

一、项目概况

现有中心食堂二楼（风味特色餐饮）对外进行联合经营招商；

中心食堂具体情况说明如下：

中心食堂位于我校本部，中心食堂二楼总面积约 2780 平方米，始建于 2019 年。该食堂内部功能分布完整合理，整体装修体现智慧和文化特色，主要设施基本完善，水、电、气等配套基础工程均已安装到位。该食堂位于学校中心区域，人流量大、客源密集。

现有档口 15 个，有座位 350 个。要求提供风味特色类餐饮服务。在招标人监管下，自主经营，以各地特色菜品和地方风味小吃等特色食品为主，以满足广大师生个性化的饮食需求。

中标人可根据实际需要进行适当改造，但需经甲方同意后按要求实施，费用自理，合同到期后无条件归招标人所有。

二、主要标的

服务：

序号	服务名称	说明
包 1	中心食堂二楼（风味特色餐饮）联合经营服务	拟确定 1 位供应商作为我校学生中心食堂二楼（风味特色餐饮）联合经营服务供应商

三、技术要求

1. 功能要求：

要求提供风味特色类餐饮服务，在招标人监管下，自主经营，以各地特色菜品和地方风味小吃等特色食品为主，以满足广大师生个性化的饮食需求。

2. 应遵循的相关国家标准、行业标准、地方标准等标准、规范：

中标人在经营期内，必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国消防法》及省、市、区的相关食品安全法规。

3. 后续运营维护、升级更新、备品备件等要求：

投标人自主经营、招标人全程监管，必须严格执行学校关于基本伙食的管理规定，包括统一的产品质量标准、售卖价格、售卖方式、生产规范、食品安全标准等，投标人不得随意变更。

4. 各项指标要求：

序号	指标项	重要性	指标要求	证明材料要求
1	服务原则		中标人必须以确保食品安全、保证服务质量为总原则。严格执行《中华人民共和国食品安全法》。强化食品卫生、食品安全的管理制度、严格按照国家食品卫生、食品安全法规，进行食品的储存、清洗、加工、制作、供应工作，确保食品质量新鲜、优质、安全。	否
2	供餐时间		（寒暑假除外）：每周（周一至周日）的早、午、晚餐。其中，早餐：6:30~9:30，午餐：10:30~14:30，晚餐：17:00~20:00。	否
3	品种要求		1、以各地特色菜品和地方风味小吃等特色食品为主，不能与其他大众食堂品类完全一致，以满足广大师生个性化的饮食需求。 2、要求主食与菜品多样化，做到荤素搭配。	否
4	售卖价格及方式		1、单项品种的售卖价格不得高于 15 元； 2、价格与质量、份量挂钩，必须低于同期周边市场成品价格，最终价格须由招标人核定； 3、投标人只能接受消费者用校园卡消费，不得以任何理由、形式收取现金、代金券。	否
5	大宗食材物资		米、面、油等由学校统一集中配送，干货、调料等物资中标人按相关食品安全法规定标准自购，供应渠道应向学校饮食服务中心报备并接受招标人监管，学校每天进行严格的抽样检查。	否
6	装修改造		1、中标人在征得招标人同意的情况下可以对食堂布局进行适当软装改变（原则上不能改变土建结构），装修改造按照《食品安全法》等有关食品安全管理法规进行； 2、中标人在对食堂布局提出申请，经招标人同	否

序号	指标项	重要性	指标要求	证明材料要求
			意后方按照要求施工。所发生的费用由中标人自理，在合同期满后所有设备、设施不得拆除，无条件归学校所有。改造后的食堂必须达到食品安全、环保、消防安全有关规定，必须达到标准化食堂标准。	
7	证件办理		中标人提供服务所需要相关证件办理均由中标人自己完成，招标人只提供必要的方便。	否
8	水电、燃气费用		服务期间产生的水费、电费、天然气费、空调使用等各类费用均由中标人自行承担。每月由中标人据实另行向招标人进行结算。	否
9	垃圾清运费、抽油烟系统清理费、消杀费用		服务期间产生的垃圾清运费、抽油烟系统清理费、消杀费用等服务产生的必要费用均由中标人自行承担。每月由中标人据实另行向招标人进行结算。	否
10	食品安全要求		<p>1、执行武汉市垃圾分类管理相关制度，厨房备有固定专用的残菜容器，不得久放。</p> <p>2、食品操作场所和供应场所有防尘、防蝇措施，有灭鼠、蝇、蟑螂的设备。</p> <p>3、餐厅、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板无蛛网，门窗明亮，空调风口无积灰，餐桌、餐椅整洁，餐厅、厨房区域内的消防设施设备定期清洁，所有工作场所和餐厅无杂物。</p> <p>4、过道及堆放厨余垃圾的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。</p> <p>5、食品操作生熟分开、盛器分开、人员分开、工具分开、存放场所分开。</p> <p>6、所有食品应分类、分架存放，做到隔墙隔地、防潮、防四害、防异物。</p> <p>7、餐具消毒符合卫生标准，未经消毒的餐具不得投入使用，已消毒的餐具存放专用保洁柜，柜内定期清洗，保持整洁，工具、用具、盛器</p>	否

序号	指标项	重要性	指标要求	证明材料要求
			<p>保持无油腻、无污垢、无异味、 无水渍。</p> <p>8、洗涤水池，专池专用。分设餐具、蔬菜、水产品、肉类水池。</p> <p>9、每天提供的所有食物、菜肴均需留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，并落实专人负责。</p> <p>10、原材料盛放冰箱必须做到原料、半成品、专柜专放，定期冲洗冰箱，存放原材 料必须做到先进先出。</p> <p>11、严格按照卫生要求加工烹制菜肴，用油符合国家烹炸油管理规范。</p> <p>12、绿叶菜必须做到一拣二洗三水浸（半小时以上）四漂洗的操作过程，防止残存农药依附在绿叶菜上。</p> <p>13、每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好。</p> <p>14、每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗，做到一餐一清。</p>	
11	人员要求		<p>1、中标人根据服务需求自行配备服务团队人员，数量应满足食堂送餐服务需求。招标人不提供服务人员的住宿问题。</p> <p>2、拟派团队主要管理人员需包含项目负责人一名、食品安全管理员一名、库管员一名 食堂从业人员应掌握有关食品安全、生产安全基本知识和相关法律法规要求，投标人对投入本项目的员工进行必要的培训。</p> <p>3、具有专业化的管理团队，主要管理人员应具备大专以上文化和三年以上高校食堂的管理经验，熟知高校食堂的特点、性质和规律，诚实守信，具有良好的职业道德和行业声誉。</p> <p>4、工作人员上岗必须持有食品操作健康证，保</p>	否

序号	指标项	重要性	指标要求	证明材料要求
			<p>证每年进行一次体检。</p> <p>5、工作人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须做到有健康证明。</p> <p>6、食品操作人员不得留长指甲，涂指甲油，不得留长发、留胡子，不得带戒指、手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒。</p> <p>7、工作人员不得在厨房、切配间等食品加工和出售场所抽烟、吃零食，不得有对着食品咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为。</p> <p>8、员工基本素质要求：穿着整洁、仪表端庄、精神饱满、诚实稳重、言谈举止文明、不大声喧哗、文明礼貌、尊重他人、态度和蔼、使用文明用语、遵规守纪，遵守操作规程、遵守劳动纪律、遵守规章制度。</p>	
12	管理要求		<p>1、严格遵守国家法律法规和学校的相关文件，必须坚持高校食堂的“公益性”、“服务性”原则，无条件承担福利性伙食的任务。2、必须具有一定规模的专业化管理团队。一线管理人员应具备大型餐饮经营经验。</p> <p>3、自觉遵守招标人的各项规章制度，服从招标人食堂管理制度，接受招标人及政府主管部门的检查。制定严格的内部管理制度和行为准则，教育员工自觉遵守。</p>	否
13	安全要求		<p>1、中标人必须严格执行国家有关用电、用气、消防、卫生、环保、治安等法律、法规，配合招标人接受有关部门的检查并达标，制订相关管理制度和措施，加强管理，并根据实际情况，及时配套更换有关器材，做到安全经营。因发生安全事故而导致的损失由中标人承担。</p> <p>2、中标人负责所辖区域的日常清洁及卫生防疫、防虫、防鼠，每年不定时灭“四害”所产生的费用由中标人承担。在食堂范围内，如因中标人过错造成人身伤害的，中标人负责依法</p>	否

序号	指标项	重要性	指标要求	证明材料要求
			赔偿。如发生需要医疗急救的情况，例如因中标人管理不善造成就餐人员集体食物中毒事件，中标人须提供救急措施并及时将急救人员送往就近的医院治疗，一切后果由中标人承担全部责任，招标人有权终止合同。 3、中标人应加强防火、防盗、防爆等安全保卫工作，定期检查电源。对易燃物品应妥善使用和保管，确保安全无事故。	
14	其他要求		投标人必须严格执行学校关于基本伙食的管理规定，包括统一的产品质量标准、售卖价格、售卖方式、生产规范、食品安全标准等，投标人不得随意变更。	否
15	食堂公益性策略		为招标人提供食堂文化建设、贫困学生资助、其他惠及师生的具体措施等增值服务。	否

说明：

①重要性可用“★”“#”表示，“★”代表关键指标，不满足该指标项将导致响应被拒绝；

“#”代表重要指标；无标识则表示属一般指标项。

②“证明材料要求”项可填“是”和“否”。填“是”的，供应商须提供包含相关指标项的证明材料，证明材料可以使用生产厂家官方网站截图或产品白皮书或第三方机构检验报告或其他相关证明材料，未提供有效证明材料或证明材料中内容与所填报指标不一致的，该指标按不满足处理。

四、商务要求

序号	指标项	重要性	指标要求
1	服务期	★	服务期为：3年，自2023年8月20日至2026年7月15日止。首次签订合同的服务期为3年，3年之后的服务期合同采取一年一签的方式，最多续签2次。 合同签订进场后，如中标人未按要求履行合同、未达到招标人的工作标准和考核要求，招标人有权不续签合同。如项目因不可抗拒因素导致不能继续履行合同，招标人应提前一个月书面通知中标人解除合同，且不承担任何违约、赔偿责任。
2	服务标准	★	1、中标人必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》和相

序号	指标项	重要性	指标要求
			关食品卫生管理规定，承担食品卫生安全责任，如发生食品卫生安全事故，由中标人承担全部责任。 2、中标人依法自主经营，自负盈亏，学校仅提供经营场所，不对在校生人数和学生就餐人数做出承诺。 3、本项目合作经营合同签订后，中标人不得以任何形式整体转包或窗口多次转包，一经发现，将视情节予以处罚，直至解除合同，并纳入招标失信人黑名单。 4、投标人售卖时，不得以任何理由、形式收取现金、代金券。
3	履约保证金	★	合作经营单位须在签订合后五个工作日内，一次性向招标人缴纳人民币壹拾万元整(¥100,000.00)作为合同履约保证金，保障相关设施设备正常使用。
4	考核标准	★	本项目招标人将对中标人进行相应的考核，中标单位在经营期间违反管理规定或考核不达标可进行考核处罚。将视情节予以处罚，直至解除合同，并纳入招标失信人黑名单。
5	付款条件 (进度和方式)	★	本项目不涉及招标人向中标人支付费用，中标人按照每月营业额*报价（百分比）向招标人支付公共成本分摊费用。
6	服务地点	★	招标人指定地点：中心食堂二楼。
7	报价要求	★	合同签定后，投标人的报价按照月营业额的百分比报价，为公共成本分摊费用，每月营业额*报价（百分比）向招标人支付。其中，中心食堂二楼报价范围 2%(含)-4%（含），投标人按照此标准进行综合报价，投标报价须百分比取整数报价（不能按照百分比小数点后 1 位或 2 位进行报价，例如：1.5%）。投标人的投标报价超过所投包件对应报价范围的将作无效投标处理。

注：“★”项重要性的指标代表不得偏离的指标项，“△”项重要性的指标为评分项。

五、其他

1、中心食堂二楼为风味特色餐饮，投标方可视自身实力和实际情况，充分发挥各自优势，开展多种服务，但所有服务内容必须报招标人批准后方可实施。

2、中标人严格执行《中华人民共和国食品安全法》。强化食品卫生、食品安全的管理制度、严格按照国家食品卫生、食品安全法规，进行食品的采购、储存、清洗、加工、制作、供应工作，确保食品质量新鲜、优质、安全。须提供加

盖投标人公章的承诺书。

3、食堂工作人员的招聘由中标人负责，持有效健康证等必须有的证件上岗，其所聘用食堂工作人员的工资、为劳务人员办理健康证和定期体检所发生的费用、社保、意外保险、福利、加班、伙食费、税金、管理费、利润等发生的所有费用由中标人承担。因中标人主观原因造成的安全责任事故以及供应商聘用人员造成的人身及财产损害等，一切责任均由供应商承担。**须提供加盖投标人公章的承诺书。**

4、中标人应根据国家有关规定与所聘用的员工签订合法的劳动合同，根据《中华人民共和国劳动法》的相关规定发放工资，并按照法律、法规和国家规定提供相应的劳动者福利待遇、社会保险等，每年定期组织上岗员工进行体检，按规定办理健康证件。食堂内的工作人员属于中标人的员工，与招标人不存在任何雇佣、委托等劳动关系。**须提供加盖投标人公章的承诺书。**

5、招标人有权要求中标人更换违反招标人食堂管理制度的服务人员及工作质量差、工作态度恶劣、身体状况不合格的服务人员。有权要求中标人在十五个工作日内更换招标人提出的不合要求的服务人员。**须提供加盖投标人公章的承诺书。**

6、中标人的服务标准按照国家相关标准、招标文件、投标文件、服务合同约定的工作标准执行。如不能完成上述文件中的服务指标或不能遵守服务合同，招标人将根据考核情况以及合同约定，处以相应违约金，视情节及所造成后果的严重程度，招标人有权提前终止合同。**须提供加盖投标人公章的承诺书。**

7、合同期满后，如中标人未能续约，该中标人应当将服务的全部档案资料无条件移交给用户单位，中标人投资的设施、设备和装修等属不可移动的财产无偿归招标人所有，可移动的由中标人自行处置。**须提供加盖投标人公章的承诺书。**

8、在服务期间，中标人应保障所有公共设施设备（包括用户单位后期新增的设施设备）的正常工作，出现问题应先由中标人出具解决措施供用户单位选择。如涉及专业问题，用户单位有权要求中标人寻找专业人员提供帮助，制定解决方案。如维修难度或成本较大，中标人可与用户单位协商解决，维修范围以用户单位意见为准。**须提供加盖投标人公章的承诺书。**

9、在服务期间，如因中标人的原因导致用户单位公共设施或设备损坏，中标人需进行完全修复或按市价赔偿。**须提供加盖投标人公章的承诺书。**

10、为保障食品安全，大宗食材由招标人统一采购与管理。须提供加盖投标人公章的承诺书。

11、投标人不得以任何形式对本项目转包，一经发现，将视情节予以处罚，直至解除合同，并纳入招标失信人黑名单。须提供加盖投标人公章的承诺书。

五、实现的政府采购政策目标

本项目须落实节约能源、保护环境、促进中小企业发展、支持创新等政府采购政策。（政府采购限额以上且非公开招标的货物、服务、工程项目适宜由中小企业提供的，应当专门面向中小企业。非专门面向中小企业的项目中小企业享受一定的价格优惠政策）

本项目为：

专门面向中小企业采购项目

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（建设项目）

非专门面向中小企业采购项目

中小企业划分标准所属行业：租赁和商务服务业