**项目编号：XJBQ2025-22**

**伊犁师范大学校本部、东校区餐厅社会管理服务项目**

**公开招标文件**

**采购人：伊犁师范大学**

**采购代理机构：新疆秉强工程项目管理有限公司**

**编制日期：2025年6月26日**

**目 录**

第一章 招标公告 3

第二章 投标人须知 8

一 总则 8

二 招标文件 9

三 投标文件的编制 10

四 投标文件的递交 11

五 开标及评标 12

六 确定中标 16

第三章 投标人须知资料表 19

第四章 采购需求及要求 25

第五章 评标方法和标准 50

第六章 投标响应文件格式 57

第七章 政府采购合同参考范本 78

1. **招标公告**

|  |
| --- |
| **项目概况：**伊犁师范大学校本部、东校区餐厅社会管理服务项目的潜在投标人应在（政采云平台（<https://www.zcygov.cn/>））获取招标文件，并于2025年07月17日11时00分 （北京时间）前递交投标文件。 |

**一、项目基本情况**

1.项目编号：XJBQ2025-22

2.项目名称：伊犁师范大学校本部、东校区餐厅社会管理服务项目

3.采购方式：公开招标

4.项目预算金额：1201.5万元

5.最高限价：标项一：2835000；标项二：2430000；标项三：2025000；标项四：1800000；标项五：2925000

6.采购需求：对伊犁师范大学东校区南区学生食堂（一楼、二楼、三楼）、伊犁师范大学校本部文苑餐厅、雅苑餐厅面向社会公开招募餐饮服务团队（具体内容详见“第四章 采购需求及要求”）。

标项一

标项名称:伊犁师范大学东校区南区学生食堂一楼餐饮管理服务采购项目

数量:1

预算金额（元）：2835000

单位：项

简要规格描述：东校区南区学生食堂一楼面积约为2583m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件；

备注：无

标项二

标项名称:伊犁师范大学东校区南区学生食堂二楼餐饮管理服务采购项目

数量:1

预算金额（元）：2430000

单位：项

简要规格描述：东校区南区学生食堂二楼面积约为2565m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件；

备注：无

标项三

标项名称:伊犁师范大学东校区南区学生食堂三楼餐饮管理服务采购项目

数量:1

预算金额（元）：2025000

单位：项

简要规格描述：东校区南区学生食堂三楼面积约为2496m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件；

备注：无

标项四

标项名称:伊犁师范大学校本部文苑餐厅餐饮管理服务采购项目

数量:1

预算金额（元）：1800000

单位：项

简要规格描述：中华美食广场一楼文苑餐厅总面积约为4600m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件；

备注：无

标项五

标项名称:伊犁师范大学校本部雅苑餐厅餐饮管理服务采购项目

数量:1

预算金额（元）：2925000

单位：项

简要规格描述：中华美食广场二楼雅苑餐厅总面积约为4600m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件；

备注：无

7.合同服务履行期限：标项一、二、三为：合同签订后一年（标项一、二、三采取一次招标三年沿用。合同一年一考核一年一签，年度考核合格及以上，可选择续签下一年度合同。考核不合格，不予续签。）；标项四、五为：合同签订后半年（若中标单位在合同服务履行期限内考核合格及以上，可选择续签合同期限为半年。考核不合格，不予续签。）具体时间以甲乙双方签订合同为准。

8.本项目（否）接受联合体投标

**二、申请人的资格要求：**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目为专门面向中小企业采购的项目。

3.本项目的特定资格要求：

（1）投标人须具备有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》；

说明：1.法定代表人或单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；2.除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动；3.供应商的信用行为：在资格审查阶段经查询，未被列入“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”、“政府采购严重违法失信行为记录名单” 其中之一。如有以上不良信用记录之一的，其投标无效。

三、获取招标文件

（1） 时间：2025年06月27日至2025年07月04日，每天上午 00:00 至 14:00，下午 14:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外）

（2）地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）。

（3）方式：供应商登录政采云平台 https://www.zcygov.cn/在线申请获取采购文件（进入“项目采购 ”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取 采购文件）

（4）售价（元）：0

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

（1）提交投标文件截止时间：2025年07月17日 11:00（北京时间）

（2）投标地点：请登录政采云投标客户端投标

（3）开标时间：2025年07月17日 11:00（北京时间）

（4）开标地点：投标人登录政采云平台https://www.zcygov.cn/，进入 “项目采购-开标评标-右边选择对应项目点击“进入项目 ”进入开标大厅。

**五、公告期限**

自招标公告发布之日起 5 个工作日。

**六、其他补充事宜**

1、本项目实行网上投标，采用电子投标文件。

2、各投标人在开标前应确保成为新疆政府采购网正式注册入库投标人，并完成CA数字证书（符合国密标准）申领。因未注册入库、未办理CA数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由投标人自行承担。有意向参与电子开评标的投标人，可访问新疆数字证书认证中心官方网站（https://www.xjca.com.cn/）或下载“新疆政务通”APP自行申领。如需咨询，请联系新疆CA服务热线0999-8982485。

3、投标人在完成政采云电子交易客户端下载、安装后，可通过账号密码或CA登录客户端进行投标文件的制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用WIN7及以上操作系统。客户端请至新疆政府采购网（http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/）下载专区查看，如遇问题可拨打政采云客户服务热线95763进行咨询。如因投标人自身原因导致在规定时间内无法正常解密的（如：浏览器故障、未安装相关驱动、网络故障、加密CA与解密CA不一致等），采购中心/代理机构不予异常处理，视为投标人自动弃标。

4、投标人应当在投标截止时间前,将生成的“电子加密投标文件”上传递交至“政府采购云平台”,投标截止时间以后上传递交的投标文件将被“政府采购云平台”拒收。

5、投标人在开标前须提前配置好电脑浏览器（建议使用360浏览器或谷歌浏览器）,开标时登录政采云平台，在“项目采购-开标评标”功能中，使用制作加密电子投标文件的CA锁进行解密及报价确认。本项目投标文件的解密时间定为30分钟内,若投标人在规定时间内因自身原因导致无法正常解密,后果由投标人自行承担。

6、投标人登录政采云平台，在开标时间后30分钟内用“项目采购-开标评标”功能进行解密投标文件。若投标人在规定时间内未按时解密的，视为无效投标。解密与加密投标文件须使用同一个CA。

**特别提示：**

**1、采购限额标准以上，200万元以下的货物和服务采购项目、400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。**

**2、超过200万元的货物和服务采购项目，预留该部分采购项目预算总额的30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。**

**3、超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的40%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。**

**4、对于未预留份额专门面向中小企业的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予10%~20%（工程项目为3%~5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的3%~5%作为其价格分。**

**5、接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%~6%（工程项目为1%~2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的1%~2%作为其价格分。**

**七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系**

1.采购人信息

名 称：伊犁师范大学

地 址：新疆伊犁哈萨克自治州伊宁市解放西路448号

联系方式：0999-8141261

2.采购代理机构信息

名 称：新疆秉强工程项目管理有限公司

地 址：新疆伊宁市成都南路佳和宜园小区4号综合楼301室

联系方式：19990964972

3.项目联系方式

项目联系人：丁嫒璟

电 话：19990964972

## **第二章投标人须知**

## 一 总则

## 1.采购人、采购代理机构及投标人

1.1采购人：是指依法开展政府采购活动的国家机关、事业单位、团体组织。本项目的采购人见投标人须知资料表。

1.2采购代理机构：是指集中采购机构或从事采购代理业务的社会中介机构。本项目的采购代理机构见投标人须知资料表。

1.3投标人：是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、非法人组织或者自然人。本项目的投标人须满足以下条件：

1.3.1在中华人民共和国境内注册，能够独立承担民事责任，有生产或供应能力的本国供应商。

1.3.2具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条关于供应商条件的规定。

1.3.3以采购代理机构认可的方式获得了本项目的采购文件。

1.3.4符合投标人须知资料表中规定的其他要求。

1.3.5 若投标人须知资料表中写明专门面向中小企业采购的，如投标人为非中小企业，投标被认定为**投标无效**。

1.4如投标人须知资料表中允许联合体投标，对联合体规定如下：

1.4.1两个以上供应商可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标。

1.4.2联合体各方均应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

1.4.3采购人根据采购项目对投标人的特殊要求，联合体中至少应当有一方符合相关规定。

1.4.4联合体各方应签订共同投标协议，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任，并共同投标协议连同投标响应文件一并提交招标采购单位。

1.4.5大中型企业、其他自然人、法人或者非法人组织与小型、微型企业组成联合体共同参加投标，共同投标协议中应写明小型、微型企业的协议合同金额占到共同投标协议投标总金额的比例。

1.4.6联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

1.4.7 以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加本项目投标，否则相关投标被认定为**投标无效**。

1.4.8对联合体投标的其他资格要求见投标人须知资料表。

1.5 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，相关投标被认定为**投标无效**。

1.6为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目上述服务以外的其他采购活动。否则投标被认定为**投标无效**。

1.7投标人在投标过程中不得向采购人提供或给予影响其正常决策行为的任何有价值物品或服务。一经发现，投标被认定为**投标无效**。

### 2.资金来源

2.1本项目的采购人已获得足以支付本次招标后所签订的合同项下的资金。

2.2 项目预算金额和最高限价见投标人须知资料表。

2.3 投标人报价超过招标文件规定的最高限价的，投标被认定为投标无效。

### 3.投标费用

 不论投标的结果如何，投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。

### 4.适用法律

本项目采购人、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束，其权利受到上述法律法规的保护。

## 二 招标文件

### 5.招标文件构成

5.1招标文件分为7章，内容如下：

第1章 招标公告

第2章 投标人须知

第3章 投标人须知资料表

第4章 采购需求及要求

第5章 评标方法和标准

第6章 投标文件格式

第7章 政府采购合同参考范本

5.2如本文件的前后内容不一致，以最后描述为准。

5.3 投标人应认真阅读招标文件所有的事项、格式、条款和技术规范等。如投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都做出实质性响应，投标被认定为投标无效。

### 6.招标文件的澄清与修改

6.1采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。

6.2采购代理机构将以发布澄清(更正)公告的方式，澄清或修改招标文件，澄清或修改内容作为招标文件的组成部分。

6.3澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前，以发布澄清(更正)公告的形式通知所有获取招标文件的潜在投标人;不足15日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。投标人在收到上述通知后，应及时向采购代理机构确认。

## **三 投标文件的编制**

### 7.投标范围及投标文件中标准则和计量单位的使用

7.1项目有标段的，投标人可对招标文件其中一个或几个标段进行投标，除非在投标人须知资料表中另有规定（**本项目兼投不兼中**）。

7.2 无论招标文件采购需求及商务要求中是否要求，投标人所投服务均应符合国家强制性标准。

7.3除招标文件中有特殊要求外,投标文件中所使用的计量单位应采用中华人民共和国法定计量单位。

### 8.投标文件构成

8.1本项目采用不见面开标，投标人需要递交电子投标文件。加密的电子投标文件，在公开招标截止时间前通过新疆政采云平台上传到指定位置，无需递交纸质文件。

8.2开标当日，投标人无需到达开标现场，仅需通过政采云系统完成远程解密、提疑澄清、开标唱标、结果公布等交互环节。投标人必须使用能正确解密响应文件的“CA锁”在规定的时间内完成远程解密，因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人撤销其响应文件，系统内响应文件将被退回:因采购人原因或政采云平台发生故障，导致无法按时完成响应文件解密或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况相应延迟解密时间或调整开、评标时间。

### 9.证明投标标的的合格性和符合招标文件规定的响应文件

9.1投标人应提交证明文件，证明其投标内容符合招标文件规定。该证明文件是投标响应文件的一部分。

9.2上款所述的证明文件，可以是文字资料、图纸和数据。

### 10.投标报价

10.1所有投标均以人民币报价。投标人的投标报价应遵守《中华人民共和国价格法》。

10.2投标人应在投标报价表上标明分项服务的价格(如适用)和总价，并由法定代表人(负责人)或被授权人签署。

10.3投标报价表上的价格应包括:投标服务(包括所有搬迁费安装调试、检验、培训、技术服务、必不可少的部件、备品备件、运输、保险、售后服务、专用工具的费用，以及已支付或将支付的营业税和其他税费)的价格;采购人不接受具有附加条件的报价。

10.4投标人所报的各投标报价在合同履行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求的投标，被认定为投标无效。

10.5本项目不接受选择性报价，对于出现的政采云平台开标唱标环节经投标人确认的投标报价与投标响应文件中开标一览表的报价不一致的现象，视作选择性报价，被作为无效投标处理。

### 11.投标保证金

11.1投标人应提交投标人须知资料表中规定的投标保证金，并作为其投标的一部分。

11.2投标人未按本招标文件规定提交投标保证金的，投标被认定为投标无效

11.3 投标保证金应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

11.4联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金。以一方名义提交投标保证金的,对联合体各方均具有约束力。

### 12.投标有效期

12.1投标应在投标人须知资料表中规定时间内保持有效。投标有效期不满足要求的投标，投标被认定为**投标无效**。

12.2为保证有充分时间签订合同，采购人或采购代理机构可根据实际情况，在原投标有效期截止之前，要求投标人延长投标响应文件的有效期。接受该要求的投标人将不会被要求和允许修正其投标，且本须知中有关投标保证金的要求须在延长的有效期内继续有效。投标人可以拒绝延长投标有效期的要求，其投标保证金将及时按规定无息退还。上述要求和答复都应以书面形式提交。

## **四 投标文件的递交**

### 13.投标文件的密封和标记

响应文件的密封和标记。电子响应文件的内容通过数字证书进行加密并签章，投标截止时间前通过政采云平台上传到指定位置。未按要求加密和数字证书认证的响应文件，电子评标系统将无法接受，代理机构及采购方不子受理。

### 14.投标截止

14.1供应商应按照本项目招标文件和政采云平台的要求编制电子响应文件，于投标截止时间之前将制作好的加密的电子响应文件上传到“政采云”平台。未在响应文件递交截止时间前完成上传的电子响应文件视为逾期送达，逾期上传或未按规定方式上传的电子响应文件，采购单位不予受理。本项目采用不见面开标，无需提供电子响应文件U盘、纸质响应文件。供应商在使用系统进行投标的过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电政采云平台技术支持热线咨询，联系方式:95763。

14.2本项目实行网上投标，采用电子响应文件。若供应商参与投标，自行承担投标一切费用。

14.3本项目为电子招投标，投标人需要使用CA 加密设备，凡参加本项目须下载附件并填齐相关企业信息，然后发送至政采云公司指定邮箱，进行申领 CA 加密设备。

14.4供应商将政采云电子交易客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或 CA 登录客户端进行响应文件制作。客户端请至新疆政府采购网(http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/)下载专区查看，如有问题可拨打政采云客户服务热线 95763 进行咨询。

14.5 开标时间后 30 分钟内供应商可以登录“政采云”平台，用“项目采购-开标评标”功能进行解密响应文件。若供应商在规定时间内未按时解密的，视为响应文件撤回。

14.6开标时报价签字确认时段不得超过30分钟。

### 15.递交的公开投标响应文件

各供应商应在开标前应确保成为新疆政府采购网正式注册入库供应商，并完成 CA 数字证书申领。因未注册入库、未办理 CA 数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。建议于公开投标响应文件递交截止时间前1个工作日完成公开投标响应文件的制作与上传。

## **五 开标及评标**

### 16.采用不见面开标方式

16.1供应商在规定的投标截止时间(开标时间)和投标人须知资料表规定的地点开标。投标人的法定代表人(负责人)或被授权人无需到达开标现场，仅需在任意地点通过新疆政采云开标系统，使用CA密钥完成远程解密、提疑澄清、开标唱标、结果公布等交互环节。

16.2开标前，采购代理机构将会同采购方监督人员或公证人员进行验标(检查网上招标系统正常与否，检查未加密的电子投标文件检查投标人保证金交纳情况)，确认无误后开标。

16.3法定代表人(负责人)或被授权人参与远程交互，中途不得更换，在废标、澄清、提疑、传送文件等特殊情况下需要交互时，投标人一端参与交互的人员将均被视为是投标人的被授权人或法定代表人(负责人)，投标人不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口推脱，投标人自行承担随意更换人员所导致的一切后果。

16.4开标时间截止后，提交投标电子响应文件的供应商不足三家时，按照政府采购的相关法规处理。

**17.资格审查及组建评标委员会**

17.1资格审查

1. 供应商在规定的时间内解密上传的公开招标响应文件。
2. 采购人对投标人递交的公开招标响应文件合格投标人资格要求进行资格审查，以确定投标人是否具备参加公开招标的资格。
3. 评标委员会根据评审原则及标准对投标人递交的公开招标响应文件进行符合性审查，以确定投标人是否具备参加公开招标的资格。
4. 公开招标响应文件凡具有下列情形之一者，均视为没有响应公开招标文件要求的无效文件:

1)未按照招标文件规定缴纳投标保证金的;

2)未按照招标文件规定要求签署、盖公章的:

3)不具备招标文件中规定资格要求或资格要求资料提供不全

的;

4）不符合法律、法规和招标文件中规定的其他实质性要求的。

5） 公开招标响应文件被确认为无效文件后，该供应商即失去参加本次公开招标的资格。

17.2组建评标委员会

17.2.1采购代理机构将根据《政府采购法》等法律法规的规定,通过新疆政府采购网专家库抽取评审专家依法组建本次招标的评标委员会，负责本次招标的评标活动。评标委员会负责向采购人、采购代理机构推荐中标候选人。

17.2.2评标委员会人选于开标前确定，成员名单在中标结果确定前保密。

17.2.3 评标委员会由有关此次项目方面的专家和采购人熟悉相关业务的代表人员组成，成员为7人以上的单数，项目采购人代表2人，专家5人，其中评审专家成员人数不少于成员总数的三分之二。

17.2.4对技术复杂、专业性强的采购项目，通过随机方式难以确定合适评审专家的，经主管预算单位同意，采购人可以自行选定相应专业领域的评审专家。

17.2.5有下列情形之一的，不得担任评标委员会成员:(1)与投标人或者投标主要负责人有近亲关系的;(2)与项目主管部门或者行政监督部门的人员有近亲关系的:(3)与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的;(4)曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

招标委员会成员有前款规定情形之一的，应当主动提出回避。

17.2.6评标委员会成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，并对所提出的评审意见承担个人责任。评标委员会成员不得与任何投标人或者与招标结果有利害关系的人员进行私下接触，不得收受投标人、中介人或其他有利害关系人的财物或好处。

17.2.7 评标委员会成员和与本次评标活动有关的工作人员(是指评标委员会成员以外的、因参与评标监督工作或者事务性工作而知悉有关评标情况的所有人员)，不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及与评标有关的其他情况。

17.2.8 如果出现有效投标人不足三家时，由于项目紧急，经财政部门(政府采购监督管理部门)批准，改为非招标采购方式进行采购时，依法组建本次招标的评标委员会则作为改变采购方式后谈判小组，负责改变采购方式后的谈判活动。

### 18.投标文件的符合性审查与澄清

18.1符合性审查是指依据招标文件的规定，从投标文件的有效性和完整性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做出响应。

18.2投标文件的澄清

18.2.1在评标期间，评标委员会将以询标函方式要求投标人对其投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，以及评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性检查投标人的报价，有可能影响履约的情况作必要的澄清、说明或补正。采购代理机构将通知所有投标人，并给所有投标人提供较充分的修正时间。投标人根据要求，对原响应文件进行修正，并将修正文件通过数字证书加密并签章后，传到网站指定栏目。逾期不上传的，视同放弃投标。修正文件与响应文件同具法律效力。文件修正后，按照规定的时间继续进行招标。

18.2.2投标人的澄清、说明或补正将作为投标文件的一部分。

18.3投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

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

(二)大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准;

(三)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;

(四)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。修正后的报价按照第 18.2条的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，将被认定为投标无效。

对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

18.4投标人为提供服务所伴随投标的产品如被列入财政部与国家主管部门颁发的节能产品目录或环境标志产品目录或无线局域网产品目录，应提供相关证明，在评标时予以优先采购。

### 19.投标偏离

评标委员会可以接受投标文件中不构成实质性偏离的不正规或不一致。

### 20.投标无效

20.1无效投标的概念

无效投标一般是指由于投标人所递交的单个投标响应文件，经审查不符合采购文件资格性、符合性的要求，从而导致评标委员会小组拒绝接受该投标响应文件。无效投标对其他投标人投标行为的有效性不直接产生影响，该项目可以继续进行。

20.2有下列情形之一的，视为投标供应商串通投标，其投标无效：

　　（一）不同投标供应商的投标文件由同一单位或者个人编制；

　　（二）不同投标供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（三）不同投标供应商的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（四）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；

　　（五）不同投标供应商的投标文件相互混装；

　　（六）不同投标供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

20.3有下列情形之一的，属于恶意串通，对供应商依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任，对采购人、采购代理机构及其工作人员依照政府采购法第七十二条的规定追究法律责任：

　　（一）供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其投标文件或者响应文件；

　　（二）供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；

　　（三）供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件

的实质性内容;

(四)属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动;

(五)供应商之间事先约定由某一特定供应商中标、成交;

(六)供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标、成交;

(七)供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标、成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

20.4如发现下列情况之一的，投标被认定为投标无效：

（1）投标截止时间过后递交的投标响应文件；

（2）应交未交投标保证金或保函的；

（3）不具备招标文件中规定资格要求或资格要求资料提供不全；

（4）未提供《报价一览表》的；

（5）投标响应文件未按照采购文件规定要求签署、盖章的；

（6）投标报价超过招标文件中规定的最高限价的;

（7）响应文件载明的采购项目时间要求、服务期限不符合招标文件规定要求的;

(8)评标过程中拒绝澄清相关事宜和问题的;

(9)响应文件不真实，有欺骗行为的;

(10)响应文件含有采购人和采购代理机构不能接受的条件的;

(11)响应文件未按照招标文件要求顺序编制的;

(12)不符合招标文件规定的其他实质性要求的;

(13)响应文件未关联目录;

(14)符合性审查未通过的;

(15)资格性审查不通过的。

### 21.**比较与评价**

21.1经符合性审查合格的投标文件，评标委员会将根据招标文件确定的评标方法和标准，对其技术部分和商务部分作进一步的比较和评价。

21.2评标严格按照招标文件的要求和条件进行。根据实际情况，在投标人须知资料表中规定采用综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

### 22.废标

22.1废标的概念

废标一般是指由于投标人所递交的所有投标响应文件，经评标委员会审查，在合格投标响应文件的数量、投标报价、招标过程的公正性上不符合法律的规定，从而导致评标委员会拒绝接受所有投标响应文件。废标对所有投标人的投标行为都直接产生影响，标志着该招标项目立即终止，需要重新招标或改用其他采购方式。

**22.2有下列情形之一的予以废标**：

（1）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（2）因重大变故，采购任务取消的；

（3）投标人的报价超过了最高限价，且采购人不能支付的:

### 23.保密原则

23.1评标将在严格保密的情况下进行。

23.2评标委员会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。

## 六 确定中标

**24.中标候选人的确定原则及标准**

24.1根据投标人综合得分，按照从高到低的顺序，推荐中标候选人，并编写评审报告。

24.2.确定中标候选人和中标人

(1)采购代理机构在评标结束后2个工作日将评标报告提交采购人审核，采购人根据评标报告确定的中标候选人名单，出具《采购结果确认书》，按顺序确定中标人。中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人。采购人在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

(2)采购人或者采购代理机构自中标人确定之日起2个工作日内，在《新疆政府采购网》http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/上公告中标结果。中标公告期限为1个工作日。

### 25.采购任务取消

### 因重大变故采购任务取消时，采购人有权拒绝任何投标人中标，且对受影响的投标人不承担任何责任。

### 26.中标通知书和招标结果通知书

### (1)招标结束后，采购代理机构将以书面形式发出《中标(成交)通知书》，《中标(成交)通知书》发出后因质疑或投诉引起的中标结果变更，发出的《中标(成交)通知书》将自动作废。

### (2)《中标(成交)通知书》将作为签订合同的依据，一经发出即发生法律效力。

### 27.签订合同

27.1中标人应当自发出中标通知书之日起 30 日内，与采购人签订合同。

27.2招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等，均为签订合同的依据。

27.3 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一中标候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

27.4当出现法规规定的中标无效或中标结果无效情形时，采购人可与排名下一位的中标候选人另行签订合同，或依法重新开展采购活动。

**28.履约保证金**

28.1中标人应按照投标人须知资料表规定向采购人缴纳履约保证金。

28.2如果中标人没有按照上述履约保证金的规定执行，将视为放弃中标资格。在此情况下，采购人可确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

### 29.代理服务费

**本项目不收取招标代理费。**

### 30.廉洁自律规定

30.1采购代理机构工作人员不得以不正当手段获取政府采购代理业务，不得与采购人、供应商恶意串通操纵政府采购活动。

30.2在本次采购活动中，采购人和采购服务代理机构保证不接受任何报价方送的礼金礼品、有价证券、购物券、回扣、佣金;不与报价方及其工作人员私下接触、参与宴请和娱乐活动;不向报价方及其工作人员索要好处费、赞助费和宣传费;不在报价方支付旅游费用、报销各种消费凭证。

### 31.人员回避

投标人认为采购人员及其相关人员有法律法规所列与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。

**32.质疑与接收**

32.1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，当在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》和《政府采购质疑和投诉办法》的有关规定，依法向采购人或其委托的采购代理机构一次性以书面形式提出质疑。

32.2质疑供应商应按照财政部制定的《政府采购质疑函范本》格式(可从新疆政府采购网官方网站下载)和《政府采购质疑和投诉办法》的要求，在法定质疑期内以纸质形式提出质疑，针对同一采购程序环节的质疑应一次性提出。超出法定质疑期的、重复提出的、分次提出的或内容、形式不符合《政府采购质疑和投诉办法》的，采购人或其委托的采购代理机构将不予受理，质疑供应商将依法承担不利后果。

32.3供应商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：

（一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

（二）质疑项目的名称、编号；

（三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

（四）事实依据；

（五）必要的法律依据；

（六）提出质疑的日期。

质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字（并附自然人身份证正反面）；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人、自然人，或者其授权代表签字或者签章，并加盖公章（另附法人（或主要负责人）身份证正反面和其授权代表身份证正反面及营业执照）。

**33.质疑答复**

33.1采购人或采购代理机构应当在收到质疑函后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商。

33.2对招标组织程序、招标过程有质疑的由采购代理机构负责答复，对采购需求、评标结果有质疑的由采购人负责答复。

33.3投标人对采购人或招标方未在规定时间内作出答复的或者对质疑答复不满意，可以在答复期满后十五个工作日内向同级采购监管部门投诉。

33.4质疑、投诉应当采用书面形式，质疑书、投诉书均应明确招标过程或中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

**34.组织验收**

34.1采购单位按照政府采购合同规定的技术、服务、安全标准对供应商履约情况进行验收，并出具验收书。验收书包括每一项技术服务、安全标准的履约情况。

34.2验收标准:招标文件、响应文件、政府采购合同规定的标准

# 第三章 投标人须知资料表

 本表是本招标项目的具体资料，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。

|  |  |
| --- | --- |
| **条款号** | **内 容** |
| 1 | **项目名称:**伊犁师范大学校本部、东校区餐厅社会管理服务项目 **项目编号：** XJBQ2025-22  |
| 2 | **采购人：**伊犁师范大学**联系人：**王老师**电 话**：0999-8141261 |
| 3 | **采购代理机构：**新疆秉强工程项目管理有限公司 **地址：** 新疆伊宁市成都南路佳和宜园小区4号综合楼301室**业务联系人：** 丁嫒璟 **电话：** 19990964972  |
| 4 | **采购内容：**对伊犁师范大学东校区南区学生食堂（一楼、二楼、三楼）、伊犁师范大学校本部（文苑餐厅、雅苑餐厅）面向社会公开招募餐饮服务团队（具体内容详见“第四章 采购需求及要求”）。**标项一：**东校区南区学生食堂一楼面积约为2583m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件；**标项二：**东校区南区学生食堂二楼面积约为2565m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件；**标项三：**东校区南区学生食堂三楼面积约为2496m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件； **标项四：**中华美食广场一楼文苑餐厅总面积约为4600m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件； **标项五：**中华美食广场二楼雅苑餐厅总面积约为4600m²，购买餐饮管理服务，按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障，具体要求详见招标文件； |
| 5 | **采购方式：**公开招标 |
| 6 | **项目预算金额：**1201.5万元；其中标项一：2835000元、标项二：2430000元、标项三：2025000元、标项四：1800000元、标项五：2925000元。**说明：投标人投标报价按餐饮服务费支付比例报价。其中标项一、标项二、标项三按月营业额小于等于47%进行报价，需按0.5%倍数报餐饮服务费比例，学校按中标报价向餐饮服务企业支付餐饮服务费；标项四、标项五按月营业额小于等于45%进行报价，需按0.5%倍数报餐饮服务费比例，学校按中标报价向餐饮服务企业支付餐饮服务费。若投标人的投标报价比例低于最高限价比例的7%及以下，需单独提供餐饮服务运行管理成本合理的说明（投标人投标报价不得超过最高限价比例，否则按无效标处理）** |
| 7 | **合同服务履行期限：**标项一、二、三为：合同签订后一年（标项一、二、三采取一次招标三年沿用。合同一年一考核一年一签，年度考核合格及以上，可选择续签下一年度合同。考核不合格，不予续签。）；标项四、五为：合同签订后半年（若中标单位在合同服务履行期限内考核合格及以上，可选择续签合同期限为半年。考核不合格，不予续签。）具体时间以甲乙双方签订合同为准。 |
| 8 | **服务地点：**甲方指定地点。 |
| 9 | **投标人的资格要求：**满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：（1）法定代表人（负责人）授权委托书[法定代表人（负责人）参加提供法定代表人（负责人）身份证明书]（投标单位为非法人机构的分公司，需提供法定代表人签署的授权书。）。 （2）投标人有效期内工商营业执照。（3）投标保证金缴纳凭证或投标保函（4）社保机构或税务机构出具的投标人近一年（2024年6月至2025年6月）任意一个月的社会保障资金证明，提供的证明材料需清晰可见，依法不需要缴纳社会保障资金的应提供相应说明。（5）供应商需提供参加采购活动前三年内（成立不满3年的提供公司成立之日起到采购公告发布之日止），在经营活动中没有重大违法记录（需提供无重大违法记录声明函）；供应商不得为“信用中国”网站（网址：www.creditchina.gov.cn ）中列入严重失信主体名单信息的供应商；不得为“国家企业信用信息公示系统”网站（网址：http://www.gsxt.gov.cn/corp-query-homepage.html）列入严重违法失信企业名单（黑名单）的供应商；不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn ）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间和地域范围内）。以上查询结果须自采购公告发布之日起至首次提交响应文件截止时间内从上述网站中自行网页截图加盖企业公章。（6）投标人须具备有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》。（7）中小企业声明函。**其中（1）-（7）为资格审查时的必备条件，投标人必须按要求提供。** |
| 10 | **是否允许采购进口产品：** 否 *（是、否）* |
| 11 | **是否允许联合体投标：** 否 *（是、否）* |
| 12 | **联合体的其他资格要求：**/ |
| 13 | **获取采购文件日期：**2025年06月27日至2025年07月04日，上午00:00至14:00，下午14:00至23:59（法定节假日除外） |
| 14 | **保证金形式：**投标保证金应当以支票、汇票、本票、网上银行或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。**保证金数额：**56700元（标项一）、48600元（标项二）、40500元（标项三）、36000元（标项四）、58500元（标项五）。**1.采用网上银行转账形式的****递交时间：在2025年07月17日11：00前到账**（以到账时间为准）。**账户信息**：**开户行名称：**新疆秉强工程项目管理有限公司**开户银行：**工行伊犁伊宁斯大林西街支行**银行账号：**3006024219000027516 **银行行号：**102898002424**投标人的投标保证金，须在汇款/转账凭单附注说明中写明项目名称或项目编号。****2.递交方式：采用支票、汇票、本票、保函等形式。****3.潜在投标人可以自主选择以上任一种递交方式提交保证金。** |
| 15 | **响应文件有效期：**90日历日。 |
| 16 | **投标响应文件组成:**1.本项目采用不见面开标，投标人需要递交电子投标文件。加密的电子投标文件，在公开招标截止时间前通过新疆政采云平台上传到指定位置，无需递交纸质文件。2.本项目采用远程不见面交易的模式。开标当日，供应商需在任意地点新疆政采云http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/网上开标完成远程解密、提疑澄清、开标唱标、结果公布等交互环节。投标人必须使用能正确解密投标文件的“新疆政采云数字证书在规定的时间内完成远程解密，因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人撤销其投标文件，系统内投标文件将被退回;因采购人原因或网上政采云平台发生故障，导致无法按时完成投标文件解密或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况相应延迟解密时间或调整开、评标时间(友情提示:若投标人已领取副锁(含多把副锁)请注意正副锁的使用差别，务必使用生成投标文件的那把锁解密)。不见面开标默认解密时长:30分钟关于能否延长解密时间的约定:开标现场若发现默认解密时长不足，由采购人决定是否延长解密时长。 |
| 17 | **支持中小企业政策：**本项目为**专门面向中小企业采购的项目。**本项目采购标的对应的中小企业划分标准**所属行业：餐饮业（标项一至标项五）。** |
| 18 | **投标截止时间：2025年07月17日11:00（北京时间）。** |
| 19 | **开标时间：2025年07月17日11:00（北京时间）。****开标地点：**政采云平台，开标时间后30分钟内供应商可以登录“政采云”平台，用“项目采购-开标评标”功能进行解密响应文件，解密时长为:30分钟。 |
| 20 | **评标方法：**适用综合评分法。（**本项目各标项执行兼投不兼中推荐原则。若同一投标人在本项目经评审同时取得多个标项综合得分第一的，评标委员会将按标项评审顺序（即标项编号排序）依次选择顺序在前的一个标项，对该投标人进行第一中标候选人推荐，同时取消该投标人在项目其余标项中的第一中标候选人推荐资格。在按前述原则调整后，其余标项的第二中标候选人相应转为第一中标候选人（即由排名次位的投标人递补）。** **特别提示：本项目按上述原则推荐中标候选人；如投标人不接受，按重大偏差处理，视为不响应招标文件要求。** |
| 21 | **推荐成交候选供应商的数量：**　每个标项推荐1家。 |
| 22 | **公告发布媒体:**新疆政府采购网(http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn-) |
| 23 | **成交通知书：**成交公告发布后发放。 |
| 24 | **付款方式：**当月结账日后15工作日内，餐饮服务企业须按学校财务部门要求，提供餐饮服务企业单位名称的发票结算，学校支付餐饮服务企业餐饮服务费，涉及寒暑假的月份在下学期开学结算。 |
| 25 | **本项目不得转包。** |
| 26 | **履约保证金（元）：30万元（标项一至标项三），20万元（标项四、标项五），在签订合同前需一次性向学校缴纳。**□不要求提供☑要求提供。收款人户名：开户银行：银行账号：注：以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等方式递交履约保证金须在电汇凭据附言栏中写明采购编号及用途（履约保证金)。 |
| 27 | 现场勘察：本项目需要进行现场勘察。学校统一组织，2025年7月7日现场踏勘，餐饮服务企业须在此之前，将踏勘人员信息发送至57368318@qq.com。踏勘人员信息包含：踏勘人员姓名、联系方式、身份证正反面图片、车牌号（若有）。未勘察现场或勘察工作不详细的投标方中标后，不得以不完全了解现场情况为理由而向采购人提出任何索赔或其他要求，对此采购人不承担任何责任并将不作任何答复。 |
| 28 | **采购代理服务费：**本项目不收取。 |
| 29 | **低于成本价不正当竞争预防措施：**在评标过程中，评标委员会认为投标人报价明显低于其他有效投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在评标现场合理的时间内提供成本构成澄清函说明，并提交相关证明材料。供应商澄清函说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就供应商提供的货物、工程和服务的主营业务成本(应根据供应商企业类型予以区别)、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。供应商澄清函说明应当签字或签章确认或者加盖公章，否则无效。澄清函说明的签字或签章确认，供应商为法人的，由其法定代表人或者被授权人签字签章确认;供应商为其他组织的，由其主要负责人或者被授权人签字或签章确认;供应商为自然人的，由其本人或者被授权人签字或签章确认。供应商提供澄清函说明后，评标委员会应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、供应商财务状况报告、与其他供应商比较情况等就供应商澄清函说明进行审查评价。供应商拒绝或者变相拒绝提供有效澄清函说明或者澄清函说明不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。 |
| **投标人应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任的同时不得耽误本项目实施。** |
| **文件解释权：**本采购文件的解释权归新疆秉强工程项目管理有限公司所有，当对一个问题有多种解释时以采购代理机构解释为准。采购文件未作须知明示，而又有法律法规规定的，采购代理机构将依据法律法规的规定进行解释。 |

# **第四章 采购需求及要求**

**标项一：**

标项名称:伊犁师范大学东校区南区学生食堂一楼餐饮管理服务采购项目

基本概况:东校区南区学生食堂一楼面积约为2583㎡，提供中华传统美食服务。

服务地点:伊犁师范大学校东校区南区学生食堂一楼。

招标内容:购买餐饮企业服务，餐饮服务费支付比例小于等于47%。按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营管理模式:按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营范围:

（一）服务地点及规模:伊犁师范大学东校区南区学生食堂一楼餐厅，就餐座位数约800个。

（二）经营和服务内容:以购买餐饮团队服务方式提供中华传统美食服务，包括保障型伙食、基本型伙食与特色风味**伙食。**要求按餐厅实际情况开设窗口，数量不得低于可开设窗口的90%，菜品价位分布合理。为师生提供早、中、晚餐及夜宵等餐饮服务，早餐品种15个及以上，中、晚餐快餐菜肴品种50个及以上。

餐饮服务包括但不限于以下内容:该食堂一日三餐食品生产加工销售工作；该食堂安全工作（含食品安全、生产安全、消防安全、人员安全、意识形态安全等）；餐具清洗消毒，食品留样工作；食堂大厅、操作间、厕所、楼道、门窗及四周等公共区域卫生保洁工作；排污管道清掏（与学校主排污管道第一个碰头井之前的管道及食堂内部）；吸油烟机内外罩及烟道清洁工作；餐厨垃圾收集处理清运；食堂通风消杀等工作。上述工作需达到教育主管部门、市场监管部门、疾控部门、学校等相关法律法规及制度要求。确保该食堂高效运行，为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

（三）餐饮布局

1.保障型伙食

设置保障餐档口（不少于30%的档口），主要提供米饭菜、拌面、包子、抓饭和汤饭等各类基础餐食。单品售价控制在5元以下，满足广大师生员工日常基本保障需求。

2.基本型伙食

设置基本餐档口（不少于55%的档口），主要以炒菜、拌面、抓饭等大众喜爱的餐饮为主，相较于保障餐品质、价格略高。为了确保餐饮的性价比，大部分单品价格控制在10元以下，部分使用新鲜肉量大的餐品价格控制在12元以下。

注：保障型和基本型伙食**的月营业额应当不低于餐厅月总营业额的65**%。

3.特色风味伙食

为满足师生对餐饮多样化的需求，食堂设置特色风味档口（不多于15%的档口），主要经营特色饮食，单品价格不得高于同类同质餐品价格的80%。

4.其他

**食堂内设计有小型商超，由学校另行管理，不在餐厅经营范围之内。**

**服务期限**

合同签订后一年（采取一次招标三年沿用。合同一年一考核一年一签，年度考核合格及以上，可选择续签下一年度合同。考核不合格，不予续签。）（具体时间以签订合同日期为准）。

**报价与付款方式**

1、报价方式:自主报价。

2、报价要求：餐饮服务费支付比例；按月小于等于营业额的47%进行报价，需按0.5%倍数报餐饮服务费比例，学校按中标报价确定的比例计算餐饮服务费。以上报价包括但不限于以下内容：本项目采购需求和投入使用的所有费用，**如人员工资、社会保险费用、安全保险、劳保福利、食宿、设施设备维修、烟道清洗、生物防治、明厨亮灶等所有运营费用和售后服务、利润、安全、人员培训、税金、管理费等餐饮服务企业应承担的费用。**

3、餐饮服务费支付：餐饮服务费支付比例小于等于47%。具体费用以本月营业额\*中标时自报餐饮服务费支付比例-原材料（含调味品）占营业额比例高于47%部分-水电暖和天然气等动力成本占营业额比例高于6%部分-日常考核扣款=实际支付的餐饮服务费用（含税）。

**付款方式：当月结账日后15个工作日内，餐饮服务企业须按学校财务部门要求，提供餐饮服务企业单位名称的发票结算，学校支付餐饮服务企业餐饮服务费，涉及寒暑假的月份在下学期开学结算。**

4.餐饮服务企业的营业额包括：一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体)和学校优惠活动补助。

**招标内容和具体需求**

伊犁师范大学校东校区2025年9月在校生人数约10000人，**学校提供经营所需的基本条件，包括食堂的基础装修和餐桌椅及水、电、暖、燃气等基本设施设备。经营过程中其他所需各类设施设备由投标人自行采购添置。**学校负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。食材采用统一采购、统一配送、统一结算的方式，由学校按相关要求或通过公开招标选择供货商，签订供货协议，并监督食材验收情况，落实食材索证索票制度，严格管理供货商，确保食堂库存核算与管理的规范性。

学校监督餐饮服务企业，确保其做好食堂的采购计划、验收、储存、加工、供餐、留样、洗消、环境卫生等日常管理工作。餐饮服务企业则根据合同约定组建服务团队，负责上述日常管理，并对学校提供的房产及设施设备进行妥善管理，承担因管理不当导致的损失。在餐饮服务期内，餐饮服务企业需全面负责食品卫生、食品安全、饭菜质量、安全生产和经营场所安全。

学校提供基本条件，若中标方需进行维修改造、装修等工作，必须报采购方审定通过后方可开展。维修改造、装修和购置的设施设备必须符合行业监督部门和学校食品安全要求；相关费用由餐饮服务企业自行承担，确定的服务费用比例保持不变。合同到期后，餐饮服务企业购置的移动设施设备由其自行处置，不可移动的设施设备、装修改造等无偿归学校所有，企业不得要求学校做资产回收或给予其他补偿。

餐饮服务企业须认同伊犁师范大学学生食堂的管理理念并严格遵照执行，即：经营模式的一致性；伙食物资采购统一性；伙食成本核算合规性；监督管理考核制度化；文明餐厅共建规范化。

投标单位基本要求和原则：

（1）热爱餐饮事业，具有良好的职业道德，无违法、违规记录，能够遵守学校、学生餐饮管理服务中心的各项规章制度。

（2）遵守《食品安全法》等有关法律法规要求，确保饮食安全。

（3）餐饮服务团队主要成员必须有相关项目经营或制作经验。

（4）餐饮服务团队必须全员全职在伊犁师范大学学生食堂工作，按照规定出勤，不得脱岗。团队负责人负责日常管理，承担相应的管理责任。

（5）有2年以上从事餐饮服务的经历。

经营管理相关要求

1.餐饮服务企业拟经营的餐饮品种设置方案和餐品价格需经采购人审核批准方可经营和生产。经营过程中如要调整经营窗口、增加经营品种及调整餐品价格，必须向釆购人申报，得到学校审批后才能调整和经营。

2.学校提供服务范围内基本的设施设备（详见交接清单），交接清单在进场对接后由学校提供。合同履约结束时应该如数完好的归还给学校。

3.餐饮服务企业必须采用学校的食品原材料和调料统一采购管理制度,执行学校统一招标、统一采购、统一配送、统一结算，严禁自行购买。

4.餐饮服务企业在投标时需在投标文件内注明餐饮服务期内的项目经理、食品安全总监、食品安全卫生管理员、核算保管员及主要服务人员等名单和从业经历。以上人员在经营周期内，必须常驻现场。经营周期内，未经学校同意现场项目经理、食品安全总监、食品安全员不得更换。如需更换人员需提前一个月向学校申请，在得到学校同意后方可调整。调整后的人员必须符合或高于学校招标要求的准入条件。

5.餐饮服务企业在规定的经营项目范围内经营，不得擅自扩大经营品种，改变经营方式。餐饮服务企业在规定的经营场所内经营，不得私设摊点和窗口，扰乱校园秩序。如因举办各种美食文化节临时占用经营场所或者临时改变经营品种需要事先向学校申请，学校同意后方可实施。不得将该经营场所用于合同约定以外产品，不得向第三方分包、转包。

6.餐饮服务企业须遵守学校财务管理规定，使用校园一卡通收费系统，严禁其他未经允许的收款方式。如学校发现餐饮服务企业有收现金的现象或私自使用各类收款码收费，按违规收费处理。财务实行收支两条线，由学校财务处统一结算，后勤处完成二级财务核算工作，遵循学校财务部门统一安排。营业额包括:一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体）和学校优惠活动补助。

7.执行成本核算，每月进行考核。餐饮服务企业原材料（含调味品）超出当月营业收入47%的部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的47%进行核算。水电暖和天然气等动力成本占营业额比例不高于6%，超出部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的6%进行核算。保障型和基本型伙食营业额低于要求比例的，按学校相关考核管理办法处理。其他所有运营费用（如烟道清洗、下水道清理疏通、明厨亮灶、有害生物防治、垃圾清运等）、低值易耗品（工作服、卫生保洁用品、口罩等）、零星维修（生产加工、洗消、储存等设施设备的维修、水电暖气等设施的小型维修和室内小型基建维修）等由餐饮服务企业承担。

8.餐饮服务企业须严格按国家相关法律法规合法用工，承担劳动用工风险。餐饮服务企业在服务过程中使用的员工，因用工问题产生的所有责任与学校无关。

9.履约保证金：餐饮服务企业在签订合同前需一次性向学校缴纳小写:人民币￥300000元（大写：人民币叁拾万元整）作为履约保证金。履约保证金用以约束餐饮服务企业在合同履行中的行为，以及弥补合同履行中由于餐饮服务企业自身行为可能给学校带来的各种损失；若履约保证金额不足以弥补餐饮服务企业违约造成学校损失的，学校可继续向餐饮服务企业主张索赔。履约保证金扣除学校应得的补偿后的余额，在本合同履行结束后**，经双方确认无遗留问题后15个工作日内退还（不计利息）。**

10.餐饮服务企业在本合同期结束后，十个工作日内进行清算、交接，办理撤场手续，**在规定撤场时间内未撤场，每延迟一天，在**履约保证金**中扣除1000元。**

11.2025年8月22日前应达到可正常开餐条件。

其他要求

1.餐饮服务企业拟派团队管理人员均持有效《健康证》。

2.餐饮服务企业自2023年1月1日以来,未发生过任何食品卫生安全事故、消防安全事故（须提供书面承诺）。

**标项二：**

标项名称：伊犁师范大学东校区南区学生食堂二楼餐饮管理服务采购项目

基本概况：东校区南区学生食堂二楼面积约为2565㎡，经营范围为提供中华传统美食服务。

服务地点：伊犁师范大学校东校区南区学生食堂二楼。

招标内容：购买餐饮企业服务，餐饮服务费支付比例小于等于47%。按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营管理模式：按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营范围：

（一）服务地点及规模：伊犁师范大学东校区南区学生食堂二楼餐厅，就餐座位数约640个。

（二）经营和服务内容：以购买餐饮团队服务方式提供中华传统美食服务，包括保障型伙食、基本型伙食与特色风味**伙食。**要求按餐厅实际情况开设窗口，数量不得低于可开设窗口的90%，菜品价位分布合理。为师生提供早、中、晚餐及夜宵等餐饮服务，早餐品种15个及以上，中、晚餐快餐菜肴品种50个及以上。

餐饮服务包括但不限于以下内容：该食堂一日三餐食品生产加工销售工作；该食堂安全工作（含食品安全、生产安全、消防安全、人员安全、意识形态安全等）；餐具清洗消毒，食品留样工作；食堂大厅、操作间、厕所、楼道、门窗及四周等公共区域卫生保洁工作；排污管道清掏（与学校主排污管道第一个碰头井之前的管道及食堂内部）；吸油烟机内外罩及烟道清洁工作；餐厨垃圾收集处理清运；食堂通风消杀等工作。上述工作需达到教育主管部门、市场监管部门、疾控部门、学校等相关法律法规及制度要求。确保该食堂高效运行，为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

（三）餐饮布局

1.保障型伙食

设置保障餐档口（不少于30%的档口），主要提供米饭菜、拌面、包子、抓饭和汤饭等各类基础餐食。**保证全天供应，月营业额不低于餐厅总营业额的5%**。单品售价控制在5元以下，满足广大师生员工日常基本保障需求。

2.基本型伙食

设置基本餐档口（不少于55%的档口），主要以炒菜、拌面、抓饭等大众喜爱的餐饮为主，相较于保障餐品质、价格略高。为了确保餐饮的性价比，大部分单品价格控制在10元以下，部分使用新鲜肉量大的餐品价格控制在12元以下。

注：保障型和基本型伙食**的月营业额应当不低于餐厅月总营业额的65**%。

3.特色风味**伙食**

为满足师生对餐饮多样化的需求，各食堂设置特色风味档口（不多于15%的档口），主要经营特色饮食，单品价格不得高于同类同质餐品价格的80%。

4.其他

**食堂内设计有小型商超，由学校另行管理，不在餐厅经营范围之内。**

**服务期限**

合同签订后一年（采取一次招标三年沿用。合同一年一考核一年一签，年度考核合格及以上，可选择续签下一年度合同。考核不合格，不予续签。）（具体时间以签订合同日期为准）。

**报价与付款方式**

1.报价方式：自主报价。

2.报价要求：餐饮服务费支付比例；按月小于等于营业额的47%进行报价，需按0.5%倍数报餐饮服务费比例，学校按中标报价确定的比例计算餐饮服务费。以上报价包括但不限于以下内容：本项目采购需求和投入使用的所有费用，**如人员工资、社会保险费用、安全保险、劳保福利、食宿、设施设备维修、烟道清洗、生物防治、明厨亮灶等所有运营费用和售后服务、利润、安全、人员培训、税金、管理费等餐饮服务企业应承担的费用。**

3.餐饮服务费支付：餐饮服务费支付比例小于等于47%。具体费用以本月营业额\*中标时自报餐饮服务费支付比例-原材料（含调味品）占营业额比例高于47%部分-水电暖和天然气等动力成本占营业额比例高于6%部分-日常考核扣款=实际支付的餐饮服务费用（含税）。

**付款方式：当月结账日后15个工作日内，餐饮服务企业须按学校财务部门要求，提供餐饮服务企业单位名称的发票结算，学校支付餐饮服务企业餐饮服务费，涉及寒暑假的月份在下学期开学结算。**

4.餐饮服务企业的营业额包括：一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体)和学校优惠活动补助。

**招标内容和具体需求**

伊犁师范大学校东校区2025年9月在校生人数约10000人，**学校提供经营所需的基本条件，包括食堂的基础装修和餐桌椅及水、电、暖、燃气等基本设施设备。经营过程中其他所需各类设施设备由投标人自行采购添置。**学校负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。食材采用统一采购、统一配送、统一结算的方式，由学校按相关要求或通过公开招标选择供货商，签订供货协议，并监督食材验收情况，落实食材索证索票制度，严格管理供货商，确保食堂库存核算与管理的规范性。

学校监督餐饮服务企业，确保其做好食堂的采购计划、验收、储存、加工、供餐、留样、洗消、环境卫生等日常管理工作。餐饮服务企业则根据合同约定组建服务团队，负责上述日常管理，并对学校提供的房产及设施设备进行妥善管理，承担因管理不当导致的损失。在餐饮服务期内，餐饮服务企业需全面负责食品卫生、食品安全、饭菜质量、安全生产和经营场所安全。

学校提供基本条件，若中标方需进行维修改造、装修等工作，必须报采购方审定通过后方可开展。维修改造、装修和购置的设施设备必须符合行业监督部门和学校食品安全要求；相关费用由餐饮服务企业自行承担，确定的服务费用比例保持不变。合同到期后，餐饮服务企业购置的移动设施设备由其自行处置，不可移动的设施设备、装修改造等无偿归学校所有，企业不得要求学校做资产回收或给予其他补偿。

餐饮服务企业须认同伊犁师范大学学生食堂的管理理念并严格遵照执行，即：经营模式的一致性；伙食物资采购统一性；伙食成本核算合规性；监督管理考核制度化；文明餐厅共建规范化。

投标人基本要求和原则：

（1）热爱餐饮事业，具有良好的职业道德，无违法、违规记录，能够遵守学校、学生餐饮管理服务中心的各项规章制度。

（2）遵守《食品安全法》等有关法律法规要求，确保饮食安全。

（3）餐饮服务团队主要成员必须有相关项目经营或制作经验。

（4）餐饮服务团队必须全员全职在伊犁师范大学学生食堂工作，按照规定出勤，不得脱岗。团队负责人负责日常管理，承担相应的管理责任。

（5）有2年以上从事餐饮服务的经历。

经营管理相关要求

1.餐饮服务企业拟经营的餐饮品种设置方案和餐品价格需经采购人审核批准方可经营和生产。经营过程中如要调整经营窗口、增加经营品种及调整餐品价格，必须向釆购人申报，得到学校审批后才能调整和经营。

2.学校提供服务范围内基本的设施设备（详见交接清单），交接清单在进场对接后由学校提供。合同履约结束时应该如数完好的归还给学校。

3.餐饮服务企业必须采用学校的食品原材料和调料统一采购管理制度,执行学校统一招标、统一采购、统一配送、统一结算，严禁自行购买。

4..餐饮服务企业在投标时需在投标文件内注明餐饮服务期内的项目经理、食品安全总监、食品安全员、核算保管员及主要服务人员等名单和从业经历。以上人员在经营周期内，必须常驻现场。经营周期内，未经学校同意现场项目经理、食品安全总监、食品安全员不得更换。如需更换人员需提前一个月向学校申请，在得到学校同意后方可调整。调整后的人员必须符合或高于学校招标要求的准入条件。

5.餐饮服务企业在规定的经营项目范围内经营，不得擅自扩大经营品种，改变经营方式。餐饮服务企业在规定的经营场所内经营，不得私设摊点和窗口，扰乱校园秩序。如因举办各种美食文化节临时占用经营场所或者临时改变经营品种需要事先向学校申请，学校同意后方可实施。不得将该经营场所用于合同约定以外产品，不得向第三方分包、转包。

6.餐饮服务企业须遵守学校财务管理规定，使用校园一卡通收费系统，严禁其他未经允许的收款方式。如学校发现餐饮服务企业有收现金的现象或私自使用各类收款码收费，按违规收费处理。财务实行收支两条线，由学校财务处统一结算，后勤处完成二级财务核算工作，遵循学校财务部门统一安排。营业额包括:一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体）和学校优惠活动补助。

7.执行成本核算，每月进行考核。餐饮服务企业原材料（含调味品）超出当月营业收入47%的部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的47%进行核算。水电暖和天然气等动力成本上限占营业额比例不高于6%，超出部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的6%进行核算。**保障型伙食和基本型伙食营业额低于要求比例的，**按学校相关考核管理办法处理**。**其他所有运营费用（如烟道清洗、下水道清理疏通、明厨亮灶、有害生物防治、垃圾清运等）、低值易耗品（工作服、卫生保洁用品、口罩等）、零星维修（生产加工、洗消、储存等设施设备的维修、水电暖气等设施的小型维修和室内小型基建维修）等由餐饮服务企业承担。

8.餐饮服务企业须严格按国家相关法律法规合法用工，承担劳动用工风险。餐饮服务企业在服务过程中使用的员工，因用工问题产生的所有责任与学校无关。

9.履约保证金：餐饮服务企业在签订合同前需一次性向学校缴纳小写:人民币￥300000元（大写：人民币叁拾万元整）作为履约保证金。履约保证金用以约束餐饮服务企业在合同履行中的行为，以及弥补合同履行中由于餐饮服务企业自身行为可能给学校带来的各种损失；若履约保证金额不足以弥补餐饮服务企业违约造成学校损失的，学校可继续向餐饮服务企业主张索赔。履约保证金扣除学校应得的补偿后的余额，在本合同履行结束后**，经双方确认无遗留问题后15个工作日内退还（不计利息）。**

10.餐饮服务企业在本合同期结束后，十个工作日内进行清算、交接，办理撤场手续，**在规定撤场时间内未撤场，每延迟一天，在**履约保证金**中扣除1000元。**

11.2025年8月22日前应达到可正常开餐条件。

其他要求

1.餐饮服务企业拟派团队管理人员均持有效《健康证》。

2.餐饮服务企业自2023年1月1日以来,未发生过任何食品卫生安全事故、消防安全事故（须提供书面承诺）。

**标项三：**

标项名称：伊犁师范大学东校区南区学生食堂三楼餐饮管理服务采购项目

基本概况：东校区南区学生食堂三楼餐厅面积约为2496m²，经营范围为提供中华传统美食服务。

服务地点：伊犁师范大学校东校区南区学生食堂三楼。

招标内容：购买餐饮企业服务，餐饮服务费支付比例小于等于47%。按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营管理模式：按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务企业为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营范围：

（一）服务地点及规模：伊犁师范大学东校区南区学生食堂三楼餐厅，就餐座位数约760个。

（二）经营和服务内容：以购买餐饮团队服务方式提供中华传统美食服务，包括保障型伙食、基本型伙食与特色风味**伙食。**要求按餐厅实际情况开设窗口，数量不得低于可开设窗口的90%，菜品价位分布合理。为师生提供早、中、晚餐及夜宵等餐饮服务，早餐品种15个及以上，中、晚餐快餐菜肴品种50个及以上。

餐饮服务包括但不限于以下内容：该食堂一日三餐食品生产加工销售工作；该食堂安全工作（含食品安全、生产安全、消防安全、人员安全、意识形态安全等）；餐具清洗消毒，食品留样工作；食堂大厅、操作间、厕所、楼道、门窗及四周等公共区域卫生保洁工作；排污管道清掏（与学校主排污管道第一个碰头井之前的管道及食堂内部）；吸油烟机内外罩及烟道清洁工作；餐厨垃圾收集处理清运；食堂通风消杀等工作。上述工作需达到教育主管部门、市场监管部门、疾控部门、学校等相关法律法规及制度要求。确保该食堂高效运行，为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

（三）餐饮布局

1.保障型伙食

设置保障餐档口（不少于30%的档口），主要提供米饭菜、拌面、包子、抓饭和汤饭等各类基础餐食。**保证全天供应，月营业额不低于餐厅总营业额的5%**。单品售价控制在5元以下，满足广大师生员工日常基本保障需求。

2.基本型伙食

设置基本餐档口（不少于55%的档口），主要以炒菜、拌面、抓饭等大众喜爱的餐饮为主，相较于保障餐品质、价格略高。为了确保餐饮的性价比，大部分单品价格控制在10元以下，部分使用新鲜肉量大的餐品价格控制在12元以下。

注：保障型和基本型伙食**的月营业额应当不低于餐厅月总营业额的65**%。

3.特色风味**伙食**

为满足师生对餐饮多样化的需求，各食堂设置特色风味档口（不多于15%的档口），主要经营特色饮食，单品价格不得高于同类同质餐品价格的80%。

4.其他

**食堂内设计有小型商超，由学校另行管理，不在餐厅经营范围之内。**

**服务期限**

合同签订后一年（采取一次招标三年沿用。合同一年一考核一年一签，年度考核合格及以上，可选择续签下一年度合同。考核不合格，不予续签。）（具体时间以签订合同日期为准）。

**报价与付款方式**

1.报价方式：自主报价。

2.报价要求：餐饮服务费支付比例；按月小于等于营业额的47%进行报价，需按0.5%倍数报餐饮服务费比例，学校按中标报价确定的比例计算餐饮服务费。以上报价包括但不限于以下内容：本项目采购需求和投入使用的所有费用，**如人员工资、社会保险费用、安全保险、劳保福利、食宿、设施设备维修、烟道清洗、生物防治、明厨亮灶等所有运营费用和售后服务、利润、安全、人员培训、税金、管理费等餐饮服务企业应承担的费用。**

3.餐饮服务费支付：餐饮服务费支付比例小于等于47%。具体费用以本月营业额\*中标时自报餐饮服务费支付比例-原材料（含调味品）占营业额比例高于47%部分-水电暖和天然气等动力成本占营业额比例高于6%部分-日常考核扣款=实际支付的餐饮服务费用（含税）。

**付款方式：当月结账日后15个工作日内，餐饮服务企业须按学校财务部门要求，提供餐饮服务企业单位名称的发票结算，学校支付餐饮服务企业餐饮服务费，涉及寒暑假的月份在下学期开学结算。**

1. 餐饮服务企业的营业额包括：一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体)和学校优惠活动补助。

**招标内容和具体需求**

伊犁师范大学校东校区2025年9月在校生人数约10000人，**学校提供经营所需的基本条件，包括食堂的基础装修和餐桌椅及水、电、暖、燃气等基本设施设备。经营过程中其他所需各类设施设备由投标人自行采购添置。**学校负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。食材采用统一采购、统一配送、统一结算的方式，由学校按相关要求或通过公开招标选择供货商，签订供货协议，并监督食材验收情况，落实食材索证索票制度，严格管理供货商，确保食堂库存核算与管理的规范性。

学校监督餐饮服务企业，确保其做好食堂的采购计划、验收、储存、加工、供餐、留样、洗消、环境卫生等日常管理工作。餐饮服务企业则根据合同约定组建服务团队，负责上述日常管理，并对学校提供的房产及设施设备进行妥善管理，承担因管理不当导致的损失。在餐饮服务期内，餐饮服务企业需全面负责食品卫生、食品安全、饭菜质量、安全生产和经营场所安全。

学校提供基本条件，若中标方需进行维修改造、装修等工作，必须报采购方审定通过后方可开展。维修改造、装修和购置的设施设备必须符合行业监督部门和学校食品安全要求；相关费用由餐饮服务企业自行承担，确定的服务费用比例保持不变。合同到期后，餐饮服务企业购置的移动设施设备由其自行处置，不可移动的设施设备、装修改造等无偿归学校所有，企业不得要求学校做资产回收或给予其他补偿。

餐饮服务企业须认同伊犁师范大学学生食堂的管理理念并严格遵照执行，即：经营模式的一致性；伙食物资采购统一性；伙食成本核算合规性；监督管理考核制度化；文明餐厅共建规范化。

投标人基本要求和原则：

（1）热爱餐饮事业，具有良好的职业道德，无违法、违规记录，能够遵守学校、学生餐饮管理服务中心的各项规章制度。

（2）遵守《食品安全法》等有关法律法规要求，确保饮食安全。

（3）餐饮服务团队主要成员必须有相关项目经营或制作经验。

（4）餐饮服务团队必须全员全职在伊犁师范大学学生食堂工作，按照规定出勤，不得脱岗。团队负责人负责日常管理，承担相应的管理责任。

（5）有2年以上从事餐饮服务的经历。

经营管理相关要求：

1.餐饮服务企业拟经营的餐饮品种设置方案和餐品价格需经采购人审核批准方可经营和生产。经营过程中如要调整经营窗口、增加经营品种及调整餐品价格，必须向釆购人申报，得到学校审批后才能调整和经营。

2.学校提供服务范围内基本的设施设备（详见交接清单），交接清单在进场对接后由学校提供。合同履约结束时应该如数完好的归还给学校。

3.餐饮服务企业必须采用学校的食品原材料和调料统一采购管理制度,执行学校统一招标、统一采购、统一配送、统一结算，严禁自行购买。

4.餐饮服务企业在投标时需在投标文件内注明餐饮服务期内的项目经理、食品安全总监、食品安全卫生管理员、核算保管员及主要服务人员等名单和从业经历。以上人员在经营周期内，必须常驻现场。经营周期内，未经学校同意现场项目经理、食品安全总监、食品安全员不得更换。如需更换人员需提前一个月向学校申请，在得到学校同意后方可调整。调整后的人员必须符合或高于学校招标要求的准入条件。

5.餐饮服务企业在规定的经营项目范围内经营，不得擅自扩大经营品种，改变经营方式。餐饮服务企业在规定的经营场所内经营，不得私设摊点和窗口，扰乱校园秩序。如因举办各种美食文化节临时占用经营场所或者临时改变经营品种需要事先向学校申请，学校同意后方可实施。不得将该经营场所用于合同约定以外产品，不得向第三方分包、转包。

6.餐饮服务企业须遵守学校财务管理规定，使用校园一卡通收费系统，严禁其他未经允许的收款方式。如学校发现餐饮服务企业有收现金的现象或私自使用各类收款码收费，按违规收费处理。财务实行收支两条线，由学校财务处统一结算，后勤处完成二级财务核算工作，遵循学校财务部门统一安排。营业额包括:一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体）和学校优惠活动补助。

7.执行成本核算，每月进行考核。餐饮服务企业原材料（含调味品）超出当月营业收入47%的部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的47%进行核算。水电暖和天然气等动力成本占营业额比例不高于6%，超出部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的6%进行核算。保障型和基本型伙食营业额低于要求比例的，按学校相关考核管理办法处理。其他所有运营费用（如烟道清洗、下水道清理疏通、明厨亮灶、有害生物防治、垃圾清运等）、低值易耗品（工作服、卫生保洁用品、口罩等）、零星维修（生产加工、洗消、储存等设施设备的维修、水电暖气等设施的小型维修和室内小型基建维修）等由餐饮服务企业承担。

8.餐饮服务企业须严格按国家相关法律法规合法用工，承担劳动用工风险。餐饮服务企业在服务过程中使用的员工，因用工问题产生的所有责任与学校无关。

9.履约保证金：餐饮服务企业在签订合同前需一次性向学校缴纳小写:人民币￥300000元（大写：人民币叁拾万元整）作为履约保证金。履约保证金用以约束餐饮服务企业在合同履行中的行为，以及弥补合同履行中由于餐饮服务企业自身行为可能给学校带来的各种损失；若履约保证金额不足以弥补餐饮服务企业违约造成学校损失的，学校可继续向餐饮服务企业主张索赔。履约保证金扣除学校应得的补偿后的余额，在本合同履行结束后**，经双方确认无遗留问题后15个工作日内退还（不计利息）。**

10.餐饮服务企业在本合同期结束后，十个工作日内进行清算、交接，办理撤场手续，**在规定撤场时间内未撤场，每延迟一天，在**履约保证金**中扣除1000元。**

11.2025年8月22日前应达到可正常开餐条件。

其他要求

1.餐饮服务企业拟派团队管理人员均持有效《健康证》。

2.餐饮服务企业自2023年1月1日以来,未发生过任何食品卫生安全事故、消防安全事故（须提供书面承诺）。

**标项四：**

标项名称：伊犁师范大学校本部文苑餐厅餐饮管理服务采购项目

基本概况：中华美食广场一楼文苑餐厅总面积约为4600m²，经营范围为提供中华传统美食服务。

服务地点：伊犁师范大学校本部文苑餐厅。

招标内容：购买餐饮团队服务，餐饮服务费支付比例小于等于45%。按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务团队为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营管理模式：按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务团队为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营范围：

（一）服务地点及规模：伊犁师范大学校本部文苑餐厅，就餐座位数约1220个，每日就餐约4000人次。

（二）经营和服务内容：以购买餐饮团队服务方式提供中华传统美食服务，包括保障型伙食、基本型伙食与特色风味**伙食。**要求按餐厅实际情况开设窗口，数量不得低于可开设窗口的90%，菜品价位分布合理。为师生提供早、中、晚餐及夜宵等餐饮服务，早餐品种15个及以上，中、晚餐快餐菜肴品种50个及以上。

文苑餐厅餐饮服务包括但不限于以下内容：该食堂一日三餐食品生产加工销售工作；该食堂安全工作（含食品安全、生产安全、消防安全、人员安全、意识形态安全等）；餐具清洗消毒，食品留样工作；食堂大厅、操作间、厕所、楼道、门窗及四周等公共区域卫生保洁工作；排污管道清掏（与学校主排污管道第一个碰头井之前的管道及食堂内部）；吸油烟机内外罩及烟道清洁工作；餐厨垃圾收集处理清运；食堂通风消杀等工作。上述工作需达到教育主管部门、市场监管部门、疾控部门、学校等相关法律法规及制度要求。确保该食堂高效运行，为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

（三）餐饮布局

1.保障型伙食

设置保障餐档口（不少于30%的档口），主要提供米饭菜、拌面、包子、抓饭和汤饭等各类基础餐食，**保证全天供应，月营业额不低于餐厅总营业额的5%**。单品售价控制在5元以下，满足广大师生员工日常基本保障需求。

2.基本型伙食

设置基本餐档口（不少于55%的档口），主要以炒菜、拌面、抓饭等大众喜爱的餐饮为主，相较于保障餐品质、价格略高。为了确保餐饮的性价比，大部分单品价格控制在10元以下，部分使用新鲜肉量大的餐品价格控制在12元以下。

注：保障型和基本型伙食**的月营业额应当不低于餐厅月总营业额的65**%。

3.特色风味**伙食**

为满足师生对餐饮多样化的需求，餐厅设置特色风味档口（不多于15%的档口），主要经营特色饮食，单品价格不得高于同类同质餐品价格的80%。

**服务期限**

合同签订后半年（若中标单位在合同服务履行期限内考核合格及以上，可选择续签合同期限为半年。考核不合格，不予续签。）**（具体时间以签订合同日期为准）**。

**报价与付款方式**

1.报价方式：自主报价。

2.报价要求：餐饮服务费支付比例：按月小于等于营业额的45%进行报价，需按0.5%倍数报餐饮服务费比例，学校按中标报价确定的比例计算餐饮服务费。以上报价包括但不限于以下内容：本项目采购需求和投入使用的所有费用，**如人员工资、社会保险费用、安全保险、劳保福利、食宿、设施设备维修、烟道清洗、生物防治、明厨亮灶等所有运营费用和售后服务、利润、安全、人员培训、税金、管理费等餐饮服务企业应承担的费用。**

3.餐饮服务费支付：餐饮服务费支付比例小于等于45%。具体费用以本月营业额\*中标时自报餐饮服务费支付比例-原材料（含调味品）占营业额比例高于45%部分-水电暖和天然气等动力成本占营业额比例高于6%部分-日常考核扣款=实际支付的餐饮服务费用（含税）。

**付款方式：当月结账日后15个工作日内，餐饮服务企业须按学校财务部门要求，提供餐饮服务企业单位名称的发票结算，学校支付餐饮服务企业餐饮服务费，涉及寒暑假的月份在下学期开学结算。**

4.餐饮服务企业的营业额包括：一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体)和学校优惠活动补助。

**招标内容和具体需求**

伊犁师范大学校本部共有学生19950人（2024下半年在校生人数，供参考）餐厅2025年度处正常经营状态，餐厅内前后场布局合理，主要硬件设施齐全，采取天然气为主的能源方式，餐厅内通水、电、暖气，有排风排烟设施、消防设施设备。

学校提供经营所需的基本条件，包括食堂的基础装修和餐桌椅及水、电、暖、燃气等基本设施，部分餐厨设备。经营过程中其他所需各类设施设备由投标人自行采购添置。学校负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。食材采用统一采购、统一配送、统一结算的方式，由学校按相关要求或通过公开招标选择供货商，签订供货协议，并监督食材验收情况，落实食材索证索票制度，严格管理供货商，确保食堂库存核算与管理的规范性。

学校提供基本条件，若中标方需进行维修改造、装修等工作，必须报采购方审定通过后方可开展。维修改造、装修和购置的设施设备必须符合行业监督部门和学校食品安全要求；相关费用由餐饮服务企业自行承担，确定的服务费用比例保持不变。合同到期后，餐饮服务企业购置的移动设施设备由其自行处置，不可移动的设施设备、装修改造等无偿归学校所有，企业不得要求学校做资产回收或给予其他补偿。

餐饮服务企业须认同伊犁师范大学学生食堂的管理理念并严格遵照执行，即：经营模式的一致性；伙食物资采购统一性；伙食成本核算合规性；监督管理考核制度化；文明餐厅共建规范化。

投标人基本要求和原则：

（1）热爱餐饮事业，具有良好的职业道德，无违法、违规记录，能够遵守学校、学生餐饮管理服务中心的各项规章制度。

（2）遵守《食品安全法》等有关法律法规要求，确保饮食安全。

（3）餐饮服务团队主要成员必须有相关项目经营或制作经验。

（4）餐饮服务团队必须全员全职在伊犁师范大学学生食堂工作，按照规定出勤，不得脱岗。团队负责人负责日常管理，承担相应的管理责任。

（5）有2年以上从事餐饮服务的经历。

经营管理相关要求

1.餐饮服务企业拟经营的餐饮品种设置方案和餐品价格需经学校审核批准方可经营和生产。餐饮服务企业经营过程中如要调整经营窗口、增加经营品种及调整餐品价格，必须向釆购人申报，得到审批后才能调整和经营。

2.釆购人提供服务范围内基本设施的设备（详见交接清单），交接清单在进场对接后由学校提供。合同履约结束时应该如数完好的归还给学校。

3.餐饮服务企业必须采用学校的食品原材料和调料统一采购管理制度,执行学校统一招标、统一采购、统一配送、统一结算，严禁自行购买。

4.餐饮服务企业在投标时需在投标文件内注明餐饮服务期内的项目经理、食品安全总监、食品安全员、核算保管员及主要服务人员等名单和从业经历。以上人员在经营周期内，必须常驻现场。经营周期内，未经学校同意现场项目经理、食品安全总监、食品安全员不得更换。如需更换人员需提前一个月向学校申请，在得到学校同意后方可调整。调整后的人员必须符合或高于学校招标要求的准入条件。

5.餐饮服务企业在规定的经营项目范围内经营，不得擅自扩大经营品种，改变经营方式。餐饮服务企业在规定的经营场所内经营，不得私设摊点和窗口，扰乱校园秩序。如因举办各种美食文化节临时占用经营场所或者临时改变经营品种需要事先向学校申请，学校同意后方可实施。不得将该经营场所用于合同约定以外产品，不得向第三方分包、转包。

6.餐饮服务企业须遵守学校财务管理规定，使用校园一卡通收费系统，严禁其他未经允许的收款方式。如学校发现餐饮服务企业有收现金的现象或私自使用各类收款码收费，按违规收费处理。财务实行收支两条线，由学校财务处统一结算，后勤处完成二级财务核算工作，遵循学校财务部门统一安排。

营业额包括:一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体）和学校优惠活动补助。

7.执行成本核算，每月进行考核。餐饮服务企业原材料（含调味品）超出当月营业收入45%的部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的45%进行核算。水电暖和天然气等动力成本上限占营业额比例不高于6%，超出部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的6%进行核算。**保障型伙食和基本型伙食营业额低于要求比例的**，按学校相关考核管理办法处理。其他所有运营费用（如烟道清洗、下水道清理疏通、明厨亮灶、有害生物防治、垃圾清运等）、低值易耗品（工作服、卫生保洁用品、口罩等）、零星维修（生产加工、洗消、储存等设施设备的维修、水电暖气等设施的小型维修和室内小型基建维修）等由餐饮服务企业承担。

8.餐饮服务企业须严格按国家相关法律法规合法用工，承担劳动用工风险。餐饮服务企业在服务过程中使用的员工，因用工问题产生的所有责任与学校无关。

9.履约保证金：餐饮服务企业在签订合同前需一次性向学校缴纳小写:人民币￥200000元（大写：人民币贰拾万元整）作为履约保证金。履约保证金用以约束餐饮服务企业在合同履行中的行为，以及弥补合同履行中由于餐饮服务企业自身行为可能给学校带来的各种损失；若履约保证金额不足以弥补餐饮服务企业违约造成学校损失的，学校可继续向餐饮服务企业主张索赔。履约保证金扣除学校应得的补偿后的余额，在本合同履行结束后**，经双方确认无遗留问题后15个工作日内退还（不计利息）。**

10.餐饮服务企业在本合同期结束后，十个工作日内进行清算、交接，办理撤场手续，**在规定撤场时间内未撤场，每延迟一天，在**履约保证金**中扣除1000元。**

11.2025年8月22日前应达到可正常开餐条件。

其他要求

1.餐饮服务企业拟派团队管理人员均持有效《健康证》。

2.餐饮服务企业自2023年1月1日以来,未发生过任何食品卫生安全事故、消防安全事故（须提供书面承诺）。

**标项五：**

标项名称：伊犁师范大学校本部雅苑餐厅购买餐饮服务项目

基本概况：中华美食广场二楼雅苑餐厅总面积约为4600m²，经营范围为提供中华传统美食服务。

服务地点：伊犁师范大学校本部雅苑餐厅。

招标内容：购买餐饮团队服务，餐饮服务费支付比例小于等于45%。按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务团队为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营管理模式：按照伊犁师范大学保供稳价的工作要求，餐饮服务团队为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

经营范围：

（一）服务地点及规模：伊犁师范大学校本部雅苑餐厅，就餐座位数约1250个，每日就餐约5000人次。

（二）经营和服务内容：以购买餐饮团队服务方式提供中华传统美食服务，包括保障型伙食、基本型伙食与特色风味**伙食。**要求按餐厅实际情况开设窗口，数量不得低于可开设窗口的90%，菜品价位分布合理。为师生提供早、中、晚餐及夜宵等餐饮服务，早餐品种15个及以上，中、晚餐快餐菜肴品种50个及以上。

雅苑餐厅餐饮服务包括但不限于以下内容：一日三餐食品生产加工销售工作；该食堂安全工作（含食品安全、生产安全、消防安全、人员安全、意识形态安全等）；餐具清洗消毒工作；食品留样工作；餐厅大厅、操作间、厕所、楼道、门窗及四周等公共区域卫生保洁工作；排污管道清掏（与学校主排污管道第一个碰头井之前的管道及食堂内部）；吸油烟机内外罩及烟道清洁工作；餐厨垃圾收集处理清运；食堂通风消杀等工作。上述工作需达到教育主管部门、市场监管部门、疾控部门、学校等相关法律法规及制度要求。确保该食堂高效运行，为师生提供一日三餐高质量餐饮保障。

（三）餐饮布局

1.保障型伙食

设置保障餐档口（不少于30%的档口），主要提供米饭菜、拌面、包子、抓饭和汤饭等各类基础餐食，**保证全天供应，不低于营业额5%**。单品售价控制在5元以下，满足广大师生员工日常基本保障需求。

2.基本型伙食

设置基本餐档口（不少于55%的档口），主要以炒菜、拌面、抓饭等大众喜爱的餐饮为主，相较于保障餐品质、价格略高。为了确保餐饮的性价比，大部分单品价格控制在10元以下，部分使用新鲜肉量大的餐品价格控制在12元以下。

注：保障型和基本型伙食**的月营业额应当不低于餐厅月总营业额的65**%。

3.特色风味**伙食**

为满足师生对餐饮多样化的需求，餐厅设置特色风味档口（不多于15%的档口），主要经营特色饮食，单品价格不得高于同类同质餐品价格的80%。

**服务期限**

合同签订后半年（若中标单位在合同服务履行期限内考核合格及以上，可选择续签合同期限为半年。考核不合格，不予续签。）（具体时间以签订合同日期为准）。

**报价与付款方式**

1、报价方式：自主报价。

2、报价要求：餐饮服务费支付比例；按月小于等于营业额的45%进行报价，需按0.5%倍数报餐饮服务费比例，学校按中标报价确定的比例计算餐饮服务费。以上报价包括但不限于以下内容：本项目采购需求和投入使用的所有费用，**如人员工资、社会保险费用、安全保险、劳保福利、食宿、设施设备维修、烟道清洗、生物防治、明厨亮灶等所有运营费用和售后服务、利润、安全、人员培训、税金、管理费等餐饮服务企业应承担的费用。**

3、餐饮服务费支付：餐饮服务费支付比例小于等于45%。具体费用以本月营业额\*中标时自报餐饮服务费支付比例-原材料（含调味品）占营业额比例高于45%部分-水电暖和天然气等动力成本占营业额比例高于6%部分-日常考核扣款=实际支付的餐饮服务费用（含税）。

**付款方式：当月结账日后15个工作日内，餐饮服务企业须按学校财务部门要求，提供餐饮服务企业单位名称的发票结算，学校支付餐饮服务企业餐饮服务费，涉及寒暑假的月份在下学期开学结算。**

4.餐饮服务企业的营业额包括：一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体)和学校优惠活动补助。

伊犁师范大学校本部共有学生19950人（2024下半年在校生人数，供参考）餐厅2025年度处正常经营状态，餐厅内前后场布局合理，主要硬件设施较齐全，采取天然气为主的能源方式，餐厅内通水、电、暖气，有排风排烟设施、消防设施设备。

学校提供经营所需的基本条件，包括食堂的基础装修和餐桌椅及水、电、暖、燃气等基本设施，部分餐厨设备。经营过程中其他所需各类设施设备由投标人自行采购添置。学校负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。食材采用统一采购、统一配送、统一结算的方式，由学校按相关要求或通过公开招标选择供货商，签订供货协议，并监督食材验收情况，落实食材索证索票制度，严格管理供货商，确保食堂库存核算与管理的规范性。

学校提供基本条件，若中标方需进行维修改造、装修等工作，必须报采购方审定通过后方可开展。维修改造、装修和购置的设施设备必须符合行业监督部门和学校食品安全要求；相关费用由餐饮服务企业自行承担，确定的服务费用比例保持不变。合同到期后，餐饮服务企业购置的移动设施设备由其自行处置，不可移动的设施设备、装修改造等无偿归学校所有，企业不得要求学校做资产回收或给予其他补偿。

餐饮服务企业须认同伊犁师范大学学生食堂的管理理念并严格遵照执行，即：经营模式的一致性；伙食物资采购统一性；伙食成本核算合规性；监督管理考核制度化；文明餐厅共建规范化。

投标人基本要求和原则：

（1）热爱餐饮事业，具有良好的职业道德，无违法、违规记录，能够遵守学校、学生餐饮管理服务中心的各项规章制度。

（2）遵守《食品安全法》等有关法律法规要求，确保饮食安全。

（3）餐饮服务团队主要成员必须有相关项目经营或制作经验。

（4）餐饮服务团队必须全员全职在伊犁师范大学学生食堂工作，按照规定出勤，不得脱岗。团队负责人负责日常管理，承担相应的管理责任。

（5）有2年以上从事餐饮服务的经历。

经营管理相关要求：

1.餐饮服务企业拟经营的餐饮品种设置方案和餐品价格需经采购人审核批准方可经营和生产。经营过程中如要调整经营窗口、增加经营品种及调整餐品价格，必须向釆购人申报，得到审批后才能调整和经营。

2.学校提供服务范围内基本的设施设备（详见交接清单），交接清单在进场对接后由学校提供。合同履约结束时应该如数完好的归还给学校。

3.餐饮服务企业必须采用学校的食品原材料和调料统一采购管理制度,执行学校统一招标、统一采购、统一配送、统一结算，严禁自行购买。

4..餐饮服务企业在投标时需在投标文件内注明餐饮服务期内的项目经理、食品安全总监、食品安全员、核算保管员及主要服务人员等名单和从业经历。以上人员在经营周期内，必须常驻现场。经营周期内，未经学校同意现场项目经理、食品安全总监、食品安全员不得更换。如需更换人员需提前一个月向学校申请，在得到学校同意后方可调整。调整后的人员必须符合或高于学校招标要求的准入条件。

5.餐饮服务企业在规定的经营项目范围内经营，不得擅自扩大经营品种，改变经营方式。餐饮服务企业在规定的经营场所内经营，不得私设摊点和窗口，扰乱校园秩序。如因举办各种美食文化节临时占用经营场所或者临时改变经营品种需要事先向学校申请，学校同意后方可实施。不得将该经营场所用于合同约定以外产品，不得向第三方分包、转包。

6.餐饮服务企业须遵守学校财务管理规定，使用校园一卡通收费系统，严禁其他未经允许的收款方式。如学校发现餐饮服务企业有收现金的现象或私自使用各类收款码收费，按违规收费处理。财务实行收支两条线，由学校财务处统一结算，后勤处完成二级财务核算工作，遵循学校财务部门统一安排。

营业额包括:一卡通、校内转账所取得的收入，承接团体用餐取得的经营收入(包括校外团体）和学校优惠活动补助。

7.执行成本核算，每月进行考核。餐饮服务企业原材料（含调味品）超出当月营业收入45%的部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的45%进行核算。水电暖和天然气等动力成本上限占营业额比例不高于6%，超出部分在学校支付给餐饮服务企业的餐饮服务费中扣除；低于的则按营业额的6%进行核算。**保障型伙食和基本型伙食营业额低于要求比例的，**按学校相关考核管理办法处理**。**其他所有运营费用（如烟道清洗、下水道清理疏通、明厨亮灶、有害生物防治、垃圾清运等）、低值易耗品（工作服、卫生保洁用品、口罩等）、零星维修（生产加工、洗消、储存等设施设备的维修、水电暖气设施等的小型维修）等由餐饮服务企业承担。

8.餐饮服务企业须严格按国家相关法律法规合法用工，承担劳动用工风险。餐饮服务企业在服务过程中使用的员工，因用工问题产生的所有责任与学校无关。

9.履约保证金：餐饮服务企业在签订合同前需一次性向学校缴纳小写:人民币￥200000元（大写：人民币贰拾万元整）作为履约保证金。履约保证金用以约束餐饮服务企业在合同履行中的行为，以及弥补合同履行中由于餐饮服务企业自身行为可能给学校带来的各种损失；若履约保证金额不足以弥补餐饮服务企业违约造成学校损失的，学校可继续向餐饮服务企业主张索赔。履约保证金扣除学校应得的补偿后的余额，在本合同履行结束后**，经双方确认无遗留问题后15个工作日内退还（不计利息）。**

10.餐饮服务企业在本合同期结束后，十个工作日内进行清算、交接，办理撤场手续，**在规定撤场时间内未撤场，每延迟一天，在**履约保证金**中扣除1000元。**

11.2025年8月22日前应达到可正常开餐条件。

其他要求

1.餐饮服务企业拟派团队管理人员均持有效《健康证》。

2.餐饮服务企业自2023年1月1日以来,未发生过任何食品卫生安全事故、消防安全事故（须提供书面承诺）。

# 第五章 评标方法和标准

1. **初步审查（标项一至标项五）**

**（1）资格性审查**

|  |  |
| --- | --- |
| 资质审查 | 详见招标文件第3章投标人须知资料表中投标人的资格要求（1-7）条资质要求 |
| 采购人和监督人在开标时对投标人的资质进行审查，审查不通过的投标无效。 |

1. **符合性审查**

|  |
| --- |
| **符合性审查**（符合通过打“√”，不通过打“×”；评审专家对投标响应文件进行审查，审查不通过的投标无效。） |
| 序号 | 符合性审查要求 |  |  |
| 1 | 是否按招标文件格式要求提供单位盖章及法定代表人（负责人）或被授权人签字（或签章）。 |  |  |
| 2 | 投标人报价未超过招标文件中规定的最高限价或者预算金额的。 |  |  |
| 3 | 投标报价是否按照招标文件要求报价的。 |  |  |
| 4 | 投标有效期（90日历日）是否满足招标文件要求的。 |  |  |
| 5 | 投标人载明的时间要求或服务期限是否满足招标文件规定要求的。 |  |  |
| 6 | 投标人是否存在串通投标的行为。（不存在打“√”，存在打“×”） |  |  |
| 7 | 是否符合招标文件规定的其他实质性要求。 |  |  |
| 评审专家在开标时对供应商的符合性进行审查，审查不通过的投标无效。 |

**二、评审办法**

本项目采用 综合评分法 进行评审。

综合评分法，是指在满足[采购文件](http://www.baidu.com/s?wd=%E6%8B%9B%E6%A0%87%E6%96%87%E4%BB%B6&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6" \t "_blank)实质性要求的前提下，评标专家按照[采购文件](http://www.baidu.com/s?wd=%E6%8B%9B%E6%A0%87%E6%96%87%E4%BB%B6&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6" \t "_blank)中规定的各项评审因素及其分值进行综合评分后，以评分从高到低的顺序推荐1至3家供应商作为成交候选供应商的评标方法。

**三、评分因素**

评分的主要因素分为价格因素、技术因素和商务因素。评分因素详见评分表。评标分值保留至两位小数。评标时，评标专家依照评分表对每个有效供应商的投标文件进行独立评审、打分。

**四、评分标准**

评标委员会根据采购文件，在对投标人投标文件综合评审的基础上进行评估打分。打分采取百分制，其中商务、技术部分为90分，报价分10分。

**五、成交候选人并列式时的处理方式：**

采用综合评标法，则：评审得分相同的，按投标报价排列，报价最低的投标人获得成交人推荐资格；得分与投标报价均相同的，按技术指标优劣排列，技术得分最高的投标人获得成交人推荐资格。

**评分标准（标项一至标项五）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分内容 | 分值 | 评分标准 |
|  | 一、报价部分 |
| 1 | 报价分 | 10 | 以满足招标文件要求的支付餐饮服务费比例最低的投标价为基准价，其报价为满分。其他人的报价得分=（评标基准价/投标人报价）×价格权重×100 |
|  | 二、技术部分 |
| 2 | 类似业绩 | 6 | 近三年2022年1月-至今供应商具有类似餐饮服务项目业绩，每提供一个得1分，最高得6分。业绩证明材料需提供中标（成交）通知书或合同协议书复印件加盖公章，合同含：签订时间、服务内容信息页、合同金额页、签字盖章页等关键页，关键页需要内容清晰可辩，合同体现内容中如缺项或模糊，评标委员会无法辨识该业绩不做认定。以上材料均需要加盖投标人公章。 |
| 3 | 人员配备 | 8 | 项目负责人（经理）：拟派本项目负责人（经理）具备5年以上类似餐饮管理经验得3分;具备3年以上类似餐饮管理经验得2分;具备1年以上类似餐饮管理经验得1分;满分3分。注：证明资料需提供健康证、身份证、类似项目经营合同、劳动合同、在投标单位缴纳社保（近一年任意一个月）的证明资料，缺一不可，否则不得分。以上资料提供复印件加盖公章。项目经理需有在供应商服务的类似餐饮整层管理业绩（如果提供业绩合同内无法体现项目经理，需原业主单位出具证明材料，证明材料上须明确该项目经理姓名及在此项目管理期限）。 |
| 食品安全总监、食品安全员：1.设置本项目食品安全总监和食品安全员，并确定详细的岗位职责，负责每天检查食堂食品安全工作、电、气、消防等设备设施安全，每提供一个专职岗位成员得1分，满分得2分。2.食品安全员提供食品安全员证书得1分，最高得1分。注：证明资料需提供健康证、身份证、聘用劳动合同、在本公司缴纳社保（近一年任意一个月）的证明资料，缺一不可，否则不得分。 |
| 提供本项目的其他人员配备(包括但不限于仓管员、核算保管员等其他相关人员，注明姓名、年龄、健康情况、工作经验等)每提供1人得0.2分，最高得2分。注：证明资料需提供健康证、身份证、聘用劳动合同、在本公司缴纳社保（近一年任意一个月）的证明资料，缺一不可，否则不得分。 |
| 4 | 经营管理方案 | 12 | 对下述12项管理方案的先进性、系统性、完整性，实用性、合理性等五个方面计分：1. 总体经营方案；

2.食品质量控制方案；3.服务质量控制方案； 4.卫生管理控制方案；5.食品加工、留样管理方案；6.操作规程控制管理方案；7.环保方案（含抽排烟处理、污水处理、餐厨垃圾的处理等）；8.人员职责及培训管理方案；9.各类应急方案；10.餐具清洗消毒管理方案；11.原材料采购管理方案；12.面对投诉的处理和解决方案。根据投标人提供情况每有一项内容完整、实施性强、贴合项目实际情况的，得1分，本项满分12分。每有一处描述不清、叙述混乱、不完整、不贴合实际的扣0.5分，扣完为止；未提供或不符合不得分。 |
| 5 | 安全管理方案 | 10 | 投标人针对本项目提供项目安全管理方案，内容包含但不限于:①食品卫生安全;②)设施设备等使用安全;③水、电、气使用安全;④消防安全;⑤职业健康安全及环境安全;以上内容完整、清晰明确、科学合理针对性强且满足采购需求的得10分，每缺少一项内容扣2分。每项有一处内容不完整、不具有合理性、不详尽或不能满足采购需求的扣 0.5分;扣完为止；未提供或不符合不得分。  |
| 6 | 经营管理措施 | 6 | 围绕采购人提出的餐厅经营定位，根据经营方案、服务内容、业态布设三个方面提出科学、规范、完整、合理的餐饮服务运营方案。每有一项内容完整、实施性强、贴合项目实际情况的，得2分，本项满分6分。每项有一处描述不清、叙述混乱、不完整、不贴合实际的扣1分，扣完本项得分为止；未提供或不符合不得分。  |
| 7 | 经营情况综合分析 | 7 | 1.根据《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》和《学校食堂食品安全及营养健康管理办法》规定，坚持公益便利的原则，提供经营业态的品种、价格和核算办法，根据投标人提供方案进行打分，最高得2分，每有一处描述不清、叙述混乱、不完整、不贴合实际的扣0.5分。2.对预计就餐人数、营业额、各项成本（工资福利、管理费、原材料采购）、纯利润等进行科学合理分析。根据投标人提供方案进行打分，最高得4分，有描述不清、叙述混乱、不完整、不贴合实际的扣0.5分。3.对经营风险进行科学合理分析，并有科学合理的防范措施。根据投标人提供方案进行打分，最高得1分，有描述不清、叙述混乱、不完整、不贴合实际的扣0.5分。 |
| 8 | 经营菜品品种搭配方案 | 6 | 投标人针对本项目提供经营菜品品种及营养配比，内容包含但不限于:①带量食谱定制科学、合理:②食物均衡，营养搭配合理:③食物热量平衡，利于身体健康:④食物酸碱平衡，各种元素均衡:⑤食物味道平衡，满足大众口味:⑥杜绝铺张浪费，厉行节约等内容，以上内容完整、清晰明确、科学合理针对性强且满足采购需求的得6分，每缺少一项内容扣 1分，每项有一处内容不完整、不具有合理性、不详尽或不能满足采购需求的扣0.5分;扣完为止；未提供或不符合不得分。  |
| 9 | 装修改造方案 | 24 | **标项一、标项二、标项三：**提供所投食堂的总体装修改造设计方案、装修改造效果图及装修改造经费预算、设施设备投入清单及经费预算。1.设计方案（2分）1.1设计施工方案完整1分，设计施工方案相对完整0.5分,设计施工方案不完整0分。1.2.对功能设计布局结构合理性、功能分区、档口设置等进行评审。功能分区完整，布局合理（1分）；功能分区完整，布局基本合理（0.5分）；功能分区完整，布局不合理（0分）。2.方案效果（2分）2.1效果图。根据提供的装修效果图进行综合评价，效果优得2分，一般得1分，差得0分。3.经费预算（20分）3.1提供与装修设计方案相匹配的投资预算表（包含天棚、墙面装饰工程）。预算科学、造价符合市场行情得2分；预算科学欠缺、清单缺项得0分。3.2提供投资采购的设施设备清单及报价。预算科学、造价符合市场行情得2分；预算科学欠缺、清单缺项得0分。3.3 经费预算（含装修与设备投资）大于等于 80 万，得 16 分；经费预算（含装修与设备投资）大于等于 40 万且小于 80 万，可得 8 分；经费预算（含装修与设备投资）小于 40 万，可得2分；无投资不得分。**标项四、标项五：**提供所投食堂的总体维修改造方案、设施设备投入清单及经费预算。1.维修改造方案（4分）1.1提供维修改造方案。方案科学、符合实际需求、具体可靠得2分，否则视提供情况相应扣分，扣完为止。1.2.对功能设计布局结构合理性、功能分区、档口设置等进行评审。功能分区完整，布局合理（2分）；功能分区完整，布局基本合理（1分）；功能分区完整，布局不合理（0分）。2.报价清单及经费预算（20分）2.1提供与维修改造方案相匹配的投资预算表（包含天棚、地面、墙面维修装饰工程等）。预算科学、造价符合市场行情得2分；预算科学欠缺、清单缺项得0分。2.2提供投资采购的设施设备清单及报价。预算科学、预算符合市场行情得2分；预算科学欠缺、清单缺项得0分。2.3所报预算（含装修与设备投资）大于等于 20 万，得 16分；所报预算（含装修与设备投资）大于等于 10 万且小于 20 万，得 8 分；所报预算（含装修与设备投资）小于 10 万，可得2分；无投资不得分。 |
| 10 | 服务承诺 | 6 | 评审小组根据投标人提供的服务质量承诺，包括但不限于餐饮团队服务人员更换、服务期内人员驻场、违规收费处理、服务质量、服务响应时间、服务期内和服务期满后的业务延续性及交接的工作安排的服务承诺等，承诺满足采购文件服务要求，承诺内容详尽，符合项目实际情况的得6分，每缺少一项内容扣 1分，内容不完整、不具有合理性、不详尽或不能满足采购需求的扣0.5分;扣完为止。 |
| 5 | 1.经营期内，为提升供餐和就餐环境，提升服务品质，制定合约期内完成投标报价的建设经费方案并承诺。（有2分，无0分）2.投标方承诺中标后办理所投食堂经营场所公众责任险及食品安全责任险保额均不低于500万元保险，须提供书面承诺。（有2分，无0分）3.提供在本次招标文件发布之日前，为现正在经营单个项目购买的保额均不低于500万元公众责任险及食品安全责任险保单，每提供一个得0.5分，最高得1分。提供保险合同复印件，加盖企业公章，未提供或不满足的不得分。 |

**第六章 投标响应文件格式**

一、资格审查

资格审查部分按照第3章供应商须知资料表中投标人的资格要求(1-7)进行上传并加盖电子签章。

二、报价响应

报价需上传开标一览表并加盖电子签章。

注明:政采云系统上响应文件需与目录关联。

投标响应文件的组成和编制顺序：

请各投标人严格按照以下顺序编制投标文件。

1.投标函;(见投标响应文件格式)

2.投标声明函;(见投标响应文件格式)

3.法定代表人(负责人)授权委托书;(法定代表人(负责人)参加附法定代表人(负责人)证明书、见响应文件格式)

4.开标一览表;(见响应文件格式)

5.采购需求偏离表;(见投标响应文件格式)

6.商务要求偏离表;(见投标响应文件格式)

7.本招标文件中评分标准的相关内容;(自拟)

8.参与此项目人员配备表(见投标响应文件格式);

9.类似业绩(附合同或中标(成交)通知书复印件加盖投标人公章。)(见响应文件格式);

10.无串通投标行为的承诺书;【见投标响应文件格式】

11.招标文件要求供应商提交的其它投标资料或者供应商认为有必要提供的资料:

12.投标人关联企业情况表;(见投标响应文件格式)

13 投标资格审查(2)-(7)项资料复印件加盖投标人公章。

封面：

**投** **标** **文** **件**

（第XX标项）

项目编号/包号：

项目名称：

标项名称：

投 标 人：

年 月 日

1.投 标 函

伊犁师范大学:

根据贵方组织招标的 (项目名称、项目编号)项目，标项名称 ，我方 (姓名、职务)经正式授权并代表 (投标人名称)处理本项目投标相关事宜。

（1）投标声明函

（2）法人(负责人)授权委托书/法定代表人(负责人)身份证明书

（3）开标一览表

（4）按招标文件投标人须知、采购需求及要求提供有关文件

（5）资格证明(合格投标人资格要求)文件

（6）投标保证金，形式\_ ，金额为 。

据此函，我方宣布并同意如下:

1. 所附投标报价表中项目服务费支付比例： %。
2. 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务;
3. 投标人已详细阅读并理解了招标文件的全部，包括修改文件(如有的话)。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。
4. 本投标有效期自开标之日起 个日历日。
5. 投标人同意提供按照贵方可能要求的与其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的约定。
6. 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（负责人）或被授权人签字或签章

投标人名称（全称）

公 章

投标人开户银行（全称）

投标人银行帐号

日期

2.投标声明函

伊犁师范大学:

关于贵方 (项目名称、项目编号 ) 关于 “标项名称”的招标项目，本签字人愿意参加投标，并有能力提供项目中的服务能力，并保证所提交的所有文件和说明是真实和准确的。

投标人名称:

公 章:

法定代表人(负责人)或被授权人(签字或签章):

地址:

传真:

电话:

邮编:

日期:

年 月 月

## **3.1法定代表人**（负责人）**授权书**

伊犁师范大学：

本授权书声明:我（姓名）系注册于（地区的名称） （供应商名称）的法定代表人（负责人），现授权（姓名）为我公司被授权人，以本公司的名义参加（采购单位名称）（项目名称）（标项名称）的采购招标活动。被授权人在本次采购招标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务,我均予以承认。

本授权书于20　　　年　　　月　　日签字或签章生效，被授权人无转让权,特此授权。

法定代表人（负责人）签字或签章：　　　联系电话：

被授权人签字或签章：　　　　　　 联系电话：

公 章：

授权日期：20　　年　　月　　日

**注：法定代表人（负责人）亲自参加采购活动的，可不提供此项证明文件。**

**法定代表人（负责人）身份证复印件**

|  |  |
| --- | --- |
| **正面**  | **背面**  |

**被授权人身份证复印件**

|  |  |
| --- | --- |
| **正面**  | **背面**  |

**3.2法定代表人（负责人）身份证明书**

伊犁师范大学：

（姓名、性别、年龄、身份证号码）在我单位任 （董事长、总经理等）职务，是我单位的法定代表人（负责人）,代表我公司办理一切社会公务事宜，具有法律效力。

特此证明。

**法定代表人（负责人）身份证复印件**

|  |  |
| --- | --- |
| **正面**  | **背面**  |

法定代表人（负责人）签字：　　　　 　联系电话：

公 章：

日期：20　　年　　月　　日

**注：被授权人参加采购活动的，可不提供此项证明文件。**

**4.开标一览表**

项目名称及项目编号： 标项名称：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 餐饮服务费支付比例（%）： | 服务期限 | 备注（如有） |
|  | 小写： 大写： |  |  |

法定代表人（负责人）或被授权人（签字或签章）:

投标人名称：

公 章：

日期：20　　年　　月　　日

**注：**

1.此表用于开标唱标之用。

2.表中投标报价即为优惠后报价，并作为评审及定标依据。任何有选择或有条件的投标报价，或者表中某一包填写多个报价，均为无效报价。

3.表中大写与小写不一致的，以大写为准。

## **5.采购需求偏离表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 项目编号 |  |
| 标项名称 |  |
| 序号 | 采购文件要求内容 | 投标响应内容 | 是否响应 | 偏离说明 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| ..... |  |  |  |  |

**法定代表人（负责人）或被授权人（签字或签章）:**

**投标人名称：**

**公 章：**

**日期：20　　年　　月　　日**

注：此表若为空白，即默认为投标单位完全响应，无偏离。

## **6.商务要求偏离表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 项目编号 |  |
| 标项名称 |  |
| 序号 | 招标文件商务要求 | 投标商务要求 | 是否偏离 | 偏离说明 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| ..... |  |  |  |  |

**法定代表人（负责人）或被授权人（签字或签章）:**

**投标人名称：**

**公 章：**

**日期：20　　年　　月　　日**

注：此表若为空白，即默认为投标单位完全响应，无偏离。

1. **本招标文件中评分标准的相关内容**

**(根据评分要求，格式自拟)**

附表7.1装修投资预算表（维修改造投资预算表）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 单位 | 数量 | 单价（元） | 总价（元） | 备注 |
| 1 | 设计费用 | 项 |  |  |  |  |
| 2 | 墙面处理 | ㎡ |  |  |  |  |
| 3 | 地面铺设 | ㎡ |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |

注：1.标项一、二、三的投标单位表格名称为“装修投资预算表”；标项四、五的投标单位表格名称为“维修改造投资预算表”。各投标单位根据所投标项进行表格填写。

 2.各投标单位根据装修（维修）所需要的投资内容自行填写表格，此表可向下继续填写。

附表7.2设施设备清单及预算表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格/型号 | 数量及单位 | 单价（元） | 总价（元） | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |

附表7.3预算（装（维）修、设备）汇总表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 单位 | 预算总额（元） | 备注 |
| 1 | 装修投资预算（维修改造投资预算） | 项 |  |  |
| 2 | 设施设备预算 | 项 |  |  |
| 3 | 合计 | / |  |  |

注：1.标项一、二、三的投标单位名称为“装修投资预算”；标项四、五的投标单位名称为“维修改造投资预算”。各投标单位根据所投标项进行表格名称填写。

2.此表为附表7.1、附表7.2所投资预算的汇总表，自行填写。

**8.拟投入此项目人员配备表**

**项目名称： 项目编号： 标项名称：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 年龄 | 学历 | 专业 | 身份证号 | 在本项目中担任的岗位 | 从事类似工作年限 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |  |

备注：拟投入人员证明资料（按拟投入情况表所列顺序依次排列）

投标人名称：

公 章：

法定代表人（负责人）或被授权人签字或签章:

日期：年 月 日

**9.类似业绩**

项目名称：

项目编号/包号：

标项名称：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 完成时间 | 项目名称 | 标的内容 | 采购人名称 | 中标（成交） 金额 | 联系人 | 联系电话 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |

注：投标人须按相关要求提供相应的中标（成交）通知书或采购合同等业绩证明资料。

**10.无串通投标行为的承诺书**

伊犁师范大学：

我公司参与招标文件 项目名称、项目编号 为 标项名称 的采购招标活动，我公司郑重声明：我公司不组织、不参与任何串通投标的行为，自觉遵守《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国政府采购法实施条例》的规定。我公司对此声明负全部法律责任。

 特此声明。

**承诺单位：**

**公 章：**

**法定代表人（负责人）：（签字或签章）**

**法定代表人（负责人）身份证号：**

 **20 年 月**

**11.招标文件要求供应商提交的其它投标资料或者供应商认为有必要提供的资料;**

**12.投标人关联企业情况**

投标人的母公司、子公司（含控股公司）关联企业等情况表

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称  |  |
| 项目编号 |  |
| 标项名称 |  |
| **序号** | 投标人填写 |
| 1 | 投标人的母公司及其母公司的子公司（含控股公司）的情况 | 叙述或附图表示投标人的母公司及其母公司的子公司（含控股公司）的情况 |
| 2 | 投标人的子公司（含控股公司）的情况 | 叙述或附图表示投标人子公司（含控股公司）的情况 |
| 3 | 投标人的投资参股关系的关联企业的情况 |  |
| 4 | 投标人的法定代表人为同一人的两个及两个以上法人的情况 |  |
| 5 | 单位的主要人员在其他企业任职情况 |  |

**投标人：**

**公 章：**

**法定代表人（负责人）：（签字或签章）**

 **20 年 月 日**

注：1. 投标人应如实、全面地填写“投标人关联企业情况表”。若因投标人故意隐瞒，一经查实，将视为投标人弄虚作假，提供了虚假资料，采购人将按相关规定以弄虚作假行为处理。

2.如投标人无上表中所述的相关情况，则投标人可在相应表栏中填写“无”。

3.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，不得同时参加本招标项目的政府采购活动。

**13.投标资质（投标人的资格要求）(2)-(7)项资料复印件加盖公章;**

**14.中小企业声明函**

本公司（联合体 ）郑重声明， 根据《政府采购促进中小企业发展管理 办法》 （财库﹝2020﹞46 号） 的规定 ，本公司（联合体 ）参加 （单位名 称 ）的 （项 目名称 ） 采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承 接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业） 的具体情况如下：

1. （标 的名称 ） ，属于 （采购文件 中 明确 的所属行业 ） ；承接 企业为 （企业名称 ） ，从业人员 人 ，营业收入为  万 元 ， 资 产总额为  万 元 ， 属 于 （中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标 的名称 ） ，属于 （采购文件 中 明确 的所属行业 ） ；承接 企业为 （企业名称 ） ，从业人员 人 ，营业收入为  万 元 ， 资 产总额为  万 元 ， 属 于 （中型企业、小型企业、微型企业）；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也 不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（公章)：

日期 ： 年 月 日

**说明：** **1.重要提示：供应商应仔细阅读本函附件** **1** **关于“中小企业声明函”的填写要** **求及提交要求** **，否则** **，** **因填写或提交等产生** **的一切不利后果** **，须** **自行承担。**

**2.**从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据， 无上一年度数据的新成立企业可不填报。

15.**残疾人福利性单位声明函**

本公司（联合体）郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促 进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本公司（联合体）参加 （单位名称） 的 （项目名称） 采购活动，提供的服务及货物**全部由**符合政策要求的**残疾人福利性单位提供和制造**。相关企业（含联合体中的 残疾人福利性单位、签订分包意向协议书的残疾人福利性单位）的具体情况如下：

1. （标的名称） ，承接单位为 （企业名称） ，属于残疾人福利性单位；

2. （标的名称） ，承接单位为 （企业名称） ，属于残疾人福利性单位；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也 不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

**说明：**1、服务及货物应当全部由符合政策要求的残疾人福利性单位提供及生产且使用该残疾人福利性单位商号或注册商标（与代理商或投标人无关）；应 当严格按上述格式及内容进行填写（应当明确每个标的的生产企业类型 及相关数据），否则导致的后果由投标人自行承担；

2、以联合体形式参加的，应当由联合体各方盖章。

投标人名称（公章)：

日 期：

16.**无重大违法记录声明函**

伊犁师范大学：

我公司参与采购文件 项目名称、项目编号 为 标项名称 的采购招标活动，我公司郑重声明：我公司参加本次采购招标活动前三年内，在经营活动中无重大违法记录（重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者营业执照等），具备《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国政府采购法实施条例》中规定的投标供应商资格条件。我公司对此声明负全部法律责任。

 特此声明。

 承诺单位：

 公 章：

 法定代表人（负责人）签字或签章：

  法定代表人（负责人）身份证号：

 20 年 月 日

附件：**质疑函范本：**

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：邮编：

联系人：联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号：包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项2

……

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**质疑函制作说明：**

1.供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2.质疑供应商若被授权人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

4.质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5.质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6.质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字（并附自然人身份证正反面）；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者签章，并加盖公章（另附法人（或主要负责人）身份证正反面和其授权代表身份证正反面及营业执照）。

# 第7章政府采购合同参考范本

**注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。**

合同编号:

伊犁师范大学校本部、东校区餐厅社会管理服务项目合同

新疆维吾尔自治区市场监督管理局

制定

新疆维吾尔自治区教育厅

伊犁师范大学校本部、东校区餐厅社会管理服务项目合同

甲 方：

法定代表人：

职 务：

地 址：

乙 方：

法定代表人：

职 务：

地 址：

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

一、合同标的

1.标的名称：

2.委托管理服务地点：

3.委托管理服务内容：

1. 合同期限

 2025 年 月 日至 年 月 日。

1. 管理服务内容

1.本项目餐饮服务包括：

2.经营范围：

3.基本要求和原则

4.经营管理相关要求

四、费用及结算方式

1.服务费用

2.支付方式

当月结账日后双方确认劳务费用15日内，乙方须按甲方财务部门要求提供发票，甲方自收到发票后15日内支付餐饮服务费用。涉及寒暑假的月份在下学期开学结算。涉及寒暑假的月份在下学期开学结算。

3.履约保证金

3.1乙方在签订合同前向甲方缴纳履约保证金   万元（大写 元整）。履约保证金用以约束乙方在合同履行中的行为，以及弥补合同履行中由于乙方自身行为可能给甲方带来的各种损失；若履约保证金额不足以弥补乙方违约造成甲方损失的，甲方可继续向乙方主张索赔。履约保证金扣除甲方方应得的补偿后的余额，在本合同履行结束后由甲方方无息退还。

3.2 履约保证金在服务期满并确认乙方无违约行为后或不属乙方重大责任事故造成协议终止，并完成相关验收移交手续后 15 个工作日内返还。乙方履约保证金及本合同期最后一个月的劳务费用合计作为撤场保证金，在规定撤场时间内未撤场，每延迟一天，在撤场保证金中扣除壹万元。待合同期满，撤场完成后，经双方确认无遗留问题后15个工作日内退还（不计利息）。

3.3 如服务期内乙方有违约或处罚、赔偿等相关费用，甲方有权在履约保证金中先行扣除相关费用。履约保证金不足20%时，乙方应当在 5 个工作日内补足履约保证金。

五、人员要求

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

服务团队负责人: 联系方式：

工作人员配置总人数:

具体人员安排:

2.人员证明。

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

2.2 甲方有权对乙方全体工作人员进行身份审查，并检查每个工作人员的“三证一档”(身份证、居住证、健康证及员工档案)。乙方必须确保其所聘的工作人员，符合派出所、社区要求及高校服务育人的政治标准和职业道德标准，对不符合要求、不符合从业资格的人员，甲方有权要求乙方解聘。

六、甲方权利与义务

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

2.人员配备。甲方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》配备专职食品安全总监/食品安全员， 结合学校实际细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》，落实食品安全“ 日管控、周排查、月调度”制度， 同时督促乙方配备相应专职食品安全总监/食品安全员。

3.食材采购。

甲方采购的大宗食品，应实行公开招标选择供货商，签订供货协议。加强食品供货商管理 ，建立食品供货商退出机制。

4.食材验收。甲方应建立健全食材采购验收机制，落实食材索证索票制度，建立采购台账，不得采购腐败变质、有毒有害、来历不明的食品原料及食品。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的 ，应拒绝接收。

5.食材检测。甲方对食堂采购的蔬菜、肉、腌制品、米面油等食材进行抽检，建立不合格食材及供应商处置机制，保证食材采购的安全。

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

7.财务管理。甲方负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。

8.供餐服务。甲方应制定供餐标准供乙方执行。

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

10.“ 五防 ”配备。 甲方应当配齐防蝇、防尘、防鼠等“ 五防 ”设备设施。

11.互动机制。 甲方应建立食堂问题投诉渠道和反馈机制。通过学校网站、电话、公众号、邮箱等方式引导家长或学生共同参与校园食品安全管理，并进行供餐满意度测评。

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

13.违规处置。 甲方有权要求乙方撤换不称职或不遵守校纪校规的从业人员。

七、乙方权利与义务

1.费用约定。乙方有权按照合同约定收取费用。

2.资质要求。乙方依法取得食品经营许可证，含餐饮服务管理经营项目。

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

乙方应严格规范食品加工管理，保持加工经营场所内外环境整洁 ，实施原料采购、粗加工、切配、烹饪、供餐、留样、餐用具清洗消毒保洁全过程控制管理。积极落实色标管理制度等要求。

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

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

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

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

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

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

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

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

12.设备管理。 乙方负责对甲方提供的房产及设施设备的管理，如定期清洗烟道，保持烟道畅通等，做到无事故隐患，设备完好，承担因管理不当而引起的损失，对于发现隐患或自然损耗需要进行维修的，乙方应及时跟甲方提出维修要求。正常管理维护（修）所产生的费用由甲方承担。

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

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

15.消防安全。 乙方应定期检查和维护消防器材和设施、如有破损应及时向甲方提出报修，定期开展消防演练，培训员工疏散逃生、有效使用消防器材，掌握报警求救等应急处理技能。

16.服务约定。不以任何形式转租、转让、抵押服务区域，在服务区域内只从事双方约定的服务工作。

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

18.为保证学校学生的正常就餐，乙方必须在甲方要求的时间内营业。

19.乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规及甲方制订的各项规章制度、岗位职责和服务规范，确保服务优质，管理规范；严格按照相关法律法规和甲方的规章制度切实做好食品卫生工作，杜绝一切安全卫生事故的发生。在餐饮服务期内对食品卫生、饭菜质量、经营场所安全等全面负责，如果发生问题要接受行政部门处罚；如因乙方原因导致甲方被行政部门处罚或其他第三人索赔，甲方有权要求乙方赔偿由此造成的各项损失（包含但不限于罚金、赔偿金、诉讼费用、律师费用、保全保险费、证据保全费用等）。

20.乙方需要执行甲方的统一采购、统一配送、统一核算，严禁自行购买食材。

21.乙方必须遵守甲方财务管理，使用校园一卡通收费系统，结算/核算工作要求内容真实合法，程序符合规定，严禁其他未经允许的收款方式。

22.乙方在规定的经营项目范围内经营。不得擅自扩大经营品种，改变经营方式。在规定的经营场所内经营，不得私设摊点和窗口，扰乱校园秩序。不得超出经营范围、不得将该经营场所用于合同约定以外产品，不得向第三方分包、转包或共同经营。出现违约，视为乙方违反合同，甲方可单方面解除合约，通知乙方离场，后续事项可参照乙方违约解除合同处理。

23.甲方提供的房屋、设备设施在合同期内由乙方管理使用，并负责设备设施维护保养工作，对经营场地和现有的装修装潢不得擅自拆改、扩建、增添，如需改造需先征得甲方书面同意。

24.卫生标准：严格按照《中华人民共和国食品安全法》、教育部、卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）的要求，以及甲方日常管理的相关规章制度执行。特别要做好用工安全、食品的留样工作，做好各种餐具、用具的洗涤、消毒工作并做好记录，记录存档。

25.乙方使用所有职工必须执有有效的健康体检报告和健康证才能上岗，对无健康证或健康体检不合格者严禁使用。乙方特种设备操作员必须持证上岗。

26.乙方须在规定的经营项目范围和经营场所内从事经营服务工作，不得私设摊点和窗口，各项服务价格按规定的成本要求控制，做到明码标价、质价相符，不得擅自涨价，服从甲方的统一管理。

27.乙方负责餐厅内从业人员的食品安全、安全用电、防火、防事故、防疫、业务技能和职业道德等专项培训，加强有关法律法规及甲方各项规章制度的学习。

28.乙方应加强餐厅内外场地的管理，未经甲方批准不举办活动、不得出借场地；加强橱窗、电子屏、电视、广播、展板等的管理，确保正面宣传和引导；乙方在餐厅内使用电视等娱乐设施时，严禁播放法律法规禁止的内容和不雅音像制品；在经营区域内严禁抽烟、酗酒、赌博。

29.乙方应维护甲方校园良好的环境，经营活动不得破坏甲方周边环境、影响甲方正常的教学、生活秩序。

30.乙方在合同期内时，有爱护、维护甲方设施设备（包括燃气管道及配套设备）、国有资产的义务和责任，不得随意损坏、拆借甲方提供的固定资产。

31.乙方应严格遵守国家及学校相关的财务管理制度，遵守甲方收费制度和核算制度，实行刷卡结算业务。并同意接受甲方的监督和管理。一旦出现私设收款机、私收现金或私设微信收取消费金额，均视为严重违约行为，按甲方相关规定处罚和处理。

32.乙方遵循甲方采购制度，做好食品验收和保管工作，食品保管必须作到离墙、离地、上架，防尘、防霉、防鼠害等，确保食品质量。

33.乙方法定代表人是食堂安全的第一责任人，应安排专人负责各种设施设备，保证水、电、燃气、蒸汽的使用安全。负责燃气设施的人员必须经过培训，并持有效上岗证上岗。乙方应与甲方签订消防安全责任书和综合治理责任书。食堂用电设备不得超过总负荷。

34.定期做好“四害”的消杀工作，确保食品卫生安全。

35.需加强对职工和财产的管理，经营期间所发生的人员伤亡、财产损失，均由乙方负责。

36.必须遵守和执行校园的治安、消防等规章制度，做好安全生产工作，乙方应自觉维护经营场所内的所有消防安全设施，严禁把消防设施作消防以外的用途使用。

37.如因食品卫生、伙食品种和质量、价格等问题引起学生不满或发生食品安全问题的，必须做出书面的、公开的解释，提出解决方案并赔偿甲方因此而遭受的全部损失；如加工出售的食品引起病源性传播或食物中毒，由此所造成的损失由乙方负责并承担相应的法律和经济责任；不得加工出售政府和甲方明令禁止的食物，如有违反，将依法移交有关部门进行处理。

38.经营品种、价格及份量等明细需在甲方委托管理部门报备。如要更换饭菜品种、变更饭菜价格，需书面上报甲方委托管理部门，经甲方书面同意后方可变更，否则视为违规行为，按甲方有关制度处罚。

39.乙方服务餐厅如遇突发或重大事件，乙方应在第一时间报告甲方，及时处理有关问题，甲方如认为情况危及到甲方的安全稳定管理工作，乙方应无条件同意甲方直接调配乙方资源直至危机结束。

40.乙方自觉接受甲方对其管理、用工、安全、服务、卫生等方面工作的检查、指导、监督和考核，接受和服从甲方、政府监管部门、消防部门等相关部门的管理、检查、评比、监督工作；接受甲方对原材料采购、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等的全方位监控，对存在和发现的问题，执行立整立改的管理措施，无法当时整改的也必须在24小时内完成整改。

41.乙方服务餐厅每学期开业、停业时间严格按甲方安排执行，特殊情况按照甲方通知为准；制定出开餐服务时间，并征得甲方同意，开餐期间必须保证饭菜的正常供应；节假日、寒暑假及国家级考试期间根据甲方的安排开餐，未经甲方同意不得停业。以下时间段内必须保证供餐：

早餐：8:30—10:30

午餐：12:00—15:00

晚餐：18:00—21:00

42.乙方对服务餐厅餐饮服务过程中发生的一切债权债务、财产损失、人身事故等承担全部责任及费用。

八、合同解除

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

2.甲方有以下行为之一的， 乙方可以解除合同：

2.1 甲方未按要求取得学校食堂《食品经营许可证》；

2.2 甲方拒绝履行提供水、电、气、暖等必要经营条件， 乙方无法继续经营的；

3. 乙方发生以下情形之一的 ，甲方可以解除合同，并承担相关后果：

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

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

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

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

3.5 互联网+明厨亮灶未保持在线状态且对各级市场监管部门整改要求拒不整改，刻意躲避监管的；

3.6 与学校或学校工作人员间存在商业贿赂等不正当经营行为的；

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

3.8 乙方经营过程中，与用餐者发生谩骂、斗殴或造成严重后果或违反法律法规、规章规定，发生学生、教职工、学生家长群体性事件的；

3.9 乙方人员在校园存放危险品或实施违法犯罪或损坏公共利益等行为。

4.其它

1. 不可抗力事件处理

服务期内，如不可抗力致使合同无法履行时 ，甲乙双方协商可变更或解除合同。

十、违约责任

1.甲方违约责任

1.1 甲方不按照约定支付费用，经乙方书面催告后 日内仍未支付的，自催告期满后每逾期一日，按欠付金额的 ‰向乙方支付违约金，违约金累计不超过欠付金额的 %。

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

1.3 因甲方原因导致食材不符合食品安全的要求，造成的相关后果由甲方承担。

2.乙方违约责任

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

2.2 因乙方违约导致合同解除的，则乙方交纳履约保证金不予返还， 乙方还应向甲方支付违约金 ，违约金不足以补偿甲方损失的 ，按实际损失赔偿。包括但不限于赔偿款、补偿款、罚款以及甲方因争议解决产生的诉讼费、保全费、保全、保险费、律师费、鉴定费、评估费、公证费、差旅费、公告费、邮寄送达费等。

2.3 除本合同对违约责任有明确约定外，任何一方不履行合同或履行合同不符合约定的均视为违约。届时，违约方除应向守约方支付服务费用总额 %的惩罚性违约金外，还应赔偿由此给守约方造成的所有损失。同时，违约方未按守约方的要求纠正违约行为或虽经纠正但仍不符合合同约定的，守约方有权单方面解除合同，由此产生的责任均由违约方承担。

2.4除本合同另有约定外，乙方未能履行本合同约定的义务，甲方有权要求扣除履约保证金，同时要求乙方限期整改，并有权视情节轻重要求乙方支付10000至30000元的违约金。如在甲方要求的整改期限内，乙方未能按甲方的要求进行整改，甲方有权单方终止、解除合同，扣除履约保证金，并有权要求乙方赔偿甲方因此遭受的一切损失。乙方承担提前终止、解除合同的一切法律和经济责任。

2.5如乙方出现如下情况之一，甲方有权与乙方解除合同，由乙方承担全部经济损失和法律责任，包括依照本合同及相关法律规定要求违约方承担因违约行为而遭致的直接经济损失及任何可预期的间接损失及额外的费用（包括但不限于诉讼费、律师费、差旅费等），甲方有权直接从履约保证金中扣除，不足部分乙方须另行补足。

（1）未申报擅自更换该项目经理、食品安全总监、食品安全卫生管理员、核算保管员及主要服务人员等情况。

（2）乙方严重违反《中华人民共和国食品安全法》等法规，被当地市场监督管理部门要求停业整顿的。

（3）在校内进行餐饮生产、加工、经营和销售及与此相关的物资供应等经营活动的过程中，存在掺杂使假、销售过期变质及无证产品等行为情节严重的。

（4）因乙方生产、经营禁止类食品或发生食物中毒、火灾、食源性疾患或其它违法行为的原因，出现食品安全或其他事故由此造成的损失、赔偿、处罚及其它相关费用全由该乙方自行承担，同时承担相应的法律责任。

（5）超出准入许可经营范围擅自生产经营，或未按规定内容经营，将解除合同，同时承担相应的法律责任。

（6）在卫生质量和价格控制有违规行为的，并造成严重后果的（如：罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶劣）将解除合同，同时承担相应的法律责任。

（7）乙方未按相关法律法规、标准以及本合同的约定，导致经营管理混乱。

（8）在经营过程中有转包、分包经营行为的。

（9）不经甲方同意乙方对原有房屋擅自改动或扩建的。

（10）无故停止营业的。

（11）乙方在校内经营餐厅和宿舍内从事或准许他人从事任何宗教活动的。

（12）甲方按照政府有关规定和甲方的规章制度提出要求，乙方未按要求管理从业人员，可视为违约。

（13）因乙方的不良行为，影响或造成甲方（包括个人）受到外部或内部行政处理或经济损失的。

（14）其他违约或给甲方造成重大损失或不良影响的行为。

十一、保密条款

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

十二、考核

考核具体内容详见附件2。

1. 争议解决因本合同相关事项发生的纠纷，应通过协商解决。如协商不成，可按以下第 2 种方式解决：

1.向 / 仲裁委员会申请仲裁。

2.依法向 项目所在地 人民法院起诉。

在诉讼或仲裁期间，本合同不涉及争议的条款仍然有效，双方应继续履行。因争议解决产生的诉讼费、保全费、保全、保险费、律师费、鉴定费、评估费、公证费、差旅费、公告费、邮寄送达费等所有成本由违约方承担。

3.本协议中所载的书面通知仅指当事人亲自送达、挂号信、EMS方式、电子邮箱。一方采取当事人亲自送达方式的，另一方有积极配合签收的义务。如一方拒绝签收而使另一方变更送达方式的，由此产生的费用应当由违约方承担；如以EMS或快递方式寄送的，如无相反证据证明，自寄送之日起的第三日为送达之日。

十四、其他

1.本合同在 项目所在地 签订。

3.合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

4.本合同一式 陆 份，甲方  肆 份，乙方 贰 份，由甲方向当地教育行政部门备案 / 份。

5.未约定事项，双方可以协商签订补充协议。

附件 1： 固定资产移交表；附件 2：食堂考核办法

甲 方： 乙 方：

单位名称：伊犁师范大学 单位名称：

公 章： 公 章：

法人或授权代表签字： 法人或授权代表签字：

开户银行： 开户银行：

账号： 账号：

年 月 日 年 月 日

附件 1

固定资产移交表

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

附件2

食堂考核办法

一、考核内容

1.每月提取当月服务费用的 %作为考核经费 ，根据每学期测评结果返还：

1.1 师生的满意度达到 及以上的 ，付清学期服务费用；

1.2 师生的满意度在 （含 ）— 的 ，支付剩余保证金；

1.3 师生满意度在 以下的，不予支付学期剩余服务费用；

1.4 师生满意度在 以下的， 甲方有权单方终止合同并没收履约保证金。

2.

二、考核细则

**1. 甲方有权终止合同的情形**

1.1 乙方未取得含食品经营管理类项目的《食品经营许可证》。

1.2 乙方未开具正式票据结算的或使用私人账户及其他方式进行结算的。

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

1.4 日常经营过程中出现窗 口分包、转包情况的。

**2.规范经营**

2.1 乙方需实行“4D ”“五常法”“6T ”等管理模式的。

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

2.3 食堂人员配置符合招投标规定人数，满足甲方实际需求。

 2.4 对甲方提出的整改意见或建议在 日内出具整改报告。

2.5 乙方需依法配备食品安全总监/食品安全管理员的。

3.场所环境

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

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

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

**4.人员卫生**

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

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

4.3 加工食品时不吸烟、不挖鼻孔、不捣耳朵、不对着食品打喷嚏。

**5.食材采购**

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

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

5.3 节约合理使用食材，不人为造成食材浪费。

**6.餐饮具消毒**

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

6.2 建立餐饮具消毒台账，做好消毒记录。

6.3 不重复使用一次性餐饮具。

**7.菜品质量**

7.1 供餐品种按合同约定提供。

7.2 饭菜内不存在异物、杂物 ，不提供未烧熟煮透、变质菜品。

7.3 菜品色泽味满足大众口味。

**8.餐厅服务**

8.1 文明礼貌、热情服务，耐心细致，不得与师生发生争执。

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

**9. 生产安全**

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

**10.工作纪律**

10.1 乙方人员遵守规范，不私拿食品原材料（含熟食）与其他物品的。

10.2 下班后及时关灯，离开岗位时关煤气、燃气、水龙头等设备设施。

10.3 乙方人员不接受供货商等相关人员礼品、 回扣等。

**11.其他**