

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。

供应商不能简单照搬照抄磋商文件项目需求说明中的技术、商务要求,必须作实事求是的响应。如供应商提供的货物和服务同采购人提出的项目需求说明中的技术、商务要求不同的,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

南通市虹桥二中坐落南通市区西侧,环境优美,交通便捷。近几年,虹桥二中办学条件进一步改善,办学品位明显提升,赢得了社会和家长的广泛赞誉和认同。

学校在校学生 1100 人左右,教职工 110 人左右。早餐就餐人数:学生和教职工 60 人左右;午餐就餐人数:学生 1100 人左右,教职工 100 人左右;晚餐就餐人数:学生 1050 人左右,教职工 50 人左右;师生伙食费年总额大约在 480 万左右。以上为学校 2024 年统计数据,供投标供应商参考。

南通市虹桥二中食堂运营采用“学校自办食堂,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;中标单位负责科学、合理地拟定菜谱,按需提出采购计划。现就南通市虹桥二中食堂餐饮劳务服务项目进行采购招标,择优选择服务商为学校师生提供健康、安全、优质的餐饮服务。

二、项目执行的技术规程;

国家和行业现行标准规范。

三、项目需求及服务期限

1. 供应商能够按照市场监督管理局和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。

2. 供应商组建专业服务团队，人数和专业的最低配备要求如下：

1 个营养师，1 个主厨，副厨 2 个，项目主管 1 个，杂工 12 人。合计不少于 17 人。所有人员年龄不得超过 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打餐人员，具体由供应商提出配备方案。

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，服务商配合做好食材验收工作。

6. 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。不得私自增加任何另加工菜品。供应商服务团队所有员工不得私自加工任何菜品，不得给任何集体与个人私自加工任何菜品。

7. 服务时间：2025 年 8 月至 2026 年 7 月。服务期满，经校方考核，全年平均满意率达 85%以上（含 85%），经双方协商一致，可续签服务合同。对每学年累计二次以上季度考核不合格的供应商，学校有权终止合同。中标后合同先签订一年；如供应商服务质量高，学校满意程度高，可以采取 1+N 年 [$N \leq 2$] 方式续签合同。

四、其他说明

1. 中标供应商成为我校食堂劳务外包供应商。

2. 供应商与学校在本磋商文件的框架内签定服务合同。

3. 服务人员与学校不存在雇佣等劳动关系；供应商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（所有食堂工作人员都要有健康证，其中营养师要有营养师证，厨师要有厨师证），供应商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供应商自行负责，招标人概不负责。

4. 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、考核。

5. 供应商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。

6. 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。

7. 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，均由供应商承担相关经济 and 法律责任。

8. 供应商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，由供应商承担相关经济 and 法律责任。

9. 按上级主管部门要求，规范录入“江苏省餐饮服务企业电子追溯系统”、手机 APP “食安心” 系统、“江苏省中小学校阳光食堂信息化监管平台” 等相关信息数据。

五、服务考核标准；

按南通市教育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 85%，支付该考核额度的 100%；满意率达 80%，支付该考核额度的 90%；满意率达 75%，支付该考核额度的 80%；满意率低于（不含）75%，则不发放该考核额度；满意率低于（不含）60% 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；考核每次发放额度=中标价*20%*考核发放比例*0.5，每年发放两次。

2. 在供应商按要求操作、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 10 个月平均分割发放。

3. 其余考核办法和细则与学校另行商定。

六、付款方式;

实际支付服务费的计算:如学校不再安排夜自修,没有晚餐服务则服务费按中标合同价百分之 53%作为基础计算,杂工可减少 2 人。

招标的服务费是按学期初午餐报名人数(按 1100 人为基准)计算,每减少 110 人则服务费按比例下调 10%,杂工也可减少一人。

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. 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。

3. 如果甲方安排对外餐饮服务(费用由第三方提供),则应支付相应营业额的 10%作为乙方服务人员的加班费。

4. 若遇特殊原因食堂长时间不提供供餐服务(如抗疫等)等特殊情形,则服务费由双方协商解决。

5. 结合月度考核,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。

七、履约保证金

(1) 本项目成交后的履约保证金为项目成交价的 3%,成交供应商的履约保证金须在成交通知书发出之日起至合同签订前汇入采购单位账户(应当以支票、汇票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交),成交供应商凭成交通知书与采购单位签订合同。超期或未有协商,则视为自动放弃成交资格。

(2) 成交供应商全部履行合同义务,经采购单位验收合格无质量、进度等问题的,采购人在验收合格后一次性退还履约保证金;

(3) 发生以下情况的,履约保证金不予退还或部分退还: a. 签

订合同后，成交供应商不履行合同义务的，采购单位有权全额扣除履约保证金，全额不予退还，同时采购单位亦有权终止合同，中标供应商还须承担相应的法律赔偿责任。b. 成交供应商在履约过程中发生违约行为，给采购单位造成损失的，采购单位有权在成交供应商缴纳的履约保证金中予以扣款，以弥补采购单位经济损失，不足的部分成交供应商另外补齐。