

招标项目技术、服务和其他要求

前提：本章中标注“★”的条款为本项目的实质性要求，投标人应完全满足，未响应或不满足按无效投标处理。

一、项目概述

本项目 1 个包，采购四川省水利厅机关食堂餐饮服务，包含食堂劳务和食材配送，本项目确定 1 名中标人完成餐饮服务。本项目预算金额为 629.25 万元。

二、标的名称及所属行业

序号	服务内容（标的名称）	所属行业
1	四川省水利厅机关食堂餐饮服务	餐饮业

三、服务要求

（一）服务要求概述

1. 采购人在投标人入场前提供餐饮管理必需的场所（约 1500 平方米）、设备、设施、物品等。

2. 投标人负责食堂管理（主副食品、调料、水果等采购）、制定菜单、清洗、加工、烹饪、餐具清洗、消毒、食堂设备物品管护、食堂卫生清洁及食堂安全保障等服务。

3. 投标人为采购人提供工作餐及其他特殊情况下的服务保障。

4. 预计每日早餐约 397 人，午餐约 662 人，晚餐约 302 人。节假日值班餐；防汛值班餐；业务工作餐。

5. 工作日就餐时间：

(1) 早餐：7：30 至 8：30；

(2) 午餐：11：40 至 13：00；

(3) 晚餐：18：15 至 19：00；

注：若需提前或延长就餐时间，采购人将提前告知投标人，投标人因特殊原因需要提前、推迟就餐时间的，须及时向采购人汇报并征得采购人的同意。

★（二）菜品要求【提供承诺书加盖投标人公章】

1. 早餐，至少包含：糕点 1 种、面点 3 种（包子、馒头、花卷），豆浆 1 种，

纯牛奶 1 种，鸡蛋 2 种（煮、煎），稀饭 2 种，热菜 3 种，拌菜 2 种，面食 4 种（抄手，水饺，面条，米粉），花生米 1 种。

2. 午餐，至少包含：热菜 4 荤 3 素，凉菜 1 种，下饭菜 2 种（泡菜、咸菜），汤 2 种，小吃 1 种，粗粮 1 种，主食 2 种（米饭，炒饭等），时令水果 1 种，面食 4 种（抄手，水饺，面条，米粉）。

3. 晚餐，至少包含：热菜 2 荤 2 素，下饭菜 2 种（泡菜、咸菜），汤 1 种，主食 2 种（米饭，炒饭等），面食 4 种（抄手，水饺，面条，米粉）。

4. 菜品应包括但不限于烧菜、蒸菜、炒菜、凉菜等类型，菜品搭配每天轮换，每周须按季节特点推出 1~2 道新菜品。

5. 投标人须在每周四制定下周的菜单(食谱)并提交采购人确认。

6. 食材相关要求

6.1 主要食材配送清单

采购人提前一天确认配送清单，所需食材应在需求当天 06：00 前送达至采购人指定地点。主要大宗食材包括但不限于以下清单：

序号	名称	单位	数量（不低于）	备注
1	大米	kg	1383	每月
2	菜籽油	kg	2173	每月
3	猪油	kg	99	每月
4	猪肉（五花、二刀肉等）	kg	3457	每月
5	面条	kg	445	每月
6	面粉	kg	543	每月
7	牛肉	kg	494	每月
8	水产品（鱼、蛙、泥鳅、鳝鱼等）	kg	988	每月
9	猪杂类（心、肝、腰、肥肠等）	kg	494	每月
10	排骨	kg	494	每月
11	棒子骨	kg	395	每月
12	家禽类（兔、鸡、鸭、鹅等）	kg	1482	每月
13	鸡杂、鸭杂类	kg	296	每月

14	抄手、饺子	个	29634	每月
15	米线、粉条	kg	494	每月
16	蔬菜类	kg	9878	每月
17	牛奶	升	1087	每月
18	蛋	kg	593	每月
19	水果类	kg	2469	每月
20	酸奶	盒(50ml)	15805	每月
21	调味品干杂等	/	按照三餐就餐人数配备	每月

6.2 项目食材配送要求

6.2.1 技术要求

供货总体要求：质量必须符合或优于国家食品安全方面法律法规规定的标准和要求。

数量及重量：供货商提供的产品数量及重量须与购货单上的数目一致，不得缺斤少两。

结算价：食材价格不得超过采购人每周询价情况（询价情况参照周边农贸市场、超市、大宗食材批发市场以及四川省发展改革委员会官网公布的农贸市场价格作为依据）。

其他：在以上质量、数量的基础上，原材料品质应达到采购人基本满意。猪肉、鱼、鲜鸡鸭等副产品等必须具有动物检验检疫合格证明；豆制品、半成品，禽蛋、蔬菜、水果等必须保证新鲜，且符合食品安全法要求；调味品、奶制品、食用油、大米、面粉和挂面等均符合相应的国家及行业标准要求。中标后与采购人签订《食品安全责任书》，并提供食品安全承诺书。

6.2.2 配送服务要求

①质保要求和期限：若发生质量问题，投标人须半小时内更换，并扣除当日费用总金额的50%。

②响应时间：产品在使用中出现任何问题，投标人应在接到采购人通知后半小时内到达现场解决问题。

③产品必须符合或优于国家（行业）该产品标准，以及本项目采购文件的质量要求和技术指标标准。货物质量出现问题，投标人应负责三包，费用投标人负

担。

④货到现场后由于保管不当造成的质量问题，投标人负责更换，费用由投标人负担。

⑤投标人应满足食堂所有采购食材及辅材要求。

⑥投标人应正常满足采购人采购计划，临时增加需要采购品种和数量，投标人应在半个小时内无条件满足采购人的需求

6.3 质量要求食品验收标准【注：若国家发布有最新技术规范或标准的，按最新的技术规范或标准执行。】

6.3.1 食品原料品质的基本要求和标准，所供应的食品原料应符合国家食品安全标准要求，符合 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等国家标准、行业标准、地方标准及相关规范的要求规定，重金属污染物、农药残留、微生物等其它理化指标等达到国家标准的要求。所供应的食材应均为非转基因食品。

6.3.2 生鲜畜禽肉类（猪肉类、牛羊肉、家禽类、水产类）总体要求：所有畜禽肉类的均须符合 GB31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和 GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》、GB18394-2020《畜禽肉水分限量》、GB/T40465-2021《畜禽肉追溯要求》的要求，同时均可做到实地准确溯源；所有肉类不得检出兴奋剂（包括但不限于盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素等物质）。

6.3.3 所供应的散装生鲜禽蛋的食品安全指标，应符合 GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》及国家最新标准的规定。生鲜禽蛋必须是检疫检验合格产品，质量符合 NY/T754-2021《绿色食品蛋及蛋制品》的规定。从养鸡场的产蛋日期至送货日期 1-4 月和 11-12 月应不超过 5 天（包括产蛋日），5-10 月不超过 3 天（包括产蛋日）。

6.3.4 冻品类：植物性冻品符合 GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB2763.1-2022《食品安全国家标准食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》；动物性冻品符合 GB31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和 GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中

41 种兽药最大残留限量》。随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。有效期在保质期二分之一天数之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告，在保质期内，有 SC 标记。

6.3.5 所供应的水果、蔬菜、豆制品的食品安全指标，应符合 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、农药残留符合 GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB2763.1-2022《食品安全国家标准食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》标准的规定。豆制品符合 GB2712-2014《国家食品安全标准豆制品》标准的规定。菌类符合 GB7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》的规定。不得使用添加剂，农药残留及重金属不得超标，无感观异常。

6.3.6 奶制品类：食品安全指标应分别符合 GB19302-2010《食品安全国家标准发酵乳》、GB19645-2010《食品安全国家标准巴氏杀菌乳》、GB25190-2010《食品安全国家标准灭菌乳》、GB25191-2010《食品安全国家标准调制乳》及国家的规定，随货提供该批次产品质量检测合格证；包含但不仅限于纯牛奶、调制乳、酸奶等预包装产品，包装执行标准符合国家相关标准，包装标识清楚。禁止配送有毒、有害、腐烂变质、超过保质期、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品，禁止供应带金属包装的食品。所提供的食品剩余保存期不得少于原有保质期的二分之一。

6.3.7 干杂调味品类：味精、鸡精产品标准符合：GB2720-2015《食品安全国家标准味精》、SB/T10371-2003《鸡精调味品》；酱油产品标准符合：GB/T18186-2000《酿造酱油》、GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》；酿造食醋产品标准符合：GB/T18187-2000《酿造食醋》、GB2719-2018《食品安全国家标准食醋》；预包装食品安全须符合 GB29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等相关标准要求。

6.3.8 验收标准

①常用蔬菜、豆制品验收标准

序号	名称	标准
----	----	----

1	小白菜	梗白色，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根
2	青菜	梗白色或浅绿色，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根
3	油菜	梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，主茎无花蕾，水分充足
4	韭菜	叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，根株均匀
5	韭黄	叶肥挺、色泽淡黄，香味浓郁
6	香芹	叶翠绿，无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足
7	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软、中间空、水分充足，有清香味
8	西芹	叶茎宽厚、颜色深绿
9	菠菜	颜色碧绿，叶大、挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色
10	生菜	颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、棵株挺直
11	空心菜	叶薄小翠绿、有光泽，棵株挺直，梗淡绿色、易折断
12	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细嫩脆、易折断，水分充足，棵株挺直
13	油麦菜	叶淡绿、肥厚，无主茎，叶株挺直、水分充足
14	芥菜	叶大而薄、深绿色，柄绿脆，无主茎，叶株挺直、水分充足
15	菜心	颜色碧绿、梗脆，有花蕾或无花蕾，棵株挺直、水分充足
16	芥蓝	颜色墨绿，叶短少、有白霜、挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润
17	小葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁
18	胡葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁
19	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水分充分，外表无水
20	香菜	翠嫩、挺直、根部无泥，水分充足
21	青椒	长形或萝卜状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性
22	西椒	柿形或灯笼状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性

23	辣椒	细长圆锥状，颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性
24	红椒	色泽红艳、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性
25	番茄	大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性
26	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白、内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整
27	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直、无根
28	莴笋	笋形粗壮、条直、茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少
29	蒜薹	颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，指甲掐之易断
30	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白
31	西兰花	花蕾颜色深绿、细密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短
32	黄瓜	颜色青绿，瓜身条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽
33	冬瓜	皮青翠、有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度
34	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性
35	苦瓜	淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度
36	毛瓜	颜色翠绿、有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，形正，有一定硬度
37	南瓜	颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实
38	瓠瓜	淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一硬度、无弹性
39	佛手瓜	浅绿色，有一定硬度，皮脆，瓜形正
40	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，有一定的硬度、尾蒂有毛刺

41	豇豆	颜色淡绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断
42	毛豆	颜色青绿、表面有黄色的绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香
43	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大、均匀完整
44	四季豆	颜色青绿、表面有细绒毛，豆荚红长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，易断
45	荷兰豆	豆芽嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小
46	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
47	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
48	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满
49	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度
50	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满
51	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味
52	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度
53	胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑，条直匀称、粗壮、硬实不软
54	青萝卜	颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大
55	白萝卜	颜色为洁白光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白，水分大
56	藕	表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足
57	茭白	叶颜色青绿、完整，茎粗壮，肉肥厚、颜色洁白或淡黄色，折之易断
58	冬笋	笋壳淡黄色、有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小
59	竹笋	笋壳颜色淡黄色、光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多

60	茨菰	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净，肉乳白细腻
61	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌褶为淡米色或乳白色，菌身完整无损、不湿，菌盖厚大、有弹性，柄短小、香味浓、重量轻
62	平菇	菌为洁白色、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短
63	草菇	顶部颜色为鼠灰色、根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满、菌膜未破
64	苞菜	外叶淡绿色、内叶淡黄色，叶肥厚硬脆，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整
65	茄子	色正（紫、青、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，个体均匀
66	豆腐	豆腐颜色洁白，有光泽，板豆腐处形完整，厚薄一致，结构紧密，富有弹性，有豆香味
67	凉粉	颜色为淡绿色或洁白色，晶莹透亮，厚薄一致，富有弹性
68	香干	颜色正、外表完好、厚薄均匀、质地紧密、韧性好，香味浓郁
69	千张	颜色淡黄、有光泽薄而韧性足，光洁完整、有豆香味
70	素鸡	颜色洁白，表面干燥光滑，外形完整、结构紧密、有弹性、不碎
71	油面筋	颜色金黄色、光亮，形状有方、三角等，外形完整、松空脆轻，油香味浓

②水果验收标准

序号	品名	标准
1	梨类	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；果身重，结实
2	苹果类	大小均匀，果面光滑有光泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗

3	柑类	果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然
4	桔类	果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤，无病斑及腐烂现象
5	橙类	大小均匀，皮光滑并有光泽，果身重，无机械损伤；无萎蔫
6	柚类	果实大，圆形或梨形，大小均匀
7	柠檬	色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，无机械损伤
8	蕉类	果实丰满，果形端正，梳柄完整，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤
9	葡萄类	果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少
10	西瓜	大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷
11	哈密瓜	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形；瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂
12	香瓜	外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂，大小均匀
13	芒果	大小均匀，外表光滑，有一定硬度，果实结实，无黑斑，无灰斑
14	火龙果	果面火红有光泽，叶片青，果实坚实；无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀
15	草莓	色泽鲜红，无烂斑与虫蚀，大小均匀，蒂部有青色
16	红枣	大枣鲜红或深紫，小枣红中带黄，有光泽，果面清洁，无霉烂，无病虫，无破损，手捏手感紧实、不粘，无霉味，无酒味

17	核桃	大小均匀，果壳色明洁净、光滑，果壳无虫孔，无病疤，无破损，无霉斑，果仁饱满，无异味
18	菠萝	外形完整良好，新鲜洁净，无异常气味；果身坚实，无潮湿溢汁、溢胶；无腐烂
19	枇杷	果实橙黄，新鲜洁净，无异常气味，有一定硬度，无裂果，无腐烂
20	桂圆	果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽；无霉烂，无黑斑

③肉类验收标准

序号	品名	标准
1	边猪及其散肉	肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方立刻恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；无异味；无淤血、无注水，无寄生虫
2	猪上肉	瘦肉较多，可带有一定肥肉
3	猪腩肉	带皮，肌肉与脂肪相间多层
4	排骨	带肉，不带肥油，厚实、完整，骨肉未分离
5	汤骨	骨头洁白有光亮，附着在上面的肉和筋腱色泽不暗，纹理清晰；肉和筋腱有弹性，无异味
6	猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑，肉质有弹性
7	猪肝	肝叶完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄
8	猪心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝结块
9	猪肺	内呈红色，有光泽
10	猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽、有弹性
11	猪大肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异物
12	猪肚	呈浅白，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异物
13	猪脑	色红，个匀且无杂质

14	梅肉	肌肉红色均匀，有光泽，外表微干或湿润，不沾手，弹性好，肉质纤维细密，整齐，无血污，肉边整齐，无碎肉和碎骨
15	猪头皮	去毛洁净，不带毛根或绒毛，无异味
16	猪头骨	色泽肉红，不带皮，无异味
17	猪舌	灰白色包膜平滑，无异块和肿块，舌体柔软有弹性，无异味，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物
18	猪板油	带油膜的块状脂肪，无异味
19	猪筒骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉
20	猪扇骨	带部分瘦肉，色泽肉红，有弹性，不粘手
21	腮帮肉	去毛洁净，不带毛根或绒毛，无异味
22	猪尾巴	去毛洁净，不带毛根或绒毛，无异味
23	猪颈肉	肉色发红，无异味
24	猪前肘	肉皮白净，无毛，脂肪洁白，肌肉红润，肥瘦比例适中，外表湿润，不沾手，弹性良好，具有猪肉正常气味，无血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨
25	猪粉肠	肠厚，呈粉红色
26	猪肥油	去皮肥肉，无异味，无杂质
27	猪隔山肉	肉质鲜红有弹性，外表裹着一层白色肉膜，无异味
28	猪胰	扁平长条形，颜色灰暗有光泽，无异味
29	猪耳朵	无种猪猪耳，无毛，无异味，色泽正常
30	鲜牛肉	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水
31	鲜羊肉	肉色为均匀的红色，有光泽，肉质紧密而细腻，有弹性，外表微干，不粘手；肉皮为白至浅灰白色，无注水
32	鲜鸭	表皮光滑而有光泽，肉质弹性好且丰满，表皮无毛，无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水；肚内无内脏，无血水，无异味
33	鲜鸡	鸡肚内无内脏，外表微干或微湿润，不粘手；指压后的凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无破皮

④水产验收标准

序号	品名	标准
1	鱼类	无嘴烂及其它外表损伤；鱼鳞完整有光泽，眼隔膜透明有光泽，眼球突出；腹部坚实不膨胀
2	虾类	头尾完整；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
3	蛙类	无伤痕，无异味，表皮光滑
4	黄鳝	体色正常，体态完整，个体较大
5	贝类	无臭味，表面清洁完整，有光泽
6	冰鲜鱼	体表粘液透明，滑而不粘，气味正常，鳃盖紧闭；淡水鱼鳃鲜红或粉红，海水鱼鳃紫色或紫红；鱼眼澄清透明，眼球突出；鱼鳞完整；鱼腹发白，不膨胀；鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平；体表无伤痕
7	冰鲜虾	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润
8	冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性
9	鱼干	表面洁净有光泽，无盐霜，呈白色或淡黄色，鱼体外观完整，干燥，剖割刀口平滑，无裂纹，无破碎，无残缺

⑤粮食干货验收标准

序号	品名	标准	
1	大米	糯米	呈长椭圆形，颗粒均匀，不透明，色泽洁白，气味正常，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
2		黑糯米	呈长椭圆形，颗粒均匀，颜色紫黑，气味正常，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
3		黑米	色泽天然黑色，无杂质，无发霉、生虫等变质现象

4		糙米	具有该品固有的综合色泽、气味，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
5		荞麦米	具有该品固有的综合色泽、气味，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
6		薏仁米	色白、饱满、圆润，腹沟深宽，有一定粉性；无杂质，无发霉、生虫等变质现象
7		黍米(大黄米)	色泽均匀，呈淡黄色颗粒，富有光泽；无杂质，无发霉、生虫等变质现象
8	杂粮	小米	色泽均匀，呈金黄色，富有光泽；无杂质，无发霉、生虫等变质现象
9		高粱米	籽粒大小均匀，呈米黄色，形状为椭圆形、倒卵形或圆形，无虫蚀、病斑、霉变等变质现象
10		燕麦	表面呈麦粒原色（土黄色），中间为白色或乳白色；无异味；形态为片状、薄厚均匀，允许有少量碎末；无其他肉眼可见杂质
11		燕麦米	具有燕麦固有的土黄色，籽粒饱满，无变色粒，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
12	豆类	芸豆	色泽深红，大小均匀，颗粒饱满，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
13		绿豆	种皮为绿色、深绿色、黄色、黄绿色、灰绿色等，表面有光泽，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
14		红小豆	种皮呈浅红、鲜红、深红或紫红色泽的小豆，有光泽，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
15		蚕豆	长方圆形，近长方形，中间内凹，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
16		大豆(双青豆、黑豆)	椭圆形、近球形，种皮光滑，无杂质，无发霉、生虫等变质现象

17	豌豆	圆形，有皱纹或无，呈黄色，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
18	芝麻	黑芝麻 包装完好，黑褐色至黑色，扁而微椭圆形，上大下小，籽粒饱满，无损伤，用指挤压有油性，无杂质
19		白芝麻 包装完好，色泽洁白，扁而微椭圆形，上大下小，籽粒饱满、种皮薄，无损伤，用指挤压有油性，无杂质
20	小麦仁	颗粒饱满，洁净有光泽，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
21	香菇	菌盖淡褐色至褐色，菌褶淡黄色，形状扁半球形稍平展或成伞形规整。具有香菇特有气味，无异味，无毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物；无霉烂菇
22	黑木耳	耳正面黑褐色，有光泽，耳背面暗灰色；耳片完整，无薄耳、拳耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳；具有黑木耳特有的气味，无异味
23	八角（大红）	棕红或褐红色，气味芳香，角瓣粗短、果壮肉厚、无黑变、无霉变、干爽
24	干豆角	色泽呈黑色，具有干豆角特有气味、无异味，无霉变，无有害杂质

⑥禽蛋类验收标准

所供应禽蛋新鲜、大小均匀，无破损、无异味、无异物，色泽光滑，应有动物产品检疫（检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地主管部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）检验标识，禽蛋必须保证保质期内新鲜、卫生、安全。

⑦日配类商品验收标准

散装熟食、凉拌菜、配菜、面食、鲜牛奶等产品均应当日配送，其余产品送货日期不得超过保质期的 1/3（进口产品可适当延长 1/2）。

日配类产品材料需卫生、干净、无毒、无害、符合材料卫生要求。包装必须

整齐美观、不松散、无破损。

食品原料必须符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求；定型包装类食品原料必须符合食品安全国家标准要求，具备产品合格证、不变质、不过期，包装袋无破损；包装上注明产品名称、对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量、等级、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、生产许可证编号等商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。

每批货质保期有效期须在送到后6个月（含）以上。

1) 熟食品

a. 标识检查

食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法、包装规格。同时应附有合格证明。

b. 外观检查

火腿颜色呈粉红色或玫瑰红色，有光泽。

酱卤肉制品外观要求干爽，色泽新鲜，有光泽。

腊肠要求外表干爽，肌肉呈红色，脂肪呈白色，红白分明，有光泽，特点具有糖香、醇香和腊香。

香肠肠衣干燥完整，并与内容物密切结合，坚实而有弹力，无黏液和霉斑。切面坚实而湿润，肉呈均匀蔷薇红色。无腐臭，无酸败。

肉干外表干净，产品较干，无杂质、无异味。

2) 油验收标准

符合相应的国家及行业标准要求。

a. 菜籽油

b. 菜籽油等级为四级压榨及以上，油质清澈明亮，无异味，不得有沉淀污物等。色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味，经250°C加热油色不变黑，有预包装并应符合国家的有关规定和要求，有明确的计量，并标识“压榨”。

c. 每批货质保期有效期须在6个月（含）以上。

d. 包装要求：必须采购预包装产品。包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。

3) 奶制品验收标准

符号相应的国家及行业标准要求。

4) 其他日配品

a. 产品标识应当标注以下内容：

产品名称；生产厂名及地址；净含量；生产日期；配料表；食用方法；保存条件；保质期；同时应附有检验合格证明。

b. 感官检查：其色泽具有该产品的颜色，均匀一致，具有产品应有的气味、无酸味、霉味及其它异味；口感纯正，具备该产品特点应有的味道。

6.4 质量保证要求

投标人应为切实做好食堂食品原材料供应服务，保证提供优质、安全食品，并对质量、数量、价格、售后服务等方面郑重作如下承诺：

6.4.1 遵守一切国家和各级主管部门对于食品流通的相关法律法规及规定。任何时候不出售假冒、伪劣、过期变质产品，各品种均经卫生、防疫、质检等政府职能部门严格检验检疫，杜绝质量伪劣产品，如发现假冒伪劣产品以一罚五十。如发现采购以下食品，保证除全部退货外，还同意没收全部履约保证金，并承担由此造成的经济责任和法律责任：

- 没有食品生产经营许可或者许可过期单位生产的产品；
- 不符合食品安全标准的食品添加剂或没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合规定的进口食品添加剂；
- 标签内容不完整的预包装原材料；
- 曝光的不合格产品或有关部门责令召回的食品；
- 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；
- 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；
- 含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；
- 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、水产等及其制品；
- 容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；
- 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

——用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的;

——超过保质期限的;

——鱼翅、燕窝等高档食材;

——其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

6.4.2 在服务期限内保证按时、按质、按量将食品原材料配送到采购人指定地方;保证送货品种齐全、数量准确,所有送货数量质量以采购人验收为准。每天的供货时间(包括采购人临时加单、补货)由采购人指定,如超过规定时间30分钟扣款当次金额的10%,超过1小时扣款当次金额的30%。

6.4.3 投标人保证提供的肉类须经检验检疫合格,同时提供动物检疫合格证明。

6.4.4 投标人有关负责人每月定期上门回访跟踪采购人,随时了解采购人各种建议、意见和要求,并及时做出处理。

6.4.5 投标人应无条件接受各级各部门和社会各界对该项工作的监督。愿意随时无条件接受有关监管部门对供货产品质量、价格等的抽查和检查。如违反了承诺,自愿接受处罚;情节严重的,将由采购人没收履约保证金并取消中标资格。

6.5 食材配送其他要求

6.5.1 投标人为食堂配送蔬菜、肉、家禽、水产品、粮油调料等食材,食材在运输过程中必须分类存放。

6.5.2 投标人必须具有相应的资质条件和货源组织能力,有相应的经济实力向采购人食堂提供和保障所需的各类食品原材,配合食堂管理人员做好食材验收及入库的管理。

6.5.3 投标人所提供的服务应当符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定,符合国家及行业的相关标准。

6.5.4 个别无法询价的品种,由双方在合同中商定。

6.5.5 因市场特殊原因,个别食材品种不能及时提供,投标人应主动与采购人沟通协调,更换品种,满足采购人需要。

6.5.6 按照国家相关政策,投标人需按采购人的要求,在指定的扶贫网站上采购每年不低于629250.00元的扶贫农产品。

6.5.7 配送的肉、家禽、鸡蛋、蔬菜、水果、调味品、干杂辅料等食品原料须满足溯源要求，即有明确的生产厂家和生产基地、有联系方式、有规范的生产档案记录、定期开展了产品检测。

7. 菜肴质量管理

(1) 严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴。

(2) 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。

(3) 对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口。

(4) 变换菜品，菜肴、花色、品种要常更换更新，做到每月推出新菜，一周内菜品不重样。若采购人对菜品提出相应要求的，投标人须全力配合满足。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。

(5) 保证营养，食用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。

(6) 坚持做好每日留样管理，每餐菜品留样不低于 48 小时，单品份量不得低于 125 克。

(7) 食品应烧熟煮透，熟制品在 10℃ 到 60℃ 之间的温度存放时间应小于 1 小时。

(三) 食堂人员要求

★1. 本项目配置餐饮服务人员数量不低于 24 人，其中项目经理 1 名、厨师长 1 名、厨师 7 人、墩子 4 人、洗碗工 3 人、服务人员 7 人、面点师 1 人。全部项目人员均须具有有效的健康证。【提供承诺书加盖投标人公章】

★2. 工作职责及要求

① 项目经理

有团膳 3 年及以上年限的餐饮服务管理及食品安全工作经验，熟悉团膳现代化管理流程，有较好的沟通、协调及成本管控能力，对本项目的国有资产管理、质量监控、安全管理负责。负责整个就餐服务的运作管理，对项目人员、后勤储备、厨具设备设施、安防设备设施、仓储区域的集中管理。负责制定食堂的卫生、纪律等规章制度，并严格落实执行；组织、制定并完成月、季、年度工作计划，保持与采购人指定的食堂负责人沟通，了解员工反馈的菜品意见，了解原材料市

场货源进出及价格；做好食堂员工政治思想工作，加强职业道德和技能的学习培训，提升食堂员工的综合素质，提高食堂菜品质量、服务质量；做好成本控制工作，合理使用各种原料，减少浪费，有效控制节能降耗工作。【说明：供应商提供经验证明材料（1）工作经验证明材料内容：应当明确拟任人员姓名、身份证号、项目类别、服务的项目名称及业主名称、对应服务时间、任职岗位；（2）若投标人拟派项目管理人员单个项目的服务时间少于3年，则可提供多个项目且服务时间可累计；（3）若投标人拟项目管理人员在同时段同时为2个及以上的项目提供服务的，则该时段只能计算一次服务时间。】

②厨师长

厨师长应具有3年及以上餐饮服务或食品安全工作经验，具体执行项目安全管理工作，防止食堂以外的其他人员随意进入厨房核心区域等安全隐患。

应具有较为丰富的厨艺知识和厨艺经验，能够保证日常用餐、会议餐的菜品口味。厨师长应负责拟定每周的菜品和食材供应计划及会议餐、活动餐的菜品，搜集用餐人员对菜品口味的喜好，并不断优化菜品。厨师长应负责食堂资产管理、餐饮烹饪实施和质量控制、食堂人员组织等具体工作，协调并检查厨房工作任务的落实情况及存在的问题，向采购人汇报并提出改进意见，使厨房工作正常运转。

【说明：供应商提供经验证明材料（1）工作经验证明材料内容：应当明确拟任人员姓名、身份证号、项目类别、服务的项目名称及业主名称、对应服务时间、任职岗位；（2）若投标人拟派项目管理人员单个项目的服务时间少于3年，则可提供多个项目且服务时间可累计；（3）若投标人拟项目管理人员在同时段同时为2个及以上的项目提供服务的，则该时段只能计算一次服务时间。】

③各组工作要求

a. 烹饪组：严格按照各种菜式规定要求、烹调方法烹制菜肴，保证菜品质量。掌握所烹制菜系的基本特点，并熟知本厨房提供菜式的烹制要领和技术要求，抓好各种出菜成品的标准，达到味感、质感、观感、营养卫生的标准。

b. 加工组：根据食品质量要求，做好食品卫生安全工作。严格执行食品卫生制度，按照菜品的要求负责搬运分拣食材，加工切配各种食品原材料，并严格按照食品卫生法和规定的工作流程进行操作，确保食品卫生安全。做好各项设备的日常清洁保养工作，确保操作安全和消防安全。

c. 服务组：负责食堂就餐区的分餐、自助餐服务工作。负责做好开餐前的各

项准备，指导就餐人员领取和回收餐具。

d. 清洁组和其他人员：负责回收餐具，做好餐具洗涤过程中的卫生工作，确保餐具卫生安全，负责就餐区、工作区的保洁工作，并按照洗刷消毒程序和消毒方法对回收的餐具进行清洗消毒，做好办公区内食堂垃圾清运工作和清运沿途的保洁、消毒、安全保障工作(每日定时进行食堂垃圾清运至办公楼下垃圾外运点)。

3. 管理工作要求

(1) 项目经理应做好每月的工作计划，材料领用以及工作总结；严格执行《食品安全法》、卫生“五·四制”；严格执行消防操作规程，预防各类意外事故的发生；及时完成管理部门和采购人交办的工作任务；每周定期向采购人供各项数据报表。

(2) 项目经理应全面负责检查菜品质量监督管理，杜绝不符合规格质量要求的成品和半成品，虚心听取采购人意见和要求，不断提高饭菜质量，推出新菜品，满足员工需求，合理安排各工作岗位的人员配置，确保生产环节正常有序。

(3) 项目经理同厨师长负责召开后厨主管会议和员工例会，审核各组每天申购的原材料清单，并按要求负责验收。

(4) 厨师长负责检查督导厨师搞好厨房卫生、参与菜单制定、新菜品的研发；组织厨师培训工作和绩效考核工作；负责膳食营养管理，餐饮服务组织、实施及质量监控具体操作。

(5) 投标人应当安排夜间值守人员和值班厨师，负责食堂、食材、仓库、厨房等夜间管理工作。

★（四）食堂管理要求

1. 投标人向采购人提供详细完善的防火、防煤气泄漏、防漏电等方面的安全保障措施。如需相关报警、防护及应急等设施设备报采购人购买。

2. 投标人提供针对性的餐饮病虫害预防措施，并定期制定相关计划提交采购人审核，发生的费用由投标人承担。本项目严禁使用对人体有毒有害药品及使用存在安全隐患的设备。

3. 投标人负责对食堂的日常工作及人员做好管理工作；负责食品质量、消防卫生等安全工作，负责食品安全、操作安全和人身安全。

4. 食堂保洁：执行就餐区、工作区的保洁工作，保证就餐区的清洁度和舒适度，工作区按要求做好卫生及安全保障工作。

5. 每日所产生的泔水由投标人自行搬运泔水清运点，并协调清运公司拉走。
6. 投标人负责对垃圾清运中撒漏的垃圾物（如：油渍、污渍、水渍或其他垃圾）进行清理，保证无安全隐患。
7. 如因投标人未及时清理撒漏垃圾而造成的人员伤亡及财产损失由投标人承担全责。
8. 投标人定期检查隔油池情况，发现需要清掏时及时汇报采购人，并做好清掏工作。

★（五）食材及食堂卫生要求

1. 投标人应实行安全责任制，产品质量按照国家食品安全法等相关法律法规的要求组织完成加工、生产工作，确保食品安全；

2. 做好食品卫生消毒工作；

3. 为防止交叉感染，所有餐具须每天消毒；

4. 在食物加工过程中严格将生食和熟食所使用的餐具分开。

5. 食品原材料验收管理

（1）食品原材料禁止验收的情形：

①有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品。

②无检疫合格证明的肉类食品。

③超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品。

（2）食堂工作人员应做好物资的储存、保管等日常工作，认真做好出入库登记。

（3）食堂工作人员对所验收的食材做到单据、物品、账目相符，不准徇私舞弊和弄虚作假。

（4）食堂工作人员对物资实行“先进先出、推陈储新”的原则，并按物资分类储存及摆放。

6. 食品卫生管理

（1）环境卫生采取“四定”（定人、定物、定时间、定质量）原则，分片包干，做到保持清洁，无垃圾污物，安排专人按国家相关标准做好垃圾分类管理。

（2）生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

（3）投标人每2周一次进行灭“四害”处置，特殊时期特别处理，并及时

做好登记。

(4) 食堂仓库专库专用，食品与非食品分开保管。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。

(5) 对腐烂变质的食品(由原料到成品)做到“四不”：即不采购，不验收，不保存，不加工。

(6) 食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装，做到“四勤”，即勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被子，勤洗工作服、围裙。

(7) 投标人为食堂全部工作人员，每年进行一次体检，发现传染病患者，立即停止工作。

(8) 食堂工作人员要经常学习卫生知识，按照设备分工和划分的卫生区域，经常打扫，做到每日一小扫，每周一大扫。

7. 投标人应承诺在履约过程中所有原材料均达到国家相关标准，如使用劣质原材料则采购人有权单方面终止合同。

★(六) 餐具、炊具和设备管理

1. 所有工作人员均应爱护食堂炊事用具，合理使用，防止丢失，存放整齐。

2. 凡食堂的一切用具设备须责任落实到人，规范管理，并按规定建立账卡和记录。

3. 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。

4. 食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。

5. 按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒保存工作。

6. 投标人制定定期清理油烟烟道清洗计划并提交采购人审核，完成烟道清理工作。

★(七) 就餐人员满意度调查

1. 投标人应承诺每月进行一次就餐人员满意度调查，就餐人员调查人数应不少于 350 人。对就餐人员提出的合理化建议应积极响应，对存在的瑕疵制定有效的改善措施并经采购人同意后实施。

2. 满意度调查评分在 90 分以下(不包含 90 分)的，扣减该月服务费的 10%；评分在考核 80 分以下(不包含 80 分)的，扣减该月服务费的 20%；评分在 75 分(不包含 75 分)以下的，扣减该月服务费的 30%；若连续 3 个月低于 75 分(不

包含 75 分) 以下的, 采购人有权无条件单方面终止采购合同。由此给投标人带来的一切损失由投标人自行承担(见满意度调查细则及调查表格式)。

满意度调查细则及调查表

序号	考核项目	分值	项目标准	扣分	得分	扣分说明	备注	
1	人员管理 (8分)	健康证	2	持证上岗			按照检查后情况进行扣分说明, 每检查一次不符合要求扣 2 分	
		晨检	2	着装整洁, 工作区域干净整洁			按照检查后情况进行扣分说明, 每检查一次不符合要求扣 2 分	
		个人卫生	2	着装整洁, 不留指甲, 发不过耳, 不花浓妆			按照检查后情况进行扣分说明, 每检查一次不符合要求扣 2 分	
		人员培训	2	定期培训技术和消防意识并有相应记录			按照检查后情况进行扣分说明, 每检查一次不符合要求扣 2 分	
2	场所环境 (22分)	洗碗间	2	1. 洗碗池专用, 洁净, 无残渣。 2. 碗柜里餐具摆放整齐、规范。 3. 洗碗间沟道畅通, 无积水, 无污垢。			按照检查后情况进行扣分说明, 每检查一次不符合要求扣 1 分, 扣完为止	
		粗加工间	2	1. 菜品加工完毕环境恢复整洁。 2. 妥善保管加工用具。 3. 提高出品率, 杜绝浪费。 4. 妥善保管未加工好的食材, 负责把洁净的蔬菜送至配菜间。			按照检查后情况进行扣分说明, 每检查一次不符合要求扣 1 分, 扣完为止	
		面点间	2	1. 着装整洁, 保持个人仪表仪容。 2. 台面案板保持整洁定期消毒。 3. 面食面点以销定产, 生熟分开存放。			按照检查后情况进行扣分说明, 每检查一次不符合要求扣 1 分, 扣完为止	
		热加工间	2	1. 认真检查食品加工原料。 2. 品尝食品用勺			按照检查后情况进行扣分说明, 每检查一次不符合要求扣 1 分, 扣完	

				筷，不得用手。			为止	
	配餐间	2		1. 操作间保持整洁 2. 物品规律摆放。 3. 操作人员着装整洁佩戴口罩手套。			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
	就餐区	2		1. 桌面地面保持整洁，物品规律摆放 2. 餐具定期消毒。			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
	原料库房	2		1. 物品规律摆放，无过期物品。 2. 专人负责，定期检查。			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
	公共区域	2		干净整洁			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
	更衣间及其它区域	2		干净整洁			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
	墙壁、地面、排水沟	2		定期清理，保持干净整洁			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
	餐厨废弃物	2		定点安放，每天清理			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
3	设施设备使用、设置、维护及能源使用(21分)							
	餐具	3		1. 干净整洁，定期消毒。 2. 分类存放，按秩序清洗。			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
	设施设备	1		1. 按流程操作。 2. 做好日常维护保养。 3. 定时开关。			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分	
	家具	1		保持干净整洁			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分	
	下水管道	3		定期清理，保持干净整洁			按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣3分	下水道堵塞一次扣3分

		通风排烟设施	1	定期清洗		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分	
		防尘、防鼠、防虫设施	1	定期检查清理		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分	
		废弃物暂存	1	定点存放，按时清理		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分	
		水、电节能	10	定时开关，拍照上传		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次，忘关水电开关1次扣5分；长流水、浪费水电1次扣10分	
4	加工制作 (13分)	原料清洗及粗加工	2	1. 认真检查待加工的食品原材料。 2. 各种食品在加工前必须洗净。		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
		切配	2	1. 按需下单和提取当日所需原材料。 2. 向行政总厨汇报每日新鲜原材料进货量。 3. 负责原材料加工。 4. 工作完毕将所有刀具墩子洗净消毒第一归放。 5. 负责本岗位区域卫生。		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
		烹饪	2	1. 严格按照菜式规定烹制各类菜肴。 2. 熟悉各种原材料配料特点，抓好各种菜式质量。 3. 做好燃料调料，用具，厨具的准备工作。		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
		面点制作	2	1. 大小均匀。 2. 味道精美。		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣1分，扣完为止	
		留样	2	每天留样，定点存放，专人负责		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不	

						符合要求扣 1 分，扣完为止	
		餐具清洗	2	保持一清二洗三消毒		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣 1 分，扣完为止	
		消毒	1	定期消毒		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣 1 分	
5	成品质量 (15分)	搭配	1	合理营养搭配，做好反食品浪费工作。		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣 1 分	
		分量	1	统一标准分量		按照检查后情况进行扣分说明，每检查一次不符合要求扣 1 分	
		投诉	13	定期收集投诉意见，按要求更改		每出现一次员工投诉后未整改扣 2 分，扣完为止	
6	满意度调查 (15分)	15	定期收集投诉意见，按要求更改	定期调查调整		根据该季度随机满意度调查实际得分，每有一名就餐人员认可得 1.5 分，最多得 15 分	每季度将邀请 10 名比选工作人员进行随机调查
7	应急处置 (6分)	6	定期调查调整	合理调整，以保证出品为第一		1 次处理不当扣 2 分，扣完为止	
8	得分合计(分)					扣减金额(元)	

(八) 节能管理

投标人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，建立节能降耗减排工作协调机制，明确责任分工，确定专职人员，建立水电气节能管理制度；建立水电气设备日常登记工作，每月按时上报统计报表、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。

(九) 反食品浪费管理

投标人应建立反食品浪费工作制度，做好反食品浪费相关工作，强化餐厨垃圾管理，建立餐厨垃圾台账，监测食品浪费情况，做好反食品浪费宣传工作，将反食品浪费纳入日常培训内容。

★（十）其他要求【提供承诺书加盖投标人公章】

1. 服务期内，食堂水、电、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等现有设备由投标人管理并无偿使用，低值易耗品由投标人承担，食堂运行所需的水电气和设备维护、修理等产生的费用由采购人支付，若需新增厨具设备，投标人须向采购人提出申请，由采购人负责购买；因投标人使用不当造成的损坏由投标人自行负责更换；采购人就餐区域空调、照明等日常管理由投标人负责，采购人负责监督，投标人按照采购人要求做好日常管理工作。

2. 投标人拟委派的人员经采购人核准后方可上岗。若投标人在岗服务人员不符合采购人要求，采购人可要求投标人更换，投标人需无条件接受并在采购人要求的时间内完成人员更换。

3. 投标人应按照采购人要求，负责组织服务人员的岗位培训。所有服务人员均需经过岗位培训且体检合格，经采购人核准后方可上岗。

4. 需提前解除合同的，解除合同的一方应提前两个月书面通知对方，在办理交接期间，投标人应维护食堂的正常秩序。

5. 投标人经营所需其它设备由投标人向采购人申请，如要进行特殊装修、改造，投标人须征得采购人同意后方可执行。

6. 投标人应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。投标人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投标人承担和解决，如果采购人因此承担了任何费用或责任，可向投标人全额追偿。

7. 投标人工作开展不力，达不到服务要求时，采购人有权启动引退机制，当引退机制生效时投标人应在二十日内做好退场准备，并在采购人与新的服务提供单位签订合同后七日内办理交接。在采购人与新的服务提供单位签订合同且完成交接前，投标人有义务按比选人要求继续正常提供餐饮服务。

8. 本项目服务期间，所发生的安全事故(包括但不限于食品安全事故、水电气等安全事故)，由投标人自行承担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投标人违约责任。

9. 投标人须具有赔偿限额为人民币 3000 万元的食品安全责任险。

10. 保险

10.1 投标人应当遵守国家有关消防、安全、生产操作、劳动保护等方面的规定，并根据自身实际情况和项目履约实际情况，购买涉及上述履约风险的对应保险，保险金额以抵消可能发生的事故因其发生所造成的财产、人身损失承担赔偿责任保险金责任，维护保险标的的安全。

10.2 投标人应为本项目提供履约的所有人员按照国家规定购买相关保险。

11. 投标人人员在服务期间发生伤亡事故，或在服务过程中造成第三人伤亡的，责任由投标人全额承担。

12. 投标人应严格执行《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国劳动法》及当地最低工资标准等相关法律、法规依法与服务人员签订劳动合同，并办理各种用工手续，如因用工不当，给采购人及服务人员造成的损失由投标人全额承担。

（十一）考核要求

1. 考核规则

以月为考核频率，投标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由投标人承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

考核监督中：每三个月平均综合得分 95 分（含）以上，按采购人应付金额的 100% 结算；每三个月平均综合得分 90 分（含）以上 95 分（不含）以下，按采购人应付金额的 95% 结算；每三个月平均综合得分 85 分（含）以上 90 分（不含）以下，按采购人应付金额的 90% 结算；每三个月平均综合得分 80 分（含）以上 85 分（不含）以下，按采购人应付金额的 85% 结算；每三个月平均综合得分低于 80 分（不含），采购人有权立即终止合同，由此带来的经济损失和责任由投标人承担。

2. 考核细则（采取扣分制，总分 100 分）

（一）基础管理			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核扣分
人员管理	（1）服务人员必须持有效健康证。	过期或者无法提供的每发生一次扣 2 分	

	(2) 管理人员姓名、照片、职务公示, 员工健康证(原件), 规章制度、应急预案上墙。	(1) 无规章制度每周扣 2 分, 无应急预案每周扣 2 分。	
	(3) 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、嬉闹、聊天, 做与工作无关的事情。	出现酒后上岗情形每次扣 10 分, 其余情形每出现一次扣 2 分。	
	(4) 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。	如有违反发现一次扣 2 分, 因此发生食品卫生安全、发现食品异物等事件的一次扣 5 分。	
	(5) 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。	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	
	(6) 投标人对辞退的员工, 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。	
	(7) 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	(1) 按照招标文件要求, 建立健全管理制度, 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。	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。	
	(2) 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。	
	(3) 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%。	
服 务 质 量	(1) 按时、按规定、按标准供应饭菜, 中途补充要及时不断档。	不按要求供餐扣 3 分, 无特殊情况未按时供餐视影响程度轻重扣 1-10 分。	
	(2) 餐前桌面纸品、牙签摆放整齐、规范、充足, 不得断档。	未及时补充物品每发现一次扣 0.5 分。	
	(3) 与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体冲突行	如有违反发现一次扣 5 分。	

	为，不得有投诉事件发生。		
	(4) 做好就餐人员签字或打卡监督。	如有违反发现一次扣 0.5 分。	
(二) 安全管理			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核扣分
食 品 安 全	(1) 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。	
	(2) 冷货制品保管禁止带有色塑料袋存入。豆制品入冷冻库保存，不得超过 24 小时。	如有违反发现一次扣 2 分。	
	(3) 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。	
	(4) 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。	
	(5) 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。	
饭 菜 质 量	(1) 热菜要熟，要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆。	如未达标发现一次扣 1 分。	
	(2) 菜品不得有异味腥、膻、臭味等，每月至少创新 1 道新菜品。	发现菜品有异味扣 2 分，每月未创新菜品扣 1 分。	
	(3) 掌握好咸淡：菜品口味要温性、中性、要平和平淡，要体现菜品色、香、味。	如口感不适发现扣除 1 分。	
设 施 设 备 安 全	(1) 各部门管理人员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，且记录完善。	发现问题未及时上报扣 2 分，记录不完善扣 1 分。	
	(2) 加强电器、天然气管线各类设备维护管理，保障性能完好。	如发现记录不全扣 2 分。	
	(3) 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；发生事故按本款第 (3) 条处理。	
水电气	后厨每日用电、用气工作完毕有检查并有检查记录。	如没做检查记录发现一次扣 2 分。	

(三) 卫生管理			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核扣分
食堂卫生	(1) 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。	
	(2) 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。	
	(3) 餐具、玻璃器皿等清洁、卫生、明亮、无缺口、无油渍、无残渣、无水迹。	未按要求做发现一次扣 2 分。	
	(4) 餐厅工作台, 随时保持清洁, 不得留置任何食品, 以防止细菌传入。	发现工作餐台未保持清洁扣 2 分。	
	(5) 垃圾桶按指定位置摆放, 桶身表面干净无污渍、痰渍、异味, 公共场所不摆放烟灰缸, 垃圾不应超过 2/3, 内胆应定期清洁、消毒。	如发现垃圾超过 2/3 未倒扣 2 分。	
后厨卫生	(1) 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。	发现有污渍扣 2 分。	
	(2) 工作台面干净, 无污渍、无杂物、每日消毒, 物品摆放整齐有序、规范, 标示清楚。	台面未消毒扣 2 分, 物品摆放不规范扣 1 分。	
	(3) 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。	
	(4) 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。	
餐具消毒	(1) 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, 就餐时餐具有污迹扣 2 分。	
	(2) 所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒, 分类存放, 禁止直接落地。	未按要求做发现一次扣 2 分。	

(四) 节能降耗			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核扣分
节能降耗	(1) 节约用电、用气、用水。	发现浪费现象一次扣 1 分。	
	(2) 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, 做到人走闸关闭。	无故超水超电超气该项不得分, 发现一次浪费水、电、气现象扣 2 分。	
(五) 食材及食材配送			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核扣分
食材质量	食材应新鲜符合招标文件要求, 未超过保质期, 符合要求; 各类食材(除蔬菜外)每次配送均须提供检验检疫合格证或检测证明; 蔬菜类每次配送均须提供农残自检报告。	(1) 食材以次充好、不新鲜或质量差、不符合招标文件要求每次扣 2 分; (2) 有保质期食材, 超过保质期每次扣 2 分; (3) 各类食材(除蔬菜外) 每次配送均须提供检验检疫合格证或检测证明, 无证每次扣 2 分; (4) 蔬菜类送货未提交农残自检报告每次扣 1 分。	
食材配送	每日食材应按时配送到指定地点。	(1) 每日按需配送, 凡延迟配送时间影响正常使用每次扣 2 分。 (2) 有质量问题, 退货换货不及时每次扣 1 分; (3) 未按要求配送指定食材每次扣 1 分; (4) 配送车辆进出, 不遵守规定每次扣 1 分。	

四、本项目其他要求

1. 投标人应针对本项目采购需求, 制定整体服务方案, 包括①服务理念及定位方案; ②服务方案设想; ③人员配备及岗位职责方案.

2. 投标人应针对本项目采购需求, 制定服务质量保证措施, 包括①安全管理措施【至少应包含“三安全”(食品安全、操作安全、人身安全)保障措施】; ②

成本管理措施【至少应包含节能减排及成本控制措施】；③食堂管理措施【至少应包含标准化管理方案、后厨运行管理方案、餐饮管理相关管理制度】；④人员培训措施；⑤设备维护管理措施；⑥配送管理措施食堂；⑦应急措施；⑧公共疫情防控应对措施。

3. 投标人应针对本项目采购需求，制定菜品质量管控方案，包括①食材加工管理；②创新菜品；③菜品质量管理；④食品安全管理；⑤原材料管理。

4. 为满足本项目服务需求投标人应配备服务团队人员。

6. 投标人应具备服务本项目的各项履约能力，自2021年1月1日以来应具有类似项目业绩。

★五、商务要求

1. 合同价款

合同价款是投标人响应本项目要求的全部工作内容的价格体现，包括食堂劳务、食材配送、劳务管理、税费、保险、风险、利润等完成本项目所涉及的各项含税费用。

2. 服务期限及履约地点

2.1 服务期限：合同签订后至2024年12月31日。

2.2 服务地点：四川省成都市青羊区青华路20号。

3. 合同支付约定

3.1 第一个月服务期结束并验收合格后，投标人需提交付款申请并出具合法有效完整的增值税发票及相关资料进行支付（若投标人所提供的增值税发票得不到税务部门的认可由此造成的一切责任均由投标人承担），达到付款条件起10日内，支付合同总金额10%；

3.2 第二个月至第四个月服务期结束并验收合格后，投标人需提交付款申请并出具合法有效完整的增值税发票及相关资料进行支付（若投标人所提供的增值税发票得不到税务部门的认可由此造成的一切责任均由投标人承担），达到付款条件起10日内，支付合同总金额30%；

3.2第五个月至第七个月服务期结束并验收合格后，投标人需提交付款申请并出具合法有效完整的增值税发票及相关资料进行支付(若投标人所提供的增值税发票得不到税务部门的认可由此造成的一切责任均由投标人承担)，达到付款条件起10日内，支付合同总金额30%；

3.2第八个月至第十个月服务期结束并验收合格后，投标人需提交付款申请并出具合法有效完整的增值税发票及相关资料进行支付(若投标人所提供的增值税发票得不到税务部门的认可由此造成的一切责任均由投标人承担)，达到付款条件起10日内，支付合同总金额30%。

4. 履约验收

4.1 履约验收方案

4.1.1 验收组织方式：自行验收；

4.1.2 是否邀请本项目的其他供应商：否；

4.1.3 是否邀请专家：否；

4.1.4 是否邀请服务对象：是；

4.1.5 是否邀请第三方检测机构：否；

4.1.6 履约验收程序：分段/分期验收；

4.1.7 履约验收时间：供应商提出验收申请之日起 10 日内组织验收；

4.1.8 技术履约验收内容：按照本项目采购文件要求及投标人投标文件应答执行；

4.1.9 商务履约验收内容：按照本项目采购文件要求及投标人投标文件应答执行。

4.2 验收交付标准和方法

4.2.1 严格按照政府采购相关法律法规和《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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的规定进行验收。

4.2.2 采购人应成立验收小组，按照采购合同的约定对投标人履约情况进行

验收。验收时,按照采购合同的约定和招标文件的要求对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后,出具验收报告,列明各项标准的验收情况及项目总体评价,由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付条件挂钩;履约验收的各项资料应存档备查。

4.2.3 验收结果合格的,投标人凭验收报告及其他相关凭证办理资金支付手续;验收结果不合格的,履约保证金将不予退还,采购人也将不予支付采购资金。

5. 违约责任与解决争议的方法

5.1 违约责任

5.1.1 投标人超过配送时间送货给采购人造成不良影响的,采购人有权视情节轻重给予1000-5000元/次的处罚。

5.1.2 投标人应积极配合采购人及相关部门随时抽查商品来源、制作场所及流程。投标人如无正当理由拒绝,也不书面安排重新抽查的,给予2000元/次的处罚,同时采购人有权无责与投标人解除合同。

5.1.3 投标人需接受采购人不定期质量抽检,抽检发现不合格产品时,给予相关不合格食材金额2倍的处罚,同时采购人有权无责与投标人解除合同。

5.1.4 如食堂发生食品安全问题,投标人需承担所有医药费及赔偿等全部损失,同时采购人有权无责与投标人解除合同。

5.1.5 除不可抗力因素外,投标人停止或中断供货,采购人将不予支付全部货款,有权无责任终止合同。

5.2 解决争议的方法

5.2.1 在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端,双方应通过友好协商解决,经协商在15天内不能达成协议时,应提交四川省内有关仲裁委员会仲裁。

5.2.2 仲裁裁决应为最终决定,并对双方具有约束力。

5.2.3 除另有裁决外,仲裁费应由败诉方负担。

5.2.4 在仲裁期间,除正在进行仲裁部分外,合同其他部分继续执行。