

政府采购合同

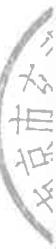
合同编号：JSZC-320102-JSJT-C2025-0008

项目名称：南京市玄武区住房保障和房产局食堂外包项目

使用单位：南京市玄武区住房保障和房产局

服务单位：南京宇然餐饮管理有限公司

签订日期：2025年5月30日



合同编号：JSZC-320102-JSJT-C2025-0008

政府采购计划号：

采购人（以下称甲方）

供应商：（以下称乙方）

南京市玄武区住房保障和房产局

南京宇然餐饮管理有限公司

住所地：南京市营苑北路 69 号

住所地：南京市玄武区珠江路 306 号

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磋商结果签订本合同。

第一条 合同标的 乙方根据甲方需要提供下列服务：南京市玄武区住房保障和房产局食堂外包项目（项目名称）JSZC-320102-JSJT-C2025-0008（项目编号），详见乙方响应文件。

第二条 合同总价款 本合同项下合同总价款为陆拾肆万捌仟元（大写）人民币（¥648000（小写））。实付款以具体用餐人数核定，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-320102-JSJT-C2025-0008 号的竞争性磋商文件、供应商响应文件，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）乙方提供的响应文件和报价表；
- （2）技术条款偏离表；
- （3）磋商承诺/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: 2025年6月3日-2027年6月2日。

2、验收标准: 按行业通行标准和乙方投标(响应)文件的承诺(详见合同附件载明的标准,并不低于国家相关标准)。

3、甲方每日指派专人参与食材验收,验收时间为工作日7:00-7:30,验收内容包括但不限于:食材品种、数量、规格、质量、保质期、包装完整性及检疫证明(肉类需附《动物检疫合格证明》)。食材质量须符合国家标准,新鲜食材需无腐烂、变质、异味,包装食材需在保质期内且剩余有效期 \geq 总保质期的 $2/3$ 。出现以下任一情形,甲方有权判定为不合格:①食材品种、规格与订单不符②存在腐烂、霉变、虫蛀、异味;③超过保质期或临近保质期(剩余有效期 $<$ 总保质期的 $1/3$);④缺少法定检疫证明或检测报告;⑤其他违反食品安全法律法规的情形。如出现上述情况,甲方验收人员则当场拒收食材,乙方须在2小时内完成不合格食材退换,退换费用由乙方承担。若因退换导致甲方损失(如延误供餐),乙方需按日合同金额的5%支付违约金。对需销毁的不合格食材(如过期食品),甲方有权监督乙方销毁过程,并留存销毁记录(含照片、视频)。若单月累计出现3次不合格食材,甲方有权解除合同,并要求乙方支付合同总金额10%的违约金。因食材质量问题导致食品安全事故,乙方须承担全部法律责任及经济赔偿。

4、甲方每半年对服务项目组织全面的满意度调查考核一次，考核得分作为半年最终考核结果。考核结果低于 85 分，甲方有权按每次 2000 元扣除；低于 80 分的，甲方有权提前解除合同，不承担违约责任。

第七条履约保证金

本项目无需提供履约保证金。

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，甲方有权延迟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) 费用两个月结算一次，于第三个月 20 日前按双方核定的费用（扣除核减（增）的就餐人数费用、贫困地区农副产品及燃气等相关费用），由乙方开具发票交给甲方后，甲方以转账或支票等方式付给乙方。

费用核算方式：按合同总价除以 12 个月为每月基准价核算。

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 5%违约金。

2、甲方无正当理由未按合同规定的期限向乙方支付服务款的，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的 5%违约金，但累计违约金总额不超过欠款总额的 5%。

3、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合同总价 5%的违约金。

4、乙方逾期交付的，每逾期 1 天，乙方向甲方偿付合同总额的 5%的违约金。如乙方逾期交付达 10 天，甲方有权解除合同，解除合同的通知自到达乙方时生效。乙方逾期交付的，今后参加政府采购信誉将受到影响。

5、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。

6、乙方虚假承诺，或经权威部门检测提供的货物或服务不能满足磋商文件和响应文件要求，或是由于乙方的过错造成合同无法继续履行的，乙方应向甲方支付不少于合同总价 30%的赔偿金。

7、乙方未按本合同的规定和“服务承诺”提供伴随服务/售后服务的，应按合同总价款的 5 %向甲方承担违约责任。

8、乙方在承担上述 3-7 款一项或多项违约责任后，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。乙方自愿承担甲方因调查乙方违约行为以及甲方为维权而支出的合理费用，包括但不限于律师费、诉讼费、财产保全费、担保费、鉴定费、评估费等。

第十条合同的变更和终止

1、如遇上级政府（部门）对本项目有重大变动要求（如实施内容、实施地点、实施范围等），甲方提前一个月通知乙方，可提前解除合同，甲方不承担违约责任。

2、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或本合同约定情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

3、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或本合同约定情形外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。

第十一条合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十二条争议的解决

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。

3、在诉讼期间，本合同应继续履行。

4、法律文书送达：

乙方确定法律文书送达地址：南京市江宁区绿地城市空间南广场 A3-415

收件人：许晶

联系电话：13621584043

当发生纠纷导致诉讼时，甲方、法院按照该联系地址和联系人、联系电话邮寄相关文件时，若发生无人签收、拒收或被退回等送达不能情形的，则该文书退回之日即为送达之日。如乙方法律文书送达地址、收件人、联系电话发生变更的，则承诺在变更之日起五日内书面告知甲方。

第十三条 诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照竞争性磋商文件要求和响应承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十四条 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。

4、本合同所有附件（含补充附件）为本合同不可分割之组成部分，与合同正文条款具有同等法律效力。

甲方（采购人）：

代表人：

电话：

开户银行：



乙方（供应商）：

代表人：金新来

电话：15051834549

开户银行：中国工商银行股份有限公司南京金箔路支行



账号：

账号：4301019709100214197

附件：

一、服务明细：

序号	服务明细	供餐时间段	供餐人数
1	早餐	工作日：8:00-8:50	约 60 人
2	中餐	工作日：11:30-12:30	约 60 人
3	加班餐及桌餐	按需	提前通知

二、具体项目需求：

（一）食堂管理经营模式

1、采购人提供厨房、餐厅、全套厨房设备、所需低值易耗品（餐巾纸，牙签），采购人负责水电，但供应商须节约用水用电，避免浪费。燃气费由采购人先行支付，费用按实结算，采购人向供应商付款时扣除该部分金额。

2、供应商负责厨房设施的维护，若财产发生人为损坏，供应商需照价赔偿。

3、供应商负责自行采购、加工，自负盈亏。

4、供应商需自行安排厨房员工，员工工资、劳保及福利均由供应商负责，供应商应对其承担劳动法上的全部权利义务。

5、承包期内必须添置、更换、维修厨房设备，由供应商提出，采购人负责办理。

6、厨房各类耗材（如油盐酱醋大料等）、厨余垃圾由供应商负责采购及处理。

★7、供应商须为本项目至少提供 1 名厨师，2 名帮厨。

（二）工作内容

1、制订菜单。

供应商需根据市场、季节、营养、采购人要求等综合因素每周五制定下周食谱及菜单，同时报送采购人备案。

2、饭菜加工。

供应商必须按时供应采购人工作日各餐，做到新鲜可口，花样翻新，营养搭配好，按时送餐，如就餐时间调整采购人提前通知供应商。

3、就餐服务。

供应商需协助采购人维持食堂的就餐秩序，就餐时按需取用避免浪费。

4、餐后及时清洗、清理与打扫。

餐后要对餐桌、厨具、餐具进行清洗、消毒、并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。

5、每周五需进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。

（三）工作制度要求

1、食堂工作人员需按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。

★2、所有食堂工作人员必须到采购人处备案，身体健康，无传染性疾病，上岗前须提供有效期内的健康证。

3、如供应商更换、补充人员必须经过采购人同意，供应商应在一周内更换或补充符合要求的人员。

4、养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具需固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

5、爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具需细心细致。

6、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，需注意做好食品卫生、餐具卫生、环境卫生、个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。

7、食堂工作人员需服务规范、语言文明，工作期间不打闹、不与员工争吵。

（四）卫生制度要求

1、禁止使用不新鲜食品，严禁使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

2、需做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时需做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

3、食物制作及销售过程中需注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

4、各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

5、刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具需每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后需做到一洗二刷三冲四消毒四类。

6、厨具和餐具需固定摆好。

7、需经常性打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水。

8、储藏室需保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放需离地、隔墙、分类。

9、对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶、垃圾堆需经常性清理，预防细菌感染食物。

10、存放厨具、餐具的各个角落需经常抹洗。

11、食堂工作人员需做到“四勤”：勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡，理发；勤换工作服。

12、在工作前及处理食品原料后、便后需用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前（如抓粉条，切菜，加工面粉等）应用热水消毒。

13、不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不得对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

（五）食品质量要求

食堂食品质量控制需包括对采购验收、运输、贮存、粗加工切配、烹饪、备餐供餐、餐用具清洗消毒保洁、食品留样等加工操作工序的具体规定和操作方法的详细要求。

1、采购验收操作规程要求

（1）采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的有关要求，并应进行验收，不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

（2）采购时应索取购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购的，还应索取许可证、检验（检疫）合格证明等。

（3）购置、使用集中消毒企业供应餐饮具的需查验其经营资质，索取消毒合格凭证。

（4）入库前应进行验收，出入库时应进行登记，作好记录。

2、运输操作规程要求

运输工具应当保持清洁，防止食品在运输过程中受到污染。运输需冷藏或热藏条件的食品时应分别配备符合条件的冷藏或保温设施。

3、贮存操作规程要求

（1）贮存场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

（2）食品原料、食品添加剂应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期的食品、食品添加剂应及时清理销毁。

（3）冷藏、冷冻的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

1)、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同室内存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，宜设外显式温度（指示）计，并定期校验，以便于对冷藏、冷冻柜（库）内部温度的监测。

2)、在冷藏、冷冻柜（库）内贮存时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3)、在冷藏、冷冻柜（库）内贮存时，应确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求。

4)、冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

（六）粗加工与切配操作要求

1、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2、食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

3、易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

5、切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

6、已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

7、加工用容器、工具应符合下列规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

1) 餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

2) 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3) 清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

4) 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度、时间显示和清洗消毒剂自动添加装置。

5) 应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。

(七) 烹调操作要求

1、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

2、不得将回收后的食品经烹调加工后再次销售。

3、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度略低于70℃，能保证食品安全，也可允许该种操作方式。

4、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

5、需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区于90分钟冷内却至10℃以下或四小时内冷却至5℃以下后再冷藏，并加贴标签。

6、用于烹饪的调料器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，并不得与地面或污垢接触。

7、菜点用的围边、盘花应保证清洁新鲜无腐败变质。

(八) 备餐及供餐操作要求

1、操作人员进入备餐间前应更换洁净的工作衣帽，清洗、消毒手部，工作时应戴口罩。

2、操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

3、操作时应避免食品受到污染。

4、菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

5、用于菜肴装饰的原料使用前应洗净，不得反复使用。

6、在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

(九) 餐饮器具清洗消毒保洁操作要求

1、餐饮器具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐饮器具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标记。餐饮器具保洁设施应当定期清洗,保持洁净。

2、餐饮器具使用前应按《餐饮器具清洗消毒推荐方法》的规定洗净并消毒。

3、应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

4、消毒后餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

5、不得重复使用一次性餐饮具。

6、已消毒和未消毒的餐饮器具应分开存放,保洁设施内不得存放其他物品。

7、餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应收回保洁。

8、盛放调味料的容器应定期清洗消毒。

(十) 留样管理操作要求

1) 餐饮服务提供者提供的食品应留样,以便于必要时检验。

2) 留样的采集和保管必须有专人负责,配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备,严禁存放与留样食品无关的物品。

3) 留样食品应包括所以加工制作的食品成品。

4) 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,在冷藏条件下存放 48 小时以上,每个品种留样量应满足检验需要,不少于 100g。

5) 留样食品取样不得被污染,贴好食品标签,待留样食品冷却后,放入专用冷藏箱内,并做好留样记录,包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

6) 一旦发生食物中毒或疑是食物中毒事故,应及时提供留样样品,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。

（十一）记录管理操作要求

1、原料采购验收、加工操作过程关键项目、食品安全检查情况、人员健康状况、教育培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

2、各项记录均有执行人员和检查人员的签名。

3、项目负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容。项目负责人应经常检查相关记录，记录中如发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施。

（十二）菜肴服务要求

1、早餐

1) 早餐主要以清淡、低油脂的菜品和点心为主，可事先制订好每周菜谱确保质量，做到以人为本，以食为先，根据就餐人数和需要提供样式丰富的菜肴。以本地口味为主，结合时令原材料和有机食物为主，荤素搭配，营养健康合理。

2) 菜肴配置

1. 早餐：五谷粗粮为主，注重营养搭配，各式点心，类供选择。

2. 每日固定：稀饭、包子/馒头、煮（煎）鸡蛋、豆浆、炒蔬菜一道、各式小菜。

3. 每周不固定 1-2 次：杂粮（山药、玉米）、汤圆、馄饨、面条、水饺、煎饼等。

4. 包子/馒头必须是每天现做现蒸。不使用预制或半预制食品。

2、中餐

1) 中餐以中式快餐为主，全部当天现烧，结合本地口味。菜肴集中在专门的窗口进行保温、保洁、保量。确保温度、做到专人负责窗口打菜及专人负责餐厅卫生（包括餐桌、餐椅、地面、环境等）

2) 品种主要以荤素、小炒为主，每日午餐为 3 菜 1 汤。菜肴数为 1 大荤、1 小荤、1 蔬菜、1 汤（每周不少于 2 次荤汤）、1 水果（当季水果，一周不重样）、

1 鲜奶/酸奶（卫岗/每周一、周五提供），提供米饭（每周 1-2 次杂粮）。准备菜肴根据饮食营养学进行科学搭配。

3) 大、小排、虾、鸡、鸭、鹅、鱼等，大荤半月内不重复。菜量克重须确保，采购人采用不定期抽查的形式。

（十三）其他

1、采购人在贫困地区购买的农副产品金额，每年费用在 1 万元以内，费用按实结算，采购人向供应商付款时扣除该部分金额。

2、就餐人数按早餐 50 人、午餐 60 人计算。入口率不低于 30 元/人/天（早餐按 6 元/人/天计、午餐按 24 元/人/天计）。若实际就餐人数增减少于（含）5 人，仍按照前述就餐人数计算。若实际就餐人数增减超过 5 人，由甲方提前 1 天通知乙方，并在前述就餐人数基础上进行增减后计算。若实际就餐人数增减超过（含）10 人，由甲方提前 3 天通知乙方，并在前述就餐人数基础上进行增减后计算。

3、乙方应保证所有食材及操作间、餐厅干净卫生，若甲方人员发现餐食未处理干净或存在异物、水果（副食）变质（过期）、餐具清洗不干净、操作间或餐厅保洁不到位等情况，发现一次（处）按扣除乙方 200 元费用处理，并在结算费用时从应付款中扣除。

3、如遇上级政府（部门）对本项目有重大变动要求（如实施内容、实施地点、实施范围等），采购人提前一个月通知供应商，可提前解除合同，采购人不承担违约责任。

三、考核要求：

（1）采购人每半年对服务项目组织全面的满意度调查考核一次，考核得分作为半年最终考核结果。考核结果低于 85 分，采购人有权按每次 2000 元扣除；低于 80 分的，采购人有权提前解除合同，不承担违约责任。

（2）食堂餐饮服务考核明细

评分项目	对下述问题请在框内打“√”	满意	较满意	一般	很差	备注
	对应每一项的分数	4分	3分	2分	1分	
卫生状况	食堂从业人员佩戴工号、工号清晰					
	从业人员照片及健康证公示					

	从业人员衣帽、口罩和手套佩戴规范，衣帽整洁					
	操作人员无留长指甲，无戴戒指首饰					
	接触食品者操作前洗手，指甲缝没有污垢					
	后场加工间不吸烟、不吃零食、不随地吐痰					
	各种设施明确标识，地面无油渍，无积水					
	食堂卫生间清洁卫生，有专人负责					
	蔬菜是否履行拣、洗、切、浸泡程序，严禁腐烂霉变食品					
	食堂门窗、餐桌椅清洁明亮					
	无卫生死角，防止老鼠、蟑螂、苍蝇等污染食物					
	有独立的消毒间及消毒设施，消毒有记录					
	消毒后餐具放在密闭的保洁柜中					
食品储存	食品库内无杂物，物品摆放整洁有序，有明确标识					
	仓库堆方食品及原料离地上架存放					
	净菜与成品菜分架存放					
	冷藏柜按原料、成品分类储藏					
	有食品留样柜及留样记录，留样品种及数量符合规定要求					
饭菜质量	每周菜谱公示					
	菜肴品种搭配合理，每餐菜肴荤素搭配，咸甜适宜，色香味俱佳，健康营养					
	根据季节变化，不断推进菜肴更新					
服务态度	食堂员工态度端正，主动热情，讲文明用语					
	不与就餐者争执，及时解决就餐者提出的问题					
	餐具做到清洁、及时消毒					
	就餐环境温馨，餐桌椅保洁及时					
总得分						
意见和建议：						
考核人：						

说明：本章打“★”内容为实质性要求，不允许负偏离，否则视为无效投标。