**项目采购需求**

**说明：采购内容所属行业：租赁和商务服务业。**

**第一节 技术服务需求**

**（一）项目名称**

国家税务总局南宁市青秀区税务局职工食堂劳务承包采购

**（二）项目标的**

国家税务总局南宁市青秀区税务局职工食堂劳务承包

地址：南宁市青秀区平湖路4号葛东大厦3楼青秀区税务局食堂、鲤湾路3号鲤湾厅食堂

**（三）项目服务方式**

1.负责食堂早、中餐的菜肴制作、销售服务，确保饭菜可口且质量符合安全、卫生标准；

2.负责公务接待、会议接待、加班餐任务；

3.严把菜品验收关，保证质量符合食品安全卫生；

4.重视菜品询价工作，配合甲方做好食堂成本控制，避免铺张浪费。

5.负责每周出品熟菜、包点、牛奶等外卖并有序发放。

6.负责食堂的卫生保洁和其他日常管理工作。

**（四）人员配置13人**

1.项目管理员或楼面主管1人，要求有从事餐饮服务相同职务的履历，熟悉收费软件系统的操作，各种报表、数据的整理和统计。

2.大厨1人，要求有从事餐饮服务相同职务的履历, 熟练制作各式菜肴、各种宴请菜谱的编写。

3.炒锅2人(其中鲤湾厅点1人)，要求有从事餐饮服务相同职务的履历, 应各有所长，熟练运用各种烹饪方法制作各式菜肴。

4.烧卤师傅1人，要求有从事餐饮服务相同职务的履历, 熟悉各种烧卤、冷菜的制作，并有一定食品雕刻和装盘技能。

5.切配及打荷共1人，要求有从事餐饮服务相同职务的履历，熟悉本岗位工作。

6.上什1人，要求有从事餐饮服务相同职务的履历，熟悉本岗位工作。

7.面点大工1人，要求有从事餐饮服务相同职务的履历, 熟练制作各种中、西式面点。

8.包厢服务员1人，要求有从事餐饮服务相同职务的履历，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。

9.服务员4人(其中鲤湾厅点1人)，要求有从事相同职务的履历, 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。

以上食堂所有岗位的人员素质要求：

成交后，食堂各岗位员工需持《健康证》上岗，人员各项素质符合行业要求，身体健康，没有传染病及精神病等不能控制自己行为能力的疾病病史，体貌端正，没有犯罪记录，具有与工作岗位相关的知识、技能。

**（五）项目服务期限**

项目服务期限为：一年{2022年5月至2023年4月，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}

**（六）承包费用上限控制价：95万元/年。**

**（七）国家税务总局南宁市青秀区税务局职工食堂供餐情况简介：**

地址：南宁市青秀区平湖路4号葛东大厦3楼青秀区税务局食堂、鲤湾路3号鲤湾厅食堂

1.项目服务要求

成交供应商承包采购人员工餐厅食品加工、发放及临时接待、加班餐的供餐业务。负责制作采购人员工餐厅员工工作餐、招待餐，每周出品熟菜、包点、牛奶等外卖并有序发放。负责餐厅的卫生清理、安全管理及客餐餐具的清洁消毒等工作。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，由双方协定人员及费用）。

2.膳食供应服务要求:

（1）成交供应商应制定每周菜谱标准（每周四前报下一周的菜谱给采购人相关负责人审批），局办公食堂每日中餐出品不低于3个纯肉、3个半肉、3个素菜、主食及点心2个、汤粥2个、水果1种、及小配菜。早餐提供米粉、面、包子、点心、粥糊等8个品种。鲤湾路食堂早餐不少于5个品种含米粉、面、包子、点心、粥等，中餐2个纯肉、2个半肉、2个素菜、主食1个、汤粥2个及小配菜。

（2）成交供应商按制定的菜谱下单给采购人指定的供货商采购主副食品、调配料等食材及用餐所需的其它消耗品、卫生用具等。成交供应商负责派人验收，保证质量符合食品安全卫生标准。

（3）成交供应商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。

（4）成交供应商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100人，中餐不超过200人（分别为局办公食堂、锂湾路食堂）的员工提供一日二餐（早、中餐）及工作业务提供接待餐、加班餐，接待餐、加班餐人数按实际计算，每周出品熟菜、包点、牛奶等外卖并有序发放，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（两个就餐点）。

（5）服务期间食堂的水、电、燃料等费用由采购人自行承担，但成交供应商应注意节约能源，如发现有浪费情况，每次扣除当月承包劳务费100元。
 （6）服务期间供应商如出现1次影响到采购人食堂的正常运转的，采购人每次将扣除履约保证金1000元。

（7）服务期间成交供应商负责食堂设备、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，如人为损坏由成交供应商按同等质量、规格赔偿。采购人在工作中给予监督和配合。

（8）成交供应商必须遵守机关的各项规章制度、履行签订合同协议，真诚接受机关干部职工对食堂饭菜、服务质量的评估并改进服务质量,做好微笑服务。

（9）成交供应商项目管理员必须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。

（10）负责其他临时交办的相关工作。

（11）青秀局职工食堂劳务承包服务质量考核标准：

**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** | **健全各项规章制度（5分）** |
| 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** | **环境及用具卫生(15分)** |
| 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，生熟食物未分别存放的，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、潲水桶四周无垃圾 | 1.5 | 清洁卫生不达标，每一项 | 0.5分/次 | 0 |
| **三** | **食品卫生(20)** |
| 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 |
| **四** | **食堂工作人员卫生守则、服务质量（15分）** |
| 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整工作的 | 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 |
| **五** | **饭菜质量及份量（30分）** |
| 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 | 10 | 员工对饭菜及其他食品的质量提出投诉意见的,每一人次 | 1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 | 10 | 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7人的就餐量，剩余量超5人份，每一项 | 1分/次 | 0 |
| **六** | **水电管理（5分）** |
| 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、电视设备仅在就餐时使用，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 | 未按规定的 | 1分/次 | 0 |
| 2 | 食堂用火用电设备有专人管理负责。炉灶旁不准堆放杂物和易燃易爆物品 | 2 | 未按规定的 | 1分/次 | 0 |
| 3 | 做好防火、防盗、防毒、防止一切事故的发生 | 2 | 未按规定的 | 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 |  |  |  |  | 0 |
| 考核结果： |

**（八）其他约定（作为合同条款的部分内容）**

1. 签订合同后，甲乙双方应互相支持，密切合作，认真履行协议规定的内容，如遇未尽事宜，双方应当通过友好协商解决。协商不成的，双方均可向甲方所在地有管辖权法院提起诉讼。

2. 在合同执行期内，甲方对乙方的食品加工及餐厅服务质量满意率达不到80%（含80%）以上（以满分100分为准，乙方考核得分低于80分为不及格），采购人可以终止合同。

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。

**第二节 商务条款要求**

**★一、付款方式**

 采购人每月付一次款，付款金额为合同每年价的十二分之一。甲方每月初出具双方确认的对乙方上月的服务检查结果，从总额中扣除乙方违约责任的扣款，并在收到乙方开具的合法有效发票后十五个工作日内，以转账方式支付上月劳务费用。

**★二、履约保证金**

 要求成交人提供合同金额的 2%（取整到元），提交方式为支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式，成交供应商在签订合同前应提交履约保证金，否则，不予签订合同。采用转账、电汇方式的，由成交供应商在签订合同前按规定的金额从成交供应商银行账户直接缴入采购人账户。项目验收合格的，采购人在收到成交供应商提出申请的30日内无息返还履约保证金；采购人如逾期退还履约保证金，每逾期一天，可按应退款项的银行同期存款利息计算违约金；项目验收不合格的，履约保证金不予退还。