

海南大学学生食堂委托经营项目

项目编号：HD2023-3-017

招 标 文 件

采购人：海南大学

采购代理机构：海南省教学仪器设备招标中心有限公司

2023年7月

第一章 招标邀请函

受海南大学(以下简称“招标人”)的委托,拟对该校海南大学学生食堂委托经营项目所需的服务组织招标,欢迎国内合格的投标人前来参与密封投标。有关事项如下:

一、招标项目的名称、数量、简要技术要求

1.1 项目名称:海南大学学生食堂委托经营项目

1.2 项目编号:HD2023-3-017

1.3 采购方式:公开招标

1.4 预算金额: 0

1.5 数量: 5 个标段;

1.6 食堂委托经营年限为:第一标段、第二标段、第五标段经营年限为 3 年;第三标段、第四标段经营年限为 2 年。特别说明,根据学校的教学规律,经营年限为三年的合同签订时间为:合同签订之日起至 2026 年 6 月 30 日;经营年限为两年的合同签订时间为:合同签订之日起至 2025 年 6 月 30 日。

1.7 项目概况

本项目学生食堂委托经营共 5 个标段,其中第一至第四标段均位于海南大学海甸校区;第五标段位于海南大学儋州校区。

1.7.1 标段相关情况说明

标段	所在校区	校内名称	面积 (m ²)	年保底营业额 (万元)
第一标段	海甸校区	海甸校区第一食堂	2981	1371
第二标段	海甸校区	海甸校区第三食堂	2207	1011
第三标段	海甸校区	海甸校区第六食堂二楼	2044	937
第四标段	海甸校区	海甸校区第七食堂二楼	1475	379
第五标段	儋州校区	儋州校区第三食堂	2880	480

标段一相关情况：海甸校区第一食堂，该食堂建于 1986 年，建筑物属框架结构共 3 层, 总建筑面积约 2981m², 其中一楼、二楼面积均为 1050m² 左右，三楼面积约为 881m²，三层楼可同时容纳约 700 人就餐。

标段二相关情况：海甸校区第三食堂，该食堂建于 2010 年，建筑物属框架结构，位于第二层，总建筑面积约为 2207m²，可同时容纳 780 人就餐。其区域分为两个部分，其中一个区域用于经营大伙及风味快餐等；另一区域约 300m² 用于经营特色民族餐饮。

标段三相关情况：海甸校区第六食堂二楼，该食堂建于 2011 年，属框架结构, 总建筑面积为 6132m²，本标段位于第二层, 建筑面积为 2044m²。主要经营大伙及风味快餐等。

标段四相关情况：海甸校区第七食堂该食堂建于 2001 年，建筑物属框架结构，总面积为 2950m²。该标段位于二楼，分为南北两侧，总建筑面积约为 1475m²，可同时容纳 500 人就餐，主要经营大伙及风味快餐等。

标段五相关情况：儋州校区第三食堂，该食堂建于 2002 年，建筑物

属框架结构，共三层，总建筑面积为 3109m²。其中第一、第二层用于食堂，建筑面积约为 2880m²，可同时容纳 600 人就餐，主要经营大伙及风味快餐等。

1.7.2 食堂将按现状招标，实行委托经营

食堂场地设施、大型设备实行零使用费。中标餐饮经营者自主经营、自负盈亏，保证餐饮安全卫生、饭菜质量和优惠的价格。根据海甸校区食堂的实际经营情况，第一标段保底年营业额为 1371 万元；第二标段保底年营业额为 1011 万元，第三标段保底营业额为 937 万元；第四标段保底营业额为 379 万元，第五标段营业额为 480 万元。各标段按现状进行招标，在不影响总体结构的前提下，中标委托经营商可在上报后勤部门书面同意后根据实际情况进行部分装修改造，并自行根据需要购置食堂设备和低值易耗品。

中标委托经营商自主经营、自负盈亏。学校派专人对食堂成本、收入、利润、伙食质量、食品价格、食品安全卫生等进行全面监管，保证餐饮安全卫生、饭菜质量和优惠的价格。

二、投标人资格要求

2.1 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条条款的规定；

2.1.1 在中华人民共和国注册,具有独立承担民事责任能力的法人；

2.1.2 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副本；

2.1.3 提供 2022 年 6 月至招标公告发布前任意连续 3 个月的企业纳

税证明、零纳税的也需提供证明；

2.1.4 提供 2022 年 6 月至招标公告发布前任意连续 3 个月的社保缴费单或银行付款单复印件并加盖投标人公章；

2.1.5 提供由第三方财务审计机构出具的投标人 2022 年度财务审计报告复印件；

2.1.6 提供参加本次招投标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的声明书。

2.1.7 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）；

2.2 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 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。

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、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、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 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书）。

2.6 本项目不接受联合体投标。

2.7 不被允许参与投标的相关企业：

2.7.1 截止招标公告发布前一日，仍在合同期限内经营海南大学海甸校区食堂的餐饮企业及与其存在直接控股、管理关系的企业，必须回避，不得参加第一至第四标段的投标。

相关企业如下：

- (1) 广东新又好集团有限公司
- (2) 河南味邦餐饮管理服务有限公司
- (3) 海南美味轩餐饮服务有限公司
- (4) 南京梅花餐饮管理有限公司
- (5) 南京余庆堂企业管理有限公司
- (6) 北京万喜餐饮管理有限公司
- (7) 烟台天嘉酒店有限责任公司

2.7.2 截止招标公告发布前一日，仍在合同期限内经营海南大学儋州校区食堂的餐饮企业及与其存在直接控股、管理关系的企业，必须回避，不得参加第五标段的投标。

相关企业如下：

南京梅花餐饮管理有限公司

注：投标人需提供相关承诺函，承诺不属于以上企业存在直接控股、管理关系的相关企业。

考虑学校饮食结构的多样性，本次招标活动投标人可兼投以上标段，但不得兼中。即对投标人投标标段数量不作限制，但中标人在一个校区只能中标一个标段。本项目按标段排序进行评标，投标人已列为前面标段第

一中标候选人的，之后标段不再作为第一中标候选人，将下一排名的中标人作为第一中标候选人。如出现第一中标候选人放弃本标段的，由下一中标人递补，如中标人与其它标段重复，依次由后序中标人递补。

三、获取招标文件时间及地点

时间：2023 年 7 月 14 日至 2023 年 7 月 21 日，每天上午 0:00 至 12:00 ，下午 12:01 至 23:59（北京时间，法定节假日除外）

地点：全国公共资源交易平台（海南省）（<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>）

方式：网上下载

售价：200 元

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

截止时间：2023 年 8 月 4 日 8 点 30 分（北京时间）

地点：海南省公共资源交易服务中心（海口市国兴大道 9 号）324 开标室（就海南省政务服务中心三楼评标区旁），如有变动另行通知；（适用于现场递交）

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

6.1 投标人应当通过数字身份认证锁登录 全国公共资源交易平台（海南省）（<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>） 上传 PDF 格式投标文件。（适用于网络递交）

6.2 采购信息发布媒体

6.2.1 本项目采购信息指定发布媒体为 全国公共资源交易网（海南省），中国政府采购网

6.2.2 有关本项目采购文件的补遗、澄清及变更信息以上述网站公告

与下载为准，采购代理机构不再另行通知，采购文件与更正公告的内容相互矛盾时，以最后发出的更正公告内容为准。

6.3 保证金到账截止日期

6.3.1 投标保证金到账截止日期为投标截止日期，投标保证金的形式：网上支付或线下银行转账支付、银行保函支付，支付地址：<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>。

6.4 其他

本项目为非电子标项目，需投标现场提交纸质版投标文件。

供应商须在全国公共资源交易平台（海南省）企业信息管理系统（<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>）注册成功，然后登陆招投标交易平台（<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>）下载、查看电子版的招标文件及其他文件（如有）；非电子标（招标文件后缀名不是 GPZ）必须使用电子签章工具（在 <http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/xgrjxz/index.jhtml> 下载签章工具）对 PDF 格式的电子投标文件进行盖章（使用 WinRAR 对 PDF 格式的投标文件加密压缩）并上传到系统；

中标方应向招标代理机构支付招标代理服务费。

本次招标活动招标代理服务费在中标人领取中标通知书时，每标段中标人须向本项目招标代理机构一次性支付人民币贰万伍仟元整（¥25,000.00）。

七、现场考察

海甸校区招标人组织统一现场考察时间为在标书购买截止日后第二个工作日上午 09:00，逾期不候。联系人：曾繁平，电话：15289776668。

儋州校区招标人组织统一现场考察时间为在标书购买截止日后第三

个工作日上午 09:00，逾期不候。联系人：沈瑾源，电话：13518030457。

有关费用自理，考察期间如发生意外自负。（现场考察不签名不签到）

建议投标人现场考察充分了解校区实际，如食堂所处位置、面积、供电量、设施设备现状、潜在顾客数量等，无论投标人是否参与现场考察，均表示对本项目相关服务环境、条件及可能发生的变化、存在风险等已充分认识。（标书费投标时现场交）

八、注册咨询电话：65355095、技术支持咨询电话：65203207；CA 数字认证锁咨询：0898-66668096

九、招标代理机构联系方式

1. 采购人信息

名 称： 海南大学

地 址： 海南省海口市美兰区人民大道 58 号

联系方式： 0898-66251770

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： 0898-66779294

3. 项目联系方式

项目联系人：郭先生

电话： 0898-66742218

重要提示：每标段投标人应分别提交投标保证金人民币壹万元整（¥10,000.00），投标保证金应在递交投标文件截止时间之前汇入所指定的银行账户，并务必注明项目编号。

第二章投标人须知

一、总则

1.1 名词解释

1.1.1 招标人：海南大学

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且向招标代理机构交纳投标保证金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、资格预审文件、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、资格预审文件、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

3.3.1 投标保证金是参加本项目投标的必要条件，投标保证金为人民币壹万元整（¥10,000.00）。

3.3.2 投标保证金应在投标截止时间前转入招标代理机构指定账户并注明汇款单位、所投项目的项目编号。

3.3.3 若投标人不按规定提交投标保证金，其投标文件将被拒绝接受。

3.4 投标保证金的退还

3.4.1 中标人的投标保证金自合同签订之日起5个工作日内并扫描合同上传到系统即予以原额无息退还。

3.4.2 未中标的投标人的投标保证金自中标通知书发出之日起5个工作日内即予以原额无息退还。

3.5 发生下列情况之一，投标保证金将不予退还：

3.5.1 投标人在投标有效期内撤回投标文件的；

3.5.2 中标人不按规定签订合同的；

3.5.3 投标人提供虚假材料谋取中标、成交的；

3.5.4 与招标人、其它投标人或者招标代理机构恶意串通的；

3.5.5 向招标人、招标代理机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益的；

3.5.6 投标人放弃中标权的。

3.6 投标有效期

3.6.1 投标有效期为从开标截止之日起计算的 60 天，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效。

3.6.2 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，投标保证金将尽快无息退还。同意这一要求的投标人，无需也不允许修改其投标文件，但须相应延长投标保证金的有效期。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。

3.7 投标文件的数量、签署及形式

3.7.1 投标文件壹式柒份，胶装装订。其中正本壹份，副本陆份。（**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）

3.7.2 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。

3.7.3 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。

3.7.4 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。

说明：项目标段可列出投标人想要参与投标的所有标段，在各个标段间用分号隔开。

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。

4.10 如投标人在非开标现场上传的电子标书的 IP 地址相同，则 IP 地址相同的投标按无效标处理。

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，招标代理机构有关工作人员现场拆开标书，并唱标，公布每份投标文件中“**投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价开标一览表**”的内容，以及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，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以及招标人代表等 7 人组成，其中 2 名评审人员由招标人委派，另外 5 名专家现场从海南省政务服务中心专家库中随机抽取，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，投标保证金不予退还。

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初步审查（详见表 1、表 2），确定合格投标人。

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	投标人 2	投标人 3
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）			
		按招标文件资格要求提供社会保障资金缴纳证明和纳税证明及财务审计报告			
		参加本次招投标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（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）			

		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、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、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。）			
		投标人是依法经营的餐饮服务企业，且三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件（提供承诺书）			
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。

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	投标人具有年检合格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			
		投标人不属于必须回避的企业（投标人提供相关承诺函）			

3	投标保证金	是否提交投标保证金证明			
4	投标有效期	投标有效期是否满足 60 天			
5	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：202 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—表 4），并可就评比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。

第一至第四标段处于海甸校区，第五标段处于儋州校区。考虑学校饮食结构的多样性，本次招标活动投标人可兼投以上标段，但不得兼中。即对投标人投标标段数量不作限制，但中标人在一个**校区**只能中标一个标段。本项目按标段排序进行评标，投标人已列为前面标段第一中标候选人的，之后标段不再作为第一中标候选人，将下一排名的中标人作为第一中标候选人。如出现第一中标候选人放弃本标段的，由下一中标人递补，如中标人与其它标段重复，依次由后序中标人递补。

表 3

综合评分表(第一标段、第三标段、第四标段、第五标段)

项目名称：海南大学学生食堂委托经营项目

项目编号：

比选内容	评分因素及标准	分值
商务部分（54 分）		
资质认证 (5 分)	<p>投标人具有：</p> <p>（1）ISO9001 质量管理体系认证；</p> <p>（2）ISO22000 食品安全管理体系认证；</p> <p>（3）HACCP 危害分析与关键控制点体系认证；</p> <p>（4）ISO14001 环境管理体系认证；</p> <p>（5）ISO45001 职业健康安全管理体系认证；</p> <p>备注：</p> <p>1.投标文件中提供在以上证书复印件，证书需在有效期内且国家认证认可监督管理委员会网可查询，并在投标文件中提供网站截图，未提供不得分。</p> <p>2.需提供承诺书，承诺中标 1 年内将前述认证范围覆盖中标食堂。</p> <p>3. 每项 1 分，满分 5 分，没有不得分，没有承诺书不得分。</p>	5 分
企业荣誉 (10 分)	<p>投标人获得政府或行业协会授予的餐饮类奖项(如食品安全示范学校食堂或标准化学生食堂等荣誉)，获得国家级每个得 2 分，获得省级得 1 分；不提供不得分。本项最高 3 分。</p> <p>证明材料：提供证书或主管部门开具的对应相关证明文件复印件。</p>	3 分

	<p>自 2019 年 1 月 1 日以来（以获奖时间为准），投标人所经营的食堂被当地食品监督行政机关或市场监督管理行政机关评定为 A 级食堂，每一个得 1.5 分，没有不得分，最高得 6 分。</p> <p>(须提供所经营食堂辖区政府主管部门或其授权单位出具的证明文件及所在学校主管部门出具的证明文件，加盖投标人公章)</p>	6 分
	<p>投标人获得经中国人民银行备案的第三方征信机构出具的 AAA 企业信用等级的得 1 分。（须提供证书复印件加盖投标人公章）</p>	1 分
企业业绩 (24 分)	<p>投标人自 2019 年 1 月 1 至今经营过或正在经营的人数不少于 10000 人的食堂经营项目业绩，每提供 1 个得 2 分；本项最高得 24 分。</p> <p>注：业绩合同签订时间须在 2019 年 1 月 1 日至本项目招标公告发布之前；投标文件中提供业绩合同扫描件，合同中无法反映人数等关键评审因素的，须另提供证明材料（如业主单位官网截图或业主单位出具的证明材料等）。</p>	24 分
经营安全保障措施 (5 分)	<p>投标人 2019 年至今为单位员工投保过《雇主责任险》，投保员工人数 500 人及以上，得 2 分；300（含）—500 人（不含），得 1 分；100—300（不含）得 0.5 分，100 人（不含）以下不得分。满分 2 分。</p> <p>注：投标文件中须提供对应保单扫描件（保单需在有效期内，且生效时间必须在本招标公告发布时间之前）。</p>	2 分
	<p>投标人 2019 年至今为所经营过或正在经营的高校食堂投保公众责任险（须包含食品、饮料责任险）：</p> <p>1. 公众责任险累计保额在 500 万（含）以上且食品、饮料责任险累计保额在 100 万（含）以上，每提供 1 个有效保单得 2 分；</p> <p>2. 公众责任险累计保额介于 300 万元(含)—500 万且食品、饮料责任险累计保额介于 100 万（含）—200 万，每提供一个有效保单得 1 分。</p> <p>注：投标文件中提供业绩合同扫描件、对应保单扫描件（保单需在有效期内，且生效时间必须在本招标公告发布时间之前），各保单保额不累加。</p>	2 分
	<p>承诺在本项目合同签订半年内购买公众责任险和食品安全责任险的，得 1 分。不提供的不得分。</p>	1 分

团队组织 (10 分)	1. 拟派项目单位经理：具有餐饮业高级职业经理人资格证书，同时具有专科及以上学历；具有 3 年及以上食堂餐饮服务项目经理管理业绩，每项得 1 分，最高 3 分。 须提供以上相关证书扫描件。	3 分
	2. 拟派厨师长具有三年及以上同等岗位工作经验；具有国家二级及以上中式烹调师证。每项得 1 分，最高 2 分； 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	2 分
	3. 拟派人员中具有中式烹调师三级及以上证书，一个得 1 分，满分得 2 分。 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	2 分
	4. 拟派人员中具有中式面点师证书或西式面点师证书的，每提供 1 个得 0.5 分，最高得 1 分。 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	1 分
	5. 拟派人员具有相关行业部门颁发的食品安全管理员证书，得 2 分。 须提供以上相关证书扫描件。	2 分
	注：须提供以上人员 2023 年任意两个月人员社保缴费证明、有效健康证明、劳动合同复印件，加盖投标单位公章，不提供或提供不全不得分。	
技术部分 36 分		
制度建设 (4 分)	基于本项目特点及难点，建立有利于本项目管理的相关管理制度。 1、具有健全的安全生产管理制度，包含但不限于水电气、消防、食品、生产、设备管理等方面，详细完善、操作可行，按其响应程度得 0-1 分； 2、具有健全的人员管理制度，包含管理团队考核奖励资金分配制度、从业人员健康管理制度等，详细完善、操作可行，按其响应程度得 0-1 分；	4 分

	<p>3、具有健全的服务质量管理体系制度，包含但不限于投诉受理制度，详细完善、操作可行，按其响应程度得 0-1 分；</p> <p>4、具有健全的内控管理制度，包含但不限于风味档口设置与调换制度、餐饮公司自查与巡检制度等，详细完善、操作可行，按其响应程度得 0-1 分。</p>	
<p>人员配置方案 (3 分)</p>	<p>根据本项目人员的组织架构、职能组织运行图、岗位分工情况进行综合评审（3 分）</p> <p>（1）人员架构合理、岗位分工明确，人员考评细则具体，程序规范，操作性强，考核标准健全，得 3 分；</p> <p>（2）人员架构合理、岗位分工较为明确，人员考评细则较具体，考核标准较健全，得 2 分；</p> <p>（3）人员架构分工较差得 1 分；未提供的得 0 分。</p>	3 分
<p>运行管理及服务保障方案 (16 分)</p>	<p>1、根据投标方提供的运行方案，从经营理念、经营措施、运行成本测算等方面进行综合评审（2 分）</p> <p>方案对本项目运行特点、经营定位及需求理解准确，分析到位，经营理念符合招标文件要求，体现环境育人、服务育人、文化育人的功能。餐饮管理运行全过程成本测算及成本费用分析合理，能确保项目良好运转。最高得 2 分。</p>	2 分
	<p>2、根据投标方提供的内控管理方案，从人员培训、公司巡检、人事考核、人员激励、经营管理等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审</p> <p>（1）方案对本项目管理特点及本项目对内控管理的实际需求理解准确、分析到位，能很好的发挥公司及项目团队的两级管理职能，确保食堂平稳运行的得 3 分；</p> <p>（2）方案较为贴切合理，能较好的发挥公司及项目团队的两级管理职能的得 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	3 分

	<p>3、根据投标方提供的产品结构布局方案，从窗口设置、饭菜价格、伙食质量等方面进行综合评审</p> <p>（1）方案符合本项目要求，窗口设备、产品布局合理，根据楼层设定基本大伙的比例，总比例不低于 30%，菜品成本核算符合毛利率要求，菜品价格体现公益性原则，菜品种类丰富、营养搭配合理、体现地方特色餐饮文化的得 3 分；</p> <p>（2）方案基本符合本项目要求，窗口设置较为合理、菜品价格较能体现公益性，菜品种类较丰富的得 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	3 分
	<p>4、根据投标方提供的供餐保障方案，从基本大伙保障、风味小吃保障、延伸服务保障等方面进行综合评审</p> <p>（1）方案体现本项目供餐保障的特点，贴切合理，很好的保障低价套餐、基本大伙就餐需求及多元化就餐需求；很好的满足师生应急就餐及其它就餐需求，各类活动创新性强的得 3 分；</p> <p>（2）方案较为贴切合理，能较好的保障基本大伙就餐需求及多元化就餐需求，较好的满足师生应急就餐及夜宵就餐需求，各类活动创新性较强的 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	3 分
	<p>5、根据方案对学生保障性窗口（基本大伙）每天供应特价菜套餐进行评审。</p> <p>方案完全体现食堂公益性原则，提供保障低价套餐的菜色品种、荤素搭配，价格低廉，种类可选性多。</p> <p>（1）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三个方面均优于招标需求的得 5 分；</p> <p>（2）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三个方面有两方面优于招标需求，另一项与招标需求持平的得 3 分；</p> <p>（3）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量</p>	5 分

	<p>三个方面有两项不满足招标需求，另一项与招标需求持平的得 1 分；</p> <p>(4) 其余情况或未提供方案者不得分。</p>	
<p>服务及食品质量管理控制</p> <p>(3 分)</p>	<p>根据投标方提供的《服务及食品质量管理控制方案》，食品生产加工等方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案体现本项目服务特点，贴切合理，能很好的对原材料采购贮存、食品加工生产环节进行管控，确保食品安全质量的得 3 分；</p> <p>(2) 方案较为贴切合理，能较好的对原材料采购贮存、食品加工生产环节进行管控的得 2 分；</p> <p>(3) 方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	3 分
<p>安全及卫生管理控制方案</p> <p>(4 分)</p>	<p>1、根据投标方提供的《安全及卫生管理控制方案》，从环境卫生、餐用具卫生控制方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案贴切合理，对餐饮用品、清洁材料环境卫生等有严格的质量标准、考核办法，能很好保证食堂内部环境卫生条件及餐用具卫生条件的得 2 分；</p> <p>(2) 方案较为贴切合理，对餐饮用品、清洁材料环境卫生等有较严格的质量标准、考核办法，能较好保证食堂内部环境卫生条件及餐用具卫生条件的得 1 分；</p> <p>(3) 方案较差或未提供的不得分。</p>	2 分
	<p>2、根据投标方提供的《安全及卫生管理控制方案》，从安全管理方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案细致合理、针对性强，能很好保证食堂安全生产，得 2 分；</p> <p>(2) 方案较细致合理、针对性较强，能较好保证食堂安全生产，得 1 分；</p> <p>(3) 方案较差或未提供的不得分。</p>	2 分
<p>其他管理控制方案</p> <p>(3 分)</p>	<p>投标方根据本项目情况制定其他管理控制方案：</p> <p>1、原材料管理方案及应急物资贮备方案切实可行，符合本项目的要求，根据响应情况最高得 1 分。</p>	3 分

	<p>2、疫情保障运行方案包含但不限于防疫总体预案、人员健康管理、环境卫生消杀、物资贮备、运行保障措施、特殊人员处理等方面。根据响应情况最高得 1 分。</p> <p>3、节能方案包含但不限于节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面。根据响应情况最高得 1 分。</p>	
服务承诺 (3 分)	<p>(1) 提供不少于 10 个勤工助学的岗位的承诺；</p> <p>(2) 提供每年不少于三次服务育人的活动的承诺；</p> <p>(3) 提供响应政府、学校“乡村振兴”的工作安排，采购相关农产品的承诺！</p> <p>以上每提供一项得 1 分。</p>	3 分
价格部分（10 分）		
各标段装修改造等 投标报价 (10 分)	<p>1. 标段一：投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价在 160 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>2. 标段三：投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价在 100 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>3. 标段四：投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价在 100 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>4. 标段五：投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价在 100 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>（注：需提供承诺函，不提供不得分；中标方保留相应投资材料，运营后将请第三方进行审计，相关费用由中标方支付，不足部分将向学校财务补足相应金额）。</p>	10 分
满分		100 分

表 4

综合评分表（第二标段）

项目名称：海南大学学生食堂委托经营项目

项目编号：

比选内容	评分因素及标准	分值
商务部分（54 分）		
资质认证 (5 分)	<p>投标人具有：</p> <p>(1) ISO9001 质量管理体系认证；</p> <p>(2) ISO22000 食品安全管理体系认证；</p> <p>(3) HACCP 危害分析与关键控制点体系认证；</p> <p>(4) ISO14001 环境管理体系认证；</p> <p>(5) ISO45001 职业健康安全管理体系认证；</p> <p>备注：</p> <p>1.投标文件中提供在以上证书复印件，证书需在有效期内且国家认证认可监督管理委员会网可查询，并在投标文件中提供网站截图，未提供不得分。</p> <p>2.需提供承诺书，承诺中标 1 年内将前述认证范围覆盖中标食堂。</p> <p>3.每项 1 分，满分 5 分，没有不得分，没有承诺书不得分。</p>	5 分
企业荣誉 (10 分)	<p>投标人获得政府或行业协会授予的餐饮类奖项(如食品安全示范学校食堂或标准化学生食堂等荣誉)，获得国家级每个得 2 分，获得省级得 1 分；不提供不得分。本项最高 3 分。</p> <p>证明材料：提供证书或主管部门开具的对应相关证明文件复印件。</p>	3 分
	<p>自 2019 年 1 月 1 日以来（以获奖时间为准），投标人所经营的食堂被当地食品监督行政机关或市场监督管理行政机关评定为 A 级食堂，每一个得 1 分，没有不得分，最高得 3 分。</p> <p>(须提供所经营食堂辖区政府主管部门或其授权单位出具的证明文件及所在学校主管部门出具的证明文件，加盖投标人公章)</p>	3 分
	<p>投标人获得经中国人民银行备案的第三方征信机构出具的 AAA 企业信用等级的得 1 分。（须提供证书复印件加盖投标人公章）</p>	1 分

	投标人具有区级及以上政府颁发的“清真食品准营证”证书的得 3 分(须提供证书复印件加盖投标人公章)	3 分
企业业绩 (24 分)	<p>1. 投标人自 2019 年 1 月 1 至今经营过或正在经营的人数不少于 10000 人的食堂经营项目业绩, 每提供 1 个得 2 分; 本项最高得 20 分</p> <p>2. 提供在高校经营民族餐厅(或清真餐厅)或相关档口的相关证明材料, 每一份得 1 分, 最高得 4 分。</p> <p>注: 业绩合同签订时间须在 2019 年 1 月 1 日至本项目招标公告发布之前; 投标文件中提供业绩合同扫描件, 合同中无法反映学校类型、人数等关键评审因素的, 须另提供证明材料(如业主单位官网截图或业主单位出具的证明材料等)。</p>	24 分
经营安全 保障措施 (5 分)	<p>投标人 2019 年至今为单位员工投保过《雇主责任险》, 投保员工人数 500 人及以上, 得 2 分; 300 (含)—500 人(不含), 得 1 分; 100—300 (不含) 得 0.5 分, 100 人(不含) 以下不得分。满分 2 分。</p> <p>注: 投标文件中须提供对应保单扫描件(保单需在有效期内, 且生效时间必须在本招标公告发布时间之前)。</p>	2 分
	<p>投标人 2019 年至今为为所经营过或正在经营的高校食堂投保公众责任险(须包含食品、饮料责任险):</p> <p>1. 公众责任险累计保额在 500 万(含) 以上且食品、饮料责任险累计保额在 100 万(含) 以上, 每提供 1 个有效保单得 2 分;</p> <p>2. 公众责任险累计保额介于 300 万元(含)—500 万且食品、饮料责任险累计保额介于 100 万(含)—200 万, 每提供一个有效保单得 1 分。</p> <p>注: 投标文件中提供业绩合同扫描件、对应保单扫描件(保单需在有效期内, 且生效时间必须在本招标公告发布时间之前), 各保单保额不累加。</p>	2 分
	<p>承诺在本项目合同签订半年内购买公众责任险和食品安全责任险的, 得 1 分。不提供的不得分。</p>	1 分
团队组织 (10 分)	<p>1. 拟派项目单位经理: 具有餐饮业高级职业经理人资格证书, 同时具有专科及以上学历; 具有 3 年及以上食堂餐饮服务项目经理管理业绩, 每项得 1 分, 最高 3 分。</p> <p>须提供以上相关证书扫描件。</p>	3 分

	2. 拟派厨师长具有三年及以上同等岗位工作经验; 具有国家二级及以上中式烹调师证。每项得 1 分, 最高 2 分; 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	2 分
	3. 拟派人员中具有中式烹调师三级及以上证书, 一个得 1 分, 满分得 2 分。 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	2 分
	4. 拟派人员中具有中式面点师证书或西式面点师证书的, 每提供 1 个得 0.5 分, 最高得 1 分。 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	1 分
	5. 拟派人员具有相关行业部门颁发的食品安全管理员证书, 得 2 分。 须提供以上相关证书扫描件。	2 分
	注: 须提供以上人员 2023 年任意两个月人员社保缴费证明、有效健康证明、劳动合同复印件, 加盖投标单位公章, 不提供或提供不全不得分。	
技术部分 36 分		
制度建设 (4 分)	基于本项目特点及难点, 建立有利于本项目管理的相关管理制度。 1、具有健全的安全生产管理制度, 包括但不限于水电气、消防、食品、生产、设备管理等方面, 详细完善、操作可行, 按其响应程度得 0-1 分; 2、具有健全的人员管理制度, 包含管理团队考核奖励资金分配制度、从业人员健康管理制度等, 详细完善、操作可行, 按其响应程度得 0-1 分; 3、具有健全的服务质量管理制度, 包括但不限于投诉受理制度, 详细完善、操作可行, 按其响应程度得 0-1 分; 4、具有健全的内控管理制度, 包括但不限于风味档口设置与调换制度、餐饮公司自查与巡检制度等, 详细完善、操作可行, 按其响应程	4 分

	度得 0-1 分。	
人员配置 方案 (3 分)	<p>根据本项目人员的组织架构、职能组织运行图、岗位分工情况进行综合评审 (3 分)</p> <p>(1) 人员架构合理、岗位分工明确, 人员考评细则具体, 程序规范, 操作性强, 考核标准健全, 得 3 分;</p> <p>(2) 人员架构合理、岗位分工较为明确, 人员考评细则较具体, 考核标准较健全, 得 2 分;</p> <p>(3) 人员架构分工较差得 1 分; 未提供的得 0 分。</p>	3 分
运行管理 及服务保 障方案 (16 分)	<p>1、根据投标方提供的运行方案, 从经营理念、经营措施、运行成本测算等方面进行综合评审 (2 分)</p> <p>方案对本项目运行特点、经营定位及需求理解准确, 分析到位, 经营理念符合招标文件要求, 体现环境育人、服务育人、文化育人的功能。餐饮管理运行全过程成本测算及成本费用分析合理, 能确保项目良好运转。最高得 2 分。</p>	2 分
	<p>2、根据投标方提供的内控管理方案, 从人员培训、公司巡检、人事考核、人员激励、经营管理等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审</p> <p>(1) 方案对本项目管理特点及本项目对内控管理的实际需求理解准确、分析到位, 能很好的发挥公司及项目团队的两级管理职能, 确保食堂平稳运行的得 3 分;</p> <p>(2) 方案较为贴切合理, 能较好的发挥公司及项目团队的两级管理职能的得 2 分;</p> <p>(3) 方案较差得 1 分; 未提供的不得分。</p>	3 分

	<p>3、根据投标方提供的产品结构布局方案，从窗口设置、饭菜价格、伙食质量等方面进行综合评审</p> <p>（1）方案符合本项目要求，窗口设备、产品布局合理，根据楼层设定基本大伙的比例，总比例不低于 30%，菜品成本核算符合毛利率要求，菜品价格体现公益性原则，菜品种类丰富、营养搭配合理、体现地方特色餐饮文化的得 3 分；</p> <p>（2）方案基本符合本项目要求，窗口设置较为合理、菜品价格较能体现公益性，菜品种类较丰富的得 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	3 分
	<p>4、根据投标方提供的供餐保障方案，从基本大伙保障、风味小吃保障、延伸服务保障等方面进行综合评审</p> <p>（1）方案体现本项目供餐保障的特点，贴切合理，很好的保障低价套餐、基本大伙就餐需求及多元化就餐需求；很好的满足师生应急就餐及其它就餐需求，各类活动创新性强的得 3 分；</p> <p>（2）方案较为贴切合理，能较好的保障基本大伙就餐需求及多元化就餐需求，较好的满足师生应急就餐及夜宵就餐需求，各类活动创新性较强的 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	3 分
	<p>5、根据方案对学生保障性窗口（基本大伙）每天供应特价菜套餐进行评审。</p> <p>方案完全体现食堂公益性原则，提供保障低价套餐的菜色品种、荤素搭配，价格低廉，种类可选性多。</p> <p>（1）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三个方面均优于招标需求的得 5 分；</p> <p>（2）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三个方面有两方面优于招标需求，另一项与招标需求持平的得 3 分；</p> <p>（3）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量</p>	5 分

	<p>三个方面有两项不满足招标需求，另一项与招标需求持平的得 1 分；</p> <p>(4) 其余情况或未提供方案者不得分。</p>	
<p>服务及食品质量管理控制</p> <p>(3 分)</p>	<p>根据投标方提供的《服务及食品质量管理控制方案》，食品生产加工等方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案体现本项目服务特点，贴切合理，能很好的对原材料采购贮存、食品加工生产环节进行管控，确保食品安全质量的得 3 分；</p> <p>(2) 方案较为贴切合理，能较好的对原材料采购贮存、食品加工生产环节进行管控的得 2 分；</p> <p>(3) 方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	3 分
<p>安全及卫生管理控制方案</p> <p>(4 分)</p>	<p>1、根据投标方提供的《安全及卫生管理控制方案》，从环境卫生、餐用具卫生控制方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案贴切合理，对餐饮用品、清洁材料环境卫生等有严格的质量标准、考核办法，能很好保证食堂内部环境卫生条件及餐用具卫生条件的得 2 分；</p> <p>(2) 方案较为贴切合理，对餐饮用品、清洁材料环境卫生等有较严格的质量标准、考核办法，能较好保证食堂内部环境卫生条件及餐用具卫生条件的得 1 分；</p> <p>(3) 方案较差或未提供的不得分。</p>	2 分
	<p>2、根据投标方提供的《安全及卫生管理控制方案》，从安全管理方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案细致合理、针对性强，能很好保证食堂安全生产，得 2 分；</p> <p>(2) 方案较细致合理、针对性较强，能较好保证食堂安全生产，得 1 分；</p> <p>(3) 方案较差或未提供的不得分。</p>	2 分
<p>其他管理控制方案</p> <p>(3 分)</p>	<p>投标方根据本项目情况制定其他管理控制方案：</p> <p>4、原材料管理方案及应急物资贮备方案切实可行，符合本项目的要求，根据响应情况最高得 1 分。</p>	3 分

	<p>5、疫情保障运行方案包含但不限于防疫总体预案、人员健康管理、环境卫生消杀、物资贮备、运行保障措施、特殊人员处理等方面。根据响应情况最高得 1 分。</p> <p>6、节能方案包含但不限于节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面。根据响应情况最高得 1 分。</p>	
服务承诺 (3 分)	<p>(1) 提供不少于 10 个勤工助学的岗位的承诺；</p> <p>(2) 提供每年不少于三次服务育人的活动的承诺；</p> <p>(3) 提供响应政府、学校“乡村振兴”的工作安排，采购相关农产品的承诺！</p> <p>以上每提供一项得 1 分。</p>	3 分
价格部分（10 分）		
第二标段 装修改造 等投标报价 (10 分)	<p>投标人承诺基本建设、设施设备等投资金额报价在 100 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>（注：需提供承诺函，不提供不得分；中标方保留相应投资材料，运营后将请第三方进行审计，相关费用由中标方支付，不足部分将向学校财务补足相应金额）。</p>	10 分
满分		100 分

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。出现得分相同的并列排名者，首先以商务项得分高者者优先；其次以技术项得分高者优先；如得分仍然相同，则由**报价高者优先；如得分仍然相同，由采购人代表确定中标人**）。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，否则投标保证金将不予退还。

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、项目概况

1. 项目名称：海南大学学生食堂委托经营项目

2. 数量：共计五个标段，见下表：

标段	所在校区	校内名称	面积（m ² ）	年保底营业额（万元）
第一标段	海甸校区	海甸校区第一食堂	2981	1371
第二标段	海甸校区	海甸校区第三食堂	2207	1011
第三标段	海甸校区	海甸校区第六食堂二楼	2044	937
第四标段	海甸校区	海甸校区第七食堂二楼	1475	379
第五标段	儋州校区	儋州校区第三食堂	2880	480

3. 委托经营年限：

第一标段、第二标段、第五标段经营年限为 3 年；第三、第四标段经

营年限为 2 年。特别说明，根据学校的教学规律，经营年限为三年的合同签订时间为：合同签订之日起至 2026 年 6 月 30 日；经营年限为两年的合同签订时间为：合同签订之日起至 2025 年 6 月 30 日。

4. 各标段基本情况

标段一相关情况：海甸校区第一食堂，该食堂建于 1986 年，建筑物属框架结构共 3 层，总建筑面积约 2980m²，其中一楼、二楼面积均为 1050m²左右，三楼面积约为 881m²，三层楼可同时容纳约 700 人就餐。

标段二相关情况：海甸校区第三食堂，该食堂建于 2010 年，建筑物属框架结构，位于第二层，总建筑面积约为 2207m²，可同时容纳 780 人就餐。其区域分为两个部分，其中一个区域用于经营大伙及风味快餐等；另一区域用于经营特色民族餐饮。

标段三相关情况：海甸校区第六食堂二楼，该食堂建于 2011 年，属框架结构，总建筑面积为 6132m²，本标段位于第二层，建筑面积为 2044m²。主要经营大伙及风味快餐等。

标段四相关情况：海甸校区第七食堂该食堂建于 2001 年，建筑物属框架结构，总面积为 2850m²。该标段位于二楼，分为南北两侧，总建筑面积约为 1475m²，可同时容纳 500 人就餐，主要经营大伙及风味快餐等。

标段五相关情况：儋州校区第三食堂，该食堂建于 2002 年，建筑物属框架结构，共三层，总建筑面积为 3109m²。其中第一、第二层用于食堂，建筑面积约为 2880m²，可同时容纳 600 人就餐，主要经营大伙及风味快餐

等。

标段	校内名称	面积 (m ²)	风险保 证金	相关要求
第一标段	海甸校区第一食堂	2981	40 万元	一楼经营基本大伙不少于 70%
第二标段	海甸校区第三食堂	2207	40 万元	基本大伙不少于 30%；独立设置民族餐厅。
第三标段	海甸校区第六食堂二楼	2044	40 万元	基本大伙不少于 30%；
第四标段	海甸校区第七食堂二楼	1475	40 万元	基本大伙不少于 30%；基本大伙均需自营
第五标段	儋州校区第三食堂	2880	40 万元	一楼经营基本大伙不少于 50%；

建议投标人充分了解校区及食堂实际情况，理性投标。

根据《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》，本项目所属行业为餐饮业。

5. 委托经营方式

食堂将按现状招标，实行委托经营。食堂场地设施、大型设备实行零租赁。采购人委托投标人提供餐饮服务保障，双方执行甲、乙方的合同契约管理方式。投标人自主经营、自负盈亏。采购人派专人对食堂成本、收入、利润、伙食质量、食品价格、食品安全卫生、服务质量等进行全面监管，保证餐饮安全卫生、饭菜价格及质量符合要求。

6. 交付时间、试运行及正式运行时间：按照采购人要求执行

7. 支付方式

7.1 中标单位需缴纳 40 万元风险保证金；

7.2 支付方式：校园一卡通及采购人规定的其他方式；

7.3 营业额结算方式：按月核算。采购人财务部门代收投标人的营业收入，在扣除投标人应缴纳的各种费用后次月内返还余额。

8. 服务定位：从文化建设及环境等方面契合莘莘学子学业有成，融入海大元素，体现海大风格，实现就餐环境集餐饮、休闲、师生交流、阅览学习、文化活动于一体的多功能文化空间和育人空间的转变，满足师生个性化、品质化和多样化的需求，提高餐厅使用效率。投标人需根据采购人要求对项目进行装修改造，相关投入不计入饭菜成本。

二、服务内容

1. 投标人为食堂责任主体，自主经营、自负盈亏，负责人员配置、环境布局、功能改造、原材料采购、食品加工销售、消防安全管理、生产安全管理、食品安全管理、设备维修维护、日常运行耗材等。

2. 投标人必须依法经营，服从采购人所有规章制度。投标人应建立健全生产、安全、保密、卫生、人员管理、应急处置等食堂内部管理制度，建立健全各类工作台账，接受采购人监管。

3. 投标人应依法与员工签订劳动合同，及时发放员工工资及其他国家规定的福利及保障。

4. 投标人不得以任何形式或理由转包。自营比例需达到各标段相应要求。

5. 投标人应做好食堂日常生产、就餐环境、设施设备、人员管理等工作，具体包括但不限于制度建设、原材料采购管理、验收管理、仓库（贮

存)管理、台账记录、餐用具洗消、保洁消杀、六防管理、节能降耗、成本控制、售价管理、食品卫生、消防安全、生产安全、疫情防控、应急预案、演练、制止餐饮浪费、垃圾分类、固定资产管理、员工管理、团队建设,以及各项登记、统计、计划、总结撰写编制工作等。

三、内控管理方案

投标人需制定详细的、科学的经营服务管理方案及实施保证措施。建立健全财务、人事、考勤、采购、服务、保洁等日常管理制度,每月至少两次对交大创新港项目进行巡检、考核,并及时向采购人反馈巡检问题、当月财务报表等各项数据,加强企业内部的管理,做好稳定餐饮供应的质量和安全生产工作。方案主要包括以下几点:

1. 内控管理的规章制度、实施措施;
2. 委托经营服务整体设想及策划;
3. 设备资金投入计划;
4. 人员配备、管理、培训计划及考勤考核方案,管理层的考勤由总公司统一安排,并报采购人同意后实施;
5. 对本项目的巡检、考核方案;
6. 对窗口的管理、考核、评比方案。

四、产品布局要求

1. 投标人经营区域布局方案须经市场监督管理局同意后方可实施。
2. 基本大伙窗口不得低于 30%,服务人次需占总就餐人次的 30%以上。

3. 产品布局包含但不限于以下种类:

(1) 一楼必须经营早餐, 所有餐厅必须全部经营午晚餐, 基本大伙包括快餐、低价套餐、低盐低脂餐等; 风味小吃可供应全国各地特色面食、各类米饭特色套餐等满足快速就餐需求的产品。

(2) 低价套餐窗口需为独立窗口。

五、供餐保障需求

1. 基本大伙保障

本项目“基本大伙保障”指体现公益性、保障学生基本生活需要、价格明显低于社会餐饮同等水平的饭菜, 主要以快餐、套餐为供应形式, 严格按照采购人限定价格向师生提供早、中、晚三餐基本保障。采购人有权对经营时间、产品种类、产品价格进行调整, 投标人必须执行。基本大伙包含但不限于以下种类:

餐次及供应时间	规范	
午餐供应时间: 11: 00—12: 30 晚餐供应时间 17: 00—18: 30	低价套餐	一荤一素 6 元, 单份重量不低于 300g, 米饭 1 元吃饱 一荤两素 8 元, 单份重量不低于 450g, 米饭 1 元吃饱 两荤一素 10 元, 单份重量不低于 420g, 米饭 1 元吃饱
	快餐窗口	1、单份菜品不低于 180g, 米饭 1 元不限量; 馒头 0.3 元/个, 每个不低于 80g。 2、纯素菜不超过 2 元, 花素菜不超过 3 元, 禽肉类花荤菜不得超过 4 元, 猪肉类、鱼肉类花荤菜不得超过 5 元, 纯荤菜不得超过 6 元。单份菜品价格不超过 6 元。花荤菜中荤菜比例不得低于 30%。 3、高中低档菜品比例为 3: 5: 2

		低档菜：≤2 元，其中 1 元菜至少 3 个 中档菜：3-4 元 高档菜：5-6 元
	免费汤	午晚餐提供免费汤，每天更换

2. 风味小吃保障

为丰富食堂的饭菜种类，为师生提供多元化的就餐需求，投标人需供应各类地方风味小吃，需提供菜品名称、售卖价格及成本核算。

3. 接待用餐保障

为支持学校各类活动、会议的顺利举办，投标人需按照采购人要求的接待标准、供应形式（自助餐、商务套餐等）、就餐人数等条件，提供全方位服务保障。

4. 餐饮延伸服务

（1）应急用餐保障。满足突发情况的应急保障需求，根据采购人要求的时间、地点、形式，提供快速餐饮保障服务。

（2）低盐低脂餐及营养餐保障。满足师生清淡饮食的就餐需求，设立营养餐及低盐低脂餐售卖专区或窗口。

（3）优惠、让利、助困方案。在保障师生饮食正常供应、安全卫生的前提下，进一步满足师生就餐需求，切实让利于师生，更好提供优质餐饮服务，体现公益性原则。

（4）创新性餐饮服务活动。营造节日氛围、提升食堂服务质量、提高满意度，投标人需自主创新餐饮服务活动，相关活动需经采购人审核通过后实施。如师生交流活动，健康饮食、食品营养等方面的宣传活动，拓展创意新品、地域特色食品、传统佳节食品，开展特色美食节活动，开展传统节日用餐优惠活动，提供年夜饭套餐等。

（5）劳育课：按照学校统一要求，配合学校开展劳育课。投标人需提供劳育课程方案，原材料、公用具、服装等用品由投标人提供，并配备专业的厨师人员及授课人员对学生进行理论、实操等劳动教育和培训。

5. 菜品价格及成本核算

(1) 投标人提供中、晚餐菜单、售卖价格及成本核算依据，需注明菜品品种、价格、分量、质量、数量。产品售卖价格需向投标人饮食监管部门申报成本核算表，经审核同意后执行。

(2) 投标人应充分考虑市场物价变化引起的经营风险，进行成本核算。饭菜品种、价格必须先上报采购人管理部门，经审核批准后方可售卖。在委托经营期间，如遇市场价格上涨，不得向采购人提出任何补偿要求。

(3) 投标人必须接受采购人师生对饭菜价格、服务质量、原材料采购、经营品种引进等进行全面监督管理。

六、人员配置基本要求

1. 所有人员应提供无犯罪记录证明（中标后、进场前需提供）。

2. 所有人员应身体健康，无传染疾病，持有效健康证（中标后、进场前需提供），每年进行一次健康体检，并提供体检报告。

3. 严格做好管理制度、操作规范、食品安全、消防安全、服务礼仪、服务规范等内容的岗前培训和试用期考核。投标人应对员工进行业务素质、职业道德以及法律观念的教育培训，至少每学期组织员工进行5次食品卫生安全培训及1次消防演练，培训时长不少于40小时。

4. 食堂管理人员参照双一流高校食堂管理团队标准组建，并建立管理团队的考勤制度、24小时值班制度，安排主要管理人员夜间值班，明确食堂工作日、周末及法定节假日的第一、第二责任人，确保责任人全天候负责食堂管理事宜，责任人因事外出应履行请假手续。

七、食品质量与管理要求

1. 贯彻落实《食品安全法》、行业规范和标准；遵守本食堂生产流程规范和标准，确保食品安全、卫生且品质达标；自觉接受采购人及相关管理部门的检查与监督。

2. 按照采购人餐饮服务和食品加工特点，制定工作流程，包括原材料采购、成品质量验收及管理、加工生产出品及售卖、成本控制、餐具用

具清洁消毒等。实行专人专区责任制，食品清洗、餐具用具洗消、环境保洁、洗消用品管理等各方面责任明确到人，各项工作流程、标准规定明确；确保使用专用容器、确保生熟分区储存；确保食品储存时使用食品专用袋、保鲜膜、保鲜盒等；确保食品在加工、储存各环节不会接触到细菌、病毒、化学用品等。

3. 严把进货查验关，确保原材料产品无毒、无害、无变质、无过期，食品无异味、无异物；菜品新鲜、可口、有营养价值，荤素搭配科学合理，有较好的色香味形等外观性状。调味剂及添加剂中无人工色素、防腐剂等食品添加剂；尽量减少调味品的使用。

4. 采购人按照基本大伙毛利率不高于35%、风味小吃毛利率不高于45%标准核算饭菜售卖价格，高中低档菜品比例为3：5：2。定期更换菜品，以时令新鲜菜及鲜肉为主，减少半成品的使用，其中自选餐及快餐菜品要求每周至少更新1/5。

5. 畅通师生反馈通道，定期对饭菜的质量、味道、品种、数量等开展检查，并根据投诉、建议、意见和检查情况，进行调整和优化。每餐每样食品必须由专人负责留样，食品留样按照《食品经营许可审查通则》和市场监管等行政部门有关文件的要求执行，并做好留样表登记工作。

八、服务质量与管理要求

1. 投标人严格遵守并执行食品安全监督和卫生防疫部门的法律法规，建立、健全完善的餐饮服务保障体系，并积极配合有关部门的检查以及餐厅资质的年审，营造文明、卫生、舒适、优雅的就餐环境。

2. 投标人应按照采购人的管理规范，制定相应的质量标准实施细则，包括餐具清洁、环境卫生、员工仪容仪表、服务规范、服务用语等。

3. 投标人在经营活动中应正当、平等竞争，禁止抬价、压价，破坏经营秩序。投标人需对窗口实行考核评比，定期更换不受欢迎菜品及窗口。经营期间，不得有空置窗口，不得影响正常保障。窗口供应新产品，须提前书面申请，提供成本核算表、厨师队伍、人员健康证、新品申请表，由

厨师队伍进行试厨，在经过学生试餐以及采购人审核通过后，方可售卖。

4. 投标人严格落实采购人要求的菜品价格、菜品结构、产品布局以及服务承诺，严格按照成本核算进行售卖，明码标价，保持现有售卖菜品质量价格稳定。应丰富餐饮口味及种类，按照不同地域、饮食习惯制定相应的菜单并定期更换。严格执行食堂值班责任制，夜间安排餐厅经理在餐厅值班，协调处理夜间事项，及时处理值班期间发生的问题。

5. 投标人根据采购人的要求安排工作内容、营业时间，不得随意变更。寒暑假食堂经营方式及时间等由采购人统一安排，投标人必须遵照执行。

6. 投标人应依据采购人的投诉受理制度建立投诉处理方案，所有投诉建立投诉台账，做到有投诉、有整改、有反馈。投标人收到的投诉需及时上报采购人，在采购人的监督下处理学生投诉。

九、卫生与管理要求

1. 投标人根据《中华人民共和国病媒生物防治法》《突发公共卫生事件》等法律法规的规定，制定病媒安全管理制度，做好六防管理，积极做好灭鼠、灭蚊、灭蝇、灭蟑螂等工作。按照国家和地方政府要求，建立垃圾分类处理管理制度，做好垃圾分类工作，建立清晰的垃圾清运台账。

2. 对桌椅、工作台、地面、墙面及其他设备设施进行全面清洁消毒，确保整体无污迹、无灰尘、无蛛网、无明显破损；桌椅、墙面、工作台面等无油渍，定期进行开门窗通风，检查灯光照明、通风空调等设备设施功能是否有效，有异常情况时需及时妥善处置，营造出安全、洁净、温馨的就餐环境。

3. 餐具按本食堂规范和标准进行洗消，相关工作人员熟悉洗碗机和洗消用品的使用方法，洗消后即时抽检或普检合格；分区摆放并做防尘处理，避免二次污染。炊具分区使用，用完即时清洗，分区摆放整齐。砧板、刀具等生产工具按荤素分类使用，有明显的区分标识，用完即时清洗并按指定位置摆放有序。

4. 抹布、拖把、垃圾桶等卫生工具需分区、分类使用，有明显的区分

标识，定点摆放。用于盛放原料、半成品、成品的容器需有明显的区分标识，严禁交叉使用，及时清洗消毒，并分开存放。

5. 做好限塑工作，工作中减少一次性塑料制品的使用；按照采购人要求提供指定的一次性环保制品。

十、安全管理要求

1. 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国劳动合同法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》《食品安全抽样检验管理办法》《食品生产许可管理办法》《学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《关于深化改革加强食品安全工作意见》等国家有关法律和法规，遵守学校相关规章制度，服从采购人的管理、监督和指导。

2. 投标人需建立《管理团队考核奖励资金分配制度》《投诉受理制度》《餐饮公司自查与巡检制度》等有利于创新港食堂安全管理的各项制度、实施细则、管理规范。认真做好食堂的防火、防毒、防盗等工作，保证伙食的安全与质量，确保食堂不出任何安全责任事故。

3. 投标人应对上岗人员进行岗前安全培训和日常消防安全应急培训及演练，加强食堂设施设备操作培训，掌握消防器材使用方法，确保每个员工掌握基本消防知识和逃生技能，规范操作食堂设施设备，提高安全事故防范能力。

4. 投标人应设置专职安全员岗位，建立切实可操作的消防安全、食品安全、疫情防控、师生投诉、纠纷处理等管理机制及突发事件的应急预案，确保经营管理安全无事故。

5. 投标人自主经营、自负盈亏，经营期内发生的一切经济纠纷、安全问题等均由投标人负责，并承担相应法律责任及赔偿责任，由此对采购人造成不良影响的，采购人有权扣押未返还的营业款及风险保证金用于相关处罚及赔偿。

6. 风险责任承诺：投标人必须对经营风险承担全部的后果，并对有关

安全责任做出明确的承诺。

十一、其他相关管理要求

1. 原材料采购及监管

(1) 所有原材料根据甲方的相关要求进行采购。

(2) 为应对疫情防控等突发情况，投标人应按采购人要求进行物资应急储备。

2. 固定资产管理

(1) 采购人投入的餐桌、餐椅、厨房设备及相关设备设施等固定资产，由投标人负责统一保管和使用，制定各类厨房设备、切配设备、洗淘设备、用电设备、用气设备安全操作规程，建立台账，专人管理。

(2) 采购人负责餐厅公共区域内由采购人投入的水电暖、门窗、空调等设施设备维修及维护（除厨房专用设备外），其余部分由投标人负责维修保养。属于人为原因造成设备损坏的由投标人负责赔偿。

(3) 投标人负责承担食堂日常的低值易耗品和燃气费用，并提供相应设施的保养维护。

(4) 对采购人提供的厨具设备，投标人应及时进行定期保养、维修，保养、维修相关费用由投标人负责。

(5) 属于投标人负责的设备设施，如有损坏，投标人须在一周内完成维修。

(6) 经营期满或解除合同时，投标人应保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好无损及不流失，确保交付归还的设备能够完好无损，正常运行。如有损坏，投标人负责维修或按照资产净值予以赔偿。投标人投入的一切嵌装在房屋结构或墙体內的设施和装修不得拆除，且不予折价和补偿。投标人所添置的设备及可搬离的资产等，经采购人核实后，归由投标人自行处理，不予以折旧和补偿。

(7) 投标人应制定对固定资产的管理维护标准、措施。

3. 疫情防控管理

投标人要严格按照国家、省、市、区及学校有关常态化疫情防控文件和要求，制定食堂疫情防控方案，做好食堂人员管理、培训；人员核酸检测；人员体温登记留档；疫情防控知识宣传；疫情防控物资储备以及食堂卫生消毒等工作。

4. 节能减排管理

做好节能节水宣传工作；食堂服务工作应符合相关节能节水要求，避免长明灯，杜绝长流水，做到人人节约，降低食堂能耗，全年节约能耗应达到食堂年度节能节水目标；积极开展绿色食堂创建工作。

5. 光盘行动

投标人应加强节约节俭教育宣传，使全体员工树立节约节俭意识；建立健全节约节俭工作制度，采取相关管理和改进措施，在采购、验收、贮藏、领用、加工、烹饪、售卖、服务等环节全面贯彻节约节俭。

全面落实国家及省市区各级及采购人制定的有关制止餐饮浪费精神及采购人制定的相关措施实施及办法，精细计划生产，改进餐厨技术，分批小量出品、现炒现卖，引导理性订餐，最大限度减少餐饮浪费现象。

十二、服务标准、期限、效率等要求

1. 服务响应时间：24 小时值班，投诉 15 分钟响应，问题整改 48 小时落实完成，项目经理 24 小时手机畅通。

2. 入场时间：所有人员、设备能够在 2023 年 8 月 25 日之前入场，并具备开餐条件。

3. 项目进场前，投标人应提供公司及人员相关资质证件备查，确保真实性和完整性，同时应确保人员和设施设备提前到位，向采购人提供本项目人员名册，以及相应的身份证、健康证等证件及相关复印件，否则不得入场。

十三、考核要求及标准

1. 招标文件及合同的要求及标准。

2. 采购人实施明厨亮灶，公示厨房加工操作步骤，投标人接受师生监

督。

3. 采购人每周进行投料比检查，确保饭菜份量、价格、投料比与成本核算一致。

4. 采购人按照基本大伙毛利率不高于 35%、风味小吃毛利率不高于 45% 标准核算成本。

5. 投标人按海南省的相关要求按标准化食堂的相关要求实施。实现食品安全事故率必须为 0，餐饮收费准确及明示率必须为 100%，员工持证上岗率必须为 100%。投标人按照采购人要求进行线上师生满意度问卷调查，样本量不得低于经营食堂就餐人数的 60%，师生综合满意率需达到 85% 以上。

6. 参照采购人检查管理办法及考核管理制度，对投标人进行日常检查、月检、年检、专项检查、合同期末考核，针对检查出的问题，下发整改通知单、扣除风险保证金。

海南大学 校区 食堂 委托经营项目合同

甲方：（委托方）海南大学

乙方：（受托方）

根据《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》《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《海南省学校食堂委托经营管理准入与退出规定(试行)》《海南省食品安全标准化学校食堂评估细则》等法律法规及文件精神，甲方通过公开方式委托乙方经营学生食堂，在双方平等、自愿、协商一致基础上，签订本合同。

第一章 委托经营项目及其合同期限

第一条 委托经营项目及经营场所

甲方就海南大学校区食堂（包括餐厅、工作间、办公室、仓库及相关辅助用房以及食堂属于学校资产的其他配套设备，详见附件 1）进行委托给乙方经营。

本委托经营食堂基本情况：

主要经营：大众快餐、特色风味、面食类、面包及饮品，以及 。其中大众快餐窗口比例不少于 30%。针对本项目的特殊要求：。

第二条 合同期限

食堂委托经营年限原则上为年，根据甲方的教学规律，合同签订具体时间为：2023 年月日至年 6 月 30 日。

2. 每年寒暑假或特殊时期，乙方须服从甲方安排为留校师生提供餐饮服务。不履行寒暑假或特殊时期提供餐饮服务的，甲方有权征用乙方场所为师生提供餐饮服务。

第二章营业额指标和相关费用信息

第三条 年营业额指标

食堂的年营业额指标为人民币 万元整（¥ ）（年营业额计算周期为：第一年自签订合同之日起至 2024 年 6 月 30 日；第二、第三年均为当年的 7 月 1 日至次年 6 月 30 日）。特殊情况未经营一年的，按校历天数减扣年营业额指标。

第四条 公共成本分摊费

1. 公共成本分摊费按以下方式收取：

经营品种	公共成本分摊费	内容描述
基本大伙	不收取	基本大伙不少于整个餐厅经营窗口 30%
风味档口	营业额 5%	
民族餐厅	不收取	

风味档口最低年营业额以实际经营百分比按比例进行核减。

2、达不到合同约定年营业额的，乙方除向学校交足食堂公共成本分摊费（即按风味档口年营业额×5%），还须向甲方交纳约定年营业额不足部分 2%的违约金。

3. 甲方每月先按月营业额 5%（不含基本大伙）预留食堂公共成本分摊费，最后一个月按年度营业额进行结算，多还少补。

第五条 食堂场地使用费和水电气费

1. 甲方实行场地零使用费。

2. 乙方按规定缴交水电气费。应缴费用在每月结算中支付。

第六条 风险保证金

1. 合同签订前，乙方必须向甲方支付风险保证金人民币肆拾万元（¥400,000.00），作为乙方违章、违约，发生食物中毒或造成其他损失的赔偿费用保证金。

2. 合同解除或提前终止，按合同约定，双方结清有关款项。

3. 合同期满，双方结清有关款项，如果没有出现本条第 1 款所述情形，甲方应在 10 个工作日内将风险保证金无息退还给乙方。

4. 甲方在投标文件当中的各项承诺未做到及完成，根据情况甲方有权扣除不等金额的风险保证金予以处罚，直至要求乙方无条件退出。

第七条 餐费结算方式

1. 食堂采用甲方指定的校园一卡通、微信、支付宝、银联云闪付等收费方式；如食堂开展外卖送餐，必须使用学校指定的订餐平台及配送团队，通过甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式；食堂营业收入统一由甲方代收。

2. 乙方线上平台业务，必须向甲方饮食部门开放线上平台端口，以便随时查看相应收费情况；乙方针对校内线上收费款项须在每月结算日前一次性将线上收费款项转入甲方指定账户，周末和国家法定节假日可顺延。

3. 食堂营业额结算周期为每月结算一次，甲乙双方按财务规定时间核对上月营业数据，遇国家法定节假日，对账期可以顺延。

4. 对账完毕，甲方扣除乙方经营食堂使用甲方统一配送的原料及水、电、气、公共成本分摊费等所有费用后，余下款额在甲方结算日后 7 个工作日内一次性转付给乙方。

5. 转付给乙方的费用，乙方应优先支付从业人员的工资、社会福利、供货商货款等和乙方承担的相关税费等。

6. 如达不到全年最低营业额的要求，在合同每年的最后一个月扣除差额部分的 2%作为违约金，违约金额在该月的营业款中扣除；最后一年在合同执行的最后一个月中扣除，如金额不够，将从风险保证金中扣除。

第八条 其他

委托经营期间，如发生政府有关部门征收本合同未列出项目，但与使用该房屋、设备相关的费用，由乙方按有关规定标准缴纳。

第三章 甲乙双方的权利和义务

第九条 甲方的权利和义务

1. 甲方在力所能及的情况下给乙方食堂服务工作人员有偿提供集体宿舍。

2. 甲方负责食堂水、电管线总表前的维修；在学校批准的经费范围内负担部分食堂大型专项升级改造及其相关经费。

3. 甲方负责对食堂房屋的主体结构、水、电（电梯）、燃气管道，下水道、抽排系统、消防系统及强排风系统等基础设施的维护保养及年审情

况进行审查、监督，确保其正常运行。

4. 甲方协助乙方在合同签订后 60 个工作日内，办理《食品经营许可证》，若办证出现问题，乙方需按照监管部门要求无条件进行整改，甲方可以责令食堂停餐整改。

5. 乙方须根据甲方的相关规定采购合格的原材料。

6. 若学生对食堂菜价存在疑议，甲方通过成本核算对比核实后，有权对食堂菜价进行强制调整。

7. 建立学校食堂安全卫生监管小组，配备伙食质量与安全监管人员，依章对乙方的工作进行监督与管理。

8. 定期对乙方的物资储存、伙食质量、销售价格、食品卫生、安全生产等进行检查与不定期抽查，发现问题，应及时向乙方提出，并敦促乙方限期整改。

9. 定期听取师生对伙食工作的意见，及时反馈给乙方，并有责任配合乙方向师生做解释、教育、引导工作。

10. 教育与引导师生员工尊重乙方人员的劳动。管理人员秉公办事，努力为乙方工作排忧解难。在公务活动中，不得向乙方索要财物、宴请，不得刁难、阻挠乙方的正常经营活动。

11. 如遇区内维修造成停电停水，甲方提前通知乙方蓄水，确保正常开餐。如因自然灾害等不可抗力造成误餐或停餐，乙方不负任何责任。由于乙方原因造成误餐或停餐，甲方有权对乙方追究责任。

12. 乙方项目经理需按照投标文件中的约定对项目提供服务，如果乙方更换项目经理，须书面申请并经甲方同意后才能予以更换，申请书需附

所更换的现场经理的简历、在本公司工作两年及以上的相关劳动合同、每年一个月的社保缴费证明；如乙方现场经理或主管等服务工作人员工作责任心不强或服务不到位，甲方有权要求乙方更换符合以上要求的项目经理，乙方须在 15 个工作日内予以更换。

第十条 乙方的权利和义务

1. 乙方持有效《食品经营许可证》，在许可范围内依法经营、自主经营、自负盈亏。

2. 乙方经营大伙餐饮须采取自营的形式；为构建多元化的饮食结构，乙方须按投标文件中的方案设置特色风味档口，但窗口数量不得超过食堂总经营项目的 70%。

3. 乙方出资按照琼教安〔2021〕68 号文及《海南省学校食堂标准化建设指南》的标准对食堂的使用功能进行内部装修及配备至正常运营所需的相关设施设备、消防及强排设施，并经市场监督管理部门及消防部门认可，且须将装修设计方案、效果图以书面及电子版形式报给甲方，并经书面同意后再行实施。

4. 乙方因开发业务需要，如需改变房屋的使用功能布局或装修，或设置对房屋结构有影响的设备，应先规划设计图，需先征得甲方及学校房屋管理部门的书面同意，涉及改变生产流程布局的，还须经市场监督管理部门书面批准，方可进行施工；投资由乙方自理。

5. 服务期满或停止合作时，投标时承诺投入金额购置的全部归甲方所有，土建改造部分及不可移动的设施设备（含被乙方替换未到期国有资产使用的设备）无偿归甲方所有，其它乙方投资的可移动设施设备归乙方所

有，并在服务期满后 15 个工作日内搬离。

6. 乙方对所使用场地的安全、卫生负全责，负责对生产场地配置足够的灭火设备，定期更新，认真做好安全生产、防火、防盗，保证消防通道畅通，消防设施有效；乙方对食堂工作人员车辆及物资配送车辆的校内安全负责，若由乙方原因引起的安全事故，导致师生受到伤害的，乙方承担相应的经济 and 法律责任。

7. 乙方负责对加工、销售场所配置足够的消毒灯具。所有排污管道连接地下暗渠排放，定期对污水井，隔油、隔渣池（井）的油污、杂物进行清理，相关疏通和维修费用由乙方负责（隔油池及以后部分）。对无异味、无污染的垃圾集中加盖堆放，并定时自行运送到指定的地点。

8. 乙方负责对食堂的设施设备进行定期的维护、保养和年审（电梯），其中对厨具设备必须每学期进行不少于一次的检修和清理；抽排系统的风管和油烟净化器每学期不少于一次的疏通清洁；室内燃气管道保护层必须每学期翻新一次，并由有资质的专业公司负责施工，所需费用由乙方负责。合同期满或中途退出，要对学校资产进行清点移交，发现遗失或非正常损坏的，乙方按价赔偿。

9. 乙方负责在现有基础上申请改造食堂、增加“校园一卡通”卡机等费用；食堂日常维修维护和设施设备养护检修及其经费。如乙方没有及时维修维护，造成的影响和经济责任全部由乙方承担；且甲方有权在紧急情况下进行应急维修。甲方维修维护后，所产生的费用可直接从乙方当月营业额中扣除。

10. 乙方负责经营的委托经营食堂操作视频按规定上传市场监管部门

指定 APP 的所需费用；

11. 乙方负责食堂水、电、管线总表后的维修和设施设备（含电梯）的日常维修、年审及其经费；如人为损坏，按价赔偿。

12. 乙方负责食堂周边的环境卫生保洁（含食堂南面后门处至监督组办公室外空地区域及食堂门口卫生）、外立面美化、周围绿化、员工宿舍卫生保洁等费用。

13. 乙方不得随意改变房屋用途、在建筑物墙体外乱搭乱建、扩大经营范围或托管给第三方使用。

14. 乙方认真执行《食品安全法》《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》等法律法规和学校有关食堂管理的各项规章制度，并制订合作经营食堂切实可操作的实施细则，认真做好食堂的防火、防毒、防盗等工作，保证伙食的卫生与质量，确保食堂不出任何安全责任事故。

15. 乙方应严格按照国家及有关部门和甲方规定的食品加工、贮存、销售的生产流程及规范进行操作。乙方应确保食品储存安全，不得使用过期、变质及伪劣食品。乙方不得私自采购或使用违反食品卫生安全标准的食品及原材料，一经查实，甲方有权禁止乙方向师生销售并销毁，所造成的一切损失由乙方承担责任。

16. 乙方配备的管理人员和技术人员及其技术等级必须于投标书一致。如不一致，甲方有权要求更换直到甲方认可为止。

17. 乙方应按照甲方的要求，根据就餐师生人数，每日按时足量质优价廉向师生提供一日三餐的主、副食品及相关服务。基本大伙保障须按投

标文件的响应条款及承诺标准实施：包括低价套餐、快餐窗口的设置以及相应的供餐标准。如未按相关承诺实施，甲方有权对乙方进行相应处罚并限期整改，如屡次未按要求整改，甲方有权要求乙方退出。食堂打包费一套（含一个餐盒、筷子和打包袋）统一按 1 元收取。

18. 特色风味饭菜价格不得高于省内高校同类同质同量饭菜价格，应至少低于学校周边 5 公里内餐饮店铺同类同质同量饭菜价格的 10%；学校与经营者按照不高于 45% 的规定毛利，限定各类菜品价格，确保食堂菜品价格稳定。乙方所经营的所有饭菜品种价格须提前书面报甲方审定。

19. 食堂实行食品价格明码标价或公示制度。各食堂必须通过书面通告、价格牌、电子显示屏等方式向师生公示食品价格，食品售卖价格必须与所公示的食品价格保持一致，严禁擅自涨价。

20. 乙方做到不使用含有棕榈油成分的食用油，不掺杂作假；不销售无证食品及过期变质食品；不缺斤短两、以次充好等。在经营范围内，努力拓宽服务层面，增加花式品种，提高服务质量，为师生提供满意的服务。

21. 乙方加强企业内部的管理。聘用员工须有身份证、健康证；依照法律法规保障员工合法权益；对员工负有培训和遵法守法教育的责任。乙方负责所聘员工工资和社会福利等，所聘员工必须符合劳动法等相关国家法律法规。与甲方合同期内，如发生劳资纠纷、安全责任等事故，由乙方自行妥善处理及其承担由此引起的全部责任。如因劳动纠纷等对甲方的声誉造成不良影响、或严重干扰甲方正常工作秩序的，甲方有权依据情节严重程度予以相应的处罚直至终止合同。

22. 乙方不得经营政府部门和学校规定以外的项目和食品，不得向学生出售含有酒精成分饮料，不得组织或容留任何人在食堂内从事非法违纪活动。乙方每天经营时间不得超过 23 点。如确需更改经营时间，需书面上报甲方同意后再行实施。

23. 本合同签订之日起，乙方应认真学习了解国家及有关部门、高等学校和甲方的各项政策法规和管理制度，以确保依法合规经营。

24. 乙方有责任做好特殊天气、特殊时期的应急配餐，以保障师生基本用餐需求。

25. 乙方负责餐饮经营、食品检测、证件年审、评“A”级食堂、评优秀（标准化）食堂、卫生监督部门罚款，食堂安全卫生检查处理、除“四害”、培训学习、参加会议、烹饪比赛及参与甲方组织的饮食活动费用等。

26. 乙方在食堂举办任何活动需提前向甲方报备，批准后方可执行，活动期间的各项安全工作由乙方负责。

27. 乙方应在合同签订后的 60 天内为本项目购买《食品安全责任险》或《公众责任险》以及《雇主险》等。

第四章 违约条款

第十一条 乙方在经营服务过程中，没有达到市场监督管理部门的要求，出现的罚款和处罚，由乙方承担全部责任和罚款。

第十二条 乙方应具有符合国家规定和甲方要求的经营资质，如乙方未能提供相应资质文件和达到相关要求或虚假承诺情形，则甲方有权终止合同，并要求乙方承担违约责任。

第十三条 一年内，乙方在经营过程中出现下列情形之一且按要求进行整改的（如遇整改要求较复杂的要求其整改时间不超过 10 个工作日），第一次予以警告处分，向甲方支付违约金 1000 元；第二次向甲方支付违约金 5000 元，如出现三次及以上情况者，向甲方支付违约金 10000 元，情节严重者甲方可单方面解除合同；如未按要求整改者，处罚等级相应提高：

- （1）乙方在经营过程中出现未按经营范围经营等违规行为；
- （2）乙方在经营过程中出现掺杂作假、劣质原材料、销售无证食品；
- （3）乙方经营管理不到位，出现一般违规违纪，导致市场监督管理部门或学校主管部门给予口头批评的；
- （4）乙方经营过程中违规收取现金或变相收取现金，或被发现未按甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式进行收费；
- （5）甲方检查出餐具等未按要求进行清洗、消毒；
- （6）学生就同一卫生问题投诉在 3 人次以上且经核实情况属实的；
- （7）不履行寒暑假或特殊时期提供餐饮服务的；
- （8）发生 3 人以下疑似食物中毒事件或轻度校园交通安全事件；
- （9）由于乙方管理不善，给甲方造成一般影响的；

第十四条 一年内，乙方在经营过程中出现下列情形之一的（已按要求进行整改的），第一次向甲方支付违约金 5,000 元；第二次向甲方支付违约金 10,000 元，达到三次的，向甲方支付违约金 20,000 元，且每次应

当场立即整改，如遇整改要求较复杂的其整改时限不超过 10 个工作日，情节严重者甲方可单方面解除合同：

（1）乙方派驻项目经理、主要技术人员不符合招标文件的相应要求（以食堂主要管理人员和厨师、面点师与公司签订合同并由公司购买社保为标准考核）；

（2）乙方擅自改变经营范围和食堂厨房布局；

（3）乙方经营过程中出现与餐饮加工及销售无关的其他经营行为；

（4）乙方经营管理不到位，出现较重违规违纪，导致市场监督管理部门给予书面通报批评或下文整改的；

（5）乙方管理不到位，导致每月考核分数在 60 分以下的；

（6）乙方收到《海南大学食堂安全卫生检查表》★号条款相关内容的《食品安全卫生处罚决定书》的；

（7）由于乙方管理不善，给甲方造成较严重影响的；

（8）其它未尽违约事项，以后勤保障部饮食部门现行管理规定和工作要求执行。

第十五条 退出约定

乙方在经营过程中出现下列情形之一的，甲方有权解除合同，取消其经营食堂资格，责令其 7 个工作日内退出，且 3 年内不得参与甲方合作食堂的投标。对造成甲方及所属人员损失，且依法认定属于乙方责任的，乙方全额赔偿。其赔偿款由乙方支付。如乙方不及时支付，甲方可在乙方交纳的风险保证金中抵扣，风险保证金尚不足以全额赔偿的，可以从乙方营业额中抵扣，直至追究法律责任。

(1) 乙方提供的餐品因安全、卫生、质量(含餐具卫生质量)等原因造成食物中毒事件或者食源性疾患的;

(2) 由于乙方原因, 发生安全生产责任事故或交通安全责任事故且造成严重后果的;

(3) 由于乙方原因, 造成食品价格、质量、卫生和服务等引发罢餐、静坐、游行等群体事件, 影响恶劣的;

(4) 由于乙方原因造成暂停营业或歇业的;

(5) 在委托经营过程中, 因乙方过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的;

(6) 乙方容留他人在学生食堂中进行违法活动的;

(7) 未经允许, 乙方存在转包(转租)、分包经营行为的;

(8) 每年进行综合考核, 其考核平均分达不到 60 分的;

(9) 乙方经营学校 “海南省食品安全示范学校食堂” “海南省食品安全标准化学校食堂” 受到摘牌处分的;

(10) 乙方擅自改变经营范围和食堂厨房布局, 经甲方规劝, 限期整改无效或无整改的;

(11) 乙方经营过程中出现与餐饮加工及销售无关的其他经营行为, 经甲方规劝, 限期整改无效或无整改的;

(12) 乙方经营过程中违规收取现金或变相收取现金的累计达到 4 次, 或被发现未按甲方指定的微信、支付宝、银联云闪付等收费方式进行收费累计达到 4 次;

(13) 一年内, 乙方累计违反第十三条一般违规行为达到四次的或违

反第十四条严重违规行为达到三次的；

（14）由于乙方管理不善，给甲方造成严重影响的。

第十六条 因乙方原因，发生涉及师生生命安全的赔偿，甲方依法及时自行处理，乙方不及时支付相关费用的，甲方先从风险保证金中扣除，不足部分甲方可以从乙方营业款中扣除，直至追究法律责任。

第十七条 因乙方的原因造成安全卫生质量事故等而导致甲方向第三方负有经济责任的，乙方除向甲方承担违约责任外，还应承担由此给甲方造成的一切经济损失。

第十八条 合同期内，因不可抗力因素（自然灾害、战争等）造成任何一方提前终止合同，双方均不构成违约。

第十九条 乙方若无其他违约行为，甲方所收取乙方的风险保证金如数无息退回给乙方。

第二十条 合同期内，发生以下几种情况需提前终止合同，甲方提前三个月通知乙方，乙方应无条件配合甲方退出。同时乙方完成应缴费后并且无其它违约行为，甲方应把收取的风险保证金如数无息退回给乙方。

（1）甲方的校内规划发生重大变化；

（2）上级部门或政府政策调整；

（3）甲方校区功能调整等；

（4）其它不可抗力造成无法继续履约。

第二十一条 合同期内，乙方提出提前终止合同，属乙方违约，乙方应以书面形式提前三个月报告甲方，甲方在 20 个工作日内回复乙方，为不影响师生用餐，停餐时间为本学期结束之时，届时共同封存经营场所及

所有设备。甲方所收风险保证金不退回给乙方，设备按照以下办法处置后，双方终止合同。

1. 属甲方投资，乙方使用的设备，以及被乙方替换未到期国有资产使用的设备，经甲乙双方相关人员现场核实无误后交接，丢失或损坏需照价赔偿。

2. 属乙方投资建设和购置的设施设备，土建改造及不可移动部分设备无偿归甲方所有，其它可移动设备归乙方所有。属于甲方的设施设备，乙方不得人为破坏或损坏；否则，乙方按价赔偿给甲方。

第五章 附则

第二十二条 如下文件视为本合同的组成部分，具有同等法律效力：

1. 本合同协议书；
2. 本项目招标文件、乙方投标文件；
3. 政府相关的标准、规范及有关管理文件；
4. 双方有关项目的洽商、变更等书面协议或文件。

第二十三条 纠纷解决方法。任何一方违约，双方协商不能解决的，可向本项目服务地点所在地人民法院提起诉讼。

第二十四条 乙方交纳食堂风险保证金后，本合同经双方代表签字，并办理设施设备交接手续之日起生效。本合同一式十份，甲、乙双方各执三份，招标代理单位及上级管理部门各二份。

第二十五条 本合同未尽事宜，双方可另行约定后作为合同附件，合同附件与本合同具有同等法律效力。

第二十六条 若本合同文本格式、内容同法律法规相抵触和未尽事宜，按有关法律法规的规定执行。

附件： 1. 《海南大学 校区 食堂设备清单》
2. 投标文件中的主要承诺及内容

甲方： 乙方：

法定代表人： 法定代表人：

（或授权代表）

（或授权代表）

经办人： 经办人：

联系人及联系电话： 联系人及联系电话：

户名： 户名：

开户行： 开户行：

账号： 账号：

合同签订地址：海口市人民大道 58 号海南大学

合同签订日期：2023 年 月 日

招标代理单位：

代表：

日期：2023 年 月 日

第五章投标文件内容和格式

项目名称：

项目编号：

项目标段：

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. 法人授权委托书（表 3，投标文件正本原件，副本复印件）
5. 提供 2022 年 6 月至招标公告发布前任意连续 3 个月的企业纳税证明、零纳税的也需提供证明
6. 提供 2022 年 6 月至招标公告发布前任意连续 3 个月的社保缴费单或银行付款单复印件并加盖公章；
7. 由第三方财务审计机构出具的投标人 2022 年度财务审计报告
8. 投标保证金证明材料（银行转账凭证）
9. 在有效期内的食品经营许可证
10. 声明书（表 4）
11. 承诺书（表 5）
12. 资信证明查询截图
13. 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（表 6）
 - (4) 相关方案
 - (5) 投资金额报价表（表 7，单独密封递交）
 - (6) 其他证明材料或承诺函等。
14. 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）	
		按招标文件资格要求提供社会保障资金缴纳证明和企业纳税证明及财务审计报告	
		参加本次招投标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（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）；	
		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、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、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。）	
		投标人是依法经营的餐饮服务企业，且三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件（提供承诺书）	
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	投标人具有年检合格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	
		投标人不属于必须回避的企业（投标人提供相关承诺函）	
3	投标保证金	是否提交投标保证金证明	
4	投标有效期	投标有效期是否满足 60 天	
5	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(第一、第三、第四、第五标段)

项目名称：海南大学学生食堂委托经营项目

项目编号：

比选内容	评分因素及标准	所 在 页码
商务部分（54 分）		
资质认证 (5 分)	<p>投标人具有：</p> <p>(1) ISO9001 质量管理体系认证；</p> <p>(2) ISO22000 食品安全管理体系认证；</p> <p>(3) HACCP 危害分析与关键控制点体系认证；</p> <p>(4) ISO14001 环境管理体系认证；</p> <p>(5) ISO45001 职业健康安全管理体系认证；</p> <p>备注：</p> <p>1.投标文件中提供在以上证书复印件，证书需在有效期内且国家认证认可监督管理委员会网可查询，并在投标文件中提供网站截图，未提供不得分。</p> <p>2.需提供承诺书，承诺中标 1 年内将前述认证范围覆盖中标食堂。</p> <p>3. 每项 1 分，满分 5 分，没有不得分，没有承诺书不得分。</p>	
企业荣誉 (10 分)	<p>投标人获得政府或行业协会授予的餐饮类奖项(如食品安全示范学校食堂或标准化学生食堂等荣誉)，获得国家级每个得 2 分，获得省级得 1 分；不提供不得分。本项最高 3 分。</p> <p>证明材料：提供证书或主管部门开具的对应相关证明文件复印件。</p>	
	<p>自 2019 年 1 月 1 日以来（以获奖时间为准），投标人所经营的食堂被当地食品监督行政机关或市场监督管理行政机关评定为 A 级食堂，每一个得 1.5 分，没有不得分，最高得 6 分。</p>	

	(须提供所经营食堂辖区政府主管部门或其授权单位出具的证明文件及所在学校主管部门出具的证明文件, 加盖投标人公章)	
	投标人获得经中国人民银行备案的第三方征信机构出具的 AAA 企业信用等级的得 1 分。(须提供证书复印件加盖投标人公章)	
企业业绩 (24 分)	<p>投标人自 2019 年 1 月 1 至今经营过或正在经营的人数不少于 10000 人的食堂经营项目业绩, 每提供 1 个得 2 分; 本项最高得 24 分。</p> <p>注: 业绩合同签订时间须在 2019 年 1 月 1 日至本项目招标公告发布之前; 投标文件中提供业绩合同扫描件, 合同中无法反映人数等关键评审因素的, 须另提供证明材料 (如业主单位官网截图或业主单位出具的证明材料等)。</p>	
经营安全 保障措施 (5 分)	<p>投标人 2019 年至今为单位员工投保过《雇主责任险》, 投保员工人数 500 人及以上, 得 2 分; 300 (含) —500 人 (不含), 得 1 分; 100—300 (不含) 得 0.5 分, 100 人 (不含) 以下不得分。满分 2 分。</p> <p>注: 投标文件中须提供对应保单扫描件 (保单需在有效期内, 且生效时间必须在本招标公告发布时间之前)。</p>	
	<p>投标人 2019 年至今为为所经营过或正在经营的高校食堂投保公众责任险 (须包含食品、饮料责任险):</p> <p>1. 公众责任险累计保额在 500 万 (含) 以上且食品、饮料责任险累计保额在 100 万 (含) 以上, 每提供 1 个有效保单得 2 分;</p> <p>2. 公众责任险累计保额介于 300 万元 (含) —500 万且食品、饮料责任险累计保额介于 100 万 (含) —200 万, 每提供一个有效保单得 1 分。</p> <p>注: 投标文件中提供业绩合同扫描件、对应保单扫描件 (保单需在有效期内, 且生效时间必须在本招标公告发布时间之前), 各保单保额不累加。</p>	
	承诺在本项目合同签订半年内购买公众责任险和食品安全责任险 的, 得 1 分。不提供的不得分。	
团队组织 (10 分)	<p>1. 拟派项目单位经理: 具有餐饮业高级职业经理人资格证书, 同时具有专科及以上学历; 具有 3 年及以上食堂餐饮服务项目经理管理业绩, 每项得 1 分, 最高 3 分。</p> <p>须提供以上相关证书扫描件。</p>	

	2. 拟派厨师长具有三年及以上同等岗位工作经验；具有国家二级及以上中式烹调师证。每项得 1 分，最高 2 分； 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	
	3. 拟派人员中具有中式烹调师三级及以上证书，一个得 1 分，满分得 2 分。 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	
	4. 拟派人员中具有中式面点师证书或西式面点师证书的，每提供 1 个得 0.5 分，最高得 1 分。 须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。	
	5. 拟派人员具有相关行业部门颁发的食品安全管理员证书，得 2 分。 须提供以上相关证书扫描件。	
	注：须提供以上人员 2023 年任意两个月人员社保缴费证明、有效健康证明、劳动合同复印件，加盖投标单位公章，不提供或提供不全不得分。	
技术部分 36 分		
制度建设 (4 分)	<p>基于本项目特点及难点，建立有利于本项目管理的相关管理制度。</p> <p>1、具有健全的安全生产管理制度，包含但不限于水电气、消防、食品、生产、设备管理等方面，详细完善、操作可行，按其响应程度得 0-1 分；</p> <p>2、具有健全的人员管理制度，包含管理团队考核奖励资金分配制度、从业人员健康管理制度等，详细完善、操作可行，按其响应程度得 0-1 分；</p> <p>3、具有健全的服务质量管理制度，包含但不限于投诉受理制度，详细完善、操作可行，按其响应程度得 0-1 分；</p> <p>4、具有健全的内控管理制度，包含但不限于风味档口设置与调换制度、餐饮公司自查与巡检制度等，详细完善、操作可行，按其响应程度得 0-1 分。</p>	

人员配置方案 (3分)	<p>根据本项目人员的组织架构、职能组织运行图、岗位分工情况进行综合评审(3分)</p> <p>(1) 人员架构合理、岗位分工明确, 人员考评细则具体, 程序规范, 操作性强, 考核标准健全, 得3分;</p> <p>(2) 人员架构合理、岗位分工较为明确, 人员考评细则较具体, 考核标准较健全, 得2分;</p> <p>(3) 人员架构分工较差得1分; 未提供的得0分。</p>	
运行管理及服务保障方案 (16分)	<p>1、根据投标方提供的运行方案, 从经营理念、经营措施、运行成本测算等方面进行综合评审(2分)</p> <p>方案对本项目运行特点、经营定位及需求理解准确, 分析到位, 经营理念符合招标文件要求, 体现环境育人、服务育人、文化育人的功能。餐饮管理运行全过程成本测算及成本费用分析合理, 能确保项目良好运转。最高得2分。</p> <p>2、根据投标方提供的内控管理方案, 从人员培训、公司巡检、人事考核、人员激励、经营管理等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审</p> <p>(1) 方案对本项目管理特点及本项目对内控管理的实际需求理解准确、分析到位, 能很好的发挥公司及项目团队的两级管理职能, 确保食堂平稳运行的得3分;</p> <p>(2) 方案较为贴切合理, 能较好的发挥公司及项目团队的两级管理职能的得2分;</p> <p>(3) 方案较差得1分; 未提供的不得分。</p>	

	<p>3、根据投标方提供的产品结构布局方案，从窗口设置、饭菜价格、伙食质量等方面进行综合评审</p> <p>（1）方案符合本项目要求，窗口设备、产品布局合理，根据楼层设定基本大伙的比例，总比例不低于 30%，菜品成本核算符合毛利率要求，菜品价格体现公益性原则，菜品种类丰富、营养搭配合理、体现地方特色餐饮文化的得 3 分；</p> <p>（2）方案基本符合本项目要求，窗口设置较为合理、菜品价格较能体现公益性，菜品种类较丰富的得 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	
	<p>4、根据投标方提供的供餐保障方案，从基本大伙保障、风味小吃保障、延伸服务保障等方面进行综合评审</p> <p>（1）方案体现本项目供餐保障的特点，贴切合理，很好的保障低价套餐、基本大伙就餐需求及多元化就餐需求；很好的满足师生应急就餐及其它就餐需求，各类活动创新性强的得 3 分；</p> <p>（2）方案较为贴切合理，能较好的保障基本大伙就餐需求及多元化就餐需求，较好的满足师生应急就餐及夜宵就餐需求，各类活动创新性较强的 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	
	<p>5、根据方案对学生保障性窗口（基本大伙）每天供应特价菜套餐进行评审。</p> <p>方案完全体现食堂公益性原则，提供保障低价套餐的菜色品种、荤素搭配，价格低廉，种类可选性多。</p> <p>（1）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三个方面均优于招标需求的得 5 分；</p> <p>（2）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三个方面有两方面优于招标需求，另一项与招标需求持平的得 3 分；</p> <p>（3）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三</p>	5 分

	个方面有两项不满足招标需求，另一项与招标需求持平的得 1 分； (4) 其余情况或未提供方案者不得分。	
服务及食品质量管理控制 (3 分)	<p>根据投标方提供的《服务及食品质量管理控制方案》，食品生产加工等方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案体现本项目服务特点，贴切合理，能很好的对原材料采购贮存、食品加工生产环节进行管控，确保食品安全质量的得 3 分；</p> <p>(2) 方案较为贴切合理，能较好的对原材料采购贮存、食品加工生产环节进行管控的得 2 分；</p> <p>(3) 方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	
安全及卫生管理控制方案 (4 分)	<p>1、根据投标方提供的《安全及卫生管理控制方案》，从环境卫生、餐用具卫生控制方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案贴切合理，对餐饮用品、清洁材料环境卫生等有严格的质量标准、考核办法，能很好保证食堂内部环境卫生条件及餐用具卫生条件的得 2 分；</p> <p>(2) 方案较为贴切合理，对餐饮用品、清洁材料环境卫生等有较严格的质量标准、考核办法，能较好保证食堂内部环境卫生条件及餐用具卫生条件的得 1 分；</p> <p>(3) 方案较差或未提供的不得分。</p>	
	<p>2、根据投标方提供的《安全及卫生管理控制方案》，从安全管理方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案细致合理、针对性强，能很好保证食堂安全生产，得 2 分；</p> <p>(2) 方案较细致合理、针对性较强，能较好保证食堂安全生产，得 1 分；</p> <p>(3) 方案较差或未提供的不得分。</p>	
其他管理控制方案 (3 分)	<p>投标方根据本项目情况制定其他管理控制方案：</p> <p>7、原材料管理方案及应急物资储备方案切实可行，符合本项目的要求，根据响应情况最高得 1 分。</p>	

	<p>8、疫情保障运行方案包含但不限于防疫总体预案、人员健康管理、环境卫生消杀、物资贮备、运行保障措施、特殊人员处理等方面。根据响应情况最高得 1 分。</p> <p>9、节能方案包含但不限于节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面。根据响应情况最高得 1 分。</p>	
服务承诺 (3 分)	<p>(1) 提供不少于 10 个勤工助学的岗位的承诺；</p> <p>(2) 提供每年不少于三次服务育人的活动的承诺；</p> <p>(3) 提供响应政府、学校“乡村振兴”的工作安排，采购相关农产品的承诺！</p> <p>以上每提供一项得 1 分。</p>	
价格部分（10 分）		
各标段装修改造等 投标报价 (10 分)	<p>5. 标段一：投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价在 160 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>6. 标段三：投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价在 100 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>7. 标段四：投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价在 100 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>8. 标段五：投标人承诺装修改造、设施设备等投资金额报价在 100 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>（注：需提供承诺函，不提供不得分；中标方保留相应投资材料，运营后将请第三方进行审计，相关费用由中标方支付，不足部分将向学校财务补足相应金额）。</p>	
满分		

综合评分表（第二标段）

项目名称：海南大学学生食堂委托经营项目

项目编号：

比选内容	评分因素及标准	所 在 页 码
商务部分（54 分）		
资质认证 (5 分)	<p>投标人具有：</p> <p>（1）ISO9001 质量管理体系认证；</p> <p>（2）ISO22000 食品安全管理体系认证；</p> <p>（3）HACCP 危害分析与关键控制点体系认证；</p> <p>（4）ISO14001 环境管理体系认证；</p> <p>（5）ISO45001 职业健康安全管理体系认证；</p> <p>备注：</p> <p>1.投标文件中提供在以上证书复印件，证书需在有效期内且国家认证认可监督管理委员会网可查询，并在投标文件中提供网站截图，未提供不得分。</p> <p>2.需提供承诺书，承诺中标 1 年内将前述认证范围覆盖中标食堂。</p> <p>3.每项 1 分，满分 5 分，没有不得分，没有承诺书不得分。</p>	
企业荣誉 (10 分)	<p>投标人获得政府或行业协会授予的餐饮类奖项(如食品安全示范学校食堂或标准化学生食堂等荣誉)，获得国家级每个得 2 分，获得省级得 1 分；不提供不得分。本项最高 3 分。</p> <p>证明材料：提供证书或主管部门开具的对应相关证明文件复印件。</p>	
	<p>自 2019 年 1 月 1 日以来（以获奖时间为准），投标人所经营的食堂被当地食品监督行政机关或市场监督管理行政机关评定为 A 级食堂，每一个得 1 分，没有不得分，最高得 3 分。</p> <p>(须提供所经营食堂辖区政府主管部门或其授权单位出具的证明文件及所在学校主管部门出具的证明文件，加盖投标人公章)</p>	
	<p>投标人获得经中国人民银行备案的第三方征信机构出具的 AAA 企业信用等级得 1 分。（须提供证书复印件加盖投标人公章）</p>	

	投标人具有区级及以上政府颁发的“清真食品准营证”证书的得 3 分(须提供证书复印件加盖投标人公章)	
企业业绩 (24 分)	<p>1. 投标人自 2019 年 1 月 1 至今经营过或正在经营的人数不少于 10000 人的食堂经营项目业绩, 每提供 1 个得 2 分; 本项最高得 20 分</p> <p>2. 提供在高校经营民族餐厅(或清真餐厅)或相关档口的相关证明材料, 每一份得 1 分, 最高得 4 分。</p> <p>注: 业绩合同签订时间须在 2019 年 1 月 1 日至本项目招标公告发布之前; 投标文件中提供业绩合同扫描件, 合同中无法反映学校类型、人数等关键评审因素的, 须另提供证明材料(如业主单位官网截图或业主单位出具的证明材料等)。</p>	
经营安全 保障措施 (5 分)	<p>投标人 2019 年至今为单位员工投保过《雇主责任险》, 投保员工人数 500 人及以上, 得 2 分; 300 (含) —500 人(不含), 得 1 分; 100—300 (不含) 得 0.5 分, 100 人(不含) 以下不得分。满分 2 分。</p> <p>注: 投标文件中须提供对应保单扫描件(保单需在有效期内, 且生效时间必须在本招标公告发布时间之前)。</p>	
	<p>投标人 2019 年至今为为所经营过或正在经营的高校食堂投保公众责任险(须包含食品、饮料责任险):</p> <p>1. 公众责任险累计保额在 500 万(含) 以上且食品、饮料责任险累计保额在 100 万(含) 以上, 每提供 1 个有效保单得 2 分;</p> <p>2. 公众责任险累计保额介于 300 万元(含)—500 万且食品、饮料责任险累计保额介于 100 万(含)—200 万, 每提供一个有效保单得 1 分。</p> <p>注: 投标文件中提供业绩合同扫描件、对应保单扫描件(保单需在有效期内, 且生效时间必须在本招标公告发布时间之前), 各保单保额不累加。</p>	
	<p>承诺在本项目合同签订半年内购买公众责任险和食品安全责任险的, 得 1 分。不提供的不得分。</p>	
团队组织 (10 分)	<p>1. 拟派项目单位经理: 具有餐饮业高级职业经理人资格证书, 同时具有专科及以上学历; 具有 3 年及以上食堂餐饮服务项目经理管理业绩, 每项得 1 分, 最高 3 分。</p> <p>须提供以上相关证书扫描件。</p>	

	<p>2. 拟派厨师长具有三年及以上同等岗位工作经验; 具有国家二级及以上中式烹调师证。每项得 1 分, 最高 2 分;</p> <p>须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。</p>	
	<p>3. 拟派人员中具有中式烹调师三级及以上证书, 一个得 1 分, 满分得 2 分。</p> <p>须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。</p>	
	<p>4. 拟派人员中具有中式面点师证书或西式面点师证书的, 每提供 1 个得 0.5 分, 最高得 1 分。</p> <p>须提供以上相关证书扫描件及国家人力资源社会保障部国家职业资格证书全国联网查询结果截图。</p>	
	<p>5. 拟派人员具有相关行业部门颁发的食品安全管理员证书, 得 2 分。</p> <p>须提供以上相关证书扫描件。</p>	
	<p>注: 须提供以上人员 2023 年任意两个月人员社保缴费证明、有效健康证明、劳动合同复印件, 加盖投标单位公章, 不提供或提供不全不得分。</p>	
技术部分 36 分		
制度建设 (4 分)	<p>基于本项目特点及难点, 建立有利于本项目管理的相关管理制度。</p> <p>1、具有健全的安全生产管理制度, 包括但不限于水电气、消防、食品、生产、设备管理等方面, 详细完善、操作可行, 按其响应程度得 0-1 分;</p> <p>2、具有健全的人员管理制度, 包含管理团队考核奖励资金分配制度、从业人员健康管理制度等, 详细完善、操作可行, 按其响应程度得 0-1 分;</p> <p>3、具有健全的服务质量管理制度, 包括但不限于投诉受理制度, 详细完善、操作可行, 按其响应程度得 0-1 分;</p> <p>4、具有健全的内控管理制度, 包括但不限于风味档口设置与调换制度、餐饮公司自查与巡检制度等, 详细完善、操作可行, 按其响应程</p>	

	度得 0-1 分。	
人员配置 方案 (3 分)	<p>根据本项目人员的组织架构、职能组织运行图、岗位分工情况进行综合评审 (3 分)</p> <p>(1) 人员架构合理、岗位分工明确, 人员考评细则具体, 程序规范, 操作性强, 考核标准健全, 得 3 分;</p> <p>(2) 人员架构合理、岗位分工较为明确, 人员考评细则较具体, 考核标准较健全, 得 2 分;</p> <p>(3) 人员架构分工较差得 1 分; 未提供的得 0 分。</p>	
运行管理 及服务保 障方案 (16 分)	<p>1、根据投标方提供的运行方案, 从经营理念、经营措施、运行成本测算等方面进行综合评审 (2 分)</p> <p>方案对本项目运行特点、经营定位及需求理解准确, 分析到位, 经营理念符合招标文件要求, 体现环境育人、服务育人、文化育人的功能。餐饮管理运行全过程成本测算及成本费用分析合理, 能确保项目良好运转。最高得 2 分。</p> <p>2、根据投标方提供的内控管理方案, 从人员培训、公司巡检、人事考核、人员激励、经营管理等方面的贴切性、合理性、优劣性进行综合评审</p> <p>(1) 方案对本项目管理特点及本项目对内控管理的实际需求理解准确、分析到位, 能很好的发挥公司及项目团队的两级管理职能, 确保食堂平稳运行的得 3 分;</p> <p>(2) 方案较为贴切合理, 能较好的发挥公司及项目团队的两级管理职能的得 2 分;</p> <p>(3) 方案较差得 1 分; 未提供的不得分。</p>	

	<p>3、根据投标方提供的产品结构布局方案，从窗口设置、饭菜价格、伙食质量等方面进行综合评审</p> <p>（1）方案符合本项目要求，窗口设备、产品布局合理，根据楼层设定基本大伙的比例，总比例不低于 30%，菜品成本核算符合毛利率要求，菜品价格体现公益性原则，菜品种类丰富、营养搭配合理、体现地方特色餐饮文化的得 3 分；</p> <p>（2）方案基本符合本项目要求，窗口设置较为合理、菜品价格较能体现公益性，菜品种类较丰富的得 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	
	<p>4、根据投标方提供的供餐保障方案，从基本大伙保障、风味小吃保障、延伸服务保障等方面进行综合评审</p> <p>（1）方案体现本项目供餐保障的特点，贴切合理，很好的保障低价套餐、基本大伙就餐需求及多元化就餐需求；很好的满足师生应急就餐及其它就餐需求，各类活动创新性强的得 3 分；</p> <p>（2）方案较为贴切合理，能较好的保障基本大伙就餐需求及多元化就餐需求，较好的满足师生应急就餐及夜宵就餐需求，各类活动创新性较强的 2 分；</p> <p>（3）方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	
	<p>5、根据方案对学生保障性窗口（基本大伙）每天供应特价菜套餐进行评审。</p> <p>方案完全体现食堂公益性原则，提供保障低价套餐的菜色品种、荤素搭配，价格低廉，种类可选性多。</p> <p>（1）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三个方面均优于招标需求的得 5 分；</p> <p>（2）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量三个方面有两方面优于招标需求，另一项与招标需求持平的得 3 分；</p> <p>（3）方案中就提供的低价菜窗口、快餐窗口菜品种类、价格、重量</p>	

	<p>三个方面有两项不满足招标需求，另一项与招标需求持平的得 1 分；</p> <p>(4) 其余情况或未提供方案者不得分。</p>	
<p>服务及食品质量管理控制</p> <p>(3 分)</p>	<p>根据投标方提供的《服务及食品质量管理控制方案》，食品生产加工等方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案体现本项目服务特点，贴切合理，能很好的对原材料采购贮存、食品加工生产环节进行管控，确保食品安全质量的得 3 分；</p> <p>(2) 方案较为贴切合理，能较好的对原材料采购贮存、食品加工生产环节进行管控的得 2 分；</p> <p>(3) 方案较差得 1 分；未提供的不得分。</p>	
<p>安全及卫生管理控制方案</p> <p>(4 分)</p>	<p>1、根据投标方提供的《安全及卫生管理控制方案》，从环境卫生、餐用具卫生控制方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案贴切合理，对餐饮用品、清洁材料环境卫生等有严格的质量标准、考核办法，能很好保证食堂内部环境卫生条件及餐用具卫生条件的得 2 分；</p> <p>(2) 方案较为贴切合理，对餐饮用品、清洁材料环境卫生等有较严格的质量标准、考核办法，能较好保证食堂内部环境卫生条件及餐用具卫生条件的得 1 分；</p> <p>(3) 方案较差或未提供的不得分。</p>	
	<p>2、根据投标方提供的《安全及卫生管理控制方案》，从安全管理方面进行综合评审</p> <p>(1) 方案细致合理、针对性强，能很好保证食堂安全生产，得 2 分；</p> <p>(2) 方案较细致合理、针对性较强，能较好保证食堂安全生产，得 1 分；</p> <p>(3) 方案较差或未提供的不得分。</p>	
<p>其他管理控制方案</p> <p>(3 分)</p>	<p>投标方根据本项目情况制定其他管理控制方案：</p> <p>10、原材料管理方案及应急物资储备方案切实可行，符合本项目的要求，根据响应情况最高得 1 分。</p>	

	<p>11、疫情保障运行方案包含但不限于防疫总体预案、人员健康管理、环境卫生消杀、物资贮备、运行保障措施、特殊人员处理等方面。根据响应情况最高得 1 分。</p> <p>12、节能方案包含但不限于节约能源、资源、原材料、生产耗材等方面。根据响应情况最高得 1 分。</p>	
服务承诺 (3 分)	<p>(1) 提供不少于 10 个勤工助学的岗位的承诺；</p> <p>(2) 提供每年不少于三次服务育人的活动的承诺；</p> <p>(3) 提供响应政府、学校“乡村振兴”的工作安排，采购相关农产品的承诺！</p> <p>以上每提供一项得 1 分。</p>	
第二标段 装修改造 等投标报价 (10 分)	<p>投标人承诺基本建设、设施设备等投资金额报价在 100 万元的得基本分 3 分；在此基础上每增加 10 万元，得 1 分，最多加 7 分。本项最高得 10 分。</p> <p>(注：需提供承诺函，不提供不得分；中标方保留相应投资材料，运营后将请第三方进行审计，相关费用由中标方支付，不足部分将向学校财务补足相应金额)。</p>	
满分		

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 60 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. 已提交投标保证金，金额为人民币 (大写)元(¥ (小写)元)。

4. 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。

5. 我方完全理解贵方不一定要接受最高投标价的投标，即最高投标价不是成交的保证。

6. 如果我方成交，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。

7. 如果我方成交，我方将支付本次招标的招标代理服务费。

8. 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) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
- (7) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，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			
近 3 年营业收入(万元)	2021 年		2022 年		2023 年	
经营范围						
备注						

投标人全称（公章）： 授权代表（签字）：

表 3

4. 法人授权委托书

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大学学生食堂委托经营(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. 签订与成交事宜有关的合同;

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: 委托人身份证复印件和社保证明复印件

委托单位:(公章)

法定代表人:_____ (签章)

受托人:(签字)

年月日

表 4

10. 声明书

致：

我公司在参加本次招投标活动前三年内，在经营活动中没有重大事故，没有任何违法行为记录。

特此声明。

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权代表（签字）：

年月日

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
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：2023 年 月 日

表 5

11. 承诺书

致：

我公司是依法经营的餐饮企业，且三年内未被立案查处、未发生食物中毒事件。

特此声明。

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权代表（签字）：

年月日

表 6

13（3）业绩

序号	时间	项目名称	用户名称	项目金额 (万元)	负责人	联系电话

附：合同复印件（加盖单位公章），原件备查。

表 7

13（8）装修改造、设施设备投资报价表

（投标文件里体现同时再多单独用信封密封递交一份）

致：

投标项目名称	海南大学学生食堂委托经营项目	
标段一	（小写）¥：	（大写）
标段二	（小写）¥：	（大写）
标段三	（小写）¥：	（大写）
标段四	（小写）¥：	（大写）
标段五	（小写）¥：	（大写）
备 注		

投标人（单位公章）：

法定代表人（或授权代表人）：

日期：年 月 日

表 8 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力承诺书

至：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：2023 年 月 日

**表 9 不属于合同期限内经营海南大学海甸校区/儋州校区食堂
及与其存在直接控股、管理关系的企业承诺书**

至：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，现承诺在截止招标公告发布前一日，不属于合同期限内经营海南大学海甸校区/儋州校区食堂的餐饮企业及其存在直接控股、管理关系，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：2023 年 月 日