

西昌医学高等专科学校第二食堂（二楼）技术合作服务采购项目

变更（补遗）公告

一、更正事项：招标文件

二、更正原因： 由于招标文件出现瑕疵，容易引起歧义，特此更正

三、更正内容：

对招标文件相关内容进行更正：

更正内容：

（一）原招标文件中：

第六章 招标项目技术、服务条款及其他商务要求（更正前）	
★10. 菜品要求	（2）早餐： ①以各类粥品、豆浆、面食、米线、面条、中西式点心为主，如包子、馒头、花卷、各式点心、鸡蛋、小菜等，每日早餐品种必须为 8-12 个。
	（3）午餐、晚餐 每日午餐、晚餐荤菜品种 5-8 个；素菜品种 4-6 个；汤品品种 2-4 个，高中低档菜品搭配比

	例为 3:5:2, 每天还需提供不低于 4 种的特价菜以及免费汤等公益性项目, 确保学生能够在就餐时享受到物美价廉的餐饮服务。冷链肉类使用量不得超过肉类食品的 30%, 冷链肉类和鲜肉使用比例不高于 3:7。	
(二) 其他服务要求 ★1. 人员配备	岗 位 设 置	要求
	营 养 指 导 师	60 周岁以下, 身体健康, 持有高级营养师、注册营养师、公共营养师、营养配餐员、营养指导员等(提供职业资格证书复印件, 加盖供应商/投标人鲜章)
(三) 服务考核	附表 1 (考核标准)	
第七章 评标办法 (更正前)		
4.3.2 综合评分明细表	餐饮现场管理方案	1、根据投标人提供的餐饮现场管理方案进行综合评分, 方案包含: ①食堂整体运营及; ②备餐管理方案; ③节能降耗措施; ④食堂现场用餐流程管理措施; ⑤服务投诉处理措施; ⑥食品安全留样检测及档案管理制度; 以上 6 项内容的得 12 分, 每缺一项扣 2 分, 每有一处错误扣 1 分, 直至本项分值扣完为止。 注: 以上内容错误是指: 项目名称、内容及要求、实施地点与本项目要求不一致或不相关; 内容描述有歧义, 相互矛盾或与本项目内容无关。

(二) 更正为:

第六章 招标项目技术、服务条款及其他商务要求 (更正后)

★10. 菜品要求	(2) 早餐： ①以各类粥品、豆浆、面食、米线、面条、 中西式点心为主，如包子、馒头、 花卷、各式点心、鸡蛋、小菜等，每日早餐品种必须为≥8-12 个。	
	(3) 午餐、晚餐 每日午餐、晚餐荤菜品种≥ 5-8 个；素菜品种≥4-6 个；汤品品种≥2-4 个，高中低档菜品搭配比例为 3:5:2，每天还需提供不低于 4 种的特价菜以及免费汤等公益性项目，确保学生能够在就餐时享受到物美价廉的餐饮服务。冷链肉类使用量不得超过肉类食品的 30%，冷链肉类和鲜肉使用比例不高于 3:7。	
(三) 其他服务要求 ★1. 人员配备	岗位设置	要求
	营养指导师	60 周岁以下，身体健康，持有高级营养师；注册营养师；公共营养师；营养配餐员；营养指导员等满足以上任意即可(提供职业资格证书复印件，加盖供应商/投标人鲜章)
(三) 服务考核	见更正后附表 1（考核标准）	
第七章 评标办法（更正后）		

4.3.2 综合评分明细表	餐饮现场管理方案	1、根据投标人提供的餐饮现场管理方案进行综合评分，方案包含：①食堂整体运营；②备餐管理方案；③节能降耗措施；④食堂现场用餐流程管理措施；⑤服务投诉处理措施；⑥食品安全留样检测及档案管理制度；以上6项内容的得12分，每缺一项扣2分，每有一处错误扣1分，直至本项分值扣完为止。注：以上内容错误是指：项目名称、内容及要求、实施地点与本项目要求不一致或不相关；内容描述有歧义，相互矛盾或与本项目内容无关。	
---------------	----------	--	--

注：由于招标文件出现瑕疵，容易引起歧义，特此更正

（三）其他补充事项，详见更正后招标文件。

采购代理机构：中正天达建设集团有限公司

地 址：成都市金牛区兴科中路1号迪欧时代2栋

联系电话：028-87558529

更正日期：2025年8月11日

（三）服务考核

附表 1（考核标准）

序号	考核标准	分值	备注
(1)	佩戴有效的健康证,按要求规范佩戴	4 分	每次 1 分,扣完为止
(2)	工作时穿戴干净的工作服、帽、围裙,按要求规范佩戴口罩。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(3)	不得留长发、长指甲、长胡子,不得涂指甲油,不得佩戴首饰(戒指、手链、手表)。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(4)	工作时不得抽烟、不得赤脚、不得穿拖鞋、背心。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(5)	不得穿戴工作服、帽上厕所。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(6)	乘饭菜使用专用工具,不得用手拿食品,乘饭菜工具手柄部分不得接触食品。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(7)	盛食品容器、工具清洁卫生,主食品盖布保持干净,定期更换。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(8)	各类炊具、用具摆放整齐、规范。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(9)	炊事机械定期保养,保持清洁。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(10)	地面、墙面、工作台、灶台、餐台、餐桌保持清洁,做到地面无油腻、锅台无污垢、瓷砖无污痕、餐台无灰尘、墙面无蛛网、餐桌无油腻。	6 分	每次 2 分,扣完为止
(11)	洗菜池、洗肉池、洗鱼池分开并有明显标记,保持池内清洁。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(12)	下水道通畅,排水沟无垃圾,无异味。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(13)	设有带盖、密闭的垃圾桶,垃圾随产随清,垃圾容器洁净	4 分	每次 1 分,扣完为止
(14)	生熟食品,成品、原料、食品与非食品严格分开存放。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(15)	生熟刀、砧板、容器设有明显标记,严格分开使用。	4 分	每次 1 分,扣完为止
(16)	砧板使用后洗刷干净,浸烫后立起晾干,防止发霉。	4 分	每次 1 分,扣完为止

(17)	冰箱专人管理，定期化霜，有生、熟标识，冰箱内半成品、原料分层存放，不得叠放；冷冻、冷藏食品不得带外包装箱放入冰箱，原料，半成品须放入容器内放入冰箱，放入冰箱内的原料、半成品不得使用有色塑料袋盛放。	10 分	每次 2 分，扣完为止
(18)	生菜粗加工后，先洗后切，上架存放。	4 分	每次 1 分，扣完为止
(19)	必须在冷拼间内加工、销售凉菜	4 分	每次 1 分，扣完为止
(20)	库存食品按类别上架存放，粮食存放应离墙、离地 20 公分以上并注意通风干燥。各类调料容器加盖并有标记。	4 分	每次 1 分，扣完为止
(21)	仓库定期清扫，保持清洁，做到货架无积灰，物品摆放有序。	2 分	每次 1 分，扣完为止
(22)	每餐收回餐具，按除残渣→碱水刷→净水冲→消毒→保洁的顺序，及时进行清洗消毒，不隔餐、不隔夜。	4 分	每次 1 分，扣完为止
(23)	消洗间清洁卫生，剩饭、菜渣及时清除。	2 分	每次 1 分，扣完为止
(24)	公共餐具严格蒸汽消毒，餐具消毒后方可放入保洁柜内并有完整的消毒记录，未经消毒不得放入保洁柜。	2 分	每次 1 分，扣完为止
(25)	保洁橱、调料橱、杂物橱按规定用途使用，不得混用，个人物品不得带入操作间。	2 分	每次 1 分，扣完为止
总分	考核标准	100 分	/
注：以上（1）...（x）总共 25 项，如果每项对应分值扣完，则按照每项从总分中扣除，每次扣减 2 分；本考核表总分为 100 分；			