

## 技术参数

### 一、项目概况

西安市碑林区人民法院日常就餐人员约 220 人。中标供应商负责以分餐制的形式供应早、午餐、桌饭形式的会议餐、公务接待餐及其他临时用餐。

### 二、服务期限

服务期限：1 年。

### 三、服务内容

1. 负责食堂的经营管理，具体包括人员配备，食品的采购、制作，厨房、餐厅的环境卫生等管理事项。未经采购人同意，不得擅自转包或转让他人经营。

2. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》，禁止供应未经卫生防疫部门检测通过的各类食品、食材和调味品。否则由此造成的一切法律责任自行承担。

3. 工作人员工作期间应统一着工装，并保持清洁卫生，厨房工作人员应采取相关的卫生措施，如戴口罩和卫生手套等，采购人负责监督。

4. 负责工作人员生产安全管理，如发生安全事故，由乙方自行协商解决，承担相应费用，并负责消除对采购人造成的不良影响。

5. 供应商在成交后，应在相关行业主管部门规定的期限内自行办理餐厅《食品经营许可证》。

6. 工作人员一律凭有效的健康证上岗。

### 四、供餐标准

1. 负责以分餐制的形式供应早、午餐和桌饭形式的会议餐、公务接待餐及其他临时用餐。根据采购人的工作餐标准，安排工作餐食谱；每周变换菜谱，经采购人审议后执行；凉热菜的比例可根据季节变化进行调整。会议餐和公务加代餐制定相应菜谱，经采购人审核同意后执行。

2. 就餐时间：

周一至周五

早餐：7：30-8：40

午餐：12：00-13：00

3. 餐费由预算及个人支付两部分组成，其中：

早餐：预算餐费 6 元，个人单独支付餐 2 元；

午餐：预算餐费 10 元，个人单独支付餐 4 元。

预算餐费应包含在投标报价中。

4. 早餐种类：

早餐配粥类、面点类、鸡蛋、奶制品及 4 种以上小菜（凉热菜的比例可根据季节变化进行调整）。按照：“五谷搭配，粗细搭配，荤素搭配，多样搭配”的基本原则，尽可能使营养餐达到营养合理，平衡膳食的要求。

5. 午餐种类：

午餐食品应包含蔬菜类、大豆及豆制品类、鱼肉禽蛋类（比重为 65%、10%、25%左右），以 2 荤 2 素配面食或米饭为宜，要重视菜谱色、香、味、形、质的合理搭配。

6. 接待餐：

按采购人实际通知时间为准。

7. 原材料供应

大宗食料（米、面、油）不低于一级或由双方共同选定品牌，其他原材料由经营单位索证并保存，以备采购人及相关单位检查。

8. 其它要求：

8.1 按照市场监管总局修订并于 2018 年 10 月 1 日起施行的《餐饮服务食品安全操作规范》

中“食品留样”相关要求，每餐做好食品留样保存。

8.2 根据菜肴的特点和成菜要求，合理配菜、搭配营养，符合色、形、质、养、器的配菜原则，准确调味并选用正确的烹调方法合理烹调，使之成熟度达到规定的质量要求。不使用隔夜菜肴和半成品材料。

8.3 菜肴的荤素搭配合理，每周菜品重复率不高于 10%。

8.4 丰富菜肴品种；根据季节变化及时调整菜肴品种更换菜肴的口味；高温季节食堂需制作防暑降温的绿豆汤。

8.5 应具备按时、按需、按质的反应能力，在特殊情况下保证及时供应一定数量的加餐服务。

## 五、岗位人员要求

1. 从业人员必须持有有效身份证、健康证及相关证件，年龄范围在 18 周岁至 60 周岁之间。

### 2. 职责范围

2.1 建立安全生产制度，如何与采购人沟通及处理相关部门之间的关系，建立重大事件报告制，组织职工对食堂满意度测评及反馈。

2.2 食堂负责人必须常驻现场负责现场管理。

2.3 按照《劳动法》的规定聘请和管理员工，承担员工的工资、保险、服装、福利等报酬。

2.4 应该接受相关部门的监督、指导、检查和考核。

2.5 负责供应职工餐，食堂日常管理，设备维护，食品卫生等。

### 3. 配置人员

3.1 中标供应商应承担所有配置人员的工资、保险、服装、福利等报酬及住宿等费用（注：不少于一年）。

3.2 配置人员至少包括：总厨 1 名、凉菜厨师 1 名、炒菜厨师 1 名、面点厨师 2 名、砧板厨师 1 名、前厅服务人员 1 名、餐厅服务人员 2 名、洗碗人员 2 名。供应商可根据自身服务方案，增加相应人员。

## 六、管理要求

1. 食品卫生及安全必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，《中华人民共和国消防法》，《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的法规。

2. 环境卫生必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁，并接受采购人及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。

## 七、服务要求

1. 中标供应商对采购人的餐食供应及就餐秩序按照采购人要求实施全过程服务，采购人仅提供必要协助。

2. 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等国家及所在采购人单位的相关管理规定。服务期间未经采购人书面许可，中标供应商不得随意停止营业或不正常营业，由此造成的损失由中标供应商全部承担。中标供应商应树立热情服务的观念，切实做到膳食营养合理搭配、干净卫生、优质服务，足量供应，保证就餐人员吃饱吃好，对所提供的食品安全负全责。

3. 中标供应商在服务期间应合法经营，不得违反采购人的规章制度，不得从事有损于采购人利益和声誉的活动。从业人员持有有效健康证和相关职业资格证书上岗。

4. 中标供应商根据采购人就餐人员每天的营养摄入量，提前一周设定出食谱。

5. 采购人如遇有重大外出活动，需中标供应商保障在外就餐，提前告知中标供应商就餐人数及就餐标准，每人提供足分量饭 1 份。

6、中标供应商根据本合同的规定向采购人收取相关服务费用，并有权在本项目范围内管理及合理使用。