**采购需求**

**一、项目概况**

广州市玉岩中学为加强食堂的监督和管理，保障食品卫生安全，保证师生餐饮的质量，拟通过公开招标方式确定1家中标人，为学校提供食堂管理服务。

**二、项目总体内容**

1.项目名称：广州市玉岩中学2025年8月-2028年7月食堂管理服务采购项目

2.项目预算：人民币26,897,628.60元

注：其中列入2025年实施并支付为3,735,781.75元，列入2026年实施并支付为8,965,876.2元，列入2027年实施并支付为8,965,876.2元，列入2028年实施并支付为5,230,094.45元。

3.服务期：36个月（2025年8月至2028年7月），合同一年一签。

4.中标人为采购人配置服务人员要求如下（用餐人数及服务人员数量仅为预估，以实际为准）：

1）需配置项目经理提供食堂服务，项目经理作为学校食堂服务负责人及食品安全总监，须具有高级食品安全管理员证书或食品安全管理人员考试合格证明（类别等级：高级）；需配置主厨提供食品制作服务，主厨须具有高级/三级或以上厨师证；需配置副厨提供切配服务；需配置厨工提供各项烹饪准备工作协助服务。

2）学校预计用餐情况及服务人员数量要求如下：

在食堂就餐的师生中，早餐约3500人，餐费标准8元/人/餐；中餐约3500人，餐费标准15元/人/餐；晚餐3500人，餐费标准15元/人/餐；中标人须为学校食堂提供食堂服务，配置合理团队人员不少于100名，其中：项目经理不少于1名、主厨不少于25名、副厨不少于25名、厨工不少于49名。

3）以上就餐人员为预估人数，投标人应充分评估实际就餐人数的数量变化可能产生的风险，根据企业自身情况自行考虑本项目所报投标价格。

5.本项目采用服务外包方式，即经营主体是采购人，由采购人从食堂经营收入中向服务外包商（即中标人）支出服务费。中标人负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。中标人工作人员的工资福利、工伤赔偿等由中标人负责，与采购人无关。中标人依法自主聘用、管理所属工作人员，工作期间有感冒发烧等健康隐患及患有传染病的人员不得从事食品生产经营活动。

**三、项目具体服务内容**

**（一）服务具体内容**

1.中标人进入学校范围开展经营活动需接受学校在食品安全方面的管理和监督。

2.中标人配置的人员具有健康证，且证件办理及费用由中标人负责，员工资料需向采购人备案。

3.采购人配备食堂烹调间、售饭间、加工区、主副食仓库、更衣室，按烹调区、切配区、粗加工区、洗碗区、售卖区、抽排系统等配备相关的厨房设施设备，并配有足够的桌椅，能满足正常的生产和运作需要，学校提供现有的设备、炊具、餐桌凳及售饭系统给中标人使用。中标人负责本项目食堂须用到的锅、碗、瓢、盆及员工所用的低值消耗品（衣、帽、鞋、手套、围裙等）等用具，采购人负责用水、用电、用气、餐厨垃圾费、低值易耗品、零星维修杂费用等计入食堂成本，均在售餐收入中按实支出。

4.服务要求：

1）保证餐饮的质量标准，足量、优质(质量保证体系)、做到品种多样化(列出供用品种)，能适应不同口味的师生就餐，严格按照采购人下达的标准进行配餐、烹饪。

2）采购人要求不允许对外经营，采购人会将定期或不定期在师生中调查饭菜质量、数量及服务情况，并将有关信息通知中标人，中标人须根据采购人意见，及时采取措施解决不良现象。

3）中标人的工作人员如违反国家法律、法规、校纪的或菜式、口味不符合采购人要求，可要求中标人更换厨师或其它工作人员，中标人应当及时更换人员。

4）如遇采购人有大型活动，人员不够时，中标人应无偿提供临时调派人员帮忙。

5.供餐时间：

1）供餐日指工作时间周一至周六、法定调休的工作日及住宿生周末、新年、法定节假日、寒暑假期间就餐，具体以实际为准。

2）如学校后勤加班人员在周末、新年、法定节假日及寒暑假期间需要供餐的，采购人与中标人另行协商安排，包括时间、标准等，服务费用包含在投标报价中，采购人不再另行支付。

3）以正常学习时间为基础，如遇突发事项，以实际时间为准。

6.菜牌要求：

1）中标人应当根据季节变化，提供多种菜牌包括汤水，菜牌要体现菜色搭配合理、营养丰富、品种多样、荤素合理、调配比例均匀、味道可口，翻新和多样化。

2）中标人每周四下午五点前应当向采购人提供下一周（周一至周六）的菜牌。如有变动，以采购人的通知时间为准。

3）周一至周四，采购人于每日中午13：00前向中标人提供次日订餐人数。中标人于当日下午14：00前向采购人提供次日订购食品原材料的数量。其中，周一的订购原材料数量，中标人根据采购人提供的订餐人数在上周五14：00前确定，并提交采购人。如有变动，以采购人的通知时间为准。

4）中标人应当提供至少4周不完全重复的菜牌，以2周为一个周期在4周菜牌内选择菜色组合使用。菜牌应当根据收集的意见和建议不断变动。

7.供餐要求：

1）早餐：

堂食

每日供应3个主食（汤粉、汤面、饺子、炒粉、炒面、包子、馒头、花卷、面包、肠粉或者其他），中标人需保证至少有10种主食可供选择。

副食：中标人需保证每日有3个粥水供应（白粥、肉粥或者其他）。

粗粮：中标人需保证每日有3个粗粮供应，（玉米、番薯或者其他）。

饺子、包子、馒头、花卷、面包、肠粉应当由中标人自行加工，原则上采购人不再另行购买成品。

早餐期间配有两种以上的开胃消食小菜免费供师生食用。

2）中餐、晚餐：

堂食

自主选餐除了米饭之外，菜肴按以下要求供应：

中标人应当每日提供不少于6款素菜及15款主、副荤菜供采购人的师生选择。

中标人应当每日提供3款汤水，每天提供牛奶制品不少于500ml/人，水果不少于500g/人。

中标人应当每日提供2款小菜（包括但不限于酸菜、蒜头、榨菜、辣菜等）

中标人保证供餐的主菜、副菜两个星期内不能重复出现。

套餐按以下要求供应：

粉面档须有素粉(面)、牛肉粉(面)、粉肠猪肝(面)、炸酱粉(面)、萝卜牛腩粉(面)、酸笋肉丝粉(面)、鸡肉粉(面)番茄排骨、水饺猪手面等不少于10个品种；扒饭档须有现烤猪扒饭、蜜汁鸡腿饭、香烤鸭腿饭、香酥鸡扒饭、黑椒鸡扒饭、腊肠蛋炒饭、鸡蛋饼、薯饼、鸡肉汉堡饼、卡滋脆鸡排、黑椒肉肠饭、锡纸牛蛙饭等不少于11个品种。

8.中标人需提供完整的服务方案，包含但不仅限于食堂的经营方案、菜品品目以及价格，食物卫生质量监督方案，安全生产监督方案。

9.采购人提供经营场所和设施，服务期满后场地和设施需完好交还给采购人。

10.中标人为学校食堂提供营养配餐，配置合理团队人员。

11.采购人不负责中标人所聘用服务人员工作餐，相关费用由中标人自行解决。

12.中标人应制定考勤制度，并将每月考勤情况结果向采购人报备；采购人定期核对人数，如发现配置人数缺勤且未通知采购人的，采购人向中标人发出整改通知，中标人收到整改通知7日内未补足人数的，采购人有权扣减当月相应的服务费。人员工资、五险一金、相关福利等由中标人负责，不得违反国家规定的最低工资、社保等相关标准规定。签订合同时，提供有关卫生部门对拟派驻工作人员的健康证明。

**（二）项目配置人员提供食堂统筹管理、烹饪、后厨勤杂服务具体内容**

1.食堂统筹管理服务：

由食堂项目经理负责，具体服务要求如下：

1）全面负责食堂的运行、食品安全监管及督促服务人员的工作职责和管理工作。

2）负责贯彻执行各项规章制度和指示精神。

3）分析就餐人员的需求变化制定改进方案并实施，不断提升师生用餐的满意率。

4）负责提升菜肴结构、提升菜肴质量、合理调配设施设备、技术骨干的有效使用，确保各项工作的顺利完成。

5）负责食堂的规范服务，不断提升管理水平，确保食品安全“零事故”。

6）负责抓好服务人员的工作、生活条件的改善，解决好服务人员在工作和生活中遇到的困难和服务人员的日常管理工作。

7）完成采购人交给的其它任务。

2.食品制作服务：

由主厨负责，具体服务要求如下：

1）在项目经理的带领下，带领副厨和厨房操作人员完成各项工作任务，模范遵守并坚决执行各项规章制度，严格管理、秉公办事、关心服务人员、认真做好服务人员思想政治工作，不断提高服务人员素质。

2）负责制定每周菜单，合理安排膳食，确保在餐标范围内满足要求需求。

3）调配烹制，并与食堂管理员做好协调、配合工作。组织厨房人员积极参加烹制技能学习，积极推出新菜，并确保菜肴质量不断提高。

4）协助项目经理安排各项考核工作，以提高炊事员的烹制素质。

5）负责厨房的设施、设备、工具、用具的维护保养工作。

6）督促质检员严格按要求验收原材料，及时掌握原材料时节性变化与价格行情。

7）强化管理，注重成本核算，全面推进操作程序化，严格把好原料摘洗、切配、烹调等工作环节的卫生质量关，杜绝食品安全事故。

8）做好成本核算，加强对食品原材料及各类物料、水电、燃料的管理。

9）了解原材料耗用情况，负责制定申领计划与验收。

10）加强对服务人员的安全教育，杜绝事故发生。

11）完成项目经理布置的其它各项工作任务。

3.切配服务：

由副厨负责，具体服务要求如下：

1）服从主厨的调配，负责检查验收待烹制原料，发现问题及时向主厨反映并及时调换。

2）按照菜肴的烹制量和用餐时间确定烹制程序和时间，确保成品熟透，色、香、味、形达到规定要求。

3）按灶具安全操作规程正确使用和清理油烟机、灶具等机械设备。

4）控制成本，节能降耗。

5）做好出锅成品菜的卫生防护，确保菜肴温度和新鲜度。

6）负责将剩余原材料、调料、未用完的半成品根据其性质进行妥善地保管。

7）按洗消程序对铲、勺、抹布等工具容器进行清理和必要的消毒，确保灶面清洁卫生。

8）负责烹制区域的随手卫生和收尾工作。

9）日常工作中要经常学习研究厨艺，不断提升技术水平和工作质量。

10）按时参加班组例会。

4.各项烹饪准备工作协助服务：

由厨工负责，具体服务要求如下：

1）在项目经理的指导下，上岗前检查个人卫生、工作区卫生。

2）熟练掌握服务技能，快速，规范摆放餐具，做到快而不乱，急中求稳，快速反应，掌握食堂的餐具配备与摆放。

3）开餐前做好食堂的卫生工作，保持食堂整洁、无异味。

4）了解主副食品准备情况和检查主副食品质量。

5）按照开餐时间及时检查、清点和分发餐具，防止污染。

6）售卖主副食品，售卖、分餐、打卡迅速准确。

7）根据分工及时更换或补充调味料等备用品。

8）在售餐过程中主动听取就餐人员的意见，不断提高服务水平。

9）就餐过程中要热情快速，微笑服务，遇到投诉应立即向领班或上级汇报。

10）就餐完毕后，做好收尾工作。

**四、采购项目描述**

1.采购人提供现有场地及设施设备供中标人使用，并签订交接书；服务期满后采购人与中标人签订固定资产交接书，中标人应将固定资产(包括采购人所提供的固定资产及中标人在服务期间采购人购入的固定资产) 交给采购人，交接书由中标人拟定，并交由采购人审核同意后进行固定资产交接手续，最后签订交接书。采购人审核交接书时发现任何缺漏项，应告知中标人，中标人应及时补充，若因中标人原因造成的缺漏无法移交采购人的，中标人应赔偿相应损失。（除经采购人同意正常报备报废设施设备外）。

2.采购人协助中标人管理食堂的就餐纪律和秩序。

3.采购人派专人（部门）协助中标人对食堂的日常运营管理，成立食品安全监督小组，协调解决各种诉求，协助中标人办理相关证件及各项量化评定工作。

4.中标人需遵守相关法律法规办理好各种相关的证件，专职管理人员需持有有效的食品安全管理员证书，所有员工需持有有效的健康证才能够上岗。

5.中标人需爱护采购人的设施设备，并对采购人提供的场地及设施设备作定期的维护与保养，采购人每学期将对提供的设施设备进行清点核验，如发现有设施设备丢失情况的，中标人须照价赔偿。

6.中标人需严格按照相关法律法规指引做好师生膳食质量管理，做到食材新鲜、搭配合理、质优量足，确保符合“全日制中小学生每日食物摄入量参考值”的要求。

7.中标人服务承诺：

1）严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、国家食品药品监督管理总局、教育部《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的意见》、《市场监管总局 教育部 民政部 国家卫生健康委 国管局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》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》及《黄埔区教育局关于进一步规范学校集中用餐服务工作的通知》等相关法规文件（按国家最新规定执行），做到守法经营，诚信待人。

2）在就餐人员用餐过程中，中标人承诺菜品供应分量充足，但坚决杜绝就餐者的浪费现象存在。

3）就餐人员在中标人管理的食堂内花最少的钱，得到最好的服务。

4）为照顾就餐者的饮食习惯和适应季节的变化，中标人适时推出特色菜、粥、粉、面、饺子等供应就餐人员自由选择。

5）中标人接受并配合采购人对食堂的财务状况、经营状况、成本、利润、服务质量、饭菜价格等方面的监督检查，做到科学、合理安排收支，确保餐饮质量物有所值。

6）中标人负责对食堂的人员招聘、培训和管理。并遵守国家相关劳动法律法规，安排好岗位，做好日常管理，确保食堂高效率、高质量运营。

7）设立各项管理制度，健全各项管理流程，成立自查自纠机制，全力配合采购人管理运营好食堂。

8）中标人健全食堂财务制度，严格遵循收支平衡原则，认真做好各项财务记录。

9）供餐模式：由采购人选定套餐或自主选餐。

10）中标人须定期组织开展食品安全事故演练，排查和消除安全隐患，确保食堂运行安全有序。

11）若发生食品安全事故或者疑似食品安全事故时，中标人应配合采取如下措施：

（1）积极协助医疗机构进行救治；

（2）停止供餐，并按照规定向所在地教育、市场监管、卫生健康等部门报告；

（3）封存导致或者可能导致食品安全事故的食品，并按照食品安全监管部门要求采取控制措施；

（4）配合相关部门进行现场调查处理；

（5）配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。

12）中标人须对每餐次食品严格落实留样，食品留样应盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内。食品留样应记录留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等情况，在专用冷藏设备0℃~8℃条件下存放48h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。

**五、采购项目验收要求**

1.中标人须严格按照标准化的操作程序、完善的培训体系和质量控制体系完成本项目，保证为采购人提供安全、高效、有序和有计划地运转的膳食供应。饭菜卫生要保证，严格依照《中华人民共和国食品安全法》。

2.中标人负责食材、佐料等各类食材的验收及索证，所有食材需符合《中华人民共和国食品安全法》要求，符合国家有关标准并按要求进行公示，保证食材的安全卫生，对食堂食材安全负有全部责任。

3.中标人每个月向采购人汇报一次情况，听取采购人对膳食的要求和意见，中标人需按采购人的整改意见在规定的时间内完成整改，并达到整改的要求，不断改进工作。

4.中标人须定期对员工进行安全培训，让每个员工知晓所在岗位紧急事件的处理办法。搞好内部及周边环境卫生，消灭鼠、虫、蝇等病菌传播源。造成生产事故、食物中毒等严重后果的，须承担一切经济责任和法律责任。

5.中标人的工作人员应做到热情待人，文明服务；不准与师生争吵，更不准打骂师生，违者立即清退，造成严重后果的需追究刑事责任。

6.中标人需积极配合采购人的工作，凡是迎接上级任何部门的检查验收不合格被各部门要求整改或通报批评，由中标人承担全部责任；采购人检查发现问题，中标人需及时做出整改；若一个学期被上级两次或以上通报批评的采购人有权提出终止合同。

7.工作人员需讲究卫生，经常保持个人、操作间及餐厅的环境卫生，负责食堂内外卫生及排水沟清洁，伙房每天打扫两次（餐前、餐后），保持饭桌、地面、制作间、配餐室的清洁卫生，对校内外的卫生检查提出的意见需无条件接收；若被罚款，所有费用由中标人承担并要求限期整改。

8.中标人需爱护消防设备设施，损坏需维修赔偿，禁止使用消防水搞清洗。

9.服务期结束时，需保持采购人原有设备设施完好，双方共同清算。采购人有权到食堂实地考察，中标人应予配合，不得施加干扰。

10.工作人员在工作过程中的安全责任由中标人负责。如用电、用水、用气等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，采购人有权无条件终止合同，中标人需承担全部责任和必要的经济补偿，与采购人无关。

**六、采购项目服务要求**

1.中标人需为学校派遣负责人（项目经理）进行驻校管理，负责人需具有食品安全管理员证书。

2.中标人需为其工作人员购买五险一金（基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险以及住房公积金）、每年体检一次，由此产生的一切费用由中标人自行承担。工作人员的个人证件及身份证复印件、个人档案等（按当地劳动管理部门的要求）交采购人存档，不得违法雇用童工，服务工作人员年龄要求：男，55周岁以下，女，50周岁以下。

3.采购人的膳食管理小组、食品卫生安全管理员和学生代表要对中标人安全管理、经营台账、货品质量、服务态度、环境卫生等进行常规检查专项检查，如发现问题中标人务必对所提出问题马上作出整改。

4.中标人与其工作人员发生劳资纠纷的，由中标人负责，若影响采购人声誉，采购人有权无条件终止合同。

5.中标人对聘用员工需严格管理，对他们的行为负责，如有违反学校规定、触犯国家法律等，由中标人承担全部责任，与采购人无关。

6.合同经营期间，如上级有关部门政策、法律、法规有改变，中标人应无条件执行上级有关部门的政策、法律、法规。

**七、投标价格及说明**

1.投标人的报价需包括管理成本、利润、税金及负担服务本项目所有员工的工资、奖金、节假日加班费、福利、医疗、社保等开支。

2.本项目服务的员工的工伤、生病住院、意外伤害等费用，由中标人承担。

**八、付款方式**

1.中标人服务管理费应开出正式发票，经采购人审核、审批后交由相应财政部门审核付款。

2.服务期间如遇师生人数变动，食堂工作人员人数可相应调整。

3.付款方式：服务费每月按实进行结算，采购人原则上收到中标人正式发票后5个工作日内向中标人支付上月对应金额，以银行转账方式支付。采购人在规定时间内提交申请支付申请资料后即视为采购人已经按期支付，不属于违约行为。

**九、服务满意度调查、服务考核、违约条款及退出机制**

1.服务期限内，采购人每学期对中标人进行服务考核，考核低于90分的，扣减服务费3000元（按照附件《食堂服务企业考核细则》），如连续2个学期考核平均分不达标（低于70分的，不含70分），采购人有权不再续签下一年合同；采购人每学期组织师生对中标人服务进行调查问卷（按照附件《食堂服务企业满意度调查表》）。由师生对饭菜质量、营养搭配、价格、服务水平、服务环境清洁卫生情况等进行调查问卷，满意率低于80%的，扣减服务费3000元，如连续2个学期平均满意率低于70%的，采购人有权不再续签下一年合同。

2.如在服务期间出现以下行为的，采购人立刻终止合同：

1）食品经营许可超过有效期的；

2）发生一般或以上食品安全事件的；

3）因食品安全问题引发较大或以上舆情事件的；

4）因违反《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规，一年内累计受到2次或以上行政处罚的；

5）因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门或教育部门和相关职能部门通报的；

6）发生转包、分包行为，或擅自更换履约人等其他违反法律法规或服务合同行为的；

7）出现未按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、降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱等情况，经约谈后拒不整改的；

8）中标人与采购人间有商业贿赂等不正当经营行为的；

9）存在其他违法、违规、违约行为，影响恶劣的。

**十、项目过渡的工作交接要求**

1.考虑到本项目可能存在新旧服务企业的工作交接，为保证平稳过渡，保障用餐不受影响，中标人需在合同签订之日起一个月内，与原服务企业做好工作交接。

2.中标人应与原服务企业做好详细书面交接记录并经采购人确认。

**十一、采购项目清单预算表及明细报价要求**

**《采购项目清单预算表》**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **服务内容** | **预算金额/人民币/年** |
| **一** | **食堂统筹管理、烹饪、后厨勤杂服务** | **7,978,351.20元** |
| 1 | 食堂统筹管理服务 | **112,303.51元** |
| 2 | 食品制作服务 | **2,807,587.80元** |
| 3 | 切配服务 | **1,907,587.80元** |
| 4 | 各项烹饪准备工作协助服务 | **3,150,872.09元** |
| **二** | **项目管理服务** |  **987,525.00元**  |
| **合计/年：8,965,876.20元** |
| **合计/3年：26,897,628.60元** |

★投标人需在投标文件中按以下格式报出各项明细报价，不按要求提供分项报价的视为投标无效；投标报价不能超过《采购项目清单预算表》所列预算金额，否则投标无效。

表1《项目管理服务报价表》：

**《项目管理服务报价表》**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **服务内容** | **数量** | **投标报价（元）** |
| 1 | 项目管理服务 | 1年 |  |
| 3年 |  |

表2：《项目配置人员统筹、烹饪、后厨勤杂服务报价表》：

**《项目配置人员统筹、烹饪、后厨勤杂服务报价明细表2-1》**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **服务内容** | **数量** | **服务费报价（元/人/月）** |
| 1 | 食堂统筹管理服务 | 1 |  |
| 2 | 食品制作服务 | 1 |  |
| 3 | 切配服务 | 1 |  |
| 4 | 各项烹饪准备工作协助服务 | 1 |  |

**《项目配置人员统筹、烹饪、后厨勤杂服务报价表2-2》**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **服务内容** | **投标报价（元）** |
| 1 | 食堂统筹管理服务 | 元/年 |
| 2 | 食品制作服务 | 元/年 |
| 3 | 切配服务 | 元/年 |
| 4 | 各项烹饪准备工作协助服务 | 元/年 |
| **合计/年** | 元 |
| **合计/3年** | 元 |

注：人员配置要求详见“二、项目总体内容”，采购人按每月实际采购的服务量与中标人按实结算服务费。

**十二、附件：《食堂服务企业考核细则》《食堂服务企业满意度调查表》**

**食堂服务企业考核细则**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评估项目** | **评估内容** | **权重分** | **考核得分** |
| 食堂组织和管理（30分） | 中标人是否建立食堂工作管理组织架构 | 5 |  |
| 食堂是否有主管责任人和具体管理责任人 | 5 |  |
| 食堂主管责任人和具体管理责任人工作到位及执行职责情况 | 5 |  |
| 食堂管理制度的执行情况 | 5 |  |
| 食堂是否有专人每天对采购原辅材料进行质量把关并记录 | 5 |  |
| 食堂膳食结构是否合理，就餐人员营养是否得到保证 | 5 |  |
| “五常法”落实执行情况（25） | 食堂从业人员上岗前是否进行健康检查，有无健康证，有无参加必要的食品安全知识培训，有无带病上岗 | 5 |  |
| 食堂所有工作场所、就餐环境、炉具、设备是否处于清洁状态 | 5 |  |
| 食堂从业人员上岗时是否衣着规范，个人卫生良好。 | 5 |  |
| 食堂从业人员上岗时是否按规定操作流程进行作业 | 5 |  |
| 食堂内部的各功能间是否做到按规定使用（如配餐间的无菌操作等） | 5 |  |
| 食品加工与储存（20分） | 食堂要求不隔餐的食品（如蔬菜类等）是否做到餐餐清 | 5 |  |
| 食堂的生、熟等食品及用具是否分开存放，定型包装食品是否按照说明要求进行存放 | 5 |  |
| 食堂蔬菜、鱼、肉是否使用专用清洗池，蔬菜粗加工是否按照择菜、去泥、浸泡和清洗、再切配等程序进行 | 5 |  |
| 食堂食品是否按规定留样 | 5 |  |
|  饭菜菜式情况（20分） | 考核小组对食堂所出售菜式进行综合比较，好，得20分；中，得15分；一般，得5；差，得0分 | 20 |  |
| 其他（5分） | 对于采购人临时下达的任务是否按要求完成 | 5 |  |
| 得分 | 100 |

**食堂服务企业满意度调查表**

尊敬的老师/同学：

您好！我校正在对食堂进行学期满意度调查，为学校改进餐饮服务工作做参考，请您于百忙之中抽出时间完成问卷，认真思考给出合理且珍贵的意见，再次感谢您的支持与配合！

姓名：

所在年级/班级：

调查时间：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评价项目 | 评价等级（分数） | 请打分 |
| 1 | 饭菜质量（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 2 | 饭菜品种（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 3 | 饭菜价格（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 4 | 食品卫生（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 5 | 环境卫生（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 6 | 餐具卫生（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 7 | 服务态度（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 8 | 就餐秩序（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 9 | 反馈渠道畅通（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 10 | 投诉处理响应速度（10分） | 满意（8-10） |  |
| 基本满意（5-7） |  |
| 不满意（0-4） |  |
| 总分 | 100分 |  |

采购包1(广州市玉岩中学2025年8月-2028年7月食堂管理服务采购项目）

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 36个月（2025年8月至2028年7月），合同一年一签。 |
| 标的提供的地点 | 广州市玉岩中学食堂 |
| 付款方式 | 详见招标文件“八、付款方式” |
| 如项目发生合同融资，采购人应当将合同款项支付到合同约定收款账户。 |
| 验收要求 | 详见招标文件“五、采购项目验收要求” |
| 履约保证金 | 不收取 |
| 其他 | / |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 餐饮服务C22040000 | 广州市玉岩中学2025年8月-2028年7月食堂管理服务采购项目 | 年 | 3.00 | 8,965,876.20 | 26,897,628.60 | 餐饮业 | 详见附表一 |

**附表一：广州市玉岩中学2025年8月-2028年7月食堂管理服务采购项目**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | 详见招标文件《第二章 采购需求》 |
| 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。 |