

第三章 磋商项目技术、服务、商务及其他要求

（注：带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

3.1采购项目概况

本项目主要针对西安市临潼区人民法院院机关及4个派出法庭（骊山人民法庭及执行局、雨金人民法庭、斜口人民法庭、新丰人民法庭）承担餐厅原材料采购、以现有设备为基础，日常设备维修、餐具设备和餐饮服务管理、餐饮食品加工、出售、服务、保洁等业务及与此相关的管理相关工作。

3.2服务内容及服务要求

3.2.1服务内容

采购包1：
采购包预算金额（元）：578,700.00
采购包最高限价（元）：578,700.00
供应商报价不允许超过标的金额
（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属 行业	是否核 心产品	是否允许进 口产品	是否属于节 能产品	是否属于环境 标志产品
1	2025年临潼法院廉政灶外包项目	1.00	578,700.00	项	餐饮业	否	否	否	否

3.2.2服务要求

采购包1：
标的名称：2025年临潼法院廉政灶外包项目

序号	参数性质	技术参数与性能指标
1	★	一、项目概况 1.服务地点：西安市临潼区人民法院指定地点。 2.服务期限：自合同签订之日起一年。 3.成交供应商不得将项目转包或分包给第三方。 4.付款方式：①合同签订后，支付合同总金额的50%作为预付款。 ②2025年12月31日前据实结算剩余价款。
		二、服务内容 2.1服务区域：西安市临潼区人民法院院机关及4个派出法庭（骊山人民法庭及执行局、雨金人民法庭、斜口人民法庭、新丰人民法庭）。 2.2相关定义： 2.2.1餐具：指用于分发或摄取食物的器皿和用具。餐具包括成套的金属器具、陶瓷餐具、茶具酒器、玻璃器皿、盘碟和托盘以及用途各异的各种容器和手持用具。如：碗、

筷、勺、分餐盘、碟、茶具酒器等就餐手持用具。

2.2.2厨具：指以厨房电器为主的厨房用具，包括灶具、炊具、厨房电器和橱柜等。如：菜刀、锅、菜墩、各种铝盆、汤桶、蒸箱、冰箱、烤箱、消毒柜、和面机等。

2.2.3低值易耗品：指劳动资料中单位价值在规定限额以下或使用年限比较短（一般在一年以内）的物品。如抽纸、抽纸盒、洗洁精、洗衣粉、绞手套、线手套、扫把、撮箕、刮皮刀、抹布、工作服等用品。

2.3服务内容：

（1）承担餐厅原材料采购、以现有设备为基础，日常设备维修、餐具设备和餐饮服务管理、餐饮食品加工、出售、服务、保洁等业务及与此相关的管理工作。

（2）供餐内容

1.保障采购人200人左右的餐饮服务工作。

2.供餐时间：工作日早、中两餐

早餐供应时间：7：30——9：00；

午餐供应时间：12：00——13：30；

晚餐供应时间：18：00——19：00；

3.供餐地点和内容：

①早餐供应：机关及执行局（共2处供餐地点）；不少于四个小菜（春、夏、秋季凉热搭配，冬季热菜为主），两种稀饭，两种主食，每日必需提供鸡蛋、牛奶或酸奶；

②午餐供应：机关及派出法庭（共5处供餐地点）；不少于四菜一汤（时令蔬菜两荤两素），米面主食不少于2种，水果不少于2种；

③晚餐供应：机关一处供餐食堂；不少于两菜一汤（时令蔬菜一荤一素），米面主食不少于2种，水果不少于2种。

4.精工细作、热情服务、着装整洁、按时开饭。全力保障警务送餐。

2.4服务要求

（一）基本要求

1.提供餐厅原材料采购、餐饮食品加工、服务、保洁及供餐服务管理。

2.提供餐厅厨具设备添置、维修维保及破损餐具补充。

3.提供餐厅低值易耗品及厨房灭四害保障。

4.提供餐厅宣传展板及标识（在采购人指导下）等制作及悬挂。

5.提供餐厅工作人员业务培训。

6.提供供餐服务保障方案。

（二）原材料采购要求

1.蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，检测设备由供应商配置。

2.承诺全面配合完成政府采购贫困地区农副产品扶贫832平台采购工作。

（三）消杀工作要求

餐厅和操作间的病媒防治工作，必须聘请具有专业资质的病媒防治专业消杀灭公司具体组织实施，并将消杀灭公司资质报采购人备案留存，消杀灭所产生的费用由供应商承担。

（四）员工要求

1.员工身体健康要求供应商入场服务前，拟在餐厅上岗的所有员工必须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，并领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不准在本项目

2	★	餐厅工作。人员必须身体健康，无伤残或重大疾病，无各种遗传性疾病。 2.员工职业技能水平要求：供应商入场服务前，拟上岗人员必须持有采购人要求的餐饮行业资格证，并且技术水平过硬，能够保证出品质量。 3.员工品德要求：拟派员工相貌端正，有敬业精神；有良好的职业道德；诚实、讲信用。 4.供应商所配备员工年龄必须遵守国家劳动法规定的年龄要求。不得配备超龄或不足年龄的员工。 5.供应商须为本项目配备专业维修工保障设备及水电维修。 6.餐厅所有员工由供应商自行招聘，餐厅员工的工资和福利（五险一金）均由供应商承担。 2.5质量标准 1.在业务履行过程中要服从采购人对生产场地、工作及生活环境的安排和要求，严格执行采购现场标准的相关管理规定，并接受采购人的考核。考核按附件标准进行。 2.供应商业务的专业质量标准 and 规范，须达到《西安市集中办公区餐厅工作规范及标准》（附件一）规定的内容。 3.供应商须严格遵守采购人所制定的《西安市集中办公区餐厅考核办法》（附件二，考核办法随餐厅运行，会不断进行完善提高），并严格执行。凡违规或违纪采购人有权直接进行处罚或扣除包厨费用，经济处罚一律不再返还。 4.餐具保持完好率（指餐具无裂缝、豁口或破损）在98%以上。 5.餐具所用筷子每三个月必须更换一次，所更换碗、筷子质量必须按采购人要求和规格进行更换，所需费用均由供应商承担。 6.厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具补充更新，必须按采购要求进行同质量、同品牌进行更换，并由供应商承担支付费用。 7.低值易耗品更新补充由供应商自行更换补充并承担支付费用。 8.宣传展板和标志标识等须定期更换，所需费用由供应商承担。 9.餐厅工作人员培训每月不少于2次，所需费用由供应商承担。 10.供应商应在采购人的指导下，积极推引6S管理和4D模式的内容和标准。 11.供应商对采购人所配设备及餐具用品需要更换或报废时，必须报采购人许可。合同期满或供应商提前退出时，设备交接必须保持完好率100%，且设备为采购人所配置原品牌同等级，不得私自更换。 12.供应商确保食品质量和食品卫生安全，因供应商厨房出品质量问题，而遭到客人投诉，采购人有权做出各种经济处罚。 2.6安全生产要求 1.供应商承担在履行服务过程中的全部安全责任。 2.供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国食品安全法》； （1）原材料验收由供应商验收，供应商必须确保所有采购的原材料符合采购人要求和标准（附件二），不得采购劣质、过期或三无产品，禁止采购不符合国家食品标准要求的食材和法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等，采购人有权供供应商采购的原材料进行监管和抽查，凡采购人发现采购不符合规定要求或劣质、过期或三无产品，有权进行直接处罚，处罚标准在考核细则中明确。
---	---	---

	(2) 严格进行卫生管理，确保饮食卫生安全。 (3) 严格遵守有关食品卫生安全法规，供应商必须每天打扫辖区内的卫生，做到餐具每天消毒，工作人员必须定期接受体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准。 (4) 不得采购、加工霉烂变质商品或不正常、不卫生的食品在本食堂销售、食用和饮用，严格执行食品卫生法规定。 (5) 因供应商管理问题造成就餐者食物中毒，供应商承担全部责任。 3.供应商应严格遵守安全使用管理规定，严格进行操作间管理，若因供应商管理问题引起采购人操作间火灾，责任及损失全部由供应商承担；供应商必须严格遵守安全操作规程，各种设施设备必须按操作规程进行操作，不得违反设备使用性能或违规使用。保证安全生产，如果因违规操作而造成设备事故或人员伤亡，一切后果由供应商担负。 4.供应商应严格遵守国家有关安全生产的法律法规，认真执行合同中的有关安全要求。供应商应定期检查安全、消防设施，发现隐患及时上报，配合采购及时处理各类隐患。 5.供应商须加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产的管理机制和安全生产管理制度；教育员工严格遵守安全操作规程，由此引发的一切安全事故及安全责任，由供应商承担；供应商须制订生产安全事故应急救援预案及紧急事故处置应急预案，采购人监督供应商定期组织应急预案演练活动。 6.操作人员必须配备劳保上岗，管理人员应随时检查劳动防护用品的穿戴情况，不按规定穿戴防护用品的人员不得上岗。定期召开安全生产动员会，及时传达西安市机关事务服务中心等上级主管部门的有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备安全的基本知识教育，增强全员安全生产意识。 7.供应商员工因工或非因工发生的人身伤、残、亡或财产损失的，由供应商负责处理。如供应商违约造成安全事故，供应商承担全部责任，触犯法律的，移送司法机关依法追究责任。 8.采购人可协助供应商管理人员对其员工进行消防、设备安全的基本知识教育。随时对供应商工作现场进行安全生产检查指导，监督供应商及时处理发现的各种安全隐患。 9.意外事故承担： (1) 就餐者在就餐过程中，因餐厅地面打扫不及时而导致的摔倒、磕伤、碰伤等引起的一切问题由供应商负责。 (2) 凡因原材料清洗不干净或程序不规范造成食物中毒或其他问题所引发的全部责任由供应商承担。
--	--

3		三、费用说明 ①服务费用主要由原材料采购费用及劳务费用构成，均由供应商承担，综合考评结果支付服务费用。 ②除采购人按照供应商中标价支付的费用外，采购人可按照3元/人/次的标准，从就餐人员处刷卡收取就餐费用，所收费用适时向供应商补贴，用于加班或重大活动加餐等。 ③其他需说明费用 其他费用由供应商承担，均摊到劳务费用和原材料采购费用中。 a.农药残留检测费用由供应商承担 蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，日常检测由供应商完成，检测设备由供应商配备； b.设备维修、补充及餐具用品费用 保障供餐的基础设备及餐具初次由采购人配齐，运行后设备的添置、维修均由采购人担负。餐厅桌椅维修、灯光照明设备维修费用由采购人承担。 c.水、电、气费用由采购人承担。 d.低值易耗品配备及灭四害费用由供应商承担。供应商必须招聘具有专业灭四害的公司进行四害预防。 e.餐厅工作人员业务培训费用由供应商承担。 f.餐厅宣传展板及标识制作等，采购人要求的由采购人支付，供应商自做宣传等其他相关费用由供应商承担。 g.供应商在服务期内添置补充的餐厨设备和餐具，费用由供应商承担。
		四、考核办法 考核办法及考评表随餐厅运行，会不断进行完善提高，详见附表。 附件一：西安市集中办公区餐厅工作规范及标准 一、餐厅服务标准 1.范围 本标准规定了西安市集中办公区餐厅服务内容和要求。 2.规范性引用文件 下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。 《中华人民共和国食品安全法》（2021修正）； 《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2006）； 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）； 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）； 《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）； 《食品安全国家标准洗涤剂》（GB14930.1-2015）； 《消毒剂》（GB14930.2-2012）； 3.术语和定义 3.1食品：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物

品，但是不包括以治疗为目的的物品。在本标准中主要指原料、半成品、成品。

3.2原料：指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

3.3半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

3.3成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

3.4从业人员：指餐厅中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

3.5食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。

3.6冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0～10℃之间。

3.7冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在－20℃～－1℃之间。

3.8清洗：指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。

3.9消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。物理消毒主要包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法，化学消毒主要为采用各种含氯消毒药物进行消毒。

4.基本要求

4.1供应商餐厅工作人员必须半年进行一次抽血化验，一年进行一次全面体检。及时向采购人提供体检合格的人员健康证明，便于采购人办理卫生许可证。

4.2食谱营养搭配合理，饭菜质、价相符，干净卫生。

4.3餐厅食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。

4.4餐厅功能布局合理，装饰装修风格协调，就餐氛围浓厚。

4.5餐厅通风良好，空气清新，光照充足，光线柔和，温度适宜，无异味。

4.6餐厅室内、室外环境卫生清洁、干净，室内外墙壁无油垢，地面无污迹。

4.7洗涤剂、消毒剂的使用应符合GB14930.1-2015《食品安全国家标准洗涤剂》和GB 14930.2-2012《消毒剂》等有关卫生标准和要求。

4.8食品添加剂的使用应符合GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定。

5.从业人员卫生

5.1餐厅从业人员须持有有效健康证和卫生知识培训合格证，两证持证率均为100%。

5.2从业人员个人卫生良好，操作时符合相关岗位现场操作人员卫生要求。

5.3从业人员健康档案健全完善。

6.食品贮存

6.1贮存食品的场所、设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

6.2食品贮存室（仓库）通风良好。

6.3食品存放分类、分架，离地、离墙均在10cm以上。

6.4无变质和过期食品贮存。

6.5食品冷藏、冷冻设备运转正常，贮藏的温度分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

7.食品加工

7.1食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。

7.2无过期、腐烂、变质食品加工。

8.餐饮具、设备及工具卫生

8.1餐饮具卫生

8.1.1餐饮具表面须光洁，无油浸、无水渍、无泡沫、无不溶性附着物，无洗涤剂 and 消毒剂等异味。

8.1.2消毒后餐饮具应符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定。

8.1.3已清洗和消毒过的餐饮具贮存在专用保洁柜内，保洁柜有明显标记。

8.2设备及工具卫生

8.2.1设备及工具表面无食物残渣及污物、水渍、油迹。

8.2.2已清洗、消毒过的设备和工具定位存放在保洁设施内。

9.环境卫生

9.1餐厅内桌、椅、台等干净，无食物残渣及污渍、水渍、油迹。

9.2餐厅地面、梯间、墙壁、天花板、照明设施及门窗等洁净，无杂物、灰尘、油迹、水迹、污渍。

9.3餐厅卫生间保洁要求按《保洁服务标准》的规定。

9.4排水沟内无污物，无积水，无臭味、异味。

9.5废弃物暂存容器外表无污迹、无粘附物，无较大异味、无蚊蝇，废弃物量不超过容积的2/3。

9.6餐厅内无蚊、蝇、鼠、蟑螂和其它有害昆虫。

9.7工作台及洗涤盆干净，无食物残渣及污物。

9.8排烟设施干净，无油污。

9.9污水和废气排放符合国家环保要求和排放标准，环境污染超标事故为0。

10.送餐服务

10.1餐厅送餐服务满意率不低于85%。

10.2无超过保质期限或腐败变质的送餐食品。

10.3食物中毒事故为0。

10.4按承诺送餐时间开、闭餐厅，待供食品须提前20分钟完成摆台。

11.安全管理

11.1火灾、触电、盗窃、工伤等安全事故为0。

11.2公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案健全完善。

二、餐厅服务要求

1.基本要求

1.1餐厅显著位置设醒目标志，标明开饭时间等内容。

1.2餐厅须依据国家《中华人民共和国食品安全法》有关规定，按时做好服务人员健康检查和卫生知识培训工作。

1.3餐厅建立健全卫生管理制度，配备专职或兼职的食品卫生管理人员和监督人员。

1.4食品卫生管理人员和监督人员要不定期进行食品安全卫生、餐厅环境卫生、餐厅餐饮具、设备及工具、餐厅从业人员卫生的检查。

1.5餐厅建立健全餐饮具、设备及工具、食品加工操作场所及设施的清洁、消毒制度。

1.6食品加工、贮存、销售、陈列、消毒等各种防护设施、设备及其运送食品的工具应

当定期维护。

1.7实行分餐制。根据就餐者情况和要求的不同，采用厨师分餐、服务员分餐、就餐者自行分餐等不同的分餐形式（自助餐和套餐均属分餐制范畴）。

1.8用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

1.9用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

1.10杀虫剂、灭鼠剂、洗涤剂剂、消毒剂及有毒有害物存放均应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。采购及使用应有详细记录，使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

1.11食品添加剂的使用应有详细记录。食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，并有专人保管。

1.12餐饮具、设备及工具卫生消毒情况、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

2.从业人员卫生

2.1从业人员健康管理

2.1.1餐厅从业人员每年至少进行一次健康检查，半年进行一次血检。必要时接受临时检查。

2.1.2新参加或临时参加工作的从业人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

2.1.3凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2.1.4从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

2.2从业人员卫生知识培训

2.2.1应对从业人员定期进行卫生知识培训。

2.2.2新参加工作及临时参加工作的从业人员须进行卫生知识培训，合格后方能上岗。

2.3从业人员个人卫生

2.3.1应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

2.3.2操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。

2.3.3接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

a)开始工作前。

b)处理食物前。

c)上厕所后。

d)处理生食物后。

e)处理弄污的设备或饮食用具后。

f)咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。

g)处理动物或废物后。

h)触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其它部位后。

g)从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

- 2.3.4接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。
- 2.3.5专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。
- 2.3.6个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。
- 2.3.7食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。
- 2.3.8进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。
- 2.4从业人员工作服管理
- 2.4.1工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。
- 2.4.2工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。
- 2.4.3接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。
- 2.4.4从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。
- 2.4.5待清洗的工作服应放在远离食品处理区。
- 3.食品贮存
- 3.1使用应遵循先进先出的原则。
- 3.2定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。
- 3.3禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。
- 3.4食品冷藏、冷冻贮藏应做到：
- a)原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志。
- b)食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。
- c)食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。
- 3.5加强食品贮存室（仓库）管理，经常开窗开排气扇通风,保持干燥。
- 3.6冷藏、冷冻及保温设施应当定期除霜、清洁、除臭和维修，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。
- 4.食品加工
- 4.1粗加工及切配卫生要求
- 4.1.1加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。
- 4.1.2各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。
- 4.1.3易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。
- 4.1.4切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。
- 4.1.5切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。
- 4.1.6已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。
- 4.1.7生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。
- 4.2烹调加工卫生要求

- 4.2.1烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。
- 4.2.2不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。
- 4.2.3需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。
- 4.2.4加工后的成品应与半成品、原料分开存放。
- 4.2.5需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。
- 4.3凉菜配制卫生要求
- 4.3.1加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行加工。
- 4.3.2专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。
- 4.3.3专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。
- 4.3.4供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。
- 4.3.5制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。
- 4.4水果拼盘制作卫生要求
- 4.4.1用于水果拼盘的瓜果应新鲜，未经清洗处理的不得使用。
- 4.4.2制作的水果拼盘应当餐用完。
- 5.餐饮具、设备及工具卫生
- 5.1餐饮具卫生
- 5.1.1餐饮具使用后及时洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐饮具。
- 5.1.2洗刷餐饮具须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。
- 5.1.3消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。
- 5.1.4消毒后的餐饮具应及时放入餐具专用保洁柜内备用。
- 5.1.5已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。
- 5.1.6保洁柜应定期清洗、保持洁净，不得存放其它物品。
- 5.1.7采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。
- 5.1.8餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的也应当回收进行清洗、消毒。
- 5.2设备及工具卫生
- 5.2.1用于食品加工的设备及工具须专用，用前应消毒，用后洗净在专用保洁设施内存放。
- 5.2.2清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。
- 5.2.3采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。
- 6.环境卫生
- 6.1餐厅内桌、椅、台在用餐后及时清洁。
- 6.2餐厅地面、梯间每餐后进行清扫、拖洗，如有需要及时清洁。
- 6.3餐厅墙壁、天花板、照明设施及门窗每周清洁1次。
- 6.4餐厅卫生间每日供餐结束清洁，供餐期间适时保洁。每周进行消杀1次。

- 6.5排水沟每天清洁1次，清除沟内污物，用水冲洗排水沟。
- 6.6废弃物每天至少清除2次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。
- 6.7采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。
- 6.8工作台及洗涤盆每次使用后及时进行清洗、擦拭、消毒。
- 6.9排烟设施每周清洁1次，如有需要时及时清洁。
- 6.10食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。
- 6.11在餐具摆台后或有顾客就餐时，除因特殊需要，不得进行餐厅清洁工作。
- 7.餐饮服务
- 7.1供餐前，操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。
- 7.2操作时要避免食品受到污染。
- 7.3菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。
- 7.4用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。
- 7.5在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。
- 7.6当顾客告知所提供的食品有感官性异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。
- 7.7销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。
- 7.8外卖食品的包装、运输应当符合卫生要求。
- 8.安全管理
- 8.1发现食物中毒或疑似食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。
- 8.2禁止闲杂人员进入餐厅专用操作间和食品贮存室（仓库）。
- 8.3指定专人定期进行用水、用电、用气安全检查，并有检查记录。

附件二：西安市集中办公区餐厅考核办法

西安市集中办公区餐厅采用全外包模式。按照国家颁发的《中华人民共和国食品安全法》等相关法规要求，依照合同业务需求标准和内容，结合中心目标任务，制定本考核方案。

一、考核宗旨

通过对包厨单位原材料采购、饭菜加工、服务质量、满意调查等全流程考核，加强对餐厅的监督检查，达到对包厨单位服务保障工作的管理和指导，实现安全供餐、福利供餐、优质供餐，促进生活服务保障工作高质量发展。

二、考核领导小组

组长：西安市集中办公区综合管理中心主任

副组长：西安市集中办公区综合管理中心副主任

成员：西安市集中办公区综合管理中心相关工作人员

三、考核内容和标准

操作间规划、制度台账、原材料采购、食材检测、库房管理、设施设备管理、水电气安全、饭菜加工和出售、食品留样、餐具清洗消毒、厉行节约、垃圾分类、卫生保洁、宿舍管理、意见投诉等均为考核内容。具体标准为：

（1）采购验收考核

- 1.食材采购必须制定采购计划，明确采购产品名称、规格、型号、数量、供货期限等信息，不得采购野生动物。
- 2.建立食材来源台账，严格执行验收管理制度，审验供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识。验收时要索取、查验采购产品的相关证明、票据、凭证及验收报告。
- 3.监管部门随机对包厨单位食材进行检查检测，发现一次不合格食材，视情经济处罚100—5000元。
- 4.包厨单位必须对采购的蔬菜进行农药残留检测，西安市集中办公区综合管理中心随时进行抽测。对不符合标准的每次经济处罚2000元。
- 5.对质量问题较突出的食材，每次经济处罚100000元，并报备西安市集中办公区综合管理中心和市场监管部门，做好重大突发事件处理登记以及后续处理情况追踪。

（2）食品设计合理性考核

- 1.包厨单位主副食品类不得少于磋商文件规定的基本需求标准，品种体现多样化。
- 2.色、香、味、形符合要求；营养配置合理，突出特色，体现个性化选择；每季度满意度测评不得低于90%。
- 3.日常供餐必须按计划菜单执行。未经批准，无特殊情况不得随意调换或更换。

（3）安全考核

1.食品卫生考核

- (1)原料采购、运送、保管、使用过程不能出现污染。
- (2)原料储存、使用不能出现鼠咬、虫蛀、霉变情况，发现一次经济处罚 2000 元。
- (3)粗菜细作，突出家常味。出售食品鲜嫩可口，不得有异物、异味，更不能有霉变迹象。
- (4)食品储存、加工以及设备、工具使用，必须做到荤素分开、生熟分开、冷热分开。
- (5)凡发生食品安全事故，无论事故大小，该项考核为不合格。

2.人员卫生考核

(1)服务人员必须持健康证上岗，且每年体检一次。

(2)工作人员班前班后坚持洗、消制度，严禁“三长”。

(3)工作人员进操作区域必须着工作服、戴帽子，售饭时必须戴口罩和卫生手套，并保持干净卫生。

3.环境卫生考核。

(1)操作间病媒防治工作必须聘请具有专业资质的病媒防治专业消杀灭公司具体落实，产生的费用由包厨单位承担。

(2)操作间和餐厅设施物品放置有序，无污尘、油垢。

(3)操作间下水沟无堵塞、无积物。

(4)及时对食品处理区、就餐区、辅助区进行清洁，做到无废弃物、无水、无污渍、无油渍，并指定专人负责各区域卫生检查、记录。

(5)洗手池及洗手间清理及时、干净无异味，手纸、洗手液配置齐备不断档。

(6)清洁工具严格按照西安市市场监督管理局工作人员规定的位置存放，摆放整体，防止食品污染。

4.操作间安全考核

(1)操作间必须有安全用电、用气、用设备操作规程。

(2)操作间设专人主抓安全生产工作，建立日常检查台账。

(3)严格执行班后关闭操作间电、气总阀，做好断电情况下的换气、通风等工作。

5.意外事故考核

(1)健全《食品安全应急处置预案》、《餐厅公共卫生突发事件应急预案》、《餐厅消防安全疏散应急处置预案》、《餐厅停水停电停气应急预案》、《餐厅电气和设备使用安全事故应急处置预案》，建立安全事故处理机制，并按照方案演练和应急处置。

(2)就餐过程中因地面清理打扫不及时导致就餐者发生安全事故，按服务不合格对待，由此引发的一切责任由包厨单位承担。

(3)因原材料采购、运送、加工、供应等环节污染造成食物中毒，按服务不合格对待，包厨单位承担一切后果，并依法追究责任。

(4)因水电、气、设施设备使用不规范或其他自身问题引发的安全事故，按服务不合格对待，包厨单位承担全部责任。

(4) 供应考核

1.每周三**17:00**前完成下一周食谱制定，经相关负责人审核后报处办公室，并在中心智联机关**APP**和餐区电子显示屏、电视公告。

2.指定专人维护餐厅秩序和人员引导，并对分餐技能、服务态度等供应环节进行巡检。

3.售餐前对餐桌、餐椅进行清洁，对分派菜肴、盛装食品的工具器具进行清洁消毒并摆放整齐。

4.餐具完好无破损，无裂缝、无豁口，完好率在**98%**以上。餐具完好率低于**98%**，发现一次经济处罚**500**元。

5.筷子每三个月必须更换一次，未按规定更换经济处罚**500**元。

6.实行饭菜品尝制度，指定专人在售餐前**10**分钟对出售的食品进行品尝，并建立品尝台账，明确责任人。

- 7.安排专人检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他异常食品立即撤回。
- 8.售餐时使用清洁托盘等工具，防止从业人员手部直接接触食品（预包装食品除外），并对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。
- 9.出售食品温度适宜，热类饭菜温度不低于**60℃**。
- 10.餐纸配置到位、摆放整体，餐桌无残留物、油渍。
- 11.工作人员服饰整洁、仪表端庄、举止规范、态度热情，不得有怠慢或与就餐者发生矛盾等现象。

（5）食品留样考核

- 1.食品留样由专人负责、专人操作、专人登记。
- 2.食品留样要配备专用留样工器具，留样容器大小适宜，便于盛放与清洗消毒。冷藏设备要贴有明显的“食品留样专用”标识。
- 3.留样食品在充分冷却后，按品种分别盛放于清洗消毒后密闭容器内，并在外面贴上标签，标明编号、留样食品名称、留样时间、留样量、留样人员、餐次、审核人员等信息，按照时间顺序分类保存在冷藏柜中。
- 4.留样食品不少于**125g**，在冷藏条件下必须存放**48**小时以上。
- 5.发生食物中毒、疑似食物中毒事件或者其它情况需要时，要全力配合相关部门依法对留样食品进行检验。

（6）设施设备管理考核

- 1.建立设施设备管理责任制，每台设施设备要建档立卡并指定专人管理。
- 2.使用前要检查配电箱、开关、按钮、插座等是否正常，齿轮传动机构防护装置是否完全封闭。
- 3.严格按操作规程操作，不得让设备超压、超温、超速、超负荷运行，操作中要有防止人员受伤害的防护措施。
- 4.使用后及时清理、消毒，必要时对部分设备进行拆卸清洁维护，做到无垢、无水、无油，保持各类设施设备干净、整洁、完好。
- 5.定期检查设施设备温度、压力、震动、异响、油位、泄露等性能工作状况，以及磨损、损坏、线路等情况，检查和维修后要做好维修保养记录。
- 6.低值易耗品必须符合国家标准。

（7）餐（饮）具回收消毒考核

- 1.就餐结束后及时分类回收。
- 2.回收的餐（饮）具按回收通道送至清洗消毒间进行清洗消毒。
- 3.清洁消毒后的餐（饮）具必须符合**GB 14934-2016**《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，并存放在专用密闭保洁设施内，保持清洁。

（8）垃圾分类考核

- 1.垃圾桶必须严格按照西安市垃圾桶规范购置、贴好标识。
- 2.垃圾桶必须严格按照西安市市场监督管理局工作人员规定的位置存放，并摆放整体、保持干净。
- 3.垃圾分类严格执行《西安市垃圾分类标准》。
- 4.餐后垃圾实行干湿分离，垃圾桶盛装量距垃圾桶上沿**10cm**。大块餐前垃圾必须切碎后运送。
- 5.餐厅垃圾必须日产日清，必须按照中心指定的路线、地点收运处理。

6.建立厨余垃圾处理台账，详细记录厨余垃圾种类、数量、去向、用途等信息。

（9）服务质量考核

1.有下列情况之一，加分、奖励。

(1)满意度调查 $\geq 95\%$ 为优秀，加2分、奖励1000元； $< 95\%$ 且 $\geq 90\%$ 为良好，加1分、奖励500元； $< 90\%$ 且 $\geq 85\%$ 为合格。

(2)连续三次月考评被评为标兵餐厅加2分，奖励1000元。

(3)积极主动为小灶服务，优质服务得到市领导充分肯定加2分、奖励1000元。

(4)就餐单位或个人在智联机关APP平台或以书面形式对餐饮服务提出表扬，一次加0.5分、奖励500元。

(5)创新性服务举措，服务质量得到显著提升、起到引领示范作用的，一次加0.5分、奖励500元。

(6)工作成绩显著，考核小组视情奖励。

2.有下列情况之一，扣分、罚款。

(1)满意度调查 $< 85\%$ 为不合格，扣5分、经济处罚1000元。

(2)就餐单位或个人在智联机关APP平台或以书面形式对餐饮服务投诉，确认无误一次扣0.5分、经济处罚100元。

(3)服务人员未提供规范文明服务，与就餐人员发生争吵或其他影响恶劣行为的，一次扣0.1分、经济处罚100元。

(4)因管理不规范等受到有关行政管理部门处罚的，一次扣1分、经济处罚500元。

(5)未经西安市集中办公区综合管理中心批准，擅自利用市政府有形、无形资源从事商业宣传或对外保障及商业性行为的，视严重程度，一次扣5—20分，经济处罚500—10000元。

(6)考核小组认为应扣分处罚的其他事项，视情处罚。

（10）工作人员管理考核

(1)工作人员衣帽仪容端正、言谈举止得体，遵守机关工作纪律和规定，无违纪违法行为。

(2)与同事和其他单位人员关系融洽，无打架斗殴现象。

(3)按规定上岗，无严重缺人或缺勤情况。

(4)特殊情况或重大活动，全体人员必须全部到位。

（11）员工宿舍管理考核

(1)管理制度健全，制度上墙，严格执行宿舍管理制度。

(2)窗明地净，物品放置规范统一、整洁有序。

(3)不得在宿舍私拉电源线，不得使用大功率电器。严格管控宿舍烟火。

(4)保持宿舍通风换气，建立安全突发事件应急机制，依据流程及时处置各类突发事件。

（12）临时任务完成情况考核

配合积极、落实迅速；服从指导，组织周密；认领任务到位，服务保障效果显著。

四、考核打分

实行百分制考核，由五部分构成（年终按所占比例折算总分）。

1.月考核(40%)：综合管理中心分管考核工作的同志，负责按月组织考核人员进行日常

性考核检查。（详见附件三《西安市集中办公区餐厅考核表》）

2.满意度测评(40%)：每季度进行一次满意度测评表，测评结果由西安市机关事务服务中心进行统计汇总（满意度在95%以上（不含95分）的为优秀，按照满意度百分比的100%得分；93%—95%（含95%）的为良好，按照满意度百分比的80%得分；满意度在90%—92%的（含92%）为合格，按照满意度百分比的50%得分；满意度在90%以下的（含90%）为不合格，不得分。）

3.伙管会考核(10%)：每半年伙管会对餐厅进行一次全方位检查，并认真填写《西安市集中办公区餐厅伙管会检查打分表》。

4.上级检查（5%）：上级领导对餐厅工作进行随机检查。

5.专项检查（5%）：安全生产、制止餐饮浪费等日常专项检查。

五、一票否决

因自身原因有下列情况的，实行一票否决，并处以5000-100000 元罚款。

1.提供餐饮服务时，出现5人及以上较大集体食品安全事故的。

2.因管理不善，发生严重盗窃、人身伤害、火灾等安全事故或刑事治安事件的。

六、奖惩

1.奖励

奖励在年终进行。年底汇总月考评分值，平均分值在95分以上（不含95分）全额发放奖惩预留金，并进行物质奖励；90—95（含95分）发放奖惩预留金90%，并进行物质奖励；85—90分（含90分）发放奖惩预留金80%。

2.惩处

处罚分日常惩处和年终惩处两部分。

①日常惩处主要在日常检查、抽查时进行，处罚金额详见《西安市集中办公区餐厅考核表》。

②年终惩处在当年年底进行。年底汇总月考评分值，平均分值在90—95分（不含90分）扣除10%奖惩预留金；85—90分（含90分）扣除20%奖惩预留金；85分及以下扣除全额奖惩预留金，并终止续签下一年度服务合同。

附件三：西安市集中办公区餐厅考评表

检查时间： 检查人： 检查区域： 得分：

类别	检查内容	检查标准	单 项 分 值	总 分	得 分	罚 款 标 准	备 注
	采购来源有登记可追溯，肉类产品有“三证”	肉类食品采购可溯源。	0.5	2		1000	
		肉品品质检疫合格证、动物检疫合格证明。	0.5			1000	
		有食品流通许可证。	0.5			500	
		有营业执照。	0.5			500	
	蔬菜出库前有农药残留检测	未落实蔬菜农药残留检测。	0.5	2		1000	
		检测无漏项或缺项。	0.5			200	
		取样符合规定标准和要求。	0.5			1000	
		严格遵守检测程序和要求。	0.5			1000	
		指定专人负责检测。	0.5			1000	

采 购 验 收 考 核 15 分	农药残留检测专人负责并签字	检测项目据实登记。	0.5	2		100	
		检测结果有检测人签字。	0.5			100	
		超标食材有报告。	0.5			100	
	食材新鲜、质量好，无过期腐烂变质	蔬菜采买为当日新鲜蔬菜。	1	9		500	
		采买食材质量为优等材料。	1			100	
		采买食材为合格品，无腐烂或过期。	1			500	
		食材存放生熟分开、落实先进先出。	1			200	
		采购材料能索取有效证件。	1			1000	
		原材料色泽、气味、手感等应符合感官卫生指标。	1			100	
		蔬菜采买供货可溯源，并资质齐全。	1.5			1000	
		干货等食材无“三无”和过期。	1.5			2000	

库 房 管 理 考 核 9 分	登记清楚，库管签字	主副食入库有登记。	0.5	1		100	
		入库有管库管员签字。	0.5			100	
	分类清晰、摆放整齐有序	主副食按要求分类库存放。	0.5	3.5		100	
		入库主副食分类清晰，不混放。	0.5			100	
		入库主副食落实架子化、标签化。	0.5			100	
		物品摆放整齐有序。	0.5			100	
		不与非食材混放或与有毒有害物质共同存放。	0.5			1000	
		入库主副食堆放整齐，主食米、面方块化。	0.5			100	
		食材落实不着地分类分架存放。	0.5			100	
	材料消耗使用严格落实规章制度	严格落实先进先出。	0.5	4.5		100	
		材料出库落实出库申请单。	1			200	
		材料出库有登记。	1			5000	

			管理严格正规，帐物相符，无差错。	1			1 0 0	
			无变质、无虫咬、无鼠迹。	1			5 0 0	
	食 品 设 计 合 理 性 考 核 1 分	膳食搭配营养科学， 不偏食	菜谱制定符合合同要求，饭菜质量达标。	0. 3	1		2 0 0 0	
			材料配比科学，荤素搭配合理。	0. 2			1 0 0	
			营养配置合理，突出特色，体现个性化选择。	0. 2			1 0 0	
			供应品种符合规定要求，无随意改变或减少。	0. 3			1 0 0	
		容器、炊具、刀具做到无锈斑、砧板无霉点	刀具无锈蚀。	0. 2	2		2 0 0	
			容器器皿无锈或残渣。	0. 2			2 0 0	
			案板干爽无发霉点。	0. 2			1 0 0	
			刀具使用落实生熟分开。	0. 3			1 0 0	
			菜墩干净无发霉点。	0. 2			1 0 0	
			刀具、菜墩生熟分开、标识明显。	0. 3			1 0 0	
			用具做到用前用后清洗，定期消毒。	0. 3			1 0 0	

4						食品或盛装食品的容器不直接落地存放。	0.3	5		200	
						蔬菜类食材按“一择二洗三切”的顺序操作。	0.5			300	
						严格落实浸泡清洗要求。	0.3			300	
						待炒的蔬菜中做到无泥沙、无杂草、无烂叶、无枯叶、无异物。	0.5			1000	
						待炒的蔬菜中无霉斑、无虫蛀、无腐烂。	0.5			1000	
						肉类落实先清洗，后加工。	0.5			1000	
						原料盛放器具干净卫生。	0.2			1000	
						盛放器具必须符合国家卫生标准。	0.2			1000	
						严格食品安全卫生标准，无违禁忌行为。	0.3			2000	
						不加工已过期或变质食品	0.5			2000	
						肉品中无腐烂或病菌	0.5			2000	

食
品
加

工 存 储 环 节 考 核 12.5 分		肉品为整块肉，无杂碎肉	0.5			2000	
		不加工不符合卫生标准食材	0.5			10000	
	原材料、半成品、成品加工、存放无交叉污染	原料运送、储存、保管无交叉污染。	0.5	2		2000	
		原料储存无鼠咬、虫蛀、霉变。	0.5			2000	
		原材料严格落实生熟分开。	0.5			200	
		半成品和成品分开并加覆盖。	0.2			100	
		加工过程中严格卫生标准要求，无交叉污染。	0.3			200	
	冰箱除霜及时，内存食材盒子化、标签化	冰箱卫生干净，除霜及时，无过厚积霜。	0.2	2.5		100	
		原料半成品成品区分标识明显无交叉存放。	0.8			300	
		食品存放盒子化。	0.2			200	
		存放食品必须覆盖。	0.2			100	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

供 应 环 节 考 核 5.5 分	供餐质量符合规定	餐前专人品尝，品尝台账完备。	0. 2	2		5 0 0	
		续菜及时，无断档、缺菜少菜。	0. 2			2 0 0	
		无夹生饭或变质饭菜，发现腐败变质或异常食品立即撤回。	0. 8			1 0 0 0	
		菜品干净卫生，饭菜无异物、杂质	0. 2			3 0 0	
		饭菜温度适宜，热饭菜温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$	0. 2			2 0 0	
	供餐干净卫生，服务质量高	餐具完好、卫生干净、摆放整齐。	0. 3	2		2 0 0	
		餐桌、餐椅清洁，餐纸配置到位、摆放整齐，餐桌无残留物、油渍。	0. 2			2 0 0	
		筷子三个月更换一次。	0. 4			5 0 0	
		餐厅干净整洁，物品放置整洁有序，地面无废弃物、无水、无污渍。	0. 3			2 0 0	
		售餐时使用清洁托盘等工具，有食品防护措施。	0. 4			2 0 0	
		服务人员服饰整洁、仪表端庄、举止规范、态度热情。	0. 2			1 0 0	
		专人维护餐厅秩序、人员引导，供应环节巡检到位。	0. 2			1 0 0	

食 品 留 样 考 核 1.5 分	水温调节	漱口龙头水温合适，无过高或过低。	0.3	0.5		200	
		漱口龙头冷热标识显明。	0.2			100	
	设备干净整洁，留样规范有序，台账详实清晰	专人负责、专人操作、专人登记。	0.2	1.5		100	
		配备专用留样工器具，冷藏设备贴有明显的“食品留样专用”标识。	0.2			100	
		清洗消毒后的工器具和冷藏设备干净整洁。	0.2			200	
		充分冷却后，按品种将留样食品分别盛放于清洗消毒后密闭容器内，按照时间顺序分类保存。	0.2			200	
		密闭容器外面贴有标签，标明编号、留样食品名称、留样时间、留样量、留样人员、餐次、审核人员等信息。	0.2			300	
		留样食品不少于125g。	0.1			200	
		冷藏条件下存放48小时以上	0.2			200	
		有食品留样台账，登记详实	0.2			300	
墙壁屋顶卫生		操作间墙面无乱写乱画、无油污。	0.2	1		100	
		操作间和宿舍屋顶无灰尘。	0.2			100	
		墙角门后无蜘蛛网，无明显死角。	0.2			100	

环 境 卫 生 考 核 10. 5 分	操作间 卫生	地面干爽无明显积水、不湿滑。	0. 2	2. 5		1 0 0	
		地面干净无油渍和污垢。	0. 3			1 0 0	
		下水沟无堵塞、无污水、无积物。	0. 2			1 0 0	
		操作间窗户干净无明显油渍或油污。	0. 3			1 0 0	
		操作间门的外部干净无明显油污。	0. 3			1 0 0	
		操作间下水沟残渣清理及时、无明显堆积。	0. 5			1 0 0	
		水池周围地面干爽无积水。	0. 2			1 0 0	
		垃圾分类严格，清理及时，无过夜和堆积。	0. 5			1 0 0	
	更衣间 卫生	更衣间个人物品摆放整齐有序。	0. 2	1		1 0 0	
		更衣柜外部干净无灰尘。	0. 1			1 0 0	
		衣柜顶部擦拭及时，无明显灰尘。	0. 1			1 0 0	
		更衣间柜顶和屋角无蜘蛛网。	0. 2			1 0 0	
		更衣间衣柜完好无损。	0. 2			1 0 0	

				公共 卫生	保洁工具落实定期消毒。	0. 2	1		1 0 0	
					严格落实四害灭杀无苍蝇、蟑螂、老鼠、鼠迹。	0. 3			5 0 0	
					保洁工具按规定区域悬挂存放。	0. 2			1 0 0	
				专人管理专人负责	设备悬挂责任卡。	0. 2	0. 5		1 0	
					设备专人管理。	0. 3			0	
				悬挂说明和责任人	悬挂设备使用说明。	0. 3	0. 5		1 0	
					设备定位定人。	0. 2			0	
				保养、维修及时。	用后保养及时，无不保养和不擦拭。	0. 5	1			
					故障报修及时。	0. 2			1 0 0	
					故障维修迅速。	0. 3				
				清理及时卫生干净	设备用后清洗及时。	0. 5	1		1 0	
					设备表面无残渣、无油污。	0. 5			0	
				有“三防”制度措施	制定操作间“三防”制度。	0. 5	1		1 0 0	
					落实“三防”制度上墙。	0. 5			1 0 0	
					工作前检查餐区用电安全。	0. 2			1 0 0	
					工作前检查燃气安全。	0. 5			1 0 0	

设 施 设 备 管 理 考 核 8 分	电、气管线及水、电、气、门窗检查	工作前检查用水安全，有无滴、冒、漏现象。	0.2	2		300	
		下班后电源全部关闭（必须供电设备除外）。	0.2			200	
		下班后天然气阀全部关闭。	0.5			200	
		下班后水龙头全部关闭。	0.2			100	
		下班后门窗全部关锁。	0.2			100	
	无事故隐患	设备使用人熟知设备性能。	0.2	1		100	
		使用人熟悉设备操作规程。	0.3			100	
		严格按规程操作，无事故隐患。	0.5			100	
	专人主抓详实记录	指定专人负责安全检查。	0.3	1		100	
		设置安全员。	0.2			100	
		安全检查有记录，记录内容详实。	0.5			100	

餐具洗消管理 5分	按规定程序清洗	落实一刮，二冲、三泡制度。	0.3	1		200	
		使用合格清洁剂清洗。	0.2			200	
		最后用清水冲洗。	0.5			100	
	清洗餐具使用与消毒	餐具分区分类入柜。	0.2	4		100	
		清洗干净无油渍或残渣。	0.3			500	
		达到指定消毒时间。	0.5			200	
		高温消毒后餐具表面无水渍。	0.5			300	
		消毒后的餐具及时存放于保洁柜内。	0.5			100	
		餐具配备充足无短缺。	0.5			100	
		使用餐具完好无损，无豁口或裂缝。	0.5			100	
		残损餐具更换及时、残损量不超过总数的2%。	0.5			100	
		餐具使用符合规定要求。	0.5			200	

垃圾分类考核 1.5分	垃圾桶购置规范	按西安市垃圾桶规范购置垃圾桶、贴好标识。	0.2	0.5		100	
		按西安市市场监督管理局工作人员规定位置存放，并摆放整体、保持干净。	0.3			100	
	按规定分类处置垃圾	严格执行《西安市垃圾分类标准》。	0.2	1		100	
		餐后垃圾实行干湿分离。	0.2			100	
		盛装量距垃圾桶上沿10cm。	0.2			100	
		大块餐前垃圾必须切碎后运送。	0.1			200	
		按中心指定路线、地点收运处理。	0.1			100	
		厨余垃圾处理有台账，垃圾种类、数量、去向、用途等信息记录详实。	0.2			100	
	专人管理	宿舍设管理员。	0.3	1		100	
		物品按要求摆放整齐。	0.3			100	
		床铺定人定位。	0.2			100	
		衣物放在整理箱。	0.2			100	
		整理箱放床下两头。	0.3			100	

宿舍管理 5分	物品摆放整齐	洗漱用具和脸盆靠整理箱依次向里。	0.2	1		100	
		鞋子靠脸盆摆放。	0.2			100	
		整理箱标识清楚。	0.3			100	
	爱惜物资	公用物品分配固定到人。	0.3	1		100	
		爱惜公用物品，无人为损坏	0.5			200	
		公用物品无丢失。	0.2			200	
	用电管理	坚持节约用电，无长明灯。	0.2	1		100	
		严格用电安全，无私拉、私接电源。	0.4			300	
		无私自用大功率电源。	0.4			500	
	严格制度	制定宿舍管理制度，并室内悬挂。	0.2	1		100	
		遵守院内管理制度。	0.2			100	
		宿舍内无违禁物品。	0.3			200	
		宿舍内无违禁活动。	0.3			200	

员 工 管 理 2 分	上岗期间按规定着装	上岗期间着规定的工作服，工作服干净整洁。	0. 2	1		1 0 0	
		上班期间男同志不抽烟、操作时不挖鼻孔。	0. 2			1 0 0	
		上班期间不佩戴手饰。	0. 2			1 0 0	
		上班期间不染指甲、上班期间不披散头发。	0. 2			1 0 0	
		坚持每天晨检制度落实。	0. 2			1 0 0	
	工作服干净卫生，清洁无污染	工作干净卫生，无明显污垢。	0. 3	1		1 0 0	
		出工作区域不着工作服。	0. 2			1 0 0	
		工作前落实洗手。	0. 2			1 0 0	
		上卫生间换工作服、洗手保持卫生。	0. 3			1 0 0	
	坚持洗、消制度，不出现“三长”现象	工作人员不留长发。	0. 3	1		1 0 0	
		工作人员不留长指甲。	0. 3			1 0 0	
		男同志不留长胡须。	0. 3			1 0 0	
		保持个人卫生干净整洁。	0. 1			1 0 0	

员 工 管 理 3.5 分	须持健康证上岗，年 检一次	人员落实年体检制度。	0. 5	1. 5		2 0 0	
		落实持证上岗。	0. 5			2 0 0	
		人员更换有报告。	0. 5			2 0 0	
	服从管理，每月不低 于一次教育学和培训	达到出勤比例。	0. 2	1		1 0 0	
		每月有人员教育管理。	0. 3			1 0 0	
		严格落实请销假制度。	0. 2			1 0 0	
		每月有专业培训。	0. 3			1 0 0	
	工作人员态度热情用 语文明	工作人员精神状态良好。	0. 3	1		1 0 0	
		服务热情周到，微笑服务，不发 生争吵打骂。	0. 2			1 0 0	
		工作态度端正、按规定时间开饭 、收餐。	0. 3			1 0 0	
		耐心细致，用语文明，不说脏话 。	0. 2			1 0 0	
	餐具干净、齐全	餐具配备充足。	0. 3	1		1 0 0	
		餐具洗涤干净无残渣。	0. 3			1 0 0	

服 务 管 理 4 分		消毒时间合规定。	0. 2			1 0 0	
		具餐完好率 98% 以上。	0. 2			1 0 0	
	无争执、抵触情绪	能正确对待投诉、无抵触情续。	0. 3	1		1 0 0	
		态度端正，正确处理投诉。	0. 2			1 0 0	
		不和就餐者发生争执。	0. 2			1 0 0	
		遇有问题及时报告。	0. 3			1 0 0	
	落实任务	接受任务果断，落实要求到位。	0. 5	0. 5		2 0 0	
	服从管理	服从管理，不顶撞采购人管理人员。	0. 5	0. 5		5 0 0	
	资料管理 2 分	各种资料不少于规定内容。	0. 5	1		1 0 0	
		无缺少规定资料内容。	0. 2			1 0 0	
		资料内容全面准确。	0. 3			1 0 0	
	资料填写认真规范	资料填写规范认真。	0. 3	1		1 0 0	
		资料统计内容真实无虚假。	0. 2			1 0 0	

		统计本无乱写乱画。	0.3			100	
		资料收集全面无遗漏。	0.2			100	
投诉处理 2分	意见本	投诉意见有回复，态度端正无不满。	0.5	2		100	
	APP平台	平台有无投诉，经调查确认无误的。	0.5			100	
	信件投诉	供餐卫生投诉，经调查确认无误的。	0.5			300	
	现场投诉	个人卫生无投诉，确认无误的。	0.5			100	
成本核算 2分	外卖食品价格公示	无价格公示。	0.5	1		200	
		公示价格违反规定限价。	0.5			500	
	成本核算	供餐成本达到基本餐标。	1	1		200	
信息报送及值班 10分	信息报送	日工作信息于每个自然日18时前报送，迟报、漏报1次扣0.5分；	1	1		200	
		月工作信息缺少1次有效报送扣1.5分，扣完为止	3	3		400	
	值班情况	出现1次值班人员脱岗或部门负责人、项目经理联络不上1分，扣完为止	3	6		100	
		出现1次值班失误扣1分，扣完为止	3			500	

		备注 1.考核总分为100分。按打分分为四个等级。分别为优秀、良好、合格、不合格，其中95分及以上为优秀、95-90为良好（含下限）、90-85为合格（含下限）、85分以下为不合格。 2.每大类检查项总合得分，高于该项总分值85%（含85%）时为合格，对存在问题只进行警示并要求整改，低于85%时为不合格，须对存在问题按标准进行经济处罚。
--	--	---

3.2.3人员配置要求

采购包1:

供应商根据服务要求自行响应

3.2.4设施设备要求

采购包1:

供应商根据服务要求自行响应

3.2.5其他要求

采购包1:

详见服务要求

3.3商务要求

3.3.1服务期限

采购包1:

自合同签订之日起一年。

3.3.2服务地点

采购包1:

采购人指定地点

3.3.3考核（验收）标准和方法

采购包1:

符合国家、行业相关法律及采购人需求

3.3.4支付方式

采购包1:

分期付款

3.3.5支付约定

采购包1：付款条件说明：合同签订后，支付合同总金额的**50%**作为预付款，达到付款条件起**30**日内，支付合同总金额的**50.00%**。

采购包1：付款条件说明：2025年12月31日前据实结算剩余价款，达到付款条件起**30**日内，支付合同总金额的**50.00%**。

3.3.6违约责任及解决争议的方法

采购包1:

违约责任: 1.按《中华人民共和国民法典》中的相关条款和本合同的约定执行。2.未按合同或磋商文件要求提供服务质量不能满足甲方技术要求,甲方有权终止合同,甚至对乙方违约行为进行追究。解决争议的方法: 合同执行中发生争议的,当事人双方应协商解决。协商不一致时,向西安仲裁委员会申请仲裁。

3.4其他要求

1.本项目专门面向中小企业,供应商应为中小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位。2.本项目属性为服务。3.本项目合同包1采购标的所属行业为: 餐饮业; 4.本项目是否属于信用担保试点范围: 否。5.本项目为固定总价合同。