

## 服务范围：

常州市人民警察培训学校食堂约 240 余人用餐，具体早餐、中午及晚餐工作餐如下：

### （一）职工食堂平均就餐人数如下：

餐别	周一至周五	周六	周日
	用餐员工数量	用餐员工数量	用餐员工数量
早餐	约 180 人	20 人	20 人
午餐	约 240 人	40 人	40 人
晚餐	约 240 人	40 人	40 人

### （二）供餐时间：

餐别	开始时间	结束时间
早餐	7:30	8:30
午餐	11:30	12:30
晚餐	17:30	18:30

### （三）各餐菜单：

#### 1. 早餐

主食（粥类/面条类/炒饭类）	自选	日常提供 5 种备选
面条浇头	自选	日常提供 2 种备选
小菜类（萝卜干/雪菜豆子等）	自选	日常提供 5 种备选
西式点心	自选	日常提供 3 种备选
中式点心	自选	日常提供 6 种备选
粗粮类	自选	日常提供 2 种备选
蛋类	一份	日常提供 2 种备选
时令蔬菜类	一份	日常提供 3 种原料备选
牛奶/果汁类	一份	日常提供 2 种备选

#### 2. 午餐及晚餐

大荤（肉类/鱼类/禽类）	自选	日常提供 3 种备选
小荤	自选	日常提供 3 种备选
蔬菜	自选	日常提供 3 种备选

主食（米饭/面条） （每周一次饺子、馄饨或拌面 等面食）	自选	日常提供 2 种备选
粗粮	自选	日常提供 2 种备选
营养汤	自选	日常提供 1 种备选
甜汤	自选	日常提供 1 种备选
水果（酸奶）	自选	日常提供 1 种备选

（四）每周提供周一到周日七天正常工作餐，并保障菜品质量，确保新鲜卫生。

### 服务要求：

#### （一）原材料保障

1. 成交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. 成交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，成交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. 成交供应商必须按食堂安全卫生管理要求，在仓管配合下，及时做好每天的食品留样和台帐记录工作。

#### （二）厨房规范

成交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. 成交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，且更换厨师等级不得降低。

### （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。

### （四）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。

### （五）安全操作

成交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。若因成交供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由成交供应商负责。树立消防、用电、用气、设备仪表使用等安全意识。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，采购人进行封闭式管理的，成交供应商需无条件服从，不增加额外费用。

### （七）管理制度

合同期间，因成交供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则由成交供应商自己负责维修或赔偿。合同期结束时，成交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. 成交供应商必须遵守以下规定，否则将扣除相应服务费：

①成交供应商每个从业人员必须持有效健康证上岗，违者每次扣 500 元；

②成交供应商未按照采购人提供服务时间经营的，每次扣 1000 元；由采购人对食堂工作人员进行考勤管理，员工无辜缺岗或迟到早退不满当日工作时间的，按人头、时间视情扣除人员费用，员工离职的必须在 3 日内补充到位，因未及时补足员工造成工作延误的，每次扣 2000 元；

③成交供应商从业人员在销售过程中，不得收取现金；

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，属于成交供应商责任，视情节扣除服务费，每次扣 3000 元；

⑤成交供应商未按要求进行食品留样的，每次扣 3000 元；

⑥成交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成交供应商从业人员不得夹带食堂物品、食品，违者每次扣 1000 元；成交供应商从业人员未经采购方同意，不得私自外卖或赠送食堂食品，违者每次扣 2000 元；

⑧成交供应商从业人员在销售过程中，不得故意违反菜肴出品规则，造成结算金额少于实际金额，违者每次扣 1000 元；

⑨成交供应商必须节约使用水、电、气，采购人发现成交供应商人为浪费，将扣除相关服务费，每次扣 1000 元；

⑩成交供应商需根据采购人评价反馈情况更换厨师，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，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，确因成交供应商原因造成，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，确因成交供应商原因造成，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签订合同后，成交供应商进行转包的，扣除全部保证金；

⑥成交供应商未经采购人同意，擅自撤换项目中项目经理、厨师长、厨师等重要岗位的，或擅自撤去其他岗位人员的。

3. 承包期间，成交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。需要维修可报维修中心。

#### **(八) 交接要求**

1. 中标后，双方确定合同条款，与原餐饮公司办理好交接手续，无条件进场。

2. 合同签订后成立餐饮服务管理项目办公室，在5个工作日内管理人员进场开展筹建工作，了解现场各个岗位情况，积极筹备物资设备进场。

3. 成交供应商必须按合同规定向采购人提供招标文件上述各项服务，严格按照采购人要求在规定时间内进入服务地点，全面开展餐饮服务。

4. 成交供应商需经采购人同意，可继续留用原餐饮公司部分在岗工作人员。

**服务时间：**3年，合同一年一签。

#### **服务标准：**

(一) 本项目报价货币为人民币，评审时以人民币为准。本项目报价为固定总价，供应商报价须包含员工工资、社会保险费、公积金、加班费（包括全年法定假日、双休日及职工带薪年假加班费，不包括使用人特别要求所产生的加班费）、福利费、体检费、培训费（至少每季度一次）、制服费（服务人员必须统一配置工作服装）、其他人员费用支出、行政办公费、固定资产折旧费、物价风险、政策性风险、合理利润、税费和规费等。如国家出台最低基本工资和最低社会保险缴纳基数标准等规定，供应商应保障服务人员的基本法定待遇，但采购人并不为此支付增加的有关费用。

(二) 本项目报价核算出的单价必须符合以下要求：工资标准不低于2490元/人·月，社保月缴费基数不低于4879元，社保月缴费比例不低于25.7%，高

温费按不低于 1200 元/人\*年计算。(本项为实质性要求,不满足的供应商视为无效响应。)

(三) 供应商报价高于最高限价的作为无效响应处理。

(四) 除合同中明确周六、周日及法定节假日正常提供服务范围外,采购人因特殊原因要求成交供应商安排员工进行加班的,成交供应商需协调安排员工完成采购人接待任务,超出现有接待能力部分可协商申请加班费,产生的加班费按以下方式核算:一般工作日加班加时的,管理人员和厨师长岗位每班次加班费为 60 元;厨师和服务员岗位每班次加班费为 50 元;其他人员每班次加班费为 30 元。加班时长在 0.5 小时-2 个小时内,为 1 个加班班次;加班时长在 2 小时-4 小时,为 2 个加班班次;以此类推。