**安庆市新闻传媒中心职工食堂投标须知**

**招标单位：安庆市新闻传媒中心**

**招标项目：职工食堂经营管理项目**

一、项目说明

（一）项目范围：位于传媒中心大楼后，为二层建筑，面积503.4平米，拥有2个膳食厨房（热菜间、凉菜间各一）、1个餐厅、3个包间。

（二）经营承包：自合同签订后一年，服务期满招标人将对中标人进行年度考核，考核合格，可续签合同，总服务期限不超过三年。

（三）该项目主要承担安庆市新闻传媒中心职工就餐（以早、午餐为主）任务，职工就餐凭就餐卡消费。

二、招标人提供的经营条件

（一）提供经营场所、配置基本设施（空调、就餐桌椅），厨房设备由投标人自理。

（二）每年总量控制水、电、燃气费用。

三、招标人式：面向社会公开招标。

四、经营方式：自主经营，自负盈亏。

五、投标人资格

（一）具有独立的法人资格。

（二）具有工商局注册的餐饮企业法人社会信用代码证。

（三）具有独立的卫生许可证。

（四）具有经营食堂或餐饮业三年以上的经历、经验并有一定规模和操作队伍,经营优势明显,实力强,能承担民事、法律责任能力。

（五）投标人代表如果不是企业法人,须持有《法人代表授权书》。

六、经营管理要求

（一）投标人不得将擅自食堂私自转让或委托他人经营，更不能利用食堂搞不法经营。一经发现，招标人有权终止其承包资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

（二）正式签订《食堂承包合同》时，投标人需向招标人缴纳保证金壹万元整，待承包期结束后返还。

（三）经营期间，下列费用由投标人承担

1.采购食材、纸巾、牙签、清洁用品、用餐盘子、碗筷等所发生的费用。

2.对设备设施（包括门窗、卫生间、洗手间、墙面脱落、灯、水管、电路）的维修、检测费用（包括设施设备和厨具的更换）及消毒灭菌等费用。

（四）卫生要求

1.食堂经营方须安排专人加强日常卫生监控检查，建立健全各类工作台帐。

2.餐厅、操作间、室外楼梯等均属于投标人管理范围，承包者保证区域卫生、整洁。做到定时清扫和随时保洁相结合，每天拖、洗地面，每周进行一次大扫除和病毒消杀；

3.食堂工作人员必须有良好的卫生习惯，上班期间，外套一律穿工作服，佩戴好口罩和卫生帽。

4.每天用餐后要认真清洗食具并及时做好消毒工作，确保食堂内外水池、下水道畅通；做好消除蚊子、苍蝇、老鼠、蟑螂等“四害”工作；油烟管道清理、生熟物品分开存放。

5.工作人员要遵守餐饮法规，要有良好的服务态度，不能与就餐人员发生争吵或冲突，如发现违规者，招标人有权视情节提出处理意见。

（五）食堂从业人员应当持有效的健康证，依照规定取得食品卫生安全知识及相应岗位技能培训合格证。卫生检疫、工作人员体检等费用均由投标人自理，因管理不善造成食物中毒，由投标人负全部责任，并终止其承包资格。

（六）食堂必须取得卫生行政部门颁发的卫生许可证，整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到卫生监督部门制定的标准，招标人有权监督，并定时检查。投标人是食品卫生安全的第一责任人。

（七）保证正点就餐，饭菜要足量、优质，并做到品种多样、货真价实。不准出售变质、变味以及剩饭菜。招标人将定期或不定期在就餐人员中调查饭菜质量、数量、价格以及服务情况并将有关信息通知投标人，投标人应虚心听取意见，采取措施及时解决不良现象。

（八）投标人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、工作规范、安全规范、卫生保障、物资采购、质量监督、价格管理和文明服务等制度。招标人有权对食堂的财务状况、经营状况、成本、利润、服务质量、饭菜价格进行监督检查。

（九）招标人提供现有的场所和设施在签订合同时清点确认。经营所需其它设备由投标人自备，特殊装修、改造，承包人须征得招标人同意后方可实施。承包期结束后，招标人不承担任何转让工作。承包经营期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏投标人必须承担由此产生的相关费用。

（十）投标人经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由投标人自行负责。

（十一）食堂房屋产权归招标人所有，投标人在社会治安、精神文明创建、安全生产、消防安全等方面应配合招标人做好相关工作。

（十二）投标人应建立食堂卫生管理制度和岗位责任制度，明确相关责任人；相关管理制度应在用餐场所公示，接受用餐者监督。

七、评标细则

（一）招标人成立评委会，采取综合评分法评定中标人。

（二）评标项目及满分值比例

1.企业资质 10分

2.企业案例 10分

3.企业规模 10分

4.经营方案 10分

5.陈述与答辩 20分

6.服务承诺 20分

7.实地考察 20分

（三）评标办法

1.企业资质（10分）

（1）食品安全管理体系认证证书、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证、职业健康管理体系认证，每提供一个认证证书得2分；

（2）自2020以来，由投标人运营的食堂经安庆市食品药品监督管理局评定餐饮服务食品安全等级获得A级评定的，提供一个得2分；

提供以上全部资质文件的得10分。

2.企业案例（10分）

2020以来具有政府和机关单位食堂服务经营经历的，每提供一个业绩合同得 2 分，最多得8分；

由投标人运营的食堂日均服务人数超过500人的，得2分，最多得2分，提供相关证明文件；

3.企业规模（10分）

投标人旗下酒店信誉度高，管理规范，就餐环境宽敞、舒适，卫生条件好，均能同时容纳500人及以上就餐得10分；均能同时容纳200（含）—400人，规模管理卫生状况良好得分别为2分、4分、6分；能同时容纳200人以下不得分。

4.经营方案（10分）

主要包括拟派出管理机构的组成；员工的培训、管理与考核；经营特色；成本与利润分析；餐费标准。

（1）项目经理提供餐饮酒店行业管理员岗位合格证的，得2分；

（2）主厨提供营养配餐师证书的，得2分；

（3）面点师提供中式面点师证书的，得2分；

（4）方案详细，餐饮搭配科学、合理的，得4分；

5.陈述与答辩（20分）：简述食堂经营管理过程中的相关知识、卫生规范、规定和其他内容。

企业介绍、经营理念、管理方法、食品卫生安全防范、食品原材料采购索票索证制度、储存食品建立台帐管理、严格执行食品加工流程、公共餐饮器具必须按规定清洗、消毒和存放、销售的食品成品要实行留样制度。

6.服务承诺（20分）：拟达到的管理目标与相关承诺。

7.实地考察（20分）：对现经营项目进行实地考察。

1. 评分办法：评委会根据投标人现场陈述及现经营项目实地考察进行综合评定。

评委会各成员应当独立对每个有效投标人的投标情况进行评价、打分。各投标人的最终得分为所有评委评分的平均值（平均值计算精确至小数点后二位，小数点后第三位四舍五入）。

八、中标通知

经招标工作小组审查、评估、论证后通知中标单位。