

第六师五家渠市机关职工食堂

委 托 管 理 合 同

委托方（甲方）：第六师五家渠市机关后勤服务中心

受托方（乙方）：五家渠将军府酒店有限公司

签 订 日 期： 二〇二五年六月



师市机关职工食堂委托管理合同

委托方（以下简称甲方）：第六师五家渠市机关后勤服务中心

受委托方（以下简称乙方）：五家渠将军府酒店有限公司

根据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国食品安全法》及相关法律、法规之规定，甲乙双方在平等、自愿、诚信、协商一致的基础上，本着互惠互利、共同发展的宗旨，为进一步做好机关后勤保障服务工作，甲方根据膳食需要将兵团第六师机关食堂委托给乙方经营管理，现就乙方为甲方提供餐饮服务管理工作事宜达成以下协议，甲乙双方共同遵守。

一、食堂基本情况

1.服务项目位于第六师五家渠市长征东街 603 号第六师五家渠市党委办公楼。

2.日常工作餐用餐人数以实际用餐人数为准，保障六师机关工作人员早餐、午餐、晚餐；法定节假日、双休日原则不开餐，如遇特殊情况，需服从甲方安排，无条件按正常标准供餐。

用餐时间安排：

夏季：

早餐 8:30—9:50，中餐 13:30—15:10，晚餐 20:00—22:00；

冬季：

早餐 8:30—9:50，中餐 14:00—15:10，晚餐 19:30—21:30。

甲方需要调整就餐时间，乙方必须积极配合准时开餐，做

到饭热菜香，就餐过程中要根据就餐情况随时加餐，不能出现断餐。

接待用餐以通知时间为准，如遇会议或活动需延时开餐，以甲方通知开餐时间为准。

3.服务模式：以现场驻点模式提供自助餐、接待用餐等服务。

4.食堂场地设施设备以甲乙双方盘点交接清单为准。（附《食堂资产委托使用清单》）。

5.餐厅用途为餐饮加工制作、就餐服务。非经乙方书面申请并经甲方书面同意，乙方不得委托第三方为甲方提供餐食，不得随意改变餐厅用途，不得在甲方食堂内进行与甲方无关的经营活动或其他用途。

二、委托管理期限

1.服务期限为一年。

2.甲方委托乙方管理期限自 2025 年 6 月 23 日起至 2026 年 6 月 22 日止。

3.如甲乙双方不能续签合同，合同到期终止之日起 3 日内甲、乙双方进行资产清点并交接完毕。如乙方人为损坏甲方设施设备，乙方需按原价赔偿。

4.本合同履行期内因不可抗力（如地震、洪水、流行性疾病、战争等自然灾害）导致合同无法正常履行时，经甲乙双方协商一致本合同可做延期履行；若不可抗力时间已超过合同约定的总履行期，可根据双方协商结果选择顺延或者终止本合同。

5.本合同届满或解除后，在甲方未重新委托新的餐饮服务单

位接管食堂工作前，乙方须根据甲方要求无条件确定甲方食堂餐饮服务不间断，此期间发生的费用按照原合同规定支付，在甲方重新委托餐饮服务单位或指定接管单位后，乙方应根据甲方要求立即交接，将食堂设施设备完整移交甲方，确保食堂餐饮服务不间断，就餐人员就餐不延误。否则，甲方有权要求乙方按合同终止前一日就餐人数餐费总额，赔偿中断供应期间每日经济损失。

三、委托服务费及餐费支付

1.食堂委托服务费（含税）全年 1784698.13 元（大写：壹佰柒拾捌万肆仟陆佰玖拾捌元壹角叁分），按季度考核结果据实支付。若因不可抗力因素致使食堂不能提供就餐服务，服务费不予支付；经甲乙双方协商一致同意本合同做顺延履行的，顺延履行期内服务费按约定支付。

2.就餐补助费按月结算，以就餐人员实际刷卡计数和标准计算，乙方需提供有关就餐人数证明材料由甲方审核，确认无误后乙方开具符合甲方财务在制度要求的增值税餐饮服务发票，甲方收到票据经审批后 15 日内完成付款；服务费根据测评和考核结果，按季度支付。甲方付款资金系财政审批资金，若因财政审批原因造成逾期付款的，不承担逾期付款的违约责任，轧账期为每年 12 月 10 日起至第二年 3 月 10 日（具体日期以实际情况为准），开账后 15 日内完成付款。

3.如甲方需要节假日或加班开餐，乙方不再另行收取服务费。

4.除甲方按季度支付乙方的委托服务费和承担水、电、暖、天然气费用外，甲方不再承担其他任何费用。包括但不限于人工工资及社保，设备设施维修、保洁用品、低值易耗品、办公用品、税金、清污等费用，均由乙方承担。

四、管理运营期间甲、乙双方权利、责任与义务

1.甲方的权利

(1)甲方有权依照国家及政府有关食品、卫生防疫、消防、安全生产等相关法律、法规的规定以及食堂餐饮服务“响应文件”承诺对乙方进行监督检查，同时要求乙方对违规行为进行限期整改。

(2)甲方有权监督、检查乙方执行甲方规章制度及服务规范情况。

(3)甲方有权监督、检查乙方的餐饮服务标准、质量标准、食材进出库情况和餐饮标准控制。

(4)甲方有权要求乙方限期改正出现的问题和更换不合格的人员。

2.甲方的责任和义务

(1)甲方应当按照合同约定时间，及时向乙方支付委托费和伙食补助费，确实需要延期支付，需双方协商确定延期时间。

(2)由于甲方施工、装修、停电、停水、停气等原因造成餐饮服务不能维持正常状态时，甲方应提前通知乙方。因甲方上述行为且经乙方努力仍不能提供餐饮服务或按时供餐的，乙

方不承担误餐服务责任。

3.乙方的权利

(1) 在本合同期限内，乙方有权根据本合同约定依法维护自身的合法权益。

4.乙方的责任和义务

(1) 乙方负责餐饮管理服务，管理人员在签订合同第一时间按照响应文件向甲方提供有效证照、操作流程、日检记录和应急预案，相关台帐资料的收集建档。

(2) 乙方负责本合同涉及范围的环境卫生符合国家有关规定及标准，并承担因乙方管理过错引起的事故责任。

(3) 乙方必须遵守甲方的管理规定及各项规章制度，对于甲方合理化建议，乙方应当做出响应并积极配合甲方监管人员工作。

(4) 乙方保证按质、按量、按时和按约定伙食标准向甲方提供供餐服务，保障食堂卫生，用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

(5) 乙方对甲方提出整改通知和就餐投诉，一般性需求 1 小时内进行处理，对于特殊需求在 24 小时内予以解决。

(6) 在遇到疫情、火灾、停电、停水、停气等影响食堂餐饮服务不能正常提供，知情方应当及时通知对方启动应急预案，并充分合作及时采取补救措施以保证正常供餐。

(7) 未经甲方同意乙方不得擅自停止服务，违反约定的，

甲方有权要求乙方按违约前一日就餐人数餐费总额，赔偿中断供应期间每日经济损失。未经甲方事先书面同意乙方不得转租、转包或采取与第三方合作等方式发生转租、转包本合同的任何部分。

(8) 乙方应依照食堂餐饮服务“响应文件”建立健全并严格执行各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，相关制度包括但不限于防疫、防火、防毒、防盗、卫生管理、应急预案、物流采购和供应等方面。

(9) 乙方须与甲方签订保密协议，严禁有发现违反协议的行为。乙方对在本合同实施过程中所获得甲方的数据和资料负有保密责任和义务，不得向第三方泄露。否则，按照《食堂管理考核细则》规定扣除委托相应托服务费，情节严重，造成泄密事实的，在扣款的基础上解约。

(10) 《师市机关食堂监督考核实施方案》与《食堂考核评分表》系进一步细化明确乙方义务的合同组成部分，文件所规定的考核标准同为乙方需要遵守的义务，乙方违反文件规定义务的，按照文件规定的标准进行扣分，并执行文件规定的违约责任。

五、服务内容

(一) 餐食标准及要求

1. 餐费标准：早餐 10 元/人，午餐 22 元/人，晚餐 18 元/人，共 50 元/人*天（其中含个人支付：早餐 1 元、午餐：2 元、晚

餐 1 元)。

乙方严格按照每人每天 50 元的伙食标准提供餐食，其中就餐人员自行缴纳 4 元（早：1 元，中 2 元，晚：1 元）。承包商保留食材原始购买票据以供甲方查证，甲方核实采购费时食材购买单价将参照北园春市场官网当日中间价位，部分食材在北园春市场官网无指导价位的，采用市场询价的方式确定（不包括 832 扶贫平台采购的食材）。乙方每月用于原材料采购的总费用（不包含低值易耗品）不得低于甲方根据实际就餐情况和餐费标准支付的机关食堂当月伙食补助费比例的 98%。

2.就餐方式：食堂大厅入口一次性指纹识别就餐，面食由后厨工作人员打餐，其它为职工自行取餐，在规定的开餐时间内供应不脱销、不断档。

3.菜品要求

早餐：热菜不少于 4 道（荤素 2 个,素菜 2 个），凉菜不少于 4 道，经常性更换，腌制菜品不少于 6 道，主食不少于 4 类，糕点不少于 2 类，汤粥不少于 4 类，鲜奶制品，蛋类、水果、小吃各 2 道，共计不少于 31 道（类）。

午餐：热菜不少于 6 道(全荤 2 个，荤素 2 个，素菜 2 个)，凉菜不少于 4 道，经常性更换，主食不少于 4 类，糕点不少于 4 类，汤 2 道，杂粮 2 道，水果 4 道，酸奶、饮料等饮品 6 道，共计 32 道（类）。

晚餐：热菜不少于 4 道(全荤 1 个，荤素 1 个，素菜 2 个)，

凉菜 4 道，经常性更换，主食不少于 4 类，糕点不少于 4 类，汤粥各 2 道，小吃 2 道，水果 4 道，饮料 6 道，共计 28 道（类）。

乙方提供的菜品应确保每日进行更新。大荤每日更新不少于 1 道，荤素不少于 1 道，素菜不少于 2 道。对于就餐人员反映较多的质量、口味不佳的菜品，应及时改进或更换。大荤牛、羊肉菜品每周不少于 2 至 3 次。每月可执行菜谱保证 90% 菜品不重样。每周五下午 16:00 前上报下周菜单并提请甲方主管部门审核，荤素搭配合理，营养兼顾，成品色香味俱全，如遇菜品临时变更，需征得甲方同意。若遇传统佳节，应根据佳节特点配备具有传统特色的餐食。

（二）食品安全要求

1. 建立肉类进货卫生检疫票制度；建立食品留样制度，餐食留样保存不少于 48 小时；建立餐具消毒制度，餐厨用具需每餐消毒 1 次；建立餐厨垃圾处理制度；

2. 乙方对食品采购源头实施监管，严格按照《食品安全法》进行管理，保证所购食材合法合规，禁止采购腐烂变质、油脂酸败、禁止使用的食材、半成品或成品；

3. 乙方要严格控制转基因食材采购，对食物搭配产生相克反应、中毒反应的现象进行严控；

4. 乙方对服务人员定期开展食品安全培训，定期组织食品安全检查；

5. 乙方对食堂水、电、燃气安全负全责，建立相关设施设备

的安全巡查机制；

6.乙方建立生熟分开，肉、蔬菜、海鲜等食物分开储存制度；食品添加剂使用情况需按月公示；

7.乙方项目负责人为食品安全管理第一责任人，负责对食品安全进行监督和管理。

（三）食材要求

1.食品原材料及辅料采购要求

（1）食品原材料及辅料应符合国家有关食品卫生、安全质量等方面的要求，按照《中华人民共和国食品安全法》的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。对每一批次所提供的食品原材料及辅料等都应建立台账，杜绝假冒伪劣产品和过期、变质食品原材料及辅料，如实记录食品原材料及辅料的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货（销售）日期以及供（购）货者名称、地址、联系方式等内容，记录和凭证保存期限不得少于二年。鼓励采购本地特色环保农产品，杜绝来路不明的各种货源进入食堂。按照兵团财政局关于做好政府采购脱贫地区农副产品工作的通知要求，需依托“832平台”切实做好政府采购脱贫地区农副产品工作，预留年度采购费用 10%的额度用于“832”扶贫平台购买食材。

（2）大米、面粉质量要求：大米应符合 GB/T1354-2018 标准，并拥有 QS 食品质量安全认证或 CS 标志的食品生产许可证编号，早稻米二级及以上，晚稻米一级及以上，一年内新米；

面粉应符合 GB1355-2021 标准，并拥有 QS 食品质量安全认证或 CS 标志的食品生产许可证编号，级别为特一级。

(3) 食用油质量要求：应符合《食品安全国家标准植物油》（GB2716-2018）标准。级别为一级，桶装油，具有 QS 食品质量安全认证或 CS 标志的食品生产许可证编号。不得提供转基因食用油。

(4) 肉食类质量要求：整片肉要求肉上应盖有检疫和检验章，包装肉要求包装上贴有检疫标志。保证肉品新鲜度，禁止冷冻肉类流入食堂后厨（除部分海鲜产品，禽类产品）。

(5) 蔬菜类质量要求：蔬菜应选用新鲜、色泽正常、无明显病虫害的蔬菜，保证新鲜、不腐烂变质，能提供蔬菜农药残留检测报告、产地合格证明，且符合《农产品质量安全法》要求。

(6) 水产类质量要求：提供水产检测报告。

(7) 冰冻类质量要求，须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

(8) 豆制品类质量要求：豆制品成品应具有“QS”食品质量安全认证或有“QS”标志的食品生产许可证编号。

(9) 调味品类质量要求：糖、味精、酱油、醋、生粉等应具有“QS”食品质量安全认证或有“QS”标志的食品生产许可证编号。

(10) 家禽类质量要求：应提供《动物或动物产品分销信

息凭证》或《动物检疫合格证》。

(11) 酱腌菜类质量要求：亚硝酸盐定期抽检合格，且符合《食品安全法》要求。

(12) 蛋类质量要求：禽蛋应保证新鲜，且符合《食品安全法》要求。

2.委托服务期内若国家食品安全标准有变更的，应当依照最新标准执行。

3.禁止采购有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或其他感官性状异常的食材。

4.蔬菜类食材必须是当天早上采购的新鲜时令蔬菜。

5.肉类食材必须是新鲜肉，不得采购库存冷冻肉，每次采购应提供检疫证明。

6.食用油需采购品牌桶装油，不得采购散装无品牌食用油。

(四) 餐饮服务要求

1.乙方服务人员应具有良好的职业道德和法制观念，遵纪守法，遵守甲方关于工作特别规定，禁止乙方工作人员询问、打听、传播、议论和甲方工作相关一切行为。

2.乙方员工必须持有健康证以及相关岗位专业证书，持证上岗，每年至少提供一次健康证明（费用自理）。

3.乙方食堂工作人员必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

4.乙方服务人员有较强的服务意识和服务能力，一律使用服务敬语，主动为就餐人员服务。

5.食堂环境需保持干净卫生，保证菜品原材料和成品新鲜度，现做现盛，保证菜品色、香、味、形和温度，不得供应隔夜菜或剩菜。

6.取拿餐具过程中，服务人员一律佩戴口罩、一次性手套，保证餐具卫生。

7.乙方负责制定餐厅食品卫生安全工作规章制度，制定环境和食品操作安全管理、餐饮品控管理、就餐流程及应急预案等，是食品卫生第一责任人。

8.乙方负责餐饮设备（含固定资产）日常管理与登记备案。对餐饮相关设施设备，要定期维护和检修，保证正常使用和运转良好。维护和检修费用由乙方承担。对达到报废条件的固定资产类机器设备，由甲方管理部门负责提请固定资产管理部门履行报废处置程序；对非固定资产类机器设备，根据实际需要采购换新。

9.乙方负责按消防管理制度要求，由专业公司定期进行烟道清洗和隔油池清理（每季度1次或以上），保证消防安全。烟道清洗记录等相关材料，报甲方备案。烟道清洗费用由乙方负责。

10.负责食堂电视、空调等所有电器及门、窗、窗帘、桌、椅等所有食堂物资的保管和日常维护，出现遗失或损坏，乙方承担赔偿责任或修复责任。下班时关好门窗、水电，避免发生物资遗失和水、电、天然气意外灾害。

11.就餐结束后，乙方应及时清理餐、厨垃圾，餐、厨垃圾

应分类收集，其中厨余垃圾（包括菜叶、根、须、动物毛皮、内脏等）应按生活垃圾收集，下水道清污，由环卫工人转运处置，相关费用由乙方承担。

（五）餐厅环境要求

- 1.餐桌椅摆放整齐，桌面干净无油渍；
- 2.天花板、灯口无尘、无污迹、无蜘蛛网、无吊尘等；
- 3.门窗玻璃清晰明亮，墙壁、挂画无污迹、浮尘；
- 4.地面光亮整洁、无积水、油垢、纸屑、牙签、烟头等杂物，定期对餐厅地面进行专项清洁维护；
- 5.餐具、用具无油腻、杂物、污渍，定期进行消毒处理；
- 6.餐厅需进行定期消杀与临时必要消杀相结合，坚决杜绝老鼠、蝇虫、蟑螂等出现。相关费用由乙方承担；
- 7.对厨具，餐具等物品加强保管，如有损坏及时向甲方报备并更换，损耗费用由乙方承担。

（六）厨房卫生要求

- 1.保持地面无积水、杂物、油迹、污渍、光洁明亮；及时清扫菜叶等垃圾，保证动态卫生符合要求，墙面无尘土、无死角；
- 2.定期清洁窗户、门、门帘，应保持干净无尘土、污渍，玻璃明亮；
- 3.应盖好地沟盖，内壁无油垢、油迹、杂物，及时清洁，并保持排水畅通；
- 4.顶棚应无尘土、无蜘蛛网、无死角；灯具要保持其清洁无



尘土、无油迹，能正常使用，如发现灯具不亮或灯光变小等情况，应及时报告专属物业公司进行修理；

5.货架、地架要保持清洁干净，物品码放要整齐；

6.切菜机、切肉机、搅馅机、荷台、调料车、调料罐等设备应由专人负责随时清洁，保证其表面光亮干净、无油渍、污物，在使用过程中随时观察其工作状态是否正常，如发现不正常情况应及时维修；

7.洗涤池槽应按规定使用，肉菜清洗不能混用，随时保持里外洁净、无残渣、无油垢，光亮整洁；

8.菜筐、肉箱子应及时清洗消毒，保证无污垢、残渣及泥垢，肉菜容器应分开使用，每天由专人进行彻底消毒，并做相应记录；

9.手用工具如：刀、菜墩、肉墩、手布等，用完后应及时清洗消毒，保证其无锈、无霉变、无异味，摆放到指定位置，菜墩、肉墩应立起存放，在使用前应再次检查卫生是否合格，每天由专人进行彻底消毒，并做好相关记录；

10.操作台应随时保持其光亮整洁，无污垢、残渣及泥垢；

11.灶台要随时清理、洗刷，保持无油垢、污物，定期保养；灶台四周无卫生死角、无杂物；定期检查灶头，保证火力正常；

12.按季度由专业公司清理排烟罩、排风扇、排烟管道，保证其内外洁净光亮，排烟畅通，无油垢，无安全隐患；报请甲方主管部门监督清理并检查，清洗费用由乙方负责；

13.垃圾桶应保持外壁、桶盖洁净无污垢，用后内外清洗干净，桶中的废弃物不得积压时间过长，不暴漏、不遗洒，及时清理，桶盖要随时盖好；

14.保洁用品如：拖把、扫帚、簸箕、地刮子、抹布等应及时清洗消毒，保证其无污物、无油迹、无异味，整齐放置到指定位置。

（七）人员配备要求

根据食堂运转情况配置用工数量，最终达到所分配人员独立保障食堂的运转。按照后厨工种主要配置：经理、厨师长、厨师、面点师、风味技工、配菜员、切配技工、领班、服务员、保洁洗消、采购（兼库管）等。

1.人员要求

各岗位配备人员数量、资格要求等按照乙方投标文件规定进行配备。

2.为保障服务工作正常开展，乙方经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求相关规定，依法用工。必须聘用无慢性疾病的服务人员，且必须按劳动保障部门相关规定足额缴纳各类保险，并经相关专业考核合格后持证上岗，甲方有权进行审核，由此产生的费用由乙方负担。乙方应调离甲方认为不能胜任岗位的人员，及时补充人员到岗。如发生用工纠纷，由乙方自行负责。

3.乙方的工作人员人身意外伤害、伤亡（如触电、烧伤、刮

碰和交通事故等)，一切法律责任及经济损失均由乙方自行承担，甲方不承担任何责任。

4.如在实际运行过程中，保障未达到相关要求，乙方应该限期整改，更换不合格的工作人员或增加人员。

5.工作人员无违法犯罪记录。

（八）食堂从业人员卫生要求：

1.乙方所有人员统一着装（含工作帽与头巾）、佩戴工作牌，并根据季节自行更换（费用自理）。勤洗勤换，保证无油渍、无污垢、平整、无缺扣、开线；餐饮制作人员和配餐人员必须佩戴口罩。

2.女员工允许化淡妆，不准使用怪异或浓烈的香水，面容整洁，发型按规定梳理。不准佩带首饰，不留长指甲，不允许涂指甲油。男不留长发，不许留胡须。

3.进入厨房前必须严格按规程进行洗手消毒，配有洗手液和消毒液，由专人经常对洗手的状况和洁净度，以及消毒的过程进行检查，所有员工不得佩带各种饰品。

4.所有员工每年至少进行一次健康检查，并取得健康证后方可上岗，接受甲方主管部门临时抽检。

5.除经甲方允许，餐饮服务人员不得穿戴工作装进入与餐饮无关的场所。

6.若员工出现传染性疾病症状，须及时上报食堂管理部门，康复后未经甲方允许不得返岗。

（九）其他

1.乙方须全力配合甲方对食堂规范性管理，如：就餐刷卡、堂食人员管理等。

2.乙方必须按照与员工的约定按期支付工资、依法办理各类社会保险，乙方与员工发生劳资纠纷，甲方不承担任何责任。因纠纷导致食堂运行受影响的，乙方承担全部责任。

3.乙方与员工的有效劳动合同中，应明确有关保障人员劳动安全、依法为人员办理工伤社会保险的事项；乙方与其员工签订保密协议、安全责任书，对所发生的人员安全、财产损失等事故承担全部责任和赔偿义务。

4.合同期限内，乙方必须按照甲方的要求做好相关工作，服从甲方的考核。在考核中，发现乙方因履约不到位造成较大负面影响，将排除乙方在新一轮招标中的投标资格。

5.在运营过程中，乙方负责劳务人员的招聘与管理，甲方负责服务质量监管。乙方服务过程中达不到以上服务要求，经甲方责令整改两次以上仍整改不到位的，甲方有权无条件终止合同。

6.合同期内，若因乙方经营管理不善，导致食品卫生及安全事故的发生，造成就餐人员身心健康受到损害，乙方承担一切该事故的赔偿和法律责任，甲方有权扣除当月服务费、餐费，并有权解除合同。

六、本合同执行期间，如双方发生争议，双方可协商解决；协商不成时，任何一方均可向五家渠垦区人民法院提起诉讼。

七、本合同未尽事宜，双方可签订补充协议，补充协议与

本合同具有同等法律效力。

八、甲、乙双方必须共同遵守本合同的上述条款，违反本合同，违约方应承担违约责任，违约金为年委托服务费用的 5%，并赔偿守约方的实际损失。

九、附件《食堂资产委托使用清单》、《乙方食堂餐饮服务承诺书》，以上附件是本合同不可分割的部分，与本合同正文具有同等的法律效力。

十、本合同一式四份，甲乙双方各持两份，双方签字盖章之日起生效。

甲方（盖章）：第六师五家渠市机关后勤服务中心

法定代表人：

委托代理人：

联系电话：



年 月 日

乙方（盖章）：五家渠将军府酒店有限公司

法定代表人：

委托代理人：

联系电话：

帐 号：

身份证号码：

身份证号码：

开户银行：



年 月 日

师市机关职工食堂监督考核 实 施 方 案

为加强对师市机关职工食堂的监督管理，促进师市机关职工食堂服务委托企业更好地为干部职工提供安全卫生优质的餐食服务，现制定食堂考核评估实施方案，不定期对食堂运营情况进行考核评估，具体如下：

一、考评小组

组 长：张 猛 师市党委办公室主任

副组长：鄢大富 师市党委办公室副主任

张 佳 党办管理科科长

曹 鑫 机关后勤服务中心副主任

成 员：

师市机关相关部门办公室、综合科人员组成，考评前以随机通知的形式参与考核工作，每次考核组成人员不少于 5 人。

食堂考评小组设办公室，办公室主任由后勤服务中心副主任曹鑫同志兼任，主要负责食堂考核评估具体工作的实施。

二、考评项目

组长负责全面协调指导工作，副组长负责具体实施，各成员按评估项目分工进行调查及评分。

监督检查中，如发现其他评估项目存在的问题，可向考评小组负责人反应。

三、考核及评估方式

考核分为日常随机考核、每季度不少于一次的评估考核及市场监管局食品安全卫生专项检查。

考核项目 8 大项 35 小项（附：考核评分表），满分为 100 分，采取倒扣分制，出现违反情况，扣除相应分值。组员按照日常检查情况进行扣分。组员评分的同时，还可指出存在的问题及改进的建议，由师市机关后勤服务中心统一汇总后反馈考评对象。考核结果将作为食堂委托服务费支付依据。

四、评估要求

1.每月通过就餐人员对食堂菜品、服务及卫生状况进行满意度测评，月测评满意度低于 80%书面警告并进行整改；同一季度内出现 2 个月满意度低于 80%，扣除该季度服务费 10%；连续 3 个月满意度低于 80%，甲方视乙方无能力履约，有权终止合同。

2.甲方每季度对乙方进行考核汇总。采用倒扣分制，总分为 100 分，总得分在 80 分以上为合格，并在规定期限内对扣分项进行整改；如总得分在 80 分以下的为本季度考核不合格，该季度服务费按实际考核分值比例支付；低于 60 分或在服务期内有两次及以上考核不合格的，甲方视乙方无能力履约，有权解除合同，并扣除履约保证金。

3.乙方应遵守国家 and 地方有关环境和食品卫生安全标准，严禁提供变质、过期的食品，对甲方及监督管理部门提出的问题，在限期内未加整改或整改不力的，第一次警告，第二次从该季度

运营管理费中扣减 20%，第三次甲方有权终止合同。

4. 考评小组成员对考评对象进行日常监督检查，做好详细记录并留存相关印证材料，作为季末扣分的依据。

5. 各考评人员打分汇总后，参与考评人员要签字确认，连同本季度检查记录于每季末 30 日前（遇休息日延后至上班第一天）报机关后勤服务中心。

6. 各成员单位要做到积极参与，认真对待；评估真实，有理有据；公平公正，当好参谋。

7. 机关事业食堂、农水大厦食堂考核参照此方案执行。

8. 本方案未尽事宜由双方协商解决。

食堂考核评分表

考评对象：

年第 季度

序号	考核项目	考核标准	评分标准	实际扣分	备注
1	制度健全 (10分)	1.人员管理及培训制度；2.食堂卫生管理制度；3.食品安全控制方案；4.各岗位职责；5.原材料仓储保管制度；6.食材加工管理制度；7.清洁消毒制度；8.烹饪加工管理制度；9.安全防范制度与措施；10.设备运行维护制度；11.食材采购控制制度。	管理制度健全，每缺少一项扣1分，未按制度执行扣0.5分/项次。		
2	食品安全管理 (20分)	生熟炊具未做到分开存放、分开使用；待加工食品与直接入口食品、原料与成品未分开放置，离地隔墙。	季度考核周期内，每发现1次扣1分。		
		所有餐具（调羹、味碟、盘子、饭碗）未保持干净无水渍，每日消毒工作不规范，消毒记录不完整。未保证餐用具消毒设备和设施应正常运转，洗涤剂、消毒剂不符合食品安全国家标准。	季度考核周期内，每发现1次扣1分。		
		营业区有苍蝇蚊子蟑螂,消杀记录不完整。	季度考核周期内，每发现1次扣1分。		
		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，未调离工作岗位的。	季度考核周期内，每发现1次扣1分。		
		食品加工不安全，每餐留样不齐全，记录不完整的。	季度考核周期内，每发现1次扣2分。		
		在食品加工过程中使用三无产品和过期食品原材料或辅料。发生非法添加非食用物质、滥用食品添加剂或使用违禁化学品以改善外观、口感或延长保质期的行为。	年度考核周期内第一次扣除10分，第二次扣除30分，第三次甲方有权终止合同。		
3	人员管理 (15)	发生中毒事件，出现食品安全事故的。	扣除当季度委托服务费，甲方有权终止合同。		
		所有人员未持有效健康证上岗的。	缺少或不在有效期的每发现1人扣0.5分。		
		按服务标准设定的岗位及需要确保相关人员在岗，因缺岗造成服务跟进不及	发现1次扣0.2分		
		着装规范：工作人员未按规定着装（后厨工作人员未佩戴口罩、帽子，前厅服务人员未佩戴口罩、头套），未做到服装整洁，无污渍。	季度考核期内第一次发现扣0.2分，第二次发现起扣分值为上一次扣分的2倍，直至该项目分值扣完		
		仪表规范：女员工允许化淡妆，不准使用怪异或浓烈的香水，面容整洁,发型按规定梳理。不准佩带首饰，不留长指甲，不允许涂指甲油。男不留长发，不许留胡须。	每季度考核期内第一次发现扣0.2分，第二次发现起扣分值为上一次扣分的2倍，直至该项目分值扣完为止。		
		操作规范：服务人员仪态端庄,微笑热情,耐心细致，不得与就餐人员发生争执。物品轻拿轻放，不得制造噪音。	每季度考核期内第一次发现扣0.2分，第二次发现起扣分值为上一次扣分的2倍，直至该项目分值扣完为止。		
		管理人员和工作人员未经许可不得私自拿取入库后的任何食材。	年度考核周期内第一次发现给予警告，并责令当事人和乙方提交检查。往后每发现一次责令开除当事人并扣除10分。		

		不得私自进行人员更换，必须提前向食堂管理部门报备，有相关资质要求的，提供资质证明材料。	年度考核期内第一次出现扣2分，第二次出现扣10分，第三次出现直接从总分值中扣20分。	
4	餐品供应质量管理（10分）	餐品供应未按照菜品种类和数量进行供应。	季度考核期内若出现未按要求进行餐品供应的，第一次发现扣2分，第二次发现扣10分，第三次发现直接从总分值中扣30分。	
		每月可执行菜谱未达到90%菜品不重样。周菜单未提前向管理部门报备，实际供餐须与周菜单不相符的。	每月可执行菜谱达到90%菜品不重样的不扣分，达到80%菜品不重样的扣2分，达到70%菜品不重样的扣5分，70%以下菜品不重样的扣10分。未按周菜单供应或未提交周菜单进行审核的，每出现一次扣1分。	
		未保证就餐时间饭菜准时供应，出现断供情况。	季度考核周期内每发现1次扣1分。若因饭菜断供造成就餐人员集体不满或给主管部门造成不良后果的每次从总分值中扣除10分。	
		菜品、主副食及汤品中发现异物的。	季度考核周期内每发现一次发扣2分，直至该项目分值扣完为止。	
5	清洁卫生管理（10分）	开餐时未及時清理餐台、餐桌上的菜汤和残食，未清理地面水、汤等污渍，留有积水与污渍，未保证餐台和餐厅地面整洁，干净。	季度考核周期内，每发现1处扣1分。	
		泔水、垃圾等废弃物餐后未及時清除，废弃物未在指定位置存放，有不良气味或有害（有毒）气体溢出。未定期疏通排水沟和管网，导致堵塞。	季度考核周期内，每发现1处扣1分。	
		操作间地板、墙壁有油污、水渍，厨具、设备清洁，定位不整齐。	季度考核周期内，每发现1处扣1分。	
		就餐区域桌面、地面不清洁，有积尘、蜘蛛网，设施摆设不整齐。	季度考核周期内，每发现1处扣1分。	
		未指定专人负责原材料数量、质量验收和入库、出库管理工作。	未指定专人负责或更换人员后未及时报备的，每出现一次扣2分。	
6	食材质量管理（20分）	未建立食品安全追溯体系，不能保证食品可追溯。对每一批次所提供的食品原材料及辅料等未建立台账。未如实记录食品原材料及辅料的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货（销售）日期以及供（购）货者名称、地址、联系方式等内容，记录和凭证保存期限少于二年。	入库食材信息登记不全的，每缺一项扣除0.2分，直至该项目分值扣完为止。	
		食品原材料及辅料不符合国家有关食品卫生、安全质量等方面的要求，未按合同约定的采购标准进行食材采购。	1.供应蔬菜有霉烂、变质、老化的，季度考核周期内每发现一次扣2分；2.米、面、油，调料品，豆制品不符合供应标准的，酱腌菜类、蛋类抽检不合格的，季度考核周期内每发现一次扣3分；3.肉类、水产类、冰冻类、家禽类不符合供应标准的，季度考核周期内每发现一次扣5分。	
		食材供货数量、质量与票据不符，存在以次充好、谎报瞒报、虚假登记。	季度考核周期内第一次发现扣除5分，第二次发现起扣分值为上一次扣分的2倍，直至总分值扣完	

		每月用于原材料采购的总费用（不包含低值易耗品）低于甲方根据实际就餐情况和餐费标准支付的当月伙食补助费比例的98%。	年度考核周期内第一次扣除10分并上缴节余资金，第二次扣除20分并上缴节余资金，第三次甲方有权终止合同。		
7	安全防范 (10分)	每季度组织员工开展集中安全教育培训少于1次且培训记录完整。 燃气设备未定期检测，消防器材（灭火器、应急照明等）失效的。 各岗位设备操作人员操作流程不规范。 因人员操作不当引发火灾，给甲方带来较大损失或造成不良后果的。	季度考核周期内未开展扣1分。 年度考核周期内每发现一次未检测或损坏的，扣2分。 季度考核周期内，每发现一次未按规范操作扣除0.2分，直至该项目分值扣完为止。		
8	节能管理 (5分)	电源、电器设备、水源未按规定开启、关闭。 未按“五常”标准做好相关节能标示。 节能措施未落实，节能意识不明确。	甲方有权终止合同。 发现1次扣0.2分 发现1次扣0.2分 发现1次扣0.2分		
扣分小计					
得分					
其他存在问题及扣分情况：					
考评人签字：					

食堂餐饮服务承诺书

为进一步加强机关事业单位食堂的食品安全管理，保证餐饮服务食品安全，维护消费者合法权益，本单位郑重承诺：

我公司在合同履行过程中严格按照甲方要求做好各项工作。

- 1.保证不委托第三方经营管理本食堂。
- 2.保证装修改造所使用的材料和设施设备符合环保及消防要求，主要材料及设备具有正规厂家生产的合格证。
- 3.合同期内，为甲方提供安全卫生、营养丰富的食品、饭菜及热情周到、方便快捷、环境优美、秩序良好的就餐服务。
- 4.严把原料进货关，按食品要求索证，建立购进查验记录及台账，保证食材的新鲜，并做到食材加工全流程监督及自查。
- 5.对菜品的种类、花样、质量、厅堂卫生、员工个人卫生、食品安全、安全生产、服务质量设立专门的检查制度并认真落实。
- 6.严格按照合同要求的用餐标准、菜品数量，保质保量，按时足额供应，并对菜品进行不断的改进，式样进行不断的变换。
- 7.做好食品的封存留样工作，并设专人进行管理。
- 8.制定食品安全、停水、停电、维稳、消防突发应急预案
- 9.有关人员必须做到持证上岗并定期进行培训。

10.建立健全各种岗位职责并监督执行:

11.聘用人员严格履行《劳动合同法》，并承担所有员工的用工具，容器。

7.严把食品原料采购和进货验收关，建立食品进货查验记录制度，进货时查验供货方的许可证和相关证明文件并建立食品采购与进货验收台账且记录规范完整。不采购腐败变质，有毒有害，来历不明的食品原料及食品。

8.严格落实餐(饮)具清洗，消毒及保洁制度，按照规范流程洗消餐(饮)具，未经消毒的餐饮具不得供顾客使用

9.严格执行食堂各项工作制度，严格操作规程，加工食品生熟分开，烹饪认真规范

10.落实餐饮服务各项食品安全管理制度，规范经营行为，提高餐饮服务质量。

11.落实餐饮具、工用具、容器清洗消毒制度。食堂厨房垃圾做到密闭无渗漏存放，并及时清运。

12.保证就餐环境、设备设施、布局流程及操作过程符合餐饮服务食品安全的标准和要求。不使用食品安全管理法律法规禁止使用的食品及原料。

本单位将严格履行以上承诺，保证食品安全，接受有关部门的监督，承担相关责任。

五家渠将军府酒店有限公司

2025年7月10日

