

公开招标文件

项目名称：湖北工业大学学生食堂委托经营项目

项目编号：HGDXW23-018/ZCZB-2023-020

采购人：湖北工业大学

采购代理机构：湖北中采招标有限公司

时间：2023年4月

目 录

公开招标文件	1
第一章 投标邀请	4
一、项目基本情况	4
二、申请人的资格要求	4
三、获取招标文件	5
四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点	5
五、公告期限	5
六、其他补充事宜	5
七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系	5
第二章 投标人须知	10
投标人须知前附表	10
投标人须知	15
第三章 项目采购需求	27
一、服务范围	27
二、服务要求	27
（一）项目要求	27
（二）管理须知	30
（三）中标人退出机制	32
三、服务时间	33
四、服务标准	33
五、商务要求	34
第四章 评标方法、步骤及标准	35
一、评标方法	35
二、评标步骤	35
（一）投标文件初审	35
（二）澄清有关问题	35
（三）投标报价修正	35
（四）比较与评价	36
（五）推荐中标候选人名单	36
（六）编写评标报告	36
附表1：资格性审查表	37
附表2：符合性检查表	40
附表3：评分标准	41
第五章 合同主要条款	47
第六章 投标文件格式	95
资格性自查表	96
一、投标函及附件	102

(一) 投标函	102
(二) 法定代表人身份证明	104
(三) 法定代表人授权书	105
二、报价文件	106
(一) 开标一览表	106
(二) 分项明细表	107
(三) 报价说明	108
三、商务文件	109
(一) 投标人基本情况表	109
(二) 资格证明文件	110
(三) 无重大违法记录书面声明函	111
(四) 业绩情况一览表	112
(五) 信誉、财务状况证明文件	113
(六) 承诺函	115
(七) 偏离情况表	117
(八) 其它	119
四、技术文件	120
(一) 项目实施方案	120
(二) 拟投入人员情况	121
(三) 拟投入设备、工具情况 (如有)	122
(四) 质量保证计划	123
(五) 其它	124

第一章 投标邀请

项目概况

湖北工业大学学生食堂委托经营项目招标项目的潜在投标人应在湖北中采招标有限公司获取招标文件，并于2023年5月10日9点00分（北京时间）前递交投标文件。

湖北工业大学（以下简称“招标人”）学生食堂拟采取委托社会餐饮企业经营服务的方式面向优质社会餐饮企业进行公开招标采购，欢迎符合条件的各投标人积极参与（注：本公告所涉货币均以人民币计）。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：HGDWX23-018/ZCZB-2023-020
- 2、项目名称：湖北工业大学学生食堂委托经营项目
- 3、采购方式：公开招标
- 3、预算金额：人民币0万元
- 4、最低投标限价：标段一人民币284万元/年；标段二人民币39万元/年
- 5、采购需求：学校拟委托社会服务企业经营西苑食堂和北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店）两个标段（兼投不兼中），主要为师生提供早、中、晚餐和其他生活保障服务。具体技术及商务要求详见本项目招标文件第三章。
- 6、合同履行期限：合同期限采取”3+2”模式，即：第一期委托经营合同期3年，经招标人组织考核合格，可申请续签第二期2年期的委托经营合同。
- 7、本项目（是/否）接受联合体投标：否

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，即：
 - (1) 具有独立承担民事责任的能力；
 - (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
 - (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
 - (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
 - (5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
 - (6) 法律、行政法规规定的其他条件。
- 2、落实政府采购政策需满足的资格要求：无

3、本项目的特定资格要求：（1）投标人具有专业化的管理团队，应对本项目进行合理的人员配备，有相对稳定的专职管理人员名单，主要管理人员应具备大专及以上学历，有三年以上经营高校食堂的管理经验，熟知学校食堂的特点、性质和规律，诚实守信，具有良好的职业道德和行业声誉。（2）投标人需持有相关有效证照（企业法人营业执照、食品经营许可证等），营业执照经营范围必须包含餐饮管理或餐饮服务。

三、获取招标文件

1、时间：2023年4月20日至2023年4月25日，每天上午9:00至12:00，下午2:00至5:00（北京时间，法定节假日除外）

2、地点：湖北省武汉市武昌区中北路1号楚天都市花园B座26楼现场或通过邮箱zczb@hbzhongcai.com

3、方式：（1）现场获取：获取时间内，提供以下材料获取采购文件：①供应商为法人或者其他组织的，需提供单位介绍信（或法人授权委托书）、经办人身份证明；②加盖供应商公章的《基本信息表》。（2）网络获取：将上述材料发至邮箱：zczb@hbzhongcai.com。

4、售价：500元/标段

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、开始时间：2023年5月10日8点30分（北京时间）

2、截止时间：2023年5月10日9点00分（北京时间）

3、地点：湖北省武汉市武昌区中北路1号楚天都市花园B座26楼湖北中采招标有限公司会议室

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

本项目发布媒体：《湖北工业大学采招网》、《中国政府采购网》

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1、招标人信息

名称：湖北工业大学

地址：武汉市洪山区南李路28号

联系方式：王老师027-59750213

2、招标代理机构信息

名称：湖北中采招标有限公司

地址：湖北省武汉市武昌区中北路1号楚天都市花园B座26楼

联系方式：027-87710156

3、项目联系方式

项目联系人：刘铭欣、王陈

电话：027-87710156

湖北中采招标有限公司

2023年4月19日

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

本表中，“☑”代表选中，“□”代表未选中。本表是本招标项目的具体资料，是对“第二章 投标人须知”正文的具体补充和修改，如有矛盾，应以本表为准。

条款号	条款名称	内容
1.1.2	招标人	湖北工业大学
1.1.3	代理机构	湖北中采招标有限公司
1.1.4	监管部门	/
1.1.5	项目名称	湖北工业大学学生食堂委托经营项目
1.1.6	项目地点	标段一：湖北工业大学西苑食堂 标段二：湖北工业大学北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店）
1.1.7	项目内容	学校拟委托社会服务企业经营西苑食堂和北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店）两个标段（兼投不兼中），主要为师生提供早、中、晚餐和其他生活保障服务。具体技术及商务要求详见本项目招标文件第三章。
1.2.1	资金来源	/
1.2.2	资金落实情况	/
1.3.1	服务期	服务期采取”3+2”模式，即：第一期委托经营合同期三年，经学校考核合格后，可申请续签第二个两年期委托经营合同。
1.3.2	付款方式	向招标人支付成本补偿费。成本补偿费为招标人参与该项目管理的必要成本支出（含监督管理必要的人力资源成本费，智慧校园设施维护费等）。 标段1-西苑食堂，招标人在合同期内对所涉食堂大伙基本保障区域实行“零租赁”，免收管理费，对所涉食堂特色、品牌餐饮及其他生活服务部分收取一定的成本补偿费； 标段2-北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店），因项目功能定位为特色、品牌餐饮及其他生活服务，招标人在合同期内收取一定的成本补偿费。 以上两个标段，首次3年期合同签订后，中标人一次性支付招标人3年的成本补偿费，若续签合同，中标人再一次性支付招标人2年成本补偿费。
1.4.1	投标人资	详见第一章 投标邀请 二、申请人的资格要求

条款号	条款名称	内容
	质条件、能力和信誉	<p>须提供的证明文件包括但不限于：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有独立承担民事责任的能力 2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 5. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录 6. 法律、行政法规规定的其他条件 7. 投标人具有专业化的管理团队，应对本项目进行合理的人员配备，有相对稳定的专职管理人员名单，主要管理人员应具备大专及以上学历，有三年以上经营高校食堂的管理经验，熟知学校食堂的特点、性质和规律，诚实守信，具有良好的职业道德和行业声誉。 8. 投标人需持有相关有效证照（企业法人营业执照、食品经营许可证等），营业执照经营范围必须包含餐饮管理或餐饮服务。
1.4.2	是否接受联合体投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受，应满足下列要求：
1.4.3	投标人不得存在的其他情形	<p>(1) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加本项目同一合同项下的采购活动。</p> <p>(2) 为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动。</p> <p>(3) 未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。</p>
1.9.1	踏勘现场	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织，投标人自行踏勘 <input type="checkbox"/> 组织
1.10.1	投标预备会	<input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 召开
1.11	中标后分包	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许，中标人因经营需要，在报招标人书面同意后，可引进一定数量的特色、品牌餐饮及其他生活保障服务项目。 <input type="checkbox"/> 允许
2.2	投标人确认收到招标文件澄清或者修改的时间	在收到相应澄清文件后24小时内
2.2.4	澄清答复	以书面形式给所有获取投标文件的投标人予以答复(答复中不包括问题的来源)

条款号	条款名称	内容
3.2.4	采购预算价格	0元。
3.3.1	投标有效期	投标截止日期后90日历天
3.4.1	投标保证金	<input checked="" type="checkbox"/> 不提交 <input type="checkbox"/> 提交
3.5.1	是否允许递交备选投标方案	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许
3.6.4	投标文件份数	投标文件纸质版：正本一份，副本七份 投标文件电子版：正本的扫描件一份，PDF格式，U盘 所有投标文件概不退还。投标文件按标段分别制作、密封，分别提交。
3.6.5	装订要求	按照投标人须知第3.1项规定的投标文件组成内容，投标文件应按以下要求装订： <input checked="" type="checkbox"/> 装订成一册，投标文件双面打印，采用胶粘方式装订，装订应牢固、不易拆散和换页，不得采用活页装订 <input type="checkbox"/> 分册装订，共分 册，分别为：第一册，包括 ，第二册，包括
3.6.6	对多标段采购的规定	兼投不兼中
4.1.2	封套上注明	招标代理机构名称：湖北中采招标有限公司 项目名称：湖北工业大学学生食堂委托经营项目 标段号： 投标人名称： 投标人地址： 投标文件在2023年5月10日9时00分前不得开启
4.1.3	开标一览表	为方便开标唱标，投标人应将《开标一览表》、《法定代表人授权书》单独密封提交，并在密封袋上标明“开标一览表”字样。
4.2.1	投标截止时间	2023年5月10日9点00分（北京时间）
4.2.2	递交投标文件地点	湖北省武汉市武昌区中北路1号楚天都市花园B座26楼
4.2.5	样品	本项目不适用
5.1.1	开标时间和地点	时间：2023年5月10日9点00分（北京时间） 地点：湖北省武汉市武昌区中北路1号楚天都市花园B座26楼
6.1.1	评标委员会的组建	评标委员会由招标人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数应当为七人及以上单数。其中，技

条款号	条款名称	内容
		术、经济等方面的专家不得少于成员总数的2/3，从湖北省政府采购专家库中随机抽取。
6.3.2	推荐中标候选人	每标段中标候选人数量3家
7.1.1	定标原则	招标人按评审报告中推荐的中标候选人排序确定中标人。
7.2.1	中标结果公告	1.公告媒介： 《湖北工业大学采招网》、《中国政府采购网》 2.公告期限： 1个工作日
7.3.2	中标通知书领取	中标结果公告发布后，中标人即可前往招标代理机构处领取中标通知书，并于30日内按照招标文件要求和投标文件承诺与招标人签订合同。
8.1.1	质疑期	投标人认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式一次性向招标人或招标代理机构提出质疑。
8.2.1	质疑回复	招标人或招标代理机构应当在收到投标人的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复的内容不得涉及商业秘密。
9.1.1	履约担保	每标段金额：三年合同金额的10%（含委托经营合同期内相应的安全稳定保障基金，不少于履约保证金的50%） 履约担保形式：以现金形式提交至学校指定账户
10.1.1	招标代理服务收费方式和标准	根据招标人和招标代理机构签署的委托代理协议书约定： 1. 招标代理服务费： <input checked="" type="checkbox"/> 由中标人支付 <input type="checkbox"/> 由招标人支付 2. 支付标准：每标段单独计取。参照原国家计委计价格[2002]1980号文件服务类标准的八折，按三年计取。 3. 支付方式：银行转账。 4. 银行账户信息 户 名：湖北中采招标有限公司 开户行：民生银行中南支行 帐 号：697816191
10.2.1	招标代理服务费收讫时限	领取中标通知书当天
13. 需要补充的其他内容		
(1)	除本招标文件另有规定外，招标文件中出现的类似于“近三年”或“前三年”，系指递交投标文件截止时间以前3年，以此类推。如：	

条款号	条款名称	内容
		递交投标文件截止时间为2023年4月1日，则“近三年”或“前三年”是指2020年4月1日至2023年4月1日。
(2)	关于提交财务报告的年份要求：	1) 递交投标文件截止时间如在当年6月30日以后，则“前一年度”仅指上个年度，即如递交投标文件时间为2023年7月1日，则“前一年度”指2022年度； 2) 依据《公司法》，递交投标文件截止时间如在当年6月30日以前，上个年度财务报告未出的，在资格审查时，提交上上个年度财务报告也予以认可。即如递交投标文件时间为2023年6月1日，则“前一年度”财务报告可提交2022年度的，也可提交2021年度的。
(3)		进入开标现场的投标人代表需携带有效的身份证明进行核验，法人授权代表参加开标的，还需提供《法定代表人授权委托书》。
(4)		参与开标的投标人仅投标代表本人可以进入开标现场。
(5)		参与开标大会的人员需佩戴口罩，方可进入开标现场。

投标人须知

一、总则

1.1项目概况

1.1.1本项目仅参照政府采购的相关流程，具体规定以本招标文件为准。

1.1.2招标人：见投标人须知前附表。

1.1.3招标代理机构：见投标人须知前附表。

1.1.4监督管理部门：见投标人须知前附表。

1.1.5项目名称：见投标人须知前附表。

1.1.6项目地点：见投标人须知前附表。

1.1.7项目内容：见投标人须知前附表。

1.2资金来源和落实情况

1.2.1资金来源：见投标人须知前附表。

1.2.2资金落实情况：见投标人须知前附表。

1.3服务期限及付款方式

1.3.1服务期限：见投标人须知前附表。

1.3.2付款方式：见投标人须知前附表。

1.4投标人资格要求

1.4.1投标人应具备承担本招标项目资质条件、能力和信誉。

(1) 资质要求：见投标人须知前附表；

(2) 其他要求：见投标人须知前附表。

1.4.2投标人须知前附表规定接受联合体投标的，除应符合本章第1.4.1项和投标人须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：

(1) 联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务；

(2) 由同一专业的单位组成的联合体，按照资质等级较低的单位确定资质等级；

(3) 联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在本招标项目中投标；

1.4.3投标人不得存在下列情形：详见投标人须知前附表。

1.5费用承担

1.5.1投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标代理机构和招标人均无义务和责任承担这些费用。

1.6保密

1.6.1参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

1.7语言文字

1.7.1招标投标文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.8计量单位

1.8.1所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9踏勘现场

1.9.1投标人须知前附表规定组织踏勘现场的，招标代理机构按投标人须知前附表规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

1.9.2投标人踏勘现场发生的费用自理。

1.9.3除招标人和招标代理机构的原因外，投标人自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

1.10投标预备会

1.10.1投标人须知前附表规定召开投标预备会的，招标代理机构按投标人须知前附表规定的时间和地点召开投标预备会，澄清投标人提出的问题。

1.11中标后分包

1.11.1投标人须知前附表规定应当由分包人实施的非主体、非关键性工作，投标人应当按照第六章“投标文件格式”的规定提供分包人名称及其相应资料。

1.11.2投标人拟在中标后将中标项目的部分非主体、非关键性工作进行分包的，应符合投标人须知前附表规定的分包内容、分包金额和资质要求等限制性条件。

二、招标文件

2.1招标文件的组成

2.1.1本招标文件包括下列文件及根据本章第1.10款、第2.2款对招标文件所作的澄清、修改。

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 项目采购需求

第四章 评标方法、步骤及标准

第五章 合同主要条款（参考）

第六章 投标文件格式

2.1.2 投标人获取招标文件后，应仔细检查招标文件的所有内容，如发现缺页或附件不全，应在获得招标文件1日内向招标代理机构提出，以便补齐。否则，由此引起的损失由投标人自己承担。

2.1.3 投标人或者其他利害关系人对招标文件有质疑的，应当在收到招标文件之日起7个工作日内以书面形式向招标人或招标代理机构提出质疑。招标人或招标代理机构应当在收到投标人的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复的内容不得涉及商业秘密。本处所称“质疑”是指投标人或者其他利害关系人认为招标文件的内容违反法律、行政法规的强制性规定，违反公开、公平、公正和诚实信用原则，影响投标人投标而向招标代理机构提出的质疑。质疑与答复应采取书面形式。

2.1.4 招标代理机构对质疑的答复构成对招标文件澄清或者修改的，招标代理机构应当按照第2.2款规定办理。

2.1.5 投标人应认真审阅招标文件中所有的事项、格式、条款和要求等，若投标人的投标文件没有按招标文件要求提交全部资料，或投标文件没有对招标文件做出实质性响应，其风险由投标人自行承担。评标委员会将否决未对招标文件做出实质性响应的投标文件。

2.2 招标文件的澄清或者修改

2.2.1 投标人获取招标文件后，应认真检查，如发现页数不全、附件缺失、印刷模糊等，应通知招标代理机构补充或更换，否则风险自负。

2.2.2 投标人对招标文件如有疑问，应以书面形式（包括信函、电报、传真等可以有形地表现所载内容的形式，下同）在提疑截止时间以前向招标代理机构或招标人提出，提疑截止时间见《投标人须知前附表》。

2.2.3 投标人在规定的时间内未提出疑问的，招标代理机构将视其为同意。

招标代理机构对于符合澄清或者修改要求的，将以书面形式给所有获取投

标文件的投标人予以答复(答复中不包括问题的来源)，投标人收到答复后应在24小时内以书面形式向招标代理机构予以确认。

2.2.4 招标人、招标代理机构对于符合澄清或者修改要求的，将以书面形式给所有获取投标文件的投标人予以答复(答复中不包括问题的来源)，也可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改后的内容是招标文件的组成部分，并对其具有约束力。招标人或者招标代理机构将在本项目采购信息发布媒体上发布澄清修改公告，并同时以邮件方式将澄清或者修改文件发送至所有获取招标文件的潜在投标人报名时留下的邮箱，投标人在收到邮件后，应在24小时内按照邮件要求向招标代理机构予以确认回执。

2.2.5 当招标文件、澄清或者修改文件对同一内容的表述不一致时，以最后发出的为准。

2.2.6 澄清或修改的内容可能影响投标文件编制的，发出时间距原投标截止时间不足15日的，将进行延期。

三、投标文件

3.1 投标文件的组成

3.1.1 投标函及附件

3.1.2 报价文件

3.1.3 商务文件

3.1.4 技术文件

3.2 投标报价

3.2.1 投标报价应包括完成招标文件所确定的委托服务范围所需的全部费用。投标人对报价的准确性和完整性负责，任何漏报、错报等均是投标人的风险。

3.2.2 本项目投标报价在合同执行过程中是固定不变的，除合同约定的情况外，投标人不得以任何理由在合同执行期间要求予以价格调整。

3.2.3 投标人应在报价表上注明拟提供服务的单价和总价。每项服务只允许有一个报价，以可调整的价格或可选择的价格提交的投标文件将不予接受。

3.2.4 投标报价不得超过投标人须知前附表中规定的采购预算价格（最高限价），否则评标委员会将否决其投标。

3.3 投标有效期

3.3.1 投标有效期见投标人须知前附表。

3.3.2在投标有效期内，投标人撤销或修改其投标文件的，应承担法律和招标文件规定的责任。

3.3.3需要延长投标有效期的，招标代理机构将以书面形式通知所有投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效。

3.4投标保证金

3.4.1本招标文件是否要求递交投标保证金及保证金金额、递交方式、递交时间、接受保证金的帐户信息等详见《投标人须知前附表》。

3.4.2本招标文件要求递交投标保证金的，投标保证金作为投标文件的组成部分，以到账为准。凡未按规定递交投标保证金的报价，其投标文件将被视为无效文件。

3.4.3投标保证金有效时间：投标保证金的有效期与本次投标有效期一致。

3.4.4投标人为联合体的，应由联合体中牵头人交纳保证金，其交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。

3.4.5保证金的退还：未中标的投标人，其投标保证金在中标通知书发出后5个工作日内不计利息原额退还，中标人的投标保证金，在中标人与招标人签订合同后5个工作日内不计利息原额退还。

3.4.6有下列情形之一的，投标保证金将不予退还；1) 投标人在提交投标文件截止时间后撤回投标文件的；2) 投标人在投标文件中提供虚假材料的；3) 除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，中标人不与招标人签订合同的；4) 投标人与招标人、其他投标人或者招标代理机构恶意串通的；5) 本招标文件规定的其他情形。

3.5备选投标方案

3.5.1投标人按**投标人须知前附表**规定递交备选投标方案。允许投标人递交备选投标方案的，只有中标人所递交的备选投标方案方可予以考虑。评标委员会认为中标人的备选投标方案优于其按照招标文件要求编制的投标方案的，招标人可以接受该备选投标方案。

3.6投标文件的编制

3.6.1投标文件应按第六章“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。

3.6.2 投标文件应当对招标文件的实质性内容作出响应。

3.6.3 投标文件应用不褪色的材料书写或打印，并由投标人授权代表签字、盖单位章。投标人代表是法定代表人的，投标文件应附法定代表人身份证明；投标人代表是授权代理人的，投标文件应附法定代表人签署的授权委托书和授权代理人身份证明。投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位章或由投标人授权代表签字确认。

3.6.4 投标文件份数见投标人须知前附表。正本和副本的封面上应清楚地标记“正本”或“副本”的字样。当副本和正本不一致时，以正本为准。

3.6.5 投标文件的正本与副本应分别装订成册，并编制目录，具体装订要求见投标人须知前附表规定。

3.6.6 投标人在编制投标文件时应注意本次采购对多标段采购的规定，多标段采购的规定见《投标人须知前附表》。

四、投标

4.1 投标文件的密封和标记

4.1.1 投标人应将所有投标文件（包括纸质文件和电子文件）密封完好。

4.1.2 封套上应写明的内容见投标人须知前附表。

4.1.3 为方便开标唱标，投标人应将开标一览表单独密封提交，并在密封袋上标明“开标一览表”字样。

4.2 投标文件的递交

4.2.1 投标人应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

4.2.2 投标人递交投标文件的地点见投标人须知前附表。

4.2.3 投标人所递交的投标文件不予退还。

4.2.4 逾期送达指定地点的或者不按照本章第 4.1.1 项要求密封的投标文件，招标人和招标代理机构应当拒收。

4.2.5 要求在投标时提交样品的，应在样品上标明投标人名称。有关提交及退还样品的相关规定见《投标人须知前附表》。

4.3 投标文件的修改与撤回

4.3.1 在投标截止时间前，投标人可以修改或撤回已递交的投标文件，但应以书面形式通知招标代理机构。

4.3.2 投标人修改或撤回已递交投标文件的书面通知应按照本章第 3.6.3

项的要求签字、盖章。

4.3.3修改的内容为投标文件的组成部分。修改的投标文件应按照本章第三条、第四条规定进行编制、密封、标记和递交，并标明“修改”字样。

五、开标

5.1开标时间和地点

5.1.1开标会按投标人须知前附表规定的开标时间和地点准时举行，招标代理机构在此邀请所有投标人授权代表准时参加开标会。投标人授权代表如出席会议，应向招标代理机构提交投标人授权代表身份证明，出示本人身份证，以证明其出席。投标人授权代表如不出席会议，则视为对开标程序和内容无异议。

5.2开标程序

5.2.1主持人按下列程序进行开标：

- (1) 宣布开标会纪律
- (2) 介绍参加开标会的单位和人员
- (3) 介绍本项目招标的主要过程
- (4) 检验投标文件密封情况
- (5) 启封投标文件、核验投标人授权代表身份
- (6) 唱标
- (7) 宣布评标安排及其他事项
- (8) 开标会结束

5.3开标异议

5.3.1投标人对开标程序有异议的，投标人授权代表应当在开标现场提出，招标代理机构当场作出答复，并制作记录。

六、评标

6.1评标委员会

6.1.1评标由招标人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由招标人代表和评审专家组成，成员人数应当为7人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。评标委员会成员人数以及评审专家的确定方式见投标人须知前附表。

6.1.2评审专家对本单位的采购项目只能作为招标人代表参与评标。招标代理机构工作人员不得参加由本机构代理的项目的评标。

6.1.3 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前3年内与投标人存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前3年内担任投标人的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前3年内是投标人的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与投标人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) 与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

6.2 评标原则

6.2.1 评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 评标

6.3.1 评标委员会按照第四章“评标方法、步骤及标准”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。“评标方法、步骤及标准”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

6.3.2 评标委员会按投标人须知前附表规定的数量在评标报告中向招标人推荐中标候选人。

七、定标

7.1 确定中标人

7.1.1 招标人应当自收到评审报告之日起5个工作日内按照《投标人须知前附表》中规定的中标原则确定中标人。

7.2 中标结果公告

7.2.1 招标代理机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，发出中标通知书，并在《投标人须知前附表》中规定的媒体上公告中标结果，招标文件随中标结果同时公告，中标结果公告期限为1个工作日。

7.3 中标通知

7.3.1 招标人和招标代理机构以书面形式向中标人发出中标通知书，同时将中标结果通知未中标的投标人。

7.3.2 中标结果公告发布后，中标人即可前往招标代理机构处领取中标通知书，并于30日内按照招标文件要求和投标文件承诺与招标人签订采购合同。

八、质疑

8.1 质疑

8.1.1 投标人认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向招标人或招标代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。提出质疑的投标人应当是参与本项目采购活动的投标人。

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

- (1) 投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (2) 质疑项目的名称、编号；
- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (4) 事实依据；
- (5) 必要的法律依据；
- (6) 提出质疑的日期。

投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

质疑书不符合上述要求的，招标人或代理机构应书面告知具体事项，质疑人应当按要求进行修改或补充，并在质疑有效期限内提交。

8.2 质疑回复

8.2.1 招标人或招标代理机构应当在收到投标人的书面质疑后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

8.2.2 质疑答复应当包括下列内容：

- (1) 质疑投标人的姓名或者名称；
- (2) 收到质疑函的日期、质疑项目名称及编号；
- (3) 质疑事项、质疑答复的具体内容、事实依据和法律依据；
- (4) 告知质疑投标人依法投诉的权利；
- (5) 质疑答复人名称；
- (6) 答复质疑的日期。

九、合同授予

9.1 履约担保

9.1.1 在签订合同前，中标人应按投标人须知前附表规定的金额、保证金形

式和招标人认可的履约担保格式向招标人提交履约担保。

9.1.2 中标人不能按本章第9.1.1项要求提交履约担保的，视为放弃中标，给招标人造成的损失，中标人还应当予以赔偿。

9.2 签订合同

9.2.1 招标人和中标人应当自中标通知书发出之日起30天内，根据招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。中标人无正当理由拒签合同的，招标人将取消其中标资格；给招标人造成的损失，中标人还应当予以赔偿。

9.2.2 招标人和中标人不得向对方提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，双方不得私下订立背离合同实质性内容的协议。

9.2.3 采购合同履行中，招标人需追加与合同标的相同的服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与投标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

十、招标代理服务费用

10.1 收取方式和标准

10.1.1 招标代理机构按投标人须知前附表规定的方式和标准收取招标代理服务费用。

10.1.2 原国家计委计价格[2002]1980号规定标准收费：

费率 中标金额（万元）	服务类型		
	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%
10000-50000	0.05%	0.05%	0.05%

注：招标代理服务收费按差额定率累进法计算。

10.2 收取时间

10.2.1 招标代理机构按投标人须知前附表规定的时限收取招标代理服务费用。

十一、无效投标和废标

11.1 无效投标

11.1.1 投标文件属下列情况之一的，应当在资格性、符合性检查时按照无

效投标处理：详见第四章“评标方法、步骤及标准”。

11.2 废标

11.2.1 出现下列情形之一的，应予废标：

- (1) 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 因重大变故，采购任务取消的。

十二、纪律和监督

12.1 对招标人和招标代理机构的纪律要求

12.1.1 招标人和招标代理机构不得相互串通损害国家利益、社会公共利益和其他当事人的合法权益；不得以任何手段排斥其他投标人参与竞争。

12.1.2 招标人和招标代理机构不得向投标人索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

12.1.3 招标人和招标代理机构工作人员不得接受投标人组织的宴请、旅游、娱乐，不得收受礼品、现金、有价证券等，不得向投标人报销应当由个人承担的费用。

12.1.4 招标人可以根据采购项目的特殊要求，规定投标人的特定条件，但不得以不合理的条件对投标人实行差别待遇或者歧视待遇。

12.1.5 招标人和招标代理机构不得向他人透露已获取招标文件的潜在投标人的名称、数量以及可能影响公平竞争的有关招标投标的其他情况。

12.1.6 招标人和招标代理机构不得向评标委员会的评审专家作倾向性、误导性的解释或者说明。

12.1.7 在确定中标人前，招标人或者招标代理机构不得与投标人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判。

12.1.8 招标人和招标代理机构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，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的协议。

12.2 对投标人的纪律要求

12.2.1 投标人不得以向招标人、招标代理机构、评标委员会的组成人员行贿或者提供虚假材料以及采取其他不正当手段谋取中标。

12.2.2 投标人之间不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害政府采购活动各当事人的合法权益。

12.2.3 投标人不得非法干预、影响评标办法的确定，以及评标过程和结果。

12.3 对评标委员会成员的纪律要求

12.3.1 评标委员会成员与投标人有利害关系的，必须回避。

12.3.2 评标委员会成员应当遵守评审工作纪律，不得泄露评审文件、评审情况和评审中获悉的商业秘密。在评审过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为的，应当及时向监管部门报告。政府采购评审专家在评审过程中受到非法干预的，应当及时向监管部门举报。

12.3.3 评标委员会成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据招标文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。招标文件内容违反国家有关强制性规定的，评标委员会应当停止评审并向招标人或者招标代理机构说明情况。招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。评标委员会成员应当在评审报告上签字，对自己的评审意见承担法律责任。对评审报告有异议的，应当在评审报告上签署不同意见，并说明理由，否则视为同意评审报告。

十三、需要补充的其他内容

13.1 需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

十四、最终解释权

14.1 本文件最终解释权归招标人所有。

第三章 项目采购需求

一、服务范围

学校拟委托社会服务企业经营西苑食堂和北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店），主要为师生提供早、中、晚餐和其他生活保障服务。

本项目分为两个标段，投标人可以选投以下任一或多个标段，每个标段必须单独制作投标文件，投标人只可中标一个标段。委托经营期间，中标人自主经营，自负盈亏。具体情况见下表列示：

标段	食堂名称	建筑面积 (m ²)	楼层及面积 (m ²)	最低投标限价 (万元/年)	委托经营年限	标段简况
第一标段	西苑食堂	13960	一楼 3435	284	3+2 即：第一期委托经营合同期三年，经学校考核合格后，可申请续签第二期两年期的委托经营合同。	该食堂位于西区学生公寓中心，周边共有12栋学生公寓，现住宿学生9000余人。根据规划后期将在其周边新建1栋宿舍楼（可容纳3300余人）。食堂档口数量参照平面图（见附件），水、电、天然气齐全，投标人自行现场勘察。
			二楼 3435			
			三楼 3545			
			四楼 3545			
第二标段	北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店）	3357	一楼 718	39	3+2 即：第一期委托经营合同期三年，经学校考核合格后，可申请续签第二期两年期的委托经营合同。	该食堂位于校北区学生宿舍区和乒乓球、网球及羽毛球馆周边，周边有学生宿舍11栋（含国际学院3栋），现住宿学生近5000人。其中北苑食堂一、二、三层共2130m ² ；楚风苑酒店1227m ² 。食堂档口数量参照平面图（见附件），含楚风苑酒店和四层附属房屋，水、电、天然气齐全，投标人自行现场勘察。
			二楼 食堂： 718 酒店： 929			
			三楼 食堂： 694 酒店： 298			

注：食堂建筑面积以招标人提供的平面图标识区域为准。

二、服务要求（以下条款均为实质性响应项，任一项不满足均为无效投标）

（一）项目要求

1、招标人委托中标人经营湖北工业大学西苑食堂（标段1）、北苑楚风苑

食堂（含楚风苑酒店）（标段2）。

2、投标委托人及项目经理必须是投标企业合法员工（提供社保缴费证明）。

3、根据建筑楼层特点及区域分布，结合学校校园文化需要，为充分彰显环境育人、服务育人功能，将西苑食堂和北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店）做如下功能分区（不包含电游、录像、卡拉OK、棋牌、网吧等项目）：

3.1西苑食堂：

一层定位为保供区域，以档口形式分布食堂窗口，档口布局合理，特色分类明显，以供应基本饭菜、粉面、自选称膳、大众面点及煎炸蒸烙等伙食品种为主，价廉物美、营养均衡，提供学生就餐座位不少于800个，确保广大学生基本生活需求。

二层、三层定位为风味特色和品牌餐饮区域，汇集地方特色餐饮，引入国内外一线餐饮品牌，提供学生就餐座位不少于600个，设置可供师生特色体验、非商务接待区域空间，文化特色鲜明，环境宜人，在满足师生餐饮服务的同时兼顾师生学习交流、课外活动和休闲需要。

四层定位为品质生活服务区，优化设置生活服务、观景讨论和文化融合三大功能区，在为师生提供必要生活便利服务的同时，为学生社团活动、师生学习研讨等提供相应的配套公共空间。

3.2北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店）

楚风苑食堂区域按楼层明确功能定位，其中一、二楼为风味特色类（或品牌）餐饮服务区，三楼为其他生活保障服务区，可容纳600余人就餐，在满足师生餐饮服务的同时兼顾师生学习交流、课外活动和休闲需要。

楚风苑酒店定位为以酒店式综合经营为主体，须单独办理《餐饮服务许可证》，统筹兼顾为教职工提供高品质自助餐、工作餐以及校内师生必要的客餐接待，须设置一定数量的包房及同时接待200人以上的就餐空间，为学校大型活动提供餐饮保障服务

4、投标人有专业的管理团队，应对本项目进行合理的人员配备，有相对稳定的专职管理人员名单，项目经理（现场负责人）需具备大专及以上学历，有3年以上经营高校食堂的经验及清晰的经营思路，具有良好的职业道德和行业声誉，经营宗旨与目标明确，经营方式特色鲜明，能充分体现高校食堂特色，有管控价格的具体措施。

5、投标人各项管理制度齐全、规范、合理（主要包括：食品安全、生产安全、物资管理、工作规范），有严格的食品卫生及安全管理制度和具体的管控措施及食品留样制度，有食堂突发事件应急预案，配备清洗设备设施，安装监控及影像系统。

6、投标人了解高校师生生活规律和高校食堂具有明显公益性及服务育人特点，具有为师生提供优质服务，不单纯追求经济利润的经营理念。第一标段前3年内有经营高校学生食堂或大型企事业单位食堂且被当地政府职能部门按国家标准进行食品安全评级为A级的成功经验；第二标段投标人前3年内有经营高校学生食堂或大型企事业单位且被当地政府职能部门按国家标准进行食品安全评级为B级及以上的成功经验。

7、中标人须严格按照标段功能定位，严格执行招标人制定的统一标准，确保学生与教工基本伙食正常供应，自主经营，合理定价，提供高、中、低三档价位菜品，以中低价位为主，其中，大伙伙食2元以下（含2元）的品种占30%，2-4元的品种占40%，4元以上的品种占30%，菜价每份最高不超过6元，大伙食堂需要配备免费汤；中标人引进的特色品种，各种菜价要明码标价，低于周边市场价的10%—15%，与周边高校同类型食堂价格持平。菜品要保质保量，质价相符，具有合理的营养搭配，并做好日常的食品留样记录和检查过程记录等工作，符合食品安全规范。

8、中标人依据招标人对各标段食堂的功能定位以及所提供的各标段食堂平面布置图，按照相关安全等级要求自行设计装修改造方案，经招标人委托管理方审定后方可实施。其中，食堂内厨布局与设施要求符合《湖北省学校食堂食品安全管理规范》（鄂食药监文〔2015〕37号）等文件的要求，符合消防及明厨亮灶的工程要求。

9、委托经营合同期内，属于中标人自愿投入资金按高校标准化食堂要求进行装修改造的，在合同终止时，甲乙双方共同对服务用房、设备设施进行清理和验收，可移动的中标人资产由中标人自行处理，依附于地面、墙壁、建筑物上的固定设施（含装修部分），无偿归招标人所有，且中标人不得损坏。

10、中标人须确保消防设施、设备、器具配置合理、规范，规范用水、用电、用气，确保符合消防部门的要求并通过消防检查。

11、委托经营合同期内，米、面、油、干货、调料等物资由中标人统一集

中采购配送，并需积极配合招标人落实国家、湖北省有关“农校对接”、农产品联合采购、贫困地区网络销售平台（“832”平台）等政策要求和任务。中标人所选定的供应商的资质须经招标人审核，且供货物资的质量、安全须接受招标人监管，不得采购无票证或与票证不符的食品，健全食品原材料采购、验收台账。供货物资的价格及结算由中标人管理并负责（中标人须及时向供应商支付货款），中标人须确保供应商不与招标人产生任何纠纷，如出现纠纷均由中标人负责并妥善处理，招标人不负任何责任。若发生纠纷给招标人造成损失的，由中标人向招标人承担全部赔偿责任。

12、中标人须配合招标人进行食堂统一支付系统建设，承诺统一支付系统建成后，按招标人规定启动统一支付系统，并负责食堂内的统一支付系统的建设、管理和维护。统一支付系统终端器具由招标人提供，中标人缴纳一定押金领用并承担相应的拆装和维护费用。

13、中标人要切实承担起服务育人的责任。要严格按照国家的法律法规及与招标人的约定进行经营活动。要深入研究学生食堂工作的特殊性，坚持微利经营、守法经营。要关心家庭经济困难学生，保证提供一定数量的低价菜和免费汤。要认真听取广大学生和学校的意见和建议，不断改进经营服务作风，提高经营服务水平。要积极采取措施，配合学校开展对学生的思想工作。

14、中标人须配合提供所属企业办公场所及正在营业的学校或企业餐厅供招标人进行实地考察（注明地址、联系人及联系方式）。实地考察验证内容包括：投标人所提供案例食堂（样板食堂）和公司本部的基本情况，包括样板食堂的卫生、各项设置、伙食结构和价格、管理水平、各方的满意度等等，其次是投标人本部实力、规范化、信誉度、美誉度、食堂经营意识形态、管理水平、企业文化建设等等。投标人对上述实地验证内容进行陈述（可附实景照片），招标人将依次进行实地考察验证，如发现和投标人陈述不一致的，招标人可作为虚假应标处理。

15、中标人需确保校园稳定及秋季开学师生正常饮食保障，并做好相应工作方案及必要的应急预案。

（二）管理须知

1、招标人与中标人首次签订经营合同时间期限为三年，合同期满，经招标人考核合格后，可申请续签第二期两年期的委托经营合同，其权利和义务由其

合同约定，如有违反，承担相应违约责任。

2、中标人接受招标人对其经营服务的合法性、食品安全与消防安全、食品质量、伙食价格、服务水平等方面的监督管理，并接受招标人在监督管理过程中的《湖北工业大学食堂监督管理办法（试行）》（附件3）等管理规定和制度。

3、中标人在经营过程中须采用刷卡（码）消费，数据进入招标人校园一卡通收费系统（含支付宝、微信账号收费），不得收取现金。委托经营合同期内，密切配合学校统一支付系统的建设和维护，按学校规定进行统一支付。

4、中标人经营项下所有债权债务与招标人无关，中标人独自承担全部责任。

5、中标人不得将食堂私自转让或委托他人经营，就餐区域不得经营与餐饮服务无关的项目，不得利用食堂场所和资产从事非法经营，一经发现，招标人有权终止其合同，中标人应按照《湖北工业大学食堂日常监管奖励及违约处理实施细则》承担相应违约责任。

6、中标人对引进的非大伙基本餐饮保障服务档口及经营服务项目（含其他生活保障服务项目）须经招标人职能部门后勤管理处书面同意，并须与引进的档口签订书面合同，在合同内须明确约定不得再次进行转让，且与中标人签订的合同约定一致。合同须报招标人职能部门后勤管理处审查、备案。

7、餐厅、操作间、楼梯间等均属于中标人管理范围，中标人应保证区域卫生、整洁。

8、卫生检疫、从业人员的《健康证》等费用均由中标人负责，所有人员必须持有有效健康证上岗，并定期体检，如因管理不善造成食品安全事故，由中标人承担全部责任。

9、招标人有权参与中标人经营食堂期间的成本核算，对食堂的经营状况、操作流程、服务质量、饭菜价格及品种、消防安全等进行监督检查，经营品种及价格须报招标人后勤管理处审批后执行，不得擅自变更。

10、食堂经营产生的水、电、气、网络等费用由中标人负责。

11、中标人对招标人所提供的厨具设备、设施予以登记备案、办理交接手续，并及时做好保养和维修（费用由中标人负责）。自然损坏的资产由招标人职能部门后勤管理处认定后确属无法修复者，交由招标人职能部门后勤管理处按学校规定办理报废手续，人为故意损坏者须照价赔偿。经营期满后，中标人须保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好。

12、中标人必须遵守国家法律、法规及招标人相关规定，依法用工，保证经营项下所有用工符合国家用工政策，依法支付所聘劳动者报酬和为所聘劳动者办理各类保险等事项，如发生用人劳务纠纷，由中标人承担全部责任。

13、中标人须坚持诚信经营、诚信服务，负责做好经营范围内的食品安全、生产安全、消防安全等安全和稳定工作，并独自承担合同期内所有经营项下（包含中标人引进的档口及经营场所所有从业人员的住所）的食品安全、生产安全、消防安全及所聘员工健康安全等一切安全责任。

14、中标人须接受并及时响应消防部门提出的整改意见，并接受消防部门组织的培训，相关费用由中标人自行承担；中标人须接受并及时响应辖区食品药品监督部门的整改意见；若出现消防安全问题及事故、出现食品安全及事故，严格按照相关法律法规处理；并按以下二项程序处置：（1）组织救援并由中标人承担一切费用；（2）招标人有权终止合同并依法追究中标人法律责任。

15、中标人应严格落实各标段功能分区定位要求，相关设计、改造及装饰装修风格等须契合招标人绿色工业大学理念，充分彰显环境育人、管理育人、服务育人功能。

（三）中标人退出机制

1、合同到期自然终止。

2、因中标人自身原因出现下列情况之一的，招标人与中标人立即终止合同：

2.1 中标人食堂装修改造图未经招标人审定或不按招标人审定的食堂装修改造图擅自进行装修改造的；

2.2 在食品质量、生产、消防等方面被政府监管部门认定为重大安全事故的；

2.3 发生因伙食质量、食品卫生、服务质量等问题而引起学生罢餐等群体事件（包括如员工罢工），并造成恶劣影响的；

2.4 合同期内，餐饮服务食品安全评级未达到要求的；

2.5 因中标人破产或中标人法定代表人因严重违法违纪行为受到刑事处罚导致不能正常营业；

2.6 未按合同约定的时间足额交纳成本补偿费，经招标人催缴后三十天内仍未缴清的；

2.7 不接受招标人考核，不及时按招标人和政府相关职能部门要求整改合格的；

- 2.8未经招标人同意，投标人私自拆改或变动房屋结构的；
- 2.9损坏服务用房，在招标人提出的合理期限内仍未修复的；
- 2.10抵押、转让房屋所有权及整体经营权的；
- 2.11经营违反国家法律法规或不按招标人约定的经营范围经营的；
- 2.12利用承接房屋存放危险物品或进行违法活动的。

3、合同期内，若因政府规划建设或招标人整体规划需要及自然灾害等不可抗力因素和不可预测的客观因素导致合同无法履行的，合同自然终止，双方互不承担责任，中标人无条件撤离招标人提供的房屋，招标人已收合同期内未履约时间的成本补偿费按比例退还中标人。

4、合同终止时，双方共同对服务用房、设备设施进行清理和验收，可移动的中标人资产由中标人自行处理，依附于地面、墙壁、建筑物上的固定设施（含装修部分），无偿归招标人所有且中标人不得损坏，中标人投资对房屋进行装修、改造及自建的房屋、设施等，招标人不予任何补偿。如由于中标人原因，导致招标人提供使用的房屋、设备设施损坏（不含自然损耗）、遗失的，招标人有权扣除中标人所交纳的履约保证金以冲抵资产损毁、遗失赔偿金。

5、合同终止时，中标人离场时所涉及到与其单位和个体的所有合同、债务纠纷由中标人全权负责，招标人不负责。双方按合同约定进行清算，从履约保证金中扣除中标人应承担的费用且中标人出具已结清合同期内所有债权债务，不存在与其他单位和个体存在各类纠纷的承诺函后，履约保证金余款无息退还。

6、各种因素导致合同终止，中标人必须在招标人书面通知之日起15日内将所涉房屋交还招标人，逾期招标人按本合同约定收取成本补偿费外，另按成本补偿费30%的标准收取相应的房屋占用费。

三、服务时间

服务期采取“3+2”模式，即：第一期委托经营合同期三年，经学校考核合格后，可续签第二个两年期委托经营合同。

四、服务标准

按照《省教育厅关于加强社会餐饮企业经营高校食堂管理的意见》（鄂教规[2010]2号）关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见（教发〔2011〕7号）《湖北省学校食堂食品安全管理规范》（鄂食药监文〔2015〕37号）《湖北工业大学食堂监督管理办法（试行）》等标准执行。

五、商务要求

1. 各类费用及付款方式：

(1) 成本补偿费。成本补偿费为招标人参与该项目管理的必要成本支出（含监督管理必要的人力资源成本费、智慧校园设施维护费等）。标段1-西苑食堂，在合同期内对所涉食堂大伙基本保障区域实行“零租赁”，免收管理费，对所涉食堂特色餐饮及其他生活服务部分收取一定的成本补偿费；标段2-北苑楚风苑食堂（含楚风苑酒店），因项目功能定位为特色餐饮及其他生活服务，在合同期内收取一定的成本补偿费。以上两个标段，首次3年期合同签订后，中标人一次性支付招标人3年的成本补偿费，若续签合同，中标人再一次性支付学校2年成本补偿费。

(2) 履约保证金：本次公开招标中标人签订合同时须一次性向招标人缴纳履约保证金（含委托经营合同期内相应的安全稳定保障基金，不少于履约保证金的50%），按相关法律法规，履约保证金为三年合同金额的10%，若出现中标人违约情形，招标人有权从履约金中扣除相应金额，履约金不足50%时，中标人必须及时补足，否则，招标人有权从中标人营业款中扣除，合同期满，依据合同约定清算后余款无息退还。

(3) 水电费：经营服务期内，水电费按月计量并交费，水费计费标准按居民用水价格执行，大伙档口电费计费标准按居民用电价格执行，特色档口及其他部分电费计费标准按国网湖北省电力有限公司核定的工商业用户电价执行，每月水电费于当月21日前结清。

(4) 乙方经营所需缴纳的相关税费由乙方承担。

2. 报价要求：投标人依据招标人提供的食堂平面布置图（见附件1），自行现场勘察并对勘察结果负责，因满足招标人对各食堂的功能定位自行设计装修改造方案、自行出资装修改造达到招标人要求，投标人基于无偏离响应全部招标文件，合理提出标段投标报价。

第四章 评标方法、步骤及标准

一、评标方法

本次评标采用综合评估法。评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章附件3规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人，或根据招标人授权直接确定中标人，但投标报价高于其成本的除外。

二、评标步骤

招标人或招标代理机构依据法律法规和招标文件的规定对投标人进行资格性审查。评标委员会对投标文件的评审分为符合性检查、商务评议、技术评议和价格评议。

（一）投标文件初审

1、资格性审查

招标人或招标代理机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明材料等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格，具体评审因素详见《资格性审查表》。

2、符合性检查

评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应，具体评审因素详见《符合性检查表》。

（二）澄清有关问题

评标委员会对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，以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人做出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者纠正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并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。

（三）投标报价修正

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

1、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；

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。修正后的报价按照“投标人的澄清、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。投标人的澄清、说明或者补正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。”此规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

（四）比较与评价

评标委员会按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。具体评审因素详见《评分标准》，本项目评分保留小数点后两位。

（五）推荐中标候选人名单

中标候选人数量详见《投标人须知前附表》。评标委员会按评审后得分由高到低顺序排列。综合评分相等时，以投标报价高的优先；投标报价也相等的，由招标人或者经招标人授权评标委员会自行确定。

（六）编写评标报告

评标报告是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的报告。

附表1：资格性审查表

序号	资格要求	评审内容
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	
(1)	具有独立承担民事责任的能力	<p>企业法人：提供在工商部门注册的有效的“企业法人营业执照”；事业单位法人：提供有效的“事业单位法人证书”；社会团体法人：提供有效的“社会团体法人登记证书”。（复印件加盖公章）</p> <p>投标人是其他组织的：合伙企业：提供在工商部门注册的有效的“营业执照”；非企业专业服务机构：提供有效的“执业许可证”等证明文件（复印件加盖公章）</p>
(2)	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	<p>投标人提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的以下任意一项证明材料。</p> <p>（1）投标人提供前一年度经审计的财务报告。财务报告应包括“四表一注”，即资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及附注。（复印件加盖公章）；</p> <p>（2）无法按第1条提供财务报告的投标人可以提供银行出具的资信证明（原件）。</p>
(3)	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	<p>投标人可提供具有履行合同所必需的设施设备和专业技术人员的证明材料，加盖公章。</p>
(4)	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	<p>投标人可提供依法缴纳税收和社会保障资金的证明材料。</p> <p>（1）法人：（提供下列材料复印件加盖公章）</p> <p>①依法缴纳税收的材料： 主要材料：缴纳增值税和企业所得税的凭据； 纳税凭据允许的时间和形式：投标文件递交截止时间前半年（不含投标截止当月）内任意1个月份缴纳税收的凭据（完税证、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）；投标文件递交截止当月成立，因税务机关原因导致尚未纳税的投标人，提供依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同纳税凭据；</p> <p>②依法缴纳社会保障资金的材料： 主要材料：缴纳社会保险的凭据； 社保凭据允许的时间和形式：投标文件递交截止时间前半年（不含投标截止当月）内任意1个月份缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单）；投标文件递交截止当月成立，因社保机关原因导致尚未缴纳社保的投标人，提供依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同缴纳社会保障资金的凭据；</p> <p>③如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应文件证明。</p> <p>（2）其他组织（提供下列材料复印件加盖公章）</p> <p>①投标文件递交截止时间前半年内任意1个月份缴纳税收的凭据；</p>

序号	资格要求	评审内容
		②投标文件递交截止时间前半年内任意1个月份缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单）； ③如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应文件证明。
(5)	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录	按照第六章投标文件对应格式，根据相关法规规定，如实作出声明
(6)	法律、行政法规规定的其他条件	如国家对生产和销售相关产品或提供相关服务有专门法律、行政法规规定的，须提供相关许可的证明材料
2	本项目规定的其他特定资格要求	
(1)	投标人具有专业化的管理团队，主要管理人员应具备三年以上食堂的管理经验，熟知学校食堂的特点、性质和规律，诚实守信，具有良好的职业道德和行业声誉。	投标人提供管理团队人员名单加盖公章。（附对应证照、网站查询截图或其他可证明真实性的材料，携带原件备查）
(2)	投标人需持有相关有效证照（企业法人营业执照、食品经营许可证等），营业执照经营范围必须包含餐饮管理或餐饮服务。	投标人提供企业法人营业执照、食品经营许可证等加盖公章。（附对应证照、网站查询截图或其他可证明真实性的材料，携带原件备查）
3	投标人不得存在的其他情形	
(1)	投标人参加政府采购活动前三年内未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法案件当事人、政府采购严重违法失信行为记录名单和“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单（以投标截止当日查询结果为准）。	由招标人和招标代理机构查询并打印存档。
(2)	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，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动	根据投标文件格式六，按照相关法规规定，如实说明关联单位情况并作出声明
(3)	为本采购项目提供整	根据第六章投标文件对应格式，按照相关法规规定，

序号	资格要求	评审内容
	体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动	如实作出声明

备注：

1. 所有证书、证明文件包括按要求提供的官网截图必须是真实可查证的。资格证明文件应为原件的扫描件，投标文件中须编入清晰的扫描件或复印件。所有证明材料须清晰可辨认，如因证明材料模糊无法辨认，缺页、漏页导致无法进行评审认定的责任由投标人自负。如发现弄虚作假将按照有关规定严肃处理。证明材料仅限于投标单位本身，参股或控股单位及独立法人子公司的材料不能作为证明材料，但投标单位兼并的企业的材料可作为证明材料。
2. 对于投标文件中有任何一条不满足上表的要求的将导致其投标无效，不进入下一项评审。

附表2：符合性检查表

序号	审核内容
1	按照招标文件规定要求签署、盖章；
2	按招标文件要求进行报价；
3	投标有效期满足招标文件规定；
4	投标文件中未附有招标人不能接受条件；
5	投标人未出现招标文件中规定无效投标的其它条款；
6	投标人未有下列任一情形： 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制； 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜； 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； 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； 不同投标人的投标文件相互混装。

说明：

- 1) 评标委员会分别对每一投标文件依据上表进行检查。
- 2) 评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据，但投标文件有不真实不正确的内容时除外。
- 3) 满足要求的条款打“√”，否则为“×”。
- 4) 对于投标文件中有任何一条不满足要求将导致其投标无效，不进入下一项评审。

附表3：评分标准

标段一西苑食堂评分标准

项目	评分内容	评分标准及方法	分值
1. 商务标 27分	公司资质与实力 5分	1. 投标人具备ISO9001质量管理认证、ISO22000食品安全管理体系认证，ISO14001环境管理体系认证，HACCP危害分析与关键控制体系认证、GB/T45001-2020职业健康安全管理体系认证。以上每项1分，总分5分（投标人提供在国家认监委网站公示截图，原件备查，未提供或提供不全不得分）。	5
	业绩与信誉 12分	1. 投标人获得“中国团餐百强”或“中国饭店协会团餐TOP100”的，得3分，没提供得0分。（提供真彩扫描件或高清复印件加盖公章，原件备查）。	3
		2. 近5年内有高校或大型企事业单位食堂成功实体经营经验，经营面积达3000m ² 及以上（含3000m ² ）每一个2分，最多6分；没有或没提供得0分。（证明材料：需提供清晰完整的合同复印件加盖公章，原件备查）	6
		3. 投标人自2020年以来，获得国家级或中国企业信用评价机构颁发的3A信用等级证书的得3分，未提供得0分。（附证明材料复印件加盖公章，原件备查）	3
	安全评级 6分	投标人近三年有在经营的类似食堂评级获得食品药品监督管理局（市场监督管理局）评定“餐饮服务食品安全量化分级”为A级食堂的每个2分，总分6分封顶。（附证明材料复印件加盖公章，原件备查）	6
保险 4分	承诺购买商业保险公司公共责任险与食品安全责任险，保额2000万及以上的，得4分； 保额1000万（含）以上2000万以下的，得2分； 保额500万（含）以上1000万以下的，得1分。 （提供承诺加盖公章，未提供不得分，只提供一项）。	4	
2. 技术标 58分	管理方案 8分	1. 管理方案是否针对本项目，是否满足该项目的整体性、科学性、合理性和可行性，宗旨目标明确，能充分体现学校食堂特色。有管控价格的具体措施方案。 方案科学、合理、针对性强，完全符合得3分； 方案基本符合得2分； 方案有缺陷得1分， 未提供得0分。	3
		2. 人员配备合理，管理人员具有大专及以上学历，有三年以上学校食堂管理经验。有完善的员工培训及管理方案（包括职业道德、岗位技能、食品安全、消防安全等）。 方案详实、科学、规范，全面得3分； 方案基本合格得2分； 方案有缺陷得1分； 没提供得0分。 （提供劳动合同、学历证明、执业证书、健康证明、社保证明及投标人的员工培训及管理方案材料）	3
		3. 规章制度：根据投标人提供的各项管理制度综合评分。 （主要包括：食品安全、生产安全、物资管理、工作规范） 管理制度齐全、规范、合理的得2分； 管理制度基本符合要求的得1分； 管理制度有缺陷或未提供的得0分。	2

项目	评分内容	评分标准及方法	分值
		<p>基本伙食保障：有完善的基本伙食管理与保障方案、质量监管措施和标准、价格管控措施和服务规范标准等，确保广大学生基本生活需求。每1项方案2.5分，最多10分。</p> <p>(1) 有完善的基本伙食管理与保障方案。 方案切实可行、完全符合得2.5分； 基本符合得1分； 方案欠完备或未提供得0分；</p> <p>(2) 有科学规范严格的具体管理措施及相关制度。 方案切实可行、完全符合得2.5分； 基本符合得1分； 方案欠完备或未提供得0分；</p> <p>(3) 有完善的质量监管、价格管控措施和标准，方案切实可行、完全符合得2.5分； 基本符合得1分； 方案欠完备或未提供得0分；</p> <p>整体功能布局规划合理，方案切实可行、完全符合得2.5分； 基本符合得1分； 方案欠完备或未提供得0分。</p>	10
	功能品质保障 24分	<p>2. 特色（品牌）餐饮：根据投标人提供的特色餐饮方案评分。在满足师生餐饮服务的同时兼顾师生学习交流、课外活动和休闲需要，每1项2.5分，最多10分。</p> <p>(1) 功能设计新颖、独特，符合学校校园文化需要，方案科学、合理、可行的得2.5分； 方案基本符合要求的得1分； 方案欠完备或未提供得0分；</p> <p>(2) 有引入社会品牌成熟的管理模式，管理模式成熟、可行得2.5分，未提供得0分；</p> <p>(3) 引进智慧餐厅、创新科技和连锁品牌餐饮等。 符合要求得2.5分，未提供得0分；</p> <p>(4) 优化菜品结构、特色鲜明，能满足学生多样化的用餐需求，方案独特鲜明、规范、实用得2.5分； 基本符合得1分； 方案欠完备或未提供得0分。</p>	10
		<p>3. 品质生活服务：根据投标人提供的品质生活服务方案评分。每1项2分，最多4分。</p> <p>(1) 有完善的功能布局规划方案。能为师生提供必要生活便利服务的同时，为学生社团活动、师生学习研讨等提供相应的配套公共空间。 方案科学、合理、可行的得2分； 方案基本符合要求的得1分；方案欠完备或未提供得0分；</p> <p>(2) 能配合学校举办公益活动，有具体方案。 方案科学、合理、可行的得2分； 方案基本符合要求的得1分； 方案欠完备或未提供得0分。</p>	4
	食堂标准化和智能化建设 10分	<p>1. 总体设计符合食品安全规范，消防安全达标，如投标人有改造意愿，功能分区布局合理，且契合校园文化。 设计方案科学、合理、可行得5分； 设计方案基本符合要求的得4分； 设计方案有缺陷或未提供的0分。</p>	5

项目	评分内容	评分标准及方法	分值
		2. 有完善的智能化餐饮服务建设方案（包括明厨亮灶工程及智能化管理及服务系统、影像系统等）。建设方案先进、规范、实用、可行得5分；建设方案有缺陷或未提供的0分。	5
	食 品 卫 生 安 全 防 控 措 施10分	1. 根据投标人提供的食品卫生及安全管理制度和具体的管控措施及食品留样制度。制度规范、科学、全面、实用、可行，符合相关标准得5分；制度基本符合要求的得3分；制度有缺陷或未提供的得0分。	5
		2. 根据投标人提供的合作供货商实力强，为上市公司、省、市优质企业等。供货渠道充足、货源新鲜、资质齐全、配送及时得5分；供货渠道较充足、货源新鲜度、资质齐全、配送时间仅能满足基本要求得3分；供货渠道、货源新鲜度、资质齐全、配送时间仅能满足基本要求得1分；供货渠道、货源新鲜度、资质、配送时间有缺陷得0分。（附证明材料复印件加盖公章，原件备验）	5
	风 险 管 控 及 应 急 预 案 6分	1. 风险管控方案：根据投标人提供的日常管控方案及应急预案（包括食品安全、生产安全、员工健康管理、公共卫生事件、停水停电等），并制定完善的措施方案。方案先进、规范、实用、可行得3分；方案基本符合得1分；方案有缺陷或未提供的得0分。	3
		2. 应急预案：根据投标人提供的确保秋季开学师生正常饮食保障的相应工作方案及应急预案评分。方案科学、合理、针对可行的得3分；方案基本符合要求的得1分；有缺陷或未提供得0分。	3
3. 价 格 标 15分		1. 报价采用高价优先法计算，即满足招标采购文件要求且有效投标报价中最高的报价为评审基准价，其价格分为满分15分。 2. 其他参与投标人的价格分统一按照下列公式计算：报价得分=（投标报价/基准价）×15×100%。	15
4		得分相同的投标人，按投标报价由高到低顺序排列。得分且报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。	
5		投标人不得存在的其他情形： (1) 串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的； (2) 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的。	
6		投标报价有算术错误，澄清和修正过程中，发生以下任一情形的，否决其投标： (1) 投标人拒绝确认修正后的报价； (2) 修正后的投标报价低于最低投标限价。	
7		评标委员会发现投标人的投标报价明显高于其他投标报价，使得其投标报价高于其成本的，由评标委员会认定该投标人以高于成本报价，否决其投标。	
8		投标时所需要提供的证明文件中标后需提供原件备查，中标后若不提供或提供虚假证书，取消中标人资格且追究中标人责任。	

标段二北苑楚风苑食堂（楚风苑酒店）评分标准

项目	评分内容	评分标准及方法	分值
1. 商务标 27分	公司资质与实力 5分	1. 投标人具备ISO9001质量管理认证、ISO22000食品安全管理体系认证，ISO14001环境管理体系认证，HACCP危害分析与关键控制体系认证、GB/T45001-2020职业健康安全管理体系认证。以上每项1分，总分5分（投标人提供在国家认监委网站公示截图，原件备查，未提供或提供不全不得分）。	5
	业绩与信誉 12分	1. 近5年内有高校或大型企事业单位食堂成功实体经营经验，经营面积达2000m ² 及以上（含2000m ² ）每一个2分，最多6分；没有或没提供得0分。（证明材料：需提供清晰完整的合同复印件加盖公章，原件备查）	6
		2. 投标人近5年来，有运营管理的酒店式餐饮场所，经营面积1000m ² 及以上（含1000m ² ）每一个1分，最多3分；没有或没提供得0分。 （证明材料：需提供清晰完整的合同协议书复印件加盖公章，原件备查）	3
		3. 投标人自2020年以来，获得国家级或中国企业信用评价机构颁发的3A信用等级证书的得3分，未提供得0分。 （附证明材料复印件加盖公章，原件备查）	3
	安全评级 6分	投标人近三年有在经营的类似食堂评级获得食品药品监督管理局（市场监督管理局）评定“餐饮服务食品安全量化分级”为A级食堂的每个2分，总分6分封顶。 （附证明材料复印件加盖公章，原件备查）	6
保险 4分	承诺购买商业保险公司公共责任险与食品安全责任险，保额2000万及以上的，得4分；保额1000万（含）以上2000万以下的，得2分；保额500万（含）以上1000万以下的，得1分。（提供承诺加盖公章，未提供不得分，只提供一项）。	4	
2. 技术标 58分	管理方案 8分	1. 管理方案是否针对本项目，是否满足该项目的整体性、科学性、合理性和可行性，经营管理思路清晰、宗旨目标明确，有管控价格的具体措施方案。 方案科学、合理、针对性强，完全符合得3分； 方案基本符合得2分； 方案有缺陷得1分； 没提供得0分	3
		2. 人员配备合理，管理人员具有大专及以上学历，有三年以上高校食堂管理或酒店管理经验。有完善的员工培训及管理方案（包括职业道德、岗位技能、食品安全、消防安全等）。 方案详实、科学、规范，全面得3分； 方案基本合格得2分； 方案有缺陷得1分； 没提供得0分。 （提供劳动合同、学历证明、执业证书、健康证明、社保证明及投标人的员工培训及管理方案材料）	3
		3. 规章制度：根据投标人提供的各项管理制度综合评分。 （主要包括：食品安全、生产安全、物资管理、工作规范） 管理制度齐全、规范、合理的得2分； 管理制度基本符合要求的得1分； 管理制度有缺陷或未提供的得0分。	2
	食堂标准化和	1. 总体设计符合食品安全规范，消防安全达标，如投标人有改造意愿，功能分区布局合理，且契合校园文化。	5

项目	评分内容	评分标准及方法	分值
	智能化建设 10分	设计方案科学、合理、针对可行的得5分； 设计方案基本符合要求的得2分； 设计方案有缺陷或未提供的0分。	
		2. 有完善的智能化餐饮服务建设方案（包括明厨亮灶工程及智能化管理及服务系统、影像系统等）。 建设方案先进、规范、实用、可行得5分； 建设方案有缺陷或未提供的0分。	5
功能品质保障 24分		1. 酒店经营保障：有完善的餐厅管理与供餐方案，能提供与学校相适应的管理和服务，支持学校事业的发展，酒店接待水平能满足学校重要接待任务要求，酒店特色菜品设计和价格管控等有切实可行的方案。每1项2.5分，最多10分。 （1）酒店整体布局合理，设计美观大方，具备校园特色。 方案科学、合理、可行得2.5分； 方案基本符合得1分； 方案有缺陷或未提供的得0分。 （2）有完善的餐厅管理、供餐方案及智慧化配套服务。 方案科学、合理、可行得2.5分； 方案基本符合得1分； 方案有缺陷或未提供的得0分。 （3）品种搭配、价格管控。 方案科学、合理、可行得2.5分； 方案基本符合得1分； 方案有缺陷或未提供的得0分； （4）有完善的质量监管措施和服务规范标准。 措施和标准符合要求得2.5分； 有缺陷或未提供的得0分。	10
		2. 特色（品牌）餐饮：根据投标人提供的特色餐饮方案评分。在满足师生餐饮服务的同时兼顾师生学习交流、课外活动和休闲需要，每1项2.5分，最多10分。 （1）功能设计新颖、独特，符合学校校园文化需要。 方案科学、合理、可行的得2.5分； 方案基本符合要求的得1分； 方案欠完备或未提供得0分。 （2）有引入社会品牌成熟的管理模式。管理模式成熟、可行得2.5分，未提供得0分； （3）引进智慧餐厅、创新科技和连锁品牌餐饮等。 符合要求得2.5分； 未提供得0分。 （4）优化菜品结构、特色鲜明，能满足学生多样化的用餐需求。 方案独特鲜明、规范、实用得2.5分； 基本符合得1分； 方案欠完备或未提供得0分。	10
		3. 品质生活服务：根据投标人提供的品质生活服务方案评分。为师生提供必要生活便利服务的同时，为学生社团活动、师生学习研讨等提供相应的配套公共空间。每1项2分，最多4分。 （1）有完善的功能布局规划方案。能为师生提供必要生活便利服务的同时，为学生社团活动、师生学习研讨等提供相应的配套公共空间。	4

项目	评分内容	评分标准及方法	分值
		方案科学、合理、可行的得2分； 方案基本符合要求的得1分； 方案欠完备或未提供得0分； (2)能配合学校举办公益活动，有具体方案。 方案科学、合理、可行的得2分； 方案基本符合要求的得1分； 方案欠完备或未提供得0分。	
	食品卫生安全防控措施10分	1.根据投标人提供的食品卫生及安全管理制度和具体的管控措施及食品留样制度。制度规范、科学、全面、实用、可行，符合相关标准得5分； 制度基本符合要求的得3分； 制度有缺陷或未提供的得0分。	5
		2.根据投标人提供的合作供货商实力强，为上市公司、省、市优质企业等。 供货渠道充足、货源新鲜、资质齐全、配送及时得5分； 供货渠道较充足、货源新鲜度、资质齐全、配送时间仅能满足基本要求得3分； 供货渠道、货源新鲜度、资质齐全、配送时间仅能满足基本要求得1分； 供货渠道、货源新鲜度、资质、配送时间有缺陷不得分。 (附证明材料复印件加盖公章，原件备验)	5
	风险管控及应急预案6分	1.风险管控:根据投标人提供的日常管控方案及应急预案(包括食品安全、生产安全、员工健康管理、公共卫生事件、停水停电等)，并制定完善的措施方案。 方案先进、规范、实用、可行得3分； 方案基本符合得1分； 方案有缺陷或未提供的得0分。	3
		2.应急预案:根据投标人提供的确保秋季开学师生正常饮食保障的相应工作方案及应急预案评分。 方案科学、合理、针对可行的得3分； 方案基本符合要求的得1分； 有缺陷或未提供得0分。	3
3. 价格标15分		1. 报价采用高价优先法计算，即满足招标采购文件要求且有效投标报价中最高的报价为评审基准价，其价格分为满分15分。 2. 其他参与投标人的价格分统一按照下列公式计算：报价得分=(投标报价/基准价)×15×100%。	15
4		得分相同的投标人，按投标报价由高到低顺序排列。得分且报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。	
5		投标人不得存在的其他情形： (1)串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的； (2)不按评标委员会要求澄清、说明或补正的。	
6		投标报价有算术错误，澄清和修正过程中，发生以下任一情形的，否决其投标： (1)投标人拒绝确认修正后的报价； (2)修正后的投标报价低于最低投标限价。	
7		评标委员会发现投标人的投标报价明显高于其他投标报价，使得其投标报价高于其成本的，由评标委员会认定该投标人以高于成本报价，否决其投标。	
8		投标时所需要提供的证明文件中标后需提供原件备查，中标后若不提供或提供虚假证书，取消中标人资格且追究中标人责任。	

第五章 合同主要条款

湖北工业大学食堂后勤保障服务合同（参考模板）

甲方：湖北工业大学

（地址：武汉市洪山区南李路28号；法定代表人：_____）

乙方：

（地址：_____；法定代表人：_____）

依照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《中国高校餐饮行业准入管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品卫生监督量化分级管理制度》、《湖北省学校食堂食品安全管理规范》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国安全生产法》等法律法规，以及湖北工业大学关于餐饮服务管理的相关规章制度，遵循平等、诚实、自愿、守信的原则，甲乙双方就食堂委托经营事项协商一致，订立本合同，以共同遵守。

第一章 经营场所和服务事项

第一条 房屋位置、面积、设备设施

（一）甲方提供给乙方的房屋为坐落于甲方校园____食堂（附件一）。

（二）房屋面积：约_____平方米。

（三）合同期满，乙方须保证房屋、设施设备及墙面地面的完好。

第二条 甲方所提供的房屋是学校固有资产，乙方承接该房屋为甲方提供餐饮服务，以及经甲方批准符合高校实际的其它附属配套服务，乙方享有经甲方审定后的服务范围（服务项目）自主经营的权利。

（一）乙方不得将甲方提供的房屋使用权及经营权进行转让、抵押。

（二）乙方根据本合同约定的后勤服务保障范围与项目取得工商行政管理部门核准后，自主经营，自负盈亏。乙方的经营服务项目不得违反、超出本合同有关后勤服务保障规划之规定，确有增加或调整服务项目的，必须先书面向甲方职能部门后勤管理处申请并同意后，再报政府相关管理部门审批（乙方不得经营高校校园内明令禁止经营的项目），经批准且出具书面同意文件后方可调整经营服务范围。

第二章 经营场所管理

第三条 房屋的装修、改造及维护

(一) 乙方因经营需要自愿投入资金用于食堂优化升级改造, 装修、改造费用及设备设施等各类费用由乙方承担, 甲方不予任何补偿。

(二) 乙方装修改造方案经甲方审定并经甲方书面同意后后方可实施, 其中, 食堂内厨布局与设施要求须符合《湖北省学校食堂食品安全管理规范》(鄂食药监文〔2015〕37号)等文件的要求, 落实明厨亮灶工程, 配备清洗设备设施, 安装监控及影像系统; 乙方未经甲方书面同意, 乙方擅自装修、改造房屋及自建房屋、设施等, 甲方可单方面予以强行拆除, 并由乙方支付拆除全部费用。

(三) 合同期内, 乙方享有根据服务需要对甲方房屋进行装修或改造(包括室内外标识等)的权利, 但装修、改造方案必须报请甲方审定并经甲方书面同意后后方可实施。房屋装修、改造需确保房屋自身安全和对其他人或事物不构成危险, 因装修或使用不当对甲方造成损失或信誉影响的, 应承担相应责任。乙方不能改变房屋主体结构, 不能影响相邻房间的正常使用, 装修材料应符合环保要求。

(四) 合同期内, 乙方应每年在寒假和暑假期间对房屋(包括但不限于屋顶、外墙面及周边地下排水管道等)进行维修与维护, 对于日常安全巡视中发现的安全隐患问题及时维修, 保证甲方房屋完好和为甲方师生员工提供良好的进餐环境, 维修、维护费用由乙方承担, 甲方应提供相应便利与配合。因乙方使用不当导致房屋损坏, 乙方应在甲方规定的期限内予以修复或向甲方赔付经济补偿; 造成安全事故的由乙方承担全部责任。

(五) 乙方在承接房屋的外立面及周围摆摊和悬挂各种宣传广告等, 须经甲方审定并出具书面意见后方可执行。乙方擅自在承接房屋的外立面及周围摆摊或悬挂各种宣传广告的, 甲方有权责令乙方拆除, 并视情节给予每次最少500元的罚款。

第三章 合同期限和各类费用

第四条 合同期限

本合同期限采取”3+2”模式, 即: 第一期委托经营合同期三年, 经甲方考核合格后, 可申请续签第二期两年期的委托经营合同。

第一期委托经营合同具体为2023年___月___日起至2026年___月___日止。乙方引进的档口的经营期限必须与本合同约定的期限一致, 否则, 由此产生的合同及经济纠纷均由乙方全权负责, 甲方不負責任。

第五条 各类费用的支付

(一) 成本补偿费：按照“先交费后使用”的原则，乙方须按_____万元/年标准向甲方支付成本补偿费用（对大伙基本保障服务部分实行“零租赁”，免收管理费；对非大伙基本保障服务部分，按营业额一定比例收取甲方参与管理的成本补偿费），第一期委托经营合同签订后十五个工作日内一次性向甲方支付，甲方收款后向乙方开具正规收款票据。

(二) 履约保证金：乙方在第一期委托经营合同签订后十五个工作日内一次性向甲方缴纳履约保证金_____万元，履约保证金（含委托经营合同期内相应的安全稳定保障基金，不少于履约保证金的50%），按相关法律法规，履约保证金为三年合同金额的10%，若出现乙方违约情形，甲方有权从履约保证金中扣除相应金额，履约保证金不足50%时，乙方必须及时补足，否则，甲方有权从乙方营业款中扣除，合同期满，依据合同约定清算后余款无息退还。

(三) 水电费：甲乙双方在合同签订时，做好水电相关数据的确认，合同期内，水电费按月计量并由乙方自行承担，水费计费标准按居民用水价格执行，大伙基本保障档口电费计费标准按居民用电价格执行，特色档口及其他部分电费计费标准按国网湖北省电力有限公司核定的工商业用户电价执行，每月水电费于当月21日前结清，如乙方未按时支付，甲方有权暂缓将乙方所委托经营食堂当月一卡通内的营业款转账给乙方，直至乙方缴清当月水电费。

(四) 合同期内，甲方提供的房屋从事后勤服务经营活动产生的其他各种费用（包括但不限于工商管理费、税、房屋及设备设施维护保养费、卫生检疫、从业人员的《健康证》办理及员工体检费等费用）一律由乙方自理；乙方接受政府职能部门的监督管理发生的相关费用全部由乙方承担。

(五) 成本补偿费及合作期内的履约保证金、水电费、网络费等相关费用支付方式：由乙方以转账方式支付给湖北工业大学账户（具体账号以甲方财务处提供为准）。

第四章 双方权利和义务

第六条 甲方权利和义务

(一) 甲方对提供给乙方的房屋享有为防止国有（学校）资产流失而进行保护和监督的权利。

(二) 甲方对乙方装修房屋的方案和装修过程有进行修改、审定、监督、检查的权利。

(三) 合同期内, 经甲方同意, 乙方增加经营面积的, 甲方可根据第三方评估结果另行收取相应的费用。

(四) 甲方有协助乙方单独安装水、电、气等计量仪表的义务。

(五) 甲方有对食堂冠名的权利, 乙方不得擅自更改食堂名称。

(六) 甲方有根据国家法律、法规对乙方服务的合法性、食品安全、生产安全、消防安全、食品质量、伙食价格、服务水平等方面进行检查、监督和责令整改的权利。

(七) 乙方须严格按合同约定时间缴清成本补偿费及履约保证金、水电费、网络费等相关费用, 逾期不缴或未缴清的, 则每逾期一日, 每日按实际未缴金额的千分之一收取乙方的滞纳金。

第七条 乙方权利和义务

(一) 食堂项目经理必须是乙方企业的正式员工(此项为企业年度考核的必要条件)。

(二) 乙方每月10日前向甲方提供上月营业收入汇总表。

(三) 乙方经营一年后食品安全等级评定要求为A级及以上。

(四) 乙方在学校寒暑假期间, 不得擅自停止营业, 须接受甲方统一安排。

(五) 乙方不得将食堂整体委托他人经营, 不得利用经营场所和资产从事非法经营, 一经发现, 甲方有权终止其合同, 乙方应按照《湖北工业大学食堂日常监管奖励及违约处理实施细则》承担相应违约责任。

(六) 乙方所有物资由乙方统一集中采购配送(米、面、油、干货、调料等), 并需积极配合甲方落实国家、湖北省有关“农校对接”、农产品联合采购、贫困地区网络销售平台等政策要求和任务。乙方必须建立进货明细台账(台账明细包括但不限于供货商名称、地址、进货日期、数量、价格等内容), 并对自行采购餐饮物资安全负全部责任。乙方所选定的供应商的资质须经甲方审核, 且供货物资的质量、安全上须接受甲方监管, 不得采购无票证或与票证不符的食品, 做好食品原料采购验收登记。供货物资的价格及结算由乙方管理并负责(乙方须及时向供应商支付货款), 乙方须确保供应商不与甲方产生任何纠纷, 如出现纠纷均由乙方负责并妥善处理, 甲方不負責任。若发生纠纷给乙方造成损失的, 由乙方向甲方承担全部赔偿责任。

(七) 乙方在经营过程中必须采用刷卡(码)消费, 数据进入甲方校园一卡通

收费系统（含支付宝、微信账号收费），不得收取现金，一卡通存款、消费款结算按甲方财务规定执行。乙方须密切配合学校统一支付系统的建设和维护，承诺统一支付系统建成后，按学校规定启动统一支付系统，并负责食堂内的统一支付系统的建设、管理和维护。统一支付系统终端器具由学校提供，乙方需缴纳_____元的押金领用并承担相应的拆装和维护费用（押金的具体金额依据甲方信息技术中心管理规定执行）。

（八）乙方须坚持诚信经营、诚信服务，严格遵守国家关于食品卫生与安全、生产安全、治安及消防安全等方面的法律法规，不得出售三无、假冒、伪劣、过期、腐烂、变质、有毒等物品。独自承担合同期内所有经营项下（包含对外提供的档口、经营场所及所有从业人员的住所）的食品安全、生产安全、消防安全及所聘员工的其他安全等一切责任。造成经济损失的由乙方全部赔偿，甲方不负任何责任。

（九）乙方须接受甲方对乙方经营服务的合法性、食品安全与消防安全、食品质量、伙食价格、服务水平等方面的监督管理，接受并执行甲方《**湖北工业大学食堂监督管理办法（试行）**》等管理规定。甲方就乙方的经营服务，每个月进行一次全面的监督评价总结，双方就安全、价格、菜肴质量、份量标准及服务质量进行充分的交流，乙方按甲方提出的整改意见及时改进，整改不及时、不到位的，乙方自觉接受甲方的监督处罚。

（十）乙方必须遵守国家法律、法规及甲方相关规定，保证经营项下所有用工符合国家用工政策，依法支付所聘劳动者报酬和为所聘劳动者办理各类保险等事项，如发生用人劳务纠纷，由乙方承担全部责任。乙方负责经营项下的所有用工履行公民的各类法定义务，违反规定受到处罚或出现事故，由乙方自行承担全部责任。因以上事项对甲方造成不良影响的，乙方赔偿甲方经济损失，并须及时采取措施恢复甲方的社会声誉。

（十一）乙方必须按照甲方管理部门统一规划，在所涉食堂设置一定数量的大伙基本保障窗口，并由乙方自营，甲方对大伙基本保障窗口实行“零租赁”，免收管理费。甲方对所涉食堂特色餐饮及其他生活服务部分按年向乙方收取一定的成本补偿费，乙方因经营需要须引进一定数量的特色、品牌餐饮及其他生活保障服务项目的，需提前报甲方管理部门审查、备案，并于与引进方签订书面合同，在合同内须明确约定不得再次进行转让。乙方对所涉食堂自营项目、引进项目均享有经营行为的监管权力。

(十二) 乙方须确保经营场所符合消防部门的要求，接受并及时响应消防部门提出的整改意见，并接受消防部门组织的培训，相关费用由乙方自行承担。若出现消防安全问题及事故，甲方视情节对乙方处以相应的违约金处罚，并按以下二项程序处置：

- 1、组织救援并由乙方承担一切费用；
- 2、甲方有权终止合同并依法追究乙方法律责任。

第五章 服务约定

第八条 经营要求

(一) 乙方管理制度和员工健康证上墙公示。

(二) 乙方经营场所（包含但不限于餐厅、操作间、楼梯间及经营房屋等）清洁卫生实行门前三包，乙方经营产生的垃圾自行运送到甲方指定的就近地点。

(三) 室内外招牌、广告等必须符合城管、规划、文化等部门以及甲方的有关规定，报甲方审批同意后规范制作。

(四) 乙方按资质许可证合法经营，但不得经营含有毒有害、易燃易爆、噪音污染等项目，不得经营包含但不限于电游、录像、卡拉OK、棋牌、网吧、水泥、钢材、玻璃、机械加工等项目。

(五) 乙方必须建立食品安全、生产安全、治安及消防安全应急预案，并进行模拟演练，确保预案的有效性，提高突发事件的处理能力。

第九条 食品质量与安全

(一) 甲方可定期或不定期对乙方进货的台账明细进行检查和餐饮物资进行实地抽查。

(二) 乙方保证不采购劣质食品，不使用过期变质物资与原料。如乙方采购、使用劣质食品、过期变质物资与原料，甲方有权对乙方仓库进行封查和对乙方进行经济处罚至终止合同。

(三) 乙方须接受并及时响应卫生部门的整改意见，若出现食品安全及事故，乙方承担全部责任，甲方视情节对乙方处以相应的违约金处罚；若同时出现五人以上身体不适，经属地食品卫生监督部门认定为食物中毒的，按以下二项程序处置：

- 1、组织救援并由乙方承担一切费用；
- 2、甲方有权终止合同并依法追究乙方法律责任。

(四) 乙方必须设置专职安全员，健全并落实各项安全制度，做好各项安全工作。

第十条 服务质量与价格

(一) 乙方必须文明服务，在任何情况下均不与服务对象发生争吵。

(二) 乙方必须认真听取甲方和甲方师生员工的意见与建议，不断提高餐饮服务水平和服务质量。

(三) 乙方必须做好室内外卫生、安全等工作，室内温度达28℃及以上时须开空调制冷，为进餐者提供安全舒适的进餐环境。

(四) 乙方必须按照甲方对本食堂的功能定位，严格执行甲方制定的统一标准，确保学生与教工基本伙食正常供应；坚持诚信服务、自主经营、合理定价，提供高、中、低三档价位菜品，以中低价位为主，其中，大伙基本保障区域2元以下（含2元）的品种占30%，2-4元的品种占40%，4元以上的品种占30%，菜价每份最高不超过6元，大伙基本保障区域需要配备免费汤；乙方引进的特色品种，各种菜价要明码标价，保证价格控制在武汉高校平均值以下，菜品要保质保量，质价相符，具有合理的营养搭配，并做好日常的食品留样记录和检查过程记录等工作，符合食品安全规范。

(五) 乙方价格调整需报甲方批准同意后方可实施。

(六) 乙方积极支持配合甲方监管人员定期或不定期进行价格跟踪，并选取大众共有的50~60个品种进行价格统计汇总，对于高出平均价10%以上的品种责令调整，一周仍未调整的进行黄牌警告，三周内不调整的责令停售，经协商拒不执行的，甲方有权终止合同。

(七) 乙方须严格执行菜肴质量、份量标准。

第十一条 服务综合评价

(一) 甲方每月均对乙方服务进行综合评价并将评价结果书面告知乙方。

(二) 甲方每学期对乙方服务进行综合评价，并向乙方下达整改通知书，乙方按甲方提出的整改意见进行整改，整改符合甲方要求的，可继续经营；整改不符合甲方要求的，甲方有权终止合同。

(三) 乙方因进餐环境、服务质量、卫生标准、销售价格及安全隐患等受到师生投诉并经核查属实的，甲方按月计算并对乙方处以相应的违约金处罚，同时责令其整改，拒不服从违约金处罚或整改的，则终止合同；若单次出现十人以上投诉（包括十人）甚至学生集体罢餐的，甲方有权终止合同。

第六章 其它约定

第十二条 合同终止与解除

(一) 合同到期自然终止。

(二) 出现下列行为之一的，合同解除：

- 1、乙方不按甲方审定的装修改造图进行装修改造的；
- 2、乙方未按本合同第五条约定的时间足额交纳成本补偿费及履约保证金，经甲方催缴后三十天内仍未缴清的；
- 3、乙方不及时按甲方和政府相关职能部门要求整改合格的（包括但不限于房屋装修改造、进餐环境、服务质量、卫生标准、销售价格及安全隐患等）；
- 4、在食品质量、生产、消防等方面被政府监管部门认定为重大安全事故的；
- 5、发生因伙食质量、食品卫生、服务质量等问题而引起学生罢餐等群体事件，包括如员工罢工造成恶劣影响的；
- 6、餐饮服务食品安全评级未按规定达到要求的；
- 7、因乙方破产或乙方法定代表人因严重违法违纪行为受到严重刑事处罚导致不能正常营业；
- 8、未经甲方同意，乙方私自拆改或变动房屋结构；
- 9、乙方损坏服务用房，在甲方提出的合理期限内仍未修复的；
- 10、乙方抵押、转让房屋使用权及整体经营权的；
- 11、经营违反国家法律法规或不按甲方约定的经营范围经营的；
- 12、利用承接房屋存放危险物品或进行违法活动的。
- 13、一方严重违约，守约方提出解除合同。

(三) 合同自然终止(包含不可抗力因素导致合同无法履行的自然终止)或因乙方违约导致本合同提前终止，可移动的乙方资产由乙方自行处理，依附于地面、墙壁、建筑物上的固定设施（含装修部分），无偿归甲方所有，乙方投资对房屋进行装修、改造及自建的房屋、设施等，甲方不予任何补偿。

(四) 各种因素导致合同终止，乙方必须在甲方书面通知之日起15日内将所涉房屋交还甲方，逾期甲方除按本合同约定收取成本补偿费外，另按成本补偿费30%的标准收取相应的房屋占用费。

(五) 合同终止时，甲乙双方共同对服务用房、设备设施进行清理和验收。如由于乙方原因，导致甲方提供使用的房屋、设备设施损坏（不含自然损耗）、遗失

的，甲方有权扣除乙方所交纳的履约保证金以冲抵资产损毁、遗失赔偿金。

（六）乙方离场时所涉及到与其单位和个体的所有合同、债务纠纷由乙方全权负责，甲方不負責任。

（七）合同终止时，甲乙双方按合同约定进行清算，从履约保证金中扣除乙方应承担的费用且乙方出具已结清合同期内所有债权债务，不存在与其他单位和个体存在各类纠纷的承诺函后，履约保证金余款无息退还。

第十三条 违约责任

合同履行中，一方违约的，应承担以下违约责任：

（一）若甲方违约，视违约情节和造成的损害事实向乙方赔偿相应损失。

（二）若乙方违约，视违约的情节和造成的损害事实向甲方赔偿相应损失；如乙方在成本补偿费及相关费用缴付、食品安全、生产安全、消防安全责任等重大事项中违约并造成重大影响的，乙方须承担有关损失、责任和赔偿，甲方有权解除合同，不予以乙方任何补偿，并保留追究乙方法律责任的权利。

第十四条 风险约定

本合同期内，若因政府规划建设或甲方整体规划需要及自然灾害等不可抗力因素导致合同无法履行的，合同自然终止，双方互不承担责任，乙方无条件撤离甲方提供的房屋，甲方已收合同期内未履约的剩余时间的成本补偿费按比例退还乙方。

第十五条 附则

（一）为确保食品质量与安全、消防安全、治安和生产安全，更好地履行甲乙双方权利与义务，明确甲乙双方责任，在签订本合同后，甲方与乙方签订与合同具有同等法律效力的《食堂治安、消防安全责任书》，并在签订本合同时，乙方应向甲方出具防范食物中毒的措施及食物中毒处理应急预案等。

（二）本合同自双方法定代表人或授权代理人签字、盖章付款后生效。

（三）未尽事宜双方可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

（四）合同执行过程中，如发生争议，应经甲乙双方协商解决。协商无果可提请甲方属地人民法院解决。

（五）本合同一式陆份，甲方肆份，乙方贰份，均具有同等法律效力。

（六）本合同附件：食堂平面图和《湖北工业大学食堂监督管理办法（试行）》，是合同有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

甲方：湖北工业大学

授权代理人：_____

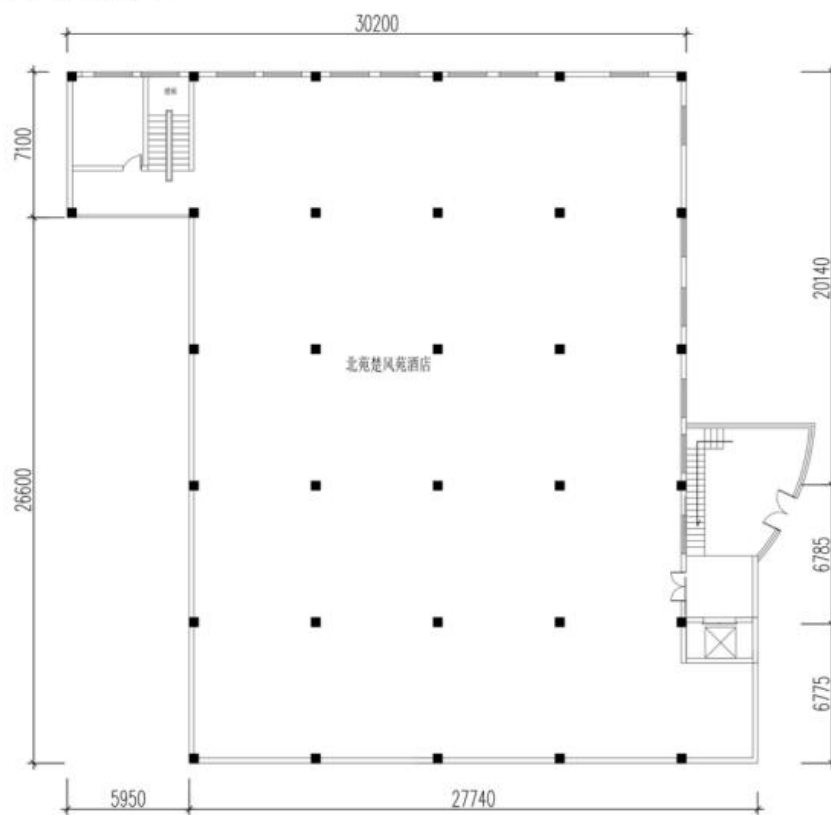
年 月 日

乙方：

法定代表人：_____

年 月 日

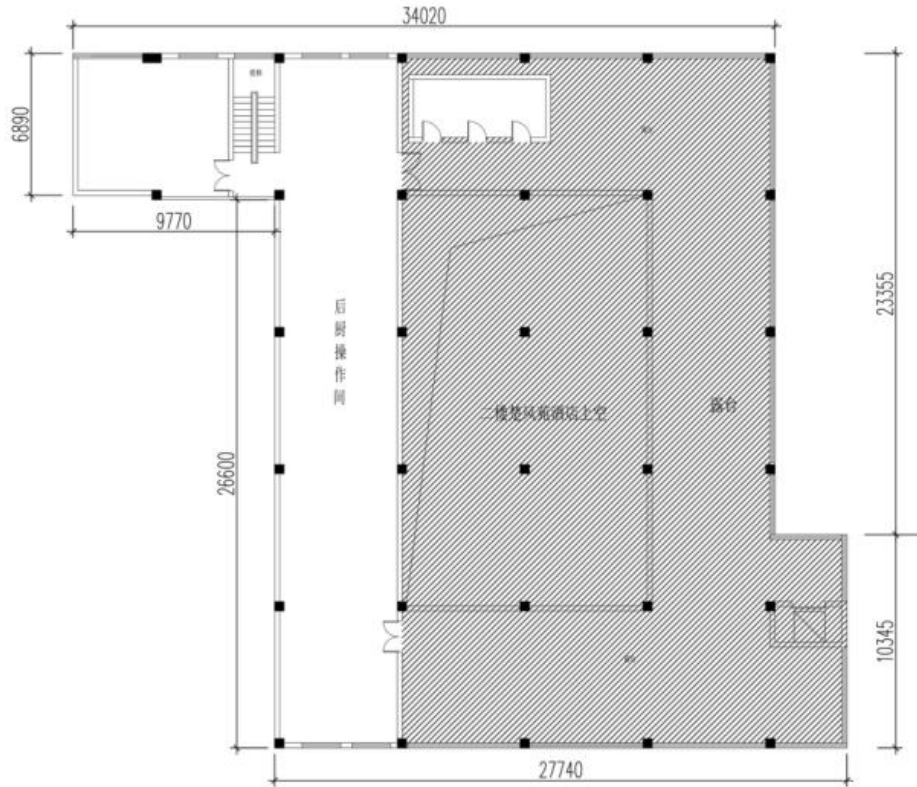
附件1 北苑楚风苑酒店1.1



食堂布局与设施要求符合《湖北省与校食堂食品安全管理规范》相关规定，中标人装修改造方案（包含不限于食堂布局、装修材料及风格等）报学校审定后实施。

楚风苑酒店(二层)面积 $S=929\text{m}^2$

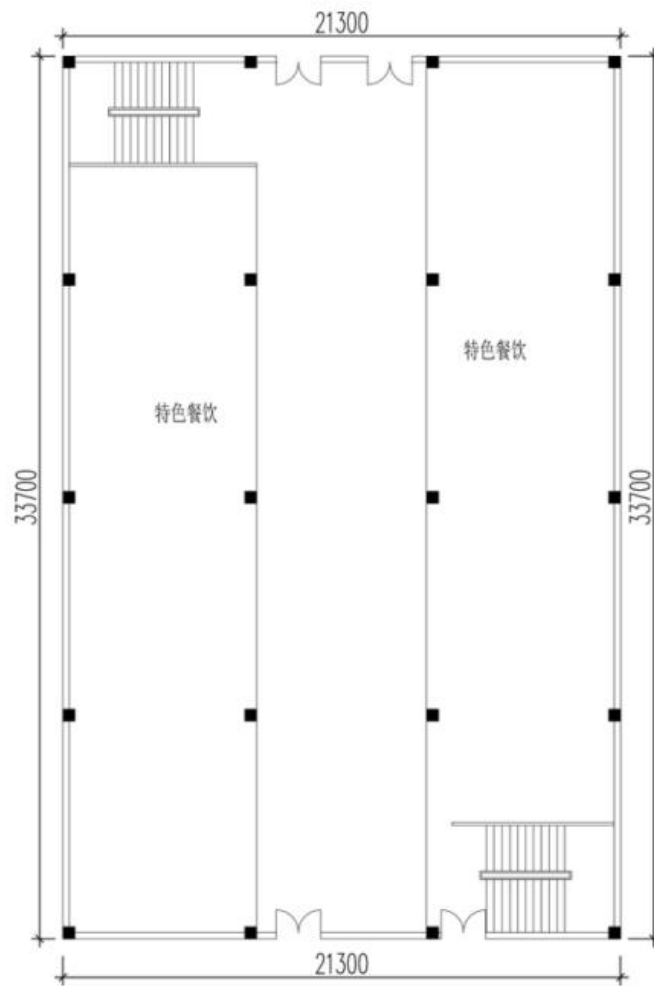
附件1 北苑楚风苑酒店1.2



食堂布局与设施要求符合《湖北省学校食堂食品安全管理规范》相关规定，中标人装修改造方案（包含不限于食堂布局、装修材料及风格等）报学校审定后实施。

楚风苑酒店(三层)面积 $S=298\text{m}^2$

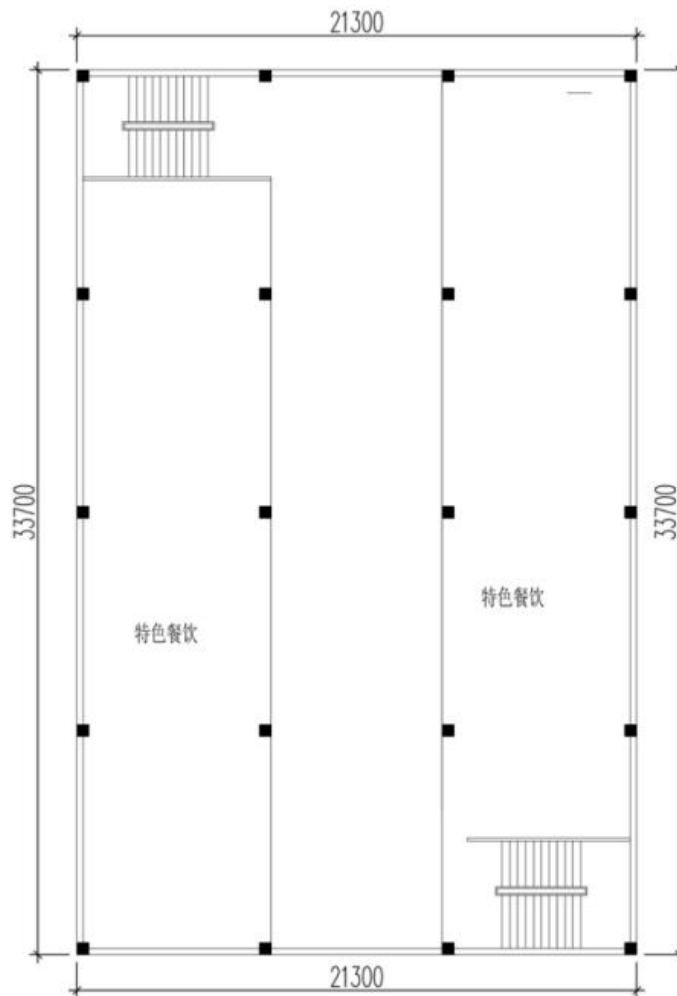
附件1 北苑楚风苑食堂1.3



食堂布局与设施要求符合《湖北省与校食堂食品安全管理规范》相关规定，中标人装修改造方案（包含不限于食堂布局、装修材料及风格等）报学校审定后实施。

北苑楚风苑食堂(一层)面积 $S=718\text{m}^2$

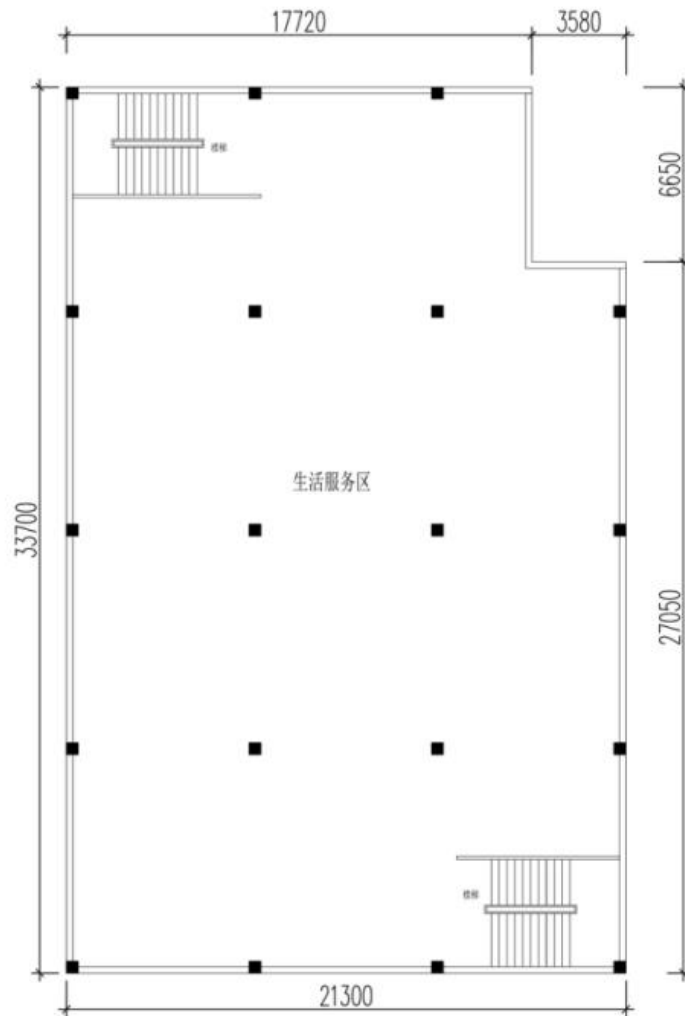
附件1 北苑楚风苑食堂1.4



食堂布局与设施要求符合《湖北省学校食堂食品安全管理规范》相关规定，中标人装修改造方案（包含不限于食堂布局、装修材料及风格等）报学校审定后实施。

北苑楚风苑食堂(二层)面积 $S=718\text{m}^2$

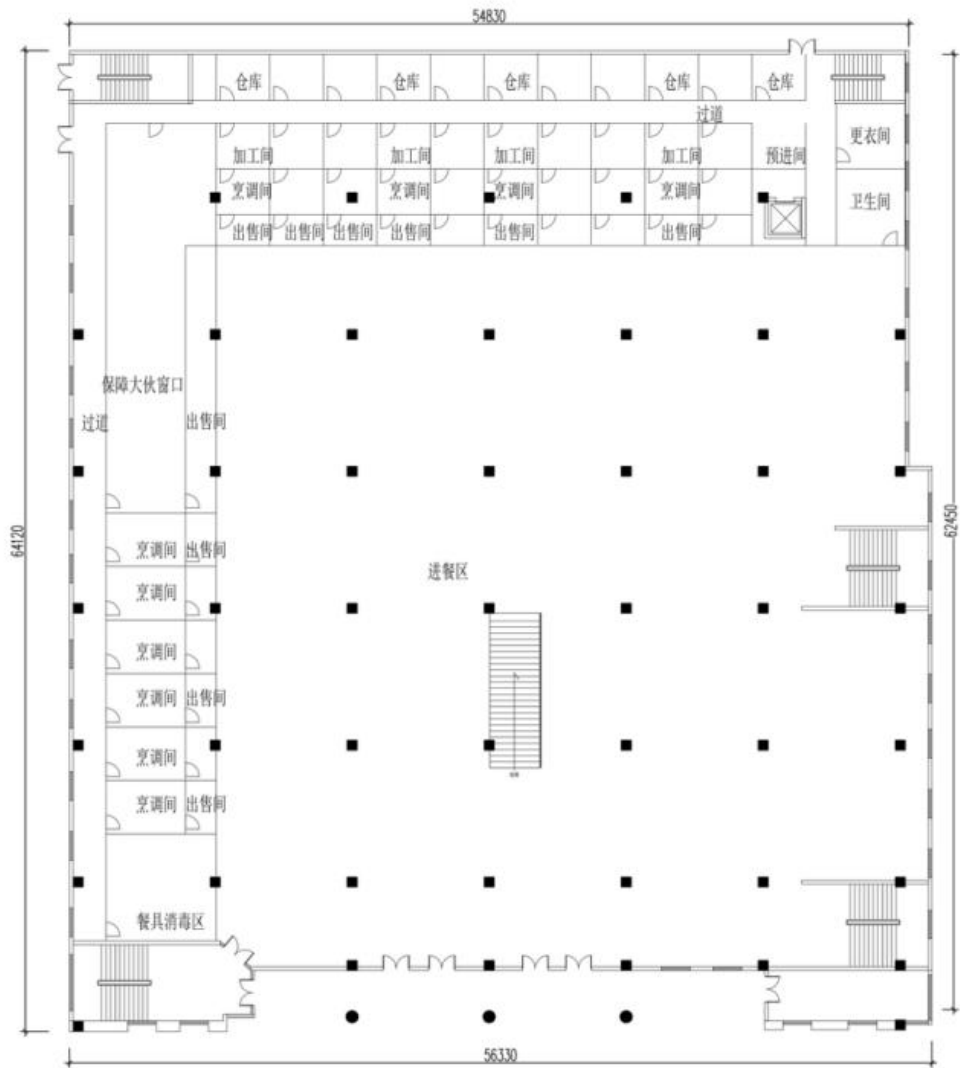
附件1 北苑楚风苑食堂1.5



食堂布局与设施要求符合《湖北省与校食堂食品安全管理规范》相关规定，中标人装修改造方案（包含不限于食堂布局、装修材料及风格等）报学校审定后实施。

北苑楚风苑食堂(三层)面积 $S=694\text{m}^2$

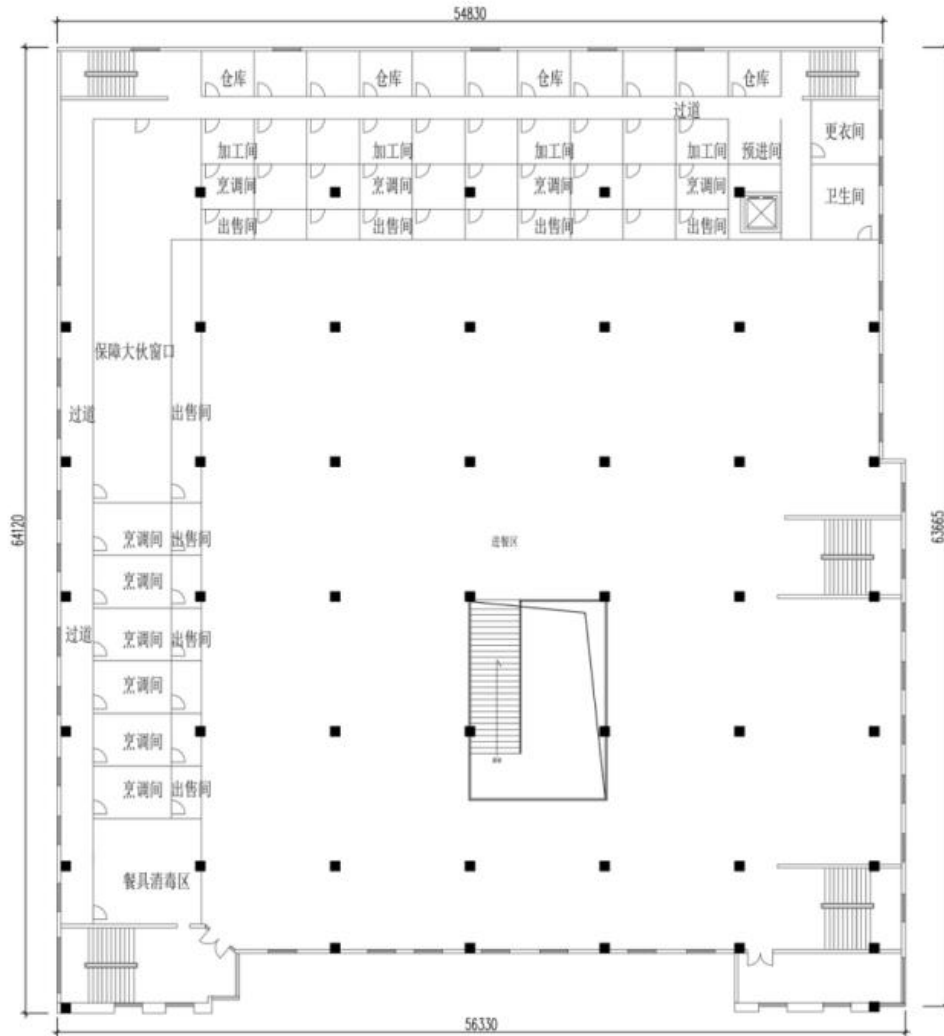
附件1 西苑食堂1.1



食堂布局与设施要求符合《湖北省学校食堂食品安全管理规范》相关规定，中标人装修改造方案（包含不限于食堂布局、装修材料及风格等）报学校审定后实施。

西苑食堂(一层)面积 $S=3435\text{m}^2$

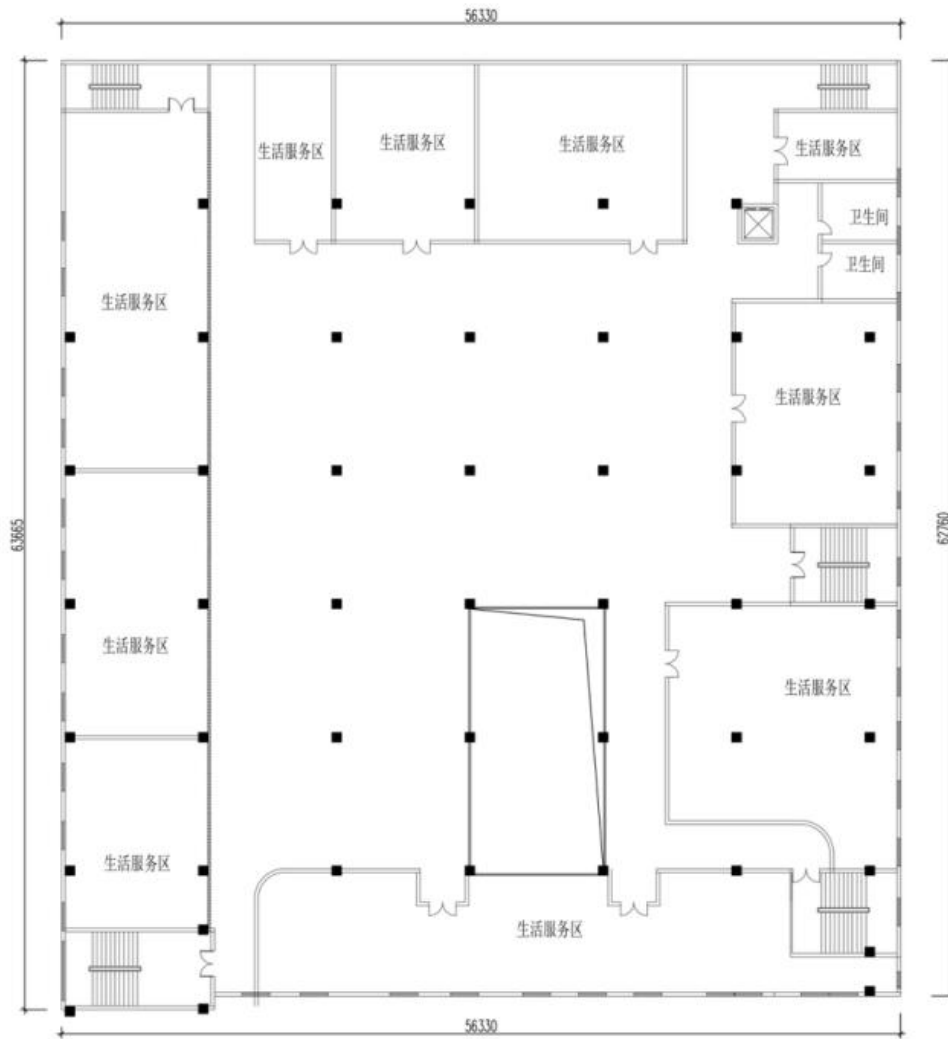
附件1 西苑食堂1.2



食堂布局与设施要求符合《湖北省学校食堂食品安全管理规范》相关规定，中标人装修改造方案（包含不限于食堂布局、装修材料及风格等）报学校审定后实施。

西苑食堂(二层)面积 $S=3435\text{m}^2$

附件1 西苑食堂1.4



食堂布局与设施要求符合《湖北省与校食堂食品安全管理规范》相关规定，中标人装修改造方案（包含不限于食堂布局、装修材料及风格等）报学校审定后实施。

西苑食堂(四层)面积 $S=3545\text{m}^2$

附件2

湖北省学校食堂食品安全管理规范

(2015年7月发布)

第一章 总则

第一条 为规范学校（含托幼机构）食堂食品安全监督管理，防止食物中毒等食品安全事故发生，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》（卫生部令第71号）、《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食〔2011〕395号）、《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的意见》（国食药监食〔2010〕160号）等法律规章规定，结合本省实际制定本规范。

第二条 学校食堂（含伙房）是指设于学校（含托幼机构），供应学校学生、教职员工等集中就餐的提供者。

第三条 本规范适用于湖北省行政区域内各级各类学校食堂。

第二章 食品安全责任

第四条 食品药品监督管理部门承担学校食堂食品安全监管责任，教育部门承担学校食堂食品安全行政主管责任，学校（含托幼机构）承担食品安全主体责任。

第五条 校长（托幼机构负责人）是学校食堂食品安全第一责任人，分管校长是具体责任人，食堂经营者承担直接责任。学校应设置食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，明确相关工作职责并公示。每周应至少开展一次学校食堂食品安全自查，及时排除食品安全隐患。义务教育阶段学校食堂应自主经营，统一管理，不得对外承包。非义务教育阶段学校引入社会经营的食堂，应选择有资质能承担食品安全责任的餐饮公司，并建立准入和退出机制。

第六条 学校应以学校校长为法定代表人或餐饮服务部门负责人申请办理餐饮服务许可证。学校食堂应当在经营场所醒目位置公示其餐饮服务许可证、食品安全承诺书、食品安全管理制度、五员制（技能炊事员、卫生监督员、营养指导员、伙食评判员、伙食价格监督员）、从业人员健康证明、监管部门监督检查信息（包括“餐饮服务食品安全量化分级等级公示

牌”）等，严禁涂改或遮盖，不得超许可范围经营。中小学校（含中等职业学校）和幼儿园（含托幼机构）食堂不得制售冷荤凉菜。

第七条 建立日常管理制度。包括从业人员健康管理和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；关键环节食品加工操作规程；食品留样制度；餐厨废弃物处置管理制度；餐饮服务食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。

第八条 建立学校食堂食品安全责任追究制度。食品药品监管部门、教育行政部门要加强监督与指导，对未履行职责，导致本行政区域学校发生食品安全事故，造成严重社会影响的，要依法追究直接负责的主管人员和其他责任人的责任。学校有关责任人因不履行或不正确履行职责，导致学校发生食品安全事故的，依法追究其责任。

第九条 规范学校订餐管理。学校统一为学生订购学生餐的，应选择取得餐饮服务许可证，且餐饮监督量化评级B级以上的集体用餐配送单位送餐，并向学校所在辖区的餐饮安全监管部门备案。辖区食品药品监督管理、教育行政部门应对供餐单位的食品安全状况、供餐能力、运输车辆等进行实地考察。学校应提供符合食品安全要求的分餐和就餐场所。

第三章 食堂布局与设施要求

第十条 学校食堂应按照生进熟出的单一食品加工处理流程，设置标准齐全的功能间（或功能区）。清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区宜通过地面瓷砖颜色进行区分。各功能间基础设施要达到以下标准：

（一）**粗加工间**：应有固定的场所，与餐厅、备餐间、烹饪间等分开。墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶，防尘防蝇设施齐全。排水沟有一定坡度，下水道通畅，出口和排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或隔离网。应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。应设有三个以上水池，分别标示动物性食品清洗池（红色）、植物性食品清洗池（绿色）、水产品清洗池（黄色），提供水果的学校食堂，应设水果专用清洗池（蓝色）和浸泡池（白色）。

（二）切配间：应有专用区域（或专用隔间）。地面应用不透水材料铺砌，墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶，并无污迹和食物残渣。墙壁、天花板的涂料无脱落、无霉斑。排水沟有一定坡度，下水道通畅，出口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或隔离网。切配台应用色标分隔成三个区域，分别为荤菜切配区（红色）、素菜切配区（绿色）、水产切配区（黄色）。三个切配区分别设置专用刀具及砧板，以相同色标标示。

（三）烹调间：地面应用防水材料铺砌，易清洗、防滑，墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶。操作台宜采用不锈钢台面，灶台有一定坡度的排水沟，保持下水道通畅，灶台上方应有排烟罩。灶面及灶台墙壁应无油污、无积灰、无食物残渣、排烟罩不滴油，烹调加工结束做好地面、灶台、操作台和用具的清洗、洗刷。

（四）备餐间：入口处应设置通过式预进间，设有洗手、消毒、更衣等设施。洗手池水龙头应为非手动式，墙壁贴“六步洗手法”图示，备有洗手（液）、消毒液及干手设施。

备餐间的门应能自动关闭，若不能双向开闭，则宜开向备餐间内。备餐间与烹调间之间应设专用供菜通道，大小宜以可通过传递食品的容器为准，通道口设门。售菜口为可开闭式传递窗。备餐间内不得有明沟。

备餐间内应设置不锈钢配餐台，成品容器带盖，宜设置水浴保温箱等保温设施。紫外线灯（波长200~275nm）应按功率不小于1.5W / m³设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于70 μW/cm²），居中悬挂，离地不超过2米的高度。紫外线消毒灯开关设于室外，并加贴标识。配备独立空调，功率与室内面积相匹配。配备专用留样冰箱（柜）及数量足够的、易清洗消毒的密闭留样盒。废弃物箱（桶）盖子应为脚踏式，并保持内外壁清洁。

（五）消毒间：餐用具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限用于不耐高温餐用具。采用物理消毒法的，应在蒸箱附近墙壁加贴蒸汽消毒时间要求，或在热力消毒柜附近墙壁加贴消毒温度、时间要求。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池，宜设置4个专用水池，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应标明其用途，消毒池上方加贴消毒方法说明，根据消毒池实际容积及所使用消毒液的品种要求，注

明所配制消毒液的实际配比，配制方法以便于操作为原则。专人负责餐具消毒记录。

洗净消毒后的餐具应倒置存放于洁净、密闭的专用保洁柜内，保洁柜数量应符合实际需要。如就餐时统一到桌上分餐具，每桌需配备一只可密闭整理箱，作为餐具保洁箱，每餐后与餐具同清洗、消毒，餐具倒置存放。如在教室内分餐并清洗餐具的幼儿园，教室内应设餐具清洗专用水池和专用消毒保洁设施，不得设在厕所内，盛装食品及分餐的工具宜在食堂清洗消毒。

（六）原料仓库：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）库房应分开设置。食品主食、副食、调味品等应分架存放，宜分库存放。洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠药、灭蟑药等有毒有害物品不得进入食品仓库。

食品原料仓库内应设货架，离墙离地超过10厘米。所有物品上架，按品种分区存放，货架上加贴标签，标注品名、生产日期、保质期等相关信息，使用卡片插袋式，随原料的更新而更新。大包装原料（白糖、面粉、大米等）拆袋后，封口处所附标签应取下插于标签插袋内。食品添加剂应设专柜，柜子加锁并标识“食品添加剂”字样。

（七）更衣间：每名员工一只（或一层）更衣柜，更衣柜和鞋柜宜分开，配备洗手水池，加贴洗手方法标示。

第四章 加工过程控制要求

第十一条 从业人员管理：从业人员应持有有效的健康证明和食品安全知识培训合格证明上岗。学校应建立从业人员基础档案，定期开展食品安全知识培训，做好培训记录。从业人员应保持良好的个人卫生，坚持做到“四勤”，即勤洗手和剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗工作衣帽；操作时穿戴清洁的工作衣帽，不吸烟、不吃零食、不佩戴饰物；进入备餐间前应二次更衣；不穿戴工作衣帽上厕所。坚持每日晨检制度并做好记录，凡有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的人员，不得参加直接接触食品的工作。

第十二条 原料采购管理：采购食品及原料时，大宗食材必须采取招标投标等方式确定，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等。在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、采购人员、验货员三方签字后妥善保管。不得采购无票证或票证不符的食品，做好食品原料采购验收登记。

第十三条 严禁采购加工以下食品：亚硝酸盐；变质、霉变、生虫、混有异物或被有毒、有害物质污染的食品；未经兽医卫生检验或检验不合格的禽、畜肉类及其制品；超过保质期或不符合食品标签规定的（预）包装食品；食品安全风险较高的食品及食品原料；其它不符合食品安全标准和要求的食品。

第十四条 食品原料的使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期食品原料。

第十五条 加工过程管理：按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常；动物性、植物性、水产品食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。

第十六条 食物烧熟煮透，中心温度不低于70℃，烹调后至食用前存放时间不超过2小时；不得将回收后的食品（包括剩饭、剩菜及辅料）经加工后再次供应。

第十七条 留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于100g，每餐留样时间不少于48小时。食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，使用应符合GB2760《食品添加剂使用标准》的规定，采用精确计量工具称量，并有详细记录。

第十八条 餐用具消毒管理：应严格执行餐用具清洗消毒程序。热力消毒应按除渣、洗涤、清洗、消毒的程序进行，保持100度10分钟以上；化学

方法消毒应按除渣、洗涤、消毒、清洗的程序进行，使用消毒液应含有效氯浓度250mg/L以上，餐用具全部浸泡入液体中，作用5分钟以上，消毒后应用流动洁净水清洗；消毒后的餐用具应立即倒置贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜有明显标记。

第十九条 室内环境卫生管理：制定室内卫生管理制度，将各功能区及功能区内的水池、操作台、冰柜（箱）、灶台、货架等硬件设施卫生保洁工作分解落实到人，确保每区域、每个工具、设施都有责任人，并在责任区域内或硬件设施上加贴责任人姓名，制定定期检查制度，按标准要求检查，检查结果与（员工）利益挂钩，确保卫生保洁制度真正落实到位。

第五章 食堂台帐管理要求

第二十条 档案资料管理：学校食堂应建立食品安全管理档案，及时收集相关资料，每年汇总整理并装订成册，有关记录至少应保存2年。主要内容：学校食品安全管理机构名单及上级有关文件；学校食品安全工作制度；学校食堂人员组成及分工情况；学校食堂食品经营许可证、从业人员健康证、食品安全知识培训合格证复印件；食品安全知识培训教材、资料，人员学习记录；学校食堂食品安全年度工作计划、总结；监督意见书；各类台账资料等。

第二十一条 台账资料管理：具体内容包括供应商资格审核记录、食品原料采购索证索票进货查验和采购记录、过程控制记录、餐用具消毒情况记录、从业人员管理记录、食品安全检查记录、食品留样记录、投诉处理记录、不合格食品及废弃油脂处理记录、食品添加剂采购及使用记录等。鼓励建立电子记录。

第六章 食堂应急处置管理

第二十二条 建立食品安全事故应急预案或处置方案。学校应结合本食堂实际制定食品安全事故处置方案，并将其应急知识纳入教学内容，采取多种形式开展应急知识教育培训，应每学年至少组织从业人员进行事故处置演练一次，使从业人员熟练掌握应急处置程序。凡在本学校食堂就餐后发生的食品安全事故或疑似食品安全事故，对人体健康已产生危害或者可能产生危害时应按照应急处置程序及时启动应急预案或处置方案。

第二十三条 明确食品安全事故应急处置程序。当就餐者反映就餐后出现恶心、呕吐等不适症状以及疑似其它食品安全事故时，有关人员应立即报告第一责任人和食品安全管理员，迅速采取以下行动：组织对伤病人员进行救助，及时联络医疗机构进行救治；保护现场，包括可疑食品、呕吐物，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场；及时向所在地食品药品监督管理局和卫生行政部门报告；配合有关部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得隐瞒、拒绝。食品安全事故处理结束后，在相关部门指导下对可疑中毒食物和接触过可疑的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场进行清洗、消毒等处理，针对不同污染物使用不同的处理方法。

第二十四条 落实食品安全事故相应职责。成立学校食堂食品安全事故应急处置领导小组与相应处理工作小组，如协调报告组、救治组、现场保护组、后勤保障组等，并明确各组负责人与各组人员在食品安全事故应急处置中的相应职责。食品安全事故应急处置领导小组组长应为学校校长，食品安全管理员协助做好事故应急处置工作，其它人员在职责范围内做好相应的应急处置工作。

第七章 食堂食品安全创新管理

第二十五条 学校（含托幼机构）应成立示范创建活动组织，积极参与并开展学校食堂示范创建活动，探索学校食堂食品安全监管长效机制，提升学校食堂食品安全保障水平。

第二十六条 推进食堂“明厨亮灶”工程建设。对新建改建扩建学校食堂，应当按照明厨亮灶工程建设标准实施，内部设计、施工图纸报当地食品药品监督管理局备案。推进食堂基础设施建设标准化和厨房建设透明化。推行学校食堂（供餐单位）食品安全远程视频监控。

第二十七条 建立学校食堂社会监督员制度。学校应聘请在校师生、学生家长、人大代表、政协委员、行业组织及新闻媒体记者等社会各界人士为学校食堂食品安全社会监督员，参与学校食堂食品安全管理工作，对学校食堂食品安全进行群众监督。对食堂的许可管理、人员健康管理、场所环境、设备设施、采购贮存、加工制作、清洗消毒、食品添加剂、备餐等

方面的情况进行经常性监督，及时反映对学校食堂食品安全工作的意见和建议，检举各种违法违规行为。

第八章 附则

第二十八条 本规范执行中的具体问题由省食品药品监督管理局会同省教育厅负责解释。

第二十九条 本规范自印发之日起施行。

湖北工业大学食堂监督管理办法（试行）

（2022年7月印发）

第一章 总则

第一条 为进一步加强食堂管理，确保食品安全，维护师生健康和校园稳定，不断改善和提高餐饮服务质量，根据国家、湖北省相关法律法规和有关文件精神，结合我校实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于湖北工业大学校区内所有食堂，所指餐饮服务单位为经公开招标进入我校经营校内食堂的社会餐饮企业。校区内其他涉及餐饮服务的商业网点参照执行。

第二章 监督管理

第三条 监管依据

主要包括（包括但不限于）：

（一）相关法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国反食品浪费法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《普通高等学校食品安全工作指南》、《高等学校引入社会餐饮企业承办学生食堂管理规范》、《湖北省学校食堂食品安全管理规范》等；

（二）《湖北省消费扶贫行动实施方案》（鄂财采发〔2020〕4号）；

（三）地方市场监督管理部门等出台的有关规定；

（四）学校和餐饮服务单位签订的合同及下列约定：

1. 湖北工业大学餐饮服务食品安全责任书（附件1）；
2. 湖北工业大学餐饮服务消防安全责任书（附件2）；
3. 湖北工业大学食堂食品安全要求（附件3）；
4. 湖北工业大学食堂经常性卫生监督量化评分表（附件4）；
5. 湖北工业大学各食堂月综合考核情况通报表（附件5）；
6. 湖北工业大学食堂伙食质量标准（附件6）；
7. 湖北工业大学食堂日常监管奖励及违约处理实施细则（附件7）。

第四条 监管内容

主要包括（包括但不限于）：

- （一）制度建设、资产管理、用能管理、食堂食品经营许可、从业人员资质与依法用工等合同执行情况；
- （二）经营方式（有无分包、转包等）；
- （三）功能分区执行情况；食堂内外环境、服务人员个人卫生与防护措施、服务态度和质量（微笑服务）；
- （四）原材料采购与存储、主副食烹饪制作与售卖程序；
- （五）餐用具清洗消毒保洁、蒸汽烟气排放；
- （六）食物烹制质量、食品安全状况（含外卖服务）、食物份量、高中低档副食比例、花色品种情况（含免费汤）、明码标价；
- （七）食品留样与索票索证、档案管理；
- （八）食品安全动态评级创建与文明服务态度、刷卡消费（统一支付）贯彻情况；
- （九）食品安全、消防治安安全等应急方案；
- （十）员工培训以及市场监督管理部门的相关要求执行情况；
- （十一）消费扶贫采购任务完成情况；
- （十二）餐厨垃圾分类、清运、回收情况；隔油池修建、清掏维护情况；水电气价格执行情况；
- （十三）反食品浪费工作的落实情况；
- （十四）大型活动餐饮保障、节假日（含法定假双休日、寒暑假）餐饮服务执行情况；
- （十五）原材料公示、投诉电话设置、公平秤设置等情况；
- （十六）重大突发事件（如极端天气、新型冠状病毒肺炎等）应急预案的制定及落实情况；
- （十七）档口合同备案审批，装修改造及食堂月度工作总结上报等情况；
- （十八）其他与食堂经营相关的事项。

第五条 监管措施

- （一）多方联合监管。坚持“政府职能部门依法监管、行业组织规范自律、

后勤管理处监督管理部门日常管理、餐饮服务单位自我约束、师生员工民主监督”相结合。

（二）契约化管理。严格按照招标文件的相关要求、投标文件的相关承诺、合同的相关约定进行管理。

（三）第三方监管。由学校适时引入第三方监管。

第六条 监管体系

将校内各食堂纳入统一监督管理，构建由政府职能部门、行业社会团体、学校职能管理部门（或委托第三方）、服务对象（师生团体）、餐饮服务单位自我监督相结合的全方位、多层次监管体系。

监督管理的主体是代表学校履行监管职责的后勤管理处。

第七条 监管处置

（一）提醒。对餐饮服务单位在服务过程中首次出现的问题、师生的相关意见和建议等，结合现场检查的情况口头或书面提醒餐饮服务单位对相关问题引起重视，并及时予以整改。

（二）约谈。对餐饮服务单位反复出现的违约问题，由后勤管理处以书面形式适时约谈餐饮服务单位负责人及法人，要求其强化责任意识，认真整改处置存在的问题，消除隐患。

（三）违约处理。对经提醒、约谈后仍整改不到位、不积极者，现场检查后，以《湖北工业大学后勤管理处监督意见书》的形式通知餐饮服务单位，责令立行立改，并及时向学校汇报，按照合同进行违约处理直至解除合同。

第三章 考核与评价

第八条 考核原则与方法

（一）考核原则：坚持定期考核与不定期考核相结合，量化考核与非量化考核相结合的原则。

（二）考核对象：以经营单位服务的每个标段食堂为单位。

（三）考核方法：主要由学校后勤管理处、师生等从不同角度对食堂餐饮服务实行量化考核（采用百分制），并按一定权重核算考核结果。其中“师生”主要来自师生权益维护部门、学生管理部门推荐或勤工俭学等学生中的不固定人群。此外，后勤管理处结合校饮食服务监督队巡查、政府职能部门监督检查

结果、后勤管理处相关监督管理科室日常监管情况，同时对各食堂消费帮扶采购（面向采购）承诺兑现情况、反食品浪费工作落实情况、保供稳价及合同执行情况等进行非量化考核。

第九条 考核形式

主要形式有月度考核、半年考核、年度考核和合同中期考核。

（一）月度考核：每月月底由后勤管理处相关监督管理科室结合食堂的日常监管巡查情况按照《食堂经常性卫生监督量化评分表》（附件4）及月综合考核情况（附件5）进行量化评分。如当月有校饮食服务监督队巡查、满意度等评分结果，月度考核时予以统筹。

（二）半年考核：由后勤管理处成立后勤考核工作组，对餐饮服务单位进行考核。考核综合得分=月度考核评分平均数×80%+考核工作组综合评议分×20%。

（三）年度考核和合同中期考核：由后勤管理处组织相关部门及人员成立考核工作组，制定相应的考核实施方案，对餐饮服务单位进行考核。考核综合得分=月度考核评分平均数×50%+考核工作组综合评议分×20%+满意度测评30%。

第十条 考核方式

考核方式包括现场查看、查阅资料、听取汇报、服务质量测评等，具体由后勤管理处根据考核形式确定采取单一方式或多种方式组织实施。

（一）现场查看。分为后勤管理处相关监督管理科室日常监管巡查和考核工作组现场核查两部分，以量化评分为主。

（二）查阅资料。主要包括：合同期内每月的量化评分、学生的满意度评分、师生对食堂的投诉、餐饮服务单位的违约情况等台账。

（三）听取汇报。主要由餐饮服务单位采取书面或PPT汇报形式介绍合同期内的履约情况，包含不限于经营场所的管理、各类费用缴纳、物质统一采购、各类安全、服务质量与价格、企业内部管理及用工管理、紧急情况的处理等情况，考核工作组进行综合评议。

（四）服务质量测评。根据考核形式的不同，适时采取线上线下相结合的方式组织开展以服务对象满意度测评为主的服务质量测评。

第十一条 考核结果

考核结果分为优秀、良好、合格、不合格四个等次，对应的考核分数（百分制）如下：考核综合得分 ≥ 90 ，考核结果为优秀； $75 \leq$ 考核综合得分 < 90 ，考核结果为良好； $60 \leq$ 考核综合得分 < 75 ，考核结果为合格；考核综合得分 < 60 ，考核结果为不合格。

考核综合得分=满意度测评 $\times 30\%$ +年度考核评分 $\times 50\%$ +考核工作组综合评议分 $\times 20\%$ 。

考核结果由后勤管理处以一定的方式向所有引入的社会餐饮企业和服务对象予以公示（或反馈）。

第四章 餐饮服务单位的引入与退出

第十二条 餐饮服务单位的引入

餐饮服务单位的引入应按照国家相关法律法规、湖北省和学校相关管理规定等执行。一般通过公开招标的方式择优选择餐饮企业入校服务，学校按照有关规定组织招标，确定中标企业（或委托经营单位），与中标企业（或委托经营单位）签订合同，明确双方的责任和义务，明确食堂食品安全、卫生、质量、价格及服务要求等。

餐饮服务单位要加强对设备的维护与保养，未经学校同意，不得改变建筑的结构与功能布局。

（一）经营单位按照学校提供的经营楼层，组织餐饮服务，不得在指定的经营范围以外提供餐饮服务。

（二）因经营服务的需要改变室内功能分区和水电气等设施，需经学校审批同意。

（三）按照合同附件中的或现场交接的设备清单加强对设备的管理，保证设备的完好，确保正常使用。机械须及时清理无污渍，设备外观整洁，无陈旧污渍，正常使用；桌椅摆放整齐，功能正常。

（四）经营期结束按照合同附件中的或现场交接的设备清单，经营单位及时移交所有设备。对因经营单位原因造成设备损坏、丢失，一律按照设备原值赔偿。

（五）经营单位按照学校要求，做好门前“三包”，未经允许不得在建筑物外墙上张贴各类广告，并负责餐厅出入口整洁卫生。

第十三条 餐饮服务单位的退出

(一) 合同自然终止(包含不可抗力因素导致合同无法履行的自然终止)或因餐饮服务企业违约导致本合同提前终止,可移动的餐饮服务企业资产由餐饮服务企业自行处理,依附于地面、墙壁、建筑物上的固定设施(含装修部分),无偿归学校所有,餐饮服务企业投资对房屋进行装修、改造及自建的房屋、设施等,学校不予任何补偿。

(二) 各种因素导致合同终止,餐饮服务企业必须在合同终止之日将房屋交还学校。否则,学校按壹万元/日的标准向餐饮服务企业收取房屋占用费。

(三) 合同终止时,学校与餐饮服务企业双方共同对服务用房、设备设施进行清理和验收。如由于餐饮服务企业原因,导致学校提供使用的房屋、设备设施损坏(不含自然损耗)、遗失的,学校有权扣除餐饮服务企业所交纳的履约保证金以冲抵资产损毁、遗失赔偿金。

(四) 合同终止时,学校与餐饮服务企业双方按合同约定进行清算,从履约保证金中扣除餐饮服务企业应承担的费用且餐饮服务企业出具已结清合同期内所有债权债务,不存在与其他单位和个体存在各类纠纷的承诺函后,履约保证金余款无息退还。

(五) 餐饮服务企业离场时所涉及到与其单位和个体的所有合同、债务纠纷由餐饮服务企业全权负责,学校不負責任。

凡属强行退出的餐饮企业,五年内不得进入学校餐饮市场;餐饮企业须承担被强行退出由此产生的一切经济损失及法律责任,并在接到退出通知所规定的时间内撤离学校。

第十四条 服务合同续签

餐饮服务单位在学校服务期间,依据双方服务期限协议,在不违反国家、湖北省相应管理规定的前提下,可提出申请,经学校审批同意后,续签服务合同。续签工作应结合餐饮服务单位考核结果,严格依照双方协议,履行相应程序,方可进行。

第五章 附则

第十五条 餐饮服务单位是食堂经营的责任主体,其法定代表人(或主要负责人)是第一责任人,食堂项目经理是直接责任人,餐饮服务单位应按照国家

家法律法规、湖北省相应政策要求以及学校管理规定，建立健全并认真执行各项制度，自觉接受配合各级监管部门的监管，确保食品安全。

第十六条 后勤管理处负责食堂管理相关制度的拟定和制度落实检查，增强监管能力，坚决纠正和查处监管不严、违规不究等行为；加强廉洁自律教育和监督，坚决纠正各种不正之风，树立监管队伍的良好形象。

第十七条 本办法若有与上级有关规定冲突的，以上级规定为准。

第十八条 本办法由后勤管理处负责解释，自印发之日起实施。

附件：（根据日常监督管理实际适时予以调整优化）

1. 湖北工业大学餐饮服务食品安全责任书；
2. 湖北工业大学餐饮服务消防安全责任书；
3. 湖北工业大学食堂食品安全要求；
4. 湖北工业大学食堂经常性卫生监督量化评分表；
5. 湖北工业大学各食堂月综合考核情况通报表；
6. 湖北工业大学食堂伙食质量标准；
7. 湖北工业大学食堂日常监管奖励及违约处理实施细则。

附件1:

湖北工业大学餐饮服务食品安全责任书

为认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》等法律法规，防止食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生，结合各食堂的工作职责，应各自做好食品安全工作和反食品浪费工作。

一、餐饮服务单位负责人或法人是该单位在我校经营食堂食品安全第一责任人，全面负责做好食堂的食品安全工作，努力提高餐饮食品安全管理水平，杜绝发生食物中毒事故、食源性疾病及其他食品安全事件。

二、食堂必须持有有效的《食品经营许可证》，自觉遵守《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律法规的规定，强化法律意识、食品安全意识以及行业自律意识，保证向广大师生提供安全食品。

三、建立并落实食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验索证索票制度，认真做好进货台帐记录、进货验收工作，确保所购原料符合食品安全标准，建立食品添加剂使用台帐。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

四、建立健全食品安全制度，配备专人或兼职人员负责食品安全管理工作，坚持每日进行检查，督促落实卫生管理制度；食品从业人员应建立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗；保证所有食品从业人员持有有效的健康证明和食品安全知识合格证从事食品生产经营活动；员工进入涉及食品卫生的工作场所，须穿戴整洁的工作衣帽。切实加强对从业人员食品安全知识的培训，应有培训档案和记录。

五、要加强反食品浪费宣传教育，常态化开展“光盘行动”，通过建立奖励激励机制，引导师生树立正确饮食消费观念；加强食品采购、储存、加工动态管理，提高原材料的利用率，加强精细化管理，按需供餐，科学营养配餐。

六、加强餐（饮）具消毒工作，配备相应生产经营规模的餐（饮）具清洗、消毒和保洁设施，掌握正确的清洗、消毒和保洁方法，保证餐（饮）具清洗、

消毒和保洁操作合格率100%，检测合格率100%。

七、做好留样容器的清洗消毒，对每餐次供应的饭菜做好留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。

八、食堂要严格按照《食品经营许可证》许可的项目开展加工经营活动，未经许可一律不得开展凉菜加工经营活动；严格按照大厅就餐、前堂售卖、后堂操作的布局进行各类活动。在前堂的售卖间中，禁止任何现场操作行为。

九、保持加工经营场所内外环境卫生，做好防蝇（虫）、防鼠、防尘工作；设置密闭的废弃物容器并加盖，餐厨废弃物做到日产日清，餐厨废弃物应交有许可证收运单位，建立收运台帐。

十、严格执行学校制定的各项制度，及时发现并消除食品安全隐患，保障信息畅通及涉及安全工作的及时汇报制度。

十一、各食堂要积极配合市场监督管理部门的工作，坚决杜绝食堂擅自进行二次出租（含部分出租）或擅自改变食堂的发证审查后各功能间和布局。

后勤监督管理部门（公章）：

食堂经营单位（公章）：

负责人（签字）：

负责人（签字）：

年 月 日

年 月 日

附件2:

湖北工业大学餐饮服务消防安全责任书

为贯彻落实《中华人民共和国消防法》、《高等学校消防安全管理规定》以及有关法律法规精神，明确各单位消防安全责任，加强消防安全管理，确保消防安全无事故，根据要求，特签订本责任书。

一、各食堂经营单位的负责人是本食堂消防安全责任人，全面负责本食堂的消防安全工作。

二、落实学校消防安全管理规定，结合实际制定并落实本食堂的消防安全制度和消防安全操作规程，积极完成上级和学校布置的消防安全各项任务。

三、建立本食堂的消防安全责任考核、奖惩制度，逐级明确消防安全责任。

四、开展经常性的消防安全教育、培训及演练，结合本食堂特点，确定消防安全重点部位，明确防火检查人员、内容、部位，定期进行防火检查，做好检查记录，同时，健全资料台账，及时消除火灾隐患。

五、确保学校按规定配置消防设施、器材完好有效，有专人负责维护管理。

六、确保学校在相关地点设置的安全疏散指示标志和应急照明设施完好有效，并保证疏散通道、安全出口畅通。

七、新建、扩建、改建及装饰装修工程报学校相关机构审批。

八、发生火灾时，要及时报警、迅速组织扑救和人员疏散，保护火灾现场，并积极协助学校和上级公安消防机关调查火灾事故的原因，按照规定的程序与措施处置火灾事故。

九、严格按照相关消防法律法规做好消防工作，切实认真履行职责，确保全年消防安全无事故。

本责任书一式两份，由后勤监督管理部门、食堂经营单位分别存档。

后勤监督管理部门（公章）： 学生食堂经营单位（公章）：

负责人（签字）： 负责人（签字）：

年 月 日

年 月 日

附件3:

湖北工业大学食堂食品安全要求

项目	序号	项目要求和标准
食品 采购 和储 存环 节	1	凡采购的食品和原材料，必须符合国家相关制度，严禁采购国家禁止的食品和原材料，采购要索证、索票，进货要验收，做好台帐记录。
	2	各餐厅认真做好食物验收工作，不收、不做、不售腐烂变质和有毒有害的食物，做到食物件件验收，要有专人负责。
	3	严把食品的储存关，定期检查及时处理变质或超过保质期限的食品。
	4	食品原材料存放间必须上锁，非工作期间，食堂的加工操作间也要上锁，钥匙由专人保管。储存间和临时中转区域不准存放杂物。
	5	严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原材料存放间，防止投毒事件发生；严禁食堂员工将私人物品带入操作间。
食品 加工 环节	6	对蔬菜初加工前，要摘蒂洗净，对可能存在打农药的绿色蔬菜，要用清水浸泡，当餐不用蔬菜要摊开通风，摆放有序，对荤菜要及时清洗，沥水后存放冰箱。
	7	食物生熟要分开，外进食品一律不得用黑色性垃圾袋盛装，盛器、抹布、刀具、砧墩板须分专用，冰箱存放的食品均要生熟分开，生熟食分专用盛器，蔬菜清洗过后与未清洗的要区别分开，设有标志防止交叉污染。
	8	对食物要烧透煮熟，防止外熟内生，严格防止食品被污染。
	9	加工后的原料，成品与半成品，不得存放在一起，防止交叉污染，隔夜熟食应烧熟煮透，以防食物中毒发生。
	10	用于盛放原料，半成品，成品用具，不得混装使用，清洗池，荤素菜，必须分开使用，并有明显标记。
	11	各种饮料、水果或其它物品不得连包装材料一起上窗口，必须拆包后出售。
	12	各种炊具，主、副食成品必须设有防尘设施。
	13	各食堂所使用的冰箱等设施必须有生、熟标识。
	14	各食堂肉馅、菜馅须冷藏存放，且不得超过24小时。
	15	食堂荤食或蔬菜未清洗不得加工烹调。
	16	食堂剩饭与剩菜应及时处置，建立处置台账。
	17	食品留样形成制度化，由专人负责记录。
	18	原则上要对所有出售的食品进行留样，留样重量不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留

项目	序号	项目要求和标准
		样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。
	19	冷藏柜只限存放留样食品，禁放药物品等其它物品，确保柜内清洁卫生，无其它杂物。
	20	销售菜肴时必须明码标价。
	21	各食堂禁止向学生出售酒类等含酒精饮料，禁止学生在食堂饮酒。
	22	在销售中，一律不得用手直接接触食品。
	23	需要按照适当的比例供应价格高中低档菜肴；免费汤应在专窗由专人负责供应。
餐厅环境 卫生环节	24	室外包干区环境卫生，道路和区域保持整洁，不得有存放垃圾，无污染，门前无积水，不得乱堆，乱放杂物，无乱张贴，每天坚持清扫1-2次。
	25	室内外卫生间无积留粪便，无污垢，无异味，下水畅通，要设专人负责打扫。
	26	餐厅保持窗明，地净，餐厅摆放整齐划一，桌面清洁无污染，楼梯过道，楼梯扶手，更衣室，要保持清洁无灰尘。
	27	加工间设施、设备、工具要定位摆放整洁，无污染、无异味，废弃物要放在专用容器（加盖），应及时清理。
	28	保持操作间，备餐间地沟，地面清洁干净，无积水油垢，无灰尘，无蜘蛛网和掉灰。
	29	操作间内荤素水池，要有明显标志，货物分类上架，垃圾要及时清理，倒入室外指定垃圾箱。
	30	各食堂要采取有效措施切实做好防鼠、防蝇、防水、防盗工作。
员工个人 卫生及 服务环节	31	食堂工作人员必须每年进行一次身体检查，办理健康证，新进人员，先体检须持有效健康证方可上岗。
	32	各食堂员工，不留长指甲，不穿脏乱不整洁工作服，男同志不得留长胡须长头发，女同志不带耳环、戒指、不抹口红。
	33	工作时间，应穿工作服，戴工作帽、售饭时应戴口罩和一次性手套。
	34	在非工作时间、外出等不能穿工作服。
	35	去卫生间，要更换衣帽，不得穿工作服，戴工作帽和围裙，做到便后洗手。
	36	工作操作时，不得穿拖鞋、短裤、高跟鞋和裙子，杜绝事故的发生。
	37	食堂操作间、备餐间，不允许喝酒、抽烟，不得随地吐痰，乱扔杂物。

项目	序号	项目要求和标准
	38	各食堂更衣室，要保持清洁整齐，不得乱堆乱放其它杂物。
	39	各食堂更衣室、值班室，不得留宿外来人员。
	40	文明服务、礼貌待人，视进餐者为亲人，主动、热情、耐心、周到地为进餐者提供优质服务，不使用不文明用语。
	41	售卖期间耐心接待用餐者，有问必有答。
	42	开餐时，不得打手机，闲谈影响进餐者。
	43	开餐时，员工应坚守岗位，不得擅自离岗。
	44	食堂工作人员应亮牌上岗。
餐饮用具	45	食堂所有餐饮用具，碗、筷、餐盘、盆、桶、饭箱等用具，必须严格清洗、消毒，要有专人负责，不得有污染区域，餐后及时送回指定存放地点。
	46	清洗消毒后的餐饮用具，按规定存放指定地点，保洁柜不得存放其它物品，以防污染，确保安全。
	47	餐饮用具应每天一日三餐消毒并做好消毒记录，应有专人负责。
食品添加剂管理	48	严格按照要求使用食品添加剂； 添加剂应“五专”管理； 食品添加剂使用台账应清晰明了。
其他	49	政府监督及学校检查出来的问题，餐饮服务管理已下发整改通知的，各食堂应该在规定的时间内落实。
	50	晨检记录、培训记录、防火巡查记录等管理台账的记录情况。
	51	明厨亮灶设备运行和维护情况。
	52	食堂严格按照《食品经营许可证》经营范围经营，不得超范围经营。
	53	保证设备的完好，确保正常使用。机械须及时清理无污渍；设备外观整洁，无陈旧污渍，正常使用；桌椅摆放整齐，功能正常。

附件4:

湖北工业大学食堂经常性卫生监督量化评分表

被检查单位:

检查人:

检查时间: 年 月 日

检查项目	扣分标准	分值	扣分	情况说明
许可管理	许可证是否超出有效期	*		
	是否超出许可证经营范围	*		
	食品安全管理和卫生管理制度是否健全	2		
服从管理	是否按时按质完成主管部门安排工作(每次)	2		
	是否按时参加主管部门组织的会议、培训及其他活动(每次)	2		
	是否按要求完成整改项目(每项)	3		
	重大项目是否报批(装修改造、价格调整、重大活动等)(每次)	5		
人员管理	是否配备专职食品安全管理员,食品安全管理员检查记录是否按规定完成(每项)	1		
	是否进行从业人员岗前培训,并有记录	3		
	从业人员有无有效健康证(每人)	5		
	是否有发热、腹泻、皮肤伤口感染从业人员上岗操作(每人/每次)	10		
	晨检是否执行并有记录	3		
	上岗是否穿整洁工作衣帽(每人/每次)	2		
	售卖食品是否戴口罩(每人/每次)	2		
	从业人员外出或上卫生间是否更换工作服(每人/每次)	2		
	操作间是否有闲杂人员(每人/每次)	3		
	后厨操作间是否安装门禁非工作人员不得随意进入(每次)	5		
原材料采购 储存管理	原材料采购是否索证索票(每项/每次)	3		
	是否采购使用过期、有害、变质食品	*		
	是否建立进出库台账	5		
	仓库物资存储是否达标(离地、隔墙),食品与杂物是否分开存放(每项/每次)	3		
	冰箱内成品和半成品是否加盖、分开存放(每项/每次)	3		
	货架上原料是否分类、整齐摆放(每次)	1		
场所卫生	场所内设施、设备、各功能区卫生是否干净有责任人并张贴责任人姓名(每项)	2		

	三防（防蝇、防鼠、防尘）措施是否落实到位（每项）	2		
	门窗、墙壁是否整洁干净（每项）	2		
	操作间地面是否有油污、地沟整洁干净（每项）	2		
	门前三包、包干区卫生是否干净整洁	3		
加工制作	食品留样是否符合要求（温度、存放时间、份量、等）并有专人负责记录	5		
	各用具是否按照要求（分类、分色）进行色标管理	3		
	盛装食品的容器是否落地存放（每次）	5		
	剩饭菜是否按要求处理（每次）	5		
	高风险食品是否按规定加热透出理	10		
食品添加剂	是否符合“五专”要求（采购、保管、领用、登记、保存）（每项）	5		
	记录填写是否规范符合要求	3		
	是否存在超范围、超剂量使用现象（每次/每项）	5		
服务质量	是否发生与进餐师生争吵等现象（每次）	10		
	师生投诉等问题查证属实（每次）	5		
	服务是否热情、文明用语（每次）	2		
伙食质量	是否存在私自调高菜品售价或售价和标价不符现象（每次）	10		
	饭菜内有异物（每次）	5		
	出售饭菜是否存在短斤少两现象（每次）	10		
消防安全	消防通道是否保持畅通（每次）	10		
	消防器材是否符合要求，有无消防安全检查及记录（每次/每项）	5		
	是否定期组织消防安全培训	5		
	油烟道是否定期清洗并有记录（每次/每项）	5		
扣分合计				
最终得分				

备注：1. 每个食堂每月基准分100分，减去扣分分值为每月考核得分（100-扣分=得分）。

2. *号是一票否决扣分项目，如有一项不符合要求，当月考核计0分。

附件5:

湖北工业大学各食堂月综合考核情况通报表

考核项目及 分值 (100)	东苑 食堂	西苑 食堂	品中 食堂	怡品缘 食堂	北苑 食堂	楚风苑 食堂	南苑 食堂	清真 餐厅
有无超范围 经营 (2)								
经营项目有 无报审 (3)								
维修改造有 无报批 (4)								
室内外广告 有无报批 (2)								
月营业收入 有无上报 (3)								
大宗物资有 无统购 (3)								
有无自营大 伙档口 (3)								
经营合同有 无报审、备 案 (3)								
量化评分检 查情况 (50)								
饮食监督队 检查情况 (20)								
消防安全落 实整改情况 (4)								
食堂任务完 成情况 (3)								
各级投诉								
各级奖励								
得 分								

注：此表由后勤管理处相关监督管理科室以月通报形式面向后勤管理处班子成员、各科室及各食堂委托经营企业予以通报，必要时向学校相关单位（部门）及师生员工通报。

附件6:

湖北工业大学食堂伙食质量标准

部分主食、白案品种、份量及指导价			
品名	熟重(克)	主要用料	指导价(元)
馒头	不低于100	特一粉、碱、白糖	1.00
花卷	不低于100	特一粉、碱、白糖、油盐、小葱	1.00
肉包	不低于80	特一粉、后腿肉、调味料	1.50
酱肉包	不低于80	特一粉、五花肉、干子、调味料	1.50
鲜肉包	不低于80	特一粉、鲜肉、调味料	1.50
菜包	不低于100	特一粉、青菜、调味料	1.50
米发糕	不低于80	籼米、白糖	2.00
面发糕	不低于80	面粉、白糖	1.50
荞麦馒头	不低于80	特一粉、荞麦粉、碱、白糖	1.00
南瓜饼	不低于60	南瓜、面粉、白糖	1.50
糯米鸡	不低于80	面粉、糯米、肉丁、榨菜、调味料、葱	1.50
欢喜坨	不低于80	糯米粉、面粉、白糖、芝麻、豆沙	1.50
肉煎饼	不低于80	面粉、肉馅、蔬菜、食用油	2.50
热干面	不低于700	面条230克、芝麻酱、汤、佐料	4.00
原汤面(粉)	不低于700	面(粉)230克、汤、榨菜、葱、佐料	4.50
三鲜面(粉)	不低于700	面(粉)230克、臊子40克、汤、榨菜、葱、佐料	7.00
牛肉面(粉)	不低于700	面(粉)230克、牛肉40克、汤、榨菜、葱、佐料	14.00
米饭	50		0.20
白水鸡蛋			1.50
虎皮鸡蛋、皮蛋、盐蛋			2.00

蓑衣干子			1.00
白米稀饭	不低于300	干稀适中	1.50
杂粮稀饭类	不低于300	干稀适中	3.00
豆浆	不低于500ml	黄豆、白糖	3.00
豆浆	不低于350ml	黄豆、白糖	2.00
基本大伙品种、份量及指导价			
高档菜肴	150--200	主、辅料比1: 2	4.00—6.00
中档菜肴	150--200	主、辅料比1: 4	2.00—4.00
低价菜肴	150--200		1.00—2.00
咸菜类	50--100		0.50---1.00
自选餐		带米饭	不高于1.5元/两
套餐一荤一素		带米饭	不高于7元/份
套餐二荤一素		带米饭	不高于11元/份

注：以上将根据市场行情、日常监督管理实际适时酌情予以调整。

附件7:

湖北工业大学食堂日常监管奖励及违约处理实施细则

为加强饮食监管工作，规范食堂操作流程，更好的为师生员工服务，根据《后勤保障服务合同》要求，制订本细则。

一、奖励内容及标准

(一) 根据各食堂合同期内经营受表彰或奖励、配合学校重大活动开展以及提升学校声誉或影响等情况，在月度考核中视情况给予相应的奖励加分。

1. 食堂经营受到上级部门表彰或奖励，视情况奖励2-10分/次，记入当月考核总分里；

2. 食堂积极配合学校重大活动开展的，视情况奖励2-10分/次，记入当月考核总分里；

3. 食堂有提升学校声誉或影响的其他行为，视情况奖励2-10分/次，记入当月考核总分里。

(二) 根据月度考核、半年考核、年度考核等实际，每年组织开展“最美档口”、“年度最佳合作单位”、“服务育人优秀单位”、“环境育人优秀单位”等系列评选表彰活动，并对获奖单位进行年度考核加分。

二、违约处理内容及标准

(一) 物资安全

1、私自采购、使用变质、有毒、有害、过期物资，处违约金500-5000元/次；

2、食品留样不规范，处违约金100元/次；

3、违规使用食品添加剂，处违约金500元/次。

(二) 菜肴质量

1、菜肴内有异物，处违约金100-500元/次；

2、出售食品腐败变质，处违约金500元/次；

3、米饭夹生、菜肴炒糊，处违约金200元/次；

4、私自变更菜肴售价，处违约金1000元/次；

5、档口或窗口菜肴学生投诉查实，处违约金100-1000元/次。

（三）员工管理

- 1、从业人员无健康证，处违约金500元/人；
- 2、不穿工作服、帽、戴口罩上岗，处违约金200元/人/次；
- 3、进出食堂不按规定更换工作服，处违约金200元/人/次；
- 4、操作间有闲杂人员，处违约金500元/次；
- 5、操作间内吸烟，处违约金500元/次；
- 6、辱骂、威胁顾客或管理人员，处违约金500-2000元/次。

（四）食堂管理

- 1、食品存放生熟不分，处违约金200元/次；
- 2、操作间下水道堵塞，地面严重污迹等，处违约金200元/次；
- 3、操作间内水电气使用违反规定，处违约金300-500元/次；
- 4、食堂各类台账不全，处违约金300元/项；
- 5、食堂公共区域或通道堆放杂物，处违约金100元/次；
- 6、食堂经营、维修改造项目没有报批，处违约金2000元/次；
- 7、食堂经营管理受到上级各级管理部门处罚，视情节轻重，处违约金1000元-20000/次。

（五）卫生管理

- 1、仓库物资摆放凌乱，处违约金200元/次；
- 2、公共餐具不消毒使用，处违约金50元/个；
- 3、操作间内设备不干净，处违约金100元/次；
- 4、食堂公共卫生区域脏、乱，处违约金300元/次。

（六）其他管理

1、餐饮服务单位存在违反相关法律法规、招标文件和合同等相关的行为，每项首次按照1000元扣除违约金，并要求餐饮服务单位限期纠正和解决；同一项目出现第二次，双倍扣除，以此类推。

2、餐饮服务单位及所属食堂从业人员违法学校相关管理规定并造成相应负面影响的，视情节轻重，经后勤管理处处长办公会研究给予相应的违约处理。

三、加分和扣分

食堂受到以上奖励和违约处理的，同时由后勤管理处在月度考核中给予相

应的加分、扣分。

（一）加分：具体由后勤管理处相关监督管理科室在相应考核中予以执行，最高加20分（总分100分封顶）。

（二）扣分：每100元记1分，从后勤管理处相关监督管理科室月度考核总分里扣减，下不封底，月度考核总分扣完为止。

四、违约金缴纳方式

食堂监管人员在日常巡查中发现上述问题，参照以上标准对所在食堂开具后勤管理处相关监督管理科室检查处理意见单，食堂管理人员签字，月底汇总上报后勤管理处，各食堂将违约金交学校财务专户并将财务收据复印件交后勤管理处相关监督管理科室备案。

第六章 投标文件格式

封面：

投标文件

(正本/副本)

项目编号：_____

项目名称：_____

投标包号：_____

投标人名称：

日期： 年 月 日

资格性自查表

序号	资格要求	评审内容	响应情况及页码
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定		
(1)	具有独立承担民事责任的能力	<p>企业法人：提供在工商部门注册的有效的“企业法人营业执照”；事业单位法人：提供有效的“事业单位法人证书”；社会团体法人：提供有效的“社会团体法人登记证书”。（复印件加盖公章）</p> <p>投标人是其他组织的：合伙企业：提供在工商部门注册的有效的“营业执照”；非企业专业服务机构：提供有效的“执业许可证”等证明文件（复印件加盖公章）</p>	
(2)	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	<p>投标人提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的以下任意一项证明材料。</p> <p>（1）投标人提供前一年度经审计的财务报告。财务报告应包括“四表一注”，即资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及附注。（复印件加盖公章）；</p> <p>（2）无法按第1条提供财务报告的投标人可以提供银行出具的资信证明（原件）。</p>	
(3)	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	投标人可提供具有履行合同所必需的设施设备和专业技术人员的证明材料，加盖公章。	
(4)	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	<p>投标人可提供依法缴纳税收和社会保障资金的证明材料。</p> <p>（1）法人：（提供下列材料复印件加盖公章）</p> <p>①依法缴纳税收的材料： 主要材料：缴纳增值税和企业所得税的凭据； 纳税凭据允许的时间和形式：投标文件递交截止时间前半年（不含投标截止当月）内任意1个月份缴纳税收的凭据（完税证、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）；投标文件递交截止当月成立，因税务机关原因导致尚未纳税的投标人，提供依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同纳税凭据；</p> <p>②依法缴纳社会保障资金的材料： 主要材料：缴纳社会保险的凭据； 社保凭据允许的时间和形式：投标文件递交截止时间前半年（不含投标截止当月）内任意1个月份缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单）；投标文件</p>	

序号	资格要求	评审内容	响应情况及页码
		<p>递交截止当月成立，因社保机关原因导致尚未缴纳社保的投标人，提供依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同缴纳社会保障资金的凭据；</p> <p>③如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应文件证明。</p> <p>（2）其他组织（提供下列材料复印件加盖公章）</p> <p>①投标文件递交截止时间前半年内任意1个月份缴纳税收的凭据；</p> <p>②投标文件递交截止时间前半年内任意1个月份缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单）；</p> <p>③如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应文件证明。</p>	
(5)	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录	按照第六章投标文件对应格式，根据相关法规规定，如实作出声明	
(6)	法律、行政法规规定的其他条件	如国家对生产和销售相关产品或提供相关服务有专门法律、行政法规规定的，须提供相关许可的证明材料	
2	本项目规定的其他特定资格要求		
(1)	投标人具有专业化的管理团队，主要管理人员应具备三年以上食堂的管理经验，熟知学校食堂的特点、性质和规律，诚实守信，具有良好的职业道德和行业声誉。	投标人提供管理团队人员名单加盖公章。	
(2)	投标人需持有相关有效证照（企业法人营业执照、食品经营许可证等），营业执照经营范围必须包含餐饮管理或餐饮服务。	投标人提供企业法人营业执照、食品经营许可证等加盖公章。	
3	投标人不得存在的其他情形		
(1)	投标人参加政府采购活动前三年内未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、重大税收违法案件当事人、政府采购严重违法失信行为记录名单和“中国政府采	由招标人和招标代理机构查询并打印存档。	

序号	资格要求	评审内容	响应情况及页码
	<p>购 ” 网 站 (www. ccgp. gov. cn) 政府采购严重违法失信行为记录名单 (以投标截止当日查询结果为准) 。</p>		
(2)	<p>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，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动</p>	<p>根据投标文件格式六，按照相关法规规定，如实说明关联单位情况并作出声明</p>	
(3)	<p>为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动</p>	<p>根据第六章投标文件对应格式，按照相关法规规定，如实作出声明</p>	

符合性检查表

序号	审核内容	响应情况
1	按照招标文件规定要求签署、盖章；	
2	按招标文件要求进行报价；	
3	投标有效期满足招标文件规定；	
4	投标文件中未附有招标人不能接受条件；	
5	投标人未出现招标文件中规定无效投标的其它条款；	
6	投标人未有下列任一情形： 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制； 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜； 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； 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； 不同投标人的投标文件相互混装。	

评标导航表

评审项目	项目	分值	评分标准	投标人响应	投标文件对应页码	
报价部分						
商务部分						
技术部分						

备注：为方便评委评标，投标人可根据招标文件中载明的《评分标准》，将具体响应情况及投标文件中对应页码在上表中注明。未在上表中标注对应页码，导致评委评标时漏看的，一切后果由投标人自负。

投标文件目录（略）

一、投标函及附件

(一) 投标函

致：_____（招标代理机构名称）

根据贵方（项目名称）（招标编号）项目的投标邀请，签字代表（姓名、职务）经正式授权并代表投标人（名称、地址）参加本项目第 标段投标，并提交正本、副本 份及电子文档 份。

据此，签字代表宣布同意如下：

1、所附投标分项报价表中规定的应提供服务及伴随货物和工程的投标总价详见《开标一览表》。

2、本投标有效期为自投标截止之日起 个日历日。

3、已详细审查全部招标文件，包括所有修正或补充文件（如果有的话），对此无异议，完全理解并同意放弃对这方面有不明、误解的权利。

4、按照贵方可能要求的，提供与投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。

5、按照招标文件的规定履行合同责任和义务，完全理解并无条件承担中标后不依法与招标人签订合同的法律后果。

6、按照招标文件的规定，在中标后向贵方一次性支付招标代理费。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：

传真：

电话：

电子函件：

法定代表人或委托代理人（签字或签章）：

投标人（盖公章）：

投标人开户银行（全称）：

投标人银行帐号：

日期：

重要声明：

1) 与我方单位负责人为同一人的其他单位名称：

无；有，具体单位名称为：（由投标人如实填写）。

2) 与我方存在控股、管理关系的其他单位的名称：

无；有，具体单位名称为：（由投标人如实填写）。

（备注：以上 2 项声明，必须如实选择，选中项用√表示，未选中项用□表示。①“单位负责人”是指单位法定代表人或者法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人。

②本条所规定的控股、管理关系仅限于直接控股、直接管理关系，不包括间接的控股或管理关系。

③投标人如未如实填报，视为提供虚假材料谋取中标，应承担相应法律责任。）

(二) 法定代表人身份证明

致（招标代理机构名称）：

_____（姓名、性别、年龄、身份证号码）在我单位任_____职务，
是我单位_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

特此证明。

投标人（盖公章）：_____

法定代表人（签字或盖章）：_____

地址：_____

传真：_____

电话：_____

附：法定代表人（单位负责人）身份证复印件

身份证（正面）复印件	身份证（反面）复印件
------------	------------

(三) 法定代表人授权书

本授权委托书声明：本人（法人代表姓名、职务）系（投标人全称）的法定代表人，现代表我单位授权在下面签字的（被授权人的姓名）为我单位的合法代理人，就（项目名称）（项目编号）投标，以我单位名义处理一切与之有关的事务，我单位均予以承认，其法律后果由我单位承担。

委托期限：_____。

被授权代表无转委托权。

本授权书于_____年___月___日签字生效，特此声明。

投标人（盖公章）：_____

法定代表人（签字或盖章）：_____

身份证号码：_____

委托代理人（签字或盖章）：_____ 性别：_____

身份证号码：_____ 年龄：_____

职务：_____ 电话：_____

附：委托代理人（授权代表）身份证复印件

身份证（正面）复印件	身份证（反面）复印件
------------	------------

二、报价文件

(一) 开标一览表

项目名称：_____项目编号：_____项目标段号：_____

标段号	投标总价 (成本补偿费)	付款方式	服务期	投标声明

投标人名称[盖章]：_____

投标人授权代表签字：_____

日期：_____

注：为方便开标唱标，投标人应将《开标一览表》、《法定代表人授权书》和《投标保证金缴纳证明（复印件）》单独密封提交，并在密封袋上标明“开标一览表”字样。

(二) 分项明细表

填写说明:

1. 如果按单价计算的结果与总价不一致,以单价为准修正总价。
2. 如果开标一览表(报价表)内容与本表内容和合计金额不一致的,以开标一览表(报价表)内容为准。
3. 如果不提供详细分项报价将视为没有实质性响应招标文件。
4. 分项报价表应包括投标服务及伴随货物和工程的所有内容(如有)。
5. 下述各项的详细分项报价,可另页描述。

项目名称: _____ 项目编号: _____ 项目标段号: _____

报价单位: 人民币万元

序号	名称	数量	单位	单价	合计	备注
1						
2						
.....						
总价:						

投标人(盖公章): _____

法定代表人或委托代理人(签字或签章): _____

(三) 报价说明

投标人在此页提供投标报价的成本核算依据。

|

三、商务文件

(一) 投标人基本情况表

项目名称：_____项目编号：_____项目标段号：_____

投标人名称	
联系地址	
企业资质	
企业从业人员数量	
资产总额	截止上一年度资产总额：
营业收入	上一年度营业收入：
法定代表人	姓名： 职务： 职称： 电话：
技术负责人	姓名： 职务： 职称： 电话：
联系方式	联系人： 电 话： 传 真： 邮 箱：
基本账户	名 称： 账 号：

投标人名称[盖章]：

投标人授权代表签字：

日期：

（二）资格证明文件

（复印件）

投标人须提供的资格证明文件详见《投标人须知前附表》1.4.1、1.4.2、1.4.3。

（三）无重大违法记录书面声明函

（投标人应根据本单位实际情况进行声明）

招标人和招标代理机构：

我方在此声明，我方在参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有以下重大违法记录：

- 1、我方因违法经营被追究过刑事责任；
- 2、我方因违法经营被责令停产停业、吊销许可证或者执照；
- 3、我方因违法经营被处以较大数额罚款等行政处罚。

随本声明附上我方参加本次采购活动前3年内发生的诉讼及仲裁情况表以及相关的法律证明文件供贵方核验。我方保证上述信息的完整、客观、真实、准确，并愿意承担我方因提供虚假材料骗取中标所引起的一切法律后果。

特此声明！

投标人名称[盖章]：

投标人授权代表签字：

日期：

(四) 业绩情况一览表

项目名称：_____项目编号：_____项目标段号：_____

序号	完成时间	项目名称	服务内容	合同总额	委托方名称	联系人	联系电话
1							
2							
3							
4							
5							
6							

注：投标人须按上表提供业绩证明资料（合同）。

投标人名称[盖章]：

投标人授权代表签字：

日期：

（五）信誉、财务状况证明文件

5-1 信誉证明文件

企业或产品获得的荣誉证书等。

5-2 财务状况

项目名称：_____ 项目编号：_____ 项目标段号：_____

财务状况	近____年的实际情况		
总资产			
总债务			
营业收入			
税前利润			
税后利润			

注：1、近年财务状况表指经过会计师事务所或者审计机构的审计的财务会计报表，以下各类报表中反映的财务状况数据应当一致，如果有不一致之处，以不利于投标人的数据为准。

投标人名称[盖章]：

投标人授权代表签字：

日期：

（六）承诺函

项目编号：

项目名称：

项目标段号：

安全稳定完成项目的承诺函

本公司承诺若中标，完成以下各项承诺：

1. 将按时有序的开展项目，保证2023年9月1日能够顺利开业，按时缴纳履约保证金与安全稳定保障基金。

2. 建立食品安全、生产安全、治安及消防安全应急预案，进行模拟演练，确保预案的有效性，提高突发事件的处理能力，保证不发生食品安全事件，接受监管部门的监督与处罚。

3. 自觉维护校方信息安全的稳定。

4. 不将校方提供的房屋使用权及经营权进行转让、抵押。

5. 根据本合同约定的后勤服务保障范围与项目取得工商行政管理部门核准后，自主经营，自负盈亏。乙方的经营服务项目不得违反、超出本合同有关后勤服务保障规划之规定，确有增加或调整服务项目的，必须先书面向校方申请并同意后，再报政府相关管理部门审批（中标人不得经营高校校园内明令禁止经营的项目），经批准且出具书面同意文件后方可调整经营服务范围。

6. 定期对房屋（包括但不限于屋顶、外墙面及周边地下排水管道等）进行维修与维护，保证校方房屋完好和为校方师生员工提供良好的进餐环境，维修、维护费用由中标人承担。

7. 不擅自在承接房屋的外立面及周围摆摊和悬挂各种宣传广告等。

我方若违反以上承诺，视为我方违约，并接受相关处罚，特此承诺。

投标人名称[盖章]：

投标人授权代表签字：

日期：

购买商业保险的承诺函

本公司用于本项目投标使用的公众责任险及食品安全责任险保额为____万元。若中标此项目，针对此项目购买不少于前述保额的公众责任险及食品安全责任险。

特此承诺。

投标人名称[盖章]:

投标人授权代表签字:

日期:

(七) 偏离情况表

项目名称：_____项目编号：_____项目标段号：_____

服务范围			
序号	招标文件要求部分	投标人响应部分	偏离说明
1			
...			
服务要求			
序号	招标文件要求部分	投标人响应部分	偏离说明
1			
...			
服务时间			
序号	招标文件要求部分	投标人响应部分	偏离说明
1			
...			
服务标准			
序号	招标文件要求部分	投标人响应部分	偏离说明
1			
...			
商务要求			
序号	招标文件要求部分	投标人响应部分	偏离说明
1			
...			

说明：

投标人应对招标文件第三章“项目采购需求”，逐条说明投标人已对招标文件的技术规格做出了实质性的响应，并申明与技术规格条文的偏离和例外。特别对有具体参数要求的指标，投标人必须提供所投设备的具体参数值。如果

仅注明“符合”，“满足”或简单复制招标文件要求，将可能导致投标被拒绝。

投标人名称[盖章]:

投标人授权代表签字:

日期:

（八）其它

- 1、招标文件要求提供的资料和证明材料；
- 2、投标人认为需要提供的其它商务资料和说明。

四、技术文件

(一) 项目实施方案

(二) 拟投入人员情况

项目名称：_____项目编号：_____项目标段号：_____

序号	姓名	职务/职称	学历	专业资格	在本项目中担任的工作	工作经历	类似经验
1							
2							
3							
4							
5							
...							

注：表后须附拟投入人员的职称证书、学历证书、资质证书、上岗证书等证明文件和有关证书复印件，类似经验应提供合同复印件等能证明其真实性的材料。无证明材料的内容专家在评审时将不予考虑。

投标人名称[盖章]：

投标人授权代表签字：

日期：

(三) 拟投入设备、工具情况 (如有)

项目名称: _____ 项目编号: _____ 项目标段号: _____

序号	名称	规格型号	单位	数量	国别/生产企业	备注
1						
2						
3						
4						
5						
...						

注: 投标人为本项目拟配置的主要设备、工具、材料请对照招标文件第三章项目采购需求中技术要求的内容详细说明。

投标人名称[盖章]:

投标人授权代表签字:

日期:

(四) 质量保证计划

- 1、投标人应按照招标文件的要求，提出详尽的服务质量保证计划和措施。
- 2、保证服务质量的措施及处罚细则。

投标人名称[盖章]:

投标人授权代表签字:

日期:

(五) 其它

本文件应包括如下内容：

- 1、招标文件要求投标人须提交的其它技术资料；
- 2、投标人认为需加以说明的其它内容。