



别桥大楼食堂管理项目合同

甲方：溧阳市别桥镇人民政府

签订地点：_____

乙方：溧阳市明亮缘大酒店

合同时间：____年__月__日

甲乙双方依据《中华人民共和国民法典》以及有关法律、法规的规定，经协商一致，订立本合同，以便共同遵守。

一、项目基本情况

1、项目名称：别桥大楼食堂管理项目

2、采购内容：大楼食堂早、中、晚的用餐服务、厨房管理、食品安全管理、菜品品质管理。

3、服务期限：合同签订后一年

4、合同价款：¥1209800.00元（小写）人民币壹佰贰拾万零玖仟捌佰元整（大写）

二、组成本合同的有关文件

下列文件为本合同的有效组成部分，对甲乙双方均具有法律约束力。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事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1、本合同及其补充合同、变更协议；
- 2、中标（成交）通知书；
- 3、投标（响应）文件（含澄清或者说明文件）；
- 4、磋商文件（含澄清或者修改文件）；

三、结算方式

1、费用支付方式为：合同签订后一周内支付管理费的80%，合同到期根据考核情况付清余款。

2、如因其他实际需求，乙方实际增加服务人员和开支，甲方予以据实结算，给予乙方补贴，此项补贴不在上述服务费范围之内。以上付款采用银行转帐方式，付款同时，开具普通增值税等额发票。



四、服务内容与要求

1、甲方用餐职工约早餐用餐人数不少于160人，中餐用餐人数不少于220人，晚餐用餐人数不少于45人，由乙方提供餐饮服务。

2、乙方根据甲方要求提供三餐菜肴、主食、点心等制作以及餐厅日常运行管理等。未经采购人允许不得无故停止营业或减少窗口，周末及节假日根据需要服从甲方。

3、每周菜单须提前一周向采购人申报，经审核批准后方可实施。

4、早餐用餐时间为7点到8点，乙方提供各式点心、粥类、鸡蛋、馄饨、面条、小菜等不少于10个品种的餐点，自助形式供用餐员工选择；午餐用餐时间为11点到12点30分，自助形式供用餐员工选择，每人每餐配备：大荤至少2个，小荤至少2个，素菜至少1个，汤类至少1种，主食至少1种；晚餐用餐时间为17点到18点30分，自助形式供用餐员工选择，每人每餐配备：大、小荤及素菜至少4个，汤类至少1种，主食至少1种；

5、甲方如有包厢需求，根据预约提供包厢服务餐标按照六菜一汤，八菜一汤的标准提供，包厢菜品数量根据实际人数或接待任务进行调整。

6、甲方为乙方提供厨房及所有生产环境条件及食材(所有柴米油盐及菜品)、餐具等。

7、在合同期内，乙方如认为需对厨房设施进行改造升级，向甲方提出申请，甲方审核同意后，甲乙双方确认改造方案，改造费用由甲方负责。

8、甲方每天将次日用餐人数通知乙方食堂主管，乙方按此人数准备饭菜份量。

9、在合同期内，双方应按照合同条款通力协作，互相配合，遵守合同条款全面履行合同义务。

五、甲方责任

1、提供食堂全部设备的维修保养。

2、甲方无偿提供厨房所用的燃料、水、电。

六、甲方权利

1、甲方有权对乙方进行行政管理，如：卫生、安全、治安、消防、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，甲方有权追究责任。



2、甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到甲方用餐人员对饭菜质量要求满意度的80%以上，甲方有权要求乙方改进。

3、甲方有权要求根据节日活动安排，要求乙方提供手工制作培训等。

七、乙方责任

1、按甲方消防要求、制度要求、治安要求做好食堂各项工作，消防设施（如灭火器材）由甲方提供。

2、食堂工作人员需持健康证上岗，按卫生部门规定进行身体检查。

3、经营场所进行定期防鼠灭蝇，设备费用由甲方提供。

4、严格执行各项食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。

5、乙方工作人员必须统一工作服装，所有人员需按时参加每日考勤，人员变动需经甲方同意。

6、乙方必须按甲方规定时间休息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

7、乙方工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方办公地点及其它禁止区域。

8、甲方厨房现有之设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管严格管理，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。如属于合理损耗，甲方应当及时配备。

9、乙方工作人员的劳资，劳保费用均由乙方自理。人员须持健康证上岗，人员需按时上下班并每日考勤，人员变动需经甲方同意。

八、乙方权利：

1、有权自主经营，自负盈亏。

2、有权自主聘用，调用工作人员。

3、在确保每人每份餐标的前提下，合理适时确定每周菜单。

九、考核要求

采购人有权指派专人定期不定期按照食堂标准进行检查，如发现工作不符合采购人要求，采购人先以口头形式或书面形式通知成交供应商立即整改，视整改情况办公室组织每月考核打分。

1、每个季度考核分取平均值，每个季度考核分均在90分及以上于合同到期前一次性奖励5万元；每个季度考核分均在85分及以上于合同到期前一次性奖



附件：考核标准

食堂管理考核评分标准

内容	分项指标	分值	评分
服务质量	1、炊事人员均有健康证上岗，加工、发放食品时穿戴整洁工作服及口罩；	5	
	2、分发食品时不能用手直接接触食品；	5	
	3、炊事人员必须保持整洁，不得佩戴首饰，两手干净；	1	
	4、操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为；	2	
	5、做好巡视服务工作；	2	
服务态度	1、服务热情周到，服务态度一般，服务态度差，与就餐员工发生口角；	5	
执行能力	1、服从领导安排，积极主动、出色完成任务；在领导帮助监督下基本完成任务；不能按领导要求完成任务；	5	
卫生清洁	1、按规定穿着及个人卫生要求的；	5	
出勤情况	1、每月满勤，并执行领导安排的加班任务；有病事假等，出勤不满者；无故旷工一天；	5	
	1、食堂卫生区域整洁无灰尘、无积水、无蛛网、无杂物；	5	
服务员	2、食堂纱窗应及时关闭，垃圾盖好并及时处理；	5	
	3、开餐前后做好餐厅、餐桌椅清洁卫生，保证室内卫生整洁，按规定进行清洁；	5	
	4、隔夜饭菜必须高温加热，食品中出现杂物、不熟、隔夜菜不加热；	5	
厨师	1、每日中餐保证主食至少1种，菜品不少于4种（含一大荤一小荤），荤素搭配合理；	5	
	2、及时处理腐烂变质食品；发生零食品安全责任事故；	5	



项目 负责 人	1、食堂内外环境整洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂滋生地，按要 求开展灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作，未按要求工作导致滋生蚊 蝇、老鼠的；	5	
	2、及时处理腐烂变质食品，发生零食品安全责任事故；	5	
	3、主食原料从正规渠道进货，蔬菜新鲜洁净无污染，加工 食品必须达到卫生要求，无霉变、异味等情况；	5	
	4、原料采购数量、质量及时合理，记录准确；	5	
	5、采购品质、价格无违反原则的；	5	
甲方和 乙方评 价	1、甲方和乙方的综合评价，甲方满分10分，乙方满分10 分。即（甲方评价分+乙方评价分）/2	10	
总分		100	

甲方考核人员：

乙方项目主管：马伟

乙方公司领导：张永平 7月14日

