

2023年总承包计划管理流程(模板6篇)

时间过得真快，总在不经意间流逝，我们又将续写新的诗篇，展开新的旅程，该为自己下阶段的学习制定一个计划了。计划书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

总承包计划管理流程篇一

民以食为天！食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口。

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化，现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂，而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

满意无止境，服务无终点。社会分工的日益增强，决定了每个行业的工作内容和方向的差别。食堂作为后勤工作重地。用热情、微笑为员工送上良好的服务，已成为食堂工作者们的天职。

总承包计划管理流程篇二

一、个人简历：

(略)

二、承包优势：

1、从事餐饮行业年，任厨师长年，具有丰富的专业知识；

2、20xx年，主持承包****食堂，得到客户的肯定与赞扬，具有承包大企业食堂的管理经验。

3、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作鲁菜、川菜等多种菜式，适应范围广，可以满足不同口味的需求。

三、承包成本分析(具体见下表)

项目

自营

承包

每月可节约费用

厨房员工

因是本企业员工，从入职直到退休，工资一直上涨而业务水平提高较难。

专业的培训和人力资源管理制度，在竞争中获得提升。

原材料进货

自己负责采购，因信息有限，很难采购到质优价廉的原料

片区统一采购配送，可降低原料的成本，优化资源配置。

营养搭配

烹饪技术一成不变，无专业人员研究，菜单调。

专业厨师，膳食搭配合理，品种多样。

管理经营

从采购员到营运管理人员，都为公司员工，不易管理。

有严密的管理体制，可减少浪费，降低成本，提高效益。

按2名管理人员计，可节省管理员工资3000元，

燃料

每月约需用3千多元且浪费较多

公司通过科学的烹饪方法，节省燃料

四、合作方式：

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。
(或可根据贵方的实际情况另定)

2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

3、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我方照价赔偿，自然损耗除外。

4、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由我方负责。

五、结算方式：

以刷卡实际发生额结算，一个月结算一次。

六、操作管理流程：

(一)、食堂员工实行岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

(二)、原材料采购

1、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行“四不”制度;a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料;b保管验收员不收腐烂、过期或三无原料;c加工人员不用、过期或三无原料;d服务人员不卖、过期或三无食品。

(三)、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜；荤菜不变质；调料符合规格要求，在保质期内。

(四)、食品置放加工与清洗

1、食品置放

(1)肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

(2)大米等易霉食品的' 储存注意干燥防潮。

(3)油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4)食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

(五)、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

(六)、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

(七)餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

3、厨房卫生

- (1) 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。
- (2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。
- (3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”。
- (4) 熟食盛器消毒后，方能使用。
- (5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。
- (6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。
- (7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

(九)、冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

(十)、安全教育与管理

1、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具(切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用)，正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

(十一)、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

七、服务承诺：

- 1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的“健康证”上岗，每年统一体检身体。
- 2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。
- 3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。
- 4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进

八、管理方式：

- 1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，并向各人解释、道歉。
- 2、若我方提供不洁食物造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的，责任经有关部门认定，由责任方负责。
- 3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。
- 4、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我相信我有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我这次合作的机会，我将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

总承包计划管理流程篇三

在医院中一直被诟病的就是医院食堂的饮食问题，医院的饮食质量不高已成为公认的问题，仅仅是满足了员工们的温饱问题，而质量却远远没有达到员工们的要求。部分医院的饮食状况令人担忧，甚至有的医院食堂出现了集体中毒事件。

本企划就是根据这一点，为了保障大员工的饮食安全，提高员工的饮食质量，成立医院饮食联盟，旨在为员工提供价格低廉安全高质并富有特色的食品，并且同时为各高校提供一定的勤工助学岗位，帮助贫困生更好的完成学业。

医院饮食联盟为总部，在医院通过考核招收医院毕业生并且签订一年工作合同培训后在所在高校设立高校饮食分部。

医院饮食联盟在各地适当选址建立蔬菜种植基地，水果种植基地以及牲畜养殖场，建立配送车队，为各高校分部统一生产配送蔬菜水果等食品原料。并且和农业研究机构合作通过高科技不断提高所生产原料的质量，降低成本。

医院饮食联盟从厨师培训学校招收厨师进行适当培训后送各部门饮食分部担任厨师，同时各高校饮食分部自行招收员工或者社会下岗人员作为窗口服务员。

医院饮食联盟总部不定时到各高校进行质量抽查，保证医院饮食联盟提供服务保质保量。

1. 医院饮食联盟的经营范围是特色食品，如鲁菜，川菜，粤菜等以及地方名吃，并且进行员工生源地调查，根据高校地理位置适当调整各菜系以及地方名吃的搭配，使来自不同地方的员工都能吃到适合自己口味的饭菜。

2. 医院饮食联盟的经营理念是一切为了大员工吃的更好。

3. 医院饮食联盟以提供助学岗位，交纳一定食堂租金为条件同各高校进行洽谈，为医院饮食联盟的发展壮大铺平道路。

食品原料由医院饮食联盟负责统一生产配送，在降低食品原料成本的同时保证食品原料的高质安全。

4. 医院饮食联盟招收的管理人员为本校大四非考研员工，让深受医院饮食质量低下之苦的员工监督员工的工作，切实保证医院饮食联盟所提供食品的安全与质量。

总承包计划管理流程篇四

甲方：

乙方：

依照《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国消防法》、《建筑安装工程承包合同条例》及有关法律、法规，本着公平、公正的原则，为确保工程质量和整体工程的需要，经双方共同协商，签订本合同，共同遵守。

一、工程项目

工程名称：

工程地点：

工程范围：火灾自动报警、自动喷淋、消火栓、排烟系统的安装及调试(不含灭火器、消防应急灯)。

承包方式

1、包工包料、

2、甲方提供有效消防施工图纸两套(蓝图)，乙方按照图纸施工。最终价款以安装的工程量结算。

二、工程造价：(元)

三、工程期限

乙方根据甲方工期要求，合理组织人员，按时完成所有工作内容。

四、工程质量

1、本合同工程的. 工程质量必须达到《最新建筑消防工程设计施工验收与技术规范标准手册》的要求。

2、甲方提供办公室及材料堆放场地，乙方所用材料必须符合国家规定要求，必须有材料出厂合格证和复试报告，并经甲方代表确认合格后，方可用于本工程。如产品质量不合格，甲方有权要求乙方限期更换和退货。

3、甲方代表对工程进度、质量进行监督检查，如质量不符合相关验收单位要求，甲方有权要求乙方返工，直到合格为止，并由乙方承担一切相应责任。

五、付款方式

材料到场甲方付合同款40%，工程施工完毕甲方付合同款40%，验收合格甲方付合同款15%，剩余5%为质保金，质保期为一年，质保期满后甲方付清乙方合同款。

六、竣工验收

1、工程完工后由乙方负责验收，甲方积极配合验收。

2、从验收之日起, 乙方对该工程的产品质量及正常使用免费保修一年。

七、双方责任

1、乙方进场施工，设备材料堆放、使用、保管由乙方负责，若发生安全事故，由乙方全权负责。乙方应按照合同约定按期完工。

2、工程质量不符合合同规定的，乙方负责无偿修理或返工，对于修理或返工造成逾期交付的，乙方偿付逾期违约金。

3、甲方未能按照合同的规定履行自己应负的责任，除竣工日期得以顺延外，还应赔偿乙方由此造成的实际损失。

4、工程中途停建、缓建，甲方应根据停工时间的长短给乙方，弥补或减少损失。同时，赔偿乙方由此造成的停工、窝工、返工、倒运、人员或机械设备调迁、材料积压的实际损失。

5、工程未经验收，甲方提前使用或擅自动用，由此而发生的质量或其他问题，由甲方承担责任。

6、甲方免费为乙方提供办公、施工场地、仓库。负责协调现场施工的水、电源及周边关系。乙方负责保质、保量、按时施工近期交付，注意安全、文明施工，如在施工期间发生事故和乙方管理不善造成的其它损失，均由乙方自行承担。

7、甲方的申报手续必须齐全，如手续问题遇到麻烦由甲方自己解决。

八、纠纷解决方法

如有一方违反合同规定，双方协商解决，协商不成双方可向经济仲裁机关申请仲裁或向人民法院起诉。

九、附则

1、本合同一式贰份，双方各执壹份。

2、本合同签订后，甲、乙双方如需要修改时，经双方协商一

致后可以签订补充协议，合为本合同的补充合同。

甲方：

乙方：

签订日期：

总承包计划管理流程篇五

(略)

- 1、从事餐饮行业 年，任厨师长 年，具有丰富的专业知识；
- 2、20xx年，主持承包食堂，得到客户的肯定与赞扬，具有承包大企业食堂的管理经验。
- 3、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作鲁菜、川菜等多种菜式，适应范围广，可以满足不同口味的需求。
- 1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。
(或可根据贵方的实际情况另定)
- 2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。
- 3、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我方照价赔偿，自然损耗除外。
- 4、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由我方负责。

以刷卡实际发生额结算，一个月结算一次。

(一)、食堂员工实行岗位责任制，各负其责、相互配合，共

同监督。

(二)、原材料采购

1、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行“四不”制度;a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料;b保管验收员不收腐烂、过期或三无原料;c加工人员不用、过期或三无原料;d服务人员不卖、过期或三无食品。

(三)、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜;荤菜不变质;调料符合规格要求，在保质期内。

(四)、食品置放加工与清洗

1、食品置放

(1)肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

(2)大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

(3)油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4)食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

(五)、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

(六)、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

(七) 餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

3、厨房卫生

(1) 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

(2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

(3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净 无积水，无“四害”。

(4) 熟食盛器消毒后，方能使用。

(5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

(九)、冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

(十)、安全教育与管理

1、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具(切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用)，正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

(十一)、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的“健康证”上岗，每年统一体检身体。

2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。

3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进

1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，并向各人解释、道歉。

2、若我方提供不洁食物造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的，责任经有关部门认定，由责任方负责。

3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

4、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我相信我有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我这次合作的机会，我将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

总承包计划管理流程篇六

(略)

1、从事餐饮行业年，任厨师长年，具有丰富的专业知识；

2、20xx年，主持承包食堂，得到客户的肯定与赞扬，具有承包大企业食堂的管理经验。

3、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作鲁菜、川菜等多种菜式，适应范围广，可以满足不同口味的需求。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。
(或可根据贵方的实际情况另定)

2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

3、承包期间必须添置或需要更换的`厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我方照价赔偿，自然损耗除外。

4、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由我方负责。

以刷卡实际发生额结算，一个月结算一次。

(一)、食堂员工实行岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

(二)、原材料采购

1、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行“四不”制度;a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料;b保管验收员不收腐烂、过期或三无原料;c加工人员不用、过期或三无原料;d服务人员不卖、过期或三无食品。

(三)、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜;荤菜不变质;调料符合规格要求，在保质期内。

(四)、食品置放加工与清洗

1、食品置放

(1)肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

(2)大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

(3)油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4)食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

(五)、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

(六)、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热

情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

(七) 餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

3、厨房卫生

(1) 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

(2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

(3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无“四害”。

(4) 熟食盛器消毒后，方能使用。

(5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

(九)、冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食

用保鲜膜包好。

(十)、安全教育与管理

1、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具(切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用)，正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

(十一)、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的“健康证”上岗，每年统一体检身体。

2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。

3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进

1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，并向各人解释、道歉。

2、若我方提供不洁食物造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的，责任经有关部门认定，由责任方负责。

3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

4、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我相信我有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我这次合作的机会，我将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。