教工餐厅经营管理服务项目需求文件

1. 项目基本情况
2. 项目名称

定淮门校区教工餐厅经营管理服务项目

1. 项目属性

服务类采购

1. 采购需求

提供定淮门校区教工餐厅经营管理服务。

1. 服务期

本项目的服务期为三年，合同一年一签。服务期内，校方对经营单位进行考核，若考核不合格，校方可不续签合同。服务期内经营单位如因自身管理、操作问题导致发生安全、食品卫生等重大事故，或对校方管理要求拒不执行的，校方有权提前终止合同并依法追究经营单位责任。

1. 项目地址

江苏开放大学定淮门校区教工餐厅（南京市江东北路399号）。

1. 项目勘察

投标单位自行对项目现场进行勘察，但费用由投标单位自行承担。未踏勘现场或踏勘工作不详细的投标人中标后，不得以不完全了解项目情况为理由而向采购人提出任何索赔或其他要求，对此采购人不承担任何责任并将不作任何答复。

采购人项目勘察联系电话：袁老师，025-86265606。

（七）经营单位须知

1、派驻到餐厅的工作人员按国家省市等政策法规，符合用工条件，政治清白，无任何不良记录，持有效健康证、岗位资格证书，能吃苦耐劳，有责任心，经经营单位培训合格后方可上岗。

2、餐厅所有水电气等能耗、装修改造、厨具设备及维保、厨杂用具和餐具、垃圾清运及日常维修等由校方负责；人工、食材、低值易耗品由经营单位负责。

3、在经营期间，经营单位不得将餐厅私自转让或委托他人经营，更不得利用学校资产搞违规经营，一经发现，学校有权取消其经营资格，并给予索赔或诉诸法律。

4、在餐厅经营期间，要妥善安排好教职工的用餐保障。严禁出售变质、变味以及剩饭剩菜。

5、经营单位派驻到项目的团队中需配置营养师一名，遵守餐饮卫生法规，购买原材料必须索取相关合格证，做好餐厅卫生管理与从业人员的卫生管理，经营期间的卫生检疫、人员体检等费用均由经营单位自理，并接受校方的卫生检查与管理。

6、经营单位必须具有独立的法人资格〈有相应的证件〉；具有市场监督管理局注册的餐饮企业法人营业执照；具有独立的食品经营许可证；具有经营餐厅或餐饮业两年以上的经历并有一定规模和操作队伍，经营优势明显，实力强，能承担民事、法律责任。

1. 项目需求

（一）教工餐厅基本情况

教工餐厅位于江苏开放大学定淮门校区（南京市江东北路399号），总面积约为900㎡，前场大厅约为400㎡，公共区域约为220㎡，后场约为230㎡，办公库房约为50㎡，包间2个。大厅目前座位150个，包间目前座位20个。目前全校教职工1051人，定淮门校区教职工约500多人。目前教工餐厅每天约290-330人次就餐，其中早餐约80-100人次，午餐约210-230人次。

（二）经营模式

经营单位自负盈亏，承担教工餐厅的管理和服务工作。

（三）供餐内容

工作日每日三餐，包括早餐、午餐、晚餐以及接待餐、风味餐等。

（四）供餐模式

自选餐。

（五）供餐时间

工作日每天早餐7：00—8：30；中餐11：00—13：00；晚餐17:30-19:30。双休日、法定节假日和寒暑假期间不供餐，若需餐厅供餐，由校方提前通知，餐厅经营单位无条件响应。

（六）供餐要求

1、工作日提供早餐和午餐，以自助形式供餐，早餐餐标6元/人/天；午餐餐标30元/人/天，教职工根据学校要求

刷卡消费。每天消费超过餐标的部分由教职工自行承担费用。

晚餐按需提供，由教职工自行消费。

2、早餐自助餐要求：

（1）稀点：稀饭、豆浆、豆腐脑、八宝粥、小米粥、杂粮粥及小馄饨等，每天供应不少于2个品种。

（2）蒸点：鲜肉包、豆沙包、芝麻包、红豆包、香菇青菜包、大白菜粉丝包、发糕、红糖发糕、花卷、烧麦、馒头、开花馒头、杂粮馒头、窝窝头等；每天供应不少于3个品种。

（3）煎炸类：生煎包、锅贴饺、大馄饨、手抓饼、韭菜包、酒酿饼、千层饼、葱油饼、油条、麻球、春卷、糍粑、南瓜饼等；每天供应不少于2个品种。

（4）白煮蛋、五香蛋、荷包蛋每天供应2种。

（5）杂粮类每天供应1种。

（6）每天供应品种不少于10个。

3、午餐要求：

自助餐每天供应不少于三道大荤、四道小荤、三道素菜、米饭、一道汤、水果或酸奶（以上菜肴大荤、小荤、蔬菜和汤要求色泽、口味、营养、烹调方法搭配合理，干湿适中；大荤原料兼顾家畜、家禽、水产等，每周菜肴确保不同样）。

午餐另外供应各类面食、小炒、盖浇饭及特色菜等品种（品质必须达到30元/份的水平）。

1. 晚餐提供家庭套餐、小锅菜、盆菜等特色饮食。
2. 工作日全天提供各类饮品，教职工自行消费。

6、包间接待餐：如有，提前通知，餐厅经营单位无条

件响应。

7、餐厅提供的饭菜必须食材新鲜，现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

8、经营单位根据校方要求负责教工餐厅供餐原材料的采购。考虑食堂的食品安全性及配送的便利性，食品材料中的米、面、粮、油、肉、调料、酸奶等须在校方指定的品牌供货目录内选取；禽、蛋、水产、肉类、干货须在有资质的大型商超或有资质的经营单位采购并提供送货清单正本供采购人存档，水果、蔬菜向南京当地经营单位采购当天新鲜食材或保证同等新鲜程度。采购人有权随机抽查原材料供货情况，发现未按上述供货要求执行，校方对经营方进行处罚，从当期营业款扣除4000元/次，一年度内发现原材料供应违规超过三次，当年考核不合格。

（七）教工餐厅人员配置

餐厅专职人员配置要求不少于10人：

1、项目经理1名，50岁以内，大专以上文凭，具有高级餐饮职业经理人和高级食品安全管理师证书。

2、厨师长1名，55岁以内，具有一级中式烹调师资格证书。

3、厨师2名，55岁以内，具有三级及以上中式烹调师资格证书。

4、服务员1名，45岁以内，形象佳，具有餐饮服务师资格证书。

5、风味厨师1名，50岁以内，具有三级及以上中式烹调师资格证书。

6、面点师1名、55岁以内，具有三级及以上中式面点师师资格证书。

7、勤杂3名，58岁以内。

8、团队中具备高级营养配餐师1人（可兼任）。

（八）管理要求

1、总体要求

（1）经营单位需认真遵守校方各项规章制度，无条件服从和配合校方管理。

（2）经营单位需配合校方有关教工餐厅的证件办理、更换及各类检查工作。

（3）校方可根据餐厅经营表现，要求更换餐厅管理及服务人员，经营单位须无条件服从。

（4）合同期结束或合同解除，经营单位须无条件退场，退还甲方提供的一切用房、设备设施和物资用品，做好教工餐厅的交接工作。

（5）教工餐厅经营服务中的债权债务、财产损失、人身伤害、劳动纠纷及劳动中发生人身安全事故等一切问题，均由经营单位承担责任，校方不承担责任。

（6）经营单位承诺其所有环境提升投入（含经营单位自行添置的各类设施设备等）无论是何种原因中途离场或是合同期满离场都须按校方要求带走或拆除，不得向校方或后继经营单位索取任何形式的费用。

（7）经营协议签订后，经营单位不得因区域、人数或经营情况发生变化而中途退包和对校方提出任何标书以外要求。

（8）校方可根据学校需求或教工餐厅经营情况，调整早餐午餐餐标。经营单位不得未经校方允许自行修改餐标。

2、经营单位内部管理

（1）经营单位应制定严格并可实施的人员、财务、工作流程、就餐环境等管理制度，做到管理有序、运转高效管理，包括工作流程及内部控制相关制度，针对项目服务团队的培训制度、考勤制度以及考核制度等。

（2）经营单位应对照采购人的各项规章制度，及时检查，发现违章、违纪行为的情况要敢于批评、纠正，对工作中出现的安全隐患及各种突发事件要及时处理和向采购人汇报，不得拖延或隐瞒。

（3）经营单位应制定食堂管理中针对各种风险的预防措施和处理各类事件的应急预案；在管理过程中遇到问题应尽力解决，对于经过努力仍无法处理的情况要及时告知采购人，重要情况应写出情况报告。

（4）经营单位应建立各类相关的管理台账（须满足辖区市场监督管理局等管理要求，如：晨检表、各专间自查表等）。

（5）教工餐厅经营全部收入与支出，独立核算立帐，经营单位每月按校方要求向校方上缴月报表，服从校方检查、管理和核算。

3、安全卫生管理

经营单位对食堂卫生、防食物中毒以及厨房的消防安全等工作负有直接的组织和管理义务。经营单位应当按照国家政策法规、行业规范以及采购人要求做好以下工作：

（1）自行做好安全、防火和食品卫生等工作，划分消防责任区、指定消防责任人，对食堂经营范围内的安全、防火以及食品安全等负责。如发生火灾、食物中毒等各类安全事故，造成的一切损失均由经营单位自行承担。

（2）严格执行《食品安全法》《传染病防治法》， 所有员工都要经过卫生防疫部门的体检、办理健康证才能上岗（健康证开具时间不得超过一年）。

（3）严格执行采购人在原料采购和食品管理方面相关制度，所有原料供应必须“三证”齐全（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证） 并按照采购人要求建档立案备查。

（4）负责落实食堂经营范围内的卫生工作（下水道、隔油池、虫害等），建立和健全一整套生产管理、卫生管理和安全管理制度； 制定防断餐应急预案，建立加工制作人员与售卖人员的信息沟通渠道；制定突发卫生公共卫生安全、食品安全事件、停电、停水、停气等情况应急预案，并定期演练。

（5）经营单位必须接受采购人的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受采购人一方对食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。

（6）开餐前，餐厅地面、桌椅卫生达标。用餐后，及时清理桌面、地面卫生，用清洁剂搞好现场卫生，确保每餐的卫生整洁。

（7）严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作。

4、人员用工管理

食堂工作人员由经营单位自行招聘和管理，采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。经营单位要科学合理地配置饮食操作和餐厅服务人员。且须满足如下要求：

（1）经营单位在员工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合相关法律法规和采购人的相关规定；项目正式开始实施前需将配备的所有员工的健康证上墙公示。

（2）经营单位要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务。

（3）经营单位自行承担所聘员工劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济和法律责任、不得拖欠工资。

（4）经营单位应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，以达到相应的岗位技能要求。

（5）加工制作过程中对安全隐患较大的设备，如和面机、压面机、切菜机、烤箱等机械设备应专人操作，上岗前培训到位。

5、经营管理

（1）服务程序操作规范，文明用语、礼貌服务、热情、周到、便捷。

（2）创造文明就餐的食堂文化氛围，食堂就餐秩序良好。

（3）定期主动了解就餐人员的要求，配合做好就餐人员满意程度调查。

（4）食堂经营项目除供应主副食外，不得经营饮食服务以外的其它项目，但采购人要求的除外。

（5）经营单位不得提供及使用下列食品：

1.有毒有害的食品；

2.转基因产品；

3.掺假、使假、已假充真、以次充好的食品；

4.应当检验检疫而未检验、检疫的食品或检验检疫不合格的食品；

5.过期、失效、变质的食品；

6.预制菜、人造食品。

7.不符合强制性国家标准和行业标准食品。

6、设备设施管理

（1）校方拥有食堂内校方投资的设施设备的所有权，并确保设备在发生故障时及时维修。经营单位负责餐厅所有设施设备的日常管理与维护。

（2）合同终止后，经营单位必须保证所有设施设备的完好（自然损耗的除外）。

（3）若发生人为损坏情况，由经营单位承担相应维修和赔偿责任。

1. 费用结算

（1）校方对本校教职工统一配发“一卡通”卡或二维码，教职工凭“一卡通”刷卡就餐。

（2）校方在合同存续期间内，对经营单位每月的经营款项，月度考核合格后，于次月的15个工作日之内向经营单位结算。

三、经营期间检查和退出管理办法

（一）经营期间内，校方对经营单位进行月度考核，连续两次低于80分将取消经营资格，由校方指定学生食堂外包服务单位或教工餐厅经营管理服务项目招标评标第二名投标单位接管经营或重新公开招标。

（二）校方、经营单位双方中有任何一方单方面提前解除合同，应提前两个月向对方提供书面报告，经协商一致后方可解除，造成对方损失的，应当承担赔偿责任。对无故解除合同，损失方可向对方求偿赔付，因经营单位出现责任事故或未达到甲方考核要求或甲方校区搬迁等情况甲方提前解除合同的除外。

（三）经营单位合同到期的前一个月，应以公告方式通知经营单位有关人员、食品供货商结算账款；经营单位在此期间，须自觉完成合同期限内所有债权债务的清算工作。

（四）经营单位合同到期或在中止合同时不愿退出或拒绝退出，则校方有权没收还未结算支付的营业款。

（五）遇有不可抗拒的外界因素（如国家政策性调整、战争、自然灾害等），导致无法正常营业，双方均不追究对方责任。

四、违约责任

（一）经营单位在经营期间因其自身原因，导致出现下

列情况之一的，校方有权提前终止合同并要求经营单位承担由此造成的全部损失。

（1）发生食物中毒等食品卫生安全问题；

（2）发生餐厅内的火灾、爆炸、淹水等安全责任事故；

（3）发生因伙食质量、食品卫生、服务质量等问题而引起罢餐等群体事件，造成恶劣影响的；

（4）发生弄虚作假，有转包、分包行为，不按合同约定范围经营、故意损害校方餐厅设施与教职工利益，占用校方住房等不当行为以及不接受甲方管理，经甲方规劝整改无效且情节严重的；

（5）经营单位服务期间由于服务工作不能及时完成，且造成较大影响的，或经营单位拒绝配合校方工作检查或不予以改正的；

（6）发生其他责任事件，被行政主管部门处罚或市级以上媒体负面曝光的。

（二）经营单位不服从校方管理，视为经营单位自动放弃餐厅负责经营权，并以经营单位中途停止论处。校方有权终止合同并追究违约责任，收回餐厅另行处置。

（三）经营服务期间如因校方校区变更或其他不可抗拒因素，校方可终止合同且不承担任何违约责任，经营单位应无偿退出且不得提出任何赔偿要求。

五、评分标准

采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按管理服务能力评分由低到高顺序排列。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分因素** | **最高**  **分值** | **评分标准** |
| 一、履约能力（35分） | | |
| 1.1 | 业绩  （16分） | 投标单位自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来承担过机关、事业单位、企业单位餐厅运营服务项目，每有一个得4分，满分16分。须提供中标通知书、合同复印件、资金往来证明并加盖投标单位公章，否则一律视为未提供。 |
| 1.2 | 体系  认证  （10分） | 投标单位获得以下体系证书且在有效期内的得2分，本项最多10分，未提供的不得分。  1.质量管理体系认证ISO9001  2.环境管理体系认证ISO14001  3.职业健康安全管理体系认证ISO45001  4.食品安全管理体系认证ISO22000  5.HACCP体系认证  须提供证书复印件并加盖投标单位单位公章，否则一律视为未提供。 |
| 1.3 | 荣誉  （6分） | 投标单位自2022年1月1日以来获得省级以上政府部门或烹饪、餐饮协会颁发的荣誉证书，每有1个得2分，满分6分。  须提供证书复印件并加盖投标单位单位公章，否则一律视为未提供。 |
| 1.4 | 信用  （3分） | 投标单位在投标截止日前（15天内）在信用中国网站下载《公共信息信用报告》，提供信用报告且无不良记录得3分，未提供或有不良记录不得分。 |
| 二、管理服务能力（25分） | | |
| 2 | 服务团队人员配置  （25分） | 1. 项目经理具备高级餐饮职业经理人职业资格等级证书，提供的得3分； 2. 项目经理具备高级食品安全管理师职业资格等级证书，提供的得3分； 3. 项目经理具备大专以上文凭，提供的得3分； 4. 厨师长具备一级中式烹调师职业资格等级证书，提供的得3分；   5、项目成员具备三级及以上中式烹调师职业资格等级证书，每提供一个得2分，最多4分；  6、项目成员具备一级中式面点师职业资格等级证书的，提供的得3分；  7、项目成员具备营养配餐师、餐饮服务师等餐厅经营服务相关的高级及以上职业资格证书、技能等级证书、专业资格证书的。每提供1个得3分，满分6分。  须提供相关证书复印件加盖投标单位单位公章，并提供投标单位为其缴纳的近半年（2025.1-2025.6）社保缴费证明【加盖社保公章或具有可验证的二维码（或验证码）】。加盖社保中心参保缴费证明电子专用章的社保材料可视为原件。 |
| 三、服务实施方案（40分） | | |
| 3.1 | 整体服务方案（10分） | 1、根据投标单位拟定整体服务方案的全面性、针对性、可行性及方案的优劣情况进行综合评价。（优得10分、一般得7分、差得4分、无得0分） |
| 3.2 | 菜品定制方案（10分） | 2、根据投标单位提供的菜品定制方案情况进行综合评价。（优得10分、一般得7分、差得4分、无得0分） |
| 3.3 | 人员管理方案（10分） | 3、根据投标单位针对本项目拟配备的人员、岗位职责、专业培训、考核制度等情况进行综合评分，需提供相关人员职业资格证书复印件加盖公章。（优得10分、一般得7分、差得4分、无得0分） |
| 3.4 | 应急管理及项目交接方案（10分） | 4、根据投标单位拟定的应急管理及项目交接方案情况进行评价。（优得10分、一般得7分、差得4分、无得0分） |
| **合计** | **100分** | |