

广州柴油机厂股份有限公司
职工食堂外包服务项目

招
标
文
件



招标单位：广州柴油机厂股份有限公司

2023 年 6 月 12 日



目 录

- 第一部分 招标公告
- 第二部分 用户需求书
- 第三部分 评标方法
- 第四部分 合同模版

第一部分 招标公告

广州柴油机厂股份有限公司职工食堂对外承包，现向社会公开招标，欢迎符合条件的餐饮服务企业参加竞投。

一、招标项目

广州柴油机厂股份有限公司职工食堂外包服务。

二、项目内容

由承包经营者负责经营招标单位职工食堂，详见《用户需求书》。

三、服务管理期限及要求

合同期 3 年，试用期 3 个月。试用期内招标单位对承包经营者服务、履约能力不满意，可无条件解除合同。

未来两三年内，基于甲方搬迁存在不可预见的因素，双方约定，无论甲方何时搬出，乙方应无条件支持和配合，并应自行承担所有的风险，不得因此而追究甲方的任何责任。

四、招标要求投标人具备的条件

（一）投标人必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织，企业注册资本不少于 1000 万元人民币，投标时须提交合法有效的营业执照副本复印件且经营范围涵盖餐饮管理。

（二）投标人必须具有有效的《食品经营许可证》和《卫生许可证》。

（三）近三年（自 2021 年 1 月至今）至少有 5 项单位食堂承包或餐饮服务业绩，并提供合同、协议复印件。

（四）本次招标不接受联合体投标，不得分包或转包。

（五）投标人不属于失信被执行人。

五、评标办法和评标原则

（一）评标办法

采用综合评分。

（二）评标原则

公开、公平、公正、择优。

六、投标有关事项

（一）投标开始时间：2023 年 6 月 15 日 08:30

(二) 投标截止时间：2023 年 6 月 25 日 16:30
(三) 开标评标时间：2023 年 6 月 29 日
(四) 开标评标地点：广州市荔湾区芳村大道东 73 号
(五) 投标书应于规定的时间内送达招标单位，逾期的将视为投标无效。

(六) 投标单位必须具备且符合招标单位提出的相关资质和要求。

(七) 投标书要求：投标单位提交的投标书（正本 1 份、副本 1 份、U 盘内含电子版标书 1 份），须按照招标单位的要求，认真编写，内容齐全，不得涂改，并经投标单位法定代表人或负责人签字、加盖公章并密封后，按指定时间送交招标单位。

(八) 投标单位不得直接或间接与招标单位负责本次招标的相关人员有任何关联。

(九) 中标通知由招标单位通知中标单位，开标后 15 日内不通知的单位为非中标单位，不另行通知。招标单位不向未中标单位解释不中标理由，不退还投标书。

(十) 开标结束后由招标单位和中标单位共同协商制订并签定服务合同。

七、招标单位相关情况

- (一) 招标单位名称：广州柴油机厂股份有限公司
(二) 招标单位地址：广州市荔湾区芳村大道东 73 号
(三) 招标单位联系方式：

联系人：赖俊明、盛秋惠

联系电话：13922110418、13302257951

广州柴油机厂股份有限公司

2023 年 6 月 15 日

第二部分 用户需求书

一、项目概况

广州柴油机厂股份有限公司（以下称招标单位）位于广州市荔湾区芳村大道东 73 号，内设一个职工食堂。

（一）食堂每天提供早餐、午餐、晚餐。就餐人数分别为早餐约 100 人；午餐约 500 人；晚餐约 80 人。

不定期培训班（团餐、自助餐形式，人数不固定），业务接待（人数不固定）。

（二）上述就餐人数均为预计数量，以实际就餐人数为准，按实际消费结算。

（三）经营要求

中标单位在接受招标单位监督和管理下，实行自主经营、自负盈亏的方式为招标单位食堂提供餐饮服务，并由其自行承担在经营管理过程中所发生的一切法律责任。

（四）服务期限

本项目服务外包经营期为 3 年，试用期 3 个月，试用期满通过招标单位考核评分（平均满意度不低于 70 分），合同继续履行，如未通过考核，则终止合同。

（五）食堂主要配置

食堂面积约 960 m²（其中厨房区域 380 m²，就餐区域 580 m²），就餐区域座位约 300 个。配备餐桌、餐椅、厨灶、冰柜、消毒柜、全自动洗碗机、空调、风扇等。

（六）水电燃气供应

1、招标单位提供水、电、燃气使用。

2、中标单位在餐饮服务区域内所消耗的水、电、燃气按每月水 400 吨、电 6000 度，50KG 天然气 20 瓶标准由招标单位承担，超出部分由中标单位自行支付。

（七）供餐内容

1、早餐：点心、粥、粉、面、包子、蛋糕、鸡蛋、牛奶、豆浆等品种轮换供应，自行定价，员工自选。

2、午餐：费用标准 15 元/人。

午餐要求有鱼、肉、蛋、素菜等 10 个以上品种进行营养搭配，并根据季节变化，适当供应时令品种供员工选择。套餐搭配详见下表：

序号	名称	套餐搭配说明
1	午餐套餐	1 份主荤菜（净肉不少于 160 克），1 份副荤菜（肉不少于 35 克，配菜不少于 120 克），1 份素菜（青菜，不少于 150 克），1 份米饭，1 份例汤，1 份小菜。以上主、配、素菜的数量均为熟食重量。
2	粉面套餐	粉面套餐（含肉、青菜、卤蛋、小菜，分量应与午餐自选套餐相当）
3	特色套餐	卤水、烧腊等特色套餐（含肉、青菜、卤蛋、小菜，分量应与午餐自选套餐相当）

3、晚餐：可根据实际情况，由招标单位与中标单位协商后确定供餐方式。

供餐要求：（1）食堂在规定的就餐时间内要求有鱼、肉、蛋、素菜等 10 个以上品种进行营养搭配的基础上，同时不能少于两主荤两副荤。

（2）中标单位的菜品单价定价，需接受用餐人员的评定，招标单位根据用餐人员提出的评定意见有权要求中标单位进行调整。

4、其他用餐：包括培训学习、工作接待等方面。

（八）菜谱确认

中标单位须在每周五前提供下一周的菜谱给招标单位，经双方协商确认菜谱。

（九）质量要求

1、食材的采购和供应可溯源，肉食、蔬菜保证新鲜、安全、合格，食材供应必须符合《食品安全法》的要求。

2、中标单位使用自种自营蔬菜水果的，必须负责蔬菜水果产品的质量检测（招标单位有权进行抽样送检，如二次检测农药等污染物超标，立即终止合同），所产生的费用由中标单位负责。

（十）安全责任

如出现食物中毒等食品安全事故，经鉴定属于中标单位原因造成，由中标单位承担相应的民事及刑事法律责任，招标单位立即终止合同。

（十一）各项管理要求

1、中标单位必须严格执行《中华人民共和国食品卫生管理方法》相关法律法规。

2、中标单位对安全、防火、防盗、卫生等方面负责。

3、招标单位无偿提供食堂建筑主体和现有属于招标单位的餐饮设备、餐具给中标单位使用，上述资产权属招标单位，后续使用维护及破损补充，由中标单位负责。

4、中标单位不得擅自改变食堂现有建筑主体结构和使用性质。如确实因经营需要进行适当改造的，中标单位需提出改造方案，经招标单位同意后方可实施，改造费用由中标单位承担。

5、中标单位须制定餐饮卫生管理制度和食品安全突发事件应急预案，严格执行国家《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》。

6、就餐环境良好，应保持通风、干净卫生。清洁卫生易耗品、清洁消毒剂等均由中标单位自行购买。

7、食堂产生的所有垃圾由中标单位负责处理，按招标单位要求在指定时间和范围内将垃圾清运。

8、中标单位必须定期清理隔油池和清洗抽油烟机（隔油池每季清理一次，抽油烟机每年清洗两次，油管每年清洗一次），所涉及费用由招标单位和中标单位平均承担。

9、中标单位必须确保食堂管理人员、厨师等各类服务人员不少于8人的配备，以满足食堂日常运作需要。

10、中标单位只能为招标单位指定对象提供用餐服务，不得将食堂私自转包（变相转包）或挂靠以及委托他人经营。

二、考核机制

用餐人员每月对中标单位的服务和管理情况进行监督，招标单位根据监督的结果和职工反映的情况，要求中标单位进行相应的整改。监督的主要内容包括：饭菜的质量、份量、品种和定价；服务态度；食堂和厨房等区域的卫生状况等方面。招标单位根据上述监督内容每季对中标单位进行考核，如中标单位连续三个月考评分低于70分，招标单位有权提前终止合同，中标单位应无条件接受。

用餐人员和中标单位每天按照以下评定内容和标准执行情况进行检查，结合检查结果用餐人员每月对中标单位的服务质量进行评定并填写满意度调查表。具体考评标准如下：

食堂考核评分

项目	内容与标准	齐全 (5分)	基本齐全 (4分)	部分齐全 (3分)	无 (0分)	备注
食堂台账	食堂员工健康证公示、食堂卫生管理制度、食堂人员个人卫生管理制度、安全防范制度与措施等制度健全、公示。					
	每日食材到货清单公示。					
	食堂库存台账。					
	每日食材检测公示。					
食材品质保障	食堂食品安全管理员公示。					
	成品、半成品、调料必有厂商、生产日期、合格证。					
	冰鲜冻品必有厂商、生产日期、合格证。					
	指定食用油、米必有厂商、生产日期。油需要配比明细。					
项目	内容与标准	满意 (5分)	基本满意 (4分)	部分满意需 整改(3分)	不满意 (0分)	备注
卫生状况	个人卫生(工作服、口罩、围裙、手套等)。					
	打餐间是否清洁卫生,无油渍、水渍。					
	操作间地面整洁、畅通。操作台摆放整齐、无杂物堆积。					
	常用厨房电器干净无污渍。					
	刀具分类摆放、碗筷高温消毒。					
	冰箱卫生、生、熟食物分开储藏。					
	防蝇、防鼠、消防设施等。					
	清洗盆、水槽是否干净、下水道畅通状况、有无积物、淤泥等。					
项目	内容与标准	满意 (5分)	较满意 (4分)	一般 (3分)	很差 (0分)	备注
饭菜质量	饭菜口味、份量。					
	饭菜品种、荤素搭配。					
	打饭速度、服务态度。					
	肉、菜是否供应充足。					
总得分(100分)						

根据上表的评定内容和标准,当月考评 70 分以上的,考核合格;当月考评 60-69 分的,招标单位有权扣除履约保证金的 5%;当月考评 60 分以下的,招标单位有权扣除履约保证金的 10%。如中标单位连续三个月考评分低于 70 分或存在食品安全问题的则终止合同。

三、监督机制

招标单位严格监控中标单位进货渠道，同时对中标单位所有供应品种的质量、数量、价格等进行监督，对食堂的各项管理制度、采购来源、运营过程、经营状况、财务状况、成本利润、服务质量、饭菜品种、卫生安全等进行监督检查和提出改善意见。

四、投标单位需提交的相关材料

（一）各类资质证明。

（二）各项管理制度、针对本项目编制的运作流程。

（三）针对本项目的计划和设想，对招标单位提出的要求的响应方案，包括但不限于：

1、菜式、口味的更新频率，新菜式的研究和用餐人员口味的统计、适应方案。

2、就餐职工对餐饮及服务情况的意见反应有何收集、改进、处理方案。

3、出现突发性安全事故、餐饮安全卫生或服务投诉等情况的应急方案。

五、进场时间及工作对接

中标单位必须在接到中标通知书后做好进场的各项对接准备，提前三个工作日进场，确保食堂正常运作。

六、刷卡消费及结算方式

（一）午餐和晚餐在指定的刷卡机上刷卡消费。

1、刷卡消费时只记录次数不产生金额。

2、中标单位与招标单位核对当月产生的刷卡次数并签名确认。

3、招标单位按双方确认的刷卡次数以每人每次 15 元的餐费标准，以转账方式在次月 10 日前结付上月餐饮费给中标单位（中标单位须开具餐饮类发票）。

（二）早餐消费由中标单位自行设定支付方式收取。

第三部分 评标方法

一、评标方法

本次评标采用综合评分法，按技术、商务两部分进行评分，按评标综合得分由高到低顺序推荐第 1 名为中标候选人。

二、评审标准

（一）初步评审标准

资格性和符合性评审标准表（见附件 1）

（二）分值构成与评分标准

1、 分值构成

（1）技术部分：60 分；

（2）商务部分：40 分。

2、评分标准

（1）技术部分评分标准（见附件 2）；

（2）商务部分评分标准（见附件 3）。

附件 1：

资格性和符合性评审标准表

序号	内 容
1	提供《投标函》
2	营业执照副本复印件（加盖公章）
3	食品经营许可证和卫生许可证复印件（加盖公章）
4	法定代表人资格证明书及法定代表人授权委托书
5	所有投标文件需加盖公章
6	近三年（自 2021 年 1 月至今）至少有 5 项单位食堂承包或餐饮服务业绩的合同协议复印件
7	投标人不属于失信被执行人的佐证材料

说明：1. 每一项符合的打“√”，不符合的打“×”。

2. 任何一项出现“×”的为不通过，不通过的为无效投标。

附件 2:

技术部分评分标准

评分内容	分值	评分标准
食品安全管理	20	1、投标人自 2021 年以来连续 3 年与具有中国合格评定国家认可委员会 (CNAS) 资质的第三方专业检测机构合作, 并提供依据的得 10 分, 未提供的不得分; 2、投标人提供 2023 年任意一月蔬菜、肉类、禽类、水产、调料品、蛋类具有 CNAS 或 CMA 认证资质的第三方检测报告的得 10 分, 未提供第三方检测报告的不得分。
供应链整体质量	15	根据投标人对食材供应链渠道、食材质量情况进行综合评价: 1、供应链整体质量优质, 渠道宽广, 品类齐全且获得绿色供应链管理认证、农副产品绿色供应商评价体系认证的, 得 15 分; 2、供应链整体质量良好, 渠道宽广, 品类基本完整, 且获得绿色供应链管理认证、农副产品绿色供应商评价体系认证的, 得 10 分; 3、供应链整体质量一般, 品类不完整, 管理体系不完善, 或未获得绿色供应链管理认证、农副产品绿色供应商评价体系认证的, 得 5 分; 4、未提供供应链整体质量方案的, 不得分。
运营及服务方案	10	根据投标人提供的运营方案、工作计划、卫生管理方案、服务管理、食材加工、饭菜供应、应急处理等方面进行评价: (1) 经营及管理方案的总体规划设想合理, 供餐模式思路清晰、实施性强, 菜式品种多样, 应急处理能力强, 得 10 分; (2) 经营及管理方案的总体规划设想一般, 供餐模式具有可实施性, 菜式品种一般, 应急处理能力较强, 得 5 分。 (3) 经营及管理方案的总体规划设想较差, 供餐模式可实施性较差, 菜式品种少, 应急处理能力一般, 得 3 分。 (4) 未提供方案的, 不得分。
人员配备	15	1、项目经理具备从事餐饮服务行业经验的, 得 3 分。(需提供劳动合同和社保记录) 2、项目经理具有食品安全管理员资格的, 得 3 分。(需提供近半年内连续 3 个月的社保证明复印件及食品药品监督管理局网站查询截图并加盖公章, 不提供不得分) 3、其他人员配备中: 必须有 2 人具备厨师证, 每证得 3 分共 6 分; 具备营养师证、面点师证等相关专业资格的, 每证得 1 分, 最高得 3 分。
合计	60	

附件 3:

商务部分评分标准

评分内容	分值	评分标准
综合评价	25	1、提供同类项目业绩清单和客户满意度评价证明，且业绩获得满意评价的，每提供一个得 1 分，本项满分 5 分。（需提供合同关键页复印件加盖单位公章，用户单位满意度评价证明材料复印件. 不提供不得分） 2、结合资质、服务、口碑等方面综合考评：优秀得 20 分；良好得 15 分；中等得 10 分；一般得 5 分；不合格得 0 分。
体系认证	5	1、获得 ISO22000 食品安全管理体系，得 1 分； 2、获得 ISO9001 国际质量管理体系，得 1 分； 3、获得 ISO18001 职业健康安全管理体系认证，得 1 分； 4、获得 ISO14001 环境管理体系认证，得 1 分； 5、获得 HACCP 认证，得 1 分。 以上认证须提供有效证书复印件和在国家官方网站（http://www.cnca.gov.cn/）公布的链接信息资料。
保险保额	5	1、购买食品安全责任险保额在 10000 万以上，得 5 分； 2、购买食品安全责任险保额在 5000-10000 万元，得 2 分； 3、购买食品安全责任险保额在 1000-5000 万元，得 1 分； 以上保险需提供在有效期内且体现食品安全责任险保额的保险单复印件。
企业信誉	5	投标人 2018 年至今获得企业信誉，每提供 1 个得 1 分，本项满分 5 分。 以上证书须提供复印件并加盖公章，未提供或无效证书不得分。
合计	40	

【须知】本合同作为招标文件的附件，投标单位须认真阅读并清楚了解合同条款，以确保投标书的内容能够涵盖本合同条款。投标结束后，招标单位和中标单位将再围绕具体细节共同协商一致正式签定本服务合同。

广州柴油机厂股份有限公司餐饮服务合同

甲方：广州柴油机厂股份有限公司

乙方：中标单位

根据《中华人民共和国合同法》及广州柴油机厂股份职工食堂外包服务项目招标结果，乙方为此项目的中标单位，乙方为甲方提供餐饮服务。为明确双方在项目实施过程中的权责和义务，经甲乙双方协商一致，达成以下条款并共同遵守。

一、基本概况

1. 食堂地址：广州市荔湾区芳村大道东 73 号
2. 就餐人数：早餐约 100 人，午餐约 500 人，晚餐约 80 人。
3. 食堂面积：约 960 m²（其中厨房 380 m²，就餐区域 580 m²），就餐座位约 300 个。

二、用餐方式及餐费标准

1. 用餐方式：员工刷工作卡取餐。
2. 餐费标准：（1）午餐：15 元/人；
（2）早、晚餐：自选，丰俭由人；
（3）其他供餐费用另定。

三、供餐标准

早餐：每天供应点心和面食，供应粥、粉、面等等。点心提供：包、蛋糕、馒头、鸡蛋、牛奶、豆浆（不得使用甜蜜素等对人体有害物质）等等，售价应低于周边市场价格，以上品种单独定价，员工自选。

午餐：15 元套餐、15 元特色套餐、自选粉面；

午餐要求有鱼、肉、蛋、素菜等 10 种或以上品种进行合理营养搭配，并根据季节变化，适当供应时令品种供员工自选。

晚餐：粉面、特色套餐、小炒等，单独定价，员工自选，丰俭由人。

乙方须将不低于餐费标准 60%的价钱用于购买食材，保证供应新鲜的鱼、肉、蔬菜及斟酌合格原料，并提供相关合格证明和检验报告。甲方以月度菜品出品计算乙方所提供份量的标准：鲜品占不低于 90%，冻品占比不高于 10%（海鱼不受冻品比例限制），其中鲜品为：猪肉类（政府指定的肉联厂采购）、牛肉类、鸡、鸭、鹅、淡水鱼、虾等，冻品仅限：鸡腿、鸡翅、肉丸、牛仔骨、西冷牛肉、腊味。特殊情况另行协商。

供餐时间：乙方应按照甲方就餐要求的时间段提供餐饮服务。目前的供应时间如下，如果时间段有调整，甲方应提前二天书面通知，乙方保证无条件配合，如遇甲方员工加班等原因需延迟或提前就餐时间的，甲方应提前书面通知乙方，乙方应无条件为其提供餐饮。

就餐时间如下：

早餐：7：00—7：50

午餐：11：45—13：15（分三批就餐，开卖时间分别为11：45、12：00、12：15）

晚餐：18：30—19：30

甲方提供一份最近的不同时段实际就餐人数给乙方作为参考，如果有额外加班，或因生产原因导致不加班，或其它可能明显影响就餐人数的情况，正常情况下（甲方要及时通知乙方），甲方应提前12小时书面通知乙方，以便提前做好相应安排。

在遇到停水、停电以及台风、暴雨等紧急情况时，经与甲方协商同意的情况下，乙方应提供有限的餐饮服务；必须有应急方案，面包，粉，保证开餐，如必须停止服务时，应在得到甲方的书面或口头认可后方可停止。有限的餐饮服务指：减少供应品种（最低可减少至平时数量的50%）和缩短营业时间（与甲方协商确定）。若遇国家规定休假及工作时间调整，依照国家规定时间相应调整。

四、合作期限

本合同有效期为3年，自2023年8月28日至2026年8月27日。其中2023年8月28日至2023年11月27日为3个月试用期。

试用期满，乙方经甲方考评合格且连续三个月甲方员工满意度均达到70分以上（满意度考核的内容由甲方制订），合同继续有效；否则，甲方有权单方面解除本合同，乙方不得以前期投入为由向甲方索赔。

未来两三年内，基于甲方搬迁存在不可预见的因素，双方约定，无论甲方何时搬出，乙方应无条件支持和配合，并应自行承担所有的风险，不得因此而追究甲方的任何责任。

如双方终止本合同，乙方须妥善处理本合同履行期间所产生的债权债务，乙方在经营期间对外产生的债权债务均与甲方无关。

五、经营模式

1. 食堂由乙方在遵守甲方相关管理规定的前提下自主经营、自负盈亏。甲方提供经营场地给乙方使用，并将现有厨房设备、厨具、餐具等物品列出清单移交给乙方使用和维护维修，所产生的维修费由乙方承担，乙方合同期满不为甲方提供服务时将移交的物品归还甲方。乙方为了保证食堂服务质量，在经营期间如需增加设备，由乙方自行投入添置，合同期满不为甲方提供服务时，乙方添置的设备自行处理，所产生的任何费用与甲方无关。

2. 乙方应当是在工商行政管理机关注册登记的企业法人，且保证其正当经营之所需证件齐全（如工商营业执照、卫生许可证等）。乙方为甲方提供餐饮服务以保障服务质量，乙方按其经营服务团队人数与甲方每天用餐人次的比例配备足够的经营服务团队，服务团队不少于8人（其中至少配备两名厨师并具备厨师证，还需有1人具备安全证），每一名在供餐区域工作的该等人员必须持有健康证。

3. 乙方负责所配置的所有服务人员的安全管理及工资、福利等。乙方所有配置的工作人员与甲方不存在任何的劳动关系，甲方不承担任何劳动关系方面的责任和义务，同时乙方经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工，员工如发生用工纠纷、疾病、工伤事故等均由乙方自行负责。

4. 乙方在限额内使用水、电、天然气。其中每月水400吨、电6000度、50KG天然气20瓶，超出部分由乙方承担。

六、乙方权利与义务

1. 乙方负责菜单安排事务，日常周菜单，需提前一周给甲方确认。围餐菜单根据甲方实际需要进行定制。甲方有权根据特殊情况予以调整，乙方应保证菜品持续创新。

2. 乙方独立承担因食堂承包经营引起的民事、刑事责任。乙方承担有关经营费用，包括乙方员工薪酬福利及国家规定的相关保险、餐具清洗、相关区域卫生、餐厨垃圾处理、下水道疏通及国家行业管理而发生的费用（垃圾处理费、餐具检测费、环境测检费等）。
3. 为确保甲方员工安全有序就餐，保证乙方严格履行本合同，乙方须在签订本合同后五日内向甲方缴纳履约保证金人民币五万元，甲方于本合同期满后五日内扣除乙方应付违约金、赔偿款等费用（如有）后无息退回。如乙方应付违约金、赔偿款等费用超出五万元，乙方应将超出部分向甲方足额支付。
4. 乙方应自主经营，不得将甲方食堂全部或部分转包或是分包给任何第三方。如发现乙方有转包或分包情形，甲方有权随时单方解除或终止合同、扣除全部履约保证金并有权要求乙方赔偿甲方因此所遭受的损失。
5. 甲方餐厅由乙方独家经营，未经甲方许可，乙方不得向除甲方以外的第三方提供服务。否则，一经发现，甲方有权视情况要求乙方支付人民币 5000 元（大写伍仟元整）至人民币 10000 元（大写壹万元整）不等的违约金；情节严重的，甲方可以解除本合同并要求乙方赔偿甲方由此造成的损失。
6. 双方的合约开始执行时，乙方应派驻一名具备 5 年以上食堂管理经验的食堂管理人员，该管理人员经乙方法定代表人授权，全面管理甲方食堂经营承包工作，乙方必须按投标时的承诺配备具备相关资格证书（厨师、面点师资格证等）的人员驻点，未按投标承诺履约的，甲方有权视情况要求乙方支付违约金人民币 5000 元-10000 元并限期整改，逾期不改终止合同。
7. 派驻食堂管理人员、厨师、厨师工作人员、保洁人员等人员必须挂有有效期内健康证，并保证每年至少一次健康体检，并将相关健康资料张贴公示于食堂宣传栏。乙方应与派驻食堂人员订立书面劳动合同，并按照国家规定为其购买社保等相关保险，对其进行相关培训，所有在甲方饭堂服务人员均须名单造册、上岗证等交由甲方备案，乙方若需更换聘用人员需提前 5 个工作日通知甲方。更换人员资质不得低于投标时的承诺。如乙方派驻的食堂管理人员管理不善、配合度不高或是厨师出品投诉较多，甲方有权视情况要求乙方更换相关人员，乙方须在 7 天之内完成人员更换。若乙方未在规定时间内完成人员更换，甲方有权视情况要求乙方支付 1000-2000 元违约金。
8. 在本合同经营期限内，食堂工作人员的劳动纠纷、人身损害纠纷由乙方自行处理并承担相应责任，保证甲方不因此承担连带责任。乙方派驻进场的全部人员，在本合同期满后，应全部撤离。乙方负责对人员进行安排，与甲方无关。
9. 乙方应从本合同签订之日起一周内自付费用购买保额不低于 1000 万元的公众责任险，就其在合同有效期内的经营行为可能导致的包括食物中毒等事件引起的责任进行投保。乙方应从投保之日起五天内向甲方提供保单复印件，乙方逾期未投保或未提供保单复印件，视为乙方违约，甲方有权要求乙方支付违约金人民币 5000 元，并要求乙方限期补买保险因乙方提供的食物造成甲方员工的人身遭受损害的，乙方必须承担赔偿责任，包括但不限于甲方员工的医疗费、误工费以及承担相应的法律责任。
10. 甲方提供现有厨房设备（附设备清单），乙方应对甲方食堂所有设备、设施给予良好的维护、保管、维修、使其保持正常状态和发挥正常效能。如设备发生故障，乙方应自行组织维修或委托甲方派人维修。所需的材料费用在 1000 元以下（含 1000 元）的，由乙方承担，超出 1000 元的部分，由甲方承担。

11. 甲方有权检查每天食材的采购量及供应量，乙方须保证质量优良，价格合理、数量准确、账物相符，以确保每份肉菜的份量，乙方应提供真实有效的数据和完善的采购台账，供甲方随时检查，并不得以任何不合理的理由阻挠甲方检查。如果甲方发现乙方的采购量或供应量不足，则甲方有权要求乙方限期整改，乙方应按甲方提出的整改要求进行整改，否则甲方有权视情况要求乙方按约定标准支付 1000-3000 元违约金。
12. 所有食堂的原材料需有相关入货证明材料，粮油产品必须提供市级或以上的检测检测机构出具的检验检测报告，并将原材料的品牌、名称、型号、生产日期和保质期、供货公司名称、检验检测报告等相关材料进行公示，自觉接受职工监督；乙方使用自种自营蔬菜水果的，必须负责蔬菜水果产品的质量检测（甲方有权进行抽样送检，二次检测农药各污染物超标，即终止合同），所产生的费用由乙方负责。因菜品质量问题发生的争议，由广东省质量技术监督局、广州市质量技术监督局或国家法定的其他质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。

七、其他要求

1. 乙方必须服从工商、税务、食品药品监督等部门的管理要求。
2. 乙方在服务期间必须积极配合甲方完成上级主管部门交给的各项卫生安全管理任务，乙方负责食品经营许可证件的更换等事项。
3. 乙方提供的膳食要足量、优质、品种多样化、饭菜价格合理，不准出售变质、变味以及剩饭菜，甲方会定期调查饭菜的质量、数量、价格、卫生及服务情况，并将有关信息通知乙方，乙方应虚心听取意见，采取措施及时整改。应按照国家有关规定，实施垃圾分类制度。

八、考核机制

用餐人员每月对乙方的服务和管理情况进行监督，甲方根据监督的结果、职工反映的情况，要求乙方进行相应的整改，监督的主要内容包括：饭菜的质量、数量、品种和菜品定价；服务态度和质量；从业人员卫生状况；食堂和厨房等场所的卫生状况等。甲方每月对上述监督内容（包括但不限于）对乙方进行考核，如乙方连续三个月考评分低于 70 分，甲方有权提前终止合同，乙方应无条件接受。

由用餐人员和乙方每天共同按照以下评分内容执行情况进行巡查，结合检查结果用餐人员每月对乙方的服务质量进行评定并填写满意度调查表。具体考评标准如下：

食堂考核评分

项目	内容与标准	齐全 (5 分)	基本齐全 (4 分)	部分齐全 (3 分)	无 (0 分)	备注
食堂台账	食堂员工健康证公示、食堂卫生管理制度、食堂人员个人卫生管理制度、安全防范制度与措施等制度健全、公示					
	每日食材到货清单公示					
	食堂库存台账					
	每日食材检测公示					
食	食堂食品安全管理员公示					

材 品 质 保 障	成品、半成品、调料必有厂商、生产日期、合格证。					
	冰鲜冻品必有厂商、生产日期、合格证。					
	指定食用油、米必有厂商、生产日期。油需要配比明细					
项 目	内容与标准	满意 (5分)	基本满意 (4分)	部分满意需 整改(3分)	不满意 (0分)	备注
卫 生 状 况	个人卫生(工作服、口罩、围裙、手套等)					
	打餐间是否清洁卫生,无油渍、水渍					
	操作间地面整洁、畅通。操作台摆放整齐、无杂物堆积					
	常用厨房电器干净无污渍					
	刀具分类摆放、碗筷高温消毒					
	冰箱卫生、生、熟食物分开储藏					
	防蝇、防鼠、消防设施等					
	清洗盆、水槽是否干净、下水道畅通状况、有无积物、淤泥等					
项 目	内容与标准	满意 (5分)	较满意 (4分)	一般 (3分)	很差 (0分)	备注
饭 菜 质 量	饭菜口味、份量					
	饭菜品种、荤素搭配					
	打饭速度、服务态度					
	肉、菜是否供应充足					
总得分(100分)						

当月考评 70 分以上的,考核合格;当月考评 69-60 分的,甲方有权扣除履约保证金的 5%;当月考评 60 分以下的,甲方有权扣除履约保证金的 10%。

如乙方连续三个月考评分低于 70 分或存在食品安全问题的则终止合同。

服务质量评定的解释权归甲方,甲方也可根据实际情况对服务质量评定的内容进行调整。

九. 监督机制

(1) 甲方严格监控乙方进货渠道,同时对乙方所有供应品种的质量、数量、价格等进行监督,对食堂的各项管理制度、采购来源、营运过程、经营状况、财务状况、成本、利润、服务质量、饭菜品种、卫生安全进行监督检查和提出改善意见,乙方必须接受甲方的监督检查,对甲方提出的问题和员工投诉及时整改纠正。

(2) 乙方必须接受用餐人员价格管理,每周要定时公布下周食谱,合理搭配,不得擅自提价,不得谋取暴利。

(3) 乙方所采购、制作、销售的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准,并确保随时接受甲方对食堂进货渠道和产品质量检查与监督。

十. 管理要求

(1) 乙方要有良好的职业道德，有立足为职工提供优质服务的思想。必须能自愿接受各级卫生部门、甲方及其属下职能部门在从业人员、用工培训、工作规范、安全防范、卫生保障、民主管理（包括财务公开、满意率调查、投诉处理），文明服务、价格管理、采购监督等方面的监督管理，并主动配合甲方的安排，并保证按时提供饮食服务。

(2) 乙方要能够严格把好卫生关，注重搞好送餐现场环境，能够严格做好食品储藏；做好食品加工卫生和餐具消毒等基本工作达到有关标准要求，能够通过卫生部门的卫生审查并取得卫生许可证才能经营。

(3) 乙方要制定和执行甲方食品卫生安全管理制度。一旦发生食物中毒或其他食源性疾患事故，必须在半小时内向甲方办公室报告。

(4) 乙方要接受甲方对乙方所经营食堂的价格、质量、卫生和服务，采购等情况进行全方位监督、检查和质量评估工作。

(5) 因卫生、安全、消防、环境、缴费等问题和其他管理问题所造成的不良后果，特别是食物中毒事件，乙方应承担全部责任（包括行政、经济、刑事的处罚），甲方不负任何责任。如乙方的行为造成房地产的场地、设备等损失，乙方应予以赔偿。

(6) 每餐饭菜各取不少于 150 克的样品留置于冷藏设备中储存 48 小时以上，以备防疫部门检查。

(7) 应明确各岗位的目标和责任，对生产过程和物料处理实施管理，提高工作效率，确保饮食安全，降低餐饮成本。

(8) 检验考核：每天进行一次量化考核工作，对菜肴品种与口味、食品质量、服务水平、服务环境清洁卫生等进行考核，并接受全体用餐人员的意见监督。对出现考核不达标或出现餐饮不卫生、不安全等情况的，将在当月应付费用中予以扣减。

(9) 乙方需制定出现突发性安全事故、餐饮安全卫生或服务投诉等情况的应急方案。

十一、乙方要提交的相关材料

1. 公司资质证明：营业执照，管理体系认证（如通过）。

2. 乙方管理体系：企业内部规章、管理制度；针对本项目编制的运作流程。

3. 针对本项目的计划、执行设想，对甲方的要求如何具体响应。

(1) 包括菜式、口味的更新频率，新菜式的研究和用餐人员口味的统计、适应方案等；

(2) 就餐职工对餐饮及服务情况的意见反应有何收集、改进、处理方案；

(3) 需制定出现突发性安全事故、餐饮安全卫生或服务投诉等情况的应急方案；

(4) 需制定出吃不上饭菜的补救方案。

4. 需要甲方配合的内容（包括场地配合、人员配合、监督等）。

5. 服务承诺

(1) 每天菜式数量、口味分布、材料总耗等（在实际运行中如何进行适应性调整，包括日常意见收集及定期监督考核）。

(2) 服务人员服务水平、工作范围等。

十二、乙方及工作人员要求

1、乙方应承诺中标后本饭堂服务人员的配备数量满足 8 人或以上，且厨师中不少于 1 名具备中级或以上资格（须提供相关证明材料），男性不超过 60 周岁，女性不超过 55 周岁，具体服务人员和机动岗人员数量根据甲方及主要用餐单位的用餐人数确定。重要岗位工作人员必须相对固定，个别服务人员工作岗位确需调整的，乙方可以在保证工作任务和质量的前提下适当调整，但必须与甲方沟通，并经过甲方同意后方可调整。

(1) 厨师：

- 1) 获得中级或以上厨师证资格及健康证;
- 2) 严格执行食堂管理办法, 保证食品卫生;
- 3) 制定食谱, 按时开饭, 确保人员正常就餐;
- 4) 负责兼管水台工作, 切肉、腌制及盘边装饰, 冰箱及冷库卫生管理。

(2) 服务员

- 1) 获得健康证, 性格开朗, 待人亲切;
- 2) 掌握基本的服务礼仪;
- 3) 勤劳、踏实、肯干。

2、自主进行餐饮服务管理, 管理人员和食堂工作人员的配置由乙方自行安排。服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求, 依法用工。如发生用工纠纷, 由乙方自行承担责任。

3、应有食品科学专业、餐饮管理专业的技术人员, 有完善的食堂管理规章制度, 食堂专职负责人应具有餐饮服务管理经验, 熟悉食品卫生安全的有关法律法规, 并经卫生知识培训考试合格。

4、乙方须配置营养配餐员证书复印件, 加强对膳食营养搭配的监管。

5、乙方须配置至少一名食品安全管理员。

6、工作人员必须经过体检合格, 持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报甲方备案。

7、乙方必须每年组织一次工作人员的体检, 并持有健康体检合格证, 合格证复印件交甲方备案并公示。

8、工作人员要身份明确、品行端正、身体健康、服务态度诚恳、讲究公共和个人卫生, 工作时间所有工作人员必须统一着装(帽子、围裙、衣服等)。所有工作人员工作期间必须严格食品药品监督部门制定的食堂工作规范要求。

9、工作人员要遵守法规及要有良好的服务态度并自觉接受监督。

10、工作人员由乙方自行管理, 所有工作人员的工资、社会保险、福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由乙方自行承担, 甲方不承担任何费用。

11、乙方要有计划对所有员工进行岗前培训以及各种技能、卫生、服务技巧的在岗培训, 学习餐饮管理的各项法规, 掌握《餐饮服务食品安全操作规范》, 学习公司、甲方有关规章制度。所有员工要遵守法律法规, 无不良习惯、刑事犯罪记录、传染病和精神病史, 有良好的技能、技巧, 有良好的服务态度和工作责任心。

十三、进场时间及交接工作要求

确保食堂的正常运行, 乙方必须在接到中标通知书后做好进场的各项准备工作, 提前 3 个工作日进场, 产生费用由乙方负责。

十四、违约责任与赔偿损失

1) 乙方依照本合同 6.5、6.6、6.7、6.9、6.11 条款向甲方支付违约金。

2) 乙方提供的服务不符合采购文件、报价文件或本合同规定的, 甲方有权拒收, 并且乙方须向甲方支付不少于 2000 元违约金。

3) 乙方未能按本合同规定的交货时间提供服务, 从逾期之日起每日按不少于 500 元的数额向甲方支付违约金; 逾期半个月以上的, 甲方有权终止合同, 由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

4) 甲方无正当理由拒收接受服务, 到期拒付服务款项的, 甲方向乙方支付不少于 2000 元违约金。甲方逾期付款, 则每日按不少于 100 元的数额向乙方支付违约金。

5) 其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

十五、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，协商不成时，任何一方可向甲方公司所在地人民法院提起诉讼。

十六、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十七、刷卡消费及结算方式

(一) 午餐和晚餐在指定的刷卡机上刷卡消费。

1、刷卡消费时只记录次数不产生金额。

2、中标单位与招标单位核对当月产生的刷卡次数并签名确认。

3、招标单位按双方确认的刷卡次数以每人每次 15 元的餐费标准，以转账方式在次月 10 日前结付上月餐饮费给中标单位（中标单位须开具餐饮类发票）。

(二) 早餐消费由中标单位自行设定支付方式收取。

十八、税费：在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十九、其它

1) 本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2) 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3) 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4) 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

二十、合同生效

1) 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2) 本合同一式两份，甲、乙双方各持一份。

甲方（盖章）：

代表：

签定日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

代表：

签定日期： 年 月 日

