四川外国语大学

东校区学生食堂、西校区学生二食堂联合经营项目文件

2025年6月6日

**目 录**

[第一篇 项目基本情况](#_Toc13657)

[一、项目内容 3](#_Toc17843)

[二、参竞人资格要求 3](#_Toc17843)

[三、现场踏勘 4](#_Toc17843)

[四、报名、参竞保证金及文件购买费 4](#_Toc17843)

[五、现场评审、结果公示 5](#_Toc17843)

[六、履约保证金 5](#_Toc17843)

**第二篇 项目商务要求**

[一、联合经营时间、地点 5](#_Toc31258)

[二、联合经营整体要求 5-13](#_Toc8501)

[三、联合经营期间的其他具体要求 13](#_Toc16613)-15

**第三篇 评审方法、评审标准、无效参竞条款、终止条款**

[一、评审方法 15](#_Toc15617)-17

[二、 评审标准 17](#_Toc10387)-23

[三、无效参竞条款 23](#_Toc12761)

[四、终止条款 24](#_Toc12761)

**第四篇 参竞人须知**

[一、参竞费用 24](#_Toc12039)

[二、参竞人 24](#_Toc13740)

[三、食堂联合经营项目文件 24](#_Toc2977)

[四、参竞文件 24-26](#_Toc24261)

[五、现场评审 26](#_Toc28229)

[六、评审 26](#_Toc20386)

[七、拟成交人确定 27](#_Toc21609)

[八、联合经营方对拟成交结果的质疑、投诉 27](#_Toc9369)

[九、签订合同 27-28](#_Toc20398)

[第五篇 参竞文件格式](#_Toc23880)

[一、资格性审查证明文件 28](#_Toc9935)

[二、参竞人基本情况表 28](#_Toc25044)

[三、参竞函 29](#_Toc18282)

[四、法定代表人授权委托书 30](#_Toc31333)

[五、参竞人承诺函 31](#_Toc32558)

[六、诚信声明 32](#_Toc20398)

[七、商务条款承诺 33](#_Toc31963)

[八、合理化建议 34](#_Toc20398)

[九、报价部分 35](#_Toc28711)

[十、服务部分响应文件 36-37](#_Toc24567)

[十一、商务部分响应文件 38](#_Toc2189)

[十二、其他应提供的资料 38](#_Toc20398)

[第六篇 合同范本及附件](#_Toc5619)

[四川外国语大学学生食堂联合经营管理合同（范本） 39-46](#_Toc10852)

附件1：四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营日常考核实施细则......47-52

附件2：四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营年度考核办法..........53-54

附件3：四川外国语大学食堂餐饮服务满意度调查问卷..........................55

附件4：四川外国语大学东校区学生食堂、西校区学生二食堂联合经营项目报名表..56

附件5：食堂规划分区示意图（东校区学生食堂）

附件6：食堂规划分区示意图（西校区学生二食堂）

# **第一篇 项目基本情况**

为满足学校师生员工多样化、个性化的后勤餐饮服务需求，丰富校园特色风味餐饮，同时通过食堂智能化管理和运营，实现资源的高效利用和环境保护。我校现拟对东校区学生食堂（以下简称东区学生食堂）、西校区学生二食堂（以下简称西区学生二食堂）以联合经营项目的方式引进联合经营方，欢迎引入经济实力强、社会信誉好、经营管理服务好的餐饮管理类企业建设智慧环保食堂，参与学校办学后勤供餐保障服务。

1. **项目内容**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 包号 | 项目名称 | 建筑面积 | 参竞保证金 | 备注 |
| 包1 | 东区学生食堂联合经营项目 | 约2550㎡ | 50万元/人/包 | / |
| 包2 | 西区学生二食堂联合经营项目 | 约3900㎡ | 50万元/人/包 | / |

1.东区学生食堂位于四川外国语大学东校区商业街内，共两层，总面积约2550 m²，其中东区学生食堂一楼建筑面积约850m²，东区学生食堂二楼建筑面积约1700m²。西区学生食堂位于四川外国语大学西校区锦绣楼内，总面积约3900 m²。

2.联合经营期限：2025年8月25日起至2030年春季学期结束。

3.参竞人可以参与1个包或同时参与2个包。

参竞人同时参与2个包时，兼投不兼中。若同时成为2个包第一拟成交候选人，成交标的根据《参竞函》中选择确定；如未做出选择，则视为同意包1做为成交标的。参竞人应按分包分别制作参竞文件、分别封装。

二、参竞人资格要求

（一）基本资格条件

1.具有独立承担民事责任的能力；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3.具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5.参加参竞活动近三年内，在经营活动中没有重大违法记录，不存在失信被执行或正在被执行的情况；

6.法律、行政法规规定的其他条件。

（二）特定资格条件（同时具备）

1．持有有效的食品经营许可证等各种证照；

2．应具备独立的法人资格，注册资本不低于2000万人民币，2025年1月1日至2025年4月30日期间公司银行日均存款不少于100万元人民币；

3．需具有丰富的高校学生食堂管理经验，从事高校食堂经营管理不少于5年。2025年6月30日仍有经营的高校食堂不少于3个，且单个高校经营食堂总面积不少于2500平方米。

（三）其他资格条件

2025年1月1日至2025年5月31日期间，在四川外国语大学经营食堂的餐饮公司，不能参竞本项目。

三、现场踏勘

（一）学校统一组织现场踏勘，参竞人于6月10日9:30前到东区学生食堂二楼办公室候场，对项目服务现场和周围环境进行勘察，并根据现场勘察了解项目情况，测算各项工作量，获取有关准备参竞文件和签署合同所需要的资料和信息。参竞人据此做出的判断和决策，由参竞人自行负责。

（二）无论参竞人是否进行现场踏勘，均视为已踏勘过现场并认可本项目现场情况，在递交参竞文件前已经充分了解本项目整体情况。能对应作出符合文件要求的实施方案，可能产生的风险意外已在参竞文件中体现。

（三）参竞人因自身原因未到现场实地踏勘的，在签订合同时和履约过程中，不得以不完全了解现场情况为由，提出任何形式的增加款项或索赔的要求。

（四）勘察现场所发生的一切费用由潜在参竞人自行承担。

联系人：罗老师

电 话：13594125273

四、报名、参竞保证金及文件购买费

（一）报名

1. 报名时间及方式：

2025年6月13日00：00--6月14日24：00将报名表（见附件4）和报名资料扫描件发送邮箱zcc@sisu.edu.cn （非报名时间段内到达邮箱的，视为无效报名。）

2..报名资料：

营业执照、法定代表人身份证明；非法定代表人办理的，还需提供经法定代表人签字并加盖法人公章的授权委托书、代理人身份证明。

（二）参竞保证金及文件购买费、缴纳方式

文件购买费：1000元/人/包（售后不退）

参竞保证金金额：50万元/人/包。

参竞人需于2025年6 月13 日00：00-2025年 6月15日24:00内向四川外国语大学账户分别转入文件购买费1000元/人/包和参竞保证金50万元/人/包，超过截至时间转入的无效；转账后，将转账凭证纸质版于现场评审当日8：30以前提交至四川外国语大学资产管理处310办公室。

1. 收款单位信息 :

(1)单位名称：四川外国语大学

(2)开户行 ：民生银行重庆沙坪坝支行

(3)账号：9902001760577096

2.参竞人在填写转账单或电汇凭证时，必须注明项目名称的全称(四川外国语大学东校区学生食堂、西校区学生二食堂联合经营项目参竞保证金或文件购买费)

咨询电话： 罗老师 13594121273，杨老师 023-65385166

（三）参竞保证金退还方式

评审结果公示无异议，拟成交人与学校签订合同时参竞保证金直接转为履约保证金的一部分；成交人与学校签订合同后，学校将按照退还保证金相关规定无息退还其他非成交人。

五、现场评审、结果公示

（一） 参竞文件递交

时间：2025年 6月16日上午8：00-8：30（超过截止时间递交的参竞文件不再接收）

地点：重庆市沙坪坝区烈士墓壮志路33号四川外国语大学资产管理处310办公室

（二） 现场评审

时间：2025年 6月16日上午8：30

地点：重庆市沙坪坝区烈士墓壮志路33号四川外国语大学资产管理处310办公室

（三）拟成交结果公示

拟成交结果将在评审结束后公示于四川外国语大学校园网，公示时间为五个工作日。

1. 履约保证金

履约保证金金额：150万元/包。（大写：壹佰伍拾万元）。

成交人与学校签订合同时参竞保证金直接转为履约保证金的一部分，差额部分于合同签订前不足。

保证金需在合同期满且处理完合同期内发生的违约、劳动、劳务纠纷等遗留问题并如约撤场后十五个工作日内无息返还。

**第二篇 项目商务要求**

## **一、联合经营时间、地点**

**（一）联合经营时间**：2025年8月25日起至2030年春季学期结束。

**（二）联合经营地点**：四川外国语大学东区学生食堂、西区学生二食堂

**二、联合经营整体要求**

1.本项目实施“零租赁”,不收取食堂管理费，水、电、气费等其它经营产生费用由成交人自理。成交人需结合经营场地的实际情况、四川外国语大学特色以及学校内涵，提供食堂环境改善方案。学校每月按月营业收入的3‰收取餐饮公司一卡通使用维护费用。

2.月投料率。月投料率不得低于50%。

月投料率=（月主辅料和调料总成本/月营业收入）×100%

学校按月查验核实成交人的投料率情况。

3.合同期满，成交人投入中可移动的设施设备，成交人可自行处置（现场垃圾及废品、废物须由成交人负责处置并打扫清理干净），但不得损坏现有不可移动的设施设备，学校无义务回收或转让。成交人投入的装修装饰和管网、电线、消防设施等无偿归学校所有，成交人不得破坏。学校投入的设施设备由成交人与学校食堂监管部门进行清点并完善移交签字手续。4.业态要求：

4.1食堂定位：

4.1.1东区学生食堂定位是以学生用餐基础保障为主，同时兼具社区服务功能。食堂一楼以特色风味餐为主，食堂二楼以基本大伙套餐、面点白案、中餐自助档口为主，保证有符合中老年人饮食习惯的 “社区食堂窗口”。食堂必须保证有一个面积大小合理、窗口独立的民族特色窗口；同时在食堂二楼要设置“三全育人区”（即劳动育人区）。

4.1.2西区学生二食堂定位是以学生用餐基础保障为主，同时兼供应风味特色餐。后期应服从学校对西区食堂的功能调整。同时在食堂内要设置“三全育人区”（即劳动育人区）。

4.2 座位个数。东区学生食堂餐桌椅座位数不低于900个；西区学生二食堂餐座椅座位数不低于1100个。

5.监督管理。成交人须服从学校现有的以及学校不断完善和新增的各项管理制度、规范及考核办法，并按照考核结果和考核意见进行整改落实。考核分为日常考核、年考核，具体考核内容按考核办法执行。

6.东区学生食堂的用电负荷，断路器控制在约875安以内，实际情况以现场为准；西区学生二食堂的用电负荷，断路器控制在约730安以内，实际情况以现场为准。

7.经营服务时间：2025年8月25日起至2030年春季学期结束，且成交人须服从学校关于寒暑假期间留校师生正常伙食供应的值班工作安排，保证寒暑假期间师生的正常供餐。

8.基础大伙餐应该充分体现高校学生食堂的公益性要求。成交人应充分考虑大多数学生的经济承受能力，严格执行学校和行业的相关规定控制饭菜质量和价格。合理设置基本大伙档口（成交人必须设置明确标识），原则上基本大伙档口数量应符合上级主管部门和行业协会有关要求，确保学生基本伙食需要。

8.1基本大伙菜品种类和份量须满足学生用餐的实际需求。针对基本大伙菜价管理，暂定执行以下要求：

8.1.1所有菜品的出品量、荤素比、售卖价，采取报批制，严格按照成交人上报的数据对照执行。每周上报下周菜单，每天必须将当日与次日菜单以电子屏幕公示。

8.1.2常规早餐类食品价格、品质的基本要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品类 | 售价（元） | 单位 | 分量要求 |
| 白馒头 | 0.6 | 个 | 熟重130克 |
| 白水蛋 | 1.0 | 个 | 熟重60克 |
| 鲜肉包 | 0.8 | 个 | 熟重140克，其中肉馅30克以上，皮80克 |
| 油条 | 1.8 | 根 | 熟重100克 |
| 花卷 | 0.6 | 个 | 熟重150克 |
| 煎蛋 | 1.5 | 个 | 熟重60克 |
| 卤蛋 | 1.0 | 个 | 熟重60克 |
| 白粥 | 0.6 | 碗 | ≥330ml |
| 泡菜 |  |  | 免费 |
| 小面 | 3 | 一两 | 每餐适量配备辣椒油、食醋等自助调味品 |
| 4.5 | 二两 |

8.1.3基本大伙餐菜品品质的基本要求（其他同类菜品参照此比例执行）：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **品类（荤菜）** | **主料** | **数量** | **辅料** | **数量** | **总量** |
| 红烧肉 | 鲜猪三线肉 | 80克 | 黄豆 | 180克 | 260克 |
| 炒猪肝 | 鲜猪肝 | 80克 | 菜 | 80克 | 160克 |
| 土豆肉丝 | 猪肉丝 | 80克 | 土豆 | 120克 | 200克 |
| 尖椒鸡丁 | 鸡丁 | 80克 | 尖椒 | 100克 | 180克 |
| 烧白 | 鲜猪三线肉 | 80克 | 芽菜 | 90克 | 170克 |
| 香菇烧鸡 | 鸡肉 | 80克 | 香菇 | 100克 | 180克 |
| 魔芋烧鸭 | 鸭肉 | 80克 | 魔芋 | 90克 | 170克 |
| 粉蒸排骨 | 鲜猪排骨 | 120克 | 南瓜 | 140克 | 260克 |
| 卤鸡翅根 | 鸡翅根（2个） | 90克 |  |  | 90克 |
| 黄瓜炒肉片 | 鲜猪肉片 | 80克 | 黄瓜 | 80克 | 160克 |
| 肉沫炒青豆 | 鲜猪肉沫 | 80克 | 青豆 | 80克 | 160克 |
| 肉丝炒黄豆芽 | 鲜猪肉丝 | 80克 | 黄豆芽 | 120克 | 200克 |
| 番茄炒肉片 | 鲜猪肉片 | 80克 | 番茄 | 80克 | 160克 |
| 土豆烧丸子 | 鲜猪肉沫 | 80克 | 土豆 | 90克 | 170克 |
| 蒸蛋 | 鸡蛋 | 150克 |  |  |  |
| **品类（素菜）** | **原料** | **数量** | **辅料** | **数量** | **总量** |
| 炒河粉 | 河粉 | 200克 |  |  | 200克 |
| 炒土豆片 | 土豆 | 130克 |  |  | 130克 |
| 炒胡豆 | 胡豆 | 140克 |  |  | 140克 |
| 红烧血旺 | 血旺 | 140克 |  |  | 140克 |
| 酸菜粉丝 | 粉丝 | 70克 | 酸菜 | 80克 | 150克 |
| 红烧豆腐 | 豆腐 | 150克 |  |  | 150克 |
| 豌豆泥 | 豌豆 | 170克 |  |  | 170克 |
| 烧冬瓜 | 冬瓜 | 150克 |  |  | 150克 |
| 凉拌豆腐 | 豆腐 | 150克 |  |  | 150克 |
| 凉拌红苕粉 | 苕粉 | 160克 |  |  | 160克 |
| 凉三丝 | 蔬菜 | 190克 |  |  | 190克 |
| 凉拌豆干 | 豆干 | 180克 |  |  | 180克 |
| 凉拌油麦菜 | 油麦菜 | 180克 |  |  | 180克 |
| 土豆泥 | 土豆 | 170克 |  |  | 170克 |

8.1.5基本大伙餐基准价格：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品类 | | 售价（元） | 荤菜类（g）（熟重） | 素菜类（g）  （熟重） | 具体要求 |
| 基础大伙餐  米饭、汤免费 | 一荤一素 | 6 | 肉类≥80  配菜≥80 | ≥120 | 工作日应提供至少14个荤菜和14素菜，荤菜中保证至少8个菜品为鲜猪肉菜品。工作日供应其它菜品如：烧白、排骨、猪蹄、鸡腿等特色菜品。 |
| 一荤两素 | 7 | 肉类≥80  配菜≥80 | ≥240 |
| 两荤一素 | 8 | 肉类≥160  配菜≥160 | ≥120 |
| 两荤两素 | 9 | 肉类≥160  配菜≥160 | ≥240 |

基本大伙餐实际售卖价格=基本大伙餐基准价格\*基本大伙餐折扣率

9.风味特色餐报价要求。

风味特色餐在同质同量同品种的前提下，价格应低于周边市场价格8.5折，罗列所有能提供的菜品或套餐品类，必须有质、量、价的标准，风味特色餐价格应明码标价。每个窗口要有“无利”菜品。成交人需努力增加饭菜的花色品种，提高饭菜质量，注重科学营养配餐。保证学校正常教学运行期间满足师生就餐需求，且未经批准不得擅自更改品种和价格。

10.食堂业态和窗口设置须进行前置审核，菜品品种、菜品价格、成本核算、菜品质量标准和经营管理（含人员管理）等须“一事一议一报批”，由学校主管部门审核，批准同意后方可实施，实行全过程监督管理。成交人不得从事餐饮以外的其它业务（如经营超市等），不得经营超出自身经营条件的餐饮项目。

11.成交人须直接管理和经营食堂，食堂所有窗口须一体化管理，不得分包或转包。校方定期或不定期对所有工作人员的聘用合同、缴纳社保的材料、上岗情况及工资流水进行查验。不得在食堂内非窗口场所、食堂周边、校园内摆摊设点，不得破坏食堂整体格局、外观和使用功能。

12.成交人须注重食品安全卫生管理，严格执行国家、政府行政主管部门、学校对食品安全生产的法律、法规、规章制度的要求，有健全的食品安全管理制度，有食品安全管理团队，有完备的食品安全事故处置预案。不得在食堂内使用、销售预制菜。

13.成交人服从政府相关部门和学校的监督管理和指导，自行承担经营责任和风险。成交人须依法用工，工资待遇和社会保险按国家规定执行；成交人不得拖欠员工工资和第三方货物等经营款项，自行负责妥善处理各类纠纷（含用工纠纷）和投诉，并自行承担由此造成的一切经济、安全责任和法律责任；成交人自行承担员工和经营过程中发生的人身财产安全、食品卫生、消防安全等事故造成的一切经济、行政和法律责任。

14.校方需要成交人寒暑假营业的，成交人须无条件服从校方安排。

15. 食材采购要求：

15.1成交人进销存管理系统需无条件向学校开放管理权限，在系统中建立所有食材（主料、辅料、调料）进货、出货台账，学校根据该系统数据对成交人进行成本核算。使用学校进销存管理系统的，开通账号所需费用由成交人承担。成交人须安排专人（详细人员信息包含但不限于姓名、身份证号及联系电话等）负责管理进销存系统，确保每天进货、出货数据及时更新，保证食材种类、数量与系统数据一致。

15.2成交人严把食材采购关，建立溯源制度，保证各类食材供应商资质符合学校要求，并将相应证照复印件收集完整，报学校备案。参竞文件中须明确原材料的采购途径和保障原材料质量的措施。

15.3餐饮原材料的采购须严格执行索证验证制度，并建立台帐，保留购买的每批次货物生产厂家的营业执照、卫生许可证等相关证明，应保存至少二年以上，以备查验。

15.4学校随机检查成交人的伙食原材料采购情况，包括但不限于供应商合同、发票、支付凭证等文件资料，对伙食原料必要时有权委托第三方进行检验检测，并由成交人承担检验检测费；检验检测不合格的，成交人承担所有相关责任。成交人需积极配合学校开展此项工作，不得推诿、拒绝，否则视为违约。

15.5成交人烹制饭菜所用的原材料、调味品等应符合国家有关规定，严禁使用非食用辅助材料、非食用添加剂和转基因原材料。

16.食堂消防安全要求

成交人应取得消防安全合格验收和消防部门出具的合法经营手续，相关费用由成交人支付。

成交人需按高校食堂有关消防规则要求安装火灾报警联动系统、烟雾感应设备、自动喷淋系统、应急照明与疏散指示系统、消火栓系统等必须消防设施设备，以上设备需接入现有学校消防系统；按消防要求，成交人配置足够的灭火器材和疏散引导箱。成交人需按消防和物业管理条例自行完备添置消防设备设施。

成交人必须按消防法规相关要求，确保原有消防通道畅通、设施设备完好及标识标牌醒目。成交人全面负责食堂内的防火、防盗工作和员工的管理工作，认真履行安全职责，不得占用消防通道、遮挡消防设施设备及标牌。注意用水、用电、用气的安全，并做好定期相关培训。配合学校及国家相关部门定期安全检查，发现安全隐患立即整改。若成交人出现食堂消防安全事故的，按相关管理规定进行处理。

17.食堂环境改善要求

成交人在经营管理场地范围内，须根据学校提供的食堂规划分区示意图（见附件5、6），在保证建筑结构安全、符合消防要求的前提下，自行负责按食品卫生相关要求对库房、粗加工间、操作间、就餐区等进行合理布局和改造，但不得超出食堂墙体，不得违规搭建。食堂功能分区、基本大伙餐档口的位置和面积要求等需与食堂规划分区示意图一致。

成交人需根据学校提供的食堂规划分区示意图进行环境改善设计，设计方案与参竞方案一致，施工图需要按有关规定送审，学校配合其做相关工作。施工前须向学校提交设计方案及图纸并及时报送辖区食品监督管理部门备案。方案必须符合食品卫生和食品加工规范、建筑、消防、环保安全要求，且经学校相关工作小组审核备案签署书面意见后方可实施，并承担全部费用。环境改善由具有相应资质的单位设计、施工，设计图纸需要学校审查同意并不得随意更改，施工过程中确需调整必须报经学校同意，施工单位资质和竣工图纸需报学校备案存档，成交人自行承担施工过程中的安全事故责任，而与学校无关。

成交人需在食堂工程建设完工投入营运后三个月内提供环境改善与施工改造工程的竣工图纸、工程结算书（采用工程量清单计价方式编制）和投入系统及设备等结算书（须列明厂家、型号、规格、材质和附图列），并结合审计实际要求提供相应的材料，如货物采购合同或发票、票据、支付凭证、运输单等佐证材料。从重庆市政府采购云平台中选取第三方机构审计（此费用由成交人负责），审计结算金额即为实际投入资金。如实际投入资金低于成交人在参竞时承诺的环境改善投入资金，成交人须根据校方的改造意见限期补齐投入差额或者成交人用现金方式向四川外国语大学补缴投入差额，用于食堂进一步环境改造与美化改造。如不履行，视为成交人虚假响应，校方有权取消成交人的经营权，环境改善保证金不予退回，成交人的所有投入费用不能请求赔偿、补偿，责任由成交人全部承担。

学校现食堂固定资产设备应作为联合经营成本，以有偿方式提供给成交人使用，设备最终清单由成交人与学校清点并确定正常使用后，在合同中进行约定。合同期内所有设备由成交人全权负责，包括但不限于日常管理、安全生产、维修保养等相关事宜，所涉的运营费用、安全责任和经济责任等均由成交人负责，与校方无关。联合经营期结束后所有设备交还校方，其中必须保证未达报废期设备完好，可正常使用，其余设备不得有人为破坏的情况发生。

设备配置具体要求如下：

17.1燃气安装

根据天然气公司要求，天然气管道需采用不锈钢管道敷设，采用专用燃气不锈钢波纹管与灶具连接，并按燃气公司验收要求安装燃气报警系统设备，主要设备（燃气报警探测器、燃气报警控制器、燃气紧急切断电磁阀）必须具有消防及燃气相关安全认证（以燃气公司或消防部门认定为准），设备具体数量根据《城镇燃气设计规范》（GB50028-2006）《安全防范工程程序与要求》（GA/T15-94）等相关国家或行业要求确定，以燃气公司认定为准。装设天然气报警装置（符合国家燃气行业《特殊用气场所安全管理规定》、《城镇燃气报警控制系统技术规范》要求）。经营食堂过程中，如需开通天然气账户和缴费等，由成交人自行承担。

成交人必须设置自动灭火装置。按照《建筑设计防火规范》GB 50016—2014 （2018年版） 8.3.11要求：餐厅建筑面积大于1000㎡的餐馆或食堂，其烹饪操作间的排油烟罩及烹饪部位应设置自动灭火装置，并应在燃气或燃油管道上设置与自动灭火装置联动的自动切断装置。

17.2油烟抽排

抽排净化系统改造由具有相应资质的单位设计施工，需提供国家环保达标检测报告。为保证食品安全，成交人必须按规定每季度聘请专业公司对油烟抽排系统进行清洗维护，达到国家消防及环保的要求，并承担相应的费用，日常油烟抽排设备等启动运行产生的噪音须控制在环保规定标准内，超过环保规定标准后引起学生及周边居民投诉须整改到位。

17.3后厨

食堂内部功能布局合理，达到食品卫生、消防相关政策和法规要求。后厨平面布置图需通过市场监管局审定。只考虑员工值班室，不得住宿。

17.4能源计量要求

水电在学校指定表后自行安装,食堂内部所有设备使用功率原则上不得超过学校规定用电负荷。

17.5防水处理

严格按照国家相关规范进行防水处理，装修后必须保证楼层防水处理达到要求。

17.6食堂环境改善

环境改善设计方案符合学校校园文化，具有“川外”元素，风格新颖，打造社交休闲空间，环境优雅舒适，设计合理（需提供装修效果图）。成交人按相关规定办理工程施工许可证及消防审批事宜。食堂内部可以重新修缮改造但不能破坏建筑结构，地面不得高于现有地面水平,须符合消防安全规范并履行相关程序，同时报学校食堂监管部门同意后才能安排施工，环境改善施工完成后必须报学校食堂监管部门审核验收，竣工图报学校食堂监管部门备案。

所有使用的室内外装修材料应符合国家有关环保、安全要求。装修后室内空气质量应符合国家有关空气质量规则，在相关部门指导下成交人组织室内空气质量检测，结果合格方能开业；不合格应即刻组织整改，至再次检验合格。

东区学生食堂环境改善投入资金不得低于280万元，西区学生二食堂环境改善投入资金不得低于360万元，成交人投入项目环境改善投入资金不低于成交人参竞文件承诺的金额。环境改善完成后三个月内，成交人应向学校提供环境改善投入相关票据。环境改善投入资金以第三方审计机构审计结果为准（成交人提供竣工图纸、详细结算资料等），审计费用由成交人支付。若审计环境改善投入资金低于成交人的环境改善投入资金报价，差额部分（成交人所报环境改善投入资金-审计确定的环境改善投入资金）须以银行转账形式补偿给校方，且学校不予退还环境改善保证金，影响师生就餐的，学校还将追究其违约责任。

环境改善投入资金审计办法如下：

17.6.1以第三方机构审定金额为准。

17.6.2审核依据

17.6.2.1本项目合同；

17.6.2.2经校方审定的本项目食堂装修方案；

17.6.2.3经成交人与校方共同确认的完整竣工图；

17.6.2.4施工及验收规范；

17.6.2.5重庆现行的建设工程计价定额、文件，施工期间的信息价格及市场价格。

17.6.3投资金额的审定

17.6.3.1设备费用（含智慧食堂费用、家具餐具费用）：以成交人承诺或按成交人要求的品牌，以合法有效的发票、购货合同、付款流水记录、产品合格证等相互印证的资料进行确认。审核方就成交人提供的产品进行市场调研，若成交人提供的价格高于调研价格的10%及以上，则以审核方综合考虑各种情况确定的价格为准。

17.6.3.2装修施工：以完整、合规的竣工图及2018年《重庆市房屋建筑与装饰工程计价定额》、《重庆市通用安装工程计价定额》、费用定额及相关配套文件进行测算，人工、材料价格执行参竞当月重庆建设工程造价信息价格。包括但不限于安装、装饰材料因品牌、规格等与施工期间重庆建设工程造价信息不匹配的材料设备，在成交人完整的产品合格证、进料单等证明使用的品牌、规格、档次资料前提下，则由成交人、校方及第三方审核方共同核定。如不能提供完整的能确定品牌、规格、档次的资料，则由校方和（或）第三方审核方单方面确定价格，成交人不得提出异议。

17.6.3.3设计费用：可以有一定的设计、检测、试运行等费用，金额不超过17.6.3.1及17.6.3.2之和的5%。

17.7食堂餐桌椅

就餐大厅餐桌椅由成交人购置、维修使用或更换。东区学生食堂餐桌椅座位数不低于900个。西区学生二食堂餐桌椅座位数不低于1100个。

合同期满或合同解除，成交人不得破坏和拆除现场内装饰装修，学校不支付任何费用。成交人投入的可移动设备，合同期满时由成交人自行负责处置（现场垃圾及废品、废物须由成交人负责处置并打扫清理干净）,学校无义务回收或转让，更不支付任何费用。

18.智慧食堂建设要求

智慧食堂“明厨亮灶”与智慧化建设体现以下内容：

18.1 视频监控管理，实现监控全覆盖，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。通过智能物联硬件设备与食安管控平台，对食堂进行全面的监管，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。食堂数据化管理，提高管理层的工作效率。实现全校“智慧食安管理平台”，建设安全监管指挥中心，高效实现“日管控-周排查-月调度”的监管闭环，实现对食品安全的全面监管。

18.2智慧食堂建设所需产品数量各参竞人根据现场情况配置，须满足学校智慧食堂建设要求和可行性，具体建设的内容应包含“智慧食堂”学校食安指挥中心平台建设、食堂智慧化设备与“明厨亮灶”建设。

18.2.1“智慧食堂”学校食安指挥中心平台建设清单

食品安全指挥管理平台模块、食堂信息管理模块、食安考评管理模块、智慧食安监管模块、数字巡检模块、后勤服务监管模块、溯源管理模块、消息中心模块、人事管理模块、后台管理系统模块等。成交人应提供具体建设清单及各模块具体参数表等。

18.2.2食堂智慧化设备与“明厨亮灶”建设清单

智能人脸晨检门禁模块、离人监管预警、智能AI留样秤、仓库物联监管套装、仓库物联监管套装、AI行为识别摄像机、AI盒子、数据驾驶舱、食安服务终端、智能溯源收货秤、餐饮具消毒监管、智能人脸留样冰箱、多功能食品安全检测仪、智能冷库监管、食安指挥大屏等。成交人应提供具体建设清单及设备参数表等。

19.其它要求

19.1成交人提供服务方案

成交人须从品类、价格、管理制度、人员配备、服务要求与承诺等方面提供具体的管理服务方案、规章制度等。

19.2校园文化建设和劳动育人

食堂文化建设符合学校相关规定，与学校发展特色契合，积极营造和谐校园文化，不得在学校和食堂区域从事任何商业广告。成交人应结合校园文化传统和食堂硬件条件，建设劳动育人空间、平台；制定劳动育人方案，每月开展特色劳动育人、学生用餐减免优惠、饮食文化品鉴等相关活动，每月投入不低于月营业额的2%作为学生食堂劳动育人活动费，学校每月审核费用投入，不达标的处以日常考核扣分，对不足额度将在次月营业款中扣除，并用于相关学生活动开支，学生食堂劳动育人活动费的支出管理按学校相关规则执行。

19.3住宿

学校不提供员工住宿场所，成交人自行解决员工住宿问题，除值班员工外不得在食堂内住宿。

19.4消费终端

学校提供“一校通”消费终端设备，但需要成交人按照设备价格缴纳押金。学校负责消费终端的安装调试工作，成交人需在网络信息中心指导下提前完成终端设备点位及安装方式的确认、网络和设备用电的准备工作。

## **三、联合经营期间的其他具体要求**

1.联合经营服务期、验收、考核等要求

1.1联合经营期、环境改善期

1.1.1联合经营服务期为2025年8月25日起至2030年春季学期结束，2025年8月25日前达到开业条件，联合经营服务期的具体起止时间以学校通知为准。

1.1.2环境改善期间，成交人须承担水电等费用及环境改善期间的安全责任。环境改善入场时间以学校通知为准。

1.2开业条件

成交人完成环境改善施工、弱电网络以及“一校通”消费终端安装调试并验收，办理了食品卫生许可证、食品经营证、从业人员健康证等证照、证件，并做好开业前准备工作。

1.3开业验收方式

食堂环境改善施工完成后，学校后勤基建管理处组织综合验收，确保装修效果、卫生、设备调试、人员配置、菜品及价格牌审定等符合要求，验收合格条件如下：

1.3.1按照设计方案修缮改造，抽排、卫生等符合规范要求。提供消防验收合格证。

1.3.2成交人提供保险购买合同，保险种类及保险额度与参竞文件一致，并报学校后勤基建管理处及资产管理处备案。

2.结算及营业收入提取方式

2.1成交人与学校师生通过“一校通”进行消费结算，确保所有营业收入归结于学校财务账户。

学校与成交人之间通过银行转账方式进行对公财务结算营业收入，严禁现金交易或其他结算方式，如有特殊需求，成交人须在学校同意后，在学校财务部门指导下进行结算。

2.2水电费

根据成交人实际水、电用量，学校在成交人营业收入中扣除成交人上月水、电等费用。

2.3月营业收入提取方式

学校根据网络信息中心出具的“一校通”月营业报表，在扣除一卡通设备维护费（月营业收入的3‰）、月实际发生水电费、年考核费（月营业收入3%）（2至3月，8至9月一起收取）等相关费用后，履行相关签字程序，将成交人月营业收入的剩余部分（不计利息）转入成交人的银行账户中。

成交人应当将合同最后一年6月份（或合同解除前1个月）及以后的“一校通”结算经费暂缓打入成交人指定账户，待遗留问题处理完毕后再行划拨打入成交人指定账户。

3.3履约保证金指定收取账户

户 名: 四川外国语大学

开户行: 工行重庆童家桥支行

账 号: 3100024609026402214

3.4履约保证金退还方式

联合经营期满，经学校考核合格，双方结清所有费用并办理场地移交手续后且无遗留问题的情况下，学校退还全额履约保证金（不计利息）。

成交人申请退还履约保证金时，要向后勤基建管理处申请，待上报学校审议通过后，学校财务部门再按照流程退还。

注：如遇寒暑假或国家重大事件，则顺延至开学或条件允许后退还。

4.环境改善保证金

4.1成交人须在合同签订前向校方缴纳10万元的环境改善保证金，以确保环境改善按期、按质进行。成交人按照项目文件相关规定缴纳环境改善保证金，是合同成立的必要前提（合同成立条件包含但不限于环境改善保证金缴纳的时间、金额及方式等），反之视为放弃联合经营资格，合同不成立。

4.2以银行转账、电汇等方式缴纳至学校指定的银行账户，不得以现金或其他方式划入任何个人账户，否则由此产生的所有损失由成交人自行承担。成交人务必在汇款凭证上注明“项目编号+履约保证金”。

4.3环境改善保证金指定收取账户

户 名: 四川外国语大学

开户行: 工行重庆童家桥支行

账 号: 3100024609026402214

4.4环境改善保证金退还方式

环境改善完成后六个月内，第三方审计机构完成审计且无遗留问题，学校全额无息退还环境改善保证金（不计利息）。

成交人申请退还环境改善保证金时，要向后勤基建管理处申请，待上报学校审议通过后，学校财务部门再按照流程退还。

5.服务考核办法

5.1考核分为日常考核、年度考核。考核结果通过扣分、扣考核费和解除合同的方式体现。

5.2考核的组织及实施

5.2.1考核范围：与学校签订合同约定的范围。

5.2.2考核标准及依据：

《四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营日常考核实施细则》（附件1）

《四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营年度考核办法》（附件2）

《四川外国语大学食堂餐饮服务满意度调查问卷》（附件3）

5.3考核方式及时间

5.3.1考核费

年度考核费。学校预留成交人每月营业收入的3%，根据年度考核结果，按对应考核等级予以返还。

5.3.2 日常考核及结果运用

四川外国语大学后勤基建管理处牵头，按照《四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营日常考核实施细则》（附件1）进行考核，每月考核一次。

每月考核得分的算术平均数×60%计入年度考核。日常考核发现的问题，先下发整改通知限期整改。对逾期未整改、或对食品安全、消防安全和违反合同的行为，采取扣履约保证金的方式处罚，校方视其情形，按照每次500－50000元/次收取成交人违约金。双方对考核结果签字认可，存档备查。

5.3.3年度考核及结果运用

成立考核小组，成员单位：纪检监察室、学生处、计划财务处、审计处、资产管理处、保卫处、后勤基建管理处等部门，后勤基建管理处为牵头单位组织召开社会餐饮企业年度考核会，每年考核一次，按照《四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营年度考核办法》（附件2）进行考核。双方对考核结果签字认可，存档备查。

本考核办法确定的年度考核得分及结果：

|  |  |
| --- | --- |
| **分值** | **考核结果** |
| X≥95分 | 全额退还缴纳的“年度考核费” |
| 95分＞X≥90分 | 退还缴纳的“年度考核费”的60% |
| 90分＞X≥80分 | 退还缴纳的“年度考核费”的40% |
| 80分>X≥75分 | 退还缴纳的“年度考核费”的20% |
| X＜75分 | 缴纳的“年度考核费”不予退还 |

**第三篇 评审方法、评审标准、无效参竞条款、终止条款**

## **一、评审方法**

**（一）评审方法**

本项目采用综合评分法进行评审。综合评分法是指在满足食堂联合经营项目文件实质性要求前提下，按照食堂联合经营项目文件中规定的各项评分因素进行综合评审后，以评审总得分最高的参竞人作为拟成交候选单位的评审方法。参竞人总得分为价格、服务、商务等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。

**（二）评审程序**

评审工作由学校负责组织，具体评审事务由学校组建的评审委员会负责。

评审委员会成员到位后，推选其中一位担任评审组长，并由评审组长牵头领导该项目评审工作。评审委员会按以下程序独立履行评审职责：

1. 资格性检查。依据法律法规和食堂联合经营项目文件的规定，对参竞文件中的资格证明、保证金等进行审查，以确定参竞单位是否具备参竞资格。

资格性检查资料表如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查因素 | | 检查内容 |
| 1 | 参竞人应符合的基本资格条件 | （1）具有独立承担民事责任的能力 | 参竞人营业执照复印件，以及参竞人法定代表人身份证明和授权代表委托书。 |
| （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 参竞人商业信誉情况，以及最近一年度财务报表复印件。 |
| （3）具有履行合同所需的专业技术能力 | 承诺具有履行合同所需的专业技术能力 |
| （4）有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录 | 2023年至今缴税及社会保障金证明材料复印件。 |
| （5）近三年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 参加本项目前三年内无重大违法记录声明，以及提供是否存在失信被执行人或正在被执行的情况说明。 |
|  |  | （6）法律、行政法规规定的其他条件。 |  |
| 2 | 参竞人必须符合的特定资格条件（要求） | | 1.持有有效的《食品经营许可证》；  2.应具备独立的法人资格，注册资本不低于2000万人民币，在2025年1月1日至2025年4月30日公司银行日均存款不少于100万元人民币；  3.需具有丰富的高校学生食堂管理经验，从事高校食堂经营管理不少于5年，2025年6月30日仍有经营的高校食堂不少于3个，且单个高校经营食堂总面积不少于2500平方米。 |
| 3 | 参竞保证金 | | 参竞保证金缴纳凭证 |

注：

1. “重大违法记录”，是指参竞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，按照《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号）执行。参竞人可于参竞截止日期前通过 “信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询信用记录

2.符合性检查。依据食堂联合经营项目文件的规定，从参竞文件的有效性、完整性和对食堂联合经营项目文件的响应程度进行审查，以确定是否对食堂联合经营项目文件的实质性要求做出响应。

资格性检查资料表如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审因素 | | 评审标准 |
| 1 | 有效性审查 | 参竞文件签署 | 参竞文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全。 |
| 法定代表人身份证明及授权委托书 | 法定代表人身份证明及授权委托书有效，且符合食堂联合经营项目文件规定的格式。 |
| 参竞人案 | 每个参竞人只能有一个方案。 |
| 报价唯一 | 只能有一个有效报价，不得提交选择性报价。 |
| 参竞保证金 | 按时、足额缴纳参竞保证金 |
| 2 | 完整性审查 | 参竞文件份数 | 参竞文件正本、副本数量符合食堂联合经营项目文件要求。 |
| 参竞文件内容 | 参竞文件内容齐全、无遗漏。 |
| 3 | 食堂联合经营项目文件的响应程度审查 | 参竞文件内容 | 对食堂联合经营项目文件第一篇和第二篇规定的内容全部做出响应。 |
| 完成期限 | 满足食堂联合经营项目文件要求。 |
| 参竞有效期 | 满足食堂联合经营项目文件规定。 |

3.澄清有关问题。对参竞文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评审委员会可以要求参竞人做出必要澄清、说明或者纠正。参竞人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并不得超出参竞文件的范围或者改变参竞文件的实质性内容。

4.比较与评价。按食堂联合经营项目文件中规定的评审方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的参竞文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

评审委员会各评委应当独立对每个有效参竞文件进行评价、打分；然后汇总，求算术平均值确定为有效参竞人的最终得分。

5.推荐拟成交候选人名单。按综合评分由高到低推荐三个拟成交候选人。得分相同的，按经济部分报价得分由高到低顺序排列；得分且经济部分报价得分相同的，按服务部分得分由高到低顺序排列。

6.成交原则。综合得分排名第一的拟成交候选人为拟成交人。排名第一的拟成交候选人未成交的，可以确定排名第二的拟成交候选人为拟成交人 ；第一、二成交人均未成交的，可以确定排名第三的拟成交候选人为拟成交人。最终拟成交人由学校校长办公会和党委常委会审定确认。

## **评审标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素及权值** | **分值** | **评分标准** | **说明** |
| 1 | 报价部分  （18%） | 基本大伙餐价格折扣率（12分） | 得分=（最低基本大伙餐价格折扣率/所投基本大伙餐价格折扣率）\*权重  备注：所有有效参竞人中，基本大伙餐价格折扣率中最低者为满分，即基准分。 | 基本大伙餐价格折扣率不得高于100%。提供承诺函,加盖参竞人公章。 |
| 大伙档口投料率  （6分） | 1. 大伙档口投料率达到63%（不含）-65%（含），得6分；  2. 大伙档口投料率达到60%（不含）-63%（含），得5分；  3. 大伙档口投料率达到60%（不含）-58%（含），得4分；  4. 大伙档口投料率达到58%（不含）-55%（含），得3分；  5. 大伙档口投料率达到55%（不含）-50%（含），得1分。 | 提供承诺函，加盖参竞人公章。 |
| 2 | 服务部分（62%） | 菜品管理方案  （10分） | 菜品管理方案包含：1、基本大伙餐菜品管理方案（要符合第二篇项目服务及质量要求中对大伙的要求）；2、特色餐档口菜品管理方案。方案均应包括：菜式品种搭配，产品规划，价格及份量，成本分析，方案中需提供基本大伙餐、特色风味价格标准，须包含品类、重量、价格清单等。  菜品报价要求（备案）：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 档口名称 | 品名 | 熟重：克 | 主料名称、熟重：克 | 辅料名称、熟重：克 | 售价：元 | 图片 | |  |  |  |  |  |  |  |   同时包括以下几点：  1.档口及菜品设置规划的方案。  2.菜品轮换以及菜品创新的方案，包括周、月轮换方案。  3.菜品成本分析以及价格管控措施：每个档口的无利菜品（需在方案中标注）数量占本档口菜品总数比例不低于20%，  4.倡导厉行节约，避免餐饮浪费的行动方案。 | 提供对应方案，格式自拟。  1.优：菜品管理方案总体完整，合理性高，菜品轮换创新度高，菜品搭配营养科学性强，成本分析以及价格管控措施实用性好，管理措施内容完整，得10分；  2.良：菜品管理方案总体较完整，合理性较高，菜品轮换创新度较高，菜品搭配营养科学性较强，成本分析以及价格管控措施实用性较好、管理措施内容较完整，得7分；  3.中：菜品管理方案总体完整一般，合理性一般，菜品轮换创新度一般，菜品搭配营养科学性一般，成本分析以及价格管控措施实用性一般、管理措施内容一般，得4分；  4.差：菜品管理方案完整度差，合理性差，菜品轮换创新度差，菜品搭配营养科学性差，成本分析以及价格管控措施实用性差、管理措施内容差，得1分；  5.未提供方案，得0分。 |
| 食品加工规范方案  （5分） | 参竞人提供针对本项目的食品加工规范方案，包含不限于食品质量管理办法、食品存放管理办法等内容，根据提供的内容进行评分。  内容不存在瑕疵，得5分；  内容存在1处瑕疵，得4分；  内容存在2处瑕疵，得3分；  内容存在3处瑕疵，得1分；  内容存在4处及以上瑕疵或未提供方案不得分。 | 1.提供对应方案，格式自拟。  2.本项内容中所称的“瑕疵”指以下任意一种情形：  （1）方案出现内容缺项、内容表述不完整、内容空泛、无具体实施方法或缺少关键分析点；  （2）方案内容表述前后矛盾、无连贯性或内容存在逻辑漏洞、常识错误；  （3）方案安排并不适用本项目特性或不利于本项目的目的实现或出现与本项目不相关的其他内容或非专门针对本项目制定；  （4）方案中提出的措施举措现有条件下不可能实现的。  （5）方案并不适用本项目特性或非专门针对本项目制定。 |
| 原材料采购方案  （5分） | 提供食堂原材料采购方案，制订相关采购、登记、溯源制度；根据提供的内容进行评分。  内容不存在瑕疵，得5分；  内容存在1处瑕疵，得4分；  内容存在2处瑕疵，得3分；  内容存在3处瑕疵，得1分；  内容存在4处及以上瑕疵或未提供方案不得分。 |
| 安全卫生管理方案  （5分） | 参竞人提供针对本项目的安全卫生管理方案，包含不限于制度安全卫生管理制度、安全卫生管理实施方案、设施设备使用管理方案等内容，制定食堂留样制度；食堂投诉受理制度。  根据提供的内容进行评分。  内容不存在瑕疵，得5分；  内容存在1处瑕疵，得4分；  内容存在2处瑕疵，得3分；  内容存在3处瑕疵，得1分；  内容存在4处及以上瑕疵或未提供方案不得分。 |
| 应急保障方案  （5分） | 参竞人提供针对本项目的安全应急保障方案，包含不限于质量保障、客户投诉处理办法、应急服务措施（含网络舆情、停水电气、消防燃气安全、设备故障、治安事件、自然灾害、员工群体性事件、人身意外伤亡等应急方案及员工生产安全措施、设施维护等）等内容，根据提供的内容进行评分。  内容不存在瑕疵，得5分；  内容存在1处瑕疵，得4分；  内容存在2处瑕疵，得3分；  内容存在3处瑕疵，得1分；  内容存在4处及以上瑕疵或未提供方案不得分。 |
| 食堂环境改善方案  （7分） | 参竞人提供项目环境改善方案，包含平面功能设计，室内环境改善设计，设施设备规划设计，项目校园文化打造等方面内容，包括不限于以下内容：  1.食堂平面区域比例规划合理（参竞人需按照校方提供的食堂规划分区示意图框架内进行具体规划设计），功能完善，设计合理，符合食品安全加工流程；  2.环境改善设计方案符合学校校园文化，具有“川外”元素，风格新颖，打造社交休闲空间，环境优雅舒适，设计合理（需提供装修效果图备案）；  内容不存在瑕疵，得7分；  内容存在1处瑕疵，得5分；  内容存在2处瑕疵，得3分；  内容存在3处瑕疵，得1分；  内容存在4处及以上瑕疵或未提供方案不得分。 |
| 智慧食堂建设方案（8分） | 参竞人提供智慧食堂建设方案，包含但不限于“智慧食堂”学校食安指挥中心平台建设方案和食堂智慧化设备与“明厨亮灶”建设方案以及日常运行管理方案等。  软件硬件方案占5分，运行管理方案占3分，  内容不存在瑕疵，得8分；  内容存在1处瑕疵，得6分；  内容存在2处瑕疵，得4分；  内容存在3处瑕疵，得2分；  内容存在4处及以上瑕疵或未提供方案不得分。 |
| 设施设备投入方案  （7分） | 方案应满足食品卫生、消防和环保等要求，施工和安装单位具有相应资质，设备厂商需为市场主流供应商。参竞人提供包含但不限于以下方案，清单至少包含家具、设备明细、单价、总价：  1.空调系统方案及清单；  2.后厨抽排系统方案及清单；  3.后厨设备方案及设备清单；  4.视频监控清单及点位图（食堂各主要入口、加工区、就餐区、备餐区等重点区域必须安装监控摄像头）；  5.餐桌椅及家具投入方案及设施清单；  6.消防系统设备建设清单；  7.就餐区餐桌椅应符合国家有关家具标准，并检验合格。  根据四川外国语大学东校区学生食堂、西校区学生二食堂联合经营项目文件的需求和响应情况及投入费用合理性等进行综合评判。  内容不存在瑕疵，得7分；  内容存在1处瑕疵，得5分；  内容存在2处瑕疵，得3分；  内容存在3处瑕疵，得2分；  内容存在4处及以上瑕疵或未提供方案不得分。 |
| 保障力  （2分） | 参竞人出具承诺函，承诺内容为：成交后为所投分包购买食品安全责任保险和公众责任保险。被保险人为校方，每个险种的保险额度大于等于500万元/人/包，保险费用由参竞人承担。按以上要求提供承诺函的，得2分，未提供或未按要求提供承诺函的，不得分。 | 1.提供承诺函，加盖参竞人公章。  2.签订合同前，参竞人应提供符合项目文件要求的保险单及发票复印件并加盖参竞人公章，否则承担虚假参竞的全部法律责任。 |
| 项目管理机构及团队配备方案  （8分） | 1.管理服务机构设置方案（1.5分）  对管理机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1.5分；方案具有较高的科学性、合理性和可行性得1分；方案的科学性、合理性和可行性一般，无明显错漏，得0.5分；方案的科学性、合理性和可行性存在明显错漏得0分。  2.管理团队骨干配备（6.5分）  （1）项目负责人具有大专以上学历且高校类似项目六年及以上餐饮管理与服务经验（提供服务单位证明）得2分；具有高中以上学历且高校类似项目三年以上餐饮管理与服务经验（提供服务单位证明）得1分。本项最高得2分。  （2）本项目配备持有市场监督管理部门颁发的食品安全总监证书人员得1分，食品安全管理员证书人员得0.5分。本项最高得1.5分。  （3）主管财务持有助理会计师以上职称得 0.5分。  （4）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，每名得1分；持有中级厨师证书的厨师0.5分/名；本项最多得2分。不配备具有高级（国家职业资格三级及以上）厨师证书的厨师，本项得0分。  （5）本项目配备一名持有营养师资格证的营养师得0.5分；不配备具有营养师资格证的得0分。  注：团队人员在项目实施期间未经校方同意不得更换，否则将承担违约责任。 | 1.第1项提供服务单位对工作经验的证明文件的盖章复印件。  2.第2项提供有效的技能证书复印件。  3.提供第1、2项人员与参竞人签订的有效的劳动合同复印件，并提供2024年10月以来连续3个月由参竞人为其缴纳社保证明材料。  4.以上证明材料未提供或提供不完整，不得分。 |
| 3 | 商务部分（20%） | 业绩  （5分） | 在满足特定资格条件基础上，2020年1月1日至2025年4月30日，参竞人应具有单个合同单体经营面积2500㎡及以上的高校食堂经营业绩，每增加1个得1分，最多得5分。同一个食堂多份合同视为一个业绩，且一个业绩不重复得分。 | 1.业绩证明材料需附合同首尾页、关键信息页及盖章页，内容能够体现甲方名称、服务期限、服务内容、经营面积等。业绩证明材料需加盖参竞人公章。  2.如果服务合同中未注明建筑面积，须提供与所投业绩相对应的甲方单位或者其后勤管理部门盖章出具的证明单体经营面积的证明材料。 |
| 企业认证（5分） | 1.通过ISO22000食品安全管理体系认证。  2.通过ISO9001质量管理体系认证。  3.通过ISO14001环境管理体系认证。  4.通过GB/T28001或GB/T45001-2020职业健康安全管理体系认证。  5.获得HACCP危害分析和关键控制点体系认证证书。  提供1个认证证书得1分，最多得5分。 | 提供加盖参竞人公章的有效证书复印件。 |
| 经济实力  （5分） | 1.近两年资产负债率平均小于50%，且财务报表为盈利的得2分。（提供财务审计报告盖公司公章）  2.在2025年3月1日至2025年5月31日公司银行日均存款不少于100万元得1分；  公司银行日均存款不少于200万元得1.5分；  公司银行日均存款不少于300万元得2分；  公司银行日均存款不少于400万元得2.5分；  公司银行日均存款不少于500万元得3分； | 公司银行账户日均存款证明材料须有银行公章或电子章，营业执照复印件及银行查询单盖公司公章，查验原件） |
| 其他优惠  （2分） | 除本表上述内容外，根据给予师生的优惠情况进行横向比较。  优得2分，良得1分，中得0.5分，差或未提供得0分。 | 优惠方案格式自拟 |
| 劳动育人方案（3分） | 结合校园文化传统和食堂硬件条件，提供劳动育人方案，包括活动方案、场地的规划设计。优得3分，良得2分，中得1分，差或未提供得0分。 | 劳动育人方案格式自拟 |

说明：评审委员会认为参竞人的报价明显低于其他通过符合性审查参竞人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审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；参竞人不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效参竞处理。

## **三、无效参竞条款**

评审委员会评审时，参竞人或其参竞文件出现下列情况之一者，应为无效参竞：

（一）参竞人未按食堂联合经营项目文件规定提交足额参竞保证金的。

（二）参竞人不具备食堂联合经营项目文件规定的资格要求的。

（三）参竞人未按食堂联合经营项目文件中项目商务需求部分要求参竞的。

（四）参竞文件未按照食堂联合经营项目文件要求由参竞人法定代表人或授权代表签字，或未按食堂联合经营项目文件要求的格式加盖公章的。

（五）参竞文件出现多个参竞案或多个参竞报价的。

（六）参竞有效期不能满足食堂联合经营项目文件要求的。

（七）参竞文件含有违反国家法律、法规的内容，或附有学校不能接受的条件的。

**四、终止条款**

评审委员会评审时出现以下情况之一的，应予终止：

（一）出现影响参竞公正的违法、违规行为的。

（二）因重大变故，联合经营任务取消的。

终止后，除联合经营项目任务取消情形外，应当重新组织参竞活动。

**第四篇 参竞人须知**

## **一、****参竞费用**

无论参竞结果如何，参竞人参与本项目的所有费用均应由参竞人自行承担。

**二、参竞人**

1、合格参竞人条件

合格参竞人应完全符合食堂联合经营项目文件第一篇中规定的参竞人资格条件，并对食堂联合经营项目文件做出实质性响应。

2、参竞人的风险

参竞人没有按照食堂联合经营项目文件要求提供全部资料，或者参竞人没有对食堂联合经营项目文件在各方面做出实质性响应，可能导致参竞被拒绝或评定为无效参竞。

3、本项目不接受联合体参竞。项目联合经营过程中不得分包、转包。

## **三、食堂联合经营项目文件**

食堂联合经营项目文件是参竞人编制参竞文件的依据，是评审委员会评判依据和标准。食堂联合经营项目文件也是学校与拟成交人签订合同的基础。

1.学校对食堂联合经营项目文件所作的一切有效的书面通知、修改及补充，都是食堂联合经营项目文件不可分割的部分。

2.食堂联合经营项目文件的解释

参竞人如对食堂联合经营项目文件有疑问，必须以书面形式在6月13日上午12:00以前向四川外国语大学要求澄清，四川外国语大学可视具体情况做出处理或答复。如参竞人未提出疑问，视为完全理解本食堂联合经营项目文件。一经进入评审程序，即视为参竞人已详细阅读全部文件资料，完全理解食堂联合经营项目文件所有条款内容并同意放弃对这方面有不明白及误解的权利。

3.参竞人对食堂联合经营项目文件有异议的，应在6月13日上午12:00以前提出，否则视同认可食堂联合经营项目文件所有要求。

## **四、参竞文件**

参竞人应当按照食堂联合经营项目文件的要求编制参竞文件，并对食堂联合经营项目文件提出的要求和条件做出实质性响应。

**（一）参竞文件组成**

参竞文件由以下部分和参竞人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成，参竞人应按照参竞文件格式”规定的目录顺序组织编写和装订，否则有可能影响参竞人的参竞文件响应程度得分。

**（二）参竞有效期**

参竞有效期为参竞截止日期后60天内。

**（三）参竞保证金**

1.参竞人按第一篇的要求缴纳参竞保证金。

2.评审结果公示无异议，拟成交人与学校签订合同时参竞保证金直接转为履约保证金；拟成交人与学校签订合同后，学校将按照退还保证金相关规定无息退还予其他非拟成交人。

3.发生以下情况之一者，参竞保证金不予退还：

（1）购买了食堂联合经营项目文件而放弃参竞的，须在现场评审开始**前**以书面形式通知学校；未予书面通知且缺席的参竞人将被取消参加该项目的参竞资格并扣除参竞保证金。

（2）参竞人被通知拟成交后，拒绝按承诺签订合同，参竞保证金则不予退还，同时学校有权重新确定拟成交人。

（3）参竞人在投递参竞文件截止时间后，在规定的参竞有效期内撤销或对参竞文件做实质性修改。

（4）提供虚假资料参竞的。

（5）有“串标”等违法违规行为。

（6）采用虚假手段骗取拟成交的。

**（四）参竞文件的份数和签署**

1. 参竞文件一式八份，其中正本一份，副本六份，**一份电子版（载体为U盘，内容为正本扫描文本，U盘外注明公司名称），未按要求份数提交参竞文件的，将不予评审。**副本可为正本的复印件，必须与正本一致，如出现不一致情况以正本为准。所有参竞文件须装订成册，写明目录，标明页码。

2.参竞文件正本中，每一页均应由参竞人加盖公章，或者由参竞人法定代表人或授权代表签名，其中规定格式的文件应当按要求签名和加盖参竞人公章。

3.若参竞人对参竞文件的错处作必要修改，则应在修改处加盖参竞人公章或由法人或法人授权代表签字确认。

4.电报、电话、传真形式的参竞文件概不接受。

**（五）参竞报价**

参竞人应结合自身能力及各种因素编制报价预算书，进行报价。本项目涉及币种均为人民币。

**（六）修正错误**

若参竞文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1.报价一览表总价与参竞报价明细表汇总数不一致的，以报价一览表为准；

2.参竞文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3.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；

4.单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正单价；

5.对不同文字文本参竞文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

评审委员会按上述修正错误的原则及方法调整或修正参竞人参竞报价，参竞人同意并签字确认后，调整后的参竞报价对参竞人具有约束作用。如果参竞人不接受修正后的报价，则其参竞将作为无效参竞处理。

1. **参竞文件的递交**

**1.菜品管理方案、食品加工规范方案、原材料采购方案、安全卫生管理方案、应急保障方案、食堂环境改善方案、智慧食堂建设方案、设施设备投入方案、其他优惠、劳动育人方案应与其他资料分开，独立封装，采取匿名方式提交，方案及封装封面均不得载有任何可能明示或暗示表明参竞人名称的信息，否则视为无效方案，取消参与资格。**

**匿名方式提交材料的装订要求：**

1. 按规定格式装订成册，并应编制目录，逐页标注页码。
2. 面页使用A4规格白纸面页，用初号仿宋字体居中标明 “XX方案”；在页面右下角

加盖参竞单位章后沿密封线折叠成腰约10cm左右的等腰直角三角形密封；面页除了“XX方案”四字和右下角密封处印章外不得有其他印记；密封后的面页及整个《XX方案》均不得出现白页、残页和倒页，不得显示与参竞单位有关的任何信息及与本项目无关内容；《XX方案》文字部分纸张采用A4白纸，四号仿宋字体；图表采用A4或A3白纸，图表内的字体、字号大小不限；文字、图表不得使用彩色和不得编制页码。违反上述任何一项，其参加文件《XX方案》部分为零分。

1. 2025年6月30日仍经营的高校食堂**基本情况表（内容须涵盖项目名称、项目地址、经营面积、累计经营时间、座位数量、用户单位联系人电话等基本信息并加盖用户单位公章。多个经营场地须按重要性进行先后排序。）**

3.参竞文件的密封与标记

参竞文件（除菜品管理方案、装修食品加工规范方案、原材料采购方案、安全卫生管理方案、应急保障方案、食堂环境改善方案、智慧食堂建设方案、设施设备投入方案、其他优惠、劳动育人方案以外的文件）的正本、副本均应密封，封面注明项目名称、分包号、参竞人名称地址、“正本”、“副本”字样及“不准提前启封”字样。封口须加盖参竞人公章或授权代表签字。

4.参竞文件提交截止时间：2025年 6月16日上午8：00-8：30（超过截止时间递交的参竞文件不再接收）。

## **五、现场评审**

## （一）参竞人须至少为3人，方可现场评审。

（二）现场评审时，应当由参竞人或者其授权的人检查参竞文件的密封情况，经确认密封完好的参竞文件，由评审人员当众拆封，宣读参竞人参竞文件“报价表”的参竞人名称和经济部分报价。

**（三）**现场评审过程应指定专人负责记录，并存档备查。

（四）本项目报价共1次：递交报价文件时的报价即为最终报价。

## **六、评审**

详见第三篇内容。

## **七、拟成交人确定**

1.根据成交原则确定拟成交人。

2.拟成交结果将在评审结束后公示于四川外国语大学校园网，公示时间为五个工作日。

3.经公示结束后，向拟成交人发送拟成交通知书。

拟成交通知书发出后，学校改变拟成交结果，或者拟成交人放弃拟成交，应当承担相应的法律责任。

## **八、参竞人对拟成交结果的异议、投诉**

（一）参竞人对拟成交公告有异议的，应当在公示期内内，以书面形式向项目办公室提出质疑。

（二）项目办公室应当在收到书面质疑后七个工作日内，对质疑内容做出答复。

（三）未在规定时间内答复的或者参竞人对答复不满意，可以在答复期满后十个工作日内向学校投诉。

## **九、签订合同**

1. 拟成交人应按《拟成交通知书》指定时间、地点与学校签订正式合同。
2. 拟成交人应当自成交通知书发出之日起五个工作日内，根据食堂联合经营项目文件和拟成交人的参竞文件与学校订立书面合同。拟成交人无正当理由拒签合同的，学校取消其拟成交资格，其参竞保证金不予退还；给学校造成的损失超过参竞保证金数额的，拟成交人还应当对超过部分予以赔偿。
3. 食堂联合经营项目文件、拟成交人的参竞文件、有效承诺文件及澄清文件及合同范本条款等，均为签订合同的依据，所签订的合同不得对上述文件内容作实质性修改。
4. 如拟成交人放弃拟成交项目或在签订合同时改变拟成交状态，学校将取消其拟成交资格，参竞保证金不予退还。
5. 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。
6. 合同签订后，运行期间成交人未能或不能按食堂联合经营项目文件要求及参竞文件承诺履行合同，学校随时有权解除合同，且不承担任何责任。
7. 签订合同前，成交人应缴足履约保证金。
8. 其他未尽事宜，由学校与拟成交人双方共同协商确定。

**十、本项目文件所涉金额单位均为人民币。**

# **第五篇 参竞文件格式**

## **一、****资格性审查证明文件**

## **二、参竞人基本情况表**

**参竞人基本情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参竞人名称 |  | | | | | | |
| 注册地址 |  | | | | 邮政编码 | |  |
| 联系方式 | 联系人 |  | | | 电 话 | |  |
| 传 真 |  | | | 网 址 | |  |
| 组织结构 |  | | | | | | |
| 法定代表人 | 姓名 |  | 技术职称 | |  | 电话 |  |
| 技术负责人 | 姓名 |  | 技术职称 | |  | 电话 |  |
| 成立时间 |  | | 员工总人数： | | | | |
| 营业执照号 |  | |  | 食堂经理 | | |  |
| 注册资金 |  | | 一级厨师 | | |  |
| 开户银行 |  | | 二级厨师 | | |  |
| 账号 |  | | 三级厨师 | | |  |
| 经营范围 |  | | | | | | |
| 备注 |  | | | | | | |

## **三、参竞函**

**参竞函**

四川外国语大学：

我方收到 （项目名称）文件，经详细研究，决定参加该项目的参竞。

**1.我方本次参竞包1和包2，如同时成为2个包的第一拟成交候选人，选择 （包1/包2）成交。（参竞一个包的参竞人请删除本条）**

2.我方现提交的参竞文件为：参竞文件一式八份，其中正本一份，副本六份，电子版一份。

3.如果我方参竞文件被接受，我方将履行食堂联合经营项目文件中规定的各项要求，按国家有关法律和合同约定条款承担我方的责任。

4.我方愿意提供学校在食堂联合经营项目文件中要求的所有资料，并对其真实性负责。

**5.我方理解，最高报价不是拟成交的唯一条件。**

6.我方同意按食堂联合经营项目文件规定，交纳人民币 伍拾万 元/人/包作为

参竞保证金。

7.我方同意按照下述比例安排工作人员从事学生食堂餐饮服务与管理工作：

|  |  |
| --- | --- |
| **岗位名称** | **安排人数** |
| 项目经理 |  |
| 一线员工 |  |

参竞人（公章）：

地址：

电话：

年 月 日

## 

## **四、法定代表人授权委托书**

**法定代表人授权委托书**

项目名称：\_\_\_\_ \_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日 期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_

致：\_四川外国语大学\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（参竞人名称）是中华人民共和国合法企业，法定地址\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_（参竞人法定代表人姓名）特授权\_\_\_\_\_\_\_\_\_（被授权人姓名及身份证代码）代表我单位全权办理对上述项目的前期接洽、签约等具体工作，并签署全部有关的文件、协议及合同。

我单位对被授权人的签名负全部责任。

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

被授权人签名： 法定代表人签名：

职 务： 职 务：

|  |
| --- |
| **法定代表人身份证复印件（正反面）** |

|  |
| --- |
| **授权代理人身份证复印件（正反面）** |

参竞人公章 年 月 日

**注：由法定代表人办理并签署参竞文件的，不提供《法定代表人授权委托书》**

## **五、参竞人承诺函**

**参竞人承诺函**

项目名称：

日 期：

致： 四川外国语大学

很荣幸能参与上述项目的参竞。

我代表 （参竞人名称），在此作如下承诺：

1. 完全理解和接受食堂联合经营项目文件的一切规定和要求。
2. 参竞报价（综合单价）为闭口价。即在参竞有效期内，该报价固定不变。
3. 若拟成交，我方将按照食堂联合经营项目文件的具体规定与学校签订合同，并且严格履行合同义务。

4．在整个参竞过程中，我方若有违规行为，贵方可按食堂联合经营项目文件和相关法律之规定给予惩罚，我方完全接受。

5．若拟成交，本承诺函将成为合同不可分割的一部分，与合同具有同等的法律效力。

法人/法人授权代表签字：

参竞人公章：

年 月 日

1. **诚信声明**

诚信声明

项目名称：

致： （学校名称）：

（参竞人名称）郑重声明，我公司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，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，参加本项目采购活动前三年内无重大违法活动记录，相关证明文件附后。我公司声明提供的前述用于本次参竞的证明文件真实有效。我方对以上声明负全部法律责任。

特此声明。

（参竞人公章）

年 月 日

## **七、商务条款承诺**

**参竞人对参竞重要事项的响应**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 事 项 | 响应与否 |
| 1 | 遵守国家法律、法规，无重大违法记录。 |  |
| 2 | 参竞人经自查符合参竞资质。 |  |
| 3 | 参竞人按要求缴纳参竞保证金。 |  |
| 4 | 参竞人承诺拟成交后按要求缴纳履约保证金。 |  |
| 5 | 参竞人已详细阅读食堂联合经营项目文件，并对其无异议。 |  |
| 6 | 参竞人承诺拟成交后按国家规定为员工缴纳社会保险。 |  |

（参竞人公章）

年 月 日

1. **合理化建议**

参竞人对本食堂联合经营项目有独到的见解，能使学校有利用价值的信息，均可在此提出。以上内容无固定格式，请各参竞人自行设计格式填写。

## **九、报价部分报价表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 参竞人名称 |  | | | |
| 项目名称 | | 基本大伙餐价格折扣率（%） | 环境改善投入金额（元） | 基本大伙餐投料率（%） |
| 四川外国语大学东区学生食堂联合经营项目（包1） | | 小写： | 小写： | 小写： |
| 大写： | 大写： | 大写： |
| 四川外国语大学西区学生二食堂联合经营项目（包2） | | 小写： | 小写： | 小写： |
| 大写： | 大写： | 大写： |
| 备注：  1.基本大伙餐实际售卖价格=第二篇基本大伙餐参照价格标准\*基本大伙餐价格折扣率（%）。  2.包1环境改善投入金额不得低于280万元。包2环境改善投入金额不得低于360万元。  3.基本大伙餐投料率区间为50%-65%，投料率=（主辅料和调料总成本/总营业收入）×100%。 | | | | |

填写说明：1.该表是确定成交人的重要依据，请慎重填写；

2.**报价时请注意报价单位；**

3.请将其它需要特别说明的事宜填写在备注栏中。

参竞人： （盖章）

法人/法人授权代表：

年 月

## **十、服务部分响应文件**

## （一）项目管理机构组成表

**项目管理机构组成表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 职务 | 姓名 | 职称 | 执业或职业资格证明 | | | | | 备注 |
| 证书名称 | 级别 | 证号 | 专业 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |

参竞人公章： 年 月 日

## （二）主要人员简历表

**主要人员简历表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | | 年 龄 |  | | 学历 | |  |
| 职 称 |  | | 职 务 |  | | 拟在本合同任职 | |  |
| 毕业学校 | 年毕业于 学校 专业 | | | | | | | |
| 主要工作经历 | | | | | | | | |
| 时 间 | | 参加过的类似项目 | | | 担任职务 | | 发包人及联系电话 | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |

参竞人公章： 年 月 日

（三）其他内容无固定格式，请各参竞人自行设计，可参照参竞文件的递交要求进行编制。

## **十一、商务部分响应文件**

以上内容无固定格式，请各参竞人自行设计，可参照参竞文件的递交要求进行编制。

#### 十二、其他应提供的资料

**特别说明：**

**本项目文件的解释权归四川外国语大学。**

# **第六篇 合同范本及附件**

**一、四川外国语大学学生食堂联合经营管理合同（范本）**

**二、附件1：四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营日常考核实施细则**

**三、附件2：四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营年度考核办法**

**四、附件3：四川外国语大学食堂餐饮服务满意度调查问卷**

**五、附件4：四川外国语大学东校区学生食堂、西校区学生二食堂联合经营项目报名表**

**六、附件5：食堂规划分区示意图1**

**七、附件6：食堂规划分区示意图2**

**八、附件7：食堂规划分区示意图3**

四川外国语大学

2025年6月6日

附件：

**四川外国语大学学生食堂联合经营管理合同（范本）**

**甲方：四川外国语大学**

**乙方：**

**乙方营业执照编号： 组织机构代码证编号：**

**乙方法定代表人： 身份证号码：**

**乙方法定代表人授权委托人： 身份证号码：**

甲、乙双方根据《中华人民共和国民法典》及有关法律法规规定，就学生食堂（以下简称食堂）联合经营管理的有关事宜达成如下合同并共同遵守。

**第一部分 经营管理合同的基本内容**

第一条 本合同约定甲方将 学生食堂 交由乙方进行联合经营。

第二条 合同期限：从 年 月 日起至2030年春季学期结束。乙方承诺按照参竞文件概算金额对本合同约定的经营食堂进行环境设施改善和消防设施改善，并于 年 月 日前完成并投入使用，否则甲方有权将本合同提前终止，乙方应承担违约责任。

**第二部分 相关费用**

第三条 甲方按照联合经营食堂当月营业额总和的3%（税后净收）计提考核费，每月结算暂存至甲方（四川外国语大学）计划财务处账上。根据考核结果，按对应考核等级予以返还。

乙方的所有经营收入均需按照一卡通的方式纳入总账，不得收入账外现金。乙方自行负责办理在高校食堂经营的免税手续，并向甲方提供乙方公司名称一致的结算开户行和账号，甲方将按此账号进行结算划转。

第四条乙方承诺每月投入学生食堂劳动育人活动费，用于开展特色劳动育人、学生用餐减免优惠等相关活动，食堂劳动育人活动费不低于月营业额的2%（税后净收），计算时间为次月的 日，甲方每月对开展特色劳动育人、学生用餐减免优惠等相关活动的投入费用进行审核，总金额未能达到此标准的将处以日常考核扣分，不足额度将在次月营业款中扣除，并用于相关学生活动开支。

第五条 乙方每月按照营业收入的3‰向甲方缴纳校园一卡通使用维护费用，并按照学校相关管理规定使用校园一卡通系统设备。

第六条 乙方必须于 年 月份前的一次性投入不低于 万元（大写 ），用于学生食堂环境改善和食堂的消防设施改善；乙方须在合同签订前甲方缴纳10万元的环境改善保证金，以确保环境改善按期、按质进行，乙方按照《四川外国语大学东校区学生食堂、西校区学生二食堂联合经营项目文件》（以下简称食堂联合经营项目文件）相关规定 缴纳环境改善保证金，如未按期缴纳，视为放弃联合经营资格，本合同不成立。

乙方承诺的环境改善期截止日期为 年 月 日，在此日期后，甲方将依照食堂联合经营项目文件中对环境改善投入资金审计办法，对乙方投入的食堂环境改善费用进行审计，如实际投入资金低于乙方在参竞时承诺的环境改善投入资金，乙方须根据甲方的改造意见限期补齐投入差额或者乙方用现金方式向甲方补缴投入差额，用于食堂进一步环境改造与美化改造。如不履行，甲方有权取消乙方的经营权，环境改善保证金不予退回，乙方的所有投入费用不能请求赔偿、补偿，责任由乙方全部承担。

第七条 乙方应当按照甲方或甲方委托的物业管理等部门的收费标准、收费时间缴纳相应的包括但不限于水电气费、垃圾清运费、物业费等应当由乙方承担的相关费用。其中水电气费按照重庆市规定的居民用的标准缴费，其他费用按照上级主管部门和学校规定的标准收取。

甲方现有食堂固定资产设备应作为联合经营成本，以有偿方式提供给乙方使用，设备最终清单由乙方与甲方资产管理部门清点并确定正常使用后，由乙方与甲方资产管理部门签订补充协议，约定具体的有偿使用方案。第八条 在合同期内，如乙方未能按时足额交清第四条、第五条、第六条、第七条中约定的相关费用，乙方应承担违约责任并从应付之日起，每日按欠费总金额的3‰向甲方支付滞纳金。

第九条 乙方在签订本合同前，应当向甲方一次性缴纳人民币 150 万元（大写 壹佰伍拾 万元整）作为经营食堂的履约保证金。该履约保证金作为房屋及设施设备洁净、完好的基本保证以及按时存入考核费、涉及学生育人活动和学生用餐减免优惠费用等，乙方不违反本合同约定的保证。合同期内，应由乙方缴纳的考核费、滞纳金、违约金及其它费用逾期未缴纳时，甲方有权从乙方的营业款中扣除，营业款不足时，甲方有权从履约保证金中扣除。如乙方未违反本合同的约定时，在合同期满且处理完合同期内发生的劳动、劳务纠纷等遗留问题并按期撤场后由甲方退还乙方履约保证金，履约保证金不计利息。

第十条 合同存续期间，食堂的照明灯具、桌椅、厨具等，食堂内的固定资产设备和其他设施设备的日常维修费用由乙方自行承担。

第十一条 乙方办理工商、税务、卫生许可证等相关证照，所产生的费用由乙方自行承担。

第十二条 乙方经营管理所聘用员工的所有费用均由乙方自行承担。

**第三部分 考核管理及相关责任**

第十三条 按照错位经营的原则，乙方的经营范围主要为基本大伙套餐和特色风味菜品，乙方应承诺做到以下几点：

（1）乙方应保证在食堂设置符合中老年人饮食习惯的“社区食堂窗口”；保证有一个面积大小合理、窗口独立的民族特色窗口；保证设置“三全育人区”（即劳动育人区），总面积不低于240 m²。

（2）为满足师生更高层次的餐饮需求，乙方所有经营品种的确定、新增和变更必须经过后勤基建管理处膳食科同意后方可执行。

（3）乙方不得从事餐饮以外的其它业务（包括不经营超市等），不得经营超出自身经营条件的餐饮项目（食堂不得售卖海鲜。若没有凉菜制作条件，则不得经营凉菜项目）。乙方在规定范围内的经营必须符合相关部门规定的各项标准，否则甲方有权参照相关部门的处罚标准给予乙方违约处罚。

第十四条 乙方承诺食堂月投料率不得低于50%，基本大伙餐价格折扣率、基本大伙餐投料率、基本大伙餐菜品的品类数量、品质、份量等必须严格按照参竞文件中乙方所承诺的具体标准进行经营，如发现未达到相应标准的情况，则按照违约处理，视情况扣除履约保证金。

第十五条乙方的经营时间为全年营业，每天为6：00至23：00，其中学校寒暑假期和国家法定节假日期间的营业档口不少于 3 个。经营区域仅限于联合经营场地之内，不得外出售卖食品，不得外出送餐。乙方在清晨和夜间经营的时候不能有太大噪音等影响周边师生休息的情况发生，否则甲方有权按照每项每次伍佰元至壹万元的标准给予乙方违约处罚。

乙方的经营必须遵守国家、地方制定的《食品安全法》等法律法规以及上级主管部门和学校制定的相应规章制度。乙方如有违反，因此产生的罚款等费用全部由乙方自行承担，甲方还可以在此基础上给予相应的经济处罚。

第十六条 乙方独立经营、自负盈亏、独立承担经营风险，同时承担经营过程中的食品卫生安全、人身安全、财产安全等全部责任。乙方必须严格遵守食品卫生规定和要求，保证食品卫生，杜绝食物中毒发生。认真贯彻《中华人民共和国食品安全法》，须按照学校要求定期组织员工培训《中华人民共和国食品安全法》，把好饮食卫生“四关”、“三白”、“二消毒”、“—留样”。四关，即进货关、拣洗关、烹饪关和消毒关；三白，即窗口和加工操作人员要穿戴好帽子、口罩和工作服；二消毒，即洗手消毒和抹布消毒；一留样，即熟食留样记录。食品和环境卫生，必须达到国家食品药品监督管理总局和学校检查的标准和要求。乙方必须加强防火、防盗、防恐怖投毒、防霉变、防食物中毒、防过期食品、防疾病传染工作，承担“六防”工作不力的所有责任。认真落实天然气、电力、机械设备、食品采购进货、库房保管等的管理责任，扎扎实实地进行餐具消毒工作，杜绝偷盗、投毒和食物中毒事件的发生。尤其要落实操作间进出人员的管理，做好防恐工作。

第十七条 未经甲方书面同意，乙方不得将食堂全部或者部分转租、转借或其他任意形式转交给任何单位或个人进行经营。否则甲方有权按照每次伍万元的标准给予乙方违约处罚。

第十八条 乙方必须使用甲方提供的一卡通消费刷卡系统，乙方的任何一个售卖窗口不能直接收取现金或转账，否则经查实后甲方有权按照每次壹万元标准给予乙方违约处罚。若当月发现3次以上收取现金没有入帐的情况，则扣除当月营业额的50%作为违约金。

第十九条 为保证师生员工正常用餐，乙方应当于早、中、晚三餐用餐人数较为集中时开足服务窗口，缩短师生等候时间。乙方必须按甲方规定的作息制度做好就餐保障工作，遇特殊情况（包括接待任务等）应予以配合供餐或延时供餐，保障师生员工就餐。同时，不但要保障法定节假日期间的饭菜供应，而且还要提供丰富的饭菜食品，营造喜庆祥和的节假日氛围。

第二十条 乙方应当制定较为完善的员工管理办法和制度并在食堂内的醒目位置张贴，接受甲方及师生的监督。如有违反，甲方可按照每次伍佰元的标准视其情形给予乙方违约处罚。

第二十一条 乙方应当保持经营菜品价格的稳定。乙方经营的特色餐饮菜品在同质同量同品种的前提下，定价应低于周边市场价格的8.5折，每个窗口要有“无利”菜品；乙方经营的大伙基础餐的菜品价格必须符合食堂联合经营项目文件中的具体要求和乙方参竞文件中所提供的菜品样式等。乙方所有菜品价格的确定和调整均需提前报审甲方并取得书面同意，否则，甲方可以按照每一菜品每次伍仟元的标准给予违约处罚。

第二十二条 乙方应当提高餐饮服务质量。做好菜品的花色品种齐全、营养搭配合理；采取保温措施，确保饭菜温度；提高服务人员的服务意识、增强服务技能，不断提升服务质量和师生满意度。

第二十三条 乙方必须以食品质量与卫生管理为核心环节，确保食品原材料质量，所需的米、面、油、肉等所有原材料坚持索证制度并建立健全台账。否则，甲方可以对乙方每违规采购一次给予壹万元的违约处罚。肉类采购的鲜货与冻货的比例须严格控制在科学合理的范围内，冻货占比不得过大，乙方必须及时根据甲方师生的诉求进行调整。如拒绝整改或整改不力，情况严重者，乙方须无条件接受甲方对乙方原材料进行统一采购。

第二十四条 甲方提供的食堂内消费刷卡系统的维护、充值等工作由甲方全部负责，乙方可于次月的中旬（遇周末或节假日则顺延）前到甲方指定的管理部门结算上月的刷卡消费款项。结算前，甲方有权在乙方的刷卡消费款项中直接扣除本合同约定的、应当由乙方承担的事故赔偿金额或其他违约处罚金。如果乙方当月的刷卡消费款不足以支付当月应当承担的违约金时，甲方可以选择在乙方缴纳的履约保证金中扣取，也可以选择在乙方下一月或几月的刷卡消费款中扣取。乙方缴纳的履约保证金被扣取后不足约定金额时，甲方可以直接在乙方的刷卡消费款中扣取不足的部分。乙方违约赔偿或事故责任赔偿事宜处理完善前不得结算。

第二十五条 乙方的环境改善方案必须经甲方书面同意后方可进行，消防改善方案必须符合高校食堂的消防管理要求，并通过消防安全合格验收，否则甲方有权要求乙方立即恢复原貌，并且给予伍万元的违约处罚。乙方因环境设施改善和消防设施改善产生的全部费用均由乙方自行承担。

乙方建设智慧食堂的标准，要食堂联合经营项目文件中的相关要求，并达到参竞文件中承诺的相关建设内容，如未达到相关建设要求，按照违约处理，视情况扣除履约保证金。

第二十六条 合同期满或经营期内解除合同时，乙方须按照甲方通知的时间立即停止经营，返还甲方的设施、设备，并在合同期满之日（或解除合同之日）起七天（自然天数）内撤场（内容包括将乙方所属物品、设施等全部搬离食堂，完成食堂内的清洁工作、保持场内原有设施设备的原状以及装修附属物的完好等），乙方逾期未撤场，甲方将扣除乙方全部履约保证金壹佰五十万元，所有场内物资设备视为乙方放弃其所有权，由甲方按无主进行处理，由此导致的一切经济损失和社会影响由乙方全权负责。

第二十七条 无论是在经营期之内或经营期之外，乙方均不得以甲方的名义对外进行任何形式的借贷等经济往来活动和其它性质的活动。如乙方在经营过程中发生质量事故、安全事故等问题时，由乙方全权负责对外赔偿。如因乙方原因产生法律纠纷而第三人请求甲方赔偿时，甲方承担赔偿责任后，甲方有权向乙方追偿，由此所产生的一切费用包括但不限于诉讼费、律师费、差旅费等均由乙方承担。

第二十八条 乙方不得以甲方的名义聘用人员，乙方因经营需要自行聘用的人员应符合从事饮食业人员的健康标准，并接受甲方监督。乙方从业人员，必须“两证”(即身份证、健康证)齐全，并到甲方食堂管理部门办理登记备案。乙方聘用人员的劳动关系、劳动权益、工资福利等全部由乙方负责。在本合同存续期间及合同解除后，甲方均不承担乙方聘用员工的一切事宜。

第二十九条 乙方应当正确使用并妥善保管甲方提供的各类资产，乙方应保证资产不流失，并做好相应的维修维护和保养工作，若有损坏或丢失，由乙方负责维修或赔偿。在经营过程中，食堂的设备、设施的维修、维护由乙方自行负责并承担相应费用。

第三十条 乙方须按照相关规定，执行并达到“门前三包责任制”的相关要求。乙方必须按“创建国家卫生城市的标准”，认真做好食堂内外的环境卫生和除四害工作，做到经常性灭蚊蝇工作，灭鼠工作要根据学校统一安排每学期开展二次以上（每次灭鼠工作必须向甲方报方案，并经甲方同意后实施，做好安全工作）），环境卫生能够以优秀成绩通过教育行政部门、卫生执法部门的各种监督检查。

第三十一条 乙方全面承担因经营管理不善而产生的一切后果，并负责因此给甲方造成的经济损失和其他不良影响。甲方对乙方的日常考核按照《四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营考核办法》、《四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营日常考核实施细则》。

第三十二条 乙方及乙方工作人员应遵守甲方相关规章制度； 因乙方或乙方工作人员原因给自身、甲方或第三方造成的一切人身、财产损害由乙方承担。

**第四部分  合同解除的条件**

第三十三条 如果发生下列情形之一，甲方有权单方面解除本合同且不承担任何责任：

1.乙方不交付或者不按约定交付食堂考核费逾期达10日以上；

2.食堂年度考核中，发现乙方一学期内出现食堂月投料率低50%三次及以上情况的；一学期内出现三次基本大伙餐价格折扣率、基本大伙餐投料率、菜品种类、数量、价格未严格按照参竞文件中乙方所承诺的具体标准进行经营的；

3．乙方拖欠应向甲方缴纳的各项费用达壹万元以上；

4．乙方未经甲方书面同意，擅自改变经营用途、经营项目或超范围经营；

5．乙方违反本合同约定，不承担管理维护或维修责任致使食堂的设施设备严重损坏，而拒绝承担维修或赔偿责任的；

6．乙方未经甲方书面同意，将食堂全部或者部分转租（转包或分包）、转借或其他任意形式转交给任何单位或个人进行经营的；

7. 乙方在甲方校园内进行违法活动经查实的；

8．乙方的食堂经营档口商户、供货商等或乙方相关的合作方及用餐群体通过网络、媒体、上访、信访等方式反映乙方在经营食堂过程中存在经营、管理问题等，经甲方书面通知后仍未及时处理的；

9．乙方拖欠供货商款项、食堂经营档口商户款项、劳动劳务人员报酬等，未及时处理或甲方书面通知后仍未妥善解决的；

10．在乙方经营管理过程中，人员食用食物后出现食源性身体不适等相关情况达5人及以上的；

11.乙方在经营管理过程中出现安全稳定问题，经甲方书面通知后仍未妥善解决的；

12.甲方对乙方进行日常考核、年度考核，乙方作为被考核人出现考核不合格情况的；

13. 因教育主管部门或学校建设、发展需要等政策因素规定须解除合同的；

14. 乙方违反甲方食堂经营和管理的规定，未在限期内整改或整改不达标的；

15. 乙方的履约保证金全部或者部分被扣取后未在三个工作日内补足的；

16. 在乙方的经营的食堂内出现重大食品卫生安全责任事故、消防安全责任事故等事故的；

17. 首期一次性投入没有达到合同约定金额或者在过程化验收中不符合要求的；

18. 法律、法规规定的其它解除合同的情形。

甲方解除合同后，乙方应对甲方造成的所有损失承担赔偿责任。

第三十四条 有下列情形之一，乙方有权解除本合同，且不承担任何责任：

1．甲方迟延交付联合经营食堂2个月以上；

2. 法律、法规规定的其它解除合同的情形。

**第五部分  违约责任**

第三十五条 乙方在合同存续期内如果没有提前一周向甲方进行书面申请并获得同意，而擅自关闭食堂的全部或部分经营窗口超过半天及以上时间，影响师生正常就餐的，甲方可视为乙方单方面毁约，甲方有权按照每关闭一天伍仟元的标准收取违约金，并保留解除合同、取消乙方经营经营管理资格的权利。

第三十六条 乙方如果在合同存续期间提出提前解除本合同，放弃联合经营资格的，必须至少提前三个月告知甲方，征得甲方书面同意后可以不承担违约责任。否则乙方须承担违约责任并向甲方支付拾万元的违约金。

第三十七条 乙方如果在合同存续期间，存在违法行为或者较为严重的违规等行为，不再适宜继续经营经营的，甲方可以要求提前解除本合同，并且不用承担任何违约责任。

第三十八条 在本合同存续期间，甲方因不可抗力因素或政策因素等原因，提出提前解除本合同的，不用承担违约责任。甲方因为其他原因提出提前解除本合同的，应当提前三个月告知乙方，征得乙方书面同意后可以不承担违约责任。否则甲方须承担违约责任并向乙方支付拾万元的违约金。

第三十九条 乙方应妥善处理与就餐人员之间的矛盾、冲突，且不得使冲突升级为打人事件，否则，应承担由此所产生的所有责任；没有达到标准化食堂的要求，提供霉烂变质食物（包括库存中有霉变货物）等，甲方将从其一卡通营业款中扣除违约金每次不低于两千元，乙方还必须为以上行为而产生的后果负全责；发生投毒或食物中毒事件，甲方除扣除履约保证金外，乙方还必须承担因此而造成的所有责任，甲方有权解除合同。

第四十条 为确保食堂进货和库存食品的安全，乙方必须确保进货食品都有《质检报告》，必须建立《进出货登记册》，如实登记如下事项：品名、进货渠道（或生产厂商）、检疫证明、生产日期、质保期、进库日期、出库日期、出库量、库存余量等，凡甲方及其有关方面检查到《进出库登记册》中有缺项，甲方将从乙方一卡通营业额中扣除违约金壹千元／次。

第四十一条 乙方必须做好食堂卫生和食品安全工作，达到食品卫生安全量化A级管理标准。在接受市区两级的食药监局、卫生局、环保局的有关部门以及市教委、高校后勤协会等各级各类检查时，承担检查组提出的任何关于安全、卫生、饭菜质量和价格方面问题的责任，若受到检查组的处罚，则甲方也将按照甲方的相关管理规定进行处理。在迎接各类参观团的过程中给学校造成重大不良影响的，甲方也将按照有规章制度进行处理。没有按合同约定完善各类证照者，视为违规经营和违约，甲方保留扣除全部履约保证金和单方解除合同的权利。

第四十二条 甲方除常规检查外，还将不定期地会同相关人员（学生代表、教师代表、家长代表、餐厅管理人员代表等）就乙方提供的菜品种类结构及价格、卫生、饭菜质量、服务态度等项目进行随机检查，若发现饭菜质量和服务态度问题，则每次从其一卡通营业额中扣除伍佰元。

第四十三条 因饭菜质量、价格和卫生等问题造成学生集体（10人及其以上）上访或30人及其以上集体签名反映问题的，则每次从其一卡通营业额中扣除伍万元的违约金，情节严重者甲方有权扣除全部履约保证金并解除经营合同。

第四十四条 乙方必须做好内部人员管理，包括安全和稳定的管理。若因内部员工工伤、工资报酬、供货商、合作商、贷款纠纷等情况出现上访事件，每出现一次将扣除不低于壹万元的违约金，造成重大不良影响者甲方有权单方面解除合同，并不退还全部履约保证金。

第四十五条 乙方必须认真执行本合同书的要求和规定，对不服从甲方管理，无故不及时按照甲方的要求进行整改的，每次扣取壹仟元至壹万元的违约金。

**第六部分 双方约定的其他事宜**

第四十六条 在本合同期满或者解除后，甲方没有回购乙方自行添置的设施设备的义务，也不用补偿乙方进行环境设施改善和消防设施改善的费用。合同期届满，所有环境设施改善和消防设施改善投入归学校所有。乙方不得损坏现有不可移动的设施设备，乙方投入的装修装饰和管网、电线、消防设施等无偿归甲方所有，不得破坏。甲方保留要求乙方恢复原状的权利。

第四十七条 本合同在履行过程中发生的争议，由双方当事人协商解决；也可由有关部门调解；协商或调解不成的，由重庆市沙坪坝区人民法院管辖。乙方在签订本合同时已知晓甲方各项规章制度，甲方各项规章制度及本合同所涉及的文本作为本协议的附本，对甲、乙双方均有约束力。

第四十八条 本合同一式四份，甲方执三份、乙方执一份，从甲乙双方签字或盖章之日生效。

## **附件1 四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营日常考核实施细则**

为进一步加强我校引进的社会企业联合经营学生食堂的管理，根据《四川外国语大学学生食堂联合经营合同》、相关规章制度及管理考核办法，结合我校社会企业联合经营学生食堂的实际，特制定本管理考核实施细则，请遵照执行。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核项目 | 规范要求 | | 考核方式 | 扣款标准 | 扣分标准 |
| 一 | 安全管理 | 食品卫生安全 | 1、应建有各岗位职责及工作流程制度 | 查看制度 | 缺一项制度每次扣款500元 |  |
| 2、应建有卫生与安全责任制度和责任追究制度 | 查看制度 | 缺一项制度每次扣款500元 |  |
| 3、应持有效证件经营 | 现场检查 | 无证经营或证件无效除由经营者支付卫生主管部门的扣款外，学校将按5000—50000元进行扣款直至解除经营管理合同 |  |
| 4、从业人员应持有有效健康证 | 现场检查 | 缺证一人次扣款500元 | 缺证一人次扣1分 |
| 5、应严格执行食品卫生法律、法规，无食物中毒事故和肠道传染病发生 | 现场检查 | 出现食物中毒事故，按照食品安全相关法律法规处理 | 年度考核一票否决 |
| 6、应坚持《食品及食品原辅材料进货检查验收制度》 | 现场检查 | 进货无台账每次扣款500元 | 进货无台账或记录不全，每发现一次扣1分 |
| 消防安全 | 7、应保障食堂各项消防设施完好，进行定期检查并作好检查记录 | 现场检查 | 设施损坏、无检查记录扣款500元 | 记录不全一次扣1分 |
| 8、应安全用电，严禁私拉电线 | 现场检查 | 私拉电线一次扣款1000元 | 私拉电线一次扣2分 |
| 9、应培训员工掌握正确使用天然气的方法，注意防漏、防爆、防火，使用后关好气阀，确保安全 | 现场检查 | 出现用电用气或火情安全事故一次扣款不低于10000元 | 出现用气安全事故一次扣20分 |
| 10、应组织员工培训消防自防自救常识和安全逃生技能 | 查看记录 | 无培训记录的扣款500元 | 无培训记录一次扣1分 |
| 其他安全 | 11、应安排专人管理和保护好学校固定资产的安全 | 现场检查 | 按照学校有关固定资产的相关规定处理 | 每遗失一件扣1分 |
| 事故预防制度 | 12、应对从业人员进行卫生安全知识培训，建有预防食物中毒事故预案 | 查看制度 | 缺一项预案制度扣款500元/次 | 缺一项预案制度扣1分 |
| 13、应对从业人员进行消防安全知识培训，建有因电气、燃气、油锅着火应急处理机制及预案 | 查看制度 | 缺一项预案扣款500元/次 | 缺一项预案制度扣2分 |
| 14、应对从业人员进行设备使用培训，建有机械设备、用电、用气(汽)安全操作规程 | 现场检查 | 违规操作一次扣款500元/次 | 违规操作一次扣1分 |
| 二 | 食品管理 | 采购 | 15、主要原材料应建立定点供货单位及采购品种备案制度，供货单位必须持有营业执照、卫生许可证、动植物检疫合格证等相关证件并提交后勤基建管理处备案 | 查看证件 | 无相关证件的每缺一项扣款1000元/次 | 证件不齐，每缺一项扣5分 |
| 16、应建立采购登记台账制度和索证、索票、准入制度，每批次物质应有生产厂家、产地、生产日期、保质期及QS认证等标识 | 现场检查 | 每缺一项扣款500元/次 | 每缺一项扣1分 |
| 17、采购的原材料应符合国家有关标准和规定 | 现场检查 | 每违规采购一次给予扣款10000元；如违规采购超过三次，学校将保留对联营食堂原材料统一采购的权利。 | 每违规采购一次扣10分 |
| 18、肉类采购比例科学合理 | 现场检查 | 肉类采购的鲜货与冻货的比例须严格控制在科学合理的范围，冻货占比不得过大。根据师生的投诉意见进行处罚，每投诉一次给予扣款2000元 | 每次投诉一次扣5分 |
| 存储 | 19、食品贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，做到生、熟分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，冷藏柜(库)存放食品有标志 | 现场检查 | 不符合要求每次扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 20、仓库管理规范，物资分类存放，食品库无过期、变质及非食品物资 | 现场检查 | 仓库管理不符合要求每次扣款不低于500元；如发现过期或霉变食品，每次扣款不低于5000元 | 每发现过期或霉变食品，一次扣5分 |
| 加工 | 21、食品加工应做到流程合理，操作规范 | 现场查看 | 不符合要求的每次扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 22、各类主副食应按照规范的配比标准加工（具体配比标准按照学校相关要求执行） | 现场抽检 | 不符合要求的每一品种扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 23、凉菜应由专间、专人和专用设施设备加工，凉菜间应安装空调 | 现场检查 | 不符合要求的每项每次扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 24、加工生、熟、荤、素食品应做到用具分开、整洁、严格消毒、摆放整齐 | 现场检查 | 不符合要求的每次扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 25、餐饮具使用前应要规范消毒 | 现场检查 | 不符合要求的每次扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 26、从业人员应养成良好卫生习惯，工作场所不吸烟，不随地吐痰，不戴首饰上岗，长发不外露；所有人员必须穿食堂标准工作服；工作服不得穿到食堂之外的区域 | 现场检查 | 不符合要求的每人次扣款200元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 27、按规定进行菜品留样 | 现场检查 | 不符合要求的每次扣款500元 | 不符合要求每次扣2分 |
| 28、食堂应有防鼠、防蚊蝇、防蟑螂及防尘措施并做到定期消毒 | 现场检查 | 不符合要求的每次扣款500元。发现鼠迹，每次扣款2000元 | 不符合要求每次扣1分。发现鼠迹，每次扣4分 |
| 出售 | 29、主要饭菜类应明码实价，菜牌齐全 | 现场检查 | 不符合要求的每项扣款500元 | 不符合要求每次扣2分 |
| 30、在正常就餐时期，品种应按学校要求执行，荤素搭配合理 | 现场检查 | 不符合要求的扣款（学校要求数-实际菜品数）\*500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 31、不应出售夹生、未熟或变质食品，饭菜中应无泥沙、钢丝等杂物。不得收取现金或转账。食堂不得经营超市，不得售卖海鲜，如条件不允许不得售卖凉菜 | 投诉核实 | 食品问题查实后每次扣款500元。收取现金或转账查实后每次扣款500元。如超出经营范围每次扣款不低于2000元。 | 不符合要求每次扣1分 |
| 32、餐厅内外、厨房、操作间、库房等场所应保持整洁 | 现场检查 | 不符合要求的每项扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 33、食堂内外应设置带盖的垃圾桶，并及时按照相关规定进行规范处置垃圾，不得将餐厨垃圾私自处理 | 现场检查 | 不符合要求的每项扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 三 | 服务质量 | 34、应统一着装，仪表端庄，挂牌、戴口罩上岗 | | 现场检查 | 不符合要求每人次扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 35、应做到服务及操作程序规范，态度端正，主动热情，文明用语，不和学生发生争吵及正面冲突 | | 核实投诉 | 查实后每次扣款500元 | 不符合要求每次扣2分 |
| 36、应及时处理就餐者投诉意见、建议，过程有记录 | | 现场检查 | 未处理投诉每次每件扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 37、应在中、晚餐供应期间向就餐者提供免费汤，并派专人负责管理 | | 现场检查 | 不符合要求的每项扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 38、应在食堂明显位置设有就餐投诉台(或设立意见箱、意见薄) | | 现场检查 | 不符合要求的每项扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 39、应实行学生刷卡消费，售卖窗口严禁使用现金 | | 现场检查 | 发现使用现金每人次扣款500元 | 不符合要求每次扣1分 |
| 四 | 经营秩序 | 40、未经学校书面同意，食堂经营企业不得将食堂全部或者部分转租、转借或其他任意形式转交给任何单位或个人进行经营 | | 依据合同 | 每次扣款50000元 | 按照合同执行 |
| 41、应严格遵循学校统一制订的菜品价格，不得擅自修改 | | 现场检查 | 若擅自改动价格，每一菜品扣款5000元 | 不符合要求每次扣5分 |
| 42、应遵守合同约定，不得超范围进行经营 | | 依据合同 | 超范围经营每次扣款10000元 | 不符合要求每次扣5分 |
| 43、应按时向学生提供符合卫生要求的热菜热饭（早上6：00—9：00；中午11：00—14：00；晚上16：00—23：00） | | 依据合同 | 未经同意擅自关闭食堂的全部或部分经营窗口，每关闭一天扣款10000元，后勤基建管理处保留解除合同、取消成交人经营管理资格的权利。 | 不符合要求每次扣1分 |
| 44、月投料率不低于50% | | 进销存系统 | 出现一次，给予20000元的违约处罚。 | 不符合要求每次扣6分。一个学期内，检查发现两次立即停业整顿。 |
| 45、大伙档口占比、大伙档口菜品种类和数量、价格，基本大伙餐月投料率未按合同执行 | | 现场检查 | 出现一次，给予10000元的违约处罚。 | 不符合要求每次扣6分。未达到合同要求，屡教不改的，后勤基建管理处保留解除合同、取消成交人经营管理资格的权利。 |
|  |  | 46、基本大伙餐分量未达合同要求的 | | 现场检查 | 出现一次，给予500-1000元的违约处罚。 | 未达到合同要求，屡教不改的，每次扣1分。 |
| 五 | 其他 | 47、成交人应做到“门前三包”，保持清洁卫生 | | 现场检查 | 卫生出现脏、乱、差现象每次扣500元。 | 不符合要求每次扣1分 |
| 48、成交人应在装修方案经后勤基建管理处书面同意后可以对食堂进行装修 | | 依据合同 | 装修方案未经同意，后勤基建管理处有权要求成交人立即恢复原貌，并且给予50000元的违约处罚。成交人因装修产生的全部费用均由其自行承担。 | 按照合同执行 |
| 49、成交人应在合同期满或合同期内解除合同时，立即停止经营，返还后勤基建管理处的设施、设备，并在合同期满之日（或解除合同之日）起七天（自然天数）内撤场。（内容包括将乙方所属物品、设施等全部搬离食堂，完成食堂内的清洁工作、保持场内原有设施设备的原状等 | | 依据合同 | 成交人逾期未撤场，视为其同意后勤基建管理处代其清除相关物品和设施，因此产生的费用及在清除物品、设施时产生的毁损、灭失的责任均由成交人自行承担。同时，成交人如果在合同期满或解除合同之日起七天内不按照约定完成撤场，学校将扣除成交人全部保证金50万元，所有场内物资设备由学校按无主进行处理，由此导致的一切经济损失和社会影响由成交人全权负责，学校保留诉诸法律的权力。 | 按照合同执行 |
| 50、根据学校情况下达的具体工作 | | 依据工作 | 视工作未完成情况每项予以不低于500元的扣款。 | 不符合要求每次扣1分及以上 |

备注：学校可根据实际情况随时对本办法进行修订，成交人须按修订后的办法执行。

**附件2**

**四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营年度考核办法**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核项目 | 考核内容 | 权重（%） | 考核标准 | 考核得分 |
| 1 | 师生满意度测评 | 1.通过线上或线下方式发放满意度调查问卷（不少于200份） | 10 | 1.师生满意度调查问卷，满分100分，以平均分为考核依据。平均分≥95分，得10分； 95分>平均分≥90分，得8分； 90分>平均分≥85分，得6分；平均分<85分，得0分 |  |
| 2.考核小组现场填写满意度调查问卷 | 10 | 2.考核小组现场填写师生满意度调查问卷，满分100分，以平均分为考核依据。平均分≥95分，得10分； 95分>平均分≥90分，得8分； 90分>平均分≥85分，得6分；平均分<85分，得0分 |  |
| 2 | 日常监管 | 《四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营日常考核实施细则》约定的考核内容 | 60 | 根据《四川外国语大学对社会企业参与学生食堂联合经营日常考核实施细则》（见附件1），后勤基建管理处对引入餐饮企业进行日常监管考核，根据考核标准进行打分。 |  |
| 3 | 投料率 | 年投料率不低于50% | 10 | 1.投料率未达到约定投料率，扣10分。2.大宗食材采购未完全在校方审核同意的供应商处采购，扣5分。3.每批次原材料采购未及时录入进销存系统，发现1次扣2分。4.进销存数据与实际采购、出库数据存在不一致或做假行为，发现1次扣10分。以上扣分项累计扣除，超出本项得分部分，在总分中扣除。  年度考核本项得分=∑每月本项考核得分/总月数 | 年度考核 |
| 4 | 基本大伙餐品质 | 大伙档口占比、大伙档口菜品种类、价格、分量等按合同要求执行 | 10 | 每月日常检查中，大伙档口占比、大伙档口菜品种类和数量、价格、基本大伙餐月投料率未按合同执行，发现一次扣除6分；分量未按合同执行，发现一次扣除1分。  年度考核本项得分=∑每月本项考核得分/总月数 |  |

备注：甲方可根据实际情况对本办法进行修订，乙方须按修订后的办法执行。

**附件3**

**四川外国语大学食堂餐饮服务满意度调查问卷**

**食堂满意度问卷调查表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 一级指标 | 二级指标 | 得分 |
| 餐饮质量（50分） | 饭菜味道（10分） |  |
| 饭菜分量（10分） |  |
| 饭菜价格（10分） |  |
| 菜品类更新频率（5分） |  |
| 饭菜新鲜情况（5分） |  |
| 饭菜异物（5分） |  |
| 米饭口感（5分） |  |
| 服务质量（20分） | 工作人员服务态度（10分） |  |
| 刷卡错乱情况（5分） |  |
| 服务投诉和整改情况（5分） |  |
| 卫生状况（30分） | 餐具洁净度（10分） |  |
| 餐桌洁净度（5分） |  |
| 地板洁净度（5分） |  |
| 工作人员着装干净度（5分） |  |
| 整体就餐环境（5分） |  |
| 意见与建议 |  | |

完成问卷调查时间： 年 月 日

备注：学校可根据实际情况随时对本办法进行修订，成交人须按修订后的办法执行。

四川外国语大学后勤基建管理处 年 月 日

**附件4**

**四川外国语大学东校区学生食堂、西校区学生二食堂联合经营项目报名表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **参竞人名称** | **公司税号** | **参竞包号** | **联系方式** | **QQ邮箱** |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |