

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

南通市易家桥中学食堂运营采用“学校自办食堂，中标方加工服务”的模式，即由采购人负责审核菜谱及带量清单、负责食材采购、仓管管理、定价管理、收银系统管理、结算及核算管理等环节；负责对中标人经营食堂过程进行管理和监督；并向中标单位提供食堂经营设施、设备及所采购的食材。中标人负责科学、合理地拟定菜谱及带量清单，按需提出采购计划；负责食材的加工、配送、销售等食堂的日常运营工作；并负责食堂的食品安全，食堂消防、安全、卫生以及用工管理、用工安全等工作。现就南通市易家桥中学食堂劳务外包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。学校将根据供应商履约情况，对供应商进行考核，考核结果将作为支付供应商服务费的重要依据。对每学年累计三次（含）及以上师生测评平均满意率达不到 85%（不含 85%）的供应商，学校有权单方面终止合同。

学校就餐师生总人数约 1200 人，其中学生约 1080 人、教职工约 120 人。服务商正常工作日为全校师生提供早中晚三餐服务。其中早餐就餐教职工，约 35 人；中餐就餐全体师生约 1150 人；晚餐就餐为学生约 1060 人及教职工 40 人。

二、采购标的需执行的国家和省相关技术规程；

国家和行业现行标准规范。

三、项目需求

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：

供应商能够按约 1:80 的比例为学校食堂配足配齐工作人员不少于 15（含）人，其中项目经理（食品安全管理员）1 名、公共营养师及阳光平台管理员 1 名（可兼任）、厨师 3 名（1 名二级及以上、2 名四级及以上）、勤杂工 10 名。

3. 餐饮服务人员基本要求

（1）供应商所派餐饮服务人员必须持有有效的健康证且年龄不超过 60 周岁，入职前提供无犯罪记录证明。

（2）厨师：具有初中（或中专）及以上文化程度、持有有效的厨师等级证书（其中 1 名二级及以上、2 名四级及以上）。

（3）项目经理（食品安全管理员）：具有高中（或中专）及以上文化程度、持有餐饮职业经理人证、持有食品安全管理员培训合格证，具有在餐饮行业经营管理的经历并熟悉学校饮食工作规律和特点。

（4）公共营养师（或营养配餐员）具有高中（或中专）及以上学历并持有公共营养师证（或营养配餐员证）。

（5）阳光平台管理员：具有中专及以上学历，精通电脑操作，负责数据上报等工作。

（6）供应商即为用人单位，食堂工作人员与学校不存在雇佣等劳动关系。所有工作人员均需接受学校统一调配、管理。

（7）供应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。

(8) 供应商提供于本项目餐饮服务人员中，涉及到持证要求的人员不得随意更换；因特殊原因确需更换的，须提前向学校申请并征得学校同意后方能更换，且更换后的人员资格等级不得低于原持证服务人员。

4. 因改扩建工程建设三个年级学生全部在教室内用餐，**分餐后送餐到指定各楼层各班教室（请投标供应商自行勘察现场）**；教职工全部在简易餐厅用餐，窗口打餐，使用E餐通系统。就餐模式随新食堂施工建设完工投入使用后适时调整，新食堂建成使用后，按照学校的需求作相应的调整。

5. 因学校用餐人数为预估数，中标后如人数发生较大偏差，每增加或递减80名（或中晚餐相加160人）服务工作人数则增加或递减1名工作人员，并参照中标人的投标明细表对中标总额进行必要的调整。

6. 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，经学校审批后按照流程进行采购添置，劳护用品由中标供应商自理。

7. 食材由学校组织采购，服务商配合做好食材接单、验收工作。江苏省中小学阳光食堂阳光平台管理员必须每天将所购食材和调味料的日消耗量准确无误的录入阳光食堂管理平台，不得有误。同时根据平台要求上传所需材料。

8. 食堂工作人员可以在学校食用中、晚餐（不提供早餐），供应商与学校按实结算（每餐5元，一份饭、一小荤一素、一汤）。

9. 如学校（采购人）向学生提供周末、暑假等托管服务，中标人须对采购人承诺提供相应的用餐服务，工作人员以就餐人数按照比例折算，以服务形式发放服务费，服务费按照实际上班的天数发放（费

用按月工资折算成日工资，每月工作日以 22 天计算，且实际支付服务费总额不得高于营业额的 20%)、社保费用不变。中标人如拒不履行此承诺，双方合同自动终止。

10. 如因学校课程调整全校取消供餐、或不可抗力（如发生重大疫情等）学校停学而无需供餐，服务费按照实际服务时长进行结算。

11. 服务时间：2024 年 9 月起至 2025 年 8 月止。服务期满，经校方考核，全年师生测评平均满意率达 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（含）及以上师生测评平均满意率达不到 80%（不含）的供应商，学校有权单方面终止合同且不承担任何违约责任。参照南通市政务中心服务类招标文件精神，合同先签订一年或若干月；如供应商服务质量高，师生测评满意率高，全年师生测评平均满意率达 80%（含）及以上，可以采取 1+N 年 [$N \leq 2$] 方式续签合同。

四、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. 供应商与学校在本磋商文件的框架内签订服务合同。

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，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，如在上级教育、市场监督管理等部门检查中，位列后三分之一名次，一次扣服务费人民币 3000 元。

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. 供应商提供服务收取服务外包费：总费用包含人员工资、社保以及管理费（含税）， $\text{管理费（含税）} = (\text{人员工资总支出} \times \text{管理费（含税）费率})$ 。其中人员工资总支出为人员工资和社保费用。管理费（含税）的费率按照供应商本次招标所报费率，管理费（含税）费率按相关标准执行。人员的工资须符合国家、省、市的相关规定且必须缴纳社会保险费。

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. 服务费由基本费和考核费两部分组成。服务费、考核费按月发放。年度考核基数为 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。满意率以学校师生满意率的平均值计算，满意率达 80%（含）及以上，支付该考核额度的 100%；满意率达 70%（含）--79%，支付该考核额度的 90%；满意率达 60%（含）--69%，支付该考核额度的 80%；满意率低于 60%（不含），则不发放该考核额度。

考核费每月发放一次，满意率测评每个月一次，满意率以学校师生满意率的平均值（四舍五入，保留小数点后两位）为准。“满意率”包括“满意”和“较满意”两个评价等级的占比之和。

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、人员工资、社保以及管理费〈含税〉以及其他日常支出；收入为学生伙食费收入）、无罚（扣）款事项四个条件同时具备的前提下，基本费（中标价扣除考核费）按 12 个月平均分割并按月发放。

3. 基本费、考核费按月发放，供应商需合理开支每月的费用，由此产生盈亏由供应商自行承担。

4. 其余考核办法和细则与学校另行商定。

六、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）、服务费、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，合同期内服务费一般不予调整。

3. 如果甲方安排对外餐饮服务，甲方支付乙方服务人员服务费，具体细则与学校另行商定。

4. 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、合同主要条款

1. 供应商与学校签订合同，双方责任如下：

①采购方责任（学校方）

（1）校方提供学校食堂现有用房及设备、炊具用品、餐桌凳等，校方将食堂财产清点列单后移交给供应商，供应商需及时签字给予确认。

（2）校方负责食堂设备的维护维修及更换并承担水电气费，因

中标方工作人员人为或违规操作导致损坏的设备设施维修及更换，由中标方自行承担。

(3) 校方自行负责采购食品原料及管理，独立进行食堂账务核算。

(4) 校方对供应商人员资质、加工食品安全卫生、服务质量等方面进行监管，有权对食堂违规操作行为进行经济处罚。

(5) 校方根据实际情况限量提供餐巾纸、牙签、洗洁精等食堂易耗品，员工工作服、靴子、手套、围裙等劳护用品由中标商提供，因无计划使用或浪费而添置的食堂易耗品由供应商自行承担且不得影响服务质量。

(6) 合同期内厨房设备正常维修和必须添置或需要更换之设备，由供应商提出申请，经校方同意后负责安排落实，费用由校方承担。

(7) 校方按照协议及国家的法律法规向供应商支付人力成本、管理费（含税）等费用。工资、社保等费用一年按照 12 个月支付。如工资、社保标准发生变化，校方不予以调整。如在今后的服务过程中供应商出现不规范用工行为，校方有权要求供应商规范用工，如不执行校方将扣除相关费用并予以处罚，直至取消服务资格。

(8) 每年开学前五天和放假后五天为正常工作日。

② 供应商责任（供应商）

(1) 供应商签订合同后，严格按照《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》、《南通市食堂管理服务细则》和市场监督管理局的要求操作；并服从校方的管理、指导和监督，严格遵守学校的一切规定。

(2) 经营期间，供应商应在学校的管理建议下对工作人员实施管理。

(3) 江苏省中小学阳光食堂管理平台管理必须准确无误，随时接受学校或上级部门的检查和监督。如有误，直接核减当月考核费的 10%。

(4) 科学拟定菜谱，填写采购申请单，合理制定采购计划，供应商要派人采购来的食材验收并领取；根据运营情况及时调整采购计划和菜品数量，会同校方进行菜品核价，做到“收支平衡”，未经校方同意，供应商不得调整所出售的菜价。供应商负责加工、出售食品，做好食堂加工、出售区域卫生，炊具餐具洗涤、消毒等。

2. 食材等方面：

a. 供应商必须在每周四下班之前提供下周带量菜谱，及每天对应所进食品原料数量的清单送学校后勤处审核，审核通过后实施。

b. 配合校方对每天所进食品原料质量进行检查，杜绝过期、变质腐烂的食品原料进入食堂。

c. 供应商在遵守国家有关法规及学校各项规章制度下，按照校方要求提高餐饮服务质量。接受校方对食堂服务的全面考核评估。

d. 在合同规定经营期限内，供应商不得进行任何形式的转包；不得在食堂内从事任何非法活动及违反学校规定的有关行为，如有发现，校方有权终止合同。

e. 食堂的人员资质、消防安全、保卫安全、食品生产安全等方面的全部经营内容必须满足食品安全、消防安全等相关法律法规的要求，满足卫生监督、消防及相关部门的要求，相应的食品安全卫生、员工培训等台帐资料按要求整理成册备查。若因供应商措施不到位发生安全事故，造成的相关损失，供应商承担一切责任。

f. 相关部门对食堂进行检验检疫、资格审查、违规处罚所涉及到的费用均由供应商自行承担。

g. 供应商必须按规定，定期对食堂工作人员进行食品安全卫生知识培训和业务培训，并提供台帐资料备查。

h. 供应商不得擅自减少协议规定的食堂工作人员配备数量，如有减少，须及时告知校方协商，隐瞒不报，校方有权提前终止合同并进行相应处罚。

3. 供应商不得将食堂的菜等任何物品带出食堂，不能将任何可以隐藏食品的交通工具停放在食堂周边；供应商加工的任何食材必须由校方采购，未经学校同意，供应商不得在食堂额外加工或出售食品等任何物品，一经发现，必须开除所涉及的员工，校方有权从全年服务费中扣除该员工当月的工资所得及相应惩罚。

4. 供应商在遵守国家有关法规及学校各项规章制度下，应多动脑筋提高服务质量，如出现服务态度差，不能保证正常的伙食供应，教职工意见较大，反映较强烈，校方有权采取应急措施，并单方面终止合同。

5. 供应商为学校食品安全、食堂卫生、防火、治安第一责任人，必须强化食品安全管理，确保不发生任何食品安全事故，如发生食品安全事故、供应商工作人员的意外伤害由供应商负全部责任；同时，自行做好安全防盗、防火工作，如发生失窃、火灾事故而造成的一切损失由供应商自负。

6. 因改扩建工程建设学校三个年级学生全部在教室内用餐，分餐由中标供应商按学校要求送餐到指定各楼层各班教室(请投标供应商于投标前自行勘察现场)；教职工全部在简易餐厅用餐，窗口打餐，使用E餐通系统。就餐模式随新食堂施工建设完工投入使用后适时调整，新食堂建成使用后，按照学校新食堂功能区域需求作相应的调整。

八、其他要求

1. 中标方在签订合同前缴纳履约保证金人民币贰万元整(20000.00)，合同期满后无息如数退还。中标方的现场管理人员及其所聘人员必须遵守学校管理制度，遵守校纪校规，服从学校的统一管理，维护学校荣誉，有为师生服务的意识，自觉接受学校相关职能部门和广大师生对环境卫生、食品安全、服务态度、饭菜质量及价格等方面进行监督检查和考核，并对提出的问题和意见认真落实，及时

整改，在特定的情况下，需按学校的要求开展各项服务；在用工、价格、品种、质量、数量、经营范围、文明服务、卫生、安全、劳动纪律等方面，须接受学校的监督检查、指导和管理。牢固树立安全卫生意识，负责落实本食堂分管范围内的食品安全、消防安全、人身安全、防投毒、防盗安全等工作。不出售不洁、过期、变质食品，杜绝食物中毒事故发生。

2. 供应商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；认真贯彻落实苏教发函（2024）82号、通食安委办（2024）3号文件的通知精神。

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、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. 中标方对在校的监管下，配合司务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，现场主要管理人员须具备高中（中专）及以上文化程度并具备在餐饮行业经营管理两年以上经历、熟悉学校饮食工作规律和特点，炊事人员须具有初中及以上文化程度；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，报保卫、后勤等管理部门备案。

6. 中标方为全体工作人员配备统一服装及劳护用品。

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	所有工作人员必须着统一服装、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、长筒靴、围裙、劳务手套等）	件	

3	其它（采购人与供应商协商）		
---	---------------	--	--

7. 中标方须购买安全事故险及员工意外险等保险。

8. 食品生产经营管理

8.1 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 85%（含）以上。

8.2 严禁使用不符合食品卫生标准的食品及其原材料。

8.3 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。

8.4 食堂菜价由校方决定及调整，中标方只负责加工及实施。

9. 设备的管理

9.1 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。

9.2 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。