**附件一：项目管理要求主要条款**

1、原材料采购方面：原则上原材料由校方统一采购配送，确经学校统一采购渠道不能采购的特殊食材必须提供服务商资质、国家相关职能部门检测报告和完整票证备案，由自采的生产物资带来的一切食品安全责任由成交服务商负责。

2、窗口所有收入必须进入学校财务部指定的专用账户。

3、窗口全部产品进行全成本核算，主料、辅料、配料、调料、水电气的消耗、人工等进行准确核算，生重、熟重准确，成本结构合理，红案毛利率控制在45%以内，白案毛利率控制在50%以内，以微利原则制定合理售价，且定价需经膳食中心审批。

4、食品安全管理：以“6T”标准进行管理，在晨检、留样、操作流程、水电气安全管理、卫生管理和剩饭剩菜处理等方面规范到位。

5、管理要求：原则上，成交服务商法人必须参加窗口管理。

6、原则上，公司聘请的窗口工作人员男性在60岁以内，女性在55岁以内，窗口法人必须为窗口所有工作人员购置意外伤害险（保额不低于100万，且必须是可起到赔付作用的保险）。

7、窗口的相关考核、淘汰和退出

7.1食堂窗口有下列情况之一的，由中心责令其退出：

1、窗口私自转让的。

2、擅自停业的。

3、窗口出现重大饮食安全或生产安全事故的。

4、窗口发生严重违规违纪现象的。

5、窗口因饮食卫生或服务态度被投诉造成重大负面影响的。

6、窗口管理混乱，经营状况差，重大活动不在现场配合工作的。

7、未经申报审批程序私自增减花色品种、调整价格造成较大负面影响的。

8、违反中心相关规章制度，或在各类安全质量检查中，发现隐患且不及时整改的。

9、在规定的时间内不按时开伙造成较大负面影响的。

7.2食堂窗口末位淘汰

由中心窗口管理小组，负责对此项工作的组织领导及考评，交中心办公会审批。

1、各食堂每年进行一次考核，根据窗口的经营情况（营业额）、服务水平（师生满意度）及日常管理配合度综合进行考评。

2、根据各食堂一个合同期内各窗口每学期绩效考核、每学期综合检查、每学期安全卫生检查等情况进行打分测评，根据考评情况进行汇总排序，报窗口管理小组审核裁定，按照事先规定的比例，从末位开始淘汰。

3、确定淘汰窗口后，以书面形式向所在窗口负责人送达《淘汰通知书》。

7.3食堂窗口自愿退出者，需提前一个月报中心审核通过后方可办理正常退档手续。否则，中心不退窗口履约保证金。