

北京航空航天大学宁波创新研究院新建教学用房食堂管理服务合同

甲方：北京航空航天大学宁波创新研究院

乙方：宁波梅山保税港区梅味轩餐饮管理有限公司

鉴于乙方在宁波中基国际招标有限公司组织的采购“北京航空航天大学宁波创新研究院新建教学生活用房食堂管理服务项目”公开招标中中标，遵照相关法律、法规，经甲乙双方充分协商，特订立本合同并共同遵守。

一、服务区域

食堂共计2层，约600人就餐。可同时容纳人数约784人，其中一层：提供零售自选形式的食堂用餐服务，可同时容纳316人；二层：分为明档区及自助餐厅区，可同时容纳396人就餐，二层包厢提供公务桌餐式服务，可同时服务5桌接待可同时容纳72人就餐。

二、服务方式

甲方提供场地、厨房和餐厅的全套设备、餐具，并支付服务费与餐费；由乙方根据标准安排员工提供采购、服务、加工与保洁。

三、服务管理期限

本食堂服务委托管理期限为三年，中标金额为4901732.76元/三年（大写：肆佰玖拾万零壹仟柒佰叁拾贰元柒角陆分），此价格将作为三年总费用最高限额执行。合同为一年一签，本年度合同期限自2022年2月20日至2023年2月19日止，合同金额为1633910.92元/年（大写：壹佰陆拾叁万叁仟玖佰壹拾元玖角贰分），合同续签前，需经甲方年度考核，考核合格可续签下一年度服务合同；考核不合格，终止合同，不再续签。

四、食堂服务费用及支付方式

1. 食堂管理费用包括以下内容：

（1）人工工资费用（必须符合国家劳动法等相关法律法规及宁波市相关规定，否则作无效标处理）；

（2）社会保险、高温费（必须符合国家劳动法等相关法律法规及宁波市相关规定，否则作无效标处理）；

（3）福利、奖金；

（4）节假日加班费用；

（5）员工服装费用（款式及颜色需经甲方确认）；

(6) 行政办公费用；

(7) 低值易耗品（食堂所用的日用品、保洁用品用具类、洗涤用品等易耗品，如餐巾纸、洗洁精、牙签、扫把、保鲜膜、保鲜袋等）；

(8) 法定税费；

(9) 其它费用（包含厨余垃圾清运费、排烟管道清洗、灭四害费等）。

2. 月度计费及付款方式

(1) 投标人在进行投标报价时要充分考虑未来三年价格因素，如在合同执行期间，遇到社保缴费基数、比例及最低工资标准上调，则相关金额不变，其费用由投标人自行承担，投标人应在投标时充分考虑在项目执行的三年时间内相关费用变化的情况。

(2) 月度计费及付款方式：各岗位人员工资投标报价×实际用人数+人员其他费用（根据用人实际结算）+行政综合费用/12+法定税费。未满一个月的按照实际天数×该岗位人员日工资【该岗位年度工资/(12×21.75)】进行结算。费用每季度结算一次，结合考核情况在第四个月进行支付。（见附件3）

3. 甲方发票信息

名称：北京航空航天大学宁波创新研究院

纳税人识别号：12330206MB01539556

地址：宁波市北仑区梅山街道康达路三创基地一期七号组团

4. 乙方指定的帐户

开户行：中国建设银行宁波梅山保税港区支行

开户名：宁波梅山保税港区梅味轩餐饮管理有限公司

账号：33101984136050508510

五、供餐时间及要求

1. 供应时间：工作日供餐，餐别为早餐、中餐、晚餐

(1) 早餐：供应时间为 08：00—09：00

(2) 中餐：供应时间为 11：30—13：00

(3) 晚餐：供应时间为 17：30—19：00

具体供应时间根据季节作息时间表和甲方要求而定。节假日根据甲方实际需要提供相应服务及配合做好其他临时接待工作。

2. 供餐要求

序号	餐别	品种数量	具体要求	售价要求
1	早餐	≥12种	至少提供以下品种：中式点心4种、粗粮1种、炒主食类1种、蛋类1种、下饭菜2种、粥类2种、豆浆1种；明档区域需每天供应煎蛋和汤主食。	以食材（含米、油、调料等）采购成本作为菜品的定价标准，即食材采购总额与销售总额基本持平。
2	中餐	≥13种	至少提供以下品种： 大荤3个：以当日活宰肉、禽、鱼或冷鲜海产类为主； 半荤3个：荤素搭配各一半量。 素菜3个，提供时令蔬菜； 点心2个：中式点心1道、杂粮类1道 汤2个：煲汤类1种，有形物不少于三分之一，清汤要求清淡不油腻（免费）。 下饭菜2个：下饭类菜品2道，以自制下饭菜优先供应（免费）。 水果1种：保证每天供应新鲜时令水果； 其他服务：夏令饮品解暑绿豆汤、白木耳等、冬季不定期提供生姜茶。（免费） 主食：提供米饭及明档汤主食。	
3	晚餐	≥10种	至少提供以下品种： 大荤3个：以当日活宰肉、禽、鱼或冷鲜海产类为主； 半荤3个：荤素搭配各一半量。 素菜3个，提供时令蔬菜； 汤1个（免费）。晚餐需为新烹饪菜肴，不得使用剩菜，根据就餐人数增加品种。明码标价，提供打包外卖服务。	

注：保证就餐正点、足量、优质，做到品种多样化，定期推出特色菜或新菜，菜系需兼顾南北方人员的口味需求。菜单及价格须经甲方核准，菜单要求每天不重复、每周不重复，核准通过后公示餐厅。

六、人员配备及岗位要求

1. 根据甲方需要，乙方配备相应人员，并符合招标文件及投标文件要求。根据食堂运营需求，分阶段分批次安排人员进场开展，人员费用按实结算。
2. 从业人员应完成新冠疫苗接种，并在岗前一个月内无接触风险地区，持核酸证明、健康证明上岗。
3. 从业人员应知法、懂法、守法，依法办事，严格遵守从业规范和校园安全管理规定。根据甲方需要，乙方配备人员及人数应符合招标文件及投标文件要求。工作人员岗位及名单需报备甲方，如遇人员变更，及时调整报备。
4. 服务人员必须符合劳动部门有关用工规定，甲方有权对此进行审核并提出整改意见。
5. 工作人员应做好自身防护工作，员工在工作期间发生的意外由乙方承担，并由乙方负责交涉，

承担全部责任并赔偿由此给甲方造成的一切损失，应承担的损失包括但不限于：生效判决书、仲裁书、调解书中所确定的赔偿金额、和解协议确定的赔偿金额、诉讼费或仲裁费与诉讼或仲裁相关的费用、律师费、差旅费、公证费。

6. 服务人员人数合同期不作变化，甲方考核人员对乙方工作人员人数进行考核，不足合同规定人数按实际扣除人员核定工资。
7. 签订合同后，须提供服务人员名单由甲方确认。服务期间不得随意变更人员，如需变更须征得甲方同意。甲方如发现乙方私自变更人员不上报情况的，按考核办法处理。
8. 人员配备：

序号	岗位	人数	岗位要求
1	餐厅经理	1	1.性别不限，年龄在 45 周岁以下； 2.具有三年以上管理 300 人以上就餐工作经验； 3.具有较强的财务、人事、组织管理能力，责任心、工作、协调能力强； 4.遵纪守法，遵守各项管理规定； 5.持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
2	厨师长	1	1.要求男性，年龄在 50 周岁以下，持有国家职业资格《中式烹饪师》三级（含）以上证书； 2.具备保障 300 人以上就餐的食堂工作经验； 3.从事烹饪工作 5 年以上，精通各类系，并能重点掌握其他各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各项设备的性能、使用及保养方法； 4.严格执行食品卫生法，懂得成本核算、食品原料及食品营养知识； 5.遵纪守法，遵守各项管理规定； 6.持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
3	厨师	3	1.要求男性，年龄在 57 周岁以下，持有国家职业资格《中式烹饪师》三级（含）以上证书。 2.从事烹饪工作 3 年以上，精通各类系，熟悉其他菜系的一般烹饪，能熟练使用各种设备和器具。用途及加工方法，并了解其他菜系的一般烹饪知识，掌握制作各种菜点； 3.遵纪守法，遵守各项管理规定； 4.持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
4	切配工	2	1.要求男性，年龄在 57 周岁以下。 2.熟悉菜系的一般切配方法，能熟练使用各种设备和器具。做好冰箱及厨房的仓库管理工作。 3.遵纪守法，遵守各项管理规定； 持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。

5	蒸灶师	1	1.要求男性,年龄在 57 周岁以下,从事蒸灶工作 1 年以上,熟悉各类菜肴蒸制技能; 2.遵纪守法,遵守各项管理规定; 持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
6	面点师	1	1.性别不限,持有国家职业资格《中式面点师》三级(含)以上证书; 2.从事面点工作 3 年以上,熟知面点设备的使用及维护保养知识; 3.遵纪守法,遵守各项管理规定; 持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
7	明档员	1	1.性别不限,有 1 年以上相关明档服务经验; 2.仪表端庄、热情大方、工作勤快; 3.遵纪守法,遵守各项管理规定; 持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
8	大厅保洁员	2	1. 性别不限,有 1 年以上相关保洁服务经验。 2. 仪表端庄、热情大方、工作勤快; 3. 遵纪守法,遵守各项管理规定; 4. 持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
9	服务员	1	1.要求女性,年龄在 40 周岁以下,有 1 年以上相关餐饮接待服务经验; 2.仪表端庄、热情大方、工作勤快; 3.遵纪守法,遵守各项管理规定; 4.持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
10	收银员	1	1.要求女性,年龄在 40 周岁以下,有 1 年以上相关经验,熟知电脑操作、帐务成本管理。 2.仪表端庄、热情大方、工作勤快; 3.遵纪守法,遵守各项管理规定; 4.持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
11	洗杂工	6	1. 性别不限,有相关工作经验; 2. 仪表端庄、工作勤快、能吃苦耐劳; 3. 遵纪守法,遵守各项管理规定; 4. 持有卫生部门核发的《公共场所从业人员健康证明》。
	合计	20	

七、双方的权利与义务

(一) 甲方的权利义务

1. 甲方承担场地装修费、设施设备及维修更新、餐桌椅及餐用具、水费、电费、燃气费、隔油池处理、餐厅洗碗机专项洗涤用品。甲乙双方未明确清楚的物资由乙方承担。
2. 甲方根据合同、招标文件的约定对乙方合同履行情况进行监督、审核。

3. 甲方有权审定乙方编制的服务方案、用工计划和费用预算（用工、食材成本清单、每月收支报表、易耗费用清单等）。
4. 甲方有权对乙方服务的质量进行监督，对不符合质量标准的服务有权建议整改，对不称职人员可以要求乙方更换。
5. 甲方有权对乙方的配菜、营养搭配、伙食质量、卫生状况及服务水平进行全面监督考核；根据《北京航空航天大学宁波创新研究院食堂服务考核办法》，每季度对乙方的食堂管理服务质量进行考核。考核结果作为续签或中止合同的依据。按合同约定的费用额度、支付方式和支付程序，支付费用。
6. 甲方有权对菜品成本、销售总额进行监管，乙方每季度需提供成本帐单、销售账单及相关发票。原则上菜品成本应与销售总额基本持平。如乙方存在虚报采购成本一经查实，按该季度销售总额10%进行处罚，在该季度服务管理费用中扣除。
7. 按法律规定或经双方商定由甲方承担的其他责任和义务。

（二）乙方的权利义务

1. 乙方负责食堂的日常管理，严格按甲方的餐饮标准和合同约定提供服务，确保所采购的所有食品及用具符合国家卫生标准，应绝对保持饭菜卫生，不提供隔夜饭菜和变质食品。
2. 乙方承担低值易耗品（食堂所用的日用品、保洁用品用具类、洗涤用品等易耗品，如餐巾纸、洗洁精、牙签、扫把、保鲜膜、保鲜袋等）、厨房脱排清洗、灭四害、垃圾清运等费用，甲乙双方未明确清楚的由乙方承担。
3. 乙方应在保证伙食和服务质量的前提下，自行与其工作人员签订劳动合同，支付劳动报酬，按规定办理和缴纳社保；甲方与乙方提供服务人员之间无劳动关系。乙方应自行组织员工进行管理、培训、安全教育。在服务期间，如发生任何人身安全事故、财产损失、劳资纠纷的，均由乙方或乙方人员自行负责，与甲方无涉。
4. 乙方应保证在规定用餐时间内甲方所有工作人员均可用餐。
5. 乙方做好每日菜肴出品的留样工作，若甲方员工出现食物中毒，以备检验食物来源，并出有关部门调查中毒原因。
6. 乙方负责食堂厨房、餐厅等整个环境的清洁卫生，做好厨具、餐具、食材的清洁和消毒工作，确保无卫生死角并做好相关清理记录。
7. 食堂工作人员需统一着装上岗，注意个人卫生，符合卫生要求和操作规范，必须具备健康证方可上岗，并且须每年体检一次，着装费与体检费由乙方承担。对不适应工作需求的食堂管理人

员及其员工乙方应及时调整。如甲方认为该员工不能胜任本职工作的，必须调整。

8. 8、食堂的垃圾须按照宁波市垃圾分类标准做好垃圾分类管理。
9. 9、合同终止时，在约定时间内向甲方移交房屋、物料、设备、工具、档案和图纸资料，移交清单由双方签收；全部手续完成后签署移交确认书。
10. 按法律规定或经双方商定应由乙方承担的其他责任和义务。

第七条 合同的变更与解除

1. 经双方协商一致，可对本合同条款进行修订更改或补充，但必须采用书面形式。
2. 若因乙方原因引起食品卫生安全事故（依据每餐留样检测且经相关权威部门确认后），由乙方承担全部经济赔偿责任，甲方有权单方解除合同。
3. 任何一方欲提前解除合同的，应当提前 3 个月，将拟退出原因、退出时间等有关内容书面告知对方，双方协商一致，按实结算相关费用。
4. 满意度调查或考核不合格的（详见附件），终止签订下年度合同。在甲方未选定新的食堂管理单位之前，乙方继续履行合同。
5. 发生以下情形之一者，属于重大责任事故，实行一票否决制，终止合同，乙方应及时离场并承担相应的责任：
 - （1）乙方工作人员伤害甲方人员且情节较为严重的。
 - （2）因乙方人为、失职或处置不当等原因，造成学校重大财产损失或人员重大伤害或死亡的。
 - （3）因乙方原因，发生重大安全责任事故的。
 - （4）乙方提供的伙食出现卫生和质量问题或出现其他违反合同约定的。
 - （5）乙方因违反《食品安全法》等法律法规给采购人或职工造成损失、发生群体性食物中毒，违纪等重大责任事故、损害干部职工身体健康和影响声誉的现象，甲方有权解除合同，并由乙方承担相关法律责任及由此造成的一切经济损失。

九、违约责任

1. 乙方未按合同约定的标准履行职责，但未造成损失的，甲方可要求乙方整改，直至乙方达到合同约定的标准后，甲方再支付相应的费用。
2. 乙方未按合同约定的标准履行职责，且造成损失的，甲方可要求乙方按实赔偿；情况严重的，3、甲方可根据损失情况，最多可要求乙方额外支付合同总额 5 %的违约金；因乙方管理质量问题导致甲方无法实现合同目的时，甲方有权单方面解除合同。

3. 因乙方原因导致重大食品安全、火灾、失窃等事件或其他违反法律、法规和规章规定的行为的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方赔偿相关损失。

4. 合同期内如遇不可抗力的原因致使合同不能履行时，双方均不承担违约责任。

出现下述情况的，甲方有权单方面解除合同

(1) 乙方保证在本合同履行期间始终具有相应资质，具有法人身份，按期通过年检，否则采购人可单方解除合同。

(2) 乙方将食堂转予他人经营。

(3) 乙方须配合采购人作好各类创建（或检查）工作中食堂软硬件指标建设，若因非客观因素被扣分的，采购人可单方终止合同。

(4) 乙方违反劳动合同法引发劳资纠纷。

十、考核管理及奖惩

1. 满意度调查：

(1) 考核成员：研究院考核小组

(2) 每季度不得少于两次，主要考核响应研究院提出的各项工作要求的落实完成情况及日常工作完成情况。考核小组成员按量化考核表所列项目打分，平均成绩计入季度考核分。（详见附件1）

2. 季度考核：

(1) 考核成员：就餐代表不计名调查

(2) 每季度结束进行一次，结合满意度调查成绩，对食堂的服务、菜品、卫生、创新等内容进行考核。成绩计入年度考核分。（详见附件2）

3. 得分计算方式（以下所有数据皆保留小数点后一位）

季度考核 100%=满意度考核分（考核平均分×30%）+季度考核分（调查平均分×70%）

4. 季度考核标准

(1) 考核>80分为优秀；发放100%服务费。

(2) 考核70分（含）至80分（含）为合格；发放90%服务费。

(3) 考核<70分为不合格；发放80%服务费。

5. 年度考核标准

(1) 年度考核分 100%=季度考核平均分，根据季度考核综合平均得分进行相应奖惩。

(2) 奖惩与合同是否续签挂钩：考核合格以上的，下年度服务托管合同自动续签；考核不合格

的，终止合同，不再续签。

十一、争议解决方式

合同执行过程中如所发生争议，双方应协商解决，若协商不成，任何一方有权向甲方所在地的人民法院提起诉讼。

十二、其他约定

1. 本项目的有关招投标文件作为本合同的附件，与本合同具有同等法律效力。如招投标文件内容同本合同条款有不一致处，以本投标文件条款为准，合同作为补充条款。
2. 对本合同的未尽事宜，可经双方协商一致后另行签署补充协议。补充协议作为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。补充协议内容与本合同不一致处，从补充协议。

十三、合同生效

本合同签订后经双方签字、盖章后生效。本合同一式陆份，甲方执肆份、乙方执贰份。

甲方（公章）：北京航空航天大学
宁波创新研究院



乙方（公章）：宁波梅山保税港区
梅味轩餐饮管理有限公司



法定代表人或授权委托人：

日期：2022年2月20日

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



附件 1:

食堂日常满意度调查表

各位员工:

为了完善公司食堂管理,持续提高服务质量,此次调查为不记名调查,希望大家从公司及自身实际出发,积极配合、认真、详实的填写。谢谢配合!

在您认为合适的选项前打“√”(可多选)。

填表日期:

1、食堂每周菜谱是否定期准确公布? ☐ A 及时准确公布 ☐ B 公布但不准确 ☐ C 公布但不经常及时 ☐ D 未曾公布 说明:
2、您认为食堂工作人员的个人卫生习惯如何? ☐ A 很好 ☐ B 较好 ☐ C 较差 ☐ D 很差 说明:
3、您对食堂的卫生及安全状况满意吗? ☐ A 非常满意 ☐ B 满意 ☐ C 一般 ☐ D 不满意 ☐ E 很不满意 说明:
4、您认为食堂的餐具的卫生情况、消毒情况如何? ☐ A 很好 ☐ B 较好 ☐ C 较差 ☐ D 很差 说明:
5、您认为食堂工作人员的服务态度如何? ☐ A 很好 ☐ B 较好 ☐ C 一般 ☐ D 很差 说明:
6、您对食堂饭菜口味咸淡的满意度 ☐ A 很满意 ☐ B 满意 ☐ C 一般 ☐ D 不满意 说明:
7、您觉得食堂饭菜的新鲜度怎么样? ☐ A 很新鲜 ☐ B 基本可以 ☐ C 偶尔新鲜 ☐ D 经常不新鲜 说明:
8、您认为食堂饭菜味道如何? ☐ A 很好 ☐ B 较好 ☐ C 一般 ☐ D 不好 说明:
9、您认为食堂菜肴每天的变化翻新如何? ☐ A 很好 ☐ B 较好 ☐ C 一般 ☐ D 不好 说明:
10、您觉得食堂米饭的质量怎么样? ☐ A 很好 ☐ B 较好 ☐ C 一般 ☐ D 不好 说明:
除此之外,您还有什么意见或建议?

打分说明:

以上选项中,其中A类每项得分10分,B类8分,C类6分,D类5分,E类0分,实收调查表平均分80分以上为合格,连续70分以下两次,甲方有权单方面解除合同。

附件 2:

食堂服务季度考核表

项目	考核内容	分值	得分
组织管理 (10 分)	按核定岗位配足配齐人员, 主要炊事人员达到“三证”要求, 餐厅人员姓名、岗位和持证情况上墙公布。	5 分	
	建立完善管理制度, 包括人员管理制度、财务制度和采购制度等, 做好日常管理工作, 不迟到早退, 全面实行 5S (五常) 工作法。	5 分	
卫生管理 (20 分)	厨房作业区分区明确, 标注明晰, 物品归类有序	3 分	
	生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分, 不得混用。	3 分	
	厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净, 刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净, 擦干保存。	3 分	
	厨房排水保持畅通, 污水及时倒入污水池, 不积存脏水污物, 厨房地面、墙壁无污物。	3 分	
	工作人员进入厨房作业区着工作服, 工作服保持整洁干净, 禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。	2 分	
	工作人员做好个人卫生, 勤洗手, 不留长指甲, 不随地吐痰。	2 分	
	餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序; 餐具整洁干净, 摆放有序, 每餐洗净后及时进行消毒。	2 分	
	餐厅地面、墙壁无污物。	2 分	
菜肴质量 (30 分)	早中晚餐菜肴质量、数量达到标准要求。	5 分	
	全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生, 无食物中毒或因食物引起的其他不良反应。	5 分	
	菜肴新鲜, 色泽、口味好, 无过期及腐烂变质的食物。	5 分	
	菜肴花色更新及时, 一周内不出现 2 次以上完全相同品种菜肴; 根据季节调整, 保证每月推出 3 款时令菜。	5 分	
	菜肴品种齐全, 营养搭配合理; 油及其他调味品用量控制合理。	5 分	
	根据就餐情况, 及时更新添加菜肴, 不断菜, 合理控制上菜节奏, 杜绝浪费。	5 分	
服务质量 (20 分)	服务人员仪容仪表端庄大方, 热情周到, 微笑服务, 语言规范, 文明礼貌。	5 分	
	工作期间坚守岗位, 按照分工做好本职工作, 上岗期间不干私活, 不乱串岗位, 不私自外出, 不在工作期间闲聊。	5 分	
	保持餐台整洁卫生, 饭菜供应、碗筷补充及时。	5 分	
	就餐期间服务人员要做好巡查, 及时发现各个角落的问题, 及时打扫餐桌, 补充桌上调料、牙签、餐巾纸等。	5 分	
原、辅料管理 (10 分)	辅料实行定品牌采购, 对所有品牌要进行逐一核实, 不得采购假冒伪劣产品。	4 分	
	对未定品牌材料, 应采购中档以上产品, 不得采购和使用任何三无产品。	3 分	
	注意产品保质期管理, 生熟食分区分类保管, 标注清晰明确。	3 分	
能耗管理 (10 分)	落实专人负责水、电、煤气等能耗管理, 并制定和落实相关节能措施, 总体节能率达到 3% 以上。	5 分	
	做好财产物资管理, 无财产物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生。	5 分	
合计得分:			

附件 3

食堂管理服务费用结算清单

（一）人员岗位工资及相关费用							
序号	岗位	基本工资	社保	福利、奖金	月度小计工资	人数	年度工资
1	餐厅经理	6000.00	966.00	650.00	7616.00	1	91392.00
2	厨师长	8000.00	966.00	816.67	9782.67	1	117392.04
3	厨师	5500.00	966.00	608.33	7074.33	3	254675.88
4	切配工	4500.00	966.00	525.00	5991.00	2	143784.00
5	蒸灶师	3500.00	966.00	441.67	4907.67	1	58892.04
6	面点师	4500.00	966.00	525.00	5991.00	1	71892.00
7	明档员	3500.00	966.00	441.67	4907.67	1	58892.04
8	大厅保洁员	2500.00	966.00	358.33	3824.33	2	91783.92
9	服务员	3500.00	966.00	441.67	4907.67	1	58892.04
10	收银员	3500.00	966.00	441.67	4907.67	1	58892.04
11	洗杂工	2500.00	966.00	358.33	3824.33	6	275351.76
(A)	小计	1+2+.....+11					1281839.76
（二）人员其他费用							
序号	项目	单价	备注			年度费用	
12	高温费	200.00	根据国家有关规定进行测算（即月度高温费×4×人数）			16000.00	
13	节假日加班费	314.48	根据年度法定节日 11 天测算 （即 2280/21.75×11 天×人数×3 倍）			69186.21	
14	服装费	200.00	按照年度用工岗位人数进行测算 （即服装费用×人数）			4000.00	
(B)	小计	12+13+14					89186.21
（三）行政综合费用							
序号	项目	内容			年度费用		
15	行政办公费	包含日常办公、管理及其他相关配套费用（包干）			10000.00		
16	低值易耗品	包含纸巾、清洁球、手套、口罩、抹布、托把、扫把、保鲜膜、保鲜袋、咸块、清洁用剂、牙签等（包干）			50000.00		
17	其他	包含厨余垃圾清运费、排烟管道清洗、灭四害费等及项目相关的管理费（包干）			100000.00		
(C)	小计	15+16+17					160000.00
（四）税金							
序号	项目	内容			金额		
(D)	小计	(A+B+C)×6.72%					102884.95
（五）合计							
18	年合计	A+B+C+D					1633910.92
19	三年合计	(A+B+C+D)×3					4901732.76