<table>
<tr><th>序号</th><th>服务名称</th><th>服务内容</th><th>服务范围</th><th>服务要求</th><th>服务时间</th><th>服务标准</th></tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>自治区经济和信息化厅食堂承包商采购</td>
<td>（一）食堂全年无休，餐饮服务营业 日由甲乙双方协商确定为工作日早、午、晚餐供应，周末及节假日提供午餐、晚餐外重点餐服务。保障干部职工（包括正式干部职工、志愿者、三支一扶、公益性岗位、临时工等，总数不少于 208 人）一 日三餐，就餐配置主副食。餐标及供应时间如下：
<table>
<tr><th>用餐时间段</th><th>凉菜</th><th>热菜</th><th>主食</th><th>其他</th><th>备注</th></tr>
<tr><td>早餐</td><td>3 个品种，均为素菜</td><td>1 荤 2 素</td><td>5 个种（包子、馒头、糕点、藏面、面包、饼子油条、馓饼等）</td><td>粥类 2 个种，饮品 3 个品种（牛奶、酥油茶、甜茶、豆浆等），另含蛋、鸭蛋、鸡蛋根（土豆、山药、薯类、玉米）等</td><td>每周连续重复的菜品不得超过 6 样。</td></tr>
</table>
</td>
<td>机关食堂的食材以及相关耗材、食品加工、餐厅服务、食堂操作区和餐厅区域卫生洁等相关工作。</td>
<td>承包方必须持有国家主管部门颁发的《食品经营许可证》。
（一）人员要求（11 人）
<table>
<tr><th>岗位</th><th>人数</th><th>资质与经验要求</th><th>主要职责</th><th>备注</th></tr>
<tr><td>负责人</td><td>1 人</td><td>具备食堂管理经验，熟悉食品安全相关法规，须有健康证。</td><td>全面统筹食堂运营，包括人员管理、卫生安全监督、对外沟通协调等。</td><td></td></tr>
<tr><td>厨师长</td><td>1 人</td><td>高级中式烹调师证，有食堂或团餐管理经验，须有健康证。</td><td>全面负责后厨，菜单搭配、成本控制、菜品质量把控、卫生安全管理等。</td><td></td></tr>
<tr><td>厨师</td><td>2 人</td><td>中级及以上烹调师证。须有健康证。</td><td>配合厨师长做好餐单搭配，菜品烹饪，保障菜品 口味与质量。</td><td>其 中 1 名厨 师具备制作藏餐、酥油茶、甜茶等特色餐 食 的能力。</td></tr>
<tr><td>墩子</td><td>2 人</td><td>刀工熟练，了解食材存储，须有健康证。</td><td>负责食材粗加工、切配、备料，保障食材处理的效率与安全等。</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>项目采取一次性采购一年的方式进行采购</td>
<td>达到国家及行业验收合格标准</td>
</tr>
</table>

序号	服务名称	服务内容	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
		午餐：2个品种（1荤1素）；8个品种（5荤3素）；主食3个品种（米饭、馒头、点心）；类2个品种（1甜1咸）应季水果至少2种，水果要保持新鲜，另加饮品和酸奶。每周午餐牛、羊肉类不少于5次，鸡、鸭不少于5次，鱼、虾、蟹类少于4次。 晚餐：2个品；4个品；主食4个；面食类臊子需2个品种，粥类2个品种，另加1种水果。每周5天不重样，口味兼顾南北，荤素搭配，吃饭习惯。不含午餐剩菜。 备注：1.每个工作日需向太阳岛自治区监测站提供		面点师 1人 有面点师资格证或有面点制作3年以上工作经验，须有健康证。 负责早餐面包、点心、粗粮及晚餐面食制作，保障餐食品类丰富。 可兼任各类小吃制作。 勤杂工/洗碗工 1人 勤劳、爱岗、保证食堂卫生，须有健康证。 负责餐具清洗消毒、厨房保洁、垃圾处理等。 服务员 3人 仪表端庄，服务意识强，态度好，须有健康证。 负责餐食分发、就餐区域服务、餐具回收、就餐环境整理等工作。 注：上表人员中要求提供证书的，供应商应在响应文件中提供，要求工作经验的应由供应商出具相关证明材料。 （二）其它要求：		

序号	服务名称	服务内容	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
		种（1荤1素）；种（2荤2素）；品种（面条、水饺、抄手、炒饭、盖饭、馒头、包子、米线、汤圆等）。 备注：1.每个工作日需向太阳岛自治区监测站提供		1.承包商独立负责食堂工作人员的聘用和管理，聘用人员必须办理暂住证或居住证、健康证，并向甲方提交聘用人员名单、聘用合同、身份证复印件、健康证复印件、无犯罪证明备案。承包方须保证聘用人员的工资、福利、社会保险的发放与购买，并为工作人员配备统一的服装，做到干净整洁、服务规范、各司其职。 2.成交人工作人员应相对稳定，人员变动需及时告知采购方，其 中厨师长、厨师和服务员等主要岗位人员变动提前1个月征求采购方意见。 3.所有持证上岗人员均要与证件一致，不得出现等级资格证书信息与实际人员不符的情况。 4.成交人必须为所有工作人员投保人身意外险，所有工作人员的安全生产事故（人员伤亡等）由成交人负全责，不得因此给甲方造成任何名誉和经济上的损失。 5. 成交人及其工作人员应服从采购方的工作安排，完成采购方交办的其它餐饮相关工作。 6.本项目范围内的服务内容，应由成交人直接提供，不得转包、分包，转让给他人经营，否则，采购方有权解除合同，并扣除合同总价的30%。 五、运营管理要求		

序号	服务名称	服务内容	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
		早餐（ 自治区监测站需前一天下午 18 点前向承包商提出用餐人数需求），由承包商次 日 9 点送达。 2.每个工作 日需向太阳岛自治区监测站提供午餐（自治区监测站需提前 4 个小时向承包商提出用餐人 数需求），由承包商送达。 3.水果：须为新鲜应季水果，每周保持不重样，且满足所有在食堂就餐的干部职工需求。 用餐以主流菜系为主（兼顾体现本地特色） 应根据季节不同提供当时成品，每月推出特色菜和新菜。蔬菜类：绿叶菜“叶挺色鲜无黄斑，茎脆易折不软塌”、根茎类“表皮光滑无破损，分量沉实不空心”、瓜果类		（一）强化食品安全措施，确保职工饮食安全。一是建立安全责任制，承包方与甲方签订安全责任书，按食品卫生法、产品质量法和甲方的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全。二是建立承包方内部的安全监督管理体系。配备专门的食品卫生质量监督员，承包方所有员工要与承包方签订卫生安全责任书，把卫生安全责任落实到每个人。三是建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应及时甲方报告，做出应急管理，力争把损失降到最低。四是接受采购方不定期的卫生检查，检查结果纳入考核。 （二）增加花色品种，完善保温冷藏措施 ，改善职工就餐质量。一是从提高花色上满足职工需求。二是采用符合卫生标准的设备作为盛售饭器具，保证职工吃上冷热均衡的饭菜。三是不定时组织食堂监督员进行抽查，如对饭菜的质量、温度、品种、数量等进行抽查，并向厅后勤服务中心反馈。 （三）制订菜单。成立人管理人员根据市场、季节、营养等综合因素制定下周菜单，经后勤服务中心管理人员审批后，在周一前予以公布。 （四）食堂食材采购。食堂食材由承包方自主采购，但必须保证渠道合法、安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定的食品采购场所，并按照国家规定索证，以保证质量。禁止采购以下食品：1.腐败变质、油脂酸败、		

序号	服务名称	服务内容	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
		“瓜身硬挺有纹路，果香清单不刺鼻” ；肉类：猪肉“红肉白脂颜色鲜，纹理清晰不粘手”、牛肉“色红有亮纹路细，按压回弹不松散”、鸡肉“皮白紧致有弹性，毛孔细小无异味”；水产：鱼类“眼亮腮红身体挺，游动活跃无异味”、虾类“壳硬色亮须脚全，肉质紧实有弹性”、贝类“壳闭紧实无破损，触碰开 口能闭合”，米面油及各类调味料等使用市面常见中高档品牌等，且食用油为非转基因油。 4.机关食堂的食材必须新鲜，加工过程要保证食材的营养价值，能够满足干部职工的 口味，加工完毕的食品中若发现有异物、有异		霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染的，可能对人体健康有害的食品。2.未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。3.超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。 六、卫生管理要求 （一）厨房、餐厅用品严格按照《中华人民共和国食品安全法》，实行一洗二对三消毒的规定。 （二）对厨房、餐厅区域的卫生应按“五常法”管理模式，实行分层负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。 （三） 自觉接受卫生管理部门和采购方人员对食堂内工作检查、监督。 （四）厨房、餐厅垃圾应放置指定地点，不得随意弃放。 （五）做好食堂区域除虫害工作，做好烟道除垢、地沟油污清理等工作。规范物品摆放，定期清洗油烟管道。 （六）餐厅内的桌椅、墙面、门窗必须保持整齐干净。 （ 七 ）食堂服务人员一律穿着工装（工作帽），配戴 口罩和一次性手套，个人卫生做到不留（染）指甲、不戴影响食品加工的首饰，男士不留长发和胡子。 （八）食品加工用具及餐具使用过后及时清洗、归位、消杀，		

序号	服务名称	服务内容	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
		味、食品中毒等食品安全问题，由成交人负全部责任。成交人须严格遵守菜品留样的相关制度。 5.外卖：须提前 3 天在微信群里接龙外卖需求，含凉菜、包子、馒头、蛋糕、点心、凉菜、面包、油条、油饼、披萨等。 6.每餐饭菜必须在就餐前 10 分钟准备好。炒菜要求少量多次，现炒现上（适当清淡），依需及时增添，加工后的饭菜要注意保热、保洁。 7.接待用餐、工作餐详菜食原材料、服务由承包方提供，并按标准提供菜单。 8.每季度开展 1 次主题餐食活动；民俗节日提供特色食品（ 以 自制为主），如：		冰箱及消杀柜定期清洗、消毒，除异味，熟食加工时须与生食品分开，避免交叉感染。 （九）合理配备食品数量，尽量做到不少、不剩。 七、安全生产管理要求 （一）严禁使用任何变质或污染的原料制作食品，防止食物中毒事件发生。因成交人过错造成食堂就餐人员中毒，经医院确认导致 3 人以上住院治疗，成交人承担一切法律与经济责任，采购方可以单方面终止合同。 （二）设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、爆炸等安全事故发生。 （三）制定消防等安全应急预案。做好防盗、防毒、防火、防工伤事故和消防安全、秩序管理工作。 八、监督检查和考核 采购人与成交人签订合同后，按照规定时间对供应商进行考核，供应商考核不通过时采购人有权要求供应商进行整改。如若供应商多次未通过考核的或者拒绝整改要求的，采购人有权单方面解除合同并重新采购。 九、管理服务指标要求 （一）管理目标 1.服务员须培训。 2.员工流动率控制在同城同业平均标准下 ，管理人员流动率		

序号	服务名称	服务内容	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
		汤圆、粽子、月饼、腊八粥、饺子、古突等。 （二） 自点标准： 晚餐及节假 日点菜就餐：须甲方核定相应价格后，在食堂公示菜价，不得随意收取费用。 （三）销售商品标准： 若乙方在食堂需出售可供干部职工刷卡购买的物品，必须经甲方同意，并按低于市场价 10%的价格出售。 （四）早餐、午餐、晚餐时间安排： 夏季工作 日餐食时间： 早餐：08:20-09:30 午餐：13:00-14:30 晚餐：18:30-20:00 冬季工作 日餐食时间： 早餐：08:20-09:30 午餐：13:00-14:30		在 10%之内，厨师长流动须征得采购方书面同意方可更换。 3.按照采购方要求定期轮换有关厨师。 （二）服务质量要求 1.服务提供及时率 100%。 2.有效回访率 100%。 3.每年不少于 4 次定期向就餐人员发放征求意见单。服务工作满意率达 70%以上。 （三）房屋及配套设施、设备维护要求 1.房屋及配套建筑物完好率达 98%。 2.设施、设备正常运行，完好率 100%。 3.成交人须出具“所有服务人员在中标通知书发出后 10 天内备齐，在此期间办理完成交接手续并保证用餐条件 ”的承诺。 4.未经采购方同意， 成交人无权在所有区域中从事任何广告活动或类似宣传。 5.成交人不得以采购方的名义从事任何经济活动。 6.采购方提供必要的办公场地，办公用品（指办公桌、电脑、打印机、文件柜等成交人自身使用的办公用品）均由成交人自行解决。 7.采购方拥有食堂内采购方投资的设施设备的所有权，成交人负责操作间及后堂、前厅所有设施设备的管理与维护。成		

序号	服务名称	服务内容	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
		晚餐：18:00-20:00 非工作 日点餐餐食时间： 午餐：12:00-14:00 晚餐：18:00-20:00 特殊情况提前通知。		交人须保证设备完好率达 100%，负责后厨水、电、气、消防设施的日常清洁保养。 十、其他服务要求 （一）采购方提供厨房、餐厅等用餐场所及餐具，成交人在服务期内应妥善使用并保管，如有遗失、损坏，成交人负责赔偿（属自然损耗、采购方职工损坏、来宾损坏等情况，成交人应在 3 天内对上述损坏物品如实申报采购方审批报废或新购）。低值易耗品（如：碗、筷、玻璃制品、餐巾纸、一次性纸杯等）由成交人在原有的基础上自行负责更新。 （二）成交人应建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账。 （三）成交人应当对涉及采购方的信息严格保密，确保派遣的工作人员严格遵守保密规定，不得随意出入办公楼。否则，采购方追究成交人法律责任。 （四）合同终止后，中标人必须保证食堂设施设备的完好，否则，采购方从合同金额中扣除相应的损失和修理费用。 （五）成交人需在工作日派人员车辆向采购方太阳岛自治区无线电监测站配送早餐、午餐。 （六）成交人在经营中如遭用餐者 10 人以上投诉，经核实确有重大过错时，采购方有权终止承包合同。 （七）付款要求：按合同签订要求执行。		

序号	服务名称	服务内容	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准
				其他未尽事宜与采购方沟通后协商解决。		