

揭阳市揭东第一中学学生食堂承包管理服务项目

需求书

一、采购项目需求一览表

包组号	项目内容	数量	食堂位置及面积	预估承包价 (营业额)	服务期限
1	思耕楼学生食堂承包管理服务项目	1 项	思耕楼一楼、二楼学生食堂总面积约 2000 平方米（每层面积约 1000 平方米）	人民币 1000 万元	1 年 3 个月 （具体以合同签订时间为准）
2	思源楼学生食堂承包管理服务项目	1 项	思源楼一楼、二楼及三楼学生食堂总面积约 3000 平方米（每层面积约 1000 平方米）	人民币 1300 万元	1 年 5 个月 （具体以合同签订时间为准）

注：（1）本项目按包组号顺序进行评审，投标人可投其中一个包，也可同时投二个包，但兼投不得兼中，即：同一投标人不得同时中标两个包。例如：某一投标人已作为包 1 的第一中标候选人，则不再推荐其为包 2 的中标候选人，依此类推。

（2）投标人必须对所投包组号内的全部内容进行投标，不允许只对其中部分内容进行投标。

（3）如投标人参与多个包组的投标，则每个包组的投标文件必须单独制作。

二、项目服务内容及要求（适用于包组号一、二）

（一）项目概况

1. 包组 1：思耕楼学生食堂承包管理服务为思耕楼一楼、二楼学生食堂承包。思耕楼一楼、二楼学生食堂总面积约 2000 平方米（每层面积约 1000 平方米）。

包组 2：思源楼学生食堂承包管理服务为思源楼一楼、二楼和三楼学生食堂承包。思源楼一楼、二楼及三楼学生食堂总面积约 3000 平方米（每层面积约 1000 平方米）。学校实行封闭式管理，学生在校人数约 3500 人，学校学生可以自由选择任意一个学生食堂。

2. 中标人须确保学生食堂全天候（早、中、晚、宵夜）正常运营。必须设立“平价窗口”或“基础套餐”。食堂实行自由选餐，不得设最低消费，学生可自由选择菜品及消费金额。

3. 本项目承包价（营业额）为暂估价，可能会因为学生用餐人数变动等原因而导致金额的减少，具体按实际发生结算，中标单位自行评估并承担风险。

4. 用餐费用结算：学生将餐费存入学校专用监管账户，专款专用。通过人脸识别验证后实时扣款，系统记录明细。每半个月或一个月进行结算，核对账目后学校转账支付至中标人结算账户，结算凭证需符合财务规范。

5. 本项目服务期限思耕食堂 1 年 3 个月；思源食堂 1 年 5 个月，具体服务期限以实际合同签订时间为准，服务期间采购人每学期组织对中标人进行考核，若考核不合格，采购人有权解除经营合同。

6. 本项目实行“零租赁”，免收管理费，中标人应坚持非营利性原则，控制总利润，微利经营，并规范食堂账务管理，食材采购成本不得低于 65%（按现行承包食堂标准执行规定），食材及食堂经营支出需取得合法票据，学校将定期组织人员查看。

7. 水电费：合同期内，食堂使用的水、电费由中标人全额负责（水、电均独立安表），价格按同期供电、供水公司对本校收取的标准执行，按月结算，中标人接到学校缴费通知单之日起 5 天内将水电费转账至学校基本户，中标人逾期交纳，学校将按结算金额的 1%/日收取滞纳金。

（二）基本要求

★供应商必须是依法取得《食品经营许可证》（主体业态需符合学校食堂经营要求，如经营业态为餐饮服务经营者、餐饮管理企业或单位食堂等）及其他经营所需证照、具备食品经营管理能力、能独立承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或餐饮管理单位。

（1）中标人不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能利用采购人资产搞不法经营。一经发现，采购人有权取消其承包资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

（2）中标人必须无条件接受上级监管部门、学校及相关职能部门等对食品卫生、经营范围、销售价格、服务质量、消防治安等方面的监督、检查、管理、考核，对有关部门提出的整改意见，中标人应无条件服从并立即按要求整改，否则采购人有权终止合同。

（3）食堂工作人员安排具有良好素质的人员，经费由中标人自理，从业人员保险、健康证、无犯罪记录证明、心理健康测评证明等费用由中标人负责。工作人员要遵守餐饮法规以及校纪、校规，要有良好的服务态度和服务意识，尊重师生，在师生与员工、员工与员工中，相互包容，不能发生争吵或冲突，如发现违规者，采购人有权视情节提

出处理意见，情节严重者学校有权决定终止合同。

（4）卫生检疫，员工工资、社保、人身意外伤害保险、伤残疾病及其他福利等费用均由中标人自理，因中标人的管理不善造成食物中毒或其他责任事故，一切责任由中标人承担，采购人将视情节轻重要求赔偿损失，并有权决定是否终止合同。

（5）整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到相关部门制定的标准，规范经营，采购人有权监督，并定时检查。

（6）必须保证一日三餐正点、足量（注：每份学生饭菜数量）、优质（质量保证体系）供应，必须确保全校学生的三餐按时用膳。未经采购人同意，法定节假日、双休日经营者不得停业。如出现误餐情况，中标人应承担一切后果。

（7）中标人根据经营范围用膳需求，随季节变化，提供可口的菜肴，每天的中餐、晚餐必须达 10 种以上菜式品种，要以生鲜食品为主，做到食物多样化，口味多样化，营养均衡化，每天必须更换 1/4 以上的菜色品种，餐费水平不得高于周边同类学校标准，并明码标价。

（8）公务用餐根据菜单点选，按标准定价。因加班、值班以及应急保障产生的餐费，按事先通报的餐标核算。

（9）中标人必须按照上级“互联网+明厨亮灶”管理系统要求做好管理，指定专人负责，及时上报上传相关资料、及时落实问题整改。

（10）食堂地下油污池清理及排污管道疏通，油污池由学校安排专业公司清理，费用由中标人负责；管道疏通由中标人负责安排清理疏通，费用自负。同时各自做好食堂内部的四害消杀处理等卫生措施。卫生检疫及食堂服务期间所产生的洗涤用品、纸巾等相关费用由中标人负责。

（11）中标人要加强防火、防盗、防爆、防中毒、防事故等安全保卫工作，确保消防安全、食品卫生安全等；定期检查电源电器货源等，对易燃物品要妥善使用和保管；接受消防部门和学校的安全监督检查，执行整改意见到位，确保安全无事故。一旦发生前述相关责任事故，由中标人承担全部责任（包括但不限于经济赔偿责任和法律规定的其他责任）。

（三）食堂经营管理要求

（1）食堂必须以为学生提供优质卫生、安全、价格合理的早、中、晚餐、宵夜膳食服务为宗旨，不以营利为目的。

（2）中标人自主经营，自负盈亏，所有经营风险由中标人承担。中标人承担餐厅

的财产安全、食品安全、消防安全、员工聘用等责任，如因中标人原因，发生事故造成损失的，由中标人全面、独立承担相应法律责任。

（3）中标人必须认真执行《中华人民共和国食品安全法》《广东省食品安全条例》《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规并严格按照《中小校园食品安全和膳食经费管理工作指引》《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》等规定做好食堂食品安全及经费管理，确保食品安全和质量；自觉遵守学校各项规章制度，做到依法经营，守法经营，独立经营，文明经营，公平竞争；正确处理好与其他食堂的关系，共建文明和谐校园环境；不得聚众闹事、打架斗殴，否则学校有权立即终止合同并要求中标人承担违约责任。

（4）中标人必须按双方签订的合同要求承担全部的质量、安全、效益、风险责任。学校设立监管部门，由专职监管人员对食堂经营进行日常的监督管理。中标人应履行以下配合义务：须配合膳食委员会开展食品安全监督、膳食经费核查、价格审议等工作，定期提供相关资料供膳食委员会查验；须配合学校落实校领导陪餐制度，每日提供陪餐记录表并存档备查；须严格执行食材验收的‘双人或多人联检’查验制度。除配合学校管理人员日常验收外，还须无条件配合由学校组织的、包含家长代表（膳食监督家长委员会成员）在内的突击抽检和定期检查。

（5）中标人须具备食品经营管理能力，派驻食堂管理负责人必须具有食品安全管理业务能力和管理经验，并长期驻点做好食堂日常规范管理及相关协调工作。中标人不得转租经营或委托经营，所有经营项目不得转包分包，否则学校可以随时终止合同，一切责任由中标人负责，学校不给以任何补偿。

（6）经营中发生的相关税费由中标人自行承担，必须按国家有关规定申报各种税费，并依法缴纳（包括与食堂设施、设备相关的税费）。

（7）中标人自行承担食堂员工工资、福利、社会保险、办证等一切费用，同时承担食堂员工的管理、劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济 and 法律责任。

（8）中标人与员工签订劳动合同后，应将人员信息和健康证等相关材料书面向学校主管部门报备，员工有更换时应及时向主管部门告知并报备。

（9）中标人等人员的住宿，采购人根据实际情况，在力所能及的情况下提供员工宿舍。

（10）食堂内不得在食堂内经营正常餐饮外的其他服务，如售卖学生日常用品、文具、电子产品、灌装饮料等；不准向学生销售烟、酒及违禁物品。

(11) 中标人在食堂经营中禁止使用不可降解塑料袋和使用不可降解一次性塑料餐具。

(12) 要严格执行上级管理部门要求，做好刀具的保管存放。

(13) 食堂门前实行卫生包干：即做到门前无垃圾杂物、无污水、无污垢、无油渍或严重积尘，整洁无破损；卫生设施完好整洁，无破损。

(四) 食品安全要求

(1) 原料采购：米、面、油、肉等大宗商品实行定点采购，以确保质量，食材配送合同要报学校备案。食用油统一使用非转基因压榨菜籽油或大豆油，米、面要达到优质品种。采购原料时不购腐烂、变质、变味及临过期食材；不购劣质的禽、畜、水产下脚料；不（少）使用冷链，不得使用腌腊食品，不得采购、使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、河豚鱼等有关部门规定的其他高风险食品。要索取供应原料部门的有效卫生许可证复印件并做好每日采购登记台帐，如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容（发现过期食材应立即清理），或者保留载有上述信息的进货单据，按先后次序有序整理，妥善保存备查，保存期限不得少于1年。落实好大宗食材供应商名称、采购价格及食堂收支结余情况等公示。

(2) 食品加工，菜先洗后切，先去皮后切，生、熟料分开。冰柜存放食品严格按生、熟食品分开。刀具、砧板要生、熟分开，菜盘按生、熟食品分开（熟食指已加工好的食品），并标有明显的区分标识。洗涤池按洗蔬菜池、洗荤菜池、洗餐具池划分，要有明显区分标识。

(3) 食品加工要规范化。食品要加盖、加罩，保持热度，不得用手直接接触食品。对每次加工制作的每种食品成品进行留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，每个品种留样量不少于125克，由专用留样冰箱冷藏（0°-8°）保存48小时以上，并做好留样记录，留样冰箱必须落实“双人双锁”、专人管理。应及时对超期的留样食品进行清理，保证留样冰箱卫生、整洁。

(4) 餐饮具要清洗干净，做到无油渍、无饭巴，清洗干净后放进消毒柜消毒。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在清洁、专用、密闭保洁设施中，并有明显区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。

(5) 中标人须承诺自投标截止前没有任何食品安全事故的不良记录，并提供相应承诺函（格式自拟）。

（五）设备投入要求

（1）厨房设备：除学校配套设备外，中标人可根据自身经营需要添置必要的用具和设备，但需购买正规有安全保障的设备。增加用电设备须报采购人同意，不得私拉电线，并且不得超过厨房用电负荷。

（2）食堂内涵建设：中标人应在符合餐饮行业法规要求的前提下，建立完善的制度和管理体系，美化提升装饰，努力打造文化食堂。中标人可根据自身经营理念对就餐大厅进行美化提升，但必须采用成品、可移动、可拆卸装饰材料和设施，不可改变内部格局。如需对场地进行改造须经采购人同意，报管理部门审定。

（3）经营期间，食堂现有设备由中标人负责日常维护，如需维修、更换或添加设备，相关费用由中标人承担。

（4）合同到期后，中标人须配合学校在 5 天内做好清点移交手续，添加设备部分由中标人清理撤场。固定投资有关设备设施合同期满后所有权归采购人所有。

（六）食堂工作人员要求

（1）主厨须持有厨师证书（中餐），食堂管理员必须持食品安全管理员证。

（2）需遵循采购人的相关制度，并配合、服从采购人管理。

（3）中标人开学前必须办好从业人员有效期内的个人健康证及其他一切必须按规定办理的材料，严格执行学校卫生防疫要求，每天对员工进行体温检测并做好记录，若出现发热、咳嗽、腹泻等不适症状，立即暂停上岗并及时就医，康复后凭医院证明方可返岗。

（4）中标人所聘用人员工作时不准佩戴金银首饰，上班必须穿工作服，戴工作帽、口罩。

（5）员工在进行餐具洁净、消毒、饭菜制作以及给学生打饭菜过程中应该严格遵守工作卫生流程和要求，例如食材必须洗净、餐盘消毒达标、员工头发不能过长、严禁指甲过长或不戴口罩和头套等违背食堂卫生工作要求的情况。

（6）员工应文明用语，服务热情周到，不得与师生有言语冲突或其它过激行为。一经发生尚未造成恶劣影响和后果的，中标人须向采购人相关人赔礼道歉；造成恶劣影响和后果的，中标人须解雇责任人，并依法承担相关法律责任。

（七）监管考核要求及违约责任

（1）食品安全监督及要求

中标人必须接受上级有关部门和学校的监督和检查，主动配合采购人相关部门的监

管，对饭菜的质量、价、卫生条件、服务态度、成本核算等的检查工作，对检查发现的问题要及时整改。

（2）合同执行要求

学校结合一学期的经营管理情况进行综合评价，每学年的综合满意度不得低于 70%。

（3）中标人退出条款

a. 中标人在承包期满后自然退出（即中标人合同期满，结清采购人、食堂员工工资、供货商等的所有款项，在规定的时间内做好移交并自行撤场），中标人退出时，因投入设施设备折旧和拆除等带来的费用，由中标人负责，采购人不给任何补偿。

b. 出现下列情况之一的，中标人除承担法律和经济责任外，采购人有权终止合同，收回中标人的经营权和相关设施设备的使用权，中标人无条件退出，采购人不作任何赔偿，且中标人要承担相应经济责任：

1) 发生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的。

2) 因食品价格、质量、卫生和服务等引发学生罢餐、罢课等群发事情、影响恶劣的。

3) 在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经采购人规劝、限期整改依然无效且情节严重的。

4) 经营不善，学生意见大，在经营期内各项测评(校内有关部门组织的检查、评比)2次被评定为不合格的。

5) 每学期（约在期中考试后）开展一次综合评价（评价标准见附件），以 100 分为总分，学校将根据职能对评分表中各项指标进行评分，学校的评定分数为学校评审人员分数总和的平均值。评定分数达到 70 分或以上的为合格；70 分以下为不合格。

若评定分数不合格，学校将向中标人发出限期整改通知书，中标人应虚心接受意见，及时更正存在问题；若出现评定分数低于 60 分或连续 2 次不合格，学校有权无条件终止和解除合同，并收取违约金，一切经济和法律責任由中标人承担。

6) 未按合同约定要求开展经营活动的及其他违反合同规定，拒不整改或整改后仍未达到要求的。

（八）其他要求

（1）经营方要保障食堂食品安全，确保食堂食品营养健康，符合《中华人民共和国食品安全法》与《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规和相关文件的要求。不得使用多次加工肉制品，要以生鲜食品为主，做到食物多样化、口味多样化、营养均

衡化。

(2) 学校按照政府采购有关规定，有权要求中标人通过“国家贫困地区农副产品网络销售平台”或“广东省政府采购扶贫馆平台”等政府部门认可的平台采购部分既定预留份额的食堂食材，否则学校有权终止合同。

(3) 中标人须在提供服务前购买经营食堂场所不少于 500 万元的校园食品安全责任保险，并于提供服务当日将责任保险资料原件交学校查验和将保险资料复印件交学校备案。保险期应覆盖整个经营期（到期续保）。（投标时需提供承诺函）。

(4) 承包期间如承包方式与政策要求相抵触或学校情况有重大变化需中止合同时，中标人应无条件积极配合。

(5) 投标人参加本项目的采购过程中，应保证严格遵守学校的有关规定，不向学校所有与采购事项有关的工作人员直接或变相行贿及输送不正当利益；从学校获取的保密信息，只用于项目协议项下相关工作的目的，不作他用。（需提供承诺函，格式自拟）

(6) 本项目中标服务费由中标人支付。

三、采购项目商务要求（适用于包组号一、二）

★1. 报价要求：本项目采用固定报价，按照各包组采购预算（预估营业额）报价。

2. 服务期：本项目服务期限思耕食堂 1 年 3 个月；思源食堂 1 年 5 个月，具体服务期限以实际合同签订时间为准。

3. 服务地点：揭阳市揭东第一中学学生食堂。

4. 验收要求：根据中标人的投标承诺、采购文件的要求，以及行业标准、国家标准验收。

5. 付款方式：学生将餐费存入学校专用监管账户，专款专用。通过人脸识别验证后实时扣款，系统记录明细。每半个月或一个月进行结算，核对账目后学校转账支付至中标人结算账户。

附件：考核表

附件：考核表 1

学生食堂管理评分表				
经营单位				年 月
序号	检查内容		分值	得分
1	安全、卫生情况 (20 分)	采购食品符合规范	10	
		厨房、饭厅	5	
		食堂外围	2	
		垃圾处理	3	
2	服务管理情况 (10 分)	工作人员的精神状态	2	
		服务态度	2	
		穿着统一工作服，佩戴胸卡、口罩等	2	
		紧急事情的处理情况	2	
		管理记录情况	2	
3	设备用具完好 及满足情况 (15 分)	厨房设备	5	
		餐具、餐台	5	
		电器	5	
4	学生反馈情况 (55 分)	学生及家长投诉情况（一次核实投诉扣 5 分）	15	
		食堂调查问卷（每学期随机收集 500 份问卷调查表，每份每一项不满意扣 0.05 分）	40	
合计				
评分人员签名				
检查时间				

考核表 2:

学生食堂满意度调查表	
亲爱的同学们，为了你们健康成长，使学生食堂更好地为你们服务，请认真如实填写下表。	
1、菜饭是否卫生 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
2、饭菜是否有营养 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
3、饭菜是否新鲜 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
4、冬天食堂饭菜保温情况（冬季可选） A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
5、菜类更新情况 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
6、饭菜的味道怎样 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
7、饭菜量是否够吃 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
8、就餐的环境卫生 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
9、服务人员的服务态度 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
10、服务人员个人卫生 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
11、食堂饭菜价格 A 很满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意	
12、你对食堂有何建议？	