

深圳市宝安区人民检察院食堂餐饮加工服务 合同

甲方（采购单位）：深圳市宝安区人民检察院

通讯地址：深圳市宝安区龙井二路八号深圳市宝安区人民检察院

乙方（服务单位）：深圳市金色庄园实业有限公司

统一社会信用代码：914403006803841589

法定代表人：林周祥

通讯地址：深圳市龙华区观澜街道桂花社区桂花工业区 5 号中冠木业厂宿舍 101

联系电话：18589018881

根据 深圳龙达招标有限公司（项目编号 SZDL2024002167）招标项目的投标结果，由 深圳市金色庄园实业有限公司 单位为中标方。按照《深圳经济特区政府采购条例》、《深圳经济特区政府采购条例实施细则》、《中华人民共和国民法典》的规定，经 深圳市宝安区人民检察院（以下简称甲方）和 深圳市金色庄园实业有限公司 单位（以下简称乙方）协商，就 深圳市宝安区人民检察院食堂餐饮加工服务 项目，达成以下合同条款：

一、服务内容

服务范围	乙方承担在每个工作日内提供早餐和中餐、晚餐三次工作餐的烹饪及餐厅日常服务，并承担公务接待工作餐烹饪服务及特殊状况下的应急供餐服务；非工作日能够安排人员值班，为加班等特殊公务活动提供必要的餐饮，不得对外经营。	
服务需求及质量标准	服务工作内容	1. 服务范围 1.1 本院 400 名干警工作日早、中、晚三次工作用餐； 1.2 接待用餐（含会议接待）； 1.3 特殊状况下的应急供餐或活动供餐（包括非工作日加班用餐等）； 1.4 不得对外经营。

		<p>2. 工作内容</p> <p>乙方负责检察干警食堂的日常事务管理,并服从甲方的管理安排,有权自主聘用或调整工作人员,以保证甲方每周工作日及节假日加班工作人员正常就餐服务;甲方提供食堂场地和厨房设备、餐具等硬件设施,并承担食品原材料采购、水电费用、燃料费用和硬件设施维修费用。</p>
	管理 要求	<p>1 . 食品卫生安全</p> <p>对甲方的食堂日常事务管理,乙方应严格执行国家、广东省、深圳市的食品卫生安全法规的规范要求;食堂工作人员必须持有效健康证上岗,并在食堂指定区域公示;做好个人卫生、环境卫生和餐厨用具用品的消毒工作,保障食堂出品的食品卫生安全;做好食品安全检测,严防食物中毒和食源性疾病;严格执行安全生产制度,做好防火防盗的预防工作,杜绝重大事故的发生。对经营范围内发生的食品安全事故由乙方负全责,对经营范围内因人为操作失误引起的其他安全事故由乙方负全责。</p> <p>2. 管理考核测评</p> <p>甲方食堂管理员每月对乙方的服务品质进行考核并以此作为每月支付餐饮加工服务费的依据。甲方根据《政府采购履约情况反馈表》的项目要求在每年合同续签前对乙方的服务进行测评,测评结果将作为续签合同的重要条件之一,总体评价为“优”达不到 80%以上(含本数),甲方有权解除合同。在合同执行期间,乙方须接受甲方委托的第三方食品安全监管服务商的监督和考评。</p> <p>3. 饭菜质量</p> <p>食堂供应的食品,必须符合食品卫生安全规范的质量要求,注重食品营养结构和风味搭配,确保热饭热菜供应服务,努力提高烹调服务水平。</p> <p>4. 环境卫生</p>

	1.1.	项目负责人	1	全面负责本项目日常管理、客户沟通、内外事务处理、员工的考核培训等	具有 10 年或以上餐饮行业类似项目管理工作经验,熟悉食堂管理岗位工作,具有本科或以上学历,具有食品检验类证书、中式烹调类证书或健康管理类证书,具有“食品安全类”职称证书或“食品安全总监”证书。
	1.2.	总厨/厨师长	1	负责食堂菜单的制定,管理食堂餐品出品和菜式质量、食材成本核算、厨房团队管理、厨房工作秩序、厨房卫生及人员工作协调及日常工作考核	具有 10 年或以上餐饮行业类似项目管理工作经验,熟悉食堂管理岗位工作,具有中式烹调类证书、健康管理类证书或营养配餐类证书。
	1.3.	品控员	1	负责新进从业人员岗前食品安全、消防安全、法律法规知识、操作流程规范培训、定期对项目点进行辅导、培训、建立食品安全管理档案,保存各种检查记录。	具有 5 年或以上餐饮行业类似品控工作经验,熟悉食堂品控岗位工作,具有农产品食品检验类证书。
	1.4.	食堂采购员	1	负责食堂相关物品下单采购。	具备 3 年或以上相同职位的工作经验。
	1.5.	仓库管理人员	1	负责日常食堂库房出入库管理。	具备 3 年或以上相同职位的工作经验。
	1.6.	厨师	4	负责日常工作餐制作,主要包括配合厨师长拟定菜谱、菜肴制作、卫生、配餐服务等工作	具备 5 年或以上本岗位相关工作经验,熟悉大锅菜和小锅菜制作。工作责任心强。各人精通不同菜系烹饪(包含不限于川菜、湘菜、粤菜、江浙菜等)。
	1.7.	烧腊师	1	负责食堂供应各类烧腊的制作、烧腊新品开发、烧腊食品卫生安全把控和烧腊食材成本控制等	具备 5 年或以上类似岗位的工作经验

	1.8.	接待 厨师	1	负责日常食堂的餐饮服务,主要负责接待餐(含会议餐)菜肴的制作	具备5年或以上相同职位的工作经验。精通粤菜(潮汕菜)、江浙菜等烹饪。
	1.9.	帮厨	1	协助厨师加工烹饪、配菜、分菜,出品等	初中以上学历,3年或以上切配工作经验,具有高度的服务意识、责任心、自觉性。
	1.10.	面点 师主 管	1	负责面档厨师、面点师的日常管理、面档面点的菜品制定、菜品开发、面档面点员工的考核培训及出品配餐服务、餐厅清洁及协助厨房各部门的工作	具有5年或以上餐饮行业类似面点管理工作经历,熟悉食堂面点岗位工作,具有中式面点类证书。
	1.11.	面档 厨师	1	负责面档各式粉面及酱料制作、配餐、卫生等工作	5年或以上本岗位工作经验。操作熟练,精通南北方各式特色粉面,北方师傅精通西北面食、东北水饺等制作。
	1.12.	面点 师	1	负责各类面点的制作	具备5年或以上本岗位相关工作经验,精通各式南北风味点心,中西式点心的制作;北方师傅精通北方老面馒头、各式手工包子、饼等制作。
	1.13.	楼面 主管	1	负责配合采购人食堂管理员制定相关规章制度,负责接待餐和大型自助餐的设计和布置,食堂服务沟通与协调、楼面卫生监督管理及包间的相关服务工作。	5年或以上本岗位工作经验,形象气质佳,具有高度的服务意识和责任心、自觉性,具有“食品安全类”职称证书或“食品安全总监”证书。
	1.14.	服务 员	6	负责自助餐、围餐、包间的配餐服务、餐厅清洁及协助厨房各部门的工作	初中或以上学历,女,2年或以上本岗位工作经验,形象气质佳,具有高度的服务意识和责任心、自觉性。
	1.15.	厨工	3	负责餐厅卫生、餐具、用品用具的清洁保养、大型洗碗机的使用管理,厨房的其他工作等。	初中或以上学历,1年或以上本岗位工作经验,形象气质佳,具有高度的服务意识和责任心、自觉性。

	1.16	勤杂工	2	负责分拣、清洗菜品及食品预处理等相关工作。	初中或以上学历,1年或以上本岗位工作经验,形象气质佳,具有高度的服务意识和责任心、自觉性。
	1.17	合计	27人		
其他	<p>1. 本项目服务费为12个月的管理费用。本项目服务费采用包干制,包括劳务服务成本、法定税费和管理企业的利润等一切应尽费用。乙方报价须包含员工养老、失业、医疗、工伤、等保险及劳保、工资、福利、住宿、交通等费用(甲方对项目团队人员包食不包住)。乙方须按深圳市劳动法规的相关规定,为所有选派到本项目的工作人员办理工伤、养老等保险并签定劳动合同。合同期间日所有服务人员的春节、五一、十一等长假加班安排,节日正常值班等发生的费用由乙方负责。本项目人员的工资水平不得低于深圳市劳务工最低工资标准。</p> <p>2. 食堂设施设备的中、大修及更新改造项目,由甲方负责。</p> <p>3. 食堂设施设备日常维护、清洁由乙方负责,以安全、卫生、便利和爱护为原则,设施设备出现安全隐患的,应及时向甲方反应。</p> <p>4. 餐厨设施用具用品日常维修保养更换费用由甲方支付。对需要维修维护或更换的餐厨设施用具用品,乙方必须按照甲方相关管理制度申请,事先向甲方申报办理审批手续,否则,甲方可不给予支付费用。紧急情况下,乙方可口头或电话请示甲方,经甲方同意,乙方方可进行维修,费用由甲方负责支付。</p> <p>5. 办公用房:甲方提供办公用房,该用房在委托管理期限内由乙方免费使用;员工宿舍用房由乙方解决并承担相应费用。</p>				

二、合同金额

1. 本项目服务费用为总包干费用,实行按月结算的付款方式。乙方中标价为 2848888 元(贰佰捌拾肆万捌仟捌佰捌拾捌元整)。按12个月折算,每月服务费用为 237,407.33 元(贰拾叁万柒仟肆佰零柒元叁角叁分)(含税);

2. 合同总价以人民币为单位,为一年的厨房外包服务费用,必须包括人员工资、保险、福利、企业管理费、税费等费用;

3. 如因上级财政部门原因导致第二年本项目预算低于2848888元,甲乙双方应友好协商,如协商不成,双方解除合同,甲方不对乙方任何损失进行经济赔偿。

三、甲方的权利与义务

1. 甲方负责提供主副食原材料、厨房、厨具、水电、清洁用品、燃料以及工作人员辅助用品，并承担食品原材料采购、水电费用、燃料费用和硬件设施维修费用，双方在交接时须进行盘点并交接到乙方使用和管理。

2. 甲方食堂监管人员对乙方管理服务的食堂进行日常监督和检查，如发现问题并要求乙方整改。

四、乙方的权利与义务

1. 乙方对食堂卫生保洁与管理。

2. 乙方对食品安全保障管理。

3. 乙方对食堂器具设施的日常维护及保养。

4. 乙方对食堂膳食管理等服务及供应早中晚餐等服务。

5. 乙方单位违反国家相关法规，与其聘用人员发生纠纷，均由乙方负责调解与处理，甲方不承担任何责任并有权解除合同。

6、乙方在合同执行期间，须接受市政府采购监督管理部门和甲方的监督。

五、合同履行时间、履行方式及履行地点

1. 履行方式：食堂餐饮加工服务

2. 履行地点：深圳市宝安区龙井二路八号深圳市宝安区人民检察院

3. 合同期限：2025 年 1 月 1 至 2025 年 12 月 31 日

4. 服务期限：本项目的合同履行期限可自合同签订日起最长延满 3 年（合同采取一年一签方式，每年度合同期结束后，经服务质量考核合格可续签下一个年度合同，最长可延期至满 3 年）。若政府采购主管部门发现项目有异常情况，以主管部门意见为准。

六、付款方式和税费

1. 本项目实行按月结算合同方式，乙方在服务的第二个月 10 号（节假日顺延）前提供正式税务发票，甲方按财务管理制度支付上月的管理服务费用。

2. 因财政审批等非甲方原因导致的付款延迟不视为甲方违约，乙方仍需履行本合同项下各项义务。

七、争议解决办法

因本合同的签订、履行双方发生的争议，由甲乙双方协商解决。协商不成的，任何一方均有权向宝安区人民法院提起诉讼。

八、违约责任

1. 乙方所有的工作人员必须具备正确进行食物制作的知识和普通食物中毒的救治知识，万一发生食物中毒，及时就地急救，并及时联系医院治疗，同时报告甲方；服务期间因乙方管理不善或工作程序不当等责任原因，引起卫生、安全事故等，造成人员伤害或财产损失的，甲方有权终止合同，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。

2. 乙方不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，甲方依法有权即刻终止合同，并要求乙方赔偿相应损失。

3. 乙方在履行外包服务职责期间，应严格遵守安全生产有关规定，并随时接受甲方和安全检查人员依法实施的监督检查，不符合本合同第一条所列的各项要求3次，甲方有权终止合同，并要求乙方赔偿全部损失。

4. 乙方有弄虚作假及其他不正当行为的，甲方将终止合同，经济损失和法律责任由乙方承担；

5. 乙方违反劳动及其他相关法律法规，造成恶劣影响的，甲方将终止合同，经济损失和法律责任由乙方承担；

6. 项目结束，乙方应在接到甲方通知后1个月内向甲方提出最终验收移交申请，并处理好与作业人员劳资关系；

本合同一式肆份，甲、乙双方各执贰份，具有同等法律效力。本合同自双方法人代表签字（盖章）认可之日起生效。

本合同未尽事宜，双方友好协商，达成解决方案，经双方签字后，可作为本合同的有效附件。

甲方：深圳市宝安区人民检察院
地址：深圳市宝安区龙井二路八号

委托代理人：

开户银行：

帐号：

签约时间：2024年12月26日

乙方：深圳市金色庄园实业有限公司

地址：深圳市龙华区观澜街道桂花社区

桂花工业区5号中冠木业厂宿舍101

法定代表人：

开户银行：工商银行深圳观澜湖支行

帐号：4000128209100168152

附件：项目月度管理考核指标（均为扣分项）

食堂供餐	序号	本项考核内容共 14 分，每项 2 分	考核检查情况	备注
	1	未按要求加热保温供餐食品的。		
	2	餐厅使用的调味瓶未按要求定时清洗、更换调味品的。		
	3	未按照规定的服务时间提供膳食供应服务。		
	4	对就餐人员的有效投诉，未按照服务承诺处理并整改。		
	5	供餐食品出现异味、颜色变化、板结等异常情况的。		
	6	供餐食品需再次利用未进行充分加热直接供应的。		
	7	厨房、餐厅的地面、墙面、天花板有污垢，蜘蛛网等异物的。		
食堂卫生管理	序号	本项考核内容共 15 分，每项 5 分	考核检查情况	备注
	1	配餐台、餐桌周围墙面有油烟污迹和蜘蛛网。		
	2	米饭、汤及菜品外溢配餐台上未及时清理的。		
	3	就餐使用的餐具未清洗干净和有水珠的。		
厨房加工管理	序号	本项考核内容共 17 分	考核检查情况	备注
	1	确保食品安全,发生食物中毒事件的。（11 分）		
	2	加工后的食物成品与半成品未分开存放，食物摆放不整齐的。（2 分）		
	3	未加工的蔬菜、肉类、海鲜、干货等食品原材料未按规定分开放置的。（2 分）		
	4	加工制作蔬菜、肉类、海鲜、干货等食品未按规定分池清洗且清洗不干净的。（2 分）		
食堂制度管理	序号	本项考核内容共 16 分，每项 2 分	考核检查情况	备注
	1	垃圾桶紧靠食物制作区，未加盖；明渠和地漏堵塞，有油污积垢，盖板破损的。		
	2	就餐人员食用供餐食品后，集体出现身体不良反应的。		
	3	采购的食品原材料未按要求检验检测，直接加工供应的行为。		
	4	厨房、餐厅公共设施未妥善保管的。		

	5	服务员工未持有效健康证、食品卫生培训合格证、职业技能资质证书上岗。		
	6	每周菜谱未按时提交招标人有关工作人员审核并签字。		
	7	厨师制作提供的菜谱，荤菜和半荤菜的种类在一周菜谱内重复出现。		
	8	饭菜供应品种不符合规定的数量。		
人 员 管 理	序号	本项考核内容共 11 分，每项 1 分	考核检查情况	备注
	1	工作人员在公共食堂内发生打架、吵架、谩骂、工作态度恶劣等不文明事件。		
	2	供餐期间没有足够的服务人员执行作业。		
	3	工作人员在供餐时聚堆闲聊、大声说话、交头接耳、吹口哨等行为。		
	4	食堂工作人员留胡须、长指甲，戴首饰等。		
	5	现场操作人员带病作业，如感冒咳嗽、伤口感染等妨碍食品卫生安全的病症。		
	6	服务人员在加工、搬运食物时或搬运餐具时，未戴一次性口罩和手套。		
	7	外包服务项目经理、厨房主厨及工作人员人事调整，未按规定提前通知招标人。		
	8	现场作业未按规定着装；不爱护公共餐具：如托盘、碗碟等。		
	9	上班期间脱岗、玩手机、长时间打私人电话		
	10	带亲朋好友到食堂内玩耍、聊天		
	11	在岗期间不服从安排、顶撞采管理人员		
厨 房 卫 生 管 理	序号	本项考核内容共 27 分，每项 3 分	考核检查情况	备注
	1	厨房作业设备未定期清洁；制作面食的器具、案板有杂物，油污。		
	2	熟食食品加工制作未使用专用砧板及菜刀，砧板未作清洁消毒及刀具上有锈迹		
	3	食品制作区域有食品残渣或异物		
	4	厨房、工作间的货架上货物摆放凌乱，储物柜物品摆放凌乱		
	5	厨房加工作业未开启烟罩并且该设备有明显的油污迹。		

	6	蔬菜、肉食加工器具未分开摆放，没有明显的区分标志，案板上留有残渣积水。		
	7	调料未使用专门的器皿，摆放零乱；发酵箱内有积水。		
	8	高、低温冷柜地面、墙壁、货架有油污食品残渣。		
	9	供餐食品未执行食品留样制度。		
考 核 人 及评分				