

第三部分 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、采购标的需实现的功能或者目标,以及为落实采购政策需满足的要求;

南通市天星湖中学现有 46 个班级,约 2500 余名学生,专任教师 213 人,在校师生数约 2700 人。学校食堂运营采用“学校自办食堂,师生自主选餐,中标方加工、售卖服务”的模式,即由校方提供设备,学校或教育局统一招标采购食材,学校负责审核菜谱、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,按照需求对所采购的食材进行加工、售卖等采取劳务外包模式。学校实行封闭式管理,除特殊情况家长送餐外,其余所有学生均在校用餐。供应商若有需要可到校实地查看学校食堂现状,共有三层楼,一、二层为学生食堂;三层为教工餐厅。为了加强学校食堂管理工作,更好地服务教育教学工作,决定通过磋商采购方式确定我校食堂劳务服务供应商。现就南通市天星湖中学食堂餐饮劳务服务项目进行磋商采购,择优选择服务商为学校师生提供健康、安全、优质的用餐服务。

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、采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点；

1. 基本情况：学校食堂有三层楼，一层和二层为学生食堂，共有 40 个窗口；三层为教工餐厅，共有 3 个窗口。

2. 就餐人数：在校师生约 2700 人。

3. 供餐餐次：早餐、中餐、晚餐和夜宵。

4. 全年服务费按 10 个月计算，含寒假。（暑假服从学校延时服务工作统筹安排，服务费按服务人数及中标价格两方面另外进行折算， $\text{中标价} \div 10 \text{ 个月} \times \frac{\text{延时服务天数}}{30 \text{ 天}} \times \frac{\text{服务年级个数}}{3}$ ）。

5. 供餐方式：师生自主选餐，全部实行点餐制，开放所有的配餐窗口（要求学生排队打餐时间不超过 15 分钟）。

6. 菜品数量：早餐（含中西点）不少于 15 个品种，中（晚）餐（含中西点）不少于 20 个品种，夜宵（含中西点）不少于 10 个品种。

7. 人员组成：根据《江苏省中小学食堂管理服务规范（DB 32/T 4036-2021）》并结合我校实际就餐人数，需要工作人员不少于 45 人，其中项目经理（驻点）1 人，营养师 1 人，厨师 4 人，中式点心师 2 人、西式点心师 2 人，其余为勤杂人员（在人数满足的情况下，具体岗位学校有权根据工作需要进行调整）。

8. 食材验收：食堂每日食材进货验收由学校校级领导 1 名，政府购买服务食堂管理人员 1 名，劳务中标单位食堂管理人员 1 名，家长代表共同参与验收。

9. 每日菜单须严格按照每周菜谱执行，如遇特殊情况，须事先向后勤处申请，得到批准后方可修改每日菜单。

10. 服务时间：2025 年 9 月 1 日-2026 年 8 月 31 日，合同签订之日起一年（每年度服务期为 10 个月，含寒假；暑假根据实际情况服务费另行折算）。学校将根据供应商履约情况，对供应商进行月度考核，考核结果将作为支付供应商服务费的重要依据。对每学年度累计两次及以上月度考核不合格的供应商，学校有权终止合同。如供应商

服务质量高，师生满意程度高（师生满意率年度内月平均考核不低于80%），经校党委会研究可以续签后报南通市教育局审批，审批通过后可以采取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、效率等要求；

1. 中标供应商成为我校食堂劳务服务供应商。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，食材由学校或教育局组织采购，服务商协助校方做好食材验收工作，为校方食堂加工饭菜、售卖等工作提供服务，并对食堂食品安全卫生和食堂各场所卫生负责。供应商需协助采购人做好成本核算，保证每学年食堂营收要求动态平衡。

2. 供应商与学校在本磋商文件的框架内签定服务合同。

3. 食堂服务从业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。成交金额为全年（10个月）劳务费，供应商无条件配合学校教育教学时间，保质保量提供就餐服务，在此期间不额外支付其它费用。

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。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。

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. 第一次合同签署后，中标单位需至少提前一个星期安排人员进场，熟悉操作流程，对全体员工进行业务培训，供应商服务团队所有员工不得私自加工除校方安排以外的菜品。

10. 中标供应商按上级主管部门及学校的要求，收集、整理并提供食堂管理所有的台账，收集“江苏省中小学校阳光食堂信息化监管平台”相关信息数据，学校微信公众号推出的每周菜谱、用餐实际情况等图文资料等。（包括但不限于上限于上述内容）

11. 中标供应商负责派遣到学校工作的人员的餐费，与校方按照每餐实际用餐人数，餐费标准参考市直同类学校的平均标准，按月结算，打款到校方食堂账户后，校方再支付上一个月的服务基本费。

五、服务费支付方式：

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. 每月服务费占比不得超过当月营业额的 25%，否则，以当月营业额的 25%考核发放。

3. 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。

4. 服务费由基本费和考核费两部分组成。服务基本费为成交总价的 90%，在供应商按要求操作、不发生食品安全事故、收支平衡、无罚款事项四个条件同时具备的前提下，中标价的 90%部分按 10 个月平均分割并按月发放。考核费为月度考核费，根据师生满意度测评结果为依据进行发放。每月月度考核费为成交总价的 1%。师生满意度测评由校方组织，测评对象为学生代表、教师代表、家长代表。满意度测评满意度达 90%及以上的，发放考核费系数为 1，全额发放月度考核费；满意度测评满意度在 80—89%之间的，发放考核费系数为 0.9，发放 90%的月度考核费；满意度测评满意度在 70—79%之间的，发放考核费系数为 0.8，发放 80%的月度考核费；满意度测评满意度低于 70%的，发放考核费系数为 0，不予发放月度考核费；综合考评满意度低于 60%（不含 60%）的，校方有权立即终止双方协议。此外，对于综合考评满意度在 80—89%区间的，校方对食堂管理者采取提醒警告，对于综合考评满意度在 60—79%区间的，校方对食堂管理者采取诫勉谈话等措施，督促食堂管理者提升服务质量，切实做好师生餐饮服务。满意度调查合同期内每月的上旬对上一个月进行考核，以 10 个月为基数，暑假延时参照执行进行 1 次考核。每月考核发放金额=中标价 1%*考核发放系数。

5. 供应商需出具本公司的劳务发票（餐饮发票无效），按照校方的财务制度申报费用。

七、其他要求；

1. 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，须接受政府行政主管部门及学校的监督检查、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。

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中专（高中）及以上文化程度并具备在餐饮行业经营管理三年以上经历、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，中标方负责对聘用到校工作人员进行背景调查，由公安机关出具相关证明。

6. 中标方全体工作人员必须统一服装（工作衣、帽、围裙、口罩）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. 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。

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、售卖及实施。

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。

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。

10.4 包装纸盒等可处理的废品，统一收管后由校方出售，所得收入纳入学校食堂账户统一管理。

八、实质性条款

1. 人员组成：根据《江苏省中小学食堂管理服务规范（DB 32/T 4036-2021）》并结合我校实际就餐人数，本项目需要工作人员不少于45人。响应文件中须提交承诺函（格式自拟），承诺中标后按招标文件要求配置不少于45名服务人员。

2. 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。响应文件中须提交承诺函（格式自拟）。

3. 中标方须购买安全事故险及员工意外险等保险。响应文件中须提交承诺函（格式自拟）。

4. 供应商需出具本公司的劳务发票（餐饮发票无效），按照校方的财务制度申报费用。响应文件中须提交承诺函（格式自拟）。

以上1-4项，需要在响应文件中提供对应的承诺函，否则视为未实质性响应，按无效响应处理。