常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目合同

（合同编号：JSZC-320404-QFZB-G2026-0014001）

委托单位（甲方）：常州市钟楼区机关事务管理中心

受托单位（乙方）：常州思奕酒店管理有限公司

根据常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目（项目编号：JSZC-320404-QFZB-G2026-0014）的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》及采购文件的要求，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、项目概况

1.项目名称：常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目

2.项目概要：本项目为常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目，主要包括食堂服务及管理；一日三餐的加工制作；餐后餐具回收清洗；食堂环境卫生保洁；食品安全卫生和质量控制等服务管理工作；配合采购人做好食堂原辅料采购验收及食堂日常运行管理工作等，以及完成本项目相关的其他工作。

3.项目地点：常州市钟楼区行政中心机关食堂二楼。

二、项目价格、合同价格及付款条件

1.项目价格、合同价格（详见附件2：项目价格及合同价格表）

（1）签约项目价格：人民币捌佰叁拾肆万元整/三年（¥8,340,000.00/3年），合同一年一签。

（2）签约合同价格：人民币贰佰柒拾捌万元整/年（¥2,780,000.00/年）。

（3）本项目合同价格形式：总价合同。

合同价格包括但不限于招标文件及其基本技术要求范围内相应项目前的准备（包括现场踏勘等）、项目服务、人员费用[包括但不限于工资薪金、劳务报酬、离职补偿金、管理费、培训费、加班费（包括全年法定假日、双休日及职工带薪年假加班费）、岗位补贴、高温补贴、员工福利、社会保险、公积金、商业保险、工会费等]、自有设备设施（含工器具、消耗品、服装、劳保用品）、维护修理、折旧、办公设备、通讯、检验检测、管理、质保、利润、各种税费、市场价格波动风险因素、政策性文件规定及项目明示或暗示的所有风险、责任、义务等各项应有的费用；上述未列明，但乙方认为所需的其他费用也包含在内，甲方不接受乙方任何因遗漏报价而发生的费用追加和调整，甲方不再向乙方支付其他额外任何费用。同时，除非合同条款中另有规定，否则，乙方所报价格在

项目投标、合同实施期间不因市场变化等因素而变动。

合同期内若涉及本地区最低工资、社保缴费基数、住房公积金基数等上调，乙方应按政策要求保障人员相关法定待遇，涉及到工资差额、固定岗位工资差额、假日工资差额、社保差额部分、住房公积金差额等均由乙方承担。

2. 付款条件

（1）原招标文件约定“本合同签订并收到乙方开具的发票后10个工作日内支付年度合同价款的10%作为预付款（中标人明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购人可不适用前述规定）”，本合同不设预付款，合同价款全部按本条第（2）项约定按月支付。

（2）本合同价款甲方按月支付服务费用。甲方于每月20日前支付上月服务费用，但实际结算金额需扣除对应月份的考核扣款、违约金罚金（如有）等各类应扣费用，即每月实际结算金额=（年度合同价款÷12）-考核扣款、违约金罚金（如有）等各类应扣费用。年度合同价款÷12不能整除的，可对各月支付额作微调，但全年实付总额不超过年度合同价款。

（3）每次付款时，乙方应跟甲方确定对应月份结算金额，并按要求开具本项目内容的有效发票，凭票向甲方申请付款，对于满足合同约定支付条件的，甲方原则上应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户。因乙方未及时提供发票及有关付款材料导致相应后果的，甲方不承担任何责任。

（4）合同价款在服务期间不因薪资政策调整、市场变化等任何因素而变动。

三、项目服务期限及合同履行期限

1. 本项目服务期限：三年，自 2026 年 11 月 01 日至 2029 年 10 月 31 日，合同一年一签。每年合同期满，经甲方考核合格后可续签下一年度合同。

2. 本合同履行期限为第 壹 年合同，自 2026 年 11 月 01 日至 2027 年 10 月 31 日，合同期满经甲方考核合格后续签下一年度合同。

四、合同文件的组成

1. 本项目合同由下列文件组成，均为本合同不可分割的部分：

（1）本合同执行期间甲、乙双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函及修正文件）；

（2）本项目采购文件及其答疑补遗文件（含采购文件澄清或修正内容、答疑会议纪要等）；

（3）乙方针对本项目的投标文件及其相关承诺附件（含投标文件澄清）、各项制度和规定（包括在本合同签订后的各类新出台的制度和规定）；

（4）中标（成交）通知书；

（5）组成合同的其他文件。

2. 如乙方在其编制本项目的投标文件及其相关承诺附件中作出有比采购文件及答疑补遗文件和本合同更有利于甲方的响应（该是否有利于甲方的解释权双方同意最终归甲方所有），则乙方投标文件及其相关承诺附件中更有利于甲方的相关条款内容的解释顺序优于招标（采购）文件及答疑补遗文件和本合同，乙方须按这些响应承诺履行。

3. 所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、变更协议等）、采购文件、投标文件和响应承诺文件、合同附件及《中标（成交）通知书》均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。

五、双方权利及义务

1. 甲方的权利及义务

（1）对乙方餐饮服务及管理工作享有监督、检查、考核和管理权，有权依据考核结果作出扣款、处罚、限期整改等处理；对乙方关键岗位人员任职资格享有审核权，对不符合要求的人员有权要求更换。

（2）对食堂菜单、菜品定价、成本核算享有审核决定权；负责原辅料食材的采购、验收和保管；对乙方设备设施更新添置申请享有审核批准权。

（3）对乙方违约情形有权按合同约定追究责任，直至单方解除合同；乙方应支付的违约金、赔偿金等款项，有权直接从应付服务费中抵扣。

（4）按合同约定及时支付服务费用；提供食堂现有厨房设备、设施及餐饮用具，提供窗口 IC 卡刷卡机、结算服务及网络支持。

（5）提供必要办公用房，承担食堂运营所需水、电、气费用；按约定提供低值易耗品；工作时间内为乙方员工提供免费简餐。

（6）对乙方食品安全管理工作进行业务指导，协调处理食堂运营相关事务；合同期满或解除时，配合做好设备清点及交接工作。

（7）其他采购文件及合同约定的权利及义务。

2. 乙方的权利及义务

（1）按合同约定按时收取服务费用；在合同范围内自主开展食堂日常生产经营和人员管理工作；对超出合同约定范围的服务要求，有权另行协商计费。

（2）严格遵守食品安全、劳动用工等法律法规及甲方各项管理制度，服从甲方日常管理与督查考核。

（3）按约定足额配备服务人员（不少于 38 人），关键岗位持证上岗；规范用工管理，依法签

订劳动合同、支付薪酬、缴纳社保公积金，承担全部劳资纠纷及法律责任。

（4）配备专职持证食品安全管理员，建立健全食品安全管理制度，严格执行食品留样、台账登记、生熟分开、餐具消毒等规范，杜绝食品安全责任事故。

（5）按供餐时间、品种数量和质量标准提供餐饮服务，保证菜品丰富、供应充足，做到半个月菜品不重复，每月推出新品。

（6）负责食堂日常清洁卫生和消杀工作，做到工完场清、日产日清；负责设备设施日常维护保养，人为损坏负责维修或赔偿。

（7）厉行节约，合理控制食材及水电气能耗；落实安全生产主体责任，承担食品卫生、消防、用电用气等全面安全管理责任。

（8）严格执行 IC 卡结算制度，不得私收现金、私拿食材物品；保守甲方公务秘密及非公开信息，合同终止后仍负有保密义务。

（9）自费为人员办理人身及财产保险；合同期满或解除时配合做好交接，过渡期内按原标准继续提供服务；不得转包、分包本项目。

（10）其他采购文件、投标响应及合同约定的权利及义务。

六、服务内容

（一）项目基本情况

1. 食堂（含餐厅）面积：约 2700.00 平方米；餐位：约 600 个，具体以现场实际情况为准。

2. 餐饮供餐情况

（1）工作日

早餐约 600 人用餐，应开至少 2 条售卖线。

午餐约 1500 人用餐，应开至少 5 条售卖线。

晚餐约 300 人用餐，应开至少 1 条售卖线。

注：应具体根据现场就餐情况动态增加售卖线。

（2）双休日、节假日

星期六供应午餐，约 300 人用餐。

星期日、节假日不供餐。特殊情况除外。

如遇相关特殊情况及法定调休等情形，乙方应具体根据行政中心工作情况及甲方需求安排餐饮供餐及服务。

3. 品种要求

早餐：小菜、粥、面食、点心等。

午餐：菜品 20-30 种、饭、面食、小炒等。半个月菜品不重复，菜品以本地菜为主，提供川菜、粤菜及其他地区特色菜选择。

晚餐：菜品 10-15 种、饭、面食、小炒等。半个月菜品不重复，菜品以本地菜为主，提供川菜、粤菜及其他地区特色菜选择。

4. 供应时间

早餐：07:30-08:45

午餐：11:15-12:30

晚餐：17:30-18:30

5. 经营形式：委托经营管理

（1）甲方负责原辅料食材的采购、验收和保管；成本核算及核定菜品价格；菜单的审核等。

（2）甲方负责提供食堂内所需厨房设备、设施及餐饮用具；负责提供窗口 IC 卡刷卡机及 IC 卡结算服务；负责网络处理。

（3）乙方负责招聘、录用所需服务人员，负责食堂日常的生产、经营、接待、卫生等工作，并支付一切费用。

（二）基本服务要求

1. 乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫生质量关，乙方食堂管理必须符合卫生监督部门的相关要求。

2. 乙方必须配备一名持证食品安全总监（由项目负责人兼任）及一名持证食品安全管理员，负责本食堂餐饮服务及管理的卫生和安全监督及管理工作，依据有关法律和规定：督促落实餐饮服务过程控制要求；检查食品安全管理制度执行情况，管理维护餐饮服务过程记录材料，按照要求保存相关资料；对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；配合有关部门调查处理食品安全事故；以及承担其他食品安全管理责任。甲方有权对食品安全总监、食品安全管理员的工作进行监督和业务指导。

3. 乙方必须按食堂安全卫生管理要求，做好每天的食品留样，并做好台账登记和管理工作。

4. 乙方必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，加强从业人员的培训与管理，严把员工素质关，做到管理规范化、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因乙方的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由乙方负责。

5. 乙方负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品的使用和管理，有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。

6. 必须严格按照《中华人民共和国劳动法》及相关规定，规范用工及支付职工薪酬，必须符合本地最低工资标准和社会保险缴费要求，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益，从而保证用工合法性和人员队伍稳定性。如因用工不规范或薪酬问题等产生的纠纷与甲方无关，由乙方负责解决。如发生债权、债务纠纷和工伤等责任事故，均由乙方负责承担。

7. 乙方必须做到节约使用食堂水、电、气及易耗品，降低能耗，减少浪费，建立节约奖惩机制。

8. 乙方必须负责服务期内厨、灶、餐饮用具及水、电、气等设施的日常维护保养。

9. 乙方必须在规定范围内合法依规工作，按甲方规定的加工制作、销售的流程进行加工制作和销售。

10. 合同期间，因乙方人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则由乙方自己负责维修或赔偿。合同终止、提前解除时，乙方交还给甲方的设备、设施必须完好无损可用，否则要给予赔偿。

11. 乙方出现下列违规情形之一的，甲方有权单次处以【人民币 1,000.00 元】的违约金，同时责令乙方限期整改：

（1）未按甲方规定时间供餐、提前收餐、服务不规范，不服从甲方日常管理、督查整改要求的；

（2）食品留样不规范、台账记录不全、虚假记录；

（3）存在人为浪费水电气、耗材、食材等，经甲方提醒仍不整改的；

（4）乙方员工私拿、私吃食堂食材、物品，售卖及结算过程中私自收取现金、违规操作的；

（5）食堂厨房、餐厅卫生不达标、消杀不到位、存在异味、垃圾堆积、餐具清洁消毒不合格的；

（6）员工着装、持证上岗、个人卫生不符合规范，关键岗位人员擅自离岗、违规上岗的；

（7）未按约定更新菜品或者菜品重复供应的；

（8）其他违反本合同服务标准、管理制度的轻微违规行为。

上级部门、领导检查发现属于乙方责任的卫生、安全、服务问题，甲方有权另行单次处以【人民币 1,000.00 元】的违约金，同时乙方须承担全部整改责任、行政处罚及损失。

12. 乙方出现下列重大违约情形之一的，甲方有权立即单方解除本合同，乙方须向甲方支付年度合同总价款【10.00%】的违约金，若违约金不足以弥补甲方损失（含整改费、第三方服务费、行政处罚损失等）的，乙方另行全额补足：

（1）经卫生监督部门鉴定，因乙方食材加工、储存、操作、管理不当，造成 3 人及以上就餐人员食物中毒等群体性食品安全事件，或被市场监管部门立案处罚、通报批评的；

（2）经消防安全部门鉴定，因乙方违规操作、管理失职引发火灾、漏电、燃气泄漏等安全事故，造成财产损失、人员伤害或不良社会影响的；

（3）售卖、使用变质、过期、不洁、有毒有害食材，违规使用食品添加剂，严重违反食品安全规定的；

（4）服务态度恶劣、与就餐人员发生争执、引发就餐人员投诉的；

（5）乙方服务月度考核分数低于80分；

（6）乙方擅自将本合同服务项目转包、分包、转借他人经营的；

（7）乙方拒不执行甲方合理整改要求、拒不配合督查考核、长期服务不达标，严重影响甲方正常就餐秩序及办公秩序的；

（8）乙方存在商业贿赂、向甲方工作人员提供不正当利益等违规违纪行为的；

（9）未按甲方要求整改，逾期未整改、整改不到位的；

（10）乙方严重违反合同约定、法律法规，造成甲方重大声誉损失、经济损失的其他情形。

13.服务期间，乙方如需对甲方配置的设备、设施、餐饮用具进行更新添置，必须向甲方提出书面申请，经甲方审核同意，由甲方负责购置。需要维修可报食堂管理办公室。

14.做好工作范围内的清洁卫生工作，做到窗明几净，就餐用具严格清洗消毒，剩饭剩菜及时处理，餐饮垃圾及时装袋密封送至垃圾房，做到工完场清、日产日清。妥善处理生产过程中产生的垃圾、废料（如包装物、废菜叶等），保证不出现浪费、污染等情况。

15.标准化工作要求

服务期间，乙方须按甲方推进标准化工作的部署和要求，严格执行各环节标准作业流程，明确每道工序的操作规范、质量要求和完成时限，建立常用菜品标准，建立常态化标准化培训机制，持续推动服务和管理标准的落地实施，吸纳先进管理经验，定期梳理标准执行中的问题并优化完善，注重总结提炼可复制、可推广的做法，持续提升服务和管理标准化水平，为全市机关事业单位提供借鉴，发挥行业指导作用。

（三）岗位配置及人员要求

1.岗位配置及人员要求

根据项目岗位安排，配置的项目人员总数不得低于38人，其中项目负责人（兼食品安全总监）1人、厨师长1人、厨师至少5人、点心师至少3人、点心辅助工至少3人、面档工至少2人、拣洗切配员至少8人、服务员至少8人、洗碗保洁员至少6人、食堂安全管理员1人。乙方配备项目人员情况详见附件1：人员配置表。

2.人员必须相对固定，未经甲方同意，不得随意更换相关服务人员。除特殊情况外不得使用临

时工代替。

3. 所有工作人员必须身体健康，政治思想好，业务素质和工作责任心强，具备相应的能力和经验，经过岗前培训合格才能上岗。

4. 服务期间，乙方对员工的安全负责，如因安全作业或安全预防措施不到位，造成的一切安全责任由乙方承担，与甲方无关。

5. 乙方所有员工必须根据岗位要求持证上岗（包括相关必要的从业资格证书及有效健康证），注重个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，要求所有工作人员必须戴口罩，其他相关岗位人员戴卫生手套。相关费用由乙方承担。

6. 乙方及其员工在销售过程中，不得收取现金，不得少刷卡多发菜，不得私拿、私吃餐厅物品、食品，否则甲方有权进行处罚。

7. 乙方及其员工要自觉遵守甲方的各项规章制度，遵纪守法，遵守职业道德，不得泄露任何公务秘密。

8. 乙方所有员工必须经过甲方及相关管理部门的入职审核，未通过审核的员工，甲方有权要求乙方按法律法规予以更换或辞退。乙方所有员工须报甲方备案，自觉维护甲方形象。

服务期间，关键岗位人员（即项目负责人、厨师长、厨师、点心师、面档工、食堂安全管理员岗位）调整须经甲方及相关管理部门同意，拟到岗人员经政审通过后方可上岗，乙方须将调整人员情况完整向甲方报备。

9. 乙方必须严格按照《中华人民共和国劳动法》及相关规定，规范用工及支付职工薪酬，必须符合本地最低工资标准和社会保险缴费要求，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益，从而保证用工合法性和人员队伍稳定性。如因用工不规范或薪酬问题等产生的纠纷与甲方无关，由乙方负责解决。如发生债权、债务纠纷和工伤等责任事故，均由乙方负责承担。

（四）服务标准

1. 服务热情、耐心、细致，语言文明礼貌，态度亲切友好；仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范。

2. 服务技能娴熟，工作效率高，分菜快速均匀，刷卡结算快速准确；按规定时间提供餐饮服务。

3. 菜品品种丰富，定期更新菜品，积极创新菜肴品种，每月推出一款新品菜肴，根据季节变化推出适宜菜品。

4. 严格把控食材质量，强化原材料质量控制；加强食品保存管理，食品生熟分开存放，成品半成品加膜加盖存放；强化菜品制作流程监管，拣洗干净，无黄叶、草、虫、杂物等，菜品半成品丝、片、块、段均匀，符合标准。

5. 精心组织厨房生产，严控菜品质量，菜品主辅料配比、调味品配比科学合理，菜品成品色、香、味、型俱佳，荤素品种搭配合理；保证饭菜供应，每天制作包子、水饺和馄饨等点心数量不得低于规定标准，点心成品造型美观、馅心口味合适，服务时间内保证饭菜供应充足，不得出现断供现象。

6. 严格控制菜品单次烹饪数量，蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控制合理，不得出现菜品出锅时间过长、菜品不新鲜或大量浪费现象；注重现场菜品保温管理，及时按规定加热，不得出现冷饭冷菜现象。

7. 餐厅环境卫生干净明亮、整洁有序，大厅天花板、装饰物、墙壁及门窗无污迹，桌椅无污迹油迹，服务台面、垃圾桶表面、服务台玻璃表面无污迹油迹；餐厅内无蚊蝇、蟑螂、老鼠等。

8. 厨房环境干净整洁，工作区无杂物，物品按规定归类定位放置，收工后及时整理清洁厨房地面、炉灶；泔水、垃圾等废弃物应按规定存放，当餐及时清除，无明显异味。

9. 加强员工健康及卫生管理，身体健康及穿戴符合要求。员工不得化浓妆、不得使用气味怪异或浓烈香水，不得留长指甲、涂指甲油，男同志不得留长发、长胡须；熟食品操作、传菜及服务人员应按规定佩戴一次性手套、口罩；员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的，应及时调离工作岗位。

10. 厨房物品按要求管理到位，加工现场井然有序。收工后刀具及砧板应及时清洗干净，按规定侧放或悬挂；调味品使用后应按规定管理，调味罐周边清理干净整洁；烹调用具、清洁用具及车辆使用后应及时清洗干净，按规定位置归放。

11. 储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生。储物柜内物品摆放整齐有序，按规定贴好标识；盛器、容器应清洗干净，无污迹；餐具应清洗干净，用纱布覆盖分类平整堆放，无污迹水迹。

12. 做好食品留样及记录工作，不得不留或漏留，不得不记录或记录不全；按规定使用调味品及添加剂。

13. 加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故。天然气使用过程中现场必须有人员在场，餐后及时关闭水电气开关，熟练掌握现场灭火器使用方法，服务时间结束后及时锁闭餐厅门窗。

（五）其他要求

1. 甲方向乙方提供必要的办公用房，提供餐厅所需水、电、气，并承担其费用。

2. 甲方提供乙方在服务管理过程中餐厅所需的低值易耗品（抹布、拖把、笤帚、餐巾纸、洗涤剂等）。

3. 甲方对乙方服务管理工作进行管理、协调、督查和考核。

4. 乙方未能达到采购文件规定的服务管理标准，甲方有权要求乙方限期进行整改，逾期未整改的，甲方有权终止合同。

5. 乙方如提供不在采购文件范围内的项目按实另行计费。

6. 工作时间内，为乙方餐厅员工提供免费餐线简餐。

7. 服务期间，如国家发布最低基本工资和最低社会保险缴纳基数标准等规定，乙方应保障服务人员的基本法定待遇，但甲方并不为此支付增加的有关费用。

8. 服务期满，乙方不再继续服务，在新的服务单位接管相应的服务管理工作前，除甲方要求乙方提前撤离外，新老服务单位的交接过渡期原则上最长为 1 个月，在此期间乙方应继续提供相应服务及管理，过渡期服务标准和服务费用标准不变，由乙方收取；1 个月过渡期满后，必须按规定进行交接撤离；但如遇特殊情况甲方需要延长交接过渡期的，乙方应积极配合甲方完成相应延长交接过渡事宜。

9. 根据甲方工作需要，乙方应安排好双休日及节假日服务人员。

10. 乙方必须根据招标文件提供各项管理标准，岗位职责及工作程序，自查考核和服务承诺；必须遵守甲方各项制度和管理规定，并服从甲方的管理。

11. 如出现乙方自身管理或沟通不力使员工通过各类渠道或以其他方式对甲方的声誉造成不利影响，以及因乙方服务质量或员工素质等原因有损甲方的社会公众形象、口碑等情况，乙方必须第一时间负责将不利影响降到最低并及时妥善处理，同时承担由此造成的声誉损失后果。甲方保留从经济、法律或其他形式向乙方追究责任的权利。

12. 乙方擅自将服务合同转包给第三人的或委托其他单位经营管理的，以及乙方违反法律法规、规章或其他相关规范性文件的规定，影响合同履行的，甲方有权无条件终止本项目合同而无须向乙方支付任何费用或承担其他任何责任，由此产生的经济损失和法律责任均由乙方承担。

（六）安全管理

1. 安全生产目标

乙方应本着“安全第一、预防为主、综合治理”的安全生产目标，落实安全生产责任制，保障甲方、就餐人员及相关方的人身、财产安全。乙方生产经营现场及场所的职业卫生、环境、水电气、消防、用工、交通安全等工作负全面管理的责任。

2. 食品卫生安全管理（包括但不限于以下内容）

（1）乙方烹饪食品要做到生熟分开，分类寄存，不得混放，以确保食品味美纯正。操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

（2）乙方必须加强对食品原料及各类调味品的管理和检验，保证食品原料和各类调味品符合

国家卫生标准，保证食材、原材料、调味品、粮食等所有物品的使用安全及使用规范。

（3）乙方必须保证在食品原料烹饪前严格进行清洗消毒，避免各类食品带“毒”下锅。

（4）乙方员工须持健康证方可上岗，并定期接受体检。在工作范围内不得随地吐痰、吸烟、留长指甲、涂口红等；工作时间中严禁谈笑打闹、不得在厨房内洗涤衣物。保持良好的卫生操作习惯，上班时穿好工作服，戴好标识牌、工帽、口罩，不得对食品咳嗽、打喷嚏及做其他不卫生动作。

（5）若有食物中毒或食物污染等不良情况出现时，乙方需要立即停止食堂的生产活动，并为甲方就餐人员寻找可以解决用餐的方式，随后向政府卫生部门报告。以最快速度将中毒人员送往附近医院，或拨打急救中心电话请求救助，积极配合协助卫生机构救助病人。

现场方面，需要采取紧急措施，保护好现场，封存一切剩余可疑食物及原料、工具、设备、保护好中毒现场和食品留样，无关人员不允许到操作间或留样处。未经允许，一切外来人员禁止进入操作区域。防止人为的破坏现场，必须等候卫生部门处理后再酌情处理。

（6）乙方要做到：不购进、不替换、不加工、不出售腐烂变质、有毒、有害、超越保质期的食物。

（7）乙方需要及时处置好废物，废物桶有具体标识、并加盖。

（8）乙方需设立岗位责任制，所有日常用厨具、餐具每次使用过后都必须进行严格消毒，清洗干净并在消毒后要加盖储存，防止再污染，未经消毒的厨具、餐具不得使用。

（9）乙方需清除卫生死角，做好灭四害工作，谨防污染。仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

（10）乙方取得政府部门发放的营业执照等需交给甲方复印件备案。

3.环境及消防安全管理（包括但不限于以下内容）

（1）供水设施异常时，须及时报备维修，做到节约用水，无长流水、漫溢现象。

（2）乙方应做好日常安全用电工作，对员工定期开展安全用电培训，每日应派专人负责电力开关，保证每日工作完毕后非必要常开的电器设备及电路开关的关闭。此外乙方自备的所有用水、电、气的设备、设施，以及其他有可能对人或财产造成危害的设备，在投入使用前，须向甲方提出申请。待甲方确定电路负载是否无问题、以及相关设备不会造成危害后方可投入（安装），投入（安装）完成，再由甲方确认许可后，方可开启使用。对于甲方所提供的电力基础设施，乙方有义务配合甲方进行维护，如发现设施损坏应及时向甲方告知。如出现因乙方用电不当或工作疏忽等乙方原因而造成的电气火灾，乙方应承担全部责任。

（3）乙方应做好日常用火、防火工作，每日在炊事设备点火前应对设备进行详细的检查，确定设备部件状态正常后方可点火；乙方应配备足够的消防设施，定期进行员工消防知识培训和开展

消防演练，对于由于乙方防火工作不到位而造成的火灾，所带来的损失全部由乙方承担。

（4）乙方非正常餐饮服务及管理期间需要临时用电、动火、高空、用水、用气作业的，必须向甲方提交申请，批准后方可作业，乙方必须配备相应的安全防护措施，现场设立专项管理责任人，并做好日常安全管理工作，甲方有权监督管理。

（5）乙方如涉及自行燃料、易燃易爆品的购买、使用、保存环节，均应做好安全防火工作，对于由于乙方工作疏忽而造成的安全事故乙方应承担一切责任。

（6）乙方应对所使用的炊事设备、燃气管道等相应设备、部件等按照国家的相关规定加强安全检查及管理。如发现存在安全隐患，应及时向甲方报备处置。

（7）乙方应安排专人对燃料系统进行防火巡查，每日操作结束后应有专人关闭火源阀门及气源阀门，做好防火措施。

4. 交通安全（包括但不限于以下内容）

乙方车辆进入甲方区域时，行车速度控制在 5-10 公里/小时。车辆应在指定的道路上行驶，不得超载、超高、超长、超宽运输，严禁与生产系统设备管道接触。同时，不得损坏或搬动所有交通标志和安全设施，遇到不得不挪动的情况时，需要与甲方协商，审批成功，方可挪动。乙方在区域内发生的任何交通事故均由乙方承担全部责任。

（七）考核要求

1. 考核办法

甲方根据标准化工作要求，按常州市钟楼区机关事务管理中心社会化服务考核办法及相关服务标准、考核细则对乙方进行考核管理。考核细则详见附件 3：常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目考核评分标准。

2. 考核内容

甲方将采购文件规定的服务内容、服务要求和服务标准，对乙方的制度建设、质量管理、服务规范、合同执行、资料管理等进行日常考核和月度考核。服务质量考核每月汇总，合格基准分为 90 分，考核结果低于基准分，每低于基准分 1 分，从当月应付服务费中扣减 1000 元，如果考核结果低于 80 分，甲方有权终止和乙方的合同。

七、其他约定

1. 签订合同后，任何一方如违约应赔偿对方的经济损失，并按单年度合同价款*10%支付对方违约金。如有一方因故要求提前终止合同，应提前三个月以书面形式通知对方，经对方同意后终止合同，交接期必须安排在适当期间。如不及时通知对方，或未征得对方同意而擅自单方终止合同的，应赔偿对方违约金，以补偿对方的损失；违约金不足以弥补损失的，继续赔偿。本合同违约金标准

为单年度合同价款*10%，如有其他约定标准的从其约定。

2. 乙方在合同服务期内，自费办理其人员人身和自备财产的有关保险，保险时间应随服务时间的延长而顺延，并在出险后自行办理索赔。如果乙方不办理上述保险，则应对有关风险及后果自负其责。

3. 乙方向甲方提出赔偿要求不能成立时，乙方应当补偿由于该索赔所导致甲方的各种费用支出。

4. 未经对方的书面同意，无论甲方或乙方均不得转让本合同约定的权利和义务。

5. 各方都应保护对签署和履行本合同而取得的所有任何有关对方的非公开资料，任何一方均有义务限制其员工、代理人等仅在为适当履行本合同义务所必须且承诺严守保密义务时方可获得和使用上述资料。因一方未尽到此项义务而使另一方受到损失的，应赔偿另一方因此受到的损失。本合同终止后，双方仍负有上述保密义务。

八、违约责任

1. 乙方未按本合同约定标准、时限、内容提供餐饮服务、伴随服务，存在服务降标、供应不足、菜品不达标、卫生不规范、人员配备不到位等违约情形，经甲方书面告知整改仍未纠正的，甲方有权单方解除合同，乙方需按合同第七条标准向甲方支付违约金；解约通知自甲方书面送达乙方之日起生效。

2. 乙方存在投标及履约期间虚假承诺、资质造假、服务造假、隐瞒重大问题，或因乙方根本性过错导致合同无法继续履行的，乙方须向甲方支付单年度合同价款*10%的违约金，违约金不足以弥补甲方经济损失、声誉损失、整改成本的，乙方需全额补足赔偿。

3. 因乙方用工违规、劳资纠纷、人员管理混乱、食品安全事故、消防安全事故、场地安全事故、涉密违规、损害甲方声誉等情形引发的一切处罚、赔偿、纠纷、舆情、诉讼成本，均由乙方全权承担；若因此给甲方造成损失的，乙方须全额赔偿。

4. 甲方无正当理由逾期支付服务费的，每逾期 1 日，按应付未付款项的 0.30‰支付滞纳金，累计滞纳金总额不超过欠款总额的 5%；因乙方未提供合规发票、考核不合格、存在违约扣款情形导致甲方逾期付款的，甲方不承担任何违约责任。

5. 乙方承担单项或多项违约责任后，除甲方已依法解除合同外，仍需继续全面履行本合同约定的全部义务。甲方未即时对乙方某次违约行为追责、扣款、处罚的，不视为甲方放弃追究乙方本次及后续违约行为的权利，甲方可随时追溯追责。

6. 乙方应支付的违约金、赔偿金、罚款、资产赔偿款等，甲方有权直接从当期及后续应付服务费中全额抵扣，不足部分甲方有权向乙方追偿。

7. 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采

取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式。

8. 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

9. 守约方主张债权产生的费用（包括但不限于诉讼费/仲裁费、律师费、保全费、保全担保费、执行费等）全部由违约方承担。

九、合同生效、变更与终止

1. 合同的变更、终止

（1）除《中华人民共和国政府采购法》第 49 条、第 50 条第二款规定或本合同约定变更、终止条款外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

（2）有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内或本合同约定的期限内书面通知对方以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

2. 合同的转让

合同的部分和全部都不得转让。

十、不可抗力

由于地震、台风、水灾、战争以及其他不能预见并且对其发生和后果不能防止或避免的不可抗力事故，致使直接影响本合同的履行或者不能按约定的条件履行时，遇有上述不可抗力事故的一方，应在不可抗力事故发生后立即将事故情况书面通知对方，并应在 30 天内提供事故详情及合同不能履行，或者部分不能履行，或者需要延期履行的理由的有效证明文件。按照事故对履行合同的影响程度，由合同各方协商决定是否解除合同，或者部分免除履行合同的责任，或者延期履行合同。

十一、争议解决

凡因履行本合同而引起的一切争议或与本合同有关的争议，应由当事各方通过友好协商解决。协商不成时，当事各方同意提交常州仲裁委员会仲裁。

十二、税费

根据现行税法所征收的一切税费均由各缴税责任方独立承担。在中国境外发生的与本合同相关的一切税费及不可预见费均由乙方负担。

十三、附则

1. 本合同一式伍份，甲乙双方签字盖章后生效，甲乙双方各持贰份，代理机构执壹份。

2. 本合同未尽事宜，由双方协商解决。

3. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释，条款中如与国家规定、条例有抵触的，则该条款无效并按国家规定和条例执行，合同的其他条款继续有效。

附件1：人员配置表

附件2：项目价格及合同价格表

附件3：常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目考核评分标准

甲方(公章)：

法定代表人：

代理人：

经办人：

电话：

乙方(公章)：

法定代表人：

代理人：

电话：

开户银行：中国银行股份有限公司常州钟楼支行

银行账号：509273886824

见证单位（章）：

代理机构：常州青枫招标有限公司

法定代表人：

或经办人（签字或盖章）：

签订地点：常州市钟楼区机关事务管理中心

签订时间：2026 年 10 月 29 日

附件 1：人员配置表

人员配置表

项目编号	JSZC-320404-QFZB-G2026-0014		
项目名称	常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目		
序号	岗位	人数	人员要求
1	项目负责人（兼食品安全总监）	1	职业经理人；男女不限，55 周岁及以下；有 10 年以上相应岗位工作经验；有相关资格等证书；技术过硬。
2	厨师长	1	高级厨师；男，55 周岁及以下；有 5 年以上相应岗位工作经验；有相关资格等证书；技术过硬。
3	厨师	5	等级厨师；男，55 周岁及以下；有 3 年以上相应岗位工作经验；有相关资格等证书；技术过硬。
4	点心师	3	等级点心师；男 60 周岁及以下，女 50 周岁及以下；有 3 年以上相应岗位工作经验，有相关资格等证书，技术过硬。
5	点心辅助工	3	男 60 周岁及以下，女 55 周岁及以下，具有食堂从业经历；吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强。
6	面档工	2	男 60 周岁及以下，女 55 周岁及以下，具有食堂从业经历；吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强。
7	拣洗切配员	8	具有食堂从业经历；吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强。
8	服务员	8	具有食堂从业经历；吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强。
9	洗碗保洁员	6	具有食堂从业经历；吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强。
10	食堂安全管理员	1	男女不限，55 周岁及以下，有 3 年以上相应岗位工作经验，有相关资格等证书，技术过硬。
合计		38	

附件 2：项目价格及合同价格表

项目价格及合同价格表

项目编号：JSZC-320404-QFZB-G2026-0014 项目名称：常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目

序号	岗位名称	服务范围	服务要求	服务标准	服务时间（月）	服务人数（人）	备注
1	项目负责人（兼食品安全总监）	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	1	包括但不限于招标文件及其基本技术要求范围内相应项目前的准备（包括现场踏勘等）、项目服务、人员费用[包括但不限于工资薪金、劳务报酬、离职补偿金、管理费、培训费、加班费（包括全年法定假日、双休日及职工带薪年假加班费）、岗位补贴、高温补贴、员工福利、社会保险、公积金、商业保险、工会费等]、自有设备设施（含工器具、消耗品、服装、劳保用品）、维护修理、折旧、办公设备、通讯、检验检测、管理、质保、利润、各种税费、市场价格波动风险因素、政策性文件规定及项目明示或暗示的所有风险、责任、义务等各项应有的费用；上述未列明，但乙方认为所需的其他费用也包含在内，甲方不接受乙方任何因遗漏报价而发生的费用追加和调整，甲方不再向乙方支付其他额外任何费用。同时，除非合同条款中另有规定，否则，乙方所报价格在项目投标、合同实施期间不因市场变化等因素而变动。合同期内若涉及本地区最低工资、社保缴费基数、住房公积金基数等上调，乙方应按政策要求保障人员相关法定待遇，涉及到工资差额、固定岗位工资差额、假日工资差额、社保差额部分、住房公积金差额等均由乙方承担。
2	厨师长	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	1	
3	厨师	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	5	
4	点心师	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	3	
5	点心辅助工	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	3	
6	面档工	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	2	
7	拣洗切配员	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	8	
8	服务员	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	8	
9	洗碗保洁员	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	6	
10	食堂安全管理员	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	详见采购文件第五章采购需求	36	1	
投标报价	三年度总报价（项目价格）	金额大写	人民币捌佰叁拾肆万元整/三年				
		金额小写	¥8,340,000.00/3 年				
	单年度报价（合同价格）	金额大写	人民币贰佰柒拾捌万元整/年				
		金额小写	¥2,780,000.00/年				

附件 3：常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目考核评分标准

常州市钟楼区行政中心机关食堂餐饮服务及管理项目考核评分标准

考核区域：　　考核部门：

服务单位：　　考核人员：

考核种类：月考核　　考核日期：

序号	考核内容	分值	评分标准	扣分值
一	质量考核	70		
(一)	服务质量			
1	仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范	8	未按标准着装、佩戴工牌，发现 1 人次扣 1 分； 语言粗俗、不文明，发现 1 人次扣 1 分；服务态度不热情、与服务对象发生争吵，发现 1 人次扣 3 分	
2	服务热情，耐心细致，语言文明，态度亲切友好			
3	按照规定时间提供餐饮服务，不得无故提前或推迟		无故提前或推迟服务时间，发现一次扣 1 分	
4	窗口条线菜品情况		窗口条线出现打菜分量不均衡情况，发现 1 次扣 1 分； 窗口条线发生菜品供应断档，发现 1 次扣 1 分	
(二)	菜品品种质量			
1	菜品品种丰富，定期做好菜品更新，积极创新菜肴品种	22	每半个月菜品更新变化品种数量未达到规定的要求，发现一次扣 1 分	
			每月推出一种菜肴新品，当月未推出新品，发现一次扣 1 分	
2	严格把控食材质量，加强食品保存管理，强化菜品制作流程监管		对食材原料验收把关不严，原材料质量、数量不达标，发现一次扣 2 分；领料时未严格遵守仓库管理制度，发现一次扣 1 分	
			食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，货架底层离地面高度不少于 10 cm。不符合要求，发现一处扣 1 分	
			食品添加剂做到专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，有使用记录。不符合规定，发现一次扣 1 分	
			冰箱内食品生熟不分开存放，发现一处扣 1 分；成品半成品不加膜加盖存放，发现一处扣 1 分	
			菜品制作流程监管不严，拣洗不干净，有黄叶、草、虫、杂物，发现一次扣 1 分；菜品半成品丁、丝、片、条、块、段成形均匀，不符合标准，发现一次扣 1 分	
			切配好的半成品未能做到归类存放，发现一次扣 1 分；切配好的半成品未能在 5 小时内使用完毕，发现一次扣 1 分	
			冷冻食品出库后，未能及时使用造成反复冷冻，发现一次扣 1 分	
			每天剩余主食类、荤食类在冷却 30 分钟后，用不锈钢餐盆盛装，加盖保鲜膜放入冰箱熟食区；素食类食品应全部倒入残渣桶，不应再次使用。如不符合要求，发现一次扣 1 分	
3	精心组织厨房生产，严控菜品质量，保证饭菜供应，不出现断供现象		菜品主辅料配比明显失调，发现一次扣 1 分；调味品配比明显失调，发现一次扣 1 分；点心成品造型不美观、口味不佳，发现一次扣 1 分	

			菜品成品色、香、味、型异常，发现一次扣 1 分；荤素品种搭配明显不合理，发现一次扣 1 分	
			服务时间内保证饭菜供应充足，出现断供现象，发现一次扣 2 分	
4	严格控制菜品单次烹饪数量，做好现场菜品保温		蔬菜类菜品当日完成烹饪，衔接时间控制不合理，造成菜品出锅时间过长不新鲜，发现一次扣 1 分；造成大量浪费，发现一次扣 1 分	
			原材料拣洗加工要杜绝浪费，发现一次扣 1 分；控制调料使用量，发现一次扣 1 分	
(三)	环境卫生管理			
1	餐厅环境卫生干净、明亮、整洁、有序	24	餐厅的天花板、装饰物、墙壁及门窗、桌椅、地面有污迹，发现一处扣 1 分；	
			服务台面、垃圾桶有污迹、油迹，发现一处扣 1 分	
			工作中，各类用具、设备、地面未清洗干净，发现一处扣 1 分	
			厨房间清洁干净无油腻，不符合要求，发现一处扣 1 分	
			工作区有杂物或物品放置杂乱，发现一处扣 1 分；工作结束后厨房地面、炉灶不清洁、地沟有异物、有异味，发现一处扣 1 分	
			泔水、垃圾等废弃物未按规定存放或垃圾未及时清理，发现一次扣 1 分；垃圾桶未能及时清洗干净、定点放置或有明显异味，发现一次扣 1 分；下水道滤网撤除等造成堵塞情况，发现一次扣 3 分	
2	加强员工身体健康及卫生管理，身体健康状况及穿戴符合要求		员工化浓妆、使用气味怪异或浓烈香水、留长指甲、涂指甲或男同志留长发、长胡须，发现 1 人次扣 3 分	
			厨师、熟食品操作、传菜及服务人员等未按规定佩戴一次性手套、口罩，发现 1 人次扣 3 分	
			员工有发热、腹泻等身体不适症状，未及时调整工作岗位，发现 1 人次扣 3 分	
3	厨房物品按规定要求管理，加工现场井然有序		刀板分类分色使用，未按规定操作，发现一次扣 1 分；收工后刀具及砧板未及时清洗干净、未按规定侧放或悬挂，发现一次扣 1 分	
			调味品使用后未按规定管理，调味罐周边未清理干净，发现一次扣 1 分	
			清洁用具及车辆使用后未及时清洗干净或未按规定位置归放，发现一次扣 1 分	
			烹调用具使用后未按规定清洗干净或未归位存放，发现一次扣 1 分	
			冰箱冷藏温度应保持在 0~4℃之间，冷库冷冻温度不超过-18℃，每周进行除霜、清洁。不符合规定，发现一次扣 1 分	
4	储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生		餐盒盛装剩余食品时，应先冷却 30 分钟后再加盖保鲜膜放入冰箱熟食区(0℃~4℃)存放。剩余食品有登记记录。不符合规定，发现一次扣 2 分	
			盛器、容器管理不规范、有污迹或与地面接触，发现一处扣 2 分	
			餐具未清洗干净、有污迹或水迹，发现一处扣 1 分；未用纱布覆盖分类平整堆放，发现一处扣 1 分	

(四)	安全管理			
1	严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵循食品安全管理要求	16	做好食品留样及记录等工作，每份样品留样盒应张贴标签，注明留样品种、留样时间、留样人，样品至少应存放 48 小时以上。未留、漏留或未记录、记录不全，发现一次扣 2 分	
			消毒餐具时，确保水温控制在 85℃以上，冲洗消毒时间 40 秒以上。未按要求消毒餐具，发现一次扣 2 分	
			加强调味品及添加剂使用管理，调味品及添加剂使用不符合规定，发现一次扣 2 分	
2	加强工作服务区域安全服务保障，杜绝安全事故		严格执行各类设备设施操作规范，有违章操作、超负荷运转或用水直接冲洗设备，发现一次扣 2 分	
			天然气使用过程中，现场必须有人员在场，不得离开岗位。现场无人，发现一次扣 1 分	
			餐后及时关闭水电气开关。未及时关闭，发现一次扣 2 分	
			厨房间应配备消防灭火毯，员工应能熟练运用其使用方法。未能熟练掌握，发现一人扣 1 分	
			熟练掌握现场灭火器使用方法，未熟练掌握，发现一人扣 1 分	
			服务时间结束后及时锁闭餐厅门窗。未及时锁闭，发现一次扣 2 分	
二	管理考核	30		
1	服务管理制度、方案计划、流程标准建设	30	未按照标准化工作要求，制定明确的岗位工作职责，扣 1 分	
			未按照标准化工作要求，制定完善的服务管理工作流程、标准，每缺一项扣 1 分	
			未制定内部服务管理考核制度，扣 1 分	
			未制定切实可行的工作方案和计划，扣 1 分	
			未制定切实可行的员工培训方案和计划，扣 1 分	
			未建立切实可行的应急处置预案，扣 2 分	
			未建立台账记录档案资料管理制度，扣 3 分	
			未按照标准化工作要求，将管理制度、岗位职责等成册或悬挂上墙，每缺一项扣 2 分	
2	服务管理执行监督		无故未按既定工作方案和计划执行，每次扣 2 分	
			未按规定工作流程、标准执行，每次扣 2 分	
			未按规定组织应急处置预案演练，每次扣 3 分	
			发现或应发现安全隐患，未及时上报管理部门，每次扣 3 分	
			未落实内部服务管理监督考核制度，扣 1 分	
			未按规定建立值班工作机制，扣 1 分	
			未按规定申报领用物品，每次扣 1 分	

			服务管理过程中违反节能规定，有人为浪费现象或行为，每人每次扣 1 分	
			服务管理过程中有故意损坏财物现象，有私自夹带餐厅原辅料等物品外出等行为，每人每次扣 3 分	
3	组织机构及人员管理		组织架构不健全或不合理，扣 2 分	
			未按合同规定设置岗位，每个岗位扣 2 分	
			未经管理部门同意，出现使用临时工情况，每人扣 5 分	
			人员年龄、学历等不符合合同要求，每人扣 3 分；实际人员配置低于合同要求，少 1 人扣 2 分	
			未按要求持健康证上岗，每人扣 5 分；专业技术人员未按要求持证上岗，每人扣 5 分	
			关键岗位人员未经政审或管理部门同意上岗，每人扣 5 分	
			关键岗位人员调整未经管理部门同意，每人扣 5 分	
			不按规定开展员工教育培训，每次扣 2 分	
			员工队伍稳定性差，单月离职人数超过 5%，每人扣 5 分	
			不服从管理部门管理，每发现一次扣 5 分	
4	台账资料档案管理		无日常巡查检查台账记录或管理不规范，扣 1 分	
			无食品留样台账记录或管理不规范，扣 1 分	
			未按规定实行员工薪酬备案，每次扣 1 分	
			无问题反馈处理台账记录或管理不规范，扣 1 分	
			无员工教育培训台账记录或管理不规范，扣 1 分	
			无内部管理监督考核台账资料或管理不规范，扣 1 分	
			无员工信息档案资料，每少一人扣 2 分；档案资料管理不规范，扣 1 分	
合计扣分				
合计得分(100 分制)=100-合计扣分				
汇总	问题			