**知行学村教工食堂对外承包经营方案**

**一、项目名称：**知行学村教工食堂对外承包。

**二、项目内容：**知行学村教工食堂岗位服务承包，承包期限为壹年（以顺延年计，自合同签订之日起计时；原合同终止时间为2023年7月15日）。

**三、采购方式：**竞争性磋商（校内）。

**四、投标人资质要求及主厨等级要求：**投标人可为法人、或个体工商户、或自然人。中标人须在合同签订后的七个工作日内按招标方要求办理营业执照和相关从业证照。

**五、承包经营形式:**零租赁承包经营，承包人自负盈亏，发包方不承担其他任何费用。

**六、服务要求**

1、不允许转包转租，不对外经营。

2、承包人须严格按照《食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》以及《武夷学院食品安全与营养健康管理办法（试行）》等有关规定及要求进行经营。

3、服务对象及供餐

服务对象为全校教职员工，保证全年中按一日三餐要求供应，并提供免费汤（中、晚餐）。未经发放包方同意，假期期间<含春节>不得停业。

正常情况下，一周须提供三套不同品种菜品，每套15个品种（菜品重复率不得高于50%）。因节假日、寒暑假等特殊情况，可根据用餐人数对品种进行相应增减。

4、承包人在开学期间经营时聘请服务人数不少于三人（主厨、帮厨、小工），主厨要求具有初级及以上厨师证，所有人员不超过60周岁。

5、主要食材的采购价格必须公开，饭菜价以市场行情为基础由双方协商定价后，原则上不变，如遇特殊情况需调整价格，须上报发包方同意后再进行（阶段性）价格的调整，价格调整时间结束后应主动恢复原价。

6、粮油、调味品等食品主材实行定点采购（由双方共同确定定点采购商家），采购小票须保留，以备发包人核查。

7、建立食材采购台账，并纳入政府“一品一码”管理体系；按照餐饮业标准及规范，做好食品留样工作；其它事项按餐饮业行业标准及规范执行，接受政府相关职能部门的监督、管理。

8、每日菜品明码标价，上墙公布。

9、经营毛利润控制在30%以内（毛利润测算仅以油、肉、米等主要原材料费用进行测算，不含设备投入、辅助佐料、水电费、人工工资福利等费用）。

10、承包方所有的营业收入仅允许通过学校“一卡通”途径收取。

11、不得使用液化气、燃油。

**七、履约保证金**：中标方于合同签订后的五个工作日内缴纳人民币**壹万**元作为履约保证金，该保证金于服务期满且无未了事宜的十五个工作日内无息返还。

**八、发包人权利与义务**

1、权利

（1）按餐饮服务行业有关制度对承包人进行监督管理，有权制止违规的行为。

（2）发包人的工会、后勤处每季度组织一次在食堂用餐的教职工对承包人进行满意度测评。

（3）发包人有权督促承包人按政府监管或上级主管部门意见及时整改。

 （4）发包人有权核查承包方的每月的营业收入情况（查看“一卡通”）。

2、义务

（1）知行：发包人无偿提供食堂场地（包括面积约20平方米的办公用房一间，单间面积约30平方米的住房2间；用于承包人居住的房间的物业费由承包人承担，并自行向物业缴纳；食堂所属的餐厅及后厨部分不缴纳物业费）。

（2）无偿提供食堂现有的设备给承包人；在上一轮承包期满后，由发包人负责对食堂房屋进行修缮(因承包人原因造成损坏的除外)后再移交给承包人使用；经营期间，因建筑物结构原因产生安全隐患问题时，由发包人负责解决。

（3）每月代收代缴承包人食堂水电费。水电单价随国家标准调整而调整，按武夷山市政府最新标准执行。

**九、承包人的权利与义务**

1、权利

（1）无偿使用发包人提供的房屋及设备。

（2）承包人自主经营，自负盈亏。

（3）承包人在经营过程中自行添置的家具及设备，所有权归承包人，在合同期满后，可自行处理。

2、义务

（1）负责办理餐饮业的相关证照，并按要求将餐饮业的相关证照和工作人员的健康证上墙公示。

（2）负责食堂内部及周边、附属洗手间等区域的卫生保洁，防范宠物进入餐厅，确保教工用餐环境、干净、舒适、卫生、安全。

（3）遵守学校规章制度，按时交纳水电、物业费，服从后勤处管理，接受工会、教职员工的监督。

（4）在承包期内发包人无偿提供的设备由承包人自行维护、保养、维修，在承包期满后移交给发包人时，需保证设备能正常运行（设备损坏经鉴定无法修复或无维修价值的情形除外），原有设备经鉴定需报废的，由发包人负责予以更换；承包经营期间出现室内装修部分（含墙体、楼顶等漆面受污或霉变、磁砖脱落等）受损时，由承包人自行解决并承担相关费用；承包人须根据经营需要添置必要的厨房设施设备及三防设施。

（5）爱护发包人房屋及食堂设施设备，承包人入驻及退出食堂须与学校职能部门共同清点核实食堂现有设备及家具资产，因使用不当造成资产损坏将按照学校相关规定进行赔偿。

（6）承包人及其所雇人员的工资、医保、社保、失业保险、工伤保险等事项由承包人负责，与发包方无关；上述人员在提供服务时的人身安全，或在提供服务时造成的安全责任，均由承包人负完全责任，与发包人无任何关系。

（7）经营期内必须购买《食品安全责任强制保险》50万元。

（8）严格执行学校疫情防控的有关规定，由此产生的费用由承包人承担。

（9）承包人主动按月向发包方汇**报营业总收入金额。**

**十、合同中止及违约处罚：**每季度考评1次，考评满意率连续二次低于70%，或一个服务年内满意率低于70%的次数累计达到三次，以及承包人违反有关规定出现食品、消防等安全责任事故，或违反法纪，或发生对学校造成不良影响的事件时，发包人有权立即终止承包协议，并予没收承包人所缴纳的履约保证金。

**十一、现场勘察联系人及电话**：葛老师/138593740905

**十二、评分细则**

评标方法：采用综合评分法。

评标专家小组将根据各投标人提交的材料及现场阐的述情况进行综合评分，综合得分最高者将被推荐为中标候选人，若出现有相同的最高得分时,则由评标专家小组采用记名投票,得票最多者为中标候选人。

特别说明：若合格的投标人仅为二人时，投标仍有效，推荐综合得分高者将被推荐为中标候选人；若合格的投标人仅为一人时，则采购方式自动变更为单一来源，但综合得分低于70分时，按废标处置。

评分细则如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 评分标准 | 分值 |
| 1 | 服务团队配备情况 | 根据投标人配备团队成员的年龄、文化程度进行打分（由专家根据本次投标人的横向比较进行打分） | 5 |
| 根据投标人配备团队成员专业技能证书情况进行打分（证书分别为高、中、初级的，得分分别为4、3、2分；未提供证书的不得分） | 4 |
| 根据投标人配备团队成员家庭居住地情况进行打分（团队成员中家庭居住地在武夷山的人数达到3人的得6分、仅2人的得4分、仅1 人的得1分，均不在武夷山的不得分） | 6 |
| 2 | 食品原材料管理方案 | 根据投标人在食品原材料的采购、加工、验收、保管等方面管理办法的具体内容、完整性、合理性、可行性等进行打分（由专家根据本次投标人的横向比较进行打分） | 25 |
| 3 | 菜品安排及售价方案 | 根据投标人制定的大众快餐高中低档菜比例、品种数量、荤素配比、菜谱变化周期、份量、价格等菜品安排及售价方案进行进行打分（由专家根据本次投标人的横向比较进行打分） | 25 |
| 4 | 卫生、安全保障 | 根据食品安全管理方案（台账建立、食品保存、食品留样、操作流程及公共餐饮器具清洗、消毒和存放等实操方案）、人员与环境卫生管理、消防安全等方案进行打分（由专家根据本次投标人的横向比较进行打分） | 25 |
| 5 | 突发事件的应急处理 | 根据投标人提供的食物中毒、消防、停水停电等突发事件的应急处置预案进行打分（由专家根据本次投标人的横向比较进行打分） | 10 |

备注：投标人投标时除了提交评分细则中所涉及的材料外，还需投标人（或代表）在现场就上述评分项进行现场阐述。