

# 关于采购杭州道院区食堂餐饮服务项目的请示

院长办公会：

我院杭州道院区食堂餐饮服务项目将于 2024 年 10 月 19 日到期。为保证杭州道院区食堂供餐工作正常运行，依据患者和医务人员用餐需求，现申请采购杭州道院区食堂餐饮服务项目（需求详见附件），交由绩效考核办公室-采购实施采购。

项目服务期：2 年。

妥否，请批示。

总务科

2024 年 8 月 1 日



附件：

## 项目需求书

### 一、项目背景

天津市滨海新区中医医院杭州道院区位于天津市滨海新区杭州道90号，食堂包括职工食堂及营养食堂，建筑面积约为200平方米。为保证我院医护职工供餐和就诊患者营养配餐服务工作的顺利开展，拟公开选择专业的供应商提供餐饮服务。

### 二、服务期限

项目服务期为2年。

### 三、服务范围标准

医院食堂服务范围包括住院患者营养配餐服务、医院职工餐供应配套服务。

#### （一）营养配餐服务

为解决医院营养配餐供应，促进医院营养学科建设，为住院患者提供营养配餐服务。

1. 服务对象：住院患者。

2. 供应餐品

由医院营养科室针对患者病情制定营养食谱，供应商在医院营养科的指导和监督下进行营养餐品加工制作，以满足临床营养支持需要包括普食，软饭、流食 / 半流食，治疗膳食如糖尿病膳食、低盐低脂膳食、低嘌呤（痛风）膳食等。

#### （二）职工餐供应服务

1. 职工餐供应服务

（1）医院食堂职工餐供应服务对象：本院医护职工。

（2）供应餐种：早餐、中餐、晚餐，并依据需求适时供应夜宵。

（3）供餐形式：套餐与零点。

（4）餐饮形式以中餐为主，餐品制作方向以津菜、东北菜、川菜、鲁菜等菜系为主，且能提供各式风味小吃与节日特色餐品。

2. 职工餐零点餐品种类数量至少达到如下：

早餐：主食类2种、荤菜类3种、蛋类2种、素菜3种、汤粥类3种。

午餐：主荤菜类3种、次荤菜类4种、素菜类3种、主食类2种、汤粥类2种。

晚餐：主荤菜类3种、次荤菜类4种、素菜类3种、主食类2种、汤粥类2种。

### （三）用餐时间

早餐：6:30-9:00，午餐 11:00-13:30，

晚餐：17:00-19:00，

夜宵：23:00-00:30

备注：最终用餐时间以双方签署的合同约定时间为准

## 四、服务要求

### （一）供应商资质要求：

1. 营业执照副本或事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书或社会团体法人登记证书或基金会法人登记证书扫描件或复印件并加盖公章。

2. 财务状况报告等相关材料：提供2023年度经第三方会计师事务所审计的企业财务报告扫描件（应包括完整的审计报告和财务报表）或提交响应文件截止日期前近3个月内银行出具的资信证明复印件并加盖公章。

3. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

4. 供应商须由法定代表人或其授权的委托代理人参加磋商。供应商若为法定代表人参加磋商，需提供法定代表人资格证明书（须加盖投标单位公章）；供应商若为供应商代表参加磋商，须提供法定代表人授权书（须由法定代表人签字或盖章）和供应商代表身份证原件。

5. 本项目不接受联合体，不允许分包、转包。

### （二）服务要求

1. 供应商服务人员工资参考行业同岗位工资水平标准拟定，同时执行天津市当年职工最低工资标准规定。符合劳动法和国务院关于职工工作时间的规定。社会保险费用缴纳执行天津市社会保险征缴相关规定。

2. 供应商根据实际需求自行配备满足医院用餐需求的各岗位人员，其中至少包含营养师1名，以满足住院患者营养餐制作需求。

3. 供应商应遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法规政策文件要求，依据医院实际制定供餐配套服务方案。

（1）服务方案须包含营养配餐、医护职工餐的食品供应方案；

(2) 服务方案须包含食品采购、入库、出库、制作、售卖、配送及食品安全等管理措施与标准。

(3) 服务方案应包括食堂满足医院需求的人力资源配置、人员职业卫生和环境卫生的管理措施标准等。

(4) 服务方案应包括应急预案及措施，如能源中断、设备故障、食品安全、自然灾害、工伤事故、火灾、食物中毒、疫情等突发事件发生时的餐饮保障措施。

(5) 服务方案应包括水、电、气等每天安全检查记录，每天进行煤气泄漏检测并有记录。

(6) 服务方案应包括原材料来源可追溯，供应的副食品和食品材料应有原始票据可查，定点采购，确保新鲜卫生，防止过期变质。供应商不得使用转基因食材。

4. 服务供应商应承诺：医院有权对成交供应商在经营本项目的过程中出现问题责令其进行整改，直至解除合同，包括在经营过程中，有权对用餐方案进行调整；有权对项目经营单位的管理提出质疑，并责令其限期整改，因同一问题下达 2 次整改通知书的，有权单方终止合同。中标后配合采购人办理食品经营许可证。

5. 供应商需按市场监督、税务等部门要求，确定正规固定的进货渠道，食品、物品必须有卫生合格证，并登记保管好以备查，不得销售“三无”商品，过期商品、假冒伪劣用品及不洁食品，供应商出售的菜品造成顾客的人身伤害和经济损失由供应商负责全额赔偿。

6. 供应商必须无条件接受属地市场监管、消防、环保等相关部门和医院相关科室检查、监督、监管和考核。

7. 供应商根据经营服务的需要，可以在经采购单位审核同意后（必须按市场监管局规范达标）对食堂餐厅、厨房区域进行装修和改造，装修和改造必须符合国家法规标准，所需费用自行承担；供应商所投入的固定装修、装饰等部分自动无偿转为采购单位所有。

8. 供应商负责食堂内所有设施、设备的维护，应保证各类原有设施设备在使用年限内的完整，如有缺损供应商须承担经济赔偿，折旧金或赔偿金在相关费用中折冲。

9. 除医院食堂设备清单(见附件)以外等食堂经营所需的设施、设备和维修由承包方自行解决，医院不再投资。

10. 供应商提供配餐盒，餐盒必须是通过国家相关部门批准的环保型消耗品。

11. 供应商应根据防疫或突发应急事件的发生情况，无条件服从医院对配餐方式的更改要求。

12. 供应商必须按照防病媒防治的要求做好各种防治工作，并按要求配置设备设施，所需费用自行承担。

13. 采购方有权对承包方定期进行考核，考核标准和办法见附件 2，考核分数 80 分以下，采购方每次有权按照  $(1 - \text{得分}/80) * \text{保证金}$  的计算方式扣除相应保证金。考核结果累计 3 次不足 80 分或考核结果低于 60 分，甲方有权解除合同，并有权追偿乙方因工作不到位造成的经济损失及法律责任。保证金扣除后，乙方须 15 日内补足保证金。如保证金不足以弥补经济损失的，则乙方有义务按实际损失进行赔偿。

14. 供应商必须保证全年不间断地按照双方约定时间（包括国家法定节假日期间）提供食堂供餐服务。

15. 在有资质的供货商处进货并保存好进货单据，对所有原材料（所有原材料必须保证合格新鲜）自行采购、加工、自制面点，食品现做现卖。发现售卖有腐烂、变质的食品，并经双方证实后，院方有权扣除当餐的全部费用及按实际情况给予 10 倍的经济赔偿。若发生不良后果，承担一切经济及法律责任。

16. 供应商对医院职工的供餐价格标准应低于市场价格。供应商须承诺供应职工餐餐标遵守本文件上述相关规定。

17. 供应商经营管理期间食堂内水电、煤气、燃油费（此类费用单价依据相关部门对医院收费标准计算）及食堂从业人员的工资、福利、保险等一切费用均由乙方承担。

18. 供货商负责“厨余垃圾”的清运及相关一切费用，应单独与有资质的单位签订“厨余垃圾”等相关协议，并保证有交接记录。

19. 供货商负责委托有资质的公司进行烟道清洗，每两个月清洗一次，提供清洗报告，烟道清洗费用供应商承担。

20. 供应商自行配备厨房设备维修维护人员和灭火装置，定期进行维护保养，保证厨房设备安全可用，产生相关费用均由供应商承担。

21. 从业人员必须按要求定期体检、保证从业人员有健康证（健康证给予公示）。

22. 医院定期组织满意度调查，满意合格率低于 60% 医院有权立即解除合同。

23. 按照要求，预留采购贫困地区农副产品比例，按要求在贫困地区农副产

品网络销售平台完成。

24. 医院有权对招标方已有项目进行实地考察。

25. 成交供应商不得转让合同，不得转包或分包。

#### 六、项目保证金

自本项目合同签订之日起 10 日内，成交供应商向医院交纳保证金（人民币）1 万元整，保证金不计利息；因供应商违约造成医院及第三方的经济损失，医院有权从保证金中直接扣除，成交供应商须 15 日内补足保证金。如保证金不足以弥补经济损失的，则供应商有义务按实际损失进行赔偿；合同期满，供应商无违约行为，采购单位全额（无息）返还供应商

#### 七、其他要求：

该需求为最终签订合同要约条款基础，如需求没有而最终签订合同一般条款有的且涉及采购性质的内容，以最终合同一般条款内容为准。

## 医院食堂设备清单

- 1、灶台 2 个
- 2、吸烟罩 3 个
- 3、排风 4 个
- 4、保温售餐台 3 个
- 5、4 槽不锈钢水盆 1 个、3 槽不锈钢水盆 2 个、2 槽不锈钢水盆 1 个、1 槽不锈钢水盆 1 个、瓷 1 槽洗手盆 2 个、瓷墩布盆 1 个
- 6、吊扇 3 个

# 天津市滨海新区中医医院食堂服务考核表

考核日期					
项目	检查内容	每次扣罚分值	扣罚内容确认栏		
			时间地点	事项	扣分数
环境和员工个人卫生	1. 食堂各出入口 1 米内无垃圾。	发现一个问题减 3 分			
	2. 玻璃干净无污渍。				
	3. 就餐区内地面整洁无杂物、垃圾出现。				
	4. 地面除了堆头以外、无原箱或物流箱等杂物。				
	5. 地板整洁、无污渍、油渍。				
	5. 食用餐桌上，就餐人员离开后 10 分钟内清理完毕。				
	6. 员工按要求统一着装，穿工作服、工作帽等。				
	7. 员工个人卫生，手指甲无过长、手部无首饰等。				
	8. 员工健康证均在有效期内。				
9. 天花板无有破损、无蜘蛛网等出现。					
单项扣分合计：					
货物管理	1. 商品表面是否有污渍、灰尘等。	发现一个问题减 3 分			
	2. 查看货品陈列先入先出。				
	3. 货架上无明显污渍、灰尘等。				
	4. 检查货品存放符合标准，生食和熟食分开存放。				
	5. 送餐车干净整洁，处于使用/备用状态。				
单项扣分合计：					
管 理 日 常	1. 冰箱内物品按要求分区，并符合要求	发现一个问题			
	2. 餐车的温度在售卖温度正常范围。				



	3. 低温柜的温度在正常范围。	减3分			
	4. 食品留样按要求进行。				
	5. 应严格按照分区设计进行使用。				
	6. 培训到位，有记录。				
单项扣分合计：					
机台卫生	1. 售餐台附近卫生情况。	发现一个问题 减3分			
	2. 送餐车定位存放，周边清洁。				
	3. 消毒柜内外干净无污渍，正常使用。				
	4. 开口柜机台周边整洁卫生。				
	5. 机台温度登记表每天填写。				
	6. 隔油池应定期进行清理。				
单项扣分合计：					
虫害控制	1. 附近没有蚂蚁、蟑螂等昆虫。	发现一个问题 减5分			
	2. 低温柜、货架上没有苍蝇、蚊子等昆虫。				
	3. 后房或仓库无老鼠、蟑螂等病媒生物等。				
	4. 灭蚊灯应稳定工作。				
单项扣分合计：					
文件管理	1. 晨检表、来访人员登记表、留样登记表、日常培训记录表、应急演练记录、原材料农药残留记录、安全培训记录、卫生清洁记录、食品添加剂添加记录、紫外线灯日常开启记录、排烟管道清洁记录、厨余垃圾转运记录等表单齐全。	发现一个问题 减5分			
	2. 进货合同齐全。				
	3. 消毒登记齐全。				
单项扣分合计：					
一票否决项	1. 食品经营许可证应上墙公示，证件在有效期内，且不超出经营项目经营。	发现一个问题即为不合格（最终考			
	2. 员工健康证均应在有效期内。				
	3. 检查货品应在有效的保质期内。				
	4. 应无变质的食物售卖，且不发生食物中毒事件。				

	5. 进货票物应相符。	核得分低于60分)			
	6. 清真餐应按清真标准进行制作。				
	7. 应按规范例行天然气检查，不发生天然气泄漏事件。				
各类投诉项	1. 接到院内、12345、区卫健委等各类投诉渠道投诉问题。	发现一个问题减10分			
总扣分数：					
最终考核得分（100-总扣分数）：					
注：①检查项目及扣除项包括但不限于以上表格所示。甲方可根据行业规范、具体检查要求进行酌情减分。②以上考核表扣除项若检查问题时重复出现，则按照每次扣减分值双倍进行扣除。					

检查人签名：

被检查人签名：

# 关于采购杭州道院区食堂餐饮服务项目的请示

院长办公会：

我院杭州道院区食堂餐饮服务项目将于 2024 年 10 月 19 日到期。为保证杭州道院区食堂供餐工作正常运行，依据患者和医务人员用餐需求，现申请采购杭州道院区食堂餐饮服务项目（需求详见附件），交由绩效考核办公室-采购实施采购。

项目服务期：2 年。

妥否，请批示。

总务科

2024 年 8 月 1 日



附件：

## 项目需求书

### 一、项目背景

天津市滨海新区中医医院杭州道院区位于天津市滨海新区杭州道90号，食堂包括职工食堂及营养食堂，建筑面积约为200平方米。为保证我院医护职工供餐和就诊患者营养配餐服务工作的顺利开展，拟公开选择专业的供应商提供餐饮服务。

### 二、服务期限

项目服务期为2年。

### 三、服务范围标准

医院食堂服务范围包括住院患者营养配餐服务、医院职工餐供应配套服务。

#### （一）营养配餐服务

为解决医院营养配餐供应，促进医院营养学科建设，为住院患者提供营养配餐服务。

1. 服务对象：住院患者。

2. 供应餐品

由医院营养科室针对患者病情制定营养食谱，供应商在医院营养科的指导和监督下进行营养餐品加工制作，以满足临床营养支持需要包括普食，软饭、流食 / 半流食，治疗膳食如糖尿病膳食、低盐低脂膳食、低嘌呤（痛风）膳食等。

#### （二）职工餐供应服务

1. 职工餐供应服务

（1）医院食堂职工餐供应服务对象：本院医护职工。

（2）供应餐种：早餐、中餐、晚餐，并依据需求适时供应夜宵。

（3）供餐形式：套餐与零点。

（4）餐饮形式以中餐为主，餐品制作方向以津菜、东北菜、川菜、鲁菜等菜系为主，且能提供各式风味小吃与节日特色餐品。

2. 职工餐零点餐品种类数量至少达到如下：

早餐：主食类2种、荤菜类3种、蛋类2种、素菜3种、汤粥类3种。

午餐：主荤菜类3种、次荤菜类4种、素菜类3种、主食类2种、汤粥类2种。

晚餐：主荤菜类3种、次荤菜类4种、素菜类3种、主食类2种、汤粥类2种。

### （三）用餐时间

早餐：6:30-9:00，午餐 11:00-13:30，

晚餐：17:00-19:00，

夜宵：23:00-00:30

备注：最终用餐时间以双方签署的合同约定时间为准

## 四、服务要求

### （一）供应商资质要求：

1. 营业执照副本或事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书或社会团体法人登记证书或基金会法人登记证书扫描件或复印件并加盖公章。

2. 财务状况报告等相关材料：提供2023年度经第三方会计师事务所审计的企业财务报告扫描件（应包括完整的审计报告和财务报表）或提交响应文件截止日期前近3个月内银行出具的资信证明复印件并加盖公章。

3. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

4. 供应商须由法定代表人或其授权的委托代理人参加磋商。供应商若为法定代表人参加磋商，需提供法定代表人资格证明书（须加盖投标单位公章）；供应商若为供应商代表参加磋商，须提供法定代表人授权书（须由法定代表人签字或盖章）和供应商代表身份证原件。

5. 本项目不接受联合体，不允许分包、转包。

### （二）服务要求

1. 供应商服务人员工资参考行业同岗位工资水平标准拟定，同时执行天津市当年职工最低工资标准规定。符合劳动法和国务院关于职工工作时间的规定。社会保险费用缴纳执行天津市社会保险征缴相关规定。

2. 供应商根据实际需求自行配备满足医院用餐需求的各岗位人员，其中至少包含营养师1名，以满足住院患者营养餐制作需求。

3. 供应商应遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法规政策文件要求，依据医院实际制定供餐配套服务方案。

（1）服务方案须包含营养配餐、医护职工餐的食品供应方案；

(2) 服务方案须包含食品采购、入库、出库、制作、售卖、配送及食品安全等管理措施与标准。

(3) 服务方案应包括食堂满足医院需求的人力资源配置、人员职业卫生和环境卫生的管理措施标准等。

(4) 服务方案应包括应急预案及措施，如能源中断、设备故障、食品安全、自然灾害、工伤事故、火灾、食物中毒、疫情等突发事件发生时的餐饮保障措施。

(5) 服务方案应包括水、电、气等每天安全检查记录，每天进行煤气泄漏检测并有记录。

(6) 服务方案应包括原材料来源可追溯，供应的副食品和食品材料应有原始票据可查，定点采购，确保新鲜卫生，防止过期变质。供应商不得使用转基因食材。

4. 服务供应商应承诺：医院有权对成交供应商在经营本项目的过程中出现问题责令其进行整改，直至解除合同，包括在经营过程中，有权对用餐方案进行调整；有权对项目经营单位的管理提出质疑，并责令其限期整改，因同一问题下达 2 次整改通知书的，有权单方终止合同。中标后配合采购人办理食品经营许可证。

5. 供应商需按市场监督、税务等部门要求，确定正规固定的进货渠道，食品、物品必须有卫生合格证，并登记保管好以备查，不得销售“三无”商品，过期商品、假冒伪劣用品及不洁食品，供应商出售的菜品造成顾客的人身伤害和经济损失由供应商负责全额赔偿。

6. 供应商必须无条件接受属地市场监管、消防、环保等相关部门和医院相关科室检查、监督、监管和考核。

7. 供应商根据经营服务的需要，可以在经采购单位审核同意后（必须按市场监管局规范达标）对食堂餐厅、厨房区域进行装修和改造，装修和改造必须符合国家法规标准，所需费用自行承担；供应商所投入的固定装修、装饰等部分自动无偿转为采购单位所有。

8. 供应商负责食堂内所有设施、设备的维护，应保证各类原有设施设备在使用年限内的完整，如有缺损供应商须承担经济赔偿，折旧金或赔偿金在相关费用中折冲。

9. 除医院食堂设备清单(见附件)以外等食堂经营所需的设施、设备和维修由承包方自行解决，医院不再投资。

10. 供应商提供配餐盒，餐盒必须是通过国家相关部门批准的环保型消耗品。

11. 供应商应根据防疫或突发应急事件的发生情况，无条件服从医院对配餐方式的更改要求。

12. 供应商必须按照防病媒防治的要求做好各种防治工作，并按要求配置设备设施，所需费用自行承担。

13. 采购方有权对承包方定期进行考核，考核标准和办法见附件 2，考核分数 80 分以下，采购方每次有权按照  $(1 - \text{得分}/80) * \text{保证金}$  的计算方式扣除相应保证金。考核结果累计 3 次不足 80 分或考核结果低于 60 分，甲方有权解除合同，并有权追偿乙方因工作不到位造成的经济损失及法律责任。保证金扣除后，乙方须 15 日内补足保证金。如保证金不足以弥补经济损失的，则乙方有义务按实际损失进行赔偿。

14. 供应商必须保证全年不间断地按照双方约定时间（包括国家法定节假日期间）提供食堂供餐服务。

15. 在有资质的供货商处进货并保存好进货单据，对所有原材料（所有原材料必须保证合格新鲜）自行采购、加工、自制面点，食品现做现卖。发现售卖有腐烂、变质的食品，并经双方证实后，院方有权扣除当餐的全部费用及按实际情况给予 10 倍的经济赔偿。若发生不良后果，承担一切经济及法律责任。

16. 供应商对医院职工的供餐价格标准应低于市场价格。供应商须承诺供应职工餐餐标遵守本文件上述相关规定。

17. 供应商经营管理期间食堂内水电、煤气、燃油费（此类费用单价依据相关部门对医院收费标准计算）及食堂从业人员的工资、福利、保险等一切费用均由乙方承担。

18. 供货商负责“厨余垃圾”的清运及相关一切费用，应单独与有资质的单位签订“厨余垃圾”等相关协议，并保证有交接记录。

19. 供货商负责委托有资质的公司进行烟道清洗，每两个月清洗一次，提供清洗报告，烟道清洗费用供应商承担。

20. 供应商自行配备厨房设备维修维护人员和灭火装置，定期进行维护保养，保证厨房设备安全可用，产生相关费用均由供应商承担。

21. 从业人员必须按要求定期体检、保证从业人员有健康证（健康证给予公示）。

22. 医院定期组织满意度调查，满意合格率低于 60% 医院有权立即解除合同。

23. 按照要求，预留采购贫困地区农副产品比例，按要求在贫困地区农副产

品网络销售平台完成。

24. 医院有权对招标方已有项目进行实地考察。

25. 成交供应商不得转让合同，不得转包或分包。

#### 六、项目保证金

自本项目合同签订之日起 10 日内，成交供应商向医院交纳保证金（人民币）1 万元整，保证金不计利息；因供应商违约造成医院及第三方的经济损失，医院有权从保证金中直接扣除，成交供应商须 15 日内补足保证金。如保证金不足以弥补经济损失的，则供应商有义务按实际损失进行赔偿；合同期满，供应商无违约行为，采购单位全额（无息）返还供应商

#### 七、其他要求：

该需求为最终签订合同要约条款基础，如需求没有而最终签订合同一般条款有的且涉及采购性质的内容，以最终合同一般条款内容为准。



## 医院食堂设备清单

- 1、灶台 2 个
- 2、吸烟罩 3 个
- 3、排风 4 个
- 4、保温售餐台 3 个
- 5、4 槽不锈钢水盆 1 个、3 槽不锈钢水盆 2 个、2 槽不锈钢水盆 1 个、1 槽不锈钢水盆 1 个、瓷 1 槽洗手盆 2 个、瓷墩布盆 1 个
- 6、吊扇 3 个

# 天津市滨海新区中医医院食堂服务考核表

考核日期					
项目	检查内容	每次扣罚分值	扣罚内容确认栏		
			时间地点	事项	扣分数
环境和员工个人卫生	1. 食堂各出入口 1 米内无垃圾。	发现一个问题减 3 分			
	2. 玻璃干净无污渍。				
	3. 就餐区内地面整洁无杂物、垃圾出现。				
	4. 地面除了堆头以外、无原箱或物流箱等杂物。				
	5. 地板整洁、无污渍、油渍。				
	5. 食用餐桌上，就餐人员离开后 10 分钟内清理完毕。				
	6. 员工按要求统一着装，穿工作服、工作帽等。				
	7. 员工个人卫生，手指甲无过长、手部无首饰等。				
	8. 员工健康证均在有效期内。				
9. 天花板无有破损、无蜘蛛网等出现。					
单项扣分合计：					
货物管理	1. 商品表面是否有污渍、灰尘等。	发现一个问题减 3 分			
	2. 查看货品陈列先入先出。				
	3. 货架上无明显污渍、灰尘等。				
	4. 检查货品存放符合标准，生食和熟食分开存放。				
	5. 送餐车干净整洁，处于使用/备用状态。				
单项扣分合计：					
管 理 日 常	1. 冰箱内物品按要求分区，并符合要求	发现一个问题			
	2. 餐车的温度在售卖温度正常范围。				

	3. 低温柜的温度在正常范围。	减3分			
	4. 食品留样按要求进行。				
	5. 应严格按照分区设计进行使用。				
	6. 培训到位，有记录。				
单项扣分合计：					
机台卫生	1. 售餐台附近卫生情况。	发现一个问题 减3分			
	2. 送餐车定位存放，周边清洁。				
	3. 消毒柜内外干净无污渍，正常使用。				
	4. 开口柜机台周边整洁卫生。				
	5. 机台温度登记表每天填写。				
	6. 隔油池应定期进行清理。				
单项扣分合计：					
虫害控制	1. 附近没有蚂蚁、蟑螂等昆虫。	发现一个问题 减5分			
	2. 低温柜、货架上没有苍蝇、蚊子等昆虫。				
	3. 后房或仓库无老鼠、蟑螂等病媒生物等。				
	4. 灭蚊灯应稳定工作。				
单项扣分合计：					
文件管理	1. 晨检表、来访人员登记表、留样登记表、日常培训记录表、应急演练记录、原材料农药残留记录、安全培训记录、卫生清洁记录、食品添加剂添加记录、紫外线灯日常开启记录、排烟管道清洁记录、厨余垃圾转运记录等表单齐全。	发现一个问题 减5分			
	2. 进货合同齐全。				
	3. 消毒登记齐全。				
单项扣分合计：					
一票否决项	1. 食品经营许可证应上墙公示，证件在有效期内，且不超出经营项目经营。	发现一个问题即为不合格（最终考			
	2. 员工健康证均应在有效期内。				
	3. 检查货品应在有效的保质期内。				
	4. 应无变质的食物售卖，且不发生食物中毒事件。				