合同编号：XJZX2025-45

食堂管理服务委托合同

甲方：江苏省交通行业宣传教育中心

乙方：江苏省农垦健康生活服务有限公司

依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国劳动合同法》及其他有关法律法规的规定，经过竞争性磋商、甲乙双方前期协商等工作环节，现就甲方将本单位食堂管理服务工作委托乙方实施，签订本合同，双方共同遵守。

一、委托服务内容

1.服务地点：南京市高新开发区东大路9号，即省交通行业宣传教育中心所属办公园区。

2.管理服务区域（食堂餐厅）占地面积约600平方米。

3.服务范围：食堂日常运营管理、餐饮服务供应、食材采购加工、环境卫生维护、设施设备日常保养等食堂全流程管理服务。

4.除上述委托的基础服务内容外，甲方需委托乙方服务的其他事项，双方另行友好协商。

5.在服务期限内，乙方必须承诺服从甲方管理、监督、考核。如中心搬迁至新址，服务内容发生变化，甲方有权终止合同或双方开展协商变更工作内容。

6.服务要达到《省级机关餐厅管理工作实施办法》（苏事管〔2015〕12号）对II类餐厅的管理要求，同时还要达到甲方具体要求的服务标准。

二、委托服务期限

自2025年12月22日起至2026年12月21日止。

三、费用及支付方式

1.服务费总金额。服务费用分为固定和浮动两部分，分别由甲方按以下2种方式向乙方计算和支付：

（1）固定费用。按甲方本项目采购文件要求，为满足甲方食堂管理服务项目招标实际需求，乙方投标响应文件报价，包括完成该项工作所需的所有服务管理内容、通讯、服装、胸卡、各种税费、人工、保险、劳保、维护、技术支持与培训及相关劳务支出所发生的相关费用以及乙方企业利润、税金和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任相关费用。综合以上甲方应支付全年食堂管理服务总计为：1146000.00元，大写：人民币壹佰壹拾肆万陆仟元整。

（2）固定费用的构成和支付。固定费用即报价费用（包括完成该项工作所需的所有服务管理内容、通讯、服装、胸卡、各种税费、人工、保险、劳保、维护、技术支持与培训及相关劳务支出所发生的相关费用；乙方企业利润、税金和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用；餐厅油烟机每年2次的清洗保洁保养费用和室内灭四害费用。）固定费用部分以年度成交价为基础，每三个月经考核合格后支付，在扣除考核处罚款后将余额支付给乙方，每三个月支付固定费用为合同固定费用总金额的25%。

（3）浮动服务费的构成和支付。浮动费用包含按刷卡消费对应补贴费、其他工作餐费、培训会议用餐费、支援服务劳务费、节假日劳务费等，以及甲方委托乙方办理的设备设施维修保养费等，乙方提交费用清单并由甲方确认后，每三个月据实结算支付。总预算（乙方报价）中不包含浮动费用。

2.每期固定费用的考核计算及确认。双方约定按先服务后付款的方式结算费用，甲方每三个月对乙方的服务工作进行全面考核，考核合格后，甲乙双方本项目负责人在第四个月共同确认当期应支付的食堂管理服务费用金额，在合同存续期间甲方按照考核细则对

乙方服务工作情况进行考核，如有在考核细则中规定的情景，甲方将对当期需支付的服务费进行打折、扣款，在支付时直接扣除或者中止合同中规定相应的服务条款，终止后的具体处置按双方协商结果执行。具体考核细则见合同附件。

3.费用支付方式及时间节点。按双方本项目负责人一致确认的当期考核结果，乙方向甲方开具对应金额（包括固定费用和浮动费用）的全额增值税发票，甲方凭乙方出具的正规发票办理支付手续后，将上述（前3个月）费用支付至乙方指定账户。

4.乙方收款账号信息。

开户银行名称：交通银行南京城中支行

开户银行账号：320006602010149072887

乙方账户名称：江苏省农垦健康生活服务有限公司

四、委托服务工作内容

负责食堂厨房、食堂的服务、运行、管理工作，以及食品食材采购及加工制作服务等工作。

五、食堂管理服务具体要求

1.食堂餐饮服务模式：

①甲方无偿提供现有房屋、设施、设备、家具、餐具以及生活用具给乙方使用。

②乙方按本项目要求和合同约定承包和管理甲方食堂，安排专门的餐饮专业服务人员和技术人员为用餐者提供餐饮服务，依法纳税。甲方定期对乙方服务进行监督和考核管理。

③乙方负责食材、调料采购和餐品制作，费用由乙方承担。

④食材与调料之外的物品采购、水电气费用、固定资产采购和食堂维修改造等由甲方承担。

2.主要服务内容：

①厨房管理：包括菜品管理（食谱设计、原材料验收、加工、

储存等）、生产制作管理、厨房安全管理、厨房卫生管理等。

②职工餐厅服务：包括职工用餐服务、环境管理、卫生消杀管理、就餐秩序管理、餐具管理等。

③食材采购验收：负责果蔬类、肉类、禽蛋类、海河鲜类、干货类、豆制品类、粮食类、调料类等食材采购和验收工作，严控菜品质量，并服从甲方的监管。

④其他餐饮管理：定制型接待用餐管理。

3.供餐要求：工作日提供早、中、晚餐，包括零点零售、风味餐等；非工作日（含周六、日及节假日等）提供加班、值班人员工作餐；内部接待、会议用餐按标准订菜谱。如临时增加用餐人员超过20人，甲方至少提前2小时通知乙方。提供接待工作餐，提前半天预约，明确人数和就餐标准。

①供餐时间及供餐人数：

早餐： 7：50-8：30，就餐人数约15-30人；

午餐：11：30-12：30，就餐人数约15-35人；

晚餐：17：30-18：30，就餐人数为3-10人。

②计费方式：

普通职工餐：工作日早、中、晚餐，按实际消费量计费，定价不高于食品制作成本（含税）的10%，早、中、晚餐个人刷卡支付就餐产生餐食的费用，甲方按同等金额补贴，早餐最高补贴10元/人·餐、午餐最高补贴15元/人·餐、晚餐最高补贴15元/人·餐，超出部分个人自理，外带食品一律不补贴。非工作日加班、值班餐按人次结算，早餐20元/餐、午餐30元/餐、晚餐30元/餐。其他工作餐、培训会议用餐按就餐标准计费。

③供餐品种

早餐：需提供中西式面点和各式蛋品、稀饭、面条、豆浆、包子、馒头、花卷、面食等煎烤蒸煮6个以上品种选择，酸奶，另需

提供咸菜2种（不计费），调味碟2组（不计费）。

午餐：需提供不少于1大荤、2小荤、1素菜，主食及汤（不计费）、杂粮、凉菜等8个以上品种选择，另需提供咸菜1种（不计费），调味碟1组（不计费），以及水果、酸奶、饮料三选一等。结合时令节气、民俗节日调整菜单，提供应季菜。

晚餐：需提供简餐、炒饭、面食等品种选择（至少2种选择）。

④职工食堂的菜谱需定期进行更新，确保主菜一周内每天不重复。每周菜单应于上一周提交甲方签字确认。每月至少更新上月菜谱中20%的菜品。

⑤其他服务品种：提供每季主题特色餐饮活动。提供活动、年终工作会议等职工餐饮服务。

⑥内部接待、培训、会议用餐按标准订菜谱。

⑦备注：上述早、午餐中不计费的品种由乙方自行考虑在成本中，不得向甲方和用餐人收取任何费用。

4.食材采购

①乙方负责采购食堂所需的所有食材，对食材的质量、卫生情况负责，甲方对食材的质量和重量进行抽查验收。要求所有食材均是正规、品牌食材，食材的进货渠道须经甲方审核备案，对未经备案的进货渠道，甲方有权按不低于食材金额的20%对乙方进行处罚。日常进货需接受甲方指派管理人员的检查监督，对检查不合格的食材，乙方应重新采购。甲方对食材的检查情况，列入日常考核。

②乙方具有食材生产基地的，需提供基地生产相关证明文件。其他供应食材、调味品等物品乙方需有合格证件，符合卫生标准要求，并经甲方认可。

③甲方有权指定食材采购渠道，未经甲方同意，乙方不得擅自变更食材采购渠道。

④乙方须根据甲方要求严格执行相关扶贫政策。

⑤供应的菜品不得直接使用预制菜，采购的食材中如含有预制半成品菜，需征得甲方同意。

5.食堂管理

①乙方应做好厨房与供餐区域的日常保洁、餐厅桌椅的日常保洁、废品与垃圾的清运，负责所有隔油池、下水系统、烟道、烟罩、油烟过滤器、通风机的日常清洁及每年2次的大清洁保养；日常灭四害工作及每年2次食堂厨房彻底灭四害工作。

②乙方应定期对厨房设备、烹饪设备、冷藏冷冻设备、洗消设备、排风系统、消防系统等进行检查以及季节性灭四害工作，并针对使用状况向甲方提出维修保养等建议，由甲方按规定开展维保等有关工作或由甲方根据工作需要指定乙方联系开展维保等并按季度结算费用。乙方根据工作需要至少提前2周提出低值易耗品需求，由甲方采购后，乙方按需向甲方申请领用。

③乙方须落实《食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关国家法律法规，制订完善的规章制度和具体落实方案，确保服务达到《食品安全标准》的标准和《省级机关餐厅管理工作实施办法》（苏事管〔2015〕12号）对II类餐厅的管理要求。

④乙方对服务过程中可能发生的突发事件，须有应急预案，及时进行妥善处置，确保供餐正常进行。

⑤乙方工作人员在甲方食堂工作期间必须遵守甲方的各项规章制度。

⑥乙方应严格做好各项生产安全、消防安全、食品安全工作，如因乙方缘故发生安全事故，相应责任由乙方承担。

⑦乙方应本着诚实、信用的原则做好食材、调料的采购和餐品加工制作工作，努力提高餐品质量。

⑧乙方应加强对食堂职工的教育培训，增强服务意识和纪律观

念，提高烹饪技术和服务技能，提高保障水平。

⑨乙方应注意节约能源，积极主动地协助甲方做好节能降耗工作。

⑩乙方应做好餐厅和厨房设备设施、餐具用具的正确使用、清洁、保养和维护工作。

⑪乙方应接受甲方工作检查、指导和督促，认真参加甲方组织的旨在加强服务质量、安全管理、提高保障水平的各类会议与活动。

⑫乙方工作人员的健康证及个人信息需公示上墙。

6.日常服务与管理要求

①服务基本要求

A.服务人员着装统一规范，接待使用礼貌用语，站立微笑服务，以良好的形象接待就餐者。

B.遵守就餐供应时间，在规定时间内不得提前收摊，必要时需适时延长供餐时间。

C.在就餐完毕离席后，服务人员应立即做好座椅的整理、清洁，确保就餐环境整洁。

②原材料要求

A.原材料进货质量

a.不得使用“三无”产品或伪劣的原材料、食品进行加工菜肴。

b.乙方合理控制原材料进货量和仓储量，确保原料的新鲜度。新鲜肉制品、水产品等原料从购进到使用控制在两天内，绿叶菜、豆制品、鲜活原料等当天购进，当天使用。

c.严格区分原料的种类，按类存放，防止串味，做到一餐一查，先进先用。

B.原材料加工质量

a.在加工原材料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，把好质量关。

b.切配好的原材料分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。

c.烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。

d.严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。

③低值易耗品要求

甲方如临时委托乙方购买餐巾纸、牙签、洗涤剂、消毒剂等低值易耗品，应符合环保质量要求，不得使用“三无”产品或伪劣产品。

④卫生要求

A.个人卫生

a.工作人员必须无传染病史，持有《健康证》，并将《健康证》张贴于显著位置；工作人员须每年进行一次体检，体检不合格人员须及时调换。

b.工作人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽，并佩戴岗位胸牌，直接接触食品的人员必须规范着工作服上岗。

c.工作人员不得留长指甲，涂指甲油，不得戴戒指、手镯，男同志不得留长发、留胡子，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒。

B.环境卫生

a.食堂、厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须及时清理，不得久放。

b.食堂、厨房须有防尘、防蝇措施，有灭鼠、蝇、蟑螂的工具。

c.过道、楼梯和堆放厨余垃圾的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。

C.食品卫生

a.食品操作生熟分开、盛器分开、存放场所分开。

b.食品应分类、分架存放，做到防潮、防四害、防异物。

c.餐具消毒符合卫生标准，未经消毒的餐具不得投入使用。

D.加工卫生

a.定期清洗冰箱，存放原材料必须做到先进先出。

b.严格按照卫生要求加工烹制菜肴，每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好。

c.每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗。

⑤设备设施维护保养和节约使用能耗

A.乙方须对厨房设备设施进行日常清洁、维护及检查，并应按照操作说明正常使用厨房设备，禁止违规操作，避免人为损坏，如发现设备异常情况应及时通报甲方。清洁工作及产生的费用由乙方负责。

B.乙方须在满足现场正常供餐的基础上尽量节约使用水、电等能源。

C.乙方应对餐具、厨具在使用过程中加以爱护，保证餐具、厨具成色新、无缺损，及时提出更换成色旧或缺损的餐厨具。

六、甲方权利和义务

1.甲方有权对乙方的所有服务内容进行全程监督和考核。

2.项目实施过程中乙方工作人员必须遵守甲方单位规章制度，接受甲方工作人员管理，若有违反相关规定的，甲方有权制止或责令乙方整改。

3.甲方有权按照服务内容，定期或不定期检查乙方的服务质量，按约定全面检查并考核乙方各项服务工作。按考核评价等次甲方有权扣减当月服务费用，具体扣减标准按本合同附件中考核文件及其细则要求执行。若考核不合格，甲方有权单方解除合作关系。

4.甲方将相关的设备和工具清点后移交乙方，双方对设备工具的名称、种类、数量、型号、生产厂家、设备完好性等内容确认，双方合作期满后交还甲方。非正常损耗的，乙方应负责修理或赔偿。

5.甲方有权根据本单位工作需要，对相关的设备和工具进行检查和盘点。乙方在执行本合同约定的服务工作中，因乙方原因导致使用的维护工具、设备等遗失或故意损坏的，由乙方予以赔偿或甲方有权从当期拟支付的服务费中扣除。

6.甲方有义务为乙方提供办公地点。

7.甲方应承担除食材与调料之外的用于餐食、水电气费用、固定资产采购和食堂维修改造等费用。

8.甲方负责对厨房设备、烹饪设备、冷藏冷冻设备、洗消设备、消防设备等维修，或委托乙方办理，相关费用由甲方承担。

9.甲方本项目负责人：徐华江，联系电话：025-68965678。

七、乙方权利和义务

1.乙方应严格按照本合同第五条食堂管理服务具体要求提供服务。

2.乙方在提供服务期间，必须遵守国家法律法规和甲方单位的规章制度，并服从甲方人员管理。

3.乙方必须按照甲方的服务要求开展好各项服务工作，如遇特殊情况，比如甲方举办大型会议、活动或其他有额外服务需要时，双方协商解决。

4.乙方提供的服务工作必须做到及时，精心组织，科学管理，严格按照有关规定实施。

5.乙方必须按照本合同规定的要求开展工作，确保各项服务工作达到合同规定及甲方采购文件、乙方响应文件服务标准与要求。

6.乙方与其聘用的劳务人员发生的任何涉及劳动、薪酬及人身安全伤害赔偿等纠纷，均与甲方无关，甲方一律不承担责任，由乙方承担并处理。

7.在本合同服务期内，乙方应负责对其所属人员的招聘、使用和管理，并承担法律规定的用人单位承担的所有责任，甲方不承担

任何责任。乙方对因此给甲方造成损失的承担赔偿责任。

8.乙方本项目实施人员配置至少应包括:服务人员不低于11名。其中项目负责人1名、厨师长1名、厨师1名、切配1名、面点师1名、服务领班1名、服务员3名、勤杂工1名、库管1名，乙方到岗后相关人员信息及花名册应报给甲方留存。

9.乙方必须依照国家安全管理制度和甲方安全管理要求开展各项工作，若因在工作过程中造成的乙方人员或第三方人员人身伤害及设备安全事故，均由乙方全权负责，甲方概不负责。

10.因乙方人员失职或乙方的原因造成甲方财产丢失、公物损坏、人员伤亡，甲方有权要求乙方进行相应的经济赔偿，并有权依据有关部门出具的相关认定证明追究乙方的法律责任，若因此给甲方造成损失的，须全部承担赔偿责任，包括但不限于诉讼费用和律师费用及第三人的损害赔偿、罚款等等。

11.由甲方提供的办公场地及设施设备，在双方合作期满后乙方应无条件撤离并归还相关设施设备；损失或未交还的，按市场价赔偿。

12.乙方服务人员须统一着工作服。

13.乙方负责垃圾清运、分类及后续处理，隔油池下水系统的清掏疏通，油烟机、通风机的专项清洁和养护，以及园区四季灭四害等相关工作，费用由乙方承担。

14.乙方所用电器设施设备必须有可靠的接地或接零装置，严禁私拉乱扯电源线路或违章用电。由于乙方安全管理不善，发生违章用电、私自动火检修等引起火灾、爆炸事故，造成甲方财产损失和人员伤亡事故，乙方承担相关责任，所产生的相关费用均由乙方负责。

15.乙方应保证食品安全，乙方必须遵守国家和地方有关安全、环境和食品卫生的标准。制订有关安全管理制度、安全操作规程悬

挂于食堂明显位置，并认真执行。同时对所属人员进行经常性的职业道德、食品安全卫生、消防、安全规章等安全知识培训。采取有效举措做好各类事故预防工作。

16.乙方购买主、副食等食用品及调料制品必须保证其产品质量，严禁购买腐化、变质、过期的产品。特别是生鲜肉类必须向甲方提交合格的卫生检疫证明，以备卫生检疫部门检查。

17.本协议履行期间，乙方须保证食品安全；对由于乙方提供的服务或产品及其成品原因造成甲方或第三方人员食物中毒等事件的，乙方承担相关责任，所产生的费用均由乙方承担。

18.乙方本项目负责人：牛爱娟，联系电话：13813872108

八、保密条款

甲乙双方有义务对本合同的内容以及通过订立和履行本合同而获悉的对方的商业秘密严格保密。一方对对方提供的资料、信息（包括但不限于商业秘密、技术资料、图纸、数据，以及与业务有关的客户的信息及其他信息等）负保密责任。未经被披露方书面同意，接收方不得以任何方式进行利用、向任何第三方披露或以其他方式予以公开。如接收方未履行本合同约定的保密义务，将承担违约责任。如果给被披露方造成损失，除了承担违约责任和经济赔偿外，还应当承担法律责任。甲乙双方的上述保密义务不因本合同的无效、终止或被解除而终止。

九、合同的变更、解除、终止和续订

1.甲乙双方根据实际工作需要可以协商变更、解除、终止和续订本合同，如遇变更、解除、终止和续订等须另行签订协议，所签订的协议与本合同具有同等法律效力。

2.未经沟通、协商，任何一方单方面终止合同的（本合同约定的解除情形除外），视为违约行为。

3.如乙方未达到本合同约定的服务标准，经甲方口头警告，仍

未达到的，甲方将以书面形式通知乙方整改；如整改仍未达到甲方要求，将根据情节严重程度酌情给予扣罚当期管理服务费用；乙方一个月内收到甲方要求书面整改达到4次以上的，甲方有权解除合同。

4.因不可抗力的原因致使本合同不能继续履行的，双方免责。

十、违约责任

本合同服务期限内，双方必须信守合同，不得违约。如有违约，违约方应赔偿守约方的损失（包括但不限于服务费差价、赔偿款、罚款外，同时承担守约方的损失和为维护自身权益而支出的费用，包括但不限于合同差价损失、律师费、诉讼费、差旅费、查询费等）。

十一、其他条款

1.若甲方未能按本合同规定的付款日期付款达到6个月，乙方有权随时撤离人员。

2.本项目采购过程中甲方采购文件，乙方响应文件，均为本合同不可分割的部分。甲方对乙方服务工作的考核考评办法、内容、标准等均为本合同附件，乙方同意按照合同的3个附件的内容进行考核和履行合同的标准。上述各文件与附件均与本合同具有同等法律效力。

3.双方严格按照甲方磋商文件、乙方响应文件及双方签订的本合同中承诺的服务内容履行合同。

4.乙方服务要达到磋商文件的相关要求，同时还要达到甲方具体要求的服务标准。

5.乙方在服务过程中，必须接受甲方的全面监督和考核。

十二、争议的解决

1.本合同未尽事宜，由甲乙双方协商解决。

2.本合同在履行期间，双方发生争议时，在不影响合同进度的前提下，双方可采取协商解决。当事人不愿通过协商、调解解决或

者协商、调解不成时，任何一方均可以向甲方所在地的人民法院提起诉讼。

3.双方一致确认协议中记载的联系地址和联系方式为各方履行协议、解决协议争议时向接收方商业文件信函或司法机关（法院、仲裁机构）诉讼、仲裁文书的地址和联系方式。

任何一方联系地址和联系方式需要变更的，应提前五个工作日书面送达协议其他方。

协议双方均承诺：联系地址和联系方式真实有效，如有错误，导致的商业信函和诉讼文书送达不能的法律后果由自己承担。

4.本合同一式肆份，甲方叁份，乙方壹份，每份均具有同等法律效力，自双方盖章之日起生效，服务期满自然终止。

附件：食堂管理服务考核暂行办法

甲方（盖章）：江苏省交通行业宣传教育中心
联系人：徐华江
联系地址：南京市浦口区东大路9号
联系电话：025-68965678
日期：2025年12月19日

乙方（盖章）：江苏省农垦健康生活服务有限公司
联系人：吴德胜
联系地址：南京市鼓楼区中山北路49号机械大厦17楼
联系电话：13912967931
日期：2025年12月19日

附件

食堂管理服务考核暂行办法

第一条 加强食堂管理服务的监督管理，确保“吃得安全、吃得健康、吃得营养”，保障中心职工及其他就餐人员的身体健康和生命安全，防范食品安全事故发生，特制订本办法。

第二条 本办法适用于乙方在承担江苏省交通行业宣传教育中心食堂管理服务期间的考核工作。

第三条 食堂管理服务监督管理工作由综合部具体负责，监督乙方是否按照服务合同约定提供相关服务，包括沟通协调、管理工作。对管理中重大突发性问题及时上报中心领导，妥善处理，确保食堂管理服务稳步、有序、规范开展。

第四条 中心综合部指定专人对食堂管理服务工作进行监督管理，每周至少进行一次情况抽查或巡查，对发现的问题及时与乙方协商沟通，对排查出来的风险与问题点，制定举措，并要求限期整改完善，确保人力、物力调度到位，保持正常工作秩序。

第五条 成立由中心综合部牵头的考核小组，教研部、法务部、行业党建部参与，每季度（三个月）组织考核小组成员对乙方进行考核。

第六条 考核分日常考核、季度考核。

1.日常考核。日常考核由综合部对食堂管理服务相关工作进行不定期抽查及专项检查。抽查或检查发现问题填写并保存《食堂管理服务日常检查记录表》。日常检查记录将作为月度考核及处罚的重要依据。过程中如发现问题需及时反馈给乙方并跟踪整改落实。

2.季度考核。季度考核于第四个月进行。由考核小组对前一季度食堂管理服务工作进行考核，填写《江苏省交通行业宣传教育中心食堂管理服务餐饮服务考核表》，按中心相关流程审核后，由乙方签字盖章，由综合部对乙方实施考核兑现。

第七条 发现以下问题当月考核为不合格:腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁或者其他感官性状异常含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；未经卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第八条 根据考核的具体情况，季度考核分为合格、基本合格、不合格三个档次。其中：

1.考核总分≥85 分，合格，按期支付季度款项。

2.85 分＞考核总分≥75 分，基本合格。如总分低于 85 分（不含 85 分），乙方要做出书面的扣分项目说明和整改承诺，并按照每下降一分处以 500 元扣款（违约金），甲方有权直接从应付未付款项中扣除。

3.考核总分＜75，不合格。评价、协商合同继续执行的可行性，甲方有权终止合同。85 分（不含 85 分）以下按每下降一分处以 500 元扣款（违约金），甲方有权直接从应付未付款项中扣除。

4.连续两季度考核得分低于 85 分，评价、协商合同继续执行的可行性，甲方有权终止合同。

5.如有与上一次考核相同原因扣分的事项，不论考核总分高低，在第二次考核时须对该事项进行扣分罚款，处罚标准为 200 元/分。（因相同原因造成扣分的分值×200 元/分）

第九条 本考核管理暂行办法作为双方合作协议的附件，与合作协议同时生效，且具有同等法律效力。

附件：1.季度考核表

2.日常考核处罚标准

3.日常检查记录表

附件 1

食堂管理服务季度考核表

服务公司：　　考核月份：　月—　　月

项目	具体考核内容	评分标准	扣分	原因	得分
基础管理（10 分）	建立健全日常管理规章制度；管理资料的收集、存档有序；奖惩考核制度落实；员工工资、福利等各项费用符合国家规定标准。	检查中每发现一起不符合标准扣 1 分。分值直到扣完为止。			
服务管理方面（20 分）	管理服务人员依据标书岗位设置人员到岗在编；按投标书中服务方案执行；因管理原因每月有效投诉低于 2 起；项目经理责任到位，认真负责，业务能力强；工作协调及时；成本控制合理。	管理服务人员依据标书岗位设置，到岗在编率 100%，低于标准每 1 人扣 1 分；检查餐饮服务每发现一起不符合标准扣 1 分；项目经理管理不到位，每发现一起扣 1 分，未经甲方允许私自调换人员每发现一起扣 5 分。以上分值直到扣完为止。			
安全管理方面（30 分）	管理人员及员工对各类应急预案熟悉，演练计划落实；消防设施使用管理规范，加强内部人员教育管理，加强责任心，确保内部安全；做好恶劣天气的警示提醒工作，确保区域内安全；加强检查监管，确保食品绝对安全；严格餐饮安全管理规定，不使用过期变质食材，不违反食品加工制度；原材料、半成品、调味品、食品的储存必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期，无霉烂、变质；保持各项设备正常运转，无跑、冒、滴、漏、堵现象；发现设备情况异常，及时报告甲方并进行排除。食用油、大米不使用转基因产品。所有操作人员必须办理健康证，持证上岗。	管理人员及员工对各类应急预案不熟悉，演练计划不落实，发现一例扣 1 分；消防设施使用管理不规范，发现一例扣 1 分；内部人员责任心不强，有偷盗等突发性事件，每发现一起扣 5 分；雨水天气防滑提醒不到位，造成人员滑倒，发生一起扣 5 分；发现一起使用过期变质材料扣 5 分，违反食品加工制度扣 5 分；食堂餐饮服务人员没有严格遵守食品安全有关规定，造成人员食品安全事故的，直接解除合同关系并承担法律责任；对设施设备检查不及时、维护不力，每发现一起扣 3 分；发现异常情况不及时报告甲方，造成一定后果的，每发生一起扣 3 分。缺少健康证，每少一证扣 2 分。使用转基因食用油、大米，每发现一起，扣 10 分。以上分值直到扣完为止。			
资产管理方面（10 分）	资产管理责任到人，账物相符；物品采购控制合理，节约意识强；委托管理的固定资产、食堂厨具设备、公共设施设备完好。	资产管理责任人不明确，账物不符合，发现一起扣 1 分；食品浪费严重，每发现一起扣 1 分；物品使用不规范，餐具管理不善，有人为损坏现象，每发现一起扣 3 分。以上分值直到扣完为止。			

<table>
<tr><td rowspan="2">日常
考核
（30 分）</td><td>日常考核扣分及处罚原因</td><td>扣分扣款</td><td>日常考核得分</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">季度得分</td><td></td><td>季度扣款</td><td></td></tr>
<tr><td>考核人员</td><td colspan="4">年　月　日</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
根据考核的具体情况，季度考核分为合格、基本合格、不合格三个档次。其中：
1.考核总分≥85 分，合格，按期支付季度款项。
2.85 分＞考核总分≥75 分，基本合格。如总分低于 85 分（不含 85 分），乙方要做出书面的扣分项目说明和整改承诺，并按照每下降一分处以 500 元扣款（违约金），甲方有权直接从应付未付款项中扣除。
3.考核总分＜75，不合格。评价、协商合同继续执行的可行性，甲方有权终止合同。85 分（不含 85 分）以下按每下降一分处以 500 元扣款（违约金），甲方有权直接从应付未付款项中扣除。
4.连续两季度考核得分低于 85 分，评价、协商合同继续执行的可行性，甲方有权终止合同。
5.如有与上一次考核相同原因扣分的事项，不论考核总分高低，在第二次考核时须对该事项进行扣分罚款，处罚标准为 200 元/分。（因相同原因造成扣分的分值×200 元/分）</td></tr>
</table>

附件 2

食堂管理服务日常考核处罚标准

序号	考核项目	考核标准	处罚	扣分
1	地面卫生	承包区域内地面清洁、无积水、无杂物。	—	2
2	区域内卫生	确保楼梯、扶手、墙面等公共区域无灰尘、污渍。	—	1
3	餐桌卫生	承包区域内餐桌摆放整齐，餐桌表面整洁、卫生无积水、剩饭、剩菜，餐椅无灰尘。	—	1
4	门窗卫生	承包区域内门窗玻璃干净、整洁、透明，门无油腻、无污渍。	—	1
5	洗碗池	所有洗碗池内无积水、无堵塞、无剩饭菜和杂物。洗碗池旁垃圾桶表面干净整洁，垃圾及时清运。	—	2
6	餐具卫生	所有餐具必须统一清洗，在消毒柜中进行消毒。餐具在使用前保持干燥、清洁、卫生。	100 元	2
7	操作台	操作台所有用具摆放整齐，所有用具干净、整洁，需要消毒的物品必须严格消毒。	200 元	2
8	后厨	整个操作间地面整洁、无蝇虫。	—	1
9	售物台	售物台内外干净、整洁、无油腻、无灰尘。所售物品摆放整齐，销售时间过后 1 小时内所售物品及时收回后厨。	—	1
10	灶台	灶台干净整洁、无油渍，无脏水。灶台无漏水现象。	—	2
11	菜金结算	员工用餐费用计算无差错。	—	1
12	人员	食堂操作人员必须统一穿着工作装、工帽，配戴口罩上岗。	—	1
13	设备卫生及安全	各承包区内设备（冰柜、蒸柜、汤锅等）保持外表整洁、卫生，使用安全、合理。冰柜内严禁存放变质食物，生熟食必须分开存放。	200 元	2
14	菜品	售卖菜品中无异物，如绳子、头发、虫子等。	—	1
15	仓库	仓库物品合理摆放，生熟分开。食用油、饮料、乳制品、调味品必须有生产合格证书，不得存放腐败、变质和超过保质期的食品。	500 元	5
16	餐饮供应	1.用餐期间餐饮供应及时，不断档。	500 元	5
		2.供餐品种应考虑营养均衡，严格按合同要求执行，干稀、粗细、荤素品种合理搭配。	—	2

17	食材采购	1.缺斤少两、以次充好，每发现一起按该标准扣罚，不设上限。	1000 元	10
		2.擅自改变进货渠道事后又不报甲方备案的。	1000 元	10
		3.进货渠道不明又不能提供相关产品合格证明的。	1000 元	10
		4.转基因产品、“三无”产品、过期产品，每发现一起按该标准扣罚，不设上限。	5000 元	10

注：日常考核占总考核评分为 30 分，30 分以内发现一次扣相应的分值及处罚金额，扣分和处罚不限次数。

附件 3

食堂管理服务日常检查记录表

区域：　　时间：　　年　月　日

检查项目	检查发现问题	处理结果	备注

中心检查人：　　供应商现场负责人：