**福建理工大学旗山校区南区食堂C二层学生餐厅**

**餐饮委托经营管理服务招标内容及要求**

## 一、项目概况

本次项目为福建理工大学旗山校区南区食堂C二层学生餐厅（昙浦餐厅二楼）餐饮委托经营管理服务项目。目的是为改善学生餐厅用餐环境，提高校内餐饮服务质量，满足师生员工正常就餐需要。现引进具有学校餐厅管理经验和有资质且在社会餐饮行业中信誉良好的正规的餐饮管理公司来进行改造和运营管理。项目建筑面积约4500平方米，餐厅内结构完整，室内无破坏，简单装修，有部分设备设施，如空调、后厨设备等。

成交供应商在经营期间，按采购人要求为学生提供特色服务，并接受采购人对特色服务的监督管理，特色服务包括：提供符合采购人要求的商品或服务，如免费米饭等；为学生校园文化活动提供经费支持；为经济困难学生提供符合采购人要求的勤工助学岗位或生活补助；以及由采购人认可的为学校提供的其他服务。

## 二、技术要求（以下内容均为不允许负偏离的实质性要求）

**（一）经营范围：**

1.只限热食类食品制售、预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）、热食类食品制售、冷食类食品制售、自制饮品制售（不含自酿酒制售）。

2.热食类食品制售范围：主要经营早、中、晚大众快餐（必须提供免费汤）、风味档口（各类米饭套餐、面食、粉食、捞化、麻辣烫、汉堡等），风味档口要多样化、有特色、有品质。引入师生认可度、欢迎度高的品牌小吃、闽系小吃等，引入麦当劳、肯德基、汉堡王、德克士等一线汉堡品牌，做到校内餐厅尽可能满足广大师生饮食需求。

3.自制饮品制售范围：主要经营奶茶、鲜榨果汁、水果捞等。

**4.餐厅不开设便利店，禁止出售酒及含酒精类饮品。**

**（二）经营范围窗口及档口要求：**

**该餐厅伙食结构由大众快餐（保障性伙食）、风味小吃和经营性餐厅三部分构成，其中大众快餐（保障性伙食）营业窗口长度不低于营业窗口总长度的50%，风味档口数量不作限制。**

要求**风味档口**米饭套餐类档口必须按以下要求设置：采用三进（即备餐、加工、售卖进行分区）模式。

**（三）经营时间**

1. 日常开餐时间

大众快餐不低于：从6：30到19：00，风味小吃档口不低于：从10：00至23：00（中间不停餐），在开餐期间保证充足饮食供应。

2. 寒暑假、节假日或特殊情况开餐时间

由采购人另行通知成交供应商，成交供应商接到通知后无条件做好饮食保障工作。

**（四）餐厅功能区域**

食堂就餐区域、风味档口区域、主食品库、烹饪间方案及排污、排水、排烟方案的调整应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范（GB 31654-2021）》《饮食建筑设计标准（JGJ64-2017）》《福建理工大学修缮工程管理实施办法（福工大后勤〔2024〕1 号）》《关于进一步加强我校修缮工程施工管理的通知（校后勤﹝2022﹞1号）》等标准和文件要求。

1. 就餐区域

（1）就餐大厅布局合理，设计富有创意，具有时代元素，能很好地创新和体现福建理工大学校园文化。

（2）就餐大厅与外界直接相通的门应设置安装易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气风幕机。

（3）就餐大厅照明灯光布局合理，保证足够亮度，光感舒适。为保证餐厅空气流通和采光效果，餐厅在升级改造布局时，应避免遮挡窗户或采用透明材料。

（4）安装空调和风扇，保证有足够冷气开放。餐厅的风扇必须每学期清洗一次，空调每年清洗一次。

（5）售卖窗口布局合理，售卖台平整，无沟槽，便于清洁卫生。

2.后厨区域

（1）加工流程合理布局符合餐饮服务食品安全要求,符合消防、环保要求。有与制售的食品品种、数量相适应的厨具、餐具、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、消毒等设施设备。

（2）各操作功能间、加工区及仓库等按食品安全管理规范要求独立布局，原则上设立与风味档口数量相对应的仓库区域，且确保仓库通风透气、防火、防鼠。

（3）重新安装吊顶，并按食品卫生要求墙壁铺贴瓷砖，地面瓷砖更新。

（4）排烟管道按要求进行全面改造，采用不锈钢材质，排放应符合环保的降噪净化等功能设备要求，能满足规范管理与安全管理的需要。

（5）在允许的用电负荷（**804KW**）范围内进行水电改造，且须在配电房内加装空调，防止配电房过热。要求餐厅内所有的给水管重新布局，采用安全材质的管网。设置独立水电表。

（6）后厨及档口的排水沟路重新布局，沟路内铺贴瓷砖，设置独立走向，达到三级隔油过滤后，汇入学校的排污管网，做好防漏水处理。

（7）配备一台集洗涤、烘干、消毒为一体，且能满足餐厅内所有风味点日常集中洗消需求的全自动洗碗机。

（8）食品加工用水的水质应符合GB5749的规定，保证广大师生用水安全。

**（五）原料采购要求**

1.按《福建省食品安全信息追溯管理办法》的规定，餐厅建立使用食品和食用农产品实行一品一码追溯管理系统，并确定餐厅一品一码食品安全信息追溯管理专职人员，追溯管理专职人员对餐厅采购的追溯食品相关信息要按照规定进行管理。

2.成交供应商采购的原材料须由相对固定且有质量保障的供应商提供，标准必须达到该品种中等以上品质，严禁采购“三无”产品、劣质产品和过期变质食品。供应商的资质材料须向采购人备案，采购人可不定期对供应商进行实地考察。

**3.成交供应商根据上级政策规定和采购人要求采购贫困地区农副产品，按[财库〔2019〕41号]《政府采购贫困地区农副产品实施方案》及相关文件的通知执行，贫困地区农副产品销售平台网址：**[**www.fupin832.com。**](http://www.fupin832.com。)**供应商在响应文件中承诺成交后每年度向贫困地区采购农副产品金额不少于上级文件下达的额度。供应商须提供承诺函，否则投标无效。**

**（六）菜品价格及质量管理**

按照《学校食品安全与营养健康管理规定》《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》的要求把控饭菜质量，每餐售卖菜品的荤素配比必须按响应文件中的标准制作，所有菜品必须根据气候的变化做好保温工作，大众快餐菜品的价格在定价基础上，成交供应商应保证其重量必须达到标准。

1. **供应商在响应文件中承诺**成交后坚持保本微利的经营原则，**大众快餐**（保障性伙食）的销售毛利率不超过35%，为学生提供多样化优质服务的风味小吃和经营性餐厅的销售毛利率不超过45%。**供应商须提供承诺函，否则投标无效。**

2.**供应商在响应文件中承诺**大众快餐低档菜比例不低于50%，其中每份为2元（含）以下的比例不低于30%，每份为2元（不含）至5元（含）以内的比例不低于20%；（2）大众快餐每份菜品最高不超过8元。**供应商须提供承诺函，否则投标无效。**

**（七）人员要求**

1.成交供应商要严格遵守《中华人民共和国劳动合同法》的要求，依法用工，应与餐厅从业人员签订劳动用工合同，并独立对餐厅从业人员承担法律责任。如发生用工纠纷，由成交供应商自行负责。

2.成交供应商要根据本项目的内容和需求，配齐、配强服务团队，至少配备食堂经理、厨师长、营养师、专职食品安全管理员、成本核算员（仓库管理员）等团队人员。

3. 供应商承诺成交后投入本项目的食堂经理必须与响应文件一致，该食堂经理自担任本项目的食堂经理开始，不得再承接除此食堂管理项目以外的管理项目。该食堂经理必须亲自负责并经手与采购人的日常业务的办理工作，不得授权他人，否则采购人有权不予办理。一年后如因特殊情况需更换食堂经理的，须经采购人书面同意，持有与响应文件同等资格或职业证书，若有年限要求的，该人员应符合磋商文件的条件。**供应商须提供承诺函，否则投标无效。**

4.供应商承诺成交后投入本项目的厨师长、营养师、专职食品安全管理员、成本核算员（仓库管理员）必须与响应文件一致，成交供应商不得自行更换团队人员。一年后如因特殊原因需更换人员须经采购人书面同意，持有与响应文件同等资格或职业证书，若有年限要求的，该人员应符合招标文件的条件。**供应商须提供承诺函，否则投标无效。**

5.成交供应商对所聘员工在上岗前要依法取得有效的健康证和依照规定取得食品卫生安全知识及相应岗位技能培训合格证。

6.成交供应商对所聘员工（特别是新进人员）须进行培训考核，培训考核计划、方案每学期开学前报采购人备案。培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。**年度培训时间累积不低于40学时。**

**（八）食品安全管理**

1.在委托经营管理期间成交供应商必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》等法律及有关文件规定和学校有关规章制度。

2. 中标人应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的要求配备食品安全总监和食品安全员，有完善的食品安全监管制度和平台，做到仓库管理进存出有可溯源，每日食材食品可溯源，拥有完善的生产质量管控制度。

3. 成交供应商在委托经营管理期间每学期要全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求（食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查），建立自查清单，制定自查计划。每学期要委托第三方专业机构对委托经营管理的餐厅食品安全进行检查并形成书面检查报告，并报采购人备案。以便及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

4. 成交供应商须与采购人签订食品安全责任书，并自觉接受市场监管部门和采购人职能部门的检查、监督、指导。

**（九）消防安全**

1.在原有的设备设施基础上进行调整，确保经营场所内的消防设备设施及应急灯、安全出口指示灯、嵌入式安全指示灯、报警器等消防器材均应安装配备到位，所需费用成交供应商自行负责。

2.装修及投入设备的材料必须符合消防要求，使用防火材料。

3. 成交供应商对所聘员工（特别是新进人员）须进行消防安全知识培训，并能正确使用灭火器、灭火毯等消防设施设备。

4.供应商承诺成交后在委托经营管理期间，制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，对其经营管理场所内发生火灾造成的一切损失负完全责任。**供应商须提供承诺函，否则投标无效。**

**（十）“明厨亮灶” 及智慧化管理**

场地须按照“明厨亮灶”系统的要求进行设置，确保在经营区域的所有出入口、操作区、服务区均安装网络摄像机监控系统并实时录像（图像资料贮存不少于30天，视频监控音像信息保存时间不少于40天，并且系统录像回放清晰度不低于704×576像素），在后厨通往外部和前厅所有出入口均安装门禁管理系统。用信息化手段采集、留存所采购的每批次产品的品名、规格、数量、生产日期、供应商等信息，保证食品可追溯。当食品质量出现问题时，可通过追溯信息明确事故方的相应责任，以保证产品质量和安全。提供的智慧餐厅大数据分析系统（含菜品营养、就餐统计、菜品数据），有助于食堂改进菜品，提升师生满意度。

**（十一）日常监督管理**

1.成交供应商须严格遵守采购人制定的相关各项规章制度，服从采购人随时对成交供应商出售的主、副食品质量、食品安全、消防安全、生产安全、人员安全、环境卫生等方面的检查、监督和管理。

2.成交供应商应接受采购人的膳委会同学进行餐厅月评、餐厅开放日、餐厅体验日等活动。成交供应商应接受采购人的管理和监督。

3.成交供应商应广泛与师生交流、沟通，接受师生日常监督，对师生提出的问题应及时整改。

4.成交供应商须提供部分勤工助学岗位。

**（十二）其他要求**

1.成交供应商经营餐厅按“4D”或“6T”管理模式进行装修改造和经营管理，半年内在采购人监督下完成“4D”或“6T”管理评定。

2. 成交供应商必须加强对委托经营场地的各项管理工作，在经营过程中出现的一切问题（如员工的安全、各类纠纷等）由成交供应商自行负责解决并赔偿因此造成的损失。

3.成交供应商按照采购人要求对经营场所进行必要的设备投入和装修改造，且合同到期后，装修改造项目归采购人所有。成交供应商不得随意更改经营场地结构，若因经营需要确需改变，需以书面形式报请采购人，在获得审核同意后方可执行。

4.成交供应商必须在所投场地规定的经营范围内从事经营活动，所经营饭菜价格必须以当地物价水平为基准，与大学城其他高校餐厅售卖价格基本持平。经营期间不得随意或变相涨价。成交供应商必须将所经营产品的售卖价格在每学期开学前10日向采购人的膳食管理科报备，将采购人审核的价格在餐厅明显处公布，平时应在售卖窗口挂价格牌明码实价经营，并服从采购人的监督和调控。

5.为满足贫困学生的饮食需求，成交供应商需在大众窗口设置“6元营养餐”（一荤一素+米饭）专门售卖窗口，并适时时段推出打折活动。

6.成交供应商在经营期内餐厅所供的所有产品的价格稳定，质量不降。确因餐厅所需食品原料受市场影响，原料价格持续上涨，居高不下，且时间持续超过1个月，成交供应商需要上调售卖价格，应事先以书面请示上报采购人审批，经采购人审批同意后方可按调整的价格售卖。

7. 成交供应商有统一采购配送中心，能够独立完成餐厅所有的大宗物资的采购供应。

8.成交供应商须按《中华人民共和国食品安全法》的规定完成采购工作。餐厅所有的原材料进行集中采购并落实进出仓制度（包含各档口），完成内部核算体系。

9.成交供应商使用设施设备须符合消防（使用相应的防火阻燃材料）、节能环保（使用具备2级及以上能效标识、获得节能环保认证的节能炉灶、节水型清洗消毒、节能型排油烟净化、节能型冷藏冷冻等食堂节能环保设施设备和技术）要求。

10.项目所有经营场所的区域内**不得使用**以煤、液化气作为能源的设备，只能使用以电作为灶用能源的设备。

11.采购人提供现有的场所和设备、设施（供应商可到现场察看），详细设备、设施清单在签订合同时清点确认，合同期满后，由采购人提供的设备、设施和新增的设备、设施（成交供应商在正式营业前须提供清单经采购人确认）须移交采购人。

12.成交供应商必须与其雇佣的员工签订《劳动用工合同》并缴交医社保；所有员工上述资料必须向采购人的膳食管理科报备。成交供应商应向采购人的膳食管理科报备为员工缴纳相关保险的凭据（复印件）。

13. 成交供应商正式开业须负责申领经营活动所需的食品卫生许可证、健康证等相关证照。采购人提供帮助及出具相关证明。办证产生的费用由成交供应商自理。成交供应商独立享有和承担经营场所在成交供应商经营期间的一切债权债务。委托经营期间的一切债权债务和由此产生的后果与采购人无关。

14.供应商成交后在委托经营管理期间须制定防止食物中毒措施、发生食物中毒等事件的应急处置预案和遇到自然灾害、停电、停水应急供餐保障预案及投诉处置方案。

15.本项目餐厅招牌名称：昙浦餐厅（由采购人确定），成交供应商在设置餐厅招牌名称时需向采购人报批，经采购人同意后方可挂牌。成交供应商在餐厅内布置广告、标幅、标语需向采购人报批，经采购人同意后方可布置，成交供应商应积极配合学校管理育人、服务育人的宗旨，共同维护校园安定稳定。

16.供应商须承诺餐厅装修改造设计方案符合消防标准，并要报送学校武保部消防科备案。**供应商须提供承诺函，否则投标无效。**

17.餐厅经营期间，每季度必须对餐厅厨房油烟管道、烟囱、新风系统至少进行一次大清洗，确保无火灾隐患，在经营期间，成交供应商对其辖区内发生火灾负全部责任，因此造成的一切损失由成交供应商赔偿。

18. 如遇学校停水、停电应请示采购人解决办法，不得未经同意停办伙食。

19.成交供应商所经营的餐厅厨余垃圾地沟油回收经采购人同意与有资质单位签定协议进行回收事宜。餐厅泔水应自行处理，其处理必须符合福州市的相关规定，同时需提供处理泔水人的许可证给采购人备案。

20.成交供应商须在校运会、军训、迎新生、毕业生招聘等活动提供免费开水、姜汤、凉茶等。

**21.上述技术要求，应视为完成本次招标的最低要求，供应商须完全满足，未响应或者响应不完整的，按无效磋商处理。如有遗漏，在签订合同时或合同执行过程中，采购人有权进行补充。**

## 三、商务条件（以下内容为不允许负偏离的实质性要求）

（一）服务地点：福建省福州市闽侯县上街镇学府南路69号福建理工大学旗山校区南区指定地点。

（二）**委托经营管理服务年限：5年。成交供应商自合同签订之日起至2030年学校规定放暑假之日止。**

（三）营业时间：成交供应商应在2025年8月25日前具备正常营业条件。因采购人原因或不可抗力等因素导致的交付延迟，由双方另行商定。

（四）履约保证金：成交供应商在签订合同时向采购人缴纳履约保证金人民币壹佰万元整（¥1,000,000.00）。合同期满后，无违约并做好资产清点和交接工作后，采购人在30天内无息退还履约保证金。因成交供应商原因未按时缴纳履约保证金的，将被视为自动放弃成交资格，且采购人有权拒绝其参加以后的投标。若因此给采购人造成损失的，成交供应商还应予以赔偿。履约保证金待合同履行完成后且无未了事宜无息退还。

（五）特色服务金额：成交供应商所承诺提供特色服务的金额从每学年9月份的营业款中相应扣除，待每学年暑假开始时，根据承诺金额实际兑现情况，如承诺金额全部兑现完成，上述扣除的营业款于15日内退回成交供应商；如承诺金额未兑现完成，则扣除未完成的承诺金额后的营业款于15日内退还成交供应商。

（六）**付款方式：**根据成交供应商在当月经营过程中所发生的营业款情况，在扣除成交供应商应缴交的相关费用后，在次月20日左右将剩余的营业款通过银行转账方式转入成交供应商的法定账号中。

（七）经营模式

1. 本项目采用自主经营、自负盈亏的经营模式，成交供应商在经营管理服务期内所发生的所有经营资金、环境改造、设备设施购置及工作人员的工资、福利、保险、岗位培训、行政管理等费用由成交供应商自行负责，盈亏风险由成交供应商自行承担。**入场后将符合磋商文件要求的餐厅总体布局效果图提供采购人审核，保障就餐区域的座位数要达到1200位以上。**

2. 经营方不得分包、转包、变相转包或以他人身份挂靠，或超出招标经营项目范围经营。如有发现存在上述情况，采购人有权单方面终止合同，成交供应商必须承担由此产生的法律责任、经济责任及民事责任。

3.**本项目对成交供应商实行“零租赁”，免收管理费。**成交供应商需要自行支付经营管理场所相应的物业管理费（含管道疏通、隔油池清洗、垃圾清运、四害消杀等）。**采购人不提供免费的员工住宿。**

4. 餐厅生活用电、用水价格分别按当地供电局和自来水公司向学校收取的电、水费标准执行。

（八）违约责任

1.因成交供应商原因造成合同无法按时签订，或者签订合同后不能履行其投标承诺或者其他由于成交供应商自身原因造成无法履行合同的，均视为成交供应商违约，履约保证金不予退回。如果已经签订合同的则合同自动解除，且成交供应商还要承担相应的法律责任。给采购人造成损失的，还须另行支付相应赔偿。

2.在签定合同之后，成交供应商要求解除合同的，视为成交供应商违约，成交供应商违约对采购人造成损失的，成交供应商还须另行支付相应的赔偿。对于成交供应商投入的金额，采购人不予退还。

3.在经营管理期内，成交供应商擅自终止合同，采购人有权不退还成交供应商履约保证金。

4.成交供应商经营管理期间，由于管理不善造成餐厅发生食物中毒事故的，成交供应商按以下标准支付违约金：

（1）发生中毒人数在50人以上的中毒事故，除接受政府职能部门的处罚和追究相关法律责任及承担受害人的医疗费用和赔偿费用外，成交供应商履约保证金不退还。在事故处理完毕后，采购人有权立即终止合同，由此造成的一切损失由成交供应商承担。

（2）发生中毒人数在30人以上49人以下的中毒事故，除接受政府职能部门的处罚和追究相关法律责任及承担受害人的医疗费用和赔偿费用外，扣除75%的履约保证金。在事故处理完毕后，采购人有权立即终止合同，由此造成的一切损失由成交供应商承担。

（3）发生中毒人数在10人及以上29人以下的中毒事故，除接受政府职能部门的处罚和承担受害人的医疗费用和赔偿费用外，扣除50%的履约保证金。在事故处理完毕后，采购人有权立即终止合同，由此造成的一切损失由成交供应商承担。

（4）中毒人数少于10人的，除接受政府职能部门的处罚和承担受害人的医疗和赔偿费用外，扣除30%的履约保证金。在事故处理完毕后，采购人有权立即终止合同，由此造成的一切损失由成交供应商承担。

5.成交供应商违反合同约定擅自装修的，采购人除了扣除履约保证金10000元外，成交供应商应立即修复原状，拒不整改的，采购人有权终止合同。

6.本项目采用校内一卡通聚合支付系统和统一的微信、支付宝及采购人认可的其他支付方式进行结算，成交供应商所有的营业款进入采购人财务账户，由成交供应商开具符合国家政策允许的票据，按月提取。在经营过程中，不得收取现金和使用个人或企业定制的固定二维码。自行按照有关要求配置“校园一卡通聚合支付系统”收费卡机并经甲方认定，所产生的相关费用自理。若成交供应商违反自行实施现金直接交易或学校支付系统外结算方式的，待确认后，第一次直接从营业款中扣除3000元违约金，第二次直接从营业款中扣除6000元违约金，第三次直接从营业款中扣除9000元违约金，以此类推。

7.成交供应商为本项目配备食堂经理一年内不允许更换，否则向采购人支付违约金10万元/每人·次。厨师长、营养师、食品安全管理员、成本核算员（仓库管理员）一年内不允许更换，否则向采购人支付违约金5万元/每人·次。

8.成交供应商因违反《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》和《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》以及安全生产、环保、消防等法律法规、政策的有关规定的，按照相关法律、法规及采购人有关规定执行。

9.若发现乙方原材料采购不符合《食品安全法》的相关规定，被市场监督管理部门通报且承担责任的，第一次须支付违约金10000元，第二次须支付违约金30000元，第三次须支付违约金50000元，超过三次的，解除委托经营管理服务合同。

10.成交供应商在经营管理期间有下列行为之一的，由成交供应商自行承担一切经济责任和法律责任，并赔偿给采购人造成的一切经济损失。同时，采购人有权终止合同，收回经营场所，并没收成交供应商履约保证金。

（1）成交供应商把本项目中的权利转移给第三人的；

（2）未经采购人授权，成交供应商以采购人名义对外从事与本项目餐饮委托经营管理服务以外任何活动的；

（3）成交供应商被吊销营业执照或食品经营许可证的；

（4） 妨碍阻挠采购人管理人员行使管理职责和维护正当权益，屡教不改的；

（5）其他违约行为，经采购人两次书面通知后仍未能更改、纠正的予以终止合同。

11.若成交供应商的履约保证金不足以支付违约责任所产生的有关费用时，采购人有权从成交供应商营业款中扣除。

（九）不可抗力

1.因不可抗力因素或非采购人原因造成成交供应商不能正常营业，采购人不承担由此引起的一切责任。

2.因不可抗力造成经营管理场所灭失的，采购人、成交供应商均免责，委托经营管理服务权自然解除。

（十）合同终止

1.若合同到期终止或解除合同时，成交供应商必须在 7天之内无条件搬离，食堂内的所有环境改造设施、设备等归采购人所有，采购人验收清点合格后，于次日起30天内无息退还履约保证金。逾期搬离的，履约保证金不予退还，并且采购人有权实行强制措施。

2.成交供应商在承包期间自行投入添置的所有设备设施（以经双方确认的清单为准）的残余价值，均归采购人处置，成交供应商不得随意拆卸，否则采购人有权不退还履约保证金。

（十一）解决争议的方法

1.采购人、成交供应商双方协商解决。

2.若协商解决不成，向福州仲裁委员会提交仲裁申请。