

一、项目名称、最高限价、本项目的名称及所属行业

1、项目名称： 遂宁市安居区保石镇初级中学校食堂劳务外包服务项目

2、最高限价：为食堂营业额的 26%，超出报价范围的报价为无效响应处理。

3、本项目的名称及所属行业

序号	标的名称	所属行业	备注
1	遂宁市安居区保石镇初级中学校食堂劳务外包服务	其他未列明行业	

二、项目内容及要求

（一）项目背景

1、学校食堂为有需求教师和学生提供食堂就餐服务（以自愿就餐为原则），投标人需自行承担有关风险。食堂本着“零利润”经营，为教师和学生提供适合我校教师和学生特点的、且安全卫生、经济实惠的餐食。通过竞争性磋商，确定一名劳务服务（生活服务）供应商，为我校教师和学生提供生活服务。（学校就餐标准及具体就餐人数不做承诺）

2、承包方式：劳务承包。

（二）服务内容及要求

1、服务内容

（1）成交供应商应严格遵守《劳动法》、《劳动合同法》、《社会保险法》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》及相关法律法规的要求。

（2）成交供应商需负责教师和学生的早餐、午餐和晚餐的制作。

（3）食堂由学校进行经营管理并核定价格，成交供应商提供劳务服务（包含：餐食加工制作、打餐、学生用餐期间餐食管理等费用）

（4）保证食堂劳务服务不出现用人空缺，确保正常运行。成交供应商应依法用工。如在服务过程中发生的用工纠纷，劳资矛盾，安全事故等，所有责任均由成交供应商负责。

（5）成交供应商负责对食堂劳务服务人员进行上岗培训、在岗培训和安全生产培训，督促劳务员工在规章制度和作息时间完成相应的服务工作，服从学校的管

理和安排，接受学校的监督和检查。

（6）成交供应商负责对劳务人员进行食品卫生安全教育和培训，严格按照要求进行规范操作。及时排查食堂存在的安全隐患（电路、设备等）并及时向学校报告进行处理，确保从业人员生命安全。如因排查不到位、操作不当、未在用电处贴警示标志导致的工伤事故，由成交供应商负责与学校无关。

（7）按采购人要求进行膳食加工制作，保证学生每天正常就餐，确保食品加工、储藏、收发等环节的安全。按《食品安全法》等法律法规要求，负责食材加工制作、打餐、留样及废弃物的处置等工作。

（8）若因成交供应商原因造成安全事故，终止合同，成交供应商承担相应民事和刑事责任。

（9）爱护经营场所的设备设施，不得擅自改变甚至破坏现有的设备设施。使用期间属自然损坏、合理添置的设备，供应商向采购人报请同意后维修、添置；若因人为因素造成的损坏、丢失，其维修、添置费用从供应商管理费中扣除。

（10）供应商配备人员上岗前必须通过体检，取得健康证，并按食药局、教体局以及学校要求做好食堂环境卫生、食品安全、工人晨检、食品留样等相关工作，建立健全各种工作台账、档案备查。

（11）供应商建立健全岗位责任制、操作规程。严格执行《食品卫生管理条例》及消防安全等法规规定，对厨房用具严格实行“一洗二清三消毒”操作流程，保证膳食的质量、卫生和安全，自觉接受相关部门监督检查。

（12）供应商每日下午 2 点前拟好次日全天食材采购清单送采购人食堂管理员；参与采购人做好食材验收、管理工作，防止变质发霉食物流入；注重营养均衡，每周制定食谱；厉行节约，配合采购人严格控制运维成本，节约用水、用电、用气，根据就餐人员数量准备膳食，杜绝浪费；加强食堂安全、卫生管理，确保工作场所、就餐环境整洁，泔水等不得随意抛弃，按要求做好食堂内所有工作。

（13）供应商派遣人员上岗前需取得有效健康证。（提供承诺函，格式自拟）

（14）新入职人员尚需进行岗前培训，合格后方可上岗。供应商自行承担派遣人员的工资及福利待遇，用人及员工工资、福利等应符合《劳动合同法》的规

定，并负责处理与其引发的劳动争议或产生的相关问题。派遣人员必须遵守采购人规章制度，做到安全、文明服务，工作时间应穿工作服、围裙，戴工作帽、口罩，手套等，着装整洁，不得高声喧哗。

（15）供应商不得利用厨房、餐厅、食材等物品从事本项目规定以外的任何经营活动。

（16）凡因食品安全储存、加工不当等造成服务对象食物中毒等情况，一切法律责任、后果和损失均由供应商负责。

（17）供应商要定期巡查厨房设备，保证安全使用，对派遣的人员进行安全教育和培训，并为其购买工伤保险或者人身意外伤害保险，如因员工操作、使用不当，造成的一切损失及人身伤害，均由供应商承担相关法律责任，采购人对此不承担任何的法律责任和相应义务。**【实质性要求，单独提供承诺函承诺（格式自拟）】**

（18）供应商派遣人员必须掌握以下应急措施：①突发断水、断电、停气的应急措施；②消防应急措施；③食品卫生事件应急措施。

（19）采购人食堂管理人员配合成交供应商每季度或每月对服务对象进行满意度调查，对存在的问题督促整改。

（20）用餐时间及菜品标准具体以采购人安排为准。

（21）成交供应商是食堂安全管理和食品安全的第一责任人，应负责管理各种设施设备，保证水、电、燃气的使用安全。因成交供应商管理不善引发食物中毒事件或者发生消防、食品卫生等安全事故的，由成交供应商承担相应责任，成交供应商应主动参与采购人检查食物、原材料及调味品的质量工作。

2、主要服务技术人员要求

2.1 主要技术人员配置

序号	名称	数量	单位
1	厨师长	1	名
2	副厨	1	名
3	食堂服务人员	2	名

注：（1）供应商拟派入的本项目团队中所有人员需经过严格筛选，不得具有犯罪记录、吸毒史、精神病史或抑郁症病史及有可能危害人员安全健康等病史，人员最终需求数量，以满足实际需要为准。

（2）就餐人员数量每增加 50 人，服务人员至少增加 1 人。

2.2 人员职责

2.2.1 厨师长（1 名）

- （1）全面负责所有灶上的烹饪技术指导、食材的搭配；
- （2）菜品创新，制定每周菜谱，并与副厨一起负责员工餐的制作；
- （3）调料的配置，菜与调料的比例；
- （4）新鲜菜、肉类的检查验收工作及分类处理；
- （5）对用餐人员反馈意见进行收集改善；
- （6）上级交办的其他工作。

2.2.2 副厨（1 名）

- （1）在厨师长的领导下，负责餐品制作；
- （2）熟练掌握大锅菜、小锅菜与调料加油的配比；
- （3）对厨师长安排的菜谱进行制作；
- （4）炉台安全的管理；
- （5）炉台所需燃料的充给；
- （6）灶台上下卫生的清洁；
- （7）上级交办的其他工作。

2.2.3 食堂服务人员

- （1）服从管理，对菜品进行拣选加工，确保各环节操作符合规范。
- （2）按照要求做清洁卫生，餐饮用具清洗消毒等工作。
- （3）食堂现场就餐人员用餐服务工作以及临时性增加工作。

3、其他要求

（1）采购人根据本项目规定，按时向成交供应商支付应付劳务费用。

（2）采购人对成交供应商劳务派遣从业资格、安全、治安、消防、健康状况等进行监督管理，对卫生、膳食质量等情况进行监督检查。

（4）采购人负责对成交供应商派遣人员的日常监督管理。如果成交供应商派遣人员不服从管理或工作人员因健康等原因不能从事食堂工作的，有权要求成交供应商更换工作人员。

（5）采购人有权依据双方签订的考核细则对成交供应商提供的服务进行定期考核。当考核结果未达标时，有权依据考核细则扣除履约保证金，直至解除劳动合同。

（6）采购人向成交供应商移交食堂资产时，对食堂资产登记造册，双方管理人员签字确认，作为合同附件。

（7）合同期满，成交供应商应将采购人提供的场地、设施设备、厨具等完整还给采购人，如有遗失或人为损坏应照价赔偿。

（四）考核办法

1. 由采购人成立考核小组，对成交供应商的服务质量实行月度考核，考核工作由采购人采取抽查、突击检查、现场调查的形式进行。

2. 考核范围及标准：对食堂管理、服务质量、伙食质量、环境卫生等进行考核，考核标准由采购人制定，详见附表 1《遂宁市安居区保石镇初级中学校食堂考核细则》。满分为 100 分，90 分及以上为合格；80-89 分及基本合格，80 分以下为不合格。

3. 处罚办法：采购人将根据检查考核结果加以运用。考核分在 90 分及以上，全额发放当月劳务费；90 分以下，每减少 1 分罚款 100 元，罚款在每月支付服务管理费中扣除。如月考核结果为基本合格的，采购人有权并要求限期整改，直至考核合格，方可发放上一月劳务费；如连续 2 个月月考核或半年内有 3 次月考核结果在 80 分以下，采购人有权解除劳动合同；如果造成经济损失或其他不良影响，均由承包方自行负责。（其中：食品原料不在保质期内者，罚款 200 元/次；一个月内熟食中发现有异物，第一次罚款 100 元，第二次罚款 200 元，以此类推）。

附表 1：《遂宁市安居区保石镇初级中学校食堂考核细则》

项 目	检查具体内容	评 分 标 准	分值 (分)	得分
食堂 管 理 (20 分)	服从采购人管理；食堂人员不得因食材处理、烹饪繁琐而拒绝供应个别菜品；完成指令性任务。	违反上述指令，一项扣 2 分。	5	
	食堂工作人员团结协作、和睦相处，不得出现打骂、推诿、扯皮现象。	发生一次扣 2 分，造成严重后果由成交供应商负全责。	5	
	计划食材数量基本合理，避免浪费现象。	计划不合理，造成不合理食材浪费、随意丢弃过多，一次扣 2 分。	2	
	指定专人参与食材验收。	无正当理由、不参加验收，缺席一次扣 1 分。	2	
	每日应整队、考勤；除正常休假外（每周两天），其余请假不能影响食堂的正常运转；请假 1 天之内的，报食堂管理人员批准；请假 1 天以上的，尚需报总务科批准。	未按制度执行的，一项扣 2 分。	2	
	建立严格的的安全管理制度；下班前关闭水、电、气源、门窗等，各种记录完善。	记录不完整，一项扣 1 分；请假未按规定报告的，一次扣 1 分，影响食堂正常运作的，一次扣 2 分。	2	
	对食堂工作人员进行实名登记、社会关系进行严格审查。建立员工档案。	未按要求，一次扣 2 分。人员档案资料不全，一次扣 2 分。	2	
服 务 质 量 (20 分)	食堂人员必须持有效健康证上岗，统一着装，仪表整洁，不得佩戴装饰品，头发置于工作帽内。	不符合要求一次扣 1 分。	5	
	食堂内禁止吸烟、打闹、酗酒、赌博、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不良行为。	发现一次扣 1 分。	3	
	分发熟食时，不得徒手接触食品。	发现一次徒手接触食品，扣 1 分。	2	
	对服务对象提出的问题要耐心解答、微笑服务，不得发生争吵、冷漠等不文明行为。	发生有效投诉，每次扣 1 分。如造成不良影响，视情节轻重，另作处理。	5	

	严格按照学校就餐规定时间开饭；及时摆放、清洗、回收餐具；开饭时间须留人值守售卖台；督促打卡；及时添加熟食。	未按规定执行，一项扣 1 分。	5	
卫 生 标 准 (30 分)	营养食堂应时刻保持清洁卫生，特别是厨房操作间应保证无“四害”等污染源，防污、防尘设备及时清洗，保证防污有效。	发现污染源一次扣 2 分，未及时清洗防污防尘设备发现一次扣 2 分。	8	
	原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染，并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	存在交叉污染并没明显的区分标志扣 2 分，生、熟食品未分开且食品存放，没有分类分架扣 2 分。	7	
	工作间地面干净、无积水、无杂物，操作台及售饭台及灶台卫生整洁；就餐区地面、桌椅洁净无油污；食堂每周大扫除一次。	发现一项不整洁扣 1 分，缺少一次大扫除扣 3 分。	10	
	食材、炊具、菜具必须清洗干净；餐具做到“一洗、二消、三冲、四保”，每周至少浸泡消毒一次，记录完整。	发现未清洗或不干净的、未记录一次扣 2 分。	5	
伙 食 质 量 (30 分)	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料由学校采购，承包方必须配合学校认真检查所购物品是否有合格证、保质期等，无过期、霉变食材，无异味。	未按规定执行一次扣 2 分。如发生使用不当，发生食物中毒等问题，属供应商责任的造成经济损失，由承包方负责。	8	
	每日饭菜应保证食材新鲜、口感适宜，不得出现不熟、杂质、异物、口感差等现象。	发生有效投诉一次扣 0.5 分；如造成就餐人员食物中毒等情况，属于供应商责任的，由成交供应商承担全部责任。	10	
	菜谱应按照季节合理安排，工作餐荤素、营养搭配合理。	安排、搭配不合理，一次扣 2 分。	6	

	不得擅自变动菜品价格；不得以任何理由收取现金。	私自变动价格，一次扣 1 分；私自收取现金的，没收违规所得，处 5 倍的罚款，扣当月考核中 2 分。	6	
--	-------------------------	--	---	--

三、商务要求

1、付款方式：以财政实际拨付款项到账为准，采购人再按进度进行支付，支付时成交供应商须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料。

2、服务地点：遂宁市安居区保石镇初级中学校食堂内。

3、服务期限：三年。

承包合同一年一签。承包期间，若发生食品卫生安全事故，立即终止合同，且按合同承担民事和刑事责任。承包期间，满足以下条件，可以续签下一年承包合同：①按月进行学生满意度测评，满意度测评高于 80%在 3 次以上，满意度不能低于 70%在 3 次以上；②市政府 12345 热线投诉低于 5 次；③学校教职员工测评满意度高于 80%。

4、违约责任：

（1）供应商需遵守采购合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。

（2）如因成交供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，成交供应商对此均应承担全部的赔偿责任。

（3）成交供应商需遵守采购合同按时完成合同相关工作，若由于成交供应商的原因导致合同迟延履行，成交供应商应承担采购合同中约定的赔偿。

（4）成交供应商在履约过程中出现食材浪费，由成交供应商承担所造成的经济损失。【实质性要求，单独提供承诺函承诺（格式自拟）】

5、验收标准：采购人与中标（成交）供应商按照国家、行业相关标准、政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理

的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求进行验收。

6、其他要求：

6.1 供应商成交后与采购人签订合同时，根据采购人要求提供投标文件中相应证明材料的原件进行核实，不提供或提供的相应证明材料原件与投标文件中的复印件不符时按提供虚假材料处理，无误后才签订合同。（**实质性要求**）

6.2 供应商针对本项目实际情况提供的项目管理方案，内容应至少包括：（1）食堂优质服务措施；（2）食堂生产环节规范操作管理制度；（3）从业人员培训管理制度，（4）设施设备维护和保养方案，（5）客户投诉处理制度。

6.3 供应商针对本项目实际情况提供的食品安全管理方案，内容应至少包括：（1）食品卫生管理制度，（2）食品安全自检自查与报告制度，（3）对原材料的查收及储存方案，（4）菜品出品质量保障措施，（5）食品留样机制。

6.4 供应商针对本项目实际情况提供的卫生管理方案，内容应至少包括：（1）食堂卫生制度，（2）食堂人员卫生管理制度，（3）场所及设施设备清洗消毒制度，（4）餐厨垃圾和废弃物处置制度，（5）防蝇、防鼠、防其他有害昆虫措施。

6.5 供应商针对本项目实际情况提供的应急方案，内容应至少包括：（1）突发断水、断电、停气等应急情况处理；（2）消防事件的应急措施；（3）食品卫生事件的应急措施；（4）其他突发事件的应急处理。