

普安县智华中学购买食堂劳务服务采购需求公示

一、项目基本情况

项目名称：普安县智华中学购买食堂劳务服务

采购方式：竞争性磋商

预算金额（元）：980000.00 元

最高限价(元)：963629.04 元

二、申请人的资格要求：

1. 一般资格要求：符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的基本规定条件，须提供政府采购法实施条例第十七条规定资料：

①具有独立承担民事责任的能力：提供合法有效的“统一社会信用代码”的营业执照；

②具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的承诺函（自行书面承诺，格式自拟）；

③具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的承诺函（自行书面承诺，格式自拟）；

④具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺函（自行书面承诺，格式自拟）；

⑤参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的承诺函（自行书面承诺）；

⑥投标供应商须承诺并截图：在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 等渠道查询中未被列入失信被执行人名单、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单中，如被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单中的投标人取消其投标资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果；

⑦本项目不接受任何形式的联合体投标；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目属于整体专门面向中小企业采购项目，供应商应为中小企业，监狱企业、残疾人福利性单位视同为小型、微

型企业（供应商为中小企业的提供中小企业声明函，为监狱企业的提供属于监狱企业的证明文件，为残疾人福利性单位的提供残疾人福利性单位声明函）。

3. 特定资格要求：无

三、服务内容及要求

一、项目概况

本项目为2025年普安县智华中学食堂劳务外包项目，根据学校需求拟派足够的劳务人员提供教职工早、中餐、加班人员晚餐、全体学生中餐，同时提供周六、周日、节假日、寒暑假值班教职工餐饮服务以及学校交办的其他活动中的餐饮服务，均含在此次报价中，不单独支付费用。

食堂厨房均已通水、电、燃气；配有灶台、抽油烟系统、蒸饭柜、消毒柜、冰箱（柜）等主要配套设备（清洁用具、服装等厨杂、易耗品及工作用具由成交劳务承包方提供）。

二、采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实采购需满足的要求。

（一）项目实施要求

1. 项目服务人员配置要求：

食堂人员配置总人数不得少于17人；实际运行过程中，根据就餐人数变动，经普安县智华中学同意后，可对食堂劳务人员数量进行调整。劳务承包方聘用人员须符合《民法典》及相关法律法规的要求，依法用工、雇工，如因此发生纠纷、争议等，由劳务承包方自行负责处理并承担全部法律责任，与普安县智华中学无关。劳务承包方保证男性工作人员年龄在55岁以下；女性工作人员年龄在50岁以下。领队，领队年龄要求55岁以下，不少于2名，厨师，中、高级以上资质并持有厨师证，厨师年龄要求55岁以下，不少于4名，煮饭，年龄要求55岁以下，不少于4名，洗捡工，年龄要求55岁以下，不少于6名，清洁员，年龄要求55岁以下，不少于1名。后附人员配置要求表。所有拟派本项目的工作人员都必须经过体检合格，持有当年有效健康证（卫健局卫生监督所颁发）。

2. 提供服务要求:

(1) 早餐:每天品种至少供应4个以上主食、2个汤类,1个咸菜,汤粥羹豆浆类至少2个;品种不少于6种(不定期提供特色餐)。以米粉、剪粉、面条、饺子、糯米饭、粥(两种)为主,需配两种哨子且一周内不重复,水煮蛋、煎蛋或卤蛋,一种素菜,凉拌菜、豆浆、牛奶,点心等。

(2) 午餐:时令炒菜(荤菜),时令炒菜(素菜),汤菜(一荤一素),蒸谷物(玉米或红薯等);米饭、玉米饭、荞麦饭等。

(3) 晚餐:时令炒菜(荤菜),时令炒菜(素菜),汤菜(一荤一素),蒸谷物(玉米或红薯等);米饭、玉米饭、荞麦饭等。

3. 设备管理要求:劳务承包方负责所有食堂设备设施的日常维修维护,定期维护保养并建立维护档案。合同期满后必须保证所有设备完好,运行正常,普安县智华中学组织人员进行检查,检查不合格的,普安县智华中学有权要求劳务承包方负责维修、修复或按重置价赔偿。

(二) 卫生管理方面的承诺

1. 严格按照《中华人民共和国食品卫生法》及地方卫生防疫部门的有关管理规定,对食堂进行管理,自觉接受当地市场监管部门的监督检查。

2. 食品用具卫生:公共食品用具,应严格按照程序进行清洗、消毒、保管,保持干净卫生,达到国家卫生标准GB 14934-2016。

3. 环境卫生:按食品卫生监督部门有关量化分级管理A级的要求,有健全的卫生清洁制度及标识,保持厨房、备间、就餐区域、消毒间、库房等整洁卫生;有消除苍蝇、蟑螂和其它有害昆虫的设备;与有毒有害场所保持规定的距离;仓库通风良好,做到防腐、防尘、防鼠。

4. 污水排放符合环保要求,保持明渠、暗渠畅通,每日定时清理区域内的卫生,每季度定时清理油污分离设备,每年至少一次排烟管道清洗。

5. 制作的食品卫生无毒、无害、符合营养要求，具有相应的色、香、味等，感官良好。

6. 生熟食品及用品必须分开存放，防止交叉污染。

7. 个人卫生：劳务人员须持有效《健康证》上岗，并做到仪表整洁，不留长指甲，不留长发，手上不戴饰物，定期进行健康检查。

8. 普安县智华中学有权随时对劳务承包方服务进行检查，检查的范围包括但不限于：食堂内环境卫生、用餐区环境卫生、劳务承包方人员个人卫生、食堂三防措施、食品卫生、库房卫生、更衣室卫生和洗消间卫生等。

9. 普安县智华中学将对食堂进行定期和不定期的卫生检查，有权要求劳务承包方纠正不当、违约、违法行为，检查发现问题的每次承担200元至2000元的罚款，具体金额以普安县智华中学书面通知为准，劳务承包方对此不持异议。

（三）劳务承包方职责

1. 劳务承包方根据用人需求，在服务期内安排符合用工年龄、身体健康、持有相关资格证书的劳务人员赴普安县智华中学食堂工作、上岗前须经普安县智华中学确认。

2. 劳务承包方按合同约定时间和方式为服务人员发放工资、缴纳相关保险费用。

3. 劳务承包方负责保障服务人员服从普安县智华中学工作岗位安排，遵守普安县智华中学制订的工作纪律、操作规范、岗位责任制等各项管理制度，完成相应的工作任务。

4. 编制食堂物资需求计划。

5. 编制食堂食物计划。

6. 编制食堂维护用品需求计划。

7. 负责食堂炊事设施的维护、保养工作。

8. 负责食堂炊事用品的清洗、消毒工作。
9. 负责食堂工作场所的卫生清理以及餐厅地面、门窗等公共区域的卫生保洁工作。
10. 负责食堂生活垃圾和厨余垃圾的清理工作。
11. 负责食堂原材料使用及成品的保管工作。食材用量坚持厉行节约，反对浪费原则，对供应剩下的食材、食物或用品用具，非经普安县智华中学同意，不得带离食堂。
12. 负责成本核算工作，规范建立台账。
13. 按照普安县智华中学要求，制定并实施各项管理制度。
14. 负责食堂范围内安全、消防工作，配合普安县智华中学做好食堂以外的涉及消防安全等工作。
15. 提高用水用电用气安全意识，规范使用和操作。经鉴定属于劳务承包方操作失误或故意导致普安县智华中学出现人员伤亡或财产损失的，劳务承包方负责赔偿。
16. 其他相关服务。

（五）工作要求

1. 食堂劳务人员由劳务承包方自行聘请和安排，不得将本合同项下服务事项分包、转包或以任何方式交付、委托他人经营管理。
2. 本着营养搭配，健康卫生的原则，上周四前拟定下周菜品，经普安县智华中学确认后公示。
3. 一个季度对主厨进行更换一次，特殊情况结合干部职工反映情况，普安县智华中学可临时要求对主厨进行调整。干部职工对菜品意见较大的，劳务承包方应无条件更换至普安县智华中学满意为止。

4. 劳务承包方要做到食物供应多样化，菜品多样、搭配合理、营养均衡能满足普安县智华中学全体干部职工的不同需求。

5. 劳务承包方负责所有员工的招聘、管理、教育、解聘等事宜，但需向普安县智华中学备案；劳务承包方所有人员与普安县智华中学不存在雇佣关系，在服务过程中产生的人身伤害伤亡事故或劳务纠纷与普安县智华中学无关。

6. 劳务承包方要经常对员工进行思想教育和业务培训，不断提高饭菜质量和服务水平。

7. 劳务承包方员工服务要主动、热情、耐心、周到，做到文明服务、礼貌待人，上班时间要统一着装，保持干净整洁，做到仪表端正、言行规范。

8. 劳务承包方员工要认真听取用餐职工意见，工作中绝不与就餐者争执，在任何情况下不得与职工争吵。

（六）劳务费用结算方式

1. 劳务费用按月支付，当月费用下月结算，劳务承包方须提供发票、劳务合同以及其他相关资料。

2. 合同执行过程中，由于政策等原因，普安县智华中学如果出现大量人员增减或服务区域增减变化的，双方重新核算劳务承包费用，并订立书面协议。

3. 食堂用品用具购置和维修维护费用，包括餐巾纸、垃圾袋、幕布、清洁剂，由普安县智华中学承担。劳务承包方人员工作服装、体检、办证、教育培训等费用由劳务承包方承担。

4. 其他未尽事宜双方协商订立书面合同或补充协议解决，协商无法解决的诉至兴义市人民法院。

附件1：项目服务人员配置要求

至少配备17名工作人员，岗位要求如下：

序号	人员配备	数量（名）	岗位要求
1	领队	2	岗位职责： 1、熟悉餐饮运作流程，包括餐饮内容规划、菜肴质量管理、人员管理等。 2、具有较强的学习新知识的意愿，具备开拓创新意识。 3、具有较强的组织、协调、管理能力，善于与团队成员沟通，激发团队的工作热情。 4、负责项目服务期间的日常管理工作，中途不得随意更换。如因特殊情况需要更换或调整的，须得到学校同意，所替换的项目负责人须符合上述条件，否则，视为重大违约，学校有权拒绝并可提前终止合同。 领队全面负责食堂经营生产加工工作，灵活机动调动岗位，同时胜任大厨炒菜、配菜等工作。
2	厨师	4	岗位职责： 1、负责厨房管理工作，认真履行岗位职责，遵守各项规章。 2、严格执行《食品安全法》搞好饮食工作，室内外环境卫生及个人卫生，定期组织检查评比，保证卫生质量安全可靠。 3、严格按食谱操作，掌握主、副食品的数量、质量以及品种轮换。保证就餐品种齐全，花样繁多。 4、掌握每天三餐的成本核算情况，检查生产中的每个环节，杜绝原材料浪费。 5、提高安全意识，加强对水、电、燃油的管理，做好安全防范检查，消除安全隐患。

			6、定期向师生询问，征求师生对伙食的建议和要求，及时做出改善。 7、负责厨房人员操作质量的检查，对违章操作及不合质量要求的成品、半成品及时提出纠正，每日用餐时组织协调人员分工，组织好开饭及收尾工作。 8、严格执行每周的菜品计划，认真掌握主、副食品种的用量，加强科学管理，搞好每顿、每日成本核算。 9、加强业务技术学习，不断提高工作觉悟和业务技能。 10、完成领导交给的其它任务。
3	煮饭	4	岗位职责： 1、每天按要求验收菜品，需加工菜品及时洗择，需冷藏菜品验收后半小时内整齐摆放冷藏，坚决拒收品质不佳的菜品。 2、配合厨师配菜要求洗择、切配菜品，有叶菜择净后，需浸泡半小时以后可加少许碘盐浸泡。 3、切配时应注意食品的质量，如发现食品变质、有异味、污秽不洁时不应切配加工。 4、对需要上架食品原料，操作前手必须洗干净，开封后的食材必须用保鲜膜密封、并放置冷藏冰箱，食材摆放有序。 5、切配海鲜产品后的刀、砧板、抹布必须在洗刷干净后，再切配其他食品。 6、冰箱要落实专人管理，定期清洗、除霜、防止叠盘挤压，生的与半成品、腥味大的水产品与其他产品原料应分隔放置，防止窜味。 7、配菜结束后，做好及时冲洗清扫工作，砧板要洗净竖放于通风处，防止发霉，刀具统一存放安全场所。 8、加工下来的废弃物，及时倒入专用的容器内，做到一天一清。

4	洗 捡 工	6	岗位职责： 1、根据厨师需求，协助完成食材的初步切配（如洗菜后沥干、切段），或准备配料（如剥蒜、摘菜），提高厨房工作效率。 2、负责对采购的蔬菜、瓜果等食材进行清洗，去除表面泥沙、烂叶、杂质及农药残留，确保食材干净卫生（如叶菜类需逐片冲洗，根茎类需去皮后浸泡）。 3、按要求对蔬菜进行分拣，挑出变质、虫蛀或不符合食用标准的部分，避免劣质食材流入加工环节。协助清洗肉类、水产品等食材，去除血水、筋膜及不可食用部分（如鱼类去鳞、内脏，禽类去毛、杂物）。 4、对干货（如木耳、香菇）进行泡发、清洗，确保无杂质残留。 5、餐后及时回收餐具，分类清洗（如碗、盘、筷子、勺子等），使用洗涤剂去除油污，再用清水冲洗干净，避免残留清洁剂。 6、对餐具进行高温消毒（如蒸汽消毒、消毒柜消毒），确保符合卫生标准，消毒后分类存放于保洁柜，防止二次污染。
5	清 洁 员	1	岗位职责： 1、每日对食堂操作间、就餐区、仓库等区域进行清扫，清理地面油污、垃圾，擦拭桌椅、窗台、墙面，确保无灰尘、无污渍。 2、对厨房地面、排水沟进行清扫和冲洗，确保排水畅通。 3、每日餐前、餐后对餐桌、餐椅、地面进行擦拭和清扫，确保无食物残渣、油污、水渍等。 4、定期对墙面、门窗、玻璃、隔断等进行除尘和擦拭，保持整洁无污渍。 5、清洁食堂内的垃圾桶、泔水桶，定期更换垃圾袋，保持容器干净。 6、清理灶台、操作台、水池、油烟机等厨房设备表面的油污、杂物，保持设备清洁。

四、商务要求

序号	商务条款	商务实质性要求
1	服务时间及 服务地点	服务期：签订合同后1年 服务地点：采购人指定具体地点。
2	验收标准、 规范	满足国家现行相关规程、规范要求，达到采购人及相关部门验收合格，且通过主管部门审查。
3	付款方式	结算方式：劳务费用按月支付，当月费用下月结算，劳务承包方须提供发票、劳务合同以及其他相关资料，甲方次月15日前支付给乙方。
4	投标有效期	自投标文件递交截止时间起 <u>90</u> 天。
5	其他要求	（1）知识产权：中标人所提供成果文件知识产权归采购人所有，并保证采购人在使用任何一部分时不受第三方提出侵犯专利权等知识产权的指控。如果采购人在使用成交人提供服务中，遭到第三方提出侵权指控时，成交人必须与第三方交涉并承担由此产生的一切经济 and 法律责任。 （2）中标人若不能按时完成采购人交付的工作任务或为采购人提供的服务存在不按时、不规范、质量不高，达不到要求时，视为一方违约，应承担因其工作失误(或其他原因)给采购人造成的一切损失责任。 （3）中标人无正当理由放弃中标项目的，或未按约定期限签订合同的，除了要赔偿采购人和本代理机构在本次招标活动中产生的一切费用外，本代理机构还将报请政府采购监督管理部门按相关法律法规规定对中标人追究相应的经济 and 法律责任。 （4）其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

五、评标办法

本项目采用综合评分法进行评审。

综合评分法，是指在满足采购文件实质性要求的前提下，评标专家按照采购文件中规定的各项评审因素及其分值进行综合评分后，以评分从高到低的顺序推荐3家供应商作为成交候选供应商的评标方法。