

邹区镇政府食堂餐饮服务及管理合同

委托单位（甲方）：常州市钟楼区邹区镇人民政府 合同编号：

受托单位（乙方）：常州青枫餐饮管理有限公司 签订地点：

合同时间：2024年9月27日

甲乙双方依据《中华人民共和国民法典》以及有关法律、法规的规定，经协商一致，订立本合同，以便共同遵守。

第一条 合同标的

乙方根据甲方需求提供下列服务：邹区镇政府食堂餐饮服务及管理项目（2024-2026），系指根据合同规定乙方须承担与服务有关的所有辅助服务。

第二条 合同价格

签约合同总价（人民币，下同）：陆拾捌万玖仟零肆拾元/年（小写：¥689040元/年）。

本合同总价包括招标文件所确定的采购范围相应服务的提供、员工工资、社会保险费、公积金、加班费（包括全年法定假日、双休日及职工带薪年假加班费，不包括使用人特别要求所产生的加班费）、福利费、体检费、培训费（至少每季度一次）、制服费（服务人员必须统一配置工作服装）、其他人员费用支出、行政办公费、低值耗材费、固定资产折旧费、公共设施日常运行及维护、物价风险、政策性风险、合理利润、税费和规费等一切费用。如国家出台最低工资和最低社会保险缴纳基数标准等规定，中标人应保障服务人员的基本法定待遇，但甲方并不为此支付增加的有关费用。

本合同总价款还包含乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用。

第三条 合同履行期限

本项目服务期限为二年（2024年10月1日-2026年9月30日），合同一年一签。本合同履行期限自2024年10月1日-2025年9月30日。其中：前三个月为试用期，试用期满须经甲方考核，考核不合格，甲方有权解除合同。每年合同期满经甲方考核合格后续签下一年度合同。

第四条 项目内容

（一）场地及就餐人数情况

1. 工作场地范围

镇政府食堂面积：450 平方米；餐位：202 个。

政务中心食堂面积：180 平方米；餐位：100 个。

2. 用餐人数情况（具体以实际情况为准）

(1) 周一至周五：午餐约 260 人用餐，26 桌；晚餐约 20-30 人用餐，2-3 桌。

(2) 周六：午餐约 70 人用餐，7 桌，晚餐不定。

(3) 临时性供餐人数不定。

(二) 餐饮提供

1. 供餐时间（午餐：11:30；晚餐：17:30）

(1) 周一至周五中、晚两餐；周六中餐一餐，晚餐不定；如遇节假日按具体节假日工作安排实施。

(2) 临时性或阶段性中、晚餐。

2. 供餐形式及供应计划

(1) 供餐形式：桌餐。

(2) 中、晚餐供应计划：大荤菜 2 种；小荤菜 2 种；素菜 3 种；主食 1 种；汤 1 种；水果、粗粮、酸奶等供应。具体由乙方根据甲方要求、就餐需求调查及实际自身情况综合制定，经甲方同意后方可实施。

3. 供餐基本要求

(1) 乙方签订本项目合同后，应根据甲方要求及相关政策文件规定制定合理地餐费标准。

(2) 除主食外，其它菜品品种保证两周不重样。每天素菜中至少保证有 2 种绿叶菜。

(3) 所有菜品一律分批烹饪，勤炒勤添，不断档，不积压，始终保持菜品的新鲜光亮。

(4) 实际供应中应按季节变化适当调整。

(5) 餐食菜谱清单等按甲方要求，于每周指定时间向甲方报备案下周菜品及采购需求等情况。

(6) 食品质量基本要求：

①冷菜酱制食品不含过多汤汁。

- ②冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。
- ③冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。
- ④熟制后食品完整不碎及不松散。
- ⑤热菜供餐时保持温热。
- ⑥热菜食品表面无风干及水浸现象。
- ⑦素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。
- ⑧所供食品保证质量。
- ⑨菜肴花色更新及时，一周菜谱原则上不重样；根据季节调整，保证每月推出3款时令菜。

⑩控制油及其他调味品用量；菜肴品种齐全，营养搭配合理。

□根据餐厅就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。

(7) 饭菜出品时间和要求

①按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救。

②当采购人增加或减少餐费标准时，供应商应在采购人指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购人审核、确认、批准后方可实施。

③食堂运行服务人员及服务时间必须服从采购人管理，采购人有权要求更换不合格的服务人员。

4. 加班供餐、零星商务、公务接待

(1) 供应计划：根据甲方提前通知进行安排，人数根据实际情况而定。甲方将尽早通知乙方准备，但可能部分接待存在临时性、突发性，乙方应响应甲方的加班供餐、零星突发性接待供餐要求。

(2) 特别要求：严格根据国家、省、市、区明确的政府商务、公务接待标准安排，不得超标、超规格提供用餐。商务、公务接待情况按甲方要求进行备案。

5. 如遇特殊情况无法进行餐饮提供的，乙方必须提前告知甲方，并制定相应应急供餐预案，经甲方同意后方可根据应急预案供餐。

(三) 对乙方的整体服务要求

1. 餐饮制作符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《集体用餐卫生管理规定》要求，具备健全的《食品卫生安全管理制度》、《从业

人员安全管理培训制度》、《食品采购、验收、储存、加工制度》、《食品留样制度》、《餐具、工用具清洗、消毒、保洁制度》、《设施设备保养与环境卫生管理制度》、《食品中毒及其他食源性疾患突发性事件应急处理制度》、《节能减排管理制度》、《食品安全自检自查和责任追究制度》等相关用餐服务作业制度；如遇新标准，按最新标准执行。

2. 乙方应当保证餐食质量，严禁出现食品变质变味等有安全质量问题的情况；

3. 乙方不得加工隔餐的剩余食品；

4. 乙方应当保证按时生产加工食品，保障职工用餐时间及需求；

5. 乙方应当预先做好应急预案，对因断水、电、气等原因影响食堂经营生产的紧急情况进行妥善处置；

6. 根据项目情况制定服务方案，要求详细阐述营养搭配，就餐的管理和卫生消毒等方案说明；

7. 乙方应进行食品留样，并将留样食品冷藏保存 48 小时以上，以备追索与查验。

8. 乙方所提供的餐具必须为全新餐具，不得使用二次餐具。

9. 接受甲方及有关部分对食堂的卫生、服务、菜品质量等情况的监督、定期抽样检查及建议。

（四）人员要求

1. 乙方投入本项目的从业人员必须是乙方的自有员工，必须与乙方签订合法的劳动用工合同，按国家有关规定为员工缴纳各项法定社会保险。

本项目必须配备项目负责人 1 人，专人与甲方对接，配备厨师长 1 人，并配备其他相应厨师、后勤等人员。本项目至少需配备工作人员 11 人（具体人数详见乙方响应文件内人员配置）。项目服务过程中，如遇就餐人员数量增减，甲方有权要求乙方相应增减工作人员，增减费用按乙方报价中人员费用标准进行核算。

2. 所有从业人员必须取得《健康证》持证上岗，厨师必须持《厨师证》上岗，并且上述证件复印件必须一起悬挂于餐厅显著位置，从业人员至少每半年必须进行一次健康检查，如体检不合格不允许上岗，体检结果证明复印件由乙方报甲方备案。

3. 乙方必须每日对从业人员进行晨检，密切观察和详细询问从业人员健康状况，并做好记录。晨检中发现从业人员患有发热、咳嗽、腹泻、化脓性或渗出性皮肤病、



各类消化道传染病及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加有关餐食加工、生产、制作工作，并督促其及时接受治疗，恢复健康后方可上岗。发现传染性疾病发生时，必须及时控制传染源，切断传播途径，保护易感人群，并立即上报有关部门及甲方。

除了卫生部门有组织的培训以外，每季度对从业人员、管理人员进行一次食品安全培训，确保他们掌握有关食品卫生的基本要求。

4. 从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

(1) 工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

(2) 穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

(3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

(4) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

5. 从业人员应做到服务热情细心，对职工用餐过程中反映的问题能够积极予以解决或进行反馈。对反馈的意见和建议要有记录备查。

(五) 食材采购、验收、储存及加工要求

1. 各类食材、调味品由乙方按菜单及日常需求向采购人提交采购需求清单，由采购人确定的其他单位进行统一采购并配送至食堂。由乙方协助采购人进行验收。乙方不得有以任何方式或形式串通或联合配送单位有收受贿赂、以次充好、虚报价格等违反法律法规的行为或有损采购人利益的行为，一经发现，采购人有权没收全部或部分履约保证金或履约保函（保险），并解除合同，同时由此造成的一切经济责任与法律责任由乙方承担。

2. 乙方协助乙方严格执行食材等验收过程，对采购食材的品名、数量、价格、检验检疫证件、感观性状逐一检验，并每日做好验收记录，并对上述资料存档备查。

3. 食品储存库房由专人管理，并定期检查，处理变质或超保质期食品。食品保存应分类、分架、离地隔墙，防止虫叮鼠咬，并标明进货日期，先进先出。食品储存库房禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

4. 每日提供的餐食必须当日当餐加工，不得加工、提供隔餐的剩余食品，对超过保质期限的食品原料、调料等，一律停止使用。

5. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、

容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

6. 食品加工按规范进行：荤素食品清洗切配分开；生熟容器有明显的标记；烹饪时烧煮透。食品加工的操作流程合理，防止交叉污染。

7. 食品添加剂应当按国家卫生标准和有关规定使用。加工熏、烤、炸类食品时要采取措施，防止烟中致癌物的污染。

8. 食品在烹饪后至食用前一般不超过 2 个小时。食堂剩余食品不得隔顿使用，必须销毁。

9. 加工烹饪后的食品必须在备餐间进行，禁止在其他场所分餐。分餐工作人员进入备餐间前必须进行二次更衣，戴上口罩、工作衣帽，并洗手消毒。闲杂人员不许进入备餐间。

10. 每餐供应的各种菜肴（包括含馅的面制品）应当各取不少于 250 克的样品分别留置于冷藏设备中保存 48 小时以上，以备查验。食品留样必须由专人负责，并做好每天的留样记录。

（六）餐厅场地使用及环境要求

1. 食堂、餐厅场地及其内原有设施设备由采购人提供给乙方使用，其他采购人未提供的厨具、餐具、炊事设备和乙方认为有必要添加的设备设施均由乙方自行添置，并将有关清单交采购人备份。采购人提供的设备设施以现场实际移交情况为准。

食堂、餐厅场地设施设备要认真做好清洁卫生及定期保养工作，期间所有设备设施的清洁维保费用均由乙方承担。合同期满或终止时，乙方必须保证食堂原有设备设施保持完好并能正常使用，若原有设备设施损坏无法正常工作、使用或丢失的，乙方必须按不低于原设备设施技术参数标准向采购人赔偿相应的设备设施。

合同期满或终止时，由乙方自行添置的设备设施由乙方自行解决或与采购人协商解决，撤离设备设施时应通知采购人进行现场监督，撤离设备时对食堂建筑结构、设备设施造成损坏等情况的，必须恢复原貌。

2. 餐厅餐具、工用具使用前必须洗净、消毒，严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用不合格的一次性使用的餐饮具。消毒情况应做好记录备查。餐具出现不适宜继续使用情况时，必须及时更换。

3. 清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。蒸汽消毒时，保持温度 100 摄氏

度，作用 10 分钟以上；采用含氯制剂消毒时，使用有效氯浓度为 250mg/L，作用 5 分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。餐具、工用具消毒使用的消毒剂必须是取得卫生许可的产品。

4. 已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放。消毒后的餐具、工用具应储存在专用的密闭保洁柜中备用，并设明显标记。保洁柜应当定期清洗、保持洁净。保洁柜不得置放其他杂物或私人物品。

5. 餐厅（含厨房）应有良好的卫生环境，保持清洁卫生。每餐后餐厅工作人员应立即整理、清洗餐具、工用具，擦拭餐桌、餐椅、灶台和工作台，打扫地面残渣。每周应对厨房、餐厅的地面、桌椅、灶台、工作台、水池、厨柜、餐具、炊具等进行彻底整理和清洁；每月应对餐厅的门窗、墙面、墙角、天花板、换气扇等进行彻底清洁。并且要作清洁自查记录。

6. 餐厅要有防蝇、防鼠等措施，严防生物污染。食物残渣、垃圾等应每天清理，保持周围环境卫生。垃圾桶应有盖和标记，搞好“三防”（防鼠、防蝇、防尘）工作。

7. 乙方必须指派专人负责餐厅管理，厨房及其他加工、销售场所，闲人不得入内。仓库重地指派专人保管和检查，未经仓库保管员同意，他人不得随意出入，出入库物品必须登记签字。每天检查餐厅内水、电、燃气的使用情况，及时维护相关设备，离场前切断所有水、电、燃气的供应。厨房、餐厅、库房每天下班前必须关好门窗，并按规定上锁，严防他人进入。上班后要首先检查安全防范设施，发现异常及时汇报，同时仔细检查食品原料、餐具、工用具是否受到污染，并做好相关记录备查。

（七）食堂房屋使用要求和维修责任

1. 乙方发现该房屋及其附属设施和设备（指采购人投资部分、提供部分）有损坏或故障时，应及时通知采购人现场查看，非乙方原因导致的损毁、故障的，由乙方负责修复，费用由采购人承担。查实因乙方原因导致的损毁、故障的，由乙方负责修复，费用由乙方承担，无法修复的，由乙方重新按不低于原设备标准进行赔偿并按要求重新采购安装。

2. 服务期间，乙方应合理使用并爱护该房屋及其附属设施和设备。因乙方使用不当或不合理使用，致使该房屋及其附属设施和设备损坏或发生故障的，乙方应负

责维修。乙方拒不维修，采购人可代为维修，费用由乙方承担，并承担由此导致的相关的其他责任。

3. 服务期间，乙方保证该房屋及其附属设施和设备处于正常的可使用和安全的状态。如采购人对该房屋进行检查、养护时，应提前 15 日通知乙方，乙方应予以配合。采购人应减少对乙方使用该房屋的影响。

4. 乙方另需装修或者增设附属设施 and 设备的，应事先征得采购人的书面同意，并按规定报经有关部门批准后方可进行。在合同期内，乙方增设的内装修及附属设施和设备归属乙方，其维修责任应由乙方承担。

（八）食堂房屋返还及有关事项的处理

1. 除考核合格续签合同外，乙方应在合同的租期届满后的 30 日内返还该房屋，未经采购人同意逾期返还房屋的，每逾期一日，乙方应按 5 元/平方米向采购人支付该房屋占用期间的使用费。

2. 乙方返还该房屋应当符合正常使用后的状态。返还时，应经采购人验收认可，并相互结清各自应当承担的费用。

3. 乙方应在规定时间内搬出由乙方所投入的设备，或经采购人、乙方双方协商作价给采购人。

第五条 组成本合同的有关文件

下列与本次采购活动有关的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

- （1）招标采购文件（编号：JSZC-320404-CTZB-G2024-0305）
- （2）乙方提供的投标文件；
- （3）中标通知书；
- （4）甲乙双方商定的其他文件等。

第六条 履约保证金或履约保函（保险）

1. 乙方必须按招标文件的约定向甲方提供金额为合同价款*5%的履约保证金，金额为人民币叁万肆仟肆佰伍拾贰元（¥ 34452 元）。

2. 如乙方违约、出现被扣罚情况或因过失导致甲方或第三方损失时，甲方可随时对履约保证金进行处置、扣减，如履约保证金不足以赔偿甲方或第三方损失时，甲方还有权继续对乙方进行追讨。

3. 因处置、扣减履约保证金而使履约保证金数额没达到本项目要求时，甲方有权要求乙方补足保证金。乙方须在接到甲方通知之日起的5个工作日内补足履约保证金，乙方未按时补足履约保证金的，甲方有权解除合同，并没收余下履约保证金。

4. 合同期满，乙方全部合同义务履行完毕，无违约责任或违约责任已处理完成，甲方在30日内减去处置、扣减金额（如有）后无息退回履约保证金给乙方。

第七条 合同款结算及支付

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。

2. 本合同项下的采购资金由甲方自行支付，乙方向甲方开具发票。

3. 结算原则：固定总价。

4. 付款方式：

（一）合同价款

1. 本项目合同价款是最终中标价格，合同价款为人民币陆拾捌万玖仟零肆拾元/年（小写：¥689040元/年）最终中标价格为合同执行不变含税价格，不因任何政策等因素变化而变化，除此之外，甲方不再向乙方支付其他任何费用。

2. 考核扣款在相应付款周期及付款费用中按时按实扣除。

（二）付款方式

1. 按月付款，每月末进行考核，考核扣款均在当期费用中扣除，并于次月支付扣除考核扣款后的剩余费用。

2. 每月末考核后，乙方应与甲方确定当期服务费用，开具本项目服务内容的增值税发票，凭票向甲方申请付款，甲方自收到付款申请及所需付款材料后支付相应款项。

第八条 考核

详见合同附件。

第九条 其他费用

1. 服务期间，使用食堂所发生的水、电、煤气费用由甲方承担。此外，其他通讯、设备设施、管理、消杀等费用由乙方承担。

2. 周六至周日期间的加班送餐人员服务的加班费用不另外结算。

第十条 质量保证

1. 建立质量管理体系并有效运行，管理服务能够接受质量审核。

2. 各项承诺指标及所采取的措施详见“响应文件”。
3. 其他管理服务质量要求按有关标准执行。

第十一条 安全管理

（一）安全生产目标

乙方应本着“安全第一、预防为主、综合治理”的安全生产目标，落实安全生产责任制，保障甲方、就餐人员及相关方的人身、财产安全。乙方生产经营现场及场所的职业卫生、环境、水电气、消防、用工、交通安全等工作负全面管理的责任。

（二）食品卫生安全管理（包括但不限于以下内容）

1. 乙方烹饪食品要做到生熟分开，分类寄存，不得混放，以确保食品味美纯正。操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

2. 乙方必须加强对食品原料及各类调味品进货渠道的管理和检验，保证食品原料和各类调味品符合国家卫生标准，保证库内食材、原材料、调味品、粮食等所有物品的仓储安全及规范。

3. 乙方必须保证在食品原料烹饪前严格进行清洗消毒，避免各类食品带“毒”下锅。必须保证调味品中不含国家所公布的对人体有毒害物质成分。

4. 乙方员工须持卫生防疫站健康证方可上岗，并定期接受体检。在工作范围内不得随地吐痰、吸烟、留长指甲、涂口红等；工作时间中严禁谈笑打闹、不得在厨房内洗涤衣物。保持良好的卫生操作习惯，上班时穿好工作服，戴好标识牌、工帽、口罩，不得对食品咳嗽、打喷嚏及做其它不卫生动作，不允许用勺直接尝味。

5. 若有食物中毒或食物污染等不良情况出现时，乙方需要立即停止食堂的生产活动，并为甲方就餐人员寻找可以解决用餐的方式，随后向政府卫生防疫站报告。以最快速度将中毒人员送往附近医院，或拨打急救中心电话请求救助，积极配合协助卫生机构救助病人。现场方面，需要采取紧急措施，保护好现场，封存一切剩余可疑食物及原料、工具、设备、保护好中毒现场和食品留样，无关人员不允许到操作间或留样处。未经允许，一切外来人员禁止进入施工场地。防止人为的破坏现场，必须等候卫生执法部门处理后再酌情处理。

6. 乙方要做到：不购进、不加工、不出售腐烂变质、有毒、有害、超越保质期的食物。

7. 乙方需要及时处置好废物，废物桶有分类标识、并加盖，并搞好“三防”作业。

8. 乙方需清洁设立岗位责任制，所有日常用厨具、餐具每次使用过后都必须进行严格消毒，清洗时要做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，在消毒后要加盖储存，防止再污染，未经消毒的厨具、餐具不得使用。

9. 乙方需清除卫生死角，定期灭老鼠、蟑螂、苍蝇等，谨防污染。仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

10. 乙方必须取得政府部门发放的营业执照、食品卫生许可证后，方可营业。乙方与甲方双方达成合作协议后，需交给甲方复印件。

(三) 环境安全管理（包括但不限于以下内容）

1. 供水设施异常时，须及时维修，做到节约用水，无长流水现象。排放水质对环境不可造成污染，禁止使用伪劣的清洁产品。所有排放水质及其他液体必须符合国家排放相关规定和标准，对环境不可造成污染，所有排水口都必须经过甲方确认同意。废气（油烟，火烟）、噪声的排放必须满足国家排放相关规定和标准；食堂废水排放需经过隔油池过滤，再进入排污管道。食堂用水需确保水质清洁度，达到无色、无味，装水的容器须确保其干净、加盖管理。

2. 乙方应做好日常安全用电工作，对员工定期开展安全用电培训，每日应派专人负责电力开关，保证每日工作完毕后电器设备及电路开关的关闭。此外乙方所有用水、电、气的设备、设施，以及其他有可能对人或财产造成危害的设备，在投入使用前，须向甲方提出申请。待甲方确定电路负载是否无问题、以及相关设备不会造成危害后方可安装，安装完成，再由甲方确认许可后，方可投入使用。对于甲方所提供的电力基础设施，乙方有义务配合甲方进行维护，如发现设施损坏应及时向甲方告知。如出现因乙方用电不当或工作疏忽等乙方原因而造成的电气火灾，乙方应承担全部责任。所有用电设备电器、插座等都必须安装有漏电保护装置（漏电开关），禁止乱拉乱接电线。所有电线安装要符合国家电气安装标准。

3. 乙方施工需要临时用电、动火、高空、用水、用气的作业时，需要向甲方提交申请，批准后方可作业，甲方必须要求施工单位配备相应的安全防护措施，现场设立专项管理责任人，并做好日常安全管理工作，甲方有权监督管理。

4. 乙方燃料的购买、使用、保存环节，均应做好安全防火工作，对于由于乙方

工作疏忽而造成的安全事故乙方应承担一切责任。

5. 乙方应对所使用的燃料储罐、管路及灶具等相应设备、部件等按照国家的相关规定加强安全管理。在燃料储罐储存间做好严格的防火措施，配备必需的灭火器等防火设备。

6. 乙方应安排专人对燃料系统进行防火巡查，每日操作结束后应有专人关闭火源阀门及气源阀门，乙方应从具有国家承认资质的燃料供应商处购买燃料，在燃料安装使用的过程中应严格按照安全操作规范填充，并且做好防火措施。

7. 对于食堂就餐用的桌、椅等设施乙方应保证无损坏；地面不湿滑、无油渍、一旦有破损及时维修。

（四）消防安全管理（包括但不限于以下内容）

1. 乙方应做好日常用火、防火工作，每日在炊事设备点火前应对设备进行详细的检查，确定设备部件状态正常后方可点火；乙方应配备足够的消防设施，定期进行员工消防知识培训和开展消防演练，对于由于乙方防火工作不到位而造成的火灾，所带来的损失全部由乙方承担。

2. 在工程项目施工前，乙方有义务提前告知或交给甲方施工内容、方案、图纸。在获得甲方审批后，方可进行施工活动。否则，甲方随时可以叫停。同时，甲方有权监督整个施工过程是否符合安全生产的规定，发现安全隐患，有权要求其随时整改。

3. 乙方需要编制施工现场危险性较大的分部分项工程专项施工方案，并提交甲方认可后方可施工。

4. 乙方或其委托施工方在房屋内施工时，不能破坏房屋的主体结构，在保证房屋安全性的前提下进行；在房屋外施工时，也必须考虑整体的美观。所有施工垃圾，必须按照甲方的要求分类放置，做到随时清理、分拣、清运。对于一些需要委外处理的有毒有害施工垃圾，乙方需要在甲方批准的情况下，带出处理。不可随意丢弃。

5. 乙方应定期对所用炊事设备及部件以及就餐设施进行维护保养，保证所用设备安全状况的良好，如出现由于设施设备保养不当而造成的安全事故，事故责任全部由乙方承担。

6. 炊事初期尤其是倒入油至锅内加热时，请勿离开现场，避免过度加热引起火灾事故。

7. 厨房排烟机设备至少每月清洁一次，室外排烟管每隔 2 年更换一次。

(五) 交通安全（包括但不限于以下内容）

乙方车辆进入甲方区域时，行车速度不得大于 10 公里/小时，危险场所不得大于 5 公里/小时。车辆应在指定的中心道上行驶，不得超载、超高、超长、超宽运输，严禁与生产系统设备管道接触。同时，不得损坏或搬动所有交通标志和安全设施，遇到不得不挪动的情况时，需要与甲方协商，审批成功，方可挪动。乙方在区域内发生的任何交通事故均由乙方承担全部责任。

第十二条 其他约定

1. 如出现乙方自身管理或沟通不利使员工通过各类渠道或以其他方式对甲方的声誉造成不利影响，以及因乙方服务质量或员工素质等原因有损甲方的社会公众形象、口碑等情况，乙方必须第一时间负责将不利影响降到最低并及时妥善处理，同时承担由此造成的声誉损失后果。甲方保留从经济、法律或其他形式向乙方追究责任的权利。

2. 乙方擅自将服务合同转包、分包给第三人的或委托其他单位经营管理的，以及乙方违反法律法规、规章或其他相关规范性文件的规定，影响合同履行的，甲方有权无条件终止本项目合同而无须向乙方支付任何费用或承担其他任何责任，由此产生的经济损失和法律责任均由乙方承担。

3. 服务期内，乙方必须为本项目购买保额不低于 200 万元的安全公共责任险；保险单复印件交由甲方备案。

第十二条 违约责任

1. 如乙方不能按约定进行服务的，甲方有权解除合同，同时有权要求乙方按照合同总价 5% 的标准支付违约金，解除合同的通知自发出之日生效。

2. 甲方未按合同规定的期限向乙方支付货款的，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的 5‰ 滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的 5% 。

3. 乙方未按本合同的规定和“服务承诺”提供伴随服务的，甲方有权提前解除本合同，同时乙方应按合同总价款的 5 % 向甲方承担违约责任。

4. 乙方在承担上述一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

5. 乙方属虚假承诺,或是由于乙方的过错造成合同无法继续履行的,应向甲方支付不少于合同总价 30%违约金,若该违约金不足以弥补甲方损失,则应当赔偿甲方所有损失。

6. 其他未尽事宜,以《民法典》等有关法律法规规定为准,无相关规定的,双方协商解决。

第十三条 合同的变更和终止

1. 本合同一经签订,甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2. 除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外,甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。

第十四条 合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十五条 不可抗力

甲、乙方中任何一方,因不可抗力不能按时或完全履行合同的,应及时通知对方,并在 5 日内提供相应证明。未履行完合同部分是否继续履行、如何履行等问题,可由双方初步协商,并向主管部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失,免于承担责任。

第十六条 争议的解决

1. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议,甲、乙双方应首先通过友好协商解决,如果协商不能解决争议,则采取以下第(2)种方式解决争议:

(1) 向甲方所在地人民法院提起诉讼;

(2) 向甲方所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

如没有约定,默认采取第 2 种方式解决争议。

2. 在法院审理和仲裁期间,除有争议部分外,本合同其他部分应继续履行。

第十七条 诚实信用

乙方应诚实信用,严格按照招标文件要求和投标承诺履行合同,不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十八条 合同生效及其他

1. 本合同自经甲乙双方授权代表签订并加盖公章后,自签订之日起生效。见证方仅对甲乙双方签订采购合同的事实进行见证,不代表任何承诺或保证,该合同的

履行等相关情况均与见证方无任何关系。

2. 本合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，代理机构执壹份存档。

3. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲 方：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表人：

电话：

传真：



委托代理人：江舒舒

张恒

乙 方：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表人：

电话：

开户银行：



委托代理人：

传真：

账号：

附件：

邹区镇政府食堂餐饮服务及管理考核办法（暂行）

为进一歩加强对镇政府食堂工作的管理，督促食堂餐饮服务及管理投标人落实好《食堂管理考核细则（暂行）》，确保饮食安全，更好地为镇政府提供优质、规范的服务，现依据相关规定制定本考核办法：

一、考核人员组成

由邹区镇政府食堂工作管理负责人及就餐职工参加，邹区镇政府可邀请餐饮服务及管理方面专业人员参与考核。

二、考核范围

1、食堂日常工作考核：包括伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理等（见附表 A）。

2、食堂满意度调查：包括饭菜质量、服务态度、卫生状况、饭菜分量等（见附表 B）。

三、考核办法

1、定期考核：每月组织一次食堂餐饮服务及管理考核，每月考核时间不固定，食堂工作管理负责人及相关考核人员到食堂实际检查，并对照《食堂管理考核细则（暂行）》量化打分；每月组织一次食堂就餐满意度调查，全体就餐职员填写《食堂满意度调查表（暂行）》进行打分。

2、不定期考核：食堂工作管理负责人及相关考核人员，随时对食堂餐饮服务及管理工作进行检查考核。全年度不定期考核不少于 6 次。

四、考核结果的运用

序号	检查得分 a	就餐满意度 b	考核结果	考核扣款措施
1	a ≥ 85 分	b ≥ 85 分	合格	不扣款，次月全额支付上月服务费。
2		b < 85 分	不合格	b 每下降 1 分扣款 2000 元。
3	a < 85 分	b ≥ 85 分	不合格	a 每下降 1 分扣款 2000 元。
4		b < 85 分	不合格	a 每下降 1 分扣款 4000 元，b 每下降 1 分扣款 4000 元。

*备注：如试用期内考核同上述标准，考核结果为不合格的，即试用期考核不合格，合同终止。

1、服务期间（除试用期外）在考核中，a 第一次有在 85 分以下的，按考核标准扣款外，邹区镇政府对餐饮服务及管理投标人进行批评教育，并限期整改。

服务期间（除试用期外）在考核中，b 第一次有在 85 分以下的，按考核标准扣款外，邹区镇政府对餐饮服务及管理投标人进行批评教育，并限期整改。

2、服务期间（除试用期外）在考核中，a 连续三次在 85 分以下的，或者服务期内 a 累计在 85 分以下的三次的，邹区镇政府有权解除合同。

服务期间（除试用期外）在考核中，b 连续三次在 85 分以下的，或者服务期内 b 累计在 85 分以下的三次的，邹区镇政府有权解除合同。

3、服务期间（除试用期外）在考核中，a 和 b 同时连续两次都在 85 分以下的，邹区镇政府有权解除合同。

五、邹区镇政府有权根据食堂管理工作实际情况对考核细则及满意度调查表（暂行）进行细化调整。

六、附件

附件 A：《食堂管理考核细则（暂行）》

食堂管理考核细则（暂行）

项目	检查具体内容	评分标准	分值	得分
许可情况	具有有效许可证、营业执照，未超出许可经营范围情况。并张贴公示在显著位置。	失效证件、证件不齐全或未全部公示张贴的，不得分	2	
食品安全管理情况	建立了完善的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任。	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	
	有健全的食品安全管理组织机构。	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	
	有专职食品安全管理人员。	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	
	有食材、辅料等各项申请采购资料台帐、甲供配送材料验货登记、出入库登记。	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	
	消杀灭害处置记录台帐	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	

资产管理情况	有详细的设备设施资产台帐，登记权属、数量、状态、维修记录、交接等情况。	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	
健康管理情况	建立了从业人员健康管理档案。	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	
	从业人员具有有效的健康证明。全员有效的健康证明张贴公示在显著位置。	失效证件、证件不齐全或未全部公示张贴的，不得分。	1	
	未发现患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品卫生疾病的从业人员上岗。	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	
	开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握基本知识。	未设置台帐或不明确、不完善的，不得分。	1	
清洗消毒情况	配备了有效消毒设施。	未配置、配置但未使用或配置设施无法满足消毒要求的，不得分。	1	
	消毒池与其他水池未混用。	每发现一次混用或接到投诉举报且查实无误的，不得分。	1	
	餐饮具消毒卫生清洁，符合要求。	每发现一次未按规定操作或接到投诉举报且查实无误的，不得分。	1	
	设立专用餐具保洁设施（柜）。	未配置、配置但未使用或配置设施无法满足操作要求的，不得分。	1	
加工制作管理情况	没有使用超期变质食品原料等影响食品安全的行为。	每发现一次违规操作或接到投诉举报且查实无误的，不得分。	2	
	生熟食品未存在交叉污染。	每发现一次违规操作或接到投诉举报且查实无误的，不得分。	2	
	按规定留样，有留样设备，留样设备正常运转。	每发现一次违规操作或接到投诉举报且查实无误的，不得分。未配置留样设备、配置但未使	2	

		用或配置设施无法满足消毒要求的，不得分。		
	未使用自行购买（未非经甲方同意采购）的食品添加剂。	每发现一次违规操作或接到投诉举报且查实无误的，不得分。	2	
	无违法违规使用食品添加剂和非食用物质，以及储存、使用亚硝酸盐情况。	每发现一次违规操作或接到投诉举报且查实无误的，不得分。	2	
	非食堂工作人员等无关人员，不得擅自进入加工制作、仓储等地。	每发现一次违规操作或接到投诉举报且查实无误的，不得分。	5	
环境卫生情况	厨房、操作间场所清洁卫生，各类厨具、炊事设备干净整洁，无积灰、污渍。	每发现一处未清洁到位，扣1分。	10	
	就餐场所清洁卫生，环境良好。	每发现一处未清洁到位，扣1分。	10	
	有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施，同时消杀灭害时不会对食品安全、人身安全造成伤害。	未有措施措施、每发现一次违规操作或接到投诉举报且查实无误的，不得分。	5	
应急体系	制定实际有效的食品安全突发事件应急处置预案、水电气断供应急预案、临时（突击）送餐预案等各种可能出现的突发事件的应急预案	未设置预案或不明确、不完善的，不得分。	2	
自查情况	建立月度自查制度，并有月度自查记录。	未建立、设置但未建立或记录不完善的，不得分。	1	
	建立定期食品安全情况进行自检制度，并由自检记录。	未建立、设置但未建立或记录不完善的，不得分。	1	
送餐服务情况	根据甲方要求及相关政策文件规定制定合理地餐费标准。	未按相关要求及政策制定餐费标准的，每发生一次，不得分。	3	
	按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情	未按时开餐或未按其他约定送餐的，每发生一	2	

况，不能准时开餐，应提前通知甲方，并留有充分时间做出补救。	次，不得分。		
按约定时间、约定规范标准报送食材采购需求及菜谱。	未按约定时间、约定规范标准报送食材采购需求及菜谱的，每发生一次，不得分。	2	
根据日常用餐情况及行业标准，合理测算食材等原材料使用量情况	未能合理测算用量情况，并向甲方申报采购后，采取适当方式补救后，仍造成浪费的，每发生一次，视情况严重程度扣 1-5 分。	5	
根据报送的菜谱进行供餐，除早餐及主食外，其它菜品品种保证 1 个月内不重样。每天素菜中至少保证有 2 种绿叶菜。	未按要求进行供餐的，每发生一次，不得分。	5	
根据甲方要求进行临时性供餐	未按要求进行临时供餐且无正当理由的，每发生一次，不得分。	3	
严格执行项目采购文件内供餐要求以及不得违反国家法律法规、行业标准服务作业。	未按要求进行供餐的，每发生一次，视情况严重程度，扣 1-5 分。	5	
服务人员仪容仪表整洁端庄、统一工作服服务装，服装干净整洁。	每有一人形象邋遢、未穿工作服的，扣 1 分。	5	
服务人员待人有礼、文明服务。	每有一人吵架、打骂不文明行为的，扣 1 分。	5	
对甲方及甲方就餐员工反映的各类问题、合理要求积极整改或调整。	未能及时就相关问题及合理要求进行整改或调整到位的，不得分。	5	
汇总得分		100	

检查人：

被检查人：

日期： 年 月