

江北区庄桥街道办事处食堂服务外包项目 政府采购合同

项目名称：江北区庄桥街道办事处食堂服务外包项目

甲方：宁波市江北区人民政府庄桥街道办事处

乙方：宁波中承物业服务有限公司

甲、乙双方根据江北区庄桥街道办事处食堂服务外包项目的公开招标结果，签署本合同。

一、食堂管理服务内容及要求

（一）管理服务基本情况

1、本次招标范围包含街道食堂。每周一至周五为工作日，周六、周日实行轮休制。重大或临时加班，乙方必须确保相关服务人员到岗并确保服务质量。

2、负责甲方食堂周一至周五每天提供早、中、晚一日三餐。用餐人员 200 人左右，最终以实际人数为准。双休日及其他法定节假日提供值班人员中、晚餐（如就餐人员达到 50 人及以上需提供三餐）。用餐方式为自助，采取刷卡用餐的形式。

3、甲方承担原材料的采购费用，提供场地、水、电及相关餐厨具等设施设备及能耗费用。燃气费用由乙方自行承担。

4、限价供应：甲方核定每餐的用餐标准和品种数量，菜谱一周一公布，要求定期更新菜肴。根据核定的每餐用餐标准，早餐提供中、西式餐品，设置主食品种不少于 6 种及豆浆、牛奶、两种稀饭、鸡蛋、小菜等；中餐提供以本地菜为主，设置菜品不少于 4 大荤、3 半荤、3 素和两汤及杂粮、水果、牛奶等，另工作日早、中餐提供面条等特色服务窗口；晚餐设置菜品不少于 2 荤 2 素和一汤。

5、元宵、立夏、端午、立秋、中秋、腊八等传统节日，推出特色菜单。

6、乙方须按照甲方要求做好日常接待用餐服务，承担其他后勤保障服务及其它临时性服务。

（二）服务标准与技术要求

1、乙方须认真履行职责，严格按甲方要求做好各项工作，确保在岗在位，各尽其职，保证服务质量。

2、乙方必须负责所属人员的卫生教育，确保所属人员须持有效健康证，统一着装上岗。负责办理上岗人员健康证，费用自理。

3、甲方对人员就餐实行综合管理。甲方负责督查食堂的饮食安全卫生、饭菜质量、售

出数量、服务质量、环境卫生等相关事务，加强与乙方的联系和沟通，协调处理各种偶发事件，转达干部职工对托管经营服务质量的意见和要求，负责各项规章制度的制定、检查和考核工作，负责账务、资产管理和菜谱审批、监督卫生等工作，促进食堂内部和外部的团结协作，切实加强综合督查管理。

4、乙方要爱护甲方提供的房产和餐饮炊具设备等，负责养护管理、遗失赔偿。

5、乙方全面负责食堂的饮食安全卫生等相关事务，签订合同时还需与甲方签订饮食安全卫生责任书。

6、若甲方委托乙方采购食材，在承包期内所用大宗食品原料须来自正规渠道，由甲方统一监控采购。乙方需将与第三方原料乙方签订的供货协议报甲方认可备案。乙方须按照甲方要求每日上报采购单，经甲方确认后采购。按要求提供主副食的原材料或半成品，不得采购、储藏、加工、销售变质食品。原材料的采购费用由甲方另外承担，不包含在本次项目招标中。若甲方不再需要乙方采购食材的，提前一周通知乙方，乙方需配合甲方完成交接工作。

7、甲方严格执行事故责任追究制度，如出现严重的食物中毒、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，乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，甲方有权单方面终止合同，没收履约保证金。

8、乙方落实专人对餐厅、食堂、加工间等场所进行环境卫生打扫。安排专人及时清理厨余垃圾、其他垃圾，要求按照宁波市人民政府关于生活垃圾分类实施要求做好垃圾分类工作。

9、乙方不负责承担食堂在承包期内所有水电费，但必须做到节约使用。

10、乙方必须按期上报食堂经营的相关数据。

11、乙方须根据甲方规定时间按时为职工提供优质服务，不得提前或延迟开饭时间(特殊情况如开会、接待、会餐等要服从甲方指定的时间)，坚持服务第一的宗旨，做到热情服务、文明待人、公平守法。

12、重大或临时加班用餐，乙方必须确保相关服务人员到岗。加班人员加班费用由甲方另外支付，再由乙方自行支付给工作人员，加班费用每半年一结。加班人数、天数由乙方汇总上报，经甲方核查确认无误后支付。

二、合同金额

本合同金额为(大写)：柒拾叁万玖仟壹佰肆拾柒元整/年(¥739147元/年)人民币。

三、人员配置要求

1、人员配备要求

序号	职务	数量	要求
1	项目经理	1 人	1、大专以上学历，50 周岁以下； 2、有 5 年以上餐饮主管工作经验、专业技能熟练； 3、有较强的组织领导能力和协调能力； 4、形象良好； 5、投标人正式员工。
2	厨师长	1 人	1、持有高级及以上厨师证(中式烹调师)，55 周岁以下。 2、有 2 年以上相关工作经验。
3	炉灶厨师	2 人	持有中级及以上厨师证(中式烹调师)，55 周岁以下。
4	切配厨师	1 人	具有相关工作经验，55 周岁以下。
5	面点师	1 人	持有高级及以上面点师证(中式面点师)，55 周岁以下。
6	洗杂工	4 人	吃苦耐劳、身体健康无缺陷，55 周岁以下。
7	服务员	2 人	1、有 2 年以上相关工作经验，50 周岁以下； 2、有较好的沟通协调能力； 3、形象良好。
合计		12 人	/

2、岗位职责

(一) 项目经理

- (1) 传达甲方和乙方的有关指示、协调甲方和食堂服务员工之间的联系；
- (2) 督促检查食堂相关安全、消防和卫生工作，配合甲方做好食堂的安全工作；
- (3) 巡视食堂各岗位运作情况，发现问题现场解决；
- (4) 及时处理业主投诉；
- (5) 定期需对甲方各部门进行常规性拜访；
- (6) 处理重大突发事件，及时启动应急预案，按要求及时将真实情况上报甲方；
- (7) 每月需上报食堂工作计划及上月工作总结；

(8) 配合项目内其他服务人员的工作，做好甲方安排的其他工作。

(二) 厨师长

(1) 负责菜点的开发，菜点的成本核算；

(2) 根据餐厅菜肴的反馈及时对菜点质量合理分析，确实解决的办法采取改进措施；

(3) 负责把好菜点质量关，认真检查各部门的操作规范执行情况；

(4) 负责检查厨房各部的食品原料质量，把好食品卫生关；

(5) 负责定期翻新菜肴；

(6) 严格执行《食品安全法》的要求操作；

(7) 熟悉并掌握各种烹调方法，熟悉各种调味方法，能烹制不同的菜肴和达到不同的要求；

(8) 所有用具保持光亮、卫生，且天天清洗；

(9) 地面无油污、积水，以防工作时发生危险，下班后要冲洗工作区域；

(10) 搞好包干区域卫生，完成甲方交待的其他工作任务；

(三) 炉灶厨师、切配厨师、厨师

(1) 负责做好工作范围内的环境清洁等工作；

(2) 工作过程中做好自己的本职工作；

(3) 操作结束后，应将各厨房回收的原料分类保管，妥善处理好下脚料，做好工具、用具、盛器、砧板清洁工作，磨好菜刀，关闭水、电及其它设备设施开关；

(4) 做好切配、打荷及普通菜肴的加工制作。

(四) 面点师

(1) 负责做好各类调味品的准备工作，做到品种齐全，确保使用；

(2) 严格按照点心质量要求实施操作；

(3) 在操作中应合理使用各种原料，做到力行节约，减少浪费；

(4) 操作结束之后，及时清洁灶面、工具、用具及其它机械设备，关闭水、电、煤气等开关。

(五) 服务员

(1) 日常做好食堂用餐服务工作；

(2) 做好甲方安排桌餐服务工作及其他临时性接待任务；

6、洗杂工

(1) 严格按照食品加工要求实施操作；

(2) 洗餐具要做好消毒工作，按规定操作流程实施，减少餐具的破损率；

(3) 每天操作结束后的清洁卫生工作，对剩余原料妥善放置处理。

四、人员管理

1、项目经理必须是投标单位的正式员工。

2、乙方在服务期内所聘工作人员须报甲方认可备案后方可上岗。如所聘人员不符合要求或服务未令职工满意，乙方必须按甲方要求及时做出人员调整和更换，更换后的人员须在一个月內到岗，否则甲方有权扣除相应费用直至终止合同。人员费用详见附件：人员人工费用测算表。如超过 3 个月仍未到岗的，甲方有权终止合同。

3、乙方应确保其派遣人员相对固定，不得无故变更，如确需调整，应征得甲方同意。合同签订一年期內，项目经理人员调整的从服务费用中扣违约金 5000 元/次，第二次调整违约金较第一次的违约金金额翻倍，以此类推违约金翻倍。

4、乙方全体员工统一着装，管理人员持证上岗。

5、甲方有权对乙方派驻人员薪酬的发放情况进行监督。

五、服务责任事项

1、乙方负责支付上岗人员的工资、津贴、社会保险及根据国家规定应支付的有关费用，承担培训、服装等费用。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，乙方应根据实际情况对人员费用进行调整，确保用工合法，此部分费用已包含在投标报价范围内，三年不变。

2、乙方应对聘用人员进行业务和安全知识系统培训，有资质要求的岗位，该岗位聘用人员应具备相应资质要求，并提供相关资质证明，其聘用人员在工作或上下班途中发生工伤、死亡等意外事故，由乙方负责处理并承担一切费用，与甲方无经济联系。

3、乙方须与所聘用的工作人员签订劳动合同，为其缴纳社保，并办理相关保险，保障劳动者合法权益。合同期间如发生意外伤残、伤亡事故，乙方承担全部责任和必要的经济补偿，与甲方无涉。

4、乙方必须对上岗人员按规定进行岗位培训，并对上岗人员定期进行职业道德教育，教育其端正服务态度、提高服务质量、遵守甲方的各项规章制度及工作规范，维护甲方形象，服从领导。对不遵守劳动纪律、工作作风拖拉的员工，经查实后酌情处罚，情节严重的甲方有权要求乙方进行处罚或辞退，发生上述情形的，甲方可以要求乙方对人员进行调整，乙方不予调整的，按照合同第四条第 2 点承担相应责任。

5、若遇如大型活动、台风灾害、应急防疫、突击检查、上级部门考核、各类创建活动

等特殊情况，乙方必须无条件完成定点范围内的相关工作，服从甲方指挥。

六、卫生管理

1、乙方工作人员应持有效身体健康证件上岗。

2、仓库物品摆放整齐，建立仓库收发管理明细账目、严格物品检查程序，防止出现过期食品存放，保持仓库通风，定期清洁卫生，防止不合格食品存放。

3、严格食品原料采购把关，食品采购必须到持有正规卫生许可证、检验检疫合格证的固定场所，产品名称必须注明保质期、出厂日期、生产厂家等规范标签。承诺不使用任何转基因食物或配料，定期调换原材料（油、米）的品牌。

4、食品加工环节按规定操作，从原料粗加工、切配到烹饪的每个环节，厨房人员必须分工明确，专人负责，执行自检、互检、专检制度。

5、餐厅桌椅摆放整齐，台面、地面干净无油污，每餐前派专人负责卫生清洁，客人用餐结束后，饭、菜、餐具及时回收，保持整洁、舒适的用餐环境。

6、严格按照高温消毒程序清洗餐具，餐具每次使用后高温消毒，餐具按规定位置摆放，工作台、调料台、炉灶等工作完成后，及时清理，保持冰箱、冰柜卫生清洁。

7、食品加工间的人员进出有严格的管理制度。

8、其他符合饮食行业要求的卫生条件。

七、批准手续

乙方的服务如果需要办理批准手续，由甲方负责，乙方给予协助配合。

八、技术资料

乙方应按招标文件规定的时间向招标人提供有关技术资料。

没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、计划或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

九、知识产权

乙方应保证提供服务过程中不会侵犯任何第三方的知识产权。

十、履约保证金

履约保证金：合同价的 0.5%；

履约保证金形式：电汇、网银、支票、银行保函（甲方认可的银行开具的保函）、保险保单；

提交时间：合同签订后 15 个工作日。

履约保证金的退还：服务期满后十日内无息退还，但如乙方未履行或未完全履行合同规定的任何义务，给甲方造成损失的，甲方有权在其提交的履约保证金中获得相应赔偿，不足部分甲方有权继续向乙方追偿。

十一、转包或分包

本合同范围的服务，应由中标人直接供应，不得转让他人供应；

除非得到甲方的书面同意，乙方不得将本合同范围的服务全部或部分分包给他人供应；如有转让和未经甲方同意的分包行为，招标人有权解除合同，没收履约保证金并追究乙方的违约责任。

十二、合同履行时间、履行方式及履行地点

1. 履行时间：总服务期限为自合同签订之日起三年（合同一年一签。第二年、第三年采购人根据中标人在上一年度的合同履行、考核情况决定是否续签）。

本合同的服务时间：2025年7月4日-2026年7月3日

2. 履行方式：甲方指定方式

3. 履行地点：甲方指定地点

十三、付款方式

1、合同签订生效并具备实施条件后7个工作日内支付合同金额的20%，作为本项目预付款。

2、剩余款项按季度支付，甲方在每季度服务完成后7个工作日内支付中标金额的20%，如遇考核扣款，则支付20%的合同金额减去扣款后的剩余金额。

3、加班费用标准：超过正常工作时间每半天费用为80元/人（4小时≤加班时长<8小时的按半天计算）；全天费用为160元/人（加班时长≥8小时按全天计算）。

4、加班费用支付：每半年一付，每2个季度服务完成后7个工作日内支付加班费用。

十四、考核

甲方对乙方工作质量实行每季度一考核，具体考核方案详见月度考核评分表。考核结果与服务费支付挂钩。

（1）考核得分低于85分（不含85分）的，扣除合同款当季度服务费的10%。

（2）一年内两次考核得分都低于85分（不含85分）的，第二次考核扣除的合同款翻倍，扣除的合同款为当季度服务费的20%。

考核情况将作为续签下一年度合同的重要根据，并以书面形式通报给乙方。乙方应对考核中提出的有关问题限期整改，并就整改情况向甲方提交整改报告。连续两次整改未达到甲

方要求的，甲方有权利解除合同。

十五、甲方权利及义务

1、甲方有权依据《浙江省机关食堂反食品浪费工作成效评估标准》对乙方反食品浪费工作进行监督和考核。

2、代表和维护产权人、使用人的合法权益。甲方按管理合同规定监督乙方依法运营、履行合同，做好指导和协调工作。对乙方日常管理有指导、管理、监督、检查和考核的权利，协助监督乙方采购物资食材等。

3、甲方核定每餐的用餐标准和品种数量，菜谱一周一定。

4、乙方承诺保持现有服务水准，如出现服务水平下降（如菜品质量、卫生等），经甲方书面通知整改仍无法达到甲方要求的，甲方有权提前终止合同。

5、甲方有义务向乙方支付食堂服务费。

十六、乙方权利及义务

1、乙方需遵守甲方关于反食品浪费工作的相关规定和要求，确保在食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损。

2、乙方负责食堂的经营（运营）管理，具体包括食堂人事、菜肴的搭配与制作就餐环境卫生、服务等。人事方面：录用辞退工作人员需书面通知街道党建综合办食堂管理部门，按合同规定配足员工人数，发现每少1人扣相关人员工资费用。严格执行劳动法，乙方应与食堂从业人员依法签订劳动合同，明确劳动关系；食材等食堂运营相关物资采购：食堂采购费用需经街道党建综合办食堂管理部门审核批准后支付，相关表格报街道党建综合办食堂管理部门一份。设备管理：乙方未按正确操作规定使用人为损坏设备由乙方承担维修更新费用。

3、乙方必须严格执行甲方所制订的各项规章制度，服从管理，并制订配套的内部管理制度。

4、按甲方规章制度，做好消防、治安工作。

5、严格执行各项食堂管理制度。食堂卫生第一，坚持消毒制度，严格执行食品卫生法，文明服务。食堂工作人员按卫生部门规定进行身体检查。

6、经营场所进行定期防暑灭蝇，保持经营场所明亮干燥，保证就餐人员安全、舒适。

7、除甲方因特殊情况应提早通知乙方外，无故误餐或停餐给乙方造成经济损失的，乙方有权要求甲方给予适当的经济补偿。

8、按约定的开餐时间，为甲方提供食堂食品加工服务。

9、定期召开职工座谈会，听取甲方意见并及时整改。

10、及时受理甲方的意见、建议和投诉，不断改进工作质量，定期调查甲方对服务的满意程度，以便及时整改。

11、乙方负责承担食堂在承包期内所产生的燃气费。

十七、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十八、质量保证及后续服务

中标人应按招标文件规定向招标人提供服务。

中标人提供的服务成果在服务质量保证期内发生故障，中标人应负责免费提供后续服务。对达不到要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

(1)重做：由乙方承担所发生的全部费用。

(2)贬值处理：由甲乙双方协议定价。

(3)解除合同。

如在使用过程中发生问题，中标人在接到甲方通知后及时到达甲方现场。

在服务质量保证期内，乙方应对出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

合同期间岗位经甲方确认后可适当调整。

十九、其他

1、乙方人为损坏造成损失由乙方负责。

2、乙方不得将本项目非法分包或整体转包给任何单位和个人。否则，甲方有权即刻终止合同，并要求乙方赔偿相应损失。

3、乙方必须严格执行宁波市江北区人民政府庄桥街道办事处所制订的各项规章制度，服从管理，并制订配套的内部管理制度。保证做到依法经营，诚实守信，规范操作，根据《中华人民共和国食品安全法》和消防安全法规的有关条例，做好食品安全及周边环境卫生和消防安全管理工作。

4、乙方应确保其派遣人员相对固定，不得无故变更，如确需调整，应征得甲方同意。

5、乙方应接受甲方的监督，及时听取就餐人员的意见，改进服务工作。

6、工作日早、中二餐，工作日值班人员的晚餐，双休日和节假日值班人员的中、晚餐以及加班人员的就餐，根据甲方的加班需求，乙方需无条件做好加班人员的就餐工作。

7、乙方的工作人员在服务期间中发生一切事故以及对外纠纷等，与甲方无关。

8、乙方在服务期间，如出现食品安全问题、投诉较多等情况，甲方有权单方面解除合同，乙方须无偿退出场地。

9、乙方在服务期间，所发生的经济损失、安全及消防事故等均由乙方负责，与甲方无关。

二十、违约责任

甲方无正当理由拒收接受服务的，甲方向乙方偿付合同款项百分之五作为违约金。

甲方无故逾期验收和办理款项支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

乙方未能如期提供服务的，每日向甲方支付合同款项的千分之六作为违约金。乙方超过约定日期 10 个工作日仍不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因未能如期提供服务或因其他违约行为导致招标人解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值 5% 的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

二十一、不可抗力事件处理

在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

二十二、诉讼

双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向招标人所在地法院起诉。

二十三、合同生效及其它

合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。乙方须在项目所在地成立子公司或分公司，并实际经营。

本合同未尽事宜，以江北区庄桥街道办事处食堂服务外包项目招标文件、乙方的投标文件及相关澄清和承诺以及《民法典》有关条文执行为准。本合同正本一式贰份，具有同等法律效力，甲乙双方各执壹份；副本肆份，甲乙双方各执贰份。

甲方：江北区人民政府庄桥街道办事处

地址：江北西路 500 号

法定（或授权）代表人（签字或盖章）：



乙方：

地址：

法定（或授权）代表人（签字或盖章）：



签字日期: 2015 年 7 月 3 日

签字日期: 2015 年 7 月 3 日

月度考核评分表

考核时间:

序号	服务质量考核项目		质量要求	分值	评分标准	考核分
1	洗菜	择菜清理	摘除杂质、残枝、去跟、清黄叶、剔虫、除泥沙。	4分	不达标1次扣1分	
2		洗菜	①清水浸泡5分钟,再清洗三遍(洗一遍,清水过二遍),所有原料先洗后切。②贝壳类等食材处理后不含泥沙。	5分	不达标1次视情节程度扣1-5分	
3	切配	切菜	①不新鲜、腐败变质的不切。②食品不着地存放。③先烹调的先切。④不成捆切根,不偷工减料。⑤条块整齐、粗细均匀,符合烹调要求。⑥刀、砧板、抹布、容器洁净。	4分	不达标1次扣1分	
4		配菜	①搭配合理,做到有营养、配色好等。②配菜台面、菜架保持洁净。	4分	不达标1次扣1分	
5	烹饪	烹饪技术、食品安全知识	①掌握多种烹调技术及面点的制作方法。②腐败变质等不合格产品,不进行烹调。③遵守操作规程,做到食品烧熟煮透、烤熟煎透,防止里生外熟。④处理到位,加工后的食物干净。	6分	不达标1次视情节程度扣1-6分	
6		节约	做好烹调前的准备工作,按人数合理准备食材数量,合理使用食材、调味品、燃料等,防止浪费,厉行节约。	4分	不达标1次扣1分	
7		创新	钻研烹调技术,不断创新菜品,增加花色品种,满足服务要求。	2分	不达标1次扣1分	
8	卫生	环境卫生	①卫生区域进行划分,责任到人。②每天都要进行清洁。③消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生的条件。④设备摆放整齐有序,并保持洁净。⑤室内无积尘、蛛网,地面无积水、无油腻并保持干燥,墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水等。⑥垃圾、废弃物放置在专用容器中,并加盖密闭。每天按时清理垃圾、废弃物等。	5分	不达标1次扣1分	
9		个人卫生	①所有人员必须持健康证上岗。②必须穿戴干净的浅色工作服和工作帽,头发不露帽外,不戴戒指,不涂指甲油,不留长发,工作时需佩戴口罩。女员工允许化淡妆,不准使用怪异或浓烈的香水,面容整洁,男不留长发。③上岗前和大小便后必须洗手,不得穿戴工作服和工作帽进入卫生间。④上岗后不吸烟,不吃食物,不随地吐痰,不乱扔废弃物,不把个人用品带入岗位,不对着食品咳嗽、打喷嚏等。⑤勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤洗澡、勤换工作服和工作帽。	3分	不达标1次扣1分	
10	卫生	厨房操作间卫生	①盛放食品的用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开,不直接放置到地上,保持洁净和整齐有序。②待加工食品与直接入口食品、原料与成品应	5分	不达标1次扣1分	

		生	分开放置，离地隔墙。③各种电器设备等用具摆放整齐，保持洁净。④操作台、货物架、调料台、蒸箱洁净无灰尘、油污；洗菜池无泥沙、脏垢及异味；抹布做到专用，不用擦桌子的抹布擦碗盘等。⑤每次操作完毕后，清洁一次。每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等干净卫生、干燥、拜访整齐。⑥通风、排烟、排水良好。⑦洗碗间、蒸饭间通道畅通，无积水。⑧垃圾要及时进行分类清理。			
11		餐厅卫生	①餐前必须做好餐厅的清洁工作，餐桌、地面等洁净。②就餐过程中有专人负责餐桌、地面等的清洁。③餐后对餐厅及时进行的清洁。④餐厅洗手池内无积垢，保持畅通。	5 分	不达标 1 次扣 1 分	
12		餐具洗刷消毒卫生	①坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、消毒柜高温消毒”四道洗消工序，以光、洁、涩、干为消毒要求。②消毒后的餐具整洁有序，碗、柜无灰尘，无杂物，无油污。③洗碗池做到专用，保持洁净、无残渣、无油垢。④餐后餐具必须使用消毒柜消毒，盛盆等用具要用消毒剂或沸水煮等方式进行消毒，并用苫布防尘。⑤做到五常服务(常清洁、常整理、常检查、常维护、常改进)。	5 分	不达标 1 次扣 1 分	
13		食品冷藏卫生	①动物性食品应冷冻保存，果蔬类食品应在 4℃左右的温度下，短期冷藏保存。②安排专人检查冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，保证无异味，洁净。③食品分类存放，做好进出食品的记录，做到先进、先出、先用，腐败或不新鲜的食物不得放入冰箱保存，已解冻的食品不宜再冷冻。	5 分	不达标 1 次扣 1 分	
14	安全	安全防范	①食堂的大厅、操作间等钥匙有专人负责管理；②食堂在非开放期间要关好门窗；③无关人员进入食堂须主动盘问并及时报告；④餐具消毒、清洗有固定流程、方法和相应责任人；⑤食堂人员会使用灭火器；⑥食堂人员不得擅自将消防设施挪位；⑦设有预防措施和安全责任人；⑧必须遵守“人走电关、关气”的规定；⑨餐样留存 48 小时；⑩有食物中毒等应急情况的预案。⑪食堂工作人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即调离工作岗位。	5 分	不达标 1 次扣 1-5 分	
15	工作台账	工作台账	按要求做好各项工作的台账记录，按时提供菜单。	5 分	不达标 1 次扣 1 分	
16	垃圾分类	垃圾分类	厨余垃圾按规定进行分类处置。	2 分	不达标 1 次扣 1 分	
17	菜肴口味	菜肴的咸淡口味	①就餐人员对菜肴口味等有意见的，要适当采纳并改进。②菜肴要符合大众的口味。	3 分	不达标 1 次扣 1 分	

18	菜肴卫生	菜肴卫生情况	菜肴无异物、虫子等。	5 分	不达标 1 次扣 5 分，并额外罚扣人民币 1000 元/次，不限次数，论次罚扣	
19	菜肴保温与服务态度与质量	菜肴的保温程度，服务态度，服务质量	①菜肴供应期间要对菜品进行保温，供餐过程服务态度好，服务质量高。 ②食堂人员与就餐人员不得出现矛盾冲突、打架等情况。	5 分	保温不达标 1 次扣 1 分； 出现矛盾冲突、打架等情况的 1 次扣 5 分，并额外罚扣人民币 1000 元/次，不限次数，论次罚扣	
20	人员	人员管理	①培训工作有制度、有计划、有安排，无员工技能差和技术岗位无证上岗现象。②换人需经采购人同意，人员流动每月不得超过 2 人。 ③重要岗位人员（项目经理、厨师长）流动须提前 15 天报采购人备案；其余岗位人员流动须提前 3 天报采购人备案。	3 分	不达标 1 次扣 1 分。	
21	菜单	菜单管理	①每周四下午 16:00 前，餐饮服务单位把下周菜单报采购人，审核通过后，按菜单提供饭菜并公布张贴；如有调整，应事先征得采购人同意，再进行调整。 ②按照审核的菜单提供饭菜，不得擅自变更。	3 分	不达标 1 次扣 1 分。	
22	消防	消防管理	①掌握消防安全知识和灭火的基本技能。做好各类安全、防火宣传工作，每季度不少于 1 次，且“时间、人员、内容”三落实。②每月一次检查各类消防器材、设施状态完好。建立消防设施设备台帐。③建立完善消防应急预案，重点部位均有消防灭火和应急疏散预案。每半年应组织一次规模较大的灭火和疏散演练；每年应组织一次规模较大的消防预案演练。火灾时应履行扑救火灾和引导人员疏散的义务。	3 分	不达标 1 次扣 1 分。	
23	节能	节能管理	①电源设备按规定开启、关闭。②水源按规定开启、关闭。③空调按规定开启、关闭。	2 分	不达标 1 次扣 1 分。	
24	抽查合格情况	卫生抽查，安全隐患等抽查	面对上级部门或各级机关抽查，无不合格项目。	10 分	不合格 1 次扣 10 分，并额外罚扣人民币 1000 元/次，不限次数，论次罚扣	
总分						

饮食安全卫生责任书

根据《中华人民共和国食品安全法》等有关规定，为落实文教街道食品安全工作责任制，强化食品安全工作的监督力度，防患于未然，结合食品生产经营的实际情况，特制定本责任书。

一、责任书起止时间：2025年7月4日至2026年7月3日，到期自然终止。

二、责任主体

乙方以及乙方的法定代表人为甲方食品质量安全的第一责任人。

三、乙方的责任要求

1、乙方应在经营范围内经营。

2、乙方必须向甲方提供有效的营业执照。

3、乙方在供货时应提供食品出厂检验合格证或者其他符合法规要求的合格证明。

4、乙方必须保证供货质量，不得提供霉烂变质或超过保质期的食品原材料，不得提供对人体有害的食品原材料，不得提供无中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合规定以及未能提供检验检疫合格证明的进口食品，不得提供未经检验或者检验不合格的小作坊加工生产的食品；乙方提供的食品原材料中不得添加任何对人体有害的添加剂。乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规的规定，保证食品原材料质量符合食品安全国家标准要求。

甲方或其上级部门有权对乙方的生产（加工）基地、运输、储存、检测的设施设备、场地及配送相关人员的健康状况进行检查或抽查。如检查或抽查结果存在食品卫生不合规现象，乙方必须在限期内改进，否则，甲方有权解除合同。

乙方送货车辆需定期进行消毒，避免在运输过程中导致交叉感染使所需物资安全性出现问题。

四、责任追究

1、凡乙方违反本责任书第三条之规定者，甲方有权终止与乙方签订的购销合同，并追究乙方的经济赔偿责任。

2、乙方在提供货物的整个运输过程中的安全责任均由乙方承担，概与甲方无关。

3、本责任书以《中华人民共和国食品安全法》等有关食品生产的法律法规为执行细则，由于乙方所提供的食品所造成的事故或责任，由乙方全权负责解决，若构成犯罪的则移送司

法机关追究责任人的刑事责任，同时甲方将视情节轻重向责任方主张经济赔偿和违约金。

五、本责任书经甲、乙双方签字并盖公章后生效。此责任书一式肆份，甲乙双方各执二份。

甲方：江北区人民政府庄桥街道办事处

地址：江北区北环西路 500 号

法定（或授权）代表人（签字或盖章）

签字日期：2015 年 7 月 3 日

乙方：

地址：

法定（或授权）代表人（签字或盖章）：

签字日期：2015 年 7 月 3 日



附件:人员人工费用测算表

人员人工费用测算表

人员人工费用测算表（项目经理）

序号	项目	元/人·年	备注
1	基本工资	64800	/
2	高温补贴	800	/
3	节假日加班费	/	/
4	日常加班费	83.33	/
5	特殊岗位津贴	125	/
6	社会保险（基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险）	14782.46	/
7	人身意外伤害险	/	/
8	设备、工作服、易损品、培训费、活动费等	166.67	/
9	各种福利补贴（奖金、福利费）	1200	/
10	管理费	3265.61	/
11	残保金	642	/
12	健康证	120	/
13	利润	416.67	/
14	税金	3486.54	/
15	小计	89888.28	/

人员人工费用测算表（厨师长）

序号	项目	元/人·年	备注
1	基本工资	54000	/
2	高温补贴	800	/
3	节假日加班费	/	/
4	日常加班费	83.33	/
5	特殊岗位津贴	125	/
6	社会基本保险（基本养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险）	14782.46	/
7	人身意外伤害险	/	/
8	设备、工作服、易损品、培训费、活动费等	166.67	/
9	各种福利补贴（奖金、福利费）	1200	/
10	管理费	3265.61	/
11	残保金	642	/
12	健康证	120	/
13	利润	416.67	/
14	税金	3486.54	/
15	小计	79088.28	/

人员人工费用测算表（炉灶厨师）

序号	项目	元/人·年	备注
1	基本工资	48000	/
2	高温补贴	800	/
3	节假日加班费	/	/
4	日常加班费	83.33	/
5	特殊岗位津贴	125	/
6	社会基本保险（基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险）	14782.46	/
7	人身意外伤害险	/	/
8	设备、工作服、易损品、培训费、活动费等	166.67	/
9	各种福利补贴（奖金、福利费）	1200	/
10	管理费	3265.61	/
11	残保金	642	/
12	健康证	120	/
13	利润	416.67	/
14	税金	3486.54	/
15	小计	73088.28	/

人员人工费用测算表（切配厨师）

序号	项目	元/人·年	备注
1	基本工资	36000	/
2	高温补贴	800	/
3	节假日加班费	/	/
4	日常加班费	83.33	/
5	特殊岗位津贴	125	/
6	社会基本保险（基本养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险）	/	/
7	人身意外伤害险	300	/
8	设备、工作服、易损品、培训费、活动费等	166.67	/
9	各种福利补贴（奖金、福利费）	1200	/
10	管理费	3265.61	/
11	残保金	642	/
12	健康证	120	/
13	利润	416.67	/
14	税金	3486.54	/
15	小计	46605.82	/

人员人工费用测算表（面点师）

序号	项目	元/人·年	备注
1	基本工资	42000	/
2	高温补贴	800	/
3	节假日加班费	/	/
4	日常加班费	83.33	/
5	特殊岗位津贴	125	/
6	社会基本保险（基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险）	14782.46	/
7	人身意外伤害险	/	/
8	设备、工作服、易损品、培训费、活动费等	166.67	/
9	各种福利补贴（奖金、福利费）	1200	/
10	管理费	3265.61	/
11	残保金	642	/
12	健康证	120	/
13	利润	416.67	/
14	税金	3486.54	/
15	小计	67088.28	/

人员人工费用测算表（洗杂工）

序号	项目	元/人·年	备注
1	基本工资	32400	/
2	高温补贴	800	/
3	节假日加班费	/	/
4	日常加班费	83.33	/
5	特殊岗位津贴	125	/
6	社会基本保险（基本养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险）	/	/
7	人身意外伤害险	300	/
8	设备、工作服、易损品、培训费、活动费等	166.67	/
9	各种福利补贴（奖金、福利费）	1200	/
10	管理费	3265.61	/
11	残保金	642	/
12	健康证	120	/
13	利润	416.67	/
14	税金	3486.54	/
15	小计	43005.82	/

人员人工费用测算表（服务员）

序号	项目	元/人·年	备注
1	基本工资	40800	/
2	高温补贴	800	/
3	节假日加班费	/	/
4	日常加班费	83.33	/
5	特殊岗位津贴	125	/
6	社会基本保险（基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险）	14782.46	/
7	人身意外伤害险	/	/
8	设备、工作服、易损品、培训费、活动费等	166.67	/
9	各种福利补贴（奖金、福利费）	1200	/
10	管理费	3265.61	/
11	残保金	642	/
12	健康证	120	/
13	利润	416.67	/
14	税金	3486.54	/
15	小计	65888.28	/

