

永州市政府采购文件

采购项目名称：道县第一中学学生食堂后厨服务项目
采购人：道县第一中学
采购方式：公开招标
采购代理机构：中采联合招标有限公司
委托代理编号：HNZC-2025DX-GK-015
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18,000元
专家评审费收取方式：专家评审费由采购人支付
采购计划编号：永道财采计[2025]00058号
采购项目预期采购金额：0元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2025年09月17日

采购人签章：

道县第一中学

需求编制人签章：

何秀秀

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(本项目完全面向中小企业采购):

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	预期采购金额(元)	评审方法
1	第一包	0	最低评标价法
2	第二包	0	最低评标价法

招标文件获取方式、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

项目对应的采购意向

意向项目名	涉及的预算金额（元）	采购内容概况	预期采购时间
道县第一中学学生食堂后厨服务项目	3,000,000	根据县教育局学校食堂管理相关文件，按照1:100的用工比例购买食堂后厨服务，包括食堂用工、员工培训管理、水电开销、日常简单维修等	2025-04

第二章 项目采购需求

包名：第一包 预期采购金额：0元

包概述：第一、第四食堂后厨服务				
评标方法：最低评标价法	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：是
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：成交金额的10%
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：供应商不需要二次报价		
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			
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。				
本包付款约定	1	100%	学校按照师生在规定的食堂消费总金额的中标比例付给中标人作为食堂后厨服务费，其中扣除中标人所产生的相关费用，中标人开具税务发票到学校财务室结算，每月结算一次。	
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
1. 具有独立承担民事责任的能力。 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。 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）。 4. 法律、行政法规规定的其他条件。 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。		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。 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）。 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。 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。 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。		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
本包专门面向中小企业采购，指服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业		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）》，加盖公章，使用投标客户端时可自行下载模板。		

，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/残疾人福利性单位声明函。	
具有市场监督管理部门颁发的《食品经营许可证》	提供相应证明材料并加盖投标人公章。

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	折扣(%)	数量	小计（元）	采购品目
1	道县第一中学生食堂后厨服务项目（标段一：第一、四食堂）	年	15	1	/	C22040000-餐饮服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
		一	项目概况	1. 概况：为严格落实国家、省、市文件精神，依法依规进行学校食堂管理，提高学校食堂服务水平，依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会》三部委第45号令，市场监管总局办公厅、教育部办公厅、国家卫生健康委办公厅、公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见，湖南省教育厅湘教发[2024]41号《湖南省中小学学生食堂管理办法》，我校拟将学校食堂后厨服务面向社会公开招标。 2. 服务范围：第一食堂、第四食堂。 3. 报价说明：本包预估金额1500000.00元，学校按照学生在规定的食堂消费总金额的中标比例（投标人报价最高限价比例为15%，超过最高限价视为无效投标）付给中标人作为食堂后厨服务费，学校不保证就餐人数，请各投标人自行斟酌报价比例。 4. 投标说明：标段一，标段二允许多个投标人投标，各投标人只能中其中一个标段，按先后顺序确定第一中标候选人资格（标段一的第一中标候选人不能成为标段二的第一中标候选人）。		
		二	服务内容	1、提供学生早餐、午餐、晚餐等加工、出品、售卖、服务和厨杂等工作。 2、提供食堂日常管理服务，参与制定食堂服务规章制度；负责食堂工作人员的配备、分工，并建立岗位责任制，负责食堂的安全生产和环境卫生管理。 3、学生食堂后厨劳务费包括：人工费、员工保险费、员工体验费、员工劳保费、员工工伤费等。 4、 餐具消毒费（含学生使用的消毒碗筷）、水费、电费、煤气费及维修费由采购人承担。 5、提供食堂后厨的从业人员不少于 1人/100名就餐学生，其中厨师不得少于5人。 （注：采购人不保证就餐人员，从业人员按实配置，请各投标人酌情报价）		

		三	采购需求及服务要求	1、中标人必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，按湖南省标准化放心食堂要求建立健全食堂各项规章制度并上墙，严格遵守执行；具有完善的后厨服务机构设置，确保各职能部门顺利开展各项工作。 2、中标人要强化人员培训，每季度对员工进行一次培训，要有过程资料，按照标准实施全面质量管理。 3、中标人应确保厨房、餐厅、销售间、贮藏间保持规范、有序、整洁，地面无污水流淌，窗明几净，无油腻、污垢、蚊蝇、老鼠等，油烟机每季度进行专业清洗，同时负责食堂的垃圾清运，做到垃圾及时清理到学校垃圾箱内，维护周边环境，保持卫生状况良好，符合国家、省、市、县相关卫生要求规范。 4、中标人要建立完善的后厨服务规章制度及安全管理制度，包括员工手册、岗位职责、应急及突发事件处理预案制度、培训制度、人事管理制度、薪酬制度、绩效考评制度等（以上所有制度内容需另上报学校备案留存）。 5、若因中标人的操作不当或管理不善，造成食堂资产损坏、丢失、故障以及发生重大事故导致严重财产损失，中标人应负责修复，确保修复到损坏前的正常使用功能，否则应予以赔偿。 6、学校与中标人双方共同于每季度末对食堂固定资产进行一次清点，若发现存在正常损耗之外的资产短少，中标人应予以赔偿，并在与学校清点校产之前赔偿到位。 7、中标人必须保护好食堂所有财产，对学校提供的设备、设施应及时进行保养、维护，延长其使用年限。保养、维护的费用由中标人自行负责。中标人退出经营后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面完好。 8、中标人必须接受学校膳食委员会的监管，膳食委员会每天安排至少三人对食堂后厨服务进行相关食品卫生安全检查。 9、学校建立食堂后厨服务满意度测评制度，每月组织学校领导、工会、教师代表、学生代表对食堂后厨服务进行一次满意度测评并公开测评结果。中标人在经营期间累计两次综合满意度测评低于80%的，则无条件解除合同。 10、中标人所聘工作人员的服装要求统一，工作服（包括衣、帽、口罩）要用白色或浅色布料制作。 11、中标人必须严格按学校作息时间及在学校规定时间内经营出售饭菜；否则每次罚款 200元。 12、中标人在经营中若发生经卫生监督部门认定是后厨服务所造成的食物中毒事故，则学校有权要求中标人立即无条件终止合同，并由中标人承担全部

		责任，并在媒体进行公示。 13、中标人因服务管理不善，一年内受到上级有关部门书面通报批评两次或受处罚一次，学校有权终止合同，中标人自动退出。 14、中标人必须使用环保油或电来煮饭菜，不能用煤、木材煮饭菜，否则按200--500元 /次罚款。 15、为配合上级检查的要求，中标人在经营管理中要配合招标人的要求做好一切与食品 安全方面有关的过程和现场资料。 16、食堂所产生的剩饭剩菜按上级部门规定全部进行无害化处理，中标人不得私自处理和用作其它用处，更不能出现员工私自带走学校的饭菜或食品，违者学校责令劝退并按菜品价格的10倍进行处罚。 17、中标人的拟任项目经理必须住校管理食堂后厨从业人员，每周至少驻校五天，否则每缺勤一天按200元/天罚款。 18、服务期内学校不向中标人承诺保证在校学生规模，也不保证食堂就餐的人数，中标人不得以此向学校提出无理要求。 19、中标人不得以任何理由和借口干涉学校的内部管理。 20、每学期师生在食堂就餐的人数是不确定的，学校不作任何承诺，中标人不得以此向学校提出无理要求。 21、中标人所有员工严格按照餐饮从业人员要求自行招聘，并自行承担一切经济、人身安全和法律等责任。 21、菜品数量：早餐不少于 5 个品种（含粉面类、包点类、粥类、饮品类（牛奶、豆浆 等）、小吃类（如鸡蛋、玉米等）或按采购人要求提供）。中餐不少于 8 个品种（不少于五荤三素或按采购人要求提供）。晚餐不少于 8 个品种（不少于五荤三素或按采购人要求提供）。 22、应确保每日早餐、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，确保学校人员的正常就餐，保证饭菜花色品种及质量，保证满意率在90%以上。 23、严禁使用不符合食品卫生标准的食品及其原材料。 24、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，不得外购。如确需外购，必须经过管理部门的同意。 21、中标供应商须为食堂从业人员购买不少于20万元/人保额的雇主责任险。
	四	服务人员要求 中标人所聘工作人员、从业人员必须持有健康证，提供食堂后厨的从业人员不少于1人/100名就餐学生，其中厨师不得少于5人。 （注：采购人不保证就餐人员，从业人员按实配置，请各投标人酌情报价）

		五	食堂物资的采购	1、学生食堂大宗食材及原辅材料，由县里招标的配送单位组建配送中心统一配送。在配送中心正式运营前，食堂的所有物资由学校负责采购。按照湖南省教育厅湘教发[2024]41号《湖南省中小学学生食堂管理办法》第十二条自营食堂直接成本（即食材及原辅材料成本）不得低于伙食费标准的75%的规定。
		六	食堂后厨服务的内容和服务费的标准与结算	1、食堂后厨服务的内容：中标人对学校购回的食材进行加工、出品、售卖、餐具饮具清洗消毒和厨杂等后厨服务工作，不负责物资的采购。 2、菜品数量：早餐不少于 5 个品种（含粉面类、包点类、粥类、饮品类（牛奶、豆浆 等）、小吃类（如鸡蛋、玉米等）或按采购人要求提供），中餐不少于 8 个品种（不少于五荤三素或按采购人要求提供）。晚餐不少于 8 个品种（不少于五荤三素或按采购人要求提供）。 3、应确保每日早餐、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，确保工作人员的正常就餐，保证饭菜花色品种及质量，保证满意率在90%以上。 4、食堂后厨服务费的标准与结算：学校按照学生在规定的食堂消费总金额的中标比例（投标人报价最高限价比例为15%，超过最高限价视为无效投标）付给中标人作为食堂后厨服务费，其中扣除中标人要支付的费用（如小额维修费，煤气费，罚款等费用），中标人开具税务发票到学校财务室结算，每月结算一次。
		七	服务要求及年限、考核标准	1、服务期限定为 叁 年，合同一年一签，在满足相关要求下方可续签，本次合同期限为2025年10月至2026年10月（包含学生放假期间安排）。具体时间以合同签订为准，如果上级出台新的文件和规定，不允许服务，服务合同终止，学校按中标人实际经营的时间结算。 2、服务期限到期，中标人应及时撤场，食堂所有设备归学校所有，否则扣除履约保证金。 3、续签相关要求 若在服务期限内出现下列情况之一将不予续签。 1) 服务期限内，连续二个月或年度内累计四个月考核结果扣分达到20分以上的。 2) 服务期间内累计两次综合满意度测评低于80%的。 2) 服务期限内采购人发现人员配置不符合要求的情况，出现三次以上的。 3) 服务期满后，满意度评价不合格。 4) 采购人次年项目预算无保障。 4、考核标准 中标人在服务期间出现服务内容未按合同或约定落实的,按项目和次数对照以下标准进行考核扣分。

			1、未按食品贮存要求分开存放生、熟食品的每次扣 5 分。 2、未按动物性食品、植物性食品分池清洗要求的每次扣 5 分。 3、服务人员应节约用水用电，每发现一次浪费水电行为的，扣 5 分。 4、服务人员出现着装、个人卫生问题或未按卫生要求进行服务的每次扣 5 分。 5、未按要求制定相应消防安全管理制度或未安排消防安全责任人的扣 5 分，消防安全责任人未落实消防安全要求的每次扣 5 分。 6、未按要求对人员监督栏、从业人员健康证、就餐大厅检查表、餐具洗消记录的每次扣 5 分。 7、未及时清理就餐大厅餐桌卫生，超过 20 分钟的每次扣 5 分。 8、未按要求对厨房室内外环境、用具以及厨房通风排烟设施进行清洁的每次扣5 分；未对冰箱进行定期清理或未按要求在冰箱内分类存放食物的每次扣 10 分。 9、服务人员在服务过程中从事与服务无关事项或不使用文明用语的每次扣 5 分，服务态度恶劣的每次扣 10 分。 10、未按要求进行台账登记或台账登记不规范的每次扣 5 分，台账登记造假的每次扣 10 分。 11、未对服务人员进行教育培训，服务人员未按要求进行原材料领取查验，加工操作的每次扣 5 分，属采购人组织专项检查过程中发现的每次扣 10 分。 12、未按规定进行食品留样或未按规定做好留样记录的每次扣 10 分。 13、未完成食堂门前卫生“三包”要求，未按要求对厨房内外环境进行消毒或未按要求进行除蚊、蝇、蟑螂、老鼠的每次扣 10 分。 14、未按采购人认可的菜谱提供膳食的每次扣 10 分。 15、食品未清洗干净存有石粒的每次扣 10 分，饭菜出现污泥、毛发、线条、塑料、蟑螂 虫蚁等不合理杂物的每次扣 10 分。 16、未按规定烹饪食物，出现烹饪食物未熟的每次扣 10 分。 17、服务人员未按要求进行卫生体检，无上岗证(健康证)或上岗证过期的每人每次扣 10 分。 18、新鲜的蔬菜未按一洗二浸三烫四炒的顺序操作，未进行除农药残余处理的每次扣 10 分。 19、不按时供应膳食，延期 15 分钟以上的每次扣 10 分，超过 20 分钟的每次扣15 分。
--	--	--	---

			20、服务人员未按采购人要求操作,不服从采购人工作安排的每次扣 10 分,服务过程中出 现徇私舞弊的每次扣 15 分。 21、未按要求对餐具进行定期去渍、定时消毒或未按消毒要求进行消毒操作的每次扣 10 分;提供给就餐人员使用的餐具中出现饭菜残羹、灰尘、毛发、油渍等垃圾物的每次扣 10 分,情况严重的每次扣 15 分。 22、提供腐烂、变质、异味食物的每次扣 15 分。 23、无故浪费原料、成品的除双倍赔偿外,每次扣 20 分。 24、网络、媒体出现反映食堂负面信息经查属实的每条扣 20 分,造成恶劣影响的扣 40 分。 25、出现中标人工作人员未经许可对外泄露采购单位工作秘密的每次扣 20 分,造成恶劣影响的扣 40 分 26、出现中标人利用采购单位场地及设备制作食物向外部销售的每次扣 40 分。 27、发现服务人员私带食品或食品原材料离开食堂范围的每次扣 40 分。 28、如因食品烹饪不当、食材存放不当、器具消毒保洁不到位等原因造成食品安全事故的,扣 40 分。取消中标资格,并赔偿由于事故造成的一切损失。 29、中标人未按合同约定安排足额服务人员的,少 1 人扣 20 分,少 2 人扣30 分,少 3 人扣 40 分,少 4 人及以上的扣 50 分。 注:(1)单月考核扣 20 分,扣除月服务费总额 10%;单月考核扣 21—30 分,扣除月服务费总额 15%;单月考核扣 31—40 分,扣除月服务费总额 20%,单月考核扣 41-50 分,扣除月服务费总额 25%,单月考核扣 50 分以上(不含 50 分),扣除月服务费总额 50%。 (2)连续两月考核结果在 80 分(不含 80 分)以下,采购单位有权终止合同,按比例扣除履约保证金
	八	卡机管理 及伙食费收取	学校负责管理卡机系统并统一收取学生伙食费,每餐定价由学校制定,中标单位不得干涉影响定价。
	九	履约保证金	1、履约保证金金额:壹拾万元整人民币(¥100000.00元);

			2、履约担保形式：转账、支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳。 3、缴纳方式：签订合同时缴纳，如不缴纳则视为虚假应标，并上报有关部门，对采购人 所造成的一切损失由供应商承担。服务期满后按合同约定无息退还履约担保金额。 4、其它：禁止转让或转包。中标人服务期限内退出或转让，视作违约处理，除没收10万 元履约保证金之外，还应扣除当月的后厨服务费，中标人服务期限内违规被处罚和受到 学校处罚的款项应及时向学校缴纳，否则学校将在履约保证金中直接扣除。
		十 服务质量要求	1.1 日常服务要求 1) 服从采购人相关部门的监督及管理。微笑服务，礼貌待人，热情主动，工作责任心强。 2) 统一服装，做到干净、整洁，仪容合格，健康状况良好，无传染疾病。所投服务人员的服装由中标单位自行提供。 3) 按时到岗，不迟到、不早退、工作时间内不得擅自离岗、串岗，做与工作无关事情。 4) 当采购人有上级检查任务、突发事件（如消防、疫情等突发公共事件）、中标人接到通知后应全力配合采购人的工作需要，不得以任何借口推脱，并严格按照相关计划实施。 5) 遵守采购人的保密规定。不得透露采购人有关重要消息和情况，对外不得损害采购人名誉，和采购人工作人员交往不得散布流言蜚语，遵守采购人各项管理制度，落实管理育人、服务育人的要求。 1.2人员基本要求 1) 人员基本要求：要求无违法犯罪前科，身体健康、精神面貌佳，应变能力强，服务态度好，责任心强，品行良好，有主动服务意识； 2) 培训要求：中标人所聘工作人员应经过食品服务的专业培训，掌握基本的食品卫生安全等方面知识； 3) 中标单位在签订合同前，投入的上岗人员必须完全满足招标文件的要求，且通过采购人的审核方为合格上岗人员。 6) 中标人须加强的经营管理，所聘工作人员须接受采购人及相关部门的监督管理，遵守有关规定。中标单位保证投标时所配备的各岗位人员与实际岗位人员一致，管理人员必须持有相应的资格证书或岗位证书，且必须为中标人

			正式聘用的员工，否则采购人有权追究投标人违约责任。 7) 员工食宿：采购人只提供1间管理用房，不提供员工住房，中标人所聘请员工的住宿由中标人自行解决，如在校与学生统一用餐，中标人员伙食由中标人承担，按学校打卡的规定付费，早餐4元/人，中晚餐各5.5元/人，一天共计15元（该费用根据学校用餐收费调整）。 1.3劳动纠纷的处理 1) 中标人所聘工作人员的劳动合同关系与中标人建立，中标人应明确告知所聘工作人员劳务派遣协议的内容，不得拖欠员工工资；中标单位工作人员的住宿及交通问题由中标单位自行解决，中标单位所聘人员享受的待遇和报酬（如工资及各类社会保险）均由中标单位负责支付购买； 2) 中标人所聘工作人员的法律事务管理和劳务纠纷处理、劳动合同管理、工伤和医疗问题及劳动仲裁、法律诉讼等事宜由中标人全面负责。 3) 中标人派驻的所聘工作人员应严格遵守国家的法律法规，不得从事违法犯罪活动。 备注：1、中标人所投的中标服务必须完全满足招标文件实质性条款，如不满足，视为虚假应标作无效投标处理。验收不合格，由此造成采购人的损失由中标人自行承担。 2、人工费、材料费、税金及管理费等费用由投标人承担，采购人不再另行支付其它费用。
	十一	其他要求说明	1. 实施时间及地点 1.1服务期限：服务期限定为 叁 年，合同一年一签，在满足相关要求下方可续签，本次合同期限为2025年10月至2026年10月（包含学生放假期间安排）。具体时间以合同签订为准，如果上级出台新的文件和规定，不允许服务，服务合同终止，学校按中标人实际经营的时间结算。 1.2实施地点：<u>道县第一中学第一、第四食堂</u> 2. 结算方法 2.1付款人：<u>道县第一中学</u>（国库集中支付）。 2.2付款方式：学校按照师生在规定的食堂消费总金额的中标比例付给中标人作为食堂后厨服务费，其中扣除中标人所产生的相关费用，中标人开具税务发票到学校财务室结算，每月结算一次。

		3. 中标人如若发现有提供虚假证明资料，将取消中标人资格。 4. 投标过程中发生的一切费用均由投标人自行承担。 5. 本项目采用费用包干方式服务，投标总报价包括项目所需的设备设施，人员的工资、补贴、食宿、交通、社保、保险，管理费、税费、利润等所有费用。一旦中标，在项目服务实施中发现存在任何遗漏费用，均由中标人自行承担，采购人不再另行支付。 5.1 本项目中标人中标后，项目实施过程中发生的一切意外（包含人员闹事，群众纠纷，经营纠纷等）由中标人自行负责。 5.2因中标人日常服务不到位，不及时发生，影响学生的健康及学校的工作，扣除半个月服务费；因中标人经营不当等原因，发生食品卫生安全等较重情节的，采购人有权中止合同并没收履约保证金，并追究中标人相关责任。 6. 投标人在投标前，自行踏勘现场。有关费用自理，踏勘期间发生的意外自负。
十二	岗位要求	一、餐饮职业经理人（项目经理）： 1、负责食堂运营管理，开展食堂日常运营管理工作，制定并落实相关制度和管 理流程；解决相关过程中的各类问题和突发事件。 2、负责食堂员工管理，调配和管理员工的工作岗位，合理安排员工的工作任务和工作时间。 3、负责食品安全管理，负责制定和执行食品安全管理制度和操作规程，确保食堂的食品安全，整改和报告食品安全事故，保障食堂的运营秩序和学校师生健康安全。 二、主副厨师： 1、主要职责是根据菜谱和食谱进行烹饪，确保食品卫生与口感的合理搭配，岗位需要具备一定的厨艺技巧和知识，同时需要熟悉食品加工流程和卫生标准。 三、中式面点师： 1、每天根据食堂的用餐人数和面点需求，制定合理的食材采购计划。确保所选用的面粉、油脂、馅料等原材料新鲜、无变质、无异味。 2、对食材进行分类存放，严格遵循食品储存的卫生标准和要求，防止交叉污染和过期变质。 3、熟练掌握各种传统面点和新式面点的制作工艺，如馒头、包子饺子、花卷

			、油条、面包、蛋糕等，能够根据不同的季节和节日，推出相应的特色面点。 4、注重面点的营养搭配，合理使用糖、油、盐等调味料，尽量减少食品添加剂的使用，为学校师生提供健康、美味的面点。 四、中式烹调师： 1、食材准备:在烹饪工作开始前，需要根据菜谱和采购人的要求对食材进行清洗、切割，确保食材新鲜卫生，适合烹饪使用。 2、烹饪食物:根据菜谱和要求，在热锅上进行烹饪。这包括烤炒、蒸、煮、烩等方法。烹饪时需要注意时间、温度、火候和材料的搭配，确保食物的口感和营养。 五、食品安全管理师： 1、掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准； 2、具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识； 3、熟悉食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求； 4、其他应当具备的食品安全管理能力 六、厨工等其余服务人员 1、负责各种饮食卫生和安全体系的实施，并严格遵守操作程序的要求，以避免存在的安全隐患。 2、严格按照规定的餐量和准备餐点。 3、严格操作程序，青菜先洗后且，做到无沙、无尘、无杂质，熟食加盖，生熟分开，变质腐烂严禁食用。 4、根据作息时间供应饭菜，并根据季节的要求做好饭菜的保温保暖工作。 5、负责厨具，餐具和厨房环境的日常消毒。 6、负责厨房的清洁和卫生，保持环境整洁有序。 7、按配餐要求定量领用物品，树立节约意识，不浪费。 8、做好个人卫生，及时清洁工作服，修剪指甲，工作时不抽烟，在工作时间内戴工作服和帽子，上厕所后严格用肥皂洗手并定期进行身体检查。 9、做到公私分明，严禁将厨房食品私自外拿。 10、防火防盗，做好安全防范，不出安全事故。 七、厨房保管员
--	--	--	---

				1、负责主副食库的保管工作，当好厨师长的参谋，配合做好厨房的管理工作 2、库存物品存放整齐，分类清楚，无丢失，无浪费。 3、进出仓库的物品必须经过登记,账目准确清晰,所购食物称重后可以放入仓库每月清点库存，及时处理食品的冷藏，并及时建议处理时间过长的食品。
--	--	--	--	---

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	道县第一中学学生食堂后厨服务项目（标段一：第一、四食堂）	一	项目概况	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		二	服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		三	采购需求及服务要求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		四	服务人员要求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		五	食堂物资的采购	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		六	食堂后厨服务的内容和服务费的标准与结算	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		七	服务要求及年限、考核标准	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		八	卡机管理及伙食费收取	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		九	履约保证金	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		十	服务质量要求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		十一	其他要求说明	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		十二	岗位要求	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	服务方案	商务	(一)总体要求（在投标文件中提供相应承诺，格式自拟） 1、供应商根据本项目要求制定相应的服务方案，中标后，须在签订合同前制定本项目的服务方案并提供给采购人审核，经采购人审核同意后实施。方案内容包括以下几方面： （1）项目理解及分析：投标人对项目背景、特点、经营原则、目标及重点、难点及存在的问题进行分析且提供针对其实施性强的服务方案。 （2）后厨服务能力方案：针对本项目食堂后厨服务特点和结合学校实际情况提供经营管理理念方案，方案内容应合理科学，针对性强，措施具体完善，实施性强。 （3）食品安全卫生防疫服务方案：提供食品安全及卫生防疫方案，同时为本项目配备一人及上具有四害消杀技术和公共卫生消毒专业的人员；方案内容应合理科学，针对性强，措施具体完善，实施性强。 （4）管理规章制度：包含人员考核制度，考核制度考虑全面、考核标准细化量化、符合本项目特点；仪容仪表管理制度；服务人员管理制度；关键岗位人员管理制度；人员培训方案。 （5）应急措施：提供本项目的应急保障方案，包括不限于：食物中毒、火灾、停水停电、设备故障、工伤事故、食堂被盗、学校举行大型活动、遇到突发事件时到达时间速度、疫情等突发情况时能有效应对师生的膳食供应；方案的科学性、完整性、合理性，操作性强。 （6）服务人员配置：提供拟投入本项目关键岗位人员不得少于：餐饮职业经理人、主副厨师、中式面点师、中式烹调师≥ 1，食品安全管理师≥ 1，总体服务人员因按招标文件及采购人要求进配置，中标后五个工作日内，签订合同前提供相应人员花名册及人员社保证明或聘请合同，人员不全或未提供视为虚假应标。
2	合同	商务	政府采购合同格式 一、政府采购合同协议书 采购合同编号： 采购人（全称）：_（甲方） 供应商（全称）：_（乙方） 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，双方签订本合同协议书。 1. 项目信息 （1）采购项目名称： （2）采购计划编号：

(3) 项目内容:

承包范围： 道县第一中学第一、四食堂

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:

履约保证金:

1、履约保证金金额：壹拾万元整人民币（¥100000.00元）；

2、履约担保形式：转账、支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳。

3、缴纳方式：签订合同时缴纳，如不缴纳则视为虚假应标，并上报有关部门，对采购人所造成的一切损失由供应商承担。服务期满后按合同约定无息退还履约担保金额。

4、其它：禁止转让或转包。中标人服务 期限内退出或转让，视作违约处理，除没收10万元履约保证金之外，还应扣除当月的后厨 服务费，中标人服务期限内违规被处罚和受到学校处罚的款项应及时向学校缴纳，否则学 校将在履约保证金中直接扣除。

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：

甲 方：（公章） 乙 方：（公章）

法定代表人：_法定代表人：

委托代理人：_委托代理人：

电 话：_电 话：

传 真：_传 真：

开 户 银 行：

帐 号：

二、政府采购合同通用条款

政府采购合同通用条款

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。

			三、政府采购合同专用条款 政府采购合同专用条款 政府采购合同专用条款参照（货物类）专用条款的格式和相关内容，
--	--	--	---

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	服务方案	商务	是	图片	提供相应承诺并加盖投标人公章，承诺格式自拟。
2	合同	商务	否	无	无

包名：第二包 预期采购金额：0元

包概述：第二、第三食堂后厨服务				
评标方法：最低评标价法	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：是
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：成交金额的10%
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：供应商不需要二次报价		
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			
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。				
本包付款约定	1	100%	学校按照师生在规定的食堂消费总金额的中标比例付给中标人作为食堂后厨服务费，其中扣除中标人所产生的相关费用，中标人开具税务发票到学校财务室结算，每月结算一次。	
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
1. 具有独立承担民事责任的能力。 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。 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）。 4. 法律、行政法规规定的其他条件。 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。		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。 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）。 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。 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。 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。		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
本包专门面向中小企业采购，指服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，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/残疾人福利性单位声明函。		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）》，加盖公章，使用投标客户端时可自行下载模板。		
具有市场监督管理部门颁发的《食品经营许可证》		提供相应证明材料并加盖投标人公章。		

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	折扣(%)	数量	小计（元）	采购品目
1	道县第一中学生食堂后厨服务项目（标段二：第二、三食堂）	年	15	1	/	C22040000-餐饮服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
		一	项目概况	1. 概况：为严格落实国家、省、市文件精神，依法依规进行学校食堂管理，提高学校食堂服务水平，依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会》三部委第45号令，市场监管总局办公厅、教育部办公厅、国家卫生健康委办公厅、公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见，湖南省教育厅湘教发[2024]41号《湖南省中小学学生食堂管理办法》，我校拟将学校食堂后厨服务面向社会公开招标。 2. 服务范围：第二食堂、第三食堂。 3. 报价说明：本包预估金额1500000.00元，学校按照学生在规定的食堂消费总金额的中标比例（投标人报价最高限价比例为15%，超过最高限价视为无效投标）付给中标人作为食堂后厨服务费，学校不保证就餐人数，请各投标人自行斟酌报价比例。 4. 投标说明：标段一，标段二允许多个投标人投标，各投标人只能中其中一个标段，按先后顺序确定第一中标候选人资格（标段一的第一中标候选人不能成为标段二的第一中标候选人）。		
		二	服务内容	1、提供学生早餐、午餐、晚餐等加工、出品、售卖、服务和厨杂等工作。 2、提供食堂日常管理服务，参与制定食堂服务规章制度；负责食堂工作人员的配备、分工，并建立岗位责任制，负责食堂的安全生产和环境卫生管理。 3、学生食堂后厨劳务费包括：人工费、员工保险费、员工体验费、员工劳保费、员工工伤费等。 4、 餐具消毒费（含学生使用的消毒碗筷）、水费、电费、煤气费及维修费由采购人承担。 5、提供食堂后厨的从业人员不少于 1人/100名就餐学生，其中厨师不得少于5人。 （注：采购人不保证就餐人员，从业人员按实配置，请各投标人酌情报价）		
		三	采购需求及服务要求	1、中标人必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，按湖南省标准化放心食堂要求建立健全食堂各项规章制度并上墙，严格遵守执行；具有完善的后厨服务机构设置，确保各职能部门顺利开展各项工作。 2、中标人要强化人员培训，每季度对员工进行一次培训，要有过程资料，按照标准实施全面质量管理。		

			3、中标人应确保厨房、餐厅、销售间、贮藏间保持规范、有序、整洁，地面无污水流淌，窗明几净，无油腻、污垢、蚊蝇、老鼠等，油烟机每季度进行专业清洗，同时负责食堂的垃圾清运，做到垃圾及时清理到学校垃圾箱内，维护周边环境，保持卫生状况良好，符合国家、省、市、县相关卫生要求规范。 4、中标人要建立完善的后厨服务规章制度及安全管理制度，包括员工手册、岗位职责、应急及突发事件处理预案制度、培训制度、人事管理制度、薪酬制度、绩效考评制度等（以上所有制度内容需另上报学校备案留存）。 5、若因中标人的操作不当或管理不善，造成食堂资产损坏、丢失、故障以及发生重大事故导致严重财产损失，中标人应负责修复，确保修复到损坏前的正常使用功能，否则应予以赔偿。 6、学校与中标人双方共同于每季度末对食堂固定资产进行一次清点，若发现存在正常损耗之外的资产短少，中标人应予以赔偿，并在与学校清点校产之前赔偿到位。 7、中标人必须保护好食堂所有财产，对学校提供的设备、设施应及时进行保养、维护，延长其使用年限。保养、维护的费用由中标人自行负责。中标人退出经营后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面完好。 8、中标人必须接受学校膳食委员会的监管，膳食委员会每天安排至少三人对食堂后厨服务进行相关食品卫生安全检查。 9、学校建立食堂后厨服务满意度测评制度，每月组织学校领导、工会、教师代表、学生代表对食堂后厨服务进行一次满意度测评并公开测评结果。中标人在经营期间累计两次综合满意度测评低于80%的，则无条件解除合同。 10、中标人所聘工作人员的服装要求统一，工作服（包括衣、帽、口罩）要用白色或浅色布料制作。 11、中标人必须严格按学校作息时间及在学校规定时间内经营出售饭菜；否则每次罚款200元。 12、中标人在经营中若发生经卫生监督部门认定是后厨服务所造成的食物中毒事故，则学校有权要求中标人立即无条件终止合同，并由中标人承担全部责任，并在媒体进行公示。 13、中标人因服务管理不善，一年内受到上级有关部门书面通报批评两次或受处罚一次，学校有权终止合同，中标人自动退出。 14、中标人必须使用环保油或电来煮饭菜，不能用煤、木材煮饭菜，否则按200—500元/次罚款。 15、为配合上级检查的要求，中标人在经营管理中要配合招标人的要求做好一切与食品安全方面有关的过程和现场资料。 16、食堂所产生的剩饭剩菜按上级部门规定全部进行无害化处理，中标人不得私自处理和用作其它用处，更不能出现员工私自带走学校的饭菜或食品，违者学校责令劝退并按菜品价格的10倍进行处罚。 17、中标人的拟任项目经理必须住校管理食堂后厨从业人员，每周至少驻校五天，否则每缺勤一天按200元/天罚款。 18、服务期内学校不向中标人承诺保证在校学生规模，也不保证食堂就餐的人数，中标人不得以此向学校提出无理要求。 19、中标人不得以任何理由和借口干涉学校的内部管理。 20、每学期师生在食堂就餐的人数是不确定的，学校不作任何承诺，中标人不得以此向学校提出无理要求。 21、中标人所有员工严格按照餐饮从业人员要求自行招聘，并自行承担一切经济、人身安全和法
--	--	--	---

			律等责任。 21、菜品数量：早餐不少于 5 个品种（含粉面类、包点类、粥类、饮品类（牛奶、豆浆 等）、小吃类（如鸡蛋、玉米等）或按采购人要求提供。），中餐不少于 8 个品种（不少于五荤三素或按采购人要求提供）。晚餐不少于 8 个品种（不少于五荤三素或按采购人要求提供）。 22、应确保每日早餐、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，确保学校人员的正常就餐，保证饭菜花色品种及质量，保证满意率在90%以上。 23、严禁使用不符合食品卫生标准的食品及其原材料。 24、主副食品、点心等各类熟食，只限于食堂内部自行烹任和加工，不得外购。如确需外购，必须经过管理部门的同意。 21、中标供应商须为食堂从业人员购买不少于20万元/人保额的雇主责任险。
	四	服务人员要求	中标人所聘工作人员、从业人员必须持有健康证，提供食堂后厨的从业人员不少于 1人/100名就餐学生，其中厨师不得少于5人。 （注：采购人不保证就餐人员，从业人员按实配置，请各投标人酌情报价）
	五	食堂物资的采购	1、学生食堂大宗食材及原辅材料，由县里招标的配送单位组建配送中心统一配送。在配送中心正式运营前，食堂的所有物资由学校负责采购。按照湖南省教育厅湘教发[2024]41号《湖南省中小学学生食堂管理办法》第十二条自营食堂直接成本（即食材及原辅材料成本）不得低于伙食费标准的75%的规定。
	六	食堂后厨服务的内容和服务费的标准与结算	1、食堂后厨服务的内容：中标人对学校购回的食材进行加工、出品、售卖、餐具饮具清洗消毒和厨杂等后厨服务工作，不负责物资的采购。 2、菜品数量：早餐不少于 5 个品种（含粉面类、包点类、粥类、饮品类（牛奶、豆浆 等）、小吃类（如鸡蛋、玉米等）或按采购人要求提供），中餐不少于 8 个品种（不少于五荤三素或按采购人要求提供）。晚餐不少于 8 个品种（不少于五荤三素或按采购人要求提供）。 3、应确保每日早餐、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，确保工作人员的正常就餐，保证饭菜花色品种及质量，保证满意率在90%以上。 4、食堂后厨服务费的标准与结算：学校按照学生在规定的食堂消费总金额的中标比例（投标人报价最高限价比例为15%，超过最高限价视为无效投标）付给中标人作为食堂后厨服务费，其中扣除中标人要支付的费用（如小额维修费，煤气费，罚款等费用），中标人开具税务发票到学校财务室结算，每月结算一次。
	七	服务要求及年限、考核标准	1、服务期限定为 叁 年，合同一年一签，在满足相关要求下方可续签，本次合同期限为2025年10月至2026年10月（包含学生放假期间安排）。具体时间以合同签订为准，如果上级出台新的文件和规定，不允许服务，服务合同终止，学校按中标人实际经营的时间结算。 2、服务期限到期，中标人应及时撤场，食堂所有设备归学校所有，否则扣除履约保证金。 3、续签相关要求 若在服务期限内出现下列情况之一将不予续签。

			1) 服务期限内, 连续二个月或年度内累计四个月考核结果扣分达到20分以上的。 2) 服务期间内累计两次综合满意度测评低于80%的。 2) 服务期限内采购人发现人员配置不符合要求的情况, 出现三次以上的。 3) 服务期满后, 满意度评价不合格。 4) 采购人次年项目预算无保障。 4、考核标准 中标人在服务期间出现服务内容未按合同或约定落实的, 按项目和次数对照以下标准进行考核扣分。 1、未按食品贮存要求分开存放生、熟食品的每次扣 5 分。 2、未按动物性食品、植物性食品分池清洗要求的每次扣 5 分。 3、服务人员应节约用水用电, 每发现一次浪费水电行为的, 扣 5 分。 4、服务人员出现着装、个人卫生问题或未按卫生要求进行服务的每次扣 5 分。 5、未按要求制定相应消防安全管理制度或未安排消防安全责任人的扣 5 分, 消防安全责任人未落实消防安全要求的每次扣 5 分。 6、未按要求对人员监督栏、从业人员健康证、就餐大厅检查表、餐具洗消记录的每次扣 5 分。 7、未及时清理就餐大厅餐桌卫生, 超过 20 分钟的每次扣 5 分。 8、未按要求对厨房室内外环境、用具以及厨房通风排烟设施进行清洁的每次扣5 分; 未对冰箱进行定期清理或未按要求在冰箱内分类存放食物的每次扣 10 分。 9、服务人员在服务过程中从事与服务无关事项或不使用文明用语的每次扣 5 分, 服务态度恶劣的每次扣 10 分。 10、未按要求进行台账登记或台账登记不规范的每次扣 5 分, 台账登记造假的每次扣 10 分。 11、未对服务人员进行教育培训, 服务人员未按要求进行原材料领取查验, 加工操作的每次扣 5 分, 属采购人组织专项检查过程中发现的每次扣 10 分。 12、未按规定进行食品留样或未按规定做好留样记录的每次扣 10 分。 13、未完成食堂门前卫生“三包”要求, 未按要求对厨房内外环境进行消毒或按要求开展除蚊、蝇、蟑螂、老鼠的每次 10 分。 14、未按采购人认可的菜谱提供膳食的每次扣 10 分。 15、食品未清洗干净存有石粒的每次扣 10 分, 饭菜出现污泥、毛发、线条、塑料、蟑螂 虫蚁等不合理杂物的每次扣 10 分。 16、未按规定烹饪食物, 出现烹饪食物未熟的每次扣 10 分。 17、服务人员未按要求进行卫生体检, 无上岗证(健康证)或上岗证过期的每人每次扣 10 分
--	--	--	--

			。 18、新鲜的蔬菜未按一洗二浸三烫四炒的顺序操作,未进行除农药残余处理的每次扣 10 分 。 19、不按时供应膳食,延期 15 分钟以上的每次扣 10 分,超过 20 分钟的每次扣15 分。 20、服务人员未按采购人要求操作,不服从采购人工作安排的每次扣 10 分,服务过程中出现徇私舞弊的每次扣 15 分。 21、未按要求对餐具进行定期去渍、定时消毒或未按消毒要求进行消毒操作的每次扣 10 分;提供给就餐人员使用的餐具中出现饭菜残羹、灰尘、毛发、油渍等垃圾物的每次扣 10 分,情况严重的每次扣 15 分。 22、提供腐烂、变质、异味食物的每次扣 15 分。 23、无故浪费原料、成品的除双倍赔偿外,每次扣 20 分。 24、网络、媒体出现反映食堂负面信息经查属实的每条扣 20 分,造成恶劣影响的扣 40 分 。 25、出现中标人工作人员未经许可对外泄露采购单位工作秘密的每次扣 20 分,造成恶劣影响的扣 40 分 26、出现中标人利用采购单位场地及设备制作食物向外部销售的每次扣 40 分。 27、发现服务人员私带食品或食品原材料离开食堂范围的每次扣 40 分。 28、如因食品烹饪不当、食材存放不当、器具消毒保洁不到位等原因造成食品安全事故的,扣 40 分。取消中标资格,并赔偿由于事故造成的一切损失。 29、中标人未按合同约定安排足额服务人员的,少 1 人扣 20 分,少 2 人扣30 分,少 3 人扣 40 分,少 4 人及以上的扣 50 分。 注:(1)单月考核扣 20 分,扣除月服务费总额 10%;单月考核扣 21—30 分,扣除月服务费总额 15%;单月考核扣 31—40 分,扣除月服务费总额 20%,单月考核扣 41-50 分,扣除月服务费总额 25%,单月考核扣 50 分以上(不含 50 分),扣除月服务费总额 50%。 (2)连续两月考核结果在 80 分(不含 80 分)以下,采购单位有权终止合同,按比例扣除履约保证金
	八	卡机管理及伙食费收取	学校负责管理卡机系统并统一收取学生伙食费,每餐定价由学校制定,中标单位不得干涉影响定价。

		九	履约保证金	1、履约保证金金额：壹拾万元整人民币（¥100000.00元）； 2、履约担保形式：转账、支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳。 3、缴纳方式：签订合同时缴纳，如不缴纳则视为虚假应标，并上报有关部门，对采购人 所造成的一切损失由供应商承担。服务期满后按合同约定无息退还履约担保金额。 4、其它：禁止转让或转包。中标人服务期限内退出或转让，视作违约处理，除没收10万 元履约保证金之外，还应扣除当月的后厨服务费，中标人服务期限内违规被处罚和受到 学校处罚的款项应及时向学校缴纳，否则学校将在履约保证金中直接扣除。
		十	服务质量要求	1.1 日常服务要求 1) 服从采购人相关部门的监督及管理。微笑服务，礼貌待人，热情主动，工作责任心强。 2) 统一服装，做到干净、整洁，仪容合格，健康状况良好，无传染疾病。所投服务人员的服装由中标单位自行提供。 3) 按时到岗，不迟到、不早退、工作时间内不得擅自离岗、串岗，做与工作无关事情。 4) 当采购人有上级检查任务、突发事件（如消防、疫情等突发公共事件）、中标人接到通知后应全力配合采购人的工作需要，不得以任何借口推脱，并严格按照相关计划实施。 5) 遵守采购人的保密规定。不得透露采购人有关重要消息和情况，对外不得损害采购人名誉，和采购人工作人员交往不得散布流言蜚语，遵守采购人各项管理制度，落实管理育人、服务育人的要求。 1.2人员基本要求 1) 人员基本要求：要求无违法犯罪前科，身体健康、精神面貌佳，应变能力强，服务态度好，责任心强，品行良好，有主动服务意识； 2) 培训要求：中标人所聘工作人员应经过食品服务的专业培训，掌握基本的食品卫生安全等方面知识； 3) 中标单位在签订合同前，投入的上岗人员必须完全满足招标文件的要求，且通过采购人的审核方为合格上岗人员。 6) 中标人须加强的经营管理，所聘工作人员须接受采购人及相关部门的监督管理，遵守有关规定。中标单位保证投标时所配备的各岗位人员与实际岗位人员一致，管理人员必须持有相应的资格证书或岗位证书，且必须为中标人正式聘用的员工，否则采购人有权追究投标人违约责任。 7) 员工食宿：采购人只提供1间管理用房，不提供员工住房，中标人所聘请员工的住宿由中标人自行解决，如在校与学生统一用餐，中标人员伙食由中标人承担，按学校打卡的规定付费，早餐4元/人，中晚餐各5.5元/人，一天共计15元（该费用根据学校用餐收费调整）。 1.3劳动纠纷的处理 1) 中标人所聘工作人员的劳动合同关系与中标人建立，中标人应明确告知所聘工作人员劳务派遣协议的内容，不得拖欠员工工资；中标单位工作人员的住宿及交通问题由中标单位自行解决，中

			标单位所聘人员享受的待遇和报酬（如工资及各类社会保险）均由中标单位负责支付购买； 2) 中标人所聘工作人员的法律事务管理和劳务纠纷处理、劳动合同管理、工伤和医疗问题及劳动仲裁、法律诉讼等事宜由中标人全面负责。 3) 中标人派驻的所聘工作人员应严格遵守国家的法律法规，不得从事违法犯罪活动。 备注：1、中标人所投的中标服务必须完全满足招标文件实质性条款，如不满足，视为虚假应标作无效投标处理。验收不合格，由此造成采购人的损失由中标人自行承担。 2、人工费、材料费、税金及管理费等费用由投标人承担，采购人不再另行支付其它费用。
	十一	其他要求说明	1. 实施时间及地点 1.1 服务期限：服务期限定为 叁 年，合同一年一签，在满足相关要求下方可续签，本次合同期限为2025年10月至2026年10月（包含学生放假期间安排）。具体时间以合同签订为准，如果上级出台新的文件和规定，不允许服务，服务合同终止，学校按中标人实际经营的时间结算。 1.2 实施地点： 道县第一中学第二、第三食堂 2. 结算方法 2.1 付款人：道县第一中学（国库集中支付）。 2.2 付款方式：学校按照师生在规定的食堂消费总金额的中标比例付给中标人作为食堂后厨服务费，其中扣除中标人所产生的相关费用，中标人开具税务发票到学校财务室结算，每月结算一次。 3. 中标人如若发现有提供虚假证明资料，将取消中标人资格。 4. 投标过程中发生的一切费用均由投标人自行承担。 5. 本项目采用费用包干方式服务，投标总报价包括项目所需的设备设施，人员的工资、补贴、食宿、交通、社保、保险，管理费、税费、利润等所有费用。一旦中标，在项目服务实施中发现存在任何遗漏费用，均由中标人自行承担，采购人不再另行支付。 5.1 本项目中标人中标后，项目实施过程中发生的一切意外（包含人员闹事，群众纠纷，经营纠纷等）由中标人自行负责。 5.2 因中标人日常服务不到位，不及时发生，影响学生的健康及学校的工作，扣除半个月服务费；因中标人经营不当等原因，发生食品卫生安全等较重情节的，采购人有权中止合同并没收履约保证金，并追究中标人相关责任。 6. 投标人在投标前，自行踏勘现场。有关费用自理，踏勘期间发生的意外自负。

		十二	岗位要求	一、餐饮职业经理人（项目经理）： 1、负责食堂运营管理，开展食堂日常运营管理工作，制定并落实相关制度和管 理流程；解决相关过程中的各类问题和突发事件。 2、负责食堂员工管理，调配和管理员工的工作岗位，合理安排员工的工作任务和工作时间。 3、负责食品安全管理，负责制定和执行食品安全管理制度和操作规程，确保食堂的食品安全，整改和报告食品安全事故，保障食堂的运营秩序和学校师生健康安全。 二、主副厨师： 1、主要职责是根据菜谱和食谱进行烹饪，确保食品卫生与口感的合理搭配，岗位需要具备一定的厨艺技巧和知识，同时需要熟悉食品加工流程和卫生标准。 三、中式面点师： 1、每天根据食堂的用餐人数和面点需求，制定合理的食材采购计划。确保所选用的面粉、油脂、馅料等原材料新鲜、无变质、无异味。 2、对食材进行分类存放，严格遵循食品储存的卫生标准和要求，防止交叉污染和过期变质。 3、熟练掌握各种传统面点和新式面点的制作工艺，如馒头、包子饺子、花卷、 油条、面包、蛋糕等，能够根据不同的季节和节日，推出相应的特色面点。 4、注重面点的营养搭配，合理使用糖、油、盐等调味料，尽量减少食品添加剂的使用，为学校师生提供健康、美味的面点。 四、中式烹调师： 1、食材准备：在烹饪工作开始前，需要根据菜谱和采购人的要求对食材进行清洗 、切割，确保食材新鲜卫生，适合烹饪使用。 2、烹饪食物：根据菜谱和要求，在热锅上进行烹饪。这包括烤炒、蒸、煮、烩等 方法。烹饪时需要注意时间、温度、火候和材料的搭配，确保食物的口感和营养 。 五、食品安全管理师： 1、掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准； 2、具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识； 3、熟悉食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求； 4、其他应当具备的食品安全管理能力 六、厨工等其余服务人员 1、负责各种饮食卫生和安全体系的实施，并严格遵守操作程序的要求，以避免 在的安全隐患。 2、严格按照规定的餐量和准备餐点。 3、严格操作程序，青菜先洗后且，做到无沙、无尘、无杂质，熟食加盖，生熟 分开，变质腐烂严禁食用。 4、根据作息时间供应饭菜，并根据季节的要求做好饭菜的保温保暖工作。 5、负责厨具，餐具和厨房环境的日常消毒。

				6、负责厨房的清洁和卫生，保持环境整洁有序。 7、按配餐要求定量领用物品，树立节约意识，不浪费。 8、做好个人卫生，及时清洁工作服，修剪指甲，工作时不抽烟，在工作时间内 戴工作服和帽子，上厕所后严格用肥皂洗手并定期进行身体检查。 9、做到公私分明，严禁将厨房食品私自外拿。 10、防火防盗，做好安全防范，不出安全事故。 七、厨房保管员 1、负责主副食库的保管工作，当好厨师长的参谋，配合做好厨房的管理工作 2、库存物品存放整齐，分类清楚，无丢失，无浪费。 3、进出仓库的物品必须经过登记，账目准确清晰，所购食物称重后可以放入仓库每月清点库存，及时处理食品的冷藏，并及时建议处理时间过长的食品。
--	--	--	--	---

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	道县第一中学学生食堂后厨服务项目（标段二：第二、三食堂）	一	项目概况	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		二	服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		三	采购需求及服务要求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		四	服务人员要求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		五	食堂物资的采购	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		六	食堂后厨服务的内容和服务费的标准与结算	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		七	服务要求及年限、考核标准	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		八	卡机管理及伙食费收取	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		九	履约保证金	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		十	服务质量要求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

		十一	其他要求说明	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容
		十二	岗位要求	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	服务方案	商务	(一)总体要求（在投标文件中提供相应承诺，格式自拟） 1、供应商根据本项目要求制定相应的服务方案，中标后，须在签订合同前制定本项目的服务方案并提供给采购人审核，经采购人审核同意后实施。方案内容包括以下几方面： （1）项目理解及分析：投标人对项目背景、特点、经营原则、目标及重点、难点及存在的问题进行分析且提供针对其实施性强的服务方案。 （2）后厨服务能力方案：针对本项目食堂后厨服务特点和结合学校实际情况提供经营管理理念方案，方案内容应合理科学，针对性强，措施具体完善，实施性强。 （3）食品安全卫生防疫服务方案：提供食品安全及卫生防疫方案，同时为本项目配备一人及上具有四害消杀技术和公共卫生消毒专业的人员；方案内容应合理科学，针对性强，措施具体完善，实施性强。 （4）管理规章制度：包含人员考核制度，考核制度考虑全面、考核标准细化量化、符合本项目特点；仪容仪表管理制度；服务人员管理制度；关键岗位人员管理制度；人员培训方案。 （5）应急措施：提供本项目的应急保障方案，包括不限于：食物中毒、火灾、停水停电、设备故障、工伤事故、食堂被盗、学校举行大型活动、遇到突发事件时到达时间速度、疫情等突发情况时能有效应对师生的膳食供应；方案的科学性、完整性、合理性，操作性强。 （6）服务人员配置：提供拟投入本项目关键岗位人员不得少于：餐饮职业经理人、主副厨师、中式面点师、中式烹调师≥ 1，食品安全管理师≥ 1，总体服务人员因按招标文件及采购人要求进配置，中标后五个工作日内，签订合同前提供相应人员花名册及人员社保证明或聘请合同，人员不全或未提供视为虚假应标。
2	合同	商务	政府采购合同格式 一、政府采购合同协议书 采购合同编号： 采购人（全称）：（甲方） 供应商（全称）：（乙方） 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，双方签订本合同协议书。 1. 项目信息 （1）采购项目名称：

		(2) 采购计划编号： (3) 项目内容： 承包范围： 道县第一中学第二、三食堂 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： 履约保证金： 1、履约保证金金额：壹拾万元整人民币（¥100000.00元）； 2、履约 担保形式：转账、支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳。 3、缴纳方式：签订合同时缴纳 ，如不缴纳则视为虚假应标，并上报有关部门，对采购人所造成的一切损失由供应商承担 。服务期满后按合同约定无息退还履约担保金额。 4、其它：禁止转让或转包。中标人服务 期限内退出或转让，视作违约处理，除没收10万元履约保证金之外，还应扣除当月的后厨服务费，中标人服务期限内违规被处罚和受到学校处罚的款项应及时向学校缴纳，否则学 校将在履约保证金中直接扣除。 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：

甲 方：（公章） 乙 方：（公章）

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

电 话： 电 话：

传 真： 传 真：

开 户 银 行：

帐 号：

二、政府采购合同通用条款

政府采购合同通用条款

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。

三、政府采购合同专用条款

			政府采购合同专用条款 政府采购合同专用条款参照（货物类）专用条款的格式和相关内容，
--	--	--	---

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	服务方案	商务	是	图片	提供相应承诺并加盖投标人公章，承诺格式自拟。
2	合同	商务	否	无	无