

一、食堂基本情况：

食堂供餐形式为自助式，分为内外两个餐厅，外餐厅可同时容纳近 80 人就餐，内餐厅可同时容纳近 100 人就餐，一天就餐人员约 600 人次（以实际人数为准），供应商保证合同期内每天为采购人工作人员提供早、中、晚三餐服务，保证厨房每天正常工作，供应商提供相关服务，采购人提供食材。

二、外包模式：

采购人干工自助餐厅采用服务外包的形式，外包给供应商经营。即由采购人提供场所和基本用品，设定菜品、服务标准并进行监督，供应商自负盈亏进行经营管理。承包内容包括：劳务聘请、工资、厨房整体管理、技术和厨房的出品质量、厨房成本控制、厨房设备保养及人员安全、厨房新品的推出、协助提升职工用餐满意度等综合性工作。采购人支付给供应商承包费。

三、人员配置要求：

1、人员配置数量：本项目工作团队共需派驻十五名工作人员。

2、相关人员要求：①需派驻二名厨师长，需持有中级及以上中式烹调师证书；②二名厨师，需持有中级及以上中式烹调师证书；③需派驻二名面点师，需持有中级及以上中式面点师证书；④一名配菜师傅，四名服务员，四名勤杂工。以上证书原件签订合同之时提供给采购人核验。提供所有进场人员的身份证复印件、一寸相片、健康证各一份给采购人备案。

3、厨师更换。为满足菜品口味变化，每季度更换 1-2 名厨师。

4、在服务期间，根据采购人政策要求，用餐人员会有适当的增加或缩减。有特殊情况的，根据实际情况临时增加，供应商必须完全服从采购人安排。

四、卫生管理要求：

（1）必须按照《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定和响应承诺，制定完整、详细的食品安全管理制度，具备完善的食品安全管理体系、环境管理体系，落实日常食品安全管理措施，做好食堂消防安全、用电安全、食品卫生、环境卫生、个人卫生、垃圾处置等。把好餐饮加工制作、供餐服务中的食品安全关，确保供应的餐品符合食品卫生要求，确保从成品、环境到用具等整个过程都有严格的食品安全监控，确保不发生任何食品安全事故。按照《食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》对提供的餐品严格执行48小时留样，由专人规范留样并按规定做好记录，采购人不定期派人对留样食品进行抽检。供应商每日对餐厅场地进行保洁除尘和安全检查，保证餐饮场地与餐饮设备设施的卫生与使用安全；按照规定落实餐具消毒。需每年对现场工作人员进行健康体检并将健康证等相关证件资料交采购人备案并上墙公示。

五、食品卫生管理要求：

- (1) 蔬菜不得放置两天以上，发现变质立即丢弃处理。
- (2) 肉食、鱼类等要保持鲜活。
- (3) 菜要炒熟煮透，油炸食品不能炸糊。
- (4) 熟食必须使用专一熟食工具，不得用手拿放，生、熟食品必须分开存放。
- (5) 剩食品必须采取保鲜纸遮盖放入冷藏柜，变质变味食品不得使用。
- (6) 不得使用食品添加剂（如色素等），对每天的菜品实行 48 小时留样，并提供猪肉检疫证明。
- (7) 鲜菜、肉类、干货成品和半成品必须分类存放，不得混放或放置地上。
- (8) 包装食品必须标识清楚，符合检验合格规定标准。
- (9) 应建立食品安全可追溯体系。

六、安全管理要求：

- (1) 供应商应爱护设施、设备，注重作业安全，因供应商原因，如管理不当致使发生火灾等安全事故，造成的一切损失由供应商承担。
- (2) 严禁随带无关人员进入厨房。
- (3) 易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故的发生。
- (4) 工作人员下班前，要关好门窗、空调，检查各类电源开关、设备开关等，一经发现门窗、各类设备电源未关闭，所有损失由供应商承担，并依照相关法律追究责任。
- (5) 供应商应严格工作人员管理，爱惜食堂设备、设施等，禁止工作人员外带食堂的用品、用具、设备、食物和其它偷窃行为，一经发现，所有损失由供应商承担，并依照相关法律追究责任。
- (7) 如因供应商管理不当引发食品安全事件（如食物中毒等），每发生一起，采购人扣除供应商 100%月劳务费，并且由供应商承担相应责任。
- (9) 供应商应加强工作人员的安全教育和管理，杜绝安全事故发生，如发生安全责任事故的损失由供应商自行承担。
- (10) 由于采购单位的特殊性，供应商请考虑相关保密内容，并不得违反监狱内部规定，严格遵守江西省司法厅、江西省监狱管理局、关于外来人员进监狱管理规定及相关防疫要求。如遇疫情等特殊情况，所有进场人员均需住宿于采购单位，非疫情期间可自行选择。

七、服务质量要求：

- (1) 供应商具备完善的质量管理体系，要每月培训不少于 1 次，以保持每个岗位人员的知识及意识的更新和提高，使之有良好的职业操守和良好的餐饮服务意识，特别是要保证在

工作上的及时、高效的执行力度。讲文明、懂礼貌。为采购人各部门的管理及沟通、良好的运行提供保证。在工作中保证以正确的方式与各部门工作人员进行畅通的沟通。在工作中以外树立单位文化的形象为基本要求，供应商每个月不少于 1 次培训厨房工作人员。

（2）供应商负责所聘员工的住宿、食堂垃圾的清运等。

（3）服从采购人管理人员管理和调配工作。

八、供餐方案及伙食质量要求：

供应商应提前一周将供餐菜单提交采购人审核，经同意后实行。供应商须做到 4 天内无重复大荤、小荤菜肴（不含蔬菜、汤），供餐当日中餐、晚餐不重复。供应商须配合采购人其他要求定制的菜谱。如有配合节日或其他情况安排的特别配餐需求，供应商应当满足。

（1）早餐：主食不少于 6 种（含鸡蛋）、杂粮 1 种、汤食类不少于 3 种、小菜不少于 2 种等。

（2）中晚餐：二荤二花荤二素一汤一水果。

（3）供应商应保证完成采购人对早、中、晚餐的餐标要求外，还要不时推出新的类别品种的相关菜品，每周的菜谱经采购人审核后在内网公布，不得重复，以满足用餐民警和职工的需求。

（4）烹调菜肴时，肉鱼豆类菜肴做到烧熟煮透，隔餐菜应回锅烧透。食物不油腻，食盐、味精等尽量降低使用量。

九、考核测评：

承包期内，餐厅服务测评，考核得分连续三次低于 79.9 分（含本数）的，采购人可以单方面解除合同。

食堂劳务外包服务考核标准

考核项目	考核标准
一、日常管理	1. 不配合采购人工作的，讲条件的，不按期配合完成的，一次扣 3 分； 2. 工作期间与发生口角争执，经证实过错方在厨师班组和服务员班组的，一次扣 2 分； 3. 用餐时间任何岗位擅离职守导致无人做事的，一次扣 2 分； 4. 因厨师班组原因，发生误点开餐情况的，一次扣 2 分； 5. 因厨师班组原因，发生误餐情况的，一次扣 4 分； 6. 未按要求出餐（少出、漏出）的，一次扣 0.5 分； 7. 未经现场管理人员同意，非工作人员随意进入操作间的，一次扣 1 分；

	8. 食堂工作人员出现监守自盗的行为，经证实的，一票否决，扣除该项目全部分；值；在资产管理中，因管理不善，造成设备、物资等遗失被盗，私拿餐厅物品和食物的，每次（起）扣除该项目全部分；值，并赔偿原值等额损失 9. 食堂所有规范性台账、记录本必须填写完整未按照要求及时登记或登记不完善每发现一次扣 1 分；屡次发现的加重扣分； 10. 下班未断水断电、未上锁或未交钥匙，未合理的使用水、电、燃气，造成浪费现象，出现一次扣 2 分； 11. 未制定完备的通常性管理制度，缺一项扣 1 分；未根据制度要求严格管理、考核，一次扣 2 分； 12. 不配合防疫工作、违反防疫制度及要求的，一次扣 3 分；若造成疫情扩散及传播风险，将承担相应法律责任 13. 不配合临时性工作任务，一次性扣 1 分；遇有重大紧急情况不能按要求到位的扣 3 分； 14. 工作期间杜绝做私活杜绝打扑克、玩麻将、下棋等娱乐活动的出现每次扣 1 分； 15. 未按时公布早点品种与工作餐菜谱，每出现一次扣 1 分； 16. 其他
二、环境卫生	1. 工作结束后，灶台残留积水、污垢、油渍的，一次扣 1 分； 2. 工作结束后，刀具、炊具未清洗干净的，一次扣 0.5 分； 3. 工作结束后，各种调料袋罐缸未清洁干净并密封加盖的，一次扣 0.5 分； 4. 打扫工具未摆放整齐，垃圾未及时清理的一次扣 0.5 分； 5. 排水沟内残留杂物导致堵塞的，一次扣 0.5 分； 6. 工作场所内发现老鼠、苍蝇、蜘蛛网等的，一次扣 0.5 分； 7. 工作间地面杂乱、积水、出现杂物的，一次扣 0.5 分； 8. 下班后对食物未进行卫生防护，主班人员每次扣 1 分；由此造成食物变质的，扣 5 分；并按物品价赔偿损失；冰柜、保鲜柜、菜橱、蒸饭箱、消毒碗柜、醒面架、工作台、吧台、酒水柜、挂衣柜等各种橱柜物品摆放凌乱的，每次扣 1 分； 9. 照明灯损坏未及时维修、更换，每只扣 0.5 分； 10. 其他

三、个人形象	1. 工作期间未规范穿着工作服、未佩戴工作帽、口罩、手套、未盘头发等的，一个一次扣 0.5 分； 2. 工作期间涂指甲油，一次扣 1 分； 3. 在工作场所抽烟的，一次扣 1 分； 4. 在工作场所洗晒、悬挂衣物鞋履等跟工作无关物品，一次扣 1 分； 5. 工作期间，在工作场所食用任何食物的，一次扣 1 分； 6. 工作期间戴首饰的，一次扣 1 分； 7. 其他
四、食堂服务	1. 碗筷勺等日常使用物品，清洗不干净或遭顾客投诉的，一个一次扣 0.5 分； 2. 顾客咨询或提意见，服务不到位、态度差、语言不规范，态度不友好并未使用礼貌用语的，经查属实的一次扣 1 分；与服务对象发生争执的，一次扣 2 分； 3. 厨师班组未经现场管理人员同意，所制作成品与菜单不相符的，一次扣 1 分； 4. 原材料补充不及时，导致影响菜品制作的，一次扣 1 分； 5. 如无特殊情况，未执行每周一次在食堂出口咨询顾客用餐意见的，一次扣 1 分； 6. 菜品中出现异物，视情况而定，一次扣 1-3 分； 7. 其他
五、菜品质量	1. 每周菜品口味、颜色等整体搭配不合适的，一次扣 1 分； 2. 菜品制作出后，未先尝味道的，一次扣 0.5 分； 3. 同一食物，大部分；人反应口味不佳，接到投诉或领导提出批评的一次扣 1 分； 4. 主荤食材，同时一天出现两次的，一次扣 1 分； 5. 出现外面采购的成品，一次扣 2 分； 6. 饭菜不熟或口感较差现象，一次扣 1 分； 7. 菜品应做到色、香、味俱全，未能得到大多数人满意和认可，经投诉的一次扣 1 分； 8. 严禁浪费，每日用餐结束后，单个菜品剩余量不得超过当日采购量的 10%，一次扣 1 分； 9. 蒸饭量不足或放水太多与太少及菜烹饪出现不熟、烧焦、或未清洗干净、未按时供应等失误，一次扣 1 分；

	10. 其他
六、接待餐、自助餐用餐服务	1. 碗筷杯勺等日常使用物品，清洗不干净存有残渍的，每个每次扣 1 分； 2. 碗筷杯勺等日常使用物品，人为造成破损每个每次扣 0.5 分；屡次出现此类情况，应加倍处罚并照价赔偿 3. 台面、桌椅、餐具、灯具、门窗、墙面、地面残留污垢、油渍、水渍、有蜘蛛网的，一次扣 1 分； 4. 接待餐通知上菜后，除小菜外，五分钟内未上一个菜的，一次扣 1 分；半小时内未上完全部菜品的，每次扣 3 分； 5. 自助餐桌椅、餐具、接待包厢摆台不规范，一次扣 1 分；所摆放的餐具、纸巾、牙签筒等物品有破损、残留水渍现象的，每个每次扣 1 分； 6. 用餐区未及时通风造成气味不佳、空调温度不适宜、有蚊虫、苍蝇等进入的，一次扣 1 分； 7. 服务员未使用礼貌用语微笑迎宾遭到投诉的，每次扣 1 分； 8. 斟茶上菜过程不规范，未报菜名、饮料名、未及时更换骨碟汤盅等物品的，一次扣 1 分； 9. 用餐期间接待包厢服务员未在包厢内全程服务遭到投诉的，每次扣 2 分； 10. 故意让用餐人员不刷卡用餐，每人次扣 3 分；少刷卡每人次扣 1 分；。有违反“四不准”（不准用手直接接触食物、不准在售饭窗口用餐或抽烟或吃零食、不准依人乱打饭菜、不准在厨房会客）规定，视情每项次扣 1-5 分；。遇用餐人员举报，经查属实，加倍扣分； 11. 如实记载用餐菜品、酒水、饮料等，出现少记或多记，一经发现，经查属实，加倍赔偿，视物品价值大小扣 2-30 分；并按 300%处罚相关责任人 12 其他
七、消防及食堂设备安全	1. 工作结束后，未关闭好电源、水源、煤气开关、门窗等，一次扣 1 分； 2. 在工作场所私自放置任何易燃易爆物品的，一次扣 1 分； 3. 生熟食品处理未使用相应设备的，一次扣 1 分； 4. 任何原因私自使用或损坏消防设施设备的，一次扣 1 分； 5. 未定期检查设备，填写消防及各类安全登记表的，一次扣 1 分； 6. 食堂区域内消防设备不能正常使用的，一次扣 1 分； 7. 未按照食堂设备操作要求操作设备或操作不当导致设备损坏的，一次扣 2

	分； 8. 其它
八、食品安全	1. 食品未按要求存放，冰箱出现异味，导致食物串味的，一次扣 2 分； 2. 使用完多余的食材料，未用保鲜盒或保鲜膜密封的，一次扣 0.5 分； 3. 仓库物品因长时间积压，导致霉变的，一次扣 2 分； 4. 制作出的成品未烧熟煮透，出现夹生口感不适的，一次扣 1 分； 5. 任何食材在冰箱储存超过六天的，一样一次扣 1 分； 6. 菜品里出现国家级明令禁止的食品添加剂，一次扣 3 分； 7. 未按要求对食品进行留样的，一次扣 1 分； 7. 未按要求定期进行食品农药残留检测的，一次扣 1 分； 8. 原材料未按要求隔墙离地的，一次扣 2 分； 9. 出现过期食品，一次扣 5 分； 10. 生熟食需区分；、规范性摆放，未按要求的一次扣 1 分； 11. 清洗干净后的餐具、厨具需规范摆放、消毒消杀工作，未按要求的一次扣 1 分； 12. 其他
九、物资管理	1. 因个人操作不当，导致刀具、炊具、瓷器碗、碟等损坏的，一次扣 1 分；并照价赔偿 2. 物资出入库未登记统计的，一次扣 1 分； 3. 因后厨个人保管不当，导致物资发现异味、霉变等造成浪费现象一次扣 1 分； 4. 设备使用过程中，不熟悉操作、胡乱调控的，一次扣 1 分； 5. 任何设备发生异响不上报问题还照常使用的，一次扣 0.5 分； 6. 随意拆卸、更换设备内部零件，一次扣 1 分； 7. 食堂设备未按要求清洗消毒的，一次扣 2 分； 8. 未经现场管理人员同意，在仓库私放个人物品的，一次扣 0.5 分； 9. 除验收所需外，把仓库物资随意开封试用的，一次扣 1 分； 10. 蒸饭箱、保温台的水量及水质如出现量少或不干净的，一次扣 0.5 分； 11. 出入库合理准确，每日做好记录，与实物相符，经检查发现数据不相符的一次扣 1 分； 12. 其它

考核得分为90-100分的不扣罚当月度考核费；

考核得分为86.5-89.9（含本数）分的，扣罚当月度考核费的5%；

考核得分为83.5-86.4（含本数）分的，扣罚当月度考核费的10%；

考核得分为80-83.4（含本数）分的，扣罚当季月度考核费的20%；

考核得分为 79.9（含本数）分及以下的，不支付当月度考核费；

合同期内考核得分79.9分（含本数）以下连续3次及以上的，可与供应商解除合同。

合同期内采购人可依据磋商文件、响应文件约定内容进一步细化考核条款；可依据实际需要增加补充考核条款；合同期内采购人要求更换厨师，供应商按要求更换后无需承担相应处罚；因供应商自身原因更换响应文件中备案主厨且经采购人同意的，每发生一次，成交供应商向采购人支付0.5万元违约金；如供应商未经采购人同意更换响应文件中备案主厨的，每发生一次，供应商向采购人支付2万元违约金，采购人有权从当月支付给供应商服务费中或履约保证金中据实扣除该违约金。

十、相关事项说明：

1、采购人负责供应商的正常工作环境，并提供内干工自助餐厅的水电保障及相关厨房、餐厅用具，厨房燃油由供应商负责。

2、采购人负责提供油、米、米粉、调味品、面、肉与蔬菜等并符合合同相关部分要求。

3、供应商提供的早点原则上必须在所承包的食堂现场制作，无特殊需求，不得外购。若因特殊需要外购须经采购人认可方可采购。

4、采购人提供全部食材及燃料费用。餐厅使用的餐巾纸、垃圾袋、洗洁精、牙签等易耗品和电话费由供应商负责并符合合同相关部分要求。

5、供应商迟延提供服务或供餐导致采购人工作人员未用餐的，根据迟延天数按合同金额的0.1% / 天支付违约金。供应商有延迟提供服务或供餐的情形且累计达30餐的，采购人有权单方解除本合同并扣除全部履约保证金。

6、供应商未经采购人同意将本合同项下的任何义务转让给其他第三方或分包或单方解除合同的，采购人有权单方解除本合同并扣除全部履约保证金。

7、合同解除或终止后，供应商应按合同约定及采购人要求及时撤场，否则视为供应商违约。

注：以上“技术要求”为实质性要求，必须完全满足，否则响应无效。