# 采购需求

**一、****采购内容及要求**

1.温州理工学院滨海校区现有7000余人，共3个食堂，食堂总面积约8570.6㎡，座位1945个。壹号餐厅建筑面积约6780.6㎡，同时可容纳1332人就餐，提供大众快餐、风味小吃、特色品牌及小炒服务。贰号餐厅建筑面积约1430㎡，同时可容纳450人就餐，现阶段主要经营中式大众快餐、面食等，待原温职专食堂上善坊一楼装修改建完毕（预计在2025年09月-12月左右），将调整贰号餐厅至此处（有后厨），建筑面积约2600㎡，同时可容纳800人就餐，经营中式大众快餐、面食等档口。行政楼餐厅（无后厨）建筑面积约360㎡，现有餐座约163个，主要经营中式大众快餐、面食等，行政楼餐厅为送餐模式，即通过壹号餐厅后厨做好配送至行政楼餐厅。2辆流动餐车主要经营中式大众快餐、面食等，餐车为送餐模式，即通过壹号餐厅后厨做好配送至2辆流动餐车【▲餐车运营安排由采购人根据实际需要决定，中标人须无条件配合（包括提供所需人员）。后期若采购人决定取消餐车运营/服务，中标人亦须无条件配合。）】。

2.经营方式：投标人在以上经营范围内自主经营、自负盈亏。未经采购人同意不得改变本项目特色功能，不得擅自经营其他食物和非食物产品。在经营区域只从事采购人认可的服务工作。

**二、委托服务期限**

本次采购为温州理工学院滨海校区食堂外包经营服务，委托服务期为：2025年09月01日至2026年08月31日结束。

**三、履约保证金**。

▲投标人应在合同签订后5个工作日内，向采购人指定账户缴纳人民币壹拾万元作为履约保证金（以电汇或银行转账等非现金形式提交）。

**四、服务内容及要求**

（一）食堂

1.服务内容：

（1）根据学校实际情况和师生餐饮需求制定合理的经营时间，投标人经营时间与餐次：每天6:30—20:00(含早、中、晚餐)，其中行政楼餐厅教学周周一至周五6:30—14:00。学校有关部门另有规定或调整要求的(包括寒暑假是否开放)，从其规定。

（2）早餐需要提供不少于20个品种的样式选择，其中馒头、包子、豆浆、水饺、大饼等需投标人手工制作。

**2.服务模式**

**（1）以大众快餐为主，风味小吃与特色品牌档口为辅。具体档口数以实际场地和装修设计落地为准。餐厅和档口需满足温州市A级餐厅建设与管理标准。须保证日常学生食堂饭菜价格明显低于校外同类餐饮水平，在物价大幅上涨的情况下，学生食堂饭菜价格基本稳定。大众快餐总菜品每天午餐、晚餐均须不少于30个，每餐提供2个免费汤，免费汤与前一天不重样；每餐免费足量提供调味小菜（榨菜、老干妈、花生米、辣椒酱、酱油醋等）。**

**大众快餐：总菜品每天午餐、晚餐均须不少于30个，其中20个要求每天按照3：4：3【高价(4.1—6元)：中价(2.1—4元)：低价(0.5—2元）】的比例供应。同时无限量供应爱心套餐：5.5元/份的一荤两素的快餐和3元/份的咸菜肉沫汤面。**

**（2）投标人在校方举办运动会、军训、开学迎新等大型文体活动期间免费提供“茯茶、姜汤、绿豆汤”等季节性茶饮，并协助相关校园活动开展。**

**（3）投标人所有菜品、饮料定价及档口调整方案须**提前报**采购人书面审批。定价不高于周边其他高校价格或同类社会市场价格，符合食品安全标准；所有商品必须**明码标价公示**，禁止收取未公示费用；档口设置及品类变更须经采购人审批后执行。**

（二）其他要求

（1）壹号餐厅一层采用智慧岛用餐模式；二层大众快餐窗口至少1个，并优化现有档口；三层现有餐座约300个，三层计划以小炒、轻食为主，注重品质，三层业态布局由投标人自行设计布局，方案报采购人审批通过后方可执行。

（2）所有学生餐厅在改造和经营过程中，投标人均需按温州市学校餐饮服务食品安全监督量化分级管理等级A级要求实施。

（3）投标人必须严格遵守《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《GB31654—2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等要求做好原材料采购及管理工作，其中粮、油、肉、味精、冷冻品、禽蛋类向阳光采购平台，如浙食安或天下粮仓平台备案的供应商处采购，或者参考在温高校如温州高校五校食材联采的中标供应商处采购，根据上级部门要求每年需按学校规定的金额在832平台等浙江省、温州市相关扶贫平台采购。履行食品安全管理责任，主动接受采购人的监督和管理。。

（4）在经营过程中，投标人负责经营场所内及周边的所有日常维修维护和经营期内的设施、设备维修维护（包含但不限于：厨房设施设备、灯光照明系统、烟道清洗、油烟净化系统、上下水系统、配电系统、地沟内设施、排水出口至排水主干管以内的排水设施等）并承担相关费用。

（5）投标人负责经营范围内的卫生服务、餐饮垃圾（不包括废弃家具和设备）、泔水的日常处理，公共隔油池、公共排污排水管道的疏通和维护等。

（6）在经营过程中，如有财政或学校相关补贴的，按相关规定执行。

（7）▲投标人必须配合采购人，按照省教育厅要求，完成高校食堂“采供智治”数据与学校智能采购平台（阳光采购平台）的系统数据对接工作（包括数据导入、录入等），确保数据实时交互与监管合规。投标人必须在投标文件中提供针对该条内容的承诺函，否则按投标无效处理（格式统一见附件七）。

（三）特别声明

▲若因国家或学校政策变动导致投标人须无条件退出，采购人将提前通知投标人。在此过程中造成的经营或其他方面的损失，采购人概不负责。 若因投标人原因提出退出，需提前至少3个月通知采购人，在采购人重新完成招标并完成交接后方可退场，在此期间仍需保证食堂的正常经营。

**五、食堂的改造、维护**

**1.设施设备投入。**

食堂内水、电供应、储存仓库以及固定基本设施设备齐全。采购人已提供设施设备（以资产移交清单为准），在经营过程中供投标人免费使用，投标人负责经营场所内及周边的所有日常维修维护和经营期内的设施、设备维修维护保管、维护及维修（包含但不限于：厨房设施设备、灯光照明系统、烟道清洗、油烟净化系统、上下水系统、配电系统、地沟内设施、排水出口至排水主干管以内的排水设施等）并承担相关费用。合同结束时由采购人清点，对于丢失和损坏的设施设备，由投标人照价赔偿。同时，投标人在经营采购人食堂的过程中，厨房设备如有不足，因需要添置除采购人提供以外的设备设施，投标人向采购人提出采购报备后由投标人负责采购到位，所有权归投标人，项目结束后投标人添置的用具或设备在项目终止后经采购人资产管理员签字后由投标人带走。

**2.食堂改造装修。**

食堂已具备入驻、开办条件。经营期内，投标人不得擅自改变房屋结构（餐厅、操作间、室外楼梯等均属于投标人管理范围）和设备设施位置（包括水电线路及土建），如确因经营需要，需征得采购人同意；服务期满，采购人将组织人员对房屋、设备进行检查，验收合格后方可解除协议，如有自行改动，必须修复或予以赔偿。

**（三）特别声明**

▲**如遇国家、学校政策、采购人商业布局调整，中标人须无条件退出；采购人不赔偿装修、经营及其它任何损失；**

▲**其他未尽事宜详见本招标文件第三部分拟签订的合同文本相关规定。**