

江西开放大学

政府采购项目采购需求

项目名称：江西开放大学三个校区食堂委托经营采购方案

项目负责人（签字）：_____

项目部门领导（签字）：_____

校领导（签字）：_____

使用部门（盖章）：

2023年 月 日

编制说明

一、使用部门可以自行组织编制采购需求，也可以委托采购代理机构或者其他第三方机构编制。

二、编制的采购需求应当符合《政府采购需求管理办法》（以下简称《办法》）要求及政府采购的相关规定。

三、对不适用的内容应删除，并调整相应序号。

一、项目概况

本次是江西开放大学三个校区食堂（东湖校区教职工食堂、西湖校区师生食堂、青云谱校区师生食堂）通过公开招标委托一家餐饮公司来经营。

（一）服务标准和要求

1. 经营场地。江西开放大学三个校区食堂场地：

（1）江西开放大学东湖校区教工食堂，位于南昌市洪都北大道 86 号；食堂经营面积约 500 平方米；教职工约 200 人。

（2）开放大学西湖校区师生食堂，位于南昌市安石路 69 号；食堂分一楼和二楼，一楼食堂为学生保障性食堂，经营面积 约为 1500 平方米；二楼食堂设有 1 个学生保障性食堂、1 个教职工食堂、7 个风味特色档口，经营面积分别约为 300 平方米、350 平方米和 1000 平方米；在校学生约 4200 人、教职工约 200 人。

（3）青云谱校区师生食堂，位于南昌市迎宾北大道 1356 号；食堂设有 1 个学生保障性食堂、1 个教职工食堂、6 个风味特色档口，经营面积分别约为 1100 平方米、200 平方米和 500 平方米；在校学生约 2000 人、教职工约 100 人。

2. 经营期限。经营期限不超过 3 年。（1）东湖校区教职工食堂和西湖校区师生食堂经营期限为 3 年，1 年(+1 年+1 年)，即 2024 年 02 月 2 日至 2027 年 2 月 1 日止（该学

期结束之日)；(2) 青云谱校区师生食堂经营期限为 2.5 年，0.5 年(+1 年+1 年)，即 2024 年 8 月 1 日至 2027 年 2 月 1 日止(该学期结束之日)。第一次续签合同时间为 2025 年 02 月 1 日(该学期结束之日)，第二次续签合同时间为 2026 年 02 月 1 日(该学期结束之日)。每次续签合同之前，学校对委托经营服务商上一次合同期间经营满意度进行考核，考核成绩达到 80 分，可以续签一年，连续签合同不得超过三年。考核未达到 80 分的，终止合同。如委托经营服务商考核得分 80 分及以上，但委托经营服务商拒绝续签下一学年合同的，视为委托经营服务商违约。考核标准见附件 1：江西开放大学食堂考核标准及考核办法。

(二) 经营方式、范围及有关要求

1. 经营方式。(1) 向社会公开招标引进一家餐饮企业来校经营，委托经营服务商自制学生早餐、中餐、晚餐和教职工早餐、中餐，特色风味档口自制或加盟，不得转包或分包。承诺来校经营食堂量化分级达到食品安全 A 级。合同期间，供应商在本合同规定的经营范围内享有国家法律、法规、政策规定的经营自主权。(2) 三个校区所有食堂实行零租赁，保障性学生食堂和教职工食堂免收管理费、13 个风味档口收取少量的管理费。控制毛利率管理，毛利率符合高校学生食堂的成本构成与标准，学校不定期对食堂进行成本核算，委托经营商必须无条件提供相关成本核算资料；必须实行菜

品明码标价，每周必须在食堂醒目位置公布常用食材的采购价格信息。学校将不定期抽查，每月不少于一次，没达标的，自愿罚款 2000 元/项次。

2. 经营范围及要求。

(1) 学生保障性食堂。西湖校区和青云谱校区学生保障性食堂营业面积不低于本校区学生食堂经营面积的 60%（教职工食堂除外），以团膳为主，为大伙的方式执行，满足学生基本需求，不得以任何方式设置档口。以经营质优价廉的大众饭菜为基本要求，供应中、低档饭菜为主，委托经营服务商保证食堂的饭菜质量、价格和份量。所有品种价格须报学校校园管理处审核同意后明码标价，饭菜价格不高于周边同类高校饭菜价格；饭菜质量、份量不低于周边同类高校的饭菜质量、份量；单个菜最高菜价格不超过 5 元，米饭 0.5 元，冷冻主荤菜不得超过总主荤菜 1/2，提供免费汤、低价 1-1.5 元菜不少于总菜品的 1/4，且从用餐开始至用餐结束持续不间断供应。高、中、低价菜占比为 2:5:3。学校将不定期抽查，每月不少于一次，没达标的，自愿罚款 2000 元/项次。具体价格标准标准见附件 2：江西开放大学学生食堂伙食质量标准。

(2) 风味特色档口。各种风味特色美食，例如特色牛排、特色麻辣、特色快餐、特色串串、特色面点、特色火锅、特色小炒、特色茶点、经典小吃和特色西餐等。风味特色档

口价格不高于周边同类高校价格。每个档口都要同时经营不能闲置，经营风味特色不能相同或相似。学校将不定期抽查，每月不少于一次，未按要求经营，委托经营服务商自愿按每月每档口罚款人民币 20000 元。部分价格标准标准见附件 2：江西开放大学学生食堂伙食质量标准。

(3) 教职工食堂要求福利化。确保提供早、中餐及工作用餐，保质保量。教职工早、中餐以自助餐形式供餐。早餐：餐标 8 元，自制品种为拌粉、拌面、炒饭、炒粉、白粥、馄饨、水饺、南瓜粥、馒头、包子、花卷、油条、瓦罐汤等。午餐：餐标 15 元。每日供应 6 个品种：红烧鱼，土豆烧肉，海泥鳅，荷包辣椒蛋，木耳炒肉，手撕包菜、红烧肉，豆角炒肉，西红柿炒蛋，油淋青菜，酸辣大白菜、蒜苗炒香肠、啤酒鸭、辣子鸡丁、腐竹牛腩、辣椒炒肉、碎椒炒蛋、白萝卜烧肉、滋补羊肉、基围虾、黄花菜、剁椒毛芋、剁椒鱼头、凉拌黄瓜、蕨根粉等菜品。制定每周菜谱，每餐供应两荤菜、两蔬菜、两花荤、两凉菜、一例汤。工作用餐标准由校园管理处牵头负责与用餐部门对接，但价格不高于周边餐饮酒店饭菜价格。节假日、寒假、暑假期间，按照学校要求供餐。学校将不定期抽查，每月不少于一次，没达标的，自愿罚款 2000 元/项次。

(4) 限制经营。委托经营服务商必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国卫生法》、《中

《中华人民共和国消防法》、《江西省食品卫生管理实施办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关法律法规，遵守《江西开放大学膳食管理办法》等学校有关管理规定。未经学校许可，不得开展经营范围外的其它经营活动。学校将不定期抽查，每月不少于一次，没达标的，自愿罚款 2000 元/项次。

3. 委托经营服务商所有食品必须符合高校食堂质量的要求。食堂使用的大米、食用油、猪肉、冷冻食品等大宗食品原材料必须符合国家标准（如果学校统一招标定供应公司，必须从学校规定的入围供应公司或学校指定的品牌采购），并建立食品进货查验记录制度，索取三证，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，查验记录保存期不得少于二年。委托经营服务商应优先购买《全国贫困地区农副产品网络销售平台》等政策规定的学校食堂使用的食材。

4. 食堂人员要求。委托经营服务商须有专门人员和队伍从事本次中标食堂的服务工作，该食堂需要人员配置合理，岗位分明，责任到位，对因食堂经营管理服务质量达不到学校标准的，学校有权要求委托经营服务商在规定时间内给予整改，整改不到位学校有权对其进行处罚，罚款 2000 元/项次。三次整改不到位，学校有权终止合同。

5. 委托经营服务商须按时向学校缴纳水、电、燃气、燃油等费用，价格以政府规定的为准。严禁使用煤球、罐装液

化气等。

6. 委托经营服务商在响应文件中必须提交一份详细的关于投入本项目的管理人员信息表，本次投标食品安全总监和管理员（或店长）必须是到本项目管理，第一年内不得变更，委托经营服务商提供承诺函，如不兑现承诺，学校有权终止合同。未提供的视为无效响应。（承诺函加盖公章，原件编入响应文件正本）

7. 委托经营服务商提供的材料均应真实有效，对自身提供的材料的真实性承担法律责任，如采购人核实有虚假，有权取消其成交资格，没收其投标保证金，并上报监督管理部门。

8. 入选结果公示期间，学校将组织相关人员对预成交服务商部分经营场所和公司进行实地考察，核查其响应内容。如发现预成交选服务商存在影响入选结果的违规和造假行为等，不符合入选条件的，学校有权取消其成交资格，并没收其投标保证金。委托经营服务商被取消成交资格的，学校可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为委托经营服务商。

9. **公益服务。**经营期间，委托经营服务商必须为学生免费提供形式多样的公益服务如：（1）为本校特困生充值爱心餐费，每年不得少于人民币5万元，特困生名单由学校提供；（2）每年为参加迎新活动的志愿者提供15元餐券不少

于 400 张；(3) 每年端午节、中秋季为就餐师生免费餐，每人每次不少于 10 元；(4) 为食堂每个售卖点免费提供支付设备（微信、支付宝二维码）进行收费，所有营业额必须进学校食堂账号。微信和支付宝平台收取的手续费由委托经营服务商支付，按月结算。新生军训期间，为每位新生免费提供 30 元餐费或降温水果或绿豆汤。餐饮企业提供承诺函，如不兑现承诺，从年考核方案总分中扣 20 分/项，并处于等额的经济处罚。

二、场所改造及设施设备维护

1. 委托经营服务商对食堂所需的日常用具和维修改造可自行投入，但进行维修改造和添置大型设备等，须事先征得学校同意，可以投入一定的经费对食堂进行装修改造（如空调、电风扇、西湖校区一楼保障食堂餐桌椅等），费用自理，否则不得实施。

2. 学校食堂现有的校方设施设备经双方确认签字，移交委托经营服务商经营使用。在正常运行的情况下，交付委托经营服务商使用后，委托经营服务商应对设施、设备有维修保养的责任，合同到期后确保该设备完好并交还学校，若设施、设备发生人为损坏，委托经营服务商照价赔偿。其他由委托经营服务商根据需要自行添置的设备，可移动设施、设备（自购部分）合同期满由委托经营服务商自行处理，三个工作日之内必须迁移完毕，学校不负责接转。

3. 合同自然终止(包含不可抗力因素导致合同无法履行的自然终止)或因委托经营服务商违约导致本合同提前终止,可移动的委托经营服务商资产由委托经营服务商自行处理,依附于地面、墙壁、建筑物上的固定设施(含装修部分),无偿归学校所有,委托经营服务商投资对房屋进行装修、改造及自建的房屋、设施等,学校不予任何补偿。

4. 各种因素导致合同终止,委托经营服务商必须在合同终止之日将房屋交还学校。否则,学校按壹万元/日的标准向委托经营服务商收取房屋占用费。

5. 合同终止时,学校与委托经营服务商双方共同对服务用房、设备设施进行清理和验收。如由于委托经营服务商原因,导致学校提供使用的房屋、设备设施损坏(不含自然损耗)、遗失的,学校有权扣除委托经营服务商所缴纳的食品安全风险保证金以冲抵资产损毁、遗失赔偿金。

6. 合同终止时,学校与委托经营服务商双方按合同约定进行清算,从食品安全风险保证金中扣除委托经营服务商应承担的费用且委托经营服务商出具已结清合同期内所有债权债务,不存在与其他单位和个体存在各类纠纷的承诺函后,食品安全风险保证金余款无息退还。

7. 委托经营服务商离场时所涉及到与其他单位和个体的所有合同、债务纠纷由委托经营服务商全权负责,学校不负责任。

7. 凡属强行退出的餐饮企业，五年内不得进入学校餐饮市场；餐饮企业须承担被强行退出由此产生的一切经济损失及法律责任，并在接到退出通知所规定的时间内撤离学校。

8. 如遇中途终止合同，属学校原因而终止合同的，委托经营服务商所购置设备的残值，由学校委托评估机构进行评估，学校参考评估报告的残值价格收购，评估费用由学校承担；属委托经营服务商原因而终止合同的，委托经营服务商所添置的设施设备（包括可移动和不可移动的）无偿归学校所有。

9. 委托经营服务商在经营管理期间，未经学校批准不得改变餐厅的结构、形状及其布局。

10. 食堂内部严禁员工住宿。若委托经营服务商所雇佣员工及其他人员在委托经营的食堂内留宿导致人员伤亡重大事故由委托经营服务商承担法律责任并负责处理善后事宜，与学校无关。

三、经营管理的债权与债务

在经营管理期间，委托经营服务商独立享有并承担学校该食堂一切债权债务。若出现的一切问题（包括但不限于如经营风险、债权债务纠纷等），由委托经营服务商负责解决并承担相应责任，与学校无关。

四、学校权利和义务

1. 学校保证委托经营服务商在正常经营期间的水、电、

气的正常供应（外线停水停电除外），按照市政生活用水、用电、用气收费标准，向委托经营服务商计量收费。

2. 学校协助委托经营服务商做好维持学生就餐秩序工作，教育学生文明、卫生、安全、礼貌就餐。

3. 与国家行政主管部门的协调沟通工作由委托经营服务商自行调节，学校应予以协助。为委托经营服务商提供申报食品经营许可证的相关材料。

4. 学校负责食堂一卡通刷卡营业款的划转。

5. 在接到消费者投诉或政府职能部门检查要求时，有权会同相关人员前往食堂察看现场、调取监控录像，配合相关部门对食品安全事故的调查、处理。有权对委托经营服务商在餐饮经营行为进行监督管理和考核。

6. 学校落实“四个最严”要求，抓好食堂日管、周管、月管的监管工作。委托经营服务商违约、或年度考核未达到80分、或符合退出条款，学校有权提前终止合同。

五、委托经营服务商的权利和义务

1. 自觉遵守国家的法律法规。不能利用学校的名义注册登记或在外签订任何形式的合同、协议，不得转租、转包或转让经营。如有违反，由此造成的后果由委托经营服务商负全部责任（包括行政的、法律的、经济的责任）。

2. 委托经营服务商按学校要求保证就餐师生的饭菜供应，并实行明码标价。

3. 承揽经营食堂属于商业经营行为，具有商业风险，委托经营服务商具有相应餐饮资质，应依法自主经营，自负盈亏，自担风险，自行承担卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等委托经营服务商的相关费用。

4. 委托经营服务商必须严格遵守国家《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消防法》、《江西省食品卫生管理实施办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等相关法律法规，执行《江西开放大学膳食管理办法》等学校有关管理规定和学校校园管理处制订的《江西大学食堂考核标准及考核办法》、《江西开放大学学生食堂伙食质量标准》等相关规定、委托经营服务商竞标时提交的《响应文件》中的各项规定及约定，申报食品经营许可证，确保餐饮经营中的食品卫生安全，一旦发生食品卫生安全事故，委托经营服务商承担全部经济赔偿责任和法律责任，学校对此有权解除合同。所造成的损失由委托经营服务商承担。

5. 经营期间，委托经营服务商如对食堂房屋进行装修，改造应符合相关法律法规及政策要求，改造方案应经市场监督管理局审核通过后方可实施改造，需达到消防要求，燃气管道改造应由委托经营服务商向燃气公司申报，必须经得学校批准后方可进行，所发生费用全部由委托经营服务商承担。食堂内、外墙保持整洁，食堂内外广告权属学校，如需设置

广告，必须征得学校同意，并支付一定费用后方可实施。

6. 经营期间，委托经营服务商有权自行聘用符合卫生管理要求的管理人员及工作人员，所聘人员与委托经营服务商建立劳动关系。聘用人员的暂住证、就业证、体检费、卫生管理费及治安管理费等费用由委托经营服务商承担。委托经营服务商所雇佣人员如发生劳动纠纷、人员伤亡等事件，由委托经营服务商全部负责，与学校无关，学校不负任何责任（包括行政、法律、经济责任）。

7. 委托经营服务商的经营必须无条件接受市场监督管理部门、学校膳食委员会、校园管理处和学生权益组织等对食品卫生、饭菜价格、经营范围等方面的定期或不定期的检查和监督，如果检查结果不满意的应限期整改。如果违约或符合退出条款的，学校有权提前终止合同。由此造成的委托经营服务商的损失，由委托经营服务商自行承担。委托经营服务商在投标时的应答响应文件及应答过程中的相关承诺具有法律效力，均作为考核的依据之一。

8. 委托经营服务商必须遵守学校关于校园环境卫生的相关规定，保持食堂内部及周边环境的清洁卫生，自觉接受政府环境保护部门的监督管理，按国家有关规定交纳环保费用。对食堂垃圾进行相关的垃圾分类工作并自行清运到指定地点。下水道疏通由委托经营服务商自行负责。

9. 委托经营服务商必须全面实施“四统一”的食品安全

管理模式（餐饮具统一消毒、大宗食品及原材料统一采购及台账登记、食品原材料统一快速检测，统一食品安全目标管理），接受学校组织的监督，以避免非健康食品的进入。

10. 委托经营服务商所有收入必须纳入学校收费系统，食堂收费一律用学校固定的一卡通结算，不得使用餐饮公司的微信、支付宝收取现金。如有违反，按学校有关规定予以罚款。情况严重者终止合同。

11. 委托经营服务商服务经营期间，在经营食堂张贴委托经营服务商的有效食品经营许可证，必须达到市场监督管理局和教育行政部门要求的“互联网+明厨亮灶”相关标准。

12. 各级政府规定的涉及食堂的收费，由委托经营服务商承担。

13. 每年暑假期间，委托经营服务商必须根据学校提出的具体要求，对设备、设施（含地面、墙面等）进行一次大的检修，有必要的进行翻新或更换等。费用由委托经营服务商自行承担。

14. 食堂管理员总监管理员、管理员（店长）、会计等管理团队必须是投标时提供食堂工作人员清单的本人，而且是委托经营服务商公司已买了社保的员工，一年内不得变更。营养师和红案、白案师傅必须符合投标时提供食堂工作人员清单的等级，具有对食堂其他员工的自主聘用权及其相应的人事管理权，健全人员管理制度并与食堂从业人员签

订劳动合同，不因为从业人员的变动而影响到本合同的履行。在经营过程中如发生一切安全事故、劳动纠纷或劳务纠纷等，由委托经营服务商负责解决并承担相应责任，与学校无关。

15. 委托经营服务商应当将其在食堂工作的员工（包括新录用员工）在每年开学第一周内向学校报备以下资料：姓名、性别、年龄、籍贯、身份证复印件、务工证、健康证等。

16. 委托经营服务商定期提供财务报告，接受学校对经营控制毛利率符合高校学生食堂的成本构成与标准的审核。

17. 委托经营服务商在经营期间不得以任何理由歇业，节假日、寒假、暑假期间按照学校要求供餐，否则学校有权单方取消委托经营服务商经营权，并有权没收 200 万元的食品安全风险保证金。

18. 食堂餐厅、操作间、楼梯间、洗手间及公共场所均属于委托经营服务商管理范围，需负责其内部及食堂周边的环境卫生、厨房内部下水道清理、食堂周边专用下水道的清理。

19. 食堂和超市内的水电管线、灯具、开关、插座、龙头阀门、门窗玻璃、墙面等交由委托经营服务商使用的设施如出现损坏，均由其自行负责维修。

20. 委托经营服务商经营期间，每天必须对食材进行快检并保存快检结果，接受学校引进的第三方快检公司对食堂超市随时抽查或复检。对食堂超市必检食品餐具每月全覆盖一

次快速检测，每月分两次完成，25元/批次，按实际检测批次结算，快检费用经营服务商支付。支付快检费方式：由学校引进的第三方快检公司开具发票，经营服务商收到发票5个工作日内支付费用，如未按时支付，学校有权监督支付或从本月的营业收入直接扣除，然后由财务处转付给第三方快检公司。

21. 委托经营服务商在经营期间不得以任何理由歇业，节假日、寒假、暑假期间按照学校要求供餐，否则学校有权单方取消中标单位经营权，并有权没收200万元的食品安全风险保证金。

22. 委托经营服务商在经营期间，学校对13个风味档口收取少量的管理费，管理费不少于食堂13个风味档口（西湖校区食堂7个、青云谱校区食堂6个）总收入的5%，管理费按月进学校食堂专账，专项用于反哺学生及改善学生食堂就餐环境。

六、违约责任

1. 委托经营服务商服务期间，委托经营服务商按第二条经营方式、经营范围及要求的（1）（3）（4），学校将不定期抽查，每月不少于一次，不符合要求的，罚款2000元/项次。

2. 委托经营服务商服务期间，委托经营服务商按第二条第2项经营范围及要求（2）7个档口都要同时经营不能闲置，

经营风味特色不能相同或相似。学校将不定期抽查，每月不少于一次，未按要求经营，委托经营服务商自愿按每月每档口罚款人民币 20000 元。多个档口未经营导致严重后果，学校有权单方面终止合同，并由委托经营服务商赔偿学校全部损失及承担相关法律责任。

3. 委托经营服务商服务期间，委托经营服务商按第二条第 4 项食堂人员要求，须有专门人员和队伍从事本次中标食堂的服务工作，达不到学校标准的，学校有权要求委托经营服务商在规定时间内给予整改，整改不到位学校有权对其进行处罚。第一次处以 1000 元罚款，第二次处以 2000 元罚款，第三次视为委托经营服务商违约，由于委托经营服务商原因导致严重事故，学校有权单方面终止合同，并由委托经营服务商赔偿学校全部损失及承担相关法律责任。

4. 若委托经营服务商不履行签订合同或不能完成其合同履行义务的，在项目实施过程中，如发现有挂靠、转包、违法分包等情况，一经查实，学校将依法处理，并没收其全额食品安全风险保证金。

5. 学校如发现委托经营服务商有将食堂转包、转租或转让经营的情况，学校有权立即终止和解除合同，全额扣除委托经营服务商的食品安全风险保证金，并有权要求委托经营服务商承担 20 万元违约金，并且对委托经营服务商所添置的设施设备有权处置，无偿归学校所有。

6. 学校对委托经营服务商在经营过程中的食品卫生、食品安全和服务质量进行监督检查，对违规行为，视为违约。学校可视情节采取扣食品安全风险保证金、责令限期整改、暂停经营、变更或终止合同等措施，必要时学校可从委托经营服务商缴纳的食品安全风险保证金中扣除人民币 20 万元作为违约金，且委托经营服务商需对其违约行为对学校造成的损失进行赔偿，赔偿金额以学校核定的金额为准。

7. 合同期满后，委托经营服务商必须在三个工作日之内办完所有移交手续，否则学校按每天壹万元计滞交费，费用从食品安全风险保证金中扣除。在委托经营服务商逾期不办理移交手续超过七天后，学校没收全额食品安全风险保证金，并强制收回经营场地。并且对委托经营服务商所添置的设施设备，学校可以自行处置。

8. 如学校遇国家政策原因终止合同，学校全额无息一次性归还委托经营服务商所交食品安全风险保证金，学校不承担任何责任。

9. 如委托经营服务商自身原因终止合同，学校将全额扣除委托经营服务商的食品安全风险保证金。同时有权要求委托经营服务商承担 50 万元违约金，并且对委托经营服务商所添置的设施设备，无偿归学校所有。

10. 委托经营服务商每个学期结束半个月之前，要兑现投标的自愿承诺事项中的所有内容，否则，学校有权从 200

万元食品安全风险保证金中直接扣除完成承诺事项应支付的金额及学校代为履行而产生的其他费用。

11. 委托经营服务商确认在本合同签订前一个工作日，委托经营服务商已按学校要求交纳了 200 万元食品安全风险保证金。

12. 委托经营服务商服务期间，学校对食堂采取日管控、周排查、月调度方式监管，每月进行成绩考核及违约处理，具体见**附件 1**：江西开放大学膳食安全与卫生考核细则和**附件 3**：江西开放大学食堂规范经营管理条例实施细则（试行）。

13. 其它严重违规、违约行为。

七、退出条件

1. 委托经营服务商一年内累计被学校违约处罚 4 次及以上的，或被上级行政主管部门行政处罚 2 次及以上的，取消其在校内的经营权，终止合同。

2. 委托经营服务商服务期间，委托经营服务商符合按第八条违约责任中第 2、3、5、9 项的，按条款内容取消其在校内的经营权，终止合同。

3. 委托经营服务商服务期间，符合《江西开放大学膳食管理办法》第六章 膳食企业的退出的第三十三条的，即：膳食企业在经营期内出现下列情况之一，学校有权依照合同取消其经营资格：

(1) 未按相关法律法规和《食堂经营合同书》的约定

建立相应管理制度或执行制度不力，经营管理混乱，被相关行政部门处罚且限期内整改不力的；

(2) 发生就餐者食物中毒，或消防、餐饮设备设施管理不善而造成安全生产责任事故的，或发生其他安全事故，后果严重的；

(3) 因擅自提高饭菜价格，或食品卫生安全和服务质量存在问题及其他原因而引起就餐人员罢餐、静坐、游行等群体事件，影响恶劣的；

(4) 掺杂使假，或销售无证、过期、有害食品，危害学生身心健康，造成严重后果的；

(5) 未按合同经营范围经营，经学校规劝，限期内整改无效的；

(6) 未经学校同意，在经营过程中有转包、分包经营行为的；

(7) 未经学校同意，利用学校资源从事校外社会餐饮服务或擅自停餐造成严重影响的；

(8) 师生满意度调查和考核成绩年度月平均成绩低于80分的；

(9) 有其它严重违规、违约行为的。

八、食品安全风险保证金

1. 食品安全风险保证金。在成交通知书发出后3日内，合同签订前，委托经营服务商向学校一次性交纳食品安全风险保证金人民币贰佰万元整，小写¥200万元，以学校开具

的票据为收到该款项的唯一凭证，（户名：江西开放大学食堂，帐号：36001050750050000885，开户行：中国建设银行股份有限公司南昌分行）

2. 委托经营服务商在经营期间若无出现本合同约定的违约情况，合同期满后，学校将对前期投入的各项资产进行核对并经检验合格后，于合同期届满后 20 日内，返还食品安全风险保证金（不计银行利息）。若委托经营服务商不履行签订合同或不能完成其合同履行义务的，在项目实施过程中，如发现有挂靠、转包、违法分包并经查实，学校将依法处理，并没收其全额食品安全风险保证金。若委托经营服务出现本合同约定的违约情况，按《江西开放大学食堂规范经营管理条例实施细则（试行）》执行，校园管理处将违约金的总金额按年提供给财务处，合同期满，扣除其食品安全风险保证金，剩余的食品安全风险保证金（不计银行利息）返还。具体见附件 3：江西开放大学食堂规范经营管理条例实施细则（试行）。

九、结算方式

1. 每月结算一次。委托经营服务商在第二个月的前 5 个工作日提供给学校水、电、气费用的凭据。经校园管理处核对无误签字确认后，财务处进行款项结算。

2. 每月结算时，委托经营服务商必须提供学校对委托经营服务商当月的考核成绩，考核成绩不得低于 80 分。如果

考核成绩为 75 分 \leq 考核分 $<$ 80 分，委托经营服务商承诺每少 1 分，自愿从总收入里扣减 1000 元；如果考核成绩为 70 分 \leq 考核分 $<$ 75 分，委托经营服务商承诺每少 1 分，自愿从总收入里扣减 2000 元；如果考核成绩低于 70 分，自愿从总收入里扣减 20000 元。如果未提供学校对委托经营服务商当月的考核成绩，视为未考核，校园管理处及财务处不予以结算。

3. 结算金额为该经营食堂用餐刷卡机总金额- 水费-电费-13 个风味档口的管理费-学生食堂餐饮规范经营管理条例中承诺的扣减费用。结算金额的票据按学校财务要求报销。委托经营服务商未按时支付给第三方快检公司快检费，学校从本月的营业收入直接扣除，然后由财务处转付给第三方快检公司。

十、附件

附件 1:

江西开放大学膳食安全与卫生考核细则

一、考核主体

校园管理处牵头，校工会、审计处、学工处、学院师生代表、校膳食委员会协同。

二、考核对象

以委托经营方（以下简称食堂）为考核单位，即抚河校

区一楼食堂、二楼食堂（7个学生改善性食堂，1个职工食堂）、人武学院食堂和超市、青山湖校区职工食堂。

三、考核组织

1、校园管理处牵头组织考核。依据《江西开放大学膳食安全与卫生评分表》（见附1-1）进行评分，占30分。

2、校工会、相关学院分别负责牵头组织教职工、学生满意度测评。依据《江西开放大学师生满意度测评表》（见附1-2）进行评分，教职工满意度测评占20分，学生满意度测评占50分；参加测评人数原则上每次不少于用餐人数的60%。

3、考核每月组织1次。牵头考核单位每月28日之前，把经考核人、领导签字和单位盖章后的考核表提交校园管理处。校园管理处把校工会组织进行的教职工满意度测评分、相关学院组织进行的学生满意度测评分和校园管理处月考核评分相加，为当月考核成绩。月考核成绩及时在膳食委员会群里公布。

四、考核结果使用

1、月考核分满分为100分。年度考核结果分取月平均值；月平均80分为合格分。

2、月考核成绩运用。学校财务处依据学校的月考核成绩与食堂进行月结算。如月考核成绩为75分 \leq 考核分 $<$ 80分，食堂承诺每少1分自愿从其经营收入中扣减1000元；

如考核成绩为 70 分 \leq 考核分 $<$ 75 分，食堂承诺每少 1 分自愿从其收入中扣减 2000 元；如考核成绩低于 70 分，食堂承诺自愿从其收入中扣减 20000 元。

3、年度考核成绩运用。食堂经营年度（12 个月）的最后一个月时，校园管理处取其全年度的月考核平均分为年度考核成绩，经在膳食委员会群公示无异议后，作为是否续签下一年度经营合同的依据，提交学校研究。

五、特别说明

1、食堂出售的食品存在质量问题，造成 3 人以上出现头晕、肚痛、腹泻等现象的，扣 20-100 分/次，并承担相关人员的医疗费及经济补偿。

2、发生火灾事故，视情节扣 20--100 分/次，给予 1—2 万元经济处罚，并承担由此引起的全部责任和经济损失；同时，无条件终止合同。

3、对于造成集体食物中毒事件的，给予 1—5 万元经济处罚，并承担由此引起的全部责任和经济损失；同时，无条件终止合同。

六、本办法由校园管理处负责解释；自合同签订之日起执行。

附件 1-1：《江西开放大学膳食安全与卫生评分

表》

附件 1-2：《江西开放大学师生满意度测评表》

附件 1-1：江西开放大学膳食安全与卫生评分表（100 分）

类别	项目	扣分原因	单次扣分标准	次数	扣分合计
饮食 安全 卫生	健康	从业人员无健康证上岗	10 分/人		
		从业人员感冒、发烧上岗	2 分/人次		
	采购 验收 加工 出售	原料供货单位无“三证”	10 分/项次		
		原料、辅佐料与成品属假冒、过期、变质	10 分/项次		
		蔬菜未按规定浸泡、无记录	3 分/项次		
		出售的饭菜、食品无遮盖	2 分/项		
	“四 害” 及 杂物	已出售的菜肴未留取样品	2 分/项		
		食品中有老鼠屎、苍蝇、蟑螂、昆虫、头发及其他杂物等	3 分/项次		
		仓库无“四防”设施	3 分/项次		
个人 卫生	1 2 3 4 5 6	冰柜不干净、有异味	2 分/项次		
		在加工或出售菜肴及食品过程中抽烟	10 分/人次		
		随地吐痰	3 分/人次		
		工作时不统一着装、戴帽	2 分/人次		
		出售食品时不戴口罩或未使用食品夹具	2 分/项次		
		男性员工蓄长发，女性员工长发未盘起、涂指甲油，所有员工留长指甲	2 分/人次		
环境 卫生	地面 地沟 墙角	所有员工衣着不整洁	1 分/人次		
		操作间地面油腻严重	3 分/项次		
		其他场所地面有油腻，墙面、墙角有灰尘、杂物等	3 分/项次		
		地沟污垢严重	3 分/项次		
		沟面无盖板	3 分/项次		
	地面不整洁、有积水	2 分/项次			
经营设 备和仓 库物品	摆放不齐、不干净，仓库地面不整洁	2 分/项次			

	餐厅卫生	地面、楼道、桌面卫生不及时打扫、擦抹	2分/项次		
	1	废弃物处理不及时或未倒入垃圾池	3分/项次		
	2	垃圾桶无盖或外表不整洁	1分/项次		
	3	玻璃、门窗、门帘不干净	2分/项次		
餐具用具卫生	1	案板、砧板、灶面、绞肉机、绞面机、蒸饭桶、餐车、蒸笼、盛饭盆不干净、有异味等	2分/项次		
	2	灶台不整洁	2分/项次		
	3	就餐碗筷、托盘未消毒	3分/项次		
	4	就餐餐具虽经消毒，但有油渍	1分/项次		
水、电、气及消防设施的安全	1	食堂及所辖各摊点的水、电、气设施设备的安装和改造，未经批准擅自实施	10分/项次		
	2	下水道堵塞，不及时疏通	2分/次		
	3	乱接电线、插座、开关	2分/次		
	4	超负荷使用大功率电器，导致安全隐患	10--30分/次		
	5	禁止使用煤气罐，使用灶气罐	10分/项次		
	6	操作间、店内未按配置灭火器	2分/项次		
	7	灭火器过期	2分/项		
	8	消防通道堆放易燃易爆等杂物	2分/项次		
	9	操作间、店内堆放纸壳杂物	2分/项次		
文明服务	1	从业人员与师生员工及其他人员吵架	3分/人次		
	2	从业人员与师生员工发生打架	10分/人次		
	3	欺行霸市、强买强卖、短斤少两、以次充好	5分/项次		
	4	饭菜、食品未明码标价	2分/项次		
	5	超范围、超项目、超时间经营	10分/项次		
	6	擅自占用公共区域摆放经营设备	2分/件次		
食品留样及记录	1	未进行食品留样的	20分/次项		
	2	食品留样不规范	10分/次项		
	3	无留样记录	20分/次项		

附件 1-2 江西开放大学师生满意度测评表（分值 100 分）

亲爱的同事、同学们：

为完善学校食堂管理，提高服务质量，让食堂更好地为大家服务，希望您能抽出几分钟时间填写一下问卷，并针对食堂菜式的质量、工作人员的服务态度、食品安全与卫生、就餐的模式和标准等提供您的宝贵意见，我们将努力加以改进。感谢您的支持与配合！

1、食堂给你的整体感觉如何?()

- A、环境舒适整洁，饭菜可口
- B、环境一般，饭菜可口
- C、环境一般，饭菜一般
- D、环境差，饭菜口味差

2、您觉得食堂打的饭菜份量如何?()

- A、适量 B、还可以 C、不够 D、太少

3、您是否经常吃到不新鲜的饭菜?()

- A、至今未曾吃到过 B、偶尔吃到 C、经常吃到

4、您觉得食堂的米饭蒸得怎么样?

- A、好吃 B、一般 C、不好吃

5、目前您在食堂用餐碰到过排队很久，轮到自己时却

没有菜的情况吗?()

A、没有 B、偶尔有 C、经常有

6、您对食堂供应的汤满意吗?()

A、不错，挺好喝的

B、还行，味道是可以的

C、一般般，吃饭噎到有得喝就好

D、味道不行，哪里叫汤

7、你觉得食堂饭菜口味怎么样?()

A、很好，比我原来吃过的都好

B、还行，味道还是不错的

C、一般般，和其他快餐没什么区别

D、有待提高，没吃过这么难吃的饭菜

8、你对食堂餐具的卫生消毒情况感觉如何?()

A、挺好的，挺干净卫生的

B、一般般，餐盘消毒做得还可以

C、没感觉有做过清洁消毒，感觉很不干净

9、您在食堂用餐中是否发现过异物?()

A、很干净卫生，没发现过

B、没注意观察过

C、发现过一些异物(比如:)

10、您认为食堂饭菜保温情况如何?()

A、保温情况不错

B、有时不够热

C、经常碰上冷菜冷饭

11、您认为食堂的菜类更新如何?()

A、经常更新

B、还算可以

C、变化不大

D、现状很呆板

12、您认为食堂每餐的荤素搭配如何?()

A、荤素搭配合理

B、荤素搭配一般

C、荤素搭配不合理，荤多素少

D、荤素搭配不合理，荤少素多

13、您觉得食堂工作人员的服务态度如何?()

A、很好 B、较好 C、较差 D、很差

14、食堂工作人员个人卫生如何?()

A 干净 B 比较干净 C 比较脏 D 很脏

以上为单选题，答案选 A 为 7 分，选 B 为 6 分，选 C 为 5 分，选 D 为 0 分。合格分不得低于以上项目满分分值的 80%。

附件 2:

江西开放大学学生食堂伙食质量标准

部分主食、白案品种、份量及指导价			
品名	熟重(克)	主要用料	指导价(元)
馒头	不低于100	特一粉、碱、白糖	1.00
花卷	不低于100	特一粉、碱、白糖、油盐、小葱	1.00
肉包	不低于80	特一粉、后腿肉、调味料	1.50
酱肉包	不低于80	特一粉、五花肉、干子、调味料	1.50
鲜肉包	不低于80	特一粉、鲜肉、调味料	1.50
菜包	不低于100	特一粉、青菜、调味料	1.50
米发糕	不低于80	籼米、白糖	2.00
面发糕	不低于80	面粉、白糖	1.50
荞麦馒头	不低于80	特一粉、荞麦粉、碱、白糖	1.00
南瓜饼	不低于60	南瓜、面粉、白糖	1.50
肉煎饼	不低于80	面粉、肉馅、蔬菜、食用油	2.50
拌粉(面)	不低于700	面条230克、佐料	3.50
原汤面(粉)	不低于700	面(粉)230克、汤、榨菜、葱、佐料	4.50
三鲜面(粉)	不低于700	面(粉)230克、肉和猪肝等40克、汤、榨菜、葱、佐料	8.00
牛肉面(粉)	不低于700	面(粉)230克、牛肉40克、汤、榨菜、葱、佐料	14.00
米饭	50		0.20
白水鸡蛋			1.00
茶叶蛋、皮蛋、咸蛋			1.50
白米稀饭	不低于300	干稀适中	1.00
杂粮稀饭类	不低于300	干稀适中	2.00
豆浆	不低于500ml	黄豆、白糖	3.00
豆浆	不低于350ml	黄豆、白糖	2.00
基本大伙品种、份量及指导价			
高档菜肴	150--200	主、辅料比1:2	4.00—6.00
中档菜肴	150--200	主、辅料比1:4	2.00—4.00
低价菜肴	150--200		1.00—2.00
咸菜类	50--100		0.50---1.00
自选餐		带米饭	不高于1.6元/两
套餐一荤一素		带米饭	不高于7元/份

套餐二荤一素		带米饭	不高于 11 元/份
--------	--	-----	------------

附件 3:

江西开放大学食堂规范经营管理条例实施细则

(试行)

为了进一步规范食堂经营行为，维护食堂正常餐饮服务秩序，依据国家《食品安全法》、《学校食堂食品安全管理制度》，结合《餐饮服务食品安全操作规范》和《江西开放大学食堂经营规范管理条例》，特制定本细则。

一、经营资质

第一条：食堂委托经营膳食企业必须依法取得食品安全主管部门颁发的《食品经营许可证》并在食堂醒目位置公示。同时，确保证件在有效期内方可进行食品制售工作。

1、对证件不在有效期内的，校园管理处有权责令其停业整顿。对无证经营的，学校有权终止与其签订的委托经营协议并罚没全部食品安全风险保证金。

2、对超范围违规经营的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 2000 元/次。情节严重的，将终止与其签订的租赁经营协议并罚没全部食品安全风险保证金。

二、人员管理

第二条：必须严格遵守《从业人员健康管理制度》，饮食从业人员必须做到持证（有健康证且在有效期内）上岗（勤工俭学人员需持有三级及以上医院出具的健康证明方可在食堂从事勤工俭学工作），文明服务。

1、对无证人员在食堂从事食品加工、制作工作的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/人次。

2、对着装不规范、服务态度恶劣的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/人次。

三、原料管控

第三条：食堂食品原材料的采购、贮存必须严格按照《食品原材料采购索证制度》、《食品进货查验记录制度》、《食品贮存管理制度》做好采购索证、台账记录及查验、贮存工作，确保所购原材料合格。

1、对采购腐败变质或有毒有害的食品及“三无”产品的，一经查实，校园管理处将视情节严重扣除其食品安全风险保证金 500—2000 元/次。

2、对不规范落实或未执行食品采购索证、进货验收和台账记录制度的，一经查实，校园管理处将视情节严重扣除其食品安全风险保证金 200—500 元/次。

3、对不按要求规范贮存食品原材料及食品贮存场所违规存放过期食品原材料、个人生活用品的，一经查实，校园

管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

四、加工制作

第四条：食堂需严格遵照食品加工过程控制要求，对食品制作的全过程进行规范化操作管理，确保食品的卫生安全。

1、对不按照食堂食品制作规范流程（如各功能区结构布局不合理、食品加工制售环节不合理）进行食品加工制作出现食品安全隐患的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 1000 元/次。

2、对在食品加工制作各环节不按食品安全操作规范要求落实执行的，一经查实，校园管理处将视情节严重扣除其食品安全风险保证金 200—1000 元/次。

3、对在食品加工制作环节相关记录工作不规范的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 100 元/次，无记录的将扣除其食品安全风险保证金 500 元/项/次。

第五条：食堂白案需配备专间。在面点制作过程中按照“五专”要求规范使用食品添加剂，并做好记录。

1、对在面点制作过程中不按照“五专”要求规范使用食品添加剂的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

2、对滥用食品添加剂的，一经查实，校园管理处将视情节严重扣除其食品安全风险保证金 500—1000 元/次。

3、使用非食品添加剂物质的，校园管理处将视为重大

违规行为，终止其租赁经营协议，罚没全部食品安全风险保证金。

第六条：严禁食堂出售腐败、变质食品。对隔餐食品必须在确保未变质且热透的前提下方可进行再出售。

1、对食堂出售腐败、变质食品的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 2000 元/次。

2、造成严重后果的，校园管理处将视为重大违规行为，终止其租赁经营协议，罚没全部食品安全风险保证金。

五、食品销售

第七条：食堂在食品售卖期间，必须要做到“明码标价”。同时，做好食品的留样和留样记录工作。

1、对食堂所售菜品未进行明码标价的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

2、对未进行食品留样的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 500 元/次。

3、对食品留样不规范或无留样记录的，每个品种留样量不少于 125 克，并有留样人姓名、食品名、时间保留到分钟等记录，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

第八条：食堂在食品销售期间一律不得收取现金。同时严禁使用未经校园管理处授权的收款设备及收款码。

1、对违规收取现金的，一经查实，校园管理处将扣除

其食品安全风险保证金 2000 元/次。

2、对使用未经授权的收款设备或收款码的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 2000 元/次。

六、明厨亮灶

第九条：食堂必须严格按照规范要求落实“明厨亮灶”工作。

1、对未落实“明厨亮灶”的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 1000 元。

2、对“明厨亮灶”工作不规范落实或相关设施设备配备不到位、不能正常使用的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

七、投诉维权

第十条：食堂需严格按照《投诉管理制度》要求，配合监管单位做好就餐人员的饮食维权工作，保障广大就餐师生的合法权益。

1、对拒不配合监管单位做好就餐人员的饮食维权工作的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

2、对恶意损害广大就餐师生的合法权益的，一经查实，校园管理处将视情节严重扣除其食品安全风险保证金 200—1000 元/次。

八、清洗消毒

第十一条：食堂必须严格按照规范要求对所有餐饮具进

行清洗消毒，并做好保洁存放工作，杜绝交叉污染。

1、对餐饮具未进行清洗消毒的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 500 元/次。

2、对餐饮具清洗消毒工作不规范或清洗消毒完毕后不按规定规范存放的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

3、对餐饮具的清洗消毒无记录的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

九、环境卫生

第十二条：食堂严格按照《餐厅卫生管理制度》、《餐厨废弃物处置制度》、《有害生物防制制度》要求，做好卫生清洁工作，规范处理餐厨垃圾及餐厨废弃物，对有害生物及时开展防灭施工。同时，做好食堂周边环境卫生的清扫工作，为广大师生员工提供一个干净、整洁、优雅的就餐环境。

1、对食堂场所及周边环境卫生保洁工作不得力的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

2、对不按规范要求规范处理餐厨垃圾、餐厨废弃物的，一经查实，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

3、对有害生物未及时开展防灭施工的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元。

十、培训考核

第十三条：食堂要严格落实《饮食从业人员培训考核制度》，经常性地组织广大饮食从业人员进行培训考核。

1、对食堂未按要求组织开展饮食从业人员培训考核的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元。

2、对相关的培训考核工作无记录的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 100 元。

十一、综治消防

第十四条：食堂必须严格按照综治及消防安全要求，配备必要的的综治消防安全设施，并定期维护更换，确保综治消防安全。

1、对进入食堂食品加工制作场所通道未设立门禁系统的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 500 元，门禁系统未正常使用或损坏的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

2、对外来人员造访无记录的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 200 元/次。

3、对未按要求配备必要的消防设施设备的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 2000 元。

4、对消防设施设备未按要求进行必要的维护更换致使其无法正常使用的，校园管理处将扣除其食品安全风险保证金 500 元/次。