

长安区政府行政中心职工食堂外包服务 合同（2025年）

甲 方（采购人）：西安市长安区机关事务服务中心

乙 方（供应商）：西安市长安区信邦宸宇物业服务有限公司

签 订 日 期：2025年7月1日

长安区政府行政中心职工食堂外包服务合同（2025年）

甲方（采购人）：西安市长安区机关事务服务中心

甲方地址：西安市长安区西长安街669号

乙方（供应商）：西安市长安区信邦宸宇物业服务有限公司

乙方地址：陕西省西安市长安区新华街371号2层211层

根据《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》和《长安区政府行政中心职工食堂外包服务（2025年）》（项目编号：SCZA2025-ZB-0984-001）的招标文件、投标文件等有关规定，为确保甲方采购项目的顺利实施，甲、乙双方在平等自愿原则下签订本合同，并共同遵守如下条款：

第一条 项目基本情况

1. 采购标的：长安区政府行政中心职工食堂外包服务（2025年）
2. 数量：1项

第二条 服务期限、地点及方式

1. 服务期限：自合同签订之日起一年（本项目采取一次招标三年延用、实行一年一考核、一签合同的办法）

因甲方原因和人力不可抗拒的自然影响，工期相应顺延，但总服务期限不变。由于乙方原因造成服务期限延误，服务期限不予顺延，责任由乙方自行承担。

2. 履约地点：长安区政府
3. 履约方式：招标内容及要求（详见本合同第二部分合同条款）

第三条 质量标准

整个项目应符合国家有关行业规范和标准

第四条 合同价款及支付方式

1. 合同价款包括：（1）暂定合同总价为：¥4300800.00元（大写：肆佰叁拾万零捌佰元整）；（2）合同固定单价为：28元/人/天（大写：贰拾捌元整），其中早餐7元/人、午餐19元/人、晚餐2元/人（标准餐食费）。

2. 支付方式：

（1）服务费按月支付，每月5日以售饭系统统计的就餐人数为准核算上一个月份每餐用餐人数，按标准餐食费据实结算。（注：付款结算分两部分，财政补贴部分最终结算价不超过4300800.00元，个人承担部分结算总价不超过：716800.00元。）

（2）财政补贴部分餐标标准：

A类：早餐6元/人/次；午餐17元/人/次；晚餐1元/人/次；

B类：早餐4元/人/次；午餐13元/人/次；晚餐0.35元/人/次。

（3）个人承担部分餐标标准：

A类：早餐1元/人/次；午餐2元/人/次；晚餐1元/人/次；

B类：早餐3元/人/次；午餐6元/人/次；晚餐1.65元/人/次。

3. 乙方应在甲方每次付款前10个工作日内开具符合国家规定的增值税普通发票（含税额为6%），否则甲方有权顺延付款期限，并不视为违约。

4. 结算方式：甲方以银行转账形式进行结算。

5. 结算单位：由甲方负责结算，乙方须向甲方提供符合国家规定的增值税普通发票，甲方进行支付结算。

第五条 验收标准及条件

1. 初步验收：

2. 最终验收：

3. 验收依据:

- (1) 招标文件、投标文件、澄清表(函);
- (2) 本合同及附件文本;
- (3) 合同签订时国家及行业现行的标准和技术规范。

4. 中标供应商应向采购人提交服务过程中的所有资料,以便采购人日后管理和维护。

第六条 知识产权(若有)

乙方应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。

第七条 无产权瑕疵条款(若有)

乙方保证所提供的服务的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。如有产权瑕疵的,视为乙方违约。乙方应负担由此而产生的一切损失。

第八条 双方的权利和义务

(一) 甲方的权利和义务

1、提供员工餐厅、操作间、办公室、库房、宿舍等经营场所和必要设施设备;并享有其所有权、监督权和维护权。

2、提供餐厅桌椅,安装并维护售饭系统和水、电、气表及照明等基础设施,供经营使用,相关费用由甲方承担。

3、根据就餐需求,提供厨具等主要设备。

4、免费提供空调,改善员工就餐环境。

5、保证水、电、气的正常供应,并预置因水、电、气停供时应急所需用的设施。非特殊情况,如遇水、电、气临时停供,甲方应提前通知乙方,以便乙方做好应急处理。

6、协助乙方处理好与卫生防疫等国家职能部门的关系，协调各部门及就餐人员与乙方的关系，文明用餐。

7、有权对乙方人员健康等情况进行监督检查。若发现问题，有权向乙方提出对相关人员的处理意见。

8、有权对乙方原材料采购进行索证要求、抽样检查，食品制作和成品质量、价格及人员服务态度等进行全程监控，并根据发现问题和就餐人员意见，对乙方提出改进意见，监督检查乙方改进情况。

9、除甲方领导和主管业务部门人员外，其他人员未经许可不得擅自进入乙方工作场所。

（二）乙方的权利和义务

1、严格遵守国家法律法规和甲方规章制度，保守甲方的商业秘密。

2、爱护甲方所提供的房屋、设施，如人为损坏和丢失，承担维修或赔偿的责任。正常报废的设施设备，经甲方同意后办理资产核减手续。

3、加强对所属人员的管理教育并对其聘用的工作人员所发生的安全事故负有全部责任。未经甲方允许，乙方人员不得进甲方的生产、工作区域。

4、按照国家对饮食服务行业的有关规定和甲方的要求，保持经营场所及周围环境的卫生。

5、严格执行《中华人民共和国食品安全法》，确保食品卫生安全。如因乙方原因发生食物中毒，由乙方承担全部责任。

6、主动向甲方提供工作人员花名册及健康证明复印件。乙方更换工作人员，应通知甲方并提供相应证件及健康证明，接受甲方在人员政治、健康、食品卫生安全、服务全程等方面的监督检查，认真听取批评意见，积极改正存在的问题。

7、乙方不得将餐厅转包他人，保证一日三餐按时正常供应；节假日加班、会议或重要公务活动时乙方必须保证用餐。

8、在合同服务期间，对甲方提供的经营场所、设备器具拥有使用权。

9、拥有自主经营权，包括财务、人事、采购、经营管理等自主权。

10、在甲方有重要活动需要配合时，乙方应积极予以配合。

11、乙方须将采购原料的产地、价格、商标、数量、供货商资料证照等提供给甲方，供甲方监督，乙方不得使用“三无”原材料，一经发现甲方有权单方面解除本协议。

12、乙方经营承包到期库存材料自行处理，甲方不予接收。

第九条 违约责任

1. 甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

2. 如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

第十条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一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15个工作日内，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十一条 合同的变更和终止

1. 合同期内双方均不得擅自终止或解除本合同，确需终止或解除的，须提前一个月通知对方。若乙方的服务不符合合同约定，经甲方两次书面通知仍不能满足甲方要求，甲方有权提前解除合同，无须支付赔偿。

2. 如发生因乙方本身及所属员工失职造成较大社会负面影响事件情节严重的，甲方有权提前解除合同，无需支付赔偿。

3. 因不可抗力造成合同不能继续履行时，双方均可协商变更、终止或解除合同。

4. 甲方每年双方合同期满前对乙方在月度考核的基础上进行综合测评，如测评不合格，甲方有权解除合同，且无须支付赔偿。

5. 在经营期内发生责任事故，由乙方承担相应赔偿责任。

6. 甲方未按照本合同约定的付款期限支付乙方服务费，乙方可以书面形式提出付费期限申请，若期限内未支付，视为甲方违约，甲方须承担违约责任，乙方有权单方解除合同，并随时撤回派驻人员，后果由甲方自行承担。若财政拨款时间延期、滞后则付款期限顺延到财政拨款到位。

7. 合同期内因甲方的实际需要对服务人员数量需进行较大调整时，双方需签订补充协议。

第十二条 解决合同纠纷的方式

1. 在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在30天内不能达成协议时，则采取以下第(1)种方式解决争议：

(1) 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

(2) 向西安仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

2. 在本合同履行期间，争端是否处理不影响合同的继续履行。

第十三条 合同生效及其他

1. 合同经双方法定代表人（单位负责人）或授权委托代理人签名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，须经政府采购监管部门审批，并签订书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 本合同一式捌份，自双方签章之日起生效。甲方叁份，乙方肆份，同级财政部门备案壹份，具有同等法律效力。

第十四条 补充协议内容

1. 当乙方出现严重违章作业、野蛮操作、管理混乱等，安全、文明作业严重失控情况下，甲方有权做出停工整顿，限期整改、责令乙方退出作业现场，直到解除承包合同的的处罚。

2. 乙方主要负责人应依法对本单位的安全生产工作全面负责。并根据工作特点制定安全措施，消除安全事故隐患，及时、如实报告安全事故。

3. 乙方应配备专职或兼职的安全管理人员，负责对安全生产进行现场监督检查。发现安全隐患，应当及时报告；对违章指挥、违章操作的应立即制止。

4. 乙方应当向作业人员提供安全防护用具和安全防护服装,并告知危险岗位的操作规程和违章操作的危害。

5. 乙方要做好防盗、防鼠等工作。

6. 乙方使用的餐具、清洁用品应符合国家、地方的有关环境保护的法律、法规要求。

7. 乙方应本着节约的原则,在工作过程中节水、节电,节气降低服务成本,防止发生火灾和资源浪费,配合甲方做好“节约型机关”创建及反食品浪费相关工作,努力建设“健康食堂”“绿色食堂”。

8. 乙方在供餐过程中,应防止灰尘、蚊蝇等污染环境。

9. 乙方应当为服务人员办理意外伤害保险,并支付意外保险伤害保险费。

10. 乙方人员必须做到相对稳定,如没有按照有关规定登记,注册、持有健康证者,一律不准上岗,擅自增加或调换人员,一旦发生事故由乙方负责,一切损失自负。

11. 发生重大伤亡及其他安全事故,乙方应按有关规定立即上报有关部门并通知甲方。

12. 乙方对违反上述条款内容所造成的一切后果自行负责。

13. 对各级部门检查出的安全隐患及整改通知单,应及时消除整改,如有违反造成事故,一切责任和经济损失由乙方负责。

第十五条 附件

1. 项目招标文件

2. 项目修改澄清文件

3. 项目投标文件

4. 成交通知书

5. 其他

采购人：西安市长安区机关事务服务中心



地 址：西安市长安区西长安街69号

邮政编码：710100

法定代表人

或其授权的代理人：



供应商：西安市长安区信邦宸宇物业服务服务有限公司



地 址：陕西省西安市长安区新华街371号2层211层

邮政编码：710100

法定代表人

或其授权的代理人：



开户银行：中国农业银行股份有限公司西安长安区大学城支行

账号：26156701040015146

电话：029-85292158

开户银行：招商银行西安西长安街支行

账号：129911418810901

电话：029-89259900

第二部分 合同条款

一、饮食服务管理

1. 乙方根据本项目的用餐人数、规模及甲方要求，乙方提供完善的运营服务方案，制定健全的防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂、防尘等措施，确保餐厅的食品质量、安全卫生、环保节能、治安消防，确保餐厅的正常运营和规范服务；

2. 乙方须严格按照食品安全法对每餐出品进行留样，并认真填写食品留样登记表；

3. 乙方按照国家的相关规定及甲方要求，工作日统一时间将产生的残食、泔水、垃圾倒入指定地点，甲方负责清运；

4. 餐厅运营所使用的餐巾纸、清洁用品（拖把、抹布，垃圾袋，清洁剂、消毒剂等）的购买及承担所产生的费用由乙方负责；

5. 由乙方负责办理《食品经营许可证》等相关证照，甲方协助提供办理所需材料；

6. 根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求，乙方采购食品原料时应按照有关要求进行搜索索票，并做好采购验收记录，便于溯源；乙方按照要求如实登记相关索证信息，不得涂改或作虚假记录，并指定专人妥善保管，保存期限不少于二年；索取的相关证件，票据应妥善保管，并与记录内容相对应，便于核查；

7. 因己方管理不当或其他原因造成的火灾、触电、食物中毒等安全责任事故，由此造成的损失或伤害由乙方承担相关责任及费用；

8. 因乙方工作人员无法达到甲方管理服务要求，乙方应对人员进行处理、调换，以确保采购需求及服务得以最佳实现；

9. 甲方根据检查考核结果，每月5日核算上一个月份每餐用餐人数，核算完毕后以转账形式，在乙方开具发票后10个工作日内进行结算；

10. 为保证供餐质量，采购方职能部门会同乙方每月在就餐员工中进行满意度民主测评/考核小组进行考核。满意度/考核打分低于相应标准，甲方有权向乙方提出整改或经济处罚。满意度低于 75%/考核打分低于 60分甲方有权向乙方提出整改或经济处罚(1000元-2000元)，满意度连续或累计3次低于75%考核低于60分甲方有权单方面解除合同，并无需给予乙方任何赔偿。

11. 乙方在合同履行期间，不能按照其投标文件响应及合同要求进行履约的，甲方有权随时终止合同，由此带来的一切损失由乙方自行承担。

12. 自合同签订之日起，由乙方负责保障上下班期间员工安全，并购买商业保险，所产生的费用由乙方自行承担。

13. 重大公共卫生安全事件，乙方需具有应对能力，并针对事件按照国家要求做相应检测、防护措施，所产生的费用由乙方自行承担。

二、服务场所

1. 甲方免费提供供餐场地、制作场地、餐厅及后厨设备、厨具及餐具，（一次性餐具除外）；承担水、电、天然气、空调合理使用费用及正常维修费用，乙方应节约水电和燃气费用，做到良好内控管理记录。

2. 甲方免费提供一间办公用房，可适当提供员工宿舍供休息。

3. 乙方配合甲方定期对厨房油烟管道清洁，对餐厅隔油池做清理，每月对餐厅、厨房、更衣室、办公室进行消杀一次。

4. 甲方提供运营服务中厨房、餐厅内的固定资产、设施设备、器具、器皿等（明细清单附后），为乙方服务期内无偿使用。自助餐台由乙方提供，资产归乙方。乙方在合同签订前，对资产明细清单进行核查，双方签字确认后，移交乙方负责管理使用，原则上不再增添设备。服务期满后，乙方应将代为管理使用的采购方资产完好交回，否则乙方应按实际发生额支付修理费或赔偿费（自然折旧损耗除外）。

三、岗位配置

人员配备：项目经理、菜品研发、厨师长、厨师、副厨、服务领班、杂工、库管、消毒员等人员，负责职工餐厅的加工食材、菜品加工制作、职工就餐、重要公务活动服务、餐厅人员的人身安全；餐厅所辖区域及各类所属设备设施的卫生清洁服务。

四、上岗时间

食堂经营服务人员不得少于 36人，并应于本协议签订前及期间在岗。

五、项目概述

1、餐厅概况

1.1 地址：西安市长安区西长安街 669 号

1.2 员工餐厅位于西安市长安区政府院内，餐厅面积一层110平方米，二、三层各150平方米；餐厅一、二、三层均可设自助餐台，配置布菲炉不少于48个（供应商自配），就餐位730个。

1.3 每餐就餐人数约 700 人（就餐标准：餐标为28元/人/天（早餐7元/人；午餐19元/人；晚餐2元/人）

1.4 定位：单位餐厅主要以提供单位人员工作餐及重要公务活动用餐为主。

(注：1、付款结算分两部分，财政补贴部分最终结算价不超过4300800.00元，个人承担部分结算总价不超过：716800.00元。

2、财政补贴餐标标准：

A类：早餐6元/人/次；午餐17元/人/次；晚餐1元/人/次；

B类：早餐4元/人/次；午餐13元/人/次；晚餐0.35元/人/次。

3、个人承担部分：

A类：早餐1元/人/次；午餐2元/人/次；晚餐1元/人/次；

B类：早餐3元/人/次；午餐6元/人/次；晚餐1.65元/人/次。

4、餐厅经营服务

4.1 员工餐厅经营服务，自助餐形式经营，按餐/次/人据实核算。本单位内部就餐人员凭卡消费。收费标准执行单位内部定价。非本单位人员需在食堂就餐的，经采购人同意后，由个人自费买单，收费标准：早餐7元/位、午餐19元/位、晚餐2元/位。

4.2 主要为政府机关工作人员、其他业务人员等提供早、午、晚工作餐。

4.3 如有需要，提供会议用餐、公务用餐。具体根据用餐单位要求制定菜单，此项费用由用餐单位报区级领导同意，并于长安区机关事务服务中心进行备案登记，所产生的费用由用餐单位与承包商自行结算，不包含在此次采购预算内。（注：重要公务活动用餐收费标准具体见业务重要公务活动菜单。）

六、菜品出品时间和标准

1、早餐7：40-8：50，午餐12：00-13：00，晚餐18：00-18：50（双休日及法定节假日除外）；准时开餐。

2、用餐所供食品、器皿在开餐前10分钟布置完毕，如因客观因素不能准时开餐，承包方应提前通知有关管理部门，并留有充分时间做出补救。

3、员工餐采取自助餐形式，荤素搭配，均衡膳食，按餐划卡。

3.1 荤菜是以肉类或水产类原材料为主。

3.2 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

3.3 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

3.4 饭菜保证菜品色、香、味和温度。

4、菜品要求

4.1 供餐要求

实行24小时供餐保障，供餐模式为自助式供餐，公休日、国家法定节假日确需供餐的双方协商。

4.2 供餐内容

早餐：菜品6种，其中热菜2种（一道半荤菜，肉菜比例 3：7）、手拌菜3种、小菜1种；稀饭2种；牛奶1种（袋装纯奶）；五谷豆浆；主食2种（胡辣汤、馄饨、豆腐脑、米线、油茶等）、小吃1种（炸、蒸、烙类小吃）；鸡蛋1种（蒸、五香、煎），甜点不少于1种（面包、蛋糕等）。

午餐：菜品不少于6种(3荤3素)，其中主荤菜1种（纯荤菜）、半荤菜（肉菜比例 3：7）2种、素菜3种；汤羹类不少于2个品种（一甜一咸），主食含米饭、面食（不少于2个品种）、馒头（花卷）、杂粮小吃（不少于1个品种）；甜点（不少于1种，每隔一日不重样）；水果不少于 2 种。

晚餐：菜品3种(1荤2素)；主食不少于2种（稀饭1种、小吃1种）、饼类1种。

传统节日、重大节日供应有关节日文化食品。

餐厅厨师根据就餐规模和餐费标准制定餐谱，考虑就餐人员的口味以及季节的变化，保证每周菜品不重复，严禁使用剩菜，每周五下班之前提前排好下周食谱并交给采购人审核后公示。

七、服务人员的要求

1、厨务人员工作时间要求：早班05:30—14:00；晚班16:00—19:30。每周周一至周五为工作时间，双休日及节假日无特殊情况休息。

2、服务工作人员总数不得少于36人，服务人员的选定必须严格按照国家法律法规及有关规定办理。

3、管理级以上人员应具备3年以上的餐饮业相应管理服务经验，熟知厨房的运转与成本、安全控制。

4、厨师长、厨师具有3年（含3年）以上相应工作经验，厨师长、厨师必须持有厨师资格证，掌握两种以上风味菜肴的制作，保证出品质量及食品安全。

5、所有服务人员应保证身体健康、无传染性疾病、无刑事违法或处分犯罪记录；服务人员按岗位统一着装，言行规范，文明礼貌；所有从业人员经过岗前培训、健康检查合格且拥有有效的健康证。

八、已具备的服务工作条件

1、采购人免费提供就餐场地、制作场地、餐厅及后厨设备、厨具及餐具，（一次性餐具除外），设备及餐具初次由采购人配齐，餐厅现有餐具设备见附件。

2、合同到期后具体以实际清点完资产由供应商向采购人进行移交；布菲炉由供应商提供，资产归供应商；运行后设备维修及餐具用品补充、增加均由服务商负担，采购人不再另行负担。

3、采购人承担水、电、天然气、空调合理使用费用，供应商应节约水电和燃气费用，做到良好内控管理记录。

4、采购人免费提供一间办公用房，可适当提供员工宿舍供休息。

5、使用方在经营期间定期对厨房油烟管道清洁，对餐厅隔油池做清理，每月对餐厅、厨房、更衣室、办公室进行消杀一次。

6、低值易耗品配备及灭四害费用由服务商承担。服务商必须招聘具有专业灭四害的公司进行四害预防。

7、厨具设备大型维修及增加由服务商提出需求，由采购人根据实际需求进行维修或增加配置。餐厅桌椅维修，灯光照明设备维修费用由服务商承担，油烟罩清洗及燃气报警装置维修维护费用由服务商承担。

8、根据检查考核小组集中检查分数和日常检查考核综合得分为当月考核成绩，根据考核结果，如发生扣分现象或检查结果给采购人带来经济或形象损失的，采购人将依照相关规定及问题严重程度对供应商进行经济处罚。

九、食材质量标准

1. 采购带包装的食品时，禁止采购“三无”产品，即无“生产日期、保质期或有效食用截止日期、生产厂家”，三者缺一不可。

2. 禁止采购无《食品生产许可证》编号的产品，编号由英文字母“QS”加12位阿拉伯数字构成。

3. 食品原材料品质的基本要求和标准：(1) 根据采购人对膳食的要求，按照合理和营养的原则来确定；(2) 按照采购方就餐者对原料的食用习惯和食用价值确定。

4. 服务商在经营期间完成政府部分下达的脱贫地区农副产品采购任务。

5. 蔬菜类标准:

(1) 蔬菜农残要求符合GB184061-2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求中最大限量标准。检验项目及标准如下: 蔬菜中重金属、农药有害物质最大限量。

(2) 蔬菜、瓜果类具体标准

大白菜: 新鲜洁白, 白面无黑色斑点, 里面无烂心、无开花、无坏叶;

白萝卜: 表皮光洁, 无黑心、无空心、小的不低于0.5斤, 大的不超过3斤;

青笋: 新鲜、通体匀称, 无竹节、无乱尾、无空心, 叶片不能超过长度的1/3;

尖椒: 无异味, 尾部新鲜、硬朗, 长度不低于10公分;

圆椒: 无异味, 尾部新鲜、硬朗;

红椒: 无异味, 尾部新鲜、硬朗、硬而不烂;

包菜: 1.5斤以上, 无黄叶、虫叶、结实无烂心;

蒜苔: 长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸, 没有冻伤(中间抽看, 防冻烂);

红萝卜: 直径3-5cm, 大而均匀、色泽鲜艳;

豆角: 新鲜、长度40公分左右, 长而结实, 折断为实心、无虫;

花菜: 直径10cm, 洁白而无黑点斑点, 箱装则防冻烂;

西兰花: 表面蓓蕾平展, 无开花现象, 无异味臭味, 外表如有潮, 表色则证明变质;

青瓜: 长而直、带刺、折断为实心无籽, 两头大小一致;

玉米棒: 个大, 粒满, 老嫩适中, 防虫咬

南瓜: 金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块, 则已变质

生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩

丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力

西芹：嫩绿色折断无筋，硬而不青

西红柿：红而不软，硬而不青

6. 腌菜、泡菜类验收标准：

首次供货提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB2714 及GB2760的规定，亚硝酸盐 $\leq 20\text{mg/kg}$ ；柠檬黄 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；苯甲酸 $\leq 0.5\text{g/kg}$ 。具有该腌菜、泡菜应有的色泽和气味。无白花、无腐烂、变质、酸臭味。

7. 猪肉类标准：

(1) 猪肉类标准：每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告。符合GB2707-20鲜（冻）畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

(2) 猪肉各部位肉的具体标准：

五花肉：要新鲜、皮薄、肉质好，不能太肥，一般二指厚为准；

前上肉：五花肉，小里脊（腰内肉），梅花肉皆属上肉，不能有淋巴瘤，不带亲腿肉，颜色要好，不能有瘀血，猪毛；

后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点；

后瘦肉：肉色要好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

肥肉：厚度为三公分，一公寸宽，不要有瘦肉；

8. 牛肉类标准：

(1) 每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告，

符合GB2707-2005鲜（冻）畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

（2）牛肉各部位标准

瘦牛肉：呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽；

脂肪：呈乳白色或微黄色，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无煮水；

牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

9. 畜禽类验收标准

（1）每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告。符合GB2707-2005鲜（冻）畜肉卫生标准及GB16869-2005鲜、冻禽产品卫生标准。印章清晰清楚可查。

（2）畜禽类肉的具体标准：外观新鲜肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；硬度新鲜肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状，气味新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味；脂肪新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败和臭味，并保持原有色泽。

10. 禽蛋类标准：

蛋外壳有霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽；用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓，将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。

11. 鱼类等产品质量鉴定标准：

（1）首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB2733-2005鲜冻动物性水产品卫生标准，检验合格服务商名录，来源于合格服务商。

(2) 鲜鱼类眼睛凸起，澄清有光泽；不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色；鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物；鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；

(3) 虾类虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺、虾皮壳发亮，呈青白色，新鲜虾肉质坚实、细嫩；

(4) 虾仁必须冰冻，而保持其新鲜程度。冻虾仁的外包装完整、清洁。

12. 干货类标准：干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整无虫蛀、无杂质、保持应有的色泽；

13. 稻米、面粉、淀粉标准：

(1) 符合GB2715-2005粮食卫生标准及GB1355-1986小麦粉标准。面粉的品质标准：面粉含水量在12-13%之间，有正常气味，颜色较淡。

(2) 稻米的质量检验标准：有清香味和光泽、无米糠和其他杂质、无虫草害无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥；米粒形均匀、整齐、重量大，没有碎米和爆腰米；没有腹白的米。

14. 定型包装类食品标准：凡是带有包装的食品，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：包装类食品必须包装整洁、完美；包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址、生产日期、保质期；包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。

15. 冻品类的标准：

(1) 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合2707-2005鲜（冻）畜肉卫生标准及GB16869-2005鲜、冻禽产品卫生标准。查验合格服务商名录，来源于合格服务商。

(2) 按照冻品的共同特征, 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期; 冻肉类产品中冻肉和冻猪排必须有产品卫生检疫标准; 冻肉类产品质量必须合乎验收标准 (如新鲜度等); 冻肉类产品中间不能有过多冰块、冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。

16. 食用油脂的种类及鉴别标准: 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB2716-2005食用植物油卫生标准, 及GB10146-2005食用动物油脂卫生标准。见合格服务商名录, 来源于合格服务商。

17. 其他未明确的原材料采购标准, 按采购人要求标准采购。以上要求若国家有最新标准的按最新标准执行。

餐厅考核管理细则

检查内容	分值	检查评分标准	扣分说明
餐厅卫生要求	5分	餐厅桌、椅摆放整齐。桌面、地面干净无油污。(2分) 门、窗干净明亮, 环境干净无垃圾。(2分) 清洁工具不能随意放在餐厅里。(1分)	每项不合格扣0.5分, 直至扣完。
主食加工间卫生要求	11分	米、面放置离墙、离地面。(1分) 锅台、地面、案面、墙壁干净无油污, 保持水池干净。(1分) 机械设备、厨房用具用后及时清洗保持干净。(5分) 工作台柜、冰箱按食物类型分层摆放到位。(1分) 加工好的食物与正在加工的食物须分开操作、分开摆放。(1分) 餐后必须及时清理餐桌、饭盘, 保持餐桌、饭盘的干净卫生。(1分) 操作室内所有下水道必须保持清洁畅通。(1分)	每一项不合格扣0.5分、直至扣完。
副食加工间卫生要求	7分	所有洗切好的蔬菜与加工好的荤肉类须全部上架摆放。(1分) 加工成熟的食物与未加工成熟的食物应分开加工、摆放。(2分) 工作台柜擦拭干净, 东西按类摆放, 冰箱生、热分开、定期除霜, 标志明显。(2分) 锅台、调料盒干净无杂物。(1分) 装生菜的盘、盆不能直接装成品菜。(1分)	第一、四、五项不合格扣0.5分, 直至扣完。第二、三项不合格每项扣1分。
粗加工间卫生	7分	所有毛菜须整理干净无杂物。烂叶, 上架摆放整齐。叶菜类蔬菜须先打捆择拣干净, 然后再进行清洗, 保证洗净, 蔬菜无泥	第一项每有一项不合格

要求		沙，无杂物，无黄叶（如青菜、菠菜、韭菜、油麦菜、花蒿、芹菜等）（2分） 根茎类与水果类蔬菜不能只用水一冲洗，必须倒入池中彻底清洗干净。（1分） 洗好准备切配的蔬菜不能直接倒入在案柜上加工。（1分） 保持菜案面干净卫生及时清理菜头烂叶等杂物。（1分） 菜筐定期清洗，保持干净现本色。（1分） 保持菜墩干净卫生无霉点，每餐操作完毕后洗净立起摆放，保持干燥。（1分）	直接扣 2 分，第二、三、四、五、六每项不合格扣 1 分。
个人卫生要求	6 分	员工上班时衣帽、围裙穿戴整洁，似戴工牌号。（1分） 操作人员讲究卫生，不留染长指甲，且不戴首饰。（1分） 所有上岗人员须有健康证。（2分） 男员工不得留长胡须、长头发；女员工头发不得露出帽子。（1分） 不得在操作间里面吸烟，保持衣柜整洁。（1分）	第 1、2、4、5 条每项不合格扣 0.5 分，直至扣完。第 3 条少一证扣 2 分。
前台售饭与售饭人员的卫生要求	5 分	操作台、工作台、摆放整齐且干净。（0.5分） 售饭台面干净无菜渍、菜盆、菜盘边擦拭干净。（1分） 售饭人员站姿端正，不能抓头，挠耳，挖鼻。（1分） 开饭时不准打闹，闲聊，对就餐者提问耐心回答。（1分） 不准在前台吃东西。（0.5分） 售饭使用专业工具，不得用手翻弄食品。（1分）	第 1-6 条不合格扣 0.5 分，直至扣完。
通道与宿舍卫生要求	3 分	员工通道地面干净、干燥无水渍。（1分） 宿舍地面整洁无纸屑，柜顶上不得放置个人物品。（1分） 厕所整洁无异味，有洗手消毒用品。（1分）	第 1-3 条不合格，每项扣 0.5 分，直至扣完。
库房的卫生要求	4 分	库房整洁卫生、有防鼠设施。（1分） 米、面放置离墙、离地面。（1分） 副食类食品按类分开，上架摆放。（0.5分） 所有食品须有标签且无过期食品。（1分） 保证账、物卡相符。（0.5分）	第 1-5 条不合格，每项扣 0.5 分，直至扣完。
病媒防制	2 分	1. 做好病媒防制工作，建立并认真登记消杀台账。（2分）	不合格直接扣 2 分。
劳动纪律与安全	12 分	全体员工按时到岗，坚持每日早点名。（3分） 员工之间应团结友爱，无争吵打架赌博现象；上班期间无事不得相互窜餐厅闲聊，不得酗酒。（3分） 餐厅负责人须每天坚持在岗，有事须向主管领导请假（2分） 全日食品卫生安全，无食物中毒现象发生。（2分） 无事故或事故苗头发生，并经常进行安全教育和检查。（2分）	第 1、2 条每一项不合格扣 0.5 分，直至扣完。第 3、4 条未请假扣 2 分，发生中毒扣 2 分，第 5 条扣 1 分。

服务质量	10分	顾客满意率高、无影响面大的意见；餐厅内要配有意见本。（3分） 炊管人员语言文明，讲话和气，态度和蔼与用餐者无争吵。（3分） 严格做好垃圾分类工作。（4分）	第1、2条不合格每条扣2分， 第3条不合格扣4分。
------	-----	---	------------------------------

表 1：重金属及有害物质限量

项目	指标 (mg/Kg)
汞(以Hg计)	≤0.01
砷(以As计)	≤0.5
铅(以P计)	≤0.2
亚硝酸盐	≤4.0
硝酸盐	≤600（瓜果类）≤1200（根茎类）≤3000

表 2：农药最大残留限量

通用名称	英文名称	商品名称	毒性	作物	最高残留限量 (mg/kg)
马拉硫磷	malathion	马拉松	低	蔬菜	不得检出
对硫磷	parathion	一六零五	高	蔬菜	不得检出
甲拌磷	phorate	三九一一	高	蔬菜	不得检出
甲胺磷	methamidophos	-	高	蔬菜	不得检出
久效磷	monocrotophos	纽瓦克	高	蔬菜	不得检出
氧化乐果	omethoate	-	高	蔬菜	不得检出
克百威	carbofuran	呋喃丹	高	蔬菜	不得检出
涕灭威	aldicarb	铁灭克	高	蔬菜	不得检出
六六六	BHC	-	高	蔬菜	0.2
滴滴涕	DDT	-	中	蔬菜	0.1

表3机关食堂设备明细清单

序号	名称	单位	数量	备注
1	冰柜	台	5	4大1小
2	消毒柜	台	6	
3	蒸箱	台	2	
4	洗碗机	台	2	
5	操作柜	台	10	
6	热水器	台	2	
7	留样柜	台	1	
8	货架	台	8	

9	电子秤	台	2	
10	压面机	台	3	
11	和面机	台	2	
12	面案操作台	台	6	
13	豆浆机	台	2	
14	条桌	台	13	
15	售饭台	台		
16	电饼铛	台	4	
17	调料柜	台	8	
18	调料车	台	2	
19	洗菜台	台	16	
20	灶台	台	8	
21	微波炉	台	2	
22	保洁柜	台	2	
23	筷子柜	台	2	
24	就餐桌	张	108	
25	更衣柜	台	2	
26	空调	台	10	
27	电风扇	台	3	两大一小
28	不锈钢小碗	个	600	
29	不锈钢大碗	个	450	
30	不锈钢餐盘	个	600	
31	不锈钢方形盘	个	40	
32	不锈钢调料盆	个	20	
33	不锈钢油盆	个	15	
34	不锈钢汤桶	个	6	
35	塑料菜墩子	个	30	
36	不锈钢小汤桶	个	3	
37	菜刀	把	25	
38	塑料保鲜盒	个	30	
39	不锈钢漏勺	把	20	
40	电压力锅	台	1	
41	不锈钢盆子	个	50	大10个 小40个
42	不锈钢水瓢	个	10	
43	剩菜回收台	台	2	
44	不锈钢垃圾桶	个	10	
45	塑料垃圾桶	个	20	
46	蒸笼	个	20	
47	不锈钢盛菜盒	个	50	
48	炒菜勺	把	10	