

项目说明

一、项目概述：高唐县公安局机关食堂定点服务项目。

二、采购预算：85 万元/年。

序号	内容及标准	备注
1	依据高公通[2023]48 号文规定日常值班人员配餐及监管医疗中心、监视居住场所等其他任务所需就餐人员 32 元/人/日	一日三餐，据实结算；依照来人单位公函注明人员清单、接待标准，按照接待单位负责人审批的标准，据实结算。
2	依据高公通[2023]48 号文规定接待厅局级以上干部及其随行人员每人每餐不超过 120 元，县处级及其随行人员每人每餐不超过 100 元，科级以上人员每人每餐不超过 80 元。	

注：供应商服务应包含以上固定项目费用及不固定服务项目费用

（一）工作要求：

1、服务内容：负责单位早、中、晚一日三餐，自助餐+特色小炒；接待餐饮服务，水平达到优等餐饮；应对突发事件生活保障，加工饭菜+外送。

2、服务标准

2.1 一日三餐供应工作：保质保量按时做好单位全体就餐人员就餐保障工作；按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕；保持供餐器皿内食品在一半以上，配合做好用餐人员分流工作，杜绝出现用餐人员等候拥挤混乱现象；分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

菜肴的主辅料搭配科学合理，符合营养配餐的基本要求；菜肴的高、中、低档搭配合理，风味各异、菜系齐全。

当采购人调整（增加或减少）餐费标准时，供应商应在采购人指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购人审核、确认、批准后方

可实施。

2.2 供应商在以往餐饮经营中（新企业自注册以来）无任何食品卫生、消防安全等方面的不良记录；

3、食品质量要求

3.1 冷菜酱制食品不含过多汤汁。

3.2 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。

3.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

3.4 熟制后食品完整不碎及不松散。

3.5 热菜供餐时保持温热。

3.6 热菜食品表面无风干及水浸现象。

3.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

3.8 所供食品保证质量。

（二）餐厅管理人员具体要求如下：

1、热爱事业，有执著的敬业精神。

2、具有5年以上饮食烹饪工作经验，含3年以上餐厅烹调工作经验。

3、熟知厨房中各种食品的特点和工艺流程，具有较全面的食品知识。

4、掌握炒、煎、熘、煮、烹、爆、炸等各种烹调方法。

5、具有两种以上菜系的饮食风味烹调和原材料加工、配菜能力。

6、了解厨房中各种设备工具的性能和使用方法。

7、具有厨房设备维修保养一般知识和能力。

8、熟悉厨房、餐厅环境卫生和服务知识。

9、熟悉食品卫生法，了解食品营养知识。

10、有成本观念，懂得成本控制专业知识等有关财务制度。

11、了解餐饮服务一般知识及财务知识，能够对饮食产品进行成本核算与控制。

12、善于协调同事之间关系，与同事友好合作。

13、能够承受厨房高温和开餐时的紧张工作压力。

14、心理素质好，情绪稳定。

（三）食品安全管理要求

1、严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、GB16153《饭馆（餐厅）卫生标准》、GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》等卫生安全法律法规及标准。

2、认真执行《食品加工、销售、饮食业卫生“五、四”制》，并结合本单位的具体情况，建立健全卫生制度，保证食品卫生，保障就餐人员的身体健康，并按甲方要求对食堂所需有关蔬菜、食品卫生实行最优质的保证。

3、食品的卫生质量按《全国救灾防病预案》的规定，不用来源不明的原料；不加工、不发售来源不明的食品，防止疾病传染和食物中毒。

4、食堂工作人员必须持有健康合格证上岗，定期复查，严禁患病上岗。负责餐饮加工和冷拼人员须戴口罩、手套上岗。出售直接入口食品时，必须使用售餐用具。食堂工作人员讲究个人卫生，统一着装，规范操作。

（四）完善的食品加工流程和管理制度

1、食品加工人员在工作前、处理食品后或接触直接入口的食品前，都必须洗手消毒；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指，勤理发，勤修面，勤洗澡，勤换衣；不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为；不得在食品加工和出售场所内吸烟；厨师应当穿戴整洁的工作衣帽，头发应梳理整齐并置于帽内。

2、食品加工人员必须认真检查待加工的食品及其他食品原料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

3、各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗；禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理；对怀疑带有农药的蔬菜，不得投入加工制作或使用。

4、用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工

具或容器必须标志明显，并做到分开使用，尤其是生、熟工具要分开，定位存放，用后洗净，保持清洁。

5、需要热制加工的食品必须烧熟煮透，其中心温度不得低于 70 度；加工后的热制品应当与食品原料或半成品分开存放；半成品应当与食品原料分开存放。

6、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 度或低于 10 度的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应当放凉后再冷藏。凡隔餐、隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

7、不允许使用食品添加剂和来源不明的调味品，若确需使用食品添加剂的应严格按照国家卫生标准和有关规定使用。

8、加工出售食品时要做好防蝇、防虫、防尘、防霉变、保洁及秋冬季节的食品保温工作。出售食品必须坚持使用清洁的专用工具，严禁用手直接接触食物。

（五）完善的食品储存管理制度

1、食品储存设备设施由采购人提供，供应商确保储存食品场所、设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

2、库房食品应当分类、分架、隔墙、离地(30 公分以上)存放，并贴上标签：定期检查处理变质或超过保质期限的食品。

3、库房必须安排专人负责保管。凡新购食物必须经专人检查合格后，才允许入库；需冷冻食品应及时放入规定冰柜存放。

4、每次、每批食品入库、领用都必须做好登记。

5、当餐未出售完的食品，应按卫生规定要求放入冰箱、冰柜。

6、保管人离开库房时，应立即将门锁好。

（六）完善的餐饮具消毒卫生制度

1、餐具、饮具消毒、保洁所需易耗品均由采购人提供。供应商需提前向采购人提供所需用品明细表。供应商在餐饮具使用前必须做到一清、二洗、三消毒、四保洁，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具均不得使用，禁止重复使用

一次性餐具。

2、洗刷餐饮具必须在专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类及其他水池混用。

3、洗涤消毒餐饮具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品卫生标准要求。

4、餐饮具，尤其是配餐餐饮具，每餐洗净后必须放入电子消毒柜中消毒或高温消毒；若用消毒剂消毒必须按正确的使用剂量和规定时间程序消毒清洗。

5、消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用；已经消毒与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志。

6、餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

（七）完善的餐厅管理制度

1、要保持餐厅内餐桌、餐椅、墙面、地面等环境设施的消毒清洁。每次售餐完毕后，应按卫生管理规范收放好食品、清洗餐具、柜台、清扫场地。保持室内空气流通，严防各种污染。

保洁工作每天拖洗地面三次，做到物业管理范围内整洁，无油渍、灰尘、垃圾。

2、洗碗间、冷菜间、烹调制作间保持清洁卫生，厨房用具及时清洗，消毒，严格做到生熟分开，餐具按照该规定要求消毒，做到一用一消。

3、每日按时开关餐厅通道门，下班前检查各营业窗口及餐厅四周的门窗关闭情况。

4、餐厅服务人员更换需及时到物业管理处备案。

5、确保餐厅消防设备完好，值班管理规范到位，每月组织防火专项检查，检查结果上报公安局负责人，确保餐厅安全。

6、做好食品卫生日常检查记录及各类台帐。

7、保证自来水、电、天然气的正常供应。

8、熟悉掌握与本物业相关的物业管理资料。

9、服从甲方管理，严格按甲方要求做好各项工作

10、严格执行《餐饮服务许可管理办法》以及其他法律法规。

11、上班时间工作人员必须按不同岗位要求统一着装，佩戴工作牌，着装整洁，标牌佩戴合适、规范。举止文明、大方，精神饱满，仪表整洁。

（八）相关问题的说明：

1、餐厅所用固定资产均由采购人配置，产权归采购人所有；管理必备的低值易耗品及办公耗材均由采购人提供。

2、餐厅设备均在质保期内，维修费用均由设备供应商承担。

4、中标供应商要向采购人提供所有应聘人员的政审合格材料、健康证明、劳动合同等，并与采购人签订相关安全承诺、保密协议书。

5、合同签订后，按采购人要求时间到岗到位。

6、供应商实际配备人员应与投标资料中所承诺的人员一致，否则可能导致违约，违约条款双方自行协商。