

深圳市盛波光电科技有限公司

食堂劳务服务采购需求书

一、项目一览表

采购内容	数量	服务期
盛波光电科技园 2026 年度 食堂劳务外包项目	1 项	一年，自 2026 年 1 月 19 日至 2027 年 1 月 18 日

二、项目概况

本服务项目为委托管理服务，即采购人提供场地、厨房设备设施、工用具等；投标人提供劳务人员、管理团队及就餐服务等。投标人需根据采购人目前食堂经营情况提供食堂分区及改造方案。

（一）采购人责任

1. 提供食堂场地及食堂所有的设备设施、工作用具、餐厅桌椅等；
2. 负责食堂一定额度内的水电气费用，超出额度视为故意浪费（特殊情况另行商议），由中标人承担超出部分的水电气费用；
3. 负责食堂物资验收、改造、装修和维修；
4. 负责食堂的财务和成本核算；
5. 负责向管理公司提供食堂生产、管理、服务费；
6. 负责购买食堂公众责任险；
7. 负责清运厨余垃圾、清理隔油池，投标人协助清理工作；
8. 负责对食堂进行除四害消杀；
9. 负责提供宿舍，水电费按实际用量收取。

（二）劳务服务各种需求分配：

1. 盛波光电科技园食堂一共有 800 余名员工就餐，原则上按 50

到 60 名用餐人数配备一名员工组建食堂各岗位人员，所以，投标人按实际需要配备不少于 15 人的服务团队。

2. 投标报价须包含服务期内的各项管理费、人员工资、工服、办公耗材、清洁耗材、其他易耗品、油烟系统清洗费、劳保福利、劳动用工手续、计划生育管理、体检、社会保险费、公积金、风险金和一切税费等全部费用。其中劳务人员的基本工资不得低于深圳市最低工资标准，其他福利待遇不低于国家规定标准。

三、服务范围

1. 提供劳务人员和管理团队及就餐服务；
2. 负责发放所有员工的工资待遇和一切福利及加班费用；
3. 负责安排员工健康体检；
4. 负责员工招聘、管理及培训；
5. 负责食堂早、中、晚、夜宵的生产加工及分餐服务；
6. 负责食堂的安全和环境卫生；
7. 负责产品的开发和创新，每月推出新品种和季节菜，早餐保证 10 个品种以上，中晚餐保证 20 个品种以上；
8. 负责营养餐的开发和员工群体营养评价；
9. 负责食堂物资的保管储存；
10. 负责食堂物资成本的合理控制，节约用水电气；
11. 保证每餐的出品质量及准时供餐；
12. 针对性多层次服务：根据采购人需求分层进行服务规划，让员工既能吃饱，又能吃好。

四、服务要求

（一）人员要求：

1. 投标人投入本项目服务的劳务人员均应为身体健康，年龄要求

不得超过 55 周岁，经过卫生培训教育且具有健康证，符合国家有关卫生法规的要求，投标时提供有效期内的健康证复印件。

2. 服务人员每半年必须进行健康检查，取得健康证明后方可投入项目服务。

3. 如因节假日加菜导致工作量增大需要临时增加服务人员的，投标人应及时补充并承担相关的费用及风险，同时，相关人员的身体健康状况应符合本项目的要求。

4. 现场经理 1 名：全面负责食堂的日常运营管理，确保各环节顺畅高效；严格执行成本控制，对食材、人力等成本进行有效监控与优化；全面落实食品安全规范，承担食堂安全管理的第一责任；熟练操作办公软件，进行数据整理、报表制作及信息沟通。

5. 厨师 2 名：持中级以上证件，功底扎实，能精准运用烹饪技法，独立胜任中等难度菜品的制作。厨师长 1 名：持高级以上证件，经验丰富，不仅深谙传统精髓，更具备卓越的菜品创新与研发能力。面点师 1 名、切配后勤等 10 人。现场合计工作人员 15 人。

（二）服务要求：

1. 本项目配餐为全年 365 天、每天四餐，供应时间分别为：早餐 6:10-8:20、中餐 11:15-13:00、晚餐 17:15-19:00、夜宵 23:30-0:30。

2. 投标人应根据采购人的要求，在每天的早上 6:00、上午 11:00、下午 17:00、晚上 23:20 前把早餐、午餐、晚餐和夜宵饭菜加工好。

3. 投标人需根据采购人的要求提供访客接待餐，需提前制定菜单、预定食材、按时制作，并做好餐饮服务。

4. 投标人负责将所有货物搬运入库。

5. 如采购人需要投标人配合完成其他餐饮加工工作的，投标人应无条件予以配合。

(三) 服装要求:

1. 投标人应根据服务工种,为各类服务人员配备统一的工作服装(包括:衣、帽、鞋、口罩等),并穿着上岗。

2. 工作服装应有清洗保洁制度。凡直接接触食品的工作人员必须每日更换。其他人员也应定期更换,保持清洁。

3. 工作期间应保持良好的形象,做到衣着整洁、仪容端正、礼仪规范。

(四) 工作人员个人卫生要求:

1. 不准穿工作服、工作鞋进厕所或离开生产加工场所。

2. 进入生产加工场所前,必须穿戴整洁划一的工作服装,工作服应盖住外衣,头发不得露于帽外,并要把双手洗净。

3. 直接与原料、半成品和成品接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表,不准纹身,不准浓艳化妆、染指甲、留长指甲、喷洒香水进入生产加工场所。

4. 上岗前或手接触脏物、进厕所、吸烟、用餐后,都必须把双手洗净才能进行工作。

5. 上班前不许酗酒,工作时不准吸烟、饮酒、吃食物及做其他有碍食品卫生的活动。

6. 操作人员手部受到外伤,不得接触食品或原料,经过包扎治疗戴上防护手套后,方可参加不直接接触食品的工作。

7. 生产加工场所不得带入或存放个人生活用品,如衣物、食品、烟酒、药品、化妆品等。

8. 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为。

(五) 食物加工制作要求:

1. 必须认真检查待加工的食品及其食品原料,发现有腐败变质或

其他感官性状异常的，不得加工或使用。

2. 各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

3. 用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁卫生。

4. 加工设备、工具、容器、场地等在使用前后均应彻底清洗、消毒。

5. 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。如因食品加工、存放不当的原因，导致食品安全事故发生的，由此带来的一切后果和责任由投标人承担。

6. 在烹饪后至食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应当在放凉后再冷藏。

7. 加工凉菜的工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。

8. 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

9. 制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原料，应尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

10. 凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

11. 合理有效利用采购人提供的各类原料，不允许发生铺张浪费或“粗手大脚”的情况，杜绝水、电、油等原材料的浪费。

12. 严禁私自食用或使用采购人提供的各类材料。

(六) 食品容器卫生要求:

1. 食品容器和餐具使用前必须洗净、消毒,符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。

2. 食品容器和餐具必须有专用水池或水盘,不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

3. 加工时使用的熟食容器和半成品容器、原料容器应区分使用,并应做好标记。

4. 消毒后的食品容器必须贮存在专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的食品容器和餐具应分开存放,并在储存柜上有明显标记。

5. 保洁柜等应当定期清洗、保持洁净。

(七) 加工场所保洁要求:

1. 加工场所周围环境应在每次使用前和使用后打扫干净。

2. 排水沟、下水道要常疏通,防止堵塞出现积水或发臭的情况。

3. 泔水桶要加盖,废物袋要扎口,同时应存放在远离加工场地的地方,且不得位于加工场地的上风向。垃圾桶需保持干净并加盖,按时清理。

4. 积极做好消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫的工作,防止“四害”孳生。

5. 加工场地和各操位的地面应保持干净、无油渍、无水迹、无卫生死角、无杂物,四壁无尘,瓷砖清洁光亮,门窗明净。

6. 工作结束后调料加盖、工具、工作台面、地面清理干净,灶台保持不锈钢本色,不得有油垢,灶具炊具等须清洗干净摆放整齐。

7. 不乱倒垃圾和倒污水。

8. 经常保持通风。

9. 做好防蝇设施(如有)维护工作。

（八）环境卫生要求：

1. 地面、天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔洞缝隙应填实，密封并保持整洁以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或出入。

2. 开餐完毕后进行全员大扫除，将所有桌椅摆放整齐，桌椅擦拭干净，保持公共区域地面干净整洁，无污物，污水，无死角等；每周区域的所有窗户、门等进行一次清洁。保持门窗干净，无尘土，玻璃清洁，透明，保持墙壁清洁，表面无灰尘，污迹，保持挂件，其他装饰品表面干净整洁，洗手池内无污垢。

（九）原材料物料储存要求：

对于从采购人处领入而在当天没使用完的原料在存放时应符合以下要求：

1. 新鲜果、蔬原料应储存于无积水、遮阳、通风良好的场地。对于腐败、霉烂原料应及时剔出，并将其集中到指定地点处理，防止污染食品和其他原料。

2. 其他干货应存放在便于通风换气、干燥的场地，并应做好防鼠、防虫措施，同时应安排人员经常检查储存状况。

3. 各种肉类制品（产品）应保存在冷柜中，防止变质。

4. 各种原材料应按品种分类分批储存，每批原材料均有明显标志，同位置不得储存相互影响风味的原材料。

5. 实行先进先出原则，及时剔出不符合质量和卫生标准的原料，防止污染。

（十）加工设备（工具）使用要求：

1. 本项目所需的各类加工生产工具、容器、设备、设施由采购人提供，投标人在提供服务时应合理使用。在遇到设备故障时应及时通知采购人安排人员进行维修。若因投标人使用不善或报障不及时的原

因导致损失的，由投标人负责赔偿。

2. 各类食品加工工具和设备在使用前和使用后都应进行清洁和消毒，防止细菌孳生。

3. 经维修保养后的设备、设施应彻底清洁、消毒后方可投入使用。

4. 各类储存设施或设备应经常进行清洁或消毒，以保持内外洁净、卫生，物品摆放整齐，冰箱定期化霜。

5. 投标人应教育操作人员按正确的操作规程和方式使用相关的机械设备，并承担因操作人员操作或使用不当造成的相关责任和损失。

6. 投标人在发现机械设备、设施发生故障或存在安全隐患时应及时向采购人报告，由采购人安排专业人员进行维修。相关的设备、设施不得“带病”运行，否则由此带来的一切后果由投标人承担。

（十一）安全管理要求：

1. 配备具有相关安全管理资质的管理人员，负责日常管理确保各项安全措施有效落实。

2. 应制定食堂设备安全操作规程，明确员工在食堂工作场所的行为规范，预防不当行为引发的安全事故。

3. 留样食品每餐、每个品种留样量不少于 125g，应分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上。留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入 0-10℃ 专用冰箱内，并标明留样时间、餐次，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

4. 定期对员工进行安全教育培训，提高员工安全意识和自防能力，并制定食品安全事故应急预案。

5. 建立安全巡查制度，对食堂内各项设施进行点检，及时发现问

题进行整改。

6. 食堂应保证食品安全，定期检查存放食品，及时发现不合格食品进行清理。

7. 接受公司安全部门、工会等相关部门监督和各方面的检查，提高管理水平。

8. 要求提供食品安全管理员资格证书（至少2人）。

9. 乙方应负责为甲方投保食堂公众责任险，保险有效期须完整覆盖本合同期限。

五、双方的权利和义务

（一）采购人的权利和义务

1. 有权变动或更换本项目违反采购人规定的服务人员。
2. 依期向投标人支付服务费。
3. 监督投标人的服务质量。
4. 采购人有权调查聘用人员的工资。

（二）投标人的权利和义务

1. 投标人根据要求为本项目配置一个专业的服务队伍，该服务队伍配置具备电脑操作能力的项目负责人一名，厨师、点心师、切配人员、清洗消毒人员、保洁人员、食品安全员、食品检验员、营养配餐员数名。投入本项目的人员如的确需要更改的，须在满足以下条件的情况下方可实施：

（1）征得采购人书面同意；

（2）采购人提出更换要求。

2. 无条件接受并配合采购人对服务工作的监督和检查。

3. 针对本项目的特点，制订包括着装、个人卫生、健康检查、食品加工、场地卫生、食品容器、加工工具、设备、设施、原料使用及

定期培训等一系列的管理制度和服务守则。

4. 根据采购人的要求或建议对相关的管理制度进行修正,以满足采购人的管理要求。

5. 对项目工作人员进行培训教育,保证属下工作人员遵纪守法,使用礼貌用语,文明服务,不参与黄赌毒活动,遵守国家法律法规和各项规章制度。

6. 在服务期间内,投标人须承担项目工作人员的意外责任和工伤责任险和所有服务风险。

7. 投标人须承担因食品加工、存放不当或场地和设备(设施)、器具消毒、保洁不到位的原因造成的食品安全事故责任。

8. 无条件配合采购人做好原料和成品的入库、出库、抽样、留样的工作,对每批原料或每餐饭菜的成品进行随机抽样并存放在采购人指定的位置,以便于日后查验。

9. 通过制定各项管理制度、卫生知识培训条例、员工手册和岗位职责,规范项目人员的服务行为。同时通过定期的工作总结、业务培训,改正服务工作中存在的问题,提升项目人员的服务能力和服务水平,实现服务人员在提供服务时做到热情、礼貌,对待服务工作有责任心、工作认真、服从采购人单位工作人员及本公司管理人员的管理,满足本项目要求的目标。确保项目人员切实及时完成各项任务,以满足本项目的各项要求。如因项目人员的行为不规范或服务不到位的原因,导致采购人单位的管理工作受到不良影响的,按照本项目有关法律法规的规定承担相关责任。

10. 依据《中华人民共和国食品安全法》和相关的法规以及各项规章制度的要求,派出监督人员对项目工作人员的行为、操作程序和对各项法律、规章制度的执行情况进行不定期检查,发现并改正存在

的问题。保证卫生工作符合本项目的各项要求：加工的食物、食品符合食品安全法规和本项目的有关要求，并符合大部分就餐人员的口味。如因项目人员的过错，导致发生食品安全事故的，依据本项目的有关要求和有关法律、法规和规定承担相关责任。

11. 如聘用人员由于投标人的原因产生的部分或全部停工，致使就餐员工不能及时就餐的，由投标人负责及时解决就餐问题并支付由此产生的一切费用。

12. 负责每两个月定期清洗一次食堂油烟系统。

六、验收要求

中标人履行合同的服务质量每月考核一次，取十二个月服务质量考核得分的平均值；累计3次得分小于70分的，采购人有权中止合同。

服务质量考核表如下：

食堂劳务外包项目考核情况表(总计 100 分)

项目	考核内容	扣分细则	分数占比
食品安全事故责任	如因食品加工、存放不当或场地设备(设施)、器具消毒、保洁不到位的原因造成的食品安全事故的，由此产生的责任由中标人承担。	1、造成食品安全事故一次扣 30 分； 2、对采购人提出的合理意见不改正的，发现一次扣 5 分。	30 分
项目服务要求	1、人员数量及体检情况	1、服务人员数量，每缺一人扣 2 分，最多扣 6 分； 2、每半年体检一次，费用由中标人负责。超过半年不向采购人递交体检报告，每超过 5 天扣 2 分，最多扣 4 分。	10 分
	2、服装要求	1、不按规定着工作服、工作帽、口罩或工作鞋，每发现一次扣 1 分； 2、出工作间上厕所或工作间外干与工作无关事情而不脱工作服、工作帽、口罩或工作鞋，每发现一次扣 1 分。	5 分

	3、个人卫生要求	1、工作服不盖住外衣，每发现一次扣1分； 2、直接与原料、半成品和成品接触的人员如戴耳环、戒指、手镯、项链、手表、染指甲、留长指甲、喷洒香水、纹身进工作间，每发现一次扣1分； 3、工作时吸烟、饮酒、吃食物等，每发现一次扣1分； 4、手部受伤不经包扎戴防护手套直接接触食品的，每发现一次扣1分； 5、面对食品打喷嚏、咳嗽等，每发现一次扣2分。	10分
	4、食物加工制作要求	1、对腐败变质或感官异常仍加工使用，每发现一次扣3分； 2、蔬菜与肉类、水产品不分池清洗，发现一次扣1分； 3、刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布及其它工具、容器不洗净、不定位存放，每发现一次扣1分； 4、食品不烧熟煮透，熟品与原料或半成品不分开存放，每发现一次扣2分； 5、较长时间不食用的熟品不冷藏，发现一次扣2分； 6、加工凉菜的工具、容器不是专用，用前不消毒的，发现一次扣2分； 7、不合理使用原料、铺张浪费、私用原料等，发现一次扣2分。	10分
	5、食品容器卫生要求	1、容器未经消毒使用的，发现一次扣2分； 2、容器和餐具不使用专用水池或水盘清洗，发现一次扣1分； 3、熟食容器和半成品容器、原料容器不区分使用并做好标记的，发现一次扣1分； 4、消毒后的容器不贮在专用保洁柜，发现一次扣1分； 5、保洁柜、消毒柜等不定期清洗、不洁净的，发现一次扣1分。	10分
	6、加工场所保洁要求	1、工作间不干净、整洁，发现一次扣0.5分； 2、排水沟堵塞，有积水或发臭等情况，发现一次扣1分； 3、泔水桶不加盖、废物袋不扎口，不放在上风、不远离工作间等，发现一次扣0.5分； 4、苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫到处可见，发现一次扣1分； 5、乱倒垃圾和污水，发现一次扣1分。	5分

	7、加工设备使用要求	1、设备使用前和使用后不清洁和消毒发现一次扣1分； 2、维修保养后的设备不彻底清洁、消毒使用的，发现一次扣2分； 3、设备故障不立即报告而“带病”运行的，发现一次扣2分。	5分
	8、配餐要求	1、营养配餐方案不科学、不合理，发现一次扣3分； 2、配餐单调、操作性不强的，发现一次扣3分。	10分
	9、物资保管要求	1、新鲜果、蔬原料存于积水、无遮阳、不通风的场地，发现一次扣1分； 2、对腐败、霉烂原料不及时剔除，污染其它食品或原料的，发现一次扣2分； 3、同位置存放相互影响风味的材料的，发现一次扣1分； 4、不实行原材料先进先出的，发现一次扣1分。	5分
其它			
总得分			
考核小组签名			
被考核人（代表人）签名			

七、履约保证金

1. 提交时间：合同签订之日起5日内。
2. 金额：人民币10万元。
3. 方式：转账。
4. 退还说明：在合同期满后如无违反合同则全额无息返还。

八、付款方式

I. 按月结算，每月20日前（如遇节假日顺延）支付上月服务费。
中标人应在提交付款申请前10个日历日将等额发票送达采购人。如中标人提供的服务不足一个月时按日计算服务费。

2. 付款方式：电汇。

3. 按合同支付款项前，中标人必须先向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名

称一致。合同期内因非抗力因素造成合同被迫中止，采购人不承担补偿责任。

4. 中标人凭以下有效文件与采购人结算：

(1) 合同；

(2) 中标人开具的正式发票。

投标人资质要求

1. 投标人应是中华人民共和国境内注册（不含港、澳、台地区）的独立法人机构，有能力提供本项目服务内容的供应商。

2. 具有有效的《食品经营许可证》《食品安全管理体系认证证书》，提供有效期内的证书。

3. 投标人需具备至少三年中大型食堂（不少于 500 人）管理经验（近三年同类项目业绩证明，提供至少 2 份合同复印件），近三年来无食品安全事故及不良记录（以行政主管部门出具的证明原件为准），近三年来无拖欠工资记录（以劳动部门出具的文件原件为准）。

4. 投标人具有良好的银行资信和商业信誉，没有处于被责令停业或者破产状态，且资产未被重组，接管和冻结，提供前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。

5. 本项目投标截止期前投标人未被列入“信用中国”网站“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单。

6. 提供 2025 年任意一个月的依法缴纳税收的证明（纳税凭证）复印件，如依法免税的，应提供相应文件证明其依法免税。

7. 提供 2025 年任意一个月的依法缴纳社会保险的证明（缴费凭证）复印件，如依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其依法不需要缴纳社会保障资金。提供授权委托人近半年的参保证明。

8. 投标人缴纳社保人数必须为 30 人以上（不包含外包人员）。

9. 本次招标不接受联合体投标。

***公司

用户满意度评价书模版

_____(公司名称)_____是我司_____(食堂劳务外包服务/食堂餐饮服务)_____对接单位，为_____(职能部门)_____提供_____(食堂劳务外包/食堂餐饮)_____服务。

该公司自_____(提供某项服务)_____以来，相关服务人员业务素质较高，服务态度良好，在服务期间能够认真负责地开展相关的服务工作，积极、有效地解决所有服务期间产生的相关问题；公司能够根据实际情况制定合适的服务方案，开展_____(相关工作)_____，认真、负责地履行与我司签订的_____(相关协议/合同)_____，是我司_____(某领域)_____优质服务商。

我司对该公司的服务表示满意，服务评价为优秀。

证明单位（盖章）：_____

日期： 年 月 日