

江油市公安局食堂劳务外包服务合同

合同编号：

甲方：江油市公安局

乙方：绵阳凯宴餐饮管理有限公司

为加强食堂管理，保障民（辅）警及其他工作人员正常就餐，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》及江油市公安局食堂劳务外包服务项目（项目编号：N5107812023000186）的《磋商文件》、乙方的《响应文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的磋商文件、乙方的响应文件、《中标通知书》等均为本合同不可分割的部分。双方同意共同遵守如下条款：

第一条 服务项目基本情况

（一）项目名称：江油市公安局食堂劳务外包服务

（二）项目地点：四川省绵阳市江油市

（三）项目内容：甲方将民辅警食堂日常管理及服务承包给乙方。内容包括：食堂人员（厨师及服务人员）的管理；食堂设施设备的管理；就餐大厅、接待服务、职工食堂清洁卫生的管理，严格按

照食品卫生安全标准供应就餐。

第二条 管理方式

(一) 由乙方自行招聘食堂人员并报甲方备案同意后上岗，同时做好食堂就餐服务和日常管理工作，甲方进行监督考核。人员配置如下：

厨师长兼厨房管理人员：1人

厨师：2人

白案厨师：3人

墩子工：3人

小工：3人

人员要求及工作职责严格按照磋商文件、乙方响应文件的服务要求确定。

(二) 甲方后勤管理部门负责对职工食堂进行监督、考核和指导。

第三条 合同期限：

合同一年一签，最长有效期：自 2024 年 01 月 11 日至 2027 年 01 月 10 日止。

本合同有效期一年，即 2025 年 01 月 11 日至 2026 年 01 月 10 日止。一年期届期届满后，须根据上年度服务总体测评考核情况再行签订合同。

第四条 服务费用及支付方式

(一) 服务费用

经甲乙双方协商，总服务费用为人民币：495600.00 元/年（大写：肆拾玖万伍仟陆佰元整）。该费用主要包含人工成本、管理费、服装及税金等一切托管费用。

(二) 支付方式

甲方按月向乙方支付承包费用共计：41300 元，支付方式：银行转账。

第五条 甲方权利与义务

(一) 甲方为乙方提供工作场地，负责食堂食材供给，对设备设施进行更新及维修，易耗品配置，水电气等费用结算。

(二) 负责协调乙方与甲方各部门、有关单位之间的工作联系。

(三) 负责对乙方工作进行指导、监督与考核。乙方出现违法违规或有损甲方利益的行为时，甲方有权随时终止合同。

(四) 甲方应配合乙方实施有关就餐规定，对影响服务质量、菜品质量及安全问题进行提醒、监督，以便乙方改进工作，提高质量。

(五) 甲方管理人员对食堂用餐秩序负责，并对用餐单位人员进行用餐纪律管理。

(六) 甲方应按时间向乙支付本合同服务费。

(七) 当甲方确认乙方不能胜任工作无法完成委托任务时，甲

方有权责令其退场，解除合同。

第六条 乙方权利与义务

(一) 在甲方的监督下，乙方应积极做好食堂服务管理工作，按甲方要求认真完成委托工作。

(二) 乙方人员在工作期间，一切安全责任事故概由乙方自负；

(三) 乙方向甲方员工食堂提供的服务人员数量不得低于最低配置要求，具备相应的餐饮、健康资格，并向甲方备案。

(四) 乙方在管理食堂的过程中，要加强自聘人员教育和管理，统一着装，上岗人员必须持有本人有效的健康证，做到语言文明，礼貌待人，提供优质服务。

(五) 乙方要严格管理维护好甲方提供的设备设施（设备明细以交接清单为准），因乙方原因发生损坏，乙方应按重置价赔偿（正常使用损坏除外）。

(六) 乙方应高度重视食堂卫生、环境卫生、个人卫生、保持食堂整洁。按期办理各种卫生证件，全面落实《食品卫生法》和接受甲方卫生监督检查，杜绝食物中毒事件发生。因乙方原因造成餐饮事故，乙方承担一切责任。

第七条 考核奖惩

以下事项由甲方后勤管理部门对乙方进行考核：

(一) 严禁食堂供应断档。因食堂后厨管理责任，造成供应断档，一次扣 1000 元。

(二) 因食品卫生引起的安全责任事故由乙方负全责。食物中毒，除乙方负责医药费外，扣 500 元/人。

(三) 卫生检查不合格，食堂操作间：扣 200 元/次，就餐区：100 元/次。

(四) 不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，职工对饮食质量严重不满，提出后未得到立即改进的，扣 300 元/次。

(五) 乙方应严格管理自聘员工，不得擅自将食堂物品和食材带出食堂，一经发现，扣 300 元/次，甲方有权要求乙方更换人员。

(六) 乙方食堂工作人员违反甲方规章制度，按甲方规章制度处理。

第八条 合同解除与终止

(一) 由于不可抗力因素，致使合同无法履行，经双方协商一致可以提前终止合同。

(二) 因乙方责任造成食物中毒事件或就餐员工投诉事件较多，甲方多次提出乙方未整改的，甲方可提前终止合同，另选择承包方。

(三) 若一方提前解除合同，需双方协商，并提前一个月以书面形式通知对方。

第九条 违约责任

合同执行中，若一方违约，须向守约方支付违约金 50000 元，并承担违约责任。

第十条 争议解决

若甲乙双方发生争议可协商解决，协商无果，可向江油市人民法院提起诉讼。

第十一条 其他事项

本合同期限内，若甲方的员工食品需要增加服务内容或人员的，双方可另行约定其服务标准，服务费用等。

本合同未尽事宜，双方协商订立补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

本合同一式陆份，甲乙双方各贰份，政府采购监督管理股壹份、代理机构壹份，甲乙双方签字盖章后生效。

甲方：（盖章）

法定代表人（负责人）或
授权代表（签字）：



乙方：（盖章）

法定代表人（负责人）或
授权代表（签字）：



地址：四川省江油市太平镇诗仙路
西段 688 号

电话：0816-3516107

开户银行：农行江油支行营业部

账号：248101040002691

签订日期：2025年1月11日

地址：江油市太平镇红庙村一组汇
丰路

电话：180 1113 7719

开户银行：绵阳商业银行江油市三合支行

账号：14041800000104

签订日期：2025年1月11日

合同已核清签字
如

合同附件：

服务要求

1、服务人员配备要求

本项目需配备 12 名服务人员，其中包括厨师长兼厨房管理人员 1 名，厨师 2 名，白案厨师 3 名，墩子工 3 个，小工 3 个。

2、服务人员要求及职责

2.1 厨师长兼厨房管理人员

(1) 要求：男性，不超过 55 周岁，身体健康，具有从事饮食餐饮服务 5 年及以上工作经历。

(2) 岗位职责：

①负责沟通协调，落实甲方需求；全权负责管理甲方食堂各项工作。

②制定本食堂管理制度、各岗位职责，安排好食堂每日任务，督促食堂服务人员遵守各项管理制度和操作规程，确保食堂正常运作。

③协助甲方做好食品验收工作，严格执行原料出入库登记制度，掌握原材料使用情况，防止物资积压、变质，严把原材料质量关。

④每周周五按照甲方要求拟定下周菜谱，菜谱应合理搭配膳食结构，确保营养均衡，兼顾就餐人员不同的饮食习惯，报甲方审核通过后在食堂公示。

⑤负责各种饭菜的加工制作，计划用料，精工细作，控制食品分量和质量，提高烹调技术，改善制作方法。

⑥严格执行《食品卫生法》，搞好饮食卫生，保证无过期变质食品，防止食物中毒，落实食品留样制度，把好食品卫生安全质量关。

⑦严格遵守安全操作规程，检查厨房设备运转、维护和保养工作，防止发生事故。

⑧严格消防操作规程，定期组织检查消防器具，做好防火安全工作。

⑨收集甲方领导和就餐人员对出品意见和建议，正视食品存在的问题，有针对性的研制、创制新菜式，提高技艺。

⑩做好其他食堂保障方面的工作。

2.2 厨师

(1) 要求：男女不限，不超过 55 周岁，身体健康，具有从事饮食餐饮服务 3 年及以上工作经历。

(2) 岗位职责：

①遵守各项规章制度，在厨师长的带领下负责切配各式菜肴及刻花，保证菜品基础原料的标准供应，确保砧板的正常工作。

②切配工作中要合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本。

③严格遵守操作程序，定期对使用的冰箱等设备设施进行检查、保养和维护，保持原料的新鲜度，协助做好卫生、安全工作。

④把好验货关，控制原料的配送质量和卫生，合理安排下脚料，确保食品规范存放，防止积压、变质，杜绝浪费。

⑤努力掌握砧板切配的三种刀法、九种刀功、四种形状，掌握切配料头及水果蔬菜的装饰艺术和技能。

⑥搞好收尾工作，案板个点卫生、墙面、地面、台面清洁、物品摆放整齐。

⑦操作时严格掌握卫生要求，节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作。

⑧完成厨师长布置的其他工作。

2.3 白案厨师

(1) 要求：男女不限，不超过 55 周岁，身体健康，具有从事饮食餐饮服务 3 年及以上工作经历。

(2) 岗位职责：

①接受厨师长的管理。

②负责提供食谱中的面点制作，冒煮米粉、面条等。

③负责蒸灶的相关工作，如：蒸米饭、蒸扣肉等。

④做好餐前准备工作。

⑤严格按食品卫生法及操作规程。

⑥做区域卫生工作。

2.4 墩子工

(1) 要求：男女不限，不超过 55 周岁，身体健康，具有从事饮食餐饮服务 3 年及以上工作经历。

(2) 岗位职责:

- ①接受厨师长的管理。
- ②做好每日用原料的领用和准备工作。
- ③熟练掌握刀工技术及干货原料的涨发技术。
- ④合理切配原料，综合合理利用原材料。
- ⑤做好区域卫生工作。
- ⑥负责过程中的各类菜品的盛具。
- ⑦完成其他工作相关工作。

2.5 小工

(1) 要求: 男女不限, 不超过 55 周岁, 身体健康。

(2) 岗位职责:

①遵守各项规章制度, 严格遵守操作程序, 在厨师的带领下完成原材料、用具、餐具的清洗及指定区域的洗涤、清洁工作:

A. 负责收清洗工作台、脏炉具、厨具、用具, 餐具及厨房设备设施清洗应坚持先高后低、先上后下、先表后里、先墙面、台面后地面、地沟以及先扫后冲的顺序, 炉头和台面冲水后, 要立即抹干水, 清洗时, 注意水压大小, 杜绝操作不当引起的损坏。

B. 负责厨房、餐厅卫生, 墙体、地面及餐桌椅要按时清理, 保证水台洁净无死角, 地面冲水后立即拖干, 保持良好的食品加工和就餐环境。

C. 餐具洗涤要做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五检查、六摆放，保持平稳、倒渣、分类、轻拿、轻洗、轻放、轻推，严禁出现餐具上洗洁精没冲洗干净、摆放不整齐、分类混杂、坏损等现象。

D. 米、青菜、鱼类、肉类的清洗要符合卫生标准，严禁出现烂菜、菜虫、米虫以及菜心有泥土、鱼类有腮带鳞等现象。

②做好消毒工作，按时清理、运送厨房、餐厅的垃圾，确保桶内垃圾无积压，垃圾桶加盖无异味。

③熟悉操作规范、工作标准和服务要求，熟悉各种消毒剂的使用，执行安全操作规范，杜绝带电、带气作业。

④操作时严格掌握卫生要求，节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作。

⑤完成厨师长布置的其他工作。

3、具体要求

(1) 工作要求

①负责甲方食堂的日常事务管理，保障甲方民警、辅警及其他工作人员的正常就餐和食品安全。

②乙方应按照甲方要求的就餐时间、就餐人员、就餐标准提供就餐服务。

甲方日常就餐时间(早餐：7:30-8:50；中餐：11:50-13:00；晚餐：18:00-19:00)，特殊情况需调整就餐时间，甲方将提前通知。

③如遇特殊情况需进行特别保障的（如提供宵夜、提前开饭、延后开饭等），乙方应无条件进行保障。

④接受甲方的监督检查，对甲方提出的问题和甲方用餐人员的投诉及时整改纠正。

⑤完成甲方交办的其他临时任务。

（2）食品卫生安全管理要求

①乙方应遵守国家有关食品、饮食业卫生安全的法律法规的规定，烹制的饭菜必须符合餐饮业的卫生管理标准，保证食品的卫生和质量。

②所有食品加工及送餐流程符合卫生防疫标准，食品原料在符合菜肴烹调要求的前提下，要充分烧透煮透，防止外熟里生，达到杀灭细菌的目的。

③切配和烹调要实行双盘制，配菜应使用专用配菜盘、碗，当原料下锅后应当及时撤掉，换用消毒后的盘、碗盛装烹调成熟后的菜肴，防止配餐过程中造成的污染。

④必须严格执行食品留样制度，每餐食品均需留样，并在低温下保留72小时，以便作为卫生问题的追溯依据。

⑤乙方的服务人员必须具备正确制作食物的知识，每餐须有普通食物中毒救治知识的厨师值班，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，造成人员伤亡或财产损失的，采购方

有权以无法履约为由终止乙方的服务，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。

(3) 个人卫生要求

①乙方拟派驻到本项目的服务人员必须具备健康证②禁止穿工作服离开食堂做与餐饮服务无关的工作。

③做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，禁止随地吐痰。

④服务人员搬送菜肴和餐具前必须洗手。

(4) 厨房环境卫生要求

①明确厨房作业分区，标注明晰，物品归类有序；食品原料新鲜，分类、分架在卫生许可的条件下贮藏、存放，离墙隔地。

②做好防尘、防鼠、防蚊蝇、防蟑螂；加工食品生与熟、成品与半成品、食品与杂物隔离存放。

③配菜与出菜盘专用，标志明显；生、熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。

④刀具无锈，每日开餐前彻底清洗刀具、炒锅、手勺、笊篱、抹布等，工用具保持清洁、定位存放。

⑤检查调味罐内的调味品是否变质。不得使用老油；酱油、醋、料酒等调味罐不可一次投放过多，常用常添，以防变质及挥发。精盐、食糖、食品添加剂等要注意防潮，防污染，开餐结束后调味容器都应加盖。

⑥每餐后清洁用具，归位摆放，清洗汤锅，清理调料。台面地面要及时擦扫干净，厨具每天用专用的消毒剂进行处理，再用高温消毒柜进行全面消毒。

⑦保持厨房操作间排水畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；餐厨垃圾要按规定及时处理。

⑧保证厨具、饮具、餐具每日三次清洗消毒，无油腻、无水渍；餐台每日三次清洗消毒，整洁、美观、无锈迹；厨房沟渠、水池每日三次检查、维修、疏通，保持畅通、无损坏；随时巡视检查水电、煤气设备、消防设施、室内外灯光照明、消毒灯管和室内电路、空调系统发现问题及时报告并跟踪处理结果，保证使用正常、安全无故障。

(5) 就餐区卫生环境要求

①保证餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。

②餐厅地面、墙壁无污物。

③餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒，消毒和消杀记录齐全。

(6) 对菜品菜式的要求

①乙方须按照采购方的食谱规范制定每周食谱（含早、中、晚餐），保障食堂供餐的质量和选择需求。

早餐：早餐提供稀饭、米粉、馒头、包子、花卷、两种蛋制品、牛奶、两道开胃菜、两道炒蔬菜、面条等。

午餐：按两荤两素一汤标准出菜，提供一种粗粮和时令水果，两道开胃菜、所有菜品做到荤素、咸淡搭配合理。

晚餐：提供稀饭、馒头、包子、花卷、两道开胃菜、两道炒蔬菜、面条、抄手（饺子）等。

②应当于每周五将制订好的下周食谱报甲方，经甲方确认后在餐厅公示、实施。

③甲方不定期组织实施就餐满意度调查，监督问题食堂调整菜式口味以满足就餐人员的需求和变化，保障就餐人员用餐满意度，并将用餐满意度调查得分作为衡量乙方履约服务情况的参考依据。

④菜式品种：保障菜式多样化，根据甲方实际需求进行调整配置，至少每个月推出一个新菜品。

⑤菜肴质量：乙方须全程控制菜肴制作过程的安全卫生，确保无食物中毒或因食物引起的其他不良反应；菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物；控制油及其他调味品用量，菜肴品种齐全，营养搭配合理；菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度；菜肴及时更新，一周内不出现

2次以上完全相同品种菜肴，根据季节及工作需要调整就餐菜式，保证每月推出3款时令菜；根据就餐情况，合理提供菜肴，杜绝浪费。

(7) 安全生产管理要求

①遵循“安全第一、预防为主”的方针，遵守国家有关安全生产的法律、法规，制订切实可行的安全生产管理制度、操作规程和应急预案等，落实食堂安全生产管理主体责任。

②加强用电、明火及燃气的安全管理，做好定期和日常的食堂安全检查，严禁私自乱接乱拉电线、严禁员工在厨房、燃气房内吸烟等不安全行为，对排查出来的安全隐患要及时报告甲方，并负责整改工作。

③应随时接受甲方、主管卫生安全等政府部门的安全卫生检查，尊重甲方的检查人员，并积极配合，及时改正不完善的地方。

④应当依法做好从业人员的安全教育培训工作，增强员工的法制观念，提高员工的安全生产意识和自我保护的能力，督促员工自觉遵守安全制度。

⑤在服务期内，若严重违反安全生产管理制度造成安全事故或在饮食中造成中毒事故，甲方有权提前解除合约，并追究乙方的法律责任及要求相应的经济赔偿。