

一、项目概况及简要说明

1. 项目概况：

辽河路校区教工餐厅面积约 2150 平方米，餐位 352 个，包厢 7 个，目前日均就餐人数早、晚餐 100 余人，午餐 600 人；巫山路校区教工餐厅面积约 700 平方米，餐位 150 个，包厢 3 个，日均就餐人数早、晚餐 20 人，午餐 150 人。

2. 项目主要内容：

本项目为常州工学院两校区教工餐厅餐饮服务及管理。提供原材料采购（其中米面油等大宗食材由采购人组织采购），一日三餐的制作及销售，人员及现场管理等。项目地点：辽河路校区教工餐厅，巫山路校区教工餐厅（二楼北）。学校对教工餐厅的运营、收支管理、成本核算等进行监督和管理。

3. 项目采购预算：158 万/年（辽河路校区 112 万元/年，巫山路校区 46 万元/年）

4. 项目服务期限：

辽河路校区三年，巫山路校区二年，合同一年一签。首年度合同的前三个月为试用期，试用期满经采购人考核合格后，合同方为有效。服务期内，经采购人检查验收，服务质量达到良好标准且不存在其他严重违约行为的，续签下一年度合同。否则，采购人有权提前终止承包经营合同。

5. 结算方式：合同签订后预付合同年服务费 10%；合同年服务费 5%作为考核费用；其余金额按月支付；每年合同期满根据考核情况返还相应费用。

二、服务范围及内容

1. 提供原材料和易耗品采购，其中米面油等大宗食材由采购人组织采购，后续不排除扩大采购人组织采购的食材品种。

2. 根据采购人要求提供三餐菜肴、主食、点心等制作及销售以及餐厅日常运行管理等。未经采购人允许不得无故停止营业或减少窗口；周末及节假日根据需要服从采购人安排，寒暑假提供午餐，可根据人数减少开放窗口数量，保证教工用餐。

3. 教工餐厅每周菜单须提前壹周向采购人申报，经审核批准后方可实施。早餐。早餐：各式点心、粥类、鸡蛋、馄饨、面条、小菜等，品种根据就餐情况确定。中、晚餐供应品种要求：大荤至少 5 个，小荤至少 7 个，素菜至少 5 个，主食品种不少于 2 种，粗粮至少一种。

4. 根据预约提供包厢服务。

三、服务要求

1. 成交供应商必须严格遵守《食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫生质量关，成交供应商餐厅管理必须符合卫生监督部门的相关要求。

2. 成交供应商必须无条件接受上级卫生行政主管部门、采购人(后勤管理处、膳食管理委员会以及相关职能部门)等对食品卫生、经营范围、销售价格、服务质量、消防治安等方面的监督、检查、管理、考核。

3. 成交供应商必须选择有资质的原材料供应商，严格把控原材料品质和价格；采购的各品类食材必须符合现行国家标准和《中华人民共和国食品安全法》标准；餐厅所有原材料采购必须使用采购人指定的采购软件系统，如系统中没有的伙食原料，须经过采购人(后管处)批准备案；原材料采购不得弄虚作假，单品价格接受采购人监管，成交供应商及员工不得私拿、私用原材料和低值易耗品。

4. 成交供应商负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品的使用和管理，有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。就餐满意率应达到 90 分。

5. 成交供应商提供平价菜品，固定菜品价格，大荤 2.5 元，小荤 1.5 元，素菜 1 元，每份菜量 150 克以上。早餐粥类 1 元，包子类 1 元/个(100 克以上)，饼类 1 元-2.5 元，蛋糕 3 元。午、晚餐免费提供酸奶或水果。采购人对成交供应商给予菜价和运营补贴(详见条款六第 6 条)。

6. 成交供应商提供菜品品种丰富，定期更新菜品，积极创新菜肴品种，每周菜品调换率在 35%以上，每周推出一款新品菜肴，根据季节变化推出适宜菜品、特色菜品、时令菜。所有菜品价格、配比等须报采购人(后管处)审批后方可执行。

7. 成交供应商必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，与采购人签订安全责任书。采购人对成交供应商严格执行事故责任追究制度，如在经营期间发生食物中毒等重大责任事故，损害师生身体健康，影响采购人声誉，成交供应商必须承担由此造成的一切责任和经济损失。

8. 成交供应商须合理使用采购人提供的设备，并负责设备的正常维护和保养，保证设备在合同期满时完整、完好，无人为损坏。

9. 成交供应商必须做到节约使用餐厅水、电、气及易耗品，降低能耗，减少

浪费，建立节约奖惩机制。

10. 合同期间，因成交供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则由成交供应商负责维修或赔偿。合同期结束时，成交供应商交还给采购人的设备必须完好可用，否则要给予赔偿。餐具的破损率控制在 5%以内，超过比例的照价赔偿，赔偿费用在考核费中扣除。

11. 成交供应商指定专人负责安全保卫工作，注重防火安全，严格遵守操作规程，做好防火、防盗、防中毒等工作，杜绝一切安全事故的发生；因火灾、盗窃事故及违反操作规程所造成的损失和责任全部由成交供应商承担。

12. 成交供应商应服从省、市、学校的疫情防控管理。

13. 一卡通收费系统是成交供应商经营过程中唯一收费方式，不得使用现金和其他网络支付等任何其他方式收费（集中订餐、包厢接待用餐除外）。

14. 成交供应商配备核算人员，每月提交餐厅详细财务报表和综合报告。

15. 成交供应商必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

（1）成交供应商必须按照采购人规定的时间提供服务和管理；

（2）成交供应商必须节约使用水、电、气，不得有人为浪费。

（3）成交供应商保证服务质量，学校每学期开展教工就餐满意度调查，对环境卫生、食品安全、消防安全、服务质量、饭菜品种、饭菜质量、饭菜价格等进行综合测评，就餐满意率应不低于 90 分。

（4）成交供应商必须遵守《常州工学院食堂监管细则》内容。

16. 有下列情况之一者，采购人有权提前终止合同，并根据相关规定进行处罚。

（1）经卫生监督部门鉴定，确因成交供应商原因造成，发生 3 人以上（含 3 人）食物中毒，并造成较大影响的。

（2）违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，生产销售劣质、有毒食品的；

（3）工作中出现严重失误并造成重大损失的。

（4）发生安全责任事故并造成严重后果的。

（5）签订合同后，成交供应商进行转包或分包的。

（6）未能达到规定的服务管理标准，逾期未整改的；

（7）经消防安全部门鉴定，确因成交供应商原因造成发生火灾等事故，并

造成较大损失和影响的。

(8) 有重大盗窃个人或公共财物行为的；

(9) 原材料采购弄虚作假，成交供应商或员工私拿、私用原材料和低值易耗品。

(10) 根据学期考勤情况，项目负责人现场工作时间未达到 80%（以打卡考勤记录为准）。

(11) 学期综合满意度测评低于 80 分，或连续两次低于 85 分。

(12) 全年（非寒暑假）累计岗位缺勤人数超过合同约定岗位人数 10%的

(13) 其他解约性事项。

合同终止后，服务单位应妥善处理、安置在岗工作人员，采购人不承担任何责任和费用。

17. 服务期间，成交供应商对采购人配置的设备、设施、餐饮用具更新添置，须向采购人提出书面申请，经采购人审核同意，由采购人负责购置。

四、岗位配置及要求

1. 岗位配置及人员

表 1 辽河路教工餐厅

序号	岗位	人数	人员要求	备注
1	项目负责人	1	大专及以上学历，有烹饪师三级（高级工）及以上证书，有餐饮职业经理人资格证书，50 周岁以下，有 5 年以上相应岗位工作经验。	兼采购、成本核算工作
2	安全员	1	有 3 年以上相应岗位工作经验，50 周岁以下，具有市场监管局颁发食品安全管理员资格证书	
3	厨师长	1	有烹饪师三级（高级工）及以上证书，50 周岁以下，有 5 年以上相应岗位工作经验，技术过硬	
4	大灶厨师	1	有烹饪师等级证书，50 周岁以下，有 3 年以上相应岗位工作经验，技术过硬	
5	面点师	1	有面点师等级证书，50 周岁以下，有 3 年以上相应岗位工作经验，有相关资格证书技术过硬。	
6	点辅	1	50 周岁以下，有 3 年以上相应岗位工作经验，有相关资格证书技术过硬	
7	勤杂工	6	55 周岁以下，具有食堂从业经历，吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强	有 1 人能兼任包厢服务

				员
	小计	12		
	钟点工	8	57周岁以下，吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强	
	合计	20		

表 2 巫山路教工餐厅

序号	岗位	人数	人员要求	备注
1	项目负责人兼安全员	1	大专及以上学历，有烹饪师三级（高级工）及以上证书，有餐饮职业经理人资格证书，持有市场监管局颁发食品安全管理员资格证书，50周岁以下，有5年以上相应岗位工作经验。	兼采购、成本核算工作
2	大灶厨师	1	有烹饪师证书，50周岁以下，有3年以上相应岗位工作经验，技术过硬	
3	帮厨兼蒸饭	1	50周岁以下，有3年以上相应岗位工作经验，技术过硬	
4	勤杂工	2	55周岁以下，具有食堂从业经历，吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强	
	合计	5		

2、两个餐厅的人员不可兼任。以上人员配置为最低要求，成交供应商投标时不得少于上述人员配置人数及要求。

2.1 辽河路教工餐厅须明确项目负责人、安全员、厨师长、面点师人员：

2.1.1、项目负责人：（1）大专及以上学历证书复印件、（2）烹饪师三级（高级工）及以上证书复印件、（3）餐饮职业经理人资格证书复印件、（4）年龄须为50周岁以下，提供身份证复印件、（5）有5年以上相应岗位工作经验（提供劳动合同或用户单位证明均可）；

2.1.2、安全员：（1）有3年以上相应岗位工作经验（提供劳动合同或用户单位证明均可）、（2）年龄须为50周岁以下，提供身份证复印件、（3）市场监管局颁发食品安全管理员资格证书复印件；

2.1.3、厨师长：（1）烹饪师三级（高级工）及以上证书复印件、（2）年龄须为50周岁以下，提供身份证复印件、（3）有3年以上相应岗位工作经验（提供劳动合同或用户单位证明均可）；

2.1.4、面点师：（1）面点师等级证书复印件、（2）年龄须为50周岁以下，提供身份证复印件、（3）有3年以上相应岗位工作经验（提供劳动合同或用户单位证明均可）；

2.2 巫山路教工餐厅须明确项目负责人兼安全员人员：

2.2.1、项目负责人兼安全员：（1）大专及以上学历证书复印件、（2）烹饪师三级（高级工）及以上证书复印件、（3）餐饮职业经理人资格证书复印件、（4）市场监管局颁发食品安全管理员资格证书复印件；（5）年龄须为 50 周岁以下，提供身份证复印件、（6）有 5 年以上相应岗位工作经验（提供劳动合同或用户单位证明均可）；

人数不得低于上述表格要求，除上述材料外，响应文件中须提供磋商供应商开标前近半年内任意连续三个月磋商供应商为上述人员（钟点工除外）缴纳的社保证明材料并加盖磋商供应商公章，其余人员可在响应文件中明确也可承诺成交后按以上人员标准为甲方提供，**本项为实质性条款，不满足或未提供则视为无效响应。**

以上人员服务期内，必须常驻现场。服务期内，未经采购人同意两校区现场项目负责人不得更换。如需更换食品安全卫生管理员及中级及以上厨师、面点师等需提前一个月向采购人申请，在得到采购人同意后方可调整。调整后的人员必须符合或高于采购人招标要求的准入条件。如擅自变更项目负责人、食品安全卫生管理员、中级及以上厨师、面点师等，采购人有权解除本协议。

3. 服务期间，成交供应商对员工的安全负责，如因安全作业或安全预防措施不到位，造成的一切安全责任由成交供应商承担，与采购人无关。

4. 成交供应商所有员工的工资、福利、社会保险、服装、体检（办证）、税金、培训等费用，均由成交供应商负责。

5. 成交供应商所有员工必须持证上岗（包括从业资格证书和有效健康证），注重个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，窗口人员必须戴口罩、卫生手套。

6. 成交供应商及其员工在销售过程中，不得收取现金，不得少刷卡多发菜，不得私拿、私吃餐厅物品、食品，否则采购人有权进行处罚。

7. 重要岗位和人员更换须经采购人及管理方同意。所有人员必须无违法犯罪前科，并向采购人及管理方提供所有人员的人事档案。

8. 成交供应商必须严格按照《劳动法》及相关规定，规范用工及支付职工薪酬，必须符合本地最低工资标准，除钟点工外其他员工全员缴纳社保，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益，保证用工合法性和人员队伍稳定性。

如因用工不规范或薪酬问题等产生的纠纷与采购人无关，由成交供应商负责解决。如发生债权、债务纠纷和工伤等责任事故，均由成交供应商负责承担。

9. 服务单位须按采购人要求的人员岗位、数量至指定地点服务。

五、考核要求

1. 考核办法

采购人对成交供应商进行考核管理。并按实际成交金额的 5%，在合同中设置考核费用。

2. 考核内容

(1) 日常监管考核

采购人根据《常州工学院食堂监管细则》，对成交供应商经营进行日常监管，对违规内容进行相应处罚。

(2) 岗位出勤情况考核

采购人将按人员配置要求，设定岗位工作时间要求，运用考勤系统和现场考核相结合的方法，对成交供应商所有员工实行岗位出勤情况考核。如出勤时间少于规定时间，将扣除相应服务费用。

(3) 服务满意度考核

学校每学期开展教工就餐满意度调查，对环境卫生、食品安全、消防安全、服务质量、饭菜品种、饭菜质量、饭菜价格等进行综合测评。服务满意度考核合格基准分为 90 分，考核结果低于基准分，每低于基准分 1 分（不满 1 分，按四舍五入计算），扣减考核费用的 10%，如果一年服务期内两次考核结果低于 85 分或一次低于 80 分，采购人有权终止和成交供应商的合同。

(4) 原材料采购和管理考核

采购人对成交供应商选择的原材料供应商资质、原材料品质、价格、数量及出入库管理等进行监督考核，如发现质量问题或弄虚作假，视情况处罚或终止合同。

(5) 上级部门、领导及膳食委员会来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于成交供应商责任，视情节处罚。

六、其他

1. 采购人提供必要的办公用房，提供餐厅所需水、电、气，并承担其正常支出费用。

2. 成交供应商需做好节水节电节能工作。餐厅水电气等成本上限占营业额比例不高于 15%，超出部分在考核费用中扣除。

3. 采购人提供餐厅内所需设备、设施及餐饮用具，以及设备设施维修。

4. 采购人对成交供应商服务管理工作进行监管和考核。

5. 工作时间内，为成交供应商本项目所有员工提供免费简餐。

6. 采购人按月（每月 20 日前）支付给成交供应商卡机营业额（教工按照固定菜价支付的费用）；按照有效刷卡次数和相应标准按月（每月 20 日前）支付教工用餐补贴及餐厅运营补贴，其中早餐 2 元/人次（刷卡金额大于 1.5 元），午餐、晚餐 5 元/人次（刷卡金额大于 2 元），此费用包含餐厅伙食原材料成本、餐厅低耗品费用、零星维修，其他盈余部分应以各种形式回馈就餐教工。