

1.2 膳食供应商准入资格

1.2.1 食材供应商准入资格，按照《膳食食材管理指引》执行。

1.2.2 膳食劳务供应商须具备以下资格：

1.2.2.1 具备有效的营业执照、食品经营许可证；需集体配送餐的供应商应获得集体配餐资质。

1.2.2.2 注册资本 500 万元以上，年营业额 1000 万以上，全国范围内有一家制造企业业绩且属区域至少一家具有 1000 人以上或同规模供餐服务经验。

1.2.2.3 供应商在职员工 200 人以上，派驻人员需持有效健康证、食品安全员证、厨师证上岗作业，并为派驻员工缴纳保险。

1.2.2.4 偏远地区餐厅合作的供应商，需满足至少具有本区域 1 家供餐服务经验，供应商在职员工数量不低于 50 人或者不低于我司需求人数，如确因地域或规模原因，供应商资质仍不能满足以上要求的，由区域行政组织说明情况，经子公司负责人、集团行政管理部负责人、供应链管理中心非生产采购部负责人审批后，可参与招投标。

1.2.2.5 通过 ISO9001 质量管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证、ISO45001 职业健康管理体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证，具备完整的组织架构设置，健全的膳食管理制度，完善的培训培养体系。

1.2.2.6 在经营活动中三年内无任何重大食品安全事故，未受到消防部门及食品药品监督管理部门现金处罚。

1.2.2.7 符合上述要求的供应商纳入公司合格膳食供应商名录，供应商资质材料按照《膳食供应商资质调查表》填写备案（附表 5）。

附表 1 《膳食供应商行为准则》**第 1 条 纪律要求**

1. 供应商驻场人员应遵守公司规章制度，维护就餐场所及厂区环境整洁；
2. 供应商驻场人员不可在公司内喝酒；
3. 供应商驻场人员不得在非吸烟区域吸烟；
4. 供应商驻场人员不可进入公司生产区域；
5. 供应商驻场人员不得与本公司员工发生争吵、打架斗殴现象。

第 2 条 仪容仪表要求

1. 供应商人员应按公司要求着装，工装不得随意丢放；
2. 供应商人员工作时态度应端正、用语应礼貌，不可大声喧哗；
3. 供应商人员应表情自然，面带微笑，亲切和蔼、不卑不亢，给员工以贴心可信赖的感觉。

第 3 条 行为要求

1. 供应商驻场人员严禁私带外来人员进入公司餐厅就餐；
2. 供应商驻场人员不可将需移动物品直接在地面上进行拖拉；
3. 供应商驻场人员应厉行节约，爱护公司的财产和一切设施；
4. 物品分类摆放整齐，及时清理垃圾，不允许随地摆放东西，保证过道通畅；
5. 非权限管理人员，未经许可禁止进入厨房、操作间；
6. 任何时候不得在餐厅内有下列行为：挖鼻、梳头、吐痰、修理指甲、吸烟、吵架、吹口哨、手插口袋、叉腰、聊天等；
7. 当客人提出和用餐有关的额外要求和服务时，不可一口拒绝，应设法帮助，尽量满足，如无法满足需及时上报处理。
8. 严禁供应商进入我司车间及其他涉密区域。

第 4 条 工作规范要求

1. 工作台面、餐厅前厅、后厨设备、设施等保持干净，无污垢、无油污、无积水；
2. 操作间地面经常清洗，保持地面干净无油迹，防止滑倒；
3. 食堂周围水沟、阴沟、泔水桶经常性清洗、消毒，预防细菌滋生；
4. 经常检查电源开关、线路等，发现隐患及时上报；
5. 供应商驻场人员须掌握消防灭火器材使用技能及掌握一般消防安全的处置规范。
6. 下班前检查、关闭门窗、水、电、天然气、空调等。

附表 2 《餐厅日常检查表》

餐厅日常检查表				
日期： 人：		餐次：	检查	
场景	环节	检查项目	分值	备注
日常检查表	监督	1、是否按照甲方要求完成日常检查表的填写（各项检查表单）		
原食材	验收	1、食材是否有异味、腐烂		
		2、食材是否晒伤、挤压严重、食材是否形态完整		
		3、食材是否蔫软、有霉斑		
		4、食材是否有光泽、不粘手		
		5、食材是否有检疫票		
	存放	1、食材是否倒框、拆封存放		
2、食材是否按种类装框存放				
食材加工	清洗	1、叶、茎类毛菜是否按要求分拣（黄叶杂物）、粗加工区卫生是否达标		
		2、根类毛菜是否先洗在去皮		
		3、蔬菜浸泡过程是否按要求操作，是否有记录		
		4、鲜肉是否清洗，冻货类肉食材是否用流水解冻		
		5、清洗后食材是否有毛、净区分		
	切配	1、刀具、砧板是否分类、合理使用		
		2、切配是否存在浪费现象		
		3、切配区卫生是否整洁，物品摆放整齐		
	烹制	1、切配完的净菜是否用专用框盛放，净菜是否按菜谱要求制作		
		2、炒制是否按各批次员工就餐时间节点分批次操作完成		
		3、菜品烹制中心温度是否达到 75 度		
		4、烹制菜品是否按食谱要求投放食材、调味，投放食材是否按顺序操作		
	试吃、留样	1、菜品色泽、口味、温度是否符合标准（现场试吃及检查）		
		2、检查菜品是否按照菜单要求制作，禁止私自随意换菜品		
		3、存放食品是否合格，所有食品是否规范留样		
餐前准备	餐具区	1、筷子、汤勺、汤碗、餐盘是否干净，筷子是否有弯曲		
	用餐区	1、灯光是否全部开启、窗台是否干净无灰尘		
		2、桌椅是否摆放整齐，桌面是否干净无油渍、餐纸盒是否摆放一条线		
		3、检查照明、空调、风幕机、电视机及小黑板菜单展示是否在开餐前完成		

		4、排队隔离带是否按照要求摆放一条线		
	售卖区	1、售卖窗口玻璃是否干净，无水渍、油渍		
		2、刷卡机是否为工作状态、卡机金额是否正确		
		3、售卖保温台是否开启，水位是否正常		
		4、售卖人员仪容仪表是否整洁		
	自助区	1、米饭及调料是否充足		
2、汤碗是否备齐，现场是否卫生合格				
餐中	现场管理	1、餐厅经理是否在现场巡检		
		2、餐具是否有短缺		
		3、送餐是否出现断餐现象，食品补供是否及时		
		4、售餐台餐纸盒无缺少抽纸现象		
		5、用餐区地面卫生发现到清除是否 1 分钟内完成		
		6、是否有较长排队现象，餐具回收处是否有餐具堆积		
		7、是否有员工投诉（餐具卫生、菜品异物、菜品口味、桌椅卫生）		
餐尾	现场管理	1、合档后菜品是否齐全，售卖窗口是否有人服务		
		2、大厅是否有人引导，打汤处是否有人服务		
		3、自助区食品是否齐全，卫生是否清洁，餐具是否及时运走		
		4、菜品、米饭、汤品温度是否达标		
闭餐	餐后管理	1、保温台开关是否及时关闭，卫生清洁，保温台内水是否及时更换（最长 2 天换次水）		
		2、检查照明、空调、风幕机、电视机及小黑板菜单展示是否在闭餐后关闭		
		3、前厅及后厨区域卫生是否干净		
		4、剩余餐具是否盒装或覆盖，用餐人数是否统计		
		5、收餐间泔水桶是否加盖，餐厅门是否及时关闭		
合计得分				
日常工作表检查内容共 50 项，每项分值为 2 分，合计 100 分				

附表 3 《膳食供应商处罚管理规定》

膳食供应商处罚管理规定**一、总则**

为保护公司员工用餐权益，保障餐厅正常有序运营。

二、管理规定的分类

第一条 警告

第二条 罚款：100 元

第三条 罚款：200 元

第四条 罚款：500 元

第五条 罚款：1000（含）-5000 元（含），特殊情况另行议定

第六条 第三方评价考核规则应用

该管理规定中的罚款不以现金形式直接收取，从当月劳务费中扣除。如同时违反两种或两种以上的，分别罚款，合并扣除。

三、管理规定的具体条例**第一条 有下列初犯行为之一的给予警告**

1. 前厅、后厨卫生未打扫，每周大扫除未进行，垃圾房（含餐厅周围路面）一周未清理。
2. 未在指定区域内摆放指示牌、标识未更新、菜单未及时公布。
3. 甲方公司组织安全及 6S 检查，问题项未按要求整改合格。

第二条 有下列行为之一的处以 100 元罚款

1. 开餐期间自助区的餐食、调料、餐具、打餐台餐巾纸等，甲方检查发现缺失，罚款 100 元/次。
2. 员工投诉餐食异物菜虫、绳子、头发、塑料等普通异物，罚款 100 元/次。
3. 每餐次开餐前未按照当日菜单进行餐品公示、餐品标价公示错误被甲方检查发现或甲方员工投诉的，罚款 100 元/次。

第三条 有下列行为之一的处以 200 元罚款

1. 后厨加工或售卖期间未正确穿戴劳保用品（口罩、帽子、手套、工服等）或用手直接接触的食物（需手工制作的面食类除外），罚款 200 元/次。
2. 乙方人员未提供健康证或健康证过期上岗，罚款 200 元/次。

第四条 有下列行为之一的处以 500 元罚款

1. 就餐期间现场秩序混乱、卫生不合格,提醒 2 次无效后,第 3 次开始,罚款 500 元/次。
2. 服务态度恶劣,包含敷衍、摔盘子、与员工发生口角,罚款 500 元/次。
3. 生/熟食,素/荤食未分开清洗、加工,或未分开存放在离地 10 公分以上的货架上,罚款 500 元/次。
4. 生/熟食,素/荤食加工用具混用的,罚款 500 元/次。
5. 食材或辅材储藏不当,导致变质/过期/生虫的,罚款 500 元/次。
6. 乙方人员在餐厅区域内抽烟、吐痰等,罚款 500 元/次。
7. 设备未及时保洁或保洁不合格,提醒 2 次未进行整改合格,罚款 500 元/次。
8. 乙方人员违规操作餐厅设备设施类用具,造成故障损坏,罚款 500 元/次。
9. 违反我司安全相关要求,如未佩戴安全帽、不系安全带,违规进入起重机半径,私自携带火种进入厂区等,未造成任何后果者并积极改正者罚款 1000 元。

有下列行为之一的处以 1000 元（含）至 5000 元（含）罚款

1. 给予警告 2 次后仍未进行改善,第 3 次开始,罚款 1000 元/次。
2. 员工投诉餐食含有特殊异物:如玻璃渣、钢丝、烟头及蛆虫等危险特殊异物,罚款 1000 元/次。
3. 开餐期间乙方因餐食补充不及时造成供应中断,被甲方检查发现或甲方员工投诉的,罚款 1000 元/次。
4. 因乙方原因未按时开餐的,罚款 2000 元/次。
5. 乙方人员需爱护甲方物资,甲方物资含设备设施类、厨具类、清洁工具&日耗类、能耗类,一经甲方发现乙方恶意浪费、损坏甲方物品物资,除原价赔偿外,并做 2000 元/次罚款。
6. 违反我司安全相关要求,违规动火、违规进入有限空间、违规登高作业等属于基地 EHS 判定为违规问责的相关事项,且造成严重后果者,处罚 5000 元。
7. 乙方人员未经甲方同意,私自携带、夹带甲方任何物品物资(例如食材、调料、食品、可回收垃圾等)离开厂区,被员工投诉或安保检查发现,罚款 5000 元/次。

第六条 评价考核规则应用

1. 供餐质量管控:每月依据《膳食供应商月度考核表》进行检查评价,汇总得分考核规则如下:

- ①85 分以上支付当月劳务费金额全款。
- ②80-85 分（不含 85）扣除当月劳务费支付金额：3%。

-
- ③低于 80 分以下（不含 80）扣除当月劳务费支付金额：5%。
 - ④连续 3 个月低于 80 分（不含 80）以下时，解除合同。
 - ⑤乙方入场第一个月为过渡期，正常考核，但如有罚款可减免。

附表 4 《膳食供应商奖励管理规定》

膳食供应商奖励管理规定

一、总则

为调动膳食供应商积极性，为员工提供优质膳食服务。

二、管理规定的分类

第一条 口头表扬

第二条 奖励：100 元

第三条 奖励：200 元

第四条 奖励：500 元

第五条 奖励：1000（含）-5000 元（含），特殊情况另行议定。

第六条 第三方评价考核规则应用

该管理规定中的奖励须以现金或奖品方式，由膳食服务公司每月组织表彰会议对表现优秀的个人进行现场颁奖表彰。

三、管理规定的具体条例

第一条 口头表扬

1. 膳食服务现场卫生干净整洁。
2. 各类标识及引导清晰。
3. 餐品能够积极主动更新和创新。

第二条 有下列行为之一的奖励 100 元。

1. 员工公开提到，为员工在用餐期间提供了良好的服务和帮助。
2. 当月有至少 6 人反馈该餐品美味。

第三条 有下列行为之一的奖励 200 元。

1. 当月完全按照甲方要求规范着装及严格佩戴劳保，可以将最好的精神面貌呈现给员工，员工公开提到，奖励 200 元/月。
2. 创新的菜品和餐品获得员工认可并点赞超过 20 人以上者，奖励 200 元/月。

第四条 有下列行为之一的奖励 500 元。

1. 该档口连续两个月营业数据良好且无浪费情况，奖励 500 元。
2. 拾金不昧及时主动上交员工贵重物品，奖励 500 元。
3. 连续两个月被两个员工以上点名表扬者，奖励 500 元。

第五条 奖励：1000（含）-5000 元（含），特殊情况另行议定。

-
1. 给我方公司节约或创收较大金额者，按照节约或创收 20%进行奖励，例如节约或创收金额在 5000 元以上，须提供书面证明材料，奖励 1000 元。
 2. 其他类型的重大奖励，由甲方根据实际情况评价并奖励。

附表 5 《膳食供应商资质调查表》

膳食供应商资质调查表

公司概况	公司名称					成立时间	
	办公地址					联系人	
	职工状况	总人数		管理人员		厨师	
	中央厨房	数量		厨房面积		距公司就餐点距离	
	经营情况	客户数量				年营业额	
	企业性质：企业抗风险能力、经济实力	注册资金		企业性质			
营业资质	营业执照	☐ 无 ☐ 有，请提供复印件					
	食品经营许可证	☐ 无 ☐ 有，请提供复印件					
	配餐资格	☐ 具备 ☐ 不具备					
体系认证	ISO9000 体系认证	是否取得认证？ ☐ 否 ☐ 是，请提供复印件					
	ISO14000 体系认证	是否取得认证？ ☐ 否 ☐ 是，请提供复印件					
	ISO18000 体系认证	是否取得认证？ ☐ 否 ☐ 是，请提供复印件					
	ISO22000 (HACCP)	是否取得认证？ ☐ 否 ☐ 是，请提供复印件					
公司简介	(可附资料)						
服务案例	服务公司名称	服务期限			服务项目描述		
单餐供应量	至少有一家以上单次用餐人数 1000 人以上的餐厅服务经验						

附表 6 《膳食供应商现场考察表》

膳食供应商现场考察表

序号	分项指标	分值	评价细则	评分
1	饭菜品质	30	1. 饭菜色泽（5 分）：颜色、切配、搭配合理	
			2. 饭菜口味（5 分）：饭菜口感、适口性	
			3. 饭菜营养搭配（5 分）：饭菜营养搭配合理	
			4. 饭菜份量（5 分）：每份饭菜克重足够，主料克重充足	
			5. 饭菜温度（5 分）：饭菜温度适合	
			6. 菜式搭配（5 分）：每餐菜式搭配合理	
2	供餐秩序	10	1. 现场供餐秩序良好，动线设计合理（5 分）	
			2. 供餐现场餐服人员形象、态度、职业性（3 分）	
			3. 打汤区、收餐区等专人保障（2 分）	
3	作业稽核	30	1. 参照《供应商加工区考核》评价（15 分） A 级风险 1 个问题点扣 4 分，B 级 1 个问题点 3 分，C 级 1 个问题点 2 分，D 级 1 个问题点扣 1 分	
			2. 参照《就餐现场服务检查考核》评价（15 分） A 级风险 1 个问题点扣 4 分，B 级 1 个问题点 3 分，C 级 1 个问题点 2 分，D 级 1 个问题点扣 1 分	
4	管理体系	10	1. 培训体系完善，有培训记录可查（3 分）	
			2. 员工考核激励机制、福利制度健全、有效（3 分）	
			3. 完善的组织机构设置、餐厅 5S 管理、留样处理、现场服务等制度及文件准备齐全（4 分）	
5	安全保障	10	1. 食品及人员安全保障措施到位，无严重缺失（3 分）	
			2. 是否购买经营场所责任保险（2 分）	
			3. 员工人身意外险购买（2 分）	
			4. 具备食品安全员资格（3 分）	
6	项目负责人及关键人员能力	5	1. 项目负责人从业履历及管理经验（2 分）	
			2. 厨师均具有国家认可的资质证明（2 分）	
			3. 餐服人员健康证齐全（1）	
7	应急预案	5	具备餐厅完善的应急预案文件，并向员工培训（5 分）	

附表 7 《膳食供应商技术评分表-劳务外包模式》

膳食供应商技术评分表-劳务外包模式			
序号	评分项目	分值	评分标准
1	服务对象、规模、营收、资质、体系	10	1、全国范围内有一家制造企业业绩且属区域至少三家 1500 人以上供餐服务经验。 (0-3 分)
			2、注册资本 500 万元以上，证照齐全（组织机构代码、税务登记、营业执照、食品经营许可、第三方检验证）；具备 HACCP/ISO 质量认证体系资质。(0-3 分)
			3、近三年无不良经营记录和处罚情况，未发生食物中毒事件。(否决项)
			4、具有完善管理体系、培训体系。(0-4 分)
			5、本项目不允许联合体投标，不允许转包，可对档口进行分包，但需经过甲方同意。(否决项)
2	人员配置	15	1、人员总数和结构合理，职责明确，符合餐厅劳务配置标准。(0-2 分)
			2、项目经理、厨师长有 5 年以上大中型科技类、制造类膳食管理经验，项目经理及厨师长获奖情况展示。(0-5 分)
			3、中式面点师、中式烹调师、西式面点师厨师需获得国家资格技师（国家职业资格二级）及以上资格及两年以上大型科技、制造型企业服务经验。(0-5 分)
			4、男后厨工作人员年龄在 55 周岁以下，女后厨工作人员在 50 周岁以下，前厅售餐及服务人员在 45 周岁以下。(0-3 分)
3	食材管理	10	1、具有完备的食材验收规范、食材烹饪加工及储存管理经验。(0-5 分)
			2、食材浪费管控方案。(0-5 分)
4	服务方案	40	1、经营思路：针对企业特点，从开业筹备计划，餐厅环境管理等方面，动线布局提出整体设想及策划。(0-5 分)
			2、具有完备的食品质量控制方案、卫生管理控制方案、员工满意度

			提升方案。（0-5 分）
			3、列出经营品种及营养配比说明，方案符合安全健康、方便快捷、丰富多样、营养美味、供餐时间可靠、品质稳定要求。（0-5 分）
			4、至少全年 3 场次大型美食节活动、月度与员工交流访谈以及举办其他假日类活动和员工加强互动沟通。（0-5 分）
			5、高峰期标准餐档口最长排队时长不高于 3 分钟。（0-4 分）
			6、送餐及服务方案完整且新颖。（0-4 分）
			7、档口定期更换菜品方案。（0-4 分）
			8、劳务人员激励方案。（0-4 分）
			9、增值服务：免费提供其他有效增值服务，根据价值情况得分。（0-4 分）
5	食品安全	10	1、具有完整食物中毒应急预案、食品异物等投诉应急预案、健康与环境应急方案、就餐高峰期应急预案和停水、停电、停气应急预案等，根据应急预案数量和质量评分。（0-3 分）
			2、健全的食品安全及设施安全管理机制，配备安全卫生监督员，负责每天检查膳食电、燃气、消防、后厨设备设施、食品卫生安全等，并有相应考核管理办法。（0-3 分）
			3、购买食品安全责任险、公众责任险、人身意外险、场地险。（0-4 分）
6	服务承诺	15	1、工作人员管理及培训承诺。（1-2 分）
			2、原材料采购及管理承诺。（1-2 分）
			3、餐饮制作及供餐管理承诺。（1-2 分）
			4、设备设施使用及维护承诺。（1-2 分）
			5、环境卫生管理承诺。（1-2 分）
			6、食品安全事故预防与处置。（1-2 分）
			7、满意度承诺。（1-3 分）
小计		100	
评分人：			日期：

附表 8 《膳食供应商月度考核表》

膳食供应商月度考核表					
序号	考核项目		权重	考核结果	备注
1	日常服务检查	现场检查	30		每周检查一次，取平均分，日常做好检查记录。
2	日常改善	改善结果	30		1. 日常检查问题未在规定时间内改善的，每个扣 3 分； 2. 公司基础测评调研反馈的问题未在规定时间内改善的，每个扣 5 分。
3	员工有效投诉	≤2 次	20		员工针对餐厅服务、就餐异常等进行的书面有效投诉，出现 2 次以内不扣分，每多一次扣 5 分，出现 4 次及以上该项不得分。
4	餐厅 EHS	现场 EHS 检查	20		根据每次 EHS 检查，不符合安全管理规定，每次扣 3 分（劳务人员保险符合合同规定）。
考评得分：					
考核结果说明：					
餐厅主管：			餐厅管理部门经理：		
出现以下状况时，月度考核判定为不合格： 1. 就餐中发生断餐现象 20 人以上； 2. 出现群体性食物中毒状况； 3. 人员资质、数量不符合要求并隐瞒的。					