

采购需求

说明:

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

2. 本采购项目所属行业:餐饮业。

序号	标的名称	数量及单位	服务需求
1	柳州市工人医院总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务	1项	<p>一、基本情况</p> <p>1. 项目名称: 柳州市工人医院总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务项目</p> <p>2. 项目地点: 柳州市工人医院总院、鱼峰山院区</p> <p>3. 项目服务期限: 本次服务期限为3年,合同一年一签;若中途新建食堂启用,则服务期限以新建食堂启用之日终止(新建食堂启用时间以采购人书面通知为准)。</p> <p>4. 食堂概况: 柳州市工人医院食堂包含现总院职工食堂(1300平方米、日均服务1300人次)、总院营养食堂(751.61平方米、日均服务2000人次)、鱼峰山院区食堂(600平方米、日均服务920人次)三个部分构成。</p> <p>5. 现有食堂配套设施:</p> <p>(1) 水、电、气、网。</p> <p>(2) 设有粗细加工间、蔬菜加工区、肉类加工区、水产加工区、主副食加工间、主副食仓库、调料库、清洗消毒间、备餐间、洗碗间、烧卤间、预进间、更衣室、卫生间、物品存储室、留样间、售卖间、面点间、煮饭间、煲仔间、冷库、烹饪间等。</p> <p>(3) 油烟净化设备、消防灭火设备、隔油污水处理设备、连体餐桌、接待用餐间圆桌椅、自助餐设备等。</p> <p>(4) 配备售餐系统。</p> <p>6. 经营方式: 柳州市工人医院总院职工食堂、现总院营养食堂、鱼峰山院区食堂由采购人完全自主经营,所有服务人员由供应商提供,人员配置要求详见附件1,人员费用由采购人承担。</p> <p>二、核心目标</p> <p>1. 安全: 建立完善的食品安全管理体系,确保全年无重大食品安全事故。</p>

- 2. 满意度：职工满意度达到 96%以上，患者满意度达到 95%以上。
- 3. 效率：建立高效的人员管理机制，人员到岗率不低于 98%。
- 4. 成本：在保证服务质量的前提下，实现人员成本合理化、透明化。
- 5. 发展：建立可持续发展的餐饮服务模式，打造医院特色餐饮文化。

三、人员要求

为确保食堂的管理与服务，对本项目管理与服务人员的任职要求，进行了相应设定，本项目必须配备食品安全总监及食品安全（管理）员。

1. 总体要求

(1) 主要管理岗位人员应取得相应的职业资格证书或岗位证书、专业技术证书；操作、服务岗位人员应取得相应的专业技术技能证书或职业技能资格证书。

(2) 现场管理与服务人员应符合入职审核的相关规定，均应通过政治审核，无刑事犯罪记录。

(3) 管理和服务人员应按规定统一着装、着装整齐清洁，仪表仪容整洁，佩戴标志、站姿端正、坐姿稳重，行为规范、服务主动。

(4) 管理和服务人员在工作中应保持良好的精神状态，表情自然、亲切，举止大方、有礼，用语文明、规范，主动、热情、耐心、周到并及时为采购人提供服务。

(5) 建立对人员考评和奖惩制度，并提供具体的考评和奖惩的实施措施和办法，通过合理的激励机制，促使员工队伍优胜劣汰。

(6) 所有管理与服务人员均不得使用退休、离休人员，也不允许使用临时工、小时工。

(7) 供应商在聘用、任命、调整、调换、替换有关主要餐饮服务人员之前须征得采购人同意，采购人同时享有对有关餐饮服务人员指定调整、调换、替换的权利。

(8) 关键岗位人员变更（厨师长、食堂经理等）需提前 15 天书面报采购人审批。

(7) 新员工入职前需完成岗前培训，由供应商组织培训，如岗前培训不合格采购人有权进行要求更换人员，并且每年需完成不少于 40 次的各类培训，包含并不局限于医院规章制度、服务礼仪、食品安全等，所有培训记录留档备查。

2. 餐饮服务人员任职要求

餐饮经理、副经理：

(1) 基本素质：有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律，具有良好的组织管理能力和协调能力。具有丰富的餐饮服务、成本控制、食品

		<p>营养卫生等餐饮专业知识，熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规。</p> <p>(2) 自然条件：五官端正、身体健康、男性≤55岁、女性≤50岁。</p> <p>(3) 专业资格要求：餐饮经理持有食品安全总监岗位培训证书（投标文件中提供有效的职业技能培训机构颁发的食品安全总监岗位培训证书原件扫描件并加盖投标人电子公章，否则视为不满足），餐饮副经理持有食品安全管理人员岗位培训证书（投标文件中提供有效的职业技能培训机构颁发的食品安全管理人员岗位培训证书原件扫描件并加盖投标人电子公章，否则视为不满足）。</p> <p>(4) 经验要求：担任过500人以上中大型食堂/餐厅的大堂经理/餐厅经理，并具有上述3年以上的工作经验（投标文件中针对拟投入餐饮经理、副经理提供有效的劳动合同原件扫描件并加盖投标人电子公章，否则视为不满足）。</p> <p>(5) 其他要求：具有二甲（含）以上医院的健康检查证明（投标文件中针对拟投入餐饮经理、副经理提供有效的健康检查证明并加盖投标人电子公章，否则视为不满足）。</p> <p>厨师长、面点师主管：</p> <p>(1) 基本素质：有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律，具有一定的组织管理能力和协调能力。</p> <p>(2) 自然条件：五官端正、身体健康、男性≤55岁，女性≤50岁。</p> <p>(3) 厨师长（3名）：持有中式烹调师（高级/三级）及以上职业资格证书。面点师主管（2名）：持有中式面点师（高级/三级）及以上职业资格证书。（投标文件中针对相应岗位人员提供有效的职业资格证书原件扫描件并加盖投标人电子公章，否则视为不满足）</p> <p>(4) 经验要求：厨师长需担任过500人以上中大型食堂/餐厅的主厨/厨师长，并具有上述3年以上的工作经验（投标文件中针对拟投入厨师长提供有效的劳动合同原件扫描件并加盖投标人电子公章，否则视为不满足）。</p> <p>(5) 其他要求：具有二甲（含）以上医院的健康检查证明（投标文件中针对拟投入厨师长、面点师主管提供有效的健康检查证明并加盖投标人电子公章，否则视为不满足）。</p> <p>其他人员：</p> <p>(1) 基本素质：有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律。厨师应熟练掌握主要菜系、菜肴的烹饪知识和操作方法；白案厨师熟练掌握常见的中式、西式点心的制作方式和制作方法；其他服务人员应具备厨房作业的基本技能。</p> <p>(2) 自然条件：五官端正、身体健康、男性≤55岁，女性≤50岁。</p> <p>(3) 专业资格要求：厨师持有中式/西式烹调师（初级/五级）及以上职业</p>
--	--	--

资格证书；面点师持有中式/西式面点师（初级/五级）及以上职业资格证书。

（4）其他要求：具有二甲（含）以上医院的健康检查证明（投标文件中针对拟投入厨师、面点师提供有效的健康检查证明并加盖投标人电子公章，否则视为不满足）。

四、供餐、送餐要求

1. 总体要求

（1）按国家规定和市场监督管理局要求，每餐做好留样封存。

（2）根据菜肴的特色和成菜要求，合理配菜、搭配营养，符合色、形、质、养、器的配菜原则，准确调味并选用正确的烹调方法合理烹调，使之成熟度达到规定的质量要求。

（3）菜肴的荤素搭配合理，每天不重复，每周重复率不高于 15%，每月推出不少于 5 个新菜品。

（4）各院区营养食堂供餐时间为 7：00-22：00。根据需求，为糖尿病患者、肾病患者等提供特殊治疗饮食。

（5）按采购人规定的时间和要求提交每日菜谱，每周菜谱，配备所有菜品相关图片以供审核发布；根据季节变化和采购人反馈信息、意见，及时更换菜肴的口味、调整食品品种。

（6）全天候配合采购人完成各类接待用餐、会议用餐、应急用餐等特殊任务，费用标准符合财政关于公务接待的规定，未经采购人同意不得承接其他单位或者个人的服务。

2. 早餐要求

（1）供餐时间 7：00-8：30。

（2）饭菜要求：以中式为主，各食堂每天不少于 15 个品种，每个月推出不少于 5 个新品种（主食、辅食类），饭菜种类（包括但不限于以下内容）：

主食：粉面食（粉、面、馄饨等）、各类包子（鲜肉、蔬菜等）、各类粥、各类馒头及煎、炸、烘不同干点等；

辅食：粉面浇头（每天不少于 5 种）、蛋类（茶叶蛋、白煮蛋、荷包蛋）、多品种酱菜、粗粮食品（玉米等）；

饮品：牛奶、豆浆等。

（3）按时按量满足各科室（包含但不限于体检科、医疗保健科等）提出的各类定制化早餐需求。

3. 午餐要求

（1）供餐时间 11:00-13:00。

（2）饭菜要求：每天提供不少于 5 类主食：米饭/杂粮饭/炒粉/炒面/盖浇

		<p>饭/烧卤套餐等；每天提供不得少于 25 个品种的菜谱：大荤、半荤、素菜各类品种适宜搭配；每天提供不少于 1 样个性化餐饮品种，如：减脂餐、西式套餐等。</p> <p>(3) 其他：根据季节变化和采购人的要求，制作足量的饮品、甜品或点心等食品。</p> <p>4. 晚餐要求</p> <p>(1) 供餐时间 17:00-18:30。</p> <p>(2) 饭菜要求：每天提供不少于 2 类主食：米饭/杂粮饭/炒粉/炒面/盖浇饭/烧卤套餐等；每天提供不得少于 15 个品种的菜谱：大荤、半荤、素菜各类品种适宜搭配；每天提供不少于 1 样个性化餐饮品种，如：减脂餐、西式套餐等。</p> <p>5. 送餐要求</p> <p>(1) 送餐人员穿戴干净工作服、口罩、手套，全程不直接接触食物。</p> <p>(2) 按科室、诊室、病区床位编号精准配送，避免错送、漏送。出餐后 30 分钟内送达。</p> <p>(3) 送餐人员服务态度及送餐流程全部按照要求执行，避免与病患或者职工起冲突。</p> <p>(4) 要求送餐人员配送过程中声音适中、微笑服务。</p> <p>(5) 送餐人员负责各自的送餐车，确保使用前后都要进行消毒清洗，保障安全卫生。</p> <p>五、卫生安全管理服务要求</p> <p>(1) 供应商必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，《中华人民共和国消防法》，《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的法规。</p> <p>(2) 环境卫生：必须保证包括操作区和就餐区环境整洁，并接受采购人及上级卫生监督部门检查考核。</p> <p>(3) 制订卫生、安全、消防等制度和奖惩办法，做好员工教育工作。</p> <p>(4) 根据柳州市垃圾分类条例，做好垃圾全程分类工作，并有义务指导管理区域内员工做好日常垃圾分类工作。</p> <p>(5) 建立定期消毒制度，定期对食堂区域、餐厅、垃圾桶等进行消毒，并能提供实时资料和记录。</p> <p>(6) 各种食品原料在使用前，应严格建立清洗制度，严禁加工和提供“回锅菜”服务。</p> <p>(7) 加强对从业人员食品安全法律法规知识的培训并建立培训档案。</p>
--	--	--

		<p>(8) 每年对食堂人员进行体检，防止各类疾病的传播。所有餐饮服务人员必须持有效期内的健康证上岗。</p> <p>六、运营要求</p> <p>(1) 应指定专人负责食堂的日常管理、成本核算、费用结算等工作，按规定做好食品各类账册，做到账、物相符，记账正确、账目清楚。每月编制食堂财务报表，并分析成本、运行情况、交由采购人审核。妥善保管各类原始凭证，以备采购人审核或抽查。</p> <p>(2) 每日完成当天餐饮原材料消耗、次日餐饮原材料购买清单，以及每天伙食费用计算单，以备采购人审核或抽查。</p> <p>(3) 安全使用能源，制订必要的规章制度，加强教育，定期收集、统计并分析水、电、气、日化等消耗情况和原因报采购人，根据必要、节俭等要求制定节能计划和节能方案，报采购人审核。</p> <p>(4) 按照采购人要求、配合完成各类院内、上级检查。</p>
商务条款		
<p>服务监管与考核方法</p>	<p>在服务期内采购人将根据《柳州市工人医院食堂月度服务考核细则》（详见附件 2）以及根据院内职工/患者满意度调查情况对供应商进行监督和管理，对考核结果和处理办法做出以下规定：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 优秀：95 分以上，全额支付当月服务费用。 2. 良好：85-94 分，每分扣 500 元。 3. 合格：75-84 分，每分扣 1000 元。 4. 不合格：75 分以下，扣除当月服务费用 3 万元，要求限期整改（整改期限不超过 15 个工作日）；若整改后复查仍不合格，采购人有权解除合同。 <p>出现以下情况，当月考核直接评为不合格：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 发生重大食品安全事故。 2. 人员到岗率低于 85%（以医院核定的岗位为准）。 3. 发生群体性投诉事件（单次投诉人数≥10 人，且投诉内容经核实为食堂服务责任）。 4. 不服从医院管理，造成严重后果。 5. 在上级检查中出现严重问题，包含但不限于食品安全、消防安全等。 6. 职工或患者满意度环比连续两个月下降，或同比下降超 1%； 7. 对满意度调查反馈的问题拒不整改或整改不到位，经采购人催告后仍无改 	

	善的。
报价与结算方式	<p>柳州市工人医院总院职工食堂、现总院营养食堂、鱼峰山院区食堂由采购人完全自主经营，所有服务人员由供应商提供，人员报价按照开标一览表（格式）进行报价；本次服务期限为3年，供应商报出3年的总报价，若中途新建食堂启用则服务终止，最终结算总价=各岗位月单价×实际服务月数×对应岗位数量（合同实行一年一签，实际服务月数以合同签订之日起至新建食堂启用之日止的自然月数为准，新建食堂启用时间以采购人书面通知为准）。</p>
采购标的验收标准	<p>（一）验收方式：书面验收。</p> <p>（二）验收标准：①符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；②符合招标文件要求和投标文件承诺。</p> <p>（三）验收方式和程序：由采购人组织验收小组检查服务需求的落实情况。</p> <p>（四）采购人组成验收小组按国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机构参与验收。因服务质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。鉴定费由中标供应商承担。</p> <p>（五）采购人有权委托第三方进行履约验收，履约验收费用由中标供应商支付。投标人在投标报价时自行考虑。</p>
签订合同日期	自中标通知书发出之日起25日内。
项目的特殊要求及说明	
现场踏勘要求	<p>为了保证项目的顺利实施，获取采购文件后，供应商可根据自身需要到实施现场进行实地勘察，以便对现场环境有足够的了解。凡因中标供应商勘察有误造成无法按采购人要求实施的，采购人有权解除合同，引起的一切后果，均由中标供应商承担全部责任。踏勘仅统一组织一次，逾期不候。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 踏勘时间：2026年03月04日09时00分 2. 踏勘地点：柳州市工人医院总院、鱼峰院区 3. 踏勘集合地点：柳州市和平路156号，柳州市工人医院总院负一楼食堂 4. 现场踏勘联系人：黄龙查，联系电话：18377211376。 5. 踏勘要求：供应商踏勘时自行携带可能用到的用具。

附件 1：人员配置要求

总院职工食堂			
	序号	岗位	数量
一	1	经理（食品安全总监）	1
	2	收银员	4
	3	厨师长	1
	4	厨师	6
	5	面点师	5
	6	米粉系列	3
	7	风味小炒	6
	8	大锅菜	2
	9	烧卤饭	2
	10	洗消间	4
	11	砂锅饭	2
	12	切配	9
	13	包厢厨师	1
	14	包厢服务员	1
	15	手术室送餐员	1
	16	合计	48
总院营养食堂			
	序号	岗位	数量
二	1	助理	1
	2	收银员	1
	3	厨师长	1
	4	厨师	2
	5	面点师	1
	6	送餐员	18
	7	大锅菜	1
	8	烧卤饭	1
	9	米粉系列	1
	10	洗消间	1
	11	切配	3
	12	合计	31

鱼峰院区食堂			
三	序号	岗位	数量
	1	厨师长	1
	2	厨师	2
	3	面点师	3
	4	大锅菜	2
	5	烧卤饭	1
	6	米粉系列	1
	7	切配	2
	8	收银	2
	9	送餐员	14
	10	服务员	1
	11	副经理[食品安全(管理)员]	1
	12	烧卤师傅	1
	13	洗消间	1
	14	手术室送餐员	1
15	合计	33	

附件 2：柳州市工人医院食堂月度服务考核细则

服务	服务内容	序号	评价内容	标准分	评分标准
人员管理	任职要求	1	餐饮经理持有食品安全总监岗位培训证书，餐饮副经理持有食品安全管理人员岗位培训证书；厨师长持有中式烹调师（高级/三级）及以上职业资格证书；面点师主管持有中式面点师（高级/三级）及以上职业资格证书。	3	每发现 1 个人次不符合规定，本项不得分。
		2	厨师持有中式/西式烹调师（初级/五级）及以上职业资格证书；面点师持有中式/西式面点师（初级/五级）及以上职业资格证书。	3	每发现 1 个人次不符合规定，本项不得分。
		3	所有员工均具有二甲（含）及以上医院出具的健康检查证明，且无过期现象。	3	每发现 1 个人次不符合规定，本项不得分。
	管理要求	4	按时足量发放员工工资。	3	每发现 1 个人次不符合规定，本项不得分。
		5	每月向采购人提供人员排班计划，无人员缺岗现象。主要管理人员规定工作时间未能在岗，应提前 1 天向采购人主要部门汇报，并安排人员定岗。	2	每发现 1 人次脱岗，扣 2 分，上不封顶。
	服务行为	6	按规定穿戴工作服帽，佩戴口罩、手套，并保持整洁，女性头发应束于工作帽内；男性不留长发、长鬓角，不蓄胡子。	2	每发现 1 人违反规定，扣 0.5 分。
		7	注意个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指等饰品。	2	每发现 1 人违反规定，扣 0.5 分。

		8	服务人员应文明礼貌，热情询问，作业手法轻盈，不大声喝问。	2	每发现 1 人违反规定，扣 0.5 分。
		9	不在加工食品和发售场所吸烟，不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为。	2	每发现 1 人违反规定，扣 2 分。
		10	工作现场应配备消毒液，在进入烹调、售卖工作间和接触直接入口食物之前应当用流动清水或消毒液洗手。	2	每发现1人次违反规定，扣1分。
		11	在规定时间内提供服务，并且在特殊情况时及时服务。	2	未正点供应，发现1次扣1分。
原材料管理	货物验收	12	协助采购人对采购的原料和食品验收，应索取、留存供应商的相关票据、产品合格证明、采购清单等。	2	随机抽查，无检查验收记录，扣1分；验收记录不完全，扣1分；供应商留存资料不完整的，扣1分。
		13	在制作加工前，应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败、质变或其他感官性状异常的，不得加工或者使用，并记录。	3	无记录表式，扣1分。现场检查违反规定，则本项不得分。
	原材料、食品及调味品的储存	14	贮存食品、食品原料、调味料的场所、设备，应该保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品、食品原料、调味料。定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品、食品原料、调味品，并记录。	3	现场抽查，发现1处违反规定，扣1分。供应商未定期检查且无记录，则本项不得分。
		15	按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施	3	现场检查随机调阅采购、使用记录，验证是否按规定正确使用，发现1列违反规定，则本项不得分。

			中，标识“食品添加剂”字样，采取适宜的防护措施妥善保管，并建立使用台账，限额领用，按规定正确使用。		
		16	储存食品的场所应有灭鼠、蟑螂、苍蝇等虫害的措施。	3	现场检查是否制订相关措施，验证是否按规定实施措施，发现违反规定，则本项不得分。
	收费结算系统	17	应指定专人负责食堂的日常管理工作，以及伙食费用的结算工作，按规定做好食堂各类账册，做到账、物相符，记账正确，账目清楚。每月编制食堂财务报表，并分析成本、运行情况，交采购人主管部门审核。	1	现场检查，无专人负责管理，本项不得分。检查报表、账册不全，每发现1处，扣0.5分。
		18	妥善保管各类原始凭证，以备采购人主管部门审核。	1	现场抽查，各类凭证不齐全的，本项不得分。
		19	管理人员应每日制作当天餐饮原材料消耗、次日餐饮原材料购买清单，以及每天费用伙食费用计算单，以备采购人主管部门审核，做好成本控制与核算工作。	1	调查中标供应商主管人员，未达要求，本项不得分。
		20	协助采购人对饭卡充值系统的维护工作和监管工作。	1	调查中标供应商主管人员，未达要求，本项不得分。
			21	厨房布局合理，墙壁、天花板、照明灯、室内玻璃窗无明显污垢、积灰、蜘蛛网等。	2
卫生安全管理服务	厨房的卫生管理	22	炊事结束，应及时清理现场，关闭燃气开关，地面无垃圾、杂物、无明显积水，水渠通畅。	2	炊事结束后现场检查，每发现1处不符合规定，扣0.5分。
		23	应当定期清理、清洁、维护	2	现场抽查设备、设施，每发

			食品加工、贮藏、成列、消毒、保洁、保温等设备与设施，采取必要的防护措施，并做好标识，确保正常运转。		现 1 处不符合规定，扣 0.5 分。
		24	餐厨废物桶应加盖，当天清理；与有资质的餐饮废弃物处置公司签订废弃物处置合约。	2	现场检查，发现违反规定，扣 1 分。餐饮废弃物处置公司无相应资质的，本项不得分。
		25	厨房有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其滋生条件的措施，现场所采取措施，应符合厨房卫生规定要求，并能提供实时资料和记录。	2	无相应措施，本项不得分。现场检查所采取措施，每发现 1 例不符合厨房卫生规定要求，扣 0.5 分。
		26	应制定专间管理制度，制作凉菜应当专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用。熟食专间要设置二次更衣室。	2	未制订专间管理制度，本项不得分。现场连续观察进出专间人员，每发现 1 例违反规定，扣 0.5 分。
	就餐环境 卫生管理	27	墙壁、门、窗（除室外一面）无积灰、污迹、蜘蛛网。	3	在常态下，距 1 米以上目视随机查验，每发现 1 例不合格，扣 1 分。
		28	餐厅内地面无垃圾、污迹、烟头、积水。	3	在现场清扫后检查，每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。
		29	餐厅内座椅摆放整齐，无积灰、污迹、水迹等。	3	现场随机抽查 5 处，每发现 1 处违反规定，扣 0.5 分。
		30	售餐区干净、整洁，饭菜、点心、餐具摆放整齐有序。	3	现场抽查，每发现 1 处违反规定，扣 0.5 分。
		31	客人用餐完毕离开后，及时清除桌面残留物，并用干净抹布擦拭餐桌桌面，保持桌面干净、无污渍。	2	现场抽查，每发现 1 处违反规定，扣 0.5 分。
	餐具卫生 消毒管理	32	用于原材料、半成品、成本的砧板、刀具、案台、盆、	2	现场检查，每发现 1 例不符合规定，扣 0.5 分。

	及厨房设备设施安全管理		筐、抹布及其他工具必须标识明显，定位放置，分开使用，用后清洁，保持清洁、无异味，接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒并记录。		
		33	清洗池应有明显标识，餐饮器具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗，不能混用水池。	2	无标识，本项不得分。现场检查，每发现1项违反规定，扣0.5分。
		34	餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及时放入保洁柜待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消毒记录。	2	现场检查，每发现1项违反规定，扣0.5分。
		35	调味品用后加盖，防止污染。	2	现场抽查，每发现1项违反规定，扣0.5分。
	食品生产安全管理	36	各种食品原料在使用前，应严格建立清洗制度，禽蛋应洗净外壳，蔬菜应与肉类、水产品分池清洗。	2	现场抽查，每发现1项违反规定，扣0.5分。
		37	严禁加工和提供“回锅菜”服务。	2	现场抽查，如有违反，本项不得分。
		38	工作现场应配备消毒液，在进入烹调、售卖工作间和接触直接入口食物之前应当用流动清水和消毒液洗手。	2	现场检查，每发现1人次违反规定，扣1分。
供餐方式与品种组合	饭餐质量	39	按月制订菜谱，饭菜、面点等每月有更替新品种。	2	验证未制订菜单，本项不得分；抽查2-5个月记录验证，月度为未发现翻新记录，扣1分。
		40	按规定对食品留样，不漏留。留样和样品处置应做好记录。	3	现场调阅3个月的食物留样记录，随机抽样，每发现1项违反规定，扣1分。
		41	菜肴搭配合理，符合供餐要	2	随机抽查10名就餐人员，

			求，色香味俱全。		超过3人次不满意，扣1分。 超过1人次投诉，本项不得分。
		42	公示菜谱及菜肴价格，菜价结算准确。	2	公示不符合规定，本项不得分。现场调查，发现结算不准确本项不得分。
		43	应有营养菜谱，菜肴搭配合理。	2	未编制营养菜谱，本项不得分。现场调查菜谱，每发现1项不符合营养菜谱，扣1分。
	外卖及公务接待	44	根据采购人要求提供外卖服务，种类及预订时间，符合要求。	1	调查中标供应商主管人员，未达要求，本项不得分。
		45	根据采购人要求提供公务接待，会议接待等。	2	调查中标供应商主管人员，未达要求，本项不得分。
		46	服务人员在宴会开始前15分钟到岗服务不脱岗。上菜时服务员须报出每道菜名和风味特色，语音清晰、易辨。宴会结束，服务人员应微笑向每位来宾道别。	2	调查中标供应商主管人员，未达要求，本项不得分。