

技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1.采购内容

采购包 1:

采购包预算金额 (元) : 528,640.00

采购包最高限价 (元) : 528,640.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量 (计量单位)	标的金额 (元)	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 强制采购 节能产品	是否涉 及优先 采购节 能产品	是否涉 及优先 采购环 境标志 产品
1	C22040000 餐 饮服务	劳务外包 服务	1.00 (项)	528,640.0 0	其他未列明 行业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：

采购包 1：否

报价要求

采购包 1：

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
1	劳务外包服务	项	元	528,640.00	单价	无

★注：采购包涉及采购货物的，投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2.技术要求

采购包 1：

标的名称：劳务外包服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	劳务外包服务	<p>(一) 备餐要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据对现有用餐人数统计, 预计用餐人数早餐 200 人、午餐 200 人。一年早、中两餐。 2. 按周预安排菜单。早餐配备米线(面条)、包子(馒头、花卷)、稀饭(豆浆、牛奶)、鸡蛋(卤蛋); 午餐配备 2 荤、1 素、1 汤。 3. 提供工作餐、接待用餐及服务。 4. 所有菜品的初级原料由采购人提供, 供应商应根据采购人的需求制作菜品, 供应商须在每周四制定下周的菜单(食谱)并提交采购人确认。 <p>(二) 服务方式</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 采购人负责提供餐厅正常运行所必须的场所、物质条件和经费保障; 供应商在遵从采购人要求的前提下, 负责对餐厅进行全面的运行管理。 2. 供应商对采购人食堂的设备设施、用具、用品等, 应按设备设施使用手册的要求谨慎使用, 认真维护及保管。

		<p>采购人定期对食堂的设备设施及用具进行检查和维修，水、电、气费用由采购人承担。如因供应商使用和操作不当造成设备设施及用具损坏的费用由供应商承担。</p> <p>3. 采购人遇有接待用餐时，提前通知供应商用餐人数和标准，供应商需按采购人要求提供用餐及服务。</p> <p>4. 供应商对食材、产品质量有监督权，对不新鲜和假冒伪劣食材、产品有拒绝使用的权利和义务。</p> <p>5. 供应商应正确估计采购人每天的用餐人数，本着不浪费的原则，合理掌控烹饪饭菜的数量。</p> <p>6. 供应商接受采购人对服务进行的监督和管理。</p> <p>7. 用餐时间及方式</p> <p>用餐时间：早餐 07: 50-09: 00；午餐 11: 45-13: 30。</p> <p>用餐方式：打餐（供应商配置打餐人员）</p> <p>（三）人员配置及要求</p> <p>1. 为保障采购人食堂工作的正常运转，根据实际工作量，人员配备要求：本项目食堂服务人员拟定为 6 人，其中主厨 2 名、面点师 2 名、帮厨 2 名。因搬迁原因，本项目预计采购完成后至 2026 年 10 月用人数量为 4 人（减少 1 名面点师、1 名主厨），11 月及以后用人数量为 6 人。服务团队人员数量根据就餐人员数量进行调整，最终结算以实际使用人员为准。</p> <p>2. 本项目食堂服务人员在上岗前须进行岗前培训，考核合格并通过健康体检后上岗；在中标后签订合同前将人员名单、人员与投标人签订的劳动合同、身份证复印件、技术等级证书和体检证明（健康证）等资料复印件加盖投标人公章后交采购人备案，并给配备人员每人购买意外保险，并提供保单证明材料。（说明：投标人</p>
--	--	--

在投标文件中提供单独承诺函予以佐证，格式自拟）

3. 供应商应当保持职工队伍的稳定性，本项目的服务人员不得随意更换，若因特殊原因，必须向采购人提交书面申请，并详细说明更换的原因、替代人员的简历等，经采购人书面同意后，方可更换。（投标人在投标文件中提供单独的承诺函并加盖电子印章予以佐证，格式自拟）

4. 供应商应当加强业务培训，不断提高服务水平和饭菜质量。

5. 服务团队人员不迟到，不早退，不消极怠工。上岗时，必须着装统一整洁。

6. 服务团队人员必须爱护厨房设备设施、用具及用品等，节能降耗，杜绝浪费。

7. 供应商应做好食品安全卫生管理，保证就餐者的身心健康，杜绝各种食物中毒事故的发生。

8. 本项目的食堂工作人员必须政治思想合格，坚决拥护中国共产党的领导，无犯罪记录，未列入失信人名单，供应商必须严格管理工作人员，不得有违法乱纪行为。（投标人在投标文件中提供单独的承诺函并加盖电子印章予以佐证，格式自拟）

9. 岗位人员配置情况要求

序号	岗位	单位	数量	单价最高限价 (元/人/月)	备注
1	主厨	人	2	8316.66	
2	面点师	人	2	7026.67	

3	帮厨	人	2	6683.33	
4	合计	数量（人）		6	
		金额（元/月）		44053.32	

以上部分为人员配置要求，供应商须在响应文件中载明人员配置及报价。

10. 食堂服务人员下班时间不得早于下午 2 点。

（四）管理服务要求：

1. 管理要求

（1）服务团队的所有人员由供应商自行确定，中标后，采购人可以根据人员表现情况，要求供应商更换该项目的工作人员。

（2）供应商应按时发放服务人员工资，至少包含薪酬及福利待遇、加班、社会保险、人员培训、体检、产假、伤残疾病、工伤待遇、经济补偿金等并承担用工责任。

（3）供应商应为其服务团队工作人员按规定签定劳动合同并为其购买社保。供应商工作人员薪酬福利应符合国家相关规定，同时满足成都市最低工资标准要求，供应商承担经营场所范围内的所有法律责任。

（4）供应商确保食品卫生、安全防疫、就餐环境必须达到国家及地方有关法律法规及标准。供应商承担因违法违规造成的安全事故的一切法律责任，如因供应商违法违规行为给采购人造成损失的承担相应的法律责任和赔偿责任。

(5) 供应商工作人员要讲究仪容仪表。上班期间按照餐饮业工作规范必须穿戴工作衣帽、口罩，不戴首饰，无长指甲，做到衣冠整齐，干净卫生，符合餐饮从业者工作规范。不得在厨房、餐厅区域吸烟。

(6) 供应商接受采购人的监督检查，及时向采购人报备厨师团队人员信息，对所提出的问题和采购人用餐人员的投诉及时整改纠正。

(7) 服务期间，供应商投入的劳务服务人员工作服、劳动防护用品、防暑降温用品及其他工作必需用品，由投标人负责采购、发放与管理，相关费用包含在投标报价中，采购人不另行支付。

2、考核标准

1、采购人对食堂服务每季度不少于 1 次的满意度调查，若采购人就餐满意度低于 70%（不含 70%），供应商将针对采购人提出的整改意见立即做好整改落实，若供应商整改后，满意度仍低于 70%（不含 70%），或一月中采购人连续有三次进行投诉的，视为年度考核不合格，采购人有权单方立即终止服务合同，且不承担任何违约责任。

2、综合性考评。考评标准由采购人依据本项目要求制定具体实施办法，按百分制每季度实行考评，采购人可根据工作实际对考评标准不断完善和细化。

(1) 基准分：85 分（不含）-100 分，按合同约定全额支付季度考核金 6000 元。

(2) 低于基准分：85 分（含）及以下，扣款 6000 元。

(3) 连续 3 个季度考核得分在 85 分（含）及以下，采购人可解除合同。

3、若存在同一考核事项多重扣款、扣款条款重复约定的，重复叠加扣款。

4、从合同签订（生效）之日起，每满 3 个月计为一个考核季度，循环滚动考核。

考核评分表

一、基础管理（25 分）

考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
人员管理	(1) 工作人员必须持有效健康证，厨师必须持有效证书（按实际中标响应为准）；凡患有（5 病不得从事该行业）疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）以及可能引起食物中毒的肠道疾病或健康带菌者，一律不准从事入口食品的加工工作，建立伤病即时报告制度。	不按要求每发生一次扣 1 分	
	(2) 食堂人员姓名、照片、职务公示，员工健康证（原件），规章制度、应急预案上墙。	没规章制度一次扣 1 分，没应急预案扣 1 分	
	(3) 服务人员，仪容仪表规范，言行举止规范，热情大方、服务主动、细致周到，要文明礼貌。	未按要求做的，发现一次扣 1 分	
	(4) 严禁脱岗、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。	如有违反发现一次 1 分。因违反禁令而导致的安全责任事故，除扣发生	

					当月 10%服务费外, 追究赔偿和法律责任。	
				(5) 上班必须按规定着工作服。上班时间不准戴手镯(链)戒指、耳环等饰物, 不留长指甲, 不涂指甲油。女职工不准长发披肩, 男职工不准留长发和胡须。	如有违反发现一次扣 1 分	
				(6) 不能当着用餐人员的面做不雅观的动作(如: 抓痒, 抠鼻子, 挖耳朵, 梳头发, 剔牙, 打呵欠等), 打喷嚏应适当遮掩。	如有违反发现一次扣 1 分	
				(7) 工作人员勤洗澡、勤换衣、勤洗头发、不能有头屑、身体不能有异味。工作服不得有油渍、皱痕和异味。	如有违反发现一次扣 1 分	
				(8) 上班时间不准吃东西, 更不准私拿、吃、用餐厅、后厨的食物和物品(员工餐除外), 严禁偷盗财物。	上班时间吃东西者, 发现一次扣 1 分, 如发现有私拿、吃、用餐厅、后厨的食物, 偷盗、占用公家财物, 除按照价格的 10 倍赔偿外, 发现一次即扣发生当月 10%	

					服务费，并追究法律责任。	
			(9) 严格按照要求对食堂工作人员进行定期安全、业务培训，累计每年至少 26 小时。安全培训每月不少于一次，培训有记录。		未培训一次扣 1 分，没有培训记录扣 0.5 分	
			(10) 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，并扣除 2 分	
			(11) 工作操作时，对餐饮工具要轻拿轻放；挪动物品，及时归位，保护成品。		如有违反发现一次扣 1 分；损坏物品照价赔偿	
			(12) 严格遵守甲方保密规定。		如有违反发现一次扣 1 分	
			(13) 对辞退的员工，不得在甲方区域有冲突、纠缠、扯皮现象发生。		如有违反发现一次扣 2 分	
			(14) 严格执行甲方的各项管理规范、规定、制度。		如有违反发现一次扣 1	

					分	
			(15) 厨师长流动须报请甲方同意。		未经甲方同意一次扣 2 分	
			(16) 员工按规定时间就餐，服务人员不得提前开餐。		发现一次扣 1 分，直至该项分值扣完为止	
		制度建设	(1) 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，并留甲方监管部门备案备查。		如有违反发现一次扣 2 分	
			(2) 严格控制成本，控制有具体措施及办法（有文字记录），不得出现浪费现象。		如有违反发现一次扣 1 分	
			(3) 工作人员每日巡视检查各工作区域和岗位，及时处理发现问题并整改，有记录。		如有违反发现一次扣 1 分	
			(4) 凡是有效对餐饮的投诉，一经查实，视事件严重、		如有违反发现一次扣 2	

			影响程度。	分	
			(5) 各岗位工作记录准确、详实、规范、不得缺项、不得流于形式，可追溯。	如有违反发现一次扣 1 分	
			(6) 不得私自提供有偿服务。	如有违反发现一次扣 1 分	
			(7) 健全各类标示标牌格式应统一、规范，悬挂（摆放）应安全、正规、醒目、无涂改，无褪色。	如有违反发现一次扣 1 分	
			(8) 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甲方，不得隐瞒，延迟上报。	如有违反发现一次扣 1 分。因隐瞒、延报而导致的各类问题，严重的扣除发生当月服务费 1%-10%，特别严重的扣发生当月服务费 10%-50% 或另行处理。	
			(9) 餐厅闭餐后禁止外人进出，后厨非工作人员不得随意进出，有外来人员登记表。	如有违反发现一次扣 2 分，无登记表扣 1 分	

			(10) 检查中要求整改的事项, 应立即整改。同样整改问题不得出现 2 次以上, 否则将纳入单项考核。	提出问题未及时整改扣 2 分	
			(11) 严格执行晨检制度 (有记录), 重点检查从业人员是否患有有碍食品安全的疾病。	如有违反发现一次扣 2 分	
			(12) 建立食堂餐厨垃圾倾倒台账, 并按日登记。	未按要求登记扣 1 分	
		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。	不按要求扣 0.5 分, 未按时供应饭菜扣 1-5 分	
			(2) 餐前桌面纸品摆放整齐、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) 凡接触食品的员工, 加工操作前必须用皂液洗手, 并用流水冲净。	如有违反发现一次扣 0.5 分	
			(4) 服务过程中, 应注意避免作业工具发出声音, 工具保持干净整洁, 在指定位置摆放整齐。	如有违反发现一次扣 0.5 分	
			(5) 每季度发放餐饮管理服务工作征求意见单, 对合理的建议及时整改, 满意率达 90% 以上, 非满意事项不得连续出现 2 次以上 (含 2 次)。	满意率低于 90 分的或非满意事项连续出现 2 次及以上的, 每低于 1	

					分或非满意事项连续出现 2 次及以上的扣 0.1 分;	
			(6) 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		如有违反发现一次扣 2 分	
二、安全管理 (30 分)						
			考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
			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 1 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 1 分	
				(3) 使用剩余鲜肉入冷库, 摊开码放。鲜鱼马上初加工, 清洗干净放专用容器送切配间加工或冷库保存。	如有违反发现一次扣 1 分	
				(4) 做到勤进勤出, 先进先出, 定期清仓检查, 防止食品过期、变质、霉变、生虫, 及时清理不符合卫生要求	如有违反发现一次扣 1 分	

				的食品。储存、加工生熟分开。		
				(5) 执行“生与熟隔离；荤与素隔离、成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；”的“四隔离”制度。	如有违反发现一次扣 1 分	
				(6) 加工生熟食品使用的刀、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，有记录。	未按要求使用发现一次扣 0.5 分；未按要求进行消毒发现一次扣 0.5 分	
				(7) 加工生海产品必须严防生海产品及其加工工用具、容器等污染其他食品和器具。	如有违反发现一次扣 0.5 分	
				(8) 厨房菜墩要随用随刮，并杀菌消毒。不使用时必须彻底清洁，放于指定位置。	如有违反发现一次扣 0.5 分	
				(9) 严格执行蔬菜先洗后切的食品卫生管理制度。	如有违反发现一次扣 0.5 分	
				(10) 加工食品的原料必须新鲜，蔬菜不得有枯叶、霉斑、虫蛀、腐烂、如卫生不合格，要退回墩子清洗，禁止使用变质原料。	如有违反发现一次扣 0.5 分。因违反禁令而导致的食品安全问题，严重	

					的扣发生当月服务费 1% -10%，特别严重的扣发生当月服务 10%-50%或另行处理。		
				(11) 饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、钢丝球丝等异常杂物。	如有违反发现一次扣 0.5 分		
				(12) 接触已清洗消毒的餐具按要求佩戴手套、口罩。	如有违反发现一次扣 0.5 分		
				(13) 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 0.5 分		
				(14) 严禁未达标食品和腐烂变质菜品上桌，不得发生一起食物中毒和腹泻事件。	如有发生扣除发生当月服务费的 10-50%，如导致严重后果，双方合同终止并追究法律责任。		
				(15) 每餐必须作好留样记录: 留样时期、食品名称, 便于检查; 每样食品必须按要求留足 125g, 留样食品必须保留在留样专用冰箱 48 小时, 时间到满后方可倒掉。	如有违反发现一次扣 2 分		

			(16) 生吃要鲜，保证卫生、无菌。	如有违反发现一次扣 1 分	
			(17) 热菜要熟，要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆。	如未达标发现一次扣 0.5 分	
			(18) 菜品不得有异味腥、膻、臭味等。	发现菜品有异味扣 0.5 分	
			(19) 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 0.5 分	
			(20) 严格遵守国家质检总局规定，不得使用违禁食品。	如有违反发现一次扣 1 分	
		设备设施安全	(1) 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 1 分，记录不完善扣 0.5 分	
			(2) 设施设备使用功能完好、附件齐全，操作时保护好成品，对设备设施定期维护保养，有设备运转记录。	未保护好成品发现一次扣 0.5 分，如发现记录不全扣 0.5 分，未定期	

					保养扣 0.5 分。	
			(3)各项工作严格按安全操作规程执行。严格遵守用电、用气操作规程、安全规程，杜绝违章操作；定期检查消防、电气、燃气设备有无漏电、无漏水、绝缘老化、管线裸露等现象，发现及时处理，消除安全事故隐患。		如不按要求发现一次扣 0.5 分，因操作不当导致的事故，视情节轻重扣发生当月服务 1-50%或另行处理	
			(4) 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 1 分	
			(5) 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。		节日前未安全检查扣 1 分；发生事故另行处理	
			(6) 针对性建立各种公共突发事件处理机制和预案，包括组织机构、人员和具体措施，一旦发生突发事件即能立即实施。		未建立应急预案扣 2 分	
		水电气	(1) 食物、餐具清洗后及时关水；食品加工完成后及时关闭燃气；各操作间工作完毕应及时关灯、关门。		未及时关闭发现一次扣 0.5 分	
			(2)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 0.5 分	
			(3) 灯具、空调等设备设施完好有效, 使用按规定时间执行。	未按时间执行扣 0.5 分	
三、卫生管理 (45 分)					
	考核项目	考核内容		扣分标准	考核得分
	服务卫生	(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 0.5 分	
		(2) 墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘, 无明显污染, 无蜘蛛网。		未按要求做发现一次扣 0.5 分	
		(3) 玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍, 无手印, 光洁明亮。		未按要求做发现一次扣 0.5 分	
		(4) 天花板、风口、悬挂装饰、悬挂牌无蜘蛛网、无污渍、无灰尘		未按要求做发现一次扣 0.5 分	
		(5) 各种家具、椅子、桌子放置整齐、光洁, 无灰尘、无污渍。		未按要求做发现一次扣 0.5 分	

			(6) 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 0.5分	
			(7) 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 0.5分	
			(8) 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 0.5分	
			(9) 布件: 清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新, 摆放规范, 不得交叉使用	未按要求做发现一次扣 0.5分	
			(10) 服务间内设施归类合理、规范, 摆放有序, 整洁干净。	未按要求做发现一次扣 0.5分	
			(11) 服务用具: 无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好, 摆放规范。转台: 清洁、无脏痕、无油腻、转动灵活;	未按要求做发现一次扣 0.5分	
			(12) 门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。	发现有污迹扣 0.5分	
			(13) 窗沟、窗道、窗台、窗帘、台布、桌套、椅套干	未按要求做发现一次扣	

			净无灰尘、无皱褶、无破损；玻璃光洁明亮，无污迹，无灰尘。	0.5分	
			(14) 洁具干净、无污迹、无灰尘。	未按要求做发现一次扣0.5分	
			(15) 消防设施、标识牌等公共设施干净、无积尘。	未按要求做发现一次扣0.5分	
			(16) 垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，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0.5分	
			(17) 清洁间中各种设备、物品表面干净、无水迹、无污渍，清洁工具摆放整齐有序、规范，室内无异味。	未按要求做发现一次扣0.5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0.5分	
			(2) 各操作间无老鼠、蟑螂；有防鼠措施，无卫生死角。	无防范措施扣0.5分	
			(3) 各操作间工作完毕，不得摆放拖把、墩布；清洗池无污迹，水龙头光洁。	未按要求发现一次扣0.5分	

			(4) 各操作间门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。	未按要求做发现一次扣 0.5 分	
			(5) 玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍，无手印，光洁明亮。	未按要求做发现一次扣 0.5 分	
			(6) 设施设备归类合理、规范，摆放有序，表面无水迹，无污渍、无刮痕，里面无异味、无污垢、无残留物、干净整洁、物品分类规范、清楚。	未按要求发现一次扣 0.5 分	
			(7) 服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放整齐、规范。	未规范摆放扣 0.5 分	
			(8) 布件：清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新，摆放规范，不得交叉使用。	未规范摆放及交叉使用扣 0.5 分	
			(9) 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 1 分，物品摆放不规范扣 0.5 分	
			(10) 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 0.5 分	

			(11) 墩子间物品摆放整齐、规范，禁止塑料袋装食品上架。垃圾及时清理，目视无凌乱现象。	发现塑料袋物品上架扣 0.5 分，垃圾未及时清理扣 0.5 分		
			(12) 烹调间工作完毕，不得摆放垃圾桶。	发现乱摆放垃圾用品扣 0.5 分		
			(13) 面点工作台面，不得作为菜墩直接使用。	发现乱使用者扣 0.5 分		
			(14) 餐具洗消工作时，餐具不得直接放置在地面上；及时清扫地面污迹，不得堵塞下水道。	发现餐具放置地面扣 0.5 分，下水道堵塞扣 0.5 分		
			(15) 餐具消毒柜所有餐具码放整齐、规范。	未摆放整齐、规范扣 0.5 分		
			(16) 留样盒表面无水迹，无污渍、无刮痕，里面无异味、无污垢、无残留物、干净整洁、物品分类规范、清楚。	发现留样柜有异味扣 1 分		
			(17) 冷藏库无异味，食品摆放整齐、规范。	未摆放整齐、规范扣 0.5 分		

			(18) 冷冻、冷藏设备每周化霜处理。冷冻室干净, 无异味, 食品摆放整齐、规范。	未摆放整齐、规范扣 0.5 分	
			(19) 排水沟无残留物、无积水、无污垢, 无异味。	发现排水沟未处理干净扣 0.5 分	
			(20) 烟罩无油污、无水渍、无污垢、无灰尘, 保持原有光亮度。	未按要求做发现一次扣 0.5 分	
			(21) 厨房设备设施有周期性清洁、保养计划, 有具体落实措施并在甲方留底备查。	未计划及措施扣 0.5 分	
			(22) 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 0.5 分	
		灭四害	(1) 定期组织对后厨进行消毒, 每月不少于 2 次。控制苍蝇、蚊虫、蟑螂的密度。	每月如少于 2 次对后厨消毒发现一次扣 0.5 分	
			(2) 消杀用药须符合国家规定, 有专业人员操作。	未按要求做发现一次扣 0.5 分	
			(3) 严格执行防疫消毒制度。	未按防疫消毒制度进行	

					消毒扣 0.5 分	
			(4) 制定有效防鼠、灭鼠措施，并积极组织实施。		未按要求做发现一次扣 0.5 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 0.5 分，就餐时餐具有污迹扣 0.5 分	
			(2) 消毒柜定期检查维护，保证消毒柜的正常使用。		未对消毒柜定期维护发现一次扣 0.5 分	
			(3) 保持餐具的完整美观、摆放整齐洁净，餐具不得损坏，报损率每月控制在（不锈钢餐具 0.5%；普通瓷器 2%；玻璃器皿 1.5%；筷子 2%）。		不按要求扣 0.5 分，餐具损坏超出报损扣 2 分并照价赔偿	
			(4) 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 0.5 分	
			(5) 专用工用具每日做好高温消毒及紫外线消毒，并有消毒记录。		未消毒记录发现一次扣 0.5 分	
			(6) 洗涤剂、消毒液符合国家安全规定；配置比例必须		未按要求发现一次扣 1	

			<p>根据要求配置，并在使用日期内使用。</p>	分	
<p>3、房屋及配套设施、设备维护要求</p> <p>(1) 房屋及配套建筑物完好率达 98%。</p> <p>(2) 设施、设备正常运行，完好率 100%。</p> <p>4、协助维护公共秩序</p> <p>(1) 突发事件处理及时率达 100%。</p> <p>(2) 消防火灾发生率为 0。</p> <p>(3) 消防安全率达 100%。</p> <p>(4) 治安恶性事件发生率为 0。</p> <p>(5) 因管理失职造成的重大事故为 0。</p> <p>(6) 安全生产事故发生为 0。</p> <p>5、保洁服务要求</p> <p>(1) 保洁服务范围覆盖率 100%。</p> <p>(2) 保洁达标率 100%。</p> <p>6、餐厅服务要求</p> <p>(1) 严格遵守食品从业人员的健康体检制度，严格执行食品采购、仓储、加工、存放管理规定，严格执行餐具清洗消毒程序，保证不合格的食品不出堂，坚决杜绝食品安全事件发生；</p>					

(2) 每月的菜品根据季节和实际需求予以调整。菜品每周间隔翻新，早餐隔日变化，针对就餐人员的不同口味喜好，及时调整厨房菜品；

7. 食品卫生管理要求

(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) 供应商每 2 周一次进行灭“四害”处置，并做好登记。

(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“三不”：即不收，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、勤剪指甲，勤洗澡、勤理发，勤洗工作服。

(7) 供应商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。

8. 菜肴质量管理要求

(1) 保证原材料新鲜，严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴。

		<p>(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。</p> <p>(3) 口感好，对每道菜认真烹制，做到咸淡适宜，色味具备，饭菜温热可口。</p> <p>(4) 菜品，菜肴、花色、品种要常更换更新，做到每月推出新菜，一周内不出现 2 次以上完全相同品种菜肴。若采购人对菜品提出相应要求的，供应商须满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜，尽量少用或不用反季节蔬菜。</p> <p>(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。</p> <p>(6) 坚持做好每日留样管理制度。</p> <p>(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 2 小时。</p> <p>9. 餐具、炊具和设备管理要求</p> <p>(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。</p> <p>(2) 凡食堂的一切用具设备须责任落实到人，规范管理，并按规定建立帐卡和记录。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借、外带。</p> <p>(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。</p> <p>(6) 因服务项目扩展及采购人服务要求所需的设施设备由供应商提出申请，采购人配置。</p> <p>10. 节能管理要求</p>
--	--	---

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，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。

11. 其他要求

(1) 服务期内，食堂水、电、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等现有设备由供应商管理并无偿使用，维护、修理等产生的费用，如设备、设施因正常使用产生的维护、修理等费用由供应商向采购人报告同意后由采购人缴付；因供应商使用不当造成的损坏由供应商自行负责更换，供应商使用的办公耗材由供应商自行负责；采购人就餐区域空调、照明等日常管理由供应商负责，采购人负责监督，供应商有义务按照采购人要求做好日常工作。

(2) 服务人员发生更换，供应商应维护本餐厅的正常秩序。

(3) 供应商应积极做好人员的安全防护教育，按采购人要求做好安全生产工作。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，可向中标供应商全额追偿。

(4) 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中标供应商违约责任。

(5) 对配备服务人员的食品安全培训每月最少一次。

3.3.服务要求

3.3.1.服务内容要求

采购包 1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	付款进度安排	<p>(1) 次月支付上一个月采供双方确认的服务费（其中扣除 2000 元做为考核金及考核涉及的扣款），本项目按季度考核，考核得分 85 分（不含）以上的，全额拨付本季度扣除的考核金；考核得分 85 分（含）及以下的，扣除本季度的考核金 6000 元后拨付剩余费用；连续 3 个季度考核得分在 85 分（含）及以下的，未支付款项不予支付，同时可解除合同。（2）采购人自收到发票之日起 10 个工作日内向中标人支付货款。（3）付款方式：银行转账。</p> <p>【注意事项：因系统固化原因，3.3.2 商务要求中“付款进度安排”不适用于本项目，付款进度安排以此为准（说明：供应商应答“付款进度安排”时仅需应答本条要求即可，无需再应答 3.3.2 商务要求中“付款进度安排”要求）】</p>

3.3.2.商务要求

采购包 1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	合同签订之日起一年。
2	★	服务地点	成都市锦江区锦华路一段 221 号，下半年预计增加服务地点锦江区国丰街
3	★	验收、交付标准和方法	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)的要求进行验收。内容详见“2.6.6 履约验收方案”。(以供应商提供的《投标(响应)函》中“我单位完全接受和理解本项目采购文件规定的实质性要求”即视为响应。)
4	★	支付方式	分期付款
5		付款进度安排	1、因系统固化原因，支付约定以本章 3.3.1.服务内容要求内容为准，达到付款条件起 10 日内，据实结算说明为据实结算
6	★	违约责任与解决争议的方法	一、违约责任与解决争议的方法： 1. 违约责任 1. 双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证合同的正常履行。 2. 如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于购人本身的财产损失、由此而导致的购人对任何第三方的法律责任等，

			供应商对此均应承担全部的赔偿责任。 二、争议解决的办法 应履行合同导致的纠纷由双方本着诚信、友好之原则积极协商，如协商无果，可向采购人所在地人民法院提起诉讼。
--	--	--	---

3.4.其他要求

采购包 1:

1.根据投标人针对本项目制定的管理制度，至少包含：（1）服务人员管理制度；（2）服务人员培训制度；（3）食品安全管理制度；（4）卫生清洁管理制度；（5）设备维护管理制度。 2.根据投标人针对本项目制定的应急措施预案，至少包含：（1）食品卫生事件应急措施；（2）消防安全应急措施；（3）公共卫生（疫情）应急措施；（4）停水停电应急措施；（5）进行的综合性接待活动应急措施。 3.根据投标人针对本项目制定的服务方案，至少包含：（1）服务质量目标；（2）食材储存情况；（3）食材加工；（4）食谱计划情况。 4.团队主要人员经验。 5.履约能力：2022年1月1日（含）至递交投标文件截止时间，供应商每具有与本项目相类似的案例。 上述 1-5 项所提供的内容将作为本项目评审依据。