

第一标段：

### 一、项目概况

交警支队下辖各大队均有食堂，部分驻外中队也有独立食堂。为了加强食堂管理，采购餐饮公司主要负责一日三餐的加工、制作和服务工作，以更好保障民警就餐。

### 二、采购内容

#### 后勤服务第一标段机关食堂

序号	单位	就餐人数（约）	厨房地址	2023 服务人员	
1	车管处	520	车管北所	1	18
2			车管长安	1	
3			车管东所	1	
4			车管考场	4	
5			车管南所	2	
6			车管西所	2	
7			车管总所	7	
8	郊县处	35	郊县处	3	3
9	支队机关	1150	支队机关 大楼	46	46
合计		1705		67	67

本项目费用包含但不限于人员成本费用（月工资、节假日班、日常超时劳动补贴、

年终奖的所有费用）、国家福利、办公、税金等所有费用。如：(1)员工工资及福利；(2)员工服装费；(3)工作需要配发给员工个人的手套、口罩、帽子(头罩)围裙、胶鞋等费用；(4)员工培训费；(5)保险费；(6)管理费；(7)综合税费。

### 二、服务内容

1、根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定以及甲方的要求，按时保质保量完成：第一项，甲方职工每天早、午、晚三次工作餐的加工、制作和服务工作；第二项，甲方接待餐厅接待餐的餐饮制作和服务工作；第三项，负责所辖区域内的环境卫生，达到地方卫生主管部门的要求。

2、充分理解单位工作性质，食堂餐厅全年 365 日均需营业，食堂员工调休需企业自己调整；能够在突发事件和加班备勤特殊情况下保证单位备勤人员和外出执勤人员的伙食供应和配送；能够根据甲方要求，调整一日三餐的开饭时间，根据甲方需求增加夜间加餐。

3、甲方指派管理人员负责对乙方的日常管理、考核。乙方任命的现场经理负责对乙方工作人员进行管理，甲方与乙方工作人员不存在雇佣关系，乙方工作人员的管理费用由乙方承担。

4、乙方负责职工食堂的日常管理和人员调配、培训及管理，通过努力增加菜式品种，提高饭菜质量，保证职工正常就餐。

5、乙方按照甲方要求制定菜谱，每周菜品不重复，做到营养搭配、均衡膳食，每周五上午出下周菜单予以审核。接待餐以甲方提供的餐费标准及要求制定菜谱，以川菜、陕菜和本地小吃为主。

6、承包商必须严格执行职工食堂的相关规章制度、必须满足职工的用餐需求，不得对外营业。

7、设备、设施及用品管理方式：职工餐厅所使用厨房用品及餐具（由双方共同盘点，列出明细）由甲方提供，但乙方需保证其完好性，如有损坏需照价赔偿，餐厅内一切用品在承包期开始前由双方共同盘点确认，乙方对餐厅用品有使用权及保管权。瓷器、玻璃器皿在正常月破损率 5%以内（包括 5%），由甲方负责按照破损处理，超出正常破损率的瓷器和玻璃器皿，乙方需要照价赔偿。

8. 就餐供应的原则：采取自助或分配方式用餐原则。中式餐供应，以陕西菜肴为主，包括陕北、关中、陕南地方风味特色，兼有其他菜系品种。

9. 厨房人员要足额配置，不得低于甲方提供的参考人数。每个标段需有一名项目经理负责；每个标段需设置最少 1 个安全员及营养师岗位；每个处级单位，乙方最少应指定一名负责人进行管理。支队机关厨房要配备大厅经理 1 名，接待服务员 2 人，咖啡吧服务员 不少于 6 人，厨师长 1 人，主厨至少 1 人，副厨至少 1 人，面点师至少 1 人。

10. 承包商负责机关书吧的产品供应和日常服务，配备不少于 6 名服务人员。

### **三、服务要求**

1. 建立健全食堂各项管理制度及岗位责任制，管理要规范化。
2. 公司员工上班时必须穿工作服，戴工牌，着装整洁，举止文明。
3. 原料合理利用，做到物尽其用，杜绝浪费，食品保持清洁卫生。
4. 按时准点开饭，不误餐。紧急情况需紧急应对措施。
5. 合理制定相关菜单，科学搭配饭菜，饭菜保质保量，色香味俱全。

6. 积极与招标人管理人员密切联系，认真履行岗位职责，不断提高服务质量

7. 所有员工持健康证上岗，符合食堂卫生规范。

8. 做好防火、防盗、防止天然气泄漏工作。满足招标人安全管理体系、环境管理体系和质量管理体系要求。

9. 自觉接受采购人膳食监管的日常监督检查，及时处理有关质量、卫生、服务等方面的有效投诉。

#### **四、其他要求**

##### **1. 人员管理要求**

(1) 乙方应加强人员培训和管理，新上岗员工必须经过培训，并将培训记录提交甲方审核。

(2) 乙方应服从甲方的管理，紧急情况下，甲方可直接调动乙方员工。

(3) 乙方人员不得将任何私人物品（当天上班途中需穿衣服、鞋、手机等除外）带进或存放在办公场所内；不得将甲方的任何物品带出办公场所（甲方餐厅负责人同意除外）。

(4) 不得将甲方餐厅使用以外的食品带入厨房加工。

##### **2. 团队建设要求**

(1) 乙方应给出人员配置方案，以及各级人员的薪酬激励机制，明确奖惩标准。如有人员出现大量流动或餐品、服务质量明显下降，甲方可进行管控。

(2) 乙方各岗位人员必须按季、按月定期进行业务外培，培训记录提交甲方备存。厨师岗位应定期与其他项目部进行轮岗更换，以保证菜品口味不断调整。

第二标段：

### 一、项目概况

交警支队下辖各大队均有食堂，部分驻外中队也有独立食堂。为了加强食堂管理，采购餐饮公司主要负责一日三餐的加工、制作和服务工作，以更好保障民警就餐。

### 二、采购内容

#### 后勤服务第二标段执勤大队北区食堂

序号	单位	就餐人数（约）	厨房地址	2023 服务人员	
1	灞桥大队	398	灞桥队部	9	13
2			灞桥事故	4	
3	高速大队	230	高速队部	5	10
4			高速绕城	1	
5			高速西汉	1	
6			高速西临	1	
7			高速西商	1	
8			高速西榨	1	
9	经开大队	354	经开队部	7	11
10			经开凤二	4	
11	莲湖大队	586	莲湖大庆路	6	15
12			莲湖青年路	5	
13			莲湖团结路	4	
14	未央大队	388	未央队部	6	10
15			未央事故	4	
16	港浐大队	190	港务大道	7	7
合计		2146		66	66

本项目费用包含但不限于人员成本费用（月工资、节假日班、日常超时劳动补贴、

年终奖的所有费用）、国家福利、办公、税金等所有费用。如：(1)员工工资及福利；(2)员工服装费；(3)工作需要配发给员工个人的手套、口罩、帽子(头罩)围裙、胶鞋等费用；(4)员工培训费；(5)保险费；(6)管理费；(7)综合税费。

### 二、服务内容

1、根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定以及甲方的要求，按时保质保量完成：第一项，甲方职工每天早、午、晚三次工作餐的加工、制作和服务工作；第二项，甲方接待餐厅接待餐的餐饮制作和服务工作；第三项，负责所辖区域内的环境卫生，达到地方卫生主管部门的要求。

2、充分理解单位工作性质，食堂餐厅全年 365 日均需营业，食堂员工调休需企业自己调整；能够在突发事件和加班备勤特殊情况下保证单位备勤人员和外出执勤人员的伙食供应和配送；能够根据甲方要求，调整一日三餐的开饭时间，根据甲方需求增加夜间加餐。

3、甲方指派管理人员负责对乙方的日常管理、考核。乙方任命的现场经理负责对乙方工作人员进行管理，甲方与乙方工作人员不存在雇佣关系，乙方工作人员的管理费用由乙方承担。

4、乙方负责职工食堂的日常管理和人员调配、培训及管理，通过努力增加菜式品种，提高饭菜质量，保证职工正常就餐。

5、乙方按照甲方要求制定菜谱，每周菜品不重复，做到营养搭配、均衡膳食，每周五上午出下周菜单予以审核。接待餐以甲方提供的餐费标准及要求制定菜谱，以川菜、陕菜和本地小吃为主。

6、承包商必须严格执行职工食堂的相关规章制度、必须满足职工的用餐需求，不得对外营业。

7、设备、设施及用品管理方式：职工餐厅所使用厨房用品及餐具（由双方共同盘点，列出明细）由甲方提供，但乙方需保证其完好性，如有损坏需照价赔偿，餐厅内一切用品在承包期开始前由双方共同盘点确认，乙方对餐厅用品有使用权及保管权。瓷器、玻璃器皿在正常月破损率 5%以内（包括 5%），由甲方负责按照破损处理，超出正常破损率的瓷器和玻璃器皿，乙方需要照价赔偿。

8. 就餐供应的原则：采取自助或分配方式用餐原则。中式餐供应，以陕西菜肴为主，包括陕北、关中、陕南地方风味特色，兼有其他菜系品种。

9. 厨房人员要足额配置，不得低于甲方提供的参考人数。每个标段需有一名项目经理负责；每个标段需设置最少 1 个安全员及营养师岗位；每个处级单位，乙方最少应指定一名负责人进行管理。

### **三、服务要求**

1. 建立健全食堂各项管理制度及岗位责任制，管理要规范化。
2. 公司员工上班时必须穿工作服，戴工牌，着装整洁，举止文明。
3. 原料合理利用，做到物尽其用，杜绝浪费，食品保持清洁卫生。
4. 按时准点开饭，不误餐。紧急情况需紧急应对措施。

5. 合理制定相关菜单，科学搭配饭菜，饭菜保质保量，色香味俱全。
6. 积极与招标人管理人员密切联系，认真履行岗位职责，不断提高服务质量
7. 所有员工持健康证上岗，符合食堂卫生规范。
8. 做好防火、防盗、防止天然气泄漏工作。满足招标人安全管理体系、环境管理体系和质量管理体系要求。
9. 自觉接受采购人膳食监管的日常监督检查，及时处理有关质量、卫生、服务等方面的有效投诉。

#### **四、其他要求**

##### **1. 人员管理要求**

(1) 乙方应加强人员培训和管理，新上岗员工必须经过培训，并将培训记录提交甲方审核。

(2) 乙方应服从甲方的管理，紧急情况下，甲方可直接调动乙方员工。

(3) 乙方人员不得将任何私人物品（当天上班途中需穿衣服、鞋、手机等除外）带进或存放在办公场所内；不得将甲方的任何物品带出办公场所（甲方餐厅负责人同意除外）。

(4) 不得将甲方餐厅使用以外的食品带入厨房加工。

##### **2. 团队建设要求**

(1) 乙方应给出人员配置方案，以及各级人员的薪酬激励机制，明确奖惩标准。如有人员出现大量流动或餐品、服务质量明显下降，甲方可进行管控。

(2) 乙方各岗位人员必须按季、按月定期进行业务外培，培训记录提交甲方备存。厨师岗位应定期与其他项目部进行轮岗更换，以保证菜品口味不断调整。

第三标段：

### 一、项目概况

交警支队下辖各大队均有食堂，部分驻外中队也有独立食堂。为了加强食堂管理，采购餐饮公司主要负责一日三餐的加工、制作和服务工作，以更好保障民警就餐。

### 二、采购内容

#### 后勤服务第三标段执勤大队南区食堂

序号	单位	就餐人数（约）	厨房地址	2023 服务人员	
1	碑林大队	391	碑林队部	7	11
2			碑林劳南路	4	
3	曲江大队	435	曲江队部	5	13
4			曲江事故	4	
5			曲江雁翔	4	
6	新城大队	390	新城队部	6	17
7			新城石家街	4	
8			新城西四路	4	
9			万年路	3	
10	高新大队	714	高新草堂	2	17
11			高新东大	2	
12			高新队部	6	
13			高新火炬	5	
14			高新三星	1	
15			高新秦渡	1	
16	雁塔大队	364	雁塔中环国际	3	9
17			雁环路	5	
18			雁塔丈八	1	
合计		2294		67	67

本项目费用包含但不限于人员成本费用（月工资、节假日班、日常超时劳动补贴、

年终奖的所有费用）、国家福利、办公、税金等所有费用。如：(1)员工工资及福利；(2)员工服装费；(3)工作需要配发给员工个人的手套、口罩、帽子(头罩)围裙、胶鞋等费用；(4)员工培训费；(5)保险费；(6)管理费；(7)综合税费。

### 二、服务内容

1、根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定以及甲方的要求，按时保质保量完成：第一项，甲方职工每天早、午、晚三次工作餐的加工、制作和服务工作；第二项，甲方接待餐厅接待餐的餐饮制作和

服务工作；第三项，负责所辖区域内的环境卫生，达到地方卫生主管部门的要求。

2、充分理解单位工作性质，食堂餐厅全年 365 日均需营业，食堂员工调休需企业自己调整；能够在突发事件和加班备勤特殊情况下保证单位备勤人员和外出执勤人员的伙食供应和配送；能够根据甲方要求，调整一日三餐的开饭时间，根据甲方需求增加夜间加餐。

3、甲方指派管理人员负责对乙方的日常管理、考核。乙方任命的现场经理负责对乙方工作人员进行管理，甲方与乙方工作人员不存在雇佣关系，乙方工作人员的管理费用由乙方承担。

4、乙方负责职工食堂的日常管理和人员调配、培训及管理，通过努力增加菜式品种，提高饭菜质量，保证职工正常就餐。

5、乙方按照甲方要求制定菜谱，每周菜品不重复，做到营养搭配、均衡膳食，每周五上午出下周菜单予以审核。接待餐以甲方提供的餐费标准及要求制定菜谱，以川菜、陕菜和本地小吃为主。

6、承包商必须严格执行职工食堂的相关规章制度、必须满足职工的用餐需求，不得对外营业。

7、设备、设施及用品管理方式：职工餐厅所使用厨房用品及餐具（由双方共同盘点，列出明细）由甲方提供，但乙方需保证其完好性，如有损坏需照价赔偿，餐厅内一切用品在承包期开始前由双方共同盘点确认，乙方对餐厅用品有使用权及保管权。瓷器、玻璃器皿在正常月破损率 5%以内（包括 5%），由甲方负责按照破损处理，超出正常破损率的瓷器和玻璃器皿，乙方需要照价赔偿。

8. 就餐供应的原则：采取自助或分配方式用餐原则。中式餐供应，以陕西菜肴为主，包括陕北、关中、陕南地方风味特色，兼有其他菜系品种。

9. 厨房人员要足额配置，不得低于甲方提供的参考人数。每个标段需有一名项目经理负责；每个标段需设置最少 1 个安全员及营养师岗位；每个处级单位，乙方最少应指定一名负责人进行管理。

### **三、服务要求**

1. 建立健全食堂各项管理制度及岗位责任制，管理要规范化。
2. 公司员工上班时必须穿工作服，戴工牌，着装整洁，举止文明。
3. 原料合理利用，做到物尽其用，杜绝浪费，食品保持清洁卫生。

4. 按时准点开饭，不误餐。紧急情况需紧急应对措施。
5. 合理制定相关菜单，科学搭配饭菜，饭菜保质保量，色香味俱全。
6. 积极与招标人管理人员密切联系，认真履行岗位职责，不断提高服务质量
7. 所有员工持健康证上岗，符合食堂卫生规范。
8. 做好防火、防盗、防止天然气泄漏工作。满足招标人安全管理体系、环境管理体系和质量管理体系要求。
9. 自觉接受采购人膳食监管的日常监督检查，及时处理有关质量、卫生、服务等方面的有效投诉。

#### **四、其他要求**

##### **1. 人员管理要求**

(1) 乙方应加强人员培训和管理，新上岗员工必须经过培训，并将培训记录提交甲方审核。

(2) 乙方应服从甲方的管理，紧急情况下，甲方可直接调动乙方员工。

(3) 乙方人员不得将任何私人物品（当天上班途中需穿衣服、鞋、手机等除外）带进或存放在办公场所内；不得将甲方的任何物品带出办公场所（甲方餐厅负责人同意除外）。

(4) 不得将甲方餐厅使用以外的食品带入厨房加工。

##### **2. 团队建设要求**

(1) 乙方应给出人员配置方案，以及各级人员的薪酬激励机制，明确奖惩标准。如有人员出现大量流动或餐品、服务质量明显下降，甲方可进行管控。

(2) 乙方各岗位人员必须按季、按月定期进行业务外培，培训记录提交甲方备存。厨师岗位应定期与其他项目部进行轮岗更换，以保证菜品口味不断调整。