

第一章 磋商项目商务要求

序号	需求名称	需求说明
1	服务地点	采购人指定地点。
2	服务期限	三年。本项目采用“1年+1年+1年模式”，在该年度服务期结束前，由采购人对成交供应商进行服务质量考核，考核合格的续签下一年度服务合同，考核不合格或服务期内有违反相关规定的，采购人有权终止合同。考核指标由采购人另行制定。
3	付款方式	1、款项由采购人每月结算一次。 2、成交供应商完成当月供货订单后，凭货物验收单及收据，向配送学校申请结算。 3、成交供应商在合同履行过程中如出现未按磋商文件进行履约服务，采购人将依据不同情况给予处罚并要求其承担相应的法律责任；处罚款项根据合同约定从履约保证金中予以直接扣除，履约保证金不足以赔偿，采购人有权从未结货款中扣除，并保留进一步索赔的权利。情节严重采购人有权单方面终止采购合同并没收全部履约保证金。
4	安全责任	1. 合同期内，食品安全事故、消防安全事故、人身安全事故（含疾病、意外伤害、死亡等）及经济纠纷等，供应商承担全部法律责任和经济责任。 2. 供应商必须合法用工，并落实好各项安全措施，做好事故防范工作；供应商员工产生的工资薪金、工伤事故等劳动纠纷，由供应商负责处理并承担相应责任，采购人不承担责任
5	服务承诺	1. 供应商成交后，必须按规定遵守餐饮加工的各项操作流程，不得使用一次性碗筷，必须提供经过严格消毒的就餐碗筷，承担全部食品卫生安全责任，如造成食品卫生安全事故，采购人有权根据事故性质决定是否解除合同和追究经济处罚。 2. 卫生检疫、工作人员体检等费用均由供应商负责，采购人

		不承担任何费用。 3. 供应商成交后，不得转让，如发现转让他人，即视为供应商自行毁约，采购人有权立即解除合同，双方在 3 天内办清一切手续，同时扣除供应商的履约保证金。 4. 供应商成交后，供应商的工作人员应遵守采购人的各项规章制度，若供应商方人员违反采购人的各项规章制度，必须接受采购人的处理决定。 5. 供应商须接受采购人的监督检查和定期考核，供应商对采购人提出的问题和投诉及时整改纠正。 6. 供应商保证采购、制作、销售的食品质量要求符合国家的卫生、安全标准。
6	专利权	供应商应保护采购人在使用该服务或其任何一部分时不受第三方提出侵犯专利权、商标权、著作权或其它知识产权起诉的指控。如果任何第三方提出侵权指控，供应商须与第三方交涉并承担可能发生的一切法律责任和费用。

第二章 磋商项目技术要求（服务需求）

一、项目概况

- 1、配送方式：专用车辆配送；
- 2、资金来源：用餐学生家长购买；
- 3、配送内容：供应商根据学校的要求统一制作、统一配送至学校并分配到各班级；
- 4、日配送餐数仅供参考，以实际学生用餐人数为准；

二、基本要求

- 1、每天午餐供餐标准为：每餐三菜；
 - 1.1 初一年级—初三年级：一主荤、一花荤、一素、一主食（米饭不少于 200 克,总重量不少于 600 克）；
 - 1.2 每份供餐价格标准：按江西省相关部门及南昌市学校后勤与产业管理办公室等会议及文件精神执行；
 - 1.3 供应商每周五下午之前必须在南昌市教育局云平台网站公布下周食谱同时上传菜品图片，并在学校公示栏张贴。
- 2、成交供应商供应至学校的膳食，应在学校指定场所留取每餐次的食品成品并做好留样记录，留样样品在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。
- 3、为保证每个学生都能吃饱，必须另配保温的饭桶，为食量大的孩子添加米饭。
- 4、在教室分餐的，负责将餐具收回，并保证分餐环境卫生整洁。
- 5、专职食品安全管理人员在服务期内不经采购人同意，不得擅自更换。
- 6、必须为就餐学生投保食品安全责任保险。
- 7、同一家配送企业所配送的所有学校当天菜品必须一致，一星期不得重复。
- 8、每人每餐标准为 13 元。

9、提供劳务人员有效期内的健康证明，健康证明材料应为三甲医院出具。采购人将对所有劳务人员进行二次健康体检，体检费用由供应商承担。

三、员工配备和要求

1、劳务人员定岗定编科学合理，食堂（包厢）配备员工应包括项目经理、厨师长、厨师、营养师、检测人员、勤洗工等劳务人员。

2、为保证人员素质，员工应经过专业培训或具有相关工作经验，48 周岁以下达到 80%以上，供应商必须按照《劳动法》等相关法律法规合法用工，与员工签订劳动合同并备案，须购买各项社会保险，危险工种需购买意外保险。若更换人员，需提前向采购人出示说明文件并备案。相应岗位须按照行业规定及相关法律法规持证上岗。提供劳动用工相关政策宣传、解释等人事管理服务，依法妥善解决劳务纠纷。

3、劳务公司人员日常管理：供应商负责劳务人员的日常管理。

四、设施/设备要求

1、配备与供应数量相适应的储存设施设备。

2、配备与供应数量相适应的专用运输车辆。

3、设置与加工的食品品种相适应的检验室，配备农药残留、瘦肉精等检验项目进行检验的设施。

4、生产过程中的现场监控设施设备，且提给供学生家长随时查看。

五、原材料要求

成交供应商对大宗原材料的使用必须满足以下要求：米必须为新米，能够追溯食品源头，获取正规票据；油必须为非转基因油，能够追溯食品源头，获取正规票据；肉必须为正规厂家生产，具有相关部门检验通过的合格产品、能够追溯食品源头，获取正规票据。

六、服务内容及质量要求

1、总体要求：

1.2 有规范而完善的为采购人量身定做的管理服务方案及相关管理制度；

1.3 根据服务内容配备工作人员，人员配备要求：应根据实际情况，合理配置人员；

- 1.4 项目经理主管饮食保障全面工作及时处理用餐过程中出现的各类问题。按照国家的《产品质量法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《食品卫生规范》等相关法律、法规落实好食品 48 小时留样制度；
- 1.5 应做到按时、按量、保质、保温送餐，负责食谱原材料从接收到上餐台之间的全部操作过程（包括：食谱原材料的接收入库、出库、加工、制作、装餐槽以及采购人工作人员用餐过程中菜量不多时补充菜量）；
- 1.6 如因供应商责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全等事故，所有损失由供应商承担，并依照相关法律法规追究责任；
- 1.7 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受采购人的监督；
- 1.8 健全健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：工作时间、工作职责、防火、防盗、卫生管理等各个方面；
- 1.9 服务人员必须经卫生部门体检合格并持证上岗，应遵守采购人的各项规章制度，遵守相关行业规范，统一着装、佩戴口罩、手套和工帽、仪表端正、佩戴胸牌，要做到文明礼貌、热情服务。

2、食品安全管理

- 2.1 环境卫生要定人、定物、定时间、定质量，做到保持清洁，无垃圾污物。生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。定期进行防“四害”处置。
- 2.2 仓库要专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保管，并有四防（防蝇、防尘、防鼠、防潮）措施，防止食品污染。
- 2.3 服务人员须保持良好个人卫生，操作前要彻底洗手消毒，头发应梳洗整齐并置于帽内。
- 2.4 制作肉类、水产品类应当餐用完，剩余尚无需使用的须存放专用冰箱内冷藏或冷冻。冰箱不得存入变质、有味、污染不洁的食品。

3、餐具、炊具和设备管理：

- 3.1 所有服务人员均应爱护食堂炊事用具，不得损坏，防止丢失，并做到存放整齐，使用得当。
- 3.2 设备管理人员确定专人，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作；设施设备操作应规范，保证操作人员的自身安全，禁止违规操作。

4、卫生管理：

- 4.1 严格执行《中华人民共和国食品卫生法》及中华人民共和国卫生部有关饮食卫生制度、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《教育部等五部门关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》、《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》、《江西省学校食品安全与营养健康管理办法》、《关于印发《南昌市中小学校（幼儿园）配送餐管理办法》的通知》、《关于加快我省学校食堂明厨亮灶建设工作的通知》和《江西省校园食品安全守护行动方案（2020-2022）》的通知；
- 4.2 餐具消毒严格执行一冲、二洗、三消毒、四保洁制度，坚持公用餐具每餐消毒；
- 4.3 卫生检查每次都要记录。

5、应急措施：

- 5.1 突发断水、断电、停气的应急措施。
- 5.2 消防应急措施。
- 5.3 卫生事件应急措施。

七、考核办法

依据省市关于学校食品安全和配送餐管理有关文件进行。