

食堂服务采购合同

合同一般条款

采购人（甲方）：国家税务总局天津市南开区税务局

供应商（乙方）：天津高欣标准餐饮管理有限公司

甲、乙双方根据国家税务总局天津市南开区税务局食堂服务项目（项目编号：TGPC-2026-D-0575）的政府采购结果和招标文件（或采购文件）的要求，并经双方协商一致，达成本合同：

本合同为中小企业预留合同

一、项目名称：国家税务总局天津市南开区税务局食堂服务项目

二、项目地点：甲方白堤路办公区和新泉大厦办公区，白堤路局机关办公区位于天津市南开区白堤路 96 号，建筑面积约 7800 平方米，用餐人员 220 余人；新泉大厦办公区位于天津市南开区南门外大街新泉大厦 B 座，建筑面积 8000 余平方米，用餐人员 280 余人。

三、承包范围：甲方食堂的日常运营、管理及餐饮服务，包括但不限于食品原料贮存、加工制作、餐食供应、场所清洁、设备维护及人员管理等全部事宜。

四、合同价款：

乙方投入餐饮管理人员共 26 名，甲方共支付乙方服务费 3140730.14 元人民币，每月支付乙方服务费共计人民币壹拾叁万零捌佰陆拾叁元柒角陆分/月（¥130863.76 元/月）。该费用为包干价，已包含乙方为履行本合同所需支付的全部成本、税费、利润及风险费用。

五、乙方承诺：

按招标文件要求及投标文件承诺尽职尽责的餐饮服务，创造洁净、优美、舒适的环境；维护甲方的良好形象。

六、甲方责任：

1、甲方负责对乙方进行检查监督，若乙方餐饮服务工作达不到合同要求，甲方有权从应付款项中直接扣除违约金，或按照约定解除合同。

2、甲方为乙方免费提供的设备、工具、耗材及其他条件如下：

3、甲方及其员工应尊重乙方工作人员及其劳动成果，不得鄙视或讥讽餐饮服务人员，并教育甲方人员自觉维护餐饮服务环境卫生与秩序。

七、乙方责任：

1、乙方须确保合同执行有效，向甲方提供熟练服务人员，并遵守甲方、乙方的规章制度，保持甲方良好的环境，爱护甲方的财物，注意言行举止以维护甲方的良好形象。

2、乙方须承诺所提供的服务、人员、设备及耗材等均符合相关强制性规定。验收时甲方有权要求乙方出具所提供的服务、人员及设备符合上述规定的证明文件。

3、除甲方可接受的退休人员外，乙方根据《中华人民共和国劳动合同法》及其他法律法规的要求与服务人员签订劳动合同，按国家及天津市相关政策规定，支付工资、加班费和福利费、缴纳社会保险及住房公积金等一切待遇，维护甲方一切公共设施，损坏东西照价赔偿，决不允许有挪用或偷窃行为。

4、所有派驻员工，乙方提供统一工作服并佩戴乙方公司的企业牌。并保障相应专业人员须具备国家相关部门颁发的在有效期内的资质证书，项目实施过程中保证持证上岗。

5、如甲方要求乙方撤换不合适的服务人员，乙方无条件接受。

6、乙方对食堂的食品安全管理负有直接、全面责任，应严格遵守国家及地方关于食品安全的相关规定，建立健全食品安全管理制度，确保食品采购、储存、加工、供应各环节符合安全标准。

7、乙方必须严格遵守《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》等国家及天津市有关食品安全的法律、法规、规章及强制性标准，建立健全并严格执行覆盖食品原料采购、进货查验、贮存保管、加工制作、餐具消毒、食品留样、餐厨废弃物处理、从业人员健康管理等全过程的食品安全管理制度。

8、乙方应设立专职或兼职食品安全管理人员，定期组织从业人员进行食品

安全培训，确保所有操作规范、安全。并制定有关制度，如岗位人员职责管理制度，日常服务的运作管理制度、考核办法、食品卫生安全保障规定等。对各项制度的监督落实制度及奖惩措施。

9、若因乙方运营管理不当、食材质量问题、操作流程违规等任何原因，导致食堂发生食品安全事件（包括但不限于食物中毒、食源性疾病、食品污染、食品安全监管部门处罚等），由此产生的一切责任（包括但不限于对受害方的赔偿责任（医疗费、交通费、误工费等相关费用及赔偿金）、行政机关的罚款、第三方索赔、诉讼费用、律师费用、保全费用等）均由乙方自行承担。

10、甲方对上述食品安全事件不承担任何法律责任、经济责任或连带责任。如因乙方原因导致甲方遭受任何损失（包括但不限于声誉损失、经济损失、行政追责风险等），乙方应全额赔偿甲方因此产生的全部损失。

11、招标文件中要求的其他义务。

八、服务验收考核标准：

甲方按照本合同约定、招标文件要求以及国家、行业或企业相关标准，对乙方各服务环节（尤其是食品安全环节）的履约情况进行日常监督与定期考核。考核结果与服务费用支付挂钩。必要时，甲方有权邀请第三方专业机构参与评估或验收，相关意见将作为验收依据。

九、付款方式：

按月结算支付。乙方于每月 6 日前向甲方提交经双方确认的上月服务考核报告、结算清单及符合规定的正式发票，甲方审核无误后，于当月月底前支付上月费用。若乙方存在违约行为或食品安全考核不达标，甲方有权扣除相应费用后再行支付。乙方逾期提交结算材料的，甲方付款期限相应顺延。

十、合同服务期限：

本合同自 2026 年 7 月 1 日起生效至 2028 年 6 月 30 日止，签订合同之日起 1 日乙方服务人员进场服务。

十一、其他事项

1、本合同未尽事宜，由双方另行签订书面补充协议。

2、因履行本合同发生争议，双方应友好协商解决；协商不成的，应向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3、招标文件、投标文件及澄清函件均为本合同的有效组成部分。

十二、合同生效

本合同一式4份，甲方持3份，乙方持1份，均具同等效力，签字盖章后生效。

采购人-甲方（公章）：

地址：

法定代表人：

委托代理人：张修银

电话：8701-5153

时间：2016年7月1日

供应商-乙方（公章）：

地址：

法定代表人：

委托代理人：王海龙

电话：

合同特殊条款

一、服务标准

(一) 供餐服务标准

1、早餐：

每日早餐将安排不少于 12 种小菜和咸菜、6 种稀食、6 种花色面食。需现场制作，不得外购。

每日必有：豆浆、牛奶、咖啡、粥（每天必备品种）、面包、大饼或烧饼、各种蒸食、杂粮、鸡蛋、肉类、5-6 个凉拌菜、自助蔬菜沙律、两种自制小咸菜等。

固定品种四种，每周每日一种：锅巴菜、骨汤云吞、豆腐脑（油条）、煎饼果子（果篋儿、糖皮）。

每周剩余一天非固定品种：羊汤、过桥米线、酸辣粉、牛肉拉面、鱼片粥、四色蔬菜鸡汤面等。

每周轮换供应，每次两个品种：豆沙或牛肉馅烧饼、肉夹馍、金枪鱼三明治、曲奇饼干、蛋糕、瑞士卷、披萨、马蹄酥、寿司、核桃酥、蒜香面包、牛角包等。

结合就餐人员早餐习惯，安排和制作餐品。

早餐品种全部为餐厅自制。

2、午餐：

每日午餐热菜不少于 4 种，其中主荤菜 1 种、次荤菜 1 种、素菜 2 种（根茎类、菌类、豆制品或叶菜等）。

每日午餐安排不少于 2 种小吃或风味餐。如：凉皮、锅贴素盒子、烧麦、蒸饺、西湖牛肉饼、切糕、南瓜饼、煎年糕、水煎包、回头、烧麦、水饺、八宝

饭等。

每日午餐安排不少于 2 种杂粮。如：蒸山药、蒸芋头、蒸胡萝卜、烤红薯、烤南瓜、煮玉米、煮毛豆、煮花生、煮蚕豆、红枣蒸藕等。

每日午餐安排米饭在内的 4-6 种主食及点心。

根据季节情况安排 1-2 种水果。

每日午餐将安排 4 种稀食。即：2 种汤和 2 种粥。

午餐将配备调剂小咸菜（自制）2 种。

3、其他

每周保证一次饺子、锅贴、面条、包子（主食）

中国传统节日应自制富有中国传统特色食品（如：月饼、汤圆等）

日常所有面食全部自制，不得外购。

甲方加班需求应无条件配合，加班餐应按标准准时提供，加班费用报甲方认可后执行或合同约定。

值班人员晚餐须按时按标准存放在指定位置。

用餐时间：早餐：7:30-8:20，午餐：11:50-13:00

（二）食品安全卫生服务标准

1、食品及原料验收

辅助甲方做好索票、索证工作，会同甲方对采购的食品及原料在产品质量及食品安全等方面情况进行认真检查，对进货名称、数量、感官检查等项目做好验收记录，并妥善保存，以备查考。

肉类：审核有无兽医检疫合格证明，查验胴体有无兽医检验印章。

定型包装食品：核对包装标识是否按规定标明品名、产地、厂名、生产日期、

批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期、食用或使用方法等；标明具有保健功能的食品，是否有卫生部或国家食品药品监督管理局签发的保健食品批准证书，标签上是否有保健食品批号和标志；食品添加剂标识是否有“食品添加剂”字样；进口食品是否有口岸进口食品卫生监督检验机构和国家进出口商品检验部门的卫生检验证明，是否有中文标识。

散装食品：检查标签是否按规定标明食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。

农副产品等非定型包装食品及原料：检查有无腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或感观性状异常。不使用转基因食品及原料。如发现上述问题，不签收，不入库。

2、食品及原料存放

主副食品分库存放，非食品及个人生活用品不得进入食品库房，严禁在食品库内存放杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒、有害物品。

做到库房环境无蝇、无虫、无鼠，库存食品及原料无过期、变质，定期清扫、消毒、通风，保持干燥、卫生。

每周末向甲方提供下周菜品清单并公示。

按原料、半成品、成品的性质将食品分类分架存放，有明显标志，有一定间距，隔墙离地 10 厘米以上（离地平台或层架）。

肉类、水产类、禽蛋等易腐食品应分别冷藏、冷冻贮存。用于保存食品的冷藏设备，及时除霜，定期消毒，并贴有明显标识。生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

严格执行冷藏冷冻设备检查维修制度，定期进行设备检修，保证冷藏设施正

常运转，温度显示状态良好。

严格执行出入库登记及食品卫生质量检查验收制度：

入库前，首先对所购食品进行检查，对不符合食品卫生要求者，不签收，不入库。验收记录应妥善保存，以备查考。

出库前，做好数量、质量、发货登记，做到先进先出，易坏先用。并按标签标示的贮存条件保存食品。

定型包装食品按类别、品种上架存放，货架上贴挂标签，注明品名、供货单位、生产厂家、生产日期、保质期、进货日期等。

定期检查库存食品质量，发现超过保质期、腐败变质、发霉、生虫或其他感官异常食品及原料时应及时处理，不得与其他食品混放。

3、食品加工

（1）切配：

检查物料质量→清洗→检查及清洗工具→查看菜式切配要求→切配→归类摆放→下餐物料妥善处理（冷藏、苫盖等），具体细节如下：

厨工在切配物料前，首先对物料检查，不切配病死、毒死、死因不明腐败变质的禽、畜、肉及鱼类，不切配变质有异味的蔬菜瓜果。

在切配过程中，肉类，菜类不得落地，万一不小心落地，必须清洗干净才能使用，盛肉、菜的篮筐不能直接接地，必须放于垫板上。

瓜果、菜类在切配加工前经过“一拣、二洁、三浸泡”浸泡时间不得少于30分钟，确保无虫、无泥沙杂物、无黄叶。

过水的菜先切，早餐用的菜品先切，中午所需要的菜品容易变色、变味、腐烂的早上不得先切。

切配用的刀、砧板、案台在使用后应及时清理、消毒，刀具、砧板要按照生熟分开放置于规定位置。

上岗前穿戴卫生防护用具。

（2）主食及面点：

加工前要对待加工使用的食品原料质量感官检查，发现生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合卫生要求的情况，不能加工。

做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工卫生制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗。易造成农药残留的蔬菜（如韭菜）应浸泡 30 分钟以上，然后冲洗干净在加工制作。

各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食、面点、改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

当餐后用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，含水分较多的带馅糕点，要冷藏，注意生熟分开保存。

使用的食品添加剂必须符合国家卫生标准，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

上岗时穿戴全部卫生防护用具。

蒸饭：

淘米前需要对米质进行外观检查，通过看、摸、尝、闻等方式对米质进行检查，发现有异常不得使用，淘米时必须淘洗干净，做到无虫、沙、无稻谷杂物。

淘米用具每天进行清洗，保持卫生、干净，并经常放置阳光下晾晒、消毒。

粮食不得随意放置，需离地存放于干燥地点，以免变质。

蒸饭盘每餐饭后及时清理，不得残留上餐只剩余饭粒。

每天对蒸箱进行清理、换水。

对变质的米饭，必须倒掉处理，决不能再次使用。

每餐需对米饭进行品质检查，确认无任何不良后，方可出柜。检查方法：闻气味、看颜色、尝生熟。

蒸饭用具按规定摆放，不得乱扔、乱摆，并清洗自己工作区域。

上岗时穿戴全部卫生防护用具。

（3）灶前：

厨师应严格按照餐单及加工、出品程序进行操作做到：

严格检查物料质量及洁净程度，把瑕疵处理在下锅之前。

严格生熟隔离。加工彻底，遇口感与卫生发生矛盾时以卫生为主。成熟菜品不得放置地上。

上岗前穿戴卫生防护用具。

（4）出餐：

传菜时手指不得接触食品，分餐使用专用工具，且工具不接触用餐人餐具。

水果清洗消毒后装盘，需切开的水果洗净消毒后在凉菜间内分切装盘。

就餐人员自取的调料，应当符合相应的食品卫生标准和要求。并做到及时更换，防止过期、霉变。

开餐期间发现或被就餐人员告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，应立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。

备餐柜内不得放与开餐无关的物品及个人用品。工作结束后及时做好台面、地面等的清扫整理工作。

上岗时穿戴全部卫生防护用具。

（5）餐余膳后：

过水：供餐结束后剩余菜类、瓜果类要及时过水来确保新鲜度的延长。

风冷：用于下餐炒熟的肉类及时风冷便于提早放入冰柜冷藏。

冷藏：用于下餐炒熟的肉类及相应蔬菜类，根据卫生标准与厨房条件进行分类冷藏。

盖罩：对于剩余配料、油类及可非冷藏的菜类，应在下班前加盖纱布或网罩，避免被污染。

倒弃：对于不能用于下餐的蔬菜、肉类和异变的菜类，应按厨余垃圾处理、严禁用于下餐食用。

隔离：切实做好四隔离工作即：“生与熟隔离、食品与杂物、药物隔离、成品与半成品隔离、食品与天然冰隔离”，避免交叉污染。

（6）食品留样

为确保就餐人员人身安全，预防食物中毒事故的发生，以及事故发生后及时查明食物中毒事故原因进而采取有效的救治措施，故实行食品留样制度。

留样的采集和保管由专人负责，配备经消毒的或一次性专用的取样工、用具以及专用冷藏箱。

取样应在实际操作过程中进行。不得特殊制作。不同品种分别留样，防止样

品间污染；

留样样品采集完成后应及时密闭存放于冷藏条件下并保存 48 小时以上，不得冷冻保存。

原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，并做好留样记录和样品标记，每份样品必须标注品名、加工时间、加工人员、留样时间(XX 月 XX 日 XX 时)。其它情况则可根据需要由卫生监督机构或甲方单位自行决定留样品种。

一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。

(7) 餐具卫生服务标准

设立独立的餐饮具洗、消间，配备专用洗刷、消毒、保洁设备。

洗、消人员严格按照程序和方法操作，即：物理消毒：除残渣→碱水（或洗洁精）刷→净水冲→热力消（洗碗机）→保洁。化学消毒：除残渣→碱水（或洗洁精）刷→净水冲→消毒药物浸泡→净水冲→保洁的顺序操作。

餐具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

洗消餐饮用具的洗洁精、消毒剂必须符合国家有关产品和卫生标准。

餐饮用具消毒前必须清洗干净，消毒后的餐具表面光洁、无油渍、无水渍无异味、无泡沫、无不溶性附着物，应符合《食（饮）具消毒卫生标准》。

消毒后的餐饮用具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，并经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮用具要分开存放。

洗刷餐饮用具的水池专用，不得在清洗餐饮用具的水池内清洗食品原料及其他用品、用具。

洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水、油污，池内无残渣油渍、泔水桶内外清洁。

定期清扫洗消间室内环境及设备卫生，不留死角，保持清洁。

认真做好每餐消毒记录。

（三）公共卫生服务标准

1、人员

所有项目员工（包括临时工）必须先到指定的卫生机构（疾病预防控制中心）进行健康检查，取得健康证明后方可从事食堂工作，并将健康证复印件上交采购方。

项目经理对在本项目服务的 ([作人员进行登记造册，组织员工每年定期到指定卫生机构进行健康检查。

员工健康证明交公司统一保存、公示，并提供复印件甲方留存。

项目经理要随时掌握员工的健康状况。

凡发现未经健康检查上岗工作 ([传染性疾病而未及时调离的，将依据公司奖惩办法对当事人和项目经理进行处罚，并依法接受卫生部门的行政处罚。

2、环境

保持餐厅环境整洁。纱窗、门帘、灭蝇灯等三防设施运转正常。鼠、蝇、蟑螂、蚊子密度不得超过国家有关标准。保证供用餐者使用的洗手设施运转正常。

自助餐台、餐具等每餐必清。

餐具摆放超过当次就餐时间尚未使用的应收回并重新洗消保洁。

员工全部就餐完毕方可打扫餐厅卫生；标准程序为：去污、清洁、消毒，做到窗明几净，无卫生死角。

3、礼仪服务标准

服务素质要求：礼貌服务主要表现在恰当的运用语言表达及行为方式，充分运用“三声十一字”，三声即员工来就餐时的欢迎声，失误时的道歉声，员工离去时的道别声；“十一字”即：请、您、您好、谢谢、对不起、再见。与就餐人员谈话时，不要东张西望，看对方的“三角区”即两眼与鼻之间。与就餐人员谈话时声音要适度，既不要大声也不要靠近身边小声嘀咕。

就餐人员与自己谈话时或提意见时一定要专心听取。

能用语言表达的，不要用手势，不要用手指人。

就餐人员言辞过激，不可与其争执甚至肢体接触。

对就餐人员超出原则的要求，要婉言拒绝或礼貌解释。

就餐人员有需求时，要尽最大的努力满足其要求。

因服务人员与就餐人员直接近距离接触，因此上岗前禁吃生葱、生蒜和刺激性味道大的食品。（开餐期间佩戴发帽、一次性手套和口罩）

在分餐时尽量均匀分配。

服务员应时刻保持不卑不亢的正常心态，情绪波动时应调岗或休息。

等待开餐时站姿要标准，双手体前交叉，左手握右手腕，高度在小腹。

供餐服务前要仔细检查餐具是否充足，卫生清洁度是否符合标准。

餐具要轻拿轻放，失手时应道歉。

供餐过程中，及时将餐台及餐盘清洁干净。

提前和厨师沟通按今日菜量，合理分发。

供餐结束时，如餐盘中菜量较少，应及时合并，以增加菜量，并做好用餐人员的引导、解释工作。定期进行业务培训提高业务水平。

4、消防安全标准

餐厅、厨房因其高温、明火且人员集中，是重点消防安全责任部门，为确保人员及财产安全，特制定消防安全管理制度。

确保安全出口和疏散通道畅通无阻，安全疏散标志完好。

所有工作人员都要参加单位定期组织的消防培训，了解本单位消防器材性能及摆放数量、位置，做到“四懂四会”，四懂：懂火灾危险性，懂预防火灾措施，懂扑救火灾方法，懂逃生自救方法。四会：会报警，会使用消防器材，会扑救初起火灾，会组织引导人员疏散。

所属区域电气设备使用时应严格遵守操作规程，使用前必须熟悉操作方法，出现故障及时报修处理。

不得随意布置电源线路和安装、使用大功率用电设备。

保障安全出口、疏散通道畅通，对安全出口指示灯、应急照明等及时检查修理，确保正常运转。

改、装设施、设备前应上报相关部门批准，未经批准不得擅自施工，以免引发火灾事故。

公司为各项目配备专职消防检查人员，定期检查督导消防设施设备及人员消防安全意识，组织现场消防演练，保证组织措施落实到位。

5、设施设备具体保养标准

豆浆机、切片机

使用：根据标注容量不能超负荷使用

维护：每日下班前断电后对设备进行清扫，可用潮湿布擦，不得用水冲洗主机，定期注油。

保养：开机前进行检查有无杂物。

冷库、冰柜

维护：每周清洗、保持外观清洁，电源切断后 3 分钟以后才能启动，箱内物品存放期间必须留出室内间隙，以保证箱内冷气能正常循环。

双头双尾、蒸箱、低汤灶

维护：每月检查绝缘程度，遇到炉火意外熄灭，应关闭燃气阀，火种阀排除残气从新点火。清洗炉台时，切勿用水冲洗电源开关及风机，以免受潮而降低绝缘性能并损坏风机。

保养：每天使用完毕，关闭所有燃气管道阀门。

摇摆水嘴

维护：定期检查有没有跑、漏、滴

保养：不得用铁器重器敲打。

和面机、搅拌机、压面机

维护：每日下班前对设备进行清扫，可用潮湿布擦，不得用水冲洗主机，根据其容量不能超负荷使用。

保养：开机前进行检查有无杂物。注油，运转正常后方可使用。

电饼铛、电烤箱、蒸箱、醒发箱

维护：每天清扫，严格遵照说明书上的要求。

保养：开机前进行检查，无异味，方可正常使用。

洗碗机

维护：认真学习洗碗机的使用说明，每天下班前换水、清洗、擦拭设备，为下一班准备好洗涤剂，干燥剂。

保养：定期清理水垢，检查洗碗温度。

二、管理实施要求

在整个服务期内，乙方人员更换率原则上不得超过 5%，更换人员综合素质能力不得低于甲方需求，且必须经甲方同意，甲方原有工作人员应优先考虑。

三、风险管控要求

乙方必须建立和完善突发事件的应急处理机制和预案，防患于未然。当出现不可预知的紧急情况时（例如停水停电、极端天气、群体事件、自然灾害等），保证服务正常运转的措施，包括但不限于临时增配人员、临时调集设备、现有人员岗位职责临时增加、与相关政府部门协调配合等，事件的突发性和紧要性要求服务人员及时、准确的应对，把甲方的损失降到最低，同时体现餐饮服务的高水平、高质量。

四、履约验收要求

1、考核指标

考核项目	考核标准	扣分规则
员工出勤率	满分 10 分	缺勤每人每天扣 1 分，此项分数扣完为止。
安全生产	满分 20 分	出现 1 次安全事故扣 20 分。
厨房管理	满分 20 分	按照《食品安全法》，发现一项不合格扣 2 分，此项分数扣完为止。
食堂餐饮服务	满分 30 分	保障食堂操作间和用餐区域干净卫生，发现一次卫生问题扣 1 分；菜品满意率达到 90%不扣分，干部满意率 80%-90%扣 1 分，干部满意率 80%以下扣

		2 分。
爱护设备器材等公物	满分 20 分	爱护采购人公共财物，按操作规范流程使用各类设备和器材，严禁野蛮操作，严禁故意损坏，如出现不按操作流程使用设备并造成设备损坏的，照价赔偿；出现故意损坏设备、器材、公物等情形的扣 30 分。

2、考核结果应用

- (1) 项目按月进行考核。
- (2) 项目考核满分为 100 分。
- (3) 每月考核分数 95 分以上，提醒乙方应加强管理。
- (4) 每月考核 90 分至 95 分，对乙方进行口头警告，并要求乙方加强管理监督。
- (5) 每月考核 85 分至 90 分，对乙方进行警告，要求乙方及时整改。
- (6) 每月考核 80 分至 85 分，按扣分项扣除一定比例服务费，要求立即整改。
- (7) 每月考核不足 80 分，扣除 20% 服务费，要求立即整改，必要时更换项目经理。

五、违约责任与损失赔偿

- 1、若因乙方违反食品安全法律法规、操作规范，或因其提供的食品原料不合格、管理不善等任何原因，导致发生食品安全事件（包括但不限于食物中毒、食源性疾病、食品污染等），或受到食品安全监管部门的调查、警告、处罚，由此产生的一切法律责任、行政责任及经济损失（包括但不限于对就餐人员或其他

第三方的医疗费、赔偿金、补偿款；行政机关的罚款、没收违法所得；相关的诉讼费、仲裁费、律师费、鉴定费、调查费等）均由乙方独立承担。

如因乙方原因导致食品安全事件，除承担上述全部损失外，乙方还应向甲方支付专项违约金。违约金计算方式为：涉及事件的单次餐食服务费总额的十倍，且金额不足人民币 10000 元（人民币壹万元整）的，按 10000 元（人民币壹万元整）计付。该违约金旨在弥补甲方因此遭受的声誉损害、管理成本增加等无形损失，不影响甲方就实际经济损失向乙方索赔的权利。

2、甲方对前款所述事件不承担任何连带或补充责任。如因乙方原因导致甲方对外承担了赔偿责任或遭受行政处罚，甲方有权向乙方全额追偿，乙方应在甲方支付或责任确定后五日内予以清偿。

3、若因乙方食品安全问题导致本合同目的无法实现，或给甲方造成重大不良影响，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方承担全部违约责任。

