公开招标文件

**项目名称：江西工商职业技术学院食堂经营服务招标项目**

**招标编号：JXGS2025-0806**

江西工商职业技术学院

中国● 南昌

目录

[公开招标文件 1](#_Toc13007)

[第一章 投 标 邀 请 3](#_Toc4074)

[第二章 投标人须知 4](#_Toc5910)

[一、前 附 表 4](#_Toc19724)

[二、招标人与投标人 4](#_Toc5102)

[三、 招标文件 5](#_Toc25450)

[四、 投标文件的编制 6](#_Toc11586)

[15.6 电报、电传、传真形式的投标概不接受。 7](#_Toc30918)

[五、 投标文件的递交 7](#_Toc25924)

[六、 开标与评标 8](#_Toc5147)

[七、授予合同 9](#_Toc17997)

[第三章 拟签订的合同文本 11](#_Toc24708)

[第四章 附件（投标文件格式） 21](#_Toc30889)

[（一）资格审查声明 22](#_Toc20555)

[（二）法定代表人身份证明 23](#_Toc11235)

[（三）授权委托书 24](#_Toc27027)

[（四）投标人基本情况表（含投标人简介） 25](#_Toc5963)

[（五）资格证明材料 26](#_Toc4412)

[一、招标需求一览表 30](#_Toc13259)

[二、服务要求 31](#_Toc3565)

[第六章 评标办法 43](#_Toc8518)

**第一章** **投** **标** **邀** **请**

江西恺和项目管理有限公司受江西工商职业技术学院委托，江西工商职业技术学院食堂经营服务招标项目进行公开招标，欢迎合格的投标人参加投标。

**1、**招标编号：JXGS2025-0806

**2、**招标项目内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **采购名称** | **数量** | **单位** |
| 1 | 食堂经营服务项目（分两个标的，其中第一食堂为一个标的，第三、五食堂为一个标的） | 1 | 项 |

**3、招标说明：采用纸质版投标。**

**4、**投标人的资格条件：

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) 有依法缴纳税收的良好记录；

5）参加本次招标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6）本项目不接受联合体投标。

7）其它资格要求：无。

5、本项目不提供纸质标书，电子招标文件获取方式：有意向的投标人请于2025年8月6日至2025年8月10日23:30时进入江西工商职业技术学院网站（网址：[https://www.jxgsxy.net/information/)信息公开页面获取](https://www.yingcaicheng.com)鿴ҳb롱ƽ̨ʹ÷600Ԫȡбļϣδȡ)。

6、投标文件的递交：

投标人必须在投标截止时间前将加盖签章的投标文件提交至：江西省南昌市红谷滩区上饶大街1100号绿地国际会展大厦203室。

7、投标截止时间和开标时间为 2025年8月11日14时（北京时间）。

8、 开标地点：江西省南昌市红谷滩区上饶大街1100号绿地国际会展大厦203室。

9、其它：到达开标时间纸质版投标文件未能在投标截止时间前送达的，视为无效投标。

招标人名称：江西工商职业技术学院

详细地址：南昌市南昌县丽湖中大道99号 联 系 人：胡老师

联系方式：13755635638

招标代理机构名称：江西恺和项目管理有限公司

详细地址：江西省南昌市红谷滩区上饶大街1100号绿地国际会展大厦203室

电 话：18870914911

联 系 人：徐明

电子函件：[1523770265@qq.com](mailto:1523770265@qq.com)

**第二章** **投标人须知**

**一、前** **附** **表**

本表的具体资料是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，应以本资料表为准。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 条款号 | 内 容 |
| 1 | 2.1 | 招标人：详见“第一章 投标邀请” |
| 2 | 2.2 | 招标代理机构：详见“第一章 投标邀请” |
| 3 | 3.1 | 投标保证金金额：无  **投标保证金须在投标截止时间前到达以上账户，否则视为无效投标。** |
| 4 | 4.1 | 投标有效期：开标日起30天 |
| 5 | 5.1 | （1）纸质投标文件的份数：正本 1 份、 副本1 份。  注：①所有纸质投标文件必须胶装，胶装后的纸质投标文件投标人可以 邮寄，但须自行承担未能及时寄送到达的风险。②邮寄包封的表面须标 注项目名称和投标人名称，否则招标代理机构对投标文件的误投和提前 启封概不负责**。**  （3）纸质版投标文件未能在投标截止时间前送达的，**视为无效投标。** |
| 6 | 6.1 | 投标截止时间详见“投标邀请” |
| 7 | 7.1 | 开标时间和开标地点详见“投标邀请” |
| 8 | 8.1 | 评标办法：综合评分法（详见投标人须知第 28 条） |
| 9 | 9.1 | 履约保证金：第一食堂保证金人民币 400000 元。第三、五食堂保证金人民币400000元。 |
| 10 | 10.1 | 招标代理服务费：无 |

**二、招标人与投标人**

**1.** **适用范围**

1.1 本招标文件仅适用于本投标邀请中所述相关服务的招标。

**2.** **定义**

2.1 “招标人”：详见“投标人须知前附表”

2.2 “招标代理机构”：江西恺和项目管理有限公司。

2.3 “供应商”是指向招标人提供所需服务的法人、其它组织或者自然人。

2.4 “投标人” 是指参加投标活动的供应商。

2.5 “服务” 是指除货物和工程以外的其他招标对象。

**3.** **合格投标人**

3.1 详见“投标邀请”

**4.** **投标费用**

4.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的全部费用。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。

5. 投标人代表

5.1 指全权代表投标人参加投标活动并签署投标文件的人。如果投标人代表不是法人代表， 须持有《法人代表授权书》（格式详见附件）。

三、 招标文件

6. 招标文件的构成

6.1 要求提供的相关服务、招标过程和合同条款在招标文件中均有说明。招标文件共六章， 各章的内容如下：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 拟签订的合同文本

第四章 附件（投标文件格式）

第五章 招标需求一览表及服务、商务要求 第六章 评标办法

6.2 除非有特殊要求，招标文件不单独提供招标所需相关服务使用地的自然环境、气候条件、 公用设施等情况，投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

**7.** **招标文件的澄清**

7.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，应在投标截止时间三天以前以书面形式 通知招标代理机构，招标代理机构应以书面形式予以答复。如该答复涉及到修改文件， 同时将该答复提供给每个购买招标文件的投标人，答复中不标明问题的来源。

7.2 投标人在规定的时间内未对招标文件提出澄清要求，招标代理机构将视其为同意。

**8.** **招标文件的修改**

8.1 投标截止时间三天以前的任何时候，无论出于何种原因，招标代理机构可对招标文件进行修改。

8.2 招标文件的修改将以在江西工商职业技术学院网站（https://www.jxgsxy.net/information/） 发布更正公告或上传澄清文件的形式通知。

8.3 当招标文件和澄清文件在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的文件为准。

8.4 更正或者修改的内容是招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。

8.5 为使投标人准备投标时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，招标代理机构可自 行决定推迟投标截止时间。

**四、** **投标文件的编制**

**9.** **提示**

9.1 投标人应认真阅读招标文件的全部内容，按照招标文件的要求提供投标文件和资料。

9.2 投标人提交的投标文件以及投标人与招标代理机构所有来往书面文件均须使用中文。投 标文件中如附有外文资料，必须逐一对应翻译成中文。

9.3 翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准。

**10.** **投标文件计量单位**

10.1 投标文件中所使用的计量单位, 除招标文件中有特殊要求外，应采用国家法定计量单位。

**11.** **投标文件的构成**

11.1 投标文件应由下列部分构成：

(1) 投标书

(2) 开标一览表（用于唱标）

(3) 明细表（本项目不适用）

(4) 服务要求响应/偏离表

(5) 商务条款响应/偏离表

(6) 技术文件

(7) 资格证明文件

(8) 所提供的服务符合招标文件规定的证明文件及投标人认为需要说明的其他内容

**12.** **投标文件装订**

12.1 投标人应将纸质投标文件装订成册，并编写投标文件目录及页码。

**12.2** **投标人须将所有纸质正、副本投标文件进行胶装。**

**13.** **证明投标人合格和资格的文件**

13.1 投标人应提供证明其合格和资格的证明文件(见招标文件第四章附件 7)

13.2 其他资格证明文件。

**14.** **证明提供的服务符合招标文件规定的文件**

14.1 投标人应提交其服务符合招标文件规定的证明，作为投标文件的一部分。

14.2 所提供的服务与招标文件的要求相一致的证明，可以是文字资料、图纸和数据，包括：

1)所提供服务的详细说明。

2) 对照招标文件服务要求，逐条说明所提供服务已对招标文件的服务要求作出了实质性 响应，或申明与服务要求的偏差和例外。

3)商务条款的偏差和例外。

**15.** **投标文件的签署及规定**

15.1 详见“投标人须知前附表”。

15.2 纸质响应文件须清楚地标明“正本”或“副本”。若正本和副本不符，以正本为准。

15.3 纸质投标文件投标文件的正本必须打印加盖公章，并由投标人或经正式授权的代表在投标文件上签字。投标文件的副本可采用正本的复印件。响应文件正、副本均须胶装。

15.4 投标文件不得涂改和增删，如有修改，必须由投标文件签字人签字或盖章。

15.5 投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

15.6 电报、电传、传真形式的投标概不接受。

**五、** **投标文件的递交**

**16.** **纸质投标文件的密封及标记**

16.1 投标人应将纸质投标文件密封装在信封中。

16.2 信封封口处有投标全权代表的签字或投标单位公章。封皮上注明招标项目名称、项目编 号、投标人名称、电话、联系人。

16.3 如果投标人未按上述要求密封及加写标记，招标代理机构对投标文件的误投和提前启封 概不负责。

**17.** **投标截止期**

17.1 投标截止期要求详见“投标人须知前附表”。已下载招标文件的投标人，不参加项目投 标活动的，在提交投标文件的截止时间三日前，应当书面通知代理机构；未书面通知代 理机构放弃投标的，不得再参加该项目重新组织的招标活动。

17.2 招标代理机构推迟投标截止时间时，应以书面形式通知所有投标人。在这种情况下， 招 标代理机构、招标人和投标人受投标截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截 止时间。

**18.** **迟交的投标文件**

18.1 在投标截止时间以后递交的投标文件将拒绝。

**19.** **投标文件的修改和撤回**

19.1 在投标截止时间前，投标人可以书面形式提出修改或撤回其投标。

19.2 投标人修改或撤回投标文件的书面材料，须密封送达招标代理机构，同时应在封皮上标 明“投标文件修改”或“投标文件撤回通知”字样。

19.3 从投标截止期至投标有效期期满这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则投标保证金 将不予退还。

**六、** **开标与评标**

**20.组建评标委员会**

20.1 在相关的评标专家库中随机抽取评标专家，依法组建评标委员会。评标工作由评标委员 会负责。

**21.开标**

21.1 招标代理机构在招标文件规定的时间和地点组织公开开标。

21.2 开标时，招标代理机构将宣读投标人名称、投标总价以及招标代理机构认为合适的其他 内容。投标人不足 3 家的，不得开标。

21.3 招标代理机构将做开标记录。在开标时没有宣读的投标文件，在评标时将不予考虑。

**22.投标文件的初审**

22.1 投标文件的初审分为：

（1）资格性检查。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、投标保证金 等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

（2）符合性检查。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，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

22.2 初审中，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： （本项目不适用）

（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 文件的实质性内容的规定，经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其**投标无** **效**。

22.3 评标委员会可以允许投标文件中存在不构成实质性偏差的不正规、不一致或不规范，但 不能损害或影响任何投标人的相对排序。

**22.4** **实质上没有响应招标文件要求的投标将视为无效投标。投标人不得通过修正或撤消不**

**合要求的偏离或保留从而使投标成为实质上响应的投标。如发生下列情况之一的，其投** **标将被视为无效投标：**

1)未提交投标书的；

2)未提交开标一览表的；

3)投标人未按要求提交投标保证金或金额不足，投标保证金形式不符合招标文件要求 的；

5)资格证明文件不全的；

6)未按招标文件要求加盖单位公章的，法人代表授权书无法定代表人签字（签章）/签 字（签章）人无法定代表人有效委托的；

7)投标文件中的响应与事实不符或虚假投标的；

8）招标文件中规定的其他无效投标条款。

22.5评标委员会决定投标的响应性只根据投标本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据， 但投标有不真实不正确的内容时除外。

**23.投标的澄清**

23.1 在评标期间，评标委员会可要求投标人对其投标文件进行澄清，但澄清不得对投标价格 等实质内容做任何修改。有关澄清的要求和答复均应以书面形式提交，投标人的澄清、 说明书面材料，由其授权的代表签字。

**24.投标的评价与比较**

24.1 评标委员会将按照招标文件中的评标办法，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件 进行商务和服务响应内容评估，综合比较与评价。

**25.** **评标办法**

25.1 评标委员会将按照下列评标办法，对投标文件进行评审。

25.1.1 评标采取综合评分法。按照招标文件要求对服务响应内容、商务内容等进行综合评分， 计算出每个投标人的得分，按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，由评标委员 会随机抽取确定排序。

**25.1.2** **综合评分总分100分(详见第六章评标办法)**

**26.** **与评标委员会的接触**

26.1 从开标之日起至授予合同期间，投标人不得就其投标有关的事项与评标委员会接触。

26.2 投标人试图对评标委员会的评标、比较或授予合同的决定施加任何影响，都可能导致其投标无效。

**七、授予合同**

**27.** **确定中标人**

27.1 评标委员会将审查中标候选人是否有能力全面地履行合同。

27.2 招标代理机构在评标结束后将评标报告送招标人。

27.3 招标人收到评标报告后，按照评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人（第一顺位为第一食堂中标人，第二顺位为第三、五食堂中标人）。

27.4 如果中标人因不可抗力或者自身原因不能履行合同的，招标人可以与排位在中标人之后第一位中标候选人签订采购合同，以此类推，也可以重新招标。

**28.** **发布中标公告**

28.1 中标人确定后，招标代理机构在江西工商职业技术学院网站（网址：https://www.jxgsxy.net/information/）发布中标结果公示，公示期为 3 日。

28.2 中标结果公示期内，投标人对中标结果、招标过程有异议的，应当以书面形式提交质疑书原件。质疑书应当署名，由法定代表人或者投标人代表签字或盖章，并加盖投标人单位公章。质疑书应当包括下列主要内容：

1）质疑人和被质疑人的名称、质疑人的地址、电话等；

2）具体的质疑事项、事实根据和法律依据以及相关证明材料；

3）提起质疑的日期。

**29.** **中标通知书**

29.1 中标结果公示期满后，招标代理机构将向中标人发出中标通知书。

29.2 中标通知书是合同的一个组成部分。

**30.履约保证金**

30.1 中标人在与招标人签订书面合同后3日内，应向招标人提交“投标人须知前附表”规定的履约保证金。履约保证金按招标人的要求汇入招标人指定账户。

30.2 履约保证金用于补偿因中标人不能完成其合同义务而使招标人蒙受的损失。

30.3 如果中标人没有按本须知“第30.1条”规定执行，招标人将有充分理由取消该中标决定，在此情况下可以与排位在中标人之后第一位的中标候选人签订书面合同，以此类推；或重新组织招标。

**31.签订合同**

31.1 **中标人收到中标通知书后在10个工作日内在学院所在地注册公司，并在规定的时间、地点与招标人签订合同，否则按开标后撤回投标处理。**

31.2 招标文件、中标人的投标文件及评标过程中有关澄清文件均应作为合同附件。

31.3 除不可抗力因素外，如果中标人拒绝签订合同，按招标后撤回投标文件处理；招标人可以与排位在中标人之后的第一位中标候选人签订合同，以此类推，也可以重新招标。

31.4 如果中标人因不可抗力或者自身原因不能履行合同的，招标人可以与排位在中标人之后的第一位中标候选人签订合同，以此类推，也可以重新招标。

1. **拟签订的合同文本**

**食堂委托经营合同**

**甲方：江西工商职业技术学院**

**乙方：**

根据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，为了不断提高餐饮服务水平和服务质量，为甲方师生提供卫生安全、品种多样、美味可口、质价相符的主副食品，经各方协商，就甲方将食堂委托给乙方独家经营管理订立本合同，供双方遵守执行：

**第一条** 委托经营项目、范围：

1、项目：江西工商职业技术学院食堂。

2、范围：乙方承包甲方食堂经营范围为餐饮服务卫生许可证许可的食堂自制食品、大众快餐、点炒、早点、单店式餐饮、夜宵、风味小吃、凉拌菜品、自制面包、自制糕点、早餐奶、绿豆汤和接待。

3、不得经营水果、热狗、包装食品、饮料、饮用水、照相、文体文具、复印、理发、精品、日用日化用品，代收发校园快递。

**第二条 承包模式、履约保证金及支付方式：**

1、甲方食堂采用零租金、零承包费模式委托乙方经营。

2、乙方向甲方交纳履约保证金人民币:**肆拾万元整（￥：400000元**），该履约保证金于2025年9月1日前支付给甲方，若乙方在合同期内未违反合同有关条款,甲方在合同期满后，在乙方无违约的前提下，将履约保证金在30天内无息退还给乙方。

3、甲方收到乙方履约保证金后，向乙方提供收款收据。

**第三条 使用与装修：**

1、甲方食堂场所按现状交付给乙方使用。

2、乙方应合理合规使用。如因使用不当造成损坏，乙方应立即负责修复或经济赔偿。

3、乙方应保证建筑结构安全、符合消防要求的前提下，进行设施及设备调整增加及装修改造，并以书面形式先向学院提交方案和平面图、效果图预审核，经学院、甲方及政府相关部门书面确认后方可实施，否则甲方有权要求停止并恢复原状。

4、合同期间，如乙方破坏场所现状，乙方除恢复原状外，并向甲方支付100000元以上违约金。如乙方在甲方通知后未恢复原状，甲方有权自行聘请人员恢复，费用由乙方承担，且乙方无条件认可甲方所聘请人员的维护资质及聘请维护费用，并向甲方支付违约金50000元/次。

**第四条 经营期限、服务考核及服务承诺：**

1、经营期限自2025年8月16日至2028年8月15日（具体以本学期结束日为准），合同期满甲方有权收回，乙方应如期交还。合同期内未发生重大食品安全和消防安全事故，师生、家长反应好，满意度好，可续签二年。

2、甲方在合同期内，依据甲方的《满意度调查、考核办法及评分细则》，甲方每学期对乙方食堂经营进行两次满意度调查及日常管理工作考评，对乙方进行综合考核。每学期两次师生满意度调查由甲方及学院进行并可请乙方参与。乙方应虚心听取意见,采取措施及时整改，师生满意度需90%以上，如低于90%，甲方有权无条件解除合同。

3、在甲方召开膳食工作会议（每月一次）时，乙方本合同委托代理人应亲自到场参加，听取师生代表及职能部门意见，及时改正，提高服务质量以利于乙方将食堂办得更好，若两次不亲自参加，当作不亲自经营管理，视为乙方违约。

4、乙方保证食堂一日三餐正点、足量、优质、价优，做到品种多样化（每餐热菜不少于10项，价优不高于其他同类学院，饭菜价格实惠，能适应不同经济状况和口味的师生需求，禁止出售变质、变味以及剩饭菜，甲方将定期或不定期在师生中调查饭菜质量、数量、价格及服务情况，并将有关信息通知乙方。乙方应虚心听取意见,采取措施及时整改。

5、食堂水电维修与维护由乙方负责。当食堂出现水电紧急故障时，为不影响师生后勤服务，甲方将派水电工协助抢修，产生费用由乙方承担。

6、服务时间：乙方必须保证食堂每天按时开业、开餐。服务时间应根据甲方作息时间进行安排、调整。

7、食品采购：乙方在合同期内应加强管理、确保食品卫生安全，所有采购食品必须符合国家食品卫生安全及质量要求，不得购入“三无”食品及过期、霉烂、变质食品。食堂使用的大米、食用油、必须从合法、安全的供货商进货，其它面粉、猪肉等大宗食品原材料必须符合国家标准，并建立详细食品进货查验记录制度，索取三证，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，查验记录保存期不得少于二年。杜绝食物中毒事件发生，严防操作事故、火灾事故发生。如因食品采购发生食物中毒及其他任何事故时，乙方承担全部经济赔偿责任和法律责任，甲方概不负责。

8、消毒要求：食堂所有餐具在使用前必须统一洗净、消毒，保持清洁，餐具贮存符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐具不得使用。禁止重复使用一次性餐饮具。

9、卫生标准：严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国卫生法》、《江西省食品卫生管理实施办法》及其它有关规定等执行。自觉遵守甲方校园保洁方面的规定，保持食堂内部及周边环境的清洁卫生，自觉接受政府环境保护部门的监督管理，按国家有关规定交纳环保费用。如因乙方违反以上法律法规而发生任何食品安全事故,无论大小，一切责任由乙方负责承担，并向甲方支付2万元/次的违约金，并承担由此给甲方造成的一切损失，少招一个学生按5000元/年赔偿甲方。

10、安全生产：严格遵照《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国消防法》等有关安全的法律法规进行安全生产。乙方法定代表人或总经理是安全管理的责任人，如因乙方违反以上法律法规及安全责任书条款而发生任何安全责任事故,无论大小，一切责任由乙方负责承担，甲方概不负责。

11、微利原则:合理控制经营成本，规范商业服务价格及食品、商品价格。价格可参考周边学院，不得高于市场价，每学期校总务处与乙方联合组队调查至少两次。

**第五条 甲方权利与义务：**

1、制订有关食品安全、治安、消防、卫生、用水用电、营业时间等内容的各项规章制度，并监督实施。甲方有权对乙方经营进行现场管理，有权在食品安全、质量、卫生、价格及服务等方面对乙方进行监督，有权就经营管理、食品采购、餐具消毒、内外清洁卫生、环境维护对乙方进行监督，并提出整改处理意见。

2、协助上级行政管理机关对乙方遵守有关规定进行监督、教育、整顿、处罚，直至甲方解除合同。

3、在乙方违反本合同情况下，甲方已作出书面通知而届时乙方未进行答复及作出整改时，甲方无需另行通知乙方，即可通知学院后勤管理部门以中断该房屋水电、电话、网络供应等方式敦促乙方纠正其违约行为，并要求乙方赔偿相应损失。

4、本合同期满或提前终止与解除后15日内，乙方仍未将其全部或部分私有财产或自置设备、物品搬出，否则作为乙方放弃权力处理，届时甲方（或甲方授权的代理人）有权委派人员将乙方的上述财产与物品予以处理，并无需给予乙方任何补偿，产生的清理费用由乙方承担。

5、如乙方经营活动造成学院负面影响或政府批评约谈，甲方有权无条件终止合同，乙方15天内撤离现场，恢复原状。

6、甲方和学院有权对食堂管理人员进行考核，并将考核结果纳入乙方考核之中。

7、甲方和学院有权对乙方所聘用员工服务行为进行监督管理，并视服务情况优劣进行处罚。

**第六条 乙方权利与义务：**

1、乙方在管理期内不得私自将食堂及档位转给他方经营，如因特殊情况要转让档位、档口，必须经甲方及学院书面同意，如私自转让，甲方有权不退回乙方保证金并解除合同。

2、乙方经营场所以学院提供现有场所为限，乙方不得扩大经营场所，不得在现有场所范围外搭盖。不得利用场地经营合同约定无关的其他经济活动，更不能利用项目资产搞不法经营。否则甲方有权不退回乙方保证金并终止合同。

3、乙方应具备合法经营资格，并按照市场监管及卫生管理政府部门核准经营范围和餐饮许可经营，办证由乙方自费。

4、应按照本合同定约定开展服务活动，自觉遵守学院各项规章制度，服从甲方和学院监督管理。

5、水电费、宽带等合同项下各项费用按月缴纳，并对甲方抄表人员的抄表数额签字确认。乙方如延迟交付上述相关费用超2个工作日，付违约金5000元/天。

6、乙方在合同期间应严格遵守国家安全生产相关法规，加强防火、防盗、防毒、防爆，严禁使用和经营易燃易爆物品。合同期间乙方发生火灾、盗窃、食物中毒、环境污染、打架伤害等突发事件和事故，乙方必须承担所有经济损失和法律责任。

7、严格按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国卫生法》《江西省食品卫生管理实施办法》及其它政府及学院有关规定执行，确保食品安全卫生，严把商品、食品采购关，不得采购销售“三无”商品和食品。乙方自觉遵守甲方校园保洁方面的规定，保持经营场所内部及周边环境的清洁卫生，自觉接受政府环境保护部门的监督管理，按国家有关规定交纳环保费用。如因乙方违反以上法律法规而发生任何商品、食品安全事故,无论大小，一切责任由乙方负责承担，甲方概不负责。

8、乙方必须认真配合学院管理工作。管理好乙方人员、车辆。人员必须严格遵纪守法，遵守学院规章制度、防疫制度，严防各种疾病和各种事故的发生，所产生的损失和责任，由乙方全部负责。

9、乙方不能将学院资产用于抵押，乙方的债权债务与甲方无关。

10、乙方对其员工有聘用、辞退和使用、管理权，但必须遵守《中华人民共和国劳动合同法》，必须签订劳动合同。若乙方与其员工发生任何纠纷，由乙方承担一切法律责任，与甲方无关。 乙方必须严格强化员工个人卫生和员工素质，并按相关法律法规办理相关证件，所有员工应持证（健康证等）上岗，其费用乙方自理，并将相关资料交甲方后勤处和人事部门备案。无证人员不得上岗，否则乙方应向甲方支付200-2000元/人次的处罚，情节严重提交有关部门依法予以处理，甲方有权要求乙方辞退无证上岗员工。

11、乙方对食堂享有独立自主、自负盈亏经营自主权，必须做到合法、诚信经营，规范、安全生产，服从上级主管部门和甲方和学院的管理，遵纪遵章守法，维护甲方和学院形象和师生利益，不得损害国家利益及其他经营者合法权益，并承担因违法经营造成的一切后果。

12、乙方必须提供餐饮服务行业许可证、营业执照等政府规定的有关证件，甲方在力所能及的范围内提供必要帮助。乙方应在经营期内随时接受政府有关职能部门和学院的监管、检查，若因违反相关法规而被处罚，由乙方承担一切责任和处罚，并接受整改。

13、乙方所使用炊具要定期清洗、消毒，公用餐具每餐都应消毒，并做好消毒记录；每餐供应的蔬菜在加工前必须按规定进行浸泡，并做好浸泡记录；每天所供应的食品都要留样，并有规范、详细的记录。乙方要确保饮食卫生、安全，由乙方食品卫生引发的一切后果由乙方承担全部责任。

14、乙方在经营过程中，要确保员工统一着装，食堂工作人员还应统一口罩、统一帽子，窗口销售人员要戴好一次性手套（费用自理），不佩戴戒指、耳环等饰件。乙方员工工作期间的服务行为须接受甲方的监督管理，符合服务规范。

15、对学院安排相关部门或其它院校参观、学习等活动，乙方须认真对待、精心安排。

16、乙方必须以服务师生为行为准则，食堂应多设窗口、文明服务、做到师生排队不超过5分钟。  
　 17、若市场监管、税务、环保等政府行政部门需要收取有关费用（含税费）由乙方自负。

18、经营期内，乙方是食堂实际管理人和使用人，因食堂内发生一切安全事故由乙方承担一切经济和法律责任。

**第七条 违约责任：**

1、乙方在合同期内出现下列情形之一时，甲方有权随时解除合同，收回食堂，不退回乙方履约保证金。

（1）乙方有私自转包、转租行为；

（2）甲方师生或校领导对商业服务、食堂卫生状况、饭菜价格、饭菜质量、服务态度反映强烈，意见过大。每学期两次师生满意度调查，如任何学期出现一次满意度低于90%的；

（3）不配合甲方和上级工商、卫生部门工作，不服从甲方主管部门监督和管理；

（4）不按规定办理营业执照、食堂卫生许可证；

（5）未经甲方书面同意，善自改变食堂建筑结构和经营范围；

（6）无论任何因素造成食堂停伙、停业；

（7）出现食物中毒等事故；

（8）营业执照、餐饮许可证不按时年检；

（9）未经甲方书面同意而擅自停止部分或全部经营服务；

（10）乙方逾期一个月不缴纳水、电、煤气、宽带等费用；

（11）对甲方产生负面影响，如教育行政等政府相关部门批评、通报、媒体负面报导。

2、食堂内所有消费均为刷卡消费，禁止使用现金及其它形式的消费，如发现一次，乙方向甲方支付20000元/次违约金及按此比例赔偿甲方损失。

3、食堂内所有充值及消费均应进入双方共管账户，按月结算给乙方，禁止进入其它账户，如发现一次，乙方向甲方支付100000元/次违约金。

**第八条 合同解除或终止善后工作：**

1、无论何种原因造成合同解除或终止，乙方应保证食堂设施设备正常使用，不得不经协调撤出和破坏食堂设施设备，应保持食堂原状。

2、无论何种原因造成合同解除或终止，乙方均应保证甲方食堂正常运营或供应到甲方或第三方能正常运营或供应为止。

3、无论何种原因造成合同解除或终止，乙方均应按甲方要求时间、方式移交食堂。不得以保证金等未结算未结清为由拒绝移交给甲方或甲方指定人或单位。

**第九条 其他违约处罚：**

1、如甲方被各级教育行政部门或卫生部门约谈一次，则乙方向甲方支付违约金10一50万元/次。

2、甲乙双方无论何种原因终止合同，乙方应按甲方要求时间和方式办理移交退场，否则乙方应向甲方支付违约金2万元/日。

3、无论何种原因造成合同解除或终止，乙方均应负责修复运营期间损坏破坏的甲方食堂设备设施环境。

4、无论何种原因未经甲方和学院书面同意，乙方转包食堂均属严重违约，甲方有权无条件解除合同，乙方应向甲方支付50万元以上违约金，并赔偿因此给甲方造成的一切损失。

5、任何原因不刷卡付现金消费或刷卡不入消费总额，赔偿甲方所有损失，乙方应向甲方支付10万元/次违约金。

6、违反本合同条款属违约，违约方承担守约方全部经济损失和30％违约金，暂无损失，则可处5000元/次罚金。

**第十条 不可抗力:**

1、因不可抗力原因致使本合同不能继续履行或造成的损失，甲、乙双方互不承担违约责任。

2、因国家政策需要或学院规划需要，调整或拆除改造合同内房屋，使甲、乙双方造成损失的，互不承违约责任。

3、因上述原因而终止合同的，相关费用按照实际使用时间计算，不足整月的按天数计算，多退少补。

4、不可抗力系指不能预见，不能避免并不能克服的客观情况。

**第十一条 争议解决:**

1．如本合同有不尽之处，须各方友好协商解决，做出补充协议，但不得改变合同主要条款，补充协议与本合同不一致的，以补充协议为准。

2.因执行本合同发生争议，由双方协商解决；协商不成的，可向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。

**第十二条 其它:**

本合同一式四份，甲方执三份，乙方执一份，具同等法律效力。本合同自甲、乙方盖章之日起生效。

**第十三条 本合同附件：**

附件1：乙方营业执照复印件。

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：

甲方代表（签字）： 乙方代表（签字）：

签约时间：2025年 月 日

**第四章** **附件（投标文件格式）**

（正/副）

**项目**

投 标 文 件

投标人：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）

年 月 日

**（一）资格审查声明**

致:

我方充分阅读并完全理解了《招标文件》的各项内容，我们在此声明：对提交给贵方的所有资格审查资料负责，保证所有资料的真实性。如出现不真实的情况，我们愿按招标文件的有关规定，在本项目招标或合同达成后的任何时候，接受招标人（业主）终止投标资格、终止合同的处理。我们理解，这属我们违约，我们承担全部法律责任。

投标人：（盖单位章）

法定代表人：（签字或盖章）

年 月 日

**（二）法定代表人身份证明**

投 标 人：

单位性质：

地 址：

成立时间：

经营期限：

姓 名： 性 别：

年 龄： 职 务：

系 的法定代表人。

特此证明。

投标人：（盖单位章）

年 月 日

**（三）授权委托书**

本人（姓名） 系（投标人名称） 的法定代表人，现委托（姓名） 为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改（项目名称） 投标文件和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：

代理人无转委托权。

附：法定代表人和委托代理人的二代身份证复印件

投 标 人：（盖单位章）

法定代表人：（签字或盖章）

年 月 日

**（四）投标人基本情况表（含投标人简介）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 投标人名称 |  | | | | | | | |
| 注册地址 |  | | | | 邮政编码 |  | | |
| 联系方式 | 联系人 |  | | | 电 话 |  | | |
| 传 真 |  | | | 网 址 |  | | |
| 组织结构 |  | | | | | | | |
| 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： | | | | | |
| 经营范围 |  | | | | | | | |
| 备注 |  | | | | | | | |

**（五）资格证明材料**

1、法人或者其他组织的营业执照等证明文件

（企业法人营业执照原件或带有电子印章和二维码的扫描件;纸质投标文件中提供复印件并加盖投标人公章）

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度

(提供承诺函，格式自拟）

3、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录

(提供承诺函，格式自拟）

4、无重大违法记录

(提供承诺函，格式自拟）

5、非联合体投标

(提供承诺函，格式自拟）

1. 资格信用承诺函

资格信用承诺函

致(采购人或政府采购代理机构):

单位名称(自然人姓名):

统一社会信用代码(身份证号码):

法定代表人(负责人):

联系地址和电话：

我单位(本人)自愿参加本次政府采购活动。严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，坚守公开、公平、公正和诚实信用等原则， 依法诚信经营，并郑重承诺：

（一）我单位(本人)符合采购文件要求及《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

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.符合法律、行取法规规定的其他条件。

（二） 我单位(本人)未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

我单位(本人)对本承诺函所承诺事项的真实性、合法性及有效性负责，并已知晓 如如所做信用承诺不实，可能涉嫌《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款 第(一)项规定的“提供虚假材料谋取中标、成交”违法行为。经调查属实的，自觉接受政府采购行政监督部门按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条：“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，由市场监管部门吊销营业执照，构成犯罪的，依法追究刑事责任；”处理。

供应商名称(盖章):

或自然人（签字） :

日期： 年 月 日

**注：1.供应商须在投标(响应性)文件中按此模板提供承诺函，既未提供前述承诺函又未提供对应事项证明材料的，视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标(响应)处理。**

**（六）评分标准中需提供的评分材料**

**格式自拟****（七）投标人针对本项目提交的项目投标报价**

投 标 报 价 函

致：

我司在充分研究项目招标文件的全部内容后，兹我司愿以投标报价：0元的价格和按合同约定有权得到的其它金额；严格按照合同协议书约定，完成本项目的所有工作内容。

我司同意本投标报价函在招标文件规定的提交投标文件截止时间后，在招标文件规定的投标有效期期满前对我司具有约束力，且随时准备接受贵司发出的中标通知书。

在签署合同协议书前，贵司的中标通知书连同本投标报价函对双方均具有约束力。

若我司有幸中标，在此郑重承诺：我司按招标人的相关要求圆满完成本项目的所有工作。

投 标 人： （盖单位章）

法定代表人： （签字或盖章）

年 月 日

**第五章 招标需求一览表及服务、商务要求**

**一、招标需求一览表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 采  内 | 购  名  称 | 详见第五章中“ 服务要求” |
| 容 | |
| 食堂概况 | | 详见第五章中“ 服务要求” |
| 服务期 | | 详见第五章中“商务条款” |
| 服务地点 | | 详见第五章中“商务条款” |
| 投标报价 | | 投标报价 管理费0元 |
| 备注 | | 本项目为零租赁项目，经营食堂必须达 到“名厨亮灶”等国家、地方法律、法规要求。 |

**二、服务要求**

**（一）、食堂概况**

1、食堂地址：江西省南昌市南昌县丽湖中大道99号江西工商职业技术学院

2、食堂就餐/消费人数：在校学生13000-18000名左右，视招生情况，学生人数会有变动。

3、食堂经营信息：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **食堂名称** | **面积（㎡）** | **经营要求及范围** | **备注** |
| 食堂 | 实地勘察 | 食堂风味小吃档口必须在经招标人同意后设置在学院指定位置，其余均为大餐。 |  |

**（二）、服务要求**

1、经营与管理要求

1.1 经营过程必须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业管理办法（试行）》、《中华人民共和国消防法》、《江西省食品卫生管理实施办法》及招标人指定的有关制度规定等，做到合法、诚信经营，规范、安全生产，确保食品安全和消防安全。

1.2 接受招标人的监督管理，招标人每学期组织师生进行满意度测评，满意率需达到市场监管局规定比率。

1.3 必须遵守《中华人民共和国劳动法》，对符合参保条件的员工购买社保，若与员工发生劳务、经济等纠纷，由投标人承担一切法律责任。投标人需购买不少于

1000 万公众责任险和食品安全责任险。

1.4 不得将食堂私自转让、转租或委托他人经营（必须是投标人团队经营），更不能利用项目资产搞不法经营；一经发现，招标人有权取消其经营资格，重新对外招标，同时，不予退还履约保证金，如有违法行为，交由相关机构依法处理。

1.5 依法自主经营，自负盈亏，自行承担卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病、

工伤、各类保险等费用。若因经营管理不善发生食物中毒、工伤及消防安全等事故，均由投标人承担全部经济和法律责任；所聘用员工不得违反国家有关法律法规规定，否则，依法承担全部法律责任。

1.6 必须确保食堂的卫生防疫、就餐环境等符合国家食品监督管理相关的规定；食堂、操作间、楼梯间及公共场所均属于投标人管理范围，投标人负责对食堂公共水、电、气维修保养，其内部及食堂周边的环境卫生、日常所有设施的维修、厨房内部下水道清理、食堂周边专用下水井、泔水井、油污井的清理及疏通。

1.7 饭菜定价合理，接受招标人对饭菜价格的指导，且不得随意提价。投标人在经营期间不得以任何理由歇业，否则，招标人有权取消其经营权，并不予退还履约保证金。寒暑假及国家法定节假日期间，接受招标人安排，确保正常供餐。

1.8在经营期内随时接受政府有关部门和招标人的监管、检查，若有违反相关法规和出现问题，由投标人承担一切责任，并接受整改。若拒不整改，招标人有权取消投标人的经营权，并不予退还履约保证金，投标人无条件退出经营。

2、风味小吃设置要求及经营品种价格

2.1 食堂只能在学院指定位置设置风味小吃档口，以补充师生对风味特色小吃的需求，风味小吃档口的品种及价格设置必须经后勤处同意认可后方可营业，不允许超范围经营。如超范围经营且不服管理，招标人有权终止与投标人所签订的合同且不退还履约保证金，由此产生的一切经济及法律责任由投标人承担。风味小吃经营实行统一管理、统一供应原材料，统一结算、统一餐具洗消。

2.2 经营品种：按第三章合同要求。

3、管理规定和要求

3.1 必须明确驻店经理岗位职责和工作责任，并有可操作的考核办法。

3.2 中标人负责经营所需的餐饮许可证办理、食品经营许可证办理，招标人配合提供有关的办证材料，所有证照齐全、有效，并建立专门管理档案。

3.3 投标人方案中有可操作的接受招标人监督的内部考核办法，落实员工服务规范，须穿着统一干净整洁的工作服上岗，售卖时戴口罩、手套和帽子，热情服务，文明用语。

3.4 投标人必须严格执行《劳动合同法》，所有员工上岗必须持有健康证。

3.5 必须按学院规定的营业时间开放，按学院要求提供师生用餐服务。

3.6 确保食堂网格责任区域卫生干净整洁，做到网格区域垃圾、污渍等滞留时间不超过30分钟。

3.7 建立健全师生反馈和处理机制，倾听师生建议、意见，并在市场监管局指导下做好餐饮服务，餐厅满意率需达到第三章附件合同规定比率。

3.8 每周对食堂公共部位、重点场所（如原材料库房等）进行一次全面检查，每周对餐厅的供电设施、供水管网、消防设备等公共设施进行检查。建立巡检记录，做好台账，发现问题及时向招标人报告，遇紧急情况时，应采取必要的紧急处理措施。

3.9 经营时必须接受学院及上级主管、卫生、物价、质量监督等有关部门的检查监督。

3.10 招标人现有餐厨用具可满足简单生产经营活动，投标人也可自行配备满足食堂经营足够的厨具、用具、餐具消毒等设施设备。

4、人员要求

根据工作需要及工作要求提供合理的人员安排

（1）除驻店经理外，必须配置足额的工作人员，且全体工作人员必须持有效合格的健康证上岗。工作人员需按规定统一着装，着装整齐清洁，仪容仪表整洁端庄；服务过程中应保持良好的精神状态，表情自然、亲切，举止大方，用语文明、规范，对待师生主动、热情、耐心等；在岗工作期间不得有吸烟、喝酒、聊天或其他与餐饮食品安全不符的行为等。

（2）食堂大厅配备2名以上专职保洁人员，并有具体可操作的管理考核办法落实该专职人员的工作职责。

（3）食堂设有 1 名以上专职人员负责规范建立食堂原材料索证台账和食堂成品留样、蔬菜浸泡、餐具消毒的日常管理和登记记录，并有具体可操作的管理考核办法落实该专职人员的工作职责。

5、食堂环境卫生及食品安全要求

严格执行招标人“美丽平安校园”创建工作，遵守招标人对环境卫生、食品安全等相关工作的规定和要求，具体标准如下：

5.1 环境卫生

（1）后厨、售卖间、餐厅地面及售卖台、餐桌面无餐纸、食物残渣、杂物等垃圾，地面无积水，不湿滑；

（2）天花板、墙面无灰尘、蜘蛛网、污渍：墙面无乱张贴、悬挂风扇、灯具、灭蝇器材，应急灯等无积尘，无脱落；

（3）售卖窗口玻璃干净无灰尘，无乱张贴，张贴无脱落、破损；

（4）垃圾筒外观无污渍，无溢出，摆放整齐；潲水桶每日必须清洗，干净卫生

（5）消防箱面板完好无破损，标识清晰无破损，箱内及灭火器无积尘，指示表盘盘面朝外。

5.2 食品安全

（1）按照市场监督局及食化所相应要求，证照齐全，记录齐全，留样规范。

（2）所有食堂从业人员持有效健康证上岗。

（3）操作间环境清洁，布局合理，无交叉污染，卫生防护设施完善。

（4）食堂食品采购、储存、加工、制作、销售等一系列过程，达到国家食品安全管理部门规定，符合卫生和安全等相关工作要求。

（5）厨房排油排污设备安全、有效，后厨不得使用液化气钢瓶。

（6）进出食堂后厨的大门要设立门禁及挡鼠板，门禁要常闭，严禁非食堂工作人员随意进入后厨。

**6、其他规定**

6.1 投标人必须遵守国家有关规定，做到合法、诚信、规范、安全，确保食堂公共安全和消防安全。

6.2 投标人需接受并服从学院的日常监督和管理，经营期间接受学院的考核。

6.3 在餐饮经营服务中，经营方应严格执行《食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《学院卫生工作条例》、《江西省学院（幼儿园）食堂经营管理“十必须”》、《江西省学院（幼儿园）食堂采购管理“十不准”》及政府市场和质量监督、教育部门、卫生行政部门有关规定等。

6.4 投标人必须严格按合同约定执行，食堂内现有房屋设施和消防器材及水表、电表等归经营方使用，并承担维护、保管责任。未经学院管理部门批准，不得擅自进行改建和处置，合同期满时，投标人应在保证设备能正常使用的情况下交还学院；如有遗失或故意损坏，则根据折旧价赔偿。

**（三）** **商务条款**

1、经营服务期规定：经营服务期为3年（服务良好，师生满意可续签二年）。具体经营服务期时间自合同签订之日起至2028年7月放暑假之日后三天内。食堂消费原则上采用招标人指定的校园一卡通设备刷卡消费或打入指定帐户，食堂采取零租赁方式。

2、合同签订及履约保证金收取：

2.1、投标人在收到中标通知书后，5个工作日内与招标人签订合同，并于合同签订之日起3天内，完成对该项目的公众责任险、食品安全责任险等相关保险的投保。

2.2、合同五年一签。如因国家政策、其他不可抗力因素及学院搬迁或经营方有下列情形之一的，终止合同：

（1）不服从学院管理，发现问题拒不整改；

（2）出现重大食品安全事故及重大消防安全事故；

（3）实际经营中发现借壳经营；

（4）项目管理人员未经许可更换的；

（5）擅自停止经营的；

（6）因经营方原因引发影响较大事故事件（学生罢餐、游行、打架、上访等）；

（7）对食堂进行转包；

（8）食堂大宗食材不实行集中定点统一采购。

2.3、收到中标通知书后，中标人需在3日内一次性交纳履约保证金人民币80万元到招标人指定账户，合同期满后乙方未出现食物中毒、财产损坏、消防安全事故，违约等情况，保证金全额无息一次性退还给乙方。

2.4、履约保证金用于因中标人违反《中华人民共和国食品卫生法》等相关法律法规及我校食堂食品卫生管理相关制度规定、未按合同要求经营至服务期满、服务期内转包他人经营等行为而给我校师生造成各种损失的补偿，具体如下：

（1）中标人经营期内食堂发生重大事故、食品安全事故，安全保证金全额没收，用于处理事故善后之用；

（2）中标人经营期内食堂发生重大群体事件，安全保证金全额全额没收，用于处理事故善后之用；

（3）中标人经营期内食堂发生经济纠纷，若校方出面处理，安全保证金全额用于处理相关事宜的费用支出；

（4）采购人对中标人在经营期间进行考核，考核不合格的扣款可由安全保证金支出；

（5）中标人因办理餐饮服务许可证等相关行政审批程序不力而造成的罚款，可由安全保证金支出。

2.5、中标人在合同期内若无上述情况，在合同期满并办理完食堂经营的交接手续后，安全保证金全额如数无息退还；如发生上述问题，招标人依据上述规定，扣除相关费用后，余额无息返还。

2.6 中标人必须配合招标人按照具有学院特色的食堂餐饮文化环境及餐饮服务食品安全量化分级管理A级单位标准及《江西省学院食堂“明厨亮灶”建设规范》的要求在指定时间内进行文化氛围提升，建设完成并经食监部门和招标人审核认可后方可经营。在经营过程中发生的任何安全事故和产生的任何经济、法律纠纷均由中标人负责，招标人不承担任何责任。

**注：1.以上“服务要求”及“商务条款”全部内容投标人必须完全响应或正偏离，否则投标无效。**

**2.上述工作内容如有需要具有专业资质单位完成，中标人需委托具有相应专项资质的单位完成，委托时须经学院同意。**

**附件一：**

食堂满意度综合测评考核方案

为强化招标引进中标方的经营管理，提升中标方的服务质量，丰富经营的花色品种，提高服务效率，为全校师生提供优质、高效、满意的餐饮服务，特制定对中标方满意度综合测评考核方案，具体如下：

**一、考核原则**

后勤处将每学年对中标方经营的食堂进行考核评分，每学期进行两次考核，考核测评综合值低于80分的，第一次扣除1000元履约保证金，第二次扣除2000 元履约保证金，连续三次低于80分，视为中标方违约，无条件终止协议，没收全部协议履约保证金。

具体考核评分如下：

考核满分为100分=日常检查考核细则40分+满意度测评30分+学生投诉20分+后勤处下发工作安排完成情况10分。

**二、具体考核评分项目及分值** **1、日常检查考核标准（40分）**

按照后勤处检查考核标准93项考核细则，对中标方进行学年综合检查考核，按照每项1分制进行考核，累计扣分数（见附件1检查考核标准）。

**2、满意度测评（30分）**

后勤处对中标方进行学年满意度评测为标准，设定分值为30分，满意度测评达到非常满意（90 分以上）得满分 30 分、比较满意（80 分以上）得 25 分、基本满意 （60 分以上）得 20 分、不满意（60 分以下）为 0 分。

**3、学生投诉（20** **分）**

后勤处根据膳食委员会每学年汇总对中标方投诉现象进行统计，设定分值为 20 分，投诉一次扣 1 分，累计扣分数（见附件 2 学生投诉考核表）。

**4、工作安排（10** **分）**

根据后勤处制定下发的工作内容进行考核评分，设定分值为 10 分，未完成一项 工作内容每次扣 1 分，累计扣分数（见附件 3 后勤处下发工作安排考核表）。

附件 1：日常检查考核细则

日常检查考核细则

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 序号 | 检查标准 | 分值 |
| 经营管理 | 1 | 指定专人负责全程管理，中途不得随意更换，更换需上报备案； | 1 |
| 2 | 严格按经营品种供应，每少一个品种扣分； | 1 |
| 3 | 严禁收取现金； | 1 |
| 4 | 不得私自承接校外配餐； | 2 |
| 5 | 不得私自改动食堂布局；（改动后必须按原样恢复） | 1 |
| 6 | 保证学生餐、教工餐正常供应，未按时供应；（半小时以内，  半小时以上按违约处罚。） | 2 |
| 7 | 完成临时接待任务，未完成按每次扣分； | 2 |
| 8 | 严格按合同经营比例经营，超出比例责令立即停止并扣分； | 1 |
| 9 | 保证低价菜时时供应量，每少一品种扣分； | 1 |
| 10 | 品种价格报管理部门备案，不得私自调价，一经发现立即恢复 原价，每品种处罚； | 2 |
| 11 | 教工餐满意度每月测评要达到 80 分以上，未达标每低 1 分处罚； | 1 |
| 12 | 未按经营时间开放（一小时以内未开放：扣 1 分；一到两小时:  扣 2 分) | 2 |
| 13 | 不得私自采购原料，每发现一个品种扣分； | 2 |
| 产品质量 | 14 | 所有食品原料及调料质量合格，不过期、不变质 | 2 |
| 15 | 各类食品的加工制作严格按照程序操作，烧熟煮透，口味合理，  咸淡适中。 | 1 |
| 16 | 食品原料出变质、食品出现发霉现象 | 2 |
| 17 | 产品售卖严格按照成本核算，合理定价，保质保量 | 1 |
| 18 | 确保食品安全，杜绝所有主副食品种出现污染或发现任何异物。 | 1 |
| 服务质量 | 19 | 按时公布原料价格 | 1 |
| 20 | 菜品明码标价，不符合按品种扣分 | 1 |
| 21 | 优质服务，不允许与顾客争吵、打骂，妥善解决顾客反映问题 | 1 |
| 食品卫生 与安全 | 22 | 蔬菜要拣、浸泡、洗、切流程规范，清洗干净；做好浸泡记录； | 1 |
| 23 | 荤菜要去净、除污、解冻、清洗干净； | 1 |
| 24 | 鸡蛋需倒箱、用前需清洗、蛋品箱清洁卫生； | 1 |
| 25 | 所售品种按规定进行留样，不符合按品种扣分； | 1 |
| 26 | 留样柜专用，温度 0 度-10 度；做好留样记录； | 1 |
| 27 | 未做留样 | 2 |
| 28 | 厨师使用专用器具品尝菜品； | 1 |
| 29 | 不加工售卖豆角、发牙土豆等危险食品； | 1 |
| 30 | 库房防鼠、防虫设施齐全； | 1 |
| 31 | 食品专库存放，隔墙、离地、分类、分架； | 1 |
| 32 | 盆、筐、水池、冰箱、刀具、刀箱、砧板等用具或容器，有区 分标识并按标识分类使用； | 1 |
| 33 | 食品加工区域无个人物品、有毒有害用品； | 1 |
| 34 | 菜墩立式存放并消毒 | 0.5 |
| 35 | 成品、半成品、生品分开存放，容器有标志，无重叠码放，隔 墙离地 | 1 |
| 36 | 合理使用食品添加剂，记录规范、、专人管理、专柜存放； | 1 |
| 37 | 不使用规定范围外的食品用添加剂；使用非法添加剂处罚； | 1 |
| 38 | 原料必须上架存放，不得直接放到地面； | 0.5 |
| 39 | 剩饭菜妥善保存，再出售时需彻底加热，严禁出售隔夜菜； | 1 |
| 40 | 门禁要按要求管理，严禁非工作人员进入操作间； | 1 |
| 41 | 杜绝使用有色袋装食品原料 | 1 |
| 42 | 经中心核批私进货后，索票索证不全 | 1 |
| 机械设  备、用具  卫生 | 43 | 机械设备用后及时清理干净，保持清洁，不符合按件扣分； | 1 |
| 44 | 冰箱内无纸箱、麻袋等包装物，非原厂包装食品需放入保鲜盒 内，冰箱内使用无盖容器存放原料应加封保鲜膜 | 1 |
| 45 | 冰箱整洁、有标识、生、熟、半成品不混放，不存放私人物品 | 1 |
| 46 | 售饭台清洁，不堆放杂物 | 1 |
| 餐具、用 具卫生 | 47 | 公用餐具按流程清洗消毒，消毒温度达到 90 度 | 1 |
| 48 | 洗消后的餐用具应放入保洁柜内存储； | 1 |
| 49 | 洗碗间不得存放食品 | 1 |
| 50 | 洗消后的公用餐具无油渍、残渣、积水等，不符合扣分 | 1 |
| 51 | 餐具、用具等表面检测，大肠菌群不得检出，不符合计件扣分 | 1 |
| 52 | 领取洗消后的餐用具必须戴一次性手套，避免二次污染 | 1 |
| 53 | 餐具存放柜、售饭工具存放柜整洁无杂物 | 1 |
| 54 | 筷子按大头向上放置消毒车内； | 1 |
| 55 | 炊具、用具、容器等洗消干净 | 1 |
| 56 | 刀具统一存放，保持清洁，有标识； | 1 |
| 57 | 卫生责任区整洁（地面、墙面） | 1 |
| 58 | 垃圾箱体周围及潲水桶地面卫生保持整洁 | 1 |
| 59 | 潲水桶清洗干净无异味 | 1 |
| 60 | 灶具及周边及时清洁 | 1 |
| 61 | 门窗、门帘、墙壁、电扇、空调、餐桌椅、洗手设施等完好清 洁 | 1 |
| 62 | 配餐间不允许放杂物 | 1 |
| 63 | 纸箱不允许进入食品加工及售卖区域 | 1 |
| 64 | 操作间地面无积水，明沟清洁 | 1 |
| 65 | 垃圾桶有标识、及时加盖，垃圾及时清运 | 1 |
| 66 | 调料车、调料罐清洁，调料罐加盖儿 | 1 |
| 67 | 纱窗、纱门完好、保持关闭 | 1 |
| 68 | 更衣室清洁，工作服按时消毒 | 1 |
| 69 | 配餐间按时空气消毒 30 分钟 | 1 |
| 70 | 防虫、防鼠设施完好，及时杀灭苍蝇、蟑螂、老鼠等有害生物 | 1 |
| 71 | 操作间不存放私人物品 | 1 |
| 个人卫生 | 72 | 工作人员持健康证上岗 | 1 |
| 73 | 不留指甲、不涂甲油、不佩戴饰物、手表、不化浓妆，头发至 于发帽内 | 1 |
| 74 | 工作场所不允许吸烟、随地吐痰 | 1 |
| 75 | 上岗穿戴工服，衣帽整洁 | 1 |
| 76 | 售饭佩戴口罩、手套、发帽、工作牌、工作鞋 | 1 |
| 77 | 售饭前需更换工作服、洗手 | 1 |
| 78 | 去卫生间或离开工作场所需换下工作服； | 1 |
| 79 | 工作前、处理食品原料后、便后、接触直接入口食品之前需洗 手消毒 | 1 |
| 80 | 操作、售饭时，不要抠鼻子、挖耳孔、面对食品打喷嚏等 | 1 |
| 81 | 不用手直接抓取成品，不用炒勺品尝菜品 | 1 |
| 82 | 班组长每日晨检，并保持记录 | 1 |
| 消防安全 | 83 | 消防设施完好、消防栓内设备齐全无它物，不得阻档消防栓； | 1 |
| 84 | 消防通道畅通、应急灯完好 | 1 |
| 85 | 不允许私改电路，私接电器设备 | 1 |
| 86 | 电闸箱周围、配电室内不得堆放杂物 | 1 |
| 87 | 排油烟系统定期清洁，无油垢； | 1 |
| 日常规范 | 88 | 做好日常安全检查工作并记录； | 1 |
| 89 | 每月开展员工培训并记录； | 1 |
| 90 | 按规定做好用具、地面、台面定期消毒工作； | 1 |
| 91 | 工作负责人不在岗 | 1 |
| 92 | 无故不参加上级会议及各类培训 | 1 |
| 合计 | | | 100 |

附件 2 ：学生投诉考核表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学生投诉考核表 | | |
| 序号 | 投诉内容 | 分值 |
| 1 | 投诉吃到异物 | 1 |
| 2 | 投诉员工服务态度不好 | 1 |
| 3 | 投诉未规范上岗，佩戴口罩、手套、发帽、工服 | 1 |
| 4 | 投诉菜品变质问题 | 2 |
| 5 | 投诉菜品未煮熟煮透 | 2 |
| 6 | 投诉乱刷卡现象 | 2 |
| 7 | 投诉吃到虫类 | 2 |
| 8 | 投诉处理结果满意情况 | 4 |
| 9 | 出现呕吐、腹泻等不适现象，调查处理情况 | 5 |
| 合计 | | 20 |

附件 3：后勤处下发工作安排考核表

后勤处下发工作安排考核表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 工作安排内容 | 分值 |
| 1 | 每月员工培训及记录 | 1 |
| 2 | 各项工作记录(晨检、留样、消毒、剩品、食品添加剂、浸泡等) | 1 |
| 3 | 食品原料检查记录（不过期、不变质，不得私自采购原料） | 1 |
| 4 | 三防设施的检查（防鼠、防蝇、防尘）记录 | 1 |
| 5 | 规范上岗售卖（工作服、帽子、手套、口罩等）记录 | 1 |
| 6 | 每日水电气自查情况及记录 | 1 |
| 7 | 各项物品定置定位摆放 | 1 |
| 8 | 每日采购台账记录 | 1 |
| 9 | 每日大厅巡视记录 | 1 |
| 10 | 临时下发工作任务 | 1 |
| 合计 | | 10 |

**四、现场踏勘**

投标人如有需要可在规定时间前往现场踏勘并现场领取食堂平面图纸，踏勘时间为2025年8月2日9时 30 分，统一踏勘。**踏勘及图纸提供联系人**：江西工商职业技术学院后勤胡老师：13755635638；地址：江西省南昌市江西工商职业技术学院，踏勘产生的所有费用由投标人自行承担。因供应商自身原因，没有到场踏勘，对图纸误解或交接等有关事项遗漏缺失的一切后果由供应商自行承担。

**五、特别说明**

本项目文件中提及的复印件及原件含义如下：

1.在纸质投标文件中：复印件指纸质版原件复印件，原件指加盖原色公章的纸质原件。

2.需要另行提供进行佐证评审内容的原件均指纸质版原件。

**第六章** **评标办法**

（1）评标方法：评标将按照招标文件要求对技术、商务等进行综合打分，计算出每一投标人的综合得分，投标人的最终得分为各评委打分的算术平均值。

（2）**选取综合得分排序的第一名投标人为本项目中标人。**

（3）详细评分：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评分项目 | | 评分标准 |
| 技术部分  （75分） | 食堂饭菜价格控制方案（25分） | 针对本项目编制切实可行的食堂饭菜价格控制方案。  最好，得25-18分；较好，得17-9分；一般，得8-0分。 |
| 菜品/食品质量控制方案（25分） | 针对本项目编制切实可行的菜品/食品质量控制方案。  最好，得25-18分；较好，得17-9分；一般，得8-0分。 |
| 服务方案  （25分） | 针对本项目的规模和投资情况，编制切实可行的服务方案。  最好，得25-18分；较好，得17-9分；一般，得8-0分。 |
| 商务部分  （25分） | 投标报价  （25分） | 投标报价，管理费0元，得25分；  其他报价不得分。 |