合同编号:

静安区消防救援支队厨房外包服务项目合同

委托人：静安区消防救援支队

受托人：上海朔漾餐饮管理有限公司

签 订 地 点： 上 海

签 订 日 期：

静安区消防救援支队厨房外包服务项目的合同

合同统一编号： 11NAZ00000582026201

甲方：静安区消防救援支队

地址：上海市静安区永兴路 580 号

邮政编码：

电话：021-66775291

传真：

联系人：李凯凯

乙方：上海朔漾餐饮管理有限公司

地址：上海市宝山区长临路 800 号 6 幢 2 层 C9 商铺

邮政编号：

电话：15021342466

传真：

联系人：崔梅

开户银行：中国建设银行股份有限公司上海洋泾支行

账号：31050161373900000321

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关法律、法规规定，为保护甲乙双方的合法权益，本着平等、自愿、公平、 互惠互利和诚实守信的原则，双方协商一致同意签订本合同，以便共同遵守：

一、合同委托服务主要内容

乙方根据本合同的约定向甲方指战员提供卫生、安全、质优、营养的餐 饮服务 。

1. 用餐服务：

支队就餐情况

类别	形式	支队
早餐 （7:30-8:30）	自助 （餐桌）	约80人
中餐 （11:30-12:00）	自助 （餐桌）	约80人
晚餐 （18:00-18:30）	自助 （餐桌）	约30人

站点就餐情况：

类别	形式	站点
早餐 （7:00-8:00）	自助 （餐桌）	约50、30人
中餐 （11:30-12:00）	自助 （餐桌）	约50、30人
晚餐 （17:30-18:00）	自助 （餐桌）	约50、30人

2.菜品情况及其他

(1)早餐

1）须提供营养可口的早餐，食品、点心不少于 6 类 13 个品种；

2）提供菜品包括但不限于：牛奶、豆浆、米粥、花卷、馒头、包子、鸡蛋（荷包蛋、煮蛋）和小菜（2 荤菜 2 素菜）及咸菜（4 种）等；

3）营养配比占全天餐饮营养的 30%；

4）馒头、包子、面条等面点类点心必须在当天现做。

(2)中餐：

1）须提供不少于 5 类 11 个品种及米饭、面食、点心 3 类 4 种；

2）提供菜品包括但不限于：米饭、面食（汤面、花卷、馒头和包子）、炒菜（素菜 2 个、小荤 2 个、大荤菜 2 个）、汤类、水果等；

3）午餐营养配比占全天餐饮营养的 40%。

(3)晚餐：

1）须提供不少于 5 类 8 个品种及米饭、面食；

2）提供菜品包括但不限于：米饭、面食（汤面、花卷、馒头和包子）、炒菜（素菜 2 个、小荤 2 个、大荤菜 2 个）和汤类等；

3）晚餐营养配比占全天餐饮营养的 30%。

(4)就餐形式采用自助餐或桌餐，根据甲方要求适当增加菜品，就餐时间应按照消防救援队伍冬、夏令时以及炎热季节的作息时间执行（冬令时每餐就餐时间或推迟 1-30 分钟；夏令时每餐就餐时间或提早 1-30 分钟；具体时间以甲方确认为准）。

(5)乙方全年无休，须提供节假日供餐保障，有特殊情况(夏季大练兵、重大保卫任务)根据甲方需求相应调整工作时间;夜间遇甲方较长时间出警(4 小时以上)或其他应急保障任务需要时，厨师需在接到通知后归队后 1 小时内提供夜宵；如需驻勤，甲方仅提供床铺，被褥、卫生用品等由乙方提供。

（6）合理搭配营养膳食，菜品口味丰富；根据季节不同提供适时菜品，不定期推出特色菜或新菜。菜肴荤素搭配合理；每季度应根据甲方需求，调整菜系及内部轮换厨师。

（7）根据天气情况适时提供防寒防暑饮品，元旦、清明、中秋、春节等传统节日之际，应提供相应的特色食品及点心服务。

（8）保障指战员体力训练营养膳食的合理搭配。夏季练兵期间，下午需提供加餐（包括但不限于提供绿豆汤、糕点等服务）。

（9）节约使用水、电、天然气，食品加工过程中避免食物浪费。乙方需做到从烹饪、上菜、餐间服务、餐后卫生清洁一站式服务，保证质量。

（10）在重大安保期间，须每天晚上安排一名厨师人员在支队及各站点值班，负责晚间十点后的支队部夜间执勤人员夜宵点心保障事宜，当下属站在夜间长时间出警归队后，当日支队值班厨师人员将前往站点负责夜宵点心保障事宜。（餐饮主要以炒饭、炒面和汤面等便捷快餐为主）。

（11）客饭服务：按甲方要求提供相应的客饭用餐服务，原则上以家常菜系为主，用餐标准由甲方制定。

（12）其他甲方布置的餐饮服务工作。

（13）由乙方负责制定食谱，提出原材料申购清单，甲方负责审核，甲方负责采购并送到食堂，乙方一起参与验收，乙方应按甲方目标要求核算并帮助甲方控制好用餐成本。

（14）甲方提供厨房、餐厅等用餐场所及用具（包括厨房设备、餐具、餐巾纸等易耗品等），乙方在服务期内应妥善使用并保管好，如有人为遗失和损坏，由乙方负责赔偿，属自然损耗、队员意外损坏等情况，乙方应在第二天内对上述损坏物品如实上报甲方。

（15）按食药监局要求，每餐做好食品留样封存 48 小时，每样不少于 125 克。

（16）配合做好队伍内部伙食管理系统的录入和维护工作。

（17）按甲方需求每年至少提供 1 次美食节相关策划和实施工作。

二 、合同金额

本合同总金额为人民币 4585382 肆佰伍拾捌万伍仟叁佰捌拾贰元整

三、服务期限

本项目服务期限为 1 年， 2026 年 3 月 7 日至 2027 年 3 月 6 日

四、支付方式

银行转账，厨房餐饮管理服务费按每 2 个月支付，按服务内容和岗位人数按实结算。

五 、合同服务条款

1.权利瑕疵担保

(1)乙方保证对其提供的服务享有合法的权利。

(2)乙方保证在提供服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

(3)乙方保证其提供服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

(4)如所提供服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

2.保 密

如果甲方或乙方提供的内容属于秘密的，应签订保密协议，甲乙双方均有 保密义务。

3.服务质量标准和要求

(1)乙方所提供的服务标准按照国家标准或行业标准或企业标准确定，均有标准的以较严格者为准，没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照 通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

(2)乙方所提供的服务应符合国家和上海市之有关规定。

(3)人员基本配置具体如下：

根据甲方服务要求，本次招标岗位数不少于为43个，具体如下：

本项目须单独设立项目经理1名，厨师长1名，厨师（不含厨师长）不少于15岗，点心师不少于10岗，帮厨兼切配员不少于14岗，保洁勤杂员不少于2岗（仅支队部），各站点岗位最低数量要求如下：

支队部5岗、静安站4岗、闸北站4岗、广延站4岗、恒丰站4岗、市北站4岗、保德站4岗、中兴站4岗、大宁站4岗、万荣站4岗。本项目每个站点厨师至少1岗，点心师至少1岗、帮厨兼切配员至少1岗，支队部须配保洁勤杂员不

少于 2 岗。每个站每日当班现场人数不得少于 4 人，如工作需要各站点人数根据甲方要求调整。

注：乙方各站点的所有工作人员须为乙方的正式员工，由乙方负责向其员工支付工资、福利待遇，并根据《劳动法》《劳动合同法》等相关法律法规的规定保障员工的合法权益，甲方不直接向乙方人员支付任何报酬。乙方根据甲方要求，每日每点至少提供 8 小时餐饮服务，到岗率需 100%，如由于岗位人员不够造成岗位空缺，所造成的责任由中标人负责，甲方有权从当期应付款中扣除一定费用（具体详见附件三 考核表）。乙方每月记录到岗人员考勤表，并负责统筹管理。

(4) 乙方入场服务前提供所有工作人员持有有效健康证原件及无犯罪记录证明上岗。。

(5) 乙方人员工作时间应服从甲方作息时间要求。

(6) 乙方人员应做到文明服务、礼貌待人，积极主动热情周到。定期听取连队指战员意见，定期召开会议，商讨餐厅工作，改进服务质量。按时开饭，做到热菜、热饭、热汤，饭菜新鲜可口。

(7) 所有乙方工作人员必须按规定着装，着装由乙方自行承担。

(8) 所有乙方工作人员禁止带各类主副食品及卫生器具出伙房。

(9) 乙方应在每个站点指定一名负责人，承担餐厅日常管理、联系、沟通、协调、解决餐饮服务过程中发生的问题等各项工作。

(10) 如遇特殊情况涉及驻勤人员需服从支队及队站管理。

4. 甲方的权利和义务

(1) 甲方有权向乙方询问工作进展情况及相关的内容，有权检查乙方的 服务工作质量。

(2)甲方有权对具体的问题提出建议和意见。

(3)当甲方认定项目服务专业人员不按项目服务合同履行其职责，或专业能力、管理能力、责任心较差，不能有效与甲方配合并履行其项目服务义务；或与第三人串通给甲方造成经济损失的，甲方有权要求更换项目服务专业

人员，直至终止合同并要求乙方承担相应的赔偿责任。

(4)甲方有权同意或不同意乙方因自身工作需要而更换合同约定的主要工作小组成员的要求。

(5)甲方有权得到合同范围内乙方的服务和其服务成果。乙方提交的全 部服务成果及相关资料，所具有的知识产权归甲方所有并使用(合同另有规定的除外)。

(6)甲方应当在合同履约中，在能力范围内，督促、协调与本项目服务有关的第三人(与合同履行有关的相关单位)协同乙方办理有关服务事项。

(7)甲方应当在 7 个工作日内就乙方书面提交并要求做出答复的事宜做出书面答复。乙方要求第三人提供有关资料时，甲方可根据自己的能力负责协 调、转达及资料转送，但并不成为甲方当然的义务。

5.乙方的权利和义务

(1)乙方有权在履行合同期间内取得按合同约定应有的报酬。

(2)乙方在项目服务过程中，如甲方提供的资料不明确时可向甲方提出书面报告。

(3)乙方有权在合同履行期间得到甲方必要的支持，有权拒绝执行甲 方任何不符合有关法律、法规规定的要求。

(4)乙方应严格遵守国家、地方的法律、法规的规定，保证在合法且不 侵犯他人合法权益的原则下进行所委托项目服务活动，并对其所进行的与委托有关 的服务活动负责。

(5)乙方应按本合同所述的服务范围和内容，尽自己的一切努力，按行业 通常接受的技术惯例和专业机构承认的标准，高效地履行自己的义务。在项目 执行过程中支持和维护国家和甲方的合法利益。

(6)向甲方提供与本项目服务有关的资料，包括项目服务单位、人员的 资质证书及承担本合同业务的专业人员名单、项目服务工作计划等，并按合同 约定的范围、时间工作依据、工作标准等，出具内容齐全、规范、准确的相关 报告等。

(7)乙方应对在履行本合同过程中因违约而给甲 方造成的损失向甲方进行承担赔偿责任。

(8)乙方必须为本项目涉及的各种资料、数据和收据等保密。未经甲 方书面同意，乙方及乙方员工不得泄露、遗失、复印与本合同约定业务活动有 关的一切资料和内容。所有甲方或第三人(与合同业务有关相关单位)提供的与 本合同约定业务活动有关的一切资料，在合同结束后均应归还。如因乙方原因 造成甲方经济损失或名誉受损，需根据损失程度对应支付相当的赔偿金或违约 金。

(9 乙方应对本项目所提供服务结果的可靠性、准确性、全面性向甲 方负责，由于服务结果的可靠性、准确性、全面性不足而导致甲方工作偏差或 失误，乙方应承担责任。

(10)乙方在履行合同期间或合同约定期限内，履行本合同所确定的项 目负责人及主要专业技术、管理人员等必须是本单位职工和该项目的实际操作者，未经甲方同意，乙方不得调换或撤离上述人员。

(11)按本合同支付给乙方的报酬应为本合同服务的唯一报酬。

(12)乙方在本合同履行期间均不能直接或间接从事与本合同中活动相 冲突的商业或职业活动，不得以任何理由向甲方任何工作人员行贿或有类似的行为。

(13)乙方在进场前应做好员工的安全生产培训，严格按照安全生产的相关规定履行合同。在合同履行过程中如因乙方原因导致发生人员伤亡等安全责任事故的，所产生的一切法律后果均由乙方承担，如非因乙方原因导致的，则由最终责任方承担。

(14)乙方有义务根据甲方要求做好机关食堂反食品浪费工作，明确专人负责反食品浪费岗位职责，制定厉行节约，杜绝浪费食材、成品、水电气、耗材等物品的制度和措施，作为助勤人员的行为规范。配合甲方建立反食品浪费、食堂标准化、采购验收、储存加工、合理节约伙食、节能环保、评估通报、宣传教育、规范公务接待等管理制度。定期组织人员学习、考核，定期开展自查，检查情况与检查情况与乙方的考核情况挂钩。管理制度和考核细则列入每月考核表内，由甲方进行考核评分。

六、项目管理要求

（1）乙方应全年确保餐厅的供餐服务，特别是节假日如：春节、国庆节等重大节日有加菜要求的，需根据相关通知进行加菜，除了三餐之外，必须按需提供节日重大保障时期的夜宵服务。

（2）乙方负责定期对菜谱进行专业分析，制定符合指战员的营养配餐方案供甲方考核。

（3）乙方必须按照劳动合同法的规定合法规范用工，并全面承担所派人员涉及劳动关系的所有事宜。

（4）乙方应建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账，并应了解派往甲方各站点的人员的思想动态、工作表现、遵纪情况，满足支队相关合理要求，提供最佳服务；

（5）乙方所派人员应遵守消防队伍的各项规章制度。

（6）乙方全面负责所派人员的居住、交通等生活事宜。

（7）所派人员应相对稳定，如需调动原则上需提前征求甲方意见，甲方对乙方派出的工作人员认为其不适应在食堂工作的，有权随时提出更换，乙方应在接到

通知一周内予以调整。

（8）严格控制无关人员（除监督检查人员以外）进出厨房区域，若违反规定发生事故意外，由乙方承担相应责任后果。

（9）乙方应配合做好甲方上级部门对食堂的相关检查工作，严格按照6T标准进行食堂管理。

（10）乙方服务人员在各消防队站就餐时按照伙食标准缴纳伙食费(按照5元/餐标准执行，具体以实际为准)

（11）乙方服务人员的工资、应缴纳的各类费用、福利、加班费用等均须符合国家规定。

（12）乙方应给服务人员购买国家规定的社会保险，以及人身意外保险。

（13)乙方所提供的服务人员在病重或因工致伤残或死亡时发生的全部费用由乙方承担。

七、质量管理需求

（1）严格按照ISO质量管理体系和国家或行业有关质量标准，做好从食品验收入库、领用加工、成品出菜以及餐饮具的清洗消毒、人员的卫生健康和环境的卫生等工作，检查督促餐饮服务的每个环节的工作，并做好相关记录。

（2）乙方必须执行“餐饮业现场管理规范（SB/T 10580 - 2011）”。

（3）对采购的食品原料进行验收，质量把关，对不符合质量要求的原料，向甲方提出建议，予以更换。

（4）乙方应接受甲方的随时监督检查，并在甲方的指定时间内答复甲方提出的意见和要求；同时乙方应保证有一名管理员负责现场指挥，且保持同甲方联络。

八、卫生管理要求

(1)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、队员用餐餐具严格实行一洗二过三消毒的规程，消耗材 料也必须符合卫生标准。

(2)对食堂的厨房、餐厅、切配间、主副食品库，熟食间、洗碗池等所有区域的

卫生，应实行分层负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任 到人。设备、餐具的清洗消毒由专人负责，并作好相关的记录。每日下岗后刀 具放在刀具架上锁。

(3)每天提供的食品必须专人负责留样 48 小时，并作好记录以备查验。

(4)必须对员工加强管理，严格执行各项卫生管理制度，杜绝食物中毒事 件的发生，菜品验收合格后发生就餐人员食物中毒或其他管理饮食事故(经食 品药品监督部门确认的食物中毒)，责任由乙方负责。

(5)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。

(6)垃圾污物应按指定地点放置，不得随意弃放，按照上海市垃圾分类标 准做好餐厨垃圾分类工作。

(7)做好食堂区域内除虫害工作(蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等)。

(8)做好烟道除垢、地沟油污清理工作等。

(9)冰柜内物品应摆放整齐，生、熟分开放置。

九、安全管理要求

(1)严禁使用任何变质或受污染的原材料制作食品，杜绝食物中毒事件发生。

(2)严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，杜绝食物中毒事件发生。

(3)严格执行索证制度、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。

十、节能管理要求

1.餐厅在准备早餐、中餐、晚餐期间严禁开空调和大灯，开餐前一小时开启餐具消毒柜，前15分钟开启空调，开餐前5分钟开灯，如光线良好则一律不开灯，就餐完毕后5分钟内关闭所有空调电灯，气温在22℃～30℃空调开50％，以做到节约能源。

2.做到厨房在光线良好情况下不开灯，更衣间随手关灯，原料和餐具清洗完后应

立即关闭水源。

3、做到安全使用能源。

十一、考核评价需求

(一)满意度测评需求

(1)按月评估乙方管理质量，每月听取乙方餐厅管理工作情况，提出提高 餐厅服务质量的建议和方法。

(2)每月由乙方组织一次书面满意度测评工作，满意率应该达到 90 分(含)以 上，否则根据考核办法扣除服务管理费。考核评分大于 90 分(含 90 分)，不减扣当月服务费用；评分大于 85 分(不含)小于 89 分(含)，则扣除当月服务费金额的 1%； 评分大于 80 分(不含)小于 85 分(含)，则扣除当月服务费金额的 2%;评分小于 80 分(含)，除减扣当月 3%服务费用。详见附件

十二、违约责任

1. 乙方未按合同约定的质量标准履行服务职责，但未给甲方造成损失的， 甲方可要求乙方整改；乙方在双方协定期限内达到甲方或第三方评估机构认定 的管理服务质量标准后，甲方应支付相应的服务费用；乙方延迟履行超过 30 日的，甲方有权解除本合同。

2. 乙方未按合同约定的质量标准履行服务职责，给甲方造成 损失的，乙方应按实赔偿，损失赔偿额应当相当于因违约所造成的损失，包 括合同履行后获得的利益，同时甲方有权单方解除合同。如因乙方原因造成甲 方经济损失或名誉受损，需根据损失程度对应支付相当的赔偿金或违约金。

3. 因乙方原因导致严重违反法律、法规和规章规定的行为的，甲方有权单 方解除合同，并要求乙方按合同金额 5%支付违约金，如违 约金不足以弥补甲方损失

的，乙方应予补足。

4.合同履约过程中，若乙方在合同中承诺的主要服务人员安排情况自行变 动而未经甲方同意的，应按合同金额_____%向甲方支付违约金。连续 三个月考核不合格或给甲方经济、名誉造成重大损失，甲方有权终止合同并保

留追究责任的权利。

5.乙方按合同约定的质量标准履行服务职责而甲方逾期支付服务费用的， 应向乙方支付违约金，每逾期一天按照应付未付金额的万分之五向乙方支付违 约金，违约金最高为逾期支付服务费用的 5%。，逾期超过 15 天的，乙方有权解 除合同，并要求甲方赔偿全部损失。

十三 、争议解决方式

1、双方发生争议的，尽可能通过协商解决；协商不成的，可向有关部门申请 调解，或者(请在选择项中打“ √ ”)

□提请上海市仲裁委员会仲裁。 ☑向甲方所在地法院提起诉讼。

2、如甲乙双方之间发生的争议系因乙方违反本合同约定及/或过错导致，甲方通过诉讼及/或聘请律师处理与乙方争议的，由乙方承担甲方因此支出的全部费用，包括但不限于诉讼费、律师费、保全费、鉴定费、评估费、审价费、交通费等。

十四、合同生效

1.本合同签订后经双方签字、盖章后生效。本合同一式叁份，甲乙双方各 执壹份，一份报财政局采购部门备案。

2.本合同双方的地址、传真等联系方式为文书、信息的送达地址，变更须 书面通知对方。

十五、合同附件

1. 本合同附件与合同具有同等效力。

2. 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新 的文件为准。

3. 双方签署的书面修改协议，是本合同不可分割的一部分。另，本合同条 件不得有任何变化或修改。

本合同中的任何条款如因任何原因导致全部或部分无效，本合同的其他条款仍保持原有的效力，应当予以履行。

（以下无正文）

签约各方:

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期: 2026年02月13日

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期:

2026年02月13日

合同签订点:网上签约

附件一　　**保　密　协　议**

本协议双方有必要向对方提供某些专有信息予以保密，披露此类信息的一 方应为“甲方”,接受此类保密信息的一方应为“乙方”。作为本协议双方接 受对方保密的信息，在双方同意的基础上，根据本保密协议用于双方约定。除 非双方书面签署文件，同意以其他方式使用保密信息。特此，双方协商如下：

一、乙方不得将甲方的保密信息透露给任何第三方，而应尽力避免由于疏 忽将保密信息披露给任何第三方。

二、乙方不应使用甲方的保密信息，也不应在自己的组织内流通，除非是 为与甲方人员或授权代表商谈、讨论和协商只需或在本协议签署后经甲方书面 授权的任何目的。

三、乙方不应为排除本协议规定的目的以外的自身利益或其他任何其他方的利益而使用任何甲方的保密信息。

四、乙方对以下方面的信息没有义务

1.在甲方向乙方告知信息时，该信息已处于公众领域中；

2.在甲方向乙方告知信息后，该信息非因乙方过错而进入公众领域；

3.在甲方向乙方告知信息时，该信息系乙方拥有且无任何保密义务的信息； 4.根据书面记录证明，该信息系由乙方独立开发，没有借助于任何保密信息；

5.信息被法院或政府命令要求披露，已将规定或命令通知甲方，从而使其 可申请保护令或其他合适的救济。

五、本保密协议、保密信息的披露和双方之间其后的商讨并不产生除本协 议规定以外的义务。本协议或向乙方披露的保密信息均不得视为向乙方授予任 何知识产权或与之相关的任何性质的权利。

六、所有保密信息都是基于“可能是”而提供的。任何一方都不通过明示 、暗示或其他方式对其准确性、完整性或性能做出保证。

七、所有由甲方提供给乙方的材料，包括但不限于文件、设计和清单应仍 为甲方财产，且甲方要求时应立即归还原件和所有据此制作的副本。

附件二：　　廉洁协议

为规范甲乙双方在合作过程上的廉洁行为，保证双方合作的公平、公正 性，特订立本协议，供双方遵守执行。

一、甲乙双方的责任

(一)严格遵守国家有关法律、法规及相关政策；

(二)严格执行双方确定的合同、协议及承诺等，按合同办事；

(三)双方如发现任何一方在业务活动中有违规、违法行为的，应及时 提醒对方，如情节严重的，应向相关部门举报。

甲乙双方在合作过程中任何一方不准向对方任何人员索要或接受回扣、 礼金、物品和好处费、感谢费等。

二、违约责任

甲乙双方如有违反以上条款的，按照管理权限予以处理，涉嫌犯罪的移交司法机关追究刑事责任，甲乙双方如有任何一方给对方造成经济损失的， 应予以赔偿。

附件三　　考核表

服务项目	服务内容	评价内容	标准分	评分标准	得分	备注
人员管理	任职要求	项目经理、厨师长、面点师符合招标人的招标要求	4	每月不定期抽查现场人员持证情况，每发现 1 人次不符合规定，本项不得分。		
		厨师和面点师符合招标人的招标要求	4	每月不定期抽查现场人员持证情况，每发现 1 人次不符合规定，本项不得分。		
		所有员工均具有三甲医院出具的健康检查证明，且无过期现象	3	每月不定期抽查现场人员持证情况，每发现 1 人次不符合规定，本项不得分。		
	管理要求	主要岗位的工资发放标准，符合招标文件内的规定。	3	每月检查主要岗位薪金发放情况，每发现 1 人次不符合规定，本项不得分。		
		每月向招标人提供人员排班计划,无人员缺岗现象。主要管理人员规定工作时间未能在岗，应提前 1 天向招标人主要部门汇报，并安排人员定岗。	4	每月不定期抽查员工在岗情况，每发现 1 人次脱岗，本项不得分。		
	服务	按规定穿戴工作服帽，佩戴口罩、手套，并保持整	2	现场抽查，每发现 1 人违反规定，扣 0.5 分		

	行为	洁，女性头发应束于工作帽内；男性不留长发、长鬓角，不蓄胡子。				
		注意个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指等饰品	2	现场抽查，每发现 1 人违反规定，扣 0.5 分		
		服务人员应文明礼貌，热情询问，作业手法轻盈，不大声喝问。	2	现场检查，每发现 1 人次违反规定，扣 0.5 分		
		不在加工饰品和发售场所吸烟，不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为。	2	现场检查，每发现 1 人次违反规定，扣 2 分		
		工作现场应配备消毒液，在进入烹调、售卖工作间和接触直接入口食物之前应当用流动清水或消毒液洗手。	2	现场检查，每发现 1 人次违反规定，扣 1 分		
		在规定时间内提供服务，并且在特殊情况时及时服务。	2	未正点供应，发现 1 次口 1 分。		
采购管理服务	货物验收	协助招标人对采购的原料和食品验收，应索取、留存供应商的相关票据、产品合格证明、采购清单等。	3	随机抽查当天采购物料，检验是否符合招标人采购物品的要求，无检查验收记录，扣 1 分；验收记录不完全，扣 1 分；供应商留存资料不完整的，扣 1 分。		
		在制作加工前，应当检查待加工的食品及食品原	3	无记录表式，扣 1 分。现场检查违反规定，则		

		料，发现有腐败、质变或其他感官性状异常的，不得加工或者使用，并记录。		本项不得分。		
	原材料、食品及调味品的储存	贮存食品、食品原料、调味料的场所、设备，应该保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品、食品原料、调味料。定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品、食品原料、调味品，并记录	3	现场抽查，没发现 1 处违反规定，扣 1 分。中标人未定期检查且无记录，则本项不得分。		
		按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。应当将食品添加存放于专用橱柜等设施中，标识“食品添加剂”字样，采取适宜的防护措施妥善保管，并建立使用台账，限额领用，按规定正确使用。	3	现场检查随机调阅采购、使用记录，验证是否按规定正确使用，发现 1 列违反规定，则本项不得分。		
卫生安全管理服	厨房的卫生管理	厨房布局合理，墙壁、天花板、照明灯、室内玻璃窗无明显污垢、积灰、蜘蛛网等。	2	常规情况下，视距 1 米以外目视检查，每发现 1 处不符合规定，扣 0.2 分。		
		炊事结束，应及时清理现场，关闭燃气开关，地面无垃圾、杂物、无明显积	3	炊事结束后现场检查，每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		

务		水，水渠通畅。				
		应当定期清理、清洁、维护食品加工、贮藏、成列、消毒、保洁、保温等设备与设施，采取表要的防护措施，并做好标识，确保正常运转。	3	现场抽查设备、设施，每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
		餐厨废物桶应加盖，当天清楚。	2	现场检查，发现违反规定，扣 1 分。		
		厨房有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其滋生条件的方案，现场所采取措施，应符合方案规定要求，并能提供实时资料和记录。	2	未编制方案，本项不得分。现场检查，每发现 1 列违反规定，扣 0.5 分。		
卫生安全管理服务	厨房的卫生管理	制作凉菜应当专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用。	2	每发现 1 项违反规定，扣 0.5 分。		
	就餐环境卫生	墙壁、门、窗（除室外一面）无积灰、污迹、蜘蛛网；空气清新、无异味，温度舒适（夏季 22℃~22℃，冬季 16℃~24℃），可见度适宜（照度大于	3	在常态下，距 1 米以上目视随机查验，每发现 1 列不合格，扣 1 分。		

	管理	300Lx)				
		餐厅内地面无垃圾、污迹、烟头、积水。	3	在现场清扫后检查，每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
		餐厅内座椅摆放整齐，无积灰、污迹、水迹等。	3	现场随机抽查 5 处，每发现 1 处违反规定，口 0.5 分。		
		售餐区干净、整洁，饭菜、点心、餐具摆放整齐有序。	3	现场抽查，每发现 1 处违反规定，扣 0.5 分。		
		客人用餐完毕离开，及时清除桌面残留物，并用干净抹布擦拭餐桌桌面，保持桌面干净、无污渍。	2	现场抽查，每发现 1 处违反规定，扣 0.5 分。		
	餐具卫生消毒管理及厨房设备设施	用于原材料、半成品、成本的砧板、刀具、案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标识明显，定位放置，分开使用，用后清洁，保持清洁、无异味，接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒并记录。	2	现场检查，每发现 1 列不符合规定，扣 0.5 分。		
		清洗池应有明显标识，餐饮器具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗，不能混用水池。	2	无标识，本项不得分。现场检查，每发现 1 项违反规定，扣 0.5 分		
		餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及时放入保	2	现场检查，每发现 1 项违反规定，扣 0.5 分		

	安全管理	洁柜待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消毒记录。				
		调味品用后加盖，防止污染。	2	现场抽查，每发现 1 项违反规定，扣 0.5 分		
	食品生产安全管理	各种食品原料在使用前，应严格建立清洗制度，禽蛋应洗净外壳，蔬菜应与肉类、水产品分池清洗。	3	现场抽查，每发现 1 项违反规定，扣 1 分		
		严禁加工和提供“回锅菜”服务。	2	现场抽查，如有发现，本项负责分。		
		工作现场应配备消毒液，在进入烹调、售卖工作间和接触直接入口食物之前应当用流动清水和消毒液洗手。	2	现场检查，每发现 1 人次违反规定，扣 1 分		
供餐方式与品种组合	饭餐质量	按周制订菜谱，饭菜、点心每周有更替新品种	2	验证未制订菜单，本项不得分；抽查 2-5 个周记录验证，未发现翻新记录，扣 1 分。		
		按规定对食品留样，不漏留。留样和样品处置应做好记录。	3	现场调阅 3 个月的食品留样记录，随机抽样，每发现 1 项违反规定，扣 1 分。		
		菜肴搭配合理，符合供餐要求，色香味俱全。	2	调查客户超过 5 人次不满意，扣 1 分。超过 3 人次投诉，不得分。		
		公示菜谱。	2	公示不符合规定，本项不得分。		

		应有营养菜谱，菜肴搭配合理。	2	未编制营养菜谱，本项不得分。现场调查菜谱，每发现 1 项不符合营养菜谱，扣 1 分。		
	客饭安排	种类及预订时间，符合相关要求。	2	调查招标人主管人员，未达要求，本项不得分。		
		根据招标人要求提供客饭，按规定准备餐具等用品。	2	调查招标人主管人员，未达要求，本项不得分。		
		合计	100			
甲方						