

四、项目技术、服务要求及商务要求

（一）项目技术、服务要求

1、场地要求

（1）供应商需具有用于托管服务的场地，包括教室、户外活动场地等。配套有操场、儿童游乐区、寝室、盥洗室、全覆盖监控设备等（提供实拍照片）。

（2）服务场地距离采购人办公地点（巴中市巴州区龙舌坝社区龙华路138号）不超过12公里（提供承诺函，如虚假承诺，采购人有权直接取消其投标或中标资格）。

2、人员配备要求

供应商需配备托管服务的相应人员，其中包括但不限于保安、餐饮服务人员、教师等（提供身份证复印件、劳务合同等；教师还需提供教师资格证复印件；保安、餐饮服务人员还需提供健康证）。

3、课程要求

供应商在服务期间需根据幼儿的年龄段设置教学课程，对幼儿园阶段孩子按照“娱乐为主，确保安全”的原则，设置手工、绘画、绘本阅读、安全知识课堂、舞蹈等活动；针对小学阶段孩子侧重作业辅导，课程预习以及根据孩子年龄特点增加各种游戏、体育、兴趣培养等活动。

4、食宿安排

（1）供应商需提供午休住宿安排，午休时需保证有至少一名老师全程值班。

(2) 餐饮安排：供应商需提供三餐。餐标共计 50 元（其中早、午、晚餐分别为：5、10、8 元）。

①早餐每餐提供包括但不限于以下 5 个品种：各类粥、牛奶、豆浆、馒头、鲜肉包、肉末花卷、全麦吐司、水煮鸡蛋、面条、米线、饺子等。确保每份早餐都包含碳水化合物、蛋白质、维生素和矿物质。

②午餐标准三荤两素一汤，菜品应丰富多样，确保蛋白质、维生素、矿物质和膳食纤维的全面摄入，支持孩子们下午的学习和活动。

③晚餐标准两荤两素一汤，应清淡易消化，避免油腻和重口味食物，确保孩子们在睡前能够充分消化食物，不影响睡眠质量。

注：①确保食材新鲜：优先选择当季、本地的新鲜食材。鸡蛋来源农村土鸡蛋，鸡肉、牛肉、鸭肉、猪肉等食材当天购买确保食材新鲜。

②烹饪方式健康：优先采用蒸、煮、烤、炖等低温烹饪方法，减少高温油炸带来的有害物质。使用天然调料和香料提升食物风味，减少盐和味精等调味料的用量。烹饪前尽量将食材切成适合孩子咀嚼的大小，确保食物易于消化和吸收。

③少油少盐：烹饪过程中，避免多次加盐，可在食物出锅前根据口味适量调整。

④牛奶选择：根据孩子们的年龄和营养需求，提供低脂或脱脂牛奶作为日常饮品。

⑤午餐和晚餐的搭配：荤菜应包含优质蛋白质来源，如瘦肉、鸡肉、鱼肉和豆制品，并注重荤素搭配，保证营养均衡。素菜应多样化，选择不同颜色的蔬菜以提供丰富的维生素和矿物质。汤品应以清汤或蔬

菜汤为主，避免过多油脂和盐分。

⑥餐费由托管子女的监护人自行与成交供应商结算。

（二）其他要求

- 1、成交供应商需为受托管幼儿购买服务期间的场地人身意外保险，基本保额不低于 100 万元（提供承诺函）。
- 2、服务期间营区内的一切安全事故，由供应商承担全部责任（提供承诺函）。
- 3、报价要求：

托管服务费用按以下分档收取：

当人数在 15 人（不包含）以内按每人 160 元/天计算；

当人数在 25 人（不包含）以内按每人 140 元/天计算；

当人数在 35 人（不包含）以内按每人 120 元/天计算；

当人数在 35 人以上按每人 80 元/天计算。

注：全年托管服务费用不超过预算控制价。

（三）商务要求

1、服务期限：本项目服务期限 3 年，合同一年一签。每年度服务时间为暑假（7-8 月）、寒假（1-2 月），具体服务时间按采购人通知为准。经采购人考核合格后，续签下一年合同。

2、服务地点：由供应商提供具备条件的经营场所作为本项目的服务地点。

3、付款方式：每年托管结束后，采购人收到供应商开具的全额正规发票后 10 个工作日内，按照实际发生情况据实结算。

4、考核方法及标准：

年度考核分数在 85 分（含）以上为合格，支付全额服务费；年度考核分数在 75（含）-85 分，支付服务费的 95%；年度考核分数在 70（含）-75 分，支付服务费的 90%；年度考核分数在 70 分以下，支付服务费的 80%，且取消其服务资格。

托管考评方案

序号	服务项目			评分	备注
一	安全管理 (35 分)	日常安全措施 (15 分)	1.园区设施是否安全（防撞角、护栏、监控设备、安保设施等）（10 分）		
			2.危险物品（药品、清洁剂等）是否妥善存放（5 分）		
		应急预案 (10 分)	1.消防、地震等安全演练是否定期开展(5 分)		
			2.突发疾病或意外伤害的处理流程是否清晰，急救设备是否完备（5 分）		
		教职员员工安全意识 (10 分)	1.教职工是否掌握急救技能（如心肺复苏、外伤处理）（5 分）		
			2.教师是否存在体罚、语言暴力等不当行为(5 分)		
二	健康与卫	卫生环境	1.活动室、睡眠区、卫生间是否每日清洁消		

	生管理 (35分)	(10分)	毒(5分)		
			2.餐具、玩具、寝具的消毒流程是否规范(5分)		
		饮食管理 (10分)	1.餐食营养搭配是否符合幼儿成长需要(5分)		
			2.食品采购、储存、制作过程是否卫生安全(5分)		
		健康监测 (15分)	1.晨检制度是否落实(体温、口腔、手部检查)(5分)		
			2.传染病预防措施(如手足口病、流感等)(5分)		
			3.幼儿每日饮水量、如厕习惯是否被关注(5分)		
三	教育质量 与活动设计 (20分)	课程与活动 (10分)	1.是否科学合理的安排活动(游戏、手工、阅读、运动等)(5分)		
			2.活动内容是否符合幼儿年龄特点、能否激发兴趣与创造力(5分)		
		教师专业能力 (10分)	1.教师是否具备幼儿教育资质,能否引导幼儿社交与学习(5分)		
			2.是否关注幼儿的个体差异,提供个性化支持(如内向或特殊需求儿童)(5分)		

四	服务质量 与家长沟 通（10 分）	家长满意 度 （10分）	1.是否定期与家长沟通，对家长投诉是否及时、有效的处理（5分）		
			2.是否通过照片、视频等方式向家长反馈幼儿在园情况（5分）		

（四）验收标准

严格按照《财政部关于进一步加强政府采购和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《巴中市财政局关于进一步加强政府采购项目合同履约验收管理工作的通知》（巴财采〔2021〕21号）的要求、供应商投标文件及合同约定进行验收。