

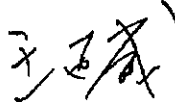
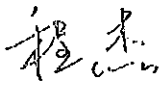
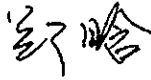

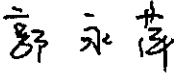

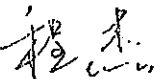
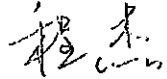
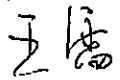
合同审查会签表

项目编号

表格版号

附件

张

| | | | | | |
|----------|--|---|---|-------------------------------|-----------------|
| 合同名称 | 连云港市公路事业发展中心机关及市路网中心食堂托管服务项目 | | | | |
| 资金来源 | <input type="checkbox"/> 中央省专项 | <input checked="" type="checkbox"/> 市专项 | <input type="checkbox"/> 其他 | | |
| 合同主体 | 甲方: | 连云港市公路事业发展中心 | | | |
| | 乙方: | 连云港市金勺子酒店管理有限公司 | | | |
| | 丙方: | | | | |
| 发包方式 | <input checked="" type="checkbox"/> 公开招标 | <input type="checkbox"/> 邀请招标 | <input type="checkbox"/> 竞争性谈判 | <input type="checkbox"/> 询价 | |
| | <input type="checkbox"/> 单一来源采购 | <input type="checkbox"/> 竞争性磋商 | <input type="checkbox"/> 竞争性比选 | <input type="checkbox"/> 直接发包 | |
| 合同基本情况 | 连云港市公路事业发展中心机关及市路网中心食堂托管服务项目（项目编号：JSZC-320700-JDGS-G2024-0018）政府采购公开招标已结束，中标人为连云港市金勺子酒店管理有限公司，中标价为贰佰贰拾陆万柒仟贰佰捌拾零元整（¥2267280.00），现合同已草拟，请领导审批。 | | | | |
| 合同签约价格 | 2,267,280.00 | 元 | 费率 | 大写 | 贰佰贰拾陆万柒仟贰佰捌拾零元整 |
| 合同编号 | | | | | |
| 合同主办部门意见 | 【已阅】 请领导审批。  2024-04-23 08:34 | | 【同意】 拟同意，请中心领导审批  2024-04-24 09:29 | | |
| 合同履行部门意见 | 【同意】  2024-04-24 11:57 | | | | |
| 合同法审部门意见 | 【同意】  2024-04-29 11:12 | | | | |
| 合同审计部门意见 | 【已阅】  2024-04-24 16:48 | | | | |
| 合同纪律监督意见 | 【已阅】  2024-04-24 14:15 | | | | |
| 分管领导意见 | 【同意】  2024-04-24 09:30 | | 【同意】  2024-04-24 09:30 | | |
| 法人代表意见 | 【已阅】 请程杰主任代签合同。  2024-04-29 11:34 | | | | |
| 备注 | | | | | |

注：本表适用于市公路中心合同签订审查会签审批，本表由合同主办部门填写办理。

连云港市公路事业发展中心机关及市路网中心
食堂托管服务项目

项目编号：JSZC-320700-JDGS-G2024-0018

采
购
合
同

采 购 人：连云港市公路事业发展中心

中标供应商：连云港市金勺子酒店管理有限公司

2024 年 4 月

目 录

- 1、 政府采购合同
- 2、 中标通知书
- 3、 履约保证金缴纳证明
- 4、 项目更改及补充文件（如果有）
- 5、 投标报价表
- 6、 中标单位澄清函（如果有）
- 7、 采购需求

中标通知书

项目编号：JSZC-320700-JDGS-G2024-0018

连云港市金勺子酒店管理有限公司：

连云港市公路事业发展中心的连云港市公路事业发展中心机关及市路网中心食堂托管服务项目的评标工作已结束，根据政府采购的有关法律、法规、规章和本项目招标文件的规定，确定你单位为中标人。

我方将于本中标通知书发出之日起 30 日内，依据本项目招标文件、你方的投标文件与你方签订采购合同。

请你方派代表于 2024 年 5 月 16 日前至连云港市公路事业发展中心与我方洽谈合同。

你方中标条件如下：

- 中标范围和内容：连云港市公路事业发展中心机关及市路网中心食堂托管服务
- 中标金额：贰佰贰拾陆万柒仟贰佰捌拾元整（¥2267280.00 元）
- 中标服务期：三年（合同约定时间起算）

采购代理机构（公章）：



2024 年 4 月 17 日

采购人（公章）：



2024 年 4 月 17 日

说明：1、本通知书一式五份，中标人、采购代理机构、监督部门各一份，采购人二份。

采购合同履行保证保险单

保单生成时间：2024-04-26 10:34:24

保单号：2113023201012400003R

投保人基本信息

名称：连云港市金勺子酒店管理有限公司

证件号码：913207060502123947

地址：连云港市海州区苍梧路36-6

被保险人基本信息

名称：连云港市公路事业发展中心

证件号码：123207004680477791

地址：连云港市海州区苍梧路36-6

项目信息

项目编号：JSZC-320700-JDGS-G2024-0018

项目名称：连云港市公路事业发展中心机关及市路网中心食堂托管服务项目

合同金额：CNY 2,267,280.00 元

保险期间：自2024年05月01日零时起至2027年04月30日二十四时止。

保险金额：人民币（大写）壹拾壹万叁仟叁佰陆拾肆元整 小写：CNY 113,364.00 元

保险费：人民币（大写）贰仟柒佰贰拾元柒角叁分 小写：CNY 2,720.73 元

特别约定

1、本保单适用《紫金财产保险股份有限公司采购合同履行保证保险条款》（紫金保险）（备-保证保险）【2021】（主）016号。

2、因本保险生效前，采购项目发生保险条款列明情形导致的损失保险人不予赔付。

3、本保险合同中保险金额将随投保人逐步履行保单项下采购合同约定或法定义务以及保险人按被保险人索赔通知请求分次支付而相应递减。

4、农民工工资支付履约保证、采购合同预付款保证、项目验收合格后的质量保证均不在本保险责任范围之内。

5、保险人按照保险合同约定向被保险人或权利人赔偿相关款项后，保险人代位取得向投保人追偿的权利，投保人应在保险人向投保人发出要求投保人履行赔偿责任的五日内向保险人支付追偿款。如投保人未按上述约定向保险人支付追偿款，保险人有权按照本条特别约定实现担保权利，投保人除向保险人支付追偿款、违约金以及费用外，还应向保险人支付自投保人逾期付款之日起每日万分之四的逾期违约金。

6、当出现保险事故时，如投保人同时提供了履约保证金的，应先行启动中标单位的履约保证金进行赔偿，不足部分再启动本保单理赔程序。

司法管辖

中华人民共和国管辖（不含港澳台地区）

重要提示

1. 收到本保单后请您立即核对，如发现填写内容与投保事实不符，请立即通知保险人采用批单更改，其他方式无效。
2. 请投保人、被保险人仔细阅读条款相关内容，特别是责任免除部分。
3. 您可以关注“紫金保险”微信公众号—快捷服务核实保单详情；也可以登录本公司官方网站通过“客户服务”验真电子保单、下载电子发票。
4. 本公司最近季度的综合偿付能力充足率和风险综合评级已经达到政府监管要求，具体结果您可登录本公司官方网站通过“公开信息披露—专项信息”查询。

保险人

公司名称：紫金财产保险股份有限公司南京市江宁支公司
公司地址：南京市江宁区东山街道园中路9号四楼
官方网址：www.zking.com
全国客服电话：95312
销售人员：陈晨
销售人员工号：232013172
联系方式：15151846277



核保：智能核保

制单：陈晨

经办：陈晨

政府采购合同

甲方：连云港市公路事业发展中心（委托方）

乙方：连云港市金勺子酒店管理有限公司（受托方）

见证方：江苏建达全过程工程咨询有限公司

甲、乙双方根据 2024 年 4 月 16 日连云港市公路事业发展中心机关及市路网中心食堂托管服务项目（项目编号：JSZC-320700-JDGS-G2024-0018）招标的结果，签订本合同。

为切实加强连云港市公路事业发展中心食堂管理，进一步做好市公路中心机关（含收费中心机关）、路网中心职工就餐的服务工作，根据国家有关法律、法规，本着平等互利的原则，经双方友好协商，就连云港市公路事业发展中心机关及市路网中心食堂托管服务项目事宜达成如下协议：

一、管理模式

1、管理模式为委托管理，即甲方授权委托乙方对食堂进行运行和管理，乙方为甲方提供餐饮菜肴制作服务。乙方组建并派驻食堂服务管理团队，负责食堂日常管理和餐饮服务，包括但不限于人员工作安排、主食菜肴质量、饭菜新品推出、食材成本控制、食品安全、人员安全、消防安全、厨具餐具等固定资产使用和保管、消杀防疫、卫生保洁等，以及甲方交办的其他任务，按甲方的要求提供餐饮服务。

2、乙方派驻的食堂服务管理团队所有员工的人事、劳资、社保等所有关系隶属乙方。

3、食堂物资采购保管、财务管理由甲方负责，餐饮原材料、用于服务的劳动用品、清洁用品、用具、耗材及卫生用品由甲方购置并承担。

4、甲方提供食堂管理必需的厨房、餐厅的硬件设备及其维修费用、备品备件。在托管服务期间，必须要更新或维修硬件设备时，乙方应当书面提出申请并呈报甲方，经甲方核准后，由甲方负责购买和安排维修。设备设施如果是乙方人员人为或违规操作损坏的，则由乙方承担相应的费用。

5、甲方对乙方的管理工作进行监督、考核。

二、合同文件构成

本协议书与下列文件一起构成合同文件：

- (1) 合同条款（包含通用、专用条款）
- (2) 中标通知书投标文件及其附件；
- (3) 报价表；
- (4) 投标文件及其附件；
- (5) 招标文件；
- (6) 采购需求；
- (7) 其他

在合同订立及履行过程中形成的与合同有关的文件均构成合同文件组成部分。

上述各项合同文件包括合同当事人就该项合同文件所作出的补充和修改，属于同一类内容的文件，应以最新签署的为准。专用合同条款及其附

件须经合同当事人签字或盖章。

三、合同期限

1、本合同期限为三年。自 2024 年 5 月 1 日至 2027 年 4 月 30 日止。
服务期内乙方如因自身管理、操作问题导致发生重大事故，或对甲方整改建议拒不执行的，甲方有权提前终止合同并依法追究乙方责任。

2、乙方进场托管后前 2 个月为试用，如乙方在试用期内不能履行合同，甲方有权终止合同履行，乙方应承担相应的完全责任，包括赔偿因此带来的相应损失。合同期满后如退出本食堂管理时需向甲方交付全套档案资料（含电子文档），经过甲方验收合格，并完成与后续食堂管理企业的衔接后，方可退出，同时无息退还履约保证金。

四、合同价款、付款方式、履约保证金

1、合同价款

大写：贰佰贰拾陆万柒仟贰佰捌拾元整

小写：2267280.00 元

本合同实行总价合同方式，除合同另有约定外，合同服务期内合同价款不变。本合同价款包含乙方为完成本合同管理和服务工作等范围内的所有费用。

2、付款方式

甲方根据每月考核结果按月支付服务费用，次月支付上月服务款项。
甲方付款前，乙方须出具符合要求的发票。

甲方实际支付乙方月服务费用=中标金额/36×(1-月考核扣除百分比)

-未及时缴纳的其他约定处罚款项。

3、履约保证金

缴纳形式：以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式在合同签订前提交；

缴纳金额：合同价的 5%；

退还方式：按乙方递交履约保证金的方式退还；

退还时间：合同履行完成后由甲方全部退还（无息）；

退还条件：通过甲方考核后。

履约保证金不予退还的情形：（1）乙方未按约定签订采购合同；（2）乙方违约的，甲方将扣除其全部履约保证金。如乙方违约给甲方造成的损失超过履约保证金的，应当依法赔偿超过部分的损失。

甲方逾期退还履约保证金的违约责任：除不可抗力外，甲方逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应按按照中国人民银行同期贷款基准利率向乙方支付超期资金占用费。

五、服务质量要求及管理要求

1、乙方按照甲方的服务标准和菜肴水平，对食堂提供专业化管理和服务，负责食品安全、安全生产、室内外环境卫生、内部人员管控、库房、台账资料整理、制度管理工作及其配套设施、设备等资产进行全权管理。

2、乙方必须提出明确的用于本项目的服务方案，服务方案应包括但不限于以下内容：总体监控方案、食堂食品安全控制方案、食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生、人员卫生、环境

卫生、垃圾处理方案等)、食堂环境管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理,以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料。

3、乙方须确保食堂供应的食品卫生质量符合国家有关食品卫生的要求,确保职工的就餐需要,并按规定每餐留样 48 小时。遇到加班、突发事件等特殊情况要随时保证供餐,不得推辞。

4、乙方必须按以下标准予以供餐:

早餐:粥类 1 种、点心 2 种、面食 1 种、热饮 1 种、冷饮 1 种、蛋品 1 种、杂粮 1 种、冷菜 4 种,共不少于 12 种;

午餐:主食 1 种、汤类 1 种、炒菜 4 种(2 荤 2 素)、面点 1 种,水果 1 种等不少于 8 种;

晚餐:粥类 1 种、炒菜 3 种(2 荤 1 素)、冷菜 3 种、面食 1 种等不少于 8 种。

食堂供餐应荤素搭配,要结合时令,以当季的果蔬、新鲜食材为主,同时兼顾中华传统节日、节气,适时调整菜式品种。主食米面兼顾,菜肴以家常菜为主,辅以其他品种进行营养膳食。厨房做菜按需提供,尽量以小锅快炒、多次添加为主,减少浪费并做到花色品种齐全。

每天菜式按甲方要求供应,不能在一周之中出现重复的菜式,根据用餐人员口味及季节变化制作每周菜谱,每周菜谱应于上周周五前报送甲方,不断增加变换菜式品种,提高饭菜质量。每周至少推出 1 道新菜。

每逢传统节日，加工制作节日食品。

市公路事业发展中心机关职工就餐时间：早餐 7:00-8:30，午餐
12:00-13:30

市路网中心职工就餐时间：早餐 7:40-8:30，午餐 12:00-13:30，晚餐
18:30-19:30

偶有工作餐和接待餐，标准以甲方需求为准。

根据甲方需要供应职工馒头、大饼、包子等面食。

5、乙方所提供的菜品、分量及服务承诺必须按照招标文件、投标文件及本合同内容执行，不得超出范围，如若调整标准，必须征得甲方同意。

6、食堂所用原材料和易耗品采购由甲方负责，乙方做好接收和管理工
作，合理控制库存，降低运营成本。

7、甲方可以随时对食堂的经营、服务等情况进行监督检查，及时掌握
运营情况。

8、乙方负责提供所有食堂劳务人员的制式工作服，经甲方确认样式和
材质（工作服为整套工作服，包括帽子、衣服、鞋）。

9、乙方必须按照食堂工作人员岗位设置合理分配工作人员，所有工作
人员必须为乙方公司所派人员，聘用员工必须按国家劳动部门有关规定签
订用工合同，按月支付工资，并按照国家相关法律规定为其缴纳各项社会
保险。乙方派驻食堂所有员工的工资、福利、社保产生劳资纠纷由乙方负
责处理并承担法律责任。食堂工作人员在工作和上下班途中发生任何人身
安全事故，均由乙方负责。

10、乙方在食堂工作人员应定期参加体检，持有卫生部门制发的“预防性健康检查合格证明”方可作业，在工作期间一律穿工作服，戴工作帽，不吸烟、不喝酒，遵守甲方的有关规章制度。因乙方及其工作人员的责任造成工作人员和就餐人员人身安全伤亡以及食堂食物中毒等事故，所发生的任何经济、法律纠纷和所有责任、损失均由乙方负责。甲方保留通过法律途径追偿经济损失和社会名誉损失等法律权利。

11、乙方委派的管理负责人必须是具有食堂管理经验的专业人员，其他人员应进行上岗前培训，甲方厨房现有设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管，做好日常维护，严格管理，不得人为损坏和丢失，承包结束后按清单移交给甲方，如有遗失或损坏由乙方照价赔偿。

12、乙方要派专人把好质量关和成本关。若发现食物有腐烂变质现象，应及时向甲方反应相关情况；做到物品进出账目清楚，程序分明；厨师要不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

13、为确保消防安全，乙方必须及时关闭设备电源、水龙头和灯，乙方对食堂内部的一切安全风险负全责。

14、乙方应切实加强服务人员的培训，做好服务文明、热情、礼貌、规范，并虚心听取就餐人员的意见和建议。

15、乙方在履约期间违规使用禁用品，或发生食品安全和其它安全事故等，被行政管理机构处罚，由乙方承担一切责任。甲方将以行政管理机

构处罚文件为依据，视情节轻重，根据内部管理规定给予额外处罚、处理，直至解除合同，由此给甲方造成的一切经济损失由乙方承担，甲方保留通过法律途径追偿经济损失和社会名誉损失等法律权利。

六、服务考核

1、质量考核

(1) 发现饭菜中有变质食物，经卫生防疫部门鉴定确认后，每次处罚乙方 1000-2000 元，造成后果的，乙方承担全部责任。

(2) 由于乙方工作不认真，导致饭菜中夹带头发、金属丝、小虫等异物的，视情节每次处罚乙方 100-300 元，造成后果的，乙方承担全部责任。

2、管理考核

(1) 在确保水、电、气正常供应的情况下，如出现乙方未按规定时间供应工作餐，每次处罚 200 元，安全生产和食品安全造成后果的，乙方承担全部责任。

(2) 因乙方管理松懈等原因，出现水、电、气使用浪费、发生偷盗现象、物品原料使用时人为跑冒滴漏、人为有意损坏公物、有意污染室内外装修环境等现象的，视情节处罚乙方 500-1000 元，且造成的损失由乙方全额承担。

(3) 餐厅、厨房操作间、冷菜间、洗配菜间及面点间等场所卫生，要达到市场监督管理部门相关规范要求，如出现卫生不达标情况，每次处罚乙方 100-300 元。

(4) 菜肴制作过程中节约食材，食材的存放要符合规定，避免食材的浪费与流失；做到节约使用水、电、燃气，降低能耗，减少浪费。

3、月度考核

甲方每月5日前对乙方的上月服务情况进行考核，考核标准详见附件，月考核得分低于90分，每低一分扣该月费用的1%；月考核得分低于80分，甲方有权不支付该月服务费用，累计两次考核月得分80分以下的，甲方有权解除合同。

七、双方权利、义务

(一) 甲方的权利、义务

1、甲方考核小组对乙方的管理工作定期评估，如出现按双方约定的标准不合格的情况，在三个工作日内书面告知乙方，并有权要求更换相关管理人员、限期整改。如甲方连续二次或累计三次向乙方下达整改通知，而乙方仍然达不到整改要求时，视情节轻重情况，甲方有权从当月管理费中扣除500-5000元，作为违约金，同时甲方有权解除合同。

2、由乙方制定消防安全设施维修、保养计划，经甲方核准后组织实施，费用由甲方按实支付。

3、水、电、气及能源消耗由甲方负责。

(二) 乙方的权利、义务

1、因甲方原因（财政资金拨付原因除外）累计3个月以上（含3个月）未支付服务费的，除应如数支付外，还应按每季度服务费的0.1%/日向乙方交纳滞纳金，并且乙方有权解除合同。

2、食堂运行过程中，因甲方未履行义务的，乙方有权指出，并要求甲方履行义务，否则乙方有权解除合同。

3、乙方向甲方提供从业人员健康证，年检费用由乙方承担，乙方按上级行政监管部门要求做好索证索票、食品留样等工作。如果检查不合格，相关处罚由乙方承担，并处罚乙方 5000 元。乙方负责餐饮服务许可证年检等事宜。

4、按照合同要求，对甲方食堂的管理要达到双方约定的管理标准，并自觉接受甲方检查监督。

八、违约责任

合同期内，如一方没有合法依据(因政策原因除外)单方面解除合同，则违约方应向守约方支付违约金 30000 元整。

九、其他

1、其他未尽事宜，由双方协商解决。

2、如双方就本合同内容或其执行发生任何争议，双方应进行友好协商；协商不成时，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3、本合同的招标文件、投标文件、注解、附件、补充合同均为本合同组成部分，与本合同具有同等法律效力。

4、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。

5、本合同一式陆份，具有同等法律效力，甲方执二份，乙方执二份、见证方及财政监管部门各执一份。

6、未经对方许可，任何一方不得向第三方（双方法律、会计、商业

及其他顾问、雇员之外的人员) 泄露本合同的条款的任何内容, 本合同的签订和履行情况, 以及通过签订和履行本合同而获知的对方及对方关联公司的任何信息。本合同解除或终止后, 五年内本保密条款仍具有法律效力。

7、本合同自双方签字盖章后生效。

本页以下无正文

本页为签章页, 无正文内容

甲方:

地址:

法定代表人:

委托代理人:

电话:

传真:

签订日期: 2024年4月30日

见证方: 江苏建达全过程工程咨询有限公司

见证日期: 2024年4月30日

乙方:

地址:

法定代表人:

委托代理人:

电话:

传真:



程志



Handwritten signature of the Party B representative.

15062980990



采购需求

项目属性：服务类项目。采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为餐饮业。

本项目需求中标注★号的款项为实质性要求和条件，由采购人根据实际情况设置，投标人必须逐条明确作出满足实质性要求和条件的响应，否则投标无效。

一、项目概况

市公路中心机关、路网中心职工食堂用餐人数约 135 人，需提供公路中心机关（含收费中心机关）职工工作日早餐、中餐、每周面点，路网中心职工每天早餐、中餐、晚餐、每周面点，以及两处食堂特殊情况下的临时用餐；编制科学合理的每周菜谱根据季节等情况及时调整创新，不断更新菜品，做到饭菜品种多样、营养搭配均衡；负责两处食堂的日常运行管理和餐饮服务保证厨房、餐厅的卫生整洁，厨具、餐具均须清洁消毒，做好除“四害”和“四防”工作等；负责厨房和餐厅的用具、设施、设备的正常使用和日常维护；严格履行食品卫生安全职责，规范菜品操作流程，保障职工用餐安全卫生。

（1）市公路中心机关（含收费中心机关）职工食堂地点：连云港市海州区苍梧路 36-6；人数约：100 人。

（2）路网中心职工食堂地点：连云港市港城大道开发区朝阳北办公楼（开城国际高尔夫社区斜对面）；工作日用餐人数约：35 人；非工作日用餐人数约：10 人。

二、岗位人员配备要求

| 岗位 | 人数 | |
|-------|-------------|----------|
| | 市公路中心机关职工食堂 | 路网中心职工食堂 |
| 项目负责人 | 1 | |
| 厨师 | 2 | 2 |
| 面点师 | 1 | 1 |
| 切配 | 1 | 1 |
| 勤杂 | 1 | 1 |
| 服务员 | 1 | / |
| 共计 | 12 | |

本项目拟配备人员共 12 人。各岗位设置服务人数为最低要求，投标人必须保证不低于 12 人，人员费用按投标文件报价计算。

服务人员要求有一定的工作经历，身体健康，责任心强，无不良记录，无精神方面、传染性和皮肤疾病，懂得一定礼仪常识，食堂工作人员必须具有当年经过体检合格的卫生健康证。拟投入本项目的人员到岗前必须提供健康证明。

1) **项目负责人：**年龄在 60 周岁以下，具有不低于 3 年餐饮服务管理经验，负责食堂整体运行管理；对接甲方工作管理，有较强的管理经验，较好的组织、沟通能力；能合理有效安排、分配工作，并能培训和考核厨师；熟悉食品生产加工过程，特别是原料的各个部位综合性的食品制作知识，熟知各类菜点的制作程序和风味；全面了解甲方对食品质量的要求和质量标准，保证食品质量；有一定的资料整理汇总和数据统计分析能力；具备良好的心态，较强的执行力和处理突发事件的高效综合能力与应变能力。

2) **厨师**：年龄在 60 周岁以下，有不低于 3 年餐饮工作经历。相貌端正，身体健康，熟知厨房热菜加工程序，并能实际操作；掌握厨房规定的热菜的质量标准，能熟练使用热菜加工设备。获得国家劳动保障部门核发的厨师职业资格证书；具备食品卫生学、营养学等相关知识；熟悉食品卫生法及相关法律法规；熟知本岗位的工作职责、程序、标准。

具有制作新菜单和烹制新菜的能力；在工作中，具有良好的协调组织能力，以确保工作的顺利进行。每季度轮岗任职，保证菜式、口味不重样。

3) **面点师**：年龄在 60 周岁以下，有不低于 3 年餐饮工作经历。相貌端正，身体健康。熟知各种面点的加工程序，并能实际操作；掌握面点生产的质量标准，能熟练使用加工设备。

获得国家劳动保障部门核发的面点师职业资格证；具有食品卫生学、营养学等相关知识；熟悉食品卫生法及相关法律法规；熟知本岗位的工作职责、程序、标准。具有可操作的食物加工与服务保障措施，绩效考核和成本控制办法。

4) **切配**：年龄在 60 周岁以下，身体健康，责任心强，从事过餐饮行业服务，遵纪守法，品行端正，团结友善，能吃苦耐劳，有亲和力和敬业精神，具有相应的资格条件和相关的工作经历、经验，无不良记录及嗜好。

5) **勤杂**：年龄在 60 周岁以下，能吃苦耐劳，身体健康，有责任心。

6) **服务员**：年龄在 60 周岁以下，高中及以上学历、身高 1.60 米以上、五官端正、性格活泼、形象好、气质佳。能吃苦耐劳，身体健康，有责任心。

三、具体要求

1、餐饮服务工作。服务热情周到，食品健康营养，饭菜卫生可口，色香味形兼具。岗位人数合理，工作高效，服务优秀，就餐者满意度高，打造名副其实的健康食堂、示范食堂。

2、食品安全工作。有明确的安全管理组织机构，做到人员、职责、经费、措施、预案五落实。强化从业人员食品安全意识；健全食品安全管理与执行考核制度，建立食品安全风控机制和应急处置预案。确保食品验货、加工、储存的绝对安全，实现零事故目标。

3、创新与建议。针对项目甲方的实际情况，乙方可以提出一些创新性的工作意见、建议，促进和改进工作。

5、食堂工作制度

(1)食堂工作人员按规范程序招聘、录用, 按时上下班, 坚守工作岗位, 服从管理员安排, 遵守公司有关管理制度。

(2) 树立全心全意为员工服务的思想, 讲究职业道德。文明服务、态度和蔼、主动热情、礼貌待人、热爱本职、认真负责。不断钻研业务, 努力提高自身业务水平。

(3) 养成良好的工作习惯, 各种厨具、餐具要固定放置, 使用完毕后及时放回原处, 各种物品不随处乱放。

(4) 爱护公物。使用工具等械具要严格遵守操作规程, 清洗餐具、厨具要细心细致。

(5) 乙方要把好质量关和成本关。严禁腐烂、变质食物进入餐厅; 做

到物品进出账目清楚,程序分明;厨师要不断钻研业务,多动脑筋,做到饭熟菜香,味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜,一方面使饭菜浪费度降低到最小,又不会使饭菜不够吃。

(6)做好食堂安全工作。要严守操作规程,生熟食品及加工用具要分类置放,防止污染;食堂无关人员严禁进入厨房及保管室;易燃易爆物品要按规定放置,杜绝意外事故的发生,食堂工作人员离开厨房前,必须将厨房各种食品放置好,关好门窗,检查各类电源开关、设备、炉灶等,做好防火、防盗、防毒工作。

(7)做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服,注意做好食品卫生,餐具卫生,环境卫生,个人卫生工作,如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病,应向甲方请假,离开食堂工作岗位。

(8)食堂工作人员既要分工负责,又要团结协作,真诚待人,语言文明,工作期间不争吵,不打闹。

6、食堂卫生制度

(1) 食品卫生

- 1) 严禁使用腐烂变质的食物,以及其他感官性状异常食物。
- 2) 要做到生品与成品、熟品相隔离,成品与半成品相隔离,食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。
- 3) 食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘,以避免杂物混入食品。
- 4) 隔餐食物如可食用,必须经过回锅加热。各种调料不宜久置,装盛

调料各种器具应经常洗涤。

(2) 餐具、厨具卫生

1) 刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

2) 厨具和餐具要固定摆好。

(3) 环境卫生

1) 要经常打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水。

2) 储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地，隔墙，分类。

3) 对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常清理，预防细菌感染食物。

4) 对存放厨具、餐具的各个角落要经常擦洗。

(4) 食堂工作人员个人卫生

1) 食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥，勤洗澡，理发，勤换工作服。

2) 在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前（如切菜等）应用热水消毒。

3) 不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

7、食堂的实物出库管理

(1) 食堂食品、物品，设专人管理，领用食品，物品出库要登记，并随时

接受检查。

(2) 食堂食品、物品的领取应根据各组实际用量有计划领取, 每月清点库存一次, 甲方对库存物品的数量和质量每周都要检查一次。

(3) 食堂食品、物品为集体财产, 食堂管理人员应力求节约, 不得浪费, 不得将食堂的食品、物品变卖, 转移为已有, 一经发现将严肃处理。

(4) 对食堂食品、物品实行“采购、入库、使用”三分离原则。建立三本账, 做到采购、入库、使用三个数据基本一致, 误差控制在 1% 以内。

8、食品留样制度

(1) 为确保食品安全, 必须由专人负责留样。

(2) 留样容器必须专用, 洗刷干净经消毒后方可使用。

(3) 留样专用冰箱必须洁净, 定期保洁消毒, 留样食品摆放整齐, 餐次分开。

(4) 每餐留样的食品, 按规定不得少于 150 克。

(5) 留样食品取样后, 应立即存放在经清洗消毒后的专用留样盒内, 以免被污染。

(6) 留样食品冷却后, 在其外部贴上标签, 标明留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

(7) 留样食品须在冷藏条件下保存 48 小时, 进餐后如无异常即可处理留样的食品; 如有异常, 应立即封存, 送食品卫生部门检验。

(8) 食品留样冰箱为专用冰箱, 严禁存放与留样食品无关物品或食品。

9、食堂岗位职责

(1) 项目负责人岗位职责

1) 负责食堂整体的工作：运行管理、成本核算、菜点的翻新、原料验收把关、市场调研、食品安全、安全生产及室内外环境卫生的检查。

2) 根据市场、季节、营养等综合因素每周五制定下周食谱及菜单（每周不复制、每天不重复），报甲方相关负责人，待确认后不得擅自无故更改。

3) 认真做好生产计划的安排、检查、落实、协调等，保证生产和食品工作，确保食堂的顺利开餐。

4) 负责与相关部门工作协调，处理好各种突发事件。

5) 督导员工正常使用餐厅的各项设备用品，做好清洁保养工作，控制餐具损耗。

6) 建立物资管理制度，确保餐厅各种物品的合理使用。

7) 签署食堂各种用品的领用单、设备维修单、成本核算考核单等，保证食堂的正常运行。

8) 督导下属保持始终如一的食堂卫生标准。

9) 每周必须组织召开一两次内部会议，传达上级领导精神布置各项工作。

10) 定期对员工工作表现进行评估和奖惩，制定培训计划并予以落实。

(2) 厨师、面点师岗位职责

1) 了解食堂客情及编制菜单内容，负责菜肴各自切配、加工、烹调的

准备工作。

2) 按规定要求进行切配、加工和初步熟处理，保证原料主配料的齐全和分量的准确，确保食堂及宴会的准备走菜。

3) 根据原料的质地，将耐火的原料提前加工，保证菜肴出品，符合规定的质量要求，蔬菜及艳色原料，力争小锅少炒少出，确保质地新样。

4) 所有菜品、点心、主食，要求按规定的时间加工烹制完成，确保食堂宾客的准备就餐。

5) 随时保证个人工作岗位及包干区域的卫生整治，做好收尾工作。

6) 妥善保存食堂各种成品和半成品，使其符合使用要求，且符合清洁、整齐、卫生安全要求。

7) 完成厨师长交给的其他任务。

(3) 切配岗位职责

1) 负责粗加工，熟练掌握切配技巧并能够熟练操作，配合餐厅、厨房及勤杂工作；

2) 搞好砧墩、案板、地面的卫生和刀砧洁净与保养工作；

3) 本区域的灭蝇防蝇工作，管理好餐饮设备和设施；

4) 按照节能要求做好节约用水、用电工作，杜绝跑、冒、滴、漏现象和长流水现象；

5) 积极服从和努力完成交办的其他工作。

(4) 勤杂工岗位职责

1) 按洗涤程序 and 标准洗涤所有餐具和用具。

2) 负责厨房区域清洁卫生工作，严格按清洁剂用量比例使用，热力消毒必须控制要求规定时间。

3) 每天三餐必须对餐具用具消毒保养存放。

4) 定期检查消毒柜，发现问题及时汇报。

5) 清除和更换各点的垃圾桶，每天三到五次对洗手间进行清扫。

6) 负责破损餐具的拣剔和餐具的补充工作，及时上报食堂管理员处理。

7) 积极服从和努力完成交办的其他工作。

(5) 服务员岗位职责

1) 负责用餐时间打餐，保证干净整洁，打餐分量适中、及时；

2) 负责食堂区域内的卫生干净整洁，收拾餐桌及时、干净；

3) 积极服从和努力完成交办的其他工作。

10、厨房工作标准

(1) 工作内容

厨房负责早、中、晚三餐饭菜、点心的加工、制作、配送等工作。

(2) 工作标准

1) 原料初加工

原料初加工质量直接关系到原料的出净水平，直接影响到菜肴的生产成本，必须做到物尽其用。

初加工质量必须保证原料的完整性，掌握好厚薄、粗细、老嫩的标准。

对所加工原料进行分档取料，合理留用割舍，避免造成不应有的浪费。对应该达到大小分开、老嫩分开、头尾分开、肥瘦分开的原料，加工时必

须达到。

所加工的原料必须按要求进行洗摘、浸泡，必须保证加工后的原料干净、整洁、安全、卫生、无污物、无杂物。

提高初加工速度，防止影响下一环节操作。

合理设置不受污染。

2) 原料切配

以每周食谱和当天所领用、耗用的原料为依据，留意客情要求，科学合理地定制原料。

根据客情的要求计划领用原料，不论切制任何一种原料，必须大小一致、长短相等、厚薄均匀，并做好保鲜、保藏工作。

根据员工食堂需要，以菜单食谱的名称要求进行切割、切配。所切配边、角等下料不应浪费应合理使用。

必须做到物尽其用，推陈出新。使用当天购进的原料，未能用完的妥善保管，根据原料质地、老嫩、生熟采用相应保管办法。

切配原料应快速及时，确保烹制出品的需要。

3) 加热烹调

熟练烹制大众品味的菜肴，做到营养平衡。

按周食谱、规定的操作程序和工艺流程进行菜点烹制。

能熟练运用不同技艺，根据不同的要求装盘、装锅。

掌握不同原料的质地、性质，采用不同的烹调技法，使不同菜肴充分保持鲜嫩、爽脆、酥烂、汁厚、味浓，充分发挥出原料特有的属性。

烹调使用的清汤要清澈，白汤要浓稠奶白，而且保证量的充足。

正常使用各种调料，并做好保管工作。

所烹制的菜肴点心，品味、色泽、卫生一定要符合出菜要求。

（3）切配服务标准

服务标准是指在服务工作环节中礼貌礼节、卫生、服务、技能需达到的要求。

- 1) 根据菜单要求准备好餐具、调味。
- 2) 根据饭菜现时温度，做好加热保温工作。
- 3) 根据季节变化和室温变化，调试好室内温度，保证空气清新，温度适宜。
- 4) 分菜时仔细聆听，正常解释菜肴。回答就餐员工问题时要耐心热情，不得与就餐人员争吵。
- 5) 打菜时速度要快、准确、无误，要求公开、公平、公正、一视同仁。并按菜肴换勺分打。
- 6) 注意观察外部菜肴、调味品、碗筷等余量和未就餐人员数量，如有不足应提前通知厨房准备。添加饭菜时动作要轻，并对受影响客人说声“对不起，麻烦您让一下”，撤换餐具时动作要轻快，不能发出大的声响。
- 7) 清理桌面卫生时动作要规范，不影响周围用餐人员。
- 8) 餐厅收尾工作要在 15 分钟内完成，卫生清洁全面彻底，做到台面无污渍，座椅无污染，地面无垃圾。
- 9) 检查就餐人员是否有遗留物品。

(4) 食堂餐具卫生消毒工作标准

食堂的餐具不仅要经过清洗冲刷，还必须经过严格的消毒处理，正常的消毒方法，直接关系到用餐员工的人身安全，菜点的卫生安全。

清洗、消毒常用的方法根据餐具质地采用不同的方法：

A、蒸煮消毒（用于金属陶瓷、快餐盘、快餐碗消毒标准）

- 1) 刮：将使用完的餐具内的残留物刮入废弃物专用桶中。
- 2) 冲：用流动的自来水将餐盘、餐碗冲刷，使其表面光洁。
- 3) 洗：将抹布蘸上一定量洗涤剂洗涤、搓洗，再用清水反复冲洗洗液。
- 4) 蒸煮消毒：餐盘、餐碗放入蒸柜中，在 100 摄氏度的沸水中蒸制 5 分钟以上。

B、紫外线消毒（用于高档瓷盘、碗筷、自助餐盘、筷子）

- 1) 刮
- 2) 冲
- 3) 洗
- 4) 紫外线消毒：将洗净的盘筷擦干水放入专用紫外线消毒柜，高温 10 分钟以上。

C、药物消毒（用于餐筷不能高温用具）

餐盘、餐筷除日常洗涤消毒外，定期（2 天）用 84 消毒液按 1：200 的比例浸泡杀菌消毒。

D、餐具的存放（餐盘、餐筷存放防止二次污染）

- 1) 快餐盘、快餐碗放在蒸煮柜中存放，开餐时取用。

2) 自助餐盘、筷子放在指定的消毒柜中存放。

3) 盗盘器放入保洁柜中存放。

四、考核标准及考核办法

甲方除对乙方进行日常的服务质量考核和管理考核外，每月对乙方进行月度考核，考核标准及办法如下：

甲方每月 5 日前对中标人的上月服务情况进行考核，考核标准详见下表，月考核得分低于 90 分，每低一分扣该月费用的 1%；月考核得分低于 80 分，甲方有权不支付该月服务费用。累计两次考核月得分 80 分以下的，甲方有权解除合同。

考核标准：

| 考核项目 | 分值 | 考核内容 | 违规次数 | 得分 |
|--------|-----|---|------|----|
| 食品卫生安全 | 25分 | 1、餐厅就餐前与就餐后未做到“三净、两条线”，即“餐桌净、座椅净、地面净，餐桌摆放纵横一条线”，每次扣 1 分 | | |
| | | 2、餐厅与操作间窗户、地板、墙面、炊具等有灰尘、蛛网、油渍等异物，每次扣 1 分 | | |
| | | 3、厨房用具实行炊具消毒制度，食品器具随意堆放，每次扣 1 分 | | |
| | | 4、储藏间未保持干净整洁，食品未分类存放、生熟分开、摆放整齐，每次扣 1 分 | | |
| | | 5、蔬菜、肉类未分开清洗，洗净的食物上留存有泥沙等异物，每次扣 1 分 | | |

| | | | | |
|-----------|---------|---|--|--|
| | | 6、操作人员操作物品前未洗手消毒，每人每次扣 1 分 | | |
| | | 7、操作人员衣帽穿戴不整洁，头发露于帽外，分菜时未戴口罩、一次性手套等，每人每次扣 1 分 | | |
| | | 8、工作人员未持有有效健康证明，每人每次扣 1 分 | | |
| | | 9、食堂下班后未按规定关闭相关水电、设备，每次扣 2 分 | | |
| | | 10、上级卫生部门检查食堂卫生工作，由于供餐方因素造成不良影响或罚款的，每次扣 2 分(罚款由供餐方负责) | | |
| | | 11、发生食物中毒，造成生命、财产安全受损，每次扣 8 分(扣分外应承担相应经济责任与由此引起的法律责任) | | |
| 菜 品 评价 | 25 分 | 1、菜品未及时公布或公布菜品与实际不符时，每次扣 1 分 | | |
| | | 2、菜品中发现虫类、杂草等异物，每次扣 2 分 | | |
| | | 3、供餐方提供的饭菜未达到合同所列的种类或标准(开餐后可根据人数灵活添加菜品)，每次扣 2 分 | | |
| | | 4、开饭时间内无热饭菜、热汤供应，每次扣 2 分 | | |
| | | 5、就餐时饭菜未能及时补充影响供餐的，每次扣 2 分 | | |
| | | 6、无故停餐、误餐，造成就餐人员无法正常用餐的，每次扣 2 分 | | |
| | | 7、未经协商一致，供餐方单方面改动菜品，每次扣 2 分 | | |

| | | | | |
|--------|-----|---|--|--|
| 人员管理 | 25分 | 1、由于供餐方各岗位员工未按时出勤、影响正常供餐质量的，每人每次扣1分 | | |
| | | 2、供餐方未经允许带无关人员进入厨房，造成食品卫生安全隐患的，每人每次扣2分 | | |
| | | 3、就餐人员就菜肴与服务提出疑问与建议时不及时处理，推诿不决经查证属实的，每人每次扣2分 | | |
| | | 4、因供餐方原因与就餐人员发生争执，每人每次扣2分 | | |
| | | 5、包间招待时供餐方工作人员未及时到位(公休期间临时通知除外)，影响包间正常供餐的，每次扣3分 | | |
| 服务对象测评 | 25分 | 1、在日常服务过程中，制定满意度调查表。 | | |
| | | 2、不定期征求职工对餐饮服务的意见和建议并及时整改。 | | |
| 加分事项 | | 1、供餐方受到就餐人员表扬或感谢，每件加1分，累计不超过5分。 2、供餐方受到上级检查部门口头表扬的，每次加2分，书面表扬的每次加3分，累计不超过5分。 | | |
| 合计得分 | | | | |

五、商务条款

★1、付款方式

甲方根据每月考核结果按月支付服务费用，次月支付上月服务款项。

甲方付款前，乙方须出具符合要求的发票。

甲方实际支付乙方月服务费用=中标金额/36×(1-月考核扣除百分比)

-未及时缴纳的其他约定处罚款项。

★2、履约保证金

本项目履约保证金为合同价的 5%。

3、报价要求

投标报价是指合同服务期内完成本服务项目工作所需的所有费用，包含：所派驻的全部工作人员的工资、加班费、福利及政策规定的各项应有的养老金、保险等费用，还包括乙方管理费、利润、税金、人才市场价格变动，乙方所需的各类证照证件办理，派驻人员劳保用品、服装费（服装、厨师帽、围裙、手套、套袖、水靴等）、人身意外伤害险、员工培训、招聘、辞退等其它费用。合同服务期内投标报价不做调整。

投标人应按第六章投标文件格式“十一、投标分项报价表”采用分项报价最终汇总的方式进行报价，标明拟提供服务的单价和总价。该表如有未列明的费用，投标人可自行扩展补充，如未单独列项，视为投标人已综合考虑在投标总价中，甲方不再增加支付报价以外的任何费用。