

# 北京交通职业技术学院 2023-2026 年南食堂委托 经营遴选

(项目编号: ZTXY-2022-F39834)

## 遴 选 文 件

采 购 人: 北京交通职业技术学院

代理机构: 中天信远国际招投标咨询(北京)有限公司

二零二二年十二月

# 目 录

第一章 遴选邀请 .....	3
第二章 供应商须知资料表 .....	7
第三章 供应商须知 .....	12
一 说 明 .....	13
二 遴选文件 .....	14
三 应答文件的编制 .....	15
四 应答文件的递交 .....	19
五 接收应答文件及评审 .....	21
六 确定成交 .....	23
第四章 合同条款 .....	27
第五章 附件——应答文件格式 .....	59
附件 1 遴选文件（格式） .....	60
附件 2 资格证明文件 .....	61
附件 3 商务条款偏离表 .....	65
附件 4 采购需求偏离表 .....	66
附件 5 服务方案 .....	67
附件 6 成交服务费承诺书（格式） .....	68
附件 7 近三年业绩证明文件 .....	69
附件 8 其他相关文件 .....	70
第六章 服务技术需求 .....	71
第七章 评审标准 .....	83

---

## 第一章 遴选邀请

中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司受北京交通职业技术学院的委托，对“北京交通职业技术学院 2023-2026 年南食堂委托经营遴选”项目所需的下述有关服务进行遴选采购。欢迎合格的供应商前来参加。

1、遴选文件售价：人民币 500 元；遴选文件售后不退。

2、购买遴选文件时间和地点：

时间：2022 年 12 月 20 日起至 2022 年 12 月 23 日止(节假日休息)，每天 8：30-16：30(北京时间)。

地点：邮件获取。

邮件获取采购文件方式：

(1) 潜在供应商从“中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司官网”网站下载电子版报名登记表，并在报名期限截止时间前，将报名表、支付标书款凭证的扫描件发至邮箱 ZTXYGJ3@163.com，逾期恕不接受。发出邮件后请打电话 010-53779910 确认中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司是否收到邮件。

(2) 标书款支付方式：潜在供应商从本公司对公账户支付至指定账户(指定账户名称：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司；开户银行：中国银行北京劲松东口支行；账号：346756034237)，以实际到账为准，逾期恕不接受。须在电汇说明中写明项目编号（ZTXY-2022-F39834）。

(3) 在收到标书款 1 个工作日内，我公司会将遴选文件以邮件形式发给已报名的供应商。

3、递交应答文件时间：2022 年 12 月 26 日 09：00 - 09：30 时（北京时间）。递交应答文件截止时间：2022 年 12 月 26 日 09：30（北京时间），逾期收到或不符合规定的应

答文件恕不接受。

4、遴选时间：2022 年 12 月 26 日 09：30（北京时间）。

5、遴选地点：北京市朝阳区南磨房路 37 号华腾北塘商务大厦 1115 室。

6、供应商资格要求：

（1）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（2）未参与本项目的整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的。

（3）不同供应商的法人、单位负责人不是同一人也不存在直接控股、管理关系的。

（4）参加政府采购活动前三年内未被“信用中国”网站及“中国政府采购网”网站列入严重失信主体名单（原失信被执行人）、税收违法黑名单（原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的申请人（有上述处罚记录但处罚期已届满的，视为无记录）。

（5）已向采购代理机构购买遴选文件并登记备案的供应商；

7、现场踏勘：不组织。

8、集合地点：/。

9、凡对本次遴选提出询问，请与中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司联系（技术方面的询问请以信函或传真的形式）。

10、本项目需要落实的政府采购政策：节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、落实支持创新、绿色发展、促进中小企业发展、支持监狱企业发展、促进残疾人就业等政府采购政策、优先采购贫困地区农副产品等政府采购政策（不适用的除外）。

---

**代理机构：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司**

地 址：北京市朝阳区南磨房路 37 号华腾北塘商务大厦 1105 室

邮政编码：100022

联 系 人：张鹏、于海龙

电 话：010-51908195

开户名（全称）：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司

开户银行：中国银行北京劲松东口支行

帐 号：346756034237

**采 购 人：北京交通职业技术学院**

地 址：北京市昌平区西关环岛西

联 系 人：马老师

电 话：010-89710472

---

## 第二章 供应商须知资料表

本表是关于要采购货物的具体资料，是对供应商须知的具体补充和修改，如有矛盾，应以本资料表为准。

条款号	内 容
<b>合格供应商：</b>	
1.2	满足以下条件的供应商是合格的供应商，可以参加本次遴选：
1.2.1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
1.2.2	未参与本项目的整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的；
1.2.3	不同供应商的法人、单位负责人不是同一人也不存在直接控股、管理关系的；
1.2.4	参加政府采购活动前三年内未被“信用中国”网站及“中国政府采购网”网站列入严重失信主体名单（原失信被执行人）、税收违法黑名单（原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的申请人（有上述处罚记录但处罚期已届满的，视为无记录）；
1.2.5	已向采购代理机构购买遴选文件并登记备案的供应商；



10.1	遴选保证金：供应商应提供 30000 元作为保证金。遴选保证金在递交应答文件截止前交至到指定帐户。
10.3	遴选保证金可采用下列形式之一： 支票、汇票、电汇、本票等。
10.4	遴选保证金票据的出票单位应为参加遴选的供应商本身，接受单位为：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司。 <b>注：保证金应于递交应答文件截止日前缴至代理机构账户，遴选保证金如为电汇，须在电汇说明中写明“项目编号”。</b>
10.5	凡没有根据本须知第 10.1 条、第 10.3 条、第 10.4 条的规定，随附有效遴选保证金的遴选，将被视为非实质性响应的遴选而予以拒绝。
10.7	未成交的供应商的遴选保证金将于成交通知书发出之日起 5 个工作日内无息退还供应商。 成交供应商的遴选保证金，在与采购人签订采购合同后 5 个工作日内办理无息退还手续。
10.8	供应商办理退遴选保证金手续时须持成交通知书或未成交通知书复印件，同时出具供应商加盖财务章三联收据原件。
11.1	遴选有效期：应答文件应在规定的递交应答文件截止日后的 <u>90</u> 天内保持有效，遴选有效期不满足要求的将被视为非实质性响应遴选而予以拒绝。
12.1	供应商应准备应答文件正本 <u>1</u> 份和副本 <u>2</u> 份，电子版 <u>1</u> 份，每份应答文件须清楚地标明“正本”、“副本”、“电子版”。若正本和副本不符，以正本为准。

13.1	供应商应将应答文件正本、副本及电子版分开封装在独立的密封袋中，封口处应有供应商全权代表的签字或供应商公章，且在信封正面标明“正本”“副本”“电子版”字样同时注明项目编号及遴选项目名称。
13.2	本项目不组织公开宣读报价程序。
14.1	递交应答文件时间： <u>2022 年 12 月 26 日 09：00-09：30</u> 。递交应答文件截止时间： <u>2022 年 12 月 26 日 09：30 整</u> （北京时间），逾期收到或不符合规定的应答文件恕不接受。
16.1	遴选时间： <u>2022 年 12 月 26 日 09：30 整</u> （北京时间）。 遴选地点： <u>北京市朝阳区南磨房路 37 号华腾北塘商务大厦 1115 室</u> 。
22.1	除第 24 条规定外，确定实质上响应遴选文件且满足下列条件之一者为成交候选人。按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按遴选毛利率由低到高顺序排列。得分且遴选毛利率相同的，按项目管理方案优劣顺序排列。
29.1	成交服务费人民币 30000 元整。遴选期间所发生的专家费用由成交供应商承担。
29.2	成交供应商在成交结果公示后 5 个工作日内向代理机构缴纳成交服务费。
29.3	成交服务费只收支票、汇票、现金、电汇。
其他相关说明：	
无效应答条	<p>1、应交未交或未足额交纳有效遴选保证金的（遴选保证金应在递交应答文件截止时间前到账，可提前交纳，以防逾期到账导致遴选无效）。</p> <p>2、应答文件未按照遴选文件规定要求密封、签署、盖章的。</p> <p>3、遴选有效期不满足遴选文件要求的。</p>

款	<p>4、提供选择性报价的（不适用）。</p> <p>5、供应商不具备遴选文件中规定的资格要求的。</p> <p>6、未按照“第五章 附件 2—资格证明文件”中要求，提供有效的资格证明文件的。</p> <p>7、在评审期间，试图影响遴选采购单位和评审委员会的任何活动的。</p> <p>8、应答文件未胶装成册的。</p>
废标条款	<p>1、出现影响采购公正的违法、违规行为的；</p> <p>2、因重大变故，采购任务取消的。</p>

---

### 第三章 供应商须知

## 一 说 明

### 1. 遴选采购单位及合格的供应商

1.1 遴选采购单位：系指采购人及其委托的采购代理机构。采购代理机构包括集中采购机构和依法经财政部门认定资格的其他采购代理机构。

1.2 满足以下条件的供应商是合格的供应商，可以参加本次遴选：

1.2.1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

1.2.2 未参与本项目的整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的；

1.2.3 不同供应商的法人、单位负责人不是同一人也不存在直接控股、管理关系的；

1.2.4 参加政府采购活动前三年内未被“信用中国”网站及“中国政府采购网”网站列入严重失信主体名单（原失信被执行人）、税收违法黑名单（原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的申请人（有上述处罚记录但处罚期已届满的，视为无记录）。

1.2.5 已向采购代理机构购买遴选文件并登记备案的供应商；

1.3 供应商在遴选过程中不得向遴选采购单位提供、给予任何有价值的物品，影响其正常决策行为。一经发现，其供应商资格将被取消。

1.4 采购当事人之间不得相互串通应答。

### 2. 资金来源

2.1 遴选公告或遴选邀请书中所述的采购人必须获得足以支付本次遴选后所签订的合同项下的款项（包括财政性资金和自筹资金）。

---

### 3. 遴选费用

- 3.1 供应商应承担所有与准备和参加遴选有关的费用，不论遴选的结果如何，遴选采购单位均无承担的义务和责任。

## 二 遴选文件

### 4. 遴选文件构成

- 4.1 要求提供服务的内容及详细技术需求、遴选须知和合同条件等在遴选文件中均有说明。
- 4.2 供应商必须检查遴选文件的页数，如果发现有任何缺漏、重复或不清楚的地方，必须立即通知供应商，以便及时纠正上述缺漏、重复或不清楚的地方。供应商应认真审阅遴选文件中所有内容，包括遴选须知、合同条件、技术规格等。如果供应商的应答文件不能完全满足本遴选文件的要求，责任由供应商自负。如供应商没有按照遴选文件要求提交全部资料，或者应答文件没有对遴选文件在各方面都做出实质性响应是供应商的风险，并可能导致其遴选被拒绝。

### 5. 遴选文件的澄清、修改

- 5.1 在递交应答文件截止时间五日前，遴选采购单位可主动地或在解答供应商提出的澄清问题时对遴选文件进行修改。遴选文件的修改应以书面形式通知所有购买遴选文件的供应商，并对其具有约束力，同时在财政部门指定的信息发布媒体上发布更正公告。该修改内容为遴选文件的必要组成部分。供应商在收到上述通知后，应立即向遴选采购单位回函确认。

- 5.2 任何要求对遴选文件进行澄清的供应商，均应以书面形式通知遴选采购单位，澄清时限为在收到采购文件 3 个工作日内。遴选采购单位收到的澄清文件将以书面形式予以答复，并将书面答复发给每个购买遴选文件的供应商（答复中不包括问题的来源），对于必要澄清内容，还同时在财政部门指定的信息发布媒体上发布更正公告。该澄清内容为遴选文件的必要组成部分。供应商在收到上述书面答复和更正公告后，应在 1 日内向遴选采购单位回函确认。
- 5.3 为使供应商准备遴选时有足够的时间对遴选文件的修改部分进行研究，遴选采购单位有权决定是否延长递交应答文件截止时间。

### 三 应答文件的编制

#### 6. 遴选范围及应答文件中计量单位、遴选语言的使用

- 6.1 供应商可对遴选文件中“需求一览表”所列的所有服务内容进行遴选。
- 6.2 应答文件中所使用的计量单位，除遴选文件中有特殊要求外，应采用中华人民共和国法定计量单位。
- 6.3 供应商提交的应答文件以及供应商与代理机构和买方就有关文件的所有来往函电均应使用“遴选须知资料表”中规定的语言书写，如未规定，以中文为准。供应商提交的支持文件和印制的文献可以用另一种语言，但响应内容应附有“遴选须知资料表”中规定语言的翻译本。

---

## **7. 应答文件构成**

7.1 供应商应完整地按遴选文件提供的应答文件格式填写应答文件，应答文件按 A4 幅面装订（装订紧密，不得松动、散落），须编写方便查阅的文件目录，并逐页标明页码。

7.2 除上述 7.1 条外，应答文件还应包括本须知第 8 条的所有文件。

## **8 证明遴选内容的合格性和符合遴选文件规定的文件**

8.1 供应商应提交证明文件，证明其拟供的合同项下的货物和服务的合格性符合遴选文件规定。该证明文件是应答文件的一部分。

8.2 上款所述的证明文件，可以是文字资料、图纸和数据。证明文件以应答文件附件的形式编写，应答文件附件的幅面应与应答文件一致，并按应答文件统一编码及装订。

## **9. 遴选报价（不适用）**

9.1 所有遴选均以人民币报价。供应商的遴选报价应遵守“中华人民共和国价格法”。

9.2 遴选采购单位不接受任何选择性报价，否则作为无效遴选处理。

9.3 最高报价不作为成交的唯一保证。

## **10. 遴选保证金**

10.1 供应商应提供人民币 30000 元作为遴选保证金。



10.2 遴选保证金保证金是为了保护遴选采购单位免遭因供应商的行为蒙受损失而要求的。

发生下列情形之一时，供应商的遴选保证金将被没收：

（1）在递交应答文件截止时间之后到遴选有效期满前，供应商擅自撤回应答文件的；

（2）成交供应商不按本须知第 26 条的规定与采购人签订合同的；

（3）成交供应商不按本须知第 27 条的规定提交履约保证金的；

（4）成交供应商不按本须知第 29 条的规定提交成交服务费的。

10.3 遴选保证金可采用下列形式之一：

支票、汇票、电汇、本票。

10.4 遴选保证金票据的出票单位应为参加遴选的供应商本身，接受单位为：中天信远国际招标投标咨询（北京）有限公司。

注：保证金应于递交应答文件截止日前缴至代理机构账户，遴选保证金如为电汇，须在电汇备注栏中写明“项目编号”。

10.5 凡没有根据本须知第 10.1 条、第 10.3 条、第 10.4 条的规定，随附有效遴选保证金的遴选，将被视为非实质性响应的遴选而予以拒绝。

10.6 联合体遴选的，可以由联合体中的一方或者共同提交遴选保证金，以一方名义提交遴选保证金的，对联合体各方均具有约束力。

10.7 未成交的供应商的遴选保证金将于成交通知书发出之日起 5 个工作日内无息退还供应商。

---

成交供应商的遴选保证金，在与采购人签订采购合同后 5 个工作日内办理无息退还手续。

10.8 供应商办理退遴选保证金手续时须持成交通知书或未成交通知书复印件，同时出具供应商加盖财务章三联收据原件。

10.9 因采购代理机构原因逾期退还遴选保证金的，除应当退还遴选保证金本金外，还应当按商业银行同期贷款利率上浮 20%后的利率支付资金占用费。

## 11. 遴选有效期

11.1 遴选应答文件应在规定的递交应答文件截止日后的 90 天内保持有效，遴选有效期不满足要求的遴选将被视为非实质性响应遴选而予以拒绝。

11.2 遴选采购单位可根据实际情况，在原遴选有效期截止之前，要求供应商同意延长应答文件的有效期。接受该要求的供应商将不会被要求和允许修正其遴选，且本须知中有关遴选保证金的要求将在延长了的有效期内继续有效。供应商也可以拒绝遴选采购单位的这种要求，其遴选保证金将不会被没收。上述要求和答复均应以书面形式提交。

## 12. 应答文件的签署及规定

12.1 供应商应准备应答文件正本 1 份和副本 2 份，电子版 1 份(形式：光盘或 U 盘；内容：盖章签字后正本的扫描件，格式：PDF)，每份应答文件须清楚地标明“正本”、“副本”或“电子版”。若正本和副本不符，以正本为准。

- 
- 12.2 报价一览表及应答文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由供应商的签字人（法定代表人或经其正式授权的代表）在报价一览表上签字并加盖供应商公章，否则作为无效遴选处理（此项不适用）。
- 12.3 授权代表须有书面的“法定代表人授权书”（标准格式附后），并将其附在应答文件中。如对应答文件进行了修改，则应由供应商的法定代表人或其授权代表在修改的每一页上签字。应答文件的副本可采用正本的复印件。
- 12.4 任何行间插字、涂改和增删，必须由供应商的法定代表人或其授权代表签字并加盖供应商公章。
- 12.5 应答文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由供应商负责。

#### 四 应答文件的递交

##### 13. 应答文件的密封和标记

- 13.1 供应商应将应答文件正本、副本及电子版分开封装在独立的密封袋中，封口处应有供应商全权代表的签字或供应商公章，且在信封正面标明“正本”“副本”“电子版”字样同时注明项目编号及遴选项目名称。
- 13.2 电子版为正本（签字盖章后）扫描件。
- 13.3 所有信封上均应：
- 1）清楚标明递交至遴选公告或遴选地址邀请书中指明的遴选地址。
  - 2）注明遴选公告或遴选邀请书中指明的项目名称、项目编号及“在（递交应答文件日期、时间）之前不得启封”的字样。
  - 3）在信封的封装处加盖供应商公章或签字人（法定代表人或其授权代表）签字。

---

13.4 所有信封上还应写明供应商名称和地址，以便若其遴选被宣布为“迟到”遴选时，能原封退回。

13.5 如果供应商未按上述要求密封及加写标记，遴选采购单位对应答文件的误投或过早启封概不负责。

#### **14. 递交应答文件截止时间**

14.1 供应商应在遴选公告或遴选邀请书中规定的截止日期和时间内，将应答文件递交遴选采购单位，递交地点应是遴选公告或遴选邀请书中规定的遴选地址。

14.2 遴选采购单位有权按本须知的规定，通过修改遴选文件延长递交应答文件截止时间。在此情况下，遴选采购单位和供应商受递交应答文件截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。

14.3 遴选采购单位将拒绝并原封退回在本须知规定的递交应答文件截止时间后收到的任何应答文件。

#### **15. 应答文件的修改与撤回**

15.1 递交应答文件以后，如果供应商提出书面修改或撤回应答要求，在递交应答文件截止时间前送达遴选采购单位者，遴选采购单位将予以接受。

15.2 供应商对应答文件的修改或撤回通知应按本须知规定编制、密封、标记和发送。

15.3 在递交应答文件截止期之后，供应商不得对其应答文件做任何修改。

15.4 从递交应答文件截止期至供应商在遴选文件格式中确定的遴选有效期之间，供应商不得撤回其应答，否则其遴选保证金将按照本须知的规定不予退还。

---

## 五 接收应答文件及评审

### 16. 接收应答文件

16.1 遴选采购单位应当按遴选公告或遴选邀请书的规定，在递交应答文件截止时间的同一时间和遴选公告或遴选邀请书遴选邀请预先确定的地点组织接收应答文件。

16.2 应答文件作为评审依据，不组织公开宣读报价。

16.3 对于迟到的应答文件，将拒绝接受该应答文件。

16.4 遴选采购单位将对接收文件情况记录，由供应商代表现场签字确认。

### 17. 组建评审委员会

评审委员会由遴选采购单位根据遴选项目的特点依法进行组建，并负责评审工作。

### 18. 应答文件的初审与澄清

18.1 应答文件的初审分为资格性检查和符合性检查。

18.1.1 资格性检查：指依据法律、法规和遴选文件的规定，对应答文件中的资格证明、遴选保证金等进行审查，以确定遴选供应商是否具备遴选资格。

18.1.2 符合性检查：依据遴选文件的规定，从应答文件的有效性、完整性和对遴选文件的响应程度进行审查，以确定是否对遴选文件的实质性要求做出响应。

18.1.3 只有资格性检查、符合性检查合格的应答文件才能够进入比较与评价阶段。

18.2 应答文件的澄清

18.2.1 在评审期间，评审委员会有权以书面形式要求供应商对其应答文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字或计算错误的内容作必要的澄清。供应商

---

澄清应在评审委员会规定的时间内以书面方式进行,并不得超出应答文件范围或者改变应答文件的实质性内容。

18.2.2 澄清文件将作为应答文件内容的一部分。

18.2.3 算术错误将按以下方法更正:若用文字表示的数值与数字表示的数值不一致,以文字表示的数值为准。对不同文字文本应答文件的解释发生异议的,以中文文本为准。如果供应商不接受对其错误的更改,其遴选将被拒绝。

## 19. 遴选偏离与非实质性响应

19.1 对于应答文件中不构成实质性偏差的不正规、不一致或不规则,评审委员会可以接受,但这种接受不能损坏或影响任何供应商的相对排序。

19.2 在比较与评价之前,根据本须知的规定,评审委员会要审查每份应答文件是否实质上响应了遴选文件的要求。实质上响应的遴选应该是与遴选文件要求的关键条款、条件和规格相符,没有重大偏离的遴选。对于关键条款如关于遴选保证金、遴选有效期、适用法律等内容的偏离、保留和反对,将被认为是实质上的偏离。评审委员会决定遴选的响应性只根据应答文件本身的内容,而不寻求外部的证据。

19.3 实质上没有响应遴选文件要求的遴选将被视为无效遴选。供应商不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留从而使其遴选成为实质上响应的遴选。

## 20. 比较与评价

20.1 经初审合格的应答文件,评审委员会将根据遴选文件确定的评审标准和方法,对其技术部分和商务部分作进一步的比较和评价。

20.2 评审严格按照遴选文件的要求和条件进行。

### 20.3 评审方法采用综合评分法。

综合评分法：即指在最大限度地满足遴选文件实质性要求的前提下，按照遴选文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评审总得分最高的供应商作为成交候选供应商或成交供应商的评审方法。

## 21. 评审过程及保密原则

21.1 递交应答文件截止之后，直到授予成交供应商合同止，凡与本次遴选有关人员对于审查、澄清、评价和比较遴选的有关资料以及成交意向等，均不得向供应商或其他无关的人员透露。

21.2 在评审期间，供应商试图非法干预、影响遴选单位和评审委员会的任何活动，将导致其遴选被拒绝，并承担相应的法律责任。

## 六 确定成交

## 22. 成交候选人的确定原则及标准

22.1 除第 24 条规定外，确定实质上响应遴选文件且满足下列条件之一者为成交候选人。按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按遴选毛利率由高到低顺序排列。得分且遴选毛利率相同的，按项目管理方案优劣顺序排列。

## 23. 确定成交供应商

评审委员会将根据评审标准，推荐成交候选供应商名单，或根据采购人的委托，直接确定成交供应商。

## **24. 接受和拒绝任何或所有遴选的权利**

因不可抗力或成交供应商不能履约等情形，采购人保留与其他候选供应商签订合同的权利。

## **25. 成交通知书**

25.1 在遴选有效期内，成交供应商确定后，遴选采购单位以书面形式向成交供应商发出成交通知书。

25.2 成交供应商确定后，遴选采购单位不得对未成交供应商就评审过程以及未能成交原因做出任何解释。未成交供应商不得向评审委员会组成人员或其他有关人员询问评审过程的情况和材料。

25.3 成交通知书是合同的组成部分。

## **26. 签订合同**

26.1 成交供应商应当自成交通知书发出之日起 **30** 日内，与采购人签订合同，否则按遴选文件第 **10.2** 条的规定处理。

26.2 遴选文件、遴选文件的修改和澄清文件、成交供应商的应答文件及其澄清文件、成交通知书等，均为签订合同的依据。

## **27. 履约保证金（不适用）**

成交供应商在签订合同后\_\_\_\_天内，按遴选文件中提供的履约保证金保函格式或买方可以接受的其他非现金形式向买方提交合同总价\_\_\_\_\_的履约保证金。



## 28. 质疑与投诉

1. 供应商对成交结果有异议的，应当在成交公告发布之日起七个工作日内，以书面形式向采购代理机构提出质疑。采购代理机构应当在收到供应商书面质疑后七个工作日内，对质疑内容做出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。

2. 质疑供应商提出质疑的范围只限于遴选过程以及成交结果两个方面的事项。对遴选文件的质疑须于递交应答文件截止日 3 日前提出。质疑供应商提出的质疑必须认为遴选过程、遴选结果使自己的权益受到损害。

3. 供应商质疑实行实名制，并应当有具体的质疑事项和事实依据，不得进行虚假、恶意质疑。

4. 供应商进行质疑时，应当书面提交质疑书正本一份、副本一份、电子版一份。

5. 质疑书应当包括下列主要内容：

- (1) 质疑供应商和被质疑供应商的名称、地址、电话等；
- (2) 具体的质疑事项和事实依据，质疑问题须一次性提出；
- (3) 提起质疑的日期应为送达我公司项目负责人的日期；

6. 质疑书应当署名。质疑人为自然人的，应当由本人签字；质疑人为法人或其他组织的，应当由法定代表人或者主要负责人签字盖章并加盖公章。

7. 质疑供应商可以委托代理人办理质疑事项。代理人办理质疑事项时，除提交质疑书外，还应当提交法人授权委托书，授权委托书应当载明委托代理的具体权限和事项。

8. 质疑供应商应当符合以下条件：

- (1) 质疑供应商已经购买了遴选文件，参与了所质疑项目的遴选活动；

---

(2) 质疑书内容符合本文件的规定；

(3) 在相应的质疑期内提交；

(4) 属于我公司负责的项目；

(5) 国务院财政部门规定的其他条件。

9. 质疑供应商撤销质疑的，需要提交书面撤销材料。

10. 质疑供应商进行虚假、恶意质疑的，我公司将向财政主管部门汇报。

## 29. 成交服务费

29.1 代理机构将向成交单位收取成交服务费。成交服务费人民币 30000 元整。遴选期间所发生的专家费用由成交供应商支付。

29.2 成交供应商在成交通知书发出后 5 个工作日内向代理机构缴付成交服务费。

29.3 成交服务费可以采取以下形式缴纳：支票、汇票、现金、电汇。

---

## 第四章 合同条款

## 北京交通职业技术学院食堂基本伙委托经营合同

甲方：

乙方：

为满足北京交通职业技术学院学生就餐需求，经双方协商，根据《中华人民共和国民法典》及有关规定，本着互惠互利、共同发展的原则和甲、乙双方实际情况，特制定本委托经营合同，以供双方共同遵守执行。

甲、乙双方就有关事宜达成一致意见，同意就以下条款订立本合同。

### 第一条、委托经营食堂概况

- 1、甲方委托给乙方经营食堂为北京交通职业技术学院南食堂基本伙。
- 2、乙方按北京市教委及学院相关管理规定和要求，自主经营食堂、自负盈亏。

### 第二条、委托经营期限

委托经营期限：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日起至\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

### 第三条、费用及其交纳期限

- 1、费用负担：基本伙实行零租赁；基本伙的水费、电费、燃气费，学院根据乙方提供的成本核算并经过学院伙食委员会通过后，由学院承担。
- 2、食堂取暖费由学院承担。
- 3、乙方因卫生安全检查不合格被各级主管部门罚款，由乙方自行承担；经营期间，由乙方原因导致或造成设备损坏、丢失，乙方承担修复或重新购置的费用；乙方所用油烟管道、下水管道由甲方每年按照规定统一组织进行清洗，以及参加甲方统一组织的灭蟑、灭鼠等病媒消杀工作，所需费用由乙方按比例承担。
- 4、其他本合同未列明的与食堂经营有关的费用由乙方负担。
- 5、乙方的卡机收入在扣除本条中所列的各项费用以及由甲方代乙方购买的部分餐饮类原材料支出的费用后的剩余款项，由甲方在每月的\_\_\_日前一次性支付给乙方，乙方需出具正规发票或收据。乙方卡机收入不足以冲抵本条所列各项费用以及由甲方代乙方购买的部分餐饮类原材料支出的费用，则乙方另行向甲方以货币形式如现金、电汇、转账支票缴纳。

6、乙方如不能按时缴纳本条中所列的各项费用的，每逾期一日支付应交费用 5%的违约金；如延迟 30 天以上的，甲方有权追索乙方应付的各项费用及相应的违约金并解除合同。

#### **第四条、装修改造要求**

根据食堂所在楼宇的情况，因功能改变或经营需要，乙方可提出装修改造方案，但必须经甲方论证认可后方可实施，装修的全部费用由乙方自行承担，具体可参照下述要求进行：

1、甲方同意乙方在不影响食堂结构、不破坏经营场所内公共设施（如消防、空调、通讯等）和公共区域（如走廊、过道、就餐大厅等），并符合有关部门规定的前提下，根据乙方的使用要求，对场地进行装修。装修的设计、施工必须符合相关安全、卫生和消防要求。

2、经甲乙双方协商，乙方在接手食堂后，可以自筹资金对受托区域进行装修改造，购置设备及家具，但装修改造不得改变食堂的使用功能及房屋结构。合作期间如因乙方改造而出现问题或安全隐患由乙方自行整改并承担相应责任。装修图纸及方案须经过甲方同意方准施工，在施工过程中要接受甲方的监督和检查，并符合甲方安全、卫生、消防等要求。经营期满或者合同解除后场地内装修等全部不动产无偿交给甲方。

#### **第五条、委托经营管理区域的交接与管理**

1、甲方在将食堂的场所交付乙方使用前，须会同乙方对甲方委托给乙方的场所、资产、设备予以确认。

2、在上述第 1 款的基础上，乙方须按照甲方关于固定资产管理的有关规定，严格办理固定资产报增、报减、盘盈、盘亏等手续，配合甲方每年一次的固定资产专项清理工作，加强对受托经营管理食堂设备的管理、监控。

#### **第六条、委托经营管理期间的经营原则**

##### **一、控制标准**

1. 经营范围仅限餐饮服务。不得擅自扩大经营范围，未经许可不准户外经营。
2. 标准规定高校基本伙所占比例不低于 70%，风味占比例不低于 30%。
3. 食堂菜种的价格上限：低档菜需占 20%；中档菜占 50%；高档菜占 30% 基本伙菜品价格最高不得超过 6 元。

4. 每份菜的成品重量。其中，无汁无汤的菜为 3 两-3.5 两每份；带汁的菜为每份 4 两至 5 两；带汤的菜为每份 6 两至 7 两。

5. 基本伙必须提供充足质量的免费汤，低价菜和免费汤必须在学院规定时间内全时段供应。

6. 基本伙食饭菜价格确定方法为：以成本核算为依据的毛利率 25% 范围内（毛利率=（销售收入-销售成本）/销售收入×100%=（不含税售价-不含税进价）/不含税售价×100%，例：某商品不含税进价 13.5 元，不含税售价 15 元，该商品的毛利率=（15-13.5）/15×100%=10%）。

7. 早餐稀饭品种不少于 3 个、小菜品种不少于 5 个、主食品种不少于 5 个。中、晚餐主食品种不少于 5 个，副食品种不少于 20 个。

## 二、食堂基本要求

1. 严格执行国家《食品卫生法》、《食品安全法》、《产品质量法》、《餐饮业食品卫生管理办法》等相关文件外，还要落实和执行好学院制定的《卫生管理制度》《岗位责任制度》等各项管理制度。

2. 经营范围仅限餐饮服务。不得擅自扩大经营范围，未经许可不准户外经营。保证大众食堂的定位，遵守限价规定，做好本职工作。校方有权对中标人食材进货渠道及食材质量进行监督检查，并对不合格项提出整改要求。

3. 食堂经营者每天定时检查，核算饭菜成本单价，每星期公布不少于两次市场主副食品价格情况，每月召开一次就餐人员座谈会，接受师生监督。

4. 米、面、油、禽、肉、蛋、调料等大宗物品采购，经校方与中标人协商共同确定供应商，中标人组织实施，且须经校方认可备案。

5. 特色风味及小炒，不得引入第三方经营，安全、卫生等责任由中标人负全责。

6. 按照五谷搭配，粗细搭配，荤素搭配，多样搭配的基本原则配餐，饭菜价格合理，让师生量入为出，各取所需，得到真正实惠。

7. 由校方代收的水、电、燃气等费用由中标人承担，每月结算一次。

8. 中标单位承担各档口公共用水、照明电、空调等费用，由学院按表计量数据代收支付。

9. 营业时间要遵守学校有关规定，做好安全、节能工作，指定专职安全人员，保障疏散通道畅通、对员工进行基本的安全培训（每位员工要懂本岗位火灾危险性、懂防火措施、

懂逃生方法、懂扑救初期火灾，要做到会报警、会使用灭火器、会疏散人群）

10. 设置夜餐服务窗口。

11. 食堂营业时间不得低于学校规定的时间。并按学院要求保证寒暑假食堂经营。

12. 就餐者凭校园一卡通结算餐费，不得使用现金，中标人也不得自置其他结算方式。

13. 如遇特殊情况，中标单位必须无条件服从学院统一安排。

### 三、食品（采购、加工）生产流程管理制度

#### （一）采购或订购货物要求

1. 建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理。

2. 学生食堂所有的定型包装原料及食品必须有供货方三证（卫生许可证、同批产品的卫生部门检验报告、健康证）复印件。

3. 对于非定型包装的食品（或原料），不得采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感观性状异常；含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染；未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品（或原料）一律不得购买。

4. 违反食堂采购管理制度者，根据有关规章制度处罚并追究食堂承包单位或承包人的责任。承包单位屡犯，学院有权终止合同。

#### （二）食品验收

1. 每天由厨房负责人专门验收，确保蔬菜感观好、新鲜。

2. 荤菜无腐败、变质、过期。

3. 调料符合规格要求，在保质期内。

4. 定型包装食品和食品添加剂必须有产品说明书和产品标识，标出品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容。

5. 运输包装、容器应符合卫生要求，运输车辆应专用清洁，不得与有毒物、污物混运，防止交叉污染食品。

#### （三）食品保管要求

1. 库房要由专职管理人员负责库房物资的验收、出入库、储存、保管等日常工作，认真做好出入库登记。严禁腐败、变质、过期及标识不全的食品进入库房。

2. 库房管理人员每周对库房内的物资进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。



- 
3. 库房物资实行“先进先出”的原则，并按物资类别决定物资的储存方式及摆放位置。
  4. 入库干杂调料要分类整理，严禁食品与非食品混放，堆放的食物隔墙（大于 30 厘米）、离地（大于 20 厘米）整齐存放，并标明品名及入库的时间。检查生产日期和有效期（保质期），按照“先进先出”发放原则予以发放。
  5. 库房内所有的货架、货墩、货柜都必须贴上标签，在标签上注明品名及规格，并在进出标签备注栏上注明进货批次、数量、日期及发货的数量、日期。
  6. 严格控制库房内的温度，随时对库房内的温度进行检查，保证通风良好，防止因温度过高或受潮而引起库存物质过早过期霉变。
  7. 库房内严禁存放任何有毒有害、易燃易爆、易污染的物品及原材料。禁止在库房内存放私人物品及从事与库房贮藏无关的活动。
  8. 入库食品时必须有供货商营业执照、卫生许可证、检验合格证明等资料备案存档。
  9. 食品添加剂存放在固定场所或橱柜并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，专人保管。添加剂的使用须由专门制作加工人员操作，严禁其他人员擅自取用，对其使用种类及数量须由专人记录在案。
  10. 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度范围的要求，随时对其内部温度的监测。
  11. 食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品严格分开存放，应有明显区分标志。
  12. 食品在冰箱（柜）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，使用时应遵循“先进先出”的原则，变质和过期食品应及时清除。
  13. 用于冷藏、冷冻食品的冰箱（柜），应定期除霜、清洁和维修，以确保其温度。

#### （四）食品置放

1. 蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐，使用的容器要明确区分标志：鱼类（蓝色），肉类（红色），蔬菜（绿色）。食品存放实行“三隔离”：A、生熟隔离；B、食品与杂物、药物隔离；C、成品与半成品隔离。
2. 肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。
3. 大米、干货等易霉食品的储存注意干燥防潮。
4. 油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

#### （五）食品加工



按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。采购-入库-上架摆放整齐-摘去腐烂、黄叶和菜根-水槽内浸泡 10 分、不超出 15 分钟, 15 分以上蔬菜农药残留物泡出会北蔬菜吸收，会造成二次污染)-清洗去沙泥到水清干净（土豆、莴笋要去皮处理）-切配-烹调前期加工（焯水、过油）-烹饪至烧熟煮透-出售。（鱼，肉类：在专间清理、清洗，切配）。 严格禁止食堂加工极易造成食物中毒食品：野生新鲜蘑菇、发芽土豆、新鲜黄花菜、四季豆。

#### （六）菜品制作比例：

食堂制作菜肴规定比例：素菜比例不超过 35%（配菜中含有烤串、肠、丸类不算荤菜）。荤菜中猪肉比例不少于 25%。

#### （七）食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

1. 烹饪需注意煮透煮熟；
2. 尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴必须加盖以防污染。
3. 如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。
4. 上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。
5. 同类食品烹饪多样化。

#### （八）食品留样与剩余食品的处理

1. 对每天销售的食物要坚持抽检，各取不少于 150 克的样品留置于冷藏设备中储存 48 小时以上，以备查验。
2. 已加热加工的剩余食品全部处理，禁止冷藏二次出售。

#### （九）开餐服务

1. 售饭一律实行微机刷卡收费，严禁使用现金在售饭，防止售饭过程中带来污染，确保学生饮食安全。
2. 二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。
3. 放置好熟食，并加盖。
4. 开餐中保持良好的服务态度，主动询问选择菜样，热情微笑服务。
5. 开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

#### （十）餐具餐厅清洁与环境卫生

1. 先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2. 餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周两次大清扫。

### 3. 厨房卫生

(1) 每天定时清洗炉灶、工作台、烟机油网、盛器、落水池。

(2) 厨房设施、设备干净、光亮、无杂物、无滑腻。

(3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”。

(4) 熟食盛器消毒后，方能使用。

(5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

(8) 保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

### (十一) 卫生安全教育与管理

1. 上岗人员必须持有效食品从业人员健康证，上岗前必须严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用，正确使用消防器材。

2. 食堂工作人员每年进行一次健康检查，无健康合格证者，不得在食堂工作；自觉落实每日晨检制度，身体有病时应主动离开工作岗位，治愈后方可重新上岗。

3. 食堂工作人员应自觉养成良好的个人卫生习惯，切实做到：

(1) 在工作前、处理食品原料后、便后应用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(2) 工作期间穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内，严禁在工作场所内穿拖鞋、短裤以及赤膊；进行分餐工作时须戴口罩。

(3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品，不得在工作场所内吸烟。

(4) 自觉保持工作环境卫生整洁，食堂人员必须每天检查食堂加工区域、就餐区域以及门口区域卫生，保证食堂无“四害”。

(5) 就餐师生提出异议，食堂服务人员不得以任何形式和师生争执，如有争议，应

向食堂管理人员反映。

(6) 做到各类食品容器清洁，灶台无油污，厨具清洁，各项用具使用后必须归类存放。

(7) 用餐后须擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍，地面无垃圾杂物，保证不积水、干净、清爽。

(8) 下水道要每日进行清洁，彻底清除菜渣等杂物，以保证排水畅通及清除异味，及时清扫工作场所内的垃圾脏物，食堂门口垃圾桶必须每天清洗。

(9) 定期检查各种电器设备，发现问题应及时处理。食堂所有电气设备的修理和更换，必须由电工处理，食堂人员和其他人员不得随意修理和更换。

(10) 食堂工作人员下班前全面检查电源、火源以及水源、门窗是否关闭，做到防范于未然。

#### 四、特别要求

1. 本项目仅限中标人自主经营，中标人必须具备在项目所在地从事本项目所需的一切条件，不得联合经营、分包、转包、自行招商。

2. 中标人必须在接到中标通知书三十日内具备进场正常开展工作的条件。

3. 中标人负责食堂安全平稳运行，保证食品安全及菜品质量，确保不发生食品安全和传染性疾病等群体性安全事故并随时接受各级政府主管部门的检查。

4. 中标人遵守学校制订的关于食堂管理的各项制度和规定，学校有权对经营者的经营行为和服务质量进行检查监督和指导，对违反学校管理规定或造成安全事故的行为有权纠正、经济处罚，造成严重后果的学校有权解除委托经营合同，并追究经营者的违约责任。

5. 食堂出售的各种商品，其出售价格必需经过学校核算审批，中标人不得擅自更改。

6. 食堂取暖费由学院承担。

7. 协议期内若中标人出现严重违约行为或出现重大事故，校方有权终止协议，并由中标人承担因此导致的直接和间接的全部经济损失。

8. 由于厨房主要设备由学院提供，中标单位在入场后需缴纳设备使用保证金，人民币60000元，在经营期内如发生人为损坏，拒不赔偿的情况，新购设备款从保证金内扣除，中标人应在校方提出补足要求之日起一个月内补足。中标人逾期未补足的，由校方从中标人营业额帐户里提取相应数额予以补足。经营期满后全额返还（无息）。

9. 厨房主要设备、餐具及餐桌由学校购置，工具（如：炒锅、菜墩、刀具、洗菜盆等

加工用具）由中标人自备。

10. 乙方必须提供附件 1 至附件 4 的全部内容及材料。

## 五、中毒事件与责任

当共同就餐人员在就餐后的一段时间被同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时应怀疑食物中毒。此时，第一发现人应立即向学校食堂管理员报告，学校食堂管理员在接到报告后，应立即汇报领导，并组织人员将中毒师生送往医院，进行抢救。部署各项救治及处理工作，食物中毒由中标单位负全责并负担全部民事赔偿，学校不负任何责任。

## 第七条、甲乙双方权利和义务

### 1、甲方的权利与义务：

（1）为确保学院的稳定和就餐师生员工的合法权益，甲方有权对乙方经营食堂的财务状况、经营状况、成本、采购、利润、卫生、安全、服务、质量、价格等进行监督检查和处罚（包括赔偿、责令整改、停业、解除合等同），但不干预其正常的经营管理。

（2）甲方协助乙方向当地食品药品监督管理局等部门申办有关事项的报批手续。

（3）甲方承担乙方所经营食堂的房屋结构性修缮。

（4）如乙方在受托期间，对受托经营管理的场所有损毁、破坏的，甲方有权要求乙方进行相应的赔偿。

### 2、乙方的权利与义务：

（1）乙方在经营期间，自主经营，诚信履约，自负盈亏。乙方自行承担经济和民事责任。

（2）乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学院食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家有关法律和法规，遵守学院相关规章制度，服从甲方的管理、监督和指导。

（3）乙方负责门前三包，严格执行用电用火的相关规定，承担卫生安全、食品安全及防火安全等工作。凡因生产、食品安全及防火安全工作不到位造成的经济损失由乙方自负，并赔偿给甲方造成的全部损失。对违反法律法规和甲方规定造成的债权债务、食品安全、人身伤害及劳资纠纷等均由乙方负责，并承担相应法律责任。

（4）在委托经营期内，乙方是其聘用人员的用人单位，乙方与聘用人员形成劳动关系。乙方应严格执行《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规。坚持依法用工，按国家和北京市相关规定承担所属员工的工资、加班、社会保险等全部费用，并做到定期发放，

不得拖欠员工工资和加班费等劳动报酬。乙方与其聘用人员之间的劳动纠纷由乙方独立承担全部法律责任。

(5) 乙方应建立健全各项规章制度，完善财务管理、用工管理、安全管理、卫生保障、员工培训、质量监督、价格核算和文明服务等规范、规程，形成完备的食品原材料储存、加工、销售，以及餐饮器具消毒、食品留样等各项卫生安全制度。

(6) 乙方不得将食堂转包、转委托，不得分窗口对外租赁委托，不得更改变各功能区用途，不得变更各功能区使用范围，不得扩大使用场地，不得在食堂内（包括餐桌桌面）设置广告。乙方对售卖档口及灯箱、楼道墙面、楼梯、承包区域的进出口围绕食堂经营进行宣传时，应征得甲方的同意并符合学院要求，在议定的位置安置招牌和标示标志的同时应负责其维修保养和清洁。

(7) 按照甲方批准的经营方案负责日常的经营管理，未经甲方允许，不得随意调整。乙方要遵守甲方的各项规章制度，食堂开关要服从甲方及学院安排，如有特殊情况应提前向甲方提出书面申请。

(8) 乙方须严格执行国家级、北京市级餐饮行业的各项规定。乙方的经营活动须严格遵守国家的法律法规。

(9) 乙方须承诺做好食堂的日常经营管理，承诺实现食堂为本校学生服务的功能，遵守本合同的各项条款及甲方书面明示告知乙方的各项管理规定。

(10) 乙方在合同执行期间承诺无条件遵守学院政策性变动等要求。

(11) 甲方不定期多形式对食堂管理与服务进行满意度测评，乙方应无条件接受配合。

(12) 乙方自行承担食堂的垃圾清运费用并按照相关部门的要求做好垃圾分类工作并承担因上述问题处理不当发生的处罚。

乙方须保证自\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日正式营业。

## **第八条 合同终止、解除、违约责任**

### **一、合同终止**

- 1、本合同期限届满的；
- 2、双方协商一致解除合同的；

### **二、合同解除**

- 1、出现下列情况甲方有权解除合同，并且甲方不承担违约责任和赔偿责任：

在委托期内如遇国家政策、学院规划、学院校区定位调整或不可抗拒的因素，甲方应提前一个月通知乙方，不承担任何责任。

2、乙方有下列情形之一的，甲方有权解除本合同，收回委托经营的食堂，收取的保证金不予退回，保证金不足以弥补甲方经济损失的，乙方还应对甲方因下列情形所造成的其他损失承担全部赔偿责任：

①乙方未经甲方同意，擅自将受托经营食堂转租、转让、转借第三方或改变用途；

②乙方利用委托经营房屋进行非法活动；

③乙方逾期支付应承担的费用达 30 日的。

④乙方因为违反《食品安全法》及北京市食品安全管理规定，被卫生主管部门处罚或加工制作扁豆、水发产品或将剩米饭、剩菜卖给学生累计叁次；

⑤因乙方原因造成的食物中毒事故；

⑥因乙方原因造成的火灾等消防事故，影响较大，有人员伤亡或经济损失在贰万元以上的；

⑦如因乙方工作人员违规违法，被执法部门处理、通报，或者新闻媒体曝光，给甲方造成严重不良影响的；

⑧因乙方自身原因以致食堂不能正常经营的或未经学院同意利用学院资源从事校外社会餐饮服务的。

⑨违反本合同第六条的约定以及乙方的合同义务，经甲方督促改正后仍未改正的。

3. 合同履行期间如遇不可抗力，双方可根据不可抗力因素对食堂经营的影响选择解除本合同或者变更合同。变更合同需双方达成一致。

4、甲方存在下列情况的，乙方有权解除本合同：

(1) 甲方提供的房屋主体结构等主要部位出现重大安全问题且无法修复的、影响乙方正常使用的。

(2) 甲方未按时提供委托经营区域的。

### 三、违约责任

1、甲乙双方任何一方无故解除本合同的，违约方应支付守约方违约金 100000 元。

2、乙方在经营期间不得擅自停业，如因乙方原因发生停业或者不能正常营业的，每逾期一日应支付甲方违约金 2000 元，停业或者不正常营业连续达到 3 日的或者一年内累计 5 日的，甲方有权解除本合同。



3、乙方出现违反本合同约定的行为，每发生一次向甲方支付违约金 2000 元，经甲方通知要求改正后未在限期内纠正的，甲方有权解除本合同，并要求乙方支付违约金 100000 元。

## **第九条、合同终止后的处理**

委托经营期满或双方协商一致提前终止合同或者单方解除合同时，属乙方所有的可移动拆装的设备等，由乙方自行处理，但上述拆除行为不得影响甲方的房屋结构及该场地今后的正常使用；属乙方装修的固定设施及由乙方投资配置的不可移动的设施设备，乙方不得拆除或移动，应无偿移交给甲方。所有甲方配套的全部设施，乙方不得拆除或移动，否则乙方应承担由此给甲方造成的经济损失。对甲方原提供的设施设备明细，经双方核查后，交甲方接管。

## **第十条、委托经营区域的交还**

1、乙方应在本合同到期当日将该区域交还甲方；如合同提前终止，则乙方应在终止后 10 天内或双方约定的日期前将该区域交还甲方。乙方逾期交还的，应当按照每日 2000 元标准支付占用费。

2、乙方应向甲方交纳的相关费用及能源能耗费用等费用均按合同终止之日结算。

3、合作经营期满或本合同提前终止时，乙方应向甲方归还该区域的所有钥匙。

4、合同到期或提前终止后，若乙方对该区域内乙方所有的任何装饰、家具、装备、物件、物料、设备或其他任何物品超过 15 天没有处理，则视为乙方自动放弃，甲方可自行处理。

5、乙方应按甲方的要求和期限，将人员、设备等按时撤出受托管理场所，不得以任何理由延误。如因乙方原因延误并造成任何损害后果的，由乙方负全责。

## **第十一条、免责条件**

1、因自然灾害、不可抗力及学院整体规划或政策原因导致合同提前终止和设备损坏而造成双方损失的，双方互不承担责任。

2、因供水、供电部门或有关部门的原因出现停水停电，甲方不承担责任，且不能成为乙方拒不支付或延迟支付各项费用的依据。

3、乙方的原因造成任何公共设施、服务管道受损、毁坏而中断使用或需中断使用进行维修的，甲方不承担责任。

- 
- 4、乙方的原因导致供电故障的，甲方不承担责任。
  - 5、乙方的原因导致火灾、漏水、漏电造成损失的，甲方不承担责任。
  - 6、自然灾害不可抗力的原因，使乙方人身或财产蒙受损失的，甲方不承担责任。
  - 7、其他人员的原因所造成乙方或第三者人身伤害或财产损失的，甲方不承担责任。
  - 8、乙方经营区域内发生的乙方或者第三方的人身伤害或财产损失均由乙方负责，与甲方无关。

## 第十二条、通知

- 1、乙方从任何主管机关收到关系该区域或任何公共事业的通知后，应及时书面告知甲方。
- 2、根据本合同需要发出的全部通知均采用书面形式，甲方对乙方发出的通知，送至该区域并经乙方指定的负责人签收则视为已经送达。乙方发给甲方的通知，送至甲方的办公地址并签收即视为已经送达。甲方将通知张贴在委托经营区域内的视为已经送达。

## 第十三条、争议的解决方式

本合同在履行过程中如发生争议，双方应通过友好协商解决，协商不成时，可向甲方所在地人民法院诉讼解决。

## 第十四条、其它

- 1、本合同双方签字盖章之日起生效，期间双方均不得随意修改或解除合同。如甲、乙双方代表人发生变更，不得变更本合同。本合同中如有未尽事宜，经甲乙双方共同协商，作出补充规定。补充规定与本合同具有同等法律效力。
- 2、本协议与双方于\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日签订的《北京交通职业技术学院食堂风味档口承包经营合同》具有相互依存关系，其中任何一份合同终止或者解除的，则另一份合同应当同时终止或者解除。

3、本合同中所称的“食堂”专指食堂基本伙。

4、本合同壹式\_\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_\_份，每份合同都具有同等法律效力。

甲方（盖章）

乙方（盖章）

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人：

委托代理人：



---

联系电话:

地址:

日期:

联系电话:

地址:

日期:

## 北京交通职业技术学院食堂风味档口承包经营合同

甲方：

乙方：

为满足北京交通职业技术学院学生就餐需求，经双方协商，根据《中华人民共和国民法典》及有关规定，本着互惠互利、共同发展的原则和甲、乙双方的实际情况，特制定本合同，以供双方共同遵守执行。

甲、乙双方就有关事宜达成一致意见，同意就以下条款订立本合同。

### 第一条、承包经营食堂档口的情况

- 1、乙方承包经营北京交通职业技术学院南食堂风味档口\_\_\_\_个。
- 2、乙方自主经营食堂、自负盈亏。

### 第二条、承包经营期限及要求

承包经营期限：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日，每个合同周期结束前经学院伙委会考核，考核合格的签署下一周期的合同，考核不合格的无条件终止合同。

### 第三条、承包费、其他费用及其交纳期限

- 1、承包费：风味档口\_\_\_\_个，承包费共计\_\_\_\_元/年，水费、电费、燃气费乙方自行承担，由学院代收。承包费上交日期为：合同签定5个工作日内。承包费交付后，经伙食科确认后，方可进行经营。

注：在承包期内学院根据上级要求对特色风味档口承包费用进行重新评估，如新评估承包费用高于以上费用，则应按照新评估的承包费标准缴纳承包费；如新评估承包费用低于以上费用，则承包费用还按照以上标准缴纳，执行时间为次年。

- 2、取暖费由学院承担。

3、乙方因卫生安全检查不合格被各级主管部门罚款，由乙方自行承担；经营期间，由乙方原因导致或造成设备损坏、丢失，乙方承担修复或重新购置的费用；乙方所用油烟管道、下水管道由甲方每年按照规定统一组织进行清洗，以及参加甲方统一组织的灭蟑、灭鼠等病媒消杀工作，所需费用由乙方按比例承担。

- 4、其他本合同未列明的与食堂经营有关的费用由乙方负担。

5、乙方的卡机收入在扣除本条中所列的各项费用以及由甲方代乙方购买的部分餐饮类原材料支出的费用后的剩余款项，由甲方在每月的\_\_\_日前一次性支付给乙方，乙方需要出具正式发票。乙方卡机收入不足以冲抵本条所列各项费用以及由甲方代乙方购买的部分餐饮类原材料支出的费用，则由乙方另行向甲方以货币形式如现金、电汇、转账支票缴纳。

6、乙方如不能按时缴纳本条中所列的各项费用的，每逾期一日支付应交费用 5%的违约金；如延迟 30 天以上的，甲方有权解除合同并追索乙方应付的各项费用及相应的违约金。

#### **第四条、装修改造要求**

根据食堂所在楼宇的情况，因功能改变或经营需要，乙方可提出装修改造方案，但必须经甲方论证认可后方可实施，装修的全部费用由乙方自行承担，具体可参照下述要求进行：

1、甲方同意乙方在不影响食堂结构、不破坏经营场所内公共设施（如消防、空调、通讯等）和公共区域（如走廊、过道、就餐大厅等），并符合有关部门规定的前提下，根据乙方的使用要求，对场地进行装修。装修的设计、施工必须符合相关安全、卫生和消防要求。

2、经甲乙双方协商，乙方在接手食堂后，可以自筹资金对经营区域进行装修改造，购置设备及家具，但装修改造不得改变食堂的使用功能及房屋结构。期间如因乙方改造而出现问题或安全隐患由乙方自行整改并承担相应责任。装修图纸及方案须经过甲方同意方准施工，在施工过程中要接受甲方的监督和检查，并符合甲方安全、卫生、消防等要求。经营期满或者合同解除后场地内装修等全部不动产无偿交给甲方。

#### **第五条、承包经营管理区域的交接与管理**

1、甲方在将档口交付乙方使用前，须会同乙方对甲方承包给乙方的场所、资产、设备予以确认。

2、在上述第 1 款的基础上，乙方须按照甲方关于固定资产管理的有关规定，严格办理固定资产报增、报减、盘盈、盘亏等手续，配合甲方每年一次的固定资产专项清理工作，加强对受托经营管理食堂设备的管理、监控。

#### **第六条、承包经营管理期间的经营原则**

##### **一、基本要求**

1. 严格执行国家《食品卫生法》、《食品安全法》、《产品质量法》、《餐饮业食品卫生管理办法》等相关文件外，还要落实和执行好学院制定的《卫生管理制度》《岗位责任制度》等各项管理制度。

2. 经营范围仅限餐饮服务。不得擅自扩大经营范围，未经许可不准户外经营。保证大众食堂的定位，遵守限价规定，做好本职工作。校方有权对中标人食材进货渠道及食材质量进行监督检查，并对不合格项提出整改要求。

3. 食堂经营者每天定时检查，核算饭菜成本单价，每星期公布不少于两次市场主副食品价格情况，每月召开一次就餐人员座谈会，接受师生监督。

4. 米、面、油、禽、肉、蛋、调料等大宗物品采购，经校方与中标人协商共同确定供应商，中标人组织实施，且须经校方认可备案。

5. 特色风味及小炒，不得引入第三方经营，安全、卫生等责任由中标人负全责。

6. 按照五谷搭配，粗细搭配，荤素搭配，多样搭配的基本原则配餐，饭菜价格合理，让师生量入为出，各取所需，得到真正实惠。

7. 由校方代收的水、电、燃气等费用由中标人承担，每月结算一次。

8. 中标单位承担各档口公共用水、照明电、空调等费用，由学院按表计量数据代收支付。

9. 营业时间要遵守学校有关规定，做好安全、节能工作，指定专职安全人员，保障疏散通道畅通、对员工进行基本的安全培训（每位员工要懂本岗位火灾危险性、懂防火措施、懂逃生方法、懂扑救初期火灾，要做到会报警、会使用灭火器、会疏散人群）

10. 设置夜餐服务窗口。

11. 食堂营业时间不得低于学校规定的时间。并按学院要求保证寒暑假食堂经营。

12. 就餐者凭校园一卡通结算餐费，不得使用现金，中标人也不得自置其他结算方式。

13. 如遇特殊情况，中标单位必须无条件服从学院统一安排。

14. 风味档口利润不得超过 40% 。

## 二、食品（采购、加工）生产流程管理制度

### （一）采购或订购货物要求

1. 建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理。

2. 学生食堂所有的定型包装原料及食品必须有供货方三证（卫生许可证、同批产品的卫生部门检验报告、健康证）复印件。

3. 对于非定型包装的食品（或原料），不得采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感观性状异常；含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染；未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品（或原料）一律不得购买。

4. 违反食堂采购管理制度者，根据有关规章制度处罚并追究食堂承包单位或承包人的责任。承包单位屡犯，学院有权终止合同。

## （二）食品验收

1. 每天由厨房负责人专门验收，确保蔬菜感观好、新鲜。

2. 荤菜无腐败、变质、过期。

3. 调料符合规格要求，在保质期内。

4. 定型包装食品和食品添加剂必须有产品说明书和产品标识，标出品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容。

5. 运输包装、容器应符合卫生要求，运输车辆应专用清洁，不得与有毒物、污物混运，防止交叉污染食品。

## （三）食品保管要求

1. 库房要由专职管理人员负责库房物资的验收、出入库、储存、保管等日常工作，认真做好出入库登记。严禁腐败、变质、过期及标识不全的食品进入库房。

2. 库房管理人员每周对库房内的物资进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。

3. 库房物资实行“先进先出”的原则，并按物资类别决定物资的储存方式及摆放位置。

4. 入库干杂调料要分类整理，严禁食品与非食品混放，堆放的食品隔墙（大于 30 厘米）、离地（大于 20 厘米）整齐存放，并标明品名及入库的时间。检查生产日期和有效期（保质期），按照“先进先出”发放原则予以发放。

5. 库房内所有的货架、货墩、货柜都必须贴上标签，在标签上注明品名及规格，并在进出标签备注栏上注明进货批次、数量、日期及发货的数量、日期。

6. 严格控制库房内的温度，随时对库房内的温度进行检查，保证通风良好，防止因温度过高或受潮而引起库存物质过早过期霉变。

7. 库房内严禁存放任何有毒有害、易燃易爆、易污染的物品及原材料。禁止在库房内存放私人物品及从事与库房贮藏无关的活动。

- 
8. 入库食品时必须有供货商营业执照、卫生许可证、检验合格证明等资料备案存档。
  9. 食品添加剂存放在固定场所或橱柜并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，专人保管。添加剂的使用须由专门制作加工人员操作，严禁其他人员擅自取用，对其使用种类及数量须由专人记录在案。
  10. 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度范围的要求，随时对其内部温度的监测。
  11. 食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品严格分开存放，应有明显区分标志。
  12. 食品在冰箱（柜）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，使用时应遵循“先进先出”的原则，变质和过期食品应及时清除。
  13. 用于冷藏、冷冻食品的冰箱（柜），应定期除霜、清洁和维修，以确保其温度。

#### （四）食品置放

1. 蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐，使用的容器要明确区分标志：鱼类（蓝色），肉类（红色），蔬菜（绿色）。食品存放实行“三隔离”：A、生熟隔离；B、食品与杂物、药物隔离；C、成品与半成品隔离。
2. 肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。
3. 大米、干货等易霉食品的储存注意干燥防潮。
4. 油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

#### （五）食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。采购-入库-上架摆放整齐-摘去腐烂、黄叶和菜根-水槽内浸泡 10 分、不超出 15 分钟，15 分以上蔬菜农药残留物泡出会北蔬菜吸收，会造成二次污染）-清洗去沙泥到水清干净（土豆、莴笋要去皮处理）-切配-烹调前期加工（焯水、过油）-烹饪至烧熟煮透-出售。（鱼，肉类：在专间清理、清洗，切配）。严格禁止食堂加工极易造成食物中毒食品：野生新鲜蘑菇、发芽土豆、新鲜黄花菜、四季豆。

#### （六）菜品制作比例：

食堂制作菜肴规定比例：素菜比例不超过 35%（配菜中含有烤串、肠、丸类不算荤菜）。荤菜中猪肉比例不少于 25%。

#### （七）食品烹饪



---

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

1. 烹饪需注意煮透煮熟；
2. 尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴必须加盖以防污染。
3. 如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。
4. 上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。
5. 同类食品烹饪多样化。

#### （八）食品留样与剩余食品的处理

1. 对每天销售的食品要坚持抽检，各取不少于 150 克的样品留置于冷藏设备中储存 48 小时以上，以备查验。
2. 已加热加工的剩余食品全部处理，禁止冷藏二次出售。

#### （九）开餐服务

1. 售饭一律实行微机刷卡收费，严禁使用现金在售饭，防止售饭过程中带来污染，确保学生饮食安全。
2. 二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。
3. 放置好熟食，并加盖。
4. 开餐中保持良好的服务态度，主动询问选择菜样，热情微笑服务。
5. 开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

#### （十）餐具餐厅清洁与环境卫生

1. 先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。
2. 餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周两次大清扫。

#### 3. 厨房卫生

- （1）每天定时清洗炉灶、工作台、烟机油网、盛器、落水池。
- （2）厨房设施、设备干净、光亮、无杂物、无滑腻。
- （3）桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”。
- （4）熟食盛器消毒后，方能使用。
- （5）各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

(8) 保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

#### (十一) 卫生安全教育与管理

1. 上岗人员必须持有效食品从业人员健康证，上岗前必须严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用，正确使用消防器材。

2. 食堂工作人员每年进行一次健康检查，无健康合格证者，不得在食堂工作；自觉落实每日晨检制度，身体有病时应主动离开工作岗位，治愈后方可重新上岗。

3. 食堂工作人员应自觉养成良好的个人卫生习惯，切实做到：

(1) 在工作前、处理食品原料后、便后应用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(2) 工作期间穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内，严禁在工作场所内穿拖鞋、短裤以及赤膊；进行分餐工作时须戴口罩。

(3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品，不得在工作场所内吸烟。

(4) 自觉保持工作环境卫生整洁，食堂人员必须每天检查食堂加工区域、就餐区域以及门口区域卫生，保证食堂无“四害”。

(5) 就餐师生提出异议，食堂服务人员不得以任何形式和师生争执，如有争议，应向食堂管理人员反映。

(6) 做到各类食品容器清洁，灶台无油污，厨具清洁，各项用具使用后必须归类存放。

(7) 用餐后须擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍，地面无垃圾杂物，保证不积水、干净、清爽。

(8) 下水道要每日进行清洁，彻底清除菜渣等杂物，以保证排水畅通及清除异味，及时清扫工作场所内的垃圾脏物，食堂门口垃圾桶必须每天清洗。

(9) 定期检查各种电器设备，发现问题应及时处理。食堂所有电气设备的修理和更换，必须由电工处理，食堂人员和其他人员不得随意修理和更换。

(10) 食堂工作人员下班前全面检查电源、火源以及水源、门窗是否关闭，做到防范于未然。



### 三、特别要求

1. 本项目仅限中标人自主经营,中标人必须具备在项目所在地从事本项目所需的一切条件,不得联合经营、分包、转包、自行招商。

2. 中标人必须在接到中标通知书三十日内具备进场正常开展工作的条件。

3. 中标人负责食堂安全平稳运行,保证食品安全及菜品质量,确保不发生食品安全和传染性疾病等群体性安全事故并随时接受各级政府主管部门的检查。

4. 中标人遵守学校制订的关于食堂管理的各项制度和规定,学校有权对经营者的经营行为和服务质量进行检查监督和指导,对违反学校管理规定或造成安全事故的行为有权纠正、经济处罚,造成严重后果的学校有权解除委托经营合同,并追究经营者的违约责任。

5. 食堂出售的各种商品,其出售价格必需经过学校核算审批,中标人不得擅自更改。

6. 食堂取暖费由学院承担。

7. 协议期内若中标人出现严重违约行为或出现重大事故,校方有权终止协议,并由中标人承担因此导致的直接和间接的全部经济损失。

8. 由于厨房主要设备由学院提供,中标单位在入场后需缴纳设备使用保证金,人民币60000元,在经营期内如发生人为损坏,拒不赔偿的情况,新购设备款从保证金内扣除,中标人应在校方提出补足要求之日起一个月内补足。中标人逾期未补足的,由校方从中标人营业额帐户里提取相应数额予以补足。经营期满后全额返还(无息)。

9. 厨房主要设备、餐具及餐桌由学校购置,工具(如:炒锅、菜墩、刀具、洗菜盆等加工用具)由中标人自备。

10. 乙方必须提供附件1至附件4的全部内容及材料。

### 四、中毒事件与责任

当共同就餐人员在就餐后的一段时间被同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时应怀疑食物中毒。此时,第一发现人应立即向学校食堂管理员报告,学校食堂管理员在接到报告后,应立即汇报领导,并组织人员将中毒师生送往医院,进行抢救。部署各项救治及处理工作,食物中毒由中标单位负全责并负担全部民事赔偿,学校不负任何责任。

### 第七条、甲乙双方权利和义务

1、甲方的权利与义务:

(1) 为确保学院的稳定和就餐师生员工的合法权益,甲方有权对乙方经营食堂的财务状况、经营状况、成本、采购、利润、卫生、安全、服务、质量、价格等进行监督检查

---

和处罚（包括赔偿、责令整改、停业、解除合同等），但不干预其正常的经营管理。

（2）甲方协助乙方向当地食品药品监督管理局等部门申办有关事项的报批手续。

（3）甲方承担乙方所经营食堂的房屋结构性修缮。

（4）如乙方在经营期间，对经营管理的场所有损毁、破坏的，甲方有权要求乙方进行相应的赔偿。

## 2、乙方的权利与义务：

（1）乙方在经营期间，自主经营，诚信履约，自负盈亏。乙方自行承担经济和民事责任。

（2）乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学院食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家有关法律和法规，遵守学院相关规章制度，服从甲方的管理、监督和指导。

（3）乙方负责门前三包，严格执行用电用火的相关规定，承担卫生安全、食品安全及防火安全等工作。凡因生产、食品安全及防火安全工作不到位造成的经济损失由乙方自负，并赔偿给甲方造成的全部损失。对违反法律法规和甲方规定造成的债权债务、食品安全、人身伤害及劳资纠纷等均由乙方负责，并承担相应法律责任。

（4）在承包经营期内，乙方是其聘用人员的用人单位，乙方与聘用人员形成劳动关系。乙方应严格执行《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规。坚持依法用工，按国家和北京市相关规定承担所属员工的工资、加班、社会保险等全部费用，并做到定期发放，不得拖欠员工工资和加班费等劳动报酬。乙方与其聘用人员之间的劳动纠纷由乙方独立承担全部法律责任。

（5）乙方应建立健全各项规章制度，完善财务管理、用工管理、安全管理、卫生保障、员工培训、质量监督、价格核算和文明服务等规范、规程，形成完备的食品原材料储存、加工、销售，以及餐饮器具消毒、食品留样等各项卫生安全制度。

（6）乙方不得将档口转包、转承包，不得分窗口对外租赁承包，不得更改变各功能区用途，不得变更各功能区使用范围，不得扩大使用场地，不得在经营场所内（包括餐桌桌面）设置广告。乙方对售卖档口及灯箱、楼道墙面、楼梯、承包区域的进出口围绕食堂经营进行宣传时，应征得甲方的同意并符合学院要求，在议定的位置安置招牌和标示标志的同时应负责其维修保养和清洁。

(7) 按照甲方批准的经营方案负责日常的经营管理, 未经甲方允许, 不得随意调整。乙方要遵守甲方的各项规章制度, 档口开关要服从甲方及学院安排, 如有特殊情况应提前向甲方提出书面申请。

(8) 乙方须严格执行国家级、北京市级餐饮行业的各项规定。乙方的经营活动须严格遵守国家的法律法规。

(9) 乙方须承诺做好档口的日常经营管理, 承诺实现档口为本校学生服务的功能, 遵守本合同的各项条款及甲方书面明示告知乙方的各项管理规定。

(10) 乙方在合同执行期间承诺无条件遵守学院政策性变动等要求。

(11) 甲方不定期多形式对档口管理与服务进行满意度测评, 乙方应无条件接受配合。

(12) 乙方自行承担经营场所的垃圾清运费用并按照相关部门的要求做好垃圾分类工作并承担因上述问题处理不当发生的处罚。

乙方须保证自\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日正式营业。

## **第八条 合同终止、解除、违约责任**

### **一、合同终止**

- 1、本合同期限届满的;
- 2、双方协商一致解除合同的;

### **二、合同解除**

- 1、出现下列情况甲方有权解除合同, 并且甲方不承担违约责任和赔偿责任:

在承包期内如遇国家政策、学院规划、学院校区定位调整或不可抗拒的因素, 甲方应提前一个月通知乙方, 不承担任何责任。

2、乙方有下列情形之一的, 甲方有权解除本合同, 收回承包经营的档口, 收取的保证金不予退回, 保证金不足以弥补甲方经济损失的, 乙方还应对甲方因下列情形所造成的其他损失承担全部赔偿责任:

- ①乙方未经甲方同意, 擅自将档口转租、转让、转借第三方或改变用途;
- ②乙方利用承包经营房屋进行非法活动;
- ③乙方逾期支付应承担的费用达 30 日的。
- ④乙方因为违反《食品安全法》及北京市食品安全管理规定, 被卫生主管部门处罚或加工制作扁豆、水发产品或将剩米饭、剩菜卖给学生累计叁次;
- ⑤因乙方原因造成的食物中毒事故;

⑥因乙方原因造成的火灾等消防事故，影响较大，有人员伤亡或经济损失在贰万元以上的；

⑦如因乙方工作人员违规违法，被执法部门处理、通报，或者新闻媒体曝光，给甲方造成严重不良影响的；

⑧因乙方自身原因以致档口不能正常经营的或未经学院同意利用学院资源从事校外社会餐饮服务的。

⑨违反本合同第六条的约定以及乙方的合同义务，经甲方督促改正后仍未改正的。

3. 合同履行期间如遇不可抗力，双方可根据不可抗力因素对档口经营的影响选择解除本合同或者变更合同。变更合同需双方达成一致。

4、甲方存在下列情况的，乙方有权解除本合同：

(1) 甲方提供的房屋主体结构等主要部位出现重大安全问题且无法修复的、影响乙方正常使用的。

(2) 甲方未按时提供承包经营区域的。

### 三、违约责任

1、甲乙双方任何一方无故解除本合同的，违约方应支付守约方相当于档口年承包费总额 50%的违约金。

2、乙方在经营期间不得擅自停业，如因乙方原因发生停业或者不能正常营业的，每逾期一日应支付甲方违约金 2000 元，停业或者不正常营业连续达到 3 日的或者一年内累计 5 日的，甲方有权解除本合同。

3、乙方逾期支付风味档口承包费的，每逾期一日应支付相当于逾期部分金额 1%的违约金，逾期超过 30 日的，甲方有权解除本合同，并要求乙方支付相当于档口年承包费总额 50%的违约金。

4、乙方出现违反本合同约定的行为，每发生一次向甲方支付违约金 2000 元，经甲方通知要求改正后未在限期内纠正的，甲方有权解除本合同，并要求乙方支付相当于档口年承包费总额 50%的违约金。

### 第九条、合同终止后的处理

承包经营期满或双方协商一致提前终止合同或者单方解除合同时，属乙方所有的可移动拆装的设备等，由乙方自行处理，但上述拆除行为不得影响甲方的房屋结构及该场地今后的正常使用；属乙方装修的固定设施及由乙方投资配置的不可移动的设施设备，乙方不

得拆除或移动，应无偿移交给甲方。所有甲方配套的全部设施，乙方不得拆除或移动，否则乙方应承担由此给甲方造成的经济损失。对甲方原提供的设施设备明细，经双方核查后，交甲方接管。

#### **第十条、承包经营区域的交还**

1、乙方应在本合同到期当日将该区域交还甲方；如合同提前终止，则乙方应在终止后 10 天内或双方约定的日期前将该区域交还甲方。乙方逾期交还的，应当按照每日 2000 元标准支付占用费。

2、乙方应向甲方交纳的相关费用及能源能耗费用等费用均按合同终止之日结算。

3、经营期满或本合同提前终止时，乙方应向甲方归还该区域的所有钥匙。

4、合同到期或提前终止后，若乙方对该区域内乙方所有的任何装饰、家具、装备、物件、物料、设备或其他任何物品超过 15 天没有处理，则视为乙方自动放弃，甲方可自行处理。

5、乙方应按甲方的要求和期限，将人员、设备等按时撤出受托管理场所，不得以任何理由延误。如因乙方原因延误并造成任何损害后果的，由乙方负全责。

#### **第十一条、免责条件**

1、因自然灾害、不可抗力及学院整体规划或政策原因导致合同提前终止和设备损坏而造成双方损失的，双方互不承担责任。

2、因供水、供电部门或有关部门的原因出现停水停电，甲方不承担责任，且不能成为乙方拒不支付或延迟支付各项费用的依据。

3、乙方的原因造成任何公共设施、服务管道受损、毁坏而中断使用或需中断使用进行维修的，甲方不承担责任。

4、乙方的原因导致供电故障的，甲方不承担责任。

5、乙方的原因导致火灾、漏水、漏电造成损失的，甲方不承担责任。

6、自然灾害不可抗力的原因，使乙方人身或财产蒙受损失的，甲方不承担责任。

7、其他人员的原因所造成乙方或第三者人身伤害或财产损失的，甲方不承担责任。

8、乙方经营区域内发生的乙方或者第三方的人身伤害或财产损失均由乙方负责，与甲方无关。

#### **第十二条、通知**

1、乙方从任何主管机关收到关系该区域或任何公共事业的通知后，应及时书面告知甲方。

2、根据本合同需要发出的全部通知均采用书面形式，甲方对乙方发出的通知，送至该区域并经乙方指定的负责人签收则视为已经送达。乙方发给甲方的通知，送至甲方的办公地址并签收即视为已经送达。甲方将通知张贴在承包区域内的视为已经送达。

### 第十三条、争议的解决方式

本合同在履行过程中如发生争议，双方应通过友好协商解决，协商不成时，可向甲方所在地人民法院诉讼解决。

### 第十四条、其它

1、本合同自双方签字盖章之日起生效，期间双方均不得随意修改或解除合同。如甲、乙双方代表人发生变更，不得变更本合同。本合同中如有未尽事宜，经甲乙双方共同协商，作出补充规定。补充规定与本合同具有同等法律效力。

2、本协议与双方于\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日签订的《北京交通职业技术学院食堂基本伙委托经营合同》具有相互依存关系，其中任何一份合同终止或者解除的，则另一份合同应当同时终止或者解除。

4、本合同壹式\_\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_\_份，每份合同都具有同等法律效力。

甲方（盖章）

乙方（盖章）

法定代表人：

法定代表人：

承包代理人：

承包代理人：

联系电话：

联系电话：

地址：

地址：

日期：

日期：



附件 1：岗位设置及主要职责表

序号	岗位名称	性别	年龄区间	人员数量	主要职责

说明：

1.岗位设置必须满足投标人经营管理模式要求。 2.年龄区间：（填写罗马数字即可）

I ≤40 岁， II 40～50 岁， III 51～60 岁， IV ≥60 岁；

3.人员数量是指该岗位配备的人员数量。流动人员可按照在该项目实际工作比例填写，以分数表示。

4.此表可延长、可复制。

附表 2：经营成本构成表

序号	成本构成要素	所占比例（%）	备注
1	食材（主）		
2	辅材		
3	人员经费		
4	运杂		
5	燃料动力费		
6	税金		
7	利润		

说明：

- 1.此表所填报内容将作为评标委员会评价投标人成本控制水平的重要依据，请认真填写；
2. 若不同餐食成本构成不同时（如主食、副食、凉菜、炒菜等），可分表填写并注明餐食类型；
3. 此表可延长、可复制。



附件 3： 人员经费明细表

序号	岗位名称	人员数量	薪酬标准 （元/人•年）	备注

此表可延长、可复制。

---

附件 4:

投标人还应提供以下内容（包括但不限于）：

- 1.管理服务理念和目标：结合本项目的要求、硬件设施配置及特点，提出管理服务定位、目标。
- 2.项目管理机构运作方法及管理制度：编制项目管理机构、工作职能组织运行图，阐述项目经理（或负责人）的管理职责、内部管理的职责分工、日常管理制度、考核办法和质量保障措施等。
- 3.管理服务人员配置：根据管理服务的内容、标准和本项目实际情况拟设置的岗位名称、数量及各岗位人员配置的具体情况、岗位职责等。
- 4.根据管理服务的内容、标准制定的管理服务方案：  
食材采购、储存、质量保障的方案； 服务区域内设施、设备的维护方案； 服务区域内卫生、保洁方案； 成本构成、核算及控制方案； 食品安全及质量保证方案。
- 5.应急措施：  
自用部位突然断水、断电、无天然气的应急措施； 存储食材出现质量问题无法使用时的应急措施； 出现食物中毒应急措施。
- 6 中标单位每三个月提供雇佣员工的社保记录。

---

## 第五章 附件——应答文件格式

## 附件1 遴选文件（格式）

致：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司

根据贵方遴选项目名称：\_\_\_\_\_，项目编号\_\_\_\_\_的遴选文件，正式授权\_\_\_\_\_（姓名和职务）代表\_\_\_\_\_（供应商的名称），提交应答文件正本一份，副本二份。

并确认如下事项：

(1) 遴选毛利率为\_\_\_\_\_（公式详见采购需求）

(2) 我们已详细审核全部遴选文件及其有效补充文件，我们知道必须放弃提出含糊不清或误解的问题的权利。

(3) 我们同意从规定的遴选日期起遵循本遴选文件，并在规定的遴选有效期期满之前均具有约束力。

(4) 我方接受缴纳\_\_\_\_\_遴选保证金，如果在遴选后规定的遴选有效期内撤回遴选，可视为我方违约，贵方不予退还遴选保证金。

(5) 同意向贵方提供贵方可能另外要求的与遴选有关的任何证据或资料。

(6) 一旦我方成交，我们将根据遴选文件的规定，严格履行合同的 responsibility 和义务。

(7) 与本遴选有关的正式通讯地址为：

地址：

邮编：

电话：

传真：

供应商法人代表姓名（签字）：

供应商名称（公章）：

日期：2022 年    月    日

---

附件2 资格证明文件

---

附件 2-1 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明

（复印件并加盖公章）

附件 2-2 法定代表人授权书(参考格式)

本授权书声明：注册于(国家或地区的名称)的(公司名称)的在下面签字的(法人代表姓名、职务)代表本公司授权(单位名称)的在下面签字的(被授权人的姓名、职务)为本公司的合法代理人，就(项目名称)的遴选，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日签字生效,特此声明。

法定代表人签字或盖章：\_\_\_\_\_

被授权人签字：\_\_\_\_\_

公司盖章：\_\_\_\_\_

附：

被授权人姓名：\_\_\_\_\_

职 务：\_\_\_\_\_

详细通讯地址：\_\_\_\_\_

邮 政 编 码：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

(须后附法人及被授权人身份证复印件加盖公章)

### 附件 2-3 供应商资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目遴选中，我单位承诺：

- （一）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （二）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （三）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （四）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（重大违法记录指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，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- （五）我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；
- （六）我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- （七）与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
...		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

供应商名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

说明：供应商承诺不实的，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。



### 附件3 商务条款偏离表

供应商名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

如供应商提交的响应商务条款及合同条款与遴选文件的要求存在偏离，需逐项填写商务条款偏离表，否则认为供应商完全接受并执行遴选文件得要求。

序号	遴选文件条款号	遴选文件的商务条款	响应文件的商务条款	说明

注：商务条款是指质保、售后、维修、付款等条款。

供应商法定代表人或其授权代表签字：\_\_\_\_\_

供应商（盖章）：\_\_\_\_\_

#### 附件4 采购需求偏离表

供应商名称：\_\_\_\_\_项目编号：\_\_\_\_\_

如供应商的响应文件技术和服务条款与遴选文件的要求存在偏离，需逐项填写采购需求偏离表，否则认为供应商完全接受并执行遴选文件得要求。

序号	名称	遴选文件条款号	遴选文件规格	响应文件规格	偏离	说明

供应商授权代表签字：\_\_\_\_\_

供应商（盖章）：\_\_\_\_\_

---

## 附件5 服务方案

供应商名称：

项目编号：

由供应商编写方案详细内容（包括不限于第六章附件 4 中的内容），格式自拟。

供应商授权代表签字：

供应商（盖章）：

附件6 成交服务费承诺书（格式）

致：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司

我们在贵公司组织的\_\_\_\_\_项目遴选若获成交（项目编号：\_\_\_\_\_），我们保证在成交结果公示后 5 个工作日内按遴选文件的规定，以支票、汇票、现金、电汇中的一种，向中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司支付成交服务费。

开户名全称：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司

开户银行：中国银行北京劲松东口支行

帐号：346756034237

成交服务费按照遴选文件规定执行。

特此承诺！

承诺方法定名称：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_

电子函件：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

承诺方法定代表人或其授权代表签字：\_\_\_\_\_（承诺方盖章）

承诺日期：\_\_\_\_\_

---

**附件7 近三年业绩证明文件**  
(须附合同关键页复印件加盖投标单位公章)

---

附件8 其他相关文件

## 第六章 采购需求

### 一、学生食堂概况

学生食堂的结构，总建筑面积 1261 m<sup>2</sup>。

### 二、学生食堂规划方案及要求

（一）食堂规划：经营范围为基本伙和风味档口。

1. 基本伙的水费、电费、燃气费由学院根据成本核算直接支付，并免除基本伙的承包费；

2. 风味档口

风味档口：五个档口共计 179256 元/年，水费电费燃气费中标单位自行承担由学院代收。

（二）委托经营期限

委托合同期限为三年，自 2023 年 3 月 1 日起至 2026 年 2 月 28 日止。

（三）控制标准

1. 经营范围仅限餐饮服务。不得擅自扩大经营范围，未经许可不准户外经营。
2. 标准规定高校基本伙所占比例不低于 70%，风味占比例不低于 30%。
3. 食堂菜种的价格上限：低档菜需占 20%；中档菜占 50%；高档菜占 30% 基本伙菜品价格最高不得超过 6 元。
4. 每份菜的成品重量。其中，无汁无汤的菜为 3 两-3.5 两每份；带汁的菜为每份 4 两至 5 两；带汤的菜为每份 6 两至 7 两。
5. 基本伙必须提供充足质量的免费汤，低价菜和免费汤必须在学校规定时间内全时段供应。
6. 基本伙食饭菜价格确定方法为：以成本核算为依据的毛利率 25%范围内（毛利率=（销售收入-销售成本）/销售收入×100%=（不含税售价-不含税进价）/不含税售价×100%，例：某商品不含税进价 13.5 元，不含税售价 15 元，该商品的毛利率=（15-13.5）/15×100%=10%）。
7. 早餐稀饭品种不少于 3 个、小菜品种不少于 5 个、主食品种不少于 5 个。中、晚餐主食品种不少于 5 个，副食品种不少于 20 个；风味档口利润不得超过 40%。

### 三、食堂基本要求

1. 严格执行国家《食品卫生法》、《食品安全法》、《产品质量法》、《餐饮业食

品卫生管理办法》等相关文件外，还要落实和执行好学院制定的《卫生管理制度》《岗位责任制度》等各项管理制度。

2. 经营范围仅限餐饮服务。不得擅自扩大经营范围，未经许可不准户外经营。保证大众食堂的定位，遵守限价规定，做好本职工作。校方有权对中标人食材进货渠道及食材质量进行监督检查，并对不合格项提出整改要求。

3. 食堂经营者每天定时检查，核算饭菜成本单价，每星期公布不少于两次市场主副食品价格情况，每月召开一次就餐人员座谈会，接受师生监督。

4. 米、面、油、禽、肉、蛋、调料等大宗物品采购，经校方与中标人协商共同确定供应商，中标人组织实施，且须经校方认可备案。

5. 特色风味及小炒，不得引入第三方经营，安全、卫生等责任由中标人负全责。

6. 按照五谷搭配，粗细搭配，荤素搭配，多样搭配的基本原则配餐，饭菜价格合理，让师生量入为出，各取所需，得到真正实惠。

7. 由校方代收的水、电、燃气等费用由中标人承担，每月结算一次。

8. 中标单位承担各档口公共用水、照明电、空调等费用，由学院按表计量数据代收支付。

9. 营业时间要遵守学校有关规定，做好安全、节能工作，指定专职安全人员，保障疏散通道畅通、对员工进行基本的安全培训（每位员工要懂本岗位火灾危险性、懂防火措施、懂逃生方法、懂扑救初期火灾，要做到会报警、会使用灭火器、会疏散人群）

10. 设置夜餐服务窗口。

11. 食堂营业时间不得低于学校规定的时间。并按学院要求保证寒暑假食堂经营。

12. 就餐者凭校园一卡通结算餐费，不得使用现金，中标人也不得自置其他结算方式。

13. 如遇特殊情况，中标单位必须无条件服从学院统一安排。

#### **四、食品（采购、加工）生产流程管理制度**

##### **（一）采购或订购货物要求**

1. 建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理。

2. 学生食堂所有的定型包装原料及食品必须有供货方三证（卫生许可证、同批产



品的卫生部门检验报告、健康证）复印件。

3. 对于非定型包装的食品（或原料），不得采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感观性状异常；含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染；未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品（或原料）一律不得购买。

4. 违反食堂采购管理制度者，根据有关规章制度处罚并追究食堂承包单位或承包人的责任。承包单位屡犯，学院有权终止合同。

## （二）食品验收

1. 每天由厨房负责人专门验收，确保蔬菜感观好、新鲜。

2. 荤菜无腐败、变质、过期。

3. 调料符合规格要求，在保质期内。

4. 定型包装食品和食品添加剂必须有产品说明书和产品标识，标出品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容。

5. 运输包装、容器应符合卫生要求，运输车辆应专用清洁，不得与有毒物、污物混运，防止交叉污染食品。

## （三）食品保管要求

1. 库房要由专职管理人员负责库房物资的验收、出入库、储存、保管等日常工作，认真做好出入库登记。严禁腐败、变质、过期及标识不全的食品进入库房。

2. 库房管理人员每周对库房内的物资进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。

3. 库房物资实行“先进先出”的原则，并按物资类别决定物资的储存方式及摆放位置。

4. 入库干杂调料要分类整理，严禁食品与非食品混放，堆放的食物隔墙（大于 30 厘米）、离地（大于 20 厘米）整齐存放，并标明品名及入库的时间。检查生产日期和有效期（保质期），按照“先进先出”发放原则予以发放。

5. 库房内所有的货架、货墩、货柜都必须贴上标签，在标签上注明品名及规格，并在进出标签备注栏上注明进货批次、数量、日期及发货的数量、日期。

6. 严格控制库房内的温度，随时对库房内的温度进行检查，保证通风良好，防止因

温度过高或受潮而引起库存物质过早过期霉变。

7. 库房内严禁存放任何有毒有害、易燃易爆、易污染的物品及原材料。禁止在库房内存放私人物品及从事与库房贮藏无关的活动。

8. 入库食品时必须有供货商营业执照、卫生许可证、检验合格证明等资料备案存档。

9. 食品添加剂存放在固定场所或橱柜并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，专人保管。添加剂的使用须由专门制作加工人员操作，严禁其他人员擅自取用，对其使用种类及数量须由专人记录在案。

10. 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度范围的要求，随时对其内部温度的监测。

11. 食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品严格分开存放，应有明显区分标志。

12. 食品在冰箱（柜）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，使用时应遵循“先进先出”的原则，变质和过期食品应及时清除。

13. 用于冷藏、冷冻食品的冰箱（柜），应定期除霜、清洁和维修，以确保其温度。

#### （四）食品置放

1. 蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐，使用的容器要明确区分标志：鱼类（蓝色），肉类（红色），蔬菜（绿色）。食品存放实行“三隔离”：A、生熟隔离；B、食品与杂物、药物隔离；C、成品与半成品隔离。

2. 肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

3. 大米、干货等易霉食品的储存注意干燥防潮。

4. 油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

#### （五）食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。采购-入库-上架摆放整齐-摘去腐烂、黄叶和菜根-水槽内浸泡 10 分、不超出 15 分钟，15 分以上蔬菜农药残留物泡出会北蔬菜吸收，会造成二次污染-清洗去沙泥到水清干净（土豆、莴笋要去皮处理）-切配-烹调前期加工（焯水、过油）-烹饪至烧熟煮透-出售。

（鱼，肉类：在专间清理、清洗，切配）。严格禁止食堂加工极易造成食物中毒食品：野生新鲜蘑菇、发芽土豆、新鲜黄花菜、四季豆。

#### （六）菜品制作比例：

食堂制作菜肴规定比例：素菜比例不超过 35%（配菜中含有烤串、肠、丸类不算荤菜）。荤菜中猪肉比例不少于 25%。

#### （七）食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

1. 烹饪需注意煮透煮熟；
2. 尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴必须加盖以防污染。
3. 如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。
4. 上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。
5. 同类食品烹饪多样化。

#### （八）食品留样与剩余食品的处理

1. 对每天销售的食品要坚持抽检，各取不少于 150 克的样品留置于冷藏设备中储存 48 小时以上，以备查验。
2. 已加热加工的剩余食品全部处理，禁止冷藏二次出售。

#### （九）开餐服务

1. 售饭一律实行微机刷卡收费，严禁使用现金在售饭，防止售饭过程中带来污染，确保学生饮食安全。
2. 二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。
3. 放置好熟食，并加盖。
4. 开餐中保持良好的服务态度，主动询问选择菜样，热情微笑服务。
5. 开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

#### （十）餐具餐厅清洁与环境卫生

1. 先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。
2. 餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周两次大清扫。
3. 厨房卫生
  - （1）每天定时清洗炉灶、工作台、烟机油网、盛器、落水池。
  - （2）厨房设施、设备干净、光亮、无杂物、无滑腻。

(3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”。

(4) 熟食盛器消毒后，方能使用。

(5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

(8) 保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

#### (十一) 卫生安全教育与管理

1. 上岗人员必须持有效食品从业人员健康证，上岗前必须严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用，正确使用消防器材。

2. 食堂工作人员每年进行一次健康检查，无健康合格证者，不得在食堂工作；自觉落实每日晨检制度，身体有病时应主动离开工作岗位，治愈后方可重新上岗。

3. 食堂工作人员应自觉形成良好的个人卫生习惯，切实做到：

(1) 在工作前、处理食品原料后、便后应用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(2) 工作期间穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内，严禁在工作场所内穿拖鞋、短裤以及赤膊；进行分餐工作时须戴口罩。

(3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品，不得在工作场所内吸烟。

(4) 自觉保持工作环境卫生整洁，食堂人员必须每天检查食堂加工区域、就餐区域以及门口区域卫生，保证食堂无“四害”。

(5) 就餐师生提出异议，食堂服务人员不得以任何形式和师生争执，如有争议，应向食堂管理人员反映。

(6) 做到各类食品容器清洁，灶台无油污，厨具清洁，各项用具使用后必须归类存放。

(7) 用餐后须擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍，地面无垃圾杂物，保证不积水、干净、清爽。

(8) 下水道要每日进行清洁，彻底清除菜渣等杂物，以保证排水畅通及清除异味，及时清扫工作场所内的垃圾脏物，食堂门口垃圾桶必须每天清洗。

(9) 定期检查各种电器设备，发现问题应及时处理。食堂所有电气设备的修理和更换，必须由电工处理，食堂人员和其他人员不得随意修理和更换。

(10) 食堂工作人员下班前全面检查电源、火源以及水源、门窗是否关闭，做到防范于未然。

## 五、特别要求

1. 本项目仅限中标人自主经营，中标人必须具备在项目所在地从事本项目所需的一切条件，不得联合经营、分包、转包、自行招商。
2. 中标人必须在接到中标通知书三十日内具备进场正常开展工作的条件。
3. 中标人负责食堂安全平稳运行，保证食品安全及菜品质量，确保不发生食品安全和传染性疾病等群体性安全事故并随时接受各级政府主管部门的检查。
4. 中标人遵守学校制订的关于食堂管理的各项制度和规定，学校有权对经营者的经营行为和服务质量进行检查监督和指导，对违反学校管理规定或造成安全事故的行为有权纠正、经济处罚，造成严重后果的学校有权解除委托经营合同，并追究经营者的违约责任。
5. 食堂出售的各种商品，其出售价格必需经过学校核算审批，中标人不得擅自更改。
6. 食堂取暖费由学院承担。
7. 协议期内若中标人出现严重违约行为或出现重大事故，校方有权终止协议，并由中标人承担因此导致的直接和间接的全部经济损失。
8. 由于厨房主要设备由学院提供，中标单位在入场后需缴纳设备使用保证金，人民币 60000 元，在经营期内如发生人为损坏，拒不赔偿的情况，新购设备款从保证金内扣除，中标人应在校方提出补足要求之日起一个月内补足。中标人逾期未补足的，由校方从中标人营业额帐户里提取相应数额予以补足。经营期满后全额返还（无息）。
9. 厨房主要设备、餐具及餐桌由学校购置，工具（如：炒锅、菜墩、刀具、洗菜盆等加工用具）由中标人自备。
10. 投标人必须提供附件 1 至附件 4 的全部内容及材料。

## 六、中毒事件与责任

当共同就餐人员在就餐后的一段时间被同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时应怀疑食物中毒。此时，第一发现人应立即向学校食堂管理员报告，学校食堂管

---

理员在接到报告后,应立即汇报领导,并组织人员将中毒师生送往医院,进行抢救。部署各项救治及处理工作,食物中毒由中标单位负全责并负担全部民事赔偿,学校不负任何责任。

## 七、其他

成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家有关法律和法规,按规定办理相关证件。

附件 1：岗位设置及主要职责表

序号	岗位名称	性别	年龄区间	人员数量	主要职责

说明：

1.岗位设置必须满足投标人经营管理模式要求。2.年龄区间：（填写罗马数字即可）

I ≤40 岁，II 40～50 岁，III 51～60 岁，IV ≥60 岁；

3.人员数量是指该岗位配备的人员数量。流动人员可按照在该项目实际工作比例填写，以分数表示。

4.此表可延长、可复制。

附表 2：经营成本构成表

序号	成本构成要素	所占比例（%）	备注
1	食材（主）		
2	辅材		
3	人员经费		
4	运杂		
5	燃料动力费		
6	税金		
7	利润		

说明：

- 1.此表所填报内容将作为评标委员会评价投标人成本控制水平的重要依据，请认真填写；
2. 若不同餐食成本构成不同时（如主食、副食、凉菜、炒菜等），可分表填写并注明餐食类型；



3. 此表可延长、可复制。

附件 3：人员经费明细表

序号	岗位名称	人员数量	薪酬标准（元/人•年）	备注

此表可延长、可复制。

附件 4:

投标人还应提供以下内容（包括但不限于）：

1.管理服务理念和目标：结合本项目的要求、硬件设施配置及特点，提出管理服务定位、目标。

2.项目管理机构运作方法及管理制度：编制项目管理机构、工作职能组织运行图，阐述项目经理（或负责人）的管理职责、内部管理的职责分工、日常管理制度、考核办法和质量保障措施等。

3.管理服务人员配置：根据管理服务的内容、标准和本项目实际情况拟设置的岗位名称、数量及各岗位人员配置的具体情况、岗位职责等。

4.根据管理服务的内容、标准制定的管理服务方案：

食材采购、储存、质量保障的方案； 服务区域内设施、设备的维护方案； 服务区域内卫生、保洁方案； 成本构成、核算及控制方案； 食品安全及质量保证方案。

5.应急措施：

自用部位突然断水、断电、无天然气的应急措施； 存储食材出现质量问题无法使用时的应急措施； 出现食物中毒应急措施。

6 中标单位每三个月提供雇佣员工的社保记录。

---

## 第七章 评审标准

## 一、评审委员会的组成：

评审委员会由采购人根据遴选采购项目的特点依法进行组建。

## 二、评审委员会的职责：

- 1、应答文件是否符合遴选文件要求，并做出评价；
- 2、根据需要，要求参加遴选的供应商对应答文件有关事项做出解释或者澄清；
- 3、出具评审报告，推荐成交供应商名单。

## 三、评审程序及打分办法

- 1、评审准备：评委熟悉遴选文件。

2、评委认真仔细阅读应答文件并对应答文件进行初审，而后就有关问题要求供应商做出必要的澄清、说明，按照遴选文件中规定的评审方法和标准，对初审合格的应答文件进行商务和技术评估，综合比较与评价并进行独立打分，推荐成交供应商名单并编写评审报告。

### （1）遴选文件的初审

依据法律法规和遴选文件的规定，对应答文件进行资格性和符合性审查；

### （2）综合比较与评价并进行独立打分

按照遴选文件中规定的评审方法和标准，对初审合格的应答文件进行商务和技术评估，综合比较与评价并进行独立打分。

### （3）推荐成交供应商

每位评委在审阅遴选资料的基础上，对各供应商进行综合打分。最后汇总所有评委的分数，求出每个供应商的平均分并排序。排名第一的供应商推荐为预成交供应商。排名第二的为备选供应商。参与评审供应商仅有一家，且满足采购人需要可直接推荐为预成交供应商。

(4) 编写评审报告

资格性审查表

序号	项 目			
1	有效营业执照			
2	法定代表人授权书			
3	供应商资格声明书			
4	投标保证金			
5	信用记录（由采购代理机构评审当天查询截图留档）			
结论（×代表不合格，√代表合格）				

符合性审查表

序号	项 目	评审合格标准		
1	申请文件	按照遴选文件要求签字并盖章；并由授权代表签署时附符合遴选文件要求的授权委托书；递交的申请文件齐全		
2	是否弄虚作假	未弄虚作假		
3	有效期	满足遴选文件中的要求		
4	附加条件	申请文件无采购人不能接受的附加条件的		
5	其他	符合遴选文件的其他实质性要求和条件		
结论（×代表不合格，√代表合格）				

#### 四、评分标准（满分 100 分）

序号	评审因素	分值	评分标准说明
1	毛利率（10 分）	10	毛利率=25%，得 5 分基本分，每降低 1%，多得 1 分，最多得 5 分；毛利率>25%，不得分
2	项目业绩（15 分）	15	考虑供应商过去 3 年的与本项目相同或相似的项目业绩，每提供 1 份供应商近 3 年（2019 年 8 月至递交响应文件之日止）的与本项目相同或相似的业绩，每有一份得 3 分，最多得 15 分。（须附合同关键页复印件加盖投标单位公章）。
3	人员配置（10 分）	10	根据管理服务的内容、标准和本项目实际情况拟设置的岗位名称、数量及各岗位人员配置的具体情况、岗位职责。合理得：8-10 分；较合理得：1-7 分；不合理得：0 分。
4	需求响应（15 分）	15	供应商应对遴选文件中的采购需求全部响应，每有一条不满足，扣 1 分，至 0 分为止。
5	管理服务理念和目标（10 分）	10	结合本项目的要求、硬件设施配置及特点，提出管理服务定位、目标。较优得 8-10；方案可行得 4-7；较差得 0-3
6	管理机构运作方法及管理制度（15 分）	15	主要包括编制项目管理机构、工作职能组织运行图，阐述项目经理（或负责人）的管理职责、内部管理的职责分工、日常管理制度、考核办法和质量保障措施。 较优得 10-15；方案可行得 4-9；较差得 0-3
7	管理服务方案（15 分）	15	服务区域内设施、设备的维护方案；服务区域内卫生、保洁方案；成本构成、核算及控制方案；食品安全及质量保证方案。较优得 10-15；方案可行得 4-9；较差得 0-3
8	应急措施（10 分）	10	自用部位突然断水、断电、无天然气的应急措施；存储食材出现质量问题无法使用时的应急措施；出现食物中毒应急措施。较优得 8-10；方案可行得 4-7；较差得 0-3
合计		100	