

第三部分 项目需求

特别提醒：请供应商制作响应文件时仔细研究项目需求说明。供应商不能简单照搬照抄采购单位项目需求说明中的技术要求，必须作实事求是的响应。如照搬照抄项目需求说明中的技术要求，成交后供应商在同采购单位签订合同和履约环节中不得提出异议，一切后果和损失由成交供应商承担。如供应商提供的货物和服务同采购单位提出的项目需求说明中的技术要求不同的，必须在《商务部分正负偏离表》和《技术部分正负偏离表》上明示。

一、项目概况

（一）服务模式

南通市第一初级中学食堂运营采用“自主经营”的模式，即由采购人负责审核菜谱及带量清单、食材采购、仓管管理、定价管理、收银系统管理、结算及核算管理等环节；负责对成交人经营食堂过程进行管理和监督；并向成交人提供食堂经营设施、设备及所采购的食材。中标人委派项目经理、专业厨房工作人员及食堂管理人员对采购人食堂提供劳务服务，协助拟定菜谱和提出采购计划；负责食材的加工、销售等食堂的日常运营工作；负责食堂的食品安全，食堂消防、卫生以及用工管理、用工安全等工作。在学校正常教学、寒暑假托管期间、国家法定节假日期间为学校师生提供就餐膳食服务（即无论什么时间，只要有学生上课，学校需要为师生提供就餐时，中标人就应该按照学校的要求，无条件地为师生提供就餐服务，并保质保量）。

（二）服务概况

南通市第一初级中学食堂均配备粗加工区、烹调间、配餐间、洗消间、仓库、男女更衣室等必配功能区域，并配备烹调设备、洗消设备等食堂厨房设备，水、电、天然气等配套设施到位。能满足学校正常的餐饮经营需要。具体情况如下：

学校学生食堂为独立三层建筑物，其中一层为架空层，二三层为餐厅，二每层配备 800 个餐位。教工食堂为单层独立建筑物，配备 104 个餐位。

（三）服务期限

本项目一招三年，合同一年一签。首期合同从签订之日起一年。合同履约完毕后，全年满意度调查平均 85%以上和全年综合考核评平均 90 分以上，且合同期内被学校约谈 2 次（含）以下的，经学校三重一大审议同意后可以续签合同，最多续签两次。

（四）预算控制价

食堂劳务服务费用控制价 175 万（含税）。潜在供应商报价时应综合考虑学校食堂情况及所需劳务人员基本工资、奖励、五险一金及单位的利润、税费、售后服务费和其他上述未包括的费用。

（五）付款方式

实际支付服务费的计算：

1. 学校目前提供午餐和晚餐，用餐人数不变，按劳务合同正常结算；

2. 若有变化，按如下规则计算：

①提供午餐和晚餐情况下，出现用餐人数有较大变化，每增减用餐人数 70 人，相应用工人数增减 1 人。服务费按照中标价 $\times$ （实际用工人数/32 人）结算；

②若接上级部门通知，学校不安排晚自修只供应午餐：减少杂工 10 人，实际支付劳务服务费总额按照中标合同价 53%作为基础计算。若出现用餐人数有较大变化，每增减用餐人数 100 人，相应用工人数增减 1 人，服务费按照中标价的 53% $\times$ （实际用工人数/22 人）结算。

③如向学生提供周末、暑假等托管服务，服务费发放按照实际上班的天数发放（费用按月工资折算成日工资，每月工作日以 22 天计算）。中标人如拒不履行此承诺，双方合同自动终止。

（六）履约保证金

供应商在合同签前须缴纳保证金。履约保证金为 10 万元，否则学校有权拒签合同，在服务期间若均无相应扣罚，合同期满后，其缴纳的履约保证金无息如数退还。

二、项目需求说明

（一）师生就餐需求

学生餐厅开放所有的 34 个配餐窗口，学生自主选餐，每天供应的菜品不少于 20 个（包括快餐、各类炒饭、盖浇饭、煲仔饭、面条以及各种特色点心等）。学生早课间餐包括各类自制面点、水果、牛奶、鸡蛋等。教工餐厅午晚、餐与学生同步。早餐，主要供应稀饭、面条、馄饨、面点、酱菜等。同时，学校不定期为教工代加工熟食卤菜和开展各类代购，具体以学校要求为准。

法定节假日、周末、寒暑假如有需求，根据学校安排提供就餐膳食服务。

（二）就餐人数

早餐约 50 名教工，课间餐约 200 名学生，中餐约 2300 名师生，晚餐约 2200 名师生。正常情况下每周供餐 5 天。

（三）餐饮服务商基本要求

1. 供应商能够按照国家、省、市和行业现行标准规范、本项目招标文件、双方签订的合同、市场监督管理部门对学校食堂餐饮服务要求及学校对食堂监管的工作要求，提供专业化的餐饮服务团队和专业化的餐饮管理服务。

（1）供应商应熟悉并能严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》、《江苏省学校卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法》和南通市第一初级中学相关食堂管理规定等法律法规规定。供应商建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，落实自查要求，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

（2）供应商在开展各类服务管理时，必须支持和配合学校开展工作，保证学校各项工作的正常运行，并接受学校相关部门的管理、指导、监督和考核。

（3）供应商应具有严格有效的食品安全管理体系和食品安全事故应急处理预案，如果发生因服务人员工作失职造成食品安全事故，由供应商承担相关经济 and 法律责任。

2. 菜谱制定

供应商须安排厨师与学校食堂管理人员于用餐前一周的周三共同制定下一周的带量菜谱。带量菜谱由学校后勤处初审，报校长室审批，审批通过后，在南通市第一初级中学官网或者公众号向社会公布。学校将严格按照菜谱进行采购，供应商须安排厨师长配合学校做好每天食材验收工作，主要负责检验原材料的质量。供应商餐饮服务人员需严格按照每日菜谱进行科学加工制作。

（四）餐饮服务人员要求

1. 服务人员最低配备要求

参照《江苏省中小学食堂管理服务规范（DB 32/T 4036-2021）》，结合南通市第一初级中学管理实际，确定餐饮服务人员用工配比。投标供应商必须为南通市第一初级中学食堂配备项目经理、厨师、勤杂工等食堂工作人员，最低配备要求如下：

餐饮服务人员数不低于 32 名，其中：项目经理（食品安全管理员）1 名、厨师 4 名、中式面点师 1 人、勤杂工 26 名。（除项目经理外，必须有 1 人兼职营养师）

供应商提供的服务人员配备人数只能增加，不得少于最低配备。

2. 餐饮服务人员基本要求

（1）供应商应根据本项目招标文件要求合理配备相关从业人员，并提供人员配置方案以及相关人员资格证书、国家餐饮服务卫生健康证书等。

（2）供应商拟投入本项目的人员均无犯罪记录证明。（提供承诺函，格式自拟，正式上班前根据要求，提供由当地派出所出具的无违法犯罪记录证明材料，形成统一的纸质文件交到学校存档备查。）

（3）供应商提供餐饮服务的所有人员必须持有本人有效身份证明（身份证或户口所在地派出所出具的身份证明），按期进行体检，并持有健康证，报后勤 等管理部门备案。

（4）供应商派出的项目经理：拟派项目经理持有餐饮职业经理认证、持有食品安全管理员培训合格证，是供应商的正式员工（以社保记录为准），供应商须承诺，项目经理必须长驻本项目。第 1 年合同期内不得更换；第 1 年合同期内如需更换，须提前 1 个月向学校后勤

处提出书面申请，并且派驻资质及业绩条件等同于或高于投标时承诺条件的人员。同意后方可更换，同时处违约金 1 万元。

（5）供应商派出的厨师：拟派厨师持有职业资格证书。供应商一旦中标，拟服务本项目的厨师必须全部长驻本项目，第 1 年合同期内不得更换。第 1 年合同期内如需更换，须征得学校同意，并且派驻资质及业绩条件等同于或高于投标时承诺条件的人员。同意后方可更换，同时处违约金 3 千元/人。

（6）供应商派出的中式面点师：拟派中式面点师持有职业资格证书。供应商一旦中标，拟服务本项目的中式面点师必须全部长驻本项目，第 1 年合同期内不得更换。第 1 年合同期内如需更换，须征得学校同意，并且派驻资质及业绩条件等同于或高于投标时承诺条件的人员。同意后方可更换，同时处违约金 3 千元/人。

（7）供应商派出的营养师：拟派营养师持有职业资格证书。供应商一旦中标，拟服务本项目的营养师必须全部长驻本项目，第 1 年合同期内不得更换。第 1 年合同期内如需更换，须征得学校同意，并且派驻资质及业绩条件等同于或高于投标时承诺条件的人员。同意后方可更换，同时处违约金 3 千元/人。

注：（4）（5）（6）（7）派驻人员达不到学校要求的，学校有权要求供应商更换人员，并且派驻资质及业绩条件等同于或高于投标时承诺条件的人员；派驻人员因客观原因导致不能上班（需出具证明）以上两种情况不予以处罚。

（7）服务商需要为食堂购买食品安全责任险或公共责任险；为员工购买意外伤害险或雇主责任险。

3. 餐饮服务人员数调整

在双方确定人员配备后，项目经理、厨师不得随意更换。供应商更换人员需向提前学校报告。确因特殊情况更换，新员工未到岗，老员工不得离开，增减人员必须经学校同意。学校每月将抽查人数。如果抽查时发现劳务人数不足最低配备人数时，督促整改并处罚。

当用餐人数发生较大变化时，中标人向学校提出申请，征得同意后，可适当调整从业人员数，严禁未经学校同意擅自减少从业人员数量或停止运营。

4. 餐饮服务人员用餐说明

食堂工作人员如在学校就餐按照每餐每人 6 元费用就餐（一小荤一素一汤和主食），由供应商统一支付给食堂专用账户。

5. 规范用工及管理要求

（1）工作人员年龄不超过 60 周岁。

（2）中标人必须严格执行南通市用工工资标准的有关规定，并承担其雇员的劳动报酬、福利待遇、按劳动法交纳社会保险、劳动保护、工伤抚恤等用人费用，承担未正确执行劳动用工规定所产生的法律责任。中标人应维护和保障员工的合法权益，所派出的所有人员的住宿、就餐、医疗、工伤、意外保险、治安、统一服装等问题均由中标人自行负责解决，与学校无关。采购人不承担中标人所派出工作人员的任何费用。

（3）中标人提供的餐饮服务人员与学校不存在雇佣等劳动关系；中标人应与拟派服务的从业人员建立规范的用工关系，所用全体工作人员的岗位职责、操作规范、人身安全、医疗、工资、各项保险、内部管理、各类纠纷等各项事宜及所涉及经费均由中标人自行负责，采购人概不负责。如果发生因服务人员工作失职造成食品安全、消防等安全事故、失窃事件或其他财产损失和人身伤害，均由中标人承担相关经济 and 法律责任。所有工作人员均需接受学校统一调配、管理。

（4）招标项目按月支付人员服务费用。中标人应及时支付员工费用，未及时支付所造成的后果一概由中标人负责。

（5）中标人的工作人员一切责任包括但不限于经济、安全等责任，一概由 中标人负责，与采购人无关。

（6）中标人为全体工作人员配备统一服装及劳护用品，并做到：清洁操作 区与其他操作区从业人员的工作服有明显的颜色或标识区分。专间和专用操作区 专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

序号	材料名称	单位	数量
1	8套四季工作服（每季每人两套）	套	所有工作人员必须统一服装、佩戴工作牌上岗
2	工作人员在食堂工作时的各种劳护物品（厨师帽、口罩、围裙、劳务手套等）	件	
3	其它		

（五）安全责任要求

1. 中标单位负责所服务食堂内的食品、消防等各类安全工作，定期开展安全隐患排查，落实安全责任；必须服从学校职能部门的统一管理，确保安全无事故。

2. 建立健全各项安全管理制度和食堂突发公共事件的应急机制，需建立食品安全事故、消防安全事故、生产安全事故等意外情况的紧急处理预案。做好各个作业环节的食品安全工作，杜绝食源性疾患和食物中毒及其它重大责任事故的发生。如发生此类责任事故，所涉及的民事、刑事责任及赔偿费用均由中标单位自行承担。

3. 落实消防安全责任，加强食堂后场管理，有专职安全员每天检查水电气等设施设备的安全情况，并形成记录。发现问题及时整改，并记录完整。定期开展消防安全培训和演练，不断增强安全意识。

4. 中标单位必须分别购买食品安全责任险，累计赔偿限额不低于300万元/年；公众责任险，累计赔偿限额不低于100万元/年；雇主责任险，累计赔偿限额不低于100万/人。

（六）餐饮服务管理要求

1. 食堂卫生

（1）中标单位对食堂全部区域，食堂大厅、厨房及库房等，必须实行分片、分类、分区包干负责，责任明确，落实到岗位人员责任上墙。

（2）中标单位必须将设施设备、厨房用具清洗干净，生熟用具分开，摆放整齐，定期消毒；各种调料缸、容器清洗无油垢后，整洁、整齐摆放，做到按标志放置。

(3) 员工工作时，必须规范穿着工作服、工作帽、佩戴口罩，不得外露长发，禁止员工留长指甲、戴首饰、穿拖鞋、短裤、背心或赤脚赤背，随时保持仪容规范。工作人员在工作区域禁止吸烟。

(4) 中标单位必须保持整个食堂全部无灰尘、无油垢、无蜘蛛网、无鼠迹、无积水、水沟畅通、无苍蝇、无蟑螂。

(5) 中标单位各楼层工作人员须将各种垃圾、厨余垃圾等收集到采购人指定地点。室外卫生包括：食堂一楼架空层、周围道路，西侧空地，排水沟等。

(6) 所有工作人员在操作区域要有明确的服装区别，公司统一配制水杯，规范放在固定的位置。

(7) 打扫卫生要求，天天都是大扫除。早餐后，必须在 9:30 分全部打扫完成；午餐后在 13:50 分前打扫完成；晚餐后必须在 19:50 分前打扫完成。

2. 食品安全

(1) 签订食品安全承诺责任书。

(2) 严把食品加工、制作、烹制、出品等环节，做到生熟、荤素分开加工，分开存放，并有明显标志。严禁使用不符合食品卫生标准的食品及其原材料。

(3) 供应商餐饮服务人员不得将非校方购买的任何食材、半成品、成品、其他食品及饮具带入食堂，也不允许将校方的任何食材、半成品、成品、餐余及饮具带离学校食堂。

(4) 加工制作食品必须保证安全，若因加工制作环节出现食品安全问题（市场监管局鉴定为依据），造成食物中毒发生，所造成的经济损失或法律责任全部由供应商承担。主副食品、点心等各类熟食，只限于食堂内部自行烹饪和加工，不得任意外购。如确需外购，必须经过学校的同意。规范使用食品添加剂，规范进行食品留样管理。

(5) 供应商应做好各类台账，记录完整、填写规范、检索方便。做好食堂设施、设备资料档案，对重要设备定期进行维护管理，并做好运行记录、值班记录填写规范，交接手续齐备，检索方便。

3. 菜品质量

(1) 加工制作食品应达到色、香、味、型、器、养应有的质量标准。要确保菜品质量，菜品按菜谱实施。每天当餐制作当餐出售，剩饭剩菜及时倾倒，不得出现隔夜菜。

(2) 所制菜品必须保证质量，凡因出售菜品有异味、有异物、粗糙等被学生退回或投诉成立的，按学校处罚细则进行处罚。

4. 台账管理

(1) 中标单位必须按照“江苏省中小学食堂管理服务规范”和“互联网+明厨亮灶”的要求，对食堂的日常生产、人员做好管理工作，并制定人员管理考核办法；负责食品安全质量、消防安全、防疫卫生等安全台账；制定食堂的管理方案及应急预案；配合学校进行食堂物资、设备管理，并做好食堂各项登记、统计等工作。

(2) 中标单位按上级主管部门要求，配备人员规范录入“食安南通”系统、“江苏省中小学校阳光食堂信息化监管平台”、学校会计系统等相关信息数据，配合学校做好台账资料管理工作。

5. 其它管理

教师代购物资发放：学校后勤处将组织教工征订食堂物资，中标单位需完成理货及分发。

(七) 考核评价内容及运用

协议期间，中标单位必须自觉接受教育局、市场监督管理及相关部门的监督检查，学校对食堂的管理情况进行监督与考核。按照南通市第一初级中学食堂管理要求，中标单位应无条件接受并配合学校做好相应的考核工作。

服务费由基本费和满意度考核费两部分组成。其中，基本费根据综合考核（详见附件 2：基本费综合考核表）结果发放，满意度考核费根据校方组织的师生满意度测评（详见附件 1：食堂服务满意度调查问卷）结果进行发放。

1. 满意度考核费基数为 4 万元（按 10 个月计算，每月考核费 4000 元）。

根据校方组织的满意率测评结果进行发放。满意率达 90%（不含）及以上，支付该考核额度的 100%；满意率达 90%至 85%（不含），支

付该考核额度的 80%；满意率达 85%至 80%（含），支付该考核额度的 60%；满意率低于 80%（不含），则不发放该考核额度。

满意度调查每个月进行 1 次，“满意率”包括“非常满意”、“满意”和“较满意”三个评价等级的占比之和，满意率（四舍五入，保留小数点后两位）为准。

2. 基本费基数为中标价去除满意度考核费（按 1 月-6 月，10 月-12 月，共计 10 个月发放）

根据校方组织的当月综合考核结果发放。月度考核 90 分（含）以上，结付月度款的 100%；考核 85 分（含）以上 90 分以下，结付月度款的 99%，违约金 1%；考核 80 分（含）以上 85 分以下，结付月度款的 98%，违约金 2%；考核为 80 分以下，结付月度款的 97%，违约金 3%，并启动退出机制。

3. 付款方式

（1）根据学校考核结果，扣除当月考核费、违约金等费用后，支付当月费用。基本费包括在履约期内服务需要的人工费（包括人员工资、社保、保险等）、劳护用品、税费、管理费、利润、考核奖以及在食堂管理过程中发生的一切费用。

（2）供应商出具完税发票，按照学校的财务制度申报费用。

（3）基本费和考核费根据当月综合考核和满意度调查结果发放，供应商需合理开支每月的服务费用，由此产生盈亏由供应商自行承担。

（4）遇国家（南通市）最低工资标准及养老保险缴费基数进行调整的，合同期内服务费不予调整。

4. 服务期间，中标单位考核不合格或对存在食品安全问题拒不整改、连续整改不到位被强制退出的，学校有权扣除所有考核费，不予发放，由此造成的一切损失均由中标单位承担，学校不承担任何赔偿义务或其他附加责任。

（八）食堂文化建设

中标单位须配合学校提升校园文化建设，创新餐饮服务，打造食育文化。

（九）供应商设施设备使用要求

1. 餐具及设备：学校提供现有的设备、设施和餐饮用具、公共餐具等。供应商进场后，对现有的设施、设备、餐饮用具、各种冰箱、储存柜、公共餐具，现场进行清点交接并登记造册。用具不足部分，由供应商提交采购申请，经学校审批后由学校添置。

2. 食堂现有固定设施及设备由供应商使用，供应商要爱护厨具设备及公共设施，确保设施设备完好，如有人为原因造成损坏应负责及时修复，无法修复的负责按原标准更新。

3. 供应商须加强食堂设备设施安全管理，不得违规操作。如由此发生安全事故，供应商须承担全部法律和经济责任。造成影响的，学校有权立即终止合同，由此造成的任何损失全部由供应商承担。

附件 1：食堂服务满意度调查问卷（样表）

为加强食堂管理，做好餐饮服务，保证食品安全，让师生吃满意，食堂管理委员会决定对食堂管理与服务问卷调查工作，希望参与教工认真填写，客观反映，积极建议。本次调查采用不记名方式，调查结果只用于指导工作，感谢您的配合，谢谢！

序号	分类	满意度				
		非常满意	满意	较满意	一般	不满意
1	饭菜卫生					
2	饭菜分量					
3	饭菜保温					
4	饭菜口味					
5	菜品种					
6	餐具清洁、消毒					
7	食堂环境					
8	员服务态度					
9	本次调查综合评价					

注：请在对应的满意度项内打“√”。

如果将对食堂进行部分的整顿改建，你有哪些意见、建议？

——谢谢配合！

附件 2：基本费综合考核表

类别	序号	违 约 内 容	扣分
一、个人 卫生及 行为规 范	1	所有工作人员在校园内抽烟、喝酒等非工作所需的行为。	1 分/次
	2	窗口服务不穿工作服，穿戴不齐的；穿拖鞋进入工作区的；未戴或未规范戴口罩、帽子的；视情节轻重处罚。	1 分/次
	3	每日未认真晨检、员工带病上岗。	1 分/人
	4	员工个人卫生不到位、留长指甲或美甲、佩戴首饰等行为。	1 分/人
	5	举止不文明，与师生发生争吵、服务态度恶劣，造成影响的；严重的责令乙方解除当事人的劳动合同。	2 分/次
	6	无健康证而从事食堂工作的，无证人员清除出场。	5 分/人
	7	在工作台上放置杂物、刀具没有统一管理或在工作台及餐桌上睡觉、乱坐的，提醒后整改不到位的。	1 分/人次
	8	未经批准无故缺席培训、演习、会议等集体活动的。	1 分/次
	9	新入职员工未向学校报备的。	1 分/人/次
	10	进出校门未佩戴胸卡的。	0.5 分/次
	11	食堂工作人员的车辆未按要求停放的。	0.5 分/辆/次
	12	食堂工作人员私藏或者偷拿食材的。多次违反规范的，直接开除。	2 分/次
	13	违反学校防疫要求等其他行为。	1 分/次
二、拣 切、清 洗、放 置、贮存	1	未按规定摆放菜品的；冰箱内生品、半成品未添标签的。	1 分/次
	2	菜墩或洗池混用且生熟、荤素不分的；提醒后整改不到位的。	0.5 分/次
	3	垃圾积压且未当日清除的；垃圾清理不规范的；垃圾桶及周边未按时清理的；提醒后整改不到位的。	0.5 分/次
	4	台账资料管理不规范，经监管人员检查限期整改不到位的。	1 分/次
	5	使用未经学校采购的明令禁止的食品、“三无”变质、过期食品、变质原料等；视情节可取消其服务资格。	10 分/次

	6	仓库物品摆放混乱，不符合规范的；提醒后整改不到位的。	0.5 分/次
	7	食品添加剂未按规定使用、存放的；领用登记不规范的。	1 分/次
三、烹调、销售	1	将变质食品下锅烧煮再卖的，视情节可取消其服务资格。	10 分/次
	2	出售食品用手直接接触的，用手指直接尝味的。	0.5 分/次
	3	拿未经消毒的熟食容器盛饭菜（或面点）的。	1 分/次
	4	销售剩饭剩菜。	5 分/次
	5	饭菜内有异物、杂物。	5 分/次
	6	乱收费或多刷师生卡的，经查实后，按多收部分的 5-10 倍给当事师生。	5 分/次
	7	无故缩短供餐时间，未按学校时间要求提前收餐台。	1 分/次
四、工作场所、炊具盛器	1	所用的工具、容器、餐具未及时清洗或清洗不洁的；未按要求摆放的；提醒后整改不到位的。	0.5 分/次
	2	餐盘、筷子等餐具不洁被师生投诉的。	1 分/次
	3	炊事机械设备用后未及时清洗干净的；提醒后整改不到位的。	0.5 分/次
	4	调料车及冰箱内杂乱无章的；冰箱标志不全，不整洁；冰箱内结霜未及时清理；提醒后整改不到位的。	0.5 分/次
	5	工作结束后发现有长明灯、长流水、门窗未关闭的；未及时关闭水电、煤气源的。	0.5 分/次
	6	对违章操作、不正确使用炊事机械的，视情节轻重处罚。	1 分/次
五、洗消、灭杀	1	消毒设施设备没有启用的；未按规范流程进行餐具清洗的。	1 分/次
	2	洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器未定期消毒并保持清洁；提醒后整改不到位的。	1 分/次
	3	未按规定开关灭菌灯的。	1 分/次
	4	抹布未按规定清洗、消毒,有异味的。	1 分/次
	5	没有配置灭杀鼠、虫、蝇及蟑螂设施设备的或设施设备没有启用的。	1 分/次
	6	将灭杀药物私自带入操作场所或货橱内或食品混放的。	2 分/次
	7	未按照要求每天进行消杀的。	2 分/次
六、伙食质量	1	饭菜无明码标价或菜价不全，质价不符；未经同意，变更售价；提醒后整改不到位的。	2 分/次
	2	未按照审核的菜谱出菜的。	2 分/次
	3	未能按要求定期公布市场原料价格。	2 分/次
	4	备餐不足，销售时且有脱销现象，免费汤供应脱销；	2 分/次
	5	第二批未按照菜谱出菜，影响第二批次用餐学生用餐质量的。	2 分/次
七、食品留样	1	食品留样量低于 125g/品种的；留样冰箱不清洁的；送样时间未满足规定要求的。	2 分/次
	2	留样不主动自觉、不及时或不齐全完整，该留的没留；	2 分/次

	3	食品留样登记表，乙方项目负责人或质量管理检测员必须签名，不签名的。	2分/次
八、环境卫生	1	就餐时间，不配置专人负责餐厅桌面清洁卫生的。	1分/次
	2	餐厅卫生不符合要求的，特别是油垢异味、地滑、到处积水等，提醒后整改不到位的。	1分/次
	3	货架、操作台、灶台及售饭台整洁不到位，提醒后整改不到位的。	1分/次
	4	消杀不到位，消杀记录不全、不准确，提醒后整改不到位的。	1分/次
	5	食堂外侧乱堆乱放，提醒后整改不到位的。	1分/次
	6	下水道未定期清理的；有菜渣、尘渍，造成堵塞溢水等现象的。	1分/次
九、其他	1	损坏、短缺食堂资产按价赔偿，并视情节进行处罚。	5分/次
	2	学校对留样、原材料和餐具等进行食品安全监督抽检，检测结果不合格的。	5分/次
	3	存在违规用电等违规情形的，视情节轻重处罚。	2分/次
	4	未配合学校进行排烟设施清洗的；未配合学校进行隔油池清洁及食堂电梯清洁的。	1分/次
	5	未按规定录入江苏省阳光食堂监管平台的；未配合学校进行采购验收、仓库管理等台账整理的。	1分/次
	6	消防栓、燃气泄漏自动切断报警装置等安全设备设施未按要求点检的。	1分/次
	7	未经学校同意使用其他结算方式的。	5分/次
	8	未协助学校进行成本控制，根据所开菜谱及用餐人数确定的食材量不合理，造成明显浪费的。	5分/次
	9	市级及以上相关部门检查不合格的；或学校开出整改通知书后，食堂服务单位仍不整改的或整改不到位的；视情节可取消其服务资格。	10分/次
	10	其他严重违反管理规定的行为。	10分/次