# 采购内容及技术要求

**一、服务要求**

西安市公安局西咸新区分局青创园营区餐厅运行服务包括但不限于以下内容：

1.按时、保质、保量的提供一日三餐的食品加工，保障人员一日三餐营养合理。供应商应在每周四前向采购人提交下一周详细菜单，待采购人审核通过后实施。

2.餐厅工作人员必须持健康证上岗，并按食品卫生管理规定着装整齐，不准留长发、长指甲，注意个人卫生。

3.在烹饪食品时要严格按照《食品安全法》和甲方要求来操作。

4.供应商应按菜季提供多种菜品供员工就餐选择，每餐菜式品种应有所变化，一周内尽量做到不重复。

5.膳食供应时间：早餐7:30—9:00，午餐 12：00—13：00，晚餐18：00—19：00。采购人可根据工作及生活需要，向供应商提出变更就餐时间，供应商应积极配合，准时开餐，做到饭热菜香。

6.完成采购人要求的特殊餐饮保障需求。

7.遵守采购人各项工作制度，服从管理，严守秘密、热情服务。

注：餐厅运行全年无休，供应商应考虑人员休假倒班问题，双休日及法定节假日供应商需视情况留守专人对餐厅服务、供餐。

**二、服务标准**

1.所有餐厅员工保持个人卫生符合标准；

2.墙面无污渍，无灰尘、印迹、水印；

3.地面每餐清理干净，无食物碎屑，无废纸、杂物、污垢、积水，餐厅内无卫生死角；

4.分餐保温台里外无污渍、菜汤、随时清洁卫生、消毒、保持光亮；

5.后厨调料消耗品保持清洁卫生，托盘里外随时干净卫生；

6.员工分菜操作前需清洁消毒，无各类传染性疾病，分菜间内干净、整洁，不存放其他无关杂物，定期消毒；

7.操作生熟分开、冷热分开，配备专门的清洁用品每餐使用后洗涤消毒；

8.对厨房设备应当合理使用，妥善保管、不得人为损坏和丢失，同时应节约水电和燃料费用，做到良好内控管理记录；

9.餐具按《食品安全法》规定及相关程序每餐消毒，保证无毒、无菌、无卫生事故发生。

**三、岗位要求**

1.身体健康，持有健康证，无传染类疾病；

2.工作认真负责、责任心强,能吃苦耐劳；

3.讲文明，有礼貌，能听懂普通话；

4.热爱本职，忠于职守；

5.应政治可靠、责任心强、身体健康、着装规范，做到文明上岗，礼貌用语，维护采购人单位形象。

**四、人员配置标准**

**不少于23人，明细如下：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 厨师长兼项目负责人 | 1人 | 需持有效的健康证及厨师证 |
| 2 | 大灶厨师 | 5人 | 需持有效的健康证及厨师证 |
| 3 | 面点厨师 | 2人 | 需持有效的健康证及厨师证 |
| 4 | 帮厨 | 11人 | 提供有效的健康证 |
| 5 | 保洁 | 4人 | 提供有效的健康证 |
| 合计 | | 23人 |  |

**五、商务要求**

1.服务期：自合同签订之日起一年。

2.供应商拟派人员为固定人员，服务期间因特殊情况需要更换的，需要经采购人同意。

3.付款方式：服务费按月支付，**因财政拨款原因造成的款项支付延迟的，支付时间顺延。**

4.支付方式：银行转账。付款前乙方需向甲方开具等额增值税专用发票及收款收据。

5.餐厅服务管理费用支付

①甲方主管部门每月对乙方完成的工作进行考评，考评方式分为定期检查、抽查和测评。依据考评得分等次支付相关费用。

考评分为优秀、良好、合格和不合格四个等次。

优秀等次分值：85-100 分 良好等次分值：70-85分

合格等次分值：60-70分 不合格等次分值：60分以下

二、费用支付标准

1.优秀等次,全额支付月度服务费。

2.良好等次， 暂扣当月10%的服务费， 作为整改保证金， 如次月考核等次为优秀， 上月暂扣的10%服务费一并支付，如次月考评仍达不到优秀等次，暂扣的整改保证金不再向乙方支付，并继续暂扣次月的10%服务费，继续作为次月的整改保证金，以此类推。

3.合格等次，直接扣除10%的月度服务费，只支付80%的月度服务费，另外的10%的费用作为次月问题的整改保证金，次月考评达到优秀等次，暂扣的10%的服务费和次月的服务费一并支付，扣除上月10%的问题整改保证金，只支付次月的80%的服务费。

4.不合格等次，甲方直接扣除当月30%的服务费，同时对乙方进行约谈，如下月考评能达到优秀等次，乙方可继续为甲方提供服务，如达不到，甲方有权单方面解决合同，重新进行采购，并向乙方进行相关损失的索赔。

**六、其他要求**

1.采购人每月进行一次考核工作，对菜肴品种与口味、食品质量、服务水平、服务环境清洁卫生、各项制度执行情况等进行考核。

2.乙方签订合同后应按采购人的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。

3.乙方要有良好的职业道德，有立足为单位员工提供优质服务的思想。必须能自愿接受各级部门、采购人及其属下职能部门在从业人员、用工培训、工作规范、安全防范、卫生保障、民主管理（满意率调查、投诉处理）、文明服务、价格管理、采购监督等方面的监督管理，并主动配合采购人的工作安排，保证按时保质提供饮食服务。

4.乙方必须能够严格把好卫生关，注重搞好食堂的就餐环境，能够严格做好食品储藏；做好食品加工卫生和餐具消毒等基本工作必须达到有关标准要求，能够通过卫生部门的卫生审查并取得餐饮服务许可证才能经营。

5.乙方必须制定和执行食品卫生安全管理制度。一旦发生食物中毒或其他食源性疾患事故，必须立即向双方主管部门报告及采取相应的措施。

6.乙方必须接受采购人对经营者所经营食堂的质量、卫生和服务情况进行全方位监督、检查和质量评估工作。

7.因卫生、安全、消防、环境等问题和其他管理问题所造成采购人的不良后果，特别是食物中毒事件，乙方应承担全部责任（包括行政、经济、刑事的处罚），采购人不负任何责任。

8.乙方必须无条件服从并配合采购人及上级政府各相关管理部门的监督管理。

9.要求对配料、加工、制作进行实时监控录像，可追溯。

**七、食品安全相关要求**

1.所有食品加工及送餐流程符合卫生防疫标准，食品原料在符合菜肴烹调要求的前提下，要充分烧透煮透，防止外熟里生。

2.切配和烹调要实行双盘制，配菜应使用专用配菜盘、碗，当原料下锅后应当及时撤掉，换用消毒后的盘、碗盛装烹调成熟后的菜肴，防止配餐过程中造成的污染。

3.必须严格执行食品留样制度，每餐食品均需留样，并在低温（摄氏7度左右）下保留48小时，以便作为卫生安全问题的追溯依据。

4.服务期间因乙方管理不善或工作程序不当等责任原因， 发生卫生、安全事故等， 造成人员伤害或财产损失的，采购方有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。

**八、应急服务**

采购人有紧急任务需乙方提供服务的，乙方须无条件响应。

**九、供应商应承诺成交后在30个日历天内在甲方协助下办理《食品经营许可证》。**

**考核细则**

被考评单位： 时间： 年 月 日

| **项目** | **评 估 内 容** | **标准** | **得分** |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品入库及储存  30分 | 1、是否建立食品入库验收登记。 | 2 |  |
| 2、食品入库后是否做到先进先出、易腐先出；隔墙 离地、分类堆放、标签立卡、账物相符；防蝇防鼠、防腐防尘、禁放异物。 | 3 |  |
| 3、是否做到一切食品和原辅材料不得与放射性物质、 有毒物、不洁物同室存放及库房内不得存放私人物品的要求。 | 3 |  |
| 4、各类食品应分类存放，食品与非食品、原料与半 成品、卫生质量有问题的食品与正常食品、短期存放的食品与长期存放的食品、有特殊气味的食品与易于吸收气味的食品是否混杂堆放。 | 3 |  |
| 5、是否储存使用散装的食用油、盐、酱、醋、糖，且盛装容器无明显标记。 | 3 |  |
| 6、食品在仓库中堆放是否有足够的空间，不是过分 密集， 食品与地板墙壁间格保持一定的距离， 熟食品没有靠墙着地的现象。 | 2 |  |
| 7、食品储存过程是否做到了防霉、防虫、防尘、防鼠及保持适当的温湿度。 | 3 |  |
| 8、易腐食品储存时，是否有冷藏设备或采取其他保鲜措施防止腐败变质。 | 3 |  |
| 9、库房重地，是否有其他人员未给许可出入。 | 2 |  |
| 10、成品（食物）存放、销售是否实行了“四隔离”制。（生与熟的成品隔离，成品与半成品） | 3 |  |
| 11、#每餐是否留样。 | 3 |  |
| 环境及个  人卫生 40分 | 1、开餐时段内是否及时回收餐具，清洁桌面，剩饭剩菜是否则及倒入加盖的泔水桶内并及时清动。 | 5 |  |
| 2、\*每天工作结束后， 是否将操作间加工的机器、操 作台、容器、地面、墙壁、厨具等彻底清洗、擦拭，并进行消毒。 | 5 |  |
| 3、用具、食具是否实行四过关。（一洗、二刷、三冲、四消毒） | 5 |  |
| 4、是否坚持每天卫生小扫除，每周大扫除一次，有无乱堆杂物现象。 | 5 |  |
| 5、每年是否检查身体，餐饮人员是否持健康证上岗。 | 5 |  |
| 6、\*个人卫生是否做到了勤洗头理发，男不留胡须，勤洗剪指甲，勤洗衣服、被褥，勤换衣服； 饭前洗 手和戴口罩，不用手拿食品，工作时不吸烟，不随地 吐痰，不对着食品就餐者打喷嚏，不随地倒脏水， 不 穿工作服上厕所，不边吃东西边售饭，不打赤膊赤脚，不在餐厅内杂耍戏闹和大声喧哗。 | 15 |  |
| 服务质量  15分 | 1、服务员仪容仪表，整洁。女服务员头发不外露，手上不许戴装饰品，不许涂指甲油及其他化妆品。 | 5 |  |
| 2、\*微笑服务，做到随叫随到，文明用语，态度温和，热情、诚恳、大方。是否有和餐众吵架、顶嘴现象。 | 5 |  |
| 3、待客人离开餐桌后， 及时收集和清理桌面、餐具。 | 5 |  |
| 安全防范 措施  15分 | 1、\*有无私拉乱接电线、偷盗、打架等现象。 | 5 |  |
| 2、有无跑、冒、滴、漏现象。 | 5 |  |
| 3、是否做到每餐后检查门、窗、水、电、气、空调等安全工作。 | 5 |  |
| 备注：\*号项目者评为差，此次评估得分为零，#号项目若评为差，此单项得分零；此表总分100分。 | | | |