

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。

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;
提供早餐约 600 人左右, 午餐约 1250 人左右, 晚餐约 1250 人左右就餐服务。

现就南通市竹行中学阳光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、营养、安全、优质的餐饮服务。

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:南通市竹行中学食堂运营采用“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,并按学校要求负责食材的加工、配送、销售等食堂日常运营工作,并负责食堂食品安全,食堂消防、安全、卫生以及用工管理,用工安全等工作。为学校师生提供卫生、健康、营养、可口的伙食服务。

2. 就餐人数 1250 人、供餐餐次:一日三餐制。

3. 菜品数量:

早餐供应品种包括稀饭、蛋饼、豆浆、面条、馄饨、鸡蛋、包子、蒸饺、烧麦等;供餐时间 6 点 30 分-8 点 00 分, **供应商报价应考虑以上相应费用。**

4. 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:项目管理员 1 人,主厨师人 2 人,面点师 1 人,帮厨 2 人,勤杂工 14 人,合计不少 20 于人(年龄不超过 60 周岁)。另外,因就餐时间相对集中,根据实际可能需要增加部分临时工作人员,具体由供应商提出配备方案, **供应商报价应考虑以上相应费用。**

4.1 项目管理员要求:60 周岁以内,身体健康,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。

4.2 主厨、面点师要求：60 周岁以内，身体健康，持有厨师或面点师等级证书。

4.3 帮厨、勤杂工要求：60 周岁以内，身体健康，具有食堂工作经验。

5. 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，须提前和学校申请并征得学校同意后方可更换，且更换后的人员资格等级不得低于原服务人员。

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，经学校审批后由学校添置。

7. 食材由学校组织采购，服务商配合做好食材验收工作。食堂每日食材进货验收由主厨、项目管理员、仓库保管员及家委会代表共同参与验收。食材管理方面：

a. 乙方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. 配合甲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. 乙方在遵守国家有关法规及学校各项规章制度下，按照甲方要求提高餐饮服务质量。接受甲方和第三方对食堂服务的全面考核评估。

d. 在合同规定经营期限内，乙方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，甲方有权终止合同。

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。若因乙方措施不到位发生安全事故，造成的相关损失，乙方承担一切责任。

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乙方自行承担

g. 乙方必须按规定，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. 乙方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

告知甲方协商，隐瞒不报，甲方有权提前终止合同并进行相应处罚。

8. 食堂工作人员配备必须满足国家法律法规相关规定，所聘人员都必须具备有效健康证明，乙方负责每学年为所有工作人员体检一次。**供应商报价应考虑以上费用。**

9. 供应商服务团队所有员工用餐由供应商负责，自行解决不得与学生同餐，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。**供应商报价应考虑以上费用。**

10. 供应商应科学拟定菜谱，填写采购申请单，合理制定采购计划，并派人对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。

食堂每周师生菜谱须在校园网上公布，每日菜单须严格按照每周菜谱严格执行，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。

11. 服务时间：**（寒暑假、周末及节假日期间服务学校工作统筹安排）**，合同签订之日起一年。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履约金的重要依据。对每学年累计三次以上月度考核不合格的供应商，学校有权终止合同。合同先签订一年或若干月；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、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。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，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食物中毒、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。

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。基本法部分按月发放，考核费由满意度测评及服务测评两部分组成，其中师生满意度测评根据校方组织的师生满意率测评结果进行发放。服务测评根据学校后勤处组织考核发放。考核费用为中标价的 6%，群众师生满意度测评及服务测评各占 50%。

（1）师生满意度测评发放标准

考核费中师生满意度测评考核费每半年（每学期）发放一次，师生满意度调查每个合同期内进行至少四次，师生满意率以所考核的半年平均满意率为准。“满意率”包括“满意”和“较满意”两个评价等级的占比之和。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。

（2）服务测评发放标准

考核费中服务测评考核费每年发放一次，由后勤处根据每年员工服务测评结果进行发放，考核细则另行制定。如供应商王未按要求操作，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学校食堂专用账户。

2. 其余考核办法和细则学校另行商定。

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）、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（不含考核费）按照1月到6月，9月到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。

七、其他

1. 中标方须购买安全事故险及员工意外险等保险。

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、面点师、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，确保卫生安全和质量。

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。