

项目采购需求

说明：

1.投标人提供的货物服务必须符合国家 and 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.投标人投标时必须在投标文件中对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。

4.本项目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	标的名称	数量及单位	技术需求或者服务要求
1	国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务	1 项	一、服务内容： 国家税务总局南宁市税务局青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂、民族大道 89 号金禄大厦职工食堂的食堂劳务和管理服务，包括食堂菜品加工及销售、餐厅服务、公务用餐服务以及其他涉及食堂管理等服务。采购人负责提供食堂场地、设备及食材采购，承担水电、燃气费用。中标供应商提供专业的服务人员负责出品和服务，自行规范内部服务人员管理、食品安全、环境卫生等管理要求及各项操作流程。 二、服务要求： 1. 国家税务总局南宁市税务局职工食堂（青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂、民族大道 89 号金禄大厦职工食堂）供餐分为早餐、午餐、晚餐三个服务时段（每餐实际用餐人数视情况而定）。 （1）早餐用餐人数约 252 人/次，开餐时间（早餐）为工作日的 07：00—08：00，供餐品种主要为米粉类、粥类、杂粮、豆浆、面点等； （2）中餐用餐人数约 300 人/次，开餐时间（午餐）为工作日的 12：00—14：00，供应菜品要求达到八荤五素一汤、粉面加粥； （3）晚餐（民族大道 89 号金禄大厦职工食堂无晚餐要求）用餐人数约 153 人/次，开餐时间（晚餐）为工作日的 18：00—19：30，供应菜品要求达到五荤三素一汤加粥。 2.有公务接待时，接待晚餐时间延长至 21：00。

		3.中标供应商负责菜品的制作，配送（民族大道 89 号金禄大厦职工食堂不开火烹饪，从青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂煮好之后送达民族大道 89 号金禄大厦职工食堂分餐）。 4.正常供餐及管理：餐厅卫生打扫、厨具清洗；餐厅临时接待用餐、接待用餐的制作、接待；负责物料的接收、清理、分类和入库；餐厅的安全等服务工作。 ★三、服务方式： 1.南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂早、中、晚餐的菜肴制作、销售服务。 2.南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂公务接待、会议培训等公务用餐保障服务（菜肴制作、餐饮服务）。 3.民族大道 89 号金禄大厦职工食堂早、中餐的菜肴配送服务。 4.食堂卫生保洁、财务核算、库存盘点、每日菜样留存及各项日常工作。 5.协助采购人做好日常食材采购验收工作。 6.与本项目有关的其他服务工作。 四、服务作业标准： 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》及国家、行业相关最新法律法规规定，确保餐食制作的安全及卫生。中标供应商违反相关法律、法规规定，将依法承担行政责任或刑事责任，给采购人造成损失的，还应当依法予以赔偿。中标供应商提供的厨师要严把菜肴的质量关，对不合格的食材一律拒绝签收和使用。验收合格后，双方应在清单上签字确认，入库后菜品质量和库管工作由中标供应商负责。具体的服务作业标准如下表： <table border="1"> <tr> <th>区域</th><th>内容</th><th>服务作业标准</th></tr> <tr> <td rowspan="3">人员 仪 容 、 卫 生</td><td>厨师仪容</td><td>按规定着装，工作服干净</td></tr> <tr> <td>食品加工员 仪容</td><td>按规定着装，佩戴工作牌</td></tr> <tr> <td>个人卫生</td><td>厨师、食品加工员洗手后才能上岗操作、上班期间不化妆、不佩戴首饰、个人卫生符合相关要求</td></tr> <tr> <td>基 础</td><td>菜墩、砧板</td><td>干净、无污、无油、无霉迹、不得落地存放</td></tr> </table>	区域	内容	服务作业标准	人员 仪 容 、 卫 生	厨师仪容	按规定着装，工作服干净	食品加工员 仪容	按规定着装，佩戴工作牌	个人卫生	厨师、食品加工员洗手后才能上岗操作、上班期间不化妆、不佩戴首饰、个人卫生符合相关要求	基 础	菜墩、砧板	干净、无污、无油、无霉迹、不得落地存放
区域	内容	服务作业标准													
人员 仪 容 、 卫 生	厨师仪容	按规定着装，工作服干净													
	食品加工员 仪容	按规定着装，佩戴工作牌													
	个人卫生	厨师、食品加工员洗手后才能上岗操作、上班期间不化妆、不佩戴首饰、个人卫生符合相关要求													
基 础	菜墩、砧板	干净、无污、无油、无霉迹、不得落地存放													

设 备	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	
	基 础 设 备	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

五、派驻服务团队人员要求：

1.岗位配置及数量：

中标供应商应派驻符合条件的工作人员不少于 30 人到采购人指定的工作场所开展工作（服务的时间、时段、具体人数由中标供应商根据采购人的实际情况自行安排），具体的岗位配置及数量如下表：

服务团队人员岗位配置及数量			
部门	序号	岗位	人数
食堂	1	总厨（红案厨师）	1
中厨（红案厨师）	2	二厨	1
	3	三厨	1
	4	熟食（烧卤厨师）	2
	5	切配	2

				6	上杂	2
				7	厨工	1
			早餐（白案厨师）	8	点心主管	1
				9	点心三厨	1
				10	点心大师傅	1
			前台服务	11	楼面经理	1
				12	管理员	2
				13	核算员	1
				14	服务员	10
				15	清洗员	2
			民族大道 89 号金禄大厦	16	厨师（兼服务员）（红案厨师）	1
			2.团队人员要求：			
			拟投入服务人员具备符合本岗位工作能力、年龄适宜。			
			（1）驻场楼面经理 1 人：拟投入的楼面经理熟悉工作流程，具有统筹管理能力、沟通协调能力，具有同类项目 3 年管理工作经验。			
			（2）管理员 2 人：拟投入的管理员具备相应学习及管理能力和经验，熟悉经营管理制度，具有同类项目 1 年管理工作经验。			
			（3）核算员 1 人：拟投入的核算员应该具备会计工作所需要的专业能力和 1 年类似核算工作经验。			
			（4）厨师 14 人：①白案厨师 3 人，拟投入的白案厨师熟悉食品安全相关细则，熟练制作各种中、西式面点，具有同类项目 3 年面点工作经验。②红案厨师 11 人，拟投入的红案厨师熟悉食品安全相关细则，熟悉各岗位对应的本岗位工作，具有同类项目 3 年相关工作经验。其中总厨熟练制作各式菜肴、菜品设计，能配合采购人做好食堂成本控制，避免铺张浪费。			
			（5）餐厅服务员 10 人：接受过餐饮服务的专业培训，能按工作流程完成公共场所的保洁、餐厅分餐服务、收集整理餐厅相关数据。			
			（6）餐厅清洗员 2 人：知晓各种餐具的洗涤和消毒方法、蔬菜的初加工。			
			（7）满足民族大道 89 号金禄大厦 4 楼职工食堂早、中餐配送需求。			

		(8)当遇到公务接待任务时,现有服务人员数量不能满足工作需求时,中标供应商应从其他地方抽调人员,确保圆满完成接待任务。被抽调服务人员劳务费由中标供应商自行承担。 (9)中标供应商负责服务人员的劳保用品供给。 ★(10)在服务期间,中标供应商配置的所有服务人员应规范操作,投入的全体员工必须持健康证上岗,必要时接受临时检查;无痢疾、伤寒、活动性肺结核、化脓性皮肤病等疾病,无传染疾病。健康证由中标供应商自行安排员工在具有资质的卫生监督部门体检并领取健康证明,相应费用由中标供应商自行承担。在合同签订后30日内向采购人提交所有从业人员的健康证;如有员工发生变化,中标供应商应及时向采购人提交新员工的健康证。合同期内人员健康证必须保持有效。 六、就餐管理: 1.根据采购人意见和用餐人员意见,及时对出品、服务作出调整和改善,为采购人和用餐人员出品干净卫生、数量充足、口味俱佳的餐品。接到采购人通知后,中标供应商应积极响应并做好安排。 2.负责协助采购人对采购的食材进行包括质量、新鲜度事项的检查验收,保证所有制作的菜品均采用新鲜食材,并做好库存记录。 3.监督职工刷卡就餐,协调职工就餐秩序,保障文明就餐。 七、服务人员基本要求: 1.服务人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的,应立即脱离工作岗位,待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗。 2.对新参加工作及临时参加工作的服务人员进行卫生知识培训,培训合格后方能上岗;在职服务人员应进行卫生培训,培训情况应记录。 3.应保持良好个人卫生,操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽(专间操作服务人员还需戴口罩),头发不得外露,不得留长指甲,涂指甲油,佩戴饰物。 4.操作时手部应保持清洁,操作前手部应洗净。接触直接入口食品时,手部应进行消毒。 5.服务人员在操作时下列情形应洗手:①开始工作前;②处理食物前;③上厕所后;④处理生食物后;⑤处理弄污的设备或饮食具后;⑥咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后;⑦处理动物或废物后;⑧触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后;⑨从事任何可能会污染双手的活动后。 6.服务人员进入食堂时,应更换食堂内专用工作衣帽并佩戴口罩,操作前双手严格进行清洗消毒,操作中应适时地消毒双手。不得穿戴工作衣帽从事与操作无关的工作。
--	--	---

			7.个人衣物及私人物品不得带入食堂。 8.食堂内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。 9.进入食堂的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。 八、服务人员管理要求： 1.中标供应商所提供的服务人员需通过相关培训，面向采购人提供规范、高效、高质的各项服务。 2.中标供应商应明确服务人员准入基本要求，通过严格的标准优质快速地建设服务项目团队，适当保有人员储备，在有服务人员离职、公务接待任务时能及时补足对应岗位人数，确保按时按质完成服务工作。 3.中标供应商应设计合理的管理体系，充分调动职工积极性，保证队伍稳定性。 4.中标供应商负责购买工作装，工作时间服务团队需统一着装上岗，做到衣冠整洁，干净卫生。 5.中标供应商要对服务人员的思想道德、业务素质、安全健康等进行严格管理，规范服务操作程序。 6.中标供应商不得随意解聘调动现用的服务团队人员，必须经过采购人同意后方能更换。 九、服务人员培训要求： 为保障派驻人员具备本岗位所需要的专业服务水平及服务意识，中标供应商应具有完善的各项培训制度，为派驻人员提供专业学习和能力提升培训，能为采购人提供服务保证。 1.岗前培训。中标供应商应根据需要和结合人员缺口的实际情况，组织相应人员开展岗前培训并形成一定规模的人员储备队伍，使员工理解相关管理制度和工作要求，基本掌握岗位操作的标准和各项规程，尽快熟悉工作环境，适应工作岗位。 2.岗位技能培训：增进员工对岗位职能、业务素养要求的理解和认识，掌握工作技能和技巧，提高工作绩效，保证服务标准和质量。 十、安全要求： ★1.中标供应商按国家餐饮行业的有关规定，严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮行业管理规范》的标准进行管理。 2.严格遵照相关食品安全和其他相关法律法规等要求规范操作，杜绝食品安全事故；严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故；积极做好食堂日常卫生保洁工作，有效的做好防“四害”工作，确保食堂环境卫生。因中标供应商管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，受到市场管理部门或卫生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由中标供应商承担一切责任。
--	--	--	--

		3.服务期间，中标供应商所派人员产生的所有安全责任由供应商自行承担；服务期间，因中标供应商失职或其他原因导致第三方损失由供应商承担，中标供应商配备的服务人员在服务地点出现非采购人原因导致的因工受伤、自身的人身伤害、伤亡，均由供应商负责处理，采购人不承担任何责任。 ★十一、风险责任承诺： 1.中标供应商需承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。 2.中标供应商在服务合同期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关。 3.除不可抗力因素外，中标供应商不得以任何理由不按时或不充足提供采购人采购的食堂餐饮服务，否则视为违反合同。 十二、其他要求： ★1.采购人制定明确《机关食堂管理考核细则》（详见附件1），投标人的投标文件必须就考核细则做出接受的承诺（需在投标文件中额外提供承诺函，格式自拟），否则投标无效。 ★2.中标供应商在合同期间应遵守采购人相关管理制度、规定，并遵守国家相关法律法规，合法经营，如有员工违法行为按相关规定处理，采购人不负任何责任。 3.中标供应商需建立生产、安全、卫生、人员管理、应急处置等食堂内部管理制度。 ★4.中标人应于合同签订之日起一个月内办理好本项目食堂的《食品经营许可证》，并应于合同到期之日起10个工作日内需要注销本项目食堂的《食品经营许可证》。
二、★商务要求		
1	合同签订日期	中标通知书发出后 30 日内。
2	合同履约时间、服务地点	合同履行时间：2 年。 服务地点： ①南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂。 ②民族大道 89 号金禄大厦职工食堂。
3	报价要求	（1）投标报价包含但不限于以下部分： ①服务的价格； ②必要的保险费用和各项税金； ③服务过程中所发生的一切服务费用（不含材料采购费用）；

		④中标供应商应根据服务人员数量（30 人）按照每人每天 25 元的餐费标准，每月按照 22 天计算，向采购人缴纳员工伙食费，该费用包含在项目费用中。 ⑤在本项目服务期内，投标总价不予调整，采购人不再支付中标价格以外的任何费用。 （2）超出采购预算价的，作无效标处理。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，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；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。
4	付款方式	采购人采取先服务后付款、按月考核并以人民币结算的方式。 每月 10 日前，采购人根据《机关食堂管理考核细则》（详见附件 1）及合同罚责条款对供应商上月服务进行考核，考核结果经双方确认无异议后，采购人按考核结果对合同服务费进行汇总扣款后支付剩余款项。 即：月服务费=年度合同总金额/12-月考核汇总扣款。 采购人付款前，中标供应商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 个工作日内将相应款项支付到合同约定的供应商账户；采购人未收到发票的，有权不予支付直至供应商提供合格发票，并不承担延迟付款责任。
5	验收方式及标准	（1）验收方式：由采购人和中标供应商组成验收小组进行验收，验收结束后出具验收报告，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署并加盖公章。 （2）验收标准：按照采购合同的约定，由验收小组对中标供应商每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认，次月 10 日前，根据《机关食堂管理考核细则》（详见附件 1）进行考核检查。
6	服务要求	中标供应商履行合同期间因作业不当或管理不善，发生事件、事故的，导致服务人员人身财产和采购人干部职工人身财产及公有财产损失等情况的一律由中标供应商承担全部责任，采购人不负任何责任。
7	履约保证金	本项目要求提供履约保证金，履约保证金为合同总金额的 3%（取整到元）。
三、其他要求		
1	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：服务方案、人员管理及培训方案、突发事件处理预案、人员、业绩、相关

		证书等
--	--	-----

附件 1:

机关食堂管理考核细则

序号	项目	考核内容	评分要求	扣分
1	工作纪律	服从采购人领导和安排	不服从领导和安排的 每人次扣 5 分	
		按时上下班，人员配置要达到标准。	发现缺员，经理、主管和厨师每日每人次扣 20 分，其他人员每日每人次扣 10 分。	
		有重大接待任务现有人员无法满足工作需求时要及时加派人员。	有违反以上事项的， 每项扣 5 分	
		根据季节、原料和干部职工喜好确定每周食谱，经审定后实施，并作出菜单（谱）的成本核算。		
		根据每天就餐人数，拟定采购计划交采购人采购。	有违反以上事项的， 每项扣 5 分	
		公务接待用餐的标准、人数、开餐时间由采购人决定。		
		禁止当班喝酒和酒后上班		
		食堂工作一定要遵循节能减排，杜绝水电跑、冒、滴、漏等各种浪费行为。	发现有浪费行为的， 每 1 人次扣 5 分	
		上班不许大声喧哗、嬉戏、打闹	有违反以上事项的， 每人扣 1 分	
		禁止偷拿、偷吃食堂的物品和食品	有以上行为的，罚 2 倍价钱，扣 10 分	
		妥善保管和使用食堂固定资产和物资，出现人为损坏和丢失的	除赔偿采购人损失外，扣 5 分	
		各岗位做好每月盘点工作	不能按时交盘点表的 每项扣 2 分	
2	个人卫生	食堂食材要按规定存放，发现存放不当造成浪费	发现有浪费行为的， 每发现 1 次扣 10 分	
		全体员工必须持健康证上岗，每年体验一次。	发现没有健康证的，1 人次扣 5 分	
		员工身体健康，无痢疾、伤寒、活动性肺结核、化脓性皮肤病等疾病。	有以上疾病仍上班的，1 人次扣 5 分	
		上班穿戴工作服、帽，制作和销售直接入口的食品应戴口罩。	未按要求做，每发现 1 人次扣 1 分	

		工作人员进入操作间要洗手消毒，不许留长指甲、涂指甲油、戴戒指。		
		个人卫生要做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤换工作服帽		
3	餐厅卫生	墙壁无污渍、灰尘，门窗清晰明亮。	未达标一项，扣 2 分	
		天面（吊顶）无蜘蛛网、吊尘、霉斑		
		地面洁净，无水、无油渍、无垃圾		
		餐厅的桌椅设备，摆放整齐，干净无尘		
		餐厅摆放的植物长势良好、叶面干净		
4	厨房公共卫生	厨房禁止吸烟、乱丢垃圾。	未达标一项，扣 2 分	
		墙壁无食品残渣和污迹，门窗干净。		
		天面（吊顶）无蜘蛛网、吊尘		
		地面干净无水、无油垢、无垃圾，做到一市一清扫，每天一清洗。		
		厨房设施、设备及物品，摆放整齐有序，清洁卫生		
		冰箱（柜）实行分类使用，生熟分开，原料先进先用。冰箱每市一整、每日一清、每周一洗，保持整洁卫生。		
		厨房用具（抹布、刀、砧板等）专人负责，生熟分开，有明显标志，严禁混合使用。		
		食用油和调味品做到一市一清理，下班加盖，保持整洁卫生。		
		收市后，食品和原材料要妥善处理，分类贮藏，摆放整齐。		
		保持垃圾桶、泔水桶外观清洁、加盖，及时处理。		
		排水道通畅，无淤泥，定期清洗。		
		落实好防尘、防蝇、防鼠措施		
5	熟食间卫生	熟食间使用前，开紫外线灯消毒 20 分钟	未达标一项，扣 2 分	
		熟食制作要实行按需定量，一市一烧、一配，隔夜熟食未经回锅不得出售。		
		熟食间用具、餐具、盛器及洗手池、消毒水专配专用。		
		熟食冰箱（柜）要专人管理，食品摆放合理整齐，半成品定期处理另作它用。		
6	糕点间	操作前做好台板、刀棍棒等用具的清洁、消毒，生熟分开，并有明显标志。	未达标一项，扣 2 分	
		成品必须放在专用的冰箱（柜）或食品贮存柜保存。		

	卫 生	保持烤箱、纸托、容器清洁，且上盖下垫，有防污染措施。		
		物品、原料分类摆放，整齐清晰明了。		
		每天晚上下班后开紫外线灯消毒。		
7	洗 碗 间 卫 生	餐具清洗严格按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁顺序操作。	未达标一项，扣 2 分	
		餐具消毒后，立即分类、摆放、保洁		
		餐具回收、洗涤、保洁时要轻拿轻放，避免不必要的损坏，保持较低损坏率。		
		每天晚上下班后开紫外线灯消毒。		
8	公 共 安 全	厨房重地，非工作人员不许入内。做好防盗、防毒、防火、防破坏。	未达标一项，扣 5 分	
		每位员工都知道水、电开关、阀门所在位置，并能正确操作。		
		正确使用和维护各种设施设备，如发现损坏（异常）应及时报修和做好必要的应急处理，不能带“病”运行。		
		易燃、易爆物品应严格按照规定摆放使用，并做好阀门关闭和贮藏。		
		下班时，检查所有开关、阀门、冰柜、厨柜门和窗口是否关闭，大门锁好。		
9	食 品 安 全	上岗前必须经过食品安全和卫生培训，严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》。	未达标一项，扣 5 分	
		不新鲜或来路不明、变质、过期的原料，不收、不用、不煮、不卖。		
		正确贮存、鉴别和使用食品原材料和半成品，隔夜熟食和半成品要彻底加热才能出售。		
		严格按《食品添加剂使用卫生标准》购买、贮存、使用和记录食品添加剂。		
		确保食品安全，杜绝食物中毒。	发生食物中毒事件的，每次扣 200 分。	
10	菜 肴 质 量	初加工方法准确，原料干净、无杂质、无异味；不浪费，物尽其用。	未达标一项，扣 5 分	
		配菜要刀工精细、便于食用；配比合理；腌制适当；原料先进先用。		
		打荷要器皿合适、围边讲究；原料熟透、试味准确、菜无异物	未达标一项，扣 5 分	
		炒菜要火候适度均匀、调味恰当准确、勾芡厚薄适当，少用食品添加剂。		
		烧卤制品要卫生安全、调味准确、刀工精细、装盘美观大方。		

		菜肴传送要及时、安全、卫生。		
11	服务质量	制服清洁整齐，仪容仪表符合要求。	不按规定着装的每人次扣 1 分	
		服务态度要热情周到、耐心及时，不能互相推诿，怠慢干部职工。	出现互相推诿，怠慢客人每人次扣 2 分	
		受过专业培训，知悉服务知识和掌握服务技能，能独立完成各种接待任务	未能按标准提供优质服务，出现失误的每次扣 2 分	
		根据服务程序 and 标准，做好餐厅不同岗位的接待服务工作。		
12	节约用水用电	按照节能减排相关要求，制定节约用电用水的方案及相关制度。	未能出具具体方案的扣 5 分	
注：每分代表 50 元。采购人每月底按上述考核细则汇总考核扣分和扣款，最终每月折算的扣款金额从每月支付的中标劳务费中扣除，扣完当月服务费为止。年度对中标供应商进行 1 次干部职工满意度调查，满意度未达到 80%以上,扣 50 分，并要求中标人整改。				