

用户需求书

一、项目概况

- 1、项目名称：琼海市嘉积第二中学食堂委托经营项目
- 2、项目编号：ZHZBHN-202108-001
- 3、经营方式。以“委托方出租场地，保证水电气‘三通’，被委托方独立核算，自主经营，自负盈亏”的方式进行经营。
- 4、服务地点：琼海市嘉积第二中学食堂
- 5、支付方式、时间、条件：师生刷卡消费

二、琼海市嘉积第二中学食堂委托经营管理项目实施方案

为提高琼海市嘉积第二中学（以下简称“委托方”）学生食堂经营档次，改善食堂就餐环境，使学生食堂能够更好地服务于教育教学，服务于师生饮食生活。委托方通过招标的方式，择优选择资质合格、社会信誉良好、管理水平先进能够承担食品安全责任的企业（以下简称“被委托方”），对学生食堂进行实行餐饮专业化管理。

（一）项目基本信息

委托方学生食堂位于琼海市嘉积第二中学内（共两层），可用面积约 1600 平方米，座位数约 600 个。

（二）委托运营目标、方式、期限及租金

1. 经营目标。为师生员工提供食品安全、品质优良、价格实惠、秩序良好、环境舒适的餐饮服务；
2. 经营方式。以“委托方出租场地，保证水电气‘三通’，被委托方独立核算，自主经营，自负盈亏”的方式进行经营。即委托方提供现有建筑用房及设备设施，做到水、电、燃气到位，负责监督乙方经营管理全过程，实行场地“零租赁”，免收租赁费，也不收取额外的任何费用。被委托方负责餐饮服务经营和从业人员管理，自觉接受委托方监督和管理，确保食品安全卫生，在价格实惠、口感新鲜、营养丰富、菜款多样、健康卫生等方面满足广大师生员工的需求；
3. 经营期限：3 年。即从合同签订之日起至 2024 年 7 月 31 日止。

（1）运营期中每一年期满，经委托方后勤部门组织考核合格（完成全年经济指标以及执行各项安全卫生指标、制度和规定等情况等综合考核合格（指考核分在 75

分及以上），可顺延一年，其综合考核为平时考核和一年期满考核，平时考核指每季度至少考核一次，一年期满考核是指 6 月 30 日前的考核，平时考核和一年期满考核分别占 60%和 40%（详见附件 1 至附件 3）；综合考核不合格，终止合作经营期，委托方有权单方面终止合同，由此造成的一切后果由被委托方承担，并在委托方约定的有效时间内退出经营场所。

4. 经营要求。保证提供价格合理、品种多样、色香味美的食品，满足师生饮食需求，早餐要供应不少于 10 个品种，中晚餐要供应不少 30 个品种以上；每月更新菜品率不少于 10%。保证高、中、低档的比例 2:5:3，即高档菜品占 20%（6 个品种），中档菜品占 50%（15 个品种），低档菜品占 30%（9 个品种）。饭菜价格维持在省内中学学校同类饭菜价格水平；按照规定获取毛利（大众快餐毛利 20%，特色风味毛利 35%；如超出毛利范围，委托方有权扣除其超出规定范围的毛利后在进行结算），限定各类菜品价格，确保食堂菜品价格稳定，每天特价菜不少于两款。

（三）风险保证金交纳及其退还方式的规定

1. 风险保证金交纳规定

（1）签订合同时，被委托方应向委托方交纳风险保证金人民币拾万元整（¥100,000.00 元）。风险保证金不计利息。风险保证金用于防范食堂食品安全事故或者违约情形发生，被委托方经营期间若出现食品安全事故或者违约情形，委托方有权直接从风险保证金中扣除相应款额，用于支付因事故处理以及违约应当支付的款项，风险保证金使用后不足原有数额时，被委托方应当在一个月内补足。

（2）经营期满，若被委托方在经营期间未发生任何食品安全卫生事故，也无食堂经营管理不良记录或者其他违约行为，其风险保证金在经营期满之日起 5 个工作日内无息如数退还。

（四）房屋设施设备投资、维修费用管理的规定

1. 受委托方应接受校内食堂现有设施设备，如因经营需要改造，委托方不再投入资金。

2. 若合同期满或合同期内解除合同不再经营，则被委托方投资维修改造食堂的一切费用不予补偿；被委托方拆卸的应当在委托方规定的限期内恢复食堂原状，如逾期则视为被委托方自愿放弃所有权且同意委托方自行处置并愿意承担恢复食堂原状的所有费用；

3. 学生食堂获得“A”级食堂、“标准化学校食堂”，委托方将给予适当奖励。如获政府的奖金，委托方将按照 1:1 的比例给予配套投入。所获政府的奖金和委托方的配套资金必须投入到学生食堂的设施设备等方面硬件建设之中。

（五）委托方的权利与义务

1. 负责提供食堂现有的设施设备供对方使用；保证食堂水、电、燃气的正常供应；
2. 有权监督被委托方经营管理。包括采购的食材检测、留样和价格等。有权对被委托方的经营状况、食品卫生、饭菜质量、菜色品种、价格、原材料购置渠道、食品留样观察、服务态度、综合治理、生产安全、从业人员情况、培训状况、操作规程、食品存储标准和患者治疗饮食等进行检查、考核。对师生员工反馈的意见，有权要求被委托方限期整改；
3. 检查督促被委托方与其聘用人员签订劳动合同、明确岗位职责、以及员工工资支付等。被委托方聘用人员名单须报被委托方后勤、保卫部门备案；
4. 督促被委托方从业人员领取饮食行业健康证，做到着装统一卫生美观。如有违反规定的，有权要求被委托方整改或辞退不合格人员；

（六）被委托方的权利与义务

1. 应当严格遵守《食品安全法》《食品安全法实施条例》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等政府部门以及和委托方有关食堂管理的各项规章制度，服从当地市场管理监督部门、治安消防主管部门以及委托方的监督管理，依法依规经营。制订经营食堂切实可操作的实施细则，认真做好食堂的防火、防毒、防盗等工作，保证伙食的卫生与质量，并按照签订的《委托方学生食堂食堂安全责任书》（详见附件 4），落实安全责任，确保食堂不出任何安全责任事故；
2. 在经营食堂期间实行内部成本独立核算、自负盈亏、守法经营，自觉接受委托方的检查监督和综合评价以及参加每学期学生食堂食品价格听证会。每天要做好进货、领料、销售记录，月末盘点库存，搞好成本核算；
3. 未经委托方同意，不得擅自对食堂房屋室内布局、外墙、电路和燃气管道、污水管做任何改动，包括安装和张贴各类广告等；
4. 负责用于经营食堂的日常易耗品，包括但不限于餐盘、筷子、勺子、菜筐、抹布、拖把、灭火器、应急灯、清洁工具和消防器材以及为维持食堂的正常营业的各种中小型维修由被委托方负责配置。经营食堂时所产生的水电气、人员工资、税费、卫生检疫、检测等各种费用均自行承担；

5. 经营期满或因违约委托方解除合同或被委托方经营不善等情况中途退出，被委托方都不得以任何理由要求委托方补偿。
6. 有完整的管理机构、健全的财务管理、人事管理、用工培训、工作规范、安全防患、卫生保障、民主管理、文明服务、物质采购、物流管理、质量监督和价格管理等制度。
7. 应当按委托方移交设备清单上的设备妥善使用、保管、维护食堂的设施设备。经营期满或者合同解除时，应当将委托方所配置的设施设备如数归还，并将自身所有的物品全部撤离，恢复食堂原状；对委托方所有的属自然损坏的设备必须保存实物，及时向委托方管理人员申报，人为损坏或丢失的按原设备清单维修或配置齐全，或折价赔偿。
8. 应当依法与聘用员工签订劳动合同，为员工办理人身伤害保险、不得拖欠员工工资等费用，承担因与员工发生劳动争议、违法违规问题的全部责任。
9. 应按食堂经营情况列明每日伙食的原料采购清单，加强验收采购回的原料质量、数量，登记造册，确保食品原材料、辅料来源渠道符合法律法规的要求。
10. 按照规定必须办理相关证照，严禁无证经营或超范围或超时经营。所有人员上岗必须通过卫生部门指定医院（或防疫站）的体检，并领取饮食行业健康证，着装统一卫生美观。
11. 严格遵守食品安全法律法规和委托方疫情防控规定，严格按照食品安全卫生要求和甲方的规定，对食品采购、贮存、加工、销售、洗涤、消毒、保洁、应急处理等操作规程进行生产经营服务，并做好原材料的检测和食品留样等工作。不得购进低劣变质、过期食品、有害、霉烂食材，严防食物中毒，并对因卫生或食品引起的食物中毒事件承担全部责任。
12. 对经营期间其聘用员工工伤事故等劳动争议以及其员工的侵权行为给他人造成的损害赔偿承担全部经济和法律上责任。
13. 确保食堂内外环境卫生整洁、干净，不得擅自将污油水排到雨水明沟中，垃圾处理及物品堆放必须符合委托方校园管理规定，每月应按时支付垃圾清理费（指当地环卫部门规定的费用）。
14. 遵照国家民族政策规定，尊重风俗习惯，宗教信仰和生活方式，规范运营，不得有包括但不限于在经营管理上，采用非法限制、约束和压制方式任何民族歧视或种族歧视的言论行为。

15. 对委托方提供的场地设施、设备等,要合理使用,妥善养护和保管,按要求将每天当餐收取的餐费划入委托方指定的银行账户,不得将当天餐费以委托方要求之外的方式收取。对擅自改动场地设施设备、保管不善或人为因素造成损坏或丢失的,予以修复或赔偿。

(七) 违约责任或退出规定

1. 若有下列条件之一的,委托方可根据情节的轻重对被委托方下达通知单,从被委托方当月营业款中扣减:

(1) 从业人员存在衣冠不整,不佩戴工作卡,不戴口罩、留长指甲或戴戒子、服务员用手接触食品等个人卫生问题,每人每次扣款 50 元;

(2) 无健康证或持过期健康证上岗者,每人每次扣款 200 元;

(3) 食品加工、存放不离地,菜洗不净,有异物,调料盒不盖、过夜菜肴不清理等,一次扣款 200 元;

(4) 生、熟菜器皿无标识、混用,生、熟食品不分开存放,一次扣款 200 元;

(5) 面点间添加剂专柜管理,无专人管理,卫生不好,每次扣款 200 元;

(6) 碗筷洗不干净、不消毒,或达不到消毒卫生要求,每次扣款 500 元;

(7) 食堂大厅桌面、地面、卫生间脏,不符合卫生要求,每次扣款 200 元;

(8) 食品留样量不够,或遗漏不留样,每次扣款 500 元;

(9) 在卫生检查中存在问题,在规定时间内不整改,每次扣款 500 元,累计三次以上者,予以停业整改;

(10) 饭菜中出现蟑螂、苍蝇、虫子、烟头等异物,经核实,免去当事人当餐费用,并扣款 200 元。

2. 经营期间出现下列情况之一者,经核实后,视为违约行为,委托方有权单方面取消其经营资格,责令限时退出,不予以任何补偿或赔偿。

(1) 弄虚作假,骗取经营资质的;

(2) 违反相关法律法规及中华人民共和国食品安全法,被登记机关吊销营业执照、被食品安全监管部门吊销食品生产、食品流通、餐饮服务许可证的;

(3) 经营期间出现师生食物中毒(以相关部门鉴定为准)或安全生产责任事故且造成严重后果的(以安全生产管理部门出具责任事故认定书为准);

(4) 在经营过程中有转包、分包经营行为的;

(5) 在经营过程中, 存在掺杂作假、销售无证食品、使用非食用物质及滥用食品添加剂、超出经营范围、哄抬物价等违规行为, 经被委托方下达整改通知未交执行的、或限期整改无效且情节严重的;

(6) 发生因食品价格浮动或服务质量问题、食品卫生等而引起的投诉、罢餐、静坐、游行等群发事件, 且影响恶劣的;

(7) 不服从管理, 拒绝接受委托方对食堂卫生、服务质量、食品价格等方面的监督, 拒不配合委托方做好有关检查、评估或经催告后仍未整改或者整改不符合要求的。

(8) 未按要求将每天当餐收取的餐费划入委托方指定的银行账户; 以委托方要求之外的方式收取餐费的; 擅自改动场地设施设备、或保管不善、或人为因素造成收费设备损坏而影响正常收费的; 或造成设备丢失的。

3. 在委托经营期内的成本投入承诺如果不能兑现, 合同期满在办理经营风险保证金退还时, 委托方有权从经营风险保证金中如数扣除投入承诺的未兑现部分金额。

三、根据海南省食品药品监督管理局 海南省教育厅文件琼食药监餐饮(2015) 46号的规定, 并结合采购单位的实际情况, 参与本项目投标的供应商必须满足以下实质性要求:

1. 应具备独立法人资格, 持有国家法律法规规定的证照, 如食品经营许可证等, 并且注册资金人民币 50 万以上。提供相关的证件复印件加盖公章。

2. 应为依法经营的餐饮服务企业, 且三年内未被立案查处、未发生食品中毒事件。提供承诺函原件。

3. 应当配备食堂专职负责人和专职食品安全管理员, 食堂专职负责人应具有三年以上饮食经营管理经验, 掌握食品质量安全相关的法律法规知识, 具有良好的思想素质和职业道德。专职食品安全管理员应持有企业法人颁发的聘用证书。同时, 配备的技术人员要达到: 三级厨师 3 人及以上, 三级点心师 2 人及以上。所有从业人员必须具有有效的餐饮行业健康证, 并经食品安全知识培训合格。提供承诺函原件及人员的聘用证书、相关的证书、管理经验复印件。

4. 所有从事食品生产, 经营和销售的人员应参加食品安全知识培训合格, 持有有效的餐饮行业健康证。提供承诺函原件。

5. 应有完整的组织机构,有健全的规章制度,包括人事管理、用工培训、工作规范、卫生保障、安全防患、应急处置、文明服务、价格管理等制度。提供相关的规章制度。
6. 正在委托方经营（或参与联合体经营或持有股份）的单位不能参与本次招标。
7. 应当承诺在 2021 年秋季投入使用前,根据食堂实际情况投入必要的资金用于对现有设施的维修改造,以确保如期正常经营。维修改造的费用由经营者自主承担。承包期间,被委托方不得擅自改变食堂房屋结构和设备设施位置,如确因经营需要,需征得学校同意,场所装修改造费用均由经营者自行承担,装修和改造必须符合卫生防疫、消防等规定要求,施工前必须报卫生、消防等有关部门及学校处审批。确保 2021 年秋季开学时符合当地市场监督管理部门的要求,并严格按照食品安全卫生标准按时供餐,提供承诺函原件。

附件 1

委托方学生食堂平时考核评分表

项目	检查具体内容		评分标准/扣分	分值	得分
伙食质量 22分	打饭	1、饭菜不热或口感较差现象；	扣 2 分	12	
		2、饭菜内发现异物、杂物；	经核实后，一次扣扣 6 分		
		3、供应隔夜饭菜。	如变质扣 12 分		
	菜谱	实际饭菜是否于菜谱吻合（含规定菜品和更新菜品）。	少于规定，第一次扣 2 分；第二次扣 5 分，第三次扣 10 分	10	
服务质量 18分	仪容仪表	1、厨师工作期间需着整洁干净的工作服；	一次扣 6 分	12	
		2、厨工必须保持整洁，手、腕部不允许佩戴首饰、双手干净；	一次扣 6 分		
		3、食堂工作区、用餐区禁止吸烟	一次扣 12 分		
		4、供应食品时不能用手直接接触食品			
	服务	1、食堂服务人员要微笑、文明服务； 2、不得发生吵架、打骂不文明行为。	扣 6 分	6	
卫生标准 51分	制作	1、原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志； 2、生熟食品分开； 3、食品存放分类分架；	存在交叉污染的或无明显区分标志扣 2 分；生熟食品未分开，食品存放无分类扣 3 分；	12	
		4、无过期、变质食品原材料。	如违反一次扣 12 分		
	厨房	1、灯管、风扇、抽烟机、排风扇、墙壁、抽烟机干净；无油污、灰尘、蜘蛛网	有一项不清洁扣 1 分；无消毒扣 2 分；不按食品安全工作规定执行扣	17	

项目	检查具体内容	评分标准/扣分	分值	得分
		2 分；		
	2、各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮、饭盘无饭粒；	一次扣 2 分		
	3、工作间地面干净、无积水、无杂物； 4、货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐；	一次扣 5 分，第二次扣 10 分		
	5、操作台、灶台及售饭台干净整洁；	一次扣 5 分，第二次扣 10 分		
	6、洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二净三冲四消毒。”	一次扣 15 分，第二次扣 22 分		
	7、各种机器设备保持整洁，标识清晰。	一次扣 5 分		
餐厅	1、餐厅地面每日清扫，地面清洁； 2、餐桌摆成一条线，干净整洁无污渍； 3、餐余回收处干燥整洁无残渣。	发现一次扣 5 分；第二次扣 10 分	10	
库房	1、地面保持清洁； 2、所有食物必须上架，禁止随意摆放； 3、夏季须保持通风透气，库房无异味，保持蔬菜新鲜； 4、冰箱责任落实到人，标志、温控清楚；外表整洁、生熟分开、标识清晰。	发现一次扣 5 分；第二次扣 12 分	12	
食堂管理 4 分	制度	所有责任区域制度上墙；各项日常检查记录完整。	发现未完善扣 2 分	2
	管理	严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。	发现非食堂人员随意进入厨房加工区 一次减 2 分	2
满意度问卷调查 5 分	随机发卷 见附件 3 现场随机发放不记名问卷调查表 10 份	每份评价为“满意”得 0.5 分，评价为“不满意”得 0 分。	5	

考核人（签字）：

年 月 日

附件 2 委托方学生食堂一年期满考核评分表							
检查时间:							
序号	检查项目	检查内容	检查标准	检查项目分值	考核实得分	扣分原因	
1	食品采购加工 (24分)	食品(用品)采购	①食品采购无腐烂、霉变、生虫、污浊、无毒、无害,符合卫生标准的食品。	6			
			②存档食品检验合格证、化验单、营业执照、卫生许可证、购物合同等。				
			③无采购三无产品和过期产品,便利店商品售价要低于周边超市价格。				
		择菜洗菜	①洗菜用水池与洗餐具水池分开。	4			
			②摘除杂质、残枝、去根、清黄叶、除泥沙。				
			③盐水浸泡 30 分钟,再漂洗干净。				
			④清洗三遍(洗一道,清二道),所有原料先洗后切。				
		菜品切配	①不新鲜、腐败变质不切。	8			
			②食品不着地存放。				
			③以销定量,先烹制的先切。				
			④不成捆切根,不偷工减料。				
			⑤条块整齐,粗细均匀,适合烹调要求。				

2	卫生质量及仓储管理 (44分)		⑥刀、砧板、抹布、容器清洁。	6		
			⑦营养、色、型、主配料合理。			
			⑧配菜台面、菜架干净。			
		烹饪	①熟练掌握烹调技术及面点制作方法。	6		
			②腐败变质等不合格产品不烹制不烧煮。			
			③执行操作规程，食品烧熟煮透、烤熟煎透，防止里生外熟。			
			④做好烹调前的准备工作，按人数合理投料烹制，合理使用原料，防止浪费，厉行节约。			
			⑤严格执行菜品搭配比例，菜品出炉确保色、香、味俱全。			
			⑥不断创新菜品，增加花色品种，每月推出二至三个新菜品，满足学生需求。			
		环境卫生	①责任区卫生划片分工，责任到人，并每天进行清扫。	5		
			②采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇。			
			③设备布局合理，整齐、有序、清洁。			
④室内无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥，墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。						
⑤垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾袋袋装化，每天及时清除。						
个人卫生	①所有人员必须每年体检，持证上岗。	14				
	②必须穿戴工作服和帽，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指					

		<p>甲油，不留长发，操作直接入口食品戴口罩。</p> <p>③上岗前和大小便后必须洗手，不得穿工作服和帽进入卫生间</p> <p>④上岗后不吸烟，不吃食物，不随地吐痰，不乱扔废弃物，</p> <p>⑤不将个人用品带入岗位，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。</p> <p>⑥勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服帽。</p> <p>⑦不直接用勺尝味，不得用工作服或围腰擦手，</p>			
	厨房操作间卫生	<p>①盛放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开，不落地，洁净，整齐有序。</p> <p>②各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生，专人负责。</p> <p>③操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污，洗菜池无泥沙、脏垢及异味。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。</p> <p>④每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。</p> <p>⑤洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水。</p> <p>⑥及时清理废弃物和垃圾。保证餐厨垃圾日产日清。</p>	6		
	餐厅卫生	<p>①餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净，并随时保洁，垃圾及时清除。</p> <p>②就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生。</p> <p>③餐后必须对餐厅及时进行全面的清洁卫生，清除垃圾。</p> <p>④餐厅洗手池内无积垢，保持畅通。</p>	4		
	餐具洗	①坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、	4		

	刷消毒卫生	净水冲洗、消毒柜高温消毒”，四道消毒工序，以光、洁、涩、干为消毒要求。			
		②消毒后的备用餐具整洁有序，碗柜防尘，无杂物，无油污。			
		③洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢。			
		④每餐后餐具必须使用消毒柜消毒，餐具摆放正确合理。各种盆等用具要用消毒剂或沸水煮进行消毒，并用苫布防尘。			
	食品冷藏卫生	①动物性食品应冷冻保存，果蔬类食品应冷藏，在4℃左右温度下短期保存。	3		
		②专人检查冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，无异味，清洁。			
		③食品分类存放，进出食品有记录，先进先出先用，腐败或不新鲜的食物不得放入冰箱保存，已解冻的食品不宜再冷冻。			
	仓库管理	①身体健康，经卫生知识培训合格后上岗。	8		
		②进出货、数量、质量必须登记，先进先出。			
		③按类别、品种上架存放。			
		④货物存放应分类、分架、隔墙、离地存放，标注名称。			
		⑤散装食品的储存容器加盖。			
⑥食品与非食品不得混放，不得存放私人用品及其他杂物。					
⑦严防鼠、虫、蚊蝇、蟑螂污染食品及原料。					
⑧经常开窗通风，保持室内清洁，检查处理变质或超保质期的食品。					
3	运营安全管理（10分）	运营安全	①所有餐饮服务人员必须持证上岗。	7	
			②非工作人员不得进入操作间，不得在操作间会客。		
			③定期对电器、燃气设施进行检查，确保用电用气安全，全		

4	服务质量管理（8分）		年电用用气安全事故为零。				
			④严格操作规程，严格食品安全，确保全年食堂安全事故为零。				
			⑤加强学生安全教育，经常保持地面干燥，防止人员摔倒。				
			⑥每天下班后有专人负责检查，用电用气设施是否处于安全状态，门窗是否关好。				
			⑦遇运营安全事故，应有及时上报，并按应急措施进行处理。				
		消防安全	①不得擅自将消防设施挪作他用。	3			
			②不得将其消防设施用其他物品进行遮挡、覆盖。				
			③加强学生消防安全学习，让人人知晓消防安全知识。				
		售卖操作	①禁止与就餐人员发生冲突与争吵。	3			
			②上岗前必须穿戴好工作服、帽、口罩、手套，保持良好形象。				
③使用文明用语，热情服务，一视同仁，足量均匀出售。							
收餐操作	①使用收餐车。	5					
	②先把残剩菜肴倒入垃圾桶内，收餐具轻拿轻放，声音要小。						
	③分类分档收取餐具，残剩菜肴集中处理。						
	④用洗洁精与干净抹布擦拭餐桌、转盘，清理地面。						
	⑤餐台餐椅整齐无损坏齐。						
5	其它管理（5分）	制度建设及培训	①服务体系制度健全，人人知晓操作规程和服务规则。	3			
			②食堂中毒应急机制健全，人人知晓应急处理流程。				
			③加强员工培训，每周开展一次，培训学习要有记录。				
	资产能耗管理	无长明灯、长流水等能源浪费现象。	2				
②资产设施完好，无人为破坏，若有问题应及时修复。							

6	满意度 问卷 调查 (9 分)	随机发 卷	见附件 3 现场随机发放不记名问卷调查 表 30 份, 每份评价为“满意” 得 0.3 分, 评价为“不满意” 得 0 分。	9		
7	合计		注: 检查内容栏中因单项问题 严重, 检查内容此栏可 直接扣至零分; 因工作失误造 成学生投诉, 经核查属实, 对 应检查内容为零分。	100		

评委签名:

日期: 年 月 日

附件 3

委托方学生食堂满意度问卷调查表

请在您身份的合适选项里“√”

本校人员		教职员工		本校学生		男	
校外人员		外劳务工		兄弟院校人员		女	

请在您认为最适合的选项里“√”

饭菜质量			服务态度			环境卫生			饭菜价格			饭菜分量		
满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	很贵	合理	便宜	满意	基本满意	不满意
大众饭菜口味			风味小菜口味			面食			饭菜里是否有异物			是否遇到多刷钱		
满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	经常发现	偶尔发现	从没发现	有	偶尔	没有

请给出您对学生食堂的评价：1、满意（ ） 2、不满意（ ）

您对食堂的意见和建议：

- 1、 _____
- 2、 _____

附件 4

委托方学生食堂安全责任书

根据《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国消防条例》《机关、团体、企事业、事业单位消防安全管理规定》《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》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律、法规、规章的规定，确保学生食堂安全运营之目标，被委托方将严格履行以下承诺：

一、安全目标

- （一）杜绝发生企业内责任原因的人员重伤以上事件；
- （二）杜绝发生企业内责任原因刑事案件；
- （三）杜绝责任原因导致群体性不安全事件发生；
- （四）杜绝责任原因导致安全等级事故；
- （五）杜绝发生责任设备事故；
- （六）杜绝员工发生泄密事件；
- （七）杜绝较大影响的服务投诉；
- （八）杜绝发生责任原因食品安全责任事故。

二、安全过程控制

- （一）各项安全设备设施整改要求完成率达 100%；
- （二）安全信息报送及时率 100%，包括非正常事件信息、例行上报信息；严禁发生瞒报、谎报、漏报、迟报行为；
- （三）定期实施安全检查，全年安全检查覆盖率达 100%；

（四）对第一责任人、分管安全责任人、安全管理机构的其他人员开展安全管理类培训，全年培训覆盖率 100%；

（五）生产运营设备设施、安全应用类的设备设施完好率 100%，经营场所的环境、设备、设施，符合所提供的餐饮服务相适应的要求；

（六）安全管理人员的持证上岗，特种作业人员有效持证率 100%；

（七）建立人员健康管理档案，保证全员持有有效的健康合格证明，定期体检，对患有“五病”的从业人员调整到其他不影响食品安全的工作岗位，上岗前安全培训合格率 100%；

（八）全员上岗前保密条令培训合格率 100%；

（九）严格执行餐饮业行业规范，牢固树立安全第一、诚信经营的理念；

（十）严格按照国家有关规定采购食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，认真落实进货台帐登记、采购查验和索证索票制度，查验记录保存期限不少于二年；

（十一）食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品按仓库管制制度，严格分类入库、妥善储存、领用、盘点等；食品入库时粘贴标签，表明入库食品名、保质期、预警时间等相关信息；食品添加剂执行“5专”管理；日常执行“先进先出”制度，定期翻垛，确保无霉变、过期现象；

（十二）落实餐饮具、工用具、容器清洗消毒制度，确保卫生合格率 100%。食堂厨房垃圾做到密闭无渗漏存放，并及时清运；

(十三) 执行食品留样制度，规范留样环境和设备，保证所有出品的留样保存 72 小时；

(十四) 健全生产应急预案体系，组织全员进行应急知识和应急预案、应急设备使用方法的培训与考核，提升应急响应能力。

责任单位：

项目安全责任人（签字）：