# 合同文本

（参考）

（最终以甲乙双方实际协商签订协议为准）

**雁塔分局一号院餐饮制作服务项目**

**合 同 文 件**

**合同编号：**

**采购人(甲方) :**

**供应商(乙方) :**

**年 月 日**

采购人（甲方）：西安市公安局雁塔分局

中标人（乙方）：

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，双方就下述项目范围与相关服务事项协商一致，订立本合同。

**一、项目概况**

1. 项目名称： 雁塔分局一号院餐饮制作服务项目 ；

2. 项目地点： 采购人指定地点 ；

3. 项目内容： 食品加工制作、员工早、中、晚及临时性用餐服务、厨房餐厅卫生、消防、安全、残剩饭菜处理等工作 ；

4. 服务期限： 自合同签订之日起一年。

**二、组成本合同的文件**

1.协议书；

2.成交通知书、磋商响应文件、磋商文件、澄清、磋商补充文件；

3.相关服务建议书；

4.附录，即：附表内相关服务的范围和内容；

本合同签订后，双方依法签订的补充协议也是本合同文件的组成部分。

**三、合同金额**

合同金额（大写）： （¥ ）

合同总价即中标价，为一次性报价，不受市场价变化或实际工作量变化的影响。合同价格为含税价。

**四、款项结算**

1、付款方式：按月支付，每月5日前支付上月的服务费用及派遣人员所有费用。

2、支付单位：采购人。

3、乙方应在款项支付前提供等额正规发票给甲方，否则甲方有权不予付款。

注：发票开具的“购货单位（人）名称”：采购人指定名称。

**五、甲方的权利、义务**

**（一）甲方的权利**

1、供给乙方生产使用的房屋、厨房设备、桌椅、餐具等资产具有所有权。

2、甲方对乙方劳务人员有权考核，乙方要尊重甲方考核结果，应对考核结果不合格的人员及时更换。

3、甲方对乙方管理中存在问题，有权提出改进意见。

4、甲方定期组织就餐人员对乙方的饭菜质量和服务等满意度进行沟通。

5、甲方可随时对餐厅卫生及餐食标准进行检查，对甲方提出改善措施及合理要求，乙方须在三个工作日内完成整改。

**（二）甲方的义务**

1、保证水、电的正常供应。如停水、停电及时通知乙方并帮助协调解决供应事宜。

2、协助乙方处理好甲方内部及就餐者的关系。

**六、乙方的权利、义务**

**（一）乙方权利**

1、乙方在服务承包期间对餐厅、设备、器具拥有使用权。

2、乙方派驻的劳务人员在甲方的工作场所发生的人员意外伤害事件及安全事件均由乙方负责，乙方应与其劳务人员签订用工合同并为其购买社会保险。

3、乙方对其劳务人员可以更换，但更换经理主管人员时必须通知甲方，征求甲方同意。对于乙方新进人员，乙方需提供新进人员的身份证、体检证明、工作简历、相关资格证书及岗位职责甲方备案。

4、乙方有权拒绝加工甲方提供的不合格食品原料，转基因材料严禁入库，对甲方采购的食品原料数量、质量进行严格把关，合格后才能收料入库。

5、乙方有权拒绝无关人员进入操作间，确保内部安全。

**（二）乙方义务**

**（一）卫生要求**

1、食堂场地及人员卫生要求

（1）建立健全食堂卫生清扫制度，坚持四定(定人、定物、定时间、定质量)划清分工包干负责制度，并定期检查；

（2）食堂地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）；

（3）食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢、洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，各区域死角卫生干净。

2、餐具清洗消毒卫生要求

（1）餐具清洗必须有专用清洗水池；

（2）餐具使用前必须洗净、消毒，清洗、消毒设施要有明显标识，未经消毒的餐具不得使用；

（3）使用后的餐具必须在指定的餐具洗涤槽内将食物残渣和油污洗涤干净，再将餐具置于另一餐具洗涤槽内用洗涤剂冲洗干净；

（4）确认餐具已洗净后，将餐具置于待消毒的餐具存放架上；

（5）将待消毒的餐具置于餐具消毒设施中消毒；

（6）已消毒的餐用具必须进入保洁柜内存放，保洁柜应当定期清洗消毒，保持洁净；

（7）使用的清洗剂、消毒剂必须符合卫生标准或要求，并有固定的存放场所和明显标志；

（8）厨房内待使用的餐具及供客人使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用；

（9）未经清洗消毒的容器用具不得使用。

3、食堂人员卫生要求

（1）食堂服务人员要经常保持仪表整洁、勤洗头、洗澡、勤剪指甲，自觉遵守公共卫生和个人卫生，工作时间不得吸烟；

（2）食堂服务人员必须穿工作服，戴工作帽，并用流水洗手后上岗；

（3）食堂服务人员出外办事，入厕前必须脱下工作服、帽等，回来后用流水洗手；

（4）食堂服务人员上岗必须佩带有效的健康证，每年必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗；

（5）食堂服务人员要讲究职业道德，说话要文明，上班期间不准大声喧哗，不在工作场所打闹嬉戏，同事之间要加强团结，互相帮助；

（6）应增强和保持卫生意识，养成良好的卫生习惯，不随便乱丢塑料袋，废弃物品一律丢入垃圾桶，不随便吐痰。

**（二）食品加工卫生要求**

1、粗加工及切配卫生要求

（1）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用；

（2）肉、禽类食品用专用清洗池清洗，用专用菜板、专用刀进行切割，装入专用容器备用；

（3）蔬菜类根据不同品种进行粗加工：

叶菜类：摘除不可食部分，用洗菜池清洗干净后，用专用案板、专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用；

根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板、专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用；

（4）各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理；

（5）易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏；

（6）切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放；

（7）已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染；

（8）用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

2、烹调加工卫生要求

（1）烹调前应认真检查待加工食品，不得使用腐败变质或感官性状异常的食品及原料加工食品，必须使用新鲜洁净的原料加工食品；

（2）加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70度；

（3）加工后的成品应与半成品、原料分开存放，防止交叉污染；

（4）食堂剩余食品必须及时冷藏，冷藏时间不得超过２４小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续使用。

3、配餐及供餐卫生要求：

（1）备餐间每次使用前应进行空气和操作台的消毒，使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上；

（2）工作人员进入配餐间应更换洁净的工作服，并将手洗净、消毒，工作时戴口罩，操作时要避免食品受到污染；

（3）食品在烹饪后至食用前一般不超过 2 小时，若超过2 小时存放的，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

**（三）特殊要求**

1、具体要求

（1）提供早餐、中餐、晚餐，开餐时间:早餐 7：50-8:50;中餐11：30-13:00;晚餐 17：30-18:30,周六、周日及国家法定节假日，正常提供餐饮服务。如遇特殊任务，需随时根据采购人需求灵活调整供餐时间，执行采购人管理规定；

（2）根据季节供应情况，制定食谱，并定期更换；

（3）准确掌握警务人员出勤数，做到每天按人按量供应伙食，不吃隔日饭菜；

（4）乙方供餐保证食物花样品种齐全、营养搭配合理、食品安全卫生，杜绝浪费食材；

（5）乙方在服务区正常的工作餐以外，还需能完成一般的接待餐饮任务。

2、突发公共卫生事件的应急处理

发生食物中毒或疑似食物中毒事故时，应采取下列措施：

1. 立即停止生产经营活动，并向所在地行政部门和卫生行政部门报告；

（2）协助医疗卫生机构救治病人；

（3）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具和现场；

（4）乙方配合卫生监督部门进行调查，按卫生监督部门的要求如实提供有关材料和样品；

（5）落实卫生监督部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

**（四）日常管理**

1、由甲、乙两方成立膳食监管委员会，对餐厅有专人监管，监管会有权对餐厅管理中存在问题提出改进建议；

2、餐厅负责人定期与膳食监管会成员召开研讨会，对于监管会提出问题应立即整改；

3、乙方每日每餐所有菜品进行留样，每月定期要对饭菜质量、服务等满意度进行调研；

4、膳食监管会可随时对餐厅卫生及餐食标准进行检查，对餐厅提出改善措施及合理要求，餐厅须主动配合积极改进。

5、乙方管理人员须与甲方保持必要的工作交流，按时参加后勤部门工作例会及相关会议。并向甲方口头、书面汇报所承担的餐饮工作开展情况及信息反馈，重大情况须及时报告。

（1）甲方将对餐饮服务质量进行全过程监控，乙方 日常工作不到位、不达标、或有违约现象，将依据合同约定，作出相应的违约处理。违约处理规定：

乙方在合同履行期间，如果有下列情形之一者，甲方有权从当月服务费中视情节轻重扣除违约金 50－1000 元/次。

1. 未按合同规定派足人员或未执行合同规定任务的；

2）未经甲方同意，擅自更换或外调人员的；

3）未经甲方同意，随意更改食谱的；

4）发生其他有损甲方形象或影响正常工作造成损失的；

5）对甲方指出的存在的问题与不足未能在三个工作日内整改的；

6）私藏、偷拿、偷吃、浪费食材、食物。

7）未对餐饮人员实行月度工作量化考核，并在当月餐饮人员收入分配中未兑现量化考核结果的。

（2）服务人员在岗履行工作职责期间，发生自身的人身伤害、伤亡，均由乙方负责处理并承担经济和道义上的责任，甲方不承担任何责任；

（3）乙方违反国家相关法规，与聘用人员发生纠纷，均由乙方负责调解与处理，甲方不承担责任；

（4）乙方在餐饮服务中违反国家相关法规、条例或行业规范，因过失造成他人人身伤亡的，均由乙方负责处理并承担法律责任和善良道义责任，甲方不承担任何责任；

（5）乙方需为其所派员工缴纳各种保险及人身意外伤害险，乙方派出人员发生的任何意外伤害，均由乙方承担全部责任和赔偿；

（6）乙方服务人员要爱护公物，合理使用设施设备。因乙方服务人员使用不当面造成设备损坏的，由乙方承担一切责任和经济损失；

（7）乙方应确保食品安全卫生，杜绝出现食物中毒等重大安全事故。由此出现的问题，由乙方承担一切责任和经济损失；

（8）出现以下情形，甲方有权解除合同，并通过合法途径追究相关责任。

1）工作中辱骂殴打他人，对甲方形象造成恶劣影响；

2）工作失职造成恶劣影响的；

3）工作散漫、不负责且屡教不改；

4）当班期间擅自离岗。

（9）乙方需定期对员工进行服务技术培训与考核，同时加强思想道德品质的教育，提高员工素质。

（10）乙方根据采购内容及需求自行拟派服务人员，甲方不限定人数。

**七、资产管理**

1、餐厅的房产、设备等资产，移交乙方经营时严格造册，双方各持一份，餐具用具等由甲方提供。

2、乙方有义务爱护、保管、擦拭、清洁、保养甲方提供的一切设施、机械设备用具及场所，使其保持设备完好、正常运行和干净卫生。

3、设施设备正常维修由甲方负责。但因乙方工作人员或第三者行为造成损坏、遗失的设备、设施及用具，由乙方负责维修、赔偿。餐厅的设备、设施属正常报废的，须经甲方认可，并办理固定资产核减手续。

4、在承包期间，餐厅需要新增设备和器具，由甲方负责审核购置，费用由甲方负责，产权归甲方所有。需要改造设施，要经甲方同意，乙方不得对设施进行改造、移作他用或外借，未经甲方同意，外借按丢失处理，乙方照原价予以赔偿。

**八、违约责任**

1、本协议执行期间，甲乙双方应履行承诺，任何一方未按约定履行合同义务，给对方造成损失时，违约方应承担违约责任。

2、乙方未能认真履行甲方提出的改进意见，甲方可给予书面警告。如在一个月出现三次书面警告，甲方有权终止本合同，由此造成的损失由乙方承担。

3、乙方未按时提交甲方所需的相关资料，甲方有权延期付款直至乙方将甲方所需资料全部提供。。

4、因乙方原因造成断供或发生食物中毒事故，乙方应全额赔偿损失，造成严重后果的，应追究乙方的法律责任，乙方承担由此产生的一切损失，甲方有权终止合同，并要求乙方承担本合同总金额30%的违约金。。

5、本合同有效期内任何一方不得无故终止履行合同，若任何一方有意终止合作应提前一个月通知对方，经双方协商一致后，可解除合同，若没有提前一个月通知对方，需赔偿对方最后一个月餐费的10%。

6、对经考核不合格的乙方劳务人员，甲方有权提出更换，乙方必须在甲方三个工作日内更换，否则应向甲方承担1000元违约金。。

7、因不可抗力原因发生造成的双方损失由双方各自承担自己的损失。

**九、合同的生效**

本合同自甲乙双方签字盖章后生效，协议终止自然失效。

**十、合同的解除**

**甲方可单方解除本合同的情形：**

1、乙方发生卫生事故。

2、乙方将餐厅转包第三方。

3、甲方有意解除合同需提前一个月通知对方，但发生卫生事故除外。

4、乙方有严重违约责任。

5、甲方一个月内对乙方提出3次以上书面警告。

**十一、其他**

1、合同自双方签订之日起正式生效。本合同一式陆份，甲方伍份，乙方壹份。

2、在合同执行中，甲乙双方法定代表人如发生变更，不得变更合同，甲乙双方不得随意变更和解除合同。本合同如有未尽事宜，应由双方共同协商，签订补充协议。补充协议与本合同具有同等法律效力。

3、在履行本合同过程中，如有争议，双方应先协商解决，协商不成时，双方同意向甲方所在地人民法院提起诉讼，本合同签署页双方的联系方式地址为司法送达地址。

4、协议的附件具有同等法律效力，双方都须遵守。

5、发生本合同规定事项以外事件时，双方应以诚意协商解决。

采购人（甲方）： （盖章） 供应商（乙方）： （盖章）

地址： 地址：

邮政编码： 邮政编码：

开户银行： 开户银行：

账号： 账号：

电话： 电话：

传真： 传真：

电子邮箱： 电子邮箱：

法定代表人或其授权 法定代表人或其授权

的代理人：（签字） 的代理人：（签字）

签订日期： 签订日期：