

温岭市滨海镇人民政府食堂服务采购项目

采
购
合
同

甲方：温岭市滨海镇人民政府

乙方：浙江馨禾餐饮有限公司

日期：2025年1月



政府采购合同主要条款指引

以下为成交后签定本项目合同的通用条款，成交供应商不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与成交供应商结合本项目具体情况协商后签订。

项目名称：温岭市滨海镇人民政府食堂服务采购项目

项目编号：KXLH-WLCG-2024-008

甲方：（采购单位）温岭市滨海镇人民政府

所在地：浙江省温岭市滨海镇镇海路3号

乙方：（中标供应商）浙江馨禾餐饮有限公司

所在地：浙江省绍兴市柯桥区柯桥街道柯桥古镇运河南岸西段5#幢1-2层2号

甲、乙双方根据科信联合工程咨询有限公司关于温岭市滨海镇人民政府食堂服务采购项目项目公开招标的结果，签署本合同。

一、合同文件：

- 1、合同条款。
- 2、中标通知书。
- 3、更正补充文件。
- 4、招标文件。
- 5、中标供应商投标文件。
- 6、其他。

上述所指合同文件应认为是互相补充和解释的，但是有模棱两可或互相矛盾之处，以其所列内容顺序为准。

二、合同服务内容：

乙方负责食堂每日用餐所需菜谱的配制，制定合理采购计划，对采购的食品、蔬菜、调料、日常用品等原材料的清点验收、保管、存储、制作加工、配售、管理等所有食堂后勤服务工作（食堂日常的食品、蔬菜等原材料的采购由乙方代为负责，实报实销，每月结算一次；米、油、调味品等材料由甲方现合作供应商直接配送，手套等易耗品由甲方负责）；厨房餐厅保洁、厨余垃圾处理、职工就餐、工作人员工资（包含五险缴纳）等管理均由承包人自行负责；做好每日收支统计及准确的成本核算工作，保证食堂收支基本平衡；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。

三、合同金额

本合同金额为(大写): 人民币伍拾壹万零玖拾陆元整(¥ 510096.00 元)。合同价格包含人工费、管理费、税金、利润等费用。其中人工费包括服务人员及管理人员的工资、社保、公积金、高温费、奖金、福利、各类补贴等费用。

四、甲、乙双方的权利和义务

(一) 甲方权利和义务:

(1) 甲方有权对乙方的供餐质量、数量、食品安全、卫生、服务态度和消防等进行管理、监督、检查和考核。

(2) 为乙方无偿提供水、电、清洁用品用具、厨房设备及工作人员工作服等必要的工作条件。食堂现有的使用场所、厨房设备、其他配套设施等的所有权为甲方拥有,在合同期内由乙方依约使用,期满后乙方应完好归还甲方(归还时应保证能正常使用,自然损耗除外)。

(3) 甲方负责食堂房屋、供电设施的维修、保养,并承担食堂配套设施的运行维护。

(4) 食堂物资(食材、餐具、厨具、调料品等)严格禁止食堂员工外带,一经发现,甲方有权处以实际价值三倍罚款,两次(包含)以上乙方应将其开除。

(5) 甲方人员就餐完毕前厨师长和厨房工作人员不得离开。有公务接待用餐时,厨师长和厨房工作人员应待公务接待用餐完毕后方可离开。

(6) 按时足额支付乙方服务费用。

(二) 乙方权利和义务:

(1) 食堂工作人员应遵纪守法、热情服务,服从甲方的管理、监督、检查、考核,所提供的服务符合本合同第一条的要求。

(2) 服务期间,乙方应根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《环境保护法》、《消防法》等相关部门制定的食堂食品安全管理要求,建立、健全、落实各项管理制度,并做好各项台账工作。

(3) 乙方应为派到甲方的员工办理合法的劳动用工手续,用工应遵守《中华人民共和国劳动合同法》相关规定。当甲方要求更换工作人员时,应当在一个月内更换到位。有人员离职、请假的,乙方应安排临时工作人员顶岗,并要在最短时间招聘到位,雇佣临时人员产生的相关费用由乙方负责。乙方员工必须遵守甲方的各项

规章制度，因乙方员工违反规章制度给甲方造成损失的，由乙方承担一切责任。

(4) 乙方工作人员必须持按规定体检合格后取得的有效健康证上岗。如在取得健康证后得病且病症影响食品卫生的，必须立即调离工作岗位。

(5) 乙方员工必须接受甲方检查指导，统一穿戴工作服、帽。

(6) 乙方应严格食堂操作规程及卫生管理制度，必须确保食物的质量，严禁使用变质变霉食物，按照《餐饮服务食品安全操作规范》及国家相关法律法规规定进行操作。积极配合食品安全监督管理部门做好食品安全监督检查工作，坚决杜绝食物中毒等恶性事件的发生。若因乙方管理不善，食堂发生此类事件，乙方承担由此引起的全部经济、法律责任。

(7) 乙方应在合同终止后3天内，将甲方在合同期内免费提供使用的设施设备，按清单如数交还给甲方，如有损坏，乙方必须进行修复或按帐面折余价赔偿给甲方（正常损耗除外），赔偿款可从保证金中扣除。

(8) 乙方应加强食堂防火、防盗防爆、防止投毒等安全工作，定期防鼠灭蝇、灭蟑，经常检查电源、火源，对易燃易爆物品应妥善保管，确保安全无事故。

(9) 乙方应对其员工投保人身意外险，因乙方管理不善引起的食物中毒、承包期内各类事故和工伤，相关处理和赔偿均由乙方自行负责，并承担由此而产生的法律责任。

(10) 乙方应按要求做好“厉行节约、制止餐饮浪费”工作，设备每次使用后及时清洗定期保养，节约用水，及时关闭电、气、空调电源，确保各种设备、设施责任人挂牌明示，有故障和安全隐患及时处理和上报。

(11) 乙方在服务期间，未经甲方书面同意，不能以甲方名义，与其他单位或个人签订任何合同与协议，也不能以甲方的名义赊欠任何款项，凡赊欠款项由乙方承担一切责任。

(12) 服务期间内，未经甲方书面同意，乙方不得擅自改变房屋结构；不得将食堂私自转让给其它单位管理、抵押，更不能利用现有资产从事不法行为。

五、履约保证金

1、金额：合同价的1%，即人民币伍仟壹佰元玖角陆分（¥5100.96元）；履约保证金交至甲方处，自项目履约完成后，由甲方确认乙方合同主要义务履行完毕后 15 日内退还（不计息）。

六、转包或分包

- 1、本合同范围的服务，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；
- 2、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；
- 3、如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，没收履约保证金并追究乙方的违约责任。

七、本合同履行期限、履行方式及履行地点

1、服务期限：1年，（自2025年2月1日起至2026年1月31日止）。（采用1+1+1形式，服务期1年满后甲方根据乙方合同履行情况决定是否续签）。

2、履行方式：①正常工作日的早中晚三餐（节假日前一天停止供应晚餐，若节假日加班则食堂需安排人员提供就餐服务，人工费用不另计），早餐中式、西式点心5样，汤、热菜3样；中餐品种11样，其中荤菜不得少于5样、半荤半素不得少于3样、素菜不得少于3样，晚餐根据实际人员及需求配置。

②食堂日常事务的管理。

③节假日期间的值班人员用餐。

④特殊应急任务时，提供餐饮保障，一年不超过20次，超过部分双方根据实际情况协商处理。

3、履行地点：温岭市滨海镇人民政府食堂及消防队

八、人员配备要求

1、人员要求身体健康，品行端正，素质良好，无犯罪记录，爱岗敬业，会普通话。专业技能经过公司培训并合格，符合上岗要求。

2、人员配置要求：

序号	职位	人数	工作内容
1	厨师长	1	负责后厨全权工作及餐厅日常基础管理工作，同时协助菜品制作
2	厨师	2	负责早中晚、各种菜式制作、中式早餐面食制作和区域卫生
3	配菜员	1	负责配菜以及协助厨师的其他厨房工作。
4	杂工	3	主要工作内容包括洗菜、洗碗、订饭结账、台账、餐厅保洁等。
合计		7人	要求每日到岗人员至少需 <u>6</u> 人，到岗率要明确，食堂中有独立的包厢，乙方需积极配合甲方在需要提供包厢服务时，完成配菜、烧菜，上菜等相关服务，费用另行协商支付；

3、承包人按照上述岗位设置配置人员，实际工作中根据任务要求，科学合

理分工调配，如需调整工作人员必须经采购人审核同意。合同期内，厨师原则上不予调整。承包人更换重要岗位人员需报请采购人同意；发包人有权对不符合要求的服务工作人员提出更换要求；承包人以高标准、严要求的服务态度为发包人提供优质的人员保障及就餐服务；在特殊情况下，采购人有权调派承包人的管理人员和工作人员。

九、服务工作及设备维护

1、食堂设备、工具等

①温岭市滨海镇人民政府食堂的桌椅、厨房设备，提供给乙方免费使用，乙方应爱惜财物保持其完好性。日常维修由甲方负责。如发现属人工操作不当或故意损坏由乙方负责维修和赔偿。

②碗、勺、筷、盘等日常餐具由甲方统一提供，按需登记造册领用，每周清点一次，每月统计一次，年损耗率不超过10%，超过部分由乙方承担，在承包费里扣除。如由就餐人员引起的损耗应及时报甲方管理人员核销。

2、用餐时间及服务

①乙方提供正常工作日的早餐、中餐、晚餐服务(如节假日遇到防台等特殊情况需加班，承包人应服从发包人的工作安排)。早餐服务时间为早上上班前1小时至上班时间，早餐中式、西式点心5样，汤、热菜3样；中餐服务时间为11:30-12:30，中餐品种11样，其中荤菜不得少于5样、半荤半素不得少于3样、素菜不得少于3样；晚餐冬令服务时间为16:40-17:40、晚餐夏令服务时间为17:10-18:10。如有全体会议，晚餐按中餐标准提供（具体按甲方要求安排）。

②在传统节日要为员工提供特色餐食，如元宵节提供汤圆，端午节提供粽子，立夏节气提供麦饼，腊八节提供腊八粥等。

③乙方必须科学安排菜谱，做到一周菜谱不重复，每周中餐菜肴品种不少于30个，菜单必须经甲方及其委托的管理人员认可方可执行；乙方必须每天拟定菜单，提供甲方审核。

④乙方必须满足发包人的重大节日期间员工的用餐以及各类会议、短期培训人员、因公接待或集体行动等中晚餐的用餐，但甲方应提前告知。

十、项目管理要求：

1. 乙方必须按照劳动合同法的规定合法规范用工，并全面承担与所聘员工涉

及劳动关系的所有事宜。

2. 乙方应了解员工的思想动态、工作表现、遵纪情况以及采购方其他合理要求，为甲方提供最佳服务。

3. 根据甲方的服务要求设定工作岗位，分配工作任务，并对员工的工作情况实行监督、检查、考核管理。

4. 乙方应建立健全各项应急预案、规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账。乙方员工应遵守甲方的规章制度。

5. 乙方安置好原食堂员工，工资待遇相对稳定。重大人事调动或解聘，提前征求甲方意见，否则发生的遣散费（经济补偿金）由乙方负责。

6. 本食堂的服务人员应专职负责本项目区域内的服务，乙方不得对外经营且乙方人员不得对外兼职，一经发现，甲方有权终止合同，且无须承担任何责任。

7. 餐饮服务时间根据人民政府具体作息时间调整，保证全年不间断提供相应的餐饮服务。

8. 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，乙方承担质量安全责任和经济赔偿。

十一、卫生管理要求

1. 乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，厨房用品用具严格实行一清二洗三消毒的规程。

2. 乙方对食堂的厨房、餐厅、包厢等所有区域的卫生应按“五常法”或“4D”管理模式，实行分层负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。

3. 乙方自觉接受卫生管理部门和甲方管理人员对食堂内工作检查、监督。

4. 垃圾污物应按指定地点放置，不得随意弃放。

5. 乙方应配合甲方做好食堂区域内除虫害工作(蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等)。

6. 乙方应做好地沟清理工作等。

十二、安全管理要求

1. 严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品，防止食物中毒事件发生。

2. 严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。

3. 严格执行食品安全管理、农药测试制度，预防食物中毒事件发生。

4. 下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

5. 乙方安排在食堂工作人员，工作期间发生的人身安全事故均由乙方自行负责。

6. 乙方提供服务保障人员需符合疫情防控管理要求，并按甲方要求完成疫情防控相关工作。

十三、款项支付

付款方式：按月结算，按季度支付，甲方在每季度结束后15日内根据当季满意度测评情况支付当季费用。甲方每季度测评一次，就餐人员满意达到70%以下的，甲方扣除当季服务费5%。连续两个季度满意度低于70%，甲方有权终止合同。

十四、其他

1. 乙方提供合同约定的服务后，享受合同约定的待遇，甲方不提供合同约定之外的高温费等其他福利待遇。

2. 未经甲方同意，乙方无权在承包区域内从事任何广告活动或类似宣传，如有违反，甲方有权责令乙方限期改正，并对其进行处罚；但甲方可以在该区域发布广告、宣传。

3. 乙方不得以甲方的名义从事任何经济活动，若有违反，由此发生的一切债权、债务均由乙方承担，一律与甲方无关。

4. 未经甲方同意，乙方工作人员不得进入甲方办公区。

十五、税费

本合同执行中相关的一切税、费均由乙方负担。

十六、考核办法：

由温岭市滨海镇人民政府成立综合评定小组负责具体考核，对食堂进行综合评定，实行每季度一次考核。

考评结果作为每季度对餐饮服务单位发放资金的依据。发放比例根据季度服务质量考核得分和满意度测评得分情况，按不同比例发放，详见下表：

序号	服务质量考评得分	支付比例
1	70分-100分（合格）	按 100%发放
2	低于70分（不合格）	扣除5%季度服务费

每年合同结束前15天，进行一次经营性考核，一年期间承包人将甲方单位食堂没有亏损且盈利后，甲方对乙方进行奖励，奖励盈利部分的20%。

十七、违约责任

1. 违约及处罚说明：

(一)符合下列条件之一，甲方有权根据情节轻重对乙方予以处罚，并终止与承包者的合同：

(1)乙方及下属员工发生严重违法乱纪事件，损坏甲方声誉，造成恶劣影响的。

(2)擅自停业，不能保证正常供应的（包括恶劣天气如造成本食堂暂时不能使用，须采取应急措施供应确保供应到位）。

(3)发生食物中毒事件或其他重大安全生产事故，或被食品监管部门处罚的，甲方有权终止合同，并追究乙方相应责任。

(4)乙方在经营过程中日常管理不力，造成饭菜品种、质量及服务达不到甲方要求，职工意见较大的，或食品卫生状况差的，且要求整改后仍无明显变化的，甲方可随时终止合同，乙方接到甲方书面终止合同的通知后必须在甲方规定的时间内办好交接手续。

(5)严重违反法律法规、合同条款及甲方的各项规章制度的，不服从管理的。

(6)未经甲方同意，将所承包的食堂分包或转包他人经营的。

(二)对在食品卫生检查中不符合要求的，给予承包者以下处罚：

(1)生、熟食品混放，发现一次在服务费中扣除30元/次。

(2)台账资料登记不全的，在服务费中扣除100元/次。

(3)每周不进行全彻底大扫除的，在服务费中扣除300元/次。

(4)在上级有关部门卫生检查中存在严重问题的，除承担上级部门罚款外，另在服务费中扣除50-200元/次。

(5)无健康证而从事食堂工作的，在服务费中扣除300元/次，无证人员应立即清退；餐后餐具不消毒的，在服务费中扣除100元/次。

(三)扣款处罚事项：

1.乙方服务人员必须按投标承诺和进驻时间准时到位，如出现人员不到位的情况，每人次扣款2000元，如无故私自推迟进驻时间，甲方按每推迟一天扣款5000元进行处罚，直至甲方无条件中止合同，所有履约保证金不予退还。

2.乙方为本项目派驻的项目负责人、厨师和投标承诺提供的人员少于配置数

的，或投标人擅自更换项目负责人或厨师的，甲方有权进行处罚：按每更换一人次从当季服务费中扣除 10000 元；擅自更换 2 人次以上，甲方有权解除合同，所有履约保证金不予退还。（项目负责人或厨师因生病住院、终止劳动合同关系（提供相关部门或单位证明材料）、被责令停止执业、羁押或判刑情形，无法继续担任项目负责人，乙方向甲方提出申请，甲方应同意更换，更换到位的项目负责人或厨师资质不低于原项目负责人。）经甲方同意的除外。

3. 未经甲方同意，乙方不得有下列行为：擅自安排人员到机关食堂学习、考察和培训等；擅自调动本项目工作人员外出工作；擅自安排人员到镇机关食堂免费用餐。上述行为一经发现，甲方有权视情节进行扣款处罚 100-1000 元。

4. 如由于乙方管理不善，出现其工作人员与就餐干部职工吵架等不良现象，根据情节严重性每次扣款 500-1000 元。

5. 如工作人员不服从镇机关食堂日常管理，或不落实镇机关食堂的合理工作要求和安排的，根据情节每次扣款 500-1000 元，直至甲方无条件中止合同，所有履约保证金不予退还。

6. 环境卫生不达标的，乙方需立即进行整改。厨房垃圾未分类收集或溢流的，餐具清洗未到位有残余饭菜粒的，菜品中有较大异物的，发现一次扣款 500 元。

7. 以上扣款事项，以及招标文件确定的其他扣款由甲方出具书面文件，从下一月的承包服务费中或合同履约金中直接扣除。

十八、合同的解除

供应商出现下列情形之一的，甲方有权解除合同没收履约保证金并追究相关责任：

1. 发生重大安全生产事故或食品安全事故，造成重大损失的；
2. 因管理不善，发生严重盗窃、人身伤害、火灾等责任事故的；
3. 监管部门查出不合格事项或由媒体、舆论曝光，造成不良影响的；
4. 不服从甲方管理，和采购单位发生重大冲突或管理人员私自带人撤离的；
5. 和就餐机关干部发生冲突或斗殴，造成重大影响的；
6. 承包人不得以任何理由向甲方工作人员支付小费或赠送实物，违者将终止合同。承包人人员也不得以任何形式向甲方大楼内相关人员索取小费或钱物等。
7. 承包人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

附件1：温岭市滨海镇人民政府食堂服务季度考核评分表

序号	考核项目	考核标准	分值	评分标准	扣分情况
1	响应程度	是否服从业主单位管理；是否及时落实业主单位合理工作安排；是否及时整改存在的问题	10	视落实和整改情况合理扣分	
2	服务满意度	受到就餐机关干部来电、来信批评的且经核实	5	每次扣2分	
		经常性开展意见征求活动，经常性听取镇机关主要领导意见和建议，努力实现零投诉		未完成的扣3分	
3	人员管理	着装规范：所有工作人员要按规定统一着装，必须做到服装整洁，无污渍，着工作帽、戴头花、口罩及手套，未到位的扣分	15	每发现一次扣1分	
		操作规范：服务人员仪态端庄，微笑热情，耐心细致，未达要求的扣分		每发现一次扣1分	
		不得与就餐人员发生争执，有上述情况的扣分		每发现一次扣5分	
		行为规范：有吸烟、吃东西、吐痰、玩手机、将私人物品带到工作场所、酒后上班、脱岗等行为的扣分		每发现一次扣1分	
		更衣室卫生管理：物品未入柜摆放、有乱放不整齐等现象的扣分		每发现一次扣1分	
		严格执行员工工作餐规定；不得带家属、朋友到食堂用餐		未按要求执行的每发现一次扣1分	
		所有人员必须持有效健康证上岗，如有员工出现发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽喉炎症等有碍食品卫生安全的，应立即调离工作岗位		未达要求的每发现一次扣3分	
要求员工每个工作日出勤率不得低于90%	在此基础上每低于1%扣1分（四舍五入）				
4	服务质量管理	开餐前做好准备工作，检查准备	10	未达要求的一次扣1分	
		开餐时随时清理售餐台上的残食，清理地面水渍、汤渍等，保证台面、地面清洁		未达要求的一次扣1分	
		正常开餐时间内要保证主食、点心供应，中间需有备量，不得出		未达要求的一次扣1分	

		现断供情况		未达要求的一次扣1分	
		开餐后及时做好整理工作			
5	菜肴品质管理	每周食谱安排要合理,点心品种不少于菜单所列数量。每周五中午12点前将下周食谱报到分管科长处,经审核通过后再进行落实。如需临时调整的,应先征得业主单位同意,不得擅自变更	15	未达要求的一次扣2分	
		配合做好原材料验收,对不符合质量要求,或缺斤少两的原辅料和调味品等,及时上报采购人员或分管科长		未完成的一次扣1分	
		经常抽查点心(特别是新品种)咸淡是否适中、面粉发酵是否恰好,有无品质不稳定等现象		未达要求的一次扣1分	
		经常检查出品的主食、点心里有无杂物,一经检查发现或被投诉的扣分		每发现一次扣1分	
		主食、点心等要实行分次加工分批出品,并做好有效保温措施		未达要求的一次扣1分	
		减少主食、点心的剩余数量,不得出售隔夜的含蔬菜类点心,其它适合保存的,必须在保质期内使用,但原则上不超过两天		未达要求的一次扣2分	
		要有应急预案,在供应不足的情况下,厨房要有备量		未达要求的一次扣1分	
6	食品安全和环境卫生	做好食堂环境卫生	20	未达要求的一次扣2分	
		厨房操作区域、打菜区域严禁非工作人员进入		未达要求的一次扣2分	
		餐用具须清洗消毒,已消毒餐具需存放在保洁设施内		未达要求的一次扣2分	
		清洗用具按规定存放,拖把扫帚摆放规范,员工茶杯在固定位置整齐放置		未达要求的一次扣1分	
		用具存放规范,生熟分开存放、分开使用,原材料和成品,待加工食品和直接入口食品分开放置,离地隔墙		未达要求的一次扣2分	
		食品加工安全,无发生食物中毒,无三无产品和过期食品		未达要求的一次扣2分如发生食物中毒事件本大项不得分	

		配合采购人做好食堂区域内除虫害工作(蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等)		未达要求的一次扣2分	
		做好卫生检查、餐厨垃圾处理台账		无台账或未达要求的扣2分	
7	成本核算	按照采购人的要求,每周四报食谱时须对每一品种的主食、点心等进行成本核算,标明成本价及建议零售价,经膳食科商量核定后再售卖	6	未达要求的一次扣2分	
8	设备设施、节能管理	各种设备、设施责任人挂牌明示,严格按照规定进行操作,责任人需进行日常检查,有故障和安全隐患及时处理和上报	6	未达要求的一次扣1分	
		因培训未到位、责任心不强、玩忽职守等原因导致设备损坏的,扣分的同时,维修费或须重新购置的费用,由被考核单位承担		每发现一次扣2分	
		设备、水电等每次使用后需清洗干净、及时关闭电源		每发现一次扣2分	
9	台帐	要做好日常的台帐记录,做到记录及时完整。每月第一周将上月台账移交给采购人,承包期结束后,及时将全部台账移交给采购人	4	未达要求的本项不得分	
10	垃圾分类工作	按要求做好垃圾分类工作	4	视日常检查发现情况进行扣分	
11	其他工作	定期开展技能培训、定期报送月、季度工作计划;年初与年底分别报送年度工作计划和年度工作总结;对阶段性重点工作,必须及时向业主单位汇报;定期分层次召开会议;定期向业主单位汇报工作开展情况	5	未达要求的本项不得分	
合计			100	扣分合计	

附件2：温岭市滨海镇人民政府食品安全管理考核细则

项目	序号	考核内容	分值	考核情况	扣分	备注
餐厅 20分	1	餐厅应在门的外侧下方 30 厘米的高度，用铁皮镶在其表面，包括门框（木结构），要求门和门框、门的底边与地面间隙小于 6 毫米。				
	2	门口必须设置风幕机，或防蝇门帘防蝇，并保持完整、清洁。				
	3	应有纱窗并保持完整，并及时清洁。				
	4	应有灭蝇灯，灭蝇灯设置高度在离地 1.5 米左右，一般每 50 平方米安装 2 盏；灭蝇灯应保持完好并定期清洁。				
	5	应有灭蚊器并保持完好并定期清洁。				
	6	各种通风口必须设置纱网，并保持完整、清洁。				
	7	应设置密封加盖的垃圾桶，并定期冲洗喷药，不得有蚊蝇。				
	8	餐厅无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物。				
	9	如果发现有病媒生物侵入，应及时用器械或化学药物进行杀灭，或者通过专业公司定期开展杀灭。				
操作间 55分	1	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。				
	2	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，不得有破损。				
	3	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，不得有破损。				
	4	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。				
	5	餐具清洗水池设置 2 个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途；与粗加工操作场所水池不得混用。清洗水池不得污染食品及其加工制作过程。				
	6	用于原料、半成品、成品的刀、案板、盛食物的容器等用具应生熟分开，标示清楚，存放区域分开设置；用来盛熟菜的盆不得直接层叠放置，并保持卫生。				
	7	加工生食海产品，设置相应的专用操作场所。				
	8	销售凉菜应设置凉菜间。				

	9	熟食应加防蝇罩。				
	10	冰箱、冰柜等内外保持清洁，生熟食应分开存放。				
	11	垃圾桶加盖，操作间不能有老鼠、苍蝇等病媒生物。				
	12	工作时必须按规定穿好工作衣、戴好工帽，并清洁双手。				
	13	个人须办健康证并保证健康证有效，如有传染病或皮肤病，不得上班，并如实告知餐厅管理人员。				
	14	操作流程合理，按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。				
	15	就餐时须戴口罩和卫生手套。				
	16	不得出售变质、变味的食品。				
储物间 25分	1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置；食品要分类分架存放，距离地面墙壁10公分以上。				
	2	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识；除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。				
	3	库房的排气扇、通气孔、排气孔等各种开口处都要加装网眼40目铁网，网孔径小于6毫米。在地面排水口安装金属防鼠铁筛网，网孔不得大于13×13毫米，不得破损。				
	4	在库房的出入口可用铁皮或铝板，镶在一块高60厘米、宽同入口一样宽的木板上，两边做一个槽，以便固定防鼠板，防鼠板的底边与地面和固定槽（框）缝隙应小于6毫米。				
	5	仓库应有防蝇防鼠等病媒生物防制设施，不得有苍蝇、老鼠、蟑螂及其他病媒生物，并保持清洁整齐。				
	6	库存原料及调料品摆放整齐，标示清楚，标有出厂日期。不得有失效食材及地沟油。				
	7	餐厅台账清楚，购置合格食材，进货时应索取供货商的《卫生许可证》、《营业执照》、该产品的《产品检验报告》、购货小票（要签字盖章）；肉类要以上资料外，还要动物检疫票的复印件，要有与供应商签定的《食堂物料供应质量保证书》。				