

廚房生產運營與管控

一. 食品 BOM 表

1. 乙方必須制定標準食品 BOM 表,且至少含以下內容:
 - 1) 主料/配料及調料的名稱;
 - 2) 每種材料的單份菜中的配比率及其重量;
2. 乙方進行管控、驗收作業、生產加工作業,必須依以上 BOM 表展開.

二. 菜譜管控

1. 乙方在提供供餐服務時必須具有菜譜,且至少必須具有以下內容:
 - 1) 菜譜大類(依主要材料分類):葷菜,半葷菜,素菜,湯類,面點,水果等;
 - 2) 每類菜譜必須具有各種菜的名稱、主配料的組成及其成本、製做方法說明;
2. 乙方菜譜之規劃設計須至少遵循以下原則:
 - 1) 由乙方符合資質之營養師開據;
 - 2) 乙方須提供甲方員工飲食需求調查報告,作為制訂菜譜的依據;
 - 3) 菜譜之規劃設計要考慮到廚房設備使用的安排;
 - 4) 菜譜要每季度創新一次,創新率在 5% 以上,其中
創新率=創新菜的數量/原有菜的總數量*100%
3. 乙方必須具有菜譜反饋修改機制,根據甲方反饋情況,及時修改更新菜譜.
4. 甲方有權隨時稽核乙方之菜譜管控情況,發現一切違反標準問題,由乙方承擔.

三. 進料管控

1. 乙方應確定實際需求清單及採購驗收(含質量與價格)等計劃,並保障所有食材質量與數量及價格達成甲方稽核標準.
2. 乙方必須在食材採購時建立食材供應商檔案(含供應商送貨人員健康證明),同時保證所列供應商為業內一流供應商,符合甲方所要求合格供應商標準. 檔案內容如下表所示

| 食材類別 | 檔案項目 | 備註 |
|------|--|-----------------------|
| 鮮肉類 | 1.營業執照 2.衛生許可證 3.屠宰許可證 4.檢疫合格證明 5.產品或包裝上須有”檢疫”字樣 | 包括豬、牛、雞、鴨 |
| 凍肉類 | 1.經營許可證 2.海關檢疫證 3.產品生產合格證 4.產地證明 5.非疫區證明 6.保存方式說明 7.生產日期 8.保質期 | 若此類食品為進口商品則需附加第 2、4 項 |
| 調料 | 1.營業執照 2.經營許可證 3.生產許可證 | |
| 干貨類 | 4.合格外包裝 5.生產合格證 6.生產日期 7.保質期 | |

| | | |
|-----|--|--|
| 糧油類 | 1.營業執照 2. 經營許可證 3.生產許可證 4.化驗單 | |
|-----|--|--|

3. 甲方有權派員至供應商處檢查,發現有衛生不佳或有虛假證明材料等問題,由乙方負責.
4. 乙方須自行制訂食材驗收標準,供應商供應之食材必須經標準抽檢驗收,合格后依相關入庫規定允許進入相關庫房依時間處理.
5. 乙方需定期至供應商之生產廠房或供貨源頭稽核檢查,并保留資料以備甲方抽查.
6. 乙方可向甲方推薦資格符合、採購成本較低之供應商,經甲方認可后方可視其為合格供應商.
7. 甲方指定之供應商如有缺失,屢勸不改,乙方有權要求甲方撤換.

四. 制程管控

1. 乙方制程必須符合 ISO22000 及國家相關衛生法規.
2. 乙方制程必須按所制訂標準作業流程(須經甲方認可)進行.
3. 用具/用品使用后須清洗乾淨,按指定位置擺放整齊,地面、灶台、工作台等必須隨時清理乾淨,保證伙房的整潔有序.
4. 餐車、湯桶、冰櫃等廚具設施、設備必須隨時保持光亮潔淨,冷庫冰箱等要定期除霜整理并符合規定冷度標準.
5. 生熟食必須嚴格分開不得混放,以防止交叉污染.
6. 制程所用物料須符合相關法規、環保規定,不可有安全危害.

五. 品質管控

1. 乙方必須制訂品質管理相關制度(經由甲方認可),并負責文件的貫徹執行.
2. 乙方品質系統管控必須符合 ISO22000 及國家相關法律法規.
3. 乙方每餐所送餐廳之菜餚須保留一份樣本,重量不得少于 100g,并注明日期,封存于冷庫或冰箱冷藏 48 小時,以備檢查之用.
4. 乙方應接受甲方相關單位監督,甲方得隨時派員檢驗食材及評審菜、飯質量,如有缺失應依甲方之期限改善,違者予以扣違約金.
5. 乙方有下列情形之一并檢驗核實的,甲方有權立即解除本合同;如導致任何人員身體受到傷害或給甲方造成其他損害的,乙方應賠付甲方解決相關事件所發生之一的一切費用(包括但不限于支付醫療費、賠償金、補償金等)及甲方所受之財產損害.
 - 1) 供應變質、有毒食品;
 - 2) 採購及使用病畜、病禽等食材;
 - 3) 使用黑市出售的潲水油和腐敗變質食材;
 - 4) 其他因乙方原因導致甲方員工身體健康受損害或給甲方造成重大財產損害之行為.

六. 人員管控

1. 乙方所有駐甲方廠區工作人員必須與乙方簽訂勞動合同,并遵守甲方之相關各項規章制度.合約期間,如乙方與其工作人員發生任何糾紛,均與甲方無關,如果造成甲方名譽或財產損失的,甲方有權要求乙方賠償.
2. 乙方所有工作人員必須有身份證、健康證(另廚師須具廚師證、電工須持電工證等有效上崗證件).
3. 乙方保證其工作人員在正式供餐前已接受職前訓練及在職衛生服務禮儀訓練課程等.
4. 乙方工作人員須經甲方指定的衛生機關檢驗合格后憑健康證上崗,健康證復印件交付甲方留存,乙方必須每半

年組織其工作人員進行體檢一次,其費用由乙方負責.

5. 乙方工作人員吐瀉、患有膿腫、瘡傷、皮膚病及其他傳染性疾病者,應立即停止入廠.
6. 乙方工作人員在甲方廠區一律按規定著裝,嚴禁打赤膊、穿拖鞋、背心、短褲工作或出入.在工作場所內不得有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖、隨地吐痰、亂丟棄物、聚賭、酗酒等行為.直接取拿食品不得裸手進行.手指甲應經常修剪、手指不得戴飾品及塗抹指甲油,並保持乾淨,進入工作區域須遵守清潔消毒程序.
7. 乙方工作人員不得與甲方員工發生爭執,若有此事情應報請甲方調解,以免紛爭.
8. 乙方工作人員服務態度應和藹熱忱,如服務不佳,態度傲慢,經甲方提出整改意見,乙方應及時督導改善或予以更換該工作人員.

七. 設備管控

1. 乙方制訂廚房設備操作規程,經由甲方認可后,乙方必須按操作規程使用設備,且使用過程中不得出現長流水、長明燈、爐灶空燒、電扇空轉等浪費情形.
2. 乙方應承擔前述甲方設備之日常保養、維修責任.乙方應當保證終止合約或廚房經營調動時交接設備完好,正常損耗除外.
3. 定期保養:乙方應按甲方要求對設備進行定期保養,保證具有良好操作性能及正常運作,乙方人員每次定期保養工作完成后,應詳細填寫保養記錄,以備甲方查核.
4. 故障維修:甲方設備如有故障,乙方應立即完成故障處理或依甲方口頭、電話或書面通知立即派技術人員于 24 個小時內完成故障清除.若需更換零組備件,則乙方應在最快時間內完成.若未能在規定時間內完成,則甲方有權另換第三人代為維修,所需費用由乙方承擔,甲方有權要求乙方承擔因維修延誤所造成的相關損失,乙方應保存上述保養記錄以備甲方隨時查核,同時抄送甲方一份.
5. 乙方維修之工作流程/工序、維修方法、維修工具應符合前述設備一般技術要求標準及甲方要求之特殊質量標準,並應隨時接受甲方檢查及依其建議修正.

甲方(簽章):

乙方(簽章):

有權人簽署 :

有權人簽署 :

簽定時間:

簽定時間: