**拟签订委托合同文本**

**合同格式与主要条款**

**甲方：铜川市耀州区人民医院**

**乙方：**

根据《中华人民共和国民法典》的有关规定，甲、乙双方经过友好协商，由乙方承包铜川市耀州区人民医院职工餐厅委托经营事宜。为明确双方的权利和义务，确保服务有效和符合要求，经双方充分协商，一致同意签订此协议，以便双方共同履行。

一、 甲方权利及义务

1.甲方无偿提供经营场地及全套设施、设备供乙方使用，承担1万元以上的设备添加，油烟管道清理、空调、消防系统、病媒监测、房屋等硬件改造。

2.甲方有义务协助乙方做好就餐人员的沟通、协调、解释工作。

3.甲方有权对乙方进菜、配菜、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督，并进行日常考核检查、定期召集膳管会评议和年度总评工作。

二、 乙方权利及义务

1.在甲方确定的餐费标准内，全额用于食材采购。

2.乙方必须遵守国家和管委会有关环境和卫生的标准，严禁供应腐烂变质的食品，保证菜肴的新鲜和卫生。

3.乙方负责食堂的经营管理，具体包括食堂人事、菜肴的搭配与制作、就餐环境卫生、服务等。

4.乙方招聘的工作人员必须经卫生部门体检合格并持证上岗，并做到穿着整洁、待人文明、举止礼貌、服务热情。

5.通过膳管会等形式广泛征集意见和建议，提高餐厅服务水平和质量。

6.乙方负责餐厅水、电、燃气等费用支出、运营管理、食材采购及加工、厨师团队聘请与管理、日常保洁，设施设备维护及保养、餐具桌椅等日常消耗品及1万元内的设备补充维修。

三、 服务期限

1.本合同服务期限自合同签订之日起1年，1年后根据服务考核情况可续签，续签不超过2年。

2.甲方有权根据项目进度及乙方服务情况提前解除合同，甲方提前解除合同的，应提前一个月通知乙方。合同解除后，双方按实际履行的服务期限、合同终止前该服务月度乙方已交付并经甲方认可的工作量占当月总工作量的比例，按照约定的月度服务费结算服务费用，除此之外，甲方无需承担任何违约责任或支付其他费用。

四、 结算标准及付款方式

1.费用核算：综合费用：按 月 度一次性结算，餐厅综合费用合计为 元，大写： 。

2.乙方在 5 个工作日内将合法增值税普通发票交送甲方，甲方在 5 个工作日内完成审查并通知乙方审查结果。

(1)审查通过，甲方按最终审核结果向乙方支付上 月 结算款项。

(2)审查未通过，乙方应按甲方要求提交票据重新审查，直至审查通过。审查通过后，按以上第（1）项约定执行。

3.乙方收款账户信息：

账户名称：

账 号：

开 户 行：

五、餐费标准及供餐方式

1.早餐：3元/人 午餐7元/人 晚餐5元/人 ，均为自助餐形式。

2.用餐时间：早餐07：00-8：30，午餐 11：30-13：00，晚餐 17：00-18：30。

3.甲方可根据工作需要，向乙方提出变更就餐时间。

六、违约责任

1、甲方违反本协议给乙方造成损失，应给予适当赔偿。

2、乙方在协议期间内损坏医院餐厅资产，照价赔偿。违反相关法律及造成安全事故，除承担经济赔偿外，应承担相应的法律责任。

七、 其他事项

1.大修理或涉及大额设备的添置或更换需乙方提出申请并报甲方同意后方可办理。

2.双方应保证通讯地址、联系方式、企业法定代表人等工商登记情况及代理人等有关资料和证件真实有效，如有变更，须提前 7 天书面通知对方。

3.与本合同有关的通知、文件等均须采用书面形式发出，并由快递或专人送至本合同首页载明的通讯地址或双方常驻办公地址；对方签收日视为已送达。

4.本合同一式 贰 份，甲乙方各执 壹 份，均具同等法律效力。本合同自双方签字盖章之日起发生法律效力，双方履行完合同全部义务后自行失效。

5.本合同未尽事宜，双方协商处理，协商不成时，由铜川市仲裁委员会仲裁。

**甲** **方（盖章）：** **乙** **方（盖章）：**

**铜川市耀州区人民医院**

**法定代表人/授权代表签字：** **法定代表人/授权代表签字：**

**日** **期：** **年** **月** **日** **日** **期：** **年** **月** **日**

**合同附件：餐厅服务公司绩效考核管理制度**

**第一章 总则**

第一条 目的

为进一步加强餐厅服务公司工作管理，客观评价餐厅服务公司的工作业绩和职业素养，提高餐厅服务公司绩效考核的准确性，特制定本制度。

第二条 范围

适用于餐厅服务公司管理人员和员工；

考核内容按照签订的餐厅服务合同及招标文件所规定的内容为主要内容，考核指标体系由餐厅指标构成。

第三条 基本目标

（一）通过绩效考核，确保餐厅服务公司服务水平达到医院的工作要求，发现问题及时改正，不断提高服务管理水平。

（二）依靠制度性的管理与约束，建立起合理和规范的管理体制。

（三）通过绩效考核，按照考核的目标和成绩，合理发放绩效考核奖励。

**第二章 工作考核定义**

第四条 工作考核

工作考核是在一定期间内科学、动态地衡量餐厅服务公司工作状况和效果的考核方式，通过制定有效、客观的考核标准，对餐厅服务公司工作表现进行评定，提高工作效率和整体素质。

第五条 考核周期

考核周期分为季度和年度，考核以每季度对餐厅服务公司餐厅现场巡查情况为依据。

第六条 组织机构

餐厅服务考核小组负责对物业公司服务考核全面工作，成员由相关领导、综合办公室及员工代表组成。工作职责具体如下：

（一）负责拟定考核制度文件及相关管理办法；

（二）负责在考核期内对餐厅服务公司实施工作考核，将考核结果反馈；

（三）负责对日常工作执行情况进行检查督办。

**第三章 考核内容和办法**

第七条 考核内容。由考核小组进行现场考核，依据《餐厅服务考核表》逐项检查，并在《餐厅服务评分表》中进行打分，经餐厅服务公司经理签单确认后记入最终绩效考核。

一、餐厅服务考核表：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **检查项目** | **检查内容** | **检查评分标准** |
| 卫生 生  （50 分） | 餐厅  卫生要求（5 分） | 1、餐厅桌、椅摆放整齐。桌面、地面干净无油污（2 分）  2、门、窗干净明亮，环境干净无垃圾（1 分）  3、残食车清洁，摆放到位（1 分）  4、清洁工具不能随意放在餐厅里（1 分） |
| 主食加工卫生要求（11 分） | 1、米、面放置离墙、离地面（1 分）  2、锅台、地面、案面、墙壁干净无油污，保持水池干净（1 分）  3、机械设备、厨房用具用后及时清洗，保持干净（5 分）  4、三防柜、工作台柜、冰箱按食物类型分层摆放到位（1 分）  5、加工好的食物与正在加工的食物分开操作、分开摆放（1 分）  6、餐后及时清理饭车饭盘，保持饭车饭盘干净卫生（1 分）  7、操作间内所有下水道必须保持清洁畅通（1 分） |
| 副食加工卫生要求（7 分） | 1、所有洗切好的蔬菜与加工好的荤肉类须全部上架摆放 1 分  2、加工成熟的食物与未加工成熟的食物分开加工、摆放（2 分）  3、三防柜、工作台柜擦拭干净，东西按类摆放，冰箱生、熟分开、定期除霜，标志明显（2 分）  4、锅台、调料盒干净无杂物（1 分）  5、装生菜的盘、盆不能直接装成品菜（1 分） |
| 粗加工卫生要求（7 分） | 1、所有毛菜须整理干净无杂物，烂叶，上架摆放整齐。叶菜类蔬菜须先打捆择拣干净，然后再进行清洗，保证洗净，蔬菜无泥沙，无杂物，无黄叶（如青菜、菠菜、韭菜、油麦菜、花蒿、芹菜等） （2 分）  2、根茎类与水果类蔬菜不能只用水一冲洗，必须倒入池中彻底清洗干净（1 分）  3、洗好准备切配的蔬菜不能直接倒入在案柜上加工（1 分）  4、保持菜案面干净卫生及时清理菜头烂叶等杂物（1 分）  5、菜筐定期清洗，保持干净本色（1 分）  6、保持菜墩干净卫生无霉点，每餐操作完毕后洗净立起摆放，保持干燥（1 分） |
| 个人  卫生要求（6 分） | 1、员工上班时衣帽，围裙穿戴整洁，佩戴工牌号（1 分）  2、操作人员讲究卫生，不留染长指甲，且不戴首饰（1 分）  3、所有上岗人员须有健康证（2 分）  4、男员工不得留长胡须、长头发；女员工头发不得露出帽子（1分）  5、不得在操作间里面吸烟，保持衣柜整洁（1 分） |
| 售饭区及售饭人员卫生要求（5 分） | 1、操作台、工作台、三防柜摆放整齐且干净（0.5 分）  2、售饭台面干净无菜渍、菜盆、菜盘边擦拭干净（1 分）  3、售饭人员站姿端正，不能抓头，挠耳，挖鼻（1 分）  4、开饭时不准打闹，闲聊，对就餐者提问耐心回答（1 分）  5、不准在前台吃东西（0.5 分）  6、售饭使用专业工具，不得用手翻弄食品（1 分） |
| 通道及  更衣室卫生要求  （3 分） | 1、员工通道地面干净、干燥无水渍（1 分）  2、更衣室地面整洁无纸屑，柜顶上不得放置个人物品（1 分）  3、厕所整洁无异味，有洗手消毒用品（1 分） |
| 库房  卫生要求（4 分） | 1、库房整洁卫生、有防鼠设施（1 分）  2、米、面放置离墙、离地面（1 分）  3、副食类食品按类分开，上架摆放（0.5 分）  4、所有食品须有标签且无过期食品（1 分）  5、保证账、物卡相符（0.5 分） |
| 病媒防制  （2 分） | 1、做好病媒防制工作，建立并认真登记消杀台账（2 分） |
| 伙  食  质  量  （30 分） | 饭菜  花色品种  质量要求（30 分） | 1、主食的大小、分量、质量符合定量标准（5 分）  2、饭菜荤素配料符合投料标准（5 分）  3、饭菜的色泽正常、无杂物、泥沙、异味等（5 分）  4、饭菜中无夹生、不熟或变质食物（5 分）  5、每月有创新菜，创新主食品（5 分）  6、三餐是否按照甲方要求的供餐标准供餐（5 分） |
| 劳  动  纪  律  与  安  全  （10 分） | 10 分 | 1、全体员工按时到岗，坚持每日早点名（1 分）  2、员工之间应团结友爱，无争吵打架赌博现象；上班期间无事不  得相互窜餐厅闲聊，不得酗酒（1 分）  3、餐厅负责人须每天坚持在岗，有事须向主管领导请假（2 分）  4、就餐时应安排专职人员负责就餐人员的打卡事宜（1 分）  5、全日食品卫生安全，无食物中毒现象发生（2 分）  6、无事故或事故苗头发生，并经常进行安全教育和检查（2 分）  7、每月出具员工缴纳社保相关证明材料（1 分） |
| 服  务  质  量  （10 分） | 10 分 | 1、顾客满意率高、无影响面大的意见；餐厅内要配有意见本（2分）  2、炊管人员语言文明，态度和蔼，与用餐者无争吵（2分）  3、严格做好垃圾分类工作（4 分）  4、坚持周五经理接待日制度，及时解决就餐者所提出的要求（2分） |

二、餐厅服务评分表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查内容** | | **分值** | **得分** | **扣分备注** |
| 卫生 生  （50 分） | 餐厅卫生要求 | 5 分 |  |  |
| 主食加工间卫生要求 | 11 分 |  |  |
| 副食加工间卫生要求 | 7 分 |  |  |
| 粗加工间  卫生要求 | 7 分 |  |  |
| 个人卫生要求 | 6 分 |  |  |
| 前台售饭与售  饭人员的卫生  要求 | 5 分 |  |  |
| 通道与更衣室卫生要求 | 3 分 |  |  |
| 库房的卫生要求 | 4 分 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 病媒防制 | 2 分 |  |  |
| 伙食  质量 （30 分） | 饭菜花色品种质量的要求 | 30 分 |  |  |
| 劳动纪律与安全  （10 分） | | 10 分 |  |  |
| 服务质量（10 分） | | 10 分 |  |  |
| 考核结果：通过以上各项的评分，此次综合得分是： 分  考核小组意见：  签字： 日期： | | | | |
| 服务公司确认：  签字： 日期： | | | | |

第八条 考核依据

餐厅现场巡查考核依据《餐厅服务考核表》的相关内容，可根据实际进行适当调整。

第九条 考核安排

（一） 季度考核安排。考核小组成员单位于每季度末按照《餐厅服务考核表》的相关内容进行考核检查，每季度根据考核结果拨付全年餐饮劳务费的15%。并将季度考核结果纳入全年考核。

（二）全年考核安排。在服务期满后一个月内，考核小组对年度、季度考核进行综合评定。根据考核结果拨付最后一季度的餐饮劳务费。

（三）不定期抽查。

第十条 考核应用

餐厅现场巡查考核 100 分。根据季度、年终考核情况综合评定，全年餐饮劳务费的 15%作为每季度绩效考核费用，按照分值评定等级拨付。

1、优秀：评定分值 95 分以上（含 95 分），全额发放绩效考核费用。

2、良好：评定分值 90 分以上（含 90 分），95 分以下，扣发绩效考核费用 10%；

3、称职：评定分值 85 分以上（含 85 分），90 分以下，扣发绩效考核费用 20%。

4、不称职：85 分以下，全额扣除绩效考核费用。

第四章 附则

第十一条 本制度作为铜川市耀州区人民医院考核餐厅公司服务的主要参考，与餐厅服务公司上级部门制定的相关制度不相冲突。

第十二条 本制度由考核小组负责解释。