

哈尔滨住房公积金管理中心食堂服务项目合同

采购单位（甲方）哈尔滨住房公积金管理中心

供 应 商（乙方）哈尔滨兴之龙餐饮管理有限责任公司

合 同 编 号 HC[2021]1917 项 目 编 号 HC[2021]1917

采 购 计 划 编 号 FS[2021]0588 采 购 计 划 备 案 编 号 _____

签 订 地 点 哈尔滨市道外区景阳街 132 号 签订时间 2024.01.01

甲方经竞争性磋商确定乙方为甲方哈尔滨住房公积金管理中心 食堂服务采购项目乙方，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规的规定及2021年11月18日关于哈尔滨住房公积金管理中心 食堂服务采购项目的招投标文件（项目编号：HC[2021]1917）要求及中标乙方承诺内容，经双方协商一致，签订本合同。

第一条 合同文件

本次政府采购活动的相关文件为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、澄清和答疑文件等；
2. 乙方响应文件等；
3. 乙方书面承诺等；
4. 中标或成交通知书。

第二条 服务项目及要求

详见“附件：服务要求”

第三条 合同期限

本项目为一采叁_年的项目，采购结果最多叁年沿用，合同一年一考核一续签。是否续签，由甲方视财政预算安排及乙方供应商资质条件（是否符合《政府采购法》第二十二条规定）、服务质量、服务内容、服务标准等绩效考核情况确定。

本合同有效期一年，自 2024 年 1 月 1 日起至 2024 年 12 月 31 日止。

第四条 合同金额及结算方式

1. 资金性质：财政性资金。（财政性资金：按财政国库集中支付规定程序办理；自筹资金： / 。）；

2. 合同金额：

本合同有效期内服务价款金额：¥652000 元/年（大写：陆拾伍万贰仟元整）；

3. 结算方式：按非自然季度结算；

4. 甲方每次付款前，乙方应向甲方开具符合甲方要求的增值税（普通）发票，乙方

未按合同约定开具发票导致甲方逾期付款的，甲方不承担违约责任。

第五条 双方权利义务和质量保证

(一) 甲方权利义务

1. 甲方有权按照招投标文件要求获取乙方所提供的专业化服务；
2. 甲方保证服务期间，对乙方工作给予支持，提供采购需求必须的基础工作条件；甲方负责提供现有条件下的工作场地、配套厨房设施设备给乙方使用，进场前双方对食堂所有物品进行清点登记造册，在接收清单上确认签字后移交给乙方使用，并负责大件设施设备非人为损坏的维修或更新。
3. 甲方应按合同约定向乙方按期支付服务费。
4. 食堂的开业停业时间由甲方根据单位安排统一规定。
5. 甲方对乙方承包期间存在卫生、质量、服务态度等方面有检查监督权力，乙方应服从甲方职能部门管理。
6. 甲方有权对乙方承包管理期间的服务标准、食品安全、质量卫生、服务态度、日常管理及消防安全等工作进行全过程、全要素、全覆盖的检查和监督，督促乙方落实主体责任，查堵漏洞，消除隐患。对存在的问题，甲方有权要求乙方及时整改，若乙方多次未改或量化考核不合格或满意度不达标，视情况对乙方处以相应罚款，直至终止合同。
7. 甲方保障食堂运行期间所需水、电、燃气的正常供应，产生的费用由乙方独立核算并承担。甲方配齐消防器材（灭火器、消防栓等），确保正常使用。
8. 甲方随时对乙方提供餐饮服务情况进行问卷调查，若对提供的餐饮服务的满意度达不到 85%，则乙方须根据甲方要求加以整改。整改后再次进行问卷调查，若满意度依旧不足 85%，则甲方有权解除合同。
9. 合同期满后，视财政预算安排、乙方履约情况并经甲方量化考核合格或满意度达标后，方可续签次年服务外包合同。
10. 食堂服务外包期间，如发生餐饮质量、管理混乱、劳资纠纷等问题，发生食物中毒、火灾、水灾、燃气泄漏、偷盗破坏、人员伤亡等安全责任事故或存在其他重大违规、违约行为，甲方可根据实际情况，解除合同，视为乙方非正常情况退出。
11. 甲方可对原材料采购情况进行检查或抽检，重点对原材料采购途径，相关票据，上游企业食品经营资质，食品包装、外观和质量等级等方面进行审查。如存在不符合相关要求的情况，禁止入库。此外，甲方可随时对食堂库房管理情况进行监督检查。

(二) 乙方权利义务

1. 乙方有权要求甲方提供为完成本次服务所需的相关材料和相关信息；
2. 乙方有权按照本合同约定收取服务费；
3. 乙方应恪守职业道德，充分利用其专业知识和业务资源保证完成本合同及附件所列明的工作内容；
4. 乙方必须在双方议定的时间、地点完成本次服务工作；

5. 乙方为甲方提供服务期间，严格做好安全防护措施，并为提供服务的员工按法律规定办理工伤、意外保险，并承担相关费用。服务期间发生安全事故的，责任由乙方承担，由此造成甲方、乙方人员或者第三方损失的，乙方承担全部赔偿；

6. 乙方保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。一旦出现侵权、索赔或诉讼，乙方应承担全部责任。乙方保证提供的服务不存在危及人身及财产安全的隐患，不存在违反国家法律、法规及行业规范要求的有关安全条款，否则应承担全部法律责任；

7. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

8. 乙方应严格遵守执行国家法律法规及甲方各项规章制度，如《食品卫生法》、《环境保护法》等，服务期内乙方不得随意中途停业或不正常营业，或转包他人提供承包服务，确保饮食卫生及就餐安全，如出现问题由乙方全权负责。

9. 食堂内粗加工间、更衣间、仓库、面点间等功能区分应明确，餐具应严格洗、冲、保洁、消毒使用，食堂员工穿戴整齐，保持整洁。食堂内应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施。定期对食堂进行全面消毒，且做好相关作业记录。乙方应认真做好防火、防盗及有关安全工作，如食堂内由于用电或炉灶或人为出现火灾由乙方负责。

10. 食堂服务外包期间，如发生餐饮质量、管理混乱、劳资纠纷等问题，发生食物中毒、火灾、水灾、燃气泄漏、偷盗破坏、人员伤亡等安全责任事故或存在其他重大违规、违约行为，因此给甲方造成的损失由乙方承担并负相关法律责任。

11. 乙方应保证在规定用餐时间内，甲方所有员工均可用餐，不可出现甲方员工无餐可用，若有延误，损失由乙方承担。

12. 乙方应保证用餐时间内饭菜温热，不可出现冷菜、冷饭现象，甲方如有个别部门员工由于工作原因，需要提早或延后就餐，在事先通知乙方后，乙方应配合并保证供应温热的饭菜。

13. 乙方应绝对保持饭菜卫生，不提供隔夜饭菜和变质食品给员工，如引起的食物中毒，其后果和经济责任由乙方承担。乙方应预留当餐食物一份至下餐，若甲方员工出现食物中毒，以备检验食物来源，并由有关部门调查中毒原因。

14. 如因乙方违反本合同约定的义务及法律、法规、规章、政策文件等规定的义务，给甲方造成不良影响或经济损失，甲方有权要求乙方承担全部赔偿责任。

第六条 知识产权归属

本合同所约定的工作内容中，本项目正式成果的知识产权归甲方所有。未经甲方书面许可，乙方不得以任何理由将项目情况用于商业用途，如乙方在学术、文化交流及出版物方面需介绍该项目时，乙方应提前通知甲方并取得甲方的书面认可。

第七条 保密条款

甲方按照本合同约定提供给乙方的任何资料和信息，以及乙方在服务过程中知悉的甲方的商业和技术秘密信息，属甲方的保密信息和甲方拥有所有权的财产，乙方应对该

资料和信息严格保密，除为履行本合同约定服务需要向行政机关作出的披露外，未经甲方书面同意，不得用于本合同约定服务以外的任何其他用途，亦不得以任何方式向任何第三方泄露或公开，并保证在本合同约定服务履行完毕后，将所有资料和信息归还甲方。本保密条款不因双方合同终止而无效，自本合同签订之日起，至相关信息已经被公开或事实上一方违反本条款不会给对方造成任何形式的损害时止，本保密条款对双方仍具有约束力。乙方如有失密或泄密行为，则视为乙方违约，甲方有权解除本合同；无论甲方是否解除合同，乙方均应当向甲方支付人民币 50,000.00 元违约金，并赔偿给甲方造成的损失。

第八条 合同履约、验收

政府采购合同的履约适用于民法典的规定，合同签订双方应当严格按照民法典的相关规定履行各自权利和义务。

1. 合同签订后，乙方提供服务应当符合招投标文件及本合同约定，如提供服务不符合招投标文件及本合同约定要求的，甲方有权提出异议并拒绝接受服务；
2. 合同履约过程中，甲方对乙方提供服务有异议的，可以以口头或书面形式向乙方提出，乙方应在接到甲方通知之日起 2 日内予以解决或整改，否则视为乙方违约，参照本合同第十条承担违约责任；

第九条 履约、服务质量保证金

1. 乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。
2. 乙方未按本合同中的服务要求执行的，甲方口头警告一次，乙方进行整改。整改后仍未达到服务要求或甲方满意度不达标，甲方扣除当月服务费，乙方累计三次未按本合同中的服务要求执行或甲方满意度不达标，甲方有权单方无条件解除合同。
3. 乙方违反本合同约定，未能按甲方要求提供服务或乙方提供的服务存在严重问题，由此给甲方造成的损失乙方应负责赔偿甲方并承担全部法律责任，同时甲方有权单方无条件解除合同。
4. 如果乙方对甲方有欺诈行为，甲方有权要求乙方给予双倍的或更多的赔偿并解除合同。
5. 甲乙双方任何一方按法律规定或本合同约定行使合同解除权后，不影响按本条规定追究对方违约责任的权利。

第十条 违约责任

1. 乙方未按合同约定提供服务的，每逾期一日，向甲方赔偿违约服务款额 5% 违约金，违约金累计不得超过违约服务款额 %。乙方未按合同约定提供服务累计超过 三 天，甲方有权解除合同并要求乙方退还全部甲方已付款项，同时，乙方向甲方支付人民币 50,000.00 元违约金，并承担因此给甲方造成的经济损失；

2. 甲方延期付服务款的，每逾期一日按照应付服务费用的 1%向乙方支付违约金，但逾期付款违约金累计不得超过应付服务费用的 1%；
3. 任意一方擅自解除合同或因一方非不可抗力原因导致合同根本不能履行，视为违约，违约方按本合同约定服务费用的 5%收取违约金并赔偿给守约方经济损失。

第十一 条 不可抗力

1. “不可抗力”是指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况，包括但不限于：天灾、水灾、地震或其他灾难，战争或暴乱，以及其他在受影响的一方合理控制范围以外且经该方合理努力后也不能防止或避免的类似事件；
2. 由于不可抗力的原因，而不能履行合同或延迟履行合同的一方可视不可抗力的实际影响免除部分或全部违约责任。但受不可抗力影响的一方应立即通知对方，并在不可抗力发生后 3 日内出示相关的主管部门签发的证明文件，以便对方审查、确认；
3. 不可抗力事件终止或消除后，受不可抗力影响的一方，应立即通知对方，不可抗力事件终止或消除后 3 日内出示相关的主管部门签发的证明文件确认不可抗力事件的终止或消除；
4. 由于不可抗力的原因，致使合同无法按期履行或不能履行的，所造成的损失由双方各自承担。受不可抗力影响的一方应当采取合理的措施防止损失的扩大，否则应就扩大的损失负赔偿责任。

第十二 条 合同变更与解除

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第 50 条规定的情形及不可抗力因素导致合同目的不能实现外，本合同一经签订，未经双方协商，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止；
2. 因不可抗力或一方严重违约致使合同目的不能实现，相对方可以解除合同，但应以书面形式通知对方。

第十三 条 合同争议解决

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，如果协商不能解决的，按下列第 1 种方式解决：

- (1) 向 哈尔滨 仲裁委员会申请仲裁；
- (2) 向 人民法院起诉。

第十四 条 其他

本合同甲乙双方签字、盖章后生效，合同一式肆份，甲乙双方各执两份，各份具有同等法律效力。合同签订后两个工作日内，甲方应向市级政府采购监督管理部门履行备案手续。

<p>甲方（章）哈尔滨住房公积金管理中心</p>  <p>2024 年 01 月 01 日</p>	<p>乙方（章）哈尔滨兴之龙餐饮管理有限责任公司</p>  <p>2024 年 01 月 01 日</p>
<p>单位地址：道外区景阳街 132 号</p>	<p>单位地址：哈尔滨市利民开发区学院路泓林金色地标 8 栋 7 号</p>
<p>法定代表人：王利</p>	<p>法定代表人：杨显贵</p>
<p>委托代理人：许世越</p>	<p>委托代理人：杨显贵</p>
<p>电话：88312985</p>	<p>电话：13030074328</p>
<p>电子邮箱：zyzfcg@163.com</p>	<p>电子邮箱：1619134002@qq.com</p>
<p>开户银行：912</p>	<p>开户银行：招商银行股份有限公司哈尔滨松北支行</p>
<p>账号：23001866238050002054</p>	<p>账号：451904214810601</p>

合 同 附 件

服务类

1、供应商承诺具体事项:

一、乙方承诺人员配置如下:

哈尔滨住房公积金管理中心食堂需配置主厨 1 人、副厨 1 人、面案 1 人、杂工 2 人。
铁路分中心食堂主厨 1 人、面案 1 人、杂工 1 人。2 处配备管理人员 1 人。
乙方承诺按照科学合理、营养均衡、安全稳定的原则,提供食堂用餐服务。该项目发生的原材料(主料辅料及佐料等)、劳务服务、餐具器具、低值易耗品、水电气费、保险、税金等一切费用均由乙方负责。

二、乙方承诺用餐标准按以下提供:

- ①主食:每餐米、面等主食不少于 7-8 种,应包括米饭、馒头、花卷、烧饼、发糕、糖三角、酥饼、油饼、大饼子等常规主食,蒸胡萝卜、蒸红薯、蒸土豆、蒸玉米、蒸南瓜、蒸芋头、蒸鸡蛋糕等蒸制杂粮,蛋糕、面包、桃酥等糕点。每周提供 1 次纯面食,如包子、饺子(不少于 4 种馅)、面条(不少于 4 种卤)、馄饨、馅饼,并提供凉拌菜若干等。
- ②菜品:每餐至少保证 2 莖 2 素热菜,并提供凉拌菜 2-3 种。其中荤菜至少为 1 个大荤(全肉,如牛肉、羊肉、禽肉、排骨、鱼或虾等),2 个小荤(半肉,如猪肉丝、鸡肉丁、鸡蛋等)。
- ③饮品:每餐需提供豆浆、果汁、牛奶、咖啡、酸奶、奶茶等。
- ④其他:每餐需提供至少四种应季水果供用餐人选择(每人一个)每餐需提供大碴粥、米粥及汤等 1 种,小咸菜、凉拌菜等保证 4 种。

注:每日每周菜品不能重样。豆浆必须为当天现榨,酸奶为品牌杯酸,水果为应季新鲜水果。

(3)用餐时间及形式

每年用餐天数约 252 天,每天 11 点半至 12 点半为职工提供自助形式午餐,如遇节假日正常上班、加班或临时接待等情况,需正常开餐。如遇用餐职工生日当天,应为其提供生日鸡蛋面。重要法定节假日前,应按照风俗习惯及采购人要求提高用餐标准。

三、乙方承诺服务质量的具体要求或标准

1、采购要求

- (1)食堂所需大米、面粉、食用油、杂粮、肉类(牛、羊、猪、禽肉、鱼、虾,含鲜肉、冻肉)、蛋类、酸奶、水产品、豆类、蔬菜、瓜果、干货、冻货、腌制品、干果类、调料类及其它主料、辅料及佐料,应符合食品卫生安全标准及行业标准,严格执行食品原料索证、索票和进货查验制度,具有较好的外观和质量等级,不得采购不洁、过期、变质、变味、残次、假冒原料,相关残留量、含量应符合国家标准要求。大米、面粉、食用油、杂粮、酸奶等应出具合法来源渠道证明,应通过麦德龙等大型商超或食品生产厂家等安全稳定供应链直接采购,具有一定知名度,非转基因豆类、油类需出具非转基因证明;肉类应来源于正规肉联厂,供货时须提供验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件,鲜肉确保每日新鲜,冻肉要求肉体冻实且坚硬;蔬菜、瓜果等应为无公害,应来源于受地方政府部门监督的自有基地、商品基地或专业流通市场等;干货、冻货及辅料、佐料须为正规厂家产品,包装完整无破损。盐应为中盐等知名品牌的不含碘盐。乙方应建立原材料采购台账,做好日常记录,并随时接受采购人监督检查。
- (2)餐具器具应符合食品卫生安全标准和要求,环保卫生,不易损坏。餐盘、碗碟、勺子等应采用健康优质 304 加厚不锈钢材质,每年整体更换一次。竹木制筷子应每半年整体更换一次。
- (3)低值易耗品包括餐巾纸、牙签、扫帚、拖布、洗洁精、消毒液、垃圾袋、胶手套等,应保

质保量,符合要求。

2、食品制作加工要求

- (1)加工前应认真检查待加工食品原料的质量,发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。
- (2)加工场所防尘、防蝇、防鼠设施齐全并正常使用,保持菜房内外及周边整齐有序。加工用工具、容器、设备必须经常清洗,保持清洁,直接接触食品的加工用具、容器必须用后消毒。
- (3)蔬菜分类上架,保持通风良好,块状菜用筐装,不得堆放地面。禽肉食品不得直接放置于地面,不得接触污水,肉及内脏、水杂、下杂分开放置。荤、素食品原料的盛放容器和加工用具应严格进行区分。
- (4)解冻、择洗、切配、加工工艺流程必须合理,各工序必须严格按操作规程和卫生要求进行操作,确保食品不受污染。
- (5)动物性食品与植物性食品应分池清洗,水产品宜在专用水池清洗,并有明显标志。加工肉类、水产品与蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用,并有明显标志。
- (6)加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器),不落地,有保洁、保鲜设施。当天切配的食品原料应当天烹调。切配好的半成品应避免污染,与原料分开存放,并应根据性质分类放在层架上。
- (7)加工后的肉类必须无血、无毛、无污物、无异味;水产品无鳞、无内脏。生与熟半成品与成品分类放入冰柜,防止交叉污染。
- (8)加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣(拣去腐烂的、不能食用的)、二洗、三浸(必须浸泡半小时)、四切(按需要切型状)。
- (9)要严格落实餐饮服务食品安全操作规范,熟制加工的食品要烧熟煮透,其中心温度不低于70℃.油炸食品要防止外焦里生,加工后的直接入口熟食要盛放在已经消过毒的容器或餐具内,不得使用未经消毒的餐具和容器。
- (10)加工食品过程中使用的食堂添加剂必须符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量,不得随意扩大使用范围和使用量。

3、食堂环境卫生要求

- (1)食堂的卫生防疫、环境卫生须达到相关部门的标准和要求,由乙方自行负责对含用餐区、操作间、储藏间等清洁打扫,过期或变质食品要定期清理,确保食品原料,半成品、成品储存条件和保存期限符合要求,并随时接受采购人管理员的检查监督,发现问题,及时改进,并做好检查记录。
- (2)每天就餐结束后,要做好地面、桌面、台面、炊具、用具的清扫、整理工作,要做到无水渍、无残渣、无油污垢、无异味,清洁明亮。
- (3)定期进行一次全面卫生大扫除,并用杀虫剂、消毒剂全面杀虫及消毒,防止害虫孳生,保证场所视野内无苍蝇、老鼠和蟑螂等害虫。杀虫剂与消毒剂要指定专人管理。
- (4)食堂工作人员工作服、帽、胶鞋要定期换洗,不得将个人物品带入操作间。摆放在餐厅的保洁设施应清洁卫生,对所有的抹布等工具进行全面消毒并放在指定位置挂放整齐。盛装废弃物或垃圾的容器应密闭并配有盖子,按相关要求对厨余垃圾定点存放、及时清运,每日至少1次对厨余垃圾存放场所和盛装容器进行清洁消毒。

4、餐具、器具洗涤消毒要求

- (1)设立独立的餐饮具洗刷消毒室或专用区域,消毒间内配备洗刷、消毒、保洁设备,做到专用池清洗,不得在专用池内清洗食品原料、冲洗拖布等。按照“一洗、二清、三消毒、四冲洗”的程序操作。
- (2)食堂所使用的餐具(餐盘、碗碟、筷子、勺子等)、器具(盘、盆、瓢、勺、碗、碟、筷、

称、刀、铲等)必须经过消毒后,方可使用。每餐收回的餐具、器具,应立即进行清洗消毒,不隔餐隔夜。

(3)消毒后的餐具要烘干,不应使用手巾、餐巾擦干,以避免受到再次污染。消毒后的餐具应及时放入餐具保洁柜内。盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记,要经常擦洗消毒,已消毒和未消毒的餐具要分开存放。

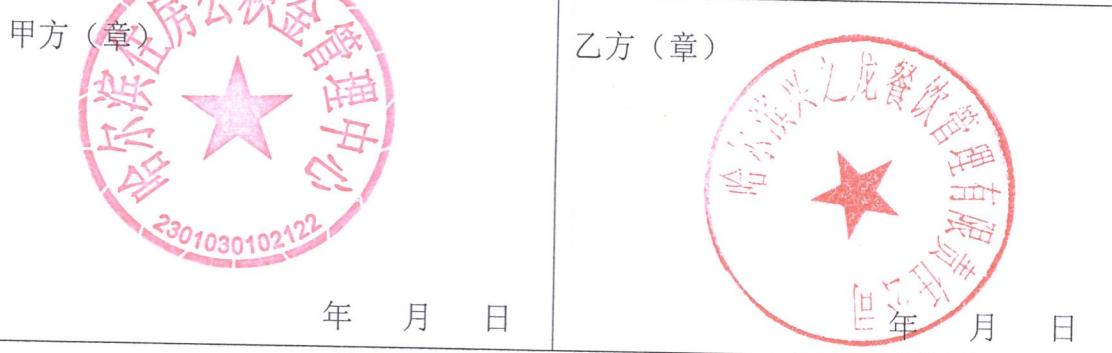
2、售后服务具体事项:

- 1、如因食堂工作人员原因造成食堂火灾、水灾、燃气泄漏、偷盗破坏、人员伤亡等安全责任事故的,乙方承担全部责任;造成人身或财产损失的,由乙方承担所有赔偿责任。
- 2、如因乙方所供餐饮存在质量问题、发生食物中毒事件、相关部门检查不合格或因地面湿滑等环境管理不到位,造成人身或财产损失的,由乙方承担引起的一切经济和法律责任。
- 3、如在工作期间内,食堂工作人员因意外、自然灾害等原因造成人身或财产损失的,由乙方承担所有赔偿责任。
- 4、如乙方未按相关劳动法律法规要求,发生用工纠纷,造成社会负面影响的,由乙方自行赔偿解决并消除影响。
- 5、如因乙方管理不善造成的经济损失由乙方自行承担。
- 6、乙方在以往及现经营的餐饮活动中,未发生过食品卫生质量、食物中毒、罢餐、安全生产责任事故和债务纠纷等各类违法违纪情况。
- 7、乙方应就上述内容进行承诺,承诺格式自拟。

3、其它具体事项:

- 1、乙方应在合同签订后 10 日内全员到岗并提供餐饮服务。乙方自行解决燃气开通及用火手续,对工作场地的必要修缮须经采购人同意后才可开展。乙方独立核算并承担食堂运行所产生的水、电、燃气费用。乙方须服从采购人的统一管理,遵守采购人的有关规章制度,自觉接受采购人管理人员的监督管理,针对采购人提出的意见建议,采取有效措施及时整改。
- 2、乙方应负责材料采购、食品加工、餐饮服务、卫生清洁、餐具洗消、垃圾清运、安全管理等食堂全部工作。
- 3、乙方需具有详细的食堂管理方案与技术措施,有明确严格的人员管理、工作规范、操作流程、质量管理、卫生安全、员工培训等各类规章制度,并遵照执行。乙方要加强对食堂工作人员的管理、指导、监督及定期专业强化培训。乙方所派遣的食堂工作人员应统一着装,仪容严整,行为规范,服务主动,遵守纪律,坚守岗位。
- 4、乙方应科学合理制定配餐方案,须保证供餐正点、足量、优质、品种多样、色香味俱佳,能适应不同口味人员就餐,必须严格执行《食品安全法》相关条例规定和食品监管部门的相关规范要求,不得随意变更用餐标准,不制作或提供变质、变味、剩余的饭菜。乙方应每天应在食堂入口处公示菜谱,及时根据时令、气候变化调整菜谱。乙方应在食堂显著位置摆放食堂所用大米、面粉、食用油、杂粮、肉类、佐料等重要原材料的外包装。
- 5、乙方要明确权利和义务,具有完善的管理机构,遵守国家劳动相关法律法规,按规定给食堂工作人员办理相关保险,保障其工资、福利待遇及相关合法权益。
- 6、乙方派遣的所有食堂工作人员应掌握食品卫生安全相关的法律法规知识,均需持有效健康证,并经卫生知识培训考试合格,方可上岗。其中厨师应具备中式烹调师证书;面案应具备中式面点师证书;管理员应具备相关行业工作经验。所有员工须身体健康,无犯罪记录。患有痢疾、伤寒、肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品安全的疾病的人员,不得从事相关工作。食堂工作人员日常工作时须佩戴透明装餐饮口罩、帽子等相关装备。
- 7、乙方应组建应急管理小组,制定针对停水、停电、停气、食物中毒及加班、培训、接待等

- 突发事件或任务的应急处置预案,确保及时应对各种情况,如遇停电、停水、停气等特殊情况,导致食堂现场不能加工操作的,乙方应积极采取措施,按原配餐标准准时供应。
- 8、乙方应落实安全防范措施,加强安全生产管理,定期对食堂工作人员加强防火、防水、防燃气泄漏、防盗和安全操作等方面的教育和培训,应安排专人每日对水、电、燃气及日常操作等情况进行安全检查。
- 9、乙方有义务指定专人对采购人移交的工作场所和配套食堂设施设备等物品进行精细化管理和维护,延长其使用年限。合同履行期满后应按交接清单上核定的物品交还采购人,如有缺失或人为损坏照价赔偿。此外,乙方应按照采购人要求,及时配置相应食堂设施设备。
- 10、为保证采购人职工食品安全,乙方需将午餐供应的食品成品留样 24 小时。留样由乙方专人操作和处理,做好登记标签以备检查。
- 11、由于采购人工作性质,如遇日常加班、法定节假日上班或其他特殊情况,乙方应结合实际,按约定标准满足采购人用餐需求;如遇临时情况,有中心以外人需要用餐,乙方需保质保量、无条件满足采购人的服务要求。前述各类情况所产生的任何费用均由乙方负责,采购人不负担任何费用。加班餐标准 35 元/人。
- 12、乙方应具备信息化手段,能够提供完善的收银系统和管理系统,具备用户管理、就餐流量统计、进销存管理、菜谱管理等功能。用餐人员可使用饭卡刷卡用餐、储值。
- 13、乙方具备未来开展相关延伸服务的能力、人员等基本条件。
- 14、按照国家、省市财政部门的有关要求,食堂外包的采购人应预留 2021 年食堂外包中标金额 10%以上的份额在贫困地区农副产品网络销售平台采购农副产品。乙方应按照相关要求完成此项原材料工作。2022 年、2023 年、2024 年度采购事项待相关文件出台后遵照执行。



注：售后服务事项填不下时可另加附页