连云港出入境边防检查站
餐饮服务项目采购合同

合同编号： LYGBJ2025000029

采　购　人：中华人民共和国连云港出入境边防检查站

成交供应商：江苏松霖餐饮有限公司

政府采购合同

项目名称：中华人民共和国连云港出入境边防检查站餐饮服务采购

项目编号：JSZC-320703-SHGS-C2025-0025

甲方：中华人民共和国连云港出入境边防检查站

乙方：江苏松霖餐饮有限公司

甲、乙双方根据本采购代理机构连云港出入境边防检查站餐饮服务采购项目公开招标的结果，签署本合同。

一、基本情况

1、采购需求：连云港出入境边防检查站餐饮服务采购（机关食堂、执勤一队食堂、执勤三队食堂）。为了保障本单位用餐需求，引进专业的食堂管理队伍为本单位提供早餐、午餐、晚餐等服务。要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，确保正常工作日早餐、午餐、晚餐正点，足量、优质，做到品种多样、饭菜营养搭配均衡，能适应不同口味的就餐人员；保证工作环境、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；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。

2、食堂地点：连云港出入境边防检查站（机关、执勤一队、执勤三队）

3、服务内容：

（1）机关、执勤一队、执勤三队食堂全年每日三餐供应，就餐方式均为自助。

（2）机关、执勤一队、执勤三队食堂外卖打包服务（提前预

定，包括但不限于面点、凉菜、卤货、套餐等），甲方负责一次性餐具、餐盒等相关耗材。

（3）临时性加餐、会餐。

（4）特殊情形下人员配餐。

（5）厨房、餐厅日常管理等。

4、供餐方式：职工食堂内。

5、食材

（1）各餐上柜食品均需乙方自制。

1）早餐、午餐、晚餐品种，根据甲方需求制定，经甲方确认后实施。

（2）食谱标准

1）乙方根据营养师专业意见并结合时令食材，制作食谱，经甲方确认后实施。

2）饭菜应当多样化，合理搭配，营养均衡，要以大众口味为主，兼顾部分就餐人员的口味。

3）经常更换菜肴的花式品种，乙方亦可定期调整厨师或烹饪风格，提供适合民警职工口味的菜肴，尽量做到少重复，每周供应菜肴品种重复率原则上不超过 30%。

4）在烹饪过程中，避免过于油腻、过辣、过咸、过甜，做到咸淡适中、美味可口。

5）根据就餐人次流量规律，控制烧菜节奏，保证菜量充足，杜绝餐饮浪费，因甲方原因就餐情况发生较大变动时甲方将提前告知。

（三）食材安全

1）建立并完善菜品留样制度，留样时间不少于48小时，数量不少于150克。

2）在经营过程中，因乙方管理、工艺流程不到位，引起病原性传播或食物中毒，一切责任由乙方负责，并承担相应的法律和经济责任。

3）食堂用餐禁止使用剩菜剩饭，外卖小吃应保证当日烹饪。

7、会议及培训等就餐临时通知。

8、供餐时间：全年供餐。

二、委托管理方式

1、甲方委托乙方对甲方的食堂进行全面管理。

2、乙方管理食堂的宗旨是全心全意地为甲方服务。

3、乙方在委托管理期内不得随意改变房屋结构和设施。

4、乙方在委托管理期内正常的厨房设施、厨具和餐具损耗由甲方负责补充，因乙方人为造成的损坏和遗失由乙方负责按照损坏物件的现行价格进行赔偿。

5、在经营承包期间，食堂的水、电、燃气、固定电话、网络、有线电视、维修等费用由甲方负担。乙方应积极配合甲方节约型机关建设，加强能耗管理，节水节电，日常能耗较去年同期下降3%左右。

6、厨房、餐厅设备及用具由甲方提供并负责维修，乙方人员应爱惜相关设备及用具，由于乙方人为原因造成设备及用具损坏的，由乙方负责相关费用赔偿。如需添置设备及用具，由乙方提出建议，甲方在充分考虑必要性后视情进行采购。

7、乙方派驻食堂所有员工的工资、福利、保险等均由乙方负责。

8、乙方在厨房、餐厅自行设置规章制度展板、员工墙、标语标识标牌等，内容款式统筹考虑甲乙双方特色，大方美观。厨房各区域划分清楚，餐厅有就餐指南，有助于提升就餐环境整体氛围，经甲方批准后方可制作悬挂粘贴。

9、泔水、废油以及餐厨垃圾由乙方按有关规定处理，费用自理。餐厅清洁工具、洗手液、餐巾纸等由乙方负责。食堂内的清洁卫生及下水道在甲方监督下由乙方管理，因管理不善造成的问题，由乙方自行负责解决。

10、乙方应该按照相关规定，与所有聘用人员直接依法签订劳动合同并缴纳社保等费用，并加强安全管理和安全教育。如有劳资纠纷、安全事故等概由乙方负责。涉及乙方工作人员所有费用（包含工伤等）由乙方负责。

11、乙方应按不低于星级酒店的规格、标准统一定制工作人员的工作服及胸牌。乙方工作人员工作用品费用（包括但不限于工作服、工作帽、胸牌、口罩、手套等）由乙方承担。

三、人员配备如下：

1、基本要求

（1）管理人员

餐饮主管 1 名（50 周岁以下）

（2）机关食堂

厨师 2 名（30-60 周岁）　　面点师 1 名（60 周岁以下）

勤杂工 2 名（60 周岁以下）　　服务员 1 名（60 周岁以下）

（3）执勤一队食堂

厨师 1 名（30-60 周岁）　　勤杂工 2 名（60 周岁以下）

（4）执勤三队食堂

厨师 1 名（30-60 周岁）　　勤杂工 2 名（60 周岁以下）

2、其他要求

（1）以上人员配置标准，供应商在采购人预算范围内可视情进行增加，不可低于此人员配置标准。

（2）乙方须按甲方要求，提供所有用工人员的身份证、健康证明及从事餐饮服务的相关岗位证书等复印件及其他相关材料，未经甲方同意，不得更换项目负责人、餐饮主管及厨师。

（3）乙方控制所属从业人员的稳定性。人员须定岗定位，空缺岗位人员须在一周内补齐。人员离职须提前 7 天告知甲方，确保服务不受影响。甲方在应急突发事件的情况下，有直接管理、设置和调动乙方岗位的权力并有权要求乙方及时更换不服从管理、违纪、不称职或其他原因不适合继续管理服务的人员。

（4）所有员工进入岗位前必须穿戴统一工作服，使用一次性卫生手套、口罩。所有人员不得自带任何食物进出工作区域，无关人员不得进入工作区域，工作时不得会客、吸烟、吃食品、大声喧哗和聊天。

（5）乙方要教育所属员工要以“餐厅”为家，爱护餐具厨杂及物品，尤其是不能有监守自盗及其他违纪违法行为发生，否则，依法追究其责任。

（6）乙方人员服务时应热情礼貌，仪容仪表大方整洁。

（7）乙方严格执行《食品安全法》等餐饮相关法律法规，所有人员必须持有健康证上岗，严格执行清洁消毒规定，不得出售变质、变味的饭菜。人员患有感冒等传染性疾病时不得上岗，乙方做好人员健康监管。

四、双方权利和义务

1、甲方权利和义务：

（1）甲方按照协议监督乙方依法和安全生产经营、履行合同、并做好指导和协调工作。

（2）甲方对乙方的材料加工生产、服务标准、卫生状况等进行全面监督管理，并有权要求乙方进行整改。

（3）甲方协助乙方维持餐厅的治安秩序，并加强对员工的教育，自觉维护公共卫生，遵守员工餐厅的管理规定，杜绝浪费。

（4）甲方有权派人随时抽查当餐菜肴质量、售价和份量等事项，若发现与协议不符时，有权要求乙方进行改善，如乙方接到甲方书面整改通知，经甲方认定一周内还未解决问题，乙方需要向甲方支付1000元以上的违约金(具体金额根据问题性质严重程度由双方商定)，并再次发出书面通知，一周内经甲方认定问题仍未改善，甲方有权书面通知乙方终止本协议，协议在甲方书面解除本合同的通知送达乙方解除。合同在此情况下解除后，本合同执行中已发生的其他违约责任对双方当事人仍然具有法律效力。

（5）乙方必须在甲方规定的就餐时间内提供膳食，因未按时开餐(发生人力不可抗因素除外)而影响甲方正常工作（超过15分钟以

上），乙方应当将当餐全部膳食收支交付甲方作为违约金，甲方对以上费用可以直接从相关费用中扣除。

（6）甲方负责油烟、排污管道深度清洁保养和隔油池清理等非常规性工作。

（7）甲方对乙方上岗员工有权提出调换、乙方调换人员应提前告知并经甲方同意，乙方负责员工的培训、管理和交接，不得影响甲方正常工作。

（8）甲方每月对乙方进行考核，月考核得分低于 90 分，每低一分扣当月费用的 1%，低于 80 分，每低一分扣当月费用的 2%，月考核得分低于 70 分，不支付当月费用。一年内累计三次检查不达标，（80 分以下为不达标），甲方有权解除合同。

2、乙方权利和义务：

（1）乙方必须遵照《中华人民共和国食品卫生法》和相关法律规定进行经营，由此而产生的问题及后果均由乙方负责。

（2）乙方必须严格遵守甲方的各项管理制度，服从甲方管理，建立各项食堂规章制度（包括悬挂）。规范作业，确保安全生产。否则发生人身伤害事故由乙方承担。乙方在托管期间内所有安全生产问题均有乙方负责。

（3）乙方负责甲方餐厅的日常经营和管理，包括人事安排、提供每日三餐伙食、外卖服务、泔水处理等，每日服务时间依据甲方要求制定。

（4）乙方必须有严格系统的管理制度，包括人事、岗位责任、饮食、环境卫生、安全防范等制度。根据每日就餐人数定量保质供餐，杜绝浪费。否则所造成的损失由乙方承担。

（5）乙方工作人员必须持有健康证，且每年体检一次。发现有健康问题不宜继续上岗的应立即更换。工作人员着装应统一、整洁，服务周到、礼貌，讲究工作形象（工作期间厨师带帽，打菜人员带帽、带口罩），讲究个人及公共卫生，保证安全生产。

（6）乙方工作人员应及时清理餐桌，打扫食堂卫生，保持餐厅、后场整洁，使用后餐具及时清洗干净并消毒保管。

（7）乙方应保持各岗位人员相对稳定，每月底将当月出勤表及工资发放表报备甲方。

（8）乙方为单独设立财务专用账户用于原材料采购和与甲方结款等。

（9）制作菜肴必须做到新鲜可口，品种翻新，注重搭配。

（10）乙方应针对甲方食堂托管经营业务购买餐饮业经营者责任保险，提高双方在合作过程中对潜在意外风险的抵抗能力。

五、合同金额及费用结算：

1、管理费用：按照甲方目前提供数据：乙方的人力成本（含工资、保险、劳保、福利等）、综合管理费（统筹人员工资等）、综合税费等管理费用年度合计人民币：捌拾陆万捌仟元整 元整（￥868000），费用总额按照实际发生额按月支付，每月结算周期为当月21日至次月20日。每年最终费用不可超出乙方每年报价费用。

2、设备费用：本合同期内，餐厅固定资产、厨杂、安全设施、文化打造、环境美化等前期购置由甲方委托乙方办理，设备品名、数量、价格等由甲乙双方共同确定。

3、甲方不能以任何理由拖欠乙方费用，甲方如若未按时支付乙

方费用，乙方则不能保证为甲方提供正常服务。

六、乙方承诺

1、菜肴品种每日翻新，大、小荤品种每周不重复。

2、隔日的剩余食品绝不二次出餐。

3、设置意见薄，每日收集就餐人员反应意见并次日改进。每两个月进行一次部门汇总调查评议，满意率以甲方《各部门满意度汇总调查表》综合评定。当甲方调查评议满意率一年内二次连续低于65%时，甲方有权解除乙方服务合同。

4、反食品浪费管理目标和服务要求：

（1）乙方承诺，实现反食品浪费管理目标

1）倡导文明、健康、节约资源、保护环境的消费方式，提倡简约适度、绿色低碳的生活方式。

2）厉行节约、反对浪费。

3）防止食品浪费，保障国家粮食安全，弘扬中华民族传统美德，践行社会主义核心价值观，节约资源，保护环境，促进经济社会可持续发展。

（2）乙方承诺，达到反食品浪费服务要求：

1）全面落实反食品浪费措施。落实食品安全管理制度，严格执行生产工艺，做好生产过程关键点控制，改善食品储存、加工条件，防止食品变质，降低储存的损耗。提高食品加工利用率，加强自查，避免过度加工和过量使用原材料。

2）制定并严格执行反食品浪费制度规范。将反对食品浪费纳入从业人员培训内容，提供餐饮供给质量，合理确定数量、分量，提供

小份餐等不同规格选择，提供公勺公筷，做好打包服务，主动对消费者进行防止餐饮浪费提醒。

3）不断加强各食堂反食品浪费管理。加强食品在储存、加工环节中的减损管理。引导就餐人员用餐节约，杜绝食品浪费。通过不断提高反食品浪费工作成效，助力甲方创建节约能源资源和创建节约型机关。

七、违约责任

1、甲乙双方无正当理由，不得提前终止协议，否则需赔偿另一方人民币 20000.00 元（大写：贰万元整）。

2、乙方提供不洁食品造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责医药、护理、误工、交通等费用并承担相应的法律责任，且甲方有权单方解除本合同，并处合同额的 25%罚款，本合同在甲方解除合同的通知送达乙方时终止。

3、乙方逾期无法办理卫生许可证及从业人员健康证等，甲方有权单方面解除合同，由此造成的所有责任由乙方承担。因乙方不具备上述两证而被卫生防疫部门处罚，乙方应负赔偿责任。

4、乙方有其它违约行为，甲方视其违约行为的情节和严重程度，有权在本合同总额 25%的范围内向其主张违约金款。乙方若未按本额合同履行，甲方依据本合同的约定有权单方解除本合同，乙方在本合同总额 25%的范围内向甲方另行支付违约金，违约金的具体金额以甲方确认为准。

八、协议期限

双方协议期限 3 年，在此期限内，合同一年一签。根据乙方在服

务期内是否满足磋商文件服务的要求及标准（按本合同条款“第四条第 1 款第（8）项”执行），若满足磋商文件服务的要求及标准甲方续签下一年合同，若乙方在服务期内无法满足磋商文件服务的要求及标准，甲方可与乙方解除合同，若因此所产生的法律责任及损失由乙方承担。

九、协议争议解决：

因执行本协议发生争执时，双方应协调解决，协调不成时，可向甲方所在地人民法院诉讼解决。

十、其它

1、甲方提供给乙方的厨房和餐厅的设备设施、用品用具及其他设备设施须列出清单，经双方核定签名盖章后各持一份。本协议终止时，乙方必须按照清单内容归还甲方。乙方归还甲方物件时，必须保持物件完整和清洁卫生，如有损坏和遗失（正常使用耗损除外），按照当时的市场价格或同等价值的实物进行赔偿，或从履约保证金中直接扣除；如赔偿协调不成，可向甲方所在地人民法院诉讼解决。

2、本协议正本一式肆份，甲乙双方各持贰份；本协议未尽事宜，双方另行商议；本协议自双方签字盖章后生效。

甲方：（盖章）　　乙方：（盖章）

负责人或授权代表签字：魏文伟　　负责人或授权代表签字：刘莉

日期：2025 年 12 月 16 日　　日期：　　年　　月　　日