

技术要求与商务要求

1、采购标的：雷州市客路镇第二初级中学 2026 年秋季食堂劳务派遣服务项目

- 1. 响应供应商须对本项目为单位的服务进行整体响应,任何只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效响应。
- 2. 用户需求书中打“★”号条款为实质性条款，响应供应商如有任何一条负偏离则导致响应无效。

采购内容	数量	服务期	预算金额
雷州市客路镇第二初级中学 2026 年秋季食堂劳务派遣服务项目	一项	自合同签订之日起一年	人民币 626000.00 元

一、项目概况

- 1、项目名称：雷州市客路镇第二初级中学 2026 年秋季食堂劳务派遣服务项目项目
- 2、预算金额：人民币 626000.00 元
- 3、服务地点：雷州市客路镇第二初级中学学生食堂。

二、基本概况及整体要求

（一）项目基本概况

雷州市客路镇第二初级中学是雷州市一所九年一贯制的农村资源整合学校,现有在校学生 2983 人，住宿学生 984 人，在校就餐学生约 930 人。同时，根据学校的招生计划，2026 年秋季招生人数达 3000 多人，住宿学生 1100 多人，在校就餐学生约 1000 人。

（二）整体要求

- 1、食堂经营范围：早餐、午餐、晚餐，供应商按学校规定时间开膳（包括节假日）。
- 2、供应商必须符合国家市场监督管理总局《关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》（2018 年第 12 号公告）规定的各类餐饮食品行业技术参数和操作流程的要求，严格执行国家卫生防疫部门的饮食卫生标准。
- 3、供应商必须建设完成并使用互联网+“明厨亮灶”进行食品安全自查和风险隐患排查，并向学校展示。有条件的须逐步接入学校，可随时查验。
- 4、供应商在近三年未因食品安全问题被市场监督管理部门处罚。



5、供应商的从业人员，要定期参加食品安全培训考核，掌握食品安全法律法规要求，掌握餐饮具清洗消毒有关规定，知晓生熟食品分开存放及各类食品保存条件和期限的要求。对从业人员至少每周进行一次集中学习并长期保存学习考核记录。

6、供应商需承诺，可随时接受教育、市场监督管理等行政部门的实地检查，并配合提供相关资料。

7、保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生的身体健康成长和学校教职工用餐的需要。

8、要求配足人员，供餐时（特别是中餐）确保每个窗口都有配餐人员。

9、保管和使用好学校食堂的设施设备，若人为损坏或操作不当造成损失，照价赔偿。

10、按照上级主管部门和学校的要求负责食堂的环境卫生，做好器具的消毒，同时做好台账。

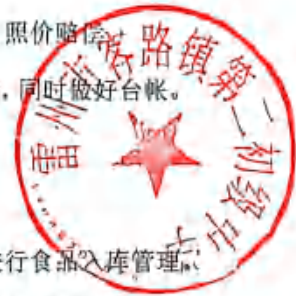
三、服务内容具体要求

1、食品的验收管理

食品原材料的验收工作由采购人负责。采购人对食品原材料经验收后进行食品入库管理。成交人每天安排食品接收员至采购人仓库领取。成交人应核实所领取原材料的数量、质量、安全性能等相关情况，经接收签字后对此负责。成交人应设立食品原材料接收员，接收员根据采购人所提供的食品原材料采购明细表进行验收交接，交接时必须充分发挥看、嗅、摸的功能。仔细辨别各种荤素食品。查验食品原材料是否新鲜、卫生、无毒。防止变质、霉烂、有毒食品进入烹饪环节。接收员在领取桶装调料和大米等袋装原材料时必须核对商标、品名、厂名、厂址，生产日期，保质期诸要素，缺一不可。生产日期必须在保质期内，并做好台账记录。接收员领取的食品原材料必须核对食品原材料明细表进行过称，确认无误后，在领取表格上签字。

2、食物加工烹饪管理

成交人根据预防食物中毒的基本原则，制定相应的加工操作规程。加工操作规程应包括对食品领取和贮存、粗加工、切配、烹调、凉菜配制、现榨果蔬汁及水果拼盘制作、点心加工、烧烤加工、生食海产品加工、备餐及供餐、食品再加热和工具、容器、餐饮具清洗、消毒、保洁、食品供应等各道操作工序的具体规定和详细的操作方法与要求。加工操作规程应具体规定标准的加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。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，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要



时消毒处理。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。切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。新鲜的蔬菜按一洗二浸三烫四炒的顺序操作处理，在拣菜、洗菜等过程中，自始至终把好质量关，不得将劣质菜混入优质菜中，对于霉烂变质的食品，食堂工作人员有责任提出异议，并有权拒绝采用。

要对当日供应的早、午、晚餐中肉类、鱼类等食品必须按要求留足 125g，用专门留样的用具装好加盖放在冰箱冷藏室，留样 48 小时，做好留样记录（留样时间、食品名称、食品重量、留样人）等信息，以备检查。留样冰箱必须保持清洁，杜绝与避免污染留样。留样的专用碗、盘等用具使用后要清洁、消毒，以备下次使用。

保证厨房内外的环境卫生，要经常对餐具用具进行清洗消毒，在进行食物粗加工时，必须边加工边检查，发现变质食品及时汇报，拒绝加工变质的食品。肉及家禽在冷冻之前按食用量分切，烹调前充分解冻；彻底加热食品。妥善贮存食品。食品贮存密封容器内，生、熟食品分开存放，新鲜食物和剩余食物不要混放；经冷藏保存的熟食和剩余食品及外购的熟肉制品食用前应彻底加热。彻底加热食品，特别是肉、奶、蛋及其制品，四季豆、豆浆等应烧熟煮透。烹调后的食品应在 2 小时内食用。

无适当保存条件（温度低于 60℃、高于 10℃条件下放置 2 小时以上的），存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

3、环境卫生

厨房室内环境及用具的卫生每天作业完工后必须清洁；厨房的通风排烟设施每周末清洁卫生一次；刀具、烹调工具、装盛食品的器皿每周一次煮沸消毒 30 分钟。冰箱每月清理一次，防止病菌污染。厨房内盛装调味辅料的罐、盆、瓶等器皿每两周清洗一次，保持内外清洁。厨房人员的衣服、鞋子必须按照相关要求消毒，做好个人卫生工作。

厨房人员自用的餐具、饮具不得与公用器具混用，更不能以自用器具尝试、分用食品。餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。用餐完毕后应及时清理餐桌，随时保持餐桌洁净卫生。每周对厨房内外环境喷雾消毒药物一次，以除蚊、蝇、蟑螂，并布设捕鼠器消除鼠患。

坚持每周消毒作业。每天对食堂卫生做一次清洁，每周五进行一次大扫除，每半个月清

洁一次隔油池。餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。食堂对门前卫生实施“三包”，如发生食堂货物或残渣运送过程中污染公共区域，负责清理干净。每日清洁完毕后，餐厨具应归类摆放，整齐有序。

4、服务态度及仪容仪表

食堂工作人员要把卫生工作放在首位，按照食品从业人员卫生要求做好个人卫生，不断提高自身素质，着装整洁，干净卫生；要注重个人卫生，勤洗手、勤洗澡，不留长指甲、长发，穿着工作服，并佩戴厨师帽和口罩；分餐人员分餐前双手应彻底消毒，应戴工作帽、口罩和一次性手套；应使用文明用语，态度和蔼热情。离开后再回到分餐岗位工作应重新消毒，并更换一次性手套。食堂工作人员每年进行一次卫生体检（按国家规定），并做到持证上岗（健康证），无证者一律不得上岗，杜绝无证上岗现象。

5、投诉情况

根据用餐人员所投诉事项，立即核查，情况确定为食堂方面管理问题或卫生问题的，将给予考核。

6、资料记录管理

原材料领取查验、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。各项记录均应有执行人员和检查人员的签名。相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容，应经常检查相关记录，记录中如发现异常情况，应立即采取措施，有关记录至少应保存 12 个月。

7、安全配置管理

成交人应当对每批次食材进行兽药残留检测、病害肉检测、蔬菜农残检测，食用油检测，成交人需要具体以上检测能力和检测设备。

食堂的收入和支出按照政府会计制度要求进行统一管理，按照会计制度要求设置账簿、会计科目，对食堂的收支业务进行核算。学生预充值的伙食费、食堂的日常营业额以及其他所有收入，均要先存入采购人的银行账户再安排使用，所有费用支出均要手续齐全。

食堂经营管理过程中所有的食品食材的采购数量、采购品种、采购途径以及采购方式等，必须经过采购人同意后方可执行。物品食材的采购供应商必须由采购人选择指定，并且妥善保存好每次采购的物品食材的资料凭证，包括有关许可证、营业执照、合格证等。

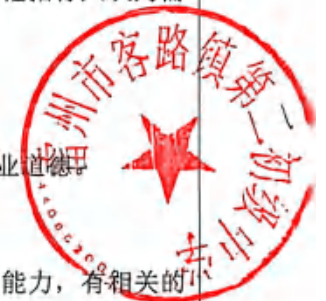
食堂的服务岗位人员具体职责要求、数量要求



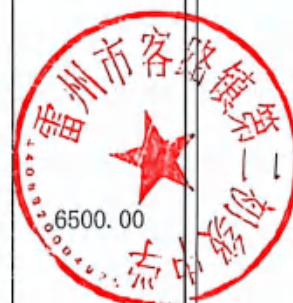
2、

(1) 技术要求:

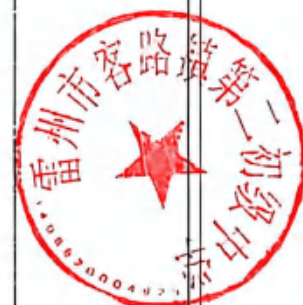
参 数 性 质	序 号	具体技术(参数)要求														
	1	1、服务人员要求: 1.1 中标人必须委派由专业厨师、主管等服务人员组成的服务团队到所中标的食堂工作。 1.2 中标人中标后需向招标人提供服务人员的身份证复印件、户口本复印件及健康证原件,其户口所在地派出所出具的无犯罪记录证明等其他招标人认为需提供的资料。 1.3 服务人员基本要求: 1.3.1 遵守中华人民共和国宪法和法律,具备良好的品行和职业道德。 1.3.2 吃苦耐劳,服从管理,爱岗敬业,服从管理。 1.3.3 上岗人员必须初中或以上学历,并具有相应职位的工作能力,有相关的从业经验或资格证书,其中要求至少有 1 人具备高级食品安全管理员资格。 1.3.4 年龄在 18 周岁以上,50 周岁以下,具体人员根据各岗位履职情况,条件可适当放松。 1.3.5 身体健康,具有正常履行岗位职责的身体条件。 1.3.6 符合岗位规定的其他资格条件。 1.3.7 招标人在年度预算内,可根据实际情况或需求,对服务人员的人数、岗位、资格条件要求进行调整,中标人必须服从,且服务的人员必须符合招标人的要求。 1.3.8 中标人需每月月底向招标人提供服务人员的工资、社保的材料等依据。 1.4 每个包(食堂)的服务人员岗位职责要求、数量要求和工资上限建议 <table><tr><th rowspan="2">序 号</th><th rowspan="2">岗 位</th><th rowspan="2">岗 位 职 责</th><th rowspan="2">数 量 (人</th><th colspan="2">每月工资上限建议</th></tr><tr><th>工资 (元/人)</th><th>小计 (元)</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	序 号	岗 位	岗 位 职 责	数 量 (人	每月工资上限建议		工资 (元/人)	小计 (元)						
序 号	岗 位	岗 位 职 责					数 量 (人	每月工资上限建议								
			工资 (元/人)	小计 (元)												



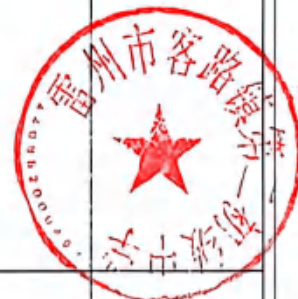
				)		
		1	主管	(一) 全面负责食堂的管理工作, 根据餐饮管理的有关规定, 制定餐饮服务工作计划, 并有效组织实施。 (二) 全面负责食堂各项日常基础管理工作, 包括: 员工学习、教育、食品安全卫生(个人卫生、餐具卫生)环境卫生、机械设备的使用与保养、安全消防、人员的合理调配、薪酬分配。 (三) 对食堂生产工作情况的每日巡检, 每天上岗前的安全教育、仪容仪表检查, 以及对从业人员身体健康的晨检, 对发现的问题及时作出合适的处理。 (四) 加强从业人员管理, 食堂从业人员每日工作的检查、考核记录。 (五) 及时掌握从业人员的思想状况和关注热点、有效做好思想工作, 配合完成各类迎检、疫情防控、技术练兵、自主管理、合理化建议等工作, 不断提高从业人员队伍素质。 (六) 根据招标人的要求, 配合招标人完成其他工作。	1	6500.00



			(一) 根据生产实际优化流程、降本增效，不断提高劳动生产率。 (二) 严格按照法规制度和标准组织生产。 (三) 强化食品卫生管理，监督、检查各项食品卫生制度的落实，确保食品安全。 (四) 与服务对象进行沟通，听取意见和建议，不断提高服务满意率。 (五) 根据就餐的预订数、库存量及实际情况，编制生产计划。 (六) 填写请购单进行请购。 (七) 根据菜谱要求，根据烹饪原物料的特性，分别进行初步熟处理。 (八) 正确掌握火候、油温和加热时间，原物料必须烧熟烧透。 (九) 在使用煤气、蒸汽过程中，必须按有关操作规程进行操作，使用完毕后必须确认总阀门是否关闭。 (十) 准确使用调料，确保调味恰到好处。 (十一) 掌握掌握菜肴烹饪的口味特点，采取不同的烹调方法，达到菜肴色泽、形态、口味的要求。 (十二) 做好经理（主管）布置的其他工作。			
		2	大厨	1	6200.00	6200.00



		3	厨师	(一) 身体健康, 热爱工作, 讲究个人卫生, 保证饮食卫生, 防止食物中毒, 积极协助配合好大厨工作, 随时听从管理员、大厨的调动和临时安排; (二) 精通 1 个菜系的烹饪工作, 辅助大厨案板工作, 出菜和大锅菜。 (三) 保持切配台和菜架, 加工区域的卫生, 搞好砧板、案板、地面的卫生和刀砧洁净与保养工作。 (四) 做好每天的收捡工作, 完成本岗位的卫生清理工作。 (五) 严格执行各项规章制度, 遵守《食品卫生法》。	1	5200.00	5200.00
		4	洗消员	(一) 熟悉操作规范、工作标准和服务要求, 熟悉消毒柜及各种消毒剂的使用, 掌握各种用具、餐具的清洁卫生操作。 (二) 认真执行食品卫生法, 按操作规程进行餐具洗涤, 做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五检查、六摆放, 把住餐具卫生质量关, 严防病从口入, 严防食物中毒。 (三) 保持洗消间的清洁卫生, 做到地面干爽无积水, 餐具摆放齐整无歪斜, 器皿分类无混杂, 垃圾桶加盖无异味, 水台洁净无死角。 (四) 保证餐厅地面干净, 无水无	2	3000.00	6000.00



			尘。 (五) 及时清理运送厨房的垃圾，确保无积压。 (六) 按照要求做好上级布置的其他生产工作安排。			
		5	蒸饭工 (含早餐) (一) 根据生产作业计划，按照计划要求以及作业规范对原物料进行清洗、切配。 (二) 熟练掌握蒸饭、蒸菜、煮汤技能对原物料质量进行检查，发现质量问题应立即报告并停止操作。 (三) 操作机械设备，必须严格按照设备操作规程，并做好设备的清洁、保养、维护工作。 (四) 根据作业要求，填写各类表单并做好记录。 (五) 按照要求做好上级布置的其他生产工作安排。	1	3600.00	3600.00
		6	卫生保洁工 负责餐饮场所的清洁工作。	2	3000.00	6000.00
		7	分拣 负责食材的清洗等辅助工作。	4	3000.00	12000.00



			菜 洗 菜 工				
		8	仓 管 资 料 员	(一)有关采购、仓库管理的工作：按规定做好每日食材验收、入库、出库的台账登记工作。 (二)有关资产的工作：资产的管理、登记、维修、盘存、台账等。 (三)有关财务工作：运营报表；营业额管理；营收对帐；餐数统计；各种报销单据的管理；人员考勤统计等。 (四)有关迎检及其他管理工作。 (五)配合经理（主管）和招标人做好其他工作。	1	3500.00	3500.00
		9	砧 板 切 配 工	(一)负责肉、禽、水产品类原料的切片、丝、改花刀、制馅等细加工工作，同时负责熟料、干货的加工和原料的切配工作。 (二)对已加工的各种原料按菜点（烹制要求配菜，并对粗加工后的料头细加工，改成所需形状。 (三)负责生、熟馅料制作、原料腌制、各种原料改刀工作。 (四)严格掌握标准，检查加工质量，以保证生产需要。 (五)按“先到先配制”原则配菜。如菜点品种缺货或已用完，及时通	2	3800.00	7600.00

			知有关主管人员。 （六）发现食品质量不符合要求，上道工序的操作不符合规范，或使用设备发生异常，应及时上报并解决。 （七）工作结束后，将剩余原料入冰箱，减少浪费。 （八）做好本岗的卫生及能源的关闭工作。 （九）完成主管交给的其他工作任务。			
1 0	小 卖 部 销 售 员	（一）负责商品的陈列与摆放，确保货架上商品丰富、整齐、美观，便于学生选购，遵循先进先出原则，及时补货，避免缺货现象。 （二）定期对商品进行盘点，准确记录商品的库存数量，及时反馈库存短缺或积压情况，协助做好库存管理，防止商品过期或损坏。 （三）对进货的商品进行严格验收，核对商品的数量、规格、质量和保质期等，确保所售商品符合质量标准，无假冒伪劣产品。 （四）热情、耐心地为老师和学生提供服务，解答他们关于商品的疑问，帮助他们选择合适的商品，提供良好的购物体验。 （五）准确、快速地进行收银操作，确保收款金额无误，严格遵守财务制度，禁止收取现金。 （六）积极收集顾客的反馈和意见，了解他们的需求和期望，及时反馈，以便不断改进服务和商品种类。 （七）保持小卖部内部的清洁卫生	2	3000.00	6000.00	



		生，包括地面、货架、柜台等，定期进行清扫和消毒，为顾客创造一个整洁、舒适的购物环境。 (八)合理摆放好货物，方便顾客拿取，维护小卖部的整体秩序，确保通道畅通，无杂物堆积。			
		合 计	17		62600

服务人员工资必须包含基本工资、社保等项目。

1.5 其他要求：

1.5.1 安排的服务人员无犯罪及参加邪教组织等记录。

1.5.2 本项目报价服务费包含服务人员工资（含社保）、意外保险费、培训费、体检费、服装费（根据工作岗位统一配发）、交通补贴、发票税金等有关完成本项目所需的全部费用，招标人不再承担其它任何费用。其中服务人员工资（含社保）按每人每月金额进行报价（如：大厨服务费用为XX元/人/月）。

1.5.3 服务人员工作时间：按招标人实际情况确定。

1.5.4 ★中标人安排的服务人员中，必须至少有1人具备高级食品安全管理员资格，并建立健全食品安全管理员在职培训制度。食品安全员工作内容和要求：

①检查收货记录（验收单、农残检验记录、畜禽肉检验检疫证明）；

②检查当天领用食品原料的质量（感观、包装食品的保质期）；

③每天二次对冰箱、冷库温度检查记录；

④检查食品加工各环节的记录（菜肴成品记录、留样记录、剩菜记录以及剩菜的处理记录）；

⑤对生产环境卫生的检查（包括个人卫生、厨房卫生、餐厅卫生、盛器和餐具的卫生）；

⑥餐厨垃圾和泔脚、废水、废油的处治管理；

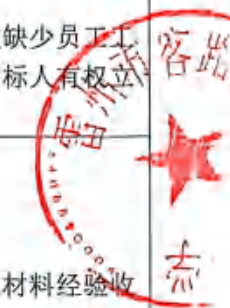
⑦除四害管理；

⑧餐厅卫生台帐管理；

⑨及时参加食品药品监督部门的会议及培训。

1.5.5 中标人安排的服务人员中，根据招标人实际需求各安排1人配合做好询价、采购、验收、入库出库等工作。

	1.5.6 中标人安排的服务人员中，必须根据实际情况，在就餐时间安排足够的人员到窗口给学生打饭，乐于接受临时或紧急任务并安排足够人员及时完成。 1.5.7 中标人安排的服务人员要对其品行及心理健康状况进行深入了解，对有明显的品行问题或心理健康问题者不能使用。 1.5.8 中标人必须每年安排服务人员进行健康检查，并加强食品安全培训，做好培训情况记录。新参加工作和临时参加工作的服务人员都必须进行健康检查，取得健康证明和专业知识岗位培训合格证明后方可参加工作。 1.5.9 中标人必须给服务人员配备两套以上工作服，费用由中标人负责。 1.5.10 服务人员试用期1个月，对于不能适用的人员，中标人须3天内做好人员更换。 1.5.11 服务人员初次入驻及中途换人都需要提交相应资料（包括但不限于身份证、户口本、体检报告、保险资料、健康证、岗位资料证书等）给招标人进行政治审查，通过后才能正式入驻。中途换人须提前5个工作日告知招标人。 1.5.12 中标人要强化管理，加强对服务人员的教育，保证符合有关制度要求。如涉及法律问题将依法追究中标人的法律责任。 1.5.13 中标人必须按照合同配足员工，配齐工种。否则，除了扣发缺少员工工资外，还扣全体员工月总工资的10%。若中标人不按照要求改正，招标人有权立即终止合同，取消中标人经营资格。
2	2、服务标准和基本规范 2.1 食品的验收管理 食品原材料的验收工作由招标人与仓管资料员一起负责。对食品原材料经验收后，根据原材料的数量、质量、安全性能、生产日期等相关情况，进行入库管理，并做好台账记录。验收过程中，仓管资料员必须充分发挥看、嗅、摸的功能：仔细辨别各种荤素食品。查验食品原材料是否新鲜、卫生、无毒。防止变质、霉烂、有毒食品进入烹饪环节。桶装调料和大米等袋装原材料时必须核对商标、品名、厂名、厂址，生产日期，保质期诸要素，缺一不可。中标人应设立食品原材料领取员，每天领取员向仓库领取的食品原材料必须核对食品原材料明细表进行过称，确认无误后，在领取表格上签字。仓管资料员要按规定做好食品验收、入库、出库的台账记录。 2.2 食物加工烹饪管理



中标人根据预防食物中毒的基本原则，制定相应的加工操作规程。加工操作规程应包括对食品领取和贮存、粗加工、切配、烹调、凉菜配制、现榨果蔬汁及水果拼盘制作、点心加工、烧烤加工、生食海产品加工、备餐及供餐、食品再加热和工具、容器、餐饮具清洗、消毒、保洁、食品供应等各道工序的具体规定和详细的操作方法与要求。加工操作规程应具体规定标准的加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。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，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。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。切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。切配好的食品应按照加工操作规程在规定时间内使用。新鲜的蔬菜按一洗二浸三烫四炒的顺序操作处理，在择菜、洗菜等过程中，自始至终把好质量关，不得将劣质菜混入优质菜中，对于腐烂变质的食品，食堂工作人员有责任提出异议，并有权拒绝采用。

要对当日供应的早、午、晚餐和夜宵中肉类、鱼类等食品必须按感求留足100g，用专门留样的用具装好加盖放在冰箱冷藏室，留样72小时，做好留样记录（留样时间、食品名称、食品重量、留样人）等信息，以备检查。留样冰箱必须保持清洁，杜绝与避免污染留样。留样的专用碗、盘等用具使用后要清洁、消毒，以备下次使用。

保证厨房内外的环境卫生，要经常对餐具用具进行清洗消毒，在进行食物粗加工时，必须边加工边检查，发现变质食品及时汇报，拒绝加工变质的食品。肉及家禽在冷冻之前按食用量分切，烹调前充分解冻；彻底加热食品。妥善贮存食品。食品贮存密封容器内，生、熟食品分开存放，新鲜食物和剩余食物不要混放；经冷藏保存的熟食和剩余食品及外购的熟肉制品食用前应彻底加热。彻底加热食品，特别是肉、奶、蛋及其制品，四季豆、豆浆等应烧熟煮透。烹调后的食品应在2小时内食用。

无适当保存条件（温度低于60℃、高于10℃条件下放置2小时以上的），存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变

质。冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

2.3 环境卫生

厨房室内环境及用具的卫生每天作业完工后必须清洁；厨房的通风排烟设施每周末清洁卫生一次；刀具、烹调工具、装盛食品的器皿每周一次煮沸消毒 30 分钟。冰箱每月清理一次，防止病菌污染。厨房内盛装调味辅料的罐、盆、瓶等器皿每两周清洗一次，保持内外清洁。厨房人员的衣服、鞋子必须按照相关要求消毒，做好个人卫生工作。

厨房人员自用的餐具、饮具不得与公用器具混用，更不能以自用器具尝试、分用食品。餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。用餐完毕后应及时清理餐桌，随时保持餐桌洁净卫生。每周对厨房内外环境喷雾消毒药物一次，以除蚊、蝇、蟑螂，并布设捕鼠器消除鼠患。坚持每周消毒作业。每天对食堂卫生做一次清洁，每周五进行一次大扫除，每半个月清洁一次隔油池。餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。食堂对门前卫生实施“三包”，如发生食堂货物或残渣运送过程中污染公共区域，负责清理干净。每日清洁完毕后，餐厨具应归类摆放，整齐有序。

2.4 服务态度及仪容仪表

食堂工作人员要把卫生工作放在首位，按照食品从业人员卫生要求做好个人卫生，不断提高自身素质，着装整洁，干净卫生；要注重个人卫生，勤洗手、勤洗澡，不留长指甲、长发，穿着工作服，并佩戴厨师帽和口罩；分餐人员分餐前双手应彻底消毒，应戴工作帽、口罩和一次性手套；应使用文明用语，态度和蔼热情。离开后再回到分餐岗位工作应重新消毒，并更换一次性手套。食堂工作人员每年进行一次卫生体检（按国家规定），并做到持证上岗（健康证），无证者一律不得上岗，杜绝无证上岗现象。

2.5 投诉情况

		根据用餐人员所投诉事项，立即核查，如确定为食堂方面管理问题或态度、卫生等问题的，将给予处罚。 2.6 资料记录管理 原材料领取查验、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。各项记录均应有执行人员和检查人员的签名，相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容，应经常检查相关记录，记录中如发现异常情况，应立即采取措施，有关记录至少应保存 12 个月。
	3	3. 进驻并开始服务时间及地点 时间：自合同签订之日起 6 个日历天内。 地点：雷州市客路镇第二初级中学（用户指定地点）。
★	4	4. 食堂设备设施 除了房屋、水电等部分设备设施，招标人不保证提供更多的炊具厨具餐具及学生用餐的餐具或其他有关设备设施，由中标人自备解决。如果招标人提供了部分炊具厨具餐具或其他有关设备设施，经营前由招标人与中标人一起负责清点登记，并由中标人负责保管使用，服务期结束后如数归还给招标人，如有损坏就照价赔偿。中标人自备的炊具厨具餐具、学生用餐的餐具或其他有关设备设施，由中标人自行管理、自行维修维护，服务期结束或中途中止合同后由中标人自行处理，招标人不负任何责任。 在合同签订后的 5 天内，中标人必须备好炊具厨具餐具或其他有关设备设施，保证食堂开始正常供餐，否则招标人有权终止合同。（提供承诺函格式自拟）
	5	5. 财务管理 食堂的收入和支出按照政府会计制度要求进行统一管理，按照会计制度要求设置账簿、会计科目，对食堂的收支业务进行核算。学生预充值的伙食费、食堂的日常营业额以及其他所有收入，均要先存入招标人的银行账户再安排使用，所有费用支出均要手续齐全。
	6	6. 食堂经营范围 此次招标的食堂服务采购项目，以大众快餐为主，兼营面点、小吃、小炒、教工快餐、客餐、糖水等经营项目（不得加有害的化学添加剂）。不得外购熟食

		经营，不得经营非食品和其它商品。食堂所有经营销售的食品物品、菜样等必须罗列清单报给招标人审批同意，不得销售未经审批的食品物品。
	7	7. 供应商要求 7.1 阐明自己对食堂经营的理念，服务态度，食品安全，生产安全及卫生方面的保证措施，提供书面餐饮卫生安全及服务承诺书。 7.2 熟悉饮食卫生、防疫等相关法规知识，能遵守和执行《食品安全法》等法律、法规、执行本校的各项管理制度，主动接受和服从招标人的管理，无条件接受有关主管部门和职能部门的领导、监督指导。
	8	8. 食品食材采购要求 食堂经营管理过程中所有的食品食材的采购数量、采购品种、采购途径以及采购方式等，必须经过招标人同意后方可执行。物品食材的采购供应商必须由招标人指定，中标人必须无条件服从，并且妥善保存好每次采购的物品食材的资料凭证，包括有关许可证、营业执照、合格证等。
	9	9. 中标人要跟所有服务人员签订劳动合同，服务人员安全责任、招聘、工资福利（含社保）、考核等由中标人负责。服务人员的工资收入不得低于湛江市规定的最低工资标准。服务人员的工资（含社保）由中标人开具发票给招标人，招标人通过银行转账方式到中标人对公账户，再由中标人支付给服务人员。
	10	10. 食堂的经营考核 10.1 学校食堂经营过程不以营利为目的，体现公益性和服务性，同时保证收支平衡，不能经营亏本。中标人应当对食堂经营加强管理，科学管理，高效管理，尽可能节省成本、减少开支和浪费，保证食堂经营不亏本。 10.2 招标人每月对中标人考核，考核内容包括但不限于收支情况、师生评价满意度和投诉情况、完成招标人布置的临时任务效果、常规检查所发现的问题及整改情况、参加食堂安全卫生有关竞技获奖情况等，考核结果作为服务费的实际支付依据。 10.3 每个自然月结算一次食堂的收支情况，如果出现亏本招标人可从中标人的履约保证金或当月的服务费里扣罚所亏本的金額。 10.4 根据每月刷卡刷脸消费系统出具的报表数据的总用餐人次，如果当月本食堂的营业额不及全校总用餐人次的二分之一，招标人有权扣罚中标人履约保证

	金 2000 元/次，并适当缩减服务人员数量。 10.5 招标人有权根据食堂经营实际情况随时调整服务费的考核办法，中标人无条件接受。 10.5 合同期内如果累计亏本 2 个月，学校有权终止合同，并由中标人自行承担由此造成的一切损失。 10.6 按月考核得分情况，招标人向中标人支付相应的劳务费用，具体如下： （1）考核结果 85 分（含 85 分）以上的，全额支付当月服务费。 （2）考核结果在 75-84 分的，支付当月 90%的服务费。 （3）考核结果在 60-74 分的，支付当月 80%的服务费。 （4）考核结果 60 分（不含 60 分）以下的，全额扣除当月服务费。 在合同期内连续两轮或累计三轮考核结果在 60 分（不含 60 分）以下的，甲方有权立即终止合同，取消乙方经营资格。 10.7 ★中标人在食堂经营过程中必须使用刷卡或刷脸等消费终端设备（设备由招标人提供）收取学生用餐的营业额资金，不得收取现金。如果未经招标人允许而通过现金方式收取学生用餐的营业额资金，如有发现就罚款 200 元/人次，合同期内被累计发现 5 人次，学校有权终止合同，并由中标人自行承担由此造成的一切损失。（提供承诺函格式自拟） 10.8 本次招标一旦中标，不得转包。如发现转包，招标人有权终止合同并不退还履约保证金。 10.9 在食堂经营管理过程，学校将强化管理，对中标人服务质量评分考核（学校有权根据实际需要修改考核办法，中标人必须无条件服务执行），根据考核结果、招标文件、投标文件、合同、《雷州市客路二中食堂管理奖惩规定》等进行适当的奖励或罚金，甚至解约。
11	11. 其他规定 11.1 中标人对食堂的消防安全、用电安全、食品卫生安全等负管理责任。 11.2 中标人自行解决工作人员的交通、住宿，如果学校有空置的房间，可以酌情解决部分住宿。 11.3 中标人具备足够的安全检测能力和设备，至少包括兽药残留检测仪及病害肉检测、蔬菜农残检测、食用油检测等 4 种情况在内。 11.4 在服务期内，若上级主管部门正式核准招标人可以引入卓越的社会餐饮

	服务商以承包运营其食堂，招标人将保有合同终止的权利。届时，中标人应无异议地接受这一决定，确保双方合作的顺利过渡与终止程序的合规性。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。

(2) 商务要求:

标的提供的时间	自合同签订之日起 5 个日历天内
标的提供的地点	雷州市客路二中食堂
付款方式	按自然月结算服务费，如果实际服务工作天数不满一个月，或适逢寒假暑假期间，服务费就按实际服务工作天数计算，为方便统一按每月 30 天计算。服务费包含服务人员工资（含社保）、意外保险、培训费、体检费、税费以及有关炊具厨具餐具以及其他有关设备设施购置和维修费用。中标人向招标人提供服务人员的工资、社保材料等依据，并开具正规发票后，招标人在次月 15 个工作日内完成支付。每月支付服务人员工资（含社保）= 实际服务服务人数 × 各岗位包干报价。中标人所提供的正规发票，收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。
验收要求	按技术和商务要求进行验收（说明：验收内容要包括每一项技术和商务要求的履约情况。）
履约保证金	本项目履约保证金为 3 万元，中标人签订合同前需转账到招标人对公账户。主要用于食堂发生食品卫生安全事故的首期用款、日常检查不符合要求的罚金、设施设备损坏赔偿及其它紧急情况。在经营管理过程中因故被扣罚履约保证金，中标人必须在 7 天内完成补缴，否则招标人有权终止合同。合同期满，经招标人食堂管理人员检查食堂设施、设备无损坏，证明无安全事故、无违反有关管理条例规定，履约保证金在 15 天内无息退还。中标人在中途中止服务不予退还。
其他	/

服务人员工资必须包含基本工资、社保等项目；采购人还可以根据食堂营业管理效果额外奖励工资，以提高服务人员工作积极性和主动性，但营业管理效果和奖励工资额度完全由采购人自主考核决定，以上人员每学期按五个月发工资。

由于特殊原因导致师生就餐人数增加或减少，造成从事劳务服务人员过少或过多，不能

满足食堂正常服务需求或者服务人员过剩时,采购人有权利要求成交供应商配合学校增加或减少服务人员。以食堂人员与学生就餐比例 1: 65 作为参考,如果采购人就餐人数增加、成交人会根据采购人的需求增加人员,采购人同时给成交人按比例增加相应服务费。

四、商务要求

1、学校食堂经营过程不以营利为目的,体现公益性和服务性,同时保证收支平衡,不能经营亏本。成交供应商应当对食堂经营加强管理,科学管理,高效管理,尽可能节省成本、减少开支和浪费,保证食堂经营不亏本。

2、采购人每月对成交供应商考核,考核内容包括但不限于收支情况、食品卫生质量情况、师生评价满意度和投诉情况、完成采购人布置的临时任务效果、常规检查所发现的问题、参加食堂安全卫生有关竞技获奖情况等,考核结果作为服务费的实际支付依据。

3、每个月结算一次食堂的收支情况。

4、根据每月刷卡刷脸消费系统出具的报表数据的总用餐人次,成交供应商可以适当增加或缩减服务人员数量。

5、采购人有权根据食堂经营实际情况适当调整服务费和奖金的考核办法和奖金计提比例,成交供应商无条件接受。

6、成交供应商在食堂经营过程中必须使用刷卡或刷脸等消费终端设备(设备由采购人提供)收取学生用餐的营业额资金,不得收取现金。如果未经采购人允许而通过现金方式收取学生用餐的营业额资金,如有发现就罚款 200 元/人次,合同期内被累计发现 5 人次,学校有权终止合同,并由成交供应商自行承担由此造成的一切损失。

7、在食堂经营管理过程,学校将强化管理,对成交供应商服务质量评分考核(学校有权根据实际需要修改考核办法,成交供应商必须无条件服务执行),根据考核结果、磋商文件、响应文件、合同等进行适当的奖励或罚金,甚至解约。

8、★供应商必须承诺如获得成交则每年办理保险额为人民币 300 万元或以上的餐饮场所责任险、办理保险额为人民币 300 万元或以上的食品安全责任险和办理食堂员工雇主责任保险,自行投保并承担相关的手续和费用。发生事故保险理赔不足部分由成交供应商承担。(供应商须提供承诺书并加盖供应商公章)

五、报价要求

本项目采用总价报价进行报价,报价须 $\leq$ 项目预算金额。成交供应商进行报价时,报价应包含服务所需管理、人员培训等费用,人员工资、社保、福利,以及利润、税金等完成本



项目的一切费用的总和。

六、验收要求

- (1) 符合中华人民共和国国家安全质量标准、环保标准或行业标准；
- (2) 按采购需求和采购文件执行。

七、履约保证金

- (1) 提交时间：签订合同后 5 个工作日内向采购人提交；
- (2) 金额：三万元整；
- (3) 方式：政府采购履约银行保函或转账等非现金形式；
- (4) 退还说明：如在合同执行期间（食堂管理）因成交人违约导致履约保证金部分扣除但合同并未终止的，成交人必须在三个工作日内补缴等额履约保证金。合同期满后由采购人一次性无息退回或自动解除保函。

八、中标成交后，谁中标谁经营，不准转包，如发现，中止合同并没收履约保证金。
另注：

食堂经理任职条件

熟悉校园收费充值系统操作，熟练掌握学生请假退费全流程规范；

具备丰富学校食堂运营管理经验，精通食堂日常运营、食材管控、食品安全、人员管理等工作；

严格遵守校园后勤管理制度，落实食品安全相关法律法规；

具备较强沟通协调、问题处置能力，责任心强，服务意识良好；

持有有效健康证，无食品安全相关不良从业记录。

