

# 采购需求

## 一、项目简介

顺义区人民法院食堂共七个，其中院机关就餐人数约 350 人次、执行局就餐人数约 100 人次，其他 5 处派出法庭就餐人数各约 40 人次。每日提供早午晚三餐服务（不包含食材购买）、食堂内设备设施管理及日常安全检查等服务，就餐主要形式为自助餐。

## 二、服务内容、方式

### （一）用餐情况

提供早餐、午餐、晚餐三餐，自助餐和风味餐现场加工形式。厨房前厅和食堂相关区域的卫生安全等。

用餐人数：以实际就餐人数为准

就餐形式为自助餐

需提供清真餐饮服务。

### （二）餐饮标准和要求

1. 日常餐饮品种花样、中西餐结合，丰富的现场制作经验。

早餐：

热菜 2 种；凉菜 2 种；咸菜 3 种；汤粥 3 种；主食不少于 3 种；现场加工特色风味不少于 3 种；水果、奶制品、咖啡、饮料、汤粥不少于 2 种；辣椒油、花椒油、腐乳、醋必备。

午餐：

热菜 6-8 种，包括主荤、半荤、素菜；凉菜 2 种主食不少于 6 种现场加工特色风味不少于 6 种；汤粥不少于 2 种；水果、奶制品、咖啡、饮料不少于 2 种；辣椒油、花椒油、腐乳、醋、小咸菜必备。

晚餐：

热菜 4-6 种，包括主荤、半荤、素菜；凉菜 2 种；主食不少于 5 种；汤粥不少于 2 种；水果、奶制品、咖啡、饮料不少于 2 种；辣椒油、花椒油、腐乳、醋、小咸菜必备。

2. 菜品、主食等均须制作营养菜牌，菜牌应包括但不限于名称、营养成分、功效、特殊人群用量等内容；食品应按高中低档搭配、荤素搭配、精细搭配、冷

热搭配、营养丰富合理；食品制作要充分体现色、香、味、意、形的特点。

### **（三）现场人员配备标准：**

其中院机关包括总厨师长不少于 1 人次，服务经理不少于 1 人次，热菜厨师不少于 3 人次，凉菜厨师不少于 1 人次，面点厨师不少于 4 人次，风味小吃不少于 1 人次，切配菜厨师不少于 2 人次，服务员不少于 3 人次，保洁员不少于 2 人次，共不少于 18 人次；执行局配备人员情况，厨师长不少于 1 人次，热菜厨师不少于 1 人次，面点厨师不少于 2 人次，切配菜厨师不少于 1 人次，服务员不少于 1 人次，保洁员不少于 1 人次，共不少于 7 人次；5 个派出法庭各配备人员情况，厨师不少于 1 人次，面点厨师不少于 1 人次，共不少于 10 人次，并根据顺义法院就餐场地的不同要求和就餐人员情况需求增减服务人员。

1、服务人员：须具有与本项目相适应的富有经验的厨师队伍与工作人员，能够满足招标人用餐的要求。服务人员人数应不少于 35 人次，原则上年龄不超过 45 周岁。如服务人员未能达到上述人次要求，招标人应在 24 小时内安排人员补齐到岗。所有服务人员必须持有有效期内区级以上卫生部门发放的健康证，并接受过专业培训。

2、食堂负责人：有较强的管理和财务经验，能有效合理地安排、分配工作，并能培训和考核下级厨师；掌握食品生产质量的要求和标准：熟悉《食品安全法》及相关法律、法规；具有食品卫生学、营养学、厨房管理学等相关知识；具有良好的沟通、协调能力和组织能力；具有五年类似食堂管理经验或持有中级及以上的国家职业资格目录内的职业资格证书。

3、厨师长：具有十年以上厨房工作经验，三年以上厨师长工作经验，熟悉食品生产加工过程，熟知中西餐各种菜点的制作程序和风味；全面了解对食品质量的要求和质量标准，保证食品质量，督导厨师制作食品，能解决生产中的实际问题；具有中西餐食品准备、制作的知識，特别是原料的各个部位综合性的食品制作知识；了解招标人需求，具有制作新菜单和烹制新菜的能力；熟练使用厨房设备；持有的中级及以上的国家职业资格目录内的职业资格证书；年龄可适当放宽。

4、厨师：优秀的服务意识，优秀的团队精神；勤奋、吃苦耐劳、工作主动性强、有礼貌、形象良好；熟悉中西餐各种菜点的基本做法，有一定的基本功；懂厨房成本核算、一年以上厨房管理经验。

5、招标人有权要求投标人撤换不合格的工作人员。

### **三、服务要求**

#### **(一)、食品质量要求**

冷菜酱制食品不含过多汤汁。

冷菜切配的食品刀口细腻、均匀且搭配合理。

冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

熟制食品完整不碎不松散。热菜供餐时保持温热。

热菜食品表面无风干及水浸现象。素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

主食食品要蒸熟煮透，保证色、香、味俱全。所供食品保证质量。

#### **(二)、餐饮出品时间和要求**

按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕。根据招标人要求，如需变动开餐时间，将提前通知中标人。

合理安排服务人员，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员等候拥挤现象。

分餐服务员应及时准确分餐，保证菜量。

根据招标人需求，中标人应在招标人限定的时间内对饭菜安排做出适当调整。调整前须制定方案，经招标人审核确认后方可实施。

#### **(三) 供应商工作人员要求**

1、供应商配备的工作人员与招标人之间不具有任何劳动或雇佣关系。

2、供应商配备的工作人员须服从招标人的管理。如因招标人临时加餐或其他原因需增加工作人员时，中标人应及时增派，产生的费用由双方协商解决。

3、供应商配备的所有人员须有健康证（有效期内），以及相关任职资格证书方可上岗。每年按规定进行体检，健康状况符合餐饮行业要求，发现不符合健康标准的，应立即离岗。

4、供应商配备的所有人员上岗时必须按规定穿戴工作服帽（由供应商提供）及其他劳动保护用品。做到仪容整洁、大方；做到服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范，对就餐人员不论职务高低，熟人、生人，要一视同仁。

5、协议期内，供应商配备的工作人员负责食堂及其附属加工区域内的操作安全，因供应商配备的工作人员管理不善或操作失误发生的事故责任由供应商承

担。

#### **（四）质检条款**

厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《卫生防疫要求》和《食品卫生法》。所加工食品实行留样制度，留样 48 小时。要自觉接受招标人、卫生及防疫相关部门的检查。

提供的餐饮服务须接受采购人有关部门的日常监督考核，接受服务对象的评议。采购人的相关部门，对服务供应商的经营服务活动实行实时监督。

### **四、其他要求**

#### **（一）物质防疫要求**

食源性感染病是当前世界上不断增多的公共卫生问题之一。近几十年内不断发生的食源性细菌感染病，主要有霍乱弧菌、志贺病疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌 0157:H7 和利斯特菌等引起。为最大限度减少食源性感染病的发生，中标人要有以下控制措施（包括，但不限于）：

1、查看相关合格标记，质量检验员根据“动物性食品的检验标准”进行严格的再次检验。

2、冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

3、烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于 70℃。

4、蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

5、煮熟闷透四季豆，使其失去原有的生绿色和豆腥。

6、豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热 5-10 分钟。

7、消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

8、食品以即制即食为佳，制作完成至出餐一般不要超过 2 小时。

9、剩余食品在再次出餐前要高温彻底加热。

10、不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收并做好入库登记，食品分类上架摆放。

11、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

12、生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

13、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

14、妥善保管有毒害物质，灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物质，不得存放放在食品库房、食品加工和进餐场所。

15、存放硝酸盐、亚硝酸盐的容器须有明显标志，避免误食、误用。

16、冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。

17、餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

18、热力消毒要求：蒸汽消毒 100℃作用 10 分钟以上，干热消毒 120℃作用 15-20 分钟，煮沸消毒 15 分钟以上。

## **（二）食品加工卫生要求**

### **1、食材粗加工**

（1）认真挑选，去尽黄叶和杂物。

（2）瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。

（3）肉类去净残毛、污垢。

（4）家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。

（5）干货按正规操作涨发。

（6）食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。

（7）原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

（8）用于盛装瓜果青菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。

（9）粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作期间在使用完毕后必须保持干爽清洁。

### **2、食材切配**

（1）根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。

（2）食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”的要求。

（3）切配过程严格执行“三检制度”（“自检、互检、专检”）。

### **3、烹饪**

（1）专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并作好出品记录。

（2）厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能够保证菜式的质量。

（3）调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

（4）厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满

足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

(5) 根据客户的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。

(6) 严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

### **(三) 餐具卫生要求**

1. 打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里且须有区域标识。

2. 随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

3. 注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

4. 清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

5. 贯彻落实“三分钟 7S”的全面推广。

### **(四) 厨房卫生要求**

1. 炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

2. 工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

3. 油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。

4. 定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

5. 每周必须对饭堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

6. 每年对厨房操作间污水处理维护不少于两次，每月对厨房操作间污水处理日常保养不少于一次。

7. 垃圾桶等桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

8. 食堂餐厅严格执行垃圾分类。

### **(五) 餐厅卫生要求**

1. 开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

2. 餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

3. 每周 2 次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蝉蚋、老鼠等。

4. 剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

5. 为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，防止摔跤。

**★（六）、供应商须提供承诺书并加盖公章，服务承诺内容包括但不限于：**

1、严格遵守采购人制定的各项规定。

2、严格按照国家饮食卫生标准执行各项操作。

3、严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务。

4、对服务人员进行系统的岗前培训，提高服务意识，提供优质的服务。

5、供应商配备的所有员工接受招标人的相关纪律约束。

6、在服务期间要不断进行菜品创新来满足采购人的需求，厨师力量定期调整，避免菜品口味单调。

7、所有人员相关证件应真实有效，成交后采购人有权对证件的真实性进行验证。如提供虚假证件或失实资料，采购人有权要求供应商及时更换人员，并按相关规定进行处理。