

合同

甲方:江苏省泰州市人民检察院

乙方:泰州市君悦楼酒店有限公司

甲乙双方根据政府采购编号 JSZC-321200-HQGC-C2024-0018 的江苏省泰州市人民检察院食堂管理服务项目竞争性磋商采购结果及采购文件的要求,经协商一致,达成如下采购服务合同:

一、采购标的

- 服务名称:江苏省泰州市人民检察院食堂管理服务项目
- 服务内容:按照本合同附件的具体要求执行。(详见合同附件)
- 服务期限:2024年5月1日至2026年4月30日。
- 补充条款:。

二、合同价款: 本合同总价款人民币¥710000元,大写柒拾壹万元整。

本合同价款包含所有乙方提供合同约定的服务内容的报酬及乙方提供该项服务所支出的必要费用,甲方在上述合同价款之外不再向乙方支付其他任何费用。

三、费用与支付: 合同签订之日起一个月内,甲方支付合同价的30%作为预付款。合同签订满一年,2025年4月30日支付总合同金额的20%,承包期第一年服务费结清。2025年5月至2026年4月30日按每月支付服务费(中标价/24)每月支付时间为次月10号前。每次付款前,供应商须提供正式发票。

四、服务质量要求: 本合同项下服务的提供按照本合同附件的具体要求履行,服务项目及质量标准必须满足甲方需求。(详见合同附件)

五、甲、乙双方权利与义务:

1、甲方应当为乙方履行合同提供餐饮制作必要的场所、水、电、煤气、炉灶、桌椅、蒸饭设备、烤箱、消毒柜、冰柜等食堂设备设施支持,甲方未能满足乙方对菜肴制作必要需求导致的一切后果由甲方承担。

2、甲方应该严格履行合同支付条款,在乙方提供服务后按照合同约定期限内支付服务费,甲方在收到发票后10个工作日内予以支付相应的服务费,甲方未按时支付乙方服务费,乙方有权终止服务并向甲方提出赔偿因此造成的经济损失。因乙方原因,甲方按本合同拒付的除外。

3、乙方应严格按照合同约定,保质保量提供服务,接受甲方的监督和考核验收。

4、甲方有权依据合同附件中约定的服务内容和 Service 质量对乙方服务提供的菜品质量、食品安全、服务态度、环境卫生、内部管理和日常服务运行进行监督与考核。服务项目未达标乙方必须立即整改，不能立即整改的必须在甲方限定日期内整改。

5、甲方在合同履行期间，有权依照本合同附件的相关要求对乙方提供的相关服务或交付的工作成果进行阶段性验收及/或总体验收。如需委托第三方验收，验收费用由乙方承担。因乙方提供的服务不符合标准导致甲方重复支出的验收费用，由乙方承担。

6、乙方保证其对为履行本合同交付的工作成果、使用的技术手段或提供的服务内容涉及的各方面均享有完全的法律权利或获得充分的授权。乙方因自身的权利瑕疵或侵权行为使得本合同履行侵犯任何第三方合法权益的，均由乙方承担相关责任。

7、乙方在履行合同中产生的一切因自身过错导致的损失，均由乙方自行承担责任。

8、未经甲方事先书面同意，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

9、乙方不得泄露在履行本合同中知悉的甲方任何信息，如违反本条款规定，乙方应当承担由此给甲方造成的所有直接和间接损失。

10、甲乙双方均应指定专人作为本合同履行期间双方之间的联络人，所有一方向相对方正式知会事项的通知到达相对方指定联络人即视为到达对方。

甲方指定联络人：姚章华

乙方指定联络人：王绪君

联系方式：18115988880

联系方式：15189889299

六、违约责任：

1、因甲方未能及时提供餐饮制作所需的设备和食材导致无法制作菜肴保障服务的，由此产生的一切后果由甲方负责。

2、因甲方未能及时支付服务费导致食堂不能正常提供服务的，由此产生的一切后果由甲方负责。甲方按照本合同扣除的除外。

3、因乙方原因导致合同解除的，甲方有权向乙方追缴预付款中未提供服务期限的相关预付费用。

4、乙方必须严格执行甲方的各项规章制度，服从甲方管理，在合同约定期限内乙方因不服从甲方管理影响正常就餐保障的，甲方有权解除合同并取消其承包资格，并要求乙方向甲方支付合同总金额 20% 的违约金。

5、经验收不合格的，乙方应当按照甲方要求在指定的合理期限内进行整改和完善，直至符合磋商文件要求的相关标准。逾期不予整改或经整改仍不能符合相关要求，或者导致合同目的无法实现，甲方有权依照法律程序解除合同，并要求乙方向甲方支付合同总金额 20% 的违约金。

6、乙方应对承包期内食堂饮食安全卫生负责，如在承包期内发生食物中毒等重大责任事

故，损害就餐人员身体健康，影响甲方声誉，乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，甲方有权解除合同，乙方应向甲方支付合同总金额 20%的违约金。

7、因乙方原因造成未按合同约定的就餐时间提供就餐服务的，乙方应向甲方支付 10%的违约金。

8、乙方在承包期内未能完成本合同附件中的考核目标，应立即整改或限期整改，乙方应向甲方支付合同总金额 10%的违约金。

七、合同纠纷处理：本合同执行过程中发生纠纷，由甲乙双方协商处理，若协商不成，双方一致同意作如下 2 处理：

- 1、申请仲裁。选定仲裁机构为泰州仲裁委员会。
- 2、提起诉讼。约定由采购人所在地法院管辖。

八、组成本合同的文件包括：

- (一) 合同通用条款和专用条款；
- (二) 采购文件和乙方的响应文件；
- (三) 中标通知书；
- (四) 甲乙双方商定的其他必要文件。

上述合同文件内容互为补充，如有不明确，由甲方负责解释。

九、合同生效及其他

- 1、本合同自签订之日起生效。
- 2、本合同一式 四 份，甲乙双方各执 两 份。
- 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（采购人）：（盖章）

法定代表人：

委托代理人：

电话：

开户银行：

账号：

单位地址：

日期：2024年4月27日

乙方（供应商）：（盖章）

法定代表人：

委托代理人：

电话：

开户银行：中国工商银行股份有限公司泰州锦绣支行

账号：1115028809000158568

单位地址：泰州市海陵区引凤路 495 号 07 室

日期：2024年4月27日



合同附件

一、项目基本情况

(一) 泰州市人民检察院食堂位于泰州市人民检察院，面积约 500 平方米。前后场装修及设备配置齐全，具备基本餐饮制作条件。

(二) 工作日用餐人数约 140 人，其中早餐用餐人数不低于 80 人；中餐用餐人数不低于 100 人；晚餐用餐人数不低于 30 人。就餐形式为员工按自助餐，实行员工卡刷卡就餐。

(三) 员工就餐正常为周一至周五。双休日以及国家法定假日就餐人员相对较少。

(四) 食堂设备：食堂所需的炉灶、桌椅、蒸饭设备、烤箱、消毒柜碗筷、冰柜、保洁柜等所有设备设施均由采购人提供。

(五) 食堂食材用料（除约定供应商采购的外）由采购人采购。

二、项目服务采购范围及要求

(一) 服务委托内容

1. 食堂运行和管理服务；
2. 食堂采用承包制，

(二) 服务要求

1、总体要求：

1.1 供应商应从本管理实际出发，根据合同约定的管理服务范围和标准，设立专门的项目管理机构，配备符合要求的各类服务人员，制定完整、有效的内部管理制度和日常服务运行管理制度等相关制度。

1.2 食堂做好早、中、晚餐菜肴制作和餐厅服务工作。

1.2.1 早餐制作 6 种食品供自助选择：主食类 2 种（如：面条、稀饭、馄饨等）；糕点类 4 种（如：包子、油条、鸡蛋、粗粮、豆浆等）；咸菜类 4 种。

1.2.2 午餐制作 6 菜 1 汤供自助选择：荤菜 2 种（红烧、清蒸、炖煮、煎烤）；小炒 2 种（荤素搭配）；蔬菜 2 种（时令绿叶蔬菜）；汤 1 种（荤素皆可）。

1.2.3 晚餐制作 4 种菜肴供自助选择：荤菜 1 种（红烧、清蒸、炖煮、煎烤）；小炒 1 种（荤素搭配）；蔬菜 1 种（时令绿叶蔬菜）；汤 1 种（荤素皆可）。

1.2.4 菜肴制作过程严格遵守食品安全标准，确保食品加工过程的卫生并确保供应充足。掌握合适的烹饪方法，荤菜必须熟透且保持口感符合大众口味，蔬菜制作必须根据就餐人数和时间多批次制作及时补充。

1.3 就餐期间服务人员要求

1.3.1 保持就餐期间碗筷、餐桌、地面等清洁，营造良好的就餐环境。

1.3.2 及时添加菜肴注意菜肴保温保持菜肴的最佳口感。

1.3.3 服务周到对接用餐人员服务需求，及时反馈用餐人员对菜品质量提出的意见，通知后厨及时调整。

2、具体要求

2.1、供应商必须严格执行采购人的各项规章制度，服从采购人领导，并制订配套的内部管理制度，严禁出现任何破坏工作秩序的行为。供应商在合同期内若不能严格执行合同，经就餐员工的问卷调查及采购人会议的决定，采购人有权解除合同并取消其承包资格，由此产生的一切后果由供应商负责。

2.2、供应商负责餐厅的饮食安全卫生，签订合同时还须与采购人签订饮食安全卫生责任书。采购人严格执行事故责任追究制度，如在承包期内发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐员工身体健康，影响采购人声誉，供应商必须承担由此造成的一切责任和经济损失，采购人有权解除合同，并向采购人缴纳 20%的违约金。

2.3、供应商在服务期内连续三个月员工满意度调查低于 80%，采购人有权解除合同。

2.3、食堂内的工作人员关系。

2.3.1、供应商必需按法律规定与食堂内的工作人员签订合法的用工合同，并依法缴纳相应社会保险，在合同履行期间，供应商与食堂内的工作人员合同纠纷均有供应商自行承担，与采购人无关。

2.3.2、食堂内的工作人员属于供应商的员工，与采购人不存在任何劳动关系。

2.3.3、供应商必须对食堂工作人员进行安全教育。食堂工作人员在工作过程中的安全责任由供应商负责。食堂员工发生的生产事故，或上下班途中发生意外伤害事故，供应商承担全部责任和经济补偿，采购人概不承担任何责任，并保留追究法律权益的权利。

2.4、供应商必须严格履行承包合同要求，不得在中标后转包或分包给他人经营。

2.5、除采购人要求，供应商不得对外提供餐饮服务。

2.6、采购人在双休日、国家法定假日有服务需求的，供应商须提供保障服务。

2.7、其他未尽管理条款及事宜，采购双方在合同条款中另行规定。

三、食堂内部管理方案

1、就餐时间：（具体时间服从安排）

早餐 07:30-08:45

午餐 11:45-13:30

晚餐 17:30-19:30

2、菜单制作

2.1 食堂菜单及定价由厨师每周五上午送达主管部门审核。需提供符合本地区特色餐饮，审核通过后，下周由食堂按照菜单制作。

3、食品卫生安全管理

3.1 食品原料检查

3.1.1、供应商须对原材料进行检查，不符合要求的须及时报采购人；

3.1.2、委托供应商采购的食品原料必须符合国家卫生标准，品质优良、有生产日期、保质期的中文标识。

3.1.3、供应商须对采购人所采购原材料进行入库登记，每日须以书面形式向采购人上报原材料

使用情况。

3.2、食品加工销售

3.2.1、食品加工人员须定期检查身体，持有卫生部门发放的有效健康证上岗。

3.2.2、每餐饭菜必须在就餐前 15 分钟准备好。整个加工过程由厨师长统一分工调配食堂员工。加工后的饭菜要注意保热、保洁。

3.2.3、就餐期间食堂内部事务统一由厨师长进行协调。根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

3.3、食品环境卫生

3.3.1、食品加工销售人员的工作帽、工作服应整洁，不留长发、胡须、勤剪指甲、勤洗手；勤洗澡；患有传染性疾病、伤口化脓人员不得从事食品加工销售。

3.3.2、采取有效措施做好灭防“四害”（老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子）工作。餐具必须进行紫外线消毒。对清洗消毒后的烹饪用具、食品容器妥善保管存放于保洁柜内，防止二次污染，并协助采购人对餐厨垃圾处置和记录工作。

3.4、基础管理与监督

3.4.1、做好每日食品原料进货验收、菜品清洗作业控制、熟食品留样、菜肴炉灶制作质量控制记录。

3.4.2、供应商在每餐后做好环境整治工作，每周五要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。每月底要对采购原料及使用原料进行盘点，并列出现月库存物品清单及数量；每月底向采购人汇总当月食堂运营情况，并报下月工作计划。

4、食堂安全管理制度

4.1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故。

4.2、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作，并做好检查记录。

4.3、厨房内不准会客，更不许陌生人及非工作人员随意进出。

5、监督与管理

5.1、强调监督。每周末及时公布下周三餐菜谱。建立食堂就餐反馈机制，根据用餐人员对食堂提出意见和建议，随时进行更改，以便进一步提高食堂服务水平。

5.2、主管部门每月进行一次食堂工作考核，考核内容包括菜肴质量，卫生状况，食堂工作人员工作态度，食堂管理制度执行情况，仓库管理是否规范等相关事宜。

6、人员配置及运作方式

6.1、食堂如按：早餐不低于 80 人，午餐不低于 100 人，晚餐按照实际人数，不低于 30 人，则人员配置满足项目需求；

6.2、食堂经营采取承包方式。采购人承担水、电、气能及其他能耗费、大件厨具设备（灶具、炊具、冰箱、烤箱、橱柜、消毒柜、和面机等）、餐具（碗、筷、勺、分餐盘、餐碟等）、小件厨具（菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等）、工具费及承担用餐、提供后厨场地及相关设备设施。供应商负责管理、菜肴制作、餐中服务、日常安全生产及相关责任。

四、应急措施

1. 供应商在服务期间因不可抗力导致无法满足就餐需求，须有相应应急措施。

五、有关费用

5.1、在承包期限内，低值易耗品（洗洁精、洗衣粉、手套、扫把、簸箕、抹布、垃圾袋、抽纸巾、卫生防护用物品等）等零散物资的损耗费用均由供应商自行承担。

5.2、在承包期限内，相关设备设施须定期维护保养，维修保养由供应商根据实际发生报经采购人审批核实后支付。凡因操作不当或违规操作造成设备故障或损坏的，均由供应商自行承担。

5.3、在承包期限内，员工制服、工作服等投入、增补、更换费用由供应商自行承担。

六、考核办法

1、考核内容

1.1 菜品质量：包括菜品的新鲜度、口感、烹饪工艺、营养搭配等方面。

1.2 菜品多样性：考察菜品种类是否丰富，是否能够满足不同员工的口味需求。

1.3 食品安全：检查食品原材料的质量、储存条件、加工过程的卫生等情况。

1.4 服务态度：评估食堂工作人员的服务热情、礼貌程度、响应速度等。

1.5 环境卫生：检查食堂的整体清洁度、餐桌椅的整洁度、餐具的卫生等。

2、考核方式

2.1 定期检查：成立考核小组，定期对食堂进行全面检查。

2.2 员工满意度调查：通过问卷、在线反馈等方式，了解员工对菜品和服务的满意度。

2.3 投诉处理：及时处理员工对菜品和服务的投诉，并将处理结果纳入考核。

七、考核标准

序号	项目	评价内容	
一	卫生管理	餐厅	1. 餐桌椅排列整齐，调味瓶摆放有序，干净无污迹。
			2. 出餐台台面干净光亮，勺筷、托盘清洁、干燥、光亮。
			3. 开餐结束及时回收剩余餐具入保洁柜。
			4. 每餐结束及时清理桌面、地面卫生。
		厨房	1. 定期清洁墙面、排水沟、排烟罩。
			2. 厨具设备使用后清理干净，保持整洁光亮，厨房用具及时归位，摆放整齐。
			3. 餐具、热食容器餐后清洗消毒，保持清洁光亮。
			4. 餐余回收处干净无油渍。
打菜间	1. 卫生无死角，夏季保持通风透气，且无异味。		
	2. 保温台、消毒柜等保持清洁并定期消毒。		
二	采供管理	1. 建立供应商档案，食材进货渠道正规，执行原材料采购索票索证制度。	
		2. 执行出入库清单管理制度，及时签收、登记、存取货物，建立日常登记台账，及时退换有质量问题的食材。	
		3. 根据菜谱填写申购品种录入电脑，确保数据真实、完整、及时。	
		4. 根据客情与库存储备情况填写采购单，及时交采供部。	
		5. 原材料验收认真负责，确保数量一致，质量达标。	
三	食品加工	1. 加工前认真检查食材，是否有变质或腐烂，是否在保质期内，质量异常的不得进行加工。	
		2. 荤菜、蔬菜原料必须分池清洗。	
		3. 定期检查，即将过期或已经变质的食品原料、辅料、添加剂等须及时处理。	
		4. 需要熟制品加工的食材应当煮熟煮透。	
		5. 加工后的成品与半成品分开存放，需要冷藏或冷冻的，及时放入冰箱。	
四	菜品管理	1. 出品的饭菜咸淡适口，保温措施得当。	
		3. 厨师长打示范菜作为出餐标准，打菜人员参照执行，杜绝人情菜现象。	
		4. 菜谱每周更新一次，菜肴符合季节特点，每周菜品更新率高于 50%。	
五	食品	1. 非食堂人员不得擅自进入食品加工操作间及原料仓库。	

	安全管理	2. 食品贮存区无食品与非食品混放情形；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；食品添加剂管理规范。
		4. 建立食品留样制度，配备专用食品留样冷藏柜及食品留样盒，每份留样不少于 125 克，写明菜品名称和记录时间，0℃~8℃冷藏存放不少于 48 小时，留样柜须上锁。
		5. 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。
六	厨房	1. 服从管理人员工作安排，不得浪费原材料。
		2. 未按时完成菜肴出品工作，影响正常开餐。
		3. 设备设施及操作台、灶台、蒸箱干净、整洁、光亮，货架整洁，物品摆放整齐。
	冰箱	1. 冰箱外表光亮无油污，内部干净无霉点、无异味。
		2. 食品分类存放，生熟分开。原料、半成品、成品不得存在交叉感染，容器应明显区分。
		3. 原料必须要有出入登记，标明时间，定期检查食品质量。
七	面点间	1. 不得使用生虫、霉变或有异味的米、面等原料。
		2. 加工的工具、模具、案板等每次使用后要及时清洗。
		3. 使用食品添加剂严格按照规定配比，不得超过规定范围，并详细记录。
		4. 面点加工过程要精细，蒸、烤面点，要确保蒸透、煮熟。
		5. 冰箱存放必须生熟分开。
		6. 面点馅料的配比和口味是否适中。
八	洗碗间	1. 洗碗间物品摆放整齐，垃圾桶摆放在规定位置。
		2. 餐具清洗严格按照“一刮、二洗、三过、四消毒、五清洁”程序操作，确保餐具洗涤清洁。
		3. 清洗消毒后的餐具、炊具，及时分类，定点存放。
		4. 及时清理水池杂物，保持清洁卫生。
九	节约管理	1. 发现设备设施有“跑冒滴漏”现象，及时上报，并采取相应措施。
		2. 按要求使用空调。
		3. 杜绝空流水、长明灯现象，下班后关闭设备设施（水、电、气）。
		4. 厨师烹制确保菜肴出品质量符合要求。