市

场

调

研

记

录

**凉山州民族中学**

**2024年 月 日**

**目录**

[一、报价须知表 2](#_Toc9857)

[二、报价函 3](#_Toc20032)

[三、报价一览表 4](#_Toc21694)

[附件一 5](#_Toc6980)

# 一、报价须知表

| 序号 | 条款名称 | 说明和要求 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 项目名称 | 凉山州民族中学寄宿制学生食堂从业人员劳务外包服务采购项目 |
| 2 | 调研人 | 调研人名称：凉山州民族中学  联系人：毛老师  联系电话：13881503816  调研人地址 ：西昌市胜利北路188号 |
| 3 | 报价人 | 报价人名称：  项目联系人：  联系电话：  报价人地址： |
| 4 | 服务期限 | 三年，合同一年一签。 |
| 5 | 调研渠道 | 四川招投标网 |
| 6 | 服务地点 | 采购人指定地点 |
| 7 | 项目概况 | 凉山州民族中学寄宿制学生食堂从业人员劳务外包服务采购项目 （详细内容见附件） |
| 8 | 服务期限 | 三年，合同一年一签。 |
| 9 | 对本项提出的意见或者建议 |  |

# 二、报价函

致：凉山州民族中学：

我公司已认真阅读了贵单位凉山州民族中学寄宿制学生食堂从业人员劳务外包服务采购项目的报价函，充分知悉并了解贵单位针对本次项目的采购需求，如果我方获取市场调研文件后明知或者应当发现市场调研文件中存在错误内容的或者明显与现行法律、法规不相符的，或者针对本项目的建议或者意见都已在报价须知表中进行了反映。我公司的报价是经缜密的商议，本着诚实信用的原则，针对贵公司的需求，对本项目的相关技术、商务要求进行的报价，是结合本行业的实际行情以及对本项目采购需求进行分析后得出的报价，报价不存在恶意低于或高于市场平均价格的情形。

本公司将严格遵守上述事项，并对其真实性负责。

报价人名称：XXXX（单位盖章）

日 期：

# 三、报价一览表

项目名称：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位名称** | **数量（人）** | **单价（元/人/月）** | **金额（元/年）** | **备注** |
| 1 | 经理（高中部） | 1 |  |  |  |
| 2 | 经理（初中部） | 1 |  |  |  |
| 3 | 厨师（高中部） | 6 |  |  |  |
| 4 | 厨师（初中部） | 3 |  |  |  |
| 5 | 员工（高中部） | 38 |  |  |  |
| 6 | 员工（初中部） | 27 |  |  |  |
| 合计（元） | | 元/年 | | | |

**注：**

**注：**供应商的报价是满足采购需求全部内容的价格体现，即为完成本项目所涉及的一切费用；包含但不限于以下内容：薪酬福利待遇、税金、利润、人员培训、体检、服装、丧残疾病等所有费用均由供应商自行承担。服务人员薪酬福利符合国家规定的基本福利保障，供应商承担服务工作场所内的所有法律责任。

**。**

**附件一**

**采购项目技术参数要求**

**一、项目概述**：

本次采购项目为凉山州民族中学寄宿制学生食堂从业人员劳务外包服务采购项目，采用服务外包的模式，由供应商委派专业食堂工作团队及食堂管理人员对食堂提供劳务、餐饮膳食服务及管理服务。

二**、服务内容：**

1、负责凉山州民族中学初、高中所有学生、教师用餐。全面负责食堂管理包括但不限于环境卫生、从业人员管理、人员培训、餐饮制作、生产安全、消防安全、食品安全等。

2、根据学校作息及时为全校师生提供三餐。(开学期间星期一至星期天，节假日和放假期间的补课期间)

3、服务时间及要求：

（1）早餐供应为传统早餐，包含但不限于面条、米粉、包子、馒头、花卷、稀饭、鸡蛋、粗粮、小菜等。

（2）午餐供应包括但不限于米饭、炖品、蒸菜、炒菜、面食等，菜品以实际菜单为准，力求美观、美味可口、营养搭配科学合理。

（3）晚餐供应包括但不限于米饭、炖品、蒸菜、炒菜、面食等，菜品以实际菜单为准，力求美观、美味可口、营养搭配科学合理。

（4）供应商每天需提前提供菜单，供食堂采购食材。

4、餐食要求：

供餐为一日三餐，就餐人数约4500人；周末或节假日以学校具体安排为准，提供用餐。

5、食堂所需的炉灶、餐具、消毒柜、留样柜、食材、调料等物资由采购人提供，供应商负责验收和管理，登记台账，采购人定期监督检查。

6、岗位设置及相应要求：

不少于76人，包括但不限于以下：

（1）经理2名：初、高中各一名，全面负责食堂管理、沟通协调工作及物资管理，有至少有5年以上学校食堂管理经验和有效健康证，年龄要求：18-60周岁。

（2）厨师9名（初中3名、高中6名），具有3年以上学校食堂餐食烹制经验和有效健康证，具有制作高质量红、白案的能力，年龄要求：18一60周岁。

（3）员工65人（初中27，高中38），包括但不限于墩子、消洗、煮饭、煮面条、炸小吃等，持有效健康证，年龄要求：18一60周岁。

7、食堂卫生管理

（1）严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部有关饮食卫生制度。

（2）实行原料进出库验收验发制度。

（3）餐具消毒严格执行一冲、二洗、三消毒、四保洁制度，坚持公用餐具每餐消毒,加工食物的厨具、容器要生熟分开，并严格消毒。

（4）卫生检查每次都有记录。

8、应急措施。

（1）突发断水、断电、停气的应急措施。

（2）消防应急措施。

（3）食品安全事件应急措施。

9、成交供应商在服务期间内遵守《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》和其他有关的法律、法规及规章制度。

**三、服务要求：**

1、本项目的劳务人员全部由成交供应商负责委派，不得随意更换，如出现更换需求的，必须向采购人提交书面申请，并说明更换的原因、替代人员的简历、健康情况等，经采购人同意后，方可更换。

2、本项目的食堂工作人员必须政治思想合格，无犯罪记录，成交供应商必须严格管理工作人员，建立严格的规章制度和岗位职责，做好晨、午晚检，不得有违法乱纪行为，签订用工合同并建立员工档案。

3、定期进行应急措施的演练。对管理服务过程中可能出现的突发性事件建立应急预案，组织实施培训、演习、评价和改进，若发生安全事故按规定途径及时报告采购人和有关部门，并采取相应措施。

4、成交供应商要协助采购人验收食材，加工的食材必须符合国家相应的质量安全标准要求。

5、食品卫生管理：

（1）定期进行从业人员培训，认真学习《中华人民共和国食品安全法》和相关卫生知识，提高其法制意识和食品卫生安全意识。

（2）加工用具要即时清洁，保持干净。食具的洗、消由专人负责，严格执行“一洗二冲三消毒四保洁”。消毒后的食具要专柜保管，不能与未消毒的食具混放。

（3）蔬菜不得与肉类其他食品混合清洗。

（4）切菜板要“三面”光洁，清洗干净。

（5）原辅材料要妥善保管，生熟食品、成品与半成品、食品与杂物要分开避免交叉污染，成品菜、盛放食品的容器、食品原材料不得直接放在地上，防止异物带入造成二次污染。

（6）厨师要根据不同食物的特性，采取合理的烹调方式，尽量不破坏食物的营养价值。烹调菜肴做到色、香、味等感官形状俱佳，增进用餐者食欲。制作好的成品菜用经消毒的容器盛装，不得用抹布或围裙擦拭已消毒容器。

（7）食品调味时要严格按照烹调卫生要求进行，禁止加工不新鲜或腐败变质的食材。

（8）工作期间操作人员必须严格遵守食堂纪律，规范着装，佩戴口罩，不得吸烟，不能直接用炒勺和手指来试味。

（9）操作人员保持个人卫生清洁，勤换洗衣服，不得留长指甲，不佩戴首饰，养成良好的卫生习惯，上洗手间要先换工作衣帽，便后立即洗手消毒。头发前不遮眼、后不着肩，碎发不许露出工作帽或头巾，禁止留胡须、大鬓角。工作时间不得有不卫生行为。

（10）每餐后必须清洗地面，操作台、餐厨具、水池、疏通沟渠及清理垃圾、废弃物，保持食堂内外环境清洁。

（11）食堂工作的所有人员必须持有有效的健康证件。

6、菜肴质量管理：

(1)保证原材料新鲜，严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴。禁止使用可能造成食品安全事故的高危食材，如：四季豆，发芽土豆，菌类等

（2）保证食材卫生操作，严禁使用未经过消毒处理或清洗不干净的食材。

（3）口感好，对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口。

（4）变换菜品，菜肴、花色、品种要常更换更新，做到每月推出新菜，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴。若采购人对菜品提出相应要求的，成交供应商必须满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜及水果，尽量少用或不用反季节蔬菜。

（5）保证营养，使用油和调味料使用要适量，菜品齐全丰富，做到菜品荤素搭配合理、科学、营养。

（6）严格按相关部门的要求，做好每日留样和添加剂的管理和使用，并做好记录。

（7）食品应烧熟煮透，熟制品在10℃到60℃之间的温度存放时间应小于2小时。不得烹制不符合食品安全的凉拌菜。

7、餐具、炊具和设备管理。

（1）所有工作人员均应爱护食堂炊事用具，合理使用，防止丢失，存放整齐。

（2）凡食堂的一切用具设备须责任落实到人，规范管理，并按规定建立帐卡和记录。

（3）设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作；设备设施应规范操作，确保操作人员的自身安全，禁止违规操作。

（4）食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。

（5）按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒保存工作。

（6）因服务项目扩展及采购人服务要求所需的设施设备由成交供应商提出申请，采购人配置。

8、节能管理：

成交供应商应根据食堂的运行情况制定合理的节能管理措施，降低食堂运行过程中的能耗成本。协助采购人管理节能降耗减排工作，建立节能降耗工作协调机制，明确责任分工，确定专职人员，建立水电油节能管理制度；建立水电油设备日常登记工作，每月按时上报采购人交办的各种报表、材料；认真巡查，杜绝浪费，每月数据出现异常应查漏补缺，细化措施，深度挖潜，做到人走闸闭；工作间、用餐间及公共区域的用电和照明采用节能型设备，并按有关节能规定进行管理。

9、应急措施：

成交供应商制定突然断水、断电、刷卡系统出现故障等应急措施、消防应急措施、公共卫生（疫情、传染病）应急措施、食品安全事件应急措施，并做好培训工作。

**四、其他要求：**

（1）服务期内，食堂水、电、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等现有设备由成交供应商管理并无偿使用，烟道至少一学期清洗一次，避免火灾，维护、修理等产生的费用成交供应商向采购人报告同意后由采购人支付；因成交供应商使用不当造成的损坏由成交供应商自行负责更换。食堂就餐区空调、照明等日常管理由成交供应商负责，采购人负责监督，成交供应商有义务按照采购人要求做好日常管理工作。

（2）成交供应商需将人员配备方案报采购人审核后方可实施，成交供应商拟委派的人员经采购人核准后方可上岗。若成交供应商在岗服务人员不符合采购人要求，采购人可要求更换，成交供应商需无条件接受并在采购人要求的时间内完成人员更换。

（3）成交供应商应按照采购人要求，负责组织服务人员的岗位培训。所有服务人员均需经过岗位培训且体检合格，经采购人核准后方可上岗。

（4）需提前解除合同的，解除合同的一方应提前两个月书面通知对方，在办理交接期间，成交供应商应维护本食堂的正常秩序。

（5）经营所需其它设备由成交供应商向采购人申请，如要进行装修、改造、申购，成交供应商须征得采购人同意后方可执行。

（6）成交供应商应积极做好人员的安全防护、安全生产和食品安全培训，按采购人要求做好安全生产工作。成交供应商委派的服务人员在工作中受到伤害或遇到其他事故伤害时，所产生的责任及发生的所有费用均由成交供应商承担，采购人不负任何责任。如果发生食品安全事故，所有责任由供应商承担，采购人不负任何责任。

（7）成交供应商工作开展不力，达不到采购人服务要求时，采购人有权启动引退机制终止服务合同，当引退机制生效时成交供应商应在二十日内做好退场准备，并在采购人与新的服务提供商签订合同后七日内办理交接。在采购人与新的服务提供商签订合同且完成交接前，成交供应商有义务按采购人要求继续正常提供餐饮服务。

（8）因成交供应商原因导致的安全事故（包含但不限于食品安全事故、生产安全事故、消防安全事故等），成交供应商自行承担由此导致所有责任及采购人或第三方的全部责任和经济损失，且采购人可单方面解除合同并追究成交供应商违约责任。

（9）工作服由成交供应商负责提供。

**五、服务费用**

1、服务费用

供应商成交金额包含人工工资、加班、劳保费用，员工体检费、“五险一金”、工会费、管理费、税费等全部费用。

2、成本控制

供应商负责成本控制，在控制好成本确保不超支的情况下，接受采购人的监督和检查，广泛征求采购人就餐人员意见，按照需求精心制作菜肴，做到让就餐人员满意。