

# 深圳市坪山区坑梓街道办事处

## “食堂事务”服务项目合同

甲 方：深圳市坪山区坑梓街道办事处

乙 方：深圳市骏群餐饮管理有限公司

合同期限：2025 年 6 月 1 日至 2025 年 8 月 31 日

**本合同双方当事人：**

**甲方：深圳市坪山区坑梓街道办事处**

**地址：**

**乙方：深圳市骏群餐饮管理有限公司**

**地址：**

根据深圳公共资源交易中心（深圳交易集团有限公司坪山分公司）PSCG2022000095 号项目招投标结果，深圳市骏群餐饮管理有限公司为乙方。按照《中华人民共和国民法典》和《深圳经济特区政府采购条例》，经深圳市坪山区坑梓街道办事处（以下简称甲方）和深圳市骏群餐饮管理有限公司（以下简称乙方）协商，就甲方委托乙方承担深圳市坪山区坑梓街道办事处“食堂事务”服务项目，达成以下合同条款：

## **一、总则**

### **（一）项目的背景及项目整体情况**

深圳市坪山区坑梓街道办事处机关员工食堂位于位于深圳市坪山区坑梓街道办事处人民西路 2 号，计划工作日提供就餐人数约 500 人，双休日、法定节假日、临时加餐、加班供餐或接待餐提供就餐人数约 70 人（含早餐、中餐、晚餐）。

食堂包括厨房、库房、办公室、加工烹饪区、面点房、配餐间、洗碗间、餐厅等配置，食堂厨具设备、炊具、餐具、洗消、桌椅设施一应俱全。

## (二) 项目所依据及参考的标准

### 1、餐饮服务概括

类别	食堂数量	用餐人数
餐饮服务	1	500 人
双休日、法定节假日、临时加餐、加班供餐或接待 餐餐饮服务	1	70 人

### 2、餐饮服务内容及标准

服务项目	服务内容	作业周期	作业标准	责任人
餐前	菜谱拟定	每周	按客户规定的品种、数量，结合营养配餐、口味搭配、成本控制等标准制定菜谱，供客户审核	项目总负责人/ 项目经理/厨师/ 面点师
	原料的验收	每天	按原料验收标准执行，重点检查原料的安全卫生	项目经理
	原料的清洗、粗加工及切配	餐前三小时	按菜谱要求及粗加工、切配规范执行，保证原料形状均匀、干净卫生、符合烹制要求	厨师/面点师
	菜品烹制	餐前二小时	按菜谱要求和烹饪规范，结合总厨要求和客户口味特点烹制。	项目经理/厨师/ 面点师

	菜品传送	餐前 20 分钟	将烹制完成的菜品、汤饭、点心等准时传送至规定地点，充分保证菜品的色香味。	厨师/面点师
用餐中	菜品烹制、配餐服务	餐中	根据就餐进度及楼面信息及时按菜谱、烹饪规范及要求烹制菜品、按配餐规范安全、高效、高标准提供配餐服务。	厨师/面点师/服务员
餐后	餐具用具清洁	餐后	按餐具用具清洗规范做好餐具、用具的清洗、消毒、保洁。	洗碗工/服务员
	餐厅、厨房的清洁	餐后	按厨房的清洁规范做好食堂各区域地面、墙面、烟罩、设备的卫生清洁。	厨师/面点师/服务员
	厨房安全卫生检查	每天	食堂安全卫生管理；每天三次对食堂水、电、燃气、设备进行安全巡检；食品留样；每天三次日常卫生检查。	项目经理/经理助理/厨师/面点师

### (三) 项目采购范围

本项目的采购内容为甲方坑梓街道办事处食堂的后勤服务外包，采购范围仅限劳务，不涉及食品原材料采购。

## 二、项目管理及技术要求

### (一) 组织实施要求

### 1、食品安全

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；保障食堂出品的食品卫生安全；严防食物中毒和食源性疾病；食堂工作人员必须持有效健康证上岗，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。做好消毒工作，把住病从口入关，严防食物中毒和食源性疾病。乙方要服从甲方统一管理，发现问题及时整改。所有工作人员必须持卫生局卫生监督所颁发的健康证和培训证上岗，所有办证费用由乙方承担。乙方的所有食堂工作人员需穿着卫生制服，所需费用由乙方自理。

### 2、安全生产

严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，杜绝重大事故。乙方负责本项目的治安、消防、环保等安全生产方面的管理，并积极配合和服从甲方安全生产方面的工作；乙方工作人员只能在指定范围内活动，并应佩戴专用临时通行证，未经许可，不得干扰所入驻单位的工作，如发现上述行为，甲方有权制止并进行处罚；乙方须配置安全责任人，并书面明确责任制度，如安全生产出现问题，由乙方承担相应责任。对经营范围内发生的食品安全事故由乙方负责，对经营范围内因人为操作失误引起的其它安全事故由乙方负责；乙方必须接受甲方的监督检查，对发现的问题及时整改。

### 3、饭菜质量

食堂供应的食品，必须符合规定的质量标准，做好质高量足，确保热

饭热菜。注重食品的营养质量和色香味搭配，努力提高烹调质量。

#### 4、环境卫生

保证食堂餐厅室内外卫生清洁。食堂餐厅室内外卫生是指内到厨房卫生，外到餐厅及周边环境卫生，均由乙方负责，各项餐饮标准都要达到国家有关标准规定。

#### 5、质量管理

乙方要作出承诺并确定常驻管理人员名单，确保食堂高效、高质量管理；乙方不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不得利用甲方资产进行违法违规经营；乙方的经营活动必须遵循《中华人民共和国食品安全法》。乙方的所有工作人员要遵守餐饮法规以及甲方制定的规章制度，要有良好的服务态度并监督实施。甲方食堂内的固定财产（厨房灶台、售菜台、抽油烟机、水池、供水、供电设备（含电线、开关、灯具）、餐桌椅电扇等设施，乙方有使用权。合同期内的所有日常维护、维修费用由甲方负责，乙方如有损坏或丢失应照价赔偿。所有人员的薪酬、福利、加班费、休假、健康管理及社会保障事务都由乙方负责。对不适合在本项目团队中工作的人员，双方商议后可以调换，有离职时需立即补上合适的人员。接替人员应该具有被调换或主动离职人员相同的职业资格。所有人员都需持有既定的、有效的健康及卫生培训证明，该类证书在到期前由乙方负责监督续办，不得延误。

#### （二）项目人员安排要求

按食堂的供餐人数及服务项目要求，本项目食堂需配备工作人员合

计不少于 18 人。

具体要求如下：

岗 位	人 数	岗位职责	工作经验及资质
项目经理	1	负责对本项目日常管理、客户沟通、内外事务处理、营养配餐、员工的考核培训、菜谱审核、成本核算、卫生监督、服务质量监督等工作	需具熟悉 ISO22000 食品安全管理体系和 ISO9001 质量管理体系;责任心强,善于沟通;5 年以上本岗位工作经验。
总厨兼接待餐厨师	1	负责日常食堂菜谱的拟定,食堂出品品质控制、厨师技术培训、食堂日常自助餐及接待餐菜肴制作,食堂其他工作。	擅长粤菜制作;5 年以本岗位工作经验。
炒菜厨师	2	拟定员工餐菜谱、员工餐菜肴制作、协助管理人员落实食堂的营养配餐、食堂的其他工作。	5 年以上本岗位工作经验,其中客家菜、北方菜厨师各一名
面点师	1	负责食堂早中晚餐中西点心、广式茶点及风味面食的制作	5 年以上本岗位工作经验,其中一名具备较强的广式茶点的制作能力。
面档厨师	2	负责协助早餐制作和面档各式粉面制作	5 年以上本岗位工作经验。
风味厨师	2	负责食堂各式风味餐的制作	5 年以上本岗位工作经验。
切配厨师	3	负责原料的切配、配餐、协助早餐工作、食堂清洁等工作	初中以上学历,3 年以上工作经验

楼面部长	1	负责服务员管理和培训、楼面服务等	高中以上学历，5年以上相同岗位工作经验。
食品安全管理员	1	制定食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行监督检查；检查食品生产经营过程中的卫生状况并记录，严防食物中毒；组织从业人员进行健康检查。	1年以上经验，具有食品安全管理人员合格证书。
厨工	2	协助厨师做好主副食加工，配合服务员完成每餐的开饭工作；配合服务员完成餐后的出具回收与清洗，与服务人员共同做好紫外线消毒工作。	初中以上学历，1年以上经验，责任心强。
洗碗工	2	负责餐具、用具清洁、清洗、保养。	初中以上学历，1年以上经验，责任心强。
合计	18		

### （三）乙方职责

本项目中的食堂不得对外经营，服务范围包括：职工工作用餐、自助餐、接待用餐等（含会议用餐），具体服务内容如下：

1、乙方负责本项目所属食堂的食材验收、食品加工、烹饪、供应、清洁卫生及其他食堂服务工作。

2、乙方按照国家的法律法规，负责从业人员的聘用、培训（符合从



事饮食业要求)、管理和工资社保待遇。

3、食堂设备、工具和原材料、水、电、气由甲方负责提供和采购。

4、乙方接受甲方相关部门的监督检查,发现问题及时整改。

(四) 项目其他要求

1、乙方违反国家相关法规,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单方面解除合同,并且不予支付剩余款项。

2、乙方必须承诺5日内全部人员到位,进驻时间按各项目具体要求,签订合同后乙方必须在合同规定的时间内(5日内)向甲方提供作业人员名单、作业人员的资质证书、健康证明等文件。

3、乙方必须按标书方案配置人员到位并符合招标文件要求;设备按标书配置的作业清单入场使用并符合招标文件要求。甲方检查发现人员等到位不一致的,按违规处理。甲方可责令乙方限期整改,如乙方一个月内仍未达到要求,则甲方有权解除合同。

4、因乙方试用期间(三个月)不合格终止服务合同,乙方应承担全部的责任及负责全部人员的安置,不得向甲方提出赔偿。

5、乙方不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。

6、乙方应配备不低于2辆货车(自有或租赁)用于应急使用。

(五) 作业标准

项目	日常检查周期及内容		标准
	检查周期	内容	

设施及日常操作	厨具、饮具、餐具	3次/日	清洗消毒	清洁、无油腻、无水渍、卫生符合国家餐具消毒标准
	餐台	3次/日	清洗消毒	整洁、美观、无锈迹
	厨房沟渠、水池	3次/日	检查、维修、疏通	畅通、无损坏
	肉类、蔬菜	3次/日	清洗	无沙砾等杂物
	洗手间	每日	检查、清洁、疏通	整洁、畅通
	水电、煤气设备	随时	每日巡视检查、记录、发现问题及时报告跟踪处理结果	使用正常、安全无故障
	消防设施	随时	检查，参加检查发现问题及时报告跟踪处理结果	完备、使用正常
	室内外灯光照明、消毒灯管和室内电路	随时	检查，参加检查发现问题及时报告跟踪处理结果	符合安全标准，正常使用
	空调系统	每周	检查，参加检查发现问题及时报告跟踪处理结果	符合标准，正常使用

#### (五) 日常考核指标

序号	项 目	标准	内容及考核细则	频率	未达标处罚标准
1	服务完成率	100%	有无年度工作计划、总结及规章制度，坚守工作岗位，保持良好工作秩序，做好防火、防盗、	1次/年	罚款 1000-2000 元/次

			防破坏等工作。		
2	厨具、餐具、饮具保洁率	100%	有无实行责任包干，指定服务员进行餐具洗消工作，实行巡查制度，以确保餐具无污染。	1次/月	罚款 500-1000 元/次
3	厨房排水、明暗沟完好率	100%	有无指定人员负责维护，确保厨房排水畅通无阻、无积水。	1次/月	罚款 500-1000 元/次
4	有效投诉、处理及时率及处理时限	每月少于等于1件； 处理及时率 100%	有无按照标准规定做好各项工作，提高员工素质，加强与职工之间的沟通，定期征求职工意见，主动改进工作；定期举行座谈会，了解职工的愿望及要求，满足职工的合理要求，将投诉及时处理及记录并建立回访制度(处理时限：立即处理，分类考虑可能处理的时间，一般不超过半天)，强化服务意识，提高员工素质。	1次/月	罚款 1000-2000 元/次
5	员工专业培训	100%	有无建立培训考核制度，对员工分别进行入	1次/月	罚款 500-1000 元/次

	合格率		职、在职及升职的培训，并予以考核，不合格者淘汰，确保培训合格率达标，以此确保员工的高素质。		
6	食堂满意率	80%及以上	是否采用科学管理手段，强化服务意识，及时收集客户的需求信息，尽可能满足职工的需求，加强双方的沟通，以确保职工对食堂管理工作的满意程度。 考核由甲方膳食管理委员会或食堂管理人员考核	1次/年。	罚款 1000-2000 元/次
7	食堂垃圾收集运送满意率	100%	食堂垃圾收集运送是否及时、准确，无渗漏，无损坏。	1次/月	罚款 500-1000 元/次

### 三、服务要求

#### （一）服务方式及内容

乙方对甲方机关员工食堂实行托管式管理。每日使用的农副产品等原料由甲方采购（农副产品配送公司）。乙方根据菜谱每日向甲方提供原材料采购数量及规格型号品牌。食堂监管人员和仓管员由甲方人员担任。

## （二）服务期限和营业时间

### 1、服务期限：

本项目合同期 3 个月，自 2025 年 6 月 1 日起至 2025 年 8 月 31 日止。

2、就餐时间：早餐：8：00-9:00、午餐 12:00-13：00、晚餐 17:30-18:30

（节假日临时供餐或接待餐需延长服务时间按甲方要求执行）

3、服务包含工作日、双休日、法定节假日、临时加餐、加班供餐或接待餐，所有产生服务费由乙方负责。因甲方临时加餐、加班须乙方提供用餐服务时，乙方须完全服从甲方相关要求，出色完成提供用餐服务。用餐人数在 70 人或以下的，甲方不再额外支付本项目服务人员加班费用，由乙方自行支付。如因乙方不服从甲方工作安排，甲方有权单方面解除合同，并且不予支付剩余款项。

## （三）供餐方式及膳食品种

食堂需配备自助餐线、风味面食等服务，每餐供应品种以甲方实际要求为准。米饭、面食、风味餐搭配供应，就餐者自愿选择，讲究营养、卫生和健康饮食，合理安排食谱，按季节不断调换菜式品种。

自助餐及会议接待按甲方的标准及要求执行。

## （四）服务和投诉

1、乙方承诺提供良好的服务，保证甲方综合满意度在 80%以上，并努力逐步提高其满意度。

2、乙方供应的饭菜必须具备保温设施，并确保饭、汤、菜的食用温度。

3、乙方应接受就餐人员的投诉和批评，为甲方提供保质保量、优质快捷的服务；广泛搜集并整理就餐人员的建议和意见，尽量满足大多数就餐者的口味、品种。

#### **（五）日常采购及核算方式**

日常用餐：乙方经理每周四将下周的餐谱定好，交由甲方食堂监管人员修改审定，并按餐谱定购配送菜单。甲方仓库需补充物料，其清单交由仓管人员向供货商订购；每天实际用量有变化的，乙方经理应及时通知仓管调整订购量以节约资源，订购物料当天未使用完毕的，可将物料交回仓管保存核销，不可保存物料作剩菜处理。甲方食堂监管人员每天定时检查剩菜、剩饭情况，发现浪费情况，及时与乙方经理沟通改正，避免造成浪费。仓管根据就餐人次核算上月用餐成本，交甲方审批关通知乙方经理作成本控制参考。

### **四、双方的权利和义务**

#### **（一）甲方的权利和义务**

##### **1、甲方的权利**

（1）甲方将所属的坑梓街道办事处机关员工食堂委托给乙方负责管理，执行合同中甲方权利和义务。

（2）按本合同有关规定及国家有关法律、法规、规章的规定和政府规范性文件、行业标准，以及乙方在招投标中的各项承诺，对乙方食品的

质量、卫生、服务质量、安全和现场人员的管理等方负全面监督，并有权根据具体情况对乙方违约行为要求乙方承担相应的违约责任，有权建议有关部门对其进行行政处罚。

(3) 甲方有权要求乙方提供有效的工作人员厨师证、健康证、卫生知识培训合格证等证件，依法按时办理员工的各类保险，并可随时抽查，经检查没有健康证的员工，有权要求乙方更换，并且乙方应向甲方每人每次支付人民币 500 元违约金。

(4) 甲方有权对不按合同规定的乙方管理和生产服务人员进行管理和监督，并对不服从管理的有关人员有权建议乙方处理，并立即更换。

## 2、甲方的义务

(1) 负责餐饮区厨房设备、空调、照明、消防设施、与建筑物本体有关的维护、维修。负责食堂相关证照的办理，乙方需积极协助。

(2) 负责提供各餐饮项目装修完毕的就餐场地、全套厨房设备、餐桌椅和配餐用具、低值易耗品，提供空调、水、电、煤气开通，并支付水电燃料费用。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单位解决并承担相应费用。

(3) 负责就餐人员意见的征询和民意调查工作。

(4) 负责对乙方的服务质量进行监督检查工作。按合同规定，每月按时向乙方给付餐饮服务费用。

(5) 乙方组织员工每年至少一次体检，费用由乙方承担。

## (二) 乙方的权利和义务

## 1、乙方的权利

(1) 有权要求甲方在合同约定的时间内及时提供使用场地的主要设备。

(2) 有权对甲方就餐人员、监管人员及相关协调部门的不合理行为向甲方提出投诉。

## 2、乙方的义务

(1) 在合同期限内，除人员管理外，在食品质量、卫生标准、服务质量等方面接受甲方的监督管理，并以书面形式作出相关的服务承诺。由公司营养师审核确保食品科学、营养、高质。

(2) 负责食堂人员工资、福利、养老、失业、医疗、工伤、劳保、服装、交通、纳税等费用。

(3) 合理使用和维护餐厅设备和水电设施等，设备设施的非自然损耗，如丢失、乙方员工人为因素造成甲方提供的就餐场地、设备、用具及物品损害，需承担维修和赔偿义务。

(4) 乙方工作人员均须持健康证上岗，严格按《食品安全法》有关要求组织生产，保证货品质量及食品卫生。发现经核查属实有以下情形之一的，乙方应承担相应的违约责任：

①食物中有蟑螂、苍蝇、老鼠屎等，甲方每次向乙方扣除违约金 1000 元人民币，并责令限期整改，如一个月内连续出现三次，将加倍处罚，予以通报批评。

②食物中有不可食用异物如：石子、钢丝、头发等，每次向乙方扣除



违约金 500 元人民币并责令限期整改，如一个月内连续出现三次，将加倍处罚，予以通报批评。

③定期与不定期对乙方的食品操作现场(厨房)进行卫生检查，对卫生不合格或未达标，每次向乙方扣除违约金 1000 元人民币并责令限期整改，对整改仍不合格，甲方视未达标情况对乙方进行通报批评。

④乙方应该书面确立卫生岗位责任制，未确立清晰的卫生岗位责任的，没有专人负责卫生工作的，每次向乙方扣除违约金 1000 元人民币并责令限期整改，对整改仍不合格，甲方视未达标情况对乙方进行通报批评。

⑤发现上岗员工配餐现场不带口罩，每人每次扣除违约金 500 元人民币。

(5) 服从甲方治安、消防安全、环保等安全生产方面的管理，乙方人员只能在指定范围内活动，并应佩带专用临时通行证；未经许可，乙方所有工作人员不得随意进入甲方其他场所，不得干扰所入驻单位的工作。如发现，甲方有权制止，并建议乙方对该员工进行处罚。乙方须配置安全、消防责任人，并书面明确责任制度，如安全生产出现问题，由乙方承担相应责任。

(6) 乙方应保持餐饮项目就餐场地的清洁卫生(包括地面、台面、配餐台的设施设备及下水管道等)，餐后乙方应将餐具用品、剩饭、剩菜等及时运离供餐现场并将现场清理干净。剩饭、剩菜放在甲方指定的地方，由甲方处理。如甲方发现乙方未履行该项义务或经甲方检查不合格，甲方有权责令乙方立即整改。

(7) 乙方应教育好自己的员工，无论何等原因均不得与就餐人员发生争吵或其他形式的争执，否则每发现一次甲方向乙方罚款 1000 元人民币。

(8) 乙方因食物加工、制作过程出现问题而导致的食物中毒应由乙方负责，对甲方及相关人员造成的损失承担赔偿责任。

(9) 乙方应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、养老等保险并签订劳动合同，乙方不得擅自拖欠其员工工资或收取任何形式的押金、保证金等，如发生劳资纠纷、工伤、工亡或致第三人人身损害或财产损失等全由乙方承担，与甲方无关。

(10) 乙方固定派驻在甲方餐厅的工作人员合计不少于 18 人，乙方必须能够保证按质完成日常供餐。乙方保证厨师、面点师的岗位稳定性，未经甲方许可，不得擅自调换；厨师、面点师每年的更换不得超过六人次（员工自动离职除外）。

(11) 固定配备员工的工作服、鞋、帽的购买及工衣日常清洗等均由乙方自理。乙方员工工作期间必须注重个人仪表，穿工作服上班，统一装束，并保持清洁、整齐、无污渍。

(12) 未经甲方同意，乙方工作人员不得带亲朋至甲方餐厅就餐。不准带甲方餐厅的任何设备、餐具、原料、食品、饮料离开食堂。

(13) 乙方应以节约为原则，不浪费水、电、物料等。乙方有责任保管好甲方委托其代管的餐具、设备或其他物品，消耗品按仓储规定管理，

耐用品双方交接时办好书面移交手续。

(14) 服务期间乙方员工发生任何意外事故其责任均由乙方自负，与甲方无关。

(15) 服务期内，因乙方及工作人员故意或重大过失导致就餐人员或他人人身或财产损失的，由乙方承担赔偿责任。

## **五、关于盛食品用器具、用餐碗碟的购置和清洁、运送等**

### **(一) 食堂食品用器具配备**

餐饮项目所需盛食品用具及碗碟、厨房用具、清洁用品、低耗用品由甲方负责配置。已破损餐具碗碟乙方要及时上报甲方采购更换。

### **(二) 餐具碗碟的清洗和消毒**

- 1、所有餐具的清洗和消毒必须专人负责。
- 2、食具清洗必须做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。
- 3、清洗完的食具必须无污垢、无油渍、无残渣。
- 4、消毒后食具应该无水、干爽、无油迹、无污迹、无异味。

以上各点，甲方将随时抽查，如不合格，每次甲方向乙方扣除违约金1000元人民币，直到彻底改善为止。同时因餐具清洗或餐具本身原因而引起的食物中毒事件，乙方将负全责。并且甲方有权终止合同，乙方应同时承担相应的赔偿责任。

## **六、配餐设备的使用与维护**

(一) 甲方将坑梓街道办事处机关员工食堂的各种设施及厨房设备提供给乙方使用。乙方对甲方提供的设备、用品用具有保管、维护、合理

使用的义务,造成设备、物品损坏和丢失的应承担相应的维修和赔偿责任,自然损耗除外。所有场地的改造或改变功能均必须上报甲方审批同意后  
方可实施,否则乙方无条件恢复原状。

(二)甲方负责厨房设施设备的正常维修(包括中、大修及更新改造)、维护、保养费用。

(三)日常维修保养更换费用,厨具、餐具和饮具日常维修保养更换费用及材料由甲方支付。对需要维修的,乙方必须先向甲方申报办理审批手续,否则,甲方可不给予支付维修费用。紧急情况下,乙方可口头或电话通知甲方,经甲方同意,乙方可进行维修,维修费用由甲方负责支付。

## **七、费用及结算**

(一)合同总金额:**人民币肆拾叁万玖仟贰佰贰拾贰元**  
**(¥439,222.00元)**

(二)付款方式:据实结算。乙方应于合同终止后首月的5-15日上报资料交甲方审核。甲方审核确认且收到乙方提供的等额合法有效发票后,于当月的15~20日支付合同款项(如因相关部门批准流程导致甲方付款日期延后的,不属于违约)。

若本项目提前终止的,费用按照乙方实际履约天数计算。具体计算公式为:服务费用=合同总金额÷合同约定总服务天数×实际服务天数-应扣款项。

(三)乙方收款账户信息:

户名:深圳市骏群餐饮管理有限公司

开户行：

帐号：

## **八、质量考核及验收**

(1) 甲方对乙方进行日常检查考核及季度考核评分，日常考核按照日常考核指标执行，季度考核评分将从制度管理、人员管理、服务质量及安全卫生等方面对乙方进行季度考核，考核标准基础分为 100 分，将根据履约期间的实际情况进行评分( 详见“附件：坑梓街道办事处机关食堂服务外包考核细则” )。

(2) 若履约期间的季度考核评分在 90 分以上( 含 ) 为合格，如考核得分高于或等于 90 分时，甲方不扣除季度考核扣款；如低于 90 分时，每降低 0.5 分，甲方有权扣除该季度服务费的 1%；低于 80 分时扣除该季度服务费用的 20%。连续两个月或累计三次考核得分低于 80 分的，甲方有权单方面解除或终止合同，造成的经济损失和法律责任由乙方承担。

(3) 甲方根据法律、法规、规章和其他规范性文件的规定或政策变化或根据实际工作需要拟定相关的考核办法或考核方案时，按拟定的考核办法或考核方案对乙方进行考核，乙方应无条件接受新的考核评分标准或考核方案。

## **九、违约责任**

1、甲乙双方应严格遵守本合同的条款，任何一方违反合同条款的视为违约，违约方须向守约方支付合同总价 10% 的违约金，违约金不足

以弥补守约方损失的，违约方应赔偿守约方一切损失（包括但不限于律师费、诉讼费、诉讼担保费、保全费、执行费、公证费、鉴定费、差旅费等）。

2、若甲方发现乙方派出的服务人员或提供的服务不符合合同要求，乙方应在 3 天之内按要求更换人员或提供满足投标文件及合同承诺的服务，否则甲方有权要求乙方合同价款 10%的违约金。

3、乙方擅自合同任务转包或分包给第三者的，转包或分包合同无效，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方支付合同价款 10%的违约金。

4、乙方违反法律、法规、规章或其他相关规范性文件的规定，影响合同履行的，甲方可以单方面解除合同而无须向乙方支付任何费用或承担其他的任何责任，由此产生的经济损失和法律责任均全部由乙方承担。

## **十、合同变更、解除或终止**

（一）在发生下列情况时，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方赔偿甲方因此而遭受的经济损失，同时乙方须承担因下列情形而引起的其他法律责任：

1、严重影响甲方安全，造成甲方财产损失，被消防、卫生等部门查处并下达停业通知，给就餐者造成重大伤害等方面的行为（因为甲方的硬件设施原因除外）；

2、发生食物中毒（经卫生防疫部门证实），而乙方又不能提供足够的证据免除自己的责任（由于原料本身所致与乙方无关）；

3、乙方擅自将本项目转包或分包给他人的；

4、就餐满意率应达到 80%以上（含本数），如低于 80%，甲方书面通知乙方整改，连续三个月满意率低于 80%以下，甲方有权解除合同；

5、因乙方原因无故停止供餐达一次的；

6、因乙方履约能力大幅度降低或丧失，致使甲方认为乙方已无能力继续正常履行本合同的，甲方有权单方解除合同；

7、在履行合同过程中，甲方发现乙方不具备或丧失履行合同的相关资质或存在其他不符合承接本合同标的之主体应具备的条件，甲方有权单方解除合同。

（二）合同期间，除不可抗力和本合同条款规定外，任何一方不得擅自终止合同。但甲方基于公共利益需要或维护法定权益需要或政府重大改革决定需要，有权不经乙方同意单方变更、终止或解除合同，相关费用按照实际发生量核算。在此情形下，甲方无须向乙方支付任何其他费用或承担其他的任何责任。

**（三）乙方确认：乙方已充分知悉本续签合同系为衔接新招标项目的临时性安排，甲方通过招标确定新的中标供应商并与其签署新合同后，则本续签合同于新合同生效之日自动终止，双方互不承担违约责任。**

## **十、其他**

（一）乙方未合理使用和维护所用的设备和相关水电设施，导致设备损坏的应负责及时维修，如有损毁，则应按原价赔偿。

（二）无论何种原因导致合同终止，在新的中标供应商进场前，乙方

须保证继续提供服务至新中标单位进场。进场后，乙方应积极配合甲方办理移交工作，确保本合同项下各项服务平稳过渡，本项目日常工作正常开展；同时，乙方应提前做好员工处置预案，不得发生劳资纠纷、损害劳工权益等问题，或其他群体事件或新闻事件、重大舆情事件。在甲方未向乙方发出撤出经营场所通知时，乙方不得中断服务或降低服务标准，但乙方在移交期间的服务并不表明合同的继续延续。无论何种原因导致合同的终止解除，乙方应当在接到甲方要求乙方撤出经营场所通知当日内无条件地撤出服务的经营场所。乙方未能按照本条约定实现平稳过渡、交接的，甲方有权不予支付乙方剩余服务费用，并向乙方追索赔偿。

（三）在服务经营期间，乙方不得以任何理由擅自中止或拒绝服务，否则，甲方有权终止合同，并要求乙方赔偿甲方的全部损失；

（四）乙方要遵守甲方的保密要求，乙方工作人员在餐厅接待工作期间不得用手机，不得传播席间听到的任何信息和接待的相关情况，如有违反保密要求的，甲方有权要求乙方立刻对当事人进行严肃处理，如更换、辞退等。

（五）如因人力不可抗拒的原因（如发生自然灾害等）导致本合同无法履行时，则本合同自行终止，双方均不负违约责任。

（六）乙方配备的食堂工作人员人数是按甲方机关食堂现有供餐模式、供餐场地、供餐人数等综合因素确定的。如以上情况发生重大变化，且持续时间不少于 1 个月，甲乙双方可友好协商，适当调整食堂工作人员。



## 十一、附则

(一) 下列文件均为本合同的组成部分：

- (1) 项目招标文件、答疑及补充通知；
- (2) 乙方投标文件；
- (3) 本合同执行中共同签署的补充与修正文件。

(二) 本合同及本合同的各有效组成部分就同一事项规定不一致的，以对乙方要求最高者或最为严格者为准。

(三) 本合同如有未尽事宜，经甲乙双方协商一致，可作出补充协议；补充协议及双方正式往来函件，与本合同具有同等法律效力。

(四) 本合同受中华人民共和国法律约束，一切与本合同有关的争议，如双方无法通过协商解决，双方均同意提请提交甲方所在地人民法院诉讼解决。

(五) 合同自双方签字盖章之日起生效，服务期满自行失效。合同未尽事宜，双方协商解决。合同正本一式陆份，甲方执叁份，乙方执贰份，另壹份交区公共资源交易中心备案。

附件：坑梓街道办事处机关食堂服务外包考核细则

(以下无正文)

( 合同签章页 )

甲方：深圳市坪山区坑梓街道办事处 ( 盖章 )

法定代表人/委托代理人：-

部门负责人：S. H. G. 12

2025 年 5 月 20 日

乙方：深圳市骏群餐饮管理有限公司 ( 盖章 )

法定代表人/委托代理人：-

2025 年 5 月 20 日



附件：坑梓街道办事处机关食堂服务外包考核细则

坑梓街道办事处机关食堂服务外包考核细则				
项目	模块	内容	考核标准基础分 (100)	评分标准
制度管理	人事制度	建立《人事管理制度》、《考核培训制度》，健全人事管理体系。	1	未建立相关的规章制度，缺一项扣0.5分。
	食品安全制度	建立健全《食品安全管理规章制度》、《食品安全责任追究制度》。	1	未建立相关的规章制度，缺一项扣0.5分。
	卫生消毒制度	建立健全《食堂卫生消毒制度》。	0.5	未建立相关的规章制度，缺一项扣0.5分。
	消防检查制度	建立《消防检查制度》，确立相应检查标准。	0.5	未建立相关的规章制度，缺一项扣0.5分。
	应急预案制度	建立健全《食品安全突发事件应急处置预案》、《食堂火灾应急处置预案》、《食堂停水、停电、停气应急处置预案》、《台风应急处置预案》。	2	未建立相关的规章制度，缺一项扣0.5分。

人 员 管 理	人员配置	人员配置严格按照招标文件要求执行，不少于 18 人。	2	未按招标文件配置人员的，每少一人扣 1 分。
	资料备案	5 个工作日内将人员基本信息、健康证、身份证复印件及相关岗位证书报送至机关事务服务中心备案。	2	未在规定时间内报送资料的，或报送资料不齐全的，扣 0.5 分，每延时一天，额外再扣 0.1 分/天。
	人事考核	对员工分别进行入职、在职及升职的培训，并予以考核。	2	若无培训上岗工作，扣 1 分，同时赔偿造成的损失。
	仪容仪表	工作期间所有人员须按岗位性质统一工作服，着装整洁，保持良好精神面貌，不得拖沓、懒散。	2	工作期间未按规定穿着工作服，衣着不整洁，未保持良好精神面貌，拖沓、懒散，每次扣 0.5 分。
		厨房工作人员不允许佩戴手饰，上岗前须做好消毒工作。	2	佩戴手饰或上岗前未做好消毒工作，每次扣 0.5 分。
服 务 质 量	服务要求	食堂服务人员要做到微笑服务、热心解答，不得与就餐人员发生争吵、打骂等不文明行为，服从工作安排，不得妄议与工作相关的事务。	2	食堂服务人员与就餐人员发生争吵、打骂等不文明行为，每次扣 0.5 分；不服从安排；妄议与工作相关的事务，每次扣 0.5 分。
		服务人员在工作中不得出现迟到、早退现象，管理人员不得	3	1.服务人员迟到、早退，每次扣 0.5 分；

		因管理不善造成工作脱节或其他不良影响。		2.因管理不善导致造成工作脱节或其他不良影响，每次扣 1 分。
		服务人员供应食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩。	2	未佩戴一次性手套、口罩，每次扣 0.5 分。
		开餐前，应分类摆放餐具，严格按照食堂营业时间供应饭菜；	2	1.开餐前未摆放好餐具或餐具未分类，每次扣 1 分； 2.未按食堂营业时间供应饭菜，每次扣 1 分。
		开餐后，指定人员在餐具回收处回收餐具，并引导就餐人员垃圾分类。	1	未按要求执行，每次扣 0.2 分。
		对于就餐人员的建议或投诉，管理人员应马上到场做出合理解释，1 天内处理完成并做好相应记录，建立回访制度。	5	1.处理不及时，每次扣 0.5 分； 2.因处理不当再次受到投诉，每次扣 1 分。
		对遗落物品应妥善保管，及时沟通联系失主，妥善处理，不得私扣、侵吞、瞒报。	2	发现私扣、侵吞、瞒报行为的，每次扣 1 分。
		严禁无关人员进入食品加工区域，把好食品加工的进出通道。	2	发现无关人员进入食品加工区域，每次扣 1 分。

		节假日须做好值班安排，确保节假日工作顺利完成。	2	节假日无值班人员安排，扣 1 分。
		遵守机关事务服务中心的管理制度，并接受监督管理。	3	违反机关事务服务中心相关规定，不服从监督管理，视情节轻重，扣 0.5-2 分。
	物资管理	按规定的品种、数量，结合营养配餐、口味搭配、成本控制等标准制定菜谱，实行品种多样化，每周菜单不得重复复制，菜谱公布后，无故不得私自更改，如需进行更改，请按相关规定执行。	2	1.每周菜单重复复制，每次扣 1 分； 2.无故不得私自更改菜单，每次扣 1 分。
		每日对食堂物资进行质量验收，保证食材新鲜，严禁有毒、有害、腐烂、变质、过期食品；每日每次所购新鲜蔬菜、肉食及易腐烂食品，应及时放入冰箱，冰箱内物品须分类摆放整齐。	2	1.食材不新鲜，或未检查出有毒、有害、腐烂、变质、过期食品，每次扣 1 分； 2.未及时进行保鲜或未按要求摆放，每次扣 1 分。

		留样的食品贮存在专用贮藏间,一般食品的留样时间以 48 小时为妥,应有专人负责保存,如遇特殊情况,可延长留样时间。	2	1.未贮存在专用贮藏间,每次 0.5 分; 2.未留样或留样时间不足,每次扣 0.5 分。
		食品加工后应贮存在专用贮藏间,防止污染;贮藏生熟应分开,不得超期;做到先进先出,防止食品变质、霉变、生虫,及时清理不符合要求食品。	2	1.食品贮藏生熟未分开,每次扣 0.5 分。 2.食品过期、变质、霉变及生虫未及时清理,每次扣 0.5 分。
	菜品质量	食堂应按以下要求供应菜品: 员工食堂早餐:包点类 2 个+煎锅类 1 个+油炸类 1 个+西点 1 个+炒粉面 1 个+杂粮 1 个+蛋类 1 个+粥类 2 个+青菜 1 个+小菜 2 个+豆浆 1 个 员工食堂中餐:全荤 2 个+花荤 2 个+素菜 4 个 员工食堂晚餐:全荤 1 个+花荤 2 个+全素 2 个	4	未按要求供应菜品,每次扣 2 分。

安 全 卫 生		全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，禁止出现食物中毒或因食物相克引起的其他不良反应。	5	出现食品安全事故，每次扣 3 分，按照招标文件相关条款处罚。
		每日工作餐应满足就餐人员需求量，分批次上菜，杜绝浪费。	3	未分批次上菜，工作餐未满足就餐人数需求量或造成原材料过度浪费，每次扣 1 分。
		每餐成品饭菜严禁出现异物（如苍蝇、钢丝球、塑料制品等）现象。	5	出现细小异物（例头发、钢丝球等），每次扣 1，出现蟑螂、苍蝇等其他危害食品安全的异物，每次扣 5 分。
		杜绝每次餐后变质变味剩余饭菜的重复利用。	3	发现餐后变质变味饭菜重复利用，每次扣 1 分。
	消 防 安 全	每日巡视检查水电、煤气设备 3 次，；若发现问题及时报告跟踪处理结果。	2	未按要求检查足够次数或发现问题未及时报告的，每次扣 0.5 分。
		每周提醒食堂负责人安排消杀、除四害服务；	1	未尽到提醒义务，每次扣 0.2 分。
		每 3 个月提醒食堂负责人安排油烟管道清洗；	1	未尽到提醒义务，每次扣 0.5 分。
		化油池满时，应及时提醒食堂负责人安排工作人员进行清	1	未尽到提醒义务，每次扣 0.2 分。



安 全 卫 生		理；		
		每月须全面检查消防设施，并作相应记录、发现问题及时报告跟踪处理结果。	2	1.未按时检查消防设备，每次扣 0.5 分； 2.未做相应记录，每次扣 0.5 分； 3.以上两点均未完成，将叠加扣分。
	设 施 设 备	使用厨房设备时严格按设备操作流程进行操作。	3	未按照设备操作流程进行操作，每次扣 0.5 分，同时损坏设备需赔偿损失，人员伤害自行负责。
		厨房的利器工具做到定点存放、专人负责，使用后放回原处。	1	未做到定点存放、专人负责，每次扣 0.5 分；
		厨具、餐具、饮具等用具实行责任包干，每日指定服务员进行餐具洗消工作，保证清洁、无油腻、无水渍、卫生符合国家餐具消毒标准。	2	厨具、餐具、饮具清洁不到位，油腻、不干燥，每次扣 0.5 分。
		每月检查室空调系统、内外灯光照明、消毒灯管和室内电路等。	2	1.未按时检查室空调系统、内外灯光照明、消毒灯管和室内电路，每次扣 1 分； 2.遇故障，未及时报告机关事务服
	安 全 卫			

生				务中心的，扣 0.5 分。
		食堂各项设施设备每月检查一次，如遇故障，做明显标记提醒他人,及时报告机关事务服务中心进行报修，确保正常使用。	2	1.未按时检查食堂设施设备，每次扣 0.5 分； 2.如遇故障，未及时进行报修，扣 0.5 分。
		做好设备财产和物资管理，无物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生。	2	发生物资外流、人为损坏和偷盗等现象，每次扣 1 分，同时赔偿所造成的的损失。
	环 境 卫 生	天花、墙面无蛛网灰尘，无污渍、水渍、掉皮、脱皮现象。 地面边角无纸屑、杂物、无卫生死角，地面清洁美观，门窗、玻璃无污点、印迹，光洁明亮； 卫生间干净无异味。	2	1.天花、墙面有蛛网灰尘，无污渍、水渍、掉皮、脱皮现象，每次扣 0.5 分； 2.地面边角有纸屑、杂物、无卫生死角，每次扣 0.5 分； 3.门窗、玻璃有污点、印迹，每次扣 0.5 分； 4.卫生间有异味，每次扣 0.5 分；
		桌椅摆放整齐，桌椅、壁柜洁净无污渍，桌面无菜渍、油渍、水渍。	2	1.桌椅摆放不整齐，每次扣 0.5 分； 2.桌椅、壁柜洁净有污渍，每次扣 0.5 分；

				3.桌面有菜渍、油渍、水渍 ;每次扣 0.5 分。
		食堂地面应时刻保持干净整洁,无水渍、污渍、油渍、地面不湿滑。	4	1.水渍、污渍、油渍未及时处理,每次扣 1 分 ; 2.因地面湿滑造成人员滑倒事故,额外扣 2 分。
		每月指定人员负责检查厨房排水、明暗沟,确保厨房排水畅通无阻、无积水。	2	1.未按时检查厨房排水沟、明暗沟,每次扣 0.5 分 ; 2.排水沟、明暗沟堵塞,造成积水,每次扣.5 分。
		食堂垃圾收集运送应及时,每天产生的厨余垃圾必须在 24 小时清理完毕。	2	1.垃圾清理不及时,每次扣 1 分。
		室内外环境要做到有效防范措施,无蚊蝇、蟑螂、老鼠等。	2	1.发现室内外无相关防范措施,每次扣 0.5 分 ; 2.出现蚊蝇、蟑螂、老鼠等现象,每次扣 0.5 分。

注 : 1.从制度管理、人员管理、服务质量及安全卫生等方面对乙方进行考核,考核标准基础分为 100 分,甲方将根据乙方履约期间的实际情况进行评分 ;

2.在 90 分以上 ( 含 ) 为合格,如考核得分高于或等于 90 分时,甲方不扣除季度考核扣款 ;如低于 90 分时,每降低 0.5 分,甲方有权扣除该季度服务费的 1% ;低于 80 分时扣除该季度服务费用的 20%。连续两个月或累计三次考核得分低于 80 分的,甲方有权单方面解除或终止合同,造成的经济损失和法律责任由乙方承担。

