

第六章 招标项目技术、服务条款及其他商务要求

一、项目概述

1、为切实做好新冠肺炎疫情常态化防控下第 31 届世界大学生夏季运动会（以下简称大运会）餐饮服务保障工作，借鉴北京冬奥会经验，对标北京冬奥会 6 个要素，充分考虑赛时闭环管理的相关要求，根据《成都大运会餐饮服务总体规划暨系列工作方案》（以下简称《总规》）有关规定，结合实际情况，开展成都第 31 届世界大学生夏季运动会闭环管理餐饮服务采购项目

2、本项目共 2 包

（1）第一包：川投网球场馆中心、现代五项射箭场馆中心、现代五项水球场馆中心及人员入住酒店，预算金额：184.97 万元；

（2）第二包：双流田径场馆中心、双流羽毛球场馆中心、国家训练基地羽毛球场馆中心、信工大排球场馆中心及人员入住酒店，预算金额：167.618 万元。

二、采购内容及服务要求

★（一）采购需求

1. 保障人员范围：

（1）P 类工作人员：P1 类（执委会各工作部下派人员），P2 类（责任单位选派工作人员），P3 类（赛区抽调人员）；

（2）V 类工作人员：志愿者；

（3）C 类工作人员：C1 类（执委会的合同商工作人员），C2 类（赛区委员会的合同商工作人员）。

2. 下面将对相关场馆内的盒饭服务需求进行描述：

（1）由采购人付费的盒饭服务：是指非合同商工作人员（以下简称 P、V 类工作人员、志愿者），相关费用由采购人根据双方确认的财务结算模式及最终签订的合同向投标人支付费用；

（2）自付费的盒饭服务：是指闭环内外 C1 类（执委会的合同商工作人员），C2 类（赛区委员会的合同商工作人员）（以下简称 C 类工作人员）、贵宾及国

际大体联大家庭成员、注册媒体直接向投标人支付盒饭费用的服务。

鼓励投标人使用大运会执委会提供的智慧餐饮系统，以及该智慧餐饮系统所需配备的必要设备（如车辆全球定位设备、物流和分发过程中的扫码设备、收银配套设备等），用以接收订餐信息及做好关联工作。

（二）服务要求

1、有规范而完善的为本项目量身定做的管理服务方案及相关管理制度。

★2. 投标人承诺根据采购人要求的餐标，向采购人按时按质按量做好每餐的服务工作。

★3. 在签订合同时投标人需按政府采购合同金额的 5%向采购人（双流区商务局）缴纳履约保证金。

★4. 投标人因在食材采购、食品加工等原因，造成用餐人员发生食物中毒或其他食品安全问题的，由中标人负全部责任并承担由此产生的一切费用。

★5. 食品卫生管理

（1）投标人无条件配合市场监管局派员驻场监管工作。

（2）环境卫生要定人、定物、定时间、定区域，做到保持清洁，无垃圾污物。

（3）生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

（4）厨房仓库要专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保存，并有四防（防蝇、防尘、防鼠、防潮）措施，防止食品交叉污染。

（5）厨房工作人员按照餐饮行业的规定要求统一着装，讲究卫生，保持干净整洁。

（6）投标人承诺向采购提供服务的全部工作人员均应持证上岗，工作人员应在服务开始前完成体检，体检由投标人自行负责，采购人不再支付任何费用；工作人员需每日进行健康监测，按要求接受核酸检测。（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）

★6. 餐具、设备管理

（1）设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非专业技术人员操作设施设备；

（2）设施设备操作应规范，保证操作人员的自身安全，禁止违规操作违规

使用。

(3) 餐具必须使用可降解材料，避免造成环境污染（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）

★7. 厨房卫生管理

(1) 严格执行《中华人民共和国食品安全法》及有关食品安全制度。

(2) 实行原材料进出库双人验收双人签发制度，并建立好逐日消耗登记台帐。

(3) 建立厨房卫生日常检查登记制度。

★8. 食材管理

(1) 投标人须承诺所使用的食材必须符合国家的相关标准与要求，并提供所涉及的国家产品合格证等强制规定相关证明材料，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，投标人所供产品达到相关食品卫生安全规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所使用食材的质量、卫生和安全。（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）

(2) 配餐厨房需具备留样保鲜柜。

(3) 所使用食材必须分类摆放，不得混装。

(4) 投标人配餐的原料溯源可依，不得提供无产地无标志食材。

(5) 原食材严禁使用冷冻食材。

9. 投标人负责生产区域的保洁和防疫工作。

★10. 投标人承诺在每日供餐时，在原有供餐数量基础上免费配送 5%的餐食做应急补充。（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）

★11. 盒饭的制作及加工等均须在投标人的生产制作点内完成，特殊情况除外（如清真餐等）。

12. 盒饭配送到采购人指定地点（场馆、酒店等）。

13. 投标人需针对本项目提供疫情防控应急处置方案包含①员工日常管理，②场所消杀管理，③配送人员及实施项目人员的日常防控措施等内容。

14. 投标人需针对本项目提供整体服务方案包含①菜品加工方案；②盒饭供应方案；③组织架构及岗位职责；④人员管理及排班计划；⑤服务理念；⑥菜品加工质量保证措施；⑧应急方案等内容。

15. 根据投标人的针对本项目提供的管理制度包含①日常巡检方案；②食材自检方案；③卫生清洁管理制度；④设备维护管理制度；⑤库房安全卫生管理制度；⑥食材及盒饭留样方案；⑦食品安全查验记录方案；⑧食品卫生突发事件处置预案措施等内容。

16. 投标人针对本项目需提供配送方案包含①备餐及出库流程，②配送车辆管理，③安全管理方案，④运输过程中餐食质量保证措施，⑤运输过程中针对闭环内、缓冲区、闭环外区域配送的防疫措施，⑥特殊情况下的紧急供餐措施等内容。

17. 根据疫情防控要求，闭环内配送箱等相关设备当餐送入下餐送出；投标人需针对此要求提供不低于 2 套配送箱等相关设备，往复使用；鼓励采用环保可降解的一次性配送箱等相关设备。

18. 配送时应按照优先一条路线、备用两条路线的原则，所有路线须报公安交管部门备案并尽量避开新冠疫情中高风险地区。

（二）供餐标准及要求

1. 盒饭种类

以中式盒饭为主，同时需满足参会客户群多元化用餐需求。开闭幕式当天现场，由盒饭服务商提供常温餐包。

2. 盒饭加工

盒饭加工制作等均须在盒饭服务商的生产制作地点内完成，特殊情况除外（如西式盒饭、清真可接受盒饭等）。

★3. 餐标

（1）P、V 类工作人员用餐标准：

100 元/人/天；其中午餐 40 元/人/餐，晚餐 40 元/人/餐，夜餐 20 元/人/餐。

（2）C 类工作人员用餐价格标准有 3 种可供选择：

①100 元/人/天；午餐：40 元、晚餐：40 元、夜餐：20 元

②85 元/人/天；午餐：35 元、晚餐：35 元、夜餐：15 元

③70 元/人/天；午餐：30 元、晚餐：30 元、夜餐：10 元

注：主要集中提供午餐、晚餐、夜餐，为部分场馆人员提供早餐；早餐标准为 20 元/人/天。

★4. 午餐、晚餐菜品配置标准

热菜：其中全荤不少于（中式盒饭的主荤/西式盒饭的主菜）1 种、荤素搭配不少于（半荤）2 种、热素菜不少于 1 种；西式盒饭的荤菜应无骨、无刺。

小菜/酱菜：1 种。

主食：中餐配米饭，或面食，或其他主食品种；西餐配米饭，或意面，或其他西式主食品种。

汤/瓶装饮料：一例或一瓶。中式，或西式热汤，或降温解暑汤，或瓶装饮料。

搭配：整只即食水果一个/根，独立包装奶制品 1 杯/瓶，符合食品安全和环保标准的一次性餐具一套（包括筷子、汤匙、牙签、餐巾纸和消毒纸巾，同时须现场准备一次性刀叉）。

其中，全荤、荤素搭配菜执行 7 天一循环政策；汤/瓶装饮料执行 7 天一循环政策，水果执行不低于 2 天一循环政策。每份盒饭菜品纯肉类（成品）不少于 180 克（淀粉含量超过 40%的丸子、肉含量低于 50%的肠、合成肉类（如蟹肉棒）不得作为肉类食材）；蔬菜（成品）不少于 200 克；主食不限量供应；奶制品不少于 100 克或毫升。

★5. 早餐、夜餐盒饭菜品配置标准

主食：面包、粉面类、炒饭类、成都小吃等；

搭配：蛋类 1 种（煮蛋、煎蛋或卤蛋）或肉类 1 种（可包括含肉量不低于 50%的肠类），小菜 1 种，独立包装奶制品 1 种，符合食品安全和环保标准的一次性餐具一套（包括筷子、汤匙、牙签、餐巾纸和消毒纸巾，同时须现场准备一次性刀叉）。

早餐、夜餐每份的总重量不得少于 500 克（其中主食不少于 100 克，蛋类或肉类（成品）合计不少于 100 克，奶制品不少于 100 克或毫升）。

★6. 餐包配置标准（仅限于开闭幕式当天现场）

主食：面包或蛋糕等；

搭配：小菜 1 种，肉类 1 种（可包括含肉量不低于 50%的肠类），独立包装奶制品 1 种，水果 1 种（符合即食标准），独立包装饼干 1 种，独立包装干果 1 袋，瓶装饮料 1 瓶。

餐包总重量不得少于 500 克（其中主食不少于 200 克，肉类（成品）合计不少于 100 克，奶制品不少于 100 克或毫升）。

7. 每份盒饭外包装信息应根据政府食品监管部门的要求，标明菜品名称、生产时间、建议食用时间等信息。国际大体联大家庭成员、技术官员和注册媒体的中、西式盒饭需要使用中英文标识。（各赛区须于 2022 年 5 月 10 日前将中文标识统一报市场和食品管理部，由市场和食品管理部送外联部翻译为英文标识）

（三）配送要求

★1. 投标人须提供配送服务。

2. 所有货物必须无条件按采购人规定的时间，按时运送到指定的地点。如遇不可抗力造成送货延误的，经采购人同意后，投标人应按采购人另行指定的地点和时间及时送达。

3. 采购人发现质量问题（如盒饭包装破损、撒漏等），投标人必须按要求及时予以解决。

4. 运输工具、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求，生产、配送、搬运时有专用器皿盛放，无条件更换生产、配送、搬运过程中不清洁、不卫生的食物。

5. 投标人需做好严格的食物安全保障工作，包括但不限于以下内容：

①建立出入库台账；投标人对所供产品的食物安全负责，建立 24 小时监控体系，所有食物在配送前，必须自行查验。

②投标人配送人员应具备有效的健康合格证明（签订合同前提供给采购人备案）并持 48 小时内核酸检测阴性报告进行配送，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录；禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，送餐时不得有污染事故发生。

③投标人应自行承担所供食物的全部安全责任；一旦发生违约情况，采购人有权扣除结算合同金额。若发生食物安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和法律责任。

6. 投标人须无条件接受采购人的临时配送需求，并在采购人指定的时间内完成，拒绝或未按时完成的，采购人可取消其配送资格。

★7. 盒饭从生产出来到食用完毕时间应在 4 小时内，须采用热链配送方式，到达场馆（场所）时，盒饭中心温度不低于 60℃。

8. 盒饭服务商物流车辆按照一馆至少一辆专用车辆。在所有专用车辆外，额外再增加不少于一辆专用车辆作为应急车辆进行配置。优先使用低碳环保节能车辆。车辆运输前应进行清洗、消毒，在运输装卸过程中应当注意操作卫生，防止膳食污染。

（四）其他要求

1. 投标人需配备专门配送组 2 组（每组 2 人，封闭式专用车 1 辆），实行专人专车配送，负责人员和车辆的安全和管理，保证人员和车辆遵守采购人相关规定。【配送人员需提供有效的健康证、三针核酸疫苗接种证明】

★2. 投标需承诺配送人员在开展配送工作前完成 48 小时内核酸检测并提供核酸检测阴性证明材料，在服务过程中必须完成 1 天 1 检的核酸检测工作。（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）

3. 投标人所提供的服务应当符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，符合国家及行业的相关标准。（提供承诺函）

★4. 为确保食品供应安全，菜单中不应包含野生菌、野菜、生拌菜、生食海（水）产品、四季豆、沙拉等高风险食品，且严禁提供外购熟食品。

★5. 建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度，并认真严格执行到位。（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）

★6. 供应团体膳食，箱体表面标明品名、厂名、生产日期及时间、保质期限、保存条件及食用方法。（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）

★7. 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。（提供承诺函原件并加盖投标人公章，格式自拟）

8. 设备要求：盒饭服务商为智慧餐饮系统配套相关的设备以确保该系统的正常使用，配套设备包括：

（1）盒饭标签码、箱码打印机，参考型号：博思得（POSTEK）C168、TSC 条码打印机 TTP 244Pro、得力 DL-888TW，至少配置 1 台；

(2) 配送单打印机，参考型号：惠普（HP）518， 佳能（Canon）MG2580S、爱普生 L3153、至少 1 台；

(3) 领餐、用餐扫码器，参考型号：天波智能扫码盒子 TPS508、群索科技 PDA-401 便携式数据采集器、Chainway C66 智能手持终端，预计每个场馆（场所）3-5 台；

(4) 装车复核和场馆收货扫码复核设备，可采用手机扫码；

(5) 配送车辆 GPS 定位，参考型号：易流追货宝、来源电子 LY-KM01、中科信通 VT66，每车一个。

9. 结算模式：

★（1）P、V 类工作人员根据采购人所报订餐餐次乘以对应盒饭的餐标进行据实结算。

（2）闭环内外 C 类工作人员、贵宾及国际大体联大家庭成员、注册媒体自费人群在使用智慧餐饮系统付费时，投标人必须具备线上和线下收费的能力，为付费人员按需提供发票（包括纸质发票或线上电子发票）。

注：“★”项为实质性要求，不允许负偏离，否则做无效投标处理。

三、商务要求（实质性要求）

（一）服务地点：第一包：现代五项射箭场馆中心、现代五项水球场馆中心、川投网球场馆中心及人员入住酒店；第二包：双流田径场馆中心、双流羽毛球场馆中心、信工大排球场馆中心、国家训练基地羽毛球场馆中心及人员入住酒店。

（二）服务期限：预计供餐 40 天，具体供餐时间以采购人通知为准。

（三）付款方式：合同签订后支付合同预算的 30%作为预付款，服务期间内按照实际用餐人数×餐标×餐次据实结算。

（四）本项目服务期间用餐预估人数

包号	场馆（场所）服务客 户群	P、V 类人员 人数	保障时间（入场时间-结束时 间）
第一包	现代五项射箭场馆中 心	907	6. 17~7. 3=17
	现代五项水球场馆中		6. 18~7. 7=20

	心		
	川投网球场馆中心		6.16-7.8=23
第二包	双流田径场馆中心	1057	6.23~7.8=16
	双流羽毛球场馆中心		6.21~7.9=19
	信工大排球场馆中心		6.19-7.9=21
	国家训练基地羽毛球场馆中心		6.21~7.8=18
	国家训练基地羽毛球场馆中心和羽毛球场馆居住地需早餐供应		/

（五）报价要求：本项目为固定价采购，食材成本占比不低于所对应就餐标准的 50%。

（六）验收标准：按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）的要求，按招标文件要求、投标文件及承诺、签订的合同、国家及行业相关规范标准进行。

（七）中标人在项目实施过程中的安全责任由中标人负全责，采购人不承担任何安全责任，也不承担如发生安全事故产生的任何责任。

（八）其他要求

1. 投标人可选择多个包进行投标。

2. 参与多个包投标的投标人，每家投标人最多只能中标其中 1 个包；若同一投标人为 2 个包第一中标候选人，评标委员会将按照分包序号由小到大顺序确定其为排序靠前 1 个包的第一中标候选人，不再作为其余包的中标候选人。

3. 根据成都 2021 年第 31 届世界大学生夏季运动会官方赞助商（饮用水）赞助协议，四川蓝剑饮品集团有限公司系成都大运会官方赞助商。盒饭服务商在大运会各场馆（场所）提供的盒饭中如涉及饮用水及植物蛋白饮品，仅能使用四川

蓝剑饮品集团有限公司产品。

（九）保密承诺：

1、投标人必须保证保守秘密，投标人派遣的工作人员必须严谨、守时、讲卫生、热爱本职工作，能切实做到不传话、不造谣、不闲话，不对外宣传跟工作有关的事情。

2、投标人须与采购人签订安全保密承诺书。如若投标人派遣的工作人员泄露工作秘密，采购人有权依法依规追究投标人及相关人员的责任。

（十）炊管人员配备要求

1、投标人根据服务内容及实际情况合理配备的炊厨人员及工作人员，且身体健康，无任何传染性病史。

2、投标人全权负责支付投入本项目全部炊管人员的工资、社会保险、服装及其他费用等，并对其疾病、意外残疾、意外伤亡和人身安全等完全负责，采购人对此不承担任何的法律责任和义务，以及不再支付其他任何费用。

注：中标人签订合同时提供炊管人员有效的健康证。

（十一）考核办法（总分 100，考核得 80 分及以上为合格。）

中标人接受采购单位组织的餐饮服务综合性考核。考核标准依据本项目要求，由采购人制定具体实施办法，实行考核。采购人可根据工作实际对考核标准不断完善和细化。综合考核不合格，采购人将以书面形式告知中标人并要求限期整改，中标人在服务期内累计三次考核不合格，采购人根据情况可单方面终止合同，为此造成的后果采购人不承担任何违约责任及违约赔偿。

1、行为规范（10 分）

（1）工作人员凡患有疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）、流行性感冒以及可能引起食物中毒的肠道疾病、呼吸道疾病或其他传染性带病者，一律不准从事食品的加工和制作，中标人应建立伤病即时报告制度和清退制度。（1 分）

（2）管理人员的姓名、照片、职务公示，员工健康证原件及各项规章制度、应急预案等均应张贴于显眼的位置。（1 分）

（3）服务人员应做到佩戴标志，仪容仪表端庄，言行举止规范，热情大方、服务主动、细致周到。（1 分）

(4) 工作人员严禁上班期间吸烟、嬉闹、聊天，严禁酒后上岗，严禁做与工作无关的事情。(2分)

(5) 工作人员服务期间按规定着装，佩戴工号牌。上班时间不准戴手镯(链)、戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不准长发披肩，男职工不准留长发和胡须。(2分)

(6) 工作人员不能当面做不雅观的动作(如：抓痒，抠鼻，挖耳朵，梳头发，剔牙等)，打喷嚏时应适当遮掩并远离食材。食堂工作人员应勤洗澡、勤换衣、勤洗头发、不能有头屑、身体不能有异味。工作服不得有油渍、皱痕且每周清洗不得少于两次。(2分)

(7) 合同期间中标人因工作原因调整变动相关炊厨人员必须征得采购单位主管部门的同意。(1分)

2、服务质量(15分)

(1) 按时、按规定、按标准供应饭菜，中途补充要及时。(5分)

(2) 凡接触食品的员工，加工操作前必须用皂液洗手，并用流水冲净。(5分)

(3) 对用餐人员提出的意见和建议中标人要立行立改。(2分)

(4) 服务人员不得与服务对象、职工及管理人员有谩骂、肢体冲突等行为现象的发生。(3分)

3、食品安全(45分)

(1) 严格执行餐饮卫生、食品安全管理等制度，严格执行食品加工制作等各项操作规程。(2分)

(2) 副食品一律不得使用冻肉冻菜及其他冷冻食品。当天未食用完的菜品一律不准纳入第二天的食品加工和制作。(5分)

(3) 主要食材(如米面油需提供质量报告2级以上质量证明，肉类需提供动检报告)，严禁使用过期、变质、霉变等食品。(6分)

(4) 严格执行生熟分开、荤素分开、成品与半成品分开、食物与杂物分开的四分开制度。(2分)

(5) 加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开, 定期进行消毒并做好相关记录。不使用时必须彻底清洁, 并存放于指定的位置。(2 分)

(6) 不提供冷食和生食, 水果再加工需在清洁区进行。(2 分)

(7) 原则上不存放成品食品或已加工好的熟食品。(2 分)

(8) 蔬菜及其它食品必须严格执行先清洗后加工的食品卫生管理制度。(2 分)

(9) 饭菜中一律不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、烟头等异常杂物。(6 分)

(10) 从后厨传入餐厅的已加工好的食品必须用保鲜膜、餐盖等遮覆, 严禁裸露。(2 分)

(11) 严禁发生食物中毒及其它影响用餐人员饮食安全的事件和行为现象发生。(6 分)

(12) 必须严格执行好每餐食物留验记录制度, 留样食品要求须符合《餐饮服务食品操作规范》。(2 分)

(13) 菜品要体现出色、香、味俱全和咸淡清香, 不得有腥、膻等异味, 且必须达到全熟标准。(3 分)

(14) 严格遵守《食品安全法》规定, 不得使用违禁食品。(3 分)

4、配餐厨房卫生标准和要求(20 分)

(1) 墙面保持光亮无尘、无明显污染, 无蜘蛛网。(1 分)

(2) 玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍, 无手印, 光洁明亮。(1 分)

(3) 天花板、风口、悬挂装饰、悬挂牌无蜘蛛网、无污渍、无灰尘。(1 分)

(4) 餐具、玻璃器皿等清洁、卫生、明亮、无缺口、无油渍、无残渣、无水迹。(1 分)

(5) 餐厅工作台, 随时保持清洁, 不得留置任何食品, 以防止细菌传入。(1 分)

(6) 布件: 清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新, 摆放规范, 不得交叉使用。(1 分)

- (7) 服务间内设施归类合理、规范，摆放有序，整洁干净。（1分）
- (8) 服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放规范。转台：清洁、无脏痕、无油腻、转动灵活。（1分）
- (9) 门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。（1分）
- (10) 洁具干净、无污迹、无灰尘。（1分）
- (11) 消防设施、标识牌等公共设施干净、无积尘。（1分）
- (12) 垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。（1分）
- (13) 清洁间中各种设备、物品表面干净、无水迹、无污渍，清洁工具摆放整齐有序、规范，室内无异味。（1分）
- (14) 各操作间无老鼠、蟑螂；有防鼠措施，无卫生死角。（1分）
- (15) 清洗池无污迹，水龙头光洁。（1分）
- (16) 及时清扫地面污迹，不得堵塞下水道。（1分）
- (17) 排水沟无残留物、无积水、无污垢，无异味。（1分）
- (18) 烟罩无油污、无水渍、无污垢、无灰尘，保持原有光亮度。（1分）
- (19) 厨房设备设施有周期性清洁、保养计划，有具体落实措施。原则上每半年对烟道清洗一次(清洗费用采购单位解决)。（1分）
- (20) 垃圾处理及时，袋装垃圾摆放整齐。残食处理处地面无明显垃圾，无污水外溢，无明显异味，无蚊蝇飞舞,垃圾日产日清。泔水处理要及时并符合国家相关规定。（1分）

5、设施设备要求（10分）

- (1) 餐具使用前必须进行严格的清洗消毒。（2分）
- (2) 消毒柜定期检查维护，保证消毒柜的正常使用。（2分）
- (3) 所用餐具、刀具、筐、盆、盒子必须用后消毒，分类存放，禁止直接裸露在外。（2分）
- (4) 洗涤剂、消毒液、留样保鲜柜符合国家安全规定；配置比例必须根据要求配置，并在使用日期内使用。（2分）
- (5) 送餐车需每日消毒、无油污、无水渍、无污垢、无灰尘。（2分）