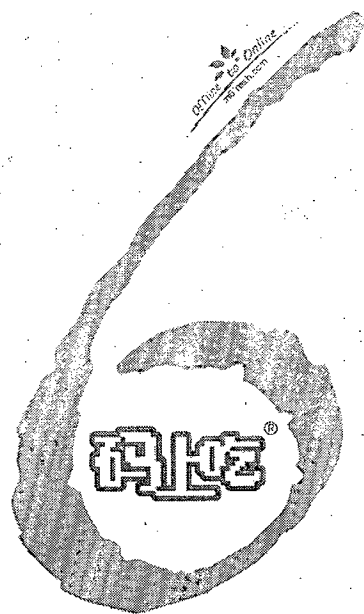


食堂外包服务协议



宁波市江北区市场监督管理局食堂外包服务项目合同

甲方：宁波市江北区市场监督管理局

乙方：码上吃（宁波）数字化餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等有关法律法规精神，甲方经过 公开招标 采购方式确定乙方为 宁波市江北区市场监督管理局 的服务单位，双方经协商达成以下条款：

一、采购内容：

采购内容：宁波市江北区市场监督管理局食堂外包服务项目

本合同金额为：人民币叁拾叁万玖仟捌佰零捌元整（¥339808元）。

（本费用不包括本协议第二条第二点中每月餐费的实际结算）

1、本价格包括但不限于本项目采购服务范围中的人工费用（包括基本工资、服装、社保、残保、高温、服装、培训等费用）、燃气费、管理费用（包括办公费用、财务费用、劳保用品、约定范围内的加班费）、低值易耗品（如牙签、保鲜袋/膜、手套、套袖、雨鞋、围裙、抹布、清洁球、拖把、扫把、畚箕、餐盒）、税费及合理利润等的一切为完成本项目的费用。

2、乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供有关技术资料。

3、没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

二、付款方式：

1、服务外包的费用：1年度的服务经费按月度考核结果分12次核拨，根据考评结果按月进行核拨，由甲方在次月月初核拨给乙方，考评与服务经费拨付额挂钩：

每月应支付的费用=一年合同总价/12-考核金额

2、就餐费用：按月结算，乙方在每月5日之前将上月实际刷卡人数及结算费用附上清单上报至甲方处，经甲方确认后开具发票进行结算。

三、服务期限：三年，合同一年一签。甲方根据乙方在上一年度合同履约、考核情况等决定是否续

签。本阶段服务期限为：2023年6月1日—2024年5月31日

四、转包或分包：

- 4.1 本合同范围的服务，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；
- 4.2 除非得到甲方的书面同意，乙方不得将本合同范围的服务全部或部分分包给他人供应；
- 4.3 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，并追究乙方的违约责任。

五、知识产权

乙方应保证提供服务过程中不会侵犯任何第三方的知识产权。

六、人员要求

乙方拟派项目经理姓名：王文海。

七、具体需求

(1) 委托管理：

由乙方提供专业的管理团队不少于6人（包括厨师长1名、面点师1名、综管员1名、勤杂工3名）进行管理，并负责主副食的采购、加工、服务。食堂早餐采取分类自助形式（定额刷卡）供应；中餐采取自助形式（定额刷卡）供应；工作日或节假日有不确定的接待、会议用餐（采取桌餐形式供应）。工作日供应外卖面食、熟食、打包净菜等，标价由甲方和乙方协商确认，不得高于市场价的80%。如服务履约期间甲方调整结算模式，乙方不得有任何异议。

(2) 食材购买：食堂提供的所有餐食的原材料均由乙方自行购买，并受甲方监督。

(3) 用餐定价及费用扣除机制：

早餐：餐标6元/人，甲方下属职工每餐刷卡时扣除饭卡余额3元/人，乙方在每月5日之前将上月实际刷卡人数及结算费用附上清单上报至甲方处，甲方根据上月早餐实际刷卡人数按照6元/餐/人结算给乙方。

中餐：餐标18元/人，甲方下属职工每餐刷卡时扣除饭卡余额8元/人，乙方在每月5日之前将上月实际刷卡人数及结算费用附上清单上报至甲方处，甲方根据上月中餐实际刷卡人数按照18元/餐/人结算给乙方。

保底机制：每日早餐就餐约60-70人，中餐就餐人数约100人。若每日早餐就餐人数少于50人，按每日保底50人进行结算；若每日中餐就餐人数少于80人，按每日保底80人进行结算，超过上述两项就餐人数的，则按实结算。

每周末（除春节、国庆节以外）甲方处约有4-5人值班，乙方须合理安排午餐，甲方按照午餐餐标与乙方进行结算。

(4) 用餐标准：

1、早餐：包含点心、小吃、主食、杂粮、蛋、饮品和明档等，总品种不少于20个。早餐必须当天新鲜，并且必须现做，不允许外面购买成品或半成品。

中式点心类3个品种以上（如：鲜肉包、生煎包、小笼包、菜包、黑米包、豆沙包、淡包等，其中生煎包和小笼包每周各1次）

西式点心类每周2次，每次1个品种（蛋糕、面包、蛋挞、披萨等）

小吃类1个品种（如油条、蛋饼、仙居梅干菜饼等）

主食类1个品种（如炒面、炒饭、炒米线、年糕、圆子等）

杂粮类1个品种（如玉米、红薯、南瓜等）

蛋品类1个品种（如白煮蛋、茶叶蛋、生煎蛋等）

饮品类2个品种（如鲜牛奶、酸奶、果汁、豆浆等）

粥类2个品种（如白粥、小米粥、黑米粥、咸肉粥等）

时鲜蔬菜2个品种（如包心菜、豆芽、青菜等）1个

小菜6个品种（如花生米、榨菜、雪菜、梅菜、萝卜丁、腐乳、酱瓜等）

另开设档口1种（如馄饨、面条、米线、牛肉粉等）

2、中餐：包括荤菜、蔬菜、汤、水果/酸奶/牛奶。主荤4个，自助半荤菜素菜6个，杂粮1个或蔬菜烫、1咸汤，1甜汤，下饭小菜、1水果/酸奶/牛奶、特色档口1种。

4个主荤自选2个品种：

提供禽肉类2个品种自选（红烧猪肉、白切土鸡、萝卜牛腩、黄焖鸡等）；

海河鲜类2个品种自选（如清蒸鲳鱼、油煎带鱼、茄汁大虾等）。

6个半荤菜蔬菜类品种自助：如番茄炒蛋、油焖茄子、茭白肉片、酸菜豆腐、芹菜干丝、香菇青菜、蔬菜沙拉等。

1个咸汤品种自助：如雪菜蘑菇汤、榨菜肉丝汤、土豆牛肉汤等。

1个甜羹品种自助：如银耳红枣羹、桃胶红枣羹、绿豆汤等。

1水果/酸奶/牛奶：香梨、耙耙柑、西州蜜、西瓜/零尚酸奶120g/尚品袋奶。

注：每周二、四提供酸奶或者牛奶，每周一、三、五提供水果，水果须保持新鲜且品种多样。

特色档口1种：如面条、河粉、年糕汤、煲仔饭等。

（5）就餐平台：由甲方提供就餐刷卡平台，服务期开始后，保留原先的饭卡及刷卡系统，乙方须组织相关人员学习操作。

（6）综合管理：甲方办公室负责监督食堂的安全生产、食品卫生、饭菜质量、服务质量、用餐数量、环境卫生、垃圾分类、节能降耗等相关事务，负责与乙方的联络和沟通，协调处理有关事宜，转达干部职工对饭菜、服务质量等的意见和建议；负责各项规章制度的制定、检查和考核工作，负责账

务、资产管理和菜谱审查等工作。

八、其他要求

1、乙方必须严格按照质量管理体系和甲方的各项规章制度开展工作，制订和设立内部监督管理制度、机制，严格内部管理，自觉服从甲方职能管理部门的监管。

2、对供应的饭菜品种要以江浙菜系为主，菜谱一周一订并报甲方审核。早餐供应保证有15种以上餐品和面点供应；中餐保证有10种以上菜品及明档、汤（羹）、水果/酸奶/牛奶供应等。不接受中央厨房配送服务模式。

3、乙方要爱护甲方提供的房产和餐饮用具、炊具设备，并负责日常养护管理。因主观原因导致设施、设备、用具损坏或丢失的应照价赔偿。

4、乙方负责食堂的食品卫生安全。承包期内所用大宗食材，由甲方确定品牌、质量，乙方负责采购；要求乙方在自行采购的各类食材过程中，不得采购、储藏、加工、销售变质食品。乙方要按食品采购追溯制的要求负责做好各项台账登记。

5、乙方负责食堂的安全生产工作，要严格执行事故责任追究制度，对出现食物中毒、安全生产、违法违纪等责任事故、损害干部职工身体健康和影响声誉的现象，乙方应立即整改，并承担由此造成的一切责任和经济损失；情节严重的，甲方有权单方面终止合同，没收履约保证金。

6、乙方要落实专人对餐厅、操作间、加工间、库房、各类设备（用具）等进行卫生清扫和消毒，严格落实“五常法”的管理制度要求；剩饭剩菜必须安排专人及时清理，不得私自处理；乙方必须严格落实有关垃圾分类的要求，并落实专人做好垃圾分类工作。

7、乙方负责对员工进行遵纪守法和安全生产教育，如发生违纪违法案件或意外伤残、伤亡事故，乙方承担全部责任和必要的经济补偿，甲方不承担任何经济损失和相关责任；乙方必须与所聘用的从业人员签订劳务用工合同，并办理相关保险等事项。

8、乙方负责所属人员的卫生健康教育，确保所属人员须持有效健康证；负责员工《食品从业人员健康证明》的办理，费用自理。工作期间必须统一着装上岗。

9、乙方不负责承担食堂在承包期内水费、电费，但要做到厉行节约。

10、乙方在承包期间不得自行改变房屋结构，不得自行更换基本设施，如因经营服务需要，需对经营场所进行改造，须书面报甲方，经同意后由甲方组织实施。

11、乙方须根据甲方规定时间按时为干部职工提供就餐服务，不得提前或延迟（特殊情况如设备故障、开会、接待等，要服从甲方安排），坚持服务至上的宗旨，做到热情服务、文明待人、公平守正。

12、乙方在承包期内所聘工作人员须报甲方认可备案后方可上岗。如果所聘人员不符合甲方要求，必须及时调整，否则，甲方有权扣除相应费用。

13、根据甲方工作安排，休息日、节假日需提供用餐服务时，乙方应根据需要合理安排服务保障人员加班，产生的加班费用由乙方自行承担。

14、乙方应认真做好日常管理工作，服从调度，听从指挥，认真听取甲方提出的意见和建议，并对在餐饮管理中出现问题和薄弱环节立即整改。每月按时上报食堂经营的相关数据。

15、乙方自行按时发放所属人员的工资、福利和奖金等。

16、投诉处理率达100%。

17、乙方负责为每位员工办理《劳动法》规定的一切用工手续。

18、乙方对所派遣的员工要做好保密教育工作。

19、服务期内，甲方办公地点如遇拆迁，服务合同自动终止，乙方须自行考虑成本，不得在后期以任何理由增加费用。

九、食品采购要求：

1、乙方所提供的食堂物资必须符合有关品牌、规格、质量等方面要求和国家有关食品卫生防疫部门检测标准等方面的要求。

2、所提供的食堂物资的数量、品牌、质量，必须经甲方验收，验收合格后才能进入食堂。如验收达不到招标文件要求，则应立刻退回，由此造成的一切损失由供应商承担。

3、食品保质期不得低于生产厂商标注保质期剩余三分之一的时间。

4、供应的食品严禁来源于疫情区域，如有违反行为供应商承担全部责任。

十、验收

按照乙方提供的投标文件及乙方和甲方签订的政府采购合同为标准进行验收。

十一、违约条款

任何一方违反本协议导致本协议无法继续履行的，违约方需赔偿守约方违约金伍万元（人民币）。

约定的违约金低于造成的损失的，当事人可以请求人民法院或者仲裁机构予以增加；约定的违约金过分高于造成的损失的，当事人可以请求人民法院或者仲裁机构予以适当减少。

十二、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十三、不可抗力

13.1在合同有效期内，因自然灾害等不可抗力因素造成本合同项目经济损失的，甲、乙双方共同协商妥善解决。

13.2不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

13.3不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十四、附则

未尽事宜，甲、乙双方协商解决，并作出书面补充协议。补充协议与本合同具有同等效力。

十五、诉讼

双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向项目所在地法院起诉。

十六、合同生效

16.1合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

16.2如需调整完善或补充合同内容，经协商，双方应签署书面调整完善或补充协议，该协议将作为本合同的一个组成部分。

16.3本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

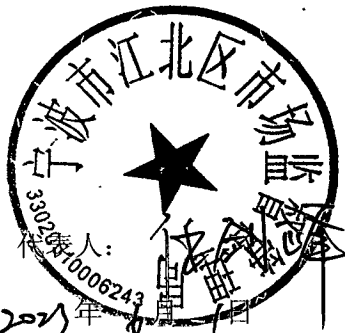
16.4本合同一式贰份，具有同等法律效力，甲乙双方各执壹份。

甲方：

地址：

法定（授权）代表人：

签字日期：2021年8月1日

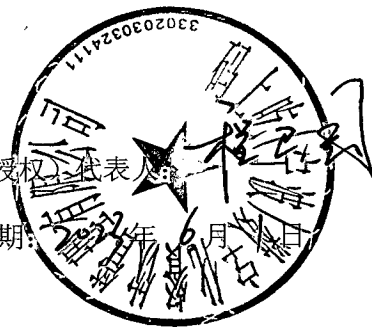


乙方：

地址：

法定（授权）代表人：

签字日期：2021年6月1日





附件：考核细则

(1) 食堂管理考核方案

为了加强本局食堂管理，切实提高餐饮服务质量，不断提升服务档次，更好满足职工饮食需求，特制定以下考核方案：

一、考核内容：

食堂的安全生产、餐饮质量、餐饮卫生、花色品种、服务态度、食品安全、环境卫生、人员配置等工作。

二、考核内容与方法：

采用日常检查、月度考核、月度满意度调查相结合的考核方法。具体后勤人员组织实施，工会协助完成。

三、考核结果的落实：

对考核后发现的问题，食堂应及时召集有关人员对所存在的问题分析原因，制订措施整改并实施，对结果进行跟踪、回访、记录，防止再次发生。要求零星事情马上解决，一般事情一周解决，特殊事件一月解决，重大事件专题解决。考评结果作为每月度考核服务的重要依据。



(2) 考核质量要求:

甲方定期对食堂餐饮服务进行考核(考核标准以合同签订时提供的考核内容为准),

如需整改的须限期整改, 限期不做整改的, 甲方有权解除合同。

序号	考核内容	质量要求	处罚额度
1	就餐人员满意度评价	月度综合满意度评价85% (含) 以上视为本项考核合格	就餐人员月度综合满意度在85% (含) 以上视为本项考核合格; 低于85% (不含) 时, 每降低一个百分点, 扣300元。
2	月度考核	月度考核成绩85分 (含) 以上视为本项考核合格	月度考核成绩85分 (含) 以上视为本项考核合格; 85分 (不含) 以下时, 每降低1分, 扣300元。
3	日常检查	按食堂工作日常检查记录表执行	发现一次未按要求执行, 20—200元/次
4	投诉情况	/	投诉至后勤科经核实一次扣100元; 投诉至局办公室经核实一次扣300元; 3次及以上投诉被核实扣罚2000元整。
5	出售的食品中出现异物	无	经核实, 一次扣1000元。
如发生下列事项, 月度考核视为不合格: 1、因乙方责任造成食物中毒、火灾、环境污染、安全等事故的; 2、上级卫生部门检查食品卫生不合格的; 因乙方责任造成纠纷或损失的, 由乙方自行全部承担。同时给甲方造成损失的, 甲方有权索赔, 在合同金额中扣除相应金额。 注: 如月度考核不合格 (低于60分的), 甲方有权在合同应付款金额中按每月度1万元扣除。额外造成的人身安全以及财产损失的, 全部费用由乙方承担。 如月度考核连续3个月低于60分的, 甲方有权终止合同并罚没全部履约保证金。			

注: 以上考核方案试行三个月, 三个月后视情可做相应调整。



码上吃(宁波)数字化餐饮管理有限公司



月度考核表 (表格供参考, 可根据食堂实际考核调整)

检查时间: 年 月 日 ~ 年 月 日

考核内容	考核标准	存在问题及扣分情况	得分
管理情况 10分	主要管理制度、职责建立并上墙。所有从业人员持有健康合格证并上墙。2分		
	食堂人员编制6人及以上, 厨师及面点师不得随意变动。其他人员变动须报甲方审核。2分		
	每月3日前上交规定的所有文书资料, 对考核后存在问题有书面整改措施上交并落实。2分		
	员工劳动纪律好, 上班无谈天、玩游戏等现象。2分		
	有每周一次员工培训并记录。2分		
个人仪表 卫生考核 10分	员工仪表整洁, 穿工作服, 戴工作帽, 挂胸牌。2分		
	指甲不超2毫米, 员工戴手套、口罩。2分		
	工作场所不能吸烟, 发现有人吸烟或烟灰缸、烟蒂扣分。2分		
	从业人员食品卫生知识考试合格。2分		
	工作时不戴戒指、手镯、手表, 不涂抹指甲油, 男士不许留胡须、长发、要勤剪鼻毛。2分		
环境卫生 10分	厨房内部卫生清洁, 下水道每日清理并通畅。2分		
	食堂物品摆放整洁规范, 仓库及操作间有灭鼠、蝇、蟑螂措施, 无苍蝇、老鼠、蟑螂、蛛网发现。2分		
	餐厅墙壁、门窗、灯管等定期清洁, 地面无垃圾杂物、无积水。桌面台凳餐后及时清理, 干净无尘无油污。2分		
	垃圾及时运送到指定位置, 保持垃圾桶洁净。2分		
	值班室及走廊物品摆放整齐、卫生符合要求。2分		
食品卫生 20分	食材原材料、食品添加剂、一次性餐具等储存规范, 仓库或储物架物品分类摆放整齐, 有标签并上架, 离地离墙。无过期变质现象。8分		
	食材清洗按要求挑拣、削皮、分类、浸泡、洗净、出水等, 无黄叶、烂菜、鱼鳞、农药残留等。2分		
	洗净切配好的荤、蔬菜分类上架, 刀具砧板生熟分开。2分		
	冰箱定期清洗, 生熟分开, 成品、半成品分开, 食品与天然冰隔离, 并标识明显。3分		



码上吃(宁波)数字化餐饮管理有限公司



	膳食中无异物。 1分		
	规范实施食品留样并记录。2分		
	不销售剩饭、剩菜及其他变质的食品。2分		
生产安全 10分	各项安全操作示意图上墙并醒目，无私拉乱接电源情况。2分		
	车辆操作使用规范，无财产破坏。2分		
	经营场所管理好，无无关人员进出厨房、餐厅。及时上交工作人员身份证、暂住证复印件。2分		
	消防通道无杂物堆放，洁净通畅。掌握不同灭火方法，灭火器使用（考1名）。2分		
	水、电、空调、煤气、蒸汽、门、窗开关及时有记录，做好节约用水用电。2分		
服务质量 15分	开餐前准备充分，无筷子、调羹、酱油、米醋等缺少。3分		
	微笑服务，不与就餐者发生争吵。3分		
	餐厅按时开餐。3分		
	来访接待及紧急会议用餐至少有一位送餐员的接待配送，并固定人员以保证准时性、准确性。3分		
	订菜定时，发生漏订及时补订。3分		
食品品种 15分	菜谱一周一定，每天中餐有10种以上。9分		
	早餐花色品种丰富，每天不能少于16种，花色搭配合理。3分		
	米、油、调味品未经甲方同意不得擅自更换品牌。3分		
餐具清洗 消毒 10分	餐具清洗规范，无油腻，无残留洗涤剂。2分		
	餐具消毒规范，专人负责，有消毒记录。2分		
	餐具已消毒与未消毒不开放置，标识清楚。2分		
	消毒后餐具洁净干燥。必须放入全封闭餐具柜，防二次污染。长时间未使用的餐具在使用前要重新消毒。2分		
	盛调羹和筷子容器每日清洗消毒一次。2分		
合计			
存在问题与反馈建议：			
检查者签名：			
改进记录：			
检查者签名：			

注：扣分方法：按考核标准发现问题一处酌情扣分。

-----★新鲜就是健康，优质就是健康，卫生就是健康★-----



码上吃(宁波)数字化餐饮管理有限公司



	膳食中无异物。 1分		
	规范实施食品留样并记录。2分		
	不销售剩饭、剩菜及其他变质的食品。2分		
生产安全 10分	各项安全操作示意图上墙并醒目,无私拉乱接电源情况。2分		
	车辆操作使用规范,无财产破坏。2分		
	经营场所管理好,无无关人员进出厨房、餐厅。及时上交工作人员身份证、暂住证复印件。2分		
	消防通道无杂物堆放,洁净通畅。掌握不同灭火方法,灭火器使用(考1名)。2分		
	水、电、空调、煤气、蒸汽、门、窗开关及时有记录,做好节约用水用电。2分		
服务质量 15分	开餐前准备充分,无筷子、调羹、酱油、米醋等缺少。3分		
	微笑服务,不与就餐者发生争吵。3分		
	餐厅按时开餐。3分		
	来访接待及紧急会议用餐至少有一位送餐员的接待配送,并固定人员以保证准时性、准确性。3分		
	订菜定时,发生漏订及时补订。3分		
食品品种 15分	菜谱一周一定,每天中餐有10种以上。9分		
	早餐花色品种丰富,每天不能少于16种,花色搭配合理。3分		
	米、油、调味品未经甲方同意不得擅自更换品牌。3分		
餐具清洗 消毒 10分	餐具清洗规范,无油腻,无残留洗涤剂。2分		
	餐具消毒规范,专人负责,有消毒记录。2分		
	餐具已消毒与未消毒不开放置,标识清楚。2分		
	消毒后餐具洁净干燥。必须放入全封闭餐具柜,防二次污染。长时间未使用的餐具在使用前要重新消毒。2分		
	盛调羹和筷子容器每日清洗消毒一次。2分		
合计			
存在问题与反馈建议:			
检查者签名:			
改进记录:			
检查者签名:			

注:扣分方法:按考核标准发现问题一处酌情扣分。

-----★新鲜就是健康,优质就是健康,卫生就是健康★-----



码上吃(宁波)数字化餐饮管理有限公司



第三周		
第四周		
第...周		
补充		
合计扣奖		
反馈意见和建议:		
检查者签名:		
改进意见:		
食堂经理签名:		

