北京工业大学后勤保障处

北京工业大学西餐厅餐饮服务项目

项

目

需

求

书

**一、项目背景与采购内容：**

根据北京工业大学校本部师生就餐需求，本次采购西餐厅（以下简称“餐厅”）的咖啡、冷餐、西点等西式餐饮服务,餐厅面积约380平方米。

**二、服务周期：**

1、本项目服务周期为2019年8月29日—2022年7月28日。

2、合同到期后自动终止；但在同等合作条件下，且在招标方同意的基础上，双方可以协商一致后另行以书面形式续签合同，续签合同期限不超过**两年十一个月**。若合同不能续签，投标方应在合同到期后7天内搬走餐厅内所有投标方设备和物资，且不应破坏招标方所提供服务场地的主体结构及招标方提供的设备设施；投标方逾期不予以搬走的，视为投标方的遗弃物并自动放弃所有权，招标方有权根据工作需要进行处置。

**三、服务要求**

**（一）资质要求**

1、具有相关部门要求的饮食行业资质；

2、投标人供应商应符合以下要求：

1）具有独立承担民事责任的能力；

2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5）参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6）法律、行政法规规定的其他条件；

3、不接受联合体投标。

**（二）能力与方案要求**

1、投标方必须针对本项目制定详尽缜密的组织实施方案，包括但不限于装修改造方案、菜品设置方案、人员队伍配备方案、服务方案、管理办法及制度、培训方案等，以及治安、消防、自然灾害、食物中毒、公共疫情等各类突发事件应急预案。

2、具有不低于100万元的餐厅装修改造资金投入能力。

**（三）餐厅使用时间约定：**

本餐厅同时作为招标方的教工餐厅使用，在工作日及招标方另行规定的教工餐厅使用日期间，早9点前及11：00—13：00期间，餐厅售饭区域及就餐区域由招标方无偿使用。

**（四）装修改造要求：**

1. 总体要求：
2. 餐厅装修改造所需经费由投标方全部承担，装修改造工程由投标方自行负责，招标方负责协调水、电、暖的接入并监督施工质量。
3. 投标方在现场踏勘后，必须在投标书中提供详细的装修改造方案。
4. 对餐厅的后厨、就餐区域、更衣室、办公室等区域（装修改造区域详见附件平面示意图）进行新建或装修改造，改造要求及内容包括但不限于以下内容：

1）餐厅装修不得破坏建筑现有主体结构；装修工程必须坚固耐用，易于维修，易于保洁，能避免有害动物的侵入和栖息。

2）餐厅通风采光良好，无油烟和蒸汽，空气清新；建筑或装饰材料无毒环保，符合国家相关标准，地面为瓷砖以上标准且有良好防滑性能。

3）对餐厅大厅重新粉刷等改造，保证舒适的就餐环境。

4）餐厅入口安装门帘或风幕机、避风阁；餐厅有暖气、灯光、吊扇及空调，照明充足，环境优雅。

5） 改造餐厅更衣室、操作间等区域并自费购置相应设备、设施。

6） 拆除操作间现有吊顶，重新装吊顶。

7）餐厅售卖区、烹制区及就餐区布局合理、功能齐全，符合按原材料进入、半成品加工、成品供应单一流向的生产流程卫生要求。

8）售饭台面为不锈钢或石材贴面，有饭菜保温及防止饭菜污染设施。

9）操作间等关键部位必须配置门禁系统，严格门禁管理，非餐厅从业人员不得进入操作间，值班员工作到位。

10）操作间地面必须为防滑通体砖，有一定坡度便于排水，不得设置明沟，地漏带地封，符合食品安全卫生等相关要求。

11）操作间通风良好，有足够照明，墙面瓷砖到顶，天花板采用环保防火且防霉不易剥脱材料。

12）消除排烟系统安全隐患；按照有关标准更新油烟净化装置、油烟蒸汽机械排气及送风设施；确保向大气排放的油烟达到环保部门的标准。

13）按照设备负荷重新设计并敷设餐厅电路，消除用电安全隐患。

14）厨房全部使用天然气燃料，使用隔热不锈钢灶具。

15）烹饪场所必须安装可燃气体检测系统。

16）独立设置餐具洗消区，配有洗涤、消毒池，内设与之相对应的水池、操作台及专用冰箱。

17）校园一卡通售饭系统的综合布线工程及费用由投标方负责，刷卡器由招标方免费提供。

18）餐厅装修改造不得改动现有消防系统。

2、进度要求：

改造装修工程方案必须于2019年8月15日前报招标方审核通过，改造工程必须于2019年9月30日前结束，餐厅必须于2019年10月5日试营业并于10月8日正式向师生供餐。

3、其他要求：

投标方必须书面承诺：本合同结束后（包括合同2022年7月28日到期终止以及因投标方违反合同条款而期间终止合同等情况），投标方在餐厅投入的所有装修改造工程及在燃气、排烟、电路方面投入的所有设备全部归招标方所有，投标方不再提出任何权益主张。

**（五）管理要求**

1. 每年的学生满意度必须达到85%以上。
2. 年终考核必须达到“合格”或以上水平。
3. 投标方配备的餐厅经理须为大学专科以上学历，具有3年以上餐饮管理经验。
4. 建立服务、安全、卫生、核算等管理制度，并上墙公示。
5. 餐厅全部餐食明码标价。
6. 普通食品原材料采购由招标方负责，投标方自行到招标方仓库领取；咖啡、西餐等特殊食品原材料，经招标方同意后投标方可自行购买，招标方应确保自行采购食品原材料安全可靠。
7. 投标方必须向招标方提供所售品种的成本核算单，投标方负责制定餐厅标准指导菜谱，规范菜名、投料、数量及售价，如有品种更新应及时补交成本核算单,接受招标方对菜品售价的监控；投标方必须保证同等菜品价格低于同级别的社会餐饮销售价格。
8. 消防设施、器材配置齐全完好有效，摆放到位；设置消防安全和应急疏散指示标识。
9. 投标方负责制定治安、消防、自然灾害、食物中毒、公共疫情等各类突发事件应急预案；有临时停电、停水、停气等应对措施。投标方定期对各类预案开展演练，并有记录；应急预案可操作性强，责任到人，并结合演练不断完善。
10. 餐厅从业人员每年进行健康体检，持有效健康证；每日上岗进行身体晨检并有记录。
11. 投标方必须按劳动法要求为职工办理社会保险，投标方所雇用的员工发生任何人身伤害、财产损失及一切纠纷等情况，招标方不承担任何责任和赔偿，全部由投标方承担。
12. 严格按食品经营许可证范围经营，严禁超范围经营。

**（六）食品质量与食品安全要求**

1. 投标方必须严格执行《食品安全法》，设置专职（或兼职）食品卫生巡检安全员。
2. 餐厅食品添加剂应专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。
3. 餐厅根据西餐特点，需要自采的食品原材料需要先向招标方提出申请，提交供货商资质及相关检测报告，招标方批准后方可采购，投标方做好进货台账，进货记录及相关资料定期报招标方备案，投标方负责食品原料的安全。

**（七）培训要求**

1. 投标方于每学期开学前及新职工上岗前组织新职工岗前培训，每学期不低于1次，培训合格后上岗；
2. 投标方每学期组织消防培训及应急演练，所有员工必须熟练掌握使用灭火器、灭火毯等消防器材，熟练掌握应急预案，培训每学期不低于1次；
3. 投标方每学期组织餐具洗消培训，洗消工必须按要求程序进行餐具洗消，餐具达到药监局、中心监控部的要求，培训每学期不低于1次；
4. 投标方组织其他不限于以上的培训，必须做好培训记录，考核培训效果，留存培训计划、培训手册、影像材料。

**（八）住宿要求**

1. 招标方不为投标方员工提供校区内任何形式的员工宿舍，也不在校区内提供专门的投标方员工休息场所；
2. 投标方必须书面承诺在招标方要求的工作地点附近（校区外）为员工租用住宿用房，便于员工休息；

**（九）其他要求**

投标方在投标书中对以下扣减条款进行应答，如发生以下行为，无条件同意招标方按下述条款中的对投标方扣减结算额，扣减金额体现在月度结算款中：

1. 投标方需要自采的食品原材料未按要求事先向招标方提出申请，提交供货商资质及相关检测报告，未得到招标方批准自行采购行为，视情况造成影响每次扣减500—10000元。
2. 投标方的服务人员必须持有效健康证上岗，未持有有效健康证上岗的每人次扣减10000元，1年内出现3人次（含）以上违规上岗现象，招标方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归招标方所有，投标方不再主张任何权利，同时招标方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，投标方必须无条件配合腾退。
3. 餐具洗消达不到招标方化验室检测要求的，每个不合格餐具扣减100元，1年内连续3个月餐具洗消不合格数量达到抽检数量的50%以上，招标方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归招标方所有，投标方不再主张任何权利，同时招标方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，投标方必须无条件配合腾退。
4. 招标方鉴定发生关于餐厅的有效投诉（经招标方认定），每次扣减2000元—50000元，每月发生3次及以上有效重大投诉（包括影响师生身体健康事件、与师生发生肢体冲突行为以及经有关部门或招标方认定的有严重结果行为），招标方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归招标方所有，投标方不再主张任何权利，同时招标方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，投标方必须无条件配合腾退。
5. 投标方承诺违规使用水、电，堆放杂物，造成安全隐患情况，每次扣减500元—1000元。
6. 餐品定价、质量不符合招标方等相关部门要求，每单个餐品每次扣减500元—10000元。
7. 投标方员工个人卫生必须按照招标方要求执行，如不符合要求，每人每项扣款100元。
8. 投标方必须按照招标方要求的时间提供餐饮服务，未按时间要求供餐每次扣减5000元—50000元，1年内发生3次及以上未按要求时间供餐情况，招标方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归招标方所有，投标方不再主张任何权利，同时招标方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，投标方必须无条件配合腾退。
9. 供餐服务范围内卫生、安全等被相应执法部门检查出问题或不符合项，按执法部门处罚执行，相应罚款由投标方自行承担；此外招标方根据执法部门罚款额度追加相应额度的扣减，从结算额中扣减。
10. 合作经营范围内发生任何安全事故，由投标方承担事故全部责任，并根据事故情节每次给予扣减2000元—50000元；有严重影响的，招标方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归招标方所有，投标方不再主张任何权利，同时招标方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，投标方必须无条件配合腾退。
11. 合作经营期间投标方须配合招标方的各项工作，如无故不配合招标方工作，每次扣减5000元-20000元。
12. 顾客满意度达不到85%，每次扣减5000元-20000元。
13. 年终考核达不到“合格”或以上等级，招标方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归招标方所有，投标方不再主张任何权利，同时招标方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，投标方必须无条件配合腾退。
14. 不可抗力因素（由于地震、台风、火灾、战事、法律法规的修补及其它不能预见、不能防止或避免的不可抗力事件致使影响本合同执行的因素）发生时，双方可协商解除合同，互不赔偿。
15. 投标方不能在2019年10月5日试营业且不能在2019年10月8日正式营业的，招标方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归招标方所有，投标方不再主张任何权利，同时招标方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，投标方必须无条件配合腾退。

**四、其他费用要求：**

1. 餐厅的烟道清理（每60天至少一次）、灭蟑灭蝇等工作由招标方另行统一采购专业化服务，投标方按照合同金额承担相应费用，每月结算时直接从营业额中扣减。
2. 餐厅的餐具检测费以招标方化验室实际测算金额为准，由投标方承担。
3. 餐厅所发生水电燃气费、违规扣减款等扣减项，每月结算时直接从投标方营业额中扣减或由投标方直接缴纳。
4. 餐厅的下水道疏通、设备维修费用和宣传费用以实际发生为准，由投标方承担。
5. 投标方的员工健康培训及获取《餐饮从业人员健康证》费用，由投标方承担。
6. 餐厅的安全卫生培训及业务培训费用，由投标方承担。
7. 投标方使用的水、电等基础设施费以单独安装的具有远传功能的水表、电表的实际发生额为准（安装及设备费用由投标方承担），依照招标方标准按月由招标方扣减。
8. 电费标准为 0.51元/度，水费（含排污费）标准为 6元/吨（当地水、电价发生调整或根据相关规定需按照商用价格收取时，招标方有权对收费标准作相应调整）。未经招标方允许，投标方不得拆除、更换使用的水、电表。投标方单独使用的水、电表发生故障时应立即通知招标方，并由招标方负责维修或更换，如招标方不能维修需及时通知投标方自行维修，由此产生的一切费用由投标方承担。
9. 对合作经营场所内原始状况不具备水、暖设施的场所，招标方不负责供水、供暖；投标方自行安装水、暖设施的，必须经招标方同意，并自行承担安装费用及设备安装后产生的水、电费；招标方不收取投标方供暖费。

**六、服务费及付款要求：**

**1、服务费标准：**每年收取服务费叁拾万元整；服务费按月于招标方规定的结算日收取（2、8月不收取），每月收取叁万元整。

2、**具体付款及开具发票方式：**

结算日为每月20日（遇节假日则顺延至节假日后的第一个工作日），投标方每月结算金额为上月校园一卡通营业额（上月21日—本月20日[含]）抵扣服务费等其他扣减项的剩余部分，招标方以汇款的形式与投标方结算，投标方须提供增值税普通发票（含税）（遵照北京工业大学财务要求执行）。

若投标方每月一卡通营业额不足以抵扣应缴纳的服务费及其他抵扣项目额度，则投标方必须于接到招标方通知后的3个工作日内以支票或汇款形式补齐，招标方开具增值税普通发票，所产生税费由投标方承担。

**六、项目质保金金额及返还条款：**

合同签定后七个工作日内，乙方向甲方缴纳履约保证金为人民币贰拾万元整。此保证金用于担保投标方对于本合同的履行，因投标方责任出现任何违约情况，须承担赔偿责任时，招标方有权先行从此保证金中扣减，不足部分由投标方补足。如投标方全部履行协议条款，则此保证金在投标方完全从招标方撤场且交回相应票据后7个工作日内，无息返还投标方。

**七、现场踏勘要求：**

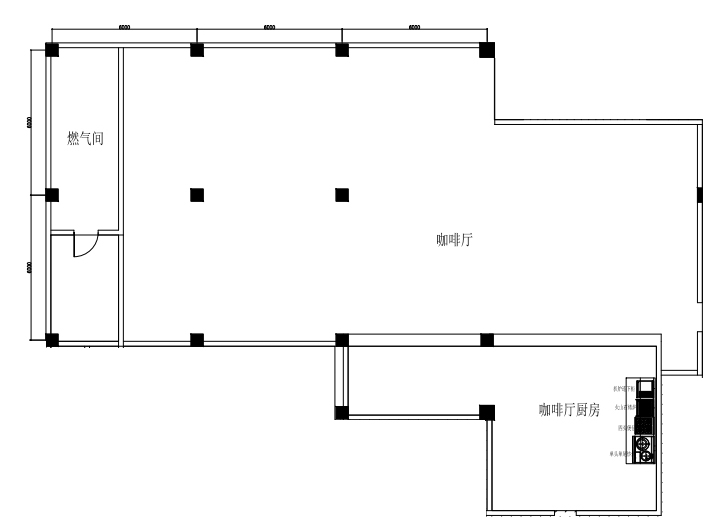
为保证投标人熟悉招标方工作环境、工作内容与工作要求，要求所有投标人必须对现场情况进行勘踏，每个投标方限派代表1人。

踏勘时间：2019年7月22日上午9点30分（北京时间）

踏勘地点：北京工业大学礼堂东配楼313号

联系人：高辉 联系电话：010-67392150，13910228891

附件：西餐厅平面示意图



**八、评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素** | **评价指标和分值** | | |
| 1 | 商务  （5分） | 投标人财务状况、信誉 | 5分 | 根据投标人财务状况、信誉等情况，横向比较优秀的得：4-5分；较好的得：2-3分；一般的得：0-1分。 |
| 2 | 服务  （93分） | 服务方案 | 35分 | 针对项目需求中相关要求，投标人制定的菜品设置方案、人员队伍配备方案、服务方案、管理办法及制度、培训方案等具体服务方案完整全面、科学合理、针对性及可实施性强，得：26-35分；  方案全面、针对性及可实施性较好，得：16-25分；  方案针对性及可实施性一般：0-15分。 |
| 改造、装修方案 | 35分 | 对投标方提供的改造及装修方案，进行评分：方案合理、操作流程规范、设备及装修材料优质、工程管理规范，得26-35分；  改造及装修方案一般，基本符合招标方要求，得16-25分；  改造及装修方案不够完善，得0-15分。 |
| 应急方案 | 14分 | 投标人制定的针对本项目的治安、消防、自然灾害、食物中毒、公共疫情等各类突发事件应急预案进行综合评定。应急预案措施明确、合理、无漏项，具备完善可靠的保障措施，得：10-14分；  措施较明确、合理、保障措施较好，得：5-9分；  工作措施及保障措施一般，得：0-4分。 |
| 承诺书 | 4分 | 投标文件中有完全响应招标文件中“扣减条款”的承诺，得4分，否则不得分。 |
| 培训方案 | 5分 | 培训方案中培训计划合理、培训人员兼具专业性及经验度，优于招标文件要求，得4-5分；  培训方案符合招标文件要求，得2-3分；  培训方案较差，得0-1分。 |
| 3 | 投标文件编制的规范程度 （2分） | 投标文件应装订牢固、目录清楚、页码准确，完全响应招标文件要求并提供相关资料、表格等，符合要求的得2分；有欠缺的酌情扣分。 | | |

**注：评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。**

合同模板

北京工业大学西餐厅餐饮服务合同

（服务类）

项目编号：

合同编号：

项目名称：北京工业大学西餐厅餐饮服务

**甲方：** 北京工业大学

**乙方：**

**签署日期：**  年 月 日

甲方：北京工业大学

法定代表人：柳贡慧

法定地址：北京市朝阳区平乐园100号

乙方：

法定代表人：

法定地址：

甲乙双方本着密切合作、互利互惠的原则，经友好协商，订立如下合同，双方本着诚实信用的原则共同遵照执行。

**第一条：合作经营项目：**

甲方将西餐厅（以下简称餐厅） 同乙方合作，从事 西餐餐饮服务项目 经营，经营范围： 咖啡、冷餐、西点等西式餐饮服务 。(如经营范围有调整须在调整前以书面形式呈报甲方，甲方批准后方可调整)。

本餐厅同时作为甲方的教工餐厅使用，在工作日及甲方另行规定的教工餐厅使用日期间，早9点前及11：00—13：00期间，餐厅售饭区域及就餐区域由甲方无偿使用。

**第二条：合作经营期限：**

合同期限为 2年11个月， 2019 年 8月 29 日至 2022 年 7月 28 日。

**第三条：各种费用的标准和支付方式：**

**1．服务费：**

**服务费：**甲方每年收取乙方服务费叁拾万元整；服务费按月于甲方规定的结算日收取（2、8月不收取），每月收取叁万元整。

**具体付款及开具发票：**结算日为每月20日（遇节假日则顺延至节假日后的第一个工作日），乙方每月结算金额为上月校园一卡通营业额（上月21日—本月20日[含]）抵扣服务费等其他扣减项的剩余部分，甲方以汇款的形式与乙方结算，乙方须提供增值税普通发票（含税）（遵照北京工业大学财务要求执行）。

若乙方每月一卡通营业额不足以抵扣应缴纳的服务费及其他抵扣项目额度，则乙方必须于接到甲方通知后的3个工作日内以支票或汇款形式补齐，甲方开具增值税普通发票，所产生税费由乙方承担。

**2．保证金：**

合同签定后七个工作日内，乙方向甲方缴纳履约保证金为人民币贰拾万元整。此保证金用于担保乙方对于本合同的履行，因乙方责任出现任何违约情况，须承担赔偿责任时，甲方有权先行从此保证金中扣减，不足部分由乙方补足。如乙方全部履行协议条款，则此保证金在乙方完全从甲方撤场且交回相应票据后7个工作日内，无息返还乙方。

**3．其他费用：**

**3．1** 餐厅的烟道清理（每60天至少一次）、灭蟑灭蝇等工作由甲方另行统一采购专业化服务，乙方按照合同金额承担相应费用，每月结算时直接从营业额中扣减。

**3．2** 餐厅的餐具检测费以甲方化验室实际测算金额为准，由乙方承担。

**3．3**餐厅所发生水电燃气费、违规扣减款等扣减项，每月结算时直接从乙方营业额中扣减或由乙方直接缴纳。

**3．4** 餐厅的下水道疏通、设备维修费用和宣传费用以实际发生为准，由乙方承担。

**3．5**乙方的员工健康培训及获取《餐饮从业人员健康证》费用，由乙方承担。

**3．6** 餐厅的安全卫生培训及业务培训费用，由乙方承担。

**3．7**乙方使用的水、电等基础设施费以单独安装的具有远传功能的水表、电表的实际发生额为准（安装及设备费用由乙方承担），依照甲方标准按月由甲方扣减。

**3．8**电费标准为 0.51元/度，水费（含排污费）标准为 6元/吨（当地水、电价发生调整或根据相关规定需按照商用价格收取时，甲方有权对收费标准作相应调整）。未经甲方允许，乙方不得拆除、更换使用的水、电表。乙方使用的水、电表发生故障时应立即通知甲方，并由甲方负责维修或更换，如甲方不能维修需及时通知乙方自行维修，由此产生的一切费用由乙方承担。

**3．9** 餐厅的燃气卡，甲方交由乙方管理，乙方自行按燃气公司的价格自行购买燃气。

**3．10**对合作经营场所内原始状况不具备水、暖设施的场所，甲方不负责供水、供暖；乙方自行安装水、暖设施的，必须经甲方同意，并自行承担安装费用及设备安装后产生的水、电费；甲方不收取投标乙方供暖费。

**第四条： 餐厅装修改造要求：**

**4．1总体要求**：

**4．1．1** 餐厅装修改造所需经费由乙方全部承担，装修改造工程由乙方自行负责，甲方负责协调水、电、暖的接入并监督施工质量。

**4．1．2**对西餐厅的后厨、就餐区域、更衣室、办公室等区域进行装修改造，改造内容包括但不限于以下内容：

**4．1．2．1**餐厅装修不得破坏建筑现有主体结构；装修工程必须坚固耐用，易于维修，易于保洁，能避免有害动物的侵入和栖息。

**4．1．2．2**餐厅通风采光良好，无油烟和蒸汽，空气清新；建筑或装饰材料无毒环保，符合国家相关标准，地面为瓷砖以上标准且有良好防滑性能。

**4．1．2．3**对餐厅大厅重新粉刷，保证舒适的就餐环境。

**4．1．2．4**餐厅入口安装门帘或风幕机、避风阁；餐厅有暖气、灯光、吊扇及空调，照明充足，环境优雅。

**4．1．2．5**改造餐厅更衣室、操作间等区域并自费购置相应设备、设施。

**4．1．2．6**拆除操作间现有吊顶，重新装吊顶。

**4．1．2．7**餐厅售卖区、烹制区及就餐区布局合理、功能齐全，符合按原材料进入、半成品加工、成品供应单一流向的生产流程卫生要求。

**4．1．2．8**售饭台面为不锈钢或石材贴面，有饭菜保温及防止饭菜污染设施。

**4．1．2．9**操作间等关键部位必须配置门禁系统，严格门禁管理；非餐厅从业人员不得进入操作间，值班员工作到位。

**4．1．2．10**操作间地面必须为防滑通体砖，有一定坡度便于排水，不得设置明沟，地漏带地封，符合食品安全卫生等相关要求。

**4．1．2．11**操作间通风良好，有足够照明，墙面瓷砖到顶，天花板采用环保防火且防霉不易剥脱材料。

**4．1．2．12**消除排烟系统安全隐患；按照有关标准更新油烟净化装置、油烟蒸汽机械排气及送风设施；确保向大气排放的油烟达到环保部门的标准。

**4．1．2．13**按照设备负荷重新设计并敷设餐厅电路，消除用电安全隐患。

**4．1．2．14**厨房全部使用天然气燃料，使用隔热不锈钢灶具。

**4．1．2．15**烹饪场所必须安装可燃气体检测系统。

**4．1．2．16**独立设置餐具洗消区。配有洗涤、消毒池，内设与之相对应的水池、操作台及专用冰箱。

**4．1．2．17**校园一卡通售饭系统的综合布线工程及费用由乙方负责，刷卡器由甲方免费提供。

**4．1．2．18**餐厅装修改造不得改动现有消防系统。

**4．2进度要求：**

改造装修工程方案必须于2019年8月15日前报甲方审核通过，改造工程必须于2019年9月30日前结束，餐厅必须于2019年10月5日试营业并于10月8日正式向师生供餐。

**第五条： 管理要求：**

1. 每年的学生满意度必须达到85%以上。
2. 年终考核必须达到“合格”或以上水平。
3. 乙方配备的餐厅经理须为大学专科以上学历，具有5年以上餐饮管理经验。
4. 建立服务、安全、卫生、核算等管理制度，并上墙公示。
5. 餐厅全部餐食明码标价。
6. 普通食品原材料采购由甲方负责，乙方自行到甲方仓库领取；咖啡、西餐等特殊食品原材料，经甲方同意后乙方可自行购买，甲方应确保自行采购食品原材料安全可靠。
7. 乙方必须向甲方提供所售品种的成本核算单，乙方负责制定餐厅标准指导菜谱，规范菜名、投料、数量及售价，如有品种更新应及时补交成本核算单,接受甲方对菜品售价的监控；乙方必须保证同等菜品价格低于同级别的社会餐饮销售价格。
8. 消防设施、器材配置齐全完好有效，摆放到位；设置消防安全和应急疏散指示标识。
9. 乙方负责制定治安、消防、自然灾害、食物中毒、公共疫情等各类突发事件应急预案；有临时停电、停水、停气等应对措施；乙方定期对各类预案开展演练，并有记录；应急预案可操作性强，责任到人，并结合演练不断完善。
10. 餐厅从业人员每年进行健康体检，持有效健康证；每日上岗进行身体晨检并有记录。
11. 乙方必须按劳动法要求为职工办理社会保险，乙方所雇用的员工发生任何人身伤害、财产损失及一切纠纷等情况，甲方不承担任何责任和赔偿，全部由乙方承担。
12. 严格按食品经营许可证范围经营，严禁超范围经营。

**第六条： 食品质量与食品安全要求**

1. 乙方必须严格执行《食品安全法》，设置专职（或兼职）食品卫生巡检安全员。
2. 乙方必须配备食品留样柜，按要求进行食品留样，建立食品安全检测制度，落实《北京教育系统食品安全快检设备使用管理办法》有关要求。
3. 餐厅食品添加剂应专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。
4. 餐厅根据西餐特点，需要自采的食品原材料需要先向甲方提出申请，提交供货商资质及相关检测报告，甲方批准后方可采购，乙方做好进货台账，进货记录及相关资料定期报甲方备案，乙方负责食品原料的安全。
5. 乙方必须为餐厅配置丰富的菜品种类，根据师生反馈不断调整与创新。

**第七条： 培训要求**

1. 乙方于每学期开学前及新职工上岗前组织新职工岗前培训，每学期不低于1次，培训合格后上岗。
2. 乙方每学期组织消防培训及应急演练，所有员工必须熟练掌握使用灭火器、灭火毯等消防器材，熟练掌握应急预案，培训每学期不低于1次。
3. 乙方每学期组织餐具洗消培训，洗消工必须按要求程序进行餐具洗消，餐具达到药监局、中心监控部的要求，培训每学期不低于1次。
4. 乙方组织其他不限于以上的培训，必须做好培训记录，考核培训效果，留存培训计划、培训手册、影像材料。

**第八条：住宿要求**

1. 甲方不为乙方员工提供校区内任何形式的员工宿舍，也不在校区内提供专门的乙方员工休息场所。
2. 乙方承诺在甲方要求的工作地点附近（校区外）为员工租用住宿用房，便于员工休息。

**第九条：扣减条款**

如发生以下行为，乙方无条件同意甲方按照下述条款中的标准对乙方扣减结算额，扣减金额体现在月度结算款中：

1、乙方需要自采的食品原材料未按要求事先向甲方提出申请，提交供货商资质及相关检测报告，未得到甲方批准自行采购行为，视情况造成影响每次扣减500—10000元。

2、乙方的服务人员必须持有效健康证上岗，未持有有效健康证上岗的每人次扣减10000元，1年内出现3人次（含）以上违规上岗现象，甲方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归甲方所有，乙方不再主张任何权利，同时甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。

3、餐具洗消达不到甲方化验室检测要求的，每个不合格餐具扣减100元，1年内连续3个月餐具洗消不合格数量达到抽检数量的50%以上，甲方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归甲方所有，乙方不再主张任何权利，同时甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。

4、甲方鉴定发生关于餐厅的有效投诉（经甲方认定），每次扣减2000元—50000元，每月发生3次及以上有效重大投诉（包括影响师生身体健康事件、与师生发生肢体冲突行为以及经有关部门或甲方认定的有严重结果行为），甲方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归甲方所有，乙方不再主张任何权利，同时甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。

5、乙方违规使用水、电，堆放杂物，造成安全隐患情况，每次扣减500元—1000元。

6、餐品定价、质量不符合甲方等相关部门要求，每单个餐品每次扣减500元—10000元。

7、乙方员工个人卫生必须按照甲方要求执行，如不符合要求，每人每项扣款100元。

8、乙方必须按照甲方要求的时间提供餐饮服务，未按时间要求供餐每次扣减5000元—50000元，1年内发生3次及以上未按要求时间供餐情况，甲方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归甲方所有，乙方不再主张任何权利，同时甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。

9、供餐服务范围内卫生、安全等被相应执法部门检查出问题或不符合项，按执法部门处罚执行，相应罚款由乙方自行承担；此外甲方根据执法部门罚款额度追加相应额度的扣减，从结算额中扣减。

10、合作经营范围内发生任何安全事故，由乙方承担事故全部责任，并根据事故情节每次给予扣减2000元—50000元；有严重影响的，甲方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归甲方所有，乙方不再主张任何权利，同时甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。

11、合作经营期间乙方须配合甲方的各项工作，如无故不配合甲方工作，每次扣减5000元-20000元。

* 1. 顾客满意度达不到85%，每次扣减5000元-20000元。

13、年终考核达不到“合格”或以上等级，甲方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及设备投入所有权归甲方所有，乙方不再主张任何权利，同时甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。

14、不可抗力因素（由于地震、台风、火灾、战事、法律法规的修补及其它不能预见、不能防止或避免的不可抗力事件致使影响本合同执行的因素）发生时，双方可协商解除合同，互不赔偿。

15、乙方不能在2019年10月5日试营业且不能在2019年10月8日正式营业的，甲方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；餐厅装修改造及投入设备所有权归甲方所有，乙方不再主张任何权利，同时甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。

**第十条：合同的变更、终止及不可抗力**

1. 自本合同生效后，对本合同的任何修改提议应提前三十天以书面形式通知对方，经双方协商一致形成书面合同方能对合同进行变更或终止。
2. 除本合同另有约定外，甲乙双方均不得无故提前终止本合同。乙方无故提前终止本合同的，无权要求甲方返还其全部履约保证金，并赔偿甲方的所有损失，赔偿额为乙方向甲方缴纳的最近两个月服务费合计的十倍。
3. 在合同期内，乙方不按期缴纳服务费、发生重大食品安全及其他重大安全事件、不服从甲方管理或是违反本合同“第九条扣减条款”中相应内容，甲方可以随时终止本合同且无须经过乙方同意；餐厅装修改造及设备投入所有权归甲方所有，乙方同意不再主张任何权利，同时甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。
4. 在合同期内，如因学校重大政策调整致使协议无法履行，甲方应提前一个月以书面形式通知乙方，乙方应无条件解除合同或服从甲方的调整安排。
5. 合同期满，乙方应按甲方通知的时间腾退并撤离经营场所，逾期未腾空、撤离的，乙方投资在经营场所的任何物品、设备等均视为乙方遗弃物，甲方有权根据工作安排进行处置。
6. 因国家法律、政策变化或不可抗力事件原因使本合同无法继续履行，双方可提前终止合同，并按实际使用期限清算合作经营费，双方各自负担自身的投入及损失。甲方对乙方的装修及其他经营投入、经济损失等不承担任何补偿、赔偿等责任。
7. 不可抗力：由于地震、台风、火灾、战事、政府行为、法律法规的修改及其它不能预见、不能防止或避免的不可抗力事件致使影响本合同的履行，双方互不负违约责任，双方损失各自承担，服务费按实际经营时间收取。

**第十一条：续签合同**

合同到期后自动终止；但在同等合作条件下，且在甲方同意的基础上，双方可以协商一致后另行以书面形式续签合同，续签合同期限不超过两年十一个月。若合同不能续签，乙方应在合同到期后5天内搬走餐厅内所有乙方设备和物资，且不应破坏与移动甲方所提供服务场地的主体结构、甲方提供的设备设施以及按本合同约定归属于甲方的设备设施；逾期不予以搬走的，视为自动放弃所有权，由甲方有权根据工作需要进行处置。

**第十二条：争议的解决**

在本合同执行过程中，甲、乙双方发生争议，双方应协商解决，协商不成通过朝阳区人民法院提起诉讼。

**第十三条：其它约定事项**

1. 乙方承诺：本合同结束后（包括合同2022年6月28日到期终止以及因乙方违反合同条款而期间终止合同等情况），乙方在餐厅投入的所有装修改造工程及在燃气、排烟、电路方面投入的所有设备全部归甲方所有，乙方不再提出任何权益主张。
2. 本合同一式六份，甲方五份、乙方一份。本合同未尽事宜，甲乙双方可另行协商，并以书面形式加以补充，经双方签字盖章后的补充合同与本合同具有同等的法律效力。

本合同的附件是合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

甲方：北京工业大学 乙方：

名称：(印章) 名称：(印章) 加盖合同章

20 年 月 日 20 年 月 日

授权代表(签字)： 授权代表(签字)：

最终用户老师（签字）：

项目负责人（签字）：

地址：北京市朝阳区平乐园100号 地址：

邮政编码：100124 邮政编码：

电话：010-67392339 电话：

开户银行：工商银行北京广渠路支行 开户银行：

帐号：0200003709089028526 帐 号：

银行代码：

**附件**

**安全承诺书**

甲方： 北京工业大学

乙方：

为提高乙方对安全工作的高度重视，防止安全事故的发生，特签署本《安全协议书》。本协议书是合作合同的组成部分，与合作合同具有同等法律效力。

**一、食品安全部分**

1. 牢固树立餐饮服务单位负责人为食品安全第一责任人的食品安全意识，强化行业自律、依法诚信经营，全面做好食品安全工作，确保消费者饮食安全。
2. 坚持学校统一采购，禁止自采。
3. 建立健全食品安全制度，配备专职人员负责食品安全[管理](http://www.unjs.com/fanwenwang/gzzd/)工作，并坚持每日进行检查，督促落实食品安全管理制度。
4. 加强食品从业人员管理，保证所有食品从业人员按规定进行健康体检，持有效健康证上岗，定期组织从业人员开展《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《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》等法律法规及规章、规范性文件的培训，并做好培训记录。
5. 建立并落实食品及其原料进货查验记录制度，认真做好进货验收工作和进货台账登记，食品原料索证索票备案、台账登记，建立率达100%。
6. 不使用不符合食品安全要求的食用油脂、劣质食用油和废弃食用油，不使用散装油脂，不违法添加非食用物质或滥用食品添加剂，对食品添加剂要严格实行专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。
7. 食品制作过程各环节操作规范均符合安全要求，不使用非食用原料加工食品，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具及容器、包装材料。
8. 坚持留样制度，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g，并做好留样记录。
9. 贮存食品的场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不存放有毒、有害物品(如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人[生活](http://www.unjs.com/zuowendaquan/shenghuozuowen/)用品。食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用遵循先进先出的原则，及时清除变质和过期食品。食品冷藏、冷冻贮藏做到原料、半成品、成品严格分开，不在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜(库)有明显区分标志。
10. 随时维护维修食品加工设施设备，保证其正常运转使用，并保持清洁。
11. 加强餐饮具消毒工作，掌握正确的餐饮具清洗、消毒和保洁方法，餐饮具消毒合格率100%。
12. 保持加工经营场所内外环境整洁，垃圾桶应密闭加盖，并做到日产日清;做好防蝇、防鼠、防虫工作。
13. 强化餐厨废弃物管理，做好餐厨废弃物处置流向登记。
14. 发生食物中毒或疑似食物中毒时，积极迅速上报并配合相关监督部门调查处理，主动做好善后工作，不迟报、瞒报。

**二、消防安全部分**

1. 乙方要自觉接受甲方的管理和检查，落实安全防火工作；
2. 乙方对租赁场所及其本身的经营活动的消防安全工作负有全部责任，应制定相关措施，安排专人负责，确保消防安全；
3. 乙方人员每天下班前应有专人检查安全，做到断水、断电、关窗锁门；
4. 乙方各种用电设备、仪器必须保持正常运转，严禁超负荷运行，严禁设备、仪器带病作业；
5. 乙方安装和修理用电设备、仪器时，应由电工或专业人员进行操作并认真检验。室内电路不准变动，因工作必须变动时，要经甲方相应负责人批准；
6. 未经甲方相应负责人允许，不准使用大功率电器，不准私拉电力线路，以防火灾；
7. 乙方不得超过原设计装表容量和擅自增加用电，乙方员工因操作不当造成的一切损失由乙方承担；
8. 对临时有用火要求的，须报甲方相应负责人批准，在有一定防范措施的情况下，方可使用；
9. 使用易燃易爆及其它危险品时，必须提前向甲方相应负责人申报备案。不经批准，禁止使用和存放；
10. 乙方应根据自身实际情况配备足够的消防器材，消防器材要安置在指定地点，不准随意移动或作其它使用，不准在消防器材附近堆放任何物品；
11. 乙方要组织员工了解并掌握消防器材的性能及使用方法；
12. 改造、装修，凡涉及变动原用电、用水线路及管道，或新安装线路的，应事先向甲方相应负责人申请，并提供改造、装修的线路布置图，以备日后检查、维修；
13. 凡违反本协议而引起火灾或其它事故，由乙方负全部刑事责任及经济损失赔偿责任。

**三、人员安全部分**

1. 乙方的员工与乙方有劳动关系，乙方负责按《劳动法》等有关规定支付其派往甲方的人员的工资等报酬和包括但不限于各种工伤险、意外伤害险等费用，并严格管理，如发生任何劳动纠纷、工伤事故等，乙方承担一切责任；
2. 乙方负责乙方所雇用的职工安全，做好培训及监督检查工作；
3. 乙方负责乙方所雇用的职工生产操作安全，做好各类设备安全操作规程培训，保证安全操作；
4. 乙方职工禁止在餐厅使用大功率电器，不准私拉电力线路；
5. 餐厅工作区域禁止非工作人员进入，由于管理疏忽造成的人员人身安全损失由乙方承担全部责任；
6. 乙方必须保证就餐者人身财产安全，师生就餐过程中发生的安全事故由乙方负责；
7. 餐厅禁止存放、使用易燃易爆等危险品，如必须使用，先上报甲方批准，并存放在指定地点、有专人管理；
8. 乙方所雇用的职工发生任何人身安全，甲方不承担任何责任和赔偿，均由乙方承担全部责任。
   1. **租房安全部分**
9. 甲方不为乙方员工提供宿舍，乙方应自行解决员工住宿问题；
10. 乙方员工在外住宿期间，乙方管理人员应加强对员工的人身、财产和饮食卫生等安全教育；
11. 甲方对乙方员工在外住宿期间的人身和财产安全概不负责任；
12. 乙方员工在外住宿期间发生事故，致使本人或他人人身、财产等造成的损害及一切纠纷，甲方不承担任何责任；
13. 乙方应做好在外住宿职工的管理工作，制订相关管理制度及应急预案，定期组织职工安全培训；
14. 住宿环境内禁止乱拉乱接电线、不使用明火灯具、不躺在床上抽烟、不乱扔烟头、不在宿舍内焚烧杂物等，保证住宿安全；
15. 在外住宿职工不参与赌博、酗酒，不滋事，不打架斗殴等违法违纪行为；
16. 乙方的员工在外住期间发生一切安全事故，甲方不承担任何责任和赔偿，均由乙方承担全部责任。。

乙方：

年 月 日