**平原校区东苑、西苑餐厅招标相关要求**

**一、餐饮公司招标基本条件：**

（一）社会餐饮企业应具备独立法人资格，持有国家规定的从事餐饮服务的相关证照，如企业法人营业执照、银行资信证明、从业人员健康证、纳税证明和社保缴纳证明、组织机构代码证、税务登记证、食品经营许可证等。同时需要具备通过专业机构关于 GB/T 19001-2016（质量管理体系）、GB/T 22000（食品安全管理体系）、GB/T 24001（环境管理体系）、GB/T 28001（职业健康安全管理体系） 的认证，并在有效期内；

（二）社会餐饮企业从事校园餐饮经营活动，应具有相应的资金作保障，公司注册资金需要达到2000万元以上(含2000万元)；

（三）近三年内，投标公司无不良信用、无食品安全或学生罢餐及其他责任事故记录；

（四）由第三方财务审计机构出具的投标公司近三年财务审计报告，经营状况良好；

（五）社会餐饮企业应具备完善的管理制度和丰富的餐饮管理经验，诚信度高，安全意识强，管理团队稳定，经营高等学校餐厅的员工人数应与其经营规模相适应，其人员要求应包括：

1、餐厅负责人应具有高中（中专）以上文化程度或中级厨师及以上等级资质，具有餐饮经营管理能力；

2、餐厅从业人员应掌握有关食品安全、生产安全基本知识和相关法律法规要求，并经食品药品监督管理部门授权的餐饮从业人员卫生知识培训机构培训合格。

（六）具有三年以上高等学校餐饮服务经历或五年以上大型企事业单位提供餐饮服务经历，且所承包的单个餐厅内就餐座位数不低于500个或服务在校生人数不低于8000人，装修和仪器设备投入不低于200万元。经营的团体餐饮单位被所在地区的食品药品监督管理部门评定为食品安全量化分级管理 B 级（含）以上；

（七）社会餐饮企业应遵守国家法律法规，建立健全规范完备的财务管理、用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量监督、价格管理和文明服务等各种工作规范，以及食品原材料采购、储存，食品加工、销售，餐饮器具消毒、食品留样等各项卫生安全制度；

**二、本次投标项目及范围：**

（一）投标项目：

本次招标共分为四个标段，要求各投标公司投两个标段（两个标段必须包含一楼和二楼【东苑、西苑不限】）。投标公司可选择是否同意校方调剂，每家投标公司最多可中标一个标段。

第一标段：东苑餐厅一楼（基本大伙）（建议投资额度不低于200万）

第二标段：东苑餐厅二楼（风味小抄、各地名吃等）（建议投资额度不低于250万）

第三标段：西苑餐厅一楼（基本大伙）（建议投资额度不低于200万）

第四标段：西苑餐厅二楼（风味小炒、西餐、热门国际饮食、品牌小吃自选自助等）（建议投资额度不低于300万）

**以上各标段升级改建、装修等费用超出建议投资额度部分仍由中标方承担，学校不负责承担。**

（二）服务人群：我院在校所有教职工、学生等。

（三）服务时间及价格质量要求：

服务时间要求：上午6:30开始营业，晚上21:30关门；校方可根据需要研究决定其他供餐保餐事宜，中标单位需无条件执行。

价格质量要求：参照《河南省高等学校标准化学生餐厅创建标准》（2016版）执行。

**三、我校提供的条件及明确事项：**

（一）生产和就餐场地。

（二）校园一卡通售饭、支付宝收费等系统。

（三）所有大宗原材料（米、面、油、干调等）必须经学院同意后到正规地点（新乡市高校原材料采购工作小组招标认定的供应商处）采购并提供相关资格证书；

（四）餐厅物业管理、洗消间管理由中标的社会餐饮企业统一负责、管理。餐厅排烟系统建设标准需符合国家和地方法律法规要求，排烟系统的日常管理和清洗维护由中标方负责；餐厅外围窨井（含管道、隔油池）由校方指定商家负责清理，费用由中标方承担；餐厅所产生的泔水由中标方负责，按照相关规定依法进行处理。

**四、食品及消防安全标准要求：**

（一）食品安全标准按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《河南省高等学校标准化学生餐厅创建标准》（2016版）、《学校餐厅与学生集体用餐卫生管理规定》、《新乡医学院三全学院餐饮服务奖惩规定》等国家相关政策法规和学校管理规定执行。

（二）消防安全标准按照《中华人民共和国消防法》、《公共娱乐场所消防安全管理规定》、《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》、《建筑设计防火规范》、《自动喷水灭火系统设计规范》、《火灾自动报警系统设计规范》、《建筑内部装修设计防火规范》、《河南省高等学校标准化学生餐厅创建标准》（2016版）相关政策法规执行。

**五、其他要求**

（一）后厨采用明厨亮灶方式展示食品加工制作过程。

（二）各餐厅收残食区域要求为空间边缘履带式隐蔽残食台。

（三）应设置食品安全管理机构，并配备专职食品安全管理人员及相关食品检测设备。定期联合第三方检测机构进行食品安全检测。

（四）校方对餐厅整体运营、菜品及价格进行监管调控。饭菜价格不得高于同地域高校同类产品价格，且饭菜毛利率不得超过28%。

（五）各中标餐厅要求2020年12月31日前通过河南省高等学校标准化学生餐厅验收。

（六）本次各标段对于中标方实行零承包费的承包模式，学院对中标方中标标段抽取比例一定的经营额作为管理费用，承包商所中标标段内的物业费用、洗消间洗刷费用、操作间灶具的维护及维修、水电气线路维护及维修费用、实际使用的水电气产生的费用等都有中标单位承担。

（七）餐厅改建方案完全参照《河南省高等学校标准化学生餐厅创建标准》（2016版）和新乡医学院三全学院校园文化建设办公室提供的学院主题色及主要标识，确保投标方在设计文案中能够凸显学校文化氛围和育人功能。由社会餐饮企业出具详细的效果图、设计图、施工图，学院基建部全程监控、审核工程图纸、施工标准、关键环节的用料、施工建设等。学院纪检监察审计部负责项目竣工后的相关审计工作。

**六、退出管理：**

（一）合同到期，校方与社会餐饮公司自然终止双方合作（续约的除外），并交接清楚。

（二）合同双方其中一方因故不能履行合同规定时，应按合同约定的时限提前告知对方，以便有序稳妥做好过渡期工作，确保师生餐饮供应。

（三）承办学生餐厅的社会餐饮公司被校方取消经营服务资格及终止合同的情况应包括但不限于：

1、公司未按相关法律法规、标准以及与校方签订的相关合同文件中的约定，导致经营管理混乱；

2、拒绝接受有关政府行政管理部门、行业组织、学校相关管理部门的管理、检查、监督等工作且情节严重、影响恶劣；

3、发生一般及以上级别的食品安全事故或其他重大安全责任事故；

4、 被食品安全监管部门或其他政府相关管理部门在日常监督检查中发现严重问题进行查处、受到处罚且限期整改不力；

5、因饭菜质量价格、食品卫生、民族政策执行等公司自身原因引起学生罢餐等群体性事件；

6、未按合同约定范围经营、违规采购、违规合作经营、擅自更换履约人等行为；

7、掺杂使假，销售无证、过期、有害(变质、有毒)食品；

8、因自身原因导致经营状况较差，不能正常经营或有效履约；

9、因雇佣人员的违法违规行为给高等学校造成重大社会不良影响；

10、在政府相关行政管理部门和校方的安全、卫生、服务等检查中存在严重问题；

11、校方每月组织师生对餐饮公司进行服务满意度测评，连续三个月满意度测评标准未达到80%。