

海口市机关食堂承包经营管理合同书

甲方：海口市机关事务管理局

法定代表人：许声棵

电 话：

通讯地址：

邮政编码：



乙方：海南旭杨餐饮文化传播有限公司

法定代表人：杨燕青

电 话：13907536615

通讯地址：

邮政编码：



为提高食堂服务质量，形成公平竞争的良好环境，保障广大顾客的饮食需求，维护食堂稳定和谐发展。根据《中华人民共和国合同法》和《食品安全法》等法律法规，甲乙双方经过平等协商，甲方同意将海口市行政办公区机关食堂委托乙方经营管理，为维护双方的权利和义务，签订本合同。

第一条 承包项目

海口市行政办公区机关食堂，建筑面积：负一层及首层为综合食堂，餐厅面积：2822 平米。其中主餐厅：1922 平米，容纳四人餐桌 330 张；两个分餐厅共计：900 平米，容纳四人餐桌 188 张。食堂厨房负一层主体结构：热菜间、



蒸菜间、面点间、凉菜间、切配间、原材料清洗间、厨具清洗间、消毒间、厨具间，库房分别有食品仓库、物品仓库、米面仓库及调料仓库。

第二条 承包期限

食堂承包期限为3年，自2018年8月1日起至2021年7月31日止。合同期满，经双方协商一致，可以续签合同。

第三条 承包方式

- 1、本合同采用包干制承包方式。乙方自主经营，自负盈亏。
- 2、早餐与客膳完全由乙方自主提供，经营收入归乙方所有。午餐为自助餐，标准为12元/人计算(如遇政府调整，按调整后标准计算)。其中23%作为乙方人力成本、经营管理费用等，77%购买食材费用。

第四条 费用承担

1、合同期内，食堂经营需要的水、电、煤气、蒸汽等能源及餐厅中央空调维护维修费用由甲方承担。因正常使用年限到期需更换的厨房设备设施费用由甲方承担。

2. 甲方每年支付乙方厨房设备的维修、维保费用316042元，按月支付，于次月10日前支付26336.83元，最后一个月支付52673.66元。如以上维修费用不足，由乙方自行补足。

3、合同期内，食堂用洗涤用品、消毒药水、卫生用品等所有易耗品由乙方提供。厨具设备类的维修及日常维护管理和油烟管道清洗等相关费用在乙方接管食堂一个月后开始由乙方承担。

第五条 承包范围

乙方承包海口市行政办公区食堂的工作内容，包括但不限于范围内的以下工作：

- (一) 食堂早餐、午餐和客膳的餐饮制作供应管理；
- (二) 食堂的进菜，配菜，菜肴的制作；
- (三) 食堂环境卫生管理；
- (四) 食堂安全管理；
- (五) 食堂消防管理；
- (六) 食堂厨具设备、电力设备以及其他设备设施的日常维护管理；
- (七) 食堂刷卡信息系统的维修维护管理，
- (八) 食堂工作人员的工资、社保、医保、卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等所有运营费用由乙方承担，
- (九) 其他与食堂承包有关的工作，

第六条 结算方式

甲方根据绩效考核情况，按月支付服务费。乙方应当在次月5日前准备当月材料（当月用餐人数统计表、发票和刷卡原始记录等），甲方组织考核工作小组进行考核，并根据考核结果于次月的10日之前结算服务费。乙方被考核核减费用的，甲方有权直接从结算金额中扣除并要求乙方承担违约责任。

第七条 经营场地

- 1、食堂经营和服务场地由甲方提供，甲方负责在乙方进驻前准备与清理场地。
- 2、在乙方进驻时，甲方移交场地给乙方使用，乙方负责维护和管理场地，维护和管理费由乙方负责。

第八条 食堂设备

1、食堂厨具设备、供电、供水设施等均由甲方负责提供(设施设备清单详)。乙方需要更换、增加厨房设施设备的,应当经甲方批准同意后,由甲方统一购买。

2、在乙方进驻时,由甲方按照设备设施移交清单移交给乙方使用,乙方负责保管、维护保养和维修。

3、乙方应当聘用或委托专业人员对食堂设施设备定期进行检查检测,定期维护保养,发现故障的及时维修。

4、乙方不得人为损坏甲方提供的设施设备,乙方服务人员因故意或过失损坏的设施设备的,乙方应当照价赔偿。

5、乙方应当建立台帐档案,维修保养的厨房设施设备建立单独的维修保养台帐档案,其内容包括厨房设备使用登记表、日常维修保养记录、急修记录、更换零配件记录、安全检验整改意见通知单、自检记录、验收检验报告和定期检验报告等,并在承包合同期限届满时将全部档案移交甲方。

第九条 乙方负责采购原材料,应当根据各供货商的当天报价,综合考虑进行采购,乙方的采购过程接受甲方监督。

第十条 采购标准及检测

1、乙方采购的所有辅料均应保证为优质产品,不得采购和使用任何三无产品。甲方有权对乙方所采购的辅料进行监督,如发现乙方采购的辅料为假冒伪劣产品,甲方有权要求乙方更换重置并由乙方自行承担全部更换重置费用,由此产生的法律后果由乙方承担。

2、乙方对所采购的食材应当按规定进行检测，记录检测结果并提交甲方备案。甲方有权不定期对乙方采购的食材进行抽检，抽检不合格的，甲方有权要求乙方更换，并要求乙方承担违约责任。

3、乙方采购米、面、油及其他肉类必须具备符合国家卫生标准的许可证或检疫证明。乙方对其质量负责。如发现乙方采购的食材为不合格产品，甲方有权要求乙方更换重置并由乙方自行承担全部更换重置费用，由此产生的法律后果由乙方承担。

第十一条 供货商提供的食材经检测不合格的，甲方有权要求更换供货，由此产生的法律后果由乙方承担。

第十二条 乙方应严格遵守《食品安全法》等法律法规规定及甲方关于食堂管理的规章制度进行经营管理，不得转包他人经营。

第十三条 乙方聘用人员必须持有医疗卫生主管部门认可的健康证明及相应的技术证明。

乙方每年应当组织员工进行健康检查，无健康证明的一律不得聘用。

乙方聘用人员的健康证及和技术证明应当提交甲方备案。

第十四条 乙方根据法律法规规定合法聘用人员，所有工作人员待遇不低于海口市最低工资标准，并按规定缴纳社保等。

乙方聘用人员不少于60人，具体人员结构以招投标文件确定的为准。

第十五条 送餐要求

1、乙方需要提供早餐和午餐，如会务有需要，需提供送餐服务。

2、乙方提供的用餐品种需要多样化，特色餐品种根据季节变化提供适合的菜品。

3、中餐采用自助餐方式，用餐人员刷卡就餐，乙方在用餐时间内应及时、足量保证用餐。

4、早餐为零点自选方式，刷卡取餐，费用由就餐人员自付。

5、乙方应当在饭后将餐具收回洗刷干净后严格消毒。

第十六条 食堂用餐时间为（正常工作日）

早餐：07:00 - 08:20

午餐：11:50 - 13:30

甲方可根据工作需要以及工作日时间调整，要求乙方在正常工作日之外提供供餐服务，或者变更用餐时间。

第十七条 乙方严格执行留样制度、留存食品必须做到早、午餐标签，留足数量(每份 125 克以上)，每天饭菜按要求留样 48 小时，并做好记录以备查检。

第十八条 乙方应做好餐饮供应应急方案，并报甲方备案。在紧急情况发生时(电网临时停电、原材料无法及时到达厨房等情况)，乙方应有足够的能力采取应急方案保障餐饮供应。

第十九条 食堂用餐标准由甲方制定，甲方可根据实际需要，与乙方协商变更用餐标准。

乙方每星期四将下星期菜谱上报甲方审核同意后，方可使用。

第二十条 配菜、菜肴的制作由乙方负责，符合菜肴质量标准，甲方有权对乙方的配菜、菜肴制作提出调整及监督管理。

第二十一条 乙方应当对所聘用的服务人员进行专项培训，保证食堂用餐服务符合甲方要求的 service 标准。

第二十二条 合同期内，食堂消防工作由乙方负责，如因乙方责任发生火灾事故，所有损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任。

第二十三条 合同期内，食堂环境卫生管理工作由乙方负责，乙方应保证食堂用餐环境优雅整洁，食材干净卫生，及时清运餐厨垃圾。如发生食物中毒、环境污染事故，所有损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任。

甲、乙双方应当共同协商美化食堂用餐环境，由此产生的文化宣传费用由乙方承担。

第二十四条 合同期内，食堂安全管理工作由乙方负责。乙方应当加强设施设备财产管理，保证无人为损坏和偷盗等现象发生。如发生安全责任事故，所有损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任。

第二十五条 乙方应做好消防、环卫、食物中毒、安全管理及其他应急预案，并报甲方备案。在紧急情况发生时，乙方有足够的力量采取应急预案保障各项管理工作正常进行。

第二十六条 乙方应于本合同签订后五个工作日内，向甲方提交履约保证金伍万元整。如乙方不存在违反本合同约定行为的，合同期满后无息返还乙方，否则，甲方有权将保证金用于抵扣乙方的罚款或违约金。

第二十七条 甲方根据制定的食堂监督和考核制度，对乙方履行本合同情况进行监督和考核，乙方应当予以配合。

乙方按照甲方节能指标考核要求，落实专人负责水、电、煤气等能耗管理，并制定和落实相关节能措施。

第二十八条 乙方服务费最终按招标文件上要求执行评定结算，实行奖惩制度：

当月考核分数在 90 分以上（含 90 分）为月度考评达标，甲方按 100% 支付当月服务费；其中当月考核分数在 95 分以上的，评为优秀，奖励 5% 月服务费。

当月考评分数低于 90 分（不含 90 分），视为不合格，甲方有权扣减乙方当月服务费：80 分-90 分（不含）扣减 10%；70 分-80 分（不含）扣减 20%；60 分-70 分（不含）扣减 30%；60 分（不含）以下不付。如连续三个月未达标或累计 5 个月未达标的，甲方有权单方解除本合同。

甲方的考核结果中，日常巡查和不定期考核占 70%，综合考核占 30%。

第二十九条 甲方在监督过程中发现乙方存在违法、违约行为或者提供的餐饮食品及服务质量不达标、不合格，投诉意见较大的，应当立即要求乙方整改。乙方应当整改并将整改结果以书面方式向甲方汇报。

第三十条 本合同有效期内，非经甲方同意，乙方不得以任何理由擅自停业，否则甲方有权要求乙方按 5 万元/天 承担违约金，甲方有权解除本合同。

第三十一条 乙方出现下列情况之一的，甲方有权解除合同，因此造成的所有损失由乙方承担：

因劳务纠纷（如拖欠工资、工伤赔偿等）影响到甲方声誉或权益的；食堂管理工作严重混乱，甲方要求整改后仍未得到改善的；连续三个月未达标或累计 5 个月未达标（达标分为 70 分）；乙方及其工作人员无健康证明和相应资格证书或与招标书所列资质要求严重不符的；其他严重违反国家法律法规及行业、甲方有关管理制度的行为

第三十二条 除本合同规定的合同终止情形外，甲乙双方均不得提前解除本合同，否则解约方应当承担相应的违约责任；造成损失的，解约方应当承担相应的赔偿责任。

第三十三条 乙方未按本合同约定履行义务或者提供的餐饮食品及服务质量不达标、不合格，投诉意见较大的，甲方有权要求乙方整改，并根据具体情况对乙方进行相应处罚，造成甲方损失的，乙方应当予以赔偿。

第三十四条 甲方应及时对厨房工程类(含餐厅中央空调)的非乙方责任所造成损坏进行维修。对已失去维修价值的设备应及时更换，确保食堂正常运行。因甲方未及时进行维修和更换，造成食堂无法正常运行的，责任由甲方承担。

第三十五条 合同履行过程中发生争议的，双方可以通过友好协商解决，协商不下的，一方有权向物业所在地人民法院提起诉讼。

第三十六条 对本合同的任何修改、补充须经双方书面确认，与本合同具有同等的法律效力。

第三十七条 本合同的附加件为本合同不可分制的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

第三十八条 本合同经甲、乙双方签字盖章后生效，正本连同附件一式七份，甲方、乙方双方各执三份，代理机构存档一份。

附件 1：食堂用餐标准

附件 2：海口市机关食堂服务质量考核表

甲方：海口市机关事务管理局

法定代表人：

授权代表：

签订日期：2018年8月1日



Handwritten signature of the authorized representative of the甲方.

乙方：海南旭杨餐饮文化传播有限公司

法定代表人：

授权代表：

签订日期：2018年8月1日



Handwritten signature of the authorized representative of the乙方.



附件 1. 食堂用餐标准

中餐结构：8 个菜品（1 份鱼、3 份大荤、2 份小荤、2 份素菜）、1 份甜汤、1 份咸汤、1 份米饭、1 份点心、1 份水果或者 1 瓶酸奶（具体套餐结构根据实际情况双方协商决定）

附件 2. 海口市机关食堂服务质量考核表

海口市机关食堂服务质量考核表				
合计：_____分		检查日期：____年____月		
检查人：_____				
项目	考核内容	扣分标准	扣分情况	得分
厨房餐厅卫生 (18分)	工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，室内无积尘、蛛网、无蚊蝇、不油腻并保持干燥，墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。	每处/次扣1分		
	放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开；各种设备用具摆放整齐，清洁卫生；做到食品不落地，洁净，整齐有序。	每处/次扣1分		
	刀、砧板、抹布、等厨具卫生，碗筷清洗干净。操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污，洗菜池无泥沙、脏垢及异味。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。	每处/次扣1分		
	窗户、纱窗及时关闭；餐厅环境卫生，清洁，无明显垃圾；垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾袋每天及时清除。	每处/次扣1分		
人员配备及个人卫生 (12分)	不按要求配备工作人员和专业技术人员	每人/次扣5分		
	食堂工作人员必须持有有效的健康证上岗，着装整洁，讲究个人卫生，做到勤洗手，勤修指甲，工作时统一工作服、工作帽，并挂牌上岗。	每人/次扣1分		
	个人卫生干净、整洁，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发，工装整洁，保持清爽干净。	每人/次扣1分		
	工作时间加工或出售食品时不吸烟，不吃食物，不随地吐痰，不乱扔废弃物，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。不能用手直接接触食品或餐具内壁，必须使用食品夹等专用工具，配餐人员工作时应佩戴口罩和一次性手套；不直接用勺尝味，不得用工作服或围腰擦手。	每人/次扣1分		
食品采购存放及安全 (30分)	采购无腐败、霉变、生虫、污浊、无毒、无害、符合卫生标准的食品。签字确认、保留采购清单。	每处/次扣1分		
	食品存放应分类、分架、隔墙、离地存放，散装食品的储存容器加盖。食品与非食品不得混放，不得存放私人用品及其他杂物。	每处/次扣1分		
	食品加工前清洗、削皮、褪毛干净，摘除杂质、残枝、去跟、清黄叶、削腐、剔虫、除泥沙，及时处理腐烂、变质的食物。	每处/次扣1分		
	检查冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，保持冰箱无异味，清洁。动物性食品应冷冻保存，果蔬类食品应冷藏，已解冻的食品不宜再冷冻。	每处/次扣1分		
	及时清除蜘蛛网，并应采取有效措施消杀苍蝇、老鼠。严防鼠、	每处/次		

	虫、蚊蝇、蟑螂污染食品及原料。	扣 1 分		
饭菜及 服务质量 (40 分)	做好烹调前的准备工作, 按人数合理投料烹制, 合理使用原料、调味品、燃料, 先烹制的先切、不成捆切根, 不偷工减料、防止浪费, 厉行节约。	每处/次 扣 3 分		
	食品加工要精心调配, 做到卫生、口味适中, 口感较佳, 饭菜不得过咸、过淡。食品烧熟煮透、烤熟煎透, 防止里生外熟, 无生、冷 (凉菜除外)、变质菜品。	每处/次 扣 3 分		
	保证按时开饭和满足供给; 打包餐按时将所定饭菜送达或准备就绪; 合理确定饭菜供应量, 防止就餐无饭和防止饭菜浪费。	每处/次 扣 3 分		
	菜品丰富, 按照不低于 3 个荤菜, 2 个半荤半素, 2 个素菜, 1 个甜汤, 1 个咸汤, 1 份米饭、1 份点心、1 份水果或 1 瓶酸奶的标准配餐, 菜谱与菜品不一致。	每少一种 扣 3 分		
	服务人员主动热情周到, 态度端正和蔼, 语言礼貌, 不得与就餐人员发生争执。	每人/次 扣 3 分		
	违规收取现金、不按规定时间营业、不按时上报菜谱	每次扣 1 分		
备注				