2025年采购食堂餐饮服务项目合同

项目编号：JSZC-320300-HWZX-C2025-0784

项目名称： 2025年采购食堂餐饮服务

采购实施主体：徐州市体育局（牵头人）

合同签订主体：徐州市体育局

乙　方：徐州正可餐饮管理有限公司

签订时间：2025年12月23日

友情提醒：采购人与成交供应商应当在成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。

采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

2025年采购食堂餐饮服务项目合同

甲方：徐州市体育局

乙方：徐州正可餐饮管理有限公司

甲乙双方经友好协商按照《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，本着“平等互利、诚实守信”原则，双方就“2025年采购食堂餐饮服务”项目相关事宜，达成如下：

第一章 服务时间

服务期限：本合同服务期限1年，自2025年12月3日起至2026年12月2日止，每月由甲方组织相关人员对其服务进行评估，若就餐人员满意度达不到80%的，甲方有权终止合同。

第二章 食堂外包服务内容

一、原则上全年一周七天，约280人用餐，乙方负责提供每日早餐、午餐、晚餐。服务内容包括食材加工、烹饪，饭菜售卖，食堂区域卫生保洁，厨余垃圾清理等。

二、项目主要内容、人员工作职责及承包经营要求（详见竞争性磋商文件《采购需求》

第三章 服务费用及服务费结算方式

一、服务费用：

本合同服务期内每年费用为43122元，（大写：肆万叁仟壹佰贰拾贰圆整）

报价包括但不限于各种税费、人工、加班、保险、劳保、福利、管理、利润、税金、政策性文件以及竞争性磋商文件规定的所有服务内容、风险、责任等各项服务全部内容所需的费用。甲方不再支付报价以外的任何费用。

二、服务费结算方式：

1、本项目服务费根据考核情况，由徐州市体育局按月付款。

费用包括但不限于各种税费、人工、加班、保险、劳保、福利、管理、利润、税金、政策性文件以及竞争性磋商文件规定的所有服务内容、风险、责任等各项服务全部内容所需的费用。甲方不再支付报价以外的任何费用。

2、本合同总金额为人民币大写金额 肆万叁仟壹佰贰拾贰圆整（小写金额：43122元），经双方协商一致，选择以下第（3）种付款方式：

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

（1）付款方式一（提交预付款保函的）

签订合同并收到乙方递交的预付款保函后 10 个工作日内甲方向乙方支付合同总价的百分之十（10%）即￥／大写：人民币／；剩余款项甲方应向乙方支付服务费用每月／元（大写：／元整）服务费用的支付方式为转账，在次月 15 日前根据考核结果交付乙方。

（2）付款方式二（不提交预付款保函的）

签订合同后 10 个工作日内甲方向乙方支付合同总价的百分之十（10%）即￥／大写：人民币／；剩余款项甲方应向乙方支付服务费用每月／元（大写：／元整）服务费用的支付方式为转账，在次月 15 日前根据考核结果交付乙方。

（3）付款方式三

在签订合同时，乙方明确表示无需预付款的，按以下付款方式支付。（注：此条符合苏财购〔2020〕52 号文件要求）

甲方应向乙方支付服务费用每月 3593.50 元（大写： 叁仟伍佰玖拾叁元伍角整 ）服务费用的支付方式为转账，在次月 15 日前根据考核结果交付乙方。

3、本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

三、承包方式

1、甲方为乙方免费提供厨房、餐厅及厨房一般的设备，在承包期间，必须要更新厨房设备时，乙方应用书面提出申请并呈报甲方，经甲方核准后，由甲方负责购买。

2、在承包期间，食堂的水、电、燃气费用由甲方负担。食堂的设备人为损坏，由乙方负责维修或赔偿，食堂内的清洁卫生及下水道在甲方监督下由乙方负责，因管理不善造成的问题，由乙方自行负责解决。

3、乙方派驻食堂所有员工的工资、福利、社保等均由乙方负责。食堂使用的餐具甲方负责，清洁用品用具易耗品由甲方负责。

4、厨房承包期间，食材由甲方决定自行采购。食堂水、电、排烟等基础设施以及餐桌、厨具等设备由甲方提供。

第四章 甲方的权利及义务

1、甲方提供必要设备并定期进行维修保养。

2、甲方提供乙方工作人员工作时间内必要的休息场所。

3、甲方有权定期对乙方进行安全、卫生、日常管理、服务质量和工作纪律等方面的监督考核，要求乙方对存在问题进行整改。若乙方未在规定时间内整改到位的，甲方有权扣除乙方的服务费 500 元/次作为损失赔偿。

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

4、甲方有权对乙方按合同派遣的工作人员的品质、身体健康状况、专业业务水平、综合素质等进行面试审核，如甲方审核不合格，甲方有权拒绝使用此工作人员，并要求乙方重新提供符合甲方要求的工作人员，直到达到甲方要求为止。但提供工作人员和更换工作人员必须按甲方规定时间提供（按合同拟派的工作人员在合同生效当天到位，因甲方要求更换的工作人员在三天内到位），否则，造成的后果损失由乙方负全责，甲方有权扣除缺位工作人员的工资，追究乙方违约责任，并有权单方面终止合同。

5、甲方有权定期对乙方提供的工作餐种类、数量、质量和人员配备、服从甲方管理等进行满意度评价，乙方应及时根据意见建议做出相应调整。每月由甲方组织相关人员对其服务进行评估，若就餐人员满意度达不到80%的，甲方可以终止合同。

6、甲方有权要求乙方对考核不合格的员工进行换岗，乙方拟派项目团队人员在项目实施过程中不得更换，如遇特殊情况，乙方须提前14天向甲方报送人员更换申请（更换人员的资质应不低于原项目人员），经甲方审核同意后方可更换。

7、乙方除因不可抗力外造成误餐、停餐等问题，甲方有权扣除乙方的服务费500元/次作为损失赔偿，如超过三次甲方除追究乙方的违约责任外，还有权单方面终止合同，并要求乙方赔偿甲方因此遭受的损失。

8、在乙方按规定履约的情况下，甲方按照合同规定付款。

9、在本合同期限内，乙方所派遣员工的安全事故、工伤和其他福利待遇等由乙方全权负责，甲方不承担任何责任。

第五章 乙方的权利和义务

1、乙方在提供工作人员时，必须向甲方提供工作人员的体检证明、技师证书、工作人员身份证复印件等证书资料，在甲方管理处留存。

2、乙方必须指定专人负责每日的食品留样，确保食堂饭菜卫生和质量，对进货质量严格验收把关，经得起专业部门检查并达到国家规定的标准。若因乙方原因发生食品安全问题，由乙方承担违约责任并由乙方对损失和后果负全责。

3、乙方必须按甲方规定作息时间，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应提前5日通知乙方。

4、乙方厨房工作人员接受甲方的监督、指导、检查、考核，遵守甲方规章制度，服从甲方管理，不得随意出入甲方工作区域及其它禁止区域，如有违反，甲方可依相关规定处置。

5、甲方厨房现有之设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管，严格管理，不得人为损坏和丢失，否则由乙方照价赔偿。签订合同后，乙方正式履行合同时，双方签署设备交接

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

清单（格式见合同附件3）。

6、乙方应切实加强管理，严格履行节约用水用电用气义务，切实做到节约能源和原材料、食品菜品等，杜绝浪费，通过优化服务、科学安排食谱等各类措施实现食堂降本增效目标。有义务配合甲方做到食堂收支平衡。

7、乙方完全同意并履行甲方“竞争性磋商文件”中项目要求（采购需求）所列一切内容。

第六章 双方违约责任

1、在本合同有效期限内，乙方必须努力改善伙食质量状况，超过三次要求整改仍不符合甲方要求时，甲方可以提前一个月书面提出终止本合同，乙方不得有任何异议。

2、本合同有效期限内，乙方如欲解约停办，必须提前一个月书面提出，并经甲方同意。乙方未经甲方同意，而自行解约停办，乙方对自行解约造成的甲方损失负全部法律责任和经济赔偿责任。

3、因乙方违约且给甲方造成损失的，应支付甲方合同总价款5%的违约金，同时违约金不足以弥补损失的还应赔偿甲方损失。

第七章 违约解决途径

本合同的变更、解除和终止。

1、经双方当事人协商一致，合同内容可以变更，并签订变更合同。

2、甲乙双方解除本合同时，必须依照法律法规进行。

3、服务期内，甲方监督餐厅运作，乙方如不按本合同规定事项办理，甲方有权终止本合同。

4、如双方在履约过程中发生纠纷，双方协商解决不了的，向甲方所在地人民法院起诉解决。

第八章 其他事项

1、服务结束后，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，并配合甲方完成清算工作。

2、本合同若有未尽事宜，由双方代表协商处理。

3、履约保证金：合同金额的5%，在签订合同前以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式缴纳。履约保证金在履约期满后无息退还。

4、本合同一式 伍 份，具有同等法律效力，甲方 叁 份，乙方 贰 份。

5、本合同自双方加盖公章或合同专用章后生效。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（以下无正文）

甲方（签章）：

地址：

邮编：

传真：

电话：

法定代表人或授权代表(签名)：

签订时间：2025.12.23.

乙方（签章）：徐州市物业管理有限公司

地址：徐州经济技术开发区高铁时代广场1号楼1-1102

邮编：221000

传真：

电话：

开户银行：中国工商银行股份有限公司徐州淮海西路支行

银行帐号：1106020609200407381

法定代表人或授权代表(签名)：

签订时间：2025.12.23

合同附件

合同附件 1：项目要求（要求见竞争性磋商文件《项目需求》；内容见乙方响应文件）

合同附件 2：人员配备（要求见竞争性磋商文件《项目需求》；内容见乙方响应文件）

合同附件 3：食堂设备及餐具交接清单

合同附件 4：食堂餐饮服务考核评分办法

合同附件 5：保密承诺书

附件 3：食堂设备及餐具交接清单

序号	设备或餐具名称	数量	总价	备注

甲方确认签字：　　乙方确认签字：

日期：　　年　　月　　日

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

合同附件 4：

食堂餐饮服务考核评分办法

为做好餐厅管理，促进服务公司能够切实履行承包合同，更好的落实服务措施，切实改善运动员和职工膳食质量，提高服务水平，营造安全、节约、规范、有序的用餐环境，特制订本办法。

一、考核单位：后勤管理部门

二、考核对象：

三、考核目的：督促餐饮服务公司进行制度化、规范化、科学化管理，树立良好的服务形象，保证餐厅安全、节约、规范、有序的运行。

四、考核范围

每日早餐、午餐、晚餐正常供应。考核内容包括食材加工、烹饪，食堂区域卫生保洁，厨余垃圾清理等。

五、考核方式

后勤管理部门安排专人对餐厅情况进行检查（附件：餐厅检查情况反馈单）。每月底对检查及整改情况进行汇总，并填写月度考核表（此表由服务方、后勤管理部门、分管领导签字确认），次月按月度考核结果据实支付上月食堂餐饮服务费。（详细考核细则以合同附件 4 为准）

当月考核成绩在 95 分以上（含 95 分）的，全额支付合同约定每月服务费；

当月考核成绩在 95—85 分（含 85 分）之间的，实际支付服务费为：[（实际得分）/100]*合同约定每月服务费；

当月考核成绩在 85—80 分（含 80 分）之间的，实际支付服务费为：[1-2*（100-实际得分）/100]*合同约定每月服务费；

当月考核成绩在 80 分以下的，全额扣除合同约定每月服务费。

六、食堂餐饮服务日常考核检查内容

考核评分办法：满分 100 分

（一）食品质量要求

1、食品烧（炒）熟烧（炒）透，熟制后食品完整不碎及不松散。咸淡适口，色、香、味、形、质俱佳的菜品，注重菜的特色，保证菜的营养成份，饭菜内不得出现异物、杂物。

2、热菜供餐时保持温热。

3、热菜食品表面无风干及水浸现象。

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

4、素食食品即时烹炒并控制过多汤汁和水分。

5、建立严格的清洗、消毒制度，配备消毒柜，餐具要一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。不得使用未经消毒的餐具供餐，餐具上出现异物现象不得使用。杜绝霉变、有菌食品。

6、蔬菜须浸泡1小时以上再清洗加工。

7、熟食加工时须与生食品分开加工，以免交叉（感）污染。

8、厨师炒完菜以后，须把下餐的菜妥善保存，预防变质。

9、合理配备数量，尽量做到不少不剩，剩菜隔夜不得供应。

10、经常了解员工口味，征求员工用餐意见，做出营养与美味俱佳的菜肴。

11、成交供应商供应之伙食须每餐保管样菜，以供采购人或卫生部门检查。

12、加强对食品加工生产环节的管理。杜绝日常用品及水、电等原材料的浪费。

13、根据季节变化，调剂饭菜品种、花样，做到烹调方法多样化，营养丰富，使菜品色香味形俱佳，在节假日期间根据实际改善伙食，经常和职工交流，随时改进饭菜质量，把食堂办得有声有色，让职工感受到家的味道。

（二）服务质量要求

1、按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，成交供应商应提前通知采购人下属管理部门，并留有充分时间做出补救。

2、合理安排供餐人数、售饭窗口数量及分布，保持供餐器皿及时洗消保洁及供应，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3、分餐服务人员及时准确进行分餐，保证饭菜数量。

4、当采购人及其下属管理部门增加或减少餐费标准时，成交供应商应在采购人及其下属管理部门指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购人或其下属管理部门审核、确认、批准后方可实施。

5、烹饪操作时禁止吸烟，不得出现其他不卫生行为。

（三）卫生管理要求

1、食堂内部必须保持墙面、地面、灶具整洁卫生，做到每餐后一小扫，每天一清洗，每周一大扫，经常灭鼠、灭蝇、灭蚊。

2、食堂人员一律穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，应保持良好的个人卫生，头发不得外露，不留指甲，涂指甲油、不戴首饰、不留长发和胡子，食堂所有工作人员都应戴口罩，出售熟食时必须戴一次性手套。

3、食品加工用具使用过后及时清洗、归位。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

4、冰箱定期清洗、消毒，除异味。

5、工作区域经常通风，除异味，保证食堂空气清新。

6、员工用餐结束后及时清理残渣，保持用餐区的整齐干净。

7、成交供应商须保证食品干净卫生、人员健康卫生、用餐环境干净整洁、设施设备卫生清洁、垃圾处理及时妥当、食堂环境保持整洁无污染等。

（四）食品保存要求

1、食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

2、仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

3、做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、未索证的食品不得验收入库。

4、做好食品数量、质量入库登记，做到先进先出，易坏先用。

5、食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6、肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识，并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7、冷冻设备定期化霜，保持霜薄（不得超过1cm）、气足。

8、经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板。

（五）应急处理要求

1、成交供应商应配合采购人做好重大应急活动的就餐保障工作。

2、成交供应商应制定食物中毒应急预案。食物中毒应急预案至少应包括：及时救治食物中毒人员、及时逐级报告、保护现场保留样品、如实反映状况、对中毒食物处理、对中毒场所采取相应的消毒处理等几项内容。

3、成交供应商应制定防范食物中毒方案。防范食物中毒方案应包括以下内容：

（1）严把食品原料进货关。采购人员要严格把关，定点采购，确保所采购的原料贴合有关的规定，从源头上把好食品卫生关。

（2）严把食堂仓库关。食堂仓库的钥匙由专人保管，职责落实到人，库房门口有明

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

显标记，规定非食堂工作人员不准进入食堂库房。定期对库房里的原料进行检查，发现变质原料，及时处理，坚决杜绝变质的原料流入餐桌。

（3）严把餐具消毒关。食堂对餐具按规定进行严格消毒，确保餐具清洁卫生，防止出现因交叉感染而引发的食物中毒事故。

（4）对每餐每种的饭菜要做好留样，取每餐每种的饭菜250克密封好在冷藏箱内保存48小时。

①食堂应对食品加强卫生管理，特别是肉类、鱼类和奶类等动物性食品，要防止再生产加工和销售过程中污染。食堂人员要重视个人卫生，定期按规定进行身体检查，发现有不适宜从事食堂工作的病患者或带病者及时调换工作。

②控制细菌污染。控制细菌生长繁殖措施，主要是低温保藏。按照食品低温保藏的卫生要求贮存食品。防止食品腐烂变质。

③杀灭病原菌。杀灭病原菌的措施主要是高温灭菌，当肉类食品深部温度达80度时，经12分钟可彻底杀死沙门氏菌。各餐的熟食品和剩饭，在销售或使用前务必充分加热。

（5）采购人负责提供各阶段就餐的大约人数，一旦有较大人员变动时立即通知成交供应商。成交供应商应在收到采购人通知后立即响应并有计划的实施。各响应供应商应在响应文件的《应急方案》中提供针对此项要求的实施方案。

（6）成交供应商应按照消防部门的要求，制定消防应急预案。

（六）用工、卫生及安全责任要求

1、成交供应商服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由成交供应商自行负责，采购人不承担连带责任，用工调整须报采购人备案。食堂内的工作人员属于成交供应商的职工，与采购人不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由成交供应商负责。如用工、用电、用水、使用燃气等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，成交供应商承担全部责任和经济补偿，采购人概不承担任何责任。

2、卫生要求：

（1）食品卫生

①生、熟、半成品分开存放，生、熟食品工具、容器分开使用，水池、水箱标识齐全。

②冷荤部必须做到“五专”（专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒）。

③净料、成品、半成品的存放要离地上架。

④剩饭、剩菜、处理得当，充分加热后使用。

⑤食品防尘、防蝇、无变质。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（2）环境卫生

①饭厅、饭道的门窗及桌椅、地面、墙面整齐清洁，洗碗无残渣油垢，用餐后及时清扫餐桌和地面。

②库房物品码放整齐，货架分类，隔地离墙，通风换气，有防灭鼠措施，冰箱生熟及半成品分开，无变质食品。

③食堂地沟、池畅通，地面整洁无垃圾，消灭蚊、蝇孳生地。

④食堂内外划分责任区并责任到人，做到活完脚下清。每周大扫除，坚持开展月末卫生日活动。

⑤食堂内无烟尘、烟头、痰迹、油垢、杂物，无老鼠、蟑螂等虫害。

（3）个人卫生

①持证上岗（健康证和卫生培训证）。

②做到“四勤”（勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服）。

③穿戴好工作服、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋、不戴戒指，操作前后及大小便后必须洗净双手。

④不准穿工作服上厕所、上医院。更衣柜内只能存放个人衣物和洗澡用品。

⑤个人包、袋、箱、盒、桶等不得带入操作间、仓库、餐厅等工作场所。

（4）设备、炊具、餐具卫生

①炊事机械设备使用中生熟分开，使用后必须刷洗干净保持清洁，做到无锈、无油渍、无腐物，定位整齐，防止污染。

②炊用具使用前必须清洗，使用中生熟分开，使用后洗净保持清洁，定位、盖布存放，每周进行消毒，消毒次数随季节增减。

③餐具要到达光、洁、涩、干，每餐消毒并达到检验标准，密闭储存。

④成品，半成品和净料容器（盆、盘、筐）定位存放，每周消毒，消毒次数随季节增减。

整个食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到市卫生监督部门要求的卫生标准，采购人有权监督，并定时检查。

3、安全责任：成交供应商应注重食品卫生安全。成交供应商应负责用工、用水、用电、用气安全和消防安全，明确责任人，服从采购人职能部门的统一管理，确保安全无事故。如发生食品安全、水电、消防安全等方面的安全事故，由成交供应商承担全部责任，采购人概不负责。成交供应商应注重落实门禁、监控等安全措施。

（七）临时性工作安排要求

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

能够服从并按时完成食堂管理部门临时交代的工作任务。

附：

（1）食堂餐饮服务月度考核情况表

（2）整改通知书

（1）食堂餐饮服务月度考核情况表

			年 月 日		
序号	考核项目	考核内容	标准分	考核得分	备注说明
1	劳动纪律	严格按照食堂管理制度，按时打指纹卡上下班，当日工作当日完成，上班时间严禁做与本职工作无关事项，每违反一次扣0.5分。	5		
2	区域卫生	所负责区域的卫生要时刻做到干净、整洁，设备设施要摆放到固定位置，未按要求达标者每次扣0.5分	5		
3	工作态度	包含：服务态度，工作表现及团体合作，应做到礼貌、勤勉、积极主动、认真负责，未按要求达标者每次扣0.5分，被服务对象投诉的，每次扣2分	5		
4	执行力	严格执行采购方工作安排，不得推诿或拒绝执行，未按要求完成，每违反一次扣0.5分，拒绝执行扣5分	5		
5	设备设施管理	所负责区域的设备设施管理情况（含水电气）按时检查，发现问题未及时上报维修者，每违反一次扣0.5分	5		
6	食品安全	所加工制作的食品应做到无变质腐化等安全问题，每违反一起扣5分，其他责任根据食品安全法规进行处罚	10		
7	降本增效	乙方应切实加强管理，严格履行节约用水用电用气义务，切实做到节约能源和原材料、食品菜品等，杜绝浪费。通过优化服务、科学安排食谱等各类措施实现降本增效目标。有义务配合甲方做到食堂收支平衡。未按要求达标者每次扣2-10分。	10		
8	刷卡监督	在就餐中，必须按要求对刷卡及收取餐券严格监督，按照一卡一餐具发放，未按要求执行，每次扣0.5分	5		
9	菜品质量	严格按照办公室提供的菜谱进行制作，注意菜品在色、香、味及营养上有机结合，严防菜品粗加工和制作过程的浪费现象，非特殊原因，未按菜谱落实的，每项菜扣0.5分，造成浪费的，每次扣1分。	10		
10	食品留样	严格按照食品留样标准进行食品留样，并做好台账登记，未按要求执行每次扣0.5分。	5		
11	菜式创新	在菜式创新上应做到与相关人员进行讨论，每月每人务必推出2个新菜，未按要求执行，每次扣1分	5		
12	摘菜、洗菜、传菜	摘菜、洗菜、传菜、蒸饭要及时，确保食物的正常供应；蔬菜的清洗应做到无泥沙杂质、无枯萎黄叶，菜品粗加工和清洗阶段都要严防浪费现象，未按要求执行，每次扣0.5分。	5		

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

13	餐具清洗消毒	餐具要保证干净，无破损，餐具消毒前未用洁净抹布擦干，餐具不干净、有破损现象、有滴水现象，消毒未达到规定时间就取出使用及未按要求登记消毒时间记录，每违反一次扣 0.5 分，不爱惜餐具，人为造成大量破损的，每次扣 2 分。	5		
14	糕点制作	每周应做到有 5 个以上自制特色糕点，在色、香、味上得到就餐人员相应的肯定，果盘制作搭配合理、美观，同时严防浪费，未按要求执行，每次扣 0.5 分	5		
15	物资管理	食堂相关易耗品的添置需求应做到准确、及时，并且严格控制使用，防止浪费，对原料的品质、纯度、成熟度、新鲜度，以及原料的清洁卫生等应严格把好质量关，做好入库登记，库房原料实行先进先出制，领料人必须填写发货单，双方确认无误后签字，不得弄虚作假，每违反一次扣 1 分。	5		
16	餐厅服务	开餐前物品摆放及时规范；餐中服务：礼仪规范、服务准确；餐后工作：及时和就餐人员核对账单，每月 26 日前将本月就餐报表报到主管部门、根据卫生标准彻底清理餐厅并做好下次用餐的准备工作。未达到要求每一次扣 0.5 分。	5		
17	相关工作	做好食品卫生部门的检查和创文创卫相关工作，为按要求落实的每次扣 0.5 分。	5		
合计			100		

被考核人签名：　　后勤管理部门意见签名：

分管领导意见签名：

注：月度考核情况表打分，根据月度餐饮服务工作完成情况和整改通知书整改完成情况进行打分。最终以审核得分为准。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（2）整改通知书

_____：

在餐厅日常运营管理中，发现以下问题（隐患）：

1、_____；

2、_____；

3、_____；

4、_____；

5、_____；

6、_____；

请在收到整改通知书后，限期_____日内对以上问题进行整改，并将整改措施和整改完成情况以书面形式报食堂管理部门。

检查人：　　年　　月　　日

整改通知书签收单

本通知已于_____年_____月_____日_____时收到。

接收人签字：　　年　　月　　日

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

合同附件 5

保密承诺书

徐州市体育局：

参加贵单位的活动，我单位承诺按照以下条件对徐州市体育局有关信息进行保密：

1．不将徐州市体育局披露的任何信息用于项目之外的任何目的。

2．不将为徐州市体育局提供的任何信息以任何形式向第三方披露、泄露、出售、交易、公布、复制或使用。

3．按照政府行业主管部门要求上报涉及徐州市体育局的所有信息，均经徐州市体育局审查批准。

4．本承诺书的保密义务期限：长期。

5．除以上承诺我单位将实行以下措施来确保保密工作的有效性：

(1) _____

(2) _____

(3) _____

承诺人全称（盖章）：

法定代表人（签字）：

项目负责人（签字）：

日期：　　年　　月　　日