杭城基协[2022]202号

**职工食堂服务合同**

**甲方：杭州市城市基础设施建设管理中心**

**乙方：杭州市城基房地产物业管理有限公司**

鉴证方(采购代理机构):浙江国际招投标有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等有关法律法规的规 定，杭州市城市基础设施建设管理中心(甲方)经过竞争性磋商,确定乙方为服务单位。经

协商达成以下条款：

**一** **、合同标的：** 食堂委托服务(不包括物品采购)。

**二、** **合同期限：**

合同期限壹年，自2022年1月1日至2022年12月31日。合同期满，乙方根据甲方

的要求延续提供服务的，费用标准按当年市财政下达的预算资金执行。

**三、** **服务费及支付方式：**

1、 合计服务费用**玖** **拾** **玖** **万** **壹** **仟**元整(大写) (小写：¥991000 元 ) , 甲 方 按 季 度 在每季度的第一个月月底前支付给乙方，当季度服务费根据上季度监管考核结果进行支付 (首季度服务费无须监管考核在合同签订后即全额支付)。乙方工作人员的工资等由乙方自 行根据考核情况进行发放(含工作人员的国定假、双休日及重大活动的人员加班工资、工作

人员服装费)。

2、 甲方应按约定将服务费等转入乙方指定的银行帐户， 因财政预算资金下达或国库拨

付流程等原因造成甲方服务费支付延迟的不视为违约。

单 位：

开户银行：

银行帐号：

进度款支付及结算凭有效票据办理。

3、乙方对餐饮服务要满足采购文件相关要求，甲方按上述但不限于上述标准，根据餐

饮监管考核等相关制度对乙方的服务质量进行监管考核并支付服务费。

4、月监管考核(指当年1- 12月):甲方按照月监管考核结果支付每季度服务费，当季

度监管考核90分及以上的服务费全额支付；当季度监管考核80-90(不含90)分的，服务

费扣减5%;当季度监管考核70-80(不含80)分的，服务费扣减10%;当季度监管考核60-70 (不含70)分的，服务费扣减20%;当季度考核低于60分的为不合格，视情服务费扣减 30%-50%。当季度监管考核应扣减的服务费在次季的服务费中扣除。四季度监管考核应扣减

的服务费在当年合同履约保证金中扣除。

5.当年连续2季度监管考核平均分在90分及以上的，当年已扣减的服务费可以全额退 还给乙方，四季度监管考核扣减的服务费则不再返还。(注：因管理疏漏，致使食物出品检

测不合格或发现铁丝等至伤异物，影响较大的情形，当月扣除的服务费不予以返还。)

**《餐饮服务监管考核评分表》后附。**

**四、** **转包或分包：**

本合同范围的服务内容，应由乙方直接提供，不得转包、分包、转让给他人，否则，甲

方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

**五** **、履约保证金：**

合同签订之日起7日内需缴纳中标价1%的履约保证金，计人民币大写：玖仟玖佰壹拾元

整 ( 小 写 ： ¥9910 元 ) 。

**六、** **项目服务要求：**

1、 食堂用餐服务：早餐150人左右、中餐400人左右、晚餐100人左右均为自选餐。

① 早餐，约为150人左右就餐，提供营养可口的食品、保证10个品种以上、面点、稀

饭、豆浆、油条等。小菜品种不少于3个；

② 中餐，约400人左右，提供提供15个品种及以上的荤、素菜品、汤及米饭以及明档

和面食区的供应；

③ 晚餐，约100人左右就餐，提供10个品种及以上的荤、素菜品、汤及米饭以及明档

和面食区的供应

④ 积极配合甲方做好“厉行节约，反对浪费”等一系列相关工作；

⑤ 提供临时交办餐饮保障工作任务。

2、 如有公务接待、会议或职工加值班用餐，用餐标准由甲方制定，乙方需做到准时开

餐、质量保证。

3、 乙方应根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜，按甲方经济目标要求

核算并帮助采购人控制好用餐成本。

4、 由乙方提出原材料申购清单，甲方负责采购并送到食堂，甲乙双方共同验收。

5、 甲方提供厨房、餐厅等用餐场所及设施、设备等用具，乙方在服务期内应妥善使用

并保管好，如有遗失或因乙方操作不当造成的损坏由乙方负责维修或赔偿。(属自然损耗、

甲方职工损坏、来宾损坏等情况的，乙方应在第二天内对上述损坏物品如实向甲方报告)。

**七、食堂工作人员要求：**

1、 按甲方服务要求合理配置项目经理、质量监控、营养师、专业厨师、大堂管理、保

管员、服务员等服务队伍。

**2** **、服务队伍配置人数不少于14人，配置岗位及人数由投标人根据项目特点自行配置**。

**但必须包含大灶厨师、面点师、财务、采购员及后勤人员。**

3、 所有工作人员必须通过卫生部门指定医院(或防疫站)的体检，并领取饮食行业健

康证。

4、 主厨、面点师等人员必须具有劳动部门颁发的厨师、面点师等级技能资格证书。营 养师必须具备注册营养(技)师、公共营养师或营养指导员专业技术证书。能指导食堂进行 健康食材采购，营养配餐和菜品营养标识制定；能开展食堂营养宣教，健康活动策划；能指

导就餐者合理膳食。相关专业人员需经甲方确认。

5、 外来务工人员必须具有公安部门核发的临时居住证。

6、 协助甲方做好小卖部的日常管理工作。

7、 乙方须出具“所有人员在中标通知书发出后5天内备齐，在此期间办理完成交接手

续并保证用餐条件”的承诺。

8、 乙方须出具“如食堂有特殊任务，供应商务必配备相应数量及专业的服务人员以满

足食堂运行的正常需要”的承诺。

**八、** **项目管理要求：**

1、 乙方必须按照劳动合同法的规定合法规范用工，并全面承担与所聘员工涉及劳动关

系的所有事宜。

2、 乙方应了解员工的思想动态、工作表现、遵纪情况以及甲方其他合理要求，提供最

佳服务。

3、根据甲方的服务要求设定工作岗位，分配工作任务，并对员工的工作情况实行监督、

检查、考核管理。

4、 乙方员工应遵守甲方的规章制度。

5、 乙方全面负责员工的居住、交通等生活事宜。

6、 乙方员工应相对稳定，主要管理岗位人员如需调动需提前征求甲方意见。

7、 乙方应建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账。

8、 本食堂的服务人员应专职负责本项目区域内的服务，乙方不得对外经营且乙方要求

员工不得对外兼职， 一经发现，甲方有权中止合同，且无须承担任何责任。

9、 餐饮服务时间根据甲方具体作息时间调整，保证全年不间断提供相应的餐饮服务。

10、 乙方须自行配备员工的劳保用品，统一工作制服，工作服装的选择由乙方提供选型

由甲方确认。

11、 乙方的报价须考虑食堂的运维费(含食堂运行的耗材、菜品识别系统1套(2台)、

厨房设备的维修维护及500元限额以下的零配件修理费)。

12、 本项目实行阳光厨房的标准。

13、 根据管理要求，本项目的甲方管理单位为杭州市城市基础设施建设管理中心职工食

堂。

**九、** **卫生管理要求：**

1、 严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，厨房用

品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

2、 对食堂的厨房、餐厅、包厢等所有区域的卫生应按《五常法》管理模式，实行分层

负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。

3、 自觉接受卫生管理部门和甲方管理人员对食堂内工作检查、监督。

4、 垃圾污物应按指定地点放置，不得随意弃放。

5、 配合做好食堂区域内除虫害工作(蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等)。

6、 做好地沟清理工作等。

**十** **、安全管理要求：**

1、 严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品，防止食物中毒事件发生。

2、 严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。

3、 严格执行食品安全管理、农药测试制度，预防食物中毒事件发生。

4、 下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事

件发生。

5、 乙方安排在食堂工作人员，工作期间发生的人身安全事故均由乙方自行负责。

**十一、节能管理要求：**

1、 餐厅在准备早餐、中餐、晚餐期间严禁开空调和大灯，开餐前15分钟开启空调，开 餐前5分钟开灯，如光线良好则一律不开灯，就餐完毕后5分钟内关闭所有空调电灯，气温

在22℃~30℃空调开50%,节约能源。

2、做到厨房在光线良好情况下不开灯，更衣间随手关灯，原料和餐具清洗完后应立即

关闭水源。

**十二、** **双方权利义务**

1、 甲方负责提供厨房和餐厅的所需设备、设施、工具、器皿，负责水电气的供应，负

责职工食堂的食材调味品采购和验收，负责职工食堂仓库管理和财务管理工作。

2、 乙方负责管理、服务团队的组建，负责员工配置、工资、福利待遇、服装及人事、

劳资、社保等所有关系。

3、 出售的食品价格由甲方制定，乙方不负责职工食堂的盈亏，但应配合甲方做好成本

核算。

4、 乙方必须按《劳动合同法》和政府有关部门规定为劳务服务人员交纳所有相关的社 会保险及其他相关费用，并在投标文件中作出明确承诺。工作人员在工作期间发生的一切安 全事故均由乙方自行负责。(含因用工不当导致人员伤亡由乙方负全责)如造成甲方损失的，

乙方应全部予以赔偿。

5、 乙方应当要求甲方根据生产岗位的需要，按照国家有关劳动安全、卫生的规定为乙

方员工配置和完善必要的安全防护措施，发放必要的劳动保护用品。

6、 甲方应当要求乙方根据国家有关法律、法规，建立安全生产制度。乙方员工严格遵

守甲方的劳动安全制度。双方严禁违章作业，防止劳动过程中的事故，减少职业危害。

7、 甲方应当要求乙方建立、健全职业病防治责任制，制定并落实职业病防范措施。

8、 甲方依法制定单位规章制度，通过有效方式及时告知乙方。

9、 乙方服从甲方管理，并严格遵守甲方依法制定的规章制度。

10、 乙方年度服务获得全体职工和甲方好评情况下，甲方职工食堂经研究可在适当范围

内给予乙方经济奖励。

**十三、** **违约责任**

1、 若一方违反上述条款，在协商不成的情况下，另一方有权解除合同。

2、 乙方员工给甲方造成的经济损失，由乙方负责赔偿。

3、乙方员工有以下情形之一的，甲方可立即通知并退回：

① 在试用期内不符合甲方工作要求的。

② 严重违反甲方劳动纪律、规章制度的。

③严重工作失职，营私舞弊，给甲方造成重大经济损失的。

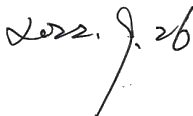
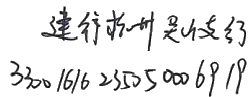
④被依法追究刑事责任的。

⑤发生其他应退回的事宜。

**十四、** **争议解决**

1、 甲乙双方因履行本合同发生争议，应协商解决，协商不成或不愿协商的，可以向甲

方所在地人民法院起诉。



2、 本合同条款与法律法规相抵触的，以及本合同未尽事宜，均按相关规定执行。

**十五、** **其他**

1、 本项目的投标文件、投标文件及评标过程中形成的文字资料、询标纪要均作为本合

同的组成部分，与本合同具有同等效力。

2、 本合同一式伍份，自双方签字盖章后生效。甲乙双方各执贰份、鉴证方执壹份。

**十六、** **补充约定**

1、 因会议、公务接待或职工加值班等在杭州市城市基础设施建设管理中心职工食堂用 餐需由单位统一支付餐费的，由乙方负责开具发票并向用餐单位收取餐费，其中餐费的20% 作为乙方管理费、餐费的80%由乙方支付至杭州市城市基础设施建设管理中心职工食堂。杭

州市城市基础设施建设管理中心职工食堂开具收据与乙方进行结算。

甲方(公章):杭州市城市基础设施建设管理

乙方(公章):杭州市城基房地产物业管理有

限公司

中心

法定代表人或授权委托人  地址：  邮编： 

法定代表人或授权委托人：

地址：

邮编：

联系人：

电话：0571-

传真：0571-

开户银行：

帐号：

鉴证方(公章):

法定代表人或授权委托人：

地址：

邮编：

联系人：

电话：区号 办公固话：+手机

传真：区号-

联系人：

电话：区号 办公固话 +手机

传真：区号-

开户银行：

帐号：

合同签发日期：

**餐饮服务监管考核评分表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 评分内容 | | 评分标准 | 分值 | 扣分说明 |
| 基  础  管  理  21  分 | 组织  架构 | 组织架构按标书承诺配置，组织架构调整或人员增减，应先报备情况， 以不影响经营和服务质量为原则。 | 3 |  |
| 人员  配备 | 因离职空缺的岗位应在15日内完成，工作日人员到位率达到90%以上 | 4 |
| 规范 | 建立健全各项管理制度(经营、仓储、员工奖罚等),制订各岗位职 责和考核标准。 | 1 |  |
| 建立内部沟通机制，定期组织会议(班组会每周一次；全员会议每周 一 次 ) 。 | 1 |
| 培训 | 建立内部培训机制，建立培训模块(教案),提升员工素质和职业技 能 。 | 1 |  |
| 制订培训计划，按计划落实培训做好培训记录、员工签到。 | 1 |
| 员工  素质 | 团队及个人都应自觉维护形象，道守委托方的相关规定和纪律 | 1 |  |
| 员工应每年体检，持有健康证。 | 1 |
| 员工上岗前应掌握必备的职业技能和职业道德素质，熟练操作、文明 礼 貌 。 | 1 |
| 注重个人卫生是每个员工的必备素养。工作中保持服装干净，不被散 头发、不涂指甲油、不留长指甲，不藏首饰。 | 1 |
| 员工应按要求着装，并佩戴工帽、口耳、手套、工号岸等。 | 1 |
| 工作时间，不做与本职工作无关的事情。 | 1 |
| 应急  管理 | 针对突发事件(水、电、气、消防)建立应急预案和台账，并组织培 训、演习，面临突发事件及时通知相关部门并采取相应措施。 | 2 |  |
| 菜  品  和  服  务  质  量  12  分 | 菜品  研发  及品  质量 | 定期做好新菜品的研发及推出，并做好记录。 一个月内，菜品保持10% 品种不重样。 | 1 |  |
| 确保食物出品检验合格、无异物，无石子，叶菜无菜虫。 | 1 |
| 发现食物中有头发丝。 | 1 |
| 发现食物中有铁丝、烟头、创可贴蟑螂等异物。 | 5 |
| 发现食物中有苍蝇，虫类等其它异物 | 2 |
| 餐厅  服务  质量 | 根据订餐要求，按时、定量地提供相应服务。大餐厅及时补充餐巾纸、 牙签、免费调料等物品。针对个别特殊情况，作出及时调整，应急加 菜。及时调整餐线供应，改善排队情况，加快供套速度，满足供餐需 求 。 | 2 |  |
| 经济指标考核7分 | 原材  低值  易耗  品 | 按采购付款的金额和数量(三方核实后)进行填报，采购单和入库要 一 致 。 | 1 |  |
| 杜绝不符合采购要求的原材料入库。 | 2 |
| 按需采购每项低值男耗品，应按额定损耗率合理使用，并按月分析和 提出相应调整措施，有效落实。 | 1 |
| 节能  减排 | 用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，提出相应节能减 排措施，并能有效落实。 | 1 |  |
| 空调使用符合节能减排的要求：于营业前15-30分钟开启，营业结束 时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。 | 1 |
| 电灯使用符合节能减排要求：营业开始时开启，营业结束时闭。 | 1 |
| 食  品  安  全  和  消  防  安  全  15  分 | 原材  存  右书 | 按不同种类，区分常温、冷藏和冷冻，干货、调料、各类生鲜原材料， 根据原材料保存要求使用不同箱框，进行分区存放。 | 1 |  |
| 明确仓库中每一种原材料的入库和使用期限，先进先出。 | 1 |
| 出品  留样 | 出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。 | 1 |  |
| 每样食品要按要求进行留样，并记录，每样不少于100g,留样不少于 48小时。 | 1 |
| 禁限  规定 | 限用相关食品调料。 | 1 |  |
| 厨房  设施  设备 | 建立厨房设施设备台账，按设备登记表定期进行检查和记录，按规定 进行维修和保养，确保安全。 | 1 |  |
| 每日进行煤气开关的检查和记录，排除隐患。 | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 安全  管理 | 定期进行电路检查和记录，排除隐虑。 | 1 |  |
| 每日生产后进行岗位消防自查(水、电、气)消除消防隐患。 | 1 |
| 消防  安全  意识 | 消防通道不得作其他用途，不得堆放杂物。 | 1 |  |
| 消防设备要定点摆放，不得随意移动，或做其他用途。 | 1 |
| 发现消防隐患，要及时上报、及时处理、及时整改。 | 1 |
| 向每位员工普及消防知识和消防器材使用方法，每位员工应掌握80% 以上消防知识。每年进行一次全员消防模拟演习或专题培训，应至少 有90%以上的员工参与。 | 1 |
| 清  洁  卫  生  15  分 | 餐厅 | 客人离位及时清理桌面。 | 1 |  |
| 地面油污、汤水、杂物等，要及时清理。 | 1 |
| 就餐区垃圾桶及时检查、及时清理。 | 1 |
| 后厨 | 洗菜筐、食物器皿、砧板、刀具等用完即时清理并按指定位置摆放有 序，以供分类使用。 | 1 |  |
| 卫生工具用完要即时清洗，并按指定位置摆放有序，以供分类使用。 | 1 |
| 定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理(扎袋子、加盖)。 | 1 |
| 每周疏通清理排水沟。 | 1 |
| 各操作间相应工作完成后，即时打扫，保持“一干三关”:地面干， 门、窗、水电气关；每周进行大扫除，清理卫生死角。 | 1 |
| 每周进行虫鼠消杀防疫工作。 | 1 |
| 仓库 | 各常温(干货、调料)仓库，按标线摆放物品，每日清  点和整理，保持整洁干净，无安全隐患。 | 1 |  |
| 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理。 | 1 |
| 收餐  台 | 按要求进行素具分类回收，保持收套台及周围地面干净。 | 1 |  |
| 收餐时，控制噪音。 | 1 |
| 垃圾  处理 | 厨余垃圾和泔水走相应的通道进入定点堆放处。 | 1 |  |
| 垃圾必须当日清运，避免产生异味。 | 1 |
| 厨  房  精  细  化  管  理  20  分 | 切配  间 | 原材料要走相应通道，进入切配间。 | 1 |  |
| 蔬菜、内类要进行分区清洗。 | 1 |
| 粗加工工序： 一摘二洗三浸泡四清五切，抽样或普检无泥沙及异物。 | 1 |
| 蔬菜、肉类要使用不同的砧板和刀具。洗净蔬菜、肉类要按规定使用 不同器具盛放。 | 1 |
| 面食  间 | 面食间用具要和其他操作间用具分开。 | 1 |  |
| 馅料类半成品要按规定富封，和其他原材料分开存放。 | 1 |
| 台  灶 间 | 调料按指定区域存放，拆封调料隔夜存放要进行密封处 理(加盖或保鲜膜)。 | 1 |  |
| 荤菜制作工序的要求：蛋白质类按营养师建议时间进行加工，不超时 保留营养成分；红烧肉类加工要足时熟透。 | 1 |
| 荤菜保温：第一时间加盖放置保温柜，温度不低于60度。 | 1 |
| 蔬菜保温：根据品种不同，做好保温措施。 | 1 |
| 蒸饭  间 | 蒸饭区只存放相应物品，不得堆放其他物品。 | 1 |  |
| 米袋要按高地要求进行摆放，防止浸水、受潮。 |
| 冷菜  间 | 人进入冷菜间要进行二次洗手、消毒，并更衣。 | 1 |  |
| 冷菜间制作要求：五专原则-专人、专室、专用工具、专用消毒设备、 专用冷藏设备。 | 1 |
| 洗碗  间 | 各餐具按标识摆放区域进行存放，并做防尘处理，避免二次污染 | 1 |  |
| 繁具洗消要求： 一刮二刷三冲四消五保洁，抽检或普检，干净合格。 | 1 |
| 备餐  区 | 保温柜仅作荤菜保温，设定温度应合理。  出品区不盛放生食和其他杂物。 | 1 |  |
| 按规定分区摆放各类食物。 | 1 |  |
| 保温台的要求：保持清洁、提前15分钟开  启、温度设定不得低于75度。 | 1 |
| 结算台：保持台面卫生、无油渍；系统故障及时报修。 | 1 |
| 厉行节约， 反对浪费5 分 | | 合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；不出现以下情 形；不合理的零散采购、生鲜类当日采购结余过多、库存足量仍采购 | 1 |  |
| 食材在清洗切配烹饪过程中提高食材利用率，减少余料废料产生，避 免带来食材使用的剩余与浪费。 | 1 |  |
| 食物成品、半成品(含洗切后的原材料)隔夜存放，需富封后放进冷 | 1 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 柜或冷库，分区存放，减少浪费。 |  |  |
| 严格遵守生产加工环节，提高原材料利用率，避免因生产加工环节操 作不当导致的食物被污染、品质下降形成的食材浪费。 | 1 |  |
| 记录每日蔬菜、荤菜、盐、油使用情况及泔水总量的登记。 | 1 |  |
| 餐厅形象和 投诉5分 | 定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅等，餐桌椅和物品摆放整齐干净， 如发现问题及时报修或采取相应措施。 | 1 |  |
| 不得在任何墙体、桌面等明显的地方张贴纸张。 | 1 |
| 做好公示信息更新，做好危险营告标志及防范措施。 | 1 |
| 危及人身安全的区域要设置明显标志，并有防范措施。 | 1 |
| 做好营业时间的管理，非就套时间不提供营业服务，做好不提前(如 提前5分钟打开餐厅大门和结算台)、不超时(除特殊情况)工作。 | 1 |
| 费用结算 | 服务承接单位提供的结算票据必须保证合法.合规及完整性。 | 3 |  |
| 服务承接单位结算费用要具备时效性，应在约定时间内提供相关结算 票 据 。 | 2 |
| 总得分 |  | 100 |  |
| 附加项 | 有一下情形的给予加分  食堂经营范围内的服务，委托方收到用餐人的表扬，每次加2分。  经营范围外的行为(如见义勇为、拾金不昧),委托方收到用餐人的  表扬，每次加2分。  本项目得到市级以上的荣誉，每次加5分。  (二)有一下情形的视严重程度扣减10-20分  1.因管理疏漏，致使食物出品检验不合格或发现异物，影响较大的情 形 。  2.因工作人员操作失误、管理疏漏、应急处置不力，致使机关正常就 繁受到严重影响的情形。  3.被服务对象投诉，经证实且情况恶劣的情形。 |  |  |



