

项目编号：ZJHX-202403-1

合 同 书

项目名称：临海市永丰镇人民政府食堂代管服务采购(重新招标)

采购人（甲方）：临海市永丰镇人民政府

成交人（乙方）：临海市新江南餐饮管理有限公司

签订地点：浙江省临海市

签订日期：2024年 8 月 9 日

项目名称：临海市永丰镇人民政府食堂代管服务采购（重新招标）

项目编号：ZJHX-202403-1

甲方：（采购方）临海市永丰镇人民政府

乙方：（供应商）临海市新江南餐饮管理有限公司

见证方：浙江华夏工程管理有限公司

甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》和临海市永丰镇人民政府食堂代管服务采购（重新招标）项目招标文件的相关规定，双方达成一致签署本合同。

一、项目内容

食堂用餐人数约 200 人。食堂设备设施齐全，水、电、天然气等配套设施到位，招标人提供规范的食堂经营场所、设备、用品，中标人提供食堂运营服务及管理：

- 1、正常工作日的早中晚三餐。
- 2、食堂日常事务的管理。
- 3、节假日期间的值班人员用餐。

二、合同金额

本合同金额为（大写）：肆拾伍万柒仟贰佰元（¥457200 元）人民币。

三、食堂托管经营方面

（一）服务内容、服务范围

1、服务内容：

本项目为劳务输出的后勤服务总承包，招标人为中标人提供厨房、厨具、水电、燃料、日常消耗品（如洗洁精、防滑拖鞋等）及所有食材，中标人负责劳务输出及服务(包括食堂日常管理、食品制作、各项服务、保洁等)。

中标人负责食堂员工管理及日常运行；负责每日用餐所需食品及原材料、调料的领用、保管、制作加工等工作；负责加工、清洗等厨房前后道工作；负责食堂区域内的安全、卫生保洁等工作。中标人主厨安排合理的营养菜谱，对所有食材进行烹饪加工及价格和质量的监督，保证食堂的成本核算。

2、供餐时间及要求：

正常工作日的早中晚三餐，早餐为 7：00-8：00，中餐为 11：30-13：00，晚餐为 17：00-18：30。因特殊情况需要加班供餐的，中标人应服从招标人的工

作安排。

3、中标人必须满足招标人的重大节日期间员工的用餐以及各类会议、短期培训人员、因公接待或集体行动等中晚餐的用餐，但招标人应提前告知，人数按实计入劳务补贴。

(二) 人员配备要求：

职务	人数
永丰镇人民政府	
厨师长	1名
厨工	3名
永丰镇派出所	
厨师	1名
厨工	1名
永丰镇交警队	
厨师	1名

- 1、主要管理人员应具备高中以上文化程度。
- 2、厨房各级任职人员应具有健康证，责任心强。
- 3、厨房各级任职人员应妥善使用、保管食堂器具。
- 4、中标人必须严格执行《食品卫生法》，卫生条件必须符合国家标准，人员上岗必须持有健证。
- 5、员工中有外来务工人员，必须具有公安部门核发的临时居住证等相关证件。
- 6、中标人常驻食堂工作人员不少于7人。

(三) 项目管理要求

- 1、投标人必须按照《劳动法》、《劳动合同法》的规定，合法规范用工，并全面承担工作人员涉及劳动关系的所有事宜。
- 2、投标人应了解工作人员的思想动态、工作表现、遵纪情况以及招标人其他合理要求，提供最佳服务。
- 3、根据招标人的服务要求设定工作岗位，分配工作任务，并对工作人员的

工作情况实行监督、检查、考核管理。

4、投标人工作人员应遵守招标人的规章制度。

5、按相关规定建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程。

6、投标人须自行配备员工的劳保用品，根据岗位统一穿工作制服，工作服装的选择由投标人提供选型经招标人确认。

7、中标人负责投保食堂期间的安全保险

8、员工保险要求

(1) 员工人身意外险：在承包期内，投标人所有工作人员的事故由投标人自行全权负责（投标人对其员工投保人身意外险），及时为进场人员投保第三者责任险并及时向招标人出示保险凭证，以保证招标人在投标人工作人员索偿时不受任何责任的约束。

(2) 其他保险及费用：投标人应按政府各部门有关规定为全体工作人员交纳所有相关的社会保险及其他相关费用。投标人应对此全权负责。

(四) 卫生管理要求

1、配备卫生负责人，负责全面卫生管理工作。食堂管理须达到餐饮服务食品安全监督量化分级管理的 A 级标准。

2、做好食堂卫生管理工作，积极有效地预防食物中毒和食源性疾病的发生，确保师生平安。严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，做好厨房、餐厅等所有区域的卫生管理工作，厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程，

3、工作人员必须有良好的卫生习惯，每年必须参加体检，持证上岗。工作期间，工作衣、帽整洁统一，工号、口罩佩戴到位。

4、自觉接受卫生管理部门和招标人管理人员对食堂内工作检查、监督。

5、定期做好油烟机清洗、地沟油污清理工作等。

6、按相关规定做好垃圾处置工作，垃圾污物应按指定地点分类放置，不得随意弃放。

7、做好食堂区域内日常除“四害”工作，做好病原体和传染病防治工作。

(五) 安全管理要求

1、把好食材等物品进货验收质量关，严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品。

2、严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。

3、严格执行索证索票制度、农药残留测试制度、食品留样制度，预防食物中毒事件发生。

4、严格遵守设备操作规程，防止发生人身设备安全事故。

5、下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

6、加大对消防安全工作的管理力度，配备安全负责人，须取得消防安全培训合格证书，定期组织消防安全检查，查处并整改消防安全隐患，切实把消防安全工作与生产经营管理工作相结合，确保各项工作能顺利进行。制定消防应急预案，通过开展消防安全知识培训和消防演练，提高员工的消防安全意识。定期对消防设备进行检查和保养，以备发生事故能及时启动，为消防安全工作得以顺利开展提供硬件保障。

（六）设备管理要求

1、食堂室内外装修，投标人不应私自改变。如确需改动的，必须经招标人同意，方可改动。

2、抓好设施设备的使用管理，严格落实设施设备的安全操作和正常维护措施，高效使用现有设施设备，确保设施设备的正常运行。

3、食堂现有的桌椅、厨房设备，提供给投标人免费使用，投标人应爱惜财物保持其完好性。正常损耗、维修费用由招标人负责。如发现属人工操作不当或故意损坏由投标人负责维修和赔偿。特别是重大设备设施，如冰箱、炉灶、消毒柜等。

四、服务要求

1、质检条款

招标人对中标人实行监督和管理，并将按照本招标文件和合同的要求对中标人的违规行为进行记录和处罚。中标人和招标人应建立固定的监督和管理制度。中标人应每月初对上月的工作提交工作报告，并对工作中出现的问题和招标人提出的意见和处罚做出书面的说明和处理情况报告，并在下个月的工作中改善。

2、食品质量要求

2.1 冷菜酱制食品不含过多汤汁。

2.2 冷菜切配的食品刀工细腻均匀并搭配合理。

2.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

2.4 熟制后食品完整不碎及不松散。

2.5 热菜供餐时保持温热。

2.6 热菜食品表面无风干及水浸现象。

2.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

2.8 所供食品保证质量

3、饭菜出品时间和要求

3.1 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，中标人应提前通知招标人，并留有充分时间做出补救。

3.2 合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3.3 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

3.4 当招标人增加或减少餐费标准时，中标人应在招标人指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前指定出方案，经招标人审核、确认、批准后方可实施。

五、服务承诺

1、投标人应指定一名负责人与招标人保持联系，随时解决各类问题。

2、服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，否则一切后果投标人自负。

六、其他要求

1、经营期满后，中标人须按招标人要求交还原有设备。原有设备若有损坏要修复、按原价赔偿。

2、中标人因经营管理失职造成食物中毒事件、人身损害事故及其他安全事故，中标人赔偿由此引起的一切损失，情节严重者追究中标人的民事和刑事责任。发生重大事故的，招标人有权无条件终止合同，并要求依法补偿造成的经济损失。

3、中标人在合同期内不得以任何理由停止食堂营业，否则招标人有权终止合同。

4、中标人达不到招标人要求及投标时各项服务承诺，招标人有权要求其整改。若拒不整改的，招标人有权无条件终止合同。

七、履约保证金

乙方交纳中标价的1%作为本合同的履约保证金。

八、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，没收履约保证金并追究乙方的违约责任。

九、合同履行时间及履行地点

1. 履行时间：一年（2024年8月11日到2025年8月10日）。
2. 履行地点：甲方指定地点。

十、款项支付

付款方式：甲方每月结算一次，乙方及时提供正式发票，支付时间为服务后每月15日前。

十一、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十二、双方的权利和义务

1. 甲方的权利和义务

1.1 甲方应协同乙方共同做好服务人员的思想工作，提高人员的工作能力和执勤水平；甲方可随时检查服务人员工作是否称职，对不称职的人员甲方可进行教育批评并应通知乙方，对多次教育不改者，可提请乙方予以调换，乙方应在五个工作日内予以调换。

1.2 甲方负责食堂收支、财物管理，并确定定点采购食品、用具的地点。

1.3 甲方有权对饭菜质量、食品卫生、食堂环境、服务水平等情况进行监督、检查，对乙方存在问题提出批评和建议，乙方应虚心接受，并及时改正。

1.4 甲方有权对食堂卫生、用电安全、火灾防范、食堂工作人员身体健康及遵纪守法等方面提出要求，乙方要按甲方要求，做好食堂和工作人员的管理。

1.5 在无特殊情况下，因乙方工作人员的失职，造成甲方人员误餐或停餐，以致影响甲方正常工作，甲方有权追究乙方的经济处罚责任。

1.6 甲方提供合格规范的食堂经营场所及用品，甲方指定专人负责食堂食品、用品的采购，食堂全部收入、支出均由甲方统一管理。日常消耗品、水、电

费由甲方负责支付。

1.7 乙方违约，甲方有权提出终止本合同，由此造成甲方损失的，乙方要负责赔偿。

1.8 甲方要按约定的时间及时足额付给乙方管理费。

1.9 甲方不能以员工违规等理由扣减服务费，如确需对员工工作相应处罚，应提请乙方按公司奖罚条例予以处理，乙方需将处理结果及时知会甲方。

1.10 甲方要求调换严重违反规章制度的员工，乙方确认后应在五个工作日内调换完毕。

2. 乙方的权利和义务：

2.1 乙方根据甲方及食品卫生管理等要求，组织合格人员运营甲方食堂，运营前须向甲方提供厨师相关证件复印件和从业人员的健康证。乙方工作人员上岗时按规定统一着装。并指派一名负责人（厨师长）负责甲方食堂运营事务。

2.2 乙方应根据时令、营养、卫生、经济等原则合理安排膳食，科学制定菜单，组织好配餐、加工、销售、清理、卫生等事务。

2.3 乙方应遵守甲方的工作管理制度，爱惜甲方的设备、财物。乙方要切实做好食品留样工作，同时要加强安全教育，做好防漏触电、防火灾、防盗等工作。如发生食物中毒、触电、火灾、失窃、设备损坏等情况，一切损失及责任由乙方承担，与甲方无关。

2.4 乙方必须建立并严格执行各项食堂规章制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施，按规范保管各类食品，定期进行灭鼠灭蝇灭蟑，垃圾应规范放置，搞好食堂环境卫生，保持食堂卫生整洁。

2.5 乙方工作人员不得乱拿物品及处置剩余、变质、报废商品，并妥善使用、保管食堂器具。

2.6 食材按需使用，避免浪费。

2.7 乙方要无条件地配合甲方做好成本核算工作，献计献策，当好参谋。

2.8 乙方有权知道甲方作出经济处罚或提前解除本合同的理由。

2.9 如乙方人员不服从甲方管理或菜品质量低劣等原因，甲方有权提出经济处罚或终止合同。如甲方不能按时足额支付管理费，乙方有权提出终止合同。

2.10 乙方应确保其所指派的服务人员均应具有独立提供本合同约定的相应服务的能力，并确保上述服务人员的稳定性，未经甲方书面同意，不得随意调

甲方所在地法院起诉。

十七、合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。
2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。
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。
4. 本合同正本一式六份，甲乙双方签订后采购代理机构见证盖章，采购代理机构需留备二份。

甲方：临海市永丰镇人民政府

地址：

法定（授权）代表人：

签订日期：2024年8月9日

乙方：临海市新江南餐饮管理有限公司

地址：

法定（授权）代表人：

签订日期：2024年8月9日

见证方：（盖章）

