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：其他未列明行业。

**一、项目基本情况**

1、项目名称：如皋泗阳北京路实验学校2025-2027年度餐饮劳务采购项目

2、最高限价：480万元

**3、合同履行期限及地点**

合同履行期限：2年。

服务地点：位于泗阳县洪泽湖大道与北京东路交汇处。

**4、付款方式**

合同签订且在收到供应商发票后10个工作日内日内，支付合同价款的10%作为预付款；90%劳务费平均按月结算，下月初结算发放。

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，采购人可不适用前述规定。

5、服务质量：合格。

6、验收标准：符合国家或行业现行规范、标准规定，并满足招标文件要求。

**二、服务要求**

（一）、服务管理要求

★1、服务内容：为学校提供一日三餐劳务，早餐就餐人数约700人左右，中餐就餐人数约8000人左右，晚餐就餐人数约3000人左右，用工比列1：80，每年按照10个月计算，按月支付的劳务费按实际用工人数结算。

2、乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《校方食堂与学生集体用餐卫生管理规定》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。

3、乙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。依法独立承担法律经济责任。

4、本次公开招标的食堂采取劳务委托服务模式，合同期限为2年。该合同期满前，校方组织相关部门对其进行考核，师生满意率年度平均不低于80%，环境和设备完好率不低于90%（考核细则另订）。

5、乙方需购买赔付额不低于200万元的食品安全责任险。

6、校方相关部门每月将采取现场检查、满意度调查、定期考评等方式对乙方进行考核，考核结果作为结算依据。满意度低于80%，每低一个点处罚500元。

7、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乙方汇报校方解决，因乙方原因造成的破坏，所产生的维修费用由乙方承担。

8、乙方所用的食品原辅料必须由校方统一采购。

9、乙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、经济赔偿均由乙方承担（提供承诺书）。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。

10、乙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，乙方自行负责解决。

11、乙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。

12、乙方要按校方要求提前进校做好交接、熟悉业务等工作。

13、乙方每个月结算劳务时需要提供中标公司的正规发票。

14、乙方服务团队实际在校就餐人员按学校标准缴纳伙食费。

15、乙方服务团队需购买团体人身意外险。

四、承包形式

实行劳务承包。甲方提供经营场所、设施设备、经营性原料、用于甲方的低值易耗品。乙方提供劳动者、管理人员、先进的餐饮服务和安全保障。

五、承包费结算

1、按中标价全年出工195天（以实际上班天数为准）计算劳务费，平均每天劳务费为：中标价/195天。按当月实际出工天数和具体服务师生数核算当月劳务费，由乙方开票甲方按月支付。

2、特殊情况，双方友好协商解决。如节假日加班，甲方酌情支付加班费用，不超过中标价核算的日工资标准；实际就餐人数变动时，按比例支付劳务费用。

2、用工人数按照实际就餐人数和用工比例核算。

3、实际劳务费用按照实际就餐人数、天数计算。

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。乙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“四统一”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、统一定价、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；从业人员各类证书齐全。

8、运营具体方案。乙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。

四、服务质量：合格。

五、合同履约期限：二年

六、验收标准：符合国家或行业现行规范、标准规定，并满足招标文件要求。

七、付款方式：

合同签订且在收到供应商发票后10个工作日内日内，支付合同价款的10%作为预付款；90%劳务费平均按月结算，下月初结算发放。

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。