

# 采购需求

## 一、基本概况

- 1、学生 1873 名，教工 183 名。食堂各项基本设施齐全。
- 2、学生在校就餐天数一年在十个月左右，教工就餐在十个月左右。
- 3、劳务服务期限：自合同签订之日起三年，劳务服务合同一学期一签。合同期满，学校综合各方的评价，有权决定是否续约（总服务期不超过三年）。在合同期内，如师生满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，学校有权提前终止合同，并向劳务服务商索赔相应损失。师生就餐满意度超过 90%，合同可以进行续签。

## 二、基本要求

本校学生 1873 名，教工 183 名。为全体学生统一提供午餐，为毕业年级提供加餐和晚餐，为全体教师提供早餐、午餐。供应商拟投入食堂工作人员 18 人，其中 8 位厨师，10 位厨工。

## 三、具体分配

本项目预算金额为人民币 1224000 元/年，老师每月餐饮服务费为人民币 122400 元，半年一学期实际支付 5 个月总计 612000 元。

## 四、具体要求

- 1、严格按照《食品安全法》等法律法规和市、区、学校有关规定，制定该项目的各项管理办法、规章制度及岗位责任。接受用餐者监督。制订食物中毒、火灾等重大事故应急预案。为采购人提供专业、规范、安全、高质量的餐饮。
- 2、享有食堂建筑、设备和设施的使用权；自负盈亏，自担风险。
- 3、供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区教委制定的相关规定。积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和学校的监督、指导和管理。
- 4、按照《劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有有效证件(身份证件、健康证)上岗，并将复印件送采购人备案，并按规定体检。
- 5、按照学生食堂的运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。从业人员应统一着装，挂牌上岗。
- 6、使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票

索证，并建立管理台账；制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

7、每周要制定学生营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施；每周向师生公布食谱，并存档备查；要按食谱加工制作，接受师生监督。

8、向就餐者提供的餐饮器具必须按规定清洗消毒（应采用热力消毒方式，因特殊原因无法采用热力消毒的，才可用其他消毒方式替代），并作好消毒记录。要制订卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准，做好检查记录并存档。

9、保证房屋和设备设施等标的物完好，对设备设施进行定期维护保养。对房屋及配套设施、厨房设备及其配套设施以及其它相关设备设施不得擅自占用或改变使用功能，如需对房屋及配套设施、厨房设备及其配套设施改扩建或完善配套项目，须报采购人和有关部门批准后方可实施。

10、确保学生食堂正常供应。假期中的供应保障要服从学校统一安排，积极配合学校的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。学校放假和开学营业时间，按学校通知。

## 五、其他要求

供应商应在响应文件内注明针对本项目所提供的服务方案、管理制度、管理服务承诺及违约承诺、应急处理预案、人员配备、培训计划及定期考核制度等，并提供近三年内的类似业绩。