

# 安徽中澳科技职业学院庐阳校区食堂委托 经营权项目更正公告

## 一、项目基本情况

原公告的采购项目编号：ZB202406099

原公告的采购项目名称：安徽中澳科技职业学院庐阳校区食堂委托经营权项目

首次公告日期：2024年6月19日

## 二、更正信息

更正事项：采购公告 采购文件 采购结果

更正内容：1. 本项目采购需求增加以下内容：投标人中标后须严格落实上级主管部门关于学校食堂的各项管理制度和规范，同时服从《安徽中澳科技职业学院食堂管理办法》，具体文件内容详见学院的管理制度，投标人如参加项目投标视为响应本条款，中标后不得以未获悉公告等任何理由不执行本条款。

2. 本项目投标文件提交截止时间、开标时间、保证金递交截止时间均更正为：2024年7月16日10:00。

更正日期：2024年7月1日

## 三、其他补充事宜

本公告做为招标文件的有效组成部分，与招标文件具有同等法律效力，请各投标人及时查看。

**四、凡对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系。**

### 1. 采购人信息

名称：安徽中澳科技职业学院

地址：合肥市庐阳区濉溪路 312 号

联系方式：张老师、0551-65148593

### 2. 采购代理机构信息

名称：鼎信数智技术集团股份有限公司

地址：安徽省合肥市经济技术开发区翡翠路港澳广场 A 座 17-20

层

联系方式：0551-65860136-8616

### 3. 项目联系方式

项目联系人：彭健、王宁

电 话：17352966290

附件：附件(1).docx

附件 1

## 安徽中澳科技职业学院餐饮服务检查考核办法

为进一步加强学院食堂的食品安全监管工作，更好地为学院师生服务，保障学院师生的用餐安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业现场管理规范》等文件精神制定本办法。

### 一、检查考评内容

学院食堂的食品安全、环境卫生、生产安全工作。

### 二、考核形式

（一）日常巡检：总务处膳食管理中心对每个食堂每周不少于两次日常巡检，并如实填写日常巡检日志，具体检查按照《安徽中澳科技职业学院食堂现场检查条例（暂行）》执行。

（二）学生检查：每月组织学生权益委员会对学生食堂进行检查测评，并做好统计交由膳食管理中心保管相关资料。

（三）学院检查：每学期组织一次全院考核，负责组织：分管领导、院工会、监审室、学生处、总务处相关人员、教师代表等人员按《安徽中澳科技职业学院学生食堂综合检查考核表》进行现场打分。

（四）第三方抽检：学院邀请第三方检测机构每学期不定期对食堂进行 1-2 次现场检查及样品抽检。

（五）院领导抽查：学院主要负责人不定期对食堂进行抽查。

安徽中澳科技职业学院食堂日常监管考核表

	学生权益 委员会考 核得分	日常巡检 得分	学校检查 得分	月综合考核 分
考核时间				
学期考核 汇总				

安徽中澳科技职业学院食堂监管考核得分表

	每学期综 合考核分	第三方检 测得分	学校负 责人抽 查	综合考核分
学期考核 汇总				
学年考核 汇总				

说明：

①食堂日常监管考核表：由学生考核分占比 30%，日常巡检 40%，学院检查 30%汇总计算每学期各食堂考核得分；

②食堂监管考核得分表：每学期日常考核得分按 80%，第三方检测每学期 1-2 次，学院主要负责人不定期对食堂进行抽查各

按实际得分 10%计入每学期汇总每个食堂综合考核分；

③每学年汇总按照每学期综合考核分计算学年考核分。

### 三、考核成绩的应用

每学年结束以后，餐饮中心结合日巡、周检、月考核相关表格核算综合考核分。

1、核算综合平均分以后，90 分以上为优秀，85 分-90 分为良好，85 分以下为不合格。

2、学年度综合考核分低于 85 分的或连续 3 个月考核分低于 70 分（以每月考核汇总为准）学校不予以续签下学年餐饮服务合同。

四、本实施细则最终解释权归总务处，自 2024 年 7 月\*日起实施。

安徽中澳科技职业学院学生食堂综合检查考核表

被检食堂:

检查项目分类	检查项目记录 (用√选择)	现场记分	统计得分	备注
许可管理 (2分)	1、是否符合《食品经营许可证》核定的类别、项目 (1分) 2、《食品经营许可证》是否悬挂或摆放醒目位置 (1分)			
人员管理 (7分)	1、是否配备专职或兼职食品安全管理人员 (2分) 2、是否建立健康管理制度、资料齐备 (2分) 3、从业人员健康档案是否齐备 (1分) 4、从业人员个人卫生是否符合要求 (2分)			
场地环境 (17分)	1、加工场所内外环境是否整洁 (4分) 2、墙壁、天花板、门窗、地面是否保持清洁 (4分) 3、排水沟是否畅通、清洁 (3分) 4、加工场所是否有苍蝇等 (3分) 5、餐厨废弃物处置是否符合规定 (3分)			
设施设备 (6分)	1、冷柜等冷藏设备运转正常且标示明确 (2分) 2、餐用具清洗消毒保洁设施是否运转正常 (2分) 3、专间内设置是否符合要求 (2分)			
食品原料及食品 (16分)	1、食品及原料采购是否有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料 (3分) 2、索证、索票台帐是否齐备 (4分) 3、原料是否分类、分架、隔墙、离地存放 (3分) 4、原料是否按产品特性分类存放并与标识一致 (4分) 5、是否库存变质或超过保质期的食品 (2分)			
加工操作 (13分)	1、直接入口食品、食品原料、半成品是否分开存放 (4分) 2、生熟食品加工工具是否分开使用 (4分) 3、专间使用是否符合要求 (3分) 4、自制底料、饮料是否于醒目位置公示制作方式 (2分)			
餐具清消 (8分)	1、清洗、消毒、保洁是否符合要求 (4分) 2、清消台帐是否规范齐备 (4分)			
添加剂 (8分)	1、使用食品添加剂是否有专柜，并标注字样 (2分) 2、使用食品添加剂是否有专柜，并标注字样 (2分) 3、食品添加剂的标签上是否有使用范围、用量、使用方法等内容 (2分) 4、食品添加剂的领用人领用记录是否完整齐全 (2分)		2、	
菜肴品种 (6分)	1、菜肴是否按照合同约定3:4:3足量供应 (2分) 2、是否保证1元低价菜肴 (不少与三种) 的足量供应 (2分) 3、提供主副食、菜肴是否按照合同约定保证克重、价格 (2分)			
食品留样 (9分)	1、食品留样设施是否运转正常且留样品种是否齐全，留样重量是否足够，留样日期是否在48小时之内 (4分) 2、食品留样台帐是否规范齐备 (5分)			

安全生产 (8分)	1、用气安全是否有专人管理并记录	(5分)		
	2、灶具油污是否按规定定期清洗	(3分)		

现场检查人签名：

### 学生食堂现场检查记分统计表

被检食堂：

	满分值	现场检查人员记分									平均分 分值
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
许可管理	4分										
人员管理	8分										
场地管理	20分										
设施设备	8分										
食品原料及 食品	16分										
加工操作	13分										
餐具清消	8分										
食品添加剂	8分										
食品留样	4分										
	5分										
安全生产	3分										
	3分										
得分合计											

记分：

统计：

监审：

附件 2

## 安徽中澳科技职业学院食堂现场检查条例

为加强学院食堂的食品安全监管工作，更好地为学院教育服务，保障学院师生的用餐安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业现场管理规范》等文件精神，我部门特制定本规程。

本规程用于安徽中澳科技职业学院食堂日常巡检中发现问题处理。

被处罚的食堂（餐饮服务企业）应于收到处罚通知单后按要求落实整改，同时 3 日内将相关整改清单反馈总务处。相关罚款在当月营业款中予以扣减。

序号	考核内容	经济处罚	考核分处罚	备注
<b>经 营 安 全</b>				
1	被（政府）食品监管部门经济处罚	按处罚标准再次等额处罚	扣当月考核 5--10 分	情节严重，终止合同
2	发生食物中毒事故一次，除承担经济和法律刑事责任外	扣保证金 20000 元	扣当月考核 10-20 分	情节严重，终止合同
3	发生火灾事故一次，除承担经济和法律责任外	扣保证金 10000 元	扣当月考核 10-20 分	情节严重，终止合同
4	经营场所管理不严，发现无	扣保证金	扣当月考核 1--5	情节严重，终止合同

	关人员 进出并酿成不良后果，除承担一切责任外	2000-10000 元	分	
--	---------------------------	-----------------	---	--

日 常 服 务

1	擅自调整食堂布局，未经甲方同意， 扩大（增加）经营项目， 转让（外包）经营场地（窗口）	扣保证金 1000-5000 元	扣当月考核 5--10 分	情节严重，终止合同
2	随意装饰张贴，损坏设备， 设施和建筑物结构，除按价 赔偿外。	扣保证金 1000-5000 元	扣当月考核 2 分	维修恢复
3	食品无生产日期或日期不 明、 无厂名等每查到一次	扣保证金 2000 元	扣当月考核 5 分	及时清理
4	不服从校方统一安排的寒 暑假、节假日值班任务	扣保证金 5000 元	扣当月考核 10 分	处罚后须无条件担任值班 任务
5	擅自停业	扣保证金 20000 元	扣当月考核 10 分	情节严重终止合同
6	餐饮供应不足	扣保证金 2000 元	扣当月考核 2 分	
7	在食堂销售酒类、包装饮料 制品一瓶次，香烟制品一包 次，	扣保证金 200 元	扣当月考核 2 分	没收违禁物品
8	菜肴无明码标价，发现一 次。	扣保证金 100 元	一个菜品扣当月 考核分 0.1 分	
9	未经学校同意，擅自提高饭 菜价格	扣保证金 200 元	扣当月考核 2--5 分	立即整改
10	对整改通知项目落实不到	扣保证金	扣当月考核 3 分	单一事项整改三次不达标

	位每项每次	200-1000 元		或多事项一学年内下达五次整改不到位终止（不予续签）合同
11	与就餐者发生打骂，斗殴等不良行为	扣保证金 5000 元	扣当月考核 5--10 分	情节严重交司法部门处理，终止合同
12	就餐者对伙食投诉，经查明是食堂责任的	扣保证金 100-1000 元	扣当月考核分 0.1 分	并给予赔礼道歉，承担责任
13	采购国家明令禁止的食品添加剂及地沟油等	扣保证金 5000-50000 元		终止合同扣除全部押金，并报食品监管部门进行处罚
14	发现私自购入工业盐	扣保证金 5000-20000 元		终止合同扣除全部押金，并报食品监管部门进行处罚
15	免费汤无人管理造成人员中毒的	扣保证金 5000-20000 元		终止合同扣除全部押金，承担责任
16	晨检漏检，带病工作造成食品感染次	扣保证金 500-2000 元	扣当月考核 5--10 分	追究餐饮公司及相关当事人责任
17	现场经理未在就餐高峰时值班每次	扣保证金 200 元	扣当月考核 1 分	多次发现同类情况，更换现场经理
18	供餐菜肴品种达不到合同规定比例、数量	扣保证金 2000 元	少一个菜品扣当月考核分 0.1 分	发现三次下达整改通知书，限期整改
19	违规使用现金售卖一次	扣保证金 500		发现三次，本月扣考核分 5 分

### 食 品 加 工

1	查到超过保质期食品一次	扣保证金 2000 元	扣当月考核 5 分	及时销毁
2	生鲜、成品、半成品食品混	扣保证金 200	扣当月考核 1 分	

	放、无明显标识，查到一次	元		
3	荤、素加工场地混用，在配菜间加工 生鲜食品一项次	扣保证金 200 元	扣当月考核 2 分	
4	留样品种不足或克重不足	扣保证金 200 元	扣当月考核 2 分	
4	未留样一次	扣保证金 3000 元	扣当月考核 5 分	三次以上，终止（不予续签）合同
5	洗净切配好的荤、蔬菜不分类上架	扣保证金 200 元	扣保证金 200 元	
6	餐具不消毒使用。	扣保证金 20000 元	扣当月考核 10 分	情节严重，终止合同
7	已消毒与未消毒不分开放置、无记录每项次	扣保证金 500 元	扣当月考核 2--5 分	
8	采购食品无索票索证一次	扣保证金 500 元	扣当月考核 2 分	
9	无健康证或健康证过期上岗一人次	扣保证金 500 元	扣当月考核 10 分	
10	食品仓库摆放零乱无标签 无上架、 无离墙离地每项每次	扣保证金 200-500 元	扣当月考核 1--5 分	
11	主食原料霉变	扣保证金 5000 元	扣当月考核 5-20 分	情节严重，终止合同
12	菜肴加工不符合质量要求	扣保证金 200-500 元		立即整改
13	使用隔夜剩菜每次	扣保证金 200 元	扣当月考核 1 分	发现三次下达整改通知书，限期整改
14	泔水桶未加盖未按放置规定区域	扣保证金 200 元	扣当月考核 0.1 分	

15	后堂加工区域有污水、污垢	扣保证金 100-500 元	扣当月考核 0.1 分	限时清理 环境卫生
16	食品未加盖保存次	扣保证金 200 元	扣当月考核 0.1 分	
17	生熟食饭不分	扣保证金 1000 元	扣当月考核 0.1 分	
18	荤菜、素菜洗刷池不分，无 明显标志	扣保证金 1000 元	扣当月考核 0.1 分	限时整改
19	冰箱生熟不分，不定期除 霜，清洗	扣保证金 1000 元	扣当月考核 0.5 分	
20	调料、咸菜缸未加盖	扣保证金 1000 元	扣当月考核 0.1 分	
21	免费汤无人管理	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.1 分	
22	蒸笼、饭桶、盘、锅未洗刷 干净	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.1 分	
23	菜篮，餐盘未洗刷干净	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.1 分	
24	灶具、灶台及周围打扫不干 净，有卫生死角	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.1 分	
25	面盘，面案用后不打扫干净	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.1 分	
26	洗菜池不清洁，留有杂物	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.1 分	
27	刀板用后不洗刷，有明显霉 点	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.1 分	
28	主副食品出售前未加盖	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.1 分	
29	未戴一次性手套直接用手	扣保证金 200		

	出售食品	元		
30	仓库食品，用具不分类、乱堆乱放	扣保证金 500 元	扣当月考核 0.5 分	
31	售饭厅窗口、地面、台面保湿台不干净	扣保证金 200 元		
32	就餐大厅、地、餐桌椅、门窗不干净	扣保证金 200 元		
33	后堂未使用带盖垃圾桶不加盖每次	扣保证金 300 元		

### 人员管理

1	更衣室有杂物、物品摆放无序查到一次	扣保证金 100 元		
2	上岗不穿工作服，不戴口罩和工作帽一项一人次	扣保证金 100 元		
3	员工留长指甲、涂指甲油，佩戴首饰，头发未盘等不符合个人卫生要求的，发现一人次	扣保证金 100 元	限时清理 个人卫生	
4	上班时间穿拖鞋和高跟鞋	扣保证金 100 元		
5	加工或出售食品时吸烟、吃东西	扣保证金 100 元		发现三次以上下达整改通知，相关人员清退。
6	围裙工作服长期不洗，脏乱	扣保证金 100 元		
7	私人物品乱放	扣保证金 100 元		
8	随地乱扔垃圾，不规范放置到指定位置	扣保证金 200 元		