

服务范围、服务要求、服务标准

序 号	标的的 名称	数量 及单 位	▲技术要求				
1	梧州职业学院第三食堂 2025—2027 年度经营外包服务	1 项	一、建筑面积、地点、经营范围				
			地点	经营期限/年	租金（元/m²/月）	面积（m²）	经营范围
			梧州职业学院第三食堂	3	≥12	1270	主要打造特色药膳食堂，并满足师生日常就餐。但不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
			二、承租期限				
			(1) 承租期限：三年。				
			(2) 装修期：约 45 天 （具体时间双方协商决定）				
			三、经营要求				
			(1) 供应商必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全操作规范》等各项法律法规及采购人的管理制度。				
			(2) 以采购人书面通知供应商经营场地可投入装修之日起计算装修期，因经营场地特殊情况影响装修进度的双方另行协商。经三方（采购人、供应商、市场监督管理部门）审核验收合格后，梧州市市场监管局核发相应的《食品经营许可证》业态为食品加工类并可查询、《营业执照》供应商方可投入经营，并签订经营合同。				
			(3) 供应商自主经营、自负盈亏，自行承担食堂经营期间所产生的所有费用，至少包含：能源资源费（水、电、燃气等）、垃圾清运费（按 2 元/平方/月收取）、设备维护费、人员工资、社会保险费、奖金、补贴、资审费（员工办理健康证、出入证、暂住证、胸卡、体检等）、肉类、蔬菜和干杂等原材料及配送等。水、电、燃气等费用按自来水厂、市供电局、燃气公司的收费标准数据结算，垃圾清运费按 2 元/平方/月收取。食品原材料、调料按照不少于财政部门的预留比例采购脱贫地区农副产品。原则上大宗食材集中采购，应选择资质齐全的大宗食材及原料供货企业，签订采购合同时应当明确供货企业食品安全责任和义务。如有上				

		<p>级文件要求，按上级文件执行。供应商向采购人支付合同履行保证金 200000 元，如期间被扣除，需要三天内补齐。</p> <p>(4) 供应商必须按照采购人提供的指定云闪付、“一卡通”等刷卡方式进行经营消费，禁止现金结算方式消费，当天收取的伙食费等款项要直接转入采购人账户。供应商不能通过刷卡机、微信、支付宝等结算方式套取现金。如有违约采购人经三次书面警告仍未改正，采购人有权单方面终止合同，并按违规的严重后果程度在履约保证金中扣除（按违规收款数额 300%扣除）。</p> <p>(5) 当天菜品必须当天烹饪、当天销售，不得将前一天未售完的菜品继续加工给师生食用。</p> <p>(6) 供应商要与聘用人员签订用工合同，供应商自行承担聘用员工工资、社会保险费、奖金、补贴、资审费（员工办理健康证、出入证、暂住证、胸卡、体检等）等费用，如发生工伤等意外，一切费用由供应商负责。</p> <p>(7) 供应商在营业前必须办理食品经营许可证、营业执照，所需费用由供应商承担，办理以上证件所需相关资料采购人可协助提供。</p> <p>(8) 合同期内食堂内的采购人投资的设施设备的自然更新、年检等工作由采购人负责。非正常更新、养护由供应商负责，费用由供应商自行承担。供应商须尽合理保管与维护职责，如采购人所有的设施设备非正常损坏，由供应商承担相应赔偿责任。供应商不得因维修、维护设备而耽误饭菜的供应。供应商投入设备需要在保修期内，如空调、冰箱等须能正常运行使用。</p> <p>(9) 供应商如改变房屋的内部结构、装修或增设对房屋结构有影响的设备，设计规模、范围、工艺、用料等方案均须事先征得采购人的书面同意后方可施工。</p> <p>(10) 供应商布局和增设项目时要经采购人同意后方可实施。</p> <p>(11) 供应商要建立“互联网+明厨亮灶”工程，建立“阳光食堂”平台，根据采购人要求安装监控平台并与采购人的监控系统对接，打造无水厨房。经营期间，如遇法律法规改变，按最新要求执行。</p> <p>(12) 供应商合同到期需要在 10 天内撤场，自行采购设备可带走。</p> <p>四、权利与义务</p> <p>(1) 供应商不得将食堂进行转租或分租，只能设立一个后厨。如有违反，经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关，并且采购人有权解除合同。</p> <p>(2) 采购人有权对供应商的经营涉及采购人权益、声誉的经营服务质量、食品卫生安全等合法权益方面的问题进行监督、检查。</p> <p>(3) 采购人每月或不定期由后勤服务管理中心等对食堂食品卫生、规章制度、</p>
--	--	---

		<p>岗位职责和操作规程、职工及师生对食堂的满意度等问题进行考核；采购人后勤服务管理中心全权负责食堂整体工作，包括进行协调、检查考核、负责日常工作的联系等。</p> <p>（4）未经采购人同意不得使用采购人的单位名称、单位徽标及注册商标，餐厅的名称经采购人同意后方可命名。在学院内进行经营宣传和广告必须经采购人同意后方可实施。</p> <p>（5）供应商制定各项管理办法、规章制度、岗位职责，要求配齐食堂负责人、相关管理人员、卫生管理员及厨师长、库房保管员等，为采购人提供专业、规范、安全、高质量的服务。</p> <p>（6）供应商所有原材料入库时必须做好每个批次的检查验收，需要在监控下进行双人验收并做好索证索票和建立台账，并保留验收记录，需接入桂食按平台进行溯源，纸质材料需保存 6 个月以上。要求做到质量好、营养搭配合理、分量足、品种多、价格合理，满足不同层次消费水平的需要。</p> <p>（7）采购人有权监督供应商食品卫生安全管理工作，可与供应商商定就餐价格，保持饭菜价格总体稳定，价格不高于同类市场价格水平。需要设置平价菜单，3 元菜品、1 元菜品。供应商不得以任何理由及方式降低或变相降低餐饮服务质量和提高或变相提高价格。</p> <p>（8）供应商在食堂生产经营过程中应妥善留存、保管涉及食品安全卫生相关的证照、流通凭证、溯源凭证、采购凭证、供货商合法资质等文件，接受采购人及配合采购人接受上级有关部门的检查。</p> <p>（9）供应商应保持食堂环境整洁及“三废”排放达标，不得影响采购人整体形象。</p> <p>（10）供应商协助采购人建立健全，包括防火、防毒、防盗、卫生管理、人员管理等在内的食堂各项规章制度、岗位职责和操作规程，对配备的厨房用具、低值易耗品等设备设施安全合理使用。所有规章制度、岗位职责和操作规程需符合学院的要求，并将制度上墙。</p> <p>（11）供应商应遵守国家的有关法律和采购人的各项规章制度，全面负责经营区域范围的安全、保卫，包括员工人身安全、食品卫生安全、防盗、防火、用电、用气安全，如发生食品安全、火灾、失窃等事故，造成的一切损失均由供应商负责，直至追究相应刑事责任。接受采购人或上级领导组织的安全生产、消防安全检查。</p> <p>（12）供应商必须保证搞好食品卫生、个人卫生、室内外环境卫生，从业人员持证（健康证）上岗，员工统一服装、佩戴口罩、食品帽等，并符合饮食行业操作的规范要求。如遇上级卫生防疫部门或食品执法部门检查不符合要求的（如超出</p>
--	--	--

		<p>经营范围等),因供应商或其他原因而造成的处罚由供应商自行承担全部责任(包括罚款和限期整改等)。</p> <p>(13) 供应商若需局部变动或装饰装修等,需书面报经采购人批准后方可施工,费用由供应商自行承担,且合同期满后无偿交还采购人。</p> <p>(14) 供应商所聘员工要证件齐全(居民身份证、健康证、食品卫生知识培训合格证如桂食安、广西餐安培训合格证书)等,并报采购人相关职能部门登记备案,上岗前需提交无犯罪证明。</p> <p>(15) 采购人要求供应商经营时间为: 正餐: 早 7:00-9:00, 午 10:30-13:00, 晚 16:00-19:00, 晚餐 20: 00-22: 00; 若有加餐, 时间按实际需求执行。</p> <p>(16)除不可抗力事件外,供应商不得以任何理由不及时或不充足供应食堂膳食。</p> <p>(17) 未经采购人同意不得无故停业,如不经采购人同意连续停业 3 天以上视作主动放弃租赁关系终止合同。</p> <p>(18) 每天定期对食堂进行消毒,如加工间要用紫外线灯消毒。</p> <p>(19) 特殊情况下供应商无条件配合采购人规定的供餐方式、供餐时间、供餐地点等,如防疫供餐、各种比赛、培训、会议等就餐的接待工作。</p> <p>(20) 供应商不得使用预制食品作为经营项目。</p> <p>(21) 供应商要建立食品安全关键环节一致制度: 开具发票单位信息与实际供货商信息相一致、供货清单信息与入库清单信息相一致、入库清单信息与发票信息相一致、库存物资信息与账册信息相一致、出库清单信息与实际加工信息相一致、实际就餐食谱信息与公示食谱信息相一致、学生实际就餐信息与实际交费信息相一致、教师实际就餐信息与实际交费信息相一致。</p> <p>五、经营服务规范要求</p> <p>(1) 每一学期将对师生进行一次服务满意度调查(调查内容见附件《食堂满意度测评问卷》)。供应商要保证师生对食堂餐饮服务满意度大于 80%, 低于 80% 需有整改措施与期限, 超过整改期限满意度还未达到 85% 的, 第一次采购人发出书面警告, 第二次采购人发出书面严重警告, 第三次采购人可单方面终止本合同。</p> <p>(2) 供应商必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国环境保护法》《饮食服务食品安全操作规范》等各项法律法规及采购人的管理制度, 严禁使用未经卫生行政部门批准使用的食品添加剂、违规使用食品添加剂。严防食物中毒, 确保饮食安全卫生, 发生食物中毒或其他安全事故, 由供应商承担全部责任和损失, 构成犯罪的, 依法追究刑事责任。给采购人造成损失的, 包括律师费、诉讼费、赔偿金等均由供应商负责赔偿, 同时, 采购人有权解除本合同并追究供应商违约责任。</p> <p>(3) 供应商要按规定规范食品加工制作行为, 做到烧熟煮透食品、分开存放生</p>
--	--	---

		<p>熟食品、按规定的温度和时间配送食品等。食品配送有保温措施。供应商必须按食品卫生法要求对原材料留样、每份菜肴进行 48 小时留样（不少于 125g），对所进的蔬菜进行农残检测，并妥善保管检测报告。</p> <p>（4）供应商只能经营热食类食品制售、糕点类食品制售，禁止售卖烟、酒、预包装食品、水果等超出经营范围的品种。第一次发现通知整改，第二次扣除履约保证金的 0.5%，第三次采购人有权取消其经营权。</p> <p>（5）供应商必须加强对员工的教育和培训，后勤服务管理中心负责监督与服务质量考核评分（考核评分内容见附件《食堂承包企业考核评价表》）。</p> <p>1）考核结果 80 分以上为优秀、75-79 分为良好、60-75 分为合格、60 分以下为不合格。考核不合格时，采购人扣除供应商 1.5% 的履约保证金做为罚款，并发出书面警告。</p> <p>2）考核频次：每一个学期考核一次。</p> <p>3）退出情形：</p> <p>①出现连续两次服务质量考核评分不合格。</p> <p>②承租期限内出现严重食品安全事故，或违反国家食品安全法律法规，或提供假冒伪劣食品原材料。</p> <p>③违反合同约定，情节严重，经多次沟通仍未改正。</p> <p>④因自身经营问题，无法持续稳定供应食品原材料。</p> <p>⑤供应商营业执照或食品经营许可证被依法吊销、撤销、注销的。</p> <p>⑥承租期间，存在转包、分包、挂靠和合伙经营行为的。</p> <p>⑦因管理问题出现有害生物等食品安全相关负面舆情，造成恶劣社会影响的。</p> <p>⑧降低供餐质量标准、擅自变更供餐食谱等其他违反合同（协议），且不能切实改正的。</p> <p>⑨供应商及其承包的学校食堂多次被相关监管部门予以通报批评或行政处罚的。</p> <p>⑩环境不整洁，相关设施维护不完好、不齐全，对水、电、气等校方提供的资源。</p> <p>⑪不合理使用从而造成大量浪费，经指出没有及时改正的。</p> <p>⑫供应商有其他行为，影响学校正常教育教学秩序的。</p>
▲一、商务要求		

服务期限	<p>(1) 承租期限：三年。</p> <p>(2) 装修期：约 45 天 （具体时间双方协商决定）。</p>
服务地点	梧州职业学院第三食堂。
报价要求	本次采购的报价形式为每月租金报价， 竞标报价不得低于 12 元/㎡/月，否则响应文件按无效响应处理。 （租金一年按十个月计算租金，每年 2 月、8 月免租金。）
验收要求	<p>1. 项目的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。成交供应商应按照要求保质保量的完成各项服务。</p> <p>2. 验收方式：参照《广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法》，按照双方合同、响应文件进行验收。</p>
付款条件	成交供应商当天收取的营业款要直接转入采购人账户，采购人按月进行结算，每月 10 日前在扣除能源资源费（水、电、燃气等）、垃圾清运费及租金后结转到成交供应商指定账户。