

# 广西壮族自治区政府采购合同

合同名称：港口区机关食堂服务合同

合同编号：12N9883647XL20251

采购单位（甲方）：防城港市港口区机关后勤服务中心

供应商（乙方）：广西云拓餐饮配送服务有限公司

签订合同地点：防城港市

签订合同日期：2025年2月8日

# 《广西壮族自治区政府采购合同》 文本

合同编号：

采购人（甲方）防城港市港口区机关后勤服务中心 采购计划号 GKZC2024-G3-00813  
供应商（乙方）广西云拓餐饮配送服务有限公司 招标编号 FCZC2024-G3-020210-HCZX  
签订地点 防城港市 签订时间 2025年2月8日

本合同为中小企业预留合同：是。

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件（采购文件）规定条款和中标（中标）供应商承诺，甲乙双方签订本合同。

## 第一条 合同标的及合同金额

标的名称	数量	单位	服务期限（年）	合同金额（元）
港口区机关食堂服务	1	项	3	4291200.00

中标金额（合计金额）大写：人民币肆佰贰拾玖万壹仟贰佰元整（¥4291200.00）

合同金额应包括：食堂服务人员工资福利费用（所有人员工资（基本工资+绩效工资+奖励工资）、加班费、社会保险（含工伤保险及意外保险）、节日慰问费、意外保险费、体检费、培训费、办证费、工资税费、水电费、消耗品费用、燃料费、管理费及办理相关证件费用等一切实施项目发生的费用）。

在服务期内，基本管理服务费用和餐补费用每三个月支付一次。第四个月10号前，采购人根据考核评定结果和刷卡证明，核定每三个月的服务费用、餐补费用。中标供应商在收到采购人通知的核定结果之日起5日内凭税务机关发票向采购人申请管理服务费用和餐补费用，采购人在收到中标供应商提供的发票后10日内支付中标供应商管理服务费用和餐补费用。

## 第二条 服务内容要求

根据甲方的实际需求，提供送餐服务（含食材及配料采购、食品的制作、餐厅内部（包括但不限于厨房设备、厨具器具、桌椅、地面墙面、窗户等）清洁服务、以及与送餐服务有关的所有事务），并承担因此所产生的一切费用。

## 二、技术和服务要求

一)、根据采购人的实际需求,提供供餐服务(含食材及配料采购、食品的制作、餐厅内部(包括但不限于厨房设备、厨具器具、桌椅、地面墙面、窗户等)清洁服务、以及与供餐服务有关的所有事务),并承担因此所产生的一切费用。

### 二)、食堂餐饮服务目标

对采购人食堂进行供餐服务,供应商负责采购的所有供餐所需食材及物品,需选择在相对固定且符合资质的供应点采购。在采购过程中,要严格把关,保证食品质量和新鲜度,不能有腐烂、变质过期的食品,不得采购不符合食品安全标准的食品及相关产品;在以质量为前提的情况下,货比三家,尽量降低采购成本,坚持“同等质量比价格,同等价格比质量”。采购人可派人对采购全流程进行监督。采购人有权结合实际对食材及物品的采购方式进行变更,供应商需无条件配合,从而达到“一流餐饮、一流服务”的效果。

### 三)、食堂服务管理模式

1. 港口区机关食堂运营管理所需要的场地、设施设备(包括厨具、餐具、食品仓库等整套食堂设备设施)以及餐厅及各功能间的用具、摆饰、电器用品等,如食堂有连续运行的要求,由港口区机关后勤服务中心配备后备电源等。

2. 港口区机关后勤服务中心对提供服务方进行日常监督管理、考核。

3. 提供服务方负责对港口区机关食堂进行运作管理、食品原材料采购、食品制作销售、食品安全保障、就餐服务接待、员工招聘管理、员工培训、食堂内部清洁卫生等服务。

4. 食堂由机关后勤服务中心和提供服务方负责充值管理及收费,采取“刷卡用餐、凭单结算”的形式。

5. 食堂刷卡(现金)收入归提供服务方所有,港口区财政局每月将就餐补贴费用统一划拨到港口区机关后勤服务中心,再由机关后勤中心统一将补贴费用模拟数字充值到干部职工个人饭卡上。港口区机关后勤服务中心根据每月刷卡的数额与提供服务方核对,再将实际就餐补助累计金额于次月15日,将就餐补助款和包厢接待款(由接待单位负责)转入提供服务方账户。

6. 提供服务方严格按照餐饮服务标准进行餐饮服务运作,做好成本控制,采取成本售卖模式,以菜肴成本价提供膳食,保证零利润运作。

7. 提供服务方负责支付每月员工工资及社保、水、电、燃气、易耗品、清洁用品及维修等费用。

8. 提供服务方负责垫资采购,自行控制成本。

9. 如遇加班、放长假等非正常因素需供餐的,港口区机关后勤服务中心应提前一天通知提供服务方。

#### 四）、供餐要求

1) 负责对防城港市港口区机关后勤服务中心食堂进行供餐服务：

①提供一日二餐。其中早、午餐为自选式点餐（一菜一价）。员工餐就餐人数约为 300 人，就餐时间相对固定为早餐 7：00—8：00，午餐 11：30—13：00，采购人有权根据实际情况调整用餐时间。供应商必须按时、保质、保量提供就餐服务。

②接待用餐模式（二楼包厢）：由接待单位提前一天或当天与管理服务方相关负责人沟通联系，将接待内容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知提供管理服务方，由接待单位和港口区机关后勤中心进行监督落实。提供管理服务方按照成本价的 1.3 倍（0.3 倍主要用于提供管理服务方服务费，即是接待包厢延长加班费用）收取费用，由接待单位或接待单位直接支付给服务供应商。

③二楼自助餐模式（按约定服务标准和餐费标准提供服务）

A. 早餐提供 12 个品种（两个饮品、两款粥品、四个面点、一款粉面、一个蛋、两款咸菜）。

B. 中餐提供 13 个品种（大荤 2 道、小荤 3 道、2 个素菜、一个主食、一汤、两个水果、两个咸菜）。

2) 供应商应确保用餐场所、餐饮产品符合《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》，因用餐环境或提供的餐饮产品不符合安全标准，导致用餐人员人身伤害或财产损失的，供应商应承担全部赔偿责任。

3) 因提供的餐饮产品不符合卫生标准，导致用餐人员食物中毒或出现其它食源性疾病的，供应商需全权负责赔偿，且采购人有权解除合同。

4) 供应商配合有关部门做好突发食品安全事故（食物中毒、食源性疾病、食品污染）的调查处置工作。

5) 供应商要对所有员工进行消防安全知识培训，消防通道要畅通，确保工作区域和就餐场所的消防安全，按照消防配置要求放置消防灭火器材，如因供应商原因造成消防安全责任事故，由供应商承担全部责任。

6) 供应商在服务工作中应注意节能降耗，如发现公共设施设备出现故障，要根据实际情况及时处理，并向采购人报告。

7) 供应商必须接受采购人的具体采购人主管部门的任务安排、工作监督与指导。

8) 餐食制作场所及仓储场地要求：

①供应商的熟食加工制作场所必须采用透明玻璃式装修，同时在清洗切配间、加工烹饪



间、备餐间、清洗消毒间等关键区域安装视频摄像头，全程公开食品加工操作过程，并联网市场监督管理局电子监控系统接受实时监控。

②必须按照市场监督管理局的要求做好加工经营场所“色标管理”工作。

③必须使用燃气、电等清洁能源加工制作食品，加工间内应安装高效油烟净化设施并保证运行正常。

④配备自有农残检测室。

注：上述所发生的费用均由供应商承担。

#### 9) 食堂原材料的采购要求

(1) 本项目食堂餐饮服务需要的所有食品原料（含烹饪所需配料）等，由供应商负责采购。

**(2) 规范物资采购行为，严把餐饮原材料采购关；严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，确保提供产品的安全、卫生、营养和质量符合法律法规规定及采购人要求，杜绝提供过期、变质、腐烂、有毒及其一切不符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的产品，对于鲜活产品一定要保证产品的质量和鲜活程度。**

(3) 供应商对提供的产品质量、食品安全等负责，如因产品质量、安全卫生、权利瑕疵、权属争议、侵权情况及食品安全等产生的全部责任及费用全部由供应商自行承担。如因此造成采购人被追索或损失的，或第三人损失的，供应商承担全部赔偿责任。

(4) 供应商需每天将当日采购的所有原料单价、数量向采购人公布备案。如采购人发现供应商配送的菜品价格高于同类产品市场价格的，采购人有权要求供应商及时整改并进行调整，如出现 2 次或以上的，每次罚款 1000 元。

(5) 供应商采购的货源必须充足，能够满足采购人的用餐要求。采购人对不足之处提出的整改意见和措施，供应商必须无条件按采购人要求及期限整改合格。

(6) 供应商应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次采购的产品的质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于采购人检查。

(7) 供应商应有专业的财务管理人员，按照采购人规定的餐标科学合理的配置用餐食材，严格控制成本，厉行节约杜绝浪费，对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算。

## 五）、食材及物品要求

(1) 按计划采购食材。供应商必须按计划组织供应，并完整、正确填写采购单，采购人有权派人对每日采购的食材进行验收。供应商不得随意更改供餐计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商必须提前与采购人协商，经允许后方可更换品种。供应商应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次所采购产品的质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于采购人检查。供应商不能按时组织供餐且事先未主动与采购人协商，造成不能正常供餐而造成损失的，视为供应商违约，由供应商双倍赔偿当天供餐所需费用；造成严重后果的，采购人可无条件终止协议并拒付所有未支付款项。

(2) 供应商提供的食品必须达到国家及相关行业的食品安全、卫生、质量等要求，供应商提供的食品质量达不到规定标准，采购人有权拒绝接受，如因使用供应商提供的不合格食品，造成人员食物中毒或产生其他不适症状，供应商必须承担由此产生的一切经济、法律责任，同时采购人无条件终止协议并拒付所有未支付款项。

(3) 供应商所采购的生鲜类食品、散装食品出现腐烂变质等情况，将按照变质重量产品供应金额的一百倍进行赔偿；预包装食品出现产品质量不达标、产品为假冒伪劣产品等违法行为，将按照不合格产品或假冒伪劣产品供应金额的一百倍进行赔偿，并将以上违法经营行为上报市场监督管理部门，对供应商进行查处。假冒伪劣产品，或检验检疫不合格或腐烂变质等产品，金额超过一千元，采购人无条件终止协议并拒付所有未支付款项，并保留司法诉讼权利。

(4) 为确保食材及物品质量且来源可查，供应商每天采购的食材及物品必须提供采购途径证明材料，每周提供本周所采购食材及物品采购途径证明材料，便于采购人对餐饮质量管控。

(5) 供应商必须自觉配合采购人有关部门对所供应餐饮的质量、卫生标准等进行监督，并做到热情周到，耐心细致，有问必答，有疑必释。

(6) 供应商的服务人员及食材配送车辆进入采购人区域时，必须严格遵守相关的管理规定，自觉接受采购人相关部门及人员的检查和盘问。

(7) 供应商需具备一定的检测食材能力（如具备食材检测设备），也可委托具备食材检测资格的食材配送公司对食材进行检测。

(8) 供应商应有专业的财务管理人员，及时与采购人财务人员对接，严格控制成本，对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算

结算。

(9) 食材标准要求如下：

序号	品目	品目标准
1.	大 米	1.大米质量必须符合：必须符合 GB1354-2018《大米》标准，取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告； 2. 大米食品安全标准必须符合：GB 2715-2016； 3.大米中的黄粒米限度为 1%； 4.米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒； 5.大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染。
2.	食 用 油	1.大豆油质量必须符合：GB1535-2017 标准、调和油质量必须符合：GB/T40851-2021 标准，取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告； 2.食用油卫生标准必须符合：GB2716-2018； 3.食用油为非转基因品种，其包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染。
3.	面 粉 类	面粉必须符合 GB/T 1355-2021 标准，取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志。
4.	挂 面 类	挂面必须符合 GB/T 40636-2021 标准，取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志。
5.	米 粉 类	1. 米粉必须达到国家颁布的《食品安全法》的各项标准。供应的米粉必须保证质量，符合卫生标准，并在运输途中保证卫生。 2. 色泽正常、有光泽，规格大小均匀、一致，无杂质及异物。 3. 团粉要均匀、新鲜、不黑、不碎、不干、有光泽、口感好。

6.	荤菜类	<p>1.配送的鲜肉类（当日）必须为定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工的生鲜放心肉或禽类，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，附有《动物产品(B)检疫合格证明》要求必须是，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。</p> <p>2.冷冻肉类必须向经营商索票索证，并报动物卫生检疫机构备案。</p> <p>3. 不准配送肉类熟食制品和制售冷荤凉菜等高风险食品。</p> <p>4.抽查时必须提供每批次鲜肉或禽类的肉品检验合格证、动物检疫合格证。</p>
7.	副食品类	<p>配送的副食品、糕点、豆制品等半成品的生产厂家必须取得《食品经营许可证》并符合国家对该类食品生产企业规定要求，且《食品经营许可证》核准的“主体业态”及“经营项目”必须涵盖配送食材。</p>
8.	干货类	<p>要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的50%；若为食品生产企业，生产包装产品应提供供货商、生产商资质材料及产品合格证明文件（抽查时必须随每批次货物提供）。</p>
9.	调味类	<p>调味品(盐、酱油、味精、鸡精、醋、食用油、料酒及生粉等)等生产厂家必须取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的50%，有QS标志，符合国家相关食品生产企业规定要求。</p> <p>包装要求：全部按标准规格包装。</p>
10.	蔬果类	<p>1.叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> <p>2.根茎类（如香芋、土豆、莴笋）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。</p> <p>3.花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。</p>

		<p>4.瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。</p> <p>5. 蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经县、区(或乡镇)农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。</p> <p>6.符合国家食品安全标准。</p> <p>7. 不准配送四季豆等高风险食品。</p>
11.	水产类	成活率 100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体，鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形。去腹腔鱼体，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象，符合国家食品安全标准。
12.	禽蛋类	<p>1.规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。</p> <p>2.蛋体要求：蛋体大小均匀，无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异；蛋壳清洁，有外蛋壳膜，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明；胚胎未发育。</p> <p>3.健康状况：鸡群健康。</p> <p>4.疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。</p> <p>5.符合国家食品安全标准。</p>
13.	奶制品类	<p>1. 产品符合国家及行业相关标准。</p> <p>2. 外包装要有明确的生产日期与保质期，且保质期限有效期大于保质期的 50%。</p> <p>3. 酸奶以纯甄、安慕希等作为参照物。</p> <p>4. 牛奶以特仑苏、雀巢、金典、伊利纯牛奶、蒙牛纯牛奶等作为参照物。</p>

#### 六)、餐标标准要求

早餐餐标标准	<p>标准：提供点心（咸点、甜点）2 款；粥 2 款；米粉、面条、鸡蛋、牛奶、豆浆等品种不少于 5 款。</p> <p>提供的所有早餐必须符合国家食品卫生标准，样式应多样、荤素搭配合理，留样备查。准时准点为单位供餐。</p>
中餐标标准	<p>每餐的供餐菜类品种不少于大荤 3 款，半荤 4 款，素菜 3 款；主食 2 款；汤 1 款；</p>

	提供的所有中餐、必须符合国家食品卫生标准，样式应多样、荤素搭配合理，留样备查。准时准点为单位供餐。
二楼自助餐标准	自助餐模式：按约定餐标标准提供服务 早餐提供 12 个品种（两个饮品、两款粥品、四个面点、一款粉面、一个蛋、两款咸菜）。 中餐提供 13 个品种（大荤 2 道、小荤 3 道、2 个素菜、一个主食、一汤、两个水果、两个咸菜）。
二楼接待餐标准	接待用餐模式（二楼包厢）：由接待单位提前一天或当天与管理服务方相关负责人沟通联系，将接待内容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知提供管理服务方，由接待单位和港口区机关后勤中心进行监督落实。提供管理服务方按照成本价的 1.3 倍（0.3 倍主要用于提供管理服务方服务费，即是接待包厢延长加班费用）收取费用，由接待单位或接待单位直接支付给服务供应商。
<p>1、菜单：职工餐，均需要根据时令季节制定菜单，职工餐每一个月更换一次菜单，每周供应菜品不得重复。菜品需提前一星期申报采购人审核备案，并严格按菜单制作。菜肴品种类别，采购人可以要求适当增加或减少。</p> <p>2、菜肴特色：根据就餐人员构成、饮食习惯、口味特点，从科学的角度合理配餐，提供科学营养、品种丰富、口味适宜的菜肴，并根据季节的变化及时更换菜谱。</p> <p>3、每日用餐数量确定方式：每日就餐数量由采购人在就餐日前一 16 时 00 分前确定，就餐人数偏差可 ±10%。</p>	

### 七）、供餐服务标准

#### （1）服务质量标准：

- 1) 炊事员、服务人员着工作服，穿戴整齐统一，服装干净、整洁，戴工帽，戴口罩，戴手套并严禁吸烟。
- 2) 做到文明服务，礼貌待人，说话和气，耐心解答，生人熟人一样，服务热情周到。
- 3) 讲究职业道德，处理好开饭中的各种问题，不与就餐人员发生争吵和打架。
- 4) 按采购人规定的开餐时间开餐。
- 5) 就餐前桌椅摆放整齐，门窗玻璃明亮，地面整洁，炊事用具消毒完毕，摆放到位。
- 6) 餐厅应设置节约粮食、杜绝浪费、禁烟及保持安静的提示标识并督导落实，营造勤俭节约、自觉排队的文明用餐环境。
- 7) 开餐时采取保温措施，保证随时供应热菜、热饭。



8) 做好餐后各种炊具的回收工作；做好开餐台、回收餐具的卫生清洁工作，残食区要专人专管，残食及时运走保证餐厅整洁无异味。

9) 设身处地替就餐人员着想，做好帮助打包饭菜等服务工作。

(2) 安全卫生管理标准：

1) 严格管理确保原料库房安全，物品出入库按照“先进先出”原则，未经允许任何人不得擅自进入原料库房，严防他人破坏、投毒。

2) 食堂值班员要全面检查食堂的安全工作，下班时锁好门窗，关闭煤气、水、电阀。

3) 未经培训的炊事员不得单独使用器械。

4) 使用器械，必须遵守操作规程，严禁超负荷运转，相关机械进行定期的保养和维修。

5) 发现食堂存在安全隐患时，应及时报告并进行排查处理。

6) 定期组织安全生产检查。

7) 加强安全教育，防火、防盗、防毒、防霉烂。

8) 认真执行《食品卫生法》和“卫生五四制”，卫生分片包干，责任到人。

9) 厨房卫生、灶具、盛器要及时洗刷、消毒；生、熟隔离，初加工的肉类、蔬菜要分离切割，工具生熟分开；厨具、食品要摆放整齐不能落地，生熟食品分开摆放。

10) 食品原料分类保管，库房无霉烂及虫、鼠害，墙壁干净无灰尘，地面整洁，门窗干净。

11) 个人卫生应达到健康要求，每年必须进行健康检查一次，新参加工作的服务人员，必须经健康检查合格后，方可参加食品制作，严禁无证人员上岗操作，发现“五病”人员及时调离岗位。

12) 工作人员工作时必须穿工作服，系围裙，戴工作帽，头发不得外漏，不能穿工作服进厕所。

13) 操作时讲究卫生，不允许工作期间抽烟，操作食品前必须洗手消毒，不得在食品附近打喷嚏、擦鼻涕、挖耳朵或其他不文明的动作，尝味用小碗和汤勺，尝后不能倒入锅中，严禁涂指甲油和佩戴戒指操作。抹布要专用，经常搓洗、沸煮消毒，工作时不得穿拖鞋上岗。

14) 养成良好的卫生习惯（勤洗澡、勤剪指甲、勤理发、勤洗换衣帽、围裙），不得随地吐痰，不乱扔杂物，大小便后要洗手消毒，不用围裙擦手擦刀。

15) 操作完后和每顿饭后，必须将食堂各处清理整洁，地面冲洗干净，炊具清洗干净，各种食品、物品归类摆放整齐。

16) 机械清洁卫生：和面机、压面机、拌面机等机械用后清理干净，不得外溢；饺子机、削面机、绞肉机等用完后清除里面肉馅、肉片，用热水冲洗干净、盖好。

17) 食堂内厨、仓库不许存放任何有毒性药品。对灭鼠药要实行专人管理，严防食品和药物混串造成食物中毒事件发生。

18) 厨房重地非工作人员不得擅自入内。

(3) 主食质量标准:

主食成品质量标准: 要求成品熟透量足, 个头均匀, 外形好看, 成品色、香、味、形俱全和具有营养价值。

(4) 菜肴成品质量标准:

- 1) 菜肴成品的质量要求选料新鲜, 干净无异物。
- 2) 加工细致、均匀, 配菜合理, 成本准确, 符合营养卫生要求。
- 3) 火候适当, 咸淡适口, 菜肴的色、香、味、形皆佳。
- 4) 热菜要炒熟煮透、油炸食品要金黄色不能炸糊, 口感体现在烂、酥、软、滑、嫩、清鲜、脆。芡汁厚薄均匀、要包住、有亮度。
- 5) 烹调方法变化多样、口味俱佳, 满足不同就餐需求
- 6) 结合实际, 不断增加花样品种。
- 7) 严禁提供霉烂变质的食品, 杜绝食物中毒现象发生。
- 8) 根据就餐人员反馈意见和季节时蔬变化及时调整菜品种类、色香、味、形, 注意菜品美观、鲜艳、整齐。

(5) 食品卫生标准:

- 1) 烹制菜品的原料符合卫生使用要求, 外观新鲜无腐烂、无农药味。
- 2) 严格按洗涤切配程序的原料, 才能烹制。
- 3) 加工前检查肉类是否新鲜, 有无异味、变色现象。
- 4) 当天未加工完的原料要及时存入冰柜内, 加工的成品要加盖防尘、防蝇罩。
- 5) 炖煮肉类食品应烧熟煮透, 中心温度大于 70 度。
- 6) 调料缸内禁止混放调料, 并保持外观整洁。
- 7) 严格按照原料、半成品和成品加工顺序操作, 避免交叉污染。
- 8) 切配墩生熟分开, 专墩专用, 操作结束后, 将墩、刀清洗干净, 按要求存放。
- 9) 清蒸食具按要求专柜存放, 操作时产生的废弃物及时放入垃圾桶内, 并加盖。
- 10) 工作结束后将垃圾及时清倒, 并将垃圾桶清洗干净。
- 11) 操作间原料不准落地存放, 鲜菜、肉类、半成品、成品必须分类存放不得混放, 不能落地应摆放到货架上。
- 12) 从原料加工到成品做到“四不”: 不买腐烂变质的原料; 不收腐烂变质的原料; 不用腐烂变质的原料; 不提供腐烂变质的成品。

(6) 食品留样标准:

- 1) 留样的采集和保管必须有专人负责, 配备已经消毒的专用取样工具和样品存放的专用冰箱。
- 2) 留样的食品样品分品种分别盛装于洁净密闭的容器内, 防止样品交叉污染, 每个品种留样量不少于 100 克。



3) 留样样品应当在冷藏条件下保存 48 小时以上, 并做好留样记录和样品标记。

4) 一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故, 应及时提供留样样品, 配合监管部门进行调查处理工作。

(7) 餐具消毒标准:

1) 清洗餐具按照一洗、二消、三冲、四保的顺序操作。

2) 洗涤后的餐具、用具必须无水迹、无油迹、无食物残渣。

3) 按要求配比消毒液, 对餐具消毒。

4) 消毒后的餐具及时放入保洁柜内, 按规定摆放, 防止二次污染。

5) 每次消毒完毕, 将消毒设施冲洗干净。

6) 经常检查餐具、饮具的破损情况, 对破损的要及时进行更换。

7) 员工不准私自使用食堂各种餐具, 保洁柜内不得存放个人餐具和物品。

(8) 环境卫生标准:

1) 就餐大厅空气清新无异味、整洁明亮, 餐桌上无灰尘, 地板无垃圾, 凳子无脏水、灰尘等。地板要求明亮干净, 对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗 2~3 次, 对餐桌要随时清理, 保证就餐大厅整洁卫生。

2) 食堂周边无杂物、垃圾, 食堂外围排水沟无污物、垃圾, 每天最少清扫 1~2 次, 保证室外整洁、干净。

3) 大厅窗户要求每周至少擦拭一次, 玻璃上无灰尘、无痕迹, 保证清洁明亮。

4) 就餐大厅四周墙壁、天花板无蛛网, 每周至少打扫一次。墙砖至少每月擦洗 2~3 次。

5) 就餐大厅要有灭蝇、灭蚊、防毒、防鼠等设施, 对大厅环境定期进行全面消毒。

6) 洗手间要经常清扫冲洗, 保证洗手间无异味, 要求每月消毒一次。

7) 厨房、餐厅地面整洁、干净。

8) 使用的设施、设备、装饰物等做到无灰尘、油渍、杂物, 按消防要求配置足够有效灭火器具。

(9) 疾病和虫害防治标准:

1) 定期对餐饮场所消毒, 确保饮食安全和无食源性疾病的发生。

2) 要采取相应环保措施, 妥善处理提供餐饮服务过程中所产生的生活垃圾、生活污水、餐厨垃圾、油烟处理后排放等问题, 不得影响污染办公区域环境卫生。

3) 保持食品加工经营场所的内外环境整洁, 定期要对餐饮场所内、外部进行老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子的集中消杀。

(10) 食品添加剂使用管理标准:

1) 食品添加剂的使用严格按照“五专”(专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放)要求管理。

2) 采购食品添加剂要到正规的食品添加剂店购买，并索取产品检验合格证、化验单和使用说明书，对产品标签没有卫生许可证编号，没有厂名、厂址，没有使用范围，使用量等说明内容的添加剂不能购买。

3) 加工烹调食品必须使用食品添加剂时，要在使用前看清楚其产品标签和说明书，标签模糊不清的，或来源不明的添加剂不得使用。

4) 调料罐必须有用量标记，标明罐内调料的品名，购入调料或向调料罐内重新添加调料，必须向下一班操作人员交接，操作人员在不明调料的来源时，不得使用。

5) 不得以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的使用添加剂，不得因使用食品添加剂而降低食品质量和安全要求，不得超量、超范围使用食品添加剂。

6) 严禁使用硼酸、硼砂、罂粟壳、废弃食用油脂、工业用料等非食品物质。禁止购买、储存、使用亚硝酸盐。含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性等不可用于面点、糕点、肉类加工。

7) 油条、糕点、面食等常用的泡打粉等含铝膨松剂，应严格按照限量使用。糕点禁止使用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。

8) 餐饮业使用食品添加剂的人员需经过专业培训。使用食品添加剂应配备专用斗量工具、严格按照限量标准使用。存放食品添加剂，必须做到专柜加锁定位存放，专柜外标示“食品添加剂专柜”字样，不得与其他食品原料等物品混放。每次使用食品添加剂必有使用记录。

9) 严格落实食品添加剂备案公示制度，对所使用食品添加剂先在食品药品监管部门进行备案，经同意后在就餐场所醒目位置向消费者就食品添加剂名称、用量、使用范围、生产厂家、供货单位等信息进行公示。

#### (11) 食品储存环境标准:

1) 储存食品的场所、设备要保持清洁，无毒斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

2) 仓库通风、防潮要保持良好，与外界相通的门要设置防鼠板，地漏、地沟要设置防鼠网，孔径不大于 6mm。

3) 仓库内禁止存放有毒有害物品及个人生活物品。

4) 食品要分类、分架、隔墙、离地存放。

5) 要定期检查库存食品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理，严禁食用。

6) 具有满足生熟分开存放数量的冷藏（冻）设备，并定期除霜、清洁和保养。

7) 食品冷藏（冻）应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏（冻）柜应有明显区分标志，并定期监测库内温度。

8) 食品在冷藏（冻）柜内贮藏时，应分类摆放。

9) 为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食物堆积、挤压存放。

## 八）、拟投入服务人员要求

(1) 供应商要确保合法用工，安全生产。按岗位要求持证上岗，并登记上报采购人备案以便督察，在岗人员必须建立工作档案，包括工作简历、家庭成分、无犯罪记录证明、联系方式、健康证等，采购人有权抽查，审核。对不合格员工，应按采购人要求无条件更换。供应商应建立健全人员管理制度，并对其工作人员的全部行为承担责任。如因此导致采购人被追索或损失的，供应商应赔偿采购人全部损失。供应商应该保持员工队伍相对稳定，在确保采购人职工的用餐满意前提下，经采购人同意可对人员工作进行调整。

(2) 严格执行从业人员健康管理制度，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训

(3) 供应商必须依法管理餐饮食堂，负责制定餐饮食堂内部管理的各项规章制度及操作流程，经采购人审定后颁布执行。配合采购人做好创建《五好餐饮食堂》的评比工作及各项考核检查工作，对不足之处提出的整改意见和措施，必须无条件协助采购人按要求、期限整改合格。

(4) 供应商管理人员要有良好的职业操守，严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，确保所出品的食品安全、卫生、营养和可口；有良好的服务态度；高质量地完成各项接待任务；

(5) 到岗人员及员工变动需通知采购人进行考核，经采购人认可后方可上岗。

(6) 根据餐厅实际情况，营造温馨的就餐环境，按照相关规定规范员工，给采购人提供怡人的就餐氛围，让就餐人员吃得放心、吃得舒心。

(7) 供应商聘用人员必须符合国家法律、政策的有关规定，供应商自行对员工的疾病和人身安全负责，员工的劳资、各项保险、税费及发生的劳资纠纷等均由供应商负责并承担所发生的一切费用。

(8) 岗位人员要求如下：

岗位名称	任职条件和相关要求	备注
餐厅负责人	(1) 25-55 岁，1 年以上餐饮服务行业同等职位任职经历； (2) 基本的 OFFICE 办公软件与电脑操作知识； (3) 性格外向开朗，乐意与人相处，富有团队精神； (4) 良好的沟通表达能力； (5) 具有较强的执行力、责任心及培训辅导能力，能承受一定的工作压力； (6) 工作仔细认真有责任心，有创新、进取心，作风干练。 (7) 具备有效合格的健康证。	

厨师	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 身体健康，有健康证、厨师证；</li> <li>(2) 具有良好的道德素质和职业素养；</li> <li>(3) 热爱本职工作，熟练掌握烹饪知识和烹饪技术；</li> <li>(4) 熟练掌握烹饪工具的使用和维护；</li> <li>(5) 高中及以上学历，有一定的文化水平；</li> <li>(6) 具有吃苦耐劳的工作精神，有一定的相关工作经验。</li> <li>(7) 具备有效合格的健康证。</li> </ul>	
面点及切配人员	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 18-45 岁，男女不限，初中及以上学历；</li> <li>(2) 两年以上同岗位工作经验，有面点师证；</li> <li>(3) 根据菜单保质、保量的完成各类面点的制作工序；</li> <li>(4) 能熟练制作各种主食，包括米饭、烙饼、包子、花卷、面条、馒头等；</li> <li>(5) 服从分配，对工作认真负责；</li> <li>(6) 热爱本职工作，有团队合作精神，为人踏实，积极肯干。</li> <li>(7) 具备有效合格的健康证。</li> </ul>	
服务员	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 身体健康，有健康证；</li> <li>(2) 品貌端正，真诚待客；</li> <li>(3) 能吃苦耐劳，有上进心，工作踏实，服从公司的管理；</li> <li>(4) 有一定的相关工作经验；</li> <li>(5) 有良好的沟通能力和紧急事务处理能力。</li> <li>(6) 服从上级领导安排。</li> <li>(7) 具备有效合格的健康证。</li> </ul>	

### 九）、安全预案

制订各种安全事故预案措施，要求工作人员熟练掌握食品中毒处理预案、火灾预防控制预案、煤气泄漏处理预案、人员中暑处理预案等各种突发事件预案措施；定期开展演练。

### 三、其他要求：

1. 供应商必须服从食品药品监督管理局和采购人的监督管理。中标后供应商在防城港市港口区党政机关后勤服务中心食堂项目所在地依法办理并取得批准的《食品经营许可证》及承担相关费用。

2. 供应商必须按采购人要求购买《食品安全责任保险》。

3. 供应商必须在领取中标通知书之日起 5 日内接手进驻并逐步进行食堂餐饮准备工作，

采购人 7 日内完成食堂餐饮服务所需资料及数据移交，供应商必须在移交资料完成后，立即进入正常服务管理工作。

4. 因供应商派遣人员工作失职造成财产损失，按财产损失金额给予采购人赔偿。

5. 本项目不得转包或分包，如发现在协议履行期间，供应商将项目转包给第三方，采购人有权终止合同。

6. 供应商必须与服务人员签订劳动合同，服务人员实领工资不低于当年防城港市最低工资标准并按规定缴纳社会保障等各项费用。

7. 供应商派驻的服务人员的生命及财产安全由供应商自行承担，采购人不负任何责任。

8. 供应商应当严格遵守国家和采购人有关规定，在食堂餐饮管理中不得损害采购人的合法权益，获取不当利益。

9. 建立本食堂餐饮管理档案并负责及时记载有关变更情况。

**10. 供应商必须为食品安全第一责任人的主体责任。设立专职的食品安全管理人员，建立健全各项食品安全管理制度和岗位责任制度。**

11. 采购人有权对供应商所提供的食品卫生、用餐环境、餐饮产品、服务态度、饭菜质量、工作人员健康状况等予以监督，并提出合理化整改意见。

12. 采购人提供食堂场地，并负责食堂装修及食堂所需设备、餐厨具等采购及安装。

13. 其它未尽事宜，双方应协商解决，另行约定。

### **第三条 服务期限、服务地点**

**1. 服务期限：自签订合同之日起 3 年**（具体的服务开始时间根据合同签署时间定）。

**2. 服务地点：广西防城港市甲方指定地点。**

### **第四条 付款方式**

在服务期内，基本管理服务费用和餐补费用每三个月支付一次。第四个月 10 号前，采购人根据考核评定结果和刷卡证明，核定每三个月的服务费用、餐补费用。中标供应商在收到采购人通知的核定结果之日起 5 日内凭税务机关发票向采购人申请管理服务费用和餐补费用，采购人在收到中标供应商提供的发票后 10 日内支付中标供应商管理服务费用和餐补费用。

中标供应商银行账户信息：

开户名称：广西云拓餐饮配送服务有限公司

开户银行：广西北部湾银行防城港市桃花湾支行

账号：805271506700001

## **第五条 服务保证**

1. 要求乙方依据采购文件要求、响应文件承诺、强制执行的现行国家、行业、地方标准履行合同；乙方提供的服务成果达不到验收标准的，不予验收，造成的一切不利后果由乙方自行承担。

## **第六条 权力保证**

乙方应保证所提供服务在使用时不会侵犯任何第三方的其他权利。

## **第七条 服务条件**

甲方应提供必要服务条件（如场地等）。

## **第八条 履约保证金**

本项目不收取履约保证金。

## **第九条 税费**

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

## **第十条 违约责任**

1. 甲、乙双方应严格履行合同，除不可抗力情况外，致使本合同不能履行时，甲乙双方均无权提前终止本合同。

2. 乙方拒绝按合同约定履行的，经甲方书面通知后又不改正的情况下，甲方有权提前终止本合同。

## **第十一条 不可抗力事件处理**

1. 在合同有效期内，乙方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

## **第十二条 合同争议解决**

1. 因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的相关机构进行鉴定。经鉴定符合要求的，鉴定费由甲方承担；经鉴定不符合要求的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向防城港市仲裁委员会申请仲裁或向防城港市人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

## **第十三条 合同生效及其它**

1. 合同经甲乙双方法定代表人（负责人/自然人）或相应的授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，应签订书面补充协议，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

#### **第十四条 合同的变更、终止与转让**

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更，中止或终止。

2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

#### **第十五条 签订本合同依据：**

1. 采购文件；
2. 投标报价表；
3. 服务内容及要求、商务要求响应表；
4. 服务承诺书；
5. 中标通知书；
6. 服务方案及项目实施人员配备方案（如有）；
7. 服务承诺书（如有）。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，一式四份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执两份。

甲方：防城港市港口区机关后勤服务中心  
(盖章)

乙方：广西云拓餐饮配送服务有限公司  
(盖章)

法定代表人或委托代理人（签字）：

法定代表人或委托代理人（签字）：

联系电话：0770-2863368

联系电话：18977017997

联系地址：广西防城港市港口区建政路8号  
(区政府大院内)

联系地址：防城港市港口区东兴大道350号房屋  
(原防城港市汽车货运服务站办公楼)

日期：2025年2月8日

日期：2025年2月8日



## 合同附件

### 1. 供应商承诺具体事项:



#### 一、质量保证

(一) 保证严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规及招标人食品卫生管理规定从事食品生产加工和经营。

#### (二) 健全组织机构，配置专管人员

我单位是项目食品卫生安全的第一责任人，将采购人项目食品卫生安全列入项目管理重要议事日程，定期召开会议；建立健全项目食品卫生管理制度及岗位责任制度与责任追究制，并对执行情况进行督促检查；制订切实可行的群体性食物中毒突发事件的应急处置预案，保证在事故发生时，能够科学、有序地处置；将项目食品安全工作纳入日常管理，全面落实项目食品安全的各项法律法规。

针对本项目的采购需求，我公司拟配置 11 名工作人员，其中项目经理具有食品安全总监证书，4 名厨师，均具有中式烹调师资格证书、3 名服务



保障人员，服务保障人员至少有 3 年以上的单位食堂餐饮服务经验，且具有食品安全员证书，1 名面点师。具有中式面点师培训合格证，1 名切配人员，具有食品检验员证书，1 名采购员兼营养师，具有公共营养师培训合格证书、食品安全管理员证，所有人员全部具有健康证。满足本项目采购需求的基本配置下，我公司为本项目多配备 1 名具备厨师等级证厨师。



(三) 保证所出售的食品卫生安全完善食品留样制，不采购过期、霉烂、变质或不新鲜的食物和无产品原料。不出售凉菜和剩菜剩饭，不加工或使用感官状异常的食品和原料。禁止向采购方出售腐变过期食品及国家明令禁止的带毒带污染的食品。



(四) 我单位承诺与采购方签订项目食品卫生安全工作责任书，依法经营，接受监督和管理，并积极推行 6S 工作。

## 二、服务承诺

为加强饮食卫生安全管理，确保就餐职工身体健康及生命安全，我单位对本项目的服务工作做如下承诺：

### (一) 关于餐食标准的承诺

承诺按关于港口区机关食堂服务需求的标准。

### (二) 关于供餐时间的承诺

保证供餐期间（职工工作日）每天 300 份左右的餐饮提供。每餐按照采购方要求提前 15 分钟备好，收拾餐具及泔水在每餐结束后半小时内完成（含餐厅地面清洁打扫）。

(三) 关于餐具消毒工作的承诺

我公司按港口区机关食堂职工规模配置足量的食用级食品餐盒用于本项目服务，保证餐盒的清洁卫生，餐盒提供有效检测报告，供餐前做好消毒工作。



(四) 关于服务质量的承诺

我单位承诺合同期间达到下列质量目标：

1. 职工满意度在 98% 以上；
2. 服务合格率达到 98%；
3. 合同履约率达到 100%；
4. 上岗合格培训率达到 100%；
5. 投诉解决率达到 100%；
6. 工作人员健康合格率达到 100%；
7. 员工政审合格率达到 100%；
8. 员工到岗位率达到 100%。



(五) 关于食物加工的承诺

1. 依据《中华人民共和国食品安全法》和食品卫生“五四制”的标准，制定适合项目的《烹制加工管理制度》，所有食物制作过程中的拣、洗、存、切、烹饪、装、分等均须遵照其操作标准执行，保证食品加工程序的科学、安全和卫生，以确保职工吃到放心的食物。

2. 不使用劣质食用油，不滥用食品添加剂，不用非食品原料加工食品。

3. 食物制作及供餐过程中注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。制作成熟的食品存放冰箱或冰柜时间不得多于 48 小时。对存放的各类食品

实行“隔离”，以免串味、走味或变质。

4. 餐、厨具卫生：依据食品卫生“五四制”中的标准要求，对碗、盘、筷、汤勺等餐具实行用后“五过关”：洗；刷；冲；消毒；保洁。未经消毒的餐具、工具不准再次使用。



#### (六) 关于环境卫生的承诺

1. 本项目的环境卫生依据食品卫生“五四制”中的“四定”标准：定人；定物；定时间；定质量（划片分工、包干负责），在保证每天清理的基础上，每周至少进行一次或二次（夏天可适当增加）的彻底大扫除，做到厨房、项目环境卫生整洁、桌凳、地面干净、炊具摆放条理化。

2. 项目中心及仓库内外，保持清洁卫生，采取必需的灭（防）蝇、防鼠、防其他有害昆虫措施。项目的贮藏室内禁止贮放有毒有害物品。各操作间必须有相应的消毒、防腐、防尘、防蝇、防鼠、污水排放、垃圾存放等设施，严防食品污染。

3. 对项目中心周围的阴沟、卫生死角及时打扫。垃圾池和泔水桶每日及时清理。坚持消灭鼠、虫害和苍蝇等。保持项目清洁。预防细菌感染食物。

4. 对存放厨具，餐具的橱柜、货架、各个角落要经常抹洗。无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。对储藏室保持干净、干燥、通风。不存放有毒、有害物品和其他杂物，个人物件。

5. 禁止非项目工作人员进入操作间和库房。严格食库专人专锁，并安装监控设备，为本项目服务的所有从业人员均持有效健康证，新招从业人员必须经过体检，取得《健康证》后方可上岗。

(七) 优惠服务承诺

1. 我单位承诺在对本项目服务期间，提供的饭菜品种多样，荤素搭配，同时实行高中低档搭配合理，菜肴货真价实，符合微利要求，不出售变质变味以及剩饭菜。

2. 我单位配合定期安排加餐、冬天免费提供姜汤、夏天免费提供绿豆汤，还可以配合举办庆祝活动和晚会时推出各种大型成桌菜品。在厨房和餐饮企业中，产品质量和服务质量是衡量其管理水平的重要标志，产品质量的好坏直接影响着服务质量。



## 2. 售后服务具体事项:

### 10、售后管理

(一) 项目中心每日实事求是的收集采购方对菜品质量的意见或建议, 厨师长负责对菜品质量方面的意见进行收集、整理并与员工一起分析、讨论、解决。

(二) 厨师长密切与研发总监、项目经理沟通, 就突出的菜品质量问题进行分析、研究、找出问题的根源, 并按要求做好《月度供餐统计汇报表》; 菜品质量负责人要服从生产部品控人员监督、检查。

3. 保修期责任：无	
4. 其他具体事项：无	
甲方：（章）          2025 年 2 月 8 日	乙方（章）          2025 年 2 月 8 日

注：售后服务事项填不下时可另加附页



## 附件 1：采购文件

### 第二章、采购需求

#### 一、项目概述

1. 项目名称：港口区机关食堂服务
2. 项目地点：广西防城港市港口区建政路 8 号（区政府大院内）
3. 项目范围：对港口区机关食堂服务，包括员工餐（提供一日三餐。其中早、午餐为一菜一价自选式点餐）的供应。
4. 服务内容：①港口区机关食堂运营管理所需要的场地、设施设备以及各功能间的用具、电器用品由港口区机关后勤服务中心配备。②港口区机关后勤服务中心对服务方进行日常监督管理、考核。③服务方负责对港口区机关食堂进行运作管理、食品原材料采购、食品制作销售、食品安全保障、就餐服务接待、员工招聘管理、员工培训、食堂内部清洁卫生等服务。④服务方严格按照餐饮服务标准进行餐饮服务运作，做好成本控制，采取成本售卖模式，以菜肴成本价提供膳食，保证零利润运作。⑤服务方负责支付每月员工工资及社保、水、电、燃气、易耗品、清洁用品及维修等费。
5. 预算金额：4303656.00 元。
6. 服务期限：自签订合同之日起 3 年（具体的服务开始时间根据合同签署时间定）
7. 其他要求：供应商不得将本项目所提供的服务转包或分包，且食堂餐厅不得私自为采购人以外的单位或个人提供相关服务，如确需提供相关服务可提前与采购人申请协商，如供应商未经采购人允许的私自行为，一经发现采购人有权对供应商进行费用处罚或中止合同。

#### 二、技术和服务要求

一）、根据采购人的实际需求，提供供餐服务（含食材及配料采购、食品的制作、餐厅内部（包括但不限于厨房设备、厨具器具、桌椅、地面墙面、窗户等）清洁服务、以及与供餐服务有关的所有事务），并承担因此所产生的一切费用。

#### 二）、食堂餐饮服务目标

对采购人食堂进行供餐服务，供应商负责采购的所有供餐所需食材及物品，需选择在相对固定且符合资质的供应点采购。在采购过程中，要严格把关，保证食品质量和新鲜度，不能有腐烂、变质过期的食品，不得采购不符合食品安全标准的食品及相关产品；在以质量为前提的情况下，货比三家，尽量降低采购成本，坚持“同等质量比价格，同等价格比质量”。采购人可派人对采购全流程进行监督。采购人有权结合实际对食材及物品的采购方式进行变更，供应商需无条件配合，从而达到“一流餐饮、一流服务”的效果。

#### 三）、食堂服务管理模式

1. 港口区机关食堂运营管理所需要的场地、设施设备（包括厨具、餐具、食品仓库等整套食堂

设备设施)以及餐厅及各功能间的用具、摆饰、电器用品等,如食堂有连续运行的要求,由港口区机关后勤服务中心配备后备电源等。

2.港口区机关后勤服务中心对提供服务方进行日常监督管理、考核。

3.提供服务方负责对港口区机关食堂进行运作管理、食品原材料采购、食品制作销售、食品安全保障、就餐服务接待、员工招聘管理、员工培训、食堂内部清洁卫生等服务。

4.食堂由机关后勤服务中心和提供服务方负责充值管理及收费,采取“刷卡用餐、凭单结算”的形式。

5.食堂刷卡(现金)收入归提供服务方所有,港口区财政局每月将就餐补贴费用统一划拨到港口区机关后勤服务中心,再由机关后勤中心统一将补贴费用模拟数字充值到干部职工个人饭卡上。港口区机关后勤服务中心根据每月刷卡的数额与提供服务方核对,再将实际就餐补助累计金额于次月15日,将就餐补助款和包厢接待款(由接待单位负责)转入提供服务方账户。

6.提供服务方严格按照餐饮服务标准进行餐饮服务运作,做好成本控制,采取成本售卖模式,以菜肴成本价提供膳食,保证零利润运作。

7.提供服务方负责支付每月员工工资及社保、水、电、燃气、易耗品、清洁用品及维修等费用。

8.提供服务方负责垫资采购,自行控制成本。

9.如遇加班、放长假等非正常因素需供餐的,港口区机关后勤服务中心应提前一天通知提供服务方。

#### 四)、供餐要求

1)负责对防城港市港口区机关后勤服务中心食堂进行供餐服务:

①提供一日二餐。其中早、午餐为自选式点餐(一菜一价)。员工就餐人数约为300人,就餐时间相对固定为早餐7:00—8:00,午餐11:30--13:00,采购人有权根据实际情况调整用餐时间。供应商必须按时、保质、保量提供就餐服务。

②接待用餐模式(二楼包厢):由接待单位提前一天或当天与管理服务方相关负责人沟通联系,将接待内容(包括用餐形式、就餐标准和人数)告知提供管理服务方,由接待单位和港口区机关后勤中心进行监督落实。提供管理服务方按照成本价的1.3倍(0.3倍主要用于提供管理服务方服务费,即是接待包厢长时间加班费用)收取费用,由接待单位或接待单位直接支付给服务供应商。

③二楼自助餐模式(按约定服务标准和餐费标准提供服务)

A.早餐提供12个品种(两个饮品、两款粥品、四个面点、一款粉面、一个蛋、两款咸菜)。

B.中餐提供13个品种(大荤2道、小荤3道、2个素菜、一个主食、一汤、两个水果、两个咸菜)。

2)供应商应确保用餐场所、餐饮产品符合《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》,因用餐环境或提供的餐饮产品不符合安全标准,导致用餐人员人身伤害或财产损失的,供应商应承担全部赔偿责任。



3) 因提供的餐饮产品不符合卫生标准, 导致用餐人员食物中毒或出现其它食源性疾病的, 供应商需全权负责赔偿, 且采购人有权解除合同。

4) 供应商配合有关部门做好突发食品安全事故(食物中毒、食源性疾病、食品污染)的调查处置工作。

5) 供应商要对所有员工进行消防安全知识培训, 消防通道要畅通, 确保工作区域和就餐场所的消防安全, 按照消防配置要求放置消防灭火器材, 如因供应商原因造成消防安全责任事故, 由供应商承担全部责任。

6) 供应商在服务工作中应注意节能降耗, 如发现公共设施设备出现故障, 要根据实际情况及时处理, 并向采购人报告。

7) 供应商必须接受采购人的具体采购人主管部门的任务安排、工作监督与指导。

8) 餐食制作场所及仓储场地要求:

① 供应商的熟食加工制作场所必须采用透明玻璃式装修, 同时在清洗切配间、加工烹饪间、备餐间、清洗消毒间等关键区域安装视频摄像头, 全程公开食品加工操作过程, 并联网市场监督管理局电子监控系统接受实时监控。

② 必须按照市场监督管理局的要求做好加工经营场所“色标管理”工作。

③ 必须使用燃气、电等清洁能源加工制作食品, 加工间内应安装高效油烟净化设施并保证运行正常。

④ 配备自有农残检测室。

注: 上述所发生的费用均由供应商承担。

#### 9) 食堂原材料的采购要求

(1) 本项目食堂餐饮服务需要的所有食品原料(含烹饪所需配料)等, 由供应商负责采购。

(2) 规范物资采购行为, 严把餐饮原材料采购关; 严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规, 确保提供产品的安全、卫生、营养和质量符合法律法规规定及采购人要求, 杜绝提供过期、变质、腐烂、有毒及其一切不符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的产品, 对于鲜活产品一定要保证产品的质量和鲜活程度。

(3) 供应商对提供的产品质量、食品安全等负责, 如因产品质量、安全卫生、权利瑕疵、权属争议、侵权情况及食品安全等产生的全部责任及费用全部由供应商自行承担。如因此造成采购人被追索或损失的, 或第三人损失的, 供应商承担全部赔偿责任。

(4) 供应商需每天将当日采购的所有原料单价、数量向采购人公布备案。如采购人发现供应商配送的菜品价格高于同类产品市场价格的, 采购人有权要求供应商及时整改并进行调整, 如出现 2

次或以上的，每次罚款 1000 元。

(5) 供应商采购的货源必须充足，能够满足采购人的用餐要求。采购人对不足之处提出的整改意见和措施，供应商必须无条件按采购人要求及期限整改合格。

(6) 供应商应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次采购的产品质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于采购人检查。

(7) 供应商应有专业的财务管理人员，按照采购人规定的餐标科学合理的配置用餐食材，严格控制成本，厉行节约杜绝浪费，对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算。

#### 五)、食材及物品要求

(1) 按计划采购食材。供应商必须按计划组织供应，并完整、正确填写采购单，采购人有权派人对每日采购的食材进行验收。供应商不得随意更改供餐计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商必须提前与采购人协商，经允许后方可更换品种。供应商应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次所采购产品的质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于采购人检查。供应商不能按时组织供餐且事先未主动与采购人协商，造成不能正常供餐而造成损失的，视为供应商违约，由供应商双倍赔偿当天供餐所需费用；造成严重后果的，采购人可无条件终止协议并拒付所有未支付款项。

(2) 供应商提供的食品必须达到国家及相关行业的食品安全、卫生、质量等要求，供应商提供的食品质量达不到规定标准，采购人有权拒绝接受，如因使用供应商提供的不合格食品，造成人员食物中毒或产生其他不适症状，供应商必须承担由此产生的一切经济、法律责任，同时采购人无条件终止协议并拒付所有未支付款项。

(3) 供应商所采购的生鲜类食品、散装食品出现腐烂变质等情况，将按照变质重量产品供应金额的一百倍进行赔偿；预包装食品出现产品质量不达标、产品为假冒伪劣产品等违法行为，将按照不合格产品或假冒伪劣产品供应金额的一百倍进行赔偿，并将以上违法经营行为上报市场监督管理部门，对供应商进行查处。假冒伪劣产品，或检验检疫不合格或腐烂变质等产品，金额超过一千元，采购人无条件终止协议并拒付所有未支付款项，并保留司法诉讼权利。

(4) 为确保食材及物品质量且来源可查，供应商每天采购的食材及物品必须提供采购途径证明材料，每周提供本周所采购食材及物品采购途径证明材料，便于采购人对餐饮质量管控。

(5) 供应商必须自觉配合采购人有关部门对所供应餐饮的质量、卫生标准等进行监督，并做到热情周到，耐心细致，有问必答，有疑必释。

(6) 供应商的服务人员及食材配送车辆进入采购人区域时，必须严格遵守相关的管理规定，自觉接受采购人相关部门及人员的检查和盘问。

(7) 供应商需具备一定的检测食材能力（如具备食材检测设备），也可委托具备食材检测资格的食材配送公司对食材进行检测。

(8) 供应商应有专业的财务管理人员，及时与采购人财务人员对接，严格控制成本，对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算结算。

(9) 食材标准要求如下：

序号	品目	品目标准
1.	大米	1.大米质量必须符合：必须符合 GB1354-2018《大米》标准，取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告； 2.大米食品安全标准必须符合：GB 2715-2016； 3.大米中的黄粒米限度为 1%； 4.米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒； 5.大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染。
2.	食用油	1.大豆油质量必须符合：GB1535-2017 标准、调和油质量必须符合：GB/T40851-2021 标准，取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告； 2.食用油卫生标准必须符合：GB2716-2018； 3.食用油为非转基因品种，其包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染。
3.	面粉类	面粉必须符合 GB/T 1355-2021 标准，取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志。
4.	挂面类	挂面必须符合 GB/T 40636-2021 标准，取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志。
5.	米粉类	1.米粉必须达到国家颁布的《食品安全法》的各项标准。供应的米粉必须保证

		<p>质量，符合卫生标准，并在运输途中保证卫生。</p> <p>2. 色泽正常、有光泽，规格大小均匀、一致，无杂质及异物。</p> <p>3. 团粉要均匀、新鲜、不黑、不碎、不干、有光泽、口感好。</p>
6.	荤菜类	<p>1. 配送的鲜肉类（当日）必须为定点屠宰场（或宰杀店）宰杀加工的生鲜放心肉或禽类，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，附有《动物产品（B）检疫合格证明》要求必须是，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。</p> <p>2. 冷冻肉类必须向经营商索票索证，并报动物卫生检疫机构备案。</p> <p>3. 不准配送肉类熟食制品和制售冷荤凉菜等高风险食品。</p> <p>4. 抽查时必须提供每批次鲜肉或禽类的肉品检验合格证、动物检验合格证。</p>
7.	副食品类	<p>配送的副食品、糕点、豆制品等半成品的生产厂家必须取得《食品经营许可证》并符合国家对这类食品生产企业规定要求，且《食品经营许可证》核准的“主体业态”及“经营项目”必须涵盖配送食材。</p>
8.	干货类	<p>要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观，在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%；若为食品生产企业，生产包装产品应提供供货商、生产商资质材料及产品合格证明文件（抽查时必须随每批次货物提供）。</p>
9.	调味类	<p>调味品（盐、酱油、味精、鸡精、醋、食用油、料酒及生粉等）等生产厂家必须取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%，有 QS 标志，符合国家相关食品生产企业规定要求。</p> <p>包装要求：全部按标准规格包装。</p>
10.	蔬果类	<p>1. 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> <p>2. 根茎类（如香芋、土豆、莴笋）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。</p> <p>3. 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。</p>



		<p>4.瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。</p> <p>5. 蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经县、区(或乡镇)农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。</p> <p>6.符合国家食品安全标准。</p> <p>7. 不准配送四季豆等高风险食品。</p>
11.	水产类	成活率 100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体，鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形。去内脏鱼体，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象，符合国家食品安全标准。
12.	禽蛋类	<p>1.规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。</p> <p>2.蛋体要求：蛋体大小均匀，无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异；蛋壳清洁，有外蛋壳膜，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明；胚胎未发育。</p> <p>3.健康状况：鸡群健康。</p> <p>4.疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。</p> <p>5.符合国家食品安全标准。</p>
13.	奶制品类	<p>1.产品符合国家及行业相关标准。</p> <p>2.外包装要有明确的生产日期与保质期，且保质期限有效期大于保质期的 50%。</p> <p>3.酸奶以纯甄、安慕希等作为参照物。</p> <p>4.牛奶以特仑苏、雀巢、金典、伊利纯牛奶、蒙牛纯牛奶等作为参照物。</p>

#### 六）、餐标标准要求

早餐餐标标准	<p>标准：提供点心（咸点、甜点）2 款；粥 2 款；米粉、面条、鸡蛋、牛奶、豆浆等品种不少于 5 款。</p> <p>提供的所有早餐必须符合国家食品卫生标准，样式应多样、荤素搭配合理，留样备查。准时准点为单位供餐。</p>
中餐标标准	<p>每餐的供餐菜类品种不少于大荤 3 款，半荤 4 款，素菜 3 款；主食 2 款；汤 1 款；</p> <p>提供的所有中餐、必须符合国家食品卫生标准，样式应多样、荤素搭配合理，留样备查。准时准点为单位供餐。</p>

二楼自助餐标准	<p>自助餐模式：按约定餐标标准提供服务</p> <p>早餐提供 12 个品种（两个饮品、两款粥品、四个面点、一款粉面、一个蛋、两款咸菜）。</p> <p>中餐提供 13 个品种（大荤 2 道、小荤 3 道、2 个素菜、一个主食、一汤、两个水果、两个咸菜）。</p>
二楼接待餐标准	<p>接待用餐模式（二楼包厢）：由接待单位提前一天或当天与管理服务方相关负责人沟通联系，将接待内容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知提供管理服务方，由接待单位和港口区机关后勤中心进行监督落实。提供管理服务方按照成本价的 1.3 倍（0.3 倍主要用于提供管理服务方服务费，即是接待包厢长时间加班费用）收取费用，由接待单位或接待单位直接支付给服务供应商。</p>
<p>1、菜单：职工餐，均需要根据时令季节制定菜单，职工餐每个月更换一次菜单，每周供应菜品不得重复。菜品需提前一星期申报采购人审核备案，并严格按菜单制作。菜肴品种类别，采购人可以要求适当增加或减少。</p> <p>2、菜肴特色：根据就餐人员构成、饮食习惯、口味特点，从科学的角度合理配餐，提供科学营养、品种丰富、口味适宜的菜肴，并根据季节的变化及时更换菜谱。</p> <p>3、每日用餐数量确定方式：每日就餐数量由采购人在就餐日前一日 16 时 00 分前确定，就餐人数偏差可±10%。</p>	

#### 七）、供餐服务标准

##### （1）服务质量标准：

- 1) 炊事员、服务人员着工作服，穿戴整齐统一，服装干净、整洁，戴工帽，戴口罩，戴手套并严禁吸烟。
- 2) 做到文明服务，礼貌待人，说话和气，耐心解答，生人熟人一样，服务热情周到。
- 3) 讲究职业道德，处理好开饭中的各种问题，不与就餐人员发生争吵和打架。
- 4) 按采购人规定的开餐时间开餐。
- 5) 就餐前桌椅摆放整齐，门窗玻璃明亮，地面整洁，炊事用具消毒完毕，摆放到位。
- 6) 餐厅应设置节约粮食、杜绝浪费、禁烟及保持安静的提示标识并督导落实，营造勤俭节约、自觉排队的文明用餐环境。
- 7) 开餐时采取保温措施，保证随时供应热菜、热饭。
- 8) 做好餐后各种炊具的回收工作；做好开餐台、回收餐具的卫生清洁工作，残食区要专人专管，残食及时运走保证餐厅整洁无异味。
- 9) 设身处地替就餐人员着想，做好帮助打包饭菜等服务工作。

(2) 安全卫生管理标准:

1) 严格管理确保原料库房安全, 物品出入库按照“先进先出”原则, 未经允许任何人不得擅自进入原料库房, 严防他人破坏、投毒。

2) 食堂值班员要全面检查食堂的安全工作, 下班时锁好门窗, 关闭煤气、水、电阀。

3) 未经培训的炊事员不得单独使用器械。

4) 使用器械, 必须遵守操作规程, 严禁超负荷运转, 相关机械进行定期的保养和维修。

5) 发现食堂存在安全隐患时, 应及时报告并进行排查处理。

6) 定期组织安全生产检查。

7) 加强安全教育, 防火、防盗、防毒、防霉烂。

8) 认真执行《食品卫生法》和“卫生五四制”, 卫生分片包干, 责任到人。

9) 厨房卫生、灶具、盛器要及时洗刷、消毒; 生、熟隔离, 初加工的肉类、蔬菜要分离切制, 工具生熟分开; 厨具、食品要摆放整齐不能落地, 生熟食品分开摆放。

10) 食品原料分类保管, 库房无霉烂及虫、鼠害, 墙壁干净无灰尘, 地面整洁, 门窗干净。

11) 个人卫生应达到健康要求, 每年必须进行健康检查一次, 新参加工作的服务人员, 必须经健康检查合格后, 方可参加食品制作, 严禁无证人员上岗操作, 发现“五病”人员及时调离岗位。

12) 工作人员工作时必须穿工作服, 系围裙, 戴工作帽, 头发不得外露, 不能穿工作服进厕所。

13) 操作时讲究卫生, 不允许工作期间抽烟, 操作食品前必须洗手消毒, 不得在食品附近打喷嚏、擦鼻涕、挖耳朵或其他不文明的动作, 尝味应用小碗和汤勺, 尝后不能倒入锅中, 严禁涂指甲油和佩戴戒指操作。抹布要专用, 经常搓洗、煮沸消毒, 工作时不得穿拖鞋上岗。

14) 养成良好的卫生习惯(勤洗澡、勤剪指甲、勤理发、勤洗换衣帽、围裙), 不得随地吐痰, 不乱扔杂物, 大小便后要洗手消毒, 不用围裙擦手擦刀。

15) 操作完后和每顿饭, 必须将食堂各处清理整洁, 地面冲洗干净, 炊具清洗干净, 各种食品、物品归类摆放整齐。

16) 机械清洁卫生: 和面机、压面机、拌面机等机械用后清理干净, 不得外溢; 饺子机、削面机、绞肉机等用完后清除里面肉馅、肉片, 用热水冲洗干净、盖好。

17) 食堂内厨、仓库不许存放任何有毒性药品。对灭鼠药要实行专人管理, 严防食品和药物混串造成食物中毒事件发生。

18) 厨房重地非工作人员不得擅自入内。

(3) 主食质量标准:

主食成品质量标准: 要求成品熟透量足, 个头均匀, 外形好看, 成品色、香、味、形俱全和具有营养价值。

(4) 菜肴成品质量标准:

1) 菜肴成品的质量要求选料新鲜, 干净无异物。

2) 加工细致、均匀, 配菜合理, 成本准确, 符合营养卫生要求。

- 3) 火候适当,咸淡适口,菜肴的色、香、味、形皆佳。
- 4) 热菜要炒熟煮透、油炸食品要金黄色不能炸糊,口感体现在烂、酥、软、滑、嫩、清鲜、脆。芡汁厚薄均匀、要包住、有亮度。
- 5) 烹调方法变化多样、口味俱佳,满足不同就餐需求
- 6) 结合实际,不断增加花样品种。
- 7) 严禁提供霉烂变质的食品,杜绝食物中毒现象发生。
- 8) 根据就餐人员反馈意见和季节时蔬变化及时调整菜品种类、色香、味、形,注意菜品美观、鲜艳、整齐。

(5) 食品卫生标准:

- 1) 烹制菜品的原料符合卫生使用要求,外观新鲜无腐烂、无农药味。
- 2) 严格按洗涤切配程序的原料,才能烹制。
- 3) 加工前检查肉类是否新鲜,有无异味、变色现象。
- 4) 当天未加工完的原料要及时存入冰柜内,加工的成品要加盖防尘、防蝇罩。
- 5) 炖煮肉类食品应烧熟煮透,中心温度大于 70 度。
- 6) 调料缸内禁止混放调料,并保持外观整洁。
- 7) 严格按照原料、半成品和成品加工顺序操作,避免交叉污染。
- 8) 切配墩生熟分开,专墩专用,操作结束后,将墩、刀清洗干净,按要求存放。
- 9) 清蒸食具按要求专柜存放,操作时产生的废弃物及时放入垃圾桶内,并加盖。
- 10) 工作结束后将垃圾及时清倒,并将垃圾桶清洗干净。
- 11) 操作间原料不准落地存放,鲜菜、肉类、半成品、成品必须分类存放不得混放,不能落地应摆放到货架上。
- 12) 从原料加工到成品做到“四不”:不买腐烂变质的原料;不收腐烂变质的原料;不用腐烂变质的原料;不提供腐烂变质的成品。

(6) 食品留样标准:

- 1) 留样的采集和保管必须有专人负责,配备已经消毒的专用取样工具和样品存放的专用冰箱。
- 2) 留样的食品样品分品种分别盛装于洁净密闭的容器内,防止样品交叉污染,每个品种留样量不少于 100 克。
- 3) 留样样品应当在冷藏条件下保存 48 小时以上,并做好留样记录和样品标记。
- 4) 一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故,应及时提供留样样品,配合监管部门进行调查处理工作。

(7) 餐具消毒标准:

- 1) 清洗餐具按照一洗、二消、三冲、四保的顺序操作。
- 2) 洗涤后的餐具、用具必须无水迹、无油迹、无食物残渣。
- 3) 按要求配比消毒液,对餐具消毒。



4) 消毒后的餐具及时放入保洁柜内, 按规定摆放, 防止二次污染。

5) 每次消毒完毕, 将消毒设施冲洗干净。

6) 经常检查餐具、饮具的破损情况, 对破损的要及时进行更换。

7) 员工不准私自使用食堂各种餐具, 保洁柜内不得存放个人餐具和物品。

(8) 环境卫生标准:

1) 就餐大厅空气清新无异味、整洁明亮, 餐桌上无灰尘, 地板无垃圾, 凳子无脏水、灰尘等。地板要求明亮干净, 对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗 2~3 次, 对餐桌要随时清理, 保证就餐大厅整洁卫生。

2) 食堂周边无杂物、垃圾, 食堂外围排水沟无污物、垃圾, 每天最少清扫 1~2 次, 保证室外整洁、干净。

3) 大厅窗户要求每周至少擦拭一次, 玻璃上无灰尘、无痕迹, 保证清洁明亮。

4) 就餐大厅四周墙壁、天花板无蛛网, 每周至少打扫一次。墙砖至少每月擦洗 2~3 次。

5) 就餐大厅要有灭蝇、灭蚊、防毒、防鼠等设施, 对大厅环境定期进行全面消毒。

6) 洗手间要经常清扫冲洗, 保证洗手间无异味, 要求每月消毒一次。

7) 厨房、餐厅地面整洁、干净。

8) 使用的设施、设备、装饰物等做到无灰尘、油渍、杂物, 按消防要求配置足够有效灭火器具。

(9) 疾病和虫害防治标准:

1) 定期对餐饮场所消毒, 确保饮食安全和无食源性疾病的发生。

2) 要采取相应环保措施, 妥善处理提供餐饮服务过程中所产生的生活垃圾、生活污水、餐厨垃圾、油烟处理后排放等问题, 不得影响污染办公区域环境卫生。

3) 保持食品加工经营场所的内外环境整洁, 定期要对餐饮场所内、外部进行老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子的集中消杀。

(10) 食品添加剂使用管理标准:

1) 食品添加剂的使用严格按照“五专”(专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放)要求管理。

2) 采购食品添加剂要到正规的食品添加剂店购买, 并索取产品检验合格证、化验单和使用说明书, 对产品标签没有卫生许可证编号, 没有厂名、厂址, 没有使用范围, 使用量等说明内容的添加剂不能购买。

3) 加工烹调食品必须使用食品添加剂时, 要在使用前看清楚其产品标签和说明书, 标签模糊不清的, 或来源不明的添加剂不得使用。

4) 调料罐必须有用量标记, 标明罐内调料的品名, 购入调料或向调料罐内重新添加调料, 必须向下一班操作人员交接, 操作人员在不明调料的来源时, 不得使用。

5) 不得以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的使用添加剂, 不得因使用食品添加剂而降低食品质量和安全要求, 不得超量、超范围使用食品添加剂。

6) 严禁使用硼酸、硼砂、罂粟壳、废弃食用油脂、工业用料等非食品物质。禁止购买、储存、使用亚硝酸盐。含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性等不可用于面点、糕点、肉类加工。

7) 油条、糕点、面食等常用的泡打粉等含铝膨松剂，应严格按照限量使用。糕点禁止使用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。

8) 餐饮业使用食品添加剂的人员需经过专业培训。使用食品添加剂应配备专用斗量工具、严格按照限量标准使用。存放食品添加剂，必须做到专柜加锁定位存放，专柜外标示“食品添加剂专柜”字样，不得与其他食品原料等物品混放。每次使用食品添加剂必有使用记录。

9) 严格落实食品添加剂备案公示制度，对所使用食品添加剂先在食品药品监管部门进行备案，经同意后在就餐场所醒目位置向消费者就食品添加剂名称、用量、使用范围、生产厂家、供货单位等信息进行公示。

(11) 食品储存环境标准：

1) 储存食品的场所、设备要保持清洁，无毒斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

2) 仓库通风、防潮要保持良好，与外界相通的门要设置防鼠板，地漏、地沟要设置防鼠网，孔径不大于6mm。

3) 仓库内禁止存放有毒有害物品及个人生活物品。

4) 食品要分类、分架、隔墙、离地存放。

5) 要定期检查库存食品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理，严禁食用。

6) 具有满足生熟分开存放数量的冷藏（冻）设备，并定期除霜、清洁和保养。

7) 食品冷藏（冻）应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏（冻）柜应有明显区分标志，并定期监测库内温度。

8) 食品在冷藏（冻）柜内贮藏时，应分类摆放。

9) 为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食物堆积、挤压存放。

**八）、拟投入服务人员要求**

(1) 供应商要确保合法用工，安全生产。按岗位要求持证上岗，并登记上报采购人备案以便督察，在岗人员必须建立工作档案，包括工作经历、家庭成分、无犯罪记录证明、联系方式、健康证等，采购人有权抽查，审核。对不合格员工，应按采购人要求无条件更换。供应商应建立健全人员管理制度，并对其工作人员的全部行为承担责任。如因此导致采购人被追索或损失的，供应商应赔偿采购人全部损失。供应商应该保持员工队伍相对稳定，在确保采购人职工的用餐满意前提下，经采购人同意可对人员工作进行调整。

(2) 严格执行从业人员健康管理制度，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。

(3) 供应商必须依法管理餐饮食堂，负责制定餐饮食堂内部管理的各项规章制度及操作流程，经采购人审定后颁布执行。配合采购人做好创建《五好餐饮食堂》的评比工作及各项考核检查工作，对不足之处提出的整改意见和措施，必须无条件协助采购人按要求、期限整改合格。

(4) 供应商管理人员要有良好的职业操守，严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，确保所出品的食品安全、卫生、营养和可口；有良好的服务态度；高质量地完成各项接待任务；

(5) 到岗人员及员工变动需通知采购人进行考核，经采购人认可后方可上岗。

(6) 根据餐厅实际情况，营造温馨的就餐环境，按照相关规定规范员工，给采购人提供怡人的就餐氛围，让就餐人员吃得放心、吃得舒心。

(7) 供应商聘用人员必须符合国家法律、政策的有关规定，供应商自行对员工的疾病和人身安全负责，员工的劳资、各项保险、税费及发生的劳资纠纷等均由供应商负责并承担所发生的一切费用。

(8) 岗位人员要求如下：

岗位名称	任职条件和相关要求	备注
餐厅负责人	(1) 25-55 岁，1 年以上餐饮服务行业同等职位任职经历； (2) 基本的 OFFICE 办公软件与电脑操作知识； (3) 性格外向开朗，乐意与人相处，富有团队精神； (4) 良好的沟通表达能力； (5) 具有较强的执行力、责任心及培训辅导能力，能承受一定的工作压力； (6) 工作仔细认真有责任心，有创新、进取心，作风干练。 (7) 具备有效合格的健康证。	
厨师	(1) 身体健康，有健康证、厨师证； (2) 具有良好的道德素质和职业素养； (3) 热爱本职工作，熟练掌握烹饪知识和烹饪技术； (4) 熟练掌握烹饪工具的使用和维护； (5) 高中及以上学历，有一定的文化水平； (6) 具有吃苦耐劳的工作精神，有一定的相关工作经验。 (7) 具备有效合格的健康证。	
面点及切配人员	(1) 18-45 岁，男女不限，初中及以上学历； (2) 两年以上同岗位工作经验，有面点师证； (3) 根据菜单保质、保量的完成各类面点的制作工序； (4) 能熟练制作各种主食，包括米饭、烙饼、包子、花卷、面条、馒头等； (5) 从分配，对工作认真负责；	

	(6) 热爱本职工作，有团队合作精神，为人踏实，积极肯干。 (7) 具备有效合格的健康证。	
服务员	(1) 身体健康，有健康证； (2) 品貌端正，真诚待客； (3) 能吃苦耐劳，有上进心，工作踏实，服从公司的管理； (4) 有一定的相关工作经验； (5) 有良好的沟通能力和紧急事务处理能力。 (6) 服从上级领导安排。 (7) 具备有效合格的健康证。	

### 九)、安全预案

制订各种安全事故预案措施，要求工作人员熟练掌握食品中毒处理预案、火灾预防控制预案、煤气泄漏处理预案、人员中暑处理预案等各种突发事件预案措施；定期开展演练。

### 三、其他要求:

1. 供应商必须服从食品药品监督管理局和采购人的监督管理。中标后供应商在防城港市港口区党政机关后勤服务中心食堂项目所在地依法办理并取得批准的《食品经营许可证》及承担相关费用。
2. 供应商必须按采购人要求购买《食品安全责任保险》。
3. 供应商必须在领取中标通知书之日起5日内接手进驻并逐步进行食堂餐饮准备工作，采购人7日内完成食堂餐饮服务所需资料及数据移交，供应商必须在移交资料完成后，立即进入正常服务管理工作。
4. 因供应商派遣人员工作失职造成财产损失，按财产损失金额给予采购人赔偿。
5. 本项目不得转包或分包，如发现在协议履行期间，供应商将项目转包给第三方，采购人有权终止合同。
6. 供应商必须与服务人员签订劳动合同，服务人员实领工资不低于当年防城港市最低工资标准并按规定缴纳社会保障等各项费用。
7. 供应商派驻的服务人员的生命及财产安全由供应商自行承担，采购人不负任何责任。
8. 供应商应当严格遵守国家和采购人有关规定，在食堂餐饮管理中不得损害采购人的合法权益，获取不当利益。
9. 建立本食堂餐饮管理档案并负责及时记载有关变更情况。
10. 供应商必须为食品安全第一责任人的主体责任。设立专职的食品安全管理人员，建立健全各项食品安全管理制度和岗位责任制度。



11. 采购人有权对供应商所提供的食品卫生、用餐环境、餐饮产品、服务态度、饭菜质量、工作人员健康状况等予以监督，并提出合理化整改意见。

12. 采购人提供食堂场地，并负责食堂装修及食堂所需设备、餐厨具等采购及安装。

13. 其它未尽事宜，双方应协商解决，另行约定。

#### 四、商务要求

1. 合同签订时间：中标通知书发出后 25 日内。

2. 服务期限：自签订合同之日起 3 年（具体的服务开始时间根据合同签署时间定）

3. 服务地点：港口区机关食堂。

4. 付款方式：

在服务期内，基本管理服务费用和餐补费用每三个月支付一次。第四个月 10 号前，采购人根据考核评定结果和刷卡证明，核定每三个月的服务费用、餐补费用。中标供应商在收到采购人通知的核定结果之日起 5 日内凭税务机关发票向采购人申请管理服务费用和餐补费用，采购人在收到中标供应商提供的发票后 10 日内支付中标供应商管理服务费用和餐补费用。

5. 报价要求：

采购预算价为：人民币肆佰叁拾万零叁仟陆佰伍拾陆元整（4303656.00 元/3 年），超过本采购预算价，则作为无效投标处理。

投标人的投标报价应包括：食堂服务人员工资福利费用（所有人员工资（基本工资+绩效工资+奖励工资）、加班费、社会保险（含工伤保险及意外保险）、节日慰问费、意外保险费、体检费、培训费、办证费、工资税费、水电费、消耗品费用、燃料费、管理费及办理相关证件费用等一切实施项目发生的费用）。

6. 其他要求

①服从采购人的管理与调配，做好日常工作，采购人遇突发事件或重要检查，供应商必须配合采购人做好相关工作。

②自项目实施之日起，供应商应当按照采购文件的规定及其响应文件中的承诺履行各项服务，否则，采购人有权要求供应商整改，整改仍达不到要求的视为违约，采购人有权终止合同履行，由此造成采购人的损失及一切后果由成交供应商负责承担，采购人不承担任何责任。

五、本项目采购标的所属行业：餐饮业



## 附表

## 统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：

1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带\*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。（3）资产总额，采用资产总计代替。

附件 2：投标报价表

二、开标一览表

开标一览表

项目名称：港口区机关食堂服务

项目编号：FCZC2024-G3-020210-HCZX

投标人名称：广西云拓餐饮配送服务有限公司

单位：元

序号	标的的名称	数量	单位	我单位承诺：	合同履行期限（年）	投标总报价（元）
1	港口区机关食堂服务	1	项	按照《采购文件》第二章“采购需求”及《合同》等相关要求完成本项目的服务工作	自签订合同之日起3年 （具体的服务开始时间根据合同签订时间定）	大写肆佰贰拾玖万壹仟贰佰元整（¥4291200.00）

投标人的投标报价应包括：食堂服务人员工资福利费用（所有人员工资（基本工资+绩效工资+奖励工资）、加班费、社会保险（含工伤保险及意外保险）、节日慰问费、意外保险费、体检费、培训费、办证费、工资税费、水电费、消耗品费用、燃料费、管理费及办理相关证件费用等一切实施项目发生的费用）。

注：

1. 投标人的开标一览表必须加盖投标人公章并由法定代表人或者委托代理人签字，否则其投标作无效标处理。
2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者由法定代表人或者委托代理人签字或者盖章，否则其投标作无效标处理。



3. 招标文件中列明采购专用耗材的,应按招标文件规定的耗材量或者按耗材的常规试用用量提供报价。

法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名):



投标人名称(电子签章): 广西云拓餐饮配送服务有限公司



日期: 2025 年 1 月 22 日

附件 3：服务内容及要求、商务要求响应表

(一) 技术需求偏离表

技术偏离表

项号	标的名称	技术需求	投标响应	偏离说明
1	港口区机关食堂服务	<p>一、项目概述</p> <p>1. 项目名称：港口区机关食堂服务</p> <p>2. 项目地点：广西防城港市港口区建设路 8 号（区政府大院内）</p> <p>3. 项目范围：对港口区机关食堂服务，包括员工午餐（提供一日三餐。其中早、午餐为一菜一价自选式点餐）的供应。</p> <p>4. 服务内容：①港口区机关食堂运营管理所需要的场地、设施设备以及各功能间的用具、电器用品由港口区机关后勤服务中心配备。②港口区机关后勤</p>	<p>我公司承诺满足：</p> <p>一、项目概述</p> <p>1. 项目名称：港口区机关食堂服务</p> <p>2. 项目地点：广西防城港市港口区建设路 8 号（区政府大院内）</p> <p>3. 项目范围：对港口区机关食堂服务，包括员工午餐（提供一日三餐。其中早、午餐为一菜一价自选式点餐）的供应。</p> <p>4. 服务内容：①港口区机关食堂运营管理所需要的场地、设施设备以及各功能间的用具、电器用品由</p>	无偏离

42

		<p>服务中心对服务方进行日常监督管理、考核。③服务方负责对港口区机关食堂进行运营管理、食品原材料采购、食品制作销售、食品安全保障、就餐服务接待、员工招聘管理、员工培训、食堂内部清洁卫生等服务。④服务方严格按照餐饮服务标准进行餐饮服务运作，做好成本控制，采取成本售卖模式，以菜肴成本价提供膳食，保证零利润运作。⑤服务方负责支付每月员工工资及社保、水、电、燃气、易耗品、清洁用品及维修等费。</p> <p>5. 预算金额：4303656.00 元。</p> <p>6. 服务期限：自签订合同之日起 3 年（具体的服务开始时间根据合同签署时间定）</p> <p>7. 其他要求：供应商不得将本项目所提供的服务转包或分包，且食堂餐厅不得私自为采购人以外的单位或个人提供相关服务，如确需提供相关服务可提前与采购人申请协商，如供应商未经采</p>	<p>港口区机关后勤服务中心配备。②港口区机关后勤服务中心对服务方进行日常监督管理、考核。③服务方负责对港口区机关食堂进行运营管理、食品原材料采购、食品制作销售、食品安全保障、就餐服务接待、员工招聘管理、员工培训、食堂内部清洁卫生等服务。④服务方严格按照餐饮服务标准进行餐饮服务运作，做好成本控制，采取成本售卖模式，以菜肴成本价提供膳食，保证零利润运作。⑤服务方负责支付每月员工工资及社保、水、电、燃气、易耗品、清洁用品及维修等费。</p> <p>5. 预算金额：4303656.00 元。</p> <p>6. 服务期限：自签订合同之日起 3 年（具体的服务开始时间根据合同签署时间定）</p> <p>7. 其他要求：我公司不得将本项目所提供的服务转包或分包，且食堂餐厅不得私自为采购人以外的单位或个人提供相关服务，如确需提供</p>	
--	--	--	---	--

43



<p>购人允许的私自行为,一经发现采购人有权对供应商进行费用处罚或中止合同。</p>	<p>相关服务可提前与采购人申请协商,如我公司未经采购人允许的私自行为,一经发现采购人有权对供应商进行费用处罚或中止合同。</p>	
<p><b>二、技术和服务要求</b></p> <p>一)、根据采购人的实际需求,提供餐饮服务(含食材及配料采购、食品的制作、餐厅内部(包括但不限于厨房设备、厨具器具、桌椅、地面墙面、窗户等)清洁服务、以及与餐饮服务有关的所有事务),并承担因此所产生的一切费用。</p>	<p>我公司承诺满足:</p> <p><b>二、技术和服务要求</b></p> <p>一)、根据采购人的实际需求,提供餐饮服务(含食材及配料采购、食品的制作、餐厅内部(包括但不限于厨房设备、厨具器具、桌椅、地面墙面、窗户等)清洁服务、以及与餐饮服务有关的所有事务),并承担因此所产生的一切费用。</p>	无偏离
<p><b>二)、食堂餐饮服务目标</b></p> <p>对采购人食堂进行餐饮服务,供应商负责采购的所有供餐所需食材及物品,需选择在相对固定且符合资质的供应点采购。在采购过程中,要严格把关,保证食品质量和新鲜度,不能有腐烂、变质过期的食品,不得采购不符合食品</p>	<p>我公司承诺满足:</p> <p><b>二)、食堂餐饮服务目标</b></p> <p>对采购人食堂进行餐饮服务,我公司负责采购的所有供餐所需食材及物品,需选择在相对固定且符合资质的供应点采购。在采购过程中,要严格把关,保证食品质量和新鲜度,不能有</p>	无偏离

<p>安全标准的食品及相关产品;在以质量为前提的情况下,货比三家,尽量降低采购成本,坚持“同等质量比价格,同等价格比质量”。采购人可派人对采购全流程进行监督。采购人有权结合实际对食材及物品的采购方式进行变更,供应商需无条件配合,从而达到“一流餐饮、一流服务”的效果。</p>	<p>腐烂、变质过期的食品,不得采购不符合食品安全标准的食品及相关产品;在以质量为前提的情况下,货比三家,尽量降低采购成本,坚持“同等质量比价格,同等价格比质量”。采购人可派人对采购全流程进行监督。采购人有权结合实际对食材及物品的采购方式进行变更,供应商需无条件配合,从而达到“一流餐饮、一流服务”的效果。</p>	
<p><b>三)、食堂服务管理模式</b></p> <p>1.港口区机关食堂运营管理所需要的场地、设施设备(包括厨具、餐具、食品仓库等整套食堂设备设施)以及餐厅及各功能间的用具、摆饰、电器用品等,如食堂有连续运行的要求,由港口区机关后勤服务中心配备后备电源等。</p> <p>2.港口区机关后勤服务中心对提供服务方进行日常监督管理、考核。</p> <p>3.提供服务方负责对港口区机关食堂进行运作管</p>	<p>我公司承诺满足:</p> <p><b>三)、食堂服务管理模式</b></p> <p>1.港口区机关食堂运营管理所需要的场地、设施设备(包括厨具、餐具、食品仓库等整套食堂设备设施)以及餐厅及各功能间的用具、摆饰、电器用品等,如食堂有连续运行的要求,由港口区机关后勤服务中心配备后备电源等。</p> <p>2.港口区机关后勤服务中心对提供服务方进行日常监督管理、考核。</p>	无偏离

	<p>理、食品原材料采购、食品制作销售、食品安全保障、就餐服务接待、员工招聘管理、员工培训、食堂内部清洁卫生等服务。</p> <p>4. 食堂由机关后勤服务中心和提供服务方负责充值管理及收费,采取“刷卡用餐、凭单结算”的形式。</p> <p>5. 食堂刷卡(现金)收入归提供服务方所有,港口区财政局每月将就餐补助费用统一划拨到港口区机关后勤服务中心,再由机关后勤中心统一将补贴费用模拟数字充值到干部职工个人饭卡上。港口区机关后勤服务中心根据每月刷卡的数额与提供服务方核对,再将实际就餐补助累计金额于次月15日,将就餐补助款和包厢接待款(由接待单位负责)转入提供服务方账户。</p> <p>6. 提供服务方严格按照餐饮服务标准进行餐饮服务运作,做好成本控制,采取成本售卖模式,以菜肴成本价提供膳食,保证零利润运作。</p> <p>7. 提供服务方负责支付每月员工工资及社保、水、电、</p>	<p>3. 我公司负责对港口区机关食堂进行运作管理、食品原材料采购、食品制作销售、食品安全保障、就餐服务接待、员工招聘管理、员工培训、食堂内部清洁卫生等服务。</p> <p>4. 食堂由机关后勤服务中心和我公司负责充值管理及收费,采取“刷卡用餐、凭单结算”的形式。</p> <p>5. 食堂刷卡(现金)收入归提供服务方所有,港口区财政局每月将就餐补助费用统一划拨到港口区机关后勤服务中心,再由机关后勤中心统一将补贴费用模拟数字充值到干部职工个人饭卡上。港口区机关后勤服务中心根据每月刷卡的数额与提供服务方核对,再将实际就餐补助累计金额于次月15日,将就餐补助款和包厢接待款(由接待单位负责)转入提供服务方账户。</p> <p>6. 我公司严格按照餐饮服务标准进行餐饮服务运作,做好成本控制,采取成本售卖模式,以菜肴成本价提供膳食,保证零利润运作。</p>
--	--	---

	<p>燃气、易耗品、清洁用品及维修等费用。</p> <p>8. 提供服务方负责垫资采购,自行控制成本。</p> <p>9. 如遇加班、放长假等非正常因素需供餐的,港口区机关后勤服务中心应提前一天通知提供服务方。</p>	<p>7. 我公司负责支付每月员工工资及社保、水、电、燃气、易耗品、清洁用品及维修等费用。</p> <p>8. 我公司负责垫资采购,自行控制成本。</p> <p>9. 如遇加班、放长假等非正常因素需供餐的,港口区机关后勤服务中心应提前一天通知我公司。</p>	
	<p><b>四)、供餐要求</b></p> <p>1) 负责对防城港市港口区机关后勤服务中心食堂进行供餐服务。</p> <p>①提供一日二餐,其中早、午餐为自选式点餐(一菜一价)。员工餐就餐人数约为300人,就餐时间相对固定为早餐7:00--8:00,午餐11:30--13:00,采购人有权根据实际情况调整用餐时间。供应商必须按时、保质、保量提供就餐服务。</p> <p>②接待用餐模式(二楼包厢):由接待单位提前一天或当天与管理服务方相关负责人沟通联系,将接待内</p>	<p><b>我公司承诺满足:</b></p> <p><b>四)、供餐要求</b></p> <p>1) 负责对防城港市港口区机关后勤服务中心食堂进行供餐服务:</p> <p>①提供一日二餐。其中早、午餐为自选式点餐(一菜一价)。员工餐就餐人数约为300人,就餐时间相对固定为早餐7:00--8:00,午餐11:30--13:00,采购人有权根据实际情况调整用餐时间。供应商必须按时、保质、保量提供就餐服务。</p> <p>②接待用餐模式(二楼包厢):由接待单位提前一</p>	<p>无偏差</p>

<p>容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知提供管理服务方，由接待单位和港口区机关后勤中心进行监督落实。提供管理服务方按照成本价的1.3倍（0.3倍主要用于提供管理服务方服务费，即是接待包厢延长加班费用）收取费用，由接待单位或接待单位直接支付给服务供应商。</p> <p>③二楼自助餐模式（按约定服务标准和餐费标准提供服务）</p> <p>A. 早餐提供12个品种（两个饮品、两款粥品、四个面点、一款粉面、一个蛋、两款咸菜）。</p> <p>B. 中餐提供13个品种（大荤2道、小荤3道、2个素菜、一个主食、一汤、两个水果、两个咸菜）。</p> <p>2) 供应商应确保用餐场所、餐饮产品符合《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》，因用餐环境或提供的餐饮产品不符合安全标准，导致用餐人员人身伤害或财产损失的，供应商应承担全部</p>	<p>天或当天与管理服务方相关负责人沟通联系，将接待内容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知提供管理服务方，由接待单位和港口区机关后勤中心进行监督落实。我公司按照成本价的1.3倍（0.3倍主要用于提供管理服务方服务费，即是接待包厢延长加班费用）收取费用，由接待单位或接待单位直接支付给我公司。</p> <p>③二楼自助餐模式（按约定服务标准和餐费标准提供服务）</p> <p>A. 早餐提供12个品种（两个饮品、两款粥品、四个面点、一款粉面、一个蛋、两款咸菜）。</p> <p>B. 中餐提供13个品种（大荤2道、小荤3道、2个素菜、一个主食、一汤、两个水果、两个咸菜）。</p> <p>2) 我公司应确保用餐场所、餐饮产品符合《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》，因用餐环境或提供的餐饮产品不符合安全标</p>
---	--

<p>赔偿责任。</p> <p>3) 因提供的餐饮产品不符合卫生标准，导致用餐人员食物中毒或出现其它食源性疾病的，供应商需全权负责赔偿，且采购人有权解除合同。</p> <p>4) 供应商配合有关部门做好突发食品安全事件（食物中毒、食源性疾病、食品污染）的调查处置工作。</p> <p>5) 供应商要对所有员工进行消防安全知识培训，消防通道要畅通，确保工作区域和就餐场所的消防安全，按照消防配置要求放置消防灭火器材，如因供应商原因造成消防安全事故，由供应商承担全部责任。</p> <p>6) 供应商在服务工作中应注意节能降耗，如发现公共设施设备出现故障，要根据实际情况及时处理，并向采购人报告。</p> <p>7) 供应商必须接受采购人的具体采购人主管部门的</p>	<p>准，导致用餐人员人身伤害或财产损失的，我公司应承担全部赔偿责任。</p> <p>3) 因提供的餐饮产品不符合卫生标准，导致用餐人员食物中毒或出现其它食源性疾病的，我公司需全权负责赔偿，且采购人有权解除合同。</p> <p>4) 我公司配合有关部门做好突发食品安全事故（食物中毒、食源性疾病、食品污染）的调查处置工作。</p> <p>5) 我公司要对所有员工进行消防安全知识培训，消防通道要畅通，确保工作区域和就餐场所的消防安全，按照消防配置要求放置消防灭火器材，如因我公司原因造成消防安全事故，由我公司承担全部责任。</p> <p>6) 我公司在服务工作中应注意节能降耗，如发现公共设施设备出现故障，要根据实际情况及时处理，并向采购人报告。</p>
--	---

<p>任务安排、工作监督与指导。</p> <p>8) 餐食制作场所及仓储场地要求:</p> <p>① 供应商的熟食加工制作场所必须采用透明玻璃式装修,同时在清洗切配间、加工烹饪间、备餐间、清洗消毒间等关键区域安装视频摄像头,并联网市场监督管理局电子监控系统接受实时监控。</p> <p>② 必须按照市场监督管理局的要求做好加工经营场所“色标管理”工作。</p> <p>③ 必须使用燃气、电等清洁能源加工制作食品,加工间内应安装高效油烟净化设施并保证运行正常。</p> <p>④ 配备自有农残检测室。</p> <p>注:上述所发生的费用均由供应商承担。</p> <p>9) 食堂原材料的采购要求</p>	<p>7) 我公司必须接受采购人的具体采购人主管部门的任务安排、工作监督与指导。</p> <p>8) 餐食制作场所及仓储场地要求:</p> <p>① 我公司的熟食加工制作场所必须采用透明玻璃式装修,同时在清洗切配间、加工烹饪间、备餐间、清洗消毒间等关键区域安装视频摄像头,全程公开食品加工操作过程,并联网市场监督管理局电子监控系统接受实时监控。</p> <p>② 必须按照市场监督管理局的要求做好加工经营场所“色标管理”工作。</p> <p>③ 必须使用燃气、电等清洁能源加工制作食品,加工间内应安装高效油烟净化设施并保证运行正常。</p> <p>④ 配备自有农残检测室。</p> <p>注:上述所发生的费用均由我公司承担。</p>
--	--

<p>(1) 本项目食堂餐饮服务需要的所有食品原料(含烹饪所需配料)等,由供应商负责采购。</p> <p>(2) 规范物资采购行为,严把餐饮原材料采购关;严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,确保提供产品的安全、卫生、营养和质量符合法律法规规定及采购人要求,杜绝提供过期、变质、腐烂、有毒及其一切不符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的产品,对于鲜活产品一定要保证产品的质量和鲜活程度。</p> <p>(3) 供应商对提供的产品质量、食品安全等负责,如因产品质量、安全卫生、权利瑕疵、权属争议、侵权情况及食品安全等产生的全部责任及费用全部由供应商自行承担。如因此造成采购人被追索或损失的,或第三人损失的,供应商承担全部赔偿责任。</p>	<p>9) 食堂原材料的采购要求</p> <p>(1) 本项目食堂餐饮服务需要的所有食品原料(含烹饪所需配料)等,由我公司负责采购。</p> <p>(2) 规范物资采购行为,严把餐饮原材料采购关;严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,确保提供产品的安全、卫生、营养和质量符合法律法规规定及采购人要求,杜绝提供过期、变质、腐烂、有毒及其一切不符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的产品,对于鲜活产品一定要保证产品的质量和鲜活程度。</p> <p>(3) 我公司对提供的产品质量、食品安全等负责,如因产品质量、安全卫生、权利瑕疵、权属争议、侵权情况及食品安全等产生的全部责任及费用全部由我公司自行承担。如因此造成采购人被追索或</p>
--	---



	<p>(4) 供应商需每天将当日采购的所有原料单价、数量向采购人公布备案。如采购人发现供应商配送的菜品价格高于同类产品市场价格的，采购人有权要求供应商及时整改并进行调整，如出现 2 次或以上的，每次罚款 1000 元。</p> <p>(5) 供应商采购的货源必须充足，能够满足采购人的用餐要求。采购人有权对不足之处提出的整改意见和建议，供应商必须无条件按采购人要求及期限整改合格。</p> <p>(6) 供应商应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次采购的产品质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于采购人检查。</p> <p>(7) 供应商应有专业的财务管理人员，按照采购人规定的餐标科学合理的配置用餐食材，严格控制成</p>	<p>损失的，或第三人损失的，我公司承担全部赔偿责任。</p> <p>(4) 我公司需每天将当日采购的所有原料单价、数量向采购人公布备案。如采购人发现我公司配送的菜品价格高于同类产品市场价格的，采购人有权要求我公司及时整改并进行调整，如出现 2 次或以上的，每次罚款 1000 元。</p> <p>(5) 我公司采购的货源必须充足，能够满足采购人的用餐要求。采购人对不足之处提出的整改意见和建议，我公司必须无条件按采购人要求及期限整改合格。</p> <p>(6) 我公司应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次采购的产品质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于采购人检查。</p>
--	---	---

	<p>本，厉行节约杜绝浪费，对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算。</p>	<p>(7) 我公司应有专业的财务管理人员，按照采购人规定的餐标科学合理的配置用餐食材，严格控制成本，厉行节约杜绝浪费，对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算。</p>	
	<p><b>五）、食材及物品要求</b></p> <p>(1) 按计划采购食材，供应商必须按计划组织供应，并完整、正确填写采购单，采购人有权派人对每日采购的食材进行验收，供应商不得随意更改供餐计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商必须提前与采购人协商，经允许后方可更换品种。供应商应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次所采购产品的质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于采购人检查。供应商不能按时组织供餐且事先未主动与采购人协</p>	<p><b>我公司承诺满足：</b></p> <p><b>五）、食材及物品要求</b></p> <p>(1) 按计划采购食材。我公司必须按计划组织供应，并完整、正确填写采购单，采购人有权派人对每日采购的食材进行验收。我公司不得随意更改供餐计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，我公司必须提前与采购人协商，经允许后方可更换品种。我公司应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次所采购产品的质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于采购人检</p>	<p>无偏离</p>



<p>商，造成不能正常供餐而造成损失的，视为供应商违约，由供应商双倍赔偿当天供餐所需费用；造成严重后果的，采购人可无条件终止协议并拒付所有未支付款项。</p> <p>(2) 供应商提供的食品必须达到国家及相关法律法规的食品安全、卫生、质量等要求，供应商提供的食品质量达不到规定标准，采购人有权拒绝接受，如因使用供应商提供的食品造成人员食物中毒或产生其他不适症状，供应商必须承担由此产生的一切经济、法律责任，同时采购人无条件终止协议并拒付所有未支付款项。</p> <p>(3) 供应商所采购的生鲜类食品、散装食品出现腐烂变质等情况，将按照变质重量产品供应金额的一百倍进行赔偿；预包装食品出现产品质量不达标、产品为假冒伪劣产品等违法行为，将按照不合格产品或假冒伪劣产品供应金额的一百倍进行赔偿，并将以上</p>	<p>查。我公司不能按时组织供餐且事先未主动与采购人协商，造成不能正常供餐而造成损失的，视为我公司违约，由我公司双倍赔偿当天供餐所需费用；造成严重后果的，采购人可无条件终止协议并拒付所有未支付款项。</p> <p>(2) 我公司提供的食品必须达到国家及相关行业的食品安全、卫生、质量等要求，我公司提供的食品质量达不到规定标准，采购人有权拒绝接受，如因使用我公司提供的食品造成人员食物中毒或产生其他不适症状，我公司必须承担由此产生的一切经济、法律责任，同时采购人无条件终止协议并拒付所有未支付款项。</p> <p>(3) 我公司所采购的生鲜类食品、散装食品出现腐烂变质等情况，将按照变质重量产品供应金额的一百倍进行赔偿；预包装食品出现产品质量不达标、产品为假冒伪劣产品等违法行为，将按照不合格产</p>
---	--

<p>违法经营行为上报市场监管部门，对供应商进行查处。假冒伪劣产品，或检验检疫不合格或腐烂变质等产品，金额超过一千元，采购人无条件终止协议并拒付所有未支付款项，并保留司法诉讼权利。</p> <p>(4) 为确保食材及物品质量且来源可查，供应商每天采购的食材及物品必须提供采购途径证明材料，每周提供本周所采购食材及物品采购途径证明材料，便于采购人对餐饮质量管控。</p> <p>(5) 供应商必须自觉配合采购人有关部门对所供餐饮的质量、卫生标准等进行监督，并做到热情周到，耐心细致，有问必答，有疑必释。</p> <p>(6) 供应商的服务人员及食材配送车辆进入采购人区域时，必须严格遵守相关的管理规定，自觉接受采购人相关部门及人员的检查和盘问。</p> <p>(7) 供应商需具备一定的检测食材能力（如具备食材检测设备），也可委托具备食材检测资格的食材</p>	<p>品或假冒伪劣产品供应金额的一百倍进行赔偿，并将以上违法经营行为上报市场监管部门，对我公司进行查处。假冒伪劣产品，或检验检疫不合格或腐烂变质等产品，金额超过一千元，采购人无条件终止协议并拒付所有未支付款项，并保留司法诉讼权利。</p> <p>(4) 为确保食材及物品质量且来源可查，我公司每天采购的食材及物品必须提供采购途径证明材料，每周提供本周所采购食材及物品采购途径证明材料，便于采购人对餐饮质量管控。</p> <p>(5) 我公司必须自觉配合采购人有关部门对所供餐饮的质量、卫生标准等进行监督，并做到热情周到，耐心细致，有问必答，有疑必释。</p> <p>(6) 我公司的服务人员及食材配送车辆进入采购人区域时，必须严格遵守相关的管理规定，自觉接受采购人相关部门及人员的检查和盘问。</p> <p>(7) 我公司需具备一定的检测食材能力（如具备食</p>
---	--

	<p>配送公司对食材进行检测。</p> <p>(8) 供应商应有专业的财务管理人员, 及时与采购人财务人员对接, 严格控制成本, 对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算结算。</p> <p>(9) 食材标准要求如下:</p> <table border="1" data-bbox="432 526 831 851"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品目</th> <th>品目标准</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>           1. 大米质量必须符合: 必须符合 GB1354-2018《大米》标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告;            2. 大米食品安全标准必须符合:         </td> </tr> </tbody> </table>	序号	品目	品目标准			1. 大米质量必须符合: 必须符合 GB1354-2018《大米》标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告; 2. 大米食品安全标准必须符合:	<p>材检测设备), 也可委托具备食材检测资格的食材配送公司对食材进行检测。</p> <p>(8) 我公司应有专业的财务管理人员, 及时与采购人财务人员对接, 严格控制成本, 对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算结算。</p> <p>(9) 食材标准要求如下:</p> <table border="1" data-bbox="831 555 1264 851"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品目</th> <th>品目标准</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>           1. 大米质量必须符合: 必须符合 GB1354-2018《大米》标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告;         </td> </tr> </tbody> </table>	序号	品目	品目标准			1. 大米质量必须符合: 必须符合 GB1354-2018《大米》标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告;
序号	品目	品目标准												
		1. 大米质量必须符合: 必须符合 GB1354-2018《大米》标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告; 2. 大米食品安全标准必须符合:												
序号	品目	品目标准												
		1. 大米质量必须符合: 必须符合 GB1354-2018《大米》标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告;												

56

	<table border="1" data-bbox="432 1093 831 1637"> <tr> <td data-bbox="432 1093 478 1355">1.</td> <td data-bbox="478 1093 518 1355">大米</td> <td data-bbox="518 1093 831 1355">           GB2715-2016;            3. 大米中的黄粒米限度为 1%;            4. 米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒;            5. 大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。         </td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1355 478 1637">2.</td> <td data-bbox="478 1355 518 1637">食用油</td> <td data-bbox="518 1355 831 1637">           1. 大豆油质量必须符合: GB1535-2017 标准、调和油质量必须符合: GB/T40851-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告;            2. 食用油卫生标准必须符合:         </td> </tr> </table>	1.	大米	GB2715-2016; 3. 大米中的黄粒米限度为 1%; 4. 米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒; 5. 大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。	2.	食用油	1. 大豆油质量必须符合: GB1535-2017 标准、调和油质量必须符合: GB/T40851-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告; 2. 食用油卫生标准必须符合:	<table border="1" data-bbox="831 1093 1264 1637"> <tr> <td data-bbox="831 1093 877 1384">1</td> <td data-bbox="877 1093 917 1384">大米</td> <td data-bbox="917 1093 1264 1384">           2. 大米食品安全标准必须符合: GB2715-2016;            3. 大米中的黄粒米限度为 1%;            4. 米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒;            5. 大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。         </td> </tr> <tr> <td data-bbox="831 1384 877 1637">2</td> <td data-bbox="877 1384 917 1637">食用油</td> <td data-bbox="917 1384 1264 1637">           1. 大豆油质量必须符合: GB1535-2017 标准、调和油质量必须符合: GB/T40851-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告;         </td> </tr> </table>	1	大米	2. 大米食品安全标准必须符合: GB2715-2016; 3. 大米中的黄粒米限度为 1%; 4. 米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒; 5. 大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。	2	食用油	1. 大豆油质量必须符合: GB1535-2017 标准、调和油质量必须符合: GB/T40851-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告;
1.	大米	GB2715-2016; 3. 大米中的黄粒米限度为 1%; 4. 米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒; 5. 大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。												
2.	食用油	1. 大豆油质量必须符合: GB1535-2017 标准、调和油质量必须符合: GB/T40851-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告; 2. 食用油卫生标准必须符合:												
1	大米	2. 大米食品安全标准必须符合: GB2715-2016; 3. 大米中的黄粒米限度为 1%; 4. 米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒; 5. 大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。												
2	食用油	1. 大豆油质量必须符合: GB1535-2017 标准、调和油质量必须符合: GB/T40851-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。采购人组织抽查时必须提供每批次货物的有效的生产许可证、产品检验报告;												

57

		GB2716-2018; 3. 食用油为非转基因品种, 其包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。	油	2. 食用油卫生标准必须符合: GB2716-2018; 3. 食用油为非转基因品种, 其包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。
3.	面粉类	面粉必须符合 GB/T1355-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。	3	面粉类 面粉必须符合 GB/T1355-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。
4.	挂面类	挂面必须符合 GB/T40636-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。	4	挂面类 挂面必须符合 GB/T40636-2021 标准, 取得《食品经营许可证》, 具有产品检验报告, 在保质期内且保质期有效期大于保质期的 50%, 有 QS 标志。
5.	米粉类	1. 米粉必须达到国家颁布的《食品安全法》的各项标准。供应的米粉必须保证质量, 符合卫生标准, 并在运输途中保证卫生。	5	米粉类 1. 米粉必须达到国家颁布的《食品安全法》的各项标准。供应的米粉必须保证质量, 符合卫生标准, 并在运输途中保证卫生。

58

		2. 色泽正常、有光泽, 规格大小均匀、一致, 无杂质及异物。3. 团粉要均匀、新鲜、不黑、不碎、不干、有光泽、口感好。		中保证卫生。 2. 色泽正常、有光泽, 规格大小均匀、一致, 无杂质及异物。3. 团粉要均匀、新鲜、不黑、不碎、不干、有光泽、口感好。
6.	荤菜类	1. 配送的鲜肉类(当日)必须为定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工的生鲜放心肉或禽类, 并经动物卫生检疫机构检疫合格, 加盖检疫合格印章和屠宰场印章, 附有《动物产品(B)检疫合格证明》要求必须是, 交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明, 去除筋、杂物, 肉质鲜嫩, 不注水, 符合食品卫生要求; 对于鲜猪手脚等, 必须去除一切杂毛污物, 无异味, 交货以干净、新鲜、大小适中为标准。 2. 冷冻肉类必须向经营商索要索证,	6	荤菜类 3. 配送的鲜肉类(当日)必须为定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工的生鲜放心肉或禽类, 并经动物卫生检疫机构检疫合格, 加盖检疫合格印章和屠宰场印章, 附有《动物产品(B)检疫合格证明》要求必须是, 交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明, 去除筋、杂物, 肉质鲜嫩, 不注水, 符合食品卫生要求; 对于鲜猪手脚等, 必须去除一切杂毛污物, 无异味, 交货以干净、新鲜、大小适中为标准。

59

			<p>并报动物卫生检疫机构备案。</p> <p>3. 不准配送肉类熟食制品和制售冷荤凉菜等高风险食品。</p> <p>4. 抽查时必须提供每批次鲜肉或禽类的肉品检验合格证、动物检疫合格证。</p>			<p>4. 冷冻肉类必须向经营者索要索证，并报动物卫生检疫机构备案。</p> <p>3. 不准配送肉类熟食制品和制售冷荤凉菜等高风险食品。</p> <p>4. 抽查时必须提供每批次鲜肉或禽类的肉品检验合格证、动物检疫合格证。</p>	
	7.	副食品类	<p>配送的副食品、糕点、豆制品等半成品的生产厂家必须取得《食品经营许可证》并符合国家对该类食品生产企业规定要求，且《食品经营许可证》核准的“主体业态”及“经营项目”必须涵盖配送食材。</p>		7.	副食品类	<p>配送的副食品、糕点、豆制品等半成品的生产厂家必须取得《食品经营许可证》并符合国家对该类食品生产企业规定要求，且《食品经营许可证》核准的“主体业态”及“经营项目”必须涵盖配送食材。</p>
	8.	干货	<p>要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观，在保质期内且保质期有效期大于保质期的50%；若为食品生产企业，生产包装</p>		8.	干	<p>要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观，在保质期内且保质期有效期大于保质期的</p>

60

		类	<p>产品应提供供货商、生产商资质材料及产品合格证明文件（抽查时必须随每批次货物提供）。</p>			货类	<p>50%；若为食品生产企业，生产包装产品应提供供货商、生产商资质材料及产品合格证明文件（抽查时必须随每批次货物提供）。</p>
	9.	调味品类	<p>调味品(盐、酱油、味精、鸡精、醋、食用油、料酒及生粉等)等生产厂家必须取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期有效期大于保质期的50%，有QS标志，符合国家相关食品生产企业规定要求，全部按标准规格包装。</p>		9.	调味品类	<p>调味品(盐、酱油、味精、鸡精、醋、食用油、料酒及生粉等)等生产厂家必须取得《食品经营许可证》，具有产品检验报告，在保质期内且保质期有效期大于保质期的50%，有QS标志，符合国家相关食品生产企业规定要求。</p> <p>包装要求：全部按标准规格包装。</p>
			<p>1. 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。</p>				<p>1. 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，</p>

61



	10. 蔬果类	<p>2. 根茎类（如香芋、土豆、莴笋）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。</p> <p>3. 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉现象。</p> <p>4. 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。</p> <p>5. 蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经县、区(或乡镇)农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可</p>	10. 蔬果类	<p>无明显浸水现象。</p> <p>2. 根茎类（如香芋、土豆、莴笋）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。</p> <p>3. 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。</p> <p>4. 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。</p> <p>5. 蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经县、区(或乡镇)农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出</p>
--	---------	--	---------	--

		<p>采收配送。</p> <p>6. 符合国家食品安全标准。</p> <p>7. 不准配送四季豆等高风险食品。</p>		<p>具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。</p> <p>6. 符合国家食品安全标准。</p> <p>7. 不准配送四季豆等高风险食品。</p>
11.	水产类	<p>成活率 100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体，鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形。去腹脏鱼体，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象，符合国家食品安全标准。</p>	11.	<p>成活率 100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体，鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形。去腹脏鱼体，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象，符合国家食品安全标准。</p>
12.	禽蛋类	<p>1. 规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。</p> <p>2. 蛋体要求：蛋体大小均匀，无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异；蛋壳清洁，有外蛋壳膜，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明；胚胎未发育。</p> <p>3. 健康状况：鸡群健康。</p> <p>4. 疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。</p>	12.	<p>2. 规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。</p> <p>2. 蛋体要求：蛋体大小均匀，无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异；蛋壳清洁，有外蛋壳膜，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明；胚胎未发育。</p> <p>3. 健康状况：鸡群健康。</p> <p>4. 疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公</p>



		5. 符合国家食品安全标准。		害、无药残、无激素。 5. 符合国家食品安全标准。	
13.	奶制品类	1. 产品符合国家及行业相关标准。 2. 外包装要有明确的生产日期与保质期，且保质期有效期大于保质期的50%。 3. 酸奶以纯甄、安慕希等作为参照物。 4. 牛奶以特仑苏、雀巢、金典、伊利纯牛奶、蒙牛纯牛奶等作为参照物。	13.	奶制品类 2. 产品符合国家及行业相关标准。 2. 外包装要有明确的生产日期与保质期，且保质期有效期大于保质期的50%。 3. 酸奶以纯甄、安慕希等作为参照物。 4. 牛奶以特仑苏、雀巢、金典、伊利纯牛奶、蒙牛纯牛奶等作为参照物。	
六)、餐标标准要求			六)、餐标标准要求		
	早餐餐标标准	标准：提供点心（咸点、甜点）2款；粥2款；米粉、面条、鸡蛋、牛奶、豆浆等品种不少于5款。 提供的所有早餐必须符合国家食品卫生标准，样式应多样、荤素搭配合理，留样		早餐餐标标准	标准：提供点心（咸点、甜点）2款；粥2款；米粉、面条、鸡蛋、牛奶、豆浆等品种不少于5款。 提供的所有早餐必须符合国家食品卫生标准，样式应多样、荤素搭配合理，留样
					无偏离

		备查。准时准点为单位供餐。		备查。准时准点为单位供餐。	
	中餐标准	每餐的供餐菜类品种不少于大荤3款、半荤4款，素菜3款；主食2款；汤1款； 提供的所有中餐、必须符合国家食品卫生标准，样式应多样、荤素搭配合理，留样备查。准时准点为单位供餐。		中餐标准 每餐的供餐菜类品种不少于大荤3款，半荤4款，素菜3款；主食2款；汤1款； 提供的所有中餐、必须符合国家食品卫生标准，样式应多样、荤素搭配合理，留样备查。准时准点为单位供餐。	
	二楼自助餐标准	自助餐模式：按约定餐标标准提供服务 早餐提供12个品种（两个饮品、两款粥品、四个面点、一款粉面、一个蛋、两款咸菜）。 中餐提供13个品种（大荤2道、小荤3道、2个素菜、一个主食、一汤、两个水果、两个咸菜）。		自助餐模式：按约定餐标标准提供服务 早餐提供12个品种（两个饮品、两款粥品、四个面点、一款粉面、一个蛋、两款咸菜）。 中餐提供13个品种（大荤2道、小荤3道、2个素菜、一个主食、一汤、两个水果、两个咸菜）。	

	<p>接待用餐模式（二楼包厢）：由接待单位提前一天或当天与管理服务方相关负责人沟通联系，将接待内容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知提供管理服务方，由接待单位和港口区机关后勤中心进行监督落实。提供管理服务方按照成本价的1.3倍（0.3倍主要用于提供管理服务方服务费，即接待包厢延长加班费用）收取费用，由接待单位或接待单位直接支付给服务供应商。</p> <p>1、菜单：职工餐均需要根据时令季节制定菜单，职工餐每一个月更换一次菜单，每周供应菜品不得重复。菜品需提前一星期申报采购人审核备案，并严格按菜单制作。菜肴品种类别，采购人可以要求适当增加或减少。</p> <p>2、菜肴特色：根据就餐人员构成、饮食习惯、</p>	<p>接待用餐模式（二楼包厢）：由接待单位提前一天或当天与管理服务方相关负责人沟通联系，将接待内容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知提供管理服务方，由接待单位和港口区机关后勤中心进行监督落实。提供管理服务方按照成本价的1.3倍（0.3倍主要用于提供管理服务方服务费，即接待包厢延长加班费用）收取费用，由接待单位或接待单位直接支付给服务公司。</p> <p>1、菜单：职工餐，均需要根据时令季节制定菜单，职工餐每一个月更换一次菜单，每周供应菜品不得重复。菜品需提前一星期申报采购人审核备案，并严格按菜单制作。菜肴品种类别，采购人可以要求适当增加或减少。</p> <p>2、菜肴特色：根据就餐人员构成、饮食习惯、</p>
--	---	---

	<p>口味特点，从科学的角度合理配餐，提供科学营养、品种丰富、口味适宜的菜肴，并根据季节的变化及时更换菜谱。</p> <p>3、每日用餐数量确定方式：每日就餐数量由采购人在就餐日前一日16时00分前确定，就餐人数偏差可±10%。</p> <p>七）、<b>供餐服务标准</b></p> <p>(1) 服务质量标准：</p> <p>1) 炊事员、服务人员着工作服，穿戴整齐统一，服装干净、整洁，戴工帽，戴口罩，戴手套并严禁吸烟。</p> <p>2) 做到文明服务，礼貌待人，说话和气，耐心解答，生人熟人一样，服务热情周到。</p> <p>3) 讲究职业道德，处理好开饭中的各种问题，不与</p>	<p>口味特点，从科学的角度合理配餐，提供科学营养、品种丰富、口味适宜的菜肴，并根据季节的变化及时更换菜谱。</p> <p>3、每日用餐数量确定方式：每日就餐数量由采购人在就餐日前一日16时00分前确定，就餐人数偏差可±10%。</p> <p>七）、<b>供餐服务标准</b></p> <p>(1) 服务质量标准：</p> <p>1) 炊事员、服务人员着工作服，穿戴整齐统一，服装干净、整洁，戴工帽，戴口罩，戴手套并严禁吸烟。</p> <p>2) 做到文明服务，礼貌待人，说话和气，耐心解答，生人熟人一样，服务热情周到。</p> <p>3) 讲究职业道德，处理好开饭中的各种问题，不与</p>	<p>无 偏 离</p>
--	--	--	----------------------

<p>就餐人员发生争吵和打架。</p> <p>4) 按采购人规定的开餐时间开餐。</p> <p>5) 就餐前桌椅摆放整齐，门窗玻璃明亮，地面整洁，炊事用具消毒完毕，摆放到位。</p> <p>6) 餐厅应设置节约粮食、杜绝浪费、禁烟及保持安静的提示标识并督导落实，营造勤俭节约、自觉排队的文明用餐环境。</p> <p>7) 开餐时采取保温措施，保证随时供应热菜、热饭。</p> <p>8) 做好餐后各种炊具的回收工作；做好开餐台、回收餐具的卫生清洁工作，残食区要专人专管，残食及时运走保证餐厅整洁无异味。</p> <p>9) 设身处地替就餐人员着想，做好帮助打包饭菜等服务工作。</p> <p>(2) 安全卫生管理标准：</p> <p>1) 严格管理确保原料库房安全，物品出入库按照“先</p>	<p>就餐人员发生争吵和打架。</p> <p>4) 按采购人规定的开餐时间开餐。</p> <p>5) 就餐前桌椅摆放整齐，门窗玻璃明亮，地面整洁，炊事用具消毒完毕，摆放到位。</p> <p>6) 餐厅应设置节约粮食、杜绝浪费、禁烟及保持安静的提示标识并督导落实，营造勤俭节约、自觉排队的文明用餐环境。</p> <p>7) 开餐时采取保温措施，保证随时供应热菜、热饭。</p> <p>8) 做好餐后各种炊具的回收工作；做好开餐台、回收餐具的卫生清洁工作，残食区要专人专管，残食及时运走保证餐厅整洁无异味。</p> <p>9) 设身处地替就餐人员着想，做好帮助打包饭菜等服务工作。</p> <p>(2) 安全卫生管理标准：</p> <p>1) 严格管理确保原料库房安全，物品出入库按照“先</p>
--	--

<p>进先出”原则，未经允许任何人不得擅自进入原料库房，严防他人破坏、投毒。</p> <p>2) 食堂值班员要全面检查食堂的安全工作，下班时锁好门窗，关闭煤气、水、电阀。</p> <p>3) 未经培训的炊事员不得单独使用器械。</p> <p>4) 使用器械，必须遵守操作规程，严禁超负荷运转，相关机械进行定期的保养和维修。</p> <p>5) 发现食堂存在安全隐患时，应及时报告并进行排查处理。</p> <p>6) 定期组织安全生产检查。</p> <p>7) 加强安全教育，防火、防盗、防毒、防霉烂。</p> <p>8) 认真执行《食品卫生法》和“卫生五四制”，卫生分片包干，责任到人。</p> <p>9) 厨房卫生、灶具、盛器要及时洗刷、消毒；生、</p>	<p>进先出”原则，未经允许任何人不得擅自进入原料库房，严防他人破坏、投毒。</p> <p>2) 食堂值班员要全面检查食堂的安全工作，下班时锁好门窗，关闭煤气、水、电阀。</p> <p>3) 未经培训的炊事员不得单独使用器械。</p> <p>4) 使用器械，必须遵守操作规程，严禁超负荷运转，相关机械进行定期的保养和维修。</p> <p>5) 发现食堂存在安全隐患时，应及时报告并进行排查处理。</p> <p>6) 定期组织安全生产检查。</p> <p>7) 加强安全教育，防火、防盗、防毒、防霉烂。</p> <p>8) 认真执行《食品卫生法》和“卫生五四制”，卫生分片包干，责任到人。</p> <p>9) 厨房卫生、灶具、盛器要及时洗刷、消毒；生、</p>
---	---

<p>熟隔离，初加工的肉类、蔬菜要分离切割，工具生熟分开；厨具、食品要摆放整齐不能落地，生熟食品分开摆放。</p> <p>10) 食品原料分类保管，库房无霉烂及虫、鼠害，墙壁干净无灰尘，地面整洁，门窗干净。</p> <p>11) 个人卫生应达到健康要求，每年必须进行健康检查一次，新参加工作的服务人员，必须经健康检查合格后，方可参加食品制作，严禁无证人员上岗操作，发现“五病”人员及时调离岗位。</p> <p>12) 工作人员工作时必须穿工作服，系围裙，戴工作帽，头发不得外漏，不能穿工作服进厕所。</p> <p>13) 操作时讲究卫生，不允许工作期间抽烟，操作食品前必须洗手消毒，不得在食品附近打喷嚏、擦鼻涕、挖耳朵或其他不文明的动作，尝味用小碗和汤勺，尝后不能倒入锅中，严禁涂指甲油和佩戴戒指操作。抹布要专用，经常搓洗、沸煮消毒，工</p>	<p>熟隔离，初加工的肉类、蔬菜要分离切割，工具生熟分开；厨具、食品要摆放整齐不能落地，生熟食品分开摆放。</p> <p>10) 食品原料分类保管，库房无霉烂及虫、鼠害，墙壁干净无灰尘，地面整洁，门窗干净。</p> <p>11) 个人卫生应达到健康要求，每年必须进行健康检查一次，新参加工作的服务人员，必须经健康检查合格后，方可参加食品制作，严禁无证人员上岗操作，发现“五病”人员及时调离岗位。</p> <p>12) 工作人员工作时必须穿工作服，系围裙，戴工作帽，头发不得外漏，不能穿工作服进厕所。</p> <p>13) 操作时讲究卫生，不允许工作期间抽烟，操作食品前必须洗手消毒，不得在食品附近打喷嚏、擦鼻涕、挖耳朵或其他不文明的动作，尝味用小碗和汤勺，尝后不能倒入锅中，严禁涂指甲油和佩戴戒指操作。抹布要专用，经常搓洗、沸煮消毒，工</p>
--	--

<p>作时不得穿拖鞋上岗。</p> <p>14) 养成良好的卫生习惯（勤洗澡、勤剪指甲、勤理发、勤洗换衣帽、围裙），不得随地吐痰，不乱扔杂物，大小便后要洗手消毒，不用围裙擦手擦刀。</p> <p>15) 操作完后和每顿饭后，必须将食堂各处清理整洁，地面冲洗干净，炊具清洗干净，各种食品、物品归类摆放整齐。</p> <p>16) 机械清洁卫生：和面机、压面机、拌面机等机械用后清理干净，不得外溢；饺子机、削面机、绞肉机等用完后清除里面肉馅、肉片，用热水冲洗干净、盖好。</p> <p>17) 食堂内厨、仓库不许存放任何有毒性药品。对灭鼠药要实行专人管理，严防食品和药物混串造成食物中毒事件发生。</p> <p>18) 厨房重地非工作人员不得擅自入内。</p>	<p>作时不得穿拖鞋上岗。</p> <p>14) 养成良好的卫生习惯（勤洗澡、勤剪指甲、勤理发、勤洗换衣帽、围裙），不得随地吐痰，不乱扔杂物，大小便后要洗手消毒，不用围裙擦手擦刀。</p> <p>15) 操作完后和每顿饭后，必须将食堂各处清理整洁，地面冲洗干净，炊具清洗干净，各种食品、物品归类摆放整齐。</p> <p>16) 机械清洁卫生：和面机、压面机、拌面机等机械用后清理干净，不得外溢；饺子机、削面机、绞肉机等用完后清除里面肉馅、肉片，用热水冲洗干净、盖好。</p> <p>17) 食堂内厨、仓库不许存放任何有毒性药品。对灭鼠药要实行专人管理，严防食品和药物混串造成食物中毒事件发生。</p> <p>18) 厨房重地非工作人员不得擅自入内。</p>
--	--



<p>(3) 主食质量标准:</p> <p>主食成品质量标准: 要求成品熟透量足, 个头均匀, 外形好看, 成品色、香、味、形俱全和具有营养价值。</p> <p>(4) 菜肴成品质量标准:</p> <p>1) 菜肴成品的质量要求选料新鲜, 干净无异物。</p> <p>2) 加工细致、均匀, 配菜合理, 成本准确, 符合营养卫生要求。</p> <p>3) 火候适当, 咸淡适口, 菜肴的色、香、味、形皆佳。</p> <p>4) 热菜要炒熟煮透、油炸食品要金黄色不能炸糊, 口感体现在烂、酥、软、滑、嫩、清鲜、脆。芡汁厚薄均匀、要包住、有亮度。</p> <p>5) 烹调方法变化多样、口味俱佳, 满足不同就餐需求</p> <p>6) 结合实际, 不断增加花样品种。</p>	<p>(3) 主食质量标准:</p> <p>主食成品质量标准: 要求成品熟透量足, 个头均匀, 外形好看, 成品色、香、味、形俱全和具有营养价值。</p> <p>(4) 菜肴成品质量标准:</p> <p>1) 菜肴成品的质量要求选料新鲜, 干净无异物。</p> <p>2) 加工细致、均匀, 配菜合理, 成本准确, 符合营养卫生要求。</p> <p>3) 火候适当, 咸淡适口, 菜肴的色、香、味、形皆佳。</p> <p>4) 热菜要炒熟煮透、油炸食品要金黄色不能炸糊, 口感体现在烂、酥、软、滑、嫩、清鲜、脆。芡汁厚薄均匀、要包住、有亮度。</p> <p>5) 烹调方法变化多样、口味俱佳, 满足不同就餐需求</p>
---	---

<p>7) 严禁提供霉烂变质的食品, 杜绝食物中毒现象发生。</p> <p>8) 根据就餐人员反馈意见和季节时蔬变化及时调整菜品种类、色香、味、形, 注意菜品美观、整齐。</p> <p>(5) 食品卫生标准:</p> <p>1) 烹制菜品的原料符合卫生使用要求, 外观新鲜无腐烂、无农药味。</p> <p>2) 严格按洗涤切配程序的原料, 才能烹制。</p> <p>3) 加工前检查肉类是否新鲜, 有无异味、变色现象。</p> <p>4) 当天未加工完的原料要及时存入冰柜内, 加工的成品要加盖防尘、防蝇罩。</p> <p>5) 炖煮肉类食品应烧熟煮透, 中心温度大于 70 度。</p> <p>6) 调料缸内禁止混放调料, 并保持外观整洁。</p>	<p>6) 结合实际, 不断增加花样品种。</p> <p>7) 严禁提供霉烂变质的食品, 杜绝食物中毒现象发生。</p> <p>8) 根据就餐人员反馈意见和季节时蔬变化及时调整菜品种类、色香、味、形, 注意菜品美观、鲜艳、整齐。</p> <p>(5) 食品卫生标准:</p> <p>1) 烹制菜品的原料符合卫生使用要求, 外观新鲜无腐烂、无农药味。</p> <p>2) 严格按洗涤切配程序的原料, 才能烹制。</p> <p>3) 加工前检查肉类是否新鲜, 有无异味、变色现象。</p> <p>4) 当天未加工完的原料要及时存入冰柜内, 加工的成品要加盖防尘、防蝇罩。</p> <p>5) 炖煮肉类食品应烧熟煮透, 中心温度大于 70 度。</p>
---	---




<p>7) 严格按照原料、半成品和成品加工顺序操作，避免交叉污染。</p> <p>8) 切配墩生熟分开，专墩专用，操作结束后，将墩、刀清洗干净，按要求存放。</p> <p>9) 清蒸餐具按要求专柜存放，操作时产生的废弃物及时放入垃圾桶内，并加盖。</p> <p>10) 工作结束后将垃圾及时清倒，并将垃圾桶清洗干净。</p> <p>11) 操作间原料不准落地存放，鲜菜、肉类、半成品、成品必须分类存放不得混放，不能落地应摆放到货架上。</p> <p>12) 从原料加工到成品做到“四不”：不买腐烂变质的原料；不收腐烂变质的原料；不用腐烂变质的原料；不提供腐烂变质的成品。</p> <p>(6) 食品留样标准：</p>	<p>6) 调料缸内禁止混放调料，并保持外观整洁。</p> <p>7) 严格按照原料、半成品和成品加工顺序操作，避免交叉污染。</p> <p>8) 切配墩生熟分开，专墩专用，操作结束后，将墩、刀清洗干净，按要求存放。</p> <p>9) 清蒸餐具按要求专柜存放，操作时产生的废弃物及时放入垃圾桶内，并加盖。</p> <p>10) 工作结束后将垃圾及时清倒，并将垃圾桶清洗干净。</p> <p>11) 操作间原料不准落地存放，鲜菜、肉类、半成品、成品必须分类存放不得混放，不能落地应摆放到货架上。</p> <p>12) 从原料加工到成品做到“四不”：不买腐烂变质的原料；不收腐烂变质的原料；不用腐烂变质的原料；不提供腐烂变质的成品。</p>
--	---

<p>1) 留样的采集和保管必须有专人负责，配备已经消毒的专用取样工具和样品存放的专用冰箱。</p> <p>2) 留样的食品样品分品种分别盛装于洁净密闭的容器内，防止样品交叉污染，每个品种留样量不少于100克。</p> <p>3) 留样样品应当在冷藏条件下保存48小时以上，并做好留样记录和样品标记。</p> <p>4) 一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理工作。</p> <p>(7) 餐具消毒标准：</p> <p>1) 清洗餐具按照一洗、二消、三冲、四保的顺序操作。</p> <p>2) 洗涤后的餐具、用具必须无水迹、无油迹、无食物残渣。</p>	<p>(6) 食品留样标准：</p> <p>1) 留样的采集和保管必须有专人负责，配备已经消毒的专用取样工具和样品存放的专用冰箱。</p> <p>2) 留样的食品样品分品种分别盛装于洁净密闭的容器内，防止样品交叉污染，每个品种留样量不少于100克。</p> <p>3) 留样样品应当在冷藏条件下保存48小时以上，并做好留样记录和样品标记。</p> <p>4) 一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理工作。</p> <p>(7) 餐具消毒标准：</p> <p>1) 清洗餐具按照一洗、二消、三冲、四保的顺序操作。</p> <p>2) 洗涤后的餐具、用具必须无水迹、无油迹、无食</p>
---	--

<p>3) 按要求配比消毒液, 对餐具消毒。</p> <p>4) 消毒后的餐具及时放入保洁柜内, 按规定摆放, 防止二次污染。</p> <p>5) 每次消毒完毕, 将消毒设施冲洗干净。</p> <p>6) 经常检查餐具、饮具的破损情况, 对破损的要及时进行更换。</p> <p>7) 员工不准私自使用食堂各种餐具, 保洁柜内不得存放个人餐具和物品。</p> <p>(8) 环境卫生标准:</p> <p>1) 就餐大厅空气清新无异味、整洁明亮, 餐桌上无灰尘, 地板无垃圾, 凳子无脏水、灰尘等。地板要求明亮干净, 对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗 2~3 次, 对餐桌要随时清理, 保证就餐大厅整洁卫生。</p> <p>2) 食堂周边无杂物、垃圾, 食堂外围排水沟无污物、垃圾, 每天最少清扫 1~2 次, 保证室外整洁、干净。</p>	<p>物残渣。</p> <p>3) 按要求配比消毒液, 对餐具消毒。</p> <p>4) 消毒后的餐具及时放入保洁柜内, 按规定摆放, 防止二次污染。</p> <p>5) 每次消毒完毕, 将消毒设施冲洗干净。</p> <p>6) 经常检查餐具、饮具的破损情况, 对破损的要及时进行更换。</p> <p>7) 员工不准私自使用食堂各种餐具, 保洁柜内不得存放个人餐具和物品。</p> <p>(8) 环境卫生标准:</p> <p>1) 就餐大厅空气清新无异味、整洁明亮, 餐桌上无灰尘, 地板无垃圾, 凳子无脏水、灰尘等。地板要求明亮干净, 对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗 2~3 次, 对餐桌要随时清理, 保证就餐大厅整洁卫生。</p> <p>2) 食堂周边无杂物、垃圾, 食堂外围排水沟无污物、</p>
--	--

<p>3) 大厅窗户要求每周至少擦拭一次, 玻璃上无灰尘、无痕迹, 保证清洁明亮。</p> <p>4) 就餐大厅四周墙壁、天花板无蛛网, 每周至少打扫一次。墙砖至少每月擦洗 2~3 次。</p> <p>5) 就餐大厅要有灭蝇、灭蚊、防毒、防鼠等设施, 对大厅环境定期进行全面消毒。</p> <p>6) 洗手间要经常清扫冲洗, 保证洗手间无异味, 要求每月消毒一次。</p> <p>7) 厨房、餐厅地面整洁、干净。</p> <p>8) 使用的设施、设备、装饰物等做到无灰尘、油渍、杂物, 按消防要求配置足够有效灭火器具。</p> <p>(9) 疾病和虫害防治标准:</p> <p>1) 定期对餐饮场所消毒, 确保饮食安全和无食源性疾病的发生。</p>	<p>垃圾, 每天最少清扫 1~2 次, 保证室外整洁、干净。</p> <p>3) 大厅窗户要求每周至少擦拭一次, 玻璃上无灰尘、无痕迹, 保证清洁明亮。</p> <p>4) 就餐大厅四周墙壁、天花板无蛛网, 每周至少打扫一次。墙砖至少每月擦洗 2~3 次。</p> <p>5) 就餐大厅要有灭蝇、灭蚊、防毒、防鼠等设施, 对大厅环境定期进行全面消毒。</p> <p>6) 洗手间要经常清扫冲洗, 保证洗手间无异味, 要求每月消毒一次。</p> <p>7) 厨房、餐厅地面整洁、干净。</p> <p>8) 使用的设施、设备、装饰物等做到无灰尘、油渍、杂物, 按消防要求配置足够有效灭火器具。</p> <p>(9) 疾病和虫害防治标准:</p> <p>1) 定期对餐饮场所消毒, 确保饮食安全和无食源性疾病的发生。</p>
--	--

<p>2) 要采取相应环保措施, 妥善处理提供餐饮服务过程中所产生的生活垃圾、生活污水、餐厨垃圾、油烟处理后排放等问题, 不得影响污染办公区域环境卫生。</p> <p>3) 保持食品加工经营场所的内外环境整洁, 定期对餐饮场所内、外部进行老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子的集中消杀。</p> <p>(10) 食品添加剂使用管理标准:</p> <p>1) 食品添加剂的使用严格按照“五专”(专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放)要求管理。</p> <p>2) 采购食品添加剂要到正规食品添加剂店购买, 并索取产品检验合格证、化验单和使用说明书, 对产品标签没有卫生许可证编号, 没有厂名、厂址, 没有使用范围, 使用量等说明内容的添加剂不能购买。</p>	<p>2) 要采取相应环保措施, 妥善处理提供餐饮服务过程中所产生的生活垃圾、生活污水、餐厨垃圾、油烟处理后排放等问题, 不得影响污染办公区域环境卫生。</p> <p>3) 保持食品加工经营场所的内外环境整洁, 定期要对餐饮场所内、外部进行老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子的集中消杀。</p> <p>(10) 食品添加剂使用管理标准:</p> <p>1) 食品添加剂的使用严格按照“五专”(专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放)要求管理。</p> <p>2) 采购食品添加剂要到正规食品添加剂店购买, 并索取产品检验合格证、化验单和使用说明书, 对产品标签没有卫生许可证编号, 没有厂名、厂址, 没有使用范围, 使用量等说明内容的添加剂不能购买。</p>
--	---

78

<p>3) 加工烹调食品必须使用食品添加剂时, 要在使用前看清楚其产品标签和说明书, 标签模糊不清的, 或来源不明的添加剂不得使用。</p> <p>4) 调料罐必须有用量标记, 标明罐内调料品名, 购入调料或向调料罐内重新添加调料, 必须向下一班操作人员交接, 操作人员在不明调料的来源时, 不得使用。</p> <p>5) 不得以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的使用添加剂, 不得因使用食品添加剂而降低食品质量和安全要求, 不得超量、超范围使用食品添加剂。</p> <p>6) 严禁使用硼酸、硼砂、罂粟壳、废弃食用油脂、工业用料等非食品物质。禁止购买、储存、使用亚硝酸盐。含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性等不可用于面点、糕点、肉类加工。</p> <p>7) 油条、糕点、面食等常用的泡打粉等含铝膨松剂,</p>	<p>买。</p> <p>3) 加工烹调食品必须使用食品添加剂时, 要在使用前看清楚其产品标签和说明书, 标签模糊不清的, 或来源不明的添加剂不得使用。</p> <p>4) 调料罐必须有用量标记, 标明罐内调料的品名, 购入调料或向调料罐内重新添加调料, 必须向下一班操作人员交接, 操作人员在不明调料的来源时, 不得使用。</p> <p>5) 不得以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的使用添加剂, 不得因使用食品添加剂而降低食品质量和安全要求, 不得超量、超范围使用食品添加剂。</p> <p>6) 严禁使用硼酸、硼砂、罂粟壳、废弃食用油脂、工业用料等非食品物质。禁止购买、储存、使用亚硝酸盐。含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性等不可用于面点、糕点、肉类加工。</p>
---	---

79

<p>应严格按照限量使用。糕点禁止使用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。</p> <p>8) 餐饮业使用食品添加剂的人员需经过专业培训。使用食品添加剂应配备专用斗量工具、严格按照限量标准使用。存放食品添加剂, 必须做到专柜加锁定位存放, 专柜外标示“食品添加剂专柜”字样, 不得与其他食品原料等物品混放。每次使用食品添加剂必有使用记录。</p> <p>9) 严格落实食品添加剂备案公示制度, 对所使用食品添加剂先在食品药品监管部门进行备案, 经同意后在就餐场所醒目位置向消费者就食品添加剂名称、用量、使用范围、生产厂家、供货单位等信息进行公示。</p> <p>(11) 食品储存环境标准:</p> <p>1) 储存食品的场所、设备要保持清洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。</p>	<p>7) 油条、糕点、面食等常用的泡打粉等含铝膨松剂, 应严格按照限量使用。糕点禁止使用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。</p> <p>8) 餐饮业使用食品添加剂的人员需经过专业培训。使用食品添加剂应配备专用斗量工具、严格按照限量标准使用。存放食品添加剂, 必须做到专柜加锁定位存放, 专柜外标示“食品添加剂专柜”字样, 不得与其他食品原料等物品混放。每次使用食品添加剂必有使用记录。</p> <p>9) 严格落实食品添加剂备案公示制度, 对所使用食品添加剂先在食品药品监管部门进行备案, 经同意后在就餐场所醒目位置向消费者就食品添加剂名称、用量、使用范围、生产厂家、供货单位等信息进行公示。</p> <p>(11) 食品储存环境标准:</p>
---	--

<p>2) 仓库通风、防潮要保持良好, 与外界相通的门要设置防鼠板, 地漏、地沟要设置防鼠网, 孔径不大于6mm。</p> <p>3) 仓库内禁止存放有毒有害物品及个人生活用品。</p> <p>4) 食品要分类、分架、隔墙、离地存放。</p> <p>5) 要定期检查库存食品质量, 发现变质食品或过期食品, 应及时处理, 严禁食用。</p> <p>6) 具有满足生熟分开存放数量的冷藏(冻)设备, 并定期除霜、清洁和保养。</p> <p>7) 食品冷藏(冻)应做到原料、半成品、成品严格分开, 不得在同一冰室内存放。冷藏(冻)柜应有明显区分标志, 并定期监测库内温度。</p> <p>8) 食品在冷藏(冻)柜内贮藏时, 应分类摆放。</p> <p>9) 为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求,</p>	<p>1) 储存食品的场所、设备要保持清洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。</p> <p>2) 仓库通风、防潮要保持良好, 与外界相通的门要设置防鼠板, 地漏、地沟要设置防鼠网, 孔径不大于6mm。</p> <p>3) 仓库内禁止存放有毒有害物品及个人生活用品。</p> <p>4) 食品要分类、分架、隔墙、离地存放。</p> <p>5) 要定期检查库存食品质量, 发现变质食品或过期食品, 应及时处理, 严禁食用。</p> <p>6) 具有满足生熟分开存放数量的冷藏(冻)设备, 并定期除霜、清洁和保养。</p> <p>7) 食品冷藏(冻)应做到原料、半成品、成品严格分开, 不得在同一冰室内存放。冷藏(冻)柜应有明显区分标志, 并定期监测库内温度。</p>
---	---



	<p>不得将食物堆积、挤压存放。</p>	<p>8) 食品在冷藏(冻)柜内贮藏时,应分类摆放。</p> <p>9) 为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求,不得将食物堆积、挤压存放。</p>	
	<p><b>八)、拟投入服务人员要求</b></p> <p>(1) 供应商要确保合法用工,安全生产。按岗位要求持证上岗,并登记上报采购人备案以便督察,在岗人员必须建立工作档案,包括工作经历、家庭成分、无犯罪记录证明、联系方式、健康证等,采购人有权抽查,审核。对不合格员工,应按采购人要求无条件更换。供应商应建立健全人员管理制度,并对其工作人员的全部行为承担责任。如因此导致采购人被追索或损失的,供应商应赔偿采购人全部损失。供应商应该保持员工队伍相对稳定,在确保采购人职工的用餐满意前提下,经采购人同意</p>	<p><b>八)、拟投入服务人员要求</b></p> <p>(1) 我公司要确保合法用工,安全生产。按岗位要求持证上岗,并登记上报采购人备案以便督察,在岗人员必须建立工作档案,包括工作经历、家庭成分、无犯罪记录证明、联系方式、健康证等,采购人有权抽查,审核。对不合格员工,应按采购人要求无条件更换。我公司应建立健全人员管理制度,并对其工作人员的全部行为承担责任。如因此导致采购人被追索或损失的,我公司应赔偿采购人全部损失。我公司应该保持员工队伍相对稳定,在确保采购人职工的用餐满意前提下,</p>	<p>无 偏 离</p>

	<p>可对人员工作进行调整。</p> <p>(2) 严格执行从业人员健康管理制度,定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。</p> <p>(3) 供应商必须依法管理餐饮食堂,负责制定餐饮食堂内部管理的各项规章制度及操作流程,经采购人审定后颁布执行。配合采购人做好创建《五好餐饮食堂》的评比工作及各项考核检查工作,对不足之处提出的整改意见和措施,必须无条件协助采购人按要求、期限整改合格。</p> <p>(4) 供应商管理人员要有良好的职业操守,严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,确保所出品的食品安全、卫生、营养和可口;有良好的服务态度;高质量地完成各项接待任务;</p> <p>(5) 到岗人员及员工变动需通知采购人进行考核,经采购人认可后方可上岗。</p>	<p>经采购人同意可对人员工作进行调整。</p> <p>(2) 严格执行从业人员健康管理制度,定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。</p> <p>(3) 我公司必须依法管理餐饮食堂,负责制定餐饮食堂内部管理的各项规章制度及操作流程,经采购人审定后颁布执行。配合采购人做好创建《五好餐饮食堂》的评比工作及各项考核检查工作,对不足之处提出的整改意见和措施,必须无条件协助采购人按要求、期限整改合格。</p> <p>(4) 我公司管理人员要有良好的职业操守,严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,确保所出品的食品安全、卫生、营养和可口;有良好的服务态度;高质量地完成各项接待任务;</p> <p>(5) 到岗人员及员工变动需通知采购人进行考核,经采购人认可后方可上岗。</p>	
--	---	---	--



	<p>(6) 根据餐厅实际情况，营造温馨的就餐环境，按照相关规定规范员工，给采购人提供怡人的就餐氛围，让就餐人员吃得放心、吃得舒心。</p> <p>(7) 供应商聘用员工必须符合国家法律、政策的有关规定，供应商自行对员工的疾病和人身安全负责，员工的劳资、各项保险、税费及发生的劳资纠纷等均由供应商自行承担所发生的一切费用。</p> <p>(8) 岗位人员要求如下：</p>	<p>(6) 根据餐厅实际情况，营造温馨的就餐环境，按照相关规定规范员工，给采购人提供怡人的就餐氛围，让就餐人员吃得放心、吃得舒心。</p> <p>(7) 我公司聘用员工必须符合国家法律、政策的有关规定，我公司自行对员工的疾病和人身安全负责，员工的劳资、各项保险、税费及发生的劳资纠纷等均由我公司负责并承担所发生的一切费用。</p> <p>(8) 岗位人员要求如下：</p>													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>岗位名称</th> <th>任职条件和相关要求</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>餐厅负责人</td> <td>           (1) 25-55岁，1年以上餐饮服务行业同等职位任职经历；            (2) 基本的 OFFICE 办公软件与电脑操作知识；            (3) 性格外向开朗，乐意与人相处，         </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	岗位名称	任职条件和相关要求	备注	餐厅负责人	(1) 25-55岁，1年以上餐饮服务行业同等职位任职经历； (2) 基本的 OFFICE 办公软件与电脑操作知识； (3) 性格外向开朗，乐意与人相处，		<table border="1"> <thead> <tr> <th>岗位名称</th> <th>任职条件和相关要求</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>餐厅负责人</td> <td>           (1) 25-55岁，1年以上餐饮服务行业同等职位任职经历；            (2) 基本的 OFFICE 办公软件与电脑操作知识；            (3) 性格外向开朗，乐意与人相处，         </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	岗位名称	任职条件和相关要求	备注	餐厅负责人	(1) 25-55岁，1年以上餐饮服务行业同等职位任职经历； (2) 基本的 OFFICE 办公软件与电脑操作知识； (3) 性格外向开朗，乐意与人相处，		
岗位名称	任职条件和相关要求	备注													
餐厅负责人	(1) 25-55岁，1年以上餐饮服务行业同等职位任职经历； (2) 基本的 OFFICE 办公软件与电脑操作知识； (3) 性格外向开朗，乐意与人相处，														
岗位名称	任职条件和相关要求	备注													
餐厅负责人	(1) 25-55岁，1年以上餐饮服务行业同等职位任职经历； (2) 基本的 OFFICE 办公软件与电脑操作知识； (3) 性格外向开朗，乐意与人相处，														

84

	<p>富有团队精神；</p> <p>(4) 良好的沟通表达能力；</p> <p>(5) 具有较强的执行力、责任心及培训辅导能力，能承受一定的工作压力；</p> <p>(6) 工作仔细认真有责任心，有创新、进取心，作风干练。</p> <p>(7) 具备有效合格的健康证。</p>	<p>富有团队精神；</p> <p>(4) 良好的沟通表达能力；</p> <p>(5) 具有较强的执行力、责任心及培训辅导能力，能承受一定的工作压力；</p> <p>(6) 工作仔细认真有责任心，有创新、进取心，作风干练。</p> <p>(7) 具备有效合格的健康证。</p>													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>厨师</th> <th>任职条件和相关要求</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>           (1) 身体健康，有健康证、厨师证；            (2) 具有良好的道德素质和职业素养；            (3) 热爱本职工作，熟练掌握烹饪知识和烹饪技术；            (4) 熟练掌握烹饪工具的使用和维         </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	厨师	任职条件和相关要求	备注		(1) 身体健康，有健康证、厨师证； (2) 具有良好的道德素质和职业素养； (3) 热爱本职工作，熟练掌握烹饪知识和烹饪技术； (4) 熟练掌握烹饪工具的使用和维		<table border="1"> <thead> <tr> <th>厨师</th> <th>任职条件和相关要求</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>           (2) 身体健康，有健康证、厨师证；            (2) 具有良好的道德素质和职业素养；            (3) 热爱本职工作，熟练掌握烹饪知识和烹饪技术；            (4) 熟练掌握烹饪工具的使用和维         </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	厨师	任职条件和相关要求	备注		(2) 身体健康，有健康证、厨师证； (2) 具有良好的道德素质和职业素养； (3) 热爱本职工作，熟练掌握烹饪知识和烹饪技术； (4) 熟练掌握烹饪工具的使用和维		
厨师	任职条件和相关要求	备注													
	(1) 身体健康，有健康证、厨师证； (2) 具有良好的道德素质和职业素养； (3) 热爱本职工作，熟练掌握烹饪知识和烹饪技术； (4) 熟练掌握烹饪工具的使用和维														
厨师	任职条件和相关要求	备注													
	(2) 身体健康，有健康证、厨师证； (2) 具有良好的道德素质和职业素养； (3) 热爱本职工作，熟练掌握烹饪知识和烹饪技术； (4) 熟练掌握烹饪工具的使用和维														


85

		<p>护；</p> <p>(5) 高中及以上学历，有一定的文化水平；</p> <p>(6) 具有吃苦耐劳的工作精神，有一定的相关工作经验。</p> <p>(7) 具备有效合格的健康证。</p>				<p>护；</p> <p>(5) 高中及以上学历，有一定的文化水平；</p> <p>(6) 具有吃苦耐劳的工作精神，有一定的相关工作经验。</p> <p>(7) 具备有效合格的健康证。</p>		
	面点及切配人员	<p>(1) 18-45岁，男女不限，初中及以上学历；</p> <p>(2) 两年以上同岗位工作经验，有面点师证；</p> <p>(3) 根据菜单保质、保量的完成各类面点的制作工序；</p> <p>(4) 能熟练制作各种主食，包括米饭、烙饼、包子、花卷、面条、馒头。</p>			面点及切配人员	<p>(1) 18-45岁，男女不限，初中及以上学历；</p> <p>(2) 两年以上同岗位工作经验，有面点师证；</p> <p>(3) 根据菜单保质、保量的完成各类面点的制作工序；</p> <p>(4) 能熟练制作各种主食，包括米饭、烙饼、包子、花卷、面条、馒头。</p>		

		<p>头等；</p> <p>(5) 从分配，对工作认真负责；</p> <p>(6) 热爱本职工作，有团队合作精神，为人踏实，积极肯干。</p> <p>(7) 具备有效合格的健康证。</p>				<p>头等；</p> <p>(5) 从分配，对工作认真负责；</p> <p>(6) 热爱本职工作，有团队合作精神，为人踏实，积极肯干。</p> <p>(7) 具备有效合格的健康证。</p>		
	服务员	<p>(1) 身体健康，有健康证；</p> <p>(2) 品貌端正，真诚待客；</p> <p>(3) 能吃苦耐劳，有上进心，工作踏实，服从公司的管理；</p> <p>(4) 有一定的相关工作经验；</p> <p>(5) 有良好的沟通能力和紧急事务处理能力。</p> <p>(6) 服从上级领导安排。</p>			服务员	<p>(1) 身体健康，有健康证；</p> <p>(2) 品貌端正，真诚待客；</p> <p>(3) 能吃苦耐劳，有上进心，工作踏实，服从公司的管理；</p> <p>(4) 有一定的相关工作经验；</p> <p>(5) 有良好的沟通能力和紧急事务处理能力。</p> <p>(6) 服从上级领导安排。</p>		

	(7) 具备有效合格的健康证。		(7) 具备有效合格的健康证。	
	<p>九)、安全预案</p> <p>制订各种安全事故应急预案,要求工作人员熟练掌握食物中毒预案、火灾预防控制预案、煤气泄漏处理预案、人员中暑处理预案等各种突发事件预案措施;定期开展演练。</p>		<p>九)、安全预案</p> <p>制订各种安全事故预案措施,要求工作人员熟练掌握食物中毒处理预案、火灾预防控制预案、煤气泄漏处理预案、人员中暑处理预案等各种突发事件预案措施;定期开展演练。</p>	无偏离
	<p>三、其他要求:</p> <p>1. 供应商必须服从食品药品监督管理局和采购人的监督管理。中标后供应商在防城港市港口区党政机关后勤服务中心食堂项目所在地依法办理并取得批准的《食品经营许可证》及承担相关费用。</p> <p>2. 供应商必须按采购人要求购买《食品安全责任</p>		<p>三、其他要求:</p> <p>1. 我公司必须服从食品药品监督管理局和采购人的监督管理。中标后我公司在防城港市港口区党政机关后勤服务中心食堂项目所在地依法办理并取得批准的《食品经营许可证》及承担相关费用。</p> <p>2. 我公司必须按采购人要求购买《食品安全责任</p>	无偏离

88

	<p>保险)。</p> <p>3. 供应商必须在领取中标通知书之日起5日内接手进驻并逐步进行食堂餐饮准备工作,采购人7日内完成食堂餐饮服务所需资料及数据移交,供应商必须在移交资料完成后,立即进入正常服务管理工作。</p> <p>4. 因供应商派遣人员工作失误造成财产损失,按财产损失金额给予采购人赔偿。</p> <p>5. 本项目不得转包或分包,如发现在协议履行期间,供应商将项目转包给第三方,采购人有权终止合同。</p> <p>6. 供应商必须与服务人员签订劳动合同,服务人员实领工资不低于当年防城港市最低工资标准并按规定缴纳社会保障等各项费用。</p> <p>7. 供应商派驻的服务人员的生命及财产安全由供应商自行承担,采购人不负任何责任。</p>		<p>3. 我公司必须在领取中标通知书之日起5日内接手进驻并逐步进行食堂餐饮准备工作,采购人7日内完成食堂餐饮服务所需资料及数据移交,我公司必须在移交资料完成后,立即进入正常服务管理工作。</p> <p>4. 因我公司派遣人员工作失误造成财产损失,按财产损失金额给予采购人赔偿。</p> <p>5. 本项目不得转包或分包,如发现在协议履行期间,我公司将项目转包给第三方,采购人有权终止合同。</p> <p>6. 我公司必须与服务人员签订劳动合同,服务人员实领工资不低于当年防城港市最低工资标准并按规定缴纳社会保障等各项费用。</p> <p>7. 我公司派驻的服务人员的生命及财产安全由我公司自行承担,采购人不负任何责任。</p> <p>8. 我公司应当严格遵守国家和采购人有关规定,在食堂餐饮管理中不得损害采购人的合法权益,获取不当利益。</p>	
--	--	---	---	--

89

<p>8. 供应商应当严格遵守国家和采购人有关规定，在食堂餐饮管理中不得损害采购人的合法权益，获取不当利益。</p> <p>9. 建立本食堂餐饮管理档案并负责及时记载有关变更情况。</p> <p>10. 供应商必须为食品安全第一责任人的主体责任。设立专职的食品安全管理人员，建立健全各项食品安全管理制度和岗位责任制度。</p> <p>11. 采购人有权对供应商所提供的食品卫生、用餐环境、餐饮产品、服务态度、饭菜质量、工作人员健康状况等予以监督，并提出合理化整改意见。</p> <p>12. 采购人提供食堂场地，并负责食堂装修及食堂所需设备、餐厨具等采购及安装。</p> <p>13. 其它未尽事宜，双方应协商解决，另行约定。</p>	<p>9. 建立本食堂餐饮管理档案并负责及时记载有关变更情况。</p> <p>10. 我公司必须为食品安全第一责任人的主体责任。设立专职的食品安全管理人员，建立健全各项食品安全管理制度和岗位责任制度。</p> <p>11. 采购人有权对我公司所提供的食品卫生、用餐环境、餐饮产品、服务态度、饭菜质量、工作人员健康状况等予以监督，并提出合理化整改意见。</p> <p>12. 采购人提供食堂场地，并负责食堂装修及食堂所需设备、餐厨具等采购及安装。</p> <p>13. 其它未尽事宜，双方应协商解决，另行约定。</p>
<p>我公司承诺满足招标文件所有技术需求，无偏离。</p>	

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章采购需求”中的“技术需求”逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
2. 投标人根据投标货物的性能指标，对照招标文件技术需求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者盖章）：

投标人名称（电子签章）：上海云拓餐饮服务服务有限公司

日期：2025年1月22日



**(四) 商务条款偏离表**

**商务条款偏离表**

项目	招标文件商务条款要求	投标人的承诺	偏离说明
售后服务要求	满足招标文件所有售后服务要求	满足招标文件所有售后服务要求	无偏离
合同签订时间	中标通知书发出后 25 日内。	中标通知书发出后 25 日内。	无偏离
交付时间及地点	2. 服务期限：自签订合同之日起 3 年(具体的服务开始时间根据合同签署时间定) 3. 服务地点：港口区机关食堂。	我公司承诺满足： 2. 服务期限：自签订合同之日起 3 年(具体的服务开始时间根据合同签署时间定) 3. 服务地点：港口区机关食堂。	无偏离
付款条件	在服务期内，基本管理服务费用和餐补费用每三个月支付一次。第四个月 10 号前，采购人根据考核评定结果和刷卡证明，核定每三个月的服务费用、餐补费用。中标供应商在收到采购人通知的核定结果之日起 5 日内凭税务机关发票向采购人申请管理服务费用和餐补费用，采购人在收到中标供应商提供的发票后 10 日内支付中标供应商管理服务费用和餐补费用。	我公司承诺满足： 在服务期内，基本管理服务费用和餐补费用每三个月支付一次。第四个月 10 号前，采购人根据考核评定结果和刷卡证明，核定每三个月的服务费用、餐补费用。我公司在收到采购人通知的核定结果之日起 5 日内凭税务机关发票向采购人申请管理服务费用和餐补费用，采购人在收到我公司提供的发票后 10 日内支付我公司管理服务费用和餐补费用。	无偏离



	<p>6.其他要求</p> <p>①服从采购人的管理与调配，做好日常服务工作，采购人遇突发事件或重要检查，供应商必须配合采购人做好相关工作。</p> <p>②自项目实施之日起，供应商应当按照采购文件的规定及其响应文件中的承诺履行各项服务，否则，采购人有权要求供应商整改，整改仍达不到要求的视为违约，采购人有权终止合同履行，由此造成采购人的损失及一切后果由成交供应商负责承担，采购人不承担任何责任。</p>	<p>我公司承诺满足：</p> <p>6. 其他要求</p> <p>①服从采购人的管理与调配，做好日常服务工作，采购人遇突发事件或重要检查，我公司必须配合采购人做好相关工作。</p> <p>②自项目实施之日起，我公司应当按照采购文件的规定及其响应文件中的承诺履行各项服务，否则，采购人有权要求我公司整改，整改仍达不到要求的视为违约，采购人有权终止合同履行，由此造成采购人的损失及一切后果由我公司负责承担，采购人不承担任何责任。</p>	<p>无偏离</p>
<p>我公司承诺满足招标文件所有商务要求，无偏离</p>			

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的商务条款逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
2. 投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：  

投标人名称（电子签章）：广西云拓餐饮配送服务有限公司

日期：2025年1月22日

附件 4：服务承诺书

2. 站姿：身体站直，双手交叉在体前。用右手握住左手的手腕，双脚并拢，跟脚尖分开一拳的距离，男生可以手背后。双眼直视前方，面带微笑。

3. 售餐时要注意礼貌用语



九、 服务标准与承诺

一) 管理服务分项标准

序号	指标名称	标准	备注
1	食品安全	食品安全责任事故发生率 0	
2	服务质量	满意率 85%以上 投诉处理率 100% 有效回访率 100%	
3	餐具消毒	消毒率 100%	
4	人员管理	员工培训合格持证上岗率 100% 员工持健康证上岗率 100%	
5	设施设备安全	操作安全责任事故发生率为 0 消防安全责任事故发生率为 0	
6	节能降耗	建立完善节能降耗管理制度，有效控制使用量	

7	资产管理	完好率 100%	
8	菜品研发	每月推出两道以上新菜品	
9	接待餐菜品	菜品每周不重复	
10	应急预案处理	应急事件的处理及时率100%	



## 二) 服务承诺

### 1、服务措施承诺

(1) 菜品搭配合理，营养均衡、美味可口。员工餐菜品以家常菜为主，注重食材的主辅料搭配比例，穿插四川周边的地方特色菜肴及全国各地的特色美食，提升员工用餐满意度及不同饮食口味需求。

(2) 定期更新菜品，菜式每周不重复，每月研发并推出 2 道以上的新菜品。根据节气和当季食材有计划推出菜品。

(3) 针对贵司商务接待量大的特点，利用我司人才优势，建立与共享公司菜单数据库，确保菜品的不断变化，不断创新，将会所高端菜品、地方特色美食、传统家庭菜肴汇聚到餐桌上，以满足客人长期用餐、口味不同、服务人性化的需要。

(4) 在进场两个月内研发出适合贵司需求的几个“拿手菜”。

(5) 设立“饭菜质量投诉意见箱”，建立沟通平台，每天收集了解员工意见，对员工提出的意见建议当天既作出反馈，对存在的问题和合理建议两天内进行改进。

(6) 商务接待餐服务设立 VIP 服务员，要求具有较高的综合形象素质。

(7) 建立 VIP 客史档案，记录重要客人的膳食喜好和忌讳，提供针对性、贴心的餐饮服务。

## 2、管理承诺

- (1) 厨师必须持厨师证和健康证，其他人员必须具有健康证。
- (2) 执行具有行业竞争力的薪酬标准、健全人才培养培训体系。
- (3) 选聘高专业水平的厨师、高综合素质的服务人员，建立稳定的服务团队。
- (4) 完善工作人员作业安全保障体系。
- (5) 建立完善的管理制度、作业规程及监督整改机制。
- (6) 员工培训合格率 100%。
- (7) 员工流动率每月不超过 5%。
- (8) 把“粗粮细作，细粮粗作”作为我们厨师团队的核心目标。

## 3、食品安全卫生承诺

(1) 严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规及项目食品卫生管理规定从事食品生产加工和经营。

(2) 健全安全管理组织机构，配置专管人员。项目经理是员工餐厅食品卫生安全的第一责任人，项目经理要将员工餐厅食品卫生安全列入项目重要议事日程，定期召开会议，专题研究工作；建立健全员工餐厅食品卫生管理制度及岗位责任制度与责任追究制，并对执行情况进行督促检查；制订切实可行的群体性食物中毒突发事件的应急处置预案，保证在事故发生时，能够科学、有序的处置；将员工餐厅食品安全工作纳入项目日常管理，全面落实员工餐厅食品安全的各项法律法规。

(3) 饮食原料及货物购进，必须按《中华人民共和国食品安全法》有关规定，严把质量关，落实索证索票制度，按要求详细登记食品进货台账。采购的大宗食品必须是通过正当渠道进购并经国家有关部门鉴定检验认证



的产品。严禁使用散装食用油。肉类必须经过检疫。进货发票如实填写销售人详细居住地址、姓名。禁止进货无商标、无出厂日期、无厂名的假冒伪劣产品。

(4) 员工餐厅及仓库内外，必须保持清洁卫生，应采取必需的灭（防）蝇、防鼠、防其他有害昆虫措施。员工餐厅的贮藏室禁止存放有毒有害物品。各操作间必须有相应的消毒、防腐、防尘、防蝇、防鼠、污水排放、垃圾存放等设施，严防食品污染。

(5) 禁止非员工餐厅工作人员进入操作间和库房。严格主、副食库专人专锁，有条件的员工餐厅可安装监控设备。员工餐厅应有食监部门核发的《餐饮服务许可证》，所有从业人员要持有有效健康证，新招从业人员必须经过体检，取得《健康证》后方可上岗。

(6) 员工餐厅的设备和用具，符合国家卫生管理相关的卫生要求和安全要求。餐具消毒由专人负责，餐具每餐后都必须进行严格的洗刷和消毒。

(7) 保证所出售的食品卫生安全。完善食品留样制，不采购过期、霉烂、变质或不新鲜的食物和三无产品原料；四季豆类、野生菌类、出芽洋芋、青西红柿等蔬菜坚决不进入员工餐厅；不加工或使用感官状异常的食品和原料。禁止出售腐变过期食品及国家明令禁止的带毒带污染的食品。

(8) 加强对员工餐厅工作人员的管理，严格奖罚制度。定期组织员工餐厅工作人员学习有关制度和规定及食品加工常识，并留有记录。建立员工餐厅食品安全管理档案。

(9) 接受和配合招标人或食品监督部门对本单位的食品卫生进行检查监督，如实提供有关情况，并对提出的整改意见认真落实。

(10) 发生食物中毒事件，要立即上报并保护好现场，不得隐瞒。凡违反国家政策法规的，由行政执法部门依法处理。凡造成后果的，由国家



司法机关追究责任人所有民事及刑事责任。

项目经理是员工餐厅安全的主要责任人，对员工餐厅的安全负全部责任，必须严格执行以上各项承诺。



附件 5：中标通知书

## 中标通知书

广西云拓餐饮配送服务有限公司：

你单位参加了本招标代理机构代理的《港口区机关食堂服务(FCZC2024-G3-020210-HCZX)》项目的招标活动，经评审小组成员评定，确定你单位为中标供应商，人民币肆佰贰拾玖万壹仟贰佰元整（¥4291200.00），合同履行期限：自签订合同之日起3年（具体的服务开始时间根据合同签署时间定）。现将有关事项通知如下：

一、请在发出中标通知书之日起的25天内与招标单位签订合同，若非招标单位原因不能在规定时间内签订合同的，视为中标人违约，招标单位有权取消其中标决定。

二、签订合同联系方式：

防城港市港口区机关后勤服务中心

张苏华，0770-2863368

三、根据采购文件的相关规定，在领取中标通知书前，中标人须一次性付清招标代理服务费，其金额参照参照桂价费（2011）55号文件规定的服务招标标准计算出收费基准价格规定向中标人收取。

四、签订合同同时请带齐下列材料：

- (1) 中标通知书；
- (2) 招标文件上规定的文件材料（含法定代表人授权委托书）；
- (3) 单位公章或合同专用章；
- (4) 本单位的开户银行、帐号及开户名称。

广西汉昌工程咨询有限公司

2025年1月24日



## 附件 6：服务方案及项目实施人员配备方案（如有）

### 二、项目实施方案

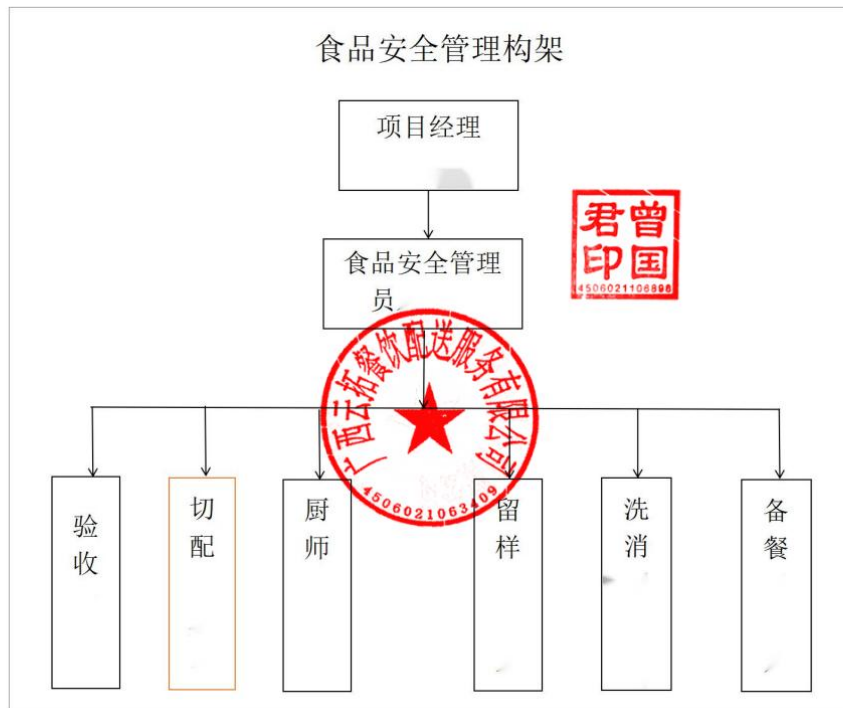
#### （一）食堂工作流程

原材料采购→验收→入库→领用→初加工→切配→厨房接单烹饪制作食品（同时服务部做好餐前卫生，做备餐准备）→把自助餐菜品按要求摆放在自助餐台（按规定备好相关小菜和水果等）→自助服务人员取餐（续菜及时）→分类收餐具、清擦餐桌→清洗、消毒、保洁餐具→收市前清扫（理）各自作业区。

#### （二）拟投入机关食堂的人员配置，共 11 人

针对本项目的采购需求，我公司拟配置 11 名工作人员，其中项目经理具有食品安全总监证书，4 名厨师，均具有中式烹调师资格证书、3 名服务保障人员，服务保障人员至少有 3 年以上的单位食堂餐饮服务经验，且具有食品安全员证书，1 名面点师。具有中式面点师培训合格证，1 名切配人员，具有食品检验员证书，1 名采购员兼营养师，具有公共营养师培训合格证书、食品安全管理员证，所有人员全部具有健康证。满足本项目采购需求的基本配置下，我公司为本项目多配备 1 名具备厨师资格证厨师。

#### （三）食品安全管理架构



#### (四) 食堂各岗位职责

##### 1. 项目经理

业务上级：分管副总经理。

直接下级：项目所有员工

岗位职责：负责机关食堂全面管理服务工作，保证食堂正常有效地运转，直接对港口区机关食堂后勤处负责


工作内容：

(1) 负责贯彻落实港口区机关食堂和防城港市曾云酒店管理咨询有限公司各项规章制度和指示精神。


(2) 负责机关食堂管理、安全、质量、服务等目标计划的制定、实施。

(3) 负责抓好机关食堂的成本控制并降低费用和提高效率。

(4) 负责指导监督机关食堂各项业务的培训，确保员工按标准操作，保证食品、人身、设备安全无事故。

(5) 负责干部职工的需求分析，出品的调整，服务质量方案的制定落实，确保满意度的提高。

(6) 负责做好员工的督促工作，关心员工，保证员工好的工作状态。

(7) 负责与港口区机关食堂后勤处随时沟通，及时汇报、解决港口区机关食堂后勤处提出的问题，营造良好的合作氛围。

(8) 负责机关食堂资产的验收、使用、维护、保管等管理，保证资产安全、正常运转。

(9) 负责配合港口区机关食堂后勤处对原料和物资的供应商实施考察并对供货质量进行监督及日常检查管理工作。

(10) 负责督导服务组按自助餐厅标准要求服务并负责保证包厢接待按三星级标准服务。

## 2. 厨师

直接上级：项目经理

直接下级：切配

岗位职责：协助项目经理抓好后厨管理工作，重点控好成本，抓好出品质量，持续开发新品。

工作内容：

(1) 根据营养师的配餐建议，结合季节变化和市场行情制定菜谱，并



按菜谱（营养餐和药膳餐）和成本底线拟定采购计划。

(2) 根据自助餐及接待餐各自的需求制定出适宜的菜单和制作出相应的菜品。

(3) 负责配合检验原材料及出品质量，确保菜品卫生，并对出品的色、香、味、形等进行把关。

(4) 负责现场组织、督导各岗位人员加工主副食品，检查各工序工作，对各工序间出现的问题及时协调处理。

(5) 加强对后厨各班组的行政管理和思想教育，确保员工稳定、积极向上、心态良好，自觉遵守食堂和公司的规章制度。

(6) 组织厨师研讨厨艺，取长补短，不断提高厨师队伍烹饪技能，持续推陈出新、开发特色菜、时令新菜。

(7) 负责检查厨房卫生及设备设施管理使用情况，消除食品和人身安全隐患。

(8) 负责监督每日三餐的留样工作，检查各班组收尾及登记在册，确保安检工作到位。

(9) 负责妥善保管好原材料，控制原材料耗损，努力降低能耗，按规定处理剩余饭菜及不合格的原材料。

### 3. 食品安全员

直接上级：项目经理

岗位职责：负责组织、检查、监督食品采购、加工、储存等各环节的卫生安全，组织员工的食品安全知识及法律法规的培训。

工作内容：

(1) 制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查；

(2) 定期协助组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训；

(3) 定期向市场监督管理部门上交本单位的餐饮服务环节食品安全的培训报告；

(4) 配合市场监督管理部门对本单位餐饮食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况；

(5) 检查餐饮服务环节中的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合要求的行为及时制止并提出处理意见；

(6) 检查饭菜留样工作，留样记录，预防事故和食物中毒；

(7) 建立健全本单位食品安全管理档案，保存各种检查记录；

(8) 本单位发生疑似食物中毒和食品污染事故时，协助单位及时报告卫生及食品药品监督管理部门，采取措施防止事态扩大，配合相关部门调查处理；

(9) 对本单位食品安全进行检查监督管理；

(10) 对本单位从业人员进行健康管理，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位；

(11) 与保证餐饮服务食品安全有关的其他管理工作；

(12) 负责食堂员工食品安全及有关法律法规的培训工作；

(13) 巡检检查：对食材入库、加工过程、冰箱、收尾、夜巡、机械设备等相关设施进行检查，确保食品卫生安全；对餐饮中心食用禁用食品

的上报和生产过程的检查；

(14) 制定培训计划：负责项目标准化管理和安全管理制度的培训工作，提高员工饮食卫生安全意识和人身安全意识；

(15) 审核供应商：负责对定点供货商资格审查及生产加工环境的不定期检查。



#### 4. 切配

直接上级：厨师

岗位职责：负责食品的切配，确保菜品品质及送餐量的把控，保证正常开餐供应。



工作内容：

(1) 来料下货，同时检查菜式的质量，份量。关注昨日的菜式用量，合理进行份量掌控；

(12) 查看菜单看今日菜式，按就餐人数及客户口味开领料单，向仓管领取当日所需物品；

(3) 按照菜单要求将相应的菜式分到各自加工区，让作业员各自加工；


(4) 负责肉食初加工，解冻、斩件、去血水、过水、烹饪（过油、蒸、炸、煮）协助切配进程，看配菜加工的份量是否充足；精加工。腌制当日肉食量，分配中餐、晚餐、按餐标及甲方要求用料用量，注意荤素比例，份量，掌控菜式的分批制作时间并对半成品进行检查记录，（冻品加工制作，去包装一浸泡 20 分钟一切配再泡 20 分钟一过水，过油一制成半成品）；

(5) 区域卫生清洁口及时清洁砧板、地面、水池卫生；

(6) 配菜前后准备及注意事项，材料控制；

(7) 按菜单分类依次切配，开餐 60 分钟前必须准备好所有菜品的主配菜以保证厨师按量按标准准时出品；

(8) 开餐时随时观察用餐情况，发现菜品不足及时备菜给厨师加工以保证及时续菜；

(9) 切配完毕，对厨房进行清洁，区域卫生、清理桌面、用具锅铲、扫把、虑瓢、油瓢、放入指定区域，对及使用设备（如冰柜）、设施进行清洗和维护。同时填写食堂冷藏点检表、厨房设备保养单；

(10) 配菜完毕协助开餐；

(11) 开餐时根据就餐人数掌控配菜数量和份量；

(12) 午餐结束后，看晚餐切配的菜份量是否足够，及时沟通调整；

(13) 晚餐菜式制作与中餐开餐流程一致；晚餐炒菜前，先与主管沟通，有无增减单，便于调整份量节约成本；

(14) 晚餐菜式制作完毕，开第二天领料单，同时当日多余物回仓管（第二日先领）；

(15) 收尾工作，等待主管检查区域卫生是否合格方能下班；

(16) 检查申请原料：根据库存量，提出申购清单报厨师；

(17) 切配标准：根据每日每餐菜谱进行切配，按比例按规格操作；

(18) 清洁标准：炉灶台上、地面、操作台面，工具摆放整齐，表面洁净光亮无油污、水渍。

#### 5. 服务保障人员

直接上级：项目经理

岗位职责：负责就餐大厅、包间清洁卫生、售餐、接待服务等。

工作内容：

- (1) 认真做好开餐前的准备工作及环境卫生工作；
- (2) 认真执行服务程序和工作标准；
- (3) 随时为顾客提供优质的服务；
- (4) 保持好本责任区内的卫生环境；
- (5) 负责员工就餐的服务工作，负责餐桌卫生清理工作；
- (6) 主动听取客户意见，保证服务质量，相关市场信息的收集与反馈，向部门提出建设性意见；
- (7) 注意自身的仪容仪表要求，备好各种餐具、辅料等；
- (8) 布置餐厅、餐桌、摆台及补充各种物品；
- (9) 密切与厨房联系，及时传递厨房信息，做好前厅与厨房的沟通协调工作；
- (10) 负责前厅设备保养、现场每天的清洁、节能工作安排与落实；
- (11) 负责食堂就餐用具的保管工作；
- (12) 完成领导交办的其他任务；
- (13) 餐前准备：餐具摆放整齐，加餐台备餐，自取点准备齐备；
- (14) 餐中服务：随时为顾客提供及时的服务和帮助，维护就餐环境和秩序；
- (15) 餐后清洁：收捡餐具、加餐台，恢复餐厅清洁。

#### (五) 机关食堂拟订菜单

星期日菜单



早餐：

1. 土鸡粥
2. 南瓜小米粥，
3. 煮蛋，
4. 玉米棒，红菇娘，芋头仔，
5. 酸奶，
6. 叉烧包，奶黄包，白馒头，
7. 海鲜粉，
8. 咸菜（酸菜，罗卜茵，瓜皮）
9. 蒜蓉炒娃娃菜

午餐：

- 1、榄香排骨，
- 2、黄焖鸡，
- 3、剁椒蒸扇贝，
- 4、碎肉玉米，
- 5、番茄炒菜花，
- 6、白灼生菜，

汤：筒骨莲藕汤，

主食：三丝炒面，



水果：西瓜，

咸菜（酸菜，萝卜茵，瓜皮）

晚餐：

1、柠檬鸭，

2、西芹炒猪肚，

3、红烧鲈鱼，

4、腩肉炒豆角，

5、白灼秋葵

6、蒜蓉炒小白菜，

汤：骨头冬瓜汤，

水果：梨

咸菜：（酸菜，萝卜茵，瓜皮）



星期一菜单

早餐：

1、鸡杂粥，

2、山药小米粥，

3、煮蛋，

4、玉米棒，红菇娘，芋头仔，

5、豆浆，咖啡，酸奶，

6、蛋糕，炸油条，油炸粿，南瓜饼，花生芝麻包，叉烧包，奶黄包，  
花卷，

7、牛杂粉，豆角碎肉粉，

8、咸菜（黑览，萝卜仔，什锦菜），

9、炒菜心，

中餐：

1、照烧鸡，

2、禾味猪手，

3、大蚝韭菜煲，

4、蒜苗炒蛋，

5、麻婆豆腐，

6、手撕包菜，

汤：车螺芥菜豆腐汤，

主食：杂酱面，

水果：西瓜，

咸菜：（黑览，萝卜仔，什锦菜），辣椒料

晚餐：

1、爆炒牛肉，



- 2、子姜炒鸭，
- 3、香煎巴浪鱼，
- 4、回锅菜花脯肉，
- 5、西芹炒淮山，
- 6、鸡汤菠菜，

汤:萝卜骨头汤，

水果:香蕉

咸菜: (黑览, 萝卜仔, 什锦菜, 辣椒料)

星期二菜单

早餐:

- 1、萝卜丝碎肉粥，
- 2、山药小米粥，
- 3、煎蛋，
- 4、红菇娘，芋头仔，玉米棒，
- 5、淮山汁，芝麻糊，酸奶，
- 6、蛋糕，小笼包，马拉糕，香菇肉包，核桃包，双色馒头，
- 7、老友猪杂粉，茄汁碎肉粉，杂酱，
- 8、咸菜（酸豆角，萝卜缨，萝卜咸蒸蛋），



9、炒娃娃菜，

中餐：

1、卤猪蹄（配卤蛋豆芽）

2、烧鸭，

3、虾仁炒苦瓜，

4、红烧豆腐

5、豆酱炒空心菜

汤：猪肺汤

主食：三丝蛋炒面

水果：西瓜，

咸菜：（酸豆角，萝卜缨，萝卜咸蒸蛋），辣椒料

晚餐：

1、咖喱鸡，

2、泡椒鳝鱼，

3、白果猪肚煲，

4、鱼香肉丝，

5、碎肉玉米，

6、酸辣娃娃菜，

汤：骨头红枣冬瓜汤，





水果: 圣女果

咸菜: (酸豆角, 萝卜缨, 萝卜咸蒸蛋), 辣椒料

星期三菜单



1、白鸽粥,

2、南瓜小米粥

3、卤蛋,

4、杂粮 (红姑娘, 玉米棒, 芋头仔),

5、淮山汁, 酸奶, 雀巢牛奶,

6、蛋糕, 双皮奶, 烧卖, 马蹄肉包, 水晶包, 肉沫菜包, 卷粉,

7、豆角碎肉粉, 扣肉粉,

8、咸菜: (瓜皮, 萝卜干, 青椒豆鼓)

9、蒜蓉炒油麦菜,

中餐:

1、白切牛腩,

2、宫宝鸡丁,

3、梅子蒸乌子婆,

4、鱼香肉丝,

5、淮山炒西芹,



6、油渣炒包菜，

汤:老鸭汤，

主食:杂酱面，

辣椒料,咸菜（瓜皮，萝卜干，青椒豆鼓）

水果，西瓜，

晚餐:

1、针菜蒸鸭块，

2、卤水拼盘，

3、农家小炒肉，

4、大碗菜花，

5、干沙虫焖南瓜，

6、酸辣炒娃娃菜

汤:猪肺汤，

水果,香瓜

咸菜：（瓜皮，萝卜干，青椒豆鼓）

星期四菜单

1、斑鱼粥，


2、山药小米粥




3、煮蛋，

4、杂粮（红姑娘，玉米棒。芋头仔），

5、淮山汁，酸奶，营养麦片，

6、蛋糕，豆腐脑，南瓜饼，小笼包，叉烧包，红枣馒头，花生芝麻包，

7、卤肉粉，豆芽肉片粉，

8、咸菜（冬菜肥肉，榨菜，酸豆角）

9、蒜蓉炒大白菜，

中餐：

1、炖大鹅，

2、炭烧肉拼花生，

3、五彩炒牛肉，

4、小瓜炒肉片，

5、萝卜炖豆腐，

6、酸辣娃娃菜，

汤：皮蛋芥菜汤，

主食：水粳，

咸菜（冬菜肥肉，榨菜，酸豆角，辣椒料，）

水果，西瓜，

晚餐：

1. 雪花丸子，
  2. 淮山烧羊肉，
  3. 香煎桂花鱼，
  4. 五彩肉丝，
  5. 拍青瓜，
  6. 豆酱空心菜，
- 汤：玉米骨头汤，
- 水果，番石榴，



咸菜：（冬菜肥肉，榨菜，酸豆角，辣椒料，）

#### 星期五菜单

- 1、瑶柱冬瓜粥，
- 2、小米粥，
- 3、海鸭蛋，
- 4、红菇娘，芋头仔，玉米棒，
- 5、豆浆，酸奶，咖啡，
- 6、蛋糕，白馒头，花生芝麻包，烧卖，奶黄包，香菇肉包，糯米卷
- 7、泡椒酸菜牛肉粉，黄焖鸡肉粉，
- 8、咸菜（酸笋，瓜皮，芋檬，）

9、炒时蔬，

中餐：

1、白切鹅，

2、萝卜炒牛肉，

3、土豆红烧肉，

4、青瓜肉片，

5、白灼绿豆芽，

6、蒜茸炒时蔬，

汤：虫草花乌鸡汤，

主食：三丝蛋炒粉，

水果：西瓜

咸菜：（酸笋，瓜皮，芋檬，辣椒料，）

晚餐：

1、椒麻鸡，

2、排骨烧淮山，

3、梅菜扣肉，

4、冬瓜肉片，

5、红烧豆腐，

6、蒜蓉炒空心菜，





汤:白扁豆骨头汤,

水果:番石榴,

咸菜:(酸笋,瓜皮,芋檬,辣椒料,)



### 星期六菜单

早餐:

1、芥菜肉丝粥,

2、山药小米。

3、鹌鹑蛋,

4、杂粮(红姑娘,玉米棒。芋头仔),

5、酸奶,

6、马蹄肉包,白馒头,豆沙包

7、老友粉,

8、咸菜(酸豆角,萝卜咸炒蛋,萝卜仔)

9、蒜蓉炒时蔬,

中餐:

1、烧鸭,

2、酸甜排骨,

3、油焖虾,



- 4、回锅肉，
- 5、蚝油四季豆，
- 6、蒜子油渣炒包菜，

汤:玉米骨头汤，

主食:三丝蛋炒面，

咸菜:（酸豆角，萝卜咸炒蛋，萝卜仔，辣椒料，）

水果:西瓜，

晚餐:

- 1、口水鸡，
- 2、牛腩萝卜煲，
- 3、剁椒蒸鱼头，
- 4、番茄炒蛋，
- 5、素炒莴笋，
- 6、蒜蓉炒小白菜，

汤:白扁豆骨头汤，

水果:梨，

咸菜:（酸豆角，萝卜咸炒蛋，萝卜仔）



## (六) 食堂成本管控核算

### 1. 食堂成本管理方案

#### 1.1 能源消耗成本

食堂能源消耗成本升降主要受四方面因素影响：

1.1.1 价格因素；

1.1.2 设施因素；

1.1.3 设备因素；

1.1.4 浪费因素。



食堂成本费用控制是指按照成本管理的有关规定和成本预算要求,对形成整个过程的每项具体活动进行监督,使成本管理由事后算账转为事前预防性管理。

#### 1.2 成本控制是现代企业制度的必要组成部分

低成本运作决不仅仅是“节约”的概念。食堂的成本控制说到底是为了实现当期的预算,但这需要在保证服务质量(包括硬件质量与软件质量)的前提下去实现。于是,成本的预算就有了一系列的标准,达到这些标准,就是起到了成本控制的作用。也只有在这个意义上来说,挖潜就是节约。

#### 1.3 加强员工的危机意识

食堂的挖潜节支应该对员工起到积极的激励作用,使员工人人都有成本核算的意识,这样才能把成本控制工作持久地开展下去。

1.4 低成本策略是价格策略的后盾和基础,竞争的重要手段之一,就是价格竞争,也是与经营者的成本休戚相关的。可以这么说,谁的成本低,谁的竞争资本就大、竞争优势就大;成本越低,价格竞争的弹性余地就越大、竞

争持久力也越大。

#### 1.5 成本与质量不是正相关(正比例)关系

食堂完全可以实现在低成本运作情况下的质量达标。这里要解决两个认识上的问题,一个是营销、服务质量与需求的关系,另一个是怎样更好地满足内需的要求。



1.6 增收与节支的关系,食堂就像一户人家,节支很重要,但不是根本。只有家庭收入不断增加,手头的钱多了,过日子才舒坦。当然,也不能大手大脚成为败家子,大多数家庭还是属于工薪阶层,应该量入为出。另外,接待站节支的潜力很大,还有待我们去挖掘,只是以前在这方面的工作做得比较马虎,又没有标准。所以,我们的节支工作应从改革高度,从市场机制的高度去理解和实践。



#### 1.7 财务部门是实施成本运作的关键

食堂的财会人员要站在市场竞争的高度来实施低成本运作策略,而不是死抠一项成本。这就要求财会人员在具体工作中遵循“三个有利于”的原则:

- 1.7.1 是否有利于提高市场占有率;
- 1.7.2 是否有利于提高顾客满意度;
- 1.7.3 是否有利于增加营业收入。

财务部门不仅仅是一个算账的部门,而是要参与经营管理的全过程,从计划、控制到监督、协调,既要懂财务,又要懂业务,财会人员应该是食堂投资者与经营者的好参谋、好助手。

#### 1.8 成本控制的方法

#### 1.8.1 预算控制法

预算控制法是以预算指标作为经营支出限额目标，预算控制即以分项目、分阶段的预算数据来实施成本控制。

#### 1.8.2 主要消耗指标控制法

主要消耗指标是对食堂成本费用有着决定性影响的目标，主要消耗指标控制，也就是对这部分指标实施严格的控制，以保证成本预算的完成。

#### 1.8.3 制度控制法

这种方法是利用国家及接待站内部各项成本费用管理制度来控制成本费用开支。成本费用控制制度还应包括相应的奖惩办法，对于努力降低成本费用有显著效果的要予以重奖，对成本费用控制不力造成超支的要给予惩罚。

#### 1.8.4 标准成本控制法

标准成本是指接待站在正常经营条件下以标准消耗量和标准价格计算出的各营业项目的标准成本作为控制实际成本时的参照依据，也就是对标准成本率与实际成本率进行比较分析。实际成本率低于标准成本率称为顺差，表示成本控制较好；实际成本率高于标准成本率称为逆差，表示成本控制欠佳。

#### 1.8.5 目标成本控制法

目标成本是指在一定时期内产品成本应达到的水平，据以作为成本管理工作的奋斗目标。产品目标成本=产品有竞争力的市场定价-企业目标利润。



1.8.6 全部直接成本控制法劳动力成本的控制。

## 2. 成本控制方案

我公司通过各种措施实行成本控制，成本控制的目的是不是降低产品成本率，而是通过一系列措施降低原辅材料采购价格，降低产品生产过程中的原材料浪费，提高产品出品率，增加入口率，提高就餐顾客的就餐满意率，让顾客在有限的餐标下，吃的更实惠，更美味。通过一系列有效的经营措施，保证成本的稳定性是企业保证就餐满意度的根本。

### 2.1 库房管理控制

#### 2.1.1 入库管理（甲方与我公司项目经理和厨师长负责入库管理）

- (1) 库管员与厨师长、项目经理检查、监督原材料入库验收情况。
- (2) 严格按照原材料入库验收标准执行。
- (3) 监督供应商送货时间，确保不误餐。
- (4) 检查到货原材料的品种及数量，应严格按照餐饮中心申报采购单，确保品种齐全，并将每种原材料过秤，防止缺斤少两的现象发生。
- (5) 检查原材料质量，如有不符合要求情况上报经理，并要求供应商及时进行调整。

#### 2.1.2 库房管理

- (1) 每半月做一次库房清点，登记剩余库存量。
- (2) 各原料存放数量应少于安全库存量。
- (3) 安全库存量 = (原料采购周期 + 3) \* 日平均使用量。
- (4) 每日做库房清洁，维持库房整洁、有序，定期检查物品保质期。
- (5) 保持库房干燥，通风，以防物品腐坏变质。

(6) 禁止餐厅员工随意进出库房，高开库房必须上锁。

(7) 放假期间安排专人值班。

### 2.1.3 出库管理控制成本—杜绝出库浪费

(1) 每天固定时间出库，每日最多两次，禁止随意出库。

(2) 领料出库过程中杜绝浪费现象发生。

(3) 非工作人员严禁进入库房。

(4) 库房无人时需上锁，防止发生偷盗浪费。

(5) 出库单分类（原材料、商品、物耗）每日上报。



### 2.2 单份菜品成本写实—杜绝原料浪费

2.2.1 确定各种主菜及配菜的主辅料配比，严格按照荤素配比投料。

2.2.2 确定主辅料及调料的配比克数，严格按照产品出品率和菜品成品重量之间的比例关系确定投料的重量并严格执行。

2.2.3 确定每份菜品重量后要求严格按此重量标准售卖。

2.2.4 每天的成本写实表必须填入当天的菜谱中以备查、通过这种措施严格从投料上控制成本。

2.3 坚持每日成本预算—做到先算后吃

2.3.1 确定菜品总份数：餐饮中心须预估当日用餐人数，根据就餐人数计算所需总份数（可适当上浮，保证用餐数量足够）；

2.3.2 确定菜品份量：将总份数分配至各种菜品的份量；

2.3.3 确定菜品总成本：单份菜品成本\*份数=菜品总成本；

2.3.4 预算成本：汇总填写预算表，计算出每日餐饮预算成本。

2.3.5 成本预算的目的：

(1) 做到先算后买，控制成本，计划性出库。

(2) 及时掌握最新的原料价格，不盲目加工产品，合理调节食谱。

(3) 预算表是记录，是证据，当预算表与实际作比较出较大时便应及时查找原因，调整思路。

(4) 缩小预算成本率和实际成本率，最大程度的减少浪费，降低成本。



#### 2.3.6 上报预算表：

(1) 餐饮项目每日上午9:00之前将预算表上报至管理区营运中心邮箱。

(2) 要求上报准时，填写完整、准确。

(3) 制定目标成本率，控制成本。

(4) 缩小预算成本率与实际成本率的差值。

#### 2.3.7 制作周食谱计划：

(1) 制定一周食谱计划。

(2) 掌握最新采购价格，合理调节食谱；

(3) 根据周谱做成本核算，计划性采购及出库。

#### 2.4 精细化制作——降低原料损耗

2.4.1 公司经营收益来自于精细化管理创造的价值，而不是从就餐顾客的原材料投放量获取。

2.4.2 通过严格管理原材料精细化制作过程，提升出品率。其中叶菜类出品率为80%-85%，瓜果类出品率为85%-90%，根茎类出品率为90%-95%。

2.4.3 现场工作流程设计科学，劳效高，用工少，节省费用。

2.4.4 通过提升产品口味与生产计划性管理，减少食品的丢弃与剩余。

2.4.5 适当的更新现有的设备或者采取优质适应的设备，提高产出效率。

2.4.6 制定干货、肉类、蔬菜、冻货等原材料的粗加工标准，严格按标准执行，减小损耗，杜绝浪费。

2.5 加工环节合理控制——提升原料利用率。



2.5.1 按标准检查验收并合理存放待切配原材料。

2.5.2 按标准工序择菜，切配，防止浪费。

2.5.3 原料加工剩余的边角料可以合理利用，餐饮中心消耗量大，边角料剩余多，合理利用节约成本，增加菜品利用率。

2.5.4 冷藏、冷冻食品先入先出、技术有方法解冻。

2.5.5 按要求盛转放置净料。

2.5.6 对加工完的原材料进行检验，并准时交付煮制间。

2.5.7 减少每日剩余蔬菜原料。

2.6 烹制与售卖阶段控制——提高成品出品率

2.6.1 烹制控制

(1) 厨师负责检查验收待烹制原料，发现问题马上反映并及时调换。

(2) 按照菜肴的烹制量和用餐时间确定烹制程序和时间。

(3) 按照烹制程序和菜肴要求进行烹制，确保成品熟透，色、香、味、形达到规定要求：改变传统大锅菜制作形式，实施小锅制作。

(4) 减少大锅制作份量，根据实际情况增加出锅次数。

(5) 分批次生产，降低产出过剩风险，避免浪费。

(6) 做好出锅成品菜的防护，确保菜肴温度和新鲜度。

2.6.2 售卖控制



(1) 与甲方合作监督，督促员工吃多少、拿多少，避免浪费。

(2) 确保无跑卡、跑单现象。

## 2.7 节能降耗管理

餐饮成本的控制并不是无限制地降低餐饮成本率，而是要在保证餐饮质量的前提下，尽可能的降低原材料消耗、提高出品率，减少浪费，同时减少水、电、燃气等不必要的浪费。

### 2.7.1 培养员工成本意识，建立勤俭节约的企业文化

餐厅的成本控制得好坏，归根到底取决于员工的个体行为，餐饮业是一个流动性相对较大的行业，而老员工的作风极大地影响着新员工的的行为，这就需要建立整个企业勤俭节约的文化，我公司注重人知市入手，从点滴抓起：

2.7.2 充分利用“二手纸”，对于一些内三文件，通知、规定等，可以用平时用过一面不再需要的

(1) 晚上亮灯时间随季节合理调整。

(2) 员工离开随手关灯，下班关好空调和其它电源。

(3) 食品加工时合理切配、充分利用边角料。

(4) 下班前检查水龙头是否拧紧，防止漏水。

## 3. 食堂成本核算

本项目为人工服务费用，成本主要是食堂基本成本，如需计算整个食堂运营成本，按照以下方法进行核算

### 3.1 毛利控制

#### 3.1.1 水电煤气的控制



对于水、电、煤气的使用，杜绝浪费、对所有都要求做到人离关水、关电，厨师操作期间，煤气与风机的调配要恰当，避免煤气不完全燃烧或者煤气开得过猛而冒出，导致消费。食堂配备专人负责日常食堂厨房设备设施的规范操作和监督检查，杜绝长明灯，长流水及人为浪费现象。通过各种管理措施，把水、电、燃料的费用控制在营业额的8%之间。

### 3.1.2 对人员工资的有效控制

对于员工的使用坚持以人为本，让他们心甘情愿地发挥最大强度有效地完成工作，避免造成人员浪费，增加工资成本，对于员工工资的支出，控制在营业额的11%以内。

### 3.1.3 采购方面的一些改良措施

如果本公司能顺利中标，本公司建议对食堂的粮、油、肉、蛋、干货、调味品等集中招标采购，从而减低采购成本，特别是运输成本等中间环节的损耗。一是从源头上杜绝饮食卫生安全隐患，二是批量购货质优价廉，降低伙食成本。在这多年的经营中，本食堂也取得了一定采购经验，根据了营业额，制订了一套用米、用油、用肉、用蛋、用蔬菜、副食品、调味品的采购计划，例如用油量控制在营业额的4%，其它调味料控制在2%以内。

### 3.1.4 在选材和刀工方面改良

食堂可实行一些精工细作的改良方案，在选材和搭配方面作一些调整，多增加一些冻品、鸡、鸭、副食品、海产品、豆制品的采购，通过刀工技艺创出新花式。

## 六、优秀的员工队伍

针对本次供餐项目的管理服务过程，我司项目服务的要求提供专业的服务队伍，保证项目服务的质量。针对原则上我司按照专业化、高素质、高层次三个方面进行选择：

（一）专业化的服务人员：针对项目的服务情况，建立项目部进行统一管理，需要对每个地点的进行项目团队的建立，这一切都要求从业人员必须专业化。要保证高水平的服务，就要拥有项目要求的厨师、服务员、采购员、切配员、仓管员、维修等各方面的人员。

（二）高素质的员工队伍：高水准的管理要求管理层和技术系列员工具备较高素质，作业层员工也不能是泛泛之辈，如厨师队伍，除有丰富的厨艺工作经验外，还须具有很高的综合素质，要接受过各种全面的突发事故应对训练；保洁人员有丰富的保洁经验，能够保证保洁工作卫生的保持；维修人员能够在维修之后保证维修的内容不会在短期出现问题。

（三）高层次的人才：项目经理及各个岗位人员需要有相关的知识基础和管理能力，在此要求上就需要管理人员在人才的选拔上需要有过人之处，能够在管理的过程中保证质量。

针对本项目的采购需求，我公司拟配置 11 名工作人员，其中项目经理具有食品安全总监证书，4 名厨师，均具有中式烹调师资格证书、3 名服务保障人员，服务保障人员至少有 3 年以上的单位食堂餐饮服务经验，且具

有食品安全员证书，1名面点师。具有中式面点师培训合格证，1名切配人员，具有食品检验员证书，1名采购员兼营养师，具有公共营养师培训合格证书、食品安全管理员证，所有人员全部具有健康证。满足本项目采购需求的基本配置下，我公司为本项目多配备1名具备厨师资格证厨师。

项目实施人员一览表

姓名	职务	专业技术资格(职称)或者职业资格证书或者执业资格证书或者其他证书	证书编号	参加本单位工作时间	行业经验年限
曾国君	项目经理	食品安全总监	GFJY0205151X	6年	6年
陈志军	厨师长	中式烹调师一级(高级技师)	0210302096	1年	16年
甘保通	厨师	中式烹饪师三级	1820001005300034	5年	28年
邱锋	厨师	粤菜中级厨师	0210302096	2年	6年
廖志朗	厨师	中式烹饪师三级	18200010053000032	5年	8年
江耀红	面点师、切配人员	面点师证	0220458122639	6年	23年

张新泉	服务员兼 食品检验 员	食品检验员	GFSPJY1533	2年	2年
袁世雄	服务员	食品安全管 理员	GEJY01035717	3年	12年
郑家芝	服务员	公共营养师	S00004500100724 3003638	3年	3年
黄国云	服务员	健康管理		3年	3年
陆贵博	采购员兼 客服	公共营养师、 食品安全管 理员	S00004500100724 3003637、 GEJY01030753	5年	5年

## 附件 7：服务承诺书（如有）

保障人员，服务保障人员至少有 3 年以上的单位食堂餐饮服务经验，且具有食品安全员证书，1 名面点师。具有中式面点师培训合格证，1 名切配人员，具有食品检验员证书，1 名采购员兼营养师，具有公共营养师培训合格证书、食品安全管理员证，所有人员全部具有健康证。满足本项目采购需求的基本配置下，我公司为本项目多配备 1 名具备厨师等级证厨师。

（三）保证所出售的食品卫生安全完善食品留样制，不采购过期、霉烂、变质或不新鲜的食物和生产品原料；不出售凉菜和剩菜剩饭，不加工或使用感官状异常的食品和原料。禁止向采购方出售腐变过期食品及国家明令禁止的带毒带污染的食品。

（四）我单位承诺与采购方签订项目食品卫生安全工作责任书，依法经营，接受监督和管理，并积极推行 6S 工作。

### 二、服务承诺

为加强饮食卫生安全管理，确保就餐职工身体健康及生命安全，我单位对本项目的服务工作做如下承诺：

#### （一）关于餐食标准的承诺

承诺按关于港口区机关食堂服务需求的标准。

#### （二）关于供餐时间的承诺

保证供餐期间（职工工作日）每天 300 份左右的餐饮提供。每餐按照采购方要求提前 15 分钟备好，收拾餐具及泔水在每餐结束后半小时内完成（含餐厅地面清洁打扫）。



### （三）关于餐具消毒工作的承诺

我公司按港口区机关食堂职工规模配置足量的食用级食品餐盒用于本项目服务，保证餐盒的清洁卫生，餐盒提供有效检测报告，供餐前做好消毒工作。



### （四）关于服务质量的承诺

我单位承诺合同期间达到下列质量目标：

1. 职工满意度在 98%以上；
2. 服务合格率达到 98%；
3. 合同履约率达到 100%；
4. 上岗合格培训率达到 100%；
5. 投诉解决率达到 100%；
6. 工作人员健康合格率达到 100%；
7. 员工政审合格率达到 100%；
8. 员工到岗位率达到 100%。



### （五）关于食物加工的承诺

1. 依据《中华人民共和国食品安全法》和食品卫生“五四制”的标准，制定适合项目的《烹制加工管理制度》，所有食物制作过程中的拣、洗、存、切、烹饪、装、分等均须遵照其操作标准执行，保证食品加工程序的科学、安全和卫生，以确保职工吃到放心的食物。

2. 不使用劣质食用油，不滥用食品添加剂，不用非食品原料加工食品。

3. 食物制作及供餐过程中注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。制作成熟的食品存放冰箱或冰柜时间不得多于 48 小时。对存放的各类食品

实行“隔离”，以免串味、走味或变质。

4. 餐、厨具卫生：依据食品卫生“五四制”中的标准要求，对碗、盘、筷、汤勺等餐具实实用后“五过关”：洗；刷；冲；消毒；保洁。未经消毒的餐具、工具不准再次使用。



#### (六) 关于环境卫生的承诺

1. 本项目的环境卫生依据食品卫生“五四制”中的“四定”标准：定人；定物；定时间；定质量（划分分工、包干负责），在保证每天清理的基础上，每周至少进行一次或二次（夏天可适当增加）的彻底大扫除，做到厨房、项目环境卫生整洁、桌凳、地面干净、炊具摆放条理化。

2. 项目中心及仓库内外，保持清洁卫生，采取必需的灭（防）蝇、防鼠、防其他有害昆虫措施。项目的贮藏室内禁止贮放有毒有害物品。各操作间必须有相应的消毒、防腐、防尘、防蝇、防鼠、污水排放、垃圾存放等设施，严防食品污染。

3. 对项目中心周围的阴沟、卫生死角及时打扫。垃圾池和泔水桶每日及时清理。坚持消灭鼠、虫害和苍蝇等。保持项目清洁。预防细菌感染食物。

4. 对存放厨具，餐具的橱柜、货架、各个角落要经常抹洗。无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。对储藏室保持干净、干燥、通风。不存放有毒、有害物品和其他杂物，个人物件。

5. 禁止非项目工作人员进入操作间和库房。严格食库专人专锁，并安装监控设备，为本项目服务的所有从业人员均持有效健康证，新招从业人员必须经过体检，取得《健康证》后方可上岗。

(七) 优惠服务承诺

1. 我单位承诺在对本项目服务期间，提供的饭菜品种多样，荤素搭配，同时实行高中低档搭配合理，菜肴货真价实，符合微利要求，不出售变质变味以及剩饭菜。

2. 我单位配合定期安排加餐、冬天免费提供姜汤、夏天免费提供绿豆汤，还可以配合举办庆祝活动和晚会时推出各种大型成桌菜品。在厨房和餐饮企业中，产品质量和服务质量是衡量其管理水平的重要标志，产品质量的好坏直接影响着服务质量。

