项目需求

特别提醒：请供应商制作响应文件时仔细研究项目需求说明。供应商不能简单照搬照抄采购单位项目需求说明中的技术要求，必须作实事求是的响应。如照搬照抄项目需求说明中的技术要求，成交后供应商在同采购单位签订合同和履约环节中不得提出异议，一切后果和损失由成交供应商承担。如供应商提供的货物和服务同采购单位提出的项目需求说明中的技术要求不同的，必须在《商务部分正负偏离表》和《技术部分正负偏离表》上明示。

一、项目概况

（一）服务模式

南通市启秀中学食堂运营采用“自主经营”的模式，即由采购人负责审核菜谱及带量清单、食材采购、仓管管理、定价管理、收银系统管理、结算及核算管理等环节；负责对成交人经营食堂过程进行管理和监督；并向成交人提供食堂经营设施、设备及所采购的食材。中标人委派项目经理、专业厨房工作人员及食堂管理人员对采购人食堂提供劳务服务，协助拟定菜谱和提出采购计划；负责食材的加工、销售等食堂的日常运营工作；负责食堂的食品安全，食堂消防、卫生以及用工管理、用工安全等工作。在学校正常教学、寒暑假托管期间、国家法定节假日期间为学校师生提供就餐膳食服务（即无论什么时间，只要有学生上课，学校需要为师生提供就餐时，中标人就应该按照学校的要求，无条件地为师生提供就餐服务，并保质保量）。

（二）服务概况

南通市启秀中学跃龙路校区、滨江校区食堂均配备粗加工区、烹调间、配餐间、洗消间、仓库、男女更衣室等必配功能区域，并配备烹调设备、洗消设备等食堂厨房设备，水、电、天然气等配套设施到位。能满足学校正常的餐饮经营需要。两校区具体情况如下：

1. 跃龙路校区食堂：1楼学生餐厅、2楼学生餐厅、教工餐厅，1楼学生餐厅配备900个餐位，2楼学生餐厅配备600个餐位，教工餐厅配备120个餐位。

2. 滨江校区食堂：1楼学生餐厅和教工餐厅，学生餐厅配备1500个餐位；教工餐厅配备100个餐位。

（三）服务期限

本项目一招三年，合同一年一签。首期合同从签订之日起一年。合同履行完

毕后，对年度综合考核结果 80 分以上，且合同期内被学校约谈 2 次（含）以下的，经学校三重一大审议同意后可以续签合同，最多续签两次。

（四）预算控制价

食堂劳务服务费用控制价 395 万（含税），其中：跃龙路校区：268 万元，滨江校区：127 万元；

潜在供应商报价时应综合考虑学校食堂情况及所需劳务人员基本工资、奖励、五险一金及单位的利润、税费、售后服务费和其他上述未包括的费用。

（五）付款方式

实际支付服务费的计算：

1. 学校目前提供午餐和晚餐，用餐人数不变，按劳务合同正常结算；
2. 若有变化，按如下规则计算：

①提供午餐和晚餐情况下，出现用餐人数有较大变化，每增减用餐人数 80 人，相应用工人数增减 1 人。标段一服务费按照中标价 $\times$ （实际用工人数/43 人）结算，标段二服务费按照中标价 $\times$ （实际用工人数/20 人）结算；

②若接上级部门通知，学校不安排晚自修只供应午餐：A. 标段一减少杂工 4 人，实际支付劳务服务费总额按照中标合同价 53%作为基础计算。若出现用餐人数有较大变化，每增减用餐人数 100 人，相应用工人数增减 1 人，服务费按照中标价的 53% $\times$ （实际用工人数/39 人）结算。B. 标段二减少杂工 2 人，实际支付劳务服务费总额按照中标合同价 53%作为基础计算。若出现用餐人数有较大变化，每增减用餐人数 100 人，相应用工人数增减 1 人，服务费按照中标价的 53% $\times$ （实际用工人数/18 人）结算。

（六）履约保证金

供应商在合同签前须缴纳保证金。履约保证金为每标段 10 万元，否则学校有权拒签合同，在服务期间若均无相应扣罚，合同期满后，其缴纳的履约保证金无息如数退还。

二、项目需求说明

（一）师生就餐需求

南通市启秀中学现有跃龙路校区、滨江校区。两校区用餐要求如下：

1. 跃龙路校区：学生供餐模式为：配餐模式，午餐、晚餐两餐。初二年级有 6 个班（预估）需分餐、送餐到教室，初三年级在食堂内用餐。

2. 滨江校区：学生供餐模式为：配餐模式，午餐、晚餐两餐。分批用餐或者部分班级分餐、送餐到教室。

法定节假日、周末、寒暑假如有需求，根据学校安排提供就餐膳食服务。

两校区教职工全部在教工餐厅用餐，点餐模式。两校区每天提供早餐服务（约 30 人左右）、午餐服务（约 280 人）、晚餐服务（约 30 人）。不定期为教工代加工熟食卤菜，具体以学校要求为准。

（二）就餐人数

1. 跃龙路校区食堂：学生人数约为 3300 人，教工人数约为 180 人。

2. 滨江校区食堂：学生人数约 1500 人，教工人数约 100 人。

备注：跃龙路校区按照初二和初三现有人数计算，滨江校区按照建设规模容纳 1500 人计算。

（三）餐饮服务商基本要求

1. 供应商能够按照国家、省、市和行业现行标准规范、本项目招标文件、双方签订的合同、市场监督管理部门对学校食堂餐饮服务要求及学校对食堂监管的工作要求，提供专业化的餐饮服务团队和专业化的餐饮管理服务。

（1）供应商应熟悉并能严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》、《江苏省学校卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法》和南通市启秀中学相关食堂管理规定等法律法规规定。供应商建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，落实自查要求，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

（2）供应商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，并接受学校相关部门的管理、指导、监督和考核。

（3）供应商应具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职造成食品安全事故，由供应商承担相关经济法律责任。

2. 菜谱制定

供应商须安排厨师与学校食堂管理人员于用餐前一周的周三共同制定下一周的带量菜谱。带量菜谱由学校后勤处初审，报校长室审批，审批通过后，在启秀中学官网或者公众号向社会公布。学校将严格按照菜谱进行采购，供应商须安

排厨师长配合学校做好每天食材验收工作，主要负责检验原材料的质量。供应商餐饮服务人员需严格按照每日菜谱进行科学加工制作。

（四）餐饮服务人员要求

1. 服务人员最低配备要求

参照《江苏省中小学食堂管理服务规范（DB 32/T 4036-2021）》，结合南通市启秀中学管理实际，确定餐饮服务人员用工配比。投标供应商必须为启秀中学食堂配备项目经理、厨师、勤杂工等食堂工作人员，最低配备要求如下：

跃龙路校区食堂：餐饮服务人员数不低于 43 名，其中：项目经理（食品安全管理员）1 名、主厨 1 名、副厨 4 名、勤杂工 37 名。（除项目经理外，必须有 1 人兼职营养师）

滨江校区食堂：餐饮服务人员数不低于 20 名，其中：项目经理（食品安全管理员）1 名、主厨 1 名、副厨 2 名、勤杂工 16 名。（除项目经理外，必须有 1 人兼职营养师）

供应商提供的服务人员配备人数只能增加，不得少于最低配备。

2. 餐饮服务人员基本要求

（1）供应商应根据本项目招标文件要求合理配备相关从业人员，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。

（2）**供应商拟投入本项目的人员均无犯罪记录证明。（提供承诺函，格式自拟，正式上班前根据要求，提供由当地派出所出具的无违法犯罪记录证明材料，形成统一的纸质文件交到学校存档备查。）**

（3）供应商提供餐饮服务的所有人员必须持有本人有效身份证明（身份证或户口所在地派出所出具的身份证明），按期进行体检，并持有健康证，报后勤等管理部门备案。

（4）**供应商派出的项目经理：供应商的正式员工（以社保记录为准），供应商须承诺，项目经理必须长驻本项目。第 1 年合同期内不得更换；第 1 年合同期内如需更换，须提前 1 个月向学校后勤处提出书面申请，并且派驻资质及业绩条件等同于或高于投标时承诺条件的人员。同意后方可更换，同时处违约金 1 万元。**

（5）**供应商派出的厨师：拟派厨师持有职业资格证书。供应商一旦中标，拟服务本项目的厨师必须全部长驻本项目，第 1 年合同期内不得更换。第 1 年**

合同期内如需更换，须征得学校同意，并且派驻资质及业绩条件等同于或高于投标时承诺条件的人员。同意后方可更换，同时处违约金 3 千元/人。

注：（4）（5）派驻人员达不到学校要求的，学校有权要求供应商更换人员，并且派驻资质及业绩条件等同于或高于投标时承诺条件的人员；派驻人员因客观原因导致不能上班（需出具证明）以上两种情况不予以处罚。

（6）服务商需要为食堂购买食品安全责任险或公共责任险；为员工购买意外伤害险或雇主责任险。

3. 餐饮服务人员数调整

在双方确定人员配备后，项目经理、厨师不得随意更换。供应商更换人员需向提前学校报告。确因特殊情况更换，新员工未到岗，老员工不得离开，增减人员必须经学校同意。学校每月将抽查人数。如果抽查时发现劳务人数不足最低配备人数时，督促整改并处罚。

当用餐人数发生较大变化时，中标人向学校提出申请，征得同意后，可适当调整从业人员数，严禁未经学校同意擅自减少从业人员数量或停止运营。

4. 餐饮服务人员用餐说明

食堂工作人员如在学校就餐按照每餐每人 6 元费用就餐（一小荤一素一汤和主食），由供应商统一支付给食堂专用账户。（特别说明：学校不提供早餐，在校就餐人员按月统计缴费，不在校就餐人员不得使用学校厨具烹饪）

5. 规范用工及管理要求

（1）工作人员年龄不超过 60 周岁。

（2）中标人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。中标人应维护和保障员工的合法权益，所派出的所有人员的住宿、就餐、医疗、工伤、意外保险、治安、统一服装等问题均由中标人自行负责解决，与学校无关。采购人不承担中标人所派出工作人员的其它任何费用。

（3）中标人提供的餐饮服务人员与学校不存在雇佣等劳动关系；中标人应与拟派服务的从业人员建立规范的用工关系，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人自行负责，采购人概不负责。如果发生因服务人员工作失

职造成食品安全、消防等安全事故、失窃事件或其他财产损失和人身伤害，均由中标人承担相关经济和法律責任。所有工作人员均需接受学校统一调配、管理。

(4) 招标项目按月支付人员服务费用。中标人应及时支付员工费用，未及吋支付所造成的后果一概由中标人负责。

(5) 中标人的工作人员一切責任包括但不限于经济、安全等責任，一概由中标人负责，与采购人无关。

(6) 中标人为全体工作人员配备统一服装及劳护用品，并做到：清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服有明显的颜色或标识区分。专间和专用操作区专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

序号	材料名称	单位	数量
1	8套四季工作服（每季每人两套）	套	所有工作人员必须统一服装、佩戴工作牌上岗
2	工作人员在食堂工作时的各种劳护物品（厨师帽、口罩、围裙、劳务手套等）	件	
3	其它		

(五) 安全責任要求

1. 中标单位负责所服务食堂内的食品、消防等各类安全工作，经常性开展安全隐患排查，落实安全責任；必须服从学校职能部门的统一管理，确保安全无事故。

2. 建立健全各项安全管理制度和食堂突发公共事件的应急机制，需建立食品安全事故、消防安全事故、生产安全事故等意外情况的紧急处理预案。做好各个作业环节的食品安全工作，杜绝食源性疾患和食物中毒及其它重大責任事故的发生。如发生此类責任事故，所涉及的民事、刑事責任及赔偿费用均由中标单位自行承担。

3. 落实消防安全責任，加强食堂后场管理，有专职安全员每天检查水电气等设施设备的安全情况，发现问题及时整改，并记录完整。定期开展消防安全培训和演练，不断增强安全意识。

4. 中标单位必须分别购买食品安全責任險，累计赔偿限额不低于 300 万元 / 年；公众責任險，累计赔偿限额不低于 100 万元/年；雇主責任險，累计赔偿限额不低于 100 万/人。

(六) 餐饮服务管理要求

1. 食堂卫生

(1) 中标单位对食堂全部区域，食堂大厅、厨房及库房等，必须实行分片、分类、分区包干负责，责任明确，落实到岗位人员责任上墙。

(2) 中标单位必须将设施设备、厨房用具清洗干净，生熟用具分开，摆放整齐，定期消毒；各种调料缸、容器清洗无油垢后，整洁、整齐摆放，做到按标志放置。

(3) 员工工作时，必须规范穿着工作服、工作帽、佩戴口罩，不得外露长发，禁止员工留长指甲、戴首饰、穿拖鞋、短裤、背心或赤脚赤背，随时保持仪容规范。工作人员在工作区域禁止吸烟。

(4) 中标单位必须保持整个食堂全部无灰尘、无油垢、无蜘蛛网、无鼠迹、无积水、水沟畅通、无苍蝇、无蟑螂。

(5) 中标单位各楼层工作人员须将各种垃圾、厨余垃圾等收集到采购人指定地点。室外卫生包括：食堂周围道路，前后空坝，排水沟等。

(6) 所有工作人员在操作区域要有明确的服装区别，公司统一配制水杯，规范放在固定的位置。

(7) 打扫卫生要求，天天都是大扫除。早餐后，必须在 9:30 分全部打扫完成；午餐后在 13:50 分前打扫完成；晚餐后必须在 19:50 分前打扫完成。

2. 食品安全

(1) 签订食品安全承诺责任书。

(2) 严把食品加工、制作、烹制、出品关，做到生熟、荤素分开加工，分开存放，并有明显标志。严禁使用不符合食品卫生标准的食品及其原材料。

(3) 供应商餐饮服务人员不得将非校方购买的任何食材、半成品、成品、其他食品及饮具带入食堂，也不允许将校方的任何食材、半成品、成品、餐余及饮具带离学校食堂。

(4) 加工制作食品必须保证安全，若因加工制作环节出现食品安全问题（市场监管局鉴定为依据），造成食物中毒发生，所造成的经济损失或法律责任全部由供应商承担。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，必须经过学校的同意。规范使用食品添加剂，规范进行食品留样管理。

(5) 供应商应做好各类台账，记录完整、填写规范、检索方便。做好食堂

设施、设备资料档案，对重要设备定期进行维护管理，并做好运行记录、值班记录填写规范，交接手续齐备，检索方便。

3. 菜品质量

(1) 加工制作食品应达到色、香、味、型、器、养应有的质量标准。要确保菜品质量，菜品按菜谱实施。每天当餐制作当餐出售，剩饭剩菜及时倾倒，不得出现隔夜菜。

(2) 所制菜品必须保证质量，凡因出售菜品有异味、有异物、粗糙等被学生退回或投诉成立的，按学校处罚细则进行处罚。

4. 台账管理

(1) 中标单位必须按照“江苏省中小学食堂管理服务规范”和“互联网+明厨亮灶”的要求，对食堂的日常生产、人员做好管理工作，并制定人员管理考核办法；负责食品安全质量、消防安全、防疫卫生等安全台账；制定食堂的管理方案及应急预案；配合学校进行食堂物资、设备管理，并做好食堂各项登记、统计等工作。

(2) 中标单位按上级主管部门要求，配备人员规范录入“食安南通”系统、“江苏省中小学校阳光食堂信息化监管平台”、学校会计系统等相关信息数据，配合学校做好台账资料管理工作。

5. 其它管理

(1) 中餐和晚餐售餐期间，食堂每楼层、送餐到班的楼层至少安排 1 名管理人员在食堂大厅、教学楼楼层进行导护巡查，及时收集和解决师生在用餐过程中的建议和投诉。

(2) 教师征订物资发放：学校后勤处将组织教工征订食堂物资，中标单位需完成理货及分发。

(七) 考核评价内容及运用

协议期间，中标单位必须自觉接受教育局、市场监督管理及相关政府部门的监督检查，学校对食堂的管理情况进行监督与考核。按照南通市启秀中学管理要求，中标单位应无条件接受并配合学校做好相应的考核工作。

1. 服务费由基本费和考核费两部分组成。基本费部分按月发放，考核费由满意度测评及综合考核两部分组成，其中满意度测评根据校方组织的学生满意率测评结果进行发放。

跃龙路校区年度考核费基数为 10 万元（按 10 个月计算，每月考核费 10000 元）。

滨江校区年度考核费基数为 5 万元（按 10 个月计算，每月考核费 5000 元）。

根据校方组织的满意率测评结果进行发放。满意率达 90%（不含）及以上，支付该考核额度的 100%；满意率达 90%至 85%（不含），支付该考核额度的 80%；满意率达 85%至 80%（含），支付该考核额度的 60%；满意率低于 80%（不含），则不发放该考核额度。

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。“满意率”包括“非常满意”、“满意”和“较满意”三个评价等级的占比之和。

2. 如供应商未按要求操作、发生罚款事项则在收到《食堂处罚通知单》5 个工作日内将罚款金额转支食堂专用账户。

3. 付款方式

（1）根据学校考核结果，扣除当月考核费、违约金等费用后，支付当月费用。基本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）、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。

（2）供应商出具完税发票，按照学校的财务制度申报费用。

（3）基本费（中标价去除考核费）按月（1 月-6 月，9 月-10 月，共计 10 个月）发放，考核费一般在每学期最后一月发放，供应商需合理开支每月的服务费用，由此产生盈亏由供应商自行承担。

（4）遇国家（南通市）最低工资标准及养老保险缴费基数进行调整的，合同期内服务费不予调整。

4. 服务期间，中标单位考核不合格或对存在食品安全问题拒不整改、连续整改不到位被强制退出的，学校有权扣除所有考核费，不予发放，由此造成的一切损失均由中标单位承担，学校不承担任何赔偿义务或其他附加责任。

（八）食堂文化建设

中标单位须配合学校提升校园文化建设，创新餐饮服务，打造食育文化。

（九）供应商设施设备使用要求

1. 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。供应商进场后，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，由供应商提交采购申请，经学校审批后由学校添置。

2. 食堂现有固定设施及设备由供应商使用，供应商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。

3. 供应商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，供应商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供应商承担。