

·本合同须加盖甲乙双方骑缝章有效

西畴县人民检察院后勤保障服务合同书

签订地点：西畴县西洒镇普兰路西畴县人民检察院

签订日期：2025 年 6 月 11 日

甲方：西畴县人民检察院

统一社会信用代码：11532623015217536E

乙方：文山昱鼎物业管理有限责任公司

统一社会信用代码：91532601MABN0UD02T

为贯彻落实党中央关于过“紧日子”要求，规范机关购买后勤服务工作，控制机关运行经费支出，降低机关运行成本，提高服务保障标准化、专业化和均衡化水平，巩固和深化机关后勤服务社会化改革，通过实施甲方食堂餐饮服务采购，保证职工食堂正常运营，保证为职工提供干净整洁的就餐环境及安全、健康、美味、种类丰富的餐食。根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《物业管理条例》等法律法规规定，并严格遵循云南省本级国家机关、事业单位及（或）团体组织物业服务采购项目招标文件、投标文件、入围物业服务协议，就甲方委托乙方提供物业服务事宜，双方经协商一致，签订本合同，以资共同遵守。

一、服务地点及服务项目

(一)服务地点：西畴县西洒镇普兰路西畴县人民检察院。

(二)服务项目：为西畴县人民检察院职工提供餐饮服务(提供早中晚餐、接待工作餐等的制作、餐饮设施设备、场所的维护和餐具的清洁、保管，以及餐厨废弃物处置等)。

二、合同总价、服务期限、服务费支付方式、履约保证金

(一)合同总价：贰拾柒万元整(小写：270000.00 元)。

(二)服务期限：本合同期限为壹年，自 2025 年 06 月 30 日起至 2026 年 06 月 29 日止。

(三)服务费支付方式：一次性支付贰拾柒万元整(小写：270000.00 元)，根据物业管理的特殊性，需返 50%到甲方账户，再根据履约实际情况进行结算。

乙方收取服务费及相关费用的银行账户信息如下：

开户行：富滇银行股份有限公司文山望华支行

户名：文山昱鼎物业管理有限责任公司

账号：120876860040000001019

联系人：唐国洋 13908766611

三、服务标准和管理原则

(一)服务质量及要求

1、严格按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》及《餐饮服务食品安全监督管理办法》各项要求，制作营养均衡、搭配合理、安全达标、口感佳、适合大众但不乏特色的餐食。

2、食材以本地生态、环保、健康安全为标准，菜式组合符合营养标准，烹调方法有别、营养搭配平衡。

3、色调明快自然，美观大方，主料、副料、调料等相互配色谐调。

4、讲究食品卫生、个人卫生、操作卫生、场地卫生、器皿卫生，杜绝使用人造色素。

5、甲方按月定期组织对乙方进行服务质量评价，评价满意率不低于 85%目标值，低于目标值的甲方有权扣除当月 5% 的服务费，乙方应及时对征求意见情况进行整理、分析，形成整改报告，并将报告交给甲方报备。

6、餐具、操作间使用的各种器具必须每日进行消毒，不准使用对人体有害的消毒液。

7、就餐时间根据工作需要安排，并确保用餐量的及时供应，做到随时需要随时加工。

8、对甲方的合理意见和建议需要整改的事项，应及时给予整改(明确整改期限，不得超过 48 小时)；确保服务到位细致，供餐及时有序，强化内部管理，严格食品卫生，甲方问题

反映少，满意度高。

9、乙方应当建立健全《食品餐饮质量管理制度》《食堂环境卫生管理制度》《人员管理制度》《管理考核制度》《财务管理制度》《资产管理制度》《应急预案》等各项制度。

10、所有餐饮服务工作人员均持《食品从业人员健康证》上岗，乙方应聘请具备行业相关资格证书或资质证书的厨师参与服务；所有餐饮服务工作人员应确保有较高的素质和修养，不与甲方人员发生正面冲突，遇到问题时应逐级上报协商解决，并为不断提高服务技能做好经常性的培训工作。

(二)服务工作内容

1、按时向甲方职工提供早、中、晚用餐服务。

2、负责机关培训、会议餐、公务接待用餐、应急保障就餐的制作；餐标按照甲方要求的配备，实行一餐一结算，价格不应高于市场平均价格。

3、餐饮制作内容：

早餐：提供米线、卷粉、面条、水饺、稀饭、豆浆、包子、馒头、馄饨、刀削面、鸡蛋、牛奶、水果、酸奶等(可根据实际情况进行调整)；中、晚餐：每餐保证二荤三素一汤、咸菜(若干)、水果。每天不同菜系、每周一轮换。菜品制作需具有西畴本地特色。

4、要求乙方从采购食材、收货、清洗食材、备餐、制餐、服务、清理等各环节进行全面规范，对使用严格管控，尽量减少或不使用食品添加剂，保证食品卫生符合我国《食品卫生法》《食品安全法》的要求，保障甲方就餐人员的饮食卫生安全。

5、进行膳食营养科学搭配，保证健康用餐。

6、负责餐饮服务人员的健康体检及日常管理工作。

7、负责食堂设施设备、场所的维护。

8、负责餐具清洁、保管工作。

- 9、负责餐厨废弃物处置工作。
- 10、参与食材供应商的选定及日常监管工作。
- 11、负责食材入库及使用管理及食堂相关的财务管理。
- 12、服务内容接受甲方检查监督。

(三)服务工作标准

1、职工餐厅菜品质量标准

(1)职工餐厅菜点品种安排：一是每餐菜点品种丰富，烹调方法和口味多样，口味主要以西畴特色的农家菜为主，营养搭配平衡，以满足职工不同需求；二是根据季节变化及时更新菜品及辅料搭配、保证菜肴色彩，给予美的享受，并降低成本；三是菜肴及面点品种视市场货源、库房能力、厨师加工能力等情况而定，保证供应；四是根据单位反馈意见及时调整菜品种类、口味、颜色。

(2)职工餐厅菜点品质要求：一是菜点应符合营养、卫生要求，不得采用国家明令禁止使用的、有毒的、变质的原材料生产、加工食品；二是加工食品原材料时，加工人员自我检查、领班厨师分类检查，保证原料加工的质量、形状、大小、厚薄、规格等符合标准和烹调要求；三是菜点烹制过程按标准进行，不得有偷工减料、粗制滥造现象发生；四是菜点根据职工用餐情况，随吃随制作，保证新鲜、热度、并杜绝浪费；五是厨师积极有效的展开工作，保证开餐时间食品供应。

2、职工厨房服务质量标准

(1)职工厨房卫生质量标准：一是每日清洁，每餐擦拭整理，地面、墙面保持清洁，各种厨柜、案板操作台整齐洁净、无污渍、无油渍；二是灶台、餐具、厨具、刀具、餐车每日用后洗涤、擦拭，定期消毒，保持清洁无污垢；三是各种洗菜、洗碗、泡菜用的水池每天用后洗擦，表面清洁、无污渍，下水口无虫害；四是盛菜的盆、筐、盖布每天用后清洗，抹布常洗

常换，专布专用，无油渍、无异味；五是灶上使用的各种调料罐、盛器摆放整齐；每天洗换，不用时加盖布，保持卫生；六是排风、换气、排油烟的设备定期清洗，表面无严重污垢、无油渍；七是厨房各种灯具定期擦拭，有安全保护罩，照明充足；八是储藏食品按食品卫生法进行，生熟分开、冰箱定期清洁，专人专管；九是定期对厨房设备进行维护保养；十是指定专人负责水、电、机器设备的使用安全，注意节约水电，防止火灾等意外事故的发生。

(2)厨房职工卫生标准：一是职工服装干净整洁、头发清洁无头屑；二是厨师人员必须戴工作帽、穿围裙和工作鞋上岗，工作时间不得戴戒指、不留长指甲、不洒浓香水；三是厨房工作区域内不许吸烟、不嚼口香糖，不得面对食品咳嗽或打喷嚏；四是职工不得在消毒池洗手、及其他无关物品。

3、职工餐厅卫生整理标准

(1)餐厅整体卫生标准：一是大门干净、无污渍；把手光亮；大门开启自如；二是墙面无污渍；墙脚漆完好；无剥落，无灰尘、印迹、水印；三是地面每餐清理干净，无食物碎屑，无废纸、杂物、污垢、积水，餐厅内各角落无浮土，无卫生死角；四是装饰物及粘贴标语牌洁净，触摸表面无灰尘，五是按照卫生食堂标准做到无蚊子、苍蝇、蟑螂和老鼠。

(2)分餐设备卫生标准：一是分餐保温台里外无污渍、菜汤、随时清洁卫生、消毒、保持光亮；二是各餐车、服务车光亮干净、无异味，每餐清洁；三是划卡工作台每餐擦拭，用品餐具摆放整洁，干净、无污。

(3)桌椅卫生标准：一是餐桌上无水渍、食品残渣、杂物，职工用餐后立即清洁桌面及周围；二是椅子上无水渍、食品残渣、杂物，用餐后码放整齐；三是桌椅安全稳固，桌椅腿每天清洁无印迹、无浮土。

(4)餐厅用品卫生标准：一是调料瓶保持瓶体、瓶口清洁卫生；二是托盘里外随时干净卫生；三是盛装咸菜的盆每餐后清洁、消毒。

(5)职工操作卫生：一是职工分菜操作前需将手及操作用具进行消毒，职工无各类传染性疾病；二是分菜间内干净、整洁，不存放其他无关杂物，定期消毒；三是职工操作时需做到生熟、冷热分开，备有专用的擦手布使用并每餐更换洗涤；四是操作完毕要对用具进行彻底清洗和消毒。

(6)职工个人卫生：一是职工头发、身体无异味，不准留指甲并保持清洁，女职工头发进帽子、不准涂彩色指甲油。男职工需每天刮胡子，保持面部清洁；二是职工制服平整干净，工鞋保持光亮、无污渍；三是职工当班时不准面对客人抠鼻、挖耳、搔痒。

(7)餐具消毒卫生：一是餐具按《食品卫生法》规定及相关程序每餐消毒，保证无毒、无菌、无卫生事故发生；二是餐具定时消毒，由专人负责，并使用专门机械对餐具消毒，水温不低于 80 度；三是消毒液需按有关标准和要求，使用饭店指定的品牌产品。

4、职工餐厅用餐服务标准

(1)餐前准备服务标准：一是检查职工餐厅卫生良好，温度适宜，空气新鲜、环境优美，使职工有舒适感；二是检查餐厅分菜设备、餐器、工具处于清洁完整及良好的使用状态；三是根据菜单及厨师操作情况，在公布栏上填写每餐菜肴及操作厨师；四是餐厅内调料瓶、牙签瓶做好补充，摆放整齐、划线如一。

(2)职工用餐服务标准：一是引导职工有序用餐，监督职工按要求的方式就餐；二是见到职工用餐要面带微笑，主动打招呼问好，并向职工介绍当日菜肴口味及特点；三是盛菜时，

要有礼貌、有耐心，盛菜量按标准进行，注意节约；四是与厨房积极配合做到菜肴随吃随炒，保证主副食、汤的及时供应；五是随时提醒职工注意节约饭菜，严禁浪费，并及时与职工沟通，向厨房反映饭菜质量；六是随时整理餐厅桌面、地面补充调味料及咸菜；七是准确记录就餐人数，及时记录在案，配合厨师长进行成本核算；八是及时将职工用过的碗筷送到洗碗间过机消毒；九是定期对餐厅设备进行维护保养。

5、其他要求

(1)食堂人员配置要求：厨师长 1 人(55 岁以下，厨师证)，帮厨 2 人（55 岁以下)负责蒸饭、配菜、捡洗厅面服务及食品安全员兼仓库库管等工作，以上人员必须持有当地卫生部门出具的卫生健康证明。

(2)财务方面要求：运营过程中产生票据需单独核算。

(3)甲方所提供的工作条件：本次采购的食堂餐饮服务，均由甲方提供食堂就餐场地、炊具、灶具、桌椅硬件设施，不提供住宿条件，食堂餐饮服务过程中产生的水、电费由甲方承担。

(4)乙方应节约水电，并负责购买食材及厨房所需的一切日常物品。

(5)合同期满前一个月，乙方对餐厅资产进行盘点清查，做好移交准备，作好场地清洁工作。

(6)统一着装要求：乙方工作人员须统一着装、文明服。

(7)卫生防疫工作要求：乙方应保证甲方餐厅卫生防疫工作达到西畴县市场监督管理局相关评定要求。

(8)乙方严禁私自对外经营和收费。

(9)乙方须按照规定负责办理营业执照、食品经营许可证等相关证照。

四、甲乙双方权利和义务

(一)甲方的权利义务

1、甲方向乙方提供经营服务场地和餐厅基本设备设施。

2、资产管理。对提供给乙方使用的国有资产享有法定所有权，监督乙方在服务期内确保国有资产保持良好，对乙方财务有检查、监督、审计权，确保甲方资产不流失。

3、对乙方提供的服务具有监督权、处罚权。有权对乙方实施行政管理，如食品卫生安全、治安安全、消防安全、文明礼仪、服务规范等。

4、督促乙方整改餐饮服务中存在的问题，乙方违反合同或影响甲方职工正常工作给甲方造成严重损失时，有权警告、要求赔偿直至解除与乙方的合同。

5、督促乙方做好餐饮服务范围内的安全、防火工作。

6、督促乙方对职工进行定期和不定期的技能培训，乙方所聘职工必须持健康证上岗。

7、有权监督检查乙方的食品加工、消防安全、储藏、食品卫生、环境卫生、食品质量、服务态度、餐饮安全、治安消防安全及投诉处理等工作全流程，并根据有关制度和规定对乙方所发生的问题进行处理，保障职工的合法权益。

9、甲方增加就餐人数或节假日放假须提前告知乙方。乙方应注意掌握就餐人数变化情况，合理准备饭菜数量。但甲方应督促配合乙方确认就餐人数。因乙方失职影响甲方正常就餐，甲方有权追究乙方的责任。造成严重误餐或停餐的，甲方有权从乙方交纳的履约保证金中视情节轻重按甲方实际损失扣除乙方对应服务费；如因甲方原因造成造成严重误餐或停餐的，乙方不承担任何责任。

(二)乙方的权利和义务

1、乙方有权使用食堂内的公共设备及附属设施，如因乙方人员自身原因造成的设施设备损坏、物品丢失等产生的费用

由乙方承担；合同期满，应保证所有设备、设施完好，提交甲方验收。

2、乙方必须按照响应文件承诺，满员持证上岗，技术人员持有相关专业技术上岗证书，按时足额支付工作人员工资和福利，乙方工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方办公区域及其它禁区。

3、合同期内，乙方在消防安全、食品安全和卫生防疫工作方面执行国家有关规定。如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全事故、意外事故等，由乙方承担全部的民事或刑事责任。

4、乙方应严格执行各项食堂管理制度，严格按照 6T 食堂标准进行经营管理并完善台账。定期进行防鼠、灭蝇、灭蟑等防范措施，食堂经营中产生的垃圾、下水管道油污清淤、排烟系统清理等由乙方自行处理，费用由乙方承担。

5、无条件接受甲方行政监督，严把食品食品加工、消防安全、储藏、食品卫生、环境卫生、食品质量、服务态度、餐饮安全、治安消防安全及投诉处理等工作全流程。

6、乙方因工作需要招聘职工，必须先体检，体检合格取得健康证，经过培训和满足甲方特殊要求方能上岗。每年须开展两次职工业务技术培训，不断提高管理水平和烹调技术。乙方用工及相应支出均由乙方负担，职工工伤、医疗等劳动保障均与甲方无关。

7、根据甲方有关疫情防控工作预案，在当地疾病防控部门指导下开展流行性传染病防控工作。

8、餐厅所有上墙的规章制度、标识和餐饮文化宣传由乙方按照餐饮专业知识进行设计和编制，费用由乙方支付。

9、乙方拟委派本项目人员均须接受采购人现场管理和指导，同时接受甲方的内部管理规范。乙方负责处理合同服务期

内所有与本项目派遣人员的劳动纠纷，与甲方无关。

10、乙方承担此项目现场配置所有人员的日常薪酬、保险、福利和服务现场发生的相关费用等，须严格执行国家、省、县的劳动法律法规，确保职工的权益不受侵犯。

11、乙方应在工作日全天候安排驻点经理在岗负责现场人员管理、现场监控以及处理突发情况，如遇特殊情况，乙方应增加或调配现场职工，以确保服务质量。

12、乙方须完全承担其所有工作人员的安全责任，负责为在服务现场发生工伤、事故的职工申请办理工伤鉴定、费用支付及垫付、保险理赔和妥善处理相关事宜等工作，甲方不承担任何民事责任和经济赔偿。

13、消防安全依据“谁经营、谁负责”的原则，乙方必须维护好消防设施，配备必要的消防器材，指定专人负责。

14、对本餐厅的食品卫生安全、消防安全、用电安全等安全负责。由于乙方责任，造成甲方职工食物中毒，发生火灾、被盗和治安案件等安全事件(事故),由乙方承担全部责任，含经济责任、政治责任和法律责任。

五、违约责任

1、甲方违反本合同使乙方未能完成规定的服务目标，乙方有权要求甲方在一定期限内解决。逾期未解决时乙方有权终止合同；造成乙方经济损失的，甲方应给予乙方经济补偿，并向乙方支付总服务费金额 20%的违约金。

2、乙方在合同期内出现食品安全卫生事件，被有关部门查处，甲方有权单方终止合同，乙方应承担一切责任，包括给予甲方经济赔偿。

3、乙方违反本合同未能达到约定的服务目标，甲方有权要求乙方限期整改，逾期仍未整改，甲方有权单方终止合同，乙方应承担一切责任并赔偿因违约给甲方造成的所有损失。

4、合同期满，在设施设备移交清楚、所有债权债务了结完毕后，合同自然终止，甲方退回乙方缴纳的履约保证金余额。甲方收回房屋，乙方投资的基础设施设备和不可移动的固定资产由乙方自行拆除。对未经甲方同意留存物品，甲方有权处置。乙方必须按时移交并保证移交完毕，如果逾期移交：逾期三天内，每逾期一天乙方需向甲方支付 5% 的违约金，造成其他损失的，乙方承担赔偿责任。

6、乙方必须按甲方规定时间作息，准时开餐。乙方应不分节假日，服从甲方安排，随时准备应急接待任务。周末及节假日安排专人值班，且不能影响食堂正常经营，否则视为乙方违约，甲方不退还履约保证金。

7、甲、乙双方无正当理由提前终止合同，给对方造成的经济损失应予以赔偿，并承担总服务费金额的 20% 的违约金。

六、合同的变更、解除和终止

1、双方经协商一致，可以变更本合同。

2、出现以下情况之一，甲方有权单方解除合同：

(1)乙方在承包期内，因违反食品卫生管理规定被责令停业或被县级以上主管部门处罚累计 2 次以上(处罚金额 1 万元以上)的，终止日期为处罚决定执行之日。

(2)出现火灾事故，造成财产损失 20000 元以上，或造成严重不良影响的。

(3)乙方未按照投标文件承诺配齐管理人员及厨师等各类人员，且不进行整改的。

(4)乙方不按甲方要求转包、分包等形式转租、转让经营场所或将甲方财产转移的。

(5)在满意度测评中，连续两次甲方职工满意度低于 75% 的将自动终止合同，并视同乙方违约。

(6)乙方在承包过程中，如因操作不当造成设备设施损坏、

菜肴质量和服务等方面出现严重问题，甲方有权单方解除合同。

七、其他条款

1、双方可对本合同的条款进行补充，以书面形式签订补充协议。补充协议与本合同具有同等效力。

2、本合同附件均为合同有效组成部分。本合同和补充协议中规定的事宜，均遵照中华人民共和国有关法律、法规和规章执行。

3、本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律法规及时协商处理。

4、本合同在履行中如发生争议，双方应协商解决，协商不成时，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

5、本合同未尽事宜由双方共同协商解决。协商结果经双方签字并盖章以后与本合同具有同等法律效力。

八、本合同一式六份，甲乙双方各执三份，并具有同等效力。

甲方(盖章):西畴县人民检察院

法定代表人或委托代理人:

地址:西畴县西洒镇普兰路

指定联系人:任云辉

联系电话:18183673339

乙方(盖章):文山昱鼎物业管理有限责任公司

法定代表人或代理人:

地址:

指定联系人:唐国洋

联系电话:13908766611

本协议签署日期: 年 月 日