**采购需求**

**一、项目概述**

永乐镇政府机关食堂用餐人数大约298人左右。

就餐安排：提供机关人员一日三餐。

菜品内容：主要以家常菜、家常饭为主，突出地方特色。

就餐时间：

早餐：8:00-9:00

午餐：12:00-13:00

晚餐：16:30-17:00

服务范围：永乐镇政府内各部门工作人员

服务期限：2025年7月-2028年6月。

**二、服务要求**

（一）采购人的权利和义务

1.食品原料采购由供应商负责。

2.采购人对服务方的监督、检查、考核工作按相关规定执行。

（二）供应商的服务要求、权利与义务

1.工作日每天提供早、中、晚餐服务。

2.必须充分认识到餐厅工作的特殊性与重要性，以维护采购人稳定和确保用餐人员饮食安全为前提；同时严格遵守并执行国家与地方各级政府、卫生防疫部门及反兴奋剂部门下发的法律法规、行业标准等规定，建立一个能使用餐人员和采购人认同的餐饮服务保障体系，并有义务配合政府相关部门的检查完成其布置的任务，营造文明、卫生、舒适、优雅的就餐环境。

3.按照管理目标，在与采购人有关规章制度不相冲突的情况下，有权制定工作规范和规章制度，有权调配所属员工与招聘、辞退人员、及用工工资标准制定。

4.严格后厨管理，为用餐人员提供优质服务；成交人自行负责招聘职工及办理聘用相关手续。必须加强餐厅员工的管理，经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，凡在经营过程中员工出现的一切问题（如员工的安全、纠纷等）由成交人负责解决并承担法律后果，采购人概不负任何法律责任。

5.按照双方约定的奖罚办法标准，自觉接受甲方监督、检查与处罚，发现问题及时整改。

6.按标准化食堂的要求成立管理服务机构，在短期内协助采购人搞好食堂各项服务工作的质量管理。

7.在食堂内设立意见箱，及时解决和处理服务中所出现的问题。

8.所有参加餐饮工作的员工（含管理、操作人员）须仪表端庄、衣冠整洁，经国家防疫部门体检合格后，办理健康证并报采购人处备案后，统一工作服上岗。

9.所属人员必须严格遵守安全操作规程、国家法律、政策和采购人各项规章制度，在合作期间，如发生违法乱纪事件及人身事故，由成交人承担所有责任与后果；合作期间采购人和供应商应加强餐饮管理，细化制度建设。

10.工作人员要遵守餐饮法规以及采购人的一切规章制度，做到服务热情周到，服从管理。

11.餐厅、操作间、库房等均属于供应商管理范围，应承担餐厅及附属场地的日常卫生保洁，产生的泔水和垃圾按照采购人的要求放入指定位置。

**三、管理要求**

（一）总体要求

1.科学管理，安全文明，讲求社会效益，以用餐环境干净卫生、提供菜品多样、质优价廉的优质餐饮服务为首要目标，能满足职工餐饮的基本要求。

2.不得在餐厅大厅进行烧烤、火锅等产生油烟的项目。

3.餐厅内部房屋不得作为员工宿舍，不得安排人员住宿。

4.建立健全消毒、留样、抽排清洗、餐厨垃圾处置、废弃油脂处置、食品添加剂、灭四害等台账。

（二）出品质量指标

1.讲究烹调技艺，色、香、味、形、营养俱佳；

2.主食：必须大小均匀，发面干湿度适当，发酵正常，无伤、缺碱，大小均匀，份量准确，洁白松泡，米饭软硬适度；

3.副食：保证高、中、低档菜的服务，注重菜肴的色、香、味、型，扩大蒸、炸、煮、卤、炒、溜、炖、煎的菜肴品种；

4.主、副食无异味，色泽正常；

5.刀工、火候俱佳，味美可口，菜品中无杂质，主配料合理；

6.不断创新品种，引进新技术，新品种，多风味，适应广大职工干部要求。

（三）卫生指标

1.食品卫生

严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《反兴奋剂管理办法》有关规定，严把食材安全关，坚决抵制过期及含有违禁成分的食材。保证食品无毒、无害、无霉变、无违禁成分等，杜绝食物中毒及兴奋剂事故的发生；食品加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及其运送食品的工具应当定期维护。冷藏、冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭。生、熟食品进行分类加工，分类存放，保证菜肴内无泥沙、无杂物、黄叶及腐烂变质物等。

2.环境卫生

有健全的卫生清洁制度，加工场所应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孽生条件，并确保食品、原料、餐具、炊具等不受药剂污染；严禁使用未经环境部门许可的消毒剂、洗涤剂。各区域场地卫生进行划片分工，责任到人，各种炊具、用具光亮洁净，地面见本色，排水沟见底；按照卫生防疫部门要求，定期对操作间及售饭区域进行清洁消毒，保持区域卫生。

3.个人卫生

炊管人员必须坚持“四勤”，必须按规定着装且保持工作服整洁干净，注重仪表美；上岗人员必须持有符合餐饮要求的体检合格证，体检不合格人员不得上岗；

（四）服务状态指标

1.热情、耐心、细致接待就餐者，说话和气，礼貌待人；

2.不得以任何理由与就餐者发生吵架、打架等纠纷；

3.上岗开餐时，应统一着装，穿戴整洁、干净、卫生，注意仪表美、语言美，不得开玩笑，聊天、吃东西、抽烟等；

4.树立服务意识和高尚道德观念，主动征求意见，为就餐者排忧解难；

5.按时开饭和收堂，不得任意提前收堂。

（五）食品安全要求

1.厨房、主副食库房、水箱等重点部位，安排专人24小时值班管理，杜绝投毒及食物中毒事件发生；

2.建立食品安全追查溯源制度，规范食品原料采购渠道，健全食品原料采购进货原始凭证、台帐。

3.定期组织员工进行《中华人民共和国食品安全法》、《反兴奋剂条例》和《反兴奋剂管理办法》培训。把好饮食安全关、卫生“四关”、“三白”、“二消毒”、“—留样”。四关，即进货关、拣洗关、烹饪关和消毒关；三白，即窗口和加工操作人员要穿戴好帽子、口罩和工作服；二消毒，即洗手消毒和抹布消毒；一留样，即熟食留样记录。食品和环境卫生，必须达到国家食品药品监督管理总局规定的标准和要求。

（六）消防安全管理

1.供应商必须制定消防安全管理规章及应急措施，供应商法人代表为消防安全第一责任人；

2.不得私拉乱接天然气，不得私自增加用气点；

3.定期清理、清洗厨房油烟抽排管道及风机设备并做好台账记录；定期检查、维护蒸饭柜、压力锅、冷冻库及其他压力器具和大功率电器设施，杜绝火灾、爆炸等事故发生；

**四、具体要求**

1.为餐厅配送日常食材，保证餐厅正常开餐。保障本单位应对突发事件和应急备勤时期的食材供给。

2.配送食材及时间：根据每周食谱，由供应商提前一天采购。

3.所配送的食品原料应符合相应的食品安全国家标准要求。

4.预包装类食品原料应具有Q5标记，其中米、面应符合粮食卫生国家标准GB2715-2016规定。

5.食用油应符合国家标准GB/T1535-2017大豆油规定。

6.蛋禽必须保证新鲜，猪肉采购应符合GB2762-2017标准规定。

7.蔬菜类必须保证新鲜无污染，农药残留达到GB2763-2012标准规定。

8.调味品、干杂等必须具有“QS”食品质量认证标志。

9.豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。

10.食材必须符合新的《食品安全法》食品中污染物限量应符合GB2762-2017标准规定。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。食品原料新鲜、清洁卫生。

注：如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。