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《餐厅特色风味窗口经营协议》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。

教工餐厅负一楼特色服务档经营场地包括原教工餐厅服务部和服务部北侧第二级平台，此平台现为绿化地需合作方投资改造。投标时，需提供装修改造投资方案，包括室内装修、设备配置、平台改造工程量及其造价。

2、提供装修改造效果图和平面布局图。

3、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档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。
2. 资源占用费及水费、电费、燃气费
3. 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；合作经营教工餐厅负一楼特色服务档前两年每月按当月营业额10%收取资源占用费，后三年按当月营业额的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档口转包和分包。

（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，并参加卫生知识培训，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，自觉接受卫生防疫部门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10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的承

诺。

1. 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），教工餐厅负一楼特色服务档经营范围为咖啡饮品、蛋糕等特色经营服务，并为交流中心客房部提供牙膏、毛巾等生活必需品经营服务，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；教工餐厅负一楼特色服务档应在合同签订后60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。