**用 户 需 求 书**

**一、项目基本情况**

1.项目编号：ZL-202407-SQJT-F001

2.项目名称：中山市石岐街道公办中小学幼儿园自营食堂食材配送及劳务外包项目

3.预算金额：本项目没有采购预算

4.资金来源：自筹(学生自付）

5.采购方式：公开招标

6.包组情况：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 采购包 | 包组内容 | 确定中标人数量 | 合同履行期限 |
| 1 | 中山市石岐中学、中山市石岐区员峰小学自营食堂食材配送项目 | 1家 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 2 | 中山市石岐区厚兴郑伟权学校、中山市石岐体育路学校自营食堂食材配送项目 | 1家 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 3 | 中山市石岐中学、中山市石岐区员峰小学、中山市石岐区厚兴郑伟权学校、中山市石岐体育路学校自营食堂劳务外包项目 | 1家 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 4 | 中山市岐江实验小学、中山市石岐启发初级中学、中山市石岐第一城小学、中山市石岐街道中心幼儿园自营食堂劳务外包项目 | 1家 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 5 | 中山市北区中学、中山市石岐西厂小学、中山市石岐太平小学自营食堂劳务外包项目 | 1家 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| **说明：****一、食材配送和劳务外包兼投不兼中；**举例：如投标人对采购包1食材配送、采购包3劳务外包都进行投标，本项目按采购包组的顺序进行评审，经评审投标人已获得采购包1食材配送的第一中标候选人推荐资格，此时投标人将不具有采购包3劳务外包的第一中标候选人推荐资格；**二、采购包1和采购包2食材配送兼投不兼中；**举例：如投标人对采购包1和采购包2都进行投标，本项目按采购包组的顺序进行评审，经评审投标人已获得采购包1的第一中标候选人推荐资格，此时投标人将不具有采购包2的第一中标候选人推荐资格；**三、采购包3、采购包4、采购包5劳务外包兼投兼中；**举例：如投标人对采购包3、采购包4、采购包5都进行投标，如经评审投标人三个采购包的综合得分都为最高，可同时具有三个采购包的第一中标候选人推荐资格， |

7.中标人承包及负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。

8.采购包1、采购包2对应的中小企业划分标准所属行业为:批发业；采购包3、采购包4、采购包5对应的中小企业划分标准所属行业为:租赁和商务服务业。

9.未经采购人同意，中标人不得以任何方式转包或分包本项目。

10.本项目不接受联合体投标。

11.根据《中华人民共和国政府采购法》规定，政府采购法所称采购，是指以合同方式有偿取得货物、工程和服务的行为，包括购买、租赁、委托、雇用等。根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》财政部令第87号）第六十条 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明（投标人可根据以下几种方式进行说明：提供详细得项目计划和预算；引用市场调研和行业标准；说明材料和设备的选择；提供公司的经验和能力；提供关于税收、补贴、环保等方面的法规和正常，以证明其报价是符合法规和政策的。）必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。供应商必须根据法规规定，结合自身运营成本进行合理报价。

**12.招标文件中凡有“★”标识的内容条款为关键条款，供应商必须对此作全面响应和满足，任何负偏离则将被视为无效投标。加注“▲”标识的内容为重点评标条款，供应商必须对该标识条款按照要求进行真实应答描述。**

**二、项目背景：**

根据《中山市教育和体育局办公室关于印发中山市中小学校（幼儿园）食堂管理系列制度的通知（中教体办〔2024〕4 号）》及《中山市人民政府办公室关于推动中山市中小学校食堂自主经营的指导意见（中府办〔2024〕7 号）》等文件精神，全面推进石岐街道中小学校食堂自主经营，推动学生餐食质量与营养提升，规范我市中小学校（幼儿园）食堂管理，保障学校食堂食品安全，有效地维护广大师生权益，采购人拟通过公开招标方式，确定食材配送供应商、食堂劳务外包服务供应商，按采购人要求为提供石岐街道公办中小学幼儿园自营食堂分别提供食材配送、劳务外包服务。

**采购包一 中山市石岐中学、中山市石岐区员峰小学自营食堂食材配送项目**

#### **一、主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 标的提供的地点 | 中山市石岐中学、中山市石岐区员峰小学 |
| 付款方式 | 每月结算一次，按实际供货量以及考核结果进行结算支付，中标人向采购人提交经采购人确认的收货单和符合采购人财务要求的等额发票后，采购人30天内支付该笔货款。 |
| 验收要求 | 采购人、人员劳务外包中标单位对配送单位提供的食材质量进行验收(食材验收标准参照招标文件食材品质要求) |
| 履约保证金 | 收取金额：10万元，说明：中标人需于合同签订之日起30天内向采购人提供10万元的银行保函作为履约保证金；若出现违反招标文件要求或投标文件承诺的行为的，采购人视情节轻重扣除履约保证金，履约服务期满，履约保证金不计利息一次性返还。 |
| 其他商务需求 | ★1.报价要求1.1.本次招标项目采用“投标折扣率”进行报价，投标人确定投标折扣率应考虑货价款、包装费、运输费、保险、税费、配送地点、配送时间、特殊食材、应急需求及相关的服务等费用，同时考虑经济增长、物价上涨及自身成本。投标折扣率必须为固定报价，不接受区间报价，且不能为负数，报价范围为：0％≤投标折扣率≤100％，不符合要求的报价视为无效响应，作无效响应处理。投标人所报的折扣率将作为采购人在服务期间款项计算依据。1.2.食材的配送价格＝食材供货基准价×供货数量×中标折扣率。 例如：采购人需要采购生菜 100斤，供货基准价 3.0 元/斤为例，若中标折扣率为：90%，需要付给中标人的款项计算如下：3.0元/斤×100斤×90%=270元。 ★**2.定价原则：2.1.食材供货基准价定价周期：食材供货基准价格定价周期为1个月，一般在每月的5日前确定食材供货的基准价格，经采购人确认后，中标人在定价周期内无故不得进行任何变动。 2.2.食材供货基准价定价原则： 2.2.1.食材供货基准价格包含了该品种食材及包装、运输、仓储、粗加工、售后服务、保险、税费等其他所有相关服务费用，作为计算配送服务费用的重要依据。中标人不能因为开票等手续再向采购人申请款项。 2.2.2.食材供货基准价确定方法：以中山市石岐街道周边大型肉菜市场（包括但不限于：泰安市场、民族东市场等市场）或商超等同类食品在同时期最近一周内的最低价格作为主要参考依据，如果“中山市石岐街道周边大型肉菜市场和商超”没有销售的食品（部分特定牌子的产品除外），以不高于中山市发展和改革局“中山市菜篮子信息发布平台”最新发布的食品零售价格）作为参考依据，中标人在每月5日前向学校至少提供一次供货食品价目表（该食品价目表价格不得高于以上渠道的食品零售价格），经采购人确认后，该食品价目表的价格作为下一个月食材供货基准单价。供货食品价目表的货物价格在一个定价周期内原则上不作调整。如因市场变动较大，食品原料涨跌度超过20%时，双方均有权要求调整价格。经双方协商一致后，按新调整价格执行。如学校用餐另有需要，须从当月供货食品价目表以外采购食材的，按前款方式确定相应的食材单价。 2.2.3.因食材种类品目众多，针对中标人提供的报价，采购人可对全部食材走访核查，也可只抽取部分食材进行走访核查。对于没有进行市场走访核查的食材品种，经采购人确认后，按中标人提供的报价作为该食材的食材供货基准价格。 2.2.4.采购人有权随时抽查中标人的供货食材入货清单并进行市场调查，发现中标人有虚报或隐瞒供货食材市场价格，或存在其他欺骗行为的，采购人有权解除合同并有权拒绝支付尚未支付的食材配送服务费用。** |

#### **二、技术要求**

**（一）主要项目要求**

1.为提高采购效率和服务质量，采购人拟通过公开招标方式，确定1家食材配送供应商，按采购人要求提供食材配送服务。

2.在合同期内采购人每月对中标人的食材配送服务质量进行考核。其中，如果一年中出现三个月考核低于90分(不含90分)的，视为不通过考核，采购人有权提前终止合同。

3.配送要求：中标人须每个配送日在规定时间内前将食材配送至学校指定地点，若临时加单情况需在采购人下单后1小时内送达采购人指定地点（具体配送时间以采购人发出的指令为准）。

4.配送方式：根据实际情况计划内和临时配送并存。特别在采购人临时有任务时，为保障采购单位人员的用餐需要，中标人应予以全力配合，能提供临时食材配送服务。

5.中标确定后，采购人将根据实际情况向中标人采购其所需的食材或服务，但采购人不保证向中标人采购的具体数额。投标人应在投标文件中响应或承诺，中标后，在合同期限内，给予采购人享受最优惠待遇，即在合同期内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应主动通知采购人，且采购人有权同时享受相同的优惠待遇（注：中标资格的取得并不意味着食材（服务）的售出，采购人无法向中标人保证采购的数量）。

6.中标人每天送货的索票索证应确保齐全，否则采购人将拒绝收货。

7.如因中标人不履行合同约定的义务或其履行不符合合同的约定原因而提前终止合同的，采购人将提前向中标人发出终止合同通知，过渡期间中标人需继续履约合同义务配送食材给采购人，直至采购人找到其他配送单位。

★8.根据国家省市的相关规定，中标人应积极配合采购人完成应急或政府采购脱贫农副产品政策的执行。采购人对政府扶贫农副产品（“832平台”）采购有自主权，采购人有权直接指定采购，不受中标人和本项目制约，所涉及的采购费用在当月货款中抵扣，具体采购产品类别、数量、预算及时间等由采购人与中标人协商决定。“832平台”采购农副产品，结算按照“832平台”上公示的价格进行据实结算。如签订的合同内容与最新的政策要求有违背的，中标人应无条件服从并积极配合采购人。

9.中标人不得配送转基因食品或利用转基因原料加工的成品。

★**10.采购人对应急食品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中标人和本项目制约。**

★**11.投标人须承诺：每年为本项目服务的食堂购买餐饮场所食品安全责任险，中标后签订合同前提供总保额不低于5000万的保险合同，保单承保范围内必须包含本项目食堂。其提供的食材及配送服务须服从采购人的监督、管理。（投标文件中提供承诺或完全响应)。**

12.设有食品与配送食品品种、配送量相适应的贮存、分拣场所，配备食品检验室，具备相适应的食品检测能力，并每年委托第三方检测机构对所配送食品品种按照食品相关标准至少全覆盖检测一次。

13.建立良好的食品安全管理体系，建立食品安全管理架构和相关食品安全管理制度，建立“日管控、周排查、月调度”食品安全自查制度，食品采购、贮存、加工、运输符合相关法律法规要求。

14.具备与配送食品品种、配送量相适应的经营、配送能力，具有良好的企业信誉及售后服务能力。能保持供货价格相对稳定，并以随行就市、保本微利为原则确定供货价格。近三年内无食品安全事故或食品安全违法犯罪记录，未受到食品安全行政处罚。

15.严格筛选食品上游供应商（生产商），每半年自行或委托第三方机构定期对上游供应商（生产商）食品安全状况进行现场评价，建立鼓励供应商自有规范化种养殖基地或食品加工企业，倡导与规范化原料供应基地、大型食品生产企业签订长期供货协议，具备食品全链条溯源管理能力。

16.建有监控系统，能够保存 15 天或以上的食品贮存、加工过程视频监控。

17.根据供应食品种类和数量设立风险保证金，购买食品安全责任保险。

★**18.在合同服务期内，如中标人出现质量问题、食材断供等主观原因问题，采购人有权要求其他食材中标人提供临时食材配送服务，中标人应及时作出整改，直至问题解决为止。如同类问题出现达到三次，采购人有权单方面终止合同。**

**（二）服务标准（食材品类及品质要求）**

**（本项目食材配送的品类范围包括但不限于以下内容）**

**1.蔬菜、水果类食材**

**（1）总体要求：**

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

④确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为生产商原厂、原装产品。

**(2) 具体要求，包括但不限于以下内容：**

①来源：无公害种植基地，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》。

②新鲜度：所供蔬菜必须保证是24小时内收成，须为新鲜时令蔬菜、水果。

③成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。

④水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。

⑤色泽：各种蔬菜、水果应具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。

⑥气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。

⑦形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。

⑧病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

⑨机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

⑩污染：达到无公害蔬菜、水果质量标准，不带泥沙，无污染、残留农药，无运输造成的污染。

⑪包装：有包装的，完整、干净。

⑫加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到 95%以上。

⑬蔬菜类要求：

1)叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶麸，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎， 花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

2)根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根， 无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。

3)薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。

4)茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。

5)瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。

6)葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。

7)水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。

8)豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。

9)芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。

10)食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮， 菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），无杂质，无畸形菇。

⑭水果类要求：

1)柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

2)梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

3)浆果类：无腐烂，变色，外形不完整，不成熟现象。

4)瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

⑮蔬菜及水果的使用率不得低于95%，中标人需要对所供蔬菜及水果的质量把关，符合日常的使用或食用习惯进行挑选。

**2.畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材**

**(1) 总体要求：**

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

④确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

⑤所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92％，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

⑥冷鲜畜禽肉的食品安全指标。应符合 GB 2707、GB 18394 的规定，其中：鲜片猪肉的质量指标应符合 GB/T 9959.1 的相应技术要求。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章。学校采购冷冻肉金额不得超过肉类采购金额总量的30%。

**(2) 具体要求，包括但不限于以下内容：**

①**生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类**

1)来源：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追索性。

2)外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

3)加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。

4)鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

5)五花肉：肥瘦比例为 3:7（三线肉）。

6)猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。

7)鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。

**②生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类**

1)外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

2)鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无粘液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

3)鸡壳：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

4)鸡腿：无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 15g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

5)鸡翅：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

6)鸡脚：白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

**③冷冻禽、畜肉类**

1)冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。

2)冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

3)冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

4)冻鸡肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。

5)鸡全翼、鸡中翼、鸡腿：大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。

6)鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、爪底部。

7)鸡肾：呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。

8)猪耳：无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。

9)猪副产品：无冻干脱水发暗迹象，解冻后与鲜猪副产品特征相同。

10)猪肉丸、牛肉丸：新鲜瘦猪（牛）肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。

**3.水产类（含生鲜及冷冻）食材**

**(1) 总体要求：**

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

④确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

⑤所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为4小时以内（室温 20℃）。

**(2) 具体要求，包括但不限于以下内容：**

①**活鱼类**

在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

②**鲜鱼类**

1)鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并的紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无涨气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实， 不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

2)加工：根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。

③**冻鱼类**

体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用到切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

**4.粮油、米面制品、干货副食、调味品类**

**(1) 总体要求：**

①食品安全的指标。应符合相应食品安全国家标准的规定，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择 1、2、3 或大（L）、中（M）等级。

②确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

③确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

④食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂。

⑤成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标。应符合 GB 2715 的规定，其中：大米的质量指标不低于 GB/T 1354一级定等指标的技术要求，小麦粉（面粉）的质量指标不低于GB/T 1355 的精制粉指标的技术要求。

⑥成品食用油的食品的安全指标。应符合 GB 2716 的规定，不得采购棕榈油或含棕榈油成分的食用调和油，不得采购使用转基因原料的食用油。严禁配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。

⑦预包装食品剩余保质期（配送日期与生产日期之差）。不得低于标识保质期的 50%，如标识保质期为 12 个月，则配送食品应为 6 个月内生产的食品。

**(2)具体要求，包括但不限于以下内容：**

①**食用油**

1)外包装完好，具有SC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，具有产品合格证。

2)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。

3)气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

4)加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

5)不得混有其他食用油或非食用油。

②**大米**

1)大米的质量等级要求：一级，符合GB/T1354标准。

2)包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。

3)外包装完好，具有SC标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号、产品合格证。

4)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。

③**面粉**

1)外包装完好，具有SC标志，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。

2)须新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、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。

3)面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

④**干货副食**

**1)淀粉制品**

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

**2)腊肉、腊肠**

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠：肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

**3)鸡蛋**

应符合 GB 2749 的规定，感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求，应保证新鲜。

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无霉味、酸味、臭味等不良异味。

**4)皮蛋**

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损；灯光透照蛋内容物凝固不动；打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

**5)咸蛋**

蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉；灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明；生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固；煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝有咸蛋固有的香味。

**6)花生**

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

**7)大豆**

皮色呈各种大豆（黄豆、绿豆、黑豆）固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

**8)豆腐**

呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

**9)油炸豆卜**

金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味；取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

**10)腐竹**

枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝具有腐竹固有的鲜香滋味。

**11)腐乳**

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

**12)酱腌菜**

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

**13)酱类食品**

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

**⑤调味品**

**1）调味品的指标。**

不得含有人工合成着色剂，酱油、食醋应为酿造酱油和酿造食醋，不得供应配制酱油或食醋，其中酱油氨基酸态氮含量不得低于 0.7g/100mL。

**2)酱油**

色泽红褐，光亮清透，无霉花、浮沫、沉淀物；香气浓郁，滋味鲜美醇厚，咸度适中，无酸、苦、涩等异味和霉味。摇动瓶子产生的泡沫细腻、持久，挂碗现象好。

**2)味精**

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

**3)食醋**

具有正常酿造食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无不良气味与异味；不浑浊，无悬浮物或沉淀物，无霉花、浮沫，无醋鳗、醋虱。

**4)酒**

无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

**5)生粉**

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有生粉的正常气味，无其他异味。

**6)食盐**

必须是碘盐；结晶整齐一致，粗细均匀；洁白，呈透明或半透明，坚硬光滑，干燥、不结块，无反卤吸潮现象，无杂质；咸味正，无苦、涩等异味。

**7)食糖（分为白糖、红糖、冰糖、方糖等）**

1.白糖色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常滋味和气味，无酸味、酒味等异味。干 燥、不粘手，无肉眼可见的杂质，水溶液清晰透明无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒， 晶粒均匀整齐，晶面明显，晶粒松散，不结块，无碎末，糖质坚硬；绵白糖：颗粒细 小而均匀，质地绵软、潮润；冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半 透明，无破碎；方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒， 无霉斑。

2.红糖包括赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

**8)辛辣料**

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

**⑤中、西式面点**

速冻水饺、云吞、烧麦等不能出现霉斑、变色、变味；冰霜不能过多。保证速冻食品运输、储藏过程中不被压坏或者发生化了又冻的现象。

现制作的面包、蛋糕、麻薯等必须有独立包装并标有生产日期和保质期，至少是中山市较大型的食品生产企业生产的产品。预包装食品剩余保质期（配送日期与生产日期之差）。不得低于标识保质期的 50%，如标识保质期为12个月，则配送食品应为 6 个月内生产的食品。

**⑥牛奶类**

采购人采购的牛奶主要以鲜牛奶、酸奶等为主，有关要求如下：

1．质量基本标准要求符合国家相关行业标准，营养丰富、绿色安全、无异味、无霉烂变质，从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。食用方便，保质期长，包装完整、无破损。

2.鲜牛奶的质量及其标识应执行国家标准GB-19645《巴氏杀菌乳》、标准GB25190-2010 《灭菌乳》和GB7718—2011《预包装食品标签通则》，采用符合GB19301-2010《生乳》。

3．牛奶包装符合GB/T 18706-2008《液体食品保鲜包装用纸基复合材料》，GB/T27590《纸杯》标准；每盒奶的单件包装净含量负偏差必须符合国家规定。

4.供应有保质期限的牛奶剩余保存期时长不得少于原有保质期时长的三分之二。

**⑦乳制品**

乳制品（仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）的食品安全指标。应分别符合 GB 19302、GB 19645、GB 25190、GB 25191、T/DAC004、T/DAC005 的规定；乳制品蛋白质含量不得低于 2.8g/100mL。

**（三）配送要求**

1.采购人每天通过邮件、微信或电话等方式向中标人发送第二天的食材采购计划订单，订单内容包括食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等信息。

2.若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

3.采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行再加工，如食物的去皮、研磨、宰杀、内脏清理等。属粗加工的，采购人不支付加工费。

4.中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

5.每次供货时应向采购人提供加盖公章的食品清单（送货单）。

6.中标人根据采购人采购计划列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等信息要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

7.配送团队要求

(1)中标人为本项目配备人员（包括但不限于司机、财务人员、配送员、跟单员、质量检测人员），因采购人每次货物采购数量无法预估，中标人须保证每次配送安排充足的配送员专门负责货物配送。

(2)中标人为本项目配备的配送员须过政审无犯罪记录，持有有效的健康证明、心理健康证明，配送团队人员需稳定不得随意变更人员，首次供货时须将配送人员信息提供给采购人进行备案存档，如有人员调整或更换，中标人亦须补充替换或新增配送员相关证明予采购人进行备案存档。

(3)配置的配送车辆（包括但不限于常温车和冷链车，其中配置冷链车不少于2台）。运输活畜禽的车辆不得用于运输新鲜蔬菜、水果、鲜活水产、鲜肉、蛋奶等鲜活农产品。

(4)配置食物存放仓库（包括但不限于常温仓库和冷库）。

(5)中标人必须将拟派进入采购人场所的人员名册报采购人备案并附人员身份证明材料。中标人更换进入采购人场所的配送人员的，须向采购人申报上述资料且经采购人同意，方可更换。中标人人员如进入采购人辖区内，则必须无条件接受采购人的管理和监督。

8.中标人中标后在项目所在地（或附近周边城市，配送时间需满足本项目对交货时间的要求）至少配置一个食材配送中心，提供具体地址（提供租赁合同或自有房产等相关证明或在投标文件中承诺中标后满足此项要求）和负责人资料及联系方式。

9.中标人配备（可自有或租赁或协议合作）满足本项目食材采购规模相适应的农产品种植基地、冷藏库、配送场地。

10.采购人按照相关的规定，对中标人每天配送的食材进行抽样及留样48小时，中标人应当全力配合。

**（四）交货时间、地点**

1.中标人应按采购人的采购计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定的食堂。如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约。除扣分外，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10％作为违约金；如累计迟到到达3次或以上，除扣分外，采购人有权要求中标人限期整改，并支付当月货款的10%作为违约金。如累计迟到到达5次或以上，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。非因不可抗力因素，如一次不送达，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。

2.对采购人临时的供货要求，需随订随送，并在1小时内送达，如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约。除扣分外，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10％作为违约金；如累计迟到到达3次或以上，除扣分外，采购人有权要求中标人限期整改，并支付当月货款的10%作为违约金。

**（五）包装、装卸、运输、保管及保险**

1.包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责；由于不适当的包装而造成食品在运输过程中有任何损坏、丢失由中标人负责。

2.包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和中山地区的气候特点，以及露天存放的需要。

3.每一包装箱两个侧面用不褪色的油漆和明显易见的中文字样做出标记。标记内容包括：箱（件）号、装运标志（唛头）、毛重（kg）、尺码（长×宽×高，用mm表示）、净重（kg）、到货地址、收货人名称、食品名称、合同编号以及“勿近潮湿”、“小心轻放”、“此边向上”等。

4.包装费、运费已包含在报价内。

5.食品在现场的保管由中标人负责，直至验收完毕。

6.中标人保证所提供的食品都是正规合法符合国家相关规定的食品，每种食品的信息应与订购清单一致。保证不送出长期积压污损的食品。

7.货物在验收合格前的保险由中标人负责，同时中标人负责其派出的现场配送人员人身意外保险。

8.中标人应负责承担项目派出的服务人员的全部安全责任，如果该人员在项目服务期间出现安全事故或其他事故，中标人应按国家规定全部负责该人员的赔偿，与采购人无关。

**（六）交货检验要求**

**1.交货质量检验**

(1)首次配送食材时，中标人需提供相关生产企业的《营业执照》、《食品经营许可证》（《食品药品经营许可证》或同等含义的相关证书）、《动物防疫条件合格证》、检验报告等相关资料复印件并加盖公章给采购人备案。

(2)实物检验。中标人当天将采购人计划内的食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。如发现中标人配送的食材不符或非当天计划内配送的，在不影响烹煮（没有质量或品质问题）的前提下，采购人接收该批次食材。采购人按考评细则对其进行扣分，且不予支付该批次配送不符或非计划内配送的食材费用。

★**(3)凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退(换)货的食材，采购人有权要求中标人对有问题的食品立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后1小时内对有问题的食品进行更换并交到采购人指定地点，超过1小时，视为中标人违约，采购人除扣减相应货款和对考核进行扣分外，有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金。**

(4)交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。经检测发现中标人提供的食品存在农药残超标等情况，第一次出现的，视为中标人违约，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的5%作为违约金，如出现第二次的，采购人有权终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费，中标人应按合同服务费用总额的30%向采购人支付违约金；如因供货食品质量问题导致食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同并追究中标人违约责任，中标人承担因此而造成的全部损失。

(5)因食品的质量或产地等问题发生争议，采购人或中标人认为有需要，可以共同提出或分别提出质量鉴定，广东省质检部门与中山市质检部门的鉴定结论不一致的，以广东省质检部门的鉴定结论为准。食品符合规定标准的，鉴定费由采购人承担；食品不符合规定标准的，鉴定费由中标人承担，并须承担相应的责任。

**2.交货数量检验**

(1)中标人每次配送食材须随货附上一式三联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

(2)在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

(3)凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视作中标人拖延配送。

**(4)每天食材验收审核详见下表：**

|  |
| --- |
| **食堂食材验收审核表** |
| **日期： 年 月 日** |
| 序号 | 审核内容 | 合格 | 不合格 |
| 1 | 食品在指定时间内送到目的地。 |  |  |
| 2 | 食品采用冷藏、保鲜车进行运送。 |  |  |
| 3 | 食品无异味、无霉烂变质。 |  |  |
| 4 | 食品数量和重量满足要求。 |  |  |
| 5 | 食品均鲜嫩、无隔夜过期。 |  |  |
| 6 | 食材等级、质量是否达标。 |  |  |
| 7 | 因货物质量有问题需要更换的，是否在规定时间内完成更换，且符合质量要求。 |  |  |
| 货物清单（详见附件），验收情况说明： |
| 供应商名称：供应商签字： | 收货单位：验收人员签字： |
| 备注：1.供应商供应的货物须经采购人进行初步验收（详见食材验收审核表），初步验收通过后由采购人对部分食材进行抽检，部分食材将送往相关检测部门进行检测。2.供应商需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证鲜嫩、无异味、无霉烂变质、无破损，如果采购人在初步验收中发现中标人送货的货物质量有问题，有权要求中标人对有问题的货物立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后1小时内对有问题的食品进行更换并交到采购人指定地点，超过1小时，视为中标人违约，采购人除扣减相应货款和对考核进行扣分外，有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金。3.送货时间要求：一般为每天按采购人的时间要求将食材送至采购人指定地点，中标人如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金，如累计迟到到达3次或以上，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的10%作为违约金。如累计迟到到达5次或以上，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。非因不可抗力因素，如一次不送达，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。4.采购人对部份食材进行抽检，如经检测发现中标人提供的食品存在农药残超标等情况，第一次出现的，视为中标人违约，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的5%作为违约金，如出现第二次的，采购人有权终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费，中标人应按合同服务费用总额的30%向采购人支付违约金;如因供货食品质量问题导致食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同并追究中标人违约责任，中标人承担因此而造成的全部损失。5.具体验收标准参考招标文件食材品质要求。 |

**（七）违约责任**

1.中标人如违反合同有关规定，采购人有权根据《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国民法典》的规定进行处罚，中标人承担违约责任、支付违约金等。

2.采购人有权随时抽查中标人的供货食品入货清单或进行市场调查，发现中标人有虚报或隐瞒供货食品产地、来源、质量、价格等欺骗行为，采购人有权终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费，中标人应按合同服务费用总额的30%向采购人支付违约金。

3.送货时间要求:一般为按规定的时间要求将食材送至学校指定地点，中标人如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金，如累计迟到到达3次或以上，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的10%作为违约金。如累计迟到到达5次或以上，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。非因不可抗力因素，如一次不送达，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。

4.对采购人临时的供货要求，需随订随送，1小时内送达，中标人如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约,采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金；如累计迟到到达3次或以上，采购人有权要求中标人限期整改，并支付当月货款的10%作为违约金。

5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退(换)货的食材，采购人有权要求中标人对有问题的食品立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后1小时内对有问题的食品进行更换并交到采购人指定地点，超过1小时，视为中标人违约，采购人除扣减相应货款和对考核进行扣分外，有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金。

6.交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。经检测发现中标人提供的食品存在农药残超标等情况，第一次出现的，视为中标人违约，采购人有权要求中标人限期整改，并支付当月货款的5%作为违约金，如出现第二次的，采购人有权终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费，中标人应按合同服务费用总额的30%向采购人支付违约金；如因供货食品质量问题导致食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同并追究中标人违约责任，中标人承担因此而造成的全部损失。

7.中标人所提供食品导致人员食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同，中标人按合同约定承担违约责任外，还需承担全部法律责任(包括但不限于采购人因此造成的一切支出或损失)。

8.除合同另有约定外，一方违反合同约定的，视为违约，违约方应按合同中标金额的30%向守约方支付违约金，如因此造成守约方损失(包括但不限于诉讼费用、律师费、调查费等，受损害追诉违约方赔偿过程中的一切支出)，违约方应一并赔偿。且若中标人违约，采购人有权单方解除合同，并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费。

9.合同所列中标人违约金，由采购人在未支付给中标人的合同款项中扣除。

10.采购人没有按合同条款规定准时向中标人支付当月货款的,中标人有权要求采购人支付违约金。

违约金计算公式:延迟支付的累计总天数\*当月应支付总金额\*1‰。

11.退出机制：

1)食材未通过学校验收或食品经学校快检不合格，暂停中标人该品类食品供应资格 7 日。

2)中标人经监督抽检食品抽检不合格的，暂停中标人相应品类食品供应资格 6 个月；同品类食品一年内 2 批次抽检不合格的，暂停中标人供应该品类食品；不同品类食品一年内 3 批次抽检不合格的，应取消中标人学校食品供应资格。

3)中标人经监督检查存在重大食品安全隐患，受到警告处罚的，暂停中标人供应资格 3 个月；中标人存在违法行为被立案的，或一年内受到 2 次警告处罚的，取消学校食品供应资格。

4)中标人6个月内平均满意度不足 70%的，取消学校食品供应资格。

**（八）售后服务**

1.中标人应有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。

2.中标人应提供7×24小时的应急采购服务，对于采购人临时或紧急的采购要求，中标人应该在30分钟内通过电话或信息进行响应，并安排专门的服务人员完成采购人的任务。

**（九）考核机制**

1.采购人每月对中标人的服务和管理情况进行考核，并根据考核的结果要求中标人进行相应的整改。

2.服务期限内，每月对中标人进行考核，结合采购人每月考核得出总分，如总分低于90分(不含90分)，中标人要做出书面的整改承诺;并按照每下降一分处以500元扣款(违约金)，采购人有权直接从应付未付款项中扣除。如果连续三个月考核低于90分(不含90分)的，采购人有权立即终止合同。

3.具体考核细则详见下表：**（采购人可以结合实际需要对服务质量评价内容进行修改或调整）**

食材配送单位月度考核表

考核日期： 年 月 被考核单位：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一级指标 | 分值 | 二级指标 | 分值 | 考核要素和评估内容及其标准 | 扣分 |
|  流程管理 | 30分 | 准时送货 | 9分 | 送货准时，每天所需食材一并送达9分(非不可抗拒情况下延误一次扣3分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分)。 |  |
| 足斤足两 | 9分 | 送货无短斤缺两现象9分(份量短缺达到该类食材配送总量5%以上，有一次扣3分，以此类推，扣完为止)。 |  |
| 服务态度 | 4分 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明4分(运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣2分，扣完为止)。 |  |
| 工作细致 |  6分 | 配送物品清单与实际配送无差错6分(误差一次扣3分，以此类推，扣完为止)。 |  |
| 单据清晰 | 2分 | 送货单(结算凭证)项目齐全，机器打印清晰2分，否则不得分。 |  |
| 质量管理 | 50分 | 食材每日评分汇总 | 50分 | 对配送单位提供的食材质量进行验收50分(验收时按各类食材验收标准每日打分，由每日得分汇总得出月度分，食材验收标准见招标文件食材品质要求)。 |  |
| 科学管理 | 20分 | 结算精准 | 5分 | 送货单上单价、月底结算价格与每月定价一致(与定价有误差，每次扣3分，以此类推，扣完为止)。 |  |
| 安全清洁 | 5分 | 操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品(抽查到不符要求的每次扣1分，以此类推，扣完为止)。 |  |
| 联系制度 | 3分 | 如清单中没有采购人所需商品名录，事先与采购人联系并谈妥商品的品牌、品级、规格、价格等事项，然后发货3分。(配送单位单方定价后再送货不得分)。 |  |
| 及时整改 | 4分 | 对采购人提出的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效4分(整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分)。 |  |
| 协调沟通 | 3分 | 每个月的月底，主动向采购人提供报告工作情况(主要内容为:中标人运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议)得3分;不按时交不得分。 |  |
| 扣分项目说明 | 结合采购人每月考核得出总分，如总分低于90分(不含90分)，中标人要做出书面的整改承诺;并按照每下降一分处以500元扣款(违约金)，采购人有权直接从应付未付款项中扣除。如果连续三个月考核低于90分(不含90分)的，采购人有权立即终止合同。 |  |
| 得分及评分人签字 |  |  |

**（十）项目执行依据及参考标准：**

1.《中华人民共和国食品安全法》；

2.《中华人民共和国安全生产法》；

3.《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》；

4.《中山市中小学校集体食堂卫生监督量化分级管理实施方案》；

5.《中山市教育和体育局办公室关于印发中山市中小学校（幼儿园）食堂管理系列制度的通知（中教体办〔2024〕4 号）》；

6.《中山市人民政府办公室关于推动中山市中小学校食堂自主经营的指导意见（中府办〔2024〕7 号）》；

7.《广东省中小学校团体供餐生产加工质量管理规范》；

8.《学校食品安全与营养健康管理规定》。

**（十一）其他事宜**

1.成交人在投标文件中要列明在项目实施过程中要求采购人提供的配合条件。

2.未尽事宜，国家法律法规有规定的，按照国家相关法律法规执行，其他则由双方另行协商。

**采购包二 中山市石岐区厚兴郑伟权学校、中山市石岐体育路学校自营食堂食材配送项目**

#### **一、主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 标的提供的地点 | 中山市石岐区厚兴郑伟权学校、中山市石岐体育路学校 |
| 付款方式 | 每月结算一次，按实际供货量以及考核结果进行结算支付，中标人向采购人提交经采购人确认的收货单和符合采购人财务要求的等额发票后，采购人30天内支付该笔货款。 |
| 验收要求 | 采购人、人员劳务外包中标单位对配送单位提供的食材质量进行验收(食材验收标准参照招标文件食材品质要求) |
| 履约保证金 | 收取金额：10万元，说明：中标人需于合同签订之日起30天内向采购人提供10万元的银行保函作为履约保证金；若出现违反招标文件要求或投标文件承诺的行为的，采购人视情节轻重扣除履约保证金，履约服务期满，履约保证金不计利息一次性返还。 |
| 其他商务需求 | ★1.报价要求1.1.本次招标项目采用“投标折扣率”进行报价，投标人确定投标折扣率应考虑货价款、包装费、运输费、保险、税费、配送地点、配送时间、特殊食材、应急需求及相关的服务等费用，同时考虑经济增长、物价上涨及自身成本。投标折扣率必须为固定报价，不接受区间报价，且不能为负数，报价范围为：0％≤投标折扣率≤100％，不符合要求的报价视为无效响应，作无效响应处理。投标人所报的折扣率将作为采购人在服务期间款项计算依据。1.2.食材的配送价格＝食材供货基准价×供货数量×中标折扣率。 例如：采购人需要采购生菜 100斤，供货基准价 3.0 元/斤为例，若中标折扣率为：90%，需要付给中标人的款项计算如下：3.0元/斤×100斤×90%=270元。 ★**2.定价原则：2.1.食材供货基准价定价周期：食材供货基准价格定价周期为1个月，一般在每月的5日前确定食材供货的基准价格，经采购人确认后，中标人在定价周期内无故不得进行任何变动。 2.2.食材供货基准价定价原则： 2.2.1.食材供货基准价格包含了该品种食材及包装、运输、仓储、粗加工、售后服务、保险、税费等其他所有相关服务费用，作为计算配送服务费用的重要依据。中标人不能因为开票等手续再向采购人申请款项。 2.2.2.食材供货基准价确定方法：以中山市石岐街道周边大型肉菜市场（包括但不限于：泰安市场、民族东市场等市场）或商超等同类食品在同时期最近一周内的最低价格作为主要参考依据，如果“中山市石岐街道周边大型肉菜市场和商超”没有销售的食品（部分特定牌子的产品除外），以不高于中山市发展和改革局“中山市菜篮子信息发布平台”最新发布的食品零售价格）作为参考依据，中标人在每月5日前向学校至少提供一次供货食品价目表（该食品价目表价格不得高于以上渠道的食品零售价格），经采购人确认后，该食品价目表的价格作为下一个月食材供货基准单价。供货食品价目表的货物价格在一个定价周期内原则上不作调整。如因市场变动较大，食品原料涨跌度超过20%时，双方均有权要求调整价格。经双方协商一致后，按新调整价格执行。如学校用餐另有需要，须从当月供货食品价目表以外采购食材的，按前款方式确定相应的食材单价。 2.2.3.因食材种类品目众多，针对中标人提供的报价，采购人可对全部食材走访核查，也可只抽取部分食材进行走访核查。对于没有进行市场走访核查的食材品种，经采购人确认后，按中标人提供的报价作为该食材的食材供货基准价格。 2.2.4.采购人有权随时抽查中标人的供货食材入货清单并进行市场调查，发现中标人有虚报或隐瞒供货食材市场价格，或存在其他欺骗行为的，采购人有权解除合同并有权拒绝支付尚未支付的食材配送服务费用。** |

#### **二、技术要求**

**（一）主要项目要求**

1.为提高采购效率和服务质量，采购人拟通过公开招标方式，确定1家食材配送供应商，按采购人要求提供食材配送服务。

2.在合同期内采购人每月对中标人的食材配送服务质量进行考核。其中，如果一年中出现三个月考核低于90分(不含90分)的，视为不通过考核，采购人有权提前终止合同。

3.配送要求：中标人须每个配送日在规定时间内前将食材配送至学校指定地点，若临时加单情况需在采购人下单后1小时内送达采购人指定地点（具体配送时间以采购人发出的指令为准）。

4.配送方式：根据实际情况计划内和临时配送并存。特别在采购人临时有任务时，为保障采购单位人员的用餐需要，中标人应予以全力配合，能提供临时食材配送服务。

5.中标确定后，采购人将根据实际情况向中标人采购其所需的食材或服务，但采购人不保证向中标人采购的具体数额。投标人应在投标文件中响应或承诺，中标后，在合同期限内，给予采购人享受最优惠待遇，即在合同期内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应主动通知采购人，且采购人有权同时享受相同的优惠待遇（注：中标资格的取得并不意味着食材（服务）的售出，采购人无法向中标人保证采购的数量）。

6.中标人每天送货的索票索证应确保齐全，否则采购人将拒绝收货。

7.如因中标人不履行合同约定的义务或其履行不符合合同的约定原因而提前终止合同的，采购人将提前向中标人发出终止合同通知，过渡期间中标人需继续履约合同义务配送食材给采购人，直至采购人找到其他配送单位。

★8.根据国家省市的相关规定，中标人应积极配合采购人完成应急或政府采购脱贫农副产品政策的执行。采购人对政府扶贫农副产品（“832平台”）采购有自主权，采购人有权直接指定采购，不受中标人和本项目制约，所涉及的采购费用在当月货款中抵扣，具体采购产品类别、数量、预算及时间等由采购人与中标人协商决定。“832平台”采购农副产品，结算按照“832平台”上公示的价格进行据实结算。如签订的合同内容与最新的政策要求有违背的，中标人应无条件服从并积极配合采购人。

9.中标人不得配送转基因食品或利用转基因原料加工的成品。

★**10.采购人对应急食品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中标人和本项目制约。**

★**11.投标人须承诺：每年为本项目服务的食堂购买餐饮场所食品安全责任险，中标后签订合同前提供总保额不低于5000万的保险合同，保单承保范围内必须包含本项目食堂。其提供的食材及配送服务须服从采购人的监督、管理。（投标文件中提供承诺或完全响应)。**

12.设有食品与配送食品品种、配送量相适应的贮存、分拣场所，配备食品检验室，具备相适应的食品检测能力，并每年委托第三方检测机构对所配送食品品种按照食品相关标准至少全覆盖检测一次。

13.建立良好的食品安全管理体系，建立食品安全管理架构和相关食品安全管理制度，建立“日管控、周排查、月调度”食品安全自查制度，食品采购、贮存、加工、运输符合相关法律法规要求。

14.具备与配送食品品种、配送量相适应的经营、配送能力，具有良好的企业信誉及售后服务能力。能保持供货价格相对稳定，并以随行就市、保本微利为原则确定供货价格。近三年内无食品安全事故或食品安全违法犯罪记录，未受到食品安全行政处罚。

15.严格筛选食品上游供应商（生产商），每半年自行或委托第三方机构定期对上游供应商（生产商）食品安全状况进行现场评价，建立鼓励供应商自有规范化种养殖基地或食品加工企业，倡导与规范化原料供应基地、大型食品生产企业签订长期供货协议，具备食品全链条溯源管理能力。

16.建有监控系统，能够保存 15 天或以上的食品贮存、加工过程视频监控。

17.根据供应食品种类和数量设立风险保证金，购买食品安全责任保险。

★**18.在合同服务期内，如中标人出现质量问题、食材断供等主观原因问题，采购人有权要求其他食材中标人提供临时食材配送服务，中标人应及时作出整改，直至问题解决为止。如同类问题出现达到三次，采购人有权单方面终止合同。**

**（二）服务标准（食材品类及品质要求）**

**（本项目食材配送的品类范围包括但不限于以下内容）**

**1.蔬菜、水果类食材**

**（1）总体要求：**

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

④确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为生产商原厂、原装产品。

**(2) 具体要求，包括但不限于以下内容：**

①来源：无公害种植基地，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》。

②新鲜度：所供蔬菜必须保证是24小时内收成，须为新鲜时令蔬菜、水果。

③成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。

④水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。

⑤色泽：各种蔬菜、水果应具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。

⑥气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。

⑦形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。

⑧病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

⑨机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

⑩污染：达到无公害蔬菜、水果质量标准，不带泥沙，无污染、残留农药，无运输造成的污染。

⑪包装：有包装的，完整、干净。

⑫加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到 95%以上。

⑬蔬菜类要求：

1)叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶麸，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎， 花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

2)根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根， 无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。

3)薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。

4)茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。

5)瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。

6)葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。

7)水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。

8)豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。

9)芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。

10)食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮， 菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），无杂质，无畸形菇。

⑭水果类要求：

1)柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

2)梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

3)浆果类：无腐烂，变色，外形不完整，不成熟现象。

4)瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

⑮蔬菜及水果的使用率不得低于95%，中标人需要对所供蔬菜及水果的质量把关，符合日常的使用或食用习惯进行挑选。

**2.畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材**

**(1) 总体要求：**

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

④确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

⑤所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92％，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

⑥冷鲜畜禽肉的食品安全指标。应符合 GB 2707、GB 18394 的规定，其中：鲜片猪肉的质量指标应符合 GB/T 9959.1 的相应技术要求。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章。学校采购冷冻肉金额不得超过肉类采购金额总量的30%。

**(2) 具体要求，包括但不限于以下内容：**

①**生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类**

1)来源：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追索性。

2)外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

3)加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。

4)鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

5)五花肉：肥瘦比例为 3:7（三线肉）。

6)猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。

7)鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。

**②生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类**

1)外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

2)鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无粘液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

3)鸡壳：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

4)鸡腿：无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 15g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

5)鸡翅：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

6)鸡脚：白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

**③冷冻禽、畜肉类**

1)冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。

2)冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

3)冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

4)冻鸡肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。

5)鸡全翼、鸡中翼、鸡腿：大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。

6)鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、爪底部。

7)鸡肾：呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。

8)猪耳：无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。

9)猪副产品：无冻干脱水发暗迹象，解冻后与鲜猪副产品特征相同。

10)猪肉丸、牛肉丸：新鲜瘦猪（牛）肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。

**3.水产类（含生鲜及冷冻）食材**

**(1) 总体要求：**

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

④确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

⑤所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为4小时以内（室温 20℃）。

**(2) 具体要求，包括但不限于以下内容：**

①**活鱼类**

在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

②**鲜鱼类**

1)鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并的紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无涨气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实， 不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

2)加工：根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。

③**冻鱼类**

体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用到切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

**4.粮油、米面制品、干货副食、调味品类**

**(1) 总体要求：**

①食品安全的指标。应符合相应食品安全国家标准的规定，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择 1、2、3 或大（L）、中（M）等级。

②确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

③确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

④食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂。

⑤成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标。应符合 GB 2715 的规定，其中：大米的质量指标不低于 GB/T 1354一级定等指标的技术要求，小麦粉（面粉）的质量指标不低于GB/T 1355 的精制粉指标的技术要求。

⑥成品食用油的食品的安全指标。应符合 GB 2716 的规定，不得采购棕榈油或含棕榈油成分的食用调和油，不得采购使用转基因原料的食用油。严禁配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。

⑦预包装食品剩余保质期（配送日期与生产日期之差）。不得低于标识保质期的 50%，如标识保质期为 12 个月，则配送食品应为 6 个月内生产的食品。

**(2)具体要求，包括但不限于以下内容：**

①**食用油**

1)外包装完好，具有SC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，具有产品合格证。

2)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。

3)气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

4)加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

5)不得混有其他食用油或非食用油。

②**大米**

1)大米的质量等级要求：一级，符合GB/T1354标准。

2)包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。

3)外包装完好，具有SC标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号、产品合格证。

4)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。

③**面粉**

1)外包装完好，具有SC标志，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。

2)须新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、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。

3)面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

④**干货副食**

**1)淀粉制品**

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

**2)腊肉、腊肠**

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠：肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

**3)鸡蛋**

应符合 GB 2749 的规定，感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求，应保证新鲜。

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无霉味、酸味、臭味等不良异味。

**4)皮蛋**

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损；灯光透照蛋内容物凝固不动；打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

**5)咸蛋**

蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉；灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明；生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固；煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝有咸蛋固有的香味。

**6)花生**

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

**7)大豆**

皮色呈各种大豆（黄豆、绿豆、黑豆）固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

**8)豆腐**

呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

**9)油炸豆卜**

金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味；取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

**10)腐竹**

枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝具有腐竹固有的鲜香滋味。

**11)腐乳**

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

**12)酱腌菜**

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

**13)酱类食品**

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

**⑤调味品**

**1）调味品的指标。**

不得含有人工合成着色剂，酱油、食醋应为酿造酱油和酿造食醋，不得供应配制酱油或食醋，其中酱油氨基酸态氮含量不得低于 0.7g/100mL。

**2)酱油**

色泽红褐，光亮清透，无霉花、浮沫、沉淀物；香气浓郁，滋味鲜美醇厚，咸度适中，无酸、苦、涩等异味和霉味。摇动瓶子产生的泡沫细腻、持久，挂碗现象好。

**2)味精**

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

**3)食醋**

具有正常酿造食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无不良气味与异味；不浑浊，无悬浮物或沉淀物，无霉花、浮沫，无醋鳗、醋虱。

**4)酒**

无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

**5)生粉**

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有生粉的正常气味，无其他异味。

**6)食盐**

必须是碘盐；结晶整齐一致，粗细均匀；洁白，呈透明或半透明，坚硬光滑，干燥、不结块，无反卤吸潮现象，无杂质；咸味正，无苦、涩等异味。

**7)食糖（分为白糖、红糖、冰糖、方糖等）**

1.白糖色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常滋味和气味，无酸味、酒味等异味。干 燥、不粘手，无肉眼可见的杂质，水溶液清晰透明无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒， 晶粒均匀整齐，晶面明显，晶粒松散，不结块，无碎末，糖质坚硬；绵白糖：颗粒细 小而均匀，质地绵软、潮润；冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半 透明，无破碎；方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒， 无霉斑。

2.红糖包括赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

**8)辛辣料**

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

**⑤中、西式面点**

速冻水饺、云吞、烧麦等不能出现霉斑、变色、变味；冰霜不能过多。保证速冻食品运输、储藏过程中不被压坏或者发生化了又冻的现象。

现制作的面包、蛋糕、麻薯等必须有独立包装并标有生产日期和保质期，至少是中山市较大型的食品生产企业生产的产品。预包装食品剩余保质期（配送日期与生产日期之差）。不得低于标识保质期的 50%，如标识保质期为12个月，则配送食品应为 6 个月内生产的食品。

**⑥牛奶类**

采购人采购的牛奶主要以鲜牛奶、酸奶等为主，有关要求如下：

1．质量基本标准要求符合国家相关行业标准，营养丰富、绿色安全、无异味、无霉烂变质，从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。食用方便，保质期长，包装完整、无破损。

2.鲜牛奶的质量及其标识应执行国家标准GB-19645《巴氏杀菌乳》、标准GB25190-2010 《灭菌乳》和GB7718—2011《预包装食品标签通则》，采用符合GB19301-2010《生乳》。

3．牛奶包装符合GB/T 18706-2008《液体食品保鲜包装用纸基复合材料》，GB/T27590《纸杯》标准；每盒奶的单件包装净含量负偏差必须符合国家规定。

4.供应有保质期限的牛奶剩余保存期时长不得少于原有保质期时长的三分之二。

**⑦乳制品**

乳制品（仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）的食品安全指标。应分别符合 GB 19302、GB 19645、GB 25190、GB 25191、T/DAC004、T/DAC005 的规定；乳制品蛋白质含量不得低于 2.8g/100mL。

**（三）配送要求**

1.采购人每天通过邮件、微信或电话等方式向中标人发送第二天的食材采购计划订单，订单内容包括食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等信息。

2.若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

3.采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行再加工，如食物的去皮、研磨、宰杀、内脏清理等。属粗加工的，采购人不支付加工费。

4.中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

5.每次供货时应向采购人提供加盖公章的食品清单（送货单）。

6.中标人根据采购人采购计划列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等信息要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

7.配送团队要求

(1)中标人为本项目配备人员（包括但不限于司机、财务人员、配送员、跟单员、质量检测人员），因采购人每次货物采购数量无法预估，中标人须保证每次配送安排充足的配送员专门负责货物配送。

(2)中标人为本项目配备的配送员须过政审无犯罪记录，持有有效的健康证明、心理健康证明，配送团队人员需稳定不得随意变更人员，首次供货时须将配送人员信息提供给采购人进行备案存档，如有人员调整或更换，中标人亦须补充替换或新增配送员相关证明予采购人进行备案存档。

(3)配置的配送车辆（包括但不限于常温车和冷链车，其中配置冷链车不少于2台）。运输活畜禽的车辆不得用于运输新鲜蔬菜、水果、鲜活水产、鲜肉、蛋奶等鲜活农产品。

(4)配置食物存放仓库（包括但不限于常温仓库和冷库）。

(5)中标人必须将拟派进入采购人场所的人员名册报采购人备案并附人员身份证明材料。中标人更换进入采购人场所的配送人员的，须向采购人申报上述资料且经采购人同意，方可更换。中标人人员如进入采购人辖区内，则必须无条件接受采购人的管理和监督。

8.中标人中标后在项目所在地（或附近周边城市，配送时间需满足本项目对交货时间的要求）至少配置一个食材配送中心，提供具体地址（提供租赁合同或自有房产等相关证明或在投标文件中承诺中标后满足此项要求）和负责人资料及联系方式。

9.中标人配备（可自有或租赁或协议合作）满足本项目食材采购规模相适应的农产品种植基地、冷藏库、配送场地。

10.采购人按照相关的规定，对中标人每天配送的食材进行抽样及留样48小时，中标人应当全力配合。

**（四）交货时间、地点**

1.中标人应按采购人的采购计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定的食堂。如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约。除扣分外，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10％作为违约金；如累计迟到到达3次或以上，除扣分外，采购人有权要求中标人限期整改，并支付当月货款的10%作为违约金。如累计迟到到达5次或以上，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。非因不可抗力因素，如一次不送达，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。

2.对采购人临时的供货要求，需随订随送，并在1小时内送达，如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约。除扣分外，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10％作为违约金；如累计迟到到达3次或以上，除扣分外，采购人有权要求中标人限期整改，并支付当月货款的10%作为违约金。

**（五）包装、装卸、运输、保管及保险**

1.包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责；由于不适当的包装而造成食品在运输过程中有任何损坏、丢失由中标人负责。

2.包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和中山地区的气候特点，以及露天存放的需要。

3.每一包装箱两个侧面用不褪色的油漆和明显易见的中文字样做出标记。标记内容包括：箱（件）号、装运标志（唛头）、毛重（kg）、尺码（长×宽×高，用mm表示）、净重（kg）、到货地址、收货人名称、食品名称、合同编号以及“勿近潮湿”、“小心轻放”、“此边向上”等。

4.包装费、运费已包含在报价内。

5.食品在现场的保管由中标人负责，直至验收完毕。

6.中标人保证所提供的食品都是正规合法符合国家相关规定的食品，每种食品的信息应与订购清单一致。保证不送出长期积压污损的食品。

7.货物在验收合格前的保险由中标人负责，同时中标人负责其派出的现场配送人员人身意外保险。

8.中标人应负责承担项目派出的服务人员的全部安全责任，如果该人员在项目服务期间出现安全事故或其他事故，中标人应按国家规定全部负责该人员的赔偿，与采购人无关。

**（六）交货检验要求**

**1.交货质量检验**

(1)首次配送食材时，中标人需提供相关生产企业的《营业执照》、《食品经营许可证》（《食品药品经营许可证》或同等含义的相关证书）、《动物防疫条件合格证》、检验报告等相关资料复印件并加盖公章给采购人备案。

(2)实物检验。中标人当天将采购人计划内的食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。如发现中标人配送的食材不符或非当天计划内配送的，在不影响烹煮（没有质量或品质问题）的前提下，采购人接收该批次食材。采购人按考评细则对其进行扣分，且不予支付该批次配送不符或非计划内配送的食材费用。

★**(3)凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退(换)货的食材，采购人有权要求中标人对有问题的食品立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后1小时内对有问题的食品进行更换并交到采购人指定地点，超过1小时，视为中标人违约，采购人除扣减相应货款和对考核进行扣分外，有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金。**

(4)交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。经检测发现中标人提供的食品存在农药残超标等情况，第一次出现的，视为中标人违约，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的5%作为违约金，如出现第二次的，采购人有权终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费，中标人应按合同服务费用总额的30%向采购人支付违约金；如因供货食品质量问题导致食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同并追究中标人违约责任，中标人承担因此而造成的全部损失。

(5)因食品的质量或产地等问题发生争议，采购人或中标人认为有需要，可以共同提出或分别提出质量鉴定，广东省质检部门与中山市质检部门的鉴定结论不一致的，以广东省质检部门的鉴定结论为准。食品符合规定标准的，鉴定费由采购人承担；食品不符合规定标准的，鉴定费由中标人承担，并须承担相应的责任。

**2.交货数量检验**

(1)中标人每次配送食材须随货附上一式三联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

(2)在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

(3)凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视作中标人拖延配送。

**(4)每天食材验收审核详见下表：**

|  |
| --- |
| **食堂食材验收审核表** |
| **日期： 年 月 日** |
| 序号 | 审核内容 | 合格 | 不合格 |
| 1 | 食品在指定时间内送到目的地。 |  |  |
| 2 | 食品采用冷藏、保鲜车进行运送。 |  |  |
| 3 | 食品无异味、无霉烂变质。 |  |  |
| 4 | 食品数量和重量满足要求。 |  |  |
| 5 | 食品均鲜嫩、无隔夜过期。 |  |  |
| 6 | 食材等级、质量是否达标。 |  |  |
| 7 | 因货物质量有问题需要更换的，是否在规定时间内完成更换，且符合质量要求。 |  |  |
| 货物清单（详见附件），验收情况说明： |
| 供应商名称：供应商签字： | 收货单位：验收人员签字： |
| 备注：1.供应商供应的货物须经采购人进行初步验收（详见食材验收审核表），初步验收通过后由采购人对部分食材进行抽检，部分食材将送往相关检测部门进行检测。2.供应商需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证鲜嫩、无异味、无霉烂变质、无破损，如果采购人在初步验收中发现中标人送货的货物质量有问题，有权要求中标人对有问题的货物立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后1小时内对有问题的食品进行更换并交到采购人指定地点，超过1小时，视为中标人违约，采购人除扣减相应货款和对考核进行扣分外，有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金。3.送货时间要求：一般为每天按采购人的时间要求将食材送至采购人指定地点，中标人如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金，如累计迟到到达3次或以上，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的10%作为违约金。如累计迟到到达5次或以上，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。非因不可抗力因素，如一次不送达，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。4.采购人对部份食材进行抽检，如经检测发现中标人提供的食品存在农药残超标等情况，第一次出现的，视为中标人违约，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的5%作为违约金，如出现第二次的，采购人有权终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费，中标人应按合同服务费用总额的30%向采购人支付违约金;如因供货食品质量问题导致食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同并追究中标人违约责任，中标人承担因此而造成的全部损失。5.具体验收标准参考招标文件食材品质要求。 |

**（七）违约责任**

1.中标人如违反合同有关规定，采购人有权根据《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国民法典》的规定进行处罚，中标人承担违约责任、支付违约金等。

2.采购人有权随时抽查中标人的供货食品入货清单或进行市场调查，发现中标人有虚报或隐瞒供货食品产地、来源、质量、价格等欺骗行为，采购人有权终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费，中标人应按合同服务费用总额的30%向采购人支付违约金。

3.送货时间要求:一般为按规定的时间要求将食材送至学校指定地点，中标人如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金，如累计迟到到达3次或以上，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的10%作为违约金。如累计迟到到达5次或以上，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。非因不可抗力因素，如一次不送达，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金，并拒绝支付尚未支付的项目服务费。

4.对采购人临时的供货要求，需随订随送，1小时内送达，中标人如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约,采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金；如累计迟到到达3次或以上，采购人有权要求中标人限期整改，并支付当月货款的10%作为违约金。

5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退(换)货的食材，采购人有权要求中标人对有问题的食品立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后1小时内对有问题的食品进行更换并交到采购人指定地点，超过1小时，视为中标人违约，采购人除扣减相应货款和对考核进行扣分外，有权要求中标人支付当天总菜款的10%作为违约金。

6.交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。经检测发现中标人提供的食品存在农药残超标等情况，第一次出现的，视为中标人违约，采购人有权要求中标人限期整改，并支付当月货款的5%作为违约金，如出现第二次的，采购人有权终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费，中标人应按合同服务费用总额的30%向采购人支付违约金；如因供货食品质量问题导致食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同并追究中标人违约责任，中标人承担因此而造成的全部损失。

7.中标人所提供食品导致人员食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同，中标人按合同约定承担违约责任外，还需承担全部法律责任(包括但不限于采购人因此造成的一切支出或损失)。

8.除合同另有约定外，一方违反合同约定的，视为违约，违约方应按合同中标金额的30%向守约方支付违约金，如因此造成守约方损失(包括但不限于诉讼费用、律师费、调查费等，受损害追诉违约方赔偿过程中的一切支出)，违约方应一并赔偿。且若中标人违约，采购人有权单方解除合同，并有权拒绝支付尚未支付的项目服务费。

9.合同所列中标人违约金，由采购人在未支付给中标人的合同款项中扣除。

10.采购人没有按合同条款规定准时向中标人支付当月货款的,中标人有权要求采购人支付违约金。

违约金计算公式:延迟支付的累计总天数\*当月应支付总金额\*1‰。

11.退出机制：

1)食材未通过学校验收或食品经学校快检不合格，暂停中标人该品类食品供应资格 7 日。

2)中标人经监督抽检食品抽检不合格的，暂停中标人相应品类食品供应资格 6 个月；同品类食品一年内 2 批次抽检不合格的，暂停中标人供应该品类食品；不同品类食品一年内 3 批次抽检不合格的，应取消中标人学校食品供应资格。

3)中标人经监督检查存在重大食品安全隐患，受到警告处罚的，暂停中标人供应资格 3 个月；中标人存在违法行为被立案的，或一年内受到 2 次警告处罚的，取消学校食品供应资格。

4)中标人6个月内平均满意度不足 70%的，取消学校食品供应资格。

**（八）售后服务**

1.中标人应有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。

2.中标人应提供7×24小时的应急采购服务，对于采购人临时或紧急的采购要求，中标人应该在30分钟内通过电话或信息进行响应，并安排专门的服务人员完成采购人的任务。

**（九）考核机制**

1.采购人每月对中标人的服务和管理情况进行考核，并根据考核的结果要求中标人进行相应的整改。

2.服务期限内，每月对中标人进行考核，结合采购人每月考核得出总分，如总分低于90分(不含90分)，中标人要做出书面的整改承诺;并按照每下降一分处以500元扣款(违约金)，采购人有权直接从应付未付款项中扣除。如果连续三个月考核低于90分(不含90分)的，采购人有权立即终止合同。

3.具体考核细则详见下表：**（采购人可以结合实际需要对服务质量评价内容进行修改或调整）**

食材配送单位月度考核表

考核日期： 年 月 被考核单位：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一级指标 | 分值 | 二级指标 | 分值 | 考核要素和评估内容及其标准 | 扣分 |
|  流程管理 | 30分 | 准时送货 | 9分 | 送货准时，每天所需食材一并送达9分(非不可抗拒情况下延误一次扣3分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分)。 |  |
| 足斤足两 | 9分 | 送货无短斤缺两现象9分(份量短缺达到该类食材配送总量5%以上，有一次扣3分，以此类推，扣完为止)。 |  |
| 服务态度 | 4分 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明4分(运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣2分，扣完为止)。 |  |
| 工作细致 |  6分 | 配送物品清单与实际配送无差错6分(误差一次扣3分，以此类推，扣完为止)。 |  |
| 单据清晰 | 2分 | 送货单(结算凭证)项目齐全，机器打印清晰2分，否则不得分。 |  |
| 质量管理 | 50分 | 食材每日评分汇总 | 50分 | 对配送单位提供的食材质量进行验收50分(验收时按各类食材验收标准每日打分，由每日得分汇总得出月度分，食材验收标准见招标文件食材品质要求)。 |  |
| 科学管理 | 20分 | 结算精准 | 5分 | 送货单上单价、月底结算价格与每月定价一致(与定价有误差，每次扣3分，以此类推，扣完为止)。 |  |
| 安全清洁 | 5分 | 操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品(抽查到不符要求的每次扣1分，以此类推，扣完为止)。 |  |
| 联系制度 | 3分 | 如清单中没有采购人所需商品名录，事先与采购人联系并谈妥商品的品牌、品级、规格、价格等事项，然后发货3分。(配送单位单方定价后再送货不得分)。 |  |
| 及时整改 | 4分 | 对采购人提出的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效4分(整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分)。 |  |
| 协调沟通 | 3分 | 每个月的月底，主动向采购人提供报告工作情况(主要内容为:中标人运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议)得3分;不按时交不得分。 |  |
| 扣分项目说明 | 结合采购人每月考核得出总分，如总分低于90分(不含90分)，中标人要做出书面的整改承诺;并按照每下降一分处以500元扣款(违约金)，采购人有权直接从应付未付款项中扣除。如果连续三个月考核低于90分(不含90分)的，采购人有权立即终止合同。 |  |
| 得分及评分人签字 |  |  |

**（十）项目执行依据及参考标准：**

1.《中华人民共和国食品安全法》；

2.《中华人民共和国安全生产法》；

3.《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》；

4.《中山市中小学校集体食堂卫生监督量化分级管理实施方案》；

5.《中山市教育和体育局办公室关于印发中山市中小学校（幼儿园）食堂管理系列制度的通知（中教体办〔2024〕4 号）》；

6.《中山市人民政府办公室关于推动中山市中小学校食堂自主经营的指导意见（中府办〔2024〕7 号）》；

7.《广东省中小学校团体供餐生产加工质量管理规范》；

8.《学校食品安全与营养健康管理规定》。

**（十一）其他事宜**

1.成交人在投标文件中要列明在项目实施过程中要求采购人提供的配合条件。

2.未尽事宜，国家法律法规有规定的，按照国家相关法律法规执行，其他则由双方另行协商。

**采购包三 中山市石岐中学、中山市石岐区员峰小学、中山市石岐区厚兴郑伟权学校、中山市石岐体育路学校自营食堂劳务外包项目**

**一、主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 标的提供的地点 | 中山市石岐中学、中山市石岐区员峰小学、中山市石岐区厚兴郑伟权学校、中山市石岐体育路学校 |
| 付款方式 | 按月结算，根据《中山市教育和体育局办公室关于印发中山市中小学校（幼儿园）食堂管理系列制度的通知（中教体办〔2024〕4 号）》文件要求，采购人每月确认后支付劳务外包费用给中标人，原则上支付金额控制在食堂总餐费的20%-30%。 |
| 验收要求 | 根据招标文件要求和中标人的响应承诺及行业标准、国家标准验收。按月考核，按月验收。 |
| 履约保证金 | 收取金额：5万元，说明：中标人需于合同签订之日起30天内向采购人提供5万元的银行保函作为履约保证金；若出现违反招标文件要求或投标文件承诺的行为的，采购人视情节轻重扣除履约保证金，履约服务期满，履约保证金不计利息一次性返还。 |
| 其他商务需求 | ★1.报价要求：1.1.本项目无需报价。 1.2.服务费包括：管理费、员工工资、加班费、社保、医疗保障、体检费、福利、税费、技术服务、验收和各项税费及合同实施中应预见和不可预见费用等完成本次采购内容所需的一切费用，以及供应商认为必要的其他相关服务，供应商须按有关劳动法规为投入的服务人员签订劳动合同、按时足额地发放薪酬。须根据当地有关社保规定，缴交人员的社会保险（若国家、省、市政府在缴交期间有新的政策规定，则按新规定进行调整）。 |

**二、技术要求**

**（一）服务内容**：

1.各学校师生开餐人数、餐标详见招标文件附件，具体以实际用餐人数为准。具体餐标以最终中标后各学校征求意见后确定。如采购人有特殊需求加餐时，中标人需按照采购人要求供餐。中标人需有一定的应急服务能力。

2.中标人向采购人提供餐饮服务，中标人需承诺成交后为采购人购买食品安全责任保险年总投保额≥1000万元，由采购人提供场地、设备以及水电设施，中标人在保证食品安全、质量并厉行节俭的前提下，负责具体烹饪、食品加工、接待、餐具和场地清洗等服务。

3.中标人应按采购人提供的就餐时间供餐，不得误餐并确保有充足的饭菜提供，若中标人原因误餐或饭菜供应不足够，每次扣减误餐费100元，因特殊情况例如停电、停水及自然灾害等除外。

4.按照采购人与食材配送供应商签订的食品采购合同要求，以及就餐人数和一周食谱，协助采购人验收配送食品，检查食品材料的品种、数量、质量。

5.农药残留检测：每天对配送的生鲜食品材料取样，进行农药残留检测，并按规定详细登记。

6.加工：按照厨房专业要求，一是每天对配送的食品材料进行初加工，把蔬菜、瓜果、肉类、副食品等清洗处理好；二是按照一周食谱进行烹调加工，保证饭菜煮熟煮透，卫生营养，菜品可口；三是做好营养餐等特殊需求的加工处理。严格执行生熟食分开放置，确保食品卫生安全。

7.菜式要求：中标人需按照采购人规定的伙食标准进行操作，准备法定工作日的早餐、午餐以及法定节假日、休息日的早午两餐（必要时）的菜式。饭菜质量、份量要好并做到卫生、味美，菜式多样化。

8.餐具的回收、清洗及消毒工作：饭盒分装前必须提前回收、消毒，厨房公共用具必须每餐清洗消毒。按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求及时清洗食品容器、餐用具，定期消毒，并存放在专用且结构密封的保洁设施内备用。不得使用未经清洗和消毒的餐具。食品加工过程应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》要求。需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其烹饪时食品中心温度应不低于70℃。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。

9.每天做好厨房的清洁卫生,每周进行大扫除。

10.管理：档案、日常管理资料、网报等一切管理工作由中标人负责。

11.采购人提供厨房、餐厅、灶具、厨具和餐具等服务设备设施，并负责厨余垃圾的处理，油烟机、烟道的固定清洗和维护工作。中标人负责食品加工制作，餐厅服务辖区的卫生保洁，餐具、厨具、物资设备的使用管理以及维护保养。

12.中标人提供保洁食堂以及食堂内勤服务。

13.完成采购人交办的其它工作。

14.服务响应承诺：中标人接到采购人通知后30分钟内响应，2小时内到达现场，除特殊情况外。

15.根据用餐人数合理配齐符合条件的食堂从业人员。现各学校食堂劳务人员情况详见招标文件附件，具体薪资中标后与学校协商确定。从业人员必须每年参加健康检查，取得健康证明后方可上岗，定期参加食品安全知识培训、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训以及相关考核，每年培训学时不少于 40 学时。

**（二）食材的进货管理**

1.与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每年核对一次。

2.在购进食品时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票证：

(1)食品质量合格证明；

(2)检验（检疫）证明；

(3)销售票据；

(4)有关质量认证标志、商标和专利等证明；

(5)强制性认证证书（国家强制认证的食品）；

(6)进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

3.下列食品进货时必须按批次索取证明票证：

(1)活禽类：检疫合格证明、合法来源证明；

(2)牲畜肉类：动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据；

(3)粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类：检验合格证明、进货票据。

4.对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品，可凭以上称号相应标识和凭证直接销售，免予索取其他票证。

5.对实行购销挂钩的食品，可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售，免予索取其他票证。

6.对索取的票证要建立档案，并接受市场监管部门的检查。

**（三）食材的验收管理**

**1.定性包装食物的验收**

（1）验包装上内容是否与检验报告内容相符；

（2）验生产日期、保质期，如果已超过保质期的决不能收，临期产品也不应收；（食品保质期为一年以上的，期满之日前四十五天为临期；保质期为半年以上不足一年的，期满之日前二十天为临期；保质期九十天以上不足半年的，期满之日前十五天为临期；

（3）验包装是否有厂名、厂址；

 （4）验食物外观：有无破损、污损、变形、杂物、霉变等；

 （5）嗅气味，是否有异味；

 （6）手感，是否有异样。

**2.非定性包装食物的验收**

(1)看：是否有腐烂、霉变的食物；

(2)闻：是否有异味；

(3)手感受有无异样；

(4)蔬菜是否新鲜

**3.食材的运输配送**

(1)清洁洗涤用品与食品原材料分开运输；

(2)冻品食材配送，需使用冷藏车配送，车厢温度按照食材产品的储存温度要求打冷，没有冷藏车的应用保温设备配送。避免食材在配送过程出现变质。

**4.食材的分拣管理**

(1)分拣人员在开始分拣之前必须做好准备工作（穿好工作服，戴好工作帽、口罩以及手套），同时把各自需要的平板推车，周转筐，打包袋等放置到规定地方。

(2)在分拣区统一把卸下的食材的外包装撕掉，拿掉泡沫箱中的冰袋。

(3)把保鲜库中剩余库存的食材先分拣掉，严格按照先进先出的分拣原则。

(4)严格按照订单中货品的食材名称、规格尺寸、订货量等信息分拣食材，保证食材质量卫生符合相关要求，不合格食材及时挑出。

(5)对分拣的食材进行统一的分装，在指定的位置投筐，投筐时注意重的食材在下，轻的食材在上，避免压坏食材。

(6)分拣完以后，按照分拣路线再次核对，确认自己分拣线路上的供应商是否已经分拣完毕，有无分拣错误等。

(7)所有食材都分拣完成后，分拣员需要清理分拣现场，把剩余的食材按照不同的类别整理完毕，放入指定颜色的塑料筐内（确保所有整理过的食材，第二次拿出来就可以直接使用）。

**（四）食材的储存管理**

1.用专门的库房，分类储存食材。各个库房根据食材的储存温度，做好相应的措施（比如良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施，对于一些专门的食品添加剂要单独存放等）。

2.同一库房内储存不同性质食材时应区分存放区域，不同区域应有明显的标识并做到物品的整齐划一，排列合理。

3.对储存的食材应当定期进行检查，查验食品的生产日期和保质期，及时清理变质、超过保质期及其它不符合食品安全标准的食品，主动销毁，并做好相关记录（遵守先进先出的原则）。

4.对于散装食品应盛装于容器内，在贮存位置贴上标签，标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。（例如：胡椒粉，黑椒粉，辣椒面，辣椒粉，辣椒段，西米，绿豆，红豆，腰果，剑花，干海带等等）

5.认真执行出入库手续，见物入库，严防空入空出现象。入库时对进库物品必须根据采购单上所列名称、规格、型号、单位、数量、单价、金额认真验收。不符合规定标准的物品一律退回。发现问题及时上报，把好质量关。

6.做好食材储存台账，定期盘点食材库存情况，如发现有差错，应立即上报给领导。

**（五）食堂管理要求**

1.严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种食材进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责货品管理。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2.严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让职工吃得放心，吃得舒心。

3.保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台。

4.工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲。

5.搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6.厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

**（六）食堂工作流程管理要求**

1.制订菜单。中标人根据市场、季节、营养等综合因素制定下周食谱及菜单，交采购人指定部门审批后，交供货方按计划供货。

2.验收：对每批次供应商配送食材进行审核验收，确认食品包装、新鲜度、感官性状、贮存及运输环境状况。

3.饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前10分钟内准备好。加工后的饭菜要注意保热、保洁。

4.就餐。就餐期间食堂内部事务统一由采购人食堂主管进行协调。负责打菜的职工要固定窗口。厨工要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

5.餐后清洗、清理与打扫。餐后，对餐桌、厨具、餐具进行清洗，并分类放在固定位置,厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。 学校食堂应保持内外环境整洁，地面干燥不湿滑，定期进行清洁消毒，每餐后通风换气不少于 30 分钟，及时清理餐厨废弃物，做好餐厨垃圾的分类处理。

6.每周五要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。每月底要对使用食材进行盘点，并列出当月库存物品清单及数量。

**（七）食堂工作要求**

1.食堂工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位，服从安排，遇事要请假。

2.树立全心全意为业主单位服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。

3.养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4.爱护公物。使用炉具等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5.严禁腐烂、变质食物进入食堂；不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

6.做好食堂安全工作。炉具操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒工作。

7.做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂主管请假，离开食堂工作岗位。

8.食堂工作人员既要分工负责，又要团结协作，真诚待人，语言文明，工作期间不争吵，不打闹。

**（八）食品卫生管理要求**

**1.人员个人卫生要求**

(1)学校食堂人员必须取得有效健康证明，每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给 健康证，方可从事食堂工作；应建立每日晨午检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应及时脱离工作岗位并主动报告学校，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（2）食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等），不得从事食堂食品加工和销售工作。

（3）学校食堂人员必须保持良好个人卫生，个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。不能穿拖鞋上岗，操作时应穿戴口罩、帽子和清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。直接接触入口食品的从业人员应戴口罩。操作前应洗手，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手；不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（4）工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。学校食堂从业人员上卫生间前应在食品处理区内脱去工作服；待清洗的工作服应远离食品处理区；每名从业人员不得少于 2 套工作服。

（5）学校食堂从业人员不得将私人物品带入食品处理区；严禁在食品加工、经营和销售场所内吸烟、随地吐痰、乱丢废弃物、揪鼻涕、搔痒、掏耳朵、剔牙和嬉戏打闹，不得对着食品打喷嚏。

（6）学校食堂从业人员每天上岗前必须实施晨检。通过对餐饮服务从业人员身体状况的了解，及时发现病人，及时将病人调离工作岗位，避免疾病的传播和食品安全事故的发生。

**2.仓库管理要求**

(1)食堂的库房必须保持清洁，每天清扫，保护良好的环境卫生。

(2)库房要保持干燥、通风、整洁，防止物资因受潮而霉烂变质。

(3)食堂库房应设专人管理，做到随手关门，非库房管理人员不得任意进出。

(4)任何人员不私自动用库房内的物品，保管员应提高警惕，做好防火防盗工作。

(5)库房物品应按标记标识有序存放，食品与非食品不得混放或混装，食品必须隔墙 15 厘米，离地面 20 厘米。

(6)在库房内，不得存放有毒有害物品，如灭蝇、灭鼠药、农药及个人用品。

(7)超过保质期或霉烂变质食品要及时销毁，不得存放在库房内。

(8)食品原材料进出库房必须有完整的记录。

**3.除虫灭害**

(1)食堂内不得使用鼠药，配备一定数量的灭蝇灯，并保证能正常工作。熟食制品销售间要配有充足有效的空气消毒设施，定期消毒。

(2)定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。除虫灭害工作不能在上班时间进行，实施时，对各种食品应有保护措施。使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

**4.食品加工卫生要求**

（1）食材加工要求

①分设肉类（包括水产品）和蔬菜原料洗涤池，并且有明显标志。

②加工肉类（包括水产品）的操作台、用具和容器必须与加工蔬菜的操作台、用具、容器分开使用，并且有明显标识防止交叉污染。

③盛装过肉类（包括水产品）的容器，不得盛装蔬菜和加工好的食品，用后必须及时消毒、清洗后，才能盛装蔬菜和加工好的食品。

④加工过肉类（包括水产品）的操作台和砧板及容器，必须及时消毒、清洗晾干。

⑤加工过蔬菜的操作台和砧板及容器，要及时清洗、晾干。

⑥保持粗加工区的清洁卫生，保持上下水管畅通，及时清扫地面残留的废弃物等垃圾。

⑦新买回来和未加工完的蔬菜不能直接放置于地上，要放在摊晾架上，使其通风透气，防止霉烂变质。

⑧加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。

⑨食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

（2）粗加工管理

①食品原料粗加工必须在粗加工间（区域）内操作，排水沟出口设置防鼠类侵入的网眼孔径小于6毫米的金属网罩，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫。

②分设肉类、水产类、蔬菜原料加工洗涤区或池，并有明显标志。食品原料的加工和加工后的存放要有相应位置，加工前后的原料不得混放。加工蔬菜类和加工肉类、水产类的操作台、用具和容器要分开使用，并要有明显标志。

③粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

④蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

⑤肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。

⑥做到刀不锈、砧板不霉，定位存放，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清洁地面、水池、加工台、工用具、容器；切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净以备再次使用。

⑦及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

⑧不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

⑨注意操作人员个人卫生，时时防止因操作不规范造成头发等异物脱落掉入食品中。

（3）粗加工制作与切配管理制度

①冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

②宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

③应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。

④食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

⑤使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

⑥应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

⑦切配过程中，砧板上的堆积物不能超过砧板面的 1/3，以防止切配成品掉落。

⑧切配时，边角余料必须及时处理到垃圾盒内，掉在台面、地上的物品要随手清理。砧板上的废沫和积水应及时清除（用刀前端铲到垃圾盒内），保持砧板、台面的干净，有水或血迹时用毛巾清除。

⑨每种菜切完时，必须对刀具、砧板和台面进行清洁。菜筐不能装得太满，以防止切配成品从菜筐中洒落。

⑩砍剁时，必须穿防水围裙，用围板围住砧板（或选定靠墙位置），砍剁动作要沉稳。

⑪规定磨刀位置，磨刀后须将现场清理干净，严防磨刀的污水污染原料。

⑫所有原料或半成品装筐上架，做到隔墙离地。

⑬生、熟食分开加工，要设立专门的熟食加工区域并要有隔离措施，各加工工具不得交叉使用（生、熟刀具要明显标识分开）。

⑭熟食加工前对刀具、砧板和毛巾等用具要进行消毒（开水烫或酒精燃烧等），同时戴好口罩、手套。

⑮切配成品生熟分类上架摆放；若当餐不用或未用完的则要及时放入冷库，生食要用干净台布盖好；熟食用保鲜膜封好。

（4）烹调加工管理制度

①不得使用非食品原料加工制作食品。

②在制作加工过程中检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。用水水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

③熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生。

④直接入口熟食品须盛放在经过消毒的容器或餐具内。用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

⑤油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

⑥烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应及时采用高于 60℃热藏或低于 8℃冷藏（需要冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏）。

⑦应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；不可混放和交叉叠放。隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可使用。

⑧盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

⑨宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

⑩《食品安全法》规定：生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是药材的物品。在卫生部列入《保健食品禁用物品名单》的原料不得在餐饮环节中添加和使用。

⑪灶台、抹布随时清洗，保持清洁。不用抹布揩已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布揩擦，及时清洗抽油烟机罩。

⑫工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

（5）面点糕点制作管理制度

①加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现生虫、霉变、异味、污秽不洁、超过保质期的不能使用。

②做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工管理制度的要求加工，蔬菜要彻底浸泡清洗，易于造成农药残留的蔬菜浸泡时间 20 分钟左右，然后冲洗干净。

③制作区和成品区要分开设置，各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后及时清洗干净定位存放，避免生熟混放。

④糕点如需分装，应另设凉冻和分装间，分装间的设置和操作按专间要求进行。使用者按照以上相应功能间摆放用具、规范操作。

⑤成品糕点存放在专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较高的带馅糕点存放在冰箱。奶油类原料应按贮存要求低温存放。含奶、蛋的面点制品应当在 8℃以下或60℃以上的温度条件下储存。

⑥如使用食品添加剂，应执行《食品添加剂使用管理制度》。

⑦各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机等用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净晾干备用。

⑧加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣、面板清洁，各种容器、用具、刀具等清洁后定位存放。

（6）专间食品安全管理制度

①冷荤凉菜间、烧卤熟食切配间、裱花间、沙律间、生食水产品间、集体用餐分装间、备餐间等加工操作，应做到“五专”（专人负责、专室制作、工具专用、洗手消毒专用和冷藏专用）。

②非操作人员不得擅自进入专间。专间内不得存放生的肉类，未清洗消毒的瓜果、蔬菜、个人生活用品及杂物不得带入专间。食品应从能够开合的食品输送窗传递。不得放置煤气灶等污染性设施，地面不得设明沟。专间室内温度不得超过 25℃。

③专间工作人员严格注意个人卫生，进行二次更衣，穿戴洁净的衣、帽、口罩，洗手消毒后，方可进入专间。触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食用品、工用具后，必须严格洗手、消毒， 或更换清洁手套后，方能接触成品，避免交叉污染。

④紫外线灯应安装在工作台正上方 2 米内，按 1.5W／m³设置，每天应在无人工作时进行紫外线空气消毒 30 分钟，每次记录使用时间和累计时间，及时更换。消毒时，室内应干燥、无灰尘、无水雾，门窗密闭，人必须离开，以防灼伤。

⑤专间内的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放，做到用前消毒，用后洗净。消毒应严格按要求使用煮沸、蒸汽、红外线消毒或用含氯制剂浸泡消毒等方法。

⑥认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，应立即做出撤换等相应处理。

⑦蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。盛放直接食饮品的容器必须经过严格消毒保洁。

⑧在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

⑨不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

⑩保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒工作

**5.餐具卫生**

(1)打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里且须有区域标识。

(2)使用后的饭碗、汤碗、菜碟、筷子等餐具必须经过开水漂洗、清水加洗洁精清洗、清水漂洗、高温消毒四道程序的处理，保证餐具内外干净、干燥、无饭菜渣、无油迹、无洗洁精泡沫、无异味方可投入使用：每天每餐经消毒的餐具必须有人检查，经检查符合卫生标准的方可投入使用，每次餐具检查的合格率不能低于97％，经消毒后的餐具盛食品的位置。

(3)随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

(4)注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

(5)清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

（6）接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

（7）不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。

**6.厨房卫生**

(1)炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

(2)工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

(3)油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。

(4)定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

(5)每周必须对食堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、点心房、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

(6)垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

**7.餐厅卫生**

(1)开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

(2)餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

(3)每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

(4)专人回收餐具，不得乱放乱扔，剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

(5)为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严防员工摔跤。

**（九）食品质量监督制度**

**1.加工过程的质量监督**

(1)食堂管理者对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求，并作好制程质量记录。

(2)根据“服务考核方案”定期及不一定对各个现场的运作（包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等）进行随机抽查，并将检查结果作为评估各个现场绩效的客观依据，合理的予以惩罚。

**2.服务承诺**

(1)严格遵守采购人各项规定。

(2)严格按照国家饮食卫生标准执行各项操作。

(3)严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务。

(4)文明礼貌的为采师生供餐。

(5)派驻食堂员工必须身体健康并持有效“健康证”，及接受相关纪律约束。

(6)随时接受采购人的改善意见，并即时妥善处理。

(7)与采购人相关机构共同参与监督和管理。

**（十）服务质量保障要求，包括但不限于：**

1.严格遵守消毒程序，所有餐具必须严格按照有关卫生部门的要求和标准，必须清洗干净，严格消毒，不留异味。

2.中标人需进行日常监督检查，检查内容包括：

（1）主副食品的采购、加工、制作等情况；

（2）用餐区、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和中标人人员的卫生情况；

（3）经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑等情况；

（4）各岗位人员合格的健康证、上岗证、资格证和操作水平；

（5）水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用管理情况；

（6）餐厅、厨房的消防情况。

3.如发现配送的食材存在病死、毒死及原因不明或未经检验检疫的家禽家畜及其制品应立即停止使用，并及时向采购人汇报。

4.如发现配送的食材存在腐烂等情况应立即停止使用，并及时向采购人汇报。

5.中标人于每周四中午前列出下一周的菜单款式给采购人，采购人有权提前通知中标人合理调整菜单。如因中标人原因未经允许变更菜单的，中标人应支付违约费（每次100元）。

6.采购人有权定期或不定期召开有关工作会议，并要求中标人现场管理人员或主要负责人员参加，有权要求中标人限期改正。

7.采购人有权随时安排进行满意度调查，调查对象、调查方式、统计方法由采购人自行决定；如满意率不足85％（不含85％）的，采购人有权要求中标人限时整改。

8.中标人应确保按照投标承诺的工作流程、操作流程和管理流程提供服务工作。

9.中标人负责对所属人员的管理和安全防事故教育。保证其人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守采购人各项规章制度及管理规定。

10.中标人应保证厨房保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

11.中标人负责搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，（煮沸和用特定消毒措施处理）做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

12.中标人提供服务人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停，注重节约，珍惜采购人各类物资设备。

13.烹饪管理保障要求：

(1)按照菜谱要求，厨师对已清洗、加工的所购原料进行烹制，完成由原料—成品的过程。食物经过粗加工、切配的原料或半成品进行蒸、煮、炒、烤、烘、焖、煎、炸及其他热加工处理方法，烹饪加工工艺实施标准化。

(2)烹饪前厨师必须认真检查待加工食品，确保使用健康的食品原料，发现有变质或者其他感官性状异常者，不得进行烹调加工。

(3)对荤类食品原料，特别是肉类、家禽、水产、蛋品等各种烹饪食品，要保证加热杀菌的条件能够得到满足。对叶菜类，要保持其本身的新鲜色泽。

(4)厨师按照当天供应的菜单计划和制作工艺的要求，以及烹饪所需的厨房设备，进行合理的烹饪加工，火候、时间掌握恰当，操作有序，分清主次，制作出美味的各式中西菜肴。

(5)菜肴从烧制完成到客户终端，时间控制在 2 小时以内，以保证出品的安全、新鲜、悦目，确保食品符合要求。

14.成品标准：

(1)成品菜肴应新鲜，汤类、汤类菜应鲜纯或浓香醇厚。

(2)成品菜肴口味清新，达到出品标准，充分考虑到菜的香味和本味。海鲜类的要特别注意腥味的处理。

(3)成品菜肴形态应整齐、主副料配比合理。汤羹类出品薄厚均匀。炸品要掌握好火候，使出品外脆里嫩，外表光滑。

(4)成品菜肴与盛装器皿应清洁、卫生。

(5)点心品种应注意更新，品种多样。

**（十一）人员要求：**

**1.人员任职要求：**

（1）食堂经理：对食品的经营负全面责任；负责建立、健全质量管理体系，加强对工作人员的质量教育，保证质量管理方针和质量目标的落实和实施。定期开展质量教育和培训工作，每年组织一次全员身体检查。

（2）食品安全和营养健康管理人员：

①要根据《营养健康食堂建设指南》《学生餐营养指南》的标准，结合当地学生营养健康状况和饮食习惯，编制并公布每周带量食谱，带量食谱应定期更换。

②学生餐每餐应尽量供应新鲜食材，减少冻肉的使用比例和频率，食物要包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 类食物中的 3 类及以上。食物种类每天至少达到12 种，每周至少 25 种。每餐黄绿色蔬菜应不少于 50%；每周豆制品应不少于 3 次；每周油炸食品不得超过一次，每天使用冻肉不得超过 2 种。

③鉴于义务教育小学阶段学校学生仍处于快速生长发育期和认知、行为发展形成的关键时期，引导学生树立健康和谐的食育观和全面均衡的营养观极为重要，一般不提倡实行按单个菜品计价的自主选菜模式，确保学生基础菜品荤素搭配且菜品所用食材主料不少于3个。确保膳食营养均衡，对于少数食量较小的学生可探索小份菜供餐，但不能减少菜品个数。

（3）购销人员岗位职责：严禁采购法律法规禁止上市销售的食品；严禁从证照不全的企业采购食品；进货时认真查验供货单位的《食品生产许可证》、《营业执照》和《检验合格证》等；确保所售出的食品在保质期内，并应定期检查在售食品的外观性状和保质期，发现问题立即下架，同时向食品安全管理人员报告。

（4）大厨、二厨：

①做好食堂厨房的工作；

②严格按照菜式规定烹制各种菜肴,保证出品质量；

③根据各种菜式的烹调点和技术要求抓好各种菜式的质量,使之色、香、味俱佳；

④熟悉原料、配料、调料的使用,掌握煎炸、煲、焖等烹饪技术；

⑤做好燃料、调料、用具、厨具的准备工作。保持所有用具的清洁卫生；

⑥负责食品加工前原辅料的准备工作；

⑦根据季节性变化,不断改进出品菜式；

⑧负责验收各种蔬菜和食品原材料的质量

⑨负责各种原材料的保管和使用；

⑩严格执行卫生、消防安全制度,做好各项卫生清洁及消防安全检查。

（5）厨工

①服从大厨、二厨的领导，做好餐前准备工作；

②严格执行工作程序、服务程序和卫生要求,努力提高服务质量；

③主动、热情、耐心、礼貌、周到,不断完善服务态度,保持良好的服务形象和素质；

④分工不分家,团结协作,又快又好的完成用餐任务；

⑤妥善安排采师生就座,注意员工用餐情况及时更换餐具、及时清理桌面；

⑥上班时精神集中,要做到手勤、脚勤、眼勤、口勤,及时为采师生提供服务；

⑦遇到采师生投诉,应及时汇报上级领导解决；

⑧做好上班前后的餐厅卫生工作,积极检查备用餐具是否齐全,餐台上器皿及需用品是否整洁和齐备；

⑨做好餐厅卫生和日常用品的补给；

⑩积极参加各种业务培训,提高服务水平,完成上级交派的其它任务。

⑪严格执行食品卫生清洗制度，做好厨房及用餐区的清洁工作。

**2.人员基本要求：**

**★(1)为保证人员的稳定性，不影响现有的服务水平，供应商须承诺：“如获得项目的中标资格，将会优先接收本项目正在服务的人员，且工资福利水平不低于服务人员现有的工资福利水平”（投标时提供承诺函）。**

(2)所录用人员要严格审查，主要社会关系清楚，中标人需保证录用人员没有刑事犯罪记录、身体健康，联系电话、家庭住址真实。

(3)中标人各类人员按岗位要求需言行规范，注意仪容仪表，公众形象。

(4)所配置人员需绝对服从中标人及采购人管理。

(5)男性年龄不超过60周岁，女性年龄不超过50周岁，身体健康、素质好、责任心强、不嗜酒、性格温和、记性佳、语言表达清晰、无犯罪记录，部份岗位要有相关技术证，有相关工作经验者优先。

(6)中标人提供的以上服务人员，并且严格按照《劳动法》和《劳动合同法》等有关规定办理入职手续，服务人员的薪酬、福利待遇不低于中山市劳动用工相关标准。中标人应按时足额支付服务人员的劳动报酬，并按照市最低标准为其缴纳社会保险。

(7)上述人员统一着装，中标人为工作人员配备工作服装及配套用品。

(8)投标时提供现有服务人员的接收方案（含入职、薪酬待遇的相关方案）等。

**（十二）食材的留样管理要求**

1.每餐坚持饭菜留样，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

2.饭菜留样应留足数量（不少于 200 克），储存于专用冰箱，温度保持在 2-8 摄氏度左右。

3.每天坚持饭菜试尝，由管理人员指定专人分别进行试尝，并按《食品留样试尝情况登记表》进行逐项登记。

4.饭菜留样必须达到 48 小时。

5.学校分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜试尝留样，应按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任追究细则，追究相关人员责任。

**（十三）服务考核方案**

1.每月按一百分制打分,考核分值80分以上为合格,采购人全额支付当月劳务外包费用；70分至79分以内,则扣除当月劳务外包费用的20%；61分至69分以内,则扣除当月劳务外包费用的30%；60分以下为不合格,采购人则拒绝支付当月劳务外包费用。

 2.服务期间内,中标人连续2个月(含)考核不合格或当年(自合同约定生效之日起满一年为一个周期,以此类推)累计有3个月(含)考核不合格，采购人有权单方面终止采购合同。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核内容** | **考核标准** | **分值** | **得分情况** |
| **服务团队建设（10分）** | 1.按采购要求足额配备各类服务人员，无缺岗现象。发现1次1人缺岗扣1分。 | 2 |  |
| 2.未按时签订劳动合同或发放工资、补助、购买社保的，发现扣2分/人。 | 4 |  |
| 3.采购人用人部门对辅助人员提供的服务满意度情况：满意度达80%以上不扣分；满意度低于80%，每低5%扣2分。 | 4 |  |
| **卫生管理（16分）** | 1.发放饭菜时须戴好工作帽子、工作服、口罩、手套，发现一次未佩戴的扣2分。 | 4 |  |
| 2.保持整改食堂内外（含洗菜间、烹调间、员工餐厅）干净卫生，要求水池和地面无垃圾、剩菜残渣、油污、积水；保障炉台、桌面、地面、墙壁、厨用电器、餐具干净无污迹，消毒柜洁净无尘，否则发现不干净的一次扣1分。 | 2 |  |
| 3.食堂内所有垃圾桶、厨余桶要按时清理，严禁因垃圾长时间未倒影响食堂环境卫生的，发现一次扣2分。 | 2 |  |
| 4.冰柜里外干净、无异味，冷藏和冷冻食物摆放整齐，生料、半成品、熟料用容器装好，不可混放，冰柜每月至少清洗2次。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 5.食堂肉菜、餐具、佐料、调料、清洁用品、常用杂物等按指定位置摆放整齐并做好封存工作，保证物品不受潮、不变质，观感卫生。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 6.煮好的饭菜和汤内不得出现头发、虫子或苍蝇等异物，发现一次扣1分。 | 2 |  |
| 7.主动做好食堂范围内灭鼠、灭虫、灭蚊、灭蝇工作，出现鼠、虫、蚊、蝇对食堂食品和卫生造成影响的，发现一次扣1分。 | 2 |  |
| **饭菜质量（18分）** | 1.制订好次周的菜单要每周四前汇报采购人处存档，做不到的每次扣1分 | 2 |  |
| 2.保障菜肉煮熟煮透、米饭煮熟不生米，发现员工吃的饭菜未熟的或变味的，发现一次扣5分。如因食物问题导致严重食品安全事故，则与中标人终止合同。 | 10 |  |
| 3.控制好饭菜的量，不能出现大量剩饭剩菜，造成浪费；当天吃剩的菜不得留到第二天，晚上煮剩的饭须用容器装好后用保鲜膜密封好后放入冰柜冷藏。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 4.饭菜口味适当，上菜时保持合适温度，不能出现过咸、过淡、烧糊。做不到的一次扣2分（该项扣分以采购人收到员工投诉为准）。 | 4 |  |
| **服务质量（26分）** | 1.按时、按量提供饭菜，非特殊原因不得延误员工就餐时间。做不到的一次扣2分。 | 4 |  |
| 2.待人文明有礼，严禁与领导或就餐人员发生恶意言语或肢体冲突，否则发现一次扣罚当事员工200元，并扣服务公司2分。 | 4 |  |
| 3.采购人如收到员工对食堂人员合理性投诉的，每月收到1宗投诉对服务公司面谈警告，扣5分。 | 10 |  |
| 4.做好围餐接待：出现投诉或检查不合要求，1次或1处扣0.5分。 | 2 |  |
| 5.及时完成领导交办的其他工作，敷衍了事或不积极配合的，扣3分/次；合格完成加3分/次，重大事件可酌情多加分。 | 6 |  |
| **设备管理（30分）** | 1.不得浪费水电，人不在岗时要做好关水龙头、关灯工作，如发现食堂电器或用具出现故障，要马上汇报至采购人，由采购人通知专人进行检查和维修。做不到的一次扣3分。 | 6 |  |
| 2.正确使用和维护厨房电器和用具，如因人为操作失当导致厨房电器和用具损坏的，发现一次扣5分。 | 10 |  |
| 3.在指定时间对食堂消毒柜每天开启消毒，开启时间：13:00-14:00，做好员工碗筷消毒工作。做不到的一次扣2分。 | 4 |  |
| 4.未经批准，食堂人员擅自将食堂财物挪为私用或随意赠予他人使用，发现一次扣5分。 | 10 |  |
| **总分** | 100 |  |
| **考核****日期** | 年 月 日 | **考核结果** |  |  |
| **考核****小组****意见** |  |
| **备注** |  |

**（十四）中标人职责**

1.经双方确定服务本项目的人员，需经采购人同意后，才进行更换，中标人不得随意调整和调动人员。

2.采购人对岗位设置、人员数量、人员选用与日常管理具有监督权、协调权以及特殊情况下的调配权。中标人应无条件配合采购人提出的人员工作调配要求。

3.在处理特殊事件和紧急、突发事故时，采购人对中标人的人员有直接指挥权。

4.中标人对所录用人员要严格政审，保证录用人员没有违法犯罪记录、持有所从事岗位的上岗资格证，并保持人员稳定，中标人需对所录用人员进行业务培训。

5.中标人各类管理人员按岗位要求统一着装，言行规范，要注意仪容仪表，公众形象，一些公众岗位录用人员体形、身高须体现采购人形象之目的。

6.中标人所属的全部工作人员应符合中山市地区用工标准要求，全部人员应参加劳动保险，按规定发放节假日补助，并向采购人提供所有员工的社保证明，健康证明及合约证明等。

**（十五）退出机制**

1.中标人在服务期满后按与采购人签订合同条款自然退出。但中标人必须无条件配合采购人和下一任中标人做好饭堂各方面的交接工作，确保饭堂工作平稳过渡，为师生提供正常的膳食服务。

2.中标人在服务期间出现下列情况之一者，采购人有权取消其服务资格，责令限期退出。且对其所造成的损失保留追索的权利。

（1）营业执照或相关经营许可资格被吊销；

（2）加工环节因饭堂管理不善造成污染引起的师生食物中毒；

（3）政府职能部门检查不合格或受到行政处罚；

（4）拒绝接受采购人的监督检查；

（5）对存在问题拒绝进行整改；

（6）连续2个月(含)考核不合格或当年(自合同约定生效之日起满一年为一个周期,以此类推)累计有3个月(含)考核不合格。

**采购包四 中山市岐江实验小学、中山市石岐启发初级中学、中山市石岐第一城小学、中山市石岐街道中心幼儿园自营食堂劳务外包项目**

**一、主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 标的提供的地点 | 中山市岐江实验小学、中山市石岐启发初级中学、中山市石岐第一城小学、中山市石岐街道中心幼儿园 |
| 付款方式 | 按月结算，根据《中山市教育和体育局办公室关于印发中山市中小学校（幼儿园）食堂管理系列制度的通知（中教体办〔2024〕4 号）》文件要求，采购人每月确认后支付劳务外包费用给中标人，原则上支付金额控制在食堂总餐费的20%-30%。 |
| 验收要求 | 根据招标文件要求和中标人的响应承诺及行业标准、国家标准验收。按月考核，按月验收。 |
| 履约保证金 | 收取金额：5万元，说明：中标人需于合同签订之日起30天内向采购人提供5万元的银行保函作为履约保证金；若出现违反招标文件要求或投标文件承诺的行为的，采购人视情节轻重扣除履约保证金，履约服务期满，履约保证金不计利息一次性返还。 |
| 其他商务需求 | ★1.报价要求：1.1.本项目无需报价。 1.2.服务费包括：管理费、员工工资、加班费、社保、医疗保障、体检费、福利、税费、技术服务、验收和各项税费及合同实施中应预见和不可预见费用等完成本次采购内容所需的一切费用，以及供应商认为必要的其他相关服务，供应商须按有关劳动法规为投入的服务人员签订劳动合同、按时足额地发放薪酬。须根据当地有关社保规定，缴交人员的社会保险（若国家、省、市政府在缴交期间有新的政策规定，则按新规定进行调整）。 |

**二、技术要求**

**（一）服务内容**：

1.各学校师生开餐人数、餐标详见招标文件附件，具体以实际用餐人数为准。具体餐标以最终中标后各学校征求意见后确定。如采购人有特殊需求加餐时，中标人需按照采购人要求供餐。中标人需有一定的应急服务能力。

2.中标人向采购人提供餐饮服务，中标人需承诺成交后为采购人购买食品安全责任保险年总投保额≥1000万元，由采购人提供场地、设备以及水电设施，中标人在保证食品安全、质量并厉行节俭的前提下，负责具体烹饪、食品加工、接待、餐具和场地清洗等服务。

3.中标人应按采购人提供的就餐时间供餐，不得误餐并确保有充足的饭菜提供，若中标人原因误餐或饭菜供应不足够，每次扣减误餐费100元，因特殊情况例如停电、停水及自然灾害等除外。

4.按照采购人与食材配送供应商签订的食品采购合同要求，以及就餐人数和一周食谱，协助采购人验收配送食品，检查食品材料的品种、数量、质量。

5.农药残留检测：每天对配送的生鲜食品材料取样，进行农药残留检测，并按规定详细登记。

6.加工：按照厨房专业要求，一是每天对配送的食品材料进行初加工，把蔬菜、瓜果、肉类、副食品等清洗处理好；二是按照一周食谱进行烹调加工，保证饭菜煮熟煮透，卫生营养，菜品可口；三是做好营养餐等特殊需求的加工处理。严格执行生熟食分开放置，确保食品卫生安全。

7.菜式要求：中标人需按照采购人规定的伙食标准进行操作，准备法定工作日的早餐、午餐以及法定节假日、休息日的早午两餐（必要时）的菜式。饭菜质量、份量要好并做到卫生、味美，菜式多样化。

8.餐具的回收、清洗及消毒工作：饭盒分装前必须提前回收、消毒，厨房公共用具必须每餐清洗消毒。按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求及时清洗食品容器、餐用具，定期消毒，并存放在专用且结构密封的保洁设施内备用。不得使用未经清洗和消毒的餐具。食品加工过程应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》要求。需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其烹饪时食品中心温度应不低于70℃。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。

9.每天做好厨房的清洁卫生,每周进行大扫除。

10.管理：档案、日常管理资料、网报等一切管理工作由中标人负责。

11.采购人提供厨房、餐厅、灶具、厨具和餐具等服务设备设施，并负责厨余垃圾的处理，油烟机、烟道的固定清洗和维护工作。中标人负责食品加工制作，餐厅服务辖区的卫生保洁，餐具、厨具、物资设备的使用管理以及维护保养。

12.中标人提供保洁食堂以及食堂内勤服务。

13.完成采购人交办的其它工作。

14.服务响应承诺：中标人接到采购人通知后30分钟内响应，2小时内到达现场，除特殊情况外。

15.根据用餐人数合理配齐符合条件的食堂从业人员。现各学校食堂劳务人员情况详见招标文件附件，具体薪资中标后与学校协商确定。从业人员必须每年参加健康检查，取得健康证明后方可上岗，定期参加食品安全知识培训、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训以及相关考核，每年培训学时不少于 40 学时。

**（二）食材的进货管理**

1.与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每年核对一次。

2.在购进食品时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票证：

(1)食品质量合格证明；

(2)检验（检疫）证明；

(3)销售票据；

(4)有关质量认证标志、商标和专利等证明；

(5)强制性认证证书（国家强制认证的食品）；

(6)进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

3.下列食品进货时必须按批次索取证明票证：

(1)活禽类：检疫合格证明、合法来源证明；

(2)牲畜肉类：动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据；

(3)粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类：检验合格证明、进货票据。

4.对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品，可凭以上称号相应标识和凭证直接销售，免予索取其他票证。

5.对实行购销挂钩的食品，可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售，免予索取其他票证。

6.对索取的票证要建立档案，并接受市场监管部门的检查。

**（三）食材的验收管理**

**1.定性包装食物的验收**

（1）验包装上内容是否与检验报告内容相符；

（2）验生产日期、保质期，如果已超过保质期的决不能收，临期产品也不应收；（食品保质期为一年以上的，期满之日前四十五天为临期；保质期为半年以上不足一年的，期满之日前二十天为临期；保质期九十天以上不足半年的，期满之日前十五天为临期；

（3）验包装是否有厂名、厂址；

 （4）验食物外观：有无破损、污损、变形、杂物、霉变等；

 （5）嗅气味，是否有异味；

 （6）手感，是否有异样。

**2.非定性包装食物的验收**

(1)看：是否有腐烂、霉变的食物；

(2)闻：是否有异味；

(3)手感受有无异样；

(4)蔬菜是否新鲜

**3.食材的运输配送**

(1)清洁洗涤用品与食品原材料分开运输；

(2)冻品食材配送，需使用冷藏车配送，车厢温度按照食材产品的储存温度要求打冷，没有冷藏车的应用保温设备配送。避免食材在配送过程出现变质。

**4.食材的分拣管理**

(1)分拣人员在开始分拣之前必须做好准备工作（穿好工作服，戴好工作帽、口罩以及手套），同时把各自需要的平板推车，周转筐，打包袋等放置到规定地方。

(2)在分拣区统一把卸下的食材的外包装撕掉，拿掉泡沫箱中的冰袋。

(3)把保鲜库中剩余库存的食材先分拣掉，严格按照先进先出的分拣原则。

(4)严格按照订单中货品的食材名称、规格尺寸、订货量等信息分拣食材，保证食材质量卫生符合相关要求，不合格食材及时挑出。

(5)对分拣的食材进行统一的分装，在指定的位置投筐，投筐时注意重的食材在下，轻的食材在上，避免压坏食材。

(6)分拣完以后，按照分拣路线再次核对，确认自己分拣线路上的供应商是否已经分拣完毕，有无分拣错误等。

(7)所有食材都分拣完成后，分拣员需要清理分拣现场，把剩余的食材按照不同的类别整理完毕，放入指定颜色的塑料筐内（确保所有整理过的食材，第二次拿出来就可以直接使用）。

**（四）食材的储存管理**

1.用专门的库房，分类储存食材。各个库房根据食材的储存温度，做好相应的措施（比如良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施，对于一些专门的食品添加剂要单独存放等）。

2.同一库房内储存不同性质食材时应区分存放区域，不同区域应有明显的标识并做到物品的整齐划一，排列合理。

3.对储存的食材应当定期进行检查，查验食品的生产日期和保质期，及时清理变质、超过保质期及其它不符合食品安全标准的食品，主动销毁，并做好相关记录（遵守先进先出的原则）。

4.对于散装食品应盛装于容器内，在贮存位置贴上标签，标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。（例如：胡椒粉，黑椒粉，辣椒面，辣椒粉，辣椒段，西米，绿豆，红豆，腰果，剑花，干海带等等）

5.认真执行出入库手续，见物入库，严防空入空出现象。入库时对进库物品必须根据采购单上所列名称、规格、型号、单位、数量、单价、金额认真验收。不符合规定标准的物品一律退回。发现问题及时上报，把好质量关。

6.做好食材储存台账，定期盘点食材库存情况，如发现有差错，应立即上报给领导。

**（五）食堂管理要求**

1.严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种食材进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责货品管理。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2.严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让职工吃得放心，吃得舒心。

3.保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台。

4.工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲。

5.搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6.厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

**（六）食堂工作流程管理要求**

1.制订菜单。中标人根据市场、季节、营养等综合因素制定下周食谱及菜单，交采购人指定部门审批后，交供货方按计划供货。

2.验收：对每批次供应商配送食材进行审核验收，确认食品包装、新鲜度、感官性状、贮存及运输环境状况。

3.饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前10分钟内准备好。加工后的饭菜要注意保热、保洁。

4.就餐。就餐期间食堂内部事务统一由采购人食堂主管进行协调。负责打菜的职工要固定窗口。厨工要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

5.餐后清洗、清理与打扫。餐后，对餐桌、厨具、餐具进行清洗，并分类放在固定位置,厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。 学校食堂应保持内外环境整洁，地面干燥不湿滑，定期进行清洁消毒，每餐后通风换气不少于 30 分钟，及时清理餐厨废弃物，做好餐厨垃圾的分类处理。

6.每周五要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。每月底要对使用食材进行盘点，并列出当月库存物品清单及数量。

**（七）食堂工作要求**

1.食堂工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位，服从安排，遇事要请假。

2.树立全心全意为业主单位服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。

3.养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4.爱护公物。使用炉具等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5.严禁腐烂、变质食物进入食堂；不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

6.做好食堂安全工作。炉具操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒工作。

7.做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂主管请假，离开食堂工作岗位。

8.食堂工作人员既要分工负责，又要团结协作，真诚待人，语言文明，工作期间不争吵，不打闹。

**（八）食品卫生管理要求**

**1.人员个人卫生要求**

(1)学校食堂人员必须取得有效健康证明，每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给 健康证，方可从事食堂工作；应建立每日晨午检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应及时脱离工作岗位并主动报告学校，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（2）食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等），不得从事食堂食品加工和销售工作。

（3）学校食堂人员必须保持良好个人卫生，个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。不能穿拖鞋上岗，操作时应穿戴口罩、帽子和清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。直接接触入口食品的从业人员应戴口罩。操作前应洗手，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手；不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（4）工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。学校食堂从业人员上卫生间前应在食品处理区内脱去工作服；待清洗的工作服应远离食品处理区；每名从业人员不得少于 2 套工作服。

（5）学校食堂从业人员不得将私人物品带入食品处理区；严禁在食品加工、经营和销售场所内吸烟、随地吐痰、乱丢废弃物、揪鼻涕、搔痒、掏耳朵、剔牙和嬉戏打闹，不得对着食品打喷嚏。

（6）学校食堂从业人员每天上岗前必须实施晨检。通过对餐饮服务从业人员身体状况的了解，及时发现病人，及时将病人调离工作岗位，避免疾病的传播和食品安全事故的发生。

**2.仓库管理要求**

(1)食堂的库房必须保持清洁，每天清扫，保护良好的环境卫生。

(2)库房要保持干燥、通风、整洁，防止物资因受潮而霉烂变质。

(3)食堂库房应设专人管理，做到随手关门，非库房管理人员不得任意进出。

(4)任何人员不私自动用库房内的物品，保管员应提高警惕，做好防火防盗工作。

(5)库房物品应按标记标识有序存放，食品与非食品不得混放或混装，食品必须隔墙 15 厘米，离地面 20 厘米。

(6)在库房内，不得存放有毒有害物品，如灭蝇、灭鼠药、农药及个人用品。

(7)超过保质期或霉烂变质食品要及时销毁，不得存放在库房内。

(8)食品原材料进出库房必须有完整的记录。

**3.除虫灭害**

(1)食堂内不得使用鼠药，配备一定数量的灭蝇灯，并保证能正常工作。熟食制品销售间要配有充足有效的空气消毒设施，定期消毒。

(2)定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。除虫灭害工作不能在上班时间进行，实施时，对各种食品应有保护措施。使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

**4.食品加工卫生要求**

（1）食材加工要求

①分设肉类（包括水产品）和蔬菜原料洗涤池，并且有明显标志。

②加工肉类（包括水产品）的操作台、用具和容器必须与加工蔬菜的操作台、用具、容器分开使用，并且有明显标识防止交叉污染。

③盛装过肉类（包括水产品）的容器，不得盛装蔬菜和加工好的食品，用后必须及时消毒、清洗后，才能盛装蔬菜和加工好的食品。

④加工过肉类（包括水产品）的操作台和砧板及容器，必须及时消毒、清洗晾干。

⑤加工过蔬菜的操作台和砧板及容器，要及时清洗、晾干。

⑥保持粗加工区的清洁卫生，保持上下水管畅通，及时清扫地面残留的废弃物等垃圾。

⑦新买回来和未加工完的蔬菜不能直接放置于地上，要放在摊晾架上，使其通风透气，防止霉烂变质。

⑧加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。

⑨食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

（2）粗加工管理

①食品原料粗加工必须在粗加工间（区域）内操作，排水沟出口设置防鼠类侵入的网眼孔径小于6毫米的金属网罩，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫。

②分设肉类、水产类、蔬菜原料加工洗涤区或池，并有明显标志。食品原料的加工和加工后的存放要有相应位置，加工前后的原料不得混放。加工蔬菜类和加工肉类、水产类的操作台、用具和容器要分开使用，并要有明显标志。

③粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

④蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

⑤肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。

⑥做到刀不锈、砧板不霉，定位存放，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清洁地面、水池、加工台、工用具、容器；切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净以备再次使用。

⑦及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

⑧不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

⑨注意操作人员个人卫生，时时防止因操作不规范造成头发等异物脱落掉入食品中。

（3）粗加工制作与切配管理制度

①冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

②宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

③应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。

④食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

⑤使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

⑥应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

⑦切配过程中，砧板上的堆积物不能超过砧板面的 1/3，以防止切配成品掉落。

⑧切配时，边角余料必须及时处理到垃圾盒内，掉在台面、地上的物品要随手清理。砧板上的废沫和积水应及时清除（用刀前端铲到垃圾盒内），保持砧板、台面的干净，有水或血迹时用毛巾清除。

⑨每种菜切完时，必须对刀具、砧板和台面进行清洁。菜筐不能装得太满，以防止切配成品从菜筐中洒落。

⑩砍剁时，必须穿防水围裙，用围板围住砧板（或选定靠墙位置），砍剁动作要沉稳。

⑪规定磨刀位置，磨刀后须将现场清理干净，严防磨刀的污水污染原料。

⑫所有原料或半成品装筐上架，做到隔墙离地。

⑬生、熟食分开加工，要设立专门的熟食加工区域并要有隔离措施，各加工工具不得交叉使用（生、熟刀具要明显标识分开）。

⑭熟食加工前对刀具、砧板和毛巾等用具要进行消毒（开水烫或酒精燃烧等），同时戴好口罩、手套。

⑮切配成品生熟分类上架摆放；若当餐不用或未用完的则要及时放入冷库，生食要用干净台布盖好；熟食用保鲜膜封好。

（4）烹调加工管理制度

①不得使用非食品原料加工制作食品。

②在制作加工过程中检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。用水水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

③熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生。

④直接入口熟食品须盛放在经过消毒的容器或餐具内。用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

⑤油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

⑥烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应及时采用高于 60℃热藏或低于 8℃冷藏（需要冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏）。

⑦应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；不可混放和交叉叠放。隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可使用。

⑧盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

⑨宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

⑩《食品安全法》规定：生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是药材的物品。在卫生部列入《保健食品禁用物品名单》的原料不得在餐饮环节中添加和使用。

⑪灶台、抹布随时清洗，保持清洁。不用抹布揩已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布揩擦，及时清洗抽油烟机罩。

⑫工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

（5）面点糕点制作管理制度

①加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现生虫、霉变、异味、污秽不洁、超过保质期的不能使用。

②做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工管理制度的要求加工，蔬菜要彻底浸泡清洗，易于造成农药残留的蔬菜浸泡时间 20 分钟左右，然后冲洗干净。

③制作区和成品区要分开设置，各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后及时清洗干净定位存放，避免生熟混放。

④糕点如需分装，应另设凉冻和分装间，分装间的设置和操作按专间要求进行。使用者按照以上相应功能间摆放用具、规范操作。

⑤成品糕点存放在专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较高的带馅糕点存放在冰箱。奶油类原料应按贮存要求低温存放。含奶、蛋的面点制品应当在 8℃以下或60℃以上的温度条件下储存。

⑥如使用食品添加剂，应执行《食品添加剂使用管理制度》。

⑦各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机等用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净晾干备用。

⑧加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣、面板清洁，各种容器、用具、刀具等清洁后定位存放。

（6）专间食品安全管理制度

①冷荤凉菜间、烧卤熟食切配间、裱花间、沙律间、生食水产品间、集体用餐分装间、备餐间等加工操作，应做到“五专”（专人负责、专室制作、工具专用、洗手消毒专用和冷藏专用）。

②非操作人员不得擅自进入专间。专间内不得存放生的肉类，未清洗消毒的瓜果、蔬菜、个人生活用品及杂物不得带入专间。食品应从能够开合的食品输送窗传递。不得放置煤气灶等污染性设施，地面不得设明沟。专间室内温度不得超过 25℃。

③专间工作人员严格注意个人卫生，进行二次更衣，穿戴洁净的衣、帽、口罩，洗手消毒后，方可进入专间。触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食用品、工用具后，必须严格洗手、消毒， 或更换清洁手套后，方能接触成品，避免交叉污染。

④紫外线灯应安装在工作台正上方 2 米内，按 1.5W／m³设置，每天应在无人工作时进行紫外线空气消毒 30 分钟，每次记录使用时间和累计时间，及时更换。消毒时，室内应干燥、无灰尘、无水雾，门窗密闭，人必须离开，以防灼伤。

⑤专间内的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放，做到用前消毒，用后洗净。消毒应严格按要求使用煮沸、蒸汽、红外线消毒或用含氯制剂浸泡消毒等方法。

⑥认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，应立即做出撤换等相应处理。

⑦蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。盛放直接食饮品的容器必须经过严格消毒保洁。

⑧在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

⑨不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

⑩保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒工作

**5.餐具卫生**

(1)打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里且须有区域标识。

(2)使用后的饭碗、汤碗、菜碟、筷子等餐具必须经过开水漂洗、清水加洗洁精清洗、清水漂洗、高温消毒四道程序的处理，保证餐具内外干净、干燥、无饭菜渣、无油迹、无洗洁精泡沫、无异味方可投入使用：每天每餐经消毒的餐具必须有人检查，经检查符合卫生标准的方可投入使用，每次餐具检查的合格率不能低于97％，经消毒后的餐具盛食品的位置。

(3)随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

(4)注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

(5)清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

（6）接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

（7）不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。

**6.厨房卫生**

(1)炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

(2)工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

(3)油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。

(4)定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

(5)每周必须对食堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、点心房、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

(6)垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

**7.餐厅卫生**

(1)开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

(2)餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

(3)每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

(4)专人回收餐具，不得乱放乱扔，剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

(5)为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严防员工摔跤。

**（九）食品质量监督制度**

**1.加工过程的质量监督**

(1)食堂管理者对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求，并作好制程质量记录。

(2)根据“服务考核方案”定期及不一定对各个现场的运作（包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等）进行随机抽查，并将检查结果作为评估各个现场绩效的客观依据，合理的予以惩罚。

**2.服务承诺**

(1)严格遵守采购人各项规定。

(2)严格按照国家饮食卫生标准执行各项操作。

(3)严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务。

(4)文明礼貌的为采师生供餐。

(5)派驻食堂员工必须身体健康并持有效“健康证”，及接受相关纪律约束。

(6)随时接受采购人的改善意见，并即时妥善处理。

(7)与采购人相关机构共同参与监督和管理。

**（十）服务质量保障要求，包括但不限于：**

1.严格遵守消毒程序，所有餐具必须严格按照有关卫生部门的要求和标准，必须清洗干净，严格消毒，不留异味。

2.中标人需进行日常监督检查，检查内容包括：

（1）主副食品的采购、加工、制作等情况；

（2）用餐区、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和中标人人员的卫生情况；

（3）经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑等情况；

（4）各岗位人员合格的健康证、上岗证、资格证和操作水平；

（5）水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用管理情况；

（6）餐厅、厨房的消防情况。

3.如发现配送的食材存在病死、毒死及原因不明或未经检验检疫的家禽家畜及其制品应立即停止使用，并及时向采购人汇报。

4.如发现配送的食材存在腐烂等情况应立即停止使用，并及时向采购人汇报。

5.中标人于每周四中午前列出下一周的菜单款式给采购人，采购人有权提前通知中标人合理调整菜单。如因中标人原因未经允许变更菜单的，中标人应支付违约费（每次100元）。

6.采购人有权定期或不定期召开有关工作会议，并要求中标人现场管理人员或主要负责人员参加，有权要求中标人限期改正。

7.采购人有权随时安排进行满意度调查，调查对象、调查方式、统计方法由采购人自行决定；如满意率不足85％（不含85％）的，采购人有权要求中标人限时整改。

8.中标人应确保按照投标承诺的工作流程、操作流程和管理流程提供服务工作。

9.中标人负责对所属人员的管理和安全防事故教育。保证其人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守采购人各项规章制度及管理规定。

10.中标人应保证厨房保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

11.中标人负责搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，（煮沸和用特定消毒措施处理）做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

12.中标人提供服务人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停，注重节约，珍惜采购人各类物资设备。

13.烹饪管理保障要求：

(1)按照菜谱要求，厨师对已清洗、加工的所购原料进行烹制，完成由原料—成品的过程。食物经过粗加工、切配的原料或半成品进行蒸、煮、炒、烤、烘、焖、煎、炸及其他热加工处理方法，烹饪加工工艺实施标准化。

(2)烹饪前厨师必须认真检查待加工食品，确保使用健康的食品原料，发现有变质或者其他感官性状异常者，不得进行烹调加工。

(3)对荤类食品原料，特别是肉类、家禽、水产、蛋品等各种烹饪食品，要保证加热杀菌的条件能够得到满足。对叶菜类，要保持其本身的新鲜色泽。

(4)厨师按照当天供应的菜单计划和制作工艺的要求，以及烹饪所需的厨房设备，进行合理的烹饪加工，火候、时间掌握恰当，操作有序，分清主次，制作出美味的各式中西菜肴。

(5)菜肴从烧制完成到客户终端，时间控制在 2 小时以内，以保证出品的安全、新鲜、悦目，确保食品符合要求。

14.成品标准：

(1)成品菜肴应新鲜，汤类、汤类菜应鲜纯或浓香醇厚。

(2)成品菜肴口味清新，达到出品标准，充分考虑到菜的香味和本味。海鲜类的要特别注意腥味的处理。

(3)成品菜肴形态应整齐、主副料配比合理。汤羹类出品薄厚均匀。炸品要掌握好火候，使出品外脆里嫩，外表光滑。

(4)成品菜肴与盛装器皿应清洁、卫生。

(5)点心品种应注意更新，品种多样。

**（十一）人员要求：**

**1.人员任职要求：**

（1）食堂经理：对食品的经营负全面责任；负责建立、健全质量管理体系，加强对工作人员的质量教育，保证质量管理方针和质量目标的落实和实施。定期开展质量教育和培训工作，每年组织一次全员身体检查。

（2）食品安全和营养健康管理人员：

①要根据《营养健康食堂建设指南》《学生餐营养指南》的标准，结合当地学生营养健康状况和饮食习惯，编制并公布每周带量食谱，带量食谱应定期更换。

②学生餐每餐应尽量供应新鲜食材，减少冻肉的使用比例和频率，食物要包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 类食物中的 3 类及以上。食物种类每天至少达到12 种，每周至少 25 种。每餐黄绿色蔬菜应不少于 50%；每周豆制品应不少于 3 次；每周油炸食品不得超过一次，每天使用冻肉不得超过 2 种。

③鉴于义务教育小学阶段学校学生仍处于快速生长发育期和认知、行为发展形成的关键时期，引导学生树立健康和谐的食育观和全面均衡的营养观极为重要，一般不提倡实行按单个菜品计价的自主选菜模式，确保学生基础菜品荤素搭配且菜品所用食材主料不少于3个。确保膳食营养均衡，对于少数食量较小的学生可探索小份菜供餐，但不能减少菜品个数。

（3）购销人员岗位职责：严禁采购法律法规禁止上市销售的食品；严禁从证照不全的企业采购食品；进货时认真查验供货单位的《食品生产许可证》、《营业执照》和《检验合格证》等；确保所售出的食品在保质期内，并应定期检查在售食品的外观性状和保质期，发现问题立即下架，同时向食品安全管理人员报告。

（4）大厨、二厨：

①做好食堂厨房的工作；

②严格按照菜式规定烹制各种菜肴,保证出品质量；

③根据各种菜式的烹调点和技术要求抓好各种菜式的质量,使之色、香、味俱佳；

④熟悉原料、配料、调料的使用,掌握煎炸、煲、焖等烹饪技术；

⑤做好燃料、调料、用具、厨具的准备工作。保持所有用具的清洁卫生；

⑥负责食品加工前原辅料的准备工作；

⑦根据季节性变化,不断改进出品菜式；

⑧负责验收各种蔬菜和食品原材料的质量

⑨负责各种原材料的保管和使用；

⑩严格执行卫生、消防安全制度,做好各项卫生清洁及消防安全检查。

（5）厨工

①服从大厨、二厨的领导，做好餐前准备工作；

②严格执行工作程序、服务程序和卫生要求,努力提高服务质量；

③主动、热情、耐心、礼貌、周到,不断完善服务态度,保持良好的服务形象和素质；

④分工不分家,团结协作,又快又好的完成用餐任务；

⑤妥善安排采师生就座,注意员工用餐情况及时更换餐具、及时清理桌面；

⑥上班时精神集中,要做到手勤、脚勤、眼勤、口勤,及时为采师生提供服务；

⑦遇到采师生投诉,应及时汇报上级领导解决；

⑧做好上班前后的餐厅卫生工作,积极检查备用餐具是否齐全,餐台上器皿及需用品是否整洁和齐备；

⑨做好餐厅卫生和日常用品的补给；

⑩积极参加各种业务培训,提高服务水平,完成上级交派的其它任务。

⑪严格执行食品卫生清洗制度，做好厨房及用餐区的清洁工作。

**2.人员基本要求：**

**★(1)为保证人员的稳定性，不影响现有的服务水平，供应商须承诺：“如获得项目的中标资格，将会优先接收本项目正在服务的人员，且工资福利水平不低于服务人员现有的工资福利水平”（投标时提供承诺函）。**

(2)所录用人员要严格审查，主要社会关系清楚，中标人需保证录用人员没有刑事犯罪记录、身体健康，联系电话、家庭住址真实。

(3)中标人各类人员按岗位要求需言行规范，注意仪容仪表，公众形象。

(4)所配置人员需绝对服从中标人及采购人管理。

(5)男性年龄不超过60周岁，女性年龄不超过50周岁，身体健康、素质好、责任心强、不嗜酒、性格温和、记性佳、语言表达清晰、无犯罪记录，部份岗位要有相关技术证，有相关工作经验者优先。

(6)中标人提供的以上服务人员，并且严格按照《劳动法》和《劳动合同法》等有关规定办理入职手续，服务人员的薪酬、福利待遇不低于中山市劳动用工相关标准。中标人应按时足额支付服务人员的劳动报酬，并按照市最低标准为其缴纳社会保险。

(7)上述人员统一着装，中标人为工作人员配备工作服装及配套用品。

(8)投标时提供现有服务人员的接收方案（含入职、薪酬待遇的相关方案）等。

**（十二）食材的留样管理要求**

1.每餐坚持饭菜留样，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

2.饭菜留样应留足数量（不少于 200 克），储存于专用冰箱，温度保持在 2-8 摄氏度左右。

3.每天坚持饭菜试尝，由管理人员指定专人分别进行试尝，并按《食品留样试尝情况登记表》进行逐项登记。

4.饭菜留样必须达到 48 小时。

5.学校分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜试尝留样，应按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任追究细则，追究相关人员责任。

**（十三）服务考核方案**

1.每月按一百分制打分,考核分值80分以上为合格,采购人全额支付当月劳务外包费用；70分至79分以内,则扣除当月劳务外包费用的20%；61分至69分以内,则扣除当月劳务外包费用的30%；60分以下为不合格,采购人则拒绝支付当月劳务外包费用。

 2.服务期间内,中标人连续2个月(含)考核不合格或当年(自合同约定生效之日起满一年为一个周期,以此类推)累计有3个月(含)考核不合格，采购人有权单方面终止采购合同。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核内容** | **考核标准** | **分值** | **得分情况** |
| **服务团队建设（10分）** | 1.按采购要求足额配备各类服务人员，无缺岗现象。发现1次1人缺岗扣1分。 | 2 |  |
| 2.未按时签订劳动合同或发放工资、补助、购买社保的，发现扣2分/人。 | 4 |  |
| 3.采购人用人部门对辅助人员提供的服务满意度情况：满意度达80%以上不扣分；满意度低于80%，每低5%扣2分。 | 4 |  |
| **卫生管理（16分）** | 1.发放饭菜时须戴好工作帽子、工作服、口罩、手套，发现一次未佩戴的扣2分。 | 4 |  |
| 2.保持整改食堂内外（含洗菜间、烹调间、员工餐厅）干净卫生，要求水池和地面无垃圾、剩菜残渣、油污、积水；保障炉台、桌面、地面、墙壁、厨用电器、餐具干净无污迹，消毒柜洁净无尘，否则发现不干净的一次扣1分。 | 2 |  |
| 3.食堂内所有垃圾桶、厨余桶要按时清理，严禁因垃圾长时间未倒影响食堂环境卫生的，发现一次扣2分。 | 2 |  |
| 4.冰柜里外干净、无异味，冷藏和冷冻食物摆放整齐，生料、半成品、熟料用容器装好，不可混放，冰柜每月至少清洗2次。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 5.食堂肉菜、餐具、佐料、调料、清洁用品、常用杂物等按指定位置摆放整齐并做好封存工作，保证物品不受潮、不变质，观感卫生。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 6.煮好的饭菜和汤内不得出现头发、虫子或苍蝇等异物，发现一次扣1分。 | 2 |  |
| 7.主动做好食堂范围内灭鼠、灭虫、灭蚊、灭蝇工作，出现鼠、虫、蚊、蝇对食堂食品和卫生造成影响的，发现一次扣1分。 | 2 |  |
| **饭菜质量（18分）** | 1.制订好次周的菜单要每周四前汇报采购人处存档，做不到的每次扣1分 | 2 |  |
| 2.保障菜肉煮熟煮透、米饭煮熟不生米，发现员工吃的饭菜未熟的或变味的，发现一次扣5分。如因食物问题导致严重食品安全事故，则与中标人终止合同。 | 10 |  |
| 3.控制好饭菜的量，不能出现大量剩饭剩菜，造成浪费；当天吃剩的菜不得留到第二天，晚上煮剩的饭须用容器装好后用保鲜膜密封好后放入冰柜冷藏。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 4.饭菜口味适当，上菜时保持合适温度，不能出现过咸、过淡、烧糊。做不到的一次扣2分（该项扣分以采购人收到员工投诉为准）。 | 4 |  |
| **服务质量（26分）** | 1.按时、按量提供饭菜，非特殊原因不得延误员工就餐时间。做不到的一次扣2分。 | 4 |  |
| 2.待人文明有礼，严禁与领导或就餐人员发生恶意言语或肢体冲突，否则发现一次扣罚当事员工200元，并扣服务公司2分。 | 4 |  |
| 3.采购人如收到员工对食堂人员合理性投诉的，每月收到1宗投诉对服务公司面谈警告，扣5分。 | 10 |  |
| 4.做好围餐接待：出现投诉或检查不合要求，1次或1处扣0.5分。 | 2 |  |
| 5.及时完成领导交办的其他工作，敷衍了事或不积极配合的，扣3分/次；合格完成加3分/次，重大事件可酌情多加分。 | 6 |  |
| **设备管理（30分）** | 1.不得浪费水电，人不在岗时要做好关水龙头、关灯工作，如发现食堂电器或用具出现故障，要马上汇报至采购人，由采购人通知专人进行检查和维修。做不到的一次扣3分。 | 6 |  |
| 2.正确使用和维护厨房电器和用具，如因人为操作失当导致厨房电器和用具损坏的，发现一次扣5分。 | 10 |  |
| 3.在指定时间对食堂消毒柜每天开启消毒，开启时间：13:00-14:00，做好员工碗筷消毒工作。做不到的一次扣2分。 | 4 |  |
| 4.未经批准，食堂人员擅自将食堂财物挪为私用或随意赠予他人使用，发现一次扣5分。 | 10 |  |
| **总分** | 100 |  |
| **考核****日期** | 年 月 日 | **考核结果** |  |  |
| **考核****小组****意见** |  |
| **备注** |  |

**（十四）中标人职责**

1.经双方确定服务本项目的人员，需经采购人同意后，才进行更换，中标人不得随意调整和调动人员。

2.采购人对岗位设置、人员数量、人员选用与日常管理具有监督权、协调权以及特殊情况下的调配权。中标人应无条件配合采购人提出的人员工作调配要求。

3.在处理特殊事件和紧急、突发事故时，采购人对中标人的人员有直接指挥权。

4.中标人对所录用人员要严格政审，保证录用人员没有违法犯罪记录、持有所从事岗位的上岗资格证，并保持人员稳定，中标人需对所录用人员进行业务培训。

5.中标人各类管理人员按岗位要求统一着装，言行规范，要注意仪容仪表，公众形象，一些公众岗位录用人员体形、身高须体现采购人形象之目的。

6.中标人所属的全部工作人员应符合中山市地区用工标准要求，全部人员应参加劳动保险，按规定发放节假日补助，并向采购人提供所有员工的社保证明，健康证明及合约证明等。

**（十五）退出机制**

1.中标人在服务期满后按与采购人签订合同条款自然退出。但中标人必须无条件配合采购人和下一任中标人做好饭堂各方面的交接工作，确保饭堂工作平稳过渡，为师生提供正常的膳食服务。

2.中标人在服务期间出现下列情况之一者，采购人有权取消其服务资格，责令限期退出。且对其所造成的损失保留追索的权利。

（1）营业执照或相关经营许可资格被吊销；

（2）加工环节因饭堂管理不善造成污染引起的师生食物中毒；

（3）政府职能部门检查不合格或受到行政处罚；

（4）拒绝接受采购人的监督检查；

（5）对存在问题拒绝进行整改；

（6）连续2个月(含)考核不合格或当年(自合同约定生效之日起满一年为一个周期,以此类推)累计有3个月(含)考核不合格。

**采购包五 中山市北区中学、中山市石岐西厂小学、中山市石岐太平小学自营食堂劳务外包项目**

**一、主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同约定生效之日起至2027年7月30日 |
| 标的提供的地点 | 中山市北区中学、中山市石岐西厂小学、中山市石岐太平小学 |
| 付款方式 | 按月结算，根据《中山市教育和体育局办公室关于印发中山市中小学校（幼儿园）食堂管理系列制度的通知（中教体办〔2024〕4 号）》文件要求，采购人每月确认后支付劳务外包费用给中标人，原则上支付金额控制在食堂总餐费的20%-30%。 |
| 验收要求 | 根据招标文件要求和中标人的响应承诺及行业标准、国家标准验收。按月考核，按月验收。 |
| 履约保证金 | 收取金额：5万元，说明：中标人需于合同签订之日起30天内向采购人提供5万元的银行保函作为履约保证金；若出现违反招标文件要求或投标文件承诺的行为的，采购人视情节轻重扣除履约保证金，履约服务期满，履约保证金不计利息一次性返还。 |
| 其他商务需求 | ★1.报价要求：1.1.本项目无需报价。 1.2.服务费包括：管理费、员工工资、加班费、社保、医疗保障、体检费、福利、税费、技术服务、验收和各项税费及合同实施中应预见和不可预见费用等完成本次采购内容所需的一切费用，以及供应商认为必要的其他相关服务，供应商须按有关劳动法规为投入的服务人员签订劳动合同、按时足额地发放薪酬。须根据当地有关社保规定，缴交人员的社会保险（若国家、省、市政府在缴交期间有新的政策规定，则按新规定进行调整）。 |

**二、技术要求**

**（一）服务内容**：

1.各学校师生开餐人数、餐标详见招标文件附件，具体以实际用餐人数为准。具体餐标以最终中标后各学校征求意见后确定。如采购人有特殊需求加餐时，中标人需按照采购人要求供餐。中标人需有一定的应急服务能力。

2.中标人向采购人提供餐饮服务，中标人需承诺成交后为采购人购买食品安全责任保险年总投保额≥1000万元，由采购人提供场地、设备以及水电设施，中标人在保证食品安全、质量并厉行节俭的前提下，负责具体烹饪、食品加工、接待、餐具和场地清洗等服务。

3.中标人应按采购人提供的就餐时间供餐，不得误餐并确保有充足的饭菜提供，若中标人原因误餐或饭菜供应不足够，每次扣减误餐费100元，因特殊情况例如停电、停水及自然灾害等除外。

4.按照采购人与食材配送供应商签订的食品采购合同要求，以及就餐人数和一周食谱，协助采购人验收配送食品，检查食品材料的品种、数量、质量。

5.农药残留检测：每天对配送的生鲜食品材料取样，进行农药残留检测，并按规定详细登记。

6.加工：按照厨房专业要求，一是每天对配送的食品材料进行初加工，把蔬菜、瓜果、肉类、副食品等清洗处理好；二是按照一周食谱进行烹调加工，保证饭菜煮熟煮透，卫生营养，菜品可口；三是做好营养餐等特殊需求的加工处理。严格执行生熟食分开放置，确保食品卫生安全。

7.菜式要求：中标人需按照采购人规定的伙食标准进行操作，准备法定工作日的早餐、午餐以及法定节假日、休息日的早午两餐（必要时）的菜式。饭菜质量、份量要好并做到卫生、味美，菜式多样化。

8.餐具的回收、清洗及消毒工作：饭盒分装前必须提前回收、消毒，厨房公共用具必须每餐清洗消毒。按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求及时清洗食品容器、餐用具，定期消毒，并存放在专用且结构密封的保洁设施内备用。不得使用未经清洗和消毒的餐具。食品加工过程应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》要求。需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其烹饪时食品中心温度应不低于70℃。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。

9.每天做好厨房的清洁卫生,每周进行大扫除。

10.管理：档案、日常管理资料、网报等一切管理工作由中标人负责。

11.采购人提供厨房、餐厅、灶具、厨具和餐具等服务设备设施，并负责厨余垃圾的处理，油烟机、烟道的固定清洗和维护工作。中标人负责食品加工制作，餐厅服务辖区的卫生保洁，餐具、厨具、物资设备的使用管理以及维护保养。

12.中标人提供保洁食堂以及食堂内勤服务。

13.完成采购人交办的其它工作。

14.服务响应承诺：中标人接到采购人通知后30分钟内响应，2小时内到达现场，除特殊情况外。

15.根据用餐人数合理配齐符合条件的食堂从业人员。现各学校食堂劳务人员情况详见招标文件附件，具体薪资中标后与学校协商确定。从业人员必须每年参加健康检查，取得健康证明后方可上岗，定期参加食品安全知识培训、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训以及相关考核，每年培训学时不少于 40 学时。

**（二）食材的进货管理**

1.与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每年核对一次。

2.在购进食品时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票证：

(1)食品质量合格证明；

(2)检验（检疫）证明；

(3)销售票据；

(4)有关质量认证标志、商标和专利等证明；

(5)强制性认证证书（国家强制认证的食品）；

(6)进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

3.下列食品进货时必须按批次索取证明票证：

(1)活禽类：检疫合格证明、合法来源证明；

(2)牲畜肉类：动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据；

(3)粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类：检验合格证明、进货票据。

4.对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品，可凭以上称号相应标识和凭证直接销售，免予索取其他票证。

5.对实行购销挂钩的食品，可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售，免予索取其他票证。

6.对索取的票证要建立档案，并接受市场监管部门的检查。

**（三）食材的验收管理**

**1.定性包装食物的验收**

（1）验包装上内容是否与检验报告内容相符；

（2）验生产日期、保质期，如果已超过保质期的决不能收，临期产品也不应收；（食品保质期为一年以上的，期满之日前四十五天为临期；保质期为半年以上不足一年的，期满之日前二十天为临期；保质期九十天以上不足半年的，期满之日前十五天为临期；

（3）验包装是否有厂名、厂址；

 （4）验食物外观：有无破损、污损、变形、杂物、霉变等；

 （5）嗅气味，是否有异味；

 （6）手感，是否有异样。

**2.非定性包装食物的验收**

(1)看：是否有腐烂、霉变的食物；

(2)闻：是否有异味；

(3)手感受有无异样；

(4)蔬菜是否新鲜

**3.食材的运输配送**

(1)清洁洗涤用品与食品原材料分开运输；

(2)冻品食材配送，需使用冷藏车配送，车厢温度按照食材产品的储存温度要求打冷，没有冷藏车的应用保温设备配送。避免食材在配送过程出现变质。

**4.食材的分拣管理**

(1)分拣人员在开始分拣之前必须做好准备工作（穿好工作服，戴好工作帽、口罩以及手套），同时把各自需要的平板推车，周转筐，打包袋等放置到规定地方。

(2)在分拣区统一把卸下的食材的外包装撕掉，拿掉泡沫箱中的冰袋。

(3)把保鲜库中剩余库存的食材先分拣掉，严格按照先进先出的分拣原则。

(4)严格按照订单中货品的食材名称、规格尺寸、订货量等信息分拣食材，保证食材质量卫生符合相关要求，不合格食材及时挑出。

(5)对分拣的食材进行统一的分装，在指定的位置投筐，投筐时注意重的食材在下，轻的食材在上，避免压坏食材。

(6)分拣完以后，按照分拣路线再次核对，确认自己分拣线路上的供应商是否已经分拣完毕，有无分拣错误等。

(7)所有食材都分拣完成后，分拣员需要清理分拣现场，把剩余的食材按照不同的类别整理完毕，放入指定颜色的塑料筐内（确保所有整理过的食材，第二次拿出来就可以直接使用）。

**（四）食材的储存管理**

1.用专门的库房，分类储存食材。各个库房根据食材的储存温度，做好相应的措施（比如良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施，对于一些专门的食品添加剂要单独存放等）。

2.同一库房内储存不同性质食材时应区分存放区域，不同区域应有明显的标识并做到物品的整齐划一，排列合理。

3.对储存的食材应当定期进行检查，查验食品的生产日期和保质期，及时清理变质、超过保质期及其它不符合食品安全标准的食品，主动销毁，并做好相关记录（遵守先进先出的原则）。

4.对于散装食品应盛装于容器内，在贮存位置贴上标签，标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。（例如：胡椒粉，黑椒粉，辣椒面，辣椒粉，辣椒段，西米，绿豆，红豆，腰果，剑花，干海带等等）

5.认真执行出入库手续，见物入库，严防空入空出现象。入库时对进库物品必须根据采购单上所列名称、规格、型号、单位、数量、单价、金额认真验收。不符合规定标准的物品一律退回。发现问题及时上报，把好质量关。

6.做好食材储存台账，定期盘点食材库存情况，如发现有差错，应立即上报给领导。

**（五）食堂管理要求**

1.严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种食材进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责货品管理。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2.严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让职工吃得放心，吃得舒心。

3.保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台。

4.工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲。

5.搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6.厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

**（六）食堂工作流程管理要求**

1.制订菜单。中标人根据市场、季节、营养等综合因素制定下周食谱及菜单，交采购人指定部门审批后，交供货方按计划供货。

2.验收：对每批次供应商配送食材进行审核验收，确认食品包装、新鲜度、感官性状、贮存及运输环境状况。

3.饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前10分钟内准备好。加工后的饭菜要注意保热、保洁。

4.就餐。就餐期间食堂内部事务统一由采购人食堂主管进行协调。负责打菜的职工要固定窗口。厨工要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

5.餐后清洗、清理与打扫。餐后，对餐桌、厨具、餐具进行清洗，并分类放在固定位置,厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。 学校食堂应保持内外环境整洁，地面干燥不湿滑，定期进行清洁消毒，每餐后通风换气不少于 30 分钟，及时清理餐厨废弃物，做好餐厨垃圾的分类处理。

6.每周五要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。每月底要对使用食材进行盘点，并列出当月库存物品清单及数量。

**（七）食堂工作要求**

1.食堂工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位，服从安排，遇事要请假。

2.树立全心全意为业主单位服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。

3.养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4.爱护公物。使用炉具等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5.严禁腐烂、变质食物进入食堂；不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

6.做好食堂安全工作。炉具操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒工作。

7.做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂主管请假，离开食堂工作岗位。

8.食堂工作人员既要分工负责，又要团结协作，真诚待人，语言文明，工作期间不争吵，不打闹。

**（八）食品卫生管理要求**

**1.人员个人卫生要求**

(1)学校食堂人员必须取得有效健康证明，每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给 健康证，方可从事食堂工作；应建立每日晨午检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应及时脱离工作岗位并主动报告学校，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（2）食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等），不得从事食堂食品加工和销售工作。

（3）学校食堂人员必须保持良好个人卫生，个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。不能穿拖鞋上岗，操作时应穿戴口罩、帽子和清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。直接接触入口食品的从业人员应戴口罩。操作前应洗手，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手；不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（4）工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。学校食堂从业人员上卫生间前应在食品处理区内脱去工作服；待清洗的工作服应远离食品处理区；每名从业人员不得少于 2 套工作服。

（5）学校食堂从业人员不得将私人物品带入食品处理区；严禁在食品加工、经营和销售场所内吸烟、随地吐痰、乱丢废弃物、揪鼻涕、搔痒、掏耳朵、剔牙和嬉戏打闹，不得对着食品打喷嚏。

（6）学校食堂从业人员每天上岗前必须实施晨检。通过对餐饮服务从业人员身体状况的了解，及时发现病人，及时将病人调离工作岗位，避免疾病的传播和食品安全事故的发生。

**2.仓库管理要求**

(1)食堂的库房必须保持清洁，每天清扫，保护良好的环境卫生。

(2)库房要保持干燥、通风、整洁，防止物资因受潮而霉烂变质。

(3)食堂库房应设专人管理，做到随手关门，非库房管理人员不得任意进出。

(4)任何人员不私自动用库房内的物品，保管员应提高警惕，做好防火防盗工作。

(5)库房物品应按标记标识有序存放，食品与非食品不得混放或混装，食品必须隔墙 15 厘米，离地面 20 厘米。

(6)在库房内，不得存放有毒有害物品，如灭蝇、灭鼠药、农药及个人用品。

(7)超过保质期或霉烂变质食品要及时销毁，不得存放在库房内。

(8)食品原材料进出库房必须有完整的记录。

**3.除虫灭害**

(1)食堂内不得使用鼠药，配备一定数量的灭蝇灯，并保证能正常工作。熟食制品销售间要配有充足有效的空气消毒设施，定期消毒。

(2)定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。除虫灭害工作不能在上班时间进行，实施时，对各种食品应有保护措施。使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

**4.食品加工卫生要求**

（1）食材加工要求

①分设肉类（包括水产品）和蔬菜原料洗涤池，并且有明显标志。

②加工肉类（包括水产品）的操作台、用具和容器必须与加工蔬菜的操作台、用具、容器分开使用，并且有明显标识防止交叉污染。

③盛装过肉类（包括水产品）的容器，不得盛装蔬菜和加工好的食品，用后必须及时消毒、清洗后，才能盛装蔬菜和加工好的食品。

④加工过肉类（包括水产品）的操作台和砧板及容器，必须及时消毒、清洗晾干。

⑤加工过蔬菜的操作台和砧板及容器，要及时清洗、晾干。

⑥保持粗加工区的清洁卫生，保持上下水管畅通，及时清扫地面残留的废弃物等垃圾。

⑦新买回来和未加工完的蔬菜不能直接放置于地上，要放在摊晾架上，使其通风透气，防止霉烂变质。

⑧加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。

⑨食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

（2）粗加工管理

①食品原料粗加工必须在粗加工间（区域）内操作，排水沟出口设置防鼠类侵入的网眼孔径小于6毫米的金属网罩，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫。

②分设肉类、水产类、蔬菜原料加工洗涤区或池，并有明显标志。食品原料的加工和加工后的存放要有相应位置，加工前后的原料不得混放。加工蔬菜类和加工肉类、水产类的操作台、用具和容器要分开使用，并要有明显标志。

③粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

④蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

⑤肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。

⑥做到刀不锈、砧板不霉，定位存放，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清洁地面、水池、加工台、工用具、容器；切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净以备再次使用。

⑦及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

⑧不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

⑨注意操作人员个人卫生，时时防止因操作不规范造成头发等异物脱落掉入食品中。

（3）粗加工制作与切配管理制度

①冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

②宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

③应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。

④食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

⑤使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

⑥应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

⑦切配过程中，砧板上的堆积物不能超过砧板面的 1/3，以防止切配成品掉落。

⑧切配时，边角余料必须及时处理到垃圾盒内，掉在台面、地上的物品要随手清理。砧板上的废沫和积水应及时清除（用刀前端铲到垃圾盒内），保持砧板、台面的干净，有水或血迹时用毛巾清除。

⑨每种菜切完时，必须对刀具、砧板和台面进行清洁。菜筐不能装得太满，以防止切配成品从菜筐中洒落。

⑩砍剁时，必须穿防水围裙，用围板围住砧板（或选定靠墙位置），砍剁动作要沉稳。

⑪规定磨刀位置，磨刀后须将现场清理干净，严防磨刀的污水污染原料。

⑫所有原料或半成品装筐上架，做到隔墙离地。

⑬生、熟食分开加工，要设立专门的熟食加工区域并要有隔离措施，各加工工具不得交叉使用（生、熟刀具要明显标识分开）。

⑭熟食加工前对刀具、砧板和毛巾等用具要进行消毒（开水烫或酒精燃烧等），同时戴好口罩、手套。

⑮切配成品生熟分类上架摆放；若当餐不用或未用完的则要及时放入冷库，生食要用干净台布盖好；熟食用保鲜膜封好。

（4）烹调加工管理制度

①不得使用非食品原料加工制作食品。

②在制作加工过程中检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。用水水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

③熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生。

④直接入口熟食品须盛放在经过消毒的容器或餐具内。用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

⑤油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

⑥烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应及时采用高于 60℃热藏或低于 8℃冷藏（需要冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏）。

⑦应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；不可混放和交叉叠放。隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可使用。

⑧盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

⑨宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

⑩《食品安全法》规定：生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是药材的物品。在卫生部列入《保健食品禁用物品名单》的原料不得在餐饮环节中添加和使用。

⑪灶台、抹布随时清洗，保持清洁。不用抹布揩已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布揩擦，及时清洗抽油烟机罩。

⑫工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

（5）面点糕点制作管理制度

①加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现生虫、霉变、异味、污秽不洁、超过保质期的不能使用。

②做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工管理制度的要求加工，蔬菜要彻底浸泡清洗，易于造成农药残留的蔬菜浸泡时间 20 分钟左右，然后冲洗干净。

③制作区和成品区要分开设置，各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后及时清洗干净定位存放，避免生熟混放。

④糕点如需分装，应另设凉冻和分装间，分装间的设置和操作按专间要求进行。使用者按照以上相应功能间摆放用具、规范操作。

⑤成品糕点存放在专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较高的带馅糕点存放在冰箱。奶油类原料应按贮存要求低温存放。含奶、蛋的面点制品应当在 8℃以下或60℃以上的温度条件下储存。

⑥如使用食品添加剂，应执行《食品添加剂使用管理制度》。

⑦各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机等用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净晾干备用。

⑧加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣、面板清洁，各种容器、用具、刀具等清洁后定位存放。

（6）专间食品安全管理制度

①冷荤凉菜间、烧卤熟食切配间、裱花间、沙律间、生食水产品间、集体用餐分装间、备餐间等加工操作，应做到“五专”（专人负责、专室制作、工具专用、洗手消毒专用和冷藏专用）。

②非操作人员不得擅自进入专间。专间内不得存放生的肉类，未清洗消毒的瓜果、蔬菜、个人生活用品及杂物不得带入专间。食品应从能够开合的食品输送窗传递。不得放置煤气灶等污染性设施，地面不得设明沟。专间室内温度不得超过 25℃。

③专间工作人员严格注意个人卫生，进行二次更衣，穿戴洁净的衣、帽、口罩，洗手消毒后，方可进入专间。触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食用品、工用具后，必须严格洗手、消毒， 或更换清洁手套后，方能接触成品，避免交叉污染。

④紫外线灯应安装在工作台正上方 2 米内，按 1.5W／m³设置，每天应在无人工作时进行紫外线空气消毒 30 分钟，每次记录使用时间和累计时间，及时更换。消毒时，室内应干燥、无灰尘、无水雾，门窗密闭，人必须离开，以防灼伤。

⑤专间内的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放，做到用前消毒，用后洗净。消毒应严格按要求使用煮沸、蒸汽、红外线消毒或用含氯制剂浸泡消毒等方法。

⑥认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，应立即做出撤换等相应处理。

⑦蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。盛放直接食饮品的容器必须经过严格消毒保洁。

⑧在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

⑨不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

⑩保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒工作

**5.餐具卫生**

(1)打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里且须有区域标识。

(2)使用后的饭碗、汤碗、菜碟、筷子等餐具必须经过开水漂洗、清水加洗洁精清洗、清水漂洗、高温消毒四道程序的处理，保证餐具内外干净、干燥、无饭菜渣、无油迹、无洗洁精泡沫、无异味方可投入使用：每天每餐经消毒的餐具必须有人检查，经检查符合卫生标准的方可投入使用，每次餐具检查的合格率不能低于97％，经消毒后的餐具盛食品的位置。

(3)随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

(4)注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

(5)清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

（6）接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

（7）不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。

**6.厨房卫生**

(1)炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

(2)工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

(3)油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。

(4)定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

(5)每周必须对食堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、点心房、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

(6)垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

**7.餐厅卫生**

(1)开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

(2)餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

(3)每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

(4)专人回收餐具，不得乱放乱扔，剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

(5)为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严防员工摔跤。

**（九）食品质量监督制度**

**1.加工过程的质量监督**

(1)食堂管理者对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求，并作好制程质量记录。

(2)根据“服务考核方案”定期及不一定对各个现场的运作（包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等）进行随机抽查，并将检查结果作为评估各个现场绩效的客观依据，合理的予以惩罚。

**2.服务承诺**

(1)严格遵守采购人各项规定。

(2)严格按照国家饮食卫生标准执行各项操作。

(3)严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务。

(4)文明礼貌的为采师生供餐。

(5)派驻食堂员工必须身体健康并持有效“健康证”，及接受相关纪律约束。

(6)随时接受采购人的改善意见，并即时妥善处理。

(7)与采购人相关机构共同参与监督和管理。

**（十）服务质量保障要求，包括但不限于：**

1.严格遵守消毒程序，所有餐具必须严格按照有关卫生部门的要求和标准，必须清洗干净，严格消毒，不留异味。

2.中标人需进行日常监督检查，检查内容包括：

（1）主副食品的采购、加工、制作等情况；

（2）用餐区、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和中标人人员的卫生情况；

（3）经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑等情况；

（4）各岗位人员合格的健康证、上岗证、资格证和操作水平；

（5）水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用管理情况；

（6）餐厅、厨房的消防情况。

3.如发现配送的食材存在病死、毒死及原因不明或未经检验检疫的家禽家畜及其制品应立即停止使用，并及时向采购人汇报。

4.如发现配送的食材存在腐烂等情况应立即停止使用，并及时向采购人汇报。

5.中标人于每周四中午前列出下一周的菜单款式给采购人，采购人有权提前通知中标人合理调整菜单。如因中标人原因未经允许变更菜单的，中标人应支付违约费（每次100元）。

6.采购人有权定期或不定期召开有关工作会议，并要求中标人现场管理人员或主要负责人员参加，有权要求中标人限期改正。

7.采购人有权随时安排进行满意度调查，调查对象、调查方式、统计方法由采购人自行决定；如满意率不足85％（不含85％）的，采购人有权要求中标人限时整改。

8.中标人应确保按照投标承诺的工作流程、操作流程和管理流程提供服务工作。

9.中标人负责对所属人员的管理和安全防事故教育。保证其人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守采购人各项规章制度及管理规定。

10.中标人应保证厨房保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

11.中标人负责搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，（煮沸和用特定消毒措施处理）做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

12.中标人提供服务人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停，注重节约，珍惜采购人各类物资设备。

13.烹饪管理保障要求：

(1)按照菜谱要求，厨师对已清洗、加工的所购原料进行烹制，完成由原料—成品的过程。食物经过粗加工、切配的原料或半成品进行蒸、煮、炒、烤、烘、焖、煎、炸及其他热加工处理方法，烹饪加工工艺实施标准化。

(2)烹饪前厨师必须认真检查待加工食品，确保使用健康的食品原料，发现有变质或者其他感官性状异常者，不得进行烹调加工。

(3)对荤类食品原料，特别是肉类、家禽、水产、蛋品等各种烹饪食品，要保证加热杀菌的条件能够得到满足。对叶菜类，要保持其本身的新鲜色泽。

(4)厨师按照当天供应的菜单计划和制作工艺的要求，以及烹饪所需的厨房设备，进行合理的烹饪加工，火候、时间掌握恰当，操作有序，分清主次，制作出美味的各式中西菜肴。

(5)菜肴从烧制完成到客户终端，时间控制在 2 小时以内，以保证出品的安全、新鲜、悦目，确保食品符合要求。

14.成品标准：

(1)成品菜肴应新鲜，汤类、汤类菜应鲜纯或浓香醇厚。

(2)成品菜肴口味清新，达到出品标准，充分考虑到菜的香味和本味。海鲜类的要特别注意腥味的处理。

(3)成品菜肴形态应整齐、主副料配比合理。汤羹类出品薄厚均匀。炸品要掌握好火候，使出品外脆里嫩，外表光滑。

(4)成品菜肴与盛装器皿应清洁、卫生。

(5)点心品种应注意更新，品种多样。

**（十一）人员要求：**

**1.人员任职要求：**

（1）食堂经理：对食品的经营负全面责任；负责建立、健全质量管理体系，加强对工作人员的质量教育，保证质量管理方针和质量目标的落实和实施。定期开展质量教育和培训工作，每年组织一次全员身体检查。

（2）食品安全和营养健康管理人员：

①要根据《营养健康食堂建设指南》《学生餐营养指南》的标准，结合当地学生营养健康状况和饮食习惯，编制并公布每周带量食谱，带量食谱应定期更换。

②学生餐每餐应尽量供应新鲜食材，减少冻肉的使用比例和频率，食物要包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 类食物中的 3 类及以上。食物种类每天至少达到12 种，每周至少 25 种。每餐黄绿色蔬菜应不少于 50%；每周豆制品应不少于 3 次；每周油炸食品不得超过一次，每天使用冻肉不得超过 2 种。

③鉴于义务教育小学阶段学校学生仍处于快速生长发育期和认知、行为发展形成的关键时期，引导学生树立健康和谐的食育观和全面均衡的营养观极为重要，一般不提倡实行按单个菜品计价的自主选菜模式，确保学生基础菜品荤素搭配且菜品所用食材主料不少于3个。确保膳食营养均衡，对于少数食量较小的学生可探索小份菜供餐，但不能减少菜品个数。

（3）购销人员岗位职责：严禁采购法律法规禁止上市销售的食品；严禁从证照不全的企业采购食品；进货时认真查验供货单位的《食品生产许可证》、《营业执照》和《检验合格证》等；确保所售出的食品在保质期内，并应定期检查在售食品的外观性状和保质期，发现问题立即下架，同时向食品安全管理人员报告。

（4）大厨、二厨：

①做好食堂厨房的工作；

②严格按照菜式规定烹制各种菜肴,保证出品质量；

③根据各种菜式的烹调点和技术要求抓好各种菜式的质量,使之色、香、味俱佳；

④熟悉原料、配料、调料的使用,掌握煎炸、煲、焖等烹饪技术；

⑤做好燃料、调料、用具、厨具的准备工作。保持所有用具的清洁卫生；

⑥负责食品加工前原辅料的准备工作；

⑦根据季节性变化,不断改进出品菜式；

⑧负责验收各种蔬菜和食品原材料的质量

⑨负责各种原材料的保管和使用；

⑩严格执行卫生、消防安全制度,做好各项卫生清洁及消防安全检查。

（5）厨工

①服从大厨、二厨的领导，做好餐前准备工作；

②严格执行工作程序、服务程序和卫生要求,努力提高服务质量；

③主动、热情、耐心、礼貌、周到,不断完善服务态度,保持良好的服务形象和素质；

④分工不分家,团结协作,又快又好的完成用餐任务；

⑤妥善安排采师生就座,注意员工用餐情况及时更换餐具、及时清理桌面；

⑥上班时精神集中,要做到手勤、脚勤、眼勤、口勤,及时为采师生提供服务；

⑦遇到采师生投诉,应及时汇报上级领导解决；

⑧做好上班前后的餐厅卫生工作,积极检查备用餐具是否齐全,餐台上器皿及需用品是否整洁和齐备；

⑨做好餐厅卫生和日常用品的补给；

⑩积极参加各种业务培训,提高服务水平,完成上级交派的其它任务。

⑪严格执行食品卫生清洗制度，做好厨房及用餐区的清洁工作。

**2.人员基本要求：**

**★(1)为保证人员的稳定性，不影响现有的服务水平，供应商须承诺：“如获得项目的中标资格，将会优先接收本项目正在服务的人员，且工资福利水平不低于服务人员现有的工资福利水平”（投标时提供承诺函）。**

(2)所录用人员要严格审查，主要社会关系清楚，中标人需保证录用人员没有刑事犯罪记录、身体健康，联系电话、家庭住址真实。

(3)中标人各类人员按岗位要求需言行规范，注意仪容仪表，公众形象。

(4)所配置人员需绝对服从中标人及采购人管理。

(5)男性年龄不超过60周岁，女性年龄不超过50周岁，身体健康、素质好、责任心强、不嗜酒、性格温和、记性佳、语言表达清晰、无犯罪记录，部份岗位要有相关技术证，有相关工作经验者优先。

(6)中标人提供的以上服务人员，并且严格按照《劳动法》和《劳动合同法》等有关规定办理入职手续，服务人员的薪酬、福利待遇不低于中山市劳动用工相关标准。中标人应按时足额支付服务人员的劳动报酬，并按照市最低标准为其缴纳社会保险。

(7)上述人员统一着装，中标人为工作人员配备工作服装及配套用品。

(8)投标时提供现有服务人员的接收方案（含入职、薪酬待遇的相关方案）等。

**（十二）食材的留样管理要求**

1.每餐坚持饭菜留样，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

2.饭菜留样应留足数量（不少于 200 克），储存于专用冰箱，温度保持在 2-8 摄氏度左右。

3.每天坚持饭菜试尝，由管理人员指定专人分别进行试尝，并按《食品留样试尝情况登记表》进行逐项登记。

4.饭菜留样必须达到 48 小时。

5.学校分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜试尝留样，应按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任追究细则，追究相关人员责任。

**（十三）服务考核方案**

1.每月按一百分制打分,考核分值80分以上为合格,采购人全额支付当月劳务外包费用；70分至79分以内,则扣除当月劳务外包费用的20%；61分至69分以内,则扣除当月劳务外包费用的30%；60分以下为不合格,采购人则拒绝支付当月劳务外包费用。

 2.服务期间内,中标人连续2个月(含)考核不合格或当年(自合同约定生效之日起满一年为一个周期,以此类推)累计有3个月(含)考核不合格，采购人有权单方面终止采购合同。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核内容** | **考核标准** | **分值** | **得分情况** |
| **服务团队建设（10分）** | 1.按采购要求足额配备各类服务人员，无缺岗现象。发现1次1人缺岗扣1分。 | 2 |  |
| 2.未按时签订劳动合同或发放工资、补助、购买社保的，发现扣2分/人。 | 4 |  |
| 3.采购人用人部门对辅助人员提供的服务满意度情况：满意度达80%以上不扣分；满意度低于80%，每低5%扣2分。 | 4 |  |
| **卫生管理（16分）** | 1.发放饭菜时须戴好工作帽子、工作服、口罩、手套，发现一次未佩戴的扣2分。 | 4 |  |
| 2.保持整改食堂内外（含洗菜间、烹调间、员工餐厅）干净卫生，要求水池和地面无垃圾、剩菜残渣、油污、积水；保障炉台、桌面、地面、墙壁、厨用电器、餐具干净无污迹，消毒柜洁净无尘，否则发现不干净的一次扣1分。 | 2 |  |
| 3.食堂内所有垃圾桶、厨余桶要按时清理，严禁因垃圾长时间未倒影响食堂环境卫生的，发现一次扣2分。 | 2 |  |
| 4.冰柜里外干净、无异味，冷藏和冷冻食物摆放整齐，生料、半成品、熟料用容器装好，不可混放，冰柜每月至少清洗2次。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 5.食堂肉菜、餐具、佐料、调料、清洁用品、常用杂物等按指定位置摆放整齐并做好封存工作，保证物品不受潮、不变质，观感卫生。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 6.煮好的饭菜和汤内不得出现头发、虫子或苍蝇等异物，发现一次扣1分。 | 2 |  |
| 7.主动做好食堂范围内灭鼠、灭虫、灭蚊、灭蝇工作，出现鼠、虫、蚊、蝇对食堂食品和卫生造成影响的，发现一次扣1分。 | 2 |  |
| **饭菜质量（18分）** | 1.制订好次周的菜单要每周四前汇报采购人处存档，做不到的每次扣1分 | 2 |  |
| 2.保障菜肉煮熟煮透、米饭煮熟不生米，发现员工吃的饭菜未熟的或变味的，发现一次扣5分。如因食物问题导致严重食品安全事故，则与中标人终止合同。 | 10 |  |
| 3.控制好饭菜的量，不能出现大量剩饭剩菜，造成浪费；当天吃剩的菜不得留到第二天，晚上煮剩的饭须用容器装好后用保鲜膜密封好后放入冰柜冷藏。做不到的一次扣1分。 | 2 |  |
| 4.饭菜口味适当，上菜时保持合适温度，不能出现过咸、过淡、烧糊。做不到的一次扣2分（该项扣分以采购人收到员工投诉为准）。 | 4 |  |
| **服务质量（26分）** | 1.按时、按量提供饭菜，非特殊原因不得延误员工就餐时间。做不到的一次扣2分。 | 4 |  |
| 2.待人文明有礼，严禁与领导或就餐人员发生恶意言语或肢体冲突，否则发现一次扣罚当事员工200元，并扣服务公司2分。 | 4 |  |
| 3.采购人如收到员工对食堂人员合理性投诉的，每月收到1宗投诉对服务公司面谈警告，扣5分。 | 10 |  |
| 4.做好围餐接待：出现投诉或检查不合要求，1次或1处扣0.5分。 | 2 |  |
| 5.及时完成领导交办的其他工作，敷衍了事或不积极配合的，扣3分/次；合格完成加3分/次，重大事件可酌情多加分。 | 6 |  |
| **设备管理（30分）** | 1.不得浪费水电，人不在岗时要做好关水龙头、关灯工作，如发现食堂电器或用具出现故障，要马上汇报至采购人，由采购人通知专人进行检查和维修。做不到的一次扣3分。 | 6 |  |
| 2.正确使用和维护厨房电器和用具，如因人为操作失当导致厨房电器和用具损坏的，发现一次扣5分。 | 10 |  |
| 3.在指定时间对食堂消毒柜每天开启消毒，开启时间：13:00-14:00，做好员工碗筷消毒工作。做不到的一次扣2分。 | 4 |  |
| 4.未经批准，食堂人员擅自将食堂财物挪为私用或随意赠予他人使用，发现一次扣5分。 | 10 |  |
| **总分** | 100 |  |
| **考核****日期** | 年 月 日 | **考核结果** |  |  |
| **考核****小组****意见** |  |
| **备注** |  |

**（十四）中标人职责**

1.经双方确定服务本项目的人员，需经采购人同意后，才进行更换，中标人不得随意调整和调动人员。

2.采购人对岗位设置、人员数量、人员选用与日常管理具有监督权、协调权以及特殊情况下的调配权。中标人应无条件配合采购人提出的人员工作调配要求。

3.在处理特殊事件和紧急、突发事故时，采购人对中标人的人员有直接指挥权。

4.中标人对所录用人员要严格政审，保证录用人员没有违法犯罪记录、持有所从事岗位的上岗资格证，并保持人员稳定，中标人需对所录用人员进行业务培训。

5.中标人各类管理人员按岗位要求统一着装，言行规范，要注意仪容仪表，公众形象，一些公众岗位录用人员体形、身高须体现采购人形象之目的。

6.中标人所属的全部工作人员应符合中山市地区用工标准要求，全部人员应参加劳动保险，按规定发放节假日补助，并向采购人提供所有员工的社保证明，健康证明及合约证明等。

**（十五）退出机制**

1.中标人在服务期满后按与采购人签订合同条款自然退出。但中标人必须无条件配合采购人和下一任中标人做好饭堂各方面的交接工作，确保饭堂工作平稳过渡，为师生提供正常的膳食服务。

2.中标人在服务期间出现下列情况之一者，采购人有权取消其服务资格，责令限期退出。且对其所造成的损失保留追索的权利。

（1）营业执照或相关经营许可资格被吊销；

（2）加工环节因饭堂管理不善造成污染引起的师生食物中毒；

（3）政府职能部门检查不合格或受到行政处罚；

（4）拒绝接受采购人的监督检查；

（5）对存在问题拒绝进行整改；

（6）连续2个月(含)考核不合格或当年(自合同约定生效之日起满一年为一个周期,以此类推)累计有3个月(含)考核不合格。