

普宁市洪阳镇人民政府 2026 年食堂承包服务项目

一、服务概况

序号	项目内容	服务内容	用餐人数	每人每天用餐费用最高限价(元)	合计金额(元)	备注	合同履行期限
1	普宁市洪阳镇人民政府 2026 年食堂承包服务	早餐	100	5.00	125000	年天数按 250个工作日计算	一年
		午餐	180	21.00	945000		
		晚餐	100	21.00	525000		
		宵夜	30	5.00	37500		
预算合计 (人民币/元)		1632500.00					

二、服务范围

本项目服务范围为：包工包料，自负盈亏，服务承包方负责采购一切食材、配料，承包食堂内务，按时完成采购方要求的开膳工作。服务承包方负责厨房、就餐场地范围内所有设备及餐具用品的清洁、保养。食堂以中餐形式整体承包（含食堂管理、食材配送、食材烹饪、人员招聘等），根据采购方实际用餐人数按实结算。加班餐、接待餐、各类会议或培训活动用餐以及超出用餐人数部分，另外由服务承包方与采购方按实结算。

食堂场所、厨具餐具、清洁用品、消防设施设备、安全生产设施设备及食堂运作必要的其他设施设备由采购方负责提供，食堂承包所产生的水电费、燃

气费由采购方负责，食堂工作人员每年健康体检费用由服务承包方承担。食堂承包过程中，除采购方必须负责提供及承担的部分外，其他部分产生的一切费用由承包方负责提供及承担。采购方另外要求增加用餐标准及食材的，增加部分由服务承包方向采购方另外按实报销解决。

三、安全要求

1、服务承包方必须遵守相关法律法规，严格做好食品安全、场所的安全、卫生工作，并接受采购方的监督管理。

2、服务承包方必须做好安全用水、用火、用电、用气等工作，必须服从采购方的监督和检查。因服务承包方原因造成火灾及工伤等事故所造成的一切经济损失及法律责任均由服务承包方负责。

3、服务承包方必须严格把好食品卫生安全关。服务承包方必须做好食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是服务承包方的责任所引起的食品安全事故，由服务承包方承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且采购方有权取消服务承包方的服务资格。

4、如出现食品安全事故，服务承包方应根据国家关于食品安全事故分级进行应急响应处理，相关责任由服务承包方承担。

5、服务承包方应购买有关食品安全责任保险，并向采购方提供保险合同、保险发票复印件备案。

四、总体要求

1、本项目由服务承包方负责膳食服务相关的所有事务，包括但不限于人员招聘、人员管理、工资发放、劳动纠纷、用工风险等一切人力资源服务，采购方负责监督。

2、服务承包方必须遵守采购方相关规章制度，接受采购方的管理和监督。

3、整体项目完成要求：采购方会对工作量、服务质量作出要求，服务承包方需要保质保量完成采购方要求的服务内容。

4、服务承包方对食堂服务人员必须按照《中华人民共和国劳动法》等相关政策法规办理相关合法用工手续。对所录用食堂服务人员健康卫生问题要严格审查，保证食堂服务人员身体健康。

5、采购方对重要的管理决策有直接参与权与审批权。

6、服务承包方在做好工作的同时，有责任向采购方提供合理化建议，以提高管理效率和管理质量。

7、服务承包方在合同期内，必须严格遵守《中华人民共和国劳动法》和《食品安全法》等各项法律法规的规定。因服务承包方违法及违规操作给采购方带来的损失，由服务承包方承担全部责任。如产生严重后果，采购方有权单方终止合同。

8、服务承包方必须接受上级有关管理部门（安全环保、消防、食品安全、综合治理、卫生监督等）和采购方的监督和检查。若被上级监督部门处罚的，处罚款由服务承包方承担。

9、服务承包方须接受采购方对食堂的卫生状况、安全、消防、配菜、营养搭配、节能降耗及服务水平的监督检查，并对采购方提出的问题进行及时整改，次数达到三次以上整改不合格或连续三个月满意度低于 60%，采购方有权单方终止合同。

10、服务承包方要做好食堂与从业人员的卫生管理工作，承包期间的卫生检疫、办理健康证等费用均由服务承包方负责。

11、采购方与服务承包方双方共同制订工作制度和标准，作为对服务承包方

的工作质量的考核依据。

五、食堂服务人员要求及具体职责

1、岗位要求：

本项目要求共设有 2 类岗位，分别是厨师岗位、厨工岗位。主要岗位人员应按采购方的要求，需配备共 3 名食堂服务人员：厨师 1 人，厨工 2 人。

2、食堂服务人员相关要求：

(1) 所有工作人员应通过卫生防疫部门的体检，并领取饮食行业健康证，且将原件交采购方查验后才能上岗，复印件交采购方存档。

(2) 员工保持良好个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽及口罩，配餐时戴手套操作；不得留长指甲、佩戴饰物，手部有外伤的人员不得从事食品生产经营活动。

(3) 所有工作人员每年体检不少于 1 次，体检相关费用由服务承包方承担。

(4) 符合国家用工规定。

(5) 如因用工引起的劳动纠纷问题由服务承包方负责解决并承担相关责任。

3、各岗位人员具体工作职责：

(1) 厨师：

①负责早、中、晚菜点烹制，根据采购方的要求，烹饪不同菜式，兼顾五湖四海各种口味。

②根据季节行情实际，研究制定每周菜谱，控制成本。严格按照菜式规定，烹制各种菜肴，保证菜谱 5 天内不重样，并提前一周公布菜谱。

③注意营养合理搭配：早餐做蛋白质、粗粮合理搭配；午餐和晚餐做到荤素合理搭配，种类多样化。

④保持地方菜特色和风味，能满足就餐者多样化的口味需求，提高职工的

满意度。

(2) 厨工：

①清洗加工食品先检查质量，腐败变质、发霉生虫、掺杂掺假、有毒有害食品禁止加工。

②蔬菜须清洗干净，洗后无泥沙杂草残留。

③动物性食品、植物性食品应专池分开清洗，必须时消毒处理。

④动物性食品、植物性食品，水产品盛器用后冲洗干净分开使用。

⑤注意食品安全卫生，清洗过的食品不落地存放，食品仓库或加工区域不得存放私人物品。

⑥负责餐具的清洗、消毒工作：①职工的餐具要分池清洗，分柜消毒存放；

②按照餐具清洗流程，合理使用洗洁精，减少化学化工类物质残留。

⑦负责餐厅的卫生工作。

⑧严格遵守采购方各项管理制度，做好餐厅的接待等服务工作。

⑨礼貌热情，保证餐厅清洁卫生。

⑩定期盘点厨具、玻璃器皿和使用设备，报告损坏和短缺情况，并向采购方申购。

六、供餐标准及工作要求

1、工作要求：

(1) 服务承包方须按时提供膳食服务，具体开膳时间由采购方制定。节假日按采购方要求提供饮食服务。

(2) 服务承包方必须严把食品卫生安全关，认真遵守《中华人民共和国食品安全法》的各项要求，实行“规范操作，安全监督”机制。承包期间不得采购过期、腐烂、变质等食材。

(3) 食堂内所有房间（包括厨房、仓库、配餐间等）清洁卫生由服务承包方承担，大、小餐厅开餐时间桌椅、地面清洁卫生由服务承包方负责。服务承包方要合理使用厨房设备设施，餐具必须彻底清洁消毒。搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，保持墙壁、墙裙、天花板、地面整洁，疏通下水道，垃圾桶须加盖并保持桶身的清洁，加强灭蝇、灭蟑螂、灭鼠等措施。

(4) 服务承包方负责经营食堂的所有服务人员的招聘、任免、薪资、住宿、福利以及工伤保险、医疗保险、人身意外保险等，同时配合做好上级卫生部门组织的各项业务学习培训。费用由服务承包方负责。

(5) 服务承包方员工要有良好的服务态度，讲究职业道德及各项文明礼仪（包括着装整齐、干净），并自觉接受就餐人员的监督。服务承包方为员工配备统一的工作服，费用由服务承包方承担。

(6) 服务承包方员工如有感冒、皮肤划伤等，不得带病上班；在工作期间患有传染病者，应立即调离工作岗位，康复后体检合格方可上岗。

(7) 服务承包方应爱护食堂内的公物，不得将食堂内的用具随意损坏、丢失或转借他人。

(8) 食堂的剩余饭菜、废弃油脂由服务承包方按相关规定进行处理，未按规定处理引起的一切责任由服务承包方负责。

(9) 服务承包方须做好食堂的消防安全工作，不得出现任何人为的消防安全事故隐患，并定期接受采购方及相关机构的监督检查。食堂内的消防安全及工具、煤气、电源（炉灶、各种炊事设备）操作事故责任均由服务承包方承担。

2、供餐标准：

(1) 早餐及宵夜：服务承包方每餐提供粥、杂咸、豆浆、面包。

(2) 午餐及晚餐：服务承包方每餐提供不少于 4 个菜式品种（米饭除外，

其中荤 3 个，素 1 个）供选择，每餐固定提供汤 1 个，每周提供菜式品种不少于 20 款，且当天午餐与晚餐的菜式品种不得重复。

(3) 服务承包方必须按照供餐标准提供菜式，如出现 1 次未按供餐标准供餐情况，处以警告；出现 2 次未按供餐标准供餐情况，处以服务承包方人民币 1 000 元罚款，罚款由当月应付的服务费中扣除；出现 3 次以上未按供餐标准供餐情况的，采购方有权单方终止合同。

七、食材供应要求

1、服务承包方自行负责原材料的采购、验收和配送，并保证品质。服务承包方要严格做到购物索证，建立好购物“台账”，索证验收“台账”，“电子”台账记录（包括餐具消毒“台账”）必须专人规范填写，随时接受采购方及上级部门的检查。

2、质量要求：

(1) 蔬果类应保持较好的色泽和新鲜度，符合国家食品卫生标准，不得有黄叶、腐烂、泥沙等脏物存在，蔬果类农药等化学物不得超标，并提供农药残留检测证明。（蔬菜利用率不低于 95%）。

(2) 冻品类有生产厂家、生产日期和保质期。（送货日期不超过保质期的 1/4）

(3) 冰鲜类食品保质期不得超过 48 小时。

(4) 干货类为市场上一级产品。

(5) 海鲜、河鲜类必须鲜活，身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，来源可靠放心，无毒，无害，无污染。（利用率不低于 95%）。

(6) 鲜肉类应外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体，全部来源于正规肉联厂，保证为当日新鲜肉，并提供政

府检疫部门出示的检疫合格证明。(鲜肉类利用率不低于 98%)

(7) 熟食类必须来源于正规店家，保证为当天生产的食品，并符合该类食品的行业标准。

(8) 粮油、副食，调料类由正规厂家供货，有生产厂家、生产日期和保质期，并符合国家食品卫生标准，坚决杜绝出售假冒、变质、过期的产品。

(9) 豆制品符合 GB2712-2014 食品安全国家标准。

(10) 服务承包方提供的全部食品要符合国家食品卫生标准，对于不符合采购方质量要求的品种可无偿退货或换货，如换货服务承包方必须在采购方规定的时间内把货送到目的地。

2、食品安全保障措施

(1) 服务承包方必须遵守国家规定的《食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，提供的货品必须符合国家有关卫生标准，保质、保量、保鲜，严禁配送假冒、变质、过期的农副产品。不合格的货品，服务承包方必须包退包换。

(2) 服务承包方须对购买的食品分类用器具装载，不得混装，运输过程应采取相应的保鲜防护措施。

(3) 如因服务承包方所提供的食品引起食用的人身体不适、发生食物中毒等问题，经市级质量检验部门确定后是服务承包方的责任，由服务承包方承担全部经济赔偿与法律责任。

(4) 服务承包方须保证供应的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无腐烂、无辐射、无侵权、无变质货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 75%。

(5) 服务承包方提供的蔬菜必须保证每日新鲜，取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》，达到供港蔬菜标准。采购方使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求服务承包方无条件退货或换货，出现1次含量超标情况的，并处以服务承包方人民币1000元罚款，罚款由当月应付的服务费中扣除。出现3次以上含量超标情况的，采购方有权单方终止合同。

(6) 服务承包方保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。

(7) 货物有包装的，货物的包装完整清洁（无损、无污、无皱），采购方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

(8) 采购方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，服务承包方必须无条件退货或更换商品。

(9) 服务承包方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒等不合格食品的，一经发现，除按采购方要求无条件退货或换货外，服务承包方应按当次供应食品货款2倍的数额向采购方支付违约金。

3、交货及运输：

(1) 服务承包方应保证每天早上将所订的货物按照约定时间送至采购方指定地方，运输车辆内外必须清洁干净，无污渍，无异味。

(2) 服务承包方应当根据采购方实际情况，按照与采购方的约定，在规定的时间内将预定的货物如数送到指定地点。如遇不可抗力因素而造成配送延误时，服务承包方应提前通知采购方，并配合采购方共同解决。

(3) 采购方发现供应的货物与采购的要求不相符或质量不合格，服务承包方应无条件退换。因质量问题退货且情节严重的，采购方将记录在案，并对服

务承包方予以书面警告，因此产生的一切损失和费用由服务承包方承担。出现上述3次情况或情节严重的，除赔偿相关费用后，可取消其服务资格。

(4) 服务承包方应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应不符合食品安全卫生标准的食品，除全部退货外，将取消服务承包方的供货资格，服务承包方并承担由此造成的经济责任和法律责任。

八、监督、考核和退出机制

1、监督机制：

服务承包方的服务活动应接受采购方、食品药品监督等部门的监督检查，监督检查贯穿在服务承包方服务的全过程，包括以下项目：

(1) 服务承包方雇请的食堂工作人员的身体健康状况监督，食堂工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证。

(2) 产品监督

①菜式品种的数量监督，要求每顿供应的菜式必须达到合同约定的数量；

②产品的质量监督，服务承包方所制作的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。根据采购方就餐人数、就餐标准和经验积累，做到不留隔夜原料，不留隔餐制成品；

③服务监督：服务承包方必须按要求提供服务，各顿膳食供应必须遵守约定时间，按时供应。

2、考核机制：

(1) 服务承包方应积极听取意见，及时改进；采购方每半年对服务承包方运营管理服务情况进行考核，并根据考核的结果，要求服务承包方进行相应的整改，考核的主要内容包括：

①饭菜的质量、数量、品种；

- ②服务态度和质量；
- ③从业人员健康和卫生状况；
- ④食堂和厨房等场所的卫生状况。

(2) 服务期限内，采购方每半年对服务承包方的服务工作进行考核和满意度调查（具体考核细则和满意度调查表详见附件 1 和附件 2）。考核得分达到 80 分以上（含 80 分）且满意度达到 80%以上视为达标，考核达标后，方能执行后续的合同。

3、退出机制：

(1) 服务承包方在服务期满后按与采购方签订合同条款自然退出。但服务承包方必须无条件配合采购方和下一任服务单位做好食堂各方面的交接工作，确保食堂工作平稳过渡，为职工提供正常的膳食服务。

(2) 服务承包方在服务期间出现下列情况之一者，采购方有权取消其服务资格，责令限期退出。且对其所造成的损失保留追索的权利：

- ①营业执照或相关经营许可资格被吊销；
- ②加工环节因食堂管理不善造成污染引起的消费者食物中毒；
- ③在委托运营管理的范围内受到政府职能部门的行政处罚；
- ④拒绝接受采购方的监督检查；
- ⑤对存在问题拒绝进行整改；
- ⑥年度考核不达标。

附件 1

食堂工作考核表

序号	考核项目		标准内容	分值	评分细则	得分
1	资质证书	有效性	是否超过有效期。	2 分	超过有效期扣 2 分。	

	情况					
2	管理制度情况	食品安全管理制度	是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和落实食品安全责任；是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度；是否建立采购查验和索证索票制度；是否按要求建立健全其他食品安全管理制度。	4分	每发现一处不完整规范扣1分。	
3	人员管理情况	从业人员健康合格证明情况	是否均取得有效健康合格证明。	3分	每发现1人无有效健康合格证明扣1分。	
4		接触直接入口食品的操作人员情况	是否患有有碍食品安全的疾病。	3分	每发现1人不符合要求扣1分。	
5			是否规范佩戴口罩；接触直接入口食品之前是否洗手、消毒。	3分	每发现1人不符合要求扣1分。	
6		食品安全管理人员情况	是否在岗并按规定履行职责。	3分	不在岗或不按规定履行职责扣1分。	
7		操作人员个人卫生情况	操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽；操作时是否抽烟；是否留长指甲或涂指甲油、佩戴饰物；是否手部破损而未采取有效防污染措施。	3分	每发现1人不符合要求扣1分。	
8		食品安全培训情况	是否组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案。	1分	没有定期组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案或档案不规范，扣1分；	
9		场所卫生和设施设备情况	加工经营场所的内环境情况	墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其他明显积垢；地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅；垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁；是否有昆虫鼠害。	3分	每发现一处不规范扣1分。
10	食品加		是否正常运转和使用。	2分	每发现一处不规	

		工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施运行情况			范扣 1 分。	
11		用于餐饮加工操作的工具、设备和贮存食品的容器情况	是否无毒无害。	2 分	每发现一处不规范扣 2 分。	
12		食品及原料情况	是否在食品制作加工中使用非食用物质或滥用食品添加剂； 是否使用其他禁止生产经营的食品及原料	4 分	每发现一处不规范扣 2 分。	
13	食品及食品原料采购、贮存、经营和使用等情况	食品经营和使用行为	是否使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品； 是否在食品中添加非食用物质。	4 分	每发现一处不规范扣 2 分。	
14		食品原料贮存情况	贮存食品原料的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品； 食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放； 是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	3 分	每发现一处不规范扣 1 分。	
15		食品添加剂存放情况	是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台账。	2 分	每发现一处不规范扣 2 分。	
16	加工操作情况	用于餐饮加工操作的工具和设备标	粗加工水池是否有标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品； 生熟容器、工用具是否	6 分	每发现一处不规范扣 2 分。	

		识、使用、存放、清洁情况	有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放；冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识； 接触直接入口食品的工具、设备使用前是否进行消毒			
17		食品原料使用情况	是否有腐败、变质或其他感官性状异常的食品或食品原料仍在加工、使用。	4分	每发现一处不规范扣4分。	
18		食品烹饪过程	需要熟制加工的食品是否烧熟煮透； 熟制品存放的温度和时间是否符合要求； 直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放； 餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上； 是否将回收后的食品经加工后再次销售	10分	每发现一处不规范扣2分。	
19	专间情况	专间符合规范要求情况	是否有非操作人员擅自进入专间，是否在专间内从事与之无关的活动； 是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或杂物； 每餐（或每次）使用前是否进行空气和操作台的消毒； 专间温度是否控制在25℃以下。	4分	每发现一处不规范扣1分。	
20		专间内食品存放情况	剩余尚需使用的直接入口食品是否存放于专用冰箱中冷藏或冷冻。	3分	每发现一处不规范扣3分。	
21	餐饮具洗消情况	餐饮具清洗、消毒和保洁情况	餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开； 使用的洗涤剂、消毒剂是否符合要求； 采用化学消毒的有效消	6分	每发现一处不规范扣1分。	

			毒浓度和浸泡时间是否达到要求； 采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求； 餐饮具的消毒效果是否符合标准要求； 消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识。			
22	膳食质量情况	饭菜分量、质量情况及菜式搭配情况	分量是否足够； 是否卫生可口； 菜式搭配是否合理。	6分	每发现一处不符合扣2分。	
23	其他有关情况	留样规定情况	是否按规定留样。	2分	每发现一次不规范扣2分。	
24		废弃油脂和餐余垃圾处理情况	是否按规定处理废弃油脂和餐余垃圾。	3分	每发现一处不规范扣3分。	
25		执行临时任务情况	执行临时任务情况。	4分	落实不到位，不积极配合执行，每次扣4分。	
26		投诉情况	有效投诉（属服务范围内的）	2分	每宗扣2分；	
27		整改情况	未按规定时间进行整改或整改后仍未达到要求。	8分	每宗扣8分。	
总体评价： (可附页)						
被考核单位负责人签名 (盖章)： 日期：			考核人员签名： 日期：			
备注：						

附件 2

满意度调查表

序号	调查项目：食堂膳食情况调查表	满意度评价统计			
	调查内容	非常满意	满意	基本满意	不满意
1	食品卫生				
2	环境卫生				
3	工作人员个人卫生				
4	饭菜的色、香、味				
5	饭菜的品种变化				
6	营养搭配				
7	员工服务态度				
8	开餐时间的准时性				
	综合评价				

根据调查内容在满意度评价栏中进行打“√”。