

采购清单及技术参数

一、外包服务内容

1、概况

贵阳市公安局监所管理支队刑事、行政两个场所干警及工作人员食堂委托管理服务包括：干警及工作人员后厨熟化加工、食堂设备设施日常保养及食堂厨房卫生管理等工作，服务总人数约 1300 人，保障一日四餐、接待餐供应。

2、干警及工作人员委托管理服务内容及岗位设置

序号	名称	服务内容	岗位配置	备注
1	项目管理部	1、统筹管理食堂人员、现场、服务、资源调配等综合管理工作，接受并配合警保部门及相关人员的现场监督管理； 2、与物业供应商做好协调配合，后厨与物业前厅各司其职，共同做好食堂开餐服务； 3、负责项目食品安全、厨房区域消防安全管理。	行政总厨	
2	后厨加工	1、按周编制菜谱报送警保部门相关人员审核； 2、每日按照审核后的菜谱和统计的就餐人数，负责两个食堂各餐次的餐食、菜品加工。 3、负责食堂后厨操作间的场地、设备、厨具的保养、保洁、消杀、四害防治。	厨师、面点、墩子、库管、帮厨、杂工等	协助、配合物业开展食堂的场地保洁、餐具洗消、打餐收餐等食堂前厅工作

3、人员的要求

1.3.1 配备原则

(1) 供应商派驻项目的所有人员信息在入职前需上报采购人经采购人审核通过后方可上岗；

(2) 由于项目的特殊性，供应商派驻项目的所有人员在上岗前需与采购人签署保密协议，对区域内任何基础信息和数据等不可对外传播，如不遵守保密协议，由此造成的不良后果由传播人与劳务供应商共同承担。

1.3.2 配备具体要求

1.3.2.1 厨师面点师

(1) 年龄在 45 周岁以下，初中文化程度，身体健康，遵纪守法；有三年以上中大型事业单位食堂后厨工作经验，熟悉和大中型食堂后厨加工烹饪经验能力；

(2) 持有健康证；

(3) 退伍军人及本地户籍者优先。

1.3.2.2 墩子、帮厨、杂工

(1) 年龄在 50 周岁以下，身体健康，遵纪守法；

(2) 本地者优先。

1.3.2.3 项目管理人员（行政总厨）

年龄在 55 岁以下，大专以上，身体健康，遵纪守法；有三年以上中大型事业单位食堂管理经验，具备大型食堂管理能力。持有厨师证、健康证。

4、干警及工作人员委托管理服务的人员配置计划

序号	部门	岗位	人数	岗位要求
1	管理	行政总厨	1	有三年以上大中型事业单位食堂后厨管理经验，具备大型食堂管理能力。持有健康证、厨师证
2	厨房	厨师	6	有三年以上大中型事业单位食堂后厨工作经验，具备。持有健康证
3		面点师	1	有三年以上大中型事业单位食堂或酒店白案工作经验，具备独立制作面点能力。持有健康证；
4		面点师助理	2	有三年以上面点制作经验，持有健康证；
5		墩子	10	有三年以上大中型事业单位食堂或酒店工作经验，具备后厨切配能力。持有健康证；
6		库管	1	有三年以上库房管理经验，持有健康证
合计			21	