

一、项目概述

1、餐厅概况：供应商负责满足日常办卡就餐约 120 人餐厅场地租赁及费用支付。

2、餐厅管理模式：供应商派遣管理人员及厨师团队对采购人机关餐厅进行运营管理（劳务制）。

3、供应商保障餐厅设备完善，负责餐厅大型设备的正常运转及维护保养，确保运转良好。如空调、桌椅、通风系统、排油烟系统、炒锅、蒸箱、货架、和面机、压面机、不锈钢案板、消毒柜、保洁柜、大冰柜、售卖卡机系统等；小型的易耗类设备由服务方根据操作的需要自行添置。

4、供应商保障餐厅日常运行所需的水、电、天然气、暖气、物业费等日常费用的缴纳。

二、服务要求：

（一）采购人的权利和义务

1. 食品原料采购由采购人与供应商共同协商确定。
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. 正常工作日每天提供早、中餐服务。
2. 餐厅供应模式为早、午分段供应；早餐供应稀饭（不固定种类及数量，品种多样）、馒头、鸡蛋、包子、葱花饼等主食，不少于 2 个主菜，其中凉拌菜 1 个，热炒菜 1 个，小菜 1-2 个（咸菜、豆腐乳及腌渍菜，可根据口味进行配备）；中餐供应三菜一汤（根据要求可增加菜品），其中荤菜 1 个（鱼、虾、牛肉等类菜每周至少一次），素菜 2 个（素菜类 1 个，豆制品类或菌类菜 1 个），并安排米饭、馒头、面条等主食，饺子月供至少一次。若临近节假日，可在上述基础之上增加特色小食。每日更新菜单，饭菜不重样。

3. 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。

4. 食堂通过 IC 卡刷卡就餐，不允许收取现金。
5. 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。

6. 严格后厨管理，为用餐人员提供优质服务；成交供应商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）由成交供应商负责解决并承担法律后果，采购人概不负担任何法律责任。

7. 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。

8. 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。

9. 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。

10. 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。

11. 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，由成交供应商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。

12. 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。

13. 餐厅、操作间、楼梯、外墙玻璃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. 菜肴品种质量，以中锅菜为主，实行多锅小炒，满足不同层次消费水平要求，提高烹饪技术，保证伙食质量；
7. 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孳生条件，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，保持运营区域卫生。

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. 建立每日主副食品留样制度，留样时间符合疾病预防控制中心、卫生防疫监督部门的要求。

3. 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。

4. 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”、“一留样”。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. 至少每月定期清理、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：采购人前一天通知。

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。

对不符合检测标准的配送食材采购人将不予接收，并按照规定解除合同。

中标人需赔偿相应的违约金。

注：如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉禽类	肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。	所有商品必须满足国家和地方相关规定
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工	
蛋类	鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工	
米线 面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准	
大米	无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米； 包装袋上印有大米品名、国家标准，等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。	
面粉	包装袋上有注册商标及 QS 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。	

大豆油	符合国家标准 GB/T1535-2017 大豆油标准，质量等级一级；有合格检验报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。
水产品	草鱼、黑鱼、桂鱼、鲈鱼等鱼类要求体表光滑无病灶，鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。
冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施，
调料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。 色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

五、食材配送及验收

1. 原材料配送

1.1 蔬菜类每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购人书面（传真或邮件）菜单为准，采购人根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应方须在当日内做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，供应方保证当日 7 点前将各类蔬菜配送至采购人指定地点。

1.2 肉禽蛋类由采购人根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知肉禽蛋类供应商肉禽蛋类需求计划，供应商须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，肉禽蛋类供应商根据菜谱上的每日需求，当天配送。

1.3 水产类配送方式同肉禽蛋类配送方式。

1.4 干货、调味品类由采购人根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供应商，供应商须在 2 日内书面（传真或邮件）告知采购人准备情况，每月根据需要配送当月产品。

注：如遇采购人所属单位出现紧急任务或加班备勤等突发状况时，供应商

必须在第一时间内将食品原材料配送到位。

2. 原材料验收

2.1 原材料验收由采购单位业务管理方、供应方，双方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，经双方签字，各自留存。

2.1.1 肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好；

2.1.2 禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧至，码放整齐；

2.2 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

2.3 蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

2.4 豆制类须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

2.5 水果类须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

2.6 米、面、油类 大米无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。高筋面粉达 GB8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；验收粮、油时必须要求供货方提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次批粮、油产品检验报告或合格证。批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。

2.7 水产品类须保证鲜活、大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净。

2.8 冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合招标方要求，生产日期须在保质期二分之一天之内，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附

着物或衍生物。

2.9 调料类须保证色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染

2.10 副食及其他须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。牛奶，小食品，须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

六、供应责任

供应商须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求。

1. 原材料没有按时按要求配送到位，影响采购人员工餐厅正常开餐的，以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时采购人将对供应商进行处罚。

2. 原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的采购人有权对供应商处以一定金额的罚款。

3. 任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，由供应商承担全部法律责任与经济损失，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止合同。

4. 根据采购人要求进行必要的货源组织，提供种类明细与价格。

5. 为与采购人合作成立独立小组或团队、项目经理介绍与组织架构设计。

6. 货源组织、配货、配送、验货、会计等专业对口人员的安排与职责划分。

7. 确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法。

8. 供应商对于自身原材料生产、外部原材料的采购、销售，其合格标准与检验标准。

9. 供应商对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明。

七、食品卫生监督

1. 供应商应接受地方疾病预防控制中心、卫生监督部门及我省反兴奋剂部门的监督检查和业务指导，按照《中华人民共和国食品安全法》的要求做好食品卫生和食品安全工作。

2. 采购人通过定期或不定期邀请卫生监督管理部门、消防部门及具有先进管理经验的管理者对餐饮系统的服务运营进行监督检查，对于发现的问题要责令及时整改，对于严重的食品卫生与安全问题，要进行相应的经济处罚，触犯法律的要依法追究其法律责任，以有效保障和提高食品卫生与安全管理的质量和水平。

八、劳动保障及人员管理

1. 认真执行各项有关劳动保障的法律法规，承担所聘员工的劳动保护责任，按时足额支付员工工资。员工的人身安全由供应商负责。

2. 所聘人员必须符合省、市有关用工相关规定，应持身份证、健康证、外来人员用工证、暂住证齐全，遵纪守法。

九、资产管理及功能区管理

1. 采购人每年对资产清点盘查一次，以确保投入资产的安全。

2. 设备未到使用年限已不能继续使用或因技术性能落后丧失使用价值的，经采购人确认后按相关规定处理，不得擅自处置。

3. 食堂现有各区域包括厨房均已按工作流程进行设置，为保持其合理性，供应商不得随意改变原有功能区的用途。确需改变的，须报采购人批准。

十、人员要求

1. 厨师

序号	职位名称	数量（人）
1	中式烹调师（热菜、凉菜砧板（切配））	1
2	中式面点师	1
3	配菜工	1
4	洗碗工	2
5	保洁工	1

2. 餐厅服务人员

序号	职位名称	数量（人）
1	餐厅服务主管	1
2	服务员	1

十一、其他

履约期间涉及餐厅外包及食材供应相关的工作应按照采购人要求无条件增加相关服务。