

### 服务范围：

新北分局食堂共有 1 个餐厅，为满足日常工作及保障各项活动正常开展，需在新北分局食堂采购餐饮外包服务。

### 服务要求：

#### （一）用餐时间：

餐别	开始时间	结束时间	备注
早餐	7:30	9:00	全年每天保障供应早、中、晚三餐正常工作餐
午餐	11:30	12:30	
晚餐	17:00	18:00	

#### （二）用餐员工数量

周一至周五：

1. 民警、辅警共 260 人左右；
2. 来分局办案的部分民警及辅警人员；
3. 因工作来单位办事人员的工作便餐；
4. 其他需要用餐的人员。

其中，2-4 项用餐人员数量不固定，成交供应商应提供餐饮服务，费用考虑在总报价中，采购人不再另行支付费用。

周六、周日、节假日正常供应一日三餐餐饮，`用餐人数比工作日适当减少。

#### （三）每日菜单

##### 1. 早餐

主食：粥、面条、面食、点心、豆腐汤等羹类、煎饼、馄饨、水饺；

菜品：萝卜干、雪菜豆子、花生米、酱菜、素几、水煮鸡蛋、茶叶蛋、荷包蛋。

##### 2. 中餐

主食：大米饭；

菜品：2 大荤、2 小荤、2 素菜、2 汤。

##### 3. 晚餐

主食：大米饭；

菜品：1 大荤、2 小荤、2 素菜、1 汤。

#### （四）标准菜单制定要求：

根据用餐人数、标准制定每周菜谱。菜品要求应季当令、品种丰富、营养均衡、口味兼顾。

1. 荤菜安排尽量少骨、刺。每周轮流安排红肉、家禽、鱼类、海鲜等，其中每日中餐二个大荤中须有一个红烧一个白烧。

2. 每周安排豆制品菜肴。

3. 每餐均有绿叶菜。
4. 食用新鲜多品种的食材。
5. 每周均安排 2 至 3 道口味略重的菜。
6. 不安排有潜在食用风险的食材，如四季豆、扁豆等。

#### **（五）人员要求**

项目负责人 1 名、厨师长（食品安全员）1 名、厨师 2 名、点心师 2 名、切配工 2 名、服务员（兼包厢服务）1 名、普工 4 名共计 13 人。其中，厨师长业务全面，能制作常州本地口味菜肴，并具有一定管理能力。

**注：非工作日时间要求必须有 7 人在岗在位。**

**服务时间：**二年，合同一年一签，期满经采购人考核通过后续签下一年合同。

#### **服务标准：**

##### **1. 原材料保障**

(1) 供应商协助采购人采购品牌食用油、优质大米、放心猪肉、新鲜时蔬等食材，提出相关采购建议，确保原材料品质安全，并根据每日菜单所需精准采购，避免浪费。

(2) 供应商必须严格遵守《食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫生质量关，食堂管理必须符合卫生监督部门的相关要求，所有原材料均需经过验收才可进入厨房。

(3) 供应商必须按食堂安全卫生管理要求，仓管配合其做好每天的食品留样并做好台帐工作。

##### **2. 厨房规范**

(1) 供应商从业人员必须持健康证上岗，搞好个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，同时窗口人员必须戴口罩、卫生手套。

(2) 供应商负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品的使用和管理，有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。

(3) 确定每个菜品制作规范。

(4) 厨房各岗位应分工明确，岗位应包括但不限于原材料验收、初加工、清洗等。

(5) 综合厨师规范化卫生操作程序，严格在“准备工作、操作要求、出品保障、善后操作、卫生要求”等五个方面来保障。

(4) 所有使用的餐具、用具均按《洗碗工规范化操作程序》和《餐饮具清洗消毒保洁制度》严格执行，一次性使用的餐碗、筷、打包盒等选择符合国家卫生标准的环保型用具。

(5) 如菜品口味不符合采购人要求，则在 5 个工作日无条件更换厨师人员，更换人员等级不得低于被更换人员的等级。

##### **3. 环境卫生保障**

按《环境卫生标准》要求对厨房、操作、备餐区、用餐区进行打扫；备齐回收区用品用具，垃圾存放桶、垃圾袋、餐具存放筐等；备齐清洁用品用具，洗涤剂、消毒液、热水源、

手套、毛巾、地拖等；每餐后及时处理厨卫垃圾，桶加盖、袋扎口，不堆积、不过夜，做好防蝇防虫防尘防鼠工作。

#### 4. 食品留样

按照《食品留样制度》执行食品留样工作，确保每餐供应食品留样 48 小时，留样使用的容器必须经严格消毒，保持清洁，禁止使用不洁容器存放样品；每餐、每样食品必须按要求留足 100g，分别盛放在已消毒的留样容器中，在留样过程中应避免被污染；留样食品冷却后必须加盖密封保管，并在外面标明留样日期、品名、餐次、留样人等，放入冰箱内保存；留样冰箱必须专用，严禁存放与留样无关的其它食品；每餐必须做好留样记录，包括：食品名称、留样时间，便于检查；留样食品必须保留 48 小时后方可处理。

#### 5. 安全操作。

供应商必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，加强从业人员的培训与管理，严把员工素质关，做到管理规范化、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由供应商负责。树立消防、用电、用气、设备仪表等安全意识。提倡节电、节油、节水、节气。空调、电灯、电扇、水龙头，随用随关。

#### 6. 管理制度

合同期间，因供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则有供应商负责维修或赔偿。合同期结束时，供应商交还给采购人的设备必须完好可用，否则要给予赔偿。餐具的破损率控制在 5%以内，超过比例的照价赔偿，赔偿费用在考核费中扣除。

(1) 供应商必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

- ① 供应商应确保每个从业人员必须持有有效健康证上岗，违者处罚 100 元/人；
- ② 供应商从业人员在销售过程中，不得收取现金，违者处罚 1000 元/次；
- ③ 供应商必须按照采购人提供营业时间经营，违者处罚 2000 元/次；
- ④ 上级部门、领导及膳食委员会来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于供应商责任，视情节处罚，违者处罚 1000 元/次；
- ⑤ 供应商必须按要求进行食品留样；违者处罚 1000 元/次；
- ⑥ 供应商从业人员在上班期间，必须穿工作服、戴工作帽、口罩、卫生手套、工号牌，违者处罚 100 元/次；
- ⑦ 供应商从业人员不得私拿、私吃食堂物品、食品，违者处罚 1000 元/次；
- ⑧ 供应商从业人员在销售过程中，不得少刷卡多或不刷卡，违者处罚 1000 元/次；
- ⑨ 供应商必须节约使用水、电、气，采购人发现供应商人为浪费，将对供应商进行处罚，标准 1000 元/次；
- ⑩ 供应商从业人员违规导致菜品有卫生问题，对供应商处罚 2000 元/次；供应商需定时更换厨师，以确保食堂口味的更新，若厨师出现违规行为时，则需马上更换。

(2) 有下列情况之一者，采购人有权提前终止合同，并根据相关规定进行处罚。

①经卫生监督部门鉴定，确因供应商原因造成，发生 3 人以上（含 3 人）食物中毒，并造成较大影响的。

②经消防安全部门鉴定，确因供应商原因造成，发生火灾等事故，并造成较大损失和影响的。

③出售变质食品，并造成一定影响的。

④对用餐者服务态度恶劣，与用餐者无原则争吵，造成不良影响的。

⑤在供应服务中，机关对食堂测评的服务质量满意率低于 80%的。

⑥签订合同后，供应商进行转包的。

(3) 承包期间，供应商对采购人配置的设备、设施、餐饮用具更新添置，须向采购人提出书面申请，经采购人审核同意，由采购人负责购置；需要维修的报采购人审核同意后，联系维修。

(4) 供应商须保证全年周六、周日、节假日食堂正常运营，保证一日三餐的供应，满足基地日常培训任务的需要，保障各项活动正常开展。