**拟签订采购合同文本**

详见附件：

第一部分 协议书

甲方（采购人）：

乙方（供应商）：

依照《中华人民共和国政府采购法》及实施条例、《中华人民共和国民法典》等法律、 行政法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就下述项目范围与相关服务事 项协商一致，订立本合同。

一、项目概况

1.项目名称：西安市碑林区机关事务服务中心东门市民服务中心餐厅全包服务管理项目；

2.项目地点：西安市碑林区东大街8号。

二、组成本合同的文件

1.协议书；

2.中标通知书、投标文件、招标文件、澄清、招标补充文件（或委托书）；

3.相关服务建议书；

三、合同价款

1.合同总价款为人民币 元（小写： 元）实际执行价格不得超过合同价格；

2.合同总价款包括但不限于完成本项目人工费、管理费、原材料采购费、设备维修、油烟净化系统清洗、隔油池清理、 补充及餐具用品费、住宿及办公场所费、病媒防治费、培训费、餐厅宣传展板及标识制作 等相关费用、招标代理服务费、利润、税金、风险、协调费用及完成工作准备阶段、实施 阶段、成果交付阶段、验收阶段等其他一切相关费用，该合同价款价不受市场因素的影响。

四、付款方式

1.食材补贴及个人缴费：按实际刷卡就餐人数，按照早餐5元（财政补贴4元、个人 缴费1元）、午餐15元（财政补贴11元、个人缴费4元）的标准与餐饮公司每月据实结算。

2.月劳务费： 。

3.其他收费：楼内物业员工就餐费用按照优惠价原则，轮值律师等非财政补贴保障人员按市场价原则，与中标餐饮服务企业协商确定。

五、服务期：一年，采取一年采购，三年沿用的签订办法(实行一年一考核一签合同),合同起止时间由甲、乙双方根据财政、预算情况商定。

六、质量保证

1.在业务履行过程中要服从甲方对生产场地、工作环境的安排和要求，严格执行采购 现场标准的相关管理规定，并接受甲方的考核。考核内容招标后按甲方制定标准进行考核。

2.乙方必须提供供餐服务保障方案

3.乙方业务的专业质量标准和规范达到《机关健康食堂工作规范及标准》规定的内容。

4.餐具保持完好率（指餐具无裂缝、豁口或破损）在98%以上。

5.餐具所用筷子每三个月必须更换一次，所更换碗、筷子质量必须按甲方要求和规格 进行更换，所需费用均由乙方承担。

6.意外事故承担：

6.1 就餐者在就餐过程中，因餐厅地面打扫不及时而导致的摔倒、磕伤、碰伤等引起 的一切问题由乙方负责。

6.2 凡因原材料清洗不干净或程序不规范造成食物中毒或其他问题所引发的全部责任 由乙方承担。

7.蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，日常检测由乙方完成，检测设备由乙方配备，肉制品有相关检疫章或证明。

8.乙方承担在履行服务业务过程中的全部安全责任。

9.乙方应在甲方的指导下，积极推引5S管理模式的内容和标准。

10.乙方应严格遵守甲方考核方案，并严格执行，凡违规或不达标，甲方有权直接进 行经济处罚，凡经济处罚一律不再返还。

11.各种设施设备必须按操作规程进行操作，不得违反设备使用性能或违规使用。凡 违规使用造成设备事故或人员伤亡，一切后果由乙方担负。

12.乙方确保食品质量和食品卫生安全，因乙方厨房出品质量问题，而遭到就餐者投 诉，甲方有权做出各种处罚并追究相应责任。

13.乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规。应做好食品卫生工 作，若因乙方管理问题造成就餐者食物中毒，责任由乙方全部承担；严格卫生管理，确保饮食卫生安全。严格遵守有关食品卫生安全法规，乙方必须每天打扫辖区内的清洁卫生， 做到餐具每天消毒，工作人员必须定期接受体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准。不得采购、加工霉烂变质商品或不正常、不卫生的食品在本餐 厅销售、食用和饮用，严格执行食品卫生法规定。

14.乙方应严格遵守安全使用管理规定严格操作间管理，若因乙方管理问题引起火灾、 各类事故，一切责任及损失由乙方承担；乙方必须严格遵守安全操作规程，保证安全生产， 若发生工伤事故，由乙方自行负责承担。

七、甲方的权利与义务

7.1 甲方的权利

（1）甲方有权对乙方的服务业务，按照考核标准进行监督、检查和考核，对乙方在 年度内2次综合考核不达标或出现严重事故，甲方有权终止合同，乙方不得有任何异议。

（2）甲方有权对乙方服务过程中存在的问题提出整改意见和要求，并监督其执行。

（3）甲方有权要求乙方严格执行安全生产标准，遵守安全操作规章制度、并对乙方 履行安全操作职责情况进行监督、考核，并根据考核结果提出扣除乙方押金或减扣包厨费用的权利。

（4）发生事故后，甲方有权根据有关规定组织、参与事故的调查，有权对乙方事故 进行统计上报。

（5）按照国家的有关规定,甲方有权要求乙方员工办理劳保和社保上岗。

（6）甲方有权根据合同标准和要求，检查监督乙方员工配备数量、厨师等级和资质, 并根据考核办法对违反合同人数情况视情做出相应经济处罚，处罚额度由甲方制定。

（7）甲方有权对乙方员工随时进行身体健康证检查，对乙方违反规定无证上岗人员 有权责成立即辞退，并对乙方进行经济处罚，处罚额度由甲方制定。

7.2 甲方的义务

（1）为乙方服务人员提供符合国家安全、卫生标准的工作场所。

（2）负责按照结算方式、结算时间足额向乙方支付服务费用。

（3）协助乙方管理人员对其员工进行消防、设备安全操作、治安防范与自我规范的 基本知识教育。

（4）协助乙方处理紧急、突发事件。

八、乙方的权利与义务

8.1 乙方的权利

（1）乙方有权要求甲方按合同约定及时、足额支付业务服务费。

（2）对甲方的违规指挥、强令冒险作业，有权拒绝执行；对由此而产生的打击报复 行为，有权向上级或有关部门举报。

（3）乙方有权按照合同约定，要求甲方提供符合正常工作的安全条件和环境。员工食宿由乙方自行负责，采购人不另行提供，所产生的费用由乙方承担。

8.2 乙方的义务

（1）乙方人员要严格遵守甲方的各项规章制度和其它行为规范。

（2）甲方必须按合同要求足额配齐各级厨师、技工、保洁工和普通员工，交给甲方 相关证件复印件，严格遵守甲方的餐饮服务标准及规范。

（3）乙方人员在对甲方服务期间，因公、非因公发生事故或其它原因造成伤、残、 病、亡的，由乙方负全责并按照国家相关法律负责处理，安全生产应遵循安全生产服务合 同约定。

（4）按时清理隔油池，确保周边环境整洁无异味。

（5）提供厨房油烟管道，油污净化器清洗，并达到环保要求，由乙方承担支付费用。

（6）乙方负责处理好服务业务的对外协调工作。

（7）乙方人员应爱惜厨灶、厨具、餐具和各种设施设备，认真搞好日常维护保养， 严格操作规程，不得违规操作。设施设备维修实行责任制，做到谁使用、谁负责，谁损坏、 谁维修（自然耗损除外），凡因违规使用或保养不及时等人为因素造成厨具、餐具及其他 设施设备故障或损坏的，由乙方承担支付费用。

（8）乙方应依法用工，及时足额支付劳动报酬，缴纳社会保险费用，并独立承担由 此引发的劳资纠纷，甲方不承担任何责任。

（9）乙方负责餐厅病媒防治所产生的全部费用，具体实施由甲方监督执行，凡不符合病媒防治工作标准要求或达不到病媒防治效果的，甲方有权终止乙方进行病媒防治工作。

（10）乙方必须制定安全生产事故应急预案、急救预案和紧急事故处置预案并报甲方 留存备案。

（11）乙方应对餐厅、后厨、办公室等工作场所进行标准化、规范化管理，确保场所 安全、整洁、卫生。

十、政府采购合同履行 政府采购合同履行中，甲方需追加与合同标的相同服务的，在不改变合同其他条款前提下，可以与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的10%。

十一、合同争议的解决 合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商达不成一致时，双方同意向西安仲裁委员会申请仲裁。

十二、不可抗力情况下的免责约定，双方约定不可抗力情况包括：五级以上地震、大风、 大雨、大雪。

十三、除本合同约定，合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、 调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

十四、违约责任： 按《中华人民共和国民法典》中的相关条款和本合同的约定执行。未按合同或投标文 件要求提供服务质量不能满足甲方技术要求，甲方有权终止合同，甚至对乙方违约行为进 行追究。

十五、其他（在合同中具体明确）

十六、合同订立

1.订立时间：年 月 日。

2.订立地点： 。

3.本合同一式份，具有同等法律效力，双方各执份，监管部门备案壹份、 采购代理机构存档壹份。各方签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效。（合同的服务承 诺则长期有效）。

采购人：（盖章） 供应商：（盖章）

地址： 地址：

邮政编码： 邮政编码：

法定代表人或其授权 法定代表人或其授权

的代理人：（签字） 的代理人：（签字）

开户银行： 开户银行：

账号： 账号：

电话： 电话：

传真： 传真：

电子邮箱： 电子邮箱

**附件1厨房考核评估表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 环节 | 序号 | 评定项目 | 评分标准 | 分值 | 满分 | 得分 |
| 组织 | 1 | 建立、完善管理体系，工作有效，持续进行 | 建立合理的领导小组 | 三项合格（2分）  二项合格（1分）  其他0分 | 2分 |  |
| 制定工作管理制度 |
| 落实检查、记录完整 |
| 2 | 工作现场无不需要的物品，破损、废弃的用具、器皿或不需要的物品处理或回仓 | 工作现场无不需要物品 | 3分 | 3分 |  |
| 工作现场发现（含）以下明显不需要的物品 | 2分 |
| 工作现场发现3件以上明显不需要的物品 | 1分 |
| 3 | 有私人物品集中存放的设备、设施，摆放集中有序，工作现场无私人物品 | 私人物品集中存放的设备、设施齐全（更衣室、存放柜、水杯、饭盒等集中存放处等） | 三项合格（2分）  二项合格（1分）  其他0分 | 2分 |  |
| 私人物品（如水杯、饭盒、衣帽、鞋等）有序集中摆放 |
| 工作现场未发现私人用品 |
| 4 | 每天应有班前会（早例会），负责人应有小结 | 班前会每天开 | 二项合格（1分）  其他0分 | 1分 |  |
| 负责人有开会内容记录及小结 |
| 5 | 工作现场物品存放有规则 | 使用頻率高放置于外侧或中间层 | 三项合格（2分）  二项合格（1分）  其他0分 | 2分 |  |
| 使用频率低放置于低层或高层 |
| 大体积、大重量物品放置于低层 |
| 整顿 | 1 | 工作现场设置通告板，内容及时更换，保持版面清洁 | 有通告板（有大标题、分区），并有相应负责人 | 三项合格（2分）  二项合格（1分）  其他0分 | 2分 |  |
| 通告板内容一星期内有更新 |
| 板面清洁，无污溃 |
| 2 | 厨房为烟区，有禁烟标识 | 有禁烟标志，且无吸烟现象 | 1分 | 1 |  |
| 有禁烟标志，有吸烟现象 | 0分 |
| 3 | 工作现场物品分类存放并制作标牌 | 物品都有清楚的标签（名）和摆放位置（家） | 二项合格（3分）  其他0分 | 3 |  |
| 分类集中存放（餐具、工用具、原料、半成品、成品等） |
| 4 | 库房物品出入库有登记，原料保持新鲜 | 仓库物品摆放有标识，并按标识摆放 | 三项合格（2分）  二项合格（1分）  其他0分 | 2分 |  |
| 按先进先出原则摆放 |
| 有存档明细表 |
| 5 | 配备必要的基础设施-食品贮存盒 | 贮存盒应符合食品卫生要求 | 符合1分 | 2分 |  |
| 贮存盒数量能满足食品原料、半成品等摆放的需要 | 符合1分 |
| 6 | 布局流程合理，设置符合要求 | 加工场所物流按先进先出、左进右出的顺序摆放，并有标识 | 符合1分 | 3分 |  |
| 贮存盒数量能满足食品原料、半成品等摆放的需要 | 符合1分 |
| 各功能间有明显标识，按粗加工一精加工一半成品一成品一售卖流程布局 | 符合1分 |
| 7 | 厨房工具集中存放 | 工用具按方便、实用的原则集中存放，并有明确标识 | 符合1分 | 2分 |  |
| 摆放整齐，工具保持清洁 | 符合1分 |
| 8 | 进入操作区域的物品，拆包调料必须用统一或合适的盛器存放并标记 | 有统一或合适容器存放 | 符合1分 | 2分 |  |
| 容器上有标识 | 符合1分 |
| 9 | 盛装食品的盛器不得直接置于地上，防止食品污染 | 符合要求 | 符合1分符合1分 | 1分 |  |
|  | 仓库内食品与非食品，分区隔离存放，有毒物品分库存放 | 全部分开 | 符合1分，不符合0分 | 1 |  |
|  | 不能全部分开 |
| 10 | 冷库、冰箱、货架内食品原料、半成品、成品，不得混放 | 冷库、冰箱、货架无混放 | 符合1分，不符合0分 | 1分 |  |
|  | 发现混放 |
|  | 按规定进行有关食品留样 | 有留样，有记录 | 2分 | 2分 |  |
| 有留样，无记录（或记录不规范） | 1分 |
| 未留样（或留样不全） | 0分 |
|  | 盛用具内植物性、动物性食品和水产品等分类存放，不得混放 | 无混放 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 发现混放 |
|  | 生熟食品的加工工具和容器应分开使用，并有明显标志 | 生熟分开 | 符合1分 | 2分 |  |
| 有明显标志 | 符合1分 |
|  | 用于食品加工操作的设备及工具要专用，不得用作他用 | 专用 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 不专用 |
|  | 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应分别放置在专用场所 | 符合要求 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 不符合要求 |
|  | 干货仓库有通风、防潮、有防盗、防鼠、防尘、防蝇、防毒设施 | 有设备、效果好 | 符合1分 | 2分 |  |
| 货架离地、离墻角 10cm | 符合1分 |
|  | 冷菜间设置上下水、空调、紫外线灯、温度计等设施 | 设施齐全 | 符合1分 | 2分 |  |
|  | 设施正常使用 | 符合1分 |
| 清洁 | 1 | 垃圾当日清运，时刻保持餐厅内、外环境鍪洁 | 符合要求 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 不符合要求 |
| 2 | 工作现场有足够数量的垃圾桶并保持清洁、加盖 | 工作现场全部垃圾桶符合要求 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 工作现场发现垃圾桶不符合要求 |
| 3 | 工作现场（厨房、餐厅）地面无水渍、油渍 | 工作现场无明显水渍、油渍 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 工作现场发现明显水渍、油渍 |
| 4 | 除“四害”措施落实，有效果（抽查现场） | 有相应的有效预防措施及除“四害”记录 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 无有相应的有效预防措施或除“四害”记录 |
| 5 | 洗手消毒规范，洗手有标准图解 | 有符合要求的洗手消毒设施 | 符合1分 | 2分 |  |
| 有洗手标准图 | 符合1分 |
|  | 卫生无死角，保持清洁 | 工作台底部、餐桌地面、冰柜顶部、空调扇叶等保持清洁，并无蜘蛛网 | 符合2分 | 2分 |  |
|  | 调料台酱油、醋、辣椒等符合卫生要求 | 符合卫生要求 | 符合2分 | 2分 |  |
|  | 厨房油烟罩、排烟管，光亮、无油渍、不粘手 | 目光所及的地方光亮、无油渍、不粘手 | 三项合格（2分）  二项合格（1分）  其他0分 | 2分 |  |
| 无明显油渍，但粘手 |
| 有明显油渍 |
|  | 厨房工作台台面清洁，物品摆放符合要求 | 台面清洁，摆放整齐有标签 | 符合1分 | 1分 |  |
|  | 消灭厨房卫生死角，保持清洁 | 检查排水沟、冰柜顶部、灶台底部、柜子内侧等，地漏有保护罩 | 符合1分 | 1分 |  |
|  | 餐具按照规范和标准清洗和消毒 | 设施齐全并正常使用 | 符合1分 | 2分 |  |
| 消毒后餐具存放在密闭的保洁柜中 | 符合1分 |
|  | 制定清洁计划表，明确责任人 | 有清洁计划表 | 符合1分 | 3分 |  |
| 有明确责任人 | 符合1分 |
| 按计划表落实卫生 | 符合1分 |
|  | 切配工具、墩头应洗净，保持清洁 | 符合要求 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 不符合要求 |
|  | 冷菜间切配工具、墩头应洗净，保持清洁，用前应消毒 | 符合要求 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 不符合要求 |
|  | 荤、素、水产品、餐具等清洗水池分开设置，水池应及时清洗 | 水池分类设置使用并且有明显标识 | 符合1分 | 2分 |  |
|  |  | 完工后水池干净无污物 | 符合1分 |  |  |
|  | 设备设施按要求养护、维护及时有记录（包括消防设施） | 设备、设施内外清洁，按期养护，确保正常运转 | 符合1分 | 2分 |  |
| 有维修记录表 | 符合1分 |
|  | 1 | 消毒餐具等符合国家相关卫生标准 | 餐具及时消毒，符合国家卫生标准 | 符合2分 | 2分 |  |
| 2 | 废弃油脂处理符合规定，烟尘、污水等排放符合要求 | 废油处理符合规定要求（协议、记录） | 符合1分 | 2分 |  |
| 烟尘、污水排放符合要求，室内油烟不明显 | 符合1分 |
| 3 | 采购的食品符合国家卫生标准，索证资料齐全，登记台账清楚，有食品进库验收制度 | 有食品采购验收制度 | 符合1分 | 3分 |  |
| 索证资料符合相关部门有关要求 | 符合1分 |
| 登记台账符合要求 | 符合1分 |
| 4 | 采用颜色和视觉管理 | 公用具以顏色分类区分用途 | 符合1分 | 1分 |  |
|  | 1 | 厨房从业人员须持有效健康证及卫生  知识培训合格证 | 厨房从业人员持有有效的健康证及卫生知识培训合格证 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 厨房从业人员未持有有效的健康证或卫生知识培训合格证 |
| 2 | 定期相关培训，形成记录 | 有培训计划表，按计划进行培训，有培训记录 | 符合2分 | 2分 |  |
| 3 | 员工仪容仪表有标准，包括衣着、帽子、头发、指甲等，在更衣室设有标准图示及穿衣镜 | 全员符合公司服装、仪容仪表要求 | 符合2分，不符合0分 | 2分 |  |
| 发现员工不符合公司服装、仪容仪表要求被考评人： |

**附件2：健康食堂工作规范及标准**

前言-

1 范围

2术语和定义

3基础管理

4 从业人员管理

5场所管理

6设施设备管理

7 环境卫生

8.3 菜品加工制作

9就餐服务

10 食品安全突发事件应急处置

**1 范围**

本文件规定了机关健康食堂管理规范的术语和定义、基础管理、从业人员管理、场所管理。设施设备管理，环境卫生、健康饮食管理，就餐服务，食品安全突发事件应急处置。满意度测评等内容。

**2术语和定义**

下列木沿和定义适用于本文件。

2.1

健康食堂

将“健康饮食”观念贯穿食堂经营管理全过程，通过食品安全管理，合理膳蛋搭配、健康知识宣教及职工就餐信息分析，达到疾病预防、健康管理目的的食堂管理模式。

2.2

食品处理区

储存，加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具等的区域

2.3

专间

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间-

24.中心温度

块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

2.5食品添加剂

是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或天然物质。

2.6超加工食品是指经过复杂工业过程制成的成分配方食品,基本不含完整的天然食物，通常的营养特征是高糖,高盐,高脂肪,低蛋白,低膳食纤维。

**3 基础管理**

3.1 组织管理

3.1.1 机关健康食堂应办理相关资质手续，通过政府购买服务的方式所确定的餐饮服务方应是境内合法注冊的独立法人，具备良好的商业信誉、健全的财务制度、依法纳税记录，无不良征信信息。

3.1.2 机关健康食室应落实食品安全主体责任。

3.1.3 机关健康食堂应组织架构完善，设有食品安全管理机构和专（兼）职食品安全管理员，有专业操作团队、专职采购团队。

3.1.4 机关健康食堂应将有效许可证、食品添加剂使用情况等信息在食堂就餐区醒目位置进行公示。

3.2 制度建设

3.2.1 各项食品安全管理制度完备，包括但不限于：

—从业人员健康和培训管理制度：

—食品安全自查制度；

—原辅料进货查验制度：

—食品安全管理人员制度：

—从业人员培训考核制度：

—场所及设施设备定期清洗消毒、维护、保养制度：

—食品添加剂使用制度：

—餐厨废弃物处置制度：

—病媒生物防制制度：

—原料控制要求：

—烹饪过程控制要求：

—食品安全事故处置预案

3.2.2 定期修订完善各项食品安全管理制度。及时对从业人员进行培训考校。并督促其落实。

3.2.3 依据本文件的要求，对机关健康食堂工作过程中产生的相关记录分类进行归档

**4 从业人员管理**

4.1 人员配备

4.1.1 机关健康食堂应配有食堂经理、内勤、专职或兼职食品安全管理员、物资采购员，库管员，厨师长、厨师、切配、洗消、大厅服务人员、勤杂工等。

4.1.2中、西式烹调师。中，西式面点师。食品安全管理员等应具备相应从业资质。

4.1.3从业人员应取得健康证明后方可上岗。并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查，思有有碍食品安全疾病的人员，不得从事机关食堂工作。

管理要求

4.2.1 应实行每日晨检制度，食品安全管理员应做好检查记录，发现有发热、腹泻，咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事挨触直接入口食品的工作，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

4.2.2 应建立从业人员基础档案，档案内容包括员工基本信息、培训合格证明、健康体检证明等，属接触直接入口食品的员工的健康证明应按要求进行公示。

4.2.3 食品安全管理人员每年应接受不少于40h 的餐饮服务食品安全集中培训。

4.2.4 从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）每年应接受食品安全培训考核，培训考核内容为食品安全知识，食品安全管理制度，加工制作规程等，培训考核合格后方可上岗，并开展好日常培训。

4.2.5 从业人员每半年接受2h以上“减盐减油减糖”烹饪技巧、平衡膳食知识培训。

4.3行为规范

4.3.1 食堂从业人员应当保持良好的个人卫生，不得佩戴首饰。

4.3.2 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作看能将头发全部遮盖住。

4.3.3 进入食品处理区前应洗手消毒、更换工作服，离开食品处理区应更换工作服。

4.3.4 工作服应定期更换、保持清洁。接触直接入口食品的操作人员的工作服应每日更換。

4.3.5 专间工作人员应佩戴口罩、手套，保持手部及手套清洁.

4.3.6 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为，不得在餐饮服务场所内吸烟.

**5场所布局**

5.1 机关健康食堂应分开改置原料通道及入口，成品通道及出口、使用后餐饮具的回收道道及入口。

无法分设时，应在不同时段分别运送原料，成品、使用后的餐饮具。或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

5.2 机关健康食堂场所分布应设置标识齐全且相对独立的食品处理区、辅助区和就餐区，且布局合理。

5.3 食品处理区包括专间，专用操作区，烹饪区，餐用具保洁区。粗加工制作区、切配区，餐用具清洗消毒区和食品库房等。

5.4 辅助区包括办公室，更衣区、门厅，休息区，卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区城。

5.5 就餐区指提供消费者就餐的区城-

**6设施设备管理**

6.1一般要求

6.1.1 机关健康食堂设绝设备的配置应遵循安全、实用，环保，节能的联则。

6.1.2 就餐区应配各规模适宜的桌椅、取餐台等设施，宜有明确的用餐管理系统，配备刷卡设备等。

6.1.3 专间应落实“五专”管理：专用房间、专人制作、专用工具容器，专用冷藏设施、专用洗手消毒设施，专间内安装紫外线消毒灯，独立空调，并保持专间温度低于25°C.应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色。

6.1.4 工具、用具、餐饮具材料向符合相关标准要求，储存食品冰箱生熟分置，直接入口的食品采用无毒、清洁的材料包装，禁用有色塑料容器。

6.1.5洗涤、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、排风抽烟、污水排放等设施设备齐全完好：上下水道道畅，可使用防服板、灭蝇灯，金属格栅或网罩等。

6.1.6 动物性食品清洗池、植物性食品清洗池、洗手池标识明确。消毒设备标识清楚.

6.1.7 机关健康食室应配备足够数量的消防器材，包括消火栓，灭火器、灭火毯等，存放于固定醒日位置，应悬挂消防安全承诺书、消防安全告知书等内客的提示牌，并设置消防器材、消防提示性、警示性停标志。标志应符合GB2894 和 CB 13495.1的规定

6.1.8 机关健康食堂内明显位置应张贴疏散示意图，图中应标明当前所处位置、疏散指示方向等。

6.1.9，使用燃气的操作间应装备有燃气泄漏报警系统，有明火操作的操作间应装配有消防报警系统和自动灭火装置。

6.2 维护保养

6.2.1 定期维护食品加工、贮存等设施、设备，定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施，并及时做好维护保养记录。

6.2.2 设备的摆放位置应便于操作、清洁，维护和减少交叉污染。

6.2.3固定安装的设备应安装牢固。与地面，墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

**7 环境卫生**

7.1 餐厅内外环境干净、整洁，周围无污染，无卫生死角、无乱堆，乱放杂物。

7.2定期清洁食品处理区设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天在板无霉斑，无灰尘。

7.3 食堂内各功能区应由专人每日负责检查卫生情况。并做好记录

7.4应聘请有资质的病媒生物防制公司开展专业化防制。完善防尘、防蝇、防鼠设施-

7.5厨房排烟系统有符合消防要求的清洗公司进行定期清洗。并做好记录。

**8 建康饮食管理**

8.1一般要求

8.1.1 这合理使用食品添加剂，做好领用、使用记录。专柜存放。

8.1.2 控制膳食中油盐糖用量，记录每月油、盐、糖的购买量和使用量以及每日用餐人数，计算每人油盐糖的摄入量，控制每份菜肴的油、盐、糖用量。

8.1.3菜肴、主食品种丰富，平均每天午餐食物种类达到6种以上，每周达到25种以上，提供的低盐低油菜品应进行标识：每餐主食品种达到2种以上，保还一种粗加工粮食类、薯类的供应：提供奶类、新鲜果蔬。

8.1.4 利用食堂宣传栏等醒目位置提示食品的营养搭配，倡导“光盘行动”，倡导“不浪费一粒粮食，不浪费一滴水”的良好习惯。

8.1.5 利用张贴画、电子屏幕装等宣传形式开展健康生活方式知识宣传，适当位置摆放体重计、MBI尺、食物模型，膳食平衡宝塔等健康工具，食堂内有可自由取阅的健康生活方式宣传资料。定期更新健康宣传材料，每年至少2次。

8.2 食材采购与贮存

8.2.1 应与供应商签定食品安全责任书，采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，实行索证管理，查验其营业执照、生产许可证或经营许可证、产品合格证明文件等。

8.2.2 物资入库前，应由食堂负责人、厨师长，保管员三方现场验货，签字确认-

8.2.3 验收合格后的物资应分区、分架、分类、离墙、离地存放，做好登记，摆放整齐。

8.2.4 采购的冷冻（藏）食品应及时冷冻（藏），宜使用食品箱加盖覆膜，不宜堆积、挤压食品。冷冻（藏）食品前宜分隔。避免使用时反复解冻、冷冻。

8.2.5 库房应由专人管理，其他人员不应私自进入或动用库房内的物品。

8.2.6 库房内应通风、防潮、防腐、防尘、防鼠，保持室内干燥整洁。

8.2.7 出库应遵循“先进先出”的原则，库房管理人员成严格数照需求进行出库并记录。

8.3 菜品加工制作

8.3.1 根据食堂的特点和配餐标准，要求，创定食堂菜单-

8.3.2 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品分开存放。其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物：食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

8.3.3 加工食品做到生与熟、成品与半成品、食品与杂物隔离存放：生熟工具、容器、冰箱要分开使用。

8.3.4 配菜与出菜盘专用，标志明显：刀具无锈，盖布洁净，标志清晰。

8.3.5各类工具和容器应有明显的区分标识，工具，容器和设备宜使用食品级不锈钢材料，不宜使用木质材料：盛热食类食品的容器不宜使用塑料材料：添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20的食品：不得重复使用一次性用品。

8.3.6 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70度以上。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70C的食品，应严格控刺原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全

8.3.7 高危易腐食品熟制后，在8C一60C条件下存放2h以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到70C以上。

8.3.8直采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹任过程中产生有害物质。

8.3.9 如工制作用水的水质符合CB 5749的规定。

8.4 食品留样

8.4.1应对食品进行留样，留样食品应包括所有加工制作的食品成品，每份不少于125g。有标签标明菜名、时间、留样人，并在规定位置冷藏（0C~一8C）条件下存放48h 以上。

8.4.2 留样的采集和保管应有专人负责，做好留样记录。配各经消毒的专用取样用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备。严禁存放与留样食品无关的物品。

8.5 清洗消毒

8.5.1 设置专用的餐饮具消洗，消毒、保洁区城（或专区］及设备，清洗消毒设各设施的大小和数量量应能满足需要。

9.5.2 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料。清洁用具及接触非直钱入口食品的工具容器清洗水泡分开，提倡物理消毒（煮沸、蒸汽、紫外线），采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

8.5.3 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套.手套宜用颜色区分。

8.5.4 接触直接入口食品的餐饮具使用前洗净并消毒，不得使用未经清洗，消毒的餐饮具。

8.5.5餐具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜.

8.5.6 消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用，逃放消毒餐饮具的保洁柜应有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内不得存放找他物品。

8.5.7 洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生。及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

8.5.8 定期检查消毒设备，设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度，专人做好餐饮具消洗毒及检查记录。

8.6 餐厨废弃物处置

8.6.1 餐厨废弃物应指定有资质的机构进行处置，并应建立餐厨废弃物处理台账，详细记录餐取呀并物的处置时间、种类，数量等信息。

8.6.2食堂应分类设置餐厨废弃物存放容器，容器应标识并加盖，保时清洁、美观，定期消毒。

8.6.3餐厨废弃物应做到分类投放、及时清运、日产日清。

8.6.4应者取并留存餐厨废弃物收运这的收运者的资质证明并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。

**9就餐服务**

9.1 机关健康食堂按要求应于开餐前完成准备工作、餐台、桌椅整洁有序；餐具及餐中纸准备充足：

菜名与菜品准确无误：夏季空调设置不低于26C°，冬李不高于20C°：检查温锅、灯具，收费系统等其他设备运行情况。

9.2 食堂服务人员应衣着规范、举止大方、 带微笑、主动服务。

9.3 前厅、后厨应保持即时联系。根据用餐人数及剩余数位情况灵活把控添菜节奏。服务人员应利用就餐人员取菜间隙整理锅内菜品码放形状及取餐台而卫生。

9.4 供餐结束后，应及时清扫餐厅卫生，关闭设备电源，收好就餐人员遗落物品，及时上报并进行归还处理。

**10 食品安全突发事件应急处置**

10.1 设置食品安全突发事件应急处置工作机构，按照“统一领导、综合协调、分类管理，分级负责、属地管理为主”的原则，建立快速反应、协同应对的食品安全事故应急机制-注重日常食品安全检查监督工作，定期开展自查，排查和消除食品安全风险隐患。

10.2 发生食品安全事故后，应立即停止食品供应，并封存导致食物中毒及可疑导致食物中毒的食品及留样食品，封闭食堂厨房加工场地，严禁故意破坏现场，掩盖事实真相。

10.3 有关人员立即向有关部门报告，配合做好救治工作。

10.4 配合食品安全监督管理部门和卫生行政部门对食品安全事故开展事故调查处理，按要求持续跟进并报告：

10.5尽快消除事故影响，妥善安置和慰问受害和受影响人员，恢复正常秩序。待卫生行政部门出具检测报告后追究相关人员责任。

10.6 事故处理完毕后，按照事故鉴定结论，对事故的处理工作进行总结，分析事故的原因和影响因素。提出今后对类似事故的防范和处置建议。

**附件3：检查验证相关证明材料**

**1.财务状况报告**

**说明：**

提供2023或2024年度经审计的财务会计报告或其提交响应文件截止时间前3个月内银行出具的资信证明。（以上形式的资料提供任何一种即可）

要求：

（1）供应商是企业法人的，应提供2023或2024全年度经审计的供应商财务报告，包括 “四表一注”即《资产负债表》《利润表》《现金流量表》《所有者权益变动表》及其附注，或者提交响应文件截止时间前3个月内其基本账户开户银行出具的资信证明（附基本存款账户信息）。（以上形式的资料提供任何一种即可）

（2）供应商是执行《小企业会计准则》的小微企业的，应提供2023或2024全年度经审计的财务报告，至少包括 《资产负债表》《利润表》《现金流量表》及其附注，或者提交响应文件截止时间前3个月内其基本账户开户银行出具的资信证明（附基本存款账户信息）。（以上形式的资料提供任何一种即可）

（3）供应商成立不到1年（至提交响应文件截止时间）的，提供成立后任意时段的资产负债表，或提交响应文件截止时间前3个月内其基本账户开户银行出具的资信证明（附基本存款账户信息）。（以上形式的资料提供任何一种即可）

基本存款账户信息

账户名称：

账户号码：

开户银行：

基本存款账户编号：

供应商名称： （盖单位章）

日期： 年 月 日

**2.税收缴纳证明**

**要求：**

（1）提供供应商2025年1月至今已缴纳任意时段任意税种纳税凭证或税务机关开具的完税证明（个人所得税除外）；

（2）依法免税的应提供相关文件证明；

（3）新成立（成立时间至提交响应文件截止时间不足一年）未发生缴纳税收事项的供应商，应提供纳税书面承诺；

（4）其他组织和自然人需提供缴纳税收的凭据；

（5）复印件需加盖供应商单位章。

（新成立未发生缴纳税收事项的供应商，应按附件格式提供依法缴纳税收书面承诺）：

**依法缴纳税收承诺书**

陕西隆信项目管理有限公司：

我方参与 （项目名称）（项目编号： ）项目的政府采购活动，现承诺如下：

我方承诺将依法缴纳税收，并符合《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例和采购文件资格要求的规定。

若我方以上承诺不实，自愿承担提供虚假材料谋取成交的法律责任。

承 诺 人： （供应商名称、盖单位章）

日 期：20 年 月 日

**3.缴纳社会保障资金证明**

**要求：**

（1）提供供应商2025年1月至今已缴存的任意时段的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明；

（2）依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关文件证明；

（3）新成立（成立时间至提交响应文件截止时间不足一年）未发生缴纳社保资金事项的供应商，应提供缴纳社保资金的书面承诺；

（4）其他组织和自然人需提供缴纳社会保险的凭据。

（新成立未发生缴纳税收事项的供应商，应按附件格式提供依法缴纳税收书面承诺）：

**依法缴纳社会保障资金承诺书**

陕西隆信项目管理有限公司：

我方参与 （项目名称）（项目编号： ）项目的政府采购活动，现承诺如下：

我方承诺将依法缴纳社会保障资金，并符合《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例和采购文件资格要求的规定。

若我方以上承诺不实，自愿承担提供虚假材料谋取成交的法律责任。

承 诺 人： （供应商名称、盖单位公章）

日 期：20 年 月 日

**4.被授权代表的身份证复印件以及2025年1月至今任意时段在本单位注册的已缴纳的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明**

**5.具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明**

**（一）完成本项目必需的设备清单**

供应商： 采购项目编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **计量单位** | **数量** | **生产企业** | **使用年限** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

说明：设备可以填写单台设备，也可以填写成套设备。

供 应 商： （盖单位章）

日 期：20 年 月 日

**（二）本项目组织实施人员**

供应商： 采购项目编号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.项目技术负责人** | | | | | | |
| 姓名 | 年龄 | 职务 | 资格/职称 | 在本行业从业 工作年限 | 主要工作业绩 | |
|  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  | |
| **2.管理人员** | | | | | | |
| 姓名 | 年龄 | 职务 | 资格/职称 | 在本行业从业 工作年限 | 主要工作业绩 | 当前  分工 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **3.技术人员** | | | | | | |
| 姓名 | 年龄 | 职务 | 资格/职称 | 在本行业从业 工作年限 | 主要工作业绩 | 当前  分工 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **4.辅助人员** | | | | | | |
| 姓名 | 年龄 | 职务 | 资格/职称 | 在本行业从业 工作年限 | 主要工作业绩 | 当前  分工 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

说明：

1.职务是指在本单位所担任的职务；

2.应提供供应商依据《中华人民共和国劳动法》与项目组实施人员订立的劳动合同复印件或与项目组实施人员已订立劳动合同的承诺书；

3.需要补充的材料可另纸说明。

供 应 商： （盖单位章）

日 期：20 年 月 日

附件4

**项目组实施人员已订立劳动合同承诺书**

**陕西隆信项目管理有限公司：**

我方参与（项目名称）（项目编号）项目的政府采购活动，现承诺如下：

我方承诺我方已按《中华人民共和国劳动法》的规定与本项目组实施人员全部订立过劳动合同。

若我方以上承诺不实，自愿承担提供虚假材料谋取成交的法律责任。

承 诺 人： （供应商名称、盖单位章）

日 期：20 年 月 日

注：如因保密或者其他原因无法直接提供已订立的劳动合同，供应商可参照此附件提供与未附劳动合同的项目实施人员已订立过劳动合同承诺书。

**6.投标声明书**

**陕西隆信项目管理有限公司：**

我方 （供应商名称），就参加 采购项目（采购项目编号： ）投标事宜，在此郑重声明：

1.我方所提交的投标文件全部真实有效；

2.我方近3年来无因违法经营受到刑事处罚，未受到责令停产(或停止经营)、吊销生产许可证（或经营许可证）、较大数额罚款（举行听证会）等行政处罚；

3.我方无企业财产被查封、冻结或处于破产状态或严重亏损状态等情形存在；

4.我方参加本次政府采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录；

5.我方在参与本次政府采购活动时，未被禁止在一至三年内参加政府采购活动；

6.我方在投标时不存在下列情形：

（l）与采购人、采购代理机构存在隶属关系或者其他利害关系，且可能影响投标公正性；

（2）与本采购项目其他供应商的法定代表人（或者负责人）为同一人；

（3）与本采购项目其他供应商存在直接控股、管理关系；

（4）为本项目采购代理机构；

（5）为本项目代理响应的为其采购代理机构；

（6）为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测、咨询服务。

以上声明若有违反，一经查实，我方愿意接受政府有关部门的相应处罚，并愿意承担由此带来的法律后果。

特此声明！

声 明 人: (供应商名称、盖单位章)

日 期：20 年 月 日