

合同编号：

政府采购合同

项目名称：新县市场监督管理局职工食堂外包服务项目

甲方：新县市场监督管理局

乙方：新县志顺餐饮服务有限公司

签订地：新县蔡庄政法小区市场监督管理局

签订日期：2024 年 6 月 25 日

发包人（甲方全称）新县市场监督管理局

承包人（乙方全称）新县志顺餐饮服务有限公司

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律、法规和内部管理办法的相关规定，双方遵循平等、自愿、公平、诚实信用和互惠互利的原则，就甲方职工食堂服务外包事宜达成如下协议，约定共同遵守。

一、项目概况

1. 项目实施地点：新县市场监督管理局机关食堂；

2. 用餐人数：约90人左右；

二、承包方式：采取委托管理服务模式。

三、服务人员配置

服务人员配置：需餐饮保障服务人员1名，厨师2名，帮厨1名，餐厅服务及仓管管理员1名。配备包括食堂经理、厨师长、厨师、配菜师/打荷、粗加工/洗消、服务员等岗位，服务人员如需变动，应事先征得甲方审核同意，相关部室备案（配备人员为暂定数量，实际配备工作人员数量按照甲方相关要求结合实际就餐人数相应增减）。

四、费用支出

食堂服务费用支出包括：员工工资（含基本工资、服装费、保险（社保）、体检、商业险、餐补）、厨具餐饮具的维修保养、油烟机的清洗、泔水清运、隔油池清理等项目支出。

五、服务管理内容及标准

服务管理内容：负责餐厅的日常管理，提供甲方人员每日早、中膳食以及食材采购等服务，根据就餐干部职工的喜好、口味，并根据季节变化和日常发现问题情况，及时调整饭菜结构。负责厨房设备、厨具、餐饮具的维护、保养、清洗、消毒等。负责餐厅、后厨环境卫生，保证就餐环境干净整洁。

（一）人员管理

1、食堂管理实行“经理负责制”，由食堂经理对本食堂饭菜质量、卫生状况、就餐环境、员工配备等全面负责，领导食堂工作人员做好安全教育及伙食供应，定期组织餐饮服务人员进行厨师培训、保洁服务培训、技能交流、操作示范，力争统一化、规范化管理。采取有效措施提高员工的服务意识及自身素质，采用竞争上岗，利用奖励机制，调动员工的积极性。食堂经理（每周不低于五个工作日坐班，用餐期间必须在岗）提供及时的服务并对发生的问题承担相应责任。

2、使用人员必须政市合格，没有刑事犯罪记录，且有身份证、健康证等相关证件。应按照餐饮服务行业等相关要求取得卫生许可证，厨师及餐饮服务人员必须符合有关餐饮服务行业法规规定健康标准，须经健康检查取得健康合格证明后上岗。

3、所有服务人员应坚持文明服务和微笑服务，使用文明语言，态度和蔼可亲，服务周到细致。上班时必须仪容端正、戴口罩、手套，同时强化员工管理，以增强员工的组织纪律性，要求员工严格执行上下班制度。

5. 所有服务人员工作期间禁止在餐厅吸烟、饮酒、打闹斗殴、大声喧哗、会见亲朋好友、故意损坏公物和餐具等。

（二）环境卫生管理

1、食堂从业人员必须每年进行健康检查，新入职员工上岗前必须进行健康体检，取得健康合格证后方可上岗。餐厅从业人员在上岗时，如发生痢疾、伤寒、病毒性肝炎等肠道感染病（包括病源携带者）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其它有碍卫生的疾病时，应暂时脱离工作岗位，待身体恢复健康后再上岗。

2、餐厅工作人员应有良好的卫生习惯，售饭时不得留长发、长指甲，不许戴首饰，工作时应将头发置于帽内，工作前应用肥皂及流水洗手，保证食品清洁卫生。

3、后厨操作间及副食仓库采取防鼠、灭蝇、灭蚊措施，消除其他害虫孳生条件，确保后厨、仓库内外环境保持清洁干净，整齐有序，无油腻、无灰尘、无蜘蛛网，地面做到无污水、无杂物。

4、餐饮用具使用前必须清洗、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒程序必须坚持“一洗、二清、三消毒”，不能有洗涤品残留，餐饮用具应每天消毒，未经消毒不得使用。消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜中备用，已消毒和未消毒的餐具要分开存放，并有明显标志。对每次消毒的数量、次数进行记录。

5、餐厅卫生由保洁服务工负责，一日两检，时时清扫，每周彻底大扫除一次，每月大检查一次，确保职工有一个干净整洁、舒适的就餐环境。同时设专人对各种制度的执行情况进行检查落实，实行量化管理，从而使各项工作落实到位。

6、餐厅要清洁、卫生、通风，采取多种有效措施，不定期开展消灭蚊子、苍蝇工作，做到无苍蝇、无蟑螂、无飞虫叮咬。餐厅门窗、纱窗干净，玻璃明亮。地面干净，无烟蒂。餐桌、餐椅保持干净整洁，桌面清理及时，做到无灰尘、无油迹、无污迹。墙壁、室内屋顶经常打扫，保持无蜘蛛网。



7、定期清理隔油池，餐厅的灶台、抽油烟机、工作台、货物架等应洁净，无油垢和污垢、异味。

（三）食品卫生管理

1、防止食品与原料交叉污染，食品不得接触有毒物和不洁物。食品存放应实行“四隔离”：生与熟隔离、成品与半成品隔离、食物与杂物隔离、海产品与肉类隔离。

2、餐具、饮具等盛放直接入口食品的容器或器具，使用前必须洗净、消毒。

3、使用的洗涤剂、消毒剂，应当对人体无害，安全。

4、严格控制食品质量，食品不过期、无霉变等，确保食品卫生、安全。禁止加工、销售下列食品：

（1）腐饭变质、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性异常，可能对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；

（3）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（4）掺假、掺杂的；

（5）超过保质期的；

（6）其他不符合食品卫生标准和要求的。

（四）食品采购、贮存管理

1、计划采购的原则。要精打细算，勤俭节约、适宜，合理安排好每天的用餐量，不造成菜肴变质、浪费或者份量不够。由厨师每日早晨根据就餐人数，列出第二天的食物采购需求清单。

2、所采购的原材料由餐厅管理人员负责存放。贮存食品的库房、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，通风良好；禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品；各类食品原辅料须分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品原辅料。

（五）安全管理

1、安全用火、用电、用气。

2、厨房设备每月定期保养一次，确保所有设备处于良好正常工作状态，消除一切隐患。厨房设备包括：灶具、厨具（食品加工、电加热、冷冻、消毒等设备）、抽排油烟机及其管道、配电设备、燃气罐及其管道、设备下水管道等。



3、工作人员使用炊具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生，严禁无关人员进入厨房和保管室，易燃、易爆品要严格按照规定放置，指定专人管理，杜绝意外事故发生。餐厅工作人员下班前，要关好门窗，检查餐厅水、电、燃气、电热水器等设备电源开关是否关闭完好。

（六）食堂专业项目管理

1、厨房泔水垃圾清运。负责服务区域食堂泔水垃圾的清运。具体服务标准：每天负责及时清运食堂的泔水，达到食堂整体卫生干净、整洁；将清理的泔水按时送往指定的泔水处理场所。2、后厨烟道清洗。负责排烟罩清洗、烟道清洗、隔油滤网清洗、风机及油烟净化器清洗等。具体服务标准：每年2次，按照国家标准及相关规范要求做好后厨烟道清洗；所有岗位人员需严格遵照工作流程操作；清洗出的污物作到妥善保管，在隔离状态下带离现场，统一消毒处理。

（七）菜品花样及合理用膳

注重膳食的搭配和改善，确保菜品多样化。根据就餐人员的用餐特点，荤素搭配，在保证品种齐全的同时，做到花色品种及营养成分的合理搭配。勇于开创新品种，让就餐人员吃的更放心、更健康、更丰富，更营养。

六、餐厅管理服务要求

- 1、就餐期间，餐厅内部事务统一由项目负责人进行协调，负责供餐服务及其它事项。厨师要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况及时增补。
- 2、每餐饭菜须在就餐前 10 分钟准备好，加工后的饭菜要注意保热、保洁。
- 3、剩余的饭菜应尽可能放置在冷藏柜里，但放置时间不能超过 12 小时。根据菜品分类存放的时间要求，妥善存放。
- 4、如有公务接待需餐厅服务人员延长工作时长，投标人应无条件配合保障。
- 5、单位业务招待的菜单及餐标，制定套餐标准，需提前计划采购，并根据情况适时调整。
- 6、工作中严格按伙食标准精打细算，尽量做到色、香、味俱全和品种多样化。虚心听取用餐人员意见，积极改进食品加工质量。
- 7、对放置在公共场所内的任何物件，不得随意搬动、私自带走或挪作他用，对无故损坏各类餐具设备及电器，要照价赔偿。
- 8、杜绝浪费水、电、燃气、油、菜、食品等不良习惯。

9、餐饮服务用低值易耗品由乙方负责，费用包含在报价内（纸巾、牙签、筷子、垃圾袋）。

七、卫生保洁服务要求

卫生保洁要做到：“七无”、“六洁”、“两消毒”、“一干净”。七无：无六害、无积尘、无杂物、无异味、无蛛网、无污渍、无不卫生死角。六洁：餐厅内外环境清洁，室内用品清洁，卫生间清洁，工作间清洁、储物室清洁，工作服清洁。两消毒：茶具饮具消毒、卫生间洁具消毒。一干净：员工个人卫生干净。

八、应急保障措施

特殊（应急）保障措施，一方面包括抢险救灾突发事件的应急保障措施，另一方面厨房火灾应急，乙方要制定有效的措施，包括人员分工保障方法，物质储备标准、措施要求等，如遇突发事件，可以以最快的速度进行调控指控，第一时间内保障单位就餐需求，确保万无一失。

九、双方的权利和义务

1、甲方的权利和义务

（1）甲方负责提供员工餐厅厨房的水、电、燃气及所需的物品、餐补标准、机具设备、配套设施、操作及就餐场所，并负责餐厅设备设施日常维护；

（2）甲方负担就餐费用及就餐标准：早餐每人 10 元，午餐每人 20 元，每月数据统计无误后，乙方提供合法有效的食材发票，甲方在 20 个工作日内将食材款拨付给乙方。

（3）有权巡视和随机检查乙方工作，并指定专人对乙方在操作加工、餐厅运营等方面进行监督，随时提出监督意见和建议，乙方应在 6 小时（按餐厅运营工作时间段计算）内响应、反馈或落实整改，并把处理结果告知甲方。

（4）甲方按时支付乙方服务费用；

（5）对不适合岗位要求的人员，甲方有权要求乙方更换。

2、乙方的权利和义务

（1）乙方负责其工作人员的招聘，并承担招聘人员工资、社会保障等费用；

（2）负责招聘人员的在职培训 and 安全教育及日常管理工作，招聘人员的工伤或死亡事故由乙方负全责；

（3）负责招聘人员的定期健康体检，办理体检合格证及上岗证。新入职人员上岗前由甲方监督进行统一健康体检，费用由乙方支付；

（4）保证按甲方提出的需求保质保量按时向就餐人员提供工作用餐和加班用餐；

(5) 保证餐厅、操作间、储藏室的环境卫生符合餐饮业卫生标准要求, 做好餐具清洁消毒工作;

(6) 乙方负责食材采购, 保证所采购食材质量符合国家卫生安全标准。

十一、违约责任

1、如甲方违反本合同约定, 使乙方无法达到本合同约定的质量标准, 乙方有权要求甲方在一定期限内解决, 逾期未解决造成不良后果或经济损失的, 由甲方承担责任; 甲方未能按合同约定时间支付服务费用的, 应从逾期之日起按每日万分之五向乙方支付违约金, 特殊情况经双方协商并达成一致的除外;

2、乙方违反合同约定, 未能达到约定管理目标, 甲方有权要求乙方限期整改, 逾期未整改造成不良后果或经济损失的, 乙方应从甲方通知之日起按每日万分之五向甲方支付违约金。因乙方工作失误给甲方造成的损失超过违约金数额的, 甲方从下月支付的合同款中扣除, 合同款不足以付清的乙方须全额补齐。

3、拟派任人员应全部到岗履职, 如确需更换, 乙方应事前提出书面申请, 且新接任人员的资质条件不得低于被替换人员资质条件, 经甲方同意后方可更换。

4、乙方工作人员故意或重大过失(违章指挥、违章作业)造成工作区域火灾、水灾、中毒、设备损毁等事故的, 赔偿一切损失。

5、工作期间发生的人身意外、事故、疾病、病故等突发状况均由乙方自行承担全部风险, 甲方不承担任何责任。

十二、合同期限

在合同到期 30 日前, 甲方有权利选择是否续期, 并通知乙方。

十三、合同争议

因执行本合同所发生的和与本合同有关的一切争议, 双方应首先通过协商方式解决。如协商解决不成的, 确定按以下第 2 种方式解决:

1、提交甲方所在地仲裁委员会仲裁。

2、向甲方住所地人民法院起诉。

十四、合同生效

1、本合同由双方签字盖章后发生法律效力。

2、本合同一式贰份, 甲乙双方各执壹份。



3、合同终止时，乙方须将职工食堂属于甲方所有财物完整移交给甲方。

4、本合同未尽事宜，双方协商后以协议形式进行约定，其约定与本合同具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定代表人或委托代理人：_____

（签字或盖章）

开户银行：_____

账号：_____

联系人电话：_____

地址：_____

乙方（盖章）

法定代表人或委托代理人：_____

（签字或盖章）

开户银行：_____

账号：_____

联系人电话：_____

地址：_____

日期：2024年6月25日

日期：2024年6月25日