**上海联勤工贸实业有限公司**

**2022年1月28日**

**海联楼餐厅窗口合作经营招标文件**

**一、招标项目要求**

（一）项目概况

1. 海联楼餐厅位于校区生活区外环线北侧，建筑面积2045平方米，6号门东侧，周边有后勤中心（校医院）、基建处、保卫处等办事机构及13幢学生公寓、2幢研究生公寓、2幢留学生公寓，校快递中心等校内建筑，人流量较大。
2. 餐厅内设备：配备炮台、餐桌椅、蒸饭设备、筷子、保洁柜、冰箱、冷库、初加工设施等。投标方进场前需提供相应的设备安全保证金，合作经营期满或者离场后，在设施设备无损坏的情况下,招标方将设备安全保证金予以全额返还。

（二）合作经营要求

1. 合作经营期限：自合作经营合同签订之日起至2024年底（采取1+2形式），即第一年考核如合格可继续签约，对考核不合格的合作经营方，将即时解除合作关系。
2. 合作经营方必须守法经营，不得从事违法犯罪活动，不得在合作经营场所内从事宗教活动和非法集会活动。
3. 合作经营方必须严格执行招标方的各项规章制度，服从招标方现场安全管理，并严格遵守现场管理制度，严禁出现任何破坏招标方工作秩序的行为。合作经营方在合同期内若不能严格执行合同，经综合考核（食品安全、窗口服务、经营状况等指标），招标方有权单方面终止合同并取消其合作经营资格，由此产生的一切后果由投标方负责。
4. 合作经营方需亲自或者定负责人在营业时间内在岗对其合作经营的窗口进行现场管理，并负责其从业人员的食品安全、消防安全、操作安全、窗口服务等教育培训，并接受招标方管理人员的现场指导和培训。
5. 合作经营方须使用招标方统一指定的收款方式收取营业款项，未经招标方同意不得发放各种形式的就餐券，不得采用现金方式交易。若发现两次以上现金交易或用指定收款方式之外的方式收取营业款的，招标方有权无条件终止合同，并没收经营收入和设备保证金。
6. 合作经营方需负责划分区域及设施设备和经营产品的卫生安全，签订合同时还须与招标方签订食品安全责任书，招标方严格执行事故责任追究制度，如在合作经营期内发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐师生身体健康，影响招标方声誉，合作经营方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，招标方有权无条件终止合同，并没收管理费和设备保证金。
7. 合作经营方现场工作人员属于投标方的员工，与招标方不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由投标方负责。如用电、用水、用气、上下班途中等不注意安全引起安全事故，或发生意外伤亡事故，合作经营方承担全部责任和必要的经济补偿，招标方概不承担任何责任。
8. 招标方负责提供基本的设施设备供合作经营方使用，合作经营方自行购买的厨具、炊具、餐具等经过招标方审核后自行购买，特殊风味如需特殊餐具应在招标方批准后自行购买。
9. 合作经营方应严格执行招标方制定的营业时间，并遵守节假日、学校大型活动作出的临时性营业安排。
10. 合作经营方员工需佩戴统一工作服、工作帽、口罩、围裙等，费用由合作经营方自行承担。
11. 未经招标方批准，在合作经营期限内合作经营方不得更改窗口结构和用途，若因经营服务需要对窗口进行改造装修、添加设备，需书面征得招标方批准后方可实施，并由合作经营方承担所有费用。在合作经营合同结束或终止合同后必须保持装修原貌，不得进行破坏，凡是镶嵌在墙上和地板上的设施设备（炉具）不得搬离，归招标方所有，招标方不负责任和补偿。自行出资购置的可移动设备及剩余物品，在合作经营合同结束或终止合同后7天内自行搬离经营场所。
12. 投标方必须严格履行合作经营合同要求，不得在中标后转包或分包给他企业或者个人经营。

（三）原料采购渠道

1、窗口使用原料、调料、主副食品均有学校指派的高校后勤供货方提供，确保原物料的来源可追溯。

2、合作经营窗口不得私自采购原料、调料等原材料。

3、合作经营方根据生产需要，提前向招标方提出领料申请，由招标方统一向学校中心仓库领料，双方签字认可后用于产品加工。

（三）费用结算

1. 投标方中标后与招标方正式签订 《食堂窗口合作经营协议》时，需向招标方支付设备保证金贰万元整。
2. 合作经营期限内的水费、电费、煤气费、餐具清洗费、就餐区域环境清洁费用均由招标标方自行承担。
3. 合作经营方按每月实际营业额15%—20%向招标方支付能耗使用费、设施设备维保费、运行服务费等相关费用，由招标方从当月实际营业款账户中直接扣除，同时每季度根据现场综合考核情况，给予营业额3%—5%的费用作为考核奖励。
4. 招标方在合作经营方每月营业额中扣除每月领料费用、合作经营方人员费用以及以上第3条相关费用后，将剩余的款项支付给合作经营方（需提供相关发票）。

**二、投标须知**

投标方必须认真阅读以下内容，以免造成投标失败。

（一） 业态设置要求

1. 本次合作经营窗口设置为15个，其中一楼3个，二楼12个（具体见平面图）。
2. 本次投标最多可投10个窗口，少投不限。
3. 窗口业态拟布局如下：麻辣香锅、麻辣烫、米粉面条、肠粉、生煎馄饨饺子小笼、铁板饭、石锅饭、港式烧腊、轻食快餐、汉堡、披萨、水果现榨饮料、咖啡奶茶、粉丝汤类、特色酱饼类、各类煲仔、养生粥、卤味系列等业态（不限于以上品种，也可自报相关品种）。
4. 基于餐厅经营品种多样化以及保持适度的竞争性和共生共赢的需要，投标方在中标后不得随意更改其经营范围和调整经营业态，如需调整，应书面征得招标方认可。
5. 窗口现场加工需符合招标方现场食品安全要求，禁止供应不符合现场食品安全要求的产品。

（二）投标方资质要求

 1、须有实际餐饮经营管理经验，或者在上海高校有相关实际经营业态，了解高校餐饮服务要求。

2、了解高校餐饮特点，要有立足为师生做好餐饮服务保障的思想，充分认识到学校食堂有明显公益性的特点。

（三）投标文件要求

1. 投标文件需A4纸打印，相关复印件需加盖公章或签字，装订成册。
2. 投标文件需提供一式三份。
3. 投标文件需包含窗口经营策划方案，方案应包含准备经营的产品详细目录和出售价格。
4. 投标文件应注明所投标的业态产品可以接受的服务费比例，在15%—20%之间选择。并注明所投标的窗口号码。
5. 投标文件密封与标记
6. 投标人须将投标文件密封。
7. 投标文件外包封上应写明：经营项目名称、准备投标窗口号码、投标公司或者个体全称；并注明开标时才能启封。
8. 投标人必须在招标文件规定的截止时间前将投标文件送达指定的投标地点，在招标截止时间以后送达的投标文件将不再接收。
9. **评标办法与细则**

评标小组将按照规定只对通过符合性检查的投标文件进行评价和比较。

具体方法及流程如下：

1、接收投标文件

招标人按招标文件规定的时间和地点接收投标文件。投标人必须按照要求制作和交投标文件。

2、资格审查

投标人对各投标文件按照招标文件要求的响应情况进行资格性和符合性审查。

（1）符合性审查：评审小组将对各投标文件是否完整、有关资格证明文件是否齐全有效、文件签署是否合格、是否符合招标窗口的要求等商务符合性进行审查。

（2）投标文件出现下列情况时将被认定为无效投标：

①投标人不符合合格投标人的条件；

②投标文件未按招标文件规定盖章或签署；

③评标小组认为投标文件未符合窗口的要求的

④评标小组认为其它构成投标未实质性响应招标文件要求的。

（3）通过了评审小组审查的投标为有效投标，并进入下一阶段的详细评价和比较。经评审小组审查，若某投标出现 “不通过”，则该投标不能进入下一阶段的评审。

3、开标、评标

组织评标小组人员按照评标程序的规定和依据进行评分。根据按得分高低排出名次，并根据窗口伙食层次的安排和经评小组综合讨论后决定。

4、评标规则

（1）.所有评委的评分，除以评委人数，得出的平均分为该投标人的得分，按照各有效投标人的总得分从高至低排名顺序，排名第一的为该窗口的中标人。

（2）.招标人在签订合同过程中，如发现申报人以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取合作经营商资格的，招标人有权取消其合作经营商资格，并将依次替补合作经营商，或重新启动新的招标。

（3）.为了禁止借用其他公司的资质进行投标，或进行分包和转包，上海联勤工贸实业有限公司将有权在签订合同之前，到投标人的经营场所进行核查相关的资质和项目情况。如发现资料造假，或无窗口所要求的实际经营场所和经营项目的，则有权取消中标资格，依次替补或重新招标。

5、评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 内 容 | 评分标准 | 分值100分 |
| 1 | 市场需求、项目特色 | 项目特色、师生需求、项目竞争力以及菜品价格定位。 | 横向比较：优秀20，良好15分，中等12分，一般10分 | 20 |
| 2 | 窗口经营方案 | 对投标人为本项目所制作的窗口经营服务方案及计划、服务标准和质量、服务保障承诺等进行综合评价。 | 横向比较：优秀20，良好15分，中等10分，一般5分 | 20 |
| 3 | 餐饮服务经验 | 按年份提供企业（含高校）食堂、社会窗口楼的经营业绩，提供合同复印件或餐饮服务许可证作为证明材料 | 截止开标日，每份合同中供餐经验每1年得1分，最高不超过5分。 | 5 |
| 4 | 经营产品价格 | 价格是否在高校师生可接受范围内 | 非常适合10分，在接受范围内7分，远超接受范围3分。  | 10 |
| 5 | 人员配备情况 | 窗口的经营管理人员配备情况，比如配备有食品安全管理员、亲自承诺长期驻守窗口经营的 | 横向比较：优秀： 5分，良好： 3分，一般：1分，无：0分。 | 5 |
| 6 | 设备投入 | 由投标人投资窗口设备的情况 | 横向比较：优秀： 10分，良好： 7，一般或无得5分 | 10 |
| 7 | 分成比例 | 根据自己经营产品，自报可接受的合作分成比例 | 15%为20分，每提高1个点，分值增加2分 | 30 |