附件：**淮北市实验高级中学学生食堂餐饮服务项目磋商文件**

编号：HJCG2020-55

**一、淮北市实验高级中学南食堂项目概况**

淮北市实验高级中学南食堂，位于学校南区，共二层，其中建筑面积约 3400㎡，就餐区面积约1700㎡，可提供约 800人(座位数)就餐，淮北市实验高级中学南食堂装饰装修和厨房设备就餐桌椅等由中标公司负责投入,服务期满，设备、器具等移动产中标公司自行处理;装饰、装修等不动产无偿移交甲方，具体采购内容以招标文件为准，投标人需自行实地踏勘。

**二、投标人资格要求**

1.投标人须具备有效的从事餐饮服务的独立法人资格和有效《食品经营许可证》，提供营业执照、税务登记证或三合一证书复印件。

2.投标人因发生食品安全事故被国家市场监督管理部门处罚过的企业不得参与本次投标。

3.至少有叁份食堂的经营业绩（原件），提供经营合同或协议且内容包含经营面积1000-3000㎡或服务对象500-2000人及以上，不载明的作无效合同或协议。

4.经营食堂三年及以上经历（提供企业营业执照及2015年以来已完成的项目合同原件）。

5、上述四项如有一项不满足视作不符合投标人资质处理。

**三、经营期限**

从合同签订日起共3年，经考核师生满意率80%以上1年1签。其中试用期3个月，经学校组织的考核不合格，采购人有权解除合同。

**四、招标人提供的条件和相关费用要求**

1.房屋和部分配套设备。

2.水、电、气接口，水、电按市供价结算，燃气自行购买。

3.一卡通支付系统。

4.本项目严格按照国家有关规定实行零租赁经营，招标方不收取管理费用。

5.学校不负担相应的年审、办证、体检、使用员工、器具维修保养等与经营有关的各项支出。

6.学校按经营收入的4.5%收取房屋和设备折旧费，按经营收入的0.2%收取一卡通维护费，按0.2元/㎡/月收取卫生处理服务费，不响应投标无效。

7.中标公司需承诺中标后每年为在籍学生全额缴纳食品安全责任保险。

8.为保证中标方切实履行合同，维护合同的严肃性，在签订合同之前，中标方须以转账方式缴纳履约保证金、风险保证金人民币叁拾万元整（￥300000元），账户名及账号中标后由采购人提供。合同期内一旦出现食品安全事故，要按合同规定扣除相应保证金，如果出现重大安全事故，扣除全部保证金。如因中标方原因导致合同终止，招标方将按相关约定扣除相应的款项后，剩余资金无息退还。

9.中标方经营管理期间因违约需承担的违约金，按双方签订的合同相关条款执行。

**五、投标人的主要责任和义务**

1.每日确保三餐供应，包括晚自习后宵夜供应。

2.配备专业管理人员、厨师和服务人员，并满足需要。

3.经营者必须按校方核定的饭菜价格和份量出售给学生，不得私自减量和提价，一经发现，校方有权解除合同。凡因经营者原因被解除合同或因经营者原因造成食堂停业，不能正常供餐的，所有责任由经营者承担。

4.经营者员工工资按时发放，按时发放员工劳动保护、工作服装等物资。

5.所有食品必须自主加工，不得代售外来成品食品及其他商品，不得擅自扩大经营范围；每天必须给学生提供充足的较好的免费汤，至少有两个低价菜（1元/份）。

6.为确保食品卫生安全，经营者必须实行中标统一采购制度，在规定的经销处购买米面油，鸡鱼肉蛋，调味品等，价格由经营者与商家洽谈，并索证，报学校审核备档。

7.因经营和操作不规范，而被供电、防疫、消防等有关执法部门监督、处罚，除学校承担相应的管理责任外，其经济处罚均由经营者承担，学校还将加重处罚100％。

8.经营者要落实好员工的安全防范措施，对员工进行岗前培训，为员工购买意外伤害险。在经营期内，经营者员工的各项事故及工伤、非工伤一律由经营者负责。

9.配备后堂炊餐具、售卖设备（器具）、净化排烟装置，以及食品安全要求的设备、设施。

10.经营者不得经营采购不符合卫生标准的食品及出售过保质期的饭菜，自主经营，自负盈亏，并承担所有经营风险，经营者不得转租、转包、分包，否则，校方有权解除合同，履约保证金不予退还。

11.按有关部门要求，办理证照，达到 “明厨亮灶”的要求。

12.重视食品安全和环境卫生，泔水处理按市主管部门要求办理。

13.装修配置方案和用工方案报招标人同意方可实施；装修场所必须按照市市场监督管理局要求的进货、储存、分拣、洗涤、切配、加工、配餐等工作流程设计施工，严禁使用劣质不环保的建材装修。

14.投标方需自行对现场和周围环境进行实地考察，以获取编制投标文件时所需资料，踏勘现场的费用由投标方承担。

15.招标人不组织现场踏勘。投标人可自行踏勘现场(特别是实际就餐人数），但招标人对投标人自行踏勘现场做出的推论、结论概不负责。

**六、具体要求（包括但不限于以下内容）**

1.经营管理要求

（1）学校食堂经营服务思想，必须坚持为教学、科研和师生员工服务的宗旨。在运营机制上既要遵循市场规律，更要发挥学校后勤保障性、基础性和先行性的作用。要充分考虑到大多数学生的经济消费能力，严格控制饭菜价格，不得高于市场价格，否则学校有权作出处罚,以提高饭菜质量，不断改善就餐环境和提高服务水平。

（2）为促进中标公司依法依规经营，提高师生满意度，学校将加大对中标公司的考评监管力度，如发现没有按招标文件及合同要求执行学校有权对其进行处罚,严重者将解除合同。

（3）招标方职能部门有权对食堂的食品卫生安全、饭菜质量、份量、价格、服务质量与服务态度等实施全方位监管。中标方应主动了解学校广大师生需求，虚心接受广大师生的意见和建议，不断调整食堂花色品种搭配，努力改善伙食质量，并主动采取措施保证食堂饭菜价格基本稳定。

（4）学校食堂坚持统一管理，封闭式运行，分操作间经营，非工作人员不得进入食堂操作间、工作区域，就餐人员必须遵守食堂就餐时间和文明就餐公约。

（5）中标方在食堂经营过程中未经学校许可不得从事与餐饮无关的经营项目，不得在餐厅内摆摊设点，不得私自改动现有食堂布局结构。食堂内部不得搭建附属建筑，违者将全部拆除，一切损失由中标方承担。确因改善服务需要对食堂布局进行局部调整或进行装饰装修的，需书面报学校批准后方可实施，一切费用由中标方自行承担，且合同终止后不得擅自拆除或损坏，应无偿交给学校使用。

（6）中标方应对标的区域内的所有经营窗口实行原材料统一采购，仓库统一管理，粗加工场所统一设置，就餐区域统一保洁。售卖窗口不得用作粗加工或原材料存放场所。饭菜出售时须明码标价，操作服务程序须规范合理，窗口人员做到文明用语、礼貌服务、热情周到。

（7）经营期间，中标方必须独立经营，不得将食堂经营项目整体或部分转让他人，或将部分窗口租赁经营，否则视为严重违约，学校有权解除合同，且履约保证金不予退还。中标方在食堂经营过程中对外签订任何协议（含劳动合同）或法律文件均应以中标方自身为主体，不得使用“淮北市实验高级中学食堂”或其它与学校有关的称谓。中标方与学校以外的任何第三方发生的一切债权、债务关系均与学校无关。

（8）中标方对投标文件指定的食堂经理人选（项目负责人）应书面授权（合同签订前提交授权文件原件），食堂经理须常驻学校负责本项目至经营合同期满。确因合理理由需要更换食堂经理的，应事先书面征得学校同意。

（9）中标方在经营期间不得超范围经营，不得在非售卖窗口出售食品，不得在食堂售卖非自制食品，不得售卖饮料。若违反上述规定，且在接到整改通知后未能在规定时间内整改落实的，学校有权解除合同，并追究中标方违约责任。

（10）中标方必须按时、足量、保质提供膳食服务；不得随意涨价，确因原材料大幅涨价或其他原因需要上调饭菜价格的，需提出书面申请，经学校同意方可执行。未履行规定程序擅自涨价的，将被视为严重违约，学校有权解除合同，并追究其违约责任。

（11）食堂必须明码标价。有条件的中标方可采用菜品通过条形码或二维码定名、定价、定量，实行电脑刷码上菜管理，招标方有权检查督促中标方饭菜质量、价格、卫生、服务态度等。

（12）中标方应按有关部门规定做好所经营食堂的“明厨亮灶”工程，主动接受学校师生员工的监督管理，并承诺合同终止时无条件交由学校管理使用。

2.食品采购要求

（1）学校食堂所有食品原材料采购必须严格按照有关规定执行。

（2）中标方所需的所有食品原材料等必须实行中标统一采购制度，要定期公布市场原材料价格。中标方要有固定的、符合相关要求的供应商，并与之签订食品卫生安全合同，按合同采购。中标方要建立与定点供货单位备案制度和索证索票制度，要保证食品来源安全、质量可靠。粮、油、副食品等主要食材应有质量检验证、卫生许可证、供货商（厂）名称和产地，并由学校指定品牌。禽肉类要有动物检验检疫合格证，有采购台账记录。

（3）禁止采购、加工、出售以下物品：

①腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、有异味或者其他感官性异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，疑似对人体健康有害的食品；

②未经卫生检疫部门检验或者检验不合格的肉类及其制品；

③超过保质期限或者不符合规定的定型包装食品；

④其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

（4）中标方承诺实行电子台账管理，并接受招标方指定部门和指定人员察看。每天对入库、出库物资要严格过秤、验质、销账，做到日结日清。实行物资来源地登记及验收人签字制度。

3.食品安全要求

（1）食堂必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

（2）食品原料、半成品、加工后的熟食品应当分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物，严防食源性疾患的发生，杜绝食物中毒。

（3）食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，冰箱冰柜无厚霜、无异味污渍，有冰箱除霜记录。定期检查、及时处理变质或超过期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标签，食品原料、半成品和热食品应分柜存放。

（4）制作熟食品必须配有熟食间，熟食间的要求及操作规程应符合卫生防疫部门的有关规定。

（5）每餐的各种菜品应各取不少于125克的样品留置于冷藏设备中保存 48 小时以上，以备查验。

（6）销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，生熟分开，防止污染。

（7）食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 小时，若超过 2 小时存放的，应当在高于60℃或低于 10℃的条件下存放。

（8）食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

4.环境卫生要求

（1）食堂应当保持室内外环境卫生、整洁、干净，门窗玻璃明亮、无油垢，通风采光良好，灯具、电风扇、电视机、空调等无灰尘及蜘蛛网，纱窗门帘完好使用正常，无卫生死角，食堂应有完好的防治“四害”的设施，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫，保证食品的卫生安全。食堂产生的垃圾应按规定入袋封口、装桶并加盖，及时予以清理，定期进行大扫除。

（2）食堂的设施、设备布局流程应当符合食品卫生的要求，有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品预售间及用餐场所。备餐间、熟食间应配有紫外线消毒灯，一天至少消毒二次。

（3）餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐、饮具不得提供给消费者使用。禁止重复使用一次性地餐饮具。减少一次餐具的投放量，提倡使用钢化或瓷器餐具.餐具消毒严格按照“一洗、二刷、三冲、四消毒”的程序执行。

（4）餐饮具使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），有明显的标记。消毒后的餐、饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并在贮存柜上有明显的标记。

（5）未经许可，不得随意在食堂内张贴任何广告、有偿告示，保持立柱、窗口、餐桌的干净整洁。

5.用工管理要求

（1）食堂用工应以中标方法人名义自行招聘与管理，并依法与劳动者签订劳动用工合同，履行用工单位法定义务。

（2）承诺学校有权对中标方的用工情况进行监督和检查，但不承担与用工有关的任何连带法律责任。

（3）中标方聘用人员必须持有身份证、健康证、外来人员用工证、居住证等，建立完善的管理档案，并报学校职能部门备案。

（4）食堂从业人员必须持健康证上岗。每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。患有如下疾病者不得从事饮食服务工作；凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的制作。

（5）食堂从业人员个人卫生要求：①工作前、处理食品原料后及便后用洗手液及流动清水洗手，接触直接入口食品之前必须洗手消毒；②穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；③不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；④不得在食品加工和销售场所内吸烟。

（6）中标方确定食堂主要负责人后 6 个月内不得调换，如需调换主要负责人必须书面向管理部门备案并说明情况，食堂主要负责人连续三天不能到现场，必须向管理部门说明情况备案；每日三餐均有食堂经理现场值班，有投诉箱、投诉电话，所有投诉记录 24 小时内处理完毕。

（7）中标人在经营期间，要积极支持配合学校给一些家庭比较困难的学生提供勤工俭学的岗位。

6.安全管理要求

（1）中标方作为经营食堂食品卫生安全、消防安全、治安安全等的第一责任人， 对相应的安全管理工作负有直接的组织和管理义务，并承担全部责任。

（2）中标方必须建立健全岗位责任制和责任追究制，做到层层把关，措施落实、责任到人，保证安全监督制度的落实。食堂管理员是食堂防火、防盗、防爆炸和食品安全卫生监督管理人员。

（3）中标方经营的食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证，积极配合和接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。食堂要建立严格的安全防范措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工间及食品原料存放间，防止不法人员恶意破坏。

（4）中标方应定期对从业人员进行食品卫生、消防安全、治安防范等知识培训及职业道德和法制教育，提高员工的安全防范意识和法制观念。

（5）中标方应依据国家法律法规和学校规章建立规范的内部管理制度，认真做好食品原料的采购、运输、贮存和食品的加工、出售环节食品卫生安全工作以及所经营食堂内外的环境卫生工作。经营食堂餐厨废弃物由学校职能部门按照政府环保部门的要求统一处理，中标方应给予支持配合。

（6）中标方应自觉做好其经营食堂的食品安全和防火、防盗等安全应急预案，做好日常的管理工作，签订经营合同的同时，应与学校职能部门签订《食品安全责任书》和《食堂消防安全责任书》。配备必要的消防和其他安全器材，如灭火毯、空气呼吸器、防毒面具、强光电筒等，定期做好各类安全培训和安全检查，有培训、检查记录，设专职安全员每天负责检查食堂的水、电、煤气设施设备的安全检查并有完整记录；燃气的使用要严格按照燃气公司规定的操作规程，合理合法使用气源。如发生食品安全、火灾、失窃等事故，中标方负完全责任；给学校造成经济损失的，应予赔偿；造成不良影响的，视为中标方严重违约，学校有权解除合同，并追究相应责任。

（7）中标方经营的食堂应自觉接受政府行政管理部门的监管和学校职能部门对食品原材料采购和贮存、原材料采购登记台帐和索证索票、食品加工和销售、食品留样、餐具消毒、饭菜质量、饭菜价格、饭菜品种、服务规范等方面的监督检查，积极配合学校相关部门和学生组织开展工作。

7.如发生下列情形之一者，将实行“一票否决”，取消其经营食堂资格：

（1)在经营期间，若发生食物中毒事故，并造成严重影响的。

（2)在经营期间，有偷水偷电现象，或水电表出现故障、不转甚至倒转而不及时报修的。

（3)在经营期间，有违反《食品安全法》，违规使用食品添加剂和过期食品等而造成不良影响的。

（4)在经营期间，擅自提高物价，带来一些不安定因素，给学校正常教学秩序直接造成影响。

（5)在经营期间，无论在什么情况下，只要食堂员工与学生发生冲突，甚至有伤害学生行为，造成一定影响的。

（6)在经营期间，将食堂转包、分包或出租给他人经营。

（7)食堂应按学校要求经营，不得在上课期间开门，否则取消经营权。

（8)投标方必须遵守学校的各项规章制度，否则学校有权终止合同。在经营期间发生的一切债权债务，食品安全、人身伤害及劳资纠纷均由中标者负责，并承担相应法律责任。

8.设备管理要求

中标方在经营期间投入的食堂设备、设施，在合同终止后由中标方自行处理。合同终止日起十日内，中标方应无条件将其投入的食堂设备、设施撤出，逾期未撤出的，视为中标方的废弃物，无条件交由学校处置。

9.食品质量要求

（1）中标方所经营食堂的主副食烹饪制作规范，就遵照“卫生、营养、科学、合理” 的原则，注重色、香、味、型的同时兼具营养价值。

（2）提供优质服务，优化品种结构，开展多层次餐饮服务，满足师生需求。

1. **磋商办法**
2. 定标原则：综合评分法。满分100分，在符合投标人资格的前提下按照总得分的高低推荐1-3名候选人，得分最高者将被推选为第一中标候选人。
3. 评分细则

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分摘要及分值** | **评 分 标 准** | **评审得分** | **备注** |
| **小计** | **合计** |
| 一 | 企业资信（18分） | 1.获得 ISO9001 质量管理体系认证并在有效期内的得 1 分，否则不得分。  |  |  | 第1-12项提供原件供评委审核，没有不得分。如经查询为弄虚作假的，直接取消投标资格，并上报淮北市公共资源交易监督管理局备案。所有证书荣誉不重复累计得分。 |
| 2.获得 ISO14001 环境管理体系认证，得 1分，否则不得分。 |  |
| 3.获得 ISO22000 食品安全体系认证并在有效期内得 1分，否则不得分。  |  |
| 4.获得 OHSAA18001 职业健康安全管理体系认证并在有效期内，得 1 分，否则不得分。 |  |
| 5.获得HACCP危害品分析及关键点控制食品安全体系认证证书并在有效期内得1分。 |  |
| 6.2015年以来，经营食堂购买过公众责任险得 1 分，经营食堂购买过食品安全责任险得1分，（须提供证明材料，核查原件，无原件不得分，如经查询为弄虚作假的，直接取消投标资格，并上报淮北市公共资源交易监督管理局备案。）承诺中标后为在籍学生购买食品安全保险得 1 分，共3分。 |
| 7. 投标人近五年获得第三方机构鉴定的“AAA重服务守信用企业”、“AAA级质量服务诚信企业”、“AAA重合同守信企业”、“AAA重质量守信用单位”、“AAA诚信经营示范单位”、“AAA级企业信用等级证书”、“AAA级企业资信等级证书”“售后服务认证证书”“企业诚信管理体系认证证书”“企业信用等级认证证书”十个称号且均需提供企业信用报告，每提供1个证书得1分，满分10分。 |
| 二 | 企业荣誉（20分） | 8.荣获省级及以上行政部门颁发的重合同守信用单位荣誉的得 5分，市级行政部门颁发的重合同守信用单位的得 3分；或获得省级及以上行政主管部门颁发的“A 级食堂”或“健康食堂”或“示范食堂”的得 5分，市级行政部门颁发的“A 级食堂”或“健康食堂”或“示范食堂”的得 3分。最高得 5分。  |  |  |
| 9.投标人经营过程中，获得省级及以上行业主管部门颁发的荣誉一个得5分，市级行业主管部门颁发的荣誉一个得3分，没有不得分，最高得5分。 |  |
| 10.餐饮企业在职业技能大赛中获得国家级荣誉的得5分，省级的得3分，市级的得2分，此项最多得 5 分。  |
| 11.获得5A级餐饮服务认证证书并在有效期内得3分，否则不得分。 |
| 12.在2020年新冠肺炎疫情期间对社会和学校做过贡献的或疫情期间获得相关部门表彰及荣誉（附相关证明），得2分。 |
| 三 | 经营管理方案（36分） | 技术人员及前期投入（16 分） | 13.投标人应能根据季节特点和学生年龄制定营养配餐方案。餐饮企业拟投入本项目从业人员的项目经理具有中专及以上学历得 2 分，具有餐饮业高级职业经理人证书得 2分，具有国家职业资格一级烹调师资格证书得 2 分，具有国家职业资格公共营养师证书得 2分，或具有下列面点师（三级或三级以上）、厨师（三级或三级以上）、食品安全管理师，具有其中一类人员得 2 分。同一证书不累加得分，须提供证书原件和企业聘任签订协议，并且须同时提供近一年（2019 年 10月~2020年 10月）为其缴纳的社保证明。最高分得 10 分。 |  |  |  |
| 14.有后堂、餐厅装饰设计方案，设计方案应符合学校实际，体现经营管理特色。要求投标文件中附效果图并承诺一旦中标按此方案实施。根据投标文件提供的相关资料酌情赋分，满分为 4分。 |  |  |  |
| 15.为建立规范达标食堂，承诺在学校指导下，根据“明厨亮灶”和安全管理要求对食堂进行适当装修改造。2 分备注：3 |  |  |  |
| 管理制度（8 分） | 16.有完善的食堂管理制度：餐饮人员岗位职责；服务标准；采购、验收、保管制度；生食、熟食加工流程；食品留样制度；卫生管理制度；消防安全制度； 服务质量评议制度等。根据制度完善情况酌情赋分，最高得 8分。 |  |  |  |
| 食材采购与应急措（12 分） | 17.为保证食品的正常采购和安全保障， 投标人与蔬菜基地或者大型商场、超市建立合作关系的，能提供合作合同并在有效期内的，每有一项得 3 分，最高得6 分。18.遇停电、停水、设备故障等情况，有确保学生就餐的应急方案。根据应急方案的可行性酌情赋分，最高得 6 分 |  |  |  |
| **四** | 服务承诺（3分） | 19.投标人应有自己的管理团队，承诺直接经营管理学校食堂，定期统一巡查，不借用他人资质，中标后不分包、不转包的，得 3 分。（注：一旦发现分包、转包者，则立即将该企业拉入黑名单，同时，解除承包合同。） |  |  |  |
| **五** | 经营业绩（13分） | 20.投标人从事食堂经营管理三年（含三年）的得 3 分。（提供真实有效证明原件，没有不得分。） |  |  |  |
| 21.近五年内，投标人经营的学校食堂就餐人数规模，500- 1000人或面积1000-2000㎡的得2 分，1000-1500 人或面积2000-3000㎡得3分，1500-2000人或面积3000 ㎡以上的得 5 分；满分最高得 10 分。（提供真实有效证明的合同原件及不同规模证明材料供评委现场核查，没有提供不得分。） |  |  |  |
| **六** | 典型案例（6分） | 22.提供 1 处餐饮经营场所2017年以来经营详细资料：规模、就餐人数、管理模式、相关制度、环境、财务制度、卫生状况、餐厅文化、索证留样、无食品安全事故、满意度评价及相关文字记录和图片等。根据提供的相关资料酌情赋分，满分为 6分。 |  |  |  |
| **七** | 投标人承诺投入食堂装修费用（4分） | 23. 投标人承诺投入食堂装修费用20万元的得1分；投标人承诺投入食堂装修费用30万元的得2分；投标人承诺投入食堂装修费用40万元的得3分；投标人承诺投入食堂装修费用50万元及以上的得4分。备注：1、2 |  |  |  |
|  | 总分 |  |  |  |  |

 备注：

1. 中标人在合同签订前，将装修改造报价的10%汇入学校指定的账户作为保证金，装修改造完成后，由采购人组织相关部门审核。如中标人装修改造总费用不低于投标报价（以审核结果为准），招标方全额退还中标方装修改造保证金(无息)；如中标人装修改造总费用低于投标人装修改造承诺（以审核结果为准），装修保证金将不予退还。
2. 装修改造方案：根据投标人食堂改造方案及投入金额综合评分，要求投标文件中附效果图并承诺一旦中标按此方案实施。根据投标文件提供的相关资料酌情赋分，不提供不得分。
3. 设备投入：为建设规范达标食堂，根据“明厨亮灶”和安全管理要求提供拟投入设备清单，设备配置应符合学校实际，体现经营管理特色，并标明设备规格型号、参数（不需提供详细参数）、价格及设备总投入。根据投标文件提供的相关资料酌情赋分，不提供不得分。
4. 投标文件自拟，须完全响应磋商文件。（完）