第四章 采购需求

项目属性：服务类项目。

本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：餐饮业。

本项目不接受进口产品。

**一、项目概况**

1.项目名称：淮海路实验学校2025-2026餐饮服务采购项目

2.合同履行期限：服务期限1年。

3.最高限价：师生伙食收入的18%。

4.付款方式：

**预付款：合同金额的10%，合同签订后按规定支付；**

**进度款：按月支付。（采购人将根据当月伙食费总额扣除考核检查罚款）**

注：在签订合同时，供应商明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购人可不适用预付规定。

5.质量要求：应符合餐饮服务行业相关标准及业主要求。

**二、服务要求**

采购的主要内容为在校师生食堂就餐服务，就餐师生总人数约4000人，其中初中部学生数约2900人，小学部学生数约1100人，住校生约600人，教职工约250人，预计2025-2025学年度学生在校就餐天数约185天，结合我校实际情况，三餐需用工人员分别为：

早餐：不少于4人；

中餐：不少于32人；

晚餐：不少于26人。

其中：

项目经理1人：年龄不超过45 周岁，能科学制定食谱，精确测算每餐食材采购数量，能熟练操作电脑，有较强的组织协调能力，主要负责人员的管理、监督、培训、考核和协调工作。

厨师不低于2 人：年龄不超过50周岁，业务熟练，有学校食堂工作经历，具备厨师资质。

面点师不低于1人：年龄不超过50周岁，能熟练制作各种面点。

其余食堂操作人员年龄不超过55周岁。

**注：所有食堂工作人员上岗前须持有身份证、卫生主管部门核发的健康证明。**

**三、服务管理要求**

★1、中标方项目经理不得随意更换，如需更换需经招标人同意，否则取消中标资格。**（提供承诺函，格式自拟）**

★2、中标方中标后不得委托第三方含分公司进行该项目经营管理，违者取消中标资格。**（提供承诺函，格式自拟）**

3、中标方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等国家有关法律法规和条例，遵守校方规章制度，按照食品卫生和安全的要求，服从和配合省、市、校方其它各级的管理、指导和监督，对存在的问题，应及时整改，并接受处罚。

4、中标方应树立为全校师生服务的思想，体现食堂的公益性，坚持服务育人。食堂楼层及窗口不得转租，中标方负责食堂工人伙食费，标准与师生相同，当月生活费用在月底前由中标方打入学校伙食账户。

5、中标方应安装指纹考勤机并提供三餐服务人员名单，服务人员每少1人次，罚款5000元。如调整服务人员须提前报备。

6、本次公开招标的食堂采取劳务委托服务模式，合同期限为1年。

★ 7、中标方需购买符合规定的食品安全责任险。**（提供承诺函，格式自拟）**

8、校方相关部门每天将采取现场检查、满意度调查、定期考评等方式对中标方进行考核，发现违规加工操作将进行现场处罚，并从本月劳务费中扣除。发现学生举报家长投诉，视情节轻重，每次给予500元及以上处罚。

9、除校方提供现有的设施设备外，其它经营所需的环境改造、设施设备、用具及维修等费用由中标方汇报校方解决，因中标方原因造成的破坏，所产生的维修费用由中标方承担。

10、食品原料及辅料由招标方统一采购。

★ 11、中标方需建立预防食物中毒、消防安全事故、生产安全事故等意外情况的紧急处理预案。一切安全事故的法律责任、经济赔偿均由中标方承担。中标方需为服务人员投保团体人身意外伤害保险**（提供缴纳团体人身意外伤害保险承诺函，格式自拟）**，若合同期内连续二次发生此类责任事故，校方有权无责终止合同。

12、中标方的用工必须符合国家法律法规要求，自行招聘食堂工作人员，如发生用工纠纷，中标方自行负责解决。

13、中标方负责食堂的消防安全工作，服从校方职能部门的统一管理，保证消防设施设备的完好，确保消防安全无事故。

14、中标方要协助甲方确保每个月经营不能出现亏损。

15、中标方要按校方要求提前进校做好交接、熟悉业务等工作。

16、中标方每个月结算劳务时需要提供中标公司的正规发票。考勤记录随发票一同纳入伙食账册。

**四、服务形式**

实行劳务承包。甲方提供经营场所、经营性原料、设施设备，乙方提供劳动者、管理人员、先进的餐饮服务和安全保障等。

**五、服务费结算**

**预付款：合同金额的10%，合同签订后按规定支付；**

**进度款：按月支付。（采购人将根据当月伙食费总额扣除考核检查罚款）**

**注：在签订合同时，中标人明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的金额，采购人可不适用预付款规定。**

**六、经营方案**

1、整体经营思路。餐饮企业的经营理念：以服务师生为核心，以安全、实惠、健康、营养、卫生、美味为基本原则；经营目标：以安全环保、品优价廉、优质服务、创新和谐为目标，实现师生的满意度；运营战略：一流的出品服务方案，一流的经营管理团队。

2、菜品布局。菜品布局应从菜品结构多样化、经营品种特色化进行合理搭配。菜品出品的原则保证一日三餐正点、足量、优质供应，菜肴做到品种多样。

3、食品安全管理措施要求。中标方与校方签定安全责任状，按食品卫生法、产品质量法和校方的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全；建立经营者内控体系，配备专职的食品安全质量监督员，食品安全责任落实到人；建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题及时向校方报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

4、生产安全管理措施要求。建立食堂安全生产管理网络；制订完备的安全生产管理制度，如餐厅消防安全制度、餐厅厨房用气安全管理制度、餐厅厨房用电安全管理制度、餐厅厨房机械操作安全管理规范、突发事件应急处理预案等，并有具体的落实措施。

5、卫生安全管理措施要求。建立食堂卫生安全管理网络；配备专职的食堂卫生安全管理员；食堂建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂加工操作间及食堂原材料存放间，严防投毒事件的发生；建立食物中毒或食源性疾患等突发的应急处置机制；实行食堂内外环境“三包”，做好“三防”工作；做好食堂内部与食品卫生相关的各项工作，如食堂内部的整体布局，操作间、餐具的清洗消毒、食品贮存、食品加工等要求；工作人员均持健康证上岗。

6、日常管理规范要求。严格按照ISO9001质量管理标准、“7S”现场处置等现代化手段进行管理，形成食堂“五化一体”和“三统一”的餐饮标准化管理体系，即“采购管理信息化、基础管理规范化、现场管理精细化、加工过程标准化、监督考核智能化”和“统一采购、统一核算、统一管理”。

7、管理团队要求。管理团队人员配备及结构合理；人员聘用符合《中华人民共和国劳动法》及其它法律、法规要求，符合校方用工的基本条件。

8、运营具体方案。中标方必须全力配合校方后勤的管理，落实校方关于食堂管理的各项规章制度，积极配合校方做好食堂的全面检查及食堂的卫生安全工作监督，配合校方做好抽查、评价服务品种的质量，维护学生的就餐秩序等管理工作。具体落实以下几项具体计划：

（1）培训计划；

（2）合理就餐安排计划；

（3）菜品创新美食计划；

（4）原料加工、制作方案；

（5）质量管理机制及应急响应措施；

（6）管理承诺。