

# 合肥市政府采购合同

## (服务类)

### 第一部分合同书

项目名称: 长丰县北城双创中心食堂委托经营管理项目

甲 方: 长丰县直属机关事务管理中心

乙 方: 合肥市和煦园餐饮管理有限公司

签 订 地: 长丰县政务服务中心

签订日期: 2024年11月6日

长丰县北城双创中心食堂委托经营管理项目，是由长丰县直属机关事务管理中心（以下简称：甲方）于 2023 年 10 月 25 日委托长丰县公共资源交易有限责任公司通过竞争性磋商的方式，经采购小组评定委托合肥市和煦园餐饮管理有限公司（以下简称：乙方）委托管理的，合同初次签订服务期为 2023 年 11 月 12 日—2024 年 11 月 11 日。根据合同约定，经甲方考核合格，在年度预算能够保证的前提下，经双方协商同意后，在不改变原合同内容的前提下，续签一年合同，现按照文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经甲方和乙方协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

### 1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 成交通知书；
- 1.1.3 响应文件（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 磋商文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

### 1.2 服务

1.2.1 服务名称：长丰县北城双创中心食堂

1.2.2 服务内容：乙方工作地为长丰县双墩镇境内，需在甲方的管理与监督下开展工作，根据甲方要求，乙方需要承担以下几个方面的服务：

职工餐及公务接待餐服务：

- （1）保障和满足职工就餐、公务接待需求。
- （2）为甲方服务的机关与事业单位工作人员提供工作日的早、中、晚餐，工作日每日就餐人数约 500 人次，全年约 30 次公务接待（如实际需要，周末与节假日也需提供）。
- （3）承担县级公务接待任务并向县直机关单位提供接待用餐（桌餐、自助餐）

服务。

本条款（1）、（2）、（3）条为一票否决项，若乙方达不到相应标准和要求，甲方有权单方面终止合同，造成的一切损失均由乙方承担；或甲方按不达标每项次对乙方处以一万元以上的违约金。

（4）甲方在外的公务接待需抽调乙方服务人员或给予其他支持时，乙方应无条件给予支持。若乙方无适当理由拒绝支持时，甲方将对乙方处以每次一千元违约金。

（5）提供食材原材料采购、加工、制作成品、售卖、打包、售后保障等一整套服务；负责食堂周边环境的清理、绿化以及食堂文化的布置；负责食堂运营管理和资产管理、安全卫生管理、厨具设备保养与维修维护管理、防火防盗管理等；派驻具有丰富食堂餐饮经验的专业管理和技术人员、现场人员进行餐饮制作和售卖服务工作，提供合理菜品价格且交由甲方核定。

（6）乙方需安排固定的经营管理和服务人员在本项目，并提供上述人员的名单和简历，如在合同执行过程中，需要对经营服务人员进行调换，必须得到甲方的书面批准，如乙方违反上述规定，自行调换人员，一经发现，甲方对乙方更换项目经理每人次处以一万元的违约金，更换服务人员每人次处以一千元违约金。甲方在管理中，建议乙方更换相关人员，乙方应在7天内更换相对条件优秀的人员到岗，否则甲方按擅自更换人员标准给予乙方处罚。违约金在委托管理费中扣除。

公务接待餐中，成交供应商每个月至少有二道创新菜，未达到要求，甲方将对乙方处以每次500元的违约金。

### 1.2.3 服务质量

#### （一）原材料及物品采购

职工餐材、调味品（具体品牌要求见附件1）及相关物品的采购均需由专业性较强，业务范围较广的相关企业集中配送或采购，要求食材新鲜品质丰富，不得使用转基因食材及调味品，不用或者尽量减少冻菜以及半成品菜的使用频率。包厨菜保证新鲜度的同时，要一律选择本地“土菜”，烹饪时使用压榨油。严格按照ISO22000食品安全管理体系要求，做好成本控制的同时接受甲方的验收。

#### （二）食品加工与售卖

按照甲方的需求,提供每日正常工作日的早、中、晚餐供应,以及包厢接待用餐。职工用餐实行周菜单制(分早、中、晚餐,种类和数量要达到甲方要求的数量和标准)。根据时令变化,乙方每周三下班前编制下周菜单,报甲方审核同意后,在职工用餐点内公开公示。乙方按照每日菜单提供充足的当日当餐食品,若甲方发现或他人举报查实,乙方未足量、足类提供当日当餐食品,甲方按每次缺少一种罚款一千元标准给予乙方处罚。具体标准如下:

(1) 职工餐:每周一早餐到周五中餐

A. 早餐:各式营养点心(蒸点3样、煎点3样、炸点2样),合肥地方小吃(蛋炒饭等每餐不少于4样),煮鸡蛋和煎鸡蛋等不少于2样,杂粮类不少于2样,流食类(粥、豆浆、胡辣汤等不少于4样)总计品种不少于20样。一菜一价。(自制小菜不少于2样)

B. 中餐:菜肴整体风味应以徽菜、川湘、江浙与北方四类菜系为主,兼顾各种烹饪方式。

打餐窗口分为两个窗口,套餐窗口菜肴品质每天不少于6样(2个大荤、2个半荤、2个时令蔬菜);自选餐窗口菜肴品种每天不少于10样(3个大荤、4个半荤、3个时令蔬菜)。另外,免费提供米饭、素汤与小菜,有偿提供粗粮、水果、酸奶等。

A 套餐:1大荤,1半荤,2素菜;

B 自选餐:根据需要任意选择,一菜一价;3个素菜中需有一个1元价格的菜。

C 晚餐:窗口菜肴(1全荤、2半荤、3素菜),特色面点(不少于4样),合肥地方小吃(不少于4样),稀饭、米饭,总计不少于14样。一菜一价(自制小菜不得少于2样)。

(2) 包厢接待餐:包厢接待餐要以长丰以及合肥地方土菜为主,突出特色与“地方风味”。接待餐按甲方预定及相关接待标准精心准备,以彰显地域特色为核心,综合荤素、营养、色泽、口味、健康、烹饪方式等多种因素考量,保障菜肴品质。接待菜单乙方开出后,须由甲方审核后实施。

(3) 菜肴价格

职工餐:乙方应以保本微利为原则,中餐套餐每人次8元;早、晚餐和中餐

自选餐毛利率不超过 20%，实行一菜一价，荤菜、半荤、素菜每份最高限价分别为 10 元、5 元、3 元，荤菜半份最高限价为 5 元；特色面点、合肥地方小吃价格必须低于北城地区面点及小吃店同类食品价格的 15%以上；免费提供稀饭、米饭和自制小菜；

包厢桌餐：价格按乙方对社会公开经营服务价格的 90%计算，所有菜肴均实行明码标价；

### （三）食品安全与环境卫生管理

（1）严格执行国家餐饮服务食品安全操作规范，贯彻《食品安全法》的有关规定，确保饮食卫生安全。有防蚊蝇、防尘措施，严禁提供变质和不合格食品，加强食品贮存管理，严禁浪费食材，严禁食品二次加工，杜绝浪费行为的发生。

（2）接受市场监管部门及甲方对卫生环境、菜品制作质量及服务质量的检查、评价与监督。菜品留样待检。

（3）乙方配备的所有从业人员须具备卫生行业从业人员健康证。若不符合有关要求，须立即更换。否则甲方有权终止合同。

（4）服务人员在工作时佩戴工作证、穿工作服、戴工作帽、卫生口罩与手套，并做好个人卫生和食堂后堂与前厅卫生，操作间物品及餐厅桌椅摆放整齐，为就餐者提供清洁良好的就餐环境。

（5）负责落实食堂经营范围内及甲方指定区域的卫生工作（含周边环境、烟道、下水道、隔油池、厕所等），建立健全一整套生产管理、卫生管理和安全管理制度，制度上墙并严格岗位责任制；制定防断餐应急预案，建立前、后堂信息沟通协调渠道；制定突发卫生公共安全、食品安全事件、停电、停水、停气、投诉等情况应急预案，并定期演练；建立食材、耗材等相关节约机制。

（6）严格按照相关规定控制泔水、垃圾等餐厨废弃物的流向，做好分类处理和规范清运工作。

### （四）厨房设备的维修与保养

（1）职工餐相关协议签订后，双方对甲方一次性提供的餐具和餐饮设施设备进行登记、办理交付使用手续，除此以外，乙方还需提供必须餐具和日常耗材；并且在服务期间，所有餐具和餐饮设施设备的管理、维护与维修，由乙方负责；乙方不得因餐具和餐饮设施设备损坏拒绝提供就餐服务，否则，甲方将从委托管

理费中扣除相应损失。服务期间，乙方要妥善使用设备，使用过程中，故意破坏、丢失的要照价赔偿。因特殊需要，乙方需添置或更换新的设施设备，应按照流程填呈采购申请表，经甲方同意后由甲方购买，乙方配合。合同终止后，乙方必须保证所有设施设备的完好（无明显人为破坏）。

（五）其他服务要求：

（1）鉴于机关工作的特殊性，需工作延时或加班时，乙方必须承担各项服务任务，同时要认真完成甲方交代的其他临时性工作和突击性工作。

（2）乙方应做好安全、防盗、防火和食品卫生等工作，并对此负责。

（3）甲方根据实际管理范围及服务情况，有权对食堂工作人员的岗位设置、人员增减、服务范围与服务内容进行变更，乙方须服从。

（六）人员配备及补助金额

（1）人员配备数量及年龄要求：为满足项目需要，需配备项目经理1名，厨师、服务员、勤杂工等23名，共需配备24人，配备人员年龄以招标文件为准。

（2）最高限额：因北城地区人员工资较高，为保障项目正常运营，保障职工就餐品质和满足公务接待要求，本项目全年累计补助资金最高限额为128万元；所有补助资金经考核后按考核情况兑付给乙方账户。

（七）费用支付标准及考核办法：

（1）采用委托经营管理模式，乙方承担食材、清洁用品、低值易耗品（餐巾纸、餐巾纸盒、牙签、牙签盒、毛巾、杯具、卫生间用品等）以及设施设备维护费用。

（2）乙方必须对本项目进行独立核算，建立严格规范、清晰透明的财务管理制度，主动接受甲方的监管与检查，并应甲方要求提供相关的信息统计。

（3）“一卡通”为食堂消费的指定支付方式，由甲方负责采购，甲方指定专人负责“一卡通”系统的管理与维护，乙方指定专人负责餐卡挂失、补卡等业务。

（4）职工餐费用支付方式：每月根据销售终端里的销售额，由乙方提供相应数额的发票交由甲方之后，甲方经过相应的程序后付于乙方相应的职工餐费用。

（5）考核办法：详见附件2。

（八）食堂经营管理费要求：

1，本项目的食堂经营管理费是指甲方支付给乙方配备人员的补助款，乙方

实际经营管理北城双创中心食堂的一切费用由乙方通过自主经营食堂所产生的利润解决,由乙方自负盈亏。乙方自行解决员工养老,失业,医疗,工伤,生育,纳税等保险及劳保,工资,福利,员工住宿及上下班交通等有关问题。

2. 凡磋商文件中未列明但又为本次采购必备的项目或遗漏项目,一律视为已包含在食堂经营管理补助费用中,在委托服务限期内将不予调整。

(九) 其他要求:

(1) 乙方须自行做好安全,防盗,防火和食品卫生等工作;划分消防责任区,指定消防责任人,负责食堂经营范围内及采购人指定区域内的防火安全,负责培训员工熟练掌握消防设施,器材的使用方法,如发生失窃,火灾,食物中毒,人员伤亡事故等,造成的一切损失均由乙方承担。

(2) 本项目不得将各项业务转让给第三方,承包期间,若发现乙方由挂靠,转包,项目经理不在现场管理等违法行为,一经发现,甲方有权随时终止合同,并要求乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

(3) 乙方需建立厨师以及包厢服务员的定期学习与轮岗交流制度,以促进接待质量不断提高。

(4) 甲方根据实际管理范围及服务情况,有权对食堂工作人员的岗位设置,人员增减,服务范围与服务内容等进行变更,乙方需服从。

(5) 营业期间,甲方与乙方建立餐卡(白色方卡)资金共管账户,共同管理卡内资金。

(6) 运营期间:原餐卡(白色方卡)的资金转入共管账户,待合同结束费用结清后,共管账户里的剩余资金再转入甲方指定的账户中;原白色方卡系统交由乙方运营维护,待合同结束后原白色方卡系统再交于甲方。

### 1.3 价款

本合同总价为:¥1280000.00元(大写:壹佰贰拾捌万元整)

### 1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式: 按季度支付

1.4.2 发票开具方式: 普通发票

### 1.5 服务期限,地点和方式

1.5.1 服务期限:自2024年11月12日始,至2025年11月11日,合同期

1年。合同履行完成后，经甲方考核合格，在年度预算能够保障的前提下，经双方协商同意后，可再续签一年；续签合同不得改变原合同的服务范围、服务内容、服务标准、服务人员数量、合同价等实质性内容。

1.5.2 服务地点：长丰县双墩镇境内

1.5.3 服务方式：委托经营管理

#### 1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式履行，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每延迟履行一日的应供应而未提供服务价格的10%计算，最高限额为本合同总价的30%；延迟履行的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同。

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，那么乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每延迟付款一日的应付而未付款的10%计算，最高限额为本合同总价的30%；延迟付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同。

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方由其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财务或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同，采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权力救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.5 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人都均有权要求继续履行，采取补救措施或者赔偿损失等。且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.6.7 因甲方未按合同约定支付价款、未按合同约定受领标的物、擅自解除合同导致乙方遭受的直接损失，乙方可向甲方申请赔偿，赔偿金额由双方协商一致；针对因政策变化等原因不能签订合同或解除合同时，造成乙方合法利益受损的情形，可以给予乙方合理补偿，补偿金额不得超过乙方的直接损失。

#### 1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决，不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择向长丰县人民法院起诉。

#### 1.8 合同生效

本合同自双方当事人盖章时生效

甲方：

法定代表人：

或（授权代表）：

时间：2024年11月6日

乙方：

法定代表人：

或（授权代表）：

时间：2024年11月6日

**附件 1:**

**长丰县北城双创中心食堂调味品推荐品牌**

食品原材料（调料）一律使用品牌产品，不得使用转基因产品及味精；

食用油：金龙鱼、福临门、鲁花品牌系列；

面条：丰大、金沙河、陈克明品牌系列；

面粉：香满园、五得利、丰大品牌系列；

大米：丝苗香米、金龙鱼东北大米品牌系列和虾稻米；

醋：恒顺、海天、千禾品牌系列；

酱油：海天、加加、厨邦品牌系列；

料酒：厨邦、海神、会稽山品牌系列；

酱料：胡玉美、老干妈、郫县豆瓣酱品牌系列；

鸡精：太太乐、加加、厨邦、品牌系列。

注：以上品牌仅供参考，成交供应商应选择优于或相当于以上品牌的产品。以上产品采购前成交供应商须报采购人同意后购买。

附件 2：

## 长丰县北城双创中心食堂服务考核办法

为了切实增强机关食堂接待能力，不断提高其餐饮服务水平，在总结过往接待实际和考核内容的基础上，特制定本考核办法。具体内容如下：

### 一、考核内容

考核分为服务满意度测评（30%）、日常考核（70%）两项内容。各项均设 100 分，考核得分按比例折合后计入总分。

### 二、考核时间

考核以月为单位，不定时进行考核。

### 三、考核办法

#### （一）服务满意度测评

1、考核主体：职工餐套餐区、自选区、自助餐就餐人员、包厢就餐单位及就餐人员、县委办、县人大办、县政府办、县政协办、采购人等。

2、考核方式：由考核主体根据□长丰县机关食堂服务满意度调查测评表□（详见附件 2-1），组织对餐厅的菜肴质量、服务质量、卫生管理等方面的满意度情况进行测评。

#### （二）日常考核

1. 考核主体：甲方

2. 考核方式：

##### （1）量化考核：（70 分）

由考核主体根据□长丰县北城双创中心食堂服务质量考核表□（详见附件 2-2），组织对餐厅服务质量进行考核。

##### （2）改进措施落实考核：（30 分）

每季度，北城双创中心食堂需根据上月各项反馈，并结合实际，提出不少于三项的具体改进目标，甲方将对找检查落实情况，每落实一项积 10 分，落实不力或未落实不积分。

#### （三）综合评价

上述两项，按比例折合后计入总分。另符合下列情况的，每项在总分中直接加减 2 分(最高不超过 4 分)。每加分一次则对应于该季度委托管理费中奖励 1000 元，每减分一次则对应于该季度总管理费中扣除 1000 元。

1，加分项：

(1) 就餐人员或部门对该时期内餐饮、服务质量给予书面表扬的。(同一就餐人员表扬一个合同期内只能加分一次)

(2) 主动提出创新的服务举措，使服务质量得到明显提升，受到领导和大多数就餐人员肯定的。

(3) 在有利于展现我县形象的重要接待活动中，提供优质服务，受到大多数就餐人员肯定的。

(4) 连续 3 个月未出现服务和菜品投诉的。

(5) 工作成绩显著，考核小组认为应该加分的。

2 减分项：

(1) 就餐人员或部门对某次或某一段时期餐饮服务提出书面批评或投诉且内容经查证后属实，因餐饮管理不善或服务态度不规范引起的。

(2) 因管理不规范，受到有关部门警告、处理处罚的或因服务人员未提供规范文明服务，与就餐人员发生争执或其他影响恶劣行为的。

(3) 对甲方提出的管理措施或整改意见充耳不闻，经常拖沓，不予落实的。

(4) 未经允许擅自改动食堂菜谱或采购出现不合格原材料、不符合指定品牌要求的食品和调料的。

(5) 就餐人员投诉菜肴出现苍蝇、钢丝、铁钉等物且投诉内容经查证后属实的。

(6) 根据合同要求，人员配备数额不足的。

(7) 其他不符合服务规定的事项。

(四) 一票否决制

北城双创中心食堂因自身原因出现以下情况的，以事实为依据经查证后实行一票否决，全额扣除北城双创中心食堂餐饮委托管理费。

1. 因职工餐餐饮质量出现 5 人及以上或包厢接待出现 3 人及以上食品安全事故的。

2. 因管理不善，发生严重盗窃、人身伤害、火灾等恶劣事件或安全责任事故的。

#### 四、考核结果

(一) 考核与委托管理费挂钩。

1. 考核得分。

计算公式：服务满意度测评平均分×30%+日常考核平均分×70%=考核得分。

2. 委托管理费根据考核得分情况按季度一次性支付。

| 分数              | 发放比例 |
|-----------------|------|
| 90 分以上（含 90 分）  | 100% |
| 80-89 分（含 80 分） | 80%  |
| 70-79 分（含 70 分） | 60%  |
| 60-69 分（含 60 分） | 30%  |
| 60 分以下          | 全额扣除 |

(二) 若考核分低于 70 分，机关食堂应向甲方做出书面说明，并书面提出整改意见，连续两个季度分数低于 70 分的，甲方有权解除合同。

(三) 考核结果定期公示。

附件 2-1：长丰县北城双创中心食堂服务满意度调查测评表

时间：

| 测评项目   | 序号 | 测 评 内 容       | 分 值 | 得 分 | 备 注 |
|--------|----|---------------|-----|-----|-----|
| 卫生管理   | 1  | 饭菜卫生          | 10  |     |     |
|        | 2  | 就餐环境卫生        | 10  |     |     |
|        | 3  | 餐具卫生、消毒       | 10  |     |     |
| 饭菜质量   | 4  | 饭菜口味、分量       | 10  |     |     |
|        | 5  | 菜肴、米饭、汤类、面食质量 | 15  |     |     |
|        | 6  | 菜肴品种及食谱更新     | 10  |     |     |
|        | 7  | 时令蔬菜新鲜程度      | 10  |     |     |
| 服务质量   | 8  | 工作人员的服务态度     | 10  |     |     |
|        | 9  | 工作人员个人卫生      | 10  |     |     |
|        | 10 | 工作人员服务质量情况    | 5   |     |     |
| 合计     |    |               | 100 |     |     |
| 意见或建议： |    |               |     |     |     |

附件 2-2：长丰县北城双创中心食堂服务质量考核表

测评人：

日期：

| 项目             | 考核内容                                                                | 分值  | 得分 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 组织管理<br>(5 分)  | 有卫生许可证，根据职工就餐人数配足配齐人员，主要炊事人员达到“持证上岗”要求，所有人员健康证齐全，有效。姓名、岗位和持证情况上墙公布。 | 5 分 |    |
| 卫生管理<br>(20 分) | 食堂建有必备的工作台账（留样记录、食品采购索证档案等）。                                        | 5 分 |    |
|                | 厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序整洁。生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。                  | 2 分 |    |
|                | 厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保持。                          | 2 分 |    |
|                | 厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。                              | 2 分 |    |
|                | 工作人员进入厨房作业区着工作服并保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。                   | 3 分 |    |
|                | 工作人员做好个人卫生，勤洗手，不留长指甲，不随地吐痰。                                         | 2 分 |    |
|                | 餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。                         | 2 分 |    |
|                | 餐厅地面、墙壁无污物。                                                         | 2 分 |    |

| 项目             | 考核内容                                               | 分值 | 得分 |
|----------------|----------------------------------------------------|----|----|
| 菜肴质量<br>(25分)  | 早中晚餐菜肴质量、数量达到标准要求                                  | 3分 |    |
|                | 全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，无因食物引起的不良反应。                   | 3分 |    |
|                | 菜肴新鲜，色泽、口味好，无过期及腐烂变质的食物。                           | 3分 |    |
|                | 菜肴花色更新及时，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出不少于3款时令菜。 | 8分 |    |
|                | 菜肴品种齐全，营养搭配合理；油及其他调味品用量控制合理。                       | 3分 |    |
|                | 根据就餐情况，及时更新添加菜肴，菜肴不许一次性完成加工，合理控制菜量和上菜节奏，杜绝浪费。      | 5分 |    |
| 服务质量<br>(15分)  | 服务人员仪容仪表端庄大方，统一服装与个人卫生防护，热情周到，微笑服务，语言规范，文明礼貌。      | 4分 |    |
|                | 工作期间坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不在工作期间闲聊。       | 4分 |    |
|                | 保持餐台整洁卫生，饭菜供应、碗筷等补充及时。                             | 4分 |    |
|                | 就餐期间安排专人巡查，及时发现各处问题，及时打扫餐桌，补充桌上调料、牙签、餐巾纸等          | 3分 |    |
| 原、辅料管理<br>(5分) | 辅料实行定品牌采购，对所有品牌要进行逐一核实，不得采购假冒伪劣产品                  | 2分 |    |
|                | 对未定品牌材料，应采购中档以上产品，不得采购和使用三无产品。                     | 2分 |    |
|                | 专人验收，制度健全，有验收记录                                    | 1分 |    |
| 合计得分：          |                                                    |    |    |