

政府采购合同

合同编号: _____

项目名称: 旧宫镇政府食堂委托管理项目（德茂办公场所）

甲 方: 北京市大兴区旧宫镇人民政府

乙 方: 北京森荣汇餐饮管理有限责任公司

签署日期: 2024.10.28

甲方：北京市大兴区旧宫镇人民政府

法定代表人：张婷 职务：镇长

地址：北京市大兴区旧宫镇

经办人：崔国秀 电话：13311371296

乙方：北京森荣汇餐饮管理有限责任公司

法定代表人：王贺 职务：总经理

地址：北京市大兴区文新南街265号院11号楼1层102

经办人：杨征 电话：13601336335

北京市大兴区旧宫镇人民政府(需方)在旧宫镇政府食堂委托管理项目(德茂办公场所)项目中所需食堂委托管理(服务内容)经北京捷迅通力工程咨询有限公司以公开招标方式在国内进行采购。经评标委员会评定北京森荣汇餐饮管理有限责任公司(供方)为旧宫镇政府食堂委托管理项目(德茂办公场所)采购项目的中标供应商。需方、供方双方依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》，在平等自愿的基础上，同意按照下面的条款和条件，签署本合同。

下列文件构成本合同的组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充。组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- a. 本合同书；
- b. 合同补充条款或协议；
- c. 中标通知书；
- d. 招标文件（含招标文件补充通知）；
- e. 投标文件（含澄清文件）。

一、服务内容及要求

1、委托服务内容

为就餐人员提供早、中、晚三餐及加、值班的餐饮保障服务。在甲方的监督管理下，由成交乙方全面负责食堂的运行和管理，包括食堂工作团队人员管理、食堂日常管理、餐厨设备管理、食品卫生安全管理、食品留样管理、防疫管理、垃圾分类等。包括但不限于以上采购内容，具体以甲方需求为准。

2、膳食要求

(1) 提供工作餐。按照甲方要求提供菜单并经甲方确认后制作，饭菜现场制作，并少做勤炒，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

就餐形式：自助餐模式；

用餐人数：不超80人

餐费标准：

早餐 9 元， 每人每天。

午餐 28 元， 每人每天。

晚餐 4.5 元， 每人每天。

就餐时间为：

早餐时间：8:00—8:50

午餐时间：11:40—12:40

晚餐时间：17:00—18:00

甲方可根据机关作息调整或工作需要调整就餐时间，乙方应予以配合。

(2) 就餐人员中如有回民工作人员用餐，需提供清真正餐、风味小吃等。

(3) 乙方负责餐卡结算系统的安装使用及维修，甲方负责管理。

二、合同履行期限

本项目合同履行期限共3年，合同一年一签，本合同履行期限为2024年11月1日起至2025年10月31日止。

三、人员要求

1、乙方应与其聘用人员签订正规劳动合同，不得因劳动纠纷影响服务质量。

2、乙方拟用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，能够满足甲方供餐需求。

3、本项目食堂餐饮团队人员要求政治可靠，无违法犯罪记录；应持有合同履行期限内年度有效健康证；应严格执行并遵守甲方制定的相关规章制度；严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。应严格执行并遵守甲方制定的相关规章制度；严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。

4、乙方必须安排固定的主要经营服务人员执行本项目，包括项目负责人、厨师长、厨师及其它的主要工作人员，并提供上述人员的名单，如需要在合同执行过程中，对上述人员进行调换，必须征求甲方同意。

5、甲方有权撤换不合格人员。如果乙方提供的服务人员达不到甲方要求，乙方应按照甲方要求随时调换。

四、饭菜出品时间、要求及食品质量要求

乙方应从现代营养学的角度科学配餐，做到主副食合理搭配，营养可口，数量充足，具体要求如下：

(1) 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前5分钟布置完毕，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

(2) 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

(3) 食品质量要求

1) 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。

2) 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

3) 熟制后食品完整不碎及不松散。

4) 热菜供餐时保持温热。

5) 热菜食品表面无风干及水浸现象。

6) 所供食品保证质量。

五、菜谱要求

乙方需按照甲方要求提供菜单并经甲方确认后制作。

六、食堂管理内容及要求

(一) 食堂管理内容

(1) 乙方负责采购原材料。

(2) 乙方须严格按照甲方确定的餐饮服务费标准和就餐人数提供原材料采购服务，做好成本核算。甲方有权对原材料的采购管理及消耗情况进行定期审核、不定期抽查。

(3) 乙方负责餐卡结算系统的安装使用及维修，甲方负责管理。

(4) 乙方负责食堂工作团队人员管理、食堂日常管理、餐厨设备管理、食品卫生安全管理、食品留样管理、防疫管理、垃圾分类等。

(5) 团队人员管理。包括餐饮服务人员健康管理（满足健康防疫要求）、餐饮服务人员培训、餐饮服务卫生管理、餐饮服务人员管理（统一工作服、制定服务管理规范、服务岗位要求、服务考核制度等）。

(5) 餐厨设备管理。包括餐厅设备、设施、厨房器具及附属设施的日常管理、维护和保养。

(6) 食品卫生安全管理。包括粗加工及切配卫生管理、烹饪加工卫生管理、凉菜配制卫生管理、点心加工卫生管理、备餐及供餐卫生管理、食品再加热卫生管理、餐用具卫生管理、环境卫生管理等。乙方对食堂的食品卫生安全负全面责任,制定食堂食品卫生管理制度及岗位责任制度,对食品卫生检验工作进行管理,建立食品卫生管理档案,制定卫生检查计划,规定检查时间、检查项目及考核标准。

(7) 食品留样管理。留样食品应于用餐前按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器中,在规定的食品留样柜内存放48小时以上,每个品种留样量不少于100g,做好日期和餐次标识。

(8) 记录管理。原料采购验收、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

(9) 防疫及清洁管理。制定清洗和消毒制度,定期进行消杀工作,满足防疫要求。垃圾分类等。

(10) 负责食堂消防安全、安全保卫、工伤事故、食品安全、人员矛盾纠纷化解等安全生产工作,达到环保、卫生部门的相关规定。

(11) 乙方不得分包、转包。

(12) 本项目涉及的水电费由甲方承担,燃气费由乙方承担。

(二) 管理要求

1、管理要求

(1) 食堂食品质量和标准必须符合国家 and 北京市有关食品卫生的强制性要求。乙方应严格执行食品检验制度,每日进行食品留样,并定期送检。如检验不合格,甲方有权视情况要求乙方支付违约金、赔偿损失和解除合同。如因乙方管理不善造成就餐人员的食品安全事故,由乙方承担相应的责任。

(2) 厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品添加剂使用标准》《食(饮)具消毒卫生标准》等相关规定。

(3) 服务团队人员须正确使用甲方提供的厨房设备。对涉及消防安全及用电安全的设备应依照相关规范进行操作。如因违规操作造成事故及损失由乙方承

担。乙方应该采取各种方式，有效开展各类安全教育，且员工在食堂工作期间产生的所有人身财产安全事故均自行负责。

(4) 乙方应接受来自属地政府职能部门（如消防、卫生、工商、环保、安监等）的检查，对检查不合格的内容，应按要求整改直至合格。

(5) 乙方为食堂防火、治安第一责任人，须签订各类相关《安全责任书》，乙方必须自行做好安全防盗、防火工作，如发生失窃、火灾等事故，由乙方承担全部的法律责任及经济赔偿。

2、质检要求

(1) 甲方有权对乙方提供的服务实行监督、管理和考核，并按照招标文件和合同的要求对乙方的违规、违约行为进行记录和追究责任。

(2) 甲方建立固定的监督和管理制度。乙方应每月初对上月的工作向甲方提交工作报告，主动征求员工就餐意见，并对工作中出现的问题提出的意见和责任追究作出书面的说明和处理情况报告及在下月的工作中的改善承诺。

七、合同金额及支付方式

1、双方约定甲方向乙方结算的总费用不超过 121.18 万元（大写：壹佰贰拾壹万壹仟捌佰元整），具体结算金额以实际发生的用餐人次计算。

(1) 餐费按季度支付。

(2) 乙方收款前应提供等额合格增值税普通发票

(3) 乙方收款信息如下：

户名：北京森荣汇餐饮管理有限责任公司

开户银行：中国农业银行股份有限公司北京红星支行

银行账号：11111801040035948

2、因甲方系财政拨款单位，如因财政或有关部门就本项目资金拨款不到位，待用于本项目的资金到位后10个工作日内向乙方付款，而不视为甲方违约，甲方亦不承担逾期付款违约责任。

八、甲方的权利和义务

1、甲方有权对乙方工作进行监督检查，甲方有权对乙方违反合同相关约定事项追究乙方违约责任。

2、甲方按照附件《餐饮服务评价表》对乙方每季度定期考评一次，每季度开展一次职工满意度调查，甲方有权要求乙方限期整改。

3、甲方向乙方提供餐饮范围内的基本设施设备、餐具厨杂等并承担因自然老化等非操作性失误造成的厨房设施设备的更新。

4、甲方承担烟罩清洗、冷库维保、设备维保、隔油池、直饮水设备维保、（单价超过 500 元人民币的）由乙方填写：维修采购申请表，报甲方审批，所需费用由甲方负责支付，由甲方或委托乙方负责采购、维修、保养和更换。除此以外食堂运营所需的一切要素，包括但不限于人员、管理均由乙方承担。

5、甲方负责提供必要工作条件，办理乙方人员及车辆出入证件等。

6、甲方应通过宣传促使甲方人员增强节俭意识、珍惜粮食，自觉遵守有关规章制度。

7、根据本合同规定，甲方应按时向乙方支付应付餐饮费用。

九、乙方的权利和义务

1、乙方有权根据本合同第七条约定收取餐饮费用。

2、乙方在本合同服务期内有权无偿使用甲方提供的各类管理用房、服务用房，包括办公室、库房、更衣室等配套服务用房，并负责人员管理、卫生管理、防火、防盗等。未经甲方允许，不得擅自改动或改变其使用功能，更不能提供给第三方使用。

3、乙方作为餐饮方面的专业公司，有义务在本合同期限内随时向甲方提出各项专业化建议、措施，供甲方参考。

4、乙方根据甲方要求及标准选派优秀餐饮管理和服务人员，对派驻甲方的人员加强管理，并负责业务技术、安全保密等专业培训，确保派驻甲方人员的质量和数量满足甲方需求。

5、乙方应按法律法规相关要求，与派驻甲方的管理和服务人员依法签订劳动合同或劳务合同等。所有乙方派驻在甲方的工作人员提起的劳动争议仲裁或诉讼等，均由乙方负责妥善处理，乙方保证不会因劳动纠纷和争议影响本合同的履行。如因乙方原因致使甲方承担责任的，乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

6、乙方所选派的管理和服务人员应保持相对稳定，乙方调整人员须如实提交管理与服务人员名单及简要介绍，满足甲方的标准和要求，确保服务质量不下降，交接过程中不得影响甲方正常运行。乙方更换项目管理人员，应提前书面告知甲方并征得甲方同意。如因服务质量或工作需要，甲方要求乙方增减或更换项目管理人员、服务人员，乙方应在接到甲方通知后 2 周内增减或更换相关人员

以保证正常工作。

7、乙方应按甲方要求适时调整厨师（热菜、面点），并在调整前征得甲方同意。

8、乙方人员的增减、调整并不涉及餐饮费用标准的变更。

9、乙方在员工上岗前，应按照甲方要求，将派驻甲方工作人员名单、身份证复印件、健康证、厨师等级证书以及培训证书等相关资料提交甲方相关部门审核，经甲方认可后方能上岗，上述事项所发生的费用由乙方承担。

10、如果因乙方或乙方派驻人员的原因，造成人身伤害、财物丢失、被盗及损毁等情况，乙方应承担全部赔偿责任。

11、乙方在提供本合同项下服务时，不应侵犯任何第三方的合法权益，如因乙方或乙方派驻人员的原因致使任何第三方对甲方进行任何要求、请求、索赔、仲裁或诉讼，乙方应消除对甲方造成的影响，并承担由此造成的全部责任。

12、乙方人员应注意用火、用气、用电、用水安全、上下班途中的交通安全和工作中的其他安全，切实落实安全生产责任。乙方应考虑到本合同履行过程中乙方派驻人员的人身安全问题，应根据具体服务内容，为乙方人员提供有关安全设施或投保相关保险。乙方承担因安全事故、责任事故、工伤事故等造成的全部损失及相关责任。

13、乙方人员应遵纪守法，遵守行业操作规程、职业道德，维护甲方对外形象，遵守甲方规章制度，履行保密要求，不得外泄甲方内部信息。

14、乙方未经甲方书面许可，不得转包、分包本合同的任何部分，不得在甲方未批准的范围内开展经营服务，不得在甲方场所贮存、加工非本合同约定的餐饮等。

15、乙方不得改动房屋结构，不得改变设施设备用途，否则乙方承担赔偿责任。有特殊需求确需改动的，须事先征得甲方书面同意。

16、本合同终止时，乙方须在10个工作日内向甲方移交全部管理用房及相关设施设备、所有委托管理的备品备件和其他物品、所有餐饮工具用具，以及其他由甲方提供资金并由乙方或第三方购买的一切物品。因乙方的责任造成甲方房屋、设备、设施、物品等损坏的，乙方应当按同等质量以市场价赔偿。

17、乙方应本着节约能源资源的原则，控制成本，降低能耗。

18、合同期限内，乙方有责任全力保护本合同餐饮范围内甲方财产的安全。

19、在非工作期间，乙方应安排专人值班，甲方无需另付值班费。

20、乙方应按照相关规定要求，每天落实食品留样制度，接受甲方对食品安全与卫生的监控，随时接受甲方的卫生检验。每餐样品保存期为 48 小时，每个品种留样量不少于 100g，样品卫生检验费由乙方承担。

21、国家和地方法律、法规、规范性文件所规定的由乙方承担的其它责任。

22、乙方应配合甲方日常管理工作，承担甲方布置的与食堂管理服务有关的其他工作事项。

23、乙方负责厨余垃圾清运、灭“四害”工作及涉及的所有支出费用。

十、违约责任

1、甲乙双方须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的顺利正常完成，因乙方或乙方工作人员原因导致本合同终止或解除的，乙方承担违约责任，向甲方支付人民币 5 万元的违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方负责补足。

2、如果乙方逾期未按合同及合同附件规定的服务起始日期向甲方提供服务，甲方有权解除合同并有权另行招聘第三方，乙方并应赔偿甲方因此造成的全部损失。

3、乙方负责日常餐饮管理服务并接受甲方监督，如出现生熟不分、刀具和容器混用等严重违反食品安全相关规定等情况的，每发现一次，乙方应按照当月餐费总额的 10% 向甲方支付违约金。

4、如甲方对留样保存的食材进行抽查时，发现乙方采买不新鲜变质食品的要扣除当月服务费用的 10%；发现乙方从不具有相应资质的供应商处采购、从涉疫风险地区采购，或食品存在质量问题、已过保质期、农药残留超标等情形，每发生一次，乙方应向甲方支付合同约定总服务费的 10% 作为违约金；发生以上情形超过 2 次时，甲方有权解除本合同，乙方除支付违约金外，应赔偿由此给甲方造成的全部损失。

5、食品中出现异物的，每发现一次，乙方应向甲方支付罚款 500 元。

6、乙方未达到本合同约定或甲方要求的卫生标准，灭蝇、防鼠、防蟑、清消工作不到位，造成食堂出现老鼠、蟑螂等，或食品中出现蝇、虫等情形的，每发生一次，乙方应向甲方支付违约金 2000 元。

7、甲方如发现乙方员工和甲方就餐人员发生争吵，经核实甲方就餐人员没有明显错误的，每发现一次，乙方应向甲方支付罚款 200 元。

8、乙方工作人员工作期间因操作不当造成的物品浪费、设备损坏、人员伤亡等，均由乙方承担责任，并等价赔偿，如发生故意损坏食堂设施设备，甲方有权要求乙方进行等价赔偿。

9、乙方人员应遵守行业操作规程、职业道德，维护甲方对外形象，遵守甲方规章制度，履行保密要求，不外泄甲方内部信息。如乙方人员违反上述要求，乙方承担全部责任。

10、如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方应承担全部的赔偿责任。

11、如发生安全生产事故、食品卫生安全事故、人身安全事故及其他事故，乙方承担事故导致的全部法律责任，并承担全部赔偿责任，包括但不限于由此而造成的甲方财产损失或者人员伤亡、由此而导致甲方对任何第三方产生的赔偿责任、有关单位对甲方任何经济上的处罚等。

12、本合同实施过程中如发生人身安全、劳动纠纷、知识产权等与本项目有关的所有责任均由乙方承担，乙方应承担全部赔偿责任。

13、乙方管理与服务人员配备情况不符合约定要求的，乙方需按甲方要求负责整改，拒不配合的甲方有权解除食堂管理服务协议。

14、乙方在餐饮服务期内同月内发生两次及两次以上人员缺编，或连续两个月发生人员缺编，除乙方工作人员报请甲方备案的病假、事假外，乙方负责补足，每发现一次，乙方应按照当月餐费总额的 10% 向甲方支付违约金。

15、乙方未按照本合同及附件的规定提供服务，或提供的服务不能满足甲方需求，包括但不限于因乙方原因造成甲方不能准时就餐、菜品数量与本合同和磋商文件要求不符、员工脱岗或不能准时到岗提供服务、工作间卫生差、饭菜质量差受到甲方就餐人员多次投诉、职工满意度测评满意度低等，甲方有权解除食堂管理服务协议，要求乙方赔偿由此造成的全部损失。

16、任何一方无正当理由提前解除合同，应向守约方支付食堂服务人员管理费总额 10% 的违约金。

17、乙方在本合同约定合同履行期限内累计出现本条第 3、5、7 任一款违约情形达 3 次的，或乙方出现其他违约情形未在甲方限期内整改完毕的，甲方均有权解除本合同并要求乙方赔偿损失。

18、甲方可在食堂管理服务费中直接扣除乙方应支付的违约金，乙方不得就此提出异议，不足部分乙方应予补足。

十一、其他约定

1、在不可抗力事件发生后，一方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知另一方。如果不可抗力事件影响合同履行持续超过 10 日，双方均有权解除合同。

2、因本合同发生的争议，首先由双方协商解决。协商不成的，任何一方均有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3、本合同未尽事宜，双方可另行协商解决并签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

4、本合同一式拾份，甲方执八份，乙方执二份，经甲乙双方签字盖章后生效，具有同等法律效力。

5、本合同履行过程中甲、乙双方相互发送的函件、通知等及由人民法院、仲裁机构向一方发送的开庭传票、诉讼文书、仲裁文书等法律文书，应按照本合同文首所载地址进行送达。任何一方变更前述通讯信息均应及时书面通知另一方，否则另一方仍有权视本合同通讯信息为有效，由此引发的法律后果由变更方承担。

6、甲、乙双方均应主动配合接受结果查究。

甲方(印章): 北京市大兴区旧宫镇

人民政府

乙方(印章): 北京森荣汇餐饮管理

有限责任公司

法定代表人或授权代表(签字或盖章):

法定代表人或授权代表(签字或盖章):





2024年10月28日

2024年10月28日





附：《餐饮服务评价表》

序号	标 准	评 价			
1、总体要求					
1. 1	管理制度与规范	优	良	中	差
1. 1. 1	有完备的规章制度	10	8	7	0
1. 1. 2	有完备的操作程序	10	8	7	0
1. 1. 3	有完备的服务规范	10	8	7	0
1. 1. 4	有完备的岗位安全责任制与各类突发事件应急预案,有培训	10	8	7	0
1. 1. 5	建立能源管理与考核制度,有完备的设施设备运行、巡检与	10	8	7	0
1. 1. 6	建立意见收集、反馈和持续改进机制	10	8	7	0
1. 2	员工素养	优	良	中	差
1. 2. 1	仪容仪表得体, 着装统一, 体现岗位特色; 工服整洁、熨烫	10	8	7	0
1. 2. 2	训练有素、业务熟练, 应变能力较强, 及时满足本单位职工	10	8	7	0
1. 2. 3	各部门组织严密、沟通有效, 富有团队精神	10	8	7	0
1. 2. 4	服务态度好, 无与甲方就餐人员争吵现象	10	8	7	0
小计		100 分			
实际得分:					
2、食堂					
2. 1	食堂维护保养与清洁卫生	优	良	中	差
2. 1. 1	地面: 完整、无破损、无变色、无变形、无污渍、无异味、清洁、	20	18	17	0
2. 1. 2	门窗: 无破损、无变形、无划痕、无灰尘	20	18	17	0
2. 1. 3	天花(包括空调排风口): 无破损、无裂痕、无脱落, 无灰尘、无	20	18	17	0
2. 1. 4	墙面(柱): 平整、无破损、无开裂、无脱落、无	20	18	17	0
2. 1. 5	灯具: 完好、有效, 与整体装饰风格相匹配, 无灰尘、无污渍	20	18	17	0
小计		100 分			
实际得分:					
3、餐饮					
3. 1	餐饮服务质量				

3.1.1	早餐	优	良	中	差
3.1.1.1	正常情况下，宾客就坐的餐桌已经布置完毕	3	2	1	0
3.1.1.2	所有餐食及时补充，适温、适量	3	2	1	0
3.1.1.3	食品和饮品均正确标记说明，标记牌洁净统	3	2	1	0
3.1.1.4	宾客用餐结束后，及时收拾餐桌	3	2	1	0
3.1.1.5	早餐食品口味评价	3	2	1	0
3.1.1.6	早餐食品品种丰富	3	2	1	0
3.1.2	自助午餐	优	良	中	差
3.1.2.1	正常情况下，宾客就坐的餐桌已经布置完毕	3	2	1	0
3.1.2.2	所有自助餐食及时补充，适温、适量	3	2	1	0
3.1.2.3	食品和饮品均正确标记说明，标记牌洁净统	3	2	1	0
3.1.2.4	宾客用餐结束后，及时收拾餐桌	3	2	1	0
3.1.2.5	自助午餐食品口味评价	3	2	1	0
3.1.2.6	自助午餐食品品种丰富	4	3	1	0
3.1.3	清真餐	优	良	中	差
3.1.3.1	食材、加工符合民族习惯	3	2	1	0
3.1.3.2	食品和饮品均正确标记说明，标记牌洁净统	3	2	1	0
3.1.3.3	及时补充，适温、适量，食品口味评价	3	2	1	0
3.1.4	零点午、晚餐	优	良	中	差
3.1.4.1	品种丰富，口味评价	3	2	1	0
3.1.4.2	送餐及时	3	2	1	0
3.1.4.3	份量足、餐品温度适宜	3	2	1	0
3.1.5	食品外卖	优	良	中	差
3.1.5.1	外卖食品种类多样	3	2	1	0
3.1.5.2	外卖食品供应充足	3	2	1	0
3.1.5.3	外卖食品干净卫生、口味评价	3	2	1	0
3.1.6	值班餐	优	良	中	差
3.1.6.1	品种丰富，口味评价	3	2	1	0
3.1.6.2	送餐及时准点	3	2	1	0
3.1.6.3	份量足、餐品温度适宜	3	2	1	0
3.1.7	加班餐	优	良	中	差
3.1.7.1	品种丰富，口味评价	3	2	1	0

3.1.7.2	送餐及时准点	3	2	1	0
3.1.7.3	份量足、餐品温度适宜	3	2	1	0
3.1.8	外事、公务接待用餐	优	良	中	差
3.1.8.1	品种丰富，口味评价	3	2	1	0
3.1.8.2	送餐及时	3	2	1	0
3.1.8.3	份量足、餐品温度适宜	3	2	1	0
3.1.9	小卖部售卖商品	优	良	中	差
3.1.9.1	商品种类多样	3	2	1	0
3.1.9.2	商品价格合理	3	2	1	0
3.1.9.3	售卖近期生产的商品	3	2	1	0
小计		100 分			
实际得分：					
4、厨房区域					
4.1	厨房区域	优	良	中	差
4.1.1	通往厨房区域的标识清晰、规范，各区域有完备的门锁管理制度	10	8	7	0
4.1.2	厨房区域各通道保持畅通，无杂物堆积	3	2	1	0
4.1.3	地面：无油污、无积水、无杂物、整洁	3	2	1	0
4.1.4	天花（包括空调排风口）：无破损、无裂痕、无脱落、无灰尘、无	3	2	1	0
4.1.5	墙面：平整、无破损、无开裂、无脱落、无污渍、无蛛网	3	2	1	0
4.1.6	各项设备维护保养良好，运行正常，无“跑、冒、滴、漏”现象	5	3	2	0
4.1.7	在醒目位置张贴有关安全、卫生的须知	3	2	1	0
4.1.8	餐具的清洗、消毒、存放符合卫生标准要求，无灰尘、无水渍	10	8	7	0
4.1.9	食品的加工与贮藏严格做到生、熟分开，操作	10	8	7	0
4.1.10	有防鼠、蟑螂、蝇类、蚊虫的装置与措施，完	10	8	7	0
4.1.11	各类库房温度、湿度适宜，照明、通风设施完	10	8	7	0
4.1.12	下水道无堵塞、无油污，保持畅通无阻	4	3	2	0
4.1.13	排烟与通风设备无油污、无灰尘，定期清理	3	2	1	0
4.1.14	垃圾分类收集，日产日清，垃圾房周围保持整洁，无保洁死角	10	8	7	0

4.1.15	员工设施(食堂、浴室、更衣室等)管理规范,设施 设备保养良好、	3	2	1	0
4.1.16	员工节约意识强,能很好节水节电	10	8	7	0
小计		100 分			
实际得分:		分			