

采购项目商务和技术要求（适用于包1）

一、商务要求

★（一）交付（服务）时间、地点和方式

1.服务时间：服务期限为合同生效之日起三年，合同一年一签。

2.服务地点：湖南省长沙市，采购单位指定地点。

★（二）知识产权和保密要求

1.对采购单位提供的人员、地址、采购情况等信息要保守秘密，不得向外界透露。中标通知书发出后，采购单位将与中标供应商签订保密协议。

2.基于项目合同履行形成的知识产权和其他权益，其权属归采购单位所有，法律另有规定的除外。

★（三）付款及结算方式

1.按月结算。

2.在完成每月劳务服务后，于7个工作日内凭发票向采购单位申请付款，采购单位收到申请后，按照学校管理流程办理付款结算手续，每次最终结算金额不得超过当月食堂营业收入（包括教师餐厅和学生餐厅）金额×投标供应商投标时所报食堂经营管理费费率－水、电、燃气、日常维护、餐具丢失、低值易耗品等费用。

3.在办理付款手续之前双方须对学生及教师就餐人数、食堂员工各岗位员额数等相关内容进行统计，并核实无误。

★（四）履约保证金

1.本次招标收取合同金额的5%作为合同履约保证金，即伍万元整（小写¥50000.00）。乙方若未按要求提供食堂饮食保障社会化服务，或未能达到指定要求时，甲方有权解除合同，没收合同履约保

证金。

★（五）报价要求

1.投标报价为食堂经营管理费（包括人员工资及社保、税费、利润、办公开支、服装费及其他日常杂项开支及水、电、燃气、日常维护、餐具丢失等费用），根据食堂营业收入（包括教师餐厅和学生餐厅）的百分比值进行报价。

2.投标供应商的投标报价食堂经营管理费须在食堂营业收入的25%-30%之间进行报价，否则视为无效投标。

（六）验收要求

1.学校每月至少组织一次师生对学生食堂饭菜质量的满意度测评（满意度不得低于80%），满意度测评采样率不得低于学生食堂就餐人数的30%，并公示测评结果。中标供应商每月的综合满意度不得低于80%，经营期间连续两次综合满意度测评低于80%的,学校可以无条件终止合同，投标供应商损失自行负责。

二、技术要求

（一）采购内容：

1.采用劳务承包模式，新引进1家社会化公司负责附属小学食堂饮食保障社会化服务，由社会化公司派出餐饮服务管理人员，提供劳务服务，主要负责食堂主副食品加工制作售卖、餐厅服务、餐具洗消和后厨管理等工作。

2.本食堂建筑为1层，面积320平方米,操作间约150平。可同时容纳最多约100人就餐，日常保障约1700人就餐，主要提供学生午餐（配餐模式）及教职工早、午餐（早餐自助餐模式；午餐打餐模式）。

（二）相关标准

1.餐饮服务须达到包括但不限于《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》(教育部、市场监管总局、卫健委令第45号)、《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》(市场监管总局令第98号)、《湖南省中小学校食堂管理办法》(湘教发〔2024〕41号)、《长沙市中小学校食堂管理实施细则》(长教通〔2025〕7号)及国家相关法律法规或标准规范。

（三）项目基本要求

1.服务范围及要求：

1.1 中标供应商负责本项目食堂托管，提供品种多样、数量充足、营养丰富的饭菜，做到保质保量、价质相符。学生食堂不得制作、供应对学生身体有害的食品。学生餐根据统一的收费标准，由学校食堂安全管理员根据市场价做成本核算，经审核后公示执行。

1.2 中标供应商在食堂托管期间禁止采购、制售、使用的食品、食品添加剂及相关产品：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（2）四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险产品；

（3）未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（4）亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）以及法律、法规、规章规定禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品原料、食品添

加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；

(5) 冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。

推广使用冷鲜肉，少使用冻品（控制在鲜肉总量的 10%以下）、香肠、肉丸等加工肉制品，不使用调和油。

1.3 托管食堂实行零租金租赁，学生餐费全部用于购买食材。

1.4 食品处理区应按照原料出库、入库、处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设施设备，防止在操作中产生交叉污染。应配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、“三防”、洗涤及废水处理、存放垃圾和废弃物的设施设备。各功能区的原材料、半成品、成品应分容器分装，操作台、刀具、砧板等用具，应区分功能定位存放使用，并有明显标识。用于加工、贮存食品的用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，及时清理、清洗、消毒。

2.食堂场地及设备：

2.1 学校食堂现有设施设备均能够正常运行，中标供应商在今后使用过程中必须正常使用且严加爱护。学校食堂的所有设施设备（中标供应商自带设备除外），中标供应商仅有使用权，无处置权。合同期限届满的，或须终止合同的，应按物品清单将食堂财物如数交回给学校；中标供应商自带设备自行取回，但不得损坏学校场地，否则予以赔偿；如设备固定在场无法拆除的，学校对中标供应商不予折旧补偿，如因还原场地导致产生费用的，由中标供应商承担。

2.2 中标供应商应对所有的厨具设备和餐厅设施进行定期的维护

和保养，其中对厨具设备必须每学期进行不少于一次的检修和清理；抽排系统每学期不少于两次的疏通清洁；室内燃气管道保护层必须每学期翻新不少于一次。

2.3 中标供应商应按国家及省市有关部门核定的价格标准按实际产生水费、电费、燃气费费用缴纳。

3.基本要求

3.1 中标供应商必须自觉遵守省、市、区级教育、卫生、市场监督管理、消防、公安、环保等行政部门的规定，接受监督检查，确保食堂安全稳定运行，必须购买食品安全责任险，自行负责食品安全责任。

3.2 每日早餐均提供小咸菜、辣椒酱等佐料及开胃菜。

3.3 开餐时间需按采购单位规定时间开餐，学生午餐由食堂人员配餐送至班级门口。并在学生用餐完毕后统一回收。

3.5 中标供应商签订合同时，应进行资产清理，并办理资产交接手续，按国有资产管理要求，确保采购单位资产不流失。

3.6 中标供应商在经营服务期内，不得转租、转包、分包。一经发现，采购单位有权解除双方合同并予以处罚。

3.7 中标供应商对其从事的一切经营服务行为负有法律责任及其所造成的经济责任，是所经营食堂的食品安全、消防安全等直接责任人。

3.8 投标供应商需提供真实的投标文件，对所提供的投标文件内容负有法律责任。

3.9 中标供应商必须服从采购单位总务后勤部门的管理。

★3.10 投标供应商近三年内（投标截止时间前）发生过食品安全事故，或因食品安全事故被教育行政主管部门或市场行政主管部门通报，不得参与本项目的采购活动。（投标供应商须提供针对此项的承诺书复印件加盖投标供应商公章,格式自拟）

4.食堂服务团队要求：

4.1 食堂负责人：学校食堂需委派一名项目经理（食堂负责人）驻点，其应具有同类食堂项目管理工作经验，具有与该学校食堂餐饮经营规模相适应的经营管理能力。

4.2 食堂团队要求：拟派本项目团队须配有项目经理、厨师长、厨师、切配师、服务员、洗碗工、保洁、食品安全员、收银员或会计等，食堂从业人员必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。

4.3 中标供应商必须定期组织食堂从业人员学习食品安全相关的法律、法规、行业标准，明确食品安全责任，并建立培训档案。

4.4 中标供应商投入到本项目的从业人员配备数与实际就餐人数比不低于 1:45 ~ 55。在项目入驻前需要与附小协商确定食堂员工各岗位员额数，通过电子考勤记录、现场核实等方式核准无误再结算。员额数参照《长沙市中小学校食堂管理工作指南》中“食堂从业人员与就餐人数比例不低于 1：100”规定，同时满足不超过教师、学生餐费总和的 30%（水、电、燃气、日常维护、餐具丢失补足等费用凭发票据实报销。低值易耗品由学校采购，项目部领用，经费计入学生餐费总和的 30%。）。如食堂员额需要调整，须提前 15 天向附属小学书面申请并通过。中标供应商所聘用人员必须符合《中华人民共和国劳动法》、《食品安全法》和劳动用工的有关规定，其所聘用人员均不与

学校发生任何劳动关系，中标供应商与所聘用员工发生任何纠纷与学校无关，由中标供应商自行处理和承担。聘用员工工资方案需经学校审核，并按标准发放。

4.5 管理团队及团队成员应保持稳定，如有相应员工离职应提前 1 个月向学校上报，并更换具备同等资质的人员到岗。如有人员配置不到位，将在满意度测评结果扣除 5%。

5.服务标准

5.1 投标供应商须熟悉学校的教学规律和实际要求，为学生提供优质服务。投标供应商应遵守国家法律法规，建立健全规范完备的财务管理、用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量监督和文明服务等各种工作规范，以及食品原材料采购、储存，食品加工、分餐、送餐，餐饮器具消毒、食品留样、食品安全检测等各项安全制度。

5.2 食堂采购制度：

5.2.1 投标供应商必须依法依规建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度，形成的相关证明材料（包括但不限于供应商的资质证明、经营许可证、产品合格证、肉品品质检验合格证明、动物产品检疫合格证明、供货清单等）必须妥善保存，相关证明材料学校和教育行政部门将定期检查、随机抽查，中标供应商须配合相关工作。

5.2.2 投标供应商采购或使用不符合食品安全标准的食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，学校、教育部门和食品药品监督管理部门有权没收、销毁及按规定给与处罚，并禁止中标供应商向学生销售，所造成的一切损失和责任由中标供应商自行承担，情节

严重者还要追究其法律责任。

6.食品储存和加工管理

6.1 严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

6.2 严格按照规定使用食品添加剂，严禁超范围超剂量使用。

7.食堂成品留样制度

严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》储存和加工食品。食品储存应当分区、分架、分类、离墙、离地存放，防蝇防鼠防虫设施完好。在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。发现变质和过期的食品要及时清理销毁。食品加工要在符合条件的操作间进行，需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透。严格按照规定使用食品添加剂，严禁超范围超剂量使用。每餐次的食品成品必须留样，每个品种留样量不少于 125g，留样时间不少于 48 小时。

8.餐饮管理制度：

8.1 建立学生食堂食品卫生安全管理制度和岗位责任制度，明确相关责任人。落实日常食品卫生安全管理工作检查制度；

8.2 建立学生食堂食品卫生安全工作巡检制度，并做好检查、巡检记录和存档。

8.3 所有相关管理制度应在用餐场所公示，接受用餐人员的监督。

8.4 确保食堂伙食正常供应。中标供应商必须严格遵守采购单位的作息时间，按时开餐，确保饭菜供应。假期中的供应保障要服从采购单位统一安排，做好餐饮的供应保障；放假停业和开学营业时间，按采购单位通知执行。

8.5 中标供应商应严格遵守采购单位的物业管理制度，不得使用柴、煤作燃料，经营服务所产生的垃圾按垃圾分类要求由中标供应商送至采购单位指定地点。餐厨垃圾实行定点回收，交政府部门规定的餐厨垃圾公司并签订合同，做好台账。

9.信息公开制度

学校食堂应实行“三公开”：每月公示大宗物资采购情况，每周公示带量食谱，每月公示上月食堂经费收支情况，自觉接受师生、家长和社会的监督。

10.财务管理制度

10.1 学校建立学生食堂财务制度，实行专账核算，配备专（兼）职财会人员，对学生食堂的收支结余实施月度结算。食材及水电气等费用需索要合法票据，做到实际采购货物、合法票据与付款凭证资金流三者一致。食堂的结余款只能专项用于改善学生伙食或定期退还给学生，不得在食堂列支与食堂经营无关的开支。学校按年度聘请第三方对中标供应商收支情况进行专业审计，审计结果及存在的问题上报同级教育主管部门。

（四）其他要求

1.检查监督

学校和教育行政部门将会同财政、发改、审计、市场监督管理等部门，建立监管常态化机制，采取定期检查、随机抽查等形式，对学生食堂进行日常管理和监督。中标供应商须配合相关部门检查、抽查，不得阻扰相关工作。如遇相关行政部门提出建议或发现问题，中标供应商须及时整改并接受相应处罚。

2.中标供应商退出机制：

2.1 学生食堂餐饮托管和餐饮配送服务企业，有以下情况之一者终止合同，限期退出：

- (1) 师生满意度测评连续两次达不到 80%的；
- (2) 严重不符合膳食标准和营养品质的；
- (3) 发生学生集体食物中毒等事故的；
- (4) 年度财务审计有重大问题（如会计账目不全或造价、食材入库信息与采购凭证不符等情形）、经营亏损较严重或发生严重信用危机的；
- (5) 管理人员违法违纪或因管理原因影响食堂正常供餐的；
- (6) 对履行合同条款不到位、存在问题不及时整改的；
- (7) 存在其他违反法律法规、行业管理规定等行为的。

2.2 中标供应商中标后在合作期满前，若主动提出退出本项目，应提前 3 个月向采购单位提出，在采购单位同意的情况下，方能退出本项目。如采购单位不同意中止，则中标供应商必须继续履行合同。

2.3 中标供应商托管合同期满后自然退出。

2.4 中标供应商无论何种情形退出的，其自带设备自行取回，但不得损坏学校场地，否则予以赔偿；如设备固定在场地无法拆除的，学校对此不予折旧补偿，如有损失中标供应商自行承担，如因还原场地导致产生费用的，由中标供应商承担；

3.应急处理方案

中标供应商应针对本项目托管运营服务期间可能出现的突发事件包括但不限于自然灾害、事故灾难、公共卫生事件和社会安全事件

等情况，制定的应急处理方案与对策。若中标供应商在服务期间出现重大食品安全等问题，采购单位有权与其终止合同。为保障食堂服务的连续性，在新一轮招标完成与新供应商签订合同前，原中标供应商须继续履行食堂承包服务义务，确保供餐不受影响。

4.其他说明：

4.1 建立企业诚信记录档案，对投标供应商在招投标过程中和经营期间发生违规违法行为的，三年内不得参加采购单位的食堂招投标项目。

4.2 托管经营期间，中标供应商必须独立经营，中标供应商在托管食堂经营过程中对外签定任何协议（含劳动合同）或法律文件均应以中标供应商自身为主体，不得使用“国防科大附属小学食堂”或其它类似容易引起误解的称谓。中标供应商与学校以外的任何第三方发生的一切债权、债务关系均与学校无关。

4.3 中标供应商要协助学校做好学生的就餐管理工作。

由于中标供应商经营不善出现亏损的，由中标供应商自行承担。投标供应商在投标时应充分考虑本项目存在的风险。

5.如因不可抗力或政策性原因（包括但不限于自然灾害、战争、政府政策调整，行政法规、地方性法规、规章等的立、改、废、乙方被排除出政府采购供应商库等情形），致使本采购项目发生更改或撤消的，或者本协议部分或全部无法继续履行的，学校有权决定变更合同或要求终止合同。

（五）食堂总体要求：

1. 学生餐厅营养膳食制度：投标供应商须配有专（兼）职营养师，

根据不同年龄段学生的身体特点和营养需求，参照有关营养标准，优化配餐方案，制定每周带量营养食谱。投标供应商应制定菜品库，菜品库除湘菜外，还须包含粤菜、鲁菜、川菜、东北菜、西北菜、徽菜、苏菜等至少 5 种不同菜系（地域）的菜品，非湘菜系菜品数量不低于菜品库菜品总数的 40%，并定期补充更新，及时淘汰不受欢迎的菜品，热菜品种应根据菜品库、季节、就餐人员意见建议等因素每周确定食谱（一周内，每天的菜品不重复），本周食谱与上周食谱重复率不得超过 40%

2.膳食供应标准

序号	保障类型	膳食数质量要求	备注
1	学生午餐（配餐到教室）	两荤（一个主荤一个副荤）两素一汤，新鲜牛肉、排骨、鸡肉每周一次，鲜虾、冷鲜鸡腿、鳕鱼或带鱼每两周一次。 主食米饭为主，每周3天参入不同的杂粮，每周至少两次主食加餐区提供炒粉、意面等选项。 每周牛奶（酸奶）3次，水果2次。要求牛奶（酸奶）为知名品牌。	
2	教师早餐（自助模式）	1、粉、面、热干面、碱面（每日两至三种），炒码不少于2个品种。烫青菜1-2种。 2、炒饭、炒面、炒粉1种，包点、馒头1-2种，油条、米糕、蒸饺、水饺等1-2种，蒸杂粮1-2种，水煮蛋、当归蛋等1种（自助餐8个品种），凉拌或炒蔬菜1种。 3、粥品或甜品一种，鲜牛奶或现榨豆浆1种。 4、开胃菜1至2种	
3	教师午餐（打餐模式）	1、每日提供白米饭、杂粮饭； 2、主荤不少于2个、辅荤不少于2个、青菜1个、汤品1个； 3、每周酸奶3次；水果2次；	

3.人员配置要求

序号	岗位	职责概述及岗位要求	备注
1	项目经理	岗位职责：全面负责项目内部运作，对日常综合服务工作进行筹划、安排、实施、检查等，与我部沟通、协调、解决大项事项，全面负责食堂及相关场所和人员管理等工作，按采购单位要求在位。 岗位要求：形象气质佳、表达能力强，具备丰富的菜肴知识,有较强的理解、沟通协调和快速应变的处事能力,有高度的工作责任心和敬业精神，文字表达能力较好；身体健康，品行端正，听从指挥，顾全大局，服从管理。	应安排1名项目经理
2	厨师长	岗位职责：负责所属厨师技术培训、菜品开发、菜品质量把控、食品卫生安全、消防安全、应急处置等工作，同时可兼顾厨师红案的工作。 岗位要求：有较强菜品创新能力，具备2-3个菜系经典菜品的操作水平；熟悉各种厨房设施设备的性能，能熟练操作及维护保养；能够全面、综合的安排日常的供餐活动，具备供餐品种设计、人员调度安排各方关系协调和用餐过程中意外问题处理等能力；身体健康，品行端正，听从指挥，责任心强，服从管理。	应安排1名厨师长
3	厨师	岗位职责：负责为本食堂食谱制作和副食品定量提供建议，副食品收货验收、菜品加工制作、设施设备清洁维护等工作。 岗位要求：受过专业培训，熟练掌握烹饪知识和技巧，特别是熟悉主料、配料、调味的使用，熟练掌握炒、熘、炸、烹、爆、烤等多种烹饪技术，精通2种以上菜系烹制方法；身体健康，学习能力强，品行端正，听从指挥，责任心强，服从管理。	投标供应商根据项目情况自行配置人数
4	切配师	岗位职责：负责对食材进行消毒、分拣、清洗和切配等工作。 岗位要求：受过专业培训，熟练手工或操作设备对所有食材进行切配加工；身体健康，吃苦耐劳，品行端正，听从指挥，责任心强，服从管理。	投标供应商根据项目情况自行配置人数
5	服务员	岗位职责：负责负责米饭蒸煮、稀食熬制，协助厨师完成蒸菜制作等蒸煮工作。上菜、分菜、食品留样、服务就餐人员、处理就餐过程中的就餐问题和突发事件等工作。 岗位要求：受过专业培训，口齿清楚，五官端正，具有大方、礼貌、得体的餐饮服务保障能力，良好的执行能力和沟通能力，对餐饮有较高的工作热情；身体健康，吃苦耐劳，品行端正，听从指挥，责任心强，服从管理。	投标供应商根据项目情况自行配置人数
6	洗碗工、保洁	岗位职责：负责环境卫生打扫、餐厨具清洗消毒、餐厨垃圾清理，以及根据安排配合完成其他工作。 岗位要求：对餐饮服务有较高的工作热情；身体健康，吃苦耐劳，品行端正，听从指挥，责任心强，服从管理。	投标供应商根据项目情况自行配置人数

7	食品安全员	岗位职责：负责食堂食品安全制度完善，协助经理完成食品安全培训，定期开展食品安全自查工作，建立食品安全管理档案等工作。 岗位要求：熟悉《餐饮服务食品安全操作规范》，大专及以上学历，具备相应的饮食服务食品安全管理知识和工作实践经验。	至少1名，可为兼职或专职。
8	收银员或会计	岗位职责：编制食堂收支凭证，登记总账及明细账，每月结算成本与利润，确保账实相符；协助制定食堂年度预算，监控日常支出是否超支，分析预算执行差异并提出改进建议；核对每日收款数据与银行流水，定期盘点库存现金，保管财务印章及票据；每月生成财务报表（如收支明细表、成本分析表），上报学校后勤部门及上级主管单位；检查采购发票、合同等原始凭证的合规性，确保支出符合学校及财政部门规定。 岗位要求：1年以上财务工作经验，熟练使用财务软件及Excel，掌握成本核算方法，具备数据分析能力。原则性强，廉洁自律，细心严谨。	投标供应商根据项目情况自行配置人数
注意： 1.岗位包括但不限于上述岗位； 2.按照《湖南省中小学校食堂管理办法》，供餐食堂从业人员与食堂就餐人数配备比例不低于1：100，即不少于17人，具体人员数量视学校实际情况确定；食堂从业人员数量需要跟学校确认后实施。 3.所有人员必须持有健康证入职。 4.按采购单位要求的时间到岗。			

采购项目商务和技术要求（适用于包2）

一、商务要求

★（一）交付（服务）时间、地点和方式

- 1.服务时间：服务期限为合同生效之日起三年，合同一年一签。
- 2.服务地点：湖南省长沙市，采购单位指定地点。

★（二）知识产权和保密要求

1.对采购单位提供的人员、地址、采购情况等信息要保守秘密，不得向外界透露。中标通知书发出后，采购单位将与中标供应商签订保密协议。

2.基于项目合同履行形成的知识产权和其他权益，其权属归采购单位所有，法律另有规定的除外。

3.中标供应商对采购单位与经营无关的事不过问、不搜集，严禁传播。

4.中标供应商不得向第三方泄露采购单位的消费人员信息、餐食供应量等保密内容。

5.中标供应商应当制订食堂内部管理规定，加强安全管理，预防员工触电、溺水、烧伤、烫伤、摔伤等人身意外伤亡，若发生安全责任事故问题，一切责任由中标供应商负责。

6.中标供应商应做好经营场所防火、防盗、防水、防毒、防疫等安全工作，由此带来的一切问题由投标单位负责。

★（三）付款及结算方式

- 1.按月结算。

2.在完成每月劳务服务后,于7个工作日内凭发票向采购单位申请付款,采购单位收到申请后,按照学校管理流程办理付款结算手续,每次最终结算金额不得超过当月食堂营业收入(包括教师餐厅和学生餐厅)金额×投标供应商投标时所报食堂经营管理费费率-水、电、燃气、日常维护、餐具丢失、低值易耗品等费用。

3.在办理付款手续之前双方须对学生及教师就餐人数、食堂员工各岗位员额数等相关内容进行统计,并核实无误。

★(四)履约保证金

1.本次招标收取合同金额的5%作为合同履约保证金,即伍万元整(小写¥50000.00)。乙方若未按要求提供食堂饮食保障社会化服务,或未能达到指定要求时,甲方有权解除合同,没收合同履约保证金。

2.合同期满,中标单位在保证采购单位所有事项(含设备及物资清点移交、超额破损损耗费用赔偿、损坏设施设备费用赔偿、员工离职手续办理等)结清后,且无违反本项目合同条款的事项,全额返还(不计利息)保证金。

★(五)报价要求

1.投标报价为食堂经营管理费(包括人员工资及社保、税费、利润、办公开支、服装费及其他日常杂项开支及水、电、燃气、日常维护、餐具丢失等费用),根据食堂营业收入(包括教师餐厅和学生餐厅)的百分比值进行报价。

2.投标供应商的投标报价食堂经营管理费须在食堂营业收入的25%-30%之间进行报价,否则视为无效投标。

（六）验收要求

1.学校每月至少组织一次师生对学生食堂饭菜质量的满意度测评（满意度不得低于 80%），满意度测评采样率不得低于学生食堂就餐人数的 30%，并公示测评结果。中标供应商每月的综合满意度不得低于 80%，经营期间连续两次综合满意度测评低于 80%的,学校可以无条件终止合同，投标供应商损失自行负责。

二、技术要求

（一）采购内容：

1.采用劳务承包模式，新引进 1 家社会化公司负责附属中学食堂饮食保障社会化服务，由社会化公司派出餐饮服务管理人员，提供劳务服务，主要负责食堂主副食品加工制作售卖、餐厅服务、餐具洗消和后厨管理等工作。

2.本食堂建筑为地上 3 层，总建筑面积约 2588 平方米，一、二层为食堂，日常保障约 1600 人就餐，主要提供学生餐（窗口售卖模式）及老师餐（自助餐模式）。

（二）相关标准

1.餐饮服务须达到包括但不限于《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、市场监管总局、卫健委令第 45 号）、《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第 98 号）、《湖南省中小学校食堂管理办法》（湘教发〔2024〕41 号）、《长沙市中小学校食堂管理实施细则》（长教通〔2025〕7 号）及国家相关法律法规或标准规范。

（三）项目基本要求

1.服务范围及要求：

1.1 中标供应商负责本项目食堂托管，提供品种多样、数量充足、营养丰富的饭菜，做到保质保量、价质相符。学生食堂不得制作、供应对学生身体有害的食品。学生食堂供餐价格，经学校膳食营养与食品安全管理委员会审核后公示执行。

1.2 中标供应商在食堂托管期间禁止采购、制售、使用的食品、食品添加剂及相关产品：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（2）四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险产品；

（3）未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（4）亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）以及法律、法规、规章规定禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等相关产品；

（5）冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。

推广使用冷鲜肉，少使用冻品（控制在鲜肉总量的10%以下）、香肠、肉丸等加工肉制品，不使用调和油。

1.3 托管食堂实行零租金租赁，直接成本（原辅材料成本）不得低于学生伙食费标准的70%，供餐价格应控制在市场同类餐饮价格80%以内。

1.4 食品处理区应按照原料出库、入库、处理、半成品加工、成

品供应的流程合理布局设施设备，防止在操作中产生交叉污染。应配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、“三防”、洗涤及废水处理、存放垃圾和废弃物的设施设备。各功能区的原材料、半成品、成品应分容器分装，操作台、刀具、砧板等用具，应分区分功能定位存放使用，并有明显标识。用于加工、贮存食品的用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，及时清理、清洗、消毒。

2.食堂场地及设备：

2.1 学校食堂现有设施设备均能够正常运行，中标供应商在今后使用过程中必须正常使用且严加爱护。学校食堂的所有设施设备（中标供应商自带设备除外），中标供应商仅有使用权，无处置权。合同期限届满的，或须终止合同的，应按物品清单将食堂财物如数交回给学校；中标供应商自带设备自行取回，但不得损坏学校场地，否则予以赔偿；如设备固定在场地无法拆除的，学校对中标供应商不予折旧补偿，如因还原场地导致产生费用的，由中标供应商承担。

2.2 中标供应商应对所有的厨具设备和餐厅设施进行定期的维护和保养，其中对厨具设备必须每学期进行不少于一次的检修和清理；抽排系统每学期不少于两次的疏通清洁；室内燃气管道保护层必须每学期翻新不少于一次。

2.3 中标供应商应按国家及省市有关部门核定的价格标准按实际产生水费、电费、燃气费费用缴纳。

3.基本要求

3.1 中标供应商必须自觉遵守省、市、区级教育、卫生、市场监督管理、消防、公安、环保等行政部门的规定，接受监督检查，确保食堂安全稳定运行，必须购买食品安全责任险，自行负责食品安全责任。

3.2 学生食堂必须坚持“服务至上，保本微利”的餐饮服务原则，保证三餐正点、足量、优质供应，做到品种多样、饭菜价格合理，能适应不同经济状况和口味的师生就餐。保证每餐备有“汤”。

3.3 中标供应商餐饮服务需达到《湖南省中小学校食堂管理办法》（湘教发〔2024〕41号）、《长沙市中小学校食堂管理实施细则》（长教通〔2025〕7号）的要求。

3.4 中标供应商签订合同时，应进行资产清理，并办理资产交接手续，按国有资产管理要求，确保采购单位国有资产不流失。

3.5 中标供应商在经营服务期内，不得转租、转包、分包。一经发现，采购单位有权解除双方合同并予以处罚。

3.6 中标供应商对其从事的一切经营服务行为负有法律责任及其所造成的经济责任，是所经营食堂的食品安全、消防安全等直接责任人。

3.7 投标供应商需提供真实的投标文件，对所提供的投标文件内容负有法律责任。

3.8 中标供应商必须服从采购单位总务后勤部门的管理。

★3.9 投标供应商近三年内（投标截止时间前）发生过食品安全事故，或因食品安全事故被教育行政主管部门或市场行政主管部门通报，不得参与本项目的采购活动。（投标供应商须提供针对此项的承

诺书复印件加盖投标供应商公章,格式自拟)

4.食堂服务团队要求:

4.1 食堂负责人: 学校食堂需委派一名项目经理(食堂负责人)驻点,其应具有同类食堂项目管理工作经验,具有与该学校食堂餐饮经营规模相适应的经营管理能力。

食堂团队要求:拟派本项目团队须配有项目经理、服务经理、食堂会计、厨师长、餐线组长、留样员、厨师、蒸煮员、服务员、洗碗工、保洁、面点师等,食堂从业人员必须进行健康检查,取得健康证后方可上岗。

4.2 中标供应商必须定期组织食堂从业人员学习食品安全相关的法律、法规、行业标准,明确食品安全责任,并建立培训档案。

4.3 中标供应商投入到本项目的从业人员配备数与实际就餐人数比不低于 1:45~55。中标供应商所聘用员工必须符合《中华人民共和国劳动法》、《食品安全法》和劳动用工的有关规定,其所聘用员工均不与学校发生任何劳动关系,中标供应商与所聘用员工发生任何纠纷与学校无关,由中标供应商自行处理和承担。聘用员工工资方案需经学校审核,并按标准发放。

4.4 管理团队及团队成员应保持稳定,如有相应员工离职应提前 1 个月向学校上报,并更换具备同等资质的人员到岗。如有人员配置不到位,将在满意度测评结果扣除 5%。

5.服务标准

5.1 投标供应商须熟悉学校的教学规律和实际要求,为学生提供优质服务。投标供应商应遵守国家法律法规,建立健全规范完备的财

务管理、用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量监督和文明服务等各种工作规范，以及食品原材料采购、储存，食品加工、分餐、送餐，餐饮器具消毒、食品留样、食品安全检测等各项安全制度。

5.2 食堂采购制度：

5.2.1 投标供应商必须依法依规建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度，形成的相关材料（包括但不限于供应商的资质证明、经营许可证、产品合格证、肉品品质检验合格证明、动物产品检疫合格证明、供货清单等）必须妥善保存，相关材料学校和教育行政部门将定期检查、随机抽查，中标供应商须配合相关工作。

5.2.2 投标供应商采购或使用不符合食品安全标准的食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，学校、教育行政部门和食品药品监督管理部门有权没收、销毁及按规定给与处罚，并禁止中标供应商向学生销售，所造成的一切损失和责任由中标供应商自行承担，情节严重者还要追究其法律责任。

6.食品储存和加工管理

6.1 严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

6.2 严格按照规定使用食品添加剂，严禁超范围超剂量使用。

7.食堂成品留样制度

严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》储存和加工食品。食品储存应当分区、分架、分类、离墙、离地存放，防蝇防鼠防虫设施完好。在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。发现

变质和过期的食品要及时清理销毁。食品加工要在符合条件的操作间进行，需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透。严格按照规定使用食品添加剂，严禁超范围超剂量使用。每餐次的食品成品必须留样，每个品种留样量不少于 125g，留样时间不少于 48 小时。

8.餐饮管理制度：

8.1 建立学生食堂食品卫生安全管理制度和岗位责任制度，明确相关责任人。落实日常食品卫生安全管理工作检查制度；

8.2 建立学生食堂食品卫生安全工作巡检制度，并做好检查、巡检记录和存档。

8.3 所有相关管理制度应在用餐场所公示，接受用餐人员的监督。

8.4 确保食堂伙食正常供应。中标供应商必须严格遵守采购单位的作息时间，按时开餐，确保饭菜供应。假期中的供应保障要服从采购单位统一安排，做好餐饮的供应保障；放假停业和开学营业时间，按采购单位通知执行。

8.5 中标供应商应严格遵守采购单位的物业管理制度，不得使用柴、煤作燃料，经营服务所产生的垃圾按垃圾分类要求由中标供应商送至采购单位指定地点。餐厨垃圾实行定点回收，交政府部门规定的餐厨垃圾公司并签订合同，做好台账。

9.信息公开制度

学校食堂应实行“三公开”：每月公示大宗物资采购情况，每周公示带量食谱及餐价，每月公示上月食堂经费收支情况，自觉接受师生、家长和社会的监督。

10.财务管理制度

10.1 学校建立学生食堂财务制度，实行专账核算，配备专（兼）职财会人员，对学生食堂的收支结余实施月度结算。食材及水电气等费用需索要合法票据，做到实际采购货物、合法票据与付款凭证资金流三者一致。食堂的结余款只能专项用于改善学生伙食或定期退还给学生，不得在食堂列支与食堂经营无关的开支。学校按年度聘请第三方对中标供应商收支情况进行专业审计，审计结果及存在的问题上报同级教育主管部门。

（四）其他要求

1.检查监督

学校和教育行政部门将会同财政、发改、审计、市场监督管理等部门，建立监管常态化机制，采取定期检查、随机抽查等形式，对学生食堂进行日常管理和监督。中标供应商须配合相关部门检查、抽查，不得阻扰相关工作。如遇相关行政部门提出建议或发现问题，中标供应商须及时整改并接受相应处罚。

2.中标供应商退出机制：

2.1 学生食堂餐饮托管和餐饮配送服务企业，有以下情况之一者终止合同，限期退出：

（1）师生满意度测评连续两次达不到 80%的；

（2）严重不符合膳食标准和营养品质的；

（3）发生学生集体食物中毒等事故的；

（4）年度财务审计有重大问题（如会计账目不全或造价、食材入库信息与采购凭证不符等情形）、经营亏损较严重或发生严重信用危机的；

(5) 管理人员违法违纪或因管理原因影响食堂正常供餐的；

(6) 对履行合同条款不到位、存在问题不及时整改的；

(7) 存在其他违反法律法规、行业管理规定等行为的。

2.2 中标供应商中标后在合作期满前，若主动提出退出本项目，应提前 3 个月向采购单位提出，在采购单位同意的情况下，方能退出本项目。如采购单位不同意中止，则中标供应商必须继续履行合同。

2.3 中标供应商托管合同期满后自然退出。

2.4 中标供应商无论何种情形退出的，其自带设备自行取回，但不得损坏学校场地，否则予以赔偿；如设备固定在场无法拆除的，学校对此不予折旧补偿，如有损失中标供应商自行承担，如因还原场地导致产生费用的，由中标供应商承担；

3. 应急处理方案

中标供应商应针对本项目托管运营服务期间可能出现的突发事件包括但不限于自然灾害、事故灾难、公共卫生事件和社会安全事件等情况，制定的应急处理方案与对策。若中标供应商在服务期间出现重大食品安全等问题，采购单位有权与其终止合同。为保障食堂服务的连续性，在新一轮招标完成与新供应商签订合同前，原中标供应商须继续履行食堂承包服务义务，确保供餐不受影响。

4. 其他说明：

4.1 中标供应商须在签订合同之日起 30 日内，为学校食堂购买食品安全责任保险，并提供保单、保险发票复印件交学校及采购单位备案存档。

4.2 建立企业诚信记录档案，对投标供应商在招投标过程中和经

营期间发生违规违法行为的,三年内不得参加采购单位的食堂招投标文件。

4.3 托管经营期间,中标供应商必须独立经营,中标供应商在托管食堂经营过程中对外签定任何协议(含劳动合同)或法律文件均应以中标供应商自身为主体,不得使用“国防科大附属中学食堂”或其它类似容易引起误解的称谓。中标供应商与学校以外的任何第三方发生的一切债权、债务关系均与学校无关。

4.4 中标供应商要协助学校做好学生的就餐管理工作。

由于中标供应商经营不善出现亏损的,由中标供应商自行承担。投标供应商在投标时应充分考虑本项目存在的风险。

5.如因不可抗力或政策性原因(包括但不限于自然灾害、战争、政府政策调整,行政法规、地方性法规、规章等的立、改、废、乙方被排除出政府采购供应商库等情形),致使本采购项目发生更改或撤消的,或者本协议部分或全部无法继续履行的,学校有权决定变更合同或要求终止合同。

(五) 食堂总体要求:

1.学生餐厅营养膳食制度:投标供应商须配有专(兼)职营养师,根据不同年龄段学生的身体特点和营养需求,参照有关营养标准,优化配餐方案,制定每周带量营养食谱。食谱须每周提前报学校,经学校同意后公布执行。供应商应制定菜品库,菜品库除湘菜外,还须包含粤菜、鲁菜、川菜、东北菜、西北菜、徽菜、苏菜等至少5种不同菜系(地域)的菜品,非湘菜系菜品数量不低于菜品库菜品总数的40%,并定期补充更新,及时淘汰不受欢迎的菜品,热菜品种应根据

菜品库、季节、就餐人员意见建议等因素每周确定食谱（一周内，每天的菜品不重复），本周食谱与上周食谱重复率不得超过 40%。

2.膳食供应标准

序号	保障类型	膳食数质量要求	备注
1	学生早餐（窗口售卖模式）	1、粉面档口7-10个码子，煎蛋、卤蛋、水煮蛋等 2、包点馒头糯米鸡、发糕、烧麦等6-8个品种 3、玉米、红薯等杂粮	
2	学生午餐（窗口售卖模式）	1、粉面档口7-10个码子，煎蛋、卤蛋等 2、炒粉炒饭、意大利面 3、盖码饭档口2主荤2辅荤2素菜 4、与盖码饭档口不重复，3主荤3辅荤2素菜8个品种	
3	学生晚餐（窗口售卖模式）	1、粉面档口7-10个码子，煎蛋、卤蛋等 2、炒粉炒饭、意大利面 3、盖码饭档口2主荤2辅荤2素菜 4、与盖码饭档口不重复，3主荤3辅荤2素菜8个品种	
4	教师早餐（自助模式）	1、粉、面、热干面、碱面（每日两至三种）码子不少于4个品种（配备煎蛋） 2、包点、馒头2至3种，油条、米糕等3种，面包1种，蒸饺、水饺、水煮蛋、当归蛋等1种（自助餐8个品种） 3、粥品或甜品一种 4、开胃菜1至2种	
4	教师午餐（自助模式）	1、主食、杂粮、面点各1种； 2、主荤不少于3个、辅荤不少于3个、青	

		菜1个、汤品1个； 3、每天配备酸奶1种；水果一周2次；	
5	教师晚餐（自助模式）	1、主食1种； 2、主荤不少于2个、辅荤不少于2个、叶子菜1个、汤品1个；	

3.人员配置要求

序号	岗位	岗位职责和要求	岗位人数要求
1	项目经理	1、员工健康体检合格并持健康证上岗，每日员工精神状态的检查及个人卫生的保持； 2、定期检查设备设施运行情况，确保生产安全； 3、检查食品进货台账，索证索票，原材料验收、储存是否符合要求；严禁采购公司禁用的风险食材； 4、检查加工过程是否符合规范流程，指导和纠正不符合食品安全的操作； 5、检查食品的储存，食品生熟、荤素分开，严禁销售隔夜菜、变质、过期的食品； 建立食品安全卫生事故应急预案，成立项目部应急小组，定期进行食品安全的培训提高员工食品安全意识。	1
2	服务经理	1、执行经理的工作安排，并向其负责和报告工作； 2、全面负责餐厅的管理工作，保证餐厅经营业务的正常开展； 3、负责餐厅工作人员的调配、班次安排和员工的考勤、考核、保证在规定的营业时间内，各服务点上都有岗、有人、有服务； 4、建立良好的协作关系，沟通与厨房的关系，协调进行工作； 5、保证餐厅设备设施整洁、完好、有效，及时报修和提出更新添置意见； 6、负责处理现场客人对餐厅服务工作的建议、意见、和投诉，认真改进工作。 7、了解和掌握员工的思想状况，做好思想工作，抓好班组文明建设。	1

3	食堂会计	1、负责食堂的财务核算、财务档案管理。 2、遵守各项收入制度、费用开支范围和开支标准，合理使用资金。 3、按照国家新会计制度的规定记帐、算帐、报帐，做到手续完备、内容真实、数字准确、帐目清楚、日清月结、按期报帐。 4、按国家会计制度规定，妥善保管凭证、帐簿、报表等档案资料。 5、认真接待上级领导部门及学校领导的检查工作，如实提供资料和反映情况。 6、认真填写会计凭证，内容齐全，登记及时准确。 7、要做到帐、帐表相符，会计报表及时准确。 8、及时做好每月的结帐工作，计算准确，及时结清利润，对赢利及亏损均查找原因，上报主管领导。 9、对会计档案登记造册、建立会计档案目录，档案要有秩序的分类管理，排列整齐。	1
4	厨师长	1、严禁使用公司明令禁止使用的食材（四季豆、发芽土豆等），严禁使用未经许可的食品添加剂； 2、食品存放“四隔离”：生熟隔离、荤素隔离、食品和自然冰隔离、食品和杂物隔离。 3、烹饪时必须烧熟煮透，中心温度达 70℃以上，对菜品进行试味和温度检测。 4、对菜品的出品质量、安全、卫生把关。 5、安排做好剩余菜品食品防护，再次使用时必须烧熟煮透，严禁销售隔夜剩菜剩饭。 6、每天班后安排厨房（荷台、货架、灶台、油烟罩外部、下水道、设备设施等）卫生的清扫。	1

5	餐线组长	1、营业时，向各领班布置任务，督导各领班工作。 2、负责协调、沟通餐厅、厨房等部门的工作。 3、营业繁忙时，带头为客人服务。并为客人提供优质的服务。对特殊及重要客人给予关注并为其服务，了解当时估清及急推，介绍菜单内容及推荐特色菜点，并回答客人巡问。 4、处理客人投诉，并做好相应记录，吸取教训总结经验。 5、开餐前检查餐厅摆台，清洁卫生，餐厅用品供应及设备的完好情况。 6、负责考勤管理，安排班次，分组定岗等。 7、每日收市后，负责全面检查餐厅，并检查每日跟进班组的检查表。 8、定期对领班，服务员进行绩效评估，向食堂经理提出奖罚建议，并组织实施培训工作。 9、了解员工的动态，关心员工，并为其提供相应的服务。	2
6	留样员	1、完成每天的早餐、中餐、晚餐所有餐食的食品留样工作； 2、留样员应在留样前对手部进行清洗并消毒，所用的器具和留样盒要消毒。 3、留样员在进行留样时必须戴好帽子、手套、口罩等卫生防护。 4、留样员应熟悉留样的规范：每个食品的留样份量不得少于 100 克、留样保存 48 小时以上、留样在冷却时必须加盖防护待冷却后放入留样柜保存、标签的粘贴（菜品名、留样日期、留样人、餐次等信息） 5、留样员应对食品留样负责，定期检查留样柜温度是否在 0-8℃的正常范围内； 6、留样员对留样柜的卫生负责，做到每天清理一次。	1

7	厨师	1、严禁使用公司明令禁止使用的食材（四季豆、发芽土豆等），严禁使用未经许可的食品添加剂； 2、食品存放“四隔离”：生熟隔离、荤素隔离、食品和自然冰隔离、食品和杂物隔离。 3、烹饪时必须烧熟煮透，中心温度达 70℃以上，菜品无异味、变质、无异物。 4、剩余菜品做好食品防护，再次使用时必须烧熟煮透，严禁销售隔夜剩菜剩饭。 5、每天班后厨房（荷台、货架、灶台、油烟罩外部、下水道、设备设施等）卫生的清扫。	4
8	蒸煮员	1、米饭必须蒸熟，不能出现夹生，米饭内无细石、泥沙等异物； 2、淘米过程中，挑选出有细石、泥沙的部分； 3、蒸饭时注意水、电、气和蒸饭柜的安全操作； 4、剩饭需进冷藏保存，禁止隔夜销售（炒饭除外）。 5、蒸饭员对所负责蒸饭间的卫生负责。	1
9	服务员	1、负责食堂菜的清洗，确保食材新鲜卫生；每餐前负责餐具、汤和饭菜的摆放，保证用餐区域的整洁与有序。 2、卫生清洁：负责餐桌椅、台布、大厅地面、房间以及洗手间的日常清洁和消毒，维护食堂的良好卫生环境。 临时送餐与备餐：根据需求提供临时送餐服务，确保师生能及时用餐；同时负责备餐区域的整理与准备工作。 3、售卖 收银操作：利用收银系统进行准确、快速的收银操作，确保资金安全。 餐品售卖：负责餐厅早餐、午餐、晚餐的售卖工作，热情服务，满足师生的用餐需求。 4、其他职责 完成上级安排：完成上级管理人员安排的其他工作，如	9

		协助进行食堂物资的盘点、整理等。	
10	洗碗工、 保洁	1、完成每天的早餐、中餐、晚餐所有餐具的消毒工作； 2、消毒管理员必须对消毒方法、消毒的温度、消毒时间熟练知晓。 3、每个餐次后做好对餐具的消毒记录填写，规范填写好消毒持续时间段、消毒日期、消毒方法、消毒温度、消毒管理员签字等信息。 4、消毒管理员对所消毒的餐具情况负责，保证所供顾客使用的餐具都已消毒。 5、对消毒柜的维护、温度显示计、卫生负责，每天卫生清理一次。	2
11	面点师	1、产品制作：按配方比例调配面粉、馅料等原料，通过揉、抻、卷等手法调制面团，运用包、捏、切等成型技术，并采用烤炸等熟制工艺完成面包制作。 2、质量管理：严格执行食品卫生法规，确保成品口感、色泽达标，如西式面点需精准控制烤箱温度和烘焙时间。 3、成本控制：制定原料采购计划，核算食品成本，优化原材料使用效率以提升经济效益。 4、设备维护：清洁保养烤箱、和面机、发酵箱等设备、检查水电燃气安全。	2

12	食品安全员	岗位职责: 负责食堂食品安全制度完善,协助经理完成食品安全培训,定期开展食品安全自查工作,建立食品安全管理档案等工作。 岗位要求: 50 周岁以下,持有食品安全员证书,熟悉《餐饮服务食品安全操作规范》,大专及以上学历,具备相应的餐饮服务食品安全管理知识和工作实践经验。	可为兼职或专职
合 计			25
注意: 1.岗位包括但不限于上述岗位; 2.食堂从业人员数量需要跟学校确认后实施。 3.所有人员必须持有健康证入职。 4.按采购单位要求的时间到岗。			

(六) 菜品质量要求及配餐要求

- 1.开餐时间需按需求单位规定时间开餐。
- 2.投标供应商应制定菜品库,菜品库除湘菜外,还须包含粤菜、鲁菜、川菜、东北菜、西北菜、徽菜、苏菜等至少 5 种不同菜系(地域)的菜品,非湘菜系菜品数量不低于菜品库菜品总数的 40%,并定期补充更新,及时淘汰不受欢迎的菜品,热菜品种应根据菜品库、季节、就餐人员意见建议等因素每周确定食谱(一周内,每天的菜品不重复),本周食谱与上周食谱重复率不得超过 40%。

采购项目商务和技术要求（适用于包3）

一、商务要求

★（一）交付（服务）时间、地点和方式

1.服务时间：服务期限为合同生效之日起两年，合同一年一签。

2.服务地点：湖南省长沙市，采购单位指定地点。

3.服务方式：配送货物需符合采购计划单中的品种、数量以及合同要求，由学校相关人员现场交货验收。工作日每天早上 5 点 30 分前将当天需求食材配送到指定地点。

★（二）知识产权和保密要求

1.对采购单位提供的人员、地址、采购情况等信息要保守秘密，不得向外界透露。中标通知书发出后，采购单位将与中标供应商签订保密协议。

2.基于项目合同履行形成的知识产权和其他权益，其权属归采购单位所有，法律另有规定的除外。

★（三）付款及结算方式

1.按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应副食品的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

2.在完成每月供货订单后，于7个工作日内凭双方签字认可的送货清单和增值税发票向采购单位申请付款，采购单位收到申请后，按照学校管理流程办理付款结算手续。

3.学校根据确定的副食品结算价格和实际验收数量，按月对所供应副食品进行结算和付款（包括副食品成本费、运输费、装卸费、场地费、损耗、保险费、人工费、包装费、税费及售后服务等一切费用）。

副食品结算价格=副食品基准价×供应商投标报价折扣率。

4.副食品基准价定价方式：以长沙马王堆农产品股份有限公司价格信息中心为准，长沙马王堆农产品股份有限公司价格信息中心无报价的，则以我校周边大型连锁超市好又多、麦德龙、华润万家、山姆、盒马等询价结果（最低价）为基准价。

★（四）履约保证金

1.本次招标收取合同金额的 5% 作为合同履约保证金，即 肆拾万元整（小写 ¥400000.00）。乙方若未按要求提供 副食品集中配送 服务，或未能达到指定要求时，甲方有权解除合同，没收合同履约保证金。

★（五）报价要求

1.投标供应商应针对本项目进货渠道进行报价，报价方式为超市询价的整体折扣率（超市询价折扣率范围应 $\leq 90\%$ ），采用百分比报价，精确到小数点后两位。例如：某投标供应商是按照基准价格的九折（例如：原件 100 元的商品，投标供应商卖价为 90 元）进行报价，则其报价折扣率为 90%；

2.报价应包括副食品成本费、运输费、装卸费、场地费、损耗、保险费人工费、包装费、税费及售后服务等一切费用。

（六）验收要求

1.提供的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》《中食华人民共和国农产品质量安全品法》《中华人民共和国产品质量鲜法》《食用农产品市场销售质量畜禽安全监督管理办法》(农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》及《调味品分类》等国家行业标准的有关规定:符合国家有关环境保

护、知识产权等方面的法律要求;符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标并有完整的销售合格标注;符合军队有关食品管理规定。

2.所有商品应留有三分之二(含)以上的保质期限,物资验收实行索证制度。

3.严格遵宁《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定。一经发现供应不合格食品,除全部退货外,将取消中标供应商的供货资格中标供应商应无条件承担并接受相应经济、行政法律处罚和被列入黑名单的风险。

4.不得提供转基因产品。

二、技术要求

(一) 采购内容

1.供应商需根据学校提供的采购计划,按合同约定每日将副食品分装(所需塑料袋和菜筐均由供应商负责)后,按照约定时间每日将副食品送至学校指定地点。供应商提供副食品的各项技术性能指标须达到约定要求。

(二) 配送和交货要求

1.配送货物需符合采购计划单中的品种、数量以及合同要求,由我校相关人员现场交货验收。每日早上5点30分前将当天需求食材配送到指定地点。

2.所有副食品运输封闭的,符合国家卫生、动物防疫条件的运输工具(需要冷藏运输的,需有专业冷链运输工具)。

(三) 采购副食品类别及技术参数要求

1.生鲜猪肉类。主要包括：五花肉、前胛肉、后腿肉、排骨、副产品（猪血、新鲜内脏）等。

种类	品名	质量标准
生鲜畜肉	鲜猪肉等。	肉质新鲜,具有品种应有的色泽和风味,外皮无毛或少毛,无污染、有弹性。
带骨肉	排骨、肘子、蹄子、腿、脊骨等。	肌肉有光泽,红色均匀,脂肪乳白色或微黄色,纤维清晰、有坚韧劲儿,外表微干或微湿润,不粘手、无异味。
内脏类	心、肝、肚、肠等。	具有品种应有色泽和风味,外表或内壁光滑,无污染、无杂质、无异味,结构紧实有弹性。

2.水产类、其他畜禽类。

水产类主要包括：鱼、虾、蟹、花甲、蛭子等；其他畜禽类主要包括牛、羊、鸡、鸭、鹅等肉类及其副产品。

种类	品名	质量标准	
水产类	鲜鱼	体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，粘液无浑浊，肌肉组织紧密、有弹性，大小均匀。体态无伤残、无畸形、无病害。鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异味。眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊。	
	鲜虾、鲜蟹	具有固有的色泽和自然的腥鲜味，肉质紧密，头体连接不易脱落，无异味。大小均匀，体表清洁无污物。	
	鲜贝	外壳具由固有的色泽和气味，平时微张口、受惊闭合，大小均匀。	
其他畜禽类	牛、羊肉类	生鲜畜肉：鲜肉等	肉质新鲜，具有品种应有的色泽和风味，外皮无毛或少毛，无污染、有弹性。
		带骨肉：排骨、肘子、蹄子、腿、脊骨等	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色或微黄色，纤维清晰、有坚韧劲儿，外表微干或微湿润，不粘手、无异味。
		内脏类：心、肝、肚、肠等	具有品种应有色泽和风味，外表或内壁光滑，无污染、无杂质、无异味，结构紧实有弹性。
	白条鸡鸭鹅等	表皮有光泽，淡黄或灰白色，不粘手，弹性良好。净腔，腹内无过多脂肪。无毛或少毛，无紫斑、无淤血，无异味。	

3.冻货类。

主要包括：部分海产品、水产加工制品、冻蔬菜、冻牛排、饺子、汤圆、鸡鸭鹅腿、翅、脖、爪等。

4.蔬菜类、水果类。

蔬菜类：主要包括西红柿、茄子、大蒜、青椒、莴笋、白菜、土豆、蘑菇、青菜、青椒、冬瓜、山芋、花菜、大葱、香菜、芹菜、山药、地瓜等；

水果类：主要包括苹果、香蕉、西瓜、桔子、乳瓜、葡萄、桃、梨等。

种类	品名	质量标准
根茎类	土豆、地瓜、萝卜、胡萝卜、山药、藕等。	根体坚硬而紧实，肉质细腻，表面无污染。色泽、形状、大小整齐。
叶茎类	菠菜、油菜、白菜、香菜、芹菜、韭菜、空心菜等。	具有品种固有的色泽和形态，包菜类包心紧实，叶肉厚，无叶斑、无虫蛀、无黄叶和枯叶。外表整洁，每个独立包装上下、内外一致。
果菜类	茄子、西红柿、黄瓜、南瓜等。	具有品种固有的色泽，表皮发亮、成熟、菜形端正，菜梗切口新鲜，大小整齐。
花菜类	菜花、西兰花、大头菜、紫甘蓝等。	具有品种固有的色泽，菜形端正、菜梗切口新鲜，无霉斑、无腐烂。包菜类包心紧实。
浆果类	葡萄、猕猴桃、草莓、树莓、蓝莓等。	具有品种应有的色泽和风味，果实新鲜无斑点、无腐烂、无污染，大小均匀，酸甜适口。
瓜果类	香瓜、西瓜、哈密瓜等。	具有品种应有的色泽、风味，新鲜无斑点、无腐泄、无污染，大小均匀，非生瓜或过熟瓜，甜度适宜。
核果类	桃、杏、李子、樱桃等。	具有品种应有的色泽和风味，果实新鲜无斑点、无腐烂、无污染，大小均匀，酸甜适口。
仁果类	苹果、梨、南国梨、苹果梨、山楂、沙果等。	具有品种应有的色泽和风味，果实新鲜无斑点、无腐烂、无裂口、无疤痕、无污染，大小均匀，成熟且酸甜适口。
坚果类	板栗、杏仁、核桃、棒子、瓜子、花生等。	具有品种应有的色泽和风味，颗粒饱满，外形及表皮完整，加工日期新，无异味、无霉变，大小均匀。

5.粮油干调类、禽蛋类、粉面豆制品类

禽蛋类：主要包括鲜蛋类（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等）和蛋制品（皮蛋、咸蛋、卤蛋）等。

粮油干调类：主要包括食用油、大米、小米、黑米、酱油、麻油、醋、料酒、辣酱、黄豆、绿豆、红枣、木耳、粉丝、糯米、淀粉、白糖、八角、桂皮、辣椒等。

粉面豆制品类：主要包括豆腐、千张、干子、河粉、米线、饺子皮、鲜面条等。

6.乳制品及饮料类。

主要包括：纯奶、酸奶、乳酸菌饮品、饮料等。

（四）食堂服务连续性保障要求

若中标供应商在服务期间出现重大食品安全等问题，采购单位有权与其终止合同。为保障食堂服务的连续性，在新一轮招标完成与新供应商签订合同前，原中标供应商须继续履行副食品配送服务义务，确保供餐不受影响。

三、项目预算

包1（附属小学食堂饮食保障社会化服务项目）：165.95 万元/年（人民币，含税），三年 497.85 万元（人民币，含税），服务期限为合同生效之日起三年，合同一年一签。

包2（附属中学食堂饮食保障社会化服务项目）：152.8 万元/年（人民币，含税），三年 458.4 万元（人民币，含税），服务期限为合同生效之日起三年，合同一年一签。

包3（附属小学副食品集中配送供应商项目）：568.65 万元/年（人民币，含税），二年 1137.30 万元（人民币，含税），服务期限为合同生效之日起两年，合同一年一签。

四、投标供应商资格条件

（一）具有企（事）业法人资格（有行业特殊情况的银行、保险、电力、电信等法人分支机构，会计师、律师等非法人组织，行业协会等社会团体法人除外）；

（二）国有企业；事业单位；军队单位；成立三年以上的非外资（含港澳台）独资或参股企业；[国内市场无类似或可替代产品的企业除外](#)。

（三）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（四）具有履行合同所必需的设施设备、专业技术能力、质量保证体系和固定的生产经营、服务场地；

（五）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（六）参加军队采购活动前 3 年内，在经营活动中没有受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款（200 万元以上）等重大违法记录；

（七）未被中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入政府采购严重违法失信行为记录名单，未在军队采购网（www.plap.mil.cn）军队采购暂停名单处罚范围内或军队采购失信名单禁入处罚期和处罚范围内，以及未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）列入严重失信主体名单或国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）列入严重违法失信名单（处罚期内）。

（八）投标企业应当具备服务履约的能力。

（九）本项目特定资格（适用于包 1、包 2、包 3）：[投标供应商具有行政主管部门颁发的有效期内的食品经营许可证](#)。

(十)单位负责人为同一人或存在直接参股或管理关系的不同供应商，不得同时参加同一包的采购活动。生产场经营地址或注册登记地址为同一地址的不同生产型企业，股东和管理人员（法定代表人、董事或监事）之间存在近亲属或相互占股等关联关系的不同非国有销售型企业，也不得同时参加同一包的采购活动。近亲属指夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或近姻亲关系。

(十一)法律、行政法规规定的其他条件。