惠州学院教工餐厅风味特色窗口遴选公告

惠州学院现就教工餐厅二楼特色风味窗口合作需求，通过公开遴选引进合作经营方，诚邀风味特色饮食经营方参加遴选。

1. 基本情况
2. 遴选内容

教工餐厅二楼原蒸得香特色风味窗口合同终止，现重新公开遴选引进特色风味经营合作方。

1. 协议期限

特色风味窗口合作经营期2年，合同一年一签。即合作方经营服务受师生欢迎，满意度达到80%以上，经合作方申请可签订下一年合同；如因学校对餐厅实行社会化改革需收回经营权，合作方必须无条件退出，校方不承担任何责任。

1. 参选人资格要求
2. 在中华人民共和国境内注册、具有独立承担民事责任能力的个人或单位（提供法人或者其他组织的营业执照、或个人身份证等证明文件）。
3. 在参加遴选活动前三年没有违法犯罪记录（提交无违法犯罪承诺）。
4. 参选人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或税收违法黑名单”记录名单。
5. 参选人应具有有效的《食品经营许可证》《餐饮服务许可证》（二选一提供证书复印件），或具有特色风味多年经营经验（提供以往餐饮经营相关协议）。
6. 提交报名文件时间、评标标时间和地点

提交报名文件时间:2023年7月12日至7月30日（节假日不接受报名资料提交）

评标时间：2023年8月3日

报名地址：惠州学院饮食服务中心办公室（教工餐厅一楼）

联系电话：洪老师18129565501

三、评审

惠州学院饮食服务中心组织对参选人提交的竞标文件进行评审。按评审得分从高到低排序，选取合作方，同种或相似品目的投标方只选取得分最高的为本次合作方。

四、其他补充说明

1、《合作经营要求》详见附件1。

2、《竞选响应文件组成》详见附件2.

3、《相关表格使用》详见附件3。

附件1

**合作经营要求**

1. 合作方按照遴选采购要求承诺的各项经营管理指标以及双

方签订的《教工餐厅合作经营协议书》的要求承担全部质量、安全、效益、风险责任、及周边环境卫生。

1. 本次采购公告、采购文件和中标人的投标文件均为合作经营

协议的组成部分。

1. 合作方员工管理
2. 自行解决员工工资、福利、社会保险、所用水、电、燃气、

环境卫生（公用水电费餐厅按营业额占比分摊）等因承包经营而发生的一切费用。

2、自行解决员工住宿问题，投标时提供员工住宿解决方案。

3、自行承担所属员工的管理、劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济和法律责任（在经营过程中与员工发生的一切纠纷均与校方无关）。

4、须按《劳动法》规定，与所有员工签订合同以及办理社保、保险等事项，所有员工必须具有健康证、上岗证、身份证、无犯罪证明等符合从事饮食服务和管理要求的证明。

1. 前期投入
2. 合作方须负责出资购置和安装窗口内部设备，内部设备配置

方案须经校方审核确认后方可安装。

2、合作方需购置的设备设施：

（1）合作方必须按饮食卫生安全及生产要求，除充分利用好现

有设施设备外，并出资补充配置生产经营所需的其他设施设备，所配置的设备必须是节能环保的设备。

1. 投标人投标书应载明根据特色风味经营要求提交《设备配

置方案》及其《设备清单和预算》（包括：设备名称、型号、规格、节能等级、数量、单价、安装位置）。

1. 如未按招标要求和投标承诺实施窗口装修和设备配置或经

营特色风味的，校方将取消其合作经营资格，由此造成的一切责任，校方概不负责。

1. 资源占用费及水费、电费、燃气费
2. 水、电、煤气费用分别按惠州市当时居民用电、用水、用气

价格按实际使用数量结算，窗口合作经营至收取资源占用费。合作经营特色窗口每月按当月营业额12%收取资源占用费。

1. 经营毛利率一般控制在30-45%，校方不定期对合作方的经营

成本进行核算。

1. 合作经营的财务结算管理及财务监督

（1）由校方负责设立合作窗口的微信收费账户，营业款记入学

校财务账户。

（2）合作方每月凭饮食服务中心的结算单到学校财务处对其当月营业款进行一次性财务结算。具体结算日按学校财务要求执行，在合作方向学校缴清当月按约定收取的费用后，将合作方在学校财务账户的营业款无息返还承包人。

（3）合作方与校内消费者之间不能直接使用现金交易。合作方

自备经营周转金。

（4）合作方必须接受上级有关部门和校方监督检查，主动配

合校方对饭菜的质、量、价、卫生条件、服务态度、成本核算的检查工作，对检查发现的问题要及时整改。

（5）合作方不得将合作经营的窗口转包和分包。

（6）合作方必须为本项目经营购买公众责任险。

六、伙食质量要求

合作方必须保证伙食质量和饮食卫生安全，在月检查中，合作方经营的窗口伙食质量检查评分低于85分的（附件《伙食质量检查评分表》），按月营业额的2%给予处罚，从当月营业额中直接扣除。

七、经营管理及卫生、安全监督评价要求

1、合作方必须提交详细的经营方案，所有人员必须持有效的健康证，并参加食品卫生安全知识培训，在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与校方无关。

2、合作方必须遵守食品原料采购制度，食品原材料采购必须由校方食堂统一订购，接受校方监督，并且坚持索证制度，所购物料必须具备“三证”（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证），按照学校饮食服务中心的要求做好台账，建立档案。

3、合作方必须守法经营，自觉接受卫生防疫等相关政府部门的抽查抽检工作和学校的日常检查工作，检验结果必须对外公布；接受学校各相关部门和师生的监督管理；积极配合并做好生产流程、卫生消毒、食品留样、员工晨检、饭菜价格、消防安全、服务规范营业时间等的全方位工作。

4、合作方对食堂的经营管理、员工工资发放、社保福利、工伤保险等必须严格执行国家、省、市的劳动法规；确保员工的权益不受侵犯。在经营过程中与员工发生的一切纠纷均与发包人无关。

5、实行一票否决制。一旦合作方购入并使用通过非正规渠道采购的原材料或在日常供应中发生10人以上的食物中毒事件，承包人必须承担应负的经济和法律责任，校方有权根据事件决定是否解除承包经营合同。

6、合作经营过程中应保证饭菜价格稳定。当时市场物价波动变化达到10%以上时，需经合作方申请和校方核实审批后，方可调整饭菜价格。

八、合作方经营退出条款

1、校方对合作方的特色风味窗口仅出让有偿使用权，合作方在合作期满后按签订协议自然退出。

2、出现下列情况之一的，合作方除承担相关法律和经济责任外，校方有权终止合同，收回合作方的经营权和相关设施设备的使用权,合作方无条件退出,校方不作任何赔偿。

（1）发生5人以上食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的；

（2）因食品价格、质量、卫生和服务等引发学生罢餐、静坐、游行等群发事件、影响恶劣的；

（3）擅自中断或停止经营的全年累计达30天的（除节假日外）；

（4）经营过程中存在转包、分包或挂靠经营的；

（5）经营过程中，因合作方过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的行为的；

（6）经营过程中，合作方通过非正规渠道采购原材料，或存在掺杂做假、销售无证食品、未校方书面同意超范围经营经校方规劝、限期整改依然无效且情节严重的；

（7）经营不善，师生意见大，在经营期内各项测评（发包人有关部门组织的检查、评比）的满意率连续二次不足60%或民意调查满意度连续两次低于60%的；

（8）招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格，或经营情况发生变化不符合准入条件的；

（9）其他违反合同规定，拒不整改或整改后仍未达到要求的。

（10）在经营过程中与员工或其他第三方发生纠纷，对校方产生较大负面影响的；

（11）除不可抗力事件外，合作方不得以任何理由停止营业，擅自中断或停止经营全年累计达30天的。

九、风险责任承担及服务安全承诺

1. 投标人必须对经营风险承担以及安全责任承担做出明确承诺。
2. 投标人必须对经营管理的服务质量、卫生和安全保障等标准

有明确的承诺。

十、特别说明

1、本次采用公开遴选采购方式引进特色风味窗口合作方，投标

时，投标人须将提出经营特色风味品目（其品目应不与食堂现有菜品相似），所需生产加工条件（含最低限度的场所要求）、人员配备、设备配置要求等。

1. 投标人须根据本项目经营管理要求制订《项目人员配置方案》，

方案中列明负责人、厨师及其他配备人员数量及相应岗位等，从业人员须掌握食品卫生安全相关的法律法规知识，持有有效的健康证。

1. 特色服务窗口合作方应在协议签订后30个工作日按投标时

承诺的设备配置方案完成所有设备的安装与调试。

1. 本采购文件所提出的合作经营窗口和相关要求与现场情况有

差异，以现场情况为准。投标人应到现场进行核实。

1. 经营期内，合作方擅自停止、退出经营或发生“退出条款”

规定的事项，合作方除了向校方赔偿各种损失外，所有设备归校方所有。

附件2：

**竞选响应文件组成**

一、竞选响应文件提交要求:

1、投标人（法人或投标人本人）必须对响应文件中逐页签章，

未完全签章的视为无效投标。

2、投标响应文件一式三份，用文件袋密封后，在密封口处签

字或盖章。

1. 竞选响应文件必须在7月30日下午5点前送到教工餐厅一

楼饮食服务中心办公室，逾期不受理。

二、竞选人资质

1、提供法人或者其他组织的营业执照、或个人身份证等证明文

件）。

1. 在参加遴选活动前三年没有违法犯罪记录（提交无违法犯罪

承诺）。

3、参选人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或税收违法黑名单”记录名单。

4、参选人应具有有效的《食品经营许可证》《餐饮服务许可证》

（二选一提供证书复印件），或具有经营特色风味多年经营经营（提供以往档口经营协议）。

三、特色风味档口名称及其菜品价格

（一）特色风味档口名称：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 菜品名称 | 主要原材料成分及重量 | 菜品价格（元） | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |

（二）档口装修与配备设备方案

1、《设备配置方案》及其《设备清单和预算》（包括：设备名称、型号、规格、节能等级、数量、单价、安装位置）。

2、总投资金额,提供清单。

3、设备配置清单：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 型号规格 | 单价（元） | 数量 | 金额（元） |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 合计 | | | |  |  |

（三）人员配备情况：

人员花名册（如有学历证、厨师证、安全员证附上）

**特色风味窗口安全经营的承诺函**

承诺在经营过程中自觉遵守法律法规和学校相关制度，严格执行《中华人民共和国食品卫生法》《广东省食品安全条例》等饮食卫生安全法规，严格履行合同，自觉接受学校及卫生主管部门的管理，接受师生员工的监督，并积极听取意见和建议，采取有效措施，不断提高服务水平和质量。

承诺承担涉及第三方知识产权、名誉权和专利等的一切责任，承担经营过程中的一切风险。

承诺人（签章）：

2023年 月 日

附件3：

**评分标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 权重 | 评审项目 | 要求 | 得分 |
| 40分 | 报名人特色风味品名 | 1.不与餐厅已有菜品相似，最高10分；  2.具有较高的知名度和社会认可度，最高15分；  3.符合餐厅窗口经营要求，最高15分。 |  |
| 20分 | 人员情况 | 1.负责人从事饮食服务年限，最高5分；  2. 人员组成（最多不超过4人），有厨师证的，每人得5分，最高10分  3. 人员年龄与健康状况（医院出具的饮食服务从业人员体检报告），最高5分。 |  |
| 40分 | 厨房设备及必须的装修投资情况 | 1.最低2万元，每增加0.5万元加2分，最高15分。  2.配置设备的先进性（提供投资设备清单）最高10分。  3.厨房内和门面装修（描述或提供效果图）最高15分。 |  |
| 评审得分 | | |  |

**伙食质量评分表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 标 准 | 权重 | 得分 |
| 开餐时间 | 早餐：6：30-9：00  中餐: 10:45-13:30  晚餐：16：45-19：30 | 10 |  |
| 米饭质量 | 熟透无夹生、无异味、无杂物、温热松软、饭香可口、量足 | 15 |  |
| 主菜（肉）质量 | 新鲜、熟透、无异味、温热、无杂物、味道可口、量足 | 15 |  |
| 配菜（菜炒肉）质量 | 菜肉营养搭配合理，新鲜、熟透、无异味、无杂物、温热、可口、量足 | 15 |  |
| 青菜、瓜果类质量 | 新鲜、熟透、无异味、温热、无杂物、味道可口、量足 | 15 |  |
| 汤的质量 | 口味适中、无杂物、新鲜无异味、温热可口 | 10 |  |
| 饭菜品种 | 大众菜品多样化、价格结构合理、特色饮食、风味多样 | 20 |  |
| 合计 |  |  |  |

**惠州学院食堂服务满意度调查表**

为更好的服务大家，特制作该调查表，请您花上几分钟，选择您的最佳答案。

Q1．食堂的饭菜种类丰富程度和更新配搭情况如何？

O 基本满意 O满意 O不满意

Q2．你认为食堂饭菜的卫生情况如何（砂子、异物或其它脏东西）?

O满意 O 不满意 O 基本满意

Q3．你认为食堂的就餐环境如何？

O满意 O 基本满意 O 不满意

Q4．你认为食堂工作人员的个人卫生习惯如何 ?

O满意 O 基本满意 O 不满意

Q5．你认为食堂的餐具的卫生情况如何？

O满意 O 基本满意 O 不满意

Q6．你对食堂饭菜色、香、味的评价情况如何？

O满意 O 基本满意 O 不满意

Q7．你对食堂饭菜的供应量和打饭打菜份量的评价情况如何？

O满意 O 基本满意 O 不满意

Q8．你觉得食堂的饭菜新鲜度如何？

O基本新鲜 O 不新鲜

Q9．你对食堂作作人员服务态度的评价情况如何？

O满意 O 基本满意 O 不满意

Q10．你对食堂饭菜保温措施的评价情况如何？

O满意 O 基本满意 O 不满意

Q11你对食工作人员的服务操作规范评价情况如何（衣帽整洁、佩戴口罩和手套）?

O满意 O 基本满意 O 不满意

Q12．你认为食堂还有哪些地方需要改进？