

西安开放大学食堂餐饮服务项目服务合同

甲方（采购人）：西安开放大学

乙方（中标人）：陕西兴秦餐饮管理有限公司

甲乙双方本着平等互利、友好协商的原则，根据《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规的规定，现就乙方向甲方就食堂餐饮服务项目提供餐饮服务相关事宜。经双方协商一致，订立本合同。

一、服务范围：食堂餐饮服务（满足磋商文件要求）。

二、合同期限、合同人数、费用及付款方式

（一）合同期限

合同期限为：2026年3月13日至2026年11月13日。

（二）合同人数

1. 乙方派驻本项目人员见《人员配置表》（见附件）。

2. 乙方对派驻本项目人员进行考勤管理，每月向甲方上交考勤统计表。

（三）合同金额、付款时间及方式

1. 本合同暂定金额：大写：叁拾壹万伍仟元整，小写：315000.00元。

2. 付款方式：分正常服务期和寒暑假食堂暂停供餐服务期按月结算，寒暑假食堂暂停供餐服务期核算按学校寒暑假具体时间，以60%服务费结算。正常服务期每月5日前完成上月服务验收工作后，达到付款条件起15日内，支付合同总金额的13%；暑假食堂暂停供餐服务期达到付款条件起15日内，支付合同总金额的7.75%；以上费用按实际工作情况，据实结算。

3. 甲方按照按月支付费用，每月5日前完成上月服务验收工作。每次付款前乙方按照《费用确认单》（见附件）向甲方提供付款所需等额正规发票，甲方收到发票后15日内以转账方式向乙方支付。如乙方未向甲方提供发票，甲方有权拒绝付款且乙方不得拒绝履行义务。因乙方未按约定日期提供发票造成的付款期限延迟，由此产生损失由乙方承担全部责任。

三、双方权利与义务

（一）甲方应按合同约定向乙方支付费用。

（二）乙方在进场时要提供进场人员的身份证复印件、一寸相片、健康证各一份给甲方备案。

（三）乙方须为派遣至甲方处的工作人员提供统一工装、工鞋、工牌等，并随着季节更替变换工装。同时，工装、工鞋、工牌等须按照甲方指定的款式、材质制作。需规范工作，热情服务。乙方人员在服务时态度要热情、和气，严禁动作粗暴和恶语伤人，对员工提出的问题做到百问不厌，百挑不厌。

(四) 乙方指定 马孟瑶 为本项目负责人，协调与甲方的工作。乙方自行组织安排熟练操作技能的厨师担任餐厅内切配、正、副灶台、打荷、上杂、水台等技术岗位工作，并负担其工资，并保证本项目餐厅正常工作、正常营业。

(五) 乙方人员在工作时应符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》、卫生部《餐饮业食品卫生管理办法》等法律、法规以及甲方的相关管理规定和要求。

(六) 乙方人员在甲方上班，应严格遵守甲方有关规章，对蓄意破坏或闹事者，甲方有权要求乙方更换工作人员。

(七) 乙方人员在食品加工过程做到以下要求：

1、建立严格的清洗、消毒制度，配备消毒柜，餐具要一刮、二刷、三洗、四冲、五消毒，杜绝霉变、有菌食品。

2、乙方供应之伙食须每餐保管样菜，以供甲方或卫生部门检查。

3、熟食加工时须与生食品分开加工，以免交叉感染。

4、厨师炒完菜以后，须把下餐的菜妥善保存，预防变质。

5、合理配备数量，做到不少不剩，剩菜隔夜不得供应。

6、经常了解甲方及就餐人员口味，征求用餐意见，做出营养与美味俱佳的菜肴等。

(八) 乙方以每日准时、足量、优质的原则向本项目员工提供早午餐（必要时根据甲方要求一日三餐）的主、副食品及相关服务，全年开餐。乙方须根据甲方的时间供餐，甲方若调整作息时间，乙方应立即配合甲方调整供餐时间。

(九) 乙方每周四前列出下一周菜谱交甲方审核，并根据季节及行情的变化改变一周菜谱的内容。

(十) 环境卫生管理以国家相关规定为准。

(十一) 由于乙方原因（包括但不限于食材不新鲜、加工不到位、食物搭配不合理等），造成甲方员工食物中毒及因用餐后造成员工不利，引起的损失由乙方全部负责。

(十二) 甲方提供餐厅设备、物品供乙方使用，若乙方无故遗失或非正常磨损，由乙方负责赔偿。

(十三) 乙方应为甲方节约能源，餐后关好水、电，对乙方有意浪费能源现象者，甲方会对乙方做出扣款处理。

(十四) 在合作期间，如对乙方人员安排烹调技术有所异议，可及时向乙方提出，乙方应及时改进，确保达到双方满意。

(十五) 乙方所聘用的每个工作人员的人身安全、劳动（劳务）薪金关系、社会保障关系等，全部由乙方负责并支付相关费用，与甲方无任何关系。如乙方所聘用人员患病或非因工负伤，由乙方负责处理，其病假工资、疾病救济费和医疗费用等待遇由乙方负责按照国家有关规定执行。

(一) 协议终止：经甲、乙双方协商一致同意，可解除本合同。

(二) 违约终止：合同双方中的任何一方严重违约，合同另一方都有权利终止合同。

(三) 合同自然终止：合同约定的履行期届满的，本合同自然终止。

(四) 合同终止后，双方应进行结算。

(五) 其它法律规定解除合同的情形。

七、争议解决方式

凡因本合同履行过程中发生的争议，由甲、乙双方协商解决，协商无法解决时，甲、乙双方均可向甲方住所地人民法院提起诉讼。

八、附则

(一) 本合同中所涉及的附件作为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

(二) 本合同未尽事宜，甲、乙双方可协商签订《补充协议》，《补充协议》与本合同具有同等法律效力。

(三) 本合同自甲、乙双方签字盖章之日起生效，生效之日起对甲乙双方即具有约束力。

(四) 本合同履行过程中，如遇不可抗力（甲方失去本项目物业管理权、地震、龙卷风、战争等），致使本合同无法履行的，遭受不可抗力的一方应自不可抗力结束之日起5日内告知另一方，由甲乙双方协商解决。

(五) 本合同签约地点：西安市。

(六) 本合同一式五份，甲方执四份，乙方执一份，具有同等法律效力。合同自双方盖章之日起生效。

(以下无正文)

(十六) 乙方聘用的所有员工都必须遵守甲方的各项规章制度，接受甲方的管理。在甲方这个大团队的前提下，以分工不分家原则进行工作和生活。

(十七) 乙方要每月培训或接受培训不少于两次，以保持每个岗位人员的知识及意识的更新和提高，使之有良好的职业操守和良好的餐饮服务意识，特别是要保证在工作上的及时、高效的执行力度。讲文明、懂礼貌。

(十八) 乙方在保证餐厅的正常运转情况下可自行安排人员休息请假事宜。

(十九) 乙方开展食品加工生产活动应符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》、卫生部《餐饮业食品卫生管理办法》等法律、法规以及甲方的相关管理规定和要求。在合同签订时乙方须提供有效的食品经营许可证，方可正常经营本次招标的员工餐厅，否则甲方有权拒绝与其签订合同并取消中标资格，由此给甲方带来的损失，乙方依法赔偿。

五、违约责任

(一) 在本合同履行期内，任何一方不得无理由单方终止合同，否则，对方有权要求违约方赔偿合同金额 20% 作为违约金。

(二) 甲方违约责任

甲方应按照本合同约定时间向乙方支付费用，未向乙方告知合理理由的，甲方最多可拖欠乙方三个月费用，之后每延迟一天甲方应向乙方支付应付款项万分之五的违约金。

(三) 乙方违约责任

1、乙方人员在工作过程中浪费食材等，一经发现三倍赔偿，甲方将在单月服务费中扣除相应金额；

2、乙方员工偷盗甲方财产或从事违法活动给甲方造成重大经济或名誉损失的，甲方将以书面形式通知乙方解除该合同，并扣除当月全部服务费

3、乙方未经甲方书面同意，私自将本项目承包或分包给其他单位。除解除合同及扣除当月全部服务费外，乙方还需赔偿甲方合同金额的 5% 作为赔偿。

4、甲方对同一内容存在的问题连续发出整改通知在一月内出现三次以上(含三次)，乙方未按规定限期整改或给予有效回复，甲方将以书面形式通知乙方解除该合同，并扣除未结服务费。

5、如乙方因故必须中途终止合约时，应于一个月前函请同意解约，甲方同意解约时，结清全部费用。如未依规定告知即停止或中断供货时，甲方将扣除未结费用的 30% 作为违约金。

6、发生其它法律规定的违约行为，同时甲方有权自应付乙方的款项中，扣除乙方应当承担的扣款，不足支付扣款时乙方应当及时支付相应的扣款。

7、解除通知到达乙方时本合同解除。


六、合同终止

甲 方

单位名称：西安开放大学

地 址：碑林区五味什字48号

法人代表：



联系电话：13096959211

开 户 行：

账 号：

纳税人识别号：

签订时间：2026年3月13日

乙 方（加盖单位公章）

单位名称：陕西兴秦餐饮管理有限公司

地 址：西安市新城区华企大厦13层

法人代表：（签字或盖章）



联系电话：18092207399（手机号）

开 户 行：西安银行软件园支行

账 号：9120 1158 0000 0273 05

纳税人识别号：9161 0000 7663 1905 8F

签订时间：2026年3月13日

附件 1:

西安开放大学食堂工作规范及标准

一、食堂服务标准

1.范围

本标准规定了西安开放大学食堂服务内容和要求。

1.1 服务内容

1.1.1 承担西安开放大学 2 个食堂原材料及所需消耗物品采购、餐饮服务管理、食品加工出售、保洁卫生、餐厨设备及餐具小件配置（采购人提供餐厅现有设备供服务商使用）、餐厨设备维修等餐饮服务保障相关工作。

1.2 供餐要求

1.2.1 服务商负责五味什字校区、长兴校区（2 个食堂）工作日内每天早餐、午餐（2 餐）餐饮保障工作（暑假期间原则上不提供供餐服务）。

1.2.2 负责按采购人指定的时间和供餐方式保障接待用餐（接待用餐费用另行结算）。

1.2.3 负责法定假期、公休假、寒暑假期间学校相关工作人员及特殊时期、重点工作实施期间学校相关工作人员餐饮（特殊情况下需提供晚餐）需求保障工作。

1.2.4 负责每周四下班之前提前排好下周食谱上报采购人管理部门，经管理部门审核后实施。

1.3 供餐内容

1.3.1 早餐内容：主食面点 1 种（各种馍、饼类每日调剂 1 种），小菜 4 种（含各类咸菜 1 种），稀饭、牛奶、胡辣汤、油茶等每餐提供 1 种，早餐固定供应鸡蛋（煮或煎）1 个/人。

1.3.2 午餐内容：四菜一汤（4 菜包括：荤菜 2 种，素菜 2 种），主食每餐 2 种（米饭、卤面等每日调剂一种，面条每日调剂 1 种），夏季也可增加米线、肉夹馍等小吃类餐饮。

1.4 供餐标准及收费方式

1.4.1 服务商按每天早餐 3 元/人、午餐 10 元/人的原材料成本标准提供餐饮服务。

1.4.2 服务商提供扫码收款设备，按上述标准收取餐费，于每月 5 日前与采购人核算上月收支情况。（扫码收款设备所产生的手续费，在当月员工刷卡支付总额中扣除）

2.规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

《中华人民共和国食品安全法》（2021 修正）

GB 5749-2022

GB 2760-2014

GB 14934-2016

GB 18483-2001

GB 14930.1-2022

GB 14930.2-2012

3.术语和定义

《生活饮用水卫生标准》

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

《饮食业油烟排放标准》

《食品安全国家标准 洗涤剂》

《食品安全国家标准 消毒剂》

3.1 食品：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。在本标准中主要指原料、半成品、成品。

3.2 原料：指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

3.3 半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

3.3 成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

3.4 从业人员：指食堂中从事食品采购、保存、加工、送餐服务等工作的人员。

3.5 食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。

3.6 冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在 0~10℃之间。

3.7 冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间。

3.8 清洗：指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。

3.9 消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。物理消毒主要包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法，化学消毒主要为采用各种含氯消毒药物进行消毒。

4.基本要求

4.1 乙方食堂工作人员必须半年进行一次抽血化验，一年进行一次全面体检。及时向甲方提供体检合格的人员健康证明，便于甲方办理卫生许可证。

4.2 食谱营养搭配合理，饭菜质、价相符，干净卫生。

4.3 食堂食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。

4.4 食堂功能布局合理，装饰装修风格协调，就餐氛围浓厚。

4.5 食堂通风良好，空气清新，光照充足，光线柔和，温度适宜，无异味。

4.6 食堂室内、室外环境卫生清洁、干净，室内外墙壁无油垢，地面无污迹。

4.7 洗涤剂、消毒剂的使用应符合 GB14930.1-2022 和 GB14930.2-2012 等有关卫生标准和要求。

4.8 食品添加剂的使用应符合 GB2760-2016 的规定。

5.从业人员卫生

5.1 食堂从业人员须持有有效健康证和卫生知识培训合格证，两证持证率均为 100%。

5.2 从业人员个人卫生良好，操作时符合相关岗位现场操作人员卫生基本要求。

5.3 从业人员健康档案健全完善。

6.食品贮存

6.1 贮存食品的场所、设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

6.2 食品贮存室（仓库）通风良好。

6.3 食品存放分类、分架，离地、离墙均在 10cm 以上。

6.4 无变质和过期食品贮存。

6.5 食品冷藏、冷冻设备运转正常，贮藏的温度分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

7.食品加工

7.1 食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。

7.2 无过期、腐烂、变质食品加工。

8.餐饮具、设备及工具卫生

8.1 餐饮具卫生

8.1.1 餐饮具表面须光洁，无油浸、无水渍、无泡沫、无不溶性附着物，无洗涤剂和消毒剂等异味。

8.1.2 消毒后餐饮具应符合 GB14934-2016 规定。

8.1.3 已清洗和消毒过的餐饮具贮存在专用保洁柜内，保洁柜有明显标记。

8.2 设备及工具卫生

8.2.1 设备及工具表面无食物残渣及污物、水渍、油迹。

8.2.2 已清洗、消毒过的设备和工具定位存放在保洁设施内。

9.环境卫生

9.1 食堂内桌、椅、台等干净，无食物残渣及污渍、水渍、油迹。

9.2 食堂地面、梯间、墙壁、天花板、照明设施及门窗等洁净，无杂物、灰尘、油迹、水迹、污渍。

9.3 食堂卫生保洁要求按《保洁服务标准》的规定。

9.4 排水沟内无较大污物，无积水，无臭味、异味。

9.5 废弃物暂存容器外表无污迹、无粘附物，无较大异味、无蚊蝇，废弃物量不超过容积的 2/3。

9.6 食堂内无蚊、蝇、鼠、蟑螂和其它有害昆虫。

9.7 工作台及洗涤盆干净，无食物残渣及污物。

9.8 排烟设施干净，无油污。

9.9 污水和废气排放符合国家环保要求和排放标准，环境污染超标事故为 0。

10.供餐服务

10.1 食堂供餐服务满意率不低于 90%。

10.2 无超过保质期或腐败变质的供餐食品。

10.3 食物中毒事故为 0。

10.4 按承诺供餐时间开、闭食堂，待供食品须提前 20 分钟完成摆台。

11.安全管理

11.1 火灾、触电、盗窃、工伤等安全事故为 0。

11.2 公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案健全完善。

二、食堂服务要求

1.基本要求

1.1 食堂显著位置设醒目标志，标明开饭时间等内容。

1.2 食堂须依据国家《食品卫生法》有关规定，按时做好服务人员健康检查和卫生知识培训工作。

1.3 食堂建立健全卫生管理制度，配备专职或兼职的食品卫生管理人员和监督人员。

1.4 食品卫生管理人员和监督人员要不定期进行食品安全卫生、食堂环境卫生、食堂餐饮具、设备及工具、食堂从业人员卫生的检查。

1.5 食堂建立健全餐饮具、设备及工具、食品加工操作场所及设施的清洁、消毒制度。

1.6 食品加工、贮存、销售、陈列、消毒等各种防护设施、设备及其运送食品的工具应当定期维护。

1.7 实行分餐制。根据就餐者情况和要求的不同，采用厨师分餐、服务员分餐、就餐者自行分餐等不同的分餐形式（自助餐和套餐均属分餐制范畴）。

1.8 用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

1.9 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

1.10 杀虫剂、灭鼠剂、洗涤剂、消毒剂及有毒有害物存放均应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。采购及使用应有详细记录，使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

1.11 食品添加剂的使用应有详细记录。食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，并有专人保管。

1.12 餐饮具、设备及工具卫生消毒情况、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、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.从业人员卫生

2.1 从业人员健康管理

2.1.1 食堂从业人员每年至少进行一次健康检查，半年进行一次血检。必要时接受临时检查。

2.1.2 新参加或临时参加工作的从业人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参

加工作。

2.1.3 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2.1.4 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

2.2 从业人员卫生知识培训

2.2.1 应对从业人员定期进行卫生知识培训。

2.2.2 新参加工作及临时参加工作的从业人员须进行卫生知识培训，合格后方可上岗。

2.3 从业人员个人卫生

2.3.1 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

2.3.2 操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。

2.3.3 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

a)开始工作前。

b)处理食物前。

c)上厕所后。

d)处理生食物后。

e)处理弄污的设备或饮食用具后。

f)咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。

g)处理动物或废物后。

h)触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其它部位后。

i)从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

2.3.4 接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

2.3.5 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

2.3.6 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

2.3.7 食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

2.3.8 进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

2.4 从业人员工作服管理

2.4.1 工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

2.4.2 工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。

2.4.3 接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

2.4.4 从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

2.4.5 待清洗的工作服应放在远离食品处理区。

3.食品贮存

3.1 使用应遵循先进先出的原则。

3.2 定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。

3.3 禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

3.4 食品冷藏、冷冻贮藏应做到：

a)原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志。

b)食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

c)食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

3.5 加强食品贮存室（仓库）管理，经常开窗开排气扇通风,保持干燥。

3.6 冷藏、冷冻及保温设施应当定期除霜、清洁、除臭和维修，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。

4.食品加工

4.1 粗加工及切配卫生要求

4.1.1 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它感官性状异常的，不得加工和使用。

4.1.2 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4.1.3 易腐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。

4.1.4 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放。

4.1.5 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

4.1.6 已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

4.1.7 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

4.2 烹调加工卫生要求

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

4.2.2 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

4.2.3 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℃。

4.2.4 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

4.2.5 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

4.3 凉菜配制卫生要求

4.3.1 加工前应认真检查待配制的成品凉菜,发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行加工。

4.3.2 专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

4.3.3 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

4.3.4 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

4.3.5 制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

4.4 水果拼盘制作卫生要求

4.4.1 用于水果拼盘的瓜果应新鲜，未经清洗处理的不得使用。

4.4.2 制作的水果拼盘应当餐用完。

5. 餐饮具、设备及工具卫生

5.1 餐饮具卫生

5.1.1 餐饮具使用后及时洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐饮具。

5.1.2 洗刷餐饮具须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。

5.1.3 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用毛巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

5.1.4 消毒后的餐饮具应及时放入餐具专用保洁柜内备用。

5.1.5 已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。

5.1.6 保洁柜应定期清洗、保持洁净，不得存放其它物品。

5.1.7 采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

5.1.8 餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的也应当回收进行清洗、消毒。

5.2 设备及工具卫生

5.2.1 用于食品加工的设备及工具须专用，用前应消毒，用后洗净在专用保洁设施内存放。

5.2.2 清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

5.2.3 采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。

6. 环境卫生

6.1 食堂内桌、椅、台在用餐后及时清洁。

6.2 食堂地面、梯间每餐后进行清扫、拖洗，如有需要及时清洁。

6.3 食堂墙壁、天花板、照明设施及门窗每周清洁 1 次。

6.4 食堂卫生间每日供餐结束清洁，供餐期间适时保洁。每周进行消杀 1 次。

6.5 排水沟每天清洁 1 次，清除沟内污物，用水冲洗排水沟。

6.6 废弃物每天至少清除 2 次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

6.7 采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。

6.8 工作台及洗涤盆每次使用后及时进行清洗、擦拭、消毒。

6.9 排烟设施每周清洁 1 次，如有需要时及时清洁。

6.10 食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

6.11 在餐具摆台后或有顾客就餐时，除因特殊需要，不得进行食堂清洁工作。

7. 供餐服务

7.1 供餐前，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。

7.2 操作时要避免食品受到污染。

7.3 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

7.4 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

7.5 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°C 或低于 10°C 的条件下存放。

7.6 当顾客告知所提供的食品有感官性异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

7.7 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。

8. 安全管理

8.1 发现食物中毒或疑似食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

8.2 禁止闲杂人员进入食堂专用操作间和食品贮存室（仓库）。

8.3 指定专人定期进行用水、用电、用气安全检查，并有检查记录。

附件 2:

西安开放大学食堂日常考评表

检查时间:

检查区域:

得分:

检查人:

负责人签字:

项目经理签字:

类别	检查内容	检查标准	单项分值	总分	得分	罚款标准
采购验收考核 (10.0)	采购来源有登记可追溯,肉类产品有“三证”	肉类食品采购可溯源	0.5	2.5		1000
		肉品品质检疫合格证	0.5			1000
		动物检疫合格证明	0.5			1000
		有食品流通许可证	0.5			1000
		有营业执照	0.5			1000
	蔬菜出库前有农药残留检测	未落实蔬菜农药残留检测	0.5	2		500
		检测无漏项、缺项	0.5			500
		取样符合规定标准和要求	0.5			500
		严格遵守检测程序和要求	0.5			500
	农药残留检测专人负责并签字	指定专人负责检测	0.5	2.5		500
		检测项目据实登记	0.5			500
		检测结果有检测人签字	0.5			500
		超标食材有报告	0.5			500
		农药检测有专用房间	0.5			500
	食材新鲜、质量好,无过期腐烂变质	蔬菜采买为当日新鲜蔬菜	0.4	3		500
		采买食材质量为优等材料	0.4			500
采买食材合格,无腐烂或过期		0.4			500	
食材存放生熟分开、落实先进先出		0.4			500	

		采购材料能溯源并资质齐全	0.5			1000
		原材料色、味、感等应符合感官、卫生指标	0.4			100
		干货等食材无“三无”和过期	0.5			5000
库房管理考核(4.0)	出入登记	出入库有登记签字	0.5	0.5		500
	分类清晰、摆放整齐有序。	主副食按要求分类库存放。	0.2	2		500
		入库主副食分类清晰,不混放	0.2			500
		入库主副食落实架子化、标签化	0.2			500
		物品摆放整齐有序、干净整洁	0.2			500
		不与非食材和有毒有害物品共同存放	0.2			1000
		入库主副食堆放整齐,米面方块化	0.2			500
		食材无转基因食品	0.5			1000
		食材落实不着地分类分架存放	0.3			500
	材料消耗使用严格落实规章制度	严格落实先进先出	0.3	1.5		500
		材料出库有登记	0.2			1000
		管理严格正规,帐物相符,无差错	0.5			500
		无变质、无虫咬、无鼠迹	0.5			500
食品设计合理性考核(10.0)	膳食搭配营养科学,不偏食	菜谱制定符合合同要求,饭菜质量达标	2.5	10		2000
		材料配比科学营养,荤素搭配合理	2.5			500
		品种符合规定要求,无随意改变或减少	2.5			500
		突出特色,体现个性化选择	2.5			500
食品加工储存环节考	容器、炊具、刀具做到	刀具无锈蚀	0.2	1.5		500
		容器器皿无锈或残渣	0.2			500

核 (13.5)	无锈斑、砧板无霉点	案板菜墩干爽无发霉点	0.2			500	
		刀具使用落实生熟分开	0.2			500	
		刀具、菜墩生熟分开、标识明显	0.2			500	
		用具做到用前用后清洗,定期消毒	0.3			500	
		食品或盛装食品的容器不直接落地存放	0.2			500	
	原材料清洗认真,严格按加工程序操作,未存放与食品加工无关的物品。	蔬菜类食材按“一择二洗三切”顺序操作	0.2	4.5			500
		严格落实浸泡清洗消毒	0.3				500
		待炒菜中无泥沙、无杂草、无异物等	0.2				1000
		待炒的蔬菜中无霉斑、无虫蛀、无腐烂	0.3				1000
		肉类落实先清洗后加工	0.3				500
		盛放器具干净卫生符合国家卫生标准	0.2				500
		严格食品安全卫生标准,无违禁忌行为	0.2				500
		不加工过期变或质食品	0.5				500
		肉品中无腐烂或病菌	0.5				2000
		肉品为整块肉,无杂碎肉	0.5				2000
	无违反食品加工规定造成食物中毒	1.0	10000				
	不加工不符合卫生标准食材	0.3	2000				
	原材料、半成品、成品加工、存放无交叉污染	原料运送、储存、保管无交叉污染	0.5	2			2000
		原料储存无鼠咬、虫蛀、霉变	0.5				5000
		原材料严格落实生熟分开	0.5				500
半成品和成品分开并加覆盖		0.3	500				
加工过程严格卫生标准无交叉污染		0.2	500				

	冰箱除霜及时，内存食材盒子化、标签化，生熟分开	冰箱卫生干净，除霜及时，无过厚积霜	0.5	5		500
		半成品成品区分标识明显无交叉存放	1			500
		食品存放盒子化	0.5			500
		存放食品必须覆盖	0.5			500
		存放食品干净卫生	1			500
		存放食品分类清晰	0.5			500
		使用落实先进先出	0.5			500
		存放食品必须有标识卡	0.5			500
	工作期间厨房操作人员按规定着装	工作期间必须着工作服、戴帽子	0.2	0.5		500
		操作期间戴卫生口罩和一次生手套	0.2			500
后厨人员不得带戴手饰、挂件		0.1			500	
供应环节考核(6.5)	制度健全，落实到位	菜谱制定及时，严格逐级审批制度	0.5	1		500
		调整更换菜谱有报告	0.5			500
	供餐质量符合规定	品种口味多样，符合大众口味，突出特色	0.5	3.5		500
		做工精细，色、形、味符合要求	0.3			500
		餐前专人品尝，品尝台账完备	0.2			500
		续菜及时，无断档、缺菜少菜	0.5			500
		无夹生饭或变质饭菜	1			2000
		菜品干净卫生，饭菜无异物	0.5			500
	饭菜温度适宜，热饭菜温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$	0.5		500		
	供餐干净卫生，服务质量高	餐具完好、卫生干净、摆放整齐	0.4	2		500
餐桌椅清洁整体，餐纸配置到位、餐桌无残留物、油渍		0.3			500	

		餐厅干净整洁,地面无废弃物、无积水、无污渍	0.3			500
		售餐使用清洁托盘等工具	0.4			500
		服务人员服饰整洁、仪表端庄、举止规范、态度热情	0.3			500
		专人维护餐厅秩序、人员引导,供应环节巡检到位	0.3			500
食品留样考核 (2.0)	设备干净整洁,留样规范有序,台账详实清晰	专人负责、专人操作、专人登记	0.2	2		500
		配备专用留样工器具	0.1			500
		冷藏设备贴有“食品留样专用”标识	0.1			500
		清洗消毒后的工具摆放整齐	0.1			500
		冷藏设备干净整洁无卫生死角	0.1			500
		按品种将每餐留样食时间顺序分类保存	0.5			500
		密闭容器外面贴有标签,标明编号、留样食品名称、留样时间、留样量、留样人员、餐次、审核人员等信息	0.2			500
		留样食品不少于 125g	0.2			500
		冷藏条件下存放 48 小时以上	0.3			500
		有食品留样台账,登记详实	0.2			500
环境卫生考核 (11.5)	墙壁屋顶卫生	操作间墙面无乱写乱画、无油污	0.2	1		500
		操作间和宿舍屋顶无灰尘	0.2			500
		工作区域无明显灰尘和油污、蜘蛛网	0.2			500
		操作间和宿舍墙面无乱钉乱挂	0.2			500

		未经批准不私自乱改造	0.2			500
门窗、玻璃卫生		区域门完好无损,无严重磕碰	0.2	0.5		500
		玻璃门和窗户玻璃完好无损	0.1			500
		玻璃门窗干净明亮无灰尘和油渍	0.2			500
地面、桌椅卫生		地面干净无烟头、饭渣、纸屑	0.3	1.5		500
		干净无明显水渍和油渍、干爽不湿滑	0.2			500
		值班桌内物资摆放整齐、无杂物	0.2			500
		无明显卫生死角	0.2			500
		餐桌椅摆放整齐,前后左右对正成直线	0.3			500
		餐厅收餐台外表干净,内无杂物	0.3			500
操作间卫生		地面无积水、无油渍、污垢不湿滑	0.2	1.5		500
		下水沟无堵塞、残渣清理及时无积物	0.3			500
		操作间窗户干净无明显油渍、油污	0.2			500
		操作间门的外部干净无明显油污	0.3			500
		水池周围地面干爽无积水	0.2			500
		垃圾分类严格,清理及时,无过夜和堆积	0.3			500
更衣间卫生		更衣间个人物品摆放整齐有序	0.2	1		500
		更衣柜外部干净无灰尘	0.1			500
		衣柜顶部擦拭及时,无明显灰尘	0.2			500
		更衣间柜顶和屋角无蜘蛛网	0.1			500
		更衣间衣柜完好无损	0.2			500
		更衣间墙面干净无乱写乱画	0.2			500

	售餐台卫生	售餐区物品分类清楚、摆放整齐	0.4	2		500
		售餐台台面干净无饭渣残留	0.4			500
		保温台内部水清彻见底无饭渣	0.4			500
		售餐餐具落实消毒并保持干净	0.4			500
		餐台内无其他东西存放	0.4			500
	宿舍卫生	宿舍地面干净整洁卫生	0.4	2		500
		物品按规定摆放整齐有序	0.3			500
		保洁工具悬挂整齐	0.3			500
		床铺平整干净卫生	0.3			500
		垃圾篓无过夜垃圾	0.3			500
		室内无烟头、无乱拉电线、插座	0.4			500
	公共卫生	保洁工具按清洁区域分类清晰	0.5	2		500
		保洁工具落实定期消毒	0.3			500
		落实灭四害杀无苍蝇、蟑螂、老鼠和鼠迹	1.0			1000
		保洁工具按规定区域悬挂存放	0.2			500
设施设备管理考核(7.0)	专人管理 专人负责	设备悬挂责任卡	0.2	0.5		500
		设备专人管理	0.3			500
	悬挂说明 和责任人	悬挂设备使用说明	0.3	0.5		500
		设备定位定人	0.2			500
	保养维修	用后保养及时,无不保养和不擦拭	0.5	1		500
		故障报修及时	0.2			500
		故障维修迅速	0.3			500
清理及时	设备用后清洗及时	0.2	0.5		500	

	卫生干净	设备表面无残渣、无油污	0.3			500
	有“三防” 制度措施	制定操作间“三防”制度	0.3	0.5		500
		落实“三防”制度上墙	0.2			500
	电、气管 线及水、 电、 气、门窗 检查	工作前检查餐区用电安全	0.2	2		500
		工作前检查燃气安全	0.5			500
		工作前检查用水有无滴、 冒、漏现象	0.2			500
		下班后电源关闭(必须供电 设备除外)	0.2			500
		下班后天然气阀全部关闭	0.5			500
		下班后水龙头全部关闭	0.2			500
		下班后门窗全部关锁	0.2			500
	无事故隐 患	设备使用人熟知设备性能	0.2	1		500
		使用人熟悉设备操作规程	0.3			500
		严格按规程操作,无事故隐 患	0.5			500
	专人主抓 详实记录	指定专人负责安全检查	0.3	1		500
		各餐区设置指定安全员	0.2			500
安全检查有记录,记录内容 详实		0.5			500	
餐具洗 消管理 考核 (9.0)	按规定程 序清洗	落实一刮,二冲、三泡制度	0.2	1		500
		使用合格清洁剂清洗	0.3			500
		最后用清水冲洗	0.5			500
	清洗餐具 使用与消 毒	餐具分区分类入柜	1	8		500
		清洗干净无油渍或残渣	1			500
		达到指定消毒时间	1			500
		高温消毒后餐具表面无水 渍	1			500

		消毒后的餐具及时存放于保洁柜内	1		500
		餐具配备充足无短缺	1		500
		使用餐具完好无损,无豁口或裂缝	1		500
		餐具使用符合国家标准和规定要求	1		500
垃圾分类考核 (2.0)	垃圾桶购置放置规范	按垃圾桶规范购置垃圾桶、贴好标识	0.2	0.5	500
		按市场监管局工作人员规定位置存放,并摆放整体、保持干净	0.3		500
	按规定分类处置垃圾	严格执行《西安市垃圾分类标准》	0.4	1.5	500
		餐后垃圾实行干湿分离	0.3		500
		盛装量距垃圾桶上沿10cm	0.3		500
		大块餐前垃圾必须切碎后运送	0.2		500
		按学校指定路线、地点收运处	0.1		500
厨余垃圾处理有台账,垃圾种类、数量、去向、用途等信息记录详实	0.2	500			
宿舍管理考核 (5.0)	专人管理	宿舍设管理员	0.3	1	500
		物品按要求摆放整齐	0.3		500
		床铺定人定位	0.2		500
		衣物放在整理箱	0.2		500
	物品摆放	整理箱放床下两头	0.3	1	500
		洗漱用具和脸盆靠整理箱依次向里	0.2		500
		鞋子靠脸盆摆放	0.2		500
		整理箱标识清楚	0.3		500
公用物资	公用物品分配固定到人	0.3	1	500	

		爱惜公用物品,无人为损坏	0.5			500	
		公用物品无丢失	0.2			500	
	用电管理	坚持节约用电,无长明灯	0.2	1			500
		严格用电安全,无私拉、私接电源	0.4				500
		无私自用大功率电源	0.4				500
	严格制度	制定宿舍管理制度,并室内悬挂	0.2	1			500
		遵守办公区管理制度	0.2				500
		宿舍内无违禁物品	0.3				500
		宿舍内无违禁活动	0.3				500
	员工管理考核 (3.0)	上岗期间 按规定着 装	上岗着规定的工作服,工作服干净整洁	0.1	0.5		
上班期间不抽烟、操作时不挖鼻孔			0.1	500			
上班期间不佩戴手饰			0.1	500			
上班期间不染指甲、不披散头发			0.1	500			
坚持每天落实晨检制度			0.1	500			
工作服卫 生		干净卫生,无明显污垢	0.1	0.5			500
		出工作区域不着工作服	0.1				500
		工作前落实洗手	0.1				500
		上卫生间换工作服、洗手保持卫生	0.2				500
个人卫生		工作人员不留长发	0.1	0.5			500
		工作人员不留长指甲	0.2				500
		男同志不留长胡须	0.1				500
	保持个人卫生干净整洁	0.1	500				

	持证上岗	人员落实每年体检制度,体检不弄虚作假	0.5	1		1000	
		落实持证上岗人员更换有报告	0.5			1000	
	服从管理,每月不低于一次学习培训	达到出勤比例	0.1	0.5		500	
		每月有人员教育管理	0.1			500	
		严格落实请销假制度	0.1			500	
		每月有专业培训	0.2			500	
	服务管理考核(4.0)	工作人员态度热情用语文明	工作人员精神状态良好	0.3	1		500
服务热情周到,微笑服务,不发生争吵			0.2			500	
工作态度端正、按规定时间开饭、收餐			0.3			500	
耐心细致,用语文明,不说脏话			0.2			500	
餐具干净、齐全。		餐具配备充足	0.3	1		500	
		餐具洗涤干净无残渣	0.3			500	
		消毒时间合规定	0.2			500	
		餐具完好率 98%以上	0.2			500	
无争执、抵触情绪		能正确对待投诉、无抵触情绪	0.3	1		500	
		态度端正,正确处理投诉	0.2			500	
		不和就餐者发生争执	0.2			500	
		遇有问题及时报告	0.3			500	
落实任务		接受任务果断,落实要求到位	0.5	0.5		500	
服从管理		服从管理,不顶撞管理人员	0.5	0.5		500	
资料管理考核(2.0)		各类资料完全齐全	各种资料不少于规定内容	0.5	1		500
			无缺少规定资料内容	0.2			500

		资料内容全面准确	0.3	1		500
	资料填写 认真规范	资料填写规范认真	0.25			500
		资料统计内容真实无虚假	0.25			500
		统计本无乱写乱画	0.25			500
		资料收集全面无遗漏	0.25			500
投诉处理 考核 (2.0)	意见本	投诉意见有回复,态度端正 无不满	1	2		100
	现场及其 它投诉	供餐卫生投诉,经调查确认 无误	0.5			100
		个人卫生投诉,确认无误的	0.5			100
成本核 算考核 (2.0)	成本核算	供餐成本达到基本餐标	2	2		1000
疫情防 控考核 (2.5)	制度落实	按制度落实防控措施	0.5	2.5		
	预防措施	疫情防控有预案,防控措施 落实到位	0.5			
	遵守规定	无违反疫情防控要求和规 章制度	0.5			
	物资筹备	物资准备有计划	0.5			
	就餐秩序	疫情防控有部署,就餐秩序 良好	0.5			
会议制 度考核 (1.5)	落实制度	严格落实会议制度	0.5	1.5		
	会议记录	召开会议记录,书写工整, 内容准确无误	0.5			
	定期分析	定期分析研究供餐,形成书 面报告	0.5			
培训学 习考核 (1.0)	技能培训	定期组织烹饪技能培训	0.5	1		
	服务培训	定期组织服务培训、礼仪学 习	0.5			
厉行节 约反对 浪费考 核(1.5)	落实文件	严格落实《反食品浪费法》 等相关文件	0.5	1.5		
	防范措施	制止食品浪费有监督、监管	0.5			
	台帐记录	节约浪费有台帐	0.5			

备注	考核总分为 100 分。分为四个等级，95 分以上为优秀、95（不含）-90 为良好、90（不含）-85 为合格、不满 85 分为不合格。
----	---

附件 3:

人员配置表

序号	岗位	人数	备注
1	厨师	2	
2	面点	2	
3	配菜	3	
4			
5			
6			
7			
合计		7	

附件 5:

费用确认单

致: _____

感谢贵校一直以来的支持, 让我们得以按期顺利完成所托餐饮服务 work, 下表为费用明细。

序号	月份	合同金额 (元/月)	违约扣款金额 (元/月)	实际应支付金额 (元/月)
1	*月			
2	*月			
3	*月			
实际应支付金额合计: 元 (人民币大写:)				

敬请贵校对我公司上个月的工作给予验收, 是否符合要求。如无异议, 请签字盖章回传, 我公司在收到回传单后, 即日为贵校开具等额增值税专用发票。为能更好的为贵校提供更优质的服务, 请向我公司提出更多宝贵意见。

项目验收确认人:

验收单位盖章:

确认时间:

服务单位:

时间: 年 月 日

