

淝河镇人民政府党政机关 食堂运营管理

服 务 合 同

甲方：合肥市包河区淝河镇人民政府

乙方：合肥滨湖城市运营管理集团有限公司

签订日期：2015年8月1日

淝河镇人民政府党政机关 食堂运营管理服务合同

委托方(以下简称甲方):合肥市包河区淝河镇人民政府

受委托方(以下简称乙方):合肥滨湖城市运营管理集团有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品卫生法》相关法律、法规及招标文件规定,甲乙双方在自愿、平等、协商一致的基础上,就甲方委托乙方对合肥市包河区淝河镇人民政府党政机关食堂(项目名称:2025年淝河镇人民政府党政机关食堂运营管理采购项目;招标编号:2023ABBFN00135)提供食堂运营管理服务相关事宜,订立本合同。

第一章 项目基本情况

地址:合肥市包河区太平湖路888号

名称:淝河镇人民政府党政机关食堂运营管理采购项目

类型:党政机关办公楼食堂运营管理

第二章 委托管理事项

一、服务标准及人员要求

1、根据《中华人民共和国食品卫生法》有关规定,做好项目食堂管理工作,保障早、中两餐及值班人员晚餐的正常供应及餐厅服务,中餐标准为:一荤、一半荤、一素,一汤;晚餐及包厢餐费另外结算费用。

2、食堂应长期保持清洁卫生,给职工营造一个干净舒适的用餐环境。

3、食堂工作人员每年都必须进行健康检查,取得当年健康合格证后可上岗;注意个人卫生,进入配餐间的工作人员必须穿戴干净白衣、白帽、白口罩。

4、保持配餐间内环境卫生和食品工具整洁。

二、食材采购

蔬菜类、水产类、猪牛羊肉类、禽蛋类、水果类、副食调料类等货物供应、配送及售后服务协议供货，根据甲方要求提供（乙方需每周五将下周的食材采购清单上报甲方，经审核后予以采购）。所有货物按国家食品卫生生产标准要求执行。其中：肉类、禽蛋类、水产类必须具有相对应的动物检验检疫证。肉类产品应具有屠宰证明等相关产品证明。乙方应在服务期限内随时接受甲方对食品安全相关证明的检查。

拟采购食材

类别	货物名称	备注
蔬菜	叶菜类、根茎类、瓜果类、菇类等	保持新鲜
鲜肉	新鲜猪肉、牛肉、羊肉等	
家禽	鸡、鸭、鹅等	
蛋类	鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、皮蛋、咸蛋等	
水产	汪丫鱼、河虾、草鱼、鲫鱼、鲢鱼等	
副食调料	面粉类：上白面粉、高筋面粉、低筋面粉、面条； 干货类：香菇、木耳、黄豆、绿豆、紫菜、八角、桂皮、干辣椒、榨菜、梅干菜、干豆角、干扁豆、干笋、海带等； 调味类：加碘盐、生抽、老抽、辣椒酱、豆瓣酱、牛肉酱、胡椒粉、麻油、豆豉、料酒、醋、味精、鸡精、卤料、白糖、虾皮等； 豆制品：豆腐、豆干、豆腐果等	符合国家食品安全标准
其他	其他厨房用品等	

注：上表仅供参考，具体可根据甲方要求适当调整。

三、质量要求

为保证食品安全，所供产品质量为同类产品中一类质量以上产品。乙方应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范要求。如出现因食用其提供的食品导致食物中毒的事故，乙方承担一切法律责任。一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，乙方承担由此造成的经济责任和法律责任。

1、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的。

2、含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

3、含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

4、无定点屠宰证明、无卫生检验检疫或者检验不合格的肉类及其制品。

5、掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经卫生行政部门批准使用的添加剂，农药（残留）的。

6、用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

7、病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

8、超过保质期限的。

四、数量要求

1、数量以甲方当次订单为准，具体结算以甲方实际收到的经验收合格的货物数量为准。

2、如乙方已在货物包装外明示标准数量，经甲方检验实际数量低于该明示数量的，甲方可扣除差异数量的3倍以下的货款。

五、食品安全保障措施

1、乙方要遵守国家规定的《中华人民共和国食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，严禁配送假冒、变质、以次充好、过期的农副产品。

2、乙方提供的货品必须出示真实有效的检验合格报告。粮油、干货、副食品、粉、面类等餐料按甲方要求定期提供有效检验合格报告；凡国家有明文规定的必须提供产品检验报告交食堂存档，符合国家溯源制度规定。

3、乙方须对甲方购买的食品分类用器具装载，不得混装，运输过程应采取相应的保鲜防护措施。

4、如乙方所送的食品引起甲方用餐人员身体不适需就诊或发生食物中毒等问题，经质量检验部门确定后是乙方的责任，由乙方承担全部经济赔偿与法律责任，一切后果由乙方承担。

5、甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行采购文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的甲方有权解除合同。

第三章 甲方权利和义务

1、监督乙方的服务工作，组织定期或不定期的管理目标考核检查，监督乙方管理工作的实施和制度执行情况，有权要求乙方调整更换不称职的工作人员，具体考核办法见附件《包河区淝河镇食堂运营考核表》。

2、督查乙方做好食堂管理、采购等工作。

3、充分保障本合同约定的乙方食堂运营管理自主权。

4、按合同约定，按时支付服务费用。

5、甲、乙方对合同具有保密义务，不得以任何形式将合同中的任意条款及附件内容透露给甲、乙不参与物业管理的员工，如发生任何因合同信息外泄导致甲乙双方损失，将追究甲乙双方泄露信息的员工相应法律责任，并追究其单位法律责任。

第四章 乙方权力和义务

1、乙方聘用的工作人员工资及各项社会保险费用由乙方承担。

2、乙方有义务对所属人员进行安全生产教育。乙方人员在工作中因非甲方责任而发生的工伤事故、人身意外伤害等由乙方负责处理，甲方不承担任何责任。

3、按照甲方的合理意见及时改进工作或调换不称职的工作人员。

4、乙方人员须文明上岗，热情服务，遵守甲方各项管理制度，不得与甲方人员发生争吵，不得干扰或影响甲方的正常工作秩序。

5、乙方人员应妥善使用并保护甲方的各项资产安全，如因乙方原因造成灭失或损坏，乙方应如实赔偿。

第五章 委托服务期限

委托服务期限：自 2025 年 08 月 01 日至 2026 年 07 月 31 日

第六章 服务费用及支付方式

1、本合同期服务费用：2030000 元（人民币大写：贰佰零叁万元整）。

2、支付方式：按月支付。食堂食材采购金额按照全年实际发生量为准进行月度结算，费用包含在合同价款内。

3、水、电、气等能耗费用由甲方承担。因甲方加班、会议等原因晚间用餐或周末用餐的，甲方须支付食堂服务人员的加班成本及食材采购成本；包厢用餐标准按甲方要求进行食材采购，具体费用按月度乙方统计上报甲方，并由甲方审核、据实结算。

4、本项目采用充值刷卡消费。餐饮标准：工作用餐按实际发生量结算（30 元/天，其中早餐 10 元，中餐 20 元）；如遇公务接待、防汛

应急或其他特殊情况等加班用餐的，按实际发生额（人员加班费用及食材采购费用）按实结算。如有其它需要，由双方自行协商决定。

第七章 附则

1、双方可对本合同的条款进行补充，以书面形式签订补充协议，补充协议具同等法律效力。

2、本合同及其补充协议中未规定的事宜，均遵照国家有关法律、法规和规章执行。

3、本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商处理。

4、本合同在履行中如发生争议，双方应协商解决，如协商不成时，可提请本项目所在地的人民法院处理。

5、本合同一式捌份，甲、乙双方各执肆份，具同等法律效力。

6、本合同自双方盖章之日起生效。

甲方签章：合肥市包河区淝河镇人民政府

授权代表：

签订日期：



乙方签章：合肥滨湖城市运营管理集团有限公司

授权代表：

签订日期：



附件：

包河区淝河镇食堂运营考核表

考核时间	年 月 日		考核得分		
考核类别	序号	考核指标	评分标准	满分	得分
一、行政管理	1	工作人员	①必须按实际岗位要求配齐工作人员，每例扣1分，满分6分； ②仪表仪容：服装不洁扣、不穿工作服、配戴口罩、帽子，每例扣1分，满分6分； ③服务人员持证上岗，无证上岗，每例扣1分，满分6分； ④不留长指甲或涂指甲油、戴戒指，每例扣1分，满分6分。	24分	
	2	环境卫生	①食堂操作间：地面无积水、无积尘埃、无蜘蛛网、无杂物，按1-3分酌情打分； ②厨房内的设备(灶台、售饭台、电冰箱、碗柜、炊事器具等)干净卫生、下水道畅通；按1-3分酌情打分； ③食堂内外环境清洁、无蚊蝇、老鼠、蟑螂等滋生物；按1-3分酌情打分； ④餐厅周围、大厅桌椅、地面每日随时保持干净、	12分	

			由污物及时处理，按 1-3 分酌情打分。		
	3	设备管理与维护	完好率达 100%，向甲方已事先提出需要维修的除外，每例扣 1 分，满分 2 分。	2 分	
二、食品管理	4	食品采购	①所有原料供应必须“三证”齐全(卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证)，并建档立案备查，每例扣 1 分，满分 4 分； ②对采购蔬菜进行农药残留检测，由食药监部门用农药速测仪器对蔬菜抽检，每月至少 4 次，对超标蔬菜现场销毁，并建立记录，无记录的扣 1 分，满分 4 分。	8 分	
	5	食品存储	存放通风、干燥、离地离墙 20 公分无“三无”产品、腐烂、过期食品，每例扣 1 分，满分 4 分。	4 分	
三、加工管理	6	加工环节	①蔬菜、鱼、肉有专有清洁池；蔬菜粗加工按挑选、去泥、浸泡、清洗、再切配程序进行；按 1-2 分酌情打分； ②粗加工过程规范，原材料、粗加工和半成品分离清晰，对腐烂变质的食品(部位)清除彻底；按 1-2 分酌情打分； ③餐具清洗干净，消毒符合要求，消毒后存放于消毒柜内，保洁橱干净整洁，有消毒台帐；按 1-2 分酌情打分； ④餐具消毒柜、厨具卫生状况良好，加工、盛装	10 分	

			<p>食品的各种工具清洁，使用后清洗干净、摆放整齐；按 1-2 分酌情打分；</p> <p>⑤操作间内盛装垃圾容器加盖并垃圾分类，容器表面清洁，垃圾及时清理。按 1-2 分酌情打分。</p>		
	7	职工就餐满意度	<p>①口味适中、口感较佳、饭菜不得过咸、过淡；每日搭配合理，每周菜不得重复(早点馒头、花卷、稀饭除外)，按 1-8 分酌情打分；</p> <p>②发现倒饭人多，超过 1 桶，且桌面有明显成堆食物，按 1-8 分酌情打分；</p> <p>③每天根据人员浮动情况有备量；服务热情周到，不得与就餐人员发生口角，按 1-8 分酌情打分；</p> <p>④主食标准：馒头色白松软，无酸、无黄、不起；大米无杂质，不夹生；豆浆、稀饭浓度适当；包子、饺子、馅饼皮厚适中，馅均匀，包裹严密，口味佳；制作当中不偷工减料、缺斤短两，按 1-8 分酌情打分；</p> <p>⑤饭菜切配标准：切菜应厚薄一致，粗细均匀，青菜不带蒂、不带斑；条、片、丝、块形状规范，搭配合理，按 1-8 分酌情打分；</p> <p>注：考评人员根据以上几点进行满意度综合打分：40<F≤34 分为满意，34<F≤30 分为良好。</p>	40 分	
考核总分					

1、考核评价

分为年度考核与月度考核，结果对应分数分别是优秀 85 分（含）以上、良好 75 分（含）-85 分（不含）、合格 60 分（含）-75 分（不含）、不合格 60 分（不含）以下。

月度考核与服务费用挂钩，良好（含）以上的，足额支付当月服务费用；合格的，支付当月服务费用的 90%；不合格的，支付当月服务费用的 80%。

当月食堂如发生群体性食品卫生安全事故、火灾事故等，责任由乙方全部承担，并扣除当月服务费用的 50%。连续 3 个月月度考核不合格的甲方有权解除合同，乙方应承担甲方解除合同、重新采购期间的一切服务工作，直至甲方选取新的乙方。

2、合同续签条件

① 本年度未发生群体性食品卫生安全事故、工伤事故、社会治安综合治理、火灾事故，无其他安全事故或重大不良影响事件；

② 餐饮服务满意度在 85%以上；

③ 在合同期内考核全部合格的。

以上条款如不满足，则合同到期后解除，甲方不再续签。

