

开标一览表

项目编号：建安政采公字（2023）60号

项目名称：党校餐饮服务业费用

单位：元（人民币）

标段	项目名称	投标报价	合同履行期限 (服务期限)	备注
第一标段	党校餐饮服务业 费用	大写：叁佰玖拾柒万捌仟叁佰叁拾 陆元整 小写： 3978336.00	三年	/
...				

投标人名称：许昌胜厨餐饮管理有限公司（公章）：

法定代表人（或委托代理人）签字：黄战勇

日期：2024年 01 月 19 日

注：1、合同履行期限指完成该项目的最终时间（日历天）。

2、如招标公告明确合同履行期限以年为单位，本表应填写完成该项目的年限。

许昌市公共资源交易平台投标专用
6C32B5D7564EA39FA5E96871ED957F

4.6 服务方案

(投标人根据招标文件要求自行编制)

致：中共许昌市建安区委党校（采购人名称）

我公司参加贵公司组织的党校餐饮服务业费用（项目名称）投标活动中承诺：

一、优惠承诺

1、严格遵守《食品安全法》及实施条例等相关法律、法规、规章的规定，健全各项制度，强化内控机制，提高管理水平。

2、严格按照营养餐供应要求进行加工操作，科学制定食谱，规避使用一些高风险食材，降低食品安全风险。学校校长或学校管理人员要轮流陪餐，做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。

3、保证食品从业人员持有效的健康培训合格证明，实行每日晨检制度，对患有“五病”的从业人员予以调离或调整到其他不影响食品安全的工作岗位，建立并执行食品从业人员培训计划。

4、严格按照国家有关规定采购食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，认真落实采购查验、索证索票和进货台账登记制度。严格落实食品添加剂“五专”管理，不滥用食品添加剂和非法使用明令禁止使用的食品添加剂，所有使用的添加剂均按要求在县食品药品监督管理局登记备案。

5、认真落实饭菜留样制度、餐饮具清洗消毒保洁制度和餐厨废弃物处

按照保证食品安全的要求贮存食品。不购买、存放、使用亚硝酸盐；不使用散装食用油；不采购《食品安全法》规定禁止生产经营的食品；食品



库房内不存放有毒有害物品或不洁物。

7、学校食堂不制售凉菜;熟制加工的食品严格按照加工操作规范进行操作,做到烧熟煮透。

8、制定食品安全突发事件应急处置预案。发生食物中毒或疑似食物中毒时,要在第一时间上报食品药品监督管理局和教育局,并配合调查,主动做好善后工作,不迟报、瞒报。

9、虚心接受家长及社会各界的监督,自觉配合食品药品监管部门做好食品安全监管工作,对存在的食品安全问题在限期内整改到位,着力营造安全的餐饮服务环境。

二、售后服务

(一) 服务态度承诺:

1. 全体员工一律使用文明用语,礼貌用语(用语要规范,语言要标准,态度要热情);禁用服务忌语,努力提高服务质量,搞好优质服务。

2. 加强员工管理,严禁在校内赌博,从事非法活动。

3. 在任何时候任何情况下,员工不得在校内发生争吵或者打架斗殴事件。

4. 对师生反映的任何问题,努力做到及时解决妥善处理。

5. 在规定的营业时间内,要穿工作服,衣着整洁,穿着整齐,符合工作要求,不脱离岗位、串岗和出现无人打饭现象的发生。

6. 问题处理:如遇到任何餐饮问题或投诉,我们将立即处理,并在 24 小时内给予满意的答复。

7. 反馈回应:定期收集反馈意见,持续改进服务质量。



若战通

体用餐卫生管理规定》及学校的相关规定。

1、食品卫生

(1) 不使用不新鲜食品,不使用腐烂变质的食物,以及其他感官性状异常食物,并做到一出库一记录。

(2) 生品与成品、熟品相隔离,成品与半成品相隔离,食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。在无冷藏设备的情况下不得出售隔餐隔夜的食物。剩余食品的冷藏时间不得超过 24 小时。

(3) 食物制作及销售过程中要注意防蝇、防尘,以避免杂物混入食品。

(4) 隔餐食物如可食用,必须经过回锅加热。

(5) 认真检查待供应食品,发现有感官性状异常的,不得供应,操作时要避免食品受到污染。

(6) 各种调料不宜久置,装盛调料各种器具应经常洗涤。

2、餐具、厨具卫生

(1) 刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具做到每餐清洗,保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

(2) 厨具和餐具要固定摆好。

(3) 生、熟食品用具分开使用避免污染。

3、环境卫生

(1) 经常性打扫和清洗食堂地面,做到地面无杂物和积水。

(2) 储藏室保持干净、干燥和通风,储藏间不得存放其他杂物及个人防护用品存放要离地,隔墙,分类。



若战通

(二) 服务质量承诺:

1、严格按照规定的就餐标准收费,保证用餐人员吃饱,每星期加一次餐,加餐不收费,改善生活不收费,不得以加菜的方式变相改善生活水平。决不自私自利提高价格,让用餐人员感受到实实在在的服务和享受明白白的消费。

2、严把质量关,保证销售或使用的食物无变质、过期,不合格,坚决不销售“三无”产品。

3、确保每餐多样化,努力增加花色品种供应,不断推出新菜品,调整新花样,积极引进不同风味,不同特色的菜肴。严格遵循饮食科学搭配、营养合理的原则,精心准备营养搭配的膳食,令用餐人员获得每餐所需的营养。

4、就餐中,菜肴绝不出现变质或有泥沙,杂草、虫子、头发等异物。

5、饭菜加工。确保每餐饭菜必须在就餐前 5 分钟准备就绪。加工后的饭菜做好保温、保洁。

6、不加工出售冷荤凉菜;不外购的熟肉制品及其他冷荤凉菜。

7、食品充分加热确保煮熟煮透后才能出售。不使用发芽马铃薯和有霉的野生蘑菇等含有毒素的原料加工食品。

8、采用新鲜洁净的原料加工食品,所使用的调味品、食品添加剂和辅料符合卫生标准。

9. 使用大米坚决从库房出库优质大米。

(三) 卫生承诺

1. 我公司严格遵守《食品卫生法》、《环境保护法》、《学校食堂与师生集



若战通

(3) 食堂周围的阴沟、角落、泔水桶,垃圾堆做到经常性清理,预防细菌感染食物。(4) 存放厨具,餐具的各个角落做到经常抹洗、消毒。

4、工作人员个人卫生

(1) 做到每年至少一次身体健康检查,持证上岗。

(2) 做到“四勤”勤洗手,剪指甲;勤洗衣服,被褥;勤洗澡,理发;勤换工作服。(3) 上岗时穿戴整洁的工作衣帽,把头发全部置于帽内,以免头发和皮屑混入食品中。

(4) 时刻保持手的清洁卫生,做到不涂指甲油,不戴戒指,接触食品前必须洗手。

(5) 在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手,直接用手接触入口食品之前,用热水消毒。

(6) 不在食品加工期间及销售食品前抽烟,不将食品咳嗽、打喷嚏,不随地吐痰。

(四) 安全承诺

1、锅炉操作严守操作规程,生熟食品及加工用具分类存放,防止污染;无关人员严禁进入厨房及保管室;易燃易爆物品要按规定放置,杜绝意外事故的发生,离开厨房前,将厨房各种食品放置好,关好门窗,检查各类电源开关、设备、炉灶等,做好防火、防盗、防毒工作。

2、保证不使用不符合卫生标准要求的原(辅)料或食品;保证不使用过期、变质、霉变、注水、病死、毒死畜禽肉及其制品;保证不使用非食用盐、非食品添加剂、地沟油等非食品原料或其他有毒有害物质加工食品;保证不使用无卫生许可证的食品添加剂,不超范围、不超剂量滥用食品添加剂;



若战通

保证不使用无食品名称、生产单位、生产地址、生产日期和保质期，以及包装破损或超过保质期的预包装食品。

3、保持室内外环境整洁，消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件。设备布局和工艺流程合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。餐具、饮具和盛入直接入口食品的容器，使用前洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。贮存、运输和装卸食品的容器包装、工具、设备和条件安全、无害，保持清洁，无食品污染。使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害。

4、用电器不赤手操作，不带电维修。不用水和湿毛巾擦电源开关箱，插座及电器外壳，不准随意移动电器设备、不准随意改变电器功能、不准乱搭乱接电线、电源。不能用水冲洗带电源的墙壁，电动设备不使用时要切断闸刀电源，必要时拉掉插头，并将插头挂起，不得放在地下接触水源。如发现任何导电过热、冒火花、有异味、物件有漏电现象，电机有异常噪音或插座松动，应立即切断电源，并告知学校电工维修。使用电动电器设备前使用者一定要先学习设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。停电、停煤气、停水好下班时，关好厨房一切电力电器设备及水龙头。

三、设备类操作方法

1、我们将确保所有餐饮设备均经过严格的质量检查，符合国家安全标准



为食堂工作人员提供全面的设备操作培训，确保他们熟悉并能安全操作各类设备。

董战勇

3、设备安全运行

我们承诺所有餐饮设备均符合国家及行业安全标准，操作人员持证上岗，严格按照设备操作规程进行操作，确保设备安全运行。

4、定期维护保养

我们将定期对餐饮设备进行维护保养，确保设备处于良好状态。对于易损件，我们将及时更换，防止设备故障。

5、故障快速响应

一旦设备出现故障，我们将立即启动应急预案，迅速组织专业人员进行维修，尽快恢复设备正常运行。

6、设备卫生清洁

我们将严格按照卫生标准对餐饮设备进行清洁，确保设备无污渍、无异味。同时，定期对设备进行消毒杀菌，保障食品安全。

7、设备消毒杀菌

我们将使用高效、安全的消毒杀菌剂，对餐饮设备进行全面消毒杀菌，确保食品安全无虞。

8、设备能源节约

我们将采取有效措施，合理使用能源，降低设备能耗。例如，合理调整设备运行时间、定期清理设备散热系统等。

9、设备操作培训

我们将对操作人员进行专业培训，确保他们熟悉设备的性能、操作规程和日常维护保养要求。同时，我们将定期对操作人员进行考核，提高他们的操作技能和服务水平。



董战勇

四、全方位响应

1、快速响应：对于任何突发情况或紧急需求，我们将迅速启动应急响应机制。

2、全面覆盖：确保在党校内的各个角落都能得到我们的餐饮服务。

3、服务内容

3.1 供餐范围

本方案中的餐饮服务范围包括早餐、中餐和晚餐。根据学员的需求，提供各类营养套餐，包括三餐三素、八菜一汤等，在保证营养的基础上满足不同人群的口味需求。

3.2 食材品质

所有食材采购、储存和加工过程必须符合食品安全和卫生标准，保证食材的新鲜度和品质。采购过程中应选择有资质、信誉良好的供应商，要求供应商提供食材的产地证明和质检报告。

3.3 餐饮服务标准

严格按照食品安全和卫生标准操作，保持食品的卫生和安全。提供合理的用餐时间安排，确保学员有充足的时间享用餐食。提供舒适的用餐环境，包括整洁的餐厅、舒适的座椅和充足的用餐空间。

设立专人负责餐饮服务管理，及时解决学员的餐饮问题和需求。

定期开展食品安全培训，提高员工的安全意识和操作技能。



餐饮服务流程

食材采购与储存

董战勇

根据餐饮计划，进行食材的采购，并与供应商签订供货合同。

食材送货后，进行质检，确保食材品质符合标准。

采购的食材按照科学方法进行储存，确保新鲜度和营养价值。

4.2 餐饮加工与制作

餐饮加工人员应经过食品安全培训，并持有健康合格证。

餐饮加工过程中，要求严格遵守食品安全和卫生标准，确保食品的安全性。

餐饮加工工具和设备要保持清洁，定期进行维护和保养，确保正常运行。

4.3 餐饮服务与就餐

餐厅设置合理的用餐区域，确保学员有足够的用餐空间。

定期清洁餐厅和公共设施，保持整洁。

服务人员应穿戴整齐、举止文明，及时响应学员的需求，提供优质的服务。

5. 质量控制与评估

为确保党校餐饮服务的质量和效果，需要进行质量控制和评估。

5.1 质量控制

建立食品安全与卫生的监测系统，定期对食品进行抽检。

监测食品的质量，确保食品的安全和营养价值。

定期开展内部审核，评估餐饮服务的质量和效果。

评估与改进

结合学员的反馈和建议，定期对餐饮服务进行评估。



董战勇

根据评估结果,及时进行改进和调整,提升餐饮服务的质量。

6. 餐饮服务安排

早餐:提供多样化的营养早餐,包括米粥、面食、鸡蛋等。

中餐:提供荤素搭配、口味多样的中餐,确保学员的营养需求。

晚餐:提供轻食和精简餐,既满足学员的口味需求,又兼顾健康。

7. 餐饮服务需求调研

为了更好地满足学员的需求,可以进行定期的调研,了解学员的餐饮口味偏好、饮食习惯,根据调研结果进行调整和改进。

8. 餐饮服务预算

根据学员人数和每餐的预算标准,制定餐饮服务预算,确保在预算范围内提供优质的餐饮服务。

4、食品质量控制

①、我公司各类配送产品,均来自省市大型企业,且保持长期的合作关系,公司

确保外部提供的过程、产品和服务符合销售服务质量要求。

公司确定对外部提供的过程、销售服务和服务实施的控制:

1. 外部供方的过程、产品和服务构成组织自身的销售服务的一部分;

2. 外部供方替公司直接将销售产品提供给顾客;

3. 公司决定由外部供方提供过程或部分过程。

公司基于外部供方提供所要求的过程、销售服务或产品的能力,确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则,并加以实施。评价依据由评价引发的任何必要的措施,应形成文件的信息并保留。



北山通

公司确保外部提供的过程、销产品和服务不会对组织稳定地向顾客交付合格销售服务和的能力产生不利影响。公司制定了对外部供方的控制程序,确保外部提供的过程保持在质量管理体系的控制之中;规定对外部供方的控制及其输出结果的控制:

公司确保在与外部供方签订协议前,充分进行沟通,确保外部方提供的产品、服务或过程要求明确具体。与外部供方沟通以下要求:

4. 所提供的过程、产品和服务满足客户要求;

5. 能力,包括所要求的人员资质能够满足订单的需求;

6. 外部供方与组织的接口;

7. 对外部供方绩效的控制和监视;

8. 公司或顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。

另外,针对本项目公司加强原材料采购、验收标准:

1、大米粮油类:

(1) 严格按照国际食品卫生要求;

(2) 保证产品为国家或当地知名品牌;

(3) 保证产品为非转基因产品;

(4) 等级为一级/一等。

2、酸奶:

(1) 保证产品为国家或当地知名品牌;

(2) 为大型商超在售款;

(3) 产品生产时间为48小时内

(4) 非复原乳产品。



北山通

3、瓜果类:

(1) 采购自正规水果批发市场;

(2) 果皮完整、色泽鲜亮、果实饱满、蒂部不干枯,成熟适度。

(3) 果实坚实,水分足,皮不干缩、形态完整。

(4) 表皮无斑点、腐烂、无虫咬、破伤及霉点。

(5) 有瓜果的自然香味,无异味。

针对本项目,公司保证采购方拥有符合卫生监管部门的有效证明材料,各类证照齐全,公司做到“来源可以追溯、去向可查证”的目的,从源头上杜绝食品安全隐患。严格按照客户“溯源标准”提供票证,做到货到票证到。我公司承诺:若验收中无票证、货与票证不相符的采购人可以无条件拒收。

②、保障仓储及运输货物质量安全

下面针对本次项目的具体情况,分产品说明仓储及运输安全保障:

1、大米,食用油类

干调粮油运输储存管理措施

贮存、运输食品的设备、工具、容器要无毒无害、清洁卫生。要与生活用品区分开,不得交叉使用,符合保证食品安全所需的特殊要求;运输过程中要防尘,不得与有毒、有害物品一起运输,防止食品受到污染。

工作人员装卸食品时要穿戴工作衣、帽,讲究卫生,轻搬轻放,不得直接在地面接触。食品装车后要做到车不离人,人不离物,防止意外情况发生。库房内设置货架,按食品入库的先后次序、生产日期等分类存放,与地面、墙面保持规定距离,做到物品规整,摆放整齐。不得存



北山通

放有毒有害、污秽不洁、有异味物品或杂物,不得存放私人物品。

库房内要通风良好,温度湿度适宜存放食品。门窗、地面、货架清洁整齐,设置安全有效的防蝇、防鼠、防尘设施,避免害虫侵入和隐匿,做到无蝇、无鼠、无蟑螂和其他昆虫。

为保证食品安全,库房专人负责随时上锁。库房管理人员要对出、入库人员进行登记,任何人不得擅自进入库房。要对出、入库食品进行登记、查验,登记食品、数量、保质期等,做到不符合食品安全标准的食品不准出、入库。发现问题时,要立即采取措施并通知有关人员。

对贮存、保管、运输条件有特殊要求的食品,食品经营者应当配备相应的设施,并按照有关要求贮存、保管、运输。

对贮存、销售的食品应当定期进行自查,查验食品的生产日期和保质期,及时清理变质、超过保质期及其他不符合食品安全要求的食品,主动将其退出市场,并做好相关记录。

主动对不符合食品安全标准的食品进行提前更换或退货。

禁止出入库下列食品:

第一,《食品安全法》中规定的不允许经营的食品及原料;

第二,以假充真、以次充好的食品;

第三,未在显著位置上清晰标明生产日期、保质期的食品;

第四,没有中文标签的进口食品;

第五,伪造或者变造生产日期、生产批号、安全使用期或者失效日期

第六,伪造产地、伪造或冒用他人的厂名、厂址,伪造或冒用许可标



北山通

志、认证标志、名优标志等标志的食品。

定期检查本部各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。如发生食品安全事故应当及时采取处置措施，防止事故扩大，同时立即向相关管理部门报告。

5、服务质量控制

- 1、炊事员工作穿戴整齐、干净、挂牌服务。
- 2、挂好当日就餐的菜牌，公布各种饭菜出售价格。每周公布一次进菜价格。
- 3、做到文明服务，礼貌待人，说话和气，耐心解答，生人熟人一样，打菜均匀，服务热情周到。
- 4、讲究职业道德，处理好开饭中的各种问题，不与就餐人员发生争吵和打架。
- 5、按工厂规定的开饭时间开门售饭。
- 6、售饭时采取保温措施，随时供应热菜、热饭。
- 7、做好开完饭后各种炊具的回收工作。做好售饭台、餐具的卫生清洁工作。
- 8、创文明窗口，做最佳炊事员。
- 9、替就餐人员着想，做好员工病号饭菜的供应工作和生日就餐工作。

6、安全卫生标准

确保库房安全，库房钥匙由保管员一人掌握，不得移交他人，保管员不在时应由餐厅管理员指派他人掌握。

餐厅值班员（白天和夜间）要坚守岗位，检查餐厅的安全工作。

应用小碗和汤勺，尝后不能倒入锅中，严禁涂指甲油和佩带戒指操作。抹布要专用，经常搓洗、沸煮消毒，工作时不得穿拖鞋上岗。

17、养成良好的卫生习惯（勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤洗换衣帽、围裙），不得随地吐痰，不乱扔杂物，大小便后要洗手消毒，不用围裙擦手擦刀。

18、操作完后和每顿饭饭后，必须将餐厅各处清理整洁，地面冲洗干净，炊具清洗干净，各种食品、物品归类摆放整齐。

19、机械清洁卫生：和面机、馒头机、拌面机用后清理干净，不得外溢，饺子机、削面机、肉片机用完后清除里面肉馅、肉片，冲洗干净、盖好。

②、饭菜质量标准

1、主食成品质量标准：要求成品量足，个头均匀，外形好看，价格合理，具体标准是通过成品的色、香、味、形和营养价值体现，主要有以下几条。

(1)面条：软硬适中，碱适宜，不爽生。

③、服务质量标准

- 1、炊事员工作穿戴整齐、干净、挂牌服务。
- 2、挂好当日就餐的菜牌，公布各种饭菜出售价格。每周公布一次进菜价格。

做到文明服务，礼貌待人，说话和气，耐心解答，生人熟人一样，打菜均匀，服务热情周到。

讲究职业道德，处理好开饭中的各种问题，不与就餐人员发生争吵

3、未经培训的炊事员不得单独使用机械。

4、餐厅及各部门的值班室除由专人安排值班外，严禁他人居住。

5、各餐厅的机械设备，由专人使用和保养。

6、使用机械，必须遵守操作规程，严禁超负荷运转。

7、餐厅发现安全隐患时，及时报告责任人妥善处理。

8、维修人员加强检查，对机械进行定期的保养和维修。

9、定期组织一次安全大检查和考核。

10、加强安全教育，防火、防盗、防毒、防霉烂。

11、认真执行《食品卫生法》和“卫生五、四制”，卫生分片包干，责任到人，坚持每天一小搞，每周一大搞的卫生制度，成立卫生检查小组，及时检查餐厅卫生。

12、灶房卫生、灶具、盛器要及时洗刷、消毒；生、熟隔离，初加工的蔬菜要分离切制工具生熟分开。

13、原料分类保管，库房无霉烂及虫、鼠害，墙壁干净无灰尘，地面整洁，门窗干净，要有三防设备。

14、个人卫生应达到健康要求，每年必须进行健康检查一次，新参加工作的炊事人员，必须经健康检查合格后，方可参加食品制作，严禁无证人员上岗操作。

15、炊管人员工作时必须穿工作服，系围裙，戴工作帽，头发不得外露，不得穿工作服进厕所。

操作时讲究卫生，不允许工作期间抽烟，操作食品前必须洗手消毒，不得在食品附近打喷嚏、擦鼻涕、挖耳朵或其他不文明的动作，尝味

和打架。

5、按工厂规定的开饭时间开门售饭。

6、售饭时采取保温措施，随时供应热菜、热饭。

7、做好开完饭后各种炊具的回收工作。做好售饭台、餐具的卫生清洁工作。

8、创文明窗口，做最佳炊事员。

9、替就餐人员着想，做好员工病号饭菜的供应工作和生日就餐工作。

④、安全卫生标准

1、确保库房安全，库房钥匙由保管员一人掌握，不得移交他人，保管员不在时应由餐厅管理员指派他人掌握。

2、餐厅值班员（白天和夜间）要坚守岗位，检查餐厅的安全工作。

3、未经培训的炊事员不得单独使用机械。

4、餐厅及各部门的值班室除由专人安排值班外，严禁他人居住。

5、各餐厅的机械设备，由专人使用和保养。

6、使用机械，必须遵守操作规程，严禁超负荷运转。

7、餐厅发现安全隐患时，及时报告责任人妥善处理。

8、维修人员加强检查，对机械进行定期的保养和维修。

9、定期组织一次安全大检查和考核。

10、加强安全教育，防火、防盗、防毒、防霉烂。

认真执行《食品卫生法》和“卫生五、四制”，卫生分片包干，责任到人，坚持每天一小搞，每周一大搞的卫生制度，成立卫生检查小组，及时检查餐厅卫生。

12、灶房卫生、灶具、盛器要及时洗刷、消毒；生、熟隔离，初加工的蔬菜要分离，切割工具生熟分开。

13、原料分类保管，库房无霉烂及虫、鼠害，墙壁干净无灰尘，地面整洁，门窗干净，要有三防设备。

14、个人卫生应达到健康要求，每年必须进行健康检查一次，新参加工作的炊事人员，必须经健康检查合格后，方可参加食品制作，严禁无证人员上岗操作。

15、炊管人员工作时必须穿工作服，系围裙，戴工作帽，头发不得外露，不能穿工作服进厕所。

16、操作时讲究卫生，不允许工作期间抽烟，操作食品前必须洗手消毒，不得在食品附近打喷嚏、擦鼻涕、挖耳朵或其他不文明的动作，尝味应用小碗和汤勺，尝后不能倒入锅中，严禁涂指甲油和佩戴戒指操作。抹布要专用，经常搓洗、沸煮消毒，工作时不得穿拖鞋上岗。

17、养成良好的卫生习惯（勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤洗换衣帽、围裙），不得随地吐痰，不乱扔杂物，大小便后要洗手消毒，不用围裙擦手擦刀。

18、操作完后和每顿饭饭后，必须将餐厅各处清理整洁，地面冲洗干净，炊具清洗干净，各种食品、物品归类摆放整齐。

19、机械清洁卫生：和面机、馒头机、拌面机用后清理干净，不得外带，饺子机、刨面机、肉片机用完后清除里面肉馅、肉片，冲洗干净、盖好。

菜案成品质量标准



(1)菜案成品的质量，一般要求选料干净，加工细致，均匀，配菜合理，成本准确，符合营养要求，火候适当，咸淡适口，菜肴的色、香、味、形皆佳。

(2)核算准确，标准投料，按质论价，公平合理，提价降价要经工厂批准。

(3)每餐有炒菜和小菜，菜要做到粗菜细做，细菜精做，不断增加花样品种。

(4)严禁进霉烂变质的食品，杜绝食物中毒现象发生。

投标人（盖章）：许昌市公共资源交易有限公司

日期：2024年6月19日

