

淮安经济技术开发区人民法院 食堂服务采购项目

采购合同

(JSZC-320891-JSJH-C2025-0015)

项目名称：食堂服务采购项目

甲 方：淮安经济技术开发区人民法院

乙 方：南京余庆堂企业管理有限公司

甲方：淮安经济技术开发区人民法院

乙方：南京余庆堂企业管理有限公司

现根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律的规定，经甲、乙双方协商，就食堂劳务外包服务达成如下合同：

第一条 合同标的

乙方对淮安经济技术开发区人民法院食堂餐饮服务整体承包，为甲方食堂提供 139 人左右的餐饮供应。提供的劳务服务主要包括工作日的早餐、午餐，工作日晚上加班人员工作餐（以通知为准），节日的面点、食品（均以干警个人预定数为准）、特色小吃供应，公务接待用餐。工作餐为自助餐形式。具体要求以服务规范为准。

第二条 采购单价及服务费

（一）食材定价方式

菜品定价由甲方办公室根据市场调研情况汇报院党组会研究决定后实行。

货物品种。包括肉类、蔬菜类、干货调料品、水产品冻品、面粉、大米、食用油、水果、奶制品、调味料、辅料、易耗品等货物。

1. 优先采用：淮安市发改委公布的苏北五市农贸市场主副食品价格表的某一折扣率（具体由办公室在选任时确定），没有的采用淮安市主副食品民生价格公示表；

2. 发改委网站上没有的品种价格，比照淮安市或经开区大型超市及大型电商平台，按照淮安市或经开区大润发超市、利群超市（北京西路店）、大型电商平台（京东自营）的优先顺序进行考察，如大润发超市和利群超市都没有的则参考京东电商平台的价格作为基准价。

3. 若发改委网站上未公布价格公示表，则参考上一周的公示内容，以此类推，发改委网站有公示日期价格监测内容为止。

采购货物品种：包括肉类、蔬菜水果类、干货调料品、水产品冻品、面粉、大米、食用油等主副食品货物，详见采购需求，具体要求。

食材供应折扣率为：

菜品种类	折扣率
肉类	发改委价格折扣率： 85 % 超市/电商平台价格折扣率： 83 %
蔬菜、水果类	发改委价格折扣率： 83 % 超市/电商平台价格折扣率： 78 %
干货、调料品	发改委价格折扣率： 90 % 超市/电商平台价格折扣率： 85 %
水产品、冻品	发改委价格折扣率： 85 % 超市/电商平台价格折扣率： 83 %
面粉	发改委价格折扣率： 89 % 超市/电商平台价格折扣率： 80 %
大米	发改委价格折扣率： 89 % 超市/电商平台价格折扣率： 83 %
食用油	发改委价格折扣率： 89 % 超市/电商平台价格折扣率： 83 %

（二）设备的购置和维护

炊事机械器材主要由甲方购置配备。乙方因保障需要零星购置少量炊事器材，以及炊事机械器材、冷库设备维修保养等设施设备，可申请甲方购置，甲方按需经审核后购置。购置设备的移交参照本合同第三条办理。

（三）合同价款及付款方式

本合同约定按照以下方式支付：

1. 甲方在合同期限内共向乙方支付外包服务费用计人民币贰拾捌万贰仟叁佰捌拾肆元（RMB¥282384.00），平均每月支付人民币贰万叁仟伍佰叁拾贰元整（RMB¥23532.00）。

本项目采用服务总承包方式，外包服务费包括响应文件中合同格式及条款第五章第三条规定的各项费用。

2. 甲方按月支付外包服务费用，乙方须在每月 15 日前向甲方提交上月所有工作人员的工资报表及附件材料（含考勤、加班、福利等），经甲方审核确认后于每月 25 日前通过银行转账方式向乙方支付上一个月的外包服务费用（如有违约情形，且未按时缴纳违约金的，甲方有权在付款时直接扣除）。

乙方提供的银行账户名必须与公章一致并提供正式税务发票。具体如下：

开户名：南京余庆堂企业管理有限公司

开户行：中国工商银行股份有限公司南京高楼门支行

账 号： 4301 0188 0910 0154 728

（四）履约保证

1. 乙方交纳人民币玖仟元整作为本合同的履约保证金。

2. 乙方提供的履约保证金可以是人民币形式（银行本票、汇票、支票、电汇），或银行保函、担保公司的保证担保或保险公司的保证保险等多种形式。

3. 乙方选取银行保函、担保公司的保证担保或保险公司的保证保险等形式向采购人缴纳的，如保函（担保、保险等）的约定期到期但乙方履约仍未结束的，乙方须进行续保。

4. 乙方选取以履约保函（保险）形式向采购人缴纳的，按照《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》（苏财购〔2023〕150号）的要求，登录“政府采购电子履约保函（保险）平台”，选择第三方机构并提交保函（保险）申请，经审核通过后支付相关费用。

5. 如乙方未能履行合同规定的义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

6. 履约保证金在合同约定期间内不予退还或者应完全有效，约定期间届满之日起 5 个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方；逾期退还的，按中国人民银行同期贷款基准利率上浮 20%后的利率支付超期资金占用费，但因乙方自身原因导致无法及时退还的除外。

7. 履约保证金在合同约定期间内不予退还或者应完全有效，履约保证金在项目验收合格后无息退还给乙方。

第三条 服务场所、设备的交接查验

1. 甲乙双方应在合同生效之日前，就食堂、主副食库、设施、设备、器材进行清点、查验、交接，交接时点前相关责任由甲方承担，时点后相关责任由乙方承担。

2. 甲方为乙方提供临时休息场所，主要用于保障乙方厨师临时办公值班备勤场所等。

3. 交接前，甲方应对列入移交的食堂、库房、临时休息用房、设施、设备、器材等进行登记造册，做到账物相符，并配合乙方进行现场查验。经双方现场查验无误后，签订确认书完成交接。对查验中发现的问题、由甲乙双方协商解决，相关内容作为合同的补充协议。

第四条 权利义务

（一）甲方的权利义务

甲方依照响应文件中合同格式及条款第六章之规定，有权对乙方进行日常监督管理、违规行为的制止与处罚等，负有及时足额支付服务费用、协助乙方维持秩序等义务。

（二）乙方的权利义务

乙方应依照响应文件中合同格式及条款第六章之规定，负有依照餐饮服务范围、内容和标准提供饮食服务和保障，并承担相应责任的权利和义务。

（三）保密的特别约定

1. 甲方布局、就餐实力、甲方信息等，均列为秘密范畴，乙方有责任对上述信息保守秘密，存储相关信息的办公设备不得连接互联网，未经甲方同意，不得向第三方机构提供相关资料。

2. 未经甲方同意，乙方不得接受任何形式的参观和来访，不得接受任何媒体采访甲方的相关信息。

3. 乙方应加强从业人员安全保密教育管理，不得对甲方设施进行拍照或视频直播，不得向外界透露甲方内部有关情况。

4. 甲方提供给乙方的相关信息、资料的保密期限按照甲方规定执行。

第五条 合同时效

（一）服务期限

服务期限为1年，自2025年8月25日起至2026年8月24日止。（依据中华人民共和国财政部《财政部关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知》（财库〔2014〕37号）文件规定，采购人可以签订不超过三年

履行期限的政府采购合同。本项目合同到期后经双方协商一致，报院党组会研究同意后，采取一年一签的形式组织实施）

（二）续约规定

甲乙双方任何一方决定在本合同期限届满后不再续约的，均应当在期满前一个月内书面通知对方。

本合同期限届满前，甲方决定继续聘用乙方的，应当在期满前一个月内书面通知对方；乙方自接到续约通知后 20 日内回复甲方。

本合同终止后尚未有新的饮食服务企业承接的，乙方应当继续按照本合同的约定提供一个月的服务，在此期间的饮食服务费用按照本合同约定的标准计算。

本合同终止后，甲乙双方应当共同做好交接事宜，包括饮食服务费的清算、设施设备器材交接查验以及相关资 料清理交接等。

第六条 违约责任

乙方合同附件 5 中所列违约情形的，甲方有权依照约定追究乙方的违约责任，并要求乙方支付违约金。

第七条 考核奖惩

甲方每月对乙方服务质量进行一次满意度测评，并及时将测评情况反馈乙方。按月组织进行满意度测评，分为满意、基本满意、不满意三个档次，满意度大于等于 90%的，予以加分；满意+基本满意度大于等于 90%的，评定为合格；满意+基本满意度小于 90%的，予以扣分；满意+基本满意度小于 85%的，谈话整改；连续两个月满意+基本满意度小于 80%的，合同立即解除。

第八条 协议的变更、解除、终止和续订

（一）合同解除条款

出现下列情形之一，甲方有权要求乙方承担相应的责任，赔偿损失，并立即解除合同：

(1) 违法经营；

(2) 存在严重食品卫生、食品安全问题，发生食物中毒事件，并造成严重后果；

- (3) 有关重要检查不合格，对本院名誉造成损害的；
- (4) 出售假冒伪劣产品的；
- (5) 发现转包他人经营的；
- (6) 发生火灾等消防事故并造成严重后果的；
- (7) 不服从甲方管理、导致食堂工作不能正常开展的。

注：如果发生上述 1-7 违约行为的，乙方还应承担履约过程中实际发生总金额的 5% 作为违约金。

（二）合同变更、终止和续订条款

- 1. 经双方当事人协商一致，协议内容可以变更，并签订补充协议；
- 2. 甲乙双方解除本协议时，必须依照法律法规规定进行；
- 3. 承包期内，甲方监督食堂运作，乙方如不按本协议规定事项办理，甲方有权终止本协议。
- 4. 合同到期后，如甲方职工满意度均在 90% 以上，经相关部门批准，可续签合同。
- 5. 因机构改革或单位合并等不可抗因素，无法继续履行本合同的，可提前终止本合同。

第九条 争议解决

本合同执行过程中发生纠纷，由甲乙双方协商解决，若协商不成，作如下 2 种争议解决方法：

- 1. 申请仲裁。选定仲裁机构为淮安市仲裁委员会。
- 2. 提起诉讼。约定由采购人所在地上一级法院管辖。

第十条 附则

- 1. 合同格式及条款、甲方磋商文件、乙方响应文件、承诺书、成交通知书及双方商定的其他必要文件作为本合同组成部分，具有同等法律效力。如有不明确，由甲方负责解释。
- 2. 本合同未尽事宜，经双方协商签订补充协议，补充协议、附件与本合同具有同等的法律效力。
- 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. 承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部整理分类，清点交还甲方，配合甲方完成清算交接工作。

5. 购买服务到期或因各种原因双方中止合作，乙方要根据甲方的安排，在新合作方尚未到场正常供应期间，要确保甲方就餐人员的伙食供应。

第十一条 合同生效及其它

本合同经甲、乙双方加盖电子签章后生效。如有变动，必须经甲方、乙方协商一致，方可更改。

附件：1. 服务规范

2. 机关食堂满意度考核统计表

3. 机关食堂服务保障人员职责

4. 消防安全管理

5. 违约责任

甲 方：淮安经济技术开发区
人民法院

乙 方：

单位盖章：

单位盖章：

代表签字：

代表签字：

签订日期：

签订日期：

附件 1

服务规范

一、服务内容

乙方应当提供的饮食服务保障包括但不限于以下内容：

（一）制订饮食服务保障计划并组织实施，管理与饮食保障相关的资料，并根据法律、法规和规章的授权制订饮食服务各项规章制度。

1. 提供的餐饮（服务）主要包括工作日的早餐、午餐，工作日晚上加班人员工作餐（以通知为准），节日的面点、食品供应（均以干警个人网上预订数为准），公务接待用餐。工作餐为自助餐形式。

2. 三餐服务。

——早餐

提供 3 种以上粥、汤（馄饨、面条、辣汤、豆浆等）类，6 种以上面食（如小笼包、蒸饺、油条、花卷、烧卖等），4 种杂粮（薯类、玉米等），煮鸡蛋，2 种以上现制菜品（如炒菜、凉拌蔬菜）及 4 种腌咸菜。

——中餐

一是干警在食堂就餐，应提供 5 菜（1 大荤、1 小荤、2 荤素搭配、1 蔬菜）、1 汤、多种主食（至少 2 种米饭、2 种面点）、2 种杂粮（薯类、玉米等）等，1 份酸奶和 1 份水果。具体以甲乙双方共同协商菜谱为准。食品随空随加，满足食用。二是干警打回家用餐，应提供 3 菜（1 荤菜、1 荤素搭配、1 蔬菜）、米饭、1 份水果、1 份酸奶。

——晚加班工作餐（按 30 元/人标准制作）

应提供主食 5 样（炒米饭、2 种以上粥汤类、2 种面点 2 种杂粮等）、4 菜（1 荤、2 荤素搭配、1 素）。具体按照甲乙双方共同协商菜谱制作，菜单经双方协商后签字确认，作为合同的补充部分。根据工作需要，提供临时性加班工作用餐保障，如人数在 20 人以下（含 20 人），可以简化但须保证吃饱吃好。

——特色服务

根据干警需求，遵循干警自费原则，对本院干警个人每周最多提供 2 次面点供应（一般为每周二、五）。重要节日提供面点及卤菜供应（均以干

警个人预定数为准), 干警生日当天提供生日面。每月的第四周, 开展 1 次特色小吃进食堂活动, 在最后一周周五的午餐, 为干警加菜 1 种 (如柠檬鸡爪、螺蛳、小龙虾等)。

——公务接待用餐

根据工作需要, 保障公务接待用餐。应保证午餐、晚餐热情服务, 保证质量好、分量足。公务接待按人数标准供餐。公务接待凡桌餐必须按甲方申请部门接待单所定标准先提供菜单供甲方审核, 并提供所需食材采购清单。

公务接待按人数标准供餐。公务接待凡桌餐必须按甲方申请部门接待单所定标准先提供菜单供甲方审核, 并提供所需食材采购清单。

3. 要保证自助餐供应分量, 及时制作、及时补充, 不得断供。保障过程中, 根据甲方需求, 利用企业其他点位厨师适时调换厨师调剂菜品。

(二) 负责主副食材料验收、加工, 科学合理制订每周菜谱、调剂伙食, 主要以自助餐形式提供每日三餐的保障。每周食谱于上周五中午前送甲方审核, 甲方审核后, 乙方根据甲方修订食谱制订食材采购计划报送甲方。根据甲方食材采购计划, 于接货日与甲方验收人员共同验收食材, 并对食材质量负责, 未尽质量审核义务导致甲方损失由乙方承担, 月度损失超过 2000 元以上的, 按甲方损失金额的双倍从乙方当月服务费中扣除。

(三) 饮食保障设施、设备、器材的日常维修、养护和管理由乙方负责; 因食堂工作人员失误产生的损耗费用由乙方承担, 食堂设施、设备、器材正常损耗由甲方承担。

(四) 食堂、主副食库及员工办公室消防管理, 包括食堂公共区域消防设施维护、消防系统正常运行保养。

(五) 食堂卫生清洁, 包括餐区厅内、厨房内部、楼梯走廊, 以及食堂门前下水道、食堂周边环境责任区及配套设施等。甲方不定期对食堂进行卫生检查 (标准参照本合同“附件 1 食堂满意度测评表”中“卫生防疫”“附件 3 卫生质量标准”), 根据检查情况通报乙方整改, 经甲方检查卫生严重不合格的, 扣除当月 1% 服务费, 当月 2 次以上卫生严重不合格的, 除当月 5% 服务费, 当月 3 次以上卫生严重不合格的, 甲方有权单方解除合同。

(六) 餐厨用具清洗消毒和餐厨垃圾集中处理。

(七) 维护食堂就餐秩序，督促就餐人员按规定有序取餐、就餐。

(八) 食品留样备查（每样不得低于 130 克，保存时间不得低于 48 小时）。

(九) 应急支援保障，主要包括配合甲方制订特殊情况下饮食支援保障方案预案并组织实施伴随保障。应急支援保障由乙方负责，无条件服从甲方安排。（特殊情况包括且不限于重大节假日会餐、水电气发生故障等）。

二、服务标准及要求

一、人员配备要求。乙方须根据甲方就餐人数、用餐形式，合理组织一个不少于 6 人（具体以服务水准达标为准）。的项目服务团队。其中：1 名项目经理负责全面运营，1 名主厨、1 名面点师、3 名服务人员（1 名兼任服务经理），按实际就餐人数增加或减少厨房工人。以上所有人员须具备从事饮食服务业所必须的健康证。

乙方根据自身经营情况若需增加人员配备，超出合同部分人员薪金、保险等开支需由乙方自行承担。

三、菜品质量标准

（一）蔬菜加工切配

1. 按照规定的数量和规格要求进行加工。

2. 蔬菜切配前必须做好摘、拣、削、剔工作，去掉杂物、杂草、泥块、虫黄叶、根须和腐烂变质的部分。

3. 讲究刀工、按规格要求进行切配，不连刀，注意外形美，刀工要求粗细均匀，厚薄一致，大小一样，长短相同。

4. 加工时注意节约，杜绝浪费，凡能用的原料都要切配使用，提高净料率，做到物尽其用，降低成本。

5. 洗菜按照“一泡、二洗、三过”的程序进行，切实做到无泥沙、杂物。

6. 加工完毕后，必须做到工完场清。下脚料及时送走，案板、地面清洗干净；将加工洗净的菜，用干净箩筐盛装后送至烹调间架子上，不得放在地上。

7. 使用机械必须按操作规程进行。加工完毕，将机械清理，谁使用谁负责。个人保管使用的生产工具要保持清洁。

（二）荤菜加工切配

1. 每天根据制定的菜谱按规定的数量、规格进行加工切配。变质原料不得加工。

2. 原料切配前，须用刮、削、剔、掏的方法去掉杂物和不能食用的部分，并用热水或冷水洗净，冷水过滤。

3. 切配时做到刀工精细，符合规格质量要求，无连刀，注意外形美。

4. 加工原料必须生熟分开、实行两刀两板制，原料盆不得放在地面上。

5. 使用机械必须按操作规程进行，加工完毕，机械清理，谁使用谁负责。个人保管使用的生产工具要保持清洁。

6. 注意场所卫生，做到工完场净，对案板、刀具必须先清除油污、杂质，并用热水洗净，放入消毒柜消毒，符合卫生要求。

7. 及时将当日不用的食品放入冰箱、并做到生熟分开、成品与半成品分开。

（三）红案制作

1. 制定菜谱：厨师制定每周菜谱，菜品种类须包括甲方要求的各类食品，并注重膳食结构和花样调剂，保证三周内菜品不重样。乙方每周五中午前制定好下周《食谱》，按照甲方提供格式通过智慧后勤系统报甲方审阅。审阅批准后，根据甲方提供就餐人数制定食材采购计划，填写食材采购申请表。

2. 配菜：根据菜谱，对主、辅料分别过秤后装盘、装筐，将主辅料搭配后进行加工制作。

3. 烹调：午餐与晚餐菜品不重样，厨师根据菜肴品种，规定制作程序。

4. 炒菜、烧菜做到热菜供应。

5. 做到生熟分开，不得用盛装生食的盆、盘盛装熟食。对盛装熟食的盆、盘要洗净、消毒，合理摆放，严防交叉污染。对锅灶、地面要用热碱水洗、抹、拖净。

6. 在满足正常供餐情况下，每天早中餐提供面条、馄饨现场制作，每

周至少提供 4 顿（早、中餐各 2 顿），现场制作的牛肉拉面、炸酱面、刀削面、油泼面、热干面、酸汤面、米线、酸辣粉、羊肉泡馍、水煎包、灌汤饺、饺子、小笼包、烧麦、汤圆、油条、鸡蛋灌饼等特色美食作为伙食调剂。

7. 因甲方就餐人数变动未及时告知，出现剩菜需及时联系甲方管理员，按照甲方管理员要求及时做好剩菜的处理工作，未及时处理造成浪费损失由乙方负责。乙方原因导致出现餐饮浪费，由乙方承担损失，并纳入对乙方的绩效考核。

四、日常工作要求

1. 就餐形式。日常保障一般安排分餐或自助餐，会议或接待保障安排合餐或自助餐。

2. 工作时间：日常就餐时间根据甲方作息时间安排，特殊情况按甲方通知要求执行。乙方应保障甲方按时就餐，工作日早餐时间为 8:00-8:50，午餐 11:40-12:40，晚餐 18:00-19:00。如因水电气故障等不可抗力因素导致无法保障按时就餐，乙方应第一时间通知甲方，并采取应急措施提供简餐保障。其他如需调整就餐时间，以甲方通知为准。乙方应每日安排一名值班人员，下班时间与甲方作息一致。

3. 服务态度。提供就餐服务时，服务人员应做到热心、细心、耐心，以微笑的服务、热情的保障为就餐人员创造舒心、舒适的良好就餐氛围。

4. 仪表仪容。服务人员工作时间应当穿着制服，注意使用文明礼貌用语，仪表仪容端庄，精神饱满，态度谦和。

5. 个人卫生。严格执行国家相关法规定期体检；保持个人卫生，勤洗手理发，不留长指甲；上班时间不吸烟、不喝酒；工作时不做有碍卫生，有碍观瞻的动作；发现员工患有传染性疾病，应暂停工作及时治疗。

6. 工作纪律。按时上下班，不得脱岗和迟到、早退；值班人员履行值班职责，完成甲方临时交办关于食堂保障相关事项。爱护食堂设施设备，无乱拿乱丢、随意损坏的现象；捡到财物和文件资料及时上交。遵守甲方单位保密纪律，不该说的不说，不该问的不问，非请不得进入办公楼。

7. 服从管理。服从甲方管理员的管理和日常工作指导；工作时间内积

极协助管理员完成交办的临时性工作。

8. 矛盾处理。服务人员不得和就餐人员发生争执，遇有矛盾和问题应当通过甲方管理员或公司进行沟通协调解决。

五、卫生质量标准

1. 持证上岗。严格根据《中华人民共和国食品安全法》的要求，食堂工作人员须持有卫生部门承认的健康许可证上岗，按要求着装并保持干净整洁。

2. 食品留样。制定切实可行的卫生检查制度和食堂环境卫生标准并抓好员工的个人卫生。对制作全过程进行监控，确保饮食安全并做好食品留样。

3. 清洗消毒。加工过程严格按照“一捡、二洗、三切”的操作顺序，食品存放实行生熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物、药物隔离，食品与天然水隔离。餐具严格按照“一洗、二刷、三冲、四消毒”的程序进行清洗消毒。

4. 餐具清洗。经清洗的餐具不得留有油污、残渣。清洗后送入电子消毒柜进行严格的餐具消毒。洗刷工作结束后，及时做好工作场所的环境卫生。

5. 存储洗消。对冰箱冰库内冷藏的食品每5天清理一次，清理后进行清洗消毒。冰箱冰库内应做到“三无”，即：无污染、无异味、无腐烂霉变。

6. 外围环境。每日开餐结束后食堂全面清洗，做到餐桌排放整齐，台面洁净，地面清洁干燥。开饭时间内要不间断地巡视食堂，发现用餐完毕的餐位及时上前整理、清洁，保持良好的用餐秩序。食堂外部环境确保每天保洁，做到地面洁净、无杂物。平时做到见脏就扫，见水就拖，创造优良环境。

7. 灭虫工作。指定专人每周对食堂进行一次灭鼠、灭蟑螂、除害虫工作。

六、相关管理要求

1. 登记统计。建立主、副食品日消耗登记制度，按需领用调味品等原材料，并确保验收、保管、领用、调拨等一系列环节按规定执行，以降低

伙食成本。做到天天有登记、月月有汇总，每月底将主副食品及调料消耗统计表上报食堂管理部门，接受管理部门监督、检查。建立劳保用品、餐具、工具发放领用登记。

2. 检查验收。配送的主副食品，由甲方验收人员与厨师长共同验收并履行签字手续。厨师长对菜品数质量负责。对以次充好，价质不符或擅自抬高价格的食物不予验收。过保质期、腐败变质、发霉、生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食物拒收。

3. 日常保管。凡食堂购进的物资，应先入库后发放。领料时必须由领料人填写领料单。领料原则上当天用料当天领发，有特殊情况只能提前发一天的用料。库内食物及其它物资，要合理分类摆放整齐，保证在库物资不变质，不损坏。出入库物资都要验收、登记，经常清点，做到账物相符。

4. 人员调整。食堂服务保障人员应当相对固定，因个人或乙方原因调整的，接替前应先告知甲方，经甲方允许后由乙方及时安排不低于合同配置标准职级的合适人员接替。服务保障人员不尽心尽责或服务保障不到位的，甲方可向乙方提出人员调整建议，乙方应按要求落实。

5. 安全责任。食堂服务保障人员的教育管理由乙方负责，乙方应当定期组织安全常识学习，开展安全技能培训。合同期内服务保障人员工作期间发生人身安全和意外的全部责任由乙方负责，甲方不承担任何责任。

6. 其他事项。服务保障人员工作期间不得将无关人员带入工作场所，不得将厨具、餐具带离食堂，不得发生盗取财物和夹带食材食物现象。乙方参加甲方机关食堂工作的所有服务保障人员必须经过甲方政审合格后方可上岗。

附件 2

机关食堂满意度考核统计表

序号	分 项	评分内容及标准	分 值	是否 满意
1	伙食 质量 (20 分)	1. 品种多样化 2. 主副食和价格搭配合理 3. 菜肴口味 4. 菜肴价格	5 分 3 分 5 分 7 分	
2	卫生 防疫 (30 分)	1. 机械设备及用具日用清洁 2. 纱门纱窗随手关闭 3. 衣着整洁、佩戴胸卡和口罩 4. 个人卫生良好 5. 生熟分开、成品半成品分开 6. 台面、桌面、地面、水池干净无污水和 杂物 7. 公用餐具消毒 8. 防灭四害措施到位	3 分 2 分 3 分 3 分 3 分 6 分 6 分 4 分	
3	基础设施 管理 (20 分)	1. 规章制度健全公布 2. 人员配置合理 3. 就餐环境优美舒适 4. 防火防盗安全灭蝇设施好	3 分 5 分 8 分 4 分	
4	优质 服务 (25 分)	1. 文明礼貌用语 2. 仪容仪表好，挂牌服务 3. 不与就餐人员争执，有问必答 4. 处理投诉及时到位	6 分 4 分 7 分 8 分	
5	其他 (5 分)	及时完成甲方有关部门安排的其他工作任 务	5 分	

总体评价： ☐ 满意 ☐ 不满意

姓名： 职务：

附件 3

机关食堂服务保障人员职责

岗位名称	主要工作职责	备 注
项目经理	负责食堂保障全面工作，与甲方沟通协调保障工作安排，负责本项目整体服务及监督管理等具体事务。	
厨师长（主厨）	负责食堂的菜品创新、制作工作。	
面点师	负责面点制作工作。	
服务员	负责用餐保障服务。负责食堂原材料的分类、清洗，食堂餐具的清洗，食堂卫生的打扫等工作。负责自助餐摆放、外卖售卖、接待小厅服务等。 注：其中 1 人兼任服务经理，负责包间布置及用餐、总体协调管理食堂服务人员，定期汇报满意度评价问题整改情况，提升服务保障质量。	

附件 4

消防安全管理

一、消防设施的维护与管理

1. 配备齐全的消防器材，如灭火器、消防栓、消防水带等，并确保这些器材处于良好状态，定期检查更换。

2. 定期对食堂的消防设施进行检查，包括灭火器、消防栓、烟感报警器等，确保其完好无损且在有效期内。对于老化或损坏的设施，应及时更换。

3. 消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

二、消防通道的畅通与标识

1. 确保食堂内设有明确的消防通道，保持通道畅通，不得堆放杂物。

2. 消防通道应标有明显的指示标志，并在显眼位置设置紧急疏散指示标志，以便在紧急情况下迅速疏散人员。

三、电气设备的检查与使用

1. 定期对食堂内的电气设备进行检查，确保其符合安全标准。

2. 不得超负荷使用电器，避免电线老化或破损引发火灾。

3. 使用机械设备时，不得过载运行，并确保电源电路处干燥，防止因受潮而短路。

四、防火巡查与隐患整改

1. 建立防火巡查制度，安排专人定期巡查食堂内的消防安全隐患，并做好记录。

2. 对于发现的问题，应及时整改，确保隐患得到消除。

五、消防培训与演练

1. 定期组织员工进行消防知识培训，包括火灾的预防、火场逃生技巧、灭火器的使用方法等，增强员工的消防安全意识。

2. 定期组织消防演练，让员工熟悉灭火器和消防栓的使用方法，以及紧急疏散的路线和程序。

六、厨房用火用电安全管理

1. 炊事人员要严格按照安全操作规程使用明火，每周要对气体管道、

阀门、开关、电源检查一次，发现故障及时汇报。

2. 熬油、炸制食品时应随时注意油温，不得离开岗位，以防油温过高引起火灾。

3. 每日工作结束前，应检查操作间内所有阀门、开关、电源是否断开，炉灶是否有明火，确认安全无误后方可离开。

七、消防预案的制定与实施

1. 制定详细的灭火和应急疏散预案，明确各岗位员工的职责和应急流程。

2. 定期组织消防应急演练，模拟火灾发生时的真实情景，检验应急预案的可行性和员工的应急反应能力。

八、日常管理措施

1. 食堂内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报甲方相关部门批准，并由专业电工进行操作。

2. 食堂内一律禁止吸烟，并应在显眼位置张贴禁烟标识。

3. 食堂员工应定期进行消防安全培训和演练，增强消防安全意识和自救能力。

4. 食堂应建立健全消防安全档案，记录消防安全管理工作的开展情况。

附件 5

违约责任

乙方有下列情形的，甲方有权要求乙方支付违约金，违约金从当月应支付的外包服务费用中扣除：

1. 合同期限内，任何一方违反合同约定，对方有权终止合同；如因违约给对方造成损失的，还应当进行赔偿。

2. 乙方将响应文件载明人员配备到位，必须全部服务于甲方项目，不得兼职，成交后未经甲方同意不得随意更换。经甲方后期考核，如与响应文件载明人员不一致，甲方可解除与其合同关系，且乙方须赔偿甲方所有损失。

3. 乙方无正当理由不能按约定时间保障供应的，或者未能按约定的品种、数量和加工、包装要求供货的，对甲方饮食供应保障造成一定影响，扣除当月结算金额的 5%，类似情形超过 2 次的，取消乙方主副食品供应资格；对甲方执行重大紧急任务的供应保障造成严重后果，取消乙方主副食品供应资格并向甲方支付 2000 元违约金。

4. 乙方有下列情形的：

(1) 乙方未经甲方通知或允许，擅自提前或推迟就餐时间的，按次向甲方支付 2000 元违约金。

(2) 乙方擅自中断、中止餐饮、外卖供应的，或供应不足的（外卖以甲方点餐系统中预订的数量为准），应向甲方支付每人每日每餐 10 元、外卖不足部分等价值的误餐费用，并每次向甲方支付 5000 元的违约金。

(3) 乙方违反安全卫生要求的（要求参照本合同“附件 1 食堂满意度测评表”中“卫生防疫”“附件 3 卫生质量标准”“附件 4 消防安全管理”要求），按次向甲方支付 500 元违约金。

(4) 乙方工作人员违反着装、服务、车辆停放等要求的，按每人次向甲方支付 100 元违约金。

(5) 乙方配备的人员不能尽职尽责的，甲方有权要求更换具有相应资格且能力更强的人员进场，更换后人员在一周内须适应本职工作，若不能适应的乙方应按 5000 元/人次的标准向甲方支付违约金。

(6) 甲方将对项目经理、厨师长、厨师、面点师不定期点名，如果不

在岗乙方按 500 元/人次的标准支付违约金，一周内连续二次不在岗的乙方每次均按 1000 元/人次的标准支付违约金，一个月内连续四次不在岗的乙方每次均按 2000 元/人次的标准支付违约金。

(7) 甲方将对服务、勤杂人员不定期查验，如果不在岗或人数不足的乙方按 200 元/人次的标准支付违约金，一周内连续二次不在岗或人数不足的，乙方每次均按 500 元/人次的标准支付违约金，一月内连续四次不在岗或人数不足的，乙方每次均按 1000 元/人次的标准支付违约金。

5. 乙方应妥善使用甲方提供的餐具（各型盘、碗、碟），合同期内餐具的破损率控制在 1%以内，超出部分乙方按甲方购买价的 50%赔偿。

6. 合同期限内，非因甲方原因导致食堂设施、设备发生故障、损毁的，由乙方照价赔偿，并赔偿甲方因此遭受的所有损失（包括但不限于误餐费、甲方临时聘请厨师产生的费用等）。

7. 合同期限内，乙方违反合同要求对食堂进行改造的，甲方有权要求其恢复原状，并承担因此给甲方造成的所有损失。

8. 发生非因甲方原因导致的食品安全事件的，包括：食物中毒事件，不洁食品产生的腹泻等后果的，由乙方承担因此产生的一切责任，给甲方和其他任何第三方造成损失的，乙方给予全额赔偿。乙方除承担全部经济损失赔偿责任外，甲方有权解除合同。

9. 乙方须遵守食品安全、生产安全、消防安全等相关规定，如发生食品安全、生产安全、消防等安全隐患问题的，责任由乙方承担，给甲方及就餐人员造成损失的，乙方给予全额赔偿。

10. 甲方提供给乙方加工的食品原材料及其他辅料、作料等，只能用于履行本合同约定的服务事项，乙方不得挪作他用。一经甲方发现，甲方有权解除合同，且每发现一次，乙方需向甲方支付罚款 2000 元，乙方还需立即另行自费购买相应材料补足。

11. 甲方有权对乙方的工作进行监督，如：食材卫生、食材新鲜度、食材质量等，如乙方达不到甲方要求的标准，每发现一次支付违约金 500 元；造成严重后果的，甲方有权追究乙方的经济赔偿责任和法律责任；

12. 乙方必须确保食堂饭菜质量，厨师长应对进货质量严格验收把关，经得起专业部门检查并达到国家规定的标准，否则引起的后果由乙方负全

责；

13. 乙方必须加强安全管理，全面负责食堂安全，加强食堂工作人员的安全教育、安全培训工作，必须遵守设备的操作规程和保障用水、用电、用气安全。

14. 乙方在甲方就餐结束后，必须关闭除正常工作的设备以外的其他设备的电源、水龙头、灯和天然气闸阀，并对食堂安全及食堂工作人员的一切安全风险负全责。凡发现有长明灯、长流水和天然气闸阀未关的，每发生一次支付违约金 500 元。

15. 乙方在合同期限内擅自停止饮食服务的，甲方可要求乙方继续履行，采取补救措施，并应当按合同价的 5% 向甲方支付违约金；前述行为给甲方造成损失的，乙方应当赔偿相应损失。

16. 乙方在本合同终止后拒不撤出的，甲方有权要求乙方按时撤出，并应当按合同价的 5% 向甲方支付违约金；前述行为给甲方造成损失的，乙方应当赔偿相应损失。

17. 乙方擅自将甲方信息等需保密的信息用于饮食服务活动之外的，甲方有权解除本合同，并追究乙方由此带来的一切责任。

18. 乙方应保证自主经营，不得将本服务项目分包 转包，如有违反视为严重违约，甲方有权解除本合同，并追究乙方由此带来的一切责任。

19. 因不可抗力致使合同部分或全部无法履行的，根据不可抗力的影响，部分或全部免除责任。

不可抗力指：动乱、瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害，政策变更或重大调整，以及本合同各方不可预见、不可防止并不能避免或克服的一切其他事件。

甲乙任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，该方应尽快通知对方，并说明不可抗力对履行本合同的影响程度。

甲乙任何一方对因不可抗力而造成的损失，均不承担责任。但遭受不可抗力影响的一方有责任尽可能及时采取适当或必要措施，减少或消除不可抗力的影响

