

WZ-DZ-2025-07-585

旺庄街道机关食堂、新为民服务中心食堂 服务管理外包合同书

(一) 合同书

甲方（招标人）：无锡市新吴区人民政府旺庄街道办事处

乙方（中标人）：无锡楠浚商业管理有限公司

一、采购编号：JSZC-320214-JLYX-G2025-0023

二、采购内容：旺庄街道机关食堂、新为民服务中心食堂服务管理外包

三、项目要求：

通过专业化管理、标准化操作，提高餐饮服务水平，防范食品安全风险，为就餐人员营造整洁卫生的就餐环境，提供安全放心、品质优良的多样化菜品，提升就餐人员的幸福感和满意度。乙方应确保菜品品种、数量、质量、口味等达到甲方书面要求，具体标准以甲方书面通知为准，甲方有权根据实际需求调整服务标准，乙方应无条件配合。

四、中标总金额（含税价）：人民币（大写）贰佰壹拾贰万叁仟零肆拾捌元整；
（小写）2123048.00 元。

五、质量要求及验收标准：以甲方制定的动态验收细则为唯一标准，甲方保留单方调整验收指标体系的绝对权利，详见附件。

六、项目地点：旺庄街道机关食堂、新为民服务中心食堂 2 处食堂。

七、服务期：2025 年 7 月-2026 年 11 月（新为民服务中心食堂以实际投入使用时间为准）

八、付款步骤和办法：服务费按季度支付，乙方于每季度最后一个月的月底出具当季度服务费发票，甲方定期对乙方履约情况进行检查考核，并根据考核情况进行相应扣款。

九、违约责任：详见附件。本合同及附件所涉考核标准、考核流程及考核表的最终解释权归甲方所有，甲方有权根据实际情况对考核标准进行解释和调整，乙方须无条件配合。

十、解决争议的方式：双方协商解决，若无法处理，向甲方所在地人民法院起诉。

十一、其他事项：/

十二、合同不可分割部分：

招标文件、投标文件、合同条款及中标通知书，乙方在投标、评标过程中所作其他有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

十三、合同备案：

合同一式六份，甲乙双方各执三份，具备同等法律效力。

十四、合同生效：

本合同由甲乙双方签字、盖章，且在见证方江苏嘉朗工程建设项目管理有限公司盖章后生效。

 甲方（招标人）：_____（盖章）	 乙方（乙方）：_____（盖章）
法定（授权）代表人：_____（签字或盖章） 	法定（授权）代表人：_____（签字或盖章） 
2025年7月2日	2025年7月2日


★. 备注：甲乙双方必须以本格式文本拟订合同

（二）合同条款

根据采购编号：JSZC-320214-JLYX-G2025-0023 招标文件和该文件的中标通知书及乙方投标文件，甲、乙双方就此次旺庄街道机关食堂、新为民服务中心食堂服务管理外包项目及相关问题，同意按下列条款规定执行。

（一）合同内容：甲方向乙方提供/。

（二）价格及支付：

1. 按此次中标价格执行，合同总标的额为 2123048.00 元。

2. 付款方式：服务费按季度支付，乙方于每季度最后一个月的月底出具当季度服务费发票，甲方定期对乙方履约情况进行检查考核，并根据考核情况进行相应扣款。甲方有权随时对乙方服务进行抽查，乙方须无条件配合，甲方可根据抽查结果直接作出考核和扣款决定。扣款金额可累计结转至下一付款周期，最终结束时如仍有未扣足部分，乙方应于合同终止后 10 日内补足。甲方有权根据考核结果单方决定扣款金额，乙方不得以任何理由拒绝或拖延发票开具及配合。付款条件与服务质量、考核结果严格挂钩，未达标部分可直接扣减。甲方有权延迟付款直至乙方整改到位，且不承担逾期付款违约金。（考核表详见附件）

（三）知识产权

乙方应保证甲方在使用其服务及其任何部分时不受到第三方关于侵犯专利权、商标权或软件著作权等知识产权的指控。任何第三方如果提出侵权指控，乙方应承担可能发生的一切法律责任和费用，并赔偿甲方由此产生的一切损失。

（四）质量与检验：

1. 乙方应严格按照招标文件的有关规定和乙方投标文件提供合格的服务。

2. 如果任何被检验的服务不符合质量要求，甲方可以拒绝接受，乙方应及时重新提供服务，且不得影响甲方正常工作，费用由乙方承担，如因重作，乙方还应承担逾期交付的违约责任。

3. 经验收不合格的，乙方应当按照甲方要求在指定的合理期限内进行整改和完善，直至符合招标文件要求的相关标准。逾期不予整改或经整改仍不能符合相关要求，或者导致合同目的无法实现，甲方有权依照法律程序解除合同，并追究乙方的违约责任。

4. 甲方应在接到乙方通知后及时按照招投标文件的约定组织验收。在验收过

程中产生的质量及其他问题，甲方须及时以书面形式提出异议并提出相应处理意见。乙方在接到甲方书面异议后应在 24 小时内书面反馈，否则视为认可甲方异议并承担相应责任。

甲方对服务质量的异议权不受检验通知期限限制，服务存续期间任何时候发现质量问题均可追溯追究。乙方应无条件承担相关责任。

5. 甲方不得擅自变更招投标文件约定的性能、指标等相关内容。

（五）交货条件：

1. 服务期：2025 年 7 月-2026 年 11 月（新为民服务中心食堂以实际投入使用时间为准）。

（六）售后服务：

1. 乙方负责保证其提供的服务符合国家、行业、地方、招投标文件及合同规定的质量、性能和标准。

2. 乙方提供的服务全部按照国家有关法律法规规章和“三包”规定以及按招标文件要求和乙方投标文件中的承诺执行。

3. 甲方应向乙方现场调试的技术人员及维修人员提供方便条件，有关费用由乙方负责。

4. 甲方如要求乙方提供招标文件及乙方投标文件以外的其他服务，其费用另定。

（七）违约责任：

1. 在履行合同的过程中，如果乙方遇到妨碍提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的时间和原因通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行核实，并有权根据情况确定是否酌情延长交货时间以及是否收取逾期交货的违约金及损害赔偿金（如有），或向乙方发出书面通知书，提出解除部分或全部合同。延期应通过签订补充合同的方式由双方认可并履行。

2. 如乙方逾期交货且未经甲方同意延长交货时间，除不可抗力外，每逾期一日，乙方应按照逾期交货金额的万分之五的标准累计计算向甲方支付违约金。逾期超过 2 天的，甲方有权解除合同，甲方如已支付费用的，乙方全部返还；且乙方应按照合同总价的 30%向甲方支付违约金，如给甲方造成损失的，还应赔偿损失。

3. 甲方无正当理由逾期付款时，每逾期一日，甲方应按照逾期付款金额的万分之五的标准累计计算向乙方支付违约金。

4. 乙方如无不可抗力，又未履行招标文件、投标文件和合同条款的，一经查实，由乙方赔偿由此给甲方造成的损失，并按照合同总价的 30%向甲方支付违约金，因招、投标产生的其他责任及后果按招标文件的相关要求及处理方式执行。

5. 由于乙方提供服务质量存在问题和缺陷导致任何人身、财产损害的，乙方应负责承担由此产生的责任，与甲方无关。如不可避免地造成甲方损失的，甲方有权向乙方追偿（该等损失包括但不限于损害赔偿金、甲方为解决纠纷支付的律师费、诉讼费、差旅费、鉴定费、保全费、执行费等合理费用）。乙方并应按照合同总价的 20%向甲方支付违约金，如给甲方造成其他损失的，乙方还应负责赔偿。

6. 如遭遇不可抗力事件，遭遇不可抗力的一方须在事件发生后 24 小时内以书面形式向另一方发送初步通知，并在三个工作日内提供相关官方证明文件。未在规定时间内通知并提供证明材料的，不得主张不可抗力免责。同时应积极采取措施防止损失扩大。因不可抗力造成的损失，供、需双方按照法律规定处理。

7. 招标文件及合同中所述之“不可抗力”系指不可预见、不可避免、不可克服的事件，包括但不限于：战争、洪水、台风、地震及其他法律、法规规定的事件。

8. 如果乙方在本合同履行完毕之前破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方，提出解除合同。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权力。

（八） 合同生效及其他：

1. 合同经甲、乙双方代表签字并盖章后即生效。

2. 合同签订后甲、乙双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照合同约定、法律法规的规定办理，在合同履行过程中，双方如有争议，由江苏嘉朗工程建设项目管理有限公司协调解决。如协商不能解决，双方可向无锡仲裁委员会申请仲裁，仲裁期间，除仲裁委员会要求停止履行合同或出现一方确实无法继续履行合同的情形外，本合同应继续履行。

3. 合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和招标文件的

原则下协商解决，协商结果以书面形式签订补充协议，且补充协议与本合同具有同等效力。

4. 保密条款

乙方应对在履行本合同过程中知悉或接触到的甲方内部管理信息，就餐人员数据、设备参数等资料严格保密，未经甲方书面同意不得向任何第三方披露、泄露或用于本合同以外的目的。保密义务自合同签订之日起生效，延续至合同终止后三年，乙方违反保密义务的，甲方有权追究其法律责任并要求赔偿损失。

5. 因政策调整、就餐规模变化等客观因素导致服务需求发生变更时，甲方有权单方出具书面调整通知书，乙方应在收到通知后3个工作日内予以响应并配合调整。乙方如有异议，应在上述期限内以书面形式提出，逾期未反馈视为无异议。

6. 甲、乙双方确认：对本合同条款及后果均已知悉，一致确认不存在欺诈、胁迫、乘人之危、重大误解、显失公平等任何可能导致合同无效或被撤销的情形。

附件：

一、项目要求

通过专业化管理、标准化操作，提高餐饮服务水平，防范食品安全风险，为就餐人员营造整洁卫生的就餐环境，提供安全放心、品质优良的多样化菜品，提升就餐人员的幸福感和满意度。乙方应确保菜品品种、数量、质量、口味等达到甲方书面要求，具体标准以甲方书面通知为准，甲方有权根据实际需求调整服务标准，乙方应无条件配合。

二、合同履行期限：2025 年 7 月-2026 年 11 月（新为民服务中心食堂以实际投入使用时间为准）

三、服务质量：满足甲方要求。

四、餐饮运行模式

采用委托管理的餐饮运行管理模式。其中：甲方负责食品原材料采购、核价及成本核算并进行全面考核。乙方提供服务人员及技术服务，负责烹饪、餐饮服务等工作具体实施与管理，协助做好原材料采购、进出库管理及成本核算等工作。甲方按合同约定支付服务外包单位费用。

五、服务模式

早餐提供中（西）式点心零点和面食等，中餐提供套餐、特色餐。根据甲方的要求餐厅可提供点心和熟食外卖。特殊情况的应急保障用餐服务应服从甲方安排。

六、餐饮供应要求

1、餐厅开饭时间、餐标和菜肴规格统一。

2、早餐每日提供点心、面条、粥、馄饨等。其中，每天的小菜和点心不少于 5 种，由就餐者自选。中餐大荤及小荤不少于 3 个，蔬菜不少于 4 个，汤 1 例，杂粮、水果或酸奶就餐者自选。甲方有需求可增加相应的品种和数量。

3、面食主要品种为面条、面川条、刀削面、拉面、馄饨、水饺等。

4、如需夜间加餐，主要以面食为主或简式套餐（根据甲方要求实时调整供应品种和数量）

5、点心和熟食外卖服务：正常工作日下午（具体售卖时间以甲方通知为准），提供 3-5 个品种的中式和西式点心及 2-3 个品种的熟食，供甲方工作人员购买，

11

11

11

11

11

11

结算方式另行约定。

6、乙方还需根据甲方要求提供其他临时性服务（如紧急任务支援等）。

七、甲方提供的条件

1、甲方提供厨房设施设备、排风设备、排污设备、餐桌、桌椅、水、电、气等设备设施的无偿使用权。即为乙方提供食物原材料、场地、餐厅及厨房硬件设施设备、餐具、厨具、炊具、餐桌椅、排风设备、排污设备、洗碗设备、泔水、废油处理设备（设施）、厨房及餐厅内所需的客用工具用品如餐巾纸，提供能源（水、电、蒸汽，燃气等）、厨房餐厅虫害控制等杂项。甲方将现有工作场所设施设备，各类物品列出清单，待乙方进驻时，由甲方、乙方双方办理交接手续，确认签字后各执一份。

2、甲方对所供厨杂用品允许每年有低于 5%（含 5%）的合理损耗，超出部分的损耗由乙方承担并及时补齐。

3、乙方开具的采购食料和辅料清单经甲方审核后，由甲方负责采购。

4、甲方不承担乙方员工在合同期内所发生的一切费用，如工资、乙方服务方案中法定节假日上班人数的加班费、社会保险费、福利费、服装费、体检费、培训费、工伤、生病住院、意外伤（亡）害等任何费用，如发生费用全部由乙方承担。

5、甲方有权对乙方每天菜品的份量、质量、品质色味进行监督、验收。

6、甲方负责每天产生的泔水、废油处理及一年四次厨房油烟管道的清洗、隔油池清洗、餐余垃圾的处理。

八、乙方的责任

1、乙方负责将泔水、废油、餐余垃圾放置到甲方指定地点、食物加工制作、销售、管理团队、厨房和餐厅的保洁，做到干净、卫生、无异味，食堂、餐厅地面保持干爽不粘脚。

2、乙方负责食品原材料搬运，配合甲方验收、运输等工作。

3、乙方承担本方员工所需的工作服、工作鞋、口罩等用品及餐厅内所需的低值易耗用品如消毒、洗涤、保洁、手套、口罩等用品（洗碗机洗碗液除外）。

4、乙方投标的所有费用，含员工工资及政策规定的人员成本、体检、培训、政策性规费、运行所需要的管理费及所有不可预测的风险成本由乙方负责。

5、乙方是餐厅安全、消防第一责任人，须加强日常消防演练和安全检查，并做好相关记录，杜绝消防安全隐患。应购买不低于 500 万元的责任险并将甲方列为共同被保险人。乙方应加强所属员工的安全防范教育，所属员工发生的安全生产事故、工伤等，由乙方自行负责，与招标方无关。

乙方须为本合同项下服务投保年度保额不低于 5000 万元的食品安全责任险，并将甲方列为第一顺位受益人，保险期间覆盖整个服务与质量保证期。

6、乙方未经甲方同意，不得在餐厅内进行食品外加工，一经发现将作违约处理。门卫对食堂员工进出有权进行查验，发现问题报上级领导进行处理。

7、乙方必须健全餐厅逐日消耗、食品留样制度、索证登记制度，并积极协助配合甲方搞好成本核算和膳食管理。乙方为食品安全第一责任人，须严格执行国家及地方食品安全法律法规，食品安全事故由乙方全责，甲方有权追偿全部损失。

乙方应建立全程视频监控系统并保留 90 天以上录像记录，甲方有权随时调取监控核查操作规范。

8、乙方每天派专人与招标方共同参与采购食材的验收工作，并在验收单上签字。

九、乙方应具备的条件和提供的服务要求

1、乙方应是一支精干、高效、专业、敬业、健康有品牌的餐饮服务团队，有能力为用餐人员提供安全、优质、高效、满意的餐饮服务。企业内设机构必须齐全，有严谨的人事、财务、销售、业务及服务管理体系，注重企业文化。

2、严格执行《中华人民共和国食品卫生法》的各项规定，所有人员必须持健康证上岗，每年不少于 1 次健康体检，严格执行清洁消毒规定，不得提供变质、变味的饭菜。

3、所有员工进入岗位前必须穿戴统一工作服，使用一次性卫生手套、口罩，所有人员在工作时间内必须穿防滑鞋，所有人员不得自带任何食物进出工作区域，无关人员不得进入工作区域，工作时不得会客、吸烟、吃食品、大声喧哗和聊天。

4、严格遵守甲方的用餐时间规定，保证按时正点开餐，在开餐前 15 分钟确保所有饭菜品全部摆放到位，开餐前 5 分钟所有服务人员站立到指定岗位等待开餐。

5、开餐期间厨房保证食品菜肴不断档，就餐人员离开后及时擦拭干净以备第二餐次人员使用，用餐时段结束后彻底清洁用餐区域，余留食品按规定处理。

6、做好日常保洁工作，要求地面清洁，下水道通畅，无积水。工作场所整洁，无积灰，墙壁无霉斑，各种餐具用品卫生洁净、消毒及时；餐室（厨房）无蝇、无虫，排油烟设施罩清洁不滴油。

7、乙方管理人员每天应到所服务的区域巡视，每周发放服务周检评价表，听取意见，及时整改。服务周检评价表上应有甲方部门负责人签名，乙方管理人员每月到甲方所服务的部门发放用餐满意度调查表，作为考核工作质量的重要依据。

8、服务的满意度不得低于 80%，如甲方接到关于餐饮方面投诉，乙方必须立即进行整改，如造成重大影响或经济损失的，甲方有权按法律程序终止合同，并追究法律责任和经济赔偿。

9、考核与服务费用的支付关系：成交后，按双方签订合同条款，乙方应当于每季度最后一个月的月底出具当季度服务费发票，甲方每季度对乙方履约情况进行检查考核，并根据考核情况进行相应扣款，甲方最晚应当于次月的 30 日前付款。每季度考核低于 85 分（含）扣除当月服务费的 1%，考核低于 75 分（含）扣除当月服务费的 2%，连续两个季度考核不合格者（考核得分低于 70 分），甲方有权依照法律程序解除合同，并追究供方的违约责任。

10、甲方与乙方解除合同处理期间；在甲方后续单位到位前，乙方必须保持不超过两个月期限的服务，期内按甲方要求按时撤走人员并与新单位办理交接。

十、其他需要说明的事项

1、乙方每周四前必须按甲方所提供的用餐人数、标准、菜肴品种、规格等方面的要求向甲方上报下周菜谱并对食品原材料的用量进行下单，乙方必须保证餐厅每月收支平衡。

2、乙方对甲方采购的食品原材料按食品验收程序规范操作，对符合要求的原材料乙方签收（甲方负责监督检查），对不符合要求的原材料，乙方可拒收，并向甲方出具书面说明。

3、食堂需维修、添置设备、设施，由乙方书面上报，费用甲方承担，如乙方因操作不当损坏设备设施影响用餐，维修费、误餐费由乙方承担。（在服务费中冲抵。）

乙方使用甲方提供的设备设施如有损坏，须按设备原值的三倍标准承担赔偿责任，并与服务费、保证金无关。

4、乙方要教育所属员工要爱护餐厅设施，爱护餐具及餐厅用品，杜绝监守自盗、私自夹带及其它违纪违法行为，否则依法追究其责任。教育所属员工未经甲方同意不得到各办公楼（区域）活动，不得泄露所知晓的警务秘密，违者追究其相关法律责任。乙方对甲方所有信息、数据、商业秘密负有保密义务，禁止乙方及其员工泄露甲方任何信息，违者甲方有权追究全部法律责任。（餐具年损耗率控制在5%以内，超出部分由乙方承担。）

5、在乙方经营过程中，因乙方管理、工艺流程不到位，引起病源性传播或食物中毒，一切责任由乙方负责，并承担相应的法律和经济责任。甲方有权立即终止合同并扣押全部履约保证金。

6、除甲方提供条件外，乙方所需其他设备由乙方自备。特殊装修、建造，乙方须征得甲方同意后方可实施。乙方必须保护好餐厅所有财产。对甲方提供的场地、厨具设备、各类设施应及时进行保养、维护，延长其使用年限。保养、维护的费用由乙方负责。服务期满或合同解除时，乙方须无条件归还全部资产，若有损坏须全额赔偿。服务期满后，保证场地、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。中标后，不得将项目转包或分包，更不得利用甲方资产搞不法经营。一经发现，甲方有权按法律程序取消其服务资格，并给予经济处罚，处罚金额不低于合同总价20%，或诉讼。

7、乙方在甲方工作的所属人员，负有政治、业务、健康的审核责任，必须无违法犯罪记录。合同签订前，所有人员必须经甲方审核，以后更新人员还须经甲方同意。乙方人员必须无犯罪记录，健康合格，甲方有权随时抽查相关证明材料，乙方须无条件配合。如果甲方对服务人员不满意，乙方必须在三日内无条件更换到位，且不得以任何理由拖延或拒绝。甲方有权单方要求更换任何不合格或不适任的乙方服务人员，乙方必须配合。乙方应按照规定给派驻人员签订劳动合同及交纳社会保险费；为确保队伍的相对稳定，乙方更换项目负责人或一次

性更换 3 名(含)以上员工时,必须征得甲方书面同意。甲方应在收到更换申请后 2 个工作日内以书面形式答复,逾期未答复视为同意更换,否则视为违约。乙方需要承诺 3 个月内不得更换项目负责人,1 个月内实际派驻的工作人员变动率不得超过 25%(甲方认为不合格要求更换的除外),如果超出扣除当月服务费用 3%。

8、中标后,甲方根据乙方提供的每日上班人员人数进行考核,费用按上班人数每月据实结算。

9、投标时应充分考虑服务期内所有可能影响到投标的因素(包括最低工资标准和社保基数的政策性调整),一旦投标结束最终成交,总价将包定,不予调整。如发生漏、缺、少项,都将被认为是成交人的投标让利行为,损失自负。

10、投标总报价包括满足本项目全部要求的服务期内发生的一切费用。投标人报价时应须符合国家、省、市的相关规定,符合无锡市最低工资标准且必须缴纳社会保险费。拟投入本项目人员中如有按国家规定可不缴纳社保的人员,投标人需提供相关证明材料。

十一、有关说明

1、付款方式:服务费按季度支付,乙方于每季度最后一个月月底出具当季度服务费发票,甲方定期对乙方履约情况进行检查考核,并根据考核情况进行相应扣款。

2、甲方有权对乙方每天菜品的份量、质量、品质色味进行监督、验收。

3、甲方按行业考评细则对服务外包团队的全面工作进行全过程监督考评,对检查中提出的意见和要求,乙方必须及时响应,并整改到位。

4、甲方考核乙方团队管理人员、服务人员的服务态度、劳动纪律、工作质量、任务完成等情况。对不遵守甲方规章制度和劳动纪律,或多次被入托对象投诉的,有权提出更换。

5、因甲方工作的特殊性需供应商提供临时突发性保障任务而产生的额外加班费,经双方协商确认另行结算,加班人员数量和人员名单须有甲方审核同意,此加班费不包含在项目报价中。乙方拒绝应急保障服务的,每次按合同月服务费 10% 支付违约金。

6、投标人报价时应根据《人员配置表》分别列出各岗位的人员配置及相应费用。

7、乙方应按照规定，与所有聘用人员依法签订劳动合同。

8、投标人必须在满足招标文件要求的基础上进行报价。

9、质量及验收：甲方根据国家有关规定、招标文件、乙方的投标文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。验收情况作为支付货款的依据。如有质疑，以相关质量技术检验检测机构的检验结果为准，如产生检验费用，则该费用由过失方承担。

考核表

一、服务人员

1、人员变动率 3 个月超过 25%，全年超过 60%（甲方认为不合格要求更换的除外）的扣 5 分。

2、着装整洁。在工作岗位上穿统一工作服，售卖处戴一次性手套口罩等，未按规定扣 1 分。

3、个人要讲卫生。做到勤理发修胡须、勤洗澡、勤修指甲、勤换衣物。未按规定扣 1 分

4、不得在工作岗位上吸烟、吐痰、闲聊等。未按规定扣 1 分。

5、员工请假超过 3 天，未及时安排人员上班，扣 5 分

二、服务态度

1、未按规定时间开饭超过 10 分钟。扣 2 分

2、服务时说话不文明，态度生硬扣 1 分（要求做到微笑服务，和蔼可亲，热情大方，不卑不亢）

3、服务时与就餐人员发生吵架对骂或是打架斗殴视情况扣 3-20 分

4、员工之间发生吵架对骂或打架斗殴的视情扣 3-20 分

三、日常保洁

1、餐厅、操作间、更衣室等脏乱，积灰，蜘蛛网等现象扣 2 分

2、灶台及周围使用后没有打扫干净，地板、面板墩头使用后未打扫干净，油烟机未清理有油污的扣 2 分/次

3、售饭菜窗口，餐桌、餐椅未打扫干净或摆放不整齐扣 2 分

4、下水道不通外溢未处理，洗碗池有脏污扣 2 分

四、餐饮卫生

1、出售的主副食有杂物（苍蝇、烟头、头发、清洁球丝等）或夹生扣 2-5 分

2、油炸食品有异味扣 2 分

3、出售霉烂变质食品扣 20-50 分

4、生熟未分开存放或菜品被严重烧焦、炒糊、盐味过重等现象扣 2 分

5、剩饭剩菜未及时处理或妥善保存造成损失的扣 1 分

- 6、出售食品时不用专用工具直接用手接触的扣 1 分
- 7、餐饮工具用后不洗或未洗干净未作消毒处理投入使用的扣 1 分
- 8、荤菜素菜未洗干净使用的扣 1 分
- 9、造成食物中毒事故的扣 50 分。
- 10、未按甲方要求供应品种的，每天扣 2-5 分
- 11、原料、半成品、成品原则上做的日清，确有剩余应按食品安全法要求妥善保管，未及时按规定存放的发现一次扣 2 分

五、台账记录

- 1、仓库进出没有明细的扣 2 分，管理不到位扣 5 分。
- 2、水电气日消耗无记录扣 1 分
- 3、设施维护保养记录缺失扣 1 分。
- 4、固定资产及易耗品盘点记录不明的扣 2 分
- 5、成本核算、充值售券工作有失误，记录不明的扣 5 分，并承担相应后果。

六、安全管理

- 1、值班人员擅离岗位的扣 5 分
- 2、贵重物品未按规定存放，保管造成损失的扣 2 分，并追究相应责任。
- 3、违反操作规程造成事故的扣 2 分，并追究相应责任。
- 4、餐厅出现安全隐患，未能及时处理的扣 3 分。
- 5、故意损害甲方财物设备的扣 5 分，并追究相应责任。
- 6、发生餐厅火灾、重大伤害事故、重大财产损失的，扣 50 分，并追究相应责任。

- 7、按合同要求，全面完成餐饮任务得满分，达不到要求的视情扣分。

七、节能管理

- 1、未能及时关闭水电气等设备的扣 1-5 分
- 2、未能计算成本合理供求造成原材料浪费的视情况扣 2-10 分
- 3、私自乱拉乱接的扣 1 分

备注：以上扣分标准均为每人每次扣分值。