**用 户 需 求**

1. **项目概况**

梅州市技师学院（以下简称学院）高训校区占地面积约50亩，现有教学楼1栋、实训楼3栋、宿舍1栋，内宿生位约180位。食堂现有基础设施（水、电、校园一卡通收费系统等）、设备和厨具一批，面积约1000平方米（其中包含有1个小卖部，面积约为80平方米），食堂（含小卖部）按现状交付使用（以设备清单为准），为了满足师生就餐需求，更好的为师生服务，现通过公开招标确定食堂的承包经营者。

**二、承包经营期限与相关费用要求**

1.承包经营期限：1年，即2020年8月22日至2021年7月15日。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食堂名称 | 经营年限 | 食堂承包款  （标底） |
| 梅州市技师学院食堂（含小卖部） | 1年 | 26000元/年 |

2. 9月25日前承包人按中标价向学院缴纳食堂承包款总额。

3.经营期间所发生的水、电等费用由承包人负责，水电费每月按供水、供电公司收费标准上交学院，逾期按每天计收1%的滞纳金。

4.承包人在正式营业前须购买保额分别不低于300万的餐饮场所责任险和防爆火灾险。

5.经营期间，正常的房屋、设施的大修费用由学院承担。承包人要维持学院提供的设施设备的正常运转，合同期内设施设备维护、保养、维修等费用由承包人承担，设施设备出现故障和损坏的，承包人应及时维修或更换。

6.承包期间设备、餐具等配备、补充和完善，费用由承包人承担，学院不再投入。

7.承包人使用学院的设备因使用年限正常报废的，承包人需提交书面申请，资产及清单交学院总务科核实后由学院统一进行处置，承包人不能擅自处置。

8.承包期内承包人须承担食堂及小卖部相关证件的年审、年检等一切费用。

**三、经营要求**

1.承包人开展经营服务活动应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《学生集体用餐卫生监督办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等法律、法规以及学院的相关管理规定和要求。

2.承包人必须负责办理食堂餐饮服务业和小卖部必须具备的证件，到期及时验证、换证，所有从事食堂工作的人员必须持有效的健康证，并参加卫生知识培训合格，以上费用均由承包人承担。

3.为便于校园综合管理和方便师生用餐，小卖部的经营范围限定为定型包装食品、水、饮料、文具和日用品，不得售卖烟酒、扑克、泡泡糖、口香糖、辣条等食品、药品和三无产品，不得超出范围经营。并按学院的作息时间要求定时开放。

4.承包人在经营过程中所发生的一切债权、债务等纠纷均与学院无关，并对经营区域的消防安全、人员安全、食品安全等负全责。

5.承包人派出的食堂负责人应掌握食品卫生安全相关的法律法规知识，持有餐饮服务食品安全管理员培训证书，每年按时参加继续教育培训和验证，所有食堂从业人员必须持有有效身份证、健康证、卫生知识培训上岗证。

6.承包人应了解学院的管理要求，应有立足为师生提供优质服务的思想素质和职业道德，应充分认识学院食堂具有明显公益性、服务性、微利性的特点。

7.承包人应具有健全科学的食品卫生、人事用工、业务培训、持证上岗、优质服务、劳动分配、岗位职责、工作守则、成本核算、监控检查、考核奖惩、民主管理、安全生产和仓储管理等制度，以及工作计划、突发事件应急处理预案等。

8.承包人应服从学院的监管，加强食堂各项工作管理，主动配合相关管理部门对饭菜的质、量、价、卫生条件、服务态度、成本核算的检查评比工作，主动配合政府相关部门的检查，在物资采购、饭菜品种、质量、价格、食品卫生、服务态度等方面要严格按照市场监督管理局、教育部门、人社部门及学院等相关部门的规定执行，如须整改的，费用由承包人承担。

9.承包人必须遵守有关食品原料采购制度，要设有专职采购员,坚持索证制度，所购物料必须具备“三证”（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证），按照要求建立电子台账，并保留数据1年以上，制订有完善的农残检测制度，具有农残检测仪器，按相关部门要求每天检测。

10.在食品安全保障方面，要求承包人具备稳定的合作供应商，食用油须采用知名品牌的大豆油、菜籽油、花生油、调和油，不得使用含转基因成分的食用油，调味料采用知名品牌瓶装调味料，大米、蔬菜、肉类等采购，需提供合同或证明材料，确保产品质量安全，不得使用转基因食材，大米每批次必须提供食品药品监督管理局或质量技术监督局重金属检测合格的检测报告。

11.承包人必须秉承每日准时、足量、优质、价廉的原则向师生提供一日三餐的主、副食品及相关服务，午、晚餐高、中、低档菜式品种比例为2︰5︰3，饭菜价格不得超出学院规定标准，正餐每个净肉不得超过4.5元、菜肉混炒不得超过3元，青菜、鸡蛋不得超过1.5元、米饭1元，学生加米饭不得再收费，如因物价因素须调整饭菜价格时，须以书面形式告知，经同意后方可进行，不准出售变质、变味的饭菜和剩菜剩饭，一经发现须立即封存取证并视情节轻重给予相应的处理。

12.食堂仅为学院师生提供餐饮服务，未经批准不得对外提供餐饮服务，如因工作需要对外提供餐饮服务的，须经学院相关部门同意后方可提供。

13.餐饮服务食品安全管理员应在职在岗，并切实履行职责。

14.从业人员要统一标识，统一着装，文明经营，热情服务。

15.承包人经营期间独立开展对外业务关系。

16.承包人投入的设施设备承包期满后自行处理，不得影响学院的后续工作。

**四、违约责任**

1.不得随意改变食堂现有功能布局，否则学院有权要求承包人按照原状恢复或向学院交纳恢复原状工程所需费用。

2.学院对食堂物资采购、饭菜质量、销售价格、食品卫生、安全生产等工作进行定期检查和不定期的抽查，发现问题，限期整改，若承包人拒不执行整改要求或屡教不改的，学院可对其处以100～3000元的处罚（可从风险保证金中扣除），情节严重的，可取消其经营资格，中止承包合同。

3.承包人在承包期内出现下列情况之一的，学院有权中止承包合同，取消其经营资格，并保留法律诉讼权利。

（1）经营期间发生师生食物中毒或安全生产责任事故的(事故发生的一切费用由承包人承担)。

（2）因食品价格、质量、卫生和服务态度等而引发社会影响恶劣的群体事件。

（3）在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、私自对外提供餐饮服务、未按规定经营范围经营等违规行为，经规劝、限期整改依然无效的。

（4）在经营过程中存在转包、分包和挂靠经营行为的。

（5）招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格，或经营情况发生变化不符合准入条件的。

（6）不配合、不服从政府相关部门、学院管理，不执行整改和管理要求的。

**五、评标办法**

评委由7人组成，评委根据各投标人的投标文件按商务、技术评审表的评分细则和标准进行评分，去除最高分和最低分后的评分算术平均值即为该投标人的商务、技术得分，计算精确到小数点后两位数，商务、技术得分加上价格评审得分为其综合得分，以综合得分最高者中标，在综合评分得分相等的情况下，原食堂承包方拥有优先承包权。

评分总值最高为100分，评分分值（权重）分配如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评分项目 | 价格评分 | 商务评分 | 技术评分 |
| 权重 | 20 | 35 | 45 |

**（一）价格评分(食堂承包款)。（20分）**

1、以各投标人报价的平均值作为基准价，等于平均值或最接近平均值上限者得满分20分，次接近者得18分，第三接近者得16分，以此类推，按名次递减2分。

2、高于平均值的排名在前，低于平均值的排名在后。

**（二）商务评分（35分）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审项目 | 分数 | 评分标准 | 投标人A | 投标人B | 投标人C |
|
| 1 | 企业资质 | 10 | 具有IS09001质量管理体系认证和ISO22000  HACCP食品安全管理体系认证，得10分；具有其中一个，得5分。 |  |  |  |
| 2 | 同类项目经验业绩 | 20 | 提供广东省内市级以上（含市级）食品药品监督管理部门评定的餐饮服务食品安全量化分级管理“A级资质食堂”的1分/个，最多得5分；“食品安全示范性食堂”的1.5分/个，最多得6分；（须提供市级以上（含市级）相关管理部门公布名单的网络打印件或公布名单文件的复印件并加盖投标单位公章，无提供不得分）食堂管理采用4D管理模式的2分/个，最多得4分；（须提供认证单位的证明，无提供不得分）此项最高得分为15分。 |  |  |  |
| 投标人近三年承接的高校、中学（含中职学校）、学院、技工院校食堂承包经营业绩（须提供合同复印件，原件开标时备验），0.5分/个，最高5分。 |  |  |  |
| 3 | 企业信誉  信用 | 5 | 投标单位2015年以来连续被地市或以上工商行政管理部门评为守合同重信用企业，5年或以上得5分， 3年以上得3分,1年以上得1分。（须提供证书复印件并加盖投标单位公章作为评分依据，无提供不得分。） |  |  |  |
| 合计 |  | 35 |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |

商务评审表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审项目 | 分数 | 评分标准 | 投标人A | 投标人B | 投标人C |
|
| 1 | 经营管理及服务方案（使用A4纸打印） | 10 | 经营方案包括工作计划、卫生管理方案、实施方案、突发事件处理预案等，服务方案包括从业人员卫生培训，原材料采购、食品加工、饭菜供应样式及价格、扶持贫困学生，与学生开展文化交流、勤工俭学等活动及经营模式是否具有特色、创新等：   1. 方案制定详细、科学合理且操作性强，优：8-10分；   ②方案制订比较详细、比较合理，且具有可操性，良5-7分；  ③方案整体一般，一般 2-4分；  ④方案简单，整体较差，差 0-1分。 |  |  |  |
| 2 | 规章制度（使用A4纸打印） | 8 | ①管理制度完善，措施得力，操作性强得6-8分；  ②管理制度基本附合，有一定操作性得3-5分；  ③管理制度不完善或没有得0-2分。 |  |  |  |
| 3 | 投入本项目的管理和技术团队（须提供名单、身份证复印件，所有复印件须加盖投标单位公章，原件备查） | 3 | ①项目负责人：大专以下学历1分，大专学历2分，本科或以上学历3分。 |  |  |  |
| 4 | ②项目负责人拥有高级食品安全管理员证书的得2分，  同时具备高级营养师或高级厨师证书的得4分。 |  |  |  |
| 3 | ③技术人员（厨师、点心师、营养师等）：人员配备合理，齐全，拥有高级证书的得1分/人，拥有中级证书的得0.5分/人；最高3分。 |  |  |  |
| 2 | ④团队成员拥有消防部门颁发的消防员证书，得2分。 |  |  |  |
| 4 | 经营服务承诺（签订合同后2个月内实现） | 10 | 对本项目的服务承诺：承诺按“4D食堂”进行建设经营，得10分；承诺按“示范性食堂”进行建设经营，得7分；承诺按 “A级资质食堂”进行建设经营，得4分；无承诺不得分。（出具的承诺书须加盖投标单位的公章） |  |  |  |
| 5 | 无公害蔬菜供应 | 5 | 1、设有无公害蔬菜种植基地并保证由此基地供应（提供无公害基地认证书）得5分；  2、提供与无公害蔬菜经销商的供应合同，得2分。 |  |  |  |
| 合计 | | 45 |  |  |  |  |

**（三）技术评分（45分）**

技术评审表