

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）盒饭服务保障工作，借鉴北京冬奥会经验，对标北京冬奥会 6 个要素，充分考虑赛事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盒饭服务采购项目

2、本项目共 2 包

（1）第一包：西南交大、西华大学场馆及入驻酒店用餐配送，预算金额：348.072 万元；

（2）第二包：体育馆及入驻酒店用餐配送，预算金额：211.044 万元。

二、采购内容及服务要求

（一）采购需求

下面对盒饭服务需求进行描述：免费盒饭服务是指非合同商工作人员（以下简称 P、V 类以及部分 C 类工作人员）可免费食用盒饭，相关费用由成都市郫都区公务服务中心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；付费盒饭服务是指注册媒体等其他类直接向投标人支付盒饭费用的服务。

投标人应尽量配备保障供餐的中央厨房和无条件接受及使用大运会执委会提供的智慧餐饮系统，以及提供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。须使用新能源车辆完成配送任务。

★（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和餐次，向采购人按时按质按量提供用餐保障和服务。
3. 投标人因在食品加工过程中操作不当，造成用餐人员发生食物中毒或其他

因食品问题而引发的各种肠道性疾病等病症的，由中标人负全部责任并承担由此产生的一切费用。

4. 食品卫生管理

(1) 食品加工区域环境卫生要定人、定物、定时间、定区域，做到保持清洁，无垃圾污物。

(2) 生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

(3) 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。

(4) 厨房工作人员要按餐饮行业的规定要求规范着装，讲究卫生，保持干净整洁。

(5) 投标人承诺向采购人提供服务的全部工作人员均应持证（有效健康证）上岗，工作人员应在服务开始前完成核酸检测、新冠疫苗加强针接种，工作人员需每日进行健康监测，按赛事期间大运会赛区委员会有关疫情防控要求开展核酸检测，采购人不再支付任何费用。

5. 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。

6. 厨房卫生管理

(1) 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等有关食品安全制度。

(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) 建立厨房卫生日常消杀和检查登记制度。

7. 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。

包含但不限于下列标准：

- ①肉类及肉制品符合 GB31650-2019、蔬菜及水果符合 GB2763-2021；
- ②其他符合 GB2761-2017 及 GB2762-2017；
- ③《餐饮服务食品安全操作规范》。

（提供承诺函原件，格式自拟，加盖投标人公章原件）

（2）配餐厨房需具备留样保鲜柜，并上锁，留样记录至少包含菜品名称、留样时间、留样重量（g）、留样人等内容。

（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。

（6）承诺原材料接受采购人及相关单位随机抽检。

8. 生产制作采购人需求的盒饭，并提供热链保温配送、现场分发、供餐区域保洁、配合做好餐余垃圾的合理处理、供餐现场防疫等配套服务，并满足采购人的用餐需求（西式盒饭、清真盒饭）。

9. 投标人承诺在每日订餐数量的基础上免费配送 5%的餐食做应急补充。**（提供承诺函原件，格式自拟，加盖投标人公章原件）**

10. 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℃。

11. 投标人负责盒饭分发和相关的卫生清洁，做好剩余过期盒饭的销毁工作及销毁记录。

★（三）供餐标准及要求

1. 盒饭种类

以中式盒饭为主，同时需考虑为国外人群提供西式盒饭，为穆斯林人群提供清真可接受盒饭。

2. 盒饭加工

盒饭加工制作等均须在投标人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. P、V、C 类工作人员餐标：

（1）赛事期间：

①P、V类人员 120 元/人·天；其中早餐 20 元/餐/人，午餐 40 元/餐，晚餐 40 元/餐，夜餐 20 元/餐；

②C类工作人员用餐价格标准有 2 种可供选择：

A. 80 元/人·天；其中早餐 15 元/餐/人，午餐 25 元/餐/人，晚餐 25 元/餐/人，夜餐 15 元/餐。

B. 60 元/人·天；其中早餐 10 元/餐/人，午餐 20 元/餐/人，晚餐 20 元/餐/人，夜餐 10 元/餐。

③供应商按要求额外提供 1-2 种餐标的盒饭在智慧餐饮系统上备选。

(2) 非赛事期间：100 元/人·天；其中早餐 20 元/餐/人，午餐 40 元/餐/人，晚餐 40 元/餐/人。

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投标人建议的品种，西餐配米饭或意面或投标人建议的品类；

汤/瓶装饮料：一例/一瓶，配中式/西式热汤或降温解暑汤，或瓶装饮料（投标人建议品种和口味）；

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、牙签和餐巾纸，同时须现场准备一次性刀叉）。

其中，全荤、荤素搭配菜执行 14 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。在不包括汤/瓶装饮料、水果和奶制品的情况下，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：例如面包、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、牙签和餐巾纸。同时，投标人须现场准备一次性刀、叉供有需求的就餐者使用）。

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. 盒饭标识

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。各赛区须将中文标识统一报市执委会市场和食品管理部，由市场和食品管理部送外联部翻译为英文标识。

★（四）盒饭配送流程

1. 免费盒饭

（1）线上、线下免费客户以团体为单位登陆大运通智慧餐饮平台系统，提前 24 小时订餐或者以场馆餐饮管理团队统一报送就餐人数为准；

（2）场馆投标人接收订餐后，进行生产制作；

（3）次日，投标人生产并配送至场馆。免费客户团体在指定发餐点出示智慧餐饮平台领餐码领餐或凭场馆餐饮管理团队已报就餐人数领取盒饭；

（4）投标人和场馆餐饮管理团队做好对账并签字确认，保管好所有对账凭据。

2. 付费盒饭

（1）付费客户凭用餐权限登陆智慧餐饮平台系统订餐系统，提前 24 小时订餐；

（2）在订餐系统中支付盒饭费用，可申请电子发票或消费凭证；

（3）场馆投标人接收订餐后，进行生产制作；

（4）次日，已订餐的付费客户在指定发餐点出示智慧餐饮平台领餐码领餐。

3. 清真盒饭

（1）投标人储备一定数量的冷藏/冷冻清真盒饭，独立冰柜存放；

（2）投标人接收清真盒饭订单，做好登记；

（3）采用专用的微波炉，现场加热盒饭并进行供餐；

（4）全流程注意清真食品与非清真食品的物理隔离，使用专用设备和餐具器皿。

★（五）配送要求

1. 投标人必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。
2. 采购人发现质量等问题，投标人必须按要求及时予以解决。
3. 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。
4. 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品安全负责，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），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，采购人有权扣除履约保证金。若发生食品安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和法律责任。
5. 中标单位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。
6. 中标单位配送人员和物流车辆按照一个点位一个专班（负责人、配送人员、安全监管人员及服务人员若干）配置；在所有固定配置外，额外再增加不少于一辆专用车辆和一组配送人员作为应急配置；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。（提供车辆行驶证或租赁证明）
7. 投标人在闭环外配送时，需自行设定餐余垃圾回收点。

（六）工作要求

1. 组建服务团队。团队成员包括但不限于生产、物流、服务、仓储、食品安全保障、盒饭预订、财务管理等工作人员，确保满足各场馆盒饭供应的赛前、赛中和赛后三阶段的人力需求。

★2. 菜单制作。投标人负责盒饭菜单的设计。投标人在设计菜单时需考虑采购人的餐标要求以及清真人群的需求，菜单中应有适合清真人群食用的菜品。

★3. 场馆工程。制定场馆盒饭服务区域的布局规划设计。除场馆中心负责提供的建筑空间、基础设施(电源、照明、上下水)和餐桌椅以外,投标人负责提供场馆餐饮服务所需的所有现场设备,并负责所使用设备的规划、安装、维护、拆除和撤离。负责向场馆餐饮管理团队提交盒饭服务区域所使用设施设备的清单及使用计划。

4. 盒饭物流配送。投标人负责制订完整的物流计划,包括场馆外围物流配送方案、馆内物流配送方案、车辆保证计划和车辆铅封解封流程。盒饭应用符合食品安全要求的保温箱封装,并在箱体张贴或标注箱内物品或食品信息。

5. 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。

6. 盒饭安全保障。负责制订食品安全保障计划,按照食品安全相关规定,积极配合监管部门、场馆中心的监督检查,切实做好盒饭供应过程中各环节的食品安全管理工作。

7. 应急预案及风险防控。负责制订专业、科学、合理、详尽的应急预案及风险防控方案,包括但不限于:食品安全、能源供应、设施设备、物流配送、食材供应、人力资源、疫情防控等。

8. 卫生清洁与垃圾清运。负责盒饭供应服务区域的卫生清洁、垃圾分类与清运;按照场馆规定,将所有废弃物分类收集后运送至场馆内的垃圾暂存区。

9. 人力资源管理。负责制订详细的服务商团队组织架构与职责计划,制订科学、合理、详尽的人力资源管理计划(包括投标人所有雇员的招聘、培训、管理等计划),提交所有雇员的详细信息以便大运会执委会进行背景审查以及协调办理人员注册。负责为其员工提供制服,制服样式须报赛区委员会批准。

★10. 订餐管理。投标人应根据智慧餐饮平台每日盒饭订单数或场馆餐饮管理团队提供的盒饭数量,及时生产制作盒饭,并为需要提供发票等消费凭证的付费客户开具凭证。

★11. 财务管理。负责与场馆餐饮管理团队进行对账工作,做好对账所需的所有结算凭证的签字、保管和核对。

★12. 总结。负责场馆盒饭服务的赛后收尾工作,对供餐数据进行汇总整理,及时向场馆餐饮管理团队汇报,并对相关档案进行留存。

★13. 撤离。严格按照场馆规定进行有序撤离,包括设备的拆除和撤离,撤

离期间必须维护场馆的原状原貌。

★14. 工作进度计划及阶段性报告。针对各阶段工作内容编制工作进度计划，提报场馆餐饮管理团队审批，并向场馆餐饮管理团队进行阶段性的工作汇报。

★（七）其他要求

1. 投标人针对每个场馆专门配置 1 个配送专班（明确一名负责人，每个小组包含 1 名专职驾驶员和 3-4 名配送服务人员），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、核酸检测阴性报告、新冠疫苗加强针接种证明】

2. 投标人需承诺配送人员在配送工作开始前完成 48 小时内核酸检测阴性并提供核酸检测阴性证明材料，在服务过程中必须按照赛事期间大运会赛区委员会疫情防控要求进行核酸检测。（提供承诺函原件，格式自拟，加盖投标人公章）

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》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关规定，符合国家及行业的相关标准。（提供承诺函原件，格式自拟，加盖投标人公章）

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、发芽发绿土豆等高风险食品，且严禁提供外购熟食品。（提供承诺函原件，格式自拟，加盖投标人公章）

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，格式自拟，加盖投标人公章）

6. 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，格式自拟，加盖投标人公章）

7. 投标人配送车辆需报采购人及政府相关职能部门备案及进行必要的检测和监控。

8. 设备要求：推荐盒饭服务商使用大运通智慧餐饮系统订餐，并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、箱码打印机各一台。参考型号：博思得（POSTEK）C168、TSC 条码打印机 TTP 244Pro、得力 DL-888TW；

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

(3) 领餐扫码器每个场馆（场所）1-2 台。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、ChainwayC66 智能手持终端；

9. 结算模式：

(1) 根据实际订餐餐次乘以对应投标人盒饭的投标报价进行据实结算。

(2) 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，为付费人员提供发票（包括纸质发票或线上电子发票）。针对需要付费的订单，投标人需按照采购人要求开通收款账户，并同意承担费率成本（初步预估为：微信支付：0.25%；借记卡：0.41%；贷记卡：0.51%；外卡支付：2.5%）。

10. 餐具：使用一次性可降解环保材料，现场提供一次性刀叉等餐具。（提供承诺函原件，格式自拟，加盖投标人公章原件，加盖投标人公章）

11. 投标人在大运会各场馆（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。

★（八）服务程序

序号	步骤概述	服务内容/工作内容	时间	相关领域
1	餐前设施准备	1. 设备、卫生检查 2. 空调定温	根据当天比赛日程、工作人员的工作时间安排，确定盒饭分发时间。	餐饮服务商工作人员
2	餐前食品准备	1. 在缓冲区与盒饭配送人员办理盒饭交接，并用转运工具将盒饭转运到盒饭分发点。 2. 条件允许情况下，盒饭配送车辆（司机穿着二级防护服，全程不下车）可直接开入闭环内盒饭分发点附近，由闭环内工作人员直接将盒饭下车，并送至盒饭分发点。		
3	检查盒饭订餐信息	1. 盒饭领取处核对订餐信息		
4	为各人群领餐代表分发盒饭	1. 按订餐信息分发盒饭等。 2. 建议人群领餐，各人群指定专人领		

		餐。		
5	餐后食品和餐具处理	1. 将剩余食品送到指定区域进行处理 2. 未用餐具回收		
6	餐后卫生清洁和物品检查	1. 清洁台面、地面，垃圾倒入指定垃圾桶 2. 检查有无客人遗留物品		

注：“★”项为实质性要求，不允许负偏离，否则作无效投标处理。

三、商务要求（实质性要求）

（一）服务地点：第一包：西南交大、西华大学场馆及人员入住酒店；第二包：体育馆及人员入住酒店。

（二）服务期限及预估供餐人数量：

包号	场馆名称	赛事期间				非赛事期间	
		日期	正式赛天数	测试赛天数	人数	天数	人数
01	西华大学	6.27-7.4	8	3	440	23	324
	西南交大	6.26-7.6	11	3	609	23	492
02	体育馆	6.27-7.2	6	3	753	23	564

注：以上用餐人数和供餐天数为预估数，其中免费盒饭部分最后以采购人实际采购数量为结算依据。

（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及实际供餐天数据及投标人报价进行据实结算。

（四）报价要求：

1. 本项目为包干价，包括提供盒饭服务的所有成本、税费以及利润，其中早中晚三餐就餐标准中，食材成本占比为所对应就餐标准的50%。

2. 本项目最高限价：

(1) 赛事期间：

①P、V类人员 120 元/人/天；其中早餐 20 元/餐/人，午餐 40 元/餐，晚餐 40 元/餐，夜餐 20 元/餐；

②C类人员 80 元/人/天；其中早餐 15 元/餐/人，午餐 25 元/餐/人，晚餐 25 元/餐/人，夜餐 15 元/餐。

(2) 非赛事期间：100 元/人/天；其中早餐 20 元/餐/人，午餐 40 元/餐/人，晚餐 40 元/餐/人。

(五) 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。

(六) 中标单位在项目实施过程中的安全责任由中标单位负全责，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费用。

(七) 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。

(八) 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和退出机制。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、肢体冲突等行为的的发生。(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) 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) 生冷菜、凉拌菜、水果等必须在专用凉菜制作间或操作台进行再次加工。(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样记录制度，留样食品每份必须按要求留足，且必须完整的保存在冰箱内时间须在48小时以上。(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) 严格遵守国家质检总局规定，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）