

## 授权经营范围及服务内容

### 一、总体说明及项目概况

招标内容	公共资源及服务费用 (万元/年)	服务期限	最低装修改造、设备总投资起报价	备注
第八食堂一、二层授权经营服务项目	在授权经营期间,乙方向甲方缴纳公共资源及服务费用,甲方按照乙方每月营业款的5%收取。	合同签订之日起至2019年7月15日为试用期;2019年7月16日至2024年7月15日为正式合同期。	300万(附装修改造工程及设备投入明细)	因寒假期间不适合工程施工,装修改造需在2019年暑期进行,中标方必须在2019年8月20日前完成所有装修改造
注:	食堂经营设最低目标营业额为1500万,学年营业额低于1500万时,公共资源及服务费用按照1500万收取			

- (一) 济南大学主校区(济南市南辛庄西路336号)第八食堂一、二层餐厅,建筑面积约4500余平方米;
- (二) 第八食堂一、二层餐厅已使用多年,整个消防系统(喷淋、烟感、报警)须检查修缮,需要进行大型装修改造(见装修改造要求);
- (三) 学校提供校园一卡通收费系统,维修维护费由信息中心服务费按照比例收取;
- (四) 学校已与济南市市中城管局签订餐厨垃圾回收外运协议;
- (五) 校内食堂遵循公平竞争、自愿就餐的原则;
- (五) 附件图纸另行提供,仅供参考。

### 二、授权经营范围及服务项目

(一) 合作方式:学校提供现有经营条件的基础上由中标人经营管理,学校将与中标餐饮管理经营企业签订食堂授权经营服务合同,并按照营业额收取一定比例的公共服务费。

(二) 经营范围及项目:经营范围仅限食品经营许可证上允许的餐饮服务,以基本大伙为主,特色小吃为辅,基本大伙不低于60%。

(三) 授权经营期限:第八食堂一、二层餐厅中标授权经营合同期分为合同签订之日起至2019年7月15日为试用期;2019年7月16日至2024年7月15日为正式合同期;

(四) 水、电、燃气费:其耗用量挂表按实计算,费用由中标方自行承担。

(五) 设施、设备、场地使用:餐厅经营所需大件设备及小件设备、餐具、小型厨房设备和电器、餐桌椅等由中标餐饮管理公司自行购买配置,食堂内甲方原有设备设施及用具,中标方可以选择留用不计提折旧费(交接有清单),合同期满后完好归还,如有损坏或短缺,赔偿费用在履约保证金中扣除。经营期内的食堂基础设施、设备及用具等维修和养护费均由乙方自行承担,乙方如需食堂改造,须与甲方协商取得同意后实施。

(六) 合同期满,所有中标方投入的装修和设备全归招标方所有。中标方不允许带走,如中间有中标方因经营质量或其它问题退场,将按照以下折算比例进行退款:

按照国家固定资产折旧办法,电子设备为3年折旧,装修与其它设备都是5年折旧期。五年后所有权归学校。

3年折旧计算:3+2+1=6,第一年折3/6,第二年2/6,第三年1/6。

5年折旧计算:5+4+3+2+1=15,从第一年开始折旧比依次为5/15,4/15,3/15,2/15,1/15。

### 三、相关要求

#### (一) 装修改造要求

1、 中标方的装修设计、施工、原材料须符合国家相关法律法规要求,施工队伍应具备相应资质,装修施工完成后,达到《山东省普通高等学校学生餐厅管理标准》及《山东省高校示范餐厅评选标准》,在签订合同之日起两年内达到山东省餐饮量化分级的A级标准(甲方积极协助乙方通过A级评审)或完成山东省高校示范餐厅及其它省级评选活动的验收,积极参与省级以上行业评比活动,力争取得好成绩。

2、 中标方根据经营需求进行的装修、改建项目,在不损坏建筑结构、不影响餐厅安全、美观和不污染环境的前提下,按照“九室一厅”布局,合理调整后厨隔断,实现功能分明、流程清晰、人货分区、专间操作等符合食药、消防部门的要求。中标方将设计方案提交招标方审查,经招标方同意后方可施工,费用由中标方承担,招标方可指定专人对中标方改造投资进行认定。

#### 3、 餐厅装修改造的基本要求:

(1) 就餐区天花板、墙面粉刷罩白,照明系统安装到位,地面铺设抛光防滑瓷砖,窗户整体设置防蝇纱窗;

(2) 操作间、备餐间、消毒间等所有功能间顶面吊顶,墙面嵌贴瓷砖,地面铺设防滑瓷砖,窗户整体设置防蝇纱窗;

(3) 楼内卫生间顶面吊顶，墙面嵌贴瓷砖，地面铺设防滑瓷砖，窗户整体设置防蝇纱窗，更换洁具，改造完整；

(4) 开餐窗台、地沟按功能布局设置；

(5) 环保和市场监管部门要求的油烟分离设施设备及煤气报警器按照相关要求安装并做好日常维护保养，设备及保养检测费由中标人承担。

(6) 食堂就餐区安装空调；

(7) 学生餐厅安装电视、音响、网络电视系统；

(8) 消防部门所要求的灭火器、灭火毯、灭火盖、应急灯、逃生标识和地标、逃生示意图在装修改造时均按照消防要求实施配齐，第八食堂一、二层消防喷淋、烟感、报警系统需要整体更新改造，消防设计方案、施工队伍应具备相应资质，完工后达到消防部分的相关要求，所有费用由中标人承担。

(9) 按照市场监管局“明厨亮灶工程”要求的在操作间、售卖间、大厅等功能间安装高清视频监控及显示设备，后厨操作间必须加装电子门禁系统等设施由中标人负责安装、调试、运行维护。监控系统要具有远程联网功能。

(10) 中标方所采购安装的餐具、厨房设备、电器、餐桌椅和装饰材料等，要符合国家食品安全标准、环保标准以及各种设备的国家技术、安全标准，不得采购残次和假冒伪劣品种，采购安装必须经过招标人审核认可后进行。

4、合同期满后，所有设施设备及装修、装饰物品保持原貌，无偿交予招标方。

5、中标方食堂授权经营服务项目中装修改造及设备要在 2019 年 8 月 20 日前完全投入到位，事后需经过招标方指定的第三方审计公司审计，审计费由招标方负责。经审计，中标方实际总投资不允许低于乙方预算金额的 95%，否则甲方根据实际审计金额与乙方预算金额 95% 的差值从日常营业额中一年内按月分期扣用作物价平抑基金和审计费。

(二)、餐厅经营管理要求

1、中标方须严格遵守学校财务、安全、卫生、服务、资产管理等有关规定。餐厅自主经营、自负盈亏，食堂及窗口不得转租分包、对外租赁，不得擅自扩大经营范围，不准户外经营、校外送配餐。

2、中标方确保公司所有员工在原料验收、储存、清洁、粗加工、细加工、烹调、制作、销售、留样、服务等环节按照《中华人民共和国食品安全法》的要求规范操作，每一环节质量必须得到保证；学校生活服务中心对餐厅经营的全过程进行监督。

3、中标方要按照教育部《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》中高学后伙（2012）2 号文件精神做好公益性学生餐厅的经营。根据师生需求，提供各种面食、菜品及风味小吃，基本大伙（保障性伙食）所占比例不低于 60%，风味小吃不高于 40%，低、中、高价位菜比例 4:4:2，每餐特价菜（0.5-1.5 元）不少于 5 个，免费汤按时足量供应，免费汤要专人操作，做到人在桶在，人走桶收。基本大伙毛利率不超过 35%，特色小吃毛利率不超过 45%。必须遵守学校对馒头、米饭、鸡蛋等基本大伙的公益性、保障性要求：馒头 0.3 元/个（不低于 100 克）、米饭 1 元/份（不低于 270）、白水煮鸡蛋、卤鸡蛋、煎鸡蛋 0.8 元/个（7~8 个/斤；大锅菜必须自营，分量相对固定：无汁无汤的菜不低于 160 克；带汁的菜不低于 200 克；带汤的菜不低于 230 克。（价格最好以表格的形式列出，列出部分常见菜品价格）。

4、餐厅使用学校提供的校园一卡通或学校统一的移动支付平台进行售饭服务，中标方不得私自收取现金，也不得以其它任何有价证券（餐牌）形式进行交易，否则首次发现扣罚乙方违约金 2000 元，第二次发现扣罚乙方违约金 5000 元，第三次发现扣罚乙方违约金 10000 元，并解除餐饮经营服务协议（特定时间段学校允许的情况除外）。校园一卡通服务费按照学校相关规定执行。

5、服务费的提取办法。每月校方依据一卡通（含学校移动支付平台）结算数据，扣除应缴服务费、货款及其他代缴费用后，剩余款项（乙方利润）转账到餐饮公司指定公司账户。每个学期结束前，校方有权缓发餐饮公司半个月的营业额，在下一个学期开学正常营业后发放。

6、学校管理部门每年移居校内所有餐饮公司考核及获奖情况，择优进行奖励。

(三)餐厅日常监管要求

1、中标方要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国合同法》《中华人民共和国环境保护法》等国家有关法律、法规和山东省有关规定，遵守学校相关规章制度，服从学校的管理、监督和指导。

2、中标方对所经营餐厅工作全面负责。经营期内所发生的一切债权债务、食品安全、消防安全、人身伤害及劳资纠纷等均由餐饮企业负责，并承担相应法律责任及经济赔偿责任。

3、食堂内及周边卫生实行责任制，在餐厅外设置广告、宣传标牌应符合学校要求并征得招标方食堂主管部门的同意。餐饮公司要遵守垃圾处理 and 废油脂回收等各项规定。

- 4、在餐厅经营管理方面要服从学校大局需要，特殊时期（重大活动、社会重大事件等情况下）按照学校有关要求执行，在日常管理上要执行学校相关规定，服从学校职能部门的管理、监督和指导，执行学校对餐饮公司安全、服务、卫生等方面的管理和考核。
- 5、中标方须按照食堂从业人员卫生要求约束管理本部门员工并持证上岗。
- 6、学校管理部门对餐饮公司日常洗刷消毒实行不定期抽查制度，要做到清洁干净，合格率要求达到 100%。
- 7、严格留样制度，专地存放、专人负责。
- 8、大厅及后厨责任区分工明确专人负责，加工间器具、机械、食品等放置要定人、定点、定位，摆放有序。
- 9、中标方餐厅内要建立餐厅卫生管理制度和管理标准，作为考核和管理依据。

#### （四）安全管理要求

- 1、中标方消防安全工作制度健全，责任明确，遵守学校消防安全工作规定，接受上级部门监督和指导。
- 2、中标方经营餐厅内消防安全设施设备、安全警示等齐全，人员安全防护配备到位，日常维护及时，相关费用自付。
- 3、餐饮公司要提供有完善的设施维护管理、设备安全操作规程和加工环境安全培训程序，所有人员要经过安全培训，熟悉工作环境安全要求。
- 4、中标方餐厅采购、加工、出售的产品须符合国家《食品安全法》规定，且不在学校禁止之列。
- 5、食品原材料采购必须在学校或山东省教育厅伙食物资采购平台指定范围内进行采购。
- 6、为预防意外发生，中标方应当为用餐师生购买不低于金额 1000 万元的《餐饮场所责任险》。
- 7、中标人须按照市场监管局的要求在食堂内建设食品安全快速检测室（含检测设备），每天对生鲜蔬菜、肉、豆制品等原材料进行检测并建立台账。

#### （五）人员管理要求

- 1、中标方享有工作人员的聘用权，必须遵守《劳动法》和《劳动合同法》的相关规定。餐饮公司所有职工的居住证、体检、卫生管理、治安管理、工资、社保等费用自行承担，所用员工与学校无隶属关系，无劳资关系。餐饮公司在经营中引起的一切民事责任和其他责任及费用，全部自负，甲方不承担责任。如果因上述原因导致甲方承担法律责任的，甲方有权利追究餐饮公司违约责任。
- 2、所有餐厅从业人员必须取得健康证明后方可上岗，餐饮公司须将工作人员的健康证明复印件交予学校管理部门备案，并及时更新。对于未取得健康证明即上岗的情况，按照学校制度规定予以处罚。
- 3、中标方要管理好餐厅员工，对触犯法律、法规、校纪、校规、社会公德及学校管理部门的餐饮管理相关规定的人员，所造成的损失、不良影响及责任，均由当事人及餐饮公司予以承担。
- 4、中标方要合法用工，依法依规处理好用工合同关系，保障用工人员的合法权益。
- 5、餐饮公司要派项目经理全面负责餐饮经营服务，项目经理在合同期内未经学校同意不得更换。学校有权要求更换不合格的项目经理。
- 6、餐饮公司需提供经营场所管理人员的身份证（复印件）和履历表。餐厅项目经理外出 2 天以上需请假并报学校管理部门备案。
- 7、餐饮公司要做好对员工的培训，确保员工上岗时着装整洁、整齐、文明服务、规范服务。
- 8、餐饮公司管理者及员工要积极配合各级部门的检查考核工作，并对检查发现问题认真、积极整改。

#### （六）物资采购管理要求

- 1、中标方要严格遵守《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》和学校饮食采购管理规定，采购的物资要求资质齐全。
- 2、食堂所需零星材料由中标方自行采购，必须接受校方监督及符合食品安全法规定。2019 年 7 月 31 日前米、面、油、肉、蛋、冻货等大宗物品必须在甲方认定资格的供货商范围内采购或甲方统一采购。2019 年 8 月 1 日至合同终止日，米、面、油、肉、蛋、冻货等大宗物品必须由甲方统一采购。中标方对采购的所有物资严格检验，索取食品原料产品合格证、验收单和有效购货凭证，做好台账记录，且齐全、有效，加盖供货方公章（或签字），并随时接受学校管理部门的检查。
- 3、包装食品必须检查食品标签，严禁三无食品进入食堂。
- 4、采购食品添加剂严格按照“五专”等规定做好登记、使用记录。