

## 技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

### 3.1. 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额(元): 6,500,000.00

采购包最高限价(元): 6,500,000.00

序号	标的名称	数量 (计量 单位)	标的金额 (元)	所属行业	是否核 心产品	是否允 许进口 产品	是否属 于节能 产品	是否属 于环境 标志产 品
1	龙山厅	1.00 (宗)	6,500,000.00	餐饮业	否	否	否	否

采购包 2:

采购包预算金额(元): 5,500,000.00

采购包最高限价(元): 5,500,000.00

序号	标的名称	数量 (计量 单位)	标的金额 (元)	所属行业	是否核 心产品	是否允 许进口 产品	是否属 于节能 产品	是否属 于环境 标志产 品
1	凤凰厅 (含天 烛厅)	1.00 (宗)	5,500,000.00	餐饮业	否	否	否	否

报价要求

采购包 1:

(1) 报价要求:

序号	报价内容	计 量 单 位	报 价 单 位	最高限价	价款形式	报价说明
1	龙山厅	宗	%	37.00	餐饮企业服 务费(餐饮劳 务服务费)	餐饮企业 服务费 (餐饮劳 务服务 费)

采购包 2:

(1) 报价要求:

序号	报价内容	计 量 单 位	报 价 单 位	最高限价	价款形式	报价说明
1	凤凰厅(含天 烛厅)	宗	%	37.00	餐饮企业服	餐饮企业

					务费（餐饮劳 务服务费）	服务费 （餐饮劳 务服务 费）
--	--	--	--	--	-----------------	--------------------------

本项目涉及核心产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 2:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

### 3.2.技术要求

采购包 1:

标的名称：龙山厅

序号	参数性质	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		一、项目概况(一) 项目综述	本项目旨在为山东第一医科大学泰安校区龙山厅、凤凰厅和天烛厅提供自主经营服务，通过引进优质餐饮企业，提供专业化、高质量的餐饮劳务服务，实现食堂的自主经营改革。项目共需引进两家餐饮劳务服务企业，分别负责采购包 1 龙山厅、采购包 2 凤凰厅（含天烛厅）的餐饮劳务服务。
2		一、项目概况(二) 项目分包情况	采购包 1：泰安校区龙山厅，建筑面积约 3140 m <sup>2</sup> ，在校生 8000 余人；餐厅已具备基本设施：安防监控、空调、一卡通售饭系统、餐桌椅、基本厨具、炉具等。水、电、暖、燃气等具备使用条件。满足师生基本餐饮需求，基本大伙占 40%以上，兼顾特色风味；分别设置独立的特色就餐区域和休读区域如咖啡吧、读书休闲吧等；餐厅设有民族窗口（数量根据学生就餐需求确定，符合国家民族政策，保证连续配齐 2 人以上少数民族工作人员，提供身份证扫描件和 3 年以上社保证明）。
3		一、项目概况(二) 项目分包情况	本项目兼投不兼中，投标人可投一包或者多包，但兼投不兼中。若同一投标人在多包的评审排名均为第一时，确定中标人的规则如下：按采购包 1、采购包 2 的顺序依次确定中标标包。
4	★	二、投标限价	设置餐饮企业服务费（餐饮劳务服务费）不高于 37%，作为招标项目。其

			<p>他费用说明：（1）学生食堂毛利率须控制在 48%以内。毛利率=（当月营业额-当月原材料(主辅料和调料)的实际消耗) / 当月营业收入*100%；原材料(主辅料和调料)的实际消耗=期初库存+当期入库-期末库存；（2）动力成本依据各类动力资源的实际消耗总额进行精确计入，且其占比控制在总成本的 5%，由餐饮服务单位提取。对于动力成本低于 5%的节省部分，将归属于餐饮服务单位，以示对其节能降耗行为的激励；而若动力成本超出 5%，其超出部分将从餐饮服务单位服务费中予以扣除。（3）维修维护、办公费、折旧费及日消耗费用等。占总成本的比例控制在 4%，由餐饮服务单位提取。以保障食堂设施设备的持续稳定运行与适时更新换代以及餐饮具购置等日消耗费用。对于单项 2 万元以下的小型维修、2 万元以上且因餐饮服务企业责任的非正常损坏，其维修费用将由餐饮服务企业自行承担；而对于单件（单批次）10 万元以上的大型餐饮设备购置和更新、单项 2 万元以上的正常维修项目，则可依程序向学校提出申请，由学校预算予以合理安排。设备设施维护保养和维修不符合相关规定和学校要求的，经督促仍不整改执行的，学校为保证食堂安全稳定运行，可以采取强制维修措施，费用从该公司维修费用中扣除，不足部分从餐饮服务单位服务费中扣除。</p>
5		三、履约担保	1. 因政策原因及不可抗力因素，采购人有权终止合同，且不承担任何责任。
6		三、履约担保	2. 自中标（成交）公告发布之日起 5 日内，采购包 1 中标人向采购人一次性交付合同金额的 5%（如中标人是中小企业收取比例为 2%）的履约保证金；逾期未交至采购人指定账户的，视为自动放弃中标资格，并承担因此对采购人造成的损失。
7		三、履约担保	3. 若中标人在合同期内无违约违规行为，期满后履约保证金全额无息返还。若中标人在合同期内因未履行本合同

			约定的各种事项被采购人扣减履约保证金,中标人应在采购人扣减履约保证金的1个月之内补齐差额,否则,采购人有权解除合同,中标人承担相应违约责任。
8	★	四、项目要求1. 服务承诺	(1)近三年经营过程中无群体性食物中毒、卫生、防疫等食品安全事故;无食品安全或学校罢餐及其他较大责任事故记录(提供加盖公章的承诺函,格式自拟)(2)提供完全接受采购人管理、承担经营风险、优质文明服务的承诺(加盖公章,格式自拟)。(3)提供配合师生满意度调研、师生意见建议整改措施的承诺(加盖公章,格式自拟)。
9		四、项目要求2. 服务要求	(1)服务定位及需求①根据采购人餐饮布局 and 大众化学生需求,突出食堂办伙公益性,保证食堂的早餐、午餐、晚餐正常开伙,满足就餐师生的用餐需求,寒暑假及节假日根据采购人的安排进行供餐。②供应商提供专业化服务,充分发挥餐饮供应商专业团队优势、技术优势、安全管理经验,满足本项目的饮食保障和需求,按照采购人要求完成采购人各项考核指标,服从采购人管理。(2)协助采购人进行成本控制①本项目食堂经营服务总成本包括原材料(主辅料和调料)成本、动力(水电气等)成本、人员经费、办公费、维护维修费、餐用具购置费等,不包括食堂房屋建筑物及采购人投入的大型设施设备折旧。②所有财务活动纳入采购人财务部门统一管理,收支全部纳入采购人财务账户核算。③采购人指定食堂消费支付和结算方式,严禁使用采购人指定以外的任何收费方式。④中标人应采取足够有效的措施协助采购人合理控制食堂成本,各项成本控制比例符合规定,主动接受采购人的监督、检查及业务指导。⑤学生食堂毛利率须控制在48%以内。毛利率计算方法:毛利率=(当月营业收入-当月原材料(主辅料和调料)的实际消耗)/当月

			<p>营业收入*100%；原材料(主辅料和调料)的实际消耗=期初库存+当期入库-期末库存。(3)费用结算 毛利内各类费用按照以下顺序依次支付：①采购人招聘管理辅助人员经费(当月营业额的2%)。②食堂当月动力成本费用(当月营业额的5%)。③供应商食堂维修维护、办公费、折旧费及日消耗费用等(当月营业额的4%)。包含食堂运营所需设备设施的维护、维修、保养、更新、餐用具购置费、日常消耗支出、低耗物资费用、食堂购置设备的折旧及投入必要的装修装饰美化等费用。设备设施维护保养和维修不符合相关规定和采购人的要求的，经督促仍不整改执行的，采购人为保证食堂安全稳定运行，可以采取强制维修措施，费用从该公司维修费用中扣除，不足部分从餐饮企业服务费中扣除。④当月考核奖惩费用。⑤中标人餐饮企业服务费，采购人每月按照中标价支付给中标人。食堂一线从业人员全部由中标人聘用，且在食堂内从事各岗位工作。该项经费包括人员工资奖金费用、社会保险费用、意外伤害保险、各类福利等，具体发放细则由中标人自行决定。</p>
10		四、项目要求 3. 伙食结构要求	<p>(1)基本大伙说明。食堂基本大伙高、中、低价位的菜品搭配合理，低价菜(2元以下)所占比例不得低于20%。用餐高峰期间，菜品需保持在40个品种以上(不含小咸菜)，各式面食品种须保持在20个以上；稀饭汤类品种不少于8个。早餐品种面食类不少于20个品种；稀饭汤类不少于8个品种。早餐须提供免费咸菜，午、晚餐须提供免费汤品，免费汤品要专人操作，做到人在桶在，人走桶收。(2)特色窗口说明。设有特色窗口，中标人需按要求提供特色窗口从业人员。</p> <p>(3)饭菜结构说明。每餐配置的高、中、低价菜肴品种比例约为4:4:2，每份菜肴净重300克左右，可售半份菜或拼菜。</p>

11		四、项目要求 4. 食品原材料要求	进入食堂的食品原料由采购人集中统一采购，双方指定专人做好验收、索证索票及出入库管理工作，采购人对食堂的食品原材料管理实行全程监管，中标人私自采购或使用非采购人许可的食品原材料，采购人将根据相关制度予以处罚。				
12		四、项目要求 5. 设备设施管理要求	<p>(1) 采购人现有食堂建筑、燃气管路、电路、上下水、暖气、一卡通收费系统、监控系统均可满足食堂开伙的使用，且为正在经营的食堂。中标人在采购人提供的设施设备基础上，根据自身运营的需要可进行合理调整，方案需提前书面报采购人，审核批准后方可实施，相关费用由中标人自行承担。</p> <p>(2) 采购人提供的设备设施产权归属于采购人，中标人接收资产后负责建账、日常使用、维修和管理，使用过程中如有损毁由供应商负责维修或赔偿，并承担相关费用；每学期末，由采购人和中标人共同对照清单进行盘点，由中标人向采购人提交每学期资产清单报告；服务期满，中标人按照清单交回的设备设施，须保证可正常使用，未能正常使用或缺失的，由中标人负责赔偿。</p>				
13		四、项目要求 6. 用工要求	<p>(1) 中标人保证所有从业人员遵纪守法，严格遵守采购人相关规章制度，并完成布置的各项任务。</p> <p>(2) 食堂工作人员由中标人负责招聘和管理，采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。</p> <p>(3) 中标人所有从业人员必须持有有效的身份证、健康证等，且无违法犯罪记录，严格遵守个人卫生制度，具有良好的个人卫生习惯。杜绝无证人员上岗。</p> <p>(4) 中标人针对本项目：龙山厅提供不少于 80 人，管理岗位用工需求及岗位职责详见下表，其他餐饮服务人员按窗口自行配置，并提供相应服务，配备的厨师等从业人员须满足本项目运营需求。</p> <table border="1" data-bbox="922 1975 1355 2016"> <tr> <td>管</td> <td>最</td> <td>岗</td> <td>备</td> </tr> </table>	管	最	岗	备
管	最	岗	备				

			理岗位名称	低人员数量	位职责及人员要求	注
			项目负责人	1	<p>年龄≤50周岁。负责整体管理、统筹、协调工作，负责文案、制度规范拟定，质量检查、投诉处理及其他协调工作；就餐时间大堂值班，处理突发事件等；</p> <p>具有3年及以上同类项目工作经验，提供相关材料。</p>	
			项目助理	1	<p>年龄≤50周岁。协助项目负责人工作，</p>	

					配合采购人，协调管理及日常采购工作等。 具有1年及以上同类项目工作经验，提供相关证明材料。	
				成本核算员	1	进行成本核算等相关工作
				厨师长	1	年龄≤50周岁。 全面管理后厨全班组（厨师、面点、洗消等），日常工作安排，菜品管理，质量监督把关，营养搭配等。 具有3年及以上

					同类项目工作经验，提供相关证明材料。		
				食品安全总监	1	年 龄≤55 周岁 负责日常 全流程 食品安全 风险 排查、 从业人 员健康 管理、 留样管 理监 督、食 品安全 台账标 准化管理等	
				食品安全员	1	负责进行食品安全相关工作	
				营养师（可兼职）	1	年 龄≤55 周岁 协助出具 食堂营 养配餐 方案， 提供膳 食咨询 服务， 开展营 养健康 科普宣	

			<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td>传等活动，完善营养健康台账等</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保洁主管</td> <td>1</td> <td>年 龄≤55 周岁 统 筹全体 保洁人 员工 作，制 定清洁 消毒计 划、有 计划地 巡查全 区域卫 生，配 合开展 卫生隐 患整改 等</td> <td></td> </tr> </table>			传等活动，完善营养健康台账等		保洁主管	1	年 龄≤55 周岁 统 筹全体 保洁人 员工 作，制 定清洁 消毒计 划、有 计划地 巡查全 区域卫 生，配 合开展 卫生隐 患整改 等	
		传等活动，完善营养健康台账等									
保洁主管	1	年 龄≤55 周岁 统 筹全体 保洁人 员工 作，制 定清洁 消毒计 划、有 计划地 巡查全 区域卫 生，配 合开展 卫生隐 患整改 等									
			<p>(5) 中标人派驻项目负责人全面负责餐饮经营服务，项目负责人在合同期内未经采购人同意不得更换；采购人有权要求更换不合格的项目负责人。</p> <p>(6) 本项目配备厨师、营养师及负责人未经采购人同意，不得擅自更换。</p> <p>(7) 食堂负责人外出2天以上需请假并报采购人管理部门备案。</p> <p>(8) 中标人自行承担劳务纠纷的处理等相关经济 and 法律责任。</p> <p>(9) 中标人要对员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，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。</p>								
14	★	四、项目要求6. 用工要求	<p>中标人须按照国家有关规定按时为聘任人员发放工资待遇（不低于项目所在地最低工资标准）、缴纳社保等，不得拖欠（须提供加盖公章的承诺</p>								

		函。)	
15		四、项目要求 7. 运营管理要求	<p>①中标人严格按照经营范围规范经营，严格按照双方的约定提供服务。</p> <p>②中标人严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规及上级有关文件规定。③中标人须严格遵守采购人相关管理规定。④中标人须建立健全内部管理体系，完善内部运行机制，加强内部管理，规范各项工作。在节假日和采购人重大活动期间，要积极配合开展必要的让利或公益活动。⑤中标人须积极接受上级主管部门和采购人有关部门的监督检查，严格落实整改要求，对整改建议拒不执行的，采购人有权扣除履约保证金或终止服务合同。⑥中标人须积极配合各项测评活动，并根据测评意见及时改进工作中的不足之处。测评满意度连续二次达不到 85%或对测评整改建议拒不执行的，采购人有权扣除履约保证金或终止服务合同。测评满意度达不到 80%的，直接终止服务合同。⑦中标人不得进行同行恶性竞争，不得与食材供货商存在不当交易，一经查实，采购人有权终止服务合同，并追究相应法律责任。⑧中标人负责食堂食品安全、卫生、防火、防盗等，对相应工作负有直接的组织和管理义务。必须自行做好安全、防盗、防火和食品卫生等工作，如发生失窃、火灾、食品安全等事故，造成的一切损失由中标人负全部责任，并负责消除由此给采购人带来的不利影响。⑨除岗前培训、日常培训外，中标人每学期应集中组织 1~2 次从业人员岗位业务培训，全年不低于 40 学时。⑩中标人应采取足够有效的措施合理控制成本，杜绝加工出售过程的浪费现象。每月提供当月经核算报表，配合采购人管理方开展当月经核算情况的检查。⑪中标人协助采购人加强原材料的出入库管理，建立账册，严格核算食堂毛利，月底库存盘点须由采购人参与并提交物资盘点表。</p>

16		四、项目要求 8. 消防安全要求	<p>①中标人负责生产场所的消防安全工作，服从上级消防部门及采购人相关职能部门的统一管理，确保消防安全无事故。配合各级消防安全检查，执行各级管理部门的消防安全整改意见，拒不执行的，采购人有权给予处罚直至解除合同。供应商积极配合采购人取得相关许可证件。</p> <p>②中标人工作人员熟练掌握消防安全知识和技能，并定期开展培训。</p> <p>③中标人应加强消防安全管理，不使用液化气罐等危险设施和烃基燃料、醇基燃料，不乱接、乱改燃气管路和用电线路，不违章违规操作。如确需改造须报采购人申请获批后由专业人员实施作业。</p> <p>④中标人须用具有相关资质人员定期对食堂油烟管路、排烟设备进行专业的清洗。</p>
17		四、项目要求 9. 售后服务要求	<p>中标人应配合采购人监管，在接到采购人提出的任何问题或建议后，尽快给予明确答复，并在规定时间内完成问题的整改。</p>
18		四、项目要求 10. 其他要求	<p>(1) 中标人应遵守采购人的规章制度，配合采购人的管理和监督。</p> <p>(2) 中标人负责做好从业人员的食宿安排和日常安全教育，严格遵守采购人相关管理规定。</p> <p>(3) 中标人要配合采购人物业管理单位共同遵守垃圾处理等相关规定。</p> <p>(4) 中标人须保证建筑物及装饰完好，不得改动建筑物承重结构，如因中标人使用不当造成损坏的，由中标人负责修复。</p> <p>(5) 中标人不允许私自转让或转包，否则采购人有权解除合同。</p> <p>(6) 中标人应积极响应采购人的号召，参与采购人的各类活动，共同营造和谐、积极的校园文化氛围。</p> <p>(7) 中标人须针对本项目购买各类保险，如公共场所责任险、食品安全责任险、燃气安全险、“三防”险等。其中公共场所责任险、食品安全责任险均不少于 2000 万元（大写：人民币贰仟万元整）。</p>

采购包 2:

标的名称：凤凰厅（含天烛厅）

序号	参数性质	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		一、项目概况(一) 项目综述	本项目旨在为山东第一医科大学泰安校区龙山厅、凤凰厅和天烛厅提供自主经营服务，通过引进优质餐饮企业，提供专业化、高质量的餐饮劳务服务，实现食堂的自主经营改革。项目共需引进两家餐饮劳务服务企业，分别负责采购包1龙山厅、采购包2凤凰厅（含天烛厅）的餐饮劳务服务。
2		一、项目概况(二) 项目分包情况	采购包2：泰安校区凤凰厅（一楼）和天烛厅（二楼），建筑面积各约为3140m <sup>2</sup> ；餐厅已具备设施：安防监控、空调、一卡通售饭系统、基本厨具、炉具等。天烛厅具备货运电梯；水、电、暖、燃气等具备使用条件。满足师生基本餐饮需求，凤凰厅基本大伙40%以上兼顾特色风味；分别设置独立的特色就餐区域和休读区域，如咖啡吧、读书休闲吧等为学生提供餐饮服务。在招标方规划的场所建立民族窗口（符合国家民族政策，数量根据学生就餐需求确定，保证连续配齐2人以上少数民族工作人员，提供身份证扫描件和3年以上社保证明）。天烛厅以特色餐品为主，保留教工特色水饺，满足教工、后续学生增加及社会办班人员就餐需求。
3		一、项目概况(二) 项目分包情况	本项目兼投不兼中，投标人可投一包或者多包，但兼投不兼中。若同一投标人在多包的评审排名均为第一时，确定中标人的规则如下：按采购包1、采购包2的顺序依次确定中标标包。
4	★	二、投标限价	设置餐饮企业服务费（餐饮劳务服务费）不高于37%，作为招标项目。其他费用说明：（1）学生食堂毛利率须控制在48%以内。毛利率=（当月营业额-当月原材料（主辅料和调料）的实际消耗）/当月营业收入*100%；原材料（主辅料和调料）的实际消耗=期初库存+当期入库-期末库存；（2）动力成本依据各类动力资源的实际消耗总额进行精确计入，且其占比控制在总成本的5%，由餐饮服务单位提取。对于动力成本低于5%的节省部分，将

			<p>归属于餐饮服务单位，以示对其节能降耗行为的激励；而若动力成本超出5%，其超出部分将从餐饮企业服务费中予以扣除。（3）维修维护、办公费、折旧费及日消耗费用等。占总成本的比例控制在4%，由餐饮服务单位提取。以保障食堂设施设备的持续稳定运行与适时更新换代以及餐饮具购置等日消耗费用。对于单项2万元以下的小型维修、2万元以上的项目因餐饮服务企业责任的非正常损坏，其维修费用将由餐饮服务企业自行承担；而对于单件（单批次）10万元以上的大型餐饮设备购置和更新、单项2万元以上的正常维修项目，则可依程序向学校提出申请，由学校预算予以合理安排。设备设施维护保养和维修不符合相关规定和学校要求的，经督促仍不整改执行的，学校为保证食堂安全稳定运行，可以采取强制维修措施，费用从该公司维修费用中扣除，不足部分从餐饮企业服务费中扣除。</p>
5		三、履约担保	1.因政策原因及不可抗力因素，采购人有权终止合同，且不承担任何责任。
6		三、履约担保	2.自中标（成交）公告发布之日起5日内，采购包2中标人向采购人一次性交付合同金额的5%（如中标人是中小企业收取比例为2%）的履约保证金；逾期未交至采购人指定账户的，视为自动放弃中标资格，并承担因此对采购人造成的损失。
7		三、履约担保	3.若中标人在合同期内无违约违规行为，期满后履约保证金全额无息返还。若中标人在合同期内因未履行本合同约定的各种事项被采购人扣减履约保证金，中标人应在采购人扣减履约保证金的1个月之内补齐差额，否则，采购人有权解除合同，中标人承担相应违约责任。
8	★	四、项目要求1.服务承诺	<p>（1）近三年经营过程中无群体性食物中毒、卫生、防疫等食品安全事故；无食品安全或学校罢餐及其他较大责任事故记录（提供加盖公章的承诺函，格式自拟）（2）提供完全接受采购</p>

			<p>人管理、承担经营风险、优质文明服务的承诺(加盖公章,格式自拟)。(3)提供配合师生满意度调研、师生意见建议整改措施的承诺(加盖公章,格式自拟)。</p>
9		<p>四、项目要求 2. 服务要求</p>	<p>(1) 服务定位及需求 ①根据采购人餐饮布局 and 大众化学生需求,突出食堂办伙公益性,保证食堂的早餐、午餐、晚餐正常开伙,满足就餐师生的用餐需求,寒暑假及节假日根据采购人的安排进行供餐。②供应商提供专业化服务,充分发挥餐饮供应商专业团队优势、技术优势、安全管理经验,满足本项目的饮食保障和需求,按照采购人要求完成采购人各项考核指标,服从采购人管理。(2) 协助采购人进行成本控制 ①本项目食堂经营服务总成本包括原材料(主辅料和调料)成本、动力(水电气等)成本、人员经费、办公费、维护维修费、餐用具购置费等,不包括食堂房屋建筑物及采购人投入的大型设施设备折旧。②所有财务活动纳入采购人财务部门统一管理,收支全部纳入采购人财务账户核算。③采购人指定食堂消费支付和结算方式,严禁使用采购人指定以外的任何收费方式。④中标人应采取足够有效的措施协助采购人合理控制食堂成本,各项成本控制比例符合规定,主动接受采购人的监督、检查及业务指导。⑤学生食堂毛利率须控制在 48%以内。毛利率计算方法:毛利率=(当月营业收入-当月原材料(主辅料和调料)的实际消耗)/当月营业收入*100%;原材料(主辅料和调料)的实际消耗=期初库存+当期入库-期末库存。(3) 费用结算 毛利内各类费用按照以下顺序依次支付:①采购人招聘管理辅助人员经费(当月营业额的 2%)。②食堂当月动力成本费用(当月营业额的 5%)。③供应商食堂维修维护、办公费、折旧费及日消耗费用等(当月营业额的 4%)。包含食堂运营所需设备设施的维护、维修、</p>

			<p>保养、更新、餐用具购置费、日常消耗支出、低耗物资费用、食堂购置设备的折旧及投入必要的装修装饰美化等费用。设备设施维护保养和维修不符合相关规定和采购人的要求的，经督促仍不整改执行的，采购人为保证食堂安全稳定运行，可以采取强制维修措施，费用从该公司维修费用中扣除，不足部分从餐饮企业服务费中扣除。④当月考核奖惩费用。⑤中标人餐饮企业服务费，采购人每月按照中标价支付给中标人。食堂一线从业人员全部由中标人聘用，且在食堂内从事各岗位工作。该项经费包括人员工资奖金费用、社会保险费用、意外伤害保险、各类福利等，具体发放细则由中标人自行决定。</p>
10		四、项目要求 3. 伙食结构要求	<p>(1)基本大伙说明。食堂基本大伙高、中、低价位的菜品搭配合理，低价菜（2元以下）所占比例不得低于20%。用餐高峰期间，菜品需保持在40个品种以上（不含小咸菜），各式面食品种须保持在20个以上；稀饭汤类品种不少于8个。早餐品种面食类不少于20个品种；稀饭汤类不少于8个品种。早餐须提供免费咸菜，午、晚餐须提供免费汤品，免费汤品要专人操作，做到人在桶在，人走桶收。（2）特色窗口说明。设有特色窗口，中标人需按要求提供特色窗口从业人员。（3）饭菜结构说明。每餐配置的高、中、低价菜肴品种比例约为4:4:2，每份菜肴净重300克左右，可售半份菜或拼菜。</p>
11		四、项目要求 4. 食品原材料要求	<p>进入食堂的食品原料由采购人集中统一采购，双方指定专人做好验收、索证索票及出入库管理工作，采购人对食堂的食品原材料管理实行全程监管，中标人私自采购或使用非采购人许可的食品原材料，采购人将根据相关制度予以处罚。</p>
12		四、项目要求 5. 设备设施管理要求	<p>(1)采购人现有食堂建筑、燃气管路、电路、上下水、暖气、一卡通收费系统、监控系统均可满足食堂开伙的使</p>

			<p>用，且为正在经营的食堂。中标人在采购人提供的设施设备基础上，根据自身运营的需要可进行合理调整，方案需提前书面报采购人，审核批准后方可实施，相关费用由中标人自行承担。（2）采购人提供的设备设施产权归属于采购人，中标人接收资产后负责建账、日常使用、维修和管理，使用过程中如有损毁由供应商负责维修或赔偿，并承担相关费用；每学期末，由采购人和中标人共同对照清单进行盘点，由中标人向采购人提交每学期资产清单报告；服务期满，中标人按照清单交回的设备设施，须保证可正常使用，未能正常使用或缺失的，由中标人负责赔偿。</p>								
13		四、项目要求 6. 用工要求	<p>（1）中标人保证所有从业人员遵纪守法，严格遵守采购人相关规章制度，并完成布置的各项任务。</p> <p>（2）食堂工作人员由中标人负责招聘和管理，采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。</p> <p>（3）中标人所有从业人员必须持有有效的身份证、健康证等，且无违法犯罪记录，严格遵守个人卫生制度，具有良好的个人卫生习惯。杜绝无证人员上岗。</p> <p>（4）中标人针对本项目：凤凰厅（含天烛厅）提供不少于 100 人，管理岗位用工需求及岗位职责详见下表，其他餐饮服务人员按窗口自行配置，并提供相应服务，配备的厨师等从业人员须满足本项目运营需求。</p> <table border="1" data-bbox="927 1563 1353 2016"> <thead> <tr> <th data-bbox="927 1563 1034 1727">管理岗位名称</th> <th data-bbox="1034 1563 1137 1727">最低人员数量</th> <th data-bbox="1137 1563 1246 1727">岗位职责及人员要求</th> <th data-bbox="1246 1563 1353 1727">备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="927 1727 1034 2016">项目负责人</td> <td data-bbox="1034 1727 1137 2016">1</td> <td data-bbox="1137 1727 1246 2016">年龄≤50 周岁。负责整体管理、统筹、</td> <td data-bbox="1246 1727 1353 2016"></td> </tr> </tbody> </table>	管理岗位名称	最低人员数量	岗位职责及人员要求	备注	项目负责人	1	年龄≤50 周岁。负责整体管理、统筹、	
管理岗位名称	最低人员数量	岗位职责及人员要求	备注								
项目负责人	1	年龄≤50 周岁。负责整体管理、统筹、									

					<p>协调工作，负责文案、制度规范拟定，质量检查、投诉处理及其他协调工作；就餐时间大堂值班，处理突发事件等；</p> <p>具有3年及以上同类项目工作经验，提供相关材料。</p>		
				项目助理	1	<p>年龄≤50周岁。</p> <p>协助项目负责人工作，配合采购人，协调管理及日常采购工作等。</p> <p>具有1年及以上</p>	

					同类项目工作经验，提供相关证明材料。	
			成本核算员	1	进行成本核算等相关工作	
			厨师长	1	<p>年龄≤50周岁。全面管理后厨全班组（厨师、面点、洗消等），日常工作安排，菜品管理，质量监督把关，营养搭配等。具有3年及以上同类项目工作经验，提供相关证明材料。</p>	
			食品安全总监	1	<p>年龄≤55周岁</p> <p>负</p>	

					责日常 全流程 食品安全 安全风险 排查、 从业人 员健康 管理、 留样管 理监 督、食 品安全 台账标 准化管理 等		
				食品 安全 员	1	负 责进行 食品安 全相关 工作	
				营 养 师（可 兼职）	1	年 龄≤55 周岁 协 助出具 食堂营 养配餐 方案， 提供膳 食咨询 服务， 开展营 养健康 科普宣 传等活 动，完 善营养 健康台 账等	
				保洁 主管	1	年 龄≤55 周岁 统 筹全体	

			<p>保洁人员工作，制定清洁消毒计划、有计划地巡查全区域卫生，配合开展卫生隐患整改等</p> <p>(5) 中标人派驻项目负责人全面负责餐饮经营服务，项目负责人在合同期内未经采购人同意不得更换；采购人有权要求更换不合格的项目负责人。</p> <p>(6) 本项目配备厨师、营养师及负责人未经采购人同意，不得擅自更换。</p> <p>(7) 食堂负责人外出2天以上需请假并报采购人管理部门备案。</p> <p>(8) 中标人自行承担劳务纠纷的处理等相关经济 and 法律责任。</p> <p>(9) 中标人要对员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，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。</p>
14	★	四、项目要求6. 用工要求	<p>中标人须按照国家有关规定按时为聘任人员发放工资待遇（不低于项目所在地最低工资标准）、缴纳社保等，不得拖欠（须提供加盖公章的承诺函。）</p>
15		四、项目要求7. 运营管理要求	<p>① 中标人严格按照经营范围规范经营，严格按照双方的约定提供服务。</p> <p>② 中标人严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规及上级有关文件规定。</p> <p>③ 中标人须严格遵守采购人相关管理规定。</p> <p>④ 中标人须建立健全内部管理体系，完善内部运行机制，加强内部管理，规范各项工作。在节假日和采购人重大活动期间，要积极</p>

			<p>配合开展必要的让利或公益活动。⑤中标人须积极接受上级主管部门和采购人有关部门的监督检查，严格落实整改要求，对整改建议拒不执行的，采购人有权扣除履约保证金或终止服务合同。⑥中标人须积极配合各项测评活动，并根据测评意见及时改进工作中的不足之处。测评满意度连续二次达不到 85%或对测评整改建议拒不执行的，采购人有权扣除履约保证金或终止服务合同。测评满意度达不到 80%的，直接终止服务合同。⑦中标人不得进行同行恶性竞争，不得与食材供货商存在不当交易，一经查实，采购人有权终止服务合同，并追究相应法律责任。⑧中标人负责食堂食品安全、卫生、防火、防盗等，对相应工作负有直接的组织和管理义务。必须自行做好安全、防盗、防火和食品卫生等工作，如发生失窃、火灾、食品安全等事故，造成的一切损失由中标人负全部责任，并负责消除由此给采购人带来的不利影响。⑨除岗前培训、日常培训外，中标人每学期应集中组织 1~2 次从业人员岗位业务培训，全年不低于 40 学时。⑩中标人应采取足够有效的措施合理控制成本，杜绝加工出售过程的浪费现象。每月提供当月经核算报表，配合采购人管理方开展当月经核算情况的检查。⑪中标人协助采购人加强原材料的出入库管理，建立账册，严格核算食堂毛利，月底库存盘点须由采购人参与并提交物资盘点表。</p>
16		四、项目要求 8. 消防安全要求	<p>①中标人负责生产场所的消防安全工作，服从上级消防部门及采购人相关职能部门的统一管理，确保消防安全无事故。配合各级消防安全检查，执行各级管理部门的消防安全整改意见，拒不执行的，采购人有权给予处罚直至解除合同。供应商积极配合采购人取得相关许可证件。②中标人工作人员熟练掌握消防安全知识和技能，并定期开展培训。③中标人应加</p>

			<p>强消防安全管理，不使用液化气罐等危险设施和烃基燃料、醇基燃料，不乱接、乱改燃气管路和用电线路，不违章违规操作。如确需改造须报采购人申请获批后由专业人员实施作业。</p> <p>④中标人须用具有相关资质人员定期对食堂油烟管路、排烟设备进行专业的清洗。</p>
17		四、项目要求 9. 售后服务要求	<p>中标人应配合采购人监管，在接到采购人提出的任何问题或建议后，尽快给予明确答复，并在规定时间内完成问题的整改。</p>
18		四、项目要求 10. 其他要求	<p>(1) 中标人应遵守采购人的规章制度，配合采购人的管理和监督。(2) 中标人负责做好从业人员的食宿安排和日常安全教育，严格遵守采购人相关管理规定。(3) 中标人要配合采购人物业管理单位共同遵守垃圾处理等相关规定。(4) 中标人须保证建筑物及装饰完好，不得改动建筑物承重结构，如因中标人使用不当造成损坏的，由中标人负责修复。(5) 中标人不允许私自转让或转包，否则采购人有权解除合同。(6) 中标人应积极响应采购人的号召，参与采购人的各类活动，共同营造和谐、积极的校园文化氛围。(7) 中标人须针对本项目购买各类保险，如公共场所责任险、食品安全责任险、燃气安全险、“三防”险等。其中公共场所责任险、食品安全责任险均不少于 2000 万元（大写：人民币贰仟万元整）。</p>

### 3.3. 服务要求

#### 3.3.1. 服务内容要求

##### 采购包 1:

序号	内容	说明
1	详见技术要求	详见技术要求

##### 采购包 2:

序号	内容	说明
1	详见技术要求	详见技术要求

#### 3.3.2. 商务要求

##### 采购包 1:

序号	参数性质	类型	要求
----	------	----	----

1	★	其他	<p>服务期：</p> <p>1、本项目服务期一年。采购人分别在每个合同期结束前一个月根据合同执行情况按照考核办法规定进行综合考核评定，考核合格后方可续签下一年度合同（或重新组织采购）。</p> <p>2、交付时间：中标人须及时完成食堂饮食供应的各项准备工作，确保正常供餐。</p>
2	★	其他	<p>交付地点：山东第一医科大学泰安校区龙山厅。</p>
3		其他	<p>服务验收：</p> <p>（1）验收方式：</p> <p>①现场验收：采购人组织相关人员对中标人的现场运营情况进行验收，包括菜品质量、服务质量、环境卫生等方面。</p> <p>②文档验收：中标人应提供经营资质和相关资料供采购人审核。</p> <p>（2）验收标准：验收应依据采购人考核标准及合同约定进行，确保中标人的服务质量和菜品质量符合采购人的要求。</p>
4	★	其他	<p>1.收款方式：中标人使用采购人统一提供的一卡通或移动支付平台进行售饭服务，未经许可严禁收取现金或以企业及个人账号收费；按月结算，如遇特殊情况另行通知。</p>

			<p>2. 结算流程：</p> <p>(1) 审核：采购人每月对中标人的服务质量、菜品质量、食品安全等方面进行审核。</p> <p>(2) 审批：采购人审核通过后，对中标人的费用进行核算并进行审批。</p> <p>(3) 支付：采购人根据一个结算周期内的核算情况，通过银行转账的方式，在合同约定的时间内直接汇入中标人指定的银行账户。</p>
--	--	--	--

采购包 2:

序号	参数性质	类型	要求
1	★	其他	<p>服务期：</p> <p>1、本项目服务期一年。采购人分别在每个合同期结束前一个月根据合同执行情况按照考核办法规定进行综合考核评定，考核合格后方可续签下一年度合同（或重新组织采购）。</p> <p>2、交付时间：中标人须及时完成食堂饮食供应的各项准备工作，确保正常供餐。</p>
2	★	其他	<p>交付地点：山东第一医科大学泰安校区凤凰厅(含天烛厅)。</p>
3		其他	<p>服务验收：</p> <p>(1) 验收方式：</p> <p>①现场验收：采购人组织相关人员对中标人的现场运营情况进行验收，包括菜品质量、服务质量、环境卫生等方面。</p>

			<p>②文档验收：中标人应提供经营资质和相关资料供采购人审核。</p> <p>(2) 验收标准：验收应依据采购人考核标准及合同约定进行，确保中标人的服务质量和菜品质量符合采购人的要求。</p>
4	★	其他	<p>1.收款方式：中标人使用采购人统一提供的一卡通或移动支付平台进行售饭服务，未经许可严禁收取现金或以企业及个人账号收费；按月结算，如遇特殊情况另行通知。</p> <p>2. 结算流程：</p> <p>(1) 审核：采购人每月对中标人的服务质量、菜品质量、食品安全等方面进行审核。</p> <p>(2) 审批：采购人审核通过后，对中标人的费用进行核算并进行审批。</p> <p>(3) 支付：采购人根据一个结算周期内的核算情况，通过银行转账的方式，在合同约定的时间内直接汇入中标人指定的银行账户。</p>

### 3.4. 其他要求

采购包 1:

无:

采购包 2:

无: