招 标 文 件

**采购执行编号：Z2024016**

**招标项目名称：重庆开放大学 重庆工商职业学院**

**合川校区新建三期工程学生二食堂**

**三层和四层经营托管采购项目**

**采 购 人：重庆开放大学 重庆工商职业学院**

**采购代理机构：重庆开放大学 重庆工商职业学院**

**二〇二四年三月**

**目 录**

[第一篇 投标邀请书 4](#_Toc30274)

[一、招标项目内容 4](#_Toc23743)

[二、资金来源 4](#_Toc18113)

[三、投标人资格要求 4](#_Toc30510)

[四、投标、开标有关说明 4](#_Toc6524)

[五、投标保证金 5](#_Toc14535)

[六、投标有关规定 6](#_Toc9589)

[七、联系方式 6](#_Toc10286)

[八、现场踏勘 6](#_Toc3180)

[第二篇 项目服务技术（质量）需求 8](#_Toc1634)

[一、招标项目一览表 8](#_Toc8349)

[※二、招标项目服务需求 8](#_Toc7204)

[三、本次食安智慧管理系统建设相关要求 21](#_Toc12458)

[四、水电智能计费管理系统硬件建设要求 36](#_Toc6742)

[五、图纸及管理制度 37](#_Toc722)

[第三篇 项目商务要求 55](#_Toc1439)

[一、服务期、服务地点及验收方式 55](#_Toc16168)

[二、报价要求 56](#_Toc11706)

[三、履约保证金及管理费缴纳 56](#_Toc2479)

[四、质量保证及售后服务 57](#_Toc21313)

[五、退出机制 58](#_Toc8424)

[六、知识产权及责任纠纷 58](#_Toc9038)

[七、其他商务要求内容 58](#_Toc21499)

[第四篇 资格审查及评标办法 59](#_Toc18980)

[一、资格审查 59](#_Toc13899)

[二、评标方法 59](#_Toc4197)

[三、评标标准 61](#_Toc18199)

[四、无效投标条款 65](#_Toc12787)

[五、废标条款 66](#_Toc27316)

[第五篇 投标人须知 67](#_Toc8674)

[一、投标人 67](#_Toc12211)

[二、招标文件 67](#_Toc9509)

[三、投标文件 67](#_Toc32083)

[四、开标 69](#_Toc19368)

[五、评标 69](#_Toc6843)

[六、定标 69](#_Toc833)

[七、中标 70](#_Toc31904)

[八、询问、质疑和投诉 70](#_Toc6942)

[九、采购代理服务费 71](#_Toc30087)

[十、交易服务费 71](#_Toc913)

[十一、签订合同 71](#_Toc1230)

[第六篇 合同主要条款和格式合同 73](#_Toc13687)

[第七篇 投标文件格式 87](#_Toc17796)

[一、经济文件 88](#_Toc7843)

[二、服务技术（质量）文件 92](#_Toc11607)

[三、商务文件 94](#_Toc548)

[四、其他 98](#_Toc3292)

[五、资格文件 99](#_Toc28810)

# **第一篇 投标邀请书**

重庆开放大学重庆工商职业学院 对重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目进行公开招标（采购执行编号: Z2024016)，欢迎有资格的投标人参加投标。

## **一、招标项目内容**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 托管经营区  建筑面积  （平方米） | 投标保证金  （万元） | 中标人数量（名） | 经营托管期限 | 备注 |
| 重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目 | 1.三层面积约为3240平方米（学生食堂）；  2.四层面积约为1900平方米（教工食堂）；  3.二层面积约为127平方米（学生生活超市）；另外可在梅园、竹园学生宿舍采购人指定的位置设置小卖部。 | 20 | 1 | 6年（2+4模式） | 食堂建筑面积含餐厅、包房、备餐间、操作间等配套用房，各项表列为概数，以现场实际面积为准。 |

## **二、资金来源**

由中标人按中标承诺进行投入。

## **三、投标人资格要求**

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：无。

（三）本项目的特定资格要求：

1.投标人提供餐饮服务许可证或者食品经营许可证。（提供复印件，盖投标人公章）。

2.投标人提供承诺函，承诺不存在以下两种情况（格式自拟，盖投标人公章）：（1）**不属于**投标人的法定代表人、股东或负责人为重庆开放大学 重庆工商职业学院教职工（含事业编制、参照事业编制管理的劳动合同聘用制、劳动合同聘用制、离退休人员）及在读学生；（2）投标人与正在重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区一食堂、二食堂和三食堂的经营单位及其在重庆市合川区成立的全资子公司**不存在**关联关系（包含但不限于直接投资、间接投资、法定代表人为同一人、委派管理人员）。

## **四、投标、开标有关说明**

（一）投标人应通过行采家网（https://www.gec123.com/）注册。

（二）凡有意参加投标的投标人，请到重庆开放大学官网（http://www.cqdd.cq.cn/）或在行采家网（https://www.gec123.com/），重庆教育后勤协会网站（http://www.cqjyhqxh.com/）网上下载本项目招标文件、图纸、澄清等开标前公布的所有项目资料，无论投标人领取或下载与否，均视为已知晓所有招标内容。

（三）招标文件公告期限：自采购公告发布之日（2024年3 月16 日）起五个工作日。

（四）招标文件提供期限

1.报名和招标文件发售时间：2024年3 月16 日-2024年 4月7日北京时间9:00.

2.招标文件售价：人民币300元/分包（售后不退）。

3.招标文件购买方式：通过转账方式缴纳（缴纳账户同保证金账户），**招标文件购买费的到账截止时间为开标时间前1小时**（各投标人在银行转账（电汇）时，须充分考虑银行转账（电汇）的时间差风险，如同城转账、异地转账或汇款、跨行转账或电汇的时间要求）。文件购买费和投标保证金应分别公对公转账至学校账户，汇款须注明本项目采购执行编号（Z2024016）及费用名称。

账户名：重庆开放大学

账号：50001043600050023103

开户行：建设银行重庆两江分行营业部

4.招标文件获取方式：投标人在重庆开放大学官网（http://www.cqdd.cq.cn/）或在行采家网（https://www.gec123.com/），重庆教育后勤协会网站（http://www.cqjyhqxh.com/）下载。

（五）投标地点：重庆开放大学华岩校区综合楼三楼 308 开标室（各投标人在递交投标文件时需提供手持文件一份（手持文件不装订，单独交），内容详见招标公告附件一：《手持文件格式模板》）。

投标须满足以下条件，方认定为报名成功，其投标文件才被接受：

1.按时按规定足额缴纳投标保证金和招标文件购买费；

2.按时签到并递交了投标文件。

（六）递交投标文件起止时间：2024年 4月7 日北京时间9:30—10:00。

（七）开标时间：2024年4 月 7 日北京时间10:00。

（八）开标地点：同投标地点。

## **五、投标保证金**

（一）投标保证金递交

投标人须按本项目规定的投标保证金金额进行缴纳（保证金金额详见本篇，一、招标项目内容），由投标人从其基本账户将投标保证金汇至以下账户，投标保证金的到账截止时间为开标时间前1小时。

投标保证金递交账户：

账户名：重庆开放大学

账号：50001043600050023103

开户行：建设银行重庆两江分行营业部

1.各投标人在银行转账（电汇）时，须充分考虑银行转账（电汇）的时间差风险，如同城转账、异地转账或汇款、跨行转账或电汇的时间要求。

2.各投标人在递交投标保证金时，到款账户为上述指定的账户，来款账户必须为本公司基本账户。

（二）保证金退还方式

1.未中标投标人的投标保证金，中标结果公示期结束后5个工作日内办理手续无息退还。

2.中标供应商在合同签订后5个工作日内办理手续无息退还。

## **六、投标有关规定**

（一）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项（分包）下的政府采购活动。

（二）为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

（三）本项目的澄清文件（如果有）一律在行采家网（https://www.gec123.com/）及重庆开放大学官网（http://www.cqdd.cq.cn）、重庆教育后勤协会网站（http://www.cqjyhqxh.com/）上发布，请各供应商注意下载；无论供应商下载与否，均视同供应商已知晓本项目澄清文件（如果有）的内容。

（四）超过投标截止时间递交的投标文件，恕不接收。

（五）投标费用：无论投标结果如何，投标人参与本项目投标的所有费用均应由投标人自行承担。

（六）本项目不接受联合体参与投标，否则按无效投标处理。

（七）本项目不接受合同分包，否则按无效投标处理。

（八）按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》财库〔2016〕125号，投标人列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，将拒绝其参与政府采购活动。

## **七、联系方式**

采购人：重庆开放大学 重庆工商职业学院

联系人：许 磊

电 话：023-68465180

传 真：023-68465180

地 址：重庆市九龙坡区科技园华龙大道1号

## **八、现场踏勘**

（一）踏勘时间：潜在投标人可于2024年3月18日-2024年3 月22日（工作日上午9: 30-11:30，下午14:30-16:30），自行至现场进行查勘，踏勘费用自理。

（二）踏勘地点：重庆工商职业学院合川校区。

（三）联系人：张老师

（四）联系电话： 13527461316

（五）踏勘有关说明：

1．采购人在踏勘现场中介绍的项目场地和相关的周边环境情况，供投标人在编制投标文件时参考，采购人不对投标人据此做出的判断和决策负责。

2．无论投标人是否进行踏勘现场，均视为已知晓踏勘现场相关情况，尺寸、地形风险导致投标人在项目实施过程中出现的装修装饰及运营成本增加等情况发生的，其责任由投标人自行承担。

# **第二篇 项目服务技术（质量）需求**

“※”标注的服务技术（质量）需求为符合性审查中的实质性要求，投标文件若不满足按无效投标处理

## **一、招标项目一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **服务期限（年）** | **备注** |
| 1 | 重庆开放大学 重庆工商职业学院  合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管项目 | 6年（2+4模式） |  |

## ※**二、招标项目服务需求**

（一）服务范围、要求及标准

1.经营托管区域。合川校区新建三期工程学生二食堂三层除学校用办公室区域、四层除活动中心和学校用办公室区域以外的全部区域、二层小超市区域（另外可在梅园、竹园学生宿舍内采购人指定的位置设置小卖部）。

2.经营托管范围。符合食品安全要求的食品、饮料、水果、百货等。食堂若需经营凉卤菜，还须取得行政主管部门的专项经营许可，同时配备相应的制作场所和条件。不得提供酒类、高风险食品（比如：四季豆、皮蛋等）及超范围经营和服务，具体经营项目以行政主管部门核定许可和采购人审定为准。

3.服务期为6年，实行“2+4”模式。前2年为经营考察期，按照《重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核实施细则》（本篇附件1）、《重庆工商职业学院学生食堂服务质量评价机制》（本篇附件2）的规定实施考核，考察期满经采购人考核合格后再进入后面 4 年的经营合作期。若中标人在服务期间不服从学校管理或服务质量无法达到学校要求或违反学校相关食堂管理制度，学校将根据合同约定和相关管理制度对中标人进行违约处理或提前终止合同。

4.经营托管期内采购人收取管理费。学生食堂管理费以第三层食堂总营业额为基数计算，第四层教工食堂不收取管理费，学生超市管理费按中标人的响应文件中的实际承诺金额计算。

5.经营条件。采购人提供的经营托管范围内的现状经营场地和基本条件，投标人根据有关规定和本招标文件的要求自行负责经营环境和条件的改善、设备设施投入和管理系统建设。

6.安全卫生和托管服务总体要求。严格按经营托管区域和约定经营范围开展食堂及超市经营服务，严格执行国家、地方政府和学校出台的与饮食安全、消防安全、生产安全、防恐反恐和服务相关的法律法规和规章制度。

7.在食堂指定区域做好学生基本大伙餐、特色风味餐、教职工餐、学校会议活动用餐（含自助和桌餐）。学生餐饭菜价格执行重庆市教委、重庆教育后勤协会及采购人的指导价，实行审核备案制，后续调价按照重庆市教委或经市教委授权重庆教育后勤协会发布相关文件或采购人出台的相关办法执行。中标人负责经营管理，自负盈亏。基本大伙餐营业额所占比例不低于食堂总营业额30%（具体考核见本篇附件2《重庆工商职业学院服务质量评价机制》），学校教职工餐和会议活动用餐按优质薄利提供。

8.按照合川区政府关于在合高校后勤安全监管工作会议要求，由中标人在合川注册全资子公司，办理营业执照和食品经营许可证，作为合川区食品卫生监督执法部门监督的市场主体，与中标人一起对所经营食堂的食品安全承担连带责任。托管经营合同由采购人、中标人和中标人新注册的子公司共同签订，所有营业款由采购人拨付给新注册的中标人全资子公司。

9.中标人在本项目的超市经营需按要求办理营业执照、食品经营许可证等相关证照。

10.食堂的食品经营许可证由采购人以采购人的名义办理。

11.特别提示：按学校规划，目前采购人的合川校区在籍学生人数约12500人，2024年9月秋季开学后，合川校区在籍学生人数预计达到14300人，后续年度的在籍学生人数随着当年的招生计划会发生变化。合川校区2010年已经建成一期工程学生食堂一栋，该楼栋共四层，其中一、二、三层均用作学生食堂（含教工食堂、学生生活超市），现有学生食堂3个，学生就餐总餐位约4200个，教工就餐位约240个。现有教工餐的经营期限截至2025年春季学期结束。同时，现有学生生活超市1个，经营面积约530平方米，由现有超市在学生宿舍桃园、李园、杏园、桔园和教师周转房小卖部各1个。新建三期工程学生二食堂的二层为学生食堂预留空间，采购人根据学校办学实际，在本次招标的食堂经营期内，也会投入运营。参与投标的投标人须考虑上述因素对本食堂和超市经营带来的影响。

（二）招标项目餐饮服务定位与要求

新建三期工程学生二食堂三层：定位为学生基本大伙保障型食堂，为师生提供保障用餐。主营学生基本大伙保障餐和特色风味餐并提供爱心保障餐。严格预制菜产品使用范围，预制菜使用实行审核备案制，必须由采购人审核后方能使用。饭菜价格严禁随意涨价、调价。新建三期工程学生二食堂四层：定位为教职工食堂，按采购人给定的早、中餐每人用餐标准，保质保量提供教职工餐饮服务。

1.基本大伙保障餐要求：中标人可根据自身实际情况就基本大伙餐选择单份计价形式或套餐形式售卖（二者可兼顾），在投标时响应文件中基本大伙方案中应予以明确响应。

1.1单份计价：基本大伙按低价菜和中价菜4:6制订菜谱，即每日所提供大伙菜中含40%的低价菜、60%的中价菜；其中荤菜价格3.5元及以下为低价菜，3.6元—4.5元为中价菜；素菜价格1.5元以下为低价菜，1.6元—2.0元为中价菜。中晚各餐荤菜品种不少于8个，素菜品种不少于5个。主食要求：米饭熟重按0.14元/50g计算，单份销售0.3元/100g，0.4元/ 150g ，0.5元/200 g 。荤菜每份熟重要求：俏荤肉含量不低于30g，总重量不低于200g；回锅肉肉含量不低于65g，总重量不低于200g；粉蒸肉肉含量不低于70g，总重量不低于200g；肉丝（片）肉含量不低于60g，总重量不低于200g；烧菜系列肉含量不低于70g，总重量不低于350g。素菜熟重总重量不低于200克。

1.2套餐计价：一荤一素不高于6元（含米饭），一荤两素不高于8元（含米饭），两荤一素不高于10元（含米饭），其他套餐形式需向学校后勤主管部门报备审核后执行。每份套餐中米饭熟重不低于150g ；荤菜每份主料熟重不低于65g，总重量不低于200g，素菜熟重总重量不低于200克。

1.3其他大伙餐：馒头、花卷、发糕每个熟重不低于140g，售价不高于0.7元；鲜肉包每个熟重不低于100g，售价不高于0.8元；油条每根熟重不低于80g，售价不高于0.8元；小面（米线）每份生重不低于100g，售价不高于5元。早餐品种合理搭配，应保证馒头、花卷、发糕、油条、鲜肉包、白米粥供应不断档。

1.4新菜品研发：根据学校学生来源地和适合口味等方面的需求，积极组织技术团队，精心研究菜品制作，每月推出一样新菜品，由采购人后勤主管部门审核后上线，以此不断丰富菜品种类，提高菜品质量。

1.5为更好贯彻执行《重庆市教育委员会等6部门关于进一步加强重庆市高等学校学生食堂工作的意见》（渝教建〔2012〕32 号）、《重庆市教育委员会关于贯彻落实进一步加强重庆市高等学校学生食堂工作的意见的通知》（渝教建【2012】53号）、《重庆高校学生食堂饭菜价格平抑基金实施办法》及《重庆工商职业学院学生食堂饭菜价格平抑基金实施办法》等食堂平抑基金相关管理办法，学生食堂饭菜价格平抑基金只能以基本大伙营业额为学校核发计算的基数。基本大伙的确认工作须在食堂装修改造完成后正式开伙前予以确认，由中标人提出申请，采购人根据基本大伙要求审核备案。

2.特色风味餐要求：特色风味餐主要包括热食、冷卤食、甜品糕点等，以错位经营、特色经营和多元化经营为主，特色风味餐饭菜价格定价标准应不高于学校周边社会餐饮同类价格的80%；特色风味档口设置及菜品价格方案按招标文件和响应文件要求，并经采购人审核同意后公布执行。

3.爱心保障餐要求：中标人按照采购人要求每日提供爱心保障餐，以套餐形式提供，确保每日不同样，配置标准：中餐和晚餐一荤一素，提供免费汤，米饭免费添加；爱心保障餐每餐不高于4.5元（具体执行标准以中标人响应文件中的承诺为准），作为学校后勤关怀育人的载体，鼓励中标人主动让利给困难家庭学生，适当再降低餐标，由中标人在经营期内按照投标承诺制订供餐方案，报采购人审核同意后实施。投标人须按照以上服务要求在基本大伙方案中响应，爱心保障餐品质应符合基本大伙饭菜品质和质量分量要求。

4.教工食堂供餐要求：教工食堂实行早、中两顿供餐，以自助形式为主，用餐标准根据学校要求统一执行（该用餐标准由投标人考察现场时，获取相关信息）。早餐每餐供应原则上包含面点、糕点、面食、水饺、抄手、蛋类、炒饭、配菜、咸菜、牛奶或豆浆，午餐每餐供应原则上包含至少三荤三素（目前教工餐标准为四荤四素）、两汤（一荤一素）、特色小吃、精致水果、饮料、牛奶、酸奶，教工餐菜品要求食材优质新鲜，菜品制作精致、营养均衡、少油少盐。教工食堂也可根据学校教职工需要结合实际，由中标人根据经营情况，自行决定是否提供教职工晚餐服务，教工食堂的晚餐不面向学生开放，面向教职工的晚餐结算方式与其他食堂面向教职工供餐的结算方式相同（该结算方式由投标人考察现场时，获取相关信息）。教工餐用具为全新配置，餐盒采取电加热、保温效果良好，餐盘、汤碗以及其他盛用具以食品级304不锈钢材质为主，质感和手感优良，筷子采用木质筷，汤桶应具插电式保温效果。大包房座位配置为标准16+2位，小包房座位配置为标准10+2座位。包房餐具配置应做到品类齐全，精细雅致，富有特色。上述餐用具中标人在采购前需提供相关样品交由采购人认可后方可购置使用。除上述要求外，中标人还可在教工餐就餐区内提供其他收费增值服务，由教职工自愿选择消费，包括甜品、茶饮、咖啡、风味小吃、精品水果、鲜榨果汁等。此部分增值服务的内容和项目与教工餐餐标包含的内容不能有相同的品类，此部分项目不属于采购人教工餐餐标包含的范围，经采购人审核通过后可自行合理定价，面向全校教职工经营。教工食堂管理与考核按照《重庆工商职业学院教工餐厅经营考核管理办法》（本篇附件3）执行。

5.学校会议活动供餐要求：按会议、活动主办方要求提供用餐方案，用餐形式包含大型会议自助餐和包房接待餐，方案中涉及的菜品等应优质薄利提供。学校会议活动用餐经营方案按招标文件和响应文件要求，实行审核制，并经采购人审核同意后执行。

（三）招标项目超市服务定位与要求

1.中标人在采购人委托经营区域内按照相关规定，在采购人监督下实行自主经营，独立核算，自负盈亏。超市收银须按采购人要求使用校园一卡通、现金、微信、银行卡等方式，服从采购人一卡通收费及管理办法的相关规定，校园一卡通及其他收银设备由中标人自行购买配置。超市（含2个小卖部）每月营业金额在采购人拨付中标人营业款前，向采购人的后勤部门报送数据。

2.中标人是超市经营管理的主体责任人，应严格遵守国家对超市经营的相关法律法规。对本项目超市托管经营区域内的食品安全、服务质量、内部治理和消防安全、员工聘用及管理、消费投诉等方面负完全责任。

3.中标人应严把商品进货渠道关，禁止假冒伪劣或过期商品进入超市。所有商品必须有生产厂家、注册商标、生产日期和保质期等标识。经营期内，采购人以定期、不定期方式抽查检查中标人的经营范围、商品质量和服务质量，一旦发现违规行为，将按相关规定采取警告、罚款等方式进行处罚。（《重庆工商职业学院学生超市考评细则（试行）》本篇附件4）

4.超市经营期内，中标人应按市场监管行政主管部门的要求设立消费者维权服务站，切实履行消费者权益维护、消费投诉纠纷处理等法定职责。

（四）招标项目经营管理要求

1.投标人提供经营管理方案：经营管理总体规划（含食堂和超市，内容包括经营服务定位、理念、思路等）、管理机构及团队配备方案、基本大伙餐经营方案、特色风味餐经营方案（品类不重复兼顾区域口味差异）、教工餐经营方案、食品安全卫生保障方案、食物中毒应急处置预案、水电燃气应急处置预案、消防安全应急处置预案、服务育人工作方案等。投标须按采购人要求配备各关键岗位人员，具体要求如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 岗 位 | 数量（名） | 岗位要求 |
| 现场负责人（经理） | 1 | 1.学历要求：国民教育专科学历及以上；  2.年龄：从投标截止日计算，不超过45周岁；  3.其他要求：熟悉办公软件；具有高校学生食堂餐饮驻场管理经验，该岗位需严格履行驻现场职责。 |
| 厨师长 | 1 | 1.资质要求：具备高级厨师（国家职业资格三级）技师及以上资格证书；  2.其他要求：  （1）负责对所经营学生食堂的所有食品加工全过程进行技术和质量把关。  （2）负责对所经营教工食堂的所有食品加工全过程进行技术和质量把关。 |
| 经理助理 | 1 | 1.学历要求：国民教育专科学历及以上；  2.年龄：从投标截止日计算，不超过40周岁；  3.其他要求：熟悉办公软件；协助食堂负责人（经理）开展相关食堂管理工作，同时具有高校教工食堂餐饮管理经验。 |
| 消防及生产安全专管员 | 1 | 1.学历要求：国民教育专科学历及以上；  2.年龄：从投标截止日计算，不超过40周岁；  3.其他要求：熟悉基本办公软件；具备相关的生产或消防安全工作经验。 |
| 公共营养师 | 1 | 1.具备公共营养师四级及以上资格证书。 |
| 食堂库房管理 | 1 | 1.熟悉校园食品安全关于库房管理的相关要求；  2.熟练操作库房系统软件。 |
| 超市负责人 | 1 | 1.协助食堂负责人（经理）开展学生生活超市管理相关工作；  2.熟悉高校学生生活超市管理。 |

为确保管理团队的稳定性，中标人在签订合同前，按照上表中要求提供人员名单及书面授权书、身份证明、学历证明及相关职业资格证书证明材料，同时提供食堂现场负责人（经理）、厨师长、经理助理、消防及生产安全员、公共营养师、食堂库房管理员、超市负责人由中标人所在单位为其缴纳的至少连续3个月的社保证明材料（社保缴纳截止时间为本次食堂托管经营的开标日）。如中标候选人未按要求提供上述证明材料，采购人将取消该中标候选人的中标资格，按总得分由高到低的顺序由排在后一位的中标候选人递补，以此类推。所有岗位人员名单确定后不得擅自更换。经营期限内，如采购人认为以上岗位人员不符合本项目管理要求，中标人需无条件按采购人要求更换符合岗位要求的人员；确因情况特殊并经采购人同意，方可部分调整本项目核心管理人员，新调整的人员应满足以上对岗位的要求。如未经采购人同意擅自更换人员，每擅自更换一次中标人需向采购人支付违约金10000元/人。违约金应在7个工作日内支付，逾期不支付，采购人发出扣款通知后有权在当月营业款结算中扣除。

采购人对本项目实行“不合格员工退回”管理制度。中标人入驻本项目前须提供本项目所有员工信息（主要内容包括姓名、性别、岗位、出生年月、户籍所在地、联系电话、学历、工作经历、基本健康状况、持证上岗等）给采购人备案，中标人入驻本项目一个月后，采购人根据工作考核和日常监督检查，将年龄、健康、服务能力、专业技能等方面不能胜任本职工作的员工，退回给中标人，由中标人另行安排至其他项目或辞退；合同期内的常态化监管，采购人都将采取同样的管理措施，中标人须无条件服从采购人的安排。教工餐厨师及团队单独考核，采购人将对教工餐厨师及团队进行技能面试，通过面试后方能上岗，在教工餐服务过程中，结合每月的教工餐质量考核，除执行上述“不合格员工退回”管理制度外，只要在当月出现一次教工餐厨师及团队成员被要求退回的情形，则当月的考核等级在测评结果基础上降低一个档次执行。

采购人的主管部门在2023年10月下发了《关于进一步规范和加强教育系统后勤从业人员管理的通知》，中标人在合同期内须履行好主体责任，按《通知》要求做好在本项目员工的教育管理，采购人将严格按该《通知》相关要求加强对中标人的考核。现将该《通知》的主要内容节选如下：

（1）各级各类学校要层层压实责任，严格把好后勤从业人员的“入门关”，严格从业资格审查。对各级各类学校拟使用的后勤从业人员，要按照相关文件要求，开展性侵违法犯罪信息查询，并按规定定期报备查询结果。后勤管理服务人员应政治坚定、遵纪守法、廉洁自律、品行端正、无犯罪记录；身体健康无传染性疾病；心理健康无精神病史；掌握相关岗位业务知识和技能，能胜任工作；年龄原则上不宜过大。对于引入服务经营单位开展后勤服务的，相关单位要主动参与社会化从业人员招聘录用、健康管理、薪酬保险、解聘退出等环节，坚决杜绝“一包了之”。

（2）各级各类学校要建立健全后勤从业人员管理制度，将后勤管理服务责任落实到具体部门、单位和个人。加强聘用合同管理，全面摸排后勤从业人员动态信息情况，按照相关文件规定，每年3月对在岗人员进行涉罪信息查询，对不符合或不具备在岗条件的人员要及时进行清退。要完善失责追责问责机制，对造成不良影响或引发严重后果或引起社会负面舆情的，依法依规依纪严肃追责问责；涉及违法犯罪的，依法追究法律责任。各单位要关心关爱后勤从业人员，及时了解他们的思想动态，协助解决实际困难。

（3）对于引入服务经营单位开展后勤服务的，学校要通过定期开展专项检查、师生或单位职工满意度调查等多种方式，强化对引入的社会服务单位日常监管。完善退出机制，对出现违反合作协议、参与不正当竞争、不接受管理、从业人员管理不善、师生或单位职工满意度较低等上述之一或多项的社会服务单位，要坚决终止合作协议。

（4）各级各类学校要加强法治教育，引导后勤从业人员学法、守法、用法，增强法纪意识，养成法治思维，提升法律素养。加强心理健康教育，以健康的心态、饱满的精神状态和良好的情绪投入到工作中。加强思想道德教育，树立爱岗敬业、甘于平凡、勇于担当、团结协作、无私奉献等良好职业道德规范。各级各类学校要充分发挥后勤人员育人功能，培养学生良好的道德品行和高尚情操。

2.中标人可以无偿使用采购人提供的食堂现有设施设备（包括配置的空调、电梯、消防等各项设施设备），设备清单在签订合同时提供。中标人需自行承担后期的维护、保养等费用（电梯、消防等特种设施除外），直至本轮合同期满或设备报废。本次托管经营的食堂区域室外楼梯处已预留自动扶梯安装区域，中标人可根据实际情况自行安装扶梯，并负责扶梯使用过程中的安全、后续运行、维修、维护及年检等，一切费用由中标人自行承担（安装扶梯的投入不计入本次装修改造投入费用）。本项目合同期满或经营期内解除合同时，装饰装修和安装改造的产权归采购人所有。中标人须在合同期满或经营期内解除合同后于5个工作日内完成撤离，在撤离时必须如数返还采购人所提供的设施、设备（已报废的除外）；由中标人投入的可移动的食堂餐厨设施设备由中标人自行处置，采购人不负责回收及处理；由中标人投入的不可移动的设备和装修（包含但不限于抽排系统、油烟净化系统、燃气管道及报警装置、冻库设备、接入食安智慧管理系统的终端设备、水电智能计费管理系统的终端设备、天地墙固定的装修）、管道、线缆等，中标人需保持完好无损免费交付给采购人。在处置过程中，中标人需完成食堂内的清洁工作，逾期未撤离，采购人有权单方处置中标人投入的食堂餐厨设施设备，由此造成的一切后果与损失由中标人承担。

3.为确保食品安全，中标人必须建立本食堂集中统一采购制度，集中统一采购食材（含米、面、油、蔬菜、一次性餐具以及各类原辅料及调料），其中食用油必须为非转基因品种。未经采购人允许，不得使用冻猪肉。中标人必须全力配合采购人搞好食品安全的入口关管理，将原辅料采购相关信息纳入采购人食安智慧管理系统统一管理，保留好每批次主要食材、大宗物资（大米、面粉、非转基因食用油）和部分干副食品调料的样品展示。执行好采购人规定的采购原则和制度，确保食材采购管理规范。

4.中标人须按照《重庆市财政局关于转发<财政部办公厅关于组织地方预算单位做好2024年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（渝财采购〔2024〕2号）及相关上级部门关于消费帮扶工作的要求，完成采购人预留给脱贫地区或乡村振兴帮扶地区农副产品的采购份额，采购份额原则上每年不低于中标人一年农副产品采购总金额的10%。具体份额以采购人最终核定的为准。

5.中标人须根据食堂的定位和要求进行成本核算，食堂经营自负盈亏。要按照相关规章制度和采购人要求，聘请市内外专家对员工进行培训，并承担专家指导费；与采购人合川校区的其他食堂保持和谐经营关系。要采取有效措施确保饮食安全、生产安全和价格稳定，接受采购人监督考核，承担一切安全事故责任。

6.中标人自行负责本项目员工组织、管理、安全责任及相关经费的支付，每年除按要求进行职业健康体检取得健康证明外，中标人合同服务期内每年组织一次员工的基本健康体检，避免因员工身体原因造成的安全事故。体检项目需经采购人审核（体检项目须包括但不限于血常规、心电图、胸片DR、肝功、血压、涉毒等项目)，体检费用人均不低于100元，体检工作原则上由采购人的医校共建单位（合川校区为合川区人民医院，三级甲等综合公立医院）承担，费用由中标人支付。

7.中标人需自行负责经营区域及分摊的公共区域清洁卫生，其标准必须达到上级主管部门及学校的相关要求，接受采购人的日常监督考核。

8.在合同服务期内，中标人经营的学生食堂经营必须使用采购人的一卡通系统进行收费，不得采取其他支付方式(除学校统一监管的现金收银以外)。中标人需自行承担学校食堂收费终端设备的购买、升级、线路改造及日常设备维护等费用，服从采购人一卡通收费及管理办法的相关规定（本篇附件5）。采购人不再向中标人收取收费系统维护费。

9.中标人在合同期内，必须按照市场监管、消防、环保、燃气等部门及采购人的要求对食堂的燃气设施、燃气报警器、消防报警、喷淋、烟感、温感、自行增加的特种设备（电梯、自动扶梯、各类升降机等）及电路电气设备进行维修、维护、年检并取得相关合格报告或检验合格证明材料交采购人后勤部门备案，保证相关设施、设备的正常、安全运行；为保证服务需要，完成烟道、烟机及送排风系统的清洗、维护，油烟抽排标准符合国家有关规定，上述一切改造费用由中标人自行承担。

10.确保饭菜品质，成品菜符合质量要求，按五项指标（饮食卫生、服务态度、饭菜价格、饭菜质量、花色品种）接受采购人后勤部门考核和监督。要设立意见簿，听取意见，改进服务，师生满意率达85%以上。无条件配合采购人创建主管部门组织的学生食堂相关评选活动。

11.把好饮食卫生“四关”，即验收关、拣洗关、烹饪关和销售关；“三消毒”，即餐具消毒、工用具消毒和功能间消毒；“二净”，即窗口服务员工要衣、帽干净整洁；“一留样”，即熟食留样并记录。

12.做好餐具和工用具的洗涤，洗涤用品必须选用符合国家相关标准的食品级用品，清洗好的餐具和工用具做好保洁工作，餐具需烘干，无水渍。

13.不锈钢餐具必须符合国家标准GB/T15067.2-2016，密胺塑料餐具必须符合国家标准GB/T41001-2021，一次性塑料餐饮用具必须符合国家标准GB/T18006.12009，GB/T18006.1-2020，一次性纸碗必须符合国家标准GB/T27591—2011一次性筷子（木筷）必须符合国家标准GB/T19790.1-2021，一次性筷子（竹筷）必须符合国家标准GB19790.2-2005，倡导使用环保低碳可降解产品。

14.加强安全教育，落实安全措施，按加工流程和操作流程规范生产，违章操作者按有关制度严格处罚，确保食品安全、消防安全、生产安全、食堂卫生、环境卫生，“七防”（防毒、防火、防盗、防恐、防鼠、防虫、防蝇）责任到人，食堂负责人及专职安全员每日负责检查并作好检查记录备查。

15.坚持原辅料入库索票索证、登记和验收制度，确保能精准溯源。严禁“三无产品”（无生产日期、无质量合格证及无生产厂家）、不合格品、过期食品及原料进入食堂。

16.主动做好责任区域和楼梯通道的管理和协调，确保各楼层经营通道的畅通，保持楼层责任区干净整洁。外楼梯通道管理不得影响其他楼层的经营。中标人自行采取措施做好所有通道和安全路口的防范管理，以防安全事故的发生。

17.中标人经营本项目要实行“四统一”，即统一规划建设、统一管理、统一采购、统一洗消，服从调整和安排。

18.如遇紧急情况和突发事件，中标人无条件服从采购人的统一安排和指挥。

19.公司负责人巡检制度：中标人必须按照采购人《集中用餐食品安全岗位责任制度》要求，指派公司法定负责人全面统筹所经营管理食堂的食品安全、饭菜质量、内部管理等，每月应至少1次到食堂现场检查食品安全工作。

20.招标文件中未尽条款按《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国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》、《重庆工商职业学院食堂考核实施细则》、《重庆工商职业学院食堂服务质量评价机制》、《重庆工商职业学院集中用餐食品安全岗位责任制度》、《重庆工商职业学院学生超市考评细则（试行）》（本篇附件4)等学校相关文件要求执行。

（五）招标项目服务育人要求

中标人应积极配合采购人推进“三全育人”工作，提供本项目服务育人方案，方案在文化建设、体现服务育人价值等方面有创新性思想和特色措施。中标人需按照不低于5万元/年的投入（该项投入不计入本次招标装修改造投资报价投入总额）协助采购人相关部门做好服务育人、餐饮文化打造和建设工作。深化共建共享工作机制，在食堂就餐区设立智慧电子文化展示墙，由中标人投入充足经费开展以食品安全、营养健康、制止餐饮浪费等为月度文化主题活动；积极配合采购人学生膳食管理委员会的各项规划落实，由中标人投入充足经费确保一年一度的饮食文化节开展各类活动；按照市级标准化食堂、学生满意（示范）食堂、食品安全营养健康示范食堂等创建工作要求，深入开展创建工作，并按照采购人相关要求，由中标人投入充足经费确保饮食文化活动开展的日常奖励；积极配合采购人每年新增或更新服务育人特色课堂项目。中标人要无条件服从采购人结合专业教学安排的生产性实践，将食堂经营与教学实训有机结合，具体实施项目，由采购人在合同服务期内根据教学需要做出安排。

（六）招标项目装修改造要求

1.食堂装修改造总体要求：食堂整体的装修改造严格按国家市场监督管理总局（2018年第12号）发布的《餐饮服务食品安全操作规范》内容进行规范化改造。学生食堂改造后就餐区和后厨面积比原则上保持1：1，其中特色风味餐档口数量不得超过12个，每个档口面积至少达到60平方米。三楼的学生食堂就餐区一次性就餐座位不得少于1200个；四楼的教工食堂自助就餐区一次性就餐座位不得少于400个，其中需设计固定餐线一条，提供固定座位250个，可移动餐线1条，提供可移动座位150个。学生食堂和教工食堂后厨需按照《餐饮服务食品安全操作规范》和4D厨房标准设计，根据后厨设计提供相应的4D厨房（即：整理到位、责任到位、培训到位、执行到位）建设标准及方案，严格落实“七防”（防毒、防火、防盗、防恐、防鼠、防虫、防蝇）措施。按照重庆市市场监管局食品安全“阳光餐饮APP”和学校信息化建设总体要求，中标人自行承担食堂管理信息化建设费用。油烟排放达到法定排放要求。按消防安全要求，安装天然气报警装置和安全自闭阀等，确保通过食品安全、消防安全、燃气使用安全验收。托管经营区域详见招标公告附件（附件二：建筑平面图），三层和四层食品加工区、包房的墙体都未按施工图砌筑，也未做防水和回填，由投标人根据相关规范和要求，对食品加工区重新分隔，做好有组织排水。

2.厨房及各功能间改造：食堂需设立包括主食库、副食库、中转库房、留样间、快检室、洗碗间、备餐间、员工（男、女）更衣室、办公室、杂物间、冷冻（冷藏）间、肉类、蔬菜粗加工间、集中加工烹饪间、蒸煮间，各区域均采用色标管理，标识标牌清晰。风味特色餐加工区域设置必须有利于排水；后厨地面铺贴满足需要的防滑地砖。

3.公共卫生间设置要求：按照男蹲位不少于4个，站位不少于4个；女蹲位不少于5个设置。总体服务设施齐全，高档、美观、实用、保护隐私。须满足照明设施齐备，小便器和洗手盆采用电磁感应冲水，蹲便器采用脚踏阀冲水，洗手盆为大理石台面或岩板一体洗手盆，配置镜片，须安装烘干设备，整体配备高档洁具。窗采用铝合金中空玻璃；门采用铝塑或木门（防潮）；地面采用高档防滑地砖（或毛面花岗石）；内墙高档瓷砖到顶；顶棚采用铝扣集成吊顶或纸面石膏板吊顶，安装抽排通风设施。

4.教工食堂三层至四层楼梯通道改造：

现状新建二食堂工程从三楼上四楼的一部楼梯（施工图的轴线位置为2-7～2-8交2-F～2-G的这部楼梯），因梯段宽度较窄，严重影响竖向交通，须从三层到四层进行结构改造，增加梯段宽度，具体改造方案的平面布置示意详见招标公告附件（附件二：建筑平面图）。采购人已与该食堂工程原设计单位进行了技术沟通，改造方案可行。中标人在进行三层和四层装修施工图设计阶段，应委托该食堂工程原设计单位，对这部楼梯改造的结构施工图进行专项设计，并由食堂工程原设计单位出具盖章签字完善的改造结构施工图，中标人同时还要另行委托有资质的施工图审查单位，对食堂工程原设计单位出具楼梯改造结构施工图进行审查，并出具审图合格意见书，只有在完成了以上程序后，方能进行这部楼梯的改造施工。该楼梯改造的设计费、审图费和施工费用计入中标人的装修投入中。

5.就餐区可做适当分区、装修须凸显校园文化特色，融合学校现有标志标识、办学特色、服务育人等内容和功能，整体呈现现代风格，灯光明亮，符合当代大学气质，应满足师生就餐、自习、研讨、工作交流等要求，确保监控设施全覆盖、重庆阳光餐饮APP正常使用。

6.投标人提供4D厨房建设方案：投标人要结合后厨设计，提供相应科学、合理且可行的4D厨房建设方案，实现环境卫生“四无”要求，即地面无油渍、无水迹、无卫生死角、无杂物。墙砖满贴，功能间、加工间及售卖间均全屋铝扣板吊顶。

7.在合同服务期内，中标人对装修改造的安全负责，负责对食堂装饰工程的质量保修工作。按照采购人要求及时、高效完成各项装饰售后维修维护工作。

8.采购人在此之前已建成了由学校统一监管的食安智慧管理系统-基础版（能满足学校两校区至少8个食堂的统筹监管的需要），投标人需按照《重庆市校园食品安全管理手册》、校园食品安全“阳光餐饮APP”建设要求，无条件响应并完成本次托管经营区域食堂的食安智慧管理系统，并接入采购人已建成的食安智慧管理系统总平台，即在采购人已建成的食安智慧管理系统总平台搭建的基础上，着力推进功能完善和提升建设（本次托管经营区域食堂的必要硬件建设需求参数见“三、食安智慧管理系统建设要求”），实现本次新建部分与现有的食安智慧管理系统的有效对接。本次食安智慧管理系统建设包含两部分内容，一是在本次食堂托管经营区域内，安装满足现有食安智慧管理系统兼容的硬件设备，以实现现有食安智慧管理系统基础版对本次招标托管经营区域食堂的统一监管；二是根据招标文件对该系统必要的功能升级要求，由中标人负责委托有系统开发能力的单位进行功能拓展开发并按要实现的功能需求配置相应的硬件设施，进一步完善食安智慧管理系统的功能。本次安装的满足食安智慧管理系统基础版要求的硬件设施和新增功能开发的系统及配套硬件须在本次食堂装修改造投入使用前建成，经采购人验收通过后投入使用。中标人须明确本次新增功能开发的系统建设单位负责免费为采购人后续拓展接入的食堂终端设备做好技术服务，中标人同时将该新增功能开发系统的产权移交给采购人并办理移交手续，采购人终身免费使用该系统。中标人在食堂经营托管合同期限内负责本次新增功能开发食安智慧管理系统的维护，已建成的系统由原开发单位负责维护，确保建成后的整个系统正常使用。该项建设的投入计入中标人的装修改造、设备设施及管理系统投入中。

9.采购人为重庆市首批绿色学校建设示范学校，采购人已依托一卡通系统建设了各建筑的水电智能计费管理系统，投标人需按照采购人能源管理要求，无条件响应并完成本次托管经营区域的水电智能计费系统的硬件建设（具体建设需求参数见“四、水电智能计费管理系统硬件建设”）。水电智能计费的硬件须在本次食堂装修改造投入使用前建成，并将水电智能计费硬件接入学校一卡通管理系统，经采购人验收通过后投入使用。中标人须明确硬件建设单位负责免费为采购人做好售后技术服务。中标人在食堂托管经营合同期限内负责所有硬件的维修维护，确保正常使用。该食堂三层、四层目前分别装有一块智能水表，已经接入学校一卡通管理系统；该食堂三层、四层目前分别装有一块普通电子电表，尚不能接入学校一卡通管理系统。故本期水电智能计费的硬件建设需要分别在各水电使用终端安装能与目前采购人的水电智能计费管理系统兼容的智能水电表，实现远程自动计量数据采集。本次安装智能计费水电设备后，要实现托管经营区域的水电计量全覆盖，三层食堂智能水电表以经营窗口为单位安装，四层教工食堂智能水电表以功能区域为单位安装；三层和四层就餐区空调用电要能实现分楼层单独计量；超市及小卖部同样要安装智能水电表。本期水电智能计费的硬件建设投入计入中标人的装修改造、设备设施及管理系统投入中。

10.本次招标的食堂建筑物现状：现有室内消防设施包括消火栓系统、应急疏散指示标志和防火门、消防报警、喷淋、防排烟、烟感和温感等设施。食堂后厨电梯2部，观光电梯1部。各投标人务必要充分了解该情况，在装修改造方案中进行合规性设计并通过建设行政主管部门的消防设计审查和竣工验收，同时需要将设计方案报采购人的消防安全主管部门审核同意后实施。新增的各项消防设施和报警装置，需要统一接入采购人的监控指挥中心并实现设备功能兼容（目前采购人的监控指挥中心位于教学楼D栋三楼），采购人现有的消防报警设备都是采用的“北大青鸟”系列产品。本项目三层就餐区拟安装16台10P分体式空调，四层就餐区拟安装9台10P分体式空调，四层包房拟安装5台3P分体式空调，以上30台空调由采购人采购安装，中标人配合完成的工作包括：（1）10P分体柜机的内机电源和接线开关由中标人完成；（2）内机冷凝水排水管由中标人完成；（3）室外空调主机砼基础需中标人完成，空调安装公司负责提供图纸和尺寸；（4）四层包房4个房间内的5台3P柜机需中标人安装空调电源和空调冷凝水排水管。

11.食堂抽排系统需安装油烟净化装置，油烟排放需符合《重庆市餐饮业大气污染物排放标准》（DB 50/859-2018）的要求，新标准要求油烟最高允许排放浓度为1.O毫克/立方米，非甲烷总烃的最高允许排放浓度为10.0毫克/立方米。

12.本次托管经营区域食堂的用电负荷及改造要求。

（1）本次托管经营区域内的电力改造，主要材料及设备的品牌要求如下：

配电箱（柜）、开关箱生产厂家在重庆金华电器、重庆众恒、重庆大顺电器、重庆市欣东泰电器实业有限公司、重庆超群电器中任选其一，配电箱钢板为灰色烤漆钢板，柜式箱体钢板厚度为1.2mm、壁挂式箱体钢板1.0mm。

空气开关、断路器、自复式过欠压保护器、双电源转换开关、漏电保护、防火漏电、隔离开关、框架断路器、浪涌等配电箱内主要元器件在长城CNC、施耐德、人民PEOPLE、梅兰日兰MGE、常熟开关中任选其一。

电力电缆和电源线在三峡、鸽牌、南方、渝丰、宇邦、泰山、科宝中任选其一。

（2）三层现有的非空调用电负荷及进线：位于就餐区中间的特色档口总用电负荷不超过100KW,电源进线为WDZC-YJY-4X70+1X35，总断路器MCCB-A160/3P（ln=160A）；位于后厨加工区的总用电负荷不超过100KW,电源进线为WDZC-YJY-4X70+1X35，总断路器MCCB-A160/3P（ln=160A）。若实际用电设备的最大用电负荷超过以上进线及开关容量要求，则需从一层总配电室相应回路单独出线，敷设至三层用电区域。本楼层非空调用电要在现有配电设备基础上改造为双电源供电，备用电源从一层发电机出线屏引来，同时改造发电机出线屏新增2套200A/3P开关。本楼层用电负荷做到三相平衡。

三层现有的空调用电负荷及进线：总用电负荷不超过100KW,电源进线为WDZC-YJY-4X70+1X35，总断路器MCCB-A250/3P（ln=140A），若实际空调的最大用电负荷超过以上进线及开关容量要求，则需从一层总配电室相应回路单独出线，敷设至三层空调用电区域。

（3）四层现有的非空调用电负荷：位于后厨加工区的总用电负荷不超过50KW,电源进线为WDZC-YJY-4X35+1X16，总断路器MCCB-A160/3P（ln=100A）。若实际用电设备的最大用电负荷超过以上进线及开关容量要求，则需从一层总配电室相应回路单独出线，敷设至三层用电区域。本楼层用电负荷做到三相平衡。

四层现有的空调用电负荷及进线：总用电负荷不超过50KW,电源进线为WDZC-YJY-4X25+1X16，总断路器MCCB-A100/3P（ln=80A），若实际空调的最大用电负荷超过以上进线及开关容量要求，则需从一层总配电室相应回路单独出线，敷设至四层空调用电区域。

13.中标人根据招标条件、自身管理和服务的需要，对加工区的分隔或房间的功能做必要的整合或调整，加工区和公共卫生间的防水须严格按施工规范在找平后的楼板基层及墙体上做至少3道涂料防水，装修改造方案和施工图须在满足需求、现状条件和设计规范的基础上，由中标人委托有资质的单位进行设计和施工图审查，并按照食堂所在地（重庆市合川区）建设行政主管部门和燃气管理部门、市场监督、消防管理部门的要求，办理好各项合法的建设审批手续后方能组织实施。中标人应在中标通知书发布后10日内完成装修改造涉及的平面布局、管网、用电负荷、相关区域的防水等设计方案论证并通过采购人的审核，作为施工图设计的依据；同时在中标通知书发布后15日内，提交餐厨设施设备投入实施方案和投资概算并通过采购人的审核，作为中标人餐厨设施设备投入的实施依据。

14.中标人在装修改造中必须按照《重庆工商职业学院学校委托经营的食堂（超市）装修改造管理办法》（本篇附件6）相关要求，委托有资质的监理单位对施工全过程进行监理，装修改造完工后，中标人取得所在地建设行政主管部门、燃气管理部门以及其他相关主管部门的验收合格意见书基础上，采购人的各职能部门组成验收小组，对整个装修改造和设备设施投入进行验收。采购人的保卫部门在装修改造过程中要穿插进行食堂的监控安防设备安装，中标人须无条件的配合并承担配合降效导致的费用。在装修改造办理建设审批手续过程中，若需要以采购人名义进行的申报、报验等工作，采购人只负责配合提供采购人的相关信息、已有的工程资料和盖章，其余的所有工作，由中标人完成并由中标人承担相应的费用。

15.中标人在取得相关主管部门的验收合格意见书基础上，将一套完整的施工过程资料备齐后 15个工作日内，由采购人的各职能部门组成验收小组，对整个装修改造和设备设施投入进行验收，形成验收意见。中标人的实际投入金额需经采购人审计部门审计，中标人必须在采购人组织的竣工验收后的90天内向学校递交审计所需资料，装饰装修改造投入的结算编制，按照重庆市2018年相关工程定额和文件计价，装修及设施设备的主要材料及设备投入不能高于同期市场价格的10%。由采购人委托有资质的审计公司按相关审计文件要求进行投资审计，审计费由采购人支付。中标人投入金额审定的金额不能低于中标承诺金额，若审计结果实际投资金额低于了中标承诺金额，视为未履行中标承诺，中标人必须按差额部分金额的 5倍支付违约金，违约金从中标人装修及设备投入保证金中扣除。

## **三、食安智慧管理系统建设要求**

1. 安装满足现有食安智慧管理系统兼容的硬件设备及新增开发功能配套的硬件设备

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备名称 | 功能描述 | 设备核心软件参数 | | 单位 | 数量 |
| 食安交互屏终端 | 1.客诉建议采集  2.食安信息公示 3.投诉建议记录  4.处理进度记录 5.数据统计看板 | 液晶规格 全新原厂原包 LCD 商用液晶面板 显示尺寸 不小于43 英寸  分 辨 率 不低于1920\*1080  可视角度 不小89度  亮 度 ：≥350cd/m2  背光类型 ：ELED 响应时间不小于16.7M（8-bit）  工作频率 不低于 60HZ  像素排列 ：RGB 垂直条装 触控参数 触控方案 ：红外触摸 驱动方式 HID 免驱 触控点数 不低于10 点触摸  触控介质 手指或触控笔 触控精度 ：≦2mm  触控次数 理论上无限触控次数 响应时间： <8ms  触控校准 软件  触控界面钢化玻璃 系统方案 CPU性能不低于RK3288 运行内存 不小于2G 存储内存不小于 8G 系统版本Android 6.0 及以上 预装软件 ：信息发布系统、支持第三方应用  网络通信： 以太网、Wifi  系统接口 不少于DC\*1 、USB\*2 、HDMI\*1 、MIC\*1、 TF 卡槽\*1、 RJ45\*1  定时开关 ：支持自定义开关机 鼠标键盘： 支持有线/无线鼠标键盘 以上系统配置可更换成 Windows 系统 机身参数 边框材质 ：铝合金氧化拉丝型材  边框颜色： 黑色、银色可选  机身颜色 ：黑色  钢化玻璃 不低于3.5mm 厚高强度物理钢化玻璃  工作环境 使用场景 ：室内 输入电压 ：AC110-220V  工作功率 ：≦60W 待机功率： ≦1W  使用环境 温度：‐20℃~60℃/ 湿度 ：10%RH~90%RH  存储环境  温度：‐10℃~55℃/ 湿度： 10%RH~90%RH | 1.43寸触摸屏 2.卧式一体机展示 3.安卓11智能主板 4.可进行门店菜品宣传、电子台账、明厨亮灶视频展示，可进行评价点评 5.用餐人员用餐反馈意见收集，统一渠道收集/答复门店信息 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 智能人脸晨检门禁 | 1.自动晨检测温 2.台账记录导出 3.员工信息管理 4.出勤台账统计 5.健康证状态预警 6.访客授权管理  7.访客出入记录 | 硬件： 处理器性能不低于双核 ARM Cortex-A7 and RISC-V MCU 操作系统：Linux操作系统  存储不低于1GB内存+ 8GB eMMC   摄像头双目不低于210万  有效像素不低于1920\*1080  成像器件不低于 1/2.8" Progressive Scan CMOS  镜头不低于 4.5mm 焦距  扬声器： 语音播放内容可定制 性能 识别高度： 1.2~2.3米， 角度可调：识别距离 0.5~1.5米，视镜头可变  人脸角度： 左右30度，上下30度  识别时间：小于0.3秒  识别记录容量 不低于69000  人脸容量 不少于24000张 常规参数 工作温度：-20℃-60℃（测温环境温度：+16℃- +40℃） 工作湿度：0～90%相对湿度,无冷凝 设备功率不高于20W(MAX) 盐雾等级：Rp6级以上 ESD：接触±6KV，空气±8KV 供电：DC12V/2A 防护等级不低于IP42 屏幕规格不低于8寸高清IPS屏，  分辨率不低于1280\*800 | 实现每日自动考勤晨检，并对晨检数据实时记录、自动存档，确保有效落实从业人员每日健康管理要求 | 套 | 根据建设需要确定 |
| 智能人脸留样冰箱 | 1.专人专岗管理 2.数据监管留痕 3.远程操作控制 4.风险预警监测 | 规格参数： 产品容积不少于780升 温度范围：2-8度 耗电量不高于0.21度/小时 层架不少于5层 压缩机功率：400W | 1.专人专用（人脸识别开门）、自动除霜 2.自动存档，记录人员、时间，方便回溯 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 智能AI留样秤 | 1.多菜品AI识别  2.自动打印称重 3.留样进度预警  4.留样台账导出 | 常规参数： 主板：主机内核性能不低于RK3566 四核64位A55处理器2.0GHz；4GB内存+32GB EMMC WIFI  操作系统：Android 11  屏幕：主屏不小于15.6寸1920\*1080液晶带电容触控屏；  最大量程：Max=15kg/30kg  分度数：3000 分度值：5g/10g 最小称量：100g 秤盘不小于400mm\*300mm 计重秤显：LED 5位重量显示 RS232串口通讯，四按键：秤体开关、设置、置零、去皮  电源适配器：输入AC220V，输出DC12V/5A 打印机：内置不低于58mm宽度标签打印 摄像头：800万以上摄像头带补光灯 摄像头像素：不低于800万USB摄像头，分辨率不小于3246\*2448 | 自动识别菜品名称、重量并自动打印出数据 数据实时记录、自动存档 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 油锅检测 物联中控屏 | 烹饪间可自主设定空间内的燃气浓度阈值、灶台温度阈值预警，当气体浓度与灶台温度达到预警值时，将立即显示弹窗、轮播提醒与现场语音播报提醒，从源头防控火灾隐患。 | 常规参数 整机参数 尺寸不小于10.1寸 外观：全封闭铝制外壳 配置参数 CPU性能不低于Intel°Celeron°Processor J1900(2M高速缓存，高达2.42 GHz) Intel°CoreTM i5-4300U(3M高速缓存，高达2.90 GHz) Intel°CoreTM i5-7200U(3M高速缓存，高达3.10 GHz)  内存不小于4G DDR3L1333MHz(可升8G/16G) 存储不小于64G SSD(可升128G/256G/512G,可另加2.5寸硬盘) 显卡：Intel°HD Graphics核心显卡 网络：Realtek RTL8111F千兆网卡 操作系统：Windows 7/8.1/10,Linux WIFI(可选)：WIFI和蓝牙功能选配 4G(可选)：4G功能选配 接口不少于1\*网口/2\*COM/USB\*4/VGA\*1/LINE OUT\*1 /MIC\*1 (网口可扩展为2路，COM可扩展为6路，USB可扩展为6路) 扬声器：内置扬声器2W 液晶屏参数 分辨率不低于1024\*768 屏幕比例：4:3 亮度：350 cd/m² 触摸屏参数 触摸类型：G+G电容10点触摸屏 输入方式：用手指或触控笔等导体接触操作 使用寿命：>5000万次 最大分辨率：4096X4096 表面硬度：≥6H 环境参数 安装方式：嵌入式、壁挂式、桌面式、VESA标准支撑臂 电源性能：12V5A外置电源 工作温度：0～ 50℃ 储存温度：-10 ～ 60℃ 工作电流：≤5A | 将食堂场景中的设备统一集成在中控系统上，通过面板实时查看操控设备预警与状态信息，实现双向、多场景的交互，从“屏”切入，全面满足后厨食安监管的智能化需求 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 离人监管预警 | 1.后厨实时监测 2.现场语音报警 3.APP联动预警 4.现场违规抓拍 5.报警详情记录 | 规格参数 硬件 主板：主控性能不低于海思 DV300，算力：1.0Tops 内存 512MB，闪存 8GB EMMC 探测器类型：氧化钒非制冷红外焦平面探测器 光谱范围：8-14μm 原始分辨率：256×192 测温范围：-20°C-150°C, 最高精度：±2°C(8 米以内) 成像器件： 400 万像素 1/3 CMOS，F1.6 光圈，超低照度,星光级 有效像素 ：4MP 有效像素(2560\*1440) 镜头类型 ：定焦 焦距： 6mm 补光 :IR\*4,白光 LED\*4 实时高温检测 :实时全屏测温，最高温、最低温、平均温 自定义测温绘制 :支持自定义 20 个点、线、面和区域测温，区间测温对比， 高温报警 :高温异常语音报警、白光灯报警 工作温/湿度: -30℃ - +60℃/0% - 95% 防护等级: IP67 抗静电 :接触±6KV，空气±8KV 供电: DC12V/2A | 检测灶台工作人员离岗违规行为，并现场播报违规行为 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 主食仓库 物联中控屏 | 1.仓库可自主设定仓库内温湿度阈值、门磁状态、光栅状态预警，以及设定预警时长 2.一旦监测到风险事件，将立即显示弹窗、轮播提醒与现场语音播报提 醒，严格监管食材原料存储条件。 | 常规参数 整机参数 尺寸不低于：10.1寸 外观：全封闭铝制外壳 配置参数 CPU性能不低于Intel°Celeron°Processor J1900(2M高速缓存，高达2.42 GHz) Intel°CoreTM i5-4300U(3M高速缓存，高达2.90 GHz) Intel°CoreTM i5-7200U(3M高速缓存，高达3.10 GHz)  内存：4G DDR3L1333MHz(可升8G/16G) 存储：64G SSD(可升128G/256G/512G,可另加2.5寸硬盘) 显卡：Intel°HD Graphics核心显卡 网络：Realtek RTL8111F千兆网卡 操作系统：Windows 7/8.1/10,Linux WIFI(可选)：WIFI和蓝牙功能选配 4G(可选)：4G功能选配 接口：1\*网口/2\*COM/USB\*4/VGA\*1/LINE OUT\*1 /MIC\*1 (网口可扩展为2路，COM可扩展为6路，USB可扩展为6路) 扬声器：内置扬声器2W 液晶屏参数 分辨率：1024\*768 屏幕比例：4:3 亮度：350 cd/m² 触摸屏参数 触摸类型：G+G电容10点触摸屏 输入方式：用手指或触控笔等导体接触操作 使用寿命：>5000万次 最大分辨率：4096X4096 表面硬度：≥6H 环境参数 安装方式：嵌入式、壁挂式、桌面式、VESA标准支撑臂 电源性能：12V5A外置电源 工作温度：0～ 50℃ 储存温度：-10 ～ 60℃ 工作电流：≤5A | 将食堂场景中的设备统一集成在中控系统上，通过面板实时查看操控设备预警与状态信息，实现双向、多场景的交互，从“屏”切入，全面满足后厨食安监管的智能化需求 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 主食仓库  IO通讯模块 | 1.现场实时监测 2.规避受潮鼠害风险 3.数据实时统计 4.系统远程预警 | 4路继电器控制输出，触点容量250VAC 10A/DC30V 10A； 4路数字量输入，隔离输入，抗浪涌等级1500V，有源无源均支持； 1路RS485接口，支持连接485接口Modbus协议仪表或传感器 以太网通讯接口，10/100M自适应； 支持MQTT通讯，参数可配置 通信波特率，bps：1200～115200 bps； 通信协议Modbus TCP； 工作电压范围DC7-40V宽压；静态工作电流≤100ma; 支持定点/星期/时段控制，可设置定时规则不少于100条； 支持自定义设置四路继电器输出之间互锁联动；规则不少于70条 支持数字量输入联动控制输出，可一路输入联动多路输出，也可多路输入联动一路输出；规则不少于70条 支持自定义传感器上下限，区间阈值联动控制一路或多路输出；规则不少于70条 工作环境温度为-40-80℃，环境湿度为0-95%无凝露 | 1.检测仓库温度湿度，异常情况发送报警信息（超限蜂鸣提醒，预警事件上报） | 台 | 根据建设需要确定 |
| 温湿度探测器（485版） | 设备主要参数： 直流供电（默认）：DC 10-30V 最大功耗：0.1W 精度湿度：±3%RH(60%RH,25℃) 温度：±0.5℃（25℃） 探测器电路工作温度：-40℃~+60℃，0%RH~80%RH 探头工作温度：-40℃~+120℃，默认-40℃~+80℃ 探头工作湿度：0%RH-100%RH 温度显示分辨率：0.1℃ 湿度显示分辨率：0.1%RH 温湿度刷新时间：1S 输出信号：485(Modbus协议) 安装方式：壁挂式 尺寸：110×85×44mm | 台 | 根据建设需要确定 |
| 挡鼠板门磁 | 设备主要参数： 外壳材料：铝合金 外形尺寸：32\*14.5\*8MM 外壳颜色：灰色 感应距离：20-30mm 电流：0.5A 电压：100V 功率：10W 信号输出：常闭/常开/转换型NC/COM 固定方式：表面螺丝安装 连接方式：线材250MM灰色线 PACKAGE：5SETS/BAG | 挡鼠板移开超时，自动报警，同时将数据预警到系统 | 对 | 根据建设需要确定 |
| 智能防潮光栅（1M） | 设备主要参数： 警戒距离： 同步工作 0-100 米，异步工作 10-80 米  光束 ：2/4/6/8/10/12 光束  消耗电流 ：50-120mA  电源电压： DC 12 一 18V  环境温度： -30℃一+70℃  报警输出： 常开常闭可选(出厂默认常闭)， 接点容盘 ：30V 2A  反应速度 ：≤40ms  报警持续时间： ≥1S | 未隔墙放置主食蜂鸣式警报(建议依据食材存放墙壁采购) | 对 | 根据建设需要确定 |
| 紫外线消毒 物联中控屏 | 备餐间可自主设定紫外线灯消毒状况、消毒时长、消毒计时等状态，对于每日、每月紫外线开关消毒事件实时记录、自动存档，随时随地掌握食堂消毒数据状况。 | 常规参数 整机参数 尺寸不小于10.1寸 外观：全封闭铝制外壳 配置参数 CPU性能不低于Intel°Celeron°Processor J1900(2M高速缓存，高达2.42 GHz) Intel°CoreTM i5-4300U(3M高速缓存，高达2.90 GHz) Intel°CoreTM i5-7200U(3M高速缓存，高达3.10 GHz)  内存：4G DDR3L1333MHz(可升8G/16G) 存储：64G SSD(可升128G/256G/512G,可另加2.5寸硬盘) 显卡：Intel°HD Graphics核心显卡 网络：Realtek RTL8111F千兆网卡 操作系统：Windows 7/8.1/10,Linux WIFI(可选)：WIFI和蓝牙功能选配 4G(可选)：4G功能选配 接口：1\*网口/2\*COM/USB\*4/VGA\*1/LINE OUT\*1 /MIC\*1 (网口可扩展为2路，COM可扩展为6路，USB可扩展为6路) 扬声器：内置扬声器2W 液晶屏参数 分辨率：1024\*768 屏幕比例：4:3 亮度：350 cd/m² 触摸屏参数 触摸类型：G+G电容10点触摸屏 输入方式：用手指或触控笔等导体接触操作 使用寿命：>5000万次 最大分辨率：4096X4096 表面硬度：≥6H 环境参数 安装方式：嵌入式、壁挂式、桌面式、VESA标准支撑臂 电源性能：12V5A外置电源 工作温度：0～ 50℃ 储存温度：-10 ～ 60℃ 工作电流：≤5A | 将食堂场景中的设备统一集成在中控系统上，通过面板实时查看操控设备预警与状态信息，实现双向、多场景的交互，从“屏”切入，全面满足后厨食安监管的智能化需求 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 紫外线消毒 物联中控  IO通讯模块 | 1.现场自动识别人体开关紫外线灯 2.数据实时统计 3.系统远程预警 | 设备主要参数： 2路继电器控制输出，触点容量250VAC 10A/DC30V 10A； 2路数字量输入，隔离输入，抗浪涌等级1500V，有源无源均支持； 以太网通讯接口，10/100M自适应； 支持MQTT通讯，参数可配置， 通信波特率，bps：1200～115200 bps； 通信协议Modbus TCP； 工作电压范围DC7-40V宽压；静态工作电流≤100ma; | 1.优化现有紫外线灯消毒流程，可进行远程、定时操作； 2.同时可进行人员闯入感应，自动关闭紫外线灯，并产生消息提示 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 中间继电器（220V） | 设备主要参数： 额定电流：5A/10A 额定频率：50HZ/60HZ 引脚：细脚、宽脚 触点形式：二开二闭 电压规格：交流AC:12、24、36、48、110、220 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 人体感应器 | 设备主要参数： 工作电压：220（V） 感应原理：红外线感应 感应范围：3-5m 负载功率：10W 延时关闭时间：50±10s 颜色：雅白色 3C额定电压范围：440V以上 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 多功能食品安全检测仪 | 1.多通道检测 2.数据打印管理 3.APP联动预警 4.台账报表记录 | 主要参数： 1、主控芯片性能不低于ARM Cortex-A7，RK3288/4核处理器，主频1.88Ghz，运转速度更快速，稳定性更强。  2、显示方式不小于7英寸液晶触摸屏显示，人性化中文操作界面，读数直观、简单。  3、交直流两用，直流12V供电，可连接车载电源，可配6ah大容量充电锂电池，方便户外流动测试。  4、四波长冷光源，12个检测通道，每个通道均配置410、520、590、630nm波长光源，标配先进的光路切换装置，专业光路切换功能可实现最多64波长，并且所有检测项目可实现所有通道同时检测。  5、智能恒流稳压，光强自动调节与校准，长时间连续工作光源无温漂现象。 6、内置新国家限量标准，与所测结果进行现场比对，并持续更新标准。 7、不间断进样，连续检测 8、样本编号自动累加。 9、数据无线上传平台，并可从平台导出为Excel表格。 10、检测结果存储容量20万条 11、同时支持U盘拷贝，标准USB接口，免驱动插拔。  12、检测项目可扩充，固件可升级 技术参数：  1、农 残： 检出下限：抑制率 5% ，检测范围：抑制率(0～100)%  2、甲 醛： 检出下限：1mg/kg ，检测范围：(0～100) mg/kg  3、亚硝酸盐： 检出下限：1mg/kg ，检测范围：(0～100) mg/kg  4、二氧化硫： 检出下限：1mg/kg；5mg/kg ，检测范围：(0～100) mg/kg；(0～500) mg/kg  5、吊 白 块： 检出下限：5 mg/kg ，检测范围：(0～500) mg/kg  6、蛋 白 质： 检出下限：0.5% ，检测范围：(0～50)%  7、硼 砂： 检出下限：5 mg/kg ，检测范围：(0～100) mg/kg  8、双 氧 水： 检出下限：5 mg/kg；10 mg/kg；100 mg/kg ，检测范围：(0～500) mg/kg； (0～1000) mg/kg；(0～10000) mg/kg  9、硝 酸 盐： 检出下限：10 mg/kg；40 mg/kg ，检测范围：(0～1000) mg/kg； (0～4000) mg/kg  10、重金属铅： 检出下限：0.5 mg/kg；0.2 mg/L ，检测范围：(0～50) mg/kg；(0～20) mg/L | 多功能食品安全检测仪可快速检测200多项目，包含非食用化学物质、滥用食品添加剂、农药残留、兽药残留、重金属、病害肉、营养强化剂、抗生素类残留、激素类残留、真菌毒素类残留、化学类残留等现场的定性定量检测。 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 智能溯源一体秤 | 1.菜品识别 2.关联系统 | 设备主要参数： 屏幕：18.5寸触控屏、分辨1366\*768； 系统：Android 7.1.2； 主版：ys3288； 内存：2G；储存：8G； 量程：称重传感器量程50g-300kg ；分度值：50g； 电源：12V 7A； 网络：有线/无线网络； 打印机：热敏式 2~8inch/s ，打印最大宽度48mm； 连接模式：USB有线连接； 功率：84W/台； 重量：30KG/台； 称重数据自动上传到后台，实现出入库、盘点等食堂用于录入系统的智能称。 | 支持AI识别称重，可完成智能打印存档，完成出入库统计 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 行为检测语音报警 高灵敏度智能摄像头 | 1.后厨实时监测 2.现场语音报警 3.APP联动预警 4.现场违规抓拍 5.报警详情记录 | 规格参数： 摄像机 传感器类型：1/1.8” Progressive Scan CMOS 最低照度：彩色：0.0005 Lux @（F1.2，AGC ON） 黑白：0.0001 Lux @（F1.2，AGC ON），0 Lux with IR 快门：1/25 s~1/100,000 s 断电记忆：支持 镜头 焦距＆视场角：2.7~13.5 mm：水平视场角：99.6°~39.8°，垂直视场角：52.3°~22.4°，对角视场角：119.9°~45.7° 7~35 mm：水平视场角：40.3°~14.5°，垂直视场角：22.1°~8.2°，对角视场角：46.9°~16.5° 光圈类型：自动光圈 人脸抓拍：人脸检测性能：最多可以同时支持10个人脸 人脸检测角度：支持左右摆动-60°~60°，上下摆动-30°~30°，支持上传背景大图以及人脸小图 人脸属性：性别；年龄；年龄段；戴眼镜；口罩；表情；是否帽子 最大光圈数：2.7~13.5 mm：F1.2 7~35 mm：F1.7 日夜切换模式：ICR红外滤片式 ICR蓝玻璃：支持 视频：视频压缩标准：H.265/H.264 / MJPEG H.265编码类型：Main Profile 最大图像尺寸：2688×1520 一般规范 恢复出厂设置：支持RESET按键，客户端或浏览器恢复 启动和工作温湿度：-30 ℃~60 ℃，湿度小于95%（无凝结） 存储温湿度：-30 ℃~60 ℃，湿度小于95%（无凝结） 供电方式：DC：12 V ± 20%，支持防反接保护 PoE：802.3at，Type 2，Class 4 电流及功耗：DC：12 V，1.77 A，最大功耗：21.3 W PoE：802.3at，42.5 V~57 V，0.44 A~0.58 A，最大功耗：24.6 W 防护：IP67 | 1.智能AI识别现场播报（定制语音） 2.算法：（1台设备最多选择 1类部署） a.着装违规：口罩、工服、工帽 b.行为违规：抽烟 c.行为违规：玩手机 | 套 | 根据建设需要确定 |
| AI盒子 | 1.后厨实时监测 2.APP联动预警 3.现场违规抓拍 4.报警详情记录 | 可接入8路2百万像素相机(或4路4百万)。 集成多通道AI智能引擎单元，可同时分析4路、8路视频，精准识别老鼠事件 解码能力4\*1080P,支持H264码流，分辨率达1920\*1080P@25fps; 通讯接口:集成2个GMAC千兆以太网口; 通讯协议:支持主流onvif协议IPC接入; 1路HDMI2.0输出，支持4、8分屏显示; 一键复位设计，支持快速配置; 无风扇热传导设计; 电源输入12VDC/2A; 功耗:DC 12V: 24W Max; 工作温度:-10°C~60°C; | 算法场景： a.着装违规：口罩、工服、工帽 b.行为违规：抽烟 c.行为违规：玩手机 d.现场管理：鼠患监测 | 台 | 根据建设需要确定 |
| 数据驾驶舱（2\*2拼接版） | / | 显示数据包括但不限于以下内容：  1.出勤信息公示：出勤统计，测温统计，出勤明细，测温明细 2.食堂证照信息公示：门店评分，服务许可证，员工健康证 3.智慧管控公示：备餐间空气紫外线消毒状态，餐饮具消毒状态，刀具砧板消毒状态，仓库挡鼠板、红外光栅工作状态，自动灭火工作状态，后厨人员行为管控状态 4.食堂留样公示：食堂留样信息 5.食堂交流公示：食客建议信息，食堂服务提升回复信息，营业时间，食堂负责人信息 6.食堂检测公示：农药残留检测信息，添加剂使用检测信信息 7.环境公示：用餐大厅温湿度，主食/副食仓库温湿度，备餐间温湿度，食堂主要区域视频播放（明厨亮灶） | 数据驾驶舱（2\*2拼接版） |  |  |
| 智能硬件配套组网设备 | 显示大屏 | 设备主要参数： 屏幕尺寸不低于75英寸 接口不少于 HDMI\*2，USB\*1  CPU不低于四核处理器，内存不低于2G |  | 台 | 根据建设需要确定 |
| 高清摄像头 | 设备主要参数： 视频参数： 压缩标准H.265压缩； 视频分辨率至少包括3840\*2160/30Hz，2560\*1440/60Hz，1920\*1080/60Hz，1600\*1200/60Hz，1280\*1024/60Hz，1280\*720/60Hz，1204\*768/60Hz； 视频制式视频解码格式至少包括H.265，Smart265，H.264，Smart264； 图像质量预览分屏可选不少于1/4/6/8/9/16画面 录像管理； 录像方式手动录像，定时录像，时间录像，移动侦测录像，报警录像，动测或报警录像，动测且报警录像； 录像帧率8MP/7MP/6MP/5MP/4MP/3MP/1080p/UXGA/720p/VGA/4CIF/DCIF/2CIF/CIF/QCIF； 录像回放即时回放，常规回放，时间回放，标签回放，智能回访，外部文件回访，日志回访； 备份方式常规备份，时间备份，录像剪辑备份； I/O接口； 视频输入不低于16路； 视频输出不少于1个HDMI接口，不少于1个VGA接口； 音频输出不少于1路，RCA接口（线性电平，阻抗：1KΩ）； 其它接口均不少于以下标准4个SATA接口，2个RJ45接口，1个RS-485接口，1个RS-232接口，2个USB2.0，1个USB3.0，16个报警输入，4个报警输出； 其它参数 抓图功能手动； 语音对讲1个RCA接口（电平：2.0Vp-p，阻抗：1kΩ）； 网络协议IPv6，UPnP（即插即用），NTP（网络校时），SADP（设备网络搜索），PPPoE（拨号上网），DHCP（自动获取IP地址）； 本地存储不低于8TB； 其它参数网络输入带宽不少于160Mbps； 网络输出带宽不少于160Mbps； 视频解码能力不少于8\*1080P； 视频同步回放：16； 音频解码格式：G.711ulaw，G.711alaw，G.7222，G.726，AAC POE标准：IEEE 802.af/at POE输出功率：≤200W； 其它特点存储减半，远程访问，全天录像； 电力规格： 电源电压AC 220V； 电源功率80W； 环境参数： 环境温度-10℃~+55℃； 环境湿度10%~90%； |  | 台 | 根据建设需要确定 |
| 存储 | 设备主要参数： 容量不小于4000GB； 接口SATA3； 转速不低于（rpm）5900； 缓存不小于64MB。 |  | 台 | 根据建设需要确定 |
| 网络交换机 | 设备主要参数： 产品类型 千兆以太网交换机，网管交换机； 传输速率 10/100/1000Mbps； 交换方式 存储-转发； MAC地址表 8K； 端口参数： 端口结构 非模块化； 端口数量 不少于16个； 端口描述 16个10/100/1000Base-T RJ45端口； 传输模式 全双工/半双工自适应； 功能特性： 网络标准 IEEE 802.3、IEEE 802.3i、IEEE 802.3u、IEEE 802.3ab、IEEE 802.3z、IEEE 802.3ad、IEEE 802.3x、IEEE 802.1p、IEEE 802.1q； VLAN 支持； QOS 支持； 网络管理 支持通过Web网页、PC端软件进行管理； 支持802.1Q VLAN、MTU VLAN、端口VLAN； 支持QoS、带宽控制、风暴抑制； 支持端口汇聚、端口镜像、端口监控； 支持带宽控制、风暴抑制； 支持线缆检测、环回检测； 其它参数： 电源电压 12VDC/1A； 环境标准 工作温度：0℃-40℃； 存储温度：-40℃-70℃； 工作湿度：10%～90% RH不凝结； 存储湿度：5%～90% RH不凝结； 其它特点 模式开关：支持Web管理、VLAN隔离、标准交换三种工作模式。 |  | 台 | 根据建设需要确定 |
| 户外音柱 | 设备主要参数： 室外音柱，线性音频输入,可以播放外部音源； 支持多通道接收处理功能； 内置3M音频存储空间，可以通过外置USB接口擦除拷贝6首音乐，通过拨码开关选择预设音乐信号，通过触发播放预设语音节目； 内部功放具备过热、过压、短路等保护功能； 输出音量可调节； 高保真度音箱功放，内置D类数字功放，效率高； 安装方式简便易捷； DC12V直流电工作； 支持三组2芯报警开关量输入，最多可接三组不同报警信号； 额定功率:20W/4Ω； 灵敏度:90dB±2dB； 频率响应: 100Hz～17KHz； 输入电压:DC10V-15V/2A； 防护等级:IP66； 传输线缆:USB公头；2芯音频输入口；三组2芯报警开关量；圆口电源线； 尺寸:385mm\*180mm\*120mm； 使用温度:-15℃~55℃； 重量:净重3.02kg； 预录语音： 例：您已进入监控区域，你的行为将被实时记录，请注意言行举止。 |  | 套 | 根据建设需要确定 |
| 门禁系统 | 设备主要参数： 1、门禁电源 可减小门禁控制器的负荷，节省工程布线，减少故障隐患； 设NC输出PUSH输入，可控制各种类型的电锁； 设延时控制电路，开锁时间可在0-10秒，设开门按钮输入，可直接开启电锁自动保护功能，当电源短路等意外情况发生时，电源可暂时自动断开或熔断保险丝45、5A输出，双稳压控制，可调延时控制开锁。 2、门磁锁 锁体尺寸：长205x 宽34x早42(mm)； 开锁方式：断电开门； 输入电压：DC12V； 工作电流：启动委1.2A，工作20.2A； 信号输出：干接点输出，最大承受电压 18Y。接线为 COM/NC 时，上锁时加输出，开锁时输出;接线为COM/时上锁时肥输出，开锁时输出； 延时上锁时间设置：0-3-6-9 秒可调； 适用门型：木门、玻璃门、金属门； 表面温度：环境温度+10C以内； 适用温度：-10~+55C(14-131F)； 适用湿度：0~95%(相对湿度)； 安装板处理：阳极硬化电镀处理。 3、门禁开关 约定发热电流：其他； 额定电流：其他。 |  | 套 | 根据建设需要确定 |
| 大屏支架 | 设备主要参数： 不低于75寸电视机专用支架 |  | 套 | 根据建设需要确定 |
| 标准机柜 | 设备主要参数： 尺寸:600X600X1166mm；颜色:黑色；容量:22U； 配置:8位10APDU插排固定板1块风扇部件1组4只两寸重型脚轮M6方螺母钉40套内六角扳手一只； |  | 台 | 根据建设需要确定 |

2.食安智慧管理系统新增功能建设要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食安智慧管理系统建设要求 | | | | | |
|
| 总具体建设要求 | 项目实施后，需实现以下六个方面的功能建设和升级：  一、视频监控管理，实时了解后厨动态，实现全流程记录，大厅屏幕实时播放，引导公众直接参与食安监督，提升保障食堂工作人员的自律意识。  二、通过智能物联硬件设备+食安管控平台，对食堂进行全面的监管，包含晨检监管、留样监管、消毒监管、动火离人监测、员工行为监管、鼠患监测、多功能检测仪监测、师生投诉监测等，及时发现违规异常情况，发出预警，从多方面保障校园食品安全。  三、食堂数据化管理，提高管理层的工作效率。  四、系统功能层面的升级改造，包括大屏展示、合同执行管理、审批流程、满意度调查和数据导出等，详见具体技术要求。  五、建设出入库溯源监管系统  覆盖原材料溯源验收环节，作为食品安全管理最重要的一环，针对原材料的溯源与验收传统方式的低效、数据录入慢、准确率低、监管耗时耗力等问题，依托“后勤食安指挥平台”平台能力支撑，部署原材料出入库溯源管理模块，引入智能溯源秤等智能工具，实现“供应商资质管理”、“一键式智能验收”、“定期盘点”、“数据分析和报表生成”等管理功能，有效保障食材来源安全、食材仓储安全，包含：  1.搭建供应商管理信息管理体系，公示供应商信息，做到食材来源信息透明化；  2.对食材验收做到全流程留痕，记录食材的检查报告，批次信息等，做到问题可追溯；  3.搭配智能设备对食材进行库存管理，确保食材先进先出。  4.建成食品原辅料农药残留和重金属残留快速检测实验室。 | | | | |
| 具体技术要求 | 产品名称 | 主要技术参数 | 数量 | 单位 | 注 |
| 1.智慧化管理系统 | 1.1智慧门店管理端：WEB端、APP端  （1）自检自清；  （2）SOP执行情况；  （3）门店档案管理（门店营业执照、证件管理）；  （4）员工档案管理-员工个人信息管理、健康证；  （5）留样管理；  （6）添加剂管理；  （7）督导巡检-门店整改（需要开通督导巡检功能）； | 1 | 项 |  |
| 1.2智慧门店小程序： （1）访客小程序； （2）客诉小程序； （3）留样小程序。  1.3智慧门店模块 （1）门禁数据模块  ①门店员工的出入授权、人脸照片数据同步；  ②记录门店员工出入事件。 （2）智慧门店-多功能检测模块  ①快速检测多项农业残留及重金属残留数据，并上传至系统，生成检测台账。 |
| （3）智慧门店-仓库物联模块  ①传输仓库温度湿度数据至系统；  ②传输仓库设备状态数据信息至系统；  ③预警事件上报至系统。 （4）智慧门店-备餐间物联模块  ①传输备餐间物联设备状态数据至系统；  ②本地操作事件上报至系统；   ③设备远程操作。 （5）智慧门店-离人监管预警模块  ①监控视频画面实时呈现（可见光、热成像）；  ②预警事件上报（抓拍实时照片）；  ③物联联动管理设置信息同频。 （6）智慧门店-留样冰箱模块  ①冰箱的温度数据实时上传；  ②留样员工的人脸数据接收；  ③冰箱开门事件上报；  ④远程设置冰箱控制温度。 （7）智慧门店-智能AI留样秤模块  ①门店档口及菜品数据信息同步；  ②识别留样结果上报；  ③菜品识别训练结果同步。 （8）智慧门店-AI智能预警模块  ①画面监控查看；  ②预警数据呈现，报警抓拍，图片消息查看/预警统计。 （9）智慧门店-餐具消毒模块  ①传输设备状态数据至系统；  ②预警事件上报；  ③自动生成餐具消毒电子台账。 |
| 2.出入库溯源监管系统 | 2.1食安管理智慧中心： （1）支持供货商安全管理结果公示； （2）支持食材验收安全结果公示； （3）支持风险预警（供货商、食材）。 | 1 | 项 |  |
| 2.2食安管理系统： （1）食材验收监管  ①支持食材采购留痕监管（查阅、审核）；  ②支持食材供货商监管（安全、证照）；  ③支持食材验收监管（索证索票记录）。 （2）库存管库监管  ①支持食材临期、过期监管；  ②支持风险食材监管；  ③支持食材出库管理。 |
| 2.3智慧门店： （1）电子留痕  ①支持供货商管理（证照管理）；  ②支持食材出库留痕-领料记录；  ③支持食材管理（分类、原材料）；  ④支持采购、验收记录（索证索票）；  ⑤支持采购记录、审核；  ⑥支持验收记录；  ⑦支持上传供应商合同备份。 （2）库存管理（食材盘点、临期、获取预警）  ①支持仓库管理（维护仓库信息）；  ②支持食材出库留痕-领料记录。 |
| 2.4支持对接硬件：智能溯源秤 |
| 3.平台大屏相关功能升级改造 | 3.1重庆工商职业学院食安智慧管理平台的底部按钮变更为食安指挥、数字巡检； | 1 | 项 |
| 3.2重庆工商职业学院食安智慧管理平台增加对应的文字弹窗提示； |
| 3.3食安指挥屏-右上角退出新增声音提醒和实时提醒，有对应的语音报警提醒； |
| 3.4食安指挥屏-智慧设备数据统计名称改为（智慧设备概览）增加查看详情按钮，可支持点击查看智慧设备数据； |
| 3.5食安指挥屏-食堂日管控SOP更换为每日食品安全检查记录，可查看每天食堂的日管控上传的记录； |
| 3.6食安指挥屏-右侧新增每周食品安全排查治理报告，可查看食堂每周的问题情况以及问题整改情况和措施； |
| 3.7食安指挥屏-数字巡检更改为每月食品安全调度报告，可查看食堂每个月的月度汇总报告； |
| 3.8食安指挥屏-中部低于食堂名称可支持点击查看食堂专管数据，可进行切换查看食堂的食安分数详情； |
| 3.9食堂专管弹窗-日管控sop增加对应风险的弹窗提示； |
| 3.10食堂专管弹窗-食堂留样监管-点击留样状态新增留样记录详情弹窗； |
| 3.11食堂专管弹窗-菜品公示名称修改为菜单公示，新增列表栏位菜品属性、是否留样； |
| 3.12数字巡检屏-本月食堂巡检进度点击区域增加对应督导/视频巡检弹窗； |
| 3.13数字巡检屏-近三个月重点提升方向-“待整改”新增情况说明按钮，点击可弹出说明弹窗: （1）近三个月重点提升方向：右侧食堂由原先展示五个食堂变为展示六个食堂； （2）近三个月重点提升方向：右侧的项改为默认展示八个项，根据项的问题次数来排序。 |
| 3.14数字巡检屏-待提升排名-点击“XX处待提升”，弹出对应食堂的食安黑榜问题弹窗； |
| 3.15新增日管控功能，可在【门店执行端】中进行日管控的上报； |
| 3.16新增周排查功能，支持在监管端查看周排查的报告； |
| 3.17新增月报告功能，支持在监管端进行每月的汇报上传。 |
| 4.教工餐厅菜单审批功能 | 4.1支持新增食堂后勤菜单管理- 教工菜单报批功能 ：门店人员进行每周菜单的上报后，教职工可针对门店提交的菜品名称、主要食材、制作方式、备注进行修改审核，数据会同步至门店，门店人员只允许查看，无法进行 编辑操作，由教职工-终审人进行二次菜品名称、主要食材、制作方式、备注的审核，在详情可查看所有的审核记录留存； | 1 | 项 |
| 4.2支持优化导入内容； |
| 4.3支持查看历史编辑内容。 |
| 5.食堂餐品菜价审核功能升级 | 5.1监管- 督贝端（WEB+APP） （1）调整一级菜单归属「后勤菜单管理」； （2）审批流程优化： 修改审批流程，选择驳回时，需要选择需要驳回的菜品，并进行整体或单个菜品的修改点评； （3）详情修改：对应优化驳回意见。 | 1 | 项 |
| 5.2执行-智慧门店（WEB+APP）  ①详情修改：对应优化驳回意见。 |
| 6.违约处罚管理功能升级 | 6.1食堂合同基本情况  （1）合同基本情况描述  （2）合同全文导入 | 1 | 项 |
| 6.2食堂合同执行管理系统（web） （1）升级处罚类型管理：新增罚单类型绑定罚单金额，罚单内容； （2）新增检查项创建：新增检查项绑定处罚类型，可匹配多项。 |
| 6.3食堂合同执行管理（APP）  （1）支持罚单导入时，根据罚单设置的处罚类型进行处理金额匹配，内容匹配，也可根据实际情况进行编辑调整。 |
| 7.AI事件处罚管理 | 7.1食堂合同执行管理系统（web） （1）新增AI事件处罚管理： 根据AI事件类型匹配处罚类型，设置对应处罚金额，当导入该类型事件罚单时，自动匹配罚单内容。 | 1 | 项 |
|  | 7.2食堂合同执行管理（APP） （1）发起处罚意见：支持新增AI事件导入  ①数据来源：AI事件匹配系统AI事件类型；  ②导入方式：选择AI导入后，选择时间段后系统匹配对应时间段的AI报警记录进行导入；  ③导入后内容：每种罚单类型生成一条处理项，若有图片则自动导入为内容图片，处理金额该处理类型设置的金额、处理内容匹配该处理类型设置的内容。 （2）提交后生成处罚记录 |  |
|  | 8.处罚意见审批流程 | 8.1食堂合同执行管理web/app （1）意见处理功能模块调整：现所有罚单生成后都需要经过两层审核； （2）记录列表：新增显示罚单审核状态，待审核/一级审核/二级审核/审核通过； （3）新增审核流程：查看详情可对罚单进行审核，审核支持查看提交人/审核人、提交时间/审核时间； （4）筛选：支持对列表主要字段内容进行筛选； （5）审核：支持对需审核的处理记录进行审核； （6）查看凭证：可查看食堂负责人员提交的凭证信息； （7）可对凭证内容进行审核，为通过审核进行文字说明； （8）消息提醒：处理记录生成后会通过系统通知需要审核的人员，审核通过后记录会发送给食堂人员并进行系统消息提醒； （9）重新提交：若审核未通过会通知提交人员，提交人员可在记录中看到驳回状态，可以对处理记录内容进行调整后重新提交，可调整内容有罚单类型、罚单金额、罚单内容； （10）角色管理权限调整：可对一级审核/二级审核/三级审核权限进行配置。 | 1 | 项 |  |
|  | 9.满意度调查 | 9.1食堂合同执行管理web （1）新增问卷管理功能模块  ①问卷记录  A.问卷创建功能：支持单选、多选、简单题型创建，支持设置是否必选；  B.问卷列表：包含问卷标题、是否启用状态(可编辑)，以及增删改查，二维码复制；  C.导出：导出内容同列表字段；  D.筛查：根据主要字段信息进行筛选。  ②答卷记录  A.记录列表：查看对应问卷的所有答卷提交记录，可预览看每到题的答题结果；  B.查看详情：可通过答卷样式来查看问卷答题情况；  C.导出：导出内容同列表字段；  D.筛查：根据主要字段信息进行筛选。  ③问卷分析  A.圆环图统计：对应每到单选/多选题进行圆环图统计，可统计每道题的答题数与占比；  B.数据导出：将圆环图统计的数据结果作为列表样式进行导出。 | 1 | 项 |  |
|  | 10.智慧门店客诉数据导出改造 | 10.1智慧门店-客诉系统数据导出更详细完善 | 1 | 项 |  |

## **四、水电智能计费管理系统硬件建设要求**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 新建二食堂三、四层水电智能计费管理系统硬件建设要求 | | | | | |
| 序号 | 楼层 | 配电箱名称 | 配电箱总断器电流（380V） | 电表数量 | 水表数量 |
| 1 | 三层 | 3ALE（应急照明配电箱） | 25A | 1 | 1 |
| 2 | 三层 | 3AW1（厨房配电箱） | 160A | 1 | 1 |
| 3 | 三层 | 3AWK（空调配电箱） | 200A | 1 | 1 |
| 4 | 三层 | 3CTAW(食堂配电箱） | 160A | 1 | 1 |
| 5 | 三层 | 特色窗口配电箱 | 根据中标单位设置的特色窗口来定，原则上每个档口都要增设单独的远传水表和电表。电表不小于32A， 水表不小于DN20。 | | |
| 6 | 四层 | 4CTAW(食堂配电箱） | 80A | 1 | 1 |
| 7 | 四层 | 4ALE(应急照明配电箱） | 25A | 1 | 1 |
| 8 | 四层 | 4AWK（空调配电箱） | 180A | 1 | 1 |
| 9 | 四层 | 4AW1(食堂配电箱） | 100A | 1 | 1 |
| 10 | 四食堂 | 4CFDL(厨房保障动力配电箱） | 250A | 1 | 1 |
| 11 | 二层超市 | HX1（超市配电箱） | 32A | 1 | 1 |
| 12 | 二层超市 | HX2（超市配电箱） | 32A | 1 | 1 |
| 注：所有水电表均须为远传水电表，必须能接入学校现有水电信息化管理平台。 | | | | | |

## **五、图纸及管理制度**

1、相关图纸见招标公告附件（仅供参考）。

2、管理制度：附件1—附件6（学校相关管理制度修订或新增后，以修订或新增的为准）。

※**附件1：《**重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核实施细则**》**

重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核实施细则

第一章 食品采购和贮存

第一条 采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。食堂经营者必须到正规地点采购，禁止采购下列食品：

（一）有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；

（二）无检验合格证的肉类食品；学校明令禁止采购的其他肉类食品；品质低劣的肉类食品；

（三）无卫生许可证及其他相关资质证明的食品生产经营者供应的食品。

第二条 食堂物资采购应建立索证制度和上墙公示制度，并建立完善的物资采购台账。

第三条 贮存食品的场所、设备应当保持清洁、无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；操作间内保持纱窗开启，未使用的调料或食品应保持用纱布遮盖；仓库应当通风良好，食品原辅料分类整齐摆放并建立该食品的信息标识卡。禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品及原辅料。

第二章 食品加工的卫生要求

第四条 食堂从业人员的相关要求

（一）从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）在上岗前应取得健康证明。

（二）工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品前都应当用流动清水洗手。

（三）注意个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴任何首饰。

（四）不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为。

（五）不得在食品加工和销售场所内用餐、吸烟。

（六）从业人员应穿着整洁的工作服，佩戴工号牌，头发应梳洗整齐并置于帽内，售卖间服务人员应戴口罩及一次性手套，专间操作人员应戴口罩。每名从业人员不得少于2套工作服，工作服应定期清洗更换，保持清洁。待清洗的工作服应远离食品处理区。

（七）不得带入无关人员进入食堂加工操作区域，供货商或其他社会人员进入加工操作区域应有饮食服务中心制作的专用证件方可允许进入。

（八）食堂工作人员工号等个人信息应准确、及时在公示区域上墙公示。

（九）食堂员工应认真学习并履行岗位职责，不得出现因业务不熟而导致的乱打价格、份量不均等工作失误。

第五条 加工人员必须认真检查待加工的食品及其食品原料，发现原料有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

第六条 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

第七条 食物及原辅料储藏

（一）需要熟制加工的食品应烧熟煮透、加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。

（二）冷藏、冷冻贮存按照原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得同室存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标示。冻柜（库）内食品应放于货架或地架上，禁止随意堆放在地上。

（三）冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁并维护，并做好相关记录。

第八条 严禁出售隔夜菜。

第三章 管理质量考核

第九条 服务质量

（一）学生食堂经营管理应牢固树立安全卫生、服务至上的理念，热情服务师生并接受监督。

（二）热情、及时、认真受理全校师生各种投诉，不得以任何理由拒绝或推诿。

第十条 学生食堂未经学校许可，严禁擅自涨价及随意更改售卖品种。

第十一条 为确保食堂财务数据准确，维护食堂经营者的合法权益，食堂各经营窗口严禁收取现金。

第十二条 自觉接受行政主管部门和学校的常规检查，因不合格受到罚款，由出现问题的食堂经营单位承担。

第四章 餐饮具的卫生

第十三条 餐饮具使用前必须洗净、消毒、符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用，禁止违规使用一次性餐饮具。

第十四条 洗刷餐饮具必须有专用器具，不得与清洗蔬菜、肉类等其他器具混用，洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

第十五条 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用；已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放；并在餐饮具贮存柜上有明显标记；餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

第五章 餐厅服务及卫生要求

第十六条 食堂应当保持整洁，在顾客就餐时不得清扫地面。所有垃圾必须当天清理。

第十七条 当发现或被顾客告知所提供的食品却有感官性状异常或变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告诉有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

第十八条 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。工具放置处需设置显著标识。

第十九条 各单位应严格执行有关食品添加剂和凉菜间“五专”操作规定。

第二十条 各食堂单位应认真做好设施设备的检查维修工作，确保国有资产安全，不得随意外借或进行破坏性使用厨房设施设备。

第二十一条 认真做好食品留样、员工健康检查、剩菜剩饭处理记录等学生食堂日常管理记录工作，不得漏记或补记。

第二十二条 各单位应认真执行学校或部门的相关决定，服从管理。按时参加工作会议，不得随意推诿或抵触。

第二十三条 各单位禁止使用消防水带冲洗地面，妥善保护食堂各处消防设施。

第二十四条 学校主管部门有权要求各食堂单位根据食堂工作需要添置相应的设施设备，不得以任何理由推诿。

第六章 责任处罚

第二十五条 违反本办法第四条、第六条、第十六条、第二十三条规定的，发现一人次向学校支付责任违约金100元，扣1分。

第二十六条 违反本办法第二条、第三条、第七条、第九条、第十三条、第十四条、第十五条、第十七条、第十八条、第二十四条规定的，违者发现一次向学校支付责任违约金300元，扣2分。

第二十七条 违反本办法第五条规定的，发现一人次向学校支付责任违约金2000元，扣2分。

第二十八条 违反本办法第一条、第十一条规定的，第一次向学校支付责任违约金1000元，第二次支付责任违约金2000元，第三次支付责任违约金4000元，第四次终止合同，扣4分。

第二十九条 违反本办法第十条规定的，向学校支付责任违约金5000元，扣4分。引发事端的立即终止合同。

第三十条 违反本办法第八条规定的，第一次向学校支付责任违约金1000元，第二次支付责任违约金2000元罚款，第三次支付责任违约金4000元，第四次终止合同，扣2分。

第三十一条 违反本办法第十二条规定的，后勤处按照相关部门罚款金额，由食堂经营者向学校支付双倍责任违约金，扣4分。

第三十二条 违反本办法第十九条规定的，向学校支付责任违约金2000元，扣2分；违反本办法第二十一条的，向学校支付责任违约金500元，扣1分。

第三十三条 违反本办法第二十条规定的，视国有资产损坏程度，由食堂经营者向学校支付责任违约金200—1000元，并责令维修或全额赔偿，扣1分。

第三十四条 违反本办法第二十二条规定的，部门以书面通知形式下发处理决定，第一次向学校支付责任违约金500元，第二次支付责任违约金1000元，第三次支付责任违约金2000元并终止合同，扣2分。

第七章 附则

第三十五条 对于考核细则没规定到的地方，将由学校主管部门后勤管理处视具体问题进行增补。

第三十六条 本考核细则自二〇一七年一月一日起执行，最终解释权属重庆工商职业学院后勤管理处。

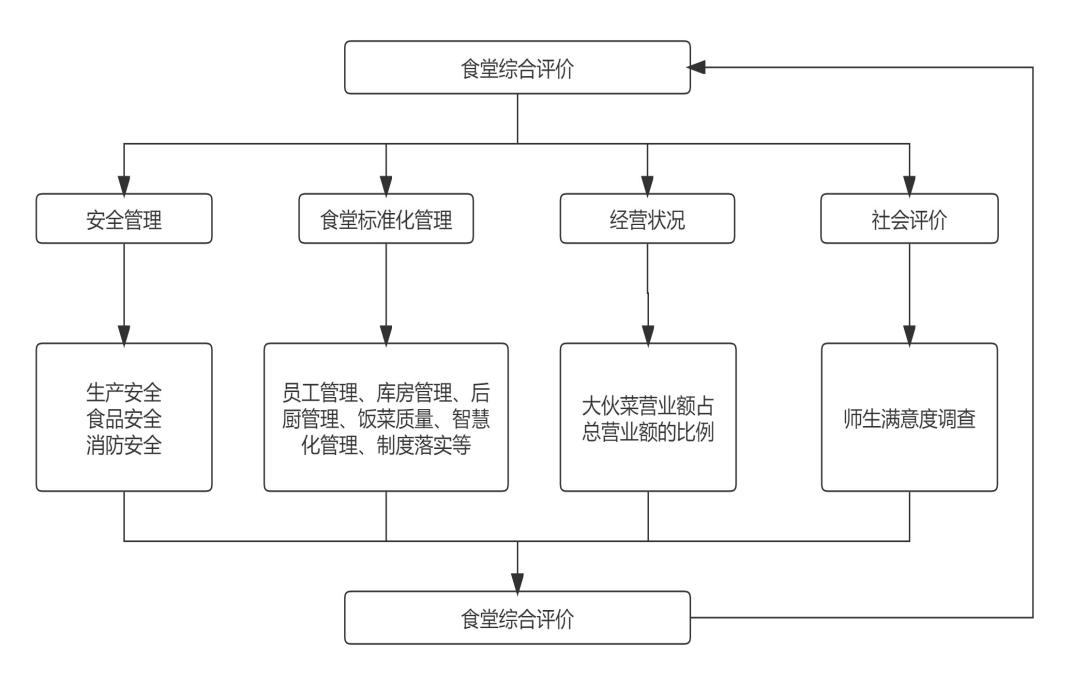
※**附件2：《重庆工商职业学院学生食堂服务质量评价机制》**

重庆工商职业学院学生食堂服务质量评价机制

高校食堂服务是高校后勤服务体系的核心环节之一。食堂服务质量的好坏，对学校教学秩序的稳定有较大影响。在高校后勤工作迈向社会化的今天，高校食堂要在逐渐开放的校内市场中求生存，就必须注重服务质量，以服务质量赢得市场和效益。我校目前所采用公开招投标，食堂托管经营，学校监管的方式。为加强对食堂的监管力度，防止出现食堂安全卫生事故，提升师生满意度，特建立食堂服务质量评价机制。

一、工作原则

后勤管理处作为学校委托的管理机构负责对食堂各单位的日常考核、监督、管理，具体工作部门为下设的饮食服务科。评价机制采用定性与定量相结合的方法，定期对食堂各单位的安全管理、食堂标准化管理、经营状况、社会评价等四个目标进行综合考评。

二、食堂服务质量评价体系模型建立

三、食堂服务质量评价体系运用方法

根据国家关于食品安全卫生的相关法律法规、《重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核实施细则》制定本评价体系。按照安全管理、食堂标准化管理、经营状况、社会评价等四个准则目标；考核周期为一年。

（一）指标选取及权重

食堂服务质量评价体系指标分布

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 准则目标 | 指标 | 权重 |
| 食堂服务质量综合评价X=A+B+C+D | 安全管理（A） | 生产安全  食品安全  消防安全 | 20% |
| 食堂标准化管理（B） | 员工管理、库房管理、后厨管理、饭菜质量、智慧化管理、制度落实等 | 40% |
| 经营状况（C） | 大伙菜营业额 | 20% |
| 社会评价（D） | 满意度调查 | 20% |

（二）评价方法

1、安全管理（A）考评。食堂安全管理关乎广大学生和教师的生命安全和学校的正常秩序，在整个学校的管理中位置突出尤为重要。为此，根据相关法律法规加大力度对学校食堂的安全管理考核。本项考核通过对各食堂经营单位的食品生产、食品卫生、设施设备等各项安全隐患提出整改意见，对不及时整改的安全隐患给予责任违约金处罚及扣分处理。各餐饮单位基础分为20分，当月月底前由饮食服务科汇总安全隐患整改完成情况，未完成1项扣1分，以此累加。对出现重大安全责任事故的单位实行一票否决制，即该项目记零分处理。

2、食堂标准化管理（B）考评。该项主要是根据学校制定的《重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核实施细则》作为检查依据，由后勤主管部门牵头组织具体实施检查工作。检查工作以线上线下相结合的方式开展，分为日常检查、专项检查、突击检查及智慧食安标准执行检查，对检查中发现的问题提出整改意见，对于整改不到位的餐饮单位将按照相关规定处以责任罚款及扣分处理。各餐饮单位基础分为100分，该大类考核按照分数递减计算。（例如某食堂B分=（100—扣分总和）\*40%

3、经营状况（C）考评。经营状况考评主要是以基本大伙营业额占总营业额的比例为基准，学校根据食堂每月基本大伙营业额占总营业额的比例数据，对食堂实施考核。对基本大伙经营未达标的食堂按照以下标准执行当月管理费浮动上调处理，本项各餐饮单位基础分为20分。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 当月大伙营业额与总营业额占比（X） | ＜25% | 25%≤X＜27% | 27%≤X＜29% | 29%≤X＜30% | ≥30% |
| 扣分 | 8分 | 6分 | 4分 | 2分 | 0分 |
| 向采购人增加交纳管理费标准 | 10000元 | 5000元 | 3000元 | 1000元 | 0元 |

1. 社会评价（D）考评。社会评价每月由餐饮单位自行组织，在其所经营的楼层发放《师生就餐满意度测评表》，数量不低于200份，由师生代表填写。本项目最终得分=测评分数\*20%。

师生就餐满意度测评表（总分100分，保留一位小数）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 就餐  环境 | 餐具  保洁 | 服务  态度 | 品种  变化 | 菜品  质量 | 菜品  分量 | 菜品  价格 | 总分 |
| 10 | 15 | 10 | 10 | 20 | 20 | 15 | 100 |
| 得分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 备注 |  | | | | | | | |

四、评价机制结果运用

饮食服务科每月15日前将评价体系中各食堂在四个准则目标的得分进行统计，形成本月经营考核结果报告报处室领导审核，待审核后向各食堂公布。

考核成绩在90分以上的（含90分的），考核结果为优秀；考核分数在80-90分的（含80分的），考核结果为良好；考核分数在70-80分的（含70分的），考核结果为合格；考核分数在70分以下（不含70分的），考核结果为不合格。

学生食堂在该年度的质量考核结果为优秀的，学校监管部门可以对其在下一年度实行管理费减免奖励，具体减免标准为：90分<考核分数≤92分，减收管理费10%,；92分<考核分数≤95分，减收管理费15%；95分<考核分数≤98分，减收管理费20%；98分<考核分数，减收管理费30% 。考核结果为良好、合格的对其诫勉谈话，不予奖励；考核结果为不合格的，学校主管部门后勤管理处有权进行处罚或向学校办公会提出申请提前终止合同。

该评价结果作为学校对学生食堂的奖励依据以及考核餐饮单位是否具备继续履行食堂托管合同能力的重要依据。

XX年XX月XX食堂考核统计表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 得分 | 总分 | 考评结果  （优秀/良好/合格/不合格） |
| 安全管理 |  |  |  |
| 食堂标准化管理 |  |  |
| 基本大伙考评 |  |  |
| 社会评价考评 |  |  |

学校后勤主管部门签字： 经营单位签字： 统计人：

※附件3：《重庆工商职业学院教工餐厅经营考核管理办法》

重庆工商职业学院教工餐厅经营考核管理办法

第一章 食品采购和贮存

第一条 采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。教工餐厅经营者必须到正规地点采购，禁止采购下列食品：

（一）有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；

（二）无检验合格证的肉类食品；学校明令禁止采购的其他肉类食品；品质低劣的肉类食品；

（三）无卫生许可证及其他相关资质证明的食品生产经营者供应的食品。

第二条物资采购应建立索证制度和上墙公示制度，并建立完善的物资采购台账。

第三条 贮存食品的场所、设备应当保持清洁、无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好，食品原辅料分类整齐摆放并建立该食品的信息标识卡。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品及原辅料。

第二章 食品加工的卫生要求

第四条 食堂从业人员的相关要求

（一）从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）在上岗前应取得健康证明。

（二）注意个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴任何首饰。

（三）从业人员应穿着整洁的工作服，佩戴工号牌，头发应梳洗整齐并置于帽内，售卖间服务人员应戴口罩及一次性手套，专间操作人员应戴口罩。工作服应定期清洗更换，保持清洁。

（四）不得带入无关人员进入加工操作区域，供货商或其他社会人员进入加工操作区域应有饮食服务中心制作的专用证件方可允许进入。

第五条 加工人员必须认真检查待加工的食品及其食品原料，发现原料有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

第六条 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

第七条 食物及原辅料储藏

（一）需要熟制加工的食品应烧熟煮透、加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。

（二）冷藏、冷冻贮存按照原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得同室存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标示。冻柜（库）内食品应放于货架或地架上，禁止随意堆放在地上。

（三）冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁并维护，并做好相关记录。

第八条 严禁出售隔夜、隔顿菜。

第三章 餐饮具的卫生

第九条 餐饮具使用前必须洗净、消毒、符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用，禁止违规使用一次性餐饮具。

第十条 洗刷餐饮具必须有专用器具，不得与清洗蔬菜、肉类等其他器具混用，洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

第十一条 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用；已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放；并在餐饮具贮存柜上有明显标记；餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

第四章 餐厅服务及卫生要求

第十二条 按照现行就餐标准和质量要求，注重荤素搭配、营养搭配，确保菜品新鲜、可口。

第十三条 教工餐厅应当保持整洁，所有垃圾必须当天清理。

第十四条 当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或疑似变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告诉有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

第十五条 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。工具放置处需设置显著标识。

第十六条 认真做好食品留样、员工健康检查、剩菜剩饭处理记录等学生食堂日常管理记录工作，不得漏记或补记。

第十七条 认真执行学校或部门的相关决定，服从管理。按时参加工作会议，不得随意推诿或抵触。

第五章 责任考核及奖惩

第十八条 违反本办法第一条、第五条、第八条、第十二条、第十四条规定的，发现一次扣5分。

第十九条 违反本办法第四条、第七条、第九条、第十条、第十一条、第十六条规定的，发现一次扣3分。

第二十条 违反本办法第二条、第三条、第六条、第十三条、第十五条、第十七条规定的，发现一次扣2分。

第二十一条 教工餐厅经营服务质量由学校后勤部门和就餐教职工共同进行考核。学校后勤部门日常考核占60%，就餐教职工测评考核占40%。

第二十二条 考核每月进行，以100分制计算，保留小数点两位。考核成绩在90分以上的（含90分的），考核结果为优秀；考核成绩在80-90分的（含80分的），考核结果为良好；考核成绩在70-80分的（含70分的），考核结果为合格；考核成绩在70分以下（不含70分的），考核结果为不合格。

第二十三条 教工餐厅在该月度的质量考核结果为优秀的，学校按其当月早中餐学校餐标包含范围内的营业额的9.5%对其进行奖励；考核结果为良好的，学校按其当月早中餐学校餐标包含范围内的营业额的8%对其进行奖励；考核结果为合格的，学校对其诫勉谈话，当月不予奖励，同时下一个月作为整改期，即使下一个月经过整改，经考核达到良好及以上，下一个月仍不进行奖励，从考核合格当月的第三个月开始再恢复考核奖励；考核结果为不合格的，学校当月在经营保证金中扣除5000元作为经济处罚或向学校提出申请提前终止该单位在学校的食堂经营合同。教工餐厅奖励的计算为：月度奖励额=当月早中餐学校餐标包含范围内的教工餐厅营业额\*奖励比例。只要在当月出现一次教工餐厨师及团队成员被退回的情形，则当月的考核等级在测评结果基础上降低一个档次执行。

第二十四条 本考核办法自发布之日起执行，最终解释权属重庆工商职业学院后勤管理处。

※**附件4：《重庆工商职业学院学生超市考评细则(试行)》**

重庆工商职业学院学生超市考评细则（试行）

一、重庆工商职业学院后勤管理部门全面负责学生超市管理考核工作。

二、超市管理考核由业务考核、顾客考核两部分组成。业务考核每月进行一次，根据日常管理情况，结合对各超市经营的检查情况和投诉情况对相关企业进行打分测评（附表一）。顾客考核每学期进行一次，组织教师代表和学生代表开展考核（附表二）（可以采用满意度调查方式替代）。

三、在经营企业提供的服务质量达不到考核要求的，按照“重庆工商职业学院合川校区学生超市违约扣款标准”（附表三）从托管方缴纳履约保证金中予以扣减。

四、考核结果

1.考核实行百分制，其中业务考核结果占50％，教师和学生代表考核结果占50％。

2.考核结果

（1）考核分数在90分以上为“优秀”等次。

（2）考核分数在80分（含）—90分的，为“合格”等次。

（3）考核分数在70分（含）—80分的，为“基本合格”等次；

（4）考核分数在70分以下，为“不合格”等次。

3.考核结果的运用

（1）考核结果作为是否续签合同的重要依据。

（2）考核优秀或合格的，不扣减“履约保证金”（除日常扣减外）。

（3）考核基本合格的，扣除提交的“履约保证金”总额的5％～25％（从80分到70分每2分多扣5％）。

（4）第一次考核不合格的扣除50%的履约保证金。第二次考核不合格的扣除剩余履约保证金，同时启动退出机制，终止经营合同。

附表一：

学生超市考核表（一）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 考核标准 | 扣分  标准 | 得分 |
| 服务要求 | 1.相关岗位人员是否有健康证；  2.服装统一，胸牌佩戴在工作服左胸上；  3.微笑服务，主动热情，不得与师生发生任何冲突；  4.捡拾物品是否及时上交主管部门。 | 2分/项 |  |
| 经营场所要求 | 1.店名店招醒目，营业时间指示清楚；  2.显目位置是否公示《营业执照》、《食品经营许可证》等；  3.经营场所内是否公示服务指南、服务内容、导购标示、广告标示、购物标示、安全标示及相关禁止提示等标牌；  4.经营场所照明是否充足；是否具有良好的通风；  5.室内温湿度是否符合要求；  6.商品须分类贮存，隔墙离地≥10厘米，并按先进先出的原则存放；  7.储存食品场所严禁乱堆乱放；保持清洁卫生,定期打扫,无积尘、食物残渣,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不放有毒有害物品及个人用品；  8.卖场地面是否有纸屑、杂物、尘土、通道有堆积包装纸箱；  9.墙壁干净，靠墙四周是否有垃圾杂物；  10.门厅、窗户玻璃是否明亮；  11货架及商品是否有灰尘、污迹；  12.是否按照消防及学校相关部门要求配备相应的消防器材；  13.三包区域内无明显垃圾、无积水；垃圾桶摆放整齐、桶面干净；  14.售卖残损或临保期商品的，是否设立专门的残损商品售卖区。 | 2分/项 |  |
| 经营管理要求 | 1.经营范围是否符合合同要求；  2.是否有经营伪劣假冒、无包装或标识的商品；  3.开展特色经营服务的，是否按规定取得相关证件；  4.经营特殊食品的，是否在食品经营许可证范围内；  5.商品是否一物一签，物签是否对应；  6.是否根据合川周边超市（合川区重百超市、永辉超市、大润发超市等）比价结果进行调价；  7.所售出商品是否提供购物小票或发票；  8.送货车辆是否按指定路线低速行驶，不得乱鸣；  9. 是否建立索证索票制度；  10.是否按要求配备基本制冷、制热设备；  11.是否配备购物筐；  12.售卖散装食品（预包装食品）的，是否按要求配齐相应设施设备；  13.是否不经允许在承租范围外经营；  14.营业时间是否符合要求；  15.是否落实学校职能部门和师生代表提出的整改要求；  16.投诉整改合格率100%。 | 其中第1,2，6，9项10分/项，其他项目2分/项 |  |

附表二：

学生超市违约扣款标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 检查内容 | 扣款标准 |
| 人员要求 | 1.相关岗位人员是否有健康证；  2.服装统一，胸牌佩戴在工作服左胸上；  3.微笑服务，主动热情，不得与师生发生任何冲突；  4.捡拾物品是否及时上交主管部门。 | 经检查不符合要求，其中第3条，第一次：500元/项；其余100元/项；同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |
| 经营场所要求 | 1.店名店招醒目，营业时间指示清楚；  2.显目位置是否公示《营业执照》、《食品经营许可证》等；  3.经营场所内是否公示服务指南、服务内容、导购标示、广告标示、购物标示、安全标示及相关禁止提示等标牌；  4.经营场所照明是否充足；是否具有良好的通风；  5.室内温湿度是否符合要求；  6.商品须分类贮存，隔墙离地≥10厘米，并按先进先出的原则存放；  7.储存食品场所严禁乱堆乱放；保持清洁卫生,定期打扫,无积尘、食物残渣,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不放有毒有害物品及个人用品；  8.卖场地面是否有纸屑、杂物、尘土、通道有堆积包装纸箱；  9.墙壁干净，靠墙四周是否有垃圾杂物；  10.门厅、窗户玻璃是否明亮；  11货架及商品是否有灰尘、污迹；  12.是否按照消防及学校相关部门要求配备相应的消防器材；  13.三包区域内无明显垃圾、无积水；垃圾桶摆放整齐、桶面干净；  14.售卖残损或临保期商品的，是否设立专门的残损商品售卖区。 | 经检查不符合要求，其中第2、12条，第一次：500元/项；其余100元/项；同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |
| 经营管理 | 1.经营范围是否符合合同要求；  2.是否有经营伪劣假冒、无包装或标识的商品；  3.开展特色经营服务的，是否按规定取得相关证件；  4.经营特殊食品的，是否在食品经营许可证范围内；  5.商品是否一物一签，物签是否对应；  6.是否根据合川周边超市（合川区重百超市、永辉超市、大润发超市等）比价结果进行调价；  7.所售出商品是否提供购物小票或发票；  8.送货车辆是否按指定路线低速行驶，不得乱鸣；  9. 是否建立索证索票制度；  10.是否按要求配备基本制冷、制热设备；  11.是否配备购物筐；  12.售卖散装食品（预包装食品）的，是否按要求配齐相应设施设备；  13.是否不经允许在承租范围外经营；  14.营业时间是否符合要求；  15.是否落实学校职能部门和师生代表提出的整改要求；  16.投诉整改合格率100%。 | 经检查不符合要求，其中第1、2、3、6、9、13、15项，1000元/次；其他项，200元/次。同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |

※**附件5：重庆开放大学 重庆工商职业学院校园一卡通管理办法(试行）（节选）**

第八章 一卡通商户管理

第三十五条 在校内进行经营活动的商户（以下简称“商户”）应自觉遵守学校的各项管理规定。

第三十六条 开户。校内经营主体申请设立商户时，该商户向其管理部门提出申请，管理部门负责人审批同意后，提交学校后勤部门负责人审批同意后方可设立。商户的管理部门在申请设立商户时应同时指定专人负责商户结算。

第三十七条 销户。在校内进行经营活动的商户申请撤销使用一卡通时，应先办理指定结算账户的结清手续，并向该商户的管理部门提出申请，管理部门负责人审批同意后，提交学校后勤部门负责人审批同意后方可销户。

第三十八条 商户所需的消费用POS机等设备由商户自行购买、安装和日常维护。商户自行购买的POS机，须接入学校一卡通系统，接受学校后勤部门的统一监管。

第三十九条 商户应自觉遵守一卡通系统操作规范，不得无故脱机使用消费POS机，造成账目问题的，以一卡通系统记录的数据最小额为准，进行结算。

第四十条 商户的结算周期一般为每月一次。有特殊情况的，商户管理部门可以和学校后勤部门商定结算周期。

第四十一条 商户结算时，应同时按其与学校签订的相关合同约定，向学校缴纳管理费。

第四十二条 商户如出现多收、重复收费时，应服从学校对商户结算账户的调账处理（在系统内对持卡人作“商户退款”处理，将该商户多收取的费用退还持卡人账户）。

第四十三条 各商户应合法经营，维护持卡人和学校利益，不得利用学校为教职工提供的优惠政策，获取不当利益；否则，一经发现，学校将对违规刷卡的商户处以刷卡金额2倍的处罚；各商户有责任和义务及时、主动、妥善地解决在持卡人消费过程中出现的各种纠纷。

第四十四条 各商户应遵守学校各项管理规章制度，做好日常维护，确保所用设备完好及网络畅通。

※**附件6：重庆开放大学 重庆工商职业学院校园《学校委托经营的食堂（超市）装修改造管理办法》**

学校委托经营的食堂（超市）装修改造管理办法

**第一条** 为加强学校委托经营的食堂（超市）装修改造工程管理，规范托管单位自行装修改造程序，确保装修改造工程质量，保障师生的安全和健康，根据国家和重庆市建设工程有关法律法规等规定，结合学校实际，制定本办法。

**第二条** 本办法适用于学校托管经营食堂（超市）的装修改造工程，包括新装修和维修改造。

**第三条** 托管单位应根据食堂（超市）托管经营招标文件及合同的要求，根据中标承诺和学校后勤管理及安全管理业务主管部门的要求，委托有设计资质的设计单位进行所经营的食堂（超市）装修方案的设计和施工图审查，装修改造不得改变房屋承重结构、不得超楼面设计荷载使用、不污染环境，办理好各项合法的建设审批手续后方能组织施工，办理审批手续过程中需要学校配合的，学校后勤管理部门负责统筹协调。同时将施工图、施工图审查报告、全部审批手续报学校后勤管理及安全管理业务主管部门备案。

**第四条** 托管单位必须委托符合资质要求的施工单位进行食堂（超市）的装修改造施工。同时将施工单位的资质、施工组织设计和施工单位项目部人员组成及执业资格证明报学校后勤管理业务主管部门备案。

**第五条** 托管单位组织进场施工前，必须委托有资质的监理单位对施工全过程进行监理。同时将监理单位的资质、监理工作大纲和监理项目部人员组成及执业资格证明报学校后勤管理业务主管部门备案。

**第六条** 托管单位组织进场施工前，要先组织召开施工图设计交底会和第一次监理工作会，托管单位通知学校后勤管理业务主管部门相关人员参加。

**第七条** 托管单位应要求委托的设计单位对施工全过程跟踪服务，及时解决施工过程中的问题，及时完善设计变更相关手续。

**第八条** 托管单位应要求委托的监理单位对施工全过程进行旁站监理，定期召开监理例会，加强施工质量、施工安全和施工进度控制，杜绝违规作业和不按设计施工等问题。

**第九条** 托管单位应要求委托的施工单位项目管理人员认真在岗履职，按图施工，加强材料质量和施工工序质量控制，做到安全文明施工，做好施工组织协调，及时完善内业资料和档案收集装订，按期竣工验收，交付使用。

**第十条** 托管的食堂（超市）装修工程改造工程达到验收条件后，由托管单位组织设计单位、监理单位和施工单位先进行预验收，托管单位负责通知学校后勤管理业务主管部门相关人员参加预验收。

**第十一条** 托管单位应按照经营场所所在地建设行政主管部门、消防、燃气等管理部门以及其他相关主管部门的要求，取得相关的验收合格意见书。竣工验收应按照国家相关标准和规范进行，验收合格后取得验收意见后方可投入使用。

**第十二条** 托管单位在取得相关主管部门的验收合格意见书基础上，将一套完整的装修改造档案资料移交给学校后勤主管部门，由学校后勤主管部门组织其他职能部门成立验收小组，对整个装修改造和设备设施投入进行验收，形成验收意见。

**第十三条** 托管单位、设计单位、监理单位、施工单位等相关单位违反本管理办法的，由学校责令其限期整改，并按照经营合同相关约定，追究托管单位的违约责任。

**第十三条** 本管理办法自2023年11月20日起施行，由学校后勤管理处负责解释。

# **第三篇 项目商务要求**

## **一、服务期、服务地点及验收方式**

（一）服务期

中标人应在中标通知书发布后10个日历日内完成装修改造涉及的平面布局、管网、用电负荷等设计方案论证并通过采购人的审核，作为施工图设计的依据；同时在中标通知书发布后15个日历日内，提交餐厨设施设备、本次招标要求的食安智慧管理系统建设、水电智能计费管理系统的硬件建设投入实施方案和投资概算并通过采购人的审核，作为中标人餐厨设施设备、食安智慧管理系统建设和水电智能计费管理系统的硬件建设投入的实施依据。

中标人须于 2024年 8月15日前完成全部装修改造工作，并于2024年8 月 25 日前取得建设行政主管部门、燃气管理部门、食品药品监督管理部门以及其他相关主管部门的验收合格意见书，具备试运行的条件。2024 年8月25日前，完成本次招标要求的食安智慧管理系统建设、水电智能计费管理系统的硬件建设及调试并投入正常使用。所有费用由中标人全部承担。

本项目服务期为6年。执行2加4模式（即2年经营考察期和4年经营合作期），2年考察期从合同签订生效之日起至 2026年春期期末结束；考察期满经采购人考核合格后，签订4 年经营服务期合同，时间从2026年春期期末结束起至 2030年春期期末结束**（以上时间均以当年校历为准）。**

（二）服务地点

服务地点：重庆工商职业学院合川校区新建三期工程二食堂的三层学生食堂、四层教工食堂、二层小超市（约127平方米）、梅园和竹园学生宿舍内由采购人指定地点设置的小卖部。

（三）验收方式

1.项目装修改造验收，由中标人自行投入的设施设备，按其投标响应方案、国家、地方及行业有关技术标准自行运送到项目现场，中标人应提供设备购置证明（包括：购置发票、购销合同或第三方评估机构评估报告）在招标单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观， 作出开箱记录，双方签字确认后方可进行安装、调试；采购人原有设备由中标人及采购人共同记录并清点，确认后移交中标人用于本项目使用。项目预运营前，中标人必须提供本项目运营有关的全套行政许可证明材料。装饰装修、改造等部分由中标人按其投标响应方案、国家、地方及行业有关技术标准完成项目实施，验收时由中标人提供项目相关图纸及有关部门出具的消防、燃气、市场监管部门等验收证明材料，并拟定验收报告，由采购人组织验收，并签字确认。验收合格条件如下：

1.1中标人装饰装修和改造部分应与合同和采购人审定的装修改造方案一致，标准符合国家、地方及相关行业标准，效果与投标响应文件和经采购人审核后的方案一致，安全可靠；如有缺漏、损坏或不满足要求的，由中标人负责补齐、调换、整改或赔偿。

1.2中标人投入的设施设备应提供完备的技术资料、装箱单及合格证等，并派遣专业技术人员进行现场安装调试。

1.3设备型号及数量与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。

1.4装修改造工程档案资料、主管部门的验收合格意见书等资料齐全。

1.5在规定时间内完成装修改造、本次招标要求的食安智慧管理系统建设、水电智能计费系统的硬件建设验收手续办理、试运行条件准备。

1.6设备价值与投标响应文件一致。

2.服务考核验收，按照《重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核实施细则》和《重庆工商职业学院学生食堂服务质量评价机制》执行。

## **二、报价要求**

本项目报价共分为四类报价：

其一，投标人托管经营范围内的装修改造、厨房设施设备（不含三层级四层就餐区空调和四层包房空调）、餐座椅、燃气改造、食安智慧管理系统（根据实际运营情况，在本招标文件约定的最迟完成装修改造施工时间前一次性投入）、水电智能计费系统的硬件建设六部分，最低投入为675万元，投标人根据自身情况和对本项目的充分研判，最终报价应当不低于675万元，增加的报价以每增加10万元递增。

其二，二层小超市（约127平方米）、梅园和竹园学生宿舍内由采购人指定地点设置的小卖部经营管理费，最低报价18万元/年，投标人根据自身情况和对本项目的充分研判，最终报价可以高于18万元/年，增加的报价以每增加0.5万元递增。该条所述的“年”是指学年，而不是自然年度。

其三，本项目中三层学生食堂经营的综合管理费比例为1%（计算基数以三层学生食堂营业额为准），投标人提供承诺，承诺函见本招标文件“第七篇 投标文件格式”并加盖投标人公章。

其四，承诺合同期内每年用于服务育人专项经费不低于5万元。投标人提供承诺，承诺函见本招标文件“第七篇 投标文件格式”并加盖投标人公章。

备注：投标人应自行承担本项目运营成本及风险责任，包但不仅限于如下内容： 运营所需的运行成本、装饰装修改造投入成本（含现有场地装修整改至满足餐饮服务运行所需所产生的一切费用）、人工费、维修维护费、设施设备投入费（含合同期满的折旧及处置费）、以及行政部门或社会机构等为确保项目（合法、正常）运营所需的认证或检验检疫费用以及各种应纳的税费等。如未充分考虑上述因素导致出现的运营亏损， 其责任由投标人自行承担。

## **三、履约保证金及管理费缴纳**

1. 合同签订前中标人向采购人缴纳履约保证金为人民币 100 万元，分两笔款公对公转账至采购人指定账户，其中装修改造、厨房设施设备及管理系统投入保证金 50 万元，经营风险保证金50 万元（其中食堂经营风险保证金 40 万元，学生生活超市经营风险保证金 10 万元）。注：转账时，备注Z2024016项目XXX保证金。

账户名：重庆工商职业学院

开户银行：中国银行九龙坡支行

账号：111605395151

1.装修改造保证金：用于执行装修方案的约束，如违反方案要求则不退装修保证金。装修投入审计完成并经验收合格，中标人无违约，由中标人申请，经采购人审核无误，于 15 个工作日内办理手续无息退还；如有工程质量或发生因装修改造的安全问题，按中标人违约处理，由采购人做出违约责任追究处理后，在中标人支付违约责任金或赔偿采购人的损失后，再按采购人流程无息退还给中标人。

2.经营风险保证金:用于执行食堂托管合同的约束，如违反合同要求，采购人有权按照学校食堂相关管理制度从保证金中扣除责任违约金。食堂托管服务年限到期后，中标人无违约责任，由中标人申请，经采购人审核无误，于 15 个工作日内办理手续无息退还；如有质量问题，在中标人赔偿采购人的损失后，再按采购人流程无息退还给中标人。

（二）中标人每月向采购人缴纳学生食堂管理费，计算公式：

三层的学生食堂每月应缴管理费=三层的学生食堂每月营业额\*管理费计提比率（以中标人承诺的为准；获得考评“优秀”的以减免后的管理费计提比率为准）+每月基本大伙考核后增加的管理费+招标文件明确的情形发生后增加的管理费。

三层的学生食堂每月营业额=校园一卡通商户汇总表营业额+学校统一监管的现金收银营业额 。管理费原则上按月收取，因特殊原因不满一个月的按实际营业天数计算。

（三）中标人每学年向采购人缴纳超市管理费，按中标承诺的金额，在每学年开始的第一个月向采购人一次性全额缴纳当学年的管理费。

## **四、质量保证及售后服务**

（一）中标人在合同期内，必须按照市场监管、消防、环保、燃气等部门及采购人的要求对食堂的燃气设施、燃气报警器、自行增加的特种设备（电梯、自动扶梯、各类升降机等）及电路电气设备进行维修、维护、年检并取得相关合格报告或检验合格证明材料交后勤部门备案，保证相关设施、设备的正常、安全的运行；为保证服务需要，完成烟道、烟机及送排风系统的清洗、维护（清洗频率：每学年至少 4 次，每季度至少1次），油烟抽排标准符合国家有关规定，上述一切改造费用和清洗费用由中标人自行承担。中标人履行本次招标要求的食安智慧管理系统和水电智能计费系统的硬件建设在经营期内的维护维修责任，确保系统正常运行。

（二）按照《重庆工商职业学院服务质量评价机制》，年度考核为优秀，采取减收下一年度综合管理费的奖励措施，具体减收综合管理费标准为：90分<考核分数≤92分，减收管理费10%,；92分<考核分数≤95分，减收管理费15%；95分<考核分数≤98分，减收管理费20%；98分<考核分数，减收管理费30% 。

## **五、退出机制**

本项目合同到期或中途解除合同情况，经采购人确认后启动退出机制。

（一）启动退出机制后，装修装饰（包含但不限于抽排系统、油烟净化系统、燃气管道及报警装置、冻库设备、接入食安智慧管理系统的终端设备、水电智能计费管理系统的终端设备、天地墙固定的装修）产权归采购人所有，不得拆除和损坏；中标人退场不得向采购人提出装修和设施改装补偿要求。不得以场地移交、设备处置等为由，向新进场的经营单位提出补偿等要求。否则，采购人有权扣除全部履约保证金，且后续采购人所有食堂托管经营的采购项目拒绝其投标，一切损失和责任由中标人自行承担。

（二）启动退出机制后，若中标人借故拖延移交时间，采购人有权扣除全部履约保证金；同时，超过合同期满7天后，采购人默认为中标人已进行了撤场处理，并视经营场地内的所有设施设备为中标人的废弃物品，采购人有权以任何方式处置，一切损失和责任由中标人自行承担。

（三）启动退出机制后，对于采购人移交中标人的资产设备，中标人在撤场时未归还采购人或非正常报废，采购人有权从其履约保证金中扣抵。

（四）经营考察期满后，采购人按照《重庆工商职业学院食堂服务质量评价机制》的规定对中标人进行考核，考核合格则继续签订经营服务期合同，否则不再签订经营服务期合同并启动退出机制。如启动退出机制，后续资产处置同“五、退出机制第（一）条执行”。

（五）合同期内，如中标人年度经营管理考核不达标或发生严重生产安全事故、严重的工程装修施工改造责任事故、食品安全事故、消防安全事故、与就餐者发生冲突造成严重后果、楼层间经营关系紧张不能主动改善或因餐饮服务工作引起师生或员工群体不满意事件等，采购人将立即终止本合同，由此产生的一切经济和法律责任一律由中标人承担，且采购人不退还中标人履约保证金。后续资产处置同“五、退出机制第（一）条执行”。

（六）合同期内，中标人必须严格履约，不得无故停止经营或退场，若中标人无故停止经营或退场，采购人有权不退还履约保证金。后续资产处置同“五、退出机制第（一）条执行”。

## **六、知识产权及责任纠纷**

（一）采购人在规定场地内使用中标人提供的货物、商标、标识、管理系统及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

（二）中标人提供的餐饮服务应符合国家、地方及相关行业标准，如未执行相关标准导致出现的纠纷或处罚，其责任由其自行承担，采购人同时保留进一步追诉其赔偿责任的权利。

## **七、其他商务要求内容**

中标人提供服务，项目实施过程中因中标人原因产生的己方或他方人身意外（突发疾病、施工事故等）或财产损失等，全权由中标人负责，采购人无需承担任何责任。

# **第四篇 资格审查及评标办法**

## **一、资格审查**

依据政府采购相关法律法规规定，由采购人或采购代理机构对投标文件中的资格证明文件进行审查。资格审查资料表如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查因素** | | **检查内容** |
| （一） | 《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定 | 1.具有独立承担民事责任的能力 | 1.提供国家规定从事餐饮业的企业营业执照（提供复印件）。  2.投标人法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。 |
| 2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 提供基本资格条件承诺函**（见格式文件）。** |
| 3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 |
| 4.有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录 |
| 5.参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（注） |
| 6.法律、行政法规规定的其他条件 |
| 7.本项目的特定资格要求 | 按第一篇“三、投标人资格要求（三）本项目的特定资格要求”的要求提交。 |
| （二） | 落实政府采购政策需满足的资格要求 | | 按第一篇“三、投标人资格要求（二）落实政府采购政策需满足的资格要求”的要求提交（如果有）。 |
| （三） | 投标保证金 | | 按照招标文件要求足额交纳所投包的投标保证金。 |

注：投标人按“多证合一”登记制度办理营业执照的，税务登记证（副本）和社会保险登记证以投标人所提供的营业执照（副本）复印件为准。

根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条“参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录”中“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。行政处罚中“较大数额”的认定标准，由执行人所在的省、自治区、直辖市人民政府制定，国务院有关部门规定了较大数额标准的，从其规定。

## **二、评标方法**

本项目采用综合评分法进行评标。

综合评分法，是指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为中标候选人的评标方法。投标人总得分为经济、服务、商务等评定因素分别按照相应权重值计算分项得分后相加，满分为100分。

（一）符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。符合性审查资料表如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审因素** | | **评审标准** |
| 1 | 有效性审查 | 投标文件签署 | 投标文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全。 |
| 投标方案 | 每个分包只能有一个方案投标。 |
| 报价唯一 | 只能在预算金额和最高限价内报价，只能有一个有效报价，不得提交选择性报价。 |
| 2 | 完整性审查 | 投标文件份数 | 投标文件正、副本数量（含电子文档）符合招标文件要求。 |
| 3 | 服务部分 | 投标文件内容 | 本招标文件第二篇中（※）号标注的部分。 |
| 4 | 商务部分 | 投标文件内容 | 本招标文件第三篇全部内容。 |
| 5 | 投标有效期 | 投标文件内容 | 投标有效期为投标截止日期起90天。 |

（二）澄清有关问题。对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会成员签字）要求投标人作出必要澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人（或其授权代表）或自然人（投标人为自然人）签署，其澄清的内容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。

（三）比较与评价。按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格审查和符合性审查合格的投标文件进行商务和服务评估。

评标委员会各成员独立对每个有效投标人（通过资格审查、符合性审查的投标人）的投标文件进行评价、打分，然后由评标委员会对各成员打分情况进行核查及复核，个别成员对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的投标文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。

复核后，评标委员会汇总每个投标人每项评分因素的得分。

（四）推荐中标候选人名单。

按评审后得分由高到低的排列顺序推荐综合得分排名前三的投标人为本包（项目）中标候选人，排名第一的为第一中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。服务部分得分为0分的投标人，将失去成为中标候选人的资格。

## **三、评标标准**

（一）评审因素

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素及权重** | **分值** | **评分标准** | 说明 |
| 11 | 经济部分（15%） | 装修改造、设备设施及管理系统建设资金投入  （12分） | 投资进行必要的装修改造、更新或增加设施设备、食安智慧管理系统建设和水电智能计费管理系统硬件建设等。投标人承诺自愿投入资金装修改造该食堂，装修改造、设施设备及系统建设最低投入675万元。  本项报价≥675万元，得起评分7分。在此基础上投标人承诺每增加投入10万元得 1 分。本项含起评分在内最高得12分，若报价低于675万元，则为无效报价，视为未响应招标要求。 | 根据开标一览表和分项报价明细表评分，任一项未提供，则不得分。 |
| 22 | 二层超市（含2处宿舍内的小卖部）经营管理费  （3分） | 有效基础报价为18万元/年，在此基础上，投标人报价每增加0.5万元/年得0.5分，本项最高得3分。  若报价低于18万元/年，则为无效报价，视为未响应招标要求。 |
| 投标人的应答应满足招标文件“**第二篇 服务技术（质量）需求**”，有一条不满足的（第二篇中“※”号标注的部分除外），服务技术（质量）需求部分得分为0分。 | | | | |
| 13 | 服务技术（质量）部分（65%） | 项目经营管理总体规划  （5分） | 对投标人提供的项目经营管理总体规划进行评审：  经营思路具有特色与创新，完全符合学校定位，优于项目内容及要求的规定得5分；完全符合学校定位、具有一定特色与创新性得3分；符合学校定位，无明显错漏得1分；负偏离学校内容及要求的规定或无此项规划方案得0分。 | 投标人提供《项目经营管理总体规划》并加盖投标人公章 |
| 64 | 管理架构及团队配备方案  （11分） | 1.管理服务架构设置方案（3分）  对管理架构设置方案的科学合理性、适用可行性、人员配置充足等情况进行评审。方案中需提供人员配置表。方案具有高度的科学性、合理性和可行性得3分；方案具有较高的科学性、合理性和可行性得2分；方案的科学性、合理性和可行性一般，无明显错漏，得1分；方案的科学性、合理性和可行性存在明显错漏或无此方案得0分。  2.管理团队骨干配备（7分）  （1）拟任本项目经理：具有全日制普通专科（高职）以上学历和高校类似项目五年及以上餐饮管理与服务经验，得2分；具有全日制专科普通（高职）以上学历和高校类似项目三年及以上五年以下餐饮管理与服务经验，得1分。  （2）本项目配备具有高级（国家职业资格三级及以上）厨师证书的厨师不少于1名，每增加1名得1分，本项最高得2分。  （3）本项目配备的消防及生产安全专管员具有全日制普通专科（高职）及以上学历的得1分；本项最高得1分。  （4）本项目至少配备1名持有公共营养师资格证（四级及以上）的营养师；承诺配备三级公共营养师得1份，本项最高得1分。  （5）本项目配备1名具备校园食品安全库房管理五年工作经验（提供合同或服务单位证明），熟练操作库房系统软件的专职库管人员得1分；本项最高得分1分。  3.对团队管理方面进行评审（1分）  本项目的员工招募、培训、上岗、日常管理等制度健全，方案切实可行得 1分；本项目的员工招募、培训、上岗、日常管理等制度基本健全，方案基本可行得0.5分；制度和方案存在明显错漏或无此项方案得0分。 | 1、投标人提供管理架构及团队配备方案并加盖投标人公章；  2、项目经理须提供学历证书、所管项目合同复印件、项目经理工作证明文件并加盖投标人公章；  3、厨师须提供厨师证复印件并加盖投标人公章；  4、食品安全管理员、营养师须提供证书复印件并加盖投标人公章。  注：以上人员均须提供投标人为其缴纳的2024年1月至3月养老保险参保证明材料复印件并加盖投标人公章。 |
| 75 | 学生食堂基本大伙保障餐方案  （6分） | 1.评审基本大伙菜品供应总体方案，包含种类、口味搭配及分量、价格；提供详细的菜品明细（包括售卖形式、菜品名称、主要用料、单价、重量）。方案科学合理得3分；较好得2分；一般得1分；存在明显错漏得0分。  2.意见收集、品种更新调整措施；方案科学合理得2分；一般得1分；存在明显错漏得0分。  3.根据学校学生来源地和适合口味等方面的需求，积极组织技术团队，精心研究菜品制作，每月推出一样新菜品，由采购人后勤主管部门审核后上线，以此不断丰富菜品种类，提高菜品质量。有此方案得1分，没有得0分。 | 提供《基本大伙保障餐方案》并加盖投标人公章 |
| 6  6 | 学生食堂特色风味餐经营方案  （4分） | 1.窗口（经营项目）设置方案特色鲜明、品类丰富，完全符合项目需求的定位得3分；具有特色，品类较丰富，符合项目需求定位得2分；特色和品类一般，无明显错漏得1分；方案存在明显错漏或无此项方案得0分。  2.意见收集、品种更新调整措施，科学合理得1分；有措施，科学合理性一般得0.5分；负偏离规定或存在明显错漏或无此项方案得0分。 | 提供《特色风味餐经营方案》并加盖投标人公章 |
| 87 | 教工餐经营方案  （4分） | 根据招标要求，对教工餐厨师及团队人员配置、严格执行教工餐保障人员单独考核规定、餐具品质及搭配、菜品搭配、菜品创新、主动多渠道收集就餐者意见并改进、特色增值服务项目等方面全面且有针对性，可操作性强，得4分；全面但针对性和可操作性一般，得2分；不全面且针对性和可操作性差得0分。 | 提供《教工餐保障餐方案》并加盖投标人公章 |
| 98 | 服务育人特色方案  （4分） | 1.提供本项目服务育人方案，方案在食堂文化硬/软件建设、体现服务育人价值等方面有创新性思想和特色措施。方案育人价值高，可行性高，育人方案内容完善，途径合理，服务育人整体方案能成为“样板间”的得2分，较好得1.5分，一般得1分，有明显错漏或无此项方案得0分。  2.承诺按采购人要求在食堂规划投入智慧育人宣传文化墙建设（纳入服务育人特色方案响应）得1分，未承诺得0分。  3.承诺爱心保障餐的价格在4.5元/餐基础上，降低0.5元/餐，得1分，未承诺得0分。一旦承诺按本条要求降价，在经营期内必须落实，否则每月增加收取中标人综合管理费1000元。 | 提供《服务育人特色方案》并加盖投标人公章 |
| 19 | 稳定经营的管理制度与措施方案  （5分） | 方案包含以下内容：  1.食品安全卫生保障方案；  2.安全生产方案；  3.设施设备维护方案；  4.食物中毒处置预案；  5.水、电、燃气和网络故障应急预案。  以上每项方案内容齐全，科学、合理的得5分；方案内容一般，科学性和合理性一般的得3分；方案内容不全的，每缺一个扣1分；无此项方案的得0分。 | 提供《稳定经营的管理制度与措施方案》并加盖投标人公章 |
| 110 | 设备投入与装修改造方案  （26分） | **第一部分：设施设备及管理系统开发投入（13分）**  1.就餐区域配置全新的、多元化的餐桌椅，搭配合理，能满足大型会议300人一次性餐炊用餐的得2分。  2.承诺配置智能液晶显示屏用于每日菜品菜价公示，功能实用、技术理念先进得1分。  3.承诺在就餐区域安装固定投影播放系统、音响系统得1分。  4.承诺按照采购人本次招标要求的食安智慧管理系统建设参数要求提供建设方案，方案科学合理，并且承诺系统移交采购人使用后，8年以上免费维保的，得5分；方案完善、实现建设方案的功能，并且承诺系统移交采购人使用后，7年以上免费维保的，得3分；方案较完善、基本实现建设方案功能，并且承诺系统移交采购人使用后，6年以上免费维保的，得1分；功能不完善，6年以下免费维保或无免费维保承诺得0分。  5.承诺按照采购人本次招标经营范围内的水电智能计费管理系统建设参数要求提供水电智能计费管理系统的硬件建设方案，方案科学合理、实现的功能多于建设方案要求（要注明多什么功能，建设时必须按此实施，否则每年增加收取中标人综合管理费5000元），并且承诺系统移交采购人使用后，8年以上免费维保的，得4分；方案完善、实现建设方案的功能，并且承诺系统移交采购人使用后，7年以上免费维保的，得2分；方案较完善、基本实现建设方案功能，并且承诺系统移交采购人使用后，6年以上免费维保的，得1分；功能不完善，6年以下免费维保或无免费维保承诺得0分。  **第二部分：装修改造方案及概算（13分）**  1.提供该食堂改造方案。就餐区、后厨功能间规划合理，符合项目招标需求和装修改造管理要求。编制包含装饰装修、强弱电、消防、燃气、给排水、设施设备的投资概算。需提供学生食堂、教工食堂和包房装修效果图（含天地墙装饰效果图、如有结构方面改造需提供结构施工设计图（楼梯改造除外，楼梯改造在确定中标人后再实施）、全新餐桌椅效果图及全景效果图等），设施设备安装平面图、操作区装修平面布局、如有结构方面改造需提供结构施工设计图，图纸需用A3照片纸打印，图像品质清晰并单独胶装成册，提供一份。方案内容完整、区域分区布局合理、就餐区和操作区面积满足1：1要求得5分；方案内容较完整、区域分区布局较合理、就餐区和操作区面积基本满足1：1要求得3分；方案内容基本完整、区域分区布局合理性欠佳、就餐区和操作区面积基本满足1：1要求得1分；存在明显错漏得0分。  2.食堂就餐大厅及售卖区设计风格清新、明快，装修风格凸显学校办学特色和校园文化，符合育人需求，人流动线布局合理。方案完全满足上述要求得3分；方案较好满足上述要求得2分；方案基本满足上述要求得1分；存在明显错漏得0分。  3.提供4D厨房设计建设方案，符合项目需求，提供设计平面图、平面布局效果图。4D方案与装修布局契合度高，科学合理得5分；方案较好得3分；方案一般得1分，存在明显错漏得0分。 | 1.提供《本次招标要求的食安智慧管理系统建设方案》并加盖投标人公章；  2.提供《本次招标经营范围内的水电智能计费管理系统的硬件建设方案》并加盖投标人公章；  3.提供《装修改造方案》并加盖投标人公章；  4.提供《4D厨房设计建设方案》并加盖投标人公章。 |
| 111 | 商务部分（20%） | 经营业绩  （10分） | 1.自2021年1月1日至今，投标人经营学校食堂（服务合同三年及以上）截至投标响应日仍在经营的学校食堂：经营面积2000（含）-3000（不含）平方米，每提供一份合同得1分；经营面积3000（含）及以上平方米，每提供一份合同得2分；本项共计最高得分10分。  注：以上所有合同不重复计分。 | 根据《业绩及证明材料》评分，提供汇总一览表，合同关键页复印件并盖投标人公章附后，原件备查。 |
| 112 | 用户满意度  （2分） | 自2021年1月1日至今投标人经营的学校食堂（面积不低于2000平方米，服务合同三年及以上），服务对象出具的用户满意证明文件或年度考核为优秀的书面证明（学校公章或后勤主管部门盖章），每个得1分，本项最高得2分。 | 根据《用户满意度证明材料》评分，投标人提供汇总一览表和证明材料复印件并加盖投标人公章，原件备查。 |
| 113 | 企业认证  （4分） | 1.通过ISO22000食品安全管理体系认证得1分。  2.通过ISO9001质量管理体系认证得1分。  3.获得HACCP危害分析和关键控制点体系认证证书的得1分。  4.通过GB/T28001或GB/T45001-2020职业健康安全管理体系认证得1分。 | 根据《企业认证材料》评分，投标人提供证明材料复印件并加盖公章，原件备查。 |
| 114 | 保险与承诺  （4分） | 1.投标人承诺投保最低额为500万元人民币的食品安全责任险得1分。在此基础上，每承诺增加100万元投保额的得 1分，本项最高3分。无承诺的，该项得0分。  2.投标人提供以下四项承诺书：餐饮场所责任承担承诺书、经营风险责任承担承诺书、服务质量及安全卫生保障承诺书、廉政风险承诺书，全部提供得1分，缺任何一项都得0分。 | 根据《保险与承诺材料》评分，承诺书格式自拟，所有承诺材料，必须加盖投标人公章与法人签章（授权代表签字）。 |

说明：评标委员会认为投标人的报价明显低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，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。

## **四、无效投标条款**

投标人或其投标文件出现下列情况之一者，应为无效投标：

（一）未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

（二）投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

（三）不具备招标文件中规定的资格要求的；

（四）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

（五）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（六）投标人串通投标的；

（七）投标人以联合体形式参与投标的；

（八）投标人进行合同分包的；

（九）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

## **五、废标条款**

在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

（一）符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；

（二）投标人的报价不符合采购文件报价要求；

（三）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（四）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，除采购任务取消情形外，应当重新组织采购。

# **第五篇 投标人须知**

## **一、投标人**

（一）投标人

投标人是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

（二）合格投标人条件

合格投标人应完全符合招标文件第一篇中规定的投标人资格条件，并对招标文件作出实质性响应。

（三）投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应，可能导致投标被拒绝或评定为无效投标。

（四）法律责任

投标人违反《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购实施条例》等相关规定，将按规定追究投标人法律责任。

## **二、招标文件**

招标文件是投标人编制投标文件的依据，是评标委员会评判依据和标准。招标文件也是采购人与中标人签订合同的基础。

（一）招标文件由投标邀请书；项目技术规格、数量及质量要求；商务条款；投标人须知；评标方法、评标标准、无效投标条款和废标条款；合同主要条款、合同范本；投标文件格式等七部分组成。

（二）采购代理机构对招标文件所作的一切有效的书面通知、修改及补充，都是招标文件不可分割的部分。

（三）本项目的招标文件、澄清文件（如果有）一律在行采家网（https://www.gec123.com/）、重庆开放大学（http://www.cqdd.cq.cn/）、重庆教育后勤协会网站（http://www.cqjyhqxh.com/）等网上发布，请各投标人注意下载或到采购代理机构处领取；无论投标人下载或领取与否，均视同投标人已知晓本项目招标文件、澄清文件的内容。

（四）采购代理机构对已发出的招标文件需要进行澄清或修改的，应以书面形式或公告形式通知所有招标文件收受人。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

## **三、投标文件**

投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件，并对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应，投标文件原则上采用软面订本，同时应编制完整的页码、目录。

（一）投标文件组成

投标文件由 “第七篇投标文件格式”规定的部分和投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成，投标人应按照“第七篇投标文件格式”规定的目录顺序组织编写和装订，否则有可能影响评委对投标文件的评审。

（二）不接受联合体投标

（三）投标有效期

投标有效期为投标截止日期起90天。

（四）投标保证金

1.投标人应在投标截止时间前，按招标文件第一篇规定交纳投标保证金。

2.投标保证金为投标的有效约束条件。

3.投标保证金的有效期限在投标有效期过后三十天继续有效。

4.投标保证金币种应与投标报价币种相同。

5. 采购代理机构在《中标通知书》发出后五个工作日内办理退还未中标人的投标保证金；在采购合同签订后五个工作日办理退还中标人的投标保证金。

6.投标人有下列情形之一的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金：

6.1投标人在投标有效期撤回投标文件的；

6.2投标人未按规定提交履约保证金的；

6.3投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

6.4中标人无正当理由不与采购人签订合同的；

6.5中标人将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的；

6.6中标人拒绝履行合同义务的；

6.7其他严重扰乱招投标程序的。

（五）投标文件的份数和签署

1. 投标文件一式肆份，其中正本一份，副本 两 份，电子文档一份（电子文档内容应与投标文件正本一致，推荐采用光盘或U盘为电子文档载体，**建议电子文档正面贴上标签：“Z2024016采购项目**”并加盖投标人鲜章）。每套纸质投标文件须在封面清楚地标明“正本”、“副本”或“电子文档”，副本应为正本的完整复印件，副本与正本不一致时以正本为准。投标文件电子文档与纸质投标文件正本不一致时，以纸质投标文件正本为准。

2.投标文件按招标文件“第七篇投标文件格式”要求签署、盖章。

3.若投标人对投标文件的错处作必要修改，则应在修改处加盖投标人公章或由法定代表人（或其授权代表）或自然人（投标人为自然人）签署确认。

4.电报、电话、传真形式的投标文件概不接受。

（六）投标报价

1.投标人应严格按照“投标文件格式”中“开标一览表”和“分项报价明细表”的格式填写报价。

2.投标人的报价为一次性报价，即在投标有效期内投标价格固定不变。

3.本项目只接受一个投标报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

（七）修正错误

若投标文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1.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；

2.大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3.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；

4.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。

评标委员会按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标人投标报价，若同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正，投标人同意并签字确认后，调整后的投标报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将作为无效投标处理。

（八）投标文件的递交

投标文件的正本、副本以及电子文档均应密封送达投标地点，应在封套上注明项目名称、投标人名称。若正本、副本以及电子文档分别进行密封的，还应在封套上注明“正本”、“副本”、“电子文档”字样。

## **四、开标**

（一）开标应当在招标文件中“投标邀请书”确定的时间和地点公开进行。

（二）采购代理机构可视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，并将变更时间书面通知所有招标文件收受人。

（三）开标由采购人或采购代理机构主持，邀请投标人和有关监督部门代表参加,有关监督部门可视情况派员现场监督。

（四）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，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和《开标一览表》规定的需要宣布的其他内容。投标人不足三家的，不得开标。

（五）未宣读的投标价格、价格折扣和招标文件允许提供的备选投标方案等实质性内容等，评标时不予承认。

（六）开标过程应由采购人或采购代理机构指定专人负责记录，并存档备查。

（七）投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

## **五、评标**

见第四篇内容。

## **六、定标**

（一）定标原则

采购人或其授权的评标委员会应按照评标报告中推荐的中标候选人排名顺序确定中标人。

（二）定标程序

1.采购代理机构应当在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人。

2.采购人应当自收到评标报告之日起5个工作日内按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人。

中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照技术部分得分由高到低的顺序排列；技术部分得分相同的，按商务部分得分由高到低的顺序排列确定中标人。

3.采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，在重庆开放大学（http://www.cqdd.cq.cn/）、行采家网（https://www.gec123.com/）、重庆教育后勤协会网站（http://www.cqjyhqxh.com/）上公告中标结果。中标公告期限为1个工作日。

4.中标人变更

中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人顺序，确定排名下一位的候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

## **七、中标**

（一）采购人依法确定中标人后，采购代理机构以书面形式发出中标通知书。

（二）中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

## **八、询问、质疑和投诉**

（一）询问

采购人或者采购代理机构应当在3个工作日内对投标人依法提出的询问作出答复。投标人询问可以是口头或书面形式。

（二）质疑

投标人认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到伤害的，可向采购人或采购代理机构以书面形式提出质疑。

提出质疑的应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。

1.质疑时限、内容

1.1投标人对招标文件提出质疑的，应在招标文件公告期限届满之日起七个工作日内提出。

1.2 投标人对采购过程提出质疑的，应在各采购程序环节结束之日起七个工作日内提出。

1.3投标人对中标结果提出质疑的，应当在中标结果公告期限届满之日起七个工作日内提出。

1.4投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，质疑函应当包括下列内容：

1.4.1供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

1.4.2质疑项目的名称、项目采购执行编号；

1.4.3具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

1.4.4事实依据；

1.4.5必要的法律依据；

1.4.6提出质疑的日期；

1.4.7营业执照（或事业单位法人证书，或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明）复印件；

1.4.8法定代表人授权委托书原件、法定代表人身份证复印件和其授权代表人的身份证复印件（供应商为自然人的提供自然人身份证复印件）；

1.5供应商为自然人的，质疑函应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

2.质疑答复

采购人、采购代理机构应当在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人。

3.其他

3.1投标人应按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）及相关法律法规要求，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。

3.2质疑函范本可在财政部门户网站和中国政府采购网下载。

4.质疑联系方式详见第一篇“联系方式”。

（三）投诉

1.投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内按照相关法律法规向重庆开放大学重庆工商职业学院纪检监察室提起投诉。

2.投标人应按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）及相关法律法规要求递交投诉书和必要的证明材料。投诉书范本可在财政部门户网站和中国政府采购网下载。

3.投诉书应当使用中文，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；相关当事人向重庆开放大学重庆工商职业学院纪检监察室提供的在中华人民共和国领域外形成的证据，应当说明来源，经所在国公证机关证明，并经中华人民共和国驻该国使领馆认证，或者履行中华人民共和国与证据所在国订立的有关条约中规定的证明手续；相关当事人提供的在香港特别行政区、澳门特别行政区和台湾地区内形成的证据，应当履行相关的证明手续。

4.在确定受理投诉后，重庆开放大学重庆工商职业学院纪检监察室自受理投诉之日起30个工作日内（需要检验、检测、鉴定、专家评审以及需要投诉人补正材料的，所需时间不计算在投诉处理期限内）对投诉事项做出处理决定。

## **九、采购代理服务费**

免收采购代理服务费

## **十、交易服务费**

免收交易服务费

## **十一、签订合同**

（一）采购人应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件和中标人投标文件的约定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。其他未尽事宜由采购人和中标人在采购合同中详细约定。

（二）招标文件、中标人的投标文件及澄清文件等，均为签订重庆开放大学重庆工商职业学院采购合同的依据。

（三）合同生效条款由供需双方约定，法律、行政法规规定应当办理批准、登记等手续后生效的合同，依照其规定。

（四）合同原则上应按照《重庆开放大学重庆工商职业学院采购合同》签订，相关单位要求适用合同通用格式版本的，应按其要求另行签订其他合同。

（五）采购人要求中标人提供履约保证金的，应当在招标文件中予以约定。中标人履约完毕后，采购人应按招标文件及合同的约定无息退还其履约保证金。

# **第六篇 合同主要条款和格式合同**

**采购合同（格式）**

合同编号：XX

**重庆开放大学重庆工商职业学院**XX**食堂托管经营合同**

采购执行编号：XX 合同执行编号：XX

项目名称：重庆开放大学重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目

甲方：重庆开放大学 重庆工商职业学院

乙方：XX

丙方：XX

经甲、乙、丙三方协商一致，根据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规的规定，本着平等、自愿、诚实、信用的原则订立本合同：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 投入装修改造、设备设施及管理系统建设总金额/（单位：万元） | 超市每年管理费/（单位：万元） | 学生食堂综合管理费/百分比（计算基数以三层学生食堂营业额为准） | 服务时间 | 经营托管区域 |
| 合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目 |  |  | 1% | 6年，实行“2+4”模式 | 合川校区三期工程新建二食堂三层及四层指定区域；二层小超市、梅园和竹园宿舍甲方指定区域的小卖部 |
| 1. 服务范围及要求：   1.托管经营区域具体为：合川校区新建三期工程学生二食堂三层除学校用办公室区域、四层除活动中心和甲方用办公室区域以外的全部区域、二层小超市区域（以及在梅园、竹园学生宿舍甲方指定的位置设置的小卖部）。  2.托管经营范围：符合食品安全要求的食品、饮料、水果、百货等。  食堂若需经营凉卤菜，还须取得行政主管部门的专项经营许可，同时配备相应的制作场所和条件。不得提供酒类、高风险食品（比如：四季豆、皮蛋等）及超范围经营和服务，具体经营项目以行政主管部门核定许可和甲方（采购人）审定为准。 | | | | | |
| 二、委托经营期限：  甲方委托乙方经营托管的期限为 6年，实行“2+4”模式（即2年考察期和4年经营服务期），2年考察期从合同签订生效之日起至 2026年春季学期期末结束；考察期满经甲方（采购人）考核合格后，继续签订4 年经营服务期合同，时间从2026年春季学期期末结束起至2030年春季学期期末结束（以上时间均以当年校历为准）。考察期经考核不合格，甲方有权立即终止合同，乙方无条件在甲方规定的期限内拆场，**考察期的考核办法见附件1和附件2。** | | | | | |
| 三、经营管理方式  1.乙方按招标文件要求、投标文件的承诺和本合同的约定，在甲方的管理与监督下实行自主经营、自负盈亏，乙方按照本合同约定向甲方支付管理服务费。  2.乙方是经营管理的责任人，对该学生食堂及超市的食品安全、饭菜质量、服务质量、内部治安与消防、员工聘用与管理等负完全责任，甲方对上述方面不承担任何责任。 | | | | | |
| 四、经营及服务相关要求  （一）乙方装修改造、设备设施投入及管理系统开发要求  1.装修改造。乙方应在中标通知书发布后10个日历日内完成装修改造涉及的平面布局、管网、用电负荷等设计方案论证并通过甲方的审核，作为施工图设计的依据；同时在中标通知书发布后15个日历日内，提交餐厨设施设备、本次招标要求的食安智慧管理系统、食堂水电智能计费管理系统的硬件建设必要的硬件投入实施方案和投资概算并通过甲方的审核，作为乙方餐厨设施设备、食安智慧管理系统和水电智能计费管理系统的硬件建设投入的实施依据。  乙方的装修改造方案须在投标方案基础上，结合甲方提出的要求进行修改完善，委托有资质的设计单位进行设计，达到施工图深度，委托有资质的审图单位进行审查，并报消防、燃气、市场监管等主管部门审批，取得相应的审批合格意见书并经甲方同意后方能进行施工。乙方还须在组织施工前委托有资质的监理单位，对装修改造全过程进行监理，乙方的施工单位必须具备装饰装修和消防施工等资质。乙方须于2024年8月15日前完成全部装修改造工作，并于2024年8 月 25 日前取得建设行政主管部门、燃气管理部门、食品药品监督管理部门以及其他相关主管部门的验收合格意见书，具备试运行的条件。  2.管理系统开发。乙方应于2024年8月25日前，按中标承诺完成本次招标要求的食安智慧管理系统建设并调试完成能正常使用。乙方须委托系统建设单位负责对甲方的使用人员进行培训，乙方须在食安智慧管理系统中明确系统建设单位负责免费为甲方后续拓展接入的终端设备做好技术服务，乙方同时将该系统的产权移交给甲方并办理移交手续，甲方终身免费使用该系统。乙方按中标承诺的期限内委托系统建设单位负责食安智慧管理系统的免费维护，确保整个系统正常使用。若中标承诺的免费维保期限长于食堂托管经营期限的，在食堂托管经营合同到期前1个月，由乙方组织系统建设单位单独与甲方签订免费维保合同，延长的维保期维保费由乙方向系统建设单位支付，若乙方不能按期完成该项工作，致使乙方承诺的免费维保期该系统没有维保单位，甲方将在乙方的履约保证金中扣除该项费用。  乙方须按照甲方能源管理要求，按照投标文件的响应去完成本食堂水电智能计费管理系统建设必要的硬件建设。须在该食堂装修改造投入使用前建成，并接入采购人一卡通管理系统，经甲方（采购人）验收后投入使用，乙方（中标人）须明确硬件建设单位负责免费为甲方（采购人）做好售后技术服务。乙方在合同期限内负责所有硬件的维修维护，确保正常使用。  3.食堂装修改造的验收。乙方在取得建设行政主管部门、燃气管理部门以及其他相关主管部门的验收合格意见书基础上，将一套完整的施工过程资料备齐后提交甲方，甲方收到上述资料后15个工作日内，由甲方的各职能部门组成验收小组，对整个装修改造和设备设施投入进行验收，形成验收意见。  乙方的实际投入金额需经甲方审计部门审计，乙方必须在甲方（采购人）组织的竣工验收后的 90日历天内向甲方递交审计所需资料。装饰装修改造投入的结算编制，按照重庆市 2018 年相关工程定额和文件计价，装修及设施设备的主要材料及设备投入不能高于同期市场价格的10%。由甲方委托有资质的审计公司按相关审计文件要求进行投资审计，审计费由甲方（采购人）支付。乙方投入金额审定的金额不能低于中标承诺金额，若审计结果实际投资金额低于了中标承诺金额，视为未履行中标承诺，乙方必须按差额部分金额的 5 倍支付违约金，违约金从乙方装修、设备及系统建设投入保证金中扣除。  装修改造完成后，各食堂排烟改造需符合《重庆市餐饮业大气污染物排放标准》（DB 50/859-2018）的要求建设到位（新标准要求油烟最高允许排放浓度为1.O毫克/立方米，非甲烷总烃的最高允许排放浓度为10.0毫克/立方米）。  以上所有项目改造取得合法经营手续后方可进场营业，验收费用由乙方承担。  4.消防、环保、卫生等要求。乙方在合同期内，必须按照消防、环保、燃气部门及甲方的要求对档口的燃气设施、设备及燃气报警器进行维修、维护、年检，保证相关设施、设备的正常、安全地运行，保证服务需要，完成烟道、烟机及送排风系统的清洗、维护（每年至少4次，每季度至少1次），油烟抽排标准符合国家有关规定，一切改造费用由乙方承担。  乙方需自行负责承包区域及分摊的公共区域清洁卫生，其标准必须达到上级主管部门及甲方的相关要求，接受甲方的日常监督考核。  5.收费结算要求。在合同服务期内，乙方必须使用甲方的一卡通系统进行收费，未征得甲方书面同意，不得采取其他支付方式(除甲方统一监管的现金收银以外)。甲方不再向乙方收取收费系统维护费，乙方需自行承担本次托管经营食堂及超市收费终端设备的购买、升级、线路改造及日常设备维护费用，服从甲方关于收费系统的统一管理。  6.乙方须遵守的投标承诺  （1）乙方按照投标文件的承诺，在该食堂的装修改造、设施设备投入及管理系统开发费用为：  万元（大写： ）；甲方将委托有资质的审计机构对乙方的总投入进行审计，审计费用由甲方承担，乙方应无条件配合提供相应的审计资料。  （2）乙方在经营托管期内，须按照《重庆市财政局关于转发<财政部办公厅关于组织地方预算单位做好2024年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（渝财采购〔2024〕2号）及相关上级部门关于消费帮扶工作的要求，配合甲方完成预留给脱贫地区或乡村振兴帮扶地区农副产品的采购份额。  （3）乙方在经营托管期内，应积极配合甲方推进“三全育人”工作，提供本项目服务育人方案，方案在文化建设、体现服务育人价值等方面有创新性思想和特色措施。乙方需按照不低于5万元/年的投入协助甲方相关部门做好服务育人、餐饮文化打造和建设工作。  （4）乙方在经营托管期内，按照投标时的承诺，爱心保障餐的价格为\_\_\_\_元/餐。  7.其他要求。  7.1在合同服务期内，乙方可以无偿使用食堂现有设施设备（以甲方提供的设备清单为准），乙方需自行承担后期的维护、保养等费用，直至报废。合同履行期间的设备添置和维护均由乙方自行负责。  7.2本项目合同期满或考察期或经营期内解除合同时，装饰装修和安装改造的产权归甲方所有。乙方须在合同期满或考察期或经营期内解除合同后于5个工作日内完成撤离，在撤离时必须如数返还甲方所提供的设施、设备（已报废的除外）；由乙方投入的可移动的食堂餐厨设施设备由乙方自行处置，甲方不负责回收及处理；由乙方投入的不可移动的设备和装修（包含但不限于抽排系统、油烟净化系统、燃气管道及报警装置、冻库设备、接入食安系统的终端设备、能源管理系统的终端设备、天地墙固定的装修）、管道、线缆等，乙方需保持完好无损免费交付给甲方。在处置过程中，乙方需完成食堂内的清洁工作，逾期未撤离，甲方有权单方处置乙方投入的食堂餐厨设施设备，由此造成的一切后果与损失由乙方承担。  （二）服务质量标准  1.乙方必须执行食堂招标文件的规定和投标承诺，接受甲方的管理与监督。  2.乙方必须严格执行《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》，遵守甲方有关食堂管理制度，确保食品安全，防止食物中毒。  3、乙方必须服从甲方及甲方的膳食管理委员会的检查、监督。甲方按照《重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核实施细则》《重庆工商职业学院学生食堂服务质量评价机制》的规定实施考核，考核经营托管期限内的安全管理、食堂标准化管理、经营状况、社会评价等四项指标。  4.乙方应保证食堂内外环境及规定的属于乙方管理范围的门前三包区域清洁卫生、整洁有序。  5.乙方在合同经营期内必须按甲方或甲方的要求维护或更换中标标段烹调间抽排烟系统（包含：烟道、电机、风柜、净化器、电缆线等），确保其符合相关部门要求正常运行；履约结束后，所有抽排烟系统产权归甲方所有。  6.乙方必须正确合理使用食堂设施设备，每学年乙方必须请专业清洗公司对食堂抽排系统清洗至少4次（每季度至少1次），费用由乙方自理。清洗完成后经甲方检查验收合格后方能继续投入使用。  7.饭菜质量应达到以下要求：  （1）出售的餐饮品种应做到色、香、味、形俱佳。  （2）出售的饭菜必须确保新鲜，绝无变质、变味等现象出现。  （3）凉卤菜、裱花蛋糕等食品必须获得政府行政主管部门经营许可。  8.乙方所属员工应遵纪守法，恪守职业道德，必须做到文明服务，热情周到，任何条件下不得与就餐者争吵、打架，不得偷盗等行为。发生以上任何一种行为，乙方应无条件立即调换或者调离当事人。  9.乙方在托管经营期内，必须按照食堂招标文件中的要求配备管理人员、厨师、安全员、营养师及服务人员，确保提供优质的餐饮服务。  10.乙方应按照相关规定，要求所有员工一律持《健康证》上岗。开业前，乙方应向甲方提供所有员工（含管理人员）的《健康证》、乙方管理人员的身份证（复印件）、任命书和履历表。对有不适合从事饮食服务者必须立即调换。  11.乙方在托管经营期内，必须积极配合、参与甲方的各类重大活动（如迎新、专项会务及活动、上级检查评估等），加强餐桌（包房接待）备餐能力，并提供优质服务。  12.乙方应根据师生的饮食习惯和不同季节应摄取的饮食营养，不断改进配膳，注重多种维生素、蛋白质搭配，提供足够的热量。  13.乙方应按照食物定量标准，不断变换、调剂主副食品品种，讲究营养搭配。  14.乙方所有售卖物品价格由甲方制定统一标准，严格按照《重庆教育后勤协会调价指导方案》及甲方食堂调价指导意见执行。  五、甲乙双方权利和义务  （一）甲方的权利和义务：  1.为确保甲方办学的稳定和就餐师生员工的合法权益，甲方有权对乙方的财务状况、经营状况、成本、利润、服务质量、饭菜价格等进行监督检查；乙方管理出现问题时，甲方有权责令其限期整改。  2.甲方作为本合同履行的日常监管主体，有权对托管区域的所有国有资产的使用和保养情况进行检查，监督乙方的履约情况。对乙方用工进行监督，防止个别人员来历不明以及其他违规用工的情况。  3.甲方有权监督乙方遵守国家有关法律法规和方针政策，监督乙方合法经营，对乙方经营活动进行指导、管理、监督和检查，有权对乙方实行“三退回”制度，即“不合格原辅料退回、不合格菜品退回、不合格员工退回”，有权取缔乙方违反甲方校园精神文明建设规定的活动，指导乙方围绕以甲方教育教学为中心的后勤服务保障工作。  4.甲方接到师生对乙方服务态度、食品质量、卫生等方面的投诉，一经查实，视情况轻重，甲方书面通知乙方按照《中华人民共和国食品安全法》及甲方学生食堂服务质量考核的相关规定给予责任赔偿及罚款处理。  5.组织膳食管理委员会定期对伙食成本进行核算和对食堂进行民主测评，审核食谱。监督指导食堂管理制度的落实，张贴宣传标语，组织对原材料进货、加工和卫生检查，支持协助乙方开展业务练兵竞赛。  6.经查实乙方因食品质量、卫生等问题，造成消费者食物中毒、食源性疾病等重大安全事故，甲方有权无条件解除合同；在政府、有关职能、执法部门检查中，乙方因存在食品卫生、重大质量问题被通报，或被新闻媒体曝光，损害了甲方的声誉的，甲方有权无条件解除合同。发生上述任何一项事件后，乙方交纳的履约保证金不予退还，同时由乙方承担相应的法律责任和全部的经济责任。  7.甲方将食堂房屋、设施、设备、厨具等固定资产在经营期内委托给乙方管理使用（物资设备清单经现场清点确认，作为本合同的组成部分），乙方负责使用期内的维修和保养。上述资产的所有权归甲方，甲方有权督促乙方对设施、设备的规范使用，确保其正常使用。委托期满后或因乙方原因导致合同无法继续履行时，上述资产及装修装饰品的产权归甲方所有，乙方投入的可移动的设施设备归乙方所有。  8.甲方负责将经营托管区域所需的水、电、气接入到特定区域位置后，后续的改造由乙方实施。  9.保障乙方按本合同规定享有的经营自主权。  10.收取乙方按合同约定缴纳的管理费用，定期向乙方提供经营收入报表，并按约定向乙方划转经营收入。  11.协助乙方处理在经营管理中与校内外有关部门的相关事宜。  （二）乙方的权利和义务：  1.享有本合同规定的符合甲方要求的经营服务自主权。  2.享有国家法规和政策允许的并且与本合同不矛盾的人事调整，自行完善劳动用工的相关手续，享有食堂内部分配的自主权。  3.经甲方批准，可以对所使用的房间进行装修（不得改变房屋结构、不影响餐厅美观和不污染环境）及设备添置，改善条件和环境。  4.诚信经营，获得本合同规定的合理利润。  5.应严格遵守国家有关法律和法规，遵守甲方相关规章制度，服从甲方的管理、监督和指导。未经允许不得利用甲方的名义进行任何形式的商业活动和经济活动。  6.在合法经营的前提下，必须注重社会效益，切实遵守并履行本托管经营合同的约定。遵守食品安全法，采取切实有效的措施确保饮食服务卫生安全，确保就餐人员健康。主动配合甲方接受政府食品监督、卫生防疫、环保等部门的工作检查。  7.乙方严禁将甲方委托管理使用的资产转移、抵押、出租或设定担保，否则甲方有权解除合同，并要求乙方承担损失赔偿责任。乙方应加强托管区域的资产保养、维护和管理，若有毁损灭失，由乙方负责赔偿（正常磨损除外）；不得随意改变甲方提供的房屋设施的用途及结构（除经合法程序改造的一部楼梯）；经营托管区域内的房屋设施的维修由乙方负责；水、电、气表及表前管线的维修由甲方负责，但乙方损坏的由乙方负责，表后设施的维修均由乙方负责。经营托管合同到期后，乙方应保证所有设施设备交还时可正常使用，若有损坏（正常磨损除外），乙方须承担由此产生的相关费用并赔偿损失。  8.乙方应按时向甲方缴纳本合同约定的各种费用，履行有关手续。乙方在托管经营期内食堂（含学生食堂和教工食堂）必须使用学校的一卡通系统进行收银结算，不得采取其他收银方式结算。如果根据实际情况及市场需要需增设支付宝、微信、银联支付等收银系统的，乙方在征得甲方书面同意后可以自建该套收银系统，但必须并入甲方现运行的收费监管系统，无条件接受甲方监管。乙方需自行承担收费系统设备的升级、改造及日常必要的维护费用，服从甲方关于收费系统的统一管理。  9.乙方必须自行与招聘员工签订劳动合同，建立劳动关系，所聘员工不得有任何违法犯罪等不良记录，在经营期间乙方所发生的一切债权债务、人身伤害及劳资纠纷等均由乙方负责，并由乙方承担相应法律责任。  10.若有债权人投诉乙方拖欠工程款、货款、工资等，甲方在核实后情况属实的情况下，将书面通知乙方限期偿还。若逾期未偿还的，视为乙方违约，甲方有权单方面终止合同，履约保证金不予退还并暂扣营业款。  11.乙方不得将托管经营的食堂转包，不得分窗口对外租赁委托相关业务，不得更改各功能区用途，不得变更各功能区使用范围，不得扩大使用场地，不得在现有场所范围外搭盖。乙方在食堂内外设置广告、宣传标牌应征得甲方的同意并符合甲方的要求，否则甲方有权单方解除合同，经营风险履约保证金不退还，造成甲方损失的，还应承担损失赔偿责任。  12.乙方在经营活动中应平等竞争，不能搞不正当竞争。所有价格必须经甲方后勤主管部门批准同意后，统一执行新的价格。如有违反上述情况，甲方按照学校食堂相关规定对乙方处以责任罚款。  13.乙方应当根据甲方的要求安排工作时间，并保证正常的餐饮供应，做到品种花色多样、饭菜价格合理，能适应不同经济状况和口味的师生就餐。不得随意中途停止营业或不正常营业。如遇国家法定节假日、寒暑假期间，乙方需按照甲方的工作要求安排工作人员值班。  14.乙方必须搞好食堂管理，提高饭菜质量，热情服务、优质服务，甲方师生对乙方经营的食堂饮食服务（包括食品安全、服务态度、饭菜质量、花色品种、就餐环境、饭菜价格等项指标）的基本满意率应达80%以上（一年二次问卷调查，抽样200-500名师生）。  15.乙方在装修改造前，需向甲方提交所需安装使用的设备清单，经甲方审核通过后方能入场安装；在装修改造完成后的经营过程中，乙方如需添置设备清单外的大功率电气设备（功率1000瓦及以上）须提前向甲方提出申请，在确保用电负荷获得甲方同意后方能投入使用。  16.本合同执行期最后一年，根据学校工作安排的时间节点，积极做好食堂退出托管经营的准备工作，与学校保持高度一致，做好员工思想工作，做到安全、稳定、无条件安全撤场。 | | | | | |
| 六、验收方式  （一）装修改造、设备设施及管理系统验收方式  1.装饰装修、改造等部分由乙方按其投标响应方案、国家、重庆市（地方）及行业有关技术标准完成项目实施，验收时由乙方提供项目相关图纸及有关部门出具的消防、燃气、市场监管部门等验收证明材料。由乙方自行投入的设施设备，按其投标响应方案、国家、重庆市（地方）及行业有关技术标准自行运送到项目现场，乙方应提供设备购置证明（包括：购置发票、购销合同或第三方评估机构评估报告）且在甲方单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，做好开箱记录，双方签字确认后方可进行安装、调试；甲方提供的设备由乙方及甲方共同记录并清点，确认后移交乙方用于本项目使用。项目预运营前，乙方必须提供本项目运营有关的全套行政许可证明材料。  本次招标要求的食安智慧管理系统、水电智能计费系统建设必要的硬件应达到招标文件确定的功能，乙方负责对甲方使用人员进行了培训。各分项拟定验收报告，由甲方组织验收，并签字确认。  验收合格条件如下：  1.1乙方装饰装修和改造部分应与合同和甲方审定的装修改造方案一致，标准符合国家、重庆市（地方）及相关行业标准，效果与投标响应文件和经甲方（采购人）审核后的方案一致，安全可靠；如有缺漏、损坏或不满足要求的，由乙方负责补齐、调换、整改或赔偿。  1.2乙方投入的设施设备应提供完备的技术资料、装箱单及合格证等，并派遣专业技术人员进行现场安装调试。  1.3设备型号及数量与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。  1.4装修改造工程档案资料、主管部门的验收合格意见书等资料齐全。  1.5在规定时间内完成装修改造、本次招标要求的食安智慧管理系统建设、水电智能计费系统建设必要的硬件建设。  （二）托管服务考核验收方式：按照《重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核实施细则》、《重庆工商职业学院合川校区学生食堂服务质量评价机制》和《重庆工商职业学院学生超市考评细则（试行）执行。 | | | | | |
| 七、履约保证金  1.合同签订前乙方应向甲方缴纳履约保证金共计为人民币100万元，分两笔款公对公转账至甲方指定账户，其中装修、设备及管理系统投入保证金50万元，经营风险保证金50万元（其中食堂经营风险保证金40万元，学生生活超市经营风险保证金10万元）。  注：转账时，备注Z2024016项目XX保证金。  账户名：重庆工商职业学院  开户银行：中国银行九龙坡支行  账号：111605395151  2.装修保证金：用于执行装修方案的约束，如乙方违反方案要求则不退装修保证金。装修投入审计完成并经验收合格，乙方无任何违约行为，由乙方书面申请，经甲方审核无误后于 15 个工作日内办理手续无息退还；如有工程质量或发生因装修改造的安全问题，按乙方违约处理，由甲方做出违约责任追究处理后，在乙方支付违约责任金或赔偿甲方的损失后，再按甲方流程无息退还给乙方。  3.经营风险保证金:用于执行食堂托管合同的约束，如违反合同要求，甲方有权按照学校食堂相关管理制度从保证金中扣除责任违约金。食堂托管服务年限到期后，乙方无任何违约责任，由乙方书面申请，经甲方审核无误后于 15 个工作日内办理手续无息退还；如有质量问题，在乙方赔偿甲方的损失后，再按甲方流程无息退还给乙方。 | | | | | |
| 八、营业款及超市管理费结算方式  1.费用结算：乙方每月纳入一卡通或其他结算方式（如有）收取范围的营业款由甲方一卡通中心代为收取，并统一核算。每月应该支付给乙方的营业返还款为营业额减去当月水电气实际消耗的费用（按各计量装置计取的实际使用量，包含空调用电量，水电气费以当期政府职能部门规定的价格计算）和乙方每月应向甲方交纳的管理费。甲方在监督检查过程中按管理制度规定发生的由乙方承担的责任违约金由甲方一卡通中心代为收取。乙方三层学生食堂每月向甲方交纳的管理费为三层学生食堂当月营业总额乘以实际管理费比例，计算公式如下：  三层的学生食堂每月应缴管理费=三层的学生食堂每月营业额\*管理费计提比率（以本合同约定及乙方中标承诺的为准；获得考评“优秀”的以减免后的管理费计提比率为准）+每月基本大伙考核后增加的管理费+招标文件明确的情形发生后增加的管理费。  三层的学生食堂每月营业额=校园一卡通商户汇总表营业额+甲方统一监管的现金收银营业额 。管理费原则上按月收取，因特殊原因不满一个月的按实际营业天数计算。  支付给乙方营业返还款=乙方每月纳入一卡通收取范围的营业额-乙方向甲方缴纳的管理费-乙方每月的水电气费用。  管理费原则上按月缴纳，因特殊原因不满一个月的按实际营业天数计算。  2.支付方式：甲方支付给乙方的当月营业返还款，在次月10日前向乙方支付（乙方开户名： ，开户银行： ，账号： ），乙方应于甲方支付之日向甲方开具加盖乙方公章的收据。  3.乙方每学年向甲方缴纳超市管理费，按乙方投标时响应文件承诺的金额\_\_\_\_\_元/年(大写： \_\_\_\_\_\_\_\_元整）在每学年第一个月向甲方一次性全额缴纳当学年的管理费。 | | | | | |
| 九、合同的变更和解除  1.在本合同确定的经营期内，除前述条款和下述第十条约定甲方可单方面解除合同的情形外，各方都不得擅自变更、终止、解除合同。如因乙方管理不善，达不到本合同规定的经营服务标准，甲方有权单方解除合同，不退还乙方经营风险履约保证金，并由乙方赔偿甲方由此产生的所有损失。  2.若因国家或上级教育行政部门发生重大政策性调整，或发生自然灾害等不可抗拒的因素致使本合同无法履行时，各方均有权提出修改或解除合同。 | | | | | |
| 十、违约责任  1.合同生效后，乙方的服务质量达不到本合同第八条“服务质量标准”的要求、违反本合同第九条“安全保障措施”的相关要求以及不履行本合同第十条规定的乙方义务，即构成单方违约。乙方单方违约，须承担一切法律责任和经济赔偿责任，经营风险履约保证金不退还乙方，同时甲方有单方解除合同的权利。  2.除上述第1款规定情况外，乙方出现下列情形时，甲方有权立即终止本合同，乙方除赔偿甲方损失外，经营风险履约保证金不予返还：  （1）发生乙方原因引起的重大安全责任事故（包括施工安全、工程装修改造质量事故、食品安全、生产安全、消防安全等重大责任事故）；受到政府行政职能部门（市场监管、卫生、消防、公安等）行政处罚，后果严重，影响恶劣的；发生违法乱纪等问题。  （2）不按甲方的要求保证师生员工早、中、晚餐和假期值班的正常供应，中途擅自停伙；存在食品安全隐患，经限期整改仍未改正的；不服从甲方管理，内部管理松散，内部秩序混乱，经限期整改仍未改正的。  （3）擅自转移、抵押、出租或设定担保食堂资产；未经允许擅自改变房屋设施的用途及结构的。  （4）在甲方每年组织的二次随机抽样调查中，师生对食堂意见大，食堂满意率不到50%累计达到两次的（随机抽样数量200-500名师生）。  3.乙方违反第十二条规定的安全保证义务，每发生一次，按照5000元∕次向甲方支付违约金，造成甲方损失的，还应承担损失赔偿责任。  4.在合同考察经营期间，因乙方原因要求提前终止或解除合同的，履约保证金不退还，且应按照上年全年经营收入数额向甲方支付违约金，若不足以弥补甲方损失的，还应承担损失赔偿责任。  5.乙方若有上述规定以外的其他违约行为，造成甲方损失的，应承担损失赔偿责任。 | | | | | |
| 十一、知识产权及财产权利：  1.甲方在中华人民共和国境内使用乙方提供的货物、商标、标识、管理系统及服务成果时免受第三方提出的侵犯其专利权或其他知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，乙方应承担由此而引起的一切法律责任和费用，若造成甲方损失的，乙方还应承担损失赔偿责任。  2.乙方承诺对交付的服务成果产品拥有合法有效的财产权，甲方在中华人民共和国境内使用乙方提供的服务成果产品时免受任何第三方提出的侵犯财产权指控。如果任何第三方对此提出财产侵权指控，乙方应承担由此而引起的一切法律责任和费用，若造成甲方损失的，乙方还应承担损失赔偿责任。 | | | | | |
| 十二、安全保证：  1.食品安全  （1）乙方须建立健全各项食品安全规章制度，建立食品中毒应急预案，形成完备的食品原材料储存、加工、销售，环境、餐饮器具消毒，食品留样等各项卫生安全制度。认真贯彻《中华人民共和国食品安全法》，把握好饮食卫生“四关”、“三白”、“二消毒”和“一留样”。四关：即进货关、拣洗关、烹饪关、销售关。三白：即窗口和加工工作人员要戴白帽子、白口罩和穿白工作服；二消毒：即公用餐具消毒、洗手消毒和抹布等消毒；一留样：即熟食品留样并作好文字记录。  （2）在委托经营期内，食品原材料的采购在甲方监管下由乙方自行采购，严格执行饮食物资招标投标和集体定点采购制度。根据重庆市政府和市教委的有关规定：必须粮、油、肉、盐、酱油、醋实行专供，乙方必须选择重庆教育后勤协会入库单位供货，并按规范建立原料进货台账，购进的所有主、副食需由供货方出具正规财务票据，以便甲方检查。甲方有权对乙方采购过程、原料质量、供应商进行监督检查。乙方如违反上述规定，经查实后，甲方按照《中华人民共和国食品安全法》及甲方学生食堂的相关规定给予乙方责任罚款处理。  （3）乙方采购前须与供货单位签订采购合同，采购时必须向供货商索取工商营业执照及质量检测报告复印件等交甲方备案。乙方所有的采购必须索证索票，规范台账登记和其它登记。  （4）乙方采购畜禽肉类原料时，必须查验并收取动物检疫部门出具的检验合格证明，禁止采购活禽、肉沫、槽头肉、限用板板肥肉（只能用于煎油和肉沫制作）。对零星饮食物资、蔬菜也原则上须定点采购，索取供货商家资质，严格验收。  （5）乙方采购的定型包装食品和食品添加剂，必须有品名、产地、厂名、生产日期、批号，或者代号、规格、配方或主要成分、保质期、食用或者使用方法等。食品添加剂必须实行“五专”、“两公开”的管理，使用前必须得到甲方的许可后方能使用。  （6）乙方熟制食品烧熟煮透；生食食品洗净，必要时消毒；食品再加热或者熟制半成品加热时，食品中心温度大于70°；加工好的熟食在专用设施（专间、专用场所、冷藏设施等）中存放，无生熟、荤素混存混放现象；严禁再次加工和售卖隔夜菜。  （7）乙方须严格按照《中华人民共和国食品安全法》及甲方、甲方的相关规定，保证清洗、消毒设施设备运行正常并保持清洁，保证餐饮具洗消程序合格，洗消质量控制参数符合要求。  2.消防安全  乙方负责托管经营区域的消防安全工作，必须严格遵守《中华人民共和国消防法》的相关规定，服从甲方消防管理职能部门的统一管理，建立健全各项消防安全管理制度及应急预案，必须按照甲方消防管理职能部门的要求配备消防设施设备、灭火工具，自觉加强对员工的消防意识、消防技能培训。如因乙方原因造成的火灾事故，乙方应承担全部责任。在乙方托管经营区域内，每发生一起消防火灾事故，甲方均按乙方违约进行处置，在事故责任调查清楚后，追究乙方的违约责任，涉及违约金支付的，由乙方单独向甲方支付违约金。  3.职工教育及操作安全  乙方应加强员工的管理，加强思想教育和职业道德教育，抓好安全生产。对食堂内因工作需要配置的气罐、刀具、配电设施或其他可能导致安全风险的设施设备要定期检查，落实专人管理。乙方在委托经营期内，员工发生任何安全事故应由乙方承担全部责任。 | | | | | |
| 十三、索赔  乙方对提供的服务与合同要求不符负有责任，若因为服务质量存在瑕疵或缺陷导致甲方无法使用，乙方应按甲方同意的下述一种或多种方法解决索赔事宜。  （1）乙方同意重新提供符合甲方要求的服务成果，并负担发生的一切损失和费用，包括利息、人工费、税费以及为项目服务所需要的其它必要费用。  （2）根据服务的疵劣和受损程度以及甲方遭受损失的金额，经双方同意降低服务价格或全额赔偿甲方遭受的损失。  （3）乙方同意甲方解除合同不再接受乙方未经甲方验收合格的服务，若已付款则乙方需把所收款项退还给甲方，并且乙方应负担由此发生的一切损失和费用，包括利息、检测费以及其它必要费用。 | | | | | |
| 十四、合同争议的解决  1.合同执行过程中发生的任何争议，由双方友好协商达成一致解决。  2.甲乙双方协商不能达成协议的，采取下列方式解决争议：  依法向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。  3.对服务质量存疑需要检查鉴定的，双方同意由双方共同指定的重庆质量技术监督局辖属的相关检测机构进行终局鉴定，鉴定结果符合国家质量技术标准且不低于本合同约定标准时，鉴定费由甲方承担；否则鉴定费由乙方承担。 | | | | | |
| 十五、不可抗力  1.由于地震、台风、水灾、火灾、战争等不能预见、不能避免并不能克服的不可抗力直接影响本合同的履行或者导致双方不能按照约定履行合同，遇有不可抗力的一方可以免除相关合同违约责任。但是遇有不可抗力的一方应立即通知对方，并在15日历天之内提供上述不可抗力的详细情况及合同不能履行或者部分不能履行或者需要延期履行的理由和有效的证明文件。按照不可抗力对履行合同影响的程度，由双方协商决定是否解除合同，或者部分免除履行合同的义务，或者延期履行合同。一方迟延履行本合同时发生了不可抗力的，迟延方的合同义务不能免除。  2.受不可抗力影响的一方，应当尽可能采取合理的行为和适当的措施减轻不可抗力对履行本合同所造成的影响。没有采取适当措施致使损失扩大的，该方不得就扩大损失的部分要求免责或赔偿。 | | | | | |
| 十六、保密条款  1.乙方由于为甲方提供相关服务而接触到甲方的技术资料、内部文件等商业秘密、技术秘密应予严密保守。如果有造成甲方相关秘密泄露的事情发生，乙方承担相应的法律责任和赔偿相应的经济损失。  2.甲乙双方应自本合同生效之日起严格履行保密义务，保密义务不因本合同终止而消灭。 | | | | | |
| 十七、继承  本合同生效后，无论甲方或乙方的名称、组织形式、企业性质、经营范围、注册资本、投资者等发生任何变更，甲方或乙方应继续或要求其权利义务的合法继承人恪守并履行其在本合同项下之相关义务。 | | | | | |
| 十八、合同生效及其它  1.合同生效及其效力应符合《中华人民共和国民法典》有关规定。  2.合同自乙方提交了合同第七条规定的履约保证金且经甲乙双方法定代表人或授权代表签字，并加盖合同专用章或公章后生效。  3.乙方在履行本合同期间对外形成的债务由乙方独自承担民事责任，甲方不承担任何连带责任。  4.合同所包括附件（包括但不限于招标文件、招标过程中的补充文件、乙方的报价文件及相关承诺文件、《重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核及实施细则》、《重庆工商职业学院合川校区学生食堂服务质量评价机制》、重庆工商职业学院学生超市考评细则（试行）》、《食堂经营托管廉政协议》、《食品安全责任承诺书》、《消防承诺书》等）是合同不可分割的一部分，具有同等法律效力。  5.合同需提供担保的，按《中华人民共和国民法典》规定执行。  6.本合同条件未尽事宜依照《中华人民共和国民法典》，由甲乙双方协商确定。  7.本合同包括附件共计13页A4纸张，缺页之合同为无效合同。  8.本合同一式玖份，甲方执伍份、乙方执贰份、丙方执贰份，具同等法律效力。  9.本合同载明的甲乙双方地址是双方履行书面通知义务、司法文书、通知送达的有效地址，任何一方拒收的，不影响送达效果。任何一方变更地址的，应提前5个工作日书面通知对方，否则原地址仍为有效的送达地址。 | | | | | |
| 甲方：重庆开放大学 重庆工商职业学院  地址：九龙坡区科技园华龙大道1号  联系电话：023-68465180  法定代表人（签字）：  或授权代表（签字）： | | 乙方：  地址：  电话：  开户银行：  账号：  法定代表人（签字）：  或授权代表（签字）： | | 丙方：  地址：  电话：  开户银行：  账号：  法定代表人（签字）：  或授权代表（签字）： | |
| 备注：本合同的附件包括：组成合同的各项文件应互相解释，互为说明。除本合同另有约定外，解释合同文件的优先顺序为：  1、托管经营合同  2、中标通知书  3、招标文件及招标过程中的补充文件  4、乙方的报价文件及相关承诺文件  5、《重庆工商职业学院学生食堂服务质量考核及实施细则》  6、《重庆工商职业学院合川校区学生食堂服务质量评价机制》  7、《重庆工商职业学院学生超市考评细则（试行）》  8、《食堂经营托管廉政协议》  9、《食品安全责任承诺书》  10、《消防承诺书》  11、《校方设备清单》 | | | | | |

签约时间：2024 年 月 日 签约地点：重庆

**验收报告**

合同编号： 采购执行编号： 项目名称：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 服务项目 | 服务成果 | 数量 | 服务时间 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 供应商名称（盖章） | 供应商签字： 时间： | | |
| 使用单位验收意见（盖章） | 服务过程和服务成果经考核为    合格□ 不合格□  验收人签字： 时间： | | |
| 收到发票原件号码： |  | | |
| 备注 |  | | |

# **第七篇 投标文件格式**

**一、经济文件**

（一）开标一览表

（二）分项报价明细表

（三）承诺函

**二、服务技术（质量）文件**

（一）服务技术（质量）条款差异表

（二）其他技术（质量）资料

**三、商务文件**

（一）投标函（格式）

（二）商务条款差异表

（三）其他商务资料

**四、其他**

（一）其他与项目有关的资料（自附）

**五、资格文件**

（一）法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明或社会团体法人登记证书复印件

（二）法定代表人身份证明书（格式）

（三）法定代表人授权委托书（格式）

（四）基本资格条件承诺函（格式）

（五）特定资格条件证书或证明文件

## **一、经济文件**

（一）开标一览表

招标项目名称： 重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 费用名称 | 投标报价 | 说明 |
| 1 | 装修改造、设备设施及管理系统建设资金投入 | 万元 | 投资进行必要的装修改造、更新或增加设施设备、食安智慧管理系统及水电智能计费管理系统的硬件建设等。投标人承诺自愿投入资金装修改造该食堂，装修改造、设施设备及系统建设最低投入675万元。若报价低于675万元，则为无效报价，视为未响应招标文件要求。 |
| 2 | 二层超市（含2处宿舍内小卖部）经营管理费 | 万元/年 | 有效基础报价为18万元/年，若报价低于18万元/年，则为无效报价，视为未响应招标文件要求。 |

投标人： 法定代表人（或法定代表人授权代表）或自然人：

（投标人公章） （签署或盖章）

年 月 日

说明：

1.开标一览表按格式填列；

2.开标一览表在开标大会上当众宣读，务必填写清楚，准确无误；

（二）装修改造、设备设施及管理系统建设资金投入分项报价明细表

招标项目名称： 重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目 单位：元

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **序号** | **名称** | **品牌、规格型号** | **数量** | **单价** | **合计** |
| 装修改造 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 总计 |  |  |  |  |
| 设备设施 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | …… |  |  |  |  |
|  | 总计 |  |  |  |  |
| 本次招标要求的食安智慧管理系统建设 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | …… |  |  |  |  |
|  | 总计 |  |  |  |  |
| 水电智能计费管理系统的硬件建设 |  |  |  |  |  |  |
|  | …… |  |  |  |  |
|  | 总计 |  |  |  |  |
| 以上各项投入合计 | | | | | |  |

投标人： 法定代表人（或法定代表人授权代表）或自然人：

（投标人公章） （签署或盖章）

年 月 日

注：

1.请投标人完整填写本表，该表可扩展。

2.本分项报价明细表中“以上各项投入合计”的金额应与“开标一览表”中第2项“装修改造、设备设施及管理系统建设资金投入”的报价金额一致。

（三）承诺函

承诺函（一）

重庆开放大学 重庆工商职业学院 ：

我单位参与 重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目 投标，根据招标文件要求，结合我单位自身情况和综合研判，我单位承诺本项目中三层学生食堂经营的**综合管理费计提比例为1%**，计算**基数**以三层学生食堂营业额为准。

投标人： 法定代表人（或法定代表人授权代表）或自然人：

（投标人公章） （签署或盖章）

年 月 日

承诺函（二）

重庆开放大学 重庆工商职业学院 ：

我单位参与 重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目 投标，根据招标文件要求，结合我单位自身情况和综合研判，我单位承诺合同期内每年用于**服务育人专项经费不低于5万元**，该项投入不计入装修改造、设备设施及管理系统建设资金投入总额内。

投标人： 法定代表人（或法定代表人授权代表）或自然人：

（投标人公章） （签署或盖章）

年 月 日

## **二、服务技术（质量）文件**

（一）服务技术（质量）条款差异表

招标项目名称：重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 招标要求 | 投标应答 | 差异说明 |
|  |  | 提醒：请注明技术参数或具体内容以及投标文件中技术参数或具体内容的位置（页码） |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

投标人： 法定代表人（或法定代表人授权代表）或自然人：

（投标人公章） （签署或盖章）

年 月 日

注：

1.本表即为对本项目“第二篇 项目服务技术（质量）需求”中所列条款进行比较和响应；

2.本表可扩展；

3.可附相关技术（质量）支撑材料。（格式自定）

4.投标应答栏中应当注明技术参数或具体内容，且必须标注技术参数或具体内容在投标文件中的位置（页码）。

（二）方案、承诺和其他技术（质量）等资料（格式自拟）

## **三、商务文件**

（一）投标函（格式）

招标项目名称： 重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目

致： 重庆开放大学 重庆工商职业学院 ：

（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，注册地址： 。我方就参加本次投标有关事项郑重声明如下：

一、我方完全理解并接受该项目招标文件所有要求。

二、我方提交的所有投标文件、资料都是准确和真实的，如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切法律责任。

三、我方承诺按照招标文件要求，提供招标项目的技术（质量）服务。

四、我方按招标文件要求提交的投标文件为：投标文件正本1份，副本 份，电子文档 份。

五、我方承诺：本次投标的投标有效期为投标截止时间起90天。

六、我方投标报价为闭口价。即在投标有效期和合同有效期内，该报价固定不变。

七、如果我方中标，我方将履行招标文件中规定的各项要求以及我方投标文件的各项承诺，按《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及合同约定条款承担我方责任。

八、我方未为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

九、我方理解，最低报价不是中标的唯一条件。

十、我方同意按有关规定及招标文件要求，交纳足额投标保证金。

十一、若我方中标，愿意按有关规定及招标文件要求缴纳招标代理服务费和交易服务费。

（投标人公章或自然人签署）

年 月 日

（二）商务条款差异表

招标项目名称：重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 招标商务要求 | 投标商务应答 | 差异说明 |
|  |  | 提醒：请注明具体内容以及投标文件中具体内容的位置（页码） |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

投标人： 法定代表人（或法定代表人授权代表）或自然人：

（投标人公章） （签署或盖章）

年 月 日

注：

1.本表即为对本项目“第三篇 项目商务需求”中所列条款进行比较和响应；

2.本表可扩展。

3.投标应答栏中应当注明具体内容，且必须标注具体内容在投标文件中的位置（页码）。

（三）其他商务资料

## **四、其他**

（一）其他与项目有关的资料（自附）

## **五、资格文件**

（一）法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明或社会团体法人登记证书复印件

（二）法定代表人身份证明书（格式）

招标项目名称： 重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目

致： 重庆开放大学 重庆工商职业学院 ：

（法定代表人姓名）在 （投标人名称）任 （职务名称）职务，是（投标人名称） 的法定代表人。

特此证明。

投标人：

（投标人公章）

年 月 日

法定代表人电话：XXXXXXX 电子邮箱：XXXXXX@XXXXX

（附：法定代表人身份证正反面复印件）

（三）法定代表人授权委托书（格式）

招标项目名称： 重庆开放大学 重庆工商职业学院合川校区新建三期工程学生二食堂三层和四层经营托管采购项目

致： 重庆开放大学 重庆工商职业学院 ：

（投标人法定代表人名称）是 （投标人名称）的法定代表人，特授权 （被授权人姓名及身份证号码）代表我单位全权办理上述项目的投标、谈判、签约等具体工作，并签署全部有关文件、协议及合同。

我单位对被授权人的签署负全部责任。

在撤消授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤消而失效。

被授权人： 投标人法定代表人：

（签署或盖章） （签署或盖章）

（附：被授权人身份证正反面复印件）

（投标人公章）

年 月 日

被授权人电话：XXXXXXX 电子邮箱：XXXXXX@XXXXX

注：

1.若为法定代表人办理并签署投标文件的，不提供此文件。

2.若为联合体投标的，法定代表人授权委托书由联合体主办方（主体）出具。

（四）基本资格条件承诺函

**基本资格条件承诺函**

致 重庆开放大学 重庆工商职业学院 （采购代理机构名称）：

（投标人名称）郑重承诺：

1.我方具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，具有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录，参加本项目采购活动前三年内无重大违法活动记录。

2.我方未列入在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”、“重大税收违法案件当事人名单”中，也未列入中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”中。

3.我方在采购项目评审（评标）环节结束后，随时接受采购人、采购代理机构的检查验证，配合提供相关证明材料，证明符合《中华人民共和国政府采购法》规定的投标人基本资格条件。

我方对以上承诺负全部法律责任。

特此承诺。

（投标人公章）

年 月 日

（五）特定资格条件证书或证明文件

（结束）