

萧山区环卫中心采购合同

签订地点：萧山区环卫中心

签订时间：2024年9月13日

项目名称：杭州市萧山区环境卫生保障中心单位食堂运营服务采购项目

甲方：杭州市萧山区环境卫生保障中心

乙方：杭州新利餐饮有限公司

甲、乙双方根据杭州市萧山区环境卫生保障中心单位食堂运营服务采购项目（招标编号 HYG Y -GYGK-2024822）招标结果和招标文件的要求，并经双方协调一致，订立本采购合同。

一、合同文件：

- 1、合同条款。
- 2、中标通知书。
- 3、招标文件。
- 4、更正公告。
- 5、中标单位投标文件。
- 6、其他。

二、合同金额：本合同金额为(大写)叁拾壹万贰仟伍佰元整元整（¥312500元）人民币。

附：

《采购项目清单内容》

序号	采购项目	中标内容	数量	中标总价（元）
1	杭州市萧山区环境卫生保障中心单位食堂运营服务采购项目	详见招标文件	1年	312500

三、技术资料

1. 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供有关技术资料。
2. 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。

四、履约保证金

不收取。

五、转包或分包

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；
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；
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。

六、合同履行时间、履行方式、履行地点和履约要求

1. 履行时间：1年（2024年9月26日-2025年9月25日）。
2. 履行方式：详见招标文件。
3. 履行地点：甲方指定地点。
4. 人员要求：食堂人员总人数5人，投入本项目的主厨具有中式烹饪技师证书并有2年以上工作经验，辅厨具有相应的厨师证，具体情况详见招投标文件。
5. 经甲乙双方协商确定肉类、禽类、蔬菜等食材和米、油、盐、酱、醋等调味料辅料由甲方自行选择配送供应商。
6. 做好48小时原料及菜品留样。

七、款项支付

按季度扣除考核或测评扣款后支付，支付时间为下个季度初（遇节假日顺延），最后一个季度的服务费用在合同期满后结算支付。乙方每次要开具依法纳税的服务费发票给甲方报账。

八、考核：

1. 每月组织考核，考核内容为安全、伙食质量、伙食价格、卫生、员工操守、工作台账、垃圾分类等7项，具体评分标准如下：

食堂服务质量考核标准

序号	服务质量考核项目		服务质量要求	分值	考核分
1	安全	食品安全	1、腐败变质等不合格产品不烹制不烧煮；2、执行操作规程，食品烧熟煮透、烤熟煎透，防止里生外熟等其他情况	8	

2		安全防范	1、食堂的大厅、各操作间钥匙专管；2、食堂每日在非运营期间及时关好门窗；3、无关人员进入食堂须主动盘问并及时报告；4、餐具消毒清洗有流程、方法和责任人；5、食堂人员会使用灭火器；6、食堂人员不得擅自将消防设施挪位；7、有预防措施和安全责任人；8、必须执行“人走电关、关气”的规定；9、餐样留存 48 小时；10、有食物中毒预案。	7	
3	伙食质量	烹饪技术	掌握烹调技术及面点制作方法，胜任工作。	15	
		创 新	钻研烹调技术，不断创新菜品，增加花色品种，满足服务对象要求需求。	8	
4	伙食价格	厉行节约，制止餐饮浪费	做好烹调前的准备工作，按人数合理投料烹制，合理使用原料、调味品、燃料、水电，防止浪费，厉行节约。收支基本平衡。	10	
5	卫生	环境卫生	①责任区卫生划片分工，责任到人，并每天进行清扫。②采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇。③设备布局合理，整齐、有序、清洁。④室内无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥，墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。⑤垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾袋装化，每天及时清除。	5	
6		个人卫生	①所有人员必须每年体检，持证上岗。②必须穿戴清洁浅色工作服和帽，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发，操作直接入口食品戴口罩。③上岗前和大小便后必须洗手，不得穿工作服和帽进入卫生间。④上岗后不吸烟，不吃食物，不随地吐痰，不乱扔废弃物，不把个人用品带入岗位，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。⑤勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服帽。	5	
7		厨房操作间卫生	①盛放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开，不落地，洁净，整齐有序。②各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生，专人负责。③操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污，洗菜池无泥沙、脏垢及异味。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。④每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。⑤洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水。⑥及时清理废弃物和垃圾并进行分类。	5	
8		餐厅卫生	①餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地	5	

			面洁净,并随时保洁,垃圾及时清除。②就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生。③餐后必须对餐厅及时进行全面的清洁卫生,清除垃圾。④餐厅洗手池内无积垢,保持畅通。⑤其他未列明等卫生情况。		
9		餐具洗刷消毒卫生	①坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、消毒柜高温消毒”四道消毒工序,以光、洁、涩、干为消毒要求。②消毒后的备用餐具整洁有序,碗柜防尘,无杂物,无油污。③洗水池专用,洁净,无残渣,无油垢。④每餐后餐具必须使用消毒柜消毒,餐具摆放正确合理。种盆等用具要勤消毒。	5	
10		食品冷藏卫生	①动物性食品应冷冻保存,果蔬类食品应冷藏,在4℃左右温度下短期保存。②专人检查冰箱性能,定期除霜、清洗、消毒,无异味,清洁。③食品分类存放,进出食品有记录,先进先出先用,腐败或不新鲜的食物不得放入冰箱保存,已解冻的食品不宜再冷冻。	5	
11	员工	员工执业操守	对公司工作人员管理是否到位,服务态度如何,是否具有执业操守,是否从事除本单位业务外的私人业务活动等	15	
12	工作台账	工作台账	是否按要求做好各项工作台账记录	2	
13	垃圾分类	垃圾分类	对厨余垃圾是否按规定进行分类	5	
总分					
总分为100分,90分及以上为合格。					

2. 除每个月考核外,采购人还将不定期组织就餐员工对食堂服务进行满意度测评(测评内容如上),任何一次考核或测评,分值少于90分的,除要求整改外,处相应罚款:85-90(不含)分的,处1000元罚款;80-85(不含)分的,处2000元罚款;如少于80分,除要求整改外,同时处3000元的罚款;若服务年度累计3次低于60分,则视为违约处理,招标人有权终止合同,并要求中标人承担相应违约责任和赔偿。

3. 出现食品安全问题(如中毒事件),即视为一次满意度低于60分,中标人应根据有关部门鉴定结果承担相应责任。甲方有权根据安全性质程度决定是否中止合同。

4. 以上 2、3 两款所涉及的整改要求，中标人须在发起人提出后的 2-5 个工作日内视事项难易程度进行改进并回复。罚款从每月食堂服务费中扣除。

九、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十、质量保证及后续服务

1. 乙方应按招标文件规定向甲方提供服务。

2. 乙方提供的服务成果在服务质量保证期内发生故障，乙方应负责免费提供后续服务。对达不到要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

(1)重做：由乙方承担所发生的全部费用。

(2)贬值处理：由甲乙双方协议定价。

(3)解除合同。

3. 如在使用过程中发生问题，乙方在接到甲方通知后 30 分钟内响应，在 1 小时内到达甲方现场解决问题。

4. 在服务质量保证期内，乙方应对出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

十一、违约责任

1. 甲方无正当理由拒绝接收服务的，甲方向乙方偿付合同款项百分之五作为违约金。

2. 甲方无故逾期验收和办理款项支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

3. 乙方未能如期提供服务的，每日向甲方支付合同款项的千分之六作为违约金。乙方超过约定日期 10 个工作日仍不能提供服务的，甲方可解除本合同，并承担相应的赔偿责任。

4. 乙方在服务项目验收合格之日起保修期内违反本合同有关承诺保证的，损失由乙方承担赔偿责任。

5. 如发现乙方违反招投标文件和合同的有关规定，甲方有权根据约定和《杭州市政府采购供应商合同履行和售后服务考核暂行办法》，对乙方进行处罚，并有权提前终止合同。

十二、争议的解决

因本合同引起的或与本合同有关的任何争议，合同双方应首先通过协商解决，


达成书面协议，如协商不成，可选择下列第 (2) 种方式解决。


(1) 提请杭州仲裁委员会按照该会仲裁规则进行仲裁，仲裁裁决是终局的，对合同双方均有约束力。

(2) 向有管辖权的人民法院提起诉讼。

十三、合同生效

1. 中标方持中标通知书作为与甲方签订合同的凭证。
2. 本合同经需、供双方法定代表人或其授权委托人签字并加盖单位公章后生效。

甲方（盖章）： 环境环卫工程有限公司
地址：
法定代表人（或委托代理人）签名：
联系电话：
邮政编码：
开户银行：
帐号：

乙方（盖章）： 环境环卫工程有限公司
地址：
法定代表人（或委托代理人）签名：
联系电话：
邮政编码：
开户银行：
帐号：