

汕头市公安局市局机关大院食堂外包服务项目

采购需求

一、项目内容

每天就餐人员约为 500 人，为提高食堂管理水平，保障食堂的膳食、食品安全、食堂环境卫生，现就该项目进行公开招标。食堂运营管理服务费包括人员工资福利、食堂灭四害、厨余垃圾清运、隔油池清理、油烟管道清理等费用，餐费包括食材采购及配送、菜品烹饪费用等。采购预算为 12,475,536.00 元/2 年，每年预算为 6,237,768.00 元/年（其中食堂运营管理服务费 1,737,768.00 元/年以及餐费 4,500,000.00 元/年），食材费用按实际就餐人数和标准计算逐月结算。

二、项目合同履行期限

自合同签订之日起服务期 24 个月或餐费部分累计金额达到餐费预算金额截止。（注：以先满足的条件为准）。

三、服务相关要求

（一）食堂运营管理服务要求：

汕头市公安局市局机关食堂运营服务项目每天 500 人用餐服务需求配备的人员方案（至少配置 26 人）。（投标人投标时须提供书面承诺函并加盖投标人公章）：

岗位	人数	具体要求
项目主管/食品安全管理员	1	负责食堂日常管理工作及人员安排，具备食品安全管理员考试合格证明（餐饮服务类）中级或以上证书以及健康管理师四级（中级）或以上证书
食堂主厨	1	验收食材、负责工作餐的菜谱制订、采购计划制订、烹饪制作、安排后厨工作人员工作，确保餐饮卫生安全，具备中式烹调师或西式烹调师职业资格证书。
精细主厨	1	验收食材、负责接待餐的菜谱制订、采购计划制订、接待餐烹饪制作、协助主厨安排后厨工作人员工作，确保餐饮卫生安全，具备中式烹调师或西式烹调师职业资格证书。
厨师/面点师	5	协助食堂主厨开展工作，精心制作菜品，确保餐饮

岗位	人数	具体要求
		卫生安全，具备具备中式烹调师或西式烹调师职业资格证书或公共营养师或中式面点师或西式面点师职业资格证。
切配员	2	协助备菜切配，清洗餐具，负责食堂厨房清洁工作及供餐工作。
服务员	5	做好餐前准备工作餐后清理工作、清理食堂卫生，做好服务工作，服从主管工作安排，协助主管日常工作，具备餐厅服务员职业资格证书。
仓管收银员	1	做好食堂的收款工作和仓库验货日常管理工作，负责菜品检测留样工作，协助主管日常工作。
其他服务人员	10	洗菜、洗餐具、餐具消毒，供餐服务及卫生打扫，协助大厨工作，负责食堂厨房、餐厅等清洁工作。
合计	26	

1、中标人严格遵守国家规定的餐饮食品卫生管理制度，为采购人提供菜式多样、卫生可口安全的膳食，有多年丰富的食堂承包经营管理经验。

2、中标人在市局机关食堂现有的餐厅场地以及食堂的全套设施设备、厨房用具、餐厅用具等基础上进行运营服务。如根据实际情况增加新菜出品和经营服务需求，须书面报道审批同意，购买添置或更换设备。

3、食堂日常运营管理中所涉及的、设施设备使用、维护、维修产生的费用由采购人负责。

4、如遇临时停水、停电、停气时，中标人需有应急处理方案，应采取及时有效的措施，确保供餐正常，中标人需具备集体用餐配送资质的生产场所。

5、采购需求书中就餐人数仅供参考之用，实际用餐人数根据实际情况。

6、中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

7、中标人在履行合同之前必须向采购人提供相关工作人员的政审材料、有效健康证件及各岗位人员的资质证件。期间如有变动，应提前向采购人提供上述证件。在特殊时期，应按采购人的要求办理相关证件。

8、食堂就餐人数由采购人管控。

9、采购人为中标人提供管理人员办公室一间、食堂场地及配套用房。

10、安全及保密要求

(1) 中标人服务管理人员在机关大院内的活动接受采购人管理，不得进入其他无关区域。不得在中心摄录及拍照。发现中标人员工摄录及拍照每次扣款 500 元，一个月累次三次以上的，增加扣款 5000 元。

(2) 中标人对服务过程中接触到的任何有关采购人及办案人员信息应当保密，不得提供给第三方。中标人及驻点员工应与采购人签订《安全生产责任书》《保密承诺书》，全面履行本项目实施过程中的相关安全管理职责(含保密安全)，因中标人未尽到管理职责发生安全事故(件)及泄密事件的，由中标人承担相应的法律责任。

(3) 上述保密条款在合同终止后仍适用。

11、食堂产生的水电费用、煤气费用、环保设备的清洁清污、设备的维修和维护（单价 1000.00 元以上），用具更新、餐具的增添采购等费用由采购人负责【其中:食堂的餐厨用具单价 1000 元以下的，由中标人负责采购，费用自理，详见以下《食堂日常低值易耗品》表格（包含但不限于表格类目，如有需求可根据情况采购增加）】”；食堂的餐厨用具单价 1000.00 元以上的，中标人按需提交采购申请单，由采购人按照采购程序申请采购提供。

食堂日常低值消耗品

类别	品名	规格	单位	参考单价
清洁劳务用品类	劳工洗洁精	20KG	桶	148
	漂白水/消毒液	20KG	桶	31
	韩江洗洁精	20KG	桶	55.5
	食用苏打粉		斤	3
	超宝洗碗机清洁剂	19L	桶	200
	超宝洗碗机催干剂	19L	桶	250
	百洁布	1*5 片	包	7.5
	洗衣粉	1*20 包	袋	3.5
	家居安	400ml	瓶	25
	烧碱	50 斤	袋	203

类别	品名	规格	单位	参考单价
	钢丝球	1 粒	粒	0.65
	长白毛巾	32cm×70cm	条	11.5
	方咖啡色毛巾	40cm×58cm	条	8
	方蓝色毛巾	40cm×58cm	条	8
	水鞋		双	45.5
	胶手套	S-L	双	4
	长胶手套	S-L	双	11.5
	利家福洗手液	500ML	瓶	3.5
	澳洁洁厕精	800g	瓶	7.5
	蓝月亮消毒液	500ML	瓶	20
	扫帚		把	5
	厕刷		支	6.5
	布拖		把	7
	拖桶		个	30
	垃圾铲		支	6
	垃圾桶	40 升	个	36
	家居安杀虫剂	400G	瓶	25
一次性用品	四格饭盒	150 套	件	130
	金绿宝四格连体凸盖	150 套	件	130
	金绿宝 450 汤碗	450 套	件	96
	金绿宝 850 汤碗	600 套	件	198
	雅迪 1000 汤碗	300 套	个	109
	四合一筷子	670 套	件	85
	冠达业 6828 汤碗	150 套	件	78
	韩盛 360 汤碗	450 套	件	90
	一次性汤勺	2500 支	件	60

类别	品名	规格	单位	参考单价
	10 提纸巾	10 提	件	123
	高级擦手纸	1*20 包	件	99
	超诚擦手纸盒	27cm*18cm	个	25
	毛巾小夹	5 公分	个	15
	牙签	1 包*10 小包	包	7
	一次性手套	800 双	盒	15
	一次性保鲜膜	45#1*4	条	58
	薄膜	45#1*6	米	40
		20		5
	送餐车扣子		粒	2.5
	不锈钢软管接口		个	5
	内六角		套	12
	南孚 7 号电池		粒	3.5
	螺丝刀	双头	支	15
	苍蝇拍		支	5
	力邦创可贴	4	盒	19
	牙签盒		个	6
	45cm 保鲜膜盒装 1*4	万和	盒	57
包装类	白色袋子	13#.16#.20#.22#.24#.26#	斤	6
	黑色袋子	30#.36#40#50#	斤	6
		24#30#36#40#60#		5
	垃圾袋	60#	斤	5
厨房杂件	线厘	大中小	支	45/40/36
	铁线	铁	斤	10
	打菜勺	不锈钢	支	10
	枪头		包	62

类别	品名	规格	单位	参考单价
	厚汤壳勺		支	8
	裱花袋	大号	包	13
	裱花嘴		套	23.5
	菊花盏	8 公分	包	2
	油纸	50*70	包	258
	蛋挞杯		条	12.5
	蒸笼	56cm	套	320
	锅铲	小/大	支	20/25
	菜盘	大中	个	48/40
	油隔	24/26/28	个	28/32/35
	打蛋器	手动中号	个	17
	豆浆机网		个	35
	鼎	大小	个	320/162
	不锈钢盆	大中小	个	72/54/25
	刀	不锈钢	支	15
	塑料砧	50*10cm	块	369
	剪刀		支	9
	削皮刀		支	5
	包底纸	8cm*8cm	件	84
	菜筐	深/浅	个	45/26
	大白桶	100L 中号	个	70
	水桶	35cm*20cm	个	15
	水瓢	25cm*8cm	支	8.5
	食品保鲜盒	大中小	个	16/11/8
	食品收纳箱	大中小	个	56/40/29
	不锈钢分数盆	1/1 分数盆	个	52
	蒸包隔	1/2 分数盆	个	35

类别	品名	规格	单位	参考单价
	蒸包垫	不锈钢	个	120
检测类	农药残留快速检测盒/国标	硅胶	张	10
			盒	492
	农药检测纸	规格	盒	15
	食品留样便签	100	捆	0.6
	食品检测一次性杯	食品检测杯 30ML	包	62
	检测用纯净水	怡宝 330ML	件	12
	食品进货台账登记表		本	6.5
	食品留样盒	300ml（单格）	个	3.5
	热敏纸	50*57	件	105

12、服务标准

（1）为满足项目用餐需求，食堂供餐菜式要求：早餐馒头、包子、油条、蛋、杂粮，粥、豆浆或牛奶。午（晚）餐要求菜式品种多样，至少 8 个以上热菜，其中主菜：2 道荤菜、2 道半荤菜、2 道素菜、1 道汤，并提供小吃或粗粮，要求主食为米饭及杂混粮、炒粿、炒面、炒饭等。午餐须配备水果，每周至少提供 1 次酸奶、凉菜、甜汤、饮料等副食品。夜宵须提供粥类、鸡蛋、小菜等。设置独立粿条面汤档。

（2）中标人每周五前将下周菜谱报采购人，并在餐厅公示，中标人如因当天市场供应与菜谱有变化的，要按照同等质量的菜品进行菜谱微调。

（3）用餐时间：早餐时间为 07:30-8:30，午餐时间为 11:30-13:30，晚餐时间为 17:30-19:30，夜宵时间：22:30-24:00。就餐人数较多时，要错峰用餐。用餐时间调整由采购人确定及发布。

（4）中标人应以服务为宗旨，加强管理，注重细节，主动热情做好采购人食堂管理服务，员工服务期间要做到主动、热情、礼貌、仪态端庄、举止大方、服务热情、语言文明。

（5）中标人应根据行业法规和本需求书约定，制订食堂服务管理方案。针对采购人应急供应需求，制定保障预案，完善应急机制，并建立必要的应急物资储备。相关的方案计划经采购人审定后实施。

（6）中标人应执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省市场监督管理局关于食品生产经营企业食品安全管理人员的管理办法》（粤市监规字〔2025〕3号）等国家、省相关法律法规，结合食堂的具体情况，建立健全卫生制度和服务管理制度。中标人应在食堂各区域按行业规范要求张贴制度、规范、流程等，布设方案事先应报采购人审定。

（7）中标人应建立全流程可溯的食品卫生安全管理制度，确保提供安全的就餐环境，积极配合采购人和卫生检疫部门的监督检查。严格执行食品不少于125克、48小时留样及每天蔬菜农药残留检测制度。

（8）厨房及餐厅必须保证整洁卫生。每次用餐之后要及时进行打扫，每周至少一次大扫除，确保无垃圾，无积水，无污物，无鼠害、无蚊蝇、无蟑螂；厨具要及时消毒，确保清洁、卫生、无破损；做好经常性卫生管理工作，坚决消除卫生隐患和杜绝食品安全问题发生。

（9）所购生熟食品必须符合食品安全卫生规定，生熟食品分开储藏，确保就餐人员饮食安全。厨房肉类、菜类等食品及刀、案、抹布等用具要摆放整齐、合理、有序，操作生、熟食品必须分别使用不同的刀、案、抹布等用具。

（10）中标人按标准布置餐厅，摆好桌椅，布置台面，摆齐餐具，为就餐人员提供清新、整洁的就餐环境。

（11）中标人要负责餐厅餐具消毒，禁止使用未经消毒的餐具，餐毕要及时清理餐厅的卫生、负责收拾台面、清洗餐具、清理转运厨余垃圾。

（12）中标人每天下班后要检查门窗、水电、燃气等是否关好；禁止非工作人员随便进入厨房；厨师要经常检查厨房设备的运行情况，对有碍安全的隐患要及时发现及时报告，及时排除；坚决防止火灾、食物中毒等安全事故的发生。

（二）食材采购及配送服务要求：

1、食材的采购配送由中标人负责。

2、中标人提供的蔬菜类、肉类、畜牧类、水产类、冰鲜类、粮油、面制品、干货副食、调味品服务应服从采购人的监督、管理，所有食物为非转基因。中标人如提供不合格的产品，采购人有权要求退换货。

3、所有肉类提供必需具备动物检验检疫合格证明。

4、中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合食品安全监管部门要求的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品生产许可证或食品经营许可证等。

5、中标人承诺中标后须具有食品安全快检能力，自有或租赁检测室及检测设备的配备，并配有食品检验员或快检员。

6、中标人承诺中标后须具有自有或租赁的货物储备仓库及配送中心面积不低于 1000 m²，以便于能响应项目需要，对供货、货物储存、货物配送有保障。

7、中标人需自有或定点合作蔬菜种植基地，以便于满足项目需求，保障供货；有食品安全卫生或食品配送、仓库管理的信息化能力。

8、响应应急保障：考虑食品安全、保鲜及应急保障问题，中标人的配送点到采购人（汕头市黄河路 88 号）的响应时间应在 30 分钟内能响应达到。

9、为保障食品安全，中标人需承诺中标后购买有食品安全责任险，且保险限额不低于人民币 3000.00 万元。

10、中标人应保证提供的食材质量符合国家相关法规要求并接受采购人验收检验，如在抽查中发现食材质量不达标，第一次给予限时整改警告，第二次扣除保证金 1000.00 元，如一年内达到三次以上处罚的，采购人有权中止合同。

11、投标人具有完善的企业管理体系，具备食品安全管理体系认证、服务质量评价服务认证、绿色供应链管理体系认证、团餐管理服务认证或绿色餐饮服务认证。

（三）各类原材料管理要求：

1、中标人应遵守食品原料采购制度，要设有专职采购员，各类餐料等供应商资料需向采购人备案。

2、原材料进货标准需符合相关要求及标准。提供的原材料应符合国家有关卫生标准。所配送的包装货品（如大宗调料）应保证印有生产厂家名称、厂址、产品名称、生产日期、有三分之二以上时间的保质期。

3、各类原材料采购需坚持索证制度，按照有关部门要求做好台账，建立档案。

4、每次提供的禽、畜肉类应具有检验合格报告，检验报告交采购人存档。

5、食品检查时如发现有不合格/未达到采购人要求的货品，应包退包换，并在规定时间内进行补货。

6、提供的原材料等，因来源、制作过程等由于中标人过错（由市级监管部门）导致采购有任何食品卫生事件出现，由中标人承担全部责任及赔偿采购人一切损失。

7、本项目餐费估算金额为人民币 4,500,000.00 元，采购人将按实际用餐量进行餐费结算。

（四）货物质量及包装要求：

1、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物应满足招标文件要求。保证供应的货品符合国家有关安全、质量、包装和保质标准，有使用期限的货品，其剩余保质期不得少于标注有效期的二分之一。

2、中标人提供的蔬菜应保证每日新鲜，并符合食品安全法要求。采购人使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求中标人无条件退货或换货，并予以书面警告。一年累计达到三次含量超标情况的，采购人有权单方面终止合同。

3、中标人提供的肉类保证每日新鲜，具有定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，所有产品并可追溯。

4、中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜的多样性和季节性，以保证新鲜感。

5、货物有包装的，货物的包装应完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

6、采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人应无条件退货或更换商品。

7、中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

① 中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，采购人有权要求无条件退货或换货，年累计达到三次的，采购人有权单方终止合同。

② 中标人若提供的食品造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供的食品问题，中标人须负担全数的医药费，采购人有权单方终止合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任。

（五）主要商品供货要求：

1、蔬菜类商品供货要求（包括但不限于以下内容）

（1）所有蔬菜应符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽。

（2）所有蔬菜应保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。

2、猪肉、牛肉、羊肉供应要求及畜牧类、水产类、冰鲜鱼供货要求及三鸟（家禽）供货要求（包括但不限于以下内容）

（1）所有肉类应符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。

（2）肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》，

（3）色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。

（4）组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。

（5）粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

（6）气味：猪肉、牛肉、羊肉、家禽具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

3、大米、食用油供货要求（包括但不限于以下内容）

（1）食用油品质要求

①大品牌，外包装完好，有“QS”标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于二分之一，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

②食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》（经销商或者供应商须提供），《全国工业产品生产许可证》（生产制造商须提供）。

③气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

④加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

⑤不得混有其他食用油或非食用油。

⑥卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

（2）大米质量标准

①大品牌，有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于二分之一，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。

②具有标准的色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，烹煮后口感黏弹不干涩。

③大米要求的资质证明：中标人的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》，《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》（经销商或者供应商须提供），《全国工业产品生产许可证》（生产制造商须提供）。《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

4、干货副食和调味品、面制品供货要求（包括但不限于以下内容）

（1）面粉的质量标准

①包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

②标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

③面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有“QS”标志，具有产品合格证，剩余保质期不少于二分之一。

④要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。

（2）酱油

合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

（3）味精

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

（4）食醋

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

（5）酱腌菜

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

（6）酱类食品

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

（7）淀粉制品

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

（8）生粉

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

（9）食盐

晶体整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

（10）鸡蛋

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

（11）皮蛋

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

（12）咸蛋

蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

（13）油炸豆腐

为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

（14）腐竹

为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

（15）腐乳

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

（16）黄豆

非转基因，大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

（17）花生

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

（18）食糖

食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

①白糖的感官鉴别色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

②红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

（19）辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

5、其他要求

(1) 中标人应确保货物质优量足，所供货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求及有关国家标准，且符合招标文件所描述的质量标准。

(2) 提供的货物须具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质，杂质不超标。

(3) 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

(4) 质量要求：符合国家食品安全标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的二分之一。干货，如花生、黄豆、绿豆、木耳、冬菇、黄花菜、支竹、生粉、白糖。

(5) 不得使用含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品。合同执行期间，若出现货物质量问题，中标人在接到采购人的通知 2 小时内，应派出相关人员赶到进行处理。

(6) 根据广东省财政厅关于落实政府采购脱贫地区农副产品工作的通知，中标人需配合采购人金采购脱贫地区农副产品。

(六) 菜品要求：

1、菜谱设计

根据采购人要求，中标人每周制定下周菜谱，要求两周菜品基本不重复，设计粤、川湘、东北等菜式，兼顾南北口味。每周五前提交下周菜谱，经采购人审批同意后，中标人应严格按照菜谱要求制作。若需调整菜品或食材配料，须提前通知采购人方可调整。

菜式创新：保存反映良好的菜品，每月研发推出 3 款新菜式，早餐研发推出 2 款新点心。

菜品项目创新：根据采购人要求，推出营养健康“食疗”项目计划。

2、菜式、品种基本要求

每日早餐保证提供不少于 8 个品种，午/晚餐保证提供不少于 12 个品种；设置独立粿条面汤档。

菜品应兼顾南北口味，搭配要做到健康、营养，全荤菜、荤素菜、素菜搭配要合理，根据季节经常增加和变换花色品种。

3、菜品质量要求

中标人应从菜式的色、香、味、形、温度等方面严把出品质量。包括但不限于以下要求：

米饭：不糊、不夹生，软硬适当，无异味，无掺杂，不隔夜；

菜肴：色鲜味美，无杂物，咸淡适中；

汤类：色鲜味美，无杂物，咸淡适中；

豆浆：煮熟，无异味，无酸败，无变质，甜淡适中，顺滑；

糕点：无杂物，外形完整，符合制作要求；

面制品：成品软硬适当，不酸、不涩，色泽纯正，均匀量足；

副食品：口味纯正，色泽正常。

附件 1:

汕头市公安局食堂卫生安全管理委员会 工作制度

为了加强市局食堂管理和提高服务水平，保障干部职工利益，由市局牵头各办公单位成立食堂卫生安全管理委员会（以下简称“食管会”），建立“食管会”工作制度。

一、机构设置

“食管会”设主任 1 名，由市局分管警备保障科的领导担任；副主任 1 名，由市局警备保障科科长担任；监督员若干名，由各办公单位选派一名干部参加。

二、工作职责

（一）“食管会”职责

- 1、做好与有关部门的联系和协调工作。
- 2、组织“食管会”成员到食堂进行实地检查、对食堂卫生、服务、管理等工作，提出意见建议，督促食堂管理服务水平不断提升。
- 3、设立意见箱、微信群、座谈会、满意度调查等形式，广泛收集用餐人员对食堂管理服务工作的意见建议，研究分析食堂管理工作存在的问题和整改措施。
- 4、“食管会”工作例会原则上每季召开一次，收集用餐人员意见建议，通报食堂近期情况，研究落实整改措施。
- 5、建立监督员联系制度，由各成员单位分管领导、科室领导和监督员组成，加强市局食堂管理服务情况沟通和联系。
- 6、开展食品安全和饮食卫生知识的宣传教育工作。

（二）主任职责

- 1、依照《中华人民共和国食品卫生法》，严格执行《党政机关厉行节约反对浪费条例》，遵循为机关服务、为领导服务、为机关干部职工服务的宗旨，加强内部管理，处理就餐人员投诉，努力创造文明、有序的就餐环境。
- 2、负责“食管会”制度的贯彻落实，组织落实“食管会”日常工作。
- 3、负责“食管会”与市、区市场监督管理部门的联系和协调工作。

4、做好文件的上传下达工作，完成领导交办的其他工作任务。

5、主任不在位时，副主任履行主任职责。

（三）监督员职责

1、参加“食管会”例会。收集、通报本单位人员对食堂工作的意见建议，监督食堂服务质量和就餐秩序，及时将“食管会”会议精神传达至用餐人员。

2、参加“食管会”的轮值工作，检查食堂员工的个人卫生、食品卫生安全、环境卫生安全、制止餐饮浪费等情况，据实填写《食堂卫生安全检查登记表》（详见附件 1-1）。

3、自觉维持食堂就餐秩序，倡导文明就餐、光盘行动，杜绝浪费。

4、对食堂经营服务情况进行实事求是的评价，按时报送《食堂满意度调查表》。

5、负责本单位就餐二维码管理工作。

6、“食管会”安排的其他工作。

三、工作要求

1、根据《食堂服务外包管理合同书》规定，每月组织一次满意度调查。

2、“食管会”每季度召开一次工作例会，主要是听取食堂近期食堂管理服务情况通报，收集各成员单位意见建议，研究落实整改措施。如有特殊情况，可随时召开会议，全体成员参加。会议由食堂管理员召集并做好会议记录，警备保障科主持。

3、各单位监督员轮流值班，对食堂管理服务情况履行监督责任，填写《食堂卫生安全检查登记表》。

4、加强“食管会”的组织领导，发挥监督员联系制度的作用，在用餐过程中，各成员要自觉维护文明用餐、制止餐饮浪费，自觉维护食堂管理秩序，发现问题及时妥善解决，在用餐人员中担起模范带头作用。

附件 1-1:

食堂卫生安全检查登记表

检查内容	检查项目	检查结果		备注
		是	否	
食品安全	1、食品采购是否按要求索证，索票，存档，登记制度；			
	2、食品是否变质或超过保质期；			
	3、食品储存是否按要求分类，分架，隔墙，离地存放；			
	4、食品是否按规定留样 48 小时；			
	5、食品每天是否进行抽样检测。			
食品加工	6、生熟食品加工是否分开；			
	7、加工完成好食品是否离地存放；			
	8、直接入口食品，半成品，食品原料是否分开存放；			
	9、加工区是否按要求标识，分类。			
卫生安全	10、餐具是否按要求清洗，消毒；			
	11、食堂人员上岗是否穿戴工作服，厨帽，口罩；			
	12、食堂人员上岗是否持有《健康证》；			
	13、厨房，餐厅环境是否达到卫生安全要求。			
检查结论（存在问题）：		监督员及检查员： 年 月 日		
处理意见：		监督员及食堂负责人： 年 月 日		
被检查食堂意见：		食堂负责人： 年 月 日		

附件 2:

汕头市公安局食堂管理考核制度

为了做好食堂的管理和服务，加强食品卫生安全，保障广大干部职工利益，结合实际，制定本办法。

一、日常检查抽查

（一）采取日常检查抽查与满意度调查相结合的方式进行考核，由食堂管理员牵头，“食管会”成员参加。

（二）检查食堂各项管理制度落实情况和食品质量、卫生安全情况等。

（三）检查或抽查发现问题的，做如下处理：

1、食堂卫生脏、乱、差，物品摆放无序，扣款 100 元。

2、食堂工作人员不按规定穿工作服、戴工作帽和口罩的，一次/人扣款 50 元；发现在食堂内部吸烟的，一次/人扣款 200 元。

3、没有质量（检疫）合格证的，每次扣款 200 元；食品采购没有发票的，每次扣款 200 元；仓库物品摆放无序和发现食品变质、虫、鼠咬等现象的，每次扣款 400 元至 1000 元。

4、厨房未按照制度规定落实的。其中：发现蔬菜未按“一洗、二泡、三浸”规范顺序操作的；加工生食、熟食的案子砧板混用的；生食、熟食制作、存放没有分开的，每次扣款 200 元。

5、未按规定落实食品留样制度的，每次扣款 200 元。

6、午餐菜品菜式增加或者减少数量 8 个的，每次扣款 100 元；食品中发现有苍蝇、虫、杂物的，每次扣款 200 元至 1000 元。

7、就餐时间服务人员不在位的，每次扣款 50 元；服务人员态度生硬、蛮横、与用餐人员吵架的，每次/人扣款 100 元，后果严重的，责令服务外包单位严肃处理。

8、发现长明灯、长流水现象的或工作人员离开食堂没有关闭水、电、气的，每次扣款 100 元。

9、食堂工作人员服务受到投诉，经调查属实的，扣款 200 元至 800 元。

10、不服从“食管会”监督管理，或多次整改不达标的，扣款 500 元至 1000 元。

11、以上扣款金额汇总后从当月管理服务费中扣除。

（四）日常检查或抽查发现问题多且不能及时有效整改落实，或用餐人员反映问题突出的，由“食管会”组织满意度调查，或召开专题会议研究解决。情节严重的，追究责任人和当事人责任。

二、就餐满意度调查

甲方食堂管理员每月度对就餐满意度调查，并填写《食堂满意度调查表》（见附件 2-1），集中报送警备保障科，具体考核办法如下：

（一）满意度调查由食堂管理员组织，一般每月 1 次，根据需要可以由“食管会”组织专项调查。

（二）满意度高于 80 分（含）的为合格。

（三）满意度在 70 分（含）至 80 分（不含）的，则扣除该月度运营管理服务费的 10%。

（四）满意度在 70 分（不含）以下的，则扣除该月度运营管理服务费的 20%。

（五）食堂管理员未组织满意度调查的，则视该月度就餐满意度为合格。

（六）第一次出现月就餐满意度低于 70 分（不含）的，甲方对乙方进行约谈警告；第二次出现月就餐满意度低于 70 分（不含）的，甲方追加扣除乙方全年度运营管理服务费的 1%；第三次出现月就餐满意度低于 70 分（不含）的，甲方可视为乙方违约，甲方有权单方面解除合同。

三、其它要求

（一）乙方应以服务为宗旨，加强管理，注重细节，主动热情做好甲方食堂管理服务工作，员工服务期间要做到主动、热情、礼貌、仪态端庄、举止大方、服务热情、语言文明。

（二）乙方应根据行业法规和本需求书约定，制订食堂服务管理方案。针对甲方应急供应需求，制定保障预案，完善应急机制，并建立必要的应急物资储备。相关的方案计划经甲方审定后实施。

（三）乙方应执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省市场监督管理局关于食品生产经营企业食品安全管理人员的管理办法》（粤市监规字〔2025〕3 号）等国家、省相关法律法规，结合食堂的具体情况，建立健全卫生制度和服务管理制度。乙方应在食堂各区域按行业规范要

求张贴制度、规范、流程等，布设方案事先应报甲方审定。如因乙方的过错导致发生食品安全事故的，依据有关法律、法规、规定和本项目有关要求，乙方应承担相关责任。

（四）乙方应建立全流程可溯的食品卫生安全管理制度，确保提供安全的就餐环境，积极配合甲方和卫生检疫部门的监督检查。严格执行食品不少于 125 克、48 小时留样及每天蔬菜农药残留检测制度。甲方将不定期邀请市场监督管理部门检查食堂食品安全状况。

（五）遇停电、停水或燃气事故等突发情况影响供应的，乙方应综合利用各种资源全力保障食堂运营，不得拒绝提供服务，确需调整时应及时报请甲方同意。

（六）乙方要及时关闭空调、水电等设备，杜绝浪费。如发现严重浪费资源的情况，甲方将对成交供应商每次扣款 200 元，一个月累计三次以上的增加扣款 1000 元。

（七）乙方须购买用餐安全商业保险，且保险金额不低于 500 万元，并将餐饮场所责任险复印件交甲方存档。乙方派遣到中心工作的员工必须到区级以上体检中心健康体检，健康证报甲方备案。

（八）乙方使用的服装、日常生活用品、办公设备、办公用品、水电维修工具等由乙方自行购置，购置所需费用由乙方负责。

（九）乙方对食堂内所有属于甲方的设备、物资承担保管责任，如有丢失、人为损坏要按价赔偿。

（十）乙方必须无条件的接受甲方的监管，员工必须严格遵守甲方管理各项规定。

（十一）乙方不得将本项目任何一项业务服务进行外包或转包，如发现乙方有外包或转包的行为，甲方可无条件终止本项目合同并要求乙方赔偿损失。

（十二）合同期间发生安全事故或突发事件时，包括失火、失窃、人员受伤、突发急症、食物中毒、群体事件等，乙方应采取有效措施控制事态扩大加剧，同时报告甲方，配合事故处理及善后工作。因乙方原因(包括故意、过失等)造成任何一方人身伤害及财物损失的，由乙方承担一切经济、法律和其它责任，并赔偿甲方损失。

（十三）由于乙方的原因导致部分或全部停工，致使办案人员或工作人员不能及时就餐的，由乙方负责解决就餐问题并支付由此产生的一切费用。

（十四）乙方被取消经营资质时，合同自行终止，乙方承担违约责任，甲方没收乙方全部履约保证金。

（十五）食堂室内卫生、门前卫生由乙方负责，食堂垃圾、厨余外运由乙方负责。乙方要与符合垃圾分类要求，具备垃圾外运、厨余处理资质的公司签订合同，合法外运处理，禁止违规倾倒或将厨余倒卖给养殖户等行为，一经发现违规行为，每次扣除 5000 元。

（十六）乙方在签订服务合同后 10 个工作日内向甲方提交中标金额 1%的履约保证金保函，履约保证期限自乙方应当交付保证金之日起至合同服务期限结束之日止。履约保证金在服务期满之日起 10 个工作日内一次性退还（不计利息）。若因本项目失职造成甲方人员伤亡和财产损失的，由乙方承担全部责任，甲方有权在其履约保证金中直接抵除；若因乙方未履行合同义务而导致终止合同的，履约保证金将予以没收。如果乙方违约给甲方造成的损失超过履约保证金的，还应当依法赔偿超过部分的损失。

（十七）杜绝厨房消防安全隐患，不定期检查，一经发现大量堆积易燃油脂，电炉未及时关闭，漏电、电器设备未及时切断，电源超负荷用电、炼油时无人值守等引起火灾的违规问题，每次扣除 5000 元，并追究食堂负责人责任及乙方的法律责任。

（十八）本需求书如有未尽事宜，经甲方与乙方双方共同协商达成一致后，可在正式签订合同时进行补充。

附件 2-1:

食堂就餐满意度调查表

单位（盖章）：

年 月 日

调查项目	评分内容	分值	得分
卫生方面 (30 分)	厨房卫生	10 分	
	餐厅卫生	8 分	
	餐具卫生	6 分	
	仪容仪表	6 分	
食品方面 (40 分)	食物新鲜	20 分	
	菜式品种	10 分	
	菜品口味	10 分	
服务方面 (30 分)	应急保障	10 分	
	服务态度	15 分	
	服务质量	5 分	
合计		100 分	
意见建议			
调查人员 签名			

备注：此表签名盖章后报送汕头市公安局警务保障科备案。