

招标项目需求

一、项目概况

为了加强采购人食堂的食品安全管理，保障师生身体健康和生命安全，现计划采用购买服务的方式完成食堂服务团队的筹建。购买服务内容包括食堂人员的招聘及补充、劳动合同签订、社保公积金缴交、发放工资、代扣个税、日常管理以及用人风险承担等。

货物。

二、技术要求

（一）服务要求

1. 项目运营中的食品安全和生产安全要求

（1）中标人须遵循“安全第一、预防为主”的方针，遵守国家有关安全生产的法律、法规，制订切实可行的安全生产管理制度、操作规程和应急预案等，落实食堂安全生产管理主体责任。

（2）中标人要加强用电、明火及燃气的安全管理，做好定期和日常的食堂安全检查，严禁私自乱接乱拉电线、严禁员工在厨房、燃气房内吸烟等不安全行为，对排查出来的安全隐患要及时报告采购人，并负责整改工作。

（3）中标人应随时接受采购人、主管卫生安全等政府部门的安全卫生检查，尊重采购人的检查人员，并积极配合，及时改正不完善的地方。

（4）中标人应当依法做好从业人员的安全教育培训工作，增强员工的法制观念，提高员工的安全生产意识和自我保护的能力，督促员工自觉遵守安全制度。

（5）中标人在承包期内，若严重违反安全生产管理制度造成安全事故或在饮食中造成中毒事故且影响恶劣的，采购人有权向区财政主管部门申请同意后解除合同，并追究中标人的法律责任及要求相应的经济赔偿。

★2. 运营团队岗位要求

（1）拟配备教职工食堂服务人员共计4人，其中食堂主管（兼食品安全管理员）1人，财务（兼资料管理员）1人，厨师1人、厨工（包含切配工、洗菜洗碗工）1人。学生食堂服务人员预计17人，其中厨师4人、厨工（包含切配

工、洗菜洗碗工）13人，以采购单位实际午餐人数确定食堂服务人数，此费用不含学生食堂在学生正常上学期间的用工费用，此费用跟标处理。人员条件要求如下：

（2）厨师长岗：日常食堂的餐饮出品、消防安全和卫生监督管理；负责食堂团队人员的管理；拟定教师餐和学生餐菜谱；具有相关厨师资格，有一定协调沟通能力。

（3）厨师岗：负责早餐和中餐制作，主要包括菜肴制作、卫生、配餐服务等工作；熟悉大锅菜和小锅菜制作；具有相关厨师资格，工作责任心强、具有高度的自觉性和服务意识。

（4）厨工岗：协助厨师领料；协助厨师做好主食、副食加工；按时按量完成各餐的相关工作；确保就餐环境及厨具的干净、卫生；完成上级领导安排的相关工作。

（5）财务（兼资料员）岗：熟悉国家财经政策和会计、税务法规，熟悉银行结算业务；熟练使用各种财务工具和办公软件，能胜任食堂往来款项的收付、报销，电脑操作娴熟，能够保管和存档相关资料；具有会计从业资格。

（6）食堂主管（兼食品安全管理员）岗：负责学校学生食堂和教工食堂的整体运营和员工基本架构配备，清楚各工作岗位职责；知悉食堂各方面运转流程，具备食品卫生安全相关知识和法律法规，具备食堂管理人员应具备的专业素质。具备食品安全管理员证，做事细心，责任心强，有良好的沟通能力。

3. 管理要求

中标人应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等（具体细节在合同中签定）

（1）人员管理要求

（1.1）中标人按核定岗位配足配齐人员，驻校员工的聘用以学校推荐的人选优先为原则，中标人推荐的员工必须通过学校考核合格后方能聘用到校上岗。所派驻的服务人员必须服从采购人的指挥和管理，按采购人要求提供服务；中标人选派到采购人的服务人员应当相对固定，不得随意更换服务人员，服务人员有变动时，中标人需提前报采购人研究同意。

(1.2) 中标人制定完善的岗位职责分工及考勤、值班、人员考核等制度，服务人员必须严格遵守法律法规及采购人的规章制度，落实文明管理服务措施，提供文明优质的服务，并自觉接受采购人的监督。

(1.3) 中标人应提交由指定医院出具的体检证明，以确保其所有的服务人员均符合履行职责所需达到国家规定的饮食从业人员健康标准。

(1.4) 中标人的服务员上班时间必须统一服装，保持着装整洁、干净，保持良好的仪容仪表、精神面貌，正确使用服务用语，行为举止大方、有礼，工作积极主动、服务耐心周到，讲究服务效率；师生就餐期间，厨房工作人员要做好巡查，及时发现问题，及时清扫餐桌，及时补充就餐区各种饭菜等，就餐结束后及时清洁餐厅各项卫生，保持餐厅洁净。

(1.5) 中标人须负责派驻的服务人员的工资、奖金、福利等费用，足额按月支付给服务人员，不得拖欠，为服务人员提供办理劳动用工手续、结算发放工资、发放经济补偿金、缴纳社会保险、处理保险理赔、人事档案等方面的管理服务；负责处理合同服务期内所有劳资纠纷和调解管理纠纷。

(2) 卫生管理要求

(2.1) 食品卫生安全：中标人遵守国家有关食品、饮食业卫生安全的法律法规的规定，烹调的饭菜必须符合餐饮业的卫生管理标准，保证食品的卫生和质量，所有食品加工流程符合卫生防疫标准；必须严格执行食品留样制度，每种菜均留样，并在低温下保留 48 小时，以便作为卫生问题的追溯依据。

(2.2) 人员卫生：中标人所有派往本项目的工作人员具备卫生知识培训合格证和健康证。服务人员进入厨房作业区必须穿着统一的工作服，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂做与制作饭菜无关的工作；工作人员做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰；工作人员穿着工作服，工作服保持整洁干净；工作人员搬送菜肴和餐具前必须洗手。

(2.3) 厨房卫生环境：中标人要明确厨房作业分区，标注明晰，物品归类有序；食品原料新鲜，分类分架存放，离墙隔地；做好防尘、防鼠、防蚊蝇、防蟑螂；加工食品生与熟、成品与半成品、食品与杂物隔离存放；配菜与出菜盘专用，标志明显；生、熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用；刀具无锈，

工用具保持清洁、定位存放；每餐后台面地面要及时擦扫干净，厨具每天用专用的消毒剂进行处理，再用高温消毒柜进行全面消毒；保持厨房操作间排水畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；餐厨垃圾要按规定及时处理。

（2.4）就餐区卫生环境：中标人要保证餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；餐厅地面、墙壁无污物；餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒，消毒和消杀记录齐全。

（二）服务内容

1. 合同订立

采购单位根据岗位类别、岗位名称、岗位数量、岗位条件等与中标单位签订合同。

2. 人员招聘及补充

（1）中标单位根据购买服务的人员要求和数量，在规定的时间内完成人员的招聘。

（2）为保证我校食堂工作的顺利开展，中标单位承诺接收采购单位认可的原有服务人员。

3. 日常管理

（1）购买服务人员与中标单位建立劳动关系，与采购单位不建立劳动关系。购买服务人员的薪酬待遇由中标单位统一制定。

（2）中标单位须负责购买服务人员的人事、劳资、社会保险、计生等人事劳资管理工作，并提供为购买服务人员办理劳动用工手续、结算发放工资、缴纳社会保险及住房公积金、管理人事档案、工会管理、健康体检等方面的管理服务，承担用人风险并负责处理合同服务期内所有劳资纠纷和调解管理纠纷。

（3）中标单位每月经采购单位审核后发放服务人员的工资，不得随意克扣，不得随意缩减或变更社保缴付金额及险种、公积金缴存标准及比例。

（4）中标单位应要求购买服务人员服从采购单位的规章制度要求和工作安排。采购单位有权要求调换不适合相关工作的购买服务人员。购买服务人员有以下情形之一的，采购单位可立即通知并要求中标单位调换人员：

- (4.1) 在用工期间不符合采购单位工作要求的；
- (4.2) 严重违反采购单位工作纪律、组织纪律、规章制度的；
- (4.3) 严重工作失职，营私舞弊，给采购单位造成重大损害的；
- (4.4) 被依法追究刑事责任的。

★4. 服务责任

(1) 因购买服务人员的工作失职或故意行为或违法犯罪行为造成采购单位重大损失的，中标单位应配合有关部门开展调查工作。

(2) 中标单位不履行合同的或者履行合同不符合约定的，采购单位有权追究其违约责任。

(3) 采购单位、中标单位和购买服务人员协商一致，中标单位和购买服务人员可以解除劳动关系，并应签订解除劳动合同协议书。如需支付经济补偿金或其他费用的，中标单位应按法律法规规定支付。解除或终止劳动关系前后，中标单位应当按照劳动法律法规的有关规定，履行用人单位应当出具《离职证明》、办理社会保险转移手续等相关职责。

★三、商务要求（注：以下商务要求条款均为实质性条款，供应商投标时不得负偏离，否则按投标无效处理）

（一）服务期限

1. 自合同签订之日起一年。

2. 本项目为长期服务项目，本次项目合同期满后，采购单位可依据对中标供应商的考核情况以及《深圳经济特区政府采购条例》第三十八条的规定续签合同，但整个合同的履行期限不得超过 36 个月，合同一年一签，协议期内所有合同实质性条款不得改变。若政府采购主管部门发现项目有异常情况，以主管部门意见为准。

（二）付款方式：按合同约定支付。

（三）投标报价的最高限价

投标报价仅就管理费收费比率进行报价，投标报价最高上限不得超过 5%。

（四）合同价

1. 本次招标支付给中标单位的费用包括如下两部分：

(1) 由中标单位支付给食堂人员相关费用

该项费用包含食堂人员月应发工资，根据法律规定用人单位应缴交的社会保险、住房公积金和经济补偿准备金。各类别支付费用标准为：

食堂主管（兼食品安全管理员）和财务（兼资料员）岗

序号	岗位	应发工资（元/月）	社保保险（元/月）	住房公积金（元/月）	经济补偿准备金（元/月）	餐费（元/月）	合计（元/月）
1	食堂主管（兼食品安全管理员）	10540	3467.66	1054	879	400	16340.66
2	财务（兼资料员）	10540	3573.06	1054	879	400	16446.06

说明：费用包含服务人员月应发工资，根据法律规定用人单位应缴交的社会保险、住房公积金，经济补偿准备金、餐费等全部费用。社保基数按月工资总额缴交，公积金按月工资总额 10%或 12%缴交。不满工作量情况下，服务人员费用按实际工作量占满工作量比例折算。（其中社会保险费用按国家整体政策变化而变化）

厨师和厨工岗

序号	岗位	薪级	基本工资				绩效工资				应发工资
			岗位工资	学历工资	技术等级工资	教龄工资	工作量	工作质量	个人出勤	安全奖励	
1	厨师	C2	3900	大专 100, 本科 500, 硕士 1000	初级职称或中级技工 100, 中级职称或高级技工 500	按学年计算, 每满 1 学年 50 元, 十年封顶, 最高 500	2000	1400	200	400	7900
2	厨工	C4	2000				1000	600	200	400	4200

说明：其中厨师需缴纳社会保险 1906.8 元/月，公积金 948 元/月，经济补

偿准备金 659 元/月。厨工需缴纳社会保险 903.79 元/月，公积金 504 元/月，经济补偿准备金 350 元/月。服务管理费为 3%-5%。（其中社会保险费用按国家整体政策变化而变化）

（2）中标单位获得的服务管理费用

该项费用金额为第一部分费用总额不超过 5%的比率计提（具体以投标所报比率为准）。该项费用包含中标单位的服务费、招聘费、合理利润、税金等。除上述费用外，中标单位不得以需要向服务人员支付经济补偿金、赔偿金等理由要求学校支付任何额外费用。

2、投标报价要求：

（1）每位食堂员工的服务管理费用不超过其应发工资、公司缴纳社会保险、公积金、经济补偿准备金之和的 5%。各投标人就管理费比率进行报价，同时管理费报价作为本次项目评标价格。

（2）本项目投标报价要求各投标人仅就管理费收费比率进行报价（不超过 5%），投标人应结合企业自己的实力报出管理费收费比率，管理费收费比率填报采用小数点格式进行填报，最多保留至小数点后三位。例如：投标人管理费收费比率为 5%，则在《开标一览表》“管理费收费比率”栏填报“0.050”。

（3）投标人应根据本企业的成本自行决定报价，但不得以低于其企业成本的报价投标。根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第六十条规定，投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评委会会有权要求投标供应商在规定时间内提供书面说明以及必要的证明材料，并根据投标人的说明作相应处理。投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

注：若评标委员会成员对是否须由投标人作出报价合理性说明，以及书面说明是否采纳等判断不一致的，按照“少数服从多数”的原则确定评标委员会的意见。

（4）本项目招标代理服务费包含在中标单位获得的服务管理费用中。中标单位不得以需要支付采购代理服务等理由要求采购单位支付任何额外费用。

（五）违约责任

1. 服务期间因中标人管理不善或工作程序不当等责任原因，引起卫生、安全事故等，造成人员伤害或财产损失的，采购单位有权终止合同，因此而产生的损失及违约责任由中标人承担。

2. 中标人不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，采购单位依法有权即刻终止合同，并要求中标人赔偿相应损失。

（六）其他

1. 本次预算为人民币 99.8 万元/年，仅为教职工食堂服务人员购买服务预算。

2. 因上级部门或教育局对学校食堂经营方式有所改变，采购人可以终止合同，中标单位须无条件执行

3. 为了方便采购人统一管理，学生食堂服务人员购买服务部分延续本项目中标结果。即本项目中标单位负责教职工食堂服务人员购买服务和学生食堂服务人员购买服务。

4. 教职工食堂服务人员购买服务和学生食堂服务人员购买服务分别签订合同和支付费用（学生食堂使用代收代付资金）。

5. 本次招标范围为教职工食堂服务人员购买服务。教职工食堂服务人员购买服务资金（财政资金）由采购单位支付，学生食堂服务人员购买服务资金（自筹资金）由采购人向学生收取相关费用后统一代付。