

**国家税务总局乐东黎族自治县税务局  
食堂管理烹饪服务政府采购**

**需 求 书**

# 食堂管理烹饪服务需求书

为了规范国家税务总局乐东黎族自治县税务局职工食堂管理和提高烹饪服务质量，满足单位干部职工食堂用餐的需求。将其职工食堂采取政府采购公开招标的方式向社会专业公司购买食堂管理烹饪服务，其具体采购需求如下：

## 一、项目基本概况

1.1、项目名称：国家税务总局乐东黎族自治县税务局食堂管理烹饪服务。

1.2、项目地址：分别位于分别位于乐东县的江北办公区、人民路、千家镇、黄流镇、佛罗镇、利国镇。

1.3、食堂概况：江北办公区食堂（需满足60人用餐）、人民路办公区食堂（需满足40人用餐）、千家税务分局食堂（需满足15人用餐）、黄流税务分局食堂（需满足15人用餐）、佛罗税务分局食堂（需满足15人用餐）、利国税务分局食堂（需满足15人用餐），共六个食堂。

1.4、服务时间：每周的周一至周五（除国家法定节假日外）和在特殊情况下，节假日需提供偶尔性的烹饪服务。

1.5、设施设备概况：食堂餐厅和厨房的设备设施配备齐全、完好，餐具、炊具和用具购置到位，均能满足职工食堂用餐条件和食堂饭菜烹制的要求。

## 二、需求供应商提供食堂管理烹饪服务内容

2.1、食堂的运行管理：食品采购品质管理、报餐统计与用餐管理、食用原材料采购成本监控、膳食的安排与调整、食堂卫生与食品安全管理、食堂炊具安全使用管理、食堂水电节能管理。

2.2、饭菜的烹制服务：食用原材采购、职工饭菜安排与烹制、食堂公务接待用餐服务、食堂卫生保洁、厨房洗消。

2.3、食堂突发事件预防与应急处理：食品卫生安全、停水停电停气、火灾、厨房设备使用安全、厨房设备故障等方面突发事件预防与应急处理。

## 三、食堂管理烹饪服务岗位人员编制的需求

3.1、食堂运行事务综合管理与协调处理管理人员：由物业经理兼，负责本项目食堂事务综合管理和开展组织实施培训、监督检查工作，并协助单位办公室做好食堂相关方面的后勤保障工作。

3.2、江北路和人民路办公区食堂岗位人员：编制 6 人。其中：

(1) 采购员：1 人，负责江北路办公区食堂和人民路食堂的食用原材采购；

(2) 厨师：2 人，其白案厨师（早餐厨师）1 人，红案厨师（午、晚餐厨师）1 人，负责江北路和人民路办公区干部职工早餐和中、晚餐以及接待餐的饭菜烹制工作；

(3) 清消工：2 人，负责江北路办公区食堂卫生保洁、洗摘菜和餐具洗刷与消毒工作。

(4) 送配餐兼保洁：1 人，负责人民路办公区干部职工早餐和中餐配送以及食堂的清洁卫生。

4.3、**乡镇分局食堂岗位人员：编制 4 人**，其中：干家、黄流、佛罗和利国 4 个税务分局食堂食饭菜烹制厨师兼保洁各 1 人，分别负责各自食堂早、中、晚餐的饭菜烹制工作，同时负责各自食堂的采购、卫生、洗配菜和洗消工作。

**本项目 6 个食堂需求配置岗位人员编制共 10 人**，其中食堂管理人员具有三年以上的食堂管理工作经验；食堂白案、红案厨师年龄在 50 岁以下，持有厨师证件，具有食堂烹饪工作经验五年以上；其他岗位人员年龄在 40 岁以下，具有从事餐饮行业相应岗位工作经验二年以上。所有岗位人员的身体无残疾、健康，无传染病或无传染病史，并持有健康证件。

#### **四、食堂管理烹饪服务技术需求**

##### 4.1、食堂事务综合管理与协调处理服务技术、质量要求：

食堂事务综合管理的组织机构运作简捷，管理操作规范，流程简便，管理任务与目标明确；管理规章制度健全，岗位职责明确，监督检查到位，奖惩分明；员工定期培训，技能不断提升；投诉及时处理，意见建议定期征求。

##### 4.2、食材采购与品质管理服务技术、质量要求：

油、米、调料，定期计划配送，验收记账及时，出入库管理规范；肉类、蔬菜，日餐计划定量采购，验收手续齐全，及时出单记账；食材品质合格，采购渠道正规，价格合理，材质新鲜，使用率高。

##### 4.3、饭菜烹饪与送餐服务技术、质量要求：

(1) 送餐方式：自助餐。即职工随意在用餐时自行选择饭菜进行食用，食用不限份量和挑选品种。

(2) 送餐时间：周一至周五（法定节假日除外）和因特殊情况临时安排的加班、会议和公务接待需求送餐日期。开餐时间：早餐：7:00~7:50；午餐:12:10~13:00；晚餐：17:40~18:30。

(3) 烹制供应品种 (仅限于江北办公区食堂) :

A、早餐品种: 面食 (包子、馒头、花卷、煎饼、汤粉、炒粉等)、粥 (白米粥、小米粥、皮蛋瘦肉粥、地瓜粥等) 或咖啡、豆浆、煮鸡蛋或煎荷包蛋、粗食、糕点, 具体供应品种根据早餐的餐标商定, 但不得少于六个品种。

B、午、晚餐品种: 肉类荤菜 (猪肉、鸡肉、鹅肉、鸭肉、鱼类等), 肉类与蔬菜搭配菜, 蔬青菜 (叶类、根类、瓜类等); 主食: 白米饭、粥饭; 水果, 具体供应品种根据午、晚餐的餐标商定, 但菜品不得少于六个品种。

千家、黄流、佛罗和利国 4 个税务分局食堂饭菜烹饪与供餐品种由各分局根据用餐人数和餐标确定, 但早餐不得少于 3 个品种, 午餐菜品不得少于六个品种, 午餐菜品不得少于四个品种, 。

(4) 主食和蔬菜、荤菜及汤类: 配送的和委托净价代购的食材来源于正规渠道, 料质新鲜; 菜谱每周公布, 品种不断翻新, 饭菜烹制的口味合众。

(5) 食堂接待餐品种: 根据业主单位接待餐标和用餐人数以及口味的要求, 临时安排品种, 其安排的品种须报业主单位后勤管理部门审批。

#### 4.4、食堂食材 (含辅佐料) 服务技术、质量要求:

食材预先计划安排, 正规渠道采购; 净价采购, 价格合理, 材质新鲜, 使用率高。

#### 4.5、干部职工食堂用餐管理服务技术、质量要求:

(1) 严格控制非采购人单位工作人员进入本单位职工食堂用餐和及时劝阻、制止干部职工食堂打包外带和吃用的浪费等不良行为。

(2) 根据采购人的要求, 配合做好干部职工食堂用餐的周、月统计和食材采购费用统计、核算和建账、报销等工作。

#### 4.6、食堂卫生管理与保洁服务技术、质量要求:

(1) 按照《食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品, 厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

(2) 厨房、餐厅、包厢及周边等区域的卫生应按《五常法》管理模式, 实行分层负责, 定人、定岗、定标准、并责任到人。

(3) 自觉接受卫生管理部门和采购人对食堂内工作检查与监督。

(4) 垃圾污物应按指定地点放置, 不得随意弃放。

#### 4.7、食堂运行安全管理服务技术、质量要求:

(1) 严禁用变质或受污染的原料制作食品, 防止食物中毒事件发生。

(2) 严格管理使用食品添加剂，防止食物中毒事件发生。

(3) 严格执行索证制度、农药测试制度，预防食物中毒事件发生。

(4) 下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

#### 4.8、设施设备使用与管理服务技术、质量要求：

(1) 正确使用食堂设施设备和用具，并定期对大型的食堂设施设备进行维护与保养，保障大型的食堂设施设备正常使用。

(2) 妥善保管好食堂设施设备、用具、餐具、炊具，如有遗失、损坏，负责赔偿（属自然损耗、职工损坏等，应对上述损坏物品如实申报甲方审批）。

#### 4.9、食堂运行成本协助管理与控制服务技术、质量要求：

(1) 依据单位规定的食材食用标准和报餐人数以及人均食用量，合理安排食材品种，控制超量采购，避免浪费造成食材采购成本增加。

(2) 食材品质合格，价格合理，数量不得短斤缺两，价格不得虚报，避免人为造成食材采购成本增加。

(3) 食品以自行烹制为主，不得购成熟食品和深加工食品，合理节省食材采购成本。

(4) 物料爱惜使用，妥善保管，合理控制消耗；水电气能耗合理控制，节约使用。

(5) 设施设备正确操作使用，定期保养、维护到位，防止人为损坏设施设备，造成增加设施设备维修、更换成本。

#### 4.10、食堂突发事件应急预防与处理服务技术、质量要求：

突发事件防范处理机制健全、完善，防范到位，措施得力，突发事处理灵活、及时。

#### 4.11、食堂节能减排管理服务技术、质量要求：

(1) 餐厅未开餐期间，严禁使用空调设备，白天禁止开灯。

(2) 包厢就餐，提前 20 分钟开空调、照明，用餐完毕及时关闭。

(3) 厨房、餐厅的空调、照明，卫生保洁和厨房洗刷节省用水。

## 五、其他

5.1、需求的服务期限：叁年，即自开始履行中标合同之日起届满叁年。

5.2、需求服务期限内的采购预算资金（3 年）：人民币 ¥ 815616.00 元（每年）\*3=2446848.00 元，大写：贰佰肆拾肆万陆仟捌佰肆拾捌元整。

5.3、需求的报价范围:供应商的报价仅限于食堂烹饪服务费,其中烹饪服务费由人员费用(工资、社会保险、住房公积金、工会经费、服装费、体检费、福利等)、服务耗材(食堂卫生清洁耗材、洗刷剂和厨房消毒耗材)管理佣金、以及税费。

其中食堂配备的设施设备和厨房餐具用具采购、维修、更新、改造以及水、电、气以及食物原材料采购所发生的费用均不列入报价范围。

5.4、投标报价:投标单位可根据采购预算为最高限价,在满足采购人的食堂管理服务需求和质量保障的基础上,根据管理服务成本的测算,分月服务和采购服务期限内分别合理进行报价。

5.5、服务费调整:如因政策调整造成相关费用(如当地社会保险金缴费标准和最低工资标准发生上调,采购人和供应商可根据实际上调情况以补充协议方式增加服务费。

5.6、管理烹饪服务费的结算方式:按月凭票结算。