

创研港 1 号楼负一层餐饮区招租需求

1、内容要求

承租企业需对以下区域进行整体租赁运营，并承担招商、运营、管理和监管的职责。

餐饮类型需包含中式快餐类、米面馄饨等菜品类型，餐品需保证平价惠民，整体呈现方式偏向低客单价工作餐，场地由商家自行装修。同时提供早餐供应（7：30-9：30）。

2、管理要求

（1）、不能利用租赁场所搞不法经营。一经发现，招标方有权取消其租赁资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

（2）、餐厅、操作间、室外楼梯等均属于中标人管理范围，中标人保证租赁区域卫生、整洁（包括后厨及就餐区）。工作人员要遵守餐饮法规以及园区规章制度，要有良好的服务态度并监督实施，不能与顾客及园区管理人员发生争吵或冲突，如发现违规者，招标人有权视情节进行处理。

（3）、卫生检疫、工作人员体检等费用均由中标人自理，因中标人管理不善造成食物中毒等食品安全问题，由中标人负全部责任。

（4）、经营场所的卫生防疫、就餐环境必须达到市卫生监督所制定的标准，招标人有权监督，并定时检查。

（5）、招标人有权对餐饮配套的经营状况、服务质量、饭菜价格进行监督检查。

(6)、餐饮配套的相关公共能源由中标人负责。所有设施设备及低值易耗用具由中标人自行解决。租赁期结束后，招标人不承担其转让工作。

(7)、中标人经营所需其它设备由中标人自备，特殊装修、改造，中标人须征得招标人同意后方可实施。租赁期结束后，招标人不承担任何转让工作。

(8)、中标人在租赁期内造成房屋及其附着物、相关设施受损的，应由中标人负责维修；由此造成的第三人人身、财产损失的，均由中标人承担责任；租赁经营期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好；若造成招标人损失的，中标人须承担相应责任并进行赔偿。

(9)、中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。如发生任何用工纠纷，由中标人自行负责，并负责消除因纠纷造成的对招标人的影响。

(10)、本项目报价仅包括场地租赁费。人工、保险、劳保、管理、设备、税费、岗前培训、安全费用及为完成整个项目所产生的其它所有费用，以及政策性文件规定合同包含的所有风险、责任等各项应有费用全部由中标人承担。除此之外，中标人在租赁期间所产生的一切费用由中标人自行承担。

(11)、中标人应承担由于中标人使用该服务或该服务任何一部分时而引起第三方提出的侵犯专利权、商标权或工

业设计权的起诉、行政程序索赔等产生的一切损失。

（12）、中标人应严格遵守《食品安全法》相关的法律法规以及采购人关于食品安全方面的规定，严把食品安全卫生质量关，日常管理必须符合卫生监督部门的相关要求，自觉保守招标人的商业秘密。

（13）、所有工作人员必须具有健康证，政治思想好，业务素质和工作责任心强，具备相应的能力和经验，经岗前培训合格才能上岗。

（14）、中标人对员工的安全负责，如因安全作业或安全预防措施不到位，造成的一切安全责任由中标人自行承担，与招标人无关。

3、运营要求

（1）、租赁期间，中标人对所租赁的商铺装修或改造时的方案应及时告知招标人，招标人应进行监督和审查并及时提出意见。

（2）、招标人仅负责对上述房屋的主体结构进行维修，中标人负责一切设备添置、维修、保养、人员配备等运营事项。

（3）、运营期满或提前解除、终止合同的，中标人因经营需要对建筑主体及附属设施、设备进行改造和新建的及在运营期间购置的、属固定资产范畴的（除锅碗瓢盆等可以完全剥离的部分外），全部无偿归招标人所有。

（4）、运营期间，中标人因经营需要对经营场地及附属设施、设备进行改造或新建的，必须向招标人上报改造方案，经招标人审核通过后方可实施。改造和新建费用均由中标人承担。

（5）、经营场所室内外（划定区域范围内）物业管理由中标人自行承担，须满足招标人统一管理要求。

（6）、运营期内产生的公共能源费用、消防安全费等费用均由中标人支付。

（7）、保证每日早餐、午餐准点、足量、优质供应、做到品种多样、饭菜价格合理，能适应不同经济状况和口味的人员就餐。不准出售变质、变味以及剩饭菜。中标人须严格完成每日餐品留样登记，留样周期不得少于5日。招标人将定期或不定期调查饭菜质量、数量、价格以及服务情况并将有关信息通知中标人，中标人应虚心听取意见，采取措施及时整改，如果中标人拒不整改或整改不到位的，招标人有权予以惩罚或无条件解除合同，并追究所有责任。

（8）、中标人负责生产场所的消防安全工作，服从招标人的统一管理，确保消防安全无事故。如发生消防及安全事故，所有责任及损失由中标人承担。

