

江苏省徐州市人民检察院机关和办案中心食堂外包服务合同

甲方（全称）：江苏省徐州市人民检察院

乙方（全称）：徐州市华盛餐饮企业管理有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关法律
规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就 江苏省徐州市人民检察
院机关和办案中心食堂外包 服务及有关事项协商一致，共同达成如下协议：

一、基本情况

1.项目名称：徐州市人民检察院机关和办案中心食堂外包服务

2.服务地点：泉山区西安南路 128 号，金山东路 20 号清风苑

3.资金来源：

4.乙方派驻项目负责人：

负责人： 朱海鹏 身份证号码： 320302197602282013

联系方式： 13805209899

二、委托管理期限

1.委托管理期限：1 年，自 2025 年 7 月 1 日至 2026 年 6 月 30 日止。

三、服务内容

机关食堂工作日提供一日三餐自助餐服务，早餐就餐人数约 120 人，午餐就餐
人数约 160 人，晚餐就餐人数约 50 人；办案中心有办案、会议、培训时提供一日
三餐自助餐，人数不定，最多约 100 人左右；因公务接待需要，早中晚餐随时提供
接待桌餐，由采购人及其下属管理部门提前通知中标人，中标人必须全力提供服务，
不得以任何理由推辞。食堂所用食材由采购人提供，中标人负责食材加工、服务等。

早餐时间为 8:00 — 8:40，午餐时间为 11:30 — 12:30，晚餐时间为 18:00 —
19:00。

早餐品种：荤素蒸包、荤素煎饺、葱油饼、豆沙包、馒头、花卷、油条、现煮
水面、豆浆、杂粮稀饭、蒸五谷杂粮等，每天早餐提供面食不低于 6 个花样品种，
汤类不低于 2 个品种，每周熬粥辣汤一次，每餐配爽口小菜、咸菜等；

中餐品种：主荤菜 2 个，荤素搭配 1 个，素小炒 2 个，每餐不低于 5 个菜；主
食米饭、馒头；汤类：咸汤、稀饭；

晚餐品种：主荤菜 1 个，荤素搭配 1 个，素小炒 1 个，每餐不低于 3 个菜；主食米饭、馒头；汤类：咸汤、稀饭。

每周一、三、五中午仅对本单位在职干警提供馒头外卖。

四、合同价及结算方式：

本合同总金额为人民币大写金额 伍拾柒万柒仟伍佰陆拾元整 元（小写金额：¥577560.00 元），经双方协商一致，选择以下第 2 种付款方式：

（一）付款方式 1（提交预付款保函的）

1. 合同签订后且乙方向甲方出具合同价款的 30%预付款保函后 10 个工作日内，甲方向乙方支付预付款，支付金额为合同价款的 30%即¥ ，大写：人民币 元整，剩余 70%余款费用按月支付即¥ ，大写：人民币 元整），每月 10 日前支付上月费用。每次付款前，乙方需提供正规合同发票，否则甲方有权拒绝付款，且不承担任何责任。乙方提供对应金额的增值税发票后，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

（二）付款方式 2（不提交预付款保函的）

2. 按月支付，即¥48130.00，大写：人民币肆万捌仟壹佰叁拾元整，每月 10 日前支付上月费用。每次付款前，乙方需提供正规合同发票，否则甲方有权拒绝付款，且不承担任何责任。乙方提供对应金额的增值税发票后，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。（在签订合同时，如乙方明确表示无需预付款的，甲方可按月支付。）（注：此条符合苏财购(2020)52 号文件要求）

乙方需提交的支付文件包括：乙方出具的全额正式发票。

如合同履行期间工作发生变化，甲方会对本项目的标准和要求作出调整，乙方应服从甲方安排，无条件配合。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。

五、服务要求：

1. 菜系：淮扬菜系及徐州本地菜系为主

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要注意保热、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。

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%。

六、人员配置及要求：

1. 人员基本配置：

序号	岗位	人数
1	厨师长（淮扬菜系）	1
2	厨师（徐州菜系）	2
3	面点师	3
4	厨工	4
合计		10

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，每周四订制好下周食谱报采购单位食堂管理人员审定；

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采购方，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 2 名，50 周岁及以下；面点师 3 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) 厨工 4 名, 50 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) 负责餐盘的清理、消毒;
- e) 负责用具整理、规范放置;
- f) 餐后大厅桌面、地面卫生, 负责倾倒垃圾;
- g) 负责更衣室的卫生工作;
- h) 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。

4. 要求所有配置人员统一着装, 服装由投标人提供, 经采购人确认样式和材质后使用 (工作服为整套工作服, 包括帽子、衣服、鞋)

七、食品卫生管理要求:

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，确保就餐高峰的供给量能满足要求，就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、调料台随时保证清洁干净。

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。

八、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。

九、应急处理要求

1. 中标人应配合采购人做好重大应急活动的就餐保障工作。

2. 投标人需提供发现食物有腐烂变质现象或使用腐烂变质食物造成安全事故的应急方案。

十、用工、卫生及安全责任（投标文件中提供《用工、卫生及安全责任承诺书》，格式如下。本要求为实质性要求，如有任何一项不满足或负偏离则按照无效投标处理。）

1. 投标人服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由投标人自行负责，采购人不承担连带责任，用工调整须报采购人备案。

2. 安全责任：成交供应商应注重食品卫生安全。成交供应商应负责用工、用水、用电、用气安全和消防安全，明确责任人，服从采购人职能部门的统一管理，确保安全无事故。如发生食品安全、水电、消防安全等方面的安全事故，由成交供应商承担全部责任，采购人概不负责。成交供应商应注重落实门禁、监控等安全措施。

3. 食堂内的工作人员属于投标人的职工，与采购人不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由投标人负责。如用工、用电、用水、等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤害亡事故，投标人承担全部责任和经济补偿，采购人概不承担任何责任。

4. 整个食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到市卫生监督部门要求的卫生标准，采购人有权监督，并定时检查。

十一、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。

6. 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。

7. 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。

8. 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。

9. 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。

10. 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。

十二、其他要求

1. 乙方按照响应文件中提供的《服务方案》文件执行。

十三、甲方权限

1. 甲方有权对乙方进行各种行政管理，如：服务、卫生、安全、治安、消防、综合治理、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任。

2. 乙方因食堂工作人员失职影响甲方正常工作（如无特殊情况下），甲方有权追究乙方的责任。

3. 甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议。

4. 根据食堂工作情况和员工意见，甲方有权采用其他方式进行食堂管理。

5. 乙方其他违约时，甲方须立即告知乙方，乙方尽快调查落实，把处理结果告知甲方。

6. 乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，甲方有权对乙方给予适当的经济处罚。

7. 乙方违约，甲方有权提出终止承包合同，造成甲方损失的，上报法院或仲裁机关处理。

十四、乙方责任：

1. 按甲方服务、安全、卫生、治安等管理条例做好工作。

2. 食堂工作人员按卫生部门规定进行身体检查，费用自理。

3. 经营场所进行定期防鼠灭蝇。

4. 严格执行各项食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。

5. 必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证放心肉的卫生，做到食品卫生内部以及环境卫生，经得起上级部门检查并达到合格。

6. 乙方工作人员须统一工作服装和卫生用品，费用自理。

7. 乙方必须按甲方规定时间作息，准备开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

8. 乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方禁入区域，如违反者，甲方可将依照规定处罚。

9. 甲方厨房现有设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管，严格管理，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。

10. 经营业务只限于饮食服务与超市服务方面，方便甲方服务人员。

11. 乙方在运作期间，所需食堂工作人员的劳资，劳保费用均由乙方自理。

十五、乙方的权限：

1. 有权自主聘用，调用工作人员。

2. 甲方违约乙方有权提出终止承包合同，并报法院或仲裁机关处理。

十六、其他：

1. 因不可抗原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

2. 甲、乙双方员工应保持互相尊重，尽量不发生摩擦，更不许出现打架等事例，若有发生追究责任，因此造成的伤害由无理的一方负责。

3. 承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。

4. 承包期满时是否续约或者终止合同，甲乙双方均提前一个月通知对方。

5. 本合同若有未尽事宜，将由双方代表协商处理。

十七、合同生效及其它

1. 合同一式肆份，双方各执贰份，经甲乙双方代表签字并加盖公章（或合同章）后即生效。

2. 合同签订后甲乙双方即直接产生权利与义务的关系, 合同执行过程中出现的问题应按照《民法典》合同编的规定办理, 在合同履行过程中, 双方如有争议, 经协商无效, 任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 未尽事宜

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

甲方 (盖章):

法定 (授权) 代表人 (签字):

电话:

日期: 2025. 6. 18

乙方 (盖章):

法定 (授权) 代表人 (签字):

电话: 15162137755

开户银行: 江苏银行徐州永康支行

帐号: 60130188000100615

日期:

