

# 国家税务总局遵义市税务局2024年-2026年 食堂服务政府采购项目需求书

## 一、项目概况

1. 政府采购项目名称:国家税务总局遵义市税务局 2024 年-2026 年食堂服务政府采购项目

2. 拟采购的标的:国家税务总局遵义市税务局 2024 年至 2026 年食堂劳务外包服务

3. 所属政府采购品目及其编号:C22040000 餐饮服务

4. 所属税务系统政府购买服务指导性目录及其编号(服务类):B1105 餐饮服务

5. 项目预算(总预算及单位预算):5,068,800.00 元

6. 资产配置金额标准:不涉及

7. 拟实现的项目目标:本项目的中标人本着安全第一、营养为本的原则为采购人提供饭菜加工及就餐服务,

8. 采购标的的功能、应用场景:

为国家税务总局遵义市税务局机关人民路办公区食堂(遵义市汇川区人民路 353 号)约 300 多人、国家税务总局遵义市税务局机关稽查局办公区食堂(遵义市红花岗区白杨路 198 号)约 160 人提供食堂餐饮管理与服务的所有劳务服务。内容包括但不限于:

(1) 负责工作日三餐(稽查局仅早、中餐)、接待用餐和全年双休日节假日加班餐供应、服务以及食堂质量控制的各项工作(菜谱安排和食材清单制定、参与食材验收、加

收制作、配餐烹饪、就餐管理、餐具消毒清洗，食堂卫生）；

（2）负责食堂食品卫生安全、消防安全、财产安全工作；

（3）负责食堂物资采购计划的申报、参与库房管理。

## **二、技术要求（对采购标的的功能和质量要求）（根据项目属性选编）**

（一）国家标准、行业标准、地方标准等标准、规范

严格执行国家餐饮服务、食品加工、劳务用工等相关法律法规。

（二）服务内容

### **1. 总体要求**

（1）根据采购人实际用餐需求，按时保质保量供应。定期或不定期配合采购人，检查饭菜质量、数量及服务质量。标准餐每日正常供餐时间：早餐 7:40-8:50, 午餐 11:40-12:30, 晚餐 17:00-18:20。中标人必须保证全年不间断供餐。如因特殊任务或其他工作需要调整供餐时间的，由采购人提前通知中标人，中标人应配合安排，并且应确保正常时间段以外其他时间段的供餐。

（2）根据采购人用餐人数、菜品数量及炒锅大小的不同，严格实行大锅小炒、小锅分炒，确保菜品的质量、数量、速度和新鲜度。

（3）做好每日就餐及食材消耗登记，在确保供应数量、质量的基础上，根据就餐情况，及时做好调整，协助采购人控制好成本，避免造成不必要的浪费。

(4) 做好食品加工生产安全管理。规范食品加工流程，确保食品加工过程规范、卫生；严格落实食品留样、农残检测等食品安全制度，杜绝食物中毒事件。

(5) 做好厨房、餐厅等环境卫生管理。随时保持各场所卫生清洁；各类餐饮具按规范流程洗净、消毒，符合国家有关卫生标准；餐具保洁柜及时清洗、保持洁净。

(6) 安全操作使用水电气等设施设备。做好餐饮服务人员对厨房及各类设施设备的培训和日常提醒，规范操作流程，做好日常维护，杜绝因操作不当引发的安全责任事故。

(7) 积极配合采购人做好采购、验收、领用、保管、结算、安全、卫生等一系列日常工作，做好相关台账和图片资料。

(8) 积极配合采购人做好杜绝就餐浪费各项工作，做好职工食堂文明就餐宣传工作。

(9) 加强水、电、气等能耗管理，配合采购人开展节能减排工作，避免“长明灯”、“长流水”等浪费现象。

(10) 按照国家要求做好餐厨垃圾的回收、分类处理工作。

(11) 配合采购人做好突发事件的安全卫生保障工作，确保安全无事故。

(13) 中标人在提供餐饮中严格执行有关法律法规规定及负责食堂范围以内的一切安全生产责任，并负责食堂范围内所有设备清洁、维护、保养及其产生的费用。

## 2. 餐饮服务内容及要求

(1) 注重营养搭配，品种多样化。早餐以遵义特色的米粉（皮）、面条、饺子、粥为主，早餐臊子在一周内不得重复，同时要求搭配蔬菜、白水煮蛋（或煎蛋、茶叶蛋）、粗粮、面点、蛋糕、牛奶、酸奶、现榨豆浆等。中餐自助餐四荤两素两凉（含一个蒸菜），汤菜一荤一素，菜品在一周内不得重复。晚餐自助餐三荤两素壹凉（含一个蒸菜），汤菜一个，菜品在一周内不得重复。

(2) 按行业标准流程，必须在规定时间内做好开餐准备，做好相关服务保障工作，确保供应及时合理，无误餐现象发生。

(3) 能够积极提升服务品质，菜品荤菜搭配合理性，如根据采购人要求研发制作成品或半成品食品供应服务等。

(4) 中标人严格按照规定配餐，菜谱设计种类丰富、合理、完全满足采购人实际需要。

(5) 食堂员工衣帽应统一、穿戴整齐，保持整洁。

(6) 除特殊情况经采购方同意外，以上菜品一律自行制作，不得在外采购成品。

### 3. 食品卫生与安全管理要求

#### (1) 食品留样管理

①指定专人负责菜品留样工作。

②保持食品留样冰柜的工作温度控制在摄氏 0℃至 6℃ 度之间，并保持冰柜内外卫生清洁。

③负责留样的工作人员要对每餐的留样情况进行记录，并认真填写《食品留样记录》及留样标签，确保时间、品名、

餐次、留样人等记录要素完整。

④每餐制作的菜品和重要接待任务的所有菜品都必须留样，每份样品的数量不少于 100 克。

⑤留样的热菜必须冷却凉透后方可放入留样冰柜。

⑥每份样品在留样冰柜内保留的时间不少于 48 小时。

⑦留样的样品超过保存期限应及时处理，禁止食用。

⑧留样冰柜必须上锁，专人管理，定期清理、消毒。

## （2）配合采购人做好食材（食品）验收管理

①对进入食堂的所有食材（食品）进行验收。

②严格验收标准，杜绝质次、变质、过期食品，确保食材（食品）新鲜、品质良好，且均为非转基因产品。

③对验收不合格食材（食品）应及时退货并做好相关登记。

④对验收合格后的食材（食品）所涉及的卫生安全责任由投标人承担。

## （3）卫生管理

①在工作期间，餐饮服务人员应注重个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。

②认真检查食品质量，食品加工过程中如发现食材存在气味、色泽、形态等异常，必须立即撤换，并报告采购人管理人员。

③食品所需使用的专用工具必须消毒后使用，在指定位置存放。厨房、仓库、配餐间、就餐区（桌椅、地面、门窗）等清洁卫生由中标人承担负责。中标人要严格落实好食堂防

鼠、防蝇、防尘“三防”措施。中标人要合理使用，妥善保管厨房设备设施，餐具必须彻底清洁消毒。搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，疏通下水道，加强灭蝇、灭蟑螂、灭鼠等措施。

④配餐前后必须对配餐台进行消毒。

⑤供餐结束后，应对砧板、案板、刀具等进行卫生清理消毒。应对公共区域进行卫生清理，确保地面清洁，餐厅及各操作间无油渍、污渍、残渍。

⑥确保每餐开餐前半小时将当餐餐具消毒整理到位。

⑦应落实防火、防盗、防毒及饭堂安全等安全工作。如果发生食物中毒等恶性事件，相应赔偿等责任由中标人负责，采购人有权单方面解除合同，一切后果由中标人负责。

#### （4）配合采购人做好卫生检查

①中标人应建立各项卫生检查制度，每日供餐前和加工期间至少应进行一次卫生检查，每周餐厅及包房大扫除一次，做到桌上无油渍，地面无残渣、无水渍，保证就餐大厅整洁卫生，保证就餐通道及周边环境整洁，并做好自查记录。

②制订定期或不定期卫生检查计划，全面检查与抽查、自查相结合，主要检查各项制度落实情况。

③对发现的问题及提出的整改事项，应建立相关台账，限时整改，整改情况应及时向采购人管理人员反馈。

#### （5）人员健康检查制度

①所有餐饮服务人员及新入职人员在进驻采购人服务前必须提供专业体检机构的健康检查报告，并严格按照国家

规定办理健康证明。

②中标人每年要组织餐饮服务人员必须进行一次健康检查，健康检查报告应及时交由采购人备存。

③凡在健康检查报告中或履约过程中发现患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生疾病的，必须立即调离岗位，并及时按要求补充人员。

投标人需自行提供具有上述内容的承诺函，格式自拟。

（三）服务标准

1. 提供的人员能力及素质要求

（1）投标人须配备提供以下餐饮服务的人员：

人民路办公区食堂：项目主管 1 人、厨师 2 人、副厨 1 人、面点师 1 人、墩子 2 人、洗菜工 2 人、餐厅服务员 6 人、洗餐具工 2 人、保洁工 1 人、杂工 2 人。

稽查局办公区食堂：项目主管 1 人、厨师 2 人、面点师 1 人、墩子 1 人、洗菜工 1 人、餐厅服务员 4 人、洗餐具工 1 人、保洁工 1 人、杂工 1 人。

序号	服务岗位	人员能力及素质要求	备注
1	项目主管	1. 工作经验：具有 3 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）； 2. 全面负责现场的各项管理工作，带领员工完成现场的各项工作任务。主动督导、协调和检查部门的各项工作，发现问题及时处理； 3. 全面负责执行现场的各项工作方案及确保工作流程顺畅，依据管理制度对全部工作进行监督检查； 4. 全面负责食品卫生安全及设备操作安全工作，严格按照餐饮食品卫生控制标准及设备操作安全标准培训员工监督检查、定期考核，以防出现食品事故及工伤事故； 5. 进行早午晚菜单审核，执行菜单搭配标准、营养均衡标准、菜单重复率、菜品创新等；	

		<p>6. 开餐期间的现场检查巡视，对当餐菜品、布局、员工状态进行把控、监督检查及指导，对工作流程不断进行改善，以提高服务质量和工作安全；</p> <p>7. 定期进行顾客满意度调查并对调查结果进行汇总分析，制定改进措施，及时反馈。</p>	
2	厨师	<p>1. 执业资格：具有厨师证书（提供证书复印件并加盖投标人公章）；</p> <p>2. 工作经验：具有 4 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）；</p> <p>3. 知悉职工食堂每周常用菜单的搭配并开单，注重菜品荤素搭配的合理性；熟练掌握相关岗位食品的制作过程，懂得食品的成本控制方法；</p> <p>4. 负责早、午、晚餐的菜肴烹饪及前期加工工作，根据菜单及上级安排烹饪食品，保障食品的卫生、口味符合质量要求，保证及时供给并根据顾客就餐客流在主厨的指导下分批烹饪菜品，保障菜品新鲜度，做到勤炒小炒；</p> <p>5. 打扫并保持工作及公共区域卫生清洁；</p> <p>6. 按照操作说明清洁保养烹饪设备及厨房内的各种设施、设备，杜绝安全隐患；</p> <p>7. 擅长川菜、黔菜等的制作。</p>	
3	副厨	<p>1. 执业资格：具有厨师证书（提供证书复印件并加盖投标人公章）；</p> <p>2. 工作经验：具有 4 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）；</p> <p>3. 负责早、午、晚餐的菜肴烹饪及前期加工工作，根据菜单及上级安排烹饪食品，保障食品的卫生、口味符合质量要求，保证及时供给并根据顾客就餐客流在主厨的指导下分批烹饪菜品，保障菜品新鲜度，做到勤炒小炒；</p> <p>4. 打扫并保持工作及公共区域卫生清洁；</p> <p>5. 按照操作说明清洁保养烹饪设备及厨房内的各种设施、设备，杜绝安全隐患；</p> <p>6. 擅长川菜、黔菜等的制作。</p>	
4	面点师	<p>1. 执业资格：具有面点师资格证书（提供证书复印件并加盖投标人公章）；</p> <p>2. 工作经验：具有 4 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）；</p> <p>3. 熟练掌握各式、各味面点、小吃的制作工艺与流程，适应不同层次，不同档次的要求，能正确、准确运用各类技法：如包、捏、溜、擀等。</p>	
5	墩子	<p>1. 工作经验：具有 3 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）；</p> <p>2. 切菜时应配合厨师工作，按厨师要求切菜、配菜，按时供应。全力做好供餐准备。</p> <p>3. 根据每日菜谱，负责当天和隔天原料的计划预计和准确控制。</p> <p>4. 负责厨具、厨房环境的卫生及原材料的保质保鲜工作，禁止使用腐烂变质的蔬菜及鱼类、肉类及其</p>	



		他辅料食品。 5. 切菜前应把刀、砧板等用具洗净消毒好。刀和砧板等工具用完后洗净放回原位置（每周定期用沸水蒸煮消毒）。 6. 每日检查冰箱、冰库原料的库存及质量，有效防止大量积压存料。 7. 负责将切配后的原料及时送到加工制作区域或放入冷库及冰箱保鲜。 8. 负责维护保养切配加工设备，并能按照操作规程进行操作设备设施等。 9. 负责三台（供餐台、放菜台、切菜台的清洁工作）。 10. 处理工作完成后。要及时清理排水沟的杂物。	
6	餐厅服务员	1. 工作经验：具有相关岗位 2 年以上相关工作经验（投标人提供证明函）； 2. 勤快能吃苦，做事灵活，眼明手快； 3. 掌握接待餐服务程序，具有熟练的服务技巧。	
7	洗菜工	工作经验：具有 1 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）。	
8	洗餐具工	工作经验：具有 1 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）。	
9	保洁工	工作经验：具有 1 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）。	
10	杂工	工作经验：具有 1 年以上餐饮业工作经验（投标人提供证明函）。	

（2）投标人负责办理本项目履约期内所发生的与餐饮服务内容相关的证件及相关部门登记备案手续等。

#### （四）政府采购政策要求

1. 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定，本项目采用联合体方式招标，联合体的一方必须为小微企业，且小微企业合同金额应当达到总合同金额 30%的比例。如投标人属于小微企业可单独参加投标，若不属于小微企业则必须与小微企业组成联合体参与投标。

2. 本项目采购标的对应的中小微企业划分标准所属行业为餐饮业。

#### （五）其它要求

1. 投标人应根据相关法规，结合采购人实际，建立健全

食材验收、食品加工、设备操作、餐具洗消等一系列管理制度、操作流程和工作标准，并制定具体的落实措施、考核办法和激励机制。

2. 投标人的管理人员及厨师等专业人员必须具备相应专业等级资格，持证上岗。员工统一着装、佩戴明显标志、工作规范、作风严谨。

3. 投标人的管理人员应具备应用计算机等现代化管理能力，根据采购人要求，完成就餐、食材消耗的日报表、月报表、食材采购表、库房领用表等相关资料的统计，协助做好其他工作。

4. 投标人必须建立健全应急管理机制。应急管理机制包含但不限于食物中毒、消防安全等，每年至少组织一次应急演练，并做好资料留存，及时向采购人报备。

5. 投标人应协同采购人按季开展膳食管理服务满意度调查，及时总结和整改，保留相关数据，并形成书面报告。

6. 投标人配置的各岗位人员数量、素质、岗位专业等级应满足本招标文件要求。

7. 重要岗位人员如项目主管、厨师等变动应至少提前一个月向采购人报备，经采购人同意后，方可调整。

8. 投标人应定期组织岗位培训，及时向采购人报备，建立工作日志，详实记载。

9. 中标人及中标人提供的劳务人员对提供服务过程中获知的国家秘密、商业秘密、个人隐私、客户信息及任何采

购人明确要求保密的资料、信息等，应当予以保密；

10. 所有为采购人从事劳务服务岗位人员，采购人有权提出更换，中标人按采购人的要求进行更换，连续更换 2 次都不满意的，采购人有权扣减劳务费或提前终止服务合同。

11. 所有岗位（包括主管）须有备用人员，在原岗位人员调整或离岗后 1 小时内，确保备用人员上岗。备用人员上岗前，须先行提供健康体检证明。

### **三、商务要求（取得采购标的的要求）**

#### **（一）实施时间**

合同签订生效之日起并提供实质性服务 3 年。

#### **（二）实施地点**

国家税务总局遵义市税务局机关人民路办公区食堂（遵义市汇川区人民路 353 号）、国家税务总局遵义市税务局机关稽查局办公区食堂（遵义市红花岗区白杨路 198 号）。

#### **（三）付款条件（进度和方式）**

合同服务期内，根据中标金额按月平均支付，第一月劳务费在合同签订的 15 个工作日内根据成交供应商开具的符合采购人要求的增值税普通发票后支付，往后月份劳务费由中标人提出申请，采购人食堂管理部门签署意见并办理付款手续。

#### **（四）其他要求**

1. 投标人必须列明提供服务的人员具体服务内容及其职责，不得因支付给服务人员的薪酬等劳动合同纠纷或劳务纠纷而牵涉到采购人。本项目的所有服务人员劳动关系均在

供应商，服务人员的一切费用由中标供应商承担。

2. 投标人须承诺：服务期间人员不得减少。

3. 投标人须承诺：服务期间若用餐人数增加，供应商须增加服务人员以保障正常用餐。

4. 供应商须承诺服务期间的所有人员，在工作岗位上出现因病、伤、残、亡等责任时由中标供应商独立承担责任，且不转嫁给采购人。

5. 供应商须书面承诺因服务人员原因造成采购人或第三人经济和财产损失的，由中标供应商全部承担。

6. 因采购人上级政策性因素导致需解除合同，采购人提前 1 个月告知中标人，双方友好解除合同，不涉及相关赔偿。

#### **四、需求调查**

本项目不属于必须开展需求调查的项目。

评审因素		分值	评审细则及标准
投标报价 (20 分)		20	<p>投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 20</p> <p>1. 满足招标文件要求且投标报价最低的为评标基准价，其报价分为满分。</p> <p>2. 评标过程中不得去掉报价中的最高报价和最低报价。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报。</p> <p>3. 评标委员会只对资格性检查和符合性审查合格的投标文件进行价格评审。超过项目预算的投标报价按无效投标处理。</p>
履约能力 (18 分)	业绩证明	18	<p>1. 投标人提供 2021 年 1 月 1 日以来已完成或正在实施的类似项目业绩，每提供 1 个得 3 分，最高得 12 分。注：提供相关证明材料，包括但不限于：合同关键页及至少一次业主方支付服务费用的有效凭证(复印件加盖投标人公章)，未按要求提供完整材料或未提供或提供材料模糊不清无法辨认的，不得分。</p> <p>注：①日期以合同签订之日为准；②合同复印件加盖投标单位公章。</p> <p>2. 投标人提供 2021 年 1 月 1 日以来用工单位服务评价证明资料，且满意度达到 90%及以上的，每提供一个得 2 分，此项最多得 6 分。（证明材料需盖用工单位公章。）</p>
技术或者服务水平 (59 分)	管理制度及岗位职责	12	<p>投标供应商提供健全的管理制度及岗位职责：</p> <p>①人员管理制度：职工考勤制度、劳动纪律条例、员工守则等；</p> <p>②食堂管理制度：主食、生食、肉食、素食等；</p> <p>③卫生管理制度：卫生消毒制度、面点糕点间卫生制度、肉类（水产品）加工间管理制度、操作间卫生制度、食（用）洗涤消毒保管制度、预防食物中毒条例等；</p> <p>④岗位职责：行政主厨岗位职责、厨师人员岗位职责、服务人员岗位职责等。</p> <p>以上制度每完整提供一项得 3 分，满分 12 分。</p>
	人员配备情况	34	<p>1. 项目主管：</p> <p>为本项目配备项目主管具有 4 年以上类似工作经验的得 2 分，最多得 4 分；具有大专及以上学历的，得 2 分，最多得 4 分；</p>

		<p>证明材料须提供①被服务单位出具的业绩证明材料复印件加盖公章；②身份证复印件；③学历证书复印件；④投标人为项目主管 2023 年以来至少 6 个月的社会保险（至少包括：失业保险、工伤保险、养老保险、医疗保险、生育保险）证明材料，否则不得分。</p> <p>2. 厨师（含副厨）：</p> <p>为本项目配备厨师（含副厨）具有三级以上（含三级）中式厨师资格证的得 3 分，最多得 12 分。证明材料须提供①身份证复印件；②资格证书复印件加盖公章；③投标人为厨师、副厨缴纳 2023 年以来至少 6 个月的社会保险（至少包括：失业保险、工伤保险、养老保险、医疗保险、生育保险）证明材料，否则不得分。</p> <p>3. 面点师：</p> <p>为本项目配备面点师具有三级以上（含三级）面点师资格职业资格证书的得 2 分，最多得 4 分。证明材料须提供①身份证复印件；②资格证书复印件加盖公章；③投标人为面点师缴纳 2023 年以来至少 6 个月的社会保险（至少包括：失业保险、工伤保险、养老保险、医疗保险、生育保险）证明材料，否则不得分。</p> <p>4. 投标人拟为本项目提供的人员，每增加一人加 1 分，最多得 4 分。证明材料须提供身份证复印件加盖公章，否则不得分。</p> <p>5. 投标人为本项目配备的工作人员具有营养师证书的，每一个得 2 分，此项最多 6 分。</p>
	整体服务方案	<p>8</p> <p>根据投标人的整体方案进行评审，应包括服务理念、定位目标、人员配备、服务内容，满分 8 分，每缺一项扣 2 分；内容简要不具备可行性的每项扣 1 分，内容非专门针对本项目的每项扣 0.5 分，内容不能满足本项目实际需要的每项扣 2 分，扣完为止。</p>
	应急方案	<p>5</p> <p>根据投标人的应急方案进行评审，应包括①食品卫生②操作运行③员工人身等安全管理④各种突发性事件的应急处理方案⑤其他应急处理方案，满分 5 分，每缺一项扣 1 分；内容简要不具备可行性的每项扣 0.5 分，内容非专门针对本项目的每项扣 0.3 分，内容不能满足本项目实际需要的每项扣 1 分，扣完为止。</p>

落实政府采购政策	3	少数民族及少数民族地区政策性加分：为本项目提供服务的供应商营业执照或统一社会信用代码证书上注明的登记地址属于国家明确的少数民族地区和不发达地区的，得 3 分。
----------	---	---------------------------------------------------------------------------------

注：1、“商务评审因素”考察投标供应商或厂商的整体实力；“技术评审因素”考察投标供应商对本项目的实际资源投入。

2、符合条件的中小企业指依据《财政部 工业和信息化部关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46 号）第十一条规定，在投标文件中出具《中小企业声明函》；符合条件的监狱企业指依据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）规定，在投标文件中出具由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；符合条件的残疾人福利企业指依据《财政部民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）规定，在投标文件中出具《残疾人福利性单位声明函》。

3、根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》等规定，本项目对不发达地区和少数民族地区进行扶持，对为本项目提供服务的供应商营业执照或统一社会信用代码证书上注明的登记地址属于国家明确的少数民族地区和不发达地区的进行加分。