

2026-2027 年教育部留学服务中心 员工食堂餐饮服务采购合同

项目编号：GXTC-C-26870028

合同编号：

甲方（买方）：教育部留学服务中心

乙方（卖方）：北京中湾智地物业管理有限公司

2026 年 08 月



甲方：教育部留学服务中心

住所地：北京市海淀区北四环西路 56 号辉煌时代大厦 10 层

法定代表人：李智

乙方：北京中湾智地物业管理有限公司

住所地：北京市海淀区学院 39 号唯实大厦 1206 室

法定代表人：王劲松

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》、《政府采购法》和相关法律、法规、政策,本着自愿、公平、平等互利、诚实守信的原则,就教育部留学服务中心餐饮服务事宜达成一致意见,并签订合同共同遵守。

一、承包经营范围

乙方承包经营教育部留学服务中心餐厅,负责供应员工餐。乙方不得对外提供餐饮项目的经营。

二、承包经营方式

1. 由甲方提供场地及厨房餐具、设备。乙方在甲方指定场地经营并负责保管使用、维修维护、清洁保养厨房餐具、设备及运行系统,乙方使用的所有甲方物品应进行季度核查,核查清单(见附件 1),经双方签字盖章确认后,各执一份。

2. 乙方应节约使用能源,每月使用额度不得超过规定范围。月均能源额度使用上限为:水 200 立方/月,电 8000 度/月,燃气 1800 立方/月。能源使用超出规定部分的费用由乙方承担。

3. 乙方自行聘用餐厅员工,并负责餐厅员工工资、社保、福利(含节假日营业加班费用及餐补)等待遇。

4. 餐厅仅对教育部留学服务中心员工及来访人员开放,不得对外营业。用餐形式为自助餐,就餐人员凭就餐卡及餐券就餐。每月餐费按实际用餐人数据实结算。

5. 乙方按照甲方确定的每周菜谱及用餐标准保证教育部留学服务中心员工及来访人员的用餐。

三、合同期限

本合同服务期限一年，自 2026 年 8 月 22 日起至 2027 年 8 月 21 日止。合同到期后，在预算保障的情况下，经采购方评估通过后，续签下一年度合同，续签不超过两次。

四、用餐及服务标准

1. 甲方餐费标准为：

早餐食材按 9.93 元标准，品种按如下标准。

品类	主食	烘焙	蛋类	粥品	牛奶	咖啡	小菜	合计
数量	4 种	2 种	2 种	3 种	1 种	1 种	4 种	17 种

午餐食材按 39.78 元标准，品种按如下标准。

品 类	主 荤	半 荤	素 菜	轻食/西餐	风 味	烘 焙	主 食	粗 粮	汤 粥	水果/酸 奶	饮 品	共 计
数 量	2 种	2 种	2 种	2 种	2 种	2 种	4 种	2 种	2 种	2 种	2 种	24 种

2. 乙方应定期更换食谱。乙方以周为单位制作食谱。食谱的制定应以就餐人员饮食调查结果为依据，并需经甲方审定。

3. 乙方向就餐人员供餐时间为：早餐 7 时 30 分至 8 时 30 分；午餐 11 时 20 分至 13 时 00 分。甲方可根据工作需要，向乙方提出变更就餐时间的要求，乙方应予以接受。

4. 乙方应不断提高服务水平和饭菜质量，努力做到饭热、菜香，价廉物美，服务优质。

5. 乙方应保证用餐卫生标准，保证用餐安全、健康。主要食材（米、面、油等）的品牌可由乙方推荐，但需甲方确认。

五、双方权利与义务

1. 甲方权利与义务

(1) 甲方应按国家和有关部门规定，办理并报审餐厅经营所需的一切证、照，确保为乙方提供合法的经营场地。

(2) 甲方有权监督乙方依法经营，认真履行协议，同时做好指导和协调工作。

(3) 甲方对乙方的采购、配菜、营养搭配、服务水平及食品卫生、环境卫

生等方面进行监督并提出意见和建议,有权定期对乙方食品卫生、安全、服务质量等进行抽查,发现问题可立即向乙方指出,限期整改并验收。

(4) 对不符合甲方要求的乙方工作人员有权向乙方提出更换,乙方应立即更换。

(5) 对于乙方工作人员存在违反甲方规章制度等违纪行为的,甲方有权进行处罚。

(6) 甲方对于乙方安排的服务人员有监督权。乙方派驻现场的服务人员应先经甲方面试合格后方可上岗。若甲方认为乙方工作人员无法胜任工作,有权要求乙方更换人员,乙方应在五日内完成更换。

2. 乙方权利与义务

(1) 乙方在甲方的场所内必须依法经营管理,如乙方在经营管理过程中违反国家和有关部门规定,影响甲方餐厅经营证照的换发,从而给甲方造成损失,乙方应承担相应的法律责任,并赔偿甲方损失。

(2) 乙方负责餐厅的经营管理,具体包括人员配备及管理、食品采购、膳食制作、餐厅环境维护、设备维修、餐厨垃圾清理及烟道隔油池清理等管理事项。

(3) 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《环境保护法》等国家法律法规的规定,禁止供应未经卫生防疫部门检查的各类食品和“三无”调味品。

(4) 乙方工作人员必须将每天食品留样 24 小时,以便发生事故追查原因。

(5) 乙方工作人员一律凭“健康证”上岗,并每年统一体检一次,无健康证一律不得上岗。

(6) 乙方必须提前 3 个工作日将下周食谱提交甲方管理人员审核,经核准后在餐厅内公布。

(7) 乙方必须自觉接受甲方的监督和指导,依法经营,认真履行协议。

(8) 乙方应认真做好防火、防盗及有关安全工作,在餐厅和厨房范围内若出现安全事故,其责任完全由乙方承担。

(9) 乙方工作人员在餐厅工作中所发生的工伤事故应由乙方负责,乙方须赔偿由事故给甲方带来的全部损失。

(10) 乙方应保证甲方用餐安全及健康,保证食品及服务符合相应的国家标准、行业标准及甲方要求。发生食品安全事故的,乙方应承担相应的法律责任,

给甲方造成损失的，还应赔偿甲方损失。

(11) 乙方应接受甲方提出的意见和建议，并配合甲方的检查，对于甲方通知整改的，应在限定的期限内进行整改并提交甲方进行验收。

(12) 乙方应保证工作人员严格遵守甲方消防、治安等安全管理制度及其他各项管理制度。

(13) 乙方不得将餐厅全部或部分进行转包。

(14) 乙方经营期间，厨房设备的零修维保由乙方负责。

①维保范围：所有中餐燃气设备：冷藏、冷冻（冷库冰箱）；食品加工设备（工作台、调理柜、星盆等）；排烟系统（风机、烟道及烟罩）；电器机械设备（烤箱、热水器、醒发箱等）；排污系统（隔油池清掏）等都属于维保内容之列。

②不在维保范围：厨房能源供应设备，包括：上水、电源、煤气供应管路、下水、消防系统、重新安装改造的厨房设备在质保期的。

③维保内容包括设备定期巡检、维护，清洗，设备维修、零部件更换等。巡检记录需存档，每季度甲方进行核查。特殊情况的维保内容可根据实际情况另行商议。

④厨房设备已达到大修或无法使用的，由乙方提出申请报告交甲方确定后进行采购。

⑤设备重大改造（如炉底腐烂）的故障不在维保范围之内。

⑥由于非正常使用的责任事故造成的设备损坏，责任由乙方承担。双方之间对设备的事故和损坏原因存在争议时，可请第三方专家鉴定。

(15) 乙方招聘后厨主要工作人员，面试试菜严格把握技术能力，在试用期内如达不到甲方管理人员要求，应及时更换。

(16) 厨房燃气间总阀定于每日 15:00 厨房专职人员进行关闭，并进行登记记录，关闭后不得私自打开，如遇员工就餐等特殊情况需要使用燃气，需报甲方管理人员同意后开启，使用后需再次进行关闭。

(17) 日常严禁采购牛、羊、猪肉冷冻产品。

(18) 乙方应配齐项目工作人员不少于 15 人，每月向甲方上报上岗人员明细表，由甲方管理人员进行认证，如出现减员减编情况，乙方应在 2 日内补齐人员，否则甲方将按照工作人员薪资标准在费用结算中进行扣除。

(19) 本协议解除或者期限届满后，乙方应在甲方要求的期限内撤出餐厅，并向甲方交付设备（见附件 1 和 2）。逾期不撤离的，留置餐厅的物品甲方有权自

行处置。

(20) 乙方对其在合同履行过程中知悉的甲方内部经营信息、人员信息、外事接待活动安排等任何尚未公开的信息负有保密义务。未经甲方书面同意,乙方不得将相关信息向任何第三方披露。保密期限不受本合同期限的限制,至相关保密信息被合法公开之日止。

六、结算方式(在预算保障前提下)

1. 本服务运营费每年人民币壹佰陆拾伍万捌仟肆佰陆拾肆元陆角捌分(¥1,658,464.68元),按季度支付,季度支付金额按每年运营费的25%(即人民币肆拾壹万肆仟陆佰壹拾陆元壹角柒分(¥414,616.17元)结算。如无特殊情况于下季度首月十五个工作日结算付款。

2. 餐费:早餐每天每人人民币玖元玖角叁分(¥9.93元),午餐每天每人人民币叁拾玖元柒角捌分(¥39.78元)。早餐费用就餐人员每人每餐承担1.00元(就餐时刷餐卡支付),午餐费用就餐人员每人每餐承担2.00元(就餐时刷餐卡支付),甲方承担早餐8.93元/人天、午餐37.78元/人天。餐费月结,据实结算。每月结束后乙方按实际就餐人数核算餐费,经报甲方审核确认后向甲方开具对应金额的增值税发票,甲方收到有效发票之日起十五个工作日内结清。

2. 甲方承担的费用部分

- (1) 厨房及餐厅设备设施、厨杂用品、餐具的购置费用。
- (2) 厨房及餐厅经营在本协议第二条第2款约定的月均能源额度范围内的能源费用(水、电、燃气)。
- (3) 厨房及餐厅的基础建设及维护费用(厨房设备零修除外)。
- (4) 双方协商应支付的其他费用。

3. 乙方承担的费用部分

- (1) 500元(含)以下厨房设备零修及维护,厨房烟道清洗(风机 排烟罩 烟道)、隔油池清理等费用。
- (2) 餐厅易耗品的支出,如客用品(餐巾纸、洗手液等)、清洁易耗品等。
- (3) 餐厨垃圾清运费。
- (4) 厨房及餐厅经营在本协议第二条第2款约定的月均能源额度范围以外的能源费用(水、电、燃气)。
- (5) 双方协商应支付的其他费用。

4. 需要增项服务的处理方式

(1) 乙方根据甲方需要可提供临时增项服务,涉及到增项服务项目,甲方将事前协商乙方,确定服务的要求和价格,并在项目完成后另行支付服务费。

(2) 首年度结束后,如遇人工成本和菜品成本上涨,乙方向甲方提供人员工资支付、社保缴纳凭证以及菜品早、中、晚成本进货价格等资料,双方依据年度成本审计对乙方人员工资或菜品成本上涨情况的认定,对新一年度基本餐费进行协商,签订补充协议。

七、履约验收

1. 验收时间:月、季度(一、二、三季度)、整年。

2. 验收方式:甲方组织验收小组进行项目验收。

3. 验收程序与标准:

月:甲乙双方核对就餐人数,甲方根据实际就餐人数支付乙方食材费用;

季度(一、二、三季度):甲方每季度对乙方进行餐厅服务满意度考核,乙方针对满意度调查意见出具书面整改报告,以季度服务满意度结果、整改报告和整改落实情况作为每季度乙方服务费结算依据;

整年:甲方对乙方进行餐厅整体服务标准进行考核,根据考核结果计分,依据得分支付乙方第四季度相应费用。

季度和整年考核办法详见附件3。

八、履约保证金

1. 乙方在合同签订后且甲方付款前,向甲方提供相当于年度运营费用5%的履约保证金,即人民币捌万贰仟玖佰贰拾叁元贰角叁分(¥82,923.23元)。如合同续签则保证金继续沿用(不退旧不新缴)。

2. 甲方在合同执行完成并且双方完成结算之日起7个工作日内提交退款手续办理退保证金事宜。

3. 履约保证金以电汇的形式向甲方提供。

九、违约责任

1. 若乙方违反本协议的条款,甲方将有权责令其限期整改,乙方应进行整改,给甲方造成损失的,还应赔偿甲方损失。

2. 乙方出现下述事件之一的,甲方有权解除本协议;如造成甲方损失的,相应损失额由甲方从应付餐费中扣除。

(1) 未经甲方允许，擅自中途停止营业的；
(2) 将餐厅全部或部分进行转包的；
(3) 违法经营或超范围经营的；
(4) 管理混乱、餐饮质量不符合国家标准、行业标准或甲方要求的；
(5) 拒不执行甲方的整改要求或在整改期内未完成整改，或整改未能达到甲方要求的。

(6) 发生食品安全事故或其他安全事故的；

(7) 其它严重违反本协议约定的。

3. 乙方因违反《食品卫生法》、《环境保护法》等法律规定给甲方及就餐人员造成损失，乙方应负相关法律责任并赔偿损失。

4. 乙方逾期未办理从业人员健康证，甲方有权责令乙方整改。因乙方不具备上述证件而被卫生防疫部门处罚，乙方应自行负责，给甲方造成损失的，乙方应负赔偿责任。

5. 经相关卫生部检验证实因乙方所提供饮食导致就餐人员食物中毒，其费用和责任由乙方承担。

十、合同解除

1. 因国家政策调整、财政资金来源中断、办公环境变更、单位职能调整或相关上级决策，导致本项目无法继续开展的，甲方有权单方终止本合同。双方应在合同终止前完成账目核对及清算，甲方按实际服务期限结算已发生费用，双方互不承担违约责任。

2. 乙方违约或经甲方验收不合格的，甲方有权单方解除本合同。甲方应当向乙方发送解除通知，本合同自解除通知中约定日期正式解除，双方在解除前完成账目核对及清算，甲方按实际服务期限结算已发生费用。乙方违约给甲方造成实际损失的应当承担赔偿责任，赔偿费用可在履约保证金内扣除，不足部分乙方补足。

本合同终止时，乙方工作人员应在甲方指定的期限内撤离甲方的场地并完成甲方要求的善后工作。

3. 如遇不可抗力（指不能预见、不能避免且不能克服的客观情况，包括地震、洪水、重大传染病疫情、战争等事件）导致一方不能履行本合同义务的，该方应在不可抗力发生后及时书面通知另一方，并提供相关证明文件。受不可抗力影响的一方，在影响范围内免除相应的违约责任，但应采取合理措施防止损失扩大。合同履

行期限根据影响程度可由双方协商顺延，如需终止，双方须签订书面终止协议。

4. 本合同终止时，甲方收回全部设备、财产；因乙方原因造成设备丢失、损坏（自然损耗除外），乙方应照价赔偿（甲方可从应付餐费中扣除）。

5. 承包期满合同终止后，乙方投入的改造设施，除可拆卸的不影响装修的设备外，其余改造设施无偿归甲方所有。

十一、本合同在履行过程中发生的争议，由双方协商解决，协商不成的由甲方所在地有管辖权的人民法院诉讼解决。

十二、其他约定

1. 本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

2. 本合同与中标（成交）通知书、投标文件、招标文件等具有同等法律效力。若合同条款与招标文件或投标文件有不一致之处，以本合同为准；合同履行期内，如有未尽事宜，需经双方共同协商，签订补充规定，补充规定与本合同具有同等效力，未签订不成功协议的按招标文件和投标文件执行。

3. 本合同附件与本合同具有同等法律效力。

4. 本合同自双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章后生效。

(以下无正文)

甲乙双方签字盖章:

甲方: 教育部留学服务中心

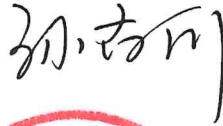
联系人: 毕爽

地址: 北京市北四环西路 56 号辉煌时代大厦 10 层 邮编: 100080

电话: 010-62677523 传真: 010-62677574

开户银行及帐号: 中国银行股份有限公司北京海淀支行 320758443820

法人或授权代表: (签名)



2026年 8月 20日

乙方: 北京中湾智地物业管理有限公司

联系人: 刘维领

地址: 北京市海淀区学院路 39 号唯实大厦 1206 室 邮编: 100191

电话: 010-82339978 传真: 010-82338183

开户银行及帐号: 北京银行北航支行 01091060100120105000782

法人或授权代表: (签名)



2026年 8月 20日

附件 1：设备清单

厨房内设备	设备名称	单位	数量
	三星盆台	台	1
	四层平板货架	台	9
	工作台连下一层板	台	1
	四门雪柜	台	4
	洗手池	台	1
	灭蝇灯	台	3
	单头底汤灶	台	1
	单头大锅灶	台	1
	简易炉拼台	个	1
	双头单尾炒炉	个	1
	简易调料车	台	1
	双门电蒸饭车	台	1
	油网烟罩	台	1
	双通工作柜	台	1
	单星盆台	台	3
	电饼铛	台	1
	保鲜工作柜	台	2
	木面板	台	1
	搅拌机	台	1
	压面机	台	1
	残食台	台	1
	双星盆台	台	1
	工作台	台	1
	热水器	台	1
	四门高身储物柜	套	1
	双门消毒柜	台	1
	自助单通工作柜	台	2
	自助保温汤桶车	块	1
	自助四格保温餐台柜	台	2
	豪华嵌入式自助餐炉	台	8
	电开水器	台	1
	残食柜连车	台	1

	连体洗手池	台	1
	单通工作柜	台	3
	保鲜工作柜	台	1
	自动煮面炉连下柜	台	1
	半平半坑扒炉连下柜	台	1
	双缸炸炉连下柜	台	1
	油网烟罩	台	1

附件 2：厨杂清单

序号	名称	单位	数量	序号	名称	单位	数量
1	绿塑料板菜板	块	2	33	大饼铲	把	2
2	白塑料板菜板	块	1	34	扒铲	把	2
3	红塑料板菜板	块	2	35	漏孔饼铲	把	2
4	蓝塑料板菜板	块	1	36	三角铲	把	2
5	木头菜墩	块	2	37	不锈钢漏盆	个	2
6	白色净菜筐	个	10	38	不锈钢汤桶	个	4
7	绿色毛菜筐	个	10	39	不锈钢汤桶	个	2
8	白色净菜筐	个	10	40	不锈钢汤桶	个	2
9	白色净菜筐	个	10	41	不锈钢生盆	个	5
10	白色带盖盒子	套	10	42	不锈钢半成品盆	个	10
11	蓝色盒子	个	10	43	不锈钢熟盆	个	5
12	蓝色海鲜盒	个	5	44	调料罐	个	30
13	红色肉盒	个	10	45	锅刷	个	5
14	白色盒	个	10	46	半成品托盘	个	20
15	不锈钢保温桶	个	2	47	面包刀	把	1
16	四格刀架	个	2	48	打面刷	把	2
17	磨刀棒	把	1	49	裱花袋	个	2
18	鱼鳞刨	把	1	50	裱花嘴	套	1
19	肉垂	把	1	51	油条框	个	2
20	尺板	把	2	52	多功能擦丝器	个	2
21	饺子板	个	5	53	蛋圈	个	6
22	饭铲	把	5	54	蛋圈	个	6
23	食品夹	把	15	55	面丈	根	1
24	长筷子	双	2	56	木制走锤	根	1
25	地秤	台	1	57	面丈	根	1
26	电子台秤	台	2	58	削面刀（塑料）	把	2
27	电子克秤	台	1	59	麻辣烫粉密漏	把	10
28	软毛刷	把	4	60	削皮刀	把	10
29	烤箱手套	双	2	61	水果分刀	把	2
30	长竹夹子	把	2	62	开罐器	个	2
31	油格	把	2	63	量杯	个	2
32	刮板	个	4	64	保温箱	个	2

序号	名称	单位	数量	序号	名称	单位	数量
65	吹地机	台	2	97	带眼蒸屉	个	20
66	打餐勺	把	10	98	大白箱	套	5
67	食品夹		10	99	药箱、药品	套	1
68	面罗	个	1	100	挤瓶	个	2
69	保鲜盒	个	30	101	挂钟	个	1
70	小脚踏垃圾桶	个	2	102	大号腰斗	个	2
71	带眼熟食盒	个	10	103	钢丝藤筐	个	10
72	单双钩	个	4	104	花纸	包	1
73	不粘烤盘	个	6	105	防滑地毯	米	5
74	菜板架	个	2	106	大地排子	块	5
75	三层不锈钢餐车	辆	2	107	工具箱	套	1
76	平板车	辆	2	108	插线板公牛	个	4
77	1米线	根	5	109	熟食布菲芯	个	20
78	钥匙盘	个	1	110	熟食布菲芯	个	20
79	20cm水勺	把	10	111	熟食布菲芯	个	10
80	长把打汤勺	把	4	112	厨余垃圾桶	个	2
81	砍刀	把	1	113	其他垃圾桶	个	1
82	脚踏垃圾桶	套	2	114	可回收垃圾	个	1
83	白毛巾	块	10	115	有害垃圾桶	个	1
84	蓝色毛巾	块	10	116	筷子消毒机	台	2
85	咖啡色毛巾	块	10	117	汤勺	个	200
86	留样盒	个	30	118	汤碗	个	500
87	拖布车	套	2	119	面碗	个	80
88	墩布	个	5	120	套餐盘	个	200
89	百洁布	块	20	121	圆窝盘	个	60
90	60炒锅	口	3	122	筷子	双	100
91	油盅子	把	3	123	自助调料盒	个	1
92	油密子	把	2	124	2号钢刀	把	2
93	手勺	把	5	125	2号桑刀	把	2
94	不锈钢罩篱	把	2	126	呱皮刀	个	5
95	不锈钢密漏	把	2	127	勺子机	台	1
96	蒸米饭屉	个	30				

附件3 季度和整年考核办法

服务考核办法

餐饮服务实行季度和年度末期考核，结合考核情况和服务效果进行验收。

（一）考核内容

为提高餐饮服务质量、保障食品安全，特制订本考核制度。考核内容分为服务满意度测评（30%）、服务质量标准考核（40%）和日常考核（30%）三种方式。

（二）考核办法

服务满意度测评（30分）

考核主体：各部门餐饮委员会代表。

考核时间：每季度一次。

考核方式：由各部门餐饮委员会代表根据《餐厅服务满意度测评表》，组织对餐厅的菜肴质量、营养搭配、服务质量、卫生管理等方面的满意度情况进行测评，承包方根据测评结果进行整改。

服务质量标准考核（40分）

考核主体：考核小组（由留服中心餐饮主管部门、各部门餐饮委员会代表组成）。

考核时间：每年一次。

考核方式：由考核小组成员根据《餐厅服务质量标准考核表》，组织对餐厅的菜肴质量、营养搭配、服务质量、卫生管理等方面的执行情况进行考核，承包方根据测评结果进行整改。

日常考核（30分）

该部分预设30分。

发生以下情况的，每出现一次加5分，封顶30分：

就餐人员或部门对某一段时期餐饮服务提出书面表扬；

提出创新性的服务举措，使服务质量得到明显提升；

在餐饮保障重大活动中，积极主动提供优质服务获得一致好评；

节日特色餐饮供应，获得就餐人好评；

工作成绩显著，考核小组认为应该加分事项。

发生以下情况的，每出现一次扣5分，扣完为止：

就餐人员或部门对某次或某一段时期餐饮服务提出书面批评意见，或书面署名

投诉的；

服务人员未提供规范文明服务，与就餐人员发生争吵或造成其他恶劣影响；

因管理不规范等原因，导致被有关行政管理部门处罚；

采购出现不合格或不符合甲方指定品牌要求的食品、调料等；

厨房、餐厅出现老鼠、蟑螂等病虫害；

未按相关要求对设备、物品、食品进行清洗、消毒，未进行食品留样或留样时间不足。

考核小组认为应该扣分的其他事项。

一票否决制

投标人因自身原因出现以下情况的，实行一票否决，留服中心有权终止合同，因此造成的损失由投标人承担。

提供餐饮服务时，出现 5 人及以上较大集体食品安全事故；

因管理不善，发生严重盗窃、人身伤害、火灾等刑事治安事件或责任安全事故。

（三）考核方式

年度考核与年度最后一季度支付挂钩

年度考核得分

计算公式：服务满意度测评平均分×30%+服务质量标准考核平均分×40%+日常考核得分=考核得分。

第四季度依据考核分值支付比例。

分 数	第四季度费用支付比例
80-100 分以上（含 80 分）	100%
70-80 分（含 70 分）	每低于 1 分按应支付金额扣除 1%
60-70 分（含 60 分）	每低于 1 分按应支付金额扣除 3%
60 分以下	甲方有权终止服务合同

若考核分低于 80 分，承包方应向留服中心餐饮主管部门做出书面说明，并书面提出整改意见。

（四）其他

1. 餐厅服务满意度测评表；

2. 餐厅服务质量标准考核表。

餐厅服务满意度测评表

满意度调查部门（盖章）：满意度调查人：日期：

种类	测评内容	非常满意 (120 分)	满 意 (100 分)	基本满意 (80 分)	不满意 (60 分)	得分
早餐 30%	菜肴质量 (30%)					
	营养搭配 (20%)					
	服务质量 (30%)					
	环境卫生 (20%)					
	得分：					
中餐 70%	菜肴质量 (30%)					
	营养搭配 (20%)					
	服务质量 (30%)					
	环境卫生 (20%)					
	得分：					
合计得分						
意见或建议：						

请在上面相应的空格内打“√”。

餐厅服务质量标准考核表

项目	考核内容	分值	得分
组织管理 (10 分)	按核定岗位配足配齐人员，餐厅服务人员姓名、岗位和持证情况上墙公布。	5 分	
	建立完善管理制度，包括人员管理制度、财务制度和采购制度等。	5 分	
卫生管理 (20 分)	厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。	3 分	
	生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。	3 分	
	厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。	3 分	
	厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。	3 分	
	工作人员进入厨房作业区着工作服，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。	2 分	
	工作人员做好个人卫生，勤洗手，不留长指甲，不随地吐痰。	2 分	
	餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。	2 分	
	餐厅地面、墙壁无污物。	2 分	
菜肴质量 (30 分)	早中餐菜肴质量、数量达到标准要求。	5 分	
	全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，无食物中毒或因食物引起的其他不良反应。	5 分	
	菜肴新鲜，色泽、口味好，无过期及腐烂变质的食物。	5 分	
	菜肴花色更新及时，一周内不出现 2 次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出 3 款时令菜。	5 分	
	菜肴品种齐全，营养搭配合理；油及其他调味品用量控制合理	5 分	
	根据就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。	5 分	
服务质量 (20 分)	服务人员仪容仪表端庄大方，热情周到，微笑服务，语言规范，文明礼貌。	5 分	
	工作期间坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不私自外出，不在工作期间闲聊。	5 分	
	保持餐台整洁卫生，饭菜供应、碗筷补充及时。	5 分	

	就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现各个角落的问题，及时打扫餐桌，补充桌上调料、牙签、餐巾纸等。	5 分	
原、辅料 管理 (10 分)	辅料实行定品牌采购，对所有品牌要进行逐一核实，不得采购假冒伪劣产品。	4 分	
	对未定品牌材料，应采购中档以上产品，不得采购和使用任何三无产品。	3 分	
	注意产品保质期管理，生熟食分区分类保管，标注清晰明确。	3 分	
能耗 管理 (10 分)	落实专人负责水、电、煤气等能耗管理，并制定和落实相关节能措施，总体节能率达到 3%以上。	5 分	
	做好财产物资管理，无财产物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生。	5 分	
合计得分：			

考核人：

日期：

餐饮负责人：

日期：