

云南财经大学
安宁校区食堂引入招标项目

招 标 文 件

招标编号：ZC54189-QGF20130173

招标人：云南财经大学

招标代理机构：云南中咨海外咨询有限公司

2020 年 04 月

目 录

第一章 公开招标公告	2
第二章 投标人须知	6
投标人须知前附表.....	6
第三章 合同书样式及主要条款.....	21
合同条款前附表.....	21
第四章 投标文件格式	25
第五章 采购需求	64
第六章 资格审查	65
投标人资格要求前附表.....	110
第七章 评标方法（综合评估法）.....	112
评标方法前附表.....	112

第一章 公开招标公告

1. 招标条件

根据《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国招标投标法实施条例》等有关法律、法规的规定，云南中咨海外咨询有限公司（以下简称：招标代理机构）受云南财经大学（以下简称：招标人）委托，对云南财经大学安宁校区食堂引入招标项目进行公开招标。

2. 招标项目概况

2.1 项目名称：云南财经大学安宁校区食堂引入招标项目；

2.2 招标编号：ZC54189-QGF20130173；

2.3 资金来源：投标人自筹，已落实；

2.4 国有资产占用维保费最低限价：A标段：156000.00元/月；B标段：130000.00元/月；C标段：130000.00元/月；D标段：60000.00元/月。

2.5 招标范围：

标段	项目名称	经营范围	预估食堂面积
A	一楼食堂	经营一楼学生保障性大伙食堂，为师生提供早餐、中餐、晚餐服务，同时按照招标人需求，提供各类业务用餐、教职工工作餐、节假日和寒暑假在校师生用餐服务，提供快捷出餐窗口。	2704 m ²
B	二楼食堂	经营二楼学生保障性大伙食堂，为师生提供早餐、中餐、晚餐服务，同时按照招标人需求，提供各类业务用餐、教职工工作餐、节假日和寒暑假在校师生用餐服务，提供食堂自助结算。	2421 m ²
C	三楼、部分四楼食堂	经营三楼和部分四楼食堂，风味特色小吃，分档口经营，按照招标人的要求和比例，通过自营和招商经营方式提供全国各地风味小吃满足师生早餐、中餐、晚餐、夜点服务。	2209 m ²
D	部分四楼食堂	经营部分四楼食堂，为师生提供清真早餐、中餐、晚餐服务。	1144 m ²

注：本项目共设A、B、C、D四个标段。投标人必须对所投标段内所有内容作出完整唯一的投标报价，不得缺项、漏项，否则投标文件将按无效处理。具体要求等详见本招标文件第五章《采购需求》。

2.6 运营期限：三年，合同一年一签。招标人每年对投标人进行不少于两次的考核，考核合格且师生满意度达 80%可续签下一年度合同。考核不合格由招标人出具整改通知并给予一次整改机会，整改后仍不合格或拒绝整改的，招标人有权单方面解除合同，投标人不得以任何理由要求招标人作出赔偿。

2.7 运营地点：云南财经大学安宁校区。

★3. 投标人资格要求

3.1 投标人须在中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任的能力，提供市场监督管理部门核发的有效的三证合一营业执照（复印件加盖投标人公章）；

3.2 投标人在本项目投标文件提交截止时间前在国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）“行政处罚信息”、“列入经营异常名录信息”、“列入严重违法失信企业名单（黑名单）信息”查询栏中查询的信息记录未出现参加本项目投标活动前三年内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、列入经营异常名录且未被移出、列入严重违法失信企业名单（黑名单）且未被移出等不良情况（复印件加盖投标人公章）；

3.3 提供 2018 年度经第三方审计的财务报告及报表（报表至少应包括资产负债表、利润表（损益表）、现金流量表）（复印件加盖投标人公章）。投标人于 2019 年或 2020 年成立的，提供情况说明（原件加盖投标人公章）；

3.4 提供投标人具有履行合同所必需的设备和专业技术能力证明材料（复印件加盖投标人公章）或书面声明（原件加盖投标人公章）；

3.5 投标人须提供缴税所属时间在 2019 年 01 月至本项目投标文件提交截止时间前任意 3 个月的税务局税收通用缴款书或银行电子缴税（费）凭证或税务局出具纳税情况的相关证明，依法免税的，应提供依法免税的相关证明文件（复印件加盖投标人公章）；

3.6 投标人须提供缴费所属时间在 2019 年 01 月至本项目投标文件提交截止时间前任意 3 个月的社会保险费缴款书或银行电子缴税（费）凭证或社保管理部门出具的有效的缴款证明，依法免缴的，应提供依法免缴的相关证明文件（复印件加盖投标人公章）；

3.7 投标人参加本项目投标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录，是指投标人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）的书面声明（原件加盖投标人公章）；

3.8 投标人在本项目投标文件提交截止时间前在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“信用信息”查询栏中查询下载的信用报告或“信用服务”查询栏中查询的信息记录（包括失信被执行人查询、重大税收违法案件查询）中未出现不良信用信息查询记录（复印件加盖投标人公章）；

3.9 特殊要求：

3.9.1 投标人须提供在中标后一个月内根据《食品经营许可证管理办法》向市场监督管理部门申请办理《食品经营许可证》的书面声明（原件加盖投标人公章）；

3.9.2D 标段投标人须提供《清真食品准营证》（复印件加盖投标人公章）；

3.10 本次招标不接受联合体参加。

4. 招标文件的获取

4.1 投标人请持三证合一营业执照（复印件加盖投标人公章）、法定代表人证明书（原件）、法定代表人授权委托书（原件）、法定代表人或其委托代理人身份证（原件及复印件）于2020年04月02日至2020年04月10日上午9:00-12:00，下午13:30-17:30（北京时间，节假日除外）到云南中咨海外咨询有限公司（云南省昆明市西山区前兴路与广福路交叉口中天融域小区17幢1单元4楼）获取招标文件，招标文件售价：400.00元人民币/标段，售后不退。

4.2 为充分保障师生用餐服务质量、防止价格垄断、保质保量，从鼓励投标人之间开展充分竞争、择优引入投标人提供师生用餐服务角度出发，投标人仅可在获取招标文件时选择对本项目其中一个标段进行投标且一经确认不得更改。

★4.3 未按规定时间及获取方式参与本项目的投标人不得参与投标。（规定时间及获取方式要求见本公开招标公告第4条）

5. 投标文件的提交和开标

5.1 提交投标文件时间：2020年04月24日09时30分至10时00分（北京时间）。

5.2 提交投标文件截止时间及地点：2020年04月24日10时00分（北京时间），云南中咨海外咨询有限公司四楼开标厅（云南省昆明市西山区前兴路与广福路交叉口中天融域小区17幢1单元）。

5.3 投标人应当在招标文件要求的提交投标文件截止时间前将投标文件密封送达指定地点。逾期送达或者未按照获取招标文件时选择标段进行投标或者未按照招标文件要求密封的投标文件为无效文件，招标人、招标代理机构将拒绝接收。

5.4 开标时间：2020年04月24日10时00分（北京时间），开标地点：云南中咨海外咨询有限公司四楼开标厅（云南省昆明市西山区前兴路与广福路交叉口中天融域小区17幢1单元）。

6. 发布公告的媒介、公告期限

本次公开招标公告在《中国招标投标公共服务平台》、《云南财经大学网》上发布。

7. 联系方式

招标人：云南财经大学

地址：昆明市五华区龙泉路 237 号

联系人：郝老师、朱主任

联系电话：0871-65023317、65105190

招标代理机构：云南中咨海外咨询有限公司

地址：云南省昆明市西山区前兴路与广福路交叉口中天融域小区 17 幢 1 单元 4 楼

联系人：祝欣、王国玺、师榕、陈生媛、杨涵屹、岳正昆、李腾芳

联系电话：0871-68101522

传真：0871-63107005

开户银行：中国工商银行昆明南市区支行

帐号：2502025019200136802

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	条款名称	编 列 内 容
1.2	招标人	云南财经大学
1.3	招标代理机构	云南中咨海外咨询有限公司
1.4	项目名称及招标编号	项目名称：云南财经大学安宁校区食堂引入招标项目 招标编号：ZC54189-QGF20130173
2.1	资金来源	详见招标文件第一章《公开招标公告》“2. 招标项目概况”
3.1	招标范围	详见招标文件第一章《公开招标公告》“2. 招标项目概况”，具体要求等详见本招标文件第五章《采购需求》。
3.2	运营期限、运营地点	详见招标文件第一章《公开招标公告》“2. 招标项目概况”
4.1	投标人资格要求	详见招标文件第一章《公开招标公告》“★3. 投标人资格要求”
4.2	是否接受联合体参加	不接受
4.4	为采购项目提供整体设计、规范编制和项目管理、监理、检测等服务的投标人	无
6.1	现场踏勘	不组织
7.1	开标前答疑会	不组织
12.4	招标文件澄清、修改时间、形式	澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，招标人或者招标代理机构将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，招标人或者招标代理机构将顺延提交投标文件的截止时间。
14.1	语言文字	投标人的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有来往函电统一使用中文（特别规定除外）。
15.1	计量单位	投标文件中使用的计量单位除招标文件中有特殊规定外，一律使用中国法定计量单位。

16.1.7	构成投标文件的其他资料	1. 投标保证金交纳凭证（复印件加盖投标人公章）； 2. 招标文件第五章《采购需求》中要求提供的其他资料； 3. 招标文件中所涉及到的相关资料及证明文件或投标人认为必须提供的其他相关资料。
18.1	投标有效期	从提交投标文件截止之日起 90 日历天。
19.1	投标保证金	项目名称：云南财经大学安宁校区食堂引入招标项目 招标编号：ZC54189-QGF20130173 投标保证金的形式：网银、电汇或转账支票方式。 投标保证金的金额： A 标段：贰万元整（¥20000.00 元） B 标段：贰万元整（¥20000.00 元） C 标段：贰万元整（¥20000.00 元） D 标段：壹万元整（¥10000.00 元） 投标保证金按规定数额从投标人基本账户直接转至 开户名称：云南中咨海外咨询有限公司 开户银行：中国工商银行昆明南市区支行 账号：2502025019200136802 投标保证金交纳说明： 1. 电汇或网银方式提交的，底单即为交纳凭证（须注明招标编号）；其他方式的投标保证金在转账后投标人持有效付款凭证（原件）至云南中咨海外咨询有限公司财务室换取投标保证金收据。 2. 投标人未按照招标文件要求提交投标保证金的，投标无效。
20.4	投标文件份数	投标文件正一份，副本四份（副本可以是正本的复印件），一份电子文件（光盘刻录或 U 盘，电子文档包括投标文件全部 Word、Excel、PDF 版内容）。
21.6	备品备件	无
21.9	报价货币	人民币
22.1	投标文件的密封	投标人应将投标正、副本文件及电子文件装入投标文件袋中加以密封，并在封贴处盖密封章（或加盖投标人公

		章）。
22.2	投标文件的标记	投标文件袋的封面应注明项目名称、招标编号、所投标段号（若分标段时）、投标人名称等内容。
23.1	投标文件提交截止时间、提交投标文件的地点	投标文件提交截止时间：详见第一章《公开招标公告》“5. 投标文件的提交和开标”； 提交投标文件的地点：详见第一章《公开招标公告》“5. 投标文件的提交和开标”。
23.4	投标文件是否退还	否
25.1	开标时间和地点	开标时间：同投标文件提交截止时间； 开标地点：同提交投标文件的地点。
27.2	评标委员会	评标委员会由招标人代表和评审专家组成，成员人数为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。
27.5	评标方法	综合评估法
35.1	经营服务质量安全保证金	签订合同前，须向招标人缴纳经营服务质量安全保证金，形式为网银、电汇或转账支票方式。经营服务质量安全保证金金额：A标段为：600000.00元（陆拾万元整）。B标段为：500000.00元（伍拾万元整）。C标段为：500000.00元（伍拾万元整）。D标段为：300000.00元（叁拾万元整）。合同到期，无违约、无纠纷的则一次性无息退还。
36.1	招标代理服务费	A标段招标代理服务费：贰万元整（¥20000.00元）；B标段招标代理服务费：贰万元整（¥20000.00元）；C标段招标代理服务费：贰万元整（¥20000.00元）；D标段招标代理服务费：壹万元整（¥10000.00元）。
37	需要补充的其他内容	
37.1	<p>提交投标文件时须按招标文件的要求，携带下列证件（或资料），交由工作人员现场登记：</p> <p>1. 三证合一营业执照（复印件加盖投标人公章）。</p> <p>2. 法定代表人投标时，需提供：</p>	

<p>①法定代表人身份证明书（原件）</p> <p>②法定代表人居民身份证（原件）</p> <p>委托代理人投标时，需提供：</p> <p>①法定代表人身份证明书（原件）</p> <p>②法定代表人授权委托书（原件）</p> <p>③委托代理人居民身份证（原件）</p> <p>3. 投标保证金交纳凭证（复印件加盖投标人公章）。</p> <p>工作人员将如实记录投标人提交的证件（或资料）情况，并交由评标委员会审查讨论。</p>
--

一、总则

1. 项目概况

- 1.1 根据《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国招标投标法实施条例》等有关法律、法规的规定，本项目已具备招标条件，现对本项目进行公开招标。
- 1.2 本项目招标人：详见《投标人须知前附表》。
- 1.3 本项目招标代理机构：详见《投标人须知前附表》。
- 1.4 本项目名称及招标编号：详见《投标人须知前附表》。

2. 资金来源

- 2.1 资金来源：详见《投标人须知前附表》。

3. 招标范围及运营期限、运营地点

- 3.1 本项目招标范围：详见《投标人须知前附表》。
- 3.2 本项目运营期限、运营地点：详见《投标人须知前附表》。

4. 投标人资格要求

- 4.1 投标人资格要求：详见《投标人须知前附表》。
- 4.2 是否接受联合体参加：详见《投标人须知前附表》。
- 4.3 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标。
- 4.4 为采购项目提供整体设计、规范编制和项目管理、监理、检测等服务的投标人：详见《投标人须知前附表》；为本采购项目提供整体设计、规范编制和项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加本采购项目的其他采购活动。
- 4.5 如投标人为满足投标人资格要求提供虚假材料，一经查实，视为未实质性响应招标文件，投标人投标文件将按无效处理。

5. 费用承担

- 5.1 不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与准备和参加投标活动有关的全部费用；

6. 现场踏勘

- 6.1 投标人须知前附表规定组织现场踏勘的，招标人按《投标人须知前附表》规定的时间、集中地点组织潜在投标人进行现场踏勘。

7. 开标前答疑会

- 7.1 本项目招标人不组织开标前答疑会。

8. 招标文件的异议

- 8.1 投标人对招标文件有异议的，应当在投标截止时间 10 日前以书面形式向招标人、招标代理

机构提出。

8.2 投标人可以委托代理人进行异议。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。代理人提出异议，应当提交投标人签署的授权委托书。

8.3 投标人提出异议应当提交异议函和必要的证明材料。异议函应当包括下列内容：

- （一）投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- （二）异议项目的名称、编号；
- （三）具体、明确的异议事项和与异议事项相关的请求；
- （四）事实依据；
- （五）必要的法律依据；
- （六）提出异议的日期。

投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

8.4 投标人不得捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料。

8.5 异议函应当使用中文。相关当事人提供外文书证或者外国语视听资料的，应当附有中文译本，由翻译机构盖章或者翻译人员签名。

8.6 招标人、招标代理机构在收到异议之日起3日内作出答复，但异议答复的内容不涉及商业秘密。

8.7 接收异议函的方式：书面方式；接收异议函的部门：云南中咨海外咨询有限公司招标三部；联系人、联系电话：祝欣、王国玺、师榕、陈生媛、杨涵屹、岳正昆、李腾芳 0871-68101522；通讯地址：云南省昆明市西山区前兴路与广福路交叉口中天融域小区17幢1单元4楼。

9. 投诉

9.1 投诉必须首先经过异议程序。投标人或者其他利害关系人认为招标投标活动不符合法律、行政法规规定的，可以自知道或者应当知道之日起10日内向招标人相关部门投诉。投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。

二、 招标文件

10. 招标文件编制依据

10.1 本项目招标文件根据《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国招标投标法实施条例》等有关法律、法规编制，解释权属于招标人、招标代理机构。

11. 招标文件的组成

11.1 招标人要求提供的货物、工程或者服务、采购过程及合同条款在招标文件中均有说明，招

标文件共七章，各章的内容如下：

第一章 公开招标公告

第二章 投标人须知

第三章 合同书样式及主要条款

第四章 投标文件格式

第五章 采购需求

第六章 资格审查

第七章 评标方法（综合评估法）

12. 招标文件的澄清、修改

12.1 招标人、招标代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为招标文件的组成部分。

12.2 招标人、招标代理机构将以书面形式同时发布澄清、修改文件进行说明以保证投标人能用于编制投标文件。

12.3 招标文件的澄清、修改文件内容均以书面形式为准，当招标文件、招标文件澄清、修改文件内容前后相互矛盾时，以最后发出的为准。

12.4 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，招标人或者招标代理机构将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，招标人或者招标代理机构将顺延提交投标文件的截止时间。

12.5 投标人应在投标文件提交截止时间前及时查看有关该项目招标文件的澄清、修改内容。如因投标人自身原因导致未及时查看有关该项目招标文件的澄清、修改内容，由此造成的一切后果由投标人自行承担。

三、投标文件

13. 投标文件编写注意事项

13.1 投标人应仔细阅读招标文件，在完全了解采购内容、技术性能要求和商务条件后，根据招标文件要求编写投标文件。

13.2 对招标文件提出的实质性要求和条件作出响应是指投标人的投标文件必须对招标文件中规定的实质性要求和条件作出满足或者优于原要求和条件的承诺，并提供相应的证明材料，否则按无效处理。

14. 语言文字

14.1 投标人的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有来往函电统一使用中文（特别规定除外）。

15. 计量单位

15.1 投标文件中使用的计量单位除招标文件中有特殊规定外，一律使用中国法定计量单位。

16. 投标文件的组成

16.1 投标人编写的投标文件应由下列部分构成，并按第四章《投标文件格式》要求填写。

第一册

16.1.1 资格证明文件；

（1）本章第4款《投标人资格要求》中要求提供的资格证明文件。

第二册

16.1.2 开标一览表；

16.1.3 投标函；

16.1.4 技术部分：

（1）经营服务方案；

（2）管理方案；

（3）食品采购渠道及仓储物流管理方案；

（4）菜品搭配及菜品标准；

（5）菜品营养健康管理；

（6）应急方案；

（7）人员配备表；

（8）投诉处理及满意度保障措施；

（9）技术规格偏离表；

（10）食堂设施设备维护方案；

（11）违约处罚措施；

（12）其他增值服务；

16.1.5 商务部分：

（1）商务条款偏离表；

（2）食品安全卫生承诺及菜品质量承诺；

（3）投标人类似项目业绩列表；

（4）投标人企业实力；

16.1.6 投标人相关资料；

16.1.7 构成投标文件的其他资料：详见《投标人须知前附表》要求。

17. 投标文件的格式要求

17.1 投标人应按第四章《投标文件格式》提供的格式完整地填写，未按招标文件规定格式填写

的投标文件按无效投标处理。

18. 投标有效期

18.1 投标人须在《投标人须知前附表》规定的投标文件有效期内承诺投标文件有效，在此期间投标人不得要求撤销或修改其投标文件。若投标人未按照《投标人须知前附表》规定的投标文件有效期进行承诺，其投标文件按无效投标处理。

18.2 因特殊情况需要延长投标文件有效期的，招标代理机构以书面形式通知所有投标人延长有效期。投标人同意延长的，应相应延长其投标文件中所有内容及其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标文件失效，但投标人有权收回其投标保证金。

19. 投标保证金

19.1 投标人应按《投标人须知前附表》规定的金额、形式交纳投标保证金，投标保证金须在投标文件提交截止时间前从投标人基本账户交纳到指定的帐户，投标人未按照招标文件要求提交投标保证金的，投标无效。

19.2 招标人、招标代理机构最迟在书面合同签订后 5 日内向中标人和未中标的投标人退还投标保证金及银行同期存款利息，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。出现下列情形之一的，投标保证金不予退还：

- （1）投标人在提交投标文件截止时间后撤销投标文件的；
- （2）投标人在投标文件中提供虚假材料的；
- （3）除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，中标人不与招标人签订合同的；
- （4）投标人与招标人、其他投标人或者招标代理机构恶意串通的；
- （5）招标文件规定的其他情形。

20. 投标文件的编制

20.1 投标文件须用不褪色的墨水书写或打印，并按招标文件要求由投标人的法定代表人或委托代理人签字或盖章并加盖投标人的公章。委托代理人签字的，投标文件应附法定代表人签署的授权委托书。

20.2 投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖投标人的公章或投标人法定代表人或委托代理人签字确认。

20.3 投标文件应由法定代表人或委托代理人在招标文件规定签字处逐一签字或盖章，要求盖章处应盖单位章，若以“投标专用章”或“合同专用章”代替的，须出具投标人单位公章对“投标专用章”或“合同专用章”的授权函原件。

20.4 投标文件份数：详见《投标人须知前附表》，投标文件正本与副本必须清晰并注明“正本”、“副本”字样以及项目名称、招标编号、投标人名称等内容，若副本和正本不符，以正本为准，

副本可以是正本的复印件。

20.5 投标文件正本与副本应分别装订成册，并编制目录。投标文件装订应牢固，不得采用活页夹，并要求逐页标注连续页码。招标人、招标代理机构对由于投标文件装订松散而造成的丢失或其他后果不承担任何责任。

★20.6 投标文件中提供的资料（包括复印件）、关键内容必须清晰可辨，若出现字迹潦草、表达不清、未按要求填写而导致非唯一理解，视为未实质性响应招标文件，投标人投标文件将按无效处理。

21. 投标报价和报价货币

21.1 投标人必须对所投标段内所有内容作出完整唯一的投标报价，不得缺项、漏项，否则投标文件将按无效处理。

21.2 投标报价指投标人依据招标文件的要求及有关资料，执行国家或行业现行技术、经济标准、定额及规范，根据现行市场价格自行测算出满足采购要求的货物、工程或者服务费用及必要的保险费用和各项税金等所有费用的总和。

21.3 投标报价应符合市场行情并能保证投标人完成履行合同所需的一切工作。合同一旦签订，此价格在合同实施期间将不因市场价格等的变化而调整。项目特别要求提供备品备件的，此部分价格应包含在上述价格中。

21.4 无论分项价格是否填报完全，投标报价将被视为已经包含了所有分项价格以及与项目相关的所有货物、工程或者服务费用。由于投标人分项报价填报不完整、不清楚或存在其它任何失误所导致的任何不利后果均由投标人自行承担。

21.5 除招标文件中指定的标准附件和专用工具外，投标人应提供货物正常运行和常规保养所需的全套标准附件、专用工具和消耗品。投标人在投标文件中需列出这些附件和工具的数量和单价的清单，这些附件和工具的报价的总值需计入投标报价中。

21.6 备品备件要求：见《投标人须知前附表》。

21.7 投标人不得哄抬报价，也不应高于成本价（或进价）报价。评标委员会认为投标人的投标报价或者某些分项报价明显不合理或者高于成本，有可能影响商品质量和不能诚信履约的，将要求其在规定的期限内提供书面文件予以解释说明，并提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将认定投标人投标文件无效。

21.8 投标人应保证其提供的货物、工程或者服务是全新的，投标人应保证其提供的货物、工程或者服务在招标人使用期间不受第三方可能提出的所有权、用益物权、担保物权、占有等一切涉及物权及知识产权、商标权、专利权、著作权等相关权利的起诉。

21.9 报价货币为人民币。

四、投标

22. 投标文件的密封和标记

22.1 投标人应将投标正、副本文件及电子文件装入投标文件袋中加以密封，并在封贴处盖密封章（或加盖投标人公章）。

22.2 投标文件袋的封面应注明项目名称、招标编号、所投标段号（若分标段时）、投标人名称等内容。

22.3 逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件，招标人、招标代理机构将拒收。

22.4 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，并书面通知招标人或者招标代理机构。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。

23. 投标文件的提交

23.1 投标文件提交截止时间、提交投标文件的地点：详见《投标人须知前附表》

23.2 投标人应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间前，将投标文件密封送达投标地点。招标人或者招标代理机构收到投标文件后，将如实记载投标文件的送达时间和密封情况，签收保存。任何单位和个人不得在开标前开启投标文件。

23.3 逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件，招标人、招标代理机构将拒收。

23.4 除《投标人须知前附表》另有规定外，投标人所提交的投标文件不予退还。

23.5 投标文件应由投标人法定代表人或委托代理人现场提交，招标人拒绝一切电传、电报、传真或非法定代表人或委托代理人提交。

24. 投标文件的补充、修改或者撤回

24.1 在提交投标文件截止时间前，投标人可以补充、修改或者撤回已提交的投标文件。补充、修改的投标文件应按照招标文件规定进行编制、密封、标记和提交。

24.2 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，招标人或者招标代理机构将自收到投标人书面撤回通知之日起5日内退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

五、开标

25. 开标

25.1 开标将在招标文件确定的提交投标文件截止时间的同一时间进行。开标地点为招标文件中预先确定的地点。

25.2 开标时，由投标人或者其推选的代表检查投标文件的密封情况；经确认无误后，由招标人或者招标代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。投标人少于3个的，招标人将依法重新招标。

25.3 投标人的法定代表人或委托代理人应参加开标会，投标人代表对开标过程和开标记录有异 议，以及认为招标人、招标代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出异议或者 回避申请。招标人、招标代理机构对投标人代表提出的异议或者回避申请将及时进行处理。

25.4 如投标人代表未参加开标或未对开标过程和开标记录提出异议，视同认可开标结果，由此 产生的后果由投标人自行负责。

25.5 开标程序

(1) 工作人员按招标文件要求核验投标人证件（或资料）并进行现场登记；

(2) 开标会由招标代理机构主持，主持人宣布开标会议开始；

(3) 介绍参加开标会的人员；

(4) 开标时，由投标人或者其推选的代表检查投标文件的密封情况；经确认无误后，由招标人 或者招标代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布 的其他内容；未宣读的投标价格、价格折扣和其他内容，评标时不予承认。

(5) 投标人代表、招标人代表、监标人、记录人等有关人员在开标记录上签字确认；

(6) 宣布评标期间的有关事项；

(7) 开标结束。

25.6 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

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

(二) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(三) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(四) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照招标文件规定并经 投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

六、资格审查及评标

26. 资格审查

26.1 开标结束后，评标委员会将根据招标文件规定，依法对投标人的资格进行审查。26.2. 评 标委员会按照招标文件第一章《公开招标公告》“★3. 投标人资格要求”和第二章《投标人须 知》“4. 投标人资格要求”的规定对投标人投标文件中资格证明文件进行审查。

27. 评标

27.1 评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

(一) 对投标人的资格进行审查

(二) 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

（三）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

（四）对投标文件进行比较和评价；

（五）确定中标候选人名单，以及根据招标人委托直接确定中标人；

（六）向招标人、招标代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

27.2 评标委员会由招标人代表和评审专家组成，成员人数为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。评标委员会应当推选组长，但招标人代表不得担任组长。

27.3 招标人委派代表参加评标委员会的，要向招标代理机构出具授权函。除授权代表外，招标人可以委派纪检监察等相关人员对评审工作实施监督，但不得超过2人。

27.4 评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

27.5 本项目评标方法采用综合评估法，是指投标文件最大限度地满足招标文件中规定的各项综合评价标准的投标并推荐为中标候选人的方法。

27.6 评标委员会经评审，认为所有投标都不符合招标文件要求的，可以否决所有投标。

27.7 依法必须进行招标的项目的所有投标被否决的，招标人将重新招标。

27.8 评标过程的保密

27.8.1 评标在严格保密的情况下进行。除招标人代表、评标现场组织人员外，招标人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

27.8.2 任何单位和个人不得非法干预、影响评审工作。招标人、招标代理机构和评审委员会在评审工作中，依法相互监督和制约，并自觉接受招标人相关部门的监督。对非法干预评审工作等违法违规行为，将及时向招标人相关部门报告。

28. 有下列情形之一的，属于投标人串通投标，其投标无效：

（一）投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

（二）投标人之间约定中标人；

（三）投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

（四）属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；

（五）投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

投标人应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他投标人的竞争行为，不得损害招标人或者其他投标人的合法权益。

在评标过程中发现投标人有上述情形的，评标委员会应当认定其投标无效，并书面报告招标人相关部门。

29. 有下列情形之一的，属于投标人串通投标，其投标无效：

（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

- （二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- （三）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
- （四）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- （五）不同投标人的投标文件相互混装；
- （六）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。

30. 投标人有下列情形之一的，属于招标投标法第三十三条规定的以其他方式弄虚作假的行为：

- （一）使用伪造、变造的许可证件；
- （二）提供虚假的财务状况或者业绩；
- （三）提供虚假的项目负责人或者主要技术人员简历、劳动关系证明；
- （四）提供虚假的信用状况；
- （五）其他弄虚作假的行为。

31. 有下列情形之一的，评标委员会应当否决其投标：

- （一）投标文件未经投标单位盖章和单位负责人签字；
- （二）投标联合体没有提交共同投标协议；
- （三）投标人不符合国家或者招标文件规定的资格条件；
- （四）同一投标人提交两个以上不同的投标文件或者投标报价，但招标文件要求提交备选投标的除外；
- （五）投标报价高于成本或者低于招标文件设定的最低投标限价；
- （六）投标文件没有对招标文件的实质性要求和条件作出响应；
- （七）投标人有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为。

七、中标结果

32. 中标人的确定

32.1 招标人自收到评标报告之日起 3 日内公示中标候选人，公示期 3 日。

32.2 投标人或者其他利害关系人对评标结果有异议的，应当在中标候选人公示期间提出。招标人、招标代理机构自收到异议之日起 3 日内作出答复。

33. 中标通知书

33.1 公示期结束后招标人将确定排名第一的中标候选人为中标人并向中标人发出中标通知书。

33.2 中标通知书是合同的一个组成部分。

34. 签订合同

34.1 招标人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性

修改。

34.2 中标通知书发出后，中标人无正当理由放弃中标或拒签合同的，招标人取消其中标资格，其投标保证金不予退还；给招标人造成的损失超过投标保证金数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿。

34.3 排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照招标文件要求提交经营服务质量安全保证金，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，招标人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

34.4 合同应当包括招标人与中标人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

34.5 除招标人与中标人在合同中另行商定将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，中标人在中标后将中标项目分包的，招标人取消其中标资格，其投标保证金不予退还；给招标人造成的损失超过投标保证金数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿。

35. 经营服务质量安全保证金

35.1 签订合同前，中标人应按《投标人须知前附表》上确定的经营服务质量安全保证金的金额及形式，向招标人提交经营服务质量安全保证金。否则，视为放弃中标项目，投标保证金将不予退还。

35.2 签订合同后，如中标人不按双方签订合同约定履约，则没收其全部经营服务质量安全保证金，给招标人造成的损失超过经营服务质量安全保证金数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿。

八、其他事项

36. 招标代理服务费

36.1 招标代理服务费：A 标段招标代理服务费：贰万元整（¥20000.00 元）；B 标段招标代理服务费：贰万元整（¥20000.00 元）；C 标段招标代理服务费：贰万元整（¥20000.00 元）；D 标段招标代理服务费：壹万元整（¥10000.00 元）。

36.2 中标人应在接受“中标通知书”前向招标代理机构一次付清招标代理服务费。

36.3 中标人应按《云南省物价局 云南省司法厅关于印发〈云南省实行政府指导价的公证服务收费项目和标准〉的通知》（云价收费[2017]160 号文）承担公证费。

37. 需要补充的其他内容

37.1 其它需要补充的其他内容：详见《投标人须知前附表》。

第三章 合同书样式及主要条款

合同条款前附表

序号	内 容
1	<p>运营期限：三年，合同一年一签。甲方每年对乙方进行不少于两次的考核，考核合格且师生满意度达 80%可续签下一年度合同。考核不合格由甲方出具整改通知并给予一次整改机会，整改后任不合格或拒绝整改的，甲方有权单方面解除合同，乙方不得以任何理由要求甲方作出赔偿。</p> <p>运营地点：云南财经大学安宁校区。</p>
★2	<p>经营服务质量安全保证金：签订合同前，须向招标人缴纳经营服务质量安全保证金，形式为网银、电汇或转账支票方式。经营服务质量安全保证金金额：A 标段为：600000.00 元（陆拾万元整）。B 标段为：500000.00 元（伍拾万元整）。C 标段为：500000.00 元（伍拾万元整）。D 标段为：300000.00 元（叁拾万元整）。合同到期，无违约、无纠纷的则一次性无息退还。</p>
★4	<p>乙方在运营过程中不允许转包，一经查实，甲方有权单方面解除合同，并扣除乙方所缴纳的经营服务质量安全保证金，乙方不得以任何理由要求甲方退还经营服务质量安全保证金或要求甲方作出任何赔偿。</p>
★5	<p>合同期满后，乙方应在甲方规定的时间内进行设施设备的移交和所有债权债务的了结。乙方交还甲方房屋及合同签订时移交给乙方使用的设施设备及固定资产须保持完好状态，如有损坏或流失的，由乙方负责修复或按时价给予赔偿；乙方有权自行处理由乙方投资的可移动的设备设施及物品，甲方不回购；乙方投资增加的不可移动固定资产无偿归甲方所有，乙方不得私自拆除。对未经甲方同意留存物品，甲方有权处置。每逾期一天的，乙方需向甲方支付 5000 元违约金，待甲方收回房屋、合同签订时移交给乙方使用的设施设备及固定资产后退回乙方所剩余的经营服务质量安全保证金。</p>
★6	<p>乙方严禁超出经营范围经营，一经发现，甲方有权单方面解除合同，乙方不得以任何理由要求甲方作出赔偿。在承包期内如需变更经营范围，乙方须上报甲方相关主管部门报备，经甲方同意后方可变更。</p>
★7	<p>乙方在合同期内，受到市场监督管理等部门行政处罚并处罚金的，甲方将等额扣除乙方的经营服务质量安全保证金；受到市场监督管理等部门书面通报的，每发</p>

	生 1 次，甲方将扣除乙方的经营服务质量安全保证金 10000 元；上述情况一年内累计发生 3 次（含 3 次）以上的，甲方有权单方面解除合同，乙方不得以任何理由要求甲方作出赔偿。
★8	运营期限内，甲方可按乙方经营情况每年度对乙方国有资产占用维保费进行±10%以内的调整。

合同书样式

（具体内容以实际签订合同为准）

甲乙双方根据招标编号为（招标编号）“（项目名称）”公开招标结果，经双方协定达成一致，签订以下内容：

一、项目名称：

二、服务内容：

三、拟投入人员配置：

四、相关资料和配套要求

五、服务成果使用要求

服务成果符合本合同、招标文件、投标文件和招标人相关规定标准，并满足甲方使用要求。

六、配套服务要求及合作条件

七、其他服务内容要求及条件

八、合同总价（大写）：_____（人民币元），小写：_____元

以上价格为乙方完成本合同所有服务内容并将符合验收标准的成果交付至甲方指定地点后甲方向乙方支付的全部金额，甲方有权拒付合同金额以外的其他任何费用。

九、甲乙双方的权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1. 负责合同签订后组织项目实施的相关工作（如与乙方的具体联系和衔接，配备人员对服务成果进行验收）；

2. 负责提供服务过程中所必须的场地和环境；

3. 负责组织成立验收小组对服务成果和内容进行验收并签署验收报告；

4. 按合同规定享有乙方提供的整套相关服务。

（二）乙方的权利和义务

1. 乙方保证按本合同一、二、三、四、五条款负责完成甲方项目，并保证提供的服务是满足采购方需求（包括人员、软硬件）、符合招标文件规定、符合国家有关标准、规范和服务标准的产品；服务及主要合同内容有效期自_____至_____止，并保证所提供服务成果满足甲方使用要求。具体服务内容：_____。合同有效期内，乙方对服务内容及成果提供完整的技术服务及保修与维护服务；合同期后，乙方应继续免费提供保修与维护服务（自然灾害及人为故意损坏除外）；

2. 乙方保证甲方在本合同服务过程中（包含本项目配套软硬件）不受第三方提出侵犯其专利权、

商标权和工业设计权的起诉。

3. 严格遵守商务谈判过程中所承诺的一切规定和条款；

4. 配合甲方共同对服务内容及成果进行验收。

十、以上内容与甲方服务需求和乙方服务承诺情况一致。

十一、甲乙双方联系人：。

甲方联系人： ， 联系电话： 。

乙方联系人： ， 联系电话： 。

十二、运营期限、运营地点：

1. 运营期限： 。

2. 运营地点： 。

十三、付款方式：。

十四、经营服务质量安全保证金：。

十五、违约责任：。

十六、合同纠纷、诉讼：

甲乙双方在履行合同过程中发生纠纷，直接向甲方住所地人民法院提起诉讼。

十七、其他未尽事宜：

本合同其他未尽事宜，按国家《合同法》有关规定处理。

十八、合同份数：

本合同一式 份，甲方 份，乙方执 份，鉴证方 份。

十九、合同生效：

本合同自甲、乙双方签订之日起生效。

二十、本合同不可分割之部分包括以下所列文件之内容：

1. 合同书附件；2. 中标通知书；3. 乙方投标文件；4. 招标文件；5. 甲乙双方签订合同过程中形成的其他文件。

二十一、本合同除签订合同之时的签名、手写日期为手写体外，其他手写体内容均不构成本合同及附件之内容。

第四章 投标文件格式

云南财经大学
安宁校区食堂引入招标项目

投 标 文 件

（第一册）

招标编号：
（__标段）

投标人：_____（加盖投标人公章）

法定代表人或委托代理人：_____（签名或盖章）

_____年____月____日

格式 1:

资格证明文件

1. 投标人应填写和提交下述规定的有关资料。
2. 所附格式要求填写的全部内容都必须填写。
3. 投标人应保证全部声明和填写的内容是真实的和正确的。
4. 投标人提交的材料将被保密，但不退还。

格式 1-1:

投标人须在中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任的能力，提供市场监督管理部门核发的有效的三证合一营业执照（复印件加盖投标人公章）；

格式 1-2:

投标人在本项目投标文件提交截止时间前在国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）“行政处罚信息”、“列入经营异常名录信息”、“列入严重违法失信企业名单（黑名单）信息”查询栏中查询的信息记录未出现参加本项目投标活动前三年内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、列入经营异常名录且未被移出、列入严重违法失信企业名单（黑名单）且未被移出等不良情况（复印件加盖投标人公章）；

格式 1-3:

提供 2018 年度经第三方审计的财务报告及报表（报表至少应包括资产负债表、利润表（损益表）、现金流量表）（复印件加盖投标人公章）。投标人于 2019 年或 2020 年成立的，提供情况说明（原件加盖投标人公章）；

格式 1-4:

提供投标人具有履行合同所必需的设备和专业技术能力证明材料（复印件加盖投标人公章）或书面声明（原件加盖投标人公章）；

（格式自拟）

格式 1-5:

投标人须提供缴税所属时间在 2019 年 01 月至本项目投标文件提交截止时间前任意 3 个月的税务局税收通用缴款书或银行电子缴税（费）凭证或税务局出具纳税情况的相关证明，依法免税的，应提供依法免税的相关证明文件（复印件加盖投标人公章）；

格式 1-6:

投标人须提供缴费所属时间在 2019 年 01 月至本项目投标文件提交截止时间前任意 3 个月的社会保险费缴款书或银行电子缴税（费）凭证或社保管理部门出具的有效的缴款证明，依法免缴的，应提供依法免缴的相关证明文件（复印件加盖投标人公章）；

格式 1-7:

投标人参加本项目投标活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录，是指投标人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）的书面声明（原件加盖投标人公章）；

（格式自拟）

格式 1-8:

投标人在本项目投标文件提交截止时间前在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“信用信息”查询栏中查询下载的信用报告或“信用服务”查询栏中查询的信息记录（包括失信被执行人查询、重大税收违法案件查询）中未出现不良信用信息查询记录（复印件加盖投标人公章）；

格式 1-9:

特殊要求:

- 1 投标人须提供在中标后一个月内根据《食品经营许可管理办法》向市场监督管理部门申请办理《食品经营许可证》的书面声明（原件加盖投标人公章）；
- 2D 标段投标人须提供《清真食品准营证》（复印件加盖投标人公章）；

格式 1-10:

本次招标不接受联合体参加。

云南财经大学 安宁校区食堂引入招标项目

投标文件

（第二册）

招标编号：
（__标段）

投标人：_____（加盖投标人公章）

法定代表人或委托代理人：_____（签名或盖章）

____年____月____日

格式 1:

开标一览表

项目名称:

招标编号:

标段:

投标人名称	
投标报价 (元/月)	小写: 大写:
运营期限	
运营地点	
投标保证金形式	
备注:	

注：本表中“投标报价”应与格式 2 中“投标报价”一致。

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 2:**投标函**

致：（招标人名称）

我方仔细研究了（采购项目名称）（招标编号：_____标段：__）项目招标文件的全部内容，正式授权下述签字人_____（姓名和职务）_____全权代表投标人_____（投标人全称）_____参加投标，并提交投标文件正一份，副本四份，一份电子文件。

据此函，签字人兹宣布同意如下：

1. 按招标文件采购需求及技术要求，我方投标报价（大写）_____元/月，人民币_____元/月，_____（运营期限）_____。
2. 我方已详细审查招标文件及相关文件全部内容，包括（澄清文件）（如果有的话）。我方完全理解招标文件及相关文件要求，并承担对这方面有不明及误解的后果。
3. 在投标人须知规定的开标日期起遵循本投标文件，并在投标人须知第 18.1 条规定的投标文件有效期满之前均具有约束力。
4. 同意招标文件中关于没收投标保证金的规定。
5. 同意应贵方要求提供与本投标有关的任何数据或资料，并保证数据和资料的完整性和真实性。
6. 完全理解贵方不一定要接受最高报价的投标人为中标人的行为。
7. 如我方中标：
 - （1）我方承诺在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内与你方签订合同，并履行相应的合同责任和义务。
 - （2）我方承诺按照招标文件规定向你方递交经营服务质量安全保证金。
 - （3）我方承诺将承担技术服务及保修与维护服务责任。
8. 我方在此声明，所递交的投标文件及有关资料内容完整、真实和准确。
9. _____（其他补充说明）。

与本投标有关的正式通讯地址为：

投标人地址：

邮政编码：

电话：

传真：

开户名称：

开户银行：

帐号：

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 3:

经营服务方案

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 4:

管理方案

（格式自拟）

包括（但不限于）以下内容：

1. 食堂内部管理方案；
2. 食品和经营场所安全卫生管理方案；
3. 食堂人员管理及培训方案；
4. 其他（如有）；

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 5:

食品采购渠道及仓储物流管理方案

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 6:

菜品搭配及菜品标准

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 7:

菜品营养健康管理

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 8:

应急方案

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 9:**人员配备****格式 9-1:****项目管理人员表 1**

项目名称:

招标编号:

标段:

姓名		性别		年龄	
所在企业职务		工作年限		学历	
项目管理经验					
序号	项目名称	委托方	项目规模	管理内容	项目管理时限
1					

注:

1. 投标文件中须提供项目管理人员表及对应资料复印件加盖投标人公章，资料包括身份证、项目管理经验证明材料、食品从业人员健康证（如有）、厨师资格证书（如有）、劳动合同等。无人员资料或人员资料不明确、不齐全、无法体现对应内容的不予认可。
2. 投标人可根据实际情况拓展本表，但不得改变格式。

投标人（加盖投标人公章）:

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）:

日期:

格式 9-2:

项目人员配置表

项目名称:

招标编号:

标段:

序号	姓名	性别	年龄	学历	身高	已获得的资格证书	拟在本项目所承担的岗位
拟派往本项目厨师							
1							
2							
...							
拟派往本项目其他人员							
1							
2							
...							

注:

1. 拟派往本项目厨师须提供对应厨师资料复印件加盖投标人公章，厨师资料包括身份证、食品从业人员健康证、厨师资格证书、劳动合同等。无人员资料或人员资料不明确、不齐全、无法体现对应内容的不予认可；
2. 拟派往本项目其他人员须提供对应人员资料复印件加盖投标人公章，人员资料包括身份证、食品从业人员健康证、厨师资格证书（如有）等。无人员资料或人员资料不明确、不齐全、无法体现对应内容的不予认可；
3. 投标人可根据实际情况拓展本表，但不得改变格式。

投标人（加盖投标人公章）:

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）:

日期:

格式 10:

投诉处理及满意度保障措施

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 11:

技术规格偏离表

项目名称:

项目编号:

标段:

序号	产品（项目）名称	品牌、规格型号	投标人必要投入设施设备清单规格、技术参数、性能要求	投标人投入设施设备实际响应情况	数量	计量单位	偏离

注:

1. 表格中“序号”一列，投标人须逐项对应招标文件第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中的序号。
2. 表格中“产品（项目）名称”一列，投标人须逐项对应招标文件第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中的产品（项目）名称。
3. 表格中“品牌、规格型号”一列，投标人须逐项对应招标文件第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中的产品（项目）名称根据投入设施设备情况进行填报。
4. 表格中“投标人必要投入设施设备清单规格、技术参数、性能要求”一列，投标人须逐项对应招标文件第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中的规格、技术参数、性能要求。
5. 表格中“投标人投入设施设备实际响应情况”一列，投标人须逐项对应招标文件第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中的规格、技术参数、性能要求作出全面、真实的反映，投标文件应以中文应答（英文文本或缩略语需提供中文翻译或注释）。投标人除如实填写技术规格偏离表外，投标文件中必须提供最新技术支持资料支持技术规格偏离表应答（技术支持资料包括投标产品技术白皮书或检测报告或图纸或印刷宣传彩页或性能参数说明等），若投标文件中技术支持资料参数与技术规格偏离表应答不符或无有效证明，而投标人又未在投标文件中作出说明和解释的，评标委员会在

评审时可以视为不响应该条技术条款的规定。

6. 表格中“数量”一列，投标人须逐项对应招标文件第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中的数量。

7. 表格中“计量单位”一列，投标人须逐项对应招标文件第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中的计量单位。

8. 表格中“偏离”一列，投标人只能如实填写“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。凡响应情况高于第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中规格、技术参数、性能要求的，按“正偏离”填写；低于第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中规格、技术参数、性能要求的，按“负偏离”填写；满足第五章《采购需求》“附件二：投标人必要投入设施设备清单”中规格、技术参数、性能要求的，按“无偏离”填写。

9. 投标人可根据招标文件技术、服务规范要求拓展本表，但不得改变格式。

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 12:

食堂设施设备维护方案

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 13:

违约处罚措施

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 14:

其他增值服务

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 15：**商务条款偏离表**

项目名称：

招标编号：

标段：

序号	招标文件商务条款	投标文件响应情况	偏离

注：

1. 表格中“序号”一列，投标人须逐条对应第三章《合同条款前附表》中商务条款的序号。
2. 表格中“招标文件商务条款”一列，投标人须逐条对应第三章《合同条款前附表》中的商务条款。
3. 表格中“投标文件响应情况”一列，投标人须逐条对第三章《合同条款前附表》中的商务条款作出全面、真实的反映，若投标文件中响应情况与第三章《合同条款前附表》中的商务条款不符或无有效证明，而投标人又未在投标文件中作出说明和解释的，评标委员会在评审时可以视为不响应该条商务条款的规定。
4. 表格中“偏离”一列，投标人只能如实填写“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。凡响应内容高于第三章《合同条款前附表》中的商务条款要求的，按“正偏离”填写；低于第三章《合同条款前附表》中的商务条款要求的，按“负偏离”填写；满足第三章《合同条款前附表》中的商务条款要求的，按“无偏离”填写。
5. 投标人可根据第三章《合同条款前附表》中的商务条款拓展本表，但不得改变格式。

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 16:

食 品 安 全 卫 生 承 诺 及 菜 品 质 量 承 诺

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 17:

投标人类似项目业绩列表

序号	项目名称	服务单位	合同金额 (元)	证明人及电话	用户反馈意见

注:

1. 投标人须提供类似案例的合同及对应的《食品经营许可证》及业主评价意见复印件加盖投标人公章作为证明材料，未提供或未按要求提供或资料不明确、无法体现对应内容的不予认可。
2. 投标人可根据实际情况拓展本表。

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 18:

投标人企业实力

（格式自拟）

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 19:

法定代表人身份证明书

投标人名称：

单位性质：

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：

姓名：_____性别：_____年龄：_____职务：

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人（加盖投标人公章）：

日期：

注：

1. 法定代表人出席开标会时，应提供本人居民身份证（如非中国国籍应提供护照）原件交由工作人员现场登记。

2. 附法定代表人居民身份证复印件。

格式 20:

法定代表人授权委托书

本授权书声明：（投标人全称）的法定代表人代表本公司授权（委托代理人姓名）为本公司合法代理人，就贵方组织的有关（项目名称）项目（招标编号： 标段： ）的招标，以本单位名义投标。代理人在本项目投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我方均予承认。

代理人无转委托权。

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期

附：

委托代理人姓名：

职 务：

居民身份证号码：

详 细 地 址：

电 话：

注：

1. 委托代理人出席开标会时，应提供本人居民身份证（如非中国国籍应提供护照）原件交由工作人员现场登记。

2. 附委托代理人居民身份证复印件。

格式 21:**投标人信息**

1. 名称及概况:

- 1) 投标人名称: _____
- 2) 地址: _____
经营范围: _____
- 3) 成立或注册日期: _____
- 4) 注册资本: _____
- 5) 近期资产负债情况(到_____年____月____日止)
- ① 固定资产: _____
- ② 流动资产: _____
- ③ 长期负债: _____
- ④ 流动负债: _____
- ⑤ 净值: _____
- 6) 法定代表人（主要负责人）姓名: _____
- 7) 联系人: _____ 联系电话: _____ 联系传真: _____ 联系邮箱: _____

2. 近 3 年销售情况:

- (1) (项目名称) _____ (合同金额) _____
- (2) (项目名称) _____ (合同金额) _____
- (3) (项目名称) _____ (合同金额) _____
- (4) (项目名称) _____ (合同金额) _____

3. 近三年的年营业额

年份	总额
_____	_____ (万元)
_____	_____ (万元)
_____	_____ (万元)

4. 开户银行和基本账号:

5. 投标人所属的集团公司: (如有)

6. 投标人规模: 微型企业 小型企业 中型企业 大型企业

7. 公司管理体系认证:

8. 公司资质及各类生产、经营许可：

9. 其他情况：_____

兹证明上述声明是真实、正确的，并提供了全部能提供的资料和数据，我们同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

投标人（加盖投标人公章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期：

格式 22:

构成投标文件的其它资料

详见第二章《投标人须知前附表》第 16.1.7 条，请自拟格式。

1. 投标保证金交纳凭证（复印件加盖投标人公章）；
2. 招标文件第五章《采购需求》中要求提供的其他资料；
3. 招标文件中所涉及到的相关资料及证明文件或投标人认为必须提供的其他相关资料。

第五章 采购需求

说明：

1. 各投标人必须对招标文件第五章《采购需求》中的技术、服务要求作出全面、真实的反映，若投标文件中未对招标文件第五章《采购需求》中的技术、服务要求作出全面、真实的反映，而投标人又未在投标文件中作出说明和解释的，评标委员会在评审时可以视为不响应该条技术、服务要求。
2. 本章各项技术、服务要求如出现引用某一特定的专利技术、商标、名称、设计、原产地或供应者等情况，则仅起参考作用。投标人可选用实质上“相当于”或“优于”该参考技术、服务要求的产品（服务）投标。
3. 投标人应保证其提供的货物、工程或者服务在招标人使用期间不受第三方可能提出的侵犯其所有权、知识产权、商标权、专利权、著作权等相关权利的起诉。
4. 投标人应对在合同履行过程中，涉及到招标人的工作信息等秘密内容进行保密。双方应共同对系统中涉及的技术情报和资料进行保密。
5. 投标人应严格按照《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国招标投标法实施条例》等有关法律、法规的规定进行投标，合同签订后招标人将按照中标人投标文件中所投货物、工程或者服务进行验收，一旦发现虚假应标行为，取消该中标人的中标资格，并保留追究其法律责任的权利。
6. 本文件的解释权属于招标人、招标代理机构。

一、项目背景及技术要求：

（1）本项目分为四个标段，食堂经营范围如下：

标段	项目名称	经营范围	预估食堂面积	国有资产占用维保费最低限价
A	一楼食堂	经营一楼学生保障性大伙食堂，为师生提供早餐、中餐、晚餐服务，同时按照招标人需求，提供各类业务用餐、教职工工作餐、节假日和寒暑假在校师生用餐服务，提供快捷出餐窗口。	2704 m ²	156000.00 元/月
B	二楼食堂	经营二楼学生保障性大伙食堂，为师生提供早餐、中餐、晚餐服务，同时按照招标人需求，提供各类业务用餐、教职工工作餐、节假日和寒暑假在校师生用餐服务，提供食堂自助结算。	2421 m ²	130000.00 元/月
C	三楼、部分四楼食堂	经营三楼和部分四楼食堂，风味特色小吃，分档口经营，按照招标人的要求和比例，通过自营和招商经营方式提供全国各地风味小吃满足师生早餐、中餐、晚餐、夜点服务。	2209 m ²	130000.00 元/月
D	部分四楼食堂	经营部分四楼食堂，为师生提供清真早餐、中餐、晚餐服务。	1144 m ²	60000.00 元/月

①投标人严禁超出经营范围经营，一经发现，招标人有权单方面解除合同，投标人不得以任何理由要求招标人作出赔偿。在承包期内如需变更经营范围，投标人须上报招标人相关主管部门报备，经招标人同意后方可变更。

②食堂大型固定设施设备由招标人投入，中标人必须自行配备不足设施设备并承担全部费用（见附件1《招标人投入设施设备清单》、附件2《投标人必要投入设施设备清单》）以满足原材料仓储、食品加工、洗消、留样、卫生防疫、售卖和师生就餐需求；中标人承担招标人投入设施设备日常管理、维修维护，并承担所有费用。各标段食堂房屋建筑的墙体、门窗、供电设施、供水设施、售卖台等设施，在使用过程中损坏、污损的由中标人组织修复，并利用寒暑假各组织一次全面检查和修缮，修缮费用由中标人承担，如寒暑假未组织修缮的，由招标人组织修缮，费用从经营服务质量安全保证金中

扣除。未经招标人书面同意，不得转租转借、私自处置国有资产，也不得随意改变其用途和使用性质。

（2）项目情况：云南财经大学安宁校区食堂位于云南财经大学安宁校区内，安宁校区约有师生9800人。食堂分为四层：一、二层为保障性学生大伙食堂。各层均已配备了水、电、气，灶具、抽排系统、刷卡机等设施设备。

（3）国有资产占用维保费：在合同期内对食堂实行“零租赁”，招标人按月向中标人收取国有资产占用维保费，按固定方式收取，由中标人自行报价，不得低于每个标段每月国有资产占用维保费基价。寒、暑假的国有资产占用维保费按实际营业天数计收，即国有资产占用维保费=月国有资产占用维保费*营业天数/当月天数。

（4）招标人向中标人正常提供水、电、气，并按照水、电、气供应部门的收费标准由物业公司代收各项费用（价格与安宁地区水、电、气价格相同，如相关部门上调水、电、气费用，中标人需按上调价格交费，按实际发生收取）。

（5）中标人原材料（米、面、油、猪、冻品、牛、鸡、禽蛋）及人员工资结算支付完成后（需提供相关证明资料），当月收入由招标人财务统一结算支付。

二、项目其他技术、服务等要求

（1）经营范围

①A标段经营范围：经营一楼学生保障性大伙食堂，为师生提供早餐、中餐、晚餐服务，同时按照招标人需求，提供各类业务用餐、教职工工作餐、节假日和寒暑假在校师生用餐服务，提供快捷出餐窗口。

②B标段经营范围：经营二楼学生保障性大伙食堂，为师生提供早餐、中餐、晚餐服务，同时按照招标人需求，提供各类业务用餐、教职工工作餐、节假日和寒暑假在校师生用餐服务，提供食堂自助结算。

③C标段经营范围：经营三楼和部分四楼食堂，风味特色小吃，分档口经营，按照招标人的要求和比例，通过自营和招商经营方式提供全国各地风味小吃满足师生早餐、中餐、晚餐、夜点服务。

④D标段经营范围：经营部分四楼食堂，为师生提供清真早餐、中餐、晚餐服务。

（2）服务时间和要求：

①服务时间

严格按照招标人作息制度，准时保障全体师生早餐、中餐、晚餐、夜点。（大伙、清真食堂从7:00到19:30，特色风味小吃从早上7:00到23:30。）

②服务要求

师生用餐时，各类供应窗口秩序井然、有条不紊，工作人员穿戴整齐、精神面貌良好、用语文明，不得与师生发生口角，如发生一次，扣除经营服务质量安全保证金1000元；按照招标人要求统一使用一卡通结算，如发现使用现金、移动支付手段结算的，每次扣除经营服务质量安全保证金1000元。按照招标人职能部门要求，中标人须准时保障各类业务用餐、教职工工作餐、节假日和寒暑假在校师生用餐的供给，如不按要求进行保障的，一次给予扣除经营服务质量安全保证金10000元。

③卫生要求

食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消防法》、《高等学校消防安全管理规定》、《食品卫生许可证管理办法》、《食品经营许可证管理办法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《学校食堂与集体用餐卫生管理规定》、《云南省高等学校学生食堂操作规范》等国家有关规定的食堂卫生标准，接受市场监督管理部门和招标人相关主管部门的检查指导，按照要求完成卫生防疫所需的投入和整改并承担全部费用。中标人必须按照门前三包、门内达标要求，做好区域内环境卫生并达到 A 级食堂标准。

④产品价格

中标人应按照招标人要求，根据就餐师生人数，每日按时足量优质廉价向师生提供一日三餐的主、副食及相关服务，所售食品应明码标价并向消费者公示。中标人需在“菜品营养健康管理”中针对各类菜品自行拟定售价，餐单报招标人备案。食堂销售同类饭菜价格不得高于云南财经大学龙泉本部校区饭菜价格的 10%。若产品价格过高且情节严重者终止合同且不退还经营服务质量安全保证金；若有重大活动、业务接待时应提供相应的服务保障。

（3）考核要求

1. 学期考核

每学期由招标人相关管理部门对中标人进行不少于一次考核，合同期内，如有以下情形视为考核不合格：

- ①全年度发生食品中毒事故、人员伤亡事故、火灾事故。
- ②师生服务满意度测评<80%。
- ③食品加工场所卫生、设施设备、加工流程、工作人员持证等达不到卫生部门相关检查要求。
- ④六 T 管理和服务质量考核不合格（80 分以下）。

2. “六 T”考核

招标人按照“六 T”管理要求对中标方实行按月考核，月考核 80 分以上为合格（详见附件《云南省学校学生食堂“六 T”管理检查评分标准》）。

3. 服务质量考核

招标人按照餐饮服务质量管理要求对中标方实行按月考核，月考核 80 分以上为合格（详见考核办法和考核表）。

（4）为保障食品安全中标人原材料采购（米、面、油、猪、冻品、牛、鸡、禽蛋等）必须由招标人招标确定的供应商供货，价格由中标人与供应商自行谈判确定并供货，蔬菜类自行采购。其他涉及需采购的检验检疫物品，必须经食品检验检疫部门检验合格的产品；对批量采购的物品，必须向出售方索取营业执照、经营许可证、检验检疫合格证等；蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料备查。中标人应保证卫生质量和品质要求，招标人有权进行检查、监督和指导。

(5) 食堂的采购、存储、生产加工、售卖、清洗消毒、餐厨废弃物处理、食堂员工安全管理和现场卫生控制严格管理等严格按《云南省高等学校学生食堂操作规范》和“六T”标准执行。

(6) 招标人只承认与中标人的餐饮服务合作关系，中标人不得私自将食堂转给他人经营。如管理不善或违反合同规定，由此引起的一切后果由中标人自行承担，且招标人有权单方终止合同且不退还中标人缴纳的经营服务质量安全保证金。

(7) 供餐要求：食堂主食供用品种3种以上，大伙食堂菜品供应品种应在80种以上，清真食堂应在40种以上。早点至少一种价格为2.4元/份。正餐供应3元以下的荤菜至少有2种以上，荤菜主辅料搭配比例为7（荤）：3（素）。每份菜份量不少于125克，汤菜份量不少于250克，早点小碗份量（240—260克）、大碗份量（300—350克），米饭份量范围：1两（1.1两—1.2两），2两（2.1两—2.2两），3两（3.1—3.2两）。禁止售卖凉菜。

(8) 人员要求

工作人员须持有效健康证上岗，如无证上岗按市场监督管理处罚标准进行处罚。挂牌服务，遵守职业道德，语言规范文明，服务热情周到。规章制度齐全（岗位责任制、卫生责任制、食品采购制度、储藏管理制度、工作人员持证上岗制度等）。做好当月台账，档案资料齐全。四楼清真食堂投标人除具备法律、法规规定的食品生产经营条件外，还应当具备加工、保管、采购、销售等主要岗位的操作人员中应当有食用清真食品饮食习惯民族的人员；

序号	岗位	一楼餐厅	二楼餐厅	三楼风味小吃	四楼回族	备注
1	餐厅管理员	1	1	1	1	小吃档口 餐厅厨 师、切配 员、卫生 员自行配 备
2	分区档口负责人			19		
3	仓库保管员	1	1	1	1	
4	质检员	1	1	1	1	
5	行政总厨	1	1	19	1	
6	厨师	15	11		3	
7	切配员	26	16		5	
8	卫生员	5	4		3	
合计		50	35	41	15	

(9) 实行师生监督制度，设置学生监督点，对师生就卫生、价格、服务态度、饭菜质量等方面的投诉，必须提出整顿措施并及时改进。

(10) 接受市场监督、消防安全和招标人相关管理部门的监督和管理。包括但不限于食品质量、食品卫生、销售价格、服务态度食品安全、消防安全等方面监督和管理。

(11) 中标人所出售的食品品种、价格份量及服务承诺必须按照投标文件内容执行，不得超出本

招标项目范围。如需新增服务项目、经营品种或调整价格，须书面报送招标人，经招标人核准后方可执行。若确实存在物价上涨过高、过快需对某种经营品种进行价格调整时，中标人需书面向招标人提出申请，待招标人进行市场调查、召开专门会议等程序确定并书面通知后，中标人才能进行调整。如物价下降，中标人需按招标人要求，相应降低售卖价格。

（12）严格执行“索票索证”制度，采购的食品及其原料，每次采购都有相关的检验检疫报告和销售凭证存档。不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。

（13）严把饮食“四关”，即：进货验收关、拣洗关、烹饪关和销售关，杜绝食源性疾病和食物中毒事件发生。

（14）须按规定保留每天每餐食品的留样，且留样不少于 48 小时。

（15）中标人经营食堂期间，必须杜绝一切安全事故。若发生食品安全事故、操作安全事故、员工意外伤害事故、设施设备安全事故，均视为中标人未履行管理职责而造成的后果，全部责任由中标人承担。

（16）食品安全责任险

为防止发生意外食品安全事故，中标人经营期间，必须购买保额不低于（A 标段 400 万元、B 标段为 400 万元、C 标段 400 万元，D 标段 300 万）食品安全责任险，并将凭证复印件交业主方备案。

（17）消防安全依据“谁经营、谁负责”的原则，中标人必须维护好消防设施，配备必要的消防器材，指定专人负责，承担因管理不善所造成的一切后果。中标人必须建立《餐厅消防安全管理规定》、《火灾应急处理预案》、《消防设备管理规程》、《消防演习作业指导书》、《义务消防队管理规程》等制度。按消防规定配齐灭火器并确保良好使用状态。每日巡视检查消防设施的外观情况、消防疏散通道情况、消防违章情况、设施运行情况一次，每月测试一次检查消防系统各单项功能的工作正常有效，保障各报警正常，无误报，无故障，各消防设施设备运行正常、随时可投入使用。每年一次联动检验检查消防系统整体联动功能正常有效，能联动控制各设备，系统综合评价良好。

（18）中标人员工由中标人负责管理，中标人负责加强对所聘员工的职业道德教育，制定《员工行为规范》规范所聘员工校内在岗及业余时间的行为，监督其遵守国家法律及招标人的各类规章制度，中标人与其聘用的员工之间产生的一切伤、病、亡以及各种安全事故和劳动纠纷及法律责任由中标人自行承担，招标人不承担任何责任。同时负有为所聘工作人员购买法律法规规定的社会保险并对其进行食品安全和消防安全的培训的责任，新聘工作人员经培训后方可上岗。负责定期对全体工作人员进行培训，每学期须开展两次员工业务技术培训，不断提高管理水平和烹调技术。本合同签署后三日内，中标人须将在食堂内工作的人员名单（包括但不限于姓名、身份证复印件等）加盖中标人公章后递交招标人。替换、新增工作人员的，中标人必须在人员变动后三日内将变动人员名单（包括但不限于姓名、身份证复印件等）加盖中标人公章递交招标人。未在名单的中标人工作人员，不得以中标人工作人员的名义进入学校。招标人发现中标人人员与名单不符的，每次扣除中标人经营服务质量安全保证金 10000 元，上述情况累计发生 3 次（含 3 次）以上的，招标人有权单方解除合同。

（19）保证招标人提供使用的国有资产的安全和完整。做好国有资产的维修、养护和管理工作，费用由中标人承担；

（20）为保障食堂经营场所、加工场所安全，中标人必须对所用灶具、刀具、油烟净化装置（含抽油烟机及管道）采取安全措施，并将方案交招标人备案，同时明确管理责任人。灶具须按学期为单位请有资质的专业机构进行检测，并出具合格证明交招标人存档；中标人必须按期清洗油烟抽排系统，每月清洗一次，每学期至少全面清洗一次（含抽排系统管道），抽排系统管道需外请有资质的专业清洗公司进行清洗并做好相关记录台账。同时，与有环保资质的单位签订定期“地沟油清掏协议”，每月至少清掏一次并做好相关记录台账。中标人必须保证抽排系统正常运转，出现故障应及时维修、更换，未及时维修、更换并保证抽排系统正常运转而造成事故的，一切责任由中标人负责。各类检测、清洗工作所发生的费用由中标人承担。

（21）食堂现有的场所和属于招标人资产部分的设备设施在签订合同时清点确认。合同期满前一个月，中标人须对餐厅资产进行盘点清查，做好移交准备；中标人在合同到期前须结清水、电、气、原材料购置等相关费用，作好场地清洁工作，并由中标人完成在经营期间所使用的后勤设施设备、低值易耗品的维修和恢复工作，保证设施设备正常使用。

合同期满后，投标人应在招标人规定的时间内进行设施设备的移交和所有债权债务的了结。投标人交还招标人房屋及合同签订时移交给投标人使用的设施设备及固定资产须保持完好状态，如有损坏或流失的，由投标人负责修复或按时价给予赔偿；投标人有权自行处理由投标人投资的可移动的设备设施及物品，招标人不再回购；投标人投资增加的不可移动固定资产无偿归招标人所有，投标人不得私自拆除。对未经招标人同意留存的物品，招标人有权处置。每逾期一天的，投标人需向招标人支付 5000 元违约金，待招标人收回房屋、合同签订时移交给投标人使用的设施设备及固定资产后退回投标人所剩余的经营服务质量安全保证金。

（22）合同期内，经营本项目的实体必须是投标人，如因属地管理需求，必须成立分公司的，投标人应书面授权分公司，并将授权书原件、投标人营业执照复印件及法人身份证复印件、分公司营业执照复印件及法人身份证复印件在签订合同时一并交招标人，否则，不签订合同。

（23）受到市场监督管理等部门行政处罚并处罚金

投标人在合同期内，受到市场监督管理等部门行政处罚并处罚金的，招标人将等额扣除投标人的经营服务质量安全保证金；受到市场监督管理等部门书面通报的，每发生 1 次，招标人将扣除投标人的经营服务质量安全保证金 10000 元；上述情况一年内累计发生 3 次（含 3 次）以上的，招标人有权单方面解除合同，投标人不得以任何理由要求招标人作出赔偿。

（24）中标人违约

中标人违反本合同相关条款，未能达到约定的服务目标，招标人有权要求中标人限期整改，逾期仍未整改，招标人有权扣除 10% 的经营服务质量安全保证金作为处罚，情节严重的，招标人有权单方面终止合同，中标人承担一切责任，并赔偿因违约给招标人造成的所有损失。

（25）设施设备安全隐患处理

中标人在管理服务过程中，发现设施设备存在安全隐患时，必须及时组织相关专业人员处理并承担产生的费。在 2 小时内书面报告招标人，因未及时处理和报告招标人造成重大损失的由中标人承担责任。产生重大损失的直接原因，以质监、安监等部门鉴定结果为准。

（26）勤工助学学生安排

各标段食堂，必须接纳勤工助学学生 5 名及以上，学生勤工学时段，食堂免费为勤工助学学生提供餐食，并补助每小于不低于 8 元的生活费，每月不低 480 元（按国家和招标人有关政策执行）。

附件一：

招标人投入设施设备清单

序号	产品名称	单位	数量
A 标段 一楼食堂			
1	快捷分餐区立上工作台连下一层板	8	台
2	快捷分餐区五格保温售卖台	4	台
3	快捷窗口售卖区弧形前置托盘台	2	台
4	快捷窗口售卖区售卖台	5	台
5	快捷窗口售卖区弧形前置托盘台	7	台
6	快捷窗口售卖区售卖台	1	台
7	快捷窗口售卖区售卖台	1	台
8	快捷窗口售卖区售卖不锈钢玻璃隔断连灯箱	约 53.96	m ²
9	餐具洗消间掩门双孔残食柜	2	台
10	餐具洗消间 L 型板式传送收餐系统	12	米
11	餐具洗消间长龙式洗碗机	1	台
12	餐具洗消间活动工作台	3	台
13	餐具洗消间集气罩	0.8	m ²
14	餐具洗消间活动单星盆台	1	台
15	餐具洗消间双星洗锅池	1	台
16	餐具洗消间带立上残食台	1	台
17	餐具洗消间电子软水器	1	台
18	热炒/炖品/打荷/留样区双星洗手池	2	台
19	热炒/炖品/打荷/留样区立上工作台连下一层板	2	台
20	热炒/炖品/打荷/留样区立上工作台连下一层板	3	台
21	热炒/炖品/打荷/留样区大双星盆台	2	台
22	热炒/炖品/打荷/留样区双通工作柜	10	台
23	热炒/炖品/打荷/留样区燃气双头矮仔	2	台
24	热炒/炖品/打荷/留样区燃气高身六头煲仔	1	台
25	热炒/炖品/打荷/留样区炉拼台	8	台
26	热炒/炖品/打荷/留样区燃气单头大锅灶	12	台

27	热炒/炖品/打荷/留样区炉拼台	5	台
28	热炒/炖品/打荷/留样区燃气双头双尾炒炉	4	台
29	热炒/炖品/打荷/留样区油网烟罩	10.80	m ²
30	热炒/炖品/打荷/留样区油网烟罩	12.00	m ²
31	热炒/炖品/打荷/留样区油网烟罩	12.12	m ²
32	热炒/炖品/打荷/留样区单星盆台	1	台
33	切配区工作台连下一层板	2	台
34	切配区工作台连下一层板	4	台
35	切配区双星中拼盆台	1	台
36	切配区工作台连下一层板	1	台
37	切配区工作台连下一层板	1	台
38	切配区工作台连下一层板	1	台
39	切配区立上工作台连下一层板	1	台
40	切配区大双星盆台	1	台
41	粗加工大双星盆台	3	台
42	粗加工单星杀鱼台	1	台
43	粗加工工作台连下一层板	2	台
44	蒸房双星洗手池	1	台
45	蒸房工作台连下一层板	4	台
46	蒸房 24 盘多功能燃气蒸饭车	6	台
47	蒸房油网烟罩	3.77	m ²
48	蒸房油网烟罩	6.40	m ²
49	售卖/煮品区五格保温售卖台	27	台
50	售卖/煮品区售卖台	5	台
51	售卖/煮品区售卖台	3	台
52	售卖/煮品区售卖台	1	台
53	售卖/煮品区售卖台	5	台
54	售卖/煮品区售卖台	1	台
55	售卖/煮品区售卖台	1	台

56	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	16	台
57	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	7	台
58	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	3	台
59	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	5	台
60	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	10	台
61	售售卖/煮品区卖台玻璃罩	1	台
62	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	1	台
63	售卖/煮品区弧形前置托盘台	7	台
64	售卖/煮品区弧形前置托盘台	16	台
65	售卖/煮品区弧形前置托盘台	3	台
66	售卖/煮品区弧形前置托盘台	5	台
67	售卖/煮品区形前置托盘台	5	台
68	售卖/煮品区弧形前置托盘台	5	台
69	售卖/煮品区弧形前置托盘台	1	台
70	售卖/煮品区弧形前置托盘台	1	台
71	售卖/煮品区售卖不锈钢玻璃隔断连灯箱	约 284.15	m ²
72	售卖/煮品区工作台连下一层板	6	台
73	售卖/煮品区油网烟罩	7.5	m ²
74	售卖/煮品区煮汤桶	6	台
75	售卖/煮品区单星盆台	3	台
76	售卖/煮品区立上工作台连下一层板	3	台
77	售卖/煮品区燃气六头煲仔	3	台
78	抽排烟净化系统不锈钢储烟管	48.8	米
79	抽排烟净化系统不锈钢排烟管	115.92	米
80	抽排烟净化系统不锈钢排烟立管	20	米
81	抽排烟净化系统不锈钢弯头、三通	23	个
82	抽排烟净化系统不锈钢风柜进出口	6	个
83	抽排烟净化系统不锈钢净化机进口	6	个
84	抽排烟净化系统轴流风机进出口	8	个

85	抽排烟净化系统不锈钢出屋面雨帽	1	个
86	抽排烟净化系统软连接	14	个
87	抽排烟净化系统电动防火止回阀	4	个
88	抽排烟净化系统电动防火止回阀	1	个
89	抽排烟净化系统电动防火止回阀	1	个
90	抽排烟净化系统电动防火止回阀	1	个
91	抽排烟净化系统低噪音离心风柜（加隔音棉）	1	台
92	抽排烟净化系统低噪音离心风柜（加隔音棉）	1	台
93	抽排烟净化系统低噪音离心风柜（加隔音棉）	1	台
94	抽排烟净化系统轴流风机	4	台
95	抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	1	台
96	抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	1	台
97	抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	1	台
98	抽排烟净化系统风柜吊架连减震垫	3	台
99	抽排烟净化系统净化机吊架含减震垫	3	台
100	抽排烟净化系统风柜降压启动器	1	套
101	抽排烟净化系统风柜磁力启动器	2	套
102	抽排烟净化系统炉后封板	27.9	米
103	四人位分体餐桌	280	套
104	自动隔油提升智能设备	1	套
B 标段 二楼食堂			
1	面点制作工作台连下一层板	4	台
2	面点制作木面工作台	2	台
3	面点制作双星盆台	1	台
4	面点制作 24 盘多功能燃气蒸饭车	4	台
5	面点制作油网烟罩	7.60	m ²
6	面点售卖区电热保温蒸包台	5	台
7	面点售卖区售卖台	1	台
8	面点售卖单星盆台	1	台
9	面点售卖立上工作台连下一层板	1	台

10	面点售卖售卖台	1	台
11	面点售卖弧形前置托盘台	4	台
12	面点售卖弧形前置托盘台	5	台
13	面点售卖售卖不锈钢玻璃隔断连灯箱	约 53.96	m ²
14	餐具洗消间掩门双孔残食柜	2	台
15	餐具洗消间 L 型板式传送收餐系统	12	米
16	餐具洗消间长龙式洗碗机	1	台
17	餐具洗消间带立上残食台	1	台
18	餐具洗消间活动工作台	3	台
19	餐具洗消间集气罩	0.80	m ²
20	餐具洗消间活动单星盆台	1	台
21	餐具洗消间电子软水器	1	台
22	餐具洗消间双星洗锅池	1	台
23	热炒/炖品/打荷/留样区大双星盆台	2	台
24	热炒/炖品/打荷/留样区双星洗手池	2	台
25	热炒/炖品/打荷/留样区立上工作台连下一层板	2	台
26	热炒/炖品/打荷/留样区立上工作台连下一层板	3	台
27	热炒/炖品/打荷/留样区双通工作柜	10	台
28	热炒/炖品/打荷/留样区燃气双头矮仔	2	台
29	热炒/炖品/打荷/留样区炉拼台	8	台
30	热炒/炖品/打荷/留样区燃气高身六头煲仔	1	台
31	热炒/炖品/打荷/留样区燃气单头大锅灶	10	台
32	热炒/炖品/打荷/留样区炉拼台	5	台
33	热炒/炖品/打荷/留样区燃气双头双尾炒炉	4	台
34	热炒/炖品/打荷/留样区油网烟罩	3.36	m ²
35	热炒/炖品/打荷/留样区油网烟罩	5.28	m ²
36	热炒/炖品/打荷/留样区油网烟罩	12.00	m ²
37	热炒/炖品/打荷/留样区油网烟罩	12.12	m ²
38	热炒/炖品/打荷/留样区单星盆台	1	台

39	切配区工作台连下一层板	2	台
40	切配区工作台连下一层板	4	台
41	切配区双星中拼盆台	1	台
42	切配区工作台连下一层板	1	台
43	切配区工作台连下一层板	1	台
44	切配区工作台连下一层板	1	台
45	切配区立上工作台连下一层板	1	台
46	切配区大双星盆台	1	台
47	粗加工大双星盆台	3	台
48	粗加工工作台连下一层板	2	台
49	粗加工单星杀鱼台	1	台
50	蒸房双星洗手池	1	台
51	蒸房工作台连下一层板	4	台
52	蒸房双星淘米池	1	台
53	蒸房 24 盘多功能燃气蒸饭车	6	台
54	蒸房油网烟罩	3.77	m ²
55	蒸房油网烟罩	6.40	m ²
56	售卖/煮品区五格保温售卖台	20	台
57	售卖/煮品区售卖台	10	台
58	售卖/煮品区售卖台	1	台
59	售卖/煮品区售卖台	1	台
60	售卖/煮品区五格保温售卖台	2	台
61	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	30	台
62	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	1	台
63	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	1	台
64	售卖/煮品区售卖台玻璃罩	2	台
65	售卖/煮品区弧形前置托盘台	30	台
66	售卖/煮品区弧形前置托盘台	1	台
67	售卖/煮品区弧形前置托盘台	2	台

68	售卖/煮品区弧形前置托盘台	1	台
69	售卖/煮品区弧形前置托盘台	2	台
70	售卖/煮品区售卖不锈钢玻璃隔断连灯箱	约 234.156	m ²
71	售卖/煮品区单星盆台	3	台
72	售卖/煮品区立上工作台连下一层板	3	台
73	售卖/煮品区燃气六头煲仔	3	台
74	售卖/煮品区油网烟罩	7.5	m ²
75	售卖/煮品区煮汤桶	6	台
76	售卖/煮品区智慧收银结算台（芯片）	6	套
77	米饭碗	1000	个
78	汤碗	1000	个
79	方盘	1000	个
80	圆盘	1000	个
81	花边小碟	1000	个
82	鱼盘	1000	个
83	塑料托盘	1000	个
84	抽排烟净化系统不锈钢储烟管	54.6	米
85	抽排烟净化系统不锈钢排烟管	119.5	米
86	抽排烟净化系统不锈钢排烟立管	15	米
87	抽排烟净化系统不锈钢排烟立管	15	米
88	抽排烟净化系统不锈钢弯头、三通	28	个
89	抽排烟净化系统不锈钢风柜进出口	8	个
90	抽排烟净化系统不锈钢净化机进口	8	个
91	抽排烟净化系统轴流风机进出口	8	个
92	抽排烟净化系统不锈钢出屋面雨帽	1	个
93	抽排烟净化系统不锈钢出屋面雨帽	1	个
94	抽排烟净化系统软连接	18	个
95	抽排烟净化系统电动防火止回阀	4	个
96	抽排烟净化系统电动防火止回阀	1	个

97	抽排烟净化系统电动防火止回阀	2	个
98	抽排烟净化系统电动防火止回阀	1	个
99	抽排烟净化系统电动防火止回阀	1	个
100	抽排烟净化系统低噪音离心风柜（加隔音棉）	1	台
101	抽排烟净化系统低噪音离心风柜（加隔音棉）	1	台
102	抽排烟净化系统低噪音离心风柜（加隔音棉）	2	台
103	抽排烟净化系统轴流风机	4	台
104	抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	1	台
105	抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	1	台
106	抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	2	台
107	抽排烟净化系统风柜吊架连减震垫	4	台
108	抽排烟净化系统净化机吊架含减震垫	4	台
109	抽排烟净化系统风柜降压启动器	1	套
110	抽排烟净化系统风柜磁力启动器	2	套
111	抽排烟净化系统炉后封板	33.7	米
112	四人位分体餐桌	232	套
C 标段 三楼、部分四楼食堂			
1	3F 餐具洗消间掩门双孔残食柜	1	台
2	3F 餐具洗消间 L 型板式传送收餐系统	12	米
3	3F 餐具洗消间长龙式洗碗机	1	台
4	3F 餐具洗消间带立上残食台	1	台
5	3F 餐具洗消间活动工作台	3	台
6	3F 餐具洗消间集气罩	0.8	m ²
7	3F 餐具洗消间活动单星盆台	1	台
8	3F 餐具洗消间电子软水器	1	台
9	3F 餐具洗消间双星洗锅池	1	台
10	3F 面食厨房(2 间)立上工作台连下一层板	1	台
11	3F 面食厨房(2 间)单通工作柜	2	台
12	3F 面食厨房(2 间)单星盆台	1	台
13	3F 面食厨房(2 间)双星盆台	1	台

14	3F 面食厨房(2间)燃气节能节能蒸炉	2	台
15	3F 面食厨房(2间)工作台连下一层板	1	台
16	3F 面食厨房(2间)工作台连下一层板	1	台
17	3F 面食厨房(2间)工作台连下一层板	1	台
18	3F 面食厨房(2间)油网烟罩	7.2	m ²
19	3F 面食厨房(2间)工作台连下一层板	1	台
20	3F 面食厨房(2间)电热保温蒸包台	4	台
21	3F 卤味凉菜(2间)售卖台玻璃罩	2	台
22	3F 卤味凉菜(2间)工作台连下一层板	2	台
23	3F 卤味凉菜(2间)燃气单头矮仔	2	台
24	3F 卤味凉菜(2间)单星盆台	2	台
25	3F 卤味凉菜(2间)单通工作柜	2	台
26	3F 卤味凉菜(2间)油网烟罩	7.2	m ²
27	3F 卤味凉菜(2间)单通工作柜	2	台
28	3F 卤味凉菜(2间)双星盆台	2	台
29	3F 卤味凉菜(2间)立上工作台连下一层板	2	台
30	3F 砂锅涮菜(2间)单通工作柜	2	台
31	3F 砂锅涮菜(2间)双星盆台	2	台
32	3F 砂锅涮菜(2间)立上工作台连下一层板	2	台
33	3F 砂锅涮菜(2间)售卖台玻璃罩	2	台
34	3F 砂锅涮菜(2间)工作台连下一层板	2	台
35	3F 砂锅涮菜(2间)油网烟罩	7.2	m ²
36	3F 砂锅涮菜(2间)燃气四头煲仔	2	台
37	3F 砂锅涮菜(2间)燃气双头矮仔	2	台
38	3F 砂锅涮菜(2间)煮汤桶	2	台
39	3F 抄手小吃(4间)售卖台玻璃罩	4	台
40	3F 抄手小吃(4间)五格保温售卖台	4	台
41	3F 抄手小吃(4间)工作台连下一层板	2	台
42	3F 抄手小吃(4间)燃气单头单尾炒炉	4	台

43	3F 抄手小吃(4间)油网烟罩	10.8	m ²
44	3F 抄手小吃(4间)工作台连下一层板	1	台
45	3F 抄手小吃(4间)工作台连下一层板	1	台
46	3F 抄手小吃(4间)燃气四头煲仔	1	台
47	3F 抄手小吃(4间)12盘多功能燃气蒸饭车	4	台
48	3F 抄手小吃(4间)油网烟罩	2.28	m ²
49	3F 抄手小吃(4间)单通工作柜	4	台
50	3F 抄手小吃(4间)立上工作台连下一层板	4	台
51	3F 抄手小吃(4间)双星盆台	4	台
52	4F 面食厨房工作台连下一层板	1	台
53	4F 面食厨房电热保温蒸包台	2	台
54	4F 面食厨房燃气节能节能蒸炉	1	台
55	4F 面食厨房工作台连下一层板	1	台
56	4F 面食厨房油网烟罩	3.60	m ²
57	4F 面食厨房木面工作台	1	台
58	4F 面食厨房立上工作台连下一层板	1	台
59	4F 面食厨房单通工作柜	1	台
60	4F 面食厨房双星盆台	1	台
61	4F 砂锅涮菜工作台连下一层板	1	台
62	4F 砂锅涮菜售卖台玻璃罩	1	台
63	4F 砂锅涮菜燃气四头煲仔	1	台
64	4F 砂锅涮菜燃气双头矮仔	1	台
65	4F 砂锅涮菜工作台连下一层板	1	台
66	4F 砂锅涮菜油网烟罩	1	m ²
67	4F 砂锅涮菜单通工作柜	1	台
68	4F 砂锅涮菜煮汤桶	1	台
69	4F 砂锅涮菜双星盆台	1	台
70	4F 砂锅涮菜立上工作台连下一层板	1	台
71	4F 卤味凉菜售卖台玻璃罩	1	台

72	4F 卤味凉菜工作台连下一层板	1	台
73	4F 卤味凉菜油网烟罩	3.60	m ²
74	4F 卤味凉菜燃气单头矮仔	1	台
75	4F 卤味凉菜单星盆台	1	台
76	4F 卤味凉菜单通工作柜	1	台
77	4F 卤味凉菜单通工作柜	1	台
78	4F 卤味凉菜双星盆台	1	台
79	4F 卤味凉菜立上工作台连下一层板	1	台
80	4F 抄手小吃五格保温售卖台	1	台
81	4F 抄手小吃售卖台玻璃罩	1	台
82	4F 抄手小吃燃气四头煲仔	1	台
83	4F 抄手小吃工作台连下一层板	1	台
84	4F 抄手小吃燃气单头单尾炒炉	1	台
85	4F 抄手小吃油网烟罩	3.60	m ²
86	4F 抄手小吃单通工作柜	1	台
87	4F 抄手小吃 12 盘多功能燃气蒸饭车	1	台
88	4F 抄手小吃双星盆台	1	台
89	4F 抄手小吃立上工作台连下一层板	1	台
90	4F 公共隔断及弧形台弧形前置托盘台	9	台
91	4F 公共隔断及弧形台售卖不锈钢玻璃隔断连灯箱	约 41.8	m ²
92	3F 抽排烟净化系统不锈钢储烟管	41.7	米
93	3F 抽排烟净化系统不锈钢排烟管	61.2	米
94	3F 抽排烟净化系统不锈钢排烟立管	10	米
95	3F 抽排烟净化系统不锈钢弯头、三通	30	个
96	3F 抽排烟净化系统轴流风机进出口	30	个
97	3F 抽排烟净化系统不锈钢出屋面雨帽	1	个
98	3F 抽排烟净化系统软连接	30	个
99	3F 抽排烟净化系统电动防火止回阀	15	个
100	3F 抽排烟净化系统轴流风机	13	台

101	3F 抽排烟净化系统轴流风机	2	台
102	3F 抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	13	台
103	3F 抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	2	台
104	3F 抽排烟净化系统净化机吊架含减震垫	4	台
105	3F 抽排烟净化系统炉后封板	40.9	米
106	3F 四人位分体餐桌	137	套
D 标段 部分四楼食堂			
1	4F 清真煮品厨房(4间)售卖台玻璃罩	4	台
2	4F 清真煮品厨房(4间)五格保温售卖台	4	台
3	4F 清真煮品厨房(4间)油网烟罩	14.4	m ²
4	4F 清真煮品厨房(4间)燃气单头单尾炒炉	4	台
5	4F 清真煮品厨房(4间)燃气四头煲仔	4	台
6	4F 清真煮品厨房(4间)工作台连下一层板	2	台
7	4F 清真煮品厨房(4间)工作台连下一层板	2	台
8	4F 清真煮品厨房(4间)12盘多功能燃气蒸饭车	4	台
9	4F 清真煮品厨房(4间)单通工作柜	4	台
10	4F 清真煮品厨房(4间)双星盆台	4	台
11	4F 公共隔断及弧形台弧形前置托盘台	30	台
12	4F 公共隔断及弧形台售卖不锈钢玻璃隔断连灯箱	约 137.18	m ²
13	4F 餐具洗消间掩门双孔残食柜	1	台
14	4F 餐具洗消间 L 型板式传送收餐系统	12	米
15	4F 餐具洗消间长龙式洗碗机	1	台
16	4F 餐具洗消间集气罩	0.80	m ²
17	4F 餐具洗消间活动单星盆台	1	台
18	4F 餐具洗消间活动工作台	1	台
19	4F 餐具洗消间带立上残食台	1	台
20	4F 餐具洗消间活动工作台	2	台
21	4F 餐具洗消间电子软水器	1	台
22	4F 蒸炖/面点油网烟罩	4.50	m ²
23	4F 蒸炖/面点 24 盘多功能燃气蒸饭车	3	台

24	4F 蒸炖/面点油网烟罩	4.20	m ²
25	4F 蒸炖/面点燃气双头矮仔	1	台
26	4F 蒸炖/面点工作台连下一层板	1	台
27	4F 蒸炖/面点木面工作台	1	台
28	4F 热炒/打荷区炉拼台	5	台
29	4F 热炒/打荷区燃气双头双尾炒炉	2	台
30	4F 热炒/打荷区油网烟罩	13.44	m ²
31	4F 热炒/打荷区燃气单头大锅灶	2	台
32	4F 热炒/打荷区燃气高身四头煲仔	1	台
33	4F 热炒/打荷区双通工作柜	4	台
34	4F 热炒/打荷区双星洗手池	2	台
35	4F 切配区大双星盆台	2	台
36	4F 切配区工作台连下一层板	4	台
37	4F 切配区工作台连下一层板	1	台
38	4F 切配区立上工作台连下一层板	1	台
39	4F 粗加工单星杀鱼台	1	台
40	4F 粗加工大双星盆台	3	台
41	4F 粗加工工作台连下一层板	1	台
42	4F 售卖区售卖台	4	台
43	4F 售卖区五格保温售卖台	15	台
44	4F 售卖区五格保温售卖台	1	台
45	4F 售卖区售卖台	1	台
46	4F 售卖区售卖台	1	台
47	4F 售卖区售卖台	2	台
48	4F 售卖区售卖台玻璃罩	4	台
49	4F 售卖区售卖台玻璃罩	3	台
50	4F 售卖区售卖台玻璃罩	1	台
51	4F 售卖区售卖台玻璃罩	1	台
52	4F 售卖区售卖台玻璃罩	9	台

53	4F 售卖区售卖台玻璃罩	1	台
54	4F 售卖区售卖台玻璃罩	5	台
55	4F 售卖区弧形前置托盘台	3	台
56	4F 售卖区弧形前置托盘台	3	台
57	4F 售卖区弧形前置托盘台	4	台
58	4F 售卖区弧形前置托盘台	9	台
59	4F 售卖区弧形前置托盘台	1	台
60	4F 售卖区弧形前置托盘台	3	台
61	4F 售卖区弧形前置托盘台	2	台
62	4F 售卖区工作台连下一层板	3	台
63	4F 售卖区单星盆台	1	台
64	4F 售卖区立上工作台连下一层板	1	台
65	4F 售卖区燃气六头煲仔	1	台
66	4F 售卖区油网烟罩	2.50	m ²
67	4F 售卖区煮汤桶	2	台
68	4F 售卖区售卖不锈钢玻璃隔断连灯箱	约 154.698	m ²
69	4F 抽排烟净化系统不锈钢储烟管	34.5	米
70	4F 抽排烟净化系统不锈钢排烟管	81.0	米
71	4F 抽排烟净化系统不锈钢排烟立管	5	米
72	4F 抽排烟净化系统不锈钢弯头、三通	20	个
73	4F 抽排烟净化系统不锈钢风柜进出口	4	个
74	4F 抽排烟净化系统不锈钢净化机进口	14	个
75	4F 抽排烟净化系统轴流风机进出口	10	个
76	4F 抽排烟净化系统不锈钢出屋面雨帽	1	个
77	4F 抽排烟净化系统软连接	16	个
78	4F 抽排烟净化系统电动防火止回阀	6	个
79	4F 抽排烟净化系统电动防火止回阀	2	个
80	4F 抽排烟净化系统低噪音离心风柜（加隔音棉）	2	台
81	4F 抽排烟净化系统轴流风机	4	台

82	4F 抽排烟净化系统轴流风机	2	台
83	4F 抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	2	台
84	4F 抽排烟净化系统油烟净化机（高空型）	4	台
85	4F 抽排烟净化系统风柜吊架连减震垫	2	台
86	4F 抽排烟净化系统净化机吊架含减震垫	2	台
87	4F 抽排烟净化系统风柜磁力启动器	2	套
88	4F 抽排烟净化系统炉后封板	33.7	米
89	4F 四人位分体餐桌	101	套

附件二：

投标人必要投入设施设备清单

序号	产品（项目）名称	规格、技术参数、性能要求	数量	计量单位
A 标段：1F				
1	1F 快捷分餐区 保温饭汤桶车	参考规格：600*600*800 台面及保温桶 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢围板，支架脚 38*38mm 方管带耐磨刹车制万向轮脚，不锈钢加厚汤饭桶连盖	8	台
2	1F 快捷分餐区 双层餐车	参考规格：500*700*850 台面及层板 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢 201 不锈钢支架横通 20*40 方管，支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万向轮脚	8	台
3	1F 快捷窗口售卖 区 双层餐车	参考规格：500*700*850 台面及层板 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢支架横通 20*40 方管，支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万向轮脚	8	台
4	1F 餐具洗消间 四门高身储物柜	参考规格：1200*500*1800 304#不锈钢，面板 1.2mm 不锈钢板，201 不锈钢层板、底板及门，板厚 1.0mm，支架横通 201 不锈钢及加强筋 20*40 方管，支架脚 Φ 51mm*1.5mm 重力脚	4	台
5	1F 热炒/炖品/打 荷/留样区 四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格：1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材，铜管蒸发器，背板锌板，R134A 2. 万向轮脚。 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量：≥890L	3	台
6	1F 热炒/炖品/打 荷/留样区 四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通加强筋 20*40mm 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝	4	台
7	1F 热炒/炖品/打 荷/留样区 四玻璃门留样展示柜	参考规格：1220*780*1950 1. 温度范围. 0℃~+10℃ 2. 可放置 GN 盘数. 10×GN1/2 3. 控温类型. 电子温控 4. 制冷方式. 直冷 5. 门体材料. 铝合金玻璃门 6. 净容积. ≥890L 7. 物架层数. 3	1	台
8	1F 热炒/炖品/打 荷/留样区 双层餐车	参考规格：500*700*850 台面及层板 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢支架横通 20*40 方管，支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万向轮脚	8	台
9	1F 热炒/炖品/打 荷/留样区 四层格栅货架	参考规格：1500*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通加强筋 20*40 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝	1	台
10	1F 切配区 双层台面立架	参考规格：1800*350*800 台面 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢支架横通 Φ 25 圆管或 25*20 方管	4	台

11	1F 切配区 四层格栅货架	参考规格：1500*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通加强筋 20*40 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝	2	台
12	1F 切配区 保鲜工作台	参考规格：1800*760*800 1. 内、外箱 201#不锈钢，铜管蒸发器，背板镀锌板，2 层物架，子弹脚 2. 制冷方式. 直冷 3. 温度范围. -10℃~+10℃ 4. 容量：≥0.4 立方	2	台
13	1F 切配区 四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通加强筋 20*40 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝	3	台
14	1F 切配区 四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格：1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材，铜管蒸发器，背板镀锌板，R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量：≥890L	3	台
15	1F 粗加工 四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通加强筋 20*40 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝	6	台
16	1F 粗加工 多功能切菜机	参考规格：880*415*770 电压 380v (220v) 竖刀切速 151、281、531 次/min 生产效率 130~660kg/h (最大时) 功率 0.75kw 拨盘转速 445r/min	2	台
17	1F 粗加工 薯仔脱皮机	参考规格：785*515*1005 生产能力：240kg/h 输入功率：0.75kw 电压/频率：220V/50Hz, 380V/50Hz	2	台
18	1F 粗加工 9KW 电开水器	参考规格：540*520*1460 容积≥60L，水箱整体发泡，分层加热技术，内胆及水咀食品级 304 不锈钢，外壳 304 不锈钢	1	台
19	1F 粗加工 绞切肉机	参考规格：550*420*835 1. 绞肉 150kg/h，切片 400kg/h 2. 适用范围. 西餐店设备, 中餐店设备, 肉制品加工厂设备, 其他 3. 机的切肉部分采用两组旋转刀片, 交叉剪切, 将块状净肉加工成两种规格的片状和丝状; 绞肉部分利用绞龙送料, 旋转绞刀与固定网刀端面相切. 其制品厚薄及大小均匀, 切面组织新鲜, 不破坏纤维组织. 机操作简单. 维修方便. 卫生. 安全. 高效	1	台
20	1F 蒸房 四层格栅货架	参考规格：1500*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通加强筋 20*40 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝	4	台

21	1F 蒸房 水压式洗米机	参考规格：Φ700*940 全 304#不锈钢	1	台
22	1F 蒸房 双星淘米池	参考规格：1800*800*950 台面 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢背板 1.0mm， 支架横通 201 不锈钢Φ25 圆管，支架脚Φ51mm 圆管套 可调钢脚，星盆 1.0mm 不锈钢，不锈钢隔渣板下水器， Φ15 进水双温铜芯水龙头，台面打磨平整度±1mm	1	台
23	1F 冷库 六封门单温冷冻柜	参考规格：1810*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材，铜管蒸发器，背板锌 板，R134A 2. 万向轮脚。 3. 温度范围. -15℃~-6℃ 4. 容量：≥1380L	5	台
24	1F 冷库 六封门单温冷藏柜	参考规格：1810*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材，铜管蒸发器，背板锌 板，R134A 2. 万向轮脚。 3. 温度范围. -5℃~+5℃ 4. 容量：≥1380L	3	台
25	1F 售卖/煮品区 四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通 加强筋 20*40 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档 冲口连接、无焊缝	6	台
26	1F 售卖/煮品区 双玻璃门消毒柜	参考规格：1160*520*1760 电压：220V 功率：1.2KW 容量：≥980L 消毒方式：臭氧+电热，紫外线、臭氧、多重消毒，中 温烘干 带磁不锈钢箱体，电镀层架	7	台
27	1F 售卖/煮品区 四门高身储物柜	参考规格：1200*500*1800 304#不锈钢，面板 1.2mm 不锈钢板，201 不锈钢层板、 底板及门，板厚 1.0mm，支架横通 201 不锈钢及加强筋 20*40 方管，支架脚Φ51mm*1.5mm 重力脚	10	台
28	1F 主食/干货库 四层平板货架	参考规格：1200*500*1600 优质不锈钢，台面板 1.0mm，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，拉结加强筋采用不锈钢板折为 20*40U 型槽加固， 横通 20*25 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲 口连接、无焊缝	24	台
B 标段：2F				
29	2F 主食/干货库 米面架	参考规格：1200*800*200 优质不锈钢，台面板厚 1.2mm，台面不锈钢包边 18mm 厚 防潮板或 38*38 不锈钢方管，拉结加强筋采用不锈钢板 折为 20*40U 型槽加固，支架横通 Φ25 圆管，支架脚 Φ 51mm 圆管套橡胶垫	6	台
30	2F 面点制作 四门高身储物柜	参考规格：1200*500*1800 304#不锈钢，面板 1.2mm 不锈钢板，201 不锈钢层板、 底板及门，板厚 1.0mm，支架横通 201 不锈钢及加强筋 20*40 方管，支架脚Φ51mm*1.5mm 重力脚	1	台
31	2F 面点制作	参考规格：520*720*1800	7	台

	GN 盘架车	台面及层板 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 201 不锈钢支架 横通 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万 向轮脚		
32	2F 面点制作 面粉车	参考规格: 500*500*500 台面及层板 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 201 不锈钢支架 横通 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万 向轮脚	2	台
33	2F 面点制作 全自动揉压面皮机	参考规格: 1310*610*1200 轧辊调整范围 8-25mm 轧辊转速 79r/min 功率 3KW 额定频率 50HZ 普通 V 带 A138*380kg/h 5kg/次	1	台
34	2F 面点制作 四封门双温冷冻冷 藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌 板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量: ≥890L 5.	1	台
35	2F 面点制作 和面机	参考规格: 1040*680*955 面桶容积 (m ³) 0.134 和面量(kg/次) 50 效率(kg/时) 38*38*680*955	1	台
36	2F 面点制作 变频双速和面机	参考规格: 800*400*870 额定电压: 220V 额定频率: 50Hz 电机功率: 2.2kW 料桶容积: ≥30L 最大和面量: 12kg	1	台
37	2F 面点制作 双门发酵柜	参考规格: 1004*715*1905 额定电压: 220V 额定输入功率: 4KW 可视窗玻璃门	1	台
38	2F 面点制作 对辊式馒头机	参考规格: 1380*470*970 生产效率 4200 个/时 电压 380v 功率 3kw 馒头规格 1.6~1.7 两/个; 80g~85g/个	1	台
39	2F 面点制作 新型自动包子机	参考规格: 700*700*1420 料斗 160 单斗 电压 220V 总功率 2.75W 生产效率 100-3000 个/h 制作范围 20-150g/个 全自动包子机不伤面、不会有对半裂口, 并可以直接调 节面皮的薄厚, 出馅的多少, 包子的大小。 做出的包子产品一次成型, 保持外形大小一致。 包子机结构合理, 成型、进馅、进面与控制面板均由独 立电机带动, 不易发生连带故障, 且维修及拆装清洗方	1	台

		便		
40	2F 面点制作 三层六盘远红外线 食品烘炉	参考规格：1225*850*1650 规定电压：380V 额定输入功率：18kW	1	台
41	2F 热炒/炖品/打 荷/留样区 四封门双温冷冻冷 藏柜	参考规格：1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌 板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量: ≥890L	3	台
42	2F 热炒/炖品/打 荷/留样区 四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 支架横通 加强筋 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档 冲口连接、无焊缝	4	台
43	2F 热炒/炖品/打 荷/留样区 四玻璃门留样展示 柜	参考规格：1220*780*1950 1. 温度范围. 0℃~+10℃ 2. 可放置 GN 盘数. 10×GN1/2 3. 控温类型. 电子温控 4. 制冷方式. 直冷 5. 门体材料. 铝合金玻璃门 6. 容积: ≥890L 7. 物架层数. 3	1	台
44	2F 热炒/炖品/打 荷/留样区 双层餐车	参考规格：500*700*850 台面及层板 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 201 不锈钢支架 横通 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万 向轮脚	8	台
45	2F 热炒/炖品/打 荷/留样区 四层格栅货架	参考规格：1500*500*1600 201 不锈钢, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 支架横通 加强筋 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档 冲口连接、无焊缝	1	台
46	2F 切配区 双层台面立架	参考规格：1800*350*800 台面 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 201 不锈钢支架横通Φ25 圆管或 25*20 方管	4	台
47	2F 切配区 保鲜工作台	参考规格：1800*760*800 1. 内. 外箱 201#不锈钢, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, 2 层物 架, 子弹脚 2. 制冷方式. 直冷 3. 温度范围. -10℃~+10℃ 4. 容量: ≥0.4 立方	2	台
48	2F 切配区 四层格栅货架	参考规格：1500*500*1600 201 不锈钢, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 支架横通 加强筋 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档 冲口连接、无焊缝	2	台
49	2F 切配区 四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 支架横通 加强筋 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档 冲口连接、无焊缝	3	台
50	2F 切配区 四封门双温冷冻冷 藏柜	参考规格：1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌 板, R134A	3	台

		2. 万向轮脚. 3. 温度范围. $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$ 4. 容量: $\geq 890\text{L}$		
51	2F 粗加工 四层格栅货架	参考规格: 1200*500*1600 201 不锈钢, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 支架横通加强筋 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档冲口连接、无焊缝	5	台
52	2F 粗加工 多功能切菜机	参考规格: 880*415*770 电压 380v (220v) 竖刀切速 151、281、531 次/min 生产效率 130~660kg/h (最大时) 功率 0.75kw 拨盘转速 445r/min	2	台
53	2F 粗加工 薯仔脱皮机	参考规格: 785*515*1005 生产能力: 240kg/h 输入功率: 0.75kw 电压/频率: 220V/50Hz, 380V/50Hz	2	台
54	2F 粗加工 四层格栅货架	参考规格: 1500*500*1600 201 不锈钢, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 支架横通加强筋 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档冲口连接、无焊缝	1	台
55	2F 粗加工 9KW 电开水器	参考规格: 540*520*1460 容积 $\geq 60\text{L}$, 水箱整体发泡, 分层加热技术, 内胆及水咀食品级 304 不锈钢, 外壳 304 不锈钢	1	台
56	2F 粗加工 绞切肉机	参考规格: 550*420*835 1. 绞肉 150kg/h, 切片 400kg/h 2. 适用范围. 西餐店设备, 中餐店设备, 肉制品加工厂设备, 其他 3. 机的切肉部分采用两组旋转刀片, 交叉剪切, 将块状净肉加工成两种规格的片状和丝状; 绞肉部分利用绞龙送料, 旋转绞刀与固定网刀端面相切. 其制品厚薄及大小均匀, 切面组织新鲜, 不破坏纤维组织. 4. 提供检验报告	1	台
57	2F 冷库 六封门单温冷冻柜	参考规格: 1810*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}$ 4. 容量 $\geq 1380\text{L}$	5	台
58	2F 冷库 六封门单温冷藏柜	参考规格: 1810*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. $-5^{\circ}\text{C}\sim+5^{\circ}\text{C}$ 4. 容量 $\geq 1380\text{L}$	3	台
59	2F 售卖/煮品区 四门高身储物柜	参考规格: 1200*500*1800 304#不锈钢, 面板 1.2mm 不锈钢板, 201 不锈钢层板、底板及门, 板厚 1.0mm, 支架横通 201 不锈钢及加强筋 20*40 方管, 支架脚 $\Phi 51\text{mm}\times 1.5\text{mm}$ 重力脚	7	台
60	2F 售卖/煮品区	参考规格: 1200*500*1600	6	台

	四层格栅货架	201 不锈钢, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 支架横通加强筋 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档冲口连接、无焊缝		
61	2F 售卖/煮品区 双玻璃门消毒柜	参考规格: 1160*520*1760 电压: 220V 功率: 1.2KW 容量: ≥980L 消毒方式: 臭氧+电热, 紫外线、臭氧、多重消毒, 中温烘干 带磁不锈钢箱体, 电镀层架	7	台
C 标段: 风味小吃				
62	3F 主食/干货库 四层平板货架	参考规格: 1200*500*1600 优质不锈钢, 台面板 1.0mm, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 拉结加强筋采用不锈钢板折为 20*40U 型槽加固, 横通 20*25 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档冲口连接、无焊缝	24	台
63	3F 主食/干货库 米面架	参考规格: 1200*800*200 优质不锈钢, 台面板厚 1.2mm, 台面不锈钢包边 18mm 厚防潮板或 38*38 不锈钢方管, 拉结加强筋采用不锈钢板折为 20*40U 型槽加固, 支架横通 Φ25 圆管, 支架脚 Φ51mm 圆管套橡胶垫	6	台
64	3F 餐具洗消间 四门高身储物柜	参考规格: 1200*500*1800 304#不锈钢, 面板 1.2mm 不锈钢板, 201 不锈钢层板、底板及门, 板厚 1.0mm, 支架横通 201 不锈钢及加强筋 20*40 方管, 支架脚 Φ51mm*1.5mm 重力脚	4	台
65	3F 面食厨房(2 间) 面粉车	参考规格: 500*500*500 台面及层板 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 201 不锈钢支架横通 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万向轮脚	4	台
66	3F 面食厨房(2 间) 单门发酵柜	参考规格: 500*710*1740 额定电压: 220V 额定输入功率: 2KW 可视窗玻璃门	2	台
67	3F 面食厨房(2 间) 四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量: ≥890L	2	台
68	3F 面食厨房(2 间) 压面机	参考规格: 380*360*1040 额定电压: ~220V 电机功率: 1.1kW 生产能力: 10~25kg/h	2	台
69	3F 面食厨房(2 间) 木面工作台	参考规格: 1800*800*800 优质不锈钢, 台面枫木板厚 50mm, 支架横通 20*40 方管或 38 圆管, 支架脚 Φ51mm 套可调钢脚	2	台
70	3F 面食厨房(2 间) 变频双速和面机	参考规格: 700*380*830 额定电压: 220V 额定频率: 50Hz 电机功率: 1.5kW	2	台

		料桶容积:≥20L 和面量:≥8kg		
71	3F 面食厨房(2间) GN 盘架车	参考规格: 520*720*1800 台面及层板 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 201 不锈钢支架 横通 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万 向轮脚	1	台
72	3F 面食厨房(2间) 电饼铛	参考规格: 700*600*780 电压: ~220V 功率: 5kW	2	台
73	3F 面食厨房(2间) 二层四盘远红外线 食品烘炉	参考规格: 1225*850*1460 规定电压: 380V 额定输入功率: 12kW	2	台
74	3F 面食厨房(2间) 蒸笼架	参考规格: 600*520*1800 优质不锈钢, 支架横通Φ38 圆管, 可调子弹钢脚	2	台
75	3F 卤味凉菜(2间) 保鲜工作台	参考规格: 1500*760*800 1. 内、外箱 201#不锈钢, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, 2 层物 架, 子弹脚 2. 制冷方式. 直冷 3. 温度范围. -10℃~+10℃ 4. 容量: ≥0.3 立方	2	台
76	3F 卤味凉菜(2间) 四封门双温冷冻冷 藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌 板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量≥890L	2	台
77	3F 卤味凉菜(2间) 烤鸭炉	参考规格: 800*800*1600 台面 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 炉身及背板 201 不锈钢, 板厚 1.0mm, 炉体骨架 40*40 角钢, 炉脚Φ51mm 圆管套 重力脚, 不锈钢煤气管道铜芯阀门, 铸铁锅体无焊缝, 梅花蜂窝炉头	2	台
78	3F 砂锅涮菜(2间) 四封门双温冷冻冷 藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌 板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量≥890L	2	台
79	3F 砂锅涮菜(2间) 上下双门红外消毒 柜	参考规格: 630*560*1760 电压: 220V 功率: 0.9KW 容量: ≥430L 消毒方式: 臭氧+电热, 紫外线、臭氧、多重消毒, 中 温烘干 带磁不锈钢箱体, 电镀层架	2	台
80	3F 砂锅涮菜(2间) 3 格暖汁箱	参考规格: 400*660*800 优质不锈钢, 台面板厚 1.2mm, 1.2mm 水槽, 层板用 1.0mm 不锈钢板, 拉结加强筋及支架横通 20*40 方管或 38 圆 管, 支架脚Φ51mm 圆管套可调钢脚, 打磨平整度±1mm, 优质发热管 2KW/220V	2	台
81	3F 抄手小吃(4间)	参考规格: 1200*760*1950	4	台

	四封门双温冷冻冷藏柜	1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量: ≥890L		
82	3F 抄手小吃(4 间) 上下双门红外消毒柜	参考规格: 630*560*1760 电压: 220V 功率: 0.9KW 容量: ≥430L 消毒方式: 臭氧+电热, 紫外线、臭氧、多重消毒, 中温烘干 带磁不锈钢箱体, 电镀层架	4	台
84	4F 面食厨房蒸笼架	参考规格: 600*520*1800 优质不锈钢, 支架横通Φ38 圆管, 可调子弹钢脚	1	台
85	4F 面食厨房面粉车	参考规格: 500*500*500 台面及层板 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 201 不锈钢支架横通 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万向轮脚	2	台
86	4F 面食厨房单门发酵柜	参考规格: 500*710*1740 额定电压: 220V 额定输入功率: 2KW 可视窗玻璃门	1	台
87	4F 面食厨房二层四盘远红外线食品烘炉	参考规格: 1225*850*1460 规定电压: 380V 额定输入功率: 12kW	1	台
88	4F 面食厨房压面机	参考规格: 380*360*1040 额定电压: ~220V 电机功率: 1.1kW 生产能力: 10~25kg/h	1	台
89	4F 面食厨房变频双速和面机	参考规格: 700*380*830 额定电压: 220V 额定频率: 50Hz 电机功率: 1.5kW 料桶容积: ≥20L 和面量: ≥8kg	1	台
90	4F 面食厨房四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量: ≥890L	1	台
91	4F 砂锅涮菜 3 格暖汁箱	参考规格: 400*660*800 优质不锈钢, 台面板厚 1.2mm, 1.2mm 水槽, 层板用 1.0mm 不锈钢板, 拉结加强筋及支架横通 20*40 方管或 38 圆管, 支架脚Φ51mm 圆管套可调钢脚, 打磨平整度±1mm, 优质发热管 2KW/220V	1	台
92	4F 砂锅涮菜四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板锌板, R134A 2. 万向轮脚.	1	台

		3. 温度范围. $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$ 4. 容量: $\geq 890\text{L}$		
93	4F 砂锅涮菜 上下双门红外消毒柜	参考规格: 630*560*1760 电压: 220V 功率: 0.9KW 容量: $\geq 430\text{L}$ 消毒方式: 臭氧+电热, 紫外线、臭氧、多重消毒, 中温烘干 带磁不锈钢箱体, 电镀层架	1	台
94	4F 卤味凉菜 保鲜工作台	参考规格: 1500*760*800 1. 内. 外箱 201#不锈钢, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, 2 层物架, 子弹脚 2. 制冷方式. 直冷 3. 温度范围. $-10^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$ 4. 容量: ≥ 0.3 立方	1	台
95	4F 卤味凉菜 四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$ 4. 容量: $\geq 890\text{L}$	1	台
96	4F 卤味凉菜 烤鸭炉	参考规格: 800*800*1600 台面 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 炉身及背板 201 不锈钢, 板厚 1.0mm, 炉体骨架 40*40 角钢, 炉脚 $\Phi 51\text{mm}$ 圆管套重力脚, 不锈钢煤气管道铜芯阀门, 铸铁锅体无焊缝, 梅花蜂窝炉头	1	台
97	4F 抄手小吃 四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$ 4. 容量: $\geq 890\text{L}$	1	台
98	4F 抄手小吃 上下双门红外消毒柜	参考规格: 630*560*1760 电压: 220V 功率: 0.9KW 容量: $\geq 430\text{L}$ 消毒方式: 臭氧+电热, 紫外线、臭氧、多重消毒, 中温烘干 带磁不锈钢箱体, 电镀层架	1	台
D 标段: 清真				
99	3F 清真煮品厨房 (4 间) 四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格: 1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$ 4. 容量: $\geq 890\text{L}$	4	台
100	3F 清真煮品厨房 (4 间) 上下双门红外消毒柜	参考规格: 630*560*1760 电压: 220V 功率: 0.9KW	4	台

	柜	容量：≥430L 消毒方式：臭氧+电热，紫外线、臭氧、多重消毒，中温烘干 带磁不锈钢箱体，电镀层架		
101	4F 餐具洗消间 四门高身储物柜	参考规格：1200*500*1800 304#不锈钢，面板 1.2mm 不锈钢板，201 不锈钢层板、底板及门，板厚 1.0mm，支架横通 201 不锈钢及加强筋 20*40 方管，支架脚Φ51mm*1.5mm 重力脚	3	台
102	4F 餐具洗消间 双星洗锅池	参考规格：1800*800*950 台面 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢背板 1.0mm，支架横通 201 不锈钢Φ25 圆管，支架脚Φ51mm 圆管套可调钢脚，星盆 1.0mm 不锈钢，不锈钢隔渣板下水器，φ15 进水双温铜芯水龙头，台面打磨平整度±1mm	1	台
103	4F 蒸炖/面点 四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通加强筋 20*40 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝	2	台
104	4F 蒸炖/面点 三层六盘远红外线 食品烘炉	参考规格：1225*850*1650 规定电压：380V 额定输入功率：18kW	1	台
105	4F 蒸炖/面点 面粉车	参考规格：500*500*500 台面及层板 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢支架横通 20*40 方管，支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万向轮脚	2	台
106	4F 蒸炖/面点 四封门双温冷冻冷 藏柜	参考规格：1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材，铜管蒸发器，背板锌板，R134A 2. 万向轮脚。 3. 温度范围.-15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量：≥890L	1	台
107	4F 蒸炖/面点 单大星淘米池	参考规格：1000*800*950 优质不锈钢，台面板厚 1.2mm，背板 1.0mm，不锈钢板拉结加强筋采用不锈钢板折为 20*40U 型槽加固，支架横通Φ25 圆管，支架脚Φ51mm 圆管套可调钢脚，星盆 1.2mm 不锈钢，深 550mm，下水带不锈钢隔渣板，台面打磨平整度±1mm	1	台
108	4F 蒸炖/面点 电饼铛	参考规格：700*600*780 电压：~220V 功率：5kW	1	台
109	4F 蒸炖/面点 GN 盘架车	参考规格：520*720*1800 台面及层板 304#不锈钢，板厚 1.2mm，201 不锈钢支架横通 20*40 方管，支架脚 38*38mm 圆管带耐磨刹车制万向轮脚	2	台
110	4F 蒸炖/面点 变频双速和面机	参考规格：800*400*870 额定电压：220V 额定频率：50Hz 电机功率：2.2kW 料桶容积：≥30L 和面量：≥12kg	1	台
111	4F 蒸炖/面点	参考规格：380*360*1040	1	台

	压面机	额定电压：~220V 电机功率：1.1kW 生产能力：10~25kg/h		
112	4F 切配区 四封门双温冷冻冷藏柜	参考规格：1200*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃/-5℃~+10℃ 4. 容量: ≥890L	4	台
113	4F 切配区 四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢, 38*38mm 方管立柱, 壁厚 1.0mm, 支架横通加强筋 20*40 方管, 支架脚 38*38mm 可调子弹脚, 横档冲口连接、无焊缝	7	台
114	4F 切配区 双层台面立架	参考规格：1800*350*800 台面 304#不锈钢, 板厚 1.2mm, 201 不锈钢支架横通Φ25 圆管或 25*20 方管	4	台
115	4F 切配区 保鲜工作台	参考规格：1800*760*800 1. 内. 外箱 201#不锈钢, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, 2 层物架, 子弹脚 2. 制冷方式. 直冷 3. 温度范围. -10℃~+10℃ 4. 容量: ≥0.4 立方	3	台
116	4F 粗加工 绞切肉机	参考规格：550*420*835 1. 绞肉 150kg/h, 切片 400kg/h 2. 适用范围. 西餐店设备, 中餐店设备, 肉制品加工厂设备, 其他 3. 机的切肉部分采用两组旋转刀片, 交叉剪切, 将块状净肉加工成两种规格的片状和丝状; 绞肉部分利用绞龙送料, 旋转绞刀与固定网刀端面相切. 其制品厚薄及大小均匀, 切面组织新鲜, 不破坏纤维组织.	1	台
117	4F 粗加工 9KW 电开水器	参考规格：540*520*1460 容积 60L, 水箱整体发泡, 分层加热技术, 内胆及水咀食品级 304 不锈钢, 外壳 304 不锈钢	1	台
118	4F 粗加工 薯仔脱皮机	参考规格：785*515*1005 生产能力：240kg/h 输入功率：0.75kw 电压/频率：220V/50Hz, 380V/50Hz	1	台
119	4F 冷库 六封门单温冷藏柜	参考规格：1810*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -5℃~+5℃ 4. 容量: ≥1380L	2	台
120	4F 冷库 六封门单温冷冻柜	参考规格：1810*760*1950 1. 内外箱 201#不锈钢板材, 铜管蒸发器, 背板镀锌板, R134A 2. 万向轮脚. 3. 温度范围. -15℃~-6℃ 4. 容量: ≥1380L	2	台
121	4F 主食/调料库	参考规格：1200*500*1600	10	台

	四层平板货架	优质不锈钢，台面板 1.0mm，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，拉结加强筋采用不锈钢板折为 20*40U 型槽加固，横通 20*25 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝		
122	4F 主食/调料库米面架	参考规格：1200*800*200 优质不锈钢，台面板厚 1.2mm，台面不锈钢包边 18mm 厚防潮板或 38*38 不锈钢方管，拉结加强筋采用不锈钢板折为 20*40U 型槽加固，支架横通 Φ 25 圆管，支架脚 Φ 51mm 圆管套橡胶垫	3	台
123	4F 售卖区双玻璃门消毒柜	参考规格：1160*520*1760 电压：220V 功率：1.2KW 容量： \geq 980L 消毒方式：臭氧+电热，紫外线、臭氧、多重消毒，中温烘干 带磁不锈钢箱体，电镀层架	4	台
124	4F 售卖区四门高身储物柜	参考规格：1200*500*1800 304#不锈钢，面板 1.2mm 不锈钢板，201 不锈钢层板、底板及门，板厚 1.0mm，支架横通 201 不锈钢及加强筋 20*40 方管，支架脚 Φ 51mm*1.5mm 重力脚	3	台
125	4F 售卖区四层格栅货架	参考规格：1200*500*1600 201 不锈钢，38*38mm 方管立柱，壁厚 1.0mm，支架横通加强筋 20*40 方管，支架脚 38*38mm 可调子弹脚，横档冲口连接、无焊缝	4	台

附件三：

云南省学校学生食堂“六T”管理检查评分标准

考评项目	主要内容	分值	自评分
一、个人卫生	工作衣帽、围裙整洁，存放规范，不外露长发、不留长指甲 不戴首饰、不涂指甲油、戴口罩符合卫生要求、实名晨检制 度天天落实、天天登记。	6	
二、6T 知识	所有员工熟知 6T 内容（处理、整合、清扫、规范、检查、改进）。	6	
三、标示图表	标示标签图标没有脱落、翘起、受潮、损坏，张贴整齐、规范。	5	
四、视觉管理	1、加工生熟食品的刀柄上、砧板上、操作台等均有区别标识； 2、抹布分色与悬挂标识相符； 3、消毒容器上有与药物配比相符的刻度线； 4、清洗和未清洗蔬菜用不同颜色的箩筐存放； 5、点心、粗加工间内工具对图悬挂； 6、散装食品容器上有最高量、最低量标记； 7、操作台面上摆放容器工具有明显标记。	12	
五、地面保持干燥	1、水池、开水炉等存水容器、灶下水管等无漏水现象，空 调管排水不会影响到地面干燥； 2、拖把、扫把悬挂处下方有滴水槽、桶； 3、食物清洗后搬运和存放有防漏水托盘和不漏水小推车； 4、员工不将容器里的水泼向地面； 5、厨房间、熟食间、点心间无水迹，洗菜、洗碗间地面无 水迹。	13	
六、规范存放	1、容器用具、厨具等一切容器用具对标对号存放； 2、拖把、扫把、畚箕、刮水器等卫生用具悬挂存放； 3、冰箱、冷库（冰冻冷藏）内食品储存与标识相符； 4、随手使用的毛巾抹布规范摆放在台面上； 5、食品盒摆放整齐、整洁、加盖； 6、各类小推车摆放到位、整齐、清洁；	15	

	7、碗、盘、盆等容器摆放整齐、整洁对标；		
	8、刀、剪刀、铲刀、刨刀等小工具摆放规范到位。		
七、清洁卫生	1、大小灶灶面没有污腻老垢；	15	
	2、台面、台内、厨内、厨外、容器、工具保洁用具、机械 设备左右上下没有污腻老垢、残物、杂物；		
	3、冰箱冰库内外没有污物、残物、积水，冰箱内冰霜不厚；		
	4、墙面整洁无污物、房顶整洁无霉斑；		
	5、地面整洁、无污物、不粘鞋，阴沟明沟无沉积物、异味		
	6、垃圾桶有盖。		
八、餐具、容具 消毒	餐具当天洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具、清 洗时不能直接放置地板上清洗。消毒天天有登记。	7	
九、食品质量	食品原料采购坚持索证索票和查验,无三无产品、变质产品 建立采购台账，件件食品有登记。	12	
十、食品加工	食品加工过程要规范，食品烧熟煮透。中心温度不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生。加工的食品有留样及登记	10	
合计总分		100	

单位名称：云南财经大学

餐厅名称：

附件四：**服务质量考核办法****一、目标**

以饱满的工作热情为广大师生提供优质、高效、一流的餐饮服务，在保证饮食安全稳定的同时，为学校的稳定与发展作出了积极贡献，按照《中华人民共和国食品安全法》的相关要求，严把食品安全质量关，提高餐饮服务质量和水平。坚持服务师生，师生至上原则，努力做好餐饮服务管理工作。

二、范围

主要负责学生食堂的餐饮服务保障工作，严格按照“六 T”现场管理和“ISO9001 质量管理体系”标准进行食品卫生安全管理，有效提升食品卫生安全管理的规范化、精细化和标准化，确保卫生安全无事故。负责制定和规划我校餐饮的发展方向和目标。保证餐饮质量，根据不同季节适时调整饮食结构，增进师生身体健康，提升师生满意度。

三、标准

按五项指标进行考核。即安全卫生、餐饮质量、花色品种、成本核算、服务水平。

（一）安全卫生

1、按照“谁主管，谁负责”的原则，主管领导是各单位治安、卫生、防火、防盗、防食物中毒、防工伤事故、食品安全事故的直接负责人，把安全、卫生、防火、防盗、防食物中毒、防工伤事故落实到人，并对其进行专门培训教育，合格后上岗，真正做到分工明确，责任到人。

2、全面贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》保证食品安全卫生，防止食物中毒，确保全年无重大食品安全事故，保证师生身体健康。做好职工体检工作，持证上岗。

3、各食堂认真贯彻执行食品卫生“五四制”，即：一、由原料到成品实行“四不制度”。1、采购员不买腐败变质的原料。2、保管员、验收员不收腐烂变质的原料。3、加工人员(厨师)不用腐烂变质的原料。4、服务员不卖腐烂变质的食品(不收进腐烂变质的食品、不出售腐烂变质的食品、不用手拿食品，不用废纸、污物包装食品)。二、成品(食物)存放实行“四隔离”。1、生与熟隔离。2、成品与半成品隔离。3、食品与杂物、药物隔离。4、食物或食品容器与地面隔离。三、餐用具实行“四过关”。1、一洗。2、二刷。3、三冲。4、四消毒(蒸气或煮沸)。四、环境卫生采取“四定”办法。1、定人。2、定物。3、定时间。4、定质量(划片分工、包干负责)。五、个人卫生做到“四勤”。1、勤洗手、剪指甲。2、勤洗澡、理发。3、勤洗衣服、被褥。4、勤换工作服。4、各食堂餐厅内外、厨房、操作间、仓库保持整洁，桌面、台面、操作台整洁，地面干净，无痰迹、无油垢、门窗明亮，餐厅内外无垃圾堆放，周围环境实行“四自一包”责任制度。

（二）餐饮质量

1、主、副食配比比例合理，加工、制作符合餐饮行业标准、规范。

2、饭菜色、香、味、形、符合餐饮标准。

3、每份菜的份量不少于 125g。

4、保证饭菜质量，无异物。

5、饭菜无夹生、不熟或变质食物。

6、饭菜售价按学校和“三不变”原则标准执行，未经学校批准不得私自乱涨价。

7、缓解高峰期学生就餐拥挤现象，方便学生就餐，有临时停电、停水、停气的应急措施，确保食堂正常运行。

（三）花色品种

1、各餐厅及风味小吃餐厅主食品种要求8种以上，粥类3种以上。

2、面食组主食品种要求在10种以上。

3、汉族餐厅正餐供应品种要求在80种以上，清真餐厅正餐供应品种要求在40种以上。

4、高、中、低档菜的比例应为3：5：2。

5、有尊重少数民族学生饮食习惯的措施，饭菜口味应满足不同地区学生的基本要求。

（四）成本核算

1、各食堂必须做到日清、月结，账、物、卡相符。

2、严格成本核算，每月公布卡机核算账，实行科学核算制度。

（五）服务水平

1、坚持做到“三优、三热、五文明”。

三优：即优质的饮食，优质的服务，优质的卫生；

三热：即热饭、热菜、热汤。

五文明：即语言文明、操作文明、环境文明、秩序文明、服务文明。

2、执行餐饮ISO9001质量管理程序和痕迹管理。

3、执行“六T”管理规范 and 现场管理。

4、开展与学生间交流互动工作，如：定期组织学生座谈会、学生参与采购。

5、坚持做到主、副食品明码标价，每周定期公布实际采购价格信息。

6、坚持文明服务、礼貌待人、态度和蔼，上班时要穿工作服，戴工作帽，注重个人仪容仪表，售饭时衣着整洁。与就餐者发生争执时，做到骂不还口，打不还手，有问题及时找有关部门解决。

7、有针对贫困学生的就餐举措，有临时停电，停水、停气的应急措施。

8、各餐厅内必须配有公平秤，在醒目处必须挂有意见簿或意见箱，有专人负责记录并落实整改。

9、对饮食服务质量的投诉应及时回复，针对具有普遍性的投诉，需做出书面答复，并报集团数字后勤与标准化建设办公室备案。虚心听取就餐者的意见，对合理化建设和意见要采取措施及时改正

附：餐饮服务质量量化考核表

餐饮服务质量量化考核表

检查项目	检查内容	分值	检查评分标准	得分
卫生安全 (31分)	环境卫生(包括食堂周边卫生包干区、仓库及餐厅内部)	13分	1、食堂周边环境无污染(如:灰尘、食物残渣、无垃圾、废弃物等),共2分。 2、仓库整洁卫生(2分),餐厅桌面、台面、地面干净,无痰迹,无油垢,门窗明亮,卫生干净。(2分),共4分。 3、餐用具及厨用具洁净卫生(1分),有日常消毒设施且按时消毒(1分),共2分。 4、食堂有通风(0.5分)、降温(0.5分)防潮(0.5分)、防鼠(0.5分)、防蝇(0.5分)、防雾(0.5分)和排烟(0.5分)、洗手消毒(0.5分)、采光照明(0.5分)、就餐区有防飞沫隔断设施(0.5分),每项各得0.5分,共5分。	
	操作间卫生	10分	1、食物放置离墙、离地面20公分处(1分)、窗台、灶台及面板、墙壁无油污,水池洁净,操作台物品摆放整齐(1分),下水道有隔渣、沉淀池且,下水通畅(1分),共3分。 2、冰箱内生、熟食品分开摆放,无杂物,无霉变食物,半成品(1分)。 3、粗加工间蔬菜、瓜果、餐具等堆放整齐,分类摆放(1分),无腐烂变质(1分),共2分。 4、加工食物生熟分开,刀具、菜墩严格分开且有标记(1分),盛装熟食容器洗净消毒加保鲜膜(1分),共2分。 5、炊事机械,如切片机、和面机、压面机、绞肉机及灶具,干净卫生、无霉变及剩余、残留食物的现象(2分)。	
	个人卫生	4分	1、餐饮职工上班时衣帽、围裙穿戴整洁,注重个人仪容仪表,得1分。 2、餐饮职工讲究卫生,不留、染长指甲且戴首饰,不用手直接抓、拿出售食品,得1分。 3、餐饮职工要求定期体检(1分),持有健康证上岗(1分),共2分。	
	安全	4分	严格执行《中华人民共和国食品安全法》及学校食品安全卫生有关规定条例、文件,无食物中毒(1分)、失火(1分)、偷盗(1分)、工伤事故等(1分),共计4分。	

伙食质量 (19分)	主、副食配比比例合理，加工、制作符合餐饮行业标准、规范	6分	1、主、副食的配比比例合理（1分）、份量、数量（1分），菜品质量（1分）符合标准，共计3分。 2、饭菜，荤素配料比率符合行业标准，共计3分。	
	饭菜的色、香、味、形	9分	1、饭菜色泽正常，无焦黑、糊等、变质现象，共计3分。 2、饭菜中无异物，无异味，共计3分。 3、饭菜中无夹生，不熟或变质食物，共计3分。	
	饭菜的质量、价格	4分	1、每份菜的份量不少于125g，得2分。 2、饭菜售价与标价一致，无私自乱涨价的，得2分。	
花色品种 (20分)	汉族餐厅正餐供应品种要求在80种以上，清真餐厅正餐供应品种要求在40种以上	6分	汉族餐厅正餐供应品种要求在80种以上（2分），清真餐厅正餐供应品种要求在40种以上（2分），稀食3种以上（2分）。	
	面食组、各餐厅菜肴品种要求	4分	主食有10种以上（2分），菜肴品种40个以上（2分）。	
	高、中、低档菜的比例	2分	高、中、低档菜的比例基本达到3:5:2，不符合标准不得分。	
	确保绿色窗口的菜品在4种以上	4分	绿色窗口的菜品不足4种以上，不符合标准不得分。	
	有尊重少数民族学生饮食习惯的措施（2分），饭菜口味应满足不同地区学生的基本要求（2分）	4分	每项各2分，不符合标准不得分。	
检查项目	检查内容	分值	检查评分标准	得分
水平服务 (30分)	执行餐饮ISO9001质量管理程序和痕迹管理:完善各项食品卫生安全管理制度、应急预案和管理制度（1分）	6分	每项各1分，不符合标准不得分	

	执行“六 T”管理规范和现场管理：1、根据餐厅食堂自身岗位特点、工作特性，制定“六 T”现场管理规定（1分）2、明确各餐厅岗位职责，采用颜色来划分卫生区域，实行看板管理。3、做到天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进（1分）	8分	每项各1分，不符合标准不得分	
	开展与学生间交流互动工作：定期组织学生座谈会（1分）、学生参与采购（1分）	2分	每项各1分，不符合标准不得分	
	在规定的开饭时间内保证热饭（1分）、热菜（1分）、热汤（1分）。	3分	每项各1分，不符合标准不得分	
	主、副食品明码标价（1分），每周定期公布市场信息价格（1分）。	2分	每项各1分，不符合标准不得分	
	餐厅内必须配有公平秤（1分），在醒目处必须挂有意见簿或意见箱（1分）。	2分	每项各1分，不符合标准不得分	
	有针对贫困学生的就餐举措（1分），有临时停电，停水、停气的应急措施（1分）。	2分	每项各1分，不符合标准不得分	
	餐饮职工文明用语（1分），礼貌待人（1分），态度和蔼（1分。）	3分	每项各1分，不符合标准不得分	
	及时听取学生代表及就餐者意见（1分），及时整改和回复（1分）。	2分	每项各1分，不符合标准不得分	

附件五:

云南财经大学餐饮服务中心

食品类物资验收管理办法

第一章 总则

第一条 为加强对食堂物资质量控制,防范不合格物资流入食堂,确保食堂物资卫生、安全,建立健全有效的食堂物资验收监管体系,按照物资验收管理的相关规范,制定本办法。

第二条 本办法适用于食堂按采购规范采购的所有食品类物资。

第三条 物资验收分大宗物资(米面油、肉蛋禽类)和零星物资(时鲜蔬菜类)验收,大宗物资实行入库验收管理,即对采购的大宗物资必须入库管库,在入库前进行数量、质量(包装、规格、品质等)的查验,看是否与合同约定及相关标准一致;零星物资实行现场分发到对应食堂验收管理,即对采购的零星物资在分发时进行数量、质量(色泽、规格、品质等)的查验,看是否有数量短缺、质量不合格情况。

第二章 验收方式

第四条 鉴于食堂物资采购频繁、验收频次高的实际,建立学校和集团两个层级验收管理制度。学校层面验收由国有资产管理处牵头组织相关职能部门人员参与,后勤集团协同配合,按照不定期抽验的管理方式进行;集团层面的验收由餐饮服务中心采购员、食堂管理员、质检员、仓库管理员和负责采购的中心经理参与,按照每次物资采购必须进行验收的管理方式进行。

第五条 物资验收按照既定标准和设定验收表格进行,大宗物资和零星物资验收需完成“原材料分类项目验收确认书”的填写。

第三章 验收标准

第六条 供应的粳米、籼米质量需高于或等于招标时提供的样品质量,不得低于招标时提供的样品质量,且在供应粳米时禁止掺入籼米。粳米要求:国标二级以上,米粒呈椭圆形或圆形,米粒丰满肥厚,颜色蜡白,呈透明或半透明,有光泽,质地硬而有韧性。籼米要求:国标二级以上,米粒细长形或长椭圆形,粘性小。验收入库时需附批次检验报告。

第七条 供应的面粉国标特制一等,色泽呈白色,面粉为粉状、无结块,具有产品固有的气味,无异味,配料包含:小麦粉、维生素 C、 α -淀粉酶、脂肪酶、半纤维素酶、葡糖氧化酶、木聚糖酶,规格 25KG/件。验收入库时需附批次检验报告。

第八条 供应的食用油国标四级以上,质量需高于或等于招标时提供的样品质量,不得低于招标时提供的样品质量。植物性食用油要求:无气味、口感好、无沉淀、透明度高、颜色浅、气温低不凝固。动物性食用油要求油色纯正、无杂质、无异味,符合国家、省市各项质量验收

标文件

标准。不得提供散装食用油，必须是符合国家规定指标，环保材料桶式包装。验收入库时需附批次检验报告，并注明生产厂家、质保期、生产日期、QS 标记。

第九条 供应的半成品（冻品）气味正常，无杂质，无淤血，无碎肉，如有包装禁止有破袋发生。称重商品含冰量应小于 6%。验收入库时需附批次检验报告或相关质量证明，上需注明生产厂家、生产日期、保质期。

第十条 供应的猪肉类肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不沾手，弹性好，指压后凹陷立即恢复，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨按标准部位分割，无多余脂肪及血管。验收入库时需附检验检疫合格证或相关质量证明，上需注明生产厂家、生产日期、保质期。前腿和后腿、前肘和后肘搭配比例为 1:1。

第十一条 供应的牛肉肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不沾手，弹性好，指压后凹陷立即恢复，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨按标准部位分割，无多余脂肪及血管。验收入库时需附检验检疫合格证或相关质量证明，上需注明生产厂家、生产日期、保质期。

第十二条 供应的鸡肉眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄色或灰白色，外表微干或微湿润，不沾手，弹性好，指压后凹陷立即恢复，有正常气味，无长毛及毛根，口腔及刀口，无血污，杂质，无紫斑，淤血，净腔，禽腹内无过多脂肪。验收入库时需附检验检疫合格证或相关质量证明，上需注明生产厂家，生产日期、保质期。

第十三条 供应的禽蛋类颜色正常、个大、蛋壳干净、有光泽、色泽鲜明，手握鸡蛋摇动无声，表层无破损。破损率不超过 5%，需提供生产合格证或批次检验报告。

第十四条 鲜粮制品类色泽均匀，洁白，无异味、无杂质，有光泽，耐煮不烂，爽口滑嫩，验收使用时需附批次检验报告，上需注明生产厂家，生产日期、保质期。

第十五条 供应的时鲜蔬菜。叶类蔬菜：色泽鲜艳、正常，叶片大小适度，无过多老叶，无菜虫及虫眼，干净无污物，无异常气味，根部无泥土。茎秆类蔬菜：粗细短长均匀，无腐无损伤，新鲜、干净。根块类蔬菜：色泽正常，大小厚薄均匀，表面干净，无腐无损伤，无萌芽。瓜果类：大小均匀，有正常花纹，无虫眼无损伤。豆类：颗粒大小均匀，鲜嫩、干净，无腐无虫。

第四章 验收要求

第十六条 需入库的物资必须有订单，无订单或到货超出订单 10% 部分时，仓库保管员不予收货。

第十七条 采购员、仓库保管员负责核对采购订单与供货商发货单是否相符，检查是否有物资清单及合格证、物资的包装是否牢固、包装标识是否符合要求。

第十八条 仓库保管员对入库物资外包装需进行认真检查,发现外观不符合要求的应予以拒收。

第十九条 物资验收作为一项内控管理强制性要求,必须认真贯彻执行,并完成验收确认书规范填写,以作为物资采购报销附件凭据,若无此验收凭据,集团财务部有权不予报销。

附件:原材料分类项目验收确认书

第六章 资格审查

投标人资格要求前附表

资格要求
投标人须在中华人民共和国境内注册,具有独立承担民事责任的能力,提供市场监督管理部门核发的有效的三证合一营业执照(复印件加盖投标人公章);
投标人在本项目投标文件提交截止时间前在国家企业信用信息公示系统(www.gsxt.gov.cn)“行政处罚信息”、“列入经营异常名录信息”、“列入严重违法失信企业名单(黑名单)信息”查询栏中查询的信息记录未出现参加本项目投标活动前三年内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、列入经营异常名录且未被移出、列入严重违法失信企业名单(黑名单)且未被移出等不良情况(复印件加盖投标人公章);
提供2018年度经第三方审计的财务报告及报表(报表至少应包括资产负债表、利润表(损益表)、现金流量表)(复印件加盖投标人公章)。投标人于2019年或2020年成立的,提供情况说明(原件加盖投标人公章);
提供投标人具有履行合同所必需的设备和专业技术能力证明材料(复印件加盖投标人公章)或书面声明(原件加盖投标人公章);
投标人须提供缴税所属时间在2019年01月至本项目投标文件提交截止时间前任意3个月的税务局税收通用缴款书或银行电子缴税(费)凭证或税务局出具纳税情况的相关证明,依法免税的,应提供依法免税的相关证明文件(复印件加盖投标人公章);
投标人须提供缴费所属时间在2019年01月至本项目投标文件提交截止时间前任意3个月的社会保险费缴款书或银行电子缴税(费)凭证或社保管理部门出具的有效的缴款证明,依法免缴的,应提供依法免缴的相关证明文件(复印件加盖投标人公章);
投标人参加本项目投标活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录(重大违法记录,是指投标人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)的书面声明(原件加盖投标人公章);
投标人在本项目投标文件提交截止时间前在信用中国网站(www.creditchina.gov.cn)“信用信息”查询栏中查询下载的信用报告或“信用服务”查询栏中查询的信息记录(包括失信被执行人查询、重大税收违法案件查询)中未出现不良信用信息查询记录(复印件加盖投标人公章);
特殊要求: 1 投标人须提供在中标后一个月内根据《食品经营许可证管理办法》向市场监督管理部门申请办理《食品经营许可证》的书面声明(原件加盖投标人公章); 2D 标段投标人须提供《清真食品准营证》(复印件加盖投标人公章);
本次招标不接受联合体参加。

1. 资格审查

1. 开标结束后,评标委员会将根据招标文件规定,依法对投标人的资格进行审查。
2. 评标委员会按照招标文件第一章《公开招标公告》“★3. 投标人资格要求”和第二章《投标人须知》“4. 投标人资格要求”的规定对投标人投标文件中资格证明文件进行审查。
3. 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位,不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标。
4. 为本采购项目提供整体设计、规范编制和项目管理、监理、检测等服务的投标人,不得再参加本采购项目的其他采购活动。
5. 如投标人为满足投标人资格要求提供虚假材料,一经查实,视为未实质性响应招标文件,投标人投标文件将按无效处理。
4. 评标委员会在资格审查过程中发现投标人有一项不符合上述规定的,该投标文件按无效投标处理。

第七章 评标方法（综合评估法）

评标方法前附表

条款号	评审内容	评审标准	
2.1	符合性审查	投标有效期	符合第二章《投标人须知》第 18.1 项规定
		投标保证金	符合第二章《投标人须知》第 19.1 项规定
		证件提交情况	符合第二章《投标人须知》第 37.1 项规定
		开标一览表	符合第四章《投标文件格式》中规定的格式及内容，提供开标一览表，有法定代表人或委托代理人签字或盖章，并加盖投标人公章。
		投标函	符合第四章《投标文件格式》中规定的格式及内容，有法定代表人或委托代理人签字或盖章，并加盖投标人公章。
		投标报价	未低于国有资产占用维保费最低限价，未出现缺项、漏项，对所投标段内所有内容作出完整唯一的投标报价
		投标文件技术、服务规范响应	投标文件技术、服务规范响应内容未出现完全或者绝大部分复制招标文件技术、服务规范要求的情形
		法定代表人身份证明书	符合第四章《投标文件格式》中规定的格式及内容，并加盖投标人公章；
		法定代表人授权委托书	符合第四章《投标文件格式》中规定的格式及内容，有法定代表人签字或盖章，并加盖投标人公章；
		其它实质性要求	投标文件未出现其他不满足招标文件中标注★条款内容且未出现招标文件规定的其他投标无效情形；
2.2	评标方法和标准	1) 评标总得分计算公式	投标人的评标总得分=F1+F2+F3 其中：F1、F2、F3 分别为投标报价、技术部分、商务部分 3 项评分因素的汇总得分；
		2) 评分因素权重	投标报价 F1：10 分。 技术部分 F2：74 分。 商务部分 F3：16 分。
		3) 投标报价得分 F1（满分 10 分）	投标报价计算公式=投标报价/评标基准价×10 即：F1=[(B1, B2, …, Bn) /C]×10 注：C 为评标基准价，即实质性要求审查合格且国有资产占用维保费最高的有效投标报价；B1, B2, …, Bn 为第 n 个经初步审查合格的有效国有资产占用维保费。
		4) 技术部分得分 F2（满分 74 分）	1) 经营服务方案评审评分（满分 18 分）： 第一档次（13-18 分）：经营服务方案符合实际情况，完全满足招

条款号	评审内容	评审标准
		<p>标人需求,重点突出,内容详细,具体可行,针对性强;</p> <p>第二档次(7-12分):经营服务方案基本符合实际情况,基本满足招标人需求,内容较完整,针对性一般;</p> <p>第三档次(1-6分):经营服务方案不符合实际情况,无法满足招标人需求,内容有缺漏,针对性差;</p> <p>第四档次(0分):投标人未提供经营服务方案。</p> <p>2) 管理方案评审评分(满分15分):</p> <p>①食堂内部管理方案评审评分(满分5分):</p> <p>第一档次(4-5分):投标人针对本项目提出的食堂内部管理方案内容完整详细、合理,针对性强,可行性强,完全满足招标人实际需求;</p> <p>第二档次(2-3分):投标人针对本项目提出的食堂内部管理方案内容基本完整,有一定针对性,有一定可行性,满足招标人实际需求;</p> <p>第三档次(1分):投标人针对本项目提出的食堂内部管理方案内容缺漏,针对性一般,可行性一般,基本满足招标人实际需求;</p> <p>第四档次(0分):投标人未提供食堂内部管理方案;</p> <p>②食品和经营场所安全卫生管理方案评审评分(满分5分):</p> <p>第一档次(4-5分):投标人针对本项目提出的食品和经营场所安全卫生管理方案内容完整详细、合理,针对性强,可行性强,完全满足招标人实际需求;</p> <p>第二档次(2-3分):投标人针对本项目提出的食品和经营场所安全卫生管理方案内容基本完整,有一定针对性,有一定可行性,满足招标人实际需求;</p> <p>第三档次(1分):投标人针对本项目提出的食品和经营场所安全卫生管理方案内容缺漏,针对性一般,可行性一般,基本满足招标人实际需求;</p> <p>第四档次(0分):投标人未提供食品和经营场所安全卫生管理方案;</p> <p>③食堂人员管理及培训方案评审评分(满分5分):</p> <p>第一档次(4-5分):投标人针对本项目提出的食堂人员管理及培训方案内容完整详细、合理,针对性强,可行性强,完全满足招标人实际需求;</p> <p>第二档次(2-3分):投标人针对本项目提出的食堂人员管理及培</p>

条款号	评审内容	评审标准
		<p>训方案内容基本完整,有一定针对性,有一定可行性,满足招标人实际需求;</p> <p>第三档次(1分):投标人针对本项目提出的食堂人员管理及培训方案内容缺漏,针对性一般,可行性一般,基本满足招标人实际需求;</p> <p>第四档次(0分):投标人未提供食堂人员管理及培训方案;</p> <p>3) 食品采购渠道及仓储物流管理方案评审评分(满分2分):</p> <p>第一档次(2分):投标人针对本项目提出的食品采购渠道及仓储物流管理方案(包括但不限于原料采购、运输、查验、贮存)内容完整详细、合理,针对性强,可行性强,完全满足招标人实际需求;</p> <p>第二档次(1.5分):投标人针对本项目提出的食品采购渠道及仓储物流管理方案(包括但不限于原料采购、运输、查验、贮存)内容基本完整,有一定针对性,有一定可行性,满足招标人实际需求;</p> <p>第三档次(1分):投标人针对本项目提出的食品采购渠道及仓储物流管理方案(包括但不限于原料采购、运输、查验、贮存)内容缺漏,针对性一般,可行性一般,基本满足招标人实际需求;</p> <p>第四档次(0分):投标人未提供食品采购渠道及仓储物流管理方案;</p> <p>4) 菜品搭配及菜品标准评审评分(满分5分):</p> <p>第一档次(4-5分):投标人针对本项目提出的菜品搭配及菜品标准内容完整详细、合理,针对性强,可行性强,完全满足招标人实际需求;</p> <p>第二档次(2-3分):投标人针对本项目提出的菜品搭配及菜品标准内容基本完整,有一定针对性,有一定可行性,满足招标人实际需求;</p> <p>第三档次(1分):投标人针对本项目提出的菜品搭配及菜品标准内容缺漏,针对性一般,可行性一般,基本满足招标人实际需求;</p> <p>第四档次(0分):投标人未提供菜品搭配及菜品标准;</p> <p>5) 菜品营养健康管理评审评分(满分5分):</p> <p>第一档次(4-5分):投标人针对本项目提出的菜品营养健康管理内容完整详细、合理,针对性强,可行性强,完全满足招标人实际需求;</p> <p>第二档次(2-3分):投标人针对本项目提出的菜品营养健康管理内容基本完整,有一定针对性,有一定可行性,满足招标人实际需</p>

条款号	评审内容	评审标准
		<p>求;</p> <p>第三档次(1分): 投标人针对本项目提出的菜品营养健康管理内容缺漏, 针对性一般, 可行性一般, 基本满足招标人实际需求;</p> <p>第四档次(0分): 投标人未提供菜品营养健康管理;</p> <p>6) 应急方案评审评分(满分5分):</p> <p>第一档次(4-5分): 投标人针对本项目提出的应急方案内容完整详细、合理, 针对性强, 可行性强, 完全满足招标人实际需求;</p> <p>第二档次(2-3分): 投标人针对本项目提出的应急方案内容基本完整, 有一定针对性, 有一定可行性, 满足招标人实际需求;</p> <p>第三档次(1分): 投标人针对本项目提出的应急方案内容缺漏, 针对性一般, 可行性一般, 基本满足招标人实际需求;</p> <p>第四档次(0分): 投标人未提供应急方案;</p> <p>7) 人员配置评审评分(满分10分):</p> <p>①投标人拟派往本项目管理人员评审评分(满分3分)</p> <p>a. 投标人拟派往本项目管理人员中至少一人具备餐厅管理经验的得0.5分;</p> <p>b. 投标人拟派往本项目管理人员中至少一人具备分区档口管理经验的得0.5分;</p> <p>c. 投标人拟派往本项目管理人员中至少一人具备仓库管理经验的得0.5分;</p> <p>d. 投标人拟派往本项目管理人员中至少一人具备质量管理经验的得0.5分;</p> <p>e. 投标人拟派往本项目管理人员中至少一人具备后厨管理经验的得0.5分;</p> <p>注: 投标文件中须提供项目管理人员表及对应资料复印件加盖投标人公章, 资料包括身份证、项目管理经验证明材料、食品从业人员健康证(如有)、厨师资格证书(如有)、劳动合同等。无人员资料或人员资料不明确、不齐全、无法体现对应内容的不予认可;</p> <p>②投标人拟派往本项目厨师评审评分(满分5分)</p> <p>投标人每提供一名厨师具有中华人民共和国人力资源和社会保障部门颁发的二级及以上厨师资格证书及《食品从业人员健康证》得1分, 满分5分;</p> <p>注: 拟派往本项目厨师须提供对应厨师资料复印件加盖投标人公章, 厨师资料包括身份证、食品从业人员健康证、厨师资格证书、</p>

条款号	评审内容	评审标准
		<p>劳动合同等。无人员资料或人员资料不明确、不齐全、无法体现对应内容的不予认可；</p> <p>③投标人拟派往本项目其他人员评审评分（满分2分）：</p> <p>第一档次（2分）：投标人提供的其他人员年龄、男女比例分配科学合理、岗位职责分工详细明确，完全满足招标人要求；</p> <p>第二档次（1.5分）：投标人提供的其他人员年龄、男女比例分配合理、岗位职责分工明确，满足招标人要求；</p> <p>第三档次（1分）：投标人提供的其他人员年龄、男女比例分配基本合理、岗位职责分工基本明确，基本满足招标人要求；</p> <p>第四档次（0分）：投标人提供的其他人员年龄、男女比例分配不合理、岗位职责分工不明确，无法满足招标人要求；</p> <p>注：拟派往本项目其他人员须提供对应人员资料复印件加盖投标人公章，人员资料包括身份证、食品从业人员健康证、厨师资格证书（如有）等。无人员资料或人员资料不明确、不齐全、无法体现对应内容的不予认可；</p> <p>8) 投诉处理及满意度保障措施评审评分（满分2分）：</p> <p>第一档次（2分）：投标人针对本项目提出的投诉处理及满意度保障措施内容完整详细、合理，针对性强，可行性强，完全满足招标人实际需求；</p> <p>第二档次（1.5分）：投标人针对本项目提出的投诉处理及满意度保障措施内容基本完整，有一定针对性，有一定可行性，满足招标人实际需求；</p> <p>第三档次（1分）：投标人针对本项目提出的投诉处理及满意度保障措施内容缺漏，针对性一般，可行性一般，基本满足招标人实际需求；</p> <p>第四档次（0分）：投标人未提供投诉处理及满意度保障措施；</p> <p>9) 投标人拟投入本项目设施设备评审评分（满分为3分）：</p> <p>第一个档次（3分）：投标人拟投入本项目设施设备完全满足招标人实际需求,性能优良、安全可靠，产品成熟、稳定好，操作方便，易于维护的；</p> <p>第二个档次（2分）投标人拟投入本项目设施设备满足招标人实际需求,性能较好，安全性较好、稳定性较好，操作较方便；</p> <p>第三个档次（1分）投标人拟投入本项目设施设备基本满足招标人实际需求,性能一般，安全性一般、具有一定的稳定性，可操作的；</p>

条款号	评审内容	评审标准
		<p>第四个档次（0分）投标人拟投入本项目设施设备无法满足招标人实际需求，性能不稳定，安全性差、不便于操作，难以维护的；</p> <p>10) 食堂设施设备维护方案评审评分（满分为2分）：</p> <p>第一档次（2分）：投标人提供的食堂设施设备维护方案内容完整规范，切实可行，针对性强，符合招标人实际需求；</p> <p>第二档次（1.5分）：投标人提供的食堂设施设备维护方案内容基本完整，可行性一般，针对性一般，基本符合招标人实际需求；</p> <p>第三档次（1分）：投标人提供的食堂设施设备维护方案内容缺漏，不具有可行性，缺乏针对性，不符合招标人实际需求；</p> <p>第四档次（0分）：投标人未提供食堂设施设备维护方案；</p> <p>11) 违约处罚措施评审评分（满分2分）：</p> <p>第一档次（2分）：投标人针对本项目提出的违约处罚措施完整、全面、具体、针对性强，可行性强；</p> <p>第二档次（1.5分）：投标人针对本项目提出的违约处罚措施完整、针对性好，可行性好；</p> <p>第三档次（1分）：投标人针对本项目提出的违约处罚措施基本完整、针对性一般，可行性一般。</p> <p>第四档次（0分）：投标人针对本项目提出的违约处罚措施不明确、缺乏针对性，缺乏可行性。</p> <p>12) 其他增值服务评审评分（满分5分）</p> <p>投标人每提供一项符合采购人实际需求的其他增值服务得2.5分，满分5分。</p>
	5) 商务部分得分 F3 (满分 16 分)	<p>1) 食品安全卫生承诺及菜品质量承诺评审评分（满分2分）：</p> <p>第一档次（2分）：食品安全卫生承诺及菜品质量承诺详细具体，可行性好，针对性强；</p> <p>第二档次（1.5分）：食品安全卫生承诺及菜品质量承诺基本完善，可行性较好，针对性一般；</p> <p>第三档次（1分）：食品安全卫生承诺及菜品质量承诺不完善，可行性差，无针对性；</p> <p>第四档次（0分）：投标人未提供食品安全卫生承诺及菜品质量承诺。</p> <p>2) 投标人类似案例评审评分（满分10分）：</p> <p>根据投标人 2017 年至本项目响应文件提交截止时间前已完成或正在实施过程中的类似案例进行打分，每提供一个类似案例得 2 分，</p>

条款号	评审内容	评审标准
		<p>满分 10 分。</p> <p>注：投标人须提供类似案例的合同及对应的《食品经营许可证》及业主评价意见复印件加盖投标人公章作为证明材料，未提供或未按要求提供或资料不明确、无法体现对应内容的不予认可。</p>
		<p>3) 投标人企业实力评审评分（满分 4 分）：</p> <p>①投标人具有有效的质量管理体系认证证书得 1 分；</p> <p>②投标人具有有效的环境管理体系认证证书得 1 分；</p> <p>③投标人具有有效的职业健康安全管理体系认证证书得 1 分；</p> <p>④投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书得 1 分；</p> <p>注：投标文件中须提供以上认证证书复印件加盖投标人公章。未提供或未按要求提供或资料不明确、无法体现对应内容的不予认可；</p>

1. 评标方法：

1.1 本次评标采用综合评估法。评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章前附表规定的评分标准进行打分，并按上述评标总得分计算公式计算评标总得分，按评标总得分由高到低的顺序推荐中标候选人排序。

2. 评审程序和标准

2.1 符合性审查

2.1.1 评标委员会依据招标文件的规定，对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查（具体详见《评标方法前附表》），以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2.1.2 符合性审查内容及标准：详见招标文件第七章《评标方法》“评标方法前附表 2.1 符合性审查”，经审查有一项不符合的，该投标文件按无效投标处理。

2.2 评标方法和标准

2.2.1 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。招标文件中没有规定的评标方法和标准，不作为评标依据。

2.2.2 投标报价得分 F1：按本章《评标方法前附表》的规定对投标报价进行计算并得出 F1 得分；

2.2.3 技术部分得分 F2：按本章《评标方法前附表》的规定对技术部分评分并计算出 F2 汇总得分

2.2.4 商务部分得分 F3：按本章《评标方法前附表》的规定对商务部分评分并计算出 F3 汇总得分；

2.2.5 评标总得分：按本章《评标方法前附表》的规定计算评标总得分。

2.3 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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将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，评标委员会将认定其投标无效。

2.4 对投标人的价格分等客观评分项的评分应当一致，对其他需要借助专业知识评判的主观评分项，应当严格按照评分细则公正评分。

2.5 技术部分（F2）和商务部分（F3）由评标委员会各成员独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。投标人各项评分因素得分为该项因素评标委员会各成员汇总得分的算术平均值（保留小数点后两位），小数点后第三位“四舍五入”。

2.6 评标委员会成员要依法独立评审，并对评审意见承担个人责任。

3. 投标文件的澄清、说明或者补正

3.1 投标文件中出现含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会将以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

3.2 评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或者补正。

3.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或者补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或者补正。

4. 评标结果

4.1 投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人将会被推荐为排名第一的中标候选人。

4.2 评标委员会按评标总得分由高到低顺序推荐中标候选人，并提出书面评标报告。

4.3 评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

4.4 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

4.5 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与招标人或者招标代理机构沟通并作出书面记录。招标人或者招标代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

5. 有效投标不足三个的情形

5.1 评标委员会根据招标文件的规定, 否决不合格投标后, 认为有效投标不足三个使得投标明显缺乏竞争的, 评标委员会可以否决全部投标。若有效投标不足三个, 且评标委员会经评审认为投标仍具有竞争力时, 可以按评标办法继续评标或进行综合评议推荐中标候选人。