

上海市普陀区长征中心小学食堂餐饮服务项目招标需求

一、项目概况

1. 服务范围：涵盖食材采购、餐食制作和供应、食堂日常运营管理、餐后清洁及餐厨垃圾规范化处置等全流程服务。

2. 学校基本情况：

师生人数：预计 1160 人（其中学生 1060 人，教职工 100 人）。

场地设施：食堂面积约 427 平方米，**现有设备清单另附。**

3. 供餐标准

3.1 在校教职工用餐标准

早餐 3 元/餐；

午餐 18 元/餐（标准 2 大荤 2 小荤 2 素 2 汤 1

点心）；

午餐实行 自选餐，每餐应提供不少于 2 种的主荤菜品、不少于 2 种的小荤菜品供在校教职工选择。

3.2 在校学生用餐标准

午餐 18 元/餐（标准 3 大荤 2 小荤 2 素 1 汤 1 点心）；

午餐实行 自选餐，每餐应提供不少于 3 种的主荤菜品、不少于 2 种的小荤菜品供在校学生选择。

3.3 其它人员餐费标准

陪餐人员（含领导、教师、家长）餐费标准按在校学生用餐标准执行；外聘人员餐费标准按在校教职工用餐标准执行；外来人员餐费标准按在校学生餐费标准执行。

4. 采购金额：约 3960000 元（餐标×服务人数，按实际就餐人数结算）。

备注：长征中学因大修，2026 年 9 月 1 日起，约有 200 个师生需在上海市普陀区长征中心小学食堂用餐，2027 年 6 月 30 日止。期间，用餐费用由长征中学自行与中标单位结算，不计入本次招标采购金额中。

5. 服务地点：上海市普陀区长征中心小学食堂

6. 服务期限：2026 年 9 月 1 日起至 2029 年 8 月 31 日，采取一次招标，分年度分别签订合同的方式实施，服务期限不超过 3 年。

本项目中标通知书发出后，学校与中标单位按照项目招投标结果签订第一年度合同。之后，在上一年度合同到期前，学校对中标单位服务进行履约验收，履约验收通过的，双方续签下一年度合同。如中标单位履约验收未通过，则合同到期后，双方不再续签下一年度合同，本项目招标结果也不再有效。原则上，本项目服务期限不超过 3 年，采取一次招标，分年度分别签订合同的方式实施。本项目中标通知书发出后，学校与中标单位按照项目招投标结果签订第一年度合同。之后，在上一年度合同到期前，学校对中标单位服务进行履约验收，履约验收通过的，双方续签下一年度合同。如中标

单位履约验收未通过，则合同到期后，双方不再续签下一年度合同，本项目招标结果也不再有效。

7. 付款方式：按月结算，中标单位每月10日前提交上月度结算申请，学校审核无误后，在7个工作日内通过银行转账支付款项。如有特殊情况，双方协商支付。

8. 验收方式及标准：详见履约验收参考范本格式内容。

9. 服务原则：学校食堂坚持公益性和非营利原则，学校负责提供食堂水、电、气等能耗及就餐场所的正常使用。中标单位配送原辅材料的占比不能低于餐费总额的60%。

二、运行服务要求

1. 总体要求

1.1 投标单位应制定具体的餐饮服务方案、针对本校的食堂管理和运行方案、食堂安全管理制度以及完善的应急保障措施，以保障食堂正常运行及全校师生的安全。

1.2 投标单位应严格执行《中华人民共和国食品安全法》和《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，做好食品安全卫生、个人卫生和环境卫生工作。做好规范消毒工作，把控食品加工环节，杜绝食品中毒事件的发生。严格执行安全生产制度，做好防火、防盗、防毒、消杀等工作，加强设备维修保养，严格排查各类安全隐患，杜绝重大事故的发生。

1.3 投标单位应严格按照《中华人民共和国食品安全法》《中小学食

品安全及膳食经费管理工作指引》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规及学校要求落实食品留样制度。

1.4 投标单位应确保食材原料来源合规、验收规范，并确保100%录入上海市学校校园餐信息管理平台，做到“来源可查、去向可追、责任可究”。

1.5 学校提供的所有厨房设备、通讯设备和消防器材等设施需开具清单，要求中标单位签收后，方可使用。

中标单位须确保设备设施在经营期间完好，操作人员因损坏设备需照价赔偿（自然损耗除外）。中标单位自行采购的设备应在运营期限结束后5个工作日内搬离学校。

1.6 中标单位员工在校须严格遵守学校有关规定。

1.7 中标单位须签订各类安全责任书或承诺书。中标单位负责员工岗前培训，培训内容包括但不限于安全教育等，并持证上岗，报学校备案。中标单位进驻人员须在学校相关部门办理相关手续。

1.8 食堂所属所有区域由中标单位清洁维护，包括但不限于餐厅桌椅地面、餐具、厨房设施设备和地面（含电梯、电风扇等）、仓库、门窗、操作间等。油烟管道应根据规定定期清洗。

1.9 中标单位应积极配合家长代表、教职员工及相关监管部门对供餐质量、价格、服务的日常监督与服务评价。

1.10 中标单位应对学校等单位提出的整改要求和意见限期整改。

2. 供餐需求

2.1 保证学校日常餐食供应，每日供应时间为 早餐：7：00-7：40，午餐：11:15--12:45。

2.2 投标单位应根据学校需求，依据“安全可口、营养均衡、科学搭配”的原则制定食谱，合理搭配各类食品，品种定期或不定期进行变化。应提前 1 周将下周带量食谱送交学校审核。

2.3 投标单位至少提前 1 周提交下一周带量食谱，每周单一菜品重复次数不得超过 2 次，适配学生年龄特点，提供过敏替代餐选项。

带量食谱一经确定不得擅自变更，中标单位必须严格按照确定后的食谱标准配制，确因特殊情况需更改食谱的，必须征得学校同意。

2.4 食堂提供的各类主、副食品、调味品及食品添加剂等必须符合国家食品安全法及相关法规要求，做到质高、量足、热菜、热饭，注重食品的营养搭配，保证烹调质量。

3. 食堂人员配置要求

3.1 投标单位需根据学校实际情况提供相应的人员安排表，人员岗位工作计划及职责分工阐述内容，各项工作岗位服务标准及作业操作流程。

3.2 投标单位需配备食堂负责人 1 名，食品安全总监 1 名，食品安全员 1 名。食品安全总监和食品安全员不可为同一人。

3.3 投标单位需根据学校所需的供餐规模，配备食堂相关从业人员 16 名。其中厨师 3 名，厨师须具备 初级以上 资质；营养师 / 名，

营养师需具备公共营养师等行业认可的职业技能等级证书。主要工作人员（食堂负责人、厨师长、厨师）需提供近6个月在本公司缴纳社保的证明。

4. 食堂人员管理要求

4.1 投标单位需提供完善的《食堂员工管理制度》，包括工作流程、运营管理、考勤等内容。

4.2 中标单位应保持食堂从业人员队伍的相对稳定，应当组织对员工的食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于40小时。工作人员管理水平及技术能力未达到要求，或学校发现工作人员不符合餐饮人员从业条件或不能很好地完成制餐、分餐等工作、服务态度恶劣的，学校有权提出调整和更换需求，中标单位应按需求予以调整更换直至满足学校要求。

4.3 中标单位调整食堂相关工作人员，应事先征得学校同意，并将调整后的人员信息向学校备案。

4.4 中标单位必须遵守国家相关劳动用工的法律法规，所配备人员需为熟悉岗位技能、训练有素的人员，且必须具有有效的身份证件、健康证书、无犯罪记录证明，经甲方核验通过后持证上岗。中标单位应保证工作人员符合餐饮人员从业条件，服务人员应保持健康状态上岗，严格佩戴好一次性手套、口罩，穿好工作服。

4.5 中标单位人员进入校园后应该遵守校方的各项规章制度，维

护正常的教学秩序，保证学生安全。

4.6 中标单位要在学生用餐后负责及时回收清理学生餐后包装物和垃圾，保持校园环境卫生。

5. 日常考核与验收

5.1 学校将根据招标文件和合同约定，对中标单位进行日常考核。

5.2 学校根据合同约定组织开展履约验收，对发现的问题，要求在限期内完成整改，学校将进行复核。若验收未能通过，学校将根据合同约定采取后续措施。

5.3 学校每学期面向学生组织开展至少一次校园餐满意度测评，中标单位满意度调查连续2次低于同类型学校平均水平的，约定解除合同。

6. 其他要求

6.1 学校不提供中标单位人员的住宿、不提供工作餐。

6.2 中标单位负责办理、更新经营需要的食品经营许可证等文件，无证经营视为违约。经营场所食品经营许可证到期续办、变更等手续由中标单位办理，学校配合提供相应材料。（须提供书面承诺函）

6.3 中标单位应遵守国家劳动法等法律规定，依法保护派驻食堂工作人员的合法权益。（须提供书面承诺函）

6.4 中标单位所投入从业人员必须具有健康证，持证上岗。

6.5 中标单位须承诺中标后投保食品安全责任险及公众责任险

注：1. 如果其他章节的技术指标或商务条款的内容与本章的内容有差异，请以本章的内容为准。

2. 其中6.2、6.3和6.4条款为实质性要求条款，不满足视为无效标。

3. 招标代理费用由中标单位支付。

4. 中标方须配合相关部门开展穿透式管理，向社会公开资金使用情况。