**项目名称：海南卫生健康职业学院椰海校区食堂委托经营服务项目**

### 项目编号：HNJY2025-55-10

### 招

### 标

### 文

### 件

采购人：海南卫生健康职业学院

采购代理机构：海南省教学仪器设备招标中心有限公司

### 2025年7月

### 招标邀请函

|  |
| --- |
| 项目概况海南卫生健康职业学院椰海校区食堂委托经营服务项目的潜在供应商应在海南省教学仪器设备招标中心有限公司（海南省海口市蓝天路西2-8号）获取采购文件，并于2025年7月31日09点00分（北京时间）前递交投标文件。 |

**一、招标项目的名称、数量、简要技术要求**

1.1项目名称：海南卫生健康职业学院椰海校区食堂委托经营服务项目

1.2项目编号:HNJY2025-55-10

1.3采购方式：公开招标

1.4预算金额：0元

1.5数量及分包：1个标段

1.6采购需求：海南卫生健康职业学院椰海校区食堂委托经营服务项目，详见招标文件“用户需求书”。

1.7（1）食堂委托经营年限为：委托经营合同有效期限为五年,采用“1+1+3年”模式，第一、第二年经营期满后经学校组织考核，中标单位未发生食品安全事故、各项安全卫生指标和制度规定符合教育和卫生部门的检查标准，合同可续签3年。若因甲方校区发生搬迁情形，且该校区搬迁系基于诸如政府规划调整、自然灾害等导致校区无法正常使用等不可预见、不可避免且不可克服的客观情况（即不可抗力因素），自该不可抗力因素导致校区搬迁事实发生且经双方书面确认之日起，本合同自动终止，双方互不承担违约责任。

（2）学校为中标单位提供食堂餐饮所需的场地及设施设备，含炉灶、消毒柜、冷藏柜、水电、消防、空调、监控和管道燃气等学校资产，在经营过程中造成损坏由经营单位负责维修或补齐，经营期满后交还设备的数量需与合同清单一致，折旧不计（中标后现场清点设施设备并根据实际情况编辑设施设备清单）自签订合同之日起计算。

1.8项目概况：食堂采取“委托企业经营模式”。委托经营场地为食堂。实行场地“零租赁”,免收场地租赁费,免收食堂设备使用费。中标餐饮经营者自主装修、自主经营、自负盈亏。食堂经营产生的水电费、垃圾处理费、燃气费、人工工资由经营企业负责。

本项目包含小卖部租赁，具体租金详见招标文件“用户需求书”。

1.9本项目不接受联合体。

**二、投标人资格要求**

2.1满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.2落实政府采购政策需满足的资格要求：无；

2.3本项目的特定资格要求：

2.3.1具有独立承担民事责任的能力。依法取得营业执照。供应商是企业（包括合伙企业）的，提供在工商部门注册的有效的“企业法人营业执照”或“营业执照”；供应商是事业单位的，提供有效的“事业单位法人证书”；供应商是非企业专业服务机构的，如律师事务所，提供执业许可证等证明文件；供应商是个体工商户的，提供有效的“个体工商户营业执照”；供应商是自然人的，提供有效的自然人身份证明，只有中国公民才能以自然人的身份参加本项目的政府采购活动。

2.3.2具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度(提供承诺函）：

2.3.3具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书）；

2.3.4具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供承诺函）；

2.3.5参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（成立不足三年的从成立之日起计算，提供声明）；

2.3.6参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有环保类行政处罚记录（成立不足三年的从成立之日起计算，提供声明）；

2.3.7依法取得食品经营许可证，并始终保持合法有效。投标人具有在有效期内的食品经营许可证或餐饮服务许可证，或投标人正在经营的学校食堂或企事业单位食堂已取得食品经营许可证或餐饮服务许可证的，视为符合条件(投标人取得证照的提供证照复印件并加盖投标人公章，投标人取得所经营学校等食堂证照的，提供证照复印件及对应合同复印件并加盖投标人公章)。

2.3.8社会信誉良好，近三年内未发生食品安全事故、未受到相关食品安全行政处罚、未发生消防安全事故。提供近三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件、未发生消防安全事故等方面的不良记录承诺书。

2.3.9应具备应对台风等自然灾害的应急处置能力，确保受灾期间正常供餐（提供承诺函，格式自拟。）

2.4在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有列入失信被执行人、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的投标人。（注：采购人或采购代理机构将于本项目投标截止日前在“信用中国”网站、“中国政府采购网”网站等渠道对供应商进行信用记录查询，凡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的，视为存在不良信用记录，参与本项目的将被拒绝。）

2.5提供投标函。

**三、获取采购文件**

时间：2025年7月10日至2025年7月17日，每天上午08:30至12:00　，下午14:30至17:30　（北京时间，法定节假日除外 ）

地点：海南省海口市蓝天路2-8号

方式：现场购买

售价：300元

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

截止时间：2025年7月31日09点00分（北京时间）

地点：海南省海口市蓝天路西2-8号、海南省教学仪器设备招标中心有限公司开标室。

**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**

1、标书售后不退，购买标书时需提供以下证明资料及备案：

1.1营业执照复印件（加盖本单位公章）

1.2法人授权函（函中内容要有报名人的联系方式及邮箱）

2、购买标书银行帐户：

单位名称：海南省教学仪器设备招标中心有限公司

开户银行：中国建设银行股份有限公司海口国兴大道支行

银行帐号：46001002537052500288

财务联系电话：0898-66737260

3、投标方应准备壹份正本和伍份副本，并在每一份“投标文件”上要明确注明“正本”或“副本”字样。**（开标时递交U盘拷贝的PDF格式正本的响应文件。）**

4、投标方应将“投标文件”胶装成册。

5、招标人不接受有任何选择的报价。

6、本项目投标有效期开标日起有效期为90天。

7、采购信息及中标结果查询：海南省教学仪器设备招标中心有限公司http://www.hainjy.com/。

8、投标人必须编制完整的投标文件，按顺序编制目录及页码并装订成册，投标文件封面必须加盖投标人单位法定印章并经投标人代表签署，投标文件应骑缝加盖投标人单位公章。投标人代表可由法定代表人或其委托代理人担任。由委托代理人签署的投标文件中，须同时提交由法定代表人签署的有效的授权委托书。

投标书应采用胶装形式（非卡装）订装，投标文件的任何缺漏，都会导致投标无效，投标人必须自行承担。招标代理机构对因投标文件未装订成册而造成的投标文件的损坏、丢失不承担任何责任。

**七、****凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系**

1.采购人信息

名 称：　海南卫生健康职业学院

地 址：　海南省海口市秀英区秀华路32号

联系方式：　0898-68642247

2.采购代理机构信息

名 称：　海南省教学仪器设备招标中心有限公司

地　　址：　海南省海口市蓝天路西2-8号

联系方式：　0898-66757906

3.项目联系方式

项目联系人：孙工

电话： 0898-66757906

# 第二章投标人须知

**一、总则**

1.1名词解释

1.1.1招标人：海南卫生健康职业学院

1.1.2招标代理机构: 海南省教学仪器设备招标中心有限公司

1.1.3投标人:已从招标代理机构购买招标文件并递交投标文件的投标人

1.2适用范围

本次招投标活动为以公开方式择优选定委托经营管理企业，本次招投标活动以本招标文件约定内容为主，参照相关招标投标法律法规的流程执行。

本招标文件仅适用于招标代理机构组织的本次招投标活动。

1.3合格的投标人

1.3.1凡有能力按照本招标文件规定的要求提供服务的供应商均为合格的投标人。

1.3.2投标人参加本次招投标活动应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，并具备本招标文件第一章“投标人资格要求”规定的条件。

1.3.3投标人应遵守中华人民共和国的有关法律、法规。

1.3.4本项目不接受联合体投标。

1.4.投标费用

无论招标投标过程中的做法和结果如何，投标人均自行承担所有与参加投标有关的全部费用。

1.5招标文件的约束力

投标人一旦参加本项目投标，即被认为接受了本招标文件中的所有条件和规定。

**二、招标文件**

2.1招标文件由五部分组成，包括：

第一章招标邀请函

第二章投标人须知

第三章用户需求书

第四章合同样本

第五章投标文件内容和格式

请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏，请立即与招标代理机构联系解决。

2.2投标人被视为充分熟悉本招标项目所在地与履行合同有关的各种情况，包括自然环境、气候条件、劳动力、电力供应及公用设施设备等，本招标文件不再对上述情况进行描述。

2.3投标人必须详阅招标文件的所有条款、文件及表格格式。投标人若未按招标文件的要求和规范编制、提交投标文件，将有可能导致响应文件被拒绝接受,所造成的一切后果由投标人负责。

2.4招标文件的质疑

2.4.1 投标人对招标采购文件如有疑点，应按招标公告中载明的地址，以书面形式通知到采购代理机构。

2.4.2对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日。超过七个工作日、非书面形式以及匿名的质疑将不予受理。

2.4.3供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

2.4.4质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则，提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明事实的确切来源，对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者或举证不全查无实据被驳回次数在全国范围内12个月内达三次以上，将由财政部门纳入不良行为记录名单并承担相应的法律责任。

2.5招标文件的澄清或者修改

2.5.1采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件、投标邀请书进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件、投标邀请书的组成部分。

2.5.2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，以书面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。

2.5.3招标文件的修改书将构成招标文件的一部分，并对投标人具有约束力。

2.5.4当招标文件与更正公告的内容相互矛盾时，以招标代理机构最后发出的更正公告为准。

**三、投标文件**

3.1投标文件的组成

投标文件应按“第五章投标文件内容和格式”要求编制。

3.2投标

3.2.1本项目设有投标人承诺基本建设、设施设备等投资金额报价。

评标委员会认为投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

3.3投标保证金

本项目无需缴纳投标保证金。

3.4投标有效期

3.4.1投标有效期为从开标截止之日起计算的90天，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效。

3.4.2在特殊情况下，招标代理机构可于投标有效期满之前，征得投标人同意延长投标有效期，要求与答复均应以书面形式进行。投标人可以拒绝接受这一要求而放弃投标。同意这一要求的投标人，无需也不允许修改其投标文件。受投标有效期制约的所有权利和义务均应延长至新的有效期。

3.5投标文件的数量、签署及形式

3.5.1投标文件壹式伍份，胶装装订。其中正本壹份，副本肆份。(温馨提示：为了节约能源保护环境，制作标书时建议双面打印,如投多标段时建议做在同一本投标文件里。)（必须U盘拷贝的PDF格式正本的投标文件。开标时递交）

3.5.2投标文件须按招标文件的要求执行，每份投标书均须在封面上清楚标明“正本”或“副本”字样，“正本”和“副本”具有同等法律效力；“正本”和“副本”之间如有差异，以正本为准。

3.5.3从环保角度考虑，投标文件正本方案材料建议按双面打印或用不褪色墨水双面书写。投标文件的正本须经法定代表人或授权代表签署和加盖投标人公章。

3.5.4投标文件不得涂改和增删，如要修改错漏处，必须由同一位签署人在修改处签字和盖章。

**四、投标文件的递交**

4．投标文件的密封及标记

4.1投标人需将投标文件进行密封在投标专用袋(箱)中，封皮上均需写明：项目名称、项目编号、项目标段、投标单位名称、联系人姓名、电话。

4.2投标文件未按上述规定书写标记和密封者，招标代理机构不对投标文件被错放或先期启封负责。

4.3投标截止时间按照招标文件规定时间。

4.4投标人须在投标截止时间前将投标文件送达招标代理机构规定的投标地点。

4.5若招标代理机构推迟了投标截止时间，应以公告的形式通知所有投标人。在这种情况下，招标人和投标人的权利和义务均应以新的截止时间为准。

4.6在投标截止时间后递交的投标文件，招标代理机构将拒绝接受。

4.7“投标文件”的标记（不作为实质性要求）

4.7.1不能按“招标文件”提出的要求制作的标书，被视为不完整的投标书，势必影响评标工作进行，是投标人潜在的风险。

4.8上传“投标文件”的时间以及截止时间

4.8.1所有“投标文件”都必须按采购代理机构在“投标邀请函”中规定的投标截止时间之前上传至系统。

4.8.2投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人或者采购代理机构。补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封后，作为投标文件的组成部分。

4.9投标截止后如投标人少于3名，本次招标将宣布失败，如需要采取其他方式采购，本招标文件可作为其他采购方式的依据，如不改变采购方式，采购代理机构将原封退回收到的任何投标文件，对受影响的投标人不承担任何责任。

**五、开标、评标及签约**

5.1开标

5.1.1招标代理机构按招标文件第一章规定的时间和地点进行开标，招标人代表、招标代理机构有关工作人员参加。投标人应委派授权代表参加开标活动，参加开标的法定代表人须持本人有效身份证复印件、企业营业执照复印件；如系委托情况，被委托投标者应携带本人有效身份证复印件、企业营业执照复印件、法定代表人身份证复印件、法人授权委托证明书签名报到。

5.1.2政府招标主管部门、监督部门、国家公证机关公证员由其视情况决定是否派代表到现场进行监督。

5.1.3开标时，投标人代表将查验投标文件密封情况，确认无误后，采购人或招标代理机构有关工作人员现场拆开标书，公布每份投标文件中招标代理机构认为合适的其他内容，招标代理机构将作开标记录。

5.1.4若投标文件未密封, 采购人和招标代理机构将拒绝接受该投标人的投标文件。

5.1.5投标文件报价出现前后不一致的或书写错误的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

（一）投标文件中投资金额报价表内容与投标文件中相应内容不一致的，以投资金额报价表为准；

（二）大写金额或小写金额存在书写错误的，以书写正确的为准；大写金额和小写金额同时书写错误的，以大写金额为准；

（三）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（四）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以投资金额报价表的总价为准，并修改单价；

（五）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。修正后的报价应当经投标人采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

5.2评标

5.2.1本次采购人和招标代理机构将根据本项目的特点依法组建评标委员会，其成员由有关方面的专家5人组成，其中技术、经济方面的专家不得少于评标委员会成员总数的三分之二。该评标委员会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标候选人。

5.2.2根据初步评审结论，确定合格投标人，然后对其进行评分。

5.2.3根据评分结果，确定得分排在第一位的投标人为第一中标候选人，以此类推。

5.2.4确定中标人后，中标人必须在接到中标通知书后在规定时间内与招标人签约，逾期作自动放弃处理。

1）发布中标公告后，如出现中标人放弃、取消资格等特殊情形，招标人有权决定是由下一名中标候选人中标，或是本次招标废标，进行重新招标。

2）重新招标，原放弃中标权的投标人、不诚信或虚假投标的违规投标人等不得参与重新招标活动。

5.2.5招标代理机构没有义务向其他投标人解释评标结果的理由。

5.3评标方法：综合评分法。

5.3.1第一阶段：资格初审阶段。评标委员会对各投标人进行资格性审查和符合性审查（详见表1、表2），确定合格投标人。

**六、中标服务费收取。**

**中标方应向招标代理机构支付中标服务费。中标服务费按照25000元收取。**

表1

**资格性审查表**

（评审专家审查）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查项目** | **评议内容** | **投标人** |
| 1 | 相关资格证明文件 | 营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证有效或按照国家“三证合一、一照一码”登记制度申请核发的新版合法的营业执照（复印件加盖公章）； |  |
| 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度(提供承诺函）； |  |
| 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书）； |  |
| 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供承诺函）； |  |
| 加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（成立不足三年的从成立之日起计算，提供声明）； |  |
| 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有环保类行政处罚记录（成立不足三年的从成立之日起计算，提供声明）； |  |
| 投标时提供投标人投标承诺函； |  |
| 提供三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件、消防安全等方面的不良记录承诺书； |  |
| 应具备应对台风等自然灾害的应急处置能力，确保受灾期间正常供餐（提供承诺函）； |  |
| 在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有列入失信被执行人、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的投标人。（注：采购人或采购代理机构将于本项目投标截止日在“信用中国”网站、“中国政府采购网”网站等渠道对供应商进行信用记录查询，凡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的，视为存在不良信用记录，参与本项目的将被拒绝。） |  |
| 结论 |  |

1．表中只需填写“√/通过”或“×/不通过”。

2．在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写“合格”；只要其中有一项是×/不通过的，填写“不合格”。

3．结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

评委： 日期: 2025年 月 日

表2

**符合性审查表**

（评审专家审查）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查项目** | **评议内容** | **投标人1** | **投标人2** | **投标人3** |
| 1 | 投标文件的有效性 | 是否符合投标文件的式样和签署要求且内容完整无缺漏； |  |  |  |
| 2 | 其它 | 依法取得食品经营许可证，并始终保持合法有效。投标人具有在有效期内的食品经营许可证或餐饮服务许可证，或投标人正在经营的学校食堂或企事业单位食堂已取得食品经营许可证或餐饮服务许可证的，视为符合条件； |  |  |  |
| 3 | 投标有效期 | 投标有效期是否满足90天； |  |  |  |
| 4 | 其他 | 无其它符合招标文件中或相关法律法规规定的无效投标认定条件。 |  |  |  |
| 结论 |  |  |  |

1．表中只需填写“√/通过”或“×/不通过”。

2．在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写“合格”；只要其中有一项是×/不通过的，填写“不合格”。

3．结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

评委： 日期: 2025年 月 日

5.3.2第二阶段：综合评分阶段。评审专家根据食堂招标详细评分表的评比项目进行评分（详见表3），并可就项目向投标人进行征询，或要求投标人澄清。所有评分只保留小数点后两位。

表3

**综合评分表**

项目名称：海南卫生健康职业学院椰海校区食堂委托经营服务项目

项目编号：HNJY2025-55-10

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **比选内容** | **评分因素及标准** | **分值** |
| 1 | 技术项（满40分） | 资质认证 | （1）投标人具有ISO9001质量体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证、HACCP危害分析与关键控制点体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书、供应链安全管理体系认证的，每项2分，满分12分，没有不得分（提供有效期内的认证证书复印件并加盖投标单位公章，同时提供中国国家认证认可监督管理委员会网站（http://www.cnca.gov.cn/）信息查询截图）。 | 12 |
| （2）投标人具有国家、省、市（县）级餐饮“龙头企业”称号或具有国家、省、市（县）级相关荣誉或全国连锁餐饮企业或国家级优秀餐饮企业等相关证书的，得3分，没有不得分。（提供对应相关荣誉证书复印件并加盖投标单位公章） | 3 |
| 企业荣誉 | 2022年1月1日至今，投标人所经营的食堂，有被评为省级或以上的“食品安全示范单位”或省级标准化食堂，每提供一个得3分，满分3分。（提供对应相关荣誉证书复印件或相关证明材料。） | 3 |
| 企业业绩 | 2022年1月1日至今，投标人经营过类似食堂服务业绩，每提供一个得2分，满分10分。（以合同签订时间为准，提供合同复印件加盖公章） | 10 |
| 2 | 商务项（满60分） | 团队组织 | （1）拟派到中标食堂项目经理素质:A、具有大专学历得0.5分,本科及以上学历得1分；B、具有高级职业经理人证书的，得2分；C、具有食品安全管理员证的得2分。（提供毕业证书、相关证书复印件及自2025年1月至今在本单位连续3个月的社保缴费证明材料，社保缴费证明必须是投标单位缴纳的，否则不计分） | 5 |
| （2）拟派到中标食堂项目厨师素质：投标人拟派到中标食堂项目厨师具有三级厨师证的每个得0.5分，二级厨师证的每个得1分，一级厨师证的每个得2分，此项满分为4分（提供相关证书复印件）；（提供个人劳动合同及自2025年1月至今在本单位连续3个月的的社保缴费证明材料，社保缴费证明必须是投标单位缴纳）。 | 4 |
| （3）在所有团队成员中，至少1人具有营养师证或健康管理师证的得3分，没有不得分。提供相关证明材料，同时需提供其工作经验证明（提供个人劳动合同、自2025年1月至今在本单位连续3个月的社保缴费证明材料，社保缴费证明必须是投标单位缴纳）。 | 3 |
| 经营管理 | （1）食堂组织机构图、从业人员岗位职责及人数合理配置方案，优秀的得7分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 7 |
| （2）服务质量控制方案，优秀的得7分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 7 |
| （3）食品安全卫生管理控制方案（含食品安全卫生、人员卫生、环境卫生、除“四害”方案、垃圾处理方案、餐厨废弃物和废油脂处理等），优秀的得7分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 7 |
| （4）保障安全生产的各类应急预案（含食物中毒、天燃气漏气、消防、停水停电、台风等），优秀的得6分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 6 |
| （5）操作规程控制管理方案，优秀的得6分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 6 |
| （6）人员管理与培训方案，优秀的得6分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 6 |
| （7）食堂经营创新措施（包括食堂经营理念、经营创新方案、饮食结构设置、菜品价格控制方案、单个菜品成本核算方案、供餐模式及菜品创新等），优秀的得7分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 7 |
| 经营安全保障措施 | 投标单位为本项目食堂提供安全保障。（1）投标单位承诺中标后所购买《食品安全责任险》涵盖本项目，保额达到3000（含）万以上得7分；2000（含）万以上得4分；1000（含）万以上得1分。提供承诺函并加盖公章，不提供不得分。 | 7 |
| （2）投标人承诺配备农药残留检测仪，并提供检测仪器照片和购买仪器发票复印件加盖投标人公章，得7分，不提供或提供不全不得分。 | 7 |
| 合计 | 100 |

5.4标段定标

5.4.1评标小组将严格按照招标文件的要求和条件进行评标,根据评标办法综合评分，从高分（优）到低分（劣）进行排序。如所有中标候选人均不能成为中标人，招标人将对该项目重新组织招标。

5.4.2招标代理机构将在指定的网站上公告中标结果。

5.5中标通知

5.5.1中标人收到中标通知后，到招标代理机构处办理有关手续。

5.5.2中标通知书将是合同的一个组成部分。

5.6签订合同

5.6.1中标人应按中标通知书规定的时间、地点与招标人签订合同。

5.6.2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，与合同一样具有同等法律效力。

**第三章用户需求书**

**一、项目情况**

学校椰海校区食堂于今年7月15日委托经营期满，为做好师生餐饮服务工作，依据省教育厅关于《海南省学校食堂委托经营服务项目合同》(琼教安(2024)66号)的文件精神，结合学校实际情况拟定椰海校区食堂委托经营方案，椰海校区位于海口市龙华区白水塘路48号，在校师生1000 多人。椰海校区食堂位于校园内，食堂、礼堂大楼第一层，建筑面积约 804.19 ㎡，配套餐位约270余个。一楼设有24.72㎡小卖部。食堂内合理设置操作间、配餐室、加工区、仓库等工作区域，配齐管道燃气炉灶，配有燃气安全报警系统，以及消防安全设施，学校不提供员工宿舍。

根据省教育厅文件要求食堂经营活动应坚持公益、便利原则，实行“零租赁”委托经营管理，食堂饭菜价格应由学校与经营者双方结合实际及市场情况商定，未经学校审核批准经营者不得随便调整。经营期间所消耗的水电费、燃气费和燃气开户费均由经营者自行负责，经营期间设施设备的维修、更换由经营者负责。

由于食堂“零租赁”委托经营方案里涉及小卖部的国有资产租赁问题，本项目小卖部租金参照2025年椰海校区小卖部第三方评估价收取租金，租金房地产租金单价130元/ ㎡.月，月租金为3,214.00元/月，房地产年租金38,568.00元/年。（租金为固定价格，由中标单位向采购人支付。）

中标单位需根据学校安排每季度进行一次油烟管道清洗。

**二、供应商职责相关条款：**

1.在开标后如发现一方直接或者间接持有另一方的股份总和达到25%以上的，双方直接或者间接同为第三方所持有的股份达到25%以上的，一律按否决其投标处理；或双方存在持股关系或者同为第三方持股，虽持股比例未达到25%以上，但一方的购买、销售、接受劳务、提供劳务等经营活动由另一方控制的，一律按否决其投标处理。

2.不同单位的法定代表人、负责人、董事或监事有夫妻、直系血亲关系、其他抚养或赡养关系的，应主动向招标人告知，否则事后一经查实，一律视投标人在投标中弄虚作假，已经中标的则取消中标资格并承担相应法律责任。

3.供应商（投标人）之间存在关联关系采购人有权根据学校采购有关规定取消其投标（或取消其提交响应文件），由此产生的一切后果均由相关供应商（投标人）承担。

**三、风险保证金**

**(一)风险保证金标准及缴纳**

中标单位应在合同签订之日起10个工作日内，向采购人缴纳管理服务风险保证金人民币40.00万元整（大写：肆拾万元整）（参照省教育厅发布文件琼教安[2024]34号文），作为违法、违规、违约、发生食品安全突发事件、安全事故、拖欠投标人货款、拖欠员工工资或其他因乙方管理服务不到位造成损失的赔偿费用。中标单位进驻时，须签署入场交接书（交接设备设施清单并在持续经营期间进行维护维修）。风险保证金缴纳金额参考如下：

|  |
| --- |
| **学校食堂委托经营管理风险保证金参考表** |
| 序号 | 学生就餐人数（R） | 保证金 | 序号 | 学生就餐人数（R） | 保证金 |
| 1 | R≤200人 | 5万元 | 4 | 200人＜R≤500人 | 20万元 |
| 2 | 200人＜R≤500人 | 10万元 | 5 | 200人＜R≤500人 | 30万元 |
| 3 | 200人＜R≤500人 | 15万元 | 6 | R＞3000人 | 40万元 |

**（二）风险保证金扣减与退还**

**1.扣减：中标单位的风险保证金扣减事项主要涉及以下几个方面，旨在确保服务质量、食品安全、合规运营及合同条款的严格执行：**

（1）食品安全事故：若中标单位在经营期间发生食品安全事件，如食物中毒、使用不合格食材等，将根据事故严重程度和影响范围，扣除相应的风险保证金作为赔偿或处罚；

（2）违规违法行为：包括但不限于违反国家法律法规、行业标准，以及未取得必要的许可证或许可证过期仍继续经营等，视违规情节轻重扣减保证金；

（3）违约行为：未能履行合同约定的服务标准，如未按时支付投标人货款、未按约定提供服务、擅自变更服务内容或降低服务质量等，将按违约条款扣除保证金；

（4）设施损坏与未维护：中标单位在使用采购人提供的设施设备期间，如因管理不当导致损坏，或未按要求进行日常维护和定期检修，将根据损坏程度扣减保证金；

（5）安全事故：发生火灾、人身伤害等安全事故，且系因中标单位管理疏忽或操作不当引起，需承担相应责任，保证金将被用于赔偿损失；

（6）拖欠款项：中标单位若存在拖延支付员工工资、水电费、物业管理费等应付款项，将依据欠款额度和逾期时间扣减保证金；

（7）其他管理服务不到位造成的损失：如顾客投诉频繁、环境卫生不达标、服务态度恶劣等，影响学校声誉或造成其他间接损失，也可能触发保证金扣减。

**2.退还：合同期满或终止合同的情况下，中标单位应主动向采购人递交书面交接申请，以便启动正式交接流程。中标单位符合以下2项条件，即可向采购人申请退还风险保证金（不计利息）。**

（1）中标单位在整个合同期内无任何违规操作、未发生违约事件、未出现食物中毒案例、未引发其他任何形式的财产损失；

（2）中标单位占用区域内的采购人原有设备设施，经采购人对进行全面清点核查，确保无损坏或遗失，双方对此结果无异议并共同签署《合作终止交接确认书》。

**四、改善食堂用餐环境和确保食堂设备设施正常运转**

依据国家相关部门对学校食堂委托经营管理的最新要求及标准对所中标经营的食堂用餐区与所属后厨区域进行改善和功能升级，致力于食堂环境的美化与食堂设备设施功能的优化；同时，实施彻底的卫生整治行动，强化“防鼠、防蝇、防尘”三防措施，确保食堂环境整洁、干净、卫生，符合国家卫生标准；中标单位还需对现有食堂设备设施进行全面细致的检测与定期维护，特别是要确保后厨设备设施的性能与安全，保证其处于良好工作状态。

在正式对外营业之前，中标单位必须接受采购人的综合验收，验收内容包括用餐环境的改善效果、后厨设备设施功能优化的完成情况、整体卫生状况的达标审核，以及设备设施的安全稳定运行确认。在采购人验收合格，确认食堂各方面均满足开业要求后，中标单位方可正式启动运营服务。

**五、****食堂管理人员基本要求**

**（一）人员要求**

1.核心人员配置：中标单位应围绕食品安全、运营管理、人力资源及财务控制等多个维度进行，至少配备1名食品安全总监（由运营经理兼任）、1名食品安全员、1名人力资源经理、1名财务专员对食堂进行现场管理，以确保食堂高效、安全、有序地运作。

2.食品安全总监、食品安全员应具备下列食品安全管理能力:

（1）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准;

（2）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识;

（3）熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作、规程等生产经营过程控制要求；

（4）参加食品安全管理培训并通过考核;

（5）其他应当具备的食品安全管理能力。

3.任职限制：凡因食品安全违法被吊销食品经营许可证的企业主要负责人、直接负责的主管人员、其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

4.中标单位用工管理应包含但不限于：

（1）遵守《劳动合同法》，依法用工并承担法律责任；

（2）对从业人员定期体检，新进从业人员经岗前培训并持有效健康证明上岗；所有员工需提供无犯罪记录证明，并在采购人相关部门完成个人信息备案。

（3）主动配合采购人及政府相关部门对食堂质量、安全、卫生、满意度等方面进行监督检查和考核测评，及时整改不达标之处，不断提升服务质量与安全水平。

（4）根据用餐人数科学配置服务人员，关键岗位人员保持稳定，与所有食堂员工签订正式劳动合同，并提供工资发放凭证。

（5）遵守国家劳动法律法规，确保员工享有法定福利待遇，由第三方人力资源服务机构进行监督检查，采购人不再支付食堂服务人员的任何费用。

**（二）管理体系**

1.组织结构与岗位职责：中标单位应根据食堂的实际经营规模和需求，科学设立组织架构，明确划分管理层级，包括但不限于行政管理、食品安全管理、采购管理、生产加工、质量控制、客户服务等部门。每个部门及岗位应有清晰的职责描述，确保每项工作都有专人负责，形成职责明确、相互协作的高效管理团队。

2.食品安全管理体系：全面遵循《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》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654）、《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》以及《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律、法规、标准及地方性的具体要求，建立健全食品安全管理体系。具体措施包括但不限于：

（1）采购与验收：建立严格的食品原料投标人评审制度，确保投标人资质合法、产品质量可靠；实施严格的进货检验，记录详实，确保原料新鲜、无污染。

（2）储存管理：遵循先进先出原则，合理安排仓库，确保不同种类、不同保存条件的食品原料分类存放，避免交叉污染。

（3）加工过程控制：制定并执行标准化操作流程（SOP），确保食品加工各环节的卫生与安全，如温度控制、交叉污染预防、工具与设备的清洁消毒等。

（4）人员健康管理：定期组织员工进行健康检查，确保直接接触食品的员工持有效健康证明上岗；开展食品安全与个人卫生培训，增强员工的食品安全意识和操作技能。

（5）培训与教育：定期对全体员工进行食品安全法律法规、操作规范、应急处置等方面的培训，提升全员食品安全管理能力。

3.应急预案与危机管理：基于GB31654制定详尽的食品安全应急预案，包括但不限于食物中毒、火灾、自然灾害等紧急情况的应对措施。预案应包括应急响应流程、关键责任人员名单、紧急联系方式、现场处理方法、事后恢复与改进措施等，并定期组织应急演练，确保一旦发生紧急情况，能够迅速、有序地进行处置，最大限度地减少损失和影响。

**六、委托经营管理要求**

**（一）经营要求**

**1.以服务师生为宗旨，实行委托经营管理。**

食堂运营以全心全意服务师生为根本宗旨，通过委托专业餐饮服务企业进行精细化管理，旨在打造安全、健康、经济、高效的餐饮服务体系。

（1）食品安全与规范运营：

中标单位需严格遵守国家食品安全法律、法规、规章、行业标准及相关政策规定，全面履行合同约定，确保食品经营管理活动合法合规。运营过程中，主动接受采购人、学生家长及社会各界的监督，建立健全食品安全管理体系。

强化从业人员教育与培训，定期组织食品安全、消防安全、职业道德及服务技能培训，实施考核机制，确保每位员工达到岗位要求，提升整体服务水平。

（2）公益导向与合理定价：

坚守非营利性原则，中标单位需以实现财务自给自足为经营目标，遵循成本补偿原则，科学合理定价。确保学生餐费显著低于校外同档次餐饮消费水平，满足学生基本生活需求，体现教育服务的公益性质。

食堂菜单设计应注重品种多样性与营养均衡，科学搭配，确保提供丰富多样的选择。固定供应大众餐品，如平价菜、限价菜及每日免费汤（或根据季节变化提供免费热汤或凉茶等），满足不同学生群体的需求。

**2.以自负盈亏为前提，提供优质餐饮服务。**

（1）食堂经营过程中产生的水、电、燃气费以及其他与本食堂经营有关的费用（如食堂垃圾清理费、食堂下水道疏通费等）均由中标单位自行负责，经营期间设备设施维修维护费用均由中标单位承担，确保其正常运行。

（2）中标单位需承担食堂设备设施的日常清洁、维护、定期检修及保养责任，涵盖地面清洁、墙面维护、电路与水路的小型维修（含支路闸门以下电路、分路总开关以下水路）、门窗保养、桌椅维护等，执行标准需符合行业通行规范，确保食堂环境整洁、设备安全可靠，相关维保费用由中标单位全额承担。

（3）中标单位需负责餐厨用具专用清洁用品和保洁用具用品；办公用品、固定电话费、工作人员劳保用具和用品；厨房设备维修、保养及购置等均由中标单位承担（购置新设备需向采购人报备）。

（4）中标单位要建立健全食品安全管理制度，所有制度文档需设计精美，以适宜的方式展示并固定于食堂显眼位置，实现公开透明，主动接受食品药品监督管理部门、教育行政主管部门的监督检查，积极响应各类监管要求，不断完善食品安全管理措施。建立常态化的食品安全检测机制，相关检测设备与耗材费用由中标单位承担。

（5）食堂工作人员均由中标餐饮经营企业按照琼食药监餐饮〔2015〕46号文要求自行招聘并管理，人员经费自理，严禁任何形式的转包、分包行为，确保管理责任清晰。

（6）中标单位应严格遵守食品安全相关法律法规，确保所提供的餐饮服务安全可靠。如因管理不善导致任何食品安全事故或相关法律纠纷，中标单位将独立承担由此产生的一切损失和法律责任，全力保障师生的饮食健康与安全。

**3.以学校管理规定为指引，确保食堂规范经营。**

（1）中标单位在经营过程中，未经允许不可兼售饮料（除自制果汁），严禁出售烟、酒、槟榔等校园违禁物品，同时不得使用一次性塑料制品。

（2）中标单位需按照学校规定的时间进行经营。

食堂运营需严格遵循预设的营业时间安排，以确保餐饮服务的稳定供应。

1. 中标单位要保证营业时段分餐窗口能够满足师生就餐需求，就餐支付采用食堂刷卡系统，支持刷卡消费或微信、支付宝等电子支付方式，强化交易流程的便捷与安全，为了规范管理秀华、椰海两校区的用餐刷卡系统，功能需与秀华校区消费系统对接，可以确保两校区餐卡能互通使用。
2. 中标单位作为食堂安全、卫生、防火、防盗工作的首要责任人，直接承担组织与管理职责，需确保各项措施落实到位。按照国家法律法规要求，中标单位需建立健全消防安全管理体系，不仅配置充足的消防设施设备，还需定期检查与维护，确保其功能完备，有效预防火灾事故，保障食堂区域的消防安全。此外，中标单位应主动与安保及消防管理部门协作，积极响应校园消防安全工作的各项要求与倡议，共同营造安全和谐的校园环境。

（5）未经采购人同意不得对管理场地（包括但不限于房屋结构、内部设施、设备等）进行任何搬动、修改、粘贴广告。如确因中标单位使用需要，在不影响食堂房屋结构及内部造型、视觉效果的前提下，征得采购人的同意后，中标单位可对管理场地进行装饰、装修及粘贴广告。中标单位的装修装饰方案、广告方案应以书面形式提交给采购人备案认可，方可施工，所有装饰 、装修及广告制作的费用均由中标单位承担。管理期满后，未经采购人书面许可，中标单位安装的装璜设施、广告设施不得拆除。

(6)中标单位需遵循采购人规定的其他管理要求。采购人有权对中标单位的财务状况、经营状况、成本利润、服务管理、价格质量、卫生秩序等进行监督检查、考核评价，同时安排专人督促中标单位落实食品安全法律、法规、规章、标准及有关规定，对中标单位经营管理服务进行全过程监管。

**（二）供货产品质量要求**

**因预制菜潜在的健康风险、监管难度以及社会认知等因素，食堂不得推广预制菜。中标单位应更多关注提升食堂的自我供餐能力，加强新鲜食材的使用，确保为学生提供安全、健康、营养的饮食环境。具体要求如下：**

**1.蔬菜类**

**1.1质量要求**

（1）所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存，在配送前必须采样送检，经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。

（2）所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。

（3）所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。具体质量要求为：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有滋味则为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

|  |  |
| --- | --- |
| 种类 | 质量标准 |
| 叶菜类 | 菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶莱类。属同一品种规格，鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无腐烂现象，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。  |
| 茄果类 | 番茄、茄子等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、无畸形、异味、无明显机械伤。  |
| 瓜果类 | 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂、无腐烂、畸形，异味、无明显机械伤，不带泥土。  |
| 根菜类 | 萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽。  |
| 葱蒜类 | 葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 |
| 豆类 | 扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。  |
| 水生菜类 | 藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。 |
| 食用菌类 | 蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。  |

**1.2 供应和管理要求**

（1）蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有3个品种以上。

（2）来源必须清晰，蔬菜来源须为自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

（3）蔬菜卫生质量要求

卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标（mg/kg） |
| 甲胺磷 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |

**2.肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）：**

**2.1质量要求**

（1）所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的**验收单**及当批次有效的**动物检疫合格证**复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。

（2）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为4小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冷冻品类需解冰并按解冰后的实际重量计算。

（3）家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

（4）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

（5）鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

**2.2供应和管理要求**

（1）中标单位提供货物应符合下列的《生产（供应）企业资质证明》：

生产（供应）企业资质证明（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 畜禽冻肉类 | 《企业法人营业执照》、《动物防疫合格证》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 肉制品 | 《企业法人营业执照》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 水产品 | 《企业法人营业执照》 |

（2）产品票证要求：

①新鲜肉类票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪肉类 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |
| 《畜产品检验合格证》 | 有委托方、送往单位、屠宰场检验专用章、出厂时间和单号 |
| 三鸟类 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |
| 牛肉、羊肉 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |

②冻品货物票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪、牛、羊肉类、家禽类 | 1.《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 |
| 2.《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 3.《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 1.《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 2. 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 水产品 | 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

**3.粮油类**

**3.1食用油品质要求**

（1）食品安全标准：食用油必须符合国家食品安全标准，如《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）等，确保油品无有害物质，如重金属、黄曲霉素、农药残留等在允许范围内。

（2）非转基因要求：很多学校倾向于使用非转基因食用油，如金利牌的葵花子油和菜籽油，以符合健康和消费者偏好。

（3）质量指标：包括但不限于酸价、过氧化值、溶剂残留量等指标必须符合国家标准。例如，酸价（mg/g）应根据不同油种有不同要求，一般不超过4（花生油、菜籽油等）至12（棉籽油）；过氧化值（meq/kg）也应控制在一定范围内，如花生油、葵花油、米糠油不超过20，菜籽油、大豆油等不超过12。

（4）正规采购与验证：食堂采购食用油时，要求投标人提供合法的营业执照、食品经营许可证，并对每批次油品提供检测报告，确保生产日期、保质期等信息准确无误。

（5）营养与健康：提倡使用富含不饱和脂肪酸的植物油，如橄榄油、葵花籽油等，强调采购正规大品牌产品，以确保油品的品质，促进师生的健康。

（6）标签标识：包装上应清晰标注产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期（不少于三分之二）、生产许可证编号、执行标准等信息，符合国家标签法规定。

**3.2大米质量标准**

（1）QS标志：所采购的大米必须具有中国质量监督检验检疫总局颁发的“QS”（Quality Safety，现已更新为SC标志，即“生产许可”标志）食品安全认证；

（2）标识信息：大米包装上应明确标注加工厂的名称、大米的品名（如粳米、籼米等）、生产日期、保质期或保存期限。所有信息需清晰可见，便于追踪与管理。

（3）保质期要求：供货时，大米的剩余保质期不得少于其总保质期的三分之二，以确保大米新鲜且营养价值不减损。

（4）质量等级与标准号：包装上应标示大米的质量等级，如一级、二级等，以及对应的产品标准号，例如按照国家标准GB1354-2018（或最新的国家标准）。

（5）产品合格证：每批大米应随附同批次产品的出厂检验合格报告或合格证明文件，证明该批次大米已经过质量检验且符合标准。

（6）符合国家标准与卫生标准：大米的质量和卫生指标应符合国家食品安全标准和粮食卫生标准，如GB2715《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等，确保无农药残留、重金属超标、真菌毒素等问题。

（7）外观与感官标准：大米色泽应符合规定，如淡青色或乳白色半透明状，米粒完整，大小均匀，无霉斑、虫害和杂质，具有纯正的米香味，无异味。

**4.干货、副食品类**

**4.1质量要求**

（1）干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有QS食品质量认证标志。采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（2）标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

（3）品牌要求：在满足质量要求的前提下，按照采购人每次下订单的要求提供货品。

（4）质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。

（5）几种主要干货制品的质量标准：

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。 一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。 二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。 三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑 点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品， 朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底 褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

（6）几种主要副食品的质量要求：

鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

大豆：豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

食糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

**4.2供应和管理要求**

（1）供应要求的资质证明：

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 副食品 | 《企业法人营业执照》 |

产品票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 产品资质名称 | 验收索证要求 |
| 副食品 | 货物清单 | 加盖投标人公章的货物清单（送货单） |

**5.货物包装要求**

（1）中标单位应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

（2）包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS认证等。

（3）包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

**6.配送管理要求**

（1）本次配送服务采购主要为早、中、晚餐供应，采购人膳食安排时间一般为每周星期一至星期五，如有特殊安排，按采购人安排执行。

（2）中标单位应至少安排1辆以上车辆负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过秤，并协助采购人抽验货品，货品的品种和重量以采购人抽验的结果为准。

（3）中标单位必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送。

（4）食品溯源要求。中标单位对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，尽量使用知名品牌。

**7.配送运输要求**

（1）所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

（2）冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

（3）送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（4）送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

（5）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

（6）抽查发现食品安全质量问题的处理：

抽查检测过程中，如发现中标单位所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害的，应视情况追究法律及经济责任。

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，要求供货单位按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。

**8.货物验收**

（1）检验流程

①要作好卸货前的检查。验收人员需全面检查验收区域，确保场地清洁，验收设备完好，并预先了解待验商品的基本外观状况。

②应采取当场验收的方式，验收人员需严格依照“索证→过磅→入库”的流程执行。需验证投标人提供的所有资质证明原件，若原件唯一且不能留置校方，校方在核验后复印留存，并确保原件与复印件一致。

③对每批次每种商品实施随机抽样检查，确保样品代表性。

④验收工作人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。

（2）退（补）货流程：对不符合质量要求的食品，由验收人员立即提出退货处理。对数量不足或部分退货的，投标人必须在食堂规定时间，按原定的数量、质量、规格重新送货。

（3）验收记录，每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，双方必须在货物收货清单上确认签名。

（4）验收要求

验收发现食品安全有质量、数量、规格问题的处理：对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如发现腐败变质异味、污染变质等，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。送货数量与订单不符时：多送部分有权拒收，少送部分必须在 1 小时内补货送到。

畜禽冻肉类必须附有官方动植物检疫合格证明，否则整批退货，并要求投标人按食堂指定时间重新配送合规产品。

## 第四章 合同文本

**海南卫生健康职业学院椰海校区食堂委托经营服务项目合同**

**（此合同为模版具体中标后以双方协商为准）**

(以下简称“甲方”)为一方和 (以下简称“乙方”)为另一方同意按下述条款和条件签署本合同(以下简称“合同”)：

1．合同文件

本合同所附下列文件是本合同不可分割的部分：

1.1 中标后双方签订的采购合同；（包括整体服务方案、应急处理方案、安全保障方案等）

1.2 甲方针对本项目的磋商文件；

1.3 乙方提交的磋商响应文件及磋商过程中相关承诺；

1.4 中标通知书。

2．合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

3. 合同期限

委托经营服务管理年限：自合同生效之日起至年月日

4. 服务内容与质量标准

详见竞争性磋商文件的《采购需求》和乙方的响应文件。

5. 服务管理费用结算

5.1甲方收取的费用类别

服务管理费用：

6. 甲方的权利和义务

6.1 甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

6.2 甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定的数额扣除履约保证金。

6.3 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

6.4 根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

6.5 国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

7. 乙方的权利和义务

7.1乙方应在使用前检查甲方提供的所有设施设备，发现明显问题应立即通知甲方，以便让甲方及时进行修理或更换。

7.2必须遵守甲方的各项规章制度，切实做好膳食制作服务工作。

7.3乙方必须严格遵守《食品安全法》、《劳动法》及甲方的有关规定制度执行。

7.4外包服务经营期间，因乙方原因造成人员伤害及财物损失的，由乙方承担相应的责任并对因此给甲方造成的损失给予相应的赔偿。

8. 违约责任

8.1 甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

8.2 如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

9. 不可抗力事件处理

9.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

9.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

9.3 不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

10 解决合同纠纷的方式

10.1 在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在60天内不能达成协议时，应提交海南省仲裁委员会仲裁。

10.2 仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。

10.3 除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。

10.4 在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。

11.合同终止的情形

若因甲方校区发生搬迁情形，且该校区搬迁系基于诸如政府规划调整、自然灾害等导致校区无法正常使用等不可预见、不可避免且不可克服的客观情况（即不可抗力因素），自该不可抗力因素导致校区搬迁事实发生且经双方书面确认之日起，本合同自动终止，双方互不承担违约责任。

12. 合同生效及其他

12.1 合同经双方法定代表人/单位负责人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

12.2 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须签订书面补充协议作为主合同不可分割的一部分。

12.3 本合同一式 份，自双方签章之日起起效。甲方 份，乙方 份，政府采购代理机构 份，具有同等法律效力。

甲方： （盖章） 乙方：（盖章）

地址： 地址：

法定（或授权）代表人： 法定（或授权）代表人：

年 月 日 年 月 日

采购代理机构：

地址：

经办人：

年 月 日

**第五章投标文件内容和格式**

**项目名称：**

**项目编号：**

**投标文件**

投标人(单位盖章):

法定代表人或其授权代表(签字):

公司地址：

联系人：

联系电话：

日期：

**请投标人按照以下文件要求的格式、内容制作投标文件，并按以下顺序编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。**

1．投标函（表1）

2．投标人基本情况（表2）

3．营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证(或新版合法的“三证合一、一照一码”营业执照副本)和有关资格证书复印件

4．法人授权委托证明书（表3，投标文件正本原件，副本复印件）

5．具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度(提供承诺函）

6. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书）

7．具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供承诺函）

8. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（成立不足三年的从成立之日起计算，提供声明）；

9. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有环保类行政处罚记录（成立不足三年的从成立之日起计算，提供声明）

10．在有效期内的食品经营许可证

11. 提供三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件、消防安全等方面的不良记录承诺书。

12．投标人认为需要的其它证明材料（包括其他承诺函等）

（1）资质认证证书

（2）企业信誉

（3）企业业绩

（4）相关方案

（5）其他证明材料或承诺函等。

**特别说明：**

**（1）投标人在投标文件中标明资格性审查表比选内容对应的页码，如下：**

**资格性审查表**

（评审专家审查）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查项目** | **评议内容** | **所在页码** |
| 1 | 相关资格证明文件 | 营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证有效或按照国家“三证合一、一照一码”登记制度申请核发的新版合法的营业执照（复印件加盖公章）； |  |
| 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度(提供承诺函）； |  |
| 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书）； |  |
| 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供承诺函）； |  |
| 加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（成立不足三年的从成立之日起计算，提供声明）； |  |
| 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有环保类行政处罚记录（成立不足三年的从成立之日起计算，提供声明）； |  |
| 投标时提供投标人投标承诺函； |  |
| 提供三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件、消防安全等方面的不良记录承诺书； |  |
| 应具备应对台风等自然灾害的应急处置能力，确保受灾期间正常供餐（提供承诺函）； |  |
| 在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有列入失信被执行人、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的投标人。（注：采购人或采购代理机构将于本项目投标截止日在“信用中国”网站、“中国政府采购网”网站等渠道对供应商进行信用记录查询，凡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的，视为存在不良信用记录，参与本项目的将被拒绝。） |  |
| 结论 |  |

**（2）投标人在投标文件中标明符合性审查表比选内容对应的页码，如下：**

**符合性审查表**

（评审专家审查）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **审查项目** | **评议内容** | **所在页码** |
| 1 | 投标文件的有效性 | 是否符合投标文件的式样和签署要求且内容完整无缺漏； |  |
| 2 | 其它 | 依法取得食品经营许可证，并始终保持合法有效。投标人具有在有效期内的食品经营许可证或餐饮服务许可证，或投标人正在经营的学校食堂或企事业单位食堂已取得食品经营许可证或餐饮服务许可证的，视为符合条件； |  |
| 3 | 投标有效期 | 投标有效期是否满足90天； |  |
| 4 | 其他 | 无其它符合招标文件中或相关法律法规规定的无效投标认定条件。 |  |
| 结论 |  |

1．表中只需填写“√/通过”或“×/不通过”。

2．在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写“合格”；只要其中有一项是×/不通过的，填写“不合格”。

3．结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

**（3）投标人在投标文件中标明详细评分表比选内容对应的页码，如下：**

**综合评分表**

项目名称：海南卫生健康职业学院椰海校区食堂委托经营服务项目

项目编号：HNJY2025-55-10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **比选内容** | **评分因素及标准** | **分值** | **所在页码** |
| 1 | 技术项（满40分） | 资质认证 | （1）投标人具有ISO9001质量体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证、HACCP危害分析与关键控制点体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证证书、供应链安全管理体系认证的，每项2分，满分12分，没有不得分（提供有效期内的认证证书复印件并加盖投标单位公章，同时提供中国国家认证认可监督管理委员会网站（http://www.cnca.gov.cn/）信息查询截图）。 | 12 |  |
| （2）投标人具有国家、省、市（县）级餐饮“龙头企业”称号或具有国家、省、市（县）级相关荣誉或全国连锁餐饮企业或国家级优秀餐饮企业等相关证书的，得3分，没有不得分。（提供对应相关荣誉证书复印件并加盖投标单位公章） | 3 |  |
| 企业荣誉 | 2022年1月1日至今，投标人所经营的食堂，有被评为省级或以上的“食品安全示范单位”或省级标准化食堂，每提供一个得3分，满分3分。（提供对应相关荣誉证书复印件或相关证明材料。） | 3 |  |
| 企业业绩 | 2022年1月1日至今，投标人经营过类似食堂服务业绩，每提供一个得2分，满分10分。（以合同签订时间为准，提供合同复印件加盖公章） | 10 |  |
| 2 | 商务项（满60分） | 团队组织 | （1）拟派到中标食堂项目经理素质:A、具有大专学历得0.5分,本科及以上学历得1分；B、具有高级职业经理人证书的，得2分；C、具有食品安全管理员证的得2分。（提供毕业证书、相关证书复印件及自2025年1月至今在本单位连续3个月的社保缴费证明材料，社保缴费证明必须是投标单位缴纳的，否则不计分） | 5 |  |
| （2）拟派到中标食堂项目厨师素质：投标人拟派到中标食堂项目厨师具有三级厨师证的每个得0.5分，二级厨师证的每个得1分，一级厨师证的每个得2分，此项满分为4分（提供相关证书复印件）；（提供个人劳动合同及自2025年1月至今在本单位连续3个月的的社保缴费证明材料，社保缴费证明必须是投标单位缴纳）。 | 4 |  |
| （3）在所有团队成员中，至少1人具有营养师证或健康管理师证的得3分，没有不得分。提供相关证明材料，同时需提供其工作经验证明（提供个人劳动合同、自2025年1月至今在本单位连续3个月的社保缴费证明材料，社保缴费证明必须是投标单位缴纳）。 | 3 |  |
| 经营管理 | （1）食堂组织机构图、从业人员岗位职责及人数合理配置方案，优秀的得7分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 7 |  |
| （2）服务质量控制方案，优秀的得7分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 7 |  |
| （3）食品安全卫生管理控制方案（含食品安全卫生、人员卫生、环境卫生、除“四害”方案、垃圾处理方案、餐厨废弃物和废油脂处理等），优秀的得7分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 7 |  |
| （4）保障安全生产的各类应急预案（含食物中毒、天燃气漏气、消防、停水停电、台风等），优秀的得6分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 6 |  |
| （5）操作规程控制管理方案，优秀的得6分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 6 |  |
| （6）人员管理与培训方案，优秀的得6分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 6 |  |
| （7）食堂经营创新措施（包括食堂经营理念、经营创新方案、饮食结构设置、菜品价格控制方案、单个菜品成本核算方案、供餐模式及菜品创新等），优秀的得7分，较好的得3分，一般的得1分，较差的得0分； | 7 |  |
| 经营安全保障措施 | 投标单位为本项目食堂提供安全保障。（1）投标单位承诺中标后所购买《食品安全责任险》涵盖本项目，保额达到3000（含）万以上得7分；2000（含）万以上得4分；1000（含）万以上得1分。提供承诺函并加盖公章，不提供不得分。 | 7 |  |
| （2）投标人承诺配备农药残留检测仪，并提供检测仪器照片和购买仪器发票复印件加盖投标人公章，得7分，不提供或提供不全不得分。 | 7 |  |
| 合计 | 100 |  |

**表1、**

**1.投标函**

**致：**

根据贵单位( )的招标文件要求，正式授权下述签字人(姓名和职务)代表投标人(投标单位名称)，提交投标文件。

根据此函,我们宣布同意如下:

1．我方接受招标文件包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件的所有的条款和规定。我们完全清楚、理解相关内容，并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

2．我方同意按照招标文件第二章“投标人须知”的规定,本投标文件的有效期为从投标截止日期起计算的90天,在此期间，本投标文件将始终对我方具有约束力,并可随时被接受。

3．我方同意提供贵单位要求的有关本次投标的所有资料或证据，并在此声明，本次招标投标活动中提交的所有资料都是真实、准确完整的，如发现提供虚假资料，或与事实不符而导致投标无效，甚至造成任何法律和经济责任，完全由我方负责。

4．我方完全理解贵方不一定要接受最高投标价的投标，即最高投标价不是中标的保证。

5．如果我方中标，我们将按规定及时与招标人签订合同，并根据招标文件的规定严格履行自己的责任和义务。

6．如果我方中标，我方将支付本次招标的招标代理服务费。

7. 我方在本次投标活动中绝无资质挂靠、串标、围标情形，若出现下列情形，立即取消我方投标资格并承担相应的法律责任；

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（4）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（5）不同投标人的投标文件相互混装；

（6）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，同时参加本项目投标活动。

根据国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn/>）登记信息提供以下内容：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 股东名称 | 股东类型 | 占股比例 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |

投标人名称:(公章)

地址: 邮编：

电话：传真：

授权代表签字：职务：

日期:

**表2、**

**2．投标人基本情况**

投标人基本情况表

|  |  |
| --- | --- |
| 单位名称 | 　 |
| 注册地址 | 　 |
| 联系方式 | 常用联系人 | 　 | 手机 | 　 |
| 固定电话 | 　 | 传真 | 　 |
| 邮政编码 | 　 | 网址 | 　 |
| 法定代表人 | 姓名 | 　 | 身份证 | 　 | 手机 | 　 |
| 成立时间 | 年月日 |
| 营业执照号/统一社会信用代码 | 　 | 注册资金 | 　　　 |
| 开户银行 | 　 | 开户银行账号 | 　 |
| 经营范围 | 　 |
| 备注 | 　 |

投标人全称（公章）：授权代表（签字）：

**表3、**

营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证(或新版合法的“三证合一、一照一码”营业执照副本)和有关资格证书复印件

**表4、**

**法人授权委托证明书**

致：

本授权书声明:

委托人:

地址: 法定代表人:

受托人姓名: 性别：出生日期: 年月日

所在单位: 职务:

身份证：联系方式:

兹委托受托人代表我方参加组织的海南卫生健康职业学院学生食堂委托经营(项目编号为: )的招投标活动,并授权其全权办理以下事宜:

1．参加投标活动；

2．签订与中标事宜有关的合同；

3．负责合同的履行、服务以及在合同履行过程中有关事宜的洽谈和处理。受托人在办理上述事宜过程中以其自己的名义所签署的所有文件我方均予以承认。受托人无转让委托权。

委托期限:至上述事宜处理完毕止。

附：委托人及受托人身份证复印件

委托单位:(公章)

法定代表人: (签章)

受托人:(签字)

2025年 月 日

**表5、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（承诺函）**

海南省教学仪器设备招标中心有限公司：

我单位在贵公司组织的（项目名称： ），（项目编号： ）采购活动中郑重承诺具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。如不实，我们愿承担相应的法律责任。

承诺人： （填写名称并加盖公章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期：2025年 月 日

**表6、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力承诺书**

海南省教学仪器设备招标中心有限公司：

我单位参与你公司组织的（项目名称） 采购活动，现承诺具有履行合同所必需的人员、设备和专业技术能力，如有虚假承诺，愿承担一切法律责任。

特此承诺。

供应商：（填写名称并盖章）

法定代表人或其授权委托人：（签字或盖章）

日期：2025年 月 日

## 表**7、**具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（承诺函）

至：海南省教学仪器设备招标中心有限公司：

我单位在贵公司组织的（项目名称： ），（项目编号： ）采购活动中郑重承诺具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。如不实，我们愿承担相应的法律责任。

承诺人：（填写名称并加盖公章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期：2025年 月 日

## 表8**、**投标人参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大事故、违法记录声明（成立不足三年的从成立之日起计算）

（须加盖本公章）

海南省教学仪器设备招标中心有限公司：

我公司在参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大事故、违法记录（是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）。

特此声明。

法定代表人或被授权人签字：

投标人公章：

年月日

## 表**9、**参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有环保类行政处罚记录（成立不足三年的从成立之日起计算）

**环保类行政处罚记录声明函**

致：（采购人名称）

我单位（供应商名称）郑重声明：

我单位参加政府采购活动前三年内，在经营活动中**没有**（在下划线上如实填写：有或没有）环保类行政处罚记录，特此声明。

声明人：（填写名称并盖章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期：2025年月日

**表10、在有效期内的食品经营许可证**

**表11、**

**承诺书**

致：

我公司是依法经营的餐饮企业，社会信誉良好，近三年内未发生食品安全事故、未受到相关食品安全行政处罚、未发生消防安全事故。近三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件、未发生消防安全事故等方面的不良记录。

特此声明。

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权代表（签字）

12.应具备应对台风等自然灾害的应急处置能力，确保受灾期间正常供餐（提供承诺函，格式自拟。）

13．投标人认为需要的其它证明材料