

溧阳市卫生健康局食堂餐饮服务管理项目合同



# 合同文本

采购人（以下称甲方）：溧阳市卫生健康局

供应商（以下称乙方）：溧阳市明亮缘大酒店

甲乙双方依据《中华人民共和国民法典》以及有关法律、法规的规定，经协商一致，订立本合同，以便共同遵守。

## 第一条 合同标的

乙方根据甲方需求提供下列服务：溧阳市卫生健康局食堂餐饮服务管理，系指根据合同规定乙方须承担与服务有关的所有辅助服务。

## 第二条 合同价格

1、签约合同总价（人民币，下同）：595200.00元（大写：伍拾玖万伍仟贰佰元整）。

本合同总价包括竞争性磋商文件所确定的采购范围相应服务的提供、员工工资、社会保险费、加班费（包括全年法定假日、双休日及职工带薪年假加班费）、福利费、体检费、培训费（至少每季度一次）、制服费（服务人员必须统一配置工作服装）、其他人员费用支出、低值耗材费、固定资产折旧费、公共设施日常运行及维护、物价风险、政策性风险、合理利润、税费和规费等一切费用。如国家出台最低工资和最低社会保险缴纳基数标准等规定，乙方应保障服务人员的基本法定待遇，但甲方并不为此支付增加的有关费用。

本合同总价款还包含乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用。

## 第三条 合同履行期限

本项目服务期限为2024年7月1日至2025年6月30日。

## 第四条 组成本合同的有关文件

下列与本次采购活动有关的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

- （1）竞争性磋商文件
- （2）磋商响应文件；
- （3）成交通知书；
- （4）甲乙双方商定的其他文件等。

## 第五条 乙方的工作内容及要求



### （一）原材料保障

- 1、供应商协助采购人采购使用的品牌食用油、优质大米、放心猪肉、新鲜时蔬等食材，提出相关采购建议，确保原材料品质安全，并根据每日菜单所需精准采购，避免浪费。
- 2、供应商必须严格遵守《食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫生质量关，供应商食堂管理必须符合卫生监督部门的相关要求，所有原材料均需经过验收才可进入厨房。
- 3、供应商必须按食堂安全卫生管理要求，仓管配合其做好每天的食品留样并做好台帐工作。

### （二）厨房规范

供应商从业人员必须持健康证上岗，搞好个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，同时窗口人员必须戴口罩、卫生手套。

- 1、供应商负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品的使用和管理，有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。
- 2、确定每个菜品制作规范。
- 3、厨房各岗位：原材料验收、初加工、清洗。
- 4、综合厨师规范化卫生操作程序，严格在“准备工作、操作要求、出品保障、善后操作、卫生要求”等五个方面来保障。
- 5、所有使用的餐具、用具均按《餐饮具清洗消毒保洁制度》（见附件一）严格执行，一次性使用的餐碗、筷、打包盒等选择符合国家卫生标准的环保型用具。
- 6、如菜品口味不符合采购人要求，则在5个工作日无条件更换厨师人员，更换人员等级不得低于被更换人员的等级。

### （三）环境卫生保障

按《食堂卫生管理标准》（见附件二）要求对厨房、操作、备餐区、用餐区进行打扫；备齐回收区用品用具，垃圾存放桶、垃圾袋、餐具存放筐等；备齐清洁用品用具，洗涤剂、消毒液、热水源、手套、毛巾、地拖等；每餐后及时处理厨卫垃圾，桶加盖、袋扎口，不堆积、不过夜，做好防蝇防虫防尘防鼠工作。

### （四）食品留样

按照《食品留样制度》（见附件三）执行食品留样工作，留样使用的容器必须经严格消毒，保持清洁，禁止使用不洁容器存放样品；每餐、每样食品必须按要求留足100g，分别盛放在已消毒的留样容器中，在留样过程中应避免被污染；留样食品冷却后必须加盖密封保管，并在外面标明留样日期、品名、餐次、留样人等，放入冰箱内保存；留样冰箱必须专用，严



禁存放与留样无关的其它食品；每餐必须做好留样记录，包括：食品名称、留样时间，便于检查；留样食品必须保留48小时后方可处理。

#### （五）安全操作

供应商必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，加强从业人员的培训与管理，严把员工素质关，做到管理规范化、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由供应商负责。树立消防、用电、用气、设备仪表等安全意识。提倡节电、节油、节水、节气。空调、电灯、电扇、水龙头，随用随关。

#### 第六条 其他要求

1、合同期间，因乙方人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则有乙方自己负责维修或赔偿。合同期结束时，乙方交还给甲方的设备必须完好可用，否则要给予赔偿。餐具的破损率控制在5%以内，超过比例的照价赔偿。

2、乙方必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

①乙方每个从业人员必须持有效健康证上岗，违者处罚100元/人；

②乙方必须按照甲方提供营业时间经营，违者处罚100元/次；

③上级部门、领导及相关管理部门来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于乙方责任，视情节处罚，违者处罚200元/次；

④乙方必须按要求进行食品留样；违者处罚100元/次；

⑤乙方从业人员在上班期间，必须穿工作服、戴工作帽、口罩、卫生手套、工号牌；

⑥乙方从业人员不得私拿、私吃食堂物品、食品，违者处罚100元/次；

⑦乙方必须节约使用水、电、气，甲方发现乙方人为浪费，将对乙方进行处罚，标准100元/次；

⑧乙方需定时更换厨师，以确保食堂口味的更新，若厨师出现违规行为时，则需马上更换。

3、有下列情况之一者，甲方有权单方面终止合同，并根据相关规定对乙方进行处罚，追究相关损失。

①经卫生监督部门鉴定，确因乙方原因造成，发生3人以上（含3人）食物中毒，并造成较大影响的。

②经消防安全部门鉴定，确因乙方原因造成，发生火灾等事故，并造成较大损失和影响的。



- ③提供变质食品，并造成一定影响的。
- ④对用餐者服务态度恶劣，与用餐者无原则争吵，造成不良影响的。

⑤在供应服务中，机关对食堂测评的服务质量满意率低于80%的。

⑥签订合同后，乙方进行转包的。

4、承包期间，乙方对甲方配置的设备、设施、餐饮用具更新添置，须向甲方提出书面申请，经甲方审核同意，由甲方负责购置。需要维修可报维修中心。

5、在合同期内，乙方所聘用的员工发生工伤或其它意外伤害情况，由乙方自行负责，甲方不承担任何责任。

#### 第七条 合同款结算及支付

1、本合同按季度结算，下一季度前10日内结清上一季度的款项（如遇节假日顺延）。

2、如有公务及其它零星接待，费用单独结算。

#### 第八条 违约责任

1. 如乙方不能按约定进行服务的，甲方有权解除合同，同时有权要求乙方按照合同总价5%的标准支付违约金，解除合同的通知自发出之日生效。

2. 甲方未按合同规定的期限向乙方支付货款的，每逾期1天甲方向乙方偿付欠款总额的5%滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的5%。

3. 乙方未按本合同的规定和“服务承诺”提供伴随服务的，甲方有权提前解除本合同，同时乙方应按合同总价款的5%向甲方承担违约责任。

4. 乙方在承担上述一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

5. 乙方属虚假承诺，或是由于乙方的过错造成合同无法继续履行的，应向甲方支付不少于合同总价30%违约金，若该违约金不足以弥补甲方损失，则应当赔偿甲方所有损失。

6. 其他未尽事宜，以《民法典》等有关法律法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

#### 第九条 合同的变更和终止

1. 本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2. 除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。

#### 第十条 合同的转让



乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

### 第十一条 不可抗力

甲、乙方中任何一方，因不可抗力不能按时或完全履行合同的，应及时通知对方，并在5日内提供相应证明。未履行完合同部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方初步协商，并向主管部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失，免于承担责任。

### 第十二条 争议的解决

1. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第（ ）种方式解决争议：

(1) 向甲方所在地人民法院提起诉讼；

(2) 向甲方所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

如没有约定，默认采取第2种方式解决争议。

2. 在法院审理和仲裁期间，除有争议部分外，本合同其他部分应继续履行。

### 第十三条 诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照竞争性磋商文件要求和磋商承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

### 第十四条 合同生效及其他

1. 本合同自经甲乙双方授权代表签订并加盖公章后，自签订之日起生效。

2. 本合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，代理机构执壹份存档。

3. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲方：(盖章)

法定代表人或委托代理人

(签字或盖章)



年 月 日

乙方：(盖章)

法定代表人或委托代理人

(签字或盖章)



年 月 日



附件一：

## 餐饮具清洗消毒保洁制度

- 一、设置专用的餐饮具，清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。
- 二、餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。
- 三、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。
- 四、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。
- 五、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、清水冲、热力消、保洁”的顺操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。
- 六、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物。
- 七、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。
- 八、采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营资质，索取营业执照、餐饮具集中消毒卫生监督合格证复印件、产品消毒合格证明；清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等必须符合国家有关卫生标准和要求。
- 九、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理沿水桶做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。
- 十、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。
- 十一、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。



附件二：

## 食堂卫生管理标准

### 一、厨工个人卫生

- 1) 讲究个人卫生，衣着干净整洁，不留长发、长指甲，不留胡须，勤洗头洗澡换衣，不得戴歪帽，斜穿衣或不扣钮扣；
- 2) 制作食品前要用洗手液洗手，不得用手直接拿放熟食；
- 3) 工作时间穿好工衣，戴好工帽，供餐时必须戴好口罩、手套；
- 4) 不得在厨房、餐厅工作间内吸烟，随地吐痰，在洗碗(菜)池内洗涤衣物鞋袜及其它物品；
- 5) 发现自己染病须及时报告，暂停工作。

### 二、食品卫生

- 1) 蔬菜一般当天购进当天食用，不得放置两天以上，发现变质立即丢弃处理；
- 2) 食用时，蔬菜要去掉老、黄叶，蒸煮米饭前大米要多次清洗直至白净，无砂粒才能进蒸柜，瓜果要去皮、洗净；
- 3) 肉食、鱼类等要保持鲜活；
- 4) 菜要炒熟煮透，油炸食品不能炸糊；
- 5) 熟食必须使用专一熟食工具，不得用手拿放，生、熟食品必须分开存放；
- 6) 剩食品必须采取保鲜纸遮盖进入雪藏柜冷藏；
- 7) 过餐蔬菜和变质变味食品不得再售卖；
- 8) 鲜菜、肉类、干货成品和半成品必须分类存放，不得混放或放置地上；
- 9) 包装食品必须标识清楚，符合检验合格规定标准。

### 三、餐具卫生

- 1) 打饭勺、菜勺、汤勺统一用盘托放，不能直接放在台面；
- 2) 用过的餐具要经过初洗、清洁剂清洗、清水清洗、消毒四道工序处理。餐具内外要干净干燥，无油迹、无洗洁剂泡(即一洗二冲三消毒)；
- 3) 用餐前餐具要集中整齐摆放，保持清洁，用洁净白布盖好，防止蝇叮，餐具未经消毒不得循环使用。

### 四、厨房卫生

- 1) 刀、砧板、锅、铲、盆、桶等厨具在使用前后要清洗干净，按规定消毒处理；刀、



砧板要生熟分开，熟食刀要天天用沸水消毒5-10分钟，砧板每周必须用沸水消毒两次，每次30分钟；

- 2) 切完菜及时清理垃圾，集中处置，并清洗工作台面、地面；
- 3) 货架、油烟罩、蒸柜、炉灶、洗菜池、洗碗池每天要保证清洗干净；
- 4) 油、盐、酱油等常用辅料和未用完的米、菜下班前要盖好；
- 5) 清除卫生死角，防止老鼠、苍蝇、蟑螂等污染食物；定期清洗冰箱雪柜，每周两次对冰箱雪柜大清洁，天天两次小清理，保证清洁卫生。

#### 五、餐厅卫生

- 1) 地面无垃圾杂物，无积水，干净清爽，桌面台凳餐后及时清洁，干净无尘；
- 2) 墙壁门窗、风扇、灯管等定期清洁，无蛛网；
- 3) 每周两次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂等；
- 4) 专人负责回收餐具，不得乱扔乱放，剩饭剩菜要及时运走，保证餐厅无异味。

附件三：

### 食品留样制度

- 1、食堂供应的食品成品应留样，以便于必要时检验，应设专人负责。
- 2、留样食品每餐、每个品种留样量不少于100g，应分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，重要接待活动宜保留72小时。
- 3、留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入0-10℃专用冰箱内，并标明留样时间、餐次、并做好留样记录包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。
- 4、留样食品必须按期限要求保留，进餐者如有异常，立即封存，送食品安全检测部门查验。
- 5、食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样无关的物品。
- 6、重要接待活动留样冰箱要求上锁。