

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 2026 年 01 月 04 日 17:00 之前送至我单位, 逾期不受理(如邮寄, 2026 年 01 月 04 日 17: 00 之后到达本单位的邮件将不再受理)。

采购需求

一、采购项目：徐州市公安局刑侦支队新警犬基地食堂服务

二、采购项目预算金额：

本项目采购预算总金额 78.125 万元人民币，不接受超过 78.125 万元（采购项目预算金额）的投标报价。（投标人报价应包含以下各项费用：投标人所支付的如养老金（退休费）、医疗费、安全费、卫生费、福利费、教育费、保险费、体检费、劳保用品费、服装费、伙食费等国家规定或用工合同中注明的一切人员费用及材料、机械、统一服装、胸卡、通讯器材、办公设备、保险、利润、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用；以及因人员辞退、工伤事故等造成的赔偿金；在合同期内社保基金调整的费用由中标人负责。采购人不再支付报价以外的任何费用。）

三、项目概况：

项目名称：徐州市公安局刑侦支队新警犬基地食堂服务。

项目地址：泉山区经济开发区纬二路南侧、经一路东侧、经二路西侧。

服务期限：25 个月。

四、服务内容：

中标供应商负责提供每日早餐、午餐、晚餐。服务内容主要包括食材加工、烹饪，食堂区域卫生保洁，厨余垃圾清理，食堂管理等。

①早餐：就餐人数在 50 人左右，须提供 2 种面点，两个汤调制、腌制小菜各两种，每种菜品以餐碗形式供应；

②中餐：就餐人数在 150 人左右，品种包括 两荤两素菜，两种主食，两个汤等，每种菜品以餐碗形式供应；

③晚餐：就餐人数在 50 人左右，品种包括两荤两素菜，两种主食，两个汤等，每种菜品以餐碗形式供应；

④周六、周日就餐人数在 100 人左右，品种包括两荤两素菜，两种主食，两个汤等，每种菜品以餐碗形式供应。

食堂全年无休，节假日正常就餐，根据采购人勤务需要不定时提供 24 小时就餐服务。投标人提供服务人员及技术服务，负责烹饪、餐饮服务等具体工作实施与管理，协助做好进出库管理（含食材验收、保管）及成本核算等工作。

五、项目主要内容、人员要求、工作职责及承包经营要求：

（一）人员数量要求

不少于 5 人，其中：厨师长 1 人，厨师 2 人，帮厨 1 人，服务员 1 人。

说明：以上“（一）人员数量要求”为不允许负偏离的实质性要求和条件，如有负偏离，在符合性审查时按照投标无效处理。

（二）人员资历要求

1、厨师长具有高中及以上学历，年龄在 50 周岁以下的男性，身体健康，具有 5 年以上相应的工作经历，有一定的组织、管理、协调、沟通能力。响应文件中须提供健康证及开标时间前 6 个月内任意连续 3 个月在本公司缴纳的社保证明材料扫描件。

2、厨师具有初中及以上学历，年龄在 55 岁以下男性，身体健康，具有 3 年以上相关工作经历。

- 3、帮厨要求男性年龄在 55 岁以下，女性年龄在 50 岁以下，身体健康。
- 4、服务员具有初中及以上学历，年龄在 45 周岁以下女性，1.60 米以上，会讲普通话，具有熟练的服务技能和良好的沟通应变能力，有相应的工作经历者优先。

所有人员需持有本市卫生部门颁发的健康证，并保持每年一次的健康检查。

(三) 食堂服务的主要内容

- 1、响应供应商按采购人要求提供相应种类、数量、质量的工作用餐。
- 2、根据相关规定做好食堂及厨房内食品卫生安全工作。
- 3、食堂内各类设备、设施的维护管理。
- 4、其他与食堂管理相关的工作。

(四) 食堂服务人员工作职责

- 1、厨师长工作职责：
 - (1) 负责厨房的日常管理工作；
 - (2) 负责厨房工作人员的调配，并对工作人员进行考核登记，做到奖罚分明；
 - (3) 制定每周食谱，根据采购人用餐要求提供主副食品需求量；
 - (4) 维护管理厨房秩序，做到热情待人，妥善协调好内部关系；
 - (5) 加强厨房财产管理，掌握和控制食材成本用量，掌握厨房货源情况及供餐情况；
 - (6) 负责所有厨房的食品原料加工及供应，严格控制原材料的质量和数量，并做好食品验收工作；
 - (7) 熟练掌握各种原材料的性能用途，合理使用各种原材料，做到物尽其用；
 - (8) 原材料到货后，应精心保管，及时入库，存放妥当，整齐，保持原料应有的新鲜度。
 - (9) 对甲方提出的关于出品的合理要求，及时响应。
- 2、厨师工作职责：
 - (1) 工作吃苦耐劳，爱业敬岗。服从厨师长的工作安排和调度；
 - (2) 熟悉和掌握各种菜肴的基本制作技术和炒、爆、烹、溜、煎、炸等技术，制作出来的菜品要色、香、味、形符合质量标准；
 - (3) 每餐前，准备好炉灶必用的生产工具(铁锅、勺、铲、毛巾、竹刷、油桶、漏勺等)；
 - (4) 根据餐厅的服务要求，按厨师长拟定的菜单，做好烹饪工作，保证出菜时间与菜品质量。在菜肴烹饪过程中，要严格遵照操作规程烹饪制作。
 - (5) 积极配合厨师长，根据不同季节、节假日研制推出适合适时的菜式新品；
 - (6) 开餐完毕，清洗所有灶头生产用具，按要求摆放，并关闭单位电器和水、燃气；
 - (7) 要有节约意识，节约水电油气。
- 3、帮厨工作职责：
 - (1) 做好蔬菜加工清洗及原料粗加工；
 - (2) 做好工具、用具、盛具准备工作，负责传菜工作；
 - (3) 做好餐具的清洗、消毒工作；
 - (4) 保证餐具的正常使用，保证餐具完好；

(5) 负责食堂及厨房间卫生清洁工作。

4、服务员工作职责：

(1) 做好桌椅、餐厅卫生，准备好各种用品，确保餐饮工作正常进行，做到认真、细致、对管理及制度能够做到用心遵守；

(2) 有良好的服务心态及服务素养，服务主动、热情、礼貌、耐心、周到；

(3) 反应能力强，善于与沟通；

(4) 听从上级的工作安排，对下达的工作要求可以准确判定，并认真处理，团队意识强，团结并善于帮助同事；

(五) 对投标人要求

1、响应供应商不得将厨房私自转让或委托他人承包，更不能在食堂内搞非法经营，不得对外经营。

2、食堂所有区域等均属于响应供应商管理范围，响应供应商需负责承包区域内的卫生清扫和食品安全管理。

3、工作人员要遵守餐饮法规以及采购人的规章制度，主动热情、周到服务。

4、响应供应商承诺“所有派驻人员持有健康证和无犯罪记录”（承诺格式自拟），所有工作人员健康证签订合同前报采购人备案。（本条为不允许偏离的实质性要求和条件，如有偏离，在符合性审查时按照投标无效处理。）。

5、响应供应商按照采购人规定的时间，保证饭菜足量、优质，做到品种多样，美味可口，并定期更换不同的菜品，不得出现少餐、缺餐。响应供应商必须提前一周将菜单给采购人审核，经核准后在食堂内公布。

6、响应供应商所制作、加工的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。

7、为确保饮食安全，采购人将对食堂及厨房间的卫生情况、响应供应商的服务质量、饭菜品种及口味进行监督和提出改善意见，响应供应商必须接受采购人的监督检查，对采购人提出的问题和员工投诉及时整改纠正。

8、食堂服务期间，食堂水、电、燃气、排烟等基础设施由采购人提供。响应供应商必须保护好食堂所有财产，注意节约能源和各种原材料，对采购人提供的厨具设备、设施应及时进行保养、维修，延长其使用年限。服务期满后，保证房屋、设备、设施、厨具、餐具、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。

9、响应供应商负责区域用电安全、消防防火、防盗等工作，服从采购人的统一管理，确保安全无事故。

10、响应供应商必须按采购人要求配备足够的工作人员，经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由中标供应商自行承担责任。

11、按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作。

12、用人单位所支付的人员工资应符合现行徐州市最低工资标准。

13、鉴于公安机关的特殊性质，中标人安排的食堂服务人员必须未受过刑事处罚，相关审核工作由中标人负责，中标人应有做好保密工作的相关经验及相应的管理制度，并有责任在提供服务时履行保密义务，在签订合同前，中标人应与所有食堂服务人员签订保密协议，相关协议应提交采购人备份。如因食堂服务人员泄密造成的后果将由中标人及泄密人员承担相关责任。

14、投标人拟派驻人员不得私拿采购方设备、厨具、食材等财物。

15、非本项目工作人员不得到甲方允许不得进入甲方场所。

六、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、建立严格的清洗、消毒制度，餐具要一洗、二清、三消毒，杜绝霉变、有菌食品。
- 6、蔬菜须浸泡处理后再清洗加工。
- 7、熟食加工时须与生食品分开加工，以免交叉感染。
- 8、合理配备数量，尽量做到不少不剩，剩菜隔夜不得供应。
- 9、经常了解就餐人员口味，征求意见，做出营养美味的菜肴。
- 10、中标供应商供应之伙食须每餐按规定保管样菜，以供采购人或卫生部门检查。
- 11、杜绝日常用品及水、电等原材料的浪费。
- 12、根据季节变化，调剂饭菜品种、花样，做到烹调方法多样化，营养丰富，使菜品色香味形俱佳，在节假日期间根据实际改善伙食。

（二）服务质量要求

- 1、按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕。
- 2、合理安排供餐人数、出餐窗口数量及分布，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

（三）食品保存要求

- 1、食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。
- 2、仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。
- 3、做好食品数量、质量合格证明或检验检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、来历不明确的食品不得验收入库。
- 4、做好食品数量、质量入库登记，做到先进先出。
- 5、食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。
- 6、肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。
- 7、经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。
- 8、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作。

（四）应急处理要求

- 1、中标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、中标供应商应在收到采购人较大人员变动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。

（五）用工、卫生及安全责任要求（响应文件中需提供《用工、卫生及安

全责任承诺书》，格式详见第七章 投标文件相关格式《用工、卫生及安全责任承诺书》。本要求为实质性要求，如有任何一项不满足或负偏离则按照无效投标处理。）

1、响应供应商服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由响应供应商自行负责，采购人不承担连带责任，用工调整须报采购人备案。食堂内的工作人员属于响应供应商的职工，与采购人不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由响应供应商负责。如用工、用电、用水、等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，响应供应商承担全部责任和经济补偿，采购人概不承担任何责任。

2、卫生要求：

（1）食品卫生

①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；

②冷荤部必须做到“五专”（专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒）；

③净料、成品、半成品的存放要离地上架；

④食品防尘、防蝇、无变质。

（2）环境卫生

①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；

②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；

③食堂沟、池畅通，地面整洁无垃圾，消灭蚊、蝇孳生地；

④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；

⑤食堂内无烟尘、烟头、痰迹、油垢、杂物，无老鼠、蟑螂等虫害。

（3）个人卫生

①持证上岗（健康证）；

②个人卫生做到不染指甲、不戴首饰、不外露纹身，出售熟食时必须戴口罩和一次性手套；

③穿戴好工作服、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋，操作前后及大小便后必须洗净双手；

④进入工作区域必须穿着工作服、离开工作区域不得穿着工作服，不准穿工作服上卫生间。更衣柜内只能存放个人衣物和洗澡用品。

（4）设备、炊具、餐具卫生

①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；

②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；

③餐具要到达光、洁、涩、干，每餐消毒并达到检验标准，密闭储存；

④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。

3、安全责任：中标供应商应注重食品卫生安全。中标供应商应负责用工、

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。如供应商派驻人员人为造成发生食品安全、水电、燃气、消防安全等方面的安全事故，由中标供应商承担全部责任，采购人概不负责。

七、其他内容和要求：

见第六章《拟签订的合同文本》