

桐乡市政府采购合同

一、通用必备条款部分

合同（项目）编号：浙勋代理 C[2023]155 号-1

政府采购计划（预算）确认号：临[2023]2622 号

采购人（以下称甲方）：桐乡市住房和城乡建设局

供应商（以下称乙方）：桐乡市宝灵物业管理有限公司

采购代理机构：浙江勋达工程咨询有限公司

采购方式：公开招标

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照桐乡市住房和城乡建设局食堂服务（第二次）采购结果签订本合同。

第一条 合同组成

本次政府采购活动的相关文件为本合同的组成部分，这些文件包括但不限于：

- （1）本合同文本；
- （2）采购文件与采购响应文件；
- （3）中标或成交通知书；

组成本合同的所有文件必须为书面形式。政府采购合同备案时，须提供以上（1）、

（3）两项，如由社会中介机构代理，须提供代理协议，合同如有变更的，须提供变更协议。

第二条 合同标的

采购内容：食堂托管服务（详见采购文件第三章）

合同履行期限：二年（2023 年 7 月 20 日至 2025 年 7 月 19 日止）

第三条 合同价款

1、本合同项下服务价款为：人民币大写捌拾玖万陆仟零捌拾捌元整（¥：896088 元）。

2、本合同总价款含所有税费。

3、本合同付款方式为以下第（3）项：

- （1）本合同项下的采购资金系甲方自行支付，付款程序为 / ；
- （2）本合同项下的采购资金须财政直接支付，付款程序为 / ；
- （3）其他方式：

①签订合同生效并具备实施条件后 7 个工作日内支付项目年度计划支付金额的 60%（即合同金额的 30%）作为预付款；

②签约合同价的 56%按 8 个季度分 8 次平均支付（从第二个季末开始支付，每季末支付前一季度价款）；

③签约合同价的 14%作为考核费用，每个季度考核一次，按 8 个季度分 8 次平均支付（从第二个季末开始支付，每季末支付前一季度价款）。

（中标供应商须出具正规税务发票，注：本项目所明确的季度指合同签订之日起每 3 个月为一个季度）

4、本合同项下的采购资金付款进度按招投标文件规定，未规定时按以下第___/___项支付：

（1）一次性付款：乙方合同履行达到___/___（条件）时，一次性付款；

（2）分期付款：___/___时支付___/___；___/___时支付___/___；___/___时支付___/___；

若收取了履约保证金，则不应重复设置尾款支付条件。

第四条 履约保证金

按以下第 2 项处理：

1、本项目设置履约保证金，乙方应于合同签订前 向甲方提交履约保证金___/___元。履约保证金形式：___/___。中标供应商按规定形式向采购人递交履约担保，担保期限至合同期满后，项目全部验收合格止；采用转账形式提交的，履约保证金在合同期满后，项目全部验收合格后 15 天内无息退还履约保证金。

2、本项目不设置履约保证金

第五条 合同的变更和终止

除《政府采购法》第 49 条、第 50 条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自终止合同或对合同实质性条款进行变更。确有特殊情况的，须经同级财政部门批准。

第六条 合同的转让与分包

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。乙方分包的，应经过甲方书面同意。

第七条 争议的解决

1、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第 1 种方式解决争议：

(1) 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

(2) 向 嘉兴市 仲裁委员申请仲裁。

第八条 合同生效及其他

- 1、合同经甲、乙双方代表签章并经浙江勋达工程咨询有限公司鉴证后即行生效。
- 2、本合同一式五份，甲乙双方各执二份，一份交浙江勋达工程咨询有限公司存档。
- 3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

二、特殊专用条款部分

(一) 食堂管理的方式

1. 委托管理的费用为清包：包括食堂所需的人员费、管理费、办公费等一切费用。
2. 甲方负责提供食堂设备（含餐具）、餐饮用具、员工休息室和管理用办公室。
3. 食堂员工服装费、安全技能培训费，保密纪律教育，人员分工调配，人身安全等的均由乙方负责。
4. 食堂就菜品售价按上一年就餐费用标准执行，具体经采购人同意后制定。

(二) 服务与质量要求：

本合同所提供的服务和要求详见合同条款、说明以及有关的附件和附表、《采购文件》及其所有附件和《补充材料》等，若相互间有重复，则按服务标准高的要求为准。

(三) 费用结算

1. 本项目按实际服务人员到场情况按实结算员工费，其他费用不变。合同期内如岗位人员缺少超过 15 天的，甲方按照乙方投标报价中该岗位人员的年度服务费/365 天*（缺勤天数-15）从付款金额中扣除。

2. 甲方工作人员每日消费刷卡所产生的餐费按月结算，按实收取；由乙方开具发票，税金由甲方承担。

(四) 合同主要条款

1. 定义

本合同下列术语应解释为：

1.1 “甲方”指通过招标采购方式,接受合同服务的业主，即桐乡市住房和城乡建设局。

1.2 “乙方”指中标后提供合同服务的服务公司。

1.3 “合同”系指甲乙双方签署的合同中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有附件、附录和中所提到的构成合同的所有文件。

1.4 “合同价”系指根据合同规定乙方在正确、完整地履行合同义务后甲方应支付给乙方的价格。

1.5 “项目”系指桐乡市住房和城乡建设局食堂托管服务项目。

2. 食堂服务内容：

2.1 总体要求

本项目为桐乡市住房和城乡建设局食堂服务（第二次）采购，甲方提供食堂全套设施和餐饮用具，承担食堂水电、燃气的费用。乙方服务内容包括但不限于以下内容：（1）由乙方负责购买食材及油、米、调味品等并加工制作成早餐、午餐售卖。食材及油、米、调味品等物品购置费用由乙方承担；早餐、午餐售卖所得的费用归中标供应商，中标供应商每月定期结算相关费用并报采购人；（2）食堂范围内的卫生保洁工作；（3）按甲方要求做好每日的成本核算工作；（4）做好食堂器具的维修保养，原有器具因中标单位原因造成的损坏，由乙方承担；（5）桐乡市住房和城乡建设局内配备“食堂小超市”，由甲方负责提供场所并承担水电费，乙方负责“食堂小超市”的经营、管理及全部货物的采购（货物采购清单须经甲方同意后方能实施购买），货物采购的费用由乙方承担，售卖货物产生的营业收入归乙方，乙方每月定期结算相关费用并甲方；（6）做好物品的管理，每月底进行库存物品的盘存，避免原材料过期、变质；（7）如遇公务接待要求或其他特殊要求需要提供用餐服务的，乙方须按甲方要求提供相关用餐及配套服务。

2.2 服务要求：

（1）乙方需本着对企业品牌的延伸，以社会化效益为主的原则进行服务。对服务期内的质量、安全、文明服务等实行全面负责。

（2）服务质量标准要求按 A 级餐饮服务标准订立服务规程。乙方应制订具体的服务质量保证措施及相关服务承诺，如因质量未达到要求，乙方需承担质量安全责任和经济赔偿。

（3）应建立健全以岗位责任制为中心的各项质量管理制度，做到工作有计划，行为有规范，操作有程序，质量有标准，劳动有纪律。要结合桐乡市建设局食堂的特点，从食品质量、花色品种、口感味道、服务方式、饮食卫生等方面制定服务规范或质量标准，不断提高食堂的服务水平。

（4）对食堂工作的全过程，即对食品及原材料、调料的保管、储存、制作加工、配售等工作进行全面质量管理，对食堂职工进行质量管理教育，了解全面质量管理的基本知识和方法，树立质量意识。

（5）加强内部质量自查和自我监督，建立内部质量检查小组，每月实施质量检查工作，记录检查结果，建立质量检查档案，组织职工在日常工作中开展质量自查、互查活动。

(6) 服务区内垃圾用袋装收集，存放在指定地点，并按照国家卫生城市管理的有关标准严格执行。

(7) 乙方须按现代企业制度运行，发挥自身优势，以热心、爱心、专心、贴心的服务，为甲方提供全方位、一体化的专业服务保障，确保桐乡市建设局食堂正常运转，各项重大活动顺利完成。

(8) 乙方所有工作人员，必须无条件服从甲方管理人员的调度、指挥，如发现工作人员的年龄、职业资格、综合素质等不符合甲方管理要求的，甲方有权提出整改、更换，如整改、更换不及时或不到位，经协商无效，甲方有权要求乙方解除该工作人员合同。乙方更换或调整人员应提前征求甲方意见，在征得甲方同意后，方可更换、调整。就餐人员必须使用甲方统一制作的就餐卡和就餐券用餐，乙方不得擅自制作饭菜票或收取现金，不得对外经营。

(9) 乙方达不到甲方要求及各项服务承诺，甲方有权要求其整改，直到扣款或终止合同。

(10) 乙方应严格执行甲方统一管理标准，认真做好防盗、防毒、防火、防食品变味变质、防工伤事故和消防安全、秩序管理工作。需制定消防、安全等应急措施，并切实培训到每个岗位人员。

具体工作要求：

1) 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、GB16153《饭馆（餐厅）卫生标准》、GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》等卫生安全法律法规及标准。

2) 认真执行《食品加工、销售、饮食业卫生“五、四”制》，并结合甲方的具体情况，建立健全卫生制度，保证食品卫生，保障就餐人员的身体健康，并按甲方要求对食堂所需有关蔬菜、食品卫生实行最优质的保证。

3) 食品的卫生质量按《全国救灾防病预案》的规定，不用来源不明的原料；不加工、不发售来源不明的食品，防止疾病传染和食物中毒。

4) 食堂工作人员必须持有健康合格证上岗，定期复查。负责冷拼人员须戴口罩、手套上岗。出售直接入口食品时，必须戴口罩、手套，使用售餐用具。食堂工作人员讲究个人卫生，勤理发，勤洗澡，勤换工作服，勤剪指甲。

5) 食品加工

食品加工人员在工作前、处理食品后或接触直接入口的食品前，都必须洗手消毒；不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为；不得在食品加工和出售场所内吸烟。

食品加工人员必须认真检查待加工的食品及其他食品原料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗；禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理；对怀疑带有农药的蔬菜，不得投入加工制作或使用。

用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具或容器必须标志明显，并做到分开使用，尤其是生、熟工具要分开，定位存放，用后洗净，保持清洁。

需要热制加工的食品必须烧熟煮透，其中心温度不得低于 70℃；加工后的热制品应当与食品原料或半成品分开存放；半成品应当与食品原料分开存放。

在烹饪后至食用前需要较长时间(超过 2 小时)存放的食品，应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应当放凉后再冷藏。

不允许使用食品添加剂和来源不明的调味品，若确需使用食品添加剂的应严格按照国家卫生标准和有关规定使用。

加工出售食品时要做好防蝇、防虫、防尘、防霉变、保洁及秋冬季节的食品保温工作。出售食品必须坚持使用清洁的专用工具，严禁用手直接接触食物。

6) 食品储存

储存食品场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

仓库食品应当分类、分架、隔墙、离地(30 厘米以上)存放，并贴上标签：定期检查处理变质或超过保质期限的食品。

库房必须安排专人负责保管。凡新购食物必须经专人检查合格后，才允许入库；需冷冻食品应及时放入规定冰柜存放。

每次、每批食品入库、领用都必须做好登记。

当餐未出售完的食品，应按卫生规定要求放入冰箱、冰柜。

保管人离开库房时，应立即将门锁好。

7) 餐饮具消毒卫生

餐饮具使用前必须做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具均不得使用，禁止重复使用一次性餐具。

洗刷餐饮具必须在专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类及其他水池混用。

洗涤消毒餐饮具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品卫生标准要求。

餐饮具，尤其是配餐餐饮具，每餐洗净后必须放入电子消毒柜中消毒或高温消毒；若用消毒剂消毒必须按正确的使用剂量和规定时间程序消毒清洗。

消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用；已经消毒与未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标志。

餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

8) 要保持餐厅内餐桌、餐椅、墙面、地面等环境设施的消毒清洁。每次售餐完毕后,应按卫生管理规范收放好食品,清洗餐具、柜台,清扫场地。保持室内空气流通,严防各种污染。

9) 洗碗间、冷菜间、烹调制作间保持清洁卫生,厨房用具应及时清洗、消毒,严格做到生熟分开。

(10) 乙方必须按照甲方要求做好食堂服务工作,食堂不得对外经营,制作好的菜肴按甲方规定的价格进行发售,并接受甲方的监督与检查。乙方要确保为甲方提供优质、高效的专业服务,并根据甲方要求改变不满意的服务状况。

11) 在服务期内乙方应保持食堂区域内的设施完好、环境状况良好,并接受甲方或其授权人员的检查,对由乙方引起或造成设施的损坏及环境卫生不理想状况,甲方将书面通知乙方修复或整改,在书面通知下达一周后,仍未按要求修复或整改,甲方将负责完成这一工作,所需费用及管理费全部由乙方承担。甲方提供的所有设备、设施、工具由乙方使用的,除正常使用折旧外,乙方保证各设备、设施、工具的完好性,否则应承担相应的赔偿责任。

12) 乙方应切实做好节水、节能、防盗、防火、饭菜食品的卫生安全工作,若发生责任事故,后果由乙方全部承担,甲方有权进行监督和检查。

13) 乙方应重视安全工作各环节的管理,科学安排餐饮服务的工作流程,做到精细化管理,如发生餐饮安全、卫生事故(如在菜品里发现异物),甲方将采取重罚措施,直至解除合同。

3. 双方责任

3.1 甲方的一般责任

3.1.1 甲方负责为乙方进驻现场提供必要的工作条件,包括办公用房和厨房设备等。

3.1.2 按照合同约定方式向乙方支付管理服务费用。

3.1.3 甲方为乙方有效开展工作提供其它的便利。

3.1.4 甲方督促乙方加强食堂及会务服务过程中的安全管理。

3.1.5 甲方定期对乙方进行食堂及会务服务质量的考核和测评。

3.2 乙方的一般责任

3.2.1 按甲方的规定和要求以及乙方的承诺,履行好食堂及会务服务的职责。

3.2.2 按食堂及会务服务的总体方案和各项细则配备素质高、专业技术好、责任心强的人员。在合同规定的入驻日前3天,提供所有食堂员工的健康证。

3.2.3 按标书承诺建立食堂服务的档案资料,按季定期向甲方移交。

3.2.4 按标书承诺,确保食堂小超市在在签订合同起1个月内开张营业。

3.2.5 按标书承诺,乙方应确保合同签订之日起食堂正常经营,并在合同签订之日起配齐合同约定的全部工作人员。

3.2.6 严格按照投标文件及甲方食堂服务要求实施管理方案和自我考核。

3.2.7 乙方在食堂服务过程中,需承担因乙方人为因素的工作失误给甲方造成的一切损失。

3.2.8 乙方应为乙方派驻的工作人员购买相应保险,在提供食堂服务过程中,如果发生任何人身安全事故及财产损失时,均由乙方自行负责处理一切事宜,与甲方无任何相关责任。

4. 质量监督检查和考核:

1) 甲方对乙方管理服务采用《桐乡市建设局食堂管理服务考核评分细则》考核,考核小组由相关人员组成,每季度采取定时或抽查形式进行考核,考核采用百分制,定期或不定期对食堂各个环节进行检查,发现问题及时登记并作为考核的依据。如连续两个季度考评分为 80 分以下的,甲方有权要求乙方进行整改或终止服务合同。

2) 甲方每季度组织一次对乙方食堂后勤服务、烹饪、卫生、安全等方面进行民主投票方式满意度测评。如连续两个季度满意度在 70 分以下的,甲方有权要求乙方进行整改或终止服务合同。

3) 留取签约合同价金额的 10% 作为考核费用(按 8 个季度平均考核 8 次),对乙方进行考核。乙方在考核期限内发生重大责任事故或安全事故,没收考核奖金,并要求投标人进行整改或终止服务合同。考核相关要求见《桐乡市建设局食堂管理服务考核评分细则》(具体详见附件一)。

其他要求及相关说明:

(1) 乙方负责人全权代表与甲方保持密切联系并保证食堂餐饮服务工作的。

(2) 乙方要为食堂餐饮的服务工作配备(按招标文件要求的人数)足够的人员,且聘用的工作人员必须符合劳动部门有关用工规定,并经相关专业培训考核合格后持证上岗。

(3) 遇卫生、消防、安全检查或突发事件时,乙方必须配合甲方及有关部门做好工作,并指定专职人员协助工作,直到圆满完成任务。

(4) 服务期满或合同解除,甲方按原移交清单进行财产清单验收,除正常损耗外,如有短缺或损坏,乙方应承担赔偿责任。

(5) 甲方保证乙方的员工按规定正常进入食堂区域开展服务工作,保证乙方正常的水、电、天然气等能源供应,如出现故障,应及时维修,确保乙方正常开展服务。

(6) 劳动管理

所有人员必须持有健康合格证上岗，定期复查。乙方应认真执行国家有关劳动保护的规定，重视劳动保护教育，落实劳动保护措施，逐步改善劳动条件，确保职工的安全与健康。

乙方应将聘用人员的相关材料（包括健康合格证明、年龄、从事岗位、职称）等报甲方审查，特殊岗位必须持证上岗，上岗人员要求素质好、无不良行为记录，经甲方审查合格方可录用。

食堂内工作人员一律不得留宿。上班时间谢绝无关人员进入食堂或加工售菜区域。

（7）员工劳动关系及工资待遇、保险要求

所有工作人员的工资、社保、奖金福利均由乙方发放。员工工资不得低于国家相关劳动法律法规规定（如最低工资标准等）。

在服务期内，乙方所有工作人员工伤事故或其他安全事故由乙方自行全权负责。

乙方应按有关规定为全体工作人员交纳社会保险或所有相关的其他保险，并承担相关费用。

乙方的所有工作人员必须为其正式员工，并签订劳动合同。

（8）禁止事项

乙方不得在食堂区域住宿或从事非法活动，也不得从事有损甲方利益的活动，同时不允许在食堂区域对甲方正常办公有滋扰性的行为。

未获甲方书面同意，乙方任何时候都不能在食堂区域存放易燃易爆有毒、挥发性大或气味浓烈等物品。

5. 违约责任和索赔

5.1 甲乙双方任何一方违反合同，造成对方经济损失的，应给予对方经济赔偿。

5.2 如果乙方无正当理由拖延管理或不按时提供服务，将受到以下制裁：（1）没收履约保证金；（2）按合同总额的日均价加收违约损失赔偿。

5.3 乙方如给甲方造成的实际损失高于违约金的，对高出违约金的部分乙方应予以赔偿。

5.4 乙方如迟延履行合同、不完全履行合同，除支付违约金外，乙方仍应按合同规定按实履行好合同；不履行或履行合同不符合约定，甲方均有权解除合同，并就乙方违约给甲方造成的损失向乙方索赔。

5.5 乙方对所提供服务若与合同要求不符并造成不良后果，并且甲方已于合同规定的委托管理期内提出索赔，乙方应按甲方同意的下述一种或多种方法解决索赔事宜：

5.5.1 乙方同意甲方取消其不符要求的服务项目,退还已经收取的该类项目的物业服务费等所有的该项费用。

5.5.2 对于情节轻微的,经双方同意可降低该类项目的物业服务价格。

5.5.3 对于情节严重,造成甲方损失金额巨大的,除同意甲方终止全部委托管理合同外,并赔偿甲方因此造成的损失。

5.6 如果甲方提出索赔通知后 30 天内乙方未能予以答复,该索赔应视为已被乙方接受。若乙方未能在甲方提出索赔通知的 30 天内或甲方同意的更长一些时间内,按甲方同意的上述任何一种方式处理索赔事宜,甲方将从乙方提供的履约保证金中扣回索赔金额,同时保留进一步要求索赔的权利。

5.7 因甲方原因(如甲方未尽合同规定的义务和责任等原因)而使乙方不能很好履行职责,完不成质量目标,甲方应按乙方同意的下述一种或多种办法解决索赔事宜:

5.7.1 对于情节轻微的经双方同意,甲方补偿乙方该项目的服务价格。

5.7.2 对于情节严重,造成乙方无法完成管理质量目标的,除同意乙方终止全部受委托的全部管理合同外,并赔偿乙方因此造成的损失。

6. 不可抗力及其它因素

6.1 如果乙方因不可抗力而导致不能履行合同义务,乙方的履约保证金不能被没收,乙方也不应承担违约或终止合同的责任。

6.2 本条所述的“不可抗力”系指那些乙方无法控制的、不可预见的、不能避免的事件,但不包括乙方的违约或疏忽。不可抗力事件包括战争、地震、洪水、台风、火灾以及其它双方商定的事件。

6.3 不可抗力事件发生时,乙方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知甲方,除甲方书面另行要求外,乙方应尽实际可能继续履行合同义务,并积极寻找采取合理的方案,履行不受不可抗力影响的其它事项。双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

7. 争端的解决

7.1 甲乙双方应通过友好协商,解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。协商不能解决的,双方应将争端提交有关部门调解。如提交调解仍得不到解决,则通过仲裁或诉讼程序解决,费用除仲裁机构另有裁决外,由败诉方承担。

7.2 与本合同有关的一切争端均适用中华人民共和国的法律。在提交仲裁或诉讼期间,除有争端的部分外,甲乙双方仍应按合同条款规定继续履行各自的义务。

8. 合同的终止

8.1 本合同期限为2年。合作期内任何一方不得擅自停止协议，否则应负担所造成的一切损失。

8.2 乙方提供的厨师长或厨师缺岗1个月以上或其他岗位人员缺岗超2个月及以上，或无法按照合同约定提供就餐服务导致甲方工作人员就餐无法保障的，视为违约，甲方有权提前终止合同，按实际合同履行时间折算费用。

8.3 甲方若发现乙方违约，可向乙方发出书面通知，提出终止部分或全部合同。

8.4 如果乙方未能履行合同规定的义务，经整改后仍不能达到甲方要求的管理目标的，甲方有权解除合同。

9. 合同修改

9.1 合同条款的任何改动，均须由合同签署双方签署合同修改书或合同补充协议。该合同修改或补充部分被视为本合同的组成部分，具有与本合同同等法律效力。

9.2 本合同的未尽事宜，如合同期间食堂服务工作量改变时，可经双方协商可签订补充协议，所签订的补充协议与本合同具有同等的法律效力。

甲方（采购人）：（盖章）

法定（授权）代表：

电话：

单位地址：

乙方（供应商）：（盖章）

法定（授权）代表：

电话：

单位地址：

鉴证方（代理机构）：（盖章）

经办人：

电话：

签约日期：2023年7月20日

签约地点：

附件一：

桐乡市建设局食堂管理服务考核评分细则

为进一步加强桐乡市建设局食堂餐饮工作的管理,更好地为职工提供优质规范的服务,加强对食堂的监督检查,提高服务质量,保证饮食安全,现依据《中华人民共和国食品卫生法》及桐乡市建设局相关制度制订本细则。具体如下:

一、检查考核人员的组成:由桐乡市建设局食堂管理服务考核小组进行打分。

二、检查范围:伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理及职工满意率等。每季度定期检查并统计总分值。满分为 100 分,60 分为合格分。

三、考核办法:

在考核中,考核小组根据检查评比结果(以附件 1 的内容为主),结合职工满意度(附件 2),测算最终分值,计算公式为最终考核得分=食堂考核得分 $\times$ 70%+职工满意度考核得分 $\times$ 30%。如每季度最终考核得分低于 60 分的,则该季度考核费用为 0 元(无须支付);60 分至 69 分时,支付该季度 60%的考核费用;70 分至 79 分时,支付该季度 80%的考核费用;80 分至 89 分时,支付该季度 90%的考核费用;90 至 94 分时,支付该季度 95%的考核费用;达到并超过 95 分时,支付该季度 100%的考核费用(全额支付)。

食堂管理考核表

项目	检查具体内容		评分标准	分值	得分
伙食质量 (32分)	采购	1. 主食米、面、油、肉等必须从正规渠道进货。	有 1 项不合格扣 4 分	12 分	
		2. 采购的蔬菜要求新鲜、干净、无污染。			
		3. 采购的半成品食品达到卫生标准要求，要标有生产日期和保质期，无霉变、异味现象。			
	销售	1. 饭菜不熟或口感较差	发现 1 项(经核实后) 1 次扣 2 分	10 分	
		2. 饭菜内发现异物、杂物			
		3. 隔夜饭菜不超过 12 小时，出售时必须高温加热			
		4. 超过用餐时间出售的饭菜必须加热（人员加班时）			
工作餐搭配	1. 早餐搭配合理，主食（面、粥等）不少于 2 种	每少 1 种扣 2 分，荤素搭配不合理扣 2 分	10 分		
	2. 午餐荤素搭配合理，种类不少于 6 种（其中荤菜不少 2 种），并保证就餐时段供应平衡				
	3. 午餐例汤种类每周不少于 3 种				
服务质量 (18分)	仪容仪表	1. 厨师工作期间须着整洁干净工作服	发现 1 人次扣 2 分	10 分	
		2. 炊事人员必须保持整洁，不允许佩戴手饰，双手干净			
		3. 操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对着食物打喷嚏等不卫生行为			
		4. 出售食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩			
	服务	1. 食堂服务人员要微笑服务、热情解答不得发生争吵、打骂等不文明行为	不文明行为发现 1 人次扣 2 分	8 分	
		2.			
		3. 按规定时间开饭、回收餐具	发现 1 次扣 1 分		
卫生标准 (42分)	制作	1. 原料、成品、半成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志	存在交叉污染并无明显区分标志的扣 2 分；生熟食品没分开且食品存放未分类分架的扣 3 分；食品原材料过期的扣 3 分	10 分	
		2. 生、熟食品分开			
		3. 食品存放分类、分架			
		4. 无过期、变质食品原材料			
	厨	1. 灯管、风扇、墙壁、抽油烟机干净	有 1 项不清洁	18 分	

	房	无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍	扣 1 分;无消毒作业扣 2 分;不按食品安全工作规定执行扣 2 分		
		2. 各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮, 饭盘无饭粒			
		3. 工作间地面干净、无积水、无杂物			
		4. 货架经常擦拭, 保持干净, 刀具、手套排放整齐			
		5. 操作台、灶台、售菜台干净整洁			
		6. 洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁, 做到“一洗二清三冲四消毒”			
		7. 各种机器设备保持整洁, 标识清晰			
		8. 下水道无菜渣、堵塞等现象, 垃圾按分类要求投放			
	餐厅	1. 餐厅地面每日清扫, 地面整洁	发现 1 次/1 项扣 1 分	6 分	
		2. 桌椅摆放整齐, 桌面无残渣、水渍			
		3. 餐盘回收处干净整洁、无残渣			
	库房	1. 地面保持清洁	有 1 次/1 项不清洁扣 1 分	8 分	
		2. 所有食物必须上架, 禁止随意摆放			
		3. 夏季必须保持通风换气, 库房无异味			
		4. 冰箱责任落实到人, 外表整洁, 生熟区分清楚, 冰箱内结霜适中, 摆放整齐			
日常管理 (8 分)		1. 严禁非食堂人员随意进入厨房及食品库房	发现 1 次扣 2 分	8 分	
		2. 合理使用水电, 做到人走灯灭, 开水机及时断电, 杜绝长流水现象			
		3. 确保菜品供应充足, 不发生供应不足导致吃不上饭的现象。	发生一次扣 5 分		
总得分					

食堂满意度调查表

饭菜质量 35 分			服务质量 35 分			卫生状况 30 分		
满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意
35-31 分	30-21 分	20 分及以下	35-31 分	30-21 分	20 分及以下	30-21 分	20-11 分	10 分及以下
得分			得分			得分		
总得分：								
注：打分保留整数								