平塘民族中学食堂餐饮服务管理采购项目
政府采购合同

甲方（委托方）：平塘民族中学

统一社会信用代码：12522727430310148 9

联系地址：贵州省黔南布依族苗族自治州平塘县金盆街道回龙村头寨组 180 号

联系方式：0854

乙方（管理服务方）：黔南首味餐饮管理服务有限公司

统一社会信用代码：91522701MA6DKKFD51

联系地址：贵州省黔南布依族苗族自治州都匀市沙包堡街道金恒星·浙商建材城一期 7 栋 307 号

联系方式：

为确保学校师生食品安全及提供专业、优质、高效的餐饮服务，根据平塘民族中学食堂餐饮服务管理采购项目中标结果，甲、乙双方依据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《GB31654—2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，遵循平等、自愿、公平和诚信原则，经甲乙双方协商一致，就学校食堂委托管理服务事宜签订本合同。

一、合同标的

1.标的名称：平塘民族中学食堂餐饮服务管理采购项目

2.服务地点：平塘民族中学

3.服务内容：学校食堂餐饮服务管理

二、合同期限

本合同期限3年，其中前三个月为试用期，试用期满须经甲方考核，考核不合格，采购人有权解除合同。合同签订按“1+1+1”方式进行，如果当前合同期乙方对合同执行情况经甲方考核通过，签订下一年合同，否则合同自行终止。

三、管理服务的范围和时间

乙方应负责为甲方教职工和学生提供优质餐饮服务，根据学校实际情况和师生餐饮需求制定合理的经营时间。

四、费用及结算方式

1.服务费用

服务费用为甲方从每个月所在食堂刷卡（刷脸）消费的费用中抽取20%支付给乙方，分为固定费用和考核费用两部分，其中：固定费用（含税）15% ，考核费用（含税）5% 。

2.支付方式

固定费用：每月20日前，由乙方提供正式票据后支付，甲方支付上月服务费用的15% 。

考核费用：甲方每月提取的5%服务费用作为考核经费，根据每月测评结果支付乙方。具体考核办法见附件3。

3.履约保证金

3.1乙方在合同签订后3日内，向甲方缴纳履约保证金，金额为30万元整（大写：叁拾万元整），期限1年。如续签下一年度合同，则自动转为下一年度履约保证金。若乙方未按期缴纳履约保证金，将视为乙方无故单方解除合同，因此造成甲方损失的，乙方应当予以赔偿。

3.2 履约保证金在服务期满并确认乙方无违约行为后或不属乙方重大责任事故造成协议终止，并完成相关验收移交手续后 7 个工作日内返还。

3.3 如服务期内乙方有违约或处罚、赔偿等相关费用，甲方有权在履约保证金中先行扣除相关费用。履约保证金不足时，乙方应当在 7 个工作日内补足履约保证金。

4.其他费用承担

4.1 食责险。乙方负责购买校园食品安全责任保险，保额为 2000 万元。

4.2 实施本项目过程中所发生的食材加工费、人工费、管理费等，由乙方承担。

4.3 水费、电费、燃气费、食材采购等费用由甲方承担。

4.4 日常正当维修费用由学校负责；若供应商工作人员恶意损坏，则照价赔偿。

4.5 甲、乙双方所有员工，以及其他来访人员，在学生食堂用餐，按照同菜同价原则自行承担用餐费用。

五、人员要求

1.服务团队组建。乙方根据甲方食堂的营业规模合理组建经营服务团队，按就餐人数和相关实际情况合理配置。

1.1 服务团队负责人信息

姓名：__ 9，

联系方式：__

1.2 工作人员配置总人数：56 人。

1.3 具体人员安排：详见附件 1《服务内容》之“4.岗位要求”部分。

2.人员证明

2.1 工作人员应进行岗前培训，取得“预防性健康体检合格证明”后方可上岗，项目管理团队人员：项目经理、项目副经理、餐饮培训师、厨师长、厨师、营养师、面点师、食品安全总监、食品安全管理员均须持证上岗。

2.2 乙方要对所有员工严格进行背景审查，并提供由公安部门开具的无犯罪记录证明。乙方所有人员的身份证、无犯罪记录证明复印件及时交甲方相关部门存档备案。服务期内，乙方员工有变动的，以上相关证明材料也须及时交甲方相关部门存档备案。

六、甲方权利与义务

1.主体责任。甲方应取得学校食堂《食品经营许可证》，承担食品安全主体责任，落实校长负责制，结合学校实际制定食品安全风险管控清单。甲方应成立学校食堂食品安全管理机构，明确人员对乙方日常管理进行监督，督促乙方落实食品安全管理制度、履行食品安全责任，定期对乙方进行检查、评估和考核，发现问题及时督促整改。

2.人员配备。甲方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》配备专职食品安全总监、食品安全员，结合学校实际细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》，落实食品安全“日管控、周排查、月调度”制度，同时督促乙方配备相应专职食品安全总监、食品安全员。

3.食材采购。甲方采购的大宗食品，实行公开招标选择供货商，签订供货协议。加强食品供货商管理，建立食品供货商退出机制。

4.食材验收。甲方应建立健全食材采购验收机制，落实食材索证索票制度，建立采购台账，不得采购腐败变质、有

毒有害、来历不明的食品原料及食品。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的，拒绝接收。

5.食材检测。甲方积极配置食用农产品快检设施，与乙方共同对食堂采购的蔬菜、肉、腌制品、食用油等进行快速检测，建立快检不合格处置机制，保证食材采购的安全。

6.经营保障。甲方应保证乙方在履约情况下正常的经营环境（包括水、电、天然气的正常供应等），提供食堂主体运行所需证件，学校有重大活动、放假或停水停电等情况时，应提前 2 个工作日通知乙方及时调整保障计划。

7.财务管理。甲方负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。

8.供餐服务。甲方应制定供餐标准供乙方执行。

9.校园智治。甲方做好食堂基础信息、人员管理以及“明厨亮灶”“互联网+明厨亮灶”动态维护，对视频不清晰、掉线、转位、移位的及时修复。鼓励通过数字化系统完成电子台账、校园陪餐等日常管理信息。

10.“三防”配备。甲方应当配齐防蝇、防尘、防鼠等“三防”设备设施。

11.互动机制。甲方应建立食堂问题投诉渠道和反馈机制。通过学校电话、邮箱等方式引导家长或学生共同参与校园食品安全管理，按照规定每学期组织家长或学生代表进行交流与沟通机制 ，并进行供餐满意度测评。

12.宣传教育。甲方对食堂的宣传标语、宣传海报、宣传资料等内容进行审核和管理。

13.违规处置。甲方有权要求乙方撤换不称职或不遵守校纪校规的从业人员。

七、乙方权利与义务

1.费用约定。乙方有权按照合同约定收取费用。

2.资质要求。乙方依法取得食品经营许可证，含餐饮服务管理经营项目。

3.规范执行。乙方应严格遵守《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《GB31654—2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，履行食品安全管理责任，主动接受甲方的监督和管理。

乙方应严格规范食品加工管理，保持加工经营场所内外环境整洁，实施原料采购、粗加工、切配、烹饪、供餐、留样、餐用具清洗消毒保洁全过程控制管理。积极落实色标管理制度等要求。

4.“两员”责任。乙方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》配备食品安全总监、食品安全员，落实“ 日管控、周排查、月调度” 制度要求，同甲方食品安全管理人员共同开展食堂食品安全日常管理。

5.用工管理。乙方应根据合同约定组建服务团队。乙方应与聘用的员工签订用工协议，与甲方没有人事依附关系，自行承担用工纠纷的处理和工伤等相关经济和法律责任。乙方员工应严格遵守国家法律法规和甲方单位的各项规章制度。同时，乙方负责员工的生产安全（包括车辆交通安全），并根据责任划分承担相应的责任。乙方应为员工缴纳相关保险。要加强对员工的人文关怀，以促进员工提供优质、高效、安全的服务。

6.人员管理。乙方应严格从业人员健康管理，制定实施

从业人员食品安全培训考核计划。聘用的食品从业人员应持有效健康证明，经培训合格后上岗并留存记录,按规定每日晨检，穿戴整洁的工作服、帽子、口罩，禁止无关人员进入厨房。

7.采购验收。乙方应积极协助甲方开展食材验收、台账建立等工作。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的，拒绝接收。

8.病媒生物防制。乙方应做好老鼠、蟑螂、蝇（虫）等病媒生物防制工作，垃圾做到日产日清，定期检查库房、操作间、橱柜等设施设备，采取有效措施消除“四害”孳生条件。

9.体系导入。乙方积极导入“4D ”“五常法”“6T ”等现场管理方法或建立HACCP、ISO22000等危害分析与关键控制点体系，实施专业化、规范化、系统化管理。

10.供餐管理。乙方应配合甲方降低成本控制，根据就餐情况合理制定菜单和采购数量，加工过程控制食材损耗和浪费、节约用水、用电、用气等。

11.供餐约定。乙方应按照甲方要求的供餐时间与标准，合理制定每周带量营养食谱，并积极创新菜品，定期更新菜谱，增加花色品种，不断调整口味提高伙食质量，满足师生需求，提升满意度。

12.设备管理。乙方负责对甲方提供的房产及设施设备的管理，如定期清洗烟道，保持烟道畅通等，做到无事故隐患，设备完好，承担因管理不当而引起的损失，对于发现隐患或自然损耗需要进行维修的，乙方应及时跟甲方提出维修要求。

13.食安责任。乙方因经营管理失职造成食源性疾病、人身损害及其他安全事故，乙方应承担相应的安全责任，并赔偿由此产生的相应损失。

14.值班巡查。乙方应落实食堂安全值班制，保证用火用电用水用气安全，食堂内部用火用电、用气应符合消防安全规定，严禁私拉电线、严禁违章用电，每天下班前，专人负责对食堂电源、天然气、水、门窗等设施进行安全检查，并做好台账记录。

15.消防安全。乙方应定期检查和维护消防器材和设施、如有破损应及时向甲方提出报修，定期开展消防演练，培训员工疏散逃生、有效使用消防器材，掌握报警求救等应急处理技能。

16.服务约定。不以任何形式转租、转让、抵押服务区域，在服务区域内只从事甲乙双方约定的服务工作。

17.廉洁要求。乙方不得以任何理由向甲方工作人员行贿，甲方人员也不得以任何形式向相关人员索贿。

18.乙方应配有相关资质证书的营养师，每周定期向甲方申报由营养师制定的食堂菜单，报甲方同意后实施。乙方有责任向甲方提供学生病号餐。

19.乙方员工要遵守法律法规和职业道德，遵守公序良俗，遵守甲、乙双方的相关管理制度工作纪律。

八、合同解除

1.双方协商一致可以解除合同，并妥善处理好合同解除后的相关事宜，如空档期的食堂餐饮供应等。

2.甲方有以下行为之一的，乙方可以解除合同：

2.1 甲方未按要求取得学校食堂《食品经营许可证》;

2.2 甲方拒绝履行提供水、电、气、暖等必要经营条件，乙方无法继续经营的；

2.3 其它

3.乙方发生以下情形之一的，甲方可以解除合同，并由乙方承担相关后果：

3.1 违反相关法律法规，被市场监督管理部门吊销或注销营业执照、食品经营许可证的；

3.2 乙方因食品安全、安全生产等问题，造成师生食物中毒（一般食品安全事故及以上等级的）或其他食源性疾病等重大安全事故的，甲方有权无条件终止合同；

3.3 发生转包、分包供餐业务的，或擅自更换履约人等其他违反法律法规或供餐合同行为的；

3.4 未按供餐服务合同约定建立相关制度或执行制度不力，经营管理混乱，存在食品安全隐患，被市场监督管理部门下达整改且限期整改不力的或者一年内被市场监管部门行政处罚、通报（包括暗访）3 次以上的；

3.5 互联网+明厨亮灶未保持在线状态且对各级市场监管部门整改要求拒不整改，刻意躲避监管的；

3.6 与甲方及其工作人员间存在商业贿赂等不正当经营行为的；

3.7 乙方拒绝接受甲方监督管理，经甲方通知整改后不予整改，且影响食堂正常经营的；

3.8 乙方经营过程中，与用餐者发生谩骂、斗殴或造成严重后果或违反法律法规和学校规章制度的，发生学生、教职工、学生家长群体性事件的；

3.9 乙方人员在校内饮酒，或者欺凌、侵害、威胁、

敲诈学生，或与教职员工（含临聘及劳务派遣）、学生发生不正当关系。

3.10 乙方人员在校园存放危险品或实施违法犯罪或损坏公共利益等行为。

3.11 其它

九、不可抗力事件处理

服务期内，如不可抗力致使合同无法履行时，甲乙双方协商可变更或解除合同。

十、违约责任

1.甲方违约责任

1.1 甲方不按照约定支付费用，经乙方书面催告后5日内仍未支付的，自催告期满后每逾期一日，按欠付金额的5‰向乙方支付违约金，违约金累计不超过欠付金额的50%。

1.2 因甲方违约导致合同解除的，甲方应向乙方支付违约金，同时还应承担乙方的实际经济损失。

1.3 因甲方原因导致食材不符合食品安全的要求，造成的相关后果由甲方承担。

2.乙方违约责任

2.1 乙方在有关部门执法检查中，因存在食品安全、安全生产问题被通报或者被新闻媒体曝光，损害学校声誉的，乙方交纳的履约保证金不予退还，并需要承担相应的法律责任和相应的经济责任，甲方根据侵害情况有权决定是否解除合同。

2.2 因乙方违约导致合同解除的，则乙方交纳履约保证金不予返还，乙方还应向甲方支付违约金5万元，违约金不足以补偿甲方损失的，按实际损失赔偿。实际损失包括但不

限于赔偿款、补偿款、罚款以及甲方因争议解决产生的诉讼费、保全费、保险费、律师费、鉴定费、评估费、公证费、差旅费、公告费、邮寄送达费等。

2.3 除本合同对违约责任有明确约定外，任何一方不履行合同或履行合同不符合约定的均视为违约。届时，违约方除应向守约方支付当月服务费用总额 20%的惩罚性违约金外，还应赔偿由此给守约方造成的所有损失。同时，违约方未按守约方的要求纠正违约行为或虽经纠正但仍不符合合同约定的，守约方有权单方面解除合同，由此产生的责任均由违约方承担。

十一、保密条款

甲乙双方应保守在缔结和履行合同过程中获知对方的个人、师生信息以及内部保密信息，除甲乙双方履行合同义务的必要或有法律、法规规定应披露的之外，不得以任何方式向第三人披露和不正当使用。否则，应当赔偿因泄露保密信息给对方造成的损失。

十二、考核

考核具体内容由甲方乙方共同协商制定（详见附件 3）。

十三、争议解决

争议解决因本合同相关事项发生的纠纷，应通过协商解决。如协商不成，可按以下几种方式解决:

1.向甲方仲裁委员会申请仲裁。

2.依法向甲乙双方人民法院起诉。

在诉讼或仲裁期间，本合同不涉及争议的条款仍然有效，双方应继续履行。因争议解决产生的诉讼费、保全费、保险费、律师费、鉴定费、评估费、公证费、差旅费、公告

费、邮寄送达费等所有成本由违约方承担。

十四、其他

1. 本合同在平塘民族中学签订。

2. 本合同期限为 2025 年 8 月 8 日至 2026 年 8 月 7 日。

3. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

4. 本合同首部载明的双方联系方式和联系信息适用于双方往来联系、书面文件送达及争议解决时法律文书送达。因首部（本合同载明的）联系方式和联系信息错误而无法直接送达的自交邮后第 7 日视为送达。

5. 本合同一式伍份，甲方贰份，乙方贰份，由甲方向当地教育行政部门备案壹份。

6. 未约定事项，双方可以协商签订补充协议。

附件：1. 服务内容

2. 固定资产移交表

3. 食堂考核办法

甲方：（公章）

法定代表人：

日期：　　年　　月　　日

乙方：（公

法定代表人

日期：　　年　　月　　日

附件 1：

服务内容

一、项目采购需求

为保障学校食堂正常供餐,根据《教育部办公厅关于印发〈中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引〉的通知》（教体艺厅函〔2024〕39 号）《省委教育工作领导小组关于加强学生餐管理工作的通知》（〔2023〕5 号）精神，平塘民族中学食堂实行自办自管模式，为落实好主体责任，面向社会采购餐饮服务管理单位，为本项目提供食材加工及管理服务。

1.项目概况

平塘民族中学为寄宿制学校，在校学生 4000 人左右，共有食堂 2 个。食堂提供的是“四餐”服务，即早餐、中餐、晚餐、宵夜，供餐品种每周 25 个以上，食材由学校统一提供，现对食材加工服务进行采购，以确保学校食堂餐饮正常提供，学生在校每日用餐正点，足量(注:每份饭菜数量)、优质(质量保证体系)、做到品种多样化(列出供餐品种)，能适应不同经济状况和口味的师生就餐。

服务时间：3 年，其中前三个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人有权解除合同。合同签订按“1+1+1”方式进行，如果当前合同期乙方对合同执行情况经甲方考核通过，签订下一年合同，否则合同自行终止。

2.服务范围及要求

2.1 根据采购方提供食堂食材，对食材进行贮存和管理，并制定菜谱、食材采购计划，对食材进行分类加工、打餐（分餐）、餐具洗涤和消毒、食堂环境卫生和消毒及其相关食品安全管理、消防安全管理、服务人员管理等服务。要提供食堂运营方案。

2.2 保证采购方食堂餐饮经营范围及管理服务，学生在校每日用餐正点，足量菜数量)、优质(质量保证体系)、做到品种多样化(列出供餐品种)，能适应不同经味的师生就餐。

2.3 本采购服务内容中未尽事宜按《关于印发全州中小学校园食品安全运行和理操作指引有关制度的通知》及相关法律法规执行。

3.消费系统管理方式

根据采购方安装的学生消费系统，监督学生依据餐食定价刷卡（或刷脸）消费，并提供相应的餐食，协助学校管理消费系统，确保消费系统正常，保证正常供餐。

4.岗位要求

序号	岗位	岗位数	备注
1	★项目经理	1	食堂管理，具有一定的人财物管理能力，熟悉食堂设备、消防、消毒、留样、卫生管理的流程。
2	★项目副经理	1	有一定的管理和协调能力，能根据季节食材、价格合理设置一周学生菜单，能根据季节开发营养健康特色食品，协助菜品更新等。
3	★餐饮培训师	1	食品安全、卫生知识、操作规范、应急演练培训等。
4	★厨师长	1	有一定的管理和协调能力，负责菜品的更新、厨师工作安排，具有炒（煮、炖）大锅菜能力，能根据提供的菜单进行加工。
5	★厨师	8	烹饪菜品、协助菜品更新，有炒（煮、炖）大锅菜方面的能力，能根据厨师长提供的菜单进行加工。
6	★营养师	1	要持证上岗。有一定的管理和协调能力，带

			量食谱的制定及学生营养分析，能根据季节食材、价格合理定量食谱，能根据季节设置营养健康特色食品。
7	★面点师	2	有一定的面点制作技术，能制作包子、馒头、花卷、烤饼、烙饼等，不低于五个以上品质。
8	★食品安全总监	1	要具有国家认证的专门证书。组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求等。
9	★食品安全员	1	要具有国家认证的专门证书。负责原材料质量，成品质量、留样、试吃等安全检查监督。
10	勤杂工、厨工	35	食材加工、分餐、清洗餐具消毒、环境卫生等。
11	文员	1	整理文件、检测报告、人事等，食堂资产管理。
12	保管	1	验货、发货、协助财务做好成本核算。
13	财务	1	对接税务、核发工资、成本核算等。
14	水电、维修	1	水电气等设备维修维护。
注：标记“★”为项目管理团队人员，所有人员均须持证上岗。			

5.服务要求

5.1 供应商具有要有一定规模，厨师储备较多，各种厨师齐备，厨师能够轮流换岗为师生服务（如：黔菜、川菜、湘菜等交换供应）。

5.2 供应商有先进管理理念，有完善的管理团队。

5.3 管理服务要求

（1）供应商全权负责食堂的经营管理，具体包括食堂安全管理、人事管理、日常管理、食材的验收保管发放、留

样、菜肴的搭配与制作、就餐环境卫生、就餐服务、餐前试吃、日常维修维护、相关台账等，必须遵守《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国食品卫生法》《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《餐饮业食品卫生管理办法》《学生集体用餐卫生监督办法》，市场监管部门相关规定及卫生部门的各项规章制度，严格按照《教育部办公厅关于印发<中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引>的通知》（教体艺厅函〔2024〕39号）、贵州省教育厅下发的《中小学食堂管理有关制度》，黔南州教育局、黔南州市场监督管理局《关于印发全州中小学校园食品安全运行和食堂经费管理操作指引有关制度的通知》以及学校相关规定要求有效开展餐饮服务管理工作。服从上级教育行政部门、市场监管部门、卫生防疫部门及学校监督管理。自觉遵守学校各项规章制度，做到依法经营，守法经营，独立经营，文明经营；不得聚众闹事、打架斗殴，否则校方有权立即终止合同。不得“转包转租、层层转包、一包了之”，否则视为违约校方立即终止合同。

（2）供应商与学校、配送企业三方加强管理，严格定价，按需采购加工，节约资源，降低成本。服务管理费用中包括：人员工资、福利、社会保险。员工用餐要执行付费制，费用由供应商承担。

（3）食堂必须以为学生提供优质卫生、安全、价格合理的早、中、晚餐及宵夜膳食服务为宗旨（用餐价格最终由采购人与供应商按教育部、教育厅规定确定），不以营利为目的。饭菜质量标准以学校审定的为准，经营品种（含价格）由供应商提前一周提出书面申请，采购方审批同意后方可加工出售。同时价格接受上级教育部门、发改部门、市场监管部门等监督管理，价格不得高于周边市场及同类学校饭菜价格。

（4）校方总务处配有专职监管人员对食堂进行日常的监督管理。

（5）根据经营范围用膳需求，随季节变化，提供可口的菜肴，每天的中餐、晚餐必须达70种以上菜色品种，要以生鲜食品为主，做到食物多样化，口味多样化，营养均衡化，每餐必须更换1/3以上的菜色品种，餐费明码标价。全面推广和普及“带量食谱”，每年五月开始，为高三备考生精心准备营养窗口，在制作丰富可口营养菜品的同时，配合高三学习时段延时供餐。供应商要对各档口建立激励机制。

（6）校方提供现有食堂的设施设备及运营场地，供应商负责组织餐饮服务管理人员进行具体的餐饮劳务服务管理活动，负责食堂食材的验收、储存、加工、服务及设施日常维修维护等经营服务管理整个过程，为学校师生提供安全、营养、美味的餐饮服务。

（7）保证一日三餐准点开膳，保证饭菜足量、优质，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。不准出售变质、变味的饭菜和剩菜剩饭。

（8）供应商必须在学校规定的时段经营，不得影响学校正常的教育教学秩序。(不可抗拒原因除外)

（9）所有工作人员需持有有效健康证和在有效期内的“无犯罪记录证明”及签订相关安全责任书承诺书方可上岗，卫生检疫（检测)、体检等费用均由供应商自理；负责对所属工作人员的操作安全技能培训、安全教育、各类安全演练、行为习惯等管理工作，食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到相关主管部门制定的标准，学校有权监督、检查。

（10）供应商保证验收的食材、加工制作销售的食品质量符合国家卫生、安全标准，保证一日三餐供餐正点、饭菜量足、质优价廉、多样、营养搭配，能适应不同经济状况和口味的师生就餐，每学年度师生满意度需达到学校要求。

（11）学校为供应商提供食堂餐饮所需的场地和现有设

施设备（含厨房设备、餐桌、餐椅、就餐用具、水电气、监控等设备），经营期间食堂所消耗的水、电、燃气费由学校负责。日常正当维修费用由学校负责；若供应商工作人员恶意损坏，则照价赔偿。

（12）学校开设独立账户，专门核算供应商的经营状况，不得挪用，对供应商的财务状况、服务管理、质量、卫生、秩序等进行监督检查、考核评价。每月经营情况定时向师生公示。

（13）供应商要完善食堂管理制度，严格按照国家和贵州省相关食品卫生法规和学校食堂食品卫生有关规章制度执行，对食堂食品卫生安全负全部责任。服从学校管理，接受学校、市场监管局、卫生防疫部门和教育行政主管部门的检查和督导。在经营期间上级部门检查提出的问题，供应商应积极整改，需要学校配合的，学校积极予以配合。同时配合学校建立食材配送企业“准入和退出”机制，确保食品食材卫生安全。

（14）供应商负责学校营养膳食改善计划试点工作的相关任务。

（15）食堂环境卫生要求：

①食堂四周保持干净整洁。

②食堂内的桌椅需摆放整齐，每餐后清洁、消毒，要求无油污、脏物等。

③厨房和食堂内的门窗、天花板、墙面、风扇要求每星期清洁一次。

④产生的垃圾、废弃食物等做到日产日清。

⑤不得在厨房内吸烟、吃槟榔。

⑥负责食堂地下油污池清理及排污管道疏通，同时做好食堂内部的四害消杀处理等卫生措施。

⑦其他食品安全、环境卫生、疫情防控（如有）相关规定要求。

5.4 人员管理

①食堂配备专职食品安全管理人员，用餐人数 500 人以上的食堂应配备食品安全总监。

②从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员（含临时聘用人员）应取得有效健康证明。

③定期对食堂管理人员和从业人员进行食品安全业务培训，每学期进行考核。

④从业人员应接受晨检。有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应主动向食品安全管理人员等报告并暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并治愈后方可复岗。

⑤食品处理区内从业人员不得留长指甲、涂指甲油或化妆。工作期间不得佩戴饰物。

⑥从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前应进行手部消毒。

⑦专间和专用操作区内的从业人员操作时应佩戴清洁的口罩、手套、工作帽等。

⑧清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。专间和专用操作区专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

5.5 加工制作

①中标方总厨及营养师提供每日采购需求，采购方按照中标方提供的清单采购，不得采购禁止使用冷荤类、生食类、四季豆、发芽土豆、饵块粑、裱花蛋糕以及鲜黄花菜、野生蘑 菇等高风险食品，要实事求是，不得虚开清单。

②不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

③动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器应分开使用，并有明显区分标识。食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

④用于原料、半成品、成品的工用具和容器应分开使用，荤素、生熟应严格区分，并用色标区分标识。

⑤专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。

⑥生食蔬菜和水果应在专用区域或设施内清洗处理，必要时进行消毒。

⑦未经清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时进行消毒。

⑧所加工菜品必须满足色、香、味俱全，符合营养学要求，每生人均每天肉类、蛋类、豆类、蔬菜供应量比例要科学、均衡。

5.6 食品留样

①对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内。

② 每个品种留样量不少于 125 克，由专用留样冰箱冷藏（0℃-8℃)保存 48 小时以上，并有留样记录。

③留样冰箱“双人双锁”，专人负责留样管理。

5.7 清洗消毒

①采用物理消毒或化学消毒的设备应能正常运转，消毒温度和时间应符合相关要求，消毒液配制和浓度应严格按照规定执行。

②餐饮具清洗设施和设备应与食品原料及清洁工具的清洗设施、设备分开，并有明显区分。

③消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。

④每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

5.8 环境卫生

①食品处理区保持墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑。

②就餐场所卫生清洁，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。

③卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好。

⑤待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

⑥应开展有害生物防治，遵循优先使用物理方法、必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内。

5.9 餐厨废弃物处置

①餐厨废弃物应分类放置、及时清理，日产日清，不应溢出存放容器。

②废弃物存放容器应配有盖子，内壁光滑，易于清洁，及时清洁废弃物存放容器，必要时进行消毒。

③不能自行处理餐厨废弃物，应按照采购方规定的地方暂时存放，交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

④应建立餐厨垃圾处置台账，详细记录餐厨垃圾的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

5.10 特殊食品和过敏原控制

①特殊食品（如无麸质食品、无乳糖食品）应与普通食品分开存放，并在食品加工和供应过程中避免交叉污染。

②可能引发过敏反应的食品（如坚果、海鲜等）应在显著位置标识，确保相关信息在餐厅和食品供应点清晰可见。

③如有需要，为有特殊饮食需求的学生提供适当的替代食品时，必须在供应前确保这些食品符合安全标准。

④食堂工作人员应定期接受食品安全和过敏原管理培训，掌握处理和准备特殊食品的正确方法，避免过敏原交叉污染。

⑤建立过敏原控制台账，详细记录含有过敏原的食品种

类、供应时间、使用食材以及相关学生的需求信息，确保信息准确无误。

6.食品安全要求

6.1 食料验收：食材配送企业就米、面、油、肉、鱼、蔬菜等主材应实行定点采购，统一配送，以保证质量，确保安全。食用油统一使用非转基因压榨菜籽油或大豆油，米、面要达到优质品种。采购的原料不腐烂、不变质、不变味等；劣质的禽、畜、水产下脚料一律拒绝验收；索取供应原料部门的有效卫生许可证、检疫证、检测报告等复印件并做好每日验收登记台账，如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票，按先后次序有序整理，妥善保存备查，保存期限不得少于 2 年。

6.2 食品加工，菜先洗后切，先去皮后切，生、熟料分开。冰柜存放食品严格按生、熟食品分开。刀具、砧板生、熟分开，菜盘生、熟食品分开（熟食指已加工好的食品），并标有明确的标记。洗涤池按洗蔬菜池、洗荤菜池、洗餐具池要有明显标记。

6.3 食品加工要规范化。食品要加盖、加罩，保持热度。不得用手抓食品。加工到用餐时间不得超过 2 小时，食品留样按规定实行 48 小时留样备检，食品留样必须按每天的菜单按要求留样（每份 125 克），并做好记录台账，食品留样 48 小时并及时更换。

6.4 餐具清洗干净，做到无油渍、无饭巴，清洗干净后要进消毒柜消毒。

6.5 每餐安排员工对加工完成待售的食品进行试吃，试吃品种要齐全，数量要足够，如实做好试吃记录，试吃时间距离开餐至少 30 分钟以上。试吃人员在试吃中发现疑点、问题，应立即报告，及时处理，杜绝食品安全事故的发生。

6.6 供应商所聘用人员须持有有效的从事饮食服务业的

健康证和在有效期内的“无犯罪记录证明”、签订相关安全责任书承诺书方能上岗，工作人员工作时不准佩戴金银首饰，上班必须穿工作服，戴工作帽、全程佩戴口罩。

6.7 中标方所有管理和炊事人员必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物防疫法》及《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，把好食品加工质量关、安全关，上岗人员必须统一穿戴规定的工作服、帽，必须持有市级以上的卫生部门颁发的有效健康证。

6.8 卫生区域必须进行一日三扫，做到窗明几净，无灰尘，无油腻，无蛛网，地面无垃圾，无杂物，水沟畅通，无积物。开餐结束后，立即将各楼层餐厨剩余物收集、搬运到指定位置，将油水分离设备、餐厨剩余物盛装容器清洗干净。每日做好环境消毒。采购人有权对卫生及食品加工流程进行监督和检查，对不符合安全和卫生要求的，采购人有权提出警告责令整改。若提出警告拒不整改，采购人有权每次罚款人民币一千元及以上，并从劳务费扣除。

6.9 中标方在食品安全记录（如餐饮具消毒记录、晨检记录、留样记录、试餐记录等）中应规范、全面，不得缺项。

7.消防安全管理

7.1 中标方要定期接受食堂消防知识培训，做好食堂日常消防检查，特殊情况要及时报告采购方。

7.2 中标方每天要对员工进行用电、用火等安全知识培训，确保食堂用电、用火安全、消防安全。

8.服务管理要求

8.1 按下列约定，实现目标管理：

①负责食堂管理，按标准化学生食堂要求进行管理。

②供应商每日中晚餐时段，经理或副经理按时到餐厅“师生服务台”值守，热情接待师生，听取师生的意见和建议，及时解决师生的需求，及时消除误解解决问题。监督管理服务队伍，按要求提前试吃，确保食品安全，提高服务质

量。维护餐厅秩序，引导师生有序打餐用餐，确保餐厅干净卫生。

③在服务期内，供应商不得自行停业，若擅自停业的，需支付违约金 10 万元/天。如确属经营困难，需停业的要提前一个月提出书面报告，经批准后方可停业。

④在管理过程中如出现安全、卫生等事故时，学校有权用履约保证金先行支付相关费用；在合同终止时，供应商在已完成承担全部经济与法律责任（如经济、劳工、合约纠纷、赔偿责任等）后返还。

8.2 安全生产管理

①供应商作为学校食堂安全、卫生、防火、防盗和食品安全等第一责任人，对相应工作负有直接的组织和管理义务。

②供应商必须自行做好安全、防火、防盗和食品安全等工作，如发生失窃、火灾、食物中毒等安全事故，造成一切损失由供应商自行负责。供应商要为食堂设备购买相关保险，并提供保险凭证给学校。

③严格执行《食品卫生法》《学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等国家相关法律法规，工作人员上岗前要有卫生防疫部门出具的身体健康证明，还应定期进行体检，卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等费用均由供应商自理。

④严格执行清洁消毒规定，有防鼠、灭蝇、防虫、防毒等措施，按时办理食堂卫生许可证的年检手续，接受卫生防疫部门的抽检和学校的送检。

⑤加强各种食品进货渠道的检查监督，规范食品及原料管理制度，所有采购的原料必须具备生产日期、保质期和食品检验合格证等，并建档立案。

⑥负责落实食堂经营范围内的卫生工作，建立和健全一整套生产管理、卫生管理和安全管理制度；每学期至少组织 2 次食堂人员岗位培训，规范操作，确保卫生安全。

⑦供应商必须接受学校和上级部门组织的监督与管理，积极配合学校派出的食堂监督员的工作，接受监督员对原材料采购验收、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等的全方位监控。

⑧食堂承担经营场所及周边 10 米范围内的卫生清洁及食堂垃圾的清运工作。

⑨供应商认真执行每天早上 5 分钟、每周日中午 20 分钟、月假和节假日放假前 20 分钟对员工进行操作规范培训和安全教育。各部门负责人要坚持对员工安全教育每日一提醒，每周一总结，每月一培训，内容要有教育性、针对性和实效性。同时做好安全工作记录。

8.3 人员用工管理

食堂工作人员由供应商自行招聘和管理，配足招标文件中规定的岗位基本要求，如供应商在服务过程中发现岗位不足的，可自行补足，学校有权对食堂用工情况进行监督和检查。

①供应商要科学合理地配备炊事管理员和餐厅服务员，各工种人员比例搭配适当。

②卫生检疫、员工工资、社保、人身意外伤害保险、伤残疾病及其他福利等费用均由供应商自理，供应商应为所有员工购买社会保险。因供应商的管理不善造成师生食物中毒或其他责任事故，一切责任由供应商承担，校方将视情节轻重要求赔偿损失，并有权决定是否终止合同。

③供应商在员工招聘、工资发放、住宿、保险福利等方面必须符合相关法律法规和学校的具体规定；所聘人员要“三证”（身份证、健康证、无犯罪记录证明，均须在有效期内）齐全，无暴露纹身，并签订相应的安全责任书，报学校登记备案；服务期间，工作人员无法及时提供 “三证”的，立即终止用工协议，并如实支付员工工资等。

④供应商要对本食堂员工的思想道德、业务素质、操作

规范、安全健康等进行全面管理培训，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务、特别是要尊重少数民族的饮食习惯。工作人员要遵守校规、校纪，不能与师生发生争吵或冲突，员工之间不能在校园内谈情说爱，如发现违规者，学校有权视情节提出处理意见。

⑤供应商自行承担食堂员工劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济和法律责任。

8.4 设备设施管理

①经营期间，供应商不得擅自改变食堂房屋结构和设备设施位置，如确因经营需要，需书面征得学校同意；经营期结束，无偿交给校方使用。装修和改造必须符合卫生防疫、消防等规定要求，施工前必须报市场监管部门、卫生、消防等有关部门及学校审批。经营期满后，学校将组织人员对房屋、设备等进行全面检查，验收合格后，一个月内学校一次性如数退还供应商所付风险抵押金（不计利息）。如有损坏，必须修复或照价赔偿。

②学校定期对食堂的资产进行清点和盘查，对于检查出来的问题供应商必须限期整改。设备达到使用年限仍然能够继续使用的，应延长其使用时间；已不能继续使用或因技术性能落后丧失使用价值的，经学校确认后按固定资产管理规定处理。

③学校食堂现有的设施设备由学校负责科室登记造册后交给供应商签收，在经营期间设施设备（含空调、风扇、灯管、监控、消防等设备）人为损坏则由供应商负责及时更换维修，费用由供应商负责。期满后按原设备清单完好无损交回校方，如有无故损坏的按折旧赔偿。

④学校食堂水、电、气均独立安表，合同期内，价格按同期供电、供水、供气公司对本校收取的标准执行，纳入学校运营成本。

8.5 其他管理要求

①如因供应商管理不当造成设备人为损坏、丢失、盗窃等，由供应商负责赔偿。

②每天所购入的生鲜食材应当完全用于师生食堂烹饪，供应商不得将食材私自隐匿和侵吞，一经查实的，除赔偿食材款及学校损失外，第一次承担违约金 2000-10000 元，第二次承担违约金 10000-50000 元；第三次解除合同；情节严重构成犯罪的，移交司法机关处理。

③供应商于每日上午 9:00 时前向校方申报次日购买食材清单，供应商应当根据次日的实际用量开具清单，不得盲目下单，导致铺张浪费。供应商不得私自向食材配送方提供采购清单。如因盲目下单或私自下单导致食材浪费的，除赔偿校方损失外，校方有权立即解除合同。

④在服务期内，如有办理食品经营许可证、卫生许可证等相关证件需要的，供应商须协助校方办理。

⑤如因乙方管理失职出现重、特大食品安全事故权威部门出具事故认定书后，由学校启动追责程序，并解除相关责任企业的合同，事故造成的影响由供应商自行负责。

⑥校方每个月对供应商进行综合考评，考核不合格的，按照规定进行处罚及罚款，供应商按校方要求限期整改，整改完毕后经甲方再次考核，拒不整改或者整改两次均未合格的，餐饮服务管理费按考核要求拨付，甲方有权终止合同，相关责任由供应商自行承担。

⑦供应商应遵守诚信服务原则，严格履行《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法》等法律所规定的责任和义务，在提供餐饮服务中不得出现假冒伪劣、以次充好、以假乱真等不诚信行为，一旦发现上述行为，校方有权立即解除合同，并一次性扣除全部履约保证金。

⑧供应商应根据合同约定按月支付用工人员工资，其工资标准原则不得低于所在地最低工资标准，并按有关规定为员工购买社会保险等，节日加班、延长工作时间和发放补贴

等须按国家相关规定执行，相关的费用已包含在餐饮服务管理费用中。

⑨供应商须在入驻项目前十天将本项目服务人员名单及劳动合同复印件报校方备案，否则校方有权取消供应商的中标资格。在人员入驻校方食堂后，如采购人发现项目经理或厨师长和中标人报备的参加投标的项目经理或厨师长不一致，扣罚履约保证金5万元人民币，配备人员不一致占1/10 以上的，校方有权立即解除合同。

⑩供应商在服务期内发生劳资纠纷、意外（生病、伤亡事故）或违反劳动合同规定、触犯国家法律等，由供应商承担全部责任及因事故产生的一切费用。

⑪供应商必须遵守行业用工标准，确保配备人员身体健康、责任心强、业务熟练、持健康证上岗、完全满足服务管理要求，且全部人员专用于本食堂服务管理。人员上岗作业前，供应商应对工作人员进行岗前培训，使其能够熟悉设备性能、掌握作业要求。

⑫校方视情况为供应商提供部分办公及仓储等便利条件，若校方提供的房间和数量等条件无法满足供应商需求，由供应商自行解决。服务人员就餐刷卡消费，餐费由供应商自行承担。

⑬校方现有厨房设备及相关物品，供应商无偿使用，若出现人为故障由供应商出资维修，若已达到报废或无修理价值的交还校方。供应商自行采购相关需要使用的设备，费用自付，但不得影响供餐服务。

⑭供应商严格按照《教育部办公厅关于印发<中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引>的通知》（教体艺厅函〔2024〕39号）、贵州省教育厅下发的《中小学食堂管理有关制度》，黔南州教育局、黔南州市场监督管理局《关于印发全州中小学校园食品安全运行和食堂经费管理操作指引有关制度的通知》以及学校相关规定要求有效开展餐饮服务

管理工作，违反以上相关规定的按相关规定执行，同时视同违约，校方有权终止合同。供应商要按照中小学校食堂管理有关标准落实，确保达到上级管理部门和采购人要求。

8.6 履约保证金和安全责任

①为确保供应商认真履行管理服务质量与职责，确保食品安全事故能够得到有效处理，保证校方设备设施的完整性，供应商在发布中标通知书三天内一次性给校方缴纳合同履约保证金或保证金 30 万元（叁拾万元），并与校方对接开展移交、接管等相关餐饮服务管理工作，如不配合，视为自动放弃中标资格。如无违约扣罚或不再续签合同的情况，合同期满清算结束后三十日内退还保证金（不计利息）。

②根据招标文件和学校实际情况，中标者在中标后五天内提交详尽的劳务服务管理方案给校方审定，校方审定同意后方可签订合同。学校要监督供应商及时发放工作人员工资，供应商要定期把发放给工作人员的工资的银行流水交学校。供应商与工作人员之间的劳务纠纷自行解决，且不得影响学校声誉。

③若采购方采购的原材料或食品质量问题引起的食品安全事故，其责任由采购方负责，若中标方开具的《采购清单》有学生食堂禁止使用的原材料或食品所引起的食品安全事故，其责任由中标方负责。

④中标方工作人员由中标方全权负责管理，无论工作还是非工作期间所出现的一切安全事故其责任由中标方负责，采购方不承担任何责任。

⑤中标方所加工的食品引起的一切食品安全事故其责任由中标方承担。

⑥采购人与中标方各自聘用的员工违法违纪造成的一切后果分别由双方各自承担。

⑦因储存不当、加工明显存在安全隐患的食品等引起的一切食品安全事故，其责任由中标方承担。

8.7 退出机制

①供应商服务期为 3 年，其中前三个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人有权解除合同。合同签订按“1+1+1”方式进行，如果当前合同期乙方对合同执行情况经甲方考核通过，签订下一年合同，否则合同自行终止。

②供应商在经营期满后按与学校签订的合同条款自然退出。校方在完成供应商所有债务、财产核查清理工作，扣除相应债务或损失赔偿后，三十日内退还剩余履约保证金（不计息）；

③供应商在经营期间出现下列情况之一者，学校有权立即取消其经营资格，责令限期退出，并扣罚相应的履约保证金，且对其所造成的损失保留追索的权利。

a.供应商擅自“转包转租、层层转包、一包了之”或用校方资产搞不法经营。

b.供应商私自扩大经营范围且经两次以上教育仍不整改的。

c.属供应商责任发生食物中毒事件或违规操作造成的安全事故等。

d.经月调度不按时支付所聘员工工资的，以及因发生经济纠纷的。

e.违规收取押金、保证金。

f.不服从学校管理不遵守学校的规章制度，经三次以上教育仍不改正的。

供应商如发生以上第 a-f 的违约情形，学校有权终止合同，并扣除供应商履约保证金。

④供应商必须无条件接受上级监管部门、学校及相关职能部门等对食品安全、经营范围、销售价格、服务质量、消防治安等方面的监督、检查、管理和考核，对有关部门提出的整改意见，供应商应无条件服从并立即按要求整改，否则

校方有权终止合同。

⑤不按上述“岗位要求、服务要求、服务管理要求”履职尽责，违反相关要求的。

⑥如遇国家、省、州级政策调整，供应商须配合校方按要求退出，校方在完成供应商所有债务、财产核查清理工作，扣除相应债务或损失赔偿后，三十日内退还剩余履约保证金。

⑦经营期内考核细则：由双方在签订合同时协商确定，由采购人根据制定的考核标准及考核机制对服务单位进行考核。

二、商务要求

1.服务期及服务地点

服务期：3 年，其中前三个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人有权解除合同。合同签订按“1+1+1”方式进行，如果当前合同期乙方对合同执行情况经甲方考核通过，签订下一年合同，否则合同自行终止。

服务地点：采购人指定地点

2.验收标准、规范

符合行业及国家相关标准、采购文件及合同要求。

3.付款方式

结算方式，次月 20 日前按中标价少支付 5%支付上月费用。供应方凭税务发票进行结算，费用支付到供应方对应的对公账户。

（3）营业额比例(餐饮服务管理费)≤22%(每月支付中标占比少 5%，待每月考核合格后，补付 5%。考核不合格，不予支付)。

（2）餐饮服务管理费与食材占营业额比关系：

①日常食材费用占比与餐饮服务管理费占比紧密联系，如因餐饮服务管理公司盲目下单、照单加工、不善加工和管理不当，导致食材成本增加的，食材占比超过限额部分，由

餐饮服务管理公司承担，并从餐饮服务管理费中扣除。

②日常食材占比低于限额的，每月测评满意度达不到学校要求的，不予支付餐饮服务管理费 1%部分。

注：食材占比最高控制点，只针对日常情况，特殊情况如：春节期间、非洲猪瘟、禽流感、极端天气等情况导致价格偏高除外。

4.履约保证金

中标方在发布中标通知书 3 日内向采购方缴纳履约保证金叁拾万元(30 万元整)，并与采购方对接开展移交、接管餐饮服务管理相关工作，按采购方要求按时做好新学期餐饮服务管理工作，如不缴纳履约保证金、不配合开展相关工作的，视为放弃中标资格；中标 30 日内签订合同，未签订合同的，投标保证金(财政没收)、履约保证金全部没收。

5.投标有效期

投标截止之日起 90 天（日历天）

6 其他要求

6.1 其他要求

（1）中标人应遵守诚信服务原则，严格履行《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法》等法律所规定的责任和义务，在提供餐饮服务中不得出现假冒伪劣、以次充好、以假乱真等不诚信行为，一旦发现上述行为，采购人有权立即解除合同，并一次性扣除全部履约保证金。

（2）未尽事宜，在合同中约定。中标人在中标后不能按照本招标文件及其投标文件、包括供应商的澄清、修改等书面资料提供相关服务的，招标方将有权取消其中标资格，造成严重后果的，将有权追究其法律责任。

（3）采购人每个月对中标人进行综合考评，考核不合格的，按照规定进行处罚及罚款，中标人按采购人要求限期整改，整改完毕后经甲方再次考核，拒不整改或者整改两次

均未达及格分及以上，不予支付月服务费，委托方有权终止合同，相关责任由中标人自行承担。

（4）中标人要按照中小学校食堂管理有关标准落实，确保达到上级管理部门和采购人要求。

（5）根据《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知》（国市监食经发〔2024〕75 号）文件要求，中标后在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。

6.2 供应商须承诺

（1）本项目项目经理必须为实际到位人员，不得担任其他项目上的项目经理，中标后未经过采购人同意更换项目经理，采购人有权取消中标人资格和没收履约保证金，相应后果由供应商自行承担。

（2）所有拟投入人员必须为实际到位人员，（中标后未经过采购人同意更换，采购人有权取消中标人资格和没收履约保证金）如不到位，相应后果由供应商自行承担。

（3）在已有的厨师中除川黔湘菜系外应还具备做其他特色菜系厨师，并且可以随时调动，在提前接到采购人需求通知后按约定的时间上岗。

（4）所提供的所有食材均通过质量检测，提供检测报告并承诺因食材引发的一切食品安全事故由供应商自行承担一切后果。

（5）供应商承诺：本项目不允许分包、转包。

（6）中标人对采购人职工人员信息和单位情况进行保密，如有泄露情况自行承担相关的法律责任，合同终止没收履约保证金。

（7）供应商承诺：提供的食堂餐饮服务符合国家、行业有关标准，若中标后在服务期间发生任何有关食品质量或食品安全问题，所引发的一切损失及责任由中标人全权承担。

（8）供应商承诺：拟投入所有服务人员不存在任何传染疾病，在服务工作中出现的任何工伤或任何与人员安全有关的责任由中标人全权承担，在服务工作中须完全服从采购管理部门的管理。

（9）供应商承诺：若中标后服从采购管理部门考核测评制度，针对采购管理部门提出的有关卫生、菜品、服务质量等整改意见，在限期内完成整改，以“食以安为先、共建和谐校园”的宗旨提供食堂餐饮服务。

（10）供应商承诺在服务期间自行购买投保食品安全责任险。

（11）供应商承诺在服务期间不得发生劳资纠纷。

6.3 资料真实性审查：项目采购活动开展结束，确认中标供应商后，中标供应商需向采购人提供资料（包括但不限于拟投入本项目人员证书、业绩等证明）进行真实性现场核实。若在核实阶段发现存在虚假响应情形的，采购人将上报有关监督部门，供应商承担因此带来的所有责任及损失。

6.4 员工要求：供应商拟投入的所有员工必须按教育部办公厅关于印发《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》的通知的要求，参加相应培训，达到规定学时，并取得相关证书。

6.5 无犯罪记录证明：中标供应商中标后向采购人提供在有效期内所有员工的“无犯罪记录证明”。

注：商务要求内容均为实质性响应条款，必须响应，否则视为无效投标。

附件 2：

固定资产移交表

序号	名称	型号	出厂编号	数量	单价（元）	金额（元）	备注

附件 3：

食堂考核办法

一、每月考核细则

序号	考核内容	分值（100）	评分细则	扣分情况	考核得分	备注
1	综合管理(25 分)					
1.1	卫生管理	15	1.个人卫生:勤洗手、勤剪指甲、勤理发洗澡，上班期间不涂指甲油、不佩戴首饰 、不随地吐痰、不乱扔垃圾、不吸烟、不挖鼻孔、不捣耳朵、不对着食品打喷嚏。2.环境卫生：操作间、分餐间、餐厅干净整洁无蚊蝇，餐厨垃圾桶必须有盖，每天垃圾倒干净，垃圾桶清洗干净，室内外天花板无蜘蛛网、地上无污迹、油迹、积水、烟头等。食堂周边绿化带无杂物和白色垃圾、排水沟通畅无臭味，有灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作措施及记录，以上细则出现一条 1 次扣 1 分，被上级查处一条 1 次扣 2 分。			
1.2	制度管理	10	1.各种上墙制度齐全,少一个制度扣 1 分，被上级查处少一个制度扣 2 分。2.严格执行食品留样（数量足、按时销毁、记录规范、双人双锁）、晨检、日管控、周排查、月调度工作制度，有废弃物处理记录、场所消毒记录、设备清洗消毒记录。缺少一样 1 次扣 1 分，被上级查处缺少一项 1 次扣 2 分。			

2	规范操作(25 分)					
2.1	餐厨具管理	5	刀具、砧板、容器等要分色标，不得混用，严格区分生食刀具和熟食刀具，生食容器和熟食容器，生食砧板和熟食砧板。发现违反 1 项一次扣 1 分，被上级查处违反一项 1 次扣 2 分。			
2.2	着装规范	5	工作人员上班期间要统一着装，规范佩戴口罩、餐帽，分餐时佩戴手套。发现违反一条 1 次扣 1 分，被上级查处违反一条 1 次扣 2 分。			
2.3	物资保管	10	1.坚持“先进先出”原则，规范填写出入库清单。物资入库后必须规范存放（按物质储存指南要求），物资摆放整齐，节约合理使用食材，不人为造成食材浪费。发现违规一条 1 次扣 1 分，被上级查处一项 1 次扣 2 分。 2.严禁工作人员从后厨或储物间带走任何食品或物资，发现 1 次扣 2 分，被上级查处 1 次扣 4 分。			
2.4	分餐食品保存	5	食品及饭菜售卖之前要用保鲜盒或保鲜膜进行加盖保存，纱门纱窗关好，汤锅加盖。发现违规一条 1 次扣 1 分，被上级查处 1 次扣 2 分。			
3	饭菜质量（30 分）					
3.1	安全	8	土豆、豆类蔬菜，肉类、禽类、蛋类食材需彻底煮熟煮透，防止食源性疾病。如有不按要求违反以上情况 1 次扣 2 分，如被上级查处 1 次性扣 4 分。			
3.2	卫生	8	1.食材清洗必须细致，无沙土、虫卵、毛发、杂草等。 2.餐具清洗要彻底，无油渍、无异物等。 3.食品中不得出现头发、蚊虫等异物。			

			如有师生投诉以上问题经核实，出现一项1次扣2分,被上级查处一项1次扣4分。			
3.3	种类与品质	7	1.供餐品种按合同约定提供。2.菜品色泽味满足大众口味。3.食材现做现售，蔬菜保持鲜嫩，肉类无异味，菜品调味适中，避免过咸、过辣、过油或口味寡淡。违反以上情况一项1次扣1分，被上级查处一项1次扣2分。			
3.4	份量	7	严格执行学校规定的餐标，打菜份量充足，避免“菜少价高”，确保学生能吃饱吃好，违反以上情况1次扣1分被上级查处一项1次扣2分。			
4	**服务态度（20分）**					
4.1	热情耐心	10	用礼貌语言与学生交流，热情服务，不与师生发生争执，学生询问菜品时要耐心回答，不抱怨不拒绝。违反以上情况1次扣1分。			
4.2	尊重公平	10	打菜时尊重学生选择，尽量满足学生需求，打菜份量公平，一视同仁，对待不同口味、饮食习惯的学生不要带有偏见和议论。违反以上情况1次扣1分。			
最后考核得分						

二、每月考核结果运用

每月提取当月服务费用的5%作为考核经费，根据考核结果在下月返还：

1.每月考核得分达到80分及以上的，付清当月考核经费；

2.每月考核得分在60分（含）—80分（不含）的，支付当月考核经费的50%；

3.每月考核得分在50分（含）—60分（不含）的，不予支付当月考核经费；

4.每月考核得分在50分以下的，甲方有权单方终止合同并没收履约保证金。

三、学期满意度测评

合同期内，甲方每学期组织一次学生满意度调查、一次师生及家长满意度调查，对食堂供餐质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价。各次测评满意度应达到80%以上。各次测评满意度不到80%的，责令乙方15天内完成整改。

四、合同期满测评

1.合同期（按12个月计算）中每月考核得分占合同期满测评得分的5%。

2.合同期内四次满意度测评结果，各占合同期满测评得分的10%。

3.综合测评结果（每月考核得分和合同期内四次满意度测评得分相加）达不到80分的，合同期自动终止，不再续签。