

项目编号	2024-JK15-F1053		
项目名称	学员西餐厅饮食社会化保障		
数量	1 项	是否进口	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
最高投标限价	/		
<b>技术参数要求</b>			
<p>一、项目概况</p> <p>项目内容：学员西餐厅采取自主经营、自负盈亏、劳务和管理费用补贴的形式，承担食堂的饮食制作、卫生清洁等劳务活动，由招标人提供饮食保障场所及配套设备。</p> <p>项目地址：西安市长乐西路 169 号院内。</p> <p>基本情况：校直营区位于西安市长乐西路 169 号院内，为封闭式管理营区。现需为学员西餐厅引进一家品质优、规模大、口碑好的餐饮公司，进行饮食社会化保障。</p> <p>学员西餐厅共两层，面积约 3500 m<sup>2</sup>，主要保障供给制学员及研究生学员。校直营区所有食堂必须采用“校园一卡通”刷卡就餐模式，保障模式主要为窗口售卖制，每餐保障人数约 1200 人。</p> <p>招标人免费提供场地，餐桌椅及设施设备等基础条件良好，不收取场地使用费，中标方须向招标人提供以餐饮业务为主体的优质、优惠服务。水、电、气及垃圾费用由中标方承担。</p> <p>二、经营要求</p> <p>(一) 基本要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中标方应当遵守国家的法律法规和军队的相关规定，服从招标人的管理和监督，能及时正确解决经营中的矛盾和问题。</li> <li>2. 中标方必须独立经营，不得对食堂进行任何形式的转让、转租和分租。</li> <li>3. 中标方不得经营和出售饮食保障以外的项目及商品，不得以招标人的名义从事任何活动。</li> <li>4. 中标方应及时受理消费者在质量价格、服务态度、环境卫生等方面的投诉，并采取积极措施予以解决。</li> <li>5. 中标方经营时间应按照招标人要求协商确定。</li> <li>6. 中标方自行承担经营活动中产生的各种风险责任。</li> </ol>			

## （二）服务期限及履约保证金要求

1. 总服务期限为3年，合同期限为1年，合同期满后，根据服务质量（满意率80%以上）决定是否续签。

2. 中标方签订合同前，需向招标人缴纳30万元的履约保证金，以保证中标方遵守招标人的一切条款、条件和承诺，该保证金在招标人的规定存续期间不计息。

## （三）资产管理

1. 招标人无偿提供给中标方使用的营产营具、炊事机械设施设备，中标方要爱惜使用、妥善保管，并做好日常维修保养。中标方在使用管理过程中，造成资产损坏或丢失，中标方应进行修复或照价赔偿。需要报废的经招标人同意后，由招标人进行报废处理，残值归招标人所有。

2. 中标方根据经营需要自行添置设施设备，列入中标方固定资产，合同终止后，设备由中标方自行处理，不作价移交招标人；不得随意对经营场地改建、扩建、拆除，不允许私自处置招标人资产。中标方应保持食堂整洁并符合卫生相关要求，若根据经营需要对经营场所进行装修改造，必须书面提出申请，经招标人签字确认备案后方可执行，所需费用由中标方自行解决。

3. 交由中标方使用的经营场所等房屋及其附属建筑物所有权归招标人，中标方负责使用和管理，承担室内日常维修费用。

4. 中标方应当配合招标人定期对使用的规定的资产情况进行清理，双方按净值核增、核减，双方签字后登记造册。

5. 结合食堂现有餐具、炊具、厨具情况，中标方根据经营需要自行补充部分餐具、炊具、厨具等，合同到期后，补充的餐厨具自行处理。

## （四）质量、价格管理

1. 中标方应严格遵守《食品安全法》《产品质量法》《餐饮业和用餐配送单位卫生规范》《军队卫生监督》等相关法律法规和军队正规化建设等相关管理制度。发生食品卫生安全、产品质量事件，中标方承担全部责任，并接受相应的处罚。出现食物中毒事件或其他重大安全事故、责任事故并经权威部门认定为中标方责任，中标方应负全责，由此产生的各项费用由中标方支付。招标人有权先从中标方预交的履约保证金中和食堂的收入中先扣除部分以支

付相应费用，并根据事件性质，决定是否解除合同。触犯法律的，按法律规定追究法律责任，同时双方合同自动解除。

2. 中标方违反操作规程，造成严重后果和损失的，中标方应当按照招标文件、合同的约定承担全部责任。

3. 中标方应当建立与规定的饮食保障社会化相适应的企业内部制度、规定和措施，制定安全管理制度及突发事件的应急预案，并向招标人备案。确保停电、停气、停水等特殊情况下提供正常饮食保障，不得因任何理由停供、断供。

4. 中标方在为招标人提供饮食保障中，所需饮食应当通过招标人从规定的系统采购，招标人提供饮食供应指标，中标方严控每日消耗并严控饮食保障范围。双方按照相关规定办理结算，采用按规定饮食生产的主食需降低售价。

5. 除从规定的系统采购的饮食外，其他主副食原材料的采购渠道由中标方根据招标人要求自行选定。主副食原材料的采购渠道（供应商）由中标方交由招标人备案。中标方采购的主副食原材料，应当有健全的监管机制，副食品招标文件、合同、采价记录表、副食品订单（采购计划）、副食品进出库账册、各类检验检疫证明、实物验收记录等票据齐全。所有供应商主副食品采购源头须可追溯摸清，做到全程可溯可控，同时接受招标人的监督检查。

6. 中标方在饮食保障中应当按时供应、足量、优质，做到品种多样、价格合理，能适应不同口味人员就餐。饭菜的品种、数量按照招标人要求协商确定。

7. 招标人选派管理员负责学员西餐厅日常安全、原材料出入库、饭菜质量及价格等监督工作。中标方自觉接受招标人对食品质量、卫生、安全的检查监督，自觉接受食品供应标准、食品价格检查、监督。

8. 中标方经营中不得偷工减料、缺斤短两或以次充好，不得出售变质、变味以及剩饭菜。

9. 中标方在经营中应当做到明码标价，实行微利经营，提供优质服务和优惠的价格。招标人负责审核中标方所供应的主食、副食、小吃、汤类等价格。中标方承诺按照招标人审定的价格执行，所有售价调整需报招标人审核后实施，招标人有权随时要求中标方提供运营成本明细，招标人管理员将全程参与监督。

10. 中标方采购原材料价格需低于市场售价，价格优惠率必须达到 5%或以上，且价格不得高于大型商超供应价（当日 8 点至 10 点公示价）。招标人指定专人监管中标方采购全过程。

11. 中标方应当在餐厅张挂各项管理制度和每餐每个品种主副食价格，主动征求就餐人员的意见。

12. 中标方须在传统节日或举行运动会、特色小吃展会等活动期间根据招标人需求提供食品售卖服务，并对部分餐食进行打折销售。

#### （五）人员管理

1. 履行保密守则，中标方相关人员不得向任何组织、团体或个人透露国家、军队和招标人的任何涉密信息。

2. 中标方工作人员应当着装整洁、举止文明，不得从事违法违纪活动，不得做有损军队形象的行为。

3. 中标方工作人员应当符合国家有关饮食服务从业人员的相关规定，必须持有身份证、健康证、上岗证等，等级厨师必须持有技术等级证书，未经政审、体检和岗前培训合格的人员不得从事服务保障工作。

4. 中标方炊管人员与就餐人员的比例应当控制在 1:25 以内，等级厨师占炊管人员总数的比例不少于 30%。

5. 中标方调整项目经理和中层管理人员应事先与招标人协商。中标方未按合同要求提供保障，应当按照招标人要求限期整改，更换不合格工作人员。

6. 中标方由于自身管理不善造成的工作人员人身意外伤害、伤亡（如触电、溺水、烧伤和交通事故等），一切法律责任及经济损失均由中标方自行承担，招标人不承担任何责任。

7. 中标方经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求和军队的相关规定，依法用工。如发生用工纠纷，由中标方自行负责。

8. 聘用、解除员工经上报招标人备案，不得擅自聘用政审不合格员工。中标方按国家要求，为员工提供相应福利及购买社保。

#### （六）卫生管理

1. 中标方应当根据招标人要求，定期组织工作人员进行健康检查，检查结果报招标人备案，相关费用由中标方承担。若当地发生疫情时，必须随时体检。体检不合格者，一律不得上岗。

2. 中标方应当加强人员个人卫生情况的监督检查，要求其坚持经常洗澡，勤剪指甲，操

作前、便后洗手，工作时穿工作服、戴口罩、戴工作帽等。

3. 中标方应当做到厨餐具定期消毒，符合国家和军队有关的卫生标准，就餐人员使用的餐具每餐消毒，大件厨具定期消毒。

4. 中标方应加强食堂内外环境卫生的管理。餐厅、操作间的物品、厨具放置有序，干净整洁，生熟食品分开存放，生熟刀板（墩）分开使用。

5. 中标方应指定专门人员负责检查食品加工、保管和供应的卫生状况，炊具、餐具消毒情况，检查员工、操作间、餐厅和环境卫生情况，对食堂采购的所有原材料进行严格检验，检验率要达到 100%。

6. 中标方每餐应执行食品留样制度（样品保存 72 小时且不少于 125 克），中标方没有按要求留样的，对发生的食品安全事件由中标方承担一切法律责任和经济赔偿。

7. 餐厨垃圾处理由中标方负责按相关要求清运出营区并自行处理，不得违规随意丢弃。

#### （七）财务管理

1. 中标方必须严格遵守国家的财经纪律和军队的相关规定，加强财务管理。保障项目单独建账，独立核算，建立健全会计账、现金账、物资账、固定资产明细账等，自觉接受地方工商、税务等部门的监督检查。

2. 中标方应当严格控制间接费用摊入伙食成本的项目和比例，利润率不得高于营业额的 5%。

3. 以中标方报价中劳务费、管理费、利润费为金额上限，以核定的保障人员比例（1:25）为定额实力，以每月实际营业金额和在岗人数为测算基数，结合以上四项实际情况，在次月核算后，按实际金额予以补贴。学校寒暑假期间补贴按实际保障（营业）天数及配备人员另行计算。

4. 中标方自觉接受招标人上级、本级相关部门的监督、检查。接受招标人其他部门实施的不同形式的检查。中标方应主动配合，不得有任何理由拒绝。

#### （八）应急保障

1. 招标人有相关要求的活动或送餐时，需中标方伴随保障时，中标方应当积极响应并配合招标人做好餐饮保障服务，承诺保质保量地完成保障任务，工资由中标方承担，招标人视情给予经济补助。

2. 中标方应与招标人签订相关协议，制定应急保障预案，适时组织练习，遇有应急保障任务，抽组相关人员伴随保障。

3. 配合招标人完成信息化建设，推进保障餐饮信息化建设。

#### （九）其他要求

1. 甲乙双方每月进行一次账务结算。中标方全成本核算，采取自负盈亏的经营模式。餐厅利润率控制在 5%以内。其中：中标方应自主经营、自负盈亏，经招标人每月对中标方账目进行核算后，结合满意度调查视情给予中标方税金、利润、人工费等三方面补贴。

2. 招标人对中标方经营管理、采购验收、食品加工、制作、供应全过程实施检查、监督、控制。对人员体检、政审、工资奖金保险待遇进行监督。对不合理现象实施纠正或处罚。

#### 3. 惩罚和退出机制

中标方出现下列情况之一时，招标人有权解除合同，履约保证金不予退还，履约保证金不足以弥补招标人损失的，由中标方承担。

（一）优惠措施落实不到位、服务态度差、伙食质量问卷调查满意度累计 3 次低于 80%，招标人有权解除合同，带来的经济损失由中标方全部承担。

（二）服务期间发生食物中毒、火灾等严重安全事故，经相关部门确定为中标方责任的。

（三）未经招标人同意擅自停业的。

（四）招标人认定中标方工作未达到学员伙食餐标，且不服从招标人管理的。

（五）经营期间因生产、销售、服务过程中与被服务对象(招标人“两员”)产生纠纷给招标人造成无法接受的损失和严重影响的。

（六）中标方未遵守军队关于饮食管理相关规定，造成饮食流失、超范围供应等问题。

（七）遇到国家、军队有关政策发生变化或其他不可抗力时或学校布局调整和房屋拆迁时，招标人有权直接解除合同，且不承担任何责任。

### 三、运行管理

1. 中标方应遵守营区疫情防控相关规定；

2. 中标方人员及车辆应遵守营区各项管理制度；

3. 中标方应服从食堂监管办的各类管理及各项处罚制度；

4. 中标方应遵守营区的其他管理。

#### 四、结算方式

付款原则实行按月结算，中标方按招标人要求完成上月各类财务报表，经审批后，据实结算。

#### 五、其他责任

1. 违反招标人食品卫生安全、优质服务质量、ISO9000 管理体系规定及双方签订的《安全管理责任书》《食品卫生安全责任书》中任何一项条款，第一次违规，中标方承担 5000 元至 50000 元不等的违约金(从履约保证金中扣除)，第二次违规则加倍违约金(违约金的具体金额均由招标人决定)。在一年内中标方违规四次以上，双方解除合同，不得再继续签订合同，招标人没收履约保证金并要求中标方负责赔偿给招标人造成的所有损失。

2. 无故不参加招标人组织的相关饮食卫生安全、服务保障质量会议或其他饮食保障任务，违规一次中标方承担 20000 元(从履约保证金中扣除)的违约金。

3. 未通过招标人相关组织各种形式检查、验收，受到招标人以上各级领导公开批评的，招标人有权向中标方每次处罚金额 10000 元至 30000 元(从履约保证金中扣除)不等的违约金。严重者，招标人有权解除双方合同，没收履约保证金。

4. 中标方在招标人组织的食品卫生检查中，如检测项目不合格时，首次招标人按不合格项目每项处罚 3000 元(从履约保证金中扣除)违约金，若本年度再次项目检测不合格，加倍处罚(具体金额由招标人决定)。

5. 中标方每次校内满意率调查未达到满意率 80%的，招标人将按每次 5000 元(从履约保证金中扣除)的标准进行处罚。招标人会每月对中标方进行考评(考评标准:满意率达 80%以上为满意、70%-80%为基本满意、70%以下为不满意)，考评结果如为不满意，招标人将首次处罚 20000 元(从履约保证金中扣除)，若本年度再次考评为不满意，加倍处罚(40000 元)，并有权解除双方合同，没收履约保证金。