**采购内容及技术要求**

**一、项目概况**

为陕西省西咸新区空港新城管委会机关工作人员、其他业务人员等提供早、午工作餐的餐饮服务，用餐人员数量暂定为555人。

**二****、餐饮服务内容**

**（一）现场运营管理**

**1.服务内容**

包括但不限于：

（1）餐厅工作人员的招聘与管理；

（2）餐厅档口的餐品供应；

（3）餐厅档口菜品质量控制；

（4）餐厅所有食材原料供应链搭建与管理

（5）餐厅食品安全管理；

（6）餐厅环境质量管理；

（7）餐厅服务管理；

（8）餐厅设施设备的保管与维护；

（9）突发事件的应急管理等。

**（二）经营管理服务**

包括但不限于：

1.结合经营情况，按期提交《年度经营分析报告》,建立健全餐厅组织管理提供组织管理方案与制度；

2.引进国内先进餐厅管理理念与经验，为餐厅全流程管理提供方案；

3.对餐饮专业团队的招聘、专业团队的建设管理工作提供建议并协助完成；

4.对餐厅人员进行日常培训；

5.按季度反馈信息系统运行情况以及整改意见；

6.参与信息系统全流程运行并提供经营管理服务；

7.参与餐厅供应链系统的选择、导入及监督工作；

8.餐厅后厨设备提升以及后厨各功能区方案设置；

9.餐厅各类设施设备的选择与维护提供专业化的建议与意见

10.餐厅菜品研发及出品方案进行持续设计、优化与提升

11.对餐厅的食品安全、环境卫生、经营情况等进行检查，并对发现问题进行汇总整理，并协助整改落实；

12.配合完成职责范围内的经营管理服务。

**（三）服务要求与标准**

**1、用餐标准**

（1）早餐：中式面点、小菜、稀饭、蛋等不少于9个品种

（2）午餐：不少于两荤两素，一面食、一杂粮、一汤、一水果

（3）用餐人数：约为555人

（4）接待用餐：如有需要，提供接待用餐。具体根据用餐单位要求制定菜单，并根据采购人的订餐通知安排用餐服务。所产生的费用由采购人与供应商自行结算。

**2、用餐时间段**

（1）早餐：7:50-8:50

（2）午餐：12:00-13:10

**3、管理要求**

（1）供应商负责制定菜单，每周定期更换；

（2）供应商做好所有原材料计划提报与接收保管档案记录，采购人有权随时检查；乙方选定的食材供应商须在甲方备案。

（3）采购人可以对原材料价格、质量、数量进行抽查，对餐饮伙食成本进行审核，按照合同约定和法律规定的标准规范，对供应商那个餐饮管理提出修改和变更要求。

（4）供应商负责做好食堂后厨及餐厅清洁卫生；

（5）供应商负责餐饮质量、现场安全生产管理等相关工作。

（6）供应商须根据实际用餐人数情况足额配备餐饮服务人员以保证服务质量。所有餐饮服务人员须持有有效的健康证。

（7）所有菜品应根据季节变化更新原料搭配，注重菜品更新；

（8）餐厅食品卫生管理工作，对食品配餐间、食品加工间以及工作人员的卫生等情况进行管理；

（9）餐厅食品安全管理工作，对食材入库检查、食材加工烹调、厨房餐具用具等重点环节进行重点把控；

（10）餐厅范围内的设施设备进行专人建档管理并做好日常维护；

（11）餐厅各区域内的安全设施是否正常，制定消防演练、预案演练等工作，确保餐厅人员和财产安全；

（12）安全、消防知识学习，定期进行安全、消防检查，及时处理安全漏洞与隐患，遇险情立即采取应急措施，并及时报告相关领导。

（13）制定科学、严谨、明确、客观、合理的人员考核管理办法，保证考核工作有据可依、有章可循。

（14）财务上要建立独立账户，确保专款专用，采购人有权对乙方相关财务支出情况进行审计。

**4.餐厅人员要求及标准:**

餐厅服务人员应满足以下条件：

（1）凡食品生产经营人员应按照相关规定进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作；

（2）凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品工作；

（3）凡食品从业人员手部有开放性、感染性伤口，必须调离工作岗位；

（4）人员须提供入职人员档案、身份证复印件、员工花名册以及对应照片、保险、健康证明、无犯罪记录证明等，

（5）人员应为年龄18周岁以上的中国公民，品行良好，遵纪守法，无犯罪记录或治安处罚记录。

（6）人员应具备相应岗位的工作能力和工作经验，思想作风正派；

（7）服务人员需提供人员名单、身份证号码等个人信息，以便于后期采购人随时核查。如出现虚假响应或不响应等情况，则取消中标资格。

**5.食品安全生产要求及标准**

（1）依照法律、法规和食品安全标准从事加工经营活动，对采购人负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经菅,并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证；

（2）建立健全食品库房管理制度、食品加工间管理制度、粗加工管理制度、烹调加工管理制度、面食制作管理制度、食品留样制度、餐具洗涤消杀管理制度等相关制度；

（3）建立餐厅食品安全管理组织机构,配备培训合格的食品安全管理员，对食品生产过程实施内部捡查管理并记录,落实责任到人和员工奖罚制度管理，积极预防和控制食品安全事件。

**6.卫生要求**

（1）厨房内配备防蝇、防鼠措施和设施。

（2）连接餐厅的通道干净整洁，地面无积水和油腻，有隔音、隔气装置，设施完好有效。

（3）灶台和橱柜清洁完好，无破损，无油垢，无垃圾，橱柜内各种用具用品摆放有序，无私人用品。

（4）排烟罩清洁完好，罩面、滤油网以及里面的照明灯具均无油垢，有定期擦排烟罩和清洗滤油网的措施。

（5）调料缸干净整洁，各种调料充足，不变质，开餐工作结束时坚持加盖盖好。

（6）砧板清洁，无霉斑积垢，开餐工作结束时，要竖放或置于两面通风处。

（7）刀具清洁无锈迹，有安全的存放刀架，并实行个人保管制度。

（8）冰箱(冰柜、冷藏柜、保鲜柜)清洁完好，有定期的清理和除霜制度,表面无锈迹，无油垢，无破损；冰箱内干净，无积水，无异味，摆放整齐，严格做到鱼肉分开、荤素分开、生热分开、成品和半成品分开；无私人物品，并由专人管理。

（9）冷拼间、面点间坚持做到“三专”(专间、专人、专用具)、“三严”(严格检査进货、严格分开生熟食品、严格消毒各种用具)、“三不入”(未经洗净的生食品不准入内、非有关的人员不准入内、私人的物品不得带入)，专间内备有“三水”(消毒水、洗涤水、清水)，进入专间实行两次更衣。

（10）所有炊具、盛器、餐具清洁完好，无破损，无油垢。

（11）厨房的四壁、天花板干净整洁、无破损，地面、排水沟、无积水、无油垢、无积尘、无垃圾、无破损。

（12）厨房门窗清洁完好，无油垢、无积尘、无破损。

（13）脚踏式垃圾箱(桶)加盖盖好，四周无散积垃圾，及时清运。

（14）厨房内四害密度控制在标准要求内，有定期的除害打药措施

**7.严格落实监管意见和整改的要求；**

（1）食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证票据、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理,环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并做好相关记录；

（2）每位员工都要严把食品安全卫生关，拿到出餐台的产品不得出现任何异物，切实做好预防食物中毒的工作；

（3）餐厅设施设备及时清洗消毒和满足餐厅设施设备维护要求及标准；

（4）厨房员工必须进行机器设备安全使用知识的培训。

（5）进场后对厨房设备进行全面统计造册，建立“设施设备清单”及“设施设备台帐”。

（6）各部门掌握自己所用设备的正确使用方法并严格按照设备操作说明书要求操作；

（7）定期进行设施设备安全检查，并填写“设施设备定期巡检表”；

（8）根据设备情况编制各项设备“年度保养计划”及“设备大中修计划”，对于在保修期间的设施设备问题及时联系厂家进行免费维保；对于超出保修期的设施设备问题及时联系相关人员进行维保；

（9）专人对厨房所有设备及水、电、气等重点安全事项进行检查，确保万无一失，方可离开厨房，并锁好厨房门锁。

**8.餐厅消防安全管理要求及标准**

（1）在营业期间，保障安全出口、疏散通道畅通无阻，消防安全疏散标志要随时完好。

（2）工作人员都要参加餐厅的消防知识培训，了解灭火器材的位置及性能。所有工作人员必须做到“四懂四会”，即懂得本岗位的火灾危险性、懂得预防火灾的措施、懂得扑救火灾的方法、懂得逃生自救方法；会报警，会使用消防器材，会扑救初起火灾，会组织引导人员疏散；

（3）电器设备使用时严格遵守操作规程，操作人员使用前必须熟悉操作程序，出现故障时及时处理。未经安全负责人同意，不得随意布置电源线路和安装使用大功率电气设备；

（4）不得擅自改、装设施、设备，以免引发火险事故；确需进行改装的需提前上报至甲方，由甲方进行核实确认后进行改装；

（5）餐厅配备的消防设施和灭火器材，必须随时保持完好有效，不准随意的挪动和损坏，如发现有异常情况应及时向相关负责部门上报；

（6）常检查炉灶的各部位，发现门阀堵塞、失灵、胶管老化等问题，要立即停用修理。如发现室内有液化气气味，要立即关闭炉灶开关和角阀，切断气源，及时打开窗户，严禁在周围吸烟、点火或启动电器开关。检查漏点可用肥皂水，严禁使用明火试漏；

（7）工作结束后，操作人员及时关闭厨房所有阀门，切断气源、火源和电源。

**9.管理模式**

（1）由餐饮服务企业委派专业厨房工作及管理人员到餐厅进行专业厨房运营和管理，为所有工作人员提供膳食服务。

（2）采购人为餐饮服务企业提供必要的设备、水、电、天燃气及经营场地，并安排人员指导餐厅运营管理，以保证餐饮企业经营行为合法有效。

（3）采购人负责监督审批餐饮企业服务品种和价格；监督和检查餐厅的卫生安全工作，对违规行为进行处罚；抽查菜品和服务质量。

**10.原材料质量标准**

（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）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按照采购人就餐者对原料的食用习惯和食用价值确定；

（3）蔬菜类标准：

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

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（以Na N 02） | ≤4.0 |
| 硝酸盐 | ≤600（瓜果类）≤1200（根茎类）≤3000（叶菜类） |

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（mk/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 |

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、通体均称，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、表皮无指头大小黑块，无变质；

生姜：个大、金黄色、无芽、无烂；

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；

（4)腌菜、泡菜类验收标准：

首次供货提供保证函、每季度至少提供一次最新的官方检验报告。符合GB2714及GB2760的规定，亚硝酸盐≤20mg/kg;柠檬黄≤0.1mg/kg; 苯甲酸≤0.5g/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。

(5)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GB 2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品。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；

前上肉：五花肉，小里几（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，不能有淤血，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：不要有瘦肉；

(6)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，每季度至少提供一次最新的官方检验报告，符合GB 2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品。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。

(8)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，每季度至少提供一次最新的官方检验报告。符合GB 2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品及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。

（9）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。

鱼类等产品质量鉴定标准：

①首次供货前提供保证函、每季度至少提供一次最新的官方检验报告。符合GB2733-2015食品安全国家标准。鲜、冻动物性水产品来源渠道正规。

②鲜鱼类眼睛凸起，澄清有光泽；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。

(10)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；

(11)稻米、面粉、淀粉标准：

①符合GB2715-2016食品安全国家标准粮食及GB/T 1355-2021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、无米糠和其它杂质、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。

(12)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。

(13)冻品类的标准：

①首次供货前提供保证函、每季度至少提供一次最新的官方检验报告。符合GB2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品。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肋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。

(14)食用油脂的种类及鉴别标准：首次供货前提供保证函、每季度至少提供一次最新的官方检验报告。符合食用植物油卫生标准（国家最新标准），及GB 10146-2015食品安全国家标准食用动物油脂。食用油必须来源与相关食品监督抽检信息合格的产品。

(15)其他未明确的原材料采购标准，按采购人要求标准采购。

**三、质量标准要求**

1.总体质量要求**（如国家标准修订或变更，按最新标准执行）**：

（1）满足现行的食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准中强制执行的标准；

（2）《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）

（3）《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）

（4）《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）

（5）《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）

（6）《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）

（7）所有货物必须在质保期内，且生产日期距供货日期的日历天数不得超过质保期日历天数的1/3；质保期不足3日或者质保期不能明确的，生产日期应当为供货日期当日。

（8）属于“SC”认证范围的产品，必须通过“SC”食品质量安全认证。

（9）货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

（10）供货时要提供SC认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装食品：提供生产厂家营业执照、生产许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入供货品中。

（11）果蔬类每次送货时须提供送货单及第三方的蔬菜、水果农药残留检测合格报告。

（12）产品必须符合国家所制定的行业标准、证件齐全。严格执行“一批一检一报告”要求，并随货物向采购人提供相关检测、检疫报告。

**所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，须具备所配送产品的检测报告或食品检验合格证。**

**四、其他要求**

（一）投标人自备运输车辆（冷藏或恒温），运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，做到专货专用，确保食材运输中无被污染等情况，安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担。所需配送人员必须符合《中华人民共和国劳动合同法》要求，按劳动法规定与工作人员签订劳动合同并按相关规定缴纳社保，如发生用工纠纷，由投标人自行承担责任。

（二）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供货方应予以满足解决。

（三）所有食材采购均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

（四）原材料投标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，为采购人食堂提供安全、卫生、优质的产品，切实要履行自己的承诺。如果投标人提供的产品出现质量问题，在收到采购人通知后24小时内没有弥补缺陷，采购人可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由投标人承担。

（五）中标供应商如违反以下任意一项规定，采购人有权解除合同，并由中标供应商承担因此产生的经济责任和法律责任。

1.腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

2.含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3.含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

4.未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

5.病死、毒死或者死因不明的禽、蓄、兽、水产动物等及其制品；

6.掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

7.用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

8.中标供应商不能按时、按要求供货或不能及时退、换货；

9.不经双方协商，中标供应商向采购人提供不符合合同规定的产品；

10.超过保质期限的。

**（六）人员编制组织架构与考核管理办法**

**1.岗位编制说明**

（1）根据本项目管理的实际需求设置组织架构，确定人员编制；

（2）根据人员编制及市场劳动力状况测算及调整项目人工成本；

（3）制定人员到岗计划，并按计划实施管理人员的调配和员工的招聘；

（4）制定整体培训计划；

（5）制定员工绩效考核办法，定期进行考评，奖优汰劣；

（6）制定薪酬福利管理体系；

（7）制定行政管理及人力资源管理各项规章制度；

（8）建立劳动关系管理体系;

（9）确保项目的整体正常运作，并及时与客户进行沟通和反馈，满足需求；

（10）严格执行采购制度.流程，并做好库房管理工作；

（11）招聘有人员素质，所有人员要求必须持有健康证后方可上岗，完成 人力保障工作；

（12）依照各部门的工作流程和标准，对项目内部进行自查自纠工作；

（13）安排和检查各部门人员员工培训，积极安排和检查相关培训落实情况；

**2.人员编制组织架构**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **岗位** | **定编人数** | **岗位职责** |
| 厨师长 | 1 | 负责厨房的组织领导与业务管理工作及劳动力调配和班组间的协调工作。 |
| 库管 | 1 | 订单编制、订货、收货、出入库 |
| 厨师 | 5 | 严格按照食品卫生管理的操作要求，根据菜单制作各种餐食，调整花色品种，保证菜品出品质量。 |
| 面点师 | 2 | 严格按照食品卫生管理的操作要求，根据菜单制作各类面食。 |
| 小吃 | 1 | 严格按照食品卫生管理的操作要求，根据菜单制作各类小吃。 |
| 客服 | 4 | 负责检查包间物品填充和保管；负责包间接待和日常用餐服务保障。 |
| 前厅 | 2 | 负责员工餐厅菜品出品质量把控。及时补充菜品不断档。 |
| 帮厨 | 4 | 负责洗菜，切配，烹饪等辅助工作，确保食品的安全卫生。 |
| 传菜 | 2 | 负责将烹制好的菜品准确无误的传到所需包间，要熟知菜单，负责检查出锅菜品质量。 |
| 保洁 | 3 | 负责餐厅公共区域的清洁，包括地面，桌椅，门窗等，确保无水渍，无灰尘。 |
| 洗消 | 3 | 严格执行“四过关”（1.刷2.洗3.清4.消毒）保证餐具的卫生质量。 |
| 合计 | 28 |  |

1. **考核管理办法**
2. 每月进行月度考核，详见月度考核表。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、基础管理 (25 分)** | | | | | |
| 考核项目 | 考核内容 | 扣分标准 | | 考核  得分 | |
| 人员管理 | (1) 服务人员必须持有效健康证。 | 不按要求每发生一次扣2 分 | |  | |
| (2)管理人员姓名、照片、职务公示，员工健康证 (原件)，规章制度、应急预案上墙。 | 没规章制度一次扣2分，没应急预案扣2分 | |  | |
| (3)严禁服务人员脱岗、睡岗、窜岗、酒后上岗、在工作时间吸烟、服用违禁药品、嬉闹、聊天，做与工作无关 的事情。 | 如有违反发现一次2分。因违反禁令而导致的安全责任事故，除扣当月服务费的5%外，追究赔偿和法律责任。 | |  | |
| (4) 服务人员上班期间必须按规定穿着工作服，佩戴工号 牌，保持着装整洁。上班时间不戴手镯 (链)戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不得长发披肩，男职工不得留长发和胡须。 | 如有违反发现一次扣1 分 | |  | |
| (5) 服务人员应当保持个人卫生，上班时间不得吃东西。做到无异味、无油渍、无污迹。 | 如有违反发现一次扣1 分 | |  | |
| (6)服务人员不得故意损坏公共财产，拾到的物品不得私分、占有。 | 如发现故意损坏公共财产、私分、占有者，按物品价格的10倍赔偿，并扣2分 | |  | |
| (7)供应商对辞退的员工，须保证不得在甲方区域有冲突、纠缠、扯皮现象发生。 | 如有违反发现一次扣2 分 | |  | |
| (8)管理人员及厨师长流动须报请甲方同意。 | 未经甲方同意一次扣8 分 | |  | |
| 制度管理 | (1)按照招标文件要求，建立健全标准化管理方案、团队培训方案、后厨运行管理方案、食堂设施设备维护方案、“三安全”(食品安全、操作安全、人身安全)方案、节能减排及成本控制方案等餐饮管理各项管理制度、各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法，并留甲 方监管部门备案备查。 | 未建立相关制度一项扣 3 分，违反相关制度发现一次扣3分 | |  | |
| (2)凡是对餐饮的有效投诉，一经查实，视事件严重、影响程度进行相关处罚。 | 如有违反发现一次扣 1-5分 | |  | |
| (3)制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施(有记录)；重大事件应第一时间上报甲方，不得隐瞒，延迟上报。 | 方案、措施，制度不健全扣2分。因隐瞒、延报而导致的各类问题，严重的扣除当月5%的服务费。 | |  | |
| 服务质量 | (1) 按时、按规定、按标准供应饭菜，中途补充要及时不断档。 | 不按要求供餐扣3分，无特殊情况未按时供餐视影响程度轻重扣1-5分 | |  | |
| (2)餐前桌面纸品、牙签摆放整齐、规范，充足不得断档。 | 未及时补充物品每发现 一次扣0.5分 | |  | |
| (3)每季度发放餐饮管理服务工作征求意见单，对合理的建议及时整改，满意率达75％以上，非满意事项不得连续出现2次以上(含2次)。 | 满意率低于75%的，每低于1%扣2分 | |  | |
| (4) 与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体冲突行为，不得有投诉事件发生 | 如有违反发现一次扣5 分 | |  | |
| **二、安全管理(30分)** | | | | | |
| 考核项目 | 考核内容 | | 扣分标准 | | 考核  得分 |
| 食品安全 | (1)严格执行卫生、食品管理制度，严格执行食品加工 等各项操作规程。 | | 如有违反发现一次扣2 分 | |  |
| (2)冷货制品保管禁止带有色塑料袋存入。豆制品入冷冻库保存，不得超过24小时。 | | 如有违反发现一次扣2 分 | |  |
| (3) 加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开，并定期进行消毒，并对消毒情况做好记录。 | | 未按要求使用发现一次扣2分；未按要求进行消毒发现一次扣2分；未按要求记录消毒情况发现一次扣2分。 | |  |
| (4) 饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、牙签、 钢丝球丝等异常杂物。 | | 如有违反发现一次扣2 分 | |  |
| (5) 接触成品食品时按要求佩戴手套、口罩。 | | 如有违反发现一次扣2 分 | |  |
| 饭菜质量 | (1)热菜要熟，要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆。 | | 如未达标发现一次扣1分 | |  |
| (2) 菜品不得有异味腥、膻、臭味等，每月至少创新1道新菜品。 | | 发现菜品有异味扣2分，每月未创新菜品扣1分 | |  |
| (3)掌握好咸淡：菜品口味要温性、中性、要平和平淡，要体现菜品色、香、味。 | | 如口感不适发现扣除1分 | |  |
| 设备设施 安全 | (1) 各部门管理人员必须每日对餐饮管理的设备、设施进行综合巡查，对发现的问题及时处理并上报，且记录完善。 | | 发现问题未及时上报扣2分，记录不完善扣1分 | |  |
| (2)加强电器、天然气管线各类设备维护管理，保障性能完好 | | 如发现记录不全扣2 分 | |  |
| (3) 重大节假 日前、冬季、雨季、汛前 必须进行安全专项检查，无重大安全、火 灾、设备管理安全事故。 | | 节假日前未安全检查扣2分；发生事故按本款第 (3)条处理。 | |  |
| 水电气 | 后厨每日用电、用气工作完毕有检查并有检查记录。 | | 如没做检查记录发现一次扣2分 | |  |
| **三、卫生管理 (40 分)** | | | | | |
| 考核项目 | 考核内容 | | 扣分标准 | | 考核  得分 |
| 餐厅、包间、 服务间卫生 | (1)目视地面清洁干净，无杂物、水渍、尘渍、痰渍、胶渍，地面光亮，干净完好，无垃圾、无污迹。 | | 发现有污渍扣2分 | |  |
| (2)餐桌、餐椅：完好无损、物品摆放整齐 有序、规范、无污迹、无破损、备用物品一应俱全、无隔餐遗留下垃圾等。 | | 未按要求做发现一次扣2 分 | |  |
| (3)餐具、玻璃器皿等清洁、卫生、明亮、无缺口、无油渍、无残渣、无水迹。 | | 未按要求做发现一次扣2 分 | |  |
| (4) 餐厅工作台，随时保持清洁，不得留置任何食品，以防止细菌传入。 | | 发现工作餐台未保持清洁扣2分 | |  |
| (5)垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，公共场所不摆放烟灰缸，垃圾不应超过2/3，内胆应定期清洁、消毒。 | | 如发现垃圾超过2/3未倒扣2分 | |  |
| 后厨卫生 | (1)厨房各操作间地面无污渍、无杂物、无水渍；墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘。 | | 发现有污渍扣2分 | |  |
| (2)工作台面干净，无污渍、无杂物、每日消毒，物品摆放整齐有序、规范，标示清楚。 | | 台面未消毒扣2分，物品摆放不规范扣1分 | |  |
| (3)厨房各操作间工作完毕，垃圾及时清理不得留存；垃圾桶桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。 | | 未按要求做发现一次扣2 分 | |  |
| (4) 垃圾处理及时，袋装垃圾摆放整齐。残食处理处地 面无明显垃圾，无污水外溢，无明显异味，无蚊蝇飞舞,垃圾日产日清。 | | 发现日垃圾未处理扣2 分 | |  |
| 餐具消毒 | (1) 餐具使用后必须严格洗净消毒，做到使用一次消毒一次，消毒按一洗、二刷、三冲、四消毒、五洁净、六烘干顺序操作，开餐前餐具不得有污迹。 | | 未按要求消毒扣2分，就餐时餐具有污迹扣2 分 | |  |
| (2) 所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒，分类存放，禁止直接落地。 | | 未按要求做发现一次扣2 分 | |  |
| **四、节能降耗(5分)** | | | | | |
| 考核项目 | 考核内容 | | 扣分标准 | | 考核得分 |
| 节能降耗 | (1)节约用电、用气、用水。 | | 发现浪费现象一次扣1 分 | |  |
| (2)认真巡查，杜绝浪费，每月数据出现异常应查缺补漏，细化措施，深度挖潜，做到人走闸闭。 | | 无故超水超电超气该项不得分，发现一次浪费水、电、气现象扣2分 | |  |
| 其他 | 由采购人根据造成的影响及范围进行扣分(在餐饮考核总分内扣除)，直至终止合同，按违约责任处置。 | | | | |

**五、餐饮服务费组成**

**本项目收益合计为采购人提供的餐饮服务费+就餐人员自行支付餐费。采购人提供的餐饮服务费部分为本次招标所产生的中标单价\*实际就餐人数据实结算；就餐人员自行支付部分根据实际就餐次数凭卡自行支付（合计每人每天不超过7元）。**