**梅河口市第一中学**

**食堂委托经营招标标准和质量要求**

一、投标企业资质要求

**1.基本资格**：投标企业须具有独立法人资格，提供有效的营业执照和食品经营许可证等相关证件，确保企业符合国家对食品经营许可要求，保障食品经营活动的合法性与规范性。

**2.安全管理体系**：已建立并有效实施食品安全管理体系，企业在食品安全管理方面具备专业的管理方法与标准，可有效预防和控制食品安全风险。

**3.业绩要求**：近三年内拥有从事学校食堂经营服务的相关经验，提供相应的经营合同以证明用户口碑良好，展现企业在从事学校食堂项目中的经营能力与服务水平。

**4.信誉要求**：在“信用中国”网站、国家企业信用信息公示系统等官方平台中，未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、经营异常名录和严重违法失信企业名单，投标时需提供相关查询截图，确保企业具有良好的商业信誉和社会形象。

**5.人员资质**：服务团队中应配备专业的食品安全管理人员、厨师及服务人员。提供相关人员的资质证书，食品安全管理人员的食品安全管理师证书、厨师的厨师证、健康证明等，确保从业人员身体健康，符合食品行业从业要求；以及社保证明，证明人员与企业的劳动关系，保障员工权益。厨师团队中至少有1名具备5年以上餐饮工作经验，以保证烹饪技术和经验满足学校食堂需求。

二、服务质量要求

**1.食品安全保障**

严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等国家及地方相关法律法规，建立完善的食材采购溯源体系，利用信息化手段或纸质记录，详细记录食材的采购渠道、供应商信息、进货时间、批次等，确保食材来源安全可靠，一旦出现问题可快速追溯源头。

食堂环境需保持清洁卫生，每日进行清扫消毒，定期进行深度清洁；设备应定期维护保养，确保正常运行且符合卫生标准；餐具需严格按照一洗二冲三消毒四保洁的流程操作，消毒后存放在专用保洁柜中，并做好消毒记录，保证餐具卫生安全。

制定食品安全应急预案，明确应急处置流程、责任分工、报告程序等内容，并定期组织演练，演练频率不少于每学期一次，演练后及时总结评估，完善应急预案，同时提供演练记录，以提高应对食品安全突发事件的能力。

**2.菜品管理**

每周提供不少于20种菜品，涵盖荤素搭配、不同口味和食材种类，充分满足不同师生的口味需求，考虑到学生的营养需求和成长阶段，合理安排菜品组合。

依据《中国居民膳食指南》等标准，制定科学合理的营养搭配方案，每周更新一次菜谱，确保菜品营养均衡，包含足够的蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质等营养素，并向学校和师生公示营养成分。

结合季节变化、师生反馈和市场食材供应情况，创新菜品口味和烹饪方式，满足师生对新鲜菜品的需求，提高就餐满意度。

**3.价格管理**

建立合理透明的价格体系，菜品价格需经过学校审核备案，确保价格符合市场行情且在学生和家长可接受范围内。价格调整需提前向学校说明原因和调整幅度，并获得同意。定期进行成本核算，每季度向学校公开成本构成，包括食材采购成本、人力成本、水电燃气费等，接受学校和师生的监督。

**4.服务人员管理**：定期对服务人员进行专业技能培训，包括烹饪技巧、食品安全知识、服务礼仪等方面，培训频率每月不少于一次；同时加强服务意识培训，树立以师生为中心的服务理念。提供培训计划和记录，确保培训工作有效开展。服务人员工作期间需统一着装，礼貌待人，文明服务，热情解答师生疑问，及时处理就餐过程中的问题。

三、监督与考核机制

**1.成立监督小组**：由学校领导、教师代表、家长代表和学生代表共同组成监督小组，其中家长代表通过家长委员会推选产生，学生代表从各年级学生中民主选举产生。监督小组每月至少对食堂经营情况进行一次全面检查，检查内容包括食品安全、菜品质量、价格合理性、服务态度、环境卫生等方面。

**2.考核指标**：制定详细量化的考核指标体系，满分为100分。其中食品安全占30分，包括食材采购溯源、食品加工操作规范、餐具消毒等方面；菜品质量占30分，涵盖菜品口味、营养搭配、菜品丰富度等；价格合理性占15分，考察价格是否符合成本和市场行情、价格调整是否规范等；服务态度占15分，包括服务人员的礼貌程度、响应速度、问题处理能力等；环境卫生占10分，涉及食堂就餐环境、厨房卫生等。每月依据考核指标进行量化考核，考核结果向全校公示。对于考核中发现的问题，要求经营方立即采取措施改进，如多次出现同类问题，加重处罚力度 。

**3.进行满意度测评**：满意度测评连续2次低于80%，终止经营合同。