

用户需求书

一、项目概况

为认真贯彻《食品安全法》《食品安全法实施条例》，进一步提高学校送餐服务水平，做好学校送餐工作，更好地满足学生午餐生活需求，根据海南省相关规定，经学校研究，拟将学校的学生送餐服务委托给有资质的供应商经营。

二、服务范围及具体要求

（一）服务内容

1. 本次招标项目为学生送餐服务，采用食堂+配送模式。

（1）用餐数量：用餐人数约 2500 人，每月 22 天，一年用餐 9 个月，每餐报价标准不得超过 10 元/人。

（2）用餐时间：学生正常上学中午时间（法定节假日和调休日除外）。

（3）用餐方式：采用定餐方式。每周学生上学时间的午餐为食堂+配送，具体人数安排根据招标方实际情况确定。每月提前一周由双方协商好下个月的菜谱。

（4）定餐标准：个性定制。保证提供价格合理、品种多样、色香味美的食品，满足学生饮食需求。不可使用肉类冻品，每餐必须配备青菜，荤素搭配，营养配餐，主食为米饭及面食。为了保证口感，菜品温度送达时保持在 40-60 度。

2. 委托经营期限：一年。如果出现食品安全事故立即暂停合同，经相关部门决定是否继续。

如遇到不可抗拒因素，上级部门要求取消中午送餐，则合同自动终止。

（二）项目要求

1. 认真执行《食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和海南省、陵水县、学校有关食品卫生管理的各项规章制度，并制订切实可行的实施细则，认真做好送餐工作，保证伙食的卫生与质量，确保不出任何安全责任事故。

2. 配备的技术人员必须达到海南省学生食品卫生的要求。应配备专职负责人和专职食品安全管理员，专职负责人应具有三年以上饮食经营管理经验，掌握食品质量安全相关的法律法规知识，具有良好的思想素质和职业道德。

定期对工作人员进行培训，并提供如身份证、健康证等相关材料做好备案工作，才准许上岗。

3. 食材来源必须合法合规，从正规渠道采购。

4. 餐具消毒必须达到国家标准，采购人将不定期进行抽查，2 次不合格将取消合同。

5. 委托经营管理企业应购买食品安全责任险，保护消费者及食品生产企业的合法权益，保障食品生产秩序和食品安全。

6. 须具备食品经营许可证且在前 3 年经营活动中没有出现食物中毒事件。

7. 严格落实上级疫情防控管理要求，做好疫情防控相关工作。

（三）食堂经营要求

1. 委托经营管理食堂的基本要求

(1) 由中标人独立经营，自负盈亏。不得私自转让(含转包、分包)或委托他人经营。中标人与招标人以外的单位和个人所发生的债权债务均与招标人无关。

(2) 食堂工作人员和发餐人员由中标单位自行配置。

(3) 招标人为中标人提供食堂餐饮所需的场地，未提设施设备(目前黎安国际教育创新试验区管理局临时借用食堂部分区域使用，提供100人左右用餐，设备属于管理局)。经营期间水电费用由中标人承担。由中标人提供食堂餐饮相关服务，燃气费、设备维护、厨房设备类的日常保养及油烟管道清洗费用；洗涤用品、消毒用品、卫生用品等所有厨房损耗品费用。

(4) 中标人保证采购、制作、销售的食品质量要求符合国家卫生、安全标准，每日菜谱明码标价。保证一日三餐供餐正点、饭菜量足、质优、样多、营养搭配和饭菜价格不高于全县同类饭菜价格，能适应不同经济状况和口味的师生就餐。

(5) 中标人要健全食堂食品安全管理制度，严格按国家、海南省和陵水县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，服从学校管理，接受市场监督管理局和教育行政主管部门的检查和督导。

2. 食堂安全生产管理

(1) 食堂采购、运输由中标人负责，中标人应按国家有关规定和食品安全标准的要求、陵水县相关规定采购食品、食品添加剂和食品相关产品，并保证质量。疫情期间严格按照规定采购。与其合作的食品原材料供应企业应符合《海南省学校食堂食品原材料供应企业准入与退出规定(试行)》的要求，中标人应向招标人提供食品原材料供应企业的相关资质证明资料。

(2) 负责落实食堂承包范围内的卫生工作，建立和健全整套生产管理、卫生管理和安全管理制度。严格执行清洁消毒规定，有防鼠、灭蝇、防虫、防毒等措施。每月组织食堂人员岗位培训，并有相关材料存档，确保规范操作，卫生安全。

(3) 中标人必须接受招标人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，生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等的全方位监控。

(4) 中标人应制定食品安全事故预防和处置方案，加强食堂食品、水源和库房的安全监控，定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

(5) 严格落实上级疫情防控管理要求，做好疫情防控相关工作。

(6) 中标人应严格遵守电器、燃气设备使用规程，安全用电、用气；制定消防安全事故预防和处置方案，按规定完善消防设施，配备消防器材，定期检查消防安全防范措施落实情况，及时消除火灾隐患。食堂工作人员须掌握必要的消防常识，具备防范和处置消防事故的基本技能。

(7) 中标人应具备应对台风等自然灾害的应急处置能力，制定应对自然灾害的处置方案，确保受灾期间正常供餐。

(8) 中标人应加强食品和其他原材料的节约管理，防止因腐烂变质造成损耗，切实避免食品浪费。加强食堂厉行节约、反对浪费宣传，在食堂显著位置设置张贴节约节俭、文明就餐宣传标语，因地制宜开展节约节俭教育活动，引导学生、教职工树立健康膳食理念，增强节约意识，杜绝浪费行为。

3. 食堂人员用工管理

(1) 食堂工作人员由中标人自行招聘和管理，所招聘的人员均应具备健康证并经培训合格后方能上岗，中标人应建立健康管理档案和培训记录，定期组织健康检查，如有不合格者，应不继续聘用其在学校食堂工作。学校有权对食堂用工情况进行监督和检查。

(2) 中标人要对本食堂员工的思想道德、业务素质等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务、尊重少数民族的饮食习惯。工作人员要遵守相关规章制度，不能与监督检查人员和用餐人员发生争吵或冲突，如发现违规者，学校有权视情节提出处理意见。

四、违规及损失处理

1. 中标人存在以下情形之一的，取消经营资格。

(1) 合作期间将本项目内容以任何方式转让、转包或者分包。

(2) 检查和督导中发现的问题整改不及时、不到位，甚至擅自停业抗拒，不服从学校管理。

(3) 在合同期内发生食品安全事故或违法行为（经市场监督管理机构及相关部门确属中标人责任）。

(4) 违反招标人管理规定或合同条款进行经营活动，不及时整改。

(5) 严重违反劳动纪律、规章制度，工作严重失职、徇私舞弊，造成重大经济损失。

(6) 餐饮质量得不到保障。

(7) 严重影响食堂和学生及教职工权益等情形。

2. 中标人因管理过失造成的经济损失、发生食品安全事故产生的损失等，由中标人负责赔偿。不够赔付的要追缴，并根据事故的情节轻重追究法律责任。

附件 1：蔬菜类质量标准

序号	品名	优质质量形态
1	大头菜	外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
2	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
3	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。
4	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
5	大蒜	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
6	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
7	豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
8	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。
9	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。
10	尖椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。

序号	品名	优质质量形态
11	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。
12	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。
13	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内。
14	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
15	芹菜	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约 30 厘米。
16	芥菜	梗短粗，叶子厚肥大，主茎无花蕾，水份充足。
17	黄豆	颜色单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
18	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
19	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。
20	西红柿	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。
21	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
22	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。
23	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足，无根。
24	萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。
25	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
26	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米。

附件2：畜禽肉类质量标准

1. 鲜猪肉的质量标准：

表皮白净、光滑无毛；脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色；弹性好，按之迅速恢复；表面不黏手；有正常的肉味，坚决杜绝供应注水肉、病猪肉、死猪肉、母猪肉、僵猪肉、骚猪肉。

猪肝的质量标准：

颜色红褐色或淡棕色，表面光滑、湿润，形状完整且不破损、有弹性。

猪蹄的质量标准：

颜色乳白色或淡黄色，表面光滑无毛，肉弹性好，形状完整。

2. 鲜牛、羊肉的质量标准：

肌内有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色；外表微干或有风干膜，触膜不黏手；指压后凹陷立即恢复；具有鲜牛羊肉的正常气味；坚决杜绝供应病牛肉、病羊肉、骚羊肉。

3. 鲜禽肉质量标准：

皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽；外表微干或微湿润、不粘手；有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复；具有该禽固有的气味；坚决杜绝供应病禽肉。

说明：要求所供物资必须符合国家《无公害食品质量标准》，必须经地方正规的检验检疫部门检验，并出具检验合格证明后，方可供应。