

服务范围：

市公安局食堂自选餐厅、圆桌餐厅、自助餐厅服务及地下室餐厨垃圾及油污分离设备维护、垃圾清运、场地保洁，市公安局巡特警支队自选餐厅服务。

服务要求：

1. 市局食堂自选餐厅：面积 2680 m²（含 3 楼、4 楼），餐位 1200 个。

工作日早餐 680 人左右，午餐 1000 人左右，晚餐 500 人左右。

周六、周日及节假日正常供应，日均就餐 800 人左右。中标供应商周六、周日及节假日需安排不少于 22 名人员在市局食堂上班，保障食堂正常供应。

2. 市局食堂圆桌餐厅：共 6 桌，根据工作接待需要安排。

3. 市局食堂自助餐厅：1 大 1 小。小餐厅约 20 人用餐，周六、周日及节假日按需供应；大餐厅 60 个餐位，根据工作接待任务安排。

4. 巡特警支队自选餐厅：面积 500 m²，餐位 200 个。

工作日早餐 150 人左右，午餐 300 人左右，晚餐 150 人左右。

周六、周日及节假日正常供应。中标供应商在周六、周日及节假日需安排不少于 4 名人员在巡特警支队自选餐厅上班，保障食堂正常供应。

（三）供餐明细

1. 市局食堂自选餐厅

供餐时间：每天供应早餐、午餐、晚餐、宵夜共 4 餐，早餐时间为：7:30-9:00，午餐时间为：11:30-13:00，晚餐时间为：17:00-19:00，宵夜时间为：21:30-23:00。宵夜周六、周日正常供应，节假日不供应；外卖周六、周日及节假日不供应。

菜品种类：早餐为 6 个炒菜，面（含汤面、拉面）、鸡蛋、粥、点心等不少于 12 种；午餐为 4 个大荤、4 个小荤、4 个蔬菜、1 个荤汤、1 个免费汤、水果、粗粮和面食（拉面、馄饨或水饺）等；晚餐 3 个大荤、3 个小荤、3 个蔬菜、1 个免费汤、粗粮和面食（汤面、拉面、馄饨或水饺）等；提供 600 只点心（馒头或其他）外卖及预订数量的炒菜外卖。荤菜提供做到两周不重样。

2. 巡特警支队自选餐厅

供餐时间：每天供应早餐、午餐、晚餐共 3 餐，周六、周日及节假日正常供应。早餐时间为：7:30-9:00，午餐时间为：11:30-13:00，晚餐时间为：17:00-19:00。

菜品种类：早餐为3个炒菜、面、鸡蛋、粥、点心等不少于6种；午餐为3个大荤、3个小荤、3个蔬菜、1个荤汤、1个免费汤、水果、粗粮等；晚餐为2个大荤、2个小荤、2个蔬菜、1个免费汤、粗粮等。

服务时间：本次采购服务期限为三年。其中，前三个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人可以解除合同。合同一年一签，最多续签两次。

服务标准：

（一）原材料保障

1. 中标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. 中标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，中标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. 中标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

中标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. 中标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

中标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。若因中标供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由中标供应商负责。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，中标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，因中标供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，

则由中标供应商自己负责维修或赔偿。合同期结束时，中标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. 中标供应商必须遵守以下规定，否则将扣除相应服务费：

①中标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中标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中标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，属于中标供应商责任，视情节扣除服务费，每次扣 3000 元；

⑤中标供应商未按要求进行食品留样的，每次扣 3000 元；

⑥中标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中标供应商从业人员不得夹带食堂物品、食品，违者每次扣 1000 元；中标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中标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中标供应商必须节约使用水、电、气，采购人发现中标供应商人为浪费，将扣除相关服务费，每次扣 1000 元；

⑩中标供应商需定时更换厨师，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，确因中标供应商原因造成，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，确因中标供应商原因造成，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，中标供应商进行转包的，扣除全部保证金；

⑥中标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，中标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. 中标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. 中标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。