

# 项目采购需求

## 一、说明：

1. 投标人提供的服务必须符合国家和行业标准。
2. 标“★”为实质性参数要求和条件，投标人必须满足并在投标文件中如实作出响应，否则投标无效；标“▲”为重点指标；无标识的为一般指标。
3. 投标人投标时必须投标文件中所投分标所有项目要求及技术需求内容、商务要求表中内容及附件内容（如有）逐条响应并一一对应。

## 二、采购内容：

采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为餐饮业。

(一) 技术参数、服务内容要求			
序号	服务名称 (标的名称)	数量及单位	技术要求
1	2024-2026年职工食堂劳务承包服务	1项	<p>(一) 项目服务方式</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 食堂早、中餐、晚餐、轻食餐、甜品、预制菜外卖的菜肴制作、销售服务，确保饭菜可口且营养搭配、质量符合安全、卫生标准；</li><li>2. 公务接待、会议接待、加班餐任务；</li><li>3. 自助流水线用餐模式及即时称重刷卡付费消费模式；</li><li>4. 严把菜品验收关，保证质量符合食品安全卫生；</li><li>5. 每周出品熟菜、包点、牛奶等外卖并有序保管发放；</li><li>6. 严格菜品询价工作，配合甲方做好食堂成本控制，避免铺张浪费；</li><li>7. 食堂的卫生保洁和其他日常管理工作。</li></ol> <p>(二) 服务人员最低要求：18人</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 项目管理员至少1人，要求有同类项目经验，熟悉收费软件系统的操作，各种报表、数据的整理和统计。</li><li>2. 大厨至少1人，要求有同类项目经验，熟练制作各式菜肴、各种宴请菜谱的编写，严把菜品验收关，配合甲方做好食堂成本控制，避免铺张浪费。</li></ol>

		<p>3. 炒锅至少 3 人，要求有同类项目经验，应各有所长，熟练运用各种烹饪方法制作各式菜肴，熟练掌握轻食餐的营养搭配及科学制作。</p> <p>4. 烧卤师傅至少 1 人，要求有同类项目经验，熟悉各种烧卤、冷菜的制作，并有一定食品雕刻和装盘技能</p> <p>5. 切配主管至少 1 人：要求有同类项目经验，熟悉本岗位工作。</p> <p>6. 切配/打荷至少 1 人，要求有同类项目经验，熟悉本岗位工作。</p> <p>7. 上什至少 1 人，要求有同类项目经验，熟悉本岗位工作。</p> <p>8. 面点大工 1 人，要求有同类项目经验，熟练制作各种中、西式面点。</p> <p>9. 面点中工至少 1 人，要求有同类项目经验，熟练制作各种中、西式面点。</p> <p>10、包厢服务员至少 2 人，要求有同类项目经验，要求受过餐饮服务的专业培训，能按工作流程完成各项接待任务、餐厅公共场所的保洁。</p> <p>11、服务至少员 3 人，要求有同类项目经验，要求受过餐饮服务的专业培训，能按工作流程完成各项接待任务、餐厅公共场所的保洁。</p> <p>12、勤杂服务员至少 2 人，要求有同类项目经验，要求受过餐饮服务的专业培训，能按工作流程完成各项接待任务、餐厅公共场所的保洁。</p> <p>（三）项目服务要求</p> <p>中标人承包采购人职工食堂食品加工、发放及临时接待、会议接待、加班餐的供餐业务。负责制作采购人职工食堂员工早、中餐、晚餐、轻食餐、甜品、预制菜外卖的菜肴制作、销售服务，确保饭菜可口且营养搭配、质量符合安全、卫生标准；熟练掌握自助流水线用餐模式及即时称重刷卡付费消费模式；每周出品熟菜、包点、牛奶等外卖并有序保管发放。严把菜品验收关，保证质量符合食品安全卫生；严格菜品询价工作，配合甲方做好食堂成本控制，避免铺张浪费；负责餐厅的卫生清理、安全管理及餐具的清洁消毒等其他日常管理工作。如有会议、日常接待等，要求包厢至少安排一个服务员（如超出现有食堂人员的工作量需外请人员支援的，由双方</p>
--	--	---

		<p>协定人员及费用)。</p> <p>(四) 膳食供应服务要求:</p> <p>(1) 中标人应制定每周菜谱(报采购人审核批准), 食堂每日中餐出品不低于 4 个纯肉、4 个半肉、3 个素菜、主食 1 个、汤粥各 1 个、甜品 1 个、水果 1 个及小配菜。轻食餐出品、净菜出品: 早餐提供粉、面、包子、西点、粥糊等 8 个品种。每周四前报下一周的菜谱给采购人相关负责人审批。</p> <p>(2) 中标人按制定的菜谱下单给供应商采购主副食品、调料等食材及用餐所需的其它消耗品、卫生用具等, 由采购人指定的供应商负责供应。中标人负责派人验收。保证质量符合食品安全卫生标准。</p> <p>(3) 中标人每月至少两次对常用食材进行询价(或在南宁市物价网比价), 与食材供货商报价比对后把结果报采购人定价, 验收时严格执行。做好食堂成本的控制, 避免铺张浪费。</p> <p>(4) 中标人负责管理和安排人员为非节假日期间采购人的日均早餐不超过 200 人, 中餐不超过 400 人, 晚餐不超过 100 人的员工提供一日三餐(早、中餐、轻食餐、晚餐)及工作业务接待餐、加班餐, 接待餐、加班餐人数按实际人数计算, 每周出品熟菜、预制菜、包点、牛奶等外卖并有序保管发放, 确保饭菜可口且质量符合安全、卫生标准, 并负责食堂及周边环境的清洁卫生。</p> <p>(5) 服务期间食堂的水、电、燃料等费用由采购人自行承担, 但中标人应注意节约能源, 如发现有浪费情况, 每次扣除当月服务费 100 元。</p> <p>(6) 服务期间中标人负责食堂设备、用具的保管, 定期制作盘点表, 如有自然损耗由采购人备案核销及补齐, 如人为损坏由中标人按同等质量、规格赔偿。采购人在工作中给予监督和配合。</p> <p>(7) 中标人遵守机关的各项规章制度、履行签订合同协议, 接收机关干部职工对食堂饭菜、服务质量的评估, 做好微笑服务。</p> <p>(8) 中标人项目管理员熟悉收费软件系统的操作, 各种报表、数据的整理和统计, 协调本项目的圆满完成。</p> <p>(9) 其他临时交办的相关工作。</p> <p>(10) 食堂工作服务作业标准详见附件 1。</p> <p>(五) 其他约定</p> <p>1. 双方应互相支持, 密切合作, 认真履行协议规定的内容,</p>
--	--	--

		<p>如遇未尽事宜，双方应当通过友好协商解决。协商不成的，双方均可向采购人所在地有管辖权法院提起诉讼。</p> <p>2. 在合同执行期内，采购人员工对中标人的食品加工及餐厅服务质量考核得分 80 分以下的，采购人可以终止合同。（详见附件 2）</p> <p>★3、服务期间因履行条件发生变动（例如时间和人员的变动），双方通过签订补充协议来进行调整）。</p>
<b>（二）商务条款要求：</b>		
★项目服务地点	广西壮族自治区南宁市内采购人指定地点。	
★合同签订日期	中标通知书发出后 25 日内。	
★合同履行期限	两年。	
★付款方式	<p>服务费用按月结算。付款金额为合同每年价的十二分之一。采购人每月初出具双方确认的对供应商上月的服务检查结果，从总额中扣除供应商违约责任的扣款（根据《青秀局职工食堂劳务承包服务质量考核标准》考核，每扣 1 分扣除 100 元），以转账方式支付上月劳务费用。</p> <p>采购人付款前，中标人应向采购人开具等额有效的增值税发票，采购人收到发票后 10 个工作日内将资金支付到合同约定的中标人账户；采购人未收到发票的，有权不予支付相应款项直至中标人提供合格发票，并不承担延迟付款责任。</p>	
★报价要求	<p>（1）服务及相关货物的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）该项目服务过程中成交人在提供服务的过程中所发生的一切费用；</p> <p>（4）超出采购预算价的，作无效标处理。磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效磋商处理。</p>	
★项目验收方式及标准	<p>（一）验收方式：现场验收。</p> <p>（二）验收标准</p>	

	按照招标文件及中标人承诺进行验收。
其他要求	投标人可以根据项目要求,在投标文件中提供包括但不限于:商务因素(含相关证书、成功案例、技术力量)、项目需求理解、服务实施方案、管理制度方案等。

## 附件 1:

## 食堂工作服务作业标准

考核区域	考核内容	考核标准	备注
人员仪容、卫生	厨师仪容	按规定着装, 工作服干净, 佩带工作牌	
	食品加工员仪容	按规定着装, 佩带工作牌	
	服务人员仪容	按规定着装, 佩带工作牌, 做到微笑服务, 满意度 80%以上	
	个人卫生	厨师、食品加工员洗手后才能上岗操作、上班期间不化装、不佩带首饰、个人卫生不符合相关要求	
基础设备	菜墩、砧板	干净、无污、无油、无霉迹、不得落地存放	
	刀具	光亮、无锈、无油、无污物	
	漏水槽	无杂物、无油垢、水流畅通	
	水池	无油迹、异味, 下水管通畅	
	不锈钢桌子	桌面光亮, 用手摸各部位不粘手	
	不锈钢柜子	柜内无杂物, 无私人物品, 干净、整洁、外部光亮、干爽	
	不锈钢货架	干净整洁、外部光亮、无尘、无油腻、干爽, 货物分类摆放整齐	
	消毒灯	无尘土, 定时开关并有记录, 紫外线灯管能有效使用	
货车	车面光亮、无油腻、污迹, 车轮无油腻		
粗加工	肉类加工	洗、刮直接加工猪肉类、禽肉类; 用水冲洗直接加工解冻保鲜肉禽类	
	鱼肉类加工	用水清洗河、海鲜肉类	
	蔬菜加工	按一冲、二浸、三洗加工蔬菜	
厨房	配菜柜	料罐干净、整齐, 用料新鲜卫生, 菜台利落无油垢、无血迹、无水迹、无私人物品	
	锅	干净, 没糊点, 锅沿没黑灰	
	灶台	灶台干净无油垢、熄火时无黑烟	
	不锈钢器具	器具光亮, 无油垢, 水迹	
	调料类	放液态调料、固态调料的操作台清洁, 干净无杂物, 调料之间无混杂, 料罐光亮	
	蔬菜筐	干净、清洁、无杂物, 无发霉变质物	
	冷藏库	整齐、清洁, 机器运转正常, 风叶片干净无污染物, 水产品 and 禽类肉类原料分类放, 层次分明, 密封皮条无油腻、血水异味, 不得随意堆放, 货物放托盘上	
	恒温冰箱	内外整齐、清洁、生熟分开、荤素原料分开, 机器运转正常, 风叶片干净; 冰箱内无私人物品	

		品	
	蒸箱	箱内干净、无杂物、污迹、开关阀门使用有效，不漏气	
	油烟罩	烟罩内外光亮，罩内灯光明亮，无油迹	
	菜托	干净光亮，消毒后才能使用	
熟食间	消毒池	消毒液浓厚够标准，及时更换，无油、无杂物	
	装熟食器皿	干净光亮、无油、无杂物，经过消毒	
	熟食间内所有操作台面	干净、卫生光亮，整齐无油，利落	
肉类加工间	搅肉机切片机	机器内不留残余物，无杂物，外表干净，无油、无血渍和其他脏东西	
	所有不锈钢用具	容器内及用具上干净无油，清洗后要消毒	
鱼肉类加工间	搅肉机切片机	机器内不留残余物，无杂物，外表干净，无油、无血渍和其他脏东西	
	所有不锈钢用具	容器内及用具上干净无油，清洗后要消毒	
粗加工间	蔬菜筐	干净、清洁、无杂物，无发霉变质物	
	不锈钢用具	容器内及用具上干净无油	
洗碗间	各类不锈钢水池	没有油迹，没有异味，下水管通畅	
	不锈钢工作台	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放	
	吸气罩	烟罩内外光亮，罩内灯光明亮，无油迹	
	消毒柜	机内干净、无杂物、污迹、开关阀门、使用有效，表面干净无油渍、水渍	
餐具储存消毒间	收污台	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放	
	清洗池	无油渍、无异味、下水管道通畅	
	工作台	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放	
	消毒柜	外观干净无污渍、积尘	
	备用餐具、酒具	无油腻、污渍、水渍	
面点加工间	所有面食加工机器	机器内不留残余物，无杂物、无发霉变质物，外表干净，无油、无其他脏东西	
	烘烤机	机内干净、无杂物、污迹、开关阀门、各功能使用正常	

	加工操作台	干净、卫生光亮，不能堆放杂物	
	不锈钢用具	容器内及用具上干净、光亮无发霉点	
发饭区	发饭台	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放	
	不锈钢电热汤池	桌面光亮，用手摸各部位不粘手无油污	
	不锈钢售饭工作台	桌面光亮，用手摸各部位不粘手无油污	
厨房环境卫生	天面	光亮清洁无积尘、蜘蛛网	
	地面	地面光亮，无油污和杂物，不滑、无烟头，操作时尽量保持地面干净无水	
	墙面	光亮清洁、不油腻、不粘手	
	洗面台	台面光亮，无油污和杂物，不滑，无水迹、无烟头	
	洗手间	便池内无污垢，光亮清洁，阀门开关使用正常	

附件 2:

青秀局职工食堂劳务承包服务质量考核标准

序号	考核内容及标准要求	标准分	考核结果	扣分标准	实际扣分
一	<b>健全各项规章制度（5分）</b>				
1	食品卫生管理制度	1	无管理制度扣1分/项，有制度执行不好或不执行的，每一项扣0.1--0.5分		0
2	食堂环境卫生管理制度	1			0
3	工作人员健康检查制度	1			0
4	工作人员服务守则	1			0
5	工作人员岗位工作标准	1			0
二	<b>环境及用具卫生(15分)</b>				
1	保持餐厅地面清洁，窗户明亮，桌椅干净，天花板、墙壁无积尘、无蛛网	2	清洁卫生不达标，每次每项	0.2分	0
2	及时清理餐桌残留物，保持清洁，无油腻	2	不按规定的，每次每项	0.1分	0
3	冷冻室、冷藏室无灰尘，无蜘蛛网，无油迹，生菜和熟菜分别存放	3	冷冻室、冷藏室清洁卫生不达标，生熟食未分别存放的，每一项	0.5分/次	0
4	按照卫生标准，对锅、碗、瓢、盆、案板、菜刀、餐具等实行一洗、二刷、三冲、四消毒	1.5	不按卫生标准对餐具进行清洗消毒的，每一项	0.3分/次	0
5	保持货架、售卖台、抽风系统、箱柜的整洁干净，洗物池做到无污、无苔	2	清洁卫生不达标，每一项	0.5分/次	0
6	厨房、碗柜内物品摆放整齐，餐具密闭存放	1.5	不按规定的，每一项	0.5分/次	0
7	消毒柜、餐具回收要及时清洗，餐具消毒才能给客人使用	1.5	不按规定的，每一项	0.5分/次	0
8	垃圾桶、泔水桶四周无垃圾	1.5	清洁卫生不达标，每一项	0.5分/次	0
三	<b>食品卫生(20)</b>				
1	认真执行国家有关食品卫生法的规定，严把采购关，使用绿色食品，严防食源性疾患的发生。做好食品安全管理，杜绝食品中毒事件发生	一票否决	发生食品中毒事件或其他食源性疾患	10分/次	0
2	蔬菜要先拣后洗，保证菜肴无虫子、沙子、头发、杂物等	2	菜肴内有异物被投诉	0.5分/次	0
3	食品生熟需分开，实行专刀专用、专板专用	2	发现混用一次扣1分	1分/次	0

4	肉菜按规定程序清洗干净	2	肉菜有杂物，有异味	0.5分/次	0
5	每天制作的饭菜至下班后剩饭菜，必须随时清理和处理。	2	不按规定的，每次扣0.5分	0.5分/次	0
6	熟食、面食要加盖加罩，做好防尘防蝇工作	2	不按卫生管理规定做好食品防尘防蝇工作的	0.5分/次	0
<b>四</b>	<b>食堂工作人员卫生守则、服务质量（15分）</b>				
1	食堂工作人员每年进行一次健康检查，无健康合格证不准上岗	5	不定期体检或无健康证的，每一项	1分/人次	0
2	工作人员必须穿着整洁的工作服，接触入口食品要戴口罩及一次性手套	3	不按规定的，每次每项	0.3分/人次	0
3	工作人员要勤洗手、勤剪指甲，患有感冒等传染性疾病要主动报告，患病工作人员不直接接触食品的岗位工作	4	个人卫生不符合饮食行业管理规定，工作人员患有传染病不报告，食堂未安排其休息或调工作的	1分/人次	0
4	工作人员要遵守职业道德，做到礼貌待人，热情服务，文明用语	3	不遵守职业道德，与员工吵架，服务态度差被投诉的	0.5分/人次	0
<b>五</b>	<b>饭菜质量及份量（20分）</b>				
1	一日三餐按时开餐，保证饭菜供应，早餐品种不少于5个，中餐品种不少于9个	5	不按时供应早、中、晚餐或各品种达不到数量要求的，每一项	0.5分/次	0
2	菜肴花色品种要定期翻新并公布，做到色香俱全饭菜质量好，得到大多数职工认可	5	员工对饭菜及其他食品的质量提出投诉意见的，每一人次	0.5分	0
3	米饭软硬适中，夹生或隔天剩饭剩菜不允许上桌	5	出现夹生、剩饭或饭冷菜凉，每一次	0.5分/项	0
4	饭菜份量合理，质好量足，按照甲方提报的就餐人数，当日餐次食物剩余的量不超过5人	5	饭菜、包子、馒头等份量不足被投诉的，或按照甲方提报的就餐人数，加上服务人员18人的就餐量，剩余量超5人份，每一项	0.5分/次	0
<b>六</b>	<b>水电管理（5分）</b>				
1	下班时必须关闭各水、电设备。杜绝长明灯、长流水的现象	2	每发现一次扣0.5分，罚款50元。若造成火灾及其他事故，赔偿经济损失	0.5分/次	0
2	使用拖把清理清扫，严禁长开水龙头冲洗地面和水沟。	2	每发现一次扣0.5分，罚款50元	0.5分/次	0
3	食堂的空调、音响、电视设备仅就餐时使用，其余时间一律关闭	1	未按规定的	0.3分/次	0

七	安全管理（10分）				
1	食堂内厨、仓库不许存放任何有毒性药品。对上级发放的灭鼠药要实行专人管理，严防食品和药物混串造成食物中毒事件发生	2	未按规定	1分/次	0
2	食堂用火用电设备有专人负责。炉灶旁不准堆放杂物和易燃易爆物品	2	未按规定	1分/次	0
3	做好防火、防盗、防毒、防止一切事故的发生	2	未按规定	1分/次	0
4	遵守安全法规，设备安全管理到位，做好安全教育及劳动保护工作	4	设备设施存在安全隐患，每一项	0.5分/次	0
			违反安全法规，责任心不强，发生安全事故的	视情节轻重扣分	0
八	合理投诉次数（10分）				
1	接到合理投诉	10	食品卫生、服务态度等方面投诉，一经调查确为乙方责任	2分/次	0
合计					