## 一、项目概述

（一）项目概况：本项目1个包，采购食堂餐饮服务及食材配送服务。本次采购项目定位为职工食堂，全院现有持卡人数约3100人，预计日服务量为2500人次左右。

（二）标的名称及所属行业：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 包号：01 | 品目号 | 标的名称 | 所属行业 |
| 1-1 | 餐饮服务 | 餐饮业 |
| 1-2 | 食材配送服务 | 餐饮业 |

## \*二、商务要求

（一）服务期及地点

1.服务期：三年，合同一年一签。

2.服务地点: 成都市中西医结合医院。

（二）付款方法和条件：

1.餐饮服务：按月支付（因属服务项目，根据到岗人数据实结算），月度考核分数达到95分及以上，采购人自收到发票后15日内支付本月全款；月度考核分数在90-95分（含90分），考核扣款人民币200元/分后，采购人自收到发票后15日内支付本月款项；月度考核分数在80-90分（含80分），考核扣款人民币300元/分后，采购人自收到发票后15日内支付本月款项；月度考核分数在80分以下，考核扣款人民币500元/分后，采购人自收到发票后15日内支付本月款项，且视为履约不合格，采购人有权追究中标人的责任。考核扣款金额直接从每月付款中扣除。连续三个月考核分数80分以下，采购人有权解除与中标人的采购合同。

2.食材配送服务：按月支付，月度考核分数达到95分及以上，采购人自收到发票后15日内支付本月全款；月度考核分数在90-95分（含90分），考核扣款人民币200元/分后，采购人自收到发票后15日内支付本月款项；月度考核分数在80-90分（含80分），考核扣款人民币300元/分后，采购人自收到发票后15日内支付本月款项；月度考核分数在80分以下，考核扣款人民币500元/分后，采购人自收到发票后15日内支付本月款项，且视为履约不合格，采购人有权追究中标人的责任。考核扣款金额直接从每月付款中扣除。连续三个月考核分数80分以下，采购人有权解除与中标人的采购合同。

3.联合体投标的，联合体在连续三个月内考核分数80分以下的，采购人有权解除与中标人的采购合同（例如A、B供应商组成联合体投标并且中标，A公司第一个月内考核分数80分以下，B公司在第二、三个月考核分数在80分以下，采购人有权解除与中标人的采购合同）

（三）报价要求

品目号1-1 餐饮服务：采用包干价，按每年报价，投标报价在三年服务期内均有效。

品目号1-2 食材配送服务：每月由中标人和采购人共同询价后定价（就近市场价格或蓉价网就低为依据），采用统一下浮率的方式，报价下浮率不得低于15%。

## 三、技术、服务要求

品目号1-1 餐饮服务

**\*（一）服务要求**

1、所有工作人员均须持健康证上岗；

2、上岗前须进行岗前培训，考核合格后方能上岗；

3、根据医院工作时间，要求食堂供应时间为 7:00—22:00（节假日根据医院工作安排，酌情调整）；

4、除日常供餐外，有能同时满足1000人左右大型活动、会议的供餐能力；

5、所有服务人员均达到小学或以上文化水平（提供承诺书）；

6、要求食堂工作人员女50岁以下，男60岁以下；

7、相关法律法规和管理部门要求的日常管理台账（如每日晨检记录；每日食品留样记录；餐厨垃圾处理记录；餐饮工具用具清洗消毒记录；食品添加剂使用情况记录；供应商资质管理档案；食材采购与进货验收台账；动物蔬菜检疫合格证明台账；冰柜冰箱冷库温度记录；班前、收尾工作检查记录；有毒有害化学品入库、领用记录；成品检验及品尝记录）

8、与有资质的第三方食品安全检测机构（提供第三方机构相关资质证明）有合作协议或合同（提供复印件），且合同在有效期内。

9、根据《四川省营养健康食堂试点建设验收细则（试行）》要求，我院食堂将参加省级评估验收的试点食堂。故投标人需根据《健康中国2030规划纲要》相关要求，协助采购人参加省级评估验收的试点食堂。投标人需承诺提供的服务符合以上相关要求。

**（二）方案要求**

1、提供火灾应急处置预案（包含流程）；

2、食物中毒应急处置预案（包含流程）；

3、接待任务处理流程（含紧急接待任务处理流程）；

4、非常规情况下（如公共卫生事件、大型自然灾害等），提供餐饮服务的处置预案；

5、用餐客户投诉处理流程；

6、特殊情况下食品安全管理方案（包括停水、电、气；自然灾害；大型公共卫生事件）；

7、日常食品安全管理体系及管理方案。

**\*（三）岗位安排及人员要求：**

1、根据运营和供餐需求，岗位主要设置为：红案、白案、面档、西餐、西点、收银、窗口服务、库管、管理、粗加工、切配等。其中要求至少有1名项目经理、2名前厅经理、2名厨师长，服务人员总人数65人。至少配备2名食品安全管理员，其中至少1名为专职食品安全管理员（提供食品安全管理员证书复印件）；

2.根据《健康中国2030规划纲要》，结合医院工作实际，要求服务人员中，注册营养师、营养指导员或健康管理师资格的不少于3名，管理团队中至少有1名（提供有效的证书复印件）；

3、提供具体岗位设置、人员安排及人员费用清单，每月最终结算金额以当月实际到岗人数结算。

**\*（四）其他要求：**

医院食堂实行全成本核算，由于食堂经营的餐饮服务是由中标人提供，投标人在投标时需承诺，中标后若医院食堂经营由于中标人提供的餐饮服务而导致出现负盈利的，中标人需对负盈利的50%部分进行赔偿；若连续出现负盈利3个月，采购人有权解除与中标人的采购合同（开业头三月不启动此项考核）。

品目号1-2 食材配送服务

**\*（一）配送品类：**

①粮油蛋奶类；

②肉禽水产类；

③蔬菜瓜果类；

④干杂调料类；

⑤其他类：上述4类未包括的品种，如低值易耗品、包装物、部分厨杂用品等。

**\*（二）质量要求**

1.粮油蛋奶

（1）所有商品要求为包装型，产品外包装袋上印有商标及SC标志、品名、等级、产品执行标准、净重量、生产厂名、厂家厂址、电话号码、生产日期、营养含量表、生产日期、保质期和合格证。

（2）大米符合国家标准GB1354-2018要求规定的相关技术标准，执行国标一级大米及以上标准,国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

（3）面粉符合国家标准GB1355-1986规定的相关技术标准，执行国标特制一等小麦粉及以上标准，LS/T3203-1993《饺子用小麦粉》，LS/T3204-1993《馒头用小麦粉》，GB7718-2011《预包装食品标签通则》，GB2760-2014《食品安全国家标准/食品添加剂使用标准》；符合《食品安全国家标准》的相关规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

（4）非转基因食用油符合国家标准GB2716-2018《食用植物油卫生标准》规定的相关技术标准，GB1536-2004《菜籽油》，GB1535-2017《大豆油》，GB7718-2011《预包装食品标签通则》；污染物限量标准应符合GB2762-2017规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。包装应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求，并按国家有关规定标识。

（5）蛋类符合国家标准GB2748-2015规定的相关技术标准，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，且经过“预包装”处理，非散装，蛋上面应有生产日期等喷码标志。

（6）奶类符合国家标准GB25190-2010规定的相关技术标准，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

2.肉禽水产

* + - 1. 冷鲜畜禽肉的食品安全指标应符合 GB 2707-2016（或最新标准）的规定，其中：鲜片猪肉（不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉）的质量指标应符合 GB/T 9959.1-2019（或最新标准）的相应技术要求。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、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（随每批次供货时按批次提供）。精肉：新鲜、去皮去骨，瘦肉占 80%以上。肉质紧密，富有弹性，膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。三线肉：（位于猪的腹部，即是在猪肋排上的肉，新鲜，半肥半瘦。可用手摸， 略有沾手感觉，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳。应为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送。
			2. 畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。
			3. 带皮/去皮五花：为从脊椎骨下3～4cm处分割下的肋条部位肌肉（中方肉），肥瘦肉相间，肉边整齐，无碎肉，背侧脂肪层厚度控制在3cm内，整块，基本不带奶脯肉。去奶头。
			4. 精三线五花：为下中方肉，肥瘦肉相间，肥瘦分明，能清晰看见三层。整个厚度约3cm，肉边整齐，整个形状修割方正，无碎肉，背侧脂肪层厚度控制在2cm内，为整块去奶脯肉。
			5. 带皮/去皮前腿肉：又名2#肉，从第五、六肋骨中间斩下的前腿上部肌肉，有筋，块形完整，不得有碎骨、软骨、骨渣，带一定厚度的脂肪，精前腿肉不带脂肪。
			6. （带皮/去皮）后腿肉：又名4#肉，指腰椎与尾椎连接处斩下的后腿肉，无碎骨、软骨、淤血、淋巴结、脓包，块形完整，带一定厚度的脂肪，精后腿肉不带脂肪。
			7. 里脊肉：又名3#肉，指从脊椎骨上部平行分割下的脊背部肌肉，肌膜完整，两端平整，表面无可见脂肪块，带花边，无伤斑、碎骨、淤血、淋巴结。
			8. 通排：白条猪肉的整副排骨，也称整排，包括猪的颈骨、脊骨、尾骨。
			9. 中排：中排就是中段排骨，去颈骨和尾骨，带龙骨去小里脊排骨。
			10. 猪蹄：无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，去蹄角。品质新鲜、表面光亮、无充血现象。
			11. 猪耳朵：品质新鲜、外形完整、无溃烂、无病斑、无破损，具有正常的色泽，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，按标准部位分割，大小基本均匀。
			12. 猪尾：具有正常的色泽，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，长短粗细基本均匀，长猪尾长度＞12cm。
			13. 心、肝、腰：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污，色泽正常。
			14. 肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无筋膜、无水油。
			15. 肥肠：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物。
			16. 舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。
			17. 琵琶腿：有80、90、110三种规格，无残毛，无血水，血污，无残骨，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，边缘整齐，形如琵琶。
			18. 鸡翅根：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点。
			19. 鸡翅尖：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点。
			20. 整鸡：净腔（采购人特殊要求除外）。眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象；外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘；弹性：指压后凹陷、能恢复。老土鸡的脚掌处厚，长有飞指。
			21. 整鸭：净腔（采购人特殊要求除外）。眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象；外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘；弹性：指压后凹陷、能恢复。
			22. 牛、羊肉：无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。
			23. 水产品类：须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁，无异常色泽肉质，有弹性（有鳞鱼类还须鳞片完整或极少量脱落），眼球微凸，有光泽，不凹陷，无灰白色，鱼鳃鲜红，不乌，肉质结构紧密，肉刺不分离，无异味。
			24. 水产品（仅限草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼）、海水藻类（仅限海带）的食品安全指标应分别符合 GB 2733-2015（或最新标准）、 GB 19643-2016（或最新标准） 的规定。

3.蔬菜瓜果

（1）能提供净菜，且所有食材均符合国家相关要求，产品符合食品卫生安全法要求，保证新鲜、卫生、安全。

（2）提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。农药残留符合GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》（或最新标准）要求。（承诺函）

4.干杂调料

（1）产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证,国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

（2）产品外包装袋上印有商标、品名、等级、产品执行标准、净重量、生产厂名、厂家厂址、电话号码、生产日期、营养含量表、生产日期、保质期和合格证。

（3）供货时提供相应生产批次全项质量检测报告。

**（三）食材配送服务方案**

1.常规配送方案，包括但不限于：投标人提供的配送车辆、食材存放条件和环境（仓库面积、24小时监控安全保障）、配送流程；

2.应急服务方案，包括但不限于：大型公共卫生事件情况下服务方案、大型灾害情况下服务方案。

**\*（四）配送食材：**

具有产品检验合格相关报告（证明），生鲜肉类由产地检疫部门出具当日的《动物产品合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格证明和肉品品质检验合格验讫印章；牛肉、羊肉等其它家畜肉应提供当日《动物产品合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》；蔬菜、水果应提供每批次蔬菜的农残检测报告；其他食材，投标人必须向采购人提供每批次货物的有效产品检验合格报告和盖有投标人印章的配送清单。采购人有权拒收无相关报告或证明的食材，并严格按投标文件响应及采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。（提供承诺函）

**（五）人员要求**

1. 提供不少于5人的服务团队。

注：本项目食堂图纸详见附件（附件将以公告形式上传）。

考核办法（不作为评审因素）

1. 餐饮服务考核办法

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **考核部门** | **内容** | **扣分标准** | **分值** | **得分** | **扣分描述** |
| **院 感 部**  | 所有员工须持有效期内的健康证上岗 | 每发现一名无健康证员工扣0.5分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 有完整规范的清洁、洗手、消毒流程和制度，清洁、洗手、消毒用品摆放合理。 | 无流程或制度每项扣0.2分，流程或制度不规范每项扣0.1分，用品摆放不合理每处扣0.1分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 更衣室卫生良好，物品摆放合理。 | 发现不良卫生状况每处扣0.2分，物品摆放不合理每处扣0.1分，扣完为止。 | 1 |  |  |
| 垃圾桶加盖，桶内垃圾及时清理。 | 不加盖每处扣0.2分，垃圾未及时清理每处扣0.1分，扣完为止 | 1 |  |  |
| 生、熟食品分开存放、加工，有明确标示，摆放有序。 | 每发现一处未分开扣0.5分，标示不明确或无标示每发现一处扣0.2分，扣完为止。 | 1 |  |  |
| 存放无包装或包装已被开启的食品，均须加盖或密封。 | 每发现一处未加盖或密封扣0.1分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 存储、运送、盛放设备或用具定期清洁，无藏垢，无油污 | 每发现一处不清洁扣0.2分 | 1 |  |  |
| 规范进行食品留样工作，标示清晰，记录完整 | 每发现一处不符合规范扣0.2分 | 2 |  |  |
| 无冷菜冷饭，无不新鲜食品；食品、餐具卫生无异物 | 每发现一处扣0.2分 | 1 |  |  |
| 无超出保质期，腐败变质的食品 | 每发现一处扣1分 | 2 |  |  |
| **党办 工会** | 所有服务人员礼貌用语、文明服务 | 每发现一次不礼貌、不文明现象扣0.2分 | 2 |  |  |
| 所有服务人员着装规范、整洁 | 每发现一处着装不规范不整洁扣0.2分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 菜品供应品种丰富、荤素搭配合理 | 搭配不合理每处扣0.2分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 配送服务要求准确、及时 | 每发现一次不准确不及时扣0.2分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 就餐环境卫生良好，座椅摆放整齐 | 每发现一处不卫生扣0.2分，扣完为止 | 2 |  |  |
| **财务部** | 食堂实行全成本核算，经营不得出现负盈利，且利润不得高于10%。 | 出现负盈利扣5分，利润超过10%扣5分，利润超过5%但不超过10%扣2分 | 5 |  |  |
| 配合进行成本核算工作，为合理制定和调整菜品价格提供依据 | 不配合成本核算工作扣1分 | 1 |  |  |
| 有完善的现金管理制度（有重点岗位轮岗制度），做到每日有汇总，每月有结算。 | 无制度扣2分，制度不完善扣1分，日清月结工作不及时或存在差错，发现一处扣0.1分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 有完善的库房管理制度（有重点岗位轮岗制度），做好盘点及各种报表的制作工作 | 无制度扣2分，制度不完善扣1分，各项工作未及时完成或存在明显差错，发现一处扣0.1分，扣完为止 | 2 |  |  |
| **后保部** | 定期清理油道及排烟系统，有完整记录 | 未定期清理扣0.5分，记录不完整扣0.1分 | 2 |  |  |
| 定期对水、电、气线路进行检查、及时报修，有完整记录 | 未定期检查或报修不及时扣0.5分，记录不完整扣0.1分 | 2 |  |  |
| 定期对员工进行安全培训教育，有完整记录 | 未定期培训扣0.5分，记录不完整扣0.1分 | 2 |  |  |
| 有安全巡查制度，并严格执行，有完整记录 | 无制度扣1分，未按制度执行发现一处扣0.2分，记录不完整扣0.1分 | 2 |  |  |
| 消防器材定期检查，清理清洁，确保正常使用 | 未定期检查清理清洁扣0.5分 | 1 |  |  |
| 及时处理纠纷，防止恶性事件发生 | 未能及时处理纠纷扣0.5分 | 1 |  |  |
| **营养科** | 所有医疗膳食的制备和配送严格按照临床营养科治疗膳食管理制度和工作流程执行 | 未按规定执行，发现一项扣0.5分，扣完为止 | 5 |  |  |
| 医疗膳食应严格按照临床营养科出具的带量食谱执行，包括但不限于食材的种类、用量、烹调方式、调味品、油和盐的用量等。 | 食材种类不一致，发现一次扣0.5分；烹调方式不符合要求，发现一次扣0.5分；主要食材用量不符合要求，发现一次扣1分；次要食材用量不符合要求，发现一次扣0.5分；食材切配不符合要求，发现一次扣0.2分；油和盐的用量未按要求定量，发现一次扣0.5分；扣完为止。 | 10 |  |  |
| 医疗膳食团队核心人员定期参加临床营养科组织的培训和考核，且考核过关（60分）。 | 参加培训缺席，发现一人次扣0.1分；考核不过关（低于60分），每人次扣2分。 | 5 |  |  |
| **食堂管理办公室** | 是否遵守、并严格执行卫计委、食药监局的各项规定，包括但不限于：每日晨检、每日留样、食品添加剂使用规范、餐用具消毒，餐厨垃圾处理等，有相应的完整记录 | ` | 3 |  |  |
| 各工种、岗位工作人员是否遵守操作规范和管理制度 | 未遵守操作规范和管理制度，发现一项扣0.2分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 食品原材料及其它物品、用品，均须符合国家相关规定、质量要求，均须证照齐全 | 未符合规定、要求发现一项扣0.5分，证照不全发现一项扣0.5分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 环境、设施、设备定期清洁、维护 | 未能定期进行扣2分，清洁、维护不到位发现一次扣1分 | 2 |  |  |
| 食物内无异物，服务态度友善，不得与顾客发生争执等 | 每发生一次扣1分，扣完为止 | 3 |  |  |
| 有完整的投诉处理流程,及时处理投诉并进行投诉分析研究 | 发生院级有效投诉每发生一次扣3分；发生上级有效投诉每发生一次扣5分；无处理流程扣1分，未及时处理投诉扣1分，未进行投诉分析扣1分 | 10 |  |  |
| 食品原材料及其他用品按相关规定存储、存放，库房物品标识清晰，离地隔墙摆放整齐。用具、化学用品和食品严格区分，上架存放，有三防措施。 | 未按规定存放发现一处扣0.5分，标识不清发现一处扣0.1分，扣完为止 | 2 |  |  |
| 定期组织服务人员进行食品安全和消防培训，有完整记录 | 未组织学习培训扣0.5分，记录不完整扣0.1分 | 1 |  |  |
| 每日准时开餐，及时补充；做到品种丰富、标准化供应、荤素搭配合理 | 未能准时开餐，发现一次扣0.5分，未及时补充发现一次扣0.5分品种、定量、搭配等不合理，扣0.2分 | 2 |  |  |
| 各岗位人员设置合理，人员配备充足 | 每发现一处不合理扣1分 | 3 |  |  |
| 每周三制定出下一周大锅菜周菜谱，保证一周内菜品不重复，经食堂管理办公室审定后使用 | 未能提前制定出菜谱发生一次扣0.5分 | 1 |  |  |
| 收验货工作及时，记录准确，账目清晰，价格遵守合同约定的询价工作记录结果。 | 收验货不及时扣0.5分，无准确记录扣0.5分，账目不清晰扣1分，价格违反合同约定扣0.5分，未按合同约定定期询价扣0.5分。 | 2 |  |  |
| 如突发紧急事件，能及时启动预案，迅速处理 | 未能及时启动预案进行处理扣2分 | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 本考核采用分段处罚的方式：当总分数达到95分以上（包括95分），无任何处罚措施；总分在90分以上（包括90分）至95分之间（不包括95分），不足95分的部分，1分罚款200元；总分在80分以上（包括80分）之90分之间（不包括90分），不足90分的部分，1分罚款300元；总分在80分以下（不含80），不足80分的部分，1分罚款500元，启动整改-退出机制。（上述考核结果如出现小数部分，按对应金额比例计算）。罚款款项从当月应付款中扣除。 |
|  |
| **退出 机制** | 如发生确实的群体食物中毒事件（经上报有关部门并核实后的食物中毒事件），立即启动退出机制 |
| 如发生重大消防事故，立即启动退出机制 |
| 连续三个月绩效考核未达到80分（不包括80分），启动退出机制。具体描述如下：当月绩效考核总分在80分以下（不包括80分），食堂管理办公室将发出整改函要求餐饮服务公司在次月予以整改；若整改不合格，绩效考核仍未能达到80分以上（含80分），食堂管理办公室将继续发出整改函要求整改；若继续整改不合格，绩效考核仍未能达到80分以上（含80分），启动退出机制。 |

食材配送考核办法

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **部门** | **项目** | **内容** | **扣分标准** | **分值** | **得分** | **扣分描述** |
| **食堂管理办公室** | **食品安全** | 所有食材均不得出现腐败、变质的情况 | 发现腐败、变质，发现一次扣5分  | 10 |  |  |
| 所有食材内均不得出现异物 | 发现异物，但未造成损失的，发现一次扣2分  | 10 |  |  |
| 所有有包装的货品（包含预包装食品、非定性包装食品和其他货品），须包装完整，无破损；剩余保质期不得少于总保质期的1/3；遵守先进先出原则；每次送达的同种货品生产日期须一致。 | 发现过期食品，发现一次扣5分； 包装有破损致使内容物收到污染或损坏的，每发现一次扣1分； 剩余保质期不满总保质期1/3的，发现一次扣1分； 未遵守先进先出原则的，送达货品的生产日期早于前几次送达的同种货品的，发现一次扣1分； 同次送达的同种货品生产日期不一致的，发现一次扣1分。 | 5 |  |  |
| 所有食材的质量和等级要求，均须满足合同要求，不得混等混级。 | 不满足合同要求的，每发现一次扣1分。 | 5 |  |  |
| **服务** | 配送货品的数量须符合订单要求数量或双方约定的数量 | 单品配送数量多于订单或约定要求10%及以上，发现一次扣1分，且超过部分有权不签收； 单品配送数量少于订单或约定要求，发现一次扣0.5分。  | 5 |  |  |
| 日常配送服务应准时，符合合同要求 | 不满足合同要求，每发生一次扣1分。 | 5 |  |  |
| 退、换、补货服务应半小时内响应且按约定时间配送到位 | 无人响应的，发现一次扣5分； 响应不及时的，发现一次扣2分 及时响应但未按时配送到位的，发现一次扣1分。  | 5 |  |  |
| 配送货品的品种、数量、规格等无法满足订单要求时，须及时沟通，是否更换 | 沟通不及时导致日常工作无法正常进行的，发现一次扣1分 | 5 |  |  |
| 驻场服务人员根据《食品安全法》的要求对毛菜间、高低温冻库和主副食品库等区域的食材进行管理 | 不符合《食品安全法》要求的，每发现一处扣0.5分 | 3 |  |  |
| 配送服务人员须遵守着装规定，进入食堂工作区域须着工作服、佩戴帽子和手套 | 不遵守着装规定的，发现一次扣0.5分。 | 2 |  |  |
| 有完整投诉处理流程，积极解决投诉问题 | 经证实为有效投诉的，每发生一次扣1分。 | 5 |  |  |
| 保证供应物资充足 | 如日常物资无法满足供应要求，每发现一个单品扣0.5分； 如应急物资无法保障供应，每发生一次扣1分。 | 10 |  |  |
| 按合同要求的询价规章进行询价 | 未按要求定期询价，扣2分。 | 2 |  |  |
| 严格执行合同要求的定价规则 | 未按规定定价，发现一处扣0.5分。 | 5 |  |  |
| **资质** | 猪肉类必须符合成都市生猪溯源体系的要求，提供屠宰厂商的资质、年度猪肉第三方检测报告、每批次猪肉检疫票、检疫合格证、肉品品质合格证、非洲猪瘟检测报告，检疫票的总重量必须大于实际送货数量（采购来源作为备查） | 不满足要求的，每发现一处扣0.5分。 | 5 |  |  |
| 禽类必须提供屠宰厂商的资质、年度禽类第三方检测报告、每批次检疫票原件（采购来源作为备查）。 | 不满足要求的，每发现一处扣0.5分。 | 5 |  |  |
| 预包装产品提供生产厂商的资质、年度第三方检测报告、每批出厂检验报告以及产品合格证；进口产品须提供批次海关进出口证明材料；冻品禽类须提供动物检疫合格证明（产品A证）及批次检验报告，疫情期间需提供产品核酸检测证明 | 不满足要求的，每发现一处扣0.5分。 | 5 |  |  |
| 蔬菜类须提供批次农残检测报告，以及追溯来源作为备查凭证。 | 不满足要求的，每发现一处扣0.5分。 | 5 |  |  |
| 包装、低耗设备提供生产厂商的资质、原料年度第三方检测报告以及专业级别鉴定书。 | 不满足要求的，每发现一处扣0.5分。 | 3 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 本考核采用分段处罚的方式：当总分数达到95分以上（包括95分），无任何处罚措施；总分在90分以上（包括90分）至95分之间（不包括95分），不足95分的部分，1分罚款200元；总分在80分以上（包括80分）之90分之间（不包括90分），不足90分的部分，1分罚款300元；总分在80分以下（不含80），不足80分的部分，1分罚款500元，启动整改-退出机制。（上述考核结果如出现小数部分，按对应金额比例计算）。罚款款项从当月应付款中扣除。 |
|  |
| **退出 机制** |  | 如发生确实的食物中毒事件（经上报有关部门并核实后的食物中毒事件），立即启动退出机制 |
|  | 服务质量考评为100分制，连续三个月考评未达到80分（不包括80分），具体描述如下：当月绩效考核总分在80分以下（不包括80分），食堂管理办公室将发出整改函要求餐饮服务公司在次月予以整改；若整改不合格，绩效考核仍未能达到80分以上（含80分），食堂管理办公室将继续发出整改函要求整改；若继续整改不合格，绩效考核仍未能达到80分以上（含80分），启动退出机制。 |