

内蒙古医科大学

金山校区职工餐厅用餐服务采购项目

服 务 合 同

项目名称：金山校区职工餐厅用餐服务采购项目
甲 方：内蒙古医科大学
乙 方：内蒙古博睿餐饮管理有限公司
签订地点：呼和浩特土默特左旗台阁牧镇海拉尔西街 191 号
签订时间：2020 年 5 月 25 日

内蒙古医科大学金山校区

职工餐厅用餐服务采购项目合同

甲方名称：内蒙古医科大学

统一社会信用代码：121500004600296050

地址：呼和浩特土默特左旗台阁牧镇海拉尔西街 191 号

法定代表人：张晨

联系电话：_____

乙方名称：内蒙古博睿餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：9115010035309759XT

地址：呼和浩特土默特左旗台阁牧镇海拉尔西街 191 号内蒙古医科大学金山校区商业综合楼 A1-2 楼

法定代表人：何丽霞

联系电话：18647375311

依据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》及相关法律法规，甲乙双方在平等、自愿、公平、诚实信用的原则基础上，就甲方食堂餐饮服务事项达成以下合同：

第一条 服务内容与标准

1.1 为甲方教职工提供周一至周六的一日三餐餐饮服务，就餐人数早餐约 200 人、午餐约 450 人、晚餐约 120 人。

1.2 供餐标准：

(1) 早餐：品种不少于 3 种粥/汤、6 种面食、煮鸡蛋及 3 种小菜。

(2) 午餐：采用自助模式，参考相关食堂管理规范设置高、中、低档菜品比例为 3:5:2，热菜 \geq 9 种，主食 \geq 5 种，水果 2 种。每周必须提供至少一次牛羊肉特色菜品。

(3) 晚餐：提供现炒菜品、盖饭、面类及小菜等品类。

1.3 供餐时间：早餐 07:00 - 09:00，午餐 12:00-13:20，晚餐 17:30-19:30，学校作息时间调整时，另行通知。

1.4 核心食材品牌锁定：乙方使用的米、面、油、肉等核心食材品牌必须与投标文件中承诺的品牌一致，不得擅自选用档次更低的品牌。如需变更，须提前 15 天书面报甲方审批，且新品牌档次不得低于原品牌。

第二条 服务期限与地点

2.1 服务期限：2026 年 5 月 25 日至 2027 年 5 月 20 日，本项目为续期采购，合同一年一签，最多续签两次。

2.2 合同的续签需同时满足以下条件：

(1) 乙方在上一年度服务期内未发生食品安全事故、

安全生产事故及重大负面舆情；

(2) 乙方上一年度综合绩效考核平均分不低于 85 分；

(3) 甲方下一年度财政预算已获批，且采购需求未发生实质性变动。

若上述任一条件不满足，甲方有权不再续签，且不承担违约责任。

2.3 服务地点：内蒙古医科大学金山校区交流中心职工餐厅

第三条 合同金额与结算方式

3.1 合同价款：本项目合同总价为人民币 2,100,480.00 元（小写），即大写贰佰壹拾万零肆佰捌拾元整。本合同基于固定单价、按实结算的原则，最终结算金额将通过实际验收合格的用餐人次乘以中标单价来确定，但累计支付总额不得超出合同总价。

3.2 结算方式：采用固定单价，据实结算。具体补助与承担标准如下：早餐：学校定额补助 2.00 元/人/餐，超出部分由职工自行承担；午餐：学校定额补助 16.96 元/人/餐，由职工定额承担 5.00 元/人/餐；晚餐：学校定额补助 6.00 元/人/餐，超出部分由职工自行承担。

3.3 结算周期：全年共设 10 个服务期，其中 1 月至 2

月合并为一个服务期，7月至8月合并为一个服务期，其余各月均按自然月单独计为一个服务期。

3.4 付款流程：

(1) 每月5日前，乙方提交上月《实际用餐人数统计表》及对应的一卡通刷卡原始数据作为佐证材料。

(2) 甲方后勤管理处饮食服务中心需在5个工作日内完成学校一卡通刷卡数据核对及对乙方服务的考核工作。

(3) 乙方开具全额增值税普通发票后，甲方在7个工作日内支付相应款项。因乙方未及时提供发票及所需材料的，甲方的付款期限相应顺延并不承担任何逾期付款的违约责任，且乙方不得以此作为迟延或者不履行本合同项下各项义务的抗辩理由。

3.5 预算不足处理：若因就餐人数激增导致应付服务费接近年度预算上限，甲方将提前通知乙方。一旦达到预算上限，甲方有权暂停支付后续费用，乙方承诺不因此中断供餐服务，由此产生的经营风险由乙方自行承担。

3.6 甲乙双方银行账户信息：

甲方账户信息：

账户名称：内蒙古医科大学

开户银行：中国建设银行股份有限公司呼和浩特铁路支

行

账号：15001708908052505449-0012

乙方账户信息：

账户名称：内蒙古博睿餐饮管理有限公司

开户银行：中国建设银行股份有限公司呼和浩特中山西路支行

账号：15050170664300000003

乙方的账户信息如有变动，乙方应在变更后三日内书面通知甲方。否则，甲方向该账户付款，视为已经履行付款义务。如乙方账户被注销，则甲方有权拒绝付款，直至乙方向甲方提供了新的合法有效的收款账户。

乙方最迟应于甲方应付款前 15 日向甲方交付甲方应付金额的发票，否则每逾期一日，乙方应按应付款总价款的万分之五向甲方支付逾期交付发票违约金。

第四条 双方权利与义务

4.1 甲方权利与义务：

(1) 有权对乙方的食材采购、加工过程、卫生状况、服务质量进行全过程监督检查，对不符合质量要求的服务有权要求乙方整改；

(2) 有权审核乙方投入的人员资质，对不称职人员有

权要求乙方限期更换；

(3) 按照合同约定时限支付经考核确认后的服务费用；

(4) 提供餐厅场地及采购文件中承诺的设备，协助乙方办理相关证照；

(5) 甲方每月对乙方现场人员进行检查、核对，不允许无故私自进行更换；

(6) 甲方有权利每年对乙方就本项目进行审计。

4.2 乙方权利与义务：

(1) 依法经营，严格执行《中华人民共和国食品安全法》。餐饮服务提供者对其经营食品的安全负全责，需制定并实施原料控制要求，不得采购、使用过期、变质、不符合食品安全标准的食品原料，保证餐饮服务质量；

(2) 承担经营期间的水、电、暖、燃气及低值易耗品费用；

(3) 乙方应当合理使用甲方提供的经营场地和固定资产，负责餐厅内全部设备设施的日常维修与保养工作，合同期满后须将所有设备设施完好无损地归还甲方；

(4) 除清真餐饮专业分包外，不得转包或分包本项目，否则甲方有权立即解除合同；

(5) 负责对食堂卫生环境进行常态化清洁、消毒作业，

确保食堂卫生状况持续符合相关卫生标准要求；

(6) 提供多样化、营养丰富的餐饮菜品，满足甲方教职员工的餐饮需求；

(7) 建立健全食品安全管理制度，对食品采购、加工、销售过程进行严格监控，确保食品安全；

(8) 严格按照投标文件承诺的标准收取餐饮服务费用；

(9) 严格遵守甲方制定的食堂管理规定，保障餐饮服务有序开展；定期向甲方如实报告餐饮服务运营情况，主动接受甲方监督；

(10) 根据甲方合法合规的要求，及时提供符合标准的临时活动餐饮服务、公务接待餐饮服务，服务费用另行结算。

(11) 如乙方认为甲方未能履行本合同约定的各项义务，乙方应在情形发生之日 2 日内以书面形式向甲方提出履行要求，甲方应在收到乙方书面通知后 10 日内履行相应义务。逾期，乙方未提出该等要求，则视为甲方已经完全按照本合同的约定履行前述该等义务；此后，乙方不得再以此为由向甲方主张任何责任或作为乙方未能如约履行本合同的任何抗辩理由；

(12) 本项目为微利项目，净利润率控制在 8% 以下。

第五条 履约保证金

5.1 乙方按合同金额的 5%，即人民币 105,024.00 元，

在合同签订生效后5个工作日内缴纳履约保证金。乙方可以选择现金缴纳或提供银行履约保函。

5.2 扣除机制：甲方有权直接从履约保证金中扣除乙方应支付的违约金、赔偿金或拖欠的员工工资。乙方须在保证金被扣除后3日内补齐，否则甲方有权解除合同。

5.3 退还：合同终止且乙方完成现场撤离并清理完毕后，经甲方审核确认乙方无欠款、无遗留纠纷，并在校内公示30日无异议后，甲方无息退还乙方履约保证金。

第六条 清真餐专业分包

6.1 分包要求：

(1) 乙方将清真餐服务分包给专业清真餐饮公司，经甲方审核书面同意后方可实施。

(2) 分包商必须具备以下资质：至少3年的清真餐饮服务经验、良好的商业信誉和食品安全记录，且需熟悉清真餐各项规定及习惯。

(3) 分包金额不得超过合同总金额的30%。

6.2 分包责任：

(1) 乙方作为总包方，对分包商的服务质量、食品安全承担连带责任。

(2) 分包合同必须报甲方备案，甲方有权对分包合同

条款进行审核。

(3) 分包商的人员资质、设备配置、食材采购渠道及流程等必须符合本合同约定的服务标准。

6.3 分包费用：

(1) 清真餐服务费用包含在总服务费中，乙方不得另行向甲方收取分包费用。

(2) 乙方与分包商之间的费用结算方式及周期由双方自行协商确定，相关事宜与甲方无关。

第七条 食材验收管理

7.1 验收基本原则

(1) 双人/多人验收制：每批次食材入库必须由甲方指定监管人员与乙方库管员共同验收，经甲方签字确认后方可入库。

(2) 一票否决制：凡是感官性状异常、无合法来源证明、超过保质期或检测不合格的食材，甲方有权一律拒收。

(3) 索证索票制：严格执行“一户一档、一批一证”，所有食材必须随货提供对应的合格证明文件，且文件需真实有效、符合相关监管要求。

7.2 分类验收标准

(1) 鲜肉类：必须提供《动物检疫合格证明》《肉品

品质检验合格证》，感官指标需符合食品安全国家标准 GB2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》。

（2）蔬菜类：农药残留量符合国家《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021），虫洞比例不得超过 3%，去皮去老叶后净菜率不低于 85%。

（3）米面粮油：需保持干燥、无霉变、无异味，包装密封完好，标签标识清晰，送货时剩余保质期不得少于总保质期的 2/3。

（4）水产类：鲜活产品眼球饱满突出，鳃丝清晰呈鲜红色，无异味。

（5）蛋类：蛋壳清洁完整，无裂纹、无霉斑，气室小，摇动时无声响。

7.3 验收流程与检测机制

（1）感官验收：甲方验收人员对食材的色、香、味、形进行现场检查。

（2）快速检测：乙方必须设立符合规范的食品安全快速检测室，应具备独立、面积适宜的场地（宜 $\geq 8\text{m}^2$ ），配备合格检测人员及相应检测设备，制定检测基本制度、操作流程、岗位规范并上墙。每日对蔬菜进行农残检测，对肉类进行瘦肉精检测，同时至少开展甲醛、吊白块等不少于 8 个项目的检测，非农残检测项目宜大于总项目的 30%，且需如实

建立检测台账。

(3) 第三方送检：甲方有权不定期委托第三方检测机构对食材进行抽样检测。

(4) 食品留样管理：乙方必须严格执行食品留样制度。每餐次、每品种的食品成品应留样不少于 125g，置于清洗消毒后的专用密闭容器内，在冷藏条件下（0℃-8℃）存放 48 小时以上。留样记录必须真实完整，严禁弄虚作假。

7.4 进口食材管理：乙方若使用进口冷链食品，必须提供“三证一码”（检验检疫证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯码），严禁采购来源不明的进口冷链食品。

7.5 不合格食材处理：验收中发现不符合标准的食材，甲方验收人员应现场拒收；在加工或使用过程中发现食材内部变质，乙方必须立即停止使用该批次食材，并及时告知甲方。

第八条 履约验收方案

8.1 验收组织

(1) 甲方后勤管理处负责成立验收小组，成员不少于 3 人，由后勤管理处饮食服务中心、职工代表等构成。

(2) 甲方可委托具备资质的第三方食品安全检测机构参与验收工作。

8.2 验收方式

采用日常巡查、月度考核和年度总评相结合的模式：甲方监管员与职工代表每日进行日常巡查；验收小组全体成员每月开展月度考核；合同期末由验收小组和职工代表共同进行年度总评。

8.3 验收内容与标准

验收通过四大维度进行量化评估（总分 100 分），若得分低于 85 分，则视为当月验收不达标。

（1）食材质量验收（占比 30%）：

索证索票：需确保各店质检报告、餐饮服务许可证、营业执照三证齐备；自行购买物品时必须索要发票，无法提供发票者需开具收据；供应商提供的菜品和调料品必须具备真实有效的三证。

感官指标：对食材外观进行检查，查看包装是否完整、标签是否清晰。

农残检测：必要时进行抽样检测，确保食材符合质量标准。验收合格后需填写《食品验收记录单》，记录验收结果并由相关人员签字确认。

（2）服务质量和规范（占比 30%）：

供餐时间：保障早、中、晚餐次质量均衡无差异，供应

时段内无断餐且菜品温度符合要求；

菜品多样性：提供荤素营养搭配合理的菜品，种类不少于5种，满足不同口味需求；

价格落实：严格执行既定收费标准，确保价格公示与实际收费一致，同时纳入服务态度、用餐环境卫生等相关考核内容。

(3) 卫生与安全（占比25%）：

环境卫生，包含餐厅、厨房内外环境整洁，地面无污渍杂物，“防蝇、防鼠、防尘”三防设施齐全，库房分类摆放整洁等；

人员健康，要求从业人员持有有效健康证，保持良好个人卫生习惯，如不留长指甲、不佩戴饰品、工作时穿戴工作服和工作帽等；

餐具消毒，须严格执行清洗消毒流程，采用热力消毒或化学消毒等规范方式，消毒后餐具密闭存放于专用保洁柜，建立消毒记录制度。

(4) 满意度测评（占比15%）：

每月随机抽取50名教职工开展问卷调查。

(5) 反食品浪费：

乙方应在显著位置张贴“厉行节约、反对浪费”标识，

主动提供小份菜、半份菜服务。甲方将不定期抽查厨余垃圾量，若人均厨余垃圾量超过 200g/人/餐，该项考核不得分，并要求乙方限期整改。

8.4 验收程序

(1) 乙方自评：每月 25 日前提交《月度履约自评报告》。

(2) 现场核查：验收小组在次月 5 日前进行现场实地检查。

(3) 出具意见：验收小组填写《政府采购履约验收评分表》。

(4) 结果确认：验收合格后，甲方按时向乙方支付服务费；验收不合格的，甲方从履约保证金中扣除乙方当月服务费的 5%—10%作为违约金，并责令乙方限期整改。

8.5 阶段性验收与退出机制

(1) 红线退出机制：合同履行期间，若乙方发生一般及以上食品安全事故（如食物中毒），或存在转包、分包行为，或挪用职工餐费，甲方有权立即单方解除合同，没收全部履约保证金，并将乙方列入甲方采购黑名单。

(2) 考核退出机制：合同期内，若乙方连续两个月考核低于 80 分，或累计三个月考核低于 85 分，甲方有权解除合同。

(3) 合同签署后的前三个月内，若月度考核分数低于80分一次，甲方有权即刻解除合同。

(4) 合同执行满6个月时，甲方组织开展中期验收，对乙方履约情况进行全面评估。

(5) 合同期结束前30天，对乙方负责的设备设施完好状况、水电费结清情况及全周期服务履约情况进行最终验收。

第九条 违约责任

9.1 食品安全违约：

(1) 发现使用过期、变质、感官性状异常食材的，每次扣除履约保证金2000-5000元；情节严重的，甲方有权解除合同。

(2) 未按规定进行食品留样或留样记录造假的，每次扣除履约保证金500元。

(3) 从业人员未持有效健康证上岗，每人次将扣除履约保证金500元，甲方有权要求乙方将该从业人员立即调离其岗位。

9.2 运营服务违约：

(1) 擅自提高菜品价格或降低菜品质量（如分量不足、以次充好）的，责令退还多收款项，并处以多收金额3倍的

违约金。

(2) 每月对乙方本项目工作人员进行核对，未经甲方同意擅自更换项目经理、厨师长每次扣除履约保证金 1000 元；更换其他岗位工作人员每次扣除履约保证金 500 元。

(3) 乙方未按约定时限提供服务，每出现一次，乙方应按照合同总金额的 1% 承担违约责任。逾期提供服务达到 3 次，甲方有权解除合同。

(4) 乙方未按约定提供合格的餐饮服务，甲方有权解除合同，并要求乙方承担违约责任。

9.3 乙方违反本合同规定的义务或乙方经营管理方面的过失行为而使甲方向第三方承担法律责任或受到处罚时，甲方有权向乙方追偿，乙方赔偿甲方因此遭受的损失及因此支付的各项费用。

9.4 乙方违反双方约定，合同及甲方管理制度规定，按照合同及甲方管理制度规定向甲方支付违约金。

9.5 乙方出现将本合同的全部或部分服务转让给第三方的行为，或者将合同权利、对甲方享有的债权转让给第三方的行为，该等转让对甲方无效，且甲方有权单方解除本合同。

9.6 由于乙方的原因（如债务关系、经济纠纷、劳动用工、人身财产损害纠纷等）给甲方工作带来不便或使甲方形象受损，甲方有权单方解除合同，造成的所有经济损失由乙

方承担。

9.7 乙方违反本合同规定，除按本合同的约定承担违约责任外，还应赔偿甲方包括但不限于直接损失、甲方向第三方的违约或赔偿损失、误工费、鉴定费、损失的评估费、律师费、诉讼费、保全费、保全保险费、公告费、公证费、执行费等全部损失。支付违约金、赔偿金后，除非甲方行使解除权，乙方仍应按照本合同的约定履行其义务。

9.8 本合同涉及的违约金、赔偿损失等，甲方有权从履约保证金中直接扣除，不足部分由乙方在明确责任后 20 日内付清。

第十条 不可抗力

因地震、洪水、疫情等不可抗力致使合同无法履行的，双方应及时协商解决，互不追究违约责任；但受影响方须在事件发生后 48 小时内书面通知对方，并提交权威部门出具的证明文件。如因不可抗力持续超过 30 日，任何一方可书面提出终止合同，双方据实结算已履约部分费用。

第十一条 合同的变更、解除和终止

11.1 在本合同履行过程中，若出现政府采购法律法规规定的变更、解除或终止情形，或者符合合同约定的解除与终止条件的，双方应按规定处理。合同变更需经双方协商达成一致，并签订书面补充协议；合同解除或终止则依法或依约

执行。

11.2 合同解除或终止后，乙方须于5个工作日内完成全部服务交接工作，包括移交所有运营资料、结清全部费用、撤出所有人员及设备，并确保食堂设施设备完好无损地移交给甲方。交接期内，乙方需以书面形式列明遗留问题并由双方签字确认。

11.3 若乙方未能按时完成交接，每逾期一天，乙方应按合同总金额的0.5%向甲方支付违约金，直至交接完成为止。甲方有权委托第三方机构对移交内容进行核查，核查结果将作为最终交接依据。如发现隐瞒、遗漏或损毁情况，乙方需按合同总额的2%向甲方支付赔偿金，并承担由此引发的全部法律责任及甲方的实际损失。乙方应及时采取补救措施并承担所有修复费用。

交接期间，食堂的正常运营不得中断，乙方需安排专人全程配合，确保送餐服务无缝衔接。交接完成后，双方签署《服务交接确认书》，作为合同终止的正式凭证。该确认书一式两份，双方各执一份，具有同等法律效力。

11.4 除本合同另有约定外，甲方因乙方原因依据本合同约定或法律规定单方解除合同的，自解除合同的通知到达乙方时，合同自行终止。乙方应于合同解除之日起15日内赔偿甲方因此造成的损失，并支付合同总价20%的惩罚性违约金，同时，履约保证金不予退还。

11.5 按合同约定或法律规定，解除合同的事由发生时，解除权人可以解除合同。享有解除权的一方应当自解除事由发生之日起三年内行使解除权，期限届满不行使的，解除权消灭。

第十二条 劳动用工与安全生产

12.1 劳动用工：乙方必须依法与所有聘用人员签订劳动合同，缴纳社会保险。乙方人员在甲方场所内发生的工伤、疾病、劳资纠纷等，均由乙方自行承担全部法律责任和经济赔偿责任，与甲方无关。若因此给甲方造成损失（包括名誉损失），乙方应予赔偿。

12.2 安全生产：乙方是食堂安全生产（含消防、燃气、用电）的责任主体。乙方需每日进行安全巡查并记录。因乙方管理不善导致火灾、燃气泄漏等安全事故的，乙方承担全部责任。

第十三条 通知与送达

13.1 乙方的通知与送达方式为：

乙 方：内蒙古博睿餐饮管理有限公司

通讯地址：呼和浩特土默特左旗台阁牧镇海拉尔西街191号内蒙古医科大学金山校区商业综合楼A1-2楼

联系人：何丽霞；

联系电话（手机）：18647375311

E-mail：_____；微信：helixia713713

13.2 本合同涉及有关通知事项可按照本合同约定的通知与送达方式，采用邮寄、直接送达、致电或发送短信、E-mail、微信等任一方式进行，邮寄到达当日、直接送达或致电以及短信息、E-mail、微信发送当时，即视为乙方接到该通知。

13.3 乙方必须保证本合同约定的联络方式真实有效，乙方前述联系方式不真实、不准确或未留联系方式，一切责任均由乙方承担。联系方式如有变更，必须于变更后 3 日内书面通知甲方。否则，甲方按照本合同约定的通知与送达方式向其发出的任何通知均视为合法有效。乙方拒收、不在指定地址或联系不上导致通知被退回，均视为通知已经合法有效送达。

13.4 乙方同意，乙方在本通知与送达条款中预留的地址及电话、传真、电子邮箱、微信等，均可作为送达诉讼（或仲裁）文书（包括但不限于起诉状、上诉状、申请书、传票、举证通知书、出庭通知书、各类裁定、判决等）的确认地址。即，只要人民法院（或仲裁委员会）将诉讼（或仲裁）文书发送至乙方预留的地址、传真、电子邮箱、微信，即视为送达。因乙方自己提供或者确认的送达地址不准确、送达地址变更未及时告知甲方，乙方或者乙方指定的联系人拒绝签

收，导致诉讼（或仲裁）文书未能被乙方实际接收的，文书退回之日视为送达之日。

十四 争议解决

双方因本合同发生的争议，应通过友好协商解决；如协商不成，任何一方均有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十五条 其他约定

15.1 本合同一式陆份，甲方执肆份，乙方执贰份，每份合同具有同等法律效力。

15.2 本合同自双方签订之日起生效。

15.3 乙方需在合同签订后7个工作日内向甲方提交《食品安全应急预案》《安全生产应急预案》及《突发公共卫生事件应急处置预案》。

15.4 甲方有权在食堂内安装监控设备，对食品加工过程进行实时监督，乙方应予配合。

（以下无正文，为本合同签署页）

甲方名称（公章）：内蒙古医科大学

甲方法定代表人或委托代理人（签字）： 张

身份证号码：_____

签订日期：2026年5月25日

乙方名称（公章）：内蒙古博睿餐饮管理有限公司

乙方法定代表人或委托代理人（签字）：

何丽霞

身份证号码：150304197507133029

签订日期：____年____月____日

统一社会信用代码：9115010035309759XT

签订地点：呼和浩特土默特左旗台阁牧镇海拉尔西街

191号

附件一： 中标（成交）通知书

中标通知书

项目编号：NWZJCS-G-F-260039



内蒙古博群餐饮管理有限公司：

内蒙古民族大学于2026年04月02日就理工管行用餐服务采购项目（项目编号：NWZJCS-G-F-260039）进行公开招标采购，现通知贵公司中标，请按照本招标文件规定的时间与采购人签订采购合同。

中标合同包号	合同包1
中标合同包名称	合同包一
中标金额(元)	2,100,480.00
合计金额(大写)	贰佰壹拾万零肆百捌拾元整



内蒙古民族大学 公司

附件二：项目组成人员一览表

序号	姓名	本项目拟任 职务	学历	职称或职业资质	身份证号	联系电话
1	何丽霞	项目总负责人	本科	职业经理人证书、 食品安全总监证	1503041975 07133029	18647375 311
2	韩鹏飞	项目经理	大专	高级餐饮职业经理 人、食品安全总监 证书	1307311990 03152417	13171012 467
3	吴国红	厨师长	大专	中式烹饪师二级企 业培训师三级。公 共营养师三级	1501041996 11183032	15536271 287
4	李福龙	厨师	职高	厨师(一级)	1406031991 09263319	15848914 375
5	刘复军	厨师	高中	厨师(一级)	1526311989 04106317	15947319 624
6	孙鹏飞	厨师	大专	中式烹饪师三级	1501052001 08243618	15354865 497
7	高云云	厨师	高中	厨师(高级)	1423251986 06128213	15849154 258
8	卫学英	面点师	高中	中式面点师(一级)	5332221974 10162561	15148033 752
9	任红清	服务员	职高	健康证	1501211987 01142068	15504715 043
10	郭小霞	服务员	高中	健康证	1501211985 12132522	15771336 761
11	钱喆睿	服务员	职高	健康证	3414222003 10114413	13081508 789
12	朱富琴	洗消保 洁人员	高中	健康证	5224271983 03062244	15648124 947
13	钱春香	洗消保 洁人员	高中	健康证	3426231983 04134424	15598267 800
14	魏银美	洗消保 洁人员	高中	健康证	5323241975 09090024	15947134 728
15	董月香	洗消保 洁人员	高中	健康证	6205031972 11045123	13214036 632

附件三： 饮食服务中心餐厅量化考核分值表

序号	考核部门	项 目	分值	考核方式、依据及扣分标准	得分
1	饮食服务中心 (70%)	食品卫生安全的各环节管理、饭菜价格和服务态度	70	考核方式：饮食服务中心依据《饮食服务中心餐厅日常监督检查考核表》每年对所有餐厅考核两次，同时依据《饮食服务中心处罚管理细则》对不符合要求的下发整改单和交纳违约金单。 得分标准：两次考核均分*70%	
2	后勤管理处 (5%)	收集的投诉和检查	5	考核方式：后勤管理处每月收集的投诉意见和检查结果，转至饮食服务中心，饮食服务中心原文转至相关餐厅，考查属实的，为有效投诉，同时依据《饮食服务中心处罚管理细则》对不符合要求的下发整改单和交纳违约金单。 扣分标准：每项有效投诉内容扣0.5分；交纳违约金内容扣1分；扣完为止。	
3	后勤保障志愿者服务队 (5%)	收集的投诉和检查	5	考核方式：学生伙管会每月收集的投诉意见和检查结果，转至饮食服务中心，饮食服务中心原文转至相关餐厅，考查属实的，为有效投诉，同时依据《饮食服务中心处罚管理细则》对不符合要求的下发整改单和交纳违约金单。 扣分标准：每项投诉内容扣0.5分；交纳违约金内容扣1分；扣完为止。	
4	服务对象 (15%)	食品卫生安全的各环节管理、饭菜价格和服务态度	15	考核方式：学生处、团委每月组织学生代表依据《饮食服务中心学生餐厅满意度调查表》对所有餐厅进行调查后评分（100分制）。 得分标准：考核均分*15%	
5	相关职能部门 (5%)	食品卫生安全的各环节管理、饭菜价格	5	考核方式：依据各级职能部门每月对餐厅提出的整改意见 扣分标准：每项整改内容扣1分；交纳违约金内容扣3分；扣完为止。	

附件四： 饮食服务中心职工餐厅日常监督检查考核表

附件1： 饮食服务中心职工餐厅日常监督检查考核表					
受检查餐厅：	餐厅负责人：	检查人：	检查时间：		
项目类别	序号	项目内容		分值	得分
一、许可管理（2分）	1	食品经营许可证合法有效；在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。		0-1	
	2	经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。		0-1	
二、量化分级（3分）	3	A级3分，B级1分，B级以下或无等级0分。		0-3	
三、制度管理（8分）	4	建立健全针对本餐厅经营管理全过程的各项制度，并落实到位（各类安全组织机构、原材料采购验收控制、进货查验台账、各项纪录、从业人员健康和培训管理、餐饮用具清洗消毒、食品留样、每日健康检查（含晨检）、食品添加剂采购和使用、加工操作规范、岗位安全责任制、售卖、处理投诉、设施设备保养维护、餐厨废弃物处理、各类安全自查、各类安全事故应急处置预案、档案管理等）。		0-6	
	5	制度成册，制度上墙。		0-2	
四、人员管理（4分）	6	具有近期（2周内）从业人员各类安全培训记录，随机抽查从业人员。（参考呼市市场监督管理局关于印发餐饮服务食品安全管理人员必备知识参考题库、消防知识库抽查）。		0-2	
	7	所有从业人员持有有效的健康证明上岗。		0-2	
五、卫生管理（17分）	8	卫生责任制明确，并落实到位，食品经营场所整体清洁、卫生；每周一次大扫除（有记录），做到门前三包。		0-2	
	9	从业人员符合个人卫生要求（佩戴工号牌、穿戴整洁、不外露长发、不涂指甲油、不留长指甲、不穿拖鞋、不吸烟、不饮酒、不戴首饰、佩戴口罩、无外伤、进出卫生间更衣等）、个人物品存放规范。		0-3	
	10	餐厅内保持清洁、卫生、无异味、无污染源和活禽，餐厅地面、墙壁、门窗、天花板、排水沟、操作台、卫生间等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。		0-3	
	11	进入操作间、专间加工操作、售卖前必须洗手消毒；重要场所配置足够手部洗手消毒设备（含用餐者使用），并可正常使用。		0-3	
	12	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施设备完好并正常使用，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。		0-1	
	13	上下水管、灶具、空调排水管等没有漏水现象。		0-2	
	14	场所配置足够通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁并有记录。		0-2	
六、安全管理（15分）	15	员工宿舍卫生、干净、整洁。		0-1	
	16	餐厅食品安全和消防安全管理机构健全，人员和队伍充实并具备相应能力，责任清晰，并全天在岗履职。		0-3	
	17	食品安全每日巡检、每周自查记录完整、准确、及时、公示。		0-2	
	18	消防安全每日巡检、每周自查记录完整、准确、及时、公示。		0-2	
	19	每日全员实名健康检查（含晨检）制度是否落实并记录。		0-3	
	20	厨房安全防控管理是否到位。		0-1	
	21	各类专间、库房、冰箱、冰柜、冷库、留样柜等温度和湿度符合要求。		0-2	
七、规范管理（12分）	22	有特殊食品或消防安全控制办法。		0-2	
	23	各类盛放容器和加工制作工具（餐具、毛巾、抹布、工具、用具、厨具等）、餐厨设施设备、清洁用具、操作间、专间等是否做到色标化管理，分类管理、按区分标识分开使用，定位存放；盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。		0-3	
	24	各类标识、标签、图标是否齐全、张贴整齐规范；是否有脱落、翘起、受潮、损坏。		0-2	
	25	各类设施、设备内外整洁干净，无杂物、积水、结霜，食品无外包装。		0-3	
	26	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。		0-1	
	27	在专用操作区内进行预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作。		0-2	
	28	所有饭菜价格菜量公开、公示。		0-1	
八、原料管理（15分）	29	各类原材料台账、索票索证齐全、记录完整及时准确（随机抽查食品原料，检查有无进货查验记录和随货证明文件、送货凭证；畜禽肉有动物产品检疫合格证，猪肉还要肉品品质检验合格证）；餐厅内部集中采购验收（不得由档口擅自采购）。		0-5	
	30	不使用禁用原材料。		0-1	
	31	未经许可，不得私自采购原材料。		0-1	
	32	不采购和使用三无产品；及时清理变质或者超过保质期的食品。		0-1	
	33	原材料质量达标，具有正常感官性状。		0-1	
	34	标明食品原材料进货来源。		0-1	
	35	分类摆放整齐、规范、隔墙离地、加盖，先进先出；食品与非食品没有混放。		0-2	
	36	食品添加剂五专两公开。		0-2	
	37	原材料外包装、标签、标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，。		0-1	
九、加工管理（16分）	38	食品烧熟烧透，定时用专用温度计量设备测量并记录。		0-1	
	39	无剩菜剩饭。		0-2	
	40	原材料、半成品、成品质量新鲜，无霉变、腐败变质、异味、酸败、过保质期、生虫等情况。		0-2	
	41	生熟分放、荤素分放；原料、半成品、成品分放；打膜加盖；防止食品交叉污染措施是否有效。		0-3	
	42	食品留样专人负责，种类、数量、记录符合规范。		0-3	
	43	各操作间（专间）内由明确的专人进行管理，使用专用的加工工具。		0-1	
	44	饭菜存放时间、温度符合要求。		0-1	
十、洗消管理（5分）	45	各类粗加工切配、清洗的工用具和容器数量充足，不混用（动物性、植物性、水产品分开），并有明显的区分标识；原料是否洗净；后厨废弃物容器盖盖子为非手动开启式。		0-1	
	46	加工制作流程合理；（尤其是冷荤、油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求）。		0-2	
	47	清洗池、消毒柜、保洁柜数量、洗消人员数量满足洗消需求；（与原材料、清洁用具清洗池不混用）不重复使用一次性餐饮用具。		0-1	
十一、记录管理（3分）	48	清洗消毒程序合理并操作落实到位（洗消时间温度、时长达标；洗涤剂合理使用）；每餐前厅后厨所有餐饮用具洗消，有记录，并按规定存放；保洁柜清洁、专用、密闭、无他物（敞开放式保洁柜需有防护措施）；洗消不隔夜。		0-3	
	49	洗消记录专人负责，完整准确规范。		0-1	
总分	50	其他各类重要记录专人负责，记录完整准确规范（外来人员进入后厨记录、通风管道和油烟道清洗、废弃物（废弃油脂）处理、投诉建议、餐厅消毒、紫外线消毒记录等）。		0-3	