



桂东县职业教育中心学校食堂托管（劳务外包）经营服务 服务方案

一、项目名称：桂东县职业教育中心学校食堂托管（劳务外包）经营服务

二、项目概况

学校提供场地，按照饮食保障和教学工作的实际需要，在学校的统一领导和监督下，为学校师生提供标准化的饮食服务。合同执行期内，每学期由学校组织满意度测评，师生满意度测评需达到80%以上。连续两次满意度测评低于80%，学校有权终止合同。

三、项目预算：人民币捌拾万元整（¥800000.00元）。

四、合同履行期限（服务期）：贰年。

五、总则

根据省、市、县有关学校食堂管理文件精神，桂东县职业教育中心食堂实施食堂劳务外包管理机制，学校制定相关制度，成立学校膳食管理委员会，监管劳务外包工作，学校根据需要提供餐饮服务场所、厨具、餐具及相关配套厨具，所需食材由学校统一组织采购，餐饮标准由学校定价并向有关部门备案。学校通过招投标方式确定承包方，承包方与学校签订劳务外包合同，合同期限两年，从2025年8月26日起至2027年8月25日止。

六、劳务外包项目服务内容及用餐标准

1、承包方根据学校规模设立岗位，定岗定编，保证足够劳务人员对教工和学生提供早、中、晚三餐就餐达标服务，同时周六、周日、节假日、寒暑假期间在校学生的餐饮服务以及学校交办的其他活动餐饮服务，均包含在此次报价中，不单独支付费用。

2、用餐时间及菜品要求

（1）根据学校的作息时间表进行调整

早餐：7:00---8:05 中餐：12:00---1:30

晚餐：5:00---7:15（体训队留晚餐）

（2）菜品要求：

早餐：汤粉、炒粉、炒饭、鸡蛋

中餐：套餐：两荤一素一汤

主食：米饭



晚餐：套餐：两荤一素一汤 主食：米饭

要求：承包方要提供一周的菜谱给学校审定，两周换一次，花色品种保证，菜品两天不重样，可不时提供特色餐。

(3) 用餐地点：学生在学生餐厅，教工在教工餐厅或学生餐厅

(4) 用餐方式：学校审定价格，师生自主选择刷卡消费

(5) 用餐餐具回收和清洗：食堂工作人员负责将教职工和学生的餐具回收并清洗和消毒。

(6) 承包方要根据贵单位突发状况，制定相应的应急措施和处理方案，并承担由此产生的所有费用，如遇特殊情况，双方协商再定。

3、人员配置：厨师长 1 名，二灶厨师 2 名、厨工不得少于 8 人。

4、生产过程中产生的水电费由承包方据实上交给学校。

七、服务总体要求：

1、劳务承包方需提供用工资质证明，食堂劳务工作人员的招聘由承包方负责，但必须经过校方审查，提供有效健康证上交学校保管，向校方提供从业人员的档案台账。所聘用食堂劳务人员的工资、为劳务人员办理健康证和定期体检产生的费用、社保、福利、加班、伙食费、服装、税金、管理费、利润等费用由承包方承担，与校方无关。因承包方主观原因造成的安全责任事故等，一切责任均由承包方承担。

2、录用食堂劳务人员保证以优质的服务、礼貌的用语和认真的态度为学校师生服务，工作人员发生任何事不得与学校师生发生争执，遇到解决不了的事务可以与食堂监管人员反映，不得私自处理，共同提高学校的形象。

3、承包方必须遵守学校的各项食堂管理规章制度，服从学校的管理，食堂工作人员不得随意进入到学校的教育教学区域。

4、承包方要做好食品卫生安全和食品卫生防疫工作，认真做好防火、防盗及有关安全工作，学校有权监督，并随时检查，如因承包方管理不善造成经营范围内的消防安全、用火用电、用气安全和食品卫生等安全事故的，由承包方承担一切法律和经济责任，如果造成学校损失的，按实际损失赔偿。

5、录用的食堂工作人员必须按行业着装，仪容、仪表要得体大方，工作服要保持清洁卫生，做好个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指、手链，上岗前和便后应洗双手，工作时间和工作场所不允许抽烟，穿好工作服、戴好帽子和口罩，食堂管理人员检查不合格，每人次罚款 50 元。

6、承包人要依据《食品安全法》、《安全生产条例》、《餐饮服务经营者（单位食堂）食品安全管

理制度》、《湖南省食堂管理条例》等规章制度进行食堂管理，拟派的食堂工作人员必须熟练掌握食品卫生安全知识，严把食品质量关，加工关，确保生产的食品安全；如因劳务承包方原因提供的不洁食品造成师生身体不适或中毒，经医院确诊后，由劳务承包方承担全部法律和经济责任，学校有权即时解除合同，并要求承包方赔偿造成的经济损失。

7、负责食堂内部和周围环境的卫生工作，每日三餐后对操作间和食堂内各功能区的垃圾要做到及时清理，保持地面干燥整洁，每周至少组织一次大扫除，确保卫生无死角，如不按规定搞好卫生，食堂管理人员检查不合格，每次罚款 50 元/人。

8、食堂劳务工作人员全部由承包方安排（即承包方为用人单位，食堂劳务工作人员与学校不存在雇佣等劳动关系），承包方按劳动法规定与食堂劳务工作人员签订劳动合同并按相关规定缴纳社保。

9、学校提供经营场所和必要的炊事用具（提供双方确认的设备设施清单），劳务承包人要爱护经营场所和炊事设备设施用具，不得擅自改变甚至破坏房屋结构和现有的设施，如使用期间自然损坏，合理添置由劳务承包人报请学校，经同意后，由学校统一负责维修添置，承包期结束后完好无损的交给学校。人为因素造成的损毁、丢失，由承包人出资进行维修、添置，学校不予以补偿；学校提供承包方使用的所有设备、设施，承包方不得转租、转包或者挪着他用；承包方在学校食堂餐厅规定的各功能划分区内进行相应作业，不得变更各功能区使用范围，不得扩大使用场所。

10、为保证就餐人员的健康，学校有权对膳食管理工作提出意见和建议，有权对配菜、营养搭配、服务态度、卫生安全、服务质量和环境卫生等进行监督考评，对不执行以上意见或不符合要求的，学校有权要求承包方提出更换工作人员。

11、学校定期或不定期向服务对象发放服务满意度调查表、意见征询表，对食品卫生、生产安全、营养搭配、服务水平、服务质量、礼节礼貌、仪表仪容、环境卫生、服务态度、满意率情况等综合考核，满意率不得低 80%，连续两次低于 80%，要与承包方进行提醒谈话，连续二次基本满意度低于 70%，学校有权提前终止服务合同。

12、食堂的《食品经营许可证》由学校负责办理，在组织生产的同时，承包方必须按市场监督管理局、教育局要求及时做好食堂环境卫生、食品卫生、员工晨检、食品留样及相关资料、台账的建立完善工作。

13、本项目管理人员必须为食堂实际管理人，员工年龄不得超过 55 周岁，保证在岗在位，确保师生每天正常就餐，因不可抗力，劳务承包人不能正常组织生产（如停水、停电等原因），劳务承包方准备积极有效地应急方案，报学校同意后实施，不得影响师生正常就餐，如因劳务承包



方的原因造成师生未能及时就餐而造成的后果由劳务承包方承担，出现一次师生未能及时就餐的情况，学校从承包安全保证金中扣除 500 元/次；承包人须保证用餐时间内饭菜温热，不应出现冷菜、冷饭现象，师生均可用餐，不会出现师生无餐可用，出现一次上述情况，学校从承包安全保证金中扣除 100 元。

14、师生一律进行刷卡消费，不得出现无卡分发饭菜和收取现金情况，学校发现一次，从承包安全保证金中扣除 500 元。

15、承包方不得在校园内饲养家禽、家畜及动物，不得污染环境卫生。

16、承包方保证优质服务、食品卫生安全和餐厅卫生。学校不定期组织检查，如发现食品及餐具不卫生状况等，一次罚款 200 元；县、市级检查不合格罚款 500 元，省级检查不合格，立即终止服务合同。

17、承包人对委托服务项目必须建立各项管理制度，各岗位工作标准和流程，并制定具体落实措施和考核办法。承包人对整个服务管理方案、组织架构、人员录用、建立的各项规章制度，在实施前要报告学校并征得学校同意，学校有审核权。

18、承包人需购买 1000 万的食品安全责任险，保险承保期限不少于 2 年,并把保险存单原件交至采购人存档。

19、学校定期或不定期对承包人日常的饮食卫生、环境卫生、个人卫生、食品质量、份量、品种、外观、味道、烹饪技术和服务态度进行评估，承包人需无条件配合学校的评估工作（包括陪同抽查，并在考核表上签名确认；若不陪同检查则以学校的检查考核结果为准）。综合评分在 90 分（不含）以下时，根据考核内容的轻重程度及整改效果，在当月劳务管理费用扣减不超过 15%；连续两个月综合评分 80 分以下或一次严重不合格（综合评分在 60 分以下）时，根据考核内容的轻重程度及整改效果，在当月劳务管理费用扣减不超过 30%。

八、劳务费用支付方式（付款方式）

承包方在整个经营过程中要对学校负责，在保本微利的条件下，劳务费按照每个月食堂的营业额的 19%付给劳务承包方，付款时间为第二个月 10 日付上个月的劳务费。如因承包方原因出现亏本情况，由承包方进行补贴亏款。