

第三卷 采购需求

前提：本章采购需求中条款为本次询价采购项目的实质性要求，供应商应全部满足。

一、项目概述

1、食堂位置：邛崃市善政街 55 号

2、项目内容：机关职工食堂早、中就餐职工约 170 人.次/天，食堂水、电、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等现有设备由成交供应商管理并无偿使用，负责职工用餐、临时工作用餐的加工和服务，负责食堂管理、消防安全、食品卫生等安全。食堂水电气费用、公共区域维修改造、设备设施维修更换费用由采购人承担。

二、项目清单

序号	包号	品目号	标的名称	所属行业	数量
1	01	01-01	劳务服务	餐饮业	1 批

★三、项目要求

（一）服务要求

1. 食堂以四川省玉溪河灌区机关工作人员就餐服务为主，成交供应商应保证提供早、中及临时工作餐服务，应每周制定食谱，提供特色菜品，实现菜品多样化，供机关职工选择，不得以外送的形式供应食品。

2. 食堂就餐人数：早餐 85 人.次，午餐 85 人.次。

3. 早餐品种：馒头、花卷面点 2 种（包子、抄手每周 1 次），牛奶，鸡蛋，稀饭，泡菜，面条每天供应。

4. 午餐品种：3 荤 2 素 1 汤，主食一种。

5. 就餐模式：自助式就餐模式。

6. 工作日就餐时间：早餐 7:50—8:50 时，午餐 11:50—13:30 时；

7. 总体要求：

7.1 按“快捷、有序、方便”的要求配备食堂工作人员，满足机关职工就餐的需求。

7.2 成交供应商根据服务内容配备不低于3人的食堂工作人员，其中管理厨房头灶（厨师长）1人，服务员、清洁兼洗碗工2人。食堂工作人员必须全部具备有效期内的健康证复印件、身份证复印件并加盖供应商公章（提供证件证明材料及费用组成明细表或承诺成交后提供）。

（二）服务内容

1. 本项目的服务人员不得随意更换，如出现更换需求的，必须向采购人提交书面申请，并说明更换的原因、替代人员的简历等，经采购人同意后，方可更换。

2. 本项目的食堂工作人员必须政治思想合格，无犯罪记录，未列入诚信黑名单，成交供应商必须严格管理工作人员，不得有违法乱纪行为。

3. 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。

4. 成交供应商要协助采购人验收食材，对于加工的食材应符合国家相应的质量安全标准要求。

5. 食品卫生管理

5.1 严格执行《中华人民共和国食品卫生法》及《中华人民共和国反食品浪费法》。

5.2 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。

5.3 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

5.4 成交供应商配合采购人每周进行一次灭“四害”及消杀处置，并做好

登记。

5.5 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。

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

5.7 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，勤洗工作服。

5.8 成交供应商为食堂全部工作人员，每年进行一次体检，每日做好晨检，发现传染病患者，立即停止工作。

5.9 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。

6. 菜肴质量管理

6.1 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。

6.2 保证食材卫生操作，严禁使用未经过消毒处理或清洗不干净的食材。

6.3 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。

6.4 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，成交供应商须满足。根据季节变换调整食材，最大限度使用时令蔬菜及水果，尽量少用或不用反季节蔬菜。

6.5 保证营养，使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。

6.6 坚持做好每日留样管理制度。

6.7 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。

7. 餐具、炊具和设备管理

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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；做好定期消毒；严禁一切设备自行外借。

7.4 因服务项目扩展及采购人服务要求所需的设施设备由成交供应商提出申请，采购人配置。

8. 就餐人员满意度

8.1 成交供应商每季度进行一次就餐人员满意度调查，就餐人员调查人数应不小于 50 人，平均满意度不低于 85%。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，并经采购人负责人同意后实施。

8.2 成交供应商应制定不少于 5 天的菜谱报采购人审核备案，每周一在食堂明显的位置公布本周菜谱，接受采购人及就餐人员的监督。

9. 节能管理

成交供应商应根据《中华人民共和国反食品浪费法》及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，建立水电油节能管理制度；建立水电油设备日常登记工作，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漏补缺，细化措施，深度挖潜，做到人走闸闭；工作间、用餐间及公共区域的用电和照明采用

节能型设备，并按有关节能规定进行管理。

10. 应急措施

成交供应商制定突然断水、断电、刷卡系统出现故障等应急措施、消防应急措施、公共卫生（疫情）应急措施、食品卫生事件应急措施，并做好培训工作。

11. 其他要求

11.1 服务期内，食堂水、电、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等现有设备由成交单位管理并无偿使用，烟道至少一年清洗一次，避免火灾，维护、修理等产生的费用成交供应商向采购人报告同意后由采购人支付；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更换。食堂就餐区空调、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。

11.2 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，成交供应商应维护本餐厅的正常秩序。

11.3 成交供应商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。成交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成交供应商承担和解决，如果采购人因此承担了任何费用或责任，可向成交供应商全额追偿。

11.4 成交供应商工作开展不力，达不到服务要求时，采购人有权启动引退机制，当引退机制生效时成交供应商应在二十日内做好退场准备，并在采购人与新的服务提供商签订合同后七日内办理交接。在采购人与新的服务提供商签订合同且完成交接前，成交供应商有义务按采购人要求继续正常提供餐饮服务。

11.5 因成交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），成交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。

11.6 成交供应商在食材加工过程中，应严格执行《食品安全法》的相关规定，成交供应商在本项目合同执行过程中做好食材入口的检查把关，协助保管好食材采购的厂家清单，并可追溯原产地，肉类均需有防疫证明。

11.7 工作服由成交人自备，采购人不提供，费用包含在报价中。

11.8 成交供应商在服务期间内遵守《中华人民共和国民法典》、《成都市劳动用工和社会保险管理暂行规定》、《成都市人民政府关于调整全市最低工资标准的通知》和其他有关的法律、法规及规章制度（须提供承诺函）。

★四、商务要求

1. 服务期限：三年，合同一年一签，在次年预算能够得到保障的情况下可以续签不超过两次的采购合同。

2. 服务地点：机关职工食堂。

3. 付款方式：签订合同后，履行合同第4个月开始，每季度通过银行转账的形式支付上个季度的食堂服务费。

4、履约验收标准：

4.1 如出现未在采购文件中明确规定的，以国家或行业相关标准为准。如采购双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在采购文件与响应文件中按质量要求和技术指标、行业标准比较优胜的原则确定该项目的约定标准进行验收。如出现争议，在场验收人员无法确定的，委托第三方质检机构进行检测，检测费用由成交人垫付，最终验收标准以检测结果为准，如检测合格由采购人承担检测费用，如检测不合格由成交人承担。验收的主要依据如下：（1）国家相关的法律法规；（2）国家或行业相关标准规范；（3）本项目招标文件、响应文件；（4）项目合同及其附件；（5）其他相关文件资料。其他未尽事项按照《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）文件的规定要求及国家行业主管部门规定的标准、方法和内容进行验收。

4.2 验收主体：四川省玉溪河灌区运管中心。

4.3 验收时间：供应商提出验收申请15日内组织。

5、知识产权归属和处理方式：

（1）供应商应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。（2）采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。（3）如采用供应商所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

6、成本补偿和风险分担约定：

（1）在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。（2）不可抗力事件发生后，

应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。(3) 不可抗力事件延续 20 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

7、技术履约验收内容：按国家有关规定以及采购人询价文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件及承诺与本项目合同约定标准进行验收

8、商务履约验收内容：严格按照询价文件要求及响应文件应答进行验收。

9、考核标准

9.1、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 85% (不含 85%)，成交供应商将针对采购人提出的整改意见立即做好整改落实，若成交供应商整改后，满意度仍低于 85% (不含 85%)，或一月中采购人连续有五次进行投诉的，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。

9.2、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。每季度综合考评分在 85 分以下，采购人可以书面形式告知成交供应商要求限期整改，成交供应商一年内累计三次考评分数低于 85 分以下时，采购人可单方面终止合同，并不承担任何违约责任及赔偿。

10、报价要求：供应商报价时需按月列明各岗位人员工资、培训、税金和保险等费用，年度总金额不得超过项目预算。

考核评分表

（注：供应商不用针对考核评分表作应答）

一、基础管理（25分）			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
	（1）工作人员必须持有效健康证，厨师必须持厨师证；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0.1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。	没规章制度一次扣1分，没应急预案扣1分	
	（3）服务人员佩戴标志，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。小餐区服务人员形象好，讲普通话，化淡妆。	未按要求做的，发现一次扣0.1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0.1分。因违反禁令而导致的安全责任事故，除扣10%管理服务费外，追究赔偿和法律责任。	
	（5）上班必须按规定着工作服，佩戴工号牌。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0.1分	
	（6）不能当着客人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0.1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0.1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，严禁偷盗财物。	上班时间吃东西者，发现一次扣0.1分，如发现私拿、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10%管理服务费，并追究法律责任。	
	(9) 严格执行就餐人员刷卡制度，不得漏刷。	如有违反发现一次扣0.1分	
	(10) 严格按照要求对各类人员进行定期安全、业务等培训，累计每年至少32小时。安全培训每月不少于一次，培训有记录。	未培训一次扣0.5分，没有培训记录扣0.1分	
	(11) 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，按赃物价格的10倍赔偿，并扣除2分	
	(12) 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0.1分；损坏物品照价赔偿	
	(13) 严格遵守采购人保密规定。	如有违反发现一次扣1分	
	(14) 对辞退的员工，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0.2分	
	(15) 严格执行采购人的各项管理规范、规定、制度。	如有违反发现一次扣0.1分	
	(16) 厨师长流动须报请采购人同意。	未经采购人同意一次扣1分	
	(17) 员工按规定时间就餐，不得提前就餐	发现一次扣0.1分，直至该项分值扣完为止	
	(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，并留采购人监管部门备案备查。	如有违反发现一次扣0.1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0.2分	

	(3) 管理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 0.1 分	
	(4) 凡是有效对餐饮的投诉, 一经查实, 视事件严重、影响程度。	如有违反发现一次扣 0.2 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 0.1 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 0.1 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采购人, 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, 严重的扣奖金 1%-10%, 特别严重的扣 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 0.2 分, 无登记表扣 0.1 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 0.2 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 0.2 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 0.2 分, 未按时供应饭菜扣 1-5 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 85% 以上, 非满意事项不得连续出现 2 次以上(含 2	满意率低于 85 分的, 每低于 1 分扣 0.1 分	

	次)。		
	(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1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0.1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0.2分	
	(3) 使用剩余鲜肉入冰箱（或冰柜），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冰箱（或冰柜）保存。	如有违反发现一次扣0.1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的食品。储存、加工生熟分开。	如有违反发现一次扣0.1分	
	(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0.1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0.1分；未按要求进行消毒发现一次扣0.1分	
	(7) 加工人员，必须洗手消毒，佩戴帽子口罩。	如有违反发现一次扣0.1分	
	(8) 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0.1分	
	(9) 凉拌菜必须在专用凉菜制作间操作加工；凉菜制作间冰箱只能存放凉菜成品。	如有违反发现一次扣0.1分	
	(10) 原则上不存放成品食品。	如有违反发现一次扣0.1分	
	(11) 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0.1分	
	(12) 严格执行蔬菜先洗后切的食品卫生管理	如有违反发现一次扣	

制度。	0.1分	
(13) 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0.1分。因违反禁令而导致的食品安全问题，严重的扣奖罚金1%-10%，特别严重的扣10%-50%或另行处理。	
(14) 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0.1分	
(15) 从后厨传入餐厅的食品需用保鲜膜、餐盖密封。	如有违反发现一次扣0.1分	
(16) 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0.1分	
(17) 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0.1分	
(18) 严禁未达标食品和腐烂变质菜品上桌，不得发生一起食品中毒和腹泻事件。	如有发生扣奖罚金的10-50%，如导致严重后果，双方合同终止并追究法律责任。	
(19) 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100g,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	
(20) 生吃要鲜，保证卫生、无菌。	如有违反发现一次扣1分	
(21) 热菜要熟，要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆。	如未达标发现一次扣0.2分	
(22) 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1分，每月未创新菜品扣0.2分	
(23) 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0.1分	
(24) 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)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0.2分,记录不完善扣0.1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1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0.2分,因操作不当导致的事故,视情节轻重扣奖罚金1-50%或另行处理	
	(4)加强电器、油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0.2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0.1分	
	(3)灯具、空调、电视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0.1分	
三、卫生管理(40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0.1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0.1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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 分	
	(12) 门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。	发现有污迹扣 0.1 分	
	(13) 窗沟、窗道、窗台、窗帘、台布、桌套、椅套干净无灰尘、无褶皱、无破损; 玻璃光洁明亮, 无污迹, 无灰尘。	未按要求做发现一次扣 0.1 分	
	(14) 洁具干净、无污迹、无灰尘。	未按要求做发现一次扣 0.1 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 0.1 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, 烟灰缸内烟头不应超过 3 个, 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 0.1 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 0.1 分	
后厨	(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 0.1 分	

卫生	(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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 分，垃圾未及时清理扣 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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 0.1 分	

		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 0.1 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 0.1 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 0.1 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采购人留底备查。每季度对烟道清洗一次。	未计划及措施扣 0.1 分, 每季度未协助采购人对烟道清理扣 1 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 0.1 分	
卫生间	(1) 地面干净, 无污渍、无水渍, 无异味, 墙壁表面干净、无污迹、无擦痕, 隔断表面干净、无污渍、无乱写乱画现象。	发现有污渍扣 0.1 分	
	(2) 大、小便池表面表面光洁、明亮、内外侧无污渍、无毛发; 感应开关表面光洁, 无污迹	发现有污渍扣 0.1 分	
	(3) 金属附件表面干净, 无污迹, 有金属光泽。	发现有污迹扣 0.1 分	
	(4) 天花板无污迹、无蜘蛛网; 风口或换气扇表面干净无积尘。	发现有蜘蛛网扣 0.1 分	
	(5) 门表面干净、无污迹; 面盆无积水、无水锈、无污垢。	未按要求做发现一次扣 0.1 分	
	(6) 纸篓不能超过 2/3 满, 无异味	如发现垃圾超过 2/3 未倒扣 0.1 分	
	(7) 洗手液、纸巾用品充足、齐全, 无破损	纸巾用品补充不充足扣 0.1 分	
	(8) 有卫生情况卡片, 主管签到。	未签到一次扣 0.1 分	
	(9) 卫生间内保持空气流通、无异味。	未按要求做发现一次扣 0.1 分	
灭四害	(1) 定期组织对后厨进行消毒, 每月不少于四次。控制苍蝇、蚊虫、蟑螂的密度。	每月如少于 4 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 0.1 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 0.1 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 0.1 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%; 小餐区瓷器 1%; 普通瓷器 2%; 玻璃器皿 1.5%; 筷子 2%)。	不按要求扣 0.2 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 0.1 分	
	(5) 冷荤间及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 0.1 分	
	(6) 洗涤剂、消毒液符合国家安全规定; 配置比例必须根据要求配置, 并在使用日期内使用。	未按要求发现一次扣 1 分	
四、节能降耗 (5 分)			
考核项目	考核内容	扣分标准	考核得分
节能降耗	(1) 节约用电、用油、用水。	发现浪费现象一次扣 0.5 分	
	(2) 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。	没有建立节能降耗减排制度和无明确分工扣 0.2 分	
	(3) 建立日常检查记录表, 工程人员随时跟踪水电油使用情况。	未按要求执行发现一次扣 0.1 分	
	(4) 建立水电油设备日常登记工作, 每月按时上报采购人交办的各种报表、材料。	未按要求执行发现一次扣 0.1 分	
	(5) 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。	无故超水超电超气该项不得分, 发现一次浪费水、电、油现象扣 2 分	
	(6) 工作间、用餐间及公共区域的用电和照明采用节能型设备, 并按有关节能规定进行管理。	没有按要求扣 0.1 分	

