

长春市绿园区疾病预防控制中心 (长春市绿园区卫生监督所) 职工食堂购买第三方服务合同

甲方：长春市绿园区疾病预防控制中心（长春市绿园区卫生监督所）

乙方：长春市安食餐饮配送服务有限公司

项目编号：LY202505-028

长春市绿园区疾病预防控制中心（长春市绿园区卫生监督所）（以下简称“甲方”）需求的“长春市绿园区疾病预防控制中心（长春市绿园区卫生监督所）职工食堂购买第三方服务项目”经吉林省易程招标代理公司”以项目编号为：LY202505-028 的招标文件在《中国政府采购网》、《中国招标投标公共服务平台》、《长春市公共资源交易网》公开招标，经评标委员会评定，长春市安食餐饮配送服务有限公司（以下简称“乙方”）为中标单位。经双方友好协商特签订本协议，甲、乙双方共同遵守执行：

一、服务期限：一年

1、从 2025 年 7 月 17 日至 2026 年 7 月 16 日止

2、本合同到期后是否继续发（承）包，双方必须在合同终止前 30 日通知对方；若乙方继续承包，最迟须在本合同中止前十日另立合同。

二、付款方式：

每月服务结束后，双方根据当月实际情况进行伙食费结算，结算时间根据财政拨款进度确定。

甲方向乙方支付伙食费用前，需乙方提供有效等额的增值税发票，否则甲方有权拒绝支付款项，且不承担逾期付款责任。

三、具体内容

1、用餐人数：约 108 人，每月根据增减变化确定具体人数。

2、用餐时间：早餐 7:30—8:30，午餐 11:30—12:30，遇特殊情况可适当提前或延后用餐时间。

3、用餐标准：

1) 每人每天餐标为 19 元/人/天（该餐费为含税价格），包括早餐和午餐。

2) 主食品种：早餐 2 种，午餐 2 种。每周一次包子。

3) 副食品种：

早餐：小菜不少于 3 种（包含咸菜和拌菜）；每日鸡蛋必备，保证每人每天 1 个，当日现煮。

午餐：四菜一汤（二荤二素），荤菜要求：荤菜要有鸡、鱼、肉等，需由青菜作为配菜的，如牛肉炖萝卜，牛肉占三分之二，萝卜占三分之一。

每餐保证做到色、香、味、形俱佳，食谱应在膳食合理、荤素搭配及营养均衡的基础上制定。提前制定一周食谱向职工公布，每餐供应餐品必须为现场加工，要保证食材新鲜。职工餐厅供餐服务满意率不低于 80%。一周之内，做到菜品不重复。不吃速冻、预制食品、不吃“僵尸肉”。



4) 供餐模式：采取自助、打餐相结合的方式。

4、因工作需要临时加餐，如公务接待、应急加班等，甲方应提前向乙方提供用餐时间、人数及标准，乙方应按时提供服务。所产生的费用，另行计算。

5、如市场物价上涨过高，乙方在连续二个月亏损的情况下，有权向甲方提出增加伙食费用，甲方应尽快进行市场调查，若情况属实，向财政申请追加餐费，财政同意追加之后适当增加伙食费用。

四. 设备使用及费用：

甲方将现有的食堂设备提供给乙方使用，甲方负责支付食堂电费、水费、维修供热、供水、供电等公用设施和厨房设备，乙方负责原材料的采购及员工招聘培训和管理，支付食堂燃气费，负责烹制、服务、卫生及餐具的管理。

五. 服务工作标准及保证措施：

1、服务内容：

- 1) 按时提供职工营养健康的饮食；
- 2) 提供优质周到的餐饮服务；
- 3) 提供优雅卫生的就餐环境；
- 4) 提供公务接待及应急加班处理等方面的餐饮服务。

2、食品卫生控制标准：

乙方需严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定和要求，取得食品卫生经营许可证后方可经营，坚持“超洁净”卫生操作，彻底消除食品卫生安全隐患。依照中国烹饪协会《餐饮业食品卫生规范》与 ISO9001 国际质量要求的过程控制标准，对各工作流程严格控制，规范操作。

1) 食品卫生控制措施：

(1) 严把原材料入口关，不准“三无”产品及变质原料进入，每年按甲方财政要求比例在扶贫网上采购脱贫地区农副产品，建立进货台账，按市场监督管理局要求保存。

(2) 坚持蔬菜类原材料加工前浸泡 30 分钟，洗净去污，减少农药残留。

(3) 严格洗消保洁程序，公用餐具坚持每餐浸泡清洗、高温消毒，保洁存放。

(4) 坚持食品加工“生进熟出一条龙”作业，杜绝交叉感染。

(5) 每餐主、副食品留样 48 小时，以备查验。

(6) 所有工作人员的个人卫生都要岗前检查，不达标的不允许上岗。

2) 环境卫生控制措施：

(1) 空气清新无异味。

(2) 无蝇、无鼠、无垃圾、无污水沉积，泔水桶洁净并加盖。

(3) 污水排放畅通，地面无积水、无杂物。

(4) 门窗洁净，墙壁无尘土、无蜘蛛网。

(5) 机械设备、排风扇、照明用具保持洁净。

(6) 水池、保洁柜、消毒柜、蒸箱洁净，无污垢，无杂物。



(7) 清洁用具定位放置，分区管理，责任到人。

3) 工作人员的卫生：

(1) 工作人员身体必须健康，并有良好的卫生习惯。严禁任何带有传染性疾病的人员从事餐厅工作，所有员工招聘或上岗前必须经体检合格持证上岗。

(2) 工作人员在上班前必须要清洁整理个人卫生，穿戴工作衣帽。工作时必须随时保持手部的清洁，必要时应穿戴一次性工作手套。出现化脓性感染或腹泻等病症不得上岗。

(3) 任何人严禁在生产区吸烟、嚼口香糖等，禁止坐工作台或其它食品容器。

4) 食品生产阶段的控制：

(1) 原料领用与加工：严格计划领料，检查各类须加工用的原料质量，确认可靠后才可进行加工。对须切割加工的原料，应根据烹调的需要，事先明确规定切料加工的规格标准，编制原料切割规格表，作为加工人员操作依据和管理人员检查监督依据。

(2) 原料配份：原料配份人员应严格按菜肴配份价格表或标准菜谱，称量取用各类原料，保证菜肴风味。根据菜式的更新和菜肴成本的变化，餐饮管理人员应及时测试用料比例，调整用量与成本，并监督制定。

(3) 食品烹调：在开餐前，将经常使用的主要的调味汁，批量集中兑制，以便烹调时各炉头随时取用，以减少偏差，保证菜品口味的一致性。调味汁的调兑应由专人负责。调兑用料规格比例在标准菜谱中应事先规定，如无标准菜谱也可独立制定用料规格表。

5) 食品消费阶段的控制：

(1) 备餐服务：实行严格的质量检查制度，每一道工序的员工，必须针对上一道工序的食品加工制作质量进行检查，如发现不合标准，应予返工，以免影响成品质量。

(2) 打餐服务：服务员在开餐前作好餐前准备，服装穿戴整齐，佩带好工号牌，手戴一次性卫生塑胶手套，按序打餐，使用礼貌用语。

(3) 保证措施：实行严格质量管理，取得卫生许可证方可加工餐饮食物，杜绝食品卫生安全事故，消除安全隐患，并对标准化和规范化的操作进行不断的细化和量化。

① 质量监控：应设置品控专业岗位人员，全面负责餐厅内部的卫生、质量、安全等工作，对餐厅实施全程监控。

② 巡检：此外，实行日常巡检制度，并严格执行相应的检查表格，每天各项表格由专人负责，认真执行。各项制度要每天执行，发现问题责令责任人马上整改，对于整改有困难的问题要限期整改，保证餐厅内无各项卫生安全隐患。

6) 食品留样

检查是否做到：

(1) 职工餐厅专用食品留样冰箱和留样盒的配备满足实际需要。

(2) 留样食品范围为每日餐厅所供应的全部主副食品，不缺样，留样记录健全规范。

(3) 每种食品按市场监督管理局要求留样。



7) 残剩饭菜的处理

检查是否做到每日残剩饭菜在用餐结束后 1 小时内清理扔掉，不能二次食用。

六. 餐饮事故的处理:

杜绝食品卫生安全事故，把食品卫生安全事故的预防工作作为首要工作进行对待，并且把有无食品卫生安全事故作为对乙方考核的首要指标。

乙方应制定完善的应急预案，一旦发生卫生安全事故，需迅速启动预案积极处理事故，同时按操作规程规范使用厨房设备，发现问题及时报修，因乙方未按操作规程使用设备或未及时报修造成的一切损失均由乙方承担。

1) 严格服从单位领导，食堂所有员工严格执行单位的规章制度。食堂在经营过程中的一切流程接受单位的监督，对单位提出的意见努力改进，让单位员工满意。

2) 若发生食物中毒、设备安全、人身安全等重大事故，责任方将承担甲方单位及受害者的一切损失，必要时承担相应的法律责任。

3) 保证就餐环境、生产流程卫生安全，将整个加工、服务过程全部按 IS9001 标准受控进行。

4) 科学、营养配餐，保证就餐者营养合理搭配。针对东北地区的主流口味和中国烹饪协会规定的营养标准，制定出符合单位饮食结构的食谱。

5) 为保证饭菜加工和销售的质量，公司应委派餐饮职业经理和考核员不定期对食堂加工的卫生安全进行监督和抽查。

6) 公司应选派有经验、技术好、能力强的餐饮保障队伍，保证就餐人员对饭菜的质量、口味满意。在服务上要做到微笑服务、文明用语，开展超值服务，柔性服务活动。

7) 坚持“安全第一、服务为上”的原则，一切从服务员工角度出发。

8) 具有规范的管理体系及系统人员配置，具有食品安全事故突发事件应急预案。

9) 配有至少一名专门的持证营养健康师；厨师具有中级以上资格证。

10) 中标合同履行前，采购人负责提供满足实际需要的相应厨房设施（保证完好率），如蒸箱、蒸锅、灶台、保洁柜、煤气罐、不锈钢案板、冰柜、饼锅、留样柜、消毒柜等，同时甲方负责水电等相关费用。

11) 乙方工作人员在履行本合同项下的义务时，产生的任何人身安全责任、财产损失、双方产生任何劳动争议纠纷等，均由乙方自行处理、自行承担责任，与甲方无关，如因此给甲方造成损失的，应由乙方进行赔偿。

七、其它因素

1、因不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

2、甲、乙双方员工应保持互相尊重，友好协商，避免摩擦。

3、承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施设备、工具等按照交付清单全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。归还时，如清单中的物品损坏的，乙方应按照市场价格赔偿。

4、承包期满时是否续约或终止合同，甲、乙双方均提前壹个月通知对方，本合同若有未尽事宜，



将由双方代表协商处理。

5、双方因不可抗力因素导致合同解除的，双方互不承担违约责任。乙方违反本合同约定的内容，均视为违约，甲方有权解除本合同，造成甲方所有损失的，乙方应给予甲方赔偿。

八、合同备案

自本合同订立之日起七个工作日内，向本级政府采购监督管理部门备案。

九、政府采购法对政府采购合同变更终止的规定：“政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。”在本合同中，双方当事人指甲乙双方。

十、争议解决

甲乙双方因履行本合同而发生的或与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决；如果协商不能解决，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

本合同一式三份，具有同等法律效力。注：甲方一份，乙方一份，备案一份。

甲方：长春市绿园区疾病预防控制中心（长春市绿园区卫生监督所）

乙方：长春市安食餐饮配送服务有限公司

甲方地址：长春市绿园区静安路 1055 号

乙方地址：

法定代表人（签字）：

法定代表人（签字）：

或受托人：

或受托人：

签字日期：

签字日期：

邮政编码：

邮政编码：

电话：

电话：

联系人：

联系人：

开户银行：

开户银行：中国农业银行股份有限公司长春奋进支行

帐号：

帐号：07145101040011266

