

第四章 采购项目技术、服务及其他要求

一、项目概况

眉山高新技术产业园区消防救援大队位于眉山市东坡区金桥大道，占地面积约 12185 平方米，建筑面积 3500 平方米。本项包括大队 95 人的餐饮服务、办公区域保洁服务。

二、服务内容及要求

1、总体要求

(1) 为本项目提供的所有服务符合现行的强制性国家相关标准、行业标准。

(2) 投标人须承诺为本项目配备的工作人员薪资不得低于眉山市最低薪酬标准，在职期间为其购买劳动法规定的各项保险，其人员工资标准、劳保、福利等应执行国家和地方政府的相关法律、法规和部门规章。

(3) 投标人须承诺保持为本项目配备的主要管理人员稳定，如需更换，须报采购人同意，更换的管理人员还须提供不低于原执业资质。

(4) 负责打扫高新区消防救援大队综合楼 1-6 层，同时打扫厨房卫生。

(5) 供应商保密意识

物业管理服务区域内有保密培训方案，服务人员具有保密意识、建立保密制度并组织保密应急处理演练。

(6) 餐饮服务：为采购人提供餐饮膳食服务。根据采购人需求建立成套的餐饮管理制度、规范服务流程，建立餐饮安全监督管理机制等。

(7) 承接供应商具备良好的商业诚信经营机制，坚持党建引领，所有服务人员做到廉正公洁。

2、膳食保障服务

由供应商管理食堂并提供膳食保障服务，同时负责食堂日杂用品使用、厨房设施设备的使用管理、卫生管理、安全管理。具体内容如下：

(1) 向采购人申请采购食堂餐厨具并合理使用，使用计划报采购人确认。

(2) 清洗抽排系统，抽排系统采用油烟净化除油器需由专业公司清洗，每月至少清洗 1 次，每次中间间隔不少于 30 天。烟道每年至少清洗 1 次，每次中间间隔不少于 365 天。烟罩每季度至少清洗 1 次，每次中间间隔不少于 90 天。

(3) 清洗隔油池，每周至少清洗 2 次，每次中间间隔不少于 3 天。

(4) 灭鼠灭蟑服务，每月至少服务 2 次，每次中间间隔不少于 15 天。

(5) 地面防滑服务，每年至少服务 1 次，每次中间间隔不少于 365 天。

1. 餐次及餐标。

1) 餐次。

序号	餐种	预计时间	参考菜品
1	早餐	7:00 至 8:30	以实际菜单为准
2	午餐	11:30 至 13： 00	
3	晚餐	17： 30 至 19： 00	
4	晚加餐	20： 30 至 21： 30	
4	周末及节假日	供餐时间及菜品同工作日	

2) 餐标（以实际为准）。

早餐：供应 4 类小菜、饮品、面点、糕点、粥品，同时开放特色小吃窗口，供应抄手、水饺、面条。

午餐：供应包含 6 类荤菜、2 类素菜、1 粗粮、1 小吃、1 汤、2 小菜。

晚餐：供应包含 5 类荤菜、2 类素菜、1 汤。

周末及节假日供餐：供餐时间及菜品种类同工作日。

2. 菜品质量要求。

1) 菜品搭配。供应商应按照采购人的实际需求实施营养膳食，认真完成采购方提出的其他膳食搭配要求，食用油和调味料使用合理适量，菜品齐全，做到菜品荤素搭配合理、科学、营养。

2) 质量控制。供应商必须严格按《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《四川省食品安全地方标准管理办法》有关法律法规和采购人文件要求制作各种食品，做好餐厅菜肴的质量控制。严格按照采

购人提供的食材，物尽其用、避免浪费，若采购人对菜品提出相应要求的，供应商须满足。

3) 菜品要求。严禁使用过期、发黄、腐烂变质的食材制作菜肴，保证食材卫生、新鲜，严禁使用未经过消毒处理或未清洗干净的食材。每日提供的餐食，种类丰富，色、香、味俱全，饭菜温热可口。

4) 熟制要求。食品应烧熟煮透，熟制品存放时间应少于 2 小时。其中心温度不低于 70℃。

3.留样制度。坚持做好每日留样管理制度，专人负责每日饭菜按要求留样，专用冰箱中保存至少 48 小时，以备查验。

4.勤俭节约。要厉行节约，制止餐饮浪费，根据就餐人数合理安排计划供餐，每餐次在足量供应的前提下，食品剩余量控制在总出品量的 5%以内。人均食材量不能超过采购人管辖其他食堂的人均食材量，并根据前期动态保障情况制定成本控制措施。

3、环境卫生

(1) 办公楼大厅、楼内公共通道：大厅地面保持干净无水渍，大理石、花岗石等材质定期养护，进出口地垫整洁；公共通道门框、窗框、窗台、金属件表面光亮无尘无污渍；门窗玻璃干净无尘，透光性好；天花板无蛛网；灯具干净无积尘，空调风口干净无污迹。

(2) 办公室：工作日每日清洁 1 次；地面、墙面、干净，无灰尘、污渍；天花板、风口目视无灰尘、污渍；桌椅干净，门窗玻璃干净无尘，透光性好，无明显印迹。

(3) 会议室、接待室、会客室等：用 1 次清洁 1 次，未使用 1 周清洁 2 次；地面、墙面、干净，无灰尘、污渍；天花板、风口目视无灰尘、污渍；桌椅干净，物品摆放整齐、有序。接待室使用后及时更换所需用品并清洗消毒。

(4) 楼梯及楼梯间：每日清洁，有杂物应及时清理，梯步、扶手栏杆、防火门及闭门器表面干净无尘无污渍，防滑条(缝)干净，墙面、天花板无积尘、蛛网。

(5) 卫生间：每日清洁，有杂物应及时清理，地面干净，无污渍无积水；洁具、便池洁净，无污渍；门窗、墙壁、隔断、玻璃、窗台表面干净，无污迹，金

属饰件有金属光泽，天花板表面无蛛网；换气扇表面无积尘；洗手台干净无污垢；卫生工具放入规定位置，并保持干净整洁；保持空气流通，无明显异味。

（6）卫生清扫时间必须在早上 9：00 之前完成。

（7）环境消杀:消杀工作应在尽量不影响采购人工作的前提下进行，如上班前、下班后或者利用节假日等；消杀使用的药剂应是有关部门发放或者是使用低毒高效的药剂，在消杀过程中注意做好个人防护；进行四害灭杀，并有相关记录及影像资料。

三、服务范围及人员配置要求

（一）服务范围

眉山高新技术产业园区消防救援大队

（二）人员及岗位要求

岗位	人数	任职要求	岗位详情	备注
主厨	1	1、有较强的沟通协调能力、讲政治，工作创新、组织能力和有处理突发事件的能力，熟悉厨房全方位管理流程。熟知各种菜点的制作程序和风味；对成本控制管理、食品安全关、厨房的设备知识拥有良好的基础；有厨房管理的能力和技巧；出色的团队建设和领导能力。 2、具有两年以上行政主厨工作经历。 3、年龄 55 岁以下（含 55 岁）。	负责厨房的日常管理、菜品搭配，合理调剂伙食，合理控制消耗成本。	
厨师	2	1、具有 5 年以上餐厅/食堂烹调工作经验；熟知厨房中各种食品的特点和工艺流程，掌握各种面点的工作流程和制作方法有熟练的操作技术能正确使用各种设备具有较全面的食品和食堂卫生	眉山高新技术产业园区消防救援大队食堂的一日三餐、应急保障、夜训伙食烹饪。	

		管理知识。 2、具有较高的职业操守、服从安排、顾大局、识大体。 3、年龄在 55 岁以下（含 55 岁），性别不限。		
保洁	2	1、年龄 55 岁以下，遵纪守法，爱岗敬业，五官端正，反应灵敏，无不健康习惯。 2、责任心和纪律性强，具有较强的业务能力和应急处理能力。	负责对营区所有公共建筑的清洁打扫工作	
合计	5			
注：所有人上岗前须具备健康证；				

四、商务要求

1、履约时间

服务期满一年后，经考核合格可以续签一次。合同一年一签，总服务时间不超过二年。

2、履约地点

眉山高新技术产业园区消防救援大队。

3、付款条件及进度

采购人每季度依据季度内每月考核结果确定金额，中标人开具正规发票，采购人通过银行转账的形式支付物业服务费用。

4、本物业管理服务项目含所有人力成本（包含工资、养老、医疗、工伤、失业、生育、大病等社会保险等），服装费，办公低值易耗品，垃圾清运费，化粪池清理费，企业管理费、利润、税金等所有费用。

5、如遇特殊情况消防员外出任务需厨师跟随，成交供应商应对厨师相应的费用补贴。

五、考核方法

（一）考核标准及评分标准

考核项目	考核标准	考核标准	评分标准
安全	食品安全 10%	每日餐品要留样并有登记。	如无留样，发现一次扣 5 分；如缺记录，缺一条扣 2 分。
		严格执行卫生、食品管理制度，严格执行食品加工等各项操作规程。	如有违反发现一次扣 2 分。
		冷货制品保管禁止带有色塑料袋存入。豆制品入冷冻库保存，不得超过 24 小时。	如有违反发现一次扣 2 分。
		加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开，并定期进行消毒，并对消毒情况做好记录。	未按要求使用发现一次扣 2 分；未按要求进行消毒发现一次扣 2 分；未按要求记录消毒情况发现一次扣 2 分。

		饭菜中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草、牙签、钢丝球丝等异常杂物。	如有违反发现一次扣 2 分。
		接触成品食品时 按要求佩戴手套、口罩。	如有违反发现一次扣 2 分。
		菜品不得有异味腥、膻、臭味等。	发现菜品有异味扣 2 分。
		米面油、其他非肉类食材要从正规渠道购入并留存发票或收据。	如未留存发票或收据，无法证明购入渠道，及时书面形式告知采购人，如未从正规渠道购买，一次扣 2 分。
		肉类食材需有检验检疫证明。	如无相关检验检疫证明，一次扣 2 分。
		不使用过期食材。	如发现，一次扣 10 分。
		食品加工时要生熟分开。	如发现未分开，一次扣 2 分。
	设备安全 5%	闭餐后刀具放回原位。	如发现刀具乱放，发现一次扣 1 分。
		闭餐后库房门应关闭。	如未关闭，发现一次扣 1 分。
		必须每日对餐饮管理的设备、设施进行综合巡查，对发现的问题及时处理并上报，且记录完善。加强电器、天然气管线各类设备维护管理，保障性能完好。	发现问题未及时上报扣 1 分，记录不完善扣 1 分，如发现记录不全扣 0.5 分。
		重大节假日前、冬季、雨季、汛前必须进行安全专项检查，无重大安全、火灾、设备管理安全事故。	节假日前未安全检查扣 1 分。
	人员安全 5%	不应在后厨内吸烟、打闹。	如发现，一次扣 2 分。
		未经培训的人员不得操作大型设备。	如发现，一次扣 2 分。
卫生	后厨卫生 10%	未经培训的人员不得操作大型设备。	如发现，一次扣 2 分。
		厨房各操作间地面无污渍、无杂物、无水渍；墙面保持光亮无尘、无污渍、无灰尘。后厨内无蚊蝇、老鼠，库房入口处加装挡鼠板，要有定期灭蝇灭鼠记录。	发现有污渍扣 2 分，如无相关记录，发现一次扣 10 分。

		工作台面干净，无污渍、无杂物、每日消毒，物品摆放整齐有序、规范，标示清楚。	台面未消毒扣 2 分，物品摆放不规范扣 1 分。
		厨房各操作间工作完毕，垃圾及时清理不得留存；垃圾桶桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应定期清洁、消毒。	未按要求做发现一次扣 2 分。
		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。	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。
		餐具使用后必须严格洗净消毒，做到使用一次消毒一次，消毒按一洗、二刷、三冲、四消毒、五洁净、六烘干顺序操作，开餐前餐具不得有污迹。餐具使用后必须严格洗净消毒，做到使用。	未按要求消毒扣 2 分。就餐时餐具有污渍扣 2 分。
		直接入口的半加工食品不得放在地上。	如发现，一次扣 5 分。
		成品食材出品后不能直接裸露放在台面上，需加盖。	如发现未加盖一次扣 5 分。
	前厅卫生 10%	小吃间不得堆放其他物品。	如发现，一次扣除 2 分。
		桌椅不能有油渍、异物。	如发现，一次扣除 2 分。
		目视地面清洁干净，无杂物、水渍、尘渍、痰渍、胶渍，地面光亮，干净完好，无垃圾、无污迹。	发现有污渍扣 2 分。
		餐桌、餐椅：完好无损、物品摆放整齐有序、规范、无污迹、无破损、备用物品一应俱全、无隔餐遗留下垃圾等。	未按要求做发现一次扣 2 分。
		地面不能有油渍、水渍、异物。	如发现，一次扣除 2 分。
		取餐台要干净整洁。	如发现脏乱，一次扣 2 分。
		残食台要整洁。	如发现脏乱，一次扣 2 分。

	食品卫生 10%	饭菜中无异物。	如发现，一次扣 10 分。
		饭菜无异味。	如发现，一次扣 10 分。
		餐具应清洗干净并消毒。	如发现未消毒，一次扣 10 分。
		使用无污染的一次性饭盒和纸巾。	如发现使用劣质物品，一次扣 10 分。
	人员卫生 10%	员工需持健康证上岗，并公示。	如发现没有健康证，此人将停职并扣 10 分。
		员工是需佩戴口罩、手套、头套等，不得佩戴饰品。	如发现未为佩戴，一人一次扣 2 分。
		生病员工不能参与与餐品有直接关系的工作。	如发现，一次扣 2 分。
	环境卫生 10%	是否按操作流程规范操作， 是否有不按规定使用清洁工具、是否有卫生死角，乱张贴现象； 有无保洁工具乱放置现象； 是否按照洗衣房设备操作流程进行操作	如发现，一次扣 2 分。
		走廊、消防通道、地面、墙壁、天花、灯饰、玻璃、幕墙及门、门框、垃圾桶是否干净；沙井、排污井是否有堵塞现象；有无定期对项目各个垃圾桶进行清洁和清理；车库地面、壁面、天花、灯饰、指示牌是否干净，总平地面、绿化带、围栏、垃圾桶、标牌、指示牌。是否及时清理，楼道、通道垃圾其他各处纸皮杂物。 公共卫生间：地面、壁面、窗框、玻璃、门、门框、天花灯饰、蹲厕、小便器、洗手盆以及其他卫生洁具有无定期巡查洗手间厕格纸张的补	如发现，一次扣 2 分。

		充和更换。 有无定期对洗手间进行消毒和清理；	
管理	人员管理 10%	应满足员工餐的正常就餐供应，按时、按规定、按标准供应饭菜，中途补充 要及时不断档。	如未达到，整改并一次扣 10 分。
		餐品数量符合合同要求、清餐符合要求。	如不符合，整改并一次扣 10 分。
		员工餐中不应出现冷菜、剩菜。	如出现，一次扣 10 分。
		从事人员健康证公示。	如未公示，发现一次扣 2 分。
		服务人员应热情、周到、态度和蔼可亲，与服务对象、职工及管理人员不得有谩骂、肢体冲突行为，不得有投诉事件发生。	如出现有效投诉，一次扣 5 分。
		召开每周工作会议，并记录。	未组织会议，发现一次扣 3 分。
		做好食材搭配的资金节约，不得超既定标准。	按月每超 1%，扣 1 分。
		服务人员上班期间必须按规定穿着工作服，佩戴工号牌，保持着装整洁。上班时间不戴手镯（链）戒指、耳环等饰物，不留长指甲，不涂指甲油。女职工不得长发披肩，男职工不得留长发和胡须。服务人员应当保持个人卫生上班时间不得吃东西。做到无异味、无油渍、无污迹。	如有违反发现一次扣 2 分。因此发生食品卫生安全、发现食品异物等事件的一次扣 5 分。
		服务人员不得故意损坏公共财产，拾到的物品不得私分、占有。	如发现故意损坏公共财产、私分、占有者，按物品价格的 10 倍赔偿，并扣 2 分。
		严禁服务人员迟到、早退脱岗、睡岗、窜岗、酒后上岗、在工作时间吸烟、服用违禁药品、嬉闹、聊天，做与工作无关的事情。	酒后上岗的一次扣 10 分，服用违禁药品的一次扣 20 分，涉及人员移交派出所查处，并及时更换涉事人员，其余有违反发现一次扣 2 分。因违反禁令而导致的安全责任事

			故，除扣合同金额的 2%外，追究赔偿和法律责任。
		成交人对辞退的员工，须保证不得在采购人区域有冲突、纠缠、扯皮现象发生。	如有违反发现一次扣 2 分。
		管理人员及厨师长流动须报请采购人同意。	未经采购人同意一次扣 5 分。
	制度管理 15%	按照磋商文件要求，建立健全标准化管理方案、团队培训方案、后厨运行管理方案、食堂设施设备维护方案、“三安全”（食品安全、操作安全、人身安全）方案、节能减排及成本控制方案等餐饮管理各项管理制度、各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法，并留采购人监管部门备案备查。	未建立相关制度一项扣 3 分，违反相关制度发现一次扣 3 分。
		凡是对餐饮的有效投诉，一经查实，视事件严重、影响程度进行相关处罚。	如有违反发现一次扣 1-5 分。
		制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施（有记录）；重大事件应第一时间上报 采购人，不得隐瞒，延迟上报。	方案、措施，制度不健全扣 2 分。因隐瞒、延报而导致的各类问题，严重的扣除合同金额 2%的服务费。
节能降耗	节能降耗 5%	节约用电、用气、用水。	发现浪费现象一次扣 1 分。
		认真巡查，杜绝浪费，每月数据出现异常应查缺补漏，细化措施，深度挖潜，做到人走闸闭。	无故超水超电超气该项不得分，发现一次浪费水、电、气现象扣 2 分。

（二）考核结果运用

1、采购人依据每季度的每月考核结果确定金额，作为拨付中标供应商物业服务费的依据。

2、当月考核得分 ≥ 90 ，足额支付；考核得分 85~89，每低于 90 分 1 分的扣 1000 元；考核得分 80~84，每低于 85 分 1 分的扣 5000 元；考核得分 ≤ 79 ，扣除当月应支付金额的 10%；连续两次考核得分低于 79 分，解除合同。

3、考核设置年度平均分总分值 100 分，85 分（含）以上的，考核结果为合

格，85 分以下考核结果为不合格，年度考核结果为不合格的，采购人有权不再续签次年合同。

4、每月不定时进行考核，考核方法以采购人后勤保障科牵头各科室派专人考核检查并填写考核评分表为准。

5. 违约责任

（1）采购人、中标单位双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。

（2）如中标单位有违反本合同约定义务之情形，且未按采购人要求进行整改或纠正的，采购人按照考核标准及办法内容扣除中标单位相应的服务费用，发生二次以上拒不整改情况，采购人有权解除本合同。因中标单位原因导致合同解除或中标单位无正当理由拒绝续签合同的，履约保证金不予退还，不足以弥补采购人实际损失的，采购人有权另行主张损失赔偿。

（3）采购人未按时、足额支付中标单位物业服务费，经中标单位书面催告限期交纳仍未交纳的，需承担违约期间未付金额每日万分之四的违约金。

（4）因采购人原因导致合同解除的，采购人应按照一个月的服务费标准向中标单位支付违约金，不足以弥补中标单位实际损失的，中标单位有权另行主张损失赔偿。

（5）如因中标单位工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人或第三方造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，中标单位对此均应承担全部的赔偿责任。