

浙江省嘉兴支队南湖区消防救援大队
2024年度食堂及物业服务外包采购项目(第二次)

项目编号: 嘉消采-GK2024010

采
购
合
同

供应商单位: 嘉兴市宇卓物业管理有限公司

日期: 2024年9月30日

政府采购合同

项目名称：浙江省嘉兴支队南湖区消防救援大队 2024 年度食堂及物业服务外包采购项目（第二次）

项目编号：嘉消采-GK2024010

合同编号：

采购人（以下称甲方）：嘉兴市南湖区消防救援大队

供应商（以下称乙方）：嘉兴市宇卓物业管理有限公司

预算金额：88.32 万元

采购代理机构：浙江省房地产管理咨询有限公司

采购方式：公开招标

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照 浙江省嘉兴支队南湖区消防救援大队 2024 年度食堂及物业服务外包采购项目（第二次） 项目结果签订本合同。

第一条 合同组成

本次政府采购活动的相关文件为本合同的组成部分，这些文件包括但不限于：

- 本合同文本；
- 采购文件与采购响应文件；
- 中标或成交通知书；

组成本合同的所有文件必须为书面形式。

第二条 合同标的与相关属性

1、本次采购的是 浙江省嘉兴支队南湖区消防救援大队 2024 年度食堂及物业服务外包采购项目（第二次）。

2、乙方是否属于小微企业：是 否

第三条 合同价款

1、本合同项下总价款为（大写）捌拾伍万捌千元人民币。

2、本合同总价款为年度服务劳务报价及管理费报价，应包括投标人提供服务的人员各项费用、统一工作服（服装、帽子、饭单、袖套、毛巾、专用口罩、胶鞋、橡胶手套等）及管理费（内部管理、考勤设备、厨房摄像监控系统等）、利润、保险、税金等一切费用。

3、本合同付款方式为：

中标人按合同履约并通过考核，采购人每季度支付一次，在每季度考核结束、完成考核后根据考核结果在收到发票后 10 个工作日之内付款。

第四条 履约保证金

本项目设置履约保证金，乙方在签订合同后5个工作日向甲方提交合同价的1%作为履约保证金，乙方可以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。合同履行完毕后10个工作日无息退还。

第五条 合同的变更和终止

除《政府采购法》第49条、第50条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自终止合同或对合同实质性条款进行变更。确有特殊情况的，须经同级财政部门备案同意。

第六条 合同的转让与分包

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。乙方分包的，应经过甲方书面同意。

第七条 争议的解决

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

- (1) 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；
- (2) 向嘉兴仲裁委员申请仲裁。

第八条 合同备案及其他

本合同一式五份，甲乙双方各执二份，一份留采购代理单位存档备查。

二、专用条款部分

一、服务内容

浙江省嘉兴支队南湖区消防救援大队2024年度食堂及物业服务外包采购服务

二、服务期限、服务地点

1、服务期限：合同签订后1年，服务期满后根据中标单位的绩效评价、服务对象满意度每季度考核平均分在90分（含）以上的，采购人可续签1年合同。

2、服务地点：南湖消防站（浙江省嘉兴市南湖区南溪东路230号），月河消防站（浙江省嘉兴市南湖区纺工路198号），嘉兴市消防救援支队特勤一站（浙江省嘉兴市南湖区清河埭39号）。

3、服务标准：

食堂

1 投标人需本着对企业品牌的衍生，以社会化效益为主的原则进行服务。对承包期内的人员费用、质量、安全、文明服务等实行全面承包。

2 应建立健全以岗位责任制为中心的各项质量管理制度，做到工作有计划，行为有规范，操作有程序，质量有标准，劳动有纪律。要结合机关食堂的特点，从食品质量、花色品种、口感味道、服务方式、饮食卫生等方面制定服务规范或质量标准，不断提高食堂的服务水平。

3 对食堂工作的全过程,即对食品及原材料、调料的清点验收、保管、储存、制作加工、配售等工作进行全面质量管理,对食堂职工进行质量管理教育,了解全面质量管理的基本知识和方法,树立质量意识。

4 加强内部质量自查和自我监督,建立内部质量检查小组,每月实施质量检查工作,记录检查结果,建立质量检查档案,组织职工在日常工作中开展质量自查、互查活动。

5 服务范围内执行生活垃圾分类,垃圾用袋装收集,存放在指定地点,清扫、保洁及生活服务的工作质量按国家卫生城市管理的有关标准严格验收。

6 投标人须按现代企业制度运行,发挥自身优势,以热心、爱心、专心、贴心的服务,为采购人提供全方位、一体化的专业服务保障,确保国家消防救援队伍食堂正常运转,各项重大活动顺利完成。

7 投标人所有工作人员,必须无条件服从采购人管理人员的调度、指挥,如发现不符合采购人管理要求的工作人员,采购人有权提出整改、更换。如3天内整改、更换、不及时或不到位,经协商无效,采购人有权要求投标人解除该工作人员合同。对于不合格人员,投标人要在三天内更换到位。如三次未及在三天内更换人员,或在甲方提出更换人员后一个礼拜仍未更换人员,甲方有权解除合同,并扣除本季度费用。投标人更换或调整人员应提前征求采购人意见,在征得采购人同意后后方可更换、调整。

8 投标人达不到采购人要求及各项服务承诺,采购人有权要求其整改,整改后仍不符合要求的,每1次扣除履约保证金1000元/次,发现3次(含)以上的解除合同。

9 投标人应严格执行采购人统一管理标准,认真做好防盗、防毒、防火、防食品变质变质、防工伤事故和消防安全、秩序管理工作。需制定消防、安全等应急措施,并切实地培训到每个岗位人员。

10 节能措施要求

(1) 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、GB16153《饭馆(餐厅)卫生标准》、GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》等卫生安全法律法规及标准。

(2) 认真执行《食品加工、销售、饮食业卫生“五、四”制》,并结合采购人单位的具体情况,建立健全卫生制度,保证食品卫生,保障就餐人员的身体健康,并按采购人要求对食堂所需有关蔬菜、食品卫生实行最优质的保证。

(3) 食品的卫生质量按《全国救灾防病预案》的规定,不用来源不明的原料;不加工、不发售来源不明的食品,防止疾病传染和食物中毒。

(4) 食堂工作人员必须持有健康合格证上岗,定期复查。负责冷拼人员须戴口罩、手套上岗。处理直接入口食品时,必须戴口罩、手套,使用售餐用具。食堂工作人员讲究个人卫生,统一着装,规范操作。

(5) 食品原料的采购

① 食品的主料、辅料、调料等原材料,采购人负责进行采购,由投标人厨师、采购人委派管理人员共同验收。投标人应配专人负责做好入库、保管工作。

② 采购的食品及原料每天都要有登记,记录品名、采购点、价格、数量和金额等。

③食品采购验收人员对清点验收的加工食品及原料，必须检查其商标、原产地（厂家）、检验合格证等是否齐全，并整理归档，严禁接收加工无证产品。

④必须严格遵守国家新颁布的《餐饮业食品卫生管理办法》，发现有有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽、不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品，无检验合格证明的食品，超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品，应禁止接收或加工制作，并上报采购人处理。

(6) 食品加工：

①食品加工人员在工作前、处理食品后或接触直接入口的食品前，都必须洗手消毒；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指，勤理发，勤修面，勤洗澡，勤换衣；不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为；不得在食品加工和出售场所内吸烟；应当穿戴整洁的工作衣帽，头发应梳理整齐并置于帽内。

②食品加工人员必须认真检查待加工的食品及其他食品原料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用，发生食品安全事故由投标人负责。

③各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗；禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理；对怀疑带有农药的蔬菜，不得投入加工制作或使用。

④用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具或容器必须标志明显，并做到分开使用，尤其是生、熟工具要分开，定位存放，用后洗净，保持清洁。

⑤需要热制加工的食品必须烧熟煮透，其中心温度不得低于70℃；加工后的热制品应当与食品原料或半成品分开存放；半成品应当与食品原料分开存放。

⑥在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应当放凉后再冷藏。凡隔餐、隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。执行菜品留样制度。

⑦不允许使用食品添加剂和来源不明的调味品，若确需使用食品添加剂的应严格按照国家卫生标准和有关规定使用。

⑧加工出售食品时要做好防蝇、防虫、防尘、防霉变、保洁及秋冬季节的食品保温工作。出售食品必须坚持使用清洁的专用工具，严禁用手直接接触食物。

(7) 食品储存

①储存食品场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

②库房食品应当分类、分架、隔墙、离地（30厘米以上）存放，并贴上标签；定期检查处理变质或超过保质期的食品。

③库房必须安排专人负责保管。凡新购食物必须经专人检查合格后，才允许入库；需冷冻食品应及时放入规定冰柜存放。

④每次、每批食品入库、领用都必须做好登记。

⑤当餐未处理完的食品，应按卫生规定要求放入冰箱、冰柜。

⑥保管人离开库房时，应立即将门锁好。

(8) 餐具消毒卫生

①餐具使用前必须做到一清、二洗、三消毒、四保洁，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮均不得使用，禁止重复使用一次性餐具。

②洗刷餐具必须在专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类及其他水池混用。

③洗涤消毒餐具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品卫生标准要求。

④餐具，尤其是配餐餐具，每餐洗净后必须放入电子消毒柜中消毒或高温消毒；若用消毒剂消毒必须按正确的使用剂量和规定时间程序消毒清洗。

⑤消毒后的餐具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用；已经消毒与未消毒的餐具应分开存放，并在餐具贮存柜上有明显标志。

⑥餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

(9) 要保持餐厅内餐桌、餐椅、墙面、地面等环境设施的消毒清洁。每次售餐完毕后，应按卫生管理规范收放好食品，清洗餐具、柜台，清扫场地。保持室内空气流通，严防各种污染。

(10) 洗碗间、冷菜间、烹调制作间保持清洁卫生，厨房用具应及时清洗、消毒，严格做到生熟分开。

11 菜品质量要求

(1) 关于投料比，确定中标人后，招标人有权调整。

(2) 炒菜以精致小炒为主，嘉兴市消防救援支队特勤一站约 100 人次自助餐。南湖站约 40 人次自助餐份。饭菜分批制作，份数适当。

(2) 炒菜以精致小炒为主，月河站约 40 人，按每桌 10 人份提供桌餐。饭菜分批制作，份数适当。保证菜品色、香、味和温度。

(3) 热菜出品质量要求

①一定要热、要烫。炒是热炒、爆炒要用旺火、大火，快速烹制出品，菜肴出品时必须保持 70 度，食品表面无风干及水浸现象。

②菜肴必须按高标准出菜，做到分量不足不出、不合标准不出；（原料在切制时必须大小、粗细、厚薄一致，配菜时主料与配料的比例要按成本卡标准量化，配置同一菜肴、同一规格应始终如一，绝不能今天多，明天少，规格质量和样式风格都要保持其统一性）。

③热菜要熟，要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆，不得有半生不熟的现象出现。

④青菜必须保证即熟亦脆，色要青绿、口感脆爽，不能炒过，口味主要靠油来突出，靠少量复合油的复合味（葱姜油、花椒油、麻油）来体现。

⑤芡汁要薄要少要均匀、要包住、要有亮度，盘底不许有油有汤汁，杜绝青菜过分出水现象发生。

⑥白灼菜口味鲜咸微辣，白灼汁不能太多（盘子深度的 1/5），浇油要热要少，菜品要整齐美观。

⑦上汤菜口味要清鲜、汤汁乳白，原料要 2/3 浸入汤中，不能出现浮油现象。

⑧肉类的菜要烂，口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用亚硝酸钠等化学原料，严格控制松肉粉、食粉的用量。

⑨炸类的菜品要酥，要金黄色，油不能大，不能腻。个别外焦里嫩的菜要保持好原料的水分和鲜嫩度，严格控制炸油的重复使用次数。

⑩海鲜类必须新鲜，口味清淡，料味不能浓，保持原汁原味，不能老、咬不动，绝对不能牙碇、不能腥。

(4) 汤菜出品质量要求

①汤菜盛入盛器中不能太满，以 8 分满或 8 分半满为宜。

②汤菜原料和汤的比例，根据菜的性质不同，比例也不同，但是原料的比例不能超过汤的比例。

(5) 汤菜的口味要求

①清汤菜品：以鲜为主，入口首先体现鲜味而后要体现咸味或其他口味，必须体现原汁原味，不能有油或油绝不能大。

②浓汤菜品：以香为主，入口首先体现香味而后要有咸味或其他口味，但绝不能加油来体现，要靠汤汁熬出的鲜香味和相关佐辅料来体现。

③其他口味汤菜：以突出要求口味为主，但不能太烈，必须大多数人都能接受，加少量油来体现复合味和香味。

④甜汤菜品：甜度不能太大、太浓，最好不加油。

⑤汤类菜如果勾芡浓稠度以原料刚好不下沉为度，不能太稠或太稀，可在允许加胡椒的汤中加少许胡椒粉来体现鲜香味。

⑥菜肴必须按高标准出菜，做到分量不足不出、不合标准不出（原料在切制时必须大小、粗细、厚薄一致，配菜时主料与配料的比例要按成本卡标准量化，置同一菜肴、同一规格应始终如一，绝不能今天多，明天少，规格质量和样式风格都要保持其统一性）。

⑦菜肴颜色应体现出原料的本身颜色，以自然色和接近自然色为主；严禁使用色素及任何食品添加剂等。

⑧菜肴出品时（特殊器皿除外）都必须装盘，盘饰点缀要精致，简单、新鲜、要配合好菜肴的特点，并且装盘要饱满、自然、挺拔，点缀和围边也不能喧宾夺主，菜肴的盛装也不得占用盆子的边缘。

⑨煲仔类菜品（除特殊跟明炉外）必须烧热，温度必须达到 70-80 度以上，菜肴的成品中不得出现杂物、异物、害虫、飞虫等。

⑩不得使用违反国家食品安全规定的食品添加剂。

⑪菜肴的出品盛装卫生标准，必须做到盛器无污垢、无缺口、无破损。

⑫上菜必须按顺序先来先做、每道热菜制作时间不得超过 25 分钟。

⑬为需配备酌料的菜肴配齐相应的酌料（如白灼虾等菜肴）。

(6) 酱制食品不含过多汤汁。

(7) 切配的食品刀口细腻、均匀且搭配合理。

(8) 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

(9) 风味及面食需要根据食品种类采用专用原料制作。

(10) 每道热菜出品必须掌握好咸淡：菜品口味要温性、中性、要平和平淡，要体现出复合味来，绝不能咸（复合味是几种味复合在一块，吃起来很舒服，多数人都能接受，体现不出哪种具体味来，味和味之间相互影响，总体口味比较中和）。

保洁服务

保洁区域内的环境卫生整洁干净，楼梯走廊无灰尘、无污迹；门窗、天花板应定期擦拭、除尘；厕所内门、天花板、门窗、挡板、四周墙裙无积灰、粪污渍、痰渍、蜘蛛网，地面完好干净、无纸片、积水，达到采购方要求。五、其他要求

三、双方权利和义务：

1. 乙方必须加强对工作人员的安全教育，定期进行安全教育和检查，如乙方发生安全生产责任事故，一切责任均由乙方负责；

2. 乙方的物业人员应按甲方的规定和工种的要求确定工作时间，但不得违反相关劳动法规的规定。

3. 乙方人员必须全部到位，人员不得频繁调整。乙方的物业管理人员要有符合国家规定的上岗证，要严格政审，没有刑事犯罪记录，重要岗位人员聘用要经甲方审定。对物业聘用人员，必须向甲方提供身份证、暂住证复印件、已政审材料，并向甲方提供人员花名册备案；人员如有更换，应及时向采购单位提供更换人员的备案资料。承诺与员工签订劳动合同，并报采购单位备案。

4. 乙方承诺无条件接受采购单位不定期稽查，考核。

5. 乙方对甲方的物业管理服务全年无休，乙方工作人员的节假日由乙方自行调休，但不得影响甲方的服务质量和服务人员数量。

6. 因乙方及工作人员的行为造成人员和财产伤害或损失的，由乙方承担责任，造成甲方损失的，由乙方按实或依法赔偿；赔偿金额甲方将直接从履约保证金中扣除，乙方应及时补足履约保证金，仍有不足部分从服务费中扣除。

7. 乙方须按照国家有关法律法规缴纳工资、社保、保险、相关福利及支付离职补偿等，并向甲方备案，否则一切后果由乙方承担并支付费用。

8. 乙方须按国家法律法规自行妥善处理合同到期后员工安置问题，否则一切后果由乙方承担并支付费用。

9. 乙方必须保证各类服务的服务质量，若经甲方考核，某类服务未达招标需求中服务要求及甲方内部制度要求，甲方有权根据实际情酌情扣除相应服务的服务费。

四、 违约责任

1、乙方工作失职造成安全责任事故、产生恶劣社会影响、或致甲方受到上级部门批评的，甲方有权单方面解除合同，造成甲方经济损失的，承担人民币壹拾万元的违约金，如无法弥补甲方

损失的，乙方应继续承担赔偿责任。

2、乙方未能达到约定的管理目标，或配备的人员未达到要求，经在甲方规定的合理期限内整改仍不符合合同约定的，甲方有权解除合同，并有权要求乙方承担人民币壹拾万元的违约金，如违约金不能弥补甲方的损失的，甲方有权要求乙方继续承担赔偿责任。

3、乙方所有工作人员，必须无条件服从甲方管理人员的调度、指挥，如发现不符合甲方管理要求的工作人员，甲方有权提出整改、更换。如3天内整改、更换、不及时或不到位，每晚一天扣除履约保证金1000元/天，若经协商无效，采购人有权要求投标人解除该工作人员合同。对于不合格人员，投标人要在三天内更换到位。投标人更换或调整人员应提前征求采购人意见，在征得采购人同意后方可更换、调整。

如项目经理、厨师、切配、面点师、保洁、不符合采购人工作要求，投标人应3天内完成更换，如2次未能满足采购人更换要求，采购人有权进行解约。

4、在乙方无违约情况下，如甲方迟延支付乙方费用，则以应付未付金额为基数，按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算逾期付款违约金，逾期违约金累计不超过1000元。

5、本合同任何一方违反合同约定，经守约方催告在5个工作日内仍未改正的，守约方有权解除本合同，并有权要求违约方承担人民币伍万元的违约金，如无法弥补对方的经济损失的，应继续承担赔偿责任。

6、乙方违反合同约定承担违约金的，由甲方从履约保证金中扣除，履约保证金不足以扣除违约金的，乙方应另行支付。

五、不可抗力事件处理

1、在执行合同期限内，任何一方因不可抗力事件所致不能履行合同，则合同履行期可延长，延长期与不可抗力影响期相同。

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并出具有关权威机构的证明。

3、不可抗力事件延续15天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

六、食品安全责任险、员工意外险

我公司郑重承诺：

1.若我公司有幸中标，为本项目购买保额为400万元的食品安全责任险；

2.为本项目服务人员（14人）购买的员工意外险，每位员工的意外险保额不低于100万元，不进行区别对待。

七、优惠措施

1、免费提供营区内的卫生清扫服务。

2、传统节日免费提供相关的特色食品，如端午节免费提供粽子、元宵节免费提供汤圆等。

3、每年上半年与下半年各赠送一次整个大队的内外整体精细保洁服务。

4、每年赠送一次家属楼宿舍全屋消毒及灭菌除螨业务。

八、合同的生效

本合同经甲方、乙方法定代表人或其委托人签字并加盖双方公章后生效。

甲方：
法定代表人：
或授权委托代理人：（签字）



乙方：
法定代表人：
或授权委托代理人：（签字）

单位地址：浙江省嘉兴市经济技术开发区华隆广
场2幢北1101室
联系电话：13736469198
开户银行：嘉兴银行城东支行
帐 号：105201201600029017



签订地点：嘉兴

签订日期：2024年9月30日

附件 1: 保洁内容

区域	项目	工作内 容	标准	频 率					
				循环	日	星期	月	季	年
办公 区、 家属 接待 室、 厨房 备勤 楼及 所有 公共 走道 区域 地面	办公 区、 家属 接待 室、 厨房 备勤 楼及 所有 公共 走道 区域 地面	地面	拖扫、 冲洗、 吸水、 消毒处 理	无脚印 垃圾、 灰尘、 积水、 烟蒂等	保洁	清拖 消毒			
		墙(镜 台、 门)面	抹净	表面光 洁、明 亮、无 水迹污 渍、手 印	保洁				
	洁具等	除垢、 锈斑、 摆放卫 生球、 喷空气 清新剂、 消毒处 理等	无污垢 尿垢、 臭味、 异物等	保洁	消毒	深度 清洁			
	天花板 灯具、 窗等	抹净	干净、 无灰尘 蜘蛛网 污渍等	保洁					
	开水箱	外表除 尘、器 内除污 垢	干净、 无污垢	抹净			专 人 清 垢 消 毒 一 次 保 证		

								用电安全	
		垃圾箱 (桶)	抹净表面、冲洗内部、倾倒垃圾、消毒处理	表面无污渍、无漫溢拖挂	倾倒擦拭	消毒			
		水槽	除垢、抹净、消毒	干净、无污渍	抹净	消毒			
		踏垫	抹净、清洗、消毒	无水迹、积尘、垃圾	保洁	消毒			
		桌、椅	抹净、清洗、消毒	无水迹、积尘、垃圾、保证桌面整洁	保洁	消毒			
		其他	完成领导交办的各项事宜						

附件 2

嘉兴市南湖区消防救援大队物业餐饮管理季度考核表

考核年月：_____ 年 _____ 月

被考核单位：_____

序号	检查内容标准	评分考核细则	检查结果及建议	检查得分
1	建立食品卫生管理制度、原材料管理制度，岗位职责、工作计划、员工个人卫生制度、厨房安全操作标准、餐厅工作职责、库房管理制度、厨房卫生制度	制度不健全一项扣 1 分。		
2	接受对食堂工作提出建议并及时纠正改进。	纠正改进不及时，每次扣 5 分。		
3	菜品样式多种选择，营养搭配科学合理，满足营养需求。具备开发各种饭菜花色品种的能力，满足不同层次就餐者要求。根据季节变化，不断创新出品和推出特色菜及点心。	品种未达到要求，经查属实扣 1 分。		
4	正确使用与维护厨房设备，加强日常管理，防止事故发生，严禁人为损坏。每日检查炉灶、冰箱、煤气、案台、电源等的运转情况和卫生情况，发现故障及时联系厂家进行维修。	发生一次事故扣 2 分； 发现故障报修不及时扣 1 分。		
5	有完善的餐具、炊具清洗标准和程序，保持餐具、炊具清洁卫生；控制好餐具、炊具破损率及洗涤剂、清洁物品的消耗量。	厨房用具、餐具未消毒扣 2 分。 抽检不合格，每项扣 1 分。		
6	餐厅、粗加工区、冷藏室、厨房、面点间、洗碗间等各部位卫生责任明确，做到无污迹，无油渍，无异味。物品摆放有序、规范，建立并执行每日检查制度。	发现有污迹、异味的，每处扣 1 分 物品乱摆放的，发现一处扣 1 分； 无检查制度扣 1 分。		

7	为每名食堂员工办理健康证，保证所有工作人员持证上岗，所有服务人员必须有《健康证》，并定期年检。	工作人员未进行上岗体检和未定期体检，按责任划分，发现一次扣1分；		
8	贯彻执行食品卫生制度，抓好卫生和安全生产工作，加强安全保卫、防火教育，确保餐厅厨房安全。认真记录并保持仓库规定的温度、湿度，做到防火、防潮、防霉变。	出现集体食物中毒事件扣100分，并追究当事人责任。		

9	建立原料抽样检测程序，不符合质量标准要求的原料坚决不用。食品检验人员每日将成品留样一盒，在冷藏条件下储藏 48 小时，以备查验。	未留样每次扣 1 分		
10	每天检查冰箱内的食品质量，应做到当天采购的实物 24 小时内食用。	冰箱内出现过期食物或留存时间超过 3 天的，每次扣 2 分。		
11	生熟食品分开存放，刀具及其他工具进行消毒。	生熟不分或未对刀具消毒的，每次扣 1 分。		
12	食堂所有服务人员服装要保持清洁，工作时不吸烟，并经常洗手、理发、剪指甲。	炊事人员个人卫生不好扣 1 分。		
13	做好食堂卫生安全管理，不发生群体性食品安全卫生事故。	发生一次群体性食品安全事故，扣 100 分		
14	餐饮服务人员和保洁人员服装应区分统一、衣着整洁	服装不统一每次扣 1 分		
15	每日公共区域保洁 2 次，第 1 次需在上午 8:30 分之前完成，第 2 次在下午 16:00 前完成	未按照规定时间内完成的，每次扣 1 分		
16	地面保持干净、无异物	地面有垃圾、水迹等清理不及时的每次扣 1 分		
17	玻璃、镜面保持亮洁，楼梯护栏、踢脚线保持干净、无蜘蛛网	发现一处扣 1 分		
18	办公室、会议室及时清理，保持清洁	发现一处扣 1 分		
19	垃圾桶摆放有序，垃圾清理及时	发现一处扣 1 分		
20	考勤管理规范	无故早退或迟到，每次扣 2 分		
总得分				
备注	季度考核由大队采购小组成员组织实施，如平均分低于合格分 80 分，按每差 1 分扣除当季度费用的 1% 作为违约金；如平均分低于 60 分，嘉兴市南湖区消防救援大队有权提出告诫或终止合同，并有权要求中标单位承担违约金 8000 元。			

采购人成员：

被考核人：

监督人：

季度考核由大队采购小组成员组织实施，合格考核分为 80 分。如平均分低于 80 分，按每差 1 分扣除当季度费用的 1%，并限期整改。考核连续 2 次不合

格的或当次考核低于 60 分的，采购人有权解除合同，并有权要求中标单位承担违约金 8000 元。

检查时间原则上每季度一次，检查人员由双方组成，并记录在案，双方签字认可；时间不定期；考评的百分数值与服务费用挂钩。

有限公司