

第三章 磋商项目技术、服务、商务及其他要求

（注：带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

3.1、采购项目概况

本项目位于自贡市自流井区交通路222号，服务范围为市委机关大院内的单位和部门提供食堂就餐和管理服务,就餐人数在400-500人左右。

3.2、服务内容及服务要求

3.2.1服务内容

采购包1:

采购包预算金额（元）：2,016,000.00

采购包最高限价（元）：2,016,000.00

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属 行业	是否 涉及 核心 产品	是否 涉及 采购 进口 产品	是否 涉及 采购 节能 产品	是否涉 及采购 环境标 志产品
1	市委机关食堂 服务采购	1.00	2,016,000.00	年	餐饮 业	否	否	否	否

3.2.2服务要求

采购包1:

标的名称：市委机关食堂服务采购

参 数 性 质	序 号	技术参数与性能指标

1 项目总体要求：

序号	重要性	指标项	指标要求
	★	主要服务内容	食堂管理服务：负责食堂早餐、午餐和晚餐制作，并提供餐食服务和食堂管理服务（含保洁）。
	★	项目服务范围	自贡市委机关食堂的食堂就餐和管理服务。
	★	项目人员数量	1) 项目经理至少1人，厨师长至少1人，厨师7人（含面点师和冷菜师），厨工12人，食堂服务5人，不少于26人。 2) 供应商应在响应文件中明确拟派的项目人数及人员名单，提供《投标人拟派本项目人员情况表》（格式自拟），如后期更换人员需征求采购人同意，提供同等技能水平执业能力的人员。
	★	服务工作时间	全年每天7:00-20:00提供食堂服务。

1. 服务方案要求：

序号	重要性	指标项	指标要求
		服务方案	<p>人员培训计划方案：</p> <p>内容包含人员培训方案和培训目标、员工培训的具体内容、应急培训及演练、消防演练、地震演练、岗位职责、营养师培训等</p>
			<p>安全保障措施方案：</p> <p>投标人针对本项目的安全及规范化作业管理方案，包括食品安全措施、日常管理制度等</p>
			<p>突发性事件处理措施方案：</p> <p>包含食品安全应急处理、火灾应急处理、人身安全事件应急处理、突发事件（含疫情）应急预案</p>
			<p>食堂管理服务方案：</p> <p>包含食堂卫生管理措施、食品安全保障措施、菜品搭配营养且多样化、厉行节约反对浪费台账、月度统计表、考核表、能源统计表、节能宣传、能源消耗统计、手机使用管理制度，燃气安全管理制度，人员管理制度，反食品浪费管理制度，卫生制度，保洁制度，保密制度，物资的验收、出入库、储存、保管制度，食品、餐具消毒制度，食物中毒、自然灾害应急预案等相关制度和规定，报市委办后勤办备案。</p>
			<p>服务人员考核方案：</p> <p>包含考核制度、考核内容、奖惩激励管控措施</p>

2. 指标要求

序号	重要性	指标项	指标要求
----	-----	-----	------

★

服务要求

1、主要负责早、中、晚三餐餐品的采购、制作及就餐服务。

2、负责餐厨用具（由采购人提供，供应商保管）的清洁消毒，做到每餐消毒，须有登记、检查记录。

3、负责厨房后厨区域、用餐区域、公共区域及周边区域（传菜电梯、旋转楼梯到顶梯步、一二楼过道、2个卫生间、所在楼栋一二三四楼层梯步、扶手、一二楼窗子玻璃、楼梯旁玻璃、一二楼过道玻璃、洗手台、垃圾房）卫生保洁。须做到餐前进行清洁，每日进行全面清扫、整理，保证各区域干净卫生，提供安全、卫生、整洁的用餐环境，保证地面无油污、无污垢。

4、负责采购食物材料，按照食物的特性储存食物、制作食物、烹钰菜肴，必须做到整个食品供应环节的食品安全、干净卫生、无毒无害，科学合理搭配膳食。所配送的食品原材料必须符合国家食药卫生、安全标准要求。食品原材料采购当日剩余质保期不得超过该食品保质期的 $1/3$ ，进口产品可适当延长为 $1/2$ ，剩余保质期超过食品保质期的 $2/3$ ，不允许使用。所用原料的采购必须达到以下要求：生鲜类产品均应当日配送，包装物需卫生、干净、无毒、无害、符合包装材料食品安全及卫生要求；副食品类商品须使用有单独包装的商品。具体要求包括但不限于以下标准：

A、肉类

猪、牛、羊肉类

肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽红润，切面红色、微微湿润但不粘手；具有猪（牛、羊等）肉固有气味，无异味；无淤血、无注水，无寄生虫，无骨、头颈部、四肢、尾巴、板油、生殖器、内脏、三腺（甲状腺、肾片腺、病变淋巴腺）的鲜猪、牛肉、羊肉。配送的鲜肉类必须24小时以内定点屠宰场(或宰杀店)当天宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品(B)检疫合格证明》，检验检疫合格票和肉品品质检验合格票随货同行，货票一致。严禁提供注水、注胶、病、死等肉类食材。

B、禽肉（蛋）类

鲜鸡肉类

眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，正常气味。无长毛及毛、毛根、口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑瘀血净腔禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，重量 $\geq 0.85\text{KG}$ 鲜鸡当天杀当天送，并附有《动物

产品(B)检疫合格证明》，且符合食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品GB2707-2016相关检查标准。

鹅/鸭、其他禽类

眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表稍湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复。鸭、其他禽类固有的正常气味，无长毛及绒毛，毛根口腔及宰杀刀口无血污、无紫斑瘀血、净膛、腹内无过多脂肪、腹下刀口，不过长，刀口齐整，土、番鸭重5-6斤左右，当天杀当天送，并附有《动物产品(B)检疫合格证明》。且符合食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品GB 2707-2016相关检查标准。

禽蛋类

外壳完整、洁净，将鲜蛋打开之后，蛋壳内部应为纯白蛋，不能有斑点或污浊，卵白透明，卵黄膜不破裂，卵黄卵白分明，不能有血管形成，不能有腐败等异臭味。光照试验：右手持蛋，左手遮盖光线透视，新鲜蛋整个呈微红色，陈蛋有暗影，腐蛋暗影更多或不透明。振荡试验：将蛋握在手中，使其摇动，新鲜蛋无哑板声，内容物无流动感，无活动声；陈旧蛋由于水分蒸发，内容物缩小，有振荡声。具有产品检验报告，在保质期内，有SC标志。

C、水产类

鱼类

活：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。

宰杀：新鲜有弹性、内脏干净无积血、无腐败变质、异味虫蛀等。

虾类

游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。

蛙类

活：大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。

宰杀：新鲜有弹性，肉质紧实，无腐败变质、异味虫蛀等

贝类。

肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。

黄鳝

活：体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。

宰杀：新鲜有弹性、内脏干净无积血、无腐败变质、异味虫蛀等蟹类

蟹腿坚实，肥壮，手捏有硬感；脐部饱满，体重；翻扣在地上能很快翻转过来；外壳呈青色冷亮，腹部发白。

冻品类

无杂质、异味，冻品物资包装完整，生产日期、保质期、生产厂家和QS标识齐全明晰。符合国家及行业相关标准，符合食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品GB2707-2016相关检查标准。

D、蔬菜类

成熟适度、新鲜脆嫩、外形色泽良好清洁、无影响使用的病虫害、无机机械损伤，去根帮和老叶，去杂，去泥，不切，可用程度达90%。农药残留限量满足国家及行业最新执行标准，农药残留限量国家标准如下：

序号	名称	种类	限量（mg/kg）
1	滴滴涕	杀虫剂	0.1
2	六六六	杀虫剂	0.2
3	倍硫磷	杀虫剂	0.05
4	甲拌磷	杀虫剂	不得检出
5	杀螟硫磷	杀虫剂	0.5
6	敌敌畏	杀虫剂	0.2
7	硫磷	杀虫剂	不得检出
8	乐果	杀虫剂	1.0
9	马拉硫磷	杀虫剂	不得检出
10	辛硫磷	杀虫剂	0.05
11	百菌清	杀菌剂	1.0
12	多菌灵	杀菌剂	0.5
13	二氯苯醚菊酯	杀虫剂	2.0
14	乙酰甲胺	磷杀虫剂	0.5
15	甲胺磷	杀虫剂	不得检出
16	地亚农	杀虫剂	0.5
17	抗蚜威	杀虫剂	0.5

18	溴氰菊酯	杀虫剂	0.052
19	氰戊菊酯	杀虫剂	0.2
20	呋喃丹	杀虫剂	不得检出
21	水胺硫磷	杀虫剂	0.023
22	啶硫磷	杀虫剂	0.052
23	草甘磷	除草剂	0.1
24	克线丹	杀虫剂	0.0052
25	西维因	杀虫剂	2.5

E、干副调料、米面油、消耗品类

大米为优质当季新米，包装上必须注明生产日期、保质期、最佳食用期、规格、产地等相关内容，外观应颗粒饱满，大小均匀，无虫害及霉变，无杂质，无陈米、酸败及其它异味，口感好，符合GB/T 1354-2018相关国家标准。

面粉为优质小麦粉（需达到特制二等粉及以上等级），包装上必须注明生产日期、保质期、规格、产地等相关内容，应符合GB/T1355-2021《小麦粉》的国家强制性标准，卫生指标应符合GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》。

食用油为金龙鱼或福临门或鲁花牌的非转基因食用油，包装上必须注明生产日期、保质期、规格、生产地址等相关内容，产品应具有色泽及透明度、气味，无焦臭、酸败及其他异味状态，无正常视力见的异物杂质、残渣，符合国家食用植物油GB 2716-2018相关检测标准。

干货调料品包装上应注明的生产日期、保质期、规格、产地等相关内容。干菜、大料、干货等散装的料品是否有发霉、变质的现象。

干货调料、生粉豆制品、半成品、调味品（食盐、味精、酱油、醋、糖等）等生产制造商必须取得《食品生产许可证》，相关产品具有产品质检报告，包装上具有SC标志。

F、消耗品

物品完好，包装完整、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，符合相关行业部门质量要求。

以上物品送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的二分之一。

G、水果、奶制品类

水果类产品须符合GB/T8855等相关检测标准，水果类产品须色泽鲜艳，形体完整，无变色、腐烂、霉变、异味、虫蛀、寄生虫等。

外包装完好无损，符合国家、行业及企业质量卫生标准，冷藏型鲜奶、酸奶不超出出厂日期后三日，常温奶剩余质保期不低于质保期的1/2。

菜品及其他要求：

1、日常就餐采用自助餐形式，供用餐人自行选择，凡是荤菜中荤料占比要达到70%，每餐菜品、品质及提供服务达到以下要求：

1) 早餐

每日提供早餐品种如下：

A、蔬菜：每天4种。1款炒菜、1款拌菜或清水蒸煮菜、1款豆类（花生米、胡豆、黄豆、玉米等）、1款咸菜。每样每月更换品种不低于10种。

B、粥：每天2种。白米粥每天固定提供；其余小米粥、绿豆粥、玉米粥、黑米粥、蔬菜粥、荞麦粥、红豆粥、八宝粥、山药粥、南瓜粥、皮蛋瘦肉粥、醪糟汤圆、红薯粥等每天轮换提供1款。

C、中式面点：每天4种。包子（鲜肉包、酱肉包、牛肉包、蟹黄包、豆沙包、奶黄包、叉烧包、蔬菜包等轮换）、馒头（白馒头、玉米馒头、红糖馒头、粗粮馒头等轮换）、花卷3种每天固定提供；其余猪儿粩、燕窝丝、油条、泡粩、玉米粩、糯米粩、煎饼、红糖锅盔、烧麦、黄粩等每天轮换提供1种。

D、西点：每天2种。老面包1种每天固定提供；其余面包（类型不少于5种）、吐司、蛋糕（类型不少于5种）、酥饼、纸杯蛋糕、蛋黄酥、蜂巢糕、枣糕、绿豆糕、奶油蛋糕等每天轮换提供1种。

E、蛋类：每天2种。白水鸡蛋每天固定提供；其余卤蛋、盐蛋、煎蛋、荷包蛋、蒸蛋每天轮换提供1种。

F、奶制品：每天3种。蒙牛或伊利或天友纯牛奶、酸奶，豆浆各1种每天提供。

G、面食类：每天3种。面条（细面、粗面等）、水粉每天提供（绍子不少于5种每天轮换）；米线、抄手、饺子（蒸饺、煎饺、煮饺等；各种绍子、馅不少于5种轮换）每天轮换提供1种。

H、每天提供1种炒饭、炒面、炒河粉等。

用餐时间：早上07：50—8：50，服务时间：按用餐时间提前、推后30分钟，07：20—9：20。

早餐价格：10元/人。

2) 午餐

菜品每天5荤2素或4荤3素。每个餐区提供1烧荤菜、1蒸荤菜、2炒荤菜、1凉菜（可荤可素）、2道素菜；1粗粮（玉米、紫薯、山药、红薯、土豆、南

瓜等)、1米饭、1荤汤、1种咸菜、2种面食(面条固定1种,其余水粉、米线、饺子、抄手等每天轮换提供1种)、1种稀饭、1饮品(柠檬水、菊花茶、红茶、绿茶、侧耳根汤、红豆汤、绿豆汤、银耳汤、玉米汁、南瓜汁、胡萝卜汁、芹菜汁、黄瓜汁、番茄汁等每天轮换)、1种水果。

菜品搭配每餐轮换,每月要推出1—2道新菜品,午餐要有盐帮特色菜,其他品种轮换参照早餐。

用餐时间:午餐:12:00—13:00,按用餐时间提前、推后30分钟,11:30—13:30。

午餐价格:20元/人。

3)晚餐

每个餐区提供3道荤菜、2道素菜、1米饭、1汤、1素面条。

参照午餐品类每天轮换。

用餐时间:18:00—19:00,服务时间:按用餐时间提前、推后30分钟,17:30—19:30。

晚餐价格:10元/人。

以上所有荤菜的荤素配比达到7:3。

其他服务:

- 2、食堂专门设立净菜售卖柜,品种为5荤3素及以上。
- 3、每天提供凉菜、卤菜、面点、冷吃、西点等供干部职工选购。
- 4、每天提供小炒堂食、外卖配送,盒饭配送,公务接待餐等服务。菜品由双方协商确定,价格由供应商制定的菜单、标价须经采购人审核同意后实行。
- 5、确定1—2款机关食堂招牌特色菜
- 6、可提供知名产品团购的服务,由中标供应商选择品种报采购人审核同意后实施。

		★ 岗位要求	<p>1、项目经理：45岁以下,中共党员。从事餐饮管理或酒店管理5年以上。有较强的组织、协调、策划、调研、分析能力，执行力强。负责本项目总体组织、协调、全面管理工作。</p> <p>大专以上文凭。协调与采购人方的权利义务关系，保持信息渠道的畅通，及时征询采购人意见，并提出整改措施和方案，确保项目处于良好的运行状态，提供高质量的食堂服务。</p> <p>直接管理项目涉及的所有员工，并确保其履行各自岗位职责。全面负责项目涉及的各项服务工作，并对日常管理进行检查、协调，发现问题及时报告，并采取必要的措施予以解决。</p> <p>负责项目管理制度、岗位责任制和服务程序的制定和落实执行，及时处理各岗位的突发事件。</p> <p>负责做好食堂管理和服务工作，保证提供菜品的食品卫生安全；负责项目的检查、督导、培训、考核、费用考核等工作。</p> <p>完成采购人临时交办的工作。</p> <p>2、厨师：</p> <p>2.1厨师长：50岁以下，从事餐饮行业5年以上、有星级酒店工作经验，有总厨工作经验，持高级或以上厨师证，擅长2种及以上菜系，有较强的组织、协调、创新能力。</p> <p>2.2厨师：45岁以下，从事餐饮行业5年以上，持中级厨师证，擅长2种及以上菜系。</p> <p>2.3面点师：45岁以下，3年以上同等职位经验，擅长中式面点、糕点。</p> <p>2.4冷菜师：45岁以下，3年以上同等职位经验，熟悉冷荤、冷素制作和摆盘。</p> <p>配合项目经理做好厨房每日所需原材料的的审定和验收；负责干部职工菜品制作和供应，确保菜品质量，供应及时。</p> <p>配合制定每周菜谱，合理安排饮食，注重营养搭配，保证菜品的多样性和风味。搜集用餐人员对菜品口味的喜好，并不断优化菜品。</p> <p>服从食堂主管的调度管理，自觉遵守各项规章制度，严格遵守工作纪律，不擅离职守、脱岗、串岗。</p> <p>严格执行《食品安全法》等各项法律法规，确保食品安全；遵守安全操作规程，合适使用操作工具，做好厨房设备的日常维护，确保食堂用电、用气安全。</p> <p>完成采购人临时交办的工作。</p>
--	--	-----------	--

			<p>3、厨工：50岁以下，工作认真负责细心且吃苦耐劳，执行力强。</p> <p>负责食堂每日原材料的粗加工、制作米饭及蒸菜等辅助性工作；</p> <p>负责打餐、分餐、收餐、食堂餐具的清洗消毒和食堂内外公区、后厨卫生保洁等工作；</p> <p>按照国家相关规定，整理厨房和食堂卫生，用餐完毕后，集中归纳残渣，运输时做好全封闭处理防止遗漏。</p> <p>负责食堂病媒生物防治工作。</p> <p>完成采购人临时交办的工作。</p>
			<p>4、食堂餐饮服务人员：女，40岁以下，身高1.58米以上，相貌端正，气质佳，具有相关工作经验，具有较好的思想道德素质、较强的服务意识、亲和力及应变能力。</p> <p>负责食堂三餐的各项服务和接待工作。</p> <p>负责食堂用餐区及食堂内外公区的清洁维护工作。</p> <p>完成采购人临时交办的工作。</p>

			★	服务标准	<p>1、厨房餐饮服务标准</p> <p>1) 与采购人办公室一起制定每周菜谱，并公示。</p> <p>2) 合理安排饮食，注重营养搭配。</p> <p>3) 工作日负责早餐、午餐、晚餐的制作和供应，保证全体采购人正常用餐。</p> <p>4) 按照国家规定，整理厨房和食堂卫生。用餐完毕，集中归纳残渣，运输时做好全封闭处理防止遗漏。</p> <p>5) 如有加班要求，必须配合。</p> <p>6) 清洗早、中、晚餐完后的所有使用过的餐盘，并做好消毒工作。定时对就餐区、食堂所在楼栋的所有层楼道进行巡视保洁，及时清理地面垃圾、纸屑、油污、玻璃污渍，对就餐区进行卫生清扫，并做好餐前的准备工作。</p> <p>2、烹饪食品质量要求</p> <p>冷菜酱制食品不含过多汤汁。</p> <p>冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。</p> <p>冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。</p> <p>熟制后食品完整不碎及不松散。</p> <p>热菜供餐时保持温热。</p> <p>热菜食品表面无风干及水浸现象。</p> <p>素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。</p> <p>所供食品保证安全、卫生。</p> <p>3、菜品要求：</p> <p>对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口。变换菜品，菜肴、花色、品种要常更换更新，若采购人对菜品提出相应要求的，供应商须全力配合满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜及水果，尽量少用或不用反季节蔬菜。保证营养，油和调味料使用要适量，菜品齐全，做到菜品荤素搭配合理、科学、营养。按食品留样管理制度，做好每日留样管理工作，留样时间≥48小时。食品应烧熟煮透，熟制品在10° C到60° C之间的温度存放时间应小于2小时。食堂的食品加工制作等应达到国家相关规定的卫生标准。供应商应接受采购人的监督和管理，严格遵守采购人的相关规章制度且满足采购人的用餐需求。实行安全生产责任制。服务质量严格按照《食品安全法》的规定和采购人的要求，严格组织加工、生产，确保食品安全；做好食品卫生、消毒工作；杜绝不合格的食品流入食堂。为防止交叉感染，所有餐具每天消毒并存放在消毒柜中；在食物加工过程中严格将生食、熟食所使用的餐具分开；供餐完毕后，将所有的食物放入保鲜盒或加保护膜后放入冰柜中。环境卫生要定人、定物、定时、定质量，做到保持清</p>
--	--	--	---	------	--

洁，无垃圾污物。保持炊具、灶具清洁卫生。定期进行防“四害”处置。食堂仓库要专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保管，并有四防(防蝇、防尘、防鼠、防潮)措施，防止食品污染。供应商不得使用过期食品，厉行节约，每餐应根据人均用最合理安排供应，剩菜剩饭原则上不能再次供应。

4、其他要求：

1) 因供应商原因导致的安全事故(包括但不限于食品安全事故、火灾事故等)，供应商自行承担由此导致全部责任及采购人或第三方的全部损失，且采购人可单方面解除合同并追究成交供应商违约责任。供应商应确保委派的服务人员身体健康，没有心脑血管疾病等突发疾病没有潜在疾病风险，具备从事生产服务的基本能力，定期开展员工体检，全部上岗人员均持有健康证明，如供应商委派的服务人员在工作中受到伤害或遇到其他事故伤害时，所产生的责任及发生的所有费用均由供应商承担和解决，如果采购人因此承担了任何费用或责任，可向供应商全额追偿，供应商对委派的服务人员人身安全生产安全负责。

2) 制订所有管理制度必须严格执行。

3) 食堂及仓库环境整洁，无杂物、灰尘，无鼠、虫害发生，环境符合设备要求。

4) 供应商应根据食堂的运行情况制定合理的节能管理措施，降低食堂运行过程中的能耗成本。协助采购人管理节能降耗减排工作，建立节能降耗工作协调机制，每月按时上报采购人交办的各种报表、材料；认真巡查，杜绝浪费，每月数据出现异常应查缺补漏，细化措施，深度挖潜，做到人走闸闭。

5) 供应商在服务期间遇到突发断水、断电、停气等突发事件也要尽最大努力安全供餐。

6) 定期进行应急措施的演练。对管理服务过程中可能出现的突发性事件建立应急预案，组织实施培训、演习、评价和改进，事发时按规定途径及时报告采购人和有关部门，并采取相应措施。

7) 不得利用厨房、餐厅、食材等物品从事合同规定以外的任何经营活动。

8) 供应商应安排专人配合采购方按月对食材和设备情况进行盘点。

9) 供应商应结合采购人建议制定相应考核范围、考核制度及违规处置办法。

5、卫生服务标准

1) 入口、大堂及传菜电梯清洁标准：门窗(大门玻璃、窗框、窗台、门把手)无手印、无污渍，保持光洁明亮；地面、地脚线、指示牌、座地烟灰缸无污迹、水迹、尘迹，保持光洁明亮；灯饰、通风口、空调风口、天花顶无蛛丝、无污尘；

2) 楼层公共区域部分清洁标准：指示牌、悬挂牌光洁明亮，保持消防通道无杂物；地面、墙面、消防器材、果皮箱、垃圾筒无污渍、无痰渍、无尘迹；天花吊顶、送、排风口无蜘蛛网和灰尘污渍；门把、镜子无水渍、无印迹，明亮照人；

3) 卫生间清洁标准：地面、墙面、门、窗、玻璃镜面、隔板无灰尘污渍和其它杂物；小便器、便槽、洗手盆等无污秽、无积水、无垢、无臭，瓷器光洁明亮；厕所小便器内需随时搁置除臭剂，确保厕所无异味；保持下水管道水流畅通；

4) 露天部分清洁标准：地面无垃圾杂物、无积水、无明显污渍油迹；门岗、闸道无明显尘迹、污秽、无垃圾杂物；室外设施无明显灰尘污渍及不良张贴物；绿化区人行道无杂物、杂草、枯枝树叶、栏杆、指示牌无污渍、明显灰尘；排水沟、水面无明显漂浮物，垃圾房垃圾清运及时,物品摆放整齐；垃圾桶无明显灰尘污渍，不过满；阴沟、阳台无明显杂物、排水管无堵塞；道路整洁,无堆放杂物现象；负责采购人展板内外的清洁卫生；负责清理责任区内未经批准和准许张贴期限外的各类张贴物，垃圾每天清运。清洁卫生工作在原指定范围内必须达到采购人要求和标准，超出原范围的工作如没有增加过多的工作量，应及时配合采购人完成。

注：提供检验合格的卫生间大卷纸、擦手纸等纸品，满足要求GB15979（推荐品牌：维达、清风、洁柔、心相印），洗手液（品牌推荐：蓝月亮、威露士、舒肤佳）等物资由中标人提供。

6、厨房设备使用保养维护标准

供应商要定期巡查厨房设备，所有设施设备使用必须做到规范操作，保证安全使用，对食堂人员进行安全教育和培训，积极做好人员的安全防护教育，按采购人要求搞好安全生产工作。

1)、商用炉灶使用保养维护。

每日在使用炉灶前首先检查厨房内是否有残留煤气或者煤气泄露的情如有应该及时处理；每日使用前先将抽排系统打开3分钟后才能对炉灶进行点火使用，每次使用过程中必须要有操作人员看守，不要让铁锅或其他锅具空烧、干烧，以免灶具面板因受热量过高而裂开，烹饪使用完毕，应把火力调至关闭位置，然后关闭电源。

每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢台面，保证商用厨具的表面光洁度，厨房油污和其他杂质会腐蚀炉灶的表面，清洁时，应待其完全冷却，可用少许中性洗涤剂，切忌使用强洗剂。

每15天清洁灶具和燃烧器的污垢，检查燃烧器的开关及安全，每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，插头、插座等要紧固定。

2) 蒸饭车使用保养维护。

每日在使用前首先检查厨房内是否有残留煤气或者煤气泄露的情如有应该及时处理；每日使用前先将抽排系统打开3分钟后才能对炉灶进行点火使用，每次使用过程中必须检查水箱水量是否充足，不要让其空烧、干烧，以免水箱热量过高而裂开，烹饪使用完毕，应把火力调至关闭位置，然后关闭电源。

每天清洗蒸饭柜的内壁及隔板，保证商用厨具的表面光洁度，厨房油污和其他杂质会腐蚀表面，清洁时，应待其完全冷却，可用少许中性洗涤剂，切忌使用强洗剂。

每周对水箱的水进行更换及对水箱的水垢进行清除，水垢清除可采用白醋或者小苏打。每15天清洁灶具和燃烧器的污垢，检查燃烧器的开关及安全，每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，插头、插座等要紧固定。

3) 抽排系统使用保养维护。

每天对抽排系统的烟罩表面进行清洗擦拭，确保无污垢，无油垢；

每天对接油盒内的积油进行清理。

每周将油网拆下来对其表面的积油及油污进行彻底清洗，确保无积油和油污残留；

每3个月对整个管道，风柜，净化器进行系统清洗，管道内壁的积油全部铲除，风柜拆开清洗的对轴承进行打黄油润滑，叶轮表面油污彻底清理干净，净化器拆开清洗对吸附电场的油污彻底清除。

4) 食品机械使用保养维护。

压面机：

操作者应了解压面机的工作性能，会使用压面机。

操作者在使用压面机时应检查压面机的工作是否正常，开关是否可靠，发现问题及时停机，并通知维修人员进行检查，及时排除故障。

调整面厚度时，应左右同时调动，勿将手指伸向转动的轴，且调整时需先关机。

安装刀片时应停机，将刀推到固定的位置，将左右卡环卡住，防止松动时打坏齿轮。

严禁操作者违章操作压面机，设备不得带病工作。

操作者在清理设备滚筒表面时，应停机，并拔下插座，使用专用清理工具进行清理。

设备使用完毕，应做好设备的保洁工作。

新员工上岗，应及时做好设备操作及安全培训。

和面机：

操作者应了解和面机的工作性能，会使用和使用和面机。

操作者在使用压面机时应检查和工作是否正常，开关是否可靠，发现问题3.题及时停机，并通知维修人员进行检查，及时排除故障。

严禁操作者违章操作和面机，设备不得带病工作。

操作者在清理和面机内搅拌器时应停机，并拔下插座，和面机运作时不允许将手放入筒内搅拌。

设备使用完毕，应做好设备的保洁工作。

新员工上岗，应及时做好设备操作及安全培训。

绞肉机：

操作者应了解机器的工作性能，会使用机器。

操作者在使用机器前，应先检查机器是否能正常工作。

机器在工作时，将食品原料放入规定的盛器中，开动电源，用专用的工具推动原料，严禁违章操作机器。

操作者在清理设备时，应先断电，断电后取出刀片，才可以进行清洁。

新员工上岗，应及时做好设备操作及安全培训。

切菜机：

操作者应了解机器的工作性能，会使用机器。

操作者在使用机器前，应先检查机器是否能正常工作。

机器在工作时，将食品原料放入规定的盛器中，开动电源，用专用的工具推动原料，严禁违章操作机器。

操作者在清理设备时，应先断电，断电后取出刀片，才可以进行清洁。

新员工上岗，应及时做好设备操作及安全培训。

5) 制冷设备使用保养维护。

保持冰箱、冻库、货架的整洁及原材料的新鲜，杜绝出现腐烂变质原材料及食物中毒的发生。

每天保持冰箱的内外部清洁，每7天除霜一次，经常检查电源及温度控制装置，保持冰箱压缩机的正常工作状态。

6) 洗碗机使用保养维护。

商用洗碗机的环境必须干净整洁。餐具清洗后，清洗机内的残渣污水应及时排放。清理机器内部的残留物，使机器的一小部分会堵塞洗碗机，使其无法运行。让员工每天清洗洗碗机。此外，机器还应定期检查故障问题或零件松动。

			<p>每天保持洗碗机内外部的清洁，30天进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞，每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲刷装置的敏捷度，随时检查并调整其工作温度。</p> <p>7) 消毒柜使用保养维护。</p> <p>将电源线插头插入220V~并有可靠接地的电源插座上，消毒柜工作时，请不要与其它电器共用插座。</p> <p>将洗净抹干的食具有序的放在层架上，关好门旋转工作开关。</p> <p>“工作”指示灯亮，表示该柜处于工作状态。</p> <p>当臭氧管和发热管工作75分钟左右，指示灯熄灭，臭氧管和发热管自动停止工作。</p> <p>消毒工作过程中如打开任一柜门，臭氧管自动停止工作，关好门后，臭氧管重新工作。在消毒过程中可能加热管会暂时停止工作，因为温度已达到，如温度过低又会工作，直到75分钟后，全部停机</p> <p>如在工作中要停止消毒柜工作，则需拔掉电源开关。</p> <p>注意：所有定时器开关不可逆时针旋转，否则会对机器造成不可逆转的损坏</p> <p>8) 木制砧板：</p> <p>木制砧板只可用于切生肉、家禽和需要烹制的蔬菜，即食物只可在白色塑料砧板上切配。</p> <p>切勿反刀插在木制砧板上。</p> <p>每晚将砧板表面洗净和刮干。</p> <p>每天用消毒剂喷洒整个表面，再用盐磨擦表面后，垂直放置，自然晾干。</p> <p>每天使用之前把盐漂洗干净，用专用抹布擦拭。</p> <p>砧板表面有破损裂缝，不可继续使用。</p> <p>每六个月将木制砧板送至工程部剖面一次。</p>
	★	人员要求	<p>安排不少于26人，其中：项目经理至少1人，厨师长至少1人，厨师7人（含面点师和冷菜师），厨工12人，食堂服务5人。</p>

合同内容条款要求：

序号	重要性	指标项	指标要求
	★	服务地点	采购人指定地点。
	★	服务期限	12个月（自合同签订之日算起）。
	★	合同签订方式	本项目属于一采三年项目。合同一年一签，成交供应商在一年的服务期限内，未出现累计三个月考核不合格的情况，并在预算有保障的情况下，采购人可与成交供应商续签下一年合同，最多可续签两年。

	★	付款方式	经月度考核合格后，汇总3个月考核结果，按季度依据合同金额和考核办法在30天内办理支付。
	★	考核方法	每月采购人将依照附件一：《食堂考核表》和《满意度调查表》实行百分制进行评分，对达不到要求和效果的进行扣分，在考核评分细则设定的每一项目的标准分值范围内扣分，每一个项目扣完即止。采购人负责每月将考核结果通报中标人。
	★	考核分值设置	考核总分为100分制。
	★	考评要求	<p>1) 考核分数为95分（含95分）及以上则全额拨付物管费，考核结果为合格。</p> <p>2) 考核分数为80分-94分，扣减10%物管费，考核结果为基本合格。</p> <p>3) 考核分数为80分以下的，扣减30%物管费，考核结果为不合格。采购人发出书面警告通知书责令限期整改，整改未达标的，则视为成交供应商无继续履行合同能力，采购人有权终止合同。</p> <p>4) 物业管理考核每月考核1次。</p> <p>5) 以上所有扣减费用均不再返还。</p> <p>6) 各月的服务费=成交金额/12-该月的扣罚金额。</p>

		★	其他要求	<p>完成采购人年度政府采购贫困地区农副产品采购任务，20000元/年。</p> <p>服务商应当与委派劳动人员签订《劳动合同》，支付所派出全部劳动人员工资及福利等，并对其疾病和人身安全等完全负责。</p> <p>成交供应商应当与委派劳动人员签订《劳动合同》并缴纳社会保险，劳动人员工资标准不得低于自贡市的最低工资标准，并按照《劳动法》的相关规定支付劳动人员的节假日、年休、加班等工资。</p> <p>4) 其他：</p> <p>本项目报价预算包含：服务人员的工资、五险一金、福利费（含节假日慰问费）、通讯费、教育培训费、工作餐费、日常加值班费、交通费、服装费等人力成本，以及管理费、利润、税金等。</p> <p>其他需供应商承担的费用：（1）食堂水电气费，安防器材，办公耗材费，人员工作服饰鞋靴（工作人员进入工作场地必须穿戴正式工作装备）；（2）每年零星餐厨用具购置费用累计10000元（含）（超过10000元由采购人购买，例如：锅碗瓢盆等）；（3）若需新增厨房设备（单项单价在500元（不含）以上），供应商须向采购人提出申请，填写采购申请单，由采购人负责购买，例如微波炉、榨汁机等；因供应商使用不当造成的设施设备损坏由供应商自行负责更换，换新标准不低于原来标准；（4）洗洁精、洗碗巾、钢丝球、手套、围腰、保鲜袋、香皂等清洁用具购置费用；（5）卫生保洁相关清洁用品、纸品、毛巾、牙签、压线、空气清新剂、洗衣粉、洗手液、肥皂等低值易耗品费用，服务人员工作服等日常洗涤费用；（6）食堂资产的日常维护保养费用；（7）餐厨垃圾及废弃物等的处理费用。（8）食堂设施设备损坏的维修、更换费用。</p> <p>（注：早、中、晚等用餐费用由供应商向采购人单位和干部职工收取，每月按实结算，用于食品原材料的采购。）</p>
			履约验收	<p>按照采购文件要求，依法组织履约验收。（由市委办公室牵头组织市委大院共计13个单位，按照月度进行考核验收，统一收集考核结果后按照季度测算平均分，得出最终验收结果）</p>

3.2.3 人员配置要求

采购包1:

(1) ★供应商须确保在响应文件中提供的人员相关证书的真实性、有效性，确保持证人知晓并同意供应商使用其证书参与响应。供应商须在响应文件中提供《人员证书真实性、有效性的承诺函》（格式见本采购文件中的响应文件格式）。

3.2.4 设施设备要求

采购包1:

/

3.2.5 其他要求

采购包1:

/

3.3、商务要求

3.3.1 服务期限

采购包1:

自合同签订之日起365日

3.3.2 服务地点

采购包1:

交通路222号食堂楼

3.3.3 考核（验收）标准和方法

采购包1:

9. 履约验收 按照采购文件要求，依法组织履约验收。（由市委办公室牵头组织市委大院共计13个单位，按照月度进行考核验收，统一收集考核结果后按照季度测算平均分，得出最终验收结果） 附件1 机关食堂检查考核表（占80%） 检查日期： 年 月 日 考核细则 扣分 项目 考核指标 扣分说明（扣分制，满分100分） 制度规范 编制管理制度 有合同约定的各项管理制度，每缺一个管理制度扣1分。 落实员工的登记备案制度、严格遵守保密、规范化管理、防疫管理等要求。 更换人员应经采购人同意，未经同意私自更换的一次扣1分。 新进员工或员工离职当日未报告，一次扣1分。 违反保密要求、机关规范化管理、卫生管理和防疫管理等，被通报的，一次扣3分。 未经采购人同意更换人员，一次扣1分。 落实消防安全制度 每季度未开展消防培训，扣1分，每年未开展消防演练，扣2分，每月开展全面消防安全检查工作1次，未开展检查或检查到有消防隐患未及时整改的，一次扣2分，发生消防安全事故的，一次扣5分，赔偿损失并承担相应法律责任；厨房明火无人值守，一次扣3分。 培训教育和计划及落实情况 没有食品安全、食品卫生、服务礼仪、厨艺培训方案和计划的，每月项扣1分，未落实培训一项扣1分。没有培训记录一项扣1分。每周全员例会、班组例会缺一次扣1分。 有合理的员工考核机制、奖励机制并落实 没有员工考核奖励机制，扣3分，每月未落实到位，一次扣1分。奖励情况未按规定公示，一次扣1分。 服务保障 按时到岗；着装规范，讲究仪容仪表；服务热情周到，服从管理，不做与工作无关的事。 管理人员未按时到岗的，每天扣1分。同时在当月合同服务款项中扣约定该岗位人员工资。 因不适用岗位要求或有违纪违规情况，采购人要求更换相关岗位人员的，给予从通知下达之日起1周缓冲时间，从第2周算起，管理人员未按时到岗的，每天扣1分。同时

在当月合同服务款项中扣除约定该岗位人员用工成本。 工作期间抽查工作人员或值守人员无故不在岗发现一人次扣1分。着装不规范，仪容仪表不合格的，一人次扣1分。不服从管理人员管理的，视情况一次扣2-5分。 按时出餐,菜品荤素搭配合理，色香味俱全，营养均衡，无断餐且温度符合要求。 到开餐时间菜品未上齐，一次扣 1分(停气等特殊情况除外)。用餐期间出现断档，1分钟未补齐，一个菜品一次扣1分。因工作失误造成不良后果的一次扣2分。 前台服务员做好优质服务 前台服务员必须在岗履职，做好提醒和解释，凡采购人抽查发现服务员未在岗或者由其他人员替岗并没有提前通知采购人，一人次扣1分。遇到问题耐心解释，事后再进行说明，现场吵架或接到投诉扣2分。 公司对项目的考核等 成交供应商对项目制定有考核规定并按月执行，未执行一次扣1分；公司项目组外管理人员或考核监管人员必须每季度到项目现场了解运行情况，与采购人座谈交流保障情况，缺少一次扣1分。 每周菜品的确定及新菜品的研发和应急保障 每月未按要求推出新菜品的，每差1个扣2分；不按时提交下周菜谱，一次扣1分；更换菜品不及时向采购人通报，擅自更换菜品的一次扣1分。工作人员应保持通讯畅通，违反一次扣1分。 项目组应按照采购人要求完成应急保障任务，出现人员、食材等未能及时组织到位、菜品质量或数量不符合任务要求等情况一次扣1-3分，造成后果的一次扣2-5分，且赔偿相关损失。 设施设备 成交供应商应建立工作制度规范餐厨设备操作流程，及时保养维护，保障设施设备正常运转，未按规定使用或违规操作设施设备的，一次扣1分，造成设施设备损坏的，一次扣2分，违规操作造成设施设备损坏，赔偿维修费用，如不能修复的按原始单价赔偿。 故障维修报备不及时超过3餐次的每1餐次扣1分（特殊原因除外）。 其他耗材 保障餐厅桌面、卫生间耗材充足，采购人发现1次空缺的扣1分。其他耗材空缺的1次扣1分。不符合所推荐的品种，发现1次扣1分。 礼节礼貌 食堂员工应热情、礼貌、周到、友好，主动问好。发现无故与就餐人员发生纠纷者，一次扣2分，并向就餐人员进行道歉；发现员工工作懒散怠慢，工作期间态度不端者，一次扣2分。 环境卫生 餐厅及附属服务区域的环境卫生 菜品分装不合格一次扣1分。布草清洁清洗不及时或不干净发现一次扣1分。餐厅及附属区卫生不合格，一次扣1分。不及时进行有害生物灭除和记录、集油池不及时清掏等每次扣2分。 餐厨用具清洁消毒 餐厨用具清洁没有达到要求的，一次扣1分，未定期消毒一次扣1分，摆放不规范的，一次扣1分。 厨房环境卫生和清洁 厨房卫生清理不及时、不卫生每次每一处扣1分，厨房卫生每周未大扫除，一次扣1分，厨房周边环境未达要求的，每次每一处扣1分；故意违反卫生要求的，扣3分。每天未对抽排系统的烟罩表面进行清洗擦拭，确保无污垢

3.3.4支付方式

采购包1:

分期付款

3.3.5支付约定

采购包1: 付款条件说明: 考核达标按季度支付，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 25.00%。

采购包1: 付款条件说明: 考核达标按季度，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 25.00%。

采购包1: 付款条件说明: 考核达标按季度，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 25.00%。

采购包1： 付款条件说明： 考核达标按季度 ， 达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 25.00%。

3.3.6 违约责任及解决争议的方法

采购包1：

4、其他要求： 1) 因供应商原因导致的安全事故（包含但不限于食品安全事故、火灾事故等）， 供应商自行承担由此导致所有责任及采购人或第三方的全部损失， 且采购人可单方面解除合同并追究成交供应商违约责任。 供应商应确保委派的服务人员身体健康， 没有心脑血管疾病等突发疾病没有潜在疾病风险， 具备从事生产服务的基本能力， 定期开展员工体检， 全部上岗人员均持有健康证明， 如供应商委派的服务人员在工作中受到伤害或遇到其他事故伤害时， 所产生的责任及发生的所有费用均由供应商承担和解决， 如果采购人因此承担了任何费用或责任， 可向供应商全额追偿， 供应商对委派的服务人员人身安全生产安全负责。

2) 制订所有管理制度必须严格执行。 3) 食堂及仓库环境整洁， 无杂物、 灰尘， 无鼠、 虫害发生， 环境符合设备要求。 4) 供应商应根据食堂的运行情况制定合理的节能管理措施， 降低食堂运行过程中的能耗成本。 协助采购人管理节能降耗减排工作， 建立节能降耗工作协调机制， 每月按时上报采购人交办的各种报表、 材料； 认真巡查， 杜绝浪费， 每月数据出现异常应查缺补漏， 细化措施， 深度挖潜， 做到人走闸闭。

5) 供应商在服务期间遇到突发断水、 断电、 停气等突发事件也要尽最大努力安全供餐。 6) 定期进行应急措施的演练。 对管理服务过程中可能出现的突发性事件建立应急预案， 组织实施培训、 演习、 评价和改进， 事发时按规定途径及时报告采购人和有关部门， 并采取相应措施。 7) 不得利用厨房、 餐厅、 食材等物品从事合同规定以外的任何经营活动。 8) 供应商应安排专人配合采购方按月对食材和设备情况进行盘点。 9) 供应商应结合采购人建议制定相应考核范围、 考核制度及违规处置办法。

5、卫生服务标准 1) 入口、 大堂及传菜电梯清洁标准： 门窗（大门玻璃、 窗框、 窗台、 门把手） 无手印、 无污渍， 保持光洁明亮； 地面、 地脚线、 指示牌、 座地烟灰缸无污迹、 水迹、 尘迹， 保持光洁明亮； 灯饰、 通风口、 空调风口、 天花顶无蛛丝、 无污尘； 2) 楼层公共区域部分清洁标准： 指示牌、 悬挂牌光洁明亮， 保持消防通道无杂物； 地面、 墙面、 消防器材、 果皮箱、 垃圾筒无污渍、 无痰渍、 无尘迹； 天花吊顶、 送、 排风口无蜘蛛网和灰尘污渍； 门把、 镜子无水渍、 无印迹， 明亮照人； 3) 卫生间清洁标准： 地面、 墙面、 门、 窗、 玻璃镜面、 隔板无灰尘污渍和其它杂物； 小便器、 便槽、 洗手盆等无污秽、 无积水、 无垢、 无臭， 瓷器光洁明亮； 厕所小便器内需随时搁置除臭剂， 确保厕所无异味； 保持下水管道水流畅通； 4) 露天部分清洁标准： 地面无垃圾杂物、 无积水、 无明显污渍油迹； 门岗、 闸道无明显尘迹、 污秽、 无垃圾杂物； 室外设施无明显灰尘污渍及不良张贴物； 绿化区人行道无杂物、 杂草、 枯枝树叶、 栏杆、 指示牌无污渍、 明显灰尘； 排水沟、 水面无明显漂浮物， 垃圾房垃圾清运及时， 物品摆放整齐； 垃圾桶无明显灰尘污渍， 不过满； 阴沟、 阳台无明显杂物、 排水管无堵塞； 道路整洁， 无堆放杂物现象； 负责采购人展板内外的清洁卫生； 负责清理责任区内未经批准和准许张贴期限外的各类张贴物， 垃圾每天清运。 清洁卫生工作在原指定范围内必须达到采购人要求和标准， 超出原范围的工作如没有增加过多的工作量， 应及时配合采购人完成。 注： 提供检验合格的卫生间大卷纸、 擦手纸等纸品， 满足要求GB15979（推荐品牌： 维达、 清风、 洁柔、 心相印）， 洗手液（品牌推荐： 蓝月亮、 威露士、 舒肤佳） 等物资由中标人提供。

6、厨房设备使用保养维护标准 供应商要定期巡查厨房设备， 所有设施设备使用必须做到规范操作， 保证安全使用， 对食堂人员进行安全教育和培训， 积极做好人员

的安全防护教育，按采购人要求搞好安全生产工作。1）、商用炉灶使用保养维护。每日在使用炉灶前首先检查厨房内是否有残留煤气或者煤气泄露的情如有应该及时处理；每日使用前先将抽排系统打开3分钟后才能对炉灶进行点火使用，每次使用过程中必须要有操作人员看守，不要让铁锅或其他锅具空烧、干烧，以免灶具面板因受热量过高而裂开，烹饪使用完毕，应把火力调至关闭位置，然后关闭电源。每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢台面，保证商用厨具的表面光洁度，厨房油污和其他杂质会腐蚀炉灶的表面，清洁时，应待其完全冷却，可用少许中性洗涤剂，切忌使用强洗剂。每15天清洁灶具和燃烧器的污垢，检查燃烧器的开关及安全，每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，插头、插座等要紧固定。2）蒸饭车使用保养维护。每日在使用前首先检查厨房内是否有残留煤气或者煤气泄露的情如有应该及时处理；每日使用前先将抽排系统打开3分钟后才能对炉灶进行点火使用，每次使用过程中必须检查水箱水量是否充足，不要让其空烧、干烧，以免水箱热量过高而裂开，烹饪使用完毕，应把火力调至关闭位置，然后关闭电源。每天清洗蒸饭柜的内壁及隔板，保证商用厨具的表面光洁度，厨房油污和其他杂质会腐蚀表面，清洁时，应待其完全冷却，可用少许中

3.4其他要求

3.4.1项目服务方案：本项目采购人希望供应商能够针对本项目编制项目服务方案，项目服务方案应包括以下6个子方案：（1）项目分析方案。项目分析方案应包含以下4个子项：①服务特点；②服务难点；③服务理念；④服务目标；（2）人员培训计划方案。人员培训计划方案应包含以下4个子项：①人员培训方案及培训目标；②员工培训的具体内容；③应急培训及演练；④岗位职责有明确的具体内容及方案（包括作业人员的礼仪和劳务态度的培训）；（3）安全保障措施。安全保障措施应包含以下5个子项：①食品安全措施；②服务保障制度；③岗位职责；④食堂卫生制度；⑤食材验收保管制度。（4）突发性事件处理措施。突发性事件处理措施应包含以下4个子项：①食品安全应急处理；②火灾应急处理；③人身安全事件应急处理；④突发事件（含疫情）应急预案。（5）食堂管理服务方案。食堂管理服务方案应包含以下3个子项：①食堂卫生管理措施全面；②食品安全保障措施完善；③菜品搭配营养且多样化。（6）服务人员考核方案。服务人员考核方案应包含以下3个子项：①考核制度；②考核内容；③奖惩激励管控措施。3.4.1.1详细评分标准见第五章。3.4.1.2对“项目服务方案”的补充说明：项目服务方案应不存在“不符合本项目需求及要求”的情形。“不符合本项目需求及要求”是指内容与项目本身情况不符，内容与项目无关，内容表述错误，内容前后表述矛盾，内容与项目不匹配，项目信息错误，不符合本项目涉及的相关规范或标准要求或照搬其他项目方案等情形。3.4.2履约能力 2021年1月1日（含1月1日）至今（以合同签订时间为准），供应商应具有一个或以上类似案例。3.4.2.1详细评分标准见第五章。3.4.2.2对“履约能力”的补充说明：（1）类似案例是指：服务内容为食堂餐饮服务。（2）类似案例必须为供应商自己实施的案例。（3）本项要求供应商在响应文件中提供类似案例得合同影印件并加盖供应商电子签章。3.4.3综合实力（1）供应商为本项目配备的人员中每有一人具有中式烹调师三级（高级技能）及以上厨师证的得2分；本评分项最多得8分。注：本项要求供应商在响应文件中提供人员相关证书影印件并加盖电子签章。（2）供应商为本项目配备的人员中每有一人具有中式面点师高级及以上证书的得2分，同时具有西式面点师高级及以上证书的加2分；本评分项最多得4分。注：本项要求供应商在响应文件中提供人员相关证书影印件并加盖电

子签章。 3.4.3.1详细评分标准见第五章。 3.4.3.2对“综合实力”的补充说明：以上人员均不重复。

3.4.4★本章3.3商务要求中的所有内容均为实质性要求。 3.4.5除磋商文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但磋商文件未列明的情形，则磋商小组和响应人应按照有关法律、法规和规章强制性规定执行。