

拟同意按规交程序组织实施。请孙县长审示。

同意 按程序依法

吴新

依规办理、

孙、冬

26/7

新蔡县第一高级中学文件

新校 [2024]31 号

签发人：蔡明伟

新校办：[]

新蔡县第一高级中学

新蔡县第一高级中学

2024

关于申请学校餐厅公开招标经营权的请示

26/1-2024

新蔡县人民政府：

新蔡县第一高级中学学校餐厅经营权已到期。为保障 2024 年秋季学期正常开学，根据新蔡县“校园餐”专项整治工作要求，经学校学生餐厅经营权招标工作领导小组研究并报请教育局党组，拟对我校学生餐厅经营权进行公开招标。具体情况如下：

（一）学生餐厅基本情况

1. 建筑面积

- （1）东校区学生餐厅一层：1900 平方米
- （2）东校区学生餐厅二层：1900 平方米
- （3）西校区学生餐厅一层：1800 平方米
- （4）西校区学生餐厅二、三层：3600 平方米

2. 校内就餐人数

- （1）东校区学生餐厅：约 2158 人
- （2）西校区学生餐厅：约 4200 人

3. 学生人均全年消费额估算

(1) 早餐每生 5 元左右，中餐每生 6 元左右，晚餐每生 5 元左右。每生日均就餐消费额 16 元左右。

(2) 除去寒暑假、周末休息日，学生每年在校估算 240 天，学生人均全年就餐消费额估算 4000 元。

一年消费额约：25432000 元。

(二) 招标标段设置

根据我校实际就餐学生数和分为东、西两区的现状，建议分：(1) 一标段：东校区学生餐厅一层，

(2) 二标段：东校区学生餐厅二层（含新蔡县职业中等专业学校餐厅，面积 1000 平米，实际就餐学生 210 人左右），

(3) 三标段：西校区学生餐厅一层，

(4) 四标段：西校区学生餐厅二、三层，
共 4 个标段进行招标。

(三) 优选招标代理公司

学校餐厅直接关系到学生和家长的切身利益，服务群体大，社会关注高。由于时间紧、标准高、任务重，为确保招标工作严格规范，优质高效，按照《新蔡县人民政府办公室关于持续优化全县公共资源交易领域营商环境的通知》（新政办（2021）32 号）文件要求，需在驻马店市政府采购电子商城竞价采购一家资质达标、专业能力强、信誉高的代理公司，负责具体操作招标流程把控工作有关事宜。

(四) 加快招标工作进度

今年全市普通高中的放假时间为 7 月 15 日至 8 月 31 日，9 月 1 日正式开学，整个假期时间只有 45 天左右，若公开采购意向 30 天、网上公告 20 天，并结合中标公司入驻整修时间，根本无法保证开学后学生正常就餐。

鉴于以上情况，根据《河南省财政厅关于开展政府采购意向公开工作的通知》（豫财购（2020）8 号文件）第四条“因预算单位不可预见的原因急需开展的采购项目，可不公开采购意向”相关规定，为确保在暑假的有限时间内及时完成招标工作，

不耽误学生秋季开学正常就餐，不在实施“公开采购意向”环节。

（五）加强招标工作监管

为确保招标工作严格规范，学校成立了：

1.新蔡一高学生餐厅经营权招标工作领导小组

组长：蔡明伟

第一副组长：张中

副组长：王杰、李粟、张利明、徐庶、李伟、翁反修

潘素琴、周四海、林海峰

成员：康俊学、周经寒、任磊、曹亚博、屠建林及其他校务会成员

2.新蔡一高学生餐厅清算工作领导小组

组长：王杰

副组长：康俊学、周经寒、任磊

成员：常力健、闫德华、丁艳芳、杨利锋

3.新蔡一高学生餐厅入驻实施工作领导小组

组长：王杰

副组长：康俊学、周经寒、任磊

成员：常力健、时慧星、闫德华、丁艳芳、杨利锋、王卫东、李永辉、张斌、史亚东。

目前，学校招标工作领导小组已多次召开会议商讨，对招标工作中可能出现的困难问题和风险隐患进行认真分析研判。整个招标拟采取综合评标法，最终确定中标公司。学校招标工作领导小组将参与招标全过程，通过公开招标，引入竞争机制，最大限度让利学生，更高标准服务于学生。同时，我校邀请县纪委监委派驻第四纪检监察组（驻县教育局）对此项工作进行监督。

特此请示。

新蔡县第一高级中学

2024年7月24日



新蔡县第一高级中学采购学校餐厅经营权项目采购需求及有关要求

采 购 人：新蔡县第一高级中学

日 期：二零二四年十二月



采购项目需求及有关要求

一、本项目执行文件要求

本项目根据（驻马店市教育局文件）驻教体卫艺〔2024〕15号，《驻马店市教育局关于印发驻马店市学校集中供餐相关工作规范的通知》的文件精神，全面执行《驻马店市学校食堂餐饮管理工作规范(试行)》的要求。



二、学校食堂简况

新蔡县第一高级中学是新蔡县教育局直属公办中学，系省示范高中，总占地面积 225 亩，分东、西两个校区，现有教职工 508 人，126 个教学班，在校学生约 9600 人；其中东校区，可容纳住校学生 2158 余人；西校区，可容纳住校学生 4200 余人；东校区餐厅为二层建筑共计面积 3800 平方米（含操作间和储物间）师生刷卡就餐；西校区餐厅为三层建筑共计面积 5400 平方米（含操作间和储物间）师生刷卡就餐。中标供应商根据学校食堂相关经营标准，配备所满足经营的其余设施用具。

三、本项目标段划分及采购范围

（一）项目基本情况

- 1、项目名称：新蔡县第一高级中学采购学校餐厅经营权项目
- 2、招标方式：公开招标
- 3、预算金额：2543.2 万元（按每生在校消费约 4000 元计算）
最高限价：0 元
- 4、本项目共分一个标段

标段名称	所在地点	备注	预算
新蔡县第一高级中学采购学校餐厅经营权项目	新蔡一高东西校区	东西校区住校生人数约为 6358 人	2543.2 万（按每生在校消费约 4000 元计算）

- 5、服务质量要求：达到国家相关规定合格标准；满足采购人需求
- 6、合同履行期限：同服务期
- 7、本项目是否接受联合体投标：否

（二）采购范围

1. 按时足量优质廉价为师生提供每日三餐，保证饭菜质量及食品安全，并严格执行国家相应规定。
2. 饭菜品类及价格要求：大众餐饮。不以盈利为目的，必须有适量的低价菜和免

费汤。保证学生食堂饭菜价格比校外同类餐饮价格低 20%左右；保证在物价大幅上涨的情况下，学生食堂饭菜价格基本稳定，家庭经济困难学生就餐不受影响；确保师生对学校饮食服务满意度不断提升；饭菜品种多样，以满足不同层次的师生就餐需求，尊重少数民族生活习惯，为少数民族提供基础消费及风味小吃。

3. 供应时间为早餐、中餐、晚餐，每日三餐。每日供应菜单中标供应商自主确定，要求品种多样，满足学生每日营养所需，学生可自主选择就餐，各种食品售价按量计算。对于中标供应商有条件加工制作的优质低价食材、成品和半成品等，中标供应商应以不高于市场价供应。

（三）申请人的资格要求：

1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （6）法律、行政法规规定的其他条件。

2. 本项目的特定资格要求

（1）根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）和豫财购【2016】15 号的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动。【查询渠道：1. “信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn) 查询内容：重大税收违法失信主体；2. “中国执行信息公开网”网站(http://zxgk.court.gov.cn) 查询内容为：失信被执行人；3. 中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn) 查询内容为：政府采购严重违法失信行为记录名单；查询时间：查询日期应为公告发布之后】。

（2）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，全部或者部分股东（基金公司或者专业投资公司作为股东的除外）为同一法人、其他组织或者自然人的不同供应商，同一自然人在两个以上供应商任职的不同供应商，不得参加同一合同项下的投标。【提供在“国家企业信用信息公示系统”中

查询打印的相关材料并加盖公章（需包含公司基础信息、股东信息及股权变更信息）】。



(3) 供应商须具有相应的经营范围，且有食品经营许可证；

(4) 在以往经营过程中无食物中毒、恶性事件等安全事故发生(提供书面声明)；

备注：本项目落实以下政府采购政策，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）、关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业【2011】300号）、符合政府采购《节能产品政府采购清单》、《环境标记产品政府采购清单》优先采购政策、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库【2017】141号）等政府采购政策。

四、采购人要求

（一）经营方式和要求

1. 学校对指定食堂委托经营权实行公开招商，通过综合评审，择优选择符合学校餐饮要求的餐饮企业。
2. 禁止个人承包经营。
3. 参与供应商须取得有效《食品经营许可证》，中标供应商不得无证经营、超许可范围经营。
4. 能承担食品安全责任、社会信誉良好。
5. 中标后，不得进行二次转包、窗口分包，否则取消中标资格或者解除委托经营合同。
6. 食堂的日常经营管理等主要工作由中标供应商负责。中标供应商运营过程中应严格按照市场监管总局关于《餐饮服务食品安全操作规范》、《驻马店市学校食堂餐饮管理工作规范(试行)》的要求进行管理，应严格执行餐饮行业的规范标准和采购人要求的各项规章制度。
7. 在每周供餐前，制定当周供餐带量食谱，注意荤素搭配、营养均衡、菜品丰富，及时提交学校及家委会讨论商议，确定后实施并对外公布。
8. 落实食品留样制度。每餐次的食品成品必须留样，每个品种留样量不少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员等，按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，设立留样专柜(冰箱)，在冷藏条件下保存48

小时以上。

9. 中标供应商须独立承担经济责任和法律责任。

(二) 食品安全制度落实及从业人员管理

1. 中标供应商的法定代表人、主要负责人是食品安全第一责任人，设立食品安全管理机构，并配备专职食品安全管理人员。学校的食品安全管理机构对中标供应商进行监督管理。

2. 中标供应商要健全完善以下食品安全管理制度并严格落实：场所及设施设备清洗消毒制度；餐用具清洗消毒制度；设备设施维修保养校验制度；原料控制要求；食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度；餐饮服务过程控制；从业人员健康管理制度；从业人员培训与考核制度；食品安全自查制度；食品留样制度；消费者投诉处理；食品添加剂使用管理与公示制度；餐厨废弃物处置制度；有害生物防治制度；集中用餐陪餐制度；安全保卫制度；集中用餐信息公开制度；集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度；食品安全事故处置方案。中标供应商要建立与制度配套的管理记录，做好记录台账式管理。

3. 中标供应商健全完善“日管控、周排查、月调度”工作机制，制定自查计划，开展制度自查、定期自查和专项自查。制度自查每年至少开展一次，定期自查每周至少开展一次，专项自查在获知食品安全风险信息后立即开展。自查应有记录，记录内容应完整、真实。

4. 中标供应商食品安全管理人员及从业人员按要求参加培训，每年食品安全知识学习培训时间不少于 40 小时，并保存记录。

5. 中标供应商要制订从业人员健康检查计划并落实，每日上岗前进行晨检并做好记录，每年要按要求进行健康体检，取得健康证明后方可上岗。食堂工作人员由餐饮服务企业自行聘用，人员经费自理。食堂管理人员须与公司有合同关系。餐饮服务企业与学校以外的单位和个人所发生的债权债务均与学校无关，所聘用人员发生意外均与学校无关，全部由餐饮公司负责。

6. 中标供应商从业人员无有碍食品安全疾病、皮肤无开放性创口，从业人员卫生状况良好，上岗时穿整洁的工作衣帽，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物，食品处理区无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。

(三) 原料控制

1. 学校食堂要建立食品安全追溯体系，采购查验制度和索证索票制度落实到位，

如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。

2. 食品和非食品库房或区域分开设置。食品分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上。不存在加工或使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂等情形，无过期食品。

3. 食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得违规加工制作四季豆、鲜黄花菜、发芽发青土豆、霉变红薯、野生蘑菇、来历不明的野菜等高风险食品。

4. 学校食堂采购食品原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则，供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，避免提供高盐、高油、高糖食品和深加工食品，以及奶茶、冷饮等不适宜中小學生飲用的食品，確保食品新鮮衛生、品種多樣、營養均衡。

（四）場所布局、設施設備及加工製作過程

1. 學校食堂內要保持環境整潔。

2. 學校食堂要根據所經營的食品品種、數量、供餐人數，配備相應的設施設備，並配備消毒、更衣、盥洗、採光、照明、通風、防腐、防塵、防蠅、防鼠、防蟲、洗滌以及處理廢水、存放垃圾和廢棄物的設備或者設施。

3. 就餐區或者就餐區附近要設置供用餐者清洗手部以及餐具、飲具的用水設施。

4. 學校食堂要具有合理的設備布局和工藝流程，防止待加工食品與直接入口食品、原料與成品或者半成品交叉污染，避免食品接觸有毒物、不潔物。

5. 食品處理區的粗加工間水池數量或容量與加工食品數量相適應，能保障動物性食品、植物性食品、水產品三類食品原料分開清洗，以明顯標識標明其用途。

6. 設專用於拖把等清潔工具、用具的清洗水池，位置應不會污染食品及其加工製作過程。刀、墩、案板、池、盆、盤等用具容器洗刷幹淨。

7. 烹飪間的原料加工中切配動物性、植物性食品和水產品的刀、砧板、容器，應分開擺放和使用並有明顯的區分標識，標識內容為“葷”“素”“水產品”，標識應清晰、結實、不易磨損。

8. 冰箱內生熟食品分開存放，生的畜禽肉類和海產品也分開存放。廢棄物暫存容器應加蓋、幹淨無異味。和面機、絞肉機無殘渣、無異味。地溝徹底清洗，無殘渣和異味。

9. 供餐食品要燒熟煮透，中心溫度不低於 70 攝氏度。

10. 學校食堂完成“互聯網+明廚亮灶”建設工作，並一直保持在线狀態，充分發

挥“互联网+监管”模式，供学校、家长、监管部门及社会公众在线监管。



五、其他要求

1、中标供应商根据学校食堂相关经营标准，配备所满足经营的其余设施用具，中标供应商经营期满或者中标人因违反约定终止合同的，中标供应商添加的可移动设备，由中标供应商在采购人规定的时间内自行清走。

2、学校如有停电停水等突发情况，中标供应商必须保障全校师生可正常就餐。

3、在服务经营期限内，无论任何节假日，如有在校师生补课或任何活动的，都必须正常供应三餐。

4、必须为全校师生三餐就餐期间免费提供足够用的热水（不可找任何客观原因不提供热水或者提供的热水不够饮用）。

5、每顿的供餐要充足，在规定的供餐时间内，不能出现有超过十人以上因供餐不足而导致无法用餐。

6、中标供应商工作人员要遵守有关法律法规以及校纪、校规，要有良好的服务态度，在售饭等经营环节上如与师生发生意见分歧或矛盾，可向学校反映，由学校协调解决，不能与师生发生争吵或冲突，否则学校可以要求中标供应商停业整顿。

7、经营期内，因承包商经营和管理不善造成师生强烈不满或给学校带来其它严重负面影响和损失的，由中标供应商负全部责任，合同自动终止，一切损失由中标供应商承担。

六、服务期限

三年，合同一年一签，合同期内若出现安全事故、不服从采购方管理等问题随时可以解除合同。

七、服务地点

采购人指定地点

八、验收

采购人根据国家有关规定、采购文件、中标人的投标文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。

九、合同签订及进场要求

中标供应商应当自领取中标通知书之日起七日内，按照招标文件和中标人的投标文件订立书面合同，并于合同签订后一日内进场，十日内保证学校师生就餐需求。



十、质量要求

达到国家相关规定合格标准；满足采购人需求。

十一、其他说明

新入驻的中标供应商与采购人原供应商之间的交接由采购人进行协调，采购人承诺在中标供应商入驻前把原供应商所有无关设备搬离学校食堂，新入驻供应商在学校规定的时间内可自行装修改造食堂布局，但不得改变现有房屋主体结构和影响消防安全。承诺按合同约定时间撤场、及时交接设施设备、及时清退相关学校房屋、文明撤场等。

注：本章所有要求不允许出现负偏离，且供应商需在响应偏差表中逐条作出响应，如优于此规范则在服务方案或服务承诺中说明。