参考合同文本

**注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订，最终以甲乙双方签订合同为准。**

**政府采购合同**

甲方：陕西省总工会 （以下简称甲方）

乙方： （以下简称乙方）

依据《中华人民共和国民法典》及其他法律、法规的有关规定，甲乙双方经友好协商，本着互惠互利、平等自愿的原则，就陕西省总工会机关餐厅餐饮劳务外包项目，达成如下协议，由双方共同遵守执行。

**一、项目概况**

1、项目名称：陕西省总工会机关餐厅餐饮劳务外包项目

甲方负责为乙方提供经营场所、厨房设施设备、承担餐厅水电气等费用；乙方以自营加劳务的方式进行项目运行，即甲方支付乙方劳务外包项目费用（含员工工资及管理费等），乙方负责原材料及低值易耗品的采购，负责食品的加工制作，保证加工制作过程卫生清洁，服务优质，乙方自行配置管理人员及工作人员，并负责甲方职工餐厅的日常管理工作。

2、在合同期限内，乙方应当根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定以及甲方要求，按时、保质、保量完成甲方职工餐、包间餐、会议餐的食品加工、供应任务。在运行过程中，承包费不再增加。

**二、合同期限**

合同期限为 年，自 至 。

1. **就餐模式及餐标**

1、就餐形式：自助餐

2、合作方式：以自营+劳务的模式进行合作。

（1）由甲方按本合同约定向乙方支付承包费及甲方人员就餐的费用；

（2）餐厅整体运营工作乙方全部负责，由乙方负责餐厅人员招聘、录用、低值易耗品及日常行政管理等具体运营工作，餐厅所需原材料采购由乙方直接采购，甲方指派一名监管人员与乙方餐厅负责人对接日常工作事务。

3、就餐标准：每人每天 元，3餐制。

早餐： ；餐费标准 元。

午餐： ；餐费标准 元。

晚餐： ；餐费标准： 元。

其他：

注：所供应食品质量、种类只能比以上标准高、多，不能低、少。

1. **项目情况**

1、就餐人数：早餐 人，午餐 人，晚餐 人

2、包厨项目费用：

（1）合同年服务费用 元，期内按照12个月结算劳务费用，乙方合理配置用工人数，原则上不低于 人，保证产品质量。月包厨费用：人民币 元。费用包括：乙方员工工资、公司管理费、安全风险金、人事纠纷、员工假期补助、税金。

采购包1：付款条件说明：次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1：付款条件说明：次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.40%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.40%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.40%。

采购包1： 付款条件说明： 次月结清上月的劳务费，甲方在收到乙方提供的税务发票后 ，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 8.40%。

（2）甲方如周末、法定节假日需要就餐保障时，甲方需给乙方加班人员支付加班费用，原则性每人 元/天。

（3）就餐职工就餐实行刷卡消费。刷卡系统及卡机安装由甲方负责管理，甲方需给乙方按照约定时间预付资金，必须在每月5日前由甲方给乙方预付全月预估销售额的二分之一资金，供乙方正常保障；次月5日前，乙方应开具上月用餐明细表与甲方进行核对，核对无误后扣除乙方与甲方其他约定的费用后，在甲方收到乙方提供的税务发票后5个工作日内将剩余双方核对无误的销售额与零星加班餐、餐票等费用全额汇入乙方的公司账户。

3、双方的费用计算时间从乙方正式承接本项目开始计算包厨费用，合同履行期届满之日为费用计算终止日。

4、外来办公人员零星就餐、加餐、加班餐、招待餐等零星就餐，就餐时采用签单方式，每月末进行费用合计。如遇招待餐需要增加食材，根据甲方核准的食材费用当月进行结算。

5、甲方餐具每月使用破损率不能超过 8%（圆形盛菜盘、面碗、汤碗破损率不超过 8%，竹筷子不超过 12%，玻璃杯不超过 10%），如当月超过破损率， 乙方自行采购。

**五、双方权利和义务**

**（一）甲方的权利和义务**

1、甲方无偿为乙方提供经营场所、办公场所和员工宿舍。

2、甲方职工食堂水、电、气应接入并能正常使用；主副食加工间、粗加工间、冷库、用具、厨房、凉菜间、更衣间等房间、设器具齐全并能正常使用。

3、甲方有权审定乙方制定的餐饮管理制度，并监督乙方遵守；甲方有权对乙方的管理实施监督检查，并在此基础上进行考核。

4、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作。合同期限内，乙方按照甲方要求负责职工餐厅经营管理，经营成果归甲方所有。

5、职工食堂各区域按要求配置全能设施器具和现有的设备、器具的所用权均属于甲方；乙方在工作中应当合理、谨慎的使用相关的设备、设施，乙方因人为原因导致甲方设备毁损的，乙方应当积极予以维修并承担设施、设备毁损所造成的全部费用。因乙方管理不善将设备、器具丢失的，乙方应当照价予以赔偿。

6、职工食堂现有设备、设施清单由甲方负责向乙方提供，并于乙方进驻工作现场时由双方派人进行移交手续。

7、职工食堂的各项设备、在正常使用中因机器本身正常耗损所产生故障，不能正常运转的，由甲方负责维修、更换。

8、甲方对乙方的采购工作有监督管理权。

9、甲方按照本合同的约定向乙方支付劳务外包项目费用。

10、双方在履行本合同期间，因乙方的原因导致就餐延误30分钟及以上，如果在一个月内发生两次及以上的，甲方有权解除本合同，乙方自行承担因本合同解除所造成的一切后果和责任，给甲方造成损失的，乙方应当及时、足额的给予赔偿；甲方若有临时加班、放假以及大型接待等活动时，应提前一天告知乙方，若因就餐人员减少，甲方没有及时通知乙方，所造成的损失由甲方承担。如遇特殊情况需提前、延迟开餐或加餐时，甲方应提前一餐通知乙方，否则，造成的损失由甲方承担。

11、甲方在履行本合同的过程中，乙方应该全力支持和配合。甲方有权要求乙方遵守甲方的规章制度，对于违反规章制度的乙方员工，甲方有权以书面形式告知乙方，限期乙方进行整改，乙方应当在甲方要求的期限内完成整改，否则甲方有权解除本合同。

12、甲方尊重乙方劳动和管理方式，除甲方领导和后勤管理人员外，其余人员一律不得随意出入乙方的后厨工作现场。

13、餐厅的日常采购管理：

13.1甲方委托乙方进行日常食材、物料等原材料的采购和保障工作，甲方派出食堂管理员负责对乙方的采购食材、物料进行验收和监管。

13.2乙方应该严格执行采购验收制度，确保验收食材、物料质量符合食品安全要求，杜绝不符合食品安全要求的食材、物料进入餐厅。如果因为乙方的原因，出现采购的食材、物料引发安全事故，乙方应当承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失。

13.3双方应当严格入库验收制度，入库验收工作由甲方食堂管理员和乙方厨师长负责，对入库原材料过秤、清点数量进行质量检测。

13.4餐厅所用的米、面、肉及各种调料、物料、易损厨具的采购乙方应当从正规渠道购买，大宗原料提供三证。蔬菜乙方应当向周边蔬菜批发市场购买。

14、甲方对乙方的食品加工过程、营养搭配、服务质量及安全管理、环境卫生等方面有检查和监督权，对指出的问题乙方要及时整改。

15、甲方为乙方提供员工宿舍和洗漱设施，供服务保障人员休息和自身卫生清洁。

16、甲方承担天然气管道检修、维护、改造及然气表维修更换、检测费用。

17、为确保安全，甲方负责每半年对油烟管道进行一次清理，费用由甲方承担；乙方负责餐厅日常卫生维护工作。

18、甲方对乙方制定的食谱每周进行审核确认，乙方对甲方提出的意见建议要及时改进，对暂时不能落实的问题要积极创造条件尽早落实，双方达成一致的食品要遵照执行，因原材料等特殊情况需要调整食谱时，调整量不超过10%。

19、自签订合同起，由就餐民主管理委员会每天派人监督原材料采购质量、每周统计反馈综合监督情况（菜品质量、伙食标准、卫生情况、服务态度等），每季度进行一次满意度测评，针对以上结果提出整改方案并限期整改，如更改不到位，每次扣除合同金额5%，确保餐饮质量不断提升。

**（二）乙方的权利和义务**

1、本着办好职工食堂，不断提高就餐满意率的共同目标，乙方应当积极配合甲方，按照甲方提出的建议，及时对食堂技术人员的工作进行调整。

2、乙方承诺在日常工作中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他国家和地方制定的食品安全方面的法律、法规，并按照本合同的约定进行日常工作。

3、乙方承诺在合同期间保证食品安全率100%，工作人员的人身安全率100%和机械设备安全使用率100%。

合同履行期间，发生食品卫生问题（包括但不限于发生饭菜有异物、食材变质），经抽检或就餐人员投诉情况属实的，发现一次扣除合同金额 5%， 连续或累计出现两次及以上的，甲方有权单方解除本协议，并按本合同第合 同金额第八条第 1 款要求乙方承担违约责任。

本合同履行期间，若发生食品安全事故，乙方承诺承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失；乙方自行承担其工作人员的人身安全责任，乙方工作人员发生的任何人身安全事故或者突发疾病，均与甲方无关；机械设备由甲方负责安装防护装置，对于没有安全防护的设备，乙方有权拒绝使用，如因乙方培训不到位或者违规操作造成人身伤害，乙方承担因机械安全所造成的全部责任和全部费用。

本合同履行期间，因乙方原因所发生的食品安全、人身安全、机械安全事故，所产生的全部费用和相应的责任均由乙方承担。

4、乙方的工作人员应当符合国家食品药品监督部门和其他相关部门的要求，乙方工作人员均应当持有效的《健康证》。

5、乙方应按时、保质、保量地完成劳务外包项目工作任务，确保甲方节假日加班和日常延时工作的需求，确保日常工作正常运行。

6、乙方应当向所属员工提供符合《中华人民共和国食品安全法》要求的、印有乙方企业标识的工作服和出入证，乙方员工在工作区域时，必须穿着统一工作服。

7、乙方应当保证其员工身份的真实性以及政审合格。

8、根据伙食费标准做好伙食调剂，控制伙食成本，杜绝浪费。按照甲方提供的伙食标准进行成本核算，确因市场物价上涨幅度较大且持续时间较长时，乙方有权调整食谱或要求甲方适当提高餐标。乙方同时应妥善保管甲方仓库内食材，坚决杜绝人为损耗。否则，乙方应承担赔偿责任。

9、按《食品安全法》相关规定，乙方所有出售的产品确保留样齐全，固体不少于125克，液体不少于125毫升，时间不低于48小时，以便发生食源性事故时追查原因。

10、乙方须与员工签订正式劳动合同，负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作；负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作；按时支付员工工资、保险及其他福利。负责所辖工作人员的安全工作。除甲方责任外，乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故，由乙方负责，所有费用由乙方承担。乙方应当按照我国劳动法律法规的有关规定向所属员工发放工资、福利、劳保；同时建立、健全劳动安全制度，严格执行国家劳动安全规程和标准；并对员工进行上岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

11、定期征求就餐人员意见，根据甲方意见有针对性改定工作。乙方管理人员和厨师长须按甲方要求参与就餐民主管理委员会召开的有关餐厅问题的会议。

12、甲方配置的机械设备，乙方不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪用其他用途。必须爱护甲方的设备和财产，由于违规操作造成的设施设备、炊具、餐具等的损坏，由乙方照价赔偿。

13、乙方负责对餐厅水、电、燃气和设施设备的检查巡视，发现问题及时向甲方汇报。

14、遇到甲方有重大活动时，乙方必须按照甲方要求保障饮食供应，需提前或延后就餐时，由甲方负责提前通知乙方，乙方须配合并保证供应。

15、乙方需调整人员时，必须事先向甲方备案，应交健康证、在岗出入证、工作证等，并办理其他手续。

16、乙方从事餐饮的所有人员必须办理卫生防疫部门发放的健康证，并承担办证费用。

17、乙方必须向甲方开具符合甲方要求的正规发票，税费由乙方承担。

**六、检查与考核**

1、甲方成立就餐民主管理委员会并制定餐饮管理制度，定期或不定期对乙方进行检查，每月将汇总的考核结果作为本月合同款支付依据。

2、合同期内，就餐民主管理委员会成员代表甲方职工对餐厅饭菜质量、口味、环境卫生等方面每月进行投票评比，乙方现场参与投票评比结果统计。如果联系两个月有超出半数成员对乙方服务表现做出差评，甲方有权无条件解除合同。乙方人员恶意浪费或偷窃食材，经核查属实，乙方应承担相应损失，甲方有权进行考核处罚责令整改，情况严重者终止合同。

**七、合同的履行、变更、解除、终止、续定**

1、甲乙双方应按本合合同的约定全面履行各自的义务；在本合同履行过程中，若发生双方企业名称、法定代表人或者主要负责人、投资人变更以及双方企业合并或者分立等事项，本合同的效力不受影响。

2、本合同在履行过程中，一方提出变更本合同内容的，应当与对方进行协商，在双方协商一致的情况下，可对相关内容进行变更，并签订补充合同，与本合同条款具有同等法律效力。

3、除本合同其他条款的约定外，如双方中任何一方提出终止本合同，应当提前30日以前书面通知对方，并应说明终止本合同的事实和理由，在收到向对方同意解除本合同的书面通知之日起，本合同终止。

4、本合同在履行过程中，若出现国家重大政策改变或不可抗力等因素导致本合同不能履行时，本合同自行终止，但提出终止合同的一方应当及时告知对方国家重大政策改变的内容或不可抗力等因素的事实，并对终止合同的事由承担举证责任。

5、本合同终止后，由甲乙双方进行核算，核算无误后由甲方结清乙方的包厨项目所有费用，乙方应当在合同终止之日起3日内从甲方撤离本公司相关人员。

6、本合同期满后，在同等条件下甲方优先考虑与乙方续签合同，续签合同的内容由双方另行商定。

**八、违约责任及解决合同纠纷的方式**

1、双方任何一方违反本合同任一条款即构成违约，违约方应当给守约方支付本合同总金额20%违约金。

2、在本合同履行期间如产生争议，双方应当首先进行友好协商，若协商不成，可向甲方所在地人民法院提起诉讼起诉。

3、除因不可抗拒的事件外（如地震、水灾、旱灾、战争、政府禁令、罢工等），任何一方不得以任何理由不经协商而中断合同的有效执行。

4、为建立友好合作关系，确保双方权益和商业秘密不受侵犯，双方均负有保密责任和义务，未经任何一方允许，不得将对方商业信息、技术信息、经营信息及本合同约定的相关内容转载或公开给第三方，若任何一方违反本条款，需承担违约金10万元，同时承担相应的法律责任。

5、为保证双方合作权益，甲方应按合同约定结算劳务费，逾期未付，在合同约定付款期的5个工作日后，甲方应按日向乙方支付万分之五（5‱）的滞纳金，直至结算全部伙食费为止。

6、无论因任何原因，双方不再合作，甲方不得以任何理由、任何形式雇佣乙方现有管理干部或员工，如违反规定，需承担赔偿20万元违约金并承担相关法律责任。

**九、本合同一式 份，甲乙双方各持 份，采购代理机构备案壹份。**

**十、本合同自双方签字盖章之日起生效。**

1、本合同未尽事宜由双方另行协商一致后，双方另行签订补充合同，与本合同有同等法律效力。

2、本合同的附件与本合同的其他条款具有同等法律效力。

甲方：（盖章） 乙方：（盖章）

法定代表人 法定代表人

或授权代表签名： 或授权代表签名：

签订日期： 年 月 日 签订日期： 年 月 日

附件一：

**餐厅每月考核内容**

1、食品应分类储存摆放，生熟分开，容易腐烂变质食品在加工前要特别做好冷藏保鲜工作，所有食品要注意防火、防盗、防鼠、防虫、防霉变、防残损。

2、食品加工要建立操作规程、要有计划性，菜肴搭配要合理；要根据不同季节、不同就餐人群编制不同食谱，要做到品种全、花色多、时间省、质量优。

3、食品供应要建立服务规范，坚持文明服务；要不断改进服务方式，尽量缩短就餐人员排队时间，努力为员工提供热情、方便、快捷的服务；就餐环境要干净舒适、秩序良好。

4、安全管理

1）食堂指定专职人员负责食堂的安全防范工作。落实防中毒、防破坏、防盗窃、防火灾的安全保卫制度和措施。

2）认真贯彻食品卫生法，严格管理食堂的采购和销售，搞好食堂卫生和个人卫生，严防食物中毒。

3）非工作人员未经许可不得进入食堂仓库、加工、售卖等工作场所。

4）爱护管理好食堂各种设备和物品，防止盗窃。

5）所有从业人员严禁寻衅滋事，打架斗殴。

6）食堂内有明火和液化气，必须配置必备的消防器材，并放置在显要位置，不得随意挪用、损毁消防设施。

7）每月定期对油烟净化器内的油污清除一次，做好清除记录。每半年定期清除抽油烟机烟道内油污（须由专业公司人员前来清除），防止积存在烟道内的油污遇到火星起火，保存好清理费发票以备查核。

8）在食堂工作场所严禁私自乱接乱拉电线。严禁使用与工作无关的其他电热设备（器具），下班时指定专人负责关闭除冷冻冰箱外的配电箱电源电闸。

 5、卫生管理

1）从业人员须持有健康合格证，方可上岗。

2）从业人员应养成良好的卫生习惯，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指、手链，上岗前和便后应洗双手、操作时穿戴清洁的白色工作衣帽，做好岗位（责任）区内卫生，随时保持整洁。

3）工作时间不准吃东西、不准随地吐痰。

4）食品原、辅料入库前必须严格检查验收。发现有不符合卫生要求、无合格卫生检验报告书、供货票据者，不得入库。

5）坚持出入库登记和先进后出库原则。

6）各类食品原、辅料须分类、分架存放，隔墙离地加盖，标识清楚。食品添加剂须专柜保管。

7）定期检查食品质量，及时处理变质或超过保质期的食品原、辅料，对未及时处理的食品原、辅料应标明“待处理”。

8）保持库房整洁、干燥、通风、透气。冰箱（柜）须定期清理、除霜，做到无血水、冰渣。

9）餐具使用前必须清洗、消毒，并符合国家有关卫生标准。洗刷餐具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用；洗涤、消毒餐具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤、消毒剂的卫生标准和要求；蒸汽消毒餐具应控制在100°C以上，时间为10分钟以上，以保证消毒的效果。未经消毒的餐具决不使用。消毒后的餐具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放。并在餐具贮存柜上有明显的标识。禁止重复使用一次性的餐具。

附件二:

食堂考核评分表

考核时间： 考核人：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 考察标准 | | 检查  分值 | 实际分值 | 备注 |
| 个人  卫生  （20分） | 1.食堂工作人员应有卫生防疫部门颁发的“健康证”才能上岗。不合格每人扣3-5分。 | | 5 |  |  |
| 2.食堂工作人员在上班操作期间按要求穿戴饮食行业专用工作服，并保证工作服的干净整洁。不合格每人扣3-5分。 | | 5 |  |  |
| 3.在打饭和向包间送饭期间应戴相关的工作手套、使用相关的卫生洁具。不合格每项扣3-5分。 | | 5 |  |  |
| 4.上岗后不吸烟、不吃食物；勤洗手勤换工装。不合格每项扣3-5分。 | | 5 |  |  |
| 操作间  卫生  （25分） | 1.操作间地面保持干净整洁，地面上无水和其他杂物及时的清理干净。不合格每项扣0-5分 | | 5 |  |  |
| 2.食堂操作间洗菜池、灶台、门窗、墙壁应经常擦洗，保持干净无油渍。不合格每项扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 3.放置蔬菜的菜架柜子每天应及时的擦洗，保持干净整洁。不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 4.储藏室的食品应分类摆放整齐，室内的地面、器具干净整洁。冰柜应及时清理防止有异味，不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 5.操作间不得有苍蝇、蟑螂等害虫。不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 餐厅包间卫生  （20分） | 1.餐厅地面每天擦洗保持干净整洁，不得有水、油渍等，避免 员工就餐时滑倒。不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 2.餐桌和餐椅应及时擦洗干净，擦洗桌椅的擦布应洗干净，不得有油渍餐桌和餐椅根据员工就餐的时间及时清理留在餐桌上的剩饭菜，不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 3.大厅玻璃门窗每周擦洗一次，保持干净整洁，防蝇网干净无灰尘，玻璃窗轨道槽窗台无死苍蝇存积性灰尘和杂物。不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 4.洗手间应保持干净、如有杂物及时清理。大厅、包间绿植无灰尘，无黄叶，无杂物。不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 食品  卫生  （35分） | 1.食堂所使用的菜盘、刀具、碗勺等餐具应清洗干净做到每天消毒，按规定的位置摆放整齐。不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 2.杜绝在食品中发现有苍蝇及其它杂物。不合格每处扣0-8分。 | | 8 |  |  |
| 3.蔬菜在使用前在清水中浸泡一定时间，洗干净后才食用，不合格每处扣0-2分。 | | 2 |  |  |
| 4.采购的食品蔬菜做好分类保存严防霉烂变质，防止食物中毒，不合格每处扣0-10分。 | | 10 |  |  |
| 5.不得食用变质的剩饭菜。不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 6.杜绝浪费，严禁将剩余原材料倒掉及常流水现象，不得在地板上随意拖拉等不卫生现象存在。不合格每处扣0-5分。 | | 5 |  |  |
| 合计： | | |  | | |
| 考核评定：80分为合格，85分为良好。 | | 餐厅负责人签字： | | | | |