

武汉市东西湖区政府采购 采购需求

项目名称：吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务

项目编号：DSGCZJ-FW2024-9099

计划函号：420112-2024-04721

采购人：武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处

代理机构：武汉东升工程造价咨询有限责任公司

二〇二四年十一月

一、申请人的资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

2、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4、未被列入失信被执行人、税收违法黑名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、落实政府采购政策需满足的资格要求：

本项目专门面向中小企业，供应商应提供《中小企业声明函》，大型企业及未提供中小企业声明函的企业不享受中小企业扶持政策，其投标文件将作无效响应处理。监狱企业及残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

6. 供应商特定资格要求: 供应商具有合法有效的《食品经营许可证》。

二、项目采购需求

采购文件中“★”标注的技术、服务及商务要求，应满足或优于，如有不满足的其响应文件按照无效响应文件处理。

一、项目概况

★（一）采购标的

吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务

（二）采购标的需实现的功能或者目标

本次采购是为武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处提供食堂餐饮服务，包括食堂餐饮制作、餐饮内容规划、菜肴质量管理、人员管理、食品卫生管理、食材采购及管理、餐厅维护、安全管理应急保障、节能降耗等食堂委托经营。同时中标供应商须负责公务接待餐、会务餐制作、值班和临时活动就餐保供。

二、项目服务内容及要求

（一）项目服务内容

1、服务内容：

（1）自选工作餐。每工作日提供早、中二餐，周一至周五根据实际需要制定和调整食谱。按照采购方的安排节假日、双休日提供中、晚餐，工作日提供值班餐、加班餐。

（2）公务接待用餐。严格按照《公务接待标准》标准，确保采购方的公务用餐。（注：不另收其他费用）

（3）大中型活动、会议及突发性公共事件用餐。供应商能够满足采购方大中型活动、会议及公共突发事件现场餐饮保供需求。

（4）食材配送与管理。供应商负责食材配送和服务，配送的食材必须符合国家食品安全有关规定，食材费用以每月消费量结算。

（5）生产安全。供应商必须制定完整的安全生产制度和规范操作，确保安全生产无事故。加强食堂各类设施设备管理，保证设备安全正常运转；加强食堂用电、

用火、用水、用气及财产安全管理，防烟防火防盗；规范使用厨房设备，因人为原因造成设备损坏，由供应商负责维修或购置新设备。

（6）餐具回收及清洗。食堂服务人员负责把用完餐后的餐具进行回收并加以清洗和消毒。供应商需将餐具不定期送专业机构检验，送检不合格造成的一切后果由供应商负责。

（7）环境卫生。供应商负责食堂内部区域内的所有卫生，并按要求组织清洗消毒。

（8）安全管理。供应商必须严格遵守国家食品卫生和餐饮场所管理的各项法律法规和行业规范，加强食堂食品、原料各个环节的管理和防毒工作，安排专人负责食品留样、记录工作，供应商需将食品留样不定期送专业机构检验，坚决杜绝食品安全事故，确保饮食安全。因食品安全问题造成的一切后果由供应商负责。

（9）扶贫采购。根据采购方扶贫采购任务的比例，确保采购方完成扶贫采购任务，采购任务量如有调整，按最终要求的比例采购。

（10）定期核定食堂饭菜价格与核算成本，上报菜品价格，经采购方审核后实施。

（11）食堂提供食材及相关用品包括但不限于：蔬菜、水产品、肉类、家禽类、蛋类、瓜果类、冷冻食品、干货、豆制品、米面油、副食品、调料、食堂生产用易耗品、早点类及食堂需要的现货或经加工的农副产品等。（招标人可根据实际需要进行调整）。

（12）预包装副食品、饮料专门零售服务：（1）供应商所销售商品应是常规且平价的，例如：副食、熟食、水果类等为主，不得销售烟、酒、电子产品、生活用品等；不得提供高档商品或附加值过高的商品。（2）供应商根据实际情况配合采购人配备提供零售服务所需人员服务。

（13）供应商须提供经采购方审阅同意的卫生、安全（含消防）管理制度及操作规程并遵照执行。负责其经营范围内的防台风、防火、防盗工作，接受采购方应予相应指导和协助。

(14) 供应商必须遵守国家 and 地方的有关安全法律法规及采购方的有关安全规章制度。如因供应商员工之职务行为及在工作场所内发生的其他非职务行为造成的一切人身财产损失（包括给第三人造成的人身、财产损失）由供应商承担全部赔偿责任，因此给采购方造成的损失，采购方有权要求供应商赔偿。采购方因此而承担了赔偿责任的，可全额向供应商追偿。供应商须履行餐厅经营者的义务，采取必要措施确保就餐者的人身、财产安全。供应商向采购方所提供的餐饮服务，必须严格遵守最新《中华人民共和国食品安全法》要求；政府相关监督管理职能部门检查发现的所有不合格项及罚款等，均由供应商负责整改并全部承担。

(15) 定期维护保养采购方水、电等设施、厨具设备、消防器材、餐桌椅等，如因供应商责任造成损坏，费用由供应商承担。采购方现有设备、设施等无法满足人员增长需求的，由供应商负责统计补充数量，采购方负责采购并承担相应费用。

(16) 供应商因食品质量问题、现场突发状况等不可控因素而不能正常供餐的，供应商必须负责联系经卫生防疫部门认可过的第三方送餐公司或由供应商其他配餐中心为采购方供餐，以保证采购方职工正常就餐。

(17) 供应商应遵守采购方制定的供餐时间规定，不得随意开餐或收餐，当采购方有特殊要求需提前或延迟供餐时，供应商应予以配合。供应商应制定详尽的停水、停电、停气、燃气泄露、火灾等应急预案和应急供餐，保障采购方供餐正常。

(18) 供应商必须配合采购方共同维护就餐场地，爱护公共设施服从采购方治安、消防、环保等方面的管理。未经允许，供应商所有工作人员不得随意进入采购方其它场地，不得干扰采购方职工工作。

(19) 供餐期间，由供应商负责免费提供纸巾，纸巾应符合国家标准和采购方要求。

(20) 按时足额支付供应商工作人员的工资及其他福利，确保工作人员处于稳定的工作状态。供应商必须按劳动法及相关规定与其所有工作人员签订劳动合同、劳务合同等，还应办理社会保险和意外险，并将资料报采购方备案。

(21) 当出现采购方职工、服务商/供应商投诉时，确认为有效投诉后，供应商应主动向采购方汇报备案并严格按照投诉处理规定进行处理，不得瞒报投诉或使用规定以外的方式对采购方员工或供应商进行补偿，否则采购方有权追究供应商相应责任。

(22) 供应商财务报表应定期向采购方提报且内容真实有效，当采购方提出查阅供应商财务详情的需求时，供应商应积极配合。

(23) 供应商有保守采购方商业秘密的义务，且该义务不限于服务期间。

(24) 供应商负责食堂厨房生产区、就餐区、售卖区及外围的环境卫生管理，费用由供应商承担。

(25) 供应商应遵守国家 and 地方政府的环保规定，负责处理食堂厨余垃圾、生活垃圾、废油，应交由有资质的专业公司回收处理，并提供厨余垃圾回收公司的资质材料交由采购方备查。

(26) 供应商应对其员工进行各项培训，留存培训记录，服从采购方管理，全面、及时、高效地落实采购方的管理要求。

(27) 供应商负责刷卡机收费系统的安装、调试、维护，对采购方员工进行使用培训。

2、服务职工人数：负责本单位干部职工工作餐和接待餐，用餐人数以合同约定为准，具体人数也将会根据实际情况有所增减，供应商要考虑其因素，确保食材配送有保障。

3、供货地点及验收要求：采购人按要求将货物配送到指定地点，货物进行验收并办理相关入库手续，对不符合要求的货物，采购人有权拒收，供应商自行将货物转走，所有损失由供应商自行承担。

4、供货时间要求：接到通知后及时送达采购人指定地点。

(二) 产品质量要求

品名	产品质量要求
大米	食堂用优质稻米，符合 GB1354-2009 二级以上标准，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告原件。

面粉	高筋面粉达到 GB8607 国家标准，质量等级一级，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告原件。
食用油	一级食用油，符合符合 GB1355 标准，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告原件。
排骨	带肉排骨色泽正常，无异味，无颈骨，厚实、完整带少量肉，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
瘦肉	色泽正常，去骨，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
带皮五花	表面洁净，肥瘦适中，色泽正常，去骨，无杂毛污物，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
无皮五花	肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
统装肉	符合国标贰级白条肉标准，膘厚适中，色泽正常，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
牛肉	肥瘦适中，色泽正常，去骨，肉质有弹性，无寄生虫，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
羊肉	肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，肉质有弹性，无寄生虫，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
家禽	新鲜，无注水，表皮完整洁净，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件。
水产	大小匀称，体表光滑无病灶，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明原件供货时需提供当批次产品合格证及检验检疫证明原件。
禽蛋	新鲜、大小匀称、无破损、色泽光滑，供货时提供当批次产品检验检疫证明原件。
冻货荤食	干冻，无注水，解冻后无异味，表皮完整洁净，有生产日期，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告原件。
面条	色泽正常、匀称一致、无酸味、霉味及其他异味。
蔬菜、豆制品	符合国家食品安全标准，成熟度适中、色泽良好、形态正常、个体匀称、外观清洁、无霉变、无异味，无影响使用的病虫及机械损伤，水分含量适中，供货时需提供当批次农残检验报告原件。
水果	符合国家食品安全标准，成熟度适中、色泽良好、形态正常、个体匀称、外观清洁、无霉变、无异味，无影响使用的病虫及机械损伤，水分含量适中，供货时需提供当批次农残检验报告原件。
糕点	符合国家食品安全标准，色泽良好、形态正常无霉变、无异味，无影响使用的病虫及污染物，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告原件。
乳制品	符合乳制品质量国家标准，外观清洁、无霉变、无异味，包装

	无破损、无涨袋，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告原件。
干货调料	干货调料质量达标，符合国家食品安全标准。
调料	外包装物污物、无泄漏，无涨袋或胖听或鼓盖现象，无变质霉变现象，色泽无异常，无异味，无污染，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告原件。
一次性用品	质量达标，符合国家食品安全标准。

（三）服务质量要求

1、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由投标人负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿。

2、食品采购：应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，要定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受招标人、执法人员的监督和检查。

3、生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；人员须持证上岗，服务规范。

4、所提供的菜品价格不得高于市场零售价格，所销售的商品零售价不得高于市场零售价。

5、所供蔬菜须是符合相关质量要求的时令菜。生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》和《信誉卡》等资料原件，实在无法提供原件的需提供复印件。

6、粮面油、干货、调料等须提供产品的名称、商标、批号、生产日期相一致的食品卫生检验合格证。

7、提供的任何食材必须是来源明确可追溯，不得采购假冒伪劣，腐败变质，过期，无生产厂址及无生产日期的食品。

8、为保证食品的质量及安全性，中标人应对每批次配送的主要采购项目：蔬菜类、水果类、豆制品类、水产品类、肉类、鸡鸭类等建立档案，做到配送产品的可追溯性。

9、如发现供货商有缺斤少两，以次充好、价格不实等不诚信行为，视情节轻重采取拒收，重送，补送等措施，如类似情况达到三次视为考核不合格，采购人有权终止合同。

（四）责任要求

1、就餐人员如因食品质量问题造成身体不适的，经卫生防疫部门或医疗机构诊断属实后，供应商要负全部医疗费和误工费等各项费用与责任，具体违约处理详见附件三《违规处置标准一览表》

2、重大责任事件：经消防部门、卫生部门、公安部门等权威机构认定为供应商责任的，取消其服务资格。采购方依照相关法律向供应商追偿所有损失及追究其相关法律责任。

3、采购方不定期对供应商的供餐进行检查，对不合格项处理详见附件三《违规处理标准一览表》；

4、其他财产损失按附件三《违规处理标准一览表》相关规定处理。

5、供应商所有食材均来自合法经营且资质齐全的供应商，供应商每月定期提供最新合格供应商清单至采购方备案，新增食材品牌需经采购方审核，若现场发现任何食材资质不全、来源不明或不符合要求将按照附件三《违规处理标准一览表》及附件四《食材品牌统计表》处理。

6、所有违约金将在次月结算上月服务费中扣除。

（五）供餐管理办法和考核标准

1、采购方对供应商的考核标准：为有效保障食堂供餐安全，持续提升食堂的供餐服务水平，每季度对供应商考核一次。以就餐满意度调查结果和餐饮安全卫生专项考核结果为依据，考核结果作为食堂管理和供餐服务优劣的评价依据。就餐满意度调查和安全卫生评价每季度一次，供应商季度考核得分=季度就餐满意度得分*60%+季度安全卫生得分*40%+加分项-减分项。当供应商季度考核结果

低于 70 分时，采购方有权要求供应商进行合理的整改并按照附件三《违规处理标准一览表》规定向供应商扣取相应违约金；当供应商季度考核结果连续二个季度低于 70 分时，**采购方有权解除合约。**

2、供应商保证送餐管理流程符合采购方的要求，送餐管理流程须提交采购方审核通过（供应商应严格按照经采购方审核通过的食谱和主配料比例进行操作，如查核供应商所提供菜品不能达到要求时，采购方将按照附件三《违规处理标准一览表》规定向供应商扣取相应违约金）。

3、采购方有权在任何时候对供应商生产经营场所进行合理的检查，发现任何关于食品安全、质量和数量上的问题，供应商应承担全部责任。

4、供应商日常管理应严格按照与采购方审核通过的流程、标准执行，由专人做好过程检验记录，并由项目经理监督执行。

（六）费用标准

1、**食堂能耗费用（水、电、燃气）承担：水、电、气费用由采购方承担。供应商不得浪费水、电、气资源，发现有浪费水、电、气的行为，按附件三《违规处理标准一览表》规定向供应商扣取相应违约金。**

2、**厨具维保费用承担：为保障厨房设备有效使用，满足正常送餐需求，厨具的维保及损耗由供应商承担。**

3、**排油烟系统清洗费用承担：厨房排油烟系统整体清洗由供应商负责，整体排烟系统每季度清洗一次，清洗费用由采购方承担，清洗后提供油烟管道清洗报告给采购方备案。**

4、**食堂的餐饮设备清洁、餐具清洗、消毒等所产生费用由供应商负责。为防止虫害，食堂每月消杀至少 4 次，费用由供应商负责。**

5、**供应商应为采购方员工、用餐人员投保保额不低于 200 万的集体食物中毒险、投毒险和食堂区域内的公众责任险，费用由供应商承担。**

6、**供应商负责提供计费系统终端设备（下称刷卡机）供采购方员工刷卡使用。供应商负责日常管理、维护。**

7、**供应商负责提供食堂餐具供采购方员工使用，由于就餐人员增加需补充**

餐具的费用由采购方承担。供应商负责餐具的保管，如因保管不当造成丢失或损坏，供应商应及时增补以满足使用需求。

8、供应商在经营期间所产生的所有费用均由供应商承担。

9、采购方所有就餐员工凭工牌刷卡消费。采购方支付给供应商的当月餐费以采购方提供的收费系统记录作为当月餐费结算的依据。如双方每月餐费总额存在差异，以采购方数据为准。若有客餐，以采购方的客餐结算单为结算依据。

10、为提高员工满意度，因推出新品添置其他设备设施的（商务接待餐除外），费用由供应商承担。

11、采购方人员可使用餐费向供应商统一购买指定品牌的日常用品包括但不限于大米、食用油、面粉、鲜畜肉、蔬菜、调味料、冻品、干货、等，但销售价格不得高于中百超市等大型商超同品牌商品零售价格（低于中百仓储同期同类产品售价的 10%销售，特价商品除外）。由食堂管理部门负责监督。

服务标准及投诉处理、考核标准详见附件。

服务规定及标准

一、食堂菜式品种要求

项目	品种类别	最低出品品种数量	备注
早餐 (14种)	中、西面点	6种	鲜肉包必须提供
	粗粮	1种	
	鸡蛋	1种	白水鸡蛋必须提供
	粥	1种	
	豆浆	1种	
	牛肉(瘦肉)粉面	1-2种	大份和小份
	汤粉	2种	粉面种类和哨子各2种
	热干面	1种	大份和小份
	咸菜	1种	免费, 每天更换品种
中、晚餐	零点自选菜	8种	4荤4素
	甜汤和咸汤	2种	免费
	米饭	1种	白米饭、粗粮饭
	粥	1种	中餐、晚餐
	特色品类(如小炒、面食等)	1种	根据采购方需求推出
备注: 1、各餐次免费提供调料如醋、盐、酱油、辣椒、白糖、葱、蒜和餐巾纸、牙签等。 2、供应商须满足采购方调整供餐品类和品种数量的需求。			

二、菜品份量稽核操作指南

目的: 履行合同规定, 保障菜品品质, 稳定餐饮质量, 规范菜品份量稽核, 特制定此指南

范围: 一日三餐(含节假日、客餐、特殊供餐)

检查重点: 单品质量、出品份量

检查依据: 《临建食堂餐饮服务合同》、《服务规定及标准》

操作人员: 采购方餐饮接口人, 餐饮公司代表

检查频率: 随机抽查

检查方法: 每餐随机抽取售卖菜品, 早餐品种及中晚餐的素菜类菜品, 核对其总份量的达标情况; 中餐和晚餐荤类菜品检查总菜品总份量和主料重量(肉、肉制品、鱼类、禽类、禽制品)的达标情况。稽核结果由餐饮公司代表签字确认。

结果处理：将菜品份量稽核结果与《服务规定及标准》中的规定比较，若总份量达标率和主料份量达标率低于稽核品种数的 90%，则按照附件二《违规处理标准一览表》执行。

说明：

1. 油水、汤汁不算重量
2. 葱、姜、蒜等料头不算主料，可算作辅料

附件二

违规处理标准一览表

违规分为四类：重大责任事故、A类重大违规、B类重大违规、较重大违规。

1、重大责任事故及处理方式

重大责任事故、事件：此类行为严重影响采购方形象，发生会直接导致较大的食品、消防、人身安全事故。

经消防部门、卫生部门、公安部门等权威机构认定为供应商责任的，供应商应负全部责任。采购方有权取消供应商供餐资格，并依照相关法律向供应商追偿所有损失及追究其相关法律责任。采购方员工如因食用供应商食品造成身体不适的，经卫生防疫部门或医疗机构诊断属实后，供应商要承担全部医疗费、误工费以及后续的康复治疗等系列费用并承担因此给采购方带来的一切损失，具体处理如下：

序号	重大事件	违约金（元/人）
1	造成采购方重大人员伤亡、财产损失、火灾事故	上月其餐饮销售总额的10倍
2	发生5人（含5人）以上群体性食物中毒事件	200,000.00
3	使用违禁原料、添加剂，造成伤害员工身体健康的	50,000.00
4	防疫措施落实不到位给采购方造成严重影响	50,000.00
5	其它安全责任事故	10,000.00

2、A类重大违规及处理方式

A类重大违规：指此类行为存在重大的食品安全和消防安全风险，有较大可能导致食品安全和消防安全事故。此类违规处理方式：按照5000元/次收取供应商违约金，当季考核扣10分，并提交重大违规改善书面报告。

序号	类别	违规内容	违规类型	备注
1	食品安全	采购方3人以上员工（含3人）就餐后投诉身体不适，经医院确认是由于同一种食物原因引起的	A类	员工就医、误工、食物送检等相关费用由供应商承担
2	消防安全	厨房操作人员在炉灶火源未关闭或油锅处于高温状态下离岗	A类	
3		发生油锅起火，但未造成火灾事故或重大损失	A类	

4		未经采购方允许私自接驳厨房设备（燃气或电器类）	A类	
5		灭火毯缺失或灭火毯失效	A类	
6	公众事件	无恶劣影响的公众事件发生（员工罢工、无故停止供餐、供应商内部纠纷对采购方声誉造成不良影响）	A类	
7	原材料	使用假冒伪劣、以次充好、标识不全的原材料	A类	
8		提供腐败变质、油脂酸败、霉变生虫的食品		
9		使用国家禁止的食品及食品添加剂		
10		原材料检测合格证明不真实、不齐全		
11	售卖食品、餐具检测	食品、餐具抽样检测结果不合格	A类	第二次复查结果不合格，加倍收取违约金；第三次复查结果不合格，采购方有权取消供应商服务资格
12	人员操作	因供应商人员操作不当或管理缺失引发的未遂事故	A类	
13		下班前未完成水、电、燃气、门锁等安全巡检		
14	员工管理	工作人员在公司食堂内发生打架事件	A类	
15		工作人员无有效健康证	A类	
16	体系审核	由于供应商原因造成采购方未通过外部各类体系审核或认证、客户审核、公司内部或第三方组织的各类环保验收等	A类	
17	季度考核	季度考核分数低于70分（含）	A类	

3、B类重大违规及处理方式

B类重大违规：指此类行为对食品安全管理与供餐保障方面造成严重负面影响或后果，存在明显的食品卫生安全风险。此类违规处理方式：按照2000元/次收取供应商违约金，当季考核扣5分。

序号	类别	违规内容	违规类型	备注
1	员工管理	未经采购方同意，私自带外来人员进入厨房	B类	
2	食品	无食品留样或留样不全	B类	

	留样			
3	食品价格	菜品未经过采购方行政部确认售卖价格售卖的	B类	
4		供应商擅自提高菜品价格或通过减量、降低荤素比的方式变相提价	B类	
5		供应商当月有1次以上（含1次）使用上一餐剩菜的（纯肉类及无馅类主食除外）和隔夜饭的	B类	
6	供餐时间	由于供应商原因出现的误延迟开餐、误餐、断餐或停餐超过10分钟以上的（含10分钟）	B类	
7	原材料	无原材料进销存台账或台账混乱	B类	
8		使用采购方规定外的食材品牌或新增品牌未在采购方备案	B类	
9		食材原材料资质缺失	B类	
10	厨余垃圾和油烟管道	厨余垃圾供应商资质缺失，厨余垃圾处理不当，油烟管道未按季度清洗或清洗不合格	B类	

4、较重大违规及处理方式

较重大违规：指此类行为对食品安全管理、供餐保障、员工满意度、采购方财产等方面造成较重大的负面影响或后果，存在一定的食品卫生安全风险。采购方不定期对供应商的供餐进行检查，对不合格项处理如下：

序号	类别	违规内容	处理标准	备注
1	财产	损坏或丢失食堂设施、设备及用具的	按损坏或丢失的设施、设备及用具的当前原值赔偿	按原值赔偿实物或以违约金形式在当月餐饮款结算中扣除
2	菜品品质	剩菜不及时处理，无处理记录	违约金 1000 元/次	
3		提供烧糊或未烧熟煮透的菜肴	违约金 1000 元/次	
4	菜品份量	检查菜品总份量和主料份量达标率低于 90%	违约金 1000 元/次	
5	纸巾供应	供餐期间纸巾供应中断超过 5 分钟（含）	违约金 1000 元/次	
6	食品异物	严重异物：食物出现 2mm（含）以上异物（可对人体造成伤害的异物，如钢丝球、铁钉、石子、指甲、烟头、木质竹制品、口香糖、蚂蝗、蚯蚓、蜘蛛、	违约金 1000 元/次	1、供应商须对当事人进行道歉，并免费更换菜品，同时给予该菜品售价 2 倍金额赔偿（以

		蟑螂等)		餐券方式)。2、对就餐顾客造成伤害,由供应商承担员工就医、误工、食物送检等相关费用。3、季度考核扣2分/起。
7		一般异物:食物出现2mm以上异物(如纸皮、塑料、线绳、头发、飞虫、菜虫等),1个月内≥3起	违约金500元	1、供应商须对当事人进行道歉,并免费更换菜品。2、季度考核扣1分/3起。
8	服务规范	有轻微易传染症状的员工(如发烧、咳嗽)和手或手臂有伤口未包扎的员工未调离食品接触岗位	违约金1000元/次	
9		供应商销售人员未使用礼貌用语,经提醒超过2次,拒绝整改或整改未达标	违约金1000元/次	
10		供应商服务态度恶劣,如与顾客发生冲突、辱骂顾客的	违约金1000元/次	调离岗位或调离本项目
11		上班期间,供应商工作人员未着整洁的工服、戴口罩、手套	违约金500元/次	
12	卫生规范	设施、设备、工用具、工作台、地面、墙壁、下水沟存在大量油垢、污渍、水珠,滋生蜘蛛网、蟑螂、蚊虫等	违约金500元/次	
13	现场规范	与外界相通的出入口无挡鼠板或未正确放置	违约金500元/次	
14		现场管理记录缺失或填写不规范	违约金500元/次	
15	浪费水、电资源	有证据证明浪费水、电资源	违约金500元/次	
16	问题整改	采购方检查问题项,经两次(含)提醒未整改或整改不达标	违约金500元/次	

备注:所有供应商应支付的违约金、赔偿金,采购方将从支付当月的服务费中扣除。

附件三

食材品牌统计表

为确保餐饮食品安全，从源头降低食品安全风险，供应商使用的大米、面粉、食用油、鲜畜肉、调味品等主要食材必须使用采购方审核认可范围内的品牌。

具体要求如下：

序号	食材类别	食材品牌	备注
1	大米	元宝、金龙鱼、香满园、海皇、福临门、华润五丰	东北大米
2	面粉	五得利、海皇、香雪、金龙鱼、金沙河、深圳面粉	
3	食用油	元宝、金龙鱼、福临门、香满园、鲁花、多力、刀唛、胡姬花、欧丽薇兰	非转基因大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油，严禁使用调和油
4	调味品类	酱油、蚝油： 海天、李锦记、美味鲜、东古、厨邦、珠江桥、味事达、丸庄、加加 醋： 海天、东湖、恒顺、保宁、双楼、水塔、汾泉（红醋除外） 料酒： 海天、六必居、王致和 味精： 莲花、双桥、味丹、太太乐 鸡精： 家乐、味事达、太太乐 老干妈： 陶华碧 白糖： 广西糖业 盐业： 云鹤、雪天	
5	鲜畜肉（猪肉、牛肉、羊肉）		从正规屠宰场采购，提供动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明
6	瓜果蔬菜类		提供每批次瓜果蔬菜类的农药残留检测报告
7	冻品	猪肉（仅限猪手、猪肘、猪口条、猪心、猪肠、猪肚、腊肉、腊肠）： 双汇、正大、高金、金锣、众品、穆源、晋润、故乡、金奇、优蓝、雨润 鸡肉： 正大、圣农、天农、仙坛、高盛、泰森、万佳、天颐康、太元、春雪、中德、昊明、南洋、德翔、金锣、高盛、雨丰、柳河、宝迪、博大、浙星 鸭肉： 正大、六和、桂柳、安美、忠意、强	提供每批次冻品检验报告，冻品蓝标贴于每批次冻品收货单上，保存备查

		<p>英、龙江、兄弟、鑫铭鑫、润美、海陽、润美、浙星、和顺、浙星、虹业</p> <p>牛肉、羊肉：（仅限肥牛、肥羊、牛腩）：科乐沁、美洋洋、恒都、伊赛、旭一、世纪牛牛、美食仆、浩远、伊瑞、腾翔、故乡</p> <p>水饺、汤圆、糕点类、肉丸：思念、安井、海霸王、三全、阿诺、千味央厨、合口味、润和、顺旺发、吉隆、麦稻先生、年余、今三麦、石师傅、浙星、佳鹤、泰和德茂、优之源、源之香、佳龙、霍嘉、凤祥、小馋童</p> <p>冻水产：永顺、六兄弟、新福、海中韵、恒祺、佳成</p> <p>培根、烤肠、火腿肠、热狗：双汇、金锣、雨润、唐人神、南阳、名佑、永丰、龙春风、根根香、安井、石师傅、源之香</p> <p>日本豆腐、千叶豆腐：安井、素中福、美鑫晶</p>	
--	--	---	--

备注：

- 1、除以上品牌外，若有新增品牌，报采购方审核，经审核通过后方可使用。如有违反将按照《违规处理标准一览表》执行。
- 2、除以上认可的品牌外，也可通过大型商超（山姆会员店、沃尔玛、大润发、麦德龙）直接采购，留存购买票据和发票。

附件四

餐饮安全卫生考核标准

供应商名称:		审核日期:		审核员:			
审查项	审查内容	关键点	审核方法	审核发现	风险度 (S/A/B /C/D)	分值	扣分
安全管理	安全隐患	采购方稽核过程中,发现供应商经营活动中存在的安全隐患数量,包含不限于供应商采购、加工、销售、贮存过程中有可能导致就餐员工食物中毒的安全隐患、有可能导致火灾、爆炸、燃气中毒等消防安全隐患和有可能导致人员受到重大伤害的生产安全隐患	现场审核		S	20	
	消防安全	灶炉开火后不得离人	现场审查		A	4	
		操作油锅的人员须配戴明显油锅标识	现场审查		B	3	
		未经采购方允许,不得私自接驳电路、燃气设备	现场审查		S	20	
	食品安全	不能销售过期或变质的食品	现场审核		S	20	
		不能使用非食品级塑料袋装盛熟食或清洁后食品	现场审核		D	1	
		有毒、有害物品(如:杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)必须放在专柜内,有明显标志,专人上锁保管	现场审核		B	3	
		配备农药快速检测仪,安排专人检测,每日蔬菜农药检测结果有记录	现场审核及测试结果		B	3	
		不能售卖中毒风险性高的食物,如四季豆、鲜黄花菜	菜谱检查		B	3	
		生熟食品应分开存储,如在同一冰箱熟食应放在上层,生食在下层,使用保鲜膜密封	现场审核		C	2	
	米、面、生粉、白糖等易变质的原料,先进先出,周转期限不得	现场审核		C	2		

		超过 15 天					
		已开封食品须封口再放入冰箱或冷库	现场审核		C	2	
		不能使用钢丝球清洗厨房器皿	现场审核		C	2	
		厨房生产区现场无玻璃类器皿装置	现场审核		C	2	
		食物煮熟煮透；烹饪过程中，食品中心温度应达到 70℃ 以上	现场审查及点检记录		C	2	
采购管理	证件	食堂服务商取得相关资质，且证件在有效期内	资质审查		A	4	
		有原材料检测相关证明（符合索证制度）	现场审查		A	4	
	原材料要求	有原材料进货台帐、检验记录	现场审查、验货记录		B	3	
		禁止采购来源不明、假冒伪劣或过期的食品或原材料，预包装类原料具备 SC 许可证	现场审查		S	20	
		使用规定食材品牌	现场审查		A	4	
		没有出现霉变，异味，颜色变化，板结等异样情况	现场审查		B	3	
制程管理	初加工要求	加工前检查待配制的原材料，发现有腐败变质或者其他感官性异常的不得加工	现场审查		C	2	
		蔬菜、水产、禽肉类应分池清洗，避免交叉污染	现场审查		B	3	
	分类存放	加工过程中的原料、半成品、成品要求放置在相应的货架或地架上，不能与地面直接接触，食品分开放置，避免交叉污染	现场审查		D	1	
		冷库、冻库、冰箱内严禁存放纸皮、有色塑料袋	现场审查		D	1	
	食品存放	待用的、进入冰箱的半成品应加盖保鲜膜，张贴标签、写明生产日期、有效期和责任人，库存食品包装没有出现破损	现场审查		D	1	

卫生要求	操作人员进入专间前更换洁净的工作衣帽、正确佩戴口罩，并将手洗净、消毒；进入洗手间需要二次更衣	检查更易间，现场审查		B	3	
	食品原料使用前洗净，砧板、毛巾和刀具分类使用，张贴分类标准，用后清洗干净并消毒	现场审查		C	2	
	加工过程中的原料分类摆放，运输和摆放过程中避免交叉污染；加工完毕，将地面、台面、清洗池及刀具、砧板、胶筐等清洗干净，整齐摆放在指定位置，荤、素、毛料、净料容器区分	现场审查		C	2	
面点间要求	食品添加剂应配备专用称量工具，严格按限量标准使用专柜存放，上锁管理，称重使用，留存领用记录	现场审查		C	2	
烹调间要求	要求对出品进行试吃并做菜品中心温度记录	检查菜品中心温度记录		C	2	
餐具清洗消毒	使用国家规定的消毒洗涤用品，专人负责保管，专用区域存放	现场审核		B	3	
	应使用独立的洗、冲、消三级池，清洗、消毒设施应明显标识	现场审核		C	2	
	餐具清洗池严禁清洗其它与餐具无关的物品	现场审核		C	2	
	按期对餐具进行消毒，采用高温消毒的，消毒温度达到 100℃及以上，消毒时间 20 分钟以上，并有完整记录；不能进行高温消毒的餐具，须使用规定的消毒用品，严格按配制消毒液，浸泡不少于 20 分钟，浸泡后需冲洗干净，方可使用	现场审核，检查消毒记录，操作规范		B	3	
	公共餐用具、容器清洗消毒干净，无油渍、残留物和其它杂物	现场审核		C	2	
	消毒后的餐具及时摆放保洁柜内，拿时要戴一次性手套，保洁柜内不准存放其它物品	现场审核		C	2	

	鸡蛋	鸡蛋清洗后,方可打蛋,需用小容器转移至大容器	现场审核		C	2	
	化学品管理	化学用品应在现场张贴 MSDS (化学品安全技术说明书)和管理责任人	现场审核		C	2	
		化学用品应定位存放,不得与食品混放	现场审核		B	3	
	留样要求	留样食品齐全,在冷藏条件下存入 48 小时,每个品种留样量不少于 125g,留样信息完整,留样品种记录与当日菜单符合	现场审查及检查记录		B	3	
设备管理	设备管理	冰箱应明显标识,分为生食冰箱、熟食冰箱	现场审查		D	1	
		冰箱、冻库保持清洁,分类摆放整洁,隔墙离地 10 厘米及以上;冰箱每周除霜一次,冻库每月除霜一次;冰箱内密封胶完好,胶缝内清洁无食物残渣;冷库内部保持干净整洁,物品摆放整齐有序	现场审查		C	2	
		发酵箱内须清洁无积水。面包炉内部干净无残渣。	现场审查		D	1	
		压面机、和面机、搅拌机须做好压手防护措施并张贴安全操作警告提示	现场审查		B	3	
		开水器张贴安全操作警告提示	现场审查		B	3	
		每月对其他设备、设施进行点检,做好日常维护保养,保证厨房建筑设施的完好并输出检查结果数据;严格按照设备操作指引操作	现场审查及点检记录、保养记录		D	1	
卫生管理	公共要求	所有场所无苍蝇、蟑螂及鼠迹,地面、墙面、天花板清洁无污垢	现场审查		B	3	
		垃圾桶有垃圾袋或者加盖;垃圾桶和盖应保持清洁,每天刷洗,在未使用时盖上盖,垃圾存放量最多不应超过垃圾桶容积的 80%	现场审查		C	2	
		食品容器应保持清洁卫生	现场审查		C	2	

		洗手池应该配备洗手消毒液	现场审查	C	2	
		案板竖直放置,定期对加工间进行消杀;刀具无锈变,清洁并正确摆放。	检查消杀记录	D	1	
		餐桌、餐椅干爽、洁净无尘、无油渍,物品摆放整齐,	现场审查	D	1	
		餐厅内的任何物品、设施(线管、灭火器)等无灰尘、污渍	现场审查	D	1	
		售餐间卫生干净整洁(售饭台周围墙面无油污迹和蜘蛛网;派餐台不锈钢和玻璃保持光亮无尘和无油污迹;分餐窗口应及时清理,无残渣,无菜汁,无积垢)	现场审查	D	1	
		明渠和地漏应保持通畅、没有油污积垢,沟盖板完好无缺	现场审查	D	1	
		餐厅配备微波炉,清洁且处于正常使用状态	现场审查	C	2	
		厨房操作区域卫生应保持其清洁(无食品残渣)	现场审查	C	2	
		保持烟罩清洁卫生,无明显的油污迹	现场审查	B	3	
		调料要使用专门的器皿,临放点要保持干净整洁,摆放正确。纸巾、调料齐全	现场审查	D	1	
		制作面食的器具须干净无污染。案板整洁干净,无杂物、无油渍、无霉菌。	现场审查	D	1	
		机械设备、设施使用后及时清洗干净,擦干水份,整齐摆放原位	现场审查	D	1	
		收货平台区域(墙壁、地面、通道)应保持清洁无油污迹和食品残渣	现场审查	C	2	
		废弃物放置场所无不良气味或有害(有毒)气体溢出、有害昆虫的孳生;隔油池定期清洁,保持专间干净整洁;	现场审查	C	2	
菜品管理	菜品款式	饭菜品种符合合同规定的数量	检查每周菜谱	C	2	
	菜品质量	菜品质量按照合同规定的重量	现场审查	D	1	
	菜谱报备	周五前提供下周菜单	电子版菜	D	1	

			单					
车辆管理	车辆	送货车辆及工具应保持清洁卫生，每天需进行消毒处理	现场询问		C	2		
		化学用品及清洁专用药剂不能同食物一同运送；不能使用运送食品的车子运送垃圾	现场审查		A	4		
售卖管理	时间	供餐商按照规定的服务时间准时送餐，特殊情况报采购方备案	抽检		B	3		
	菜品	售卖菜品必须与菜谱符合度达到 90%以上	检查每周菜谱		C	2		
	价格	出售菜品明码标价，菜品价格与合同规定相符，没有擅自调整价格	现场审查		B	3		
	温度	需加热保温的饭菜温度不低于 60℃，样品菜除外	现场审查		B	3		
	人员要求		服务态度良好，工作期间不准嬉笑、打闹、聚众聊天、玩手机，不准大声喧哗	现场审查		B	3	
			售饭人员不得使用重复性口罩，必须每餐次更换	现场审查		C	2	
			售饭或搬运餐具时，戴口罩和一次性手套；做到随手清洁，保持自己负责区域内的卫生	现场审查		C	2	
			餐厅现场不允许收取现金，收费人员要准确计价	现场审查		C	2	
餐具		不得使用一次性不可降解泡沫塑料餐饮具和包装袋；不得使用含磷洗涤剂	现场审查		B	3		
人员管理	证件	员工必须持有效健康证	检查证件		A	4		
	晨检制度	对员工进行晨检，并有效记录	晨检记录表及抽查		B	3		
	服务团队	管理团队人员配备达标	现场审查及人员名单		A	4		
	仪容仪表		人员必须穿着干净、整洁的工作服和工作帽、围裙等	现场审查		D	1	
			员工不能留胡须、长指甲，不佩戴首饰等	现场审查		C	2	

	培训	每月至少对员工培训一次	查看培训记录		C	2	
投诉处理	投诉处理	对员工的有效投诉, 进行记录并现场处理, 处理及时率为 100%	投诉处理记录		B	3	
6S管理	定位标识	是否有定位标识; 餐饮用器具是否及时归位	现场审查		C	2	
		员工个人物品放在指定位置	现场审查		C	2	
节能	节能降耗	是否有设备空转	现场审查		C	2	
		水电气消防设施完好, 无浪费	现场审查		B	3	
实际得分							
最终得分							
供应商代表签字							
备注	1、核算公式: 最终得分=实际得分/总分*100 2、不同区域同一问题项按不同问题点计算 3、此表同时也适用于食堂						

附件五

食堂季度评价指标

分类	权重	定义	计分方式	得分
就餐满意度	60%	1、每季度总务部组织食堂就餐满意度调查，考察员工对食堂的评价 2、采集范围：供应商 3、数据使用：每季度 4、数据来源：员工随机填写,采购方总务部汇总	得分=实际满意度分数*60%	
餐饮安全卫生考核评分	40%	1、日常采购方例行检查、ESH 检查 2、采集范围：季度所有检查项（含采购方 ESH 检查项） 3、数据使用：季度 4、数据来源：经采购方日常餐饮监管检查数据汇总	《餐饮安全卫生考核评分》得分*40%	
加分项		1、衡量供应商配合度和增值服务 2、采集范围：供应商 3、数据使用：季度 4、数据来源：美食活动、增值服务活动、配合采购方重大活动	该项满分 10 分，美食活动、增值服务活动，每一项加 1 分；配合采购方重大活动，每一项加 2 分	
减分项		1、衡量供应商的安全管理能力、投诉管理 2、采集范围：供应商 3、数据使用：季度 4、数据来源：采购方总务部	A 类重大违规扣 10 分，B 类重大违规扣 5 分，严重异物扣 2 分/起，一般异物扣 1 分/3 起	

附件六

食堂季度考核表

第____季度 餐厅名称：_____ 餐饮单位全称：_____

序号	分类	权重	计分方式	考核结果	得分 (分)
1	就餐 满意 度	60%	季度就餐满意得分*60%	季度就餐满意得分：X 分	
2	餐饮 安全 卫生 考核	40%	餐饮安全卫生考核得分 *40%	餐饮安全卫生考核得 分：X分	
3	加分 项		数据来源：1、美食活动、 增值服务活动，每一项 加1分；2、配合采购方 重大活动，每一项加2 分。最高加10分。	美食活动X项、增值服 务活动X项、配合采购 方重大活动X项	
4	减分 项		A类重大违规扣10分/ 次， B类重大违规扣5分/ 次， 严重异物扣2分/起， 一般异物扣1分/3起	A类重大违规X次，扣X 分；B类违规X次，扣X 分 严重异物X起，扣X分 一般异物X起，扣X分	
季度得分					

采购方管理方签字：

供应商授权代表签字：

附件七

食堂资产清单

序号	设备名称	设备型号/描述	数量	设备大类	设备次类(会计折旧分类)	设备小类	设备序列号(若有,设备自身编码)	生产日期(年/月)	启用日期(年/月)	设备状态(是否可用)	详细地点(部门)	部门	备注
1	六门全钢全铜冰箱	永雪六门双机双温 D-085L6 180cm*190cm*75cm	1	办公设备/家具等	办公设备	冰箱	0604010	2019/04/30	2019/04/30	可用	食堂	GM	
2	金松四门双电双温商用冰箱	上冻款 850L	1	办公设备/家具等	办公设备	冰箱	0604013	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
3	消毒柜		1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604011	2019/10/23	2019/10/23	可用	食堂	GM	
4	港穗双门不锈钢消毒柜	960L	1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604014	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
5	港穗双门不锈钢消毒柜	960L	1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604015	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
6	单缸运输带式洗碗碟机	VICTRIA VT-R1B	1	办公设备/家具等	办公设备	洗碗机	060419	2021/02/28	2021/02/28	可用	食堂	GM	

7	餐椅		129	办公设备/家具等	办公家具	餐椅(灰色)		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
8	餐桌	1000*1000*750	34	办公设备/家具等	办公家具	餐桌		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
9	储水式电热水器		2	办公设备/家具等	办公设备	热水器		2020/6/1	2020/6/1	是	食堂	GM	
10	空调扇	空调扇	1	办公设备/家具等	办公设备	空调扇		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
11	304 不锈钢 5 格分类餐盘	尚菲优品(SFYP)快餐盘 SF-3006	300					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
12	汤勺	佳佰不锈钢平底小汤勺家用勺子两支装 CF1124	100					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
13	筷子	双枪不锈钢纯合金筷子 27cm, 10 双装	150					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
14	汤碗	扬格 A8 密胺材质仿瓷餐具 4.5 寸/100 个/套	300					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
15	灶台		1										暂用

附件八

投诉处理规定

序号	类别	投诉	处理办法	备注
1	食品异物投诉类	严重异物：食物出现 2mm（含）以上异物（可对人体造成伤害的异物，如钢丝球、铁钉、石子、指甲、烟头、木质竹制品、口香糖、蚂蝗、蚯蚓、蜘蛛、蟑螂等）	违约金 1000 元/次 季度考核扣 2 分/起	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品，同时给予该菜品售价 2 倍金额赔偿（以餐券方式）。 2、对就餐顾客造成伤害，由乙方承担员工就医、误工、食物送检等相关费用。
2		一般异物：食物出现 2mm 以上异物（如纸皮、塑料、线绳、头发、飞虫、菜虫等），1 个月内 ≥ 3 起	违约金 500 元/次 季度考核扣 1 分/3 起	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品。
3	菜品质量投诉类	检查菜品总份量和主料份量达标率低于 90%	违约金 1000 元/次	
4	服务态度投诉类	乙方服务态度恶劣，如与顾客发生冲突、辱骂顾客的	违约金 1000 元/次	调离本岗位或本项目
5	投诉处理效率	异物类、服务态度类、菜品质量类投诉应立即响应，超过 24 小时未处理	违约金 500 元/次	

附件九

菜品份量稽核记录表

年 月 日

日期	餐别	抽样菜名	菜品总份量(g)	主料含量(g)	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

抽检达标率:

甲方代表签字:

乙方代表签字:

附件十

食堂就餐满意度调查表

1. 您的姓名？

2. 您的工号？

3. 您所在的部门？

4. 您对食堂的卫生（餐桌、餐具）是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

5. 您对食堂的菜品种类是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

6. 您对食堂的菜品口味是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

7. 您对食堂的收银速度是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

8. 您对食堂工作人员的服务态度是否满意?

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

9. 您对食堂工作人员的仪容仪表是否满意?

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

10. 您对食堂还有哪些意见或建议?

三、商务要求

★（一）预算金额及最高限价

1、预算金额：人民币 171 万元；（其中财政资金 171 万元；自筹资金 0 万元。）

2、最高限价：人民币 171 万元；投标报价超过最高限价为**无效投标**。

★（二）合同履行期限

合同签订之日起一年。服务期满后，采购人可视情况与成交供应商续签下一年的服务合同，续签最长不超过两年。

（三）报价要求

1、本项目托管服务费为完成本项目各项服务可能发生的全部费用及供应商利润和应缴纳的税金等，包括但不限于人员工资，《民法典》规定的各种社会保险费、人员住宿与交通、工具、办公费、材料费、送餐费等。供应商的报价应包含为完成本磋商文件提出的货物或服务全部相关工作所有可能发生的费用，即投标总报价为“交钥匙”价。托管服务费用不包含厨房场地房租费、物业管理费、水电气费、设备设施购置费、供餐所需原材料费用、原物料费用等费用。对在合同实施过程中可能发生的其他费用，采购人概不负责。

2、服务期间如遇政府最低工资、社保缴纳基数调整，由成交供应商自行承担。

3、对本文件未列明，而供应商认为必需的费用也需列入投标总报价。在合同实施时，采购人将不予支付成交供应商没有列入的项目费用，并认为此项目的费用已包含在投标总报价中。

4、本次招标的投标费用投标供应商应承担其编制投标文件与递交投标文件所涉及的一切费用，不论投标结果如何，均由供应商自行承担。

（四）服务地点

吴家山街机关食堂、嘉禾园食堂、综合执法中心食堂、食堂便利店（服务期内根据实际情况调整）。

★（五）付款方式

每月结算一次，由供应商指派专人与采购人确认后，开具正规合格的发票；采购人收到发票后于 15 日内按结算流程到财务办理结算手续。所产生税金由供

应商负责。如因特殊情况，服务经费未能及时拨付的，采购人将采取积极措施并告知中选供应商原因。中选供应商不得以此为由拒不履行本合同规定的义务。

★（六）人员要求

供应商应承诺按照采购方要求每个食堂服务人员数量配备不少于三至五名工作人员（应包含厨师、白、红案厨师、勤杂），工作人员为采购方提供有保障、高效、优质的供餐服务，另指派一名具有三年以上餐饮服务管理经验的项目经理，作为在采购方现场管理的负责人，负责本项目的食品安全和培训工作。工作人员必须持有健康证方可上岗，佩戴胸牌，并将供应商服务人员的健康证件复印件公布在公告栏内。严格按《食品安全法》有关要求组织生产，保证食品质量及卫生。（提供承诺书）

四、其他要求

- 1、投标人须按采购人需求按指定的容量、级别、形态、要求配送相关食物、食材。
- 2、投标人不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购人，经同意后方可终止合同。
- 3、因产品质量问题发生的食物中毒等事故和配送过程中发生的任何安全事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其他法律责任。
- 4、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，投标人提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件或农残报告。
- 5、投标人应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，投标人承担全部法律责任。
- 6、投标人必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到食堂的正常运转，投标人应承担相应的经济赔偿。
- 7、投标人有义务按食堂要求将鱼、肉、禽等加工成半成品供食堂使用。加工人员须具有健康证（持证上岗）。本次招标的净菜仅为食堂方便深加工使用，不作为售卖使用。结算时应按照计价小组核实同等产品（例如：采购人需要将肉

加工成丸子，则计价小组应考察肉丸子的价格)的基准价乘以综合折扣率进行结算。

8、投标人最终结算价不得高于计价小组核实的核算基准价。

9、投标人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，无条件服从采购人管理，按照采购人要求的送货时间、品种及菜品质量送货，如在服务期间出现下列情形，除全部退货外，将立即取消供应商的供货资格，由第二成交候选人递补供货，并承担由此造成的经济责任和法律责任：

(1) 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，对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 超过保质期限的。

10、成交供应商应为配送人员及车辆购买保险，因在配送、搬运及往返过程中车辆违章或发生交通事故、人身伤害、财产损害以及身体不适等带来的法律和降级责任由成交供应商自行承担，采购人不承担任何连带责任。

三、评审因素及评分标准

项目	评审分项	分值	评审内容及分值
价格部分 (10分)	报价	10分	价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且报价最低的供应商的价格为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分计算公式：报价得分=（基准价/报价）×10%×100。
商务部分 (25分)	类似业绩	12分	供应商提供近三年(2021年11月至今)类似项目业绩。每提供一个得3分，满分12分。（须提供加盖公章的合同或中标通知书复印件）。
		8分	供应商提供上述类似业绩项目的履约评价优秀的每个得2分，最高得8分（须提供业主评价意见）。
	人员配备	5分	1、供应商拟派项目经理具备相关专业专科及以上学历、中级及以上餐饮业职业经理人证书，得3分； 2、供应商拟派项目团队中具有食品安全检验员或食品安全管理员的加2分；（须提供相关人员证书）
技术部分 (65分)	服务方案	12分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目的重难点、服务的工作重点进行分析及解决方案进行综合评分： 1. 方案详细、符合要求、科学合理、可行、针对性强的得12分； 2. 方案符合要求、内容可行、有部分针对性的得8分； 3. 方案完整、合理、基本可行的得4分； 4. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
	服务定位及实施方案	6分	根据项目实际情况，供应商对本项目提供管理服务模式及实施实施方案的包括但不限于：（1）项目概况；（2）管理思路及措施；（3）管理目标及定位等。 1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得6分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
		6分	根据项目实际情况，供应商对本项目供餐特点，食堂餐饮服务定位科学合理，经营品种布局、菜品设置等提供实施方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得6分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。

		6分	<p>根据项目实际情况，供应商对本项目食堂餐饮经营品种布局合理菜品荤素结构及菜谱营养设计科学合理，搭配得当，每周更新菜谱。随机提供一个月四周，从周一到周五的早、中晚餐菜谱，以及桌餐用餐菜谱，进行综合评分：</p> <p>1. 菜谱详细、科学合理、可行、针对性强的得6分；</p> <p>2. 菜谱完整、合理、基本可行的得3分；</p> <p>3. 菜谱存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。</p>
	食品安全管理制度和安全生产管理措施	5分	<p>根据项目实际情况，供应商有系统的食品安全管理制度和安全生产管理制度，包括但不限于：食品安全自检自查与报告制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，食品加工操作规程，食品存储管理制度，食品留样制度，食品经营过程与控制制度，设备安全管理制度，厨余废弃物处置管理制度等进行综合评分：</p> <p>1. 措施详细、科学合理、可行、针对性强的得5分；</p> <p>2. 措施完整、合理、基本可行的得3分；</p> <p>3. 措施存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。</p>
	服务质量方案	5分	<p>根据项目实际情况，供应商有完整的质量管理标准和措施,包括但不限于：出品质量标准、服务质量标准和管理措施，有严格的投诉处理方案等进行综合评分：</p> <p>1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得5分；</p> <p>2. 方案完整、合理、基本可行的得3分；</p> <p>3. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。</p>
	卫生管理控制方案	5分	<p>根据项目实际情况，供应商提供卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案，包括但不限于食品卫生、人员卫生、环境卫生、垃圾处理、日常保洁、垃圾分类、消毒消杀、节能降耗等方案等进行综合评分：</p> <p>1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得5分；</p> <p>2. 方案完整、合理、基本可行的得3分；</p> <p>3. 方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。</p>
	服务承诺	5分	<p>根据项目实际情况，供应商针对本项目做出的服务承诺（如购买公众责任险、食品安全事故、不使用转基因食品）等进行综合评分：</p> <p>1. 承诺详细、科学合理、可行、针对性强的得5分；</p> <p>2. 承诺完整、合理、基本可行的得3分；</p> <p>3. 承诺存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。</p>
	应急措施	5分	<p>根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目提供应急措施,包括但不限于：安全突发事件、设备故障、停水、停电、停气、灾害天气、消防、治安事件等各类有效的突发事件的应急措施等进行综合评分：</p>

		1. 措施详细、科学合理、可行、针对性强的得 5 分； 2. 措施完整、合理、基本可行的得 3 分； 3. 措施存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。
	培训方案 5 分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对提供的人员培训方案进行评分。 1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得 5 分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得 3 分； 3. 方案存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。
	特色服务 5 分	根据项目实际情况，供应商针对本项目提供详细的特色服务方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行、针对性强的得 5 分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得 3 分； 3. 方案存在部分缺陷或缺漏得 1 分；未提供不得分。
总分	100 分	

上述技术部分描述中，详细、科学合理、可行、针对性强指：

- (1) 提供的响应方案基于采购需求的全口径，提出了具有可行性的现状情况预判；
- (2) 准确把握项目重难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案；
- (3) 针对项目内容的不同特点及性能提供个性化的解决方案，也可以举例论证；
- (4) 对于资料响应方案的支撑材料提供细致、具体，具有一定的论证支撑性及可追溯性。

完整、合理、基本可行指：

- (1) 提供的响应方案完整，但没有对采购需求的具体内容作出针对性的解决方案；
- (2) 对项目内容能提出解决措施但是不够具体，没有举例论证；
- (3) 能提供对于资料响应方案的支撑材料，但材料不完整或不可追溯；

存在部分缺陷或缺漏指：

- (1) 响应方案不完整，存在明显的缺项；
- (2) 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案；
- (3) 对项目要求的响应进行泛化一般描述，缺少针对性；
- (4) 部分资料响应方案的支撑材料提供过于简单或未提供，难于采信。

四、合同主要条款（参考）

吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务合同

甲方：武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处

乙方：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国招标投标法》等相关法律、法规的规定，甲方通过竞争性磋商的方式（采购编号：DSGCZJ-FW2024-9099），确定乙方为吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务中标供应商。依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国安全法》及有关法律法规和政策，本着公平、公正、风险分担，利益共享及权利、义务对等原则，在平等互利、自愿、协商一致的基础上，就乙方向甲方提供专业化、一体化的员工就餐服务而订立本合同。

一、服务名称

吴家山街道办事处职工食堂餐饮服务（吴家山街机关食堂、嘉禾园食堂、综合执法中心食堂（服务期内根据实际情况调整））

二、服务内容

1、自选工作餐。每工作日提供早、中二餐，周一至周五根据实际需要进行制定和调整食谱。按照甲方的安排节假日、双休日提供中、晚餐，工作日提供值班餐、加班餐。

2、公务接待用餐。严格按照《公务接待标准》标准，确保甲方的公务用餐。
（注：不另收其他费用）

3、大中型活动、会议及突发性公共事件用餐。乙方能够满足甲方大中型活动、会议及公共突发事件现场餐饮保供需求。

4、食材配送与管理。乙方负责食材配送和服务，配送的食材必须符合国家食品安全有关规定，食材费用以每月消费量结算。

5、生产安全。乙方必须制定完整的安全生产制度和规范操作，确保安全无

事故。加强食堂各类设施设备管理，保证设备安全正常运转；加强食堂用电、用火、用水、用气及财产安全管理，防烟防火防盗；规范使用厨房设备，因人为原因造成设备损坏，由乙方负责维修或购置新设备。

6、餐具回收及清洗。食堂服务人员负责把用完餐后的餐具进行回收并加以清洗和消毒。乙方需将餐具不定期送专业机构检验，送检不合格造成的一切后果由乙方负责。

7、环境卫生。乙方负责食堂内部区域内的所有卫生，并按要求组织清洗消毒。

8、安全管理。乙方必须严格遵守国家食品卫生和餐饮场所管理的各项法律法规和行业规范，加强食堂食品、原料各个

环节的管理和防毒工作，安排专人负责食品留样、记录工作，乙方需将食品留样不定期送专业机构检验，坚决杜绝食品安全事故，确保饮食安全。因食品安全问题造成的一切后果由乙方负责。

9、扶贫采购。根据甲方扶贫采购任务的比例，确保甲方完成扶贫采购任务，采购任务量如有调整，按最终要求的比例采购。

10、定期核定食堂饭菜价格与核算成本，上报菜品价格，经甲方审核后实施。

三、指定负责人联系方式

甲方现场对接人：

联系电话：

乙方指定负责人：

联系电话：

上述信息发生变更的，一方应在变更发生后 24 小时内书面通知另一方，否则，因信息变更方通知不及时引起的不利后果由信息变更方承担。

四、双方权利、义务

(一) 甲方权利和义务：

1、根据中华人民共和国《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等相关法规、规章对乙方的安全管理、食品质量、环境卫生、供餐服务、食品价格、进

货渠道、人员行为等方面进行全面监督。并有权要求乙方提供大米、食用油、面粉、鲜畜肉、蔬菜、调味料、冻品、干货等采购原材料供应商的资质证明文件，包括但不限于营业执照、经营许可证、原料的检验报告（检验报告期限不得超过一年）、工作人员健康证（期限一年）。

2、甲方有权不定时到食堂检查卫生、安全、原料及食品质量、工作人员的服务情况等，乙方人员必须无条件配合和服从。

3、甲方对乙方厨房加工场地和食品的份量、价格、荤素比例等进行检查和监管。

4、甲方对乙方工作人员的服务水平和服务态度有权进行考核，不合格的有权要求整改。

5、甲方有权要求乙方定期对食堂食品、餐具进行送检，每季度1次，费用由乙方承担。

6、在不影响成本、质量的前提下，甲方有权要求乙方使用推荐品牌的食品原材料。

7、甲方提供食堂生产用场地、就餐区场地，配齐餐桌椅，配备常规消防器材。桌椅的日常维修和卫生清洁由乙方负责。

8、甲方提供的厨房设备、设施交由乙方使用和托管，并及时对食堂设备设施进行维修。

9、甲方负责为职工充值消费卡，按月与乙方核对结算数据和支付费用。

10、甲方负责职工意见征询和职工满意度调查工作，并及时向乙方通报调查结果。

11、为提高服务质量全面性，甲方有权要求乙方提供个性化的服务需求。

（二）乙方权利和义务

1、乙方可要求甲方在合同约定期内按月及时支付服务费。

2、乙方须提供经甲方审阅同意的卫生、安全（含消防）管理制度及操作规程并遵照执行。负责其经营范围内的防台风、防火、防盗工作，接受甲方应予相应指导和协助。

3、乙方必须遵守国家地方的有关安全法律法规及甲方的有关安全规章制度。如因乙方员工之职务行为及在工作场所内发生的其他非职务行为造成的一切人身财产损失（包括给第三人造成的人身、财产损失）由乙方承担全部赔偿责任，因此给甲方造成的损失，甲方有权要求乙方赔偿。甲方因此而承担了赔偿责任的，可全额向乙方追偿。乙方须履行餐厅经营者的义务，采取必要措施确保就餐者的人身、财产安全。乙方向甲方所提供的餐饮服务，必须严格遵守最新《中华人民共和国食品安全法》要求；政府相关监督管理职能部门检查发现的所有不合格项及罚款等，均由乙方负责整改并全部承担。

4、定期维护保养甲方水、电等设施、厨具设备、消防器材、餐桌椅等，如因乙方责任造成损坏，费用由乙方承担，食堂设备清单详见附件七《食堂资产清单》。甲方现有设备、设施等无法满足人员增长需求的，由乙方负责统计补充数量，甲方负责采购并承担相应费用。

5、乙方应按照甲方要求每个食堂服务人员数量配备不少于三至五名工作人员为甲方提供有保障、高效、优质的供餐服务，指派一名具有三年以上餐饮服务管理经验的项目经理，作为在甲方现场管理的负责人，负责本项目的食品安全和培训工作。工作人员必须持有健康证方可上岗，佩戴胸牌，并将乙方服务人员的健康证件复印件公布在公告栏内。严格按《食品安全法》有关要求组织生产，保证食品质量及卫生。

6、乙方因食品质量问题、现场突发状况等不可控因素而不能正常供餐的，乙方必须负责联系经卫生防疫部门认可过的第三方供餐公司或由乙方其他配餐中心为甲方供餐（就餐标准参照本合同所规定的标准），以保证甲方职工正常就餐。

7、乙方应遵守甲方制定的供餐时间规定，不得随意开餐或收餐，当甲方有特殊要求需提前或延迟供餐时，乙方应予以配合。乙方应制定详尽的停水、停电、停气、燃气泄露、火灾等应急预案和应急供餐，保障甲方供餐正常。

8、乙方必须配合甲方共同维护就餐场地，爱护公共设施服从甲方治安、消防、环保等方面的管理。未经允许，乙方所有工作人员不得随意进入甲方其它场

地，不得干扰甲方职工工作。

9、供餐期间，由乙方负责免费提供纸巾，纸巾应符合国家标准和甲方要求。

10、按时足额支付乙方工作人员的工资及其他福利，确保工作人员处于稳定的工作状态。乙方必须按劳动法及相关规定与其所有工作人员签订劳动合同、劳务合同等，还应办理社会保险和意外险，并将资料报甲方备案。

11、当出现甲方职工、服务商/供应商投诉时，确认为有效投诉后，乙方应主动向甲方汇报备案并严格按照投诉处理规定进行处理，不得瞒报投诉或使用规定以外的方式对甲方员工或供应商进行补偿，否则甲方有权按合同约定追究乙方相应责任。

12、乙方财务报表应定期向甲方提报且内容真实有效，当甲方提出查阅乙方财务详情的需求时，乙方应积极配合。

13、乙方有保守甲方商业秘密的义务，且该义务不限于服务期间，本合同终止后永久有效。

14、乙方负责食堂厨房生产区、就餐区、售卖区及外围的环境卫生管理，费用由乙方承担。

15、乙方应遵守国家和地方政府的环保规定，负责处理食堂厨余垃圾、生活垃圾、废油，应交由有资质的专业公司回收处理，并提供厨余垃圾回收公司的资质材料交由甲方备查。

16、乙方应对其员工进行各项培训，留存培训记录，服从甲方管理，全面、及时、高效地落实甲方的管理要求。

17、乙方负责刷卡机收费系统的安装、调试、维护，对甲方员工进行使用培训。

五、违约约定

1、就餐人员如因食品质量问题造成身体不适的，经卫生防疫部门或医疗机构诊断属实后，乙方要负全部医疗费和误工费等各项费用与责任，具体违约处理详见附件二《违规处理标准一览表》

2、重大责任事件：经消防部门、卫生部门、公安部门等权威机构认定为乙

方责任的，取消其服务资格。甲方依照相关法律向乙方追偿所有损失及追究其相关法律责任。

3、甲方不定期对乙方的供餐进行检查，对不合格项处理详见附件二《违规处理标准一览表》；

4、其他财产损坏按附件二《违规处理标准一览表》相关规定处理。

5、乙方所有食材均来自合法经营且资质齐全的供应商，乙方每月定期提供最新合格供应商清单至甲方备案，新增食材品牌需经甲方审核，若现场发现任何食材资质不全、来源不明或不符合要求将按照附件二《违规处理标准一览表》及附件三《食材品牌统计表》处理。

6、所有违约金将在次月结算上月服务费中扣除。

六、供餐管理方法和考核标准

1、甲方对乙方的考核标准：为有效保障食堂供餐安全，持续提升食堂的供餐服务水平，每季度对乙方考核一次。以就餐满意度调查结果和餐饮安全卫生专项考核结果为依据，考核结果作为食堂管理和供餐服务优劣的评价依据。就餐满意度调查和安全卫生评价每季度一次，乙方季度考核得分=季度就餐满意度得分*60%+季度安全卫生得分*40%+加分项-减分项。当乙方季度考核结果低于70分时，甲方有权要求乙方进行合理的整改并按照附件二《违规处理标准一览表》规定向乙方扣取相应违约金；当乙方季度考核结果连续二个季度低于70分时，**甲方有权解除本合同。**

2、乙方保证供餐管理流程符合甲方的要求，供餐管理流程须提交甲方审核通过（乙方应严格按照经甲方审核通过的食谱和主配料比例进行操作，如查核乙方所提供菜品不能达到要求时，甲方将按照附件二《违规处理标准一览表》规定向乙方扣取相应违约金）。

3、甲方有权在任何时候对乙方生产经营场所进行合理的检查，发现任何关于食品安全、质量和数量上的问题，乙方应承担全部责任。

4、乙方日常管理应严格按照与甲方审核通过的流程、标准执行，由专人做好过程检验记录，并由项目经理监督执行。

七、费用承担

1、食堂能耗费用（水、电、燃气）承担：水、电、气费用由甲方承担。乙方不得浪费水、电、气资源，发现有浪费水、电、气的行为，按附件二《违规处理标准一览表》规定向乙方扣取相应违约金。

2、厨具维保费用承担：为保障厨房设备有效使用，满足正常供餐需求，厨具的维保及损耗由乙方承担。

3、排油烟系统清洗费用承担：厨房排油烟系统整体清洗由乙方负责，整体排烟系统每季度清洗一次，清洗费用由甲方承担，清洗后提供油烟管道清洗报告给甲方备案。

4、食堂的餐饮设备清洁、餐具清洗、消毒等所产生费用由乙方负责。为防止虫害，食堂每月消杀至少4次，费用由乙方负责。

5、乙方应为甲方员工、用餐人员投保保额不低于200万的集体食物中毒险、投毒险和食堂区域内的公众责任险，费用由乙方承担，合同签订后15日内提供投保资料复印件给甲方备案。

6、乙方负责提供计费系统终端设备（下称刷卡机）供甲方员工刷卡使用。乙方负责日常管理、维护。

7、乙方负责提供食堂餐具供甲方员工使用，由于就餐人员增加需补充餐具的费用由甲方承担。乙方负责餐具的保管，如因保管不当造成丢失或损坏，乙方应及时增补以满足使用需求。

8、除本合同明确约定由甲方承担的费用外，乙方在经营期间所产生的其它费用均由乙方自己承担。

9、甲方所有就餐员工凭工牌刷卡消费。甲方支付给乙方的当月餐费以甲方提供的收费系统记录作为当月餐费结算的依据。如双方每月餐费总额存在差异，以甲方数据为准。若有客餐，以甲方的客餐结算单为结算依据。

10、为提高员工满意度，因推出新品添置其他设备设施的（商务接待餐除外），费用由乙方承担。

八、费用标准、结算付款方式及履约金

1、费用标准：

(1) 三个食堂全年的托管服务费为人民币：

大写：_____（小写：¥_____元）。（包括人工工资及所有税费；甲方按月向乙方支付管理服务费_____万元（大写：_____），每月结算一次。

(2) 餐费：按实际就餐人数根据人员就餐标准，据实充值到就餐人员卡上，每月按实际消费金额结算一次。（员工就餐卡每季度需清零一次）。

(3) 甲方人员可使用餐费向乙方统一购买指定品牌的日常用品包括但不限于大米、食用油、面粉、鲜畜肉、蔬菜、调味料、冻品、干货、等，但销售价格不得高于中百超市等大型商超同品牌商品零售价格（低于中百仓储同期同类产品售价的 10%销售，特价商品除外）。由食堂管理部门负责监督。

2、结算付款方式

乙方于次月 5 日前向甲方提交上月请款申请时，应提交以下请款资料：①请款申请书②经甲方相关部门签字的对账单；③上月服务的全额餐饮增值税普通发票。

甲方自收到乙方的请款资料之日起【15】日内（如遇法定节假日时间可相应顺延），通过转账等方式按本条所列的乙方收款账户向乙方支付上月服务费。

乙方指定收款账户基本情况如下：

乙方开户名称：

乙方开户银行：

乙方银行账号：

甲方按约定向上述账户支付相应款项的，即视为完成上月相应的付款义务。

4、如果存在违约行为的，甲方应向乙方出具书面说明。乙方应在申报上月服务费时应主动扣除违约金后开具等额有效增值税专用发票交于甲方。若乙方未主动扣除违约金导致发票金额有误的，甲方有权暂不付款，且不构成违约。

5、乙方未按时提交请款资料的，甲方有权延迟付款，且不构成违约。

6、乙方提供的增值税发票应当符合法律、行政法规或国家税务总局的有关

规定。如乙方开具的增值税发票不符合法律、行政法规或国家税务总局的规定，甲方有权要求乙方重新开具、顺延付款期限或拒绝付款，直至乙方提供符合相关规定的增值税发票。

甲方开票信息：

公司名称：武汉市东西湖区人民政府吴家山街道办事处

纳税人识别号：11420112K28017643P

地址及电话：武汉市东西湖区吴家山街东西湖大道 2709 号 027-83894361

开户银行及账号：农行东西湖支行 17082101040013846

九、合同变更及终止

1、合同有效期：202 年 月 日至 年 月 日（含首尾日期）止。一年服务期届满后，本合同自然终止，若甲、乙双方前期合作满意有续签下一年的服务合同意向，按照招标文件的约定，续签最长不超过两年。

2、合同有效期内，除非本合同有明确约定，任何一方不得擅自解除合同，如需解除合同，须经双方协商一致。如在合同期内乙方主动提出终止合同的要求，需提前 3 个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后方退场。在此期间如对服务品质及安全运营造成影响，一切责任由乙方承担；擅自提前退场的，甲方有权追究乙方相关责任；如在合同期内甲方主动提出终止合同的要求，需提前 1 个月书面通知乙方，经双方协商一致后乙方退场。

3、发生下列情况之一时，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方赔偿一切经济损失，同时，乙方须承担因下列情形引起的其它法律责任：

3.1 由于乙方员工过错与甲方员工发生冲突，致使甲方员工受伤；

3.2 因乙方不当操作造成爆炸、火灾等导致甲方财产严重损失和人员伤亡事故；

3.3 乙方人员蓄意损坏甲方或甲方员工财产的；

3.4 发生食物中毒（经卫生防疫部门证实），而乙方又不能免除责任或乙方使用变味、变质、过期伪劣的原材料加工食品，导致甲方人员或第三方受到损害；

3.5 乙方篡改甲方的结算资料，损害甲方利益的；

3.6 乙方未经甲方许可利用甲方加工场所为其公司其他客户单位配餐的；

3.7 合同有效期内，若因乙方原因导致其无法履行向甲方员工供餐的义务，乙方应赔偿甲方为寻求同质量替代服务而支付的额外费用；

3.8 乙方经营过程中，对了解和知悉的甲方的经营信息、商业秘密和保密信息等擅自披露或公布，严重损害了甲方权益的，乙方应承担相应的赔偿责任；

4、在发生下列情况时，乙方有权单方面解除合同，并要求甲方赔偿因此而产生的合理经济损失：

4.1 甲方未能及时按照合同规定支付乙方服务费，拖欠时长长达3个月；

4.2 甲方工作人员无理取闹，造成乙方无法正常经营，经过协商仍不能解决问题的。

十、不可抗力

本合同的任意一方不应由于暴风雨、火灾、爆炸、水灾、不可预测事件、战争、禁令或其它类似性质的非合同方所能控制的原因引起的不能履行合同而对另一合同方承担责任，但不包括人为事件，如罢工，劳资纠纷等。

十一、争议的解决

凡因执行本合同所发生的或与本合同有关的一切争议，本合同双方应通过友好协商的方式解决，协商不成时，向甲方所在地有管辖权的法院起诉。因此产生的诉讼费、律师费、鉴定费等相关费用均由违约方承担。诉讼过程中，乙方不得延缓或拒绝履行与诉讼结果无关的本合同任何部分。合同附件、补充协议与本合同具有同等法律效力。

十二、合同附件：

附件一《服务规定及标准》

附件二《违规处理标准一览表》

附件三《食材品牌统计表》

附件四《餐饮安全卫生考核标准》

附件五《食堂季度评价指标》

附件六《食堂季度考核表》

附件七《食堂资产清单》

附件八《投诉处理规定》

附件九《菜品份量稽核记录表》

附件十《食堂就餐满意度调查表》

十三、其他事项

1、任何与本合同有关的文件（包括但不限于司法机关或仲裁机构等裁判机关需发送的有关法律文件等）均可按本合同约定地址寄发。如无人签收或拒收的，则文件退回之日视为送达之日；如直接送达时拒收的，送达人可采取拍照、录像方式记录送达过程，并将相关需送达文件留置，亦视为送达；一方提供的联系方式及邮寄地址不详或提供错误联系方式及邮寄地址或未及时书面告知变更后联系方式及邮寄地址的，导致文件送达延误或未能送达或退回的，文件退回之日视为送达之日。

2、本合同的附件为本合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。合同未尽事宜，双方本着友好合作的精神协商解决，另行签订补充协议。

3、本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，具同等法律效力，自双方授权代表人签字并盖章后生效。

（以下无正文）

甲方（盖公章）：

乙方（盖公章）：

授权代表（签字）：

授权代表（签字）：

签署日期：

签署日期：

附件一

服务规定及标准

二、 食堂菜式品种要求

项目	品种类别	最低出品品种数量	备注
早餐 (14种)	中、西面点	6种	鲜肉包必须提供
	粗粮	1种	
	鸡蛋	1种	白水鸡蛋必须提供
	粥	1种	
	豆浆	1种	
	牛肉(瘦肉)粉面	1-2种	大份和小份
	汤粉	2种	粉面种类和哨子各2种
	热干面	1种	大份和小份
	咸菜	1种	免费, 每天更换品种
中、晚餐	零点自选菜	8种	4荤4素
	甜汤和咸汤	2种	免费
	米饭	1种	白米饭、粗粮饭
	粥	1种	中餐、晚餐
	特色品类(如小炒、面食等)	1种	根据甲方需求推出
备注: 1、各餐次免费提供调料如醋、盐、酱油、辣椒、白糖、葱、蒜和餐巾纸、牙签等。 2、乙方须满足甲方调整供餐品类和品种数量的需求。			

三、 菜品售价标准

2.1 早餐

序号	菜品类别	菜品名称	成品最低克重(g)	售价(元)	备注
1	包点	白面馒头	50		
2		白面花卷	50		
3		粉丝肉沫包	80		
4		红豆包	80		
5		青菜香菇包	80		
6		鲜肉包	80		肉馅不低于15g
7		酱肉包	80		
8	粗粮	蒸红薯	150		
9		蒸玉米	150		

10		蒸南瓜	150		
11		蒸土豆	150		
12		蒸芋头仔	150		
13	蛋类	水煮鸡蛋	50		
14		茶叶鸡蛋	50		
15		卤鸡蛋	50		去壳
16		煎鸡蛋	40		
17		咸鸭蛋	70		
18	中式餐点	武汉面窝	15		
19		韭菜盒子	60		
20		南瓜蜂糕	60		
21		烧麦	30		
22		地瓜丸子	30		
23		煎饺、蒸饺	30		
24		油条	60		
25		糍粑	60		
26		鸡蛋软饼	60		
27		油饼	40		
28		麻圆	40		
29		肉馅饼	60		
30		南瓜饼	40		
31		鸡蛋饼	60		
32		豆沙馅饼	60		
33		菜肉馅饼	60		
34		牛肉馅饼	60		
35		葱油饼	60		
36		萝卜饼	60		
37		玉米饼	60		
38		韭菜饼	60		
39		土豆条饼	60		
40		芝麻糯米饼	60		
41		芝麻饼	60		
42		香葱鸡蛋饼	60		
43		粉丝肉饼	60		
44		春卷	60		
45		发糕	60		
46		手撕饼	60		
47		红豆杂粮卷	60		
48		酱香饼	60		
49		香菇糯米丸	60		
50		绿豆糕	60		
51		糯米鸡	80		
52	豆腐花	200			

53		鸡蛋酒糟	200		
54	粥品	白粥	300		
55		杂粮粥类	300		
56		青菜粥	300		
57		皮蛋瘦肉粥	350		
58		原味豆浆	300		
59		五谷杂粮豆浆	300		
60		银耳汤	300		
61		炒饭	蛋炒饭	250	
62	火腿炒饭		250		
63	鸡蛋炒粉、炒面		250		
64	汤粉、汤面	素汤粉、汤面	250		
65		牛肉粉、面	250		
		牛杂粉、面	250		
66		鲜肉馄饨	250		
67		三鲜粉面	250		
68		西红柿鸡蛋粉、面	300		
69		杂酱粉、面	300		
70		肉丝粉、面	300		
71		热干面（小份）	250		
72		热干面（大份）	400		
73	咸菜	各类咸菜			

2.2 中、晚餐

序号	大类	小类	售价 (元)	成品最 低克重 (g)	荤素比	备注
1	叶菜类	大白菜、小白菜、油麦菜、上海青、苋菜、生菜、茼蒿、菠菜、豆芽、包菜、空心菜		150		
2	素菜类	南瓜、冬瓜、白萝卜、土豆		150		
3		藕、山药、芋头、茭白、胡萝卜、西芹、香芹、花菜、洋葱、佛手瓜、黄瓜、茄子、青笋、笋瓜、凉瓜、韭菜花、蒜苔、西葫芦、丝瓜、黄瓜、茄子、苦瓜、辣椒、小瓜、毛豆、豌豆、蚕豆、扁豆、豆角		150		
4		豆制品、鸭血、花生、玉米、火腿、海带、菌		150		

		菇			
5		蒸蛋类		150	
6		炒蛋类、煎蛋类		150	蛋 50%
7	小荤类	猪肉沫		130	1:09
8		猪肉丝、猪肉片		130	2:08
9		半成品类丸子		130	
10		鸡肉块、鸭肉块		150	4:06
11	大荤类	卤小鸡腿、鸭腿（个）		60	
12		卤大鸡腿、鸭腿（个）		150	
13		鸡翅、鸭翅、鸡爪、鸭爪、鸭脖		130	9:01
14		鸡杂、鸭杂、猪心、猪肝		130	4:06
15		鱼头、鱼尾、鱼块（草鱼、鲤鱼、黄鱼、鲫鱼、胖头鱼、鲢鱼、罗非鱼、鳊鱼、泥鳅）		130	6:04
16		白切鸡、口水鸡、烧鸡、辣子鸡、小炒鸭、脆皮鸭、卤鸭、烤鸭		130	6:04
17		手工肉丸、红烧肉、小炒肉、回锅肉		130	6:04
18		武昌鱼、黄骨鱼、带鱼、鱿鱼、财鱼、刁子鱼		130	6:04
19		腊制品（腊鸡、腊鸭、腊鱼、腊肉、腊肠）		130	6:04
20		猪脚、排骨		130	7:03
21		牛肚、猪肚、口条、猪腰		130	4:06
22		虾、牛蛙、田鸡		130	4:06
23		扣肉、粉蒸肉		130	6:04
24		牛肉、羊肉		130	4:06

2.2.1 价格调整：甲方有权要求乙方根据需求调整菜品种类、份量、价格等。

2.2.2 新菜品定价：为提高客户满意度，满足员工差异化需求，对推出的特色新品，可结合市场物价行情，由甲方核定售卖价格。

2.2.3 甲方不定时抽查食堂菜式总份量、荤素比例、售价及质量。（详见：菜品份量稽核操作指南）。

2.2.4 每周菜谱须在前一周周五前报甲方审核，每餐按计划菜谱制作，每餐允许更换单餐总菜品的 10%，超过此数量需提前报备甲方。

2.2.5 盒饭按照甲方要求提供，单价暂定___元/份，若出现物价上涨，价格上涨不得超过 10%。

备注：如有违反将给予按照《违规处理标准一览表》执行。

三、菜品份量稽核操作指南

目的：履行合同规定，保障菜品品质，稳定餐饮质量，规范菜品份量稽核，特制定此指南

范围：一日三餐（含节假日、客餐、特殊供餐）

检查重点：单品质量、出品份量

检查依据：《临建食堂餐饮服务合同》、《服务规定及标准》

操作人员：甲方餐饮接口人，餐饮公司代表

检查频率：随机抽查

检查方法：每餐随机抽取售卖菜品，早餐品种及中晚餐的素菜类菜品，核对其总份量的达标情况；中餐和晚餐荤类菜品检查总菜品总份量和主料重量（肉、肉制品、鱼类、禽类、禽制品）的达标情况。稽核结果由餐饮公司代表签字确认。

结果处理：将菜品份量稽核结果与《服务规定及标准》中的规定比较，若总份量达标率和主料份量达标率低于稽核品种数的 90%，则按照附件二《违规处理标准一览表》执行。

说明：

3. 油水、汤汁不算重量

4. 葱、姜、蒜等料头不算主料，可算作辅料

相关表单：附件九《菜品份量稽核记录表》

附件二

违规处理标准一览表

违规分为四类：重大责任事故、A类重大违规、B类重大违规、较重大违规。

1、重大责任事故及处理方式

重大责任事故、事件：此类行为严重影响甲方形象，发生会直接导致较大的食品、消防、人身安全事故。

经消防部门、卫生部门、公安部门等权威机构认定为乙方责任的，乙方应负全部责任。甲方有权取消乙方供餐资格，并依照相关法律向乙方追偿所有损失及追究其相关法律责任。甲方员工如因食用乙方食品造成身体不适的，经卫生防疫部门或医疗机构诊断属实后，乙方要承担全部医疗费、误工费以及后续的康复治疗等系列费用并承担因此给甲方带来的一切损失，具体处理如下：

序号	重大事件	违约金（元/人）
1	造成甲方重大人员伤亡、财产损失、火灾事故	上月其餐饮销售总额的10倍
2	发生5人（含5人）以上群体性食物中毒事件	200,000.00
3	使用违禁原料、添加剂，造成伤害员工身体健康的	50,000.00
4	防疫措施落实不到位给甲方造成严重影响	50,000.00
5	其它安全责任事故	10,000.00

2、A类重大违规及处理方式

A类重大违规：指此类行为存在重大的食品安全和消防安全风险，有较大可能导致食品安全和消防安全事故。此类违规处理方式：按照5000元/次收取乙方违约金，当季考核扣10分，并提交重大违规改善书面报告。

序号	类别	违规内容	违规类型	备注
1	食品安全	甲方3人以上员工（含3人）就餐后投诉身体不适，经医院确认是由于同一种食物原因引起的	A类	员工就医、误工、食物送检等相关费用由乙方承担
2	消防安全	厨房操作人员在炉灶火源未关闭或油锅处于高温状态下离岗	A类	
3		发生油锅起火，但未造成火灾事故或重大损失	A类	
4		未经甲方允许私自接驳厨房设备（燃气或电器类）	A类	

5		灭火毯缺失或灭火毯失效	A类	
6	公众事件	无恶劣影响的公众事件发生（员工罢工、无故停止供餐、乙方内部纠纷对甲方声誉造成不良影响）	A类	
7	原材料	使用假冒伪劣、以次充好、标识不全的原材料	A类	
8		提供腐败变质、油脂酸败、霉变生虫的食品		
9		使用国家禁止的食品及食品添加剂		
10		原材料检测合格证明不真实、不齐全		
11	售卖食品、餐具检测	食品、餐具抽样检测结果不合格	A类	第二次复查结果不合格，加倍收取违约金；第三次复查结果不合格，甲方有权取消乙方服务资格
12	人员操作	因乙方人员操作不当或管理缺失引发的未遂事故	A类	
13		下班前未完成水、电、燃气、门锁等安全巡检		
14	员工	工作人员在公司食堂内发生打架事件	A类	
15	管理	工作人员无有效健康证	A类	
16	体系审核	由于乙方原因造成甲方未通过外部各类体系审核或认证、客户审核、公司内部或第三方组织的各类环保验收等	A类	
17	季度考核	季度考核分数低于70分（含）	A类	

3、B类重大违规及处理方式

B类重大违规：指此类行为对食品安全管理与供餐保障方面造成严重负面影响或后果，存在明显的食品卫生安全风险。此类违规处理方式：按照2000元/次收取乙方违约金，当季考核扣5分。

序号	类别	违规内容	违规类型	备注
1	员工管理	未经甲方同意，私自带外来人员进入厨房	B类	
2	食品留样	无食品留样或留样不全	B类	
3	食品价格	菜品未经甲方行政部确认售卖价格售卖的	B类	
4		乙方擅自提高菜品价格或通过减量、降低荤	B类	

		素比的方式变相提价		
5		乙方当月有 1 次以上（含 1 次）使用上一餐剩菜的（纯肉类及无馅类主食除外）和隔夜饭的	B 类	
6	供餐时间	由于乙方原因出现的误延迟开餐、误餐、断餐或停餐超过 10 分钟以上的（含 10 分钟）	B 类	
7	原材料	无原材料进销存台账或台账混乱	B 类	
8		使用甲方规定外的食材品牌或新增品牌未在甲方备案	B 类	
9		食材原材料资质缺失	B 类	
10	厨余垃圾和油烟管道	厨余垃圾供应商资质缺失，厨余垃圾处理不当，油烟管道未按季度清洗或清洗不合格	B 类	

4、较重大违规及处理方式

较重大违规：指此类行为对食品安全管理、供餐保障、员工满意度、甲方财产等方面造成较重大的负面影响或后果，存在一定的食品卫生安全风险。甲方不定期对乙方的供餐进行检查，对不合格项处理如下：

序号	类别	违规内容	处理标准	备注
1	财产	损坏或丢失食堂设施、设备及用具的	按损坏或丢失的设施、设备及用具的当前原值赔偿	按原值赔偿实物或以违约金形式在当月餐饮款结算中扣除
2	菜品品质	剩菜不及时处理，无处理记录	违约金 1000 元/次	
3		提供烧糊或未烧熟煮透的菜肴	违约金 1000 元/次	
4	菜品份量	检查菜品总份量和主料份量达标率低于 90%	违约金 1000 元/次	
5	纸巾供应	供餐期间纸巾供应中断超过 5 分钟（含）	违约金 1000 元/次	
6	食品异物	严重异物：食物出现 2mm（含）以上异物（可对人体造成伤害的异物，如钢丝球、铁钉、石子、指甲、烟头、木质竹制品、口香糖、蚂蝗、蚯蚓、蜘蛛、蟑螂等）	违约金 1000 元/次	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品，同时给予该菜品售价 2 倍金额赔偿（以餐券方式）。2、对就餐顾客造成伤害，由乙方承

				担员工就医、 误工、食物送 检等相关费 用。3、季度考 核扣2分/起。
7		一般异物：食物出现2mm以上异物（如纸皮、塑料、线绳、头发、飞虫、菜虫等），1个月内≥3起	违约金500元	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品。2、季度考核扣1分/3起。
8	服务规范	有轻微易传染症状的员工（如发烧、咳嗽）和手或手臂有伤口未包扎的员工未调离食品接触岗位	违约金1000元/次	
9		乙方销售人员未使用礼貌用语，经提醒超过2次，拒绝整改或整改未达标	违约金1000元/次	
10		乙方服务态度恶劣，如与顾客发生冲突、辱骂顾客的	违约金1000元/次	调离岗位或调离本项目
11		上班期间，乙方工作人员未着整洁的工服、戴口罩、手套	违约金500元/次	
12	卫生规范	设施、设备、工用具、工作台、地面、墙壁、下水沟存在大量油垢、污渍、水珠，滋生蜘蛛网、蟑螂、蚊虫等	违约金500元/次	
13	现场规范	与外界相通的出入口无挡鼠板或未正确放置	违约金500元/次	
14		现场管理记录缺失或填写不规范	违约金500元/次	
15	浪费水、电资源	有证据证明浪费水、电资源	违约金500元/次	
16	问题整改	甲方检查问题项，经两次（含）提醒未整改或整改不达标	违约金500元/次	

备注：所有乙方应支付的违约金、赔偿金，甲方将从支付当月的服务费中扣除。

附件三

食材品牌统计表

为确保餐饮食品安全，从源头降低食品安全风险，乙方使用的大米、面粉、食用油、鲜畜肉、调味品等主要食材必须使用甲方审核认可范围内的品牌。具体要求如下：

序号	食材类别	食材品牌	备注
1	大米	元宝、金龙鱼、香满园、海皇、福临门、华润五丰	东北大米
2	面粉	五得利、海皇、香雪、金龙鱼、金沙河、深圳面粉	
3	食用油	元宝、金龙鱼、福临门、香满园、鲁花、多力、刀唛、胡姬花、欧丽薇兰	非转基因大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油，严禁使用调和油
4	调味品类	酱油、蚝油： 海天、李锦记、美味鲜、东古、厨邦、珠江桥、味事达、丸庄、加加 醋： 海天、东湖、恒顺、保宁、双楼、水塔、汾泉（红醋除外） 料酒： 海天、六必居、王致和 味精： 莲花、双桥、味丹、太太乐 鸡精： 家乐、味事达、太太乐 老干妈： 陶华碧 白糖： 广西糖业 盐业： 云鹤、雪天	
5	鲜畜肉（猪肉、牛肉、羊肉）		从正规屠宰场采购，提供动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明
6	瓜果蔬菜类		提供每批次瓜果蔬菜类的农药残留检测报告
7	冻品	猪肉（仅限猪手、猪肘、猪口条、猪心、猪肠、猪肚、腊肉、腊肠）： 双汇、正大、高金、金锣、众品、穆源、晋润、故乡、金奇、优蓝、雨润 鸡肉： 正大、圣农、天农、仙坛、高盛、泰森、万佳、天颐康、太元、春雪、中德、昊明、南洋、德翔、金锣、高盛、雨丰、柳河、宝迪、博大、浙星 鸭肉： 正大、六和、桂柳、安美、忠意、强	提供每批次冻品检验报告，冻品蓝标贴于每批次冻品收货单上，保存备查

		<p>英、龙江、兄弟、鑫铭鑫、润美、海陽、润美、浙星、和顺、浙星、虹业</p> <p>牛肉、羊肉：（仅限肥牛、肥羊、牛腩）：科乐沁、美洋洋、恒都、伊赛、旭一、世纪牛牛、美食仆、浩远、伊瑞、腾翔、故乡</p> <p>水饺、汤圆、糕点类、肉丸：思念、安井、海霸王、三全、阿诺、千味央厨、合口味、润和、顺旺发、吉隆、麦稻先生、年余、今三麦、石师傅、浙星、佳鹤、泰和德茂、优之源、源之香、佳龙、霍嘉、凤祥、小馋童</p> <p>冻水产：永顺、六兄弟、新福、海中韵、恒祺、佳成</p> <p>培根、烤肠、火腿肠、热狗：双汇、金锣、雨润、唐人神、南阳、名佑、永丰、龙春风、根根香、安井、石师傅、源之香</p> <p>日本豆腐、千叶豆腐：安井、素中福、美鑫晶</p>	
--	--	---	--

备注：

- 1、除以上品牌外，若有新增品牌，报甲方审核，经审核通过后方可使用。如有违反将按照《违规处理标准一览表》执行。
- 2、除以上认可的品牌外，也可通过大型商超（山姆会员店、沃尔玛、大润华、麦德龙）直接采购，留存购买票据和发票。

附件四

餐饮安全卫生考核标准

乙方名称:		审核日期:		审核员:			
审查项	审查内容	关键点	审核方法	审核发现	风险度 (S/A/B /C/D)	分值	扣分
安全管理	安全隐患	甲方稽核过程中,发现乙方经营活动中存在的安全隐患数量,包含不限于乙方采购、加工、销售、贮存过程中有可能导致就餐员工食物中毒的安全隐患、有可能导致火灾、爆炸、燃气中毒等消防安全隐患和有可能导致人员受到重大伤害的生产安全隐患	现场审核		S	20	
	消防安全	灶炉开火后不得离人	现场审核		A	4	
		操作油锅的人员须配戴明显油锅标识	现场审核		B	3	
		未经甲方允许,不得私自接驳电路、燃气设备	现场审核		S	20	
	食品安全	不能销售过期或变质的食品	现场审核		S	20	
		不能使用非食品级塑料袋装盛熟食或清洁后食品	现场审核		D	1	
		有毒、有害物品(如:杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)必须放在专柜内,有明显标志,专人上锁保管	现场审核		B	3	
		配备农药快速检测仪,安排专人检测,每日蔬菜农药检测结果有记录	现场审核及测试结果		B	3	
		不能售卖中毒风险性高的食物,如四季豆、鲜黄花菜	菜谱检查		B	3	
		生熟食品应分开存储,如在同一冰箱熟食应放在上层,生食在下层,使用保鲜膜密封	现场审核		C	2	
		米、面、生粉、白糖等易变质的原料,先进先出,周转期限不得超过15天	现场审核		C	2	

		已开封食品须封口再放入冰箱或冷库	现场审核	C	2	
		不能使用钢丝球清洗厨房器皿	现场审核	C	2	
		厨房生产区现场无玻璃类器皿装置	现场审核	C	2	
		食物煮熟煮透；烹饪过程中，食品中心温度应达到 70℃ 以上	现场审查及点检记录	C	2	
采购管理	证件	食堂服务商取得相关资质，且证件在有效期内	资质审查	A	4	
		有原材料检测相关证明（符合索证制度）	现场审查	A	4	
	原材料要求	有原材料进货台帐、检验记录	现场审查、验货记录	B	3	
		禁止采购来源不明、假冒伪劣或过期的食品或原材料，预包装类原料具备 SC 许可证	现场审查	S	20	
		使用规定食材品牌	现场审查	A	4	
		没有出现霉变, 异味, 颜色变化, 板结等异样情况	现场审查	B	3	
制程管理	初加工要求	加工前检查待配制的原材料，发现有腐败变质或者其他感官性异常的不得加工	现场审查	C	2	
		蔬菜、水产、禽肉类应分池清洗，避免交叉污染	现场审查	B	3	
	分类存放	加工过程中的原料、半成品、成品要求放置在相应的货架或地架上，不能与地面直接接触，食品分开放置，避免交叉污染	现场审查	D	1	
		冷库、冻库、冰箱内严禁存放纸皮、有色塑料袋	现场审查	D	1	
	食品存放	待用的、进入冰箱的半成品应加盖保鲜膜，张贴标签、写明生产日期、有效期和责任人，库存食品的包装没有出现破损	现场审查	D	1	
	卫生要求	操作人员进入专间前更换洁净的工作衣帽、正确佩戴口罩，并	检查更易	B	3	

	将手洗净、消毒；进入洗手间需要二次更衣	间， 现场 审查					
	食品原料使用前洗净，砧板、毛巾和刀具分类使用，张贴分类标准，用后清洗干净并消毒	现场 审查		C	2		
	加工过程中的原料分类摆放，运输和摆放过程中避免交叉污染；加工完毕，将地面、台面、清洗池及刀具、砧板、胶筐等清洗干净，整齐摆放在指定位置，荤、素、毛料、净料容器区分	现场 审查		C	2		
面点间 要求	食品添加剂应配备专用称量工具，严格按限量标准使用专柜存放，上锁管理，称重使用，留存领用记录	现场 审查		C	2		
烹调间 要求	要求对出品进行试吃并做菜品中心温度记录	检查 菜品 中心 温度 记录		C	2		
餐具清 洗消毒	使用国家规定的消毒洗涤用品，专人负责保管，专用区域存放	现场 审核		B	3		
	应使用独立的洗、冲、消三级池，清洗、消毒设施应明显标识	现场 审核		C	2		
	餐具清洗池严禁清洗其它与餐具无关的物品	现场 审核		C	2		
	按期对餐具进行消毒，采用高温消毒的，消毒温度达到 100℃及以上，消毒时间 20 分钟以上，并有完整记录；不能进行高温消毒的餐具，须使用规定的消毒用品，严格按配制消毒液，浸泡不少于 20 分钟，浸泡后需冲洗干净，方可使用	现场 审 核， 检 查 消 毒 记 录， 操 作 规 范			B	3	
	公共餐用具、容器清洗消毒干净，无油渍、残留物和其它杂物	现场 审核		C	2		
	消毒后的餐具及时摆放保洁柜内，拿时要戴一次性手套，保洁柜内不准存放其它物品	现场 审核		C	2		
	鸡蛋	鸡蛋清洗后，方可打蛋，需用小容器转移至大容器	现场 审核		C	2	

	化学用品管理	化学用品应在现场张贴 MSDS (化学用品安全技术说明书)和管理责任人	现场审核		C	2	
		化学用品应定位存放,不得与食品混放	现场审核		B	3	
	留样要求	留样食品齐全,在冷藏条件下存入 48 小时,每个品种留样量不少于 125g,留样信息完整,留样品种记录与当日菜单符合	现场审查及检查记录		B	3	
设备管理	设备管理	冰箱应明显标识,分为生食冰箱、熟食冰箱	现场审查		D	1	
		冰箱、冻库保持清洁,分类摆放整洁,隔墙离地 10 厘米及以上;冰箱每周除霜一次,冻库每月除霜一次;冰箱内密封胶完好,胶缝内清洁无食物残渣;冷库内部保持干净整洁,物品摆放整齐有序	现场审查		C	2	
		发酵箱内须清洁无积水。面包炉内部干净无残渣。	现场审查		D	1	
		压面机、和面机、搅拌机须做好压手防护措施并张贴安全操作警告提示	现场审查		B	3	
		开水器张贴安全操作警告提示	现场审查		B	3	
		每月对其他设备、设施进行点检,做好日常维护保养,保证厨房建筑设施的完好并输出检查结果数据;严格按照设备操作指引操作	现场审查及点检记录、保养记录		D	1	
卫生管理	公共要求	所有场所无苍蝇、蟑螂及鼠迹,地面、墙面、天花板清洁无污垢	现场审查		B	3	
		垃圾桶有垃圾袋或者加盖;垃圾桶和盖应保持清洁,每天刷洗,在未使用时盖上盖,垃圾存放量最多不应超过垃圾桶容积的 80%	现场审查		C	2	
		食品容器应保持清洁卫生	现场审查		C	2	
		洗手池应该配备洗手消毒液	现场审查		C	2	

		案板竖直放置,定期对加工间进行消杀;刀具无锈变,清洁并正确摆放。	检查 消杀 记录		D	1	
		餐桌、餐椅干爽、洁净无尘、无油渍,物品摆放整齐,	现场 审查		D	1	
		餐厅内的任何物品、设施(线管、灭火器)等无灰尘、污渍	现场 审查		D	1	
		售餐间卫生干净整洁(售饭台周围墙面无油污迹和蜘蛛网;派餐台不锈钢和玻璃保持光亮无尘和无油污迹;分餐窗口应及时清理,无残渣,无菜汁,无积垢)	现场 审查		D	1	
		明渠和地漏应保持通畅、没有油污积垢,沟盖板完好无缺	现场 审查		D	1	
		餐厅配备微波炉,清洁且处于正常使用状态	现场 审查		C	2	
		厨房操作区域卫生应保持其清洁(无食品残渣)	现场 审查		C	2	
		保持烟罩清洁卫生,无明显的油污迹	现场 审查		B	3	
		调料要使用专门的器皿,临放点要保持干净整洁,摆放正确。纸巾、调料齐全	现场 审查		D	1	
		制作面食的器具须干净无污染。案板整洁干净,无杂物、无油渍、无霉菌。	现场 审查		D	1	
		机械设备、设施使用后及时清洗干净,擦干水份,整齐摆放原位	现场 审查		D	1	
		收货平台区域(墙壁、地面、通道)应保持清洁无油污迹和食品残渣	现场 审查		C	2	
		废弃物放置场所无不良气味或有害(有毒)气体溢出、有害昆虫的孳生;隔油池定期清洁,保持专间干净整洁;	现场 审查		C	2	
菜品管理	菜品款式	饭菜品种符合合同规定的数量	检查 每周 菜谱		C	2	
	菜品质量	菜品质量按照合同规定的重量	现场 审查		D	1	
	菜谱报备	周五前提供下周菜单	电子 版菜 单		D	1	

车辆管理	车辆	送货车辆及工具应保持清洁卫生，每天需进行消毒处理	现场询问	C	2		
		化学用品及清洁专用药剂不能同食物一同运送；不能使用运送食品的车子运送垃圾	现场审查	A	4		
售卖管理	时间	供餐商按照规定的服务时间准时供餐，特殊情况报甲方备案	抽检	B	3		
	菜品	售卖菜品必须与菜谱符合度达到 90%以上	检查每周菜谱	C	2		
	价格	出售菜品明码标价，菜品价格与合同规定相符，没有擅自调整价格	现场审查	B	3		
	温度	需加热保温的饭菜温度不低于 60℃，样品菜除外	现场审查	B	3		
	人员要求		服务态度良好，工作期间不准嬉笑、打闹、聚众聊天、玩手机，不准大声喧哗	现场审查	B	3	
			售饭人员不得使用重复性口罩，必须每餐次更换	现场审查	C	2	
			售饭或搬运餐具时，戴口罩和一次性手套；做到随手清洁，保持自己负责区域内的卫生	现场审查	C	2	
			餐厅现场不允许收取现金，收费人员要准确计价	现场审查	C	2	
餐具		不得使用一次性不可降解泡沫塑料餐饮具和包装袋；不得使用含磷洗涤剂	现场审查	B	3		
人员管理	证件	员工必须持有效健康证	检查证件	A	4		
	晨检制度	对员工进行晨检，并有效记录	晨检记录表及抽查	B	3		
	服务团队	管理团队人员配备达标	现场审查及人员名单	A	4		
	仪容仪表		人员必须穿着干净、整洁的工作服和工作帽、围裙等	现场审查	D	1	
			员工不能留胡须、长指甲，不佩戴首饰等	现场审查	C	2	

	培训	每月至少对员工培训一次	查看培训记录		C	2	
投诉处理	投诉处理	对员工的有效投诉, 进行记录并现场处理, 处理及时率为 100%	投诉处理记录		B	3	
6S管理	定位标识	是否有定位标识; 餐饮用器具是否及时归位	现场审查		C	2	
		员工个人物品放在指定位置	现场审查		C	2	
节能	节能降耗	是否有设备空转	现场审查		C	2	
		水电气消防设施完好, 无浪费	现场审查		B	3	
实际得分							
最终得分							
乙方代表签字							
备注	1、核算公式: 最终得分=实际得分/总分*100 2、不同区域同一问题项按不同问题点计算 3、此表同时也适用于食堂						

附件五

食堂季度评价指标

分类	权重	定义	计分方式	得分
就餐满意度	60%	1、每季度总务部组织食堂就餐满意度调查，考察员工对食堂的评价 2、采集范围：乙方 3、数据使用：每季度 4、数据来源：员工随机填写, 甲方总务部汇总	得分=实际满意度分数*60%	
餐饮安全卫生考核评分	40%	1、日常甲方例行检查、ESH 检查 2、采集范围：季度所有检查项（含甲方 ESH 检查项） 3、数据使用：季度 4、数据来源：经甲方日常餐饮监管检查数据汇总	《餐饮安全卫生考核评分》得分*40%	
加分项		1、衡量乙方配合度和增值服务 2、采集范围：乙方 3、数据使用：季度 4、数据来源：美食活动、增值服务活动、配合甲方重大活动	该项满分 10 分，美食活动、增值服务活动，每一项加 1 分；配合甲方重大活动，每一项加 2 分	
减分项		1、衡量乙方的安全管理能力、投诉管理 2、采集范围：乙方 3、数据使用：季度 4、数据来源：甲方总务部	A 类重大违规扣 10 分，B 类重大违规扣 5 分，严重异物扣 2 分/起，一般异物扣 1 分/3 起	

附件六

食堂季度考核表

第____季度 餐厅名称：_____ 餐饮单位全称：_____

序号	分类	权重	计分方式	考核结果	得分(分)
1	就餐满意度	60%	季度就餐满意得分*60%	季度就餐满意得分：X分	
2	餐饮安全卫生考核	40%	餐饮安全卫生考核得分*40%	餐饮安全卫生考核得分：X分	
3	加分项		数据来源：1、美食活动、增值服务活动，每一项加1分；2、配合甲方重大活动，每一项加2分。最高加10分。	美食活动X项、增值服务活动X项、配合甲方重大活动X项	
4	减分项		A类重大违规扣10分/次， B类重大违规扣5分/次， 严重异物扣2分/起， 一般异物扣1分/3起	A类重大违规X次，扣X分； B类违规X次，扣X分 严重异物X起，扣X分 一般异物X起，扣X分	
季度得分					

甲方管理方签字：

乙方授权代表签字：

附件七

食堂资产清单

序号	设备名称	设备型号/描述	数量	设备大类	设备次类(会计折旧分类)	设备小类	设备序列号(若有,设备自身编码)	生产日期(年/月)	启用日期(年/月)	设备状态(是否可用)	详细地点(部门)	部门	备注
1	六门全钢全铜冰箱	永雪六门双机双温 D-085L6 180cm*190cm*75cm	1	办公设备/家具等	办公设备	冰箱	0604010	2019/04/30	2019/04/30	可用	食堂	GM	
2	金松四门双电双温商用冰箱	上冻款 850L	1	办公设备/家具等	办公设备	冰箱	0604013	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
3	消毒柜		1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604011	2019/10/23	2019/10/23	可用	食堂	GM	
4	港穗双门不锈钢消毒柜	960L	1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604014	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
5	港穗双门不锈钢消毒柜	960L	1	办公设备/家具等	办公设备	消毒柜	0604015	2020/09/30	2020/09/30	可用	食堂	GM	
6	单缸运输带式洗碗碟机	VICTRIA VT-R1B	1	办公设备/家具等	办公设备	洗碗机	060419	2021/02/28	2021/02/28	可用	食堂	GM	

7	餐椅		129	办公设备/家具等	办公家具	餐椅(灰色)		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
8	餐桌	1000*1000*750	34	办公设备/家具等	办公家具	餐桌		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
9	储水式电热水器		2	办公设备/家具等	办公设备	热水器		2020/6/1	2020/6/1	是	食堂	GM	
10	空调扇	空调扇	1	办公设备/家具等	办公设备	空调扇		2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
11	304 不锈钢 5 格分类餐盘	尚菲优品(SFYP)快餐盘 SF-3006	300					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
12	汤勺	佳佰不锈钢平底小汤勺家用勺子两支装 CF1124	100					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
13	筷子	双枪不锈钢纯合金筷子 27cm, 10 双装	150					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
14	汤碗	扬格 A8 密胺材质仿瓷餐具 4.5 寸/100 个/套	300					2019/11/1	2019/11/1	是	食堂	GM	
15	灶台		1										暂用

附件八

投诉处理规定

序号	类别	投诉	处理办法	备注
1	食品 异物 投诉 类	严重异物：食物出现 2mm（含）以上异物（可对人体造成伤害的异物，如钢丝球、铁钉、石子、指甲、烟头、木质竹制品、口香糖、蚂蝗、蚯蚓、蜘蛛、蟑螂等）	违约金 1000 元/次 季度考核扣 2 分/起	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品，同时给予该菜品售价 2 倍金额赔偿（以餐券方式）。 2、对就餐顾客造成伤害，由乙方承担员工就医、误工、食物送检等相关费用。
2		一般异物：食物出现 2mm 以上异物（如纸皮、塑料、线绳、头发、飞虫、菜虫等），1 个月内 ≥ 3 起	违约金 500 元/次 季度考核扣 1 分/3 起	1、乙方须对当事人进行道歉，并免费更换菜品。
3	菜品 质量 投诉 类	检查菜品总份量和主料份量达标率低于 90%	违约金 1000 元/次	
4	服 务 态 度 投 诉 类	乙方服务态度恶劣，如与顾客发生冲突、辱骂顾客的	违约金 1000 元/次	调离本岗位或本项目
5	投 诉 处 理 效 率	异物类、服务态度类、菜品质量类投诉应立即响应，超过 24 小时未处理	违约金 500 元/次	

附件九

菜品份量稽核记录表

年 月 日

日期	餐别	抽样菜名	菜品总份量 (g)	主料含量(g)	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

抽检达标率:

甲方代表签字:

乙方代表签字:

附件十

食堂就餐满意度调查表

1. 您的姓名？

2. 您的工号？

3. 您所在的部门？

4. 您对食堂的卫生（餐桌、餐具）是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

5. 您对食堂的菜品种类是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

6. 您对食堂的菜品口味是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

7. 您对食堂的收银速度是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

8. 您对食堂工作人员的服务态度是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

9. 您对食堂工作人员的仪容仪表是否满意？

非常满意

较满意

满意

一般

不满意

10. 您对食堂还有哪些意见或建议？