

永州市政府采购文件

采购项目名称：永州市第一中学2026年食堂劳务外包采购项目
采购人：永州市第一中学
采购方式：竞争性磋商
采购代理机构：中技建设咨询有限公司
委托代理编号：HNZJC2026-FW(YZ)-022
代理费收取方式：采购人支付代理费（按固定费用收取）
代理费支付标准：固定金额8,000元
专家评审费收取方式：专家评审费由 中标/成交供应商 支付
采购计划编号：YZDYZX202601
采购项目预算：1,350,000元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2026年04月30日

采购人签章：
永州市第一中学

需求编制人签章：
蔡红

编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库〔2007〕119号）
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）
关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15号）
其他政府采购法律法规及政策

编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：

- （一）就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
- （二）设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
- （三）采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
- （四）以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
- （五）对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
- （六）限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
- （七）非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
- （八）以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。

采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。

采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。

采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

（一）采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品（必要时需设置同品牌淘汰策略）、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。

- （二）采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
- （三）采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
- （四）采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
- （五）采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
- （六）采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
- （七）采购标的的验收标准；
- （八）采购标的的其他技术、服务等要求。

第一章 项目分包

项目简述（本项目不专门面向中小企业采购）：

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	采购金额（元）	评审方法
1	第一包	1,350,000	综合评分法

磋商文件获取方式、时间：

获取时间：详见采购公告

获取方式： 下载投标工具,安装后联网获取

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：1,350,000元

包概述：永州市第一中学2026年食堂劳务外包采购项目				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：无
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：20分钟		
本包所属行业：餐饮业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
<p>特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。</p> <p>根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第十九条规定：磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。本次评标将有供应商磋商环节，请各供应商一直在开标室中保持在线状态，进入供应商磋商环节后磋商小组将分别与各供应商进行磋商对话；因供应商原因导致未能进行磋商的，由供应商自行承担责任。</p>				
本包基本资格要求	本包基本资格证明材料上传要求			
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>	<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>			

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	单价（元）	数量	小计（元）	采购品目	
1	永州市第一中学 2026年 食堂 劳务外包 采购项目	年	1,350,000	1	1,350,000	C22040000-餐饮服务	
		子服务编号	子服务名	子服务内容			
		1.1	永州市第一中学 2026年 食堂 劳务外包 采购项目	<p>一、项目概述</p> <p>1. 项目名称：永州市第一中学食堂劳务外包采购项目；</p> <p>2. 最高限价：人民币1350000.00元/年（费用组成：1、管理服务费、税费等；2. 固定费用，包含员工的工资、保险、福利等费用）；</p> <p>3. 服务期限：本项目服务期限采用1+1模式，即一年服务期结束后，采购人对供应商进行考核，考核通过的则续签第二年合同。</p> <p>4. 服务地点：永州市第一中学内食堂。</p> <p>二、服务内容</p> <p>负责食堂的运营管理（含厨房早、中、晚餐的制作、就餐服务、餐具的清洗与消毒，餐厅、包厢、厨房卫生打扫，各种菜品的清洗、切配等）。</p> <p>三、服务范围</p> <p>1、正常学习期间的食堂所有劳务项目及管理，包括营养餐谱建设、食材粗、精加工、留样、打餐服务、卫生工作及食堂所有相关的台账记录（台账包括：晨午检记录、留样记录、消毒记录、日常值班记录、会议记录、培训记录及协助完成进货台账记录等）。</p> <p>2、食堂工作人员的培训、管理、工作安排、工资福利的发放及合同的签订。</p> <p>3、具体工作要求：</p>			

(1) 每日工作

- 1) 按照学校规定做好早、中、晚三餐。
- 2) 食材处理：对每日所需的食材，按照食品安全规定对荤素食材分开处理分类按规章制度存放。
- 3) 餐具处理：按照食品安全规定对餐具进行清洗消毒保洁。
- 4) 按照食品安全规定做好操作、加工、清洗区域的卫生消毒工作。
- 5) 做好食品留样等常规性工作。
- 6) 做好储藏室的卫生和食材保管。
- 7) 按照垃圾分类要求做好垃圾清运工作。

(2) 每周工作

- 1) 食堂菜谱建设及制作。
- 2) 对储藏室进行清理、整理，保证储藏室卫生整洁。
- 3) 对蒸饭柜、冰箱冰柜进行清洗消毒。

(3) 每月工作

对操作间门窗进行一次大扫除。

(4) 每期工作

期末对食堂物资进行一次盘点，对损坏、老旧物资进行登记上报。

(5) 其他不定期的工作：根据学校主管部门工作需要，进行相关指派工作。

★四、人力资源配备及要求

序号	岗位名称	最低人员安排	预算工资标准	职责
1	主厨	2	4800.00	负责菜品烹饪。主持厨房的日常事务工作，合理调配工作

					，协助打餐、早餐白案。
2	副厨岗位	3	4600.00		负责菜品烹饪，协助主持厨房的日日常事务工作、协助打餐、早餐白案。
3	切配组长	2	3600.00		原材料切配及安排其他组员的工作、协助打餐。
4	切配员	13	3000.00		原材料清洗、切配、协助打餐。
5	蒸饭（含仓管）	2	2500.00		负责食堂所有蒸煮工作和蒸煮间整体管理、给学生打餐、负责餐厅卫生、垃圾处理、原材料清洗、餐具回收清洗、食堂保洁等。
合计		22			
<p>★2、为严格执行国家劳动法和确保服务质量，保障派驻员工的工资、双休日加班费、社保待遇，根据国家劳动法和永州市最新相关文件之规定，投标人在费用测算中要满足以下条件：</p> <p>（1）员工基本工资：所聘用人员工资原则上参考上述预算工资标准发放。</p> <p>（2）社会保险费：按照湖南省人力资源和社会保障厅公布的《关于2025年度养老保险、工伤保险、失业保险缴费和待遇计发等有关问题的通知》、湖南省医疗保障局公布的《关于确定2024年度全省职工医疗保险和生育保险月缴费基数值的通知》为所有员工购买社保（如人社部门有最新的文件出台，须按最新的文件标准购买社保）。</p> <p>（3）双休日加班费：全体人员，1天/人/月，以最低工资标准（2025年永州市最低工资标准通知（永人社发（（2025）12号））为基数，按照劳动法第四十四条的规定核算。</p> <p>2.用工人员男性不超过60周岁，女性不超过55周岁。</p>					

五、费用构成及结算

★1. 费用构成：完成合同所需的所有费用，具体包括：员工工资、员工社会保险、双休日加班费、绩效工资（按200元/月/人计取，作为可调配资金，根据实际情况确定是否使用）、管理费（每人每月不超过100元）、利润和税费，其中员工工资、社会保险、双休日加班费、绩效工资为外包管理单位固定费用，为不可竞争费用，合同期内相关费用如遇政府政策性调整，相关费用按政策调整。

2. 结算标准：

（1）每月按实际用工人数结算，若当月实际用工人数减少，则外包管理单位的管理费相应进行调整，据实结算。

（2）结算周期：甲方每月底核算并凭乙方的增值发票付款，乙方次月15日前发放给员工。

六、服务标准和要求

遵循《学校食品安全与营养健康管理规定》《湖南省中小学校食堂管理办法》和我校食堂管理系列制度（附后）等相关规定。具体服务标准和要求如下：

1) 委派人员由甲方负责管理，服从甲方的安排，遵守规章制度；不得组织或参与违反法律纪律的活动；

2) 委派人员要厉行节约，不浪费水、电、气、食物等，不损坏有关设施设备及物品。做到人走关灯关水关电关气，不运行的设备切断电源。

3) 委派人员必须身体健康，无传染病，持证上岗。

4) 中标人应加强对人员的安全教育，严格管理，遵守国家法律法规。由于中标人人员的故意或过失引起的安全事故，包括但不限于人员伤亡、财产损失、劳动争议、行政处罚等由中标人自行负责，与学校无关，学校概不承担任何责任。由于中标人管理疏忽或工作不当造成的中标人以外的第三人人身及财产损害的，中标人应对此负全部责任。

七、其他要求

1、采购人原聘用的人员，中标人须优先留用。

★2、若采购人生产经营发生重大变化或其他特殊情况，需长期缩短或调整工作时间、减少供应商外包服务人员等情况，采购人有义务提前30天书面通知供应商，以便供应商妥善安排外包服务人员的工作调整或安置。采购人无需承担因缩短或调整工作时间、减少供应商外包服务人员等而产生的任何费用，包括但不限于人员安置、补偿或其他相关费用，供应商应自行承担由此产生的全部责任和成本。

★3、当劳务服务人员发生伤亡等事故或劳动争议、诉讼时，由供应商负责出面处理，如仲裁裁决、法院判决、协商由采购人承担责任的，供应商可向采购人追偿。服务人员发生工伤时，双方均应第一时间履行救助义务，及时将伤者送往救治医院。供应商应依据《工伤保险条例》等相关法律法规为劳务人员办理工伤保险待遇，超出保险报销标准外的费用由供应商自行承担。

4、报价说明：此报价涵盖供应商为完成采购文件所规定的采购范围内的所有服务工作内容所发生的各项费用，这些费用包括但不限于人员费用、相关服务的费用、招聘费用、工资、国家政策法规规定的社保费用、双休日加班费、管理费用、培训费用、利润、杂费、税费以及其他可能产生的所有费用。此外，报价中还考虑到服务项目的规模、性质、服务期间的市场风险和国家政策性调整风险费用等。如果在实际执行过程中所需人员数量有所变动，费用也将依据实际情况进行相应调整。供应商一旦中标，在项目实施过程中如出现任何遗漏或额外需求，供应商需免费提供，采购人不再支付任何额外费用。

5、凡在服务期内发生重大食品安全事故的，采购人有权终止采购人服务合同，中标人将自行承担一切经济损失和法律责任。

6、中标人应建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和

各项台账。应标时提交管理组织架构图、岗位设置和人员分配表、岗位职责、岗位工作标准和流程、安全管理制度（食品安全、现场安全）、卫生管理制度、应急管理制度和应急预案、员工考勤和休假制度、人员更换和调整制度等。

7、投标人在投标前，如需踏勘现场，有关费用和风险自担。

注：投标人需对上述作出承诺或说明。

附件：

《永州市第一中学食堂工作标准》

（一）食堂工作人员“五病”调离

1、新参加工作和临时参加工作的委派人员必须进行预防性健康体检和卫生知识培训，培训合格并取得健康体检证明后方可上岗。

2、被委派人员必须按规定定期进行健康检查。

3、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓性、渗出性或接触性皮肤病患者必须立即调离直接为顾客服务的工作，治愈后方可恢复从事原工作。

4、调离人员健康情况必须全程监护，了解病情状况。

5、被委派人员如患有或发现患这类疾病的必须及时向学校后勤办公室报告，后勤主要负责人同时应向学校领导、卫生行政部门及时通报委派人员调离人员基本情况。

6、建立健全委派人员调离人员健康档案，调离人员要有《职业禁忌人员调离通知书》和《调离回执》存档。

7、对所属委派人员健康管理做到专人负责，统筹管理，五病调离率达到100%。

（二）粗加工管理

1、粗加工必须在粗加工间内进行，工具、容器要专用。

2、加工前要先认真检查待加工的食品及其食品原料，发现有腐败变质迹象或者其他器官性状异常的，不得加工和使用。

3、各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品应在专用水池清洗，禽蛋在使用前应将外壳洗净，必要时应进行消毒处理。

4、清洗后的食品应保持清洁，放在清洁的容器内，并放置于专用货架（台面），不得直接置于地面，以防食品污染。

5、切配好的食品应按照加工操作流程，在规定时间内使用。

6、易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

7、加工场所垃圾要及时清理，不得随意乱扔或堆积，要设专用箱（桶）并加盖。

8、要保持加工场所卫生整洁。

（三）烹调加工管理

1、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

2、不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

3、食品必须充分加热，烧熟煮透，防止里生外熟，加工时食品中心温度应不低于70℃。

4、烹调后的食品要保洁存放，不得与半成品、原料混放。

5、剩饭菜应冷却后冷藏存放，外购熟食品应回锅充分加热后供应。

6、烹调出菜流程合理，无交叉污染，生熟食品应分台或分层放置，生熟容器有明显标记，不得混用混放，用后洗净消毒，定位保洁存放。

7、盛装调料的容器要保持清洁卫生，调料内无异物、无油垢，并定期消毒。

8、烹调过程中应保持操作台面清洁。

9、不用炒菜勺尝味，不用抹布擦拭碗碟。

10、每周制定食谱，每餐注意调整花样。

（四）餐饮具清洗消毒管理

1、洗刷消毒餐饮具应在指定的区域内进行，做到污进洁出。

2、餐饮具清洗消毒的工序应合理，严格一刷、二洗、三过、四消毒、五保洁的顺序操作。

3、采用手工方法清洗的应按以下步骤进行：

(1) 刮掉沾在餐饮具表面上的大部分食物残渣、污垢。

(2) 用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面。

(3) 最后用清水冲去残留的洗涤剂。

4、餐饮具消毒严格按以下要求操作：

(1) 煮沸消毒：消毒时把物品全部浸泡在水里，保持温度100℃，作用10分钟以上。

(2) 蒸汽消毒：把餐饮具放入蒸汽柜内，密封好蒸汽柜，保持温度100℃，作用10分钟以上。

(3) 红外线消毒：一般控制温度120℃，作用15~20分钟。

(4) 自动洗碗机消毒：一般水温控制85℃，冲洗消毒时间在40秒以上。

(5) 含氯制剂消毒：有效氯浓度为250mg/L，作用5分钟以上。被消毒餐饮具、工具必须全部浸没在消毒液中。化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的消毒剂残留。

(6) 餐饮具消毒后应无污垢、无油腻、无食物残渣、无异味。

5、保洁方法

(1) 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

(2) 消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。保洁柜应定期清洗，保持卫生。保洁柜内不得将餐饮具与其他物品混放，不准放入私人物品，防止交叉污染，并做好防蝇、防蟑螂、防鼠、防尘等措施。

(五) 委派人员体检、培训及个人卫生管理

1、委派人员体检

(1) 食品从业人员每年应当进行健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

(2) 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2、委派人员培训

应对新参加工作及临时参加工作的委派人员进行卫生知识培训，合格后方能上岗；在职委派人员应定期进行卫生培训，培训情况应记录。

3、委派人员个人卫生

(1) 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物。

- (2) 操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口的食品时，手部还应进行消毒。
- (3) 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：开始工作前、处理食物前、上厕所后、处理生食物后、处理弄污的设备或饮食用具后；咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；处理动物或废物后；触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。洗手时，应先用洗手液洗干净，再用流动水冲洗。
- (4) 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专项工作衣帽从事与专项内操作无关的工作。不得穿工作服如厕。
- (5) 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。
- (6) 食品处理区内不得有抽烟、饮食、随地吐痰及其他可能污染食品的行为。
- (7) 进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。
- (六) 厨房卫生管理
- 1、委派人员必须穿戴工作服上岗，厨师应穿厨师服，戴口罩、厨师帽，食堂服务人员进行洗、切、配菜等材料加工操作时应佩戴口罩、手套。
 - 2、厨房分烹饪区域和加工区域。
 - 3、烹饪加工所用原料应保持新鲜、无异味，冷冻食品应在室温下彻底融解。严禁使用不新鲜、死因不明、腐败变质的肉类及腐烂的蔬菜、瓜果。
 - 4、食品原料加工必须分类、分池、分台操作，分容器存放，并标识明显，不能直接着地存放。
 - 5、粗加工好的禽畜类必须无血、无毛、无污物、无异味，水产品要除净内脏和外表。
 - 6、食品原料须在加工区域进行加工，洗净沥干水分后再送入烹调区域。
 - 7、烹饪区域应保持通风卫生，台面洁净。排烟油设备运转良好，定期清洗。
 - 8、食物加热彻底，中心温度应达70℃。
 - 9、生熟分放，加工用的容器和用具应标上生、熟标记，严防交叉使用。
 - 10、反复使用的食品油要注意经常补充新油，并定期滤除油渣。
 - 11、厉行节约，饭菜份量应适宜，尽量不剩少剩。妥善保存剩余饭菜，再次食用前必须彻底加热，不可掺入新的热食品中。固定专人煮饭以保证

饭的质量、份量。

12、烹饪加工结束后及时清理厨房卫生，地面、台面、工具及用具要清扫、清洁干净，并将产生的废弃物或垃圾装入垃圾箱当日清除。

13、不得面对食品打喷嚏、咳嗽及做其他影响食品卫生的行为，不得直接抓取直接入口食品或用勺直接品尝食品。加工操作食品的工用具，用后不得随处乱放。

14、定期清洗抽油烟机，抽油机及管道表面无油污、无灰尘。

15、冰箱、消毒柜等厨房设施设备无油污、无灰尘。

16、门窗无积尘、天花板无蜘蛛网。

（七）餐厅卫生管理

1、餐厅应当保持整洁，无苍蝇、无灰尘，在餐具摆台后或有顾客就餐时不得清扫地面。

2、餐厅由食堂服务员每日早晚打扫，每餐毕后及时清理，确保地面桌椅干爽卫生，无油渍、残渣。

3、餐具应干净无破损，使用前已洗涤消毒。

4、顾客用餐离去后及时回收的餐具、摆台超过当次就餐时间后未使用的餐具，应立即清洗消毒，不得隔餐、隔夜。

5、清洗、消毒餐饮具时，应按去残渣、油污和其他污染物→食用洗涤剂洗刷→清水冲净→放入消毒柜消毒的程序进行操作。

6、消毒后的餐具置于餐厅的保洁柜内存放，客人用餐自取，应随手关闭柜门，防止二次污染。对保洁柜要定期清洗。

7、用餐后清理的残渣、垃圾及时放入带盖垃圾箱当日清除。

8、供顾客自取的调味料，应当符合相应食品安全要求。

9、发现或被顾客告知所提供的食品确有感光性状或可疑变质时，餐厅服务员应立即撤换该食品，并告知备餐人员立即检查同类食品，确保食品卫生。

10、定期清理检查供应的食品，防止过期或变质的食品售出。

附件二

学校食堂工作人员“十不准”

一、不准未取得有效健康证明的人员从事接触直接入口食品的工作。

二、不准采购使用国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂、有毒有害物质

			<p>及过期、变质、感官性状异常等不符合食品安全标准的食品原料和食品相关产品。</p> <p>三、不准加工法律法规禁止生产经营的食品，不准加工过程中有法律、法规禁止的行为。</p> <p>四、不准未穿戴清洁的工作衣帽、口罩和未清洁手部就从事食品加工。</p> <p>五、不准在食品处理区内从事可能污染食品的活动或在食品处理区外从事食品加工及餐用具清洗消毒活动。</p> <p>六、不准生熟混放、工具混用。</p> <p>七、不准将个人物品与食品、餐饮具混放。</p> <p>八、不准使用未经清洗消毒或消毒不彻底的餐饮具和容器。</p> <p>九、不准违反法律、法规、规章的要求处置餐厨废弃物。</p> <p>十、不准瞒报、谎报、缓报食品安全事故，隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或有关证据。</p>
--	--	--	---

本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
1	永州市第一中学 2026年食堂劳务外包采购项目	1.1	永州市第一中学 2026年食堂劳务外包采购项目	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	合同	商务	<p style="text-align: center;">第一节 合同协议</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>(1) 采购项目名称：</p> <p>(2) 采购计划编号：</p>

(3) 项目内容:

承包范围: 项目经理: 。

2. 合同金额

(1) 合同金额小写:

大写:

(2) 具体标的见附件。

(3) 合同价格形式: 。

3. 履行合同的时间、地点及方式

起始日期: 年 月 日, 完成日期: 年 月 日。总日历天数: 天。

地点:

方式:

4. 付款:

1、 。

5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决, 协商解决不成, 则通过以下途径之一解决纠纷:

提请仲裁 向甲方所在地人民法院提起诉讼

6. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件, 如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义, 应按以下顺序解释:

(1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议

(2) 成交通知书

(3) 响应文件

(4) 政府采购合同格式条款及其附件

(5) 专用合同条款

(6) 通用合同条款 (如果有)

(7) 标准、规范及有关技术文件, 图纸, 已标价工程量清单或预算书 (如果有)

(8) 其他合同文件。

7. 合同生效

本合同自 生效。

8. 合同份数

本合同一式 份，采购人执 份，供应商执 份，均具有同等法律效力。

合同订立时间： 年 月 日

合同订立地点：

注：本协议书仅供参考，合同双方可按照相关规定另行约定。

第二节 采购合同通用条款

(服务类政府采购合同格式文本省级以上政府部门或行业组织有标准或示范文本的，应
按照其文本确定合同格式。没有文本的，按照《中华人民共和国民法典》及采购项目
特点自行拟定特定文本确定合同格式。)

第三节 专用合同条款

条款号	条款名称	编列内容规定
合同通用条款第1.2.5款	项目现场	零陵区，采购人指定地点
合同通用条款第5.1条	履行合同的时间、地点及方式	详见采购需求
合同通用条款第9.2（1）条	质量保证期	详见采购需求
合同通用条款第9.2（3）条	响应时间	详见采购需求
合同通用条款第10.5条	合同价款支付方式和条件	详见采购需求
合同通用条款第16.2条	解决争议的方式	诉讼，在甲方所在地人民法院提起诉讼
合同通用条款第20.1条	合同未尽事项	双方协商解决

2	整体服务方案	技术	详见评分规则
---	--------	----	--------

3	食品安全及卫生保障方案	技术	详见评分规则
4	公司管理制度	技术	详见评分规则
5	项目管理成本与费用	技术	详见评分规则
6	应急预案	技术	详见评分规则
7	企业信誉	商务	详见评分规则
8	人才储备	商务	详见评分规则
9	企业实力	商务	详见评分规则
10	类似业绩	商务	详见评分规则

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	客观分	报价分	20	否	无	【报价】 的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分（超出预算视为无效投标，评审小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，供应商不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效响应处理。）
2	主观分	技术分	12	否	无	【整体服务方案】 的评分规则：投标人依据对本项目现状的了解情况，编制针对本项目的整体服务方案（包括但不限于①整体设想及规划、②管理方式、③管理目标、

						④管理措施、⑤工作计划、⑥组织实施方案等)；方案完整、合理、可行性强的计12分。有缺漏项或与本项目无关的每项扣2分，不全面或描述不清晰的每处扣1分，扣完为止。
3	主观分	技术分	15	否	无	【食品安全及卫生保障方案】的评分规则：投标人根据项目要求提供合理的食品安全及卫生保障方案（包括但不限于1、食品安全管理方案；2、食堂卫生管理方案；3、厨房安全管理方案等。方案完整全面、有具体可行的实施步骤，针对性强、符合项目实际，得15分。有缺漏项或与本项目无关的每项扣5分，不全面或描述不清晰的每处扣2分，扣完为止。
4	主观分	技术分	8	否	无	【公司管理制度】的评分规则：根据投标人提供的公司管理制度（包括但不限于①员工管理、②人事管理、③人员培训、④劳动争议与诉讼等）；管理制度完整、合理、可行性强的计8分。有缺漏项或与本项目无关的每项扣2分，不全面或描述不清晰的每处扣0.5分，扣完为止。
5	主观分	技术分	6	否	无	【项目管理成本与费用】的评分规则：根据供应商提供的项目管理成本及费用构成进行综合评审。管理成本构成合理清晰、费用测算明细考虑全面、人工费测算科学合理且符合项目实际的，得6分；存在缺项、漏项、测算不科学、不合理情形的，每出现一处扣1分，扣完本项分值为止。
6	主观分	技术分	12	否	无	【应急预案】的评分规则：根据投标人提供的应急预案（包括但不限于突发事件处理原则、应急处置队伍、突发事件及异常情况处置措施、消防火灾事件应急措施、意外伤害应急措施等）；应急预案完整、合理、可行性强的，计12分。有缺漏项或与本项目无关的每处扣2分，不全面或描述不清晰的每处扣1分，扣完为止。未提供不计分
7	客观分	商务分	9	是	图片	【企业信誉】的评分规则：投标人近三年（2022年至2024年）纳税信用等级均为A级计9分，两个A级计6分，一个A级计3分，其他不计分。 【企业信誉】的上传证明材料要求：需提供县级以上税务机关出具的纳税信用等级评价结果通知书或官方公示截图，加盖投标人公章，成立时间不足三年的企业，应提供实际存在年度的全部A级证明。
8	客观分	商务分	3	是	图片	【人才储备】的评分规则：投标人具有长期的、多渠道的人才输送途径，每提供一份与合法注册的家政服务企业或培训学校签订的有效《人才输送合作协议》或其他同类合作文件（如劳务合作协议、人力资源保障协议、人员培训合作协议等）计3分，本项最高计3分。 【人才储备】的上传证明材料要求：提供相关合作文件扫描件。
9	客观分	商务分	6	是	图片	【企业实力】的评分规则：本项目拟配备的服务人员，具有中式烹调师证的，每提供一人计3分，本项最高计6分。 【企业实力】的上传证明材料要求：提供人员证书扫描件、身份证复印件及投标单位为其购买近三个月内任意1个月的社保证明材料。
10	客观分	商务分	9	是	图片	【类似业绩】的评分规则：自2023年1月1日以来至投标截止时间止，投标人具有类似食堂劳务外包、劳务派遣类似业绩的，每提供一份计3分，最多计9分。 【类似业绩】的上传证明材料要求：提供合同原件扫描件并加盖投标人公章，否则不计分；

本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例 (或分数)	备注
小型、微型企业 优惠	总报价减免优惠	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）中规定格式的《中小企业声明函（工程、服务）》	10%	服务由小型、微型企业承接，即提供服务的人员为小型、微型企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，享受此优惠；监狱企业、残疾人福利性单位视为小型、微型企业，享受此优惠政策，服务由监狱企业/残疾人福利性单位承接的，需提供监狱企业/残疾人企业声明函。