

服务要求及服务标准

一、项目简介

常州市公安局天宁分局食堂服务采购项目，包括食堂服务及管理、一日三餐的加工制作、餐后餐具回收清洗、食堂环境卫生保洁、食品安全卫生和质量控制等服务管理工作，配合采购人做好食堂原辅料采购验收及食堂日常运行管理工作等。

二、开餐时间、就餐人数及菜品要求

全年 365 天保障供应约 200 余人早、中、晚三餐正常工作餐具体如下：

1. 开餐时间

餐别	开始时间	结束时间
早餐	7:30	8:45
午餐	11:30	12:15
晚餐	17:30	18:15

2. 就餐人数

餐别	周一至周五	周六	周日
早餐	约 150 人	待定	待定
午餐	约 230 人	待定	待定
晚餐	约 80 人	待定	待定

注：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。

3. 菜品要求

(1) 早餐

主食（粥类/面条类/炒饭类）	自选	日常提供 3 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 3 种备选
西式点心	自选	日常提供 2 种备选
中式点心	自选	日常提供 5 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 2 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 2 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）	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
水果（酸奶）	自选	日常提供 1 种备选

三、最低人员要求

1. ★本项目拟配备的各类人员数量不得少于以下约定：

人数要求：**表内岗位、人数与基本要求为本项目的基本配置要求，供应商必须对此实质性响应。**

岗位	人数	基本要求
经理（兼包厢服务）	1 名	男性 60 周岁以下或女性 55 周岁以下；具有大专及以上学历。
厨师长(兼小灶)	1 名	男性 60 周岁以下或女性 55 周岁以下；初中及以上文化程度；持有中级（国家职业资格四级）及以上中式烹调师证。
大灶厨师	1 名	男性 60 周岁以下或女性 55 周岁以下；初中及以上文化程度；持有中级（国家职业资格四级）及以上中式烹调师证。
点心师	1 名	男性 60 周岁以下或女性 55 周岁以下；初中及以上文化程度；持有初级（国家职业资格五级）及以上中式点心师证。
助理点心师	1 名	男性 60 周岁以下或女性 55 周岁以下；初中及以上文化程度。
服务员（兼包厢服务）	1 名	男性 60 周岁以下或女性 55 周岁以下；初中及以上文化程度。
切配厨师兼勤杂	2 名	男性 60 周岁以下或女性 55 周岁以下；初中及以上文化程度。
洗碗（兼拣菜）	4 名	男性 60 周岁以下或女性 55 周岁以下；初中及以上文化程度。
合计：12 名		

2. 供应商必须在采购人所规定的服务范围内合法工作。

3. **供应商投入本项目的从业人员必须是供应商的固定员工，必须具有与供应商签订合法的劳动用工合同，并按国家有关规定为员工缴纳各项法定社会保险。**

四、厨房管理要求

（一）原材料保障

1. 协助采购人采购使用的食用油、优质大米、放心猪肉、新鲜时蔬，提出相

关采购建议，进行三道农残检测，确保原材料品质安全。

2. 协助采购人严格执行《食品安全管理制度》中食品采购索证和食品验收制度，所有原材料均需经过验收才可进入厨房。

3. 不使用添加剂、色素、香精。

（二）厨房规范化管理

1. 确定每个菜品制作规范。

2. 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。

3. 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。

（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

树立消防、用电、用气、设备仪表等使用安全意识。提倡节电、节油、节水、节气。空调、电灯、电扇、水龙头随用随关。

五、相关说明

1. 采购人负责食堂的一切对外协调事宜。

2. 采购人负责提供食堂正常运转所必须的流动资金、硬件设备、备品备料、原材料及易耗品等。

3. 采购人承担食堂菜肴的原材料、调味品、洗涤品、易耗品等采购费用，支付水电气、设备维修等费用。

4. 采购人承担供应商派出人员的薪酬及供应商所需管理费用,为供应商派出人员提供管理办公条件、更衣室及免费的工作餐。

5. 采购人对供应商的管理工作进行定期评估,如供应商有缺员,采购人将要求供应商在合理的时间内补充人员,否则将扣除相应的人员工资。对供应商管理不当的行为,采购人有权制止并要求撤换相应人员。

6. 供应商的服务人员上下班安全问题均由供应商负责。

7. 在服务期间,因成交供应商自身原因导致合同终止的,成交供应商必须承担采购人重新选择和确定新的服务商期间所产生的所有相关费用,包括但不限于合同终止后采购人临时安排各项费用、选择及确认新服务商的相关费用等。