

### 服务范围：

本项目分为经侦基地 1 个自选式餐厅、两个公务用车餐厅。同时，要满足经侦基地日常培训任务的需要，保障各项活动正常开展。

### 服务要求：

（一）全年每天保障供应早、中、晚三餐正常工作餐，开餐时间如下：

餐别	开始时间	结束时间
早餐	7:30	9:00
午餐	11:30	12:30
晚餐	17:00	18:30

（二）用餐员工数量

1. 周一至周五：

早餐：本单位民警辅警、交警及外包服务单位员工 146 人左右；

午餐：本单位民警辅警、交警及外包服务单位员工 146 人左右；

晚餐：本单位民警辅警、交警及外包服务单位员工 70 人左右。

（本部民警辅警 80 人左右，交警 30 人左右，物业 21 人左右，保安 5 人左右，食堂 10 人左右，共 146 人左右）

2. 公务接待、培训、专案办案、论剑比武、集中研判等活动期间的就餐人数、时间按实际情况确定。

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，约为 40-50 人。

（三）每日菜单

1. 早餐

粥汤：白粥、玉米粥、杂粮粥、豆腐汤、豆浆、米糊；

面点及点心：白馒头、菜包、肉包、红汤面、白汤面、大小馄饨、汤圆、油条、烧麦、鸡蛋饼、葱油饼、蛋糕、蛋挞、面包；

酱菜：萝卜干、什锦菜、橄榄菜、生姜片、雪菜豆子、花生米；

蛋类：水煮鸡蛋、茶叶蛋、荷包蛋、咸鸭蛋；

面浇头：牛肉、素几、大肉、大排等。

## 2. 中餐

主食：米饭、蛋炒饭、笃烂面、炒面、凉拌面、汤圆、大小馄饨、水饺、包子、白馒头、

粗粮；

菜品：4 大荤、4 小荤、4 素菜、2 汤（一荤一素）。

## 3. 晚餐

主食：大米饭、汤圆、小馄饨、面条；

菜品：3 大荤、3 半小荤、3 素菜、一汤（素）；活动人数较多时菜品：4 大荤、4 小荤、4 素菜、2 汤（一荤一素）。

### （四）菜单制定要求：

1. 根据用餐人数制定每周菜单。菜品要求应季当令、品种丰富、营养均衡、口味兼顾。
2. 大荤和半荤必须保证一个白烧口味。
3. 每餐要安排一个豆制品菜肴。
4. 每餐均有绿叶菜。
5. 根据本地时令特点，提供菜肴。（例：端午节提供粽子，夏至提供馄饨）
6. 不安排有潜在食用风险的食材。

**服务时间：**一年，2023 年 10 月下旬至 2024 年 10 月下旬。

### **服务标准：**

#### （一）原材料保障

1. 中标供应商协助采购人采购使用的品牌食用油、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. 中标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，中标供应商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. 中标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。

#### （二）厨房规范

中标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。

1. 中标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。

2. 确定每个菜品制作规范。

3. 厨房各岗位：原材料验收、初加工、清洗。

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。

### （三）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，洗涤液、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。

### （四）食品留样

按照《食品留样制度》执行食品品尝留样工作，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品尝并留足 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。

### （五）安全操作

中标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。若因中标供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由中标供应商负责。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。

#### （六）特殊情况

如遇疫情等情况，招标单位进行封闭式管理的，投标单位需无条件服从，不增加额外费用。

#### （七）管理制度

合同期间，因中标供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则有中标供应商自己负责维修或赔偿。合同期结束时，中标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、中标供应商必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

- ①中标供应商每个从业人员必须持有效健康证上岗，违者处罚 100 元/人；
- ②中标供应商从业人员在销售过程中，不得收取现金；
- ③中标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、领导及膳委会来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于中标供应商责任，视情节处罚，违者处罚 1000 元/次；
- ⑤中标供应商必须按要求进行食品留样；违者处罚 1000 元/次；
- ⑥中标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；
- ⑦中标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中标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中标供应商必须节约使用水、电、气，采购人发现中标供应商人为浪费，将对中标供应商进行处罚，标准 1000 元/次；
- ⑩中标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，确因中标供应商原因造成，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，确因中标供应商原因造成，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，中标供应商进行转包的，扣除全部保证金。

3、承包期间，中标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。食堂设施设备需要维修可报采购方维修。