政府采购合同

项目名称 ：南京市城建中等专业学校 2026-2029 年食堂委托经营服务项目

合同编号：

政府采购计划号：LWZC320100000202600579

采购人（以下称甲方）南京市城建中等专业学校（南京市城建职业培训中心、南京市建筑职工大学）　供应商：（以下称乙方）南京鑫月达餐饮管理有限公司

住所地：南京市江宁区麒麟街道大泉水路208号　住所地：南京市江宁区秣陵街道隆盛路68号3幢

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等法律法规的规定，甲乙双方按照本项目采购结果签订本合同。

第一条 合同标的 乙方根据甲方需要提供下列服务：南京市城建中等专业学校2026-2029年食堂委托经营服务项目（项目名称） JSZC-320100JSJT-G2026-0005（项目编号），详见乙方投标文件。

第二条 合同总价款 本合同项下合同价款为柒佰捌拾万元整人民币（¥ 7800000 ）（金额为三年合同价，乙方用于环境改造费用为830000元，本合同年度内费用为贰佰陆拾万元整人民币（¥ 2600000 ））。分项价款在“报价表”中有明确规定。

本合同价款是完成本项目所发生的所有含税费用、支付给员工的工资和国家强制缴纳的各种社会保障资金，乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用；以及乙方认为需要的其他费用等一切费用。除合同约定的价款外，甲方不再需向乙方支付其他任何费用。

第三条组成本合同的有关文件下列关于 JSZC-320100-JSJT-G2026-0005号的招标文件、供应商投标文件，或与本次采购活动方式相适应的文件，以及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

（1）乙方提供的投标文件和报价表；

（2）技术条款偏离表；

（3）投标承诺/服务承诺；

（4）成交通知书；

（5）甲乙双方商定的其他文件等。

第四条权利保证

乙方保证甲方在使用、接受本合同中全部服务或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其知识产权的起诉或索赔。一旦出现侵权起诉或索赔，由乙方负责抗辩，并承担甲方维权产生的诉讼费、律师费、差旅费等，给甲方造成其他损失的，全部由乙方承担。若构成侵权的，甲方有权单方终止本合同，乙方应按合同价款的5%向甲方支付违约金，并退还甲方已支付的合同款。

第五条质量保证

乙方所提供的服务的技术规格应与采购文件规定的技术规格及所附的“技术条款偏离表”相一致；若技术性能无特殊说明，则按国家有关部门最新颁布的标准及规范为准。

第六条交付和验收

1、合同履行期限：本项目一次采购三年有效，合同一年一签，一年合同期满后，采购人有权根据考核结果决定是否签订后续服务合同，最多可续签两次。

时间： 2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日。

2、质量及验收标准：符合国家、省、市相关规定及采购人要求。

第七条履约保证金

本项目履约保证金10万元。

第八条合同款支付

1、本合同项下所有款项均以人民币支付。

2、本合同项下的采购资金由国库集中支付或甲方自行支付，乙方向甲方开具发票。乙方在甲方付款前应提供合法有效发票。乙方不开具发票或开具不合格的，甲方有权迟延支付应付款项直至乙方开具合格票据之日且不承担任何违约责任，且乙方的各项合同义务仍应按合同约定履行。

3、付款条件：

1、校园一卡通及聚合支付系统由甲方统一管理、维护与充值，乙方不得与消费者直接进行现金交易。营业款项均通过甲方学校系统收取，甲乙双方共同核实确认营业额，甲方每月与乙方结算上月的费用。乙方开具符合甲方要求的等额发票后，甲方以转账或支票等方式支付给乙方。

第九条违约责任

1、甲方无正当理由拒收服务、拒付服务款的，由甲方向乙方偿付合同总价的1%违约金。

2、如乙方无法交付服务或交付的服务不符合合同约定的，甲方有权解除合同，同时乙方应向甲方支付相应条款的违约金。

3、乙方在承担违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

4、乙方虚假承诺，或服务不能满足招标文件要求，或是由于乙方的过错造成合同无法继续履行的，乙方应向甲方支付相应条款的违约金。

第十条 相关要求

1、食堂后场地面防滑改造、后场墙面出新、售卖区域环境出新及电子屏幕加装、就餐区环境出新及师生就餐桌椅更换升级。中标后须提供桌椅样品给采购人审核，要求规划科学合理、环境优美舒适，并融入特色文化元素。所有改造不得影响建筑主体结构，设计方案须经甲方认同后方可实施。环境营造与软硬件升级工作须于2026年8月16日前全部完成，8月24日确保进入试营业状态，8月31日起正式营业。

2、寒暑假期间，乙方需保证至少有1个档口正常营业，为甲方教职工提供餐饮服务。

3、因食堂就餐环境升级2026年暑假期间无法堂食，乙方在此期间仍须满足甲方的供餐要求。

4、其他校区需要临时供餐服务，乙方则也须无条件配合甲方满足供餐要求。

5、本项目一次采购三年有效，合同一年一签，一年合同期满后，采购人有权根据考核结果决定是否签订后续服务合同，最多可续签两次。年度考核得分≥85 分的，可续签。年度考核得分＜85 分的，视为乙方履约服务不合格，服务期届满时，甲方有权不予续签合同且乙方不得主张违约索赔或补偿等。具体考核管理细则，详见合同附件 1 和 2。

6、甲方将建立食堂经营管理考核评价体系，结合信息化手段与传统问卷方式，围绕食品质量安全、价格、服务质量、环境建设、育人功能发挥等维度开展监督考核。为充分调动各乙方的管理积极性、强化管理责任，甲方将根据考核结果，按规定开具整改通知书并实施**扣款，扣款**将从当月营业额结算费用中扣除，扣款处罚条例详见附件 3。

7、乙方负责经营场所的美化、设备与餐具的投入，以及所有设备的维修保养，并承担相关费用；按时缴纳经营中实际发生的水电费（按采购人收费标准）、各类证照年审费、卫生费等费用；承担运营产生的厨余垃圾和生活垃圾的垃圾处理费；承担病媒消杀费用；承担管道疏通与油烟系统的清洗维护及相关改造费用；学校一卡通的使用管理按甲方规定执行，合同期满后，乙方须将相关软硬件系统完好移交，如有损坏须按原价赔偿。

8、本合同项下年度采购费用预估为人民币肆佰万元/年。甲方不对该预估金额的达成作任何承诺或保证，该预估亦不作为结算依据。双方应根据实际发生的、经甲方确认的采购量与合格交付成果进行结算。若实际结算金额低于上述预估，甲方不承担任何违约或赔偿责任。

9、必须按照有关规定要求对经营用主副食品的供货商提供有效的卫生许可证和产品批次检验合格证，拒绝使用伪劣商品、超过保质期和“三无”食品，并自觉接受甲方管理人员的监督检查。采取有效措施，确保食堂干净卫生，厅堂卫生整洁；发现老鼠、蟑螂、蚊蝇必须及时消除；餐具每餐消毒且做好消毒记录；生熟食品分区摆放规范、有序。如乙方违反有关法律法规的规定，存在采购食品未按规定进行索证、采购、加工、供应禁止采购的食品；未按规定加工、储存食品；从业人员卫生不达标等问题，甲方按照《南京市城建中等专业学校食堂管理办法（试行）》和《南京市城建中等专业学校食堂经营管理处罚条例（试行）》进行扣款。

10、校园活动策划及承办要求：学生生日会、传统节日、节气活动，每月不少于 1 次。日常学生食育社团支出，每周 1 次。家委会成员参与食堂验收、陪餐接待，每周 1 次；家委会集体活动，每学期一次。每月组织新品集中上新、试吃活动 1 次。（具体内容以乙方投标文件中为准）

11、退出情形与资产处置

（1）擅自停业或违约终止

乙方擅自停止经营、无正当理由单方终止本合同的，其投入的全部设施设备及就餐环境提升改造中不可移动附着物无偿归甲方所有，扣除未结算营业额费用及履约保证金。

（2）考核不达标终止

乙方因日常或年度考核不合格被终止合同的，其投入的就餐环境提升改造中不可移动附着物无偿归甲方所有。

（3）合同期满正常退出

合同期满不再续约、正常届满退出的，其投入的就餐环境提升改造中不可移动附着物无偿归归甲方所有；可移动的设施设备在 15 个工作日内无条件撤出，否则甲方有权自行处理。

（4）甲方场地调整客观终止

因甲方场地规划变更、布局调整等客观原因，导致本合同约定场地无法继续使用的，甲方提前 3 个月告知乙方，本合同自动终止，甲方不承担任何违约责任及赔偿责任。其投入的就餐环境提升改造中不可移动附着物无偿归归甲方所有；可移动的设施设备在 30 个工作日内无条件撤出，否则甲方有权自行处理。

（5）严重违规违法即时终止

乙方若因乙方的原因导致发生的食品安全食物中毒事故、引发校园群体性不良事件、违规采购不合格食材物资、擅自将食堂经营项目转包或分包、存在经营服务欺诈瞒报等各类严重违约及违法违规行为的，甲方有权单方面即时解除合同、终止合作，并依规追究其全部法律责任与经济责任。其投入的全部设施设备及就餐环境提升改造中不可移动附着物无偿归甲方所有，并扣除履约保证金，同时乙方须自行承担由此产生的一切经济、法律及连带责任。

12、退出要求

合同期满或本合同因故终止后，乙方须在甲方规定时限内无条件完成清场、物品搬离并退出经营场地，不得借故拖延、滞留、霸占场地或拒绝退场。

逾期未按时退出的，自逾期首日起按 10000 元/日标准计收场地资源占用费，占用费可直接从未结算营业额费用及履约保证金中抵扣；逾期超过 7 日仍拒不清场退场的，履约保证金不予退还，甲方有权采取停水停电、封闭场地、强制清场等处置措施，由此产生的人工、搬运、仓储、清理及维权等全部费用由乙方承担。场地内所有遗留物品、设备杂物一律视为遗弃废弃物，甲方有权自行无偿处置、清理或报废，乙方不得再主张任何所有权、补偿及赔偿权利，同时须承担因拒不退场给甲方造成的一切损失。

第十一条合同的变更和终止

1、除《中华人民共和国政府采购法》第五十条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2、除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。

第十二条合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十三条争议的解决

1、因服务的质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对服务质量进行鉴定。符合标准的，鉴定费由甲方承担；不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第（1）种方式解决争议：

（1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

（2）向南京仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

如没有约定，默认采取第 2 种方式解决争议。

3、在诉讼期间，本合同应继续履行。

第十四条诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照招标文件要求和投标承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十五条合同生效及其他

1、本合同自双方签字盖章之日起生效。

2、本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份。

3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲方（采购人）：南京市城建中等专业学校（南京市城建职业培训中心、南京市建筑职工大学）

委托代表人：

电话：025-69812645

开户银行：平安银行南京城东支行

账号：15978470290077

2026年7月20日

乙方（供应商）：南京鑫月达餐饮管理有限公司

委托代表人：

电话：025-52191738

开户银行：江苏紫金农村商业银行股份有限公司岔路支行

账号：3201210261010000056809

2026年7月20日

附件：1. 南京市城建中等专业学校食堂管理办法（试行）

2. 南京市城建中等专业学校（麒麟校区）食堂考核办法

3. 南京市城建中等专业学校食堂经营管理处罚条例

附件 1：

南京市城建中等专业学校食堂管理办法（试行）

一、总则

（一）目的和依据

为保障我校师生饮食安全，提高食堂服务质量，根据国家相关法律法规和食品安全标准，结合我校实际情况，特制定本规定。

（二）基本原则

1. 预防为主，综合治理，确保食品安全。

2. 依法管理，科学监管，严格责任。

3. 公开透明，接受监督，保障师生权益。

（三）组织机构与职责

1. 后勤保障科负责制定和完善食堂管理规章制度。

2. 监督检查食堂日常运营，确保符合食品安全法规。

3. 定期组织食品安全知识培训，提升食堂从业人员素质。

4. 协调处理食堂食品安全事故与投诉建议。

（四）食堂管理人员职责

1. 严格执行食品安全法律法规和本规定。

2. 建立和完善食品安全管理体系，确保食品安全操作规程的有效执行。

3. 定期进行食品安全自查，及时发现和纠正安全隐患。

4. 确保食堂环境卫生，食品储存、加工、销售过程符合卫生标准。

5. 对食品原料采购、储存、加工、销售等环节进行严格控制。

二、食品安全管控

（一）严格食安采购

严格审查供应商资质，确保其具备合法有效的经营许可和相关质量认证。由食堂食品安全负责人建立详细的食品采购台账，对食品的来源、数量、质量等进行全面记录，做好原料追溯管理。建立不合格食品处理机制，对供货商进行定期评估，确保其持续符合学校的食品安全要求。

（二）食品验收查票

加强食品验收团队建设，扩大食品验收团队规模，除了食堂负责人和后勤保障科科员外，还将引入家长志愿者对学校食堂的所有食品进行严格的验收，家长志愿者以班级为单位自愿报名，每次抽取 1-2 名家长参与验收。每周介入验收 2 次，不固定日期，不提前告知食堂，增加食品验收工作的透明度。

完善食品验收标准和流程，明确各类食品的验收指标，如新鲜度、外观、气味、包装完整性等。以下是食物验收的要点：

1. 食材的感官特性

（1）外观

蔬菜类：颜色应正常且鲜艳。例如，青菜应为鲜绿色，西红柿应为红色。如果蔬菜颜色暗淡、发黄或者有黑斑，可能表示不新鲜或者已经开始变质。形状完整，没有明显的损伤或腐烂部分。如胡萝卜应形状规整，没有软烂的地方；西兰花的花球应紧密，没有散开或者软烂的小花。

水果类：表皮光滑，无明显划痕、碰伤或腐烂斑点。像苹果，表皮应该光洁，没有虫蛀孔；香蕉表皮不能有黑斑（除了正常成熟的少量黑斑）。

肉类：颜色符合正常特征。猪肉一般为粉红色，牛肉呈深红色，鸡肉为淡黄色或白色。如果肉类颜色过于暗沉或者发红发灰，可能存在质量问题。肌肉纹理清晰，有弹性。用手指按压后，能迅速恢复原状。如果按压后留下明显的凹陷，可能是注水肉或者变质肉。

鱼类：鳞片完整，紧贴鱼身。鱼眼清澈明亮，鳃呈鲜红色。鱼身有弹性，没有异味。如果鳞片脱落、鱼眼浑浊、鳃色发暗或者鱼身发软且有臭味，表明鱼不新鲜。

（2）气味

各类食材应具有本身特有的气味。新鲜的蔬菜有清香气味，新鲜的肉类有肉腥味但没有臭味，新鲜的水果有果香。如果闻到酸臭味、腐臭味或者其他异常气味，说明食材可能已经变质。

（3）口感（可抽样简单测试）

对于一些可以直接食用的食材，如水果，可以简单品尝其口感。应具有正常的甜度、酸度和脆度（如果是脆果类）。如果口感酸涩、无味或者软烂，可能是质量不佳。

2. 食材的规格与数量

规格：按照采购合同或订单的要求，检查食材的大小、重量、等级等规格标准。例如，鸡蛋的大小应符合预定的规格，如每个鸡蛋的重量在某个范围内；大米的颗粒大小、饱满度应符合要求；肉类的切割部位和大小也应符合规定。

数量：仔细核对食材的到货数量，与采购订单上的数量一致。可以通过称重、点数等方式进行核实。对于包装食材，要检查包装的完整性，防止有破损导致数量短缺的情况。

3. 食材的标识与包装

标识：对于预包装食品，必须具备完整的标识信息，包括但不限于食品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、储存条件、生产厂家、地址、联系方式、食品生产许可证编号等，确保标识信息准确无误，符合食品安全标准。

包装：应确保包装完好无损，无破损、漏气、涨袋等现象，特别是对于需密封保存的食材，如真空包装肉类，应特别注意包装的完整性。

4. 食材的资质证明

采购禽畜肉类时，必须核查动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测合格证明。

采购蔬菜类时，必须核查农产品农药残留快速检测报告。

采购鱼虾水产品类时，必须核查水产品药物残留快速检测报告。

5. 温度要求（针对需要冷链或特殊温度保存的食材）

对于需冷链运输和保存的食材，如冷冻肉类，必须检查到货时的温度是否符合规定范围。

对不合格的食品进行及时退回，并记录在案，追踪处理结果。

（三）规范食品储存

食堂应保持食品贮存场所通风良好，阴凉干燥，无霉斑、无虫害。有毒有害物质如清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等不得存放于食品贮存区，贮存设施应有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放。

食品应分类存放，易腐食品与非易腐食品分开，并有明显标识。定期对储存设施进行维护和清洁，确保食品存储环境的卫生和安全。

（四）精细加工管理

1. 初加工切配管理：

加工前应认真检查待加工食品，发现腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工和使用。

植物性食品原料应按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底清洗干净，确保无泥沙、杂草、烂叶。

食品原料的加工和存放应在相应位置进行，不得混放和交叉使用，操作台、用具和容器应有明显标志并分开使用。

切配好的半成品应与原料分开存放，并根据半成品性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上，切配好的食品原料应尽快使用。易腐烂变质的高风险食品切配后应立即使用或冷藏备用。

加工结束及时清理地面，水池、操作台、加工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

2.热加工管理：

热烹调前应认真检查待加工食品，发现腐败变质或其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。加工用水水质应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

熟制加工的食品应当烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣。应确保煎炸过程用油符合食品安全国家标准。

烹调后至食用前需要较长时间（超过 2h）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放，需要冷藏的食品，标注加工时间及食用时限，避免交叉污染。

用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。直接入口食品盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

工作结束后，调味料加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。按规定处理废弃油脂，按季度请专业团队清理油烟机及其他排气排烟装置，并留存记录。

（五）规范食品销售

确保销售人员遵守个人卫生规范，佩戴必要的防护用品。对销售区域进行定期清洁和消毒，保持环境的整洁。对提供给消费者的餐具进行严格的清洗和消毒，确保餐具的卫生安全。

对销售人员服务态度要求热情、主动。食品销售必须做到明码标价、计量准确、服务周到，确保师生能够买到放心、满意的食品。

（六）做好食品留样

专人负责留样样品的采集和保管。按照品种分别盛放在经消毒的专用容器内密闭保存。留样负责人及时做好留样记录，包括留样量、留样时间、食品名称、餐次、留样人等信息，并贴留样标签。

及时存放于留样专用冷藏柜，不得混装。食品留样冰箱及时上锁，严禁存放其他物品。留样量不得少于 125 克，留样食品应当在留样冰箱保存 48 小时以上，超过留样保存时限的应及时进行清理。

一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

（七）落实陪餐管理

为加强学校食品安全管理，保障师生饮食安全，我校有校领导陪餐、食品安全员陪餐以及学校家长自愿陪餐三种陪餐方式。

1.校领导陪餐制度

（1）交流沟通

校领导应主动与师生沟通，广泛听取对食堂饭菜质量、口味等方面的意见和建议。陪

餐记录应详细记录日期、餐别、菜品名称、反馈意见等，确保信息的准确性和完整性。

（2）问题反馈与整改监督

陪餐结束后，校领导应及时将发现的问题反馈给后勤保障科，并监督食堂进行整改。对于师生提出的合理建议，应督促食堂尽快改进，确保食品安全管理工作的持续改进。

2.食品安全管理员陪餐制度

（1）陪餐安排

食品安全员应每日参与陪餐工作，确保对每餐食品安全的全面监督。应根据学校食堂布局和供餐安排，在不同供餐区域轮流陪餐，实现全面覆盖。

（2）陪餐职责

陪餐前，食品安全员需检查食品原材料采购验收情况，确保无变质、过期食材，索证索票齐全，并检查食品加工过程中的卫生状况。陪餐过程中，要重点关注食品感官性状，发现问题立即采取措施。陪餐结束后，要总结陪餐情况，填写食品安全陪餐报告，为后续食品安全工作提出建议。

3.家长自愿陪餐制度

（1）陪餐安排

学校应建立家长陪餐报名机制，提供多种报名渠道。根据报名情况，合理安排陪餐时间表，确保覆盖各餐别。

（2）陪餐职责

家长在陪餐前应了解食堂基本情况，陪餐中认真观察饭菜质量、环境卫生、服务态度等，并与学生、食堂工作人员交流，收集意见。陪餐结束后，填写陪餐反馈表，将问题和建议反馈给学校，学校应及时处理并反馈结果。

三、日常巡查落实

后勤保障科依据江苏省食品经营管理要求落实“日管控、周排查、月调度”的工作制度，以此保障食品安全管理的连贯性与系统性。现场检查要覆盖食品加工、存储、餐具清洗消毒等所有环节，以及从业人员的健康状况和卫生习惯。台账检查内容需包含食材采购记录、食品加工记录、卫生清洁记录、食品留样记录等。后勤保障科在检查过程中若发现问题，建立问题整改台账，记录整改措施与进度，并对整改情况进行跟踪验证，保证问题被彻底解决。

（一）日管控

每日由食堂专职食品安全员对食品采购、加工、储存等关键环节现场检查，确保操作规范、记录完整；核查食品留样及餐具消毒情况，确保符合卫生标准。记录当日检查情况，对问题立即整改。

（二）周排查

每周由食堂管理团队复核一周食品安全记录，排查潜在风险点，评估食品供货商以确保食材安全可靠。审核记录确认无遗漏，排查操作流程风险点并优化规范。

（三）月调度

每月由学校食品安全监管小组（学校后勤校长、后勤保障科科长、食品安全管理员、食堂负责人）主导召开调度会议，汇总月度数据，分析形势，针对问题制定整改措施；对食堂工作人员进行食品安全培训，提升安全意识和操作技能。评估体系运行情况，识别薄弱环节，制定并实施改进计划。

四、人员管理培训

建立员工健康档案，定期对员工进行健康检查，确保从业人员身体健康，并在用餐区域显著位置进行公示。

制定学期食堂培训记录，对食堂管理人员和从业人员进行系统的食品安全培训，确保

他们具备必要的食品安全知识和技能。

五、信息公开互通

定期进行食堂满意度调查，对于师生提出的问题做出整改措施，限期整改完成。

设立投诉和建议箱，鼓励师生参与食堂的食品安全监督。

与学校相关部门建立良好的沟通机制，共同推动食堂食品安全工作的改进。

六、紧急处理应对

制定食品安全事故应急预案，明确应急处理流程和责任人。

对可能发生的食品安全事故进行风险评估，制定预防措施。

对发生的食品安全事件进行迅速、有效的处置，及时报告上级领导，并做好后续的调查和整改工作。

附件 2

南京市城建中等专业学校（麒麟校区）
食堂考核办法

为了进一步加强食堂管理，确保饮食安全与卫生，提升饮食服务质量与水平，现根据相关管理规定制定本考核办法：

一、考核组织方式

学生食堂考核分为日常检查和综合检查两部分。日常检查由食堂管理员负责，每周巡查 1 次；综合检查由后勤保障科科长、副科长及科员组成检查组，每月对食堂巡查 1 次。考核结果将作为合同履行情况评估、合同续签以及考核扣款的依据。

二、考核范围

（一）食堂日常工作考核：**饮食安全与卫生、饭菜价格和质量、食堂卫生管理、服务质量及细节管理。**

（二）食堂满意度调查：**饭菜质量、服务态度、卫生状况等。**

三、考核办法

（一）考核方式

1.月度考核

（1）日常检查：食堂食品安全管理员对照本办法附表开展日常巡查，如实记录问题并严格按标准逐项打分，检查频次为每周 1 次；该项成绩占月度考核总分的 70%。

（2）综合检查：由专项检查组参照本办法附表，每月对各食堂开展 1 次全面综合检查并现场评分；该项成绩占月度考核总分的 30%。

2.师生满意度调查

每半年组织 1 次学期师生满意度测评。

（二）年度考核权重

月度考核平均得分占年度考核总分的 70%，学期师生满意度调查平均得分占年度考核总分的 30%。

（三）考核结果计算方式

（1）日常检查考核均分=日常检查考核评分总和÷日常检查考核次数

（2）月度考核得分=日常检查考核均分×70%+月度综合检查得分×30%

（3）年度考核得分=（年度月度考核得分总和÷月度考核次数）×70%+（年度满意度调查得分总和÷2）×30%

（四）结果运用

年度考核结果为合同续签的核心依据。一年期合同期满后，年度考核得分≥85 分的，可续签下一年度合同，合同续签最多不超过 2 次。年度考核得分＜85 分的，视为履约服务不合格，服务期届满时，有权不予续签合同且不得主张违约索赔或补偿等。

附表 1

日常食堂工作检查量化评分表（每周检查 1 次）

检查人：　　检查时间：

序号	项目	检查内容	分值	得分
1	服务提供	△早餐、午晚餐按时段营业，晚间≥2 档口至 21:30，寒暑假≥1 档口。	2	
2	食谱上报	△食堂每周四向采购人食堂管理人员上报下周食谱（一周内食谱不得重复），经学校管理员同意后执行。	2	
3	明厨亮灶	△做好明厨亮灶，摄像头覆盖粗加工区、烹饪区、专间等关键区域，监控视频保存≥72 小时。	2	
4	菜品标价、数量、比例、质量	价格做到明码标价（每个窗口一个品种没标价扣 1 分，以此类推）。	3	
5		基本大伙供应的菜式品种不得低于 20 种。	3	
6		基本大伙每天每餐次售卖的饭菜单价的大荤(7-9 元)、小荤（3-6 元）、蔬菜（1-2 元）	3	
7		蔬菜比例 20%-30%。	2	
8		小荤比例 40%-50%。	2	
9		大荤比例 20%-30%、克重要求。	2	
10		△成品分量不低于猪肉类 90g；牛肉类 90g；羊肉类 80g；鸡鸭类 100g；淡水鱼虾 100g；海水鱼虾 100g；小荤菜荤素搭配 1：3，每份分量不低于 120g；素菜 100g；米饭、水饺（馄饨）、炒粉类按份，馒头按数。	4	
11		做到根据不同的季节和不同的节气特点，为师生提供节气饮食服务。	1	
12		不能出现夹生饭现象及饭菜不熟等现象。	2	
13		饭菜内不得出现有头发、虫子等杂物或有异味等现象。（发现 1 次扣 2 分）	4	
14		保证供餐期间供应热饭菜。	2	
15	采购管理	按规定统一采购，完善索证制度，原材料采购必须做到有证有票（营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证、采购收据等）可查，并建立台帐记录。	4	
16		△严格遵守对原材料采购的各项规定。提供的所有食品不得使用预制菜。必须设立专职质检员，严格执行索证索票制度，确保所购食材具备合法有效的“三证”（食品生产许可证、检验合格证、流通许可证）。	4	
17	食品留样	每餐有专人负责所有菜品的留样工作，份量不少于 125 克。	3	
18		留样须存放 48 小时，并做好留样、销样记录。	3	
19		专柜专用，不得在留样冰柜内存放与留样菜品无关的东西。	1	

序号	项目	检查内容	分值	得分
20	环境消毒	备餐间、熟食间、须按要求紫外线灯消毒并有相关记录。	3	
21	洗消间	消毒后的餐具应做到无水、无垢、无油迹，无食物残渣，并具有相关的消毒记录。	2	
22		无消毒的餐具不能与已消毒的餐具混放，避免交叉污染。	2	
23	食品添加剂使用制度	严格按照《食品安全法》规定合法合理使用食品添加剂，坚决不使用违禁添加剂，防止误用滥用食品添加剂，添加剂使用要做好记录工作，必须做到食品添加剂存放使用的“五专”。	2	
24	粗加工间	加工场地设有层架，原材料、半成品分类上架摆放。	1	
25		地面无积水，排水沟保持通畅清洁无异味，垃圾桶有盖。	1	
26		工作台、厨具设备及时清洗，保持干净，摆放整齐，砧板不使用时需清洗干净竖立整齐摆放。	1	
27		肉类、蔬菜、海鲜加工及清洗要分开，工具用具要分类专用。	1	
28	烹调间	开封后的调味料应放于有盖的不锈钢容器中，并摆放整齐，保证不锈钢容器洁净。	1	
29		成品、半成品、生料分类存放，无交叉污染。	2	
30		运菜车、饭车每餐做到清洗干净，并进行消毒。	1	
31		工作台、炉灶台干净整洁，无杂物。	1	
32	熟食间与备餐间	操作间的出菜通道要保持洁净，不堆放杂物。	1	
33		保洁柜、保温柜、工作台及供膳期间售卖窗台要清洁干净，没有菜渣、饭渣、油迹等。	1	
34		操作间配置冷气设施，按卫生要求开启空调设备（熟食间温度低于 20℃，备餐间温度低于 25℃）。	2	
35		原材料、添加剂、成品不能露空存放，放置原材料的容器要加盖。	1	
36	面点间	器皿必须要清洗干净，并摆放整齐。	1	
37	冷冻设备	冷冻设施保证运作，标识清晰，无积霜积雪、无血水、无异味等现象。	1	
38		半成品及成品生料必须分类，容器加盖或用保鲜膜封好上架，不能有变质、腐败、过期食物或物料；冷库做到离墙离地存放，并有明显标识。	2	
39		散装的食品应盛放在容器中，并加盖以防霉变。	1	
40		库存物品无变质、过期等原材料。	5	
41		所有食材离墙≥30 厘米、离地≥10 厘米。	3	
42	个人卫生	工作人员定期体检，持有效期内健康证上岗。（健康证过期 1 人扣 2 分）注意个人卫生，工衣工帽（洁净）、手套、口罩穿戴规范、整洁。	5	
43		更衣室使用规范，干净整洁。	2	
44	防护设施	食堂各操作间有完善的三防设施（防蚊、防蝇、防鼠）。	3	
45		各操作间排水排气通畅，无下水道堵塞现象。	3	

序号	项目	检查内容	分值	得分
46		禁止非食堂相关人员进入厨房内部。	2	

注：本条款中标注△的内容未达到规定或要求，本条考核不得分；未标注△的内容，依据完成质量、合规程度进行分项打分。

附表 2

日常食堂卫生工作检查量化评分表（每月检查 1 次）

检查人：　　检查时间：

序号	项目	检查内容	分值	得分
1	投诉处理	△师生若对食堂菜品质量、卫生环境、服务态度、餐价分量等存有意见或投诉，食堂限时对接反馈、落实整改并答复，跟踪核验整改成效，确保投诉件件有回应、事事有着落，切实保障师生就餐权益。	4	
2		△日常零星投诉：同一菜品质量若在一周内收到 5 人次及以上投诉，即视同该菜品品质不达标，经营方须在收到整改提醒后一周内完成整改并达到合格要求。	4	
3	台账档案	△必须建立并按要求维护完整的采购台账，所有票证归档备查。	4	
4	定期消杀	△每月定期病媒消杀	3	
5	烟道清洗	△按季度油烟机及烟道清洗。	4	
6	费用缴纳	△按时缴纳经营中实际发生的水电费	2	
7	成本核算	△学校食堂成本中主辅食材支出占比须不低于 70%，食堂财务主动定期向采购人提交食材采购清单、成本核算报表、收支明细、采购凭证及出入库台账等全套资料。	7	
8	人员配备	△食堂至少配有专职管理员、专职食品卫生安全管理员、专职质检员、高级营养配餐师、高级烹调师、高级面点师各一人以上及服务员若干人，食堂员工总人数与单餐就餐人数不低于 30 人配备。所有员工签订合同以及缴纳社会保险等事项，所有员工必须具有“四证”（健康证、居住证、身份证、无犯罪证明）。	7	
9	卫生检查	每餐高峰期配置足够清洁人员，保证台面、地面保持干净、无杂物。	5	
10		大厅餐桌椅摆放整齐整洁，无乱摆、乱放情况。	5	
11		大厅餐具补充及时，存放餐具的容器按时清洗消毒，保持干净。	5	
12		天花装饰干净整洁，无蜘蛛网等杂物，无出现破损现象。	5	
13		风扇、空调整洁，滤网干净整洁，无异味。	5	
14		窗帘挂放合理、整洁，无破损现象。	5	
15		大厅绿植设施保持整洁，摆放合理，及时修剪维护。	5	
16		大厅玻璃、墙面保持整洁、无污渍。	5	

17		专职清洁人员按时上下班、保质保量完成包干任务、无缺岗情况。	5	
18		开餐后及时清理地面杂物和垃圾；用完餐后，全面清洁地面，保证无污渍。	5	
19		楼梯地面保洁及时，保持干净。	5	
20		回收餐具区域卫生干净、无积水、设备设施分类摆放整齐、回收餐具分类标识清晰规范，回收要及时。	5	
21		回收处洗手设施保证完好可用，洗手槽干净无污物。清洁用具用品摆放整齐。	5	

注：本条款中标注△的内容未达到规定或要求，本条考核不得分；未标注△的内容，依据完成质量、合规程度进行分项打分。

附件 3

南京市城建中等专业学校食堂经营管理处罚条例

为规范食堂经营管理，保障食品安全、环境卫生及服务质量，针对日常检查与综合检查中发现的经营不当行为，明确以下扣款条款，所有经营单位及相关工作人员须严格遵守，违规将按本条例予以扣款。

一、一般违规行为（限期整改，逾期按次扣款；累计三次违规且拒不整改，责令暂停营业）

（一）卫生清洁类（单次扣款 50 元）

1 操作间墙面、墙角有积灰、蛛网；

2 操作间锅台有油污，未做到工完场清；

3 当天垃圾未及时清理；

4 售餐间卫生不清洁（含玻璃、墙面、台面等）；

5 公共场所桌椅、墙面、地面未及时清理；

6 操作间下水道未及时清理且有异味；

7 冰箱内外卫生未及时清理；

8 操作间集烟罩有油渍未及时清理；

9 大厅私自放置个人物品（工作鞋、衣帽及其他杂物）；

10 地面湿滑、有油污；

11 餐厅周围卫生未及时清理；

12 鸡蛋使用前未清洗；

13 洗好的鸡蛋未使用专用容器盛装。

（二）操作规范类（单次扣款 50 元）

1 餐具使用未按规定操作（如碗、筷子、托盘使用不干爽）；

2 购回食品未及时拆袋保存，原材料未上架摆放；

3 未按“7S”规范要求执行，食品、杂品、公用具、餐具、设备未定点摆放；

4 有效餐饮服务许可证未张贴上墙。

（三）服务与人员管理类（单次扣款 50 元）

1 员工在售卖期间未按规定戴口罩、手套；

2 营业期间内做私活（如洗涤个人物品及工作服）；

3 操作间保洁柜内有私人物品堆放。

（四）一般违规升级类（单次扣款 100 元）

1 员工在售饭期间服务不主动、态度差；

2 员工酒后上岗或在岗饮酒；

3 规定时间集体学习或开会，迟到或不到者；

4 窗口服务时不讲普通话、有问不答；

5 来访人员进入后场或操作间；

6 员工上班期间拣到财物不主动上交；

7 餐具未消毒或消毒不符合规定；

8 杂物与食品混放在一起；

9 售卖期间所售食品中有杂物；

10 粗加工过程中食品未分类存放；

11 清洁后的餐具发现有异物、污渍等现象；

12 库房内物资未上架、未分类摆放或无标识；

13 后场过道摆放杂物、加工食品；

14 砧板、刀具当天未消毒；

15 灭火器摆放位置不符合要求；

16 新员工上岗 3 天后仍未体检；

17 冰箱内食品贮藏量超过冰箱容积的 2 / 3；

（五）较严重违规类（单次扣款 200 元）

1 未按后勤保障科通知执行，提前关门或延后上班行为；

2 经营网点内私自乱拉乱接电源，影响正常营业；

3 工作人员在操作间或后场过道抽烟；

4 上班期间员工之间发生矛盾，出现打架、骂人事件；

5 未按时完成后勤保障科布置的任务；

6 冰箱内食品未按要求储存（如生熟不分、未加盖等）；

7 剩余饭菜未按规定储存保管，未经加热、蒸煮即出售；

8 经营网点或其员工擅自挪用学院固定资产、设备及公用具（需归还物品后再行扣款）；

9 半成品及馅料超过 24 小时仍未用完；

10 盛装食品的容器、用具无标识，生熟未分开；

11 食物中吃出异物；

12 餐厅内部无防蝇、防虫设备，或设备损坏无法使用。

13 日常零星投诉，同一菜品质量一周内收到 5 人次及以上投诉，视同该品质不达标，提醒整改后未达到要求。

（六）严重违规类（单次扣款 500 元）

1 留样品种不全、重量不足、贮藏时间未满 48 小时、记录不完整或留样作假；

2 食品添加剂无专柜、无专人保管，台账记录不真实；

3 低价菜、馒头或免费汤未供应；

4 未明码标价或未及时更改标价；

5 上班期间员工服装不统一、妆容不得体（如男员工留长发、胡须、长指甲；女员工未将头发卷入帽内、涂指甲油、戴戒指）；

6 人为破坏甲方设施设备无法使用（按该设备市场价双倍赔偿甲方后，再行扣款）。

（七）重大违规类（单次扣款 1000 元）

1 擅自上涨饭菜价格；

2 出售部门严令禁止的食品；

3 使用三无产品、过期食品或变质食品；

4 食品制作原材料以次充好，；

5 员工服务态度恶劣，与学生发生争吵；

二、暂停营业及保留解除合同情形

出现以下情节之一，暂停餐饮经营，并保留解除合同的权利：

1 不执行部门管理制度，屡次不服从采购人管理要求；

2 屡次不积极配合质量体系、7S 标准等建设工作，落实不力；

3 在食品安全、生产安全等方面存在严重隐患；

4 未配备消防器材、消防器材过期、私自使用消防设备或堵塞消防通道（消防设施）；
5 突发事件处理不及时，造成事态扩大或恶劣影响。