**附件1：餐厅楼一楼便利店用户需求书**

1. **基本情况：**

1.地址：广东省广州市中山二路106号职工餐厅一楼

2.面积：209.25㎡

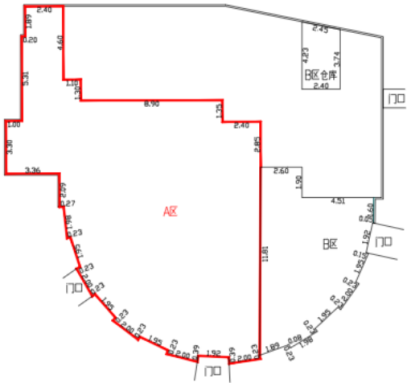
3.用途：面向甲方职工、研究生、进修生、实习生、第三方合作单位员工、患者及家属等提供零食、饮料、百货等，服务包含食材、制作、配送、售后、餐具及场地清洁等。

1. **租金**

**1.底价：约8.8万/月**

**2.租期：3年**

**3.区域划分：**



三、**服务内容**

1.零食、饮料、百货等，售卖清单须提前报甲方同意。必要时按甲方要求在院内增加服务点。

2.服务时间：24小时营业。

3.其他服务：协助甲方饮食文化活动、会务、接待、微信公众号宣传工作等。

**四、商品要求**

1.经营范围、质量标准：经营产品或原料必须有合法正规进货渠道，符合国家标准，所有商品明码标价（每年提供一份零售价清单备案），不得经营三无产品，需要具备食品、产品溯源追查管理能力，如因食品、产品问题造成院方及他人损失、赔偿及罚款的，均由乙方自行承担。不得在便利店内进行违法活动，不得超范围经营，不准在场外进行任何经营活动。不得经营现场明火加工食品和烟（含电子烟）、酒及烟花爆竹、管制刀具等危险品，不得超范围经营医疗设备、医疗耗材及辅料（包括不限于轮椅、拐杖等），也不得作代乳品宣传，不得经营国家规定限制和禁止经营的项目，严禁出售假冒伪劣、过期变质等商品。

### 2.定价及有效期

### （1）乙方的定价不能超过乙方其他经营项目中同类商品定价，甲方患者享受与其他门店相同的优惠促销价格，甲方职工可享受定价7.8折优惠或与其他门店相同的优惠促销价格（以两种方式中的最低价结算）。所售产品需经甲方同意后方能上调价格，甲方有权要求修改售价并处罚。

### （2）乙方提供的商品食用有效期需要50%以上。

### （3）若甲方认为供应商所供某种食品过期或不符合卫生要求，确认为有问题食品，则从严处罚。

**五、管理要求**

### 1.乙方在经营期间必须依法、依约自主经营，自负盈亏，承担一切经营风险和责任。甲方提供场地、水电设施及空调、监控设备。经营场地和设施设备的协调，乙方须服从甲方安排。

2.乙方可使用甲方提供的设施设备和空调以及相关设备设施，经甲方盘点后开列清单（清单乙方签章确认）提供给乙方使用，合同期满后，乙方应按清单记载内容将相关设施设备完好交回于甲方，双方做好交接手续。以下费用由乙方承担：

（1）甲方仅提供经营便利店所需场地，需添置设备或装修改造，需向甲方提出书面申请经甲方同意。合同提前解除或终止，不可移动设备、装修改造部分归甲方所有，甲方不予补偿。可移动式设备归乙方所有，如提前解除或终止合同三天内不处理，乙方留存在甲方的物品将被视为乙方弃物，甲方有权自行处置，处置产生的费用由乙方承担。

（2）水电费按照水电表读数，根据财务通知按月缴纳。

（3）便利店内部装修及改造工程费，包括电器、家具等。

（4）食材、消耗品如：文具、百货、帽子、口罩、围裙、手套、水鞋、百洁布、垃圾袋、刀具、清洁用具、餐盒、餐具、洗洁精、保鲜膜（袋）、纸杯、纸巾等；运营所需的相关办公设备、办公用品与耗材，如：电脑、打印机、墨盒、文具、纸张、宣传所需软硬设施等，甲方有其他特殊要求的除外。

（5）经营场地范围内的清洁卫生工作。

（6）乙方员工的薪资和其他费用。

（7）举办饮食文化活动所需的人力资源、装饰与宣传的相关设计与物料购置。

3.“门前六包”:按照《广州市门前市容卫生环境管理通告》规定，门前六包规定包括：

（1）搞好建筑物外立面环境卫生,无乱张贴、乱涂写、乱拉挂；

（2）门前不得占用公共场所经营、作业和堆放杂物，店铺柜台货物摆放不超出门槛；

（3）门前招牌应保持整洁，文字要规范，无明显陈旧或破损，无错字、缺字；

（4）自备垃圾容器放置在门槛以内，垃圾分类袋装存放，不得乱倒污水，严禁将垃圾扫出门外；

（5）门前不得私自设置檐篷、遮阳布，凡设置檐篷、遮阳布的，必须经医院统一规划、统一设置、统一用料，要保持整洁完好，与周边环境相协调。

（6）承诺安全生产，积极配合医院消防、防疫的要求，自行配备消防设备、防疫用品。

4.未经甲方书面同意，乙方不得将租赁物业转租、分租、抵押。否则，视为乙方违约，需承担违约责任。

5.便利店须按消防要求自行承担便利店消防器材配备，配合相关部门消防安全检查，确保便利店消防安全达标，用火用电安全及安全保卫等工作由便利店自行承担，因非正当原因造成的经济损失由便利店负责全额赔偿。

6.乙方必须按照《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，食品执行48小时留样制度，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。

7.乙方必须知晓甲方为医疗行业的特殊性，服从甲方的制定的管理规定。

8.当天所有点心、饮品等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出品审批同意后可放宽至提前1天制作。

9.乙方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，乙方因经营管理不当发生食物安全问题或中毒、因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由乙方承担，视情况严重程度，甲方有权终止合同，且对甲方造成财产或声誉损害的，乙方应承担赔偿责任。

10.乙方在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，甲方不定期监督检查。对甲方提供的设施、设备要合理使用，妥善保管和维护，不得私自改变布局。

11.乙方要加强食品卫生，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。

12.乙方应保证采用符合《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。

13.乙方应当保证其经营饮食资格在服务期内连续有效性，乙方如履约期间食品经营资质证照更新的，应提供加盖公章复印件交甲方备案。如因乙方原因导致使其丧失经营饮食资格的，甲方有权即时解除合同，并向乙方追索由此而造成的损失。

14.乙方服务期满后，退场前要根据合同的规定与甲方的新服务公司完成交接工作。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。

15.乙方需与甲方签订《消防安全责任书》。由于乙方原因引发的食品安全、消防、人员伤亡等事故，乙方应承担全部经济损失及承担全部责任。

16.乙方要加强节流管理，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。

17.乙方应配合甲方落实上级有关部门的要求，包括但不限于日常安全监督检查、现场检查、数据上报等工作。