

合同编号：浙禾采字【2024】D002号

采 购 合 同

项目名称：2024年海盐县澉浦镇人民政府食堂第三方餐饮服务

采购人：海盐县澉浦镇人民政府

供应商：佳惠物业服务有限公司

海盐县政府采购合同

合同编号：浙禾采字【2024】D002号

政府采购计划（预算）确认号：[2024]276号

采购人（以下称甲方）：海盐县澉浦镇人民政府

供应商（以下称乙方）：佳惠物业服务有限公司

采购代理机构：浙江禾胜工程管理有限公司

采购方式：竞争性磋商

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2024年海盐县澉浦镇人民政府食堂第三方餐饮服务采购结果签订本合同。

一、服务内容

按甲方《磋商文件》规定的内容，对2024年海盐县澉浦镇人民政府食堂第三方餐饮服务项目，乙方向甲方提供餐饮服务。

二、服务具体要求：

（一）项目情况

- 1、食堂总面积约 270 平方米。
- 2、食堂主要为澉浦镇人民政府机关工作人员提供就餐服务，午餐食堂就餐人数 380 人左右（含外送约 158 份）。节假日根据实际人数需求调整。
- 3、供应商中标后须立即派遣各工种负责人进场，配合采购人进行食堂运行的前期准备工作，服从采购人的各项工作调配。供应商提前进场所产生的所有费用计入投标价。

（二）经营方式

- 1、采购人和中标供应商双方联合经营澉浦镇人民政府就餐食堂。采购人负责提供经营场所、厨房设备以及其他配套设施，中标供应商负责食堂日常的经营和管理。
- 2、食堂运作机制：中标供应商实行企业化管理，单独进行成本核算。
- 3、食品（包括调味品等副食品）由采购人采购，中标供应商负责加工。
- 4、食堂就餐人员使用采购人统一制作的就餐卡通过刷卡向供应商购买饭菜，中标供应商不得擅自制作饭菜票及收取现金（如有特殊情况必须经采购人同意后方可实施）。就餐卡的制作、挂失、充值等业务由采购人负责管理。

（三）人员岗位配备要求：共 12 人

服务类别	岗位设置	人数	岗位职责	人员要求
项目管理人	项目总监	1	对整个项目起到检查与监督的作用，对经理及现场工作人员进行不定期的抽查与考核。拟定年度工作计划及总结，执行公司各项管理制度，控制管理成本，对服务单位的经营管理状况负责。	45周岁以下，具有丰富的管理经验。 有餐饮管理项目五年以上管理经验。
项目负责人	项目经理（驻场）	1	具备对餐饮管理项目进行统一管理的能力，身体健康、工作踏实、勤奋高效，沟通能力强。对事物有敏锐的洞察力、预警能力和处理事件的果断的决策力。能够制定日常工作计划，组织和开展各项计划的实施。对下属员工进行有效管理，并执行公正公开的有效的考核机制。能够妥善处理项目突发事件，合理调配现场人员。负责做好业主方交代的其他工作事宜。 日常会议及餐饮服务的安排及工作管理；包厢服务完成各项接待任务。严格执行会议及餐饮工作要求，按照会议、餐饮服务人员操作规程进行服务，执行保密协议。开餐前准备工作，开餐期间刷卡收费。包厢餐前餐后全部任务。	45周岁以下，亲和力强，服务意识强。 具备职业技能证书，有餐饮管理项目三年以上管理经验。
食堂	厨师长	1	负责厨房的全面工作；负责日常大锅菜和接待菜菜肴制作，做到花样翻新，一周不重复菜品，对餐厅的食品供应和食品质量负有重要的监督责任；对厨师的烹调技术、工作意识的提高负有培训的责任；负责协调各岗位的工作；根据每个厨师、面点师、西点等的业务能力，技术专长，合理安排他们的工作。负责原料仓库管理。负责设备的保养工作，保证库存商品质量不变、不损耗。 对库存商品要有库存商品明细分类帐记载，记录要规范，能明确地反映出商品增加与减少的数量。掌握商品存放原理，管理科学，分片、分类编号，有条有理。经常打扫仓库卫生，保洁整洁、干净。要妥善保管各种原始凭证和数据。	55周岁以下，八年以上工作经验，具有一级中式烹调师职业资格证书；具备大型食堂烹饪经验，能够处置食堂应急突发事件，具备综合协调能力，对菜肴更换及成本核算有着丰富的经验。
	厨师	2	负责日常大锅菜和家常菜菜肴制作，做到花样翻新；负责食品验收工作，每天向管理员报告当天采购计划；负责控制好菜的份量，缺菜时及时补菜工作；虚心听取员工对伙食的意见，研究改善伙食的措施；负责饮食卫生，定期检查食堂仓库物品质量，防止食物中毒；计划用料，精工细作，提高烹调技术，改善制作方法，做到色、香、味俱佳；负责厨房卫生工作，搞好个人卫生，经常保持整洁、干净、清洁，确保食品卫生安全；合理节约水、电、油、汽等以降低成本。做好操作处的设备用具保养工作。	55周岁以下，三年以上工作经验，大锅菜、小锅菜制作，具有三级（含）及以上中式烹调师职业资格证书。

厨工（洗菜、蒸饭、收残、洗碗、卫生）	5	按照厨房服务工作规程和质量要求，做好餐前准备、餐间服务（售菜服务）和餐后结束工作；保持餐厅环境整洁，确保餐具消毒、布件清洁完好，备齐各种物料用具；按厨师的要求做好原料的清洁、加工，确保食物卫生达标；爱护餐厅设备财产，做好清洁保养工作。日常食堂洗菜及售菜工作。日常食堂蒸饭工作。食堂洗碗工作。 开餐前、中、后期餐厅清洁工作。	女性，60周岁以下，身体健康，有健康证，具备相关工作经验的人员。
送餐员	1	及时完成各配送线路/客户的食材及其物料的交接清点和单据签收汇报工作，明确配送路线，了解货物清单，控制好交接时点，安全驾驶，不违反交通规则，定期清洁保养车辆。	男性，60周岁以下，有驾驶证，具备相关工作经验的人员。
服务员	1	餐饮服务的人员安排及工作管理；完成各项接待任务。严格执行餐饮工作要求，按照餐饮服务人员操作规程进行服务。开餐前准备工作，开餐期间刷卡收费。	女性，45周岁以下，有健康证，具备相关工作经验的人员。

三、服务质量

1、乙方按磋商文件内容及甲方的要求，达到规定标准；

2、如发生服务质量问题，乙方应立即处理，如属乙方责任，乙方立即整改；如非乙方责任，乙方积极配合解决。

（一）供应商必须达到的服务要求

1、供应商须本着对企业品牌的延伸，以社会化效益为重的原则进行报价。

2、供应商须在对现场、周边环境全面了解的情况下编制科学合理、切实可行的实施计划以及具体的保障措施、工作程序。

3、供应商应制定具体的质量保证措施和相关服务承诺，如因服务质量未达到要求，供应商应因此承担责任和经济赔偿。

4、供应商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，提供全方位、一体化的专业服务保障，确保食堂正常运作，各项重大活动顺利完成。

5、供应商达不到采购人要求或供应商的各项服务承诺，采购人有权要求其整改，直至扣款或终止合同。供应商所有的工作除应按照供应商的内部流程实施外，还应接受采购人或第三方的监督检查、考核。

6、供应商应对食堂服务人员进行严格管理、降低消耗、节约成本，让利于消费者。

7、供应商配备的工作人员的年流动率不能超过10%（如某个岗位有人员更换调动，须提前通知采购人认可，并且在2个工作日内补充该岗位工作人员），重要岗位人员必须保持稳定。

8、从事餐饮服务的所有人员须持有健康合格证上岗，定期复查；须穿戴清洁的工作服、帽（售菜人员、备餐人员、冷拼人员还须配备清洁的手套、口罩），每个工种服装样式需统一。

9、供应商须对食堂工作人员进行专业培训并达到相关服务要求，具备良好的服务态度和业务水平，所需费用计入投标价。

10、供应商应与原采购人做好交接工作，掌握厨房设备的使用与维护方法，演练食堂正式工作的流程。

11、保证食品卫生，防止食品污染和有害因素对人体的危害。必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》及本地相关部门的各项规章制度，对可能发生的各种卫生问题及处置方法负责。食品的卫生质量按《全国救灾防疫预案》的规定，不用来源不明的原料，不销售来源不明的食品。

12、采购人对食堂的卫生、质量、价格、服务态度等方面拥有检查、监督、处罚的权力，供应商应无条件服从采购人的管理。

13、卫生、工商、税务、食品药监等行政部门收取的有关费用由采购人负责。

14、本次招标要求供应商配备的食堂工作人员必须按照现行《劳动合同法》的规定，全部参加国家法定的社会保险及达到国家对用人单位规定的各项福利要求，所需费用计入投标价。

15、合同期内，食堂消防、安全、卫生由供应商负责。如因供应商责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全责任等事故，则采购人有权扣罚承包费并中止合同，所有损失由供应商承担，并依照相关法律追究供应商责任。

16、供应商保证做到蔬菜每天必须进行残留农药检查，成品菜肴实行 48 小时留样制度（每样 100 克），并做好记录。

17、水电费、燃气费用由采购人承担，不含在本次合同价款内，如出现浪费水、电、燃气等行为，采购人有权进行监督、制止或相应处罚；采购人食堂现有桌椅、各类设备等经供应商验收合格后基本满足使用要求，供应商可免费使用，但服务期间维护由供应商负责，相关维修及设备损坏属于人为损坏的，维修或更换费用由供应商承担且计入投标价。

18、碗、勺、筷、盘等日常餐具由采购人统一提供，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%，超过部分由供应商承担，在服务费用里扣除。如由就餐人员引起的损耗应及时报采购人管理人员核销。

19、供应商应保持餐厅内的餐桌椅、墙柱面、地面等环境设施的消毒清洁，保持室内空气流通，严防各种污染；对各种餐具、饮具、食品容器等按规定进行洗刷消毒，确保清洁卫生，消毒设施和流程要符合国家现行标准的要求；厨房所有工作间应保持清洁卫生，厨房用具餐具应及时清洗、消毒，严格做到生熟分开；为每位就餐者提供符合卫生要求的独立餐具，包括：餐盘、餐碗、筷子、汤勺等。

20、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。

21、餐厅提供机关工作人员的早、中、晚餐，要求菜肴丰富、品种多样、大众口味；工作日供应商提供早餐、中餐、晚餐服务，刷卡消费。早餐设稀饭、豆浆（或牛奶或酸奶或果汁）、面条、粽子、馄饨、1

种杂粮、小菜配 3-4 个品种，（包子、馒头、花卷、糕点每天至少供应其中的 2 样）（根据任务要求可另做调整）；中餐提供 2 种荤菜 +2 种素菜+2 种半荤半素菜+汤+时令水果（根据任务要求可另做调整）。节假日早中晚供应根据实际情况进行调整。

早餐服务时间为 7: 00-8: 00，午餐服务时间为 11: 30-13: 00，晚餐服务时间为正常工作日下班时间。（根据机关具体作息时间调整）。

22、供应商必须每周报一次早、中、晚三餐菜单，采购人可根据实际情况及就餐人员对菜肴的评价调整菜单的结构（包括荤素比例，海鲜、蛋禽菜的数量）及份量、质量，菜单必须经得采购人认可方可执行，并服从采购人的调整。供应商须根据就餐人数分布统计，饭菜安排合理，避免供应不足和浪费，尽量减少剩菜剩饭。

23、供应商不得转包或分包本食堂服务项目，一经发现，采购人有权中止合同且无须承担任何责任。

24、供应商须每日对整个食堂场所进行清扫、保洁，垃圾、杂物用袋装收集，按照垃圾分类标准进行处置，存放在指定地点，采购人对此项工作拥有监督、管理权。

25、本食堂只负责对本行政区域人员提供餐饮服务，不得对外经营。一经发现供应商有对外经营或供应商员工对外兼职，采购人有权中止合同，且无须承担任何责任。

26、针对食堂日常工作出现的问题，采购人发送“整改通知书”给供应商，供应商必须在规定的时限内无条件整改到位，否则采购人可对供应商进行处罚。

27、采购文件中未明确的采购人对供应商服务质量的奖、罚制度在具体签订合同及日常工作过程中确定。

28、经评审中标的供应商，在接到中标通知书到合同结束这段时间内，不得以任何理由和任何形式转租、转让承包服务，但可以委托采购人所在地的分子公司与采购人签订服务合同。

29、供应商与其他商家产生的账务、资金纠纷，均与采购人无关。

30、食堂工作人员必须牢固树立全心全意为采购人的就餐人员服务的思想；严禁与就餐人员发生争执。

31、采购人根据国家 ISO22000 食品安全管理体系和五常法的管理标准，加强科学规范化管理力度，不断提高合作食堂的伙食质量、服务质量、和工作效率，在硬件条件达标的情况下，确保食堂在量化分级管理中达到规定要求。

32、严格卫生要求，在各级卫生职能部门检查中要求达到良好以上水平，如果在检查中发现违规而受到卫生监督部门的处罚，全部责任由采购人承担。

33、采购人应采取切实有效措施，杜绝食物中毒事故，除权威部门检测属外部因素外，保证食堂内部用水用电安全。如在食堂内部发生以上事故，由乙方承担全部责任。承诺通过规范化管理、标准化流程，确保食堂食物中毒发生率 0，火灾发生率 0。

34、餐厨废弃物应安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作，供应商应实时监测单位餐厨废弃的处置管理，并对处置行为负责，要定期清理油污过滤池、管道，以防管网堵塞。

35、包厢供采购人进行公务接待使用，根据工作要求，供应商科学合理安排人员做好服务保障工作。菜肴品种要求搭配科学、经济实惠、花色多样、变换及时，数量必须按照当日所需标准执行。

包厢内有服务需求的，8人以下按照80元/桌补贴，8人以上按照100元/桌补贴发放给食堂人员，具体按实结算。

36、采购人负责采购日常清洁剂、消毒剂、垃圾袋、低值易耗品与口罩、手套等一次性用品和耗材，由供应商在不浪费的情况下合理使用。

37、供应商须制定大型会议、防疫、抗台等应急工作的用餐方案，切实地培训到每个岗位员工，随时待命，接受采购人的调配。供应商应预计以上服务所需的费用，由双方协商，按实结算。

38、夜间、双休日、国家法定节假日期间，供应商应配备一定数量的工作人员，保证该时间段政府机关工作人员的就餐，所需费用（除用餐费用）计入投标价。

（二）食品加工要求：

1、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；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指，勤理发，勤修面，勤洗澡，勤换衣；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；应当穿戴整洁的工作衣帽，头发应梳理整齐并置于帽内。

2、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。

3、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。

4、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。

5、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。

6、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。

7、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。

8、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。

（三）食品储存要求：

1、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。

2、库房食品应当分类、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。

3、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。

4、每次、每批食品入库、领用都必须做好登记。

5、当餐未出售完的食品，应按卫生规定要求放入冰箱、冰柜。

6、保管人离开库房时，应立即将门锁好。

3.4 餐饮具消毒卫生要求：

1、餐饮具使用前必须做到一刮、二洗、三过水、四消毒、五保洁，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用，禁止重复使用一次性餐具。

2、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。

3、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。

4、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。

5、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。

6、餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

四、服务时间、地点

1、服务时间：一年（合同签订之日起）

2、服务地点：海盐县澉浦镇人民政府

五、合同金额

本合同金额为人民币（大写）：玖拾伍万元整（¥950000.00）。

注：已包括一切税金和费用（包括设备材料费、运输费、员工工资、加班费、福利、奖金、补贴、伙食费、社会保险费、管理费、设备维修工具用品费、代理服务费、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用）。

六、约定

1、在实施管理服务过程中，人员数量如有增减或岗位设置如有变化，服务质量不符合甲方要求时，甲乙双方再行协商决定；

2、甲方遇有临时性的庆典、重大接待活动等特殊需要时，乙方应积极配合，提供突击服务。

七、双方权利和义务

甲方的工作：

1、甲方委托乙方进行管理，乙方对有关的设施设备用具有使用权，但没有处分权，所有财产的处分权归甲方；

2、甲方对乙方的管理有监督权，发现乙方及其员工在工作中的问题可向乙方指出，乙方应认真妥善处理甲方所指出的问题，及时向甲方反馈整改意见，并对乙方聘用的员工在操作中发生的失误认真纠正，对失误员工进行严肃处理，涉及到经济损失的给予赔偿；乙方员工在操作过程中发生的意外伤亡事故，甲方概不负责。

3、甲方应为乙方管理提供必要的条件，包括规定面积的管理用房、工具室和必要的办公家具、电话等；

4、甲方应积极配合支持乙方工作，并设有对口科室进行甲乙双方的协调、支持、考核等对接工作。

5、甲方根据实际运作人员或项目如需增加，应及时将补充人员和材料等相关配套费用给乙方并签定补充协议。

6、甲方可根据实际需要，提前向乙方做好对接，提出变更用餐时间及人数。

7、在服务期间，原则上不添加设备设施，如确有添置设备需求，乙方需向甲方提出书面申请报告，经甲方同意后，由甲方实施采购并承担购置费用。

乙方的工作：

1、乙方应保证其人员具备良好的政治、业务素质及敬业精神，对秩序维护人员、须持证上岗的人员，应报甲方备案。在合同履行期间，遇甲方提出更换不称职人员要求时，乙方应尽快予以调整；

2、乙方可以根据管理服务工作需要，在事先通知甲方的前提下，对服务范围内的一些专业性强、技术复杂的工作，在合理价格的基础上，委托第三方对特种设备工种提供服务，甲方对此不承担任何费用和事故之责任；

3、乙方有责任对管理过程中发现的非乙方责任而出现的问题积极提出建议和意见。如乙方的意见未被采纳而造成管理上的问题，乙方不负责任，但乙方仍应积极采取可能的补救措施；

4、乙方应遵守甲方的有关规定，认真教育、督促并保证乙方员工遵守甲方有关规章制度，确保甲方的合法权益不受损失；

5、对甲方提出的服务范围内的意见和建议做到实施和整改。

6、经第三方鉴证，确系乙方管理不力、违规操作或乙方人为原因，造成甲方损失的，应由乙方赔偿；

7、甲乙双方如合同终止，不再续签时，乙方必须向甲方移交所列全部管理用房、物品等和所列的全部资料；

8、乙方必须按照磋商文件及投标文件中承诺的工作标准和要求操作；

9、乙方不得对甲方的公共设施擅自占用和改变功能。

八、付款方式

1、甲方根据《镇政府食堂绩效考核测评表》按季度支付服务费用。

2、下一季度的第一个月支付上一季度的服务费用，乙方须提供正式税务发票结算。每季度末由机关后勤部门考核，考核结果为优秀的，甲方支付该季度 100% 的服务费用；考核结果为良好的，甲方支付该季度 90% 的服务费用；考核结果为合格的，甲方支付该季度 80% 的服务费用。

3、如遇连续两季度考核不合格的，甲方有权提前终止合同。

九、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 ___/___ (时间) 向甲方提交履约保证金 (合同价 ___%) ___/___ 元。

履约保证金返的方式：___/___。

2、本项目不设置履约保证金。

十、合同文件组成及解释顺序

1、本合同协议书各条款

2、中标 (成交) 通知书

3、磋商文件及答疑文件

4、标准、规范及技术文件

5、投标文件

十一、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十二、质量保证及后续服务

1、乙方应按磋商文件规定向甲方提供服务。

2、如在服务期中发生问题，乙方在接到甲方通知后在半小时内到达甲方现场。

3、在服务期内，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。

十三、违约责任

1、甲方违反本合同有关规定，造成乙方执行合同困难的，乙方有权要求甲方在一定期限内解决，逾期未解决的，乙方有权终止合同，造成乙方经济损失的，甲方应给予乙方经济赔偿；

2、乙方违反本合同有关规定，不能完成餐饮服务任务，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改的，甲方有权终止合同，造成甲方经济损失的，乙方应给予甲方经济赔偿；

3、乙方在负责服务工作中不按管理方案服务而导致发生失窃，经警方界定属于乙方责任的，由乙方负责并予以经济补偿。

4、甲乙双方任何一方无法律依据提前终止合同的，违约方应赔偿守约方违约金1万元，造成守约方经济损失的，应给予赔偿。

十四、不可抗力事件处理

1、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。

2、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。

3、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。

十五、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，可向合同签订地法院起诉。

十六、合同生效及其它

1、合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经县主管部门审批，并签书面补充协议报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。

3、本合同未尽事宜，遵照《民法典》有关条文执行。

4、附件一：镇政府食堂绩效考核测评表

5、本合同正本一式五份，具有同等法律效力，甲乙双方各执两份。一份送代理机构备案。

甲方（盖章）：

地址：

法定代表人

或授权委托代理人（签字或盖章）

签订地点：浙江海盐

签订日期：2024年4月1日

乙方（盖章）：佳惠物业服务有限公司

地址：海盐县武原街道古城路9号

法定代表人

或授权委托代理人（签字或盖章）

附件一：

镇政府食堂绩效考核测评表

内容	工作质量（30分）				环境卫生（30分）				服务态度（20分）				工作责任心（20分）				得分
要素	菜肴可口情况、品种搭配情况、种类更新情况、新鲜程度等				饭菜、厨房、餐厅（地面、桌椅、餐具）、个人、卫生间等				准时提供饭菜、对前来就餐人员服务的态度等				意见建议改进、主动学习烹饪知识改进工作质量等				
评价 单位	好	较好	一般	差	好	较好	一般	差	好	较好	一般	差	好	较好	一般	差	
	30	27	24	21	30	27	24	21	20	17	14	11	20	17	14	11	
意见建议																	

注：1、考核测评采取百分制计算方式，评分人员在相应评价等次栏内打“√”。2、考评结果：得88分以上为“优秀”；得88-77分（含77分）为“良好”；得76-65分（含65分）为“合格”，得65分以下为“不合格”。

