

采购需求

一、服务内容

为北京市公安局顺义分局泥河食堂（民警食堂、辅警食堂）提供餐饮服务保障。确保菜品质量、花色品种、营养搭配、就餐环境、服务水平以及食品安全。

二、服务地点

北京市公安局顺义分局泥河食堂——北京市顺义区泥河路与富康路交叉口东南 40 米。

三、服务期限：自 2025 年 5 月 20 日起，为期 1 年。

四、用餐人员基本情况及食堂用餐人数分配

用餐人员为民警 130，辅警 120 人。用餐人员共计约 250 人。用餐率按照往年就餐人数预测。早、中、晚餐供应（自助餐形式）。餐标标准：早餐 10 元/人/次，中餐 30 元/人/次，晚餐 10 元/人/次，此定价权归属招标人（此价格根据招标人要求据实调整）。

顺义公安分局泥河食堂民警用餐人员分配

	总人数	早餐人数	用餐率(早餐人数/总人数*100%)	午餐人数	用餐率(午餐人数/总人数*100%)	晚餐人数	用餐率(晚餐人数/总人数*100%)
泥河食堂	130	124	95%	128	98%	127	98%

顺义公安分局泥河食堂辅警用餐人员分配

	总人数	早餐人数	用餐率(早餐人数/总人数*100%)	午餐人数	用餐率(午餐人数/总人数*100%)	晚餐人数	用餐率(晚餐人数/总人数*100%)
泥河食堂	120	110	92%	118	98%	107	89%

五、人员配置及工作内容

根据泥河民警、辅警人员分配，共需配置 17 名餐饮服务人员。

工作岗位	泥河食堂配置人数	工作内容
厨师长	2	负责厨房人员日常工作安排，保证菜品质量，确保食材卫生、安全，制作每日菜谱，每天负责订购原材料。
高灶厨师	3	根据每日菜谱，准备好餐食，负责热炒间的卫生清洁工作。
面点班长	1	负责制作每日的主食菜谱，保证食品质量，确保食品安全、卫生，订购主食原材料。
面点厨师	2	根据每日菜谱，准备好餐食，负责面点间的卫生清洁工作。
切配班长	1	负责每日原材料检验，监督管理原材料加工、确保安全、卫生。
切配厨师	1	根据每日菜谱，加工好原材料，负责切配间的卫生清洁工作。
前厅主管	1	督导检查服务员准时上餐、个人仪容仪表、餐厅卫生情况，业务知识培训
民警前厅服务员	2	介绍菜品，摆放餐具，负责就餐区域的卫生清洁工作。
辅警前厅服务员	1	介绍菜品，摆放餐具，负责就餐区域的卫生清洁工作。
勤杂工	3	负责食堂的餐具清洗、消毒、保管及洗碗间卫生清洁工作。
共计	17	

六、厨师等人员要求

厨师 10 人：厨师长 2 人（具备一级（高级技师）中式烹调师职业技能等级证书）；高灶厨师 3 人，（其中 2 人具备二级（技师）及以上中式烹调师/西式烹调师职业技能等级证书、1 人具备三级（高级工）及以上中式烹调师/西式烹调师职业技能等级证书。）；面点班长 1 人（具备一级（高级技师）中式面点师职业技能等级证书。）；面点厨师 2 人，（其中 1 人具备三级（高级工）及以上中式面点师/西式面点师职业技能等级证书、1 人普通厨师）；切配班长 1 人，（具备 3 年以上食堂工作经验）；切配厨师 1 人，（普通厨师）；勤杂工 3 人，无等级证。

服务人员 4 人：前厅主管 1 人（具备 5 年以上餐饮服务工作经验），民警食堂前厅服务员 2 人、辅警食堂前厅服务人员 1 人（普通服务员）。

七、餐饮服务人员每天工作时间

餐饮服务人员每月工作天数为 26—27 天（员工每周休息一天），员工休息日的值班人员全天上连班，时间为早 5:30—午 13:30，午 16:00—晚 19:30。

八、食谱的搭配

（一）营养均衡的菜单设计

以供应均衡六大营养元素为原则，并寻求运用多样化的烹饪原料搭配，每餐供应人体所须的天然食物，以丰富的营养元素互补及均衡吸收等原理搭配菜品。每周五下午出下一周周食谱。

（二）食物种类及食谱搭配

民警食堂

早餐以五谷杂粮为主，细粮为辅，粗细均衡搭配，保证就餐民警饮食更健康、更营养、更均衡。坚持少而精，突出营养，科学搭配，保证供应品种安全、营养、健康、实惠。

早餐：5 主食、3 流食、1 粗粮、1 明档、5 小菜

午餐：1 主荤、2 半荤、2 素、3 主食、1 粗粮、1 明档/点心、2 流食、1 热饮、1 水果/酸奶

晚餐：1 主荤、1 半荤、1 素、3 主食、2 流食

辅警食堂

早餐：3 主食、2 流食、1 粗粮、5 小菜

午餐：1 主荤、2 半荤、3 主食、1 粗粮、点心、2 流食、1 水果/酸奶

晚餐：1 主荤、1 半荤、1 素、3 主食、2 流食

九、食品安全管理

（一）食品卫生控制

- 1、严把原材料采购关，不准“三无”产品及变质原料进入。
- 2、坚持蔬菜类原材料加工前浸泡 30 分钟，洗净去污，减少农药残留。
- 3、严格洗消保洁程序，公用餐具坚持每餐“84”消毒浸泡、蒸煮消毒，保洁存放。
- 4、坚持食品加工“生进熟出一条龙”作业，杜绝交叉感染。
- 5、每餐主、副食品留样 48 小时，以备查验。
- 6、所有工作人员的个人卫生都要岗前检查，不达标的不允许上岗。
- 7、设立专职食品质量检验人员，对食品加工实施全过程监督检查。

(二) 食品采购、验收及贮存管理制度

1、对采购的物品、食品必须有 2 人以上进行验收，验收人员把好验收数量和物品、食品质量关，作好记录并签名确认。

2、严禁采购以下食物：

(1) 是腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或其他感官性状异常，含有毒、有害物质或被有毒污染，可能对人体健康有害的食品。

(2) 是未经生猪产品卫生检验不合格的猪肉类及制品。

(3) 是超过保质期或不附全食品标签的定型包装食品。

(4) 是其他不符合食品卫生标准和要求的食品，包括半成品。

3、食品经验收合格后，方可进入食堂仓库。应设专人负责管理并建立健全出入库登记制度。食品入库时，入库登记管理员应对其质量和数量进行验收，作好记录并由入库登记员和验收员共同签名确认，感官检查不合格的食品不得入库。食品出库时，出库登记管理员应登记好出库食品的数量及登记好剩余食品的数量并由登记员和领取人签名确认。每月对仓库物品进行盘点，并作好记录。

4、食品贮存应当整齐、有序、分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查，及时处理变质和超过保质期的食品。

5、食品仓库应当保持清洁、防潮，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

6、严禁在仓库内存放有毒有害物品和个人物品。

(三) 食堂餐具消毒保洁

1、餐具、菜具、熟食容器等餐后立即清洗消毒，做到使用一次，清洗消毒一次。

2、保证负责餐具消毒工作的专职人员身体健康、工作认真。

3、餐具清洗消毒必须严格按照规定的程序操作。热力消毒程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；药物消毒程序：一刮、二洗、三消毒、四冲、五保洁。

4、严格执行餐具消毒保洁制度，所有公用餐具坚持每餐“两洗、一消毒”，即：刮残渣——洗洁精清洗——流水过清——蒸汽消毒——保洁存放。

5、加工现场实行紫外线消毒，刀墩等炊厨用具实行 84 消毒液浸泡或高温蒸

煮消毒。

6、热力消毒：煮沸蒸汽 100℃蒸 30 分钟；远红外 120 度℃，15~20 分钟。

7、药物消毒：有效氯浓度 250PPM，消毒时间 5 分钟。

8、消毒完毕的餐具、茶具等立即放于清洁的橱、柜内保洁，防止再污染。

9、厨房内使用的食品容器、用具，必须在指定的容器洗刷槽内洗刷，洗刷后置于指定的消毒器内进行消毒，未经清洗消毒的容器、用具不得使用。

（四）食品留样

1、留样由专人负责，建立食物留样记录。

2、留取当餐供应所有菜肴，每份留样不少于 100 克，有标签标明菜名，留样时间，置放规定位置，保存 48 小时。

3、配备专用留样冷藏柜。温度设置为摄氏 0 度—6 度。

4、食品留样盛器采用带盖容器，每次留样前应进行清洗、消毒。

5、留样置放、相互间有一定距离，不叠放，避免留样食品相互间受感染。

（五）食堂环境

1. 采取有效措施，清除卫生死角，添设防蝇设施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其囊生条件。

2. 环境卫生坚持一餐一小扫，一天一中扫，一周一大扫。做到墙角无蛛网，墙面无污迹，地面无灰尘。

3. 按规定摆放所有设施，在使用方便的基础上，力求整齐美观。

4. 仓库要保持阴凉、干燥。物品摆放应分类分架，离地、离墙，标有物品名称标志。

（六）服务人员健康卫生

1. 所有餐厅从业人员均要持证（健康证）上岗。

2. 从业人员出现以下疾病或病症应立即调离工作岗位，查明病因并治愈后视情况重新确定是否能够从事职工餐厅工作岗位。

3. 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（包括病毒携带者）、活动性肺结核、化

脓性或渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生疾病的人员不得在职工餐厅工作。

4. 凡出现有碍食品卫生安全的病症（咳嗽、腹泻、发热、呕吐、烫伤、手外伤、咽喉痛等）时，应立即脱离工作岗位，查明原因，治疗痊愈后方可重新上岗。

5. 从业人员具有良好的个人卫生习惯，做到“四勤”（勤洗手和剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗衣服，勤换衣服）。

十、食堂消防安全管理

（一）厨房各种电气设备的使用和操作必须按照安全操作规程执行。

（二）厨房的各种电动设备的安装和使用必须符合防火安全要求，严禁野蛮操作。各种电器绝缘要好，接头要牢，要有严格的保险装置。

（三）厨房内的煤气管道及各种灶具附近不准堆放可燃、易燃、易爆物品。煤气罐要与燃烧器及其它火源的距离不得少于 1.5 米。

（四）液化石油气管安全附件必须定期检查，对于破损、损坏的安全附件及时更换。

（五）炉灶要保持清洁，排油烟罩要定期擦洗、保养，保证设备正常运转工作。

（六）厨房在油炸、烘烤各种食物时，油锅及烤箱温度应控制得当，油锅内的油量不得超过最大限度的容量。

（七）正在使用火源的工作人员，不得随意离开自己的岗位，不得粗心大意，以防发生意外。

（八）厨房工作在下班前，各岗位要有专人负责关闭能源阀门及开关，负责检查火种是否已全部熄灭。

（九）消防器材要在固定位置存放。

十一、食堂厨房卫生标准

（一）洗衣粉、洗洁精、消毒水等化学物品统一管理，专人管理，严格控制，不得随意放在厨房内。

（二）地沟干净，排水流畅，无生产下脚料积压出口处，无异味，排水口有防鼠设施；

(三) 墙面清洁, 无血渍等污渍, 无蜘蛛网, 门、窗洁净明亮无灰尘, 装有纱窗或门帘防尘、防蝇, 天花板无蜘蛛网, 无明显霉斑;

(四) 炉灶、油烟机、炊饭机、货架、操作台等加工、储藏设备洁净干爽, 无明显油污, 无卫生死角, 标示清晰不脱落;

(五) 刀、砧板、锅、铲、盆、汤桶等工器具、用具班前班后清洗干净, 定期消毒处理, 原料、半成品、成品使用的刀、砧板等工器具明显标示, 分开使用, 避免相互交叉污染;

(六) 冰柜保存清洁, 定期清洁, 每周两次的频率, 冰柜存放物品生熟要标示、区分, 带有外包装纸箱的原料、半成品应拆除外包装物后放入冰柜内存放;

(七) 清洗池每次使用后打扫干净, 必要时或每周进行一次消毒处理, 操作加工区域随时打扫, 保持清洁;

(八) 厨房内的设备或其它标示张贴完好, 不脱落, 物品摆放整齐, 不混乱;

(九) 厨房内不得有苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠等“四害”活动, 如有则迅速杀灭、处理;

(十) 原料、半成品(包括盛装原料、半成品的筐、盘等)、加工用具等不得直接落地放置, 落地原料、半成品、器具须清洗后使用;

(十一) 工作人员穿戴好工作服、帽子等, 保持良好的个人卫生, 在厨房加工时严格按照《公司个人卫生管理办法》执行, 即不得抽烟、不得随地吐痰、用手直接接触食品、用勺子直接品尝, 手接触到皮肤或上厕所后应洗手等规定;

(十二) 待加工半成品在厨房放置不宜超过 30 分钟, 厨房食品加工必须煮熟煮透, 不得外熟内生, 手接触熟食时, 必须带手套进行操作, 分餐人员分餐时做好个人卫生;

(十三) 生产加工结束后油、盐、酱、醋等调料和其它粮油类应覆盖好; 剩余半成品放入冰柜或冷库保存并覆盖;

(十四) 加工操作完成后, 对所加工的区域、设备、工具进行清洁处理, 垃圾、废弃物及时处理, 不过夜;

十二、食堂餐厅卫生标准

(一) 地面清洁干爽, 无垃圾(纸巾、果皮、剩菜饭等), 无积水, 无泥泞,

无脚印，无污渍；

（二）墙面及天花板无蜘蛛网，无霉斑，无漏水，无乱涂鸦情况，无非公司或甲方统一张贴宣传画报，有公司相关标示则张贴完好，不脱落；

（三）食堂通风良好，无异常气味，门、窗明亮无灰尘；灯管，风扇定期清洁，无明显灰尘、蜘蛛网；

（四）餐桌台凳清洁无油渍，无滑腻感，无剩菜、剩饭、纸巾等垃圾，无水滴，底角无明显灰尘和脱落的锈渍；

（五）食堂装有灭蝇灯，灭蝇灯每周清洗一次，保证表面无明显灰尘，一盏灭蝇灯不得有超过 10 个以上的昆虫尸体，食堂内基本无苍蝇、蚊子、蟑螂等虫害；

（六）就餐中有清洁专人来回清扫台面、地面剩余饭菜、汤水，无明显积留情况，餐具、泔水、垃圾桶处理及时，不产生异味；

（七）食堂内餐桌、台凳、物品摆放整齐；

（八）每周进行一次食堂卫生大扫除，彻底对食堂环境进行清洁、消毒处理，杜绝卫生死角。工作人员无随地吐痰或抽烟等不良现象。

十三、食品卫生标准

（一）食品原料采购建立明确、合格的供应商管理制度，采购时索取动植物卫生检疫证明，不采购无卫生执照，无检疫证明，无法证实其来源的食品原料，不采购腐败变质、霉变生虫、超过保质期等外观异常的食品原料，不外购冷荤食品，采购新鲜洁净的食品原料；

（二）尽量不采购或减少采购本身带毒的食品原料，如河豚鱼、四季豆等，如有使用则采取正确的方法去除毒素和彻底加热；

（三）带叶蔬菜每批次都要进行农药残留量的检测，强毒的蔬菜不使用、不投入生产，弱毒的蔬菜经过处理，检测合格后方可使用；

（四）蔬菜当天采购当天使用，暂时不用或剩余原料放置不得超过 2 天，放在冻库内保存，原料放置在仓库或冻库内要离地隔墙，并做好防鼠工作；领用发现有变质的原料时则不再加工使用；

（五）生产加工过程中将蔬菜老、黄叶、腐烂、杂物、皮等不可食用的部

分挑选去除；肉类则将坏死肉切除，将毛，蹄等不食用的部分去除；鱼及水产品等则去除内脏、鳃、鳞、鳍等不宜食用的部分，并将蔬菜、肉品清洗干净；

（六）生产加工过程中不得将食品原料、半成品或将盛装食品的筐等直接落地摆放，摆放在卡板或货架上；

（七）工人经过身体健康检查取得健康证明，加强对工人的质量卫生知识培训，操作时工作人员穿戴好工作服、帽子等，做好个人卫生，在厨房加工不得抽烟、吐痰、直接接触食品的容器、勺子等工器具做好清洁消毒工作，食品原料、半成品、成品的刀具、砧板等工具明确标识，区分使用，不得混用；

（八）冷冻食品彻底解冻，食品烹饪时勤翻炒，须煮熟煮透，不得外熟内生，同时不要炒焦，油炸食品不得炸的过焦；

（九）剩余菜品冷却后放入冰柜中保存，再次食用前须彻底加热处理，不得过夜，且冰柜存放时要生熟隔离；放置时间过长导致变质的食品不得再销售、食用；

（十）不具备加工条件的饭堂不得加工凉菜，尤其是冷荤食品；生产凉菜一般须具备独立操作间，专人操作，有洗手消毒和空气消毒设施，有单独使用的冷柜等；

（十一）厨房和备餐分餐间安装消毒灯管，对空气和物表进行消毒。