

项目需求

供应商在制作响应文件时仔细研究项目需求说明。项目需求包括技术要求和商务要求:技术要求是指对采购标的的功能和质量要求,包括服务内容和标准等;商务要求是指取得采购标的的时间、地点、财务和服务要求,包括交付(实施)的时间(期限)和地点(范围),付款条件(进度和方法)等。

一、项目概况

南通特殊教育中心坐落于南通市崇川区城山路 110 号,学校在校学生约 275 人,陪餐家长约 65 人,教职工约 100 人。早餐就餐人数:学生及教职工约 130 人;午餐就餐人数:学生及家长约 340 人,教职工约 100 人;晚餐就餐人数:学生及教职工约 45 人;每隔一周的双休日有 45 人左右在校就餐(早、中、晚三餐),以上为学校近两年统计数据,仅供参考,届时均按实际人数计算。

学校实行师生同餐制度,食堂餐厅分三个区域:一、培智部学生及部分家长陪餐区域:约 160 人,须打餐到餐桌;二、教职工、学生共用食堂区域:约 128 人,分餐窗口打餐,学生老师自取;三、教职工、盲聋部学生食堂区域,约 148 人,盲部学生须打餐到餐桌。如有其他特殊情况须按学校要求送餐到指定位置。

南通特教中心食堂运营采用“学校自办食堂,劳务服务中标方加工服务”的模式,即由校方提供设备和采购食材,负责审核菜谱、采购、仓管、收银、结算、定价、核算管理等环节;中标单位负责加工食材,保证师生就餐。

二、采购标的的数量、采购项目实施的时间和地点

1. 中标方能够按照市场监督管理局和主管局及学校要求提供专业化的管理、规范化的操作,为校方食堂加工饭菜等工作提供服务,并对食堂食品安全卫生和食堂各场所卫生负责。食堂人员需统一着装,服装由中标方提供且需符合食品卫生方面的相关要求,卫生用具由学校统一提供;食堂产生的可回收物应定期整理送废品收购站,回收所

得上交学校账户。

2. 中标方组建专业服务团队，人数和专业的最低配备要求如下：

厨师：主管 1 人，主厨 1 人，副厨 1 人，杂工 4 人。合计不少于 7 人。厨师需持有职业资格证书，所有人员均需持有有效的健康证，年龄不得超过 60 周岁。

另外，因中午就餐时间相对集中，根据实际需要中午大约还需要临时增加部分分餐人员，具体由学校提出配备方案，并提供人员配合中标方操作（加配的分餐人员无须中标方支付劳动报酬）。

学校现有部分食堂服务人员，中标方进场后有责任与义务优先录用学校食堂原表现优秀的员工。

3. 餐具及设备：学校提供现有的设备、设施和餐饮用具、公共餐具等。中标单位进场后，对现有的设施、设备、餐饮用具、各种冰箱、储存柜、公共餐具，现场进行清点交接并登记造册。用具不足部分，由中标方提交采购申请，经学校审批后由学校添置。

4. 食材由学校组织采购，中标方配合做好食材验收工作。

5. 中标方服务团队所有当班人员可在校就餐，如在学校就餐按照每餐每人 6 元费用就餐（一小荤一素和主食），由中标方提前订餐，每月统一支付给学校食堂专用账户。中标方所有员工不得私自给任何集体与个人加工任何菜品，我校教职工有食品代加工需求，中标方需配合做好代加工工作，学校不再支付任何费用。

6. 服务时间：2025 年 9 月至 2026 年 8 月。服务期满，经校方考核，全年平均满意率达 80%以上（含 80%），经双方协商一致，可续签服务合同。对每学年累计三次以上月度考核不合格的中标方，学校有权终止合同。合同先签订一年或若干月；如中标方服务质量高，学校满意程度高，可以采取 1+N 年 [$N \leq 2$] 方式续签合同。

三、采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求

1. 中标供应商成为我校食堂劳务外包供应商。

2. 服务人员与我校不存在雇佣等劳动关系；中标方应与服务从业人员建立规范劳动用工关系，并做好培训工作，相关岗位需持证上岗，中标方所用全体工作人员的岗位职责、操作规范、人身安全、医疗、工资、各项保险、内部管理、各类纠纷等各项事宜及所涉及经费均由中标方自行负责，学校概不负责。

3. 中标方在开展各类服务管理时，必须支持和配合学校开展工作，保证学校各项工作的正常运行，并接受学校及相关部门的管理、指导、监督、考核。

4. 中标方必须严格执行南通市用工工资标准的有关规定，并承担其雇员的劳动报酬、福利待遇、按劳动法交纳社会保险、劳动保护、工伤抚恤等用人费用，承担未正确执行劳动用工规定所产生的法律责任，维护和保障员工的合法权益。

5. 妥善保管食堂设施、设备资料档案，设施设备管理完善，运行记录、值班记录完整、填写规范、交接手续齐备，检索方便。

6. 如果发生因服务人员工作失职造成消防事故、失窃事件或其他财产损失和人身伤害，均由中标方承担相关经济 and 法律责任。

7. 中标方有严格有效的食品安全管理体系和食品安全事故应急处理预案，如果发生因服务人员工作失责造成食品安全事故，由中标方承担相关经济 and 法律责任。

8. 按上级主管部门要求，协助学校规范录入“江苏省中小学校阳光食堂信息化监管平台”及校内出入库系统等相关信息数据。

四、服务考核标准

按南通市教育局和学校相关管理规定执行。

1. 中标价的 20% 部分作为考核，根据校方组织的满意率测评结果进行发放。满意率达 80%，支付该考核额度的 100%；满意率达 70%，支付该考核额度的 90%；满意率达 60%，支付该考核额度的 80%；满意率低于（不含）60%，则不发放该考核额度；满意率低于（不含）

50%则中止合同。考核费每半年发放一次，满意度调查每个合同期内进行二至四次，满意率以所考核的半年内的平均满意率（四舍五入，保留小数点后两位）为准。“考核额度”指中标价*20%；“满意率”包括“满意”和“较满意”两个评价等级的占比之和；考核发放额度=中标价*20%*考核发放比例*发放年数。

2. 在中标方按要求操作、不发生食品安全事故、收支平衡（食堂支出主要包括原材料、配料以及其他日常支出；收入为出售饭菜的收入）、无罚款事项四个条件同时具备的前提下，中标价的 80%部分按 1 月—6 月、9 月—12 月分 10 个月支付。

3. 其余考核办法和细则与学校另行商定。

五、付款方式；

1. 服务费包括在履约期内服务需要的人工费（包括人员工资、社保、保险等）、加班费、劳护用品、税费、管理费、利润、考核奖以及在食堂管理过程中发生的一切费用。报价中还包括办公耗材、各种税费及政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。

2. 服务费按 1 月—6 月、9 月—12 月分 10 个月支付。

3. 供应商出具完税劳务发票（餐饮发票无效），按照校方的财务制度申报费用。

4. 如果甲方安排对外餐饮服务，甲方支付相应营业额不超过 10% 作为乙方服务人员的服务费。

5. 若遇就餐人数大幅变化或因特殊原因食堂长时间不提供供餐服务（如疫情等）等特殊情形，服务费发放办法由甲乙双方协商后在服务合同中予以明确。

六、其他

1. 中标方须购买安全事故险及员工意外险等保险。

2. 中标方应熟悉并能严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，教育部、卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理条例》、《江苏省学校卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法》、《学校食品安全与营养健康管理》等法律法规政策。

3. 中标方应根据各级岗位需要合理配备相关从业人员（厨师、帮厨、勤杂工等），并提供人员配置方案以及相关人员资格证书、国家餐饮服务卫生健康证书等。

4. 中标方每学期集中组织 1-2 次食堂从业人员岗位培训，规范操作流程，确保卫生安全 and 质量。

5. 中标方对在学校的监管下，配合厨师长对本食堂的劳务工作人员进行全面管理，对学校负责。教育和督促全体人员，树立良好的工作作风和服务态度。工作人员仪态端庄，身体健康；具有一定的文化程度，现场主要管理人员具备在餐饮行业经营管理二年以上经历，所有外来人员必须持本人有效身份证明（身份证或户口所在地派出所出具的身份证明），填写用工表，报学校总务、安全等管理部门备案。

6. 中标方全体工作人员必须统一服装（工作衣、帽、围裙）和挂牌上岗。每人夏季 2 套，冬季 2 套。食堂备餐间服务人员必须另外增加冬季 2 套，夏季 2 套二次备用更衣服装，凭健康证到主管部门办理上岗证方可工作。

7. 食品生产经营管理

7.1 中标方应能确保每日早餐、中餐和晚餐的正常供应。主食米面兼顾，做到花色品种多样，保质保量，确保全校师生的正常就餐，保证饭菜花色品种及质量，保证师生满意率在 80%以上。

7.2 严禁使用不符合食品卫生标准的食品及其原材料。

7.3 主副食品、点心等各类熟食，只限于食堂内部自行烹饪和加工，不得任意外购。如确需外购，必须经过管理部门的同意。

8. 设备的管理

8.1 食堂现有固定设施及部分设备器材由中标方使用，中标方要爱护厨具设备及公共设施，确保设施设备完好，如有人为原因造成损坏应负责及时修复，无法修复的负责按原标准更新。

8.2 中标方须加强食堂设备设施安全管理，不得违规操作。如由此发生安全事故，中标方须承担全部法律和经济责任。造成影响的，学校有权立即终止合同，由此造成的任何损失全部由中标方承担。

10. 其他事项

10.1 食堂的餐厨垃圾、废弃油脂，由学校指定专业回收部门收取。

10.2 中标方需对重要事项作出承诺。承诺包括但不限于合同履行、师生满意度、与任何单位及个人无任何纠纷、不转包、不分包、确保食品安全、年度考核不合格无条件终止合同。

10.3 中标方需按照学校要求的时间提供餐饮劳务服务，不限于学校正常开课时间。