**服务要求及说明**

**一、项目基本情况**

（一）拟招标餐厅情况

第一餐厅2004年投入使用，共计两层，总建筑面积大约5500平方米，学校提供部分餐具设备。

第二餐厅2018年投入使用，共计四层，总建筑面积8000余平方米，一层及二层为学生餐厅，三层为职工餐厅，四层为包间及管理用房。本次招标提供给餐饮企业使用的是一层及二层学生餐厅，建筑面积约4000平方米，学校提供较全面的餐具设备。

新餐厅三层的职工餐厅，作为本次招标的附加项，由成交的两家餐饮公司在合同期内分别经营1.5年。

（二）学生情况

目前在校内就读学生约7000人，实行半封闭式管理。

（三）项目要求

1、成交供应商须满足师生基本餐饮需求，兼顾特色风味，分别设置独立的特色就餐区域；装修风格要突出简约、实用等特色。

2、食堂经营管理期限：经营期限采用“1+2”年的模式， 1年试用期满后，采购人根据磋商文件、响应文件及本项目合同对成交供应商履约情况综合考核，考核成绩平均分达到85分(含）以上（如遇主管部门评比，须无条件参加且达到餐饮服务食品安全量化A级标准）且无重大安全责任事故、无严重违法违规等行为，可续签下2年合同；如年度综合考核成绩平均分低于85分，或出现重大安全责任事故、严重违法违规等行为，终止合同。

3、期满时装修及餐厨器具用具处置：成交供应商服务期内为本项目更新、更换的装修、器具用具、家具、附属设施等，在服务到期终止或考核不合格的，更新的装修部分（含采购人原有装修及成交供应商进行的不可移动部分装修）保持原貌、不得损坏；其他器具用具、家具、附属设施等由成交供应商在服务期满或考核不合格合同终止后10日内自行搬离，如未限期搬离，视为无主资产，由采购人自行处理。

**二、项目说明**

1、经营理念：成交供应商应当熟悉了解高校办学规律、学生生活规律，具有为师生提供优质餐饮服务的经营理念和良好职业道德素养，充分认识高校餐饮所具有的公益性、保障性等特点。

2、能源费用：水、电等能源费用根据当地主管部门核定价格据实结算；燃气根据燃气公司要求进行结算；由成交供应商自行承担。

3、设备、设施、场地使用：采购人提供现有设备设施，服务期满后完好归还，如有损坏或短缺按照原价赔偿，赔偿费用在履约保证金中扣除。在经营期内的基础设施、设备的维修和养护由成交供应商自行承担。餐厅主体建筑及内部结构不允许改动，成交供应商如确需改动时，须经采购人同意后方可实施。

4、经营管理：采购人对成交供应商有监督、检查、考核、违约责任追究等权力和责任。

5、人员管理：成交供应商应按合同足额配置餐饮操作和食堂管理服务人员，严格执行国家及地方用工规定。

6、本项目其他相关资料：食堂相关图纸、采购人已完成食堂建设内容及投入设备情况，具体情况以现场为准。

7、成交供应商须使用本单位资质，自主经营，不得转包、分包，一经查实，按照合同约定解除合同（开业前须向采购人驻地市场监管部门办理有效的食品经营许可证）。

**三、考核内容及要求**

1、按HACCP或ISO22000食品安全管理体系运作，实行标准化现场管理体系，为采购人师生提供高标准的服务。

2、每月服务质量考核评价需达到85分(含）以上。

3、全年重大责任事故率为0。

4、全年设施设备及时保养率100%，完好率98%以上。

5、员工持证上岗率100%。

6、劳动争议承担和处理率100%。

7、工作整改落实率100%。

**四、投标风险及履约保证金**

1、供应商应充分考虑到物价起伏等因素造成的成本增加等后果。

2、合同签订后须向采购人缴纳履约保证金人民币120万元，未按要求足额缴纳的视为放弃成交。

3、履约保证金的使用：（1）学院制定详细的监管考评标准，成交供应商在合同期内若有诸如违反《食品安全法》、违反校内外管理条例、规章制度，未按合同经营至期满，经营期内不正常营业，私自转让，收取现金，给学校或师生造成各种损失等违约行为发生，校方严格按照使用要求和监管考评标准从履约保证金中如数扣减；（2）设备设施损坏的赔偿等，赔偿数额按实际损失而定。（3）未能按照甲乙双方共同确定的最终装修方案进行实施，或未能按期(新学期开学时)投入使用时，视实际情况扣减部分履约保证金。

扣减部分成交供应商须在30天内补足。合同期满后，若无不良记录，履约保证金无息如数退还。《监管考评标准》详见合同附件。

★4、成交供应商须承诺签订合同后2个月内为餐厅购买保额不少于2000万元的公众场所责任险及食品安全责任险。

注：以上两个险种均须购买，两个险种总额不少于2000万元。

**五、其他要求**

（一）食堂环境配置要求

目前，餐厅已经配备了相应的基础设施设备，如成交供应商需另行更新、更换、升级部分设施设备和就餐环境，应适应新时代师生需求，融合学校文化特色，满足师生餐饮、休闲、交流与学习需要，营造健康温馨的第三空间。成交供应商递交响应文件时应提交食堂装修装饰方案，成交后由双方共同确定最终方案，根据最终方案进行项目实施，确保按期投入使用，且符合以下要求：

1、食堂经营管理、补充器具、装饰美化、文化建设，必须按照《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》等要求进行建设；

2、装修后达到国家主管部门验收合格相应标准和疫情防控标准；

3、所用装饰装修材料及器材、设备要达到国家相关标准要求。

（二）食堂器具用具配置及设施设备管理要求

1、售饭窗口的设置要合理，符合食品安全卫生要求，同时要方便师生就餐的需要；

2、就餐桌椅布置要舒适、适用、美观；

3、按照采购人及属地疫情防控部门要求配置疫情防控器具用具；

4、食品加工用具和器具的配备及使用符合《山东省餐饮食品加工用具、设备标识管理指南（试行）》（鲁食药监餐饮〔2015〕188号）文件要求，严格执行色标管理。

5、成交供应商负责经营场所内所有设施设备的管理与维护，维修及时率达100%，并承担所运营楼内水、电、气、消防、排污、空调、货运电梯等设施设备的维护维修保养等费用。

6、服务期间，如国家环保标准调整，成交供应商应按相关要求进行调整。

7、成交供应商如对室内水电设施进行改造，改造方案需经采购人同意后方可实施，满足食堂的功能需要。

**（三）安全管理要求**

1、成交供应商作为食堂安全工作的直接责任人，对相应的安全管理工作负有直接的组织和管理义务，并承担全部责任。

2、成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等国家省市相关法律法规和采购人的规章制度，落实食品安全岗位责任制，建立食品安全自查制度，做到守法经营，确保餐饮经营中的卫生、质量和安全，不得发生食品安全事故。成交供应商做书面承诺，加盖成交供应商公章。

3.成交供应商应自觉接受政府职能部门的监管和采购人职能部门对食品原材料采购、贮存、登记台帐和索证索票、食品加工和销售、食品留样、餐具消毒、饭菜质量、饭菜价格、饭菜品种、服务规范、疫情防控等方面的监督检查，服从管理。

**（四）服务管理要求**

1、成交供应商应提供菜品质量、菜品数量、价格控制、优质服务控制与提升方案。

2、食堂所有原材料由采购人统一采购，严格执行采购索证索票、进货查验和台账记录等制度。食品、食品添加剂、食品相关产品的索证索票合格率均达到100%。如采购人进行原材料统一招标采购，成交供应商须服从。

3、员工持证上岗率，餐具消毒合格率，农残检测合格率，食品留样率，食品添加剂“五专”“两公开”合格率100%。

**（五）服务指标控制要求**

1、成交供应商经营食堂要遵守中华人民共和国《食品安全法》和教育部、国家卫健委颁布的《学校食堂与学生用餐卫生管理规定》、《山东省高校标准化食堂考核标准》等文件要求。

2、成交供应商应提供完整的食堂服务方案，主副食品、菜肴要明码标价，所配餐要多样化，要符合营养配餐的要求，要有一定数量的地方小吃，丰富师生的饮食内容。其中自营窗口数量不低于60%，其他无法自营需加盟引进的特色风味等需经采购人审核备案。

3、基本大伙仅限自营，以窗口为单位进行认定，窗口数量不低于总服务面积的50%。基本大伙种类及菜品每份菜重量要求：早餐：流食类不低于5种、小菜类不低于15种、主食类不低于20种；午、晚餐：主食类不低于15种、副食类不低于30种、汤类不低于5种；基本大伙按三档供应副食品，即低档菜，2元以下，占总供应量的20%-30%（按实际成交报价执行）；中档菜，2元至4元间，占总菜量的50%左右；高档菜，4元以上，占总菜量的20%-30%。每份菜的重量依照《高等学校学生餐厅伙食结构及成本核算指导意见》执行。量小型，无汤无汁的菜每份150克以上、带汁的菜每份180克以上、带汤的菜每份200克以上；量大型，无汤无汁的菜每份250克以上、带汁的菜每份280克以上、带汤的菜每份300克以上；套餐型，2个菜的每份500克以上，3个菜或多个菜的每份800克以上。午、晚餐要有免费汤（玉米粥、米汤、绿豆汤等）。

4、供应时间要求：按采购人要求保障师生每日三餐。若采购人有大型活动等特殊情况，食堂经营时间需变更时，成交供应商须无条件服从采购人安排。

5、为保障师生就餐，饭菜价格须无条件接受采购人监管，采购人定期对食堂进行成本调查，成交供应商成本核算须公开透明，合理控制基本大伙毛利率，接受采购人的审计和财务监管。

6、成交供应商必须建立规范的财务管理制度，定期提交财务报表、成本核算表及食堂服务管理综合报告，主动接受采购人的监督和检查，并按要求落实整改。

**（六）人员管理要求**

1、食堂工作人员由成交供应商自行招聘和管理，采购人有权对食堂用工情况进行监督和检查。

2、成交供应商食堂从业人员应掌握有关食品安全、生产安全基本知识和相关法律法规要求，并承诺办理健康证，持证上岗。

3、成交供应商在员工招聘、工资发放、保险福利等方面须符合《劳动合同法》等相关法律法规要求，所聘人员要将身份证、健康证报采购人登记备案。

4、人员配备需包含项目经理、厨师长、食品安全管理员、公共营养师等。项目经理须具备本科及以上学历，具有3年及以上从事高等院校餐饮管理工作经历，具有独立负责 3000 人以上不低于一年高等院校食堂的从业经历。

**★5、成交供应商接管项目后须为主要管理人员在本单位缴纳社会保险。**

**六、监督管理与考核办法**

1、监督体系：采购人建立服务质量量化考评体系，通过随时检查、集中检查、师生问卷调查等对成交供应商进行综合评价。

2、监督依据

（1）国家相关法律法规；

（2）采购人和成交供应商的合同约定。

3、监督方式：强化日常监管，每月量化考评，年度集中考核。

4、考核办法及考核标准

政府食品安全监督管理部门、采购人、师生对成交供应商每月进行检查考核评价，每月考核得分平均数作为年度考核得分，服务期满后，年度考核平均分未达到85分以上，采购人有权终止合同且不再续签合同。

（1）山东医药技师学院食堂监管考评标准（详见附件）

（2）考核分值

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 考核分值 | 采购人 | 政府食品安全监管部门检查 | 师生评价 |
| 100分 | 60分 | 20分 | 20分 |

注：每月考核发现未达到合同规定的服务标准时，开具《整改通知单》，要求及时作出整改，并按《山东医药技师学院食堂监管考评标准》扣减相应分值，按照每次扣减1分扣款1000元的标准开具《违约通知单》，从当月履约保证金中扣款。成交供应商各项考评三次达不到85分，或对测评整改建议拒不执行的，采购人有权终止合同。

**七、风险责任承诺**

成交供应商须对服务风险承担全部后果，并对有关卫生安全责任做出明确的承诺。

1、成交供应商须承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。

2、成交供应商在服务过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均由成交供应商自行承担，与采购人无关。

3、成交供应商除对所聘用的员工人身安全负全部责任外，还需加强各方面的安全管理，对所服务范围内的就餐人员的安全负全责。

4、除不可抗力因素外，成交供应商不得以任何理由不按时或不充足供应食堂膳食，否则视为违反合同。

**八、合同解除**

成交供应商在服务期内出现下列情况之一者，等同违反合同要约，采购人有权解除合同，视为非正常情况退出，不返还履约保证金。

1、未按相关法律法规和已签订的《合同书》的约定建立相应管理制度或执行制度不力，服务管理混乱，不按照相关规定配合校方工作，被相关行政部门处罚且限期整改不力的；

2、发生食物中毒、火灾事故、人员伤亡等安全事故，后果严重的；

3、损坏公共财产，造成重大损失的；

4、因擅自提高饭菜价格或因食品卫生安全和服务质量及其它问题引起就餐人员强烈不满而发生群体事件，影响恶劣的；

5、掺杂使假，销售无证、过期、有害食品及国家明令禁止的添加剂的；

6、未按合同服务范围服务，经规劝，限期整改无效的；

7、在服务过程中有整体转包行为的；

8、未经采购人同意，利用采购人资源从事校外社会餐饮服务的；

9、服务期内无故停餐或停止营业的；

10、未按约定投资计划进行投资改造的；

11、其它严重违规、违约行为。

附件：

山东医药技师学院食堂监管考评标准

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **检查内容** | | **扣分标准** | **分值** | **得分** | **备注** |
| 一、许可管理（5分） | 1.许可证是否符合规定 | 特指颁发给餐厅的《食品服务许可证》 | 许可证超过有效期限、转让、涂改、出借、出租许可证、擅自改变许可类别、备注项目，当月考评为0分。 |  |  | 必备 |
| 2.超出许可的类别、备注项目范围服务 | 超出许可的类别、备注项目范围服务，本项全扣。 | 3 |  |  |
| 3.是否规范悬挂或摆放许可证 | 发现未悬挂或者摆放餐饮服务许可证，本项全扣。 | 2 |  |  |
| 二、制度建设（10分） | 4.是否成立食堂管理工作领导小组，落实食堂负责人为食品安全直接责任人  5.食品安全管理制度是否健全  6.培训考核制度是否健全并落实到位  7.购买餐饮场所责任险 | | 以下制度缺任何一项扣1分，不完善扣0.5分，检查记录一处不合格扣0.5分，扣完为止。  1.建立完善的食品安全管理制度、各项食堂管理制度及考核细则；  2.健全食堂管理工作组织机构，组织机构及职责上墙公示；  3.从业人员管理、培训及晨检制度；  4.加工服务场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；  5.食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度、供应商评估及准入准出制度；  6.食品添加剂“五专两公开”管理制度；  7.食品留样处置管理制度；  8.餐厨废弃物处置管理制度；  9.食品安全突发事件应急处置方案；  10.消防应急预案；  11.投诉受理制度；  12.食品安全日检制度，月检结果公示；  13.食堂例会制度，及时传达会议精神；  14.成本核算制度。每月提交食堂财务报表，月度成本核算表，每学期提交食堂服务管理综合报告；  15.餐饮场所责任险保单金额及保险范围符合合同要求。 | 10 |  |  |
| 三、人员管理（10分） | 8.是否聘用禁聘人员从事食品安全管理 | | 发现聘用禁聘人员从事餐饮服务管理工作，当月考评为0分。 |  |  | 必备 |
| 9.是否配备专职食品安全管理人员  10.是否配备专职或兼职食品安全检测员、公共营养师、成本核算人员 | | 未按要求配备专职食品安全管理员，当月考评为0分。 |  |  | 必备 |
| 1.食品安全管理员、未经培训、无上岗证，扣1分；  2.未按要求配备专职或兼职食品安全检测员、公共营养师、成本核算人员，每缺一人扣0.5分。 | 2 |  |  |
| 11.是否建立了从业人员健康档案 | | 以下内容，缺一项扣0.5分，扣完为止。  1.建立从业人员健康档案；  2.从业人员上岗前需体检合格；  3.从业人员每年需体检一次；  4.患有有碍食品安全疾病的人员需调离接触直接入口食品的工作岗位。 | 1 |  |  |
| 12.从业人员是否存在无健康证明的人员 | | 发现从业人员无健康证明或超期的，缺一份扣1分，扣完为止。 | 2 |  |  |
| 13.是否执行晨检制度 | | 晨检缺一项扣1分，发现一处记录不规范扣0.5分，扣完为止。  1.晨检记录齐全，晨检项目、晨检人员、检查人、审核人记录无遗漏；  晨检项目：①发热；②呕吐；③腹泻；④咳血；⑤咽部；⑤肺部；⑥皮肤化脓性病症。  2.发现晨检结果异常，但未及时调离的。 | 2 |  |  |
| 14.从业人员个人卫生是否符合要求 | | 从业人员个人卫生事项不符合要求的，发现一人扣0.5分，扣完为止。  1.加工食品时穿戴清洁工作服；  2.加工食品时，不留长指甲、不涂指甲油、不佩带饰物；  3.按规定洗手；  4.专间工作人员操作时更换专用工作衣帽并戴口罩；  5.不在食品处理区内吸烟等；  6.从事粗加工、洗碗等工种人员，不擅自进入专间；  7.出入厕所未及时更换工作服。 | 1 |  |  |
| 15.是否制订并执行从业人员培训制度 | | 未制定培训计划或不完善，发现一处扣0.5分，扣完为止。  1.制定详细培训考核计划，做好相应记录；  2.食品安全管理人员每人每年应当接受食品安全专业培训不少于40学时； | 1 |  |  |
| 16.办公及休息室管理 | | 以下内容发现一处不符合，扣0.5分，扣完为止。  1.公共区域整洁卫生，无异味；  2.禁止使用大功率电器，不得堵塞消防通道。 | 1 |  |  |
| 四、场所环境（12分） | 17.场所内外环境是否整洁 | | 以下内容发现一处扣0.5分，扣完为止。  1.发现厨房内外环境不整洁的；  2.发现食品加工在室外的；  3.私人物品带入食品处理区，或未按要求分区定位存放。 | 2 |  |  |
| 18.地面与排水是否符合要求 | | 地面与排水不符合要求的，发现一处扣0.5分，扣完为止。  1.厨房地面平整、清洁，不积污水、不积垢，地砖不残缺；  2.排水沟通畅、无废弃物和污水淤积、有盖板，排水由高清洁操作区流向低清洁操作区；  3.水排放符合国家相关要求。 | 2 |  |  |
| 19.卫生间是否符合要求 | | 卫生间不符合要求的，发现一处，扣0.5分，扣完为止。  1.为水冲式厕所，环境卫生，保洁记录齐全；  2.冲洗设施、通风换气设施、防蝇设施、洗手设施维护良好，能正常使用。 | 2 |  |  |
| 20.更衣场所是否符合要求 | | 更衣场所不符合要求的，发现一处，扣0.5分，扣完为止。  1.设有从业人员专门更衣室；  2.更衣场所内有更衣柜、洗手等设施，并保持环境卫生。 | 2 |  |  |
| 21.餐厨废弃物处置是否符合要求 | | 以下内容发现一处不符合，扣1分。  1.与市政公司及时签订餐厨废弃物处置合同；  2每批餐厨垃圾处置有记录。 | 2 |  |  |
| 22.洗手消毒设施是否符合要求 | | 洗手消毒设施未达到要求的，发现一处，扣0.5分，扣完为止。  1.预进间或入口处及专间内未配备洗手消毒设施的；  2.厨房内有足够数量的洗手设施；  3.设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品；  4.洗手消毒池排水口有水封，防止有害动物侵入及臭味产生。 | 2 |  |  |
| 五、设施设备（10分） | 23.供水设施是否符合要求 | | 供水设施不符合要求的，发现一处，本项全扣。  1.设置符合相关规定的净水设施设备，对现榨现制饮料用水、食用冰用水、加工专间内接触直接入口食品的用水进行净化处理，定期检测更换净水滤芯；  2.非饮用水（冷却水、污水、废水）管道和食品加工用水管道，以不同颜色明显区分，无相互交接现象。 | 1 |  |  |
| 24.通风排烟设施是否符合要求 | | 通风排烟设施不符合要求的，发现一处，扣0.5分，扣完为止。  1.厨房自然通风良好，烹饪场所采用机械通风；  2.产生油烟的设备上方设有机械排烟及油烟过滤装置，产生大量蒸汽的设备上方设有机械排风装置。 | 1 |  |  |
| 25.餐用具清洗、消毒、保洁设施是否符合要求 | | 餐用具清洗、消毒、保洁设施不符合要求的，发现一处，扣0.5分，扣完为止。  1.清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量满足加工服务需要；  2.清洗消毒池专用，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开，并有明显用途标识；  3.水池选用不锈钢、陶瓷等材质或表面贴白色瓷砖；  4.用化学消毒的，至少3个专用池，用人工清洗热力消毒的，至少2个专用水池；  5.自动清洗消毒设备有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置；  6.使用的洗涤剂、消毒剂有相关许可证明，存放在专用设施内；  7.餐用具保洁设施结构密闭、易于清洁、标识明显。 | 2 |  |  |
| 26.食品安全检测设施设备符合要求 | | 以下内容发现一处不符合，扣1分，扣完为止。  1.设立食品安全监控平台，实施“明厨亮灶”；  2.设立食品安全检测室，配备相应检测设备，如农残检测、ATP检测、中心温度计、表面温度计等； | 2 |  |  |
| 27.防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求 | | 防尘、防鼠、防虫害设施不符合要求，发现一处，扣0.5分，扣完为止。  1.厨房门窗和与外界相通的孔洞有防蝇、防鼠设施；  2.食品库房、专间、面点间、餐用具保洁间的门，设置金属防鼠设施（如防鼠板）；  3.排水沟出口和排气口有网眼孔径小于6mm金属隔栅或网罩；  4.加工服务场所设置灭蝇设施，灭蝇灯不得悬挂于食品贮存或加工操作场所正上方；  5.杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品在固定橱柜存放并上锁，有警示标识，采购及使用有记录。 | 1 |  |  |
| 28.设备、工具和容器是否符合要求，实施色标管理。 | | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料材质符合食品安全要求，按照《山东省餐饮食品加工用具、设备标识管理指南》标准要求实施色标管理，发现一处不符合，扣0.5分，扣完为止。  1.接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒、便于检查、区分使用；  2.用于原料、半成品、成品的工具和容器，分开摆放和分色使用，有区分标识；  3.原料加工中切配动物性、植物性食品和水产品的工具及容器，分开摆放和分色使用，有区分标识。 | 2 |  |  |
| 29.废弃物暂存设施是否符合要求 | | 废弃物设施不符合要求的，发现一处，扣0.5分，扣完为止。  1.厨房区内可能产生废弃物的场所均设有废弃物容器，并有明显标识；  2.废弃物容器完好、密闭、整洁，容器盖子为非手动开启式；  3.废弃物容器及时清理、清洗，防止有害动物进入和有害昆虫滋生；  4.设有油水隔离池、油水分离器等设施；  5.垃圾房专人负责，分类处置各类垃圾，垃圾房定期清理消毒。 | 1 |  |  |
| 六、消防及燃气安全（5分） | 30.消防安全及燃气使用是否符合要求（含员工宿舍） | | 以下内容不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.消防及燃气安全培训落实、有记录；  2.有防火措施及消防、燃气应急预案；  3.消防及燃气设施、器材无缺失，无覆盖杂物；  4.消防及燃气安全重点部位有备案、有明显标识；  5.防火及燃气巡查制度落实、且巡查记录及时；  6.疏散指示标志无损坏且明确、两点间距离大于20M；  7.用电情况：无乱拉乱接或线路未套阻燃管、配电盘下方无杂物、配电盘、插座、闸刀开关、空气开关符合要求；  8.用气情况：无乱拉乱接管线、带故障运行、油污清理及时、安全检查落实。 | 5 |  |  |
| 七、采购贮存（10分） | 31.是否采购了禁止服务的食品 | | 违法采购食品的，发现一项，当月考评为0分。  1.《食品安全法》第二十八条规定禁止生产服务的食品；  2.违反《食品安全法》第五十条规定的食品；  3.《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品； |  |  | 必备 |
| 32.原材料集中采购并公示 | | 以下内容发现一处不符合，扣1分，扣完为止。  1.所有原材料统一采购、统一进货、统一保管，公示主要原材料采购信息； | 4 |  |  |
| 33.是否符合索证索票、查验记录要求 | | 采购不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.建立供应商管理、评价机制及准入准出制度；  2.采购食品、食品添加剂及食品相关产品时按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行查验、索证索票；  3.采购的食品、食品添加剂及食品相关产品入库前，按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行入库查验，并建立采购验收记录或留存相关进货票据。 | 3 |  |  |
| 34.贮存是否符合要求 | | 食品贮存场所不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.贮存场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；  2.不得存放有毒、有害物品及个人生活用品；  3.食品分类、分架、离地、离墙；  4.出库使用遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂；  5.植物性、动物性、水产品原料和半成品分类摆放；  6.冷藏、冷冻设施内原料、半成品、成品严格分开放置，并有明显区分标识；  7.冷藏、冷冻设施定期除霜、清洁和维修，并有相应记录，配有校验温度计，设施内温度符合相应要求。 | 3 |  |  |
| 八、食品添加剂(5分) | 35.是否符合五专、两公开要求 | | 发现食品添加剂管理不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.建立并执行专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账的“五专”管理制度；  2.使用食品添加剂采用精确的计量工具称量，并有详细记录；  3.食品添加剂贮存专柜标识“食品添加剂”字样并上锁；  4.食品添加剂两公开符合管理要求：公开承诺餐饮安全主体责任、公开所使用的食品添加剂名单。 | 2 |  |  |
| 36.是否符合相关备案和公示要求 | | 使用的食品添加剂未备案或未公示，当月考评为0分。 | 1 |  | 必备 |
| 37.是否存在超范围、超剂量使用现象 | | 食品添加剂超范围、超剂量使用，当月考评为0分。 | 2 |  | 必备 |
| 九、加工制作（18分） | 38.粗加工与切配是否符合要求 | | 粗加工与切配不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.加工前检查待加工食品，发现腐败变质或感官性状异常的，不得加工和使用；  2.食品原料在使用前洗净，禽蛋使用前清洗外壳（必要时消毒）；  3.动物性、植物性、水产品原料分池清洗；  4.切配好的半成品与原料分开存放，并在规定时间内使用；  5.盛装食品的容器不得直接放置于地面；  6.水产品工用具、容器使用后及时清洗、消毒。 | 3 |  |  |
| 39.烹饪过程是否符合要求 | | 发现回收食用后的食品再加工服务的，当月考评为0分。  烹饪过程不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.烹饪前检查待加工食品，发现有腐败变质或感官性状异常的，不得烹饪加工；  2.需要熟制加工的食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于70℃；  3.需要冷藏的熟制品，应先冷却再冷藏，冷却在清洁操作区进行，并标注加工时间；  4.用于烹饪的调味料盛装器皿应每日清洗，标注品名和保质期，有遮有盖，不得露放，不得与地面或污垢接触；  5.菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无毒、无腐败变质，不得回收后再使用；  6.厨房内重复使用的煎炸油应符合国家相关标准要求，不符合要求的及时废弃。 | 4 |  | 必备 |
| 40.备餐及供餐是否符合要求 | | 备餐及供餐不符合要求的，发现一处，当月考评为0分。  1.供应前检查待供应食品，发现腐败变质或感官性状异常的，不得供应；  2.分餐、备餐时使用的工用具需经消毒，用手直接分餐时应洗手消毒并戴经消毒的一次性手套；  3.在烹饪后至食用前超过2小时存放的食品应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。 | 3 |  | 必备 |
| 41.食品保温再加热是否符合要求 | | 食品保温再加热不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.保存温度低于60℃或高于10℃、存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热；  2.加热前应确认食品未变质，发现腐败变质或感官性状异常的，不得进行加工；  3.冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用；  4.加热时食品中心温度不低于70℃，不符合加热标准的食品不得食用；  5.根据季节和温度做好饭菜保温。 | 3 |  |  |
| 42.食品留样处置是否符合要求 | | 食品留样不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.每餐次的食品成品应留样；  2.按食品品种留样，分装于消毒后的专用容器内，在留样柜中冷藏保存48小时以上；  3.每个品种留样量≥125g；  4.食品留样、处置记录齐全，记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、销毁时间、销毁人等。 | 3 |  |  |
| 43.剩饭菜处置要求 | | 以下内容不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.剩菜剩饭专人处理、记录；  2.根据季节、餐次、荤素、保质期等因素正确处理剩饭菜存放、再加热及售卖；  3.剩饭菜台账记录齐全。 | 2 |  |  |
| 十、清洗消毒（5分） | 44.消毒是否符合要求 | | 发现餐用具消毒不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.餐用具使用前应消毒，消毒后的餐饮具符合GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定，每年进行专业检测不少于两次；  2.采用热力消毒的，符合要求：①煮沸、蒸汽消毒的，保持100℃，10分钟以上；②红外线消毒的，保持温度120℃以上，10分钟以上；③洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求；  3.一次性餐用具不得重复使用。 | 3 |  |  |
| 45.餐具保洁是否符合要求 | | 餐用具保洁不符合要求的，发现一处，扣1分，扣完为止。  1.消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内；  2.已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。 | 2 |  |  |
| 十一、服务管理  （10分） | 46.饭菜品种、重量、价格是否符合规定  47.餐厅成本控制是否符合要求  48.服务态度好，是否有投诉 | | 有投诉，吃出异物且被查实且对学校声誉造成不良影响的，当月考评为0分。 |  |  | 必备 |
| 服务不符合要求的，发现一项扣1分，扣完为止。  1.基本大伙品种数量及价格符合要求（高、中、低档各类菜肴比例符合合同要求）；  2.饭菜价格、重量与售价不符（量小型：无汁无汤的菜150克左右；带汁的菜180克左右；带汤的菜200克左右。量大型：无汁无汤的菜250克左右；带汁的菜280克左右；带汤的菜300克左右。）；  3.餐厅毛利率符合合同要求；  4.提供低价菜、免费汤；  5.在加工操作区、备餐和售餐区存在有碍卫生和食品安全行为或有药品；  6.每年不低于两次召开学生专题座谈会；满意率不低于85%；  7.日有效投诉不得超过3件，有效投诉处理率100％，处理满意率98％以上；  8.做好服务育人工作，提供勤工俭学岗位。 | 10 |  |  |
| 说明：  1.必备内容为着一票否决项，如在月检和抽检中发现必备内容不符合要求，则该食堂本月考评得0分；  2.根据服务管理服务合同条款内容，采购人对食堂日常工作随时检查考核，发现未达到合同规定的服务标准时，开具《整改通知单》要求餐厅及时作出整改；并按《食堂监管考评标准》扣减相应分值，按照每次扣减1分扣款1000元的标准开具《扣款通知单》，从履约保证金中扣除。因违规违约扣除履约保证金款项，应下月补齐，直至服务期满；  3.采购人根据每月对食堂日常检查及整改情况进行服务质量综合评价，需达到85分以上，如未达标，按照合同/协议调整处罚；  4.采购人每月对食堂进行量化考核，量化考核包括学校、政府食品安全监管部门检查和师生员工问卷评价，其中按照采购人检查占比60%，政府食品安全监管部门检查占20%、师生员工问卷评价占比20%来计算考核结果，需达到85分及以上。  食堂名称：  检查人员签字： 被检查单位负责人签字：  年 月 日 | | | | | |  |