## 采购需求

说明：

1.本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》第二条规定。按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）之规定，监狱企业视同小型、微型企业。按照《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）之规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

2.本采购需求中技术要求所使用的标准或应用标准如与投标人所执行的标准不一致时，按最新标准或较高标准执行。

**4.本采购需求不允许负偏离，如存在负偏离的按投标无效处理。**

**5.本采购项目所属行业：餐饮业。**

**6.本项目分3个就餐点，就餐点由就餐人员自行选择。就餐方式分为堂食和配送。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **服务**  **名称** | **数量及单位** | **服务内容和要求** |
| **一、项目概况** | | | |
| 1 | 机关食堂外包服务 | 1项 | **（一）项目基本情况**  **1.分标1（机关食堂、卫健楼、广雅楼）：**预算金额3168000元，预计就餐人数400人；**分标2（柳北区9个街道）**：预算金额3168000元，预计就餐人数400人；**分标3（柳北区3个镇）：**预算金额3168000元，预计就餐人数400人。  **备注：①分标1主要满足机关人员早餐和午餐；②分标2、分标3主要满足驻外部门工作人员的早餐和午餐；③以上三个标段人数均为预计人数，按实际就餐人数结算。**  2.服务期限：自合同签订生效之日起两年。  **（二）人员配置及管理、服务要求：**  1.每个标段人员配置  （1）项目经理1人；厨师不得少于2人，服务员不得少于6人。  拟投入人员均应具备有效的健康证或近一年健康体检合格报告、食品安全培训合格证或广西餐饮服务食品安全网络培训证；厨师除以上证件外还应具备厨师资格证，项目负责人除以上证件外还应具备高中及以上学历证，并具备使用电脑办公软件的能力。**（投标文件中提供人员有效的相应证件原件扫描件并加盖投标人电子公章，否则投标无效）**  中标供应商必须保证其工作人员均符合国家和地方法规规定的餐饮行业从业标准和要求，文明服务，主动热情、品行端正、职业素质好，人员配备科学；中标供应商人员在上岗前必须向采购人提供其工作人员的从业资格证明（即有效的身份证、健康证等，此后每年需体检一次并提交体检结果复印件给采购人备案），涉及费用由中标供应商承担。  2.每个标段服务要求：  （1）分标1：采购人将现有场地（位于柳北区胜利路12-8号）及设备无偿提供投标人使用，不足部分及装修部分由投标人自行承担，水电燃气费及其他维修费用投标人自理。投标人必须配备留样机一台（承诺中标后提供）。  （2）分标2、分标3为配餐服务。投标人提供配送服务时自行提供配送交通工具。  1）投标人须自有堂食，**投标时提供场地证明，即房产证或租赁合同（如为租赁）复印件并加盖投标人电子公章，否则投标无效**；  2）每个功能区（操作间，分配间，清洗间）安装有监控设备（投标时须承诺中标后满足要求）；  3）投标人必须配备留样机一台（投标时须承诺中标后提供）。  **注：投标响应时投标人只需针对自己所投分标进行响应。**  **（三）菜品要求：**  1.早餐6元/份，种类包含：汤粉（面条）、包子（花卷、烙饼）、馒头、豆浆(稀饭)、鸡蛋、玉米（红薯）等杂粮共6类，每位职工可从这些种类中任选多种。花式品种要求经常变换。午餐配餐标准15元/份：每份提供2个主荤、2个半荤半素、1个素菜、一份米饭或粥，1种汤品。  2.本项目不能提供预制菜。  3.食品质量要求：  （1）冷菜酱制食品不含过多汤汁；  （2）冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理；  （3）冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制；  （4）熟制后食品完整不碎及不松散；  （5）热菜供餐时保持温热；  （6）热菜食品表面无风干及水浸现象；  （7）素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分；  （8）所供食品保证质量。 |
| **二、食材要求** | | | |
| **序号** | **食品类别** | | **具体质量要求** |
| 1 | 干货类 | | 要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。 |
| 2 | 鲜肉类 | | 1.要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。 |
| 3 | 家禽类 | | 1.鸡，必须提供饲养时间6个月以上的三黄鸡、麻鸡等品质优良的肉鸡品种；鸭，必须是靠近河边或山坡饲养6个月以上品质优良的品种。  2.无残留内脏（碎肝、肺等）毛根、碎腊、粪便、头发等内/外源异物，无血水、淤血、严重皮炎，个体破损、残缺等。品质形状饱满，表皮完整，无严重破嘴、脖皮断裂、翅根断裂、腿断裂等现象。  3.必须当天宰杀当天送货，运输过程要求进行冷藏保鲜。 |
| 4 | 禽蛋类 | | 1.规格要求：单个鸡蛋重60g及以上；  2.蛋体要求：蛋体大小均匀，无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异，蛋壳清洁，有外蛋壳膜，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明；胚胎未发育； 3.蛋体打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明，无异味；  4.健康状况：禽群健康；  5.疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。 |
| 5 | 鲜活水产品类 | | 1.成活率100%，水产品必须为水库、海、江河、湖泊养殖，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品；  2.活体：鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形、无病毒、不含有害物质；  3.如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼鳃、腹内黑膜；  4.去腹脏的鱼体气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。 |
| 6 | 蔬果类 | | 1.叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；  2.根茎类（如香芋、土豆、莴笋）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标；  3.花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄；  4.瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害；  5.蔬果类农药残留不得超标。 |
| 7 | 大米、米粉、面 制品、豆制品类； | | 1.具有“QS”或“SC”食品质量认证标志；  2.大米：  （1）质量等级：一级；必须符合GB/T 1354-2018标准；  （2）卫生标准必须符合：GB2761-2017；  （3）黄粒米限度为2%；  （4）表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒；  3.米粉：  （1）保证新鲜且符合食品安全法要求；  （2）米粉生产用的稻谷原料储存期不超过1年；  （3）符合GB/T 1354-2018标准要求。  4.面制品、豆制品类：  （1）保证新鲜且符合食品安全法要求；  （2）面食要供应市场上普通流通的品种；  （3）符合 GB/T 1354-2018标准要求。  5.标签标识：包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋；标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；  6.产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。 |
| 8 | 食用油 | | 1.具有“QS”或“SC”食品质量认证标志；  2.花生油、大豆油质量必须符合GB/T 1534-2017、GB/T 1535-2017标准；  3.食用油卫生标准必须符合GB 2716-2018；  4.食用油的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；  5.质量等级：一级；  6.标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；  7.产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。 |
| 9 | 调味类 | | 1.具有“QS”或“SC”食品质量认证标志，符合国家食品卫生标准；  2.正规知名厂商生产、品质良好，全部按标准规格包装；  3.产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。 |

**三、饭菜出品时间和要求**

（一）按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，中标供应商应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救。

（二）合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

（三）分餐服务人员统一着装及时准确进行分餐，保证菜量不得低于单个分餐器皿的三分之二。

（四）当采购人增加或减少餐费标准时，中标供应商应在采购人指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购人审核、确认、批准后方可实施。

（五）场所及设备要求：中标供应商工作人员应遵守政府管理规定，保持和维护就餐场所清洁卫生，中标供应商负责餐场所设备设施的日常清洁。配送、分餐的设备要求具备保温、保鲜、密封、卫生、整洁、易操作等功能。

**四、其他要求**

（一）中标供应商需要在固定的养殖基地或种植基地采购新鲜优质的原材料。根据财政部、国务院扶贫办制定出台支持脱贫攻坚的政府采购政策，鼓励各级预算单位预留一定比例，优先采购贫困地区农副产品，中标供应商每年需通过贫困地区农副产品网络销售平台采购农副产品，采购量以每年实际文件为准。

（二）投标人在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并应提供定点采购的采购点的营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等（中标后向采购人提供）。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等材料（中标后向采购人提供），保证质量、杜绝使用“三无”产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现投标人在经营过程中违反上述采购规定和承诺，采购人将扣除其本月全部费用，及采用其他惩罚措施的权利。

（三）要求菜品营养搭配科学，价格合理，花式品种要求经常变换，通常一周内不得重复。

（四）投标人应当提前一天将第二天菜品及菜品厨师姓名在公示栏进行公示。

（五）投标人应设立有商品兑换处，满足不能正常在食堂就餐人员兑换所需。兑换处商品需经采购人书面同意，且价格须提供进货价和拟售的价格报采购人书面批准后方能售卖。商品的价格原则上不高于同期市内联华超市同类商品的售价。未经书面同意擅自售卖的采购人有权对未经批准的商品不予结算。

（六）采购人原有预约用餐系统交由投标人使用，投标人须负责该系统的所有维护费用。

（七）对于投标人计算错误或违反菜单标价而多收的就餐人员价款，投标人应及时退还多收部分。

（八）投标人需要提供全月菜单及食品原材料使用说明及核算依据和清单。

（九）投标人应按《中华人民共和国反食品浪费法》、《党政机关厉行节约反对浪费条例》、《中共中央办公厅国务院办公厅关于厉行节约反对食品浪费的意见》(中办发〔2014〕22 号)、《广西壮族自治区关于厉行节约反对食品浪费的实施意见》(桂〔2014〕19 号)、《广西壮族自治区机关事务管理局关于深入贯彻落实习近平总书记重要指示精神坚决制止餐饮浪费行为的通知》(桂事管发〔2020〕35号)以及《柳州市机关事务管理局关于转发<广西壮族自治区机关食堂反食品浪费工作成效评估办法（暂行）的通知>的通知》（柳管字〔2021〕119号）等文件做好反食品浪费和垃圾分类的相关工作。

（十）投标人自行承担食品安全所有责任。

（十一）投标人须建立完善的岗位职责、管理制度及工作流程。建立健全巡检工作制度，采购人每月定期委派人员进行食堂设施设备的维护维修及保养，对配备的厨房用具、低值易耗品、办公用品等设施设备安全合理使用。

（十二）投标人须建立节能、节俭工作制度。要教育员工做好节能工作，杜绝浪费水、电、燃气的情况。加强对食材、物品、物资的合理使用，节约成本。

（十三）中标供应商每年不少于两次对服务团队人员进行岗位业务培训、消防安全培训等。每年对服务团队人员进行1次体检核查，合格者准予上岗并在职工食堂内公示。

**五、合同服务期内采购人有权单方面解除合同的情形**

（一）中标供应商应对提供的成品食材留样，采购人将委托第三方不定期对留样食材进行检验评估，如检验结果不符合国家食品安全有关规定（标准）的，一次扣除费用5000元。如有两次以上检验不合格或单次严重违反食品安全有关规定（标准）的，采购人有权解除承包合同。

（二）采购人不定期地对菜（商）品价格进行抽查，若发现中标供应商未经过采购人书面同意，擅自调整价格的，一次扣除费用5000元，整改后仍出现此类情况的，采购人有权解除承包合同。

（三）每季度采购人将对中标供应商提供的菜（商）品及服务进行考评，中标供应商应根据采购人提供的考评结果进行整改，未按采购人要求进行整改的，每次扣除费用2000元，该费用在结算时扣除。

（四）中标供应商应无条件的遵守采购人以及各相关单位对新冠肺炎或其他疫情防控的规定，若违反则采购人有权解除承包合同，中标供应商须承担由此造成的全部后果。

（五）中标供应商如使用保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料不符合国家有关强制性的技术规范，食品原料采购、制作、加工过程中出现食品非法添加行为、食品滥用添加行为，使用有毒、有害的非食品原料加工食品的行为等违法违规行为，发现一次，采购人有权单方面解除承包合同，保留追究法律责任的权利。

（六）食堂用餐如发生安全事件，5人以上（含5人）发生异常症状，并被食品安全管理部门确定为食堂提供餐食原因的，发生一次，采购人有权单方面解除承包合同并追究相应法律责任。

（七）中标供应商未经采购人同意，不按采购文件要求配备服务人员或未经采购人面试考核同意擅自更换厨师的，限期5个工作日内按要求重新配备或整改；5个工作日内不能按要求配备到位或不能完成整改的，处以每人次3000元违约金；中标供应商15个工作日内不能按要求配备到位或完成整改的，采购人按中标供应商中标价人均月服务费扣除相关人员服务费，严重影响服务质量的，采购人有权单方面解除承包合同。

**六、监督管理**

**（一）质检条款**

采购人有权对中标供应商实行监督和管理，并将按照本采购文件和合同的要求对中标供应商的违规行为进行记录和处罚。中标供应商应每季度初对上季度的工作提交工作报告，并对在工作中出现的问题及采购人提出的意见和处罚，做出书面的说明和处理情况报告，及在下一步的工作中的改善承诺。由采购人对食堂运营服务进行监督考核**（具体详见附件2）**。

**（二）问卷考评**

采购人每季度向职工发放100份记名满意度调查问卷进行考评（考核分为满意（80以上分），一般（60-80 分），不满意（小于60分）），以收回的问卷数进行满意率调查统计。每季度满意率情况结合考核标准进行综合评定**（具体详见附件1）**。

**（三）日常管理监督抽查**

采购人加强对食堂的日常监督管理，开展不定期的抽查监督，定期进行考核打分。对服务过程中出现的问题列出问题清单，督促中标供应商限时整改到位，同时强化职工参与日常监督，主动收集职工合理投诉。经核实投诉后要求中标供应商限期整改，并纳入考核标准综合评定。

**（四）**采购人和其他监督部门有权对机关职工食堂的工作进行监督与检查，并督促中标供应商认真履行协议规定的义务。采购人将设立投诉电话和意见箱，接受就餐人员的投诉。对中标供应商有以下行为的，经调查属实，视情节轻重程度，给予口头警告、书面警告、取消经营资格，并不得参加下一期的投标活动。

1.超过协议规定标准收费的；

2.提供虚假发票的；

3.向采购单位工作人员行贿等非法手段承揽业务的；4.服务期内，擅自将本项目转包或分包的；5.向除纪检监察、审计、财政及其他依法行政的调查部门之外的个人、单位、各种媒体透露用餐人员、

费用、菜品等信息。

6.在餐厅内安装录音录像设备或进行录音录像活动；7.其他协议规定的事项。

**七、付款方式**

本项目无预付款，每月进行实际核算，根据财政资金到位情况支付，具体结算要求如下：

（一）食堂运营服务费标准为职工每人每月330元，根据预约用餐系统每月统计的实际消费金额结算，根据财政制度，职工每月未使用金额，财政按年度收回；

（二）服务费实行按月支付。即在中标供应商提供满一个月的服务后，在次月的5个工作日内由中标供应商提交付款申请，报采购人审核。采购人在收到申请后10日内审核完毕，在扣除相关费用的基础上（含罚款、赔偿、按考核扣减服务费、违约金等各种款项），支付上月的服务费；

（三）不定期会议及业务接待用餐费用另行结算，实行按当月支付，即在中标供应商提供接待服务后的5个工作日内由中标供应商提交付款申请，报接待牵头单位审核。牵头单位在收到申请后10日内审核完毕后进行支付；

（四）付款前，中标供应商向采购人提供等额的正规行业发票。采购人收到中标供应商发票20个工作日内，支付中标供应商的餐费。若中标供应商未按要求提供约定发票，采购人有权拒付应付款项，但中标供应商应按合同约定继续履行服务义务，确保采购人正常运营。当发生此等情况时，中标供应商有义务自行先向所派员工支付各种相关费用。

**八、服务承诺**

（一）中标供应商应指定专门的项目负责人与采购人保持联系，随时解决各类问题。

（二）中标供应商在投标文件中承诺的服务内容必须真实可行，否则一切后果自负。

**九、投标报价**

**（一）本项目采用固定报价方式，投标报价不作为评分因素，项目具体金额按实际产生费用结算。**

（二）投标报价具体包含投标服务的成本、管理、培训、税费、利润等所有费用，包含但不限于①食材的采购、包装、运输、装卸、管理、检测等一切服务成本费用；②服务团队的工资、各项保险、福利、加班费、培训费、体检费、服装费、税费、管理费、用工纠纷、人身损害、法律事务和相关事项处理等一切服务成本费用；③以及本项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。

**十、特殊要求**

**本项目分标1、分标2、分标3接受投标人同时投标，但只允许中其中一个分标，评标顺序为：分标1→分标2→分标3；分标1排名第一的中标候选人不推荐为分标2、分标3的中标候选供应商；分标2排名第一的中标候选人不推荐为分标3的中标候选供应商。**

**十一、采购标的验收标准**

（一）验收方式：书面验收。

（二）验收标准：①符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；②符合招标文件要求和投标文件承诺。

（三）验收方式和程序：由采购人组织验收小组检查服务需求的落实情况。

（四）采购人组成验收小组按国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机构参与验收。因服务质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。鉴定费由中标供应商承担。

**（五）采购人有权委托第三方进行履约验收，履约验收费用由中标供应商支付。投标人在投标报价时自行考虑。**

**附件1**

**职工食堂调查问卷**

您好，为了食堂的服务和饭菜更加符合您的要求，请仔细阅读并在相应项目上打 √,提出您宝贵的意见和建议，我们将十二分重视您的意见和建议，非常感谢各位同事的支持!

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **现状调查 部门： 姓名：** | | | | | | | |
| 食堂饭菜咸淡 | □合适 | □较咸 | □较淡 | 食堂饭菜口味 | □清淡 | □适中 | □非常辣 |
| 饭菜卫生情况如何 | □良好 | □一般 | □差 | 食堂饭菜新鲜情况 | 口新鲜 | □一般 | □不好 |
| 您觉得食堂菜肴  搭配如何 | □丰富 | □一般 | □差 | 食堂饭菜量情况如何 | 口较多 | □适中 | 口较少 |
| 您觉得饭的质量如何 | 口太硬 | □太软 | □ 适合 | 食堂汤味道如何 | 口鲜美 | □一般 | □差 |
| **评** **价** | | | | | | | |
| 您对目前伙食标准的评价 | □物有所值 □便宜，但菜质不好 □又贵质量又差 | | | | | | |
| 您对伙食的价位的看法 | □提价 □不需要 □降价 其它： | | | | | | |
| 您觉得菜类更新情况如何 | □经常更新 □一般 □很死板 其它： | | | | | | |
| 您对食堂现阶段总体评价 | 口满意 □一般 □不满意 其它： | | | | | | |
| **常见问题** | | | | | | | |
| 个人口味：□清淡 □偏重 □适中 □不辣 □微辣 □非常辣 □无所谓 □其他： | | | | | | | |
| 比较喜欢的菜： □大白菜 □小白菜 □包菜 □香菜 □生菜 □韭菜 □青椒 □茄子  □鱼类 □南瓜 □鸡鸭鹅 □菠菜 □白萝卜 □花菜 □西红柿□牛肉 □莴苣 □胡萝卜  □平菇 □藕 □羊肉 □菜苔 □芹菜 □豆角 □豆腐 □ 豆干 □洋葱 □玉米  □黄瓜 □豆芽 □四季豆 □丝瓜 □海鲜 □土豆 □木耳 □冬瓜 □猪肉  其它： | | | | | | | |
| 比较喜欢的汤： □紫菜蛋花汤 □西红柿蛋花汤 □绿豆汤 □冬瓜汤 □其它： | | | | | | | |
| 改善意见 | | | | | | | |
| 您除了以上问题还有哪方面的宝贵意见和建议，请写下您的意见和建议，让我们共同努力提升食堂伙食： | | | | | | | |

**附件2：**

**食堂经营/配送单位管理考核评分标准**

**（ 年度）**

**说 明**

1.为便于对食堂经营单位（配送单位）的各项工作进行检查与考核，特制定《管理考核评分标准》。

2.适用范围：适用于食堂、配送各项工作的检查与考核。

3.按本标准由采购人每年度组织对食堂进行考核评分并不定期进行抽查。

4.将食堂所有管理项目按总分100分进行考核，不及格进行扣罚处理（每少一分对应扣罚人民币2000元），连续3个月扣罚人民币总额达15000采购人有权单方解除合同。

5.责任范围内，造成安全责任事故或发生食物中毒事件的，采取一票否决考核制，即全年考核得分为零。

6.《食堂管理现场检查情况记录表》。

7.本考核办法未详尽事宜，后期可以补充说明或修改。

**食堂管理考核评分标准**

**（总分100分）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容及标准要求** | **标准分** | **考核结果** | **扣分标准** | **实际扣分** | **备注** |
| **一、健全各项规章制度（10分）** | | | | | | |
| 1 | 资金管理制度 | 2 | 无管理制度或有制度不执行的，每一项 | 2分/项 |  |  |
| 2 | 成本控制制度 | 2 | 2分/项 |  |  |
| 3 | 食品卫生管理制度 | 2 | 2分/项 |  |  |
| 4 | 食堂环境卫生管理制度 | 1 | 1分/项 |  |  |
| 5 | 采购、验收、保管、领用制度 | 1 | 1分/项 |  |  |
| 6 | 工作人员健康检查制度 | 1 | 1分/项 |  |  |
| 7 | 工作人员服务守则及岗位工作标准 | 1 | 1分/项 |  |  |
| **二、日常管理（25分）** | | | | | | |
| 1 | 做好收入与成本费用的核算工作，做到日清月结，账务相符。每月10日前向局办公室报送“食堂收入支出表（含收入、支出明细表）”。 | 6 | 未进行收入、成本核算、账目不清、账物不相符或未按时报送“食堂收入支出表” | 3分/次 |  |  |
| 2 | 严格实行凭卡领快餐制度，不允许现金消费。 | 7 | 发生现金交易领快餐 | 3.5分/次 |  |  |
| 3 | 按时完成局领导或办公室临时布置的任务 | 6 | 未按时完成临时布置任务 | 2分/次 |  |  |
| 4 | 每周按时公布主要食物原料的一周平均进货价。 | 6 | 未按时公布食物原料进货价 | 2分/次 |  |  |
| **三、环境及用具卫生（15分）** | | | | | | |
| 1 | 烹饪室、售饭室、洗菜室、灶台、墙壁、地面及食品机械设备等要清洁干净，无污迹、无油迹。 | 2 | 清洁卫生不达标，每一项 | 1分/项次 |  |  |
| 2 | 生菜与熟菜分别存放。 | 2 | 生熟食物未分别存放的，每一项 | 1分/次 |  |  |
| 3 | 食堂/餐饮制作点内无老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子、蚂蚁。 | 5 | 食堂/餐饮制作点内有老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子、蚂蚁之一的，每一项 | 2.5分/次 |  |  |
| 4 | 按照卫生标准，对锅、碗、瓢、盆、案板、菜刀、餐具等实行一洗、二刷、三冲、四消毒。 | 2 | 不按卫生标准对餐具进行清洗消毒的，每一项 | 1分/次 |  |  |
| 5 | 餐厅桌椅干净，窗户明亮，地面清洁，墙角无蜘蛛网。 | 2 | 清洁卫生不达标，每一项 | 1分/次 |  |  |
| 6 | 厨房、配料房内的物品、用具定位存放，餐具密闭存放。 | 2 | 物品、用具摆放凌乱，每一项 | 1分/次 |  |  |
| **四、食品卫生（15分）** | | | | | | |
| 1 | 认真执行国家有关食品卫生法的规定，严把采购质量关，使用绿色食品，严防食源性疾患的发生。做好食品安全管理，杜绝食品中毒事件发生。 | 一票否决 | 发生3人以上食品中毒事件或其他食源性疾患的 | 一票否决 |  |  |
| 2 | 蔬菜要先拣后洗，保证菜肴无虫子、沙子、头发、杂物等。 | 4 | 菜肴内有异物被投诉的 | 2分/次 |  |  |
| 3 | 不卖变质变味的食品，把好出售食品质量关。 | 4 | 出售变质食品被投诉的 | 2分/次 |  |  |
| 4 | 熟食、面食要加盖加罩，做好防尘防蝇工作。 | 5 | 不按卫生管理规定做好食品防尘防蝇工作的 | 2.5分/次 |  |  |
| **五、食堂员工卫生守则、服务规范、安全管理（15分）** | | | | | | |
| 1 | 食堂员工每年进行一次健康检查，无健康合格证者不准上岗。 | 2 | 不定期体检或无健康证的，每一项 | 1分/人 |  |  |
| 2 | 食堂员工工作时要穿工作服，戴工作帽，接触入口食品时要戴口罩及一次性手套。 | 4 | 不按规定穿戴工作服、工作帽、不戴口罩及一次性手套的，每一项 | 2分/人次 |  |  |
| 3 | 食堂员工要勤洗手、勤剪指甲，患有感冒等传染性疾病要主动报告，食堂要安排患病员工休息或暂到不直接接触食品的岗位工作。 | 2 | 个人卫生不符合饮食行业管理规定，员工患有传染病不报告，食堂未安排患病员工休息或调整工作的，每一项 | 1分/人次 |  |  |
| 4 | 食堂员工要遵守职业道德，做到礼貌待人，热情服务，文明用语。 | 2 | 不遵守职业道德，服务态度差被投诉的 | 2分/人次 |  |  |
| 5 | 遵守安全法规，设备设施安全管理到位，做好安全教育及劳动保护工作。空调、水、电、冷冻设备、消防及其他食品机械设备完好率达100%，并做到安全运行，无责任事故及人身伤亡事故发生。 | 5 | 设备设施存在安全隐患的，每一项 | 2分/个次 |  |  |
| 违反安全法规，责任心不强，发生责任事故 | 视情节轻重扣分 |  |  |
| 发生重大安全责任事故、人身伤亡事故的 | 一票否决 |  |  |
| **六、饭菜质量及份量（20分）** | | | | | | |
| 1 | 中餐按时开餐，保证饭菜供应，中餐品种不少于2个主荤、2个半荤半素、1个素菜、一份米饭或粥，1种汤品 | 5 | 不按时供应中餐或各品种达不到数量要求的，每一项 | 2分/项次 |  |  |
| 2 | 菜肴花色品种要定期翻新并公布，做到色香味俱全，饭菜质量好，得到大多数职工的认可。 | 5 | 职工对饭菜及其他食品的质量提出投诉意见的，每一人次 | 2分/次 |  |  |
| 3 | 米饭软硬适中，不出售夹生饭或隔天剩饭剩菜，保证饭热菜热。 | 5 | 出售夹生饭、剩饭或饭冷菜凉被投诉的，每一次 | 2分/次 |  |  |
| 4 | 饭菜份量合理，质好量足，包子、馒头等面食的重量不低于60克/个。 | 5 | 饭菜、包子、馒头等份量不足，每一项 | 2分/项次 |  |  |

**食堂/餐饮制作点管理现场检查情况记录表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查时间 | 检查地点 | 检查人员 | 发现问题 | 扣分依据 | 扣分 | 食堂/餐饮制作点现场人员（签名） | 整改时限 | 整改人 | 复查人 | 复查时间 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计： 考核部门（盖章）： | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |