

## 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

保障采购人单位工作人员 90 人（含工作专班人员）全年提供早、中、晚三餐服务以及会议餐、接待用餐及节假日、突发事件等特殊情况下有关人员的用餐。

### 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）：950,000.00

采购包最高限价（元）：950,000.00

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	眉山天府新区政法委食堂餐饮服务采购项目	1.00	950,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

#### 3.2.2 服务要求

采购包 1:

标的名称：眉山天府新区政法委食堂餐饮服务采购项目

参数 性质	序 号	技术参数与性能指标
	1	<b>一、服务内容</b> （一）按时向采购人单位工作人员 90 人（含工作专班人员）全年提供早、中、晚三餐服务以及会议餐、接待用餐及节假日、突发事件等特殊情况下有关人员的用餐，包括但不限于食材采购、配送、加工、低值易耗品、设施设备维修维护、

		<p>服务人员日常管理等有关事项。</p> <p>(二) 按照采购人确定的就餐标准, 做好食材采购工作, 包括采购计划制定, 采购验收等。</p> <p>(三) 按采购人要求做好食堂前厅、后厨的环境卫生, 保持桌椅板凳、门框、地面的干净、整洁, 做到无油污、无垃圾、无蝇虫、无异味, 餐具用后要高温消毒。</p> <p>(四) 食堂内设备设施的维护维修以及日常管理。</p> <p>(五) 餐厨垃圾按规定收集清运等工作均由供应商负责, 餐厅用碗、碟、筷子、餐巾纸、手套、食品袋、洗洁精、扫把、拖把等清洁用品和工作服、围裙、袖套等低值易耗品由供应商提供。</p> <p>(六) 如发生突发事件时, 供应商必须无条件配合采购人做好供餐服务, 且能在 2 小时内按采购人要求准备就绪。</p>
	2	<p><b>二、用餐模式: 自助餐方式</b></p> <p>(一) 早餐: 面条、米线、抄手、饺子、鸡蛋、豆浆、稀饭、馒头、包子、烧卖、叶儿粑、冻粑、油条、面包、早餐奶、酸奶、早餐配菜等。</p> <p>(二) 中餐: 提供 3 道荤菜、2 道素菜、1 份例汤(荤菜汤或蛋汤)、1 份水果。</p> <p>(三) 晚餐: 提供 2 道荤菜、2 道素菜, 1 份例汤(素汤)。</p> <p>(四) 每周五前将下一周拟制好的电子菜单交由采购人审核后, 并严格按照确定好菜单出菜; 根据具体需求供应。每餐菜品供应遵循少量多次, 做到不浪费, 不提供剩饭剩菜。</p>
★	3	<p><b>三、服务要求</b></p> <p>(一) 服务工作内容</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 按时向就餐人员提供早、中、晚用餐服务;</li> <li>2. 开餐时间: 早餐: 8:00—8:50 中餐: 11: 45—13: 00 晚餐: 17:40-18:30</li> <li>3. 节假日(包括但不限于端午节、中秋节、春节)应根据采购人要求增加节日特色食品。</li> </ol> <p>(二) 服务工作要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保证准时、保质、保量地提供膳食服务、日常会议接待。</li> <li>2. 保证微笑服务, 满足用餐人员的各种合理要求。</li> <li>3. 每周五公布下一周所有菜单。实行分批、分时段就餐, 分批炒菜, 保持菜肴色、香、味、形、营养俱全。</li> <li>4. 严格控制食品加工、售卖过程中的卫生标准, 保证食品卫生符合我国《食品卫生法》、《食品加工、销售、卫生五、四制》的要求, 保障单位就餐员工的饮食卫生安全(由于原材料采购导致的食物安全责任由成交供应商承担)。</li> <li>5. 无条件接受就餐员工和单位对食品卫生、质量及服务等方面的监督。</li> <li>6. 接受单位和就餐员合理的建议和意见, 不断提高服务水平。</li> <li>7. 菜肴、花色、品种要常更换更新, 做到每月推出新菜, 一周内不出现 2 次及以上完全相同品种菜肴的情况。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, 不用反季节蔬菜。菜品做到荤素搭配合理、科学、营养。</li> <li>8. 每餐前后必须对餐桌、餐厅进行清洁, 保持用餐环境整洁无污迹、无油腻。每周定期对餐厅进行消毒。</li> </ol>

		<p>9.保持餐厅各设施设备运行正常。</p> <p>10.食品储存符合国家级卫生标准。生、熟食分开，环境卫生整洁。</p> <p>11.厨房内的清洁标准符合国家卫生要求。灶面、灶台、冰箱等由供应商列为日常清洁任务。</p> <p>12.每餐消毒后对餐具卫生进行抽查，供应商每季随机抽样送至市疾控中心送检；每餐食品留样 48 小时。</p> <p>13.保证食材卫生操作，严禁使用未经过消毒处理或清洗干净的食材。</p> <p>14.传统节日，供应商适当安排体现传统特色的菜品。</p> <p>15.做好食堂食品留样管理工作。每天提供的食品必须保留质量<math>\geq 150\text{g}</math>，留样 48 小时，时间<math>\geq 48</math> 小时内膳食样本，用保鲜盒密封后放入低温（<math>0-4^{\circ}\text{C}</math>）冷柜冷藏存留，并作好记录以备查验。</p> <p>16.变质、过期食品不得进入食堂，对留样和冷藏食品按周进行清理，对变质食品及时处理。</p> <p>17.原材料进货质量。合理控制原料进货量和仓储量，确保原料的新鲜度。一般情况下肉制品、水产品绿叶菜、豆制品、鲜活原料当天购进，当天使用。严格区分原料的种类，按类存放，防止串味，做到一餐一查，先进先用。</p> <p>（三）原料加工</p> <p>1.对原料进行初加工时，将按照有关操作规程的要求，查验、拣选、浸泡、冲洗原料，保证盛放容器和加工用具符合卫生要求。厨房在加工原料过程中，规范操作，严格把好质量关。切配好的原料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求的烹调任务。做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。</p> <p>2.制作的所有膳食可以采用冷藏、加热保温或者高温灭菌以及符合要求的其他方式进行加工；保证餐厅内的食品卫生，生、熟食分开，环境卫生整洁。</p> <p>3.采用冷藏方式加工的，将在膳食烧熟后充分冷却（在 2 小时内中心温度降至 <math>10^{\circ}\text{C}</math> 以下），并在 <math>10^{\circ}\text{C}</math> 以下分装、储存、运输，食用前须加热至中心温度 <math>75^{\circ}\text{C}</math> 以上。</p> <p>4.采用加热保温方式加工的，将在膳食烧煮后加热保温，使膳食在食用前中心温度始终保持在 <math>65^{\circ}\text{C}</math> 以上。</p> <p>5.采用高温灭菌方式加工的，将膳食盛装于密闭容器中经高温灭菌，达到商业无菌要求。</p> <p>6.冷藏方式加工的膳食从烧熟至食用的时间不得超过 24 小时；加热保温方式加工的膳食从烧熟至食用的时间不得超过 3 小时。</p> <p>注：本次采购文件中所引用相关法律制度规定及国家、行业、地方相关标准、要求或规范，在采购中有变化的，按照变化后的法律制度规定及国家、行业、地方相关标准、要求或规范规定执行。</p>
★	4	<p><b>四、人员配置及要求</b></p> <p>（一）人员配置</p> <p>供应商针对本项目需配置服务人员不少于 5 人，其中项目负责人不少于 1 人，厨师长不少于 1 人，厨师不少于 1 人，厨工及服务人员不少于 2 人，所有岗位配置的人员不限男女。</p> <p>（二）具体要求</p> <p>（1）项目负责人：45 岁以下，有本行业 2 年以上管理人员从业经历，吃苦耐劳、责任心强，无不良嗜好，为人谦和，有耐心，有良好的沟通交流能力。岗位要</p>

	<p>求：负责本服务项目的综合管理、协调工作。工作时间要求：每周 5 天，每天 9:00-17:30 为常态工作时间（含午休时间）；保证随时相应工作需求。</p> <p>（2）厨师长：55 岁以下，有同岗位 2 年以上工作经历，身体健康，厨艺精湛，工作认真，责任心强，组织协调能力强，熟悉食堂厨房的管理工作。岗位要求：负责厨房的组织领导、菜单制作、菜品烹调、原材料进货验收、厨房卫生等工作。</p> <p>（3）厨师：55 岁以下，有同岗位 2 年以上工作经历，身体健康，品行端正，讲究卫生。岗位要求：配合、协助厨师长的各项工作、执行厨师长的各项工作要求。</p> <p>（4）厨工：55 岁以下，身体健康，品行端正。</p> <p>（5）服务员：40 岁以下，身体健康，形象好，服务意识强，工作积极主动。</p> <p>★（三）所有工作人员需持有效《健康证》上岗，持证上岗率 100%(供应商针对本条要求单独提供承诺函，格式自拟，未提供的视为无效响应。成交后合同签订前成交供应商向采购人提供所有人员的健康证复印件)。</p>
5	<p><b>五、服务人员卫生管理要求</b></p> <p>（一）供应商应当建立服务人员的晨检制度。发现有咳嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的人员，将不得安排从事食品的分装和发放工作。所有工作人员应持证上岗(相应的健康证)，相关健康检查等费用由供应商自行承担；服务人员应着装整洁、统一、常洗常换。工作人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须做到“三白”（口罩白、服装白、帽子白）。</p> <p>（二）服务人员必须勤剪指甲、勤理发、勤修面、勤沐浴更衣、勤换衣，防止汗味或任何身体异味，指甲边缝不藏污纳垢，指甲以不超过指腹为宜。</p> <p>（三）男员工须留短发，发脚长度以保持不盖过耳部和接触衣领为适度；男员工必须每天剃须，不留胡须、鬓角。</p> <p>（四）进入厨房、点心间、配餐间等场所必须配戴餐用帽子，发脚不外露；用洗手液清洗双手，并洗净。工作人员不得在厨房、切配间等食品加工和出售场所抽烟、吃零食，不得有对着食品咳嗽、打喷嚏等影响食品卫生的行为。</p> <p>（五）服务人员不得配戴手链、耳环、项链、戒指等饰品。</p> <p>（六）配备专职卫生管理人员、食品卫生检验人员，按食堂安全卫生标准做好各项服务和食品烹饪，按规定做好卫生防疫相关工作。</p> <p>（七）服务人员按相关规定完成体检，每年做到体检一次，体检不合格不准上岗；服务人员需规范服装管理，定期进行培训，创新厨艺，提高服务水平。</p> <p>（八）建立符合管理要求的自检制度。</p>
6	<p><b>六、食品加工场所及设备的清洁</b></p> <p>（一）食品加工结束后，必须将调味台上的调味品入冷库封存；清除灶台上的残留食物，洗净灶台；扫清厨房地面垃圾，冲净地面污迹。</p> <p>（二）11 月—3 月每周至少一次清洗保温车、蒸饭箱，并更换车（箱）内用水；4 月—10 月每周至少二次清洗保温车、蒸饭箱，并更换车（箱）内用水。</p> <p>（三）环境卫生：厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一日一清，不得久放；在食品操作场所和供应场所实施防尘、防蝇措施，正确使用灭鼠、灭蝇、灭蟑螂的设备；餐厅、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板、墙壁无蛛网，门窗明亮，空调风口无积灰，餐桌整洁，餐厅、厨房区域内的消防设施</p>

	<p>备定期清洁，所有工作场所和餐厅无杂物；过道及堆放残渣、泔水的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。</p> <p>（四）食品卫生：食品操作生熟分开、器皿分开、人员分开、工具分开、存放场所分开；所有食品应分类、分架存放，做到隔墙隔地、防潮、防四害、防异物；餐具消毒符合卫生标准，未经消毒的餐具不得投入使用，已消毒的餐具存放专用保洁柜，柜内定期清洗，保持整洁，工具、用具、器皿保持无油腻、无污垢、无异味、无水渍；洗涤水池，专池专用。分设餐具、蔬菜、水产品、肉类水池。</p> <p>（五）原材料盛放冰箱必须做到生制品、半成品、熟制品专柜专放，定期清洁冰箱，存放原材料必须做到先进先出；严格按照卫生要求加工烹制菜肴，老油不重复使用；绿叶菜必须做到一拣二洗三水浸（半小时以上）四漂洗的操作过程，防止残存农药依附在绿叶菜上；每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好；每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗，做到一餐一清。</p>
7	<p><b>七、食堂食材原料、配料采购及质量要求</b></p> <p>（一）预包装食材必须为原公司（厂）生产的全新产品，具有 SC（QS）标记；符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，并达到采购人对食材的要求。每次随货须提供产品合格证及每批次检测合格报告。</p> <p>（二）米面粮油类：</p> <p>1.米面粮油均应符合食品安全国家标准要求。质量等级均在一级以上，产品执行标准均有国标等级。食用油采用非转基因食用油。</p> <p>2.大米符合标准：GB/T1354-2018《大米》、GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》，国标一级籼米、粳米（含珍珠米），颗粒均匀、整齐无杂质、无霉变等。</p> <p>3.食用油（非转基因食用油）符合标准：GB/T1535-2017《大豆油》、GB/T1536-2021《菜籽油》、GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》，无异味、透明度好，无浑浊无沉淀和悬浮物。</p> <p>4.面粉符合标准：GB/T1355-2021《小麦粉》、GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》，面粉等级为精制粉。</p> <p>（三）蔬菜瓜果类：</p> <p>1.蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土及脏污、码放整齐、无破损、不得过熟、焦糊或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土。</p> <p>2.水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。</p> <p>（四）禽肉蛋类：</p> <p>1.肉类：应符合食品安全国家标准要求，不使用冻货，使用新鲜肉类。</p> <p>2.蛋类：应符合食品安全国家标准要求，保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽。</p> <p>3.水产品：应符合食品安全国家标准要求，不使用冻货，使用鲜活水产品。</p> <p>（五）调料类：应符合食品安全国家标准要求。酱油、盐等调料等级一级及以上，产品执行标准均有国标等级。</p> <p>注：本次采购文件中所引用相关法律制度规定及国家、行业、地方相关标准、要求或规范，在采购中有变化的，按照变化后的法律制度规定及国家、行业、</p>

		地方相关标准、要求或规范规定执行。
8	<b>八、餐具、炊具和设备管理</b>	<p>(一) 合同期内, 餐厅内水、电、排烟等基础设施以及餐桌、座椅等现有设备由成交供应商管理并无偿使用, 设施设备超过保修期需正常维修的, 由成交供应商负责维修、维护; 因成交供应商使用不当造成的损坏由成交供应商自行负责维修更换; 就餐区域空调、照明等日常管理由成交供应商负责, 采购人负责监督, 成交供应商有义务按照采购人要求做好日常管理工作。</p> <p>(二) 因服务项目扩展及采购人服务要求所需的餐厅设施设备由供应商提出申请, 采购人配置。</p> <p>(三) 所有工作人员均应爱护餐厅家具、器具, 合理使用, 防止损坏、丢失, 摆放整齐。</p> <p>(四) 凡餐厅的一切用具设备须责任落实到人, 规范管理, 并按规定建立帐卡和记录。设备管理人员, 应熟练掌握设备性能和操作技术, 严禁非技术人员操作; 设备设施应规范操作, 确保操作人员的自身安全, 禁止违规操作。</p> <p>(五) 餐厅内堂的一切餐具、炊具和其他用具, 工作人员均不得自行外借。</p> <p>(六) 做好餐具卫生管理, 包括但不限于公共餐具的保管、消毒、更新等。</p>
9	<b>九、其他要求</b>	<p>(一) 供应商必须保留 48 小时内膳食样本, 用保鲜盒装好后放入低温冷柜冷藏;</p> <p>(二) 供应商发生疑似食物中毒事故的, 应当立即采取有效措施, 组织救治, 控制剩余膳食, 并在事发 2 小时内, 向所在地的区、县食品药品监督管理局报告, 同时配合开展中毒事故的相关调查;</p> <p>(三) 供应商不得隐瞒不报、谎报或者缓报疑似食物中毒事故的情况;</p> <p>(四) 封存造成食物中毒或者可能造成食物中毒的膳食及其原料。</p> <p>(五) 成交供应商定期对天然气等服务设施进行安全性检查, 如发现安全隐患, 及时上报采购人进行处理, 如因成交供应商管理使用不善发生爆炸等安全事故, 责任由成交供应商承担。</p> <p>★(六) 如发生食品安全事故, 供应商应承担相应责任(供应商针对本条要求单独提供承诺函, 格式自拟, 未提供的视为无效响应)。</p> <p>(七) 成交供应商员工在上下班及工作中的人身安全及服务相关的安全问题, 由成交供应商负责。</p> <p>(八) 本次服务费用包干使用, 采购人不再承担其他费用。成交供应商遵守劳动法相关规定, 按时足额保障员工工资、保险等。</p> <p>(九) 成交供应商拟派本项目服务人员, 必须是响应文件中提供的服务人员, 如遇特殊原因需更换工作人员, 须征得采购人同意。</p> <p>(十) 保证食材从正规、合法渠道进行采购, 包括主要食材(米、面、油、肉、菜等)和辅材(盐、酱油、醋、豆瓣、干鲜调料等)。同时建立食品进货查验记录管理制度。</p> <p>(十一) 杜绝腐烂、变质、过期、不合格食品和原材料, 防止有毒有害、腐烂变质食品, 不收无检验合格证明的肉类食品, 不收超过保质期食品, 不收无食品经营许可证生产经营者供应的食品等, 否则由成交供应商承担一切责任。</p> <p>(十二) 食品贮存场所保持干燥清洁, 通风良好; 日常物资分类、分架存放, 并定期检查、处理变质或超过保质期的食品。</p> <p>(十三) 食品加工前先检查质量状况, 不使用生虫、霉变、有异味的米、面、油等原材料, 防止食物中毒。各种食品原料使用前须洗净, 蔬菜与肉类、水产</p>

	<p>类分池清洗，分开盛放；易残留农药的蔬菜须浸泡后再进行洗切加工。</p> <p>（十四）每天检查水、电、气开关防止漏电、泄气、防火等避免造成安全事故。做好防盗、防破坏工作，切实保管、保存好食物，关好门窗，钥匙专人专管，严防投毒等破坏事件发生。后厨建立严格的安全保卫生措施，严禁非食堂工作人员进入食堂食品加工操作间（如红案、白案操作间、切配间、蒸饭间及粗加、精加工间）和食品原料存放间（如仓库、冷库、物资加工场所）等后厨的重要部位，谨防投毒事件的发生，确保用餐的卫生与安全。</p> <p>★（十五）成交供应商需针对本项目购买额度不低于 1000 万元的食品安全责任险(供应商针对本条要求单独提供承诺函，格式自拟，未提供的视为无效响应。成交后合同签订前成交供应商向采购人提供保单复印件)。</p> <p>（十六）供应商必须接受并配合上级部门及采购人安排的专人对供应商的菜肴、米、面、油等食材加工原料、成品进行不定期抽查。所有食材原料、半成品、成品以及加工过程应当符合国家食品安全卫生标准，如有不符合标准的情形，采购人有权根据实际情况对成交供应商处以相应的经济处罚，情况严重的终止承包合同，交由相关部门追究相应责任。食堂经营期间所有责任由成交供应商承担。</p> <p>（十七）成交供应商经营过程中应加强安全管理、诚信经营，不得以次充好、短斤少两，如造成人员、财产损失或对采购人造成不利影响的，由成交供应商自行承担经济和法律責任。</p> <p>（十八）成交供应商应当按《中华人民共和国劳动法》及相关规定，为拟派本项目服务人员购买依法应当购买的保险；如发生劳资纠纷，由成交供应商自行解决，与采购人无关。</p> <p>（十九）成交供应商在经营食堂期间自负盈亏，所产生的债权、债务均由成交供应商负责，采购人概不负任何責任。</p> <p>（二十）成交供应商必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等相关食品安全法律法规、规范、标准的规定。</p>
10	<p><b>十、商务要求</b></p> <p>（一）服务期限：自合同签订之日起 365 日。</p> <p>（二）服务地点：中共四川天府新区眉山工作委员会政法委员会</p> <p>（三）付款方式：合同签订后甲方按季度支付服务费，每季度考核通过后，且收到乙方开具的发票之日起 15 个日内据实支付该季度服务费用。合同签订之日起 15 日内支付第一季度的 40%作为预付款；第一季度考核通过后 15 日内，按第一季度实际结算价支付第一季度尾款；之后每季度考核通过且收到乙方开具的发票之日起 15 个日内支付该季度服务费用。</p> <p>（四）验收要求：严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）的要求和磋商文件、正式签订的合同要求进行验收。</p>
11	<p><b>十一、考核管理办法</b></p> <p>（一）目的</p> <p>为了促进食堂供餐质量，服务质量，特制定考核管理办法。</p> <p>（二）适用范围</p> <p>食堂的管理、服务等工作考核。</p> <p>（三）考核形式及周期</p>

序号	考核形式	组织部门	考核周期
1	日常检查	成交供应商	每周1次
2	饭菜满意度调查	成交供应商	每周1次
3	“开放日”活动	采购人	每月1次
4	职工满意度调查	成交供应商	每季度1次

- 1.日常检查是成交供应商管理方负责餐饮管理人员对食堂进行的不定期检查，确保食堂日常工作有序开展，达到考核要求。（附“食堂日常工作检查表”）
- 2.饭菜满意度抽样调查是针对某天的午餐进行即时的职工满意度调查，便于成交供应商管理方及时了解职工对当天菜品评价情况，便于后期整改。（附“饭菜满意度抽样调查表”）
- 3.食堂“开放日”活动，是由采购人组织成交供应商管理人员每月一次对食堂的环境、安全等方面进行检查并考核的活动。（附“开放日”活动检查考核表）
- 4.职工满意度调查是在全体职工范围内、每季度一次对食堂管理进行评价，调查范围涵盖菜品质量、餐厅及操作间环境、卫生、服务等。

（四）考核标准及评分标准

考核项目	考核内容	考核标准	评分标准
安 全	食 品 安 全  10%	每日餐品要留样并有登记	如无留样，发现一次扣5分；如缺记录，缺一条扣2分
		严格执行卫生、食品管理制度，严格执行食品加工等各项操作规程。	如有违反发现一次扣2分
		冷货制品保管禁止带	如有违反发现一次



			有色塑料袋存入。豆制品入冷冻库保存，不得超过 24 小时。	扣 2 分
			加工生熟食使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开，并定期进行消毒，并对消毒情况做好记录。	未按要求使用发现一次扣 2 分；未按要求进行消毒发现一次扣 2 分；未按要求记录消毒情况发现一次扣 2 分。
			饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、牙签、钢丝球丝等异常杂物。	如有违反发现一次扣 2 分
			接触成品食品时按要求佩戴手套、口罩。	如有违反发现一次扣 2 分
			菜品不得有异味腥、膻、臭味等	发现菜品有异味扣 2 分
			米面油、其他非肉类食材要从正规渠道购入	如未留存发票或收据，无法证明购入

			并留存发票或收据	渠道，及时书面形式告知采购人，如未从正规渠道购买，一次扣2分
			肉类食材需有检验检疫证明	如无相关检验检疫证明，一次扣2分
			不使用过期食材	如发现，一次扣10分
			食品加工时要生熟分开	如发现未分开，一次扣2分
		设备安全 10%	烟道应无大量积油	如发现，一次扣2分
			闭餐后燃气阀门应关闭	如未关闭，发现一次扣2分
			闭餐后刀具放回原位	如发现刀具乱放，发现一次扣2分
			闭餐后库房门应关闭	如未关闭，发现一次扣2分
			必须每日对餐饮管理的设备、设施进行综合巡查，对发现的问题及时处理并上报，且记录	发现问题未及时上报扣2分，记录不完善扣1分，如发现记录不全扣2分

			完善。加强电器、天然气管线各类设备维护管理，保障性能完好	
			重大节假日前、冬季、雨季、汛前必须进行安全专项检查，无重大安全、火灾、设备管理安全事故。	节假日前未安全检查扣 2分
		人员安全 10%	不应在后厨内吸烟、打闹	如发现，一次扣2分
			未经培训的人员不得操作大型设备	如发现，一次扣2分
	卫 生	后厨 卫生 10%	厨房各操作间地面无污渍、无杂物、无水渍；墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘。后厨内无蚊蝇、老鼠，库房入口处加装挡鼠板，要有定期灭蝇灭鼠记录	发现有污渍扣2分 如无相关记录，发现一次扣10分
			工作台面干净，无污渍、无杂物、每日消毒，物品摆放整齐有序、规	台面未消毒扣2分， 物 品摆放不规范扣1

			范，标示清楚。	分
			厨房各操作间工作完毕，垃圾及时清理不得留存；垃圾桶桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。	未按要求做发现一次扣 2 分
			垃圾处理及时，袋装垃圾摆放整齐。残食处理处地面无明显垃圾，无污水外溢，无明显异味，无蚊蝇飞舞，垃圾日产日清。	发现日垃圾未处理扣 2 分
			餐具使用后必须严格洗净消毒，做到使用一次消毒一次，消毒按一洗、二刷、三冲、四消毒、五洁净、六烘干顺序操作，开餐前餐具不得有污迹。	未按要求消毒扣 2 分 就餐时餐具有污渍扣 2 分
			直接入口的半加工食	如发现，一次扣 5

			品不得放在地上	分
			成品食材出品后不能直接裸露放在台面上，需加盖	如发现未加盖一次扣 5 分
		前厅 卫生 10%	小吃间不得堆放其他物品	如发现，一次扣除 2 分
			桌椅不能有油渍、异物	如发现，一次扣除 2 分
			目视地面清洁干净，无杂物、水渍、尘渍、痰渍、胶渍，地面光亮，干净完好，无垃圾、无污迹。	发现有污渍扣 2 分
			餐桌、餐椅：完好无损、物品摆放整齐有序、规范、无污迹、无破损、备用物品一应俱全、无隔餐遗留下垃圾等。	未按要求做发现一次扣 2 分
			地面不能有油渍、水渍、异物	如发现，一次扣除 2 分
			取餐台要干净整洁	如发现脏乱，一次扣 2 分

			残食台要整洁	如发现脏乱，一次扣 2 分
		食品 卫生 10%	饭菜中无异物	如发现，一次扣 10 分
			饭菜无异味	如发现，一次扣 10 分
			餐具应清洗干净并消毒	如发现未消毒，一次扣 10 分
			使用无污染的一次性饭盒和纸巾	如发现使用劣质物品，一次扣 10 分
			员工需持健康证上岗，并公示	如发现没有健康证，此人将停职并扣 10 分
		人员 卫生 10%	员工是需佩戴口罩、手套、头套等，不得佩戴饰品	如发现未为佩戴，一人一次扣 2 分
			生病员工不能参与与餐品有直接关系的工作	如发现，一次扣 2 分
			应满足员工餐的正常就餐供应，按时、按规定、按标准供应饭菜，	如未达到，整改并一次扣 10 分
		人员 管理 10%		

			中途补充要及时不断档。	
		管 理	餐品数量符合合同要求、西餐符合要求	如不符合，整改并一次扣 10 分
			员工餐中不应出现冷菜、剩菜	如出现，一次扣 10 分
			从事人员健康证公示	如未公示，发现一次扣 2 分
			服务人员应热情、周到、态度和蔼可亲，与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体冲突行为，不得有投诉事件发生	如出现有效投诉，一次扣 5 分
			召开每周工作会议，并记录	未组织会议，发现一次扣 3 分
			做好食材搭配的资金节约，不得超既定标准	按月每超 1%，扣 1 分。
			服务人员上班期间必须按规定穿着工作服，佩戴工号牌，保持着	如有违反发现一次扣 2 分因此发生食品卫

			<p>装整洁。上班时间不戴手镯（链）戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不得长发披肩，男职工不得留长发和胡须。服务人员应当保持个人卫生，上班时间不得吃东西。做到无异味、无油渍、无污迹。</p>	<p>生安全、发现食品异物等事件的一次扣 5 分</p>
			<p>服务人员不得故意损坏公共财产，拾到的物品不得私分、占有。</p>	<p>如发现故意损坏公共财产、私分、占有者，按物品价格的 10 倍赔偿，并扣 2 分</p>
			<p>严禁服务人员迟到、早退脱岗、睡岗、窜岗、酒后上岗、在工作时间吸烟、服用违禁药品、嬉闹、聊天，做与工作无关的事情。</p>	<p>酒后上岗的一次扣 10 分，服用违禁药品的一次扣 20 分，涉及人员移交派出所查处，并及时更换涉事人员，</p>



				其余有违反发现一次 2 分。因违反禁令而导致的安全责任事故，除扣合同金额的 2%外，追究赔偿和法律责任。
			成交人对辞退的员工，须保证不得在采购人区域有冲突、纠缠、扯皮现象发生。	如有违反发现一次扣 2 分
			管理人员及厨师长流动须报请采购人同意	未经采购人同意一次扣 5 分
		制度管理 15%	按照磋商文件要求，建立健全标准化管理方案、团队培训方案、后厨运行管理方案、食堂设施设备维护方案、“三安全”（食品安全、操作安全、人身安全）方案、节能减排及成本控制方案等餐饮管理	未建立相关制度一项扣 3 分，违反相关制度发现一次扣 3 分

			各项管理制度、各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法，并留采购人监管部门备案备查。	
			凡是对餐饮的有效投诉，一经查实，视事件严重、影响程度进行相关处罚。	如有违反发现一次扣 1-5 分
			制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施（有记录）；重大事件应第一时间上报采购人，不得隐瞒，延迟上报。	方案、措施，制度不健全扣 2 分。因隐瞒、延报而导致的各类问题，严重的扣除合同金额 2% 的服务费。
	节能降耗	节能降耗 5%	节约用电、用气、用水。	发现浪费现象一次扣 1 分
			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，	无故超水超电超气该项不得分，发现一次浪费水、电、

			<p>深度挖潜，做到人走闸 闭。</p>	<p>气现象扣 2 分</p>
<p>(五) 处罚措施</p> <p>季度得分为 90 以上为合格，成交供应商应持续提升服务水平。          季度得分为 80-90 分；扣减当季度服务费的 5%。          季度得分为 75-80 分；扣减当季度服务费的 10%。          季度得分为 80 分以下；解除管理合同。          注：考核期间如有服务质量投诉等问题，经核实并视情节轻重扣 500-2000 元/          次。</p> <p>(六) 退出机制</p> <p>1.如发生群体食物中毒事件（经上报有关部门并核实后的食物中毒事件），立即启动退出机制，同时成交供应商应承担采购人全部经济损失。          2.如发生重大消防事故，立即启动退出机制，同时成交供应商应承担采购人全部经济损失。</p> <p>(七) 附件</p> <p>附表一：食堂日常工作检查表          附表二：饭菜满意度调查表          附表三：开放日活动检查表          附表四：职工满意度调查表          因格式原因附表一、二、三、四详见附件</p>				