

政 府 采 购 合 同



合同编号：_____

项目名称：石象路片区食堂餐饮服务项目采购

采 购 人：中山陵园管理局

供 应 商：青岛易莲花餐饮有限公司

签订日期：_____



2021.12.21

甲 方：中山陵园管理局

乙 方：青岛易莲花餐饮有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照公开招标的招投标文件及结果签订本合同。

第一条 合同标的

- 1、乙方根据甲方需求提供下列服务：石象路片区食堂餐饮服务采购项目采购
- 2、具体服务执行要求：按招标文件采购需求章节执行

第二条 合同价款

本合同项下总金额为5279997.02元，大写伍佰贰拾柒万玖仟玖佰玖拾柒元零贰分（人民币），报价明细在“分项报价表”中有明确规定。

甲方就本合同不再向乙方支付任何其他款项。

第三条 组成本合同的有关文件

下列关于招标文件、供应商投标文件，或与本次采购活动方式相适应的文件，以及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

- 1、乙方提供的投标文件；
- 2、技术条款偏离表；
- 3、中标承诺/服务承诺；
- 4、中标通知书；
- 5、甲乙双方商定的其他文件等。

第四条 权利保证

1、甲方的权利和义务

(1) 按考核办法对乙方执行协议情况进行考核。

(2) 审查乙方提出的食堂事务承包各项规章制度，并对制度的系统性、全面性、针对性、有效性提出要求，督促制度执行。

(3) 审查乙方提出的每日餐谱并督促执行。

(4) 甲方对乙方配菜、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督，并有权要求乙方及时整改。

(5) 基于甲方现有设施设备，向乙方提供服务工作中必须使用的设施、设备。甲方确保提供给乙方的服务场所、设备、设施等均完好并满足本合同项下的服务需求，提供的信息、资料均真实、合法。

(6) 监督食堂食品卫生安全管理工作以及相关政策、措施及制度的落实情况，履行监督

检查的职能。

(7) 若员工投诉食品卫生、菜肴质量等问题，甲方通告乙方管理人员后，乙方应尽快落实，立即整改。

(8) 乙方出现以下任一情况，甲方可视情向其发出解除部分或全部合同的书面通知，并立即采取补救措施，避免不必要的损失和不良影响：

①乙方在运营活动中，凡是因管理不到位造成有严重影响的责任事故，并严重损害甲方声誉与形象的，甲方有权提前解除合同，同时要求乙方赔偿经济损失并依法追究相关责任人的责任；

②乙方未能按合同规定提供服务导致委托乙方管理的食堂无法正常营运的；

③乙方在收到甲方发出的违约通知 10 个工作日内，或在经甲方书面认可延长的时间内未能纠正其过错；

④乙方未能履行合同规定的相关义务。

2、乙方的权利和义务

(1) 乙方负责食堂的管理（包含人员岗位工作安排、餐具购买及厨具使用和保管等）、餐饮（包含食材采购、验收、加工、烹饪、分餐、卫生保洁等）、相关设备设施维护等服务。

(2) 按甲方规定时间准备好饭菜，不得拖延，如遇特殊情况应及时通知甲方。

(3) 保证所用食物的质量、卫生、安全、确保不发生食品安全事故。

(4) 对采购的各类物品，应严格做好质量把控，不得使用不合格食品。定期协助检查库存食品，保证库存食品不积压、不过期变质。

(5) 主动配合上级卫生主管部门检测，如发生问题，立即采取措施予以整改。

(6) 食堂发生食品卫生安全问题应及时上报上级主管领导。

(7) 乙方应及时传达并认真执行国家有关食品卫生安全政策、纪律制度。

(8) 乙方在服务期内因自身原因发生的各类安全事故（包括但不限于火灾、电力事故、食物中毒、传染病传播等方面）均由乙方负责并承担赔偿责任，甲方不承担任何责任。因乙方员工违反安全操作规范对甲方造成损失的，乙方应负责赔偿甲方的损失。

(9) 乙方不得以任何形式将本合同约定内容向第三方转包。一旦出现转包情形，甲方将立即终止合同，没收其全部履约保证金，给甲方造成的损失超过履约保证金数额的，乙方还应当对超过部分予以赔偿，且承担相应的法律责任。

(10) 乙方还需承担的其他义务和费用详见合同附件及招标文件。

第五条 质量保证

1、乙方所提供的服务标准按照国家标准或地方标准或行业标准或企业标准确定，均有标

准的以高者（严格者）为准。没有国家标准、地方标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

2、乙方所提供的服务还应符合国家、南京市和甲方的有关规定。

第六条 服务期限

1、合同协议时间为：2025年12月1日至2026年11月30日。

2、验收标准：按行业通行标准和乙方投标文件的承诺（不低于国家相关标准）。

3、乙方在合同期满后有意续签的，需在合同期满前30天向甲方提出续签申请并通过甲方组织的满意度调查。经采购人考核合格，可续签下一年度合同，合同一年一签，最多续签一次。乙方若在履行合同期间出现失信行为，采购人有权拒签下一年度合同。

4、如遇食堂管理规定政策性调整，必须按规定要求执行，乙方无法执行的，合同自行终止。

5、如遇政策调整，导致甲方无法与乙方续约的，合同自行终止，甲方无需承担责任。

第七条 履约保证金

1、履约保证金金额：30万元，乙方可自愿使用履约保函（保险）代替缴纳履约保证金，具体详见《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》（苏财购〔2023〕150号）规定。乙方在签订合同时向甲方提交金融机构或担保机构开具的履约保函（保险）作为合同生效的前提。

2、履约保函的有效期为该项目服务期满时为止。

3、保函有效期内，如乙方未能履行合同规定的义务，甲方有权从履约保证金取得补偿。履约保证金扣除完时，合同终止。

4、因乙方责任在服务期间内发生群体性食物中毒责任事故，一经确认，甲方有权终止服务合同，扣除所有履约保证金。

第八条 合同款支付

1、本合同项下所有款项均以人民币支付。

2、本合同项下的采购资金由甲方支付，乙方向甲方开具发票。

3、付款条件：按月支付，先做后付，每月实际支付金额=上月就餐人数*就餐标准+管理费用-考核扣除金额费用-代缴燃气等费用。乙方出具合格的发票和经甲、乙双方确认的服务合同履行报告及考核结果，由甲方于次月支付上月的费用。

考核标准：按采购人要求、行业通行标准及乙方投标文件的承诺执行。

4、如乙方对服务缺陷不予更正，甲方有权另请其他第三方单位更正，所发生的费用由乙方承担。

5、甲方支付合同项下费用外不再承担其它任何费用（包括个人）。

6、确因甲方工作需要，乙方应无条件配合甲方完成一些突击工作。如：安排服务人员（内部）临时加班。

第九条 违约责任

1、若乙方违反本合同的条款，甲方将有权责令其限期整改，并视情况直接从甲方每月给予乙方的费用中扣除，作为乙方违约给甲方造成损失的补偿，具体违约责任条款见附件1。

2、乙方如迟延履行合同、不完全履行合同，除支付罚款外，乙方仍应实际履行合同；不履行或履行合同不符合约定，甲方均有权解除合同，并就乙方违约给甲方造成的损失向乙方索赔。

3、因乙方原因造成的误餐或停餐，乙方应当承担违约责任。

4、其它未尽事宜，以《中华人民共和国民法典》和其它有关法律、法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

第十条 项目履约验收

1、甲方有权对乙方项目实施执行过程及完成结果进行履约验收；

2、甲方可以邀请参加本项目的其他供应商或者第三方机构参与验收，乙方应积极配合并响应；

3、参与验收的供应商或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

第十一条 合同的变更和终止

1、除《政府采购法》第50条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2、除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。

3、有下列情况之一的，甲方可随时提出解除合同，乙方应承担相应责任：

（1）发生安全责任事故的；

（2）发生食物中毒或其他食源性疾患事件的；

（3）有失信行为的；

（4）未按照合同约定的承包内容和质量标准提供服务；包括在服务期内服务不达标，并甲方监督下多次提出整改要求后，乙方不予改正或态度恶劣的；

（5）故意破坏厨房设施设备的；

（6）故意人为浪费大量食材物品的；

（7）违反相关纪律制度，按制度规定应该进行相应处罚的；

(8) 一方提出变更协议权利与义务的请求, 另一方应当在 15 日内予以答复; 逾期未予答复的, 视为同意。

第十二条 合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十三条 争议的解决

1、因服务的质量问题发生争议的, 应当邀请国家认可的质量检测机构对服务质量进行鉴定。符合标准的, 鉴定费由甲方承担; 不符合质量标准的, 鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议, 甲、乙双方应首先通过友好协商解决, 如果协商不能解决争议, 则采取以下第 (1) 种方式解决争议:

(1) 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼;

(2) 向南京仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

如没有约定, 默认采取第 2 种方式解决争议。

3、在仲裁期间, 本合同应继续履行。

第十四条 诚实信用

乙方应诚实信用, 严格按照采购文件要求和服务承诺履行合同, 不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十五条 合同生效及其他

1、本合同自签订之日起生效。

2、本合同一式陆份, 甲乙双方各执叁份。

3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲方: 中山陵园管理局 (盖章)

法定代表人或

其授权代理人: (盖章或签字)

地址: 南京市玄武区石象路 7 号

电话:

开户银行: 中国工商银行南京市城北支行

银行账号:

日期: 年 月 日

乙方: 青岛易莲花餐饮有限公司 (盖章)

法定代表人或

其授权代理人: (盖章或签字)

地址: 山东省青岛市崂山区株洲路 20 号

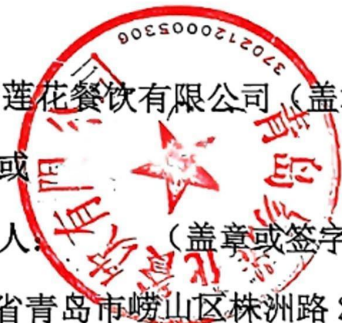
海信创智谷 B 座 1303 室

电话: 0532-55579106

开户银行: 青岛银行市南支行

银行账号:

日期: 年 月 日



附件一：项目需求

一、项目概述

(一) 采购人将位于南京市玄武区石象路 7-1 号食堂的餐饮服务委托供应商管理，提供食堂日常管理（包含人员岗位工作安排、餐具购买及厨具使用和保管等）、餐饮（包含食材采购、验收、加工、烹饪、分餐、卫生保洁等）、相关设备设施维护等服务。

(二) 由于采购人及本项目的特殊性，要求委托管理团队：

1、讲政治、守规矩，团队协作意识强。要求服务人员政治觉悟高，保密意识强，注重服务团队的协作意识、大局意识和奉献精神。

2、业务精、技能高，领导组织能力强。要求服务人员业务专业，管理规范，充分发挥专长。

3、服务人员活力盛，突击保障能力强。要求服务人员要精力旺盛、体力充沛，能随时承担高强度的保障任务。

(三) 交通情况：食堂位于玄武区石象路 7-1 号，为交通管制路段，管制期间（工作日 9:00-17:00，寒暑假、节假日、双休日 8:30-17:30）禁止机动车辆通行。

(四) 食堂环境：食堂位于玄武区石象路 7-1 号，食堂面积约 500 m²，可同时容纳 300 人就餐。配备专门的食堂及操作间，厨房设施设备齐全，水、电、煤气等配套到位。水、电、燃气、宽带费（年度费用约 20-30 万元）均由中标供应商承担。

(五) 本项目不提供人员住宿，相应费用由中标供应商承担。

(六) 本合同项下服务餐标为：法定工作日 30 元/人/日标准（早餐 10 元、中餐 20 元），晚餐 20 元（如有）。

(七) 就餐人数：早、午餐就餐人数约 500 人，晚餐按需提供。

二、服务内容

- 1、食堂餐饮全年全天候服务及管理。
- 2、食堂原辅料的采购、储存等。
- 3、食堂主食、菜肴、点心等的加工制作。
- 4、食堂环境卫生保洁。
- 5、主辅料的搭配及调味品的使用管理。
- 6、食品安全卫生和质量控制等服务管理工作。
- 7、食堂日常运行管理工作等。

8、食堂提供工作日期间早、午餐及部分值班人员晚餐，公休日及法定假日期间午餐供应及值班人员晚餐。早餐 7:40-9:00，午餐 11:30-13:00，晚餐 17:00-18:00。

9、按采购人要求配送午餐。

三、食堂托管要求

(一) 供餐要求

1、菜单制定要求

★(1) 菜单制定需符合采购人工作人员日常营养需求，并按照餐标要求出具菜单，原材料部分（包括但不限于食材及粮、油、米、面、调味料等为制作成菜品所需用到的所有加工材料）由中标供应商全权负责采购、存储及制作等。中标供应商必须严格执行原材料采购索证索票制度，索取并留存采购环节的所有有效凭证，同时规范做好原材料验收工作，确保采购物资符合项目要求。采购人有权对原材料的质量和数量进行全程查验，且中标供应商提供的原材料成本率不得低于 80%；若该比率未达标，采购人有权在当期结算款中直接扣除低于标准部分对应的货款。经采购人确认后菜单须于每周一上午在食堂醒目位置进行公示，供应商负责购置所有食材和储藏。

(2) 每周变换 3-5 个品种，菜单一周内不重复，随时令随时调整配餐，每周最后一个工作日上午公布下周主副食谱（菜谱、主食）。

(3) 早餐：粥类不少于 2 种，面条、水饺或馄饨不少于 2 种，粗粮 1 种（南瓜、玉米、山药或红薯等）、点心（包子、馒头、烧卖、花卷、烧饼、油条等）不少于 4 种，酱菜不少于 2 种，凉菜不少于 2 种，炒菜不少于 2 种，另外要有鸡蛋（煎、水煮）、咸鸭蛋、牛奶（或豆浆、豆腐脑）等。

(4) 中餐：至少 4 个大荤、3 个素菜、1 种粗粮、1 种点心、1 荤汤、1 素汤，主食：米饭、面条（或水饺、馄饨）、炒饭等，配以风味小吃（比如：鸭血粉丝汤）以及水果或酸奶。

(5) 晚餐：至少 2 个大荤、2 个素菜；主食：米饭、面条、水饺或馄饨；素汤。

(6) 汤要有质量、浓稠适当。提供豆腐乳、下饭酱、咸菜、酱油、醋等佐菜酱料，适当安排凉拌菜。

(7) 供应商可根据市场情况提供自主菜品外卖，包括但不限于点心、凉菜、热菜、米饭、面条、水饺、农副产品、米面油蛋等，定价不得高于市场均价。

(8) 值班餐、盒饭品类要求：按标准供餐。（如需）

(9) 每季度根据食材价格波动，供应商应动态优化餐品配置，并报采购人相关部门审核。

★2、原材料供货要求

- (1) 不得使用“三无产品”及伪劣的原材料、转基因食品进行加工菜肴。
- (2) 中标供应商合理控制原材料进货量和仓储量，确保原料的新鲜度。肉制品、水产品等原料从购进到使用控制在两天内，绿叶菜、豆制品、鲜活原料等当天购进，当天使用。
- (3) 原材料供应商，应通过价格和品质比选，经采购人确认后才能供货。
- (4) 肉禽检疫证明、蔬菜农残检测报告等应在食堂醒目位置进行公示。
- (5) 食材采购的所有凭证、票据等应在食堂醒目位置进行公示。

3、饭菜制作要求

- (1) 饭菜现做现供、干净卫生、品种多样、美味可口、供应及时、份数适当。
- (2) 在加工原材料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，把好质量关。
- (3) 切配好的原材料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。
- (4) 烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。
- (5) 严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。
- (6) 饭菜制作过程须全程录音录像，接受采购人及用餐人员的监督，并接入采购人信息系统中，相关投入费用由供应商自行考虑在投标总价中。

4、临时加餐要求

- (1) 供应商对采购人在就餐时间和就餐人数等就餐服务上提出的临时性要求应予充分保障。
- (2) 遇采购人有活动、会议加餐，供应商能及时提供相应供餐服务，不得因人员的增加而造成菜品短缺。
- (3) 根据传统节日、用餐人员的民俗要求，安排相应的餐饮服务。

5、食堂菜品留样要求

- (1) 食堂留样工作每天都必须由专人负责。
- (2) 食堂应配备专用留样冷藏柜，温度设置为摄氏 0℃-6℃，并保持冷藏柜内外卫生清洁。
- (3) 留取当餐供应所有菜肴，每份留样不少于 50 克，并用标签标明菜名，留样时间，便于查验时分辨，样品在冷藏柜内保留时间应不少于 72 小时。
- (4) 负责留样的工作人员要对每餐的留样情况进行记录，并认真填写《食品留样记录》，时间、品名、餐次、留样人。
- (5) 留样菜品必须冷却后方可放入冷藏冰柜，并使用专用洁净的器皿或器具盛放，留样

置放、相互间有一定距离，不叠放，避免留样食品相互间受感染，每次留样前应进行清洗、消毒。

(6) 留样的样品超过保存期限应及时处理，不得食用。

(7) 食堂管理员对菜品留样工作进行不定时抽查，对违规行为追究责任，按有关规定处罚。

(二) 服务人员要求

1、人员上岗总体要求

★(1) 工作人员应无传染病史，持有《健康证》，并将《健康证》张贴于显著位置；工作人员须每年进行一次体检，体检不合格人员要及时调换，体检结果交由采购人备案。

(2) 工作人员上岗应穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须规范着工作服上岗。

(3) 工作人员必须有良好的思想品质，有良好的个人卫生习惯和爱岗敬业的职业道德。

★(4) 应提供详细的人员配置，人员数量和岗位应不少于下表要求：

序号	岗位	人数	人员要求
1	项目负责人	1	35-50 周岁，从事餐饮管理 5 年及以上任职经历，具有一定的管理协调能力，能够负责健全食堂内部各项管理制度，并督促执行，总协调各方关系协调和用餐过程中意外问题的处理等。
2	厨师长	1	55 周岁及以下，具有 5 年及以上酒店或食堂厨师长任职经历；能够全面、综合安排日常供餐活动，包括供餐品种设计、人员调度安排，各方关系协调和用餐过程中意外问题的处理等。
3	厨师	2	55 周岁及以下，2 年及以上酒店或食堂中式烹调工作经验；能配合厨师长工作计划和岗位安排，重点对菜品质量、品种等方面有较好的把握。
4	面点师	2	男 55 周岁及以下，女 50 周岁及以下，具有 2 年及以上面点加工工作经验，能够按食谱制作早餐、糕点西点等。
5	厨务	3	男 55 周岁及以下，女 50 周岁及以下，身体健康，正式上岗前经过卫生检疫检验机构的正规培训，并持有健康证；有责任心，细心、有较好的整理归纳和沟通的能力。
6	服务员	4	女，50 周岁及以下，身体健康，正式上岗前经过卫生检疫检验机构的正规培训，初中学历以上毕业，普通话熟练，有责任

			心，有亲和力。
7	仓库管理 员	1	男 55 周岁及以下，女 50 周岁及以下，身体健康，正式上岗前经过卫生检疫检验机构的正规培训，初中学历以上毕业，普通话熟练，有责任心，有亲和力。
8	合计	14	

乙方要充分考虑所有工作人员的值休、轮休、法定假日休息以及岗位顶班、日常机动人员的配备。

(5) 根据采购人需求厨师岗位实行不定期人员调换制，其余岗位调换具体按采购人要求执行。

(6) 投标文件中明确的全部服务人员必须到岗到位。若需调整人员，必须提供同等资格的人员，经过采购人同意后方可进行更换；

2、人员卫生要求

(1) 工作人员不得留长指甲，涂指甲油，留胡子，手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒，要保证指甲的健康和清洁卫生，做到无甲垢。

(2) 工作人员必须穿戴整齐，外表整洁，严禁穿拖鞋、赤膊、衣冠不整等不文明行为出现在岗位。

(3) 工作人员不得为手部染恙的人员（灰指甲、冻伤龟裂、发炎、上药包扎）。

(4) 工作人员不得在食品加工期间及销售食品时吸烟（含电子烟），不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

3、人员工作要求

(1) 工作人员在提供服务时应温和、文明、礼貌，同时也有权对违规的就餐人员提出建议，但不得在任何地方以任何形式与就餐职工发生争执，如有意见和建议，应向采购人反应。

(2) 工作人员必须服从公司的统一管理，积极完成采购人就餐保障任务。

(3) 工作人员应遵守公司和采购人相关的规章制度，与其他岗位职工一样做到奖惩分明。

(4) 工作人员要钻研厨艺，互相学习，不断提高烹饪技术，多方式多渠道地征求就餐职工的意见，改善伙食，保证饭菜的色、香、味、营养等质量，尽最大努力使职工满意。

★（三）食堂管理要求

1、食材采购要求（食材采购由供应商自主采购，费用包含在餐标中）

(1) 供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质理标准，符合国家各级强制性规范要求。在供应商出现因食品质量导致食物中毒的事故发生，供应商承担一切法律责任。

(2) 具有可追溯性。渠道合法、安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定食品采购的场所，并按照国家规定索证，以保证质量。

(3) 严格禁止供应如下食品，一经发现，取消其中标资格：

①腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，对人体有害的；②含有毒、有害物质或被有害物质污染，对人体身体健康有害的；含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的；③未经动物部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类、蛋类、水产及其制品；④病死、毒死或不明死因的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；⑤用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或将非食品当作食品的；⑥超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；⑦转基因产品。

(4) 不使用添加剂、色素、香精。

(5) 采购人有权对中标人采购食品质量、价格进行随机检查。

(6) 因配送物资质量导致出现食品安全事故，供应商有义务协助处理相关事宜。

(7) 部分主要原材料的供货要求：

猪肉：符合 GB2707-2016 标准，具备动物检疫合格证，原件供货时提供给采购人核验。感官正常，表皮无病状，肌肉无积血，体腔内无内脏；肉品表面应带有一层微干的外膜、有光泽，表面应微干或湿润、但不粘手，按压后凹陷立即恢复，无异味；应放血完全，肉质色泽红润，有弹性；应卫生、干净，不得沾染毛、污血或其他污染物。所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中供应。参考品牌：双汇、金锣、雨润、苏食。

肉制品（冷鲜）：符合 GB2707-2016 标准，具备动物检疫合格证，原件供货时提供给采购人核验。表皮洁净，肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水，无颈骨，无淋巴。所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中供应。参考品牌：双汇、金锣、雨润、苏食。

内脏、头蹄等：应新鲜、卫生、干净，不得有残留毛发、积血、粪便等；外形正常、完整，无不良气味，无淤血、黑斑等异常感官；色泽鲜亮，组织结实有弹性。

卤菜：外观应为色泽均匀，无明显缺陷，符合产品包装上的外观描述；口感鲜美、嫩滑，气味具有正常的香气，无异味和腐败味，添加剂和化学残留应符合 GB 31604.1-2015 和 GB 2763-2019 的要求。

牛羊肉：满足国家标准（GB/T-2008）、羊肉应满足国家标准（GB/T9961-2008），具备动物检疫合格证，原件供货时提供给采购人核验。表皮洁净，肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水，无颈骨，无淋巴。

禽类：符合 GB 2707—2016 标准。屠宰前的活禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格，

具有产品应有的色泽、具有产品应有的气味,无异味、具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物。蛋类应为蛋壳清洁,无肉眼可见污染,要求蛋壳必须完整无破损,不得出现明显的斑点、沙皮、畸形蛋。

水产类(不含鲜活虾):符合 GB/T 30891-2014 标准。新鲜的淡水鱼:眼睛清澈完整,并且向外稍有突出,周围无充血及发红现象;鱼鳃呈鲜红或粉红,鳃盖紧闭,无异味;表皮黏液较少。海水鱼:眼球饱满凸起、新鲜明亮、外表色泽鲜亮、机体完整。

水产类(鲜活虾):符合 GB/T 30891-2014 标准。新鲜的虾:体表色泽鲜亮、有弹性;且虾体外表洁净,触之有干燥感。

蔬菜:农药残留符合 GB 2763-2014 标准。无虫咬、发芽、发黄、发霉现象;无明显水泡现象,根、茎、叶新鲜,包叶菜的外层粗皮去除干净。

水果:果形完好、未软化;新鲜完好,无腐烂变质,清洁;基本不见可见异物;无坏死斑块;无明显机械损伤;无异常的外部水分,但冷藏取出后的冷凝水除外;无异常气味和味道。

奶制品(牛奶、酸奶):符合标准为 酸牛乳 GB 2746-1999, 巴式杀菌乳 GB 5408.1-1999, 灭菌乳 GB 5408.2-1999。剩余保质期不少于三分之二。所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中供应。参考品牌:卫岗、蒙牛、伊利、光明。

半成品食物:所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中供应。

大米类:①大米质量等级(一级);②有“QS”标志,标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期,供货时的剩余保质期不少于三分之二,质量等级、产品标准号、产品合格证,质量符合大米国家标准(GB1354-86)与国家粮食卫生标准(GB2715-2005)。③具有固有色泽和香味,无污染、无虫害,色泽、气味、口味正常,无异味或霉味(霉变),无虫蛀结块挂丝或杂质异等,符合国家粮食卫生标准。④具有《产品质量检验报告》。⑤具有《出厂检验报告》供货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格报告单。⑥所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中供应。

面粉类:包装材料清洁、卫生,符合国家食品卫生标准的规定。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。产品有“QS”标志,具有产品合格证,剩余保质期不少于三分之二。要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中供应。参考品牌:金像、新良、金龙鱼、五得利。

油类:①外包装完好,有 QS 标志,标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、

执行标准，剩余保质期不少于保质期 80%，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。②气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。③加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。④不得混有其他食用油或非食用油。⑤卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。⑥要求必须为非转基因产品。⑥所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中供应。参考品牌：福临门、苏果、金龙鱼、鲁花、葵王。

调味品类（酱油、味精、食醋、料酒、酱类食品、淀粉制品、生粉、食盐、食糖）：包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。具有产品合格证，剩余保质期不少于三分之二。所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中的供应。所供食材品牌应在盒马、苏果等主流超市中供应。

易耗品（餐巾纸，一次性餐具，牙签，洗手液等）：正规超市相同级别。

以上如有最新标准按国家、省、市最新标准执行。

2、食材验收保存管理要求

（1）由采购人负责验收，不合格产品严禁进入食堂。

（2）采购人指定专人对食堂每天的食材进行检验记录，检验主要内容为食物的新鲜度，对于检验中不合格的食品，检验人员要立即上报采购人。

（3）蔬菜类食材处理，切菜应尽量在工作台操作，洗菜要认证负责，要确保每天食材清洗干净。

（4）调味品应定位密封存放，防止受污染。

（5）定期清理腐烂、过期等不适应使用的食材。

（6）严格执行《食品安全管理制度》中食品采购索证和食品验收制度，所有原材料均需经过验收才可进入厨房。

3、餐具管理

（1）开餐前 1 小时必须对餐具进行消毒，餐具应用开水浸泡消毒后悬挂起来，不得随意放置在灶台或工作台。

（2）所有餐具、灶具必须经过“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”流程。

4、食堂设备设施要求

（1）食堂厨房主要设备由采购人提供（与中标供应商合同签订后现场实际清点确定），其所有权归采购人所有，由中标供应商支配使用。

（2）采购人提供现有设施设备条件，中标供应商在中标公示期满后须赴采购人食堂现场探勘现有设备，检查核对并测试设备，如有损坏书面通知采购人维修或购置。设备经维修或

添置完毕，双方须书面确认。经确认后，托管期内，中标供应商须负责采购人提供的设施设备的日常维修（单次维修费用低于 1000 元由采购人承担）、维护保养及相关费用，除确因设备使用年限到期后因使用磨损、老旧锈蚀等因素造成结构性损伤严重，经鉴定无法维修和无修理价值意义的，可由中标供应商向采购人申请报废更新外，采购人不再针对设备设施作任何投入。中标供应商需爱护采购人设备设施，加强厨具、设备、用具的管理，确保所有设施设备保持良好和正常工作，在托管期满或解除、终止合同时将采购人提供的设施设备完好无损移交，破损者须照价赔偿。

(3) 采购人提供的现有设施设备在框架结构稳固的情况下应做到应修尽修。因正常使用磨损、老旧锈蚀等因素造成结构性损伤严重，经鉴定无法维修和无修理价值意义的，由甲方报废更新。

(4) 在设备维保管理期间，产生的一切责任和后果均由其全部承担。

(5) 油烟管道清洗一年不少于四次，隔油池清理一个月不少于三次，包含在投标总价中。

(6) 满足食堂清洗需求的洗碗机须由中标供应商提供，费用包含在投标总价中。

5、人员管理要求

(1) 供应商拟投入本项目的厨师长应经采购人同意后方可掌厨，其余服务人员数量由供应商根据实际工作量自行测算配备，但人员数量不得低于本项目最低要求。

(2) 供应商需保证所有服务人员待遇不低于南京市最低工资标准，并按规定给其人员缴纳社保及保险等。

(3) 供应商特殊服务工种的人员，必须按国家规定具备相关工种的上岗证和“健康证”条件，并按国家有关部门规定，定期体检且有年审合格记录。

(4) 各岗位人员按岗位职责分别负责各项工作内容，还需负责食堂日常保洁、水电气日常管理 etc 职责。

(5) 供应商拟派的项目负责人在合同履行期间须在采购人办公处驻点上班，作息时间服从采购人安排，遵守采购人的规章制度，以便及时与采购人进行工作上的联系和沟通。项目负责人调换须经采购人同意。

(6) 服务人员应有较好的岗位服务技能及热情、周到的服务。供应商应及时按照采购人的要求，调整不胜任工作的人员。

(7) 供应商进场操作人员必须符合国家劳动规定的用工要求，服务人员应着统一工作服上岗，并保持衣着整洁，就餐期间须佩戴口罩、帽子。

(8) 严格管理制度，制成相应的工作制度和服务供约，规范操作流程，制止不良行为，杜绝各类事故发生，尤其对所有使用的设备、用具、用品和水电气要认真落实管理责任，发

现问题，及时向采购人报修，否则发生人身事故由供应商负责。

(9) 工作人员由中标供应商按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。所有工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有工作人员必须报经采购人备案，提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。采购人将不定期对人员上岗情况进行考核，考核如在1个月内达不到要求，采购人有权对供应商进行处罚。

(10) 供应商对员工的培训每月不得少于1次，管理层及骨干员工针对性培训每年不少于1次，新录用员工必须进行岗前培训方可安排上岗。

(11) 食堂内部不得存在人员住宿情况。

6、食堂卫生要求

(1) 每次就餐完毕，应立即整理、清洁餐具、灶具、水池，擦拭餐桌、餐椅、灶台和工作台，打扫地面残渣，做到一餐一洗、事不过夜。

(2) 冰箱、冰柜、货物柜等上面不得摆放无关杂物，食堂要采取除蚊、蝇措施，冰箱、冰柜内的物品隔离分区存放，防止串味，物品柜应经常保持清洁，不得放置与工作无关的私人物品。

(3) 餐室（厨房）做到无蝇、无虫、无鼠。

(4) 每周应对厨房、餐厅的地面、桌椅、灶台、工作台、水池、橱柜、餐具、饮具等，做一次彻底检查。

(5) 每月供应商应对食堂卫生工作做一次全面检查，纠正不足，保持清洁、卫生的就餐环境。

(6) 食物残渣、垃圾等应每天清除，做好垃圾分类，保持环境卫生，防止蚊、蝇、臭虫等繁衍，食堂要设剩渣回收桶，并设有明显标志。

(7) 厨房各项卫生、食品和原料卫生、餐饮设备卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合卫生防疫要求和食品安全卫生法，中标供应商在托管期内应按照有关部门要求及时办理各项证件并接受其监督检查，期间发生的一切费用由中标供应商负责。

7、食堂安全管理

(1) 下班前食堂谨记要检查切断电源、水源及气源，落实轮岗检查、登记制度，负责人和公司要督促、检查，杜绝火灾及其它事故发生。

(2) 供应商托管期间必须以清洁能源为燃料，不得使用有污染的煤炭类燃料。

8、可视化管理

(1) 中标供应商须在食堂用餐醒目地点提供实时后厨监控，用餐期间餐厅可通过提供的电视屏幕查看后厨情况。相关费用包含在投标报价中。

★四、付款方式

按月支付，先做后付，每月实际支付金额=上月就餐人数*就餐标准+管理费用-考核扣除金额费用-代缴燃气等费用。乙方出具合格的发票和经甲、乙双方确认的服务合同履行报告及考核结果，由甲方于次月支付上月的费用。

考核标准：按采购人要求、行业通行标准及中标供应商投标文件的承诺执行。

五、增值服务及其他服务

(一) 供应商可根据自身条件，说明可能给予采购人的增值服务，这些增值服务必须是符合国家相关规定的、与服务项目相关的内容。

(二) 除采购人提出的各项服务要求外，供应商可根据自身业务开展情况，说明可提供的其他特色服务。

★六、特别说明

(一) 中标供应商依法承包经营食堂、为用餐者提供餐饮服务、依法纳税、自负盈亏，并接受采购人的监督与管理。

(二) 中标供应商不得有挂靠、转包、分包等行为，一经发现，将拒绝接受签约或解除合同关系。

(三) 中标供应商有以下情况之一的采购人依法保留要求其经济赔偿的权力。

1、中标供应商有违反《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规，或没有按合同服务至服务期满，或服务期内不正常运转，严重影响单位人员按时就餐。

2、发生重大食品卫生安全事故、消防安全事故及其他问题，给采购人造成不良影响和后果的。

(四) 中标供应商未经采购人允许不得使用采购人提供的场地、设备、用具、用品、水电气等向除采购人以外的单位和个人提供食品加工服务。

(五) 中标供应商在与采购人的服务期限内不能认真按合同条款积极履约，并对采购人造成较大不良后果的，采购人有权终止或提前解除合同。

(六) 食堂内的工作人员属于中标供应商的员工，与采购人不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由中标供应商负责。如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤害事故，中标供应商承担全部责任和必要的经济补偿，采购人概不承担任何责任。

(七) 中标供应商人员必须遵守采购人各项制度和管理规定，并服从采购人监管部门的监管。

(八) 人员、车辆、物资出入门须检查登记。

(九) 采购人将定期进行食堂工作考核，考核办法附后。

七、监督与管理

(一) 采购人将定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。

(二) 在运营期间，中标供应商须对采购人财务公开，接受采购人财务监督；

(三) 采购人将强化员工监督，设立食堂监督栏。定期采取问卷调查等形式，听取用餐人员意见，汇总后向中标供应商发出整改通知，中标供应商必须响应，并提交整改措施，由采购人管理人员监督执行。

八、考核办法

(一) 服务质量考核

采购人将根据招标文件规定的服务内容、服务要求和服务标准，对供应商的制度建设、质量管理、服务规范、合同执行、资料管理等进行日常考核（考核细则详见表 1）和综合考核（考核细则详见表 2）。服务质量考核每季度一次，考核分数低于 70 分，采购人有权终止合同。

(二) 食堂就餐满意度考核

采购人将通过发放食堂就餐满意度测评表的方式，对供应商食堂就餐满意度进行考核。每季度食堂就餐满意度考核一次，合格基准分为 90 分，考核分数低于 75 分，采购人有权终止合同。

(三) 考核细则附后。

九、处罚措施

(一) 中标供应商如在经营期间有下列情况之一，采购人有权无条件终止合同，并没收履约保证金。

①如因食堂内部管理不善，无法保证向用餐人提供规定的伙食标准。

②用餐人对中标供应商提供的服务强烈不满，严重影响采购人正常工作的开展。

③不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，用餐人对伙食严重不满，采购人两次书面提出未整改。

④不履行合同条款，严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反采购人有关规定。

⑤出现食物中毒或严重事故，或者出现其他严重违反合同约定的情形，且由中标供应商承担所有责任。

⑥采购人每季度组织开展一次就餐满意度测评（用餐人的 60%以上人员参加），满意度低于 75 分的。

⑦中标供应商一年内累计被用餐人投诉并经核实超 30 次。

(二) 合同履行期间, 提供虚假台账资料(进货单、检测报告等), 每发现一次罚款 1 万, 发生 3 次及以上直接解除合同。

(三) 采购人每季度组织开展一次食堂就餐满意度测评(用餐人的 60%以上人员参加), 满意度低于 90 分的, 罚款 5 万元/次。就餐人发现菜品中有异物(毛发类、铁丝类、虫类等), 每被举报一次并经核实罚款 500 元/次, 一年内累计被举报 10 次, 另扣除 5000 元。

(四) 采购人将每月对项目负责人(项目经理)工作履职情况进行考核, 如未达到采购人要求的, 将扣除项目负责人(项目经理)每月工资的 10%作为处罚。

十、其他

★(一) 供应商服务费中应包括但不限于以下费用:

(1) 食材及调味料的采购费用。

(2) 清洁用品及易耗品(餐巾纸, 一次性餐具, 牙签, 洗手液等)的提供。

(3) 工作人员工资及社保的费用。

(4) 员工福利, 员工制服及员工宿舍的费用。

(5) 四害消杀的费用。

(6) 垃圾处理的费用。

(7) 泔水处理及隔油池的清理, 日常保养和维修; 污水泵的清理, 日常保养和维修; 污水管道清理的费用。

(8) 烟道净化的费用。

(9) 厨房设备维保、厨房设备维修(单次维修费用低于 1000 元由采购人承担)的费用。

(10) 营业税。

(11) 水, 电, 气, 宽带的费用。

(13) 招标文件里明确由供应商承担的其他费用。

(二) 供应商服务费中除包含招标文件中列明的项目外, 还应包括保障服务正常运行应当具有的物资和服务, 对服务正常运行应当具有的物资和服务理解不一致的以采购单位理解为准。

(三) 合同履行期间的罚款于次月付款时直接从合同款中扣除。

(四) 本章要求加★条款为实质性要求, 投标人在投标文件-服务响应偏离表中逐条响应, 若漏项或不逐条应答视为负偏离, 不接受负偏离, 如有负偏离按无效投标处理。本章所要求的承诺书, 格式自拟, 均需供应商盖章及法定代表人或授权代理人签字或盖章, 否则视为无效。

(五) 如有疑问请及时与招标代理机构及采购人联系。

表1 食堂餐饮服务质量日常考核细则

序号	考核内容	分值	评分细则	考核得分	备注
一	服务质量	10	此项分值 10 分，分 4 小项		
1	仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范	2	仪容仪表邋遢，未按规定着装扣 0.5-2 分		
2	服务热情，耐心细致，语言文明礼貌，态度亲切友好	4	服务态度不佳、语言不文明扣 0.5-2 分，与服务对象发生争吵扣 0.5-2 分		
3	服务技能娴熟，工作效率高，差错率低	2	分菜不均匀，错误率高扣 0.5-2 分		
4	严格按照规定时间提供餐饮服务，不得无故提前或推迟	2	无故提前或推迟服务时间扣 0.5-2 分		
二	菜品品种质量	40	此项分值 40 分，分四类 12 小项		
1	菜品品种丰富，定期做好菜品更新，积极创新菜肴品种	2	品种未达到规定要求扣 0.5-2 分		
		2	每周菜品更新变化品种数量未达到规定的要求扣 0.5-2 分		
		2	每月推出一种菜肴新品，当月未推出新品扣 2 分		
2	严格把控食材质量，加强食品保存管理，强化菜品制作流程监管	2	对食材原料验收把关不严扣 0.5-2 分		
		4	冰箱内食品生熟不分开存放扣 0.5-2 分，成品半成品不加膜加盖存放扣 0.5-2 分		
		6	菜品制作流程监管不严，拣洗不干净，有黄叶、草、虫、杂物等扣 0.5-3 分，菜品半成品丝、片、块、段不均匀不符合标准扣 0.5-3 分		
3	精心组织厨房生产，严控菜品质量，保证饭菜供应，不出现断供现象	4	菜品主辅料配比失调扣 0.5-2 分，调味品配比失调扣 0.5-2 分		
		4	菜品成品色、香、味、型不佳扣 0.5-2 分，荤素品种搭配不合理扣 0.5-2 分		
		6	每天制作数量低于规定数量扣 0.5-4 分；		
		4	服务时间内保证饭菜供应充足，出现断供现象扣 0.5-4 分		
4	严格控制菜品单次	2	蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控		

	烹饪数量,注重现场菜品保温管理		制不合理,造成菜品出锅时间过长不新鲜或大量浪费扣 0.5-2 分		
		2	现场菜品保温管理不到位,出现冷饭冷菜现象扣 0.5-2 分		
三	环境卫生管理	30	此项分值 30 分,分四类 15 小项		
1	食堂环境卫生干净、明亮、整洁、有序	2	大厅的天花板、装饰物、墙壁及门窗有污迹扣 0.5-1 分,桌椅有污迹油迹扣 0.5-1 分		
		2	不锈钢服务台面、不锈钢垃圾桶、服务台玻璃表面有污迹、油迹扣 0.5-2 分		
		2	工作区有杂物或物品放置杂乱扣 0.5-1 分,收工后厨房地面、炉灶不清洁扣 0.5-1 分		
		2	做好消杀工作,有蚊蝇、蟑螂、老鼠扣 0.5-2 分		
		2	泔水、垃圾等废弃物未按规定存放,当餐未及时清除,有明显异味扣 0.5-2 分		
2	加强员工健康及卫生管理,身体健康及穿戴符合要求	2	员工化浓妆、使用气味怪异或浓烈香水,留长发、长胡须、长指甲,涂指甲油等扣 0.5-2 分		
		2	熟食品操作、传菜及服务人员未按规定佩戴一次性手套、口罩扣 0.5-2 分		
		2	员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的,未及时调离工作岗位扣 0.5-2 分		
3	厨房物品按规定要求管理到位,加工现场井然有序	2	收工后刀具及砧板未及时清洗干净、未按规定侧放或悬挂扣 0.5-2 分		
		2	调味品使用后未按规定管理,调味罐周边未清理干净整洁扣 0.5-2 分		
		2	清洁用具及车辆使用后未及时清洗干净,未按规定位置归放扣 0.5-2 分		
		2	烹调用具使用后未按规定清洗干净,未按规定位置归放扣 0.5-2 分		
4	储物柜、盛器、容器、餐具管理规范,干净整洁卫生	2	储物柜内杂乱,未按规定贴标识扣 0.5-2 分		
		2	盛器、容器管理不规范,有污迹扣 0.5-2 分		
		2	餐具未清洗干净,有污迹水迹扣 0.5-1 分,未用纱布覆盖分类平整堆放扣 0.5-1 分		

四	安全管理	20	此项分值 20 分，分两类 7 小项		
1	严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵守食品安全管理要求	4	做好蔬菜农药残留检测及记录等工作，未检或漏检，未记录或记录不全扣 1-4 分		
		4	做好食品留样及记录等工作，未留或漏留，未记录或记录不全扣 1-4 分		
		2	加强调味品及添加剂使用管理，调味品及添加剂使用不符合规定扣 1-2 分		
		2	乙方简餐标准高于服务对象，将简餐和食材带出食堂的扣 1-2 分		
2	加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故	2	天然气使用过程中，现场必须有人员在场，不得离开岗位，出现现场无人现象扣 1-2 分		
		2	餐后及时关闭水电气开关，未及时关闭扣 0.5-2 分		
		2	熟练掌握现场灭火器使用方法，未熟练掌握扣 0.5-2 分		
		2	服务时间结束后及时锁闭食堂门窗，未及时锁闭扣 0.5-2 分		
合计得分					
问题 汇总					

表2 食堂餐饮服务质量综合考核细则

序号	考核内容	分值	评分细则	考核得分	备注
一	质量考核	50	此项分值 50 分，分四类 14 小项		
(一)	服务质量	5	此项分值 5 分，分 4 小项		
1	仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范	1	仪容仪表邋遢，未按规定着装扣 0.5-1 分		
2	服务热情，耐心细致，语言文明，态度亲切友好	2	服务态度不佳、语言不文明扣 0.5-1 分，与服务对象发生争吵扣 0.5-1 分		
3	服务技能娴熟，工作效率高，差错率低	1	分菜不均匀，刷卡结算速度慢，错误率高扣 0.5-1 分		
4	按照规定时间提供餐饮服务，不得无故提前或推迟	1	无故提前或推迟服务时间扣 0.5-1 分		
(二)	菜品品种质量	20	此项分值 20 分，分四类 12 小项		
1	菜品品种丰富，定期做好菜品更新，积极创新菜肴品种	1	工作日午餐、晚餐品种未达到规定要求扣 0.5-1 分		
		1	每周菜品更新变化品种数量未达到规定的要求扣 0.5-1 分		
		1	每月推出一种菜肴新品，当月未推出新品扣 1 分		
2	严格把控食材质量，加强食品保存管理，强化菜品制作流程监管	1	对食材原料验收把关不严扣 0.5-1 分		
		2	冰箱内食品生熟不按规定存放扣 0.5-1 分，成品半成品不加膜加盖存放扣 0.5-1 分		
		3	菜品制作流程监管不严，拣洗不干净，有黄叶、草、虫、杂物等扣 0.5-2 分，菜品半成品丝、片、块、段不均匀不符合标准扣 0.5-1 分		
3	精心组织厨房生产，严控菜品质量，保证饭菜供应，不出现断供现象	2	菜品主辅料配比失调扣 0.5-1 分，调味品配比失调扣 0.5-1 分		
		2	菜品成品色、香、味、型不佳扣 0.5-1 分，荤素品种搭配不合理扣 0.5-1 分		
		3	每天制作包子、水饺和馄饨等点心数量低于规定数量扣 0.5-2 分；点心成品造型不美观、馅心口味不佳扣 0.5-1 分		
		2	服务时间内保证饭菜供应充足，出现断供现象扣 0.5-2 分		

4	严格控制菜品单次烹饪数量,做好现场菜品保温	1	蔬菜类菜品一次烹饪完成,衔接时间控制不合理,造成菜品出锅时间过长不新鲜或大量浪费扣0.5-1分		
		1	现场菜品保温管理不到位,出现冷饭冷菜现象扣0.5-1分		
(三)	环境卫生管理	15	此项分值15分,分四类7小项		
1	食堂环境卫生干净、明亮、整洁、有序	1	大厅的天花板、装饰物、墙壁及门窗有污迹,桌椅有污迹油迹扣0.5-1分		
		1	服务台面、垃圾桶表面、服务台玻璃表面有污迹、油迹扣0.5-1分		
		1	工作区有杂物或物品放置杂乱,收工后厨房地面、炉灶不清洁扣0.5-1分		
		1	做好消杀工作,有蚊蝇、蟑螂、老鼠扣0.5-1分		
		1	泔水、垃圾等废弃物未按规定存放,当餐未及时清除,有明显异味扣0.5-1分		
2	加强员工身体健康及卫生管理,身体健康状况及穿戴符合要求	1	员工化浓妆、使用气味怪异或浓烈香水,留长指甲,涂指甲油,男同志留长发、长胡须等扣0.5-1分		
		1	熟食品操作、传菜及服务人员未按规定佩戴一次性手套、口罩扣0.5-1分		
		1	员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的,未及时调离工作岗位扣0.5-1分		
3	厨房物品按规定要求管理,加工现场井然有序	1	收工后刀具及砧板未及时清洗干净、未按规定侧放或悬挂扣0.5-1分		
		1	调味品使用后未按规定管理,调味罐周边未清理干净整洁扣0.5-1分		
		1	清洁用具及车辆使用后未及时清洗干净,未按规定位置归放扣0.5-1分		
		1	烹调用具使用后未按规定清洗干净,未按规定位置归放扣0.5-1分		
4	储物柜、盛器、容器、餐具管理规范,干净整洁	1	储物柜内杂乱,未按规定贴标识扣0.5-1分		
		1	盛器、容器管理不规范,有污迹扣0.5-1分		
		1	餐具未清洗干净,有污迹水迹,未用纱布覆盖分类平整堆放扣0.5-1分		
(四)	安全管理	10	此项分值10分,分两类7小项		
1	严格食品安全管理,贯彻食品安全管理规定,遵循	2	做好蔬菜农药残留检测及记录等工作,未检或漏检,未记录或记录不全扣0.5-2分		

	食品安全管理要求	2	做好食品留样及记录等工作，未留或漏留，未记录或记录不全扣 0.5-2 分		
		2	加强调味品及添加剂使用管理，调味品及添加剂使用不符合规定扣 0.5-2 分		
2	加强工作服务区域安全服务保障，杜绝安全事故	1	天然气使用过程中，现场必须有人员在场，不得离开岗位，现场无人扣 0.5-1 分		
		1	餐后及时关闭水电气开关，未及时关闭扣 0.5-1 分		
		1	熟练掌握现场灭火器使用方法，未熟练掌握扣 0.5-1 分		
		1	服务时间结束后及时锁闭食堂门窗，未及时锁闭扣 0.5-1 分		
二	综合考核	50	此项分值 50 分，分五类 25 小项		
(一)	制度建设	10	此项分值 10 分，分 5 小项		
		2	建立完善的管理制度，明确岗位职责和标准，无相关制度或制度不明确扣 0.5-2 分		
		2	建立科学的考核制度和流程，并严格执行，无相关制度流程或执行不严格扣 0.5-2 分		
		2	建立规范的操作程序和 workflows，并严格执行，无相关操作程序或 workflows 扣 0.5-2 分		
		2	建立科学有效的突发事件应急处置预案，无应急处置预案扣 0.5-2 分		
		2	制订切实可行的工作计划，并严格落实，无计划或随意编制计划扣 0.5-2 分		
(二)	服务规范	10	此项分值 10 分，分 5 小项		
		2	规范执行操作程序和 workflows，有违规操作现象扣 0.5-2 分		
		2	严格遵守管理规章制度和劳动纪律，有违反现象扣 0.5-2 分		
		2	严控设备设施损毁率、餐具破损率、物料消耗等，控制不当或人为损坏浪费扣 0.5-2 分		
		2	安全保障措施到位，有效防止安全责任事故，安全措施不到位，发生事故扣 0.5-2 分		
		2	按规定做好垃圾分类，确保科学合理，垃圾分类处理不合理扣 0.5-2 分		
(三)	内部监督	10	此项分值 10 分，分 5 小项		
		2	加强工作纪律考核，工作时间不擅自离岗或串岗，无相关监督考核扣 0.5-2 分		

		2	加强工作规范考核，无违规操作，无相关监督考核扣 0.5-2 分		
		2	加强物品领用管理，做好审批管理，未经审批领用物品或有人为浪费现象扣 0.5-2 分		
		2	加强道德教育，有私自夹带食堂原辅料等物品外出等行为扣 0.5-2 分		
		2	加强安全教育，发现安全隐患及时上报，未及 时上报的扣 0.5-2 分		
(四)	合同执行	10	此项分值 10 分，分 5 小项		
		2	组织机构不健全，岗位设置不科学，人员配备不合理扣 0.5-2 分		
		2	所有人员必须持健康证上岗，关键岗位工作人员应政审合格，无健康证或未经政审上岗扣 0.5-2 分		
		2	保持队伍稳定，重要岗位核心人员调整应书面报管理方同意，未经管理方同意扣 0.5-2 分		
		2	做好节能管理，节约使用水电气，违反规定或有人为浪费现象扣 0.5-2 分		
		2	服从领导，服从管理，执行到位，不服从、不执行或执行不到位的扣 0.5-2 分		
(五)	资料管理	10	此项分值 10 分，分 5 小项		
		2	台账档案资料管理科学规范，资料完整安全，台账资料缺失毁损扣 0.5-2 分		
		2	台账资料记录及时、清晰、完整，台账资料记录不及时、不清晰、不完整，记录人不明确扣 0.5-2 分		
		2	物品领用记录手续完备，记录完整，手续不全、记录不完整或无记录扣 0.5-2 分		
		2	建立科学的培训计划，培训记录填写清晰完整，无培训计划、培训记录或记录不完整的扣 0.5-2 分		
		2	建立问题台账，对考核问题实行分类管理，及时反馈处理结果，无台账或反馈不及时扣 0.5-2 分		
合计得分					

食堂满意度测评表

填表单位				填表对象			填表日期		
评估项目	满意程度	很满意	满意	较满意	不满意	不满意的主要原因			
	度								
饭菜质量	外观								
	口味								
	分量								
	品种								
服务质量	服务态度								
	服务及时性								
	服务主动性								
环境卫生	食品卫生								
	就餐环境卫生								

分项报价表

第三节、分项报价表

项目名称：石象路片区食堂餐饮服务采购项目采购

项目编号：JSZC-320100-TXJS-G2025-0042

序号	费用项目	月数	单价 (元/月)	总价 (元/年)	备注
1	用餐费用	12	/	4000000	报价时本项金额不得调整，如有调整将作无效标处理。具体用餐费用合同履行期间按实结算。
2	委托管理费用	12	106666.418	1279997.02	
2.1	人工费用(表一)	12	80485.3	965823.6	
2.2	水电气宽带费用	12	20834	250008	
2.3	人员保险	/	/	/	已包含在人工费用里
2.4	人员服装费用	12	290	3480	
2.5	利润	12	114	1368	
2.6	税金	12	4829.118	57949.42	
2.7	管理费用	12	114	1368	
3					
4					
...				
小计				5279997.02元/年	

投标总价：人民币： 5279997.02 元/年，人民币 1055.999404 万元（两年总金额）

备注：

1. “投标总报价”应包括为完成整个项目所产生的所有费用，招标文件另有规定的除外。
2. 《分项报价表》中“投标总价”应当与《开标一览表》中“投标总价”一致。
3. 投标人所报人员须与“第四章-3.1 人员配置”一一对应，如有缺项、漏项或者超出报价上限的，视为无效投标。
4. 行数不够，可自行添加。

投标人名称（加盖电子公章）：青岛易莲花餐饮有限公司

第四节、人工费用详细构成及分析说明

人工费用报价表

价格单位：元

岗位	人数	工资标准 /月/人	加班工资标 准/月/人	社保费用(单位部 分)/月/人	小计(月金额)
项目负责人	1	6000	500	1248.95		7748.95
厨师长	1	7000	500	1248.95		8748.95
厨师	2	6000	300	1248.95		15097.9
面点师	2	4500	200	1248.95		11897.9
厨务	3	4000	0	1248.95		15746.85
服务员	4	3000	0	1248.95		16995.8
仓库管理员	1	3000	0	1248.95		4248.95
月固定人力成本总价						80485.3

注：1、人工费用报价表中总计价应与分项报价表的人工费用“单价（元/月）（月金额）”
报价相一致。

2、提供的表格中工资构成可自由调整，岗位及人数须满足第四章-3.1 人员配置最低要求。

投标单位（加盖电子公章）：喜德易莲花餐饮有限公司

