

宜川县中学师生餐厅委托经营管理项目

采购需求

一、采购内容及要求

(一) 项目概况

1、宜川中学现有高中师生约有3080人，其中住校生大概1000人。学生食堂总面积约3000平方米，餐饮设备齐全，可满足现有师生就餐。餐饮服务公司需为师生提供优质餐饮服务，满足师生需求，保证师生满意度。

2、经营范围

饭、菜、自制面点、特色糕点和风味小吃。以基本大伙为主，风味小吃为辅。严禁出售违禁食品，不得私自增加经营项目，只能销售自己加工的食品。食堂面向学校师生，服务师生，不得涉外经营。

3、基本要求

- (1) 投标单位提供的文件资料真实、合法、有效，符合国家规定和项目标准。
- (2) 投标单位严格履行协议，合法经营、诚信服务，贯彻落实《食品卫生法》、《动物检疫法》、《产品质量法》、《学校食堂及学生集体用餐卫生管理规定》等相关法律法规。
- (3) 投标单位须有相关的保障运营经验，具有学校食堂管理经验。
- (4) 投标单位在服务期间需为学校食堂投保100万元以上的“食品安全责任险”。
- (5) 投标单位接受招标人对经营管理情况的检查、监督和管理，并提供相关运营数据资料。
- (6) 投标单位经营期间应确保菜的热度及新鲜度，服务态度力求做到师生满意。
- (7) 投标单位在合同期内，征得招标人同意，可定期调换主厨。
- (8) 服从招标人的环保节能要求，如发现在经营过程中有意浪费，招标人可给予相应的处罚。
- (9) 投标单位保证在正常供餐的时间内每位师生都有热饭、热菜食用。
- (10) 投标单位保证根据招标人要求准时开餐，如菜不够，可随时加做。
- (11) 投标单位每餐各个品种均需按照要求进行留样，留样时间 48 小时。

(二)、经营要求

- 1、中标单位不允许分包、二次转包或委托他人经营食堂，更不能违法经营。一

经发现，学校有权取消其运营资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

2、中标单位负责全面经营，任命一位有资质、有经验的管理人员，全权负责食堂的日常管理，并接受学校的监督，落实合同约定的要求。

3、学校负责全面监管，中标单位自主经营。工作人员全部由中标单位自行安排，与学校不存在雇佣等劳动关系，中标单位应按规定与工作人员签订劳动合同，并依照新劳动法规定为工作人员购买社会保险。经营者及其雇佣人员，发生任何人身财产的意外损害均由经营人自行承担，与校方无关。

4、重视和搞好食品卫生安全和食堂卫生防疫工作，就餐环境必须达到学校和政府职能部门制定的标准。如因中标单位的管理不善造成安全事故和经济责任，由中标单位负全责。

5、师生在校内食堂用餐一律不得使用现金交易，否则按规定处罚。

6、经营人所聘用人员必须提供其身份证、健康证在学校备案。所聘人员由中标单位培训考核合格并签定合同后方可上岗。培训内容：《中华人民共和国食品卫生法》《学校卫生工作条例》等。

7、三餐标准：主食应包含：米饭、面食、包子、馒头、豆浆、油条、粥、面等，菜品应荤素搭配，种类齐全，做到菜品丰富，满足师生的口味。每周要求更换其中的三分之一品种，价格由校方审核通过后执行。

8、校方有权检查督促饭菜质量、价格、卫生、服务态度等。

9、经营期间，中标单位应保证食堂各个窗口食品的质量、价格、卫生、服务态度等，如有食堂窗口出现食品不健康、不卫生等不良行为，全由中标单位承担，中标单位须针对此项作出承诺。

10、招标人可根据工作需要，向中标单位提出变更就餐时间、就餐人数、中标单位应予以积极配合，须准时开餐，做到饭热菜香，满足就餐者需求。

11、中标单位经营期结束后，必须完好地移交学校提供的物资、器具，如损坏按招标价赔偿。在经营期满后 5 日内，撤走经营人自备物资，把场所交给校方。

12、食堂（含餐厅、操作间）的废弃物处理，中标单位必须与收集人签有协议。

13、中标单位在校经营期间所产生债务赊欠责任自负。

14、运营经营时间为学生在校的每一天。

15、其他未尽事宜，双方协议约定。

(三)、场地使用及有关费用

1、招标人向中标单位提供场地、部分设备设施、用具的使用权，上述物品经清点（按清单双方签字确认）后，交予中标单位使用，托管服务期满后，中标单位应将上述物品交还招标人，如有损失、损坏，中标人负责赔偿（自然损耗除外），低值易耗用具由中标单位自行准备，招标人提供的大件设备设施在使用过程中如出现问题不能正常使用，由中标单位自行维修，维修费用自行承担。

2、服务期内，招标人免费提供食堂的取暖，水电燃气等费用由中标单位根据实际使用进行缴纳。食材必须从大型的有资质的供应商处采购，质量必须符合国家验收标准，具有产品检验合格证。中标单位负责食材的加工、食堂日常管理以及就餐服务等工作，招标人将不定期对食堂卫生及设备设施安全进行检查。

(四)、卫生管理和环境保护

1、服务期内，中标单位应搞好辖区内的环境卫生工作，办理卫生等相关许可证。噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准，食堂内外保持卫生整洁。

2、垃圾污染物应按指定地点放置，不得随意丢弃。

3、中标单位应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。招标人有权进行监督和检查。

4、餐厨用品用具严格实行一洗二过三消毒过程，所有刀具按用途分类、分别使用、清洗及保管。

5、严禁使用过期或变质食物进行加工，所有食材使用前应清洗干净。

6、中标单位所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院（或防疫站）的体检，并领取餐饮行业健康证。

7、中标单位人员在实际操作中若有违反上述规定者，所导致的后果由中标单位全部承担。

(五)、安全责任

1、服务期内，中标单位应建立、健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作，制度建立主要包括：防火、防毒、防盗，用水用电，卫生管理、设备设施管理、安全巡查等方面。

2、中标单位应切实做好防火、防盗、饭菜食品卫生等安全工作，若发生安全责任事故，后果全部由中标单位承担。

3、中标单位必须加强对工作人员的安全教育，配备必要的安全防护设备和用品，做好安全防护工作，中标单位工作人员因自身原因在工作过程中所发生的人身伤亡及各种事故，全部由中标单位负责。

(六)、原材料管理

所有原材料采购、运输、保管均由中标单位负责，由校方监督。中标单位在食材使用前应对食材的质量情况进行检查，不得将变质或过期产品用于菜肴加工中。

(七)、满意度评价

招标人每月可组织教职工及学生对餐饮服务质量进行满意度评价，师生满意度不得低于80%，如连续两个月低于80%，校方可对其负责人进行约谈，如约谈后仍达不到要求校方可视情况作出警告罚款，严重可解除合同。

(八)、人员配备要求

本项目投标单位中标后，须根据项目要求自行配备餐饮业职业经理人、厨师、营养师、面点师、食品安全管理员、餐饮质量管理师等相关岗位人员。

(九)、质检条款

招标人对投标单位实行监督和管理，并将按照招标文件和合同的要求对投标单位的违规行为进行纪录和处罚。投标单位和招标人应建立固定的监督和管理制度。中标单位应每月初对上月的工作提交工作报告，并对在工作中出现的问题及招标人提出的意见和处罚，做出书面的说明和处理情况报告，及在下月的工作中的改善承诺。

(十)、服务要求

1、按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，托管服务方应提前通知招标人，并留有充分时间做出补救。

2、合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3、服务人员及时准确进行分餐售餐，保证菜量。

(十一)、主要权利义务

校方的权利义务

1、校方按约定提供场所及能源给中标单位经营餐厅供餐。

- 2、为中标单位提供现有的经营场所及餐饮设施、设备、用具等。
- 3、负责对中标单位经营活动及食品卫生安全、质量、价格、服务等进行检查和监督。
- 4、保证中标单位经营所需的水、电能源正常供应（特殊情况例外），产生的水电燃气费用由中标单位负责。

中标单位的权利义务

- 1、必须合法经营，主动接受政府有关部门及校方的管理、检查、监督和处罚。受处罚后的一切善后事宜由中标单位自理。
- 2、负责经营过程中餐厅所有设备、设施的维护、保养和维修，并确保合同期结束时餐厅所有资产完好和不流失。人为损坏或被盗，按原价赔偿。
- 3、认真做好食品卫生安全、社会治安、消防安全用工等方面的工作，确保安全。
- 5、承担运营期内因中标单位原因所产生的一切责任。
- 6、承担所聘用人员的劳保、医疗、伤亡、用工、计生、治安及福利等费用和责任。
- 7、未经校方同意，中标单位不得擅自对房屋、设施做任何改动（包括在墙上打洞）。
- 8、未经校方同意，中标单位不得擅自转让承包或变相转让他人经营。

（双方具体权责义务在协议中详细约定）

二、服务期限：自合同签订之日起三年（合同一年一签）

三、质量标准：符合国家及行业相关标准。