**采购需求**

**一、项目概况：**

1、为做好塘厦镇机关饭堂的规范管理及运营工作，本项目拟通过公开招标的方式确定两家中标单位，分别承担塘厦镇机关饭堂一楼及监督大楼膳食点、二楼及接待围餐的全部服务工作。

2、采购人拟将机关饭堂“一楼及监督大楼”、“二楼”分开经营，由职工自主选择就餐。

3、承包方式：包工包料，中标人负责采购一切食物原料、配料及相关的低值易耗品，负责承包食堂内务，按时完成采购人早、中、晚三餐的开膳工作。

4、中标人必须应依法经营，开展经营服务活动应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规以及采购人的相关管理规定和要求。保障采购人就餐人员的合法权益，确保饮食卫生，提供优质的饮食服务。

5、采购人每月根据食堂管理考核表对中标人进行打分，具体考核细则详见食堂管理考核表。

6、中标人必须全部响应、满足招标要求，完成对采购人的饮食服务。

★7、根据《财政部 农业农村部 国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（以最新通知为准）及东莞市财政主管部门有关要求，中标人必须根据采购人信息填报的预留采购份额比例，通过脱贫地区农副产品网络销售平台，采购脱贫地区农副产品，中标人对此不得提出异议。（**投标人须提供承诺函**）

**采购包1（塘厦镇机关饭堂运营管理项目（一楼及监督大楼））**

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同签订之日起两年。 |
| 标的提供的地点 | 东莞市塘厦镇后勤服务大楼一楼及监督大楼膳食点 |
| 付款方式 | 1期：支付比例100%，1、每月服务费按实际用餐数量及考核结果进行结算，服务期间，采购人次月向中标人转帐支付上月的食堂餐饮服务费。中标人需同时提供等额合格的发票资料，具体支付标准如下：①政府补贴部分按固定费用和考核费用进行结算，采购人根据早、中、晚三餐的实际用餐数量，按早餐10元/天、午餐20元/天、晚餐11元/天（共计41元/天）的标准固定向中标人支付每月的服务费；剩余部分的服务费用，由采购人根据考核结果支付，采购人每月根据食堂管理考核表对中标人进行打分，中标人当月总分90分（含）以上的，剩余服务费全额支付；85分（含）-90分（不含）的，按剩余服务费的90%支付；80分（含）-85分（不含）的，按剩余服务费的80%支付；60分（含）-80分（不含）的，按剩余服务费的60%支付； 60分（不含）以下的， 按剩余服务费的50%支付；累计三个月总分60分（不含）以下的，采购人有权单方面解除合同。②职工自费部分由中标人根据职工的用餐情况自行收取。2、因采购人使用的是财政资金，采购人在请款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不包含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。 |
| 验收要求 | 1期：须满足用户需求和合同要求。 |
| 履约保证金 | 不收取。 |
| 其他 | 1、★本采购包按预算金额（8,454,194.00元）进行固定报价，投标人报价不等于预算金额的投标无效。  2、合同条款:投标人须实质响应合同各条款。  3、投标人应充分结合本招标文件上下文了解项目招标需求、采购文件未尽事宜，将在合同签订或项目执行过程中双方协商确定，供应商须无条件满足采购单位的合理要求。 |

**2.技术标准与要求**

**一、总则**

（一）招标范围：

1、承担塘厦镇机关饭堂一楼及监督大楼的全部服务工作，包括厨师、工作人员、服务人员等配备，相关膳食材料的供应及菜品制作等。

2、服务内容包含：职工日常工作用餐。

（二）本项目投标报价应包括：投标人派驻人员工资、福利、服装、社保、清洁消毒剂、日常膳食材料费及辅料费、劳保用品、防护用品、卫生用品及完成该项目所需工具、耗材、天然气、一切税费等招标文件要求的所有费用。采购人提供食堂场地（含厨房）、部分厨具、水电及监督管理运营情况。

（三）本项目由中标人承包及负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。

（四）中标人未经采购人书面同意，不得以任何方式转包或分包。

（五）饭堂外包管理服务总体要求：

1、要求对饭堂外包管理服务为卫生、整洁、安全。

2、中标人的饭堂管理方案、组织架构、人员录用、建立的各项规章制度，中标人在实施前要报告镇政府有关负责饭堂管理部门。

3、在处理特殊事件和紧急、突然事故时，采购人对中标人的工作人员有直接指挥权。

4、中标人对所录用人员要严格政审，保证录用人员没有刑事犯罪记录、具有健康证。

5、中标人各类管理人员按岗位着装要求统一，言行规范，要注意仪容仪表，公众形象，一些公众岗位录用人员的体形、身高要有规定。

6、中标人在做好工作的同时，有责任向采购人提供合理化建议，以提高管理效率和管理质量。

7、所有卫生用品及耗材(包括工具、日常膳食配料、消毒剂、垃圾袋、口罩、鞋套、手套以及劳保用品等)由中标人自备，包含在本项目报价中。

8、采购人分别提供一间宿舍（8人间）供中标人使用，中标人需根据采购人的用餐需求，安排值班人员。

9、中标人无条件配合采购人做好相关疫情防控工作，解决用餐职工的打包问题。

（六）中标人人员配备要求：

1、管理人员1名；

2、厨师不少于2人；

3、后勤人员不少于3人，负责清洁、上菜、洗碗等；

4、服务员不少于3人；

5、拟配本项目厨师需擅长包括但不限于粤菜烹调制作和塘厦本土特色菜烹调制作，从而满足职工用餐要求；

6、中标人人员必须懂得政府各级别接待礼仪、礼貌，用餐排位和服务细则要求，突显优质服务，令更多来塘宾客满意，宾至如归。

7、以上人员配备为本项目最低要求，中标人需根据就餐人数情况，按1:60的比例随时增派人员，增加的人员所有费用由中标人承担。

（七）餐费标准

单位：元

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **时间** | **总费用** | **自付费用** | **政府补贴** | **菜式** | **备注** |
| 早餐 | 17 | 2 | 15 | 粥、粉、面、糕点、豆浆、蔬菜、粗粮、鸡蛋、小菜、牛奶等。 |  |
| 午餐 | 35 | 4 | 31 | 每日菜式由采购人确定。 | 水果、果汁、凉茶等不同品种轮流供应。 |
| 晚餐 | 20 | 4 | 16 |  |
| 合计 | 72 | 10 | 62 |  |  |

**二、招标项目具体要求**

第一部分、饭堂经营管理

（一）承包形式

包工包料，中标人负责采购一切食物原料、配料及相关的低值易耗品，负责承包食堂内务，按时完成采购人早、中、晚三餐的开膳工作。食堂以中式自助餐或其他形式定额承包，如需另行安排接待用餐，餐费标准按政府相关规定，每次接待餐费独立结算，并且在接待餐费的基础上加收20%服务费作为服务人员的加班费。

（二）服务对接

1、中标人需专人负责食堂的日常工作用餐，提前一周与党政综合办确认用餐菜品。

2、如遇紧急用餐需求,必须在半小时内完成菜品的配送和制作。

（三）质量

1、确保配送的原料新鲜、干净。伪劣、过期及腐烂物品一律不予使用。

2、应以色、香、味、形俱佳为原则，做到咸淡适中。

3、主厨师及饭堂管理人员为成品确认负责人，负责人必须对每道成品进行尝试，确认无误后出品。

4、由于人为原因（如没尝试就出品）造成投诉或不良影响，直接追究主管及厨师组长责任。如引起严重投诉的，主管及相关厨师需负全部责任，不排除开除等可能。

5、上餐剩余的饭菜下餐一律禁用。

（四）卫生

1、以“一浸二泡三清洗”为原则，做到无黄叶、无烂叶、无沙无虫等。

2、经常清洁、消毒餐具及厨具，保证每套餐具及厨具清洁、整齐、无油污。

3、保证桌椅、地面、门窗清洁、干净、无油迹。

4、饭堂工作人员一律戴工作帽、着工作服、戴卫生口罩，接触食物时必须戴卫生手套。

5、清除卫生死角，防止蚊蝇滋生，防鼠、防霉，定期清扫，做到空气清新，桌面、地面整洁。

6、炉灶、工作台、锅头用具使用后及时清理，保持干净整洁。

（五）服务

1、以用餐者为中心，绝不允许讲粗话、脏话，做到热情待客、微笑服务，让用餐者有家的温暖。

2、注意炒菜时间及数量，应根据需求来炒菜，做到充分计划，绝不能造成排队等菜等现象。

3、分发菜时必须不断地对分菜分量、速度进行有效评估，当估计不够菜时，必须提前报备厨师炒菜，以免分菜中断。

4、菜谱（含围餐）的更换，做到按时令季节按镇政府要求不断更换。

（六）安全

1、每天上、下班要认真检查是否关好水、电、燃气、门窗等。

2、中标人自觉遵守服务行业的相关规定，严格遵守塘厦镇政府的规章制度。中标人各类人员如携带物品出入镇政府，必须通过镇政府有关人员检查后方可放行。

3、发生食物中毒或其他食源性疾患事件，所有责任由中标人承担。

第二部分、膳食服务管理

（一）膳食服务

1、早、午、晚三餐均以自助餐或其他形式。周一至周五（早餐7:00-8:30；午餐12:00-13:00），周一至周五（晚餐17:30-18:30）。采购方可根据工作需要向中标人提出变更就餐时间。

2、早餐供应8-10个品种，以健康、营养食品为主。午餐和晚餐提供五荤三素、水果和汤水，力求做到多样化、按季节更换菜式、每餐有充足的水果供应等。

3、供应的膳食保质保量，达到国家食品安全标准，符合国家食品卫生要求的餐饮服务。

（二）食品卫生

1、各种食品、调料要符合卫生要求，需带有QS标志，防止过期变质。

2、处理过的原料应及时加工烹调，烹调时要煮熟，保证食用安全，防止中毒。

3、存放食品、原料要做到离地，干湿物品不得同室存放。

（三）饭堂环境

1、物品陈列布置要整齐美观。

2、餐厅、厨房及各种用具要清洁卫生。

3、服务人员仪表端庄，统一服装，表情自然，能制造出一种和谐亲切的气氛。

4、必须做到早、午、晚清理一次垃圾，垃圾不过夜、无灰尘、无污迹、无积水、保持光亮洁净。

（四）服务礼仪

1、面带微笑，举止文雅，态度友好，语言亲切，工作热心周到。

2、确保饭堂及服务处的清洁，避免在单位人员用餐时做清洁工作；勿置任何东西在干净的桌布上，避免造成污损。

3、保持良好仪容及机敏；有礼貌地接待单位人员及客人。

4、平时多征求单位人员的要求与意见，及时将信息反馈相关管理人员，并对服务作出相应调整。

（五）厨房卫生要求

1、所有日常用厨具每天在工作后都必须进行严格消毒，清洗时要做到一洗、二刷、三冲、四清毒、五保洁，在消毒后要加盖保管，防止再污染，未经消毒的厨具不得使用。

2、洗菜池，洗肉池、洗厨具池要分开，不得混合使用。

3、下水道要每日进行清洁、彻底清除菜渣等杂物，保证排水畅通及无异味（因未进行彻底清洁，乱排菜渣、油污造成的下水道阻塞，通渠费用由中标人承担）。

4、清除卫生死角，定期灭老鼠、蟑螂、苍蝇等。

5、仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，防止物品发霉变质。

**附件1、食堂管理考核表**

1、食堂管理考核表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食堂日常监管检查表 | | | |
| 检查项目 | 内容 | 分值 | 评分 |
| 人员要求（30分） | 1、必须持卫生部门颁发的“健康证”上岗。 | 5 |  |
| 2、工作衣帽穿戴整洁，并保持个人卫生（勤洗手、勤剪指甲等） | 5 |  |
| 3、服从采购人和中标人的双重管理。 | 10 |  |
| 4、工作期间不打闹嬉戏，不大声交谈，不拍照，不玩游戏。 | 3 |  |
| 5、要微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为。 | 2 |  |
| 6、能主动征求和听取意见和建议，并且虚心接受。 | 5 |  |
| 食品安全（30分） | 7、分类加工和存放生、熟食品，不得混放。 | 5 |  |
| 8、工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台卫生整洁。 | 5 |  |
| 9、就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌面洁净无污垢、无油腻。 | 5 |  |
| 10、严格按照食品卫生要求操作，洗干净的餐具摆好整齐。 | 10 |  |
| 11、接触熟食时，要用食品夹，而不直接用手。 | 5 |  |
| 饭菜质量（30分） | 12、菜谱花色品种多样，正常有变换，浑、素搭配合理。 | 5 |  |
| 13、食品食物中不得出现杂物、不熟等现象。 | 15 |  |
| 14、每天自助餐备菜应充足。 | 10 |  |
| 其他要求（10分） | 15、电器开关应及时开关。 | 3 |  |
| 16、门窗应及时开关。 | 2 |  |
| 17、接受农技中心定期的食材抽检。 | 5 |  |
| 总分 |  | 100 |  |

1、采购人每月根据食堂管理考核表对中标人进行考核打分，在日常工作中，如发现中标人存在以上问题，采购人现场出具扣分说明并由中标人签名确认，以便每月综合打分。

2、中标人存在购进、加工腐烂变质、有毒、有害、超过保质期食物的情形的，当月考核直接核定为60分以下。出现食品安全事故的，当月考核为0分，如涉及其他法律责任的，依法追究其相关责任。

3、中标人按照采购人在考核工作中提出的问题进行整改，整改不到位的，当月考核核定为60分以下。

**采购包2（塘厦镇机关饭堂运营管理项目（二楼））**

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同签订之日起两年。 |
| 标的提供的地点 | 东莞市塘厦镇后勤服务大楼二楼 |
| 付款方式 | 1期：支付比例100%，1、每月服务费按实际用餐数量及考核结果进行结算，服务期间，采购人次月向中标人转帐支付上月的食堂餐饮服务费。中标人需同时提供等额合格的发票资料，具体支付标准如下：①政府补贴部分按固定费用和考核费用进行结算，采购人根据早、中、晚三餐的实际用餐数量，按早餐10元/天、午餐20元/天、晚餐11元/天（共计41元/天）的标准固定向中标人支付每月的服务费；剩余部分的服务费用，由采购人根据考核结果支付，采购人每月根据食堂管理考核表对中标人进行打分，中标人当月总分90分（含）以上的，剩余服务费全额支付；85分（含）-90分（不含）的，按剩余服务费的90%支付；80分（含）-85分（不含）的，按剩余服务费的80%支付；60分（含）-80分（不含）的，按剩余服务费的60%支付； 60分（不含）以下的， 按剩余服务费的50%支付；累计三个月总分60分（不含）以下的，采购人有权单方面解除合同。②职工自费部分由中标人根据职工的用餐情况自行收取。2、因采购人使用的是财政资金，采购人在请款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不包含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。 |
| 验收要求 | 1期：须满足用户需求和合同要求。 |
| 履约保证金 | 不收取。 |
| 其他 | 1、★本采购包按预算金额（5,135,920.00元）进行固定报价，投标人报价不等于预算金额的投标无效。  2、合同条款:投标人须实质响应合同各条款。  3、投标人应充分结合本招标文件上下文了解项目招标需求、采购文件未尽事宜，将在合同签订或项目执行过程中双方协商确定，供应商须无条件满足采购单位的合理要求。 |

**2.技术标准与要求**

**一、总则**

（一）招标范围：

1、承担塘厦镇机关饭堂二楼及接待围餐的全部服务工作，包括厨师、工作人员、服务人员等配备，相关膳食材料的供应及菜品制作等。

2、服务内容包含：职工日常工作用餐、镇政府接待用餐。

3、每天准备两桌围餐（共计约20人）。

（二）本项目投标报价应包括：投标人派驻人员工资、福利、服装、社保、清洁消毒剂、日常膳食材料费及辅料费、劳保用品、防护用品、卫生用品及完成该项目所需工具、耗材、天然气、一切税费等招标文件要求的所有费用。采购人提供食堂场地（含厨房）、部分厨具、水电及监督管理运营情况。

（三）本项目由中标人承包及负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。

（四）中标人未经采购人书面同意，不得以任何方式转包或分包。

（五）饭堂外包管理服务总体要求：

1、要求对饭堂外包管理服务为卫生、整洁、安全。

2、中标人的饭堂管理方案、组织架构、人员录用、建立的各项规章制度，中标人在实施前要报告镇政府有关负责饭堂管理部门。

3、在处理特殊事件和紧急、突然事故时，采购人对中标人的工作人员有直接指挥权。

4、中标人对所录用人员要严格政审，保证录用人员没有刑事犯罪记录、具有健康证。

5、中标人各类管理人员按岗位着装要求统一，言行规范，要注意仪容仪表，公众形象，一些公众岗位录用人员的体形、身高要有规定。

6、中标人在做好工作的同时，有责任向采购人提供合理化建议，以提高管理效率和管理质量。

7、所有卫生用品及耗材(包括工具、日常膳食配料、消毒剂、垃圾袋、口罩、鞋套、手套以及劳保用品等)由中标人自备，包含在本项目报价中。

8、采购人分别提供一间宿舍（8人间）供中标人使用，中标人需根据采购人的用餐需求，安排值班人员。

9、中标人无条件配合采购人做好相关疫情防控工作，解决用餐职工的打包问题。

（六）中标人人员配备要求：

1、管理人员1名；

2、厨师不少于2人；

3、后勤人员不少于3人，负责清洁、上菜、洗碗等；

4、服务员不少于3人；

5、拟配本项目厨师需擅长包括但不限于粤菜烹调制作和塘厦本土特色菜烹调制作，从而满足职工用餐要求和政府各级别接待要求；

6、中标人人员必须懂得政府各级别接待礼仪、礼貌，用餐排位和服务细则要求，突显优质服务，令更多来塘宾客满意，宾至如归。

7、以上人员配备为本项目最低要求，中标人需根据就餐人数情况，按1:60的比例随时增派人员，增加的人员所有费用由中标人承担。

（七）餐费标准

单位：元

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **时间** | **总费用** | **自付费用** | **政府补贴** | **菜式** | **备注** |
| 早餐 | 17 | 2 | 15 | 粥、粉、面、糕点、豆浆、蔬菜、粗粮、鸡蛋、小菜、牛奶等。 |  |
| 午餐 | 35 | 4 | 31 | 每日菜式由采购人确定。 | 水果、果汁、凉茶等不同品种轮流供应。 |
| 晚餐 | 20 | 4 | 16 |  |
| 合计 | 72 | 10 | 62 |  |  |

**二、招标项目具体要求**

第一部分、饭堂经营管理

（一）承包形式

包工包料，中标人负责采购一切食物原料、配料及相关的低值易耗品，负责承包食堂内务，按时完成采购人早、中、晚三餐的开膳工作。食堂以中式自助餐或其他形式定额承包，如需另行安排接待用餐，餐费标准按政府相关规定，每次接待餐费独立结算，并且在接待餐费的基础上加收20%服务费作为服务人员的加班费。

（二）服务对接

1、中标人需专人负责食堂的日常工作用餐，提前一周与党政综合办确认用餐菜品。

2、中标人需专人负责食堂日常接待用餐事宜，及时落实用餐菜品、服务人员等事宜，接待和工作用餐视情况要求6-10名以上服务人员全程服务。

3、如遇紧急接待及用餐需求,必须在半小时内完成菜品的配送和制作。

4、中标人需准备4套接待用餐餐牌供采购人选择，所有菜品需要制成餐牌并标出单价，餐费标准须符合政府相关用餐规定。以下菜单标准仅供参考，中标人需根据采购人实际用餐情况进行调整。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **套餐类别** | **菜品名称** | **参考价格** |
| A菜单（可供6-8人享用） | 凉瓜炖排骨汤 | 28元/位 |
| 五香焖鹅 | 108元 |
| 隔水蒸鸡 | 98元 |
| 清蒸海鲈鱼 | 68元 |
| 花甲肉蒸胜瓜 | 68元 |
| 茄子炒豆角 | 58元 |
| 姜葱炒牛肉 | 108元 |
| 西芹百合炒木耳 | 58元 |
| 上汤豆苗 | 38元 |
| 水果拼盘 | 38元 |
| 精美点心 | 28元 |
| 风味小食 | 10元 |
| 白饭 | 3元 |
| 纸巾 | 5元 |
| B菜单（可供6-8人享用） | 花旗参炖乌鸡汤 | 38元/位 |
| 五香焖鹅 | 108元 |
| 豉油鸡 | 98元 |
| 鲜花椒淋桂花鱼 | 108元 |
| 牛柳炒豆角 | 88元 |
| 荷塘月色（莲藕小炒） | 58元 |
| 黄豆凉瓜煲 | 58元 |
| 生炒菜心 | 38元 |
| 上汤豆苗 | 38元 |
| 水果拼盘 | 38元 |
| 精美点心 | 28元 |
| 风味小食 | 10元 |
| 白饭 | 3元 |
| 纸巾 | 5元 |
| C菜单（可供9-12人享用） | 龙骨炖姬松茸 | 48元/位 |
| 梅子焖鹅 | 108元 |
| 沙姜猪手 | 108元 |
| 白切鸡 | 98元 |
| 清蒸桂花鱼 | 108元 |
| 金沙大头虾 | 138元 |
| 海味煲节瓜 | 68元 |
| 湘味小炒肉 | 68元 |
| 芦笋炒百合腰果 | 58元 |
| 生炒芥菜胆 | 38元 |
| 上汤菜心 | 38元 |
| 水果拼盘 | 38元 |
| 精美点心 | 28元 |
| 风味小食 | 10元 |
| 白饭 | 3元 |
| 纸巾 | 5元 |
| D菜单（可供9-12人享用） | 猪骨炖石斛汤 | 38元/位 |
| 五香/梅子焖鹅 | 108元 |
| 红烧乳鸽（4只） | 168元 |
| 清煲牛腩 | 108元 |
| 清蒸石斑鱼 | 118元 |
| 蒜蓉开边蒸大明虾 | 98元 |
| 牛柳炒什菌 | 88元 |
| XO酱酿茄子 | 68元 |
| 野米瑶柱粥油浸菜心粒 | 68元 |
| 海皇炒粉丝 | 48元 |
| 上汤菜心 | 38元 |
| 水果拼盘 | 38元 |
| 精美点心 | 28元 |
| 风味小食 | 10元 |
| 白饭 | 3元 |
| 纸巾 | 5元 |

（三）质量

1、确保配送的原料新鲜、干净。伪劣、过期及腐烂物品一律不予使用。

2、应以色、香、味、形俱佳为原则，做到咸淡适中。

3、主厨师及饭堂管理人员为成品确认负责人，负责人必须对每道成品进行尝试，确认无误后出品。

4、由于人为原因（如没尝试就出品）造成投诉或不良影响，直接追究主管及厨师组长责任。如引起严重投诉的，主管及相关厨师需负全部责任，不排除开除等可能。

5、上餐剩余的饭菜下餐一律禁用。

（四）卫生

1、以“一浸二泡三清洗”为原则，做到无黄叶、无烂叶、无沙无虫等。

2、经常清洁、消毒餐具及厨具，保证每套餐具及厨具清洁、整齐、无油污。

3、保证桌椅、地面、门窗清洁、干净、无油迹。

4、饭堂工作人员一律戴工作帽、着工作服、戴卫生口罩，接触食物时必须戴卫生手套。

5、清除卫生死角，防止蚊蝇滋生，防鼠、防霉，定期清扫，做到空气清新，桌面、地面整洁。

6、炉灶、工作台、锅头用具使用后及时清理，保持干净整洁。

（五）服务

1、以用餐者为中心，绝不允许讲粗话、脏话，做到热情待客、微笑服务，让用餐者有家的温暖。

2、注意炒菜时间及数量，应根据需求来炒菜，做到充分计划，绝不能造成排队等菜等现象。

3、分发菜时必须不断地对分菜分量、速度进行有效评估，当估计不够菜时，必须提前报备厨师炒菜，以免分菜中断。

4、菜谱（含围餐）的更换，做到按时令季节按镇政府要求不断更换。

（六）安全

1、每天上、下班要认真检查是否关好水、电、燃气、门窗等。

2、中标人自觉遵守服务行业的相关规定，严格遵守塘厦镇政府的规章制度。中标人各类人员如携带物品出入镇政府，必须通过镇政府有关人员检查后方可放行。

3、发生食物中毒或其他食源性疾患事件，所有责任由中标人承担。

第二部分、膳食服务管理

（一）膳食服务

1、早、午、晚三餐均以自助餐或其他形式。周一至周五（早餐7:00-8:30；午餐12:00-13:00），周一至周五（晚餐17:30-18:30）。采购方可根据工作需要向中标人提出变更就餐时间。

2、早餐供应8-10个品种，以健康、营养食品为主。午餐和晚餐提供五荤三素、水果和汤水，力求做到多样化、按季节更换菜式、每餐有充足的水果供应等。

3、供应的膳食保质保量，达到国家食品安全标准，符合国家食品卫生要求的餐饮服务。

（二）食品卫生

1、各种食品、调料要符合卫生要求，需带有QS标志，防止过期变质。

2、处理过的原料应及时加工烹调，烹调时要煮熟，保证食用安全，防止中毒。

3、存放食品、原料要做到离地，干湿物品不得同室存放。

（三）饭堂环境

1、物品陈列布置要整齐美观。

2、餐厅、厨房及各种用具要清洁卫生。

3、服务人员仪表端庄，统一服装，表情自然，能制造出一种和谐亲切的气氛。

4、必须做到早、午、晚清理一次垃圾，垃圾不过夜、无灰尘、无污迹、无积水、保持光亮洁净。

（四）服务礼仪

1、面带微笑，举止文雅，态度友好，语言亲切，工作热心周到。

2、确保饭堂及服务处的清洁，避免在单位人员用餐时做清洁工作；勿置任何东西在干净的桌布上，避免造成污损。

3、保持良好仪容及机敏；有礼貌地接待单位人员及客人。

4、平时多征求单位人员的要求与意见，及时将信息反馈相关管理人员，并对服务作出相应调整。

（五）厨房卫生要求

1、所有日常用厨具每天在工作后都必须进行严格消毒，清洗时要做到一洗、二刷、三冲、四清毒、五保洁，在消毒后要加盖保管，防止再污染，未经消毒的厨具不得使用。

2、洗菜池，洗肉池、洗厨具池要分开，不得混合使用。

3、下水道要每日进行清洁、彻底清除菜渣等杂物，保证排水畅通及无异味（因未进行彻底清洁，乱排菜渣、油污造成的下水道阻塞，通渠费用由中标人承担）。

4、清除卫生死角，定期灭老鼠、蟑螂、苍蝇等。

5、仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，防止物品发霉变质。

**附件1、食堂管理考核表**

1、食堂管理考核表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食堂日常监管检查表 | | | |
| 检查项目 | 内容 | 分值 | 评分 |
| 人员要求（30分） | 1、必须持卫生部门颁发的“健康证”上岗。 | 5 |  |
| 2、工作衣帽穿戴整洁，并保持个人卫生（勤洗手、勤剪指甲等） | 5 |  |
| 3、服从采购人和中标人的双重管理。 | 10 |  |
| 4、工作期间不打闹嬉戏，不大声交谈，不拍照，不玩游戏。 | 3 |  |
| 5、要微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为。 | 2 |  |
| 6、能主动征求和听取意见和建议，并且虚心接受。 | 5 |  |
| 食品安全（30分） | 7、分类加工和存放生、熟食品，不得混放。 | 5 |  |
| 8、工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台卫生整洁。 | 5 |  |
| 9、就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌面洁净无污垢、无油腻。 | 5 |  |
| 10、严格按照食品卫生要求操作，洗干净的餐具摆好整齐。 | 10 |  |
| 11、接触熟食时，要用食品夹，而不直接用手。 | 5 |  |
| 饭菜质量（30分） | 12、菜谱花色品种多样，正常有变换，浑、素搭配合理。 | 5 |  |
| 13、食品食物中不得出现杂物、不熟等现象。 | 15 |  |
| 14、每天自助餐备菜应充足。 | 10 |  |
| 其他要求（10分） | 15、电器开关应及时开关。 | 3 |  |
| 16、门窗应及时开关。 | 2 |  |
| 17、接受农技中心定期的食材抽检。 | 5 |  |
| 总分 |  | 100 |  |

1、采购人每月根据食堂管理考核表对中标人进行考核打分，在日常工作中，如发现中标人存在以上问题，采购人现场出具扣分说明并由中标人签名确认，以便每月综合打分。

2、中标人存在购进、加工腐烂变质、有毒、有害、超过保质期食物的情形的，当月考核直接核定为60分以下。出现食品安全事故的，当月考核为0分，如涉及其他法律责任的，依法追究其相关责任。

3、中标人按照采购人在考核工作中提出的问题进行整改，整改不到位的，当月考核核定为60分以下。