

城建环保大厦职工餐厅运营
服务项目

政府采购合同

甲 方：呼和浩特市新城区机关事务服务中心

乙 方：

签订时间： 年 月 日

合同协议书

甲方：呼和浩特市新城区机关事务服务中心

地址：呼和浩特市新城区成吉思汗大街 29 号呼和浩特市新城区党政机关大楼

法定代表人：贺嘉恩

乙方：

地址：

法定代表人：

为保障新城区城建环保大厦职工食堂正常运营，本着后勤服务社会化的原则，甲、乙双方根据 2026年招标采购结果，就乙方为新城区城建环保大厦职工食堂提供服务事宜签订如下协议：

一、服务内容

1、城建环保大厦职工食堂的食材采购、加工、供应服务，设施和设备的维护，餐厅及三包区域的卫生清洁工作以及采购文件所要求的服务内容。

2、职工食堂人员配备不低于14人，人员设置详见附件1。乙方可依据服务需求进一步优化，做出详尽合理且符合实际的人员安排。如就餐人数低于计划人数，为节省费用，乙方须精简工作人员，甲方按实际人数核算支付乙方服务费。

二、合同期限

1、服务期为一年，自____年____月____日至____年____月____日，自合同签订之日起 20 日内乙方人员须配备完善。

2、根据《内蒙古自治区财政厅关于加强政府采购合同签订公告备案管理的通知》(内财购函(2021)1149号)，采购需求具有固定性、延续性且价格变化幅度小的服务项目可在采购文件中明确签订不超过3年履行期限的政府采购合同，在年度预算能保障

的前提下，该项目履行期限为三年，此次采购活动为第一年采购，履行期限内每年服务期结束前一个月，经采购人考核合格，一年一签政府采购合同并分年付款，合同金额按第一年采购金额算，服务内容如有重大变化经双方协商可终止合同。

3、如合同到期后，甲乙双方未及时对续签合同进行协商，未经甲方同意，乙方不得单方面终止合同。合同到期后的服务费用按上年度标准进行支付。

三、合同履行地点

呼和浩特市新城区城建环保大厦

四、服务对象

乙方服务对象必须是经甲方审核同意的干部职工。

五、服务费用及支付方式

1、服务费用

每年全额服务费用为大写：_____（小写：_____元）

（含税，其中水、电、燃气费据实结算，甲方最高支付6万元，超出6万元的超出部分由乙方承担。）

2、支付方式

在合同期内，甲方按季度平均支付，每季度次月根据考核结果支付上季度服务费用。每季度考核一次，实行百分制，考核分值达到 90 分及以上的，每季度服务费全额支付；考核分值达到 90 分以下的，每季度服务费核减 3%支付。

六、食堂饭菜供应品种及时间

食堂饭菜供应品种及时间详见附件2，甲方有权根据食堂实际运行情况做出合理调整，乙方须配合执行。

七、餐费结算方式

1、职工日常工作餐通过售饭系统，以人脸识别的方式结算。

2、日常工作餐结算金额直接汇入甲乙双方监管账户，用于食堂原材料费用支付。

八、甲方权利与义务

- 1、甲方监督管理乙方的履约情况，协调职工食堂相关事宜；监督原材料采购的质量及日常其它管理工作；负责每月收支情况的核对与监督。
- 2、甲方提供职工食堂运行管理所需的各类设备设施，负责食堂供暖，保障水、电、燃气的正常使用。乙方应本着杜绝浪费的原则，加强管理，爱护并维护设施设备，节约使用水、电、燃气等，甲方有权进行监督。
- 3、甲方对乙方的履约行为有监督检查权，对损害食堂设施的情况有制止权及索赔权。
- 4、甲方对乙方违约或损害甲方权益的事宜有索赔权。
- 5、甲方对乙方所聘用的工作人员有知情权，乙方在本合同签订前将核定的岗位数量、名单报送甲方，非经甲方同意，乙方不得解聘或调离工作人员。经甲方考核，乙方所聘用的工作人员不满足甲方要求的，甲方有权要求乙方进行更换。
- 6、甲方有应按照本合同的约定按时向乙方支付相应服务费用的义务。
- 7、甲方协助乙方维护餐厅就餐秩序及治安。
- 8、甲方保障食堂水、电的供应，如遇停电停水情况需提前通知乙方。
- 9、由乙方负责办理(甲方协助办理)食堂经营所需相关各类证照。
- 10、甲方对乙方所购的原材料具有监督和检查的权力，对违反甲乙双方约定的内容有权进行处罚。

九、乙方权利义务

- 1、负责食堂日常管理，保证按照《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规的相关要求，与其聘用的工作人员签订正规劳动用工合同，乙方与其聘用的工作人员之间发生的任何纠纷(包括工伤、意外等)由乙方承担全部责任，甲方无需承担任何责任。

2、乙方须做好聘用人员的安全教育工作，确保劳动保护设施的配备。聘用人员的安全责任由乙方负完全责任，甲方无需承担任何责任。

3、乙方负责甲方职工食堂各项管理工作，建立健全各岗位管理职责、规章制度和各项作业流程及标准。乙方负责该食堂及相关区域的保洁工作，随时对食堂内所有设施进行清理、维护，保持洁净。食品加工流程清晰，餐具定时消毒，菜品必须符合食品卫生有关法律法规，保证就餐人员饮食安全。

4、乙方人员在向服务对象提供服务时，应遵守甲方的规章制度。若乙方人员违反甲方的规章制度或人员考核不达标，甲方有权对其进行处罚或更换，乙方拒不接受罚款或人员更换的，将扣除本季度服务费的 3%作为罚款。

5、乙方人员必须按要求办理健康证，方能上岗。

6、乙方在本合同期内与甲方以外的单位和个人所发生的债权债务关系均与甲方无关。

7、乙方在服务期间必须按合同约定完成各项工作，对甲方发现不符合约定和质量标准要求乙方限期整改的问题，乙方要配合并在3日内完成整改。

8、乙方负责食堂原材料的采购，并承诺在调整原材料价格周期前 2 个工作日内，将价格报表报送甲方。如甲方发现乙方供应的原材料存在质量问题，经核实，乙方须进行无条件换货，直至甲方同意为止。同时甲方有权按照原材料总价的200%进行罚款。

9、乙方在服务期间应爱护食堂的设施设备，若餐具破损率未超出5%，甲方负责补充；若餐具破损率超出5%，超出部分的餐具由乙方负责补充。如人为原因造成损坏的，须由乙方负责维修或更换，由此产生的费用由乙方承担。

10、乙方应接受甲方管理人员及相关部门的监督和检查，对提出的合理需求，乙方应积极配合。

11、食堂所有权归属于甲方，未经甲方同意，乙方不得将该食堂管理权转让给第三方，不得对外营业或做其它使用，如有上述行为，甲方有权立即解除本合同，并追究乙方的违约责任。

12、乙方应合理使用原材料，适量加工成品，坚决杜绝浪费，若发现浪费行为，乙方照价赔偿。

13、乙方应谨防食物中毒，坚持预防为主，严格执行《中华人民共和国食品安全法》及国家相关法规的规定，并制定合理的应急预案。

14、在正常工作时间内，乙方不得抽调本项目部任何员工做与本项目无关的工作。

15、乙方委派食堂的负责人为_____，电话：_____，如有变更须提前3日书面通知甲方。

16、乙方每月月初向甲方报告原上月原材料采购清单及库存情况，计算上月收支情况。

17、采购文件规定的服务标准及要求乙方须全部满足。

十、管理与考核

（一）管理职责

1、甲方是职工食堂的管理部门，全面负责管理和督导检查，协调职工食堂相关事宜。

2、乙方负责职工食堂的日常管理和运营；负责制定详细的《服务方案》和各岗位管理职责、规章制度、各项作业流程及标准提交甲方审核同意后，确保严格执行。

（二）考核

1、甲方对乙方的服务水平和质量进行全方位考核，根据日常考核结果支付服务费用，日常考核内容及标准详见附件3。

十一、保密条款

乙方对服务期内所知晓的与甲方相关的信息应予以保密，不得向第三方泄露，否则将承担相应法律责任。

十二、违约责任

甲、乙双方本着友好合作的目的，诚信履行本合同约定的义务，任何一方不履行本合同条款或履行时不符合约定的质量，均属违约，违约责任由违约方承担。因违约给对方造成损失的，受损方保留追究违约方责任的权利。

1、乙方应按照合同约定履行义务，若因乙方原因造成甲方损失的，甲方除有权解除合同外，还可要求赔偿损失。

2、如一方违反了本协议约定的保密义务，另一方有权要求违约方承担违约责任。

3、乙方须每月15 日前报送上月的营业报表。

4、如乙方在职服务人员发生更换的，须提前 3 个工作日通知甲方，经甲方同意后，确保 3 个工作日内更换到位，每逾期 1 日须向甲方支付违约金 500 元。

5、除发生不可抗力外，乙方不得中断食堂服务，否则乙方将承担赔偿责任。

十三、免责条款

由于不可抗力而导致不能履行本协议的，双方互不承担责任，但无法履行的一方需尽可能迅速通知对方有关不可抗力的情况，并在不可抗力消失后15日内向另一方发出有关部门出具的证明书等资料作为佐证。如不可抗力事件持续存在超过60天，双方应进行友好协商，商定继续履行本协议的方法。

十四、合同的变更和解除

1、经甲、乙双方协商一致，方可对本合同相关条款进行变更，双方另行签订补充协议。

2、甲、乙双方任何一方擅自不履行本合同约定义务，造成本合同无法正常履行的，另一方均可依法解除合同。

十五、争议的解决

双方在合作期间产生争议的，应本着友好、平等、互利的态度协商解决；协商无效的，任何一方均有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十六、其他

1、本合同一式陆份，双方各执叁份。

2、本合同附件为合同不可分割的组成部分，甲、乙双方法定代表人或授权人签字并加盖公章后生效。

3、本合同未尽事宜双方协商签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

附件 1：投标报价汇总表

附件2：食堂供应品种及供餐时间

附件 3：日常考核内容

附件 4：中标通知书

(本页无正文)

甲方(盖章): 呼和浩特市新城区机关事务服务中心

法定代表人或授权代理人(签字):

日期: 年 月 日

乙方(盖章):

法定代表人或授权代理人(签字):

日期: 年 月 日

附件1：投标报价汇总表

投标报价汇总表

一、工资						
序号	类别	项 目	人数	工资 (元/人*月)	每月工资合 计（元）	每年工资合 计（元）
1		项目经理兼充 值、库管	1			
2	餐厅人 员编制	厨师长兼炒菜	1			
3		炒菜	1			
4		面点师傅	1			
5		面点副手	2			
6		凉菜	1			
7		配菜	1			
8		配菜副手	1			
9		洗碗工	2			
10		前厅主管	1			
11		餐厅服务员	2			
小 计			14			
二、其他						
序号	类别	项 目		每年总价（元）	备注	
12	其他	社保、风险保 障金	100%			

13		服装			
14		福利			
15		易耗品			甲方最高支付4万元，超出4万元的超出部分由乙方承担
16		水电燃气费			据实结算，甲方最高支付6万元，超出6万元的超出部分由乙方承担
17		美食节、办公用品、厨师培训			
18		加班费			
19		运营管理费			
20		税金			
小计					
投标报价（一+二合计）					

附件 2：餐厅供应品种及供餐时间

餐厅供应品种及供餐时间

一、供应品种

模式为工作日自助餐（早、午）。菜品种类设置要齐全，且定期更换品种。要求如下：

1、早餐：主食 5 种以上、凉菜 4 种以上、面食 1 种以上、粗粮 2 种以上、汤粥 3 种以上。

2、午餐：热菜 4 种以上、炒主食 1 种以上、凉菜 4 种以上、水果 2 种以上、主食 6 种以上、面食 1 种以上，提供应季水果。

3、采购人每周定期组织供应商项目负责人召开餐品研讨会，商定食谱，供应商须严格按照研讨会确定的食谱供应餐品，非经甲方同意，乙方不得擅自更换食谱。

二、供餐时间

1、夏季（5 月 1 日-9 月 30 日）早餐：7:30—9:00，午餐：12:00—13:30；

2、冬季（10 月 1 日-4 月 30 日）早餐：7:30—9:00，午餐：12:00—13:30。

3、可根据实际情况进行调整，每餐所提供食品在开餐前 20 分钟布置完毕，如变更或遇特殊情况不能按时开餐，应提前通知，并采取相应补救措施。

4、合理安排并做好用餐人员分流，保证供餐器皿内食品正常供给，保证温度。杜绝因菜品供应不及时，导致多人等候现象的发生。

附件 3：日常考核内容

日常考核内容

一、总体要求

- 1、保证为广大干部职工提供安全、绿色、营养的食品，不得采购劣质、“三无”、过期及腐坏变质的原材料。
- 2、不得购进《中华人民共和国食品安全法》禁止使用的各种添加剂。
- 3、厨房内禁止存放过期原材料。
- 4、各类食材应分开贮存，不得混存。
- 5、库房储存应离地隔墙。
- 6、散装食品应用保鲜盒存放，不得散放。
- 7、厨房设备及用具用品应合理使用、加以爱护，不得故意损坏。
- 8、餐厅所购进的原材料，应如实登账记录，不得有瞒报、漏登，一经发现，相关责任人立即停职，退回乙方，等待处理。
- 9、严格遵守餐厅各项安全管理规定，未经许可，外来人员不得进入食堂，更不允许无关人员进入操作间。
- 10、节约使用易耗品。
- 11、每日应对菜品数量合理控制，采取分锅分次烹制，严格杜绝浪费。
- 12、所供应的菜品应严格把关。
- 13、每日提供的菜品应保证无牙碜、无怪味。
- 14、每月应提供创新菜品 3 例、面食 2 例。
- 15、乙方在加工过程中，要严格遵守食品留样制度，不得违规。

二、食材与易耗品的购进与贮存要求

- 1、提供安全、绿色、营养的饮食，不得采购劣质、“三无”、过期及腐坏变质的原材料。
- 2、不得购进《食品法》禁止使用的各种添加剂。
- 3、厨房内禁止存放过期原材料。
- 4、各类食材应分开贮存，不得混存。
- 5、具体要求如下：

食材采购要求	
总体要求	1、食材供货商应具备食品经营许可证、营业执照；需采购符合卫生检验、检疫要求的食材。
	2、乙方在服务期间使用的原材料，要求保证均为正规生产的新鲜(冰鲜除外)检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，同时对每批次原材料进行检测，并按国家相关规定出具产品合格证明材料。
肉类食品要求	
总体要求	使用的肉食类产品需提供本批次货物的动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证(屠宰场肉品品质检验合格证)，如未提供以上证书的甲方有权拒绝采购。
禽类及冷冻水产品	符合检疫标准并有检验检疫票且符合我方要求。清真鲜肉、禽类需从国家定点屠宰厂出品。
肉类熟食	色泽纯正、口感正宗、包装无破损，标识清晰规范，符合熟食品包装要求。
新鲜禽类产品	新鲜禽类产品必须表面干净、无毛、无脏物，内脏干净。不可注水，用手按摩肉质有弹性则没有注水，如其肉质松软，甲方有权拒绝采购。
新鲜肉	脂肪洁白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，且有鲜肉特有的正常气味。

冰冻肉	必须有完整包装，生产厂家、日期、品名等标识清楚。
猪肉、牛羊肉、鸡鸭等肉类	必须具有动物检验检疫合格证明、动物产品检疫合格证；冷冻肉类必须具有“QS”食品质量认证标志或食品生产许可证编号。
奶制品要求	
总体要求	所供预包装奶制品生产日期不得超过一个星期，每批产品提供检验证明。
	奶产品中出现破漏、坏包等均须无条件更换。若因产品质量原因导致出现的安全问题，由乙方承担全部经济 and 法律责任，并且甲方有权终止合同。
蔬菜、水果要求	
总体要求	乙方供应给甲方的果蔬类产品，必须是“绿色无公害食品”，残余农药含量不得超过国家卫生标准，否则由此造成一切后果及损失均由乙方承担。
	供应的蔬菜水果类产品运送过程必须做好防污染工作，确保清洁卫生。发现腐烂变质的蔬菜水果除退回处理外，还要处以罚款。
	蔬菜及水果类产品必须新鲜，不得带有大量泥土，不得出现腐烂变质等现象，有条件的要对蔬菜类农产品进行质量安全检测。
米面粮油、鸡蛋类要求	
总体要求	外包装必须完整并标有出厂日期，蛋类无破损、无变质，无异味，保证新鲜。
	乙方所提供的米面粮油等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的米面粮油等物品导致的安全问题由乙方承担全部责任。
	食用米：特级大米，须达到 GBT1354-2009 特二级及以上标准；大米包装袋上印有大米品名、生产地。
	面粉：优质小麦粉，无添加，达到国家标准，质量等级一级：品牌，包装带上有注册商标及 QS 标注，有检验合格证、生产日期

	和保质期。
	油(非转基因): 符合国家标准, 无酸败、焦糊及异味, 色泽透明均匀, 不含异物; 有质检报告; 无气味、口感好: 正规厂家, 包装袋上要有品名、生产日期, 禁止使用地沟油、劣质油、不合格油品。
调味品要求	
总体要求	各类调味品中不能有掺假、掺杂、伪造等情况出现, 更不能影响营养、卫生。
	糖、酱油、醋、盐、生粉、料酒、耗油等调味品必须具有“QS(或 SC)”食品质量认证标志或食品生产许可证编号, 必须为正品, 且为知名品牌。
冻品、干货类要求	
总体要求	优质品, 有生产厂家、生产日期和保质期。
食材管理要求	
总体要求	<p>1、乙方还须提供食材日常采买服务、食材保存管理、食材使用控制, 避免食材浪费等管理方案。</p> <p>2、甲方每月\每两个月对食材市场价格进行询价, 如发现乙方采购价格高于市场价的 15%, 乙方须对此进行书面说明, 如无法做出合理说明的, 甲方有权对超出部分进行罚款, 同时乙方需按甲方要求进行整改, 拒不整改或整改不到位的, 甲方有权拒付本月服务费或终止合同。</p>
服务要求	<p>1、餐饮所使用全部食品原材料(以下简称食材)由乙方负责采购;</p> <p>2、食材采购费用为原材料采购所发生的一切费用;</p> <p>3、乙方须配合甲方所有监督检查组织的检查、抽查和质询等。</p>
采购资质与途径	1、乙方须从具有食品生产许可证、产品检验证书合格等资质的食品供应厂商或有食品经营许可证等资质的食品经销商处采购食

	<p>材；</p> <p>2、乙方需留存供应商所提供的食品经营许可证、营业执照、禽、畜类食品原料检疫合格证明、产品检验合格证明等复印件，同时列明供应商名称、供货品种、联系人、联系电话等内容供甲方检查或抽查；</p> <p>3、已经甲方认可留档备案的供应商不得随意更换，每次更换前须向甲方说明更换原因，经甲方同意后方可更换。</p>
采购品种与价格	<p>1、主食：米、面、油等；</p> <p>2、副食：肉、蛋、奶、蔬菜、水果、水产品等；</p> <p>3、辅料：调味品、添加剂等；</p> <p>4、采购价格应不高于市场平均水平，尽量做到质优价低。</p>
采购质量要求与验收	<p>1、采购的米、面、食用油、酱油、醋等粮油、副食调料要有“QS(或SC)”标志，不得采购“三无”产品；</p> <p>2、已经甲方认可质量保障的食材不得随意更换品牌或渠道，新增食材须经甲方检查通过备案后方可使用；</p> <p>3、采购时应对食材进行感官检查，不得采购腐败变质、霉变生虫、有毒有害、污染不洁、有异味或《中华人民共和国食品安全法》第三十四条所规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂等不合格产品。</p>
食材运输与储存	<p>1、采购食材要求做到按计划进货，不积压；</p> <p>2、运输食品的车辆要专用，车辆容器要清洁卫生；运输直接入口的食品，应用密闭的专用容器盛装；食品装车后，除能加锁密闭的运输车辆外，要人不离车；运输过程中要做到防尘防蝇、防止污染、防晒、生熟分开；易腐食品(如豆制品及肉类制品)及需要冷藏的食品(如酸奶、冷冻产品等)要求供应商使用冷藏运输车辆或采取其他冷藏措施；</p> <p>3、装卸食品要讲究卫生，食品不得直接接触地面，不得在道路</p>

	<p>上堆放直接入口的食品；</p> <p>4、采购的食品原材料短保质期产品，距离规定的保质期限时间必须在其使用期限内。</p>
服务评价	
总体要求	<p>1、乙方须针对食材采购的各个环节(包括但不限于渠道、验收、运输、储存等)制定详细的管理制度；</p> <p>2、乙方须保留全部采购痕迹以备甲方检查；</p> <p>3、食材采购服务评价是乙方整体服务评价的重要组成部分，可能影响最终服务评价结果及服务费用的核算以及下一年度合同续签；</p> <p>4、对于食材采购中出现的问题，乙方应实时给予合理应答，对于违反国家相关法律法规的，甲方保留起诉等法律权利。</p>
质量要求与检查	
总体要求	<p>1、严格执行国家《食品卫生法》的相关条款，保证食品卫生安全。严防食物中毒、食品污染等重大食品卫生安全事件的发生。</p> <p>2、建立完善的紧急处置预案和责任追究制度。</p> <p>3、甲方对乙方实行监督和管理，并将按照本技术规范和合同的要求对乙方的违规行为进行记录和处罚。乙方和甲方应建立固定的监督和管理制度。</p> <p>4、乙方应每月初对上月的工作提交工作报告，并对在工作中出现的问题及甲方提出的意见和处罚，做出书面的说明和处理情况报告以及在下月的工作中的改善承诺。</p> <p>5、具体的处罚条款为：</p> <p>（1）出现食物中毒由政府相关部门鉴定处理；</p> <p>（2）政府主管部门检查不合格为严重违规；</p> <p>（3）餐饮合同履行期间，每 1 个月全面进行一次考核评定，甲方有权安排进行满意度调查，调查对象、调查方式、统计方法由</p>

	甲方自行决定；如满意率不足 80%的，甲方有权要求乙方限时整改，拒不整改的甲方可以终止合同。
--	--

三、卫生考核标准

明档卫生要求	
保温售饭车	1、开餐前冬季车内水温达 80℃，其他季节略低。
	2、车内水质应新鲜无异物、无异味、油垢。
	3、车内表面明亮干净，无手印、水渍、油渍，洁净。
	4、车底部明亮，无残留物。
置物架	1、无油渍、水渍，洁净明亮。
	2、食物放置应有遮盖。
大厅卫生要求	
桌子	桌脚平稳不晃动、桌面无水渍、油渍、杂物、调味品排放整齐。
椅子	椅腿平稳不摇晃，无污迹、油渍、尘土。
备餐柜	柜面无油渍、水渍，柜内物品摆放整齐有序。
收餐车	表面干净无水渍、油渍，滑轮滚动自如。
厅面卫生	1、地面：无水渍、死角、油垢、杂物，光亮洁净。
	2、踢脚线：无污迹、尘土、死角。
	3、消火栓柜：无尘土、手印，灭火器干净无污迹。
	4、电视：无尘土、手印，毕餐闭电。
	5、窗台：无尘土、杂物。
	6、玻璃：无尘土、雨雪痕迹，保持明亮干净。
	7、窗帘：垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
	8、花卉：无尘土、枯叶、水渍，盆面干净整洁。
公共区域卫生要求	

地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。
地毯	每日进行吸尘，无杂迹、污迹，定期清洗。
墙面	瓷砖干净明亮，门窗洁净无尘，无破损。
窗帘	干净整洁，无污迹，绑绳同一高度。
玻璃	洁净明亮，无手印、污迹、尘土。
垃圾桶	内外清洗，放置规范，表面干净。
灯具	所有灯泡能够正常使用。
花卉	盆内无烟头、无杂物，盆壁干净、无尘土、污迹、水渍、枯叶。
门庭卫生要求	
地面	干净、整洁，无尘土、水渍、杂物。
摆放物	电视机无尘土、手印；花卉盆内无烟头、杂物，盆壁干净、无尘土、污渍、水渍。
墙壁	干净明亮，无手印、污迹、水迹。
玻璃	洁净明亮，无尘土、手印、水迹、油渍。
门框	干净明亮，无手印、尘土、水迹。
垃圾桶	外部要干净明亮，无痰迹，纸屑、水渍，表面石子要隔日清洗。
窗台	干净清洁，无尘土、水渍。
地垫	无尘土、杂物，需保持物件本色。
仪容仪表要求	
头发	女：长发：盘扎整齐、无头屑。 短发：不染怪异颜色，头发前帘不遮眉。 男：不留长发、鬓角，无头屑、油迹、怪味。
面容修饰	女：化淡妆、清爽干净，不佩戴耳环。 男：不留胡须，面容干净。
手	女：不带饰物、指甲剪短，不允许涂指甲油。

	男：不带饰物、指甲剪短，指甲缝不允许有黑垢。
工牌	字迹清楚，表面干净，在规定位置佩戴(一般在衣服左侧第二粒扣子处)。
工作服	无褶皱、破洞、毛边、拉丝、脱色等，应熨烫平整。
鞋袜	一律黑色鞋子，袜子颜色应与鞋子同色或肉色。
仪容仪表	1、着工衣、工鞋、工帽。
	2、衣服无污迹、折皱。
	3、面部干净、长发盘起。
	4、不留长指甲。
	5、佩戴口罩。
厨房卫生标准	
冰柜	1、温度：冷冻-15℃—20℃；冷链：0℃-4℃。
	2、除霜：定期除霜，结霜厚度不超过 1 cm，及时清理，无油渍、无污渍、无渣味、无残渣。
	3、食物保存：生熟分存，不允许混放，重下轻上。
	4、表面：随时清理，做到无油、无污、无水迹、无脏痕。
	5、维护保养：随时检查，安全使用，保证正常运转。
各种设备	1、每日使用后认真清洗，做到无残渣、污渍。
	2、内外光亮，无异味。
	3、注意保养，正常使用。
操作台	1、摆放有序，各种调味品不可裸露摆放，应有遮盖物或封闭封口。
	2、光亮、洁净。
	3、无杂物。
墙面	勤洗、勤擦。做到墙面悬挂物整齐、统一、干净。

地面	无水渍、油渍、脏渍、残渣、死角；摆放物品方便取用。
地沟	每日清洗，保证无异味、残渣。
水池	池内无残渣，油渍、污渍、地面干净明亮。
垃圾桶	勤倒、勤洗，做到内外干净无油迹、污痕、异味、保证脚踏板正常使用。

四、人员配备考勤(15 分)

各岗位要保持人员齐全，各岗位人员连续3天(不含)以上不在岗视为缺岗，各岗位人员连续缺岗7天(含)以上的须向甲方报备，未报备经发现的视为脱岗，缺岗时间不得超过15天。

每季度缺岗一人次扣1分，脱岗一人次扣5分，缺岗超出15天的扣10分。

五、满意度评价

服务公司要设立职工满意度评价系统，每季度总体满意度达到85% (含)以上的得满分，低于85%的扣5分，低于80%的扣10分。

附件 4：中标通知书