

呼伦贝尔市机关事务服务中心职工第一餐厅餐饮服务需求

一、基本规范

(一) 中标供应商受委托运营职工第一餐厅, 按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国反食品浪费法》、《机关事务管理条例》、《内蒙古自治区机关运行保障条例》、《机关餐厅运行规范》和《关于实施机关单位食堂餐饮节约地方标准的通知》等法律法规要求, 制定完善的内部管理制度, 岗位职责, 工作流程、培训计划、应急预案等内容。

(二) 中标供应商应严格遵守保密制度, 遇到突发情况要及时报告食堂管理科。中标供应商必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》等所有相关法律法规, 出现任何食品安全事故, 中标供应商承担全部法律、经济、行政责任, 甲方免责。

(三) 采购人有权对餐厅运营进行全面监督、检查、考核、指导、处罚, 必要时可单方解除合同。

二、基本情况

职工第一餐厅包含两家餐厅, 分别位于河东党政办公楼和呼伦贝尔市审计局办公楼。

(一) 党政办公楼职工餐厅

职工餐厅位于呼伦贝尔市河东党政办公楼区 1 层, 建筑面积约 1300 平方米, 可同时容纳 260 人就餐。为办公区 13 家单位及周边单位、共 1166 名干部职工提供餐饮服务保障, 目前开设午餐、晚餐(工作餐, 单位支付费用)。平均每日用餐 350 余人次。

(二) 市审计局办公楼职工餐厅

职工餐厅位于呼伦贝尔市审计局办公楼 1 层。为楼内 3 家单位(市审计局、国家安全委员会办公室、驻海审计处)、共 119 名干部职工提供餐厅服务保障, 目前开设午餐。平均每日用餐 60 余人次。

*三、服务范围及工作机制

服务范围

按照机关事务服务中心做好餐饮服务保障工作，包括工作机制、人员管理、膳食创新、品质提升、信息化管理、监督评价等。餐饮服务保障工作应当以铸牢中华民族共同体意识为工作主线，遵循安全卫生、规范管理、营养健康、勤俭节约、优质服务的原则，确保餐饮服务实现“安全、规范、满意”的目标。

所服务餐厅实施全面管理，主要负责人为服务工作第一责任人。制定餐厅保障区域包含供餐、就餐、运行、应急、突发公共卫生事件处置、监管等内容的餐饮服务管理保障机制。严格执行财务、物资、设施设备、安全、节能、节粮等规章制度。

餐厅的食材采购、加工、销售、厅面服务、雅间服务、后厨设施和餐具的维护保养更新、餐厅的安保服务、员工管理、餐厅及三包区域的卫生清洁工作。（乙方提供所有设备并自行使用，具体详见（十一附件、中标供应商须提供的设备表）；附件设备以外的餐厅用具、厨房用具和就餐用具等由乙方提供并严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》实施并负责维修及更换，电器类设备安装按照楼内电容量由乙方自行安装，对楼内电容量造成损坏出现问题由乙方承担赔偿责任并且恢复）；甲方提供的设施设备需由中标企业维修及保养。

工作机制

1、企业要建立科学、有效的餐厅管理制度和餐厅安全管理责任体系，按照管理层级和岗位责任，安排专人负责食材采购、存储、加工、供餐、餐厨垃圾处理及财务、设施设备、燃气、消防、餐饮服务人员等安全管理以及监督工作，制定脉络清晰、责任明确的安全管理责任网络图，确保管理责任落实到位。

2、企业要加强所管食堂人员管理，健全人员日常管理制度，完善人员岗位职责，建立人员管理档案，形成政审合格、身体健康、证照齐备、业务熟练、人岗相适、培训有效、定期交流考核的长效管理机制。

3、企业要严格落实财务经费使用管理的有关规定要求，结合实际建立健全餐厅财务收支管理，食品原料、耗材等采购管理制度及台账，做到程序严谨、计划科学、手续齐全、出入库规范、储存合理。

4、企业要加强供餐质量管理，落实规范、及时、健康、节约要求，做到加工制作规范、餐品丰富多样、质量安全可靠、搭配营养健康、服务热情周到、杜绝餐饮浪费。

5、企业要严格落实食品安全相关法律法规和标准，依法配备食品安全总监和食品安全员，按照岗位职责做好食品安全管理工作，必须制定《食品安全风险防控清单》、《食品安全总监职责》、《食品安全员守则》及进货查验、加工制作、餐品留样等食品安全管理制度，机关事务服务之后给你信将监督、指导企业落实食品安全日管控、周排查、月调度等工作制度，接受驻楼内干部职工对食品安全的监督投诉。

6、企业要严格落实《机关食堂反食品浪费指南》及节能、减排、降耗、垃圾分类等要求，健全反食品浪费管理制度及有效可行的节粮、节水、节电、节气等措施。

7、企业要深入践行“光盘行动”，适时开展反食品浪费宣传教育，按需求设置曝光台、配备餐饮服务监督员等，定期统计餐厨垃圾及食品浪费系数，制止餐饮浪费行为。

8、企业必须制定详实的停水、停电、停气等应急保障预案，突发公共卫生事件防范和处置预案，严格落实各项措施，实现有效预防，遇到情况及时有效处置，每年至少组织一次食品安全应急演练。

9、企业要建立完善的监督管理、奖励激励机制，规范餐厅运营管理，激发职工工作热情，提升服务质效。

10、企业加强优质特色食材调研工作，探索实施产地直接采购，降低成本，节约资金。

11、企业要建立健全人员、设备、食材供应、应急联动等全链条储备机制，提升餐饮保障能力。

12、中心拥有对中标供应商服务的日常、周、月、年全周期考核权，考核标准、扣分、罚款、整改、终止合同等措施应具体、严厉，确保中标供应商持续改进。

13、中心有权对中标供应商的采购、财务、人员、设备、食材等进行监督、审查、抽查，中标供应商须全力配合并提供资料。

四、用餐时间

(一) 党政办公楼供餐时间：

(1) 周一到周五（按法定节假日）

早餐：8:00-8:50（具体按开餐按甲方要求）

午餐：11:50-13:30

晚餐：17:00-20:00（具体时间按甲方要求）

（2）周六、日及节假日提供餐饮（提前另行通知）

（3）雅间接待视情况而定

（4）超市经营时间：9:00-17:00

（二）审计局办公楼供餐时间：

（1）周一到周五（按法定节假日）

午餐：11:50-13:30

晚餐：17:00-20:00（具体时间按甲方要求）

（2）周六、日及节假日提供餐饮（提前另行通知）

（3）雅间接待视情况而定

五、就餐标准

根据相关规定，每日按如下标准提供菜品：

早餐：由甲乙双方双方协定开展服务。

午餐：

菜品标准：6 菜（1 清真荤菜、1 荤菜、1 半荤半素菜、1 素菜、1 炖菜、1 凉菜）、1 粥、1 汤、2 咸菜、4 种主食（含粗粮蒸品）、2 种水果、每日有牛奶、奶茶和饮料。其中每天必须有 1 道牛肉或羊肉类荤菜，荤菜中肉的含量要达到菜品的 80%以上，必须使用呼伦贝尔市当地牛羊肉且不使用内脏。每周提供一次虾类菜品，按照国家标准每公斤不低于 30—40 个。素菜的种类每周五个工作日不低于 8 种。水果的种类每周五个工作日不得低于 6 种。

*每日增加 1 道沙拉菜品和创新菜品。

晚餐：

菜品标准：3 菜（1 荤菜、1 半荤菜、1 素菜）、1 汤、2 种主食。其中荤菜必须是 1 道牛肉或羊肉菜品。自主 2 种面食（汤面、饺子、馄饨等），售卖价格按甲方要求。

特色餐饮：

自主经营面食、麻辣烫、酸辣粉、特色菜和超市等（成本运营不能高于周边市场价格，接受甲方监督）。

六、人员配置要求

1. 本项目服务人员必须无犯罪记录，未列入诚信黑名单，中标供应商必须严格管理工作人员，不得有违法乱纪行为。

2. 经营方用工人数不得少于 26 人，党政办公楼餐厅不少于 21 人，审计楼餐厅不少于 5 人。

3. 中标供应商须保障所有人员待遇不得低于当地最低工资标准。

4. 中标供应商需要提供详实的管理人员及主要岗位人员名单。人员信息报食堂管理科相关负责人备案审核，如有变动应提前 5 日上报。

5. 服务人员上岗前应持有健康证，无犯罪记录证明。

6. 中标供应商应建立服务人员健康证信息公开制度，张贴在餐厅指定位置。

7. 中标供应商应组织工作技能、劳动安全、消防安全、设施设备操作及维护等方面的培训，加强对新入职员工，关于工作流程和安全规范、基本技能和业务知识、餐厅文化和价值观等方面的培训。

8. 中标供应商要常态化开展技能培训、岗位练兵、观摩学习、比赛考核等活动，适时组织“厨艺达人”“服务之星”等评比活动。

9. 中标供应商要树立短期的菜品创新计划、中期的服务质量提升以及长期的品牌打造愿景目标。

10. 中标供应商要根据餐厅规模、经营特点和厨师专长、员工个性、工作经验、技能互补等合理配置团队成员。

11. 中标供应商要建立畅通的内部沟通渠道，每季度组织 1 次团队会议，反馈问题、总结工作等。

12. 中标供应商要按照甲方工作安排，配合开展建立餐饮人才培养计划，适时邀请业内专家开展专题讲座和实操培训，每季度与同行开展餐饮服务人员轮训，适时与业务相关部门加强互动交流；适时开展地方名厨、特色农副产品、特色家常菜进机关活动，每年至少选派 1 名餐饮人员赴盟市、省外学习交流等工作。

13. 服务人员在岗期间不得吸烟、饮酒，如有发现，将追究中标供应商的责任。

※14. 采购人有权对不适合或无法胜任岗位的人员提出调整岗位（调离本项目）或辞退建议，中标供应商须在收到书面通知后 2 个工作日内完成调整，并将处理结果书面反馈采购人。

***15. 人员保密要求**

工作人员严格遵守保密制度，做到不该看的不看、不该听的不听、不该问的不问。

*16. 缴纳保险要求

采购方支付的费用包含服务人员的社会保险，中标单位在履行合同期内应正常缴纳职工社会保险，因未缴纳，与职工产生劳动纠纷，中标单位承担全部责任，与采购单位无关，若给采购单位带来负面影响，采购单位要追究中标单位的相关责任。

七、食材采购验收与贮存要求

(1) 采购验收要求

建立并执行进货检查验收制度，审验供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识，建立原材料进货台账。应索取、查验采购产品的相关证明、票据和凭证，建立进货记录档案，妥善保存，以备检查。进货记录保存期限不得少于 1 年。查验的内容包含：

——查验食品原料、食品添加剂、食品供货商的食品生产许可证或食品流通许可证、营业执照、食品出场的检验报告或者其他有关食品合格的证明文件，并如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及其联系方式，进货日期等内容；

——对畜禽兽类应查验或索取动物监督机构的检验检疫合格证；

——进口食品及其原料应查验进出口检验检疫部门出具的检验检疫合格证书；

——从固定供货商或供货基地采购食品的，应索取并留存供货基地或供货商的资质证明，应与其签订供货采购合同并保证食品卫生质量，还应留存每笔供货凭证。

——提供安全、绿色、营养的原材料，不得采购劣质、“三无”、过期及腐坏变质的原材料。

——不得购进《中华人民共和国食品安全法》禁止使用的各种添加剂。

采购预包装食品，应对包装上的标签进行查验。标签应标明下列事项：

——名称、规格、净含量、生产日期；

——成份或配料表；

——生产者的名称、地址、联系方式；

——保质期；

——产品标准代号；

——保存条件；

——所使用的食品添加剂；

——食品生产许可证编号；

法律、法规或者食品安全标准规定应标明的其他事项。

食材验收

——保证原材料新鲜、安全，数量、重量要准确。

——做到帐物相符。

——做到原材料按时到位。

——在进货期间，应在进货通道认真查验，确保没有问题后方可进入厨房。

——验收结束后及时清理卫生。

（2）贮存要求

——库房按品类摆放，明确标签。标签标明品名、数量、保质期限。

——库房要定期、定时通风，确保物品摆放整齐、卫生、无污染、无变质现象发生。

——做好库房的防霉、防蝇、防虫、防鼠等工作，工作结束后将挡鼠板进行摆放。

——库房每日清扫，保持货架清洁卫生，货物分类摆放整齐。

——保持库房凉爽，并安装温度计、湿度计。

——经常检查温度和湿度，确保达到储存要求。

——各类食材应分开贮存，不得混存。

——按先进先出原则及时补填估清货物。

——定期核对保质期，确保原材料新鲜放心。

——库存食品要离地垫高，分类分架，做到先进先出，勤进快销。

八、食品加工制作要求

食品加工精工细做，体现各大菜系特色；要不断推陈出新，展现地方、民族特色；科学搭配食材，粗粮细做，品种丰富；满足不同地域、不同群体及少数民族的饮食风味和民族习俗，做到配料合理，口味纯正，外形美观；保证菜品温度、外观、口感；要做到随时加菜，现炒现售；注重菜肴的色、香、味、鲜，突出家常特色；要挖掘地方特色小吃，不断研发新菜品，努力做到常吃常新，要根据不同季节提供相应餐食。

食物清洗、加工要认真仔细，严格按操作卫生规程进行，饭菜不得有异味、异物。加工、盛装、储存生熟食品的工具、用具和容器要分开，符合卫生要求，食物要分开存

放，不得混放。严把食品采购、销售关，禁止购进、加工、出售腐败变质、有毒有害、超过保质期的食物和原料，控制食品添加剂的使用。

九、卫生要求

1. 明档卫生要求

保温餐车

- (1) 开餐前冬季车内水温达 80℃，夏季略低。
- (2) 车内水质应新鲜无异物、无异味、无油垢。
- (3) 车表面明亮干净，无手印、无水渍、无油渍，洁净明亮。
- (4) 车底部明亮，无残留物。

置物架

- (1) 无油迹、无水渍，洁净明亮。
- (2) 食物放置应有遮盖布。

消毒柜

- (1) 柜内无杂物、无霉味，物品摆放整齐有序。
- (2) 柜表面无手印、无水迹、无油迹、无灰尘。

2. 厅面卫生要求

桌子：桌腿平稳不晃动，桌面无水渍、无油渍、无杂物，调味品摆放整齐。

椅子：椅腿平稳不摇晃，无污迹、无油渍、无尘土。

备餐柜：柜面无油渍、无水渍，柜内物品摆放整齐有序。

收餐车：表面干净无水渍、无油渍，滑轮转动自如。

地面：无水渍、无死角、无油污、无杂物，光亮洁净。

踢脚线：无污迹、无尘土、无死角。

消火栓柜：无尘土、无手印，灭火器干净无污迹、无杂物。

电视：无尘土、无手印，毕餐离电。

窗台：无尘土、无杂物。

玻璃：无灰尘、无雨雪痕迹，保持明亮干净（由采购方决策）。

窗帘：垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。

花卉：无尘土，无枯叶，无水渍，盆面干净整洁。

公共区域卫生要求

地面：地砖及其接缝干净、明亮，无污迹、无杂物。

地毯：每日进行吸尘，无杂迹、无污迹，定期清洗。

墙面：瓷砖干净明亮，门窗洁净无尘，无破损。

窗帘：干净整洁，无污迹，绑绳同一高度。

玻璃：洁净明亮，无手印、无污迹、无尘土。

3. 公共洗手间

(1) 空气新鲜无异味。

(2) 镜面洁净、无水渍。

(3) 台面光滑明亮，无污渍、无水迹、无杂物。

(4) 面盆无异物，光亮干净。

(5) 马桶无黄印、无异味。

(6) 洗手液充足。

步梯：台阶干净，扶手无尘土，光亮洁净。

垃圾桶：内外清洗，放置规范，表面石子干净。

灯具：每一个灯泡能够正常使用。

花卉：盆内无烟头、无杂物，盆壁干净、无尘土、无污迹、无水渍、无枯叶。

4. 门庭卫生要求

地面：干净、整洁，无灰尘、无水渍、无杂物。

摆放物：电视机无尘土、无手印；花卉盆内无烟头、无

杂物，盆壁干净、无尘土、无污迹、无水渍。

墙壁：干净明亮，无手印、无污迹、无水迹。

玻璃：洁净明亮，无尘土、无手印、无水迹、无油渍。

门框：干净明亮，无手印、无尘土、无水迹。

垃圾桶：外部要干净明亮，无痰迹，无纸屑、无水渍，表面石子干净。

窗台：干净清洁，无尘土、无水渍。

地垫：无尘土、无杂物，物见本色。

冰柜：

(1) 温度：冷冻—15℃——20℃；冷藏 0℃—4℃。

(2) 除霜：定期除霜，结霜厚度不超过 1cm，及时清理无油渍、无污渍、无渣沫、无残渣。

(3) 食物保存：生熟分存、重下轻上，不允许混放。

(4) 使用方法：先进先出。

(5) 表面：随时清理，做到无油、无污、无水迹、无脏迹。

(6) 维护保养：随时检查，安全使用，保证正常运转。

5. 各种设备：

(1) 每日使用后认真清洗，做到无残渣、无污渍。

(2) 内外光亮，无异味。

(3) 注意保养，正常使用

6. 操作台：

(1) 摆放有序，各种调味品不可裸露摆放，应有遮盖物。

(2) 光亮、洁净。

(3) 无杂物

墙面：勤洗、勤擦。做到墙面悬挂物整齐、统一、干净。

地面：

(1) 无水渍、无油渍、无脏渍、无残渣、无死角。

(2) 摆放物品方便取用。

地沟：每日清洗，保证无异味，无残渣

水池：池内无残渣、无油渍、无污渍、池面干净明亮。

垃圾桶：勤倒、勤洗，做到内外干净无油迹、无污痕、无异味，保证脚踏板方便使用。

7. 雅间卫生要求

备餐间：

(1) 台面整齐、无杂物、无油迹。

(2) 地面干净、无水渍、无死角。

(3) 柜内物品摆放整齐。

(4) 用具单独存放。

电视机：无尘土、无毛发，毕餐离电。

暖壶：

(1) 壶身无油渍、无水渍。

(2) 无锈迹、无水垢。

(3) 壶身干净整洁。

沙发：无尘土、无褶皱，平整。

窗台：无灰尘、无污迹。

窗帘：垂直高低整齐一致，熨烫平整、干净、无灰尘。

壁画、字画：无灰尘，物见本色。

装饰物：干净、整齐、摆放有序。

茶几：干净、桌面干净整洁，物品摆放有序。

壁画：无灰尘，悬挂对称。

屋门：无手印、无尘土、无油迹、无悬浮物。

衣架：无手印、无尘土、无掉色、无损坏。

抹布：无布屑、无灰尘、无油腻，清洁干净。

转盘：正反两面无手印、无水痕、无异物、无缺口，光亮透明。

椅子：椅面无油迹、无灰尘，椅腿护垫完好无损坏，椅腿平衡无晃动。

桌子：桌腿不晃动、平衡，桌面对称无缝隙，干净整洁。

雅间餐具卫生标准

碟、碗：无水痕、无手印、无黄污垢、油垢，无裂缝无缺口，餐后应热力或药物消毒。

酒杯：无裂缝、无缺口、无水印、无污迹，光亮洁净。

烟灰缸：缸底无黑边污垢，缸壁光洁，无缺口、破损、裂缝。

牙签盒：桶外无油垢、无污迹、无裂缝，桶内底干净，无沉淀物。

筷子：干净无污迹，餐后物理消毒或化学消毒。

酱醋壶：壶嘴无缺口，嘴内无污垢，壶底无沉淀物，壶外壁无手印、无油迹。

茶壶：壶身无油迹、裂痕，壶嘴无垢印。

口布：颜色要一致，无毛边、无洞口、无油迹，熨烫平整。

8. 室外

门前三包区域内的卫生要做到每日清扫，地面干净无杂物，自行车摆放整齐，花池打理整洁、无枯叶，垃圾桶擦拭干净。

9. 员工仪容仪表要求

头发

女：长发：盘扎整齐、无头屑。

短发：不染怪异颜色，刘海不遮眉。

男：不留长发、鬓角，无头屑、油迹、怪味。

面容修饰

女：化淡妆，清爽干净，不佩戴耳环。

男：不留胡须，面容干净。

女：不戴饰物、指甲剪短、不允许涂指甲油。

男：不戴饰物，指甲剪短，指甲缝不允许有黑垢。

工牌：字迹清楚、表面干净、在规定位置佩就（一般在衣服左侧第二粒扣子处）。

裤子：无皱褶、无破洞、无毛边、无拉丝、无脱色，应熨烫平整。

10. 厨房人员仪容仪表：

- （1）着工衣、工鞋、工帽。
- （2）衣服无污迹、无折皱。
- （3）面部干净、长发盘起。
- （4）不留长指甲、涂抹指甲油。
- （5）佩就口屏。

11. 其他

- （1）工作时间保持安静，禁止大声喧哗。
- （2）在餐厅、操作间、仓库、出售间禁止吸烟，禁止随地吐痰。

***十、其他要求**

（一）膳食创新

1. 中标供应商要从菜品原料、色彩、调料、技法、中西餐结合、器皿、历史文化、营养健康等方面借鉴创新，不断推陈出新。
2. 中标供应商每季度至少组织 1 次菜品创新培训、交流、品鉴等活动，并结合实际将创新菜品用于日常就餐。
3. 中标供应商要适时开展健康饮食宣传教育活动，通过制定菜品营养标识和健康提示等方式倡导就餐人员合理搭配膳食。
4. 中标供应商要发挥营养指导员(师)作用，根据季节时令变化、营养健康和干部职工就餐需求，持续丰富菜品种类、样式，坚持不断调剂，精心制定每周菜单（每周四提前给中心食堂管理科审核），做到营养均衡、粗细合宜、膳食科学。

（二）品质提升

1. 中标供应商要结合节日、时令、节气举办美食活动，宣传中华民族传统节日、习俗等营造浓厚文化氛围。
2. 中标供应商要对比质量价格，优先采购内蒙古地区名优特农副产品；利用电子屏、宣传栏、公众号、新闻媒体等平台，适时开展地方特色食材、传统美食制作、农副产品展示等宣传活动。
3. 中标供应商应适时开展健康膳食、文明用餐、反食品浪费等文化建设。
4. 中标供应商坚持“服务至上”，加强对员工服务意识培训，优化加班餐、值班餐和外卖服务等保障方式，强化暖心服务、用心用情服务意识，彰显服务温度。
5. 中标供应商要借助绿植、标识、色彩、音乐等元素，通过简约、适度的布置，营造轻松愉快的就餐氛围。
6. 中标供应商要优化宣传方式、内容，积极宣传餐饮工作亮点、服务团队闪光点，打造绿色餐饮、节约餐饮、健康餐饮良好品牌形象。
7. 中标供应商要配合食堂管理科工作，适时承办基础培训、理论拔高、创新研发、文化浸润等多方面活动，带动我中心餐饮服务和职工素质整体提高。

（三）信息化管理

1. 中标供应商要建立食品安全数智化监管系统，加强对供应商食材比价、采购、存储及加工、供餐、留样及反食品浪费等环节的管控。
2. 中标供应商要依照餐饮系统，及时维护菜品信息、制定周菜单、发布相关公告信息及宣传图片视频等，切实为干部职工提供信息便利。
3. 中标供应商要进一步推动互联网+明厨亮灶，实现厨房情况实时监督，提升食品安全管理水平。
4. 中标供应商建立餐饮信息库，通过学习、交流、培训、品鉴等活动逐步完善。

（四）监督评价

1. 中标供应商将服务品质提升、食品安全管理和反食品浪费工作纳入年度重点工作，制定相关措施加强监督考核与评价改进工作。
2. 中标供应商要加强自管服务人员招聘、培训、检查、考核等全部环节的管理，建立质量考评和监督检查机制，提升企业规范化、精细化管理水平。
3. 中标供应商主动接受市场监督管理等部门的监督检查，每周利用食品快速检测仪、试纸等对食材和餐用具等进行抽检，发现问题及时整改。
4. 中标供应商建立投诉受理机制，协助发挥机关事务服务中心监督平台和食堂日常投诉渠道作用，广泛听取服务对象意见建议。

***十一、中标供应商须提供的设备表：**

第一餐厅厨房设备明细表

序号		地点	设备名称	数量	单位	规格（长*宽*高）mm	具体技术（参数）要求
1	1	门厅	双门消毒柜 （碗、盘子）	3	台	1200*700*1950	1. 额定电压/频率:220V/50Hz; 2. 功率:4120W, 容量:≥750L; 柜内温度: 120 度以上; 3. 带时间调节功能; 4. 带温度调节功能; 5. 红外线双重消毒, 可按需求设定时间, 双重杀毒; 6. 采用速热石英管, 热力灭菌; 7. 10 台不锈钢材质双开门消毒柜, 5 台玻璃双开门消毒柜。
	2		单门消毒柜 （碗、盘子）	1	台	650*700*1950	1. 额定电压/频率:220V/50Hz; 2. 功率:4120W; 柜内温度: 120 度以上; 3. 带时间调节功能; 4. 带温度调节功能; 5. 红外线双重消毒, 可按需求设定时间, 双重杀毒; 6. 采用速热石英管, 热力灭菌; 7. 10 台不锈钢材质双开门消毒柜, 5 台玻璃双开门消毒柜。
2	3	餐厅	电开水器	2	台	550*450*1300	1. 额定功率: 6kw, 额定电压 380V; 2. 带过滤; 3. 采用食品级 304 加厚不锈钢内胆, 不低于 0.5mm 加厚无缝箱体, 抗压、抗变形、防腐蚀; 4. 箱体内采用紫铜发热管。夹层采用发泡保温; 5. 产水量不低于 82L; 6. 进水方式为自动进水。

	4		保熟饭台	1	台	6600*1300*800	1. 尺寸 6600*1300*800 2. 用料说明:采用 201#不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢, 台脚用 38*1.0mm 不锈钢, 配可调重力子弹脚。外包大理石面。
3	5	热菜间	天然气灶台	2	台	2000*1000*800	1. 尺寸 2000*1000*800 2. 说明:采用 201mm 不锈钢拉丝板制作, 先进技术生产, 炉灶火力更大, 燃烧火力更高, 单眼耗气量 3.6m³/小时。风机采用 250W 电子打火, 经久耐用。
	6		天然气六眼煲仔炉	1	台	1200*800*800	1. 尺寸 1200*800*800 2. 用料说明: 采用 201mm 不锈钢拉丝板制作, 炉灶火力更大, 燃烧火力更高。
	7		天然气双眼地炉	1	台	1200*750*550	1. 尺寸 1200*750*550 2. 说明:采用 201mm 不锈钢拉丝板制作, 先进技术生产, 炉灶火力更大, 燃烧火力更高。风机采用 200W 电子打火。
	8		4 门冰箱	2	台	1200*700*1950	1. 冷藏冷冻功能, 带自动化霜装置; 2. 额定电压: 220V-50Hz; 3. 外部 439 材质, 内部 304 不锈钢材质, 耐腐蚀; 4. 要有自蒸发系统, 无需接地漏排水; 5. 要有开门限位及自动回归关门, 风扇启停设计; 6. 智能温度控制, 数字显示和报警功能, 带工作照明灯, 带门锁; 7. 要有可调高度支脚或带锁止脚轮。带有加强型万向式脚轮, 可自由推移。

	9		双门保鲜柜	1	台	1200*700*1950	1. 无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2. 产品面板使用抗氧化，异形定制不锈钢 304 面板，厚度不低于 1.5mm。内胆为 304 不锈钢材质； 2. 冷藏温度-2℃~10℃； 4. 采用纯铜材质压缩机； 5. 有开关门辅助系统。采用自动回弹功能，内置循环风扇可在开门后自动停止，关门时自动开始工作； 6. 单层网架承载力不小于 60KG, 可调任意调节网架距离高度，内侧要附带低温 LED 照明灯门体带锁功能； 7. 侧面面板厚度不低于 0.8mm，正面厚度不低于 1.0mm； 8. 控温面板要带有开关门提示系统，和未关门警报提示，挂账代码自动显示功能和精准控温； 9. 有全铜管制冷系统，抗内外部氧化能力强铜管焊接处均涂有防锈漆。
	10		双通工作台	3	组	1800*800*800	1、尺寸：1800*800*800 2、用料说明：采用 201#不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配可调重力子弹脚。
	11		保温工作台	2	台	1800*800*800	1. 无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2. 额定电压：220V-50Hz； 3. 面板使用抗氧化，耐腐蚀食品级 304 不锈钢面板，具有冷藏、冷冻功能，温度可调； 4. 有自动回弹功能，关门时自动开始工作； 5. 门体采用凹式门把手，侧面面板厚度不低于 1.0mm，正面厚度不低于 1.2mm； 6. 带有开关门提示系统，和未关门警报提示；

						7. 带有加强型万向式脚轮，可自由推移。
	12		刀具消毒柜	1	台	500*300*700 1. 旋转启动，红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒； 2. 热力烘干水渍、灭菌，加厚纯平玻璃面板。
4	13	蒸煮间	3 门蒸饭车	1	台	1500*650*1600 1、尺寸 1500*650*1600, 24 盘，优质不锈钢制作，聚氨酯整体发泡;超级节能，保温效果好，蒸饭速度快。
	14		电饼铛	2	台	650*800*800 1. 额定电压：380v, 额定功率 5kw; 2. 锅身不低于 5cm; 3. 上下温控，温控表可分别控制上下锅；4. 304 不锈钢板材制作。
	15		3 门烤箱	1	台	1250*900*1600 1. 额定电压:380V ； 2. 外壳采用全 304 不锈钢，内腔采用 316 不锈钢材质制造； 3. 有液晶显示温度控制器和定时器； 4. 炉内隔层式通道，有双保险电磁阀，防漏报警装置； 5. 内置高温照明灯，外部为加厚防爆耐高温可视窗，不锈钢加厚把手； 6. 手动调节温度控制系统，能多层同时控温，单层面火底火分别控温，内置高质量温度探测针。
	16		烤地瓜机	1	台	652mm*522mm*1440mm 1. 额定电压：220V； 2. 加厚防爆玻璃； 3. 保温照明灯； 4. 8 个加大挂篮； 5. 全钢机身； 6. 升级光波加热，一机多烤。
	17		烤肠机	1	台	590mm*500mm*440mm 1. 额定电压：220V； 2. 独立双温双控； 3. 不锈钢烤肠滚筒；

						3. 独立保温灯； 5. 稳定链式滚轴； 6. 钢化玻璃； 7. 大扭矩电机。
	18		工作台	1	台	1800*800*800 1、尺寸：1800*800*800 2、用料说明：采用食品级 SUS 201#不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配可调重力子弹脚。
5	19	面点间	不锈钢面案	1	个	2000*1000*800 1、尺寸：2000*1000*800 2、用料说明：采用食品级 SUS 201#不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配可调重力子弹脚。
	20		双门醒面柜	1	台	1100*800*1900 1、尺寸：1100*800*1900 2、用料说明：采用 201#不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配可调重力子弹脚。
	21		4 门冰箱	2	台	1200*700*1950 1. 冷藏冷冻功能，带自动化霜装置； 2. 额定电压：220V-50Hz； 3. 外部 439 材质，内部 304 不锈钢材质，耐腐蚀； 4. 要有自蒸发系统，无需接地漏排水； 5. 要有开门限位及自动回归关门，风扇启停设计； 6. 智能温度控制，数字显示和报警功能，带工作照明灯，带门锁； 7. 要有可调高度支脚或带锁止脚轮。带有加强型万向式脚轮，可自由推移。

	22		双门保鲜柜	1	台	1200*700*1950	1. 无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2. 产品面板使用抗氧化，异形定制不锈钢 304 面板，厚度不低于 1.5mm。内胆为 304 不锈钢材质； 2. 冷藏温度-2℃~10℃； 4. 采用纯铜材质压缩机； 5. 有开关门辅助系统。采用自动回弹功能，内置循环风扇可在开门后自动停止，关门时自动开始工作； 6. 单层网架承载力不小于 60KG, 可调任意调节网架距离高度，内侧要附带低温 LED 照明灯门体带锁功能； 7. 侧面面板厚度不低于 0.8mm，正面厚度不低于 1.0mm； 8. 控温面板要带有开关门提示系统，和未关门警报提示，挂账代码自动显示功能和精准控温； 9. 有全铜管制冷系统，抗内外部氧化能力强铜管焊接处均涂有防锈漆。
	23		和面机	1	台	1550mm*1700mm*1550mm	1. 额定电压：380V； 2. 不少于 75kg 和面机； 3. 采用脚踏翻斗装置，掀盖自动停机； 4. 面斗部分采用食品级 304 不锈钢制作，和面搅龙为 304 不锈钢； 5. 采用涡轮杆传动，搅拌器采用轴向定位和端面密封结构，搅拌叶可拆卸； 6. 有与人接触部位压边焊接处钝化处理。
	24		压面机	1	台	500*400*800	1. 额定输入功率：3kw/电机功率：3kw/电压 380v； 2. 切面刀规格可根据甲方要求随意更换（包含 2、3、4、6、9 毫米圆刀直径 2.5 毫米）； 3. 生产能力：45-60KG/h； 4. 壳体，304 级不锈钢材质； 5. 智能无极链条面辊调节，铜芯电机开关；

						6. 轴承防水，连动皮带有防护网全钢制，内置式铜芯电机，机内凡接触食物的部件，均采用 304 不锈钢制造。
	25		煮面机	1	台	40cm*47cm*24cm 1. 额定电压：220v； 2. 304 不锈钢炉身； 3. 配备注水开关龙头和排水阀，不低于两条独立发热管，两个排水开关； 4. 双温控制；有双挂钩，高低位置可选择；
	26		添加剂专柜	1	台	1、尺寸 540mm*560mm*1750mm, 功率：0. 2KW/220V, 优秀不锈钢制作，铜管内藏，进口高密度环保发泡，用无氟 R290 压缩机，制冷剂：R134a. 节能高效：温度范围：0-10℃。
6	27	粗加工	双门保鲜柜	2	台	1200*700*1980 1. 无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2. 产品面板使用抗氧化，异形定制不锈钢 304 面板，厚度不低于 1. 5mm。内胆为 304 不锈钢材质； 2. 冷藏温度-2℃~10℃； 4. 采用纯铜材质压缩机； 5. 有开关门辅助系统。采用自动回弹功能，内置循环风扇可在开门后自动停止，关门时自动开始工作； 6. 单层网架承载力不小于 60KG, 可调任意调节网架距离高度，内侧要附带低温 LED 照明灯门体带锁功能； 7. 侧面面板厚度不低于 0. 8mm，正面厚度不低于 1. 0mm； 8. 控温面板要带有开关门提示系统，和未关门警报提示，挂账代码自动显示功能和精准控温； 9. 有全铜管制冷系统，抗内外部氧化能力强铜管焊接处均涂有防锈漆。

	28		六门冰箱	1	台	1800*700*1980	1. 冷藏冷冻功能，带自动化霜装置； 2. 额定电压：220V-50Hz； 3. 外部 439 材质，内部 304 不锈钢材质，耐腐蚀； 4. 要有自蒸发系统，无需接地漏排水； 5. 要有开门限位及自动回归关门，风扇启停设计； 6. 智能温度控制，数字显示和报警功能，带工作照明灯，带门锁； 7. 要有可调高度支脚或带锁止脚轮。带有加强型万向式脚轮，可自由推移。
	29		工作台	2	组	1800*800*800	1、尺寸：1800*800*800 2、用料说明：采用食品级 SUS 201#不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配可调重力子弹脚。
	30		洗菜池子	3	组	1800*600*800	现场定制，采用 SUS304 不锈钢板材，面板采用 ≥ 1.2 mm磨砂贴塑不锈钢板，底板、加强筋采用 ≥ 1.0 mm 磨砂贴塑不锈钢板； $\phi \geq 38$ mm 厚度 ≥ 1.0 mm 不锈钢圆通腿，加强码用 ≥ 1.0 mm 不锈钢板。
	31		刀具消毒柜	1	台	500*300*700	1. 旋转启动，红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒； 2. 热力烘干水渍、灭菌，加厚纯平玻璃面板。
7	32	凉菜间	制冰机	1	台	500*400*800	1、尺寸 500*400*800 2、电压 220v 功率 0.3KW ，不锈钢外形，配防滑脚垫
	33		食品塑封机	1	台	500*500*800	1、尺寸 500*500*800 2、功率 1.7KW 电压 220v

	34		双门保鲜柜	1	台	1200*700*1980	1. 无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2. 产品面板使用抗氧化，异形定制不锈钢 304 面板，厚度不低于 1.5mm。内胆为 304 不锈钢材质； 2. 冷藏温度-2℃~10℃； 4. 采用纯铜材质压缩机； 5. 有开关门辅助系统。采用自动回弹功能，内置循环风扇可在开门后自动停止，关门时自动开始工作； 6. 单层网架承载力不小于 60KG, 可调任意调节网架距离高度，内侧要附带低温 LED 照明灯门体带锁功能； 7. 侧面面板厚度不低于 0.8mm，正面厚度不低于 1.0mm； 8. 控温面板要带有开关门提示系统，和未关门警报提示，挂账代码自动显示功能和精准控温； 9. 有全铜管制冷系统，抗内外部氧化能力强铜管焊接处均涂有防锈漆。
	35		刀具消毒柜	1	台	500*300*700	1. 旋转启动，红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒； 2. 热力烘干水渍、灭菌，加厚纯平玻璃面板。
	36		保温工作台	1	台	1800*700*800	1、尺寸 1800*700*800, 用料说明：材料采用 201 不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配可调重力子弹脚。
8	37	洗消间	双门热风循环消毒柜	3	台	1310*650*2000	1、尺寸 1310*650*2000，全程无磁高温热风循环，超大容量，适用于耐温 120℃以上的餐具，全不锈钢材质；强制柜内热风循环方式，高温消毒无死角高效方便操作。

	38		双开工作台	2	台	1800*800*800	1、尺寸：1800*800*800 2、用料说明：采用 201#不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配可调重力子弹脚。
	39		挂式热水器	3	台	800*500*500	1、尺寸 800*500*500, 2、容量 80L 功率 3000W，储热速热二合一。
9	40	其他设备	紫外线杀菌车	4	台	常规	1、额电功率 30w、电压 220v、消毒时间自控范围 0-120 分钟。
	41		4 层货架	10	个	1500*500*1600	1、尺寸：1500*500*1600 2、用料说明：材料采用 201 不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配可调重力子弹脚。
	42		布菲炉	14	台	常规	1. 额定电压：220V； 2. 形状：正方形； 3. 加热板、带控制面板、双炉； 4. 采用 304 不锈钢板、镜面处理； 5. 带自动开盖感应装置。
	43		粥鼎	4	台	常规	1、额定电压：220V、额定功率 500W
	44		餐厨垃圾回收车	4	台	1000*600*800	1、尺寸 1000*600*800 2、材料采用 201 不锈钢台面 1.2mm 不锈钢。背板、前板 1.0mm 不锈钢，台脚用 38*1.0mm 不锈钢，配脚轮。

45	留样柜（3 餐）	1	台	1.2m*2.07m*600mm	1. 单门，台面采用 304#厚 1.2mm 不锈钢板，底板用 304#厚 1.0mm 不锈钢槽做加力筋； 2. 立柱采用 $\phi 38 \times 1.2$ 不锈钢圆管，下至 10 厘米冲压围板； 3. 不低于 6 层。
46	平板推车	6	台	800*600*700	1、尺寸 800*600*700 2、材料采用 201 不锈钢板 1.2mm 厚，配称重轮
47	对讲机	5	台	111*55*34mm	1. 功率不低于 100w； 2. 锂电池，电池容量不低于 20000mAh，配备蓝牙耳机； 3. 对讲距离不低于 10 公里。
48	电子秤	2	台	60*45*105cm	承重不低于 300KG，商用小型精准电子秤，蓄电快充，折叠收纳设计，高精度传感器。
49	吸尘器	1	台		1、80L3000W 干湿两用静音双马达，吸力特强
50	洗衣机	1	台	洗涤容量 $\geq 8\text{kg}$	1. 额定电压：220V； 2. 箱体采用镀锌钢板，内桶材质为不锈钢，全自动波轮变频。下排水，支持桶自洁、自动脱水。
51	立式广告机	1	台	55 寸 ZS—LA550	液晶面板 屏幕品牌 A+新屏 亮度 $350\text{cd}/\text{m}^2$ ；屏幕尺寸 55 寸 显示比例 16:9； 显示区域 $1209.6 \times 680.4 \text{ mm (H} \times \text{V)}$ 可视角度 89/89/89/89 (Typ.) ($\text{CR} \geq 10$) 分辨率 1920*1080 对比度 4000:1； 外壳配置 外壳材质 表面 3MM 钢化玻璃，边框铝合金型材，后壳 1.5MM 钣金。 外壳工艺，外观尺寸 1900x810x50mm 底座纸箱尺寸，机身纸

						<p>箱尺寸 840x540x60mm, 1960x930x160mm</p> <p>功能配置 CPU A40 四核 GPU Mail-400@533MHz,</p> <p>运行内存 1G, 存储内存 16G , 解码分辨率 最高支持 1080P, 操作系统 Android 7.1 网络支持 WIFI: 双频 2.4G/5GHZ WIFI IEEE 802.11A/B/G/N/AC, 蓝牙 BT4.0</p> <p>以太网口 1 个, 10/100/1000M 自适应视频格式 FLV, AVI, MOV, MP4, MPEG, 3GP 等; 图片格式 JPG, GIF, BMP, PNG 等各种图片格式浏览,</p> <p>音频格式 AAC, AMR, APE, FLAC, M4A, MID, MKA, MP2, MP3, OGG 等; 语言支持 多国语言 , 输入法 标准 Andriod 键盘, 可选第三方输入法</p> <p>接口支持 USB2.0*2、HDMI 输出*1, TF 卡卡槽*1, RJ45 网口*1</p> <p>系统支持 支持 USB/T 卡/网络升级, 环境要求 适用环境 室内工作温度 -20℃-40℃, 存储温度 -20℃~60℃, 电气配置 工作电源 AC (100—240) V/50—60HZ 最大功率 <100W</p> <p>整机配件 AC 电源线、钥匙、底座、纸箱、木架、保修卡说明书、合格证</p> <p>保修政策 免费保修一年, 终身成本维护, 额外说明 配送信息发布系统,</p>
52		脚踏式垃圾桶	4	台		1、120L
53		大电饭锅	2	台	30L	1、容量 30L 功率 4150W
54		智能煮茶器	4	台		全自动大容量电热烧水桶, 10L , 智能煮茶可控制温度。

55	餐厅后厨设备				乙方自己提供，并保障符合市场监督管理部门和食药监要求
----	--------	--	--	--	----------------------------

注：投标供应商必须提供标准以上的设备；投标供应商按期维修以上设备并做记录，维修（正常损坏）应及时维修不能影响就餐工作；如不能及时修理好需帮助甲方完成就餐工作并予以赔偿。具体依据甲方要求。

*以上设备必须为全新原厂原装新设备。

※中标供应商提供设备要求：

1. 中标供应商在餐厅放置电子广告屏，要求醒目，有效。
2. 中标供应商需在餐厅摆放餐厅公告白板，规格要求 1.8m*1.2m 及以上，张贴餐厅有关通知。

※3. 中标供应商需在每张餐桌上摆放桌牌，宣传反食品浪费的同时，桌牌粘贴二维码，配合机关事务服务中心完成民意调查收集工作，并在桌牌上写有中心的监督举报电话。

4. 中标供应商应保证每张餐桌上放置纸抽；牙签盒；盛放酱油、醋、辣椒油的调料盒，并做到每日添加调料，每周清洗更换。具体样式由机关事务服务中心决定。

5. 中标供应商需提供餐盘 500 个，碗 600 个，筷子 600 双，勺子等，具体样式由机关事务服务中心决定。

6. 中标供应商需在设备粘贴标签并落实责任人，每个设备必须有专门负责人进行检查，保持功能使用，做好及时报修等工作。

7. 恒温煮茶桶夏天泡绿茶，冬天泡红茶，并且每日更换一次茶叶。

8. 中标供应商提供所有外卖餐食的设备。

十二、考核要求

签订合同后，双方认真履行合同的各项条款，甲方每月根据服务要求标准进行考核，依据考核结果进行结算。

为强化食品安全与服务质量管控，建立“日管控、周排查、月调度、年总结”四级管理体系，具体如下：

（一）日管控：即时问题整改与分值记录

管控内容：食堂管理科每日依据《厨房考核表》《明档卫生考核表》《明档卫生考核表 2》《雅间考核表》《卫生考核表》开展现场检查，各表月度分值均为 10 分，合计 50 分。检查中逐项记录卫生不达标、操作不规范等违规问题并扣分（如卫生不达标扣 1-3 分/项、操作不规范扣 2-5 分/项，具体按照实际情况严重程度由中心规定）。

整改机制：每日检查时发现操作不规范等违规问题进行警告并责令整改。以日为单位，每周发现操作不规范等违规问题两次及以上即时开具《整改通知书》，

要求中标方 4 小时内完成整改并提交照片、记录等佐证材料。未按时整改的问题，每项额外加扣 1 分并计入周排查台账。

（二）周排查：问题汇总与系统性整改

排查流程：

每周五 12:00 前，食堂管理科汇总《整改通知书》及扣分记录，形成《周排查问题台账》，列明重复发生或累计扣分 ≥ 5 分的问题（如某区域卫生连续 3 日不达标、设备故障未及时检修等）。

中标方须在次周一 12:00 前提交《周整改方案》，明确问题原因、责任人员、整改措施及完成时限（原则上不超过 3 个工作日），经食堂管理科审核后实施。

食堂管理科对整改情况进行跟踪验证，未达标的问题纳入次月考核并加倍扣分（如原扣 2 分问题未整改则扣 4 分）。

（三）月调度：综合评分与奖惩执行

评分构成：

日常考核（50 分）：5 份日管控表格月度扣分总和（满分 50 分，扣完为止）。

随机抽查（50 分）：每月随机抽取 1 个工作日，依据《食堂管理目标考核实施细则》现场评分。

总分计算：日常考核分与随机抽查分之和为月度总分（满分 100 分）。

惩罚标准：

月度总分 ≥ 90 分：继续合作。

月度总分 80-89 分：罚款 20000 元，中标方须在 15 日内缴至机关事务服务中心。

月度总分 < 80 分：启动协商整改程序，协商不成则终止合同并重新招标。

执行流程：

次月 5 日前，食堂管理科出具《月度罚款明细清单》，经双方签字确认后生效。

中标方对评分有异议，可在 3 个工作日内提交书面申诉，中心组织复核并在 5 个工作日内反馈结果。

（四）年总结：服务质量评估与续约判定

评估依据：

年度 12 个月考核平均分：

年度平均分 ≥ 90 分：优先续签次年合同。

80 分 \leq 年度平均分 < 90 分：限期 1 个月整改，整改达标后可续签。

年度平均分 < 80 分或发生重大安全事故：不予续签。

对于续约判定建议明确甲方有权优先选择续签、终止、重新招标等，乙方无异议权。

满意度考核及处罚措施按照机关事务服务中心要求决定。

※考核详细内容及标准详见附件 1-附件 10。

考核惩罚措施：

1. 食材考核

1.1 不得采购劣质、“三无”、过期及腐坏变质的原材料，一经发现罚款 30000 元。

1.2 不得购进国家禁止使用的各种添加剂，如发现罚款 10000 元。

1.3 厨房内禁止存放过期原材料，每发现一例罚款 10000 元。

1.4 各类食材按《中华人民共和国食品安全法》要求，分开贮存，不得混存，每发现一例处罚 300 元。

1.5 库房储存应离地隔墙，若未达到要求处罚 300 元。

1.6 散装食品应用保鲜盒存放，不得散放，每发现一例处罚 300 元。

1.7 餐厅所购进的原材料，应如实登账记录，不得有瞒报、漏报，一经发现，相关责任人立即停职，原材料退回，等待处理。

1.8 所购原材料需按防疫部门要求做好台账记录，附检验检疫票据，达到可溯源，每发现一例（漏登或缺少票据）罚款 300 元。

1.9 严格遵守餐厅各项安全管理规定，未经许可，外来人员不得进入餐厅，更不允许无关人员进入操作间，一经发现罚款 1000 元。

2. 菜品质量

2.1 每日应对菜品数量合理控制，采取分锅分次烹制，严格杜绝浪费，若发现浪费现象给予处罚 1000 元。

2.2 所供应的菜品应严格把关，对吃出异物应给予处罚 100 元。

2.3 每日提供的菜品应保证无牙碜、无怪味，若每发现一次给予处罚 500 元。

※2.4 节日、节气期间应提供有效创新菜品 3 例，若达不到要求给予处罚 300 元（创新菜品指符合节日氛围的菜品）。

2.5 加工过程中，要严格遵守食品留样制度，不得违规，若发现一次给予处罚 500 元。

2.6 厨房设备及用具用品应合理使用，不得故意损坏，发现一例罚款 2000 元。

2.7 节约使用低值易耗品，以旧换新，发现浪费每次罚款 200-500 元。

2.8 所有餐具必须严格执行消毒制度，一经发现未消毒干净的餐具，一件罚款 50 元。

2.9 员工宿舍物品应妥善保管，如有人为损坏，照价赔偿。

2.10 市机关事务服务中心为餐饮服务公司员工提供的宿舍，餐饮服务公司不得随意留宿非本项目一经发现将收回宿舍，不再提供。

***对于吃出异物及发现消毒餐具不符合卫生要求事件，经机关事务服务中验证确实是服务人员未按照食品安全生产的，将给予发现人员已代金券形式补偿 50 代金券。（如没妥善解决将按照中华人民共和国食品安全法规定给予发现人员补偿）**

3. 卫生

3.1 严格按卫生标准执行，每发现一处问题罚款 5 元。

3.2 厨房用具卫生，每发现一处问题罚款 50 元。

十三、餐厅安全要求

1. 保持餐厅公共环境卫生及食品安全工作，按照餐饮的卫生管理相关规定，在明显位置上墙工作流程和制度。每餐对餐具进行严格消毒，食堂的用餐场所开窗通风及后厨消毒，同时做好消毒记录，确保设备符合食品安全卫生要求。

2. 服务方负责食堂安全生产加工，必须做好“六防”工作。避免不安全事件发生。专人负责做好班前班后的防火安全检查并做记录，熟悉自己岗位的环境、操作的设备及物品情况，知道安全出口的位置和消防器材的摆放位置，熟练掌握消防器材的使用方法，做好消防器材的保管工作，确保设备设施符合消防安全管理要求。

3. 餐厅应做到安全用电，严格遵守电气设备使用规程，用电量不得超过额定

负荷。餐厅使用的电气、电动、照明等设备，要专人负责，每天下班前，要认真进行安全检查，关闭厨房及餐厅所有电闸，切断电源、气源和火源，并检查安全情况。要求每月对食堂配电柜、配电箱、电线、电缆进行一次安全检查，特别是电加热部分以及水接触的部分，对检查出的隐患采购人要求的安全防范制度执行，如果出现安全责任事件，均由服务方承担责任。

4. 中标供应商需按照要求安全正确使用设备，如因设备出现安全责任事件，由使用人承担责任。

十四、其他要求及违约责任

1. 经营方不得将餐厅私自转让或委托他人经营，更不能利用现有资源搞不法经营，一经发现，招标方有权取消其经营资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

2. 经营方应遵守国家有关法律、法规和机关事务服务中心的各项规章制度，保证合法经营，任何违反有关法律、法规的行为，均由经营方自行承担责任。

3. 经营方拥有独立自主经营的权利，在经营过程中发生的一切债权、债务由经营方自行负责。

4. 经营方应认真做好餐厅管理、消防、防盗及有关食品卫生安全工作，维护好就餐秩序，若出现安全事故，由经营方承担全责。

5. 经营方应对餐厅运行各环节制定符合安全卫生要求的岗位责任制和操作规程，确保餐厅工作的安全、卫生和正常运行，因卫生不合格、不合规造成的一切责任由经营方负责承担。

6. 服务方存在如下任何一种情势，采购人有权就服务方的每一次/项违约情势按季度服务费用的 5%作为违约金。

(1) 服务方提供的服务未达到本采购人管理规定的卫生标准；

(2) 经采购人检查、考核或卫生检查，服务方的服务未达到采购人管理规定的；

7. 服务方因影响采购人用餐正常进行的，采购人有权每次向服务方收取中标总金额的 5%作为违约金，若给采购人造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则服务方应赔偿采购人超出部分的经济损失。

8. 由于服务方管理不善或其人员工作程序不当等原因，造成采购人财产丢失或损坏，或造成采购人人员的意外伤害等，服务方应承担责任并进行相应赔偿。

9. 服务方工作人员在厨房区域内失误使用火、电、燃气引发的火灾、爆炸等安全事故，所造成的人员伤亡、财产损失均由服务方承担，并赔偿采购人损失。

10. 有下列违约情形之一的，采购人有权解除食堂餐饮服务，拒绝支付未付的服务费，服务方应根据采购人的要求终止合同并按年服务费总额的 30%向采购人支付违约金：

(1) 服务方未按采购人相关规定要求提供服务，采购人提出整改意见后，服务方拒不改正，或整改后仍不能达到规定(约定)标准或在规定期限内无法完成整改的；

(2) 服务方在食堂餐饮服务期限内擅自停止提供服务超过日或停止服务期间给采购人造成亚重损失的：

(3) 服务方擅自将食堂餐饮服务义务全部或部分转包的；

(4) 服务方给采购人及人员或任何第三方造成重大损失拒不赔偿的；

(5) 因服务方原因出现食品安全问题的；

(6) 服务方存在其他严重违约行为的；

***十五、其他要求**

1. 中标供应商在项目地址内全年法定工作日供应早、中、晚餐，如遇节假日或特殊情况需加班，中标供应商必须服从采购方安排。

2. 中标供应商负责食堂所有人员的招聘和管理、食堂卫生保洁、食堂设施设备管理、食品质量和安全生产管理等人员和内部管理工作。

3. 中标供应商应该为采购人提供优质的服务。若有投诉中标供应商服务态度问题或发生一些违反合同、或与采购文件不符的事情，一经查实，采购人会同相关职能部门将采取相应的处罚措施或解除合同。

4. 中标供应商应严格遵守食品安全、消防管理等相关法律法规并接受食品卫生、消防等主管部门的监督和指导。

5. 因中标供应商自身原因造成的债权债务纠纷、劳动合同纠纷等均由中标供应商责任自负，与采购人无关。

6. 中标供应商不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能利用食堂搞不法经营，一经发现，采购人有权取消其服务资格，由此造成的损失及法律后果均由中标供应商承担。

7. 中标供应商必须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全实施条例》等法律法规，遵守采购人的规章制度和管理规定。食堂所用食材由采购人供给，中标供应商负责对食材数量、质量进行验收，对发现的问题及时通报给采购人，确保食品安全。

*餐厅运营按同行业服务标准规范执行，如与采购人制定的规章制度有出入时，以采购人规章制度为其执行标准。中标供应商需接受采购人的日常教育，及时改善和执行采购人对运营管理的合理建议和指示。

8. 保证所提供餐食的质量符合规定，每餐食品均要留样。留样品种达到 100% 且重量不少于 125 克，留样时间 48 小时，留样记录完整详实，留样食物及设备专人专管专用。保证每餐饭菜质量，如果发现食物中毒、饮食纠纷、拖欠员工工资、社会保障福利、触犯治安管理及法律行为或其他安全责任事故等所造成的一切后果(包括行政、法律责任和经济赔偿等)，均由中标供应商承担。

9. 中标供应商必须做好和保持做餐区、餐区清洁卫生, 严格食品生、熟分开制，严把菜品清洗、保鲜、存放等关口，确保食品、菜品不腐败变质。

11. 中标供应商需在餐厅收餐区域摆放残食台，保持干净整洁。

12. 遵守政府大楼的相关规定和制度，如作息时间、安全管理等。

13. 积极与政府大楼管理部门沟通协调，及时解决问题，不断改进服务。

14. 接受政府大楼的监督和检查，确保服务符合要求。

※15. 中标供应商按照要求完成“832 平台”食材采购额度和脱贫地区农副产品采购工作，具体采购按照机关事务服务中心要求完成。

16. 合同终止后，如果中心需要，中标供应商必须按照服务需求继续提供服务至新供应商进场。

17. 本合同条款如与中心后续制定的管理制度冲突，以中心最新制度为准。

十六、其他

1. 乙方的每笔出入库和收款、支付款项必须接受甲方的监督审查。

2. 最终参照内蒙古自治区地方标准《机关餐厅运行规范》和《关于实施机关单位食堂餐饮节约地方标准的通知》要求签订相关服务要求及合同中考核标准。

***服务期说明：**服务期限为三年，合同一年一签，此预算为一年预算，每年服务期满后，根据合同约定对中标单位服务质量、服务内容、服务标准等绩效

考评 情况考评合格的可续签合同，在预算有保障的情况下，最多续签 2 次。

注：以上所有要求采购人不接受任何负偏离。

附件 1：大小份餐食参考值												
窗口售饭	大馒头	小馒头	大焙子	小焙子	大油条	小油条	大花卷	小花卷	大碗米饭	小碗米饭	大碗面	小碗面
	118g	80g	120g	80g	130g	90g	118g	80g	70g	50g	150g	120g
	大包子	小包子	大燕饼	小燕饼	大炸糕	小炸糕	大碗汤	小碗汤	大份菜	小份菜		
	150g	120g	120g	100g	110g	90g	40g	30g	350g	250g		
自助餐	牛奶小馒头	小花卷	包子	家常饼	葱花饼	发面饼	蔬菜饼	玉米饼	紫薯饼	麻酱拉卷	巧克力馒头	火腿卷
	20g	20g	30g	20g	20g	20g	20g	25g	30g	20g	20g	25g
	水煎包	京都肉饼	素合子	馅饼	蒸饺	水饺	纯碱馍	红糖大枣馒头	果仁小米馍	海带饼	手撕饼	莜面馄饨
	20g	30g	30g	30g	25g	15g	20g	25g	20g	25g	20g	25g

附件 3：原材料验收标准表		
类别	品名	验收标准
蔬菜类	大白菜	新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花。
	白萝卜	表面光洁，无黑心、无空心，小的不低于 0.5 斤，大的不超过 3 斤。
	尖椒	无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不衰，长度不短于 10 公分。
	牛心菜	无黄叶、虫叶，结实无烂心。
	蒜苔	长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸。
	红萝卜	大而均匀，色泽鲜艳。
	豆角	新鲜，长而结实，折断为实心、无虫。
	菜花	洁白而无黑色斑点。
	西蓝花	表面蓓蕾平展，无开花、发黄现象，无异味臭味。
	冬瓜	个小、结实，检查表皮无松软感。
	生姜	个大，金黄色、无芽。
	丝瓜	头尾精细均匀，皮嫩、有弹力。
	西芹	嫩绿色折断无筋，无烂心；进口西芹则棵大、杆长、节稀。
	土豆	大而圆滑、无泥土伤疤、无发芽、发绿。
	西红柿	红而不软，硬而不青。
肉类	带皮肉	猪皮干净无猪毛，猪肉肥瘦均匀，色泽要鲜艳。
	精肉	肉质紧密无淋巴瘤，色泽鲜艳有弹性，无杂质、无异味。
	净猪蹄	新鲜无毛、前蹄带筋、大小均匀。
	猪肝	粉红色、有弹性、肉质紧密、无注水。
	牛肉	肉色泽新鲜有弹性、肉质紧密、无注水。
	鸡腿	无毛无瘀血。
	翅中	无毛无瘀血。
	翅根	无毛无瘀血。

水产类	冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层透明的粘液、鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满突出，角膜透明，腮鲜红，清晰。腹部坚实、无胀气、裂现象。肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。
	鲜鱼类	鲜鱼眼睛凸起，澄清有光泽，不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色。
		鲜鱼腮紧闭，腮片呈鲜红色，无黏液和污物，不新鲜的鱼腮发暗，呈灰红，灰紫或灰色，有污垢。
		新鲜的鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽；不新鲜的鱼鳞片松弛，没有光泽，轮层不明显，腐败的鱼鳞片不仅松弛，并有大片脱现象。
禽蛋类	鸡蛋	外观鉴别：新鲜的蛋外壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽。
		透视鉴别：新鲜蛋用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点。
		嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻，清新、无异味。
		摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。
干货类	木耳	木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干无杂质和碎者为优，反之则差。
	干香菇	属山珍类干料干爽、不霉烂、朵小柄短、大小均匀、无虫蛀、无杂质，保持相应的色泽，是检验干香菇质量的标准。
	粉丝	质量好的粉丝，粉条细长，白净，晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、无霉变、有粉丝独有的光泽。
	紫菜	紫菜属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长块形，散片状卷筒形软嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。
	花椒	壳色红艳油润，果实开口而不含或少含籽粒，无枝干及杂质、不破碎污染的为好。
	大料	色泽棕红，大小均匀，呈八角形，饱满干裂，午气浓郁，破碎和脱壳不超过 10%。
米面类	大米	米的粒形：米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰米的品质较好，反之则差（碎米是指米的体积在整粒的 2/3 以下的米，爆腰米为米粒上有裂纹的米，易碎、品味较差）。
		米的腹白：米粒上呈乳白色的部分叫腹白，没有腹白的米，体积小、硬度低、易碎、蛋白质含量低，

		品质差。
		米的硬度：米能承担机械力的程度叫米的硬度，凡是硬度大的米品质就高；硬度小的米，品质就差，易手成碎米。
		米的新鲜度：米的品质检验上述三中外，对其新鲜度各卫生状况的检查是最主要的方面。新鲜的米有清香味和光泽，无米糠和其他杂质、无虫草害、无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥；而陈米则色泽暗淡无光、染有虫害痕迹，甚至发霉、粘连粘块，煮熟食用质感粗糙、口味差。
	面粉	水分：国家规定面粉含水量在 12%~13%之间，含水量正常的面粉用手捏有滑爽的感觉，如捏而有形无散，则含水量过多，不宜存放。
		色泽：面粉的色泽随着面粉的加工程度不同而不同，颜色越白精度越高，但其维生素含量低，如果保管时间越长或保管条件潮湿，而面粉的颜色就会加深，品质降低。
		新鲜度：新鲜的面粉有正常气味，色泽较淡，如有带有腐败味、霉味，颜色发深的面粉则是陈面粉；如因水分过多、产生发霉、结块现象表明已变质；新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。
油类	各种食用油	气味：除芝麻油外，品质正常的食用油脂多无任何滋味，品质较差的油脂可能带有轻重不同的酸败味。
		色泽：各种油脂本色正的为质量好，如猪油为白色、豆油为深黄色、花生油为淡黄色；如色泽加深或有异常现象即为劣质油。
		透明度：品质正常的油脂在溶液时应当完全透明，如油脂中存在过多的水分蛋白质，磷脂蜡及其他油脂和变质油所产生的高熔物质均能引起油脂浑浊，透明度下降。
包装食品类	包装食品类	包装食品必须包装整洁、完美。
		包装类食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。
		包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致，保质期、生产日期必须处于保质期前二分之一的时间内。
豆制品类	豆腐	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味；粘手、发酸证明已变质不能食用。
	豆腐皮	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味；粘手、发酸证明已变质不能食用。

附件 4:

粗加工菜品出成率参考值表

粗加工菜品出成率参考值表													
品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率
彩椒	85%	旱黄瓜	95%	紫薯	75%	黑豆苗	75%	油麦菜	80%	苦菜	65%	芦笋	60%
青椒	85%	黄瓜	95%	板栗薯	75%	西蓝花	70%	茼蒿	80%	乳瓜	90%	秋葵	90%
白萝卜	75%	冬瓜	70%	小番茄	95%	手剥笋	60%	豌豆苗	85%	茶树菇	75%	蒜米	95%
青萝卜	85%	蒜苗	75%	香椿	80%	苋菜	75%	马蹄	75%	鸡毛菜	90%	法香	90%
独头蒜	80%	白玉菇	95%	干葱头	75%	大白菜	75%	香芹	85%	丝瓜尖	80%	西红柿	85%
鲜姜	85%	丝瓜	75%	紫葱头	75%	小白菜	75%	芥菜	70%	虫草花	90%	菜木瓜	75%
长茄子	85%	小金瓜	70%	西葫芦	80%	百合	60%	苦菊	80%	空心菜	75%	荷兰豆	85%
小米椒	90%	绿南瓜	70%	白葱头	75%	鲜玉米	95%	芥兰	70%	芥兰苗	85%	空心菜	75%
盖菜	75%	苦菊	80%	莴笋	55%	毛豆	85%	美人椒	90%	苦瓜	75%	小柿子	95%
杭椒	90%	香菇	85%	土豆	75%	圆生菜	85%	菠菜	85%	口蘑	95%	木耳菜	75%

红尖椒	90%	杏鲍菇	98%	红薯	75%	佛手瓜	70%	香菜	80%	龙椒	85%	鲜蘑	85%
绿尖椒	90%	紫甘蓝	70%	菜心	75%	海鲜菇	95%	红土豆	75%	生菜	85%	韭菜	85%
茭白	50%	红薯苗	80%	金针菇	85%	油菜	85%	冰草	85%	薄荷叶	85%	香芋	70%
牛心菜	75%	芹菜	90%	韭黄	85%	大金瓜	70%	大蒜	75%	蟹味菇	95%	菜芋头	70%
奶白菜	85%	西芹	90%	西葫芦	80%	线茄子	85%	绿南瓜	70%	白葱头	75%	兰花把	90%
圆茄子	85%	贝贝瓜	70%	芥兰苗	85%	罗汉笋	70%	沙葱	85%	菊花菜	80%	塔菜	80%
牛腿瓜	70%	心灵美	85%	穿心莲	85%	大水萝卜	80%	小水萝卜	90%	大黄柿子	85%	黄花蔬菜	85%
山东大葱	80%	小葱香葱	85%	铁棍山药	75%	荔浦芋头	70%	罗马生菜	85%	手指萝卜	80%	本地小葱	80%
紫叶生菜	80%	大娃娃菜	80%	水洗萝卜	85%	小娃娃菜	80%	有机菜花	75%	包饭叶子	80%	水果萝卜	80%
精品蒜苔	88%												
肉、禽、水厂类出成率参考值表													
品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率
猪肉		牛肉		羊肉		鱼		虾		鸡蛋		鸡鸭鹅	

附件 5:

考核汇总表

项目	检查项目	楼层	检查次数	检查情况				
				优秀	良好	一般	不合格	备注
卫生情况	厅面							
	厨房							
	明档							
	雅间							
	餐具							
	消毒							
菜品质量	食材							
	成品							
	储存							

	留样							
客人投诉								
满意度								
其他方面	耗材节约及能源管理							
	员工宿舍管理							
	安全检查							包含水、电、燃气、消防设备
	设施设备爱护							
说明：								
检查人：被检查人：								

附件 6:

厨房考核表

[illegible]

备注：	
检查人：	被检查人：

[illegible]

附件 8:

明档卫生考核表

[illegible]

[illegible]

附件 9：

雅间考核表

[illegible]

	筷子																														
备注：																															
检查人：															被检查人：																

附件 10:

卫生考核表

[illegible]

[illegible]