

江西广播电视大学食堂承包经营采购方案

(抚河校区一楼保障性食堂)

一、服务标准和要求

1、**经营场地。**江西广播电视大学抚河校区食堂一楼保障性食堂，位于南昌市安石路 69 号，经营面积约 1800 平方米；在校学生约 3500 人、教职工近 200 人。

2、**经营期限。**经营期 14 个月左右，即 2020 年 11 月 1 日至 2022 年 1 月 31 日（具体日期为该寒假放假日），14 个月后考核达到 80 分，可以续签一年，连续签合同不能超过三年。14 个月后考核未达到 80 分，终止合同。

二、经营方式、经营范围及有关要求

1、**经营方式。**向社会招聘一家餐饮企业来校经营（现已在我校食堂经营的企业不能参与投标），自制销售，不能转包。来校经营食堂量化分级评估须达到 B 级及以上。协议期间，承包经营方在本合同规定的经营范围内享有国家法律、法规、政策规定的经营自主权；食堂实行零租金、控制毛利率管理（毛利率不超过 5%），鼓励中标餐饮企业自愿为学生免费提供公益资助服务。

2、经营范围。

(1) 学生保障性食堂。以经营质优价廉的大众饭菜为基本要求，供应中、低价饭菜为主，保障绝大多数学生一般生活标准的需求。承包经营方要保证在校生的饭菜质量、价格和份量。所有品种价格须上报学校后勤保障中心审核同意后明码标价。白水鸡蛋不高于 1 元/个，馒头（65g）不高于 0.5 元/个，肉包子（90g）不高于 1 元/个；单个菜最高菜价格不超过 6 元，米饭 1 元自助（不能外带和浪费）、提供免费汤；每个窗口 2 元钱低价菜不少于 10 个，且从用餐开始至用餐结束持续不间断供应，稀饭+白水鸡蛋+馒头+包子（各一个）不高于 3.5 元；4 元大荤、3 元花荤、2 元素菜的占比为 3:4:3。饭菜价格不高于周边同类高校饭菜价格；饭菜质量、份量不低于周边同类高校的饭菜质量、份量。学校将不定期抽查，每月不少于一次，没达标的，必须从当月收入支付 2000 元/项次作为学校平抑基金。

(2) 限制经营。以团膳为主，参照基本大伙的方式执行，满足学生基本需求。不得开日用品小卖部。

3、承包经营方大宗食品（米、油等）须从学校遴选的食材配送公司购买；承包经营方无条件接受学校扶贫点的农产品和《全国贫困地区农副产品网络销售平台》等政策性规定的食堂使用的食材。

4、承包经营方须按时向学校缴纳水、电、燃气、燃油等费用，

价格以政府规定的为准。严禁使用煤球、罐装液化气等。

5、承包经营方对食堂所需的日常用具和维修改造可自行投入，但进行维修改造和添置大型设备等，须事先征得学校同意，费用自理，否则不得实施。

6、承包经营方必须严格遵守国家食品生产和《食品安全法》等相关法律法规，遵守学校有关管理规定。未经学校许可，不得开展经营范围外的其它经营活动。

7、承包经营方在响应文件中必须提交一份详细的关于投入本项目的管理人员信息表，本次投标管理员必须到本项目管理，未提供的视为无效响应。进驻食堂初期，须接纳学校已聘用的食堂工作人员工作半年以上。

8、入选结果公示期间，学校将组织相关人员对预成交服务商部分经营场所和公司进行实地考察，核查其响应内容。如发现预成交服务商存在影响入选结果的违规和造假行为等，不符合入选条件的，学校有权取消其成交资格，并没收其磋商保证金。成交供应商被取消成交资格的，学校可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商。

9、鼓励餐饮企业为学生免费提供形式多样的公益服务。餐饮企业提供承诺函，如不兑现承诺，从考核方案总分中扣20分/次。

三、合格的服务商资格条件

- 1、具有独立承担民事责任能力的法人；
- 2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 4、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，服务商须具有食品药品监督管理部门颁发的食品经营许可证；
- 5、参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- 6、法律、法规及采购文件要求提供的其他资格证明；
- 7、服务商在近三年内无食堂经营相关的安全事故；
- 8、不接受任何形式的联合体响应。

四、招标方式：磋商的方式招标，由学校招标办组织人员现场考察食堂经营公司。

1、经磋商确定最终采购需求后，由磋商小组采用综合评分法。磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个服务商每项评分因素的得分，计分方法采用四舍五入法，保留小数点后两位数。

2、评审标准

综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的服务商为成交候选服务商的评审方法。在服务商响应文件最大限度地满足磋商文件实质性要求的前提下，磋商小组根据综合评分法原则进行评分，由技术评议分权值 18%，商务评议分权值 82%组成，满分为 100 分。具体内容见下表评分标准：

（一）技术评分（总分 18 分）

评分内容	评分标准	分值
1. 基础服务要求	服务商完全响应并满足服务商资格条件、经营方式、时间和范围要求、服务标准和要求中全部内容。符合评审，满足得 10 分，不满足则视为无效响应。 评审依据：技术规格响应/偏离表。	10 分
2. 运营服务方案	需提供针对本项目的运营服务方案，须包括但不限于以下内容： ①总体监控方案 ②食品质量控制方案 ③服务质量控制方案 ④餐厅环境管理方案 ⑤原材料采购管理方案 ⑥操作规程控制管理方案 ⑦食品保存管理方案 ⑧人员职责与管理方案 ⑨刷卡管理方案 根据服务商提供的运营服务方案的完善性、合理性、可行性及科学性等方面综合评比，横向对比各服务商所提供方案，优加 4 分，良加 2 分，一般不加分。 评审依据：服务商提供运营服务方案。	4 分
3. 应急处理预案	需提供针对本项目的应急处理预案（例：突发公共卫生应急预案，断水、断电及时告知学校即可，消防、治安及意外事故、其他安全问题等）。 根据服务商提供的应急处理预案的完善性、合理性、可行性及科学性等方面综合评比，横向对比各服务商所提供方案，优加 2 分，良加 1 分，一般不加分。 评审依据：服务商提供应急处理预案	2 分
4. 投诉处	需提供针对本项目的投诉处理流程及方案	2 分

理流程及 方案	<p>（例：反应窗口、餐厅的环境卫生、食品的卫生、价格、质量等）。</p> <p>根据服务商提供的投诉处理流程及方案的完善性、合理性、可行性及科学性等方面综合评比，横向对比各服务商所提供方案，优加 2 分，良加 1 分，一般不加分。</p> <p>评审依据：服务商提供投诉处理流程及方案</p>	
------------	--	--

(二) 商务评分 (总分 82 分)

评分内容	评分标准	分值
1. 基础商务要求	<p>服务商完全响应并满足服务质量保证、履约保证金、结算方式、服务期限、合同期限及退出条件、场所改造及设施设备维护、年度满意度测评要求等招标文件要求中全部内容。符合性评审，满足得 22 分，不满足则视为无效响应。</p> <p>评审依据：技术规格响应/偏离表</p>	22 分
2. 体系认证	<p>以下认证，本项最高得 8 分：</p> <p>(1) HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证证书得 4 分</p> <p>(2) ISO9001 质量管理体系认证证书得 1 分；</p> <p>(3) ISO2200 食品安全管理体系认证证书得 1 分；</p> <p>(4) ISO14001 环境管理体系认证证书得 1 分；</p> <p>(5) OHSAS18001 职业健康安全管理体系认证证书得 1 分。</p> <p>评审依据：提供在有效期内的相关认证证书复印件加盖服务商公章，原件现场查验。</p>	8 分
3. 信用	<p>服务商具有 AAA 信用等级认证的得 2 分，否则不得分。</p> <p>评审依据：AAA 级信用等级证书复印件加盖服务商公章，原件现场查验。</p>	2 分

4. 企业荣誉	<p>服务商正在经营的食堂获得：</p> <p>(1) 市级及以上“明厨亮灶”或“洁厨亮灶”的得 2 分；</p> <p>(2) 近五年内获省级及以上高校餐饮先进集体荣誉的得 2 分；满分 2 分。</p> <p>未获得的不得分，本项最高得 4 分。</p> <p>评审依据：食品药品监督管理部门（或市场监督管理局相关部门）出具的相关文件或证明材料复印件加盖服务商公章，原件现场查验。</p>	4 分
5. 经营业绩	<p>服务商有在提交首次响应文件截止时间前已连续经营满 1 年且目前正在经营的在校生 3500 人以上的大、中专或本科高校食堂类似服务业绩的，每提供一所学校的业绩得 1 分，本项最高得 9 分。</p> <p>评审依据：提供经营合同复印件加盖公章（注明各学校相关联系人、联系电话）及人数证明（人数规模提供学校官网截图或所服务学校相关部门的有效证明复印件加盖公章），原件现场查验。</p>	9 分
6. 项目服务特色	<p>提供本项目经营的特色方案，根据可行性等方面综合评比，横向对比各服务商所提供方案，方案优秀的得 6 分，良好的得 4 分，一般的得 2 分，其他不得分。</p> <p>评审依据：提供创新的特色服务方案及承诺函。</p>	6 分
7. 项目负责人	<p>服务商为本项目服务的负责人（或称项目经理、或食堂管理员）应具有较强的专业能力，项目负责人具有相关证书的，按以下方式评分：</p> <p>(1) 持有本科及以上学历餐饮管理或酒店管理专业毕业证书的得 1 分，大专毕业证书的得 0.5 分；</p> <p>(2) 持有二年及以上高校食堂档口管理经验的得 1 分。</p> <p>(3) 持有公共营养师证的得 0.5 分；</p> <p>(4) 持有高级技师职称的得 0.5 分；</p> <p>(5) 持有食品检验工证的得 0.5 分；</p> <p>(6) 持有营养配餐员证的得 0.5 分；</p> <p>评审依据：</p> <p>1. 相关证书复印件，原件现场核查；</p> <p>2. 提交首次响应文件截止时间前近 1 年内至少连</p>	4 分

	<p>续三个月的社保证明材料。 以上两项材料须一并提供，未提供或提供不全不得分。</p>	
8. 经营团队成员	<p>拟派本项目的团队成员中（不含项目负责人），具有： ①中式面点师证书（高级）得 1 分； ②西式面点师证书（高级）得 1 分； ③中式烹调师证书的（二级及以上），每有 1 名得 0.5 分，最多得 1 分。 评审依据：提供证书复印件和服务商持证人提交首次响应文件截止时间前近 1 年内至少连续三个月的社保证明材料。以上证书均必须网站可查询，原件现场查验，否则不得分。</p>	3 分
9. 保险	<p>服务商承诺成交后，为本项目购买食品安全责任险，承诺为在校每位学生购买食品安全责任险，承诺总保额不低于 2000 万元的得 2 分，承诺总保额不低于 4000 万元的得 5 分。 评审依据：提供承诺函。</p>	5 分
10. 公益服务	<p>承诺自愿为本校新生提供一次一卡通，为方便新生就餐免费在新一卡通充值 30 元餐费，本项最多得 12 分。 评审依据：提供承诺函。</p>	12 分
	<p>(1) 承诺自愿每年为参加迎新活动的志愿者提供 10 元餐券（两天共四次，每次不少于 100 人）的得 1 分； (2) 承诺自愿每年为参加五四青年节、国庆节、元旦节公益活动的志愿者学生每人提供 10 元午餐券（每次不少于 100 人），每提供一次得 1 分。 评审依据：提供创新的公益服务方案及承诺函。</p>	2 分
	<p>自愿提供创新的公益服务项目，根据服务商提供的公益服务方案的公益性、可行性等方面综合评比，横向对比各服务商所提供方案，方案优秀的得 5 分，良好的得 3 分，一般的得 2 分，其他不得分。 评审依据：提供创新的公益服务方案及承诺函。</p>	5 分

五、合同期限及退出条件

本合同期限为 14 个月左右，即 2020 年 11 月 1 日至 2022 年 1 月

31 日（具体日期为该寒假放假日）止；届时学校依据协议书和有关规定对承包经营方进行考核，考核分在 80 分及以上的，可以续签下年度合同，连续签合同不能超过三年。如果考核分未达 80 分的，终止合同。

六、场所改造及设施设备维护

1、学校食堂现有的校方设施设备经双方确认签字，移交承包经营方经营使用。在正常运行的情况下，交付承包经营方使用后，承包经营方应对设施、设备有维修保养的责任，合同到期后确保该设备完好并交还学校。其他由承包经营方根据需要自行添置的设备，可移动设施、设备（自购部分）合同期满由承包经营方自行处理，三个工作日之内必须迁移完毕，学校不负责接转。若有意继续经营，承包经营方按学校新一轮招标条件参加投标。

2、如遇中途终止合同，属学校原因而终止合同的，承包经营方所购置设备的残值，由学校委托评估机构进行评估，学校参考评估报告的残值价格收购，评估费用由学校承担；属承包经营方原因而终止合同的，承包经营方所添置的设施设备（包括可移动和不可移动的）无偿归学校所有。

3、学校提供现有的食堂员工的住宿场所。食堂内部严禁员工住宿。若承包经营方所雇佣员工及其他人员在承包经营方经营的食堂内留宿导致人员伤亡重大事故由承包经营方承担法律责任并负责处理善后事宜，与学校无关。

4、承包经营方在经营管理期间，未经学校批准不得改变餐厅的结构、形状及其布局。

七、履约保证金

1、履约保证金。在成交通知书发出后 3 日内，合同签订前，承包经营方向学校一次性交纳履约保证金人民币伍拾万元整，小写¥50 万元，以学校开具的票据为收到该款项的唯一凭证，（户名：江西广播电视大学食堂，帐号：36001050750050000885，开户行：中国建设银行股份有限公司南昌分行）

2、承包经营方在经营期间若无出现本合同约定的违约情况，合同期满后，采购人将对前期投入的各项资产进行核对并经检验合格后，于合同期届满后 20 日内，返还履约保证金（不计银行利息）。若承包经营方不履行签订合同或不能完成其合同履行义务的，在项目实施过程中，如发现有挂靠、转包、违法分包并经查实，采购人将依法处理，并没收其全额履约保证金。

八、经营管理的债权与债务

在经营管理期间，承包经营方独立享有并承担学校该食堂一切债权债务。若出现的一切问题（包括但不限于如经营风险、债权债务纠纷等），由承包经营方负责解决并承担相应责任，与学校无关。

九、学校权利和义务

1、学校保证承包经营方在正常经营期间的水、电、气的正常供应（外线停水停电除外），按照市政生活用水、用电、用气收费标准，向承包经营方计量收费。

2、学校协助承包经营方做好维持学生就餐秩序工作，教育学生文明、卫生、安全、礼貌就餐。

3、与国家行政主管部门的协调沟通工作由承包经营方自行调节，学校应予以协助。为承包方提供申报食品经营许可证的相关材料。

4、学校负责食堂一卡通刷卡营业款的划转。

5、在接到消费者投诉或政府职能部门检查要求时，有权会同相关人员前往食堂察看现场、调取监控录像，配合相关部门对食品安全事故的调查、处理。有权对承包经营方在餐饮经营行为进行监督管理和考核。

十、承包经营方的权利和义务

1、自觉遵守国家的法律法规。不能利用学校的名义注册登记或在外签订任何形式的合同、协议，不得转租、转包或转让经营。如有违反，由此造成的后果由承包经营方负全部责任（包括行政的、法律的、经济的责任）。

2、承包经营方按学校要求保证就餐学生的饭菜供应，并实行明码标价。

3、承揽经营食堂属于商业经营行为，具有商业风险，承包经营方具有相应餐饮资质，应依法自主经营，自负盈亏，自担风险，自行承担卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等餐饮企业的相关费用。

4、承包经营方必须严格遵守国家《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消防法》、《江西省食品卫生管理实施办法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等相关法律法规，执行学校后勤保障中心制订的相关规定及《江西广播电视大学食堂考核标准及考核办法》、承包经营方竞标时提交的《投标文件》中的各项规定及约定，申报食品经营许可证，确保餐饮经营中的食品卫生安全，一旦发生食品卫生安全事故，承包经营方承担全部经济赔偿责任和法律责任，学校对此有权解除合同。所造成的损失由承包经营方承担。

5、合同期间，承包经营方如对房屋进行装修，必须经得学校批准后方可进行，所发生费用全部由承包经营方承担。食堂内、外墙保

持整洁，食堂内外广告权属学校，如需设置广告，必须征得学校同意，并支付一定费用后方可实施。

6、合同期间，承包经营方有权自行聘用符合卫生管理要求的管理人员及工作人员，所聘人员与承包经营方建立劳动关系。聘用人员的暂住证、就业证、体检费、卫生管理费及治安管理等费用由承包经营方承担。承包经营方所雇佣人员如发生劳动纠纷、人员伤亡等事件，由承包经营方全部负责，与学校无关，学校不负任何责任（包括行政、法律、经济责任）。

7、承包经营方的经营必须无条件接受市场监督管理部门、学校膳食委员会、后勤保障中心和学生会权益组织等对食品卫生、饭菜价格、经营范围等方面的定期或不定期的检查和监督，如果检查结果不满意的应限期整改。学校依据协议书和有关规定对承包服务商进行考核，考核分在80分（含80分）以上的，可以续签下年度合同，如果考核分未达80分的，学校有权提前终止合同。由此造成的承包经营方的损失，由承包经营方自行承担。承包经营方在投标时的应答响应文件及应答过程中的相关承诺具有法律效力，均作为考核的依据之一。

8、承包经营方必须遵守学校关于校园保洁方面的规定，保持食堂内部及周边环境的清洁卫生，自觉接受政府环境保护部门的监督管理，按国家有关规定交纳环保费用。对食堂垃圾进行相关的垃圾分类工作并自行清运到指定地点。下水道疏通由承包经营方自行负责。

9、承包经营方必须全面实施“四统一”的食品安全管理模式（餐饮具统一消毒、大宗食品及原材料统一采购及台账登记、食品原材料统一快速检测，统一食品安全目标管理），接受学校组织的监督，以避免非健康食品的进入。

10、承包经营方经营食堂不得收取现金，只能刷卡或微信、支付宝收费。

11、承包经营方必须达到市场监督管理局要求的“洁厨亮灶”相关标准。

12、各级政府规定的涉及食堂的收费，由承包经营方承担。

13、每年暑假期间，承包经营方必须根据学校提出的具体要求，对设备、设施（含地面、墙面等）进行一次大的检修，有必要的进行翻新或更换等。费用由承包经营方自行承担。

14、食堂管理员必须是投标时提供食堂工作人员清单的本人，而且是承包经营方公司已买了社保的员工，营养师和红案、白案师傅必须符合投标时提供食堂工作人员清单的等级，具有对食堂其他员工的自主聘用权及其相应的人事管理权，健全人员管理制度并与食堂从业

人员签订劳动合同，不因为从业人员的变动而影响到本合同的履行。在经营过程中如发生一切安全事故、劳动纠纷或劳务纠纷等，由承包经营方负责解决并承担相应责任，与学校无关。

15、承包经营方应当将其在食堂工作的员工（包括新录用员工）在每年开学第一周内向学校报备以下资料：姓名、性别、年龄、籍贯、身份证复印件、务工证、健康证等。

十一、违约责任

1、学校对承包经营方在经营过程中的食品卫生、食品安全和服务质量进行监督检查，对违规行为和引发网络舆情的行为，视为违约。学校可视情节采取罚款、责令限期整改、暂停经营、变更或终止合同等措施，必要时学校可从承包经营方缴纳的履约保证金中扣除人民币15万元作为违约金，且承包经营方需对其违约行为对学校造成的损失进行赔偿，赔偿金额以学校核定的金额为准。

2、若承包经营方不履行签订合同或不能完成其合同履行义务的，在项目实施过程中，学校如发现承包经营方有将食堂转包、转租或转让经营的情况，学校有权立即终止和解除合同，全额扣除承包方的履约保证金，并且承包经营方所添置的设施设备，无偿归学校所有。

3、承包经营方每个学期结束半个月之前，要兑现商务评分中的公益服务项目承若的金额和服务项目的一半以上，否则，学校有权从50万元履约保证金中直接给贫困学生，并终止合同。

4、如学校遇国家政策原因终止合同，学校全额无息一次性归还承包经营方所交履约保证金，学校不承担任何责任。

5、如承包经营方自身原因终止合同，学校将全额扣除承包经营方的履约保证金。有权要求承包经营方承担50万元违约金，并且对承包经营方所添置的设施设备，无偿归学校所有。

6、签订协议当日，承包方须交纳50万元履约保证金后再签订协议。

十二、结算方式

1、每月结算一次。承包经营方在第二个月的前5个工作日提供交给学校水、电、气的收据。

2、结算金额为一楼食堂学生用餐刷卡机总金额-水、电费-学生食堂大众餐饮规范经营管理条例中的罚款。结算金额的票据按学校财务要求报销。

附件：江西广播电视大学食堂考核办法

江西广播电视大学食堂考核办法

为进一步加强食堂餐饮工作管理，加强对食堂的监督检查，提高服务质量，保证饮食安全，使食堂更好地为师生提供优质规范的服务，特制订本办法。

第一条 考核人员。学校成立膳食管理委员会，成员由后勤保障中心、工会、高职学院、财务处、办公室、审计处等部门组成。

第二条 考核标准。伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理师生满意率，师生投诉情况（投诉扣分加倍）等。原则上每月考核1次；考核分满分为100分，年终考核分取平时考核分的平均值，80分为及格分。

第三条 考核原则。实事求是、公平合理、严肃认真、狠抓整改、注重实效。

第四条 考核对象。以食堂为考核单位，即江西广播电视大学抚河校区一楼食堂、二楼食堂（7个学生改善性食堂，1个职工食堂）、青山湖校区职工食堂。

第五条 考核形式。以日常管理为主，平时考核、专项检查与突击检查相结合，单项检查与重点检查相结合。

第六条 考核责任。食堂承包公司法定代表人是食品卫生安全的第一责任人。后勤保障中心负责人与食堂承包公司法定代表人（或委托代理人）签订《安全责任状》，代表学校对食品卫生安全行使监督管理职责。组织实施检查与考核，如实记录，下发整改通知书，复查整改情况，月底公布检查、考核结果等具体工作。

第七条 考核要求。学校食堂负责人及食堂承包公司法人代表必须严格执行《食品安全法》，经常性地组织从业人员学习相关法律法规和上级有关规定；每学期至少举办一次业务培训，加大对管理力度，进行遵纪守法教育，维护公司和学校形象。

第八条 考核评分。《江西广播电视大学饮食卫生安全评分标准》（见附件1）占30分，由后勤保障中心负责考核评分；《江西广播电视大学师生满意度调查问卷》（见附件2）占70分，其中教职工满意度各占20分，学生满意度占50分；教职工满意度由校工会牵头负责考核评分，学生满意度由高职学院牵头负责考核评分；

第九条 其他重大责任问题的处理

出售的食品存在质量问题，造成3人以上出现头晕、肚痛、腹泻等现象，扣20-100分/次，并承担相关人员的医疗费；

发生火灾事故，视情节轻微扣20—100分/次，给予1—2万元经济处罚，并承担由此引起的全部责任和损失，同时，无条件终止合同；

对于造成集体食物中毒事件的，给予1—5万元经济处罚，并承担由此引起的全部责任和损失，同时，无条件终止合同。

第十条：本办法解释权归后勤保障中心。本办法自合同签订日起执行。

附件1：《江西广播电视大学饮食卫生安全评分标准》

附件2：《江西广播电视大学师生满意度评分调查问卷》

后勤保障中心

附件1：江西广播电视大学饮食卫生安全评分标准 (分值100分)

一、饮食卫生安全

1. 健康证

(1) 从业人员无健康证上岗 10分/人

(2) 从业人员感冒、发烧上岗 2分/人次

2. 采购、验收、加工、出售

(1) 原料供货单位无“三证” 10分/项次

(2) 原料、辅佐料与成品属假冒、伪劣、过期、变质 10分/项

次

(3) 蔬菜未按规定浸泡、无记录 3分/项次

(4) 出售的饭菜、食品无遮盖 2分/项

(5) 已出售的菜肴未留取样品 2分/项

3. “四害”及杂物

(1) 饭菜、食品中有老鼠屎、苍蝇、蟑螂、昆虫、头发及其他杂物等 3分/项次

(2) 仓库无“四防”设施 3分/项次

(3) 冰柜不干净、有异味 2分/项次

二、个人卫生

1. 在加工或出售菜肴及食品过程中抽烟 10分/人次

2. 随地吐痰 3分/人次

3. 工作时不统一着装、戴帽 2分/人次
4. 出售饭菜、食品时不戴口罩或未使用食品夹具 2分/项次
5. 男性员工蓄长发，女性员工长发未盘起、涂指甲油，所有员工留长指甲 2分/人次
6. 衣着不整洁 1分/人次

三、环境卫生

1. 地面、地沟、墙角
 - (1) 操作间地面油腻严重 3分/项次
 - (2) 其他场所地面有少量油腻，墙面、墙角有灰尘、杂物等 3分/项次
 - (3) 地沟污垢严重 3分/项次
 - (4) 沟面无盖板 3分/项次
 - (5) 地面不整洁、有积水 2分/项次
2. 经营设备和仓库物品
摆放不齐、不干净，仓库地面不整洁 2分/项次
3. 餐厅卫生
 - (1) 地面、楼道、桌面卫生不及时打扫、擦抹 2分/项次
 - (2) 废弃物处理不及时或未倒入垃圾池 3分/项次
 - (3) 垃圾桶无盖或外表不整洁 1分/项次
 - (4) 玻璃、门窗、门帘不干净 2分/项次

四、餐具、用具卫生

1. 案板、砧板、灶面、绞肉机、绞面机、蒸饭桶、餐车、蒸笼、盛饭盆不干净、有异味等 2分/项次
2. 灶台不整洁 2分/项次
3. 就餐碗筷、托盘未消毒 3分/项次
4. 就餐餐具虽经消毒，但有油渍 1分/项次

五、水、电、气及消防设施的安全

1. 食堂及所辖各摊点的水、电、气设施设备的安装和改造必须经总务处批准后方可进行，否则，未经批准擅自实施 10分/项次，并承担由此引起的一切后果
2. 下水道堵塞，不及时疏通 2分/次
3. 乱接电线、插座、开关 2分/次
4. 超负荷使用大功率电器，导致跳闸或出现安全隐患 10--30分/次
5. 禁止使用煤气罐，使用灶气罐 10分/项次
6. 操作间、店内未按要求配置灭火器，每少一只 2分

7. 灭火器过期 2分/项
8. 消防通道堆放易燃易爆等杂物 2分/项次
9. 操作间、店内堆放纸壳杂物 2分/项次

六、文明服务

1. 从业人员与师生员工及其他人员吵架 3分/人次
2. 从业人员与师生员工及其他人员发生打架 10分/人次，并由保卫部门进行处理，追究责任。对打架者，建议食堂开除。
2. 欺行霸市、强买强卖、短斤少两、以次充好 5分/项次
3. 饭菜、食品未明码标价 2分/项次
4. 超范围、超项目、超时间经营 10分/项次
5. 擅自占用公共区域摆放经营设备 2分/件次

以上考核项目的分为扣分。对于以上问题重复出现三次及以上的，每项次将加1倍扣分，不受项目分数的百分比限制，在总分中直接扣除。

附件2：江西广播电视大学师生满意度评分调查问卷 (分值100分)

亲爱的同事（同学们）：

大家好！为了完善学校食堂管理，持续提高服务质量，让食堂更好地为大家服务，希望您能抽出几分钟时间填写一下问卷，并针对食堂菜式的质量、工作人员的服务态度、就餐的环境卫生、就餐的模式和标准等提供您的宝贵意见，我们将认真总结分析并加以改进，努力把食堂工作做得更好，感谢您的支持与配合！

1、食堂给你的整体感觉如何?()

- A、环境舒适整洁，饭菜可口
- B、环境一般，饭菜可口
- C、环境一般，饭菜一般
- D、环境差，饭菜口味差

2、您觉得食堂打的饭菜份量如何?()

- A、适量 B、还可以 C、不够 D、太少

3、您是否经常吃到不新鲜的饭菜?()

- A、至今未曾吃到过 B、偶尔吃到 C、经常吃到

4、您觉得食堂的米饭蒸得怎么样?(多选)()

A、好吃 B、一般 C、不好吃

5、目前在食堂用餐碰到过排队很久，轮到自己时却没有菜的情况吗?()

A、没有 B、偶尔有 C、经常有

6、您对食堂供应的汤满意吗?()

A、不错，挺好喝的

B、还行，味道是可以的

C、一般般，吃饭噎到有得喝就好

D、味道不行，哪里叫汤

7、你觉得食堂饭菜口味怎么样?()

A、很好，比我原来吃过的都好

B、还行，味道还是不错的

C、一般般，和其他快餐没什么区别

D、有待提高，没吃过这么难吃的饭菜

8、你对食堂餐具的卫生消毒情况感觉如何?()

A、挺好的，挺干净卫生的

B、一般般，餐盘消毒做得还可以

C、没感觉有做过清洁消毒，感觉很不干净

9、您在食堂用餐中是否发现过异物?()

A、很干净卫生，没发现过

B、没注意观察过

C、发现过一些异物(比如:)

10、您认为食堂饭菜保温情况如何?()

A、保温情况不错

B、有时不够热

C、经常碰上冷菜冷饭

11、您认为食堂的菜类更新如何?()

A、经常更新

B、还算可以

C、变化不大

D、现状很呆板

12、您认为食堂每餐的荤素搭配如何?()

A、荤素搭配合理

B、荤素搭配一般

C、荤素搭配不合理，荤多素少

D、荤素搭配不合理，荤少素多

13、您觉得食堂工作人员的服务态度如何?()

A、很好 B、较好 C、较差 D、很差

14、食堂工作人员个人卫生如何?()

A 干净 B 比较干净 C 比较脏 D 很脏

以上为单选题，答案选 A 为 7 分，选 B 为 6 分，选 C 为 5 分，选 D 为 0 分。合格分不得低于以上项目满分分值的 80%。