**附件一：**

**各岗位工资报价明细表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位名称** | | **越秀院区餐厅** | | | **黄埔院区餐厅** | | | **备注** |
| **人数** | **单价(元/人/月)** | **小计** | **人数** | **单价(元/人/月)** | **小计** | **岗位职责** |
| 1 | 餐厅管理层 | 项目经理 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 项目经理，统筹餐厅膳食服务，食品安全、消防安全责任人等工作 |
| 2 | 楼面经理 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 项目副经理，楼面现场管理工作，监督分餐配送售卖等工作 |
| 3 | 接待经理 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | VIP接待餐、门诊及手术室自助餐、门诊茶水服务、茶歇服务、工作餐服务等个性化服务的统筹，以及处理投诉及收集意见等工作 |
| 4 | 营运主管 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 监控餐厅运营情况、收集每餐订餐信息并下发工作指令、负责临时订餐工作、统计与分析各项报表、发布每日用餐数据、审核菜品定价等工作 |
| 5 | 食品安全员兼营养师 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 监督食品卫生安全及定制整改措施、审核职工餐及病人餐营养食谱 |
| 6 | 餐饮文化  宣传员 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 微信公众号运营、饮食文化宣传、发布餐厅公告、餐厅及小卖部门面装饰、组织如美食节等饮食文化活动并兼顾文职等工作 |
| 7 | 办公文员 | 1 |  | ¥0.00 | ¥0.00 | 人事、考勤、接听餐厅热线、菜品上线、核算服务费社保费加班费/货款等工作 |
| 8 | 中西厨部 | 中厨厨师长 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 中西厨部的统筹的工作 |
| 9 | 厨师主管 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 中西厨部的现场工作安排管理 |
| 10 | 厨师 | 5 |  | ¥0.00 | 3 |  | ¥0.00 | 菜品制作 |
| 11 | 助厨 | 2 |  | ¥0.00 | ¥0.00 | 协助菜品制作 |
| 12 | 烧腊 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 烧腊菜品制作 |
| 13 | 卤水 | 1 |  | ¥0.00 | ¥0.00 | 卤水菜品制作 |
| 14 | 凉菜兼花王 | 1 |  | ¥0.00 | ¥0.00 | 日常凉菜制作及接待的摆盘、雕刻 |
| 15 | 打荷 | 2 |  | ¥0.00 | 2 |  | ¥0.00 | 协助厨师，准备制作食材 |
| 16 | 上什 | 2 |  | ¥0.00 | 2 |  | ¥0.00 | 蒸饭、蒸菜、炖汤 |
| 17 | 中西点心部 | 中西点厨师长 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 中西点心部的统筹的工作 |
| 18 | 面点主管 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 中西点心部的现场工作安排管理 |
| 19 | 点心师 | 10 |  | ¥0.00 | 3 |  | ¥0.00 | 中西南北各式面点制作 |
| 20 | 助点 | 3 |  | ¥0.00 | 2 |  | ¥0.00 | 协助点心师工作 |
| 21 | 切配间 | 切配领班 | 2 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 肉类、蔬菜加工间日常安排管理工作 |
| 22 | 切配员 | 7 |  | ¥0.00 | 3 |  | ¥0.00 | 切配工作 |
| 24 | 分餐及配送 | 分餐领班 | 2 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 分餐间的打包及出餐工作 |
| 25 | 送餐领班 | 2 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 配送餐的安排协调 |
| 26 | 分送餐服务员 | 22 |  | ¥0.00 | 11 |  | ¥0.00 | 打包送餐工作、刷卡收费，含院区外其他办公点送餐服务（越秀华泰、青菜岗；黄埔腾飞园） |
| 27 | 洗消间 | 洗消领班 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 洗消房的现场工作跟进 |
| 28 | 洗消员 | 6 |  | ¥0.00 | 4 |  | ¥0.00 | 餐具清洗 |
| 29 | 保洁员 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 洗手间及通道楼梯卫生 |
| 30 | 小卖部 | 小卖部主管 | 1 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 小卖部的现场管理及盘点 |
| 31 | 售货员 | 2 |  | ¥0.00 | 1 |  | ¥0.00 | 商品售卖 |
| 32 | 自助餐及茶歇 | 手术室服务员 | 3 |  | ¥0.00 | 2 |  | ¥0.00 | 手术室自助餐、茶水、茶歇等餐饮服务 |
| 33 | 门诊服务员 | 3 |  | ¥0.00 | 3 |  | ¥0.00 | 门诊自助餐、茶水、茶歇等餐饮服务（按需配置） |
| **人员预估数量合计** | | | **90人** | | | **53人** | | | **按实结算** |
| **每月人员薪酬小计** | | |  | | |  | | |
| **管理成本、耗材、利润等** | | |  | | |  | | | 1. **报价均含税** 2. **须派专职区域经理管辖两个院区餐厅** 3. **提供厨房地址易耗品** |
| **广州医保社保费** | | |  | | |  | | |
| **每月服务费小计** | | |  | | |  | | |
| **每年服务费合计** | | |  | | | | | |
| **三年服务费总计** | | |  | | | | | |

**潜在投标人公司名称（盖章）：**

**盖章日期：2021年6月 日**

**附件二：用户需求书**

## 一、服务概况

1. 越秀院区餐厅服务期限为3年，合同一年一签；黄埔院区餐厅服务期限为1年，预计2019年底或2020年开业，届时餐厅将会试营业。
2. 中山大学附属肿瘤医院越秀院区餐厅，位于广州市越秀区东风东路651号：
3. 职工餐厅：总面积约1000m2，其中操作区面积约630m2，就餐面积约370m2；堂食餐位约260个，围餐包房1个（最大餐位15个）；各区域分为就餐区、打包区、取餐收费区、中厨部、点心部、分餐间、烧腊房、凉菜间、粉面档、风味档、环球美食档、肉类切配间、蔬菜切配间、洗消间、冷库区、杂物房、餐车停放区、仓库、办公室等。
4. 职工小卖部：面积约50m2，隔热玻璃房，室内24小时空调环境。
5. 移动售卖点：面积约20m2，移动售餐车，非露天室外环境。
6. 中山大学附属肿瘤医院黄埔院区餐厅，位于广州市黄埔区九龙镇凤湖四路与九龙大道交叉口东北300米：
7. 首层总面积约950m2，其中操作区面积约265m2，就餐面积约413m2；堂食普通餐位约296个（含日后高吧台、卡座），围餐包房2个（餐位约36个）；各区域分为普通就餐区、围餐包房、餐具回收区、打包区、取餐收费区、点心部、风味档、粉面档、烧腊档、零点自选档、分餐间、杂物房、膳食办公室、传菜梯等。
8. 负一层总面积约537m2，全为操作区，各区域分为：中厨部、烧制间、腌制间、凉劈间、分餐间、洗消间、肉类切配间、蔬菜切配间、冷库区、主/副食库、传菜梯、收货区、外包服务公司办公室等。

## 二、服务对象及内容

**（一）预计用餐人次**

1. 越秀院区餐厅日均用餐人次约为7500人次；
2. 黄埔院区餐厅日均用餐人次约为2000人次；
3. 各院区餐厅日均用餐人次增加或减少20%以内，不调整现场工作人员的人数；如增加或减少超出20%，再另行协商调整工作人员的人数方案；
4. 各院区每个餐次用餐人数详见下表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **越秀院区餐厅** | | | |
| **餐次** | **工作日预估用餐人次** | **就餐形式** | |
| **早餐** | 约2500人次 | 堂食、小卖部、临时早餐点的售卖； | |
| **午餐** | 约3000人次 | 堂食大众餐 | 1000人次 |
| 职工餐配送 | 1000人次 |
| 过时餐配送 | 600人次 |
| 自助餐 | 400人次 |
| **下午茶** | 约800人次 | 配送至手术室、门诊、CT等部门 | |
| **晚餐** | 约1200人次 | 堂食大众餐 | 600人次 |
| 职工餐配送 | 300人次 |
| 过时餐配送 | 300人次 |
| **黄埔院区餐厅** | | | |
| **餐次** | **工作日预估用餐人次** | **就餐形式** | |
| **早餐** | 约700人次 | 堂食、小卖部、临时早餐点的售卖； | |
| **午餐** | 约800人次 | 堂食大众餐 | 约500人次 |
| 职工餐配送 | 约100人次 |
| 过时餐配送 | 约100人次 |
| 自助餐 | 约100人次 |
| **下午茶** | 约200人次 | 配送至手术室、门诊、CT等部门 | |
| **晚餐** | 约300人次 | 堂食大众餐 | 约100人次 |
| 职工餐配送 | 约100人次 |
| 过时餐配送 | 约100人次 |
| 注： | | | |
| 1、节假日就餐人次约为工作日的1/3，没有下午茶配送； | | | |
| 2、疫情期间，暂停堂食，改为配送盒饭； | | | |
| 3、因采购人为公立医院，两个院区餐厅365天全年无休，均须供餐。 | | | |

**（二）职工餐服务内容（适用于越秀院区餐厅与黄埔院区餐厅）：**

**1.职工餐厅：**全年无休，供餐时间：早餐:6:50-9:00，午餐11:00-13:30，晚餐17:00-19:00；

**2.职工小卖部：**除法定传统节日、国庆假期外，其余（含周末）正常营业，时间：7:00-18:00。

**3.移动售卖点：**除法定传统节日、国庆假期外，其余（含周末）正常营业，时间：7:00-18:00。

（如采购人有其他要求，按实际情况执行）

**4.供餐品种：**

工作日：早餐不少于20个品种，午餐不少于15个品种，晚餐不少于12个品种。

节假日：早餐不少于12个品种，午餐不少于10个品种，晚餐不少于8个品种。

（如采购人有其他要求，按实际情况执行）。

**5.其他配套服务：**

1. 协助采购人管理餐厅；
2. 协助采购人设计餐厅布局；
3. 医院层面的工作餐与公务接待餐；
4. 每年举办至少6次的饮食文化活动；
5. 每年至少4次人事季度生日会；
6. 职工小卖部商品的售卖与管理工作；
7. 代煮猪脚姜与红鸡蛋；
8. 微信公众号宣传工作；
9. 协助餐厅环境、小卖部及售卖点环境布局；
10. 饮食文化宣传工作；
11. 餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务；
12. 采购人指示的与餐饮有关的工作。

**（三）病人餐服务内容：（适用于越秀院区餐厅与黄埔院区餐厅）：**

1. 服务对象：门诊与住院病人及其家属等。
2. 越秀院区对外开放病床约1500张；
3. 黄埔院区对方开放病床约600张；
4. 服务项目：并根据病人情况提供流质、半流质、高蛋白质、低/高热量、糖尿病饮食、无碘餐、素食等病患所需的服务（根据医嘱而定）。
5. 服务人次及餐次：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **病人餐餐次** | **越秀院区预估用餐人次** | **黄埔院区预估用餐人次** | **配餐方式** |
| **早餐** | 约1000人次 | 约600人次 | 须配送至每位病患的病床前 |
| **午餐** | 约1000人次 | 约600人次 |
| **晚餐** | 约800人次 | 约600人次 |

1. 服务时间：全年无休，供餐时间：早餐7:00-8:30，午餐11:00-12:30，晚餐17:00-18:30。
2. 供餐品种：

病人早餐：普通饮食不少于5个套餐或不少于8个品种的单选服务，糖尿病饮食早餐不少于4个套餐或不少于4个品种的单选服务；

病人午餐、晚餐：普通饮食不少于5个套餐及2款汤或不少于8个品种的单选服务，糖尿病饮食早餐不少于5个套餐或不少于5个品种的单选服务；

1. 其他配套服务：每年举办不少于2次的患者饮食文化活动。

## 三、经营与管理模式（均适用于越秀院区餐厅与黄埔院区餐厅）

（一）★**职工餐的经营模式**

1. 职工餐（含堂食、过时餐、配送餐等甲方职工享用的餐次）以“收支平衡、略有盈余”的经营理念进行管理，仅核算变动成本（如食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等随就餐量变化而变化的成本），剔除人力成本与折旧成本后，做到收支平衡，略有盈余，并保证每月略有盈余。
2. 职工餐的费用承担原则：

2.1以下费用由采购人承担：

1. 应按招标文件及合同条款相关约定，按时足额支付给中标人每月的委托经营管理服务费。
2. 食材（如肉类、家禽、水产、粮油、调料、副食等烹饪所需食材）、一次性餐盒、餐具、水电费、燃气费、机用清洗液、洗洁精、保鲜膜（袋）、纸杯、纸巾等。
3. 收费、烹饪、消防、抽排、监控、洗消、照明、空调等设备及相关维修费。
4. 场地、家具、厨具、采购人管理人员办公用品及相关维修费。
5. 物资进销存系统、餐卡收费系统、订餐系统、微信公众号。
6. 餐厅运营所需的办公用品支出（如办公电脑、路由器、打印机、墨盒、打印开餐单、复印菜单、宣传所需的软硬件设施等。

2.2以下费用由中标人承担：

1. 聘请驻场员工的薪资、住宿费、培训费、健康证、工作服饰购置费、劳保用品及其他福利津贴待遇等费用。中标人须保证按照不低于合同约定的薪酬标准发放给员工，采购人有权监管工资发放情况。
2. 厨房所需的消耗品，如：文具、纸张、帽子、口罩、围裙、手套、水鞋、百洁布、垃圾袋、砧板、刀具、刀架、剪刀、笊篱、锅铲、滤油器、擀面棍、食物夹、量杯、裱花嘴、裱花袋、网纹胶管、清洁用具、洗菜装菜篮子、锅铲、蒸笼、蒸笼盖、蒸笼垫、刀架等相关厨房所需消耗品。
3. 企业经营所需的相关设备、办公用品与耗材，如：电脑、路由器、打印机、墨盒、文具、纸张、宣传所需软硬设施、社保资料、入职资料等。每个院区餐厅须配备台式电脑不少于4台、笔记本电脑1台、数码相机1部、投影仪1部、音响设备1套。
4. 举办饮食文化活动所需的额外人力资源、装饰与宣传的相关设计与物料购置。

**（二）病人餐的经营模式**

1.越秀院区及黄埔院区病人餐的经营模式

1. 病人餐由中标人自主经营、自负盈亏，中标人自行负责病人餐制作的场地、食材、耗材、设施、设备、水电、燃气等，经营所得利润归中标人所有，一切经济纠纷及损失与采购人无关。
2. 若由于病人餐的饮食安全问题导致采购人牵连受损，采购人有权要求中标人进行相应的赔偿。病人餐的配送人员须与采购人餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。
3. 病人餐的定价不得偏离越秀院区周边餐饮店的合理定价，采购人有权对病人餐的价格、食材质量与安全进行抽查、监督。**中标人支付采购人越秀院区病人餐管理费为经营收入的5%，黄埔院区病人餐管理费为经营收入的5%。管理费通过月度服务费抵扣。**

**（三）其他合作事项**

1. 中标人驻场员工在上班期间可在餐厅免费享用一日三餐，但不得浪费与外带。
2. 采购人可提供住宿床位（上下铺）、床、空调、热水器，住宿过程中发生的水电煤等费用由中标人负责。若因采购人原因而无法提供住宿床位，届时由双方另行协商住宿及相关费用事宜。

## 四、管理要求：

### 1.管理目标要求

1. 中标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《食品添加剂管理办法》等相关法律、法规、制度及政策，通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准的食品卫生安全。
2. 中标人人必须通过有效的服务提高医院员工餐及病员营养餐的服务质量，达到并维持较高的满意度。
3. 中标人必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少医院管理层在餐饮方面的精力投入。
4. 中标人必须知晓采购人为医疗行业的特殊性，服从采购人的制定的管理规定，通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。

### 2.质量与服务要求

1. 原则上当天所有餐次的出品应是当次制作，保证新鲜，保证口感，因制作工艺所需的个别菜品经采购人审批同意后可放宽至提前1天制作（未售完但保存完好并加热后能正常食用的个别菜品仅可再售卖1次）。除个别菜品的特殊需求外，应采用新鲜食材，并尽量减少使用冷冻品。
2. 中标人全部员工要按星级酒店的标准进行专业素质培训，以优质的服务进行规范化管理，做到礼貌待客，微笑服务，关心每一位医务人员和病人，对病人的饮食要求做好跟踪服务，将优质服务和爱心融为一体。
3. 确保采购人早、中、晚餐的正常膳食供应，并根据需要提供送餐服务，对采购人提出的接待餐、过时餐、自助餐、茶歇、饮食文化活动等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。
4. 中标人须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定，合理经营和守法经营。经营期间，确保无事故发生，如因中标人原因造成采购人的人员食物中毒、食品安全事故、火灾等事故发生，所有的法律责任和经济损失由中标人全部负责。
5. 中标人在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，采购人不定期监督检查。
6. 对采购人提供的厨房设施、设备要合理使用，妥善保管和维护，不得私自改变厨房布局。
7. 中标人要加强食品卫生，食品质量的管理，确保食品质量，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时，必须接受食品药品监督管理局等各级单位的卫生监督检查，并按检查结果进行整改。
8. 中标人要加强节流管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏气等现象。爱护餐具、厨具、设备等，尽最大努力减少人为或自然损耗。中标人每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录，采购人监督管理。
9. 中标人进场前需提供以下详细的资料：接场计划书、个人卫生标准、环境卫生标准、各岗位工作安排表、各岗位职责、各岗位作业指导书、关键岗位考核表、应急预案。
10. 中标人管理团队需及时解决采购人营运中存在的问题，定期巡查采购人现场，营运总监需每月巡查一次，区域经理需每周巡查一次，安全监督管理部门需两周巡查一次，每次巡查需出具书面报告给采购人。
11. 中标人现场管理关键岗位（项目负责人、服务经理、厨师长、点心主管、安全员、主管、领班、财务等）定期召开工作例会，每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要采购人协调的问题等。
12. 中标人需每月对员工进行1次以上的培训，并有书面培训资料及培训记录。中标人每年对关键岗位员工进行4次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及公司确认等相关资料。
13. 中标人需每2个月更换一次宣传栏的内容。宣传有关的硬件投入由采购人承担，宣传栏内定期更换的资料或网络宣传资料的设计、印刷及相关费用由中标人承担。
14. 中标人负责对餐厅进行环境布置，所产生的费用由中标人支出，包括用餐宣传的布置、节日氛围的烘托布置、美食活动的场地布置等。
15. 中标人需每月进行职工餐与病人餐的就餐满意度调查，可采用纸质版、网络版、手机软件等方式，满意度调查结果应按实反馈给采购人。
16. 中标人应保证采用符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定的食材制作病人餐，应尽量采用新鲜食材，少用冷冻品。采购人有权不定期到中标人的病人餐烹饪厨房巡查，并有权查阅制作病人餐的食材来源资料及相关进货凭证。
17. 中标人应保证病人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交采购人审核后方可执行。菜式搭配绿色健康，需提供重口味、淡口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，且每餐均需提供流质、半流质、糖尿病饮食（低糖/无糖）、无盐餐、无碘盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮需求服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。
18. 中标人应配备足够的资源以保证病人餐准时送达，配送时间早餐7:00-8:30，午餐11:00-12:30，晚餐17:00-18:30，且每份病人餐均需配送至病床前。病人餐的配送人员须与采购人餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。
19. 中标人应保证病人餐的配送规范应符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定。应使用专用的保温设备运输病人餐，并保证送达时食品的表面温度不低于40℃。运输与配送期间应做足有效措施的预防食物受污物或环境的污染。
20. 如食用由中标人配送的病人餐造成腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由中标人全部负责。若由于病人餐的饮食安全问题导致采购人牵连受损，甲方有权要求中标人进行相应的赔偿。

### 3、供餐标准与出品质量要求：

1. 职工餐应包括热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等8大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复。
2. 职工餐出餐品种：

工作日：早餐不少于20个品种，午餐不少于15个品种，晚餐不少于12个品种。

节假日：早餐不少于12个品种，午餐不少于10个品种，晚餐不少于8个品种。

1. 职工餐每周1套菜单，逢周一上新菜单，原则上要求菜式应每周不重样，但热门主菜每周最多可出2次。下周菜单需应在本周四前交采购人职能部门审核，新菜式应先进行试做、试尝，并提交成本分析报告及定价标准，待采购人审核后方可执行。每月创新及推出新菜4款以上（不得在现有菜式基础上仅更换部分原料作为新菜式）。
2. 符合营养、卫生、安全标准，严格执行《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的规定，建立健全卫生管理制度，坚决杜绝食物中毒事件及食品安全事故。
3. 出品质量：
4. 菜品应不糊、不夹生，软硬适当。色香味俱全，原料新鲜，无过生过熟、无异物，要求菜品体现原汁原味。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。
5. 清炒菜必须保证即熟亦脆，色要青绿、口感脆爽，不能炒过，八成煎即可，靠少量复合油（葱姜油、花椒油、麻油、）来体现味道，芡汁要薄要少要均匀、要包住、要有亮度，杜绝青菜出水现象发生。白灼菜口味鲜咸，白灼汁不能太多，浇油要热要少，菜品要整齐美观。上汤菜口味要清鲜、汤汁乳白，原料要2/3浸入汤中，不能出现浮油现象。
6. 肉类的菜口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用亚硝酸钠等化学原料。严格控制松肉粉、食粉的用量。
7. 炸类的菜品要酥，要金黄色，油不能大，不能腻。个别外焦里嫩的菜要保持好原料的水分和鲜嫩度。严格控制炸油的重复使用次数。
8. 海鲜类必须新鲜，口味清淡，料味不能浓，保持原汁原味，不能老、咬不动、不能腥。
9. 汤菜的要求
10. 汤菜盛入盛器中不能太满，以8分满或8分半满为宜；
11. 汤菜原料和汤的比例，根据菜的性质不同，比例也不同，但是原料的比例不能超过汤的比例；
12. 汤菜品：以鲜为主，入口首先体现鲜味而后要体现咸味或其他口味，必须体现原汁原味，不能有油或油绝不能大，要靠汤汁熬出的鲜香味和相关辅料来体现；
13. 其他口味汤菜：以突出要求口味为主，但不能太烈，加少量油来体现复合味和香味。
14. 切配标准
15. 切：根据原料性质、菜品要求将原料切出规则的形状并且要均匀一致。
16. 配：根据菜品的要求及各种原料的性质在形状、颜色、营养、口感方面做好原料的搭配。禁止因装饰而影响口味，注意点缀用小料、配料、装饰品的口味、液汁不能对菜品有影响。
17. 烹饪标准：体现出原料的本身颜色，以自然色和接近自然色为主。严禁使用色素及任何食品添加剂等。青绿、金黄、酱红、枣红等几色能够增进食欲但关键要新鲜。
18. 装盘要求：盘饰点缀要精致，简单、新鲜、要配合好菜肴的特点，点缀原料要丰富，切记不能因点缀装盘而影响菜品质量，菜品、盘饰要协调一致，要融为一体，雕刻、菜品、大小盘不能有孤立感，注意盘饰与菜肴的比例，起到画龙点睛的作用。
19. 菜品卫生：杜绝异物出现，食品卫生永远是第一要素。青菜要先洗后切，洗前要浸泡30分钟；原料杜绝腐烂、变质、有异物；餐具必须消毒，热菜盘子必须要热或烫手；严格卫生检查程序，坚持检查餐前、餐中、餐后卫生的结果(工装、头发、摩丝、冰箱、消毒、垃圾桶、下水道、洗手液、马斗等)。

## 五、人员配置及要求

1. 本项目由中标人直接管理，不得转包、分包、挂靠等，须提供详细的人员配置优化方案、人员工资标准清单、各类费用标准明细等。
2. 项目应配备人员应全职驻点服务，工作天数不少于法定工作天数，不得同时兼任其他项目的管理。
3. 驻场管理层（项目经理、楼面经理、接待经理、食品安全员、餐饮文化管理员、运营主管、中厨厨师长、中西点厨师长）需通过采购人职能部门面试后方能录用。如中标人需调整驻场管理层，需提前1个月书面通知采购人，采购人同意后方可更换。采购人有权对不满意的管理层提出人员调配或更换要求，中标人在收到书面通知1个月内调配或更换或补充人员。
4. 全体员工应爱国爱党、爱岗敬业、勤劳上进、服从指挥，驻场管理层应电脑操作与Office办公软件，并具备一定文笔功底，有较好的形象。项目经理须具备5年以上从事餐饮业服务经验及3年以上项目管理经验；楼面经理具备3年以上从事餐饮业服务经验；餐饮文化管理员应熟悉Photoshop与微信公众号的编辑与排版。
5. 项目经理、楼面经理、接待经理、食品安全员、运营主管、中厨厨师长、中西点厨师长须具备高级食品安全员资格证。
6. 中厨厨师长、中西点厨师长须具备5年以上从事餐饮业服务经验及3年以上管理班组经验；厨师长要求持有高级厨师证，其余厨师应持厨师证；中西点厨师长须持有高级点心师证或以上，其余点心师应持初级或以上点心师证；中厨部与点心部学徒人数分别不得高于2人。
7. 中标人每月需提交发放工资清单、考勤记录、加班费清单等资料给采购人审核。中标人须每月20日前发放上月员工工资、津贴、补贴、加班费等薪酬，如有拖延或未能按照不低于工资清单金额发放，在下月考核评分中酌情扣分。中标人如故意降低员工工资，从中提取利润或用于公司管理支出，视为违约，采购人有权终止合同。
8. 服饰要求：
9. 驻场人员各部门服饰的款式需经采购人职能部门同意方可使用，但每位员工的春装、夏装、秋装、冬装各不少于2套。各员工着装必须保持整洁，服装清洗费由中标人承担。
10. 项目经理、楼面经理、VIP接待经理、经理助理、办公人员要求穿着得体，在采购人要求时应穿着正装并带妆工作。
11. 中厨厨师统一服饰、点心师统一服饰、其他食材加工人员统一服饰、服务人员统一服饰。
12. 应按相关食品加工操作要求，在需要时戴清洁帽、口罩、手套、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁，食品加工人员不得佩戴任何首饰。
13. 中标人必须要求所有派驻服务人员服从采购人的管理，严格执行采购人的规章制度及工作内容，并完成采购人指派的各项工作任务。
14. 中标人应安排管理层1名、中厨厨师1名、点心师1名协助采购人每天早上验收食材，监督食材质量与数量（现暂定3:40am开始，若有调整，以调整后的时间为准）。
15. 中标人驻场员工考勤方式采取人脸或指模考勤机进行，相关设备与系统由中标人提供，考勤记录为以考勤机打印的考勤表。
16. 中标人的所有驻场服务人员必须完成九年义务教育，男60岁以下，女55岁以下，不得违规使用年龄不满18岁的人员。
17. 中标人必须提供所有驻场服务人员的工作服、工牌、及劳保用品和职工餐厅废弃垃圾的清理用品，服务人员要求统一着装、戴清洁帽、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁。
18. 中标人的所有驻场服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证，病人配餐员要求形象好、能熟练运用服务用语，能听懂粤语。病人餐的配送人员须与采购人餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送。
19. 中标人必须要求所有驻场服务人员服从甲方的管理，严格执行甲方的规章制度及工作内容，并无条件完成甲方指派的各项合同条款规定的工作任务。

## ★六、质量考核方案

1. 如中标人有转包、分包、挂靠，采购人没收全部履约保证金，并有权不支付当月管理费或终止合同。
2. 本项目实行质量与服务月度考核方案，并严格执行，采购人每月对中标人提供的服务进行月度考核，如当期合同内累计2次考核得分低于70分或累计1次低于60分，采购人有权终止合同，相关损失由中标人自行承担。月度考核评分表如下所示（每半年该评价表细则可经双方协议再修订）：

**中山大学附属肿瘤医院职工餐厅服务质量月度考核表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **考核模块** | **评价指标** | **考 核 标 准** | **分值** | **得分** |
| 安全标准  （40） | 生产安全 | 1. 关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、燃气用电使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒品配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。 2. 应协助验收食材，不得验收腐烂、异味、外包装破损、过期等存在质量问题的食材，严禁使用非食用物质加工食品，加工食物不得使用过期原辅料。 3. 添加剂必须符合GB2760的要求，添加剂的使用量必须符合GB2760要求，不得随意使用非食品添加剂。 4. 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐烂、变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。 5. 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，待用的食品与用具等应有良好覆盖或保护。 6. 建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品留样在在冷藏条件下存放48小时，每个留样不少于100g。 7. 操作间不得存在挂架超重，物品存储不得存在滑倒、碰撞、密闭空间关人等风险。 8. 烹调过程所使用的工器具、厨具、餐具、设备应正常使用和经过充分清洗和消毒，员工能够按照相应的程序正确清洗与消毒，清洗过程不造成交叉污染，清洗后的餐具和工器具保持清洁和清洗干净，待用工器具应正确存放。   （发现违反上述规定，每次扣1分） | 15 |  |
| 操作规范 | 1. 所有食材应处理干净，除去杂物，不得留有异物，如海蔬菜应除去泥沙与虫子、鲜类除去沙子、家禽类去除内脏等工序，如猪皮、猪脚、鸡、鸭、鹅等不得有残毛；鱼类不得有残鳞等。 2. 蔬菜需要进行去皮处理，例如：莲藕、土豆、萝卜、冬瓜（煲汤例外）；需切配的食材，应按菜式所需切配，切配大小均匀、长短均一。 3. 加工过程、方法应符合加工规范（加工标准、存储温度等）。 4. 正确解冻，解冻温度、时间、方法应符合要求（不允许二次解冻/冷冻）。 5. 食材应在指定区域加工及存放，加工区独立，成品和待加工原料分开存放，食材、原料、半成品离地隔墙存放。原辅料应分类存放，生熟分开，散装鸡蛋与其他原辅料分开存放。 6. 食品盛器需明确区分（颜色、标识等），避免交叉污染，运输工具应保持清洁，防止食品在运输过程中交叉污染。 7. 餐厅员工在餐厅内从事任何与经营无关的活动，如就餐时间内吸烟、擅自前往办公区、工作期间前往洗手间未摘掉帽子口罩、脱掉围裙等。 8. 按照要求规范使用专用抹布，不得使用钢丝球。 9. 应制定餐厅日常管理制度、专用设备操作规程、厨房设备的安全操作指南、紧急事故处理步骤，制度上墙。 10. 设备设施应有使用标识、安全标识应完好，电气设备接头应牢固，各种电器设备在不用时或用完后应切断电源，杜绝安全隐患。   （发现违反上述规定，每次扣1分） | 10 |  |
| 异物概率 | 1. 因未清洗干净而出现的异物，例如：毛发、沙粒、果蝇、小菜虫类等，每月低于3次不作扣分处理，超过的部分每次扣1分。 2. 因加工过程中所产生的异物，例如：一次性手套、保鲜膜、标签纸等、指甲、口香糖、创可贴、烟头、玻璃、牙齿、铁丝、亚克力板、等其它类异物，或出现因未处理干净的预包装类异物，例如：皮筋、绳子、包装袋、报纸、泡沫、化肥残留物等，每月低于3次不作扣分处理，超过的部分每次罚1分。 3. 食品中出现蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等恶性异物时，每次扣1分。 | 5 |  |
| 环境卫生 | 1. 操作过程中不得将地漏盖移位或残渣堆滞现象，应保持下水道畅通，以防出现下水道堵塞现象。 2. 应保持环境清洁，整体卫生良好，门、窗户、照明、墙壁、天花板、操作台、刀具、砧板等设备应保持清洁，并符合卫生要求。 3. 垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾。 4. 废弃物设施应经常清洁消毒，清洁工具如扫把拖把能正常使用 5. 建筑物、设备、用具、以及所有机构设施，包括排水系统，保持在适当的维护状态和条件下，符合所有卫生程序。 6. 展售食品标签正常、正确标识。   （发现违反上述规定，每次扣1分） | 5 |  |
| 防范措施 | 1. 每日严格执行晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口当有碍食品安全病症的人员，应立即离开岗位，治愈后方可重新上岗，餐厅工作人员具备符合要求的健康证：健康证在有效期内（发票不能代替）。 2. 入职一个星期包括一个星期的员工必须有有效的健康证。 3. 工作人员仪容仪表符合要求，衣着干净、齐全、佩带正确（帽子、发网、围裙等），员工佩戴口罩符合要求，在食品加工区域禁止佩戴首饰（戒指、耳环、垂饰、手表等）。 4. 男工作人员头发的长度前面不超过眉毛、侧面不超过耳垂、后面不超过衣领。女工作人员长发应扎起，且头发应全部放置工作帽中。 5. 餐厅工作人员有无蓄留指甲、涂指甲油或戴假指甲等现象 6. 在食品区域内张贴员工个人规范示意图。 7. 专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，每次使用前后，紫外线开启至少30min。 8. 应在指定区域进食、喝水、嚼口香糖和吸烟，厨房及相关区域不得存放私人物品，如水杯，药片等。 9. 非食品工作人员进入工作区域，应按上述要求穿着工作服、发网及鞋套等。 10. 应有充足的洗手液、纸巾及干手设施，并张贴正确的洗手程序。 11. 餐厅应指定虫害控制管理人员，负责与虫害控制活动，或与虫害控制外包方协调虫害控制活动。鼠笼、粘鼠板、灭蝇灯应定期检查，以确定虫害活动的新迹象，定期分析对虫害活动的趋势。 12. 应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分割存放，不得交叉存放、同区域存放、混放。   （发现违反上述规定，每次扣1分） | 5 |  |
| 质量标准  （25） | 出品质量 | 1. 早餐、中餐、晚餐菜式每少1款，每次每款扣0.5分。 2. 厨师长应每月推出4款以上新菜式，每少一款扣1分。 3. 点心主管每月推出2款以上新面点，每少一款扣1分。 4. 新菜式应提前一周做出样品给采购人试尝，并经采购人同意后方能出餐，如未经采购人同意私自出餐，每次扣5分。 5. 应每周按规定更换菜单，如延迟、无更换，每次扣5分。 6. 菜品应不糊、不夹生，软硬适当，如出现过熟、过硬等现象，每次扣1分。 7. 菜品不得出现未熟、半熟、未熟透等现象，每次扣1分。 8. 菜品应色香味俱全，原料新鲜。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重，不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。如该菜式有5人或以上反馈口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），每次扣1分。 9. 严格控制松肉粉、食粉的用量。严禁使用亚硝酸钠等化学原料，每次发现扣5分。 10. 根据原料性质、菜品要求将原料切出规则的形状并且要均匀一致，如有同一种类原材料切配后重量差异超过50%或以上，每次扣1分。 11. 青菜应先洗后切，洗前要浸泡30分钟，如发现违规操作，每次扣1分。 12. 杜绝使用腐烂、变质的食材原料，如发现违规操作，每次扣1分。 13. 食品存在变质异味情况，每次扣5分。 14. 厨师长不能私自变更饭菜品种、价格，如发现违规操作，每次扣1分。 15. 应保证病人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交采购人审核后方可执行，如发现违规操作，每次扣1分。 16. 应保证病人餐菜式搭配绿色健康，需提供重口味、谈口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等供选择，如发现未按规定提供，每次扣1分。 17. 应保证病人餐每餐提供流质、半流质、糖尿病饮食、无盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮需求服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。如发现未按规定提供，每次扣5分。 | 15 |  |
| 服务质量 | 1. 应保证配餐准时，并按在规定时间内完成配餐（包括职工餐与病人餐），如有延时每次扣1分，如有漏送每次扣1分。 2. 不得私自更改食品加工流程、增减餐线、变更餐线布局、设备等现象，每次扣1分。 3. 有召回、中毒应急管理制度并符合相关要求，如明知食品有问题仍出餐或出餐后无召回，每次扣5分。 4. 围餐服务应提供不低于5星级酒店的服务标准，并安排专人接待，如发现违规操作，每次扣1分。 5. 应主动举办美食活动、餐饮文化活动，如不配合采购人举办活动，每次扣10分。 6. 如采购人员工要求代煮猪脚姜与红鸡蛋，在能力范围内应当答应，如发现违规操作，每次扣1分。 7. 应承担微信公众号宣传工作、餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务，如发现违规操作，每次扣1分。 8. 应承担职工小卖部商品的售卖与管理工作，如因管理不善导致采购人损失，损失由中标人承担。 9. 病人餐的配送人员须与餐厅驻场的服务人员进行区分，不得利用驻场的工作人员进行配送，如发现违规操作，每次扣3分。 | 10 |  |
| 满意度反馈  （15） | 就餐满意度 | 1. 在就餐时段邀请员工在餐厅现场扫码进行问卷调查，一个月最低样本不低于60份（无上限），满意度在90分以上不扣分、满意度在80-89分之间扣3分，满意度在75-79分之间扣5分，满意度低于75分扣10分。 2. 应每月向全院职工和住院病人及家属进行满意度调查，调查人数职工不得低于300人，病人不低于150人，其中： 3. 职工餐满意度在90分以上不扣分、满意度在80-89分之间扣3分，满意度在75-79分之间扣5分，满意度低于75分扣10分。 4. 病人餐满意度在80分以上不扣分、满意度在70-79分之间扣3分，满意度在60-69分之间扣5分，满意度低于60分扣10分。 5. 在职工餐调查结果满意度低于80分或病人餐满意度低于70分时，应在1周内提交书面分析报告及整改措施，如未按时提交，每次扣5分。 | 10 |  |
| 就餐投诉率 | 1. 收到采购人职工或病人合理的投诉（如出品质量、配餐服务等），每次扣1分（如投诉内容已在其他考核标准扣分，本项不再扣分）。 2. 收到采购人职工或病人关于服务态度方面的投诉，每次扣1分。 3. 收到与职工或病人及家属争吵的投诉，每次扣2分。 4. 应对投诉进行书面记录、分析原因、提出解决措施，并在收到投诉的3个工作日内交至采购人备案，如未按实记录或未按时提交备案，每次扣1分。 5. 如出现5人以上因食用同一款菜品导致腹泻或肠胃不适且有相关医学鉴定报告确定为食物引起的中毒病症，每次扣5分，且一切费用与经济纠纷由中标人承担。 | 5 |  |
| 日常运营评价  （20） | 关键岗位  考核评价 | 1. 对项目经理工作情况的评价：及时协助处理员工就餐反馈的投诉和建议并能给出相关的整改优化方案及进度；积极配合各项工作开展，例如运营细节、改造、维保、行业交流等；每月按要求输出餐厅运营日记，并且内容准确无误、完整。 2. 对厨师长理工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，提供热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等8大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复，并每月推出不少于4个品种的菜式。 3. 对点心主管工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，以手工制作为主，兼顾南北方面点、中西方点心，并每月推出不少于2个品种新点心菜式。 4. 对楼面经理工作情况的评价：监督服务员是否做好所有开餐准备工作，做到菜式、人员、价格三齐全；监督餐厅回收间卫生情况及回收效率；开餐前巡场，空调、灯光的开启及设备用具等是否到位确认，随时发现和解决问题，供餐结束后全部关闭。 5. 对VIP接待经理工作情况的评价：穿戴规范，服装整洁，着职业淡妆；主动、热情，规范服务行为及用语，有良好的沟通能力，不得与员工发生语言争执/肢体冲突。   （上述各人员评价为优秀的得5分，良好的得4分，较好的得3分，一般的得2分，合格的得1分，较差或差或不合格的得0分） | 15 |  |
| 成本核算  情况评价 | 1. 职工餐（含堂食、过时餐、配送餐）以“收支平衡、略有盈余”的经营理念进行管理，仅核算变动成本（如食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等随就餐量变化而变化的成本），剔除人力成本与折旧成本后，做到收支平衡，略有盈余，并保证每月略有盈余，如未达要求，扣罚5分。 2. 中标人应在菜单实施前，提供每份菜式的成本分析报告给采购人复核，如未达要求，每次扣罚5分。 3. 每餐售卖剩余的食品应低于5%，发现超过5%，每次扣1分。 | 5 |  |
| 加分项 | 管理类 | 在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化，最高可加5分。 |  | |
| 运营类 | 某餐线产品优化后有较大变化，消费人次大于招标文件的预计就餐人次5%以上时，每超2%加2分，最高可加5分。 |
| 创新类 | 中厨每月推出新菜数量为a，可加(a-6)x1分，点心部每月推出新菜数量为b，可加(b-5)x1分，本项最高可加10分。 |
| 一票否决项 | 1、以贿赂或类似贿赂的形式讨好甲方、货物验收人等利害关系人的行为；  2、食品原料质量问题而引起的食物中毒等食品安全事故；  3、发现乙方与配送公司串通，虚报配送材料数量；  4、提供虚假发票、虚假货物入库单。  （若出现上述情况，甲方有权不支付当月服务费，没收履约保证金，并取消合同，所发生的一切损失由乙方负责） | | | |
| 考核得分 | 分 | | | |
| 扣罚规则 | 总分在95分或以上时，不扣减费用；  总分在85~94分时，扣减 (90-总分)×100元；  总分在75~84分时，扣减 [(80-总分)×200+1000] 元；  总分在60~74分时，扣减 [(70-总分)×300+3000] 元；  低于60分扣减当月50%服务费；  合同期内累计两个月低于70分，甲方有权终止合同。所发生的一切损失由乙方负责。 | | | |
| 本月减扣金额 | 元 | | | |

## 七、结算要求

1. ★中标人应每月10日前提供上月驻场员工考勤记录、社保费明细、加班费明细、职工餐卡刷卡明细、《中山大学附属肿瘤医院职工餐厅服务质量月度考核表》及相关付款所需资料给采购人，采购人在10天内审核无误后，中标人根据审核无误的服务费金额开具发票，采购人在收到发票后的30个工作日内支付该笔服务费/货款。如因中标人未能及时提供付款所需资料给采购人，或所提供资料有缺或有误，采购人将延迟付款。
2. **★人员配置不足时的服务费计算方法：**

**2.1越秀院区餐厅服务费计算方法：**

2.1.1人员数量不设上限，供应门诊茶水及自助餐服务时，编制人数为90人，最低全职在岗人数不得少于83人；当低于83人时，按[(83-实际在岗人数)\*越秀院区月度服务费中标价/90]的计算方式扣减服务费。

2.1.2人员数量不设上限，**暂停**供应门诊茶水及自助餐服务时，编制人数为87人，最低全职在岗人数不得少于80人；当低于80人时，按[(80-实际在岗人数)\*越秀院区月度服务费中标价/87]的计算方式扣减服务费。

**2.2黄埔院区餐厅服务费计算方法：**

2.2.1人员数量不设人数上限，供应门诊餐饮服务时，编制人数为53人，最低全职在岗人数不得少于48人；当低于48人时，按[(48-实际在岗人数)\*黄埔院区月度服务费中标价/55]的计算方式扣减服务费。

2.2.2人员数量不设人数上限，**暂停**供应门诊餐饮服务时，编制人数为50人，最低全职在岗人数不得少于45人；当低于45人时，按[(45-实际在岗人数)\*黄埔院区月度服务费中标价/50]的计算方式扣减服务费。

1. 中标人有法定义务为驻场员工代缴社保医保费，必须缴纳广州市社保医保，并每季度提交一次驻场员工社保费代缴证明（如社保局与医保局出具的明细记录、员工个人账户登录社保局与医保局显示的明细记录截图等），社保医保费应由公司承担的部分按实际发生额开具正规发票给采购人，采购人在收到正规发票后的20个工作日内支付该笔费用给中标人，但社保费中由个人承担的部分由中标人承担。
2. **各院区餐厅日均用餐人次增加或减少20%以内，不调整现场工作人员的人数；如增加或减少超出20%，再另行协商调整工作人员的人数方案。**
3. 采购人有权不定期抽查驻场员工在岗人数、参保名单真实性，驻场员工除年休假、工伤、事假等外，每月上班天数应符合合同相关规，一旦发现虚假参保名单每人每次扣款10000元。

## 八、其他要求和事项说明

1. 中标人必须发扬中国共产党的优良传统和作风，必须自觉培养高尚道德情操，努力弘扬中华民族传统美德，廉洁自律，接受监督，崇廉拒腐，清白做人，干净做事，自觉遵守廉政准则，切实增强廉洁自律意识。如中标人与采购人的其他供应商（包括食材供应商、物资供应商、服务供应商等）有如下活动：私下勾结、徇私舞弊、弄虚作假、行贿受贿、收受货币或物资等好处、故意降低食材验收标准等损害采购人利益及形象的事宜，第一次发现时采购人有权没收当月应付给中标人的服务费，第二次发现时有权终止合同并没收履约保证金。
2. 如采购人要求中标人提供本招标文件要求范围以外的合法、合规、合理的增值服务，中标人须无条件答应，并提供相关支援，而采购人须按该增值服务所产生的总收入的20%作为加班费支付给中标人。
3. 经营期间，采购人的厨房设备维修工作由采购人负责，但因中标人操作不当或人为损坏的维修费由中标人负责。物品的申购及设备维修由中标人提出申请，采购人审核同意后再进行采购及维修。
4. 中标人应根据规定与采购人的原服务公司完成人员相关资料交接工作（包括人员购买“五险”）等。中标人服务期满后，退场前要根据合同的规定与采购人的新服务公司完成交接工作（包括人员购买“五险”）等。如交接不合作者需支付由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。
5. **中标人须在签订合同前，向采购人缴纳本项目的履约保证金¥100000元，中标人按照约定认真履行合同且未发生不退回或扣减履约保证金的事项时，采购人自合同期满之日起的30日内无息退回中标人。**
6. 中标人须在收到中标通知书后1个月内购买保额不低于100万元的公众责任险（被保险人须包含甲方）及购买保额不低于100万元的食品安全责任险（被保险人须包含甲方），购买的保单复印件交由甲方管理部门存档，如未能按时购买，视为违约行为，采购人有权拒绝与中标人签订合同，一切经济损失由中标人承担。
7. 若合同结束时，采购人由于各方面原因不能及时明确下一合同期中标人之前，中标人继续按最新一期合同的条款续约3个月，否则需支付由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。
8. 中标人在服务期内，由于原料加工、烹调过程中引发的食品安全、消防、人员伤亡等大小事故，应承担全部责任及费用。
9. 中标人须承担员工团建活动经费、员工生日会经费、小卖部员工提重物津贴等各项费用，发放方式由中标人制作方案经采购人同意后执行：

**9.1员工团建活动经费，按每个餐厅的在岗人数，不低于每人每年250元的标准，不设上限；**

**9.2员工生日会经费，按每个餐厅的在岗人数，不低于每人每年200元的标准，不设上限；**

**9.3小卖部员工提重物津贴，各餐厅不低于2000元/年的标准，不设上限。**

**（完）**