合同编号：中大总务〔食 20##〕 号

中山大学食堂经营服务合同

(_ 食堂)

项目名称： _____

委托方（甲方）： _____ 中山大学

受托方（乙方）： _____

签订时间： _____

签订地点： _____ 广州市海珠区

合同使用指引

一、本合同为中山大学使用的食堂经营服务合同示范文本，建议合同当事人参照使用；中山大学对外签署食堂经营服务合同，须由总务处审批。

二、当事人使用本合同书时，应当结合具体情况正确选择文本中所提供的选择项条款。有关空格的内容由双方根据实际情况填写，所列数字、百分比、期间均为参考值。合同双方可对参考值进行调整，对于实际情况未发生或双方当事人不做约定的，应在该条款处注明“无”等字样，或在横线填写部分划“\”，以示不适用。

三、当事人信息栏应全部填写完整，同时应要求乙方提供营业执照、法定代表人身份证等主体资格证件的复印件供存档备案。

四、若乙方出现违约情形的，应注意及时收集相关书面信息、数据、资料等客观依据，避免过于主观的判断，同时书面告知乙方违约事项。

五、关于履行保证金，产业集团下属食堂每个食堂缴纳 10 万元，外包食堂每个食堂缴纳 30-100 万元。

六、合同文本要求按规定格式打印，大小为 A4 幅面，正文内容所用字型应不小于 5 号字，合同正本中所指定附件备齐后应与合同装订在一起，其规格大小应与合同书一致。

七、本合同经签约双方法人（委托代理人）签署、盖章后，需交合同原件一式一份至发展规划办公室政策法规处备案。

八、本合同由总务处存档管理，解释权归中山大学总务处。

中山大学大众食堂经营服务合同

甲方： 中山大学

住所地： _____

法定代表人： _____

项目联系人： _____

通讯地址： _____

邮政编码： _____

电话： _____ 传真： _____

电子信箱： _____

乙方： _____

住所地： _____

法定代表人： _____

项目联系人： _____

通讯地址： _____

邮政编码： _____

电话： _____ 传真： _____

电子信箱： _____

根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、教育部和卫生部颁发的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、国家食品药品监督管理局颁发的《餐饮服务食品安全操作规范》、卫生部颁发的《学生集体用餐卫生监督办法》等相关法律法规，教育部等五部委颁发的《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》，以及《广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省卫生和计划生育委员会关于学校食堂食品安全管理的规定》，结合中山大学对学生食堂服务的相关规定，经双方协商一致，甲方同意将校区食堂（以下简称“食堂”）交予乙方经营，为甲方师生员工提供餐饮服务。为明确甲、乙双方的权利和义务，特订立本合同。具体合同条款如下：

1. 食堂基本情况

经营地点：_____；

经营面积：_____；

经营名称：_____；

2. 经营范围

本食堂的经营服务范围包括三大类，分别是基本大伙（保障型伙食）、风味小吃和盈利性伙食。其中，各类服务的比例为：

（请根据实际情况在以下选项前勾选，其中风味小吃和盈利性伙食的经营面积总和原则上不得超过本食堂经营面积的 50%；经营面积特指备餐间或售卖间面积）

基本大伙（保障性伙食）所占比例：

风味小吃所占比例：

---

6. 双方的权利和义务

6.1 甲方的权利和义务

6.1.1 对乙方的日常经营、安全生产、食品卫生、伙食价格、伙食质量和服务质量进行监督管理，甲方可定期对乙方采购的食材质量、厨房设备及设施、经营区域的环境卫生、公共餐具等进行检查。因乙方原因导致食品安全事故或污染事故的，乙方按本合同约定承担相应责任。

6.1.2 甲方负责监督乙方合理使用厨房设备及设施，乙方确保设备设施完好并能正常使用。甲方对乙方擅自改变食堂功能区及拆改设施的行为有权提出处理意见。

6.1.3 甲方有权对经营食堂存在的安全隐患提出整改和处理意见，如乙方未能按要求进行整改、或因乙方的原因发生事故或造成不良后果，甲方有权追究乙方相关的违约责任。

6.1.4 甲方负责校园卡收费系统的管理、维护，与乙方签订《中山大学校园卡系统接入使用协议》。

6.1.5 对乙方拖欠超过一个月以上（从应交纳期限计起）的水、电、煤气费用或其它应交纳的费用，甲方有权从乙方在学校设立的资金账户中直接划扣。

6.1.6 甲方有权监管乙方人员的健康状况，对未取得健康证上岗的人员，有权责令其离岗并有权追究乙方相关的违约责任。

6.1.7 在合同期内，甲方可根据需要安排生活比较困难的学生在食堂进行勤工俭学，并对学生的工作进行监督考核，督促食堂对勤工俭学的学生建立劳动保障机制，保护学生的身体健康和合法权益，并落实食堂在勤工时间免费向勤工俭学学生提供员工餐的承诺。

6.1.8 按照本合同的相关规定，甲方有权对乙方的经营模式、经

营范围、经营场所、经营面积等进行监督检查，对超出合同范围的经营活动有权提出处理意见，如乙方未能按处理意见按期执行整改而造成不良影响，甲方有权追究乙方的相关违约责任，因此造成的损失均由乙方负责承担。

6.1.9 甲方有权根据学校实际需要征用本合同规定范围内的部分场地，并提前 10 天书面通知乙方，乙方不得以任何理由拒绝。

6.1.10 甲方协助乙方办理食堂的餐饮服务许可证、车辆出入许可证及工作人员的暂住证等各类证照。

6.2 乙方的权利和义务

6.2.1 乙方承担食堂食品卫生、食品安全的主体责任，应当按照本合同约定及食品安全相关规定，确保食品采购、储存、加工、销售等各个环节的食品卫生与安全，自觉接受甲方主管部门或相关政府部门的检查、监督和指导，做好食堂管理及经营工作，并根据甲方整改意见进行整改。

6.2.2 按照本合同、合同附件相关要求提供服务。

6.2.3 合同期内，食堂仅限于向本校师生员工提供伙食服务，其场所及设备仅限于生产、制作、供应师生员工所需要的符合卫生要求的食品。

6.2.4 乙方应当维护经营场所的相关设施，不得擅自改动、拆除甲方提供的设备和设施，不得擅自更改原有水电设施。

合同期间如需调整，应提出书面的申请，包括详细的方案（需经有资质部门审核通过），经甲方书面批准后方可实施，装修费用及安全责任概由乙方承担。乙方承诺并保证有关的工程装修人员遵守甲方的规章制度，接受甲方的管理，如装修工程造成房屋设施损坏的，乙方须原样修复并承担修复所需费用及甲方因此所遭受的损失。

6.2.5 合同期内,乙方须自觉遵守甲方的治安、消防等规章制度,负责经营期内场地、设施和设备等的消防安全和消防验收,并承担相关费用。乙方应做好安全生产工作,接受甲方和地方公安部门的治安、消防管理和规范操作程序,因违反管理规定、操作程序产生的后果由乙方承担全部法律责任。

对食堂仓库、厨房进出口等重要位置,乙方须按治安管理部门的要求安装视频监控系统,以保证食品安全。

6.2.6 乙方应对甲方提供的食堂厨具设备、燃气供气设备进行维修保养。

6.2.7 乙方应向甲方财务部门申请设立校内账号,向教师和校内单位实行转账服务,并与甲方签订《中山大学校园卡系统接入使用协议》,自觉遵守该协议的有关规定,按该协议规定的数额交纳校园卡管理费。乙方同意在校园卡消费系统设立的资金账户中,由甲方委托银行通过该系统资金账户代扣各项应缴交的费用。乙方应确保资金账户的余额满足支付应缴交的水电费、煤气费、垃圾清运费及其它应交的费用。

6.2.8 乙方经营活动所产生的水费、电费、乙方员工住宿费及相关水电杂费、垃圾清运费、煤气费及其相关杂费等费用,应在每月的10日(含10日)前交清。乙方逾期缴纳上述费用的,每超过一天按欠款的3%向甲方支付违约金。乙方欠费超过一个月以上,甲方有权从乙方在学校设立的资金账户中直接抵扣所欠款项和违约金。

6.2.9 合同期内,乙方应根据劳动法等相关法律法规合法用工,与员工签订劳动合同,所聘用的员工须“三证”齐全;乙方须为员工办理社会保险等,每季度最后10天向甲方提供员工购买社保清单和工资发放清单。发生劳资纠纷,由乙方负责处理并妥善解决,不得因

此影响食堂的正常运作。如因乙方原因影响甲方的正常生活秩序和教学秩序，乙方须承担相关责任。

乙方应建立和健全安全防患措施，保障员工人身安全和财产安全，合同期间所发生的人员伤亡或造成财产损失，均由乙方负责并承担相关的经济和法律的责任。

6.2.10 乙方应严格按照本合同的相关约定提供各项服务，不得超出经营范围、不得将本合同规定的经营场所用于合同约定以外的用途，不得向第三方转包、分包或以任何方式转租食堂。

6.2.11 乙方经营风味饮食须向学校主管部门提出书面申请，详细列明生产类别、生产品种、销售价格、操作间的布局和卫生要求，经甲方审核同意后方可实施。否则乙方须承担由此产生的一切法律和经济责任。

售卖点售卖包装饮料的品种和供货商生产销售的资质材料须交甲方主管部门备案，未在甲方规定期限内向甲方主管部门备案、或未经甲方主管部门同意自行售卖自制产品和其他物品的，甲方有权取消售卖点服务，乙方须承担由此产生的一切法律和经济责任。

6.2.12 乙方在甲方的协助下自行办理经营本食堂所需的各类证照，并将所需证照的复印件提交甲方备案，以配合甲方和地方相关主管部门的检查和监督。即将到期的各类证照在期限届满前，乙方应及时续办；否则，乙方按照本合同承担违约责任。

6.2.13 乙方所有对外业务往来必须以乙方自身的名义进行，乙方不得以甲方的名义对外开展经营活动。

6.2.14 寒暑假期间的供膳工作，由甲方根据实际情况进行安排，乙方应无条件服从。

7. 罚则

7.1 甲方每学期委托食堂所在地的食品药品监督管理局（以下称食监局）对乙方的餐具、熟食、糕点进行检测。根据食监局的检测报告：餐具检测，不符合《食（饮）具消毒卫生标准》（GB14934-94）要求的，每宗处罚 500 元；熟食检测，不符合《熟肉制品卫生标准》（GB2726-2005）要求的，每宗处罚 1000 元；糕点检测，不符合《糕点、面包卫生标准》（GB7099-2003）要求的，每宗处罚 1000 元。

7.2 甲方有权对乙方采购的食品原料质量进行检查，检查发现乙方采购的食品原料有不符合食品卫生要求或乙方未按规定向供货商索取有关证件的，甲方有权提出处理意见并处罚 1000 元。

7.3 甲方在定期和不定期的检查工作中发现乙方对所售饭菜未实行明码标价的，以及发现乙方所售饭菜价格与上报给甲方的饭菜价格表不相符且高于上报的饭菜价格表的，甲方有权提出处理意见并按每款菜式 1000 元的标准处罚。

7.4 甲方在定期和不定期的检查工作中发现乙方食堂的泔水处理未按《中山大学校区食堂泔水处理管理办法》要求处理的，甲方有权提出处理意见并处罚 500 元。

7.5 甲方在定期和不定期的食堂食品卫生安全检查工作中发现乙方食品生产经营人员未能提供有效健康证的，甲方有权提出处理意见并按每人 100 元的标准处罚。

7.6 乙方员工违反甲方有关规章制度给甲方的声誉造成较大影响的，每次处罚 1.5 万元。触犯法律的交由司法机关处理。

7.7 乙方违反消防法律法规，破坏消防设施、违规使用消防水等的，甲方有权提出处理意见并按相关规定给予乙方相应的违约金处罚。

7.8 大众伙食中，高、中、低档菜价菜式比例为 2:5:3，且每天

每正餐须推出不少于 2 款，菜价不高于 1.8 元/份的肉炒菜菜式。每减少一款按 5000 元/份·餐的标准给以处罚。

7.9 以上违约金费用由甲方按学校给予的专用项目专项管理。

8. 违约责任及其它

8.1 合同一经签订，合同双方必须严格遵守本合同的所有条款，任何一方违约，均需承担相关违约责任。

8.2 若乙方存在如下情形，甲方有权单方解除合同，并有权要求乙方支付违约金_____万元（按照履约保证金的_____%收取），违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方另行赔偿损失：

8.2.1 乙方采购食材质量引起食源性疾病预防或发生食物中毒事故的；

8.2.2 乙方提供餐具、工用具不符合使用要求而导致疾病的感染和传播的；

8.2.3 因乙方未妥善处理经营区域的环境卫生造成环境污染、疾病传播等问题的；

8.2.4 加工出售政府明令禁止的食物、加工出售腐烂变质或其它不合格的食品而引起食源性疾病预防或发生食物中毒事故的；

8.2.5 经甲方警告一次后仍存在如下情形的：未经甲方主管部门同意，在合同规定的经营场所内经营其它服务项目的；向第三方转包、分包或以任何方式转租食堂的；

8.2.6 未经甲方书面同意，乙方在对外业务往来、票据使用、第三方的招投标等经济活动或文件中使用“中山大学”或“中大”的，且经甲方书面警告后仍使用的；

8.2.7 未经甲方事先书面同意，乙方禁止使用各类罐装气，因乙

方原因导致发生消防安全事故以及其他安全事故的；

8.2.8 经甲方提出整改意见，乙方拒不执行整改或未按甲方要求限期完成整改的；

8.2.9 逾期超过 15 个工作日办理经营食堂所需的各类证照的；

8.2.10 未经甲方书面同意，擅自将甲方交付使用的固定资产转让、转租给第三人使用的；

8.3 除本合同另有约定外，乙方未能履行本合同约定的相关义务，甲方有权要求乙方限期整改，并有权视情节轻重要求乙方支付 500 至 5000 元的违约金。如到甲方要求的整改期限后仍没有实质性的改善，不能达到整改要求的，甲方有权根据本合同约定追究乙方违约责任。

8.4 如乙方拟提前终止本合同，须提前三个月向甲方提出书面请求，甲方应在收到书面请求之日起一个月内做出书面回复。如甲方同意终止合同的，乙方应赔偿甲方因提前终止合同遭受的一切损失，并自行承担提前终止合同所造成的自身损失；由乙方出资购置的设备和装修的所有权无偿归甲方所有。乙方仍需承担合同终止前所发生的所有违约责任。

8.5 乙方在合同执行期间如发生食物中毒事故，或其它重大责任事故，乙方必须承担一切经济责任和法律责任。甲方保留提前终止本合同的权利，由此而产生的一切损失和法律经济责任均由乙方承担，包括但不限于甲方因此所遭受的一切损失。

9 固定资产处理及其他

9.1 甲方向乙方提供食堂的厨房设备等固定资产（《厨房设备清单》详见附件），乙方在使用期间，负责维护和保管，严禁将使用的固定资产转让、转租给第三人使用，否则按本合同约定承担违约责任。

9.2 对于单个价值超 500 元的设备，如突然损坏或丢失，乙方应及时书面报告甲方。属于乙方原因导致设备损害的，由乙方赔偿。

9.3 乙方同意，乙方购置的煤气供气设备自购买之日起，所有权无偿归甲方所有。

9.4 乙方如需自行购置新设备的，须事先向甲方主管部门提出书面申请，且经双方通过适当比价程序采购并确定折旧年限（5 年平均折旧），乙方应提交清单及发票复印件备案存档。

合同期满，在不影响经营场所建（构）筑物原状的情况下，乙方自行处理出资购置的设备。有在甲方主管部门备案并定价和确定折旧年限的，可按定价和折旧年限计算转让费。

9.5 合同期满或本合同终止，乙方应按甲方《厨房设备清单》以及按本合同约定归甲方所有的设备进行清点并向甲方移交设备，合同期间如有经批准报废的设备应提供原始凭据。如报废凭据遗失或非正常损坏的由乙方按折旧剩余价向甲方赔付。乙方如损坏甲方设施，经相关职能部门评估计费，乙方按相关计费金额予以赔偿。

9.6 合同期满或本合同终止，乙方在经营期间对食堂进行的各种固定装修和设备（如墙体、天顶、天花、隔墙、隔板、门窗等装修、不可卸炉具、厨具等）不计算折旧，无偿归甲方所有并向甲方移交，甲方对此不作任何补偿。乙方不得拆除、不得损坏，否则，甲方将视损坏程度评估计费，并在履约保证金中予以扣除赔偿金，履约保证金不足以扣除的，甲方有权向乙方追偿。

9.7 合同期满或本合同终止，乙方必须做好食堂的清洁卫生工作，对所有学校的设施设备进行保养，并将其他乙方所属物品迁出经营场地自行放置保管。合同期满后五个工作日内向甲方完好地交还经营场地。否则，乙方必须承担违约责任并无条件撤出经营场地，履约保证

金不予退还，经营场地内所有物品所有权无条件归甲方所有，未经甲方书面许可乙方如擅自动用，乙方将承担由此产生的一切法律和经济责任。

10 考核及其它

10.1 合同期间，每个自然年度期满后，甲方将按照《中山大学食堂评估考核实施细则》(见附件1)，对乙方的服务管理质量进行考评，若考评不合格，甲方将要求乙方限期（15 天内）进行整改。乙方整改后经甲方复核仍达不到要求的，甲方有权追究乙方的违约责任，并视情节有权按规定提前终止本合同。乙方必须在接到甲方终止合同的书面通知之日起 5 天内无条件撤场，由此造成的一切损失由乙方承担，包括但不限于甲方因此遭受的一切损失。

10.2 合同期满，甲方将按照《中山大学食堂评估考核实施细则》(见附件1)，对乙方的服务管理质量进行评估，评估合格后乙方才具有向甲方申请续约的资格。

11. 附则

11.1 合同期内由于不可抗力或国家、各级政府及其相关部门颁布的法规、规章及政策变化，学校调整场地的规划用途等原因致使合同无法履行或房屋损毁的，双方协商后解除合同，不构成违约，互不追究法律责任。

11.2 合同期满，如乙方不再承租本食堂，则乙方不得以任何理由向新承租单位索取任何费用，所有设备转让的谈判不得在经营场地内进行。否则，乙方必须承担违约责任及由此产生的一切法律和经济责任。

11.3 合同期满，如乙方不再承租本食堂，与乙方有关的所有债权债务和经济纠纷都由乙方自行处理，甲方不承担任何经济和法律責任。

11.4 本合同附件及甲方发出的与食堂经营管理有关的文件、通知与本合同具有同等的法律效力，与本合同有冲突之处以本合同为准。

11.5 本合同在执行过程中如发生纠纷，由甲乙双方协商解决，协商不成，任一方可向甲方所在地法院起诉。

11.6 本合同一式陆份，双方各执叁份，自双方授权代表签署并加盖单位印章之日起生效，均具有同等法律效力。

附件 1: 《中山大学食堂评估考核实施细则》

附件 2: 《中山大学学生食堂大众伙食供应要求》

(本页为《中山大学食堂经营服务合同》签署页，无正文)

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

法定代表人（签字）：

委托代理人（签字）：

委托代理人（签字）：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

中山大学合同范本

附件 1:

中山大学食堂评估考核实施细则

为加强对中山大学膳食工作的监督管理，规范膳食经营服务行为，提高服务质量，根据《中华人民共和国食品安全法》、教育部和卫生部颁布的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及《中山大学学生食堂管理办法（讨论稿）》和《中山大学食堂经营服务合同》等有关规定，结合中山大学实际情况，本着公开、公平、公正的原则，制定本细则。

一、中山大学食堂考核工作小组成员组成：

由校财务处、监察处、校工会、各校区管委会、学生处、总务处、学生代表等人员组成。考核工作小组全面负责食堂考核工作的组织与实施。

二、考核对象

根据《中山大学食堂经营服务合同》对校内有效餐饮服务单位进行考核。

考核范围：伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理及师生满意度等。

四、考核依据

本办法是对膳食经营单位履行合同情况的评估，主要依据为《中山大学学生食堂管理办法（讨论稿）》、《中山大学食堂经营服务招标文件》、《中山大学食堂经营服务合同》及本细则所附《中山大学食堂管理日常考核表》、《中山大学食堂考核小组现场考核表》和《中山大学食堂学生满意度调查表》等相关文件。

五、考核方法

中山大学食堂考核工作小组依照本细则，采取日常考核、现场考核与问卷调查相结合的方式执行，考核满分为 100 分，具体分值分配如表所示：

考核方法	分值比例	备注
中山大学食堂管理日常考核表（附表 1）	50%	职能部门打分
中山大学食堂考核小组现场考核表（附表 2）	20%	考核组平均分
中山大学食堂学生满意度调查表（附表 3）	30%	满意度折算分数

六、结果的运用

被考核食堂（签约乙方）的考核平均分在 80 分（含 80 分）以上，如甲方决定续签合同，且乙方愿意接受甲方续约条件的，经甲乙双方协商一致后可续签合同，合同期限一般不超过三年。

乙方得分在 80 分以下，乙方未达到续约要求的，甲方将进行重新招标，并在招标公告发布前 20 日书面告知乙方。考虑到食堂管理工作的连续性，如乙方综合考核平均分在 70 分（含 70 分）以上，并承诺中标后根据甲方要求进行整改至完全达标的，准予乙方重新参加投标，乙方综合平均分在 70 分以下的不得参与投标。

七、乙方对考核结果有申诉和解释权，经确认属实，考核小组可对考核结果予以调整。确有争议的，决定权归属中山大学食堂考核工作小组。

八、乙方不参与具体考核事项。

九、此细则由中山大学总务处负责解释。

- 附表：1. 《中山大学食堂管理日常考核表》
2. 《中山大学食堂现场考核表》
3. 《中山大学食堂学生满意度调查表》

中山大学总务处

附表 1

中山大学食堂管理日常考核表

	项目	分值	得分	备注
1	中山大学爱国卫生运动委员会办公室（总务处）日常考核	10		
2	校园/区总务办日常考核	40		
3	学生膳委会日常考核	20		
4	校区管委会及其他职能部门日常考核	20		
5	辖区政府考核	10		
	总分	100		

注： 1. 本表由考核食堂所在校区管委会、总务处及学生会膳食管理委员会根据日常考核情况总体打分；

2. 日常考核情况依照《中山大学食堂现场考核表》（附表 2）进行考核及汇总考核结果。

附表 2

中山大学食堂现场考核表

被检单位:

负责人及联系方式(手机):

打分说明:

1. 依据现场检查情况,在“得分”栏对应的空白处填写分数,可直接填写每一项的综合分值。

2. 该表一式两份,一份由中山大学总务处存档备案,另一份由被检查单位留存。

检查内容	序号	检查项目	检查方法	分值	得分
许可情况	1	《餐饮服务许可证》是否超过有效期,是否悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置	查看证件和现场	4	
	2	是否擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目	查看证件和现场	2	
	3	是否配备符合条件的食品安全管理员	查看证件	4	
	综合 分值			10	
制度及 人员管 理情况	4	是否建立健全食品安全管理制度: ☐ 是否建立食品安全管理组织和岗位责任制,明确和落实食品安全责任 ☐ 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度 ☐ 是否建立采购查验和索证索票制度 ☐ 是否按要求建立健全其他食品安全管理制度	查阅资料 和询问	4	
	5	在岗人员是否均取得有效健康合格证明	查看证件	4	
	6	食品安全管理人员是否在岗并按规定履行职责;是否组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案	查阅资料 和询问	4	
	7	操作人员是否保持良好的个人卫生: ☐ 操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽 ☐ 操作时是否抽烟 ☐ 是否留长指甲或涂指甲油、佩带饰物	查看现场	3	

		☐ 是否手部破损而未采取有效防污染措施 接触直接入口食品的操作人员的个人卫生是否还符合以下要求： ☐ 是否规范佩戴口罩 ☐ 接触直接入口食品之前是否洗手、消毒			
	综合 分值			15	
场所卫生和设备 情况	8	加工经营场所的内外环境是否整洁： ☐ 墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢 ☐ 地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅 ☐ 垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁 ☐ 是否有昆虫鼠害	查看现场	4	
	9	食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施是否正常运转和使用	查看现场和记录	4	
	综合 分值			8	
食品及食品原料采 购、贮 存、经营 和使用等 情况	10	是否执行采购查验和索证索票制度，按规定索取有效购物凭证，并将进货票据按时间先后次序整理并妥善保存	查阅资料	2	
		粮油、禽畜制品、奶品、副食品等主要食品是否索证齐全	查看现场和资料	3	
	11	台账登记及票据保留是否规范、齐全	查看现场和资料	3	
	12	食品原料贮存是否符合要求： ☐ 贮存食品原料的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品 ☐ 食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放 ☐ 是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品	查看现场和资料	3	
	13	食品添加剂是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台帐	查看现场和资料	5	

	综合 分值			16	
加工操作 情况 加工销 售过程	14	用于餐饮加工操作的工具和设备标志、使用、存放、清洁是否符合要求： ☐粗加工水池是否有标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品 ☐生熟容器、工用具是否有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放 ☐冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识 ☐各功能柜中待使用食品是否加膜或加盖存放 ☐接触直接入口食品的工具、设备使用前是否进行消毒	查看现场	5	
	15	是否有腐败、变质或其他感官性状异常的食品或食品原料仍在加工、使用	查看现场	4	
	16	食品烹饪过程是否符合要求： ☐需要熟制加工的食品是否烧熟煮透 ☐熟制品存放的温度和时间是否符合要求 ☐直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放 ☐餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上 ☐是否将回收后的食品经加工后再次销售 ☐用于菜肴装饰的原料使用前是否洗净，是否反复使用	查看现场 和记录	6	
	综合 分值			15	
熟食凉 菜专间 情况		专间卫生条件是否符合规范要求 ☐专间温度是否控制在 25° 以下， ☐预进间是否备有洗手消毒液并保持设施齐备完好 ☐操作人员是否佩戴帽子、口罩及一次性手套 ☐是否有非操作人员擅自进入专间，是否在专间内从事与之无关的活动 ☐是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜及杂物 ☐每餐（或每次）使用前是否进行空气和操作台消毒	查看现场 和记录	6	

餐饮具洗消情况	17	是否按规定对餐饮具进行清洗、消毒和保洁： □餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开 □使用的洗涤剂、消毒剂是否符合要求 □采用化学消毒的有效消毒浓度和浸泡时间是否达到要求 □采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求 □餐饮具的消毒效果是否符合标准要求 □消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识	查看现场和资料	10	
环境卫生及除四害情况	18	饭堂内外是否环境清洁卫生，沟渠畅通	查看现场	2	
	19	垃圾桶是否及时加盖且外观洁净	查看现场	2	
	20	加工食品所用的设备、工具及容器是否清洁卫生	查看现场	2	
	21	各种防蚊蝇、防蟑螂防鼠设备是否完备安全并有效	查看现场	2	
	22	是否有除四害记录	查看记录	2	
	综合分值			10	
食品留样情况	23	学校食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮服务和超过100人的一次性聚餐是否按规定留样	查看现场和资料	2	
	24	留样食品是否按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并在冷藏条件下存放48小时以上，各个品种留样量不少于100g。 留样记录是否正确实事求是并正确规范。	查看现场及资料	8	
	综合分值			10	
合计	总分		100	100	

备注：一、条目解释：

1. 根据《中华人民共和国食品安全法》，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他有碍食品卫生的疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

2. 从事食品生产、经营活动的人员，必须经过食品卫生业务知识和食品安全法规培训（其中主管食品卫生工作的负责人或者管理人员培训时间不少于一百个学时），经考核合格取得结业证书后，才能从事食品生产和经营业务。

二、该表格适用于中山大学合同到期食堂考核小组现场考核。

附表 3

中山大学食堂学生满意度调查表

为了广大师生员工的饮食安全及身体健康，进一步加强食堂的管理，学校组织本次食堂的满意度调查，您的每一个选择都将对我校食堂管理工作的改进起到举足轻重的作用，请认真填写，感谢您的参与！

一、满意度调查(请在正确的空格处打“√”)：

校区： 食堂名称：

项目	满意	基本满意	不满意	备注
餐具卫生、 消毒情况				
工作人员 卫生状况				
饭菜价格				
饭菜质量				
服务态度				
食品种类				
综合满意度				

二、您的建议及意见：

中山大学总务处制表

调查时间： 年 月 日

附件 2:

中山大学学生食堂大众伙食供应要求

中山大学食堂大众伙食供应均按以下标准执行(包括教工餐厅及清真餐厅):

一、品种要求

早餐: 流质品种 3-5 个, 米面制品 5-8 个, 其它品种 10-15 个; (清真餐厅可不参照此标准执行, 但应按学生就餐人数提供足够供给。)

午晚餐: 主食 5-8 个, 副食(菜) 40-50 个。(清真餐厅: 主食 3-5 个, 副食(菜) 8-15 个。)

每周应有相应的菜谱, 每月应有 20%以上品种的变换。

二、质量要求

保质保量, 色、香、味俱佳, 质价相符, 具有合理的营养搭配, 且必须符合食品卫生要求。

三、价格要求

大众伙食部分价格档次比例搭配合理, 高、中、低档食品的比例为 2:5:3, 其中 <1.5 元的品种占 10%, ≥ 1.5 且 <2.5 元的品种占 20%; ≥ 2.5 且 <4.5 元的品种占 50%, ≥ 4.5 且 ≤ 6 元的品种占 20%。菜价每份最高不超过 6 元, 各种菜式要明码标价。无汁无汤的菜每份不少于 150 克; 带汁的菜每份不少于 180 克; 带汤的菜每份不少于 200 克, 风味小炒除外。其中, 肉菜搭配的要求保证净肉不少于 50 克。饭菜价格要做到明码实价, 不得自行涨价, 否则, 作为违约处理。

主、副食品主要品种价格于每季度最后一个月的 20 日前报甲方备案, 并同时报送主要原材料的市场信息及采购情况。

四、服务时间要求

早餐 7: 00-9: 30, 午餐 11: 00-13: 30, 晚餐 16: 30-20: 00, 夜宵时间不超过 23: 00。

乙方须执行甲方制订的作息时间, 按时供餐、保障供给。有特殊情况时, 乙方应按甲方要求调整供餐时间, 乙方需调整供餐时间的, 须征得甲方书面同意。如遇市政停水停电停燃气的特殊情况无法按时供餐的, 必须提前报告甲

方，告示师生推迟供餐。如因乙方原因造成不能按时供餐，所造成的损失由乙方负责。

寒暑假期间的供餐工作，由甲方根据实际情况进行协调，乙方应无条件服从甲方的安排。

本附件与合同正文具有同等法律效力。

中山大学合同范本