

文昌市市直机关食堂管理服务项目合同

甲方：文昌市机关事务服务中心

地址：文昌市文城镇惠民路 112 号

乙方：海南罗牛山鸿骏膳食管理有限公司

地址：海南省海口市龙华区迎宾大道 236 号恒大文化旅游城
112#-101 号

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同。

第一条 场地情况

甲方同意将位于文昌市文城镇惠民路 112 号食堂场地交由乙方经营。甲方负责：

（一）提供水、电、燃气及食堂硬件等设施。

（二）提供食堂场地和现有设施用具，包括餐厅、工作间、办公室、仓库及其他辅助用房和办公设施设备及耗材，并按实际需要进行改造或更新。

（三）提供餐厅现有的全部厨具设备和其他配套用具及厨杂，并负责食堂公共设施设备、炉具、餐具、厨房用品用具的添加费用和维护、维修及保养费用。

（四）负责食堂的社会公益宣传、标识标牌及食堂的制作费用，款式可由乙方提供。

第二条 场地用途

乙方应在甲方食堂内为办公区办公的机关干部职工提供早、中、晚餐及其他餐饮服务，乙方不得任意改变食堂用途。

第三条 经营内容及期限

(一) 经营内容

1、乙方从货品的采购、运输、验收、仓储、加工、售卖等各环节严格把关，保障食品卫生安全。

2、根据就餐人员的不同需求，不断调整、更新菜品的品种及供餐方式。

3、就餐时间及用餐人数

早餐就餐人数约 150 人，用餐时间 07:20—8:00；

中餐就餐人数约 400 人，用餐时间 12:00—12:40；

晚餐就餐人数约 100 人，用餐时间 17:30—19:00。

4、有接待需要时提供用餐及服务。

5、菜品供应

(1) 早餐供应

①菜品由乙方根据就餐需求自主安排。

②每天品种不低于 15 个。

(2) 中餐供应（共 13 种）

①荤菜一共 2 个，1 鱼 1 肉，每天轮换。

②半荤菜一共 2 个，每天轮换。

③素菜一共 2 个，每天轮换。

④米饭一共2种，1干1稀。

⑤主食共2种，1个点心（或面包），1个粉（面）。

⑥汤类共2种，1个清汤，1个绿豆汤。

（3）晚餐菜品由乙方根据就餐需求自主安排，每天出菜6个，其中荤菜2个、半荤菜2个，素菜2个。

6、供餐区域分布

（1）一楼普通职员专属区，共设两条打菜线；

（2）二楼领导级别专属区，设有一条打菜线；

（3）二楼包厢专属区。

（二）服务期限：2024年9月26日至2027年9月27日。

第四条 各项费用及支付

（一）运营服务费：根据琼政招投[2024]0939号中标通知书中标总价6,851,160.00元(大写：陆百捌拾伍万壹仟壹佰陆拾元整)/三年。按照36个月，每月190,310.00元(大写：拾玖万零叁佰壹拾元整)每月20日前乙方向甲方开具下月服务费发票，甲方在收到发票后的10个自然日内（特殊情况除外）向乙方预付下月服务费（节假日顺延）。

（二）实际用餐费：餐费按市直机关各单位干部、职工在编人数以月为单位全额拨付给乙方，仅限用于职工食堂消费使用。乙方次月10日前根据各单位干部、职工用餐上月刷卡次数计算上月费用，经甲方确认费用后乙方开具餐费发票，甲方在收到发票后的10个自然日（除特殊情况外）向乙方支付上月餐费，并提交补贴职工名单予乙方，乙方按职工名单给予充值，职工个人消费超出部分由职工自行承担充值。

(三) 单位人员餐费按照政府机关工作人员标准据实结算, 会议、培训、出差、公务等人员餐费按照相关标准据实结算, 乙方每月月初前5个工作日开具有效发票交予甲方, 甲方于5个工作日内将上月费用支支付予乙方。

(四) 甲方负责食堂运行所产生的能耗费(水费、电费和燃气费)和食堂设备设施维保维修费(含专业厨房清洁、排烟系统维护、隔油池清洗等费用), 及餐具厨具添置费、绿植租赁费和灭四害等其它费用。

第五条 甲方权利与义务

1、监督乙方建立健全食品安全卫生安全管理制度以及各岗位责任制度。

2、在甲方或者食药局的指导下, 乙方的食堂管理人员及餐饮服务人员必须配合进行食品卫生安全知识、消防安全、职业道德和法制教育的学习和培训。

3、监督检查乙方饭菜质量、饭菜价格、服务态度及食品卫生、消防安全的管理。乙方应服从甲方职能部门管理, 并予以积极配合。

4、及时协助乙方解决工作中的困难及问题。

5、食堂服务时间由甲方根据人员办公时间统一规定。日常经营过程中若有停电、停水情况, 应及时通知乙方并利用现有设备及时发电避免影响供餐。

6、甲方食品安全监督管理员根据有关政府部门的规定及甲乙双方认可的饮食和卫生质量标准检查食堂经营管理情况。检查项目包括原材料采购、台帐、索票索证、储存、食品质量、加工过程、价格、售卖、留样、卫生状况、服务态度等全过程。发现不符合国家食品卫生安全标准或者违反甲方管理相关制度, 甲方有权提出要求整改, 或根据规定做出处罚。

第六条 乙方权利与义务

(一) 必须根据甲方规定的时段经营。

1、乙方有义务在使用现有设备如空调、厨房设备、大厅照明等能源消耗较大的设备时，通过合理规划控制设备开启时间、照明时间，空调温度等措施减少能源消耗。在厨房操作过程中，加强员工意识培训，保证人走水关电断，提高员工节能环保意识。

2、禁止使用塑料类制品，乙方可重复使用的餐具如不锈钢餐具、陶瓷餐具等，减少一次性餐具的使用。对于需要使用一次性餐具的情况，可以选择环保型一次性餐具，如可降解的纸浆餐具、玉米淀粉餐具等。选择环保的包装材料，如可回收的纸质包装、环保塑料袋等，禁止塑料包装的使用。同时，在包装上可以标注环保标识，引导员工正确处理包装废弃物。

3、乙方有义务在食堂的生产经营中实行垃圾分类；在各个区域，就餐区、厨房操作间、洗碗间等合理设置分类垃圾桶，应明确标注垃圾类别，颜色可参照国家标准（可回收物为蓝色、有害垃圾为红色、厨余垃圾为绿色、其他为灰色）。

(二) 所有工作人员必须体检取得健康证并通过岗位培训合格后方能上岗，且所有工作人员必须定时进行安全和专业技能培训。

(三) 乙方须建立本企业的形象识别系统、服务理念、行为规范，在服务过程中，应统一着装，言行文明、礼貌规范服务。

(四) 设置“服务热线”，公示服务联系电话。

(五) 建立完善的档案管理制度（日常管理档案等）。

(六) 必须保证采购、制作及销售的食物符合国家卫生安全标准。

(七) 完善食堂管理制度,对食品卫生安全负责,服从甲方管理,积极配合甲方、市场监督管理局等行政主管部门的检查和督导。

(八) 乙方应配备食堂专职负责人,食堂专职负责人应掌握食品卫生质量安全相关的法律法规知识,具有良好的思想素质和职业道德。

(九) 乙方提供菜品农药检测设备及各项运营所需的低值易耗品、物料消耗品等。

(十) 每餐进行食品留样,留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内,在专用冷藏设备中冷藏存放72小时以上,每个品种的留样量不少于125g,并在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间(月、日、时),或者标注与留样记录相对应的标识。由专人管理留样食品、记录留样情况,记录内容包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等。

(十一) 食堂的排烟系统必须定时委托专业机构进行清洗,清洗次数每年不得少于四次,清洗时甲方监督部门须在场监督并在清洗记录表上签字。

(十二) 每日打扫、清洁辖区内的卫生,每餐餐后对餐具消毒,每周更新的菜谱,严格遵守有关食品卫生安全等相关法律法规。

(十三) 食堂的管理要求:

- 1、须配备2名有中式烹调师证的技术人员;
- 2、须配备1名有中式面点师证的技术人员;
- 3、根据甲方要求对其他人员配备齐全;
- 4、要保证开餐时所有的售卖线全部开放;

5、食堂工作人员均由乙方按要求自行聘请，乙方需建立完善、合法的用工制度，与聘用的员工订立书面劳动合同，缴纳各项社会保险、住房公积金、服装、体检费等；

6、未经甲方同意不得私自转让(含转包、分包)或委托他人经营。

(十四) 原材料采购：

蔬菜及鲜肉、鱼虾等生鲜均从文昌当地择优采购。

第七条 安全监督及管理

(一) 甲方定期对乙方的服务管理、卫生秩序等进行监督检查、考核评价。

(二) 乙方要完善管理制度，对食品卫生安全负责，无条件接受市场监督管理局等部门的检查和督导。

(三) 合同期内，由甲方定时抽查考核，进行综合评价，连续两次评定严重不合格，且拒不整改则合同终止。

(四) 乙方须制定完善的管理制度，严格执行《中华人民共和国食品安全法》，因乙方造成的食品安全事故，乙方全权负责赔偿并承担造成的一切后果。

(五) 乙方须保证经营场所内外卫生、清洁、干燥、整齐，垃圾及时清理并做好垃圾分类，同时要做好病虫害防治，灭鼠、灭蝇等工作。

(六) 食堂的治安、消防工作和门前及内部的卫生保洁工作由乙方负责，如因治安、消防和卫生等问题所造成的不良后果由乙方承担。

(七) 乙方与其聘用员工发生的任何劳动争议，均由乙方负责处理并承担由此产生的一切责任。

(八) 乙方违反合同约定义务给甲方造成损失的,应当赔偿甲方损失,包括但不限于甲方因此支出的律师费、诉讼费、保全费、保全保险费等

(九) 考核要求

食堂考核表		
序号	考评项目	考核内容
1	食堂环境	环境是否定期清洁和保持良好
		是否具有消除鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施
		是否具有足够的通风和排烟装置
2	人员管理	是否配备专职或兼职食品安全管理人员
		从业人员是否取得健康合格证明,健康合格证明是否在有效期内
		员工着装是否整齐并保持干净,售饭人员是否戴口罩、手套
		工作人员是否工作熟练、遵守服务礼仪、精神面貌良好
3	落实索证索票制度	采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收并具有进货台账
		库存食品是否在保质期内,原料贮存是否符合管理要求
		是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品
		食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道是否符合规定,是否严格落实索证索票制度
4	原材料采购	大宗项目原材料采购是否使用联采产品
		食用油是否符合采购要求
5	清洗消毒	是否配备有效洗涤消毒设施,且数量满足实际需求
		消毒池是否与其他水池混用
		消毒人员是否掌握基本消毒知识
		餐饮具消毒效果是否符合相关要求
6	食品加工制作管理	贮存食品原料的场所、设备是否保持清洁
		是否有在食堂存放有毒、有害物品及个人生活物品情况
		运输食品原料的工具与设备设施是否保持清洁
		是否使用超期变质等影响食品安全的可疑食品
		原料清洗是否彻底,生熟是否分开,是否存在交叉污染
		是否按规定留样,是否具有留样设备,留样设备是否正常运转
7	标识管理	存放时间超过2小时的食物食用前是否经充分加热
		食堂各区域标识化规范管理情况
8	总结培训	垃圾分类管理规范情况
		是否定期组织员工学习培训相关业务知识
9	节能减排	水、电、燃气等能源浪费是否存在
		积极贯彻执行机关相关政策
10	禁塑政策	食堂禁止使用塑料类制品

第八条 附则

- 1、本服务合同经双方代表签字盖章后生效。
- 2、本合同壹式肆份。
- 3、在履行协议过程中如发生争议，双方应友好协商解决，协商不成，任何一方均可向甲方所在地法院起诉。

甲方：文昌市机关事务服务中心



授权代表：



乙方：海南罗牛山鸿骏膳食管理有限公司



授权代表：李彦斌

签订日期：2010年8月23日



外交部