

如有建议或意见，请以书面形式并加盖公章、注明联系人、联系方式，于 2025 年 12 月 25 日 17:00 之前送至我单位，逾期不受理（如邮寄，2025 年 12 月 25 日 17:00 之后到达本单位的邮件将不再受理）。

## 项目要求（采购需求）

### 一、采购项目说明

1. 项目名称：徐州市自然资源和规划局大厦食堂服务
2. 服务期限：1年。
3. 本项目不接受超过70万元的报价（报价包括完成项目的所有费用，采购人不再支付报价以外的任何费用）。

### 二、服务内容

1、早、中、晚餐共计约350人用餐（以实际用餐人数为准），节假日用餐不超过100人。食堂由采购人提供食材，成交供应商需配合拟定每周食材购买清单，并配合采购方对配送的食材进行清点签收。成交供应商负责按照采购人要求加工食材、餐饮服务、食堂卫生等。

早餐时间为7:20—8:40，午餐时间为11:30—12:30，晚餐时间为17:30—18:30。  
供餐时间可根据采购人具体要求提前或延后，以具体通知时间执行。

2、根据采购人需求，因公务接待需要，早中晚随时提供桌餐制作、服务。由采购人及其下属管理部门提前通知成交供应商，成交供应商必须全力提供服务，不得以任何理由推辞。

### 三、服务要求

#### （一）食品质量要求

- 1、食品烧（炒）熟烧（炒）透，熟制后食品完整不碎及不松散。
- 2、热菜供餐时保持温热。
- 3、热菜食品表面无风干及水浸现象。
- 4、素食食品即时烹炒并控制过多汤汁和水分。
- 5、所供食品保证质量。

#### （二）饭菜出品时间和要求

- 1、按规定准时开餐，每餐所供食品最迟在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，成交供应商应提前通知采购人下属管理部门，并留有充分时间做出补救。
- 2、合理安排供餐人数、售饭窗口数量及分布，保持供餐器皿及时洗消保洁及供应，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3、分餐服务人员及时准确进行分餐，保证饭菜数量。

### （三）卫生要求

#### 1、食品卫生

生、熟、半成品分开存放，生、熟食品工具、容器分开使用，水池、水箱标识齐全。

冷荤部必须做到“五专”（专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒）。

净料、成品、半成品的存放要离地上架。

剩饭、剩菜、处理得当，充分加热后使用。

食品防尘、防蝇、无变质。

#### 2、环境卫生

饭厅、饭道的门窗及桌椅、地面、墙面整齐清洁，洗碗无残渣油垢，用餐后及时清扫餐桌和地面。

库房物品码放整齐，货架分类，隔地离墙，通风换气，有防灭鼠措施，冰箱生熟及半成品分开，无变质食品。

食堂沟、池畅通，地面整洁无垃圾，消灭蚊、蝇孳生地。

食堂内外划分责任区并责任到人，做到活完脚下清。每周大扫除，坚持月末卫生日活动。

#### 3、个人卫生

持证上岗（健康证和卫生培训证）。

做到“四勤”（勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服）。

穿戴好工作服、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋、不戴戒指，操作前后及大小便后必须洗净双手。

不准穿工作服上厕所、上医院。更衣柜内只能存放个人衣物和洗澡用品。

#### 4、设备、炊具、餐酒茶具卫生

炊事机械设备使用中生熟分开，使用后必须刷洗干净保持清洁，做到无锈、无油渍、无腐物，定位整齐，防止污染。

炊用具使用前必须清洗，使用中生熟分开，使用后洗净保持清洁，定位、盖布存放，每周进行消毒，消毒次数随季节增减。

餐酒茶具要到达光、洁、涩、干，每餐消毒并达到检验标准，密闭储存。

成品、半成品和净料容器（盆、盘、筐）定位存放，每周消毒，消毒次数随季节增

减。

整个食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到市卫生监督部门要求的卫生标准，采购人有权监督，并定时检查。

**(四) 安全责任:** 成交供应商应注重食品卫生安全。成交供应商应负责用工、用水、用电、用气安全和消防安全，明确责任人，服从采购人职能部门的统一管理，确保安全无事故。如发生食品安全、水电、消防安全等方面的安全事故，由成交供应商承担全部责任，采购人概不负责。成交供应商应注重落实门禁、监控等安全措施。

#### **(五) 食品保存要求**

食品须新鲜干净，保存妥善。

#### **(六) 应急处理要求**

1. 成交供应商应配合采购人做好重大应急活动的就餐保障工作。
2. 发现食物有腐烂变质现象或使用腐烂变质食物造成安全事故，需提供应急方案。
3. 采购人负责提供各阶段就餐的大约人数，一旦有较大人员变动时立即通知成交供应商。成交供应商应在收到采购人通知后立即响应并有计划的实施。各响应供应商应在响应文件的《应急方案》中提供针对此项要求的实施方案

### **四、人员配备及上岗要求**

本项目供应商须至少配备 16名工作人员（其中包含保洁人员），并对配备人员进行培训管理；要求厨师长年龄不超过 50 周岁，项目经理和其他后厨人员年龄不超过 45 周岁。其他人员：男 55 岁以下，女 50 岁以下。成交后，供应商配备的所有工作人员须持健康证，方可上岗。

- (1) 厨师长要求具有中式高级（或一级）烹饪师职业等级资格证书；
- (2) 厨师要求具有中式烹饪师职业等级资格证书；
- (3) 面点师具有中式面点师职业等级资格证书。

响应文件中须提供上述人员的职业资格证书扫描件。

附注：成交供应商需承诺本项目成交后食堂人员配备：

序号	岗位	要求	人数
1	项目经理（管理员）	四年以上类似机关单位食堂工作经验（提供相关证明材料，格式自拟），大专学历，项目管理证书、近 6 个月	1

		的社保证明	
2	厨师长	中式高级（或一级）烹饪师职业等级资格证书	1
3	厨师	中式烹饪师职业等级资格证书	2
4	切配厨师	有两年以上工作经验（提供相关证明材料，格式自拟）	2
5	面点师	中式面点师职业等级资格证书，有两年以上机关单位食堂工作经历（提供相关证明材料，格式自拟）	1
6	面点帮工	有一年以上机关单位食堂工作经历（提供相关证明材料，格式自拟）	2
7	服务员	有两年以上机关单位食堂工作经历（提供相关证明材料，格式自拟）	5
8	勤杂工及保洁人员	有一年以上机关单位食堂工作经历（提供相关证明材料，格式自拟）	2
10	合计		16

**备注：**表中为最低人员配置，供应商根据项目情况在此基础上自行增加人员配置。

## 五、服装要求

要求食堂工作人员统一着装，服装由成交供应商提供，经采购人确认样式和材质后使用（工作服为整套工作服，包括帽子、衣服、鞋）。

要求响应供应商响应文件中做出服装费用明细。

### 食堂服装明细表

序号	项目	人数	年服装套数
1	食堂服装	16	夏、冬各两套

**备注：**表中为最低人数及服装套数要求，人数按实际配置人数填写，投标人可根据项目情况自行添加“行”列出服装明细。

## **六、综合说明**

1、报价包含但不限于完成本项服务工作所需的全部服务成本、经营成本、法定税费和管理企业的利润、合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。服务费采用“包干制”，一旦成交，在项目实施中出现任何遗漏，均由成交单位免费提供，采购人不再支付任何费用。

2、对于成交单位的成交方案，采购单位有权要求成交方进行修改和调整以便达到实际采购需求，成交方应无条件全力配合。

3、凡发生的一切安全事故，按政府规定的手续和程序进行处理，责任由责任方自负。

4、响应单位应对所投项目的全部内容进行报价，只投其中部分内容者，其响应文件将被拒绝。

5、成交单位对服务缺陷不予更正，采购人有权另请其他单位更正，所发生的费用由成交单位支付。

6、如遇服务范围内有大的调整或迁移等重大情况，采购单位将提前告知乙方，合同内容经双方协商调整。

7、成交单位须按照本磋商文件的要求对该项目进行服务工作。

**七、其他要求：见《磋商文件》附件：6、《合同草案条款》。**