

南京市鼓楼区人民政府宁海路街道办事处

食堂餐饮服务项目合同

甲方：南京市鼓楼区人民政府宁海路街道办事处(下简称甲方)

乙方：江苏爱玛妮企业管理集团有限公司(下简称乙方)

根据《中华人民共和国民法典》及其它有关法律规定，甲乙双方就南京市鼓楼区人民政府宁海路街道办事处食堂餐饮服务事宜经共同协商,达成以下协议：

一、托管内容

甲方将食堂委托给乙方管理，由乙方为甲方人员提供餐饮服务。

乙方接到甲方发出的书面中标通知后 10 个日历日内，乙方应按照甲方要求完成人员团队组建及项目进场，并在甲方指定日期开始提供餐饮服务。如遇突发状况,甲方有权要求乙方提前进场供餐，乙方承诺须在接到提前上岗通知后的 5 个日历日内正式进场供餐，其服务期从正式进场之日起计算。

二、甲方权利和义务

1、甲方有权按照本合同约定监督乙方依法经营、安全生产、合同履行并做好协调工作。

2、甲方有权对乙方的加工生产、餐饮质量、服务标准及卫生状况进行监督，并有权要求乙方进行整改，若乙方不按期整改，甲方有权终止合同。

3、甲方协助乙方维持职工食堂的治安秩序，并加强对就餐人员的教育，自觉维护公共卫生和公共秩序，遵守职工食堂的各项管理规定。

4、由甲方食堂管理员和本项目厨师长共同对每日采购的物品进行验收，严把货物进出关、数量关、质量关。

5、甲方食堂管理员会每月到市场调研物价，对照供货单，严把价格关；食堂管理员不定时的对食堂的各项工作进行督导，严把食品加工关、卫生关及食堂管理员及乙方人员的廉洁自律履行情况。

6、甲方为乙方免费提供厨房、餐厅；维修、水、电费用由甲方支付，燃气费用由乙方支付。

7、甲方有权对乙方依法用工情况进行监督。

三、乙方权利和义务

1、乙方必须严格按照《中华人民共和国劳动合同法》的规定合法用工，若有违反《中华人民共和国劳动合同法》所引起的劳动纠纷，乙方聘用人员与甲方无关，乙方应承担全部用工责任。乙方承包甲方食堂所需工作人员由乙方负责聘用、支付报酬；乙方应与食堂全体从业人员签订劳动合同、缴纳社会保险，提供必要劳动保护条件。法律责任均由乙方承担，因乙方违法用工对甲方造成经济损失的，甲方有权从乙方的履约保证金中直接扣除，如果履约保证金不足，乙方须立即补足，否则甲方有权终止协议。

2、食堂食品经营许可证由乙方负责办理，甲方予以配合。

3、乙方负责食品原材料采购，采购渠道须透明且可溯源。甲方对原材料的采购具有监督权。

4、乙方员工必须参加每年一次的健康体检，体检合格后方可上岗，持有有效的健康证明，并主动配合相关部门的检查。

5、乙方组建的服务团队须统一着装，微笑服务。乙方聘用的食堂从业人员应遵守甲方关于食堂的各项规章制度、厨房纪律。

6、乙方在合同履行期间发生的所有债权、债务及相关费用均与甲方无关，如：员工工资、加班费、员工伤病、保险、意外事故等。

7、乙方必须有能满足就餐的时间节点。

8、乙方能快速响应特别餐饮服务需求，并实施合理有效的餐饮安排。

9、乙方必须为食堂投保“公众责任险”，保险额度不得低于人民币壹百万元。乙方应出示保险单副本。

10、乙方对甲方所提供的设备、设施、机械等，有管理、维修、保管的义务，不得出租、转租、转借经营场所及机械设备。同时，乙方必须严格遵守操作规程，正当使用厨房的各项设施，因乙方不当操作造成意外事故的，责任由乙方负责，因乙方原因造成甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿全部损失。

11、如甲方有大型会议、聚餐等活动需要加大餐食供应时，甲方会提前一天告知乙方，乙方须及时提供相应方案并增派人手，确保正常按时开餐。

12、乙方必须遵守国家 and 地方有关环境和食品卫生的标准；必须到持有有效卫生许可证的经营单位采购食品及原料。要确保食品及原料进货渠道的可靠、规范，确保食品的质量和卫生。每天对所采购的

食品原料进行质量检验，并有验收记录。每天对所加工制作的食品取样，保存 24 小时以待留检。乙方必须保证食物安全，食物留样 48 小时，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。

13、乙方提供甲方干净卫生的就餐餐具。

14、乙方应提前一周将伙食计划安排提供给甲方确认，经同意后可自行采购、加工，乙方自行承担采购费用、自负盈亏。

四、供餐模式

早餐：自助餐模式，主食类不少于 3 样进行准备，如面条、馄饨、稀饭等 2 种，包子、杂粮、点心类等 4 种，小菜 3 等种，白煮蛋、五香蛋、煎蛋等 2 种，牛奶、豆浆、豆腐脑等 2 种。

中餐：2 荤菜，2 小荤，2 素菜，1 汤，米饭及一个水果。按照餐标需要配备的品种，一周内不可重复。

五、费用总额及结算方式

1、甲方每月负责为就餐员工进行就餐卡的充值并配备刷卡工具，按照员工就餐的标准进行刷卡收费，原则上按实结算每月餐费。

2. 乙方应每月按实际结算金额，提供相应的发票票据以及结算报表与甲方结算。

3、临时活动及临时人员就餐餐费按季度结算，经甲方书面确认后，乙方向甲方出具结算票据。

4、不得和甲方用餐人员协作套现。

六、乙方服务范围/内容、技术标准

1、食品原材料验收验发及存放要求：

(1)进料/验收控制

1.1 甲方有权监督食品原材料进货的验收工作。如验收(包括感官验收)认为质量有疑虑，应拒收。

1.2 验收时审核食品原材料供应商为审核合格的供应商，如非合格供应商目录中的供应商供应，应拒绝收货。

1.3 所有进货的食品原料必须符合国家相关食品安全法规规定，食品原料进货必须持有产地、生产日期，有效期；国家有规定需要 SC 标志，一定要有 SC 标志。如存在不符合上述要求或是散装产品，直接退货。

1.4 各类食品原料进货必须规范包装：水产类必须用专用周转箱、肉类必须用标准纸箱包装或专用周转箱、禽类必须用标准周转箱、蔬菜类必须用无色透明塑料袋包装(严禁使用有毒有色塑料袋)、豆制品类必须用专用周转箱。

1.5 进货原料必须随同发票同时进账，食品原料数量、品种必须同发票一致。

1.6 肉类需有肉类检疫证，豆制品有送货单，蔬菜有农药残留检疫证才能通过验收。

(2)发料/验发控制

2.1 原材料领用要遵循要采用先进先出原则。

2.2 厨房工作人员领用原材料需填写领料单，经厨师长审核签字后方能领料，领料单需规范填写。

2.3 领用的食品原材料需和当日菜单相吻合，数量需与备餐量相匹配。

2.4 领料人在领用食品原材料时，需对食品原材料质量进行检验(包括感官检验)，发现质量有问题，应拒绝领用并向食堂经理报告。

(3)存放控制

3.1 仓库需有专人负责。

3.2 仓库管理员根据厨师长审核通过的当日进货单,逐一对当日进货的食品原材料进行验收，并根据“先进先出”的原则进行存放规范摆放，定置管理，保证食品安全有效期。

3.3 食品原材料未经检验合格不准入库，更不准投入使用。

3.4 仓库管理员在盘点或发货时发现食品质量有问题，应不放货，报告食堂项目经理后将变质食品报废。

3.5 仓库管理员应对食品原材料的进出在库存卡上进行登记，并做好进出账务处理，务必做到账卡物一致。记录规范，填写清楚。库存卡上应标明最低最高库存。低于最低库存时，仓库管理员应报告食堂项目经理并补充库存。

3.6 仓库管理员应根据实际使用，每隔半年调整最高最低库存。

3.7 食品原材料存放，原则上应以其属性、特点和用途规划堆放。落地物资用地挡板堆放分类排列，上架物资分类定位编号。并考虑通风、防霉、防潮、防雨、防火等措施，定期轮翻保养好，杜绝保管责任损失。

3.8 仓库必须保持清洁，每天清扫，保护良好的环境卫生。并要保

持干燥、通风、整洁，防止物资因受潮而霉烂变质。

3.9 食品必须隔墙 15 厘米，离地面 20 厘米。

3.10 冷库回笼间需有专用料架及地撑板，所有回笼原材料需冷却后覆盖保鲜膜放置在专属料架或地撑板上。原材料不得直接放置在地面，不得生熟混放、叠放。

3.11 冷库冻库需按原材料性质划分区域，水产、肉制品、冷冻蔬菜需按不同区域摆放，不得混放，并做好标签。冻库每周需进行盘点，做到“先进先出”。拆箱或打开包装箱原材料必须去除包装箱放置在菜盘内再放置料架上。

3.12 仓库管理员应对在冷库存放的食品原材料的进出在库存卡上进行登记，并做好进出账务处理，务必做到账卡物一致。记录规范，填写清楚。库存卡上应标明最低最高库存。低于最低库存时，仓库管理员应报告食堂项目经理并补充库存。

3.13 冷库必须每天对料架、地面进行清洁，确保储存条件清洁无异味、无血水。每周需对冻库进行除霜去冰处理，确保机组运行正常。

3.14 每周必须对冷库机房进行清洁，确保机房环境整洁，及时清除冷凝水防止蚊蝇滋生。

3.15 冷库门需仓库管理员专人看管并保证常闭，冷库门开启需制定开启时间表，非开启时间段需上锁。进入冷库需着装棉衣防止冻伤，厨房工作人员未经仓库管理员许可不得擅自进入冷库，进入冷库操作需两人以上，确保一人在门口警戒，防止冷库门意外关闭。

3.16 冷库管理需制定操作规范，做好清洁保养记录表，做好应急

报警器检查及门内开启把手检查并做好记录。

3.17 对于甲方明确不能使用的食品原材料如有库存应立即进行封存。

(4)食品加工要求

4.1 食品的制作环节应采用物尽其用的原则,提高加工的成品率,减少浪费,根据菜单要求,根据原料的形状及新鲜度,巧妙加工菜单规定的条、块、丝、片、丁、粒等;

4.2 食堂应按照审核通过的菜单,从仓库领用原材料。原材料进行配比应符合菜肴制作工艺卡的要求。

4.3 食品原材料的清洗和加工必须符合食品卫生法要求。蔬菜加工必须对加工前使用箩筐及清洗后使用箩筐进行区分,所有加工原材料必须放置在箩筐内,不得直接放置在地面,箩筐必须放置在地撑板上,如果有箩筐或原材料直接放置地面,将按照处罚条例进行处罚。

4.4 食品的烹饪过程必须按菜肴制作工艺卡进行,整个过程要保持食品卫生。菜肴做到色香味俱全,烹饪过程无生、烂、焦、黄、硬现象。

4.5 米饭加工应软硬适中,厚薄均匀,无杂质。

4.6 掌握控制供餐与成品烹制的时间节点,做到供应不囤积、不脱节。

4.7 应做到大锅小炒,即保证供应新鲜,又能有效减少浪费。

4.8 蔬菜及带有绿叶菜的小荤不能隔顿使用。每餐剩余成品蔬菜及小荤必须销毁。其他需隔顿再利用的食品必须回烧加工,烧熟煮透,

中心温度超过 70 摄氏度并维持 15 秒以上。

4.9 员工区域应保持干净，地面无水渍油渍。

2、餐厅其他模块管理要求

(1)安全管理

1.1 乙方需遵守国家、行业的各项安全管理法律、法规，服从管理，正确佩戴和使用劳动防护用品。

1.2 乙方必须按照相关规范要求建立安全规章制度和责任制。

1.3 乙方应按照甲方要求进行安全管理，按时进行安全自查、对员工进行安全培训并做好培训记录，配合甲方进行安全检查，及时整改所提出的安全隐患。

1.4 乙方在环境保护方面应符合国家规定的控制标准和实施方案，经权威部门认可;并按照《ISO14000 环境体系》要求，加强对员工的环境意识与能力培训，落实环境责任制。

1.5 乙方应严格遵守泔脚、地沟油、餐厨垃圾的排放，并做好处理记录。

1.6 乙方应加强食堂节约能源宣传和培训，落实完善节能检查监督制度;并配合甲方做好节能减排工作。

1.7 乙方做到在无人工作状态下随手关(水、电、煤气、蒸汽)。乙方发现有漏、冒、跑等情况及时报修，减少能源浪费。

(2)其他

2.1 餐厅正常工作时间为周一至周六，其中周六服务的就餐人员约为 10 人。

2.2 周一至周五需提供外送就餐的份数约为 50 份

七、服务期限

1、餐饮服务期限为两年,自 2025 年 6 月 1 日至 2027 年 5 月 31 日。具体以甲方通知为准,合同期满,双方如无异议,需另行续约。合同期间,甲方不定期对乙方的服务进行综合考评,若连续两次考评不合格,甲方有权扣除相应的服务费用作为处罚金;若考评结果优良以上可以优先续签下一年合同(满足政府招投标要求下)。

合同期内,如因甲方管理需要导致本合同约定的乙方服务地址:金建大厦不再设置食堂的,则甲方有权单方终止本合同;甲方应提前 30 日通知乙方,乙方不得就因此导致的损失向甲方追偿。

2、履约保证金

(1)中标供应商需在合同签订时,向采购人递交贰万元作为履约保证金。

(2)服务期结束如无质量及服务问题,无息退还全部履约保证金。

八、违约责任

1.因乙方在食品制作过程中的失误,影响甲方人员用餐质量的,甲方有权视情扣除一定比例伙食费作为补偿。如造成甲方人员人身损害的,由乙方负责全额赔偿并承担相应的法律后果。

2.食堂只针对甲方工作人员开放,严禁对外销售。如有违反,甲方有权单方解除协议并不做任何补偿。

3.若乙方未按照本合同约定提供服务,甲方有权扣除相应的服务费用,并要求乙方承担因此造成的损失(包括但不限于诉讼费、律师

费、保全费等)。

4.若双方违法本合同的其他约定,应承担相应的违约责任,赔偿对方因此造成的损失(包括但不限于诉讼费、律师费、保全费等)。

九、合同争议解决

因执行本合同发生争执时,双方应协商解决,协商不成时,可向甲方所在地人民法院诉讼解决。

十、其他

本合同正本一式肆份,甲乙双方各持贰份;本合同未尽事宜,双方另行商议;本合同自双方签字盖章后生效。

十一、附件

1、本项目的投标文件作为合同附件予以参照执行。

2、本合同未尽事宜,双方可另行协商补充,并以书面形式作为合同的附件,与本合同具有同等法律效力。

甲方:

法定代表人或其委托代理人:

(签字)

电话:

日期: 年 月 日



乙方:

法定代表人或其委托代理人:

(签字)

电话:

日期: 年 月 日



32070000231

宁波市