

政 府 采 购 合 同

项目编号：JSZC-320303-TTDL-C2025-0003

项目名称：云龙区汉风街道办事处食堂服务保障项目

采购单位：徐州市云龙区人民政府汉风街道办事处

成交供应商：徐州龙湖丰宴餐饮有限公司

签订日期：2025年 8月 27日



甲方（需方）：徐州市云龙区人民政府汉风街道办事处

联系人：李军

电话：0516-80580280

地址：江苏省徐州市云龙区秦郡路9号

乙方（供方）：徐州龙湖丰宴餐饮有限公司

联系人：张冯

电话：134041276922

地址：徐州市云龙区中茵商业广场3号楼1-902

开户银行：中国农业银行股份有限公司徐州行政区支行

银行账号：10258301040008154

根据徐州市政府采购编号 JSZC-320303-TTDL-C2025-0003 竞争性磋商文件及该文件的响应文件和成交通知书，甲乙双方就此次成交的云龙区汉风街道办事处食堂服务保障项目事宜，签订本合同书。

一、合同内容

合同范围：云龙区汉风街道办事处食堂服务保障

服务期限：2025年5月1日起至2027年4月30日止

服务地点：甲方指定地点。

服务方式：甲方将食堂服务保障委托给乙方实行有偿管理，形成以乙方管理服务、甲方监督考核相结合的模式。在保证对工作人员提供日常就餐服务的同时，对其他服务项目可实行微利经营。

二、下列文件为本合同不可分割部分：

1、成交通知书；

- 2、乙方呈交的响应文件；
- 3、竞争性磋商文件；
- 4、乙方在磋商中所作的其它承诺、声明、书面澄清等。

三、合同价款及支付方式：

1、云龙区汉风街道办事处食堂服务保障年度运作费用按本次成交价格执行，为人民币 1726000 元（¥ 壹佰柒拾贰万陆仟元整），由甲方按月向乙方据实支付。如因乙方人员不足、服务失误或保障不到位造成甲方工作被动、接待工作不力，甲方有权在应付费用的基础上扣除相关费用。

2、付款方式：按月据实结算付款，次月 10 日前上报上月费用，月度实际支付金额=月度应付金额-扣款金额+临时性就餐费用（不含在应付费中，另行据实结算）。

3、乙方提供对应金额的增值税发票后 15 日内，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

4、乙方需提交的支付文件包括：乙方出具的全额正式发票。

5、乙方收款账户信息

收款人：徐州龙湖丰宴餐饮有限公司

开户行：中国农业银行徐州行政区支行

账号：1025830104008154

6、乙方每月按照甲方审核后的月度实际支付费用开具增值税专用发票，甲方每月按照实际发票金额支付。

四、服务内容：

1、乙方负责为甲方相关工作人员提供日常早、中、晚餐及其他临时性就餐服务。

2、如需另行提供招待就餐的，经甲方事先审核后，由乙方负责提供招待就餐服务。

3、乙方负责为甲方提供食堂日常运营管理。

4、乙方负责食堂建筑、公共配套设施使用后的维护管理。

5、乙方负责食堂厨房设备、餐具使用后的维护管理。

6、乙方负责食堂食品卫生、环境卫生的组织管理。

7、乙方负责对食堂员工的招聘、培训和日常组织管理。

8、乙方负责对食堂的就餐秩序、就餐环境的维护管理。

9、乙方负责对食堂的消防安全防范管理。

五、管理要求：

1、确保就餐人员基本满意率达 90%以上。

2、制定食堂管理制度及规范操作流程。

3、认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，杜绝各种事故发生。

4、食堂管理按“五常法”的要求实施（常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律），保证就餐秩序、环境整洁、食品安全。

5、食堂现场管理负责人，具有多年的管理经验和技术职称，同时，须经甲方考察认可，并保持相对稳定。

6、配备的食堂相关服务人员，必须能满足甲方要求的岗位服务技能，如甲方认为该人员不能胜任，乙方应及时给予调整。

六、双方权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1、负责制定食堂管理服务目标和确保食堂正常就餐秩序应急预案及就餐人员共同遵守的准则。

2、负责审核乙方的食堂管理制度及规范操作流程。

3、检查监督食堂正常运行、制度执行及月度财务收支情况并公布。

4、承担食堂服务管理费测算内容以外的项目所发生的费用。包括：餐食烹饪之外的水、电、气、设备(抽油烟机除外)维修保养、设备更新、改造材料、污水处理、餐具、消防安全设施费用。

5、为保证食堂的正常运行，自合同签订之日起，甲方按约定的时间支付给乙方核定的食堂运作费用。

6、负责提供食堂运转必需的场地，厨房烹饪设备及餐具、餐桌椅供乙方使用。委托乙方管理使用的房屋，设施、设备如存在质量问题，甲方负责进行更换或维修。

7、负责检查和监督乙方所有进场人员有效的卫生健康证明和所采购原材料供应商的有效证件。

8、负责组织相关人员定期或不定期检查食堂食品卫生、环境卫生、应急预案和食堂管理“五常法”措施的落实情况。

9、协助乙方做好食堂厨师、服务人员的上岗培训和就餐人员就餐质量满意度的调查。

10、负责收集设施设备的质量证明、图纸、保修合同等相关资料（如有），并及时移交给乙方。

11、协助乙方办理食堂的各类证照及相关票据手续。

12、在就餐人员满意率达不到要求，甲方有权责令乙方限期整改，对整改后仍不能达到要求的，甲方有权解除本合同，因此造成的经济及其他损失均由乙方承担。

（二）乙方的权利和义务

1、乙方在接受甲方监督管理的同时，依法经营并承担相应的费用 and 法律责任。按甲方要求做好耗能控制节约工作。

2、乙方应根据本次采购要求配置食堂工作人员，并依照《劳动法》等相关规定配置食堂员工的薪资、保险及福利待遇。

3、在甲方监督指导下，乙方应按照双方商定的菜肴种类和甲方的核算要求，提供满足质量和数量要求的菜肴。

4、在区食品卫生监督部门的指导下，认真贯彻《中华人民共和国食品安全法》。

5、乙方人员如发生各类意外事故，由乙方自行承担相关责任，甲方不承担任何责任；乙方在运营过程中发现工作场所存在安全隐患的，应及时以书面形式上报甲方，由甲方进行评估整改。乙方人员应及时制定食堂的各项管理制度并组织落实，同时认真执行确保食堂正常就餐秩序的应急预案，杜绝各种事故发生。

6、全面负责食堂日常运营组织管理工作。乙方工作人员经甲方同意可安排调休，超出甲方规定天数的，扣除相关人员绩效。

7、接受甲方对食堂经营管理质量的监督、日常考核、检查。

8、负责向甲方收取食堂经营的应由甲方向乙方支付的各项费用。

9、检查验收餐厅的各项设备设施及餐具完好率，发现质量问题及时通报甲方进行维修或更换。因乙方保养和使用不当而造成各项设施设备及餐具损坏，由乙方维修或更换。

10、乙方选派经甲方考察认可的食堂现场管理负责人，如确需调整应先与甲方沟通说明情况，征求甲方同意后方可实施。乙方应指定专门管理人员，对全部乙方工作人员落实各项管理制度进行督促管理，服从甲方工作要求（如卫生要求、物品摆放等）。

11、持续改进工作，定期与甲方保持沟通协调，积极主动与甲方协调需配合解决的管理问题。

12、乙方为甲方提供食堂相关服务的人员，应达到甲方满意的岗位服务技能，对甲方提出认为不能胜任岗位工作或调剂水平满意率不足 95%的人员，乙方应及

时按照甲方要求进行调整、更换人员；如乙方主动对服务人员进行调整，应提前通知甲方并经甲方同意，方可进行调整。

13、乙方所提供的菜肴品种要不断进行多样化调整，以周为阶段与甲方协商并公布，做到：品种多样、科学搭配、营养丰富、美味可口。

14、必须遵守双方约定的食堂原材料、菜肴成品管理规定。

15、对甲方提供的财产及各项设备设施乙方应妥善保管使用，无处置权。

七、违约责任：

1、甲方违反合同约定，使乙方不能正常开展经营工作，乙方有权要求甲方在一个月期限内解决。

2、乙方因人为原因所造成的各类责任事故，经相关部门认定后，应视造成的人员伤害、经济损失、社会及政治影响的程度，由乙方负责经济赔偿，直至追究其有关的法律责任，甲方不承担任何损失及责任。

3、乙方未能达到约定的管理目标，造成就餐人员基本满意率达不到 90%的，甲方有权要求乙方在规定的期限内整改，整改后仍未达到约定的管理目标，且综合基本满意率在 90%以下时，视为违约，甲方有权终止合同，因此造成甲方损失的，乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

4、本合同到期时双方应对照合同条款，由甲方提前 30 天书面向乙方提出做好合同到期时的撤场清缴物品和清算工作要求，乙方应按要求配合甲方稳妥地做好有关合同到期时的离场工作及交接工作，妥善处理好未尽事宜，善始善终的保证食堂管理工作的正常运行，对乙方不按合同履行义务的行为，甲方有权视情况扣减应付费用或要求乙方赔偿甲方因此遭受的全部损失。

八、不可抗力

1、因不可抗力（或甲、乙双方不能控制的原因）不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2、合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在合理期限内提供证明。

九、合同生效及其它

1、本合同由甲乙双方签字盖章后生效。

2、合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和谈判文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式盖章记录在案，作为本合同的附件，与本合同具有同等效力。

十、合同的解除和转让

1、有下列情形之一的，合同一方可以解除合同：

(1) 因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

(2) 因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同。

2、有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方提出解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

3、合同的部分和全部都不得转让。

十一、其它

1、乙方除应做好服务人员的安全教育外，还应为服务人员提供必要的劳动保护条件，为服务人员办理作业时的人身安全保险和意外伤害险，一切安全事故均由乙方负责（保险种类由乙方自行选择）。

2、乙方必须为本项目服务人员提供合身得体的应季工作服装，并保证足够日常换洗的套数。

3、乙方在使用宿舍时，必须保持宿舍的整齐卫生并对宿舍内的水电安全负全责，严禁私拉乱接电源，使用大功率电器等，宿舍仅供本项目人员休息使用，不得擅自带入其他人员以及另做他用。

4、本合同未尽之处双方协商解决；如协商不成，双方同意由一方向合同履行地人民法院提起诉讼。

十二、附则

1、合同份数：本合同一式伍份，甲乙双方各执一份，采购代理机构一份，政府采购管理部门贰份。

2、未尽事宜：本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》以及相关法律、法规之规定解释。

甲方单位签章：



法定代表人或授权代表签字：

李昭昭

签字日期：2025年4月27日

乙方单位签章：



法定代表人或授权代表签字：张洪

签字日期：2025年4月27日

合同附件

附件 1：项目要求

一、采购标的

1、项目名称：云龙区汉风街道办事处食堂服务保障项目；

2、本项目不接受超过 **99.7 万元/年，199.4 万元/两年**（采购项目预算金额）的投标报价，报价包含但不限于项目完成所需服务、餐食费用、食堂服务人员费用、烹调餐食燃气费、水电费、疏通下水道费用、清洁油烟机费用及后期维修费用、餐饮公司利润、税金、运费、保险等。采购人不再支付报价以外的任何费用。

3、服务期限：自合同签订之日起 2 年。

二、服务要求

（一）服务内容

汉风街道职工餐厅：中标人于每周五将下周的菜谱提供给采购人，经双方会商确认后，中标人根据预算的采购人就餐人数数量，负责合理采购原料并进行菜品加工。中标人要确保早餐花式品种不少于 8 种，午餐菜肴品种不得少于 6 种（大荤 2 种、小荤 2 种、素菜 2 种），其中：特色菜肴品种不少于 2 种、基本菜肴品种不少于 3 种。★基本菜肴价格不高于大荤 5-6 元、小荤 3-4 元、素菜 1-2 元；★特色菜肴（含小吃、卤菜等特色品种）价格根据成本自行定价，实行微利润销售。

汉风街道职工共计 200 人，周一至周五工作餐的保障早、中、晚餐共计约 300 份，周六、周日职工加班餐费另计；由中标人负责购买、加工食材、服务等。

（本次统计用餐人数仅为约数，以实际用餐人数为准）

早餐时间为 7:30 — 8:40，午餐时间为：11:40 — 13:00，晚餐时间为 17:30 — 18:30。工作餐时间根据采购人需求时间确定。

采购人负责提供上述业务开业运转必需的场地，厨房烹饪设备及餐具餐桌椅供中标人使用。采购人承担用于烹调餐食之外的水、电、燃气能耗费用，中标人必须按采购人要求做好耗能控制节约工作。餐饮运转所需劳保用品（工服、工鞋）、低值易耗品（餐巾纸、洗涤剂、一次性口罩、手套、抹布、拖把等卫生工具），由中标人负责购买。



(二) 基本要求:

- 1、多项的供餐服务, 各种菜式的营养搭配、烹调与分餐;
- 2、准时、保质保量的开餐;
- 3、厨务人员的人力安排及薪资、福利等管理;
- 4、随时接受采购方相关部门的监督和改善建议。

(三) 伙食标准菜谱

1、早餐: 各种粥类、豆浆、牛奶等; 面食类馒头、花卷、包子等, 特色咸菜或小菜。

2、中餐、晚餐(适当以不同菜式花色进行调节)

- ① 大荤: 鱼、肉
- ② 小荤: 肉炒或蛋炒
- ③ 素菜: 蔬菜或豆制品素炒
- ④ 汤类;
- ⑤ 特色拌菜。

3、特色客餐: 根据采购方要求烹制。

4、工作要求

(1) 菜系: 徐州本地菜系为主

(2) 每餐饭菜必须在就餐前 10 分钟准备好。整个加工过程由主厨统一分工, 调配厨房职工。加工后的饭菜根据季节情况注意保热、保洁。

(3) 就餐期间食堂内部事务统一由主厨师进行协调。如有饭菜不足情况, 要及时采取措施, 确保供应。

(4) 餐后应组织分工, 对餐桌、厨具、餐具进行清洗和消毒, 并分类放在固定位置。对厨房、餐厅进行打扫、冲洗; 对剩余饭菜进行适当处理。

(5) 每周要对厨具、餐具进行全面清洗、消毒, 达到卫生标准要求, 做好厨房、餐厅及周边环境卫生工作。

(6) 食堂人员需持有餐饮业健康证、厨师证亮证操作, 并公示于餐厅内。

(7) 对餐厅各项管理制度及服务标准公示, 并张贴在餐厅明显位置。

(8) 服务人员主动做好引导及清理工作。

(9) 食品卫生合格率达 100%。

(四) 人员配置及要求:

1、人员基本配置:

序号	岗位	资格要求	人数
1	厨师长	中式烹调师证、餐饮业健康证, 提供证书原件的电子扫描件	1
2	厨师	中式烹调师证、餐饮业健康证, 提供证书原件的电子扫描件	1
3	面点师	餐饮业健康证, 提供证书原件的电子扫描件	2
4	厨工	餐饮业健康证, 提供证书原件的电子扫描件	6
合计			10 人

备注: 以上为最低人员配置要求, 响应单位不得低于此配置要求, 否则视为未实质性响应本次竞争性磋商要求。响应单可以根据自己实际的操作能力增加各岗位人员数量, 以满足提供合格服务的需求。所有人员工资及保险不得低于服务地最低标准, 如需加班由徐州市云龙区人民政府汉风街道办事处补助, 按照每次每人 20 元。

2、人员职责

(1) 厨师长 1 名, 50 周岁及以下

- a) 督促所属切实做好日常运行工作, 控制成本的同时, 确保菜肴质与量, 跟进用餐反馈信息及时调整;
- b) 协调厨房内部、各岗位员工之间的工作, 控制班组成本核算, 保证运行作业的顺畅;
- c) 参与产品服务实现的策划, 及推出新菜肴, 提高产品服务品质;
- d) 对厨房内部的新进员工进行技术培训;
- e) 监督厨房管理制度的执行, 对厨房整体管理要定人定岗, 责任到人, 以便更好的管理和运作;
- f) 对采购的食品原料严格把关;
- g) 负责菜肴食品的留样并有记录。定期检查、整理冰箱、冷库, 保持原料按规定存放整齐和质量完好;

h) 负责下班前关闭门窗及检查水、电、煤气；全面负责厨房消防安全、食品安全无事故；

i) 验收好的物品，存放位置要固定，遵循先进先出原则，负责仓库管理工作，保持仓库内部的整洁，包括标识、贮存和保护，注意食品卫生；

j) 需购物品应及时上报业主，经批准后购买，把好质量关，采购物品经验收合格后，填写入库单入库进账，领用做好记录；

k) 服从管理，按要求做好上级交待的其他各项工作。

(2) 厨师 1 名，50 周岁及以下

a) 遵守各项规章制度，协调配合相关工种的关系，完成本岗位承担的工作任务；

b) 熟悉和掌握各种菜品的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准；

c) 每天按照厨师长拟定的菜单烹制，保证员工能按时开饭；

d) 在菜肴烹饪过程中，严格按照操作规程，同时，要针对员工不同的饮食习惯，随时改变烹饪操作，以满足其需要；

e) 烹调时应注意个人卫生，接触食品要洗手，操作时，严格掌握卫生要求；

f) 计划用料，精工细作，提高烹调技术，改善制作方法，做到色、香、味俱佳；

g) 协助厨师长做好食堂工作，参与每周周五制订下一周菜谱的制定；

h) 虚心听取员工对伙食的意见，研究改善伙食的措施；

i) 要努力学习，不断提高业务水平，不断提升烹饪技术；

j) 配合全体人员搞好食堂卫生；

k) 节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作；

l) 不得随便离岗，有事向厨师长请假，经同意后方可离开工作岗位；

m) 完成领导临时交办的其他任务。

(3) 面点师 2 名，55 周岁及以下

a) 遵守各项规章制度，协调配合相关工种的关系，完成本岗位承担的工作任务；

- b) 熟悉和掌握各种点心的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准；
- c) 每天按照厨师长拟定的菜单烹制，保证员工能按时开饭；
- d) 在菜肴烹饪过程中，严格按照操作规程，同时，要针对员工不同的饮食习惯，随时改变烹饪操作，以满足其需要；
- e) 烹调时应注意个人卫生，接触食品要洗手，操作时，严格掌握卫生要求；
- f) 计划用料，精工细作，提高烹调技术，改善制作方法，做到色、香、味俱佳；
- g) 协助厨师做好食堂工作，参与每周周五制订下一周菜谱的制定；
- h) 虚心听取员工对伙食的意见，研究改善伙食的措施；
- i) 要努力学习，不断提高业务水平，不断提升烹饪技术；
- j) 配合全体人员搞好食堂卫生；
- k) 节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作；
- l) 不得随便离岗，有事向厨师长请假，经同意后方可离开工作岗位；
- m) 完成领导临时交办的其他任务。

(4) 厨工 6 名，55 周岁及以下

- a) 负责餐前的准备工作；收拾餐盘清洗，餐后桌面、地面的卫生工作；
- b) 负责厨房所有菜的清洗；
- c) 擦桌椅、拖地，做好餐前卫生工作；
- d) 负责配合厨师打菜；
- e) 负责餐盘的清理；
- f) 餐后大厅桌面、地面卫生，负责倾倒垃圾；
- g) 负责用具整理、规范放置；
- h) 负责更衣室的卫生工作；
- i) 服从管理，按要求做好上级交待的其他各项工作。

3、所有配置人员，均须身体健康并持有有效期内健康证明，均须接受采购方的相关纪律要求。

(五) 食品卫生管理制度

1、人员个人卫生：

1.1、着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。女性工作人员不可以化妆和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

1.2、男工作人员严禁留长发、胡须、长指甲；女工作人员头发应盘在工作帽内，严禁留长指甲及涂指甲油。

1.3、严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

1.4、严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其他私人物品。

1.5、所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后回来制作食品前要重复双手清洁及消毒步骤。

1.6、所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

1.7 严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等违纪行为。

1.8、落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

1.9、所有岗位在职人员必须持有有效期内的健康证明，否则不予上岗。

2、仓库管理：

2.1、配料、辅料仓：

2.1.1、该仓内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

2.1.2、所有物品分类明确的标识且分类分区存放。

2.1.3、仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合 5S 的要求，每天专人负责定时清洁。

2.1.4、仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

2.1.5、物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

2.2 主粮仓：

2.2.1、该仓内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

2.2.2、所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面及墙面的物品必须用地脚架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。

2.2.3、仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合 5S 要求，每天专人负责定时清洁。

2.2.4、仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

2.2.5、物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

3、防疫制度：

3.1、饭堂内所使用的动物性食品原料在验收时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记。

3.2、使用新鲜洁净的食品原料。

3.3、使用在保质期的内定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

3.4、不使用来历不明、没有相应产品标签的散装食品。

3.5、不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好的熟食制品。

3.6、用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

3.7、冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

3.8、烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于 70℃。

3.9、蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

3.10、剩余食品在再次食用前要高温彻底加热。

3.11、不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。食品分类上架摆放。

- 3.12、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。
- 3.13、生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。
- 3.14、妥善保管有毒有害物质（如灭鼠药、杀虫剂、清洁剂等产品），不得存放在食品库房、食品加工和用餐场所。
- 3.15、存放硝酸盐、亚硝酸盐的容器须有明显标志，避免误食、误用。
- 3.16、冰箱等冷藏设备要定期清洁、消毒，并保证冰箱的冷藏效果。
- 3.17、餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。
- 3.18、热力消毒要求：蒸汽消毒 100℃作用 10 分钟以上，干热消毒 120℃作用 15-20 分钟，煮沸消毒 15 分钟以上。
- 3.19、消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

4、食品加工卫生制度：

4.1、食材粗加工：

- 4.1.1、认真挑选，去尽黄叶和杂物。
- 4.1.2、瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。
- 4.1.3、肉类去净残毛、污垢。
- 4.1.4、家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。
- 4.1.5、干货按正规操作涨发。
- 4.1.6、食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。
- 4.1.7、原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。
- 4.1.8、用于盛装瓜果蔬菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。
- 4.1.9、粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作间使用完毕后必须保持干爽整洁。

4.2、食材切配：

- 4.2.1、根据当天菜式由主厨将要求详细填写在生产看板上。
- 4.2.2、食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”精细要求。
- 4.2.3、切配过程严格执行自检，专检。

4.3、烹饪：

4.3.1、专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并做好出品记录。

4.3.2、厨师烹饪时注意把控火候，既节约燃料又保证口感。

4.3.3、调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

4.3.4、厨师根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

4.3.5、根据客户的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在的问题，制定改善方案并加强培训。

4.3.6、严格保质保量加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

5、餐具卫生：

5.1、餐具及时清理、清洁、消毒，摆放在指定点。

5.2、打饭的勺子、汤勺、菜勺，铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子等容器内且须有区域标识。

6、厨房卫生：

6.1、炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

6.2、工作台、货架、调料台随时保证干净整洁。

6.3、油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜、下班前要保存好。

6.4、每周必须对饭堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、精加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、冰柜、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、凳子及所有卫生死角。

6.5 垃圾桶和泔水桶需及时清理，标识明确并加盖，并保持桶身桶盖清洁。

7、餐厅卫生：

7.1、开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

7.2、餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

7.3、每周 2 次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

7.4、剩菜剩饭要及时清理，确保餐厅无异味。

7.5、各排队口、入口、出口的防滑地毯、地垫，及时清洁清理，确保防滑效果。

（六）食品质量监督要求：

1、采购环节的质量监督：食堂经营过程中拒绝一切“三无”商品进入饭堂。

2、加工过程的质量监督：

2.1、食堂管理者根据相关的要求对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求。

2.2、定期对各个现场的运作（包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等），进行随机抽查。

3、主动接受采购方监督：积极主动接受采购方对食物原料，加工过程及出品进行质量抽查，并在餐厅内设置意见箱，及时有效的解决问题。

（七）综合说明：

1、严格遵守采购方制定的各项规定，服从管理。

2、严格按照国家卫生标准执行各项操作。

3、严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务每一餐。

4、按季节需求提供凉茶、开水。

5、随时接受采购人的改善意见，并及时妥善处理。

四、综合说明

1、报价包含但不限于完成本项服务工作所需的全部服务成本、经营成本、法定税费和管理企业的利润、合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。服务费采用“包干制”，一旦成交，在项目实施中出现任何遗漏，均由成交单位免费提供，采购人不再支付任何费用。

2、对于成交单位的成交方案，采购单位有权要求成交方进行修改和调整以便达到实际采购需求，成交方应无条件全力配合。

3、凡发生的一切安全事故，按政府规定的手续和程序进行处理，责任由责任方自负。

4、响应单位应对所投项目的全部内容进行报价，只投其中部分内容者，其响应文件将被拒绝。

5、成交单位对服务缺陷不予更正，采购人有权另请其他单位更正，所发生的费用由成交单位支付。

6、如遇服务范围内有大的调整或迁移等重大情况，采购单位将提前告知乙方，合同内容经双方协商调整。

7、成交单位须按照本磋商文件的要求对该项目进行服务工作。

8、未成交的响应文件不退还，无补偿。

合同附件 2：食堂服务质量随机评价表

1 服务态度好 () 一般 () 差 ()	6 晚餐保障 好 () 一般 () 差 ()
2 个人卫生好 () 一般 () 差 ()	7 食堂卫生 好 () 一般 () 差 ()
3 早餐品种好 () 一般 () 差 ()	8 副食供应 好 () 一般 () 差 ()
4 特色小吃好 () 一般 () 差 ()	9 应急保障 好 () 一般 () 差 ()
5 午餐菜品好 () 一般 () 差 ()	10 综合保障 好 () 一般 () 差 ()
总体评价满分为 100 分	总体评价： 日 期：

说明：

此评价表随机抽取在食堂就餐职工进行填写。

目的：是及时了解职工对食堂伙食保障工作情况的反馈，以便不断改进食堂管理工作，提高保障水平，并作为下一年合同是否续签的依据。

合同附件 3：餐费标准

名称	供餐标准	元/人
早餐	各种粥类、豆浆、牛奶等；面食类馒头、花卷、包子等，特色咸菜或小菜	5 元/人
午餐	午餐菜肴品种不得少于 6 种（大荤 2 种、小荤 2 种、素菜 2 种），每位员工供应 1 大荤、1 小荤、1 素菜、1 汤、1 水果或饮料	13 元/人
晚餐	晚餐菜肴品种不得少于 6 种（大荤 2 种、小荤 2 种、素菜 2 种），每位员工供应 1 大荤、1 小荤、1 素菜、1 汤、1 水果或饮料	13 元/人

注：1. 以上菜式适当以不同菜式花色进行调节。

2. 在就餐中，按要求对刷卡严格监督，按照一卡一餐具发放，且不对外售卖。

