

6		合同支付方式	1. 分期支付。1 期支付比例 30%，成交供应商签署服务合同、缴纳履约保证金、提供发票后支付；2 期支付比例 40%，拟于 2026 年 11 月底开展履约实施情况中期验收，通过后支付；3 期支付比例 30%，拟于 2027 年 6 月对全部 10 个月履约实施情况进行整体最终验收，通过后支付。 2. 支付条件，根据验收结果进行支付。 ①采购人每月初对成交供应商上月履约情况进行验收，验收结果与项目款数额挂钩。验收采用打分制，满分 100 分；分为履约考核和满意度调查两部分，其中履约考核得分（详见《2026 年职工食堂委托经营管理服务项目考核标准》）占 70%，满意度调查得分占 30%。 ②月度验收得分为 90 分（含）以上的，采购人按合同约定定期足额支付项目款；得分低于 90 分的，每低 2 分，采购人扣除当月项目款的 2%，最多不超过 20%；连续三个月得分低于 60 分或某一个月得分低于 40 分，采购人有权与成交供应商解除合同，且不承担任何责任，一切损失由成交供应商承担。
7		验收方式	详见《2026 年职工食堂委托经营管理服务项目考核标准》

2026 年职工食堂委托经营管理服务项目管理考核标准

序号	大类	考核内容	考核标准	标准分	评分标准
1	一、基础资料 (10 分)	1. 制度 规程	组织机构、岗位安全职责、规章制度、设备操作规程等健全完善	2	组织机构、岗位安全职责、规章制度缺一项扣 1 分，设备操作规程未上墙扣 1 分
2		2. 公示 管理	就餐区醒目位置公示食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查记录表	2	未公示相关内容扣 2 分；证照过期扣 2 分
3		3. 安全 自查	按照上级食品安全检查计划、自查清单开展检查，每次检查留有记录	2	未执行检查计划扣 2 分，未按清单检查扣 1 分，未留存检查记录扣 1 分
4		4. 食品 安全管理 员	配备专职或兼职的食品安全管理人员	1	未配备食品安全管理人员扣 1 分
5		5. 满意 度测评	餐厅每季度以书面问卷或电子问卷形式，就饭菜质量、价格、卫生、服务、公开事项征求就餐职工意见，开展满意度调查	3	未开展满意度测评扣 2 分，满意度结果未应用扣 1 分
6	二、采购验收 (15 分)	1. 供货 商资质 审核	供货商具备合法资质；索取营业执照、食品流通许可证、从业人员健康证；粮油索取批次合格证；猪牛羊肉落实 “两证两章”；食品相关产品索取合格证明，所有复印件加盖公章留存	5	供货商资质过期、未加盖公章、粮油缺少批次合格证、肉类两证不全、食品相关产品无合格证明，出现一项扣 2 分，扣完为止
7		2. 原料 验收及 快检	规范开展食品原料验收；每周使用快检设备抽检原料，不合格原料禁止入库，检测结果登记存档	5	未开展原料快检或无检测登记扣 3 分；把关不严，不合格、不新鲜原料入库扣 2 分
8		3. 进货 台账	建立原材料进货台账，台账信息完整、规范	5	无进货台账扣 5 分，台账信息不完善视情况扣 1~5 分
9	三、保管与出入库 (13 分)	1. 库房 环境管 理	严格执行库房管理制度；库房无过期、三无、变质食品，无蝇虫、鼠害	3	库房存在过期、三无、变质食品，一项扣 2 分；存在蝇虫、鼠害视情况扣 1~3 分，扣完为止
10		2. 物品 存放规	食品上架存放、隔墙离地，物品摆放整齐，实物与标识一致	3	货架物品摆放杂乱扣 1 分，无标识扣 1 分，物品与标识不符扣 1 分

2026 年职工食堂委托经营管理服务项目管理考核标准

序号	大类	考核内容	考核标准	标准分	评分标准
		范			
11		3. 散装食品管理	散装食品标签齐全，留存合格证，标注采购日期、限用日期	3	散装食品无标签扣 1 分，未留存合格证扣 1 分，未标注采购 / 限用日期扣 1 分
12		4. 冷藏冷冻管理	冰箱、冰柜存放规范，生熟分开、原料 / 半成品 / 成品分区存放；无异味，及时除霜，杜绝交叉污染	4	存放不规范、违规放置有色塑料袋、外包装箱、柜内异味重、除霜不及时，一项扣 2 分，扣完为止
13	四、食品加工制作（20 分）	1. 加工现场管理	加工流程规范有序，落实生进熟出；加工区域卫生整洁，操作台物品摆放整齐	2	加工过程存在食品安全卫生隐患扣 1 分，操作台物品杂乱扣 1 分
14		2. 工器具管理	接触食品容器、工具实行色标区分、分类、定位存放	3	用具容器未分类扣 2 分，未定位管理扣 1 分
15		3. 餐饮具清洗消毒	餐饮具及时清洗消毒；使用合规洗涤剂、消毒剂；消毒流程符合规范，留存消毒记录	4	未落实清洗消毒、使用不合格消杀用品扣 4 分；无消毒记录或记录不规范扣 2 分
16		4. 食品添加剂管理	食品添加剂专人保管、专柜上锁存放，精准称量，建立使用台账	3	未专人管理扣 2 分，无使用记录或使用后未上锁扣 1 分
17		5. 食品留样管理	设置专用留样冷却区域、张贴标识、配备防护罩；每份留样≥200g，留样记录完整；留样柜配备温度计，储存温度 0~5℃	3	无温度计、温度不达标、无专用区域、缺少标识防护罩、留样量不足、记录不规范，视情形扣 1~3 分
18		6. 调味料容器管理	盛装调味料容器保持清洁，使用后加盖密闭保存	2	容器不洁、使用后未加盖扣 2 分

2026 年职工食堂委托经营管理服务项目管理考核标准

序号	大类	考核内容	考核标准	标准分	评分标准
19		7. 废弃物容器管理	食品处理区配备脚踏式垃圾桶，保持洁净、及时清运、定期消毒	3	非脚踏式容器扣 1 分；容器不洁、清理不及时、未定期消毒，一项扣 2 分，扣完为止
20	五、现场设施设备管理（15 分）	1. 设施配置	配备满足运营需求的加工、贮存、陈列、消毒、保洁设施	1.5	设施缺失、配备不足扣 1.5 分
21		2. 设备维保	按规定检修维护设备；每周清洗消毒排水管道，留存记录	3	无设备维保记录扣 1 分；未定期清洗消毒排水管道、无记录扣 2 分
22		3. 区域环境卫生	食品加工区、就餐区干净无异味，地面无积水、无积尘	2	区域存在异味、地面不洁、存有积水扣 2 分
23		4. 洗手消毒设施	食品处理区设置洗手消毒设施，配齐清洗、消毒用品	4	无洗手消毒设施扣 2 分，缺少清洗消毒用品扣 2 分
24		5. 消杀用品存放	洗涤剂、消毒剂专柜集中存放	1.5	未专柜存放扣 1.5 分
25		6. 有毒有害物品管理	杀虫剂、灭鼠药剂等有毒物品专人管理、定点存放，建立使用记录（使用人、区域、用量、配比、用途）	3	无专人管理、无固定存放点、无使用记录，任意一项扣 2 分，扣完为止
26	六、从业人员管理（15 分）	1. 健康与晨检管理	从业人员持有效健康证上岗；患有有碍食品安全疾病人员不得接触直接入口食品；落实每日晨检制度，登记员工缺勤原因	5	无健康证 / 健康证过期扣 5 分；患病人员违规从事直接入口食品加工扣 3 分；未落实晨检、无缺勤记录扣 2 分，扣完为止
27		2. 个人卫生规范	穿戴整洁工作衣帽，头发不外露；不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰品；专间操作人员佩戴口罩；操作前后规范洗手；私人物品禁止带入操作区；操作区内禁止吸烟、进食；外来人员进入操作区遵守卫生要求	5	个人卫生差、长指甲、涂指甲油扣 1 分；头发外露、佩戴饰物扣 2 分；私人物品进操作区扣 1 分；操作区内吸烟等违规行为扣 1 分；外来人员不遵守卫生要求扣 2 分，扣完为止

2026 年职工食堂委托经营管理服务项目管理考核标准

序号	大类	考核内容	考核标准	标准分	评分标准
28		3. 工作服管理	每名员工配备不少于 2 套工作服，定期换洗、保持洁净	5	工作服脏乱不洁扣 3 分，不按规定佩戴防护用品扣 2 分
29	七、培训学习 (12 分)	1. 应急管理	编制食品安全突发事件应急处置预案，定期组织学习	4	无应急预案扣 4 分，预案内容不完善扣 2 分，无学习记录扣 2 分
30		2. 作业流程学习	具备岗位标准作业流程、风险预控相关资料，定期组织学习并留存记录	4	缺少流程及风险预控资料扣 4 分；未组织学习扣 2 分，无学习记录扣 2 分
31		3. 食品安全培训	定期组织食品安全培训，留存培训资料、现场照片	4	未开展培训扣 4 分；培训记录不全扣 1 分，未留存培训图片扣 1 分