

长沙市轨道交通 1（含北延线）、4 号线运营期  
2024—2025 年食堂委外经营服务项目用户需  
求书（第二标段）

编制时间：2024 年 1 月

# 目录

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>一、项目概况及采购范围</b> | <b>1</b>  |
| (一) 项目概况           | 1         |
| (二) 采购范围           | 1         |
| (三) 项目基本情况         | 1         |
| <b>二、项目计划</b>      | <b>3</b>  |
| <b>三、相关技术标准及规范</b> | <b>3</b>  |
| <b>四、项目管控要求</b>    | <b>4</b>  |
| (一) 人员配备要求         | 4         |
| (二) 设备设施配备要求       | 5         |
| (三) 安全管理规定         | 6         |
| (四) 其他             | 9         |
| <b>五、项目实施要求</b>    | <b>12</b> |
| (一) 工作时间和供餐要求      | 12        |
| (二) 其他要求           | 13        |
| <b>六、项目验收</b>      | <b>14</b> |
| (一) 验收小组           | 15        |
| (二) 验收周期           | 155       |
| (三) 验收标准           | 166       |
| (四) 验收资料           | 177       |
| <b>七、考核标准</b>      | <b>17</b> |
| (一) 日常考核标准         | 187       |
| (二) 质量考核标准         | 187       |
| <b>八、其他（附件）</b>    | <b>18</b> |
| 附件 1: 《原材料验收标准》    | 18        |
| 附件 2: 《食堂检查考核标准》   | 221       |

## 一、项目概况及采购范围

### （一）项目概况

长沙市轨道交通 4 号线设有员工食堂 2 个（星城车辆段、黄榔停车场各 1 个）。为了满足公司员工的用餐需求，提供有力的后勤保障，拟招选 1 家专业的餐饮公司，负责 4 号线车辆段、停车场员工食堂的承包经营。

### （二）采购范围

本标段主要为 4 号线星城车辆段、黄榔停车场员工食堂的委外经营服务（含人员、供餐服务、设备使用及维护、安全规范等管理工作）。由供应商负责采购员工的五餐（早早餐、早餐、中餐、晚餐、晚晚餐）、车站送餐、客餐服务和相关辅助服务（如免费提供凉茶、绿豆汤等），以及其他服务性的工作（如遇抢险救援或停水、停电等特殊情况下必须服从采购人安排，确保员工用餐）。

### （三）项目基本情况

#### 1. 工作任务

供应商应严格遵守国家及地方有关餐饮经营的法律法规，负责食堂的经营管理工作。主要包括食谱安排、饭菜制作、供餐、送餐及指定车站现场打餐工作、食堂范围内（含设备、设施）的卫生清理、各类管理制度和应急预案的制定等工作任务。

## 2. 用餐区情况

4 号线星城车辆段食堂用餐区面积约为 702 平方米, 设有 488 个员工用餐位; 黄榔停车场食堂用餐区面积约为 261 平方米, 设有 160 个员工用餐位。

## 3. 用餐人数预估

4 号线星城车辆段食堂用餐人数预估: 早早餐约 30 人、早餐约 60 人、中餐约 120 人、晚餐约 40 人、晚晚餐约 30 人; 黄榔停车场食堂用餐人数预估早早餐约 15、早餐约 40 人、中餐约 150 人、晚餐约 50 人、晚晚餐约 15 人(供应商应知晓并充分考虑用餐人数随着业务开展存在变化性和不确定性, 具体用餐人数以实际人数为准)。

## 4. 水、电、燃气费

本项目不收取场地租赁费。采购人有偿为供应商提供用水、用电、用气, 食堂区域内的水、电、天然气(或液化气)使用费, 由供应商按实际产生数据缴纳相关费用。

## 5. 住宿

本项目不负责提供食堂范围以外的用房。如供应商有住宿等用房需求, 须与采购人签订租房协议, 租房费用标准以采购人内部规定为准。

## 6. 餐费认定与付款

(1) 实行刷卡用餐，刷卡数据作为餐费结算依据，由供应商根据采购人要求开具相应数额的有效发票（含税）后，办理餐费结算。

(2) 客餐费用结算，凭采购人出具的相关人员签字的《客餐申报单》办理，每月核对汇总金额后，由供应商开具有效发票（含税）办理客餐费用结算。

**二、项目计划**

本标段星城车辆段食堂、黄榔停车场食堂委外经营期限暂定为 2024 年 3 月 16 日-2025 年 12 月 31 日（共计 21.5 个月），实际进场时间以长沙市轨道交通运营有限公司发出的书面通知上载明的日期为准。在满足采购人的餐饮服务要求的前提下，供应商实行自主经营、独立核算、自负盈亏，并对外独立承担完全的民事责任。在确保采购人员工正常供餐的前提下，供应商可配套供应普通副食，按市场价销售。

**三、相关技术标准及规范**

供应商应严格按照下列技术标准及规范等相关标准(包括以下国内技术标准、规范及同行业相关经验，但不限于以下内容)执行，以下标准如有更新，须按最新标准执行：

| 表一 标准汇总表 |                     |                |
|----------|---------------------|----------------|
| 序号       | 标准代号                | 标准名称           |
| 1        | 中华人民共和国主席令<br>第二十一号 | 《中华人民共和国食品安全法》 |

|   |                   |                          |
|---|-------------------|--------------------------|
| 2 | CGY/G-123-001-A/0 | 《运营公司食堂管理办法》             |
| 3 | 长轨运通（2022）222 号   | 运营公司生产安全事件（故障）调查处理办法（试行） |
| 4 | CGY/G-105-005-A/2 | 运营公司承包商安全文明施工管理办法        |

#### 四、项目管控要求

##### （一）人员配备要求

1. 供应商员工年龄须在 18 周岁以上、60 周岁以下,所有员工须持健康证上岗。

2. 供应商如遇供餐需求变动导致的人员调整或人员离职等事项,须提前向采购人进行报备,征得采购人食堂管理部门同意后执行。同时,采购人可根据项目实施情况要求供应商更换不符合或不适合为本项目服务的工作人员。

3. 供应商需自行采购工作服,统一着装(含衣、帽、口罩、防滑鞋等),加强员工管理。

4. 供应商所有配置的食堂工作人员与采购人不存在任何的劳动关系,采购人不承担任何劳动关系方面的义务,同时供应商经营服务所需用工必须符合《劳动法》要求,依法用工,员工如发生用工纠纷、疾病、工伤、伤亡事故等均由供应商自行负责所有的经济责任和法律责任。供应商须为食堂工作人员购买人身意外伤害险等。

5. 供应商须重视食堂工作人员的思想教育以及服务意识的培训，当班期间不得出现脱岗、打架、罢工等影响正常开餐的行为，否则采购人将追究供应商相应的法律责任。

6. 若采购人认为按供应商人员配置仍不能达到服务质量要求的，采购人有权要求供应商增派食堂人员以确保服务质量。

7. 下列建议人员配置表为最低人员配备要求。若供应商配备的食堂工作人员不能达到供餐质量要求的，供应商需增派人员确保服务质量，且增派人员要求均需满足人员配备要求。具体详见下表：

| 表二 建议人员配置表 |                    |                                                                                                                                                                                                                |
|------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 岗位         | 人员数量               | 职责                                                                                                                                                                                                             |
| 项目经理       | 1                  | 对项目现场管理负责，全面负责食堂的日常运营管理统筹工作，包括：人员管理，设备设施资产管理、场地、安全、食堂卫生等。                                                                                                                                                      |
| 厨师         | 2（车辆段 1 人、停车场 1 人） | 1、须具备厨师证。<br>2、负责对食堂安全生产运作，按照统一菜谱进行制作膳食，同时保障菜式品种符合采购人要求。                                                                                                                                                       |
| 其他人员       | 供应商根据现场实际情况配置      | 1、协助厨师做好相关辅助工作<br>2、负责做好食堂各类采购工作。<br>3、负责做好车站送餐、现场打餐工作。<br>4、负责食品原材料的验收以及物料的进出仓管理，保证质量安全；负责建立健全食堂台账。<br>5、负责食堂资产管理。<br>6、负责食堂售卖服务，包括膳食的售卖等服务。<br>7、负责各类食材的粗加工、精加工。<br>8、负责做好厨房及餐厅的卫生工作。<br>9、负责做好餐具的回收和洗消工作，并保 |

|                                                                                                                                                                                                                                                 |  |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 证厨房及餐厅的整洁卫生。 |
| 1、所有人员必须持有有效身份证、健康证，工作态度好，责任心强，能吃苦耐劳。<br>2、项目管理人员应掌握食品安全卫生相关法律法规。<br>3、每年必须定期组织全员开展消防培训并做好培训记录。<br>4、供应商应为食堂工作人员发放工作服及劳保鞋。<br>5、负责食堂范围的清洁卫生工作，食堂内桌椅、地面、墙身及设备设施干净光亮卫生、无损坏、摆放整齐、其他功能间及操作间、仓库必须干净卫生，做好除“四害”工作，上岗员工应保持良好的个人卫生，按规定穿戴清洁的工服、工牌、帽子、口罩等。 |  |              |

## （二）设备设施配备要求

1. 采购人将食堂内厨具设备设施及用餐设施清点移交给供应商，由供应商对移交后的食堂各类资产进行管理，负责日常维修保养。

2. 供应商须做好食堂内厨具设备设施及用餐设施的正常使用与日常维护管理工作，严格按使用规定操作，维修保养费由供应商负责。

3. 合同期内，食堂内厨具设备设施及用餐设施如造成丢失的，由供应商负责赔偿。如遇厨具设备设施及用餐设施在正常使用下达到报废条件需进行报废的，由采购人负责鉴定，供应商负责协助。

4. 供应商因提供餐饮服务还需添置或更换的易耗品，包括餐厅卫生纸及锅碗瓢盆（其中包括餐具、筷具、器皿等），由供应商自行购买。

5. 供应商如需自行优化食堂供餐环境所需增添的设备设施，报采购人审核后，由供应商自行购买或安装。

### （三）安全管理规定

1. 供应商是食堂安全管理的直接责任人，须严格按照《国家食品安全法》等有关法律法规做好食品安全管理工作，坚决杜绝食物中毒事件发生。如若发生此类事件，供应商应积极配合处置并承担全部责任。

2. 供应商自觉接受卫生防疫监督部门的检查和指导，对每餐制作的菜品进行留样，每份菜品留样重量不低于 150g，留存时间不低于 48 小时。

3. 供应商必须保证食堂的消防安全设施的完备性，不得占用消防安全专属空间及改变消防安全设施的专属用途。

4. 供应商须制定完整的食堂经营相关应急预案（包括食物中毒、停水、停电、停气等），并定期组织开展预案的演练工作，进一步提高应急处置能力，做好突发状况时员工的用餐保障。

5. 供应商须在食堂区域内设置灭蝇灯，食堂售卖间设置紫外线消毒灯，进一步优化食堂区域内环境质量。

6. 供应商工作人员进入采购人车辆段或停车场范围内必须遵守采购人有关安全规定，不得影响采购人的正常工作，由于供应商的过失造成采购人直接经济损失要负全部责任及赔偿一切损失。

7. 供应商须做好食堂范围内日常安全巡查，每月开展一次燃气管道安全巡检，加强燃气管道及接头、仪表阀门等燃气设备设施检查：燃气管道、阀门接口处无锈迹，防锈漆涂抹均匀；阀门开闭动作灵活，功能正确，无卡滞现象。供应商每季度一次联系燃气公司对食堂燃气设备设施进行安全巡检。连接灶具与燃气管道之间的燃气软管外层无破损、脆裂，无鼓包、断层等现象，如出现以上问题供应商负责采购及更换。

8. 供应商下班前须切断电源、杜绝火灾及其它意外事故的发生。

9. 供应商须在食堂区域（烹饪区、切配区、售餐区、员工用餐区等）设置监控系统，在食堂餐厅安装监控显示屏，将食堂菜品切配、餐品加工烹饪、售餐流程及员工用餐等重要环节实时监控画面投送到监控显示屏，实现“透明厨房”，接受员工监督，进一步规范食品加工及烹饪制作的安全流程。监控录像保存时间不低于7天，该监控系统的采购、安装及后续维护费用由供应商自行负责。

#### （四）其他

##### 1. 食堂经营管理要求

（1）供应商须负责办理食堂的《食品经营许可证》等相关国家法规要求办理的证件，到期及时验证、换证。

（2）供应商必须遵守国家法律法规以及采购人相关管理制度，服从政府职能部门和采购人的检查监督和指导。因供应商原因造成设备故障、采购人或第三方财产或人身损害的，除负责赔偿责任外，还需向采购人赔付由采购人依据安全事故的性质、伤害的程度、采购人的名誉、形象受损的范围和程度等确定的金额，并承担采购人因此发生的诉讼费、律师费等一切费用。

（3）供应商须有完善的食品卫生、人事用工、业务培训、持证上岗、优质服务、岗位职责、工作守则、成本核算、监控检查、考核奖惩、安全生产和仓储管理等制度。

（4）供应商不得将食堂转包或分包。

（5）供应商按照微利经营和薄利多销的原则经营食堂。

（6）供应商不得以餐费标准低或物价上涨为由，不充足供应就餐人员饭菜或降低食堂伙食质量。

（7）供应商须配合采购人对食堂监督和检查，日常经营管理过程中如发现问题，须根据要求及时整改。

（8）供应商须保证供餐正点、足量、优质，能适应不同经济状况和口味的员工就餐。采购人将通过多种渠道征求员工意见，并督促供应商采取措施改进服务，消除不良现象。

（9）供应商须对每餐菜品做好质量把关，做到口味适中。采购人可对菜品进行“试菜”，符合大众需求。

（10）供应商根据市场、季节、营养等综合因素每周五向采购人食堂管理部门提交下周菜谱，食堂管理部门有权对不合理的菜单作适当调整，菜单一旦确认后不得随意更改，特殊情况更改需报备采购人食堂管理部门。

（11）供应商在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关，并对经营区域的消防安全、食品安全、人员安全等负全责。

## 2. 采购与食材要求

（1）供应商必须遵守食品原料采购制度，食材进货标准需符合采购人《原材料验收标准》（附件1）。

（2）食材采购需坚持索证制度，所购食材须具备相应食品检验合格证，按照有关部门及采购人的要求做好台账，建立档案。

（3）供应商提供的食材必须符合国家有关卫生标准，包装货品必须保证印有生产厂家名称、厂址、产品名称、生产日期、保质期。

（4）供应商采购的禽、畜等肉类须提供检疫合格证，食材实物、进货采购清单存档、备查。

（5）食品检查时如发现有不合格、未达到采购人要求的货品，供应商必须包退包换，并及时进行补货。

（6）制作流程中，严格按相关食品卫生标准及规范进行操作，生熟食品严格分开独立操作及存放，重复使用的餐具及装载食品的器具应清洗干净，严格按照规定消毒后才能使用。

（7）供应商禁止使用隔日剩饭菜以及有异味的食材，确保食品安全质量。

（8）供应商提供的食材因来源、制作过程等导致采购人有任何食物卫生事件出现，由供应商承担全部责任及赔偿采购人一切损失，采购人保留法律追究权力。

### 3. 环境与卫生要求

（1）每次就餐完毕，食堂工作人员应立即整理，清洗餐具、炊具、水池，擦拭餐桌、餐椅、灶台和工作台，打扫地面残渣。

（2）冰箱、冰柜、物品柜等上面不得摆放无关杂物。冰箱、冰柜内的物品应隔离、分区存放，防止串味；物品柜应保持清洁，不得放置与工作无关的私人物品。

（3）每周对厨房、餐厅的地面、桌椅、灶台、工作台、水池、厨柜、餐具、炊具等进行一次彻底整理和清洁；每月对食堂

的门窗、墙面、墙角等进行一次彻底清洁。

（4）食物餐厨垃圾、生活垃圾等应每日清理，保持周围环境卫生，做好除“四害”相关工作并建立台账。

（5）餐厅、操作间、室外楼梯通道、食堂卫生间与食堂相连的户外排污管道疏通等均属于供应商管理范围，供应商须保证管理区域卫生、整洁，下水管道及污水井畅通，确保环境美观，无堵塞、无污染。

（6）每季度须清洗食堂油烟管道一次，每年对食堂燃气报警器探头进行一次检测，每年提供一次有效的油烟排放检测报告。

五、项目实施要求

（一）工作时间和供餐要求

| 表三 工作时间和供餐要求 |                                        |                    |                                          |
|--------------|----------------------------------------|--------------------|------------------------------------------|
|              | 早早餐、晚晚餐□                               | 早餐                 | 中餐、晚餐                                    |
| 供餐时间         | 早早餐：4 点 30 分至 7 点；晚晚餐：20 点 30 分至次日 1 点 | 早餐：7 点至 8 点 30 分   | 中餐：11 点 30 分至 12:40 点；晚餐：17 点 30 分至 18 点 |
| 价格标准         | 套餐：5 元/份（自选餐品价格另算）                     | 套餐：5 元/份（自选餐品价格另算） | 套餐：10 元/份（自选餐品价格另算）                      |

|                                               |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                           |                                                                |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 供餐品种要求                                        | 餐饮品类主要包括炒粉、炒饭、汤粉、汤面、汤圆、水饺等，每餐供餐品类不低于 2 个（粉面码每餐供应品类不低于 2 个，至少保证一个品类 5 元/份，最高不高于 12 元/份）。包括但不限于以上品种，并免费供应配菜（腐乳、油泼辣子、酸菜、粥或汤等）。 | 餐饮品类主要包括炒粉、炒饭、汤粉、汤面、汤圆、水饺、包子、馒头、粗粮点心等，每餐供餐品类不低于 4 个。以上品种需具备但不限于以上品种，并免费供应配菜（腐乳、油泼辣子、酸菜、粥或汤等）。套餐一：包点类任选 4 个（每天供应品类不低于 4 个。）；套餐二：汤粉或汤面任选 1 种（粉面码每餐供应品类不低于 4 个，至少保证一个品类 5 元/份，最高不高于 12 元/份）；套餐三：炒饭或炒粉任选 1 种。 | 套餐每餐应提供至少 4 个品种荤菜、2 个品种素菜备选，每人限选两荤两素（供应商应提供托盘用于取餐），并免费供应汤品、米饭。 |
| 份量要求                                          | 汤粉、面单份主料重量不低于 125g，粉面码重量不低于 75g；炒饭、炒粉单份成品重量不低于 200g。                                                                        | 汤粉、面单份主料重量不低于 125g，粉面码重量不低于 75g；炒饭或炒粉单份重量不低于 200g；汤圆、水饺单份主料重量不低于 125g；包点类单个成品重量不低于 85g                                                                                                                    | 单份菜品重量不低于 125g                                                 |
| 开餐要求                                          | /                                                                                                                           | 包点类售卖窗口应开启不低于 1 个，安排不低于 1 名工作人员负责售卖；粉面类与炒饭类窗口应开启不低于 1 个，安排不低于 1 名工作人员负责现场制售；餐厅应安排不低于 1 名保洁员负责保洁工作                                                                                                         | 中餐售卖窗口应开启不低于 2 个，安排不低于 2 名工作人员负责售卖；餐厅应安排不低于 1 名保洁员负责保洁工作       |
| 1、自选餐品价格经采购人管理部门审定后执行。<br>2、供餐时间以采购人管理部门通知为准。 |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                           |                                                                |

## （二）其他要求

1. 正线司机送餐，每日 10:00 前，食堂须完成中餐的送餐准备工作，安排工作人员于 10:30 前将中餐送至正线司机休息室；16:00 前，食堂须完成晚餐的送餐准备工作，安排工作人员于 16:30 前将晚餐送至正线司机休息室。

2. 车站送餐，食堂须根据正线各车站办公人员提报的实际需求量，及时做好送餐服务；抢险送餐、节假日送餐等临时性送餐须根据采购人通知及要求，及时做好送餐服务。

3. 供应商需根据采购人要求，中餐时段在长沙市轨道交通 4 号线车站应至少设置一个现场打餐点（打餐点开始设置时间、打餐点具体位置和用餐时段等以采购人管理部门通知为准），将制作好的餐食运送到车站现场打餐点，安排不少于一名服务人员到车站进行现场打餐工作。供应商需做好餐食的保温措施（自行采购包括但不限于保温桶、保温餐车等）。

4. 临时增加用餐人数或调整用餐时间时，供应商须根据采购人通知，增开售卖窗口数及增加工作人员负责售卖。

5. 供应商可根据实际情况推出自选菜单单独计价售卖，自选菜定价与调整需报备采购人食堂管理部门后执行。

6. 供应商提供的客餐或接待餐等，菜品定价需经采购人食堂管理部门审核后执行。供应商根据食堂经营需要提出的多样化供餐服务，以及因市场物价上涨导致的菜品售价需调整，均须向采购人食堂管理部门提出申请，报备后方可销售。

7. 供应商须为食堂购买公众责任保险（其中需包含食品安全责任险的保险责任）保额：不低于 2000 万元。

8. 就餐人员提出的合理化建议和有责投诉，供应商必须进行

跟踪反馈，并及时做出整改，同时向采购人报备情况。

9. 供应商须积极配合采购人项目管理工作，因供应商服务质量、进度不到位，且在采购人提出整改要求后，供应商仍拒不配合落实或无法保证按采购人要求落实时，采购人有权委托其它单位实施，并将所发生的费用直接从应付供应商费用中抵扣。

10. 合同期限内，供应商对采购人食堂及相关设施设备只享有使用权，一切产权归采购人所有。合同期限结束后，供应商应确保所有设施设备齐全，均能正常使用，采购人将收回一切使用权，包括供应商进行的一切配套改造建设等，且不需补充任何费用。供应商在经营期间为提高供餐便利性和膳食的制作，新增的相关可移动设施设备，经采购人核实无误后，属供应商所有的，合同期满后撤走。

## **六、项目验收**

### **（一）验收小组**

验收小组由采购人相关人员组成。

### **（二）验收周期**

#### **1. 日常验收**

（1）采购人指派专人对食材质量、供餐质量、环境卫生、服务工作等情况进行抽查，对存在的问题进行记录。

（2）采购人检查发现的问题，供应商需立即进行整改，

采购人将对检查发现的问题进行记录，采购人项目管理人员与供应商项目负责人双方签字确认。

## 2. 试用期验收

试用期 3 个月，从进驻之日计算。试用期满后，采购人进行问卷调查，根据采购人员工满意程度决定是否继续执行合同。调查满意率达到 75 分（含 75 分）以上，可继续经营，否则，采购人可终止合同。

## 3. 季度考评验收

供应商每季度接受采购人组织的员工满意度考评，满意度考评成绩分为四档：

1. 分数为 75 分以上（含 75 分）为合格；
2. 分数在 70（含 70 分）-75 分为待改进，对该次考评处罚供应商人民币 2000 元；
3. 分数在 60（含 60 分）-70 分为待改进，对该次考评处罚供应商人民币 5000 元；
4. 分数低于 60 分为不合格，对该次考评处罚供应商人民币 10000 元。

## （三）验收标准

1. 采购人有权根据合同规定的服务范围、内容以及合同附件对供应商的工作进行检查验收，所有服务应符合合同及采购文件

/用户需求书的要求。

2. 采购人有权根据采购文件/用户需求书约定的食堂经营范围、内容，进行不定时抽查。

3. 采购人有权制定《食堂检查及考核标准》，安排专人进行检查，并根据现场实际情况要求供应商现场整改或按照书面整改要求跟进处理。

4. 采购人根据以下验收标准表进行验收（包括但不限于），具体详见下表：

| 表四 验收标准表 |        |                                                                                                                 |
|----------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 序号       | 验收内容   | 验收标准                                                                                                            |
| 1        | 人员配备情况 | 1. 员工无超龄现象；<br>2. 有对员工进行安全培训等相关记录。<br>3. 身体健康，两证齐全（身份证、健康证）。                                                    |
| 2        | 供餐情况   | 1. 按合同要求按时、足量提供餐饮服务；<br>2. 餐品质量及供应品种符合合同要求。                                                                     |
| 3        | 环境卫生情况 | 1. 每日完成开餐后的卫生清扫任务，确保食堂范围内地面、墙面、设备设施等位置干净、目视无污渍；<br>2. 每周全面清扫食堂卫生一次；<br>3. 每季度清洗油烟管道一次；<br>4. 每年提供一次有效的油烟排放检测报告。 |
| 4        | 服务情况   | 1. 服务须讲服务用语；<br>2. 服务人员需按规定着装，无留长指甲、涂有色指甲油、戴首饰、发型不整、留胡须者。                                                       |
| 5        | 食材质量情况 | 根据“附件-1”要求进行验收（包括但不限于）。                                                                                         |

#### （四）验收资料

采购人每月汇总食堂检查考核作为备查和结算的依据，

同时对食堂经营情况进行不定期的抽查。

## 七、考核标准

### （一）日常考核标准

供应商违反采购人相关规定、制度，原则上按照《食堂日常检查考核标准》（附件2）进行考核。

### （二）质量考核标准

| 表五 质量考核标准表 |                                                                        |           |                      |
|------------|------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|
| 序号         | 考核内容                                                                   | 处罚结果      | 备注                   |
| 1          | 季度满意度考核评分连续出现三次 70（含 70 分）-75 的，或连续出现二次 60（含 60 分）-70 分的，或出现一次 60 分以下的 | 采购人有权解除合同 |                      |
| 2          | 未经采购人同意，擅自委托其它第三方单位或人员代为履行合同，将合同项目转包或分包的                               | 采购人有权解除合同 |                      |
| 3          | 供应商冒用采购人名义对外从事经营活动或交易的                                                 | 采购人有权解除合同 |                      |
| 4          | 违反《食品安全法》造成严重后果的                                                       | 采购人有权解除合同 | 供应商还必须承担完全的经济责任与法律责任 |
| 5          | 经医院诊断及卫生防疫部门确认，因供应商过错造成食物中毒，导致 1 人及以上住院治疗的                             | 采购人有权解除合同 | 供应商还必须承担完全的经济责任与法律责任 |
| 6          | 未经采购人同意，擅自中断或停止提供餐饮服务的                                                 | 采购人有权解除合同 | 供应商还必须承担完全的经济责任与法律责任 |
| 7          | 在经营过程中，存在掺杂造假、销售“三无”食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经采购人规劝、限期整改依然无效且情节严重的           | 采购人有权解除合同 | 供应商还必须承担完全的经济责任与法律责任 |
| 8          | 因供应商管理不善，给采购人造成重大经济损失或造成恶劣的社会声誉影响的                                     | 采购人有权解除合同 | 供应商还必须承担完全的经济责任与法律责任 |
| 9          | 供应商未按要求对食堂燃气设备设施                                                       | 采购人有权解除合同 | 供应商还必须承担完全           |

|  |                                                     |  |            |
|--|-----------------------------------------------------|--|------------|
|  | 做好日常巡检、维护保养，导致食堂燃气泄露、起火、爆炸等给采购人造成重大经济损失或造成恶劣社会声誉影响的 |  | 的经济责任与法律责任 |
|--|-----------------------------------------------------|--|------------|

## 八、其他（附件）

### 附件 1：《原材料验收标准》

| 序号           | 名 称                           | 验 收 标 准                                                                                                                                       | 备注 |
|--------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>一、粮油类</b> |                               |                                                                                                                                               |    |
| 1            | 大米类（品牌包括金龙鱼、福临门、金健、中粮、北大荒、五常） | 符合 GB/T1354-2018 标准，呈清白色或精白色，具有光泽，呈半透明状，米粒大小均匀，坚实丰满、粒面光滑，很少有碎米爆米（米粒有裂纹）、腰白（米粒上乳白色和不透明部分）无杂质、具有大米固有的色泽及气味，无霉变，在保质期内。                           |    |
| 2            | 食用油类（品牌包括金龙鱼、鲁花、福临门、金健、金浩、中粮） | 符合 GB1534、GB1535、GB1536 等标准，油的色泽一般呈浅橙色、黄色及棕色，清淡、无沉淀物或悬浮物，无酸败气味，稳定性好（将油放在低温下，也不会产生浑浊物），在保质期内；当植物油的透明度不好，沉淀物较多（底部有似肥皂水样的白色液体）时，表明油中水份过多，为不合格油品。 |    |
| 3            | 面粉                            | 符合相应的国家标准，精度高的高强粉色白，标准粉稍黄，带有清香甜味，无霉味、酸苦味、土气及其他异味。含水分正常，手感绵软，在保质期内。                                                                            |    |
| <b>二、肉类</b>  |                               |                                                                                                                                               |    |
| 1            | 猪肉                            | 新鲜、肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，肌纤维清晰，有韧性（指压后凹陷立即恢复），有鲜猪肉固有的气味，无异味，无注水，有粘性；运输设备及容器清洁，包装合理，无污染；不得采购冰冻肉；附检验检疫合格证。                                           |    |
| 2            | 排骨                            | 要求老排、仔排搭配合理                                                                                                                                   |    |
| 3            | 牛肉、羊肉                         | 牛肉脂肪淡黄色，羊肉脂肪洁白；核验“合格证明”（无注水、注胶迹象），肌肉呈棕红色，有光泽，肉质松软且粗，外表微干或有风干膜，触摸沾手，弹性好（指压后凹陷立即恢复），有新鲜牛、羊正常的气味，无泥污、血污，肉边整齐，按标准部位分割，无多余脂肪及淤血。                   |    |
| 4            | 牛腩                            |                                                                                                                                               |    |
| 5            | 禽类                            | 眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄色或灰白色，外表微干，不沾手，弹性良好（指压后凹陷立即恢复），有正常气味，口腔及宰杀刀口无血污、杂质，无毛及毛根，无紫斑、淤血，净腔，禽腹内，无过多脂肪。                                                    |    |
| 6            | 腊制品                           | 腊制品类风干程度适中，颜色棕红。                                                                                                                              |    |

|                 |           |                                                                                       |  |
|-----------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>三、冻货类</b>    |           |                                                                                       |  |
| 1               | 冻品        | 1、色泽正常，组织结实，外形完整，无异味，内外干净，无杂物。<br>2、外包装上需标明生产日期，无破损，无不封口现象：生产地址明显；<br>3、有相应的检验检疫合格证明。 |  |
| <b>四、干货、调料类</b> |           |                                                                                       |  |
| 1               | 干货        | 色泽正常、气味纯正、无杂质、无霉烂                                                                     |  |
| 2               | 调料        | 品牌、产地、规格相符，在保质期内。                                                                     |  |
| <b>六、蔬菜类</b>    |           |                                                                                       |  |
| 1               | 蔬果        | 鲜嫩，干净卫生、成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点、无畸形、腐烂。                                                   |  |
| <b>七、禽蛋类</b>    |           |                                                                                       |  |
| 1               | 鸡蛋        | 新鲜，不散黄、不偏黄，无破损，无变质现象。                                                                 |  |
| 2               | 咸鸭蛋       | 无变质现象，蛋壳无破裂、咸淡适口，无变质现象。                                                               |  |
| 3               | 皮蛋        | 蛋白呈茶青色、棕褐色、半透明富有弹性散发芳香气味，无变质现象。                                                       |  |
| <b>十、其他类</b>    |           |                                                                                       |  |
| 1               | 米粉（圆、扁）碱面 | 正规品牌，无酸败发霉等异味，定期提供检验合格报告（或复印件）。                                                       |  |

**说明：**1、验收做到四看：一看外包装，有无污染破损；二看感官性状，有无异变；三看标志，有无缺项、过期；四看有无对应合格或检疫证明。

- 2、散冻、二次冻结品拒收。
- 3、肉类发粘，颜色不正，有异味拒收。
- 4、干货颜色不正，有异味，包装有破洞或裂口拒收。
- 5、蔬菜、水果不新鲜，有注水、灌沙等现象拒收。
- 6、感官异常，腐烂变质，超保存期和其他不符合食品卫生要求的货物拒收。
- 7、以上清单中未列全的食品须满足同类食品验收要求。

## 附件 2：《食堂检查考核标准》（包括但不限于）

| 序号 | 考核内容                          | 处罚结果      | 其它措施 |
|----|-------------------------------|-----------|------|
| 1  | 食堂工作人员在操作间、售卖间嚼槟榔、抽烟、吃零食等     | 50 元/人/次  |      |
| 2  | 库房物料卡与实物不符合                   | 50 元/项/次  |      |
| 3  | 不戴干净手套接触已消毒餐具                 | 50 元/次    |      |
| 4  | 库房物品未按要求离地隔墙摆放整齐，随意摆放         | 50 元/项/次  |      |
| 5  | 食堂不得饲养家禽和宠物                   | 50 元/次    |      |
| 6  | 食堂工作人员未按规定着装、未佩戴口罩、手套、头套或帽子等  | 50 元/人/次  |      |
| 7  | 生、熟食品及半成品未分柜存放                | 100 元/次   |      |
| 8  | 食堂工作人员私人物品未按要求定点摆放            | 100 元/项   |      |
| 9  | 开餐结束后操作间内外卫生未及时清洁、保持整齐、有条理    | 100 元/次   |      |
| 10 | 餐厅地面、窗户、售餐台、餐桌椅未及时清扫，保持洁净     | 100 元/次   |      |
| 11 | 厨房地沟未每日清洗，残留杂质                | 100 元/次   |      |
| 12 | 生活垃圾、餐厨垃圾未每日清运，残留物过夜          | 100 元/次   |      |
| 13 | 厨房内各类设施设备未每日擦洗，保持洁净           | 100 元/次   |      |
| 14 | 日常卫生未按要求清扫或者计划未完成             | 100 元/次   |      |
| 15 | 非食堂工作人员未经允许进入食堂售卖间和操作间        | 100 元/人/次 |      |
| 16 | 食堂工作人员未取得相关证件上岗者              | 100 元/人/天 |      |
| 17 | 食堂需按要求记录相关台账存档备查，台账出现错写、漏写等情况 | 100 元/次   |      |
| 18 | 未按规定做好食品留样工作                  | 200 元/次   |      |

|    |                                         |          |                                            |
|----|-----------------------------------------|----------|--------------------------------------------|
| 19 | 未按要求做好各类培训及演练                           | 200 元/次  |                                            |
| 20 | 未按要求做好除“四害”相关工作                         | 200 元/次  |                                            |
| 21 | 未按承诺函要求购买公众责任保险且低于合同要求的                 | 200 元/天  |                                            |
| 22 | 未及时向食堂管理部门提交下周菜谱                        | 200 元/次  |                                            |
| 23 | 未经食堂管理部门同意所上架销售的菜品                      | 200 元/次  |                                            |
| 24 | 未经食堂管理部门同意随意变更餐品售价                      | 200 元/次  |                                            |
| 25 | 食堂餐炊具、碗筷等未清洗干净或使用完毕后未按要求消毒              | 200 元/次  |                                            |
| 26 | 爱护公物，定期做好食堂设施设备维护，因使用不当造成设备损坏           | 200 元/次  |                                            |
| 27 | 食堂出现饭菜变质，或销售隔夜饭菜等情况                     | 300 元/次  |                                            |
| 28 | 饭菜内发现异物或者其他食品卫生质量问题，食堂对当事员工免费更换当餐菜品。    | 300 元/次  | 当月重复出现同类问题翻倍考核                             |
| 29 | 食堂工作人员对就餐员工服务态度不好，引起投诉或冲突               | 300 元/次  | 当月重复出现同类问题翻倍考核                             |
| 30 | 各类供应商须提供营业执照及从事相关经营活动的许可证明，更换供应商未向采购人报备 | 500 元/次  |                                            |
| 31 | 不得占用消防安全专属空间及改变消防安全设施的专属用途              | 500 元/次  |                                            |
| 32 | 发现外采熟食在食堂直接销售，所售食品一律自行制作、加工             | 500 元/次  |                                            |
| 33 | 未按要求提供足量、正点的供餐服务，或未开足服务窗口               | 500 元/次  |                                            |
| 34 | 未按要求每天对食堂燃气设备设施进行日常巡查并做好记录              | 500 元/次  |                                            |
| 35 | 未配备燃气泄露检测仪，每月对食堂燃气管道连接阀门、开关等位置进行泄露自查    | 500 元/次  |                                            |
| 36 | 未按要求设置车站现场打餐点，未按时做好现场打餐工作               | 1000 元/天 | 超过 30 天供应商仍拒不整改的，采购人有权解除合同，供应商需承担由此造成的全部后果 |

|    |                                        |                |  |
|----|----------------------------------------|----------------|--|
| 37 | 未每个季度一次联系燃气公司，对食堂燃气设施设备进行安全巡检          | 1000 元/次       |  |
| 38 | 发现“三无”产品、过期产品、腐坏变质产品                   | 1000 元/次       |  |
| 39 | 未按照承诺函要求提供原材料保障服务的                     | 1000 元/项/次     |  |
| 40 | 采购的食材出现腐坏变质                            | 2000 元/次       |  |
| 41 | 原材料不符合验收标准                             | 2000 元/次       |  |
| 42 | 每季度未按要求清洗油烟管道                          | 4000 元/次       |  |
| 43 | 每年未按要求提供有效的油烟排放检测报告                    | 4000 元/次       |  |
| 44 | 每年未按要求对食堂燃气报警器探头进行检测                   | 4000 元/次       |  |
| 45 | 严格遵守食品安全卫生制度，出现违反食品安全卫生情况，情节严重或造成不良影响的 | 5000-20000 元/次 |  |

