

政府采购项目

竞争性磋商

西安市行政审批服务局市政务服务中心餐厅承包服务

服务合同

(编号: XCZX2023-0143)

甲方: 西安市行政审批服务局

乙方: 西安鸿立昊餐饮服务有限公司

鉴证方: 西安市市级单位政府采购中心

2023年8月

中国 西安



服务合同

甲方：西安市行政审批服务局

乙方：西安鸿立昊餐饮服务有限公司

鉴证方：西安市市级单位政府采购中心

鉴证方就甲方所需服务，在西安市财政局政府采购管理处的监督管理下，按照政府采购程序组织竞争性磋商，确定乙方为西安市行政审批服务局市政务服务中心餐厅承包服务项目（项目编号：XCZX2023-0143）成交乙方。依据《中华人民共和国政府采购法》、《民法典》以及西安市市级单位政府采购中心竞争性磋商文件、成交通知书，经甲、乙双方协商，鉴证方确认，达成如下合同条款。

一、合同标的物内容及数量（以响应文件正本和澄清表〈函〉为准）

序号	服务名称	服务内容	服务时间	金额（元）	备注
1	原材料采购费	详见响应文件	1年	930000.00	
2	劳务费	详见响应文件	1年	1170000.00	
合计	人民币大写：人民币贰佰壹拾万元整（¥2100000.00）				
说明					

二、服务条件：

（一）服务地点：甲方指定地点。

（二）服务期：自 2023 年 8 月 15 日至 2024 年 8 月 14 日。

三、合同价款

（一）合同总价款为人民币（大写）贰佰壹拾万元整；¥2100000.00元。

（二）合同总价包括：原材料采购费和劳务费。

（三）合同总价一次性包死，不受市场价格变化因素的影响。

四、款项结算

（一）甲方每月 10 日前以转账方式向乙方结清上月服务费用。如遇公休或节假日，转账期顺延。月结算费用按以下条款执行：

1、劳务费用：

月劳务费用：劳务费总价÷12 个月—扣除费用（扣除费用：月劳务费的 3%；），

扣除费用作为年终奖惩预留金。

2、原材料采购费用，以售饭系统统计的就餐人数：

2023年8月份，按早餐5元/人、午餐16元/人、晚餐5元/人的标准结算；2023年9月1日之后，按早餐6元/人、午餐22元/人、晚餐5元/人的标准结算。

(二) 支付方式：银行转账。

(三) 结算方式：验收合格后填写政府采购项目验收单（一式伍份），乙方持成交通知书、服务合同、正式发票，与甲方结算。

五、双方的权利和义务

(一) 甲方的权利和义务

1 甲方的权利

(1) 甲方有权对乙方的服务业务，进行监督、检查和考核，对乙方在服务期内出现严重事故，甲方有权终止合同，乙方不得有任何异议。

(2) 甲方有权对乙方服务过程中存在的问题提出整改意见和要求，并监督其执行。

(3) 甲方有权要求乙方严格执行安全生产标准，遵守安全操作规章制度、并对乙方履行安全操作职责情况进行监督、考核，并有进行处罚的权利。

(4) 发生事故后，甲方有权根据有关规定组织、参与事故的调查，有权对乙方事故进行统计上报。

(5) 按照国家的有关规定，甲方有权要求乙方员工劳保和社保上岗。

(6) 甲方有权根据合同标准和要求，检查监督乙方员工配备数量、厨师等级和资质，并根据考核办法对违反合同人数情况视情做出相应经济处罚，处罚额度由甲方制定。

(7) 甲方有权对乙方员工随时进行身体健康证检查，对乙方违反规定无证上岗人员有权责成立即辞退，并对乙方进行经济处罚，处罚额度由甲方制定。

(8) 甲方有权根据餐厅运行情况制定考核办法，并不断完善提高。

2. 甲方的义务

(1) 为乙方服务人员提供符合国家安全、卫生标准的工作场所，包括办公室，负责提供符合工作需要的从业人员的住宿等基本保障条件。

(2) 负责按照结算方式、结算时间足额向乙方支付服务费用。

(3) 协助乙方管理人员对其员工进行消防、设备安全操作、治安防范与自我规范的基本知识教育。

(4) 协助乙方处理紧急、突发事件。

(二) 乙方的权利和义务

1. 乙方的权利

(1) 乙方有权要求甲方按合同约定及时、足额支付服务费用。

(2) 对甲方的违规指挥、强令冒险作业，有权拒绝执行；对由此而产生的打击报复行为，有权向上级或有关部门举报。

(3) 乙方有权按照合同约定，要求甲方提供符合正常工作的安全条件和环境。

2. 乙方的义务

(1) 乙方人员要严格遵守甲方的各项规章制度和其它行为规范。

(2) 乙方必须按合同要求足额配齐各级厨师、技工、保洁工和普通员工，交给甲方相关证件复印件，严格遵守甲方的餐饮服务标准及规范。

(3) 乙方人员在对采购服务期间，因公、非因公发生事故或其它原因造成伤、残、病、亡的，由乙方负全责并按照国家相关法律负责处理，安全生产应遵循安全生产服务合同约定。

(4) 乙方负责处理好服务业务的对外协调工作。

(5) 乙方人员应爱惜厨灶、厨具、餐具和各种设施设备，认真搞好日常维护保养，严格操作规程，不得违规操作。设施设备维修实行责任制，做到谁使用、谁负责，谁损坏、谁维修（自然耗损除外），凡因违规使用或保养不及时等人为因素造成厨具、餐具及其他设施设备故障或损坏的，由承乙方承担支付费用。

(6) 乙方应依法用工，及时足额支付劳动报酬，并独立承担由此引发的劳资纠纷，甲方不承担任何责任。

(7) 乙方负责餐厅病媒防治所产生的全部费用，具体实施由甲方监督执行，凡不符合病媒防治工作标准要求或达不到病媒防治效果的，甲方有权终止乙方进行病媒防治工作。

(8) 乙方必须制定安全生产事故应急预案、急救预案和紧急事故处置预案等，并报甲方留存备案。

六、质量保证

乙方所供服务必须执行下列条款：

(一) 服务方案和方式科学、可行，人员配置合理，全面满足要求。

(二) 符合国家有关服务规范要求，确保各项服务达到最佳运行效果。

(三) 乙方提供的服务, 若发生侵权而产生的一切后果, 由乙方负责。甲方保留索赔权力。

(四) 在业务履行过程中要服从采购人对生产场地、工作及生活环境的安排和要求, 严格执行采购现场标准的相关管理规定, 并接受采购人的考核。考核内容成交后按采购方制定标准进行考核。

(五) 供应商业务的专业质量标准 and 规范, 须达到《西安市集中办公区餐厅工作规范及标准》(附件一) 规定的内容。

(六) 供应商须严格遵守采购人所制定的《原材料采购要求和标准》(附件二), 并严格执行。凡违规或违纪采购人有权直接进行处罚或扣除包厨费用, 经济处罚一律不再返还。

(七) 餐具保持完好率(指餐具无裂缝、豁口或破损)在 98% 以上。

(八) 餐具视实际使用情况进行更换, 所更换碗、筷子质量必须按采购人要求和规格进行更换, 所需费用均由供应商承担。

(九) 厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具补充更新, 必须按采购要求进行同质量、同品牌进行更换, 并由供应商承担支付费用。

(十) 低值易耗品更新补充由供应商自行更换补充并承担支付费用。

(十一) 宣传展板和标志标识等须定期更换, 所需费用由供应商承担。

(十二) 餐厅工作人员培训每月不少于 2 次, 所需费用由供应商承担。

(十三) 供应商应在采购人的指导下, 积极推引 6S 管理和 4D 模式的内容和标准。

(十四) 供应商对采购人所配设备及餐具用品需要更换或报废时, 必须报采购人许可。合同期满或供应商提前退出时, 设备交接必须保持完好率 100%, 且设备为采购人所配置原品牌同等级, 不得私自更换。

(十五) 供应商确保食品质量和食品卫生安全, 因供应商厨房出品质量问题, 而遭到客人投诉, 采购人有权做出各种经济处罚。

(十六) 投标供应商必须提供就餐服务保障方案。

(十七) 供应商承担在履行业务过程中的食品原料的费用(不含水、电、气及油烟罩清洗、燃气报警装置及售饭系统维保费用)、设备维修维保费用、服务管理费、劳务加工及餐具补充费用。

(十八) 餐厅和操作间的病媒防治工作, 必须聘请具有专业资质的病媒防治专业消杀灭公司具体组织实施。消杀灭所产生的费用由供应商承担。

(十九) 乙方组织 25 人承担西安市行政审批服务局市政务服务中心餐厅餐饮服务、食品加工、出售、服务、保洁等业务和与此相关的管理工作。

七、验收

(一) 日常/定期考核：根据本项目“考核要求”实施；

(二) 每月服务结束后，甲方按照服务合同标准对服务进行验收，并支付当月服务费用。

(三) 最终验收：服务期满后，甲方对本项目的实施情况进行验收，确认服务标准和服务方式是否达到采购要求（必要时甲方可委托技术专家对项目进行验收）。验收合格后，填写政府采购项目验收单（一式伍份）作为对项目的最终认可。

(四) 验收依据

- 1、磋商文件、响应文件、澄清表（函）；
- 2、本合同及附件文本；
- 3、合同签订时国家及行业现行的标准和技术规范。

八、违约责任

(一) 按《民法典》中的相关条款执行。

(二) 未按合同要求提供服务或服务不能满足合同要求，甲方应当将乙方违约的情况以及拟采取的措施以书面形式报政府采购监管部门，根据政府采购监管部门的处理意见，甲方有权依据《民法典》有关条款及合同约定终止合同，并要求乙方承担违约责任。同时，政府采购监管部门有权依据《政府采购法》及相关法律法规对乙方的违法行为进行相应的处罚。

(三) 在本合同履行过程中，双方因违约或造成对方经济、社会效益等损失的应当赔偿。

(四) 甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务费的，甲方向乙方偿付本合同总价款1%的违约金。甲方逾期付款的，则每日按逾期金额的5%向乙方偿付违约金。

(五) 乙方提供的服务不符合本项目相关文件和本合同规定的，甲方有权拒绝，并且乙方须向甲方支付本合同总价款1%的违约金。

(六) 未经甲方同意，乙方不得擅自将本合同服务转包第三方承担。

九、保密条款

(一) 乙方应遵守国家有关保密的法律法规和行业规定，并对甲方提供的资料负有保密义务。未经甲方同意，不得将承接政府服务项目获得的政府、公民个人等各种信息和资料提供给其他单位和个人。如发生以上情况，甲方有权索赔。

(二) 甲方有义务保护乙方的知识产权，未经乙方同意，不得将乙方交付的具有知识产权性质的成果文件、资料向第三方转让或用于本合同以

外的项目。如发生以上情况，乙方有权索赔，但甲方依据相关法定职责对外公开的除外。

(三) 本条款为独立条款，本合同的无效、变更、解除和终止均不影响本条款的效力。

十、争议解决

(一) 本合同在履行过程中发生的争议，由甲、乙双方当事人协商解决，协商不成的按下列第2种方式解决：

- 1、提交西安仲裁委员会仲裁；
- 2、依法向甲方所在地人民法院起诉。

(二) 本条款为独立条款，本合同的无效、变更、解除和终止均不影响本条款的效力。

十一、合同变更

在合同的执行期内，双方均不得随意变更或解除合同。如因项目需求情况发生变化，需要项目变更的，应双方协商后签订项目变更协议，并经鉴证方确认后生效（如双方变更事项不能达成一致的，仍按原合同履行，否则视为违约）。

十二、合同生效

本合同一式陆份，甲方持壹份，乙方持壹份，鉴证方持壹份，西安市财政局政府采购管理处备案叁份，本合同甲、乙、鉴证各方签字盖章后生效，合同执行完毕后，自动失效（合同的服务承诺则长期有效）。





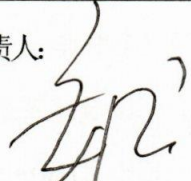
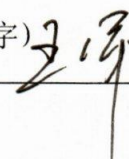
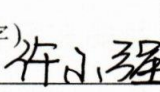


十三、其他事项

(一) 鉴证方作为集中采购代理机构对合同进行确认。

(二) 西安市财政局政府采购管理处在合同的履行期间以及履行期后，可以随时检查项目的执行情况，对采购标准、采购内容进行调查核实，并对发现的问题进行处理。

(三) 竞争性磋商文件、竞争性磋商响应文件、澄清表（函）、成交通知书、合同附件均成为合同不可分割的部分。

(四) 合同未尽事宜，由甲、乙双方协商并经鉴证方确认后签订政府采购补充合同，与原合同具有同等法律效力。

甲方	乙方	鉴证方
西安市行政审批服务局  (盖章)	西安鸿立昊餐饮服务有限公司  (盖章)	西安市市级单位政府采购中心  合同专用章 (盖章)
地址: 西安市未央区未央路 189 号	地址: 陕西省西安市新城区尚勤路 98号康宁里1号楼3单元2-3	地址: 西安市未央区文景北路16号白桦林国际B座
邮编:	邮编: 710005	邮编: 710018
法定代表人:	法定代表人:  (盖章)	业务二处负责人: (签字) 
被授权代表: (签字) 	被授权代表: (签字) 	审核人(签字): 
电话:	电话: 029-87399337	承办人(签字): 
传真:	传真: /	电话: 029-86510151-80705
	开户银行: 中国工商银行股份有限公司西安民乐园支行	传真:
	帐号: 3700021309200009259	
日期: 2023年8月15日	日期: 2023年8月15日	日期: 2023年9月22日

附件一：

西安市集中办公区餐厅工作规范及标准

一、餐厅服务标准

1. 范围

本标准规定了西安市集中办公区餐厅服务内容和要求。

2. 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

《中华人民共和国食品安全法》（2021 修正）

GB 5749-2006 《生活饮用水卫生标准》

GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 18483-2001 《饮食业油烟排放标准》

GB 14930.1-2015 《食品安全国家标准 洗涤剂》

GB 14930.2-2012 《消毒剂》

3. 术语和定义

3.1 食品：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。在本标准中主要指原料、半成品、成品。

3.2 原料：指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

3.3 半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

3.3 成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

3.4 从业人员：指餐厅中从事食品采购、保存、加工、送餐服务等工作

的人员。

3.5 食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。

3.6 冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在 0~10℃之间。

3.7 冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间。

3.8 清洗：指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。

3.9 消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。物理消毒主要包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法，化学消毒主要为采用各种含氯消毒药物进行消毒。

4. 基本要求

4.1 供应商餐厅工作人员必须半年进行一次抽血化验，一年进行一次全面体检。及时向采购人提供体检合格的人员健康证明，便于采购人办理卫生许可证。

4.2 食谱营养搭配合理，饭菜质、价相符，干净卫生。

4.3 餐厅食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。

4.4 餐厅功能布局合理，装饰装修风格协调，就餐氛围浓厚。

4.5 餐厅通风良好，空气清新，光照充足，光线柔和，温度适宜，无异味。

4.6 餐厅室内、室外环境卫生清洁、干净，室内外墙壁无油垢，地面无污迹。

4.7 洗涤剂、消毒剂的使用应符合 GB14930.1《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》和 GB14930.2《食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准》等有关卫生标准和要求。

4.8 食品添加剂的使用应符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的

规定。

5. 从业人员卫生

5.1 餐厅从业人员须持有有效健康证和卫生知识培训合格证,两证持证率均为 100%。

5.2 从业人员个人卫生良好,操作时符合相关岗位现场操作人员卫生要求。

5.3 从业人员健康档案健全完善。

6. 食品贮存

6.1 贮存食品的场所、设备清洁,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

6.2 食品贮存室(仓库)通风良好。

6.3 食品存放分类、分架,离地、离墙均在 10cm 以上。

6.4 无变质和过期食品贮存。

6.5 食品冷藏、冷冻设备运转正常,贮藏的温度分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

7. 食品加工

7.1 食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。

7.2 无过期、腐烂、变质食品加工。

8. 餐饮具、设备及工具卫生

8.1 餐饮具卫生

8.1.1 餐饮具表面须光洁,无油浸、无水渍、无泡沫、无不溶性附着物,无洗涤剂 and 消毒剂等异味。

8.1.2 消毒后餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

8.1.3 已清洗和消毒过的餐饮具贮存在专用保洁柜内,保洁柜有明显标记。

8.2 设备及工具卫生

8.2.1 设备及工具表面无食物残渣及污物、水渍、油迹。

8.2.2 已清洗、消毒过的设备和工具定位存放在保洁设施内。

9. 环境卫生

9.1 餐厅内桌、椅、台等干净，无食物残渣及污渍、水渍、油迹。

9.2 餐厅地面、梯间、墙壁、天花板、照明设施及门窗等洁净，无杂物、灰尘、油迹、水迹、污渍。

9.3 餐厅卫生间保洁要求按《保洁服务标准》的规定。

9.4 排水沟内无污物，无积水，无臭味、异味。

9.5 废弃物暂存容器外表无污迹、无粘附物，无较大异味、无蚊蝇，废弃物量不超过容积的 2/3。

9.6 餐厅内无蚊、蝇、鼠、蟑螂和其它有害昆虫。

9.7 工作台及洗涤盆干净，无食物残渣及污物。

9.8 排烟设施干净，无油污。

9.9 污水和废气排放符合国家环保要求和排放标准，环境污染超标事故为 0。

10. 送餐服务

10.1 餐厅送餐服务满意率不低于 85%。

10.2 无超过保质期或腐败变质的送餐食品。

10.3 食物中毒事故为 0。

10.4 按承诺送餐时间开、闭餐厅，待供食品须提前 20 分钟完成摆台。

11. 安全管理

11.1 火灾、触电、盗窃、工伤等安全事故为 0。

11.2 公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案健全完善。

二、餐厅服务要求

1. 基本要求

1.1 餐厅显著位置设醒目标志，标明开饭时间等内容。

1.2 餐厅须依据国家《食品卫生法》有关规定，按时做好服务人员健康检查和卫生知识培训工作。

1.3 餐厅建立健全卫生管理制度，配备专职或兼职的食品卫生管理人员和监督人员。

1.4 食品卫生管理人員和監督人員要不定期進行食品安全衛生、餐廳環境衛生、餐廳餐飲具、設備及工具、餐廳從業人員衛生的檢查。

1.5 餐廳建立健全餐飲具、設備及工具、食品加工操作場所及設施的清潔、消毒制度。

1.6 食品加工、貯存、銷售、陳列、消毒等各種防護設施、設備及其運送食品的工具應當定期維護。

1.7 實行分餐制。根據就餐者情況和要求的不同，採用廚師分餐、服務員分餐、就餐者自行分餐等不同的分餐形式（自助餐和套餐均屬分餐制範疇）。

1.8 用於食品加工操作的設備及工具不得用作與食品加工無關的用途。

1.9 用於清掃、清洗和消毒的設備、用具應放置在專用場所妥善保管。

1.10 殺蟲劑、滅鼠劑、洗滌劑、消毒劑及有毒有害物存放均應有固定的場所（或櫥櫃）並上鎖，包裝上應有明顯的警示標志，並有專人保管。採購及使用應有詳細記錄，使用後應進行複核，並按規定進行存放、保管。

1.11 食品添加劑的使用應有詳細記錄。食品添加劑存放應有固定的場所（或櫥櫃）並上鎖，包裝上應標示“食品添加劑”字樣，並有專人保管。

1.12 餐飲具、設備及工具衛生消毒情況、加工操作過程關鍵項目、衛生檢查情況、人員健康狀況、教育與培訓情況、食品留樣、檢驗結果及投訴情況、處理結果、發現問題後採取的措施等均應予以記錄。

2. 從業人員衛生

2.1 從業人員健康管理

2.1.1 餐廳從業人員每年至少進行一次健康檢查，半年進行一次血檢。必要時接受臨時檢查。

2.1.2 新參加或臨時參加工作的從業人員，應經健康檢查，取得健康合格證明後方可參加工作。

2.1.3 凡患有痢疾、傷寒、病毒性肝炎等消化道傳染病（包括病原攜帶者），活動性肺結核，化膿性或者滲出性皮膚病以及其它有礙食品衛生疾病的，不得從事接觸直接入口食品的工作。

2.1.4 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

2.2 从业人员卫生知识培训

2.2.1 应对从业人员定期进行卫生知识培训。

2.2.2 新参加工作及临时参加工作的从业人员须进行卫生知识培训，合格后方能上岗。

2.3 从业人员个人卫生

2.3.1 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物。

2.3.2 操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。

2.3.3 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

a) 开始工作前。

b) 处理食物前。

c) 上厕所后。

d) 处理生食物后。

e) 处理弄污的设备或饮食用具后。

f) 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。

g) 处理动物或废物后。

h) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其它部位后。

g) 从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

2.3.4 接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

2.3.5 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

2.3.6 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

2.3.7 食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

2.3.8 进入食品处理区的非加工操作人员,应符合现场操作人员卫生要求。

2.4 从业人员工作服管理

2.4.1 工作服(包括衣、帽、口罩)宜用白色(或浅色)布料制作,也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分,如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

2.4.2 工作服应有清洗保洁制度,定期进行更换,保持清洁。

2.4.3 接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

2.4.4 从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

2.4.5 待清洗的工作服应放在远离食品处理区。

3 食品贮存

3.1 使用应遵循先进先出的原则。

3.2 定期检查,及时处理变质或超过保质期限的食品。

3.3 禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

3.4 食品冷藏、冷冻贮藏应做到:

a) 原料、半成品、成品严格分开,不得在同一冰室内存放,冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标志。

b) 食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时,应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

c) 食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时,为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求,不得将食品堆积、挤压存放。

3.5 加强食品贮存室(仓库)管理,经常开窗开排气扇通风,保持干燥。

3.6 冷藏、冷冻及保温设施应当定期除霜、清洁、除臭和维修,温度指示装置应当定期校验,确保正常运转和使用。

4. 食品加工

4.1 粗加工及切配卫生要求

4.1.1 加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的,不得加工和使用。

4.1.2 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4.1.3 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4.1.4 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

4.1.5 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

4.1.6 已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

4.1.7 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

4.2 烹调加工卫生要求

4.2.1 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。

4.2.2 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

4.2.3 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

4.2.4 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

4.2.5 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

4.3 凉菜配制卫生要求

4.3.1 加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行加工。

4.3.2 专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

4.3.3 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

4.3.4 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

4.3.5 制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰

箱内冷藏或冷冻。

4.4 水果拼盘制作卫生要求

4.4.1 用于水果拼盘的瓜果应新鲜，未经清洗处理的不得使用。

4.4.2 制作的水果拼盘应当餐用完。

5. 餐饮具、设备及工具卫生

5.1 餐饮具卫生

5.1.1 餐饮具使用后及时洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐饮具。

5.1.2 洗刷餐饮具须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。

5.1.3 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

5.1.4 消毒后的餐饮具应及时放入餐具专用保洁柜内备用。

5.1.5 已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。

5.1.6 保洁柜应定期清洗、保持洁净，不得存放其它物品。

5.1.7 采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

5.1.8 餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的也应当回收进行清洗、消毒。

5.2 设备及工具卫生

5.2.1 用于食品加工的设备及工具须专用，用前应消毒，用后洗净在专用保洁设施内存放。

5.2.2 清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

5.2.3 采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。

6. 环境卫生

6.1 餐厅内桌、椅、台在用餐后及时清洁。

6.2 餐厅地面、梯间每餐后进行清扫、拖洗，如有需要及时清洁。

6.3 餐厅墙壁、天花板、照明设施及门窗每周清洁 1 次。

6.4 餐厅卫生间每日供餐结束清洁，供餐期间适时保洁。每周进行消杀 1 次。

6.5 排水沟每天清洁 1 次，清除沟内污物，用水冲洗排水沟。

6.6 废弃物每天至少清除 2 次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

6.7 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。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。

6.8 工作台及洗涤盆每次使用后及时进行清洗、擦拭、消毒。

6.9 排烟设施每周清洁 1 次，如有需要时及时清洁。

6.10 食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

6.11 在餐具摆台后或有顾客就餐时，除因特殊需要，不得进行餐厅清洁工作。

7. 送餐服务

7.1 送餐前，操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

7.2 操作时要避免食品受到污染。

7.3 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

7.4 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

7.5 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

7.6 当顾客告知所提供的食品有感官性异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保送餐的安全卫生。

7.7 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。

7.8 外卖食品的包装、运输应当符合卫生要求。

8. 安全管理

8.1 发现食物中毒或疑似食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

8.2 禁止闲杂人员进入餐厅专用操作间和食品贮存室（仓库）。

8.3 指定专人定期进行用水、用电、用气安全检查，并有检查记录。

附件二：

原材料采购要求和标准

一、蔬菜类标准：

(一) 蔬菜农残要求符合 GB 18406 . 1 - 2001 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求中最大限量标准。检验项目及标准如下：蔬菜中重金属、农药等有害物质最大限量。

表 1：重金属及有害物质限量

项 目	指标(mg/ kg)
汞(以 Hg 计)	≤0 . 01
砷(以 As 计)	≤0 . 5
铅(以 P 计)	≤0 . 2
亚硝酸盐(Na N O ₂)	≤4 . 0
硝酸盐	≤600(瓜果类)≤1200 (根茎类)≤3000 (叶菜类)

表 2： 农药最大残留限量

通用名称	英文名称	商品名称	毒性	作物	最高残留限量(mg/kg)
马拉硫磷	malathion	马拉松	低	蔬菜	不得检出
对硫磷	parathion	一六零五	高	蔬菜	不得检出
甲拌磷	phorate	三九一一	高	蔬菜	不得检出
甲胺磷	methamidophos	-	高	蔬菜	不得检出
久效磷	monocrotophos	纽瓦克	高	蔬菜	不得检出
氧化乐果	omethoate	-	高	蔬菜	不得检出
克百威	carbofuran	呋喃丹	高	蔬菜	不得检出
涕灭威	aldicarb	铁灭克	高	蔬菜	不得检出
六六六	BHC	-	高	蔬菜	0.2

(二) 蔬菜、瓜果类具体标准

大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、无坏叶；
白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心、小的不低于 0.5 斤，大的不超过

3 斤；

青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3；

尖椒：无异味，尾部新鲜、硬朗，长度不短于 10 公分；圆椒：无异味，尾部新鲜、硬朗；

红椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不烂；

包菜：1.5 斤以上，无黄叶、虫叶、结实无烂心；

蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤(中间抽看，防冻烂)；

红萝卜：直径 3 - 5 cm，大而均匀、色泽鲜艳；

豆角：新鲜、长度 40 公分左右，长而结实，折断为实心、无虫；花菜：直径 10cm，洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂；

西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮，表色则证明已变质；

青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致；玉米棒：个大，粒满，老嫩适中，防虫咬

南瓜：金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块，则已变质生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩

丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力，西芹：嫩绿色折断无筋，无烂心；土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽茄瓜：长、直、嫩、折断洁白无籽 西红柿：红而不软，硬而不青

(三) 腌菜、泡菜类标准：

首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB 2714 及 GB 2760 的规定，亚硝酸盐 ≤ 20 mg/kg；柠檬黄 ≤ 0.1 mg/kg；

苯甲酸 ≤ 0.5 g/ kg。具有该腌菜、泡菜应有的色泽和气味。无白花、无腐烂、变质、酸臭味。

二、猪肉类标准:

(一)猪肉类标准:每批次必须有兽医检疫合格证明,首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函,每年提供至少一次当年官方检验报告。符合 GB 2707 - 20 鲜(冻)畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

(二)猪肉各部位肉的具体标准:

五花肉:要新鲜、皮簿、肉质好,不能太肥,一般二指厚为准;

前上肉:五花肉,小里几(腰内肉),梅花肉皆属上肉,不能有淋巴瘤,不带前腿肉,颜色要好,不能有淤血,猪毛;

后上肉:不能太肥,要瘦肉多,无淋巴瘤,皮无斑点;

后瘦肉:肉色要好,不能有淤血,不能有肥肉、碎骨,表面上不能有发白积水;

肥肉:厚度为三公分,一公寸宽,不要有瘦肉;

三、牛肉类标准:

(一)每批次必须有兽医检疫合格证明,首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函,每年提供至少一次当年官方检验报告,符合 GB 2707 -2005 鲜(冻)畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

(二)牛肉各部位标准

瘦牛肉:呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽;

脂肪:呈乳白色或微黄色,具有牛肉正常气味,无异味,瘦肉切面纹理清晰,皮下脂肪适度、均匀、形态丰满;肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水;

牛腩:色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

四、畜禽类标准

(一)每批次必须有兽医检疫合格证明,首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函,每年提供至少一次当年官方检验报告。符合 GB 2707-2005 鲜(冻)畜肉卫生标准及 GB 16869 - 2005 鲜、冻禽产品卫生标

准。印章清晰清楚可查。

(二) 畜禽类肉的具体标准：外观新鲜肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；硬度新鲜肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状；气味新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味；脂肪新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。

五、禽蛋类标准：

蛋壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽；用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓，将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。

六、鱼类等产品质量鉴定标准：

(一) 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB 2733 - 2005 鲜冻动物性水产品卫生标准，查验合格供应商名录，来源于合格供应商。

(二) 鲜鱼类眼睛凸起，澄清有光泽；不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色；鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物；鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；

(三) 虾类虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺、虾皮壳发亮，呈青白色，新鲜虾肉质坚实、细嫩；

(四) 虾仁必须冰冻，而保持其新鲜程度。冻虾仁的外包装完整、清洁。

七、干货类标准：干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽；

八、稻米、面粉、淀粉标准：

(一) 符合 GB 2715 - 2005 粮食卫生标准及 GB 1355 - 1986 小麦粉标准。面粉的品质标准：面粉含水量在 12 - 13 % 之间，有正常气味，颜色较淡。

(二) 稻米的质量检验标准：有清香味和光泽、无米糠和其它杂质、无虫草害无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥；米粒形均匀、整齐、重量

大，没有碎米和爆腰米；没有腹白的米。

(三)、定型包装类食品标准:凡是带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面:包装类食品必须包装整洁、完美;包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址生产日期、保质期;包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。

九、冻品类标准:

(一)首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 2707 - 2005 鲜(冻)畜肉卫生标准及 GB 16869 - 2005 鲜、冻禽产品卫生标准。查验合格供应商名录,来源于合格供应商。

(二)按照冻品的共同特征,凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期;、冻肉类产品中冻肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准;、冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等);冻肉类产品中间不能有过多冰块、冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。

十、食用油脂种类及其鉴别标准:

首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB 2716 - 2005 食用植物油卫生标准,及 GB 10146 - 2005 食用动物油脂卫生标准。查验合格供应商名录,来源于合格供应商。

十一、其他未明确的原材料采购标准,按采购人要求标准采购。

