承诺内容。重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（较大数额罚款按照发出行政处罚决定书部门所在省级政府，或实行垂直领导的国务院有关行政主管部门制定的较大数额罚款标准，或罚款决定之前需要举行听证会的金额标准来认定）。 |
| 信用记录 | 1.截止时点：开标后评标前。  2.使用规则：投标人未被列入“信用中国”失信被执行人或重大税收违法失信主体；未处于“中国政府采购网”政府采购严重违法失信行为信息记录中的禁止参加政府采购活动期间。  **注：投标人无须单独提供** |
| 必须符合法律、行政法规规定的其他条件 | 1.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，不得同时参加本项目投标。  2.为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标。  3.电子交易平台运营机构，以及与该机构有直接控股或者管理关系可能影响采购公正性的任何单位和个人，不得在该平台进行的政府采购项目电子交易中投标、响应和代理政府采购项目。  4.相关承诺要求内容。 |
| 联合体投标 | 本项目不接受联合体投标。 |
| 特定资质 | 具有有效的《食品经营许可证》 |

**（二）符合性审查**

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足采购文件的实质性要求，对审查发现无效的进行必要的询问，在台州湾新区小额工程电子交易平台公布无效投标的投标人名单、投标无效的原因。

|  |  |
| --- | --- |
| 投标文件 | 投标文件完整且编排有序，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求签署、盖章。 |
| “▲”实质性条款 | “▲”实质性条款必须满足采购文件要求。 |
| 串通投标 | 未出现财政部87号令《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第三十七条规定的串通投标情形。 |
| 附加条件 | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。 |
| 其他条件 | 不存在采购文件规定的其他无效情形。 |

**（三）商务技术及价格评审**

评标方法为综合评分法，总计100分，评标按以下标准及要求进行：

**1.评分标准**

| **评分**  **项目** | **评分细则** | **分值** |
| --- | --- | --- |
| 企业业绩 | 投标人2019年1月1日至招标公告发布之日（以合同签订时间为准）承担过本项目类似项目业绩的，每提供一个业绩的得0.5分，本项最多得2分。  **注：上述评分项合同原件扫描件加盖投标人公章编入投标文件，未提供不得分。若投标人提供2份及以上合同，合同业主、项目名称均相同又分多个年份签订的，按一个业绩计算。** | 2 |
| 认证证书 | 投标人具有以下体系认证证书：  （1）ISO质量管理体系认证；  （2）ISO环境管理体系认证；  （3）ISO职业健康安全管理体系认证；  每提供其中一个证书得2分，本项最多得6分。  **注：上述评分项有效证书原件扫描件及全国认证认可信息公共服务平台(http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList）查询的证书信息（网页截图）加盖投标人公章编入投标文件，未提供不得分。** | 6 |
| 项目人员 | 1.拟派本项目的项目负责人，具有以下资格证书：  （1）《高级食品安全员》；  （2）《高级健康管理师》；  每提供其中一个证书得3分，本子项最多得6分。  **注：项目负责人须为投标人正式员工，须全程参与本项目，并提供相应承诺书，人员有效证书原件扫描件、国家技能人才评价证书全国联网(http://zscx.osta.org.cn）查询的证书信息（网页截图）及近三个月投标人为其缴纳的社保缴纳证明资料加盖投标人公章编入投标文件，未提供不得分。**  2.拟派本项目的厨师长，具有以下资格证书：  （1）《中式烹饪师高级技师》；  （2）《中式面点师》；  每提供其中一个证书得2分，本子项最多得4分。  **注：项目负责人须为投标人正式员工，须全程参与本项目，并提供相应承诺书，人员有效证书原件扫描件、国家技能人才评价证书全国联网(http://zscx.osta.org.cn）查询的证书信息（网页截图）及近三个月投标人为其缴纳的社保缴纳证明资料加盖投标人公章编入投标文件，未提供不得分。**  3.拟派本项目的副厨师，具有以下资格证书：  （1）《中式烹调师》；  （2）《面点师》；  每提供其中一个证书得2分，本子项最多得4分。  **注：项目负责人须为投标人正式员工，须全程参与本项目，并提供相应承诺书，人员有效证书原件扫描件、国家技能人才评价证书全国联网(http://zscx.osta.org.cn）查询的证书信息（网页截图）及近三个月投标人为其缴纳的社保缴纳证明资料加盖投标人公章编入投标文件，未提供不得分。** | 14 |
| 项目整体实施方案 | 根据投标人结合本项目采购需求，就如何完成本项目各项任务的具体实施方案（包含但不限于项目组织机构、服务理念、实现目标、服务总体构想、服务过程跟踪、服务质量反馈、服务流程后续跟踪有无具体措施、验收标准、考核方案、考核反馈、实施流程、质量控制、绩效分配、食堂环境卫生管理、消防安全管理、餐饮服务食品安全管理五常法落实、原材料检验使用、食材制作烹饪、食品质量控制、食品保存管理流程、运行成本管理、安全管理等内容）、工作方法的可行性、科学性、合理性、规范性、可操作性、针对性等进行评分。  ①对食堂托管及劳务外包服务有深刻的认识，熟悉台州市云湖初级中学食堂现状及存在问题，有较好的技术积累，有较好的适用性，能拿出针对性的解决方案；详尽的描述了本项目中各项任务的实施方案，且实施方案贴合本项目的实际，能够充分保障项目的顺利实施，可行性、科学性、可操作性强，有针对性，得24-18.1分；  ②对食堂托管及劳务外包服务有较强的认识，熟悉台州市云湖初级中学食堂现状及存在问题，有较强的技术积累、适用性，能拿出较强的解决方案；较详尽的描述了本项目中各项任务的实施方案，能够较好地保障项目的顺利实施，可行性、科学性、可操作性、针对性较强，得18-12.1分；  ③对食堂托管及劳务外包服务有一定的认识，较熟悉台州市云湖初级中学食堂现状及存在问题，有一定的技术积累，有一定的适用性，能拿出一定的解决方案，但有一定不足，需进一步完善；就如何完成本项目的各项任务均有描述，基本能够保障项目的顺利实施，内容中的方案可行性、科学性、可操作性较普通，针对性欠佳，得12-6.1分；  ④对食堂托管及劳务外包服务不太了解，技术积累、适用性较差，解决方案偏离较大；就如何完成本项目的各项任务描述不完善，实施方案内容、工作方法不完善，不能很好的针对本项目，得6-0.1分；  ⑤方案不合理或未提供的得0分。 | 24 |
| 食品安全保障方案 | 根据投标人结合本项目采购需求制定的食品安全保障方案（食品安全风险分析、食品安全保证体系、食品安全保障措施、食品安全内控机制及能力、食品卫生安全事故处理方法）是否科学、合理、完整及可行性、可操作性、针对性等进行评分。  ①食品安全保障方案科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性强，食品安全保障方案贴合本项目的实际，能够充分保障项目的顺利实施，得10-8.1分；  ②食品安全保障方案基本科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性一般，基本能够保障项目的顺利实施，但有一定不足，需进一步完善，得8-4.1分；  ③食品安全保障方案欠科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性欠缺，得4-0.1分；  ④食品安全保障方案不合理或未提供的得0分。 | 10 |
| 营养配餐方案 | 根据投标人结合本项目采购需求及实际情况制定的营养配餐方案是否科学、合理、完整及可行性、可操作性、针对性等进行评分。  ①营养配餐方案科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性强，贴合本项目的实际，能够充分保障项目的顺利实施，得6-4.1分；  ②营养配餐方案基本科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性一般，基本能够保障项目的顺利实施，但有一定不足，需进一步完善，得4-2.1分；  ③营养配餐方案欠科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性欠缺，得2-0.1分；  ④营养配餐方案不合理或未提供的得0分。 | 6 |
| 岗位职责、内部管理、考核制度 | 根据投标人结合本项目采购需求及实际情况制定的岗位职责、内部管理制度、内部考核制度是否科学、合理、完整及可行性、可操作性、针对性等进行评分。  ①岗位职责、内部管理制度、内部考核制度科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性强，贴合本项目的实际，能够充分保障项目的顺利实施，得10-8.1分；  ②岗位职责、内部管理制度、内部考核制度基本科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性一般，基本能够保障项目的顺利实施，但有一定不足，需进一步完善，得8-4.1分；  ③岗位职责、内部管理制度、内部考核制度欠科学、合理、完整且可行性、可操作性、针对性欠缺，得4-0.1分；  ④岗位职责、内部管理制度、内部考核制度不合理或未提供的得0分。 | 10 |
| 重大活动、突发事件应急预案 | 根据投标人结合本项目采购需求及实际情况制定的重大活动及突发事件应急预案（极端天气应急保障方案、重大疫情期间执行方案、恶性事故应急方案等）是否科学、合理、完整及可行性、针对性进行评分。  ①重大活动、突发事件应急预案科学、合理、完整且可行性、针对性强，重大活动、突发事件应急预案贴合本项目的实际，能够充分保障项目的建设实施，得8-6.1分；  ②重大活动、突发事件应急预案基本科学、合理、完整且可行性、针对性一般，基本能够保障项目的建设实施，但有一定不足，需进一步完善，得6-3.1分；  ③重大活动、突发事件应急预案欠科学、合理、完整且可行性、针对性欠缺，得3-0.1分；  ④重大活动、突发事件应急预案不合理或未提供的得0分。 | 8 |
| **价格** | **以合格投标人有效投标报价中的最低评标价为评标基准价，最低评标价的投标报价得分为20分。投标报价得分=（评标基准价/有效投标报价）×20%×100（小数点后保留2位小数）。** | **20** |

**2.评审要求**

（1）评标委员会应当按照采购文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件的商务部分和技术部分进行综合比较与评价，其中客观评分项的分值应当一致。

（2）对于投标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台州湾新区小额工程电子交易平台上开启的投标报价与电子投标文件中开标一览表（报价表）内容不一致的，以电子投标文件中开标一览表（报价表）为准；

②投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

③大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

④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；

⑤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。修正应当采用询标的形式，并加盖公章。

（3）对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

（4）投标人的澄清、说明或者补正采用书面形式，并加盖公章或者由法定代表人或授权代表签字，且不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

**（四）结果汇总及排序**

1.评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

2.评标结果按评审后综合得分由高到低顺序排列。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。综合得分且投标报价均相同的，则采取现场抽签确定顺序排列。投标文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

**（五）评标报告撰写**

评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

**第五章 拟签订的合同文本**

**学校食堂委托管理服务合同**

甲方（学校方）：

统一社会信用代码证号：

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：

2.委托管理服务地点：

3.委托管理服务内容：

**二、合同期限**

本合同期限 年，即： 年 月 日至 年 月 日止。

**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。

**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。

**2.支付方式**

□固定费用，每月 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 %。考核费用，甲方每月提取的 %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金额：人民币16000元整；

3.2收取方式：现金（网银、汇票、电汇、转账支付）或银行独立保函形式；

3.3履约保证金在合同签订前交至甲方处；

3.4如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利；

3.5履约保证金采用现金形式的，在合同约定服务内容全部履行并取得甲方认可或本合同因甲方要求终止或甲乙双方协商终止时，扣除应由乙方承担的违约金或者其他款项后15个工作日内一次性将剩余履约保证金款项无息退还给乙方，因乙方违约没收履约保证金的除外；合同履行期间，如果乙方存在违约情形，甲方有权优先在履约保证金中优先扣除乙方应当支付的违约金或者其他款项，如有扣除的，乙方须在5个工作日内补足；

3.6履约保证金采用银行独立保函形式的，应保证其有效期不短于合同履行期届满之日起30日内；

3.7在本合同期限内，乙方不得以任何理由将履约保证金冲抵其它费用，亦不得将履约保证金作为债权转让给任何第三者，或作为对第三者债务的担保；

3.8甲方逾期退还履约保证金的，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延退还一日的应退还而未退还金额的6‰计算，最高限额为本合同履约保证金的20%。

**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、□ 、□ 等费用由甲方承担。

□ 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

工作人员配置总人数

具体人员安排

**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。

**六、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 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.**

**七、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和法律责任。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孽生条件。

**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，并积极创新菜品，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.**□

**八、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30日内仍不支付的；

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，存在食品安全隐患，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

**九、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、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人民币50000元。

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0.6‰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，违约金人民币50000元，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人民币50000元，违约金不足以补偿甲方损失的，按实际损失赔偿。

**十一、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。

**十二、考核**

考核具体内容由甲方乙方共同协商制定（详见附件2）。

**十三、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2种方式解决：

1.向 仲裁委员会申请仲裁。

2.依法向合同履行地点人民法院起诉。

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。

**十四、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） 乙方：（公章）

地址： 地址：

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

联系方式： 联系方式：

账户： 账户：

开户行： 开户行：

**附件**

附件1：固定资产移交表

附件2：食堂考核办法

合同附件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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

合同附件2.1：

**台州云湖中学食堂卫生管理考核细则**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **序号** | **考 核 内 容** | **分**  **值** | **考核**  **情况** | **备注** |
| **餐厅20 分** | 1 | 各项制度上墙餐厅人员知晓并执行。 | 2 |  |  |
| 2 | 餐厅四周墙壁及房顶无蜘蛛网、污斑,无苍蝇、老鼠，地面应清洁，无尘、无水、无油渍，保持干爽。 | 2 |  |  |
| 3 | 餐厅的电视、电扇、空调、灭蚊器、日光灯等电器保持清洁。 | 2 |  |  |
| 4 | 餐台、坐椅保持清洁干净、无油渍。 | 2 |  |  |
| 5 | 清洁员必须准备干、湿两种抹布,抹台与抹凳的布不能混用，抹布用后及时清洁晾干。 | 2 |  |  |
| 6 | 垃圾按规定分类，存放指定地点，及时清理。 | 3 |  |  |
| 7 | 洗手洗碗池保持卫生，并保证有洗洁精或清洁剂等 | 2 |  |  |
| 8 | 餐厅周围（门口窗外、过道排水沟等）无垃圾，保持清洁。 | 2 |  |  |
| 9 | 餐具清洗干净，无水渍油渍。消毒柜内餐具按规定摆放整齐，能达到消毒效果。不允许提供使用一次性筷子。 | 3 |  |  |
| **操作间40 分** | 1 | 销售凉菜应设置凉菜间。操作间内不能有老鼠、苍蝇。 | 3 |  |  |
| 2 | 切配台在操作过程中应始终保持清洁。刀、案板等应保持卫生，生熟须分开摆放使用。 | 3 |  |  |
| 3 | 食具应经过粗洗、清洁精洗、清水清洗、消毒四道工序。然后将洗碗池周围打扫干净。 | 4 |  |  |
| 4 | 洗菜过程中应保持洗菜池及周围干净，把废弃的菜头、烂叶、杂物随时放入垃圾桶。洗完菜后应清理洗菜池及下水道，并把垃圾桶加盖或搬出厨房。 | 4 |  |  |
| 5 | 过餐的饭菜及其他变质、变味的食品应及时清理。 | 4 |  |  |
| 6 | 厨师操作期间应始终保持台面、锅边干净， 在做好菜后应清洗炒菜锅、台面、油烟罩及其厨具。蒸饭台应保持卫生，散漏的饭应收集放剩菜桶。 | 6 |  |  |
| 7 | 冰箱、冰柜等内外保持清洁，生熟食品应分开存放。冰箱内的食品每周应至少解冻清理一次。 | 4 |  |  |
| 8 | 调料品摆放整齐，标示清楚。 | 3 |  |  |
| 9 | 用来盛熟菜的盆不得直接层叠放置。 | 3 |  |  |
| 10 | 厨房内压面机、搅面机等设备应保持清洁， 使用规定合格的润滑油。 | 3 |  |  |
| 11 | 供餐台应清洁卫生，与餐厅应有能封闭的隔断，不供餐时进行封闭；供餐期间随时清理散漏的菜饭并收集放入剩菜桶，保持供餐台清洁；供餐后供餐台随时打扫干净。 | 3 |  |  |
| **储物间与前台20 分** | 1 | 仓库地面干净，无水渍、无油渍，每天至少清扫一次。 | 2 |  |  |
| 2 | 仓库的食品应做好卫生防护，做好防潮、防霉、防尘。 | 4 |  |  |
| 3 | 仓库应做好除“四害”工作，使仓库内无老鼠、苍蝇、蟑螂及其他有害虫类。 | 2 |  |  |
| 4 | 食品的外包装应每天清洁，不应有灰尘及其他污物。 | 2 |  |  |
| 5 | 过期、变质、变味的食品应及时清理。 | 2 |  |  |
| 6 | 仓库及餐厅的门、窗等应保持清洁，无尘无污斑。 | 2 |  |  |
| 7 | 应对已开封口未用完的食品做好卫生及防腐保护。 | 2 |  |  |
| 8 | 仓库的柜、货架、盛物篮等工具应保持清洁， 库存原料及调料品摆放整齐，标示清楚，标有出厂日期。 | 2 |  |  |
| 9 | 前台物品摆放整齐，地面干净卫生，墙面屋顶无蜘蛛网、污斑,无苍蝇、老鼠，地面清洁，无尘、无水、无油渍，保持干爽；不能摆放、出售无关的商品（米面油烟等）；餐厅台账清楚，购置合格食材,有购货发票。 | 2 |  |  |
| **个人卫生 20 分** | 1 | 工作期间必须按规定穿好工作衣、戴好工帽，更衣室内清洁、整齐。 | 4 |  |  |
| 2 | 工作前应清洁双手。供餐时须戴口罩和卫生手套。 | 6 |  |  |
| 3 | 个人须办健康证并保证健康证有效，有疾病应及时报告主管，如有传染病或皮肤病不能上班。 | 2 |  |  |
| 4 | 员工工作期间不得戴戒指。男员工不得留长发，不留胡子，不留长指甲；女员工头发应用工帽扎好，不得留长指甲，不得涂指甲油。 | 6 |  |  |
| 5 | 餐厅、厨房、仓库、电脑室内严禁吸烟、吐痰、丢垃圾。 | 2 |  |  |

合同附件2.2：

**台州云湖中学食品安全管理考核细则**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **序号** | **考 核 内 容** | **分值** | **考核情**  **况** | **扣分** | **备注** |
| 餐  厅  20  分 | 1 | 门口必须设置风幕机，或防蝇门帘防蝇，并保持完整、清洁。 | 2 |  |  |  |
| 2 | 应有纱窗并保持完整，并及时清洁。 | 2 |  |  |  |
| 3 | 应有灭蝇灯，灭蝇灯设置高度在离地 1.5 米左右，一般每 50 平方米安装 2 盏；灭蝇灯应保持完好并定期清洁。 | 3 |  |  |  |
| 4 | 应有灭蚊器并保持完好并定期清洁。 | 2 |  |  |  |
| 5 | 各种通风口必须设置纱网，并保持完整、清洁。 | 2 |  |  |  |
| 6 | 应设置密封加盖的垃圾桶，并定期冲洗喷药，不得有蚊蝇。 | 3 |  |  |  |
| 7 | 餐厅无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物。 | 3 |  |  |  |
| 8 | 如果发现有病媒生物侵入，应及时用器械或化学药物进行杀灭，或者通过专业公司定期开展杀灭。 | 3 |  |  |  |
| 操作间55  分 | 1 | 餐具清洗水池设置２个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途；与粗加工操作场所水池不得混用。清洗水池不得污染食品及其加工制作过程。 | 4 |  |  |  |
| 2 | 用于原料、半成品、成品的刀、案板、盛食物的容器等用具应生熟分开，标示清楚，存放区域分开设置；  用来盛熟菜的盆不得直接层叠放置，并保持卫生。 | 5 |  |  |  |
| 3 | 加工生食海产品，设置相应的专用操作场所。 | 4 |  |  |  |
| 4 | 销售凉菜应设置凉菜间。 | 4 |  |  |  |
| 5 | 熟食应加防蝇罩。 | 4 |  |  |  |
| 6 | 冰箱、冰柜等内外保持清洁，生熟食品应分开存放。 | 5 |  |  |  |
| 7 | 垃圾桶加盖，操作间不能有老鼠、苍蝇等病媒生物。 | 5 |  |  |  |
| 8 | 工作时必须按规定穿好工作衣、戴好工帽，并清洁双手。 | 5 |  |  |  |
| 9 | 个人须办健康证并保证健康证有效，如有传染病或皮肤病，不得上班，并如实告知餐厅管理人员。 | 4 |  |  |  |
| 10 | 操作流程合理,按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。 | 5 |  |  |  |
| 11 | 供餐时须戴口罩和卫生手套。 | 5 |  |  |  |
| 12 | 不得出售变质、变味的食品。 | 5 |  |  |  |
| 仓库25  分 | 1 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置；食品要分类分架存放，距离地面墙壁 10 公分以上。 | 4 |  |  |  |
| 2 | 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识；除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 | 4 |  |  |  |
| 3 | 在库房的出入口可用铁皮或铝板，镶在一块高 60 厘米、宽同入口一样宽的木板上，两边做一个槽，以便固定防鼠板，防鼠板的底边与地面和固定槽（框）缝隙应小于 6 毫米。 | 4 |  |  |  |
| 4 | 仓库应有防蝇防鼠等病媒生物防制设施，不得有苍蝇、老鼠、蟑螂及其他病媒生物，并保持清洁整齐。 | 4 |  |  |  |
| 5 | 库存原料及调料品摆放整齐，标示清楚，标有出厂日期。不得有失效食材及地沟油。 | 5 |  |  |  |
| 6 | 餐厅台账清楚，购货小票齐全。 | 4 |  |  |  |

**第六章 投标文件格式附件**

**台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购**

项目编号：Tytz-2024-019

投

标

文

件

**（资格标）**

投标人全称（公章）：

地 址：

时 间：

**资格标目录**

（1）投标声明书（附件1）；

（2）授权委托书（附件2）（法定代表人亲自办理投标事宜的，则仅需提供法定代表人资格证明书，无需提交本授权委托书)；

（3）法定代表人资格证明书（附件3）；

（4）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；

（5）提供符合资格条件的声明函（附件4）或同时提供以下四项相关材料：①财务状况报告；②依法缴纳税收；③依法缴纳社会保障资金；④具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；

（6）特定资格要求证书；

（7）投标人认为需要提供的其它文件和资料。

**附件1**

**投标声明书**

台州市云湖初级中学：

（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，（经营地址： ）。

我（ 姓名 ）系（ 投标人名称 ）的法定代表人，我公司自愿参加贵方组织的（台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购）（编号为Tytz-2024-019）的投标，为此，我公司就本次投标有关事项郑重声明如下：

1.我公司在参与投标前已详细审查了采购文件和所有相关资料，我方完全理解并接受采购文件（包括更正文件）的各项规定和要求，我方完全知悉并认为此采购文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在投标人的内容，我方对采购文件的合理性、合法性等相关内容没有任何异议，不申请澄清和质疑。

2.本次投标有效期自投标截止之日起90天内有效。

3.我公司向贵方提交的所有响应文件、资料（包括所有证明材料等）都是准确、真实、合规的。

4.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。

5.如成交，本投标文件至本项目合同履行完毕均保持有效，同意按照贵方要求提供与投标响应有关的一切数据或资料，并按采购文件及采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。除在投标文件中明确拒绝之外，均接受采购文件中的全部条件，不降低合同约定的产品质量和服务，不擅自变更、中止、终止合同，或拒绝履行合同义务

6.我公司保证，采购人在中华人民共和国境内使用我公司投标货物、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。我方的投标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。

7.以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解，同意我方的履约保证金不予退回，并对采购人因此引起的损失予以赔偿。

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：

**附件2**

**授权委托书**

台州市云湖初级中学：

（投标人全称） 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 （全权代表姓名） 为全权代表，参加贵单位组织的 项目的采购活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。我方对全权代表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。全权代表在授权委托书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

全权代表无转委托权，特此委托。

法定代表人（签字或盖章）：

投标人名称（公章）： 日期：

**附：**

|  |
| --- |
| **法定代表身份证（正反面）** |

法定代表人姓名：

传真：

电话：

详细通讯地址：

邮政编码：

|  |
| --- |
| **全权代表身份证（正反面）** |

全权代表姓名：

职务：

传真：

电话：

详细通讯地址：

邮政编码：**附件3**

**法定代表人资格证明书**

单位名称：

地址：

姓名： 　　　　　　 性别：

年龄： 　　　　　　 职务：

身份证号码：

系 （投标人名称） 　　　　　　　　的法定代表人。

**特此证明。**

|  |
| --- |
| 法定代表人身份证（正反面） |

投标人名称(公章)：

法定代表人（签字或盖章）：

日 期：

**附件4**

**符合资格条件的声明函**

台州市云湖初级中学：

截至（台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购）（编号为Tytz-2024-019）项目的投标截止时间，本公司符合参与政府采购活动的资格条件，不存在不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，不存在欠税、偷税、逃税和欠缴、逃避社会保障资金等方面的相关记录，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单；在参加此项采购活动前三年内没有重大违法记录（重大违法记录是指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），没有因违法经营被禁止参加政府采购活动的期限未满情形。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，可取消我方任何资格（投标/中标/签订合同）并愿意承担相应责任，我方对此无任何异议。

特此声明！

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：

**台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购**

项目编号：Tytz-2024-019

投

标

文

件

**（技术标）**

投标人全称（公章）：

地 址：

时 间：

**技术标目录**

**第一部分 技术方案描述部分**

1、投标人基本情况表（附件5）；

2、评分索引表（附件6）；

3、项目采购需求的理解与分析；

4、项目组织实施方案；

5、项目实施人员一览表（附件7）；

6、项目负责人资格情况表（附件8）；

7、项目验收方案；

8、技术需求响应表（附件9）；

9、投标人需要说明的其他内容。

**第二部分 商务响应及其他部分**

1、证书一览表（附件10）；

2、投标人类似项目实施情况一览表（附件11）；

3、商务技术响应表（附件12）；

4、投标人需要说明的其他内容。

**附件5**

**投标人基本情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 投标人名称 |  | | | | | | | |
| 注册地址 |  | | | 邮政编码 | |  | | |
| 联系方式 | 联系人 |  | | 电 话 | |  | | |
| 传 真 |  | | 电子邮件 | |  | | |
| 法定代表人 | 姓名 |  | 技术职称 | |  | | 电话 |  |
| 技术负责人 | 姓名 |  | 技术职称 | |  | | 电话 |  |
| 成立时间 |  | | 员工总人数： | | | | | |
| 企业资质 |  | | 其中 | | 具备大专以上学历人员 | |  | |
| 统一社会信用代码 |  | | 高级职称人员 | |  | |
| 注册资金 |  | | 中级职称人员 | |  | |
| 基本账户开户银行 |  | | 初级职称人员 | |  | |
| 基本账户账号 |  | | 其他 | |  | |
| 经营范围 |  | | | | | | | |
| 资产构成情况及投标人投资参股的关联企业情况 |  | | | | | | | |
| 备 注 |  | | | | | | | |

**附件6**

**评分索引表**

项目名称：

招标编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分内容** | **自评分值** | **评分依据对应页码** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

注：本表可在不更改格式的情况下由投标人自行增减。

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：

**附件7**

**项目实施人员一览表**

项目名称：

招标编号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **职务** | **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：在填写时，如本表格不适合投标人的实际情况，可根据本表格式自行划表填写

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：

**附件8**

**项目负责人资格情况表**

项目名称：

招标编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **姓名** |  | **近年来主要工作业绩** |
| **性别** |  | 注：业绩证明应提供旁证材料  （供货合同或中标通知书）。 |
| **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** |  | |

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：

**附件9**

**技术需求响应表**

项目名称：

招标编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **采购文件要求** | **投标人响应详细内容** | **偏离说明** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

要求：

1.本表参照“采购需求”内容填制，投标人应根据服务指标在“偏离说明”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

2.对于所投服务的技术偏离情况需严格按照采购文件的技术要求一一比对给出，未达到技术要求中规定的应以负偏离标注。若因技术实现方式等其他问题而导致的理解不同未标注负偏离的，需在偏离说明中具体说明；若未按要求标注负偏离又未予以说明的，评标委员会将视偏离程度给予扣分或认定为虚假应标。

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：**附件10**

**证书一览表**

项目名称：

招标编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **证书名称** | **发证单位** | **证书等级** | **证书有效期** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**要求：**

1.填写投标人获得资质、认证或企业信誉证书；

2.附所列证书复印件或其他证明材料。

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：

**附件11**

**投标人类似项目实施情况一览表**

项目名称：

招标编号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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（根据采购要求填写）；

2.投标人可按此表格式复制。

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：

**附件12**

**商务技术响应表**

项目名称：

招标编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **内容** | **采购需求** | **是否响应** | **投标人的承诺或说明** |
| 1 | 服务  时间及地点 |  |  |  |
| 2 | 付款条件 |  |  |  |
| 3 | …… |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：

**台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务采购**

项目编号：Tytz-2024-019

投

标

文

件

**（商务标）**

投标人全称（公章）：

地 址：

时 间：

**商务标目录**

1、开标一览表（附件13）；

2、针对报价投标人认为其他需要说明的。

**附件13**

**开标一览表**

项目名称:

项目编号：

|  |  |
| --- | --- |
| 项目报价 | **学生、教职员工所缴纳餐费获得比例** |
| % |

**填报要求：**

1.食堂托管经营费=学生、教职员工所缴纳餐费\*中标获得比例-考核扣款。

2.食堂托管经营费为中标人承担台州市云湖初级中学食堂托管及劳务外包服务内容所需要的一切费用，包括但不限于服务人员工资（基本工资、奖金、节假日加班费及各类加班费、高温补贴、福利、过节费、夜餐费）、服务人员食宿与交通、运输工具、公积金、企业年金、工会经费、体检、职教费、残保金、培训、奖罚措施、各类社会保险（医疗、工伤、养老等社会保险、人身意外保险及公众责任险等）、开办费、企业管理费、办公、通信、劳保、利润、税费及完成合同所需的一切本身和不可或缺的所有费用开支、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任、不可预见等各项所有费用。投标人应列入而未列入其中的费用，均视为已包含在内，风险由投标人承担。

3.采购人已设学生、教职员工所缴纳餐费获得比例最高限价，各投标人在最高限价的范围内根据企业自身实力及市场行情自行填报获得比例，获得比例按百分比填写（小数点后保留2位）。学生、教职员工所缴纳餐费获得比例范围为0%（不含）-23%（含），不按要求填写做无效标处理。

4.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，否则其投标作无效标处理。

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托代理人(签字或盖章)：

日期：