延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业

采购项目合同

采购人:延安市机关事务服务中心

供应商:延安酒店管理（集团）有限公司

合同签订时间：2016 年 5 月 29 日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目合同

采购人（以下简称：甲方）:延安市机关事务服务中心

供应商（以下简称：乙方）:延安酒店管理（集团）有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及相关规定，确定乙方为延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目政府采购项目集中办公区的中标供应商。为明确甲、乙方责任，特订立本合同，以便共同遵守。

（一）托管食堂情况

1.为民服务中心机关食堂，按照建筑设计，划分为六个就餐场地：

1号餐厅在综合办公楼北地下一层，就餐场所使用面积2700㎡，供入驻单位干部职工就餐，同时，承担各类大型会议用餐；

2号餐厅设在市政府办公楼b段，就餐场所使用面积333㎡，为入驻单位县级及以上干部就餐场所，同时，承担市级部分接待任务；

3号餐厅设在市委办公楼b段，就餐场所使用面积268㎡，为市级领导就餐场所，承担市委、市政府部分接待任务；

4号餐厅设在市政协办公楼一楼，就餐场所使用面积327㎡，为入驻单位县级及以上干部就餐场所，同时，承担市级部分接待任务；

5号餐厅设在市人大办公楼一楼，就餐场所使用面积327㎡，为入驻单位县级及以上干部就餐场所，同时，承担市级部分接待任务；

6号餐厅在为民服务中心南区地下一层，就餐场所使用面积1494㎡，供单位干部职工的就餐。

2.新洲小镇市政府综合办公楼机关食堂

使用面积约400㎡，设县级餐厅和干部职工餐厅，能同时容纳500人就餐。

（二）托管方式

委托延安酒店管理（集团）有限公司（以下简称“供应商”）对集中办公区机关食堂经营管理，由甲方对供应商实施日常监督、考核和管理，甲方按考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付托管费用。干部职工就餐按每餐就餐

价格，通过“智慧餐厅”系统支付就餐费用。集中采购范围内的各机关食堂通过“智慧餐厅”系统互联互通，服务保障范围内的干部职工可自主选择在各机关食堂就餐。

乙方在甲方免费提供生产经营场地以及优惠政策前提下实行自主经营，独立核算，自负盈亏。乙方在确保干部职工就餐需要的前提下，可利用节假日对外营业、承办婚宴，也可对外销售加工熟食或举办超市。

由甲方对乙方的生产经营实施日常监督、考核和管理，甲方按考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付加减考核奖惩金额托管费用。

干部职工就餐个人支付部分，按每餐标准（不含托管费用），通过“智慧餐厅”系统，实时支付。

（三）费用承担

1.由甲方免费为投标人提供经营场所和设施、设备。

2.餐厅所产生的水、电、气费用，由甲方承担95%、供应商承担5%。

3.增购和更新餐具等低值易耗品费用：乙方在一个合同期内，合同初期一个月，在餐厅现有餐具等低值易耗品存量基础上，根据需要，提出整体的配置计划，由甲方审核后，由甲方依据审定的更新计划进行采购，并承担费用；后期在实际使用过程中，按照交旧换新原则，由乙方负责更新，费用由乙方承担，报甲方备案。经营过程中，如原有餐具用具不能满足需要，需要增加配置的，由甲方负责配置，费用由甲方承担。接待用餐的餐具、消毒柜以及餐桌（椅）及其台布及饰品，由甲方采购，清洗费由乙方承担。

4.除上述以外的在经营过程中使用的食材、调味用品以及清洁剂、消毒剂、杀虫剂、扫帚、拖把、抹布、钢丝球、手纸、口巾、湿巾、手套、口罩、卫生球等一切事项及费用均由乙方采购和承担。

5.经营过程中，产生的消防安全、食品安全措施（除基础设施设备外），措施费用由乙方承担。

6.厨房设施设备维修维护工作，由甲方组织实施，其中，厨房设施更换零配件费用，由甲方承担80%，供应商承担20%。

（四）用餐模式

三餐均供应自助餐。并搭配羊肉面、南泥湾香菇面、老胡家肉夹馍、驴肉盖米饭、小炒肉盖米饭等延安地方特色美食。

（五）用餐标准

乙方供应的每周食谱不得重复，每天食谱要严格按配伍禁忌要求科学营养搭配。每餐要新鲜可口、花样翻新、营养搭配好，做到基本上满足就餐人员需求。乙方需提前一周安排下一周食谱，由乙方的营养师审核签字盖章，报甲方审核后实施。

1.实物标准

（1）厅级餐厅（仅限为民服务中心）

早餐：共24个品种，其中2种开胃小菜，4种凉菜，4种热菜，3种主食，2种稀饭，2种点心，2种小吃，1种堂作，2种水果，纯牛奶，鸡蛋。

午餐：共24个品种，其中2种开胃小菜，4种凉菜，6种热菜（3荤3素），3种主食，2种小吃，1种杂粮，1种堂作，2种汤，2种水果，酸奶。

晚餐：共17个品种，其中4种凉菜，4种热菜，2种主食，2种小吃，1种杂粮，1种稀饭，2种水果，酸奶。

（2）县级餐厅（仅限集中办公区）

早餐：共18个品种，其中1种开胃小菜，2种凉菜，4种热菜，3种主食（2种包子荤素），2种稀饭，1种小吃，1种堂作，1种油炸，1种水果，酸奶，鸡蛋（煮或煎）。

午餐：共22个品种，其中2种凉菜，6种热菜（3荤3素，其中1种纯肉菜），4种主食（馍、花卷、饼子、米饭），1种面食（现煮），2种杂粮，2种小吃，1种蒸菜，2种汤（稀饭和汤），2种水果（冬季1种）。

晚餐：共13个品种，其中2种凉菜，4种热菜（2荤2素），2种主食（馍、米饭可炒），1种面食，2种小吃，1种稀饭，1种水果。

（3）干部职工餐厅

早餐：共16个品种，其中2种凉菜，3种热菜，3种主食（馍、花卷、包子），1种杂粮，1种小吃，1种油炸，2种稀饭，豆浆，1种面食，鸡蛋。

午餐：共18个品种，其中2种凉菜，6种热菜（3荤3素，其中一个纯肉菜），3种主食（馍、米饭、饼子），1种杂粮，2种小吃，1种面食，2种汤（稀饭和汤），1种水果。

晚餐：共11个品种，其中2种凉菜，3种热菜，2种主食（馍、米饭），2种小吃，1种面食，1种稀饭。

2.价格标准

（1）就餐价格

厅级餐厅，早餐5元、午餐9元、晚餐6元；

县级餐厅，早餐4元、午餐9元、晚餐6元；

干部职工餐厅，早餐3元、午餐8元、晚餐5元；

以上餐厅就餐人员再次消费的，按照每餐销售单价加上变动托管费中标价结算。

（2）托管费用。为乙方的投标报价（每餐托管费单价和年固定劳务补助）。

（3）公务用餐。执行公务用餐有关规定。各入驻单位来客在干部职工自助餐厅就餐且无提高标准要求的，按照每餐就餐价加上相应托管费中标单价用pos机或“二维码”结算，由乙方出具餐饮发票。公务餐改革政策出台后，按照改革政策要求执行。

（六）开餐时间

标段	位置	早餐时间	午餐时间	晚餐时间
集中办公区	为民服务中心机关食堂	7:00-9:00	11:30-13:00	18:00-19:00
	新洲小镇机关食堂	7:30-8:50	11:40-13:00	17:00-18:00

就餐时间如有调整，按甲方通知要求执行。节假日期间，开设值班餐厅。餐厅如有接待任务，须做好保障服务。

（七）服务期限

合同签订之日起两年，合同一年一签。合同期首年经考核达到合同约定标准的，合同顺延；未达到合同约定标准的，首年期满后合同自动解除。

（八）服务措施

乙方必须保证委托经营管理质量和交货时间，不得擅自改变委托经营管理要求。所有经营管理内容给予保密，不得外泄。乙方应对上述服务进行承诺，认真履行，如违反服务承诺将取消中标资格。

（九）托管要求

乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》和有关集体用餐卫生管理等相关规定。必须严格按照（GB/T19001-2016/ISO9001：2015）餐饮服务类质量管理体系、（ISO22000：2018）食品安全管理体系、（GB/T45001—2020/ISO45001：2018）职业健康安全管理体系、（GB/T24001—2016/ISO14001： 2015）餐饮服务类环境管理体系认证标准组织生产经营活动。严格遵守甲方的使用方规章制度并

自觉接受机关干部职工对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防安全、食品安全、食品和环境卫生、环境建设由乙方负责，在职责范围内履行反食品浪费、创建健康餐厅、创建安全文明餐厅等职责。

1.人员配备及管理：乙方必须按照《餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员，报甲方备案。所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师、营养师、安全员须持有相应的劳动技能等级证或证书。实际驻场的经理或总管（厨师长）具有营养师资格证的，可兼职负责本项目的营养膳食工作。前厅服务人员年龄不超过45岁，其他人员年龄，男的不超过55岁、女的不超过50岁。乙方必须对新进服务人员进行培训考核，在确认其具备基本的服务礼仪和能力时方可安排岗位，每季度至少对服务人员培训1次，并留存培训内容待查；厨师每季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。严格落实员工备案制，及时报甲方员工基本情况和人员变动情况。要严格落实国家关于支付劳动报酬的有关政策，按月向员工及时足额支付工资。

餐厅定岗定员一览表

（1）集中办公区：

集中办公区人员配置情况

人员配置	新洲小镇	为民服务中心					
		1号	6号	2号	4号	5号	3号
经理	1	1					
总管（厨师长）		1	1	1	1	1	1
前厅（服务员）	5	9	6	3	3	3	3
凉菜（厨师）	1	2	2	1	1	1	1
热菜（厨师）	2	4	3	1	1	1	2
面点（厨师）	2	6	4	1	1	1	1
面点辅工	1	1	1	1	1	1	1
切配（厨师）	2	5	4	1	1	1	1
洗碗工	2	4	3	1	1	1	1
小计	16	33	24	10	10	10	10

可兼职岗位							
安全员	1	1	1	1	1	1	1
反食品浪费岗	1	1	1	1	1	1	1
资产管理员	1	1					
营养师	1	1		1			1
库管	1	1	1	1	1	1	1
检验员	1	1	1	1	1	1	1

2. 食品安全：乙方须依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动。乙方对其生产经营的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。要建立健全食品安全管理制度，全面落实餐饮服务食品安全操作规范。要严格执行“日管控，周排查，月调度”有关规定，设立食品质量安全管理岗位，配备专业技术人员，加强食品安全管理。要积极投保食品安全责任保险，采取有效管理措施，保证食品安全。托管合同签订之日起四个月内，所经营机关食堂须取得食品安全量化动态管理B级及以上资质，一年后1个月内须取得年度食品安全餐饮服务等级A级。

（1）原材料采购

乙方选择的供货者应具有相关合法资质，原则上应为知名度和信誉度较高的商家，建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期（一个季度至少1次）对供货者的食品安全状况进行评价，及时更换不符合要求的供货者。尽可能采购绿色、有机食品，所采购的食品及原料必须符合国家有关食品安全卫生标准和规定，加强肉、蛋、奶等高风险食品采购管理。严格按照餐饮行业规范要求建立食品台账，确保每次采购的食材都能溯源。

积极巩固脱贫攻坚成果，同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安贫困地区、贫困户农副产品，年购置额需占年购置总金额的10%及以上。

（2）原料运输

乙方自行运输或第三方配送过程中须做好防尘、防水、食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分隔，包装完整、清洁，防止食品受到污染，不得与有毒有害物品混装，车辆不得混用。

（3）进货查验

乙方须做好随货证明文件查验和留存待查工作，从食品生产者采购食品的，

查验并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照和产品合格证明文件等。从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验并留存其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照等。从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验并留存其有效身份证明材料等。从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验并留存其社会信用代码和产品合格证明文件。从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。采购畜禽肉类的，除上述证明资料外还需查验并留存动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验并留存肉品品质检验合格证明。

实行统一配送经营方式的，可由乙方统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。

（4）原料贮存。乙方须按照食品安全要求分区、分架、分类、离墙、离地存放食品；在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容；有明确的保存条件和特殊要求的，应按规定贮存；遵循先进、先出、先用原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。

（5）加工制作。乙方应按照行业规范加强操作流程监管，避免食品在加工过程中受到交叉污染，不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。食品处理区不得从事可能污染食品的活动；辅助区（卫生间、更衣间等）内不得加工制作食品、清洗消毒餐饮具；服务场所不得饲养和宰杀禽、畜等动物。禁止使用非食品原料加工制作食品；禁止在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；禁止使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；禁止使用超过保质期的食品、食品添加剂；禁止超范围、超限量使用食品添加剂；禁止使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；禁止使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；禁止使用无标签的预包装食品、食品添加剂；禁止使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；禁止在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；不得出现法律法规禁止的其

他加工制作行为。

（6）食品添加剂使用。乙方应按照 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、范围、计量使用食品添加剂；不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。食品添加剂实行专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样，使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB2760 中有“最大使用量”规定的，应精准称量使用。

（7）食品留样。乙方应做到每餐留样并与当日食谱相符，将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上；每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 200g；由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等。食品留样工作须在菜肴制作完成后及出餐前完成，以确保其准确性。不同时段留样食品应隔离存放，并注明餐别；留样时间满 48 小时后可作废弃处理，时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定，不得私自处理。

（8）清洗消毒。乙方须按照 GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定对餐用具清洗消毒，餐用具使用后应及时按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序操作餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒；采用化学消毒的（不鼓励），消毒剂应符合 GB 14930.2-2012《食品安全国家标准消毒剂》的要求，消毒剂的标签说明书还应符合 GB 38598-2020《消毒产品标签说明书通用要求》的要求，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度，由专人做好使用及检测记录；采用煮沸消毒的，餐饮具需完全浸没在水中，温度一般控制在 100℃，保持 10 分钟以上，必要时，配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长；从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用；消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并做好标记。

（9）专间使用。乙方应严格落实专间使用管理要求，专间内温度不得高于 25℃；每餐（或每次）使用前，应在无人加工制作时使用紫外线灯对专间空气进行消毒 30 分钟以上并做好记录；进入专间前，加工制作人员应严格清洗消毒手

扫描全能王

部，更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，非专间加工制作人员不得擅自进入专间；专间内使用专用工具、容器、设备，不得与其他区域混用，使用前进行清洗消毒并保持清洁；及时关闭专间的门和食品传递窗口；蔬菜、水果、生食或海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间，预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间；加工制作好的成品应当餐供应；不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

（10）环境卫生。乙方须按照GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》的要求，做好餐厅室内外（包括单独院落）的环境清洁工作。每餐前，做好开窗通风工作，保持餐厅及后厨空气新鲜无异味；每餐后及时清洁食品处理区、就餐区的设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑。定期清洁卫生间设施设备，保持地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、卫生纸充足等，营业期间，开启排风装置，保持室内空气无异味。每周进行一次彻底清洗，对碗柜及餐具进行二次清洁消毒。

（11）病媒生物防治。乙方须按照集中供餐单位餐厅病媒生物防治工作规定，自行或委托第三方做好餐厅病媒生物防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂应做到无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。

3.饭菜质量：乙方应以有效的举措保障每餐安全达标、营养均衡、品质稳定，以有力有效措施推动《健康中国行动》（2019-2030年）和《国民营养计划》（2017-2030年）在机关食堂落实。每周食谱须由营养师审核签字后提交至甲方审核备案。餐厅须根据大多数就餐者的饮食习惯每月推陈出新一道菜品；食堂销售的食品，不得添加任何有毒、有害物质，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。落实落细《中国居民膳食指南（2022）》，注重食品的营养搭配，推行营养配餐，结合中医药膳理论，讲究凉热搭配、荤素搭配、粗细搭配，注重营养均衡，并聘请营养师制定健康菜谱。努力提高烹调质量。

4.垃圾管理：乙方须按照中、省、市有关垃圾分类的要求，设立垃圾管理岗（可兼职），由掌握相关知识的人员负责，在指定的餐厅外区域设置完好的垃圾分类容器并分类投放。餐厨垃圾应干湿分离、分类放置、及时清理，建立餐厨垃圾处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者信息等。垃圾投放区域应保持清洁，地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾等，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒。禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨

垃圾收运、处理单位或个人处理。

5.厉行节约：乙方须按照《党政机关厉行节约反对浪费条例》规定，对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》要求，落实计划、采购、加工、台账管理、食品检测、成品制作、贮存、留样、防鼠防虫等全环节的反食品浪费措施。每天每餐对餐厨垃圾称重，计算垃圾系数并记录台账。“光盘”和“剩餐”是乙方经营和服务水平的集中反映，由甲方对“剩餐”现象进行严格考核，杜绝因饭菜质量不佳导致的餐饮浪费现象。

6.设施设备管理：乙方要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理，爱惜厨房设施设备，确保设施设备安全完整，提高使用寿命。如果发现人为损坏，应照价赔偿。建立厨房设施设备台账，定期核对和清点，确保设施设备完整；及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物，确保设施设备干净整洁；及时清理排污、排水等管道，确保管道畅通；严格按操作规程使用和保养设施设备，确保安全规范使用。各灶设施设备不得随意挪用，如需转移，由甲方、同意后，方可挪用。

7.厨具及低值易耗品管理：按照谁投资购买，产权归谁的原则，分类管理。后期由乙方投资购买的，产权归乙方。在合同期内，各方进行产权管理和登记，并负责监督；乙方负责使用管理，对厨具用具的完好状态负责，最大限度的提高使用寿命。乙方投资购买属于新增的，报甲方备案登记；属于更新的，须按照交旧购新的原则报甲方备案登记。双方每月至少进行一次账账、账实核对，确保资产安全完整、产权清晰。合同期满后，乙方须按照最新资产台账完好如数交回厨具及低值易耗品（年损耗≤15%属正常现象），如年损耗＞15%的，应补齐超出部分的损耗，否则由甲方将按照市场价从托管费中扣除相应费用。

禁止采购不合格的餐厨具；禁止“拆东墙补西墙”互相借用餐厨具；如出现因餐厨具等低值易耗品而影响供餐保障的现象，由甲方自行采购并按市场价从托管费中扣除相应费用，其产权归甲方所有。

8.实现公平竞争：乙方通过“智慧餐厅”App，提前一周公布下一周经营养师签字审定的菜单，于每餐开餐前 10 分钟，向干部职工发布成品及当餐菜单。要自觉接受群众监督，听取群众意见，对群众反映属实的管理不到位的事项，限期整改；对群众提出的有利于提高餐饮保障和服务水平的建设性意见，要认真采纳。

9.配合智慧化管理：乙方需按照“i 延安”App 建设要求，在宝塔区农村商

扫描全能王

业银行股份有限公司开设结算账户，确保消费资金和托管费用及时准确得到结算。要及时关注“i 延安”App“食堂菜谱”中的意见建议，向就餐者做好解释工作，并以问题为导向改进落实。要及时回应社会关切，解决好“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。

10.应急保障：乙方必须有科学、完善、合理的应急预案。对停水、停电、停气等特殊情况要有应对措施，对疫情防控及处置要有应急保障措施，对火灾、漏电等突发事件要有应对措施。要建立有效的食品安全应急处置措施，确保饮食安全。

11.其他事项：托管期内，未经同意，投标人不得私自转包，一经发现取消其经营资格。

（十）合同价款

中标单价：

中标单价 / 餐厅名称			早餐/人次（元）	午餐/人次（元）	晚餐/人次（元）	年固定劳务补助（元）
集中办公区	为民服务中心机关食堂	干部职工餐厅	4.90	7.90	2.90	/
		县级餐厅	5.90	11.90	2.90	590000.00
		厅级餐厅	9.70	20.70	8.70	860000.00
	新洲小镇机关食堂	干部职工餐厅	4.90	7.90	2.90	/
		县级餐厅	5.90	11.90	2.90	/

最终合同价款，按乙方对各就餐区域每餐每人次托管费用投标报价乘以实际就餐人数加上年固定劳务补助计算确定。最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价+固定劳务补助用-考核扣减金额。

合同总价、投标单价包括完成该服务项目的原辅食材费、调料费、管理费、技术费、设施设备维保费、低值易耗品购置费、办公费、劳务费、卫生保洁费、利润、税金、保险费以及合同明示或暗示的所有风险、责任和义务等全部费用。

投标单价不受市场价格变化因素的影响。

（十一）合同价款结算

按月结算，最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×

晚餐每人次的托管费用报价+固定劳务补助用-考核扣减金额。

根据合同价款计算规则核定后，由乙方向甲方开具税务发票，由乙方于次月10日前报甲方结算。

（十二）各方权利义务

1.甲方权利义务

（1）甲方有权升级和利用“i 延安 app”调取就餐信息数据，并按照管理需要设定管理权限；

（2）由甲方负责对乙方的履约情况进行全过程、各环节的日常管理、考核和监督。

（3）甲方有权要求乙方落实市委、市政府以及相关工作部门要求；

（4）按照合同约定，由甲方为乙方提供生产经营场所，并为乙方的生产经营提供后勤保障。

（5）合同期内，甲方有权调整各机关食堂功能，有权要求完善管理制度和经营方案。

（6）甲方按照考核结果和合同约定支付托管费。

2.乙方的权利义务

（1）有权要求甲方按照合同约定提供生产经营场所和设施设备；

（2）有权要求按期结算委托管理费用；

（3）自觉接受甲方的日常管理、考核、监督和处罚。

（4）对考核结果有异议的，可在收到考核结果后3个工作日内向甲方提出书面申诉，并附相关证据，本着诚信原则协商解决。

（十三）监督考核

1.乙方所经营的机关食堂，在对就餐人员满意度测评中应得到满意等次。由甲方每月25-28日通过延安智慧平台12345，为民服务中心、新洲小镇市政府综合办公楼机关食堂分别按照150、50名的标准随机抽取就餐人员进行满意度调查。满意度调查分为不满意、基本满意、满意、非常满意四个等次。调查结果为不满意，按当月累计用餐人数以每人1元的标准扣除当月应付托管费；调查结果达到基本满意，按当月累计用餐人数以每人0.5元的标准扣除当月应付托管费。达到满意及以上层次，视为符合合同约定。当月累计用餐人数=(Σ当月每餐就餐人数×相应每餐餐饮标准）/每人每天餐饮标准（下同）。

2.就餐人数变动管理考核

就餐人数变化情况是机关食堂服务保障质量的“晴雨表”，餐厅每月每餐累计就餐人数应至少达到上年同期的累计就餐人数。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度超过 5%（含 5%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次 0.5 元、中餐每人次 1 元的标准扣除当月应付托管费；当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度在 0-5%（含 0%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次 0.3 元、午餐每人次 0.4 元的标准扣除当月应付托管费。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次增长幅度超过 0%的，视为达到合同约定要求。

3. 综合管理考核

由甲方对餐饮的安全生产、食品卫生、接待用餐、服务质量等进行综合考核，综合考核分值应达到 70 分以上（不含 70 分）。线下日常考核每月不低于 4 次，每月针对就餐者线上反馈的频次达到两次和一次关于食品安全的意见，立即开展专项考核，并将专项考核结果与全面考核的相应类别得分进行加权平均。综合考核采用百分倒扣制（即综合分值=100 分减去扣分项总和），综合分值低于 60 分以内的，按当月累计用餐人数以每人 2 元的标准扣除当月应付托管费；在 60-70 分之间的（含 70 分），按当月累计用餐人数以每人 1 元的标准扣除当月应付托管费；在 70 分以上的，视为符合合同约定。（附：机关食堂线下考核表）

（十四）违约责任

在合同期内，乙方违反合同约定，由甲方负责处罚；甲方违约的，各自承担相应的违约责任。具体违约责任如下：

1. 乙方必须自觉接受市场监管、卫生、税务等有关部门监督，依法依规经营。经营过程中，执法部门在检查中发现问题，企业应承担一切后果，如果产生罚款，由甲方加倍处罚餐饮企业。

2. 食品安全事故实行一票否决。乙方在经营期内出现食品安全事故，自动解除合同并承担相应责任；造成严重后果的，追究刑事责任。积极推动食品安全量化分级认定，托管合同签订之日起无故没有按规定进行量化分级认定，且动态和年度评定没有达到约定等级的，自动解除合同。

3. 乙方违反本合同第九条中人员配备要求的，由甲方按以下情形处罚：每少 1 人，从当月托管费中扣 3000 元；须持证上岗但无相关证书的，每少 1 个，从当月托管费中扣 1000 元；未按规定开展培训的，每出现一次，从当月托管费中扣 1000 元；未按规定进行厨艺交流的，每出现一次，从当月托管费中扣 2000

元；未按规定给员工缴纳社保、支付劳动报酬等，每出现一次，按应缴未缴额和劳动报酬总额从当月托管费中扣回。

4. 乙方违反本合同第九条中食品安全要求的，每发现一次，由甲方视情节从当月托管费中扣 500-2000 元，并责令整改，对情节严重的交由相关部门处理。“扶贫 832 平台”任务未完成，从托管费中扣回差额。

5. 乙方违反本合同第九条中饭菜质量托管要求的，按以下情形处罚：所提供食谱未经有资质的营养师审核的，每出现一次，由甲方从当月托管费中扣 2000 元；每月未推出 1 道新菜品的，每次从当月托管费中扣 1000 元；未按接待菜单供餐或接到接待部门投诉的，每出现一次，从当月托管费中扣 2000 元。

6. 乙方违反本合同第九条中厉行节约托管要求的，若因餐饮企业供餐原因导致“剩餐”现象严重的，即剩餐率＞10%（剩餐率=当餐总剩餐量÷当餐总供应量×100%）或平均每人剩餐量＞0.5kg（平均每人剩餐量=当餐剩餐总量÷当餐就餐总人数）的，每出现一次，由甲方从当月托管费中扣 2000 元。

7. 乙方违反本合同第九条中垃圾管理托管要求的，由甲方按以下情形处罚：餐厨垃圾未干湿分离、分类放置、及时清理的，每出现一次，从当月托管费中扣 500 元；将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理的，发现一次，从当月托管费中扣 1000 元，另外行业主管部门有明确处罚规定的，从其规定。

8. 乙方违反本合同第九条中设施设备管理托管要求的，由甲方视情节从当月托管费中扣 500-2000 元，并责令整改；未按要求维保、检修设施设备的，甲方有权聘请第三方进行维保、检修，所产生费用从当月托管费中扣除。对违规使用、恶意损坏设施设备等，除照价赔偿外追究刑事责任。（甲方所聘请的第三方，无须经过餐饮企业认可，但其费用须符合市场均价）

9. 乙方违反本合同第九条中厨具及低值易耗品管理托管要求的，由甲方视情节从当月托管费中扣 500-1000 元，并责令整改。

10. 乙方违反本合同第九条中应急保障托管要求的，由甲方按以下情形处罚：未制定应急预案的，从当月托管费中扣 1000 元，直至预案制定；预案实施中出现重大漏洞的，从当月托管费中扣 2000 元。

11. 乙方违反本合同第九条中智慧化管理托管要求的，每发现一次，由甲方从托管费中扣 100 元。若因系统原因造成多刷卡扣费情况，餐饮企业负责向就餐者退还。对就餐者反映属实问题，3 日内不整改，从托管费中扣 500 元，直至整

改完成。

12. 乙方违反本合同第九条中其他事项托管要求的，由甲方解除合同。

13. 甲方无故延迟支付托管费用或乙方无故拖延向甲方报送结算票据的，超过 10 个工作日后，每延迟一日，按应付未付款额×年利率 10%的标准向餐饮企业支付利息。

14. 乙方严禁向甲方人员赠送礼品、礼金、土特产等；严禁免费为甲方提供就餐服务。一经发现，将移交有关部门依规依纪处理。

15. 乙方因故中途停止合作，须提前 3 个月函告甲方。

16. 乙方出现严重违约行为，甲方有权单方终止合同，并根据《中华人民共和国政府采购法》及相关政策视情形对乙方进行处罚，并依据《中华人民共和国民法典》追究其法律责任。

（十五）押金为了确保乙方能依据合同规定履行义务，确保食品卫生安全和餐厅设施设备的安全完整，提供更好的就餐服务，乙方须向甲方缴纳 5 万元的食品安全和设施设备押金。合同期满，设备移交完结、合同期内无重大食品安全事故和各项费用结算完成后 10 个工作日内支付给乙方。

（十六）免责条件

1. 因不可抗力等原因导致餐饮企业经营受损的，各方互不承担责任。本合同所指不可抗力是指国家公布的特大地震、地质灾害、洪水等。

2. 本合同如遇国家政策变化时，互不追究违约责任。

（十七）合同争议的解决

1. 合同争议的解决。合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商无果时，可向甲方所在地的人民法院提请诉讼。

2. 在诉讼期间，除有争议的部分外，本合同其他部分仍然有效，各方应继续履行。

（十八）招投标文件、报价文件、成交通知书、成交乙方承诺书是本合同不可分割的组成部分，对甲方、乙方均具有法律效力。合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

（十九）本合同须经采购代理机构确认，否则无效。

本合同从签订之日起生效，合同规定的全部事宜和程序结束后终止。合同一式六份，甲方三份，乙方一份，采购代理机构一份，延安市财政局政府采购管理科备案一份。

（以下无正文）

扫描全能王

附件：机关餐厅线下考核表

考核内容	考核标准	扣分
综合管理	1.餐厅管理制度齐全，特别是在计划、采购、台账管理、食品检测、加工、成品制作、储存、留样、服务、卫生、消毒、防鼠防虫等各环节建立配套制度。管理制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 2.有健全的从业人员管理制度和岗位职责。制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 3.有健全的食品安全制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 4.有健全的反食品浪费制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣2分，扣分最高上限为12分。 5.有健全的病媒防治制度及措施。没有相应措施的或采取的措施没有达到预期目标的，按缺项扣分，每缺1项扣5分。 6.建立健全资产管理制度，确保资产账账、账实相符，且责任到人。未建立制度或制度不规范的，扣20分。	
人员管理	1.各餐厅实行定岗、定员、定量配备从业人员，各投标人必须按照《各餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员。没配齐的，每缺1人扣5分，扣分最高上限为50分； 2.所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师须持有相应的劳动技能等级证件、营养师须持营养证、安全员须持食品安全员证。相关证件不全的或证件与人不匹配的，每缺少1个，扣5分，扣分的最高上限为30分； 3.前厅服务人员年龄不超过40岁，其他人员年龄男的不超过55岁、女的不超过50岁。没在年龄范围内配备岗位的，按超龄人员，每人扣2分；扣分的最高上限为10分； 4.服务人员必须懂得服务礼仪，并具有标准规范的服务水平。服务人员每个季度定期培训一次，并记录培训内容留存；厨师每个季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。厨师每年至少更换一次。每个投标人应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。每项未完成扣5分，扣分最高上限为30分。 5.投标人必须按月兑现员工工资，兑现不到位的，按没兑现到位的人数，每人扣50分，累计扣分无上限。	
食品安全	1.投标人对其生产经营的食品安全设立食品质量安全管理岗位，明确工作责任，建立食品安全监督机制。工作责任不明的，扣20分；监督机制不力的，扣50分； 2.全面落实餐饮服务食品安全操作规范，建立和实施危害分析和关键控制点体系。没建立或关键控制点不科学的，扣10分； 3.建立食品安全追溯体系，建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。追溯记录不全的，每缺一项扣20分，累计扣分无上限； 4.加强生产经营过程控制，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等措施。原辅材料没有有效检验报告的，每缺一项，扣20分，累计扣分无上限。加工操作、清洗消毒、人员管理不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。 5.食品储存：严格按照标准规范分类储存食品。按期检查库存食	

	品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理。储存材料冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。每发现一次不到位的扣10分，累计扣分无上限。 6.食品留样：必须由专人专管，品种齐全、量足，标识卡填写清楚、规范并做好登记记录，样品密封存放时间为48小时。每发现一次扣2分，每月扣分的上限为30分； 7.建立食品安全“日管控、周排查、月调度”制度，并严格落实。没有建立制度或建立的制度不符合要求的，扣20分；建立制度但没有落实的，每发现一次，扣20分； 8.积极投保食品安全责任保险。投保的，加20分。	
反食品浪费	对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》，每发现一项不达标，按相应分值扣除。 1.在加强组织管理方面，没有建立管理机制的扣4分、没有专门管理岗位的扣4分； 2.在实施有效措施方面，采购环节管理不到位的扣8分、存储环节管理不到位的扣8分、加工环节管理不到位的扣10分、就餐环节管理不到位的扣10分、公务接待管理不到位的扣4分； 3.在实行餐厨生活垃圾分类方面，源头减量不到位的扣6分、分类投放不规范的扣10分； 4.在开展宣传教育奖励培训方面，开展教育培训不经常的扣5分、没有按季度组织开展评优创先活动的扣4分。	
智慧化管理	1.按要求及时发布每周、每日菜单，于开餐前10分钟发布，不按要求发送的，每发现一次扣5分，扣分的最高上限为20分； 2.每周在“i延安”APP投诉超过2条且经过核实确属投标人责任的，每1条扣5分，扣分最高上限为20分；没有限期整改的，每条扣10分； 3.“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。每收到一次属实的投诉，每条扣10分，没有限期整改的，扣20分。	
食品采购	1.所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定，并要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。没有检验合格证或检测单的，发现一次扣10分； 2.所有原辅材料从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购。采购国家知名品牌产品的，一种产品加5分，加分最高上限100分；采购省级知名产品的，一种产品加2分，加分最高上限50分 3.积极巩固脱贫攻坚成果，在同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安的贫困地区、贫困户农副产品，年购置延安的贫困地区农副产品需占到年购置总金额的10%及以上。占比在10%及以下的，每低一个百分点扣20分；占比超过10%的，每增加一个百分点加20分； 4.禁止采购：转基因食材，有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物，无检验合格证明的肉类食品，超过保质期限食物，无卫生许可证食品生产经营者供应的食品。如采购了禁止采购的食材，线下考核总分值直接核定为0分。	
饭菜质量	1.食堂销售的食品，要符合有关食品安全标准，不添加任何有害物质和添加剂。不按规定制作食品的，每发现一次扣3分，扣分的最高上限为15分； 2.菜品荤、素营养合理搭配，每周食谱不重样，符合合同约定标准，不得随意更换菜品。如发现擅自调整菜单的，每发现一次扣10分；不按照经批准的菜单制作菜品的，每发现一次扣10分；剩菜不得二次加工上桌，发现一次扣20分；	

	3. 每周食谱未经营养师审核签字的，扣20分； 4. 菜品新鲜可口，味道适中。菜品不新鲜的，每发现一次，扣20分；味道有异味的，每发现一次扣20分； 5. 注重推陈出新，各餐厅必须至少每月推出一道经反复改良且营养可口的新菜品。没有开发出就餐者喜爱且营养可口菜品的扣20分；能积极开发特色菜品且受就餐者好评的加20分； 6. 根据季节变化，适当调整保温设施（保温台、棉被等），确保饭菜有足够的热量。如出现热菜和主食等需保温食品，没有得到有效的保温，每发现一次扣10分； 7. 不遵守开餐时间规定的，每发生一次，扣5分； 8. 建立泔水登记检查制度，及时反应饭菜质量及浪费情况。不及时登记泔水情况的，每发现一次，扣5分；发现某种食品有过度剩余现象，每发现一次，扣10分.	
设备用具管理	1. 设备用具台账记录准确规范，手续完整。不准确的扣10分，不规范的扣5分，手续不完整的扣10分； 2. 爱护设备用具，规范使用。水、电、气等能耗设备，做到随用随开，用完即关。出现不规范操作、不爱护设备情形的，每发现一次扣10分； 3. 刀具管理：刀具使用完后及时存入刀具柜并上锁。不按规定执行的，每发现一次扣10分. 3. 消防管理：消防器材配备齐全（灭火砂、灭火毯、灭火锅盖）且能有效使用，全员熟知油锅灭火方式，未经同意不得使用消防设施冲洗地面。没有配备灭火砂、灭火毯、灭火锅盖的，每发现一次扣40分；违规使用的，每发现一次扣10分。 4. 污水泵：规范使用排污设施设备。排污池必须每天清理一次，干净无异味。不按规定使用和清洁的，每发现一次扣20分。	
接待管理	1. 注重接待、会议用餐菜单安排，机关食堂接到接待任务确定用餐方式后，厨师长要充分了解客人来源、饮食习惯，并依据自身特长科学合理制定菜单，菜单由营养师、监管员以及机关事务服务中心审核，报接待办或接待方、承办方审定后执行。未按程序执行的，每发现一次扣20分； 2. 统筹管理原则：干部职工灶的所有接待，统一由餐饮科安排，协调每批次的接待。擅自接受公务接待用餐的，每发现一次扣5分。如接待部门直接通知投标人负责接待的，投标人需在接到电话后10分钟之内告知机关事务中心餐饮科室负责人，没及时告知的，每发现一次扣10分； 3. 各具有接待功能的餐厅，至少要每季度推出一道具有地方特色的招牌菜和一道陕菜，并在我国“十大”菜系上下功夫，至少确保每个菜系中，能做精做细两道以上菜品，确保满足不同客人的就餐需要。未按规定执行的扣20分；能积极开发特色菜品且受到就餐者好评的加20分； 4. 做好接待用餐前各项准备工作。没有做好新鲜原材料准备的扣20分；没有做好餐具准备的扣20分、没有做好桌椅摆放的扣20分；餐厅和卫生间没有清扫干净以及没有配备手纸、洗手液、消毒液、消毒毛巾等的扣30分； 5. 规范服务行为，服务优质高效。仪容仪表不符合要求的扣10分、接待不主动热情的扣10分、语言粗鲁的扣20分，不介绍菜品的扣10分、摆盘不规范的扣20分、上菜取盘不规范的扣10分、上菜顺序不科学的扣20分；	

	6. 及时配合，高标准完成每次接待任务，不得出现被投诉现象。每次接待完成后由厨师长带队对剩菜剩饭进行一次分析，找出缺点并进行改进。每发生一次投诉，扣20分；对剩菜剩饭超出正常水平的，扣20分； 7. 每批接待必须达到满意及以上层次（对每批次接待，就投标人提供的饭菜质量、饭菜品种、就餐环境卫生、服务质量等向市接待办进行满意度调查，由市接待办按非常满意、满意、差三个层次进行评价）。出现差评的，每次扣50分；满意的加30分；非常满意的，加50分；	
服务质量	1. 仪态端庄，举止大方，按规定着装，女性必须佩戴发网。不全面执行的，每发现一次扣10分。 2. 应规范使用文明用语，语气和蔼可亲。不全面执行的，每发现一次扣10分。 3. 勤巡台，及时整理餐台卫生，及时与后厨沟通，确保饭菜量足，不能出现断档行为。不全面执行的，每发现一次扣10分。 4. 不得与就餐人员争吵、打骂。每发生一次，扣10分。 5. 用餐刷卡（脸）期间，看管刷卡机人员认真负责，严禁“借脸就餐”（非带人就餐），发现“借脸就餐”（非带人就餐）须立即制止；发现余额不足50元，及时提醒干部充卡，不能出现多刷钱现象，如有发生，投标人主动赔礼道歉，自行解决处理。发现“借脸就餐”（非带人就餐）不及时制止的，发现一次扣20分；因就餐人员预存伙食费余额不足就餐消费的，发现一次扣10分，并由投标人承担相应费用；出现多刷钱现象的，发现一次扣10分，并由投标人负责向就餐者退还多刷的金额。	
卫生管理	一、个人卫生： 1. 为了保证卫生操作，防止病菌由人体传入食物，个人卫生必须做到“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服、被褥）。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限； 2. 工作人员无论任何季节进入机关食堂都必须穿统一工作服、戴手套、口罩、头发不露出帽外，不戴任何饰品，不涂指甲油，不准抽烟、玩手机（手机集中存放指定地点）；接触熟食必须戴一次性手套、口罩。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限；	
	二、环境卫生： 1. 操作间、餐厅、仓库、做到无杂物、无异味、整洁干净。配合采购人落细落实食堂病媒生物防治措施，查漏补缺做好病媒防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2. 及时做好食堂内设施、设备的卫生保洁工作，确保各类设施设备无油渍、无灰尘；定期清洗窗帘（半年一次）、门帘，确保干净整洁。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 3. 擦桌抹布和洗碗抹布不得混用，用颜色区分开。 发现有一类不到位的，每发现一次扣5分 4. 洗手间顶棚无蛛网；照明灯正常、无常明灯现象、灯罩内无蚊虫；风口、换气扇无堵塞物；瓷砖墙面、隔断墙、门无灰尘、无污渍、门把手干净无污渍；地面光亮无水迹、无污渍、无杂物、无脚印；便池及小便池干净、无污垢、黄渍、无尿渍、无粪便；玻璃镜面干净明亮、无水印；洗手盆面台、水池干净无污渍、无水迹；水龙头明亮、无水迹；清洁工具干净、摆放整齐。发现一项不干净的扣5分	
	三、餐具卫生：	

卫生管理	1.餐具必须清洗干净，严格按照清洗流程进行操作。发现有不到位的或有清洁剂残留的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2.餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家《卫生安全法》，未经消毒的餐具不得使用。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 3.消毒后的餐饮具必须存放在餐具专用保洁柜内备用。餐饮具存放不规范的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限；	
	四、操作间卫生： 1.操作间、大厅卫生无死角。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.各种炊具、用具摆放整齐，操作台干净卫生，调料品放置有序加盖。发现有不到位的，每发现一次扣5分，累计扣分无上限； 五、食品安全卫生： 1.食材储存：仓库要求清洁卫生，摆放有序，食品货架至少离墙8cm，离地22cm，以防止食品受潮或者变霉；干湿食材、罐头、瓶装酒等应分类存放，水果，乳制品，海鲜应单独存放，并分类储存，生、熟隔离分区域储存，所有食材需排列整齐，储存科学，无混放现象，仓库和冰箱的湿度、温度要符合食材储存要求，冰柜必须每周定期除霜一次；进货时，食材应加贴标签，注明生产、入库日期等信息，以便掌握货品的储存期限，方便发货和盘存工作，放置货物时要有先后固定位置，做到先进先出；随时留意食材和货物的状态，以防变质，按期检查储存食品质量，发现过期食品和变质食品应及时处理。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.冰箱、冰柜、保洁柜由专人管理，并经常检查和定期除霜（每周一次），柜内无异味。每周对仓库卫生检查一次。 确保库房通风良好、 干净整洁，符合食品储存要求。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。	
生活垃圾	1.各餐厅应配置专门的生活垃圾管理员，熟悉并掌握垃圾分类有关知识。没有配备懂业务的管理员，扣当月考核分值20分。 2.各投标人须在其服务的餐厅外的指定位按照垃圾分类管理要求置设分类垃圾容器，并配置标准的标识。没有按标准配置容器的，扣当月考核分值20分，没有配置标准标识的扣当月分值20分。 3.投标人必须严格按照垃圾分类要求挑拣生活垃圾并分类投放。厨余垃圾要做到干湿分离，不能与非厨余垃圾混投。餐厅保洁人员负责垃圾存放区域周围卫生，每天负责冲洗、清理，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒，必须做到地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾。没有按标准投放垃圾的，发现一次扣20分；垃圾区域不干净、不卫生的，发现一次扣20分。 4.禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。不按规定渠道交餐厨垃圾的，发现一次扣50分。 5.设置垃圾分类台账，严格按照分类标准统计每日的垃圾投放量、去向，并做好记录。不按规定设立台账并做好记录的，发现一次扣50分。	

甲方（盖章）：

负责人（签字）：

联系人：张斌

联系电话：18091114898

乙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：张阳阳

联系电话：15591137956

开户银行：延安农商银行中心街支行

账号：270901159120100000012838

采购代理机构（盖章）：

负责人（签字）：

合同签订日期：2026年5月29日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目合同

采购人:延安市机关事务服务中心

供应商:延安酒店管理（集团）有限公司

使用方:延安市中级人民法院

合同签订时间:2016年 5 月29日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目合同

采购人:延安市机关事务服务中心

供应商:延安酒店管理（集团）有限公司

使用方:延安市中级人民法院

合同签订时间:2016年 5 月19日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目合同

采购人（以下简称：甲方）:延安市机关事务服务中心

供应商（以下简称：乙方）:延安酒店管理（集团）有限公司

使用方（以下简称：丙方）:延安市中级人民法院

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及相关规定，确定乙方为延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目政府采购项目分散办公区的中标供应商。为明确甲、乙、丙方责任，特订立本合同，以便共同遵守。

（一）托管食堂情况

市法院食堂使用面积约 600 ㎡，能同时容纳 150 人就餐，设有接待餐厅。

（二）托管方式

委托延安酒店管理（集团）有限公司（以下简称“供应商”）对丙方机关食堂经营管理，由丙方对供应商实施日常监督、考核和管理，甲方依据丙方的考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付托管费用。干部职工就餐按每餐就餐价格，通过“智慧餐厅”系统支付就餐费用。集中采购范围内的各机关食堂通过“智慧餐厅”系统互联互通，服务保障范围内的干部职工可自主选择在各机关食堂就餐。

乙方在由丙方免费提供生产经营场地以及优惠政策前提下实行自主经营，独立核算，自负盈亏。乙方在确保干部职工就餐需要的前提下，可利用节假日对外营业、承办婚宴，也可对外销售加工熟食或举办超市。

由丙方对乙方的生产经营实施日常监督、考核和管理，甲方依据丙方的考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付加减考核奖惩金额托管费用。

干部职工就餐个人支付部分，按每餐标准（不含托管费用），通过“智慧餐厅”系统，实时支付。

（三）费用承担

1. 由丙方免费为投标人提供经营场所和设施、设备。

2. 餐厅所产生的水、电、气费用，由丙方承担 95%、供应商承担 5%。

3.增购和更新餐具等低值易耗品费用：乙方在一个合同期内，合同初期一个月，在餐厅现有餐具等低值易耗品存量基础上，根据需要，提出整体的配置计划，由丙方审核后，由丙方依据审定的更新计划进行采购，并承担费用；后期在实际使用过程中，按照交旧换新原则，由乙方负责更新，费用由乙方承担，报丙方备案。经营过程中、如原有餐具用具不能满足需要，需要增加配置的，由丙方负责配置，费用由丙方承担。接待用餐的餐具、消毒柜以及餐桌（椅）及其台布及饰品，由丙方采购，清洗费由乙方承担。

4.除上述以外的在经营过程中使用的食材、调味用品以及清洁剂、消毒剂、杀虫剂、扫帚、拖把、抹布、钢丝球、手纸、口巾、湿巾、手套、口罩、卫生球等一切事项及费用均由乙方采购和承担。

5.经营过程中，产生的消防安全、食品安全措施（除基础设施设备外），措施费用由乙方承担。

6.厨房设施设备维修维护工作，由丙方组织实施，其中，厨房设施更换零配件费用，由丙方承担80%，供应商承担20%。

（四）用餐模式

干部职工餐厅，三餐均供应自助餐。并搭配羊肉面、南泥湾香菇面、老胡家肉夹馍、驴肉盖米饭、小炒肉盖米饭等延安地方特色美食。

（五）用餐标准

1.乙方供应的每周食谱不得重复，每天食谱要严格按配伍禁忌要求科学营养搭配。每餐要新鲜可口、花样翻新、营养搭配好，做到基本上满足就餐人员需求。乙方需提前一周安排下一周食谱，由乙方的营养师审核签字盖章，报丙方审核后实施。

1.实物标准

干部职工餐厅

早餐：共16个品种，其中2种凉菜，3种热菜，3种主食（馍、花卷、包子），1种杂粮，1种小吃，1种油炸，2种稀饭，豆浆，1种面食，鸡蛋。

午餐：共18个品种，其中2种凉菜，6种热菜（3荤3素，其中一个纯肉菜），3种主食（馍、米饭、饼子），1种杂粮，2种小吃，1种面食，2种汤（稀饭和汤），1种水果。

晚餐：共11个品种，其中2种凉菜，3种热菜，2种主食（馍、米饭），2种小吃，1种面食，1种稀饭。

2. 价格标准

（1）就餐价格

干部职工餐厅，早餐 3 元、午餐 8 元、晚餐 5 元；

以上餐厅就餐人员再次消费的，按照每餐销售单价加上变动托管费中标价结算。

（2）托管费用。为乙方的投标报价（每餐托管费单价）。

（3）公务用餐。执行公务用餐有关规定。各入驻单位来客在干部职工自助餐厅就餐且无提高标准要求的，按照每餐就餐价加上相应托管费中标单价用 pos 机或“二维码”结算，由乙方出具餐饮发票。公务餐改革政策出台后，按照改革政策要求执行。

（六）开餐时间

标段	位置	早餐时间	午餐时间	晚餐时间
分散办公区	市法院机关食堂	7:00—8:00	11:40-13:00	17:40—19:00

就餐时间如有调整，按丙方通知要求执行。节假日期间，开设值班餐厅。餐厅如有接待任务，须做好保障服务。

（七）服务期限

合同签订之日起两年，合同一年一签。合同期首年经考核达到合同约定标准的，合同顺延；未达到合同约定标准的，首年期满后合同自动解除。

（八）服务措施

乙方必须保证委托经营管理质量和交货时间，不得擅自改变委托经营管理要求。所有经营管理内容给予保密，不得外泄。乙方应对上述服务进行承诺，认真履行，如违反服务承诺将取消中标资格。

（九）托管要求

乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》和有关集体用餐卫生管理等相关规定。必须严格按照（GB/T19001-2016/ISO9001：2015）餐饮服务类质量管理体系、（ISO22000：2018）食品安全管理体系、（GB/T45001—2020/ISO45001：2018）职业健康安全管理体系、（GB/T24001—2016/ISO14001： 2015）餐饮服务类环境管理体系认证标准组织生产经营活动。严格遵守甲方、丙方的使用方规章

制度并自觉接受机关干部职工对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防安全、食品安全、食品和环境卫生、环境建设由乙方负责，在职责范围内履行反食品浪费、创建健康餐厅、创建安全文明餐厅等职责。

1.人员配备及管理：乙方必须按照《餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员，报丙方备案。所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师、营养师、安全员须持有相应的劳动技能等级证或证书。实际驻场的经理或总管（厨师长）具有营养师资格证的，可兼职负责本项目的营养膳食工作。前厅服务人员年龄不超过45岁，其他人员年龄，男的不超过55岁、女的不超过50岁。乙方必须对新进服务人员进行培训考核，在确认其具备基本的服务礼仪和能力时方可安排岗位，每季度至少对服务人员培训1次，并留存培训内容待查；厨师每季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。严格落实员工备案制，及时报丙方员工基本情况和人员变动情况。要严格落实国家关于支付劳动报酬的有关政策，按月向员工及时足额支付工资。餐厅定岗定员一览表

（1）分散办公区：

人员配置	市法院
经理	1
总管（厨师长）	
前厅（服务员）	2
凉菜（厨师）	0
热菜（厨师）	2
面点（厨师）	1
面点辅工	1
切配（厨师）	1
洗碗工	1
小计	9
可兼职岗位	
安全员	1
反食品浪费岗	1
资产管理员	1

营养师	1
库管	1
检验员	1

2. 食品安全：乙方须依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动。乙方对其生产经营的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。要建立健全食品安全管理制度，全面落实餐饮服务食品安全操作规范。要严格执行“日管控，周排查，月调度”有关规定，设立食品质量安全管理岗位，配备专业技术人员，加强食品安全管理。要积极投保食品安全责任保险，采取有效管理措施，保证食品安全。托管合同签订之日起四个月内，所经营机关食堂须取得食品安全量化动态管理B级及以上资质，一年后1个月内须取得年度食品安全餐饮服务等级A级。

（1）原材料采购

乙方选择的供货者应具有相关合法资质，原则上应为知名度和信誉度较高的商家，建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期（一个季度至少1次）对供货者的食品安全状况进行评价，及时更换不符合要求的供货者。尽可能采购绿色、有机食品，所采购的食品及原料必须符合国家有关食品安全卫生标准和规定，加强肉、蛋、奶等高风险食品采购管理。严格按照餐饮行业规范要求建立食品台账，确保每次采购的食材都能溯源。

积极巩固脱贫攻坚成果，同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安贫困地区、贫困户农副产品，年购置额需占年购置总金额的10%及以上。

（2）原料运输

乙方自行运输或第三方配送过程中须做好防尘、防水、食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分隔，包装完整、清洁，防止食品受到污染，不得与有毒有害物品混装，车辆不得混用。

（3）进货查验

乙方须做好随货证明文件查验和留存待查工作，从食品生产者采购食品的，查验并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照和产品合格证明文件等。从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验并留存其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照等。从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验并留存其有效身份证明材料等。从食用农产品生产企业

和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验并留存其社会信用代码和产品合格证明文件。从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。采购畜禽肉类的，除上述证明资料外还需查验并留存动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验并留存肉品品质检验合格证明。

实行统一配送经营方式的，可由乙方统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。

（4）原料贮存。乙方须按照食品安全要求分区、分架、分类、离墙、离地存放食品；在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容；有明确的保存条件和特殊要求的，应按规定贮存；遵循先进、先出、先用原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。

（5）加工制作。乙方应按照行业规范加强操作流程监管，避免食品在加工过程中受到交叉污染，不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。食品处理区不得从事可能污染食品的活动；辅助区（卫生间、更衣间等）内不得加工制作食品、清洗消毒餐饮具；服务场所不得饲养和宰杀禽、畜等动物。禁止使用非食品原料加工制作食品；禁止在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；禁止使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；禁止使用超过保质期的食品、食品添加剂；禁止超范围、超限量使用食品添加剂；禁止使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；禁止使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；禁止使用无标签的预包装食品、食品添加剂；禁止使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；禁止在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；不得出现法律法规禁止的其他加工制作行为。

（6）食品添加剂使用。乙方应按照 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、范围、计量使用食品添加剂；不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。食品添加剂实行专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样，使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛

放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB2760 中有“最大使用量”规定的，应精准称量使用。

（7）食品留样。乙方应做到每餐留样并与当日食谱相符，将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上；每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 200g；由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等。食品留样工作须在菜肴制作完成后及出餐前完成，以确保其准确性。不同时段留样食品应隔离存放，并注明餐别；留样时间满 48 小时后可作废弃处理，时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定，不得私自处理。

（8）清洗消毒。乙方须按照 GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定对餐用具清洗消毒，餐用具使用后应及时按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序操作餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒；采用化学消毒的（不鼓励），消毒剂应符合 GB 14930.2-2012《食品安全国家标准消毒剂》的要求，消毒剂的标签说明书还应符合 GB 38598-2020《消毒产品标签说明书通用要求》的要求，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度，由专人做好使用及检测记录；采用煮沸消毒的，餐饮具需完全浸没在水中，温度一般控制在 100℃，保持 10 分钟以上，必要时，配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长；从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用；消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并做好标记。

（9）专间使用。乙方应严格落实专间使用管理要求，专间内温度不得高于 25℃；每餐（或每次）使用前，应在无人加工制作时使用紫外线灯对专间空气进行消毒 30 分钟以上并做好记录；进入专间前，加工制作人员应严格清洗消毒手部，更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，非专间加工制作人员不得擅自进入专间；专间内使用专用工具、容器、设备，不得与其他区域混用，使用前进行清洗消毒并保持清洁；及时关闭专间的门和食品传递窗口；蔬菜、水果、生食或海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间，预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间；加工制作好的成品应当餐

供应；不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

（10）环境卫生。乙方须按照GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》的要求，做好餐厅室内外（包括单独院落）的环境清洁工作。每餐前，做好开窗通风工作，保持餐厅及后厨空气新鲜无异味；每餐后及时清洁食品处理区、就餐区的设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑。定期清洁卫生间设施设备，保持地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、卫生纸充足等，营业期间，开启排风装置，保持室内空气无异味。每周进行一次彻底清洗，对碗柜及餐具进行二次清洁消毒。

（11）病媒生物防治。乙方须按照集中供餐单位餐厅病媒生物防治工作规定，自行或委托第三方做好餐厅病媒生物防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂应做到无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。

3.饭菜质量：乙方应以有效的举措保障每餐安全达标、营养均衡、品质稳定，以有力有效措施推动《健康中国行动》（2019-2030年）和《国民营养计划》（2017-2030年）在机关食堂落实。每周食谱须由营养师审核签字后提交丙方审核备案。餐厅须根据大多数就餐者的饮食习惯每月推陈出新一道菜品；食堂销售的食品，不得添加任何有毒、有害物质，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。落实落细《中国居民膳食指南（2022）》，注重食品的营养搭配，推行营养配餐，结合中医药膳理论，讲究凉热搭配、荤素搭配、粗细搭配，注重营养均衡，并聘请营养师制定健康菜谱。努力提高烹调质量。

4.垃圾管理：乙方须按照中、省、市有关垃圾分类的要求，设立垃圾管理岗（可兼职），由掌握相关知识的人员负责，在指定的餐厅外区域设置完好的垃圾分类容器并分类投放。餐厨垃圾应干湿分离、分类放置、及时清理，建立餐厨垃圾处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者信息等。垃圾投放区域应保持清洁，地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾等，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒。禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。

5.厉行节约：乙方须按照《党政机关厉行节约反对浪费条例》规定，对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》要求，落实计划、采购、加工、台账管理、食品检测、成品制作、贮存、留样、防鼠防虫等全环节的反食品浪费措施。每天每餐对餐厨垃圾称重，计算垃圾系数并记录台账。“光盘”和“剩餐”

是乙方经营和服务水平的集中反映，由丙方对“剩餐”现象进行严格考核，杜绝因饭菜质量不佳导致的餐饮浪费现象。

6.设施设备管理：乙方要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理，爱惜厨房设施设备，确保设施设备安全完整，提高使用寿命。如果发现人为损坏，应照价赔偿。建立厨房设施设备台账，定期核对和清点，确保设施设备完整；及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物，确保设施设备干净整洁；及时清理排污、排水等管道，确保管道畅通；严格按操作规程使用和保养设施设备，确保安全规范使用。各灶设施设备不得随意挪用，如需转移，由丙方同意后，方可挪用。

7.厨具及低值易耗品管理：按照谁投资购买，产权归谁的原则，分类管理。后期由乙方投资购买的，产权归乙方。在合同期内，各方进行产权管理和登记，并负责监督；乙方负责使用管理，对厨具用具的完好状态负责，最大限度的提高使用寿命。乙方投资购买属于新增的，报丙方备案登记；属于更新的，须按照交旧购新的原则报丙方备案登记。双方每月至少进行一次账账、账实核对，确保资产安全完整、产权清晰。合同期满后，乙方须按照最新资产台账完好如数交回厨具及低值易耗品（年损耗≤15%属正常现象），如年损耗＞15%的，应补齐超出部分的损耗，否则由丙方将按照市场价从托管费中扣除相应费用。

禁止采购不合格的餐厨具；禁止“拆东墙补西墙”互相借用餐厨具；如出现因餐厨具等低值易耗品而影响供餐保障的现象，由丙方自行采购并按市场价从托管费中扣除相应费用，其产权归甲方所有。

8.实现公平竞争：乙方通过“智慧餐厅”App，提前一周公布下一周经营养师签字审定的菜单，于每餐开餐前10分钟，向干部职工发布成品及当餐菜单。要自觉接受群众监督，听取群众意见，对群众反映属实的管理不到位的事项，限期整改；对群众提出的有利于提高餐饮保障和服务水平的建设性意见，要认真采纳。

9.配合智慧化管理：乙方需按照“i延安”App建设要求，在宝塔区农村商业银行股份有限公司开设结算账户，确保消费资金和托管费用及时准确得到结算。要及时关注“i延安”App“食堂菜谱”中的意见建议，向就餐者做好解释工作，并以问题为导向改进落实。要及时回应社会关切，解决好“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。

10.应急保障：乙方必须有科学、完善、合理的应急预案。对停水、停电、

停气等特殊情况要有应对措施，对疫情防控及处置要有应急保障措施，对火灾、漏电等突发事件要有应对措施。要建立有效的食品安全应急处置措施，确保饮食安全。

11.其他事项：托管期内，未经同意，投标人不得私自转包，一经发现取消其经营资格。

（十）合同价款

中标单价：

中标单价 餐厅名称		早餐/人次（元）	午餐/人次（元）	晚餐/人次（元）
分散办公区	干部职工餐厅	4.90	7.90	2.90

最终合同价款，按乙方对各就餐区域每餐每人次托管费用投标报价乘以实际就餐人数计算确定。最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价-考核扣减金额。

合同总价、投标单价包括完成该服务项目的原辅食材费、调料费、管理费、技术费、设施设备维保费、低值易耗品购置费、办公费、劳务费、卫生保洁费、利润、税金、保险费以及合同明示或暗示的所有风险、责任和义务等全部费用。

投标单价不受市场价格变化因素的影响。

（十一）合同价款结算

按月结算，最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价-考核扣减金额。

根据合同价款计算规则核定后，由乙方开具税务发票，经丙方审核后，报甲方结算。

（十二）各方权利义务

1.甲方权利义务

（1）甲方有权升级和利用“i 延安 app”调取丙方就餐信息数据，并按照管理需要设定管理权限；

（2）甲方有权要求乙方、丙方落实市委、市政府以及相关工作部门要求；

（3）按照合同约定，由丙方为乙方提供生产经营场所，并为乙方的生产经营提供后勤保障。

（4）合同期内，甲方有权调整各机关食堂功能，有权要求完善管理制度和经营方案。

（5）甲方按照考核结果和合同约定支付托管费。

2.乙方的权利义务

（1）有权要求丙方按照合同约定提供生产经营场所和设施设备；

（2）有权要求按期结算委托管理费用；

（3）自觉接受甲方、丙方的日常管理、考核、监督和处罚。

（4）对考核结果有异议的，可在收到考核结果后3个工作日内向丙方提出书面申诉，并附相关证据，本着诚信原则协商解决。

3.丙方权利义务

（1）丙方负责对乙方的履约情况进行日常管理、考核和监督，并承担日常管理、考核和监督不到位产生的相应责任；

（2）须建立托管费用结算审核机制，对应支付托管费的真实性、准确性、完整性负责，按月向甲方报账；

（3）落实甲方“i延安app”系统管理的有关要求；

（4）落实甲方分解的市委、市政府以及相关工作部门的工作任务；落实甲方关于就餐权限、就餐价格等有关要求；

（5）按照合同约定为乙方提供符合标准的生产经营场所。

（十三）监督考核

1.乙方所经营的机关食堂，在对就餐人员满意度测评中应得到满意等次。由丙方每月25-28日通过延安智慧平台12345，市法院机关食堂按照30名的标准随机抽取就餐人员进行满意度调查。满意度调查分为不满意、基本满意、满意、非常满意四个等次。调查结果为不满意，按当月累计用餐人数以每人1元的标准扣除当月应付托管费；调查结果达到基本满意，按当月累计用餐人数以每人0.5元的标准扣除当月应付托管费。达到满意及以上层次，视为符合合同约定。当月累计用餐人数=(Σ当月每餐就餐人数×相应每餐餐饮标准）/每人每天餐饮标准（下同）。

2.就餐人数变动管理考核

就餐人数变化情况是机关食堂服务保障质量的“晴雨表”，餐厅每月每餐累

计就餐人数应至少达到上年同期的累计就餐人数。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度超过 5%（含 5%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次 0.5 元、中餐每人次 1 元的标准扣除当月应付托管费；当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度在 0-5%（含 0%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次 0.3 元、午餐每人次 0.4 元的标准扣除当月应付托管费。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次增长幅度超过 0%的，视为达到合同约定要求。

3.综合管理考核

由丙方，对餐饮的安全生产、食品卫生、接待用餐、服务质量等进行综合考核，综合考核分值应达到 70 分以上（不含 70 分）。线下日常考核每月不低于 4 次，每月针对就餐者线上反馈的频次达到两次和一次关于食品安全的意见，立即开展专项考核，并将专项考核结果与全面考核的相应类别得分进行加权平均。综合考核采用百分倒扣制（即综合分值=100 分减去扣分项总和），综合分值低于 60 分以内的，按当月累计用餐人数以每人 2 元的标准扣除当月应付托管费；在 60-70 分之间的（含 70 分），按当月累计用餐人数以每人 1 元的标准扣除当月应付托管费；在 70 分以上的，视为符合合同约定。（附：机关食堂线下考核表）

（十四）违约责任

在合同期内，乙方违反合同约定，由丙方负责处罚；甲方或丙方违约的，各自承担相应的违约责任。具体违约责任如下：

1.乙方必须自觉接受市场监管、卫生、税务等有关部门监督，依法依规经营。经营过程中，执法部门在检查中发现问题，企业应承担一切后果，如果产生罚款，由丙方加倍处罚餐饮企业。

2.食品安全事故实行一票否决。乙方在经营期内出现食品安全事故，自动解除合同并承担相应责任；造成严重后果的，追究刑事责任。积极推动食品安全量化分级认定，托管合同签订之日起无故没有按规定进行量化分级认定，且动态和年度评定没有达到约定等级的，自动解除合同。

3.乙方违反本合同第九条中人员配备要求的，由丙方按以下情形处罚：每少 1 人，从当月托管费中扣 3000 元；须持证上岗但无相关证书的，每少 1 个，从当月托管费中扣 1000 元；未按规定开展培训的，每出现一次，从当月托管费中扣 1000 元；未按规定进行厨艺交流的，每出现一次，从当月托管费中扣 2000 元；未按规定给员工缴纳社保、支付劳动报酬等，每出现一次，按应缴未缴额和

劳动报酬总额从当月托管费中扣回。

4. 乙方违反本合同第九条中食品安全要求的，每发现一次，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-2000 元，并责令整改，对情节严重的交由相关部门处理。“扶贫 832 平台”任务未完成，从托管费中扣回差额。

5. 乙方违反本合同第九条中饭菜质量托管要求的，按以下情形处罚：所提供食谱未经有资质的营养师审核的，每出现一次，由丙方从当月托管费中扣 2000 元；每月未推出 1 道新菜品的，每次从当月托管费中扣 1000 元；未按接待菜单供餐或接到接待部门投诉的，每出现一次，从当月托管费中扣 2000 元。

6. 乙方违反本合同第九条中厉行节约托管要求的，若因餐饮企业供餐原因导致“剩餐”现象严重的，即剩餐率＞10%（剩餐率=当餐总剩餐量÷当餐总供应量×100%）或平均每人剩餐量＞0.5kg（平均每人剩餐量=当餐剩餐总量÷当餐就餐总人数）的，每出现一次，由丙方从当月托管费中扣 2000 元。

7. 乙方违反本合同第九条中垃圾管理托管要求的，由丙方按以下情形处罚：餐厨垃圾未干湿分离、分类放置、及时清理的，每出现一次，从当月托管费中扣 500 元；将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理的，发现一次，从当月托管费中扣 1000 元，另外行业主管部门有明确处罚规定的，从其规定。

8. 乙方违反本合同第九条中设施设备管理托管要求的，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-2000 元，并责令整改；未按要求维保、检修设施设备的，丙方有权聘请第三方进行维保、检修，所产生费用从当月托管费中扣除。对违规使用、恶意损坏设施设备等，除照价赔偿外追究刑事责任。（丙方所聘请的第三方，无须经过乙方认可，但其费用须符合市场均价）

9. 乙方违反本合同第九条中厨具及低值易耗品管理托管要求的，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-1000 元，并责令整改。

10. 乙方违反本合同第九条中应急保障托管要求的，由丙方按以下情形处罚：未制定应急预案的，从当月托管费中扣 1000 元，直至预案制定；预案实施中出现重大漏洞的，从当月托管费中扣 2000 元。

11. 乙方违反本合同第九条中智慧化管理托管要求的，每发现一次，由丙方从托管费中扣 100 元。若因系统原因造成多刷卡扣费情况，餐饮企业负责向就餐者退还。对就餐者反映属实问题，3 日内不整改，从托管费中扣 500 元，直至整改完成。

12. 乙方违反本合同第九条中其他事项托管要求的，由丙方可解除合同。

13. 甲方无故延迟支付托管费用或丙方无故拖延向甲方报送结算票据的，超过 10 个工作日后，每延迟一日，按应付未付款额×年利率 10%的标准向餐饮企业支付利息。

14. 乙方严禁向甲方和丙方人员赠送礼品、礼金、土特产等；严禁免费为甲方和丙方提供就餐服务。一经发现，将移交有关部门依规依纪处理。

15. 乙方因故中途停止合作，须提前 3 个月函告甲方和丙方。

16. 乙方出现严重违约行为，甲方或丙方有权单方终止合同，并根据《中华人民共和国政府采购法》及相关政策视情形对乙方进行处罚，并依据《中华人民共和国民法典》追究其法律责任。

（十五）押金为了确保乙方能依据合同规定履行义务，确保食品卫生安全和餐厅设施设备的安全完整，提供更好的就餐服务，乙方须向丙方缴纳 2 万元的食品安全和设施设备押金。合同期满，设备移交完结、合同期内无重大食品安全事故和各项费用结算完成后 10 个工作日内支付给乙方。

（十六）免责条件

1. 因不可抗力等原因导致餐饮企业经营受损的，各方互不承担责任。本合同所指不可抗力是指国家公布的特大地震、地质灾害、洪水等。

2. 本合同如遇国家政策变化时，互不追究违约责任。

（十七）合同争议的解决

1. 合同争议的解决。合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商无果时，可向甲方所在地的人民法院提请诉讼。

2. 在诉讼期间，除有争议的部分外，本合同其他部分仍然有效，各方应继续履行。

（十八）招投标文件、报价文件、成交通知书、成交乙方承诺书是本合同不可分割的组成部分，对甲方、乙方、丙方均具有法律效力。合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

（十九）本合同须经采购代理机构确认，否则无效。

本合同从签订之日起生效，合同规定的全部事宜和程序结束后终止。一式六份，甲方二份，乙方一份，丙方一份，采购代理机构一份，延安市财政局政府采购管理科备案一份。

（以下无正文）

附件：机关餐厅线下考核表

考核内容	考核标准	扣分
综合管理	1.餐厅管理制度齐全，特别是在计划、采购、台账管理、食品检测、加工、成品制作、储存、留样、服务、卫生、消毒、防鼠防虫等各环节建立配套制度。管理制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 2.有健全的从业人员管理制度和岗位职责。制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 3.有健全的食品安全制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 4.有健全的反食品浪费制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣2分，扣分最高上限为12分。 5.有健全的病媒防治制度及措施。没有相应措施的或采取的措施没有达到预期目标的，按缺项扣分，每缺1项扣5分。 6.建立健全资产管理制度，确保资产账账、账实相符，且责任到人。未建立制度或制度不规范的，扣20分。	
人员管理	1.各餐厅实行定岗、定员、定量配备从业人员，各投标人必须按照《各餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员。没配齐的，每缺1人扣5分，扣分最高上限为50分； 2.所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师须持有相应的劳动技能等级证件、营养师须持营养证、安全员须持食品安全员证。相关证件不全的或证件与人不匹配的，每缺少1个，扣5分，扣分的最高上限为30分； 3.前厅服务人员年龄不超过40岁，其他人员年龄男的不超过55岁、女的不超过50岁。没在年龄范围内配备岗位的，按超龄人员，每人扣2分，扣分的最高上限为10分； 4.服务人员必须懂得服务礼仪，并具有标准规范的服务水平。服务人员每个季度定期培训一次，并记录培训内容留存；厨师每个季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。厨师每年至少更换一次。每个投标人应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。每项未完成扣5分，扣分最高上限为30分。 5.投标人必须按月兑现员工工资，兑现不到位的，按没兑现到位的人数，每人扣50分，累计扣分无上限。	
食品安全	1.投标人对其生产经营的食品安全设立食品质量安全管理岗位，明确工作责任，建立食品安全监督机制。工作责任不明的，扣20分；监督机制不力的，扣50分； 2.全面落实餐饮服务食品安全操作规范，建立和实施危害分析和关键控制点体系。没建立或关键控制点不科学的，扣10分； 3.建立食品安全追溯体系，建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。追溯记录不全的，每缺一项扣20分，累计扣分无上限； 4.加强生产经营过程控制，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等措施。原辅材料没有有效检验报告的，每缺一项，扣20分，累计扣分无上限。加工操作、清洗消毒、人员管理不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。 5.食品储存：严格按照标准规范分类储存食品。按期检查库存食	

	品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理。储存材料冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。每发现一次不到位的扣10分，累计扣分无上限。 6.食品留样：必须由专人专管，品种齐全、量足，标识卡填写清楚、规范并做好登记记录，样品密封存放时间为48小时。每发现一次扣2分，每月扣分的上限为30分； 7.建立食品安全“日管控、周排查、月调度”制度，并严格落实。没有建立制度或建立的制度不符合要求的，扣20分；建立制度但没有落实的，每发现一次，扣20分； 8.积极投保食品安全责任保险。投保的，加20分。	
反食品浪费	对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》，每发现一项不达标，按相应分值扣除。 1.在加强组织管理方面，没有建立管理机制的扣4分、没有专门管理岗位的扣4分； 2.在实施有效措施方面，采购环节管理不到位的扣8分、存储环节管理不到位的扣8分、加工环节管理不到位的扣10分、就餐环节管理不到位的扣10分、公务接待管理不到位的扣4分； 3.在实行餐厨生活垃圾分类方面，源头减量不到位的扣6分、分类投放不规范的扣10分； 4.在开展宣传教育奖励培训方面，开展教育培训不经常的扣5分、没有按季度组织开展评优创先活动的扣4分。	
智慧化管理	1.按要求及时发布每周、每日菜单，于开餐前10分钟发布，不按要求发送的，每发现一次扣5分，扣分的最高上限为20分； 2.每周在“i延安”APP投诉超过2条且经过核实确属投标人责任的，每1条扣5分，扣分最高上限为20分；没有限期整改的，每条扣10分； 3.“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。每收到一次属实的投诉，每条扣10分，没有限期整改的，扣20分。	
食品采购	1.所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定，并要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。没有检验合格证或检测单的，发现一次扣10分； 2.所有原辅材料从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购。采购国家知名品牌产品的，一种产品加5分，加分最高上限100分；采购省级知名产品的，一种产品加2分，加分最高上限50分 3.积极巩固脱贫攻坚成果，在同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安的贫困地区、贫困户农副产品，年购置延安的贫困地区农副产品需占到年购置总金额的10%及以上。占比在10%及以下的，每低一个百分点扣20分；占比超过10%的，每增加一个百分点加20分； 4.禁止采购：转基因食材，有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物，无检验合格证明的肉类食品，超过保质期限食物，无卫生许可证食品生产经营者供应的食品。如采购了禁止采购的食材，线下考核总分值直接核定为0分。	
饭菜质量	1.食堂销售的食品，要符合有关食品安全标准，不添加任何有害物质和添加剂。不按规定制作食品的，每发现一次扣3分，扣分的最高上限为15分； 2.菜品荤、素营养合理搭配，每周食谱不重样，符合合同约定标准，不得随意更换菜品。如发现擅自调整菜单的，每发现一次扣10分；不按照经批准的菜单制作菜品的，每发现一次扣10分；剩菜不得二次加工上桌，发现一次扣20分；	

	3.每周食谱未经营养师审核签字的，扣20分； 4.菜品新鲜可口，味道适中。菜品不新鲜的，每发现一次，扣20分；味道有异味的，每发现一次扣20分； 5.注重推陈出新，各餐厅必须至少每月推出一道经反复改良且营养可口的新菜品。没有开发出就餐者喜爱且营养可口菜品的扣20分；能积极开发特色菜品且受就餐者好评的加20分； 6.根据季节变化，适当调整保温设施（保温台、棉被等），确保饭菜有足够的热量。如出现热菜和主食等需保温食品，没有得到有效的保温，每发现一次扣10分； 7.不遵守开餐时间规定的，每发生一次，扣5分； 8.建立泔水登记检查制度，及时反应饭菜质量及浪费情况。不及时登记泔水情况的，每发现一次，扣5分；发现某种食品有过度剩余现象，每发现一次，扣10分.	
设备用具管理	1.设备用具台账记录准确规范，手续完整。不准确的扣10分，不规范的扣5分，手续不完整的扣10分； 2.爱护设备用具，规范使用。水、电、气等能耗设备，做到随用随开，用完即关。出现不规范操作、不爱护设备情形的，每发现一次扣10分； 3.刀具管理：刀具使用完后及时存入刀具柜并上锁。不按规定执行的，每发现一次扣10分. 3.消防管理：消防器材配备齐全（灭火砂、灭火毯、灭火锅盖）且能有效使用，全员熟知油锅灭火方式，未经同意不得使用消防设施冲洗地面。没有配备灭火砂、灭火毯、灭火锅盖的，每发现一次扣40分；违规使用的，每发现一次扣10分。 4.污水泵：规范使用排污设施设备。排污池必须每天清理一次，干净无异味。不按规定使用和清洁的，每发现一次扣20分。	
接待管理	1.注重接待、会议用餐菜单安排，机关食堂接到接待任务确定用餐方式后，厨师长要充分了解客人来源、饮食习惯，并依据自身特长科学合理制定菜单，菜单由营养师、监管员以及机关事务服务中心审核，报接待办或接待方、承办方审定后执行。未按程序执行的，每发现一次扣20分； 2.统筹管理原则：干部职工灶的所有接待，统一由餐饮科安排、协调每批次的接待。擅自接受公务接待用餐的，每发现一次扣5分。如接待部门直接通知投标人负责接待的，投标人需在接到电话后10分钟之内告知机关事务中心餐饮科室负责人，没及时告知的，每发现一次扣10分； 3.各具有接待功能的餐厅，至少要每季度推出一道具有地方特色的招牌菜和一道陕菜，并在我国“十大”菜系上下功夫，至少确保每个菜系中，能做精做细两道以上菜品，确保满足不同客人的就餐需要。未按规定执行的扣20分；能积极开发特色菜品且受到就餐者好评的加20分； 4.做好接待用餐前各项准备工作。没有做好新鲜原材料准备的扣20分；没有做好餐具准备的扣20分、没有做好桌椅摆放的扣20分；餐厅和卫生间没有清扫干净以及没有配备手纸、洗手液、消毒液、消毒毛巾等的扣30分； 5.规范服务行为，服务优质高效。仪容仪表不符合要求的扣10分、接待不主动热情的扣10分、语言粗鲁的扣20分、不介绍菜品的扣10分、摆盘不规范的扣20分、上菜取盘不规范的扣10分、上菜顺序不科学的扣20分；	

	6. 及时配合，高标准完成每次接待任务，不得出现被投诉现象。每次接待完成后由厨师长带队对剩菜剩饭进行一次分析，找出缺点并进行改进。每发生一次投诉，扣20分；对剩菜剩饭超出正常水平的，扣20分； 7. 每批接待必须达到满意及以上层次（对每批次接待，就投标人提供的饭菜质量、饭菜品种、就餐环境卫生、服务质量等向市接待办进行满意度调查，由市接待办按非常满意、满意、差三个层次进行评价）。出现差评的，每次扣50分；满意的加30分；非常满意的，加50分；	
服务质量	1. 仪态端庄，举止大方，按规定着装，女性必须佩戴发网。不全面执行的，每发现一次扣10分。 2. 应规范使用文明用语，语气和蔼可亲。不全面执行的，每发现一次扣10分。 3. 勤巡台，及时整理餐台卫生，及时与后厨沟通，确保饭菜量足，不能出现断档行为。不全面执行的，每发现一次扣10分。 4. 不得与就餐人员争吵、打骂。每发生一次，扣10分。 5. 用餐刷卡（脸）期间，看管刷卡机人员认真负责，严禁“借脸就餐”（非带人就餐），发现“借脸就餐”（非带人就餐）须立即制止；发现余额不足50元，及时提醒干部充卡，不能出现多刷钱现象，如有发生，投标人主动赔礼道歉，自行解决处理。发现“借脸就餐”（非带人就餐）不及时制止的，发现一次扣20分；因就餐人员预存伙食费余额不足就餐消费的，发现一次扣10分，并由投标人承担相应费用；出现多刷钱现象的，发现一次扣10分，并由投标人负责向就餐者退还多刷的金额。	
卫生管理	一. 个人卫生： 1. 为了保证卫生操作，防止病菌由人体传入食物，个人卫生必须做到“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服、被褥）。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限； 2. 工作人员无论任何季节进入机关食堂都必须穿统一工作服、戴手套、口罩、头发不露出帽外，不戴任何饰品，不涂指甲油，不准抽烟、玩手机（手机集中存放指定地点）；接触熟食必须戴一次性手套、口罩。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限；	
	二. 环境卫生： 1. 操作间、餐厅、仓库、做到无杂物、无异味、整洁干净。配合采购人落细落实食堂病媒生物防治措施，查漏补缺做好病媒防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2. 及时做好食堂内设施、设备的卫生保洁工作，确保各类设施设备无油渍、无灰尘；定期清洗窗帘（半年一次）、门帘，确保干净整洁。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 3. 擦桌抹布和洗碗抹布不得混用，用颜色区分开。 发现有一类不到位的，每发现一次扣5分 4. 洗手间顶棚无蛛网；照明灯正常、无常明灯现象、灯罩内无蚊虫；风口、换气扇无堵塞物；瓷砖墙面、隔断墙、门无灰尘、无污渍、门把手干净无污渍；地面光亮无水迹、无污渍、无杂物、无脚印；便池及小便池干净、无污垢、黄渍、无尿渍、无粪便；玻璃镜面干净明亮、无水印；洗手盆面台、水池干净无污渍、无水迹；水龙头明亮、无水迹；清洁工具干净、摆放整齐。发现一项不干净的扣5分	
	三. 餐具卫生：	

卫生管理	1.餐具必须清洗干净，严格按照清洗流程进行操作。发现有不到位的或有清洁剂残留的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2.餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家《卫生安全法》，未经消毒的餐具不得使用。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 3.消毒后的餐饮具必须存放在餐具专用保洁柜内备用。餐饮具存放不规范的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限；	
	四. 操作间卫生： 1.操作间、大厅卫生无死角。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.各种炊具、用具摆放整齐，操作台干净卫生，调料品放置有序加盖。发现有不到位的，每发现一次扣5分，累计扣分无上限； 五. 食品安全卫生： 1.食材储存：仓库要求清洁卫生，摆放有序，食品货架至少离墙8cm，离地22cm，以防止食品受潮或者变霉；干湿食材、罐头、瓶装酒等应分类存放，水果，乳制品，海鲜应单独存放，并分类储存，生、熟隔离分区域储存，所有食材需排列整齐，储存科学，无混放现象，仓库和冰箱的湿度、温度要符合食材储存要求，冰柜必须每周定期除霜一次；进货时，食材应加贴标签，注明生产、入库日期等信息，以便掌握货品的储存期限，方便发货和盘存工作，放置货物时要有先后固定位置，做到先进先出；随时留意食材和货物的状态，以防变质，按期检查储存食品质量，发现过期食品和变质食品应及时处理。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.冰箱、冰柜、保洁柜由专人管理，并经常检查和定期除霜（每周一次），柜内无异味。每周对仓库卫生检查一次。 确保库房通风良好、 干净整洁，符合食品储存要求。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。	
生活垃圾	1.各餐厅应配置专门的生活垃圾管理员，熟悉并掌握垃圾分类有关知识。没有配备懂业务的管理员，扣当月考核分值20分。 2.各投标人须在其服务的餐厅外的指定位按照垃圾分类管理要求置设分类垃圾容器，并配置标准的标识。没有按标准配置容器的，扣当月考核分值20分，没有配置标准标识的扣当月分值20分。 3.投标人必须严格按照垃圾分类要求挑拣生活垃圾并分类投放。厨余垃圾要做到干湿分离，不能与非厨余垃圾混投。餐厅保洁人员负责垃圾存放区域周围卫生，每天负责冲洗、清理，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒，必须做到地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾。没有按标准投放垃圾的，发现一次扣20分；垃圾区域不干净、不卫生的，发现一次扣20分。 4.禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。不按规定渠道交餐厨垃圾的，发现一次扣50分。 5.设置垃圾分类台账，严格按照分类标准统计每日的垃圾投放量、去向，并做好记录。不按规定设立台账并做好记录的，发现一次扣50分。	

甲方（盖章）：

负责人（签字）：

联系人：张斌

联系电话：18091111898

乙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：张阳阳

联系电话：15591137956

开户银行：延安农商银行中心街支行

账号：27090115012010000012838

丙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：

联系电话：

采购代理机构：

负责人：

合同签订日期：2026年5月19日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业

采购项目合同

采购人：延安市机关事务服务中心

供应商：延安酒店管理（集团）有限公司

使用方：延安市人民检察院

合同签订时间：2026年 5 月29日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业

采购项目合同

采购人:延安市机关事务服务中心

供应商:延安酒店管理（集团）有限公司

使用方:延安市人民检察院

合同签订时间:2026 年 5 月 29 日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目合同

采购人（以下简称：甲方）：延安市机关事务服务中心

供应商（以下简称：乙方）：延安酒店管理（集团）有限公司

使用方（以下简称：丙方）：延安市人民检察院

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及相关规定，确定乙方为延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目政府采购项目分散办公区的中标供应商。为明确甲、乙、丙方责任，特订立本合同，以便共同遵守。

（一）托管食堂情况

市检察院食堂使用面积约 200 ㎡，能同时容纳 100 人就餐，设有接待餐厅。

（二）托管方式

委托延安酒店管理（集团）有限公司（以下简称“供应商”）对丙方机关食堂经营管理，由丙方对供应商实施日常监督、考核和管理，甲方依据丙方的考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付托管费用。干部职工就餐按每餐就餐价格，通过“智慧餐厅”系统支付就餐费用。集中采购范围内的各机关食堂通过“智慧餐厅”系统互联互通，服务保障范围内的干部职工可自主选择在各机关食堂就餐。

乙方在由丙方免费提供生产经营场地以及优惠政策前提下实行自主经营，独立核算，自负盈亏。乙方在确保干部职工就餐需要的前提下，可利用节假日对外营业、承办婚宴，也可对外销售加工熟食或举办超市。

由丙方对乙方的生产经营实施日常监督、考核和管理，甲方依据丙方的考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付加减考核奖惩金额托管费用。

干部职工就餐个人支付部分，按每餐标准（不含托管费用），通过“智慧餐厅”系统，实时支付。

（三）费用承担

1. 由丙方免费为投标人提供经营场所和设施、设备。

2. 餐厅所产生的水、电、气费用，由丙方承担 95%、供应商承担 5%。

3. 增购和更新餐具等低值易耗品费用：乙方在一个合同期内，合同初期一个月，在餐厅现有餐具等低值易耗品存量基础上，根据需要，提出整体的配置计划，由丙方审核后，由丙方依据审定的更新计划进行采购，并承担费用；后期在实际使用过程中，按照交旧换新原则，由乙方负责更新，费用由乙方承担，报丙方备案。经营过程中，如原有餐具用具不能满足需要，需要增加配置的，由丙方负责配置，费用由丙方承担。接待用餐的餐具、消毒柜以及餐桌（椅）及其台布及饰品，由丙方采购，清洗费由乙方承担。

4. 除上述以外的在经营过程中使用的食材、调味用品以及清洁剂、消毒剂、杀虫剂、扫帚、拖把、抹布、钢丝球、手纸、口巾、湿巾、手套、口罩、卫生球等一切事项及费用均由乙方采购和承担。

5. 经营过程中，产生的消防安全、食品安全措施（除基础设施设备外），措施费用由乙方承担。

6. 厨房设施设备维修维护工作，由丙方组织实施，其中，厨房设施更换零配件费用，由丙方承担 80%，供应商承担 20%。

（四）用餐模式

干部职工餐厅，三餐均供应自助餐。并搭配羊肉面、南泥湾香菇面、老胡家肉夹馍、驴肉盖米饭、小炒肉盖米饭等延安地方特色美食。

（五）用餐标准

1. 乙方供应的每周食谱不得重复，每天食谱要严格按配伍禁忌要求科学营养搭配。每餐要新鲜可口、花样翻新、营养搭配好，做到基本上满足就餐人员需求。乙方需提前一周安排下一周食谱，由乙方的营养师审核签字盖章，报丙方审核后实施。

1. 实物标准

干部职工餐厅

早餐：共 16 个品种，其中 2 种凉菜，3 种热菜，3 种主食（馍、花卷、包子），1 种杂粮，1 种小吃，1 种油炸，2 种稀饭，豆浆，1 种面食，鸡蛋。

午餐：共 18 个品种，其中 2 种凉菜，6 种热菜（3 荤 3 素，其中一个纯肉菜），3 种主食（馍、米饭、饼子），1 种杂粮，2 种小吃，1 种面食，2 种汤（稀饭和汤），1 种水果。

晚餐：共 11 个品种，其中 2 种凉菜，3 种热菜，2 种主食（馍、米饭），2 种小吃，1 种面食，1 种稀饭。

2. 价格标准

（1）就餐价格

干部职工餐厅，早餐3元、午餐8元、晚餐5元；

以上餐厅就餐人员再次消费的，按照每餐销售单价加上变动托管费中标价结算。

（2）托管费用。为乙方的投标报价（每餐托管费单价）。

（3）公务用餐。执行公务用餐有关规定。各入驻单位来客在干部职工自助餐厅就餐且无提高标准要求的，按照每餐就餐价加上相应托管费中标单价用pos机或“二维码”结算，由乙方出具餐饮发票。公务餐改革政策出台后，按照改革政策要求执行。

（六）开餐时间

标段	位置	早餐时间	午餐时间	晚餐时间
分散办公区	市检察院机关食堂	7:00—8:00	11:40-13:00	17:40—19:00

就餐时间如有调整，按丙方通知要求执行。节假日期间，开设值班餐厅。餐厅如有接待任务，须做好保障服务。

（七）服务期限

合同签订之日起两年，合同一年一签。合同期首年经考核达到合同约定标准的，合同顺延；未达到合同约定标准的，首年期满后合同自动解除。

（八）服务措施

乙方必须保证委托经营管理质量和交货时间，不得擅自改变委托经营管理要求。所有经营管理内容给予保密，不得外泄。乙方应对上述服务进行承诺，认真履行，如违反服务承诺将取消中标资格。

（九）托管要求

乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》和有关集体用餐卫生管理等相关规定。必须严格按照（GB/T19001-2016/ISO9001：2015）餐饮服务类质量管理体系、（ISO22000：2018）食品安全管理体系、（GB/T45001—2020/ISO45001：2018）职业健康安全管理体系、（GB/T24001—2016/ISO14001：2015）餐饮服务类环境管理体系认证标准组织生产经营活动。严格遵守甲方、丙方的使用方规章

制度并自觉接受机关干部职工对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防安全、食品安全、食品和环境卫生、环境建设由乙方负责，在职责范围内履行反食品浪费、创建健康餐厅、创建安全文明餐厅等职责。

1.人员配备及管理：乙方必须按照《餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员，报丙方备案。所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师、营养师、安全员须持有相应的劳动技能等级证或证书。实际驻场的经理或总管（厨师长）具有营养师资格证的，可兼职负责本项目的营养膳食工作。前厅服务人员年龄不超过45岁，其他人员年龄，男的不超过55岁、女的不超过50岁。乙方必须对新进服务人员进行培训考核，在确认其具备基本的服务礼仪和能力时方可安排岗位，每季度至少对服务人员培训1次，并留存培训内容待查；厨师每季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。严格落实员工备案制，及时报丙方员工基本情况和人员变动情况。要严格落实国家关于支付劳动报酬的有关政策，按月向员工及时足额支付工资。餐厅定岗定员一览表

（1）分散办公区：

人员配置	市检察院
经理	1
总管（厨师长）	
前厅（服务员）	1
凉菜（厨师）	0
热菜（厨师）	1
面点（厨师）	1
面点辅工	0
切配（厨师）	0
洗碗工	1
小计	5
可兼职岗位	
安全员	1
反食品浪费岗	1
资产管理员	1

营养师	1
库管	1
检验员	1

2. 食品安全：乙方须依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动。乙方对其生产经营的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。要建立健全食品安全管理制度，全面落实餐饮服务食品安全操作规范。要严格执行“日管控，周排查，月调度”有关规定，设立食品质量安全管理岗位，配备专业技术人员，加强食品安全管理。要积极投保食品安全责任保险，采取有效管理措施，保证食品安全。托管合同签订之日起四个月内，所经营机关食堂须取得食品安全量化动态管理B级及以上资质，一年后1个月内须取得年度食品安全餐饮服务等级A级。

（1）原材料采购

乙方选择的供货者应具有相关合法资质，原则上应为知名度和信誉度较高的商家，建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期（一个季度至少1次）对供货者的食品安全状况进行评价，及时更换不符合要求的供货者。尽可能采购绿色、有机食品，所采购的食品及原料必须符合国家有关食品安全卫生标准和规定，加强肉、蛋、奶等高风险食品采购管理。严格按照餐饮行业规范要求建立食品台账，确保每次采购的食材都能溯源。

积极巩固脱贫攻坚成果，同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安贫困地区、贫困户农副产品，年购置额需占年购置总金额的10%及以上。

（2）原料运输

乙方自行运输或第三方配送过程中须做好防尘、防水、食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分隔，包装完整、清洁，防止食品受到污染，不得与有毒有害物品混装，车辆不得混用。

（3）进货查验

乙方须做好随货证明文件查验和留存待查工作，从食品生产者采购食品的，查验并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照和产品合格证明文件等。从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验并留存其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照等。从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验并留存其有效身份证明材料等。从食用农产品生产企业

和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验并留存其社会信用代码和产品合格证明文件。从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。采购畜禽肉类的，除上述证明资料外还需查验并留存动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验并留存肉品品质检验合格证明。

实行统一配送经营方式的，可由乙方统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。

（4）原料贮存。乙方须按照食品安全要求分区、分架、分类、离墙、离地存放食品；在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容；有明确的保存条件和特殊要求的，应按规定贮存；遵循先进、先出、先用原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。

（5）加工制作。乙方应按照行业规范加强操作流程监管，避免食品在加工过程中受到交叉污染，不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。食品处理区不得从事可能污染食品的活动；辅助区（卫生间、更衣间等）内不得加工制作食品、清洗消毒餐饮具；服务场所不得饲养和宰杀禽、畜等动物。禁止使用非食品原料加工制作食品；禁止在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；禁止使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；禁止使用超过保质期的食品、食品添加剂；禁止超范围、超限量使用食品添加剂；禁止使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；禁止使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；禁止使用无标签的预包装食品、食品添加剂；禁止使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；禁止在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；不得出现法律法规禁止的其他加工制作行为。

（6）食品添加剂使用。乙方应按照GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、范围、计量使用食品添加剂；不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。食品添加剂实行专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样，使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛

放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB2760 中有“最大使用量”规定的，应精准称量使用。

（7）食品留样。乙方应做到每餐留样并与当日食谱相符，将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上；每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 200g；由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等。食品留样工作须在菜肴制作完成后及出餐前完成，以确保其准确性。不同时段留样食品应隔离存放，并注明餐别；留样时间满 48 小时后可作废弃处理，时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定，不得私自处理。

（8）清洗消毒。乙方须按照 GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定对餐用具清洗消毒，餐用具使用后应及时按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序操作餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒；采用化学消毒的（不鼓励），消毒剂应符合 GB 14930.2-2012《食品安全国家标准消毒剂》的要求，消毒剂的标签说明书还应符合 GB 38598-2020《消毒产品标签说明书通用要求》的要求，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度，由专人做好使用及检测记录；采用煮沸消毒的，餐饮具需完全浸没在水中，温度一般控制在 100℃，保持 10 分钟以上，必要时，配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长；从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用；消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并做好标记。

（9）专间使用。乙方应严格落实专间使用管理要求，专间内温度不得高于 25℃；每餐（或每次）使用前，应在无人加工制作时使用紫外线灯对专间空气进行消毒 30 分钟以上并做好记录；进入专间前，加工制作人员应严格清洗消毒手部，更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，非专间加工制作人员不得擅自进入专间；专间内使用专用工具、容器、设备，不得与其他区域混用，使用前进行清洗消毒并保持清洁；及时关闭专间的门和食品传递窗口；蔬菜、水果、生食或海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间，预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间；加工制作好的成品应当餐

供应；不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

（10）环境卫生。乙方须按照 GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》的要求，做好餐厅室内外（包括单独院落）的环境清洁工作。每餐前，做好开窗通风工作，保持餐厅及后厨空气新鲜无异味；每餐后及时清洁食品处理区、就餐区的设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑。定期清洁卫生间设施设备，保持地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、卫生纸充足等，营业期间，开启排风装置，保持室内空气无异味。每周进行一次彻底清洗，对碗柜及餐具进行二次清洁消毒。

（11）病媒生物防治。乙方须按照集中供餐单位餐厅病媒生物防治工作规定，自行或委托第三方做好餐厅病媒生物防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂应做到无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。

3. 饭菜质量：乙方应以有效的举措保障每餐安全达标、营养均衡、品质稳定，以有力有效措施推动《健康中国行动》（2019-2030 年）和《国民营养计划》（2017-2030 年）在机关食堂落实。每周食谱须由营养师审核签字后提交丙方审核备案。餐厅须根据大多数就餐者的饮食习惯每月推陈出新一道菜品；食堂销售的食品，不得添加任何有毒、有害物质，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。落实落细《中国居民膳食指南（2022）》，注重食品的营养搭配，推行营养配餐，结合中医药膳理论，讲究凉热搭配、荤素搭配、粗细搭配，注重营养均衡，并聘请营养师制定健康菜谱。努力提高烹调质量。

4. 垃圾管理：乙方须按照中、省、市有关垃圾分类的要求，设立垃圾管理岗（可兼职），由掌握相关知识的人员负责，在指定的餐厅外区域设置完好的垃圾分类容器并分类投放。餐厨垃圾应干湿分离、分类放置、及时清理，建立餐厨垃圾处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者信息等。垃圾投放区域应保持清洁，地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾等，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒。禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。

5. 厉行节约：乙方须按照《党政机关厉行节约反对浪费条例》规定，对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》要求，落实计划、采购、加工、台账管理、食品检测、成品制作、贮存、留样、防鼠防虫等全环节的反食品浪费措施。每天每餐对餐厨垃圾称重，计算垃圾系数并记录台账。“光盘”和“剩餐”

是乙方经营和服务水平的集中反映，由丙方对“剩餐”现象进行严格考核，杜绝因饭菜质量不佳导致的餐饮浪费现象。

6.设施设备管理：乙方要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理，爱惜厨房设施设备，确保设施设备安全完整，提高使用寿命。如果发现人为损坏，应照价赔偿。建立厨房设施设备台账，定期核对和清点，确保设施设备完整；及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物，确保设施设备干净整洁；及时清理排污、排水等管道，确保管道畅通；严格按操作规程使用和保养设施设备，确保安全规范使用。各灶设施设备不得随意挪用，如需转移，由丙方同意后，方可挪用。

7.厨具及低值易耗品管理：按照谁投资购买，产权归谁的原则，分类管理。后期由乙方投资购买的，产权归乙方。在合同期内，各方进行产权管理和登记，并负责监督；乙方负责使用管理，对厨具用具的完好状态负责，最大限度的提高使用寿命。乙方投资购买属于新增的，报丙方备案登记；属于更新的，须按照交旧购新的原则报丙方备案登记。双方每月至少进行一次账账、账实核对，确保资产安全完整、产权清晰。合同期满后，乙方须按照最新资产台账完好如数交回厨具及低值易耗品（年损耗≤15%属正常现象），如年损耗＞15%的，应补齐超出部分的损耗，否则由丙方将按照市场价从托管费中扣除相应费用。

禁止采购不合格的餐厨具；禁止“拆东墙补西墙”互相借用餐厨具；如出现因餐厨具等低值易耗品而影响供餐保障的现象，由丙方自行采购并按市场价从托管费中扣除相应费用，其产权归甲方所有。

8.实现公平竞争：乙方通过“智慧餐厅”App，提前一周公布下一周经营养师签字审定的菜单，于每餐开餐前10分钟，向干部职工发布成品及当餐菜单。要自觉接受群众监督，听取群众意见，对群众反映属实的管理不到位的事项，限期整改；对群众提出的有利于提高餐饮保障和服务水平的建设性意见，要认真采纳。

9.配合智慧化管理：乙方需按照“i延安”App建设要求，在宝塔区农村商业银行股份有限公司开设结算账户，确保消费资金和托管费用及时准确得到结算。要及时关注“i延安”App“食堂菜谱”中的意见建议，向就餐者做好解释工作，并以问题为导向改进落实。要及时回应社会关切，解决好“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。

10.应急保障：乙方必须有科学、完善、合理的应急预案。对停水、停电、

停气等特殊情况要有应对措施，对疫情防控及处置要有应急保障措施，对火灾、漏电等突发事件要有应对措施。要建立有效的食品安全应急处置措施，确保饮食安全。

11.其他事项：托管期内，未经同意，投标人不得私自转包，一经发现取消其经营资格。

（十）合同价款

中标单价：

中标单价 / 餐厅名称		早餐/人次（元）	午餐/人次（元）	晚餐/人次（元）
分散办公区	干部职工餐厅	4.90	7.90	2.90

最终合同价款，按乙方对各就餐区域每餐每人次托管费用投标报价乘以实际就餐人数计算确定。最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价-考核扣减金额。

合同总价、投标单价包括完成该服务项目的原辅食材费、调料费、管理费、技术费、设施设备维保费、低值易耗品购置费、办公费、劳务费、卫生保洁费、利润、税金、保险费以及合同明示或暗示的所有风险、责任和义务等全部费用。

投标单价不受市场价格变化因素的影响。

（十一）合同价款结算

按月结算，最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价-考核扣减金额。

根据合同价款计算规则核定后，由乙方开具税务发票，经丙方审核后，报甲方结算。

（十二）各方权利义务

1.甲方权利义务

（1）甲方有权升级和利用“i延安app”调取丙方就餐信息数据，并按照管理需要设定管理权限；

（2）甲方有权要求乙方、丙方落实市委、市政府以及相关工作部门要求；

（3）按照合同约定，由丙方为乙方提供生产经营场所，并为乙方的生产经营提供后勤保障。

（4）合同期内，甲方有权调整各机关食堂功能，有权要求完善管理制度和经营方案。

（5）甲方按照考核结果和合同约定支付托管费。

2. 乙方的权利义务

（1）有权要求丙方按照合同约定提供生产经营场所和设施设备；

（2）有权要求按期结算委托管理费用；

（3）自觉接受甲方、丙方的日常管理、考核、监督和处罚。

（4）对考核结果有异议的，可在收到考核结果后 3 个工作日内向丙方提出书面申诉，并附相关证据，本着诚信原则协商解决。

3. 丙方权利义务

（1）丙方负责对乙方的履约情况进行日常管理、考核和监督，并承担日常管理、考核和监督不到位产生的相应责任；

（2）须建立托管费用结算审核机制，对应支付托管费的真实性、准确性、完整性负责，按月向甲方报账；

（3）落实甲方“i 延安 app”系统管理的有关要求；

（4）落实甲方分解的市委、市政府以及相关工作部门的工作任务；落实甲方关于就餐权限、就餐价格等有关要求；

（5）按照合同约定为乙方提供符合标准的生产经营场所。

（十三）监督考核

1. 乙方所经营的机关食堂，在对就餐人员满意度测评中应得到满意等次。由丙方每月 25-28 日通过延安智慧平台 12345，市检察院机关食堂按照 20 名的标准随机抽取就餐人员进行满意度调查。满意度调查分为不满意、基本满意、满意、非常满意四个等次。调查结果为不满意，按当月累计用餐人数以每人 1 元的标准扣除当月应付托管费；调查结果达到基本满意，按当月累计用餐人数以每人 0.5 元的标准扣除当月应付托管费。达到满意及以上层次，视为符合合同约定。当月累计用餐人数=（Σ当月每餐就餐人数×相应每餐餐饮标准）/每人每天餐饮标准（下同）。

2. 就餐人数变动管理考核

就餐人数变化情况是机关食堂服务保障质量的“晴雨表”，餐厅每月每餐累

计就餐人数应至少达到上年同期的累计就餐人数。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度超过 5%（含 5%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次 0.5 元、中餐每人次 1 元的标准扣除当月应付托管费；当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度在 0-5%（含 0%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次 0.3 元、午餐每人次 0.4 元的标准扣除当月应付托管费。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次增长幅度超过 0%的，视为达到合同约定要求。

3.综合管理考核

由丙方，对餐饮的安全生产、食品卫生、接待用餐、服务质量等进行综合考核，综合考核分值应达到 70 分以上（不含 70 分）。线下日常考核每月不低于 4 次，每月针对就餐者线上反馈的频次达到两次和一次关于食品安全的意见，立即开展专项考核，并将专项考核结果与全面考核的相应类别得分进行加权平均。综合考核采用百分倒扣制（即综合分值=100 分减去扣分项总和），综合分值低于 60 分以内的，按当月累计用餐人数以每人 2 元的标准扣除当月应付托管费；在 60-70 分之间的（含 70 分），按当月累计用餐人数以每人 1 元的标准扣除当月应付托管费；在 70 分以上的，视为符合合同约定。（附：机关食堂线下考核表）

（十四）违约责任

在合同期内，乙方违反合同约定，由丙方负责处罚；甲方或丙方违约的，各自承担相应的违约责任。具体违约责任如下：

1.乙方必须自觉接受市场监管、卫生、税务等有关部门监督，依法依规经营。经营过程中，执法部门在检查中发现问题，企业应承担一切后果，如果产生罚款，由丙方加倍处罚餐饮企业。

2.食品安全事故实行一票否决。乙方在经营期内出现食品安全事故，自动解除合同并承担相应责任；造成严重后果的，追究刑事责任。积极推动食品安全量化分级认定，托管合同签订之日起无故没有按规定进行量化分级认定，且动态和年度评定没有达到约定等级的，自动解除合同。

3.乙方违反本合同第九条中人员配备要求的，由丙方按以下情形处罚：每少 1 人，从当月托管费中扣 3000 元；须持证上岗但无相关证书的，每少 1 个，从当月托管费中扣 1000 元；未按规定开展培训的，每出现一次，从当月托管费中扣 1000 元；未按规定进行厨艺交流的，每出现一次，从当月托管费中扣 2000 元；未按规定给员工缴纳社保、支付劳动报酬等，每出现一次，按应缴未缴额和

劳动报酬总额从当月托管费中扣回。

4. 乙方违反本合同第九条中食品安全要求的，每发现一次，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-2000 元，并责令整改，对情节严重的交由相关部门处理。“扶贫 832 平台”任务未完成，从托管费中扣回差额。

5. 乙方违反本合同第九条中饭菜质量托管要求的，按以下情形处罚：所提供食谱未经有资质的营养师审核的，每出现一次，由丙方从当月托管费中扣 2000 元；每月未推出 1 道新菜品的，每次从当月托管费中扣 1000 元；未按接待菜单供餐或接到接待部门投诉的，每出现一次，从当月托管费中扣 2000 元。

6. 乙方违反本合同第九条中厉行节约托管要求的，若因餐饮企业供餐原因导致“剩餐”现象严重的，即剩餐率＞10%（剩餐率=当餐总剩餐量÷当餐总供应量×100%）或平均每人剩餐量＞0.5kg（平均每人剩餐量=当餐剩餐总量÷当餐就餐总人数）的，每出现一次，由丙方从当月托管费中扣 2000 元。

7. 乙方违反本合同第九条中垃圾管理托管要求的，由丙方按以下情形处罚：餐厨垃圾未干湿分离、分类放置、及时清理的，每出现一次，从当月托管费中扣 500 元；将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理的，发现一次，从当月托管费中扣 1000 元，另外行业主管部门有明确处罚规定的，从其规定。

8. 乙方违反本合同第九条中设施设备管理托管要求的，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-2000 元，并责令整改；未按要求维保、检修设施设备的，丙方有权聘请第三方进行维保、检修，所产生费用从当月托管费中扣除。对违规使用、恶意损坏设施设备等，除照价赔偿外追究刑事责任。（丙方所聘请的第三方，无须经过乙方认可，但其费用须符合市场均价）

9. 乙方违反本合同第九条中厨具及低值易耗品管理托管要求的，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-1000 元，并责令整改。

10. 乙方违反本合同第九条中应急保障托管要求的，由丙方按以下情形处罚：未制定应急预案的，从当月托管费中扣 1000 元，直至预案制定；预案实施中出现重大漏洞的，从当月托管费中扣 2000 元。

11. 乙方违反本合同第九条中智慧化管理托管要求的，每发现一次，由丙方从托管费中扣 100 元。若因系统原因造成多刷卡扣费情况，餐饮企业负责向就餐者退还。对就餐者反映属实问题，3 日内不整改，从托管费中扣 500 元，直至整改完成。

12. 乙方违反本合同第九条中其他事项托管要求的，由丙方可解除合同。

13. 甲方无故延迟支付托管费用或丙方无故拖延向甲方报送结算票据的，超过 10 个工作日后，每延迟一日，按应付未付款额×年利率 10%的标准向餐饮企业支付利息。

14. 乙方严禁向甲方和丙方人员赠送礼品、礼金、土特产等；严禁免费为甲方和丙方提供就餐服务。一经发现，将移交有关部门依规依纪处理。

15. 乙方因故中途停止合作，须提前 3 个月函告甲方和丙方。

16. 乙方出现严重违约行为，甲方或丙方有权单方终止合同，并根据《中华人民共和国政府采购法》及相关政策视情形对乙方进行处罚，并依据《中华人民共和国民法典》追究其法律责任。

（十五）押金为了确保乙方能依据合同规定履行义务，确保食品卫生安全和餐厅设施设备的安全完整，提供更好的就餐服务，乙方须向丙方缴纳 2 万元的食品安全和设施设备押金。合同期满，设备移交完结、合同期内无重大食品安全事故和各项费用结算完成后 10 个工作日内支付给乙方。

（十六）免责条件

1. 因不可抗力等原因导致餐饮企业经营受损的，各方互不承担责任。本合同所指不可抗力是指国家公布的特大地震、地质灾害、洪水等。

2. 本合同如遇国家政策变化时，互不追究违约责任。

（十七）合同争议的解决

1. 合同争议的解决。合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商无果时，可向甲方所在地的人民法院提请诉讼。

2. 在诉讼期间，除有争议的部分外，本合同其他部分仍然有效，各方应继续履行。

（十八）招投标文件、报价文件、成交通知书、成交乙方承诺书是本合同不可分割的组成部分，对甲方、乙方、丙方均具有法律效力。合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

（十九）本合同须经采购代理机构确认，否则无效。

本合同从签订之日起生效，合同规定的全部事宜和程序结束后终止。一式六份，甲方二份，乙方一份，丙方一份，采购代理机构一份，延安市财政局政府采购管理科备案一份。

（以下无正文）

附件：机关餐厅线下考核表

考核内容	考核标准	扣分
综合管理	1. 餐厅管理制度齐全，特别是在计划、采购、台账管理、食品检测、加工、成品制作、储存、留样、服务、卫生、消毒、防鼠防虫等各环节建立配套制度。管理制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 2. 有健全的从业人员管理制度和岗位职责。制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 3. 有健全的食品安全制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 4. 有健全的反食品浪费制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣2分，扣分最高上限为12分。 5. 有健全的病媒防治制度及措施。没有相应措施的或采取的措施没有达到预期目标的，按缺项扣分，每缺1项扣5分。 6. 建立健全资产管理制度，确保资产账账、账实相符，且责任到人。未建立制度或制度不规范的，扣20分。	
人员管理	1. 各餐厅实行定岗、定员、定量配备从业人员，各投标人必须按照《各餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员。没配齐的，每缺1人扣5分，扣分最高上限为50分； 2. 所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师须持有相应的劳动技能等级证件、营养师须持营养证、安全员须持食品安全员证。相关证件不全的或证件与人不匹配的，每缺少1个，扣5分，扣分的最高上限为30分； 3. 前厅服务人员年龄不超过40岁，其他人员年龄男的不超过55岁、女的不超过50岁。没在年龄范围内配备岗位的，按超龄人员，每人扣2分，扣分的最高上限为10分； 4. 服务人员必须懂得服务礼仪，并具有标准规范的服务水平。服务人员每个季度定期培训一次，并记录培训内容留存；厨师每个季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。厨师每年至少更换一次。每个投标人应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。每项未完成扣5分，扣分最高上限为30分。 5. 投标人必须按月兑现员工工资，兑现不到位的，按没兑现到位的人数，每人扣50分，累计扣分无上限。	
食品安全	1. 投标人对其生产经营的食品安全设立食品质量安全管理岗位，明确工作责任，建立食品安全监督机制。工作责任不明的，扣20分；监督机制不力的，扣50分； 2. 全面落实餐饮服务食品安全操作规范，建立和实施危害分析和关键控制点体系。没建立或关键控制点不科学的，扣10分； 3. 建立食品安全追溯体系，建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。追溯记录不全的，每缺一项扣20分，累计扣分无上限； 4. 加强生产经营过程控制，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等措施。原辅材料没有有效检验报告的，每缺一项，扣20分，累计扣分无上限。加工操作、清洗消毒、人员管理不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。 5. 食品储存：严格按照标准规范分类储存食品。按期检查库存食	

	品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理。储存材料冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。每发现一次不到位的扣10分，累计扣分无上限。 6.食品留样：必须由专人专管，品种齐全、量足，标识卡填写清楚、规范并做好登记记录，样品密封存放时间为48小时。每发现一次扣2分，每月扣分的上限为30分； 7.建立食品安全“日管控、周排查、月调度”制度，并严格落实。没有建立制度或建立的制度不符合要求的，扣20分；建立制度但没有落实的，每发现一次，扣20分； 8.积极投保食品安全责任保险。投保的，加20分。	
反食品浪费	对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》，每发现一项不达标，按相应分值扣除。 1.在加强组织管理方面，没有建立管理机制的扣4分、没有专门管理岗位的扣4分； 2.在实施有效措施方面，采购环节管理不到位的扣8分、存储环节管理不到位的扣8分、加工环节管理不到位的扣10分、就餐环节管理不到位的扣10分、公务接待管理不到位的扣4分； 3.在实行餐厨生活垃圾分类方面，源头减量不到位的扣6分、分类投放不规范的扣10分； 4.在开展宣传教育奖励培训方面，开展教育培训不经常的扣5分、没有按季度组织开展评优创先活动的扣4分。	
智慧化管理	1.按要求及时发布每周、每日菜单，于开餐前10分钟发布，不按要求发送的，每发现一次扣5分，扣分的最高上限为20分； 2.每周在“i延安”APP投诉超过2条且经过核实确属投标人责任的，每1条扣5分，扣分最高上限为20分；没有限期整改的，每条扣10分； 3.“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。每收到一次属实的投诉，每条扣10分，没有限期整改的，扣20分。	
食品采购	1.所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定，并要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。没有检验合格证或检测单的，发现一次扣10分； 2.所有原辅材料从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购。采购国家知名品牌产品的，一种产品加5分，加分最高上限100分；采购省级知名产品的，一种产品加2分，加分最高上限50分 3.积极巩固脱贫攻坚成果，在同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安的贫困地区、贫困户农副产品，年购置延安的贫困地区农副产品需占到年购置总金额的10%及以上。占比在10%及以下的，每低一个百分点扣20分；占比超过10%的，每增加一个百分点加20分； 4.禁止采购：转基因食材，有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物，无检验合格证明的肉类食品，超过保质期限食物，无卫生许可证食品生产经营者供应的食品。如采购了禁止采购的食材，线下考核总分值直接核定为0分。	
饭菜质量	1.食堂销售的食品，要符合有关食品安全标准，不添加任何有害物质和添加剂。不按规定制作食品的，每发现一次扣3分，扣分的最高上限为15分； 2.菜品荤、素营养合理搭配，每周食谱不重样，符合合同约定标准，不得随意更换菜品。如发现擅自调整菜单的，每发现一次扣10分；不按照经批准的菜单制作菜品的，每发现一次扣10分；剩菜不得二次加工上桌，发现一次扣20分；	

	3. 每周食谱未经营养师审核签字的，扣20分； 4. 菜品新鲜可口，味道适中。菜品不新鲜的，每发现一次，扣20分；味道有异味的，每发现一次扣20分； 5. 注重推陈出新，各餐厅必须至少每月推出一道经反复改良且营养可口的新菜品。没有开发出就餐者喜爱且营养可口菜品的扣20分；能积极开发特色菜品且受就餐者好评的加20分； 6. 根据季节变化，适当调整保温设施（保温台、棉被等），确保饭菜有足够的热量。如出现热菜和主食等需保温食品，没有得到有效的保温，每发现一次扣10分； 7. 不遵守开餐时间规定的，每发生一次，扣5分； 8. 建立泔水登记检查制度，及时反应饭菜质量及浪费情况。不及时登记泔水情况的，每发现一次，扣5分；发现某种食品有过度剩余现象，每发现一次，扣10分.	
设备用具管理	1. 设备用具台账记录准确规范，手续完整。不准确的扣10分，不规范的扣5分，手续不完整的扣10分； 2. 爱护设备用具，规范使用。水、电、气等能耗设备，做到随用随开，用完即关。出现不规范操作、不爱护设备情形的，每发现一次扣10分； 3. 刀具管理：刀具使用完后及时存入刀具柜并上锁。不按规定执行的，每发现一次扣10分. 3. 消防管理：消防器材配备齐全（灭火砂、灭火毯、灭火锅盖）且能有效使用，全员熟知油锅灭火方式，未经同意不得使用消防设施冲洗地面。没有配备灭火砂、灭火毯、灭火锅盖的，每发现一次扣40分；违规使用的，每发现一次扣10分。 4. 污水泵：规范使用排污设施设备。排污池必须每天清理一次，干净无异味。不按规定使用和清洁的，每发现一次扣20分。	
接待管理	1. 注重接待、会议用餐菜单安排，机关食堂接到接待任务确定用餐方式后，厨师长要充分了解客人来源、饮食习惯，并依据自身特长科学合理制定菜单，菜单由营养师、监管员以及机关事务服务中心审核，报接待办或接待方、承办方审定后执行。未按程序执行的，每发现一次扣20分； 2. 统筹管理原则：干部职工灶的所有接待，统一由餐饮科安排、协调每批次的接待。擅自接受公务接待用餐的，每发现一次扣5分。如接待部门直接通知投标人负责接待的，投标人需在接到电话后10分钟之内告知机关事务中心餐饮科室负责人，没及时告知的，每发现一次扣10分； 3. 各具有接待功能的餐厅，至少要每季度推出一道具有地方特色的招牌菜和一道陕菜，并在我国“十大”菜系上下功夫，至少确保每个菜系中，能做精做细两道以上菜品，确保满足不同客人的就餐需要。未按规定执行的扣20分；能积极开发特色菜品且受到就餐者好评的加20分； 4. 做好接待用餐前各项准备工作。没有做好新鲜原材料准备的扣20分；没有做好餐具准备的扣20分、没有做好桌椅摆放的扣20分；餐厅和卫生间没有清扫干净以及没有配备手纸、洗手液、消毒液、消毒毛巾等的扣30分； 5. 规范服务行为，服务优质高效。仪容仪表不符合要求的扣10分、接待不主动热情的扣10分、语言粗鲁的扣20分、不介绍菜品的扣10分、摆盘不规范的扣20分、上菜取盘不规范的扣10分、上菜顺序不科学的扣20分；	

	6. 及时配合，高标准完成每次接待任务，不得出现被投诉现象。每次接待完成后由厨师长带队对剩菜剩饭进行一次分析，找出缺点并进行改进。每发生一次投诉，扣20分；对剩菜剩饭超出正常水平的，扣20分； 7. 每批接待必须达到满意及以上层次（对每批次接待，就投标人提供的饭菜质量、饭菜品种、就餐环境卫生、服务质量等向市接待办进行满意度调查，由市接待办按非常满意、满意、差三个层次进行评价）。出现差评的，每次扣50分；满意的加30分；非常满意的，加50分；	
服务质量	1. 仪态端庄，举止大方，按规定着装，女性必须佩戴发网。不全面执行的，每发现一次扣10分。 2. 应规范使用文明用语，语气和蔼可亲。不全面执行的，每发现一次扣10分。 3. 勤巡台，及时整理餐台卫生，及时与后厨沟通，确保饭菜量足，不能出现断档行为。不全面执行的，每发现一次扣10分。 4. 不得与就餐人员争吵、打骂。每发生一次，扣10分。 5. 用餐刷卡（脸）期间，看管刷卡机人员认真负责，严禁“借脸就餐”（非带人就餐），发现“借脸就餐”（非带人就餐）须立即制止；发现余额不足50元，及时提醒干部充卡，不能出现多刷钱现象，如有发生，投标人主动赔礼道歉，自行解决处理。发现“借脸就餐”（非带人就餐）不及时制止的，发现一次扣20分；因就餐人员预存伙食费余额不足就餐消费的，发现一次扣10分，并由投标人承担相应费用；出现多刷钱现象的，发现一次扣10分，并由投标人负责向就餐者退还多刷的金额。	
卫生管理	一. 个人卫生： 1. 为了保证卫生操作，防止病菌由人体传入食物，个人卫生必须做到“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服、被褥）。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限； 2. 工作人员无论任何季节进入机关食堂都必须穿统一工作服、戴手套、口罩、头发不露出帽外，不戴任何饰品，不涂指甲油，不准抽烟、玩手机（手机集中存放指定地点）；接触熟食必须戴一次性手套、口罩。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限；	
	二. 环境卫生： 1. 操作间、餐厅、仓库、做到无杂物、无异味、整洁干净。配合采购人落细落实食堂病媒生物防治措施，查漏补缺做好病媒防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2. 及时做好食堂内设施、设备的卫生保洁工作，确保各类设施设备无油渍、无灰尘；定期清洗窗帘（半年一次）、门帘，确保干净整洁。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 3. 擦桌抹布和洗碗抹布不得混用，用颜色区分开。 发现有一类不到位的，每发现一次扣5分 4. 洗手间顶棚无蛛网；照明灯正常、无常明灯现象、灯罩内无蚊虫；风口、换气扇无堵塞物；瓷砖墙面、隔断墙、门无灰尘、无污渍、门把手干净无污渍；地面光亮无水迹、无污渍、无杂物、无脚印；便池及小便池干净、无污垢、黄渍、无尿渍、无粪便；玻璃镜面干净明亮、无水印；洗手盆面台、水池干净无污渍、无水迹；水龙头明亮、无水迹；清洁工具干净、摆放整齐。发现一项不干净的扣5分	
	三. 餐具卫生：	

卫生管理	1.餐具必须清洗干净，严格按照清洗流程进行操作。发现有不到位的或有清洁剂残留的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2.餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家《卫生安全法》，未经消毒的餐具不得使用。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 3.消毒后的餐饮具必须存放在餐具专用保洁柜内备用。餐饮具存放不规范的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限；	
	四. 操作间卫生： 1.操作间、大厅卫生无死角。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.各种炊具、用具摆放整齐，操作台干净卫生，调料品放置有序加盖。发现有不到位的，每发现一次扣5分，累计扣分无上限； 五. 食品安全卫生： 1.食材储存：仓库要求清洁卫生，摆放有序，食品货架至少离墙8cm，离地22cm，以防止食品受潮或者变霉；干湿食材、罐头、瓶装酒等应分类存放，水果，乳制品，海鲜应单独存放，并分类储存，生、熟隔离分区域储存，所有食材需排列整齐。储存科学，无混放现象，仓库和冰箱的湿度、温度要符合食材储存要求，冰柜必须每周定期除霜一次；进货时，食材应加贴标签，注明生产、入库日期等信息，以便掌握货品的储存期限，方便发货和盘存工作，放置货物时要有先后固定位置，做到先进先出；随时留意食材和货物的状态，以防变质，按期检查储存食品质量，发现过期食品和变质食品应及时处理。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.冰箱、冰柜、保洁柜由专人管理，并经常检查和定期除霜（每周一次），柜内无异味。每周对仓库卫生检查一次。 确保库房通风良好、 干净整洁，符合食品储存要求。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。	
生活垃圾	1.各餐厅应配置专门的生活垃圾管理员，熟悉并掌握垃圾分类有关知识。没有配备懂业务的管理员，扣当月考核分值20分。 2.各投标人须在其服务的餐厅外的指定位按照垃圾分类管理要求置设分类垃圾容器，并配置标准的标识。没有按标准配置容器的，扣当月考核分值20分，没有配置标准标识的扣当月分值20分。 3.投标人必须严格按照垃圾分类要求挑拣生活垃圾并分类投放。厨余垃圾要做到干湿分离，不能与非厨余垃圾混投。餐厅保洁人员负责垃圾存放区域周围卫生，每天负责冲洗、清理，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒，必须做到地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾。没有按标准投放垃圾的，发现一次扣20分；垃圾区域不干净、不卫生的，发现一次扣20分。 4.禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。不按规定渠道交餐厨垃圾的，发现一次扣50分。 5.设置垃圾分类台账，严格按照分类标准统计每日的垃圾投放量、去向，并做好记录。不按规定设立台账并做好记录的，发现一次扣50分。	

甲方（盖章）：

负责人（签字）：

联系人：张斌

联系电话：18091111898

乙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：张阳阳

联系电话：15591137956

开户银行：延安农商银行中心街支行

账号：270901150120100001 2888

合同专用章

丙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：

联系电话：

采购代理机构：

负责人：

合同签订日期：2026年 5 月29日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业

采购项目合同

采购人:延安市机关事务服务中心

供应商:延安酒店管理（集团）有限公司

使用方:延安市公安局

合同签订时间：2026年 5 月29 日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目合同

采购人:延安市机关事务服务中心

供应商:延安酒店管理（集团）有限公司

使用方:延安市公安局

合同签订时间：2016年 5 月29日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目合同

采购人（以下简称：甲方）：延安市机关事务服务中心

供应商（以下简称：乙方）：延安酒店管理（集团）有限公司

使用方（以下简称：丙方）：延安市公安局

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及相关规定，确定乙方为延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目政府采购项目分散办公区的中标供应商。为明确甲、乙、丙方责任，特订立本合同，以便共同遵守。

（一）托管食堂情况

市公安局食堂使用面积约 468 ㎡，能同时容纳 300 人就餐，设有接待餐厅；

（二）托管方式

委托延安酒店管理（集团）有限公司（以下简称“供应商”）对丙方机关食堂经营管理，由丙方对供应商实施日常监督、考核和管理，甲方依据丙方的考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付托管费用。干部职工就餐按每餐就餐价格，通过“智慧餐厅”系统支付就餐费用。集中采购范围内的各机关食堂通过“智慧餐厅”系统互联互通，服务保障范围内的干部职工可自主选择在各机关食堂就餐。

乙方在由丙方免费提供生产经营场地以及优惠政策前提下实行自主经营，独立核算，自负盈亏。乙方在确保干部职工就餐需要的前提下，可利用节假日对外营业、承办婚宴，也可对外销售加工熟食或举办超市。

由丙方对乙方的生产经营实施日常监督、考核和管理，甲方依据丙方的考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付加减考核奖惩金额托管费用。

干部职工就餐个人支付部分，按每餐标准（不含托管费用），通过“智慧餐厅”系统，实时支付。

（三）费用承担

1. 由丙方免费为投标人提供经营场所和设施、设备。

2. 餐厅所产生的水、电、气费用，由丙方承担 95%、供应商承担 5%。

3. 增购和更新餐具等低值易耗品费用：乙方在一个合同期内，合同初期一个月，在餐厅现有餐具等低值易耗品存量基础上，根据需要，提出整体的配置计划，由丙方审核后，由丙方依据审定的更新计划进行采购，并承担费用；后期在实际使用过程中，按照交旧换新原则，由乙方负责更新，费用由乙方承担，报丙方备案。经营过程中，如原有餐具用具不能满足需要，需要增加配置的，由丙方负责配置，费用由丙方承担。接待用餐的餐具、消毒柜以及餐桌（椅）及其台布及饰品，由丙方采购，清洗费由乙方承担。

4. 除上述以外的在经营过程中使用的食材、调味用品以及清洁剂、消毒剂、杀虫剂、扫帚、拖把、抹布、钢丝球、手纸、口巾、湿巾、手套、口罩、卫生球等一切事项及费用均由乙方采购和承担。

5. 经营过程中，产生的消防安全、食品安全措施（除基础设施设备外），措施费用由乙方承担。

6. 厨房设施设备维修维护工作，由丙方组织实施，其中，厨房设施更换零配件费用，由丙方承担 80%，供应商承担 20%。

（四）用餐模式

干部职工餐厅，三餐均供应自助餐。并搭配羊肉面、南泥湾香菇面、老胡家肉夹馍、驴肉盖米饭、小炒肉盖米饭等延安地方特色美食。

（五）用餐标准

1. 乙方供应的每周食谱不得重复，每天食谱要严格按配伍禁忌要求科学营养搭配。每餐要新鲜可口、花样翻新、营养搭配好，做到基本上满足就餐人员需求。乙方需提前一周安排下一周食谱，由乙方的营养师审核签字盖章，报丙方审核后实施。

1. 实物标准

干部职工餐厅

早餐：共 16 个品种，其中 2 种凉菜，3 种热菜，3 种主食（馍、花卷、包子），1 种杂粮，1 种小吃，1 种油炸，2 种稀饭，豆浆，1 种面食，鸡蛋。

午餐：共 18 个品种，其中 2 种凉菜，6 种热菜（3 荤 3 素，其中一个纯肉菜），3 种主食（馍、米饭、饼子），1 种杂粮，2 种小吃，1 种面食，2 种汤（稀饭和汤），1 种水果。

晚餐：共 11 个品种，其中 2 种凉菜，3 种热菜，2 种主食（馍、米饭），2 种小吃，1 种面食，1 种稀饭。

2. 价格标准

（1）就餐价格

干部职工餐厅，早餐 3 元、午餐 8 元、晚餐 5 元；

以上餐厅就餐人员再次消费的，按照每餐销售单价加上变动托管费中标价结算。

（2）托管费用。为乙方的投标报价（每餐托管费单价）。

（3）公务用餐。执行公务用餐有关规定。各入驻单位来客在干部职工自助餐厅就餐且无提高标准要求的，按照每餐就餐价加上相应托管费中标单价用 pos 机或“二维码”结算，由乙方出具餐饮发票。公务餐改革政策出台后，按照改革政策要求执行。

（六）开餐时间

标段	位置	早餐时间	午餐时间	晚餐时间
分散办公区	市公安局机关食堂	7:00—8:00	11:40-13:00	17:40—19:00

就餐时间如有调整，按丙方通知要求执行。节假日期间，开设值班餐厅。餐厅如有接待任务，须做好保障服务。

（七）服务期限

合同签订之日起两年，合同一年一签。合同期首年经考核达到合同约定标准的，合同顺延；未达到合同约定标准的，首年期满后合同自动解除。

（八）服务措施

乙方必须保证委托经营管理质量和交货时间，不得擅自改变委托经营管理要求。所有经营管理内容给予保密，不得外泄。乙方应对上述服务进行承诺，认真履行，如违反服务承诺将取消中标资格。

（九）托管要求

乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》和有关集体用餐卫生管理等相关规定。必须严格按照（GB/T19001-2016/ISO9001：2015）餐饮服务类质量管理体系、（ISO22000：2018）食品安全管理体系、（GB/T45001—2020/ISO45001：2018）职业健康安全管理体系、（GB/T24001—2016/ISO14001： 2015）餐饮服务类环境管理体系认证标准组织生产经营活动。严格遵守甲方、丙方的使用方规章

制度并自觉接受机关干部职工对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防安全、食品安全、食品和环境卫生、环境建设由乙方负责，在职责范围内履行反食品浪费、创建健康餐厅、创建安全文明餐厅等职责。

1.人员配备及管理：乙方必须按照《餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员，报丙方备案。所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师、营养师、安全员须持有相应的劳动技能等级证或证书。实际驻场的经理或总管（厨师长）具有营养师资格证的，可兼职负责本项目的营养膳食工作。前厅服务人员年龄不超过45岁，其他人员年龄，男的不超过55岁、女的不超过50岁。乙方必须对新进服务人员进行培训考核，在确认其具备基本的服务礼仪和能力时方可安排岗位，每季度至少对服务人员培训1次，并留存培训内容待查；厨师每季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。严格落实员工备案制，及时报丙方员工基本情况和人员变动情况。要严格落实国家关于支付劳动报酬的有关政策，按月向员工及时足额支付工资。餐厅定岗定员一览表

（1）分散办公区：

人员配置	市公安局
经理	1
总管（厨师长）	
前厅（服务员）	4
凉菜（厨师）	1
热菜（厨师）	2
面点（厨师）	2
面点辅工	1
切配（厨师）	2
洗碗工	2
小计	15
可兼职岗位	
安全员	1
反食品浪费岗	1
资产管理员	1

营养师	1
库管	1
检验员	1

2. 食品安全：乙方须依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动。乙方对其生产经营的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。要建立健全食品安全管理制度，全面落实餐饮服务食品安全操作规范。要严格执行“日管控，周排查，月调度”有关规定，设立食品质量安全管理岗位，配备专业技术人员，加强食品安全管理。要积极投保食品安全责任保险，采取有效管理措施，保证食品安全。托管合同签订之日起四个月内，所经营机关食堂须取得食品安全量化动态管理B级及以上资质，一年后1个月内须取得年度食品安全餐饮服务等级A级。

（1）原材料采购

乙方选择的供货者应具有相关合法资质，原则上应为知名度和信誉度较高的商家，建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期（一个季度至少1次）对供货者的食品安全状况进行评价，及时更换不符合要求的供货者。尽可能采购绿色、有机食品，所采购的食品及原料必须符合国家有关食品安全卫生标准和规定，加强肉、蛋、奶等高风险食品采购管理。严格按照餐饮行业规范要求建立食品台账，确保每次采购的食材都能溯源。

积极巩固脱贫攻坚成果，同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安贫困地区、贫困户农副产品，年购置额需占年购置总金额的10%及以上。

（2）原料运输

乙方自行运输或第三方配送过程中须做好防尘、防水、食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分隔，包装完整、清洁，防止食品受到污染，不得与有毒有害物品混装，车辆不得混用。

（3）进货查验

乙方须做好随货证明文件查验和留存待查工作，从食品生产者采购食品的，查验并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照和产品合格证明文件等。从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验并留存其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照等。从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验并留存其有效身份证明材料等。从食用农产品生产企业

和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验并留存其社会信用代码和产品合格证明文件。从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。采购畜禽肉类的，除上述证明资料外还需查验并留存动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验并留存肉品品质检验合格证明。

实行统一配送经营方式的，可由乙方统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。

（4）原料贮存。乙方须按照食品安全要求分区、分架、分类、离墙、离地存放食品；在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容；有明确的保存条件和特殊要求的，应按规定贮存；遵循先进、先出、先用原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。

（5）加工制作。乙方应按照行业规范加强操作流程监管，避免食品在加工过程中受到交叉污染，不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。食品处理区不得从事可能污染食品的活动；辅助区（卫生间、更衣间等）内不得加工制作食品、清洗消毒餐饮具；服务场所不得饲养和宰杀禽、畜等动物。禁止使用非食品原料加工制作食品；禁止在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；禁止使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；禁止使用超过保质期的食品、食品添加剂；禁止超范围、超限量使用食品添加剂；禁止使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；禁止使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；禁止使用无标签的预包装食品、食品添加剂；禁止使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；禁止在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；不得出现法律法规禁止的其他加工制作行为。

（6）食品添加剂使用。乙方应按照 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、范围、计量使用食品添加剂；不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。食品添加剂实行专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样，使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛

放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB2760 中有“最大使用量”规定的，应精准称量使用。

（7）食品留样。乙方应做到每餐留样并与当日食谱相符，将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上；每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 200g；由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等。食品留样工作须在菜肴制作完成后及出餐前完成，以确保其准确性。不同时段留样食品应隔离存放，并注明餐别；留样时间满 48 小时后可作废弃处理，时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定，不得私自处理。

（8）清洗消毒。乙方须按照 GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定对餐用具清洗消毒，餐用具使用后应及时按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序操作餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒；采用化学消毒的（不鼓励），消毒剂应符合 GB 14930.2-2012《食品安全国家标准消毒剂》的要求，消毒剂的标签说明书还应符合 GB 38598-2020《消毒产品标签说明书通用要求》的要求，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度，由专人做好使用及检测记录；采用煮沸消毒的，餐饮具需完全浸没在水中，温度一般控制在 100℃，保持 10 分钟以上，必要时，配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长；从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用；消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并做好标记。

（9）专间使用。乙方应严格落实专间使用管理要求，专间内温度不得高于 25℃；每餐（或每次）使用前，应在无人加工制作时使用紫外线灯对专间空气进行消毒 30 分钟以上并做好记录；进入专间前，加工制作人员应严格清洗消毒手部，更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，非专间加工制作人员不得擅自进入专间；专间内使用专用工具、容器、设备，不得与其他区域混用，使用前进行清洗消毒并保持清洁；及时关闭专间的门和食品传递窗口；蔬菜、水果、生食或海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间，预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间；加工制作好的成品应当餐

供应；不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

（10）环境卫生。乙方须按照 GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》的要求，做好餐厅室内外（包括单独院落）的环境清洁工作。每餐前，做好开窗通风工作，保持餐厅及后厨空气新鲜无异味；每餐后及时清洁食品处理区、就餐区的设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑。定期清洁卫生间设施设备，保持地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、卫生纸充足等，营业期间，开启排风装置，保持室内空气无异味。每周进行一次彻底清洗，对碗柜及餐具进行二次清洁消毒。

（11）病媒生物防治。乙方须按照集中供餐单位餐厅病媒生物防治工作规定，自行或委托第三方做好餐厅病媒生物防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂应做到无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。

3. 饭菜质量：乙方应以有效的举措保障每餐安全达标、营养均衡、品质稳定，以有力有效措施推动《健康中国行动》（2019-2030 年）和《国民营养计划》（2017-2030 年）在机关食堂落实。每周食谱须由营养师审核签字后提交丙方审核备案。餐厅须根据大多数就餐者的饮食习惯每月推陈出新一道菜品；食堂销售的食品，不得添加任何有毒、有害物质，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。落实落细《中国居民膳食指南（2022）》，注重食品的营养搭配，推行营养配餐，结合中医药膳理论，讲究凉热搭配、荤素搭配、粗细搭配，注重营养均衡，并聘请营养师制定健康菜谱。努力提高烹调质量。

4. 垃圾管理：乙方须按照中、省、市有关垃圾分类的要求，设立垃圾管理岗（可兼职），由掌握相关知识的人员负责，在指定的餐厅外区域设置完好的垃圾分类容器并分类投放。餐厨垃圾应干湿分离、分类放置、及时清理，建立餐厨垃圾处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者信息等。垃圾投放区域应保持清洁，地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾等，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒。禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。

5. 厉行节约：乙方须按照《党政机关厉行节约反对浪费条例》规定，对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》要求，落实计划、采购、加工、台账管理、食品检测、成品制作、贮存、留样、防鼠防虫等全环节的反食品浪费措施。每天每餐对餐厨垃圾称重，计算垃圾系数并记录台账。“光盘”和“剩餐”

是乙方经营和服务水平的集中反映，由丙方对“剩餐”现象进行严格考核，杜绝因饭菜质量不佳导致的餐饮浪费现象。

6.设施设备管理：乙方要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理，爱惜厨房设施设备，确保设施设备安全完整，提高使用寿命。如果发现人为损坏，应照价赔偿。建立厨房设施设备台账，定期核对和清点，确保设施设备完整；及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物，确保设施设备干净整洁；及时清理排污、排水等管道，确保管道畅通；严格按操作规程使用和保养设施设备，确保安全规范使用。各灶设施设备不得随意挪用，如需转移，由丙方同意后，方可挪用。

7.厨具及低值易耗品管理：按照谁投资购买，产权归谁的原则，分类管理。后期由乙方投资购买的，产权归乙方。在合同期内，各方进行产权管理和登记，并负责监督；乙方负责使用管理，对厨具用具的完好状态负责，最大限度的提高使用寿命。乙方投资购买属于新增的，报丙方备案登记；属于更新的，须按照交旧购新的原则报丙方备案登记。双方每月至少进行一次账账、账实核对，确保资产安全完整、产权清晰。合同期满后，乙方须按照最新资产台账完好如数交回厨具及低值易耗品（年损耗≤15%属正常现象），如年损耗＞15%的，应补齐超出部分的损耗，否则由丙方将按照市场价从托管费中扣除相应费用。

禁止采购不合格的餐厨具；禁止“拆东墙补西墙”互相借用餐厨具；如出现因餐厨具等低值易耗品而影响供餐保障的现象，由丙方自行采购并按市场价从托管费中扣除相应费用，其产权归甲方所有。

8.实现公平竞争：乙方通过“智慧餐厅”App，提前一周公布下一周经营养师签字审定的菜单，于每餐开餐前10分钟，向干部职工发布成品及当餐菜单。要自觉接受群众监督，听取群众意见，对群众反映属实的管理不到位的事项，限期整改；对群众提出的有利于提高餐饮保障和服务水平的建设性意见，要认真采纳。

9.配合智慧化管理：乙方需按照“i延安”App建设要求，在宝塔区农村商业银行股份有限公司开设结算账户，确保消费资金和托管费用及时准确得到结算。要及时关注“i延安”App“食堂菜谱”中的意见建议，向就餐者做好解释工作，并以问题为导向改进落实。要及时回应社会关切，解决好“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。

10.应急保障：乙方必须有科学、完善、合理的应急预案。对停水、停电、

停气等特殊情况要有应对措施，对疫情防控及处置要有应急保障措施，对火灾、漏电等突发事件要有应对措施。要建立有效的食品安全应急处置措施，确保饮食安全。

11.其他事项：托管期内，未经同意，投标人不得私自转包，一经发现取消其经营资格。

（十）合同价款

中标单价：

中标单价 / 餐厅名称		早餐/人次（元）	午餐/人次（元）	晚餐/人次（元）
分散办公区	干部职工餐厅	4.90	7.90	2.90

最终合同价款，按乙方对各就餐区域每餐每人次托管费用投标报价乘以实际就餐人数计算确定。最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价-考核扣减金额。

合同总价、投标单价包括完成该服务项目的原辅食材费、调料费、管理费、技术费、设施设备维保费、低值易耗品购置费、办公费、劳务费、卫生保洁费、利润、税金、保险费以及合同明示或暗示的所有风险、责任和义务等全部费用。

投标单价不受市场价格变化因素的影响。

（十一）合同价款结算

按月结算，最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价-考核扣减金额。

根据合同价款计算规则核定后，由乙方开具税务发票，经丙方审核后，报甲方结算。

（十二）各方权利义务

1.甲方权利义务

（1）甲方有权升级和利用“i 延安 app”调取丙方就餐信息数据，并按照管理需要设定管理权限；

（2）甲方有权要求乙方、丙方落实市委、市政府以及相关工作部门要求；

（3）按照合同约定，由丙方为乙方提供生产经营场所，并为乙方的生产经营提供后勤保障。

（4）合同期内，甲方有权调整各机关食堂功能，有权要求完善管理制度和经营方案。

（5）甲方按照考核结果和合同约定支付托管费。

2.乙方的权利义务

（1）有权要求丙方按照合同约定提供生产经营场所和设施设备；

（2）有权要求按期结算委托管理费用；

（3）自觉接受甲方、丙方的日常管理、考核、监督和处罚。

（4）对考核结果有异议的，可在收到考核结果后3个工作日内向丙方提出书面申诉，并附相关证据，本着诚信原则协商解决。

3.丙方权利义务

（1）丙方负责对乙方的履约情况进行日常管理、考核和监督，并承担日常管理、考核和监督不到位产生的相应责任；

（2）须建立托管费用结算审核机制，对应支付托管费的真实性、准确性、完整性负责，按月向甲方报账；

（3）落实甲方“i延安app”系统管理的有关要求；

（4）落实甲方分解的市委、市政府以及相关工作部门的工作任务；落实甲方关于就餐权限、就餐价格等有关要求；

（5）按照合同约定为乙方提供符合标准的生产经营场所。

（十三）监督考核

1.乙方所经营的机关食堂，在对就餐人员满意度测评中应得到满意等次。由丙方每月25-28日通过延安智慧平台12345，市公安局机关食堂按照50名的标准随机抽取就餐人员进行满意度调查。满意度调查分为不满意、基本满意、满意、非常满意四个等次。调查结果为不满意，按当月累计用餐人数以每人1元的标准扣除当月应付托管费；调查结果达到基本满意，按当月累计用餐人数以每人0.5元的标准扣除当月应付托管费。达到满意及以上层次，视为符合合同约定。当月累计用餐人数=(Σ当月每餐就餐人数×相应每餐餐饮标准）/每人每天餐饮标准（下同）。

2.就餐人数变动管理考核

就餐人数变化情况是机关食堂服务保障质量的“晴雨表”，餐厅每月每餐累

计就餐人数应至少达到上年同期的累计就餐人数。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度超过5%（含5%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次0.5元、中餐每人次1元的标准扣除当月应付托管费；当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度在0-5%（含0%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次0.3元、午餐每人次0.4元的标准扣除当月应付托管费。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次增长幅度超过0%的，视为达到合同约定要求。

3.综合管理考核

由丙方，对餐饮的安全生产、食品卫生、接待用餐、服务质量等进行综合考核，综合考核分值应达到70分以上（不含70分）。线下日常考核每月不低于4次，每月针对就餐者线上反馈的频次达到两次和一次关于食品安全的意见，立即开展专项考核，并将专项考核结果与全面考核的相应类别得分进行加权平均。综合考核采用百分倒扣制（即综合分值=100分减去扣分项总和），综合分值低于60分以内的，按当月累计用餐人数以每人2元的标准扣除当月应付托管费；在60-70分之间的（含70分），按当月累计用餐人数以每人1元的标准扣除当月应付托管费；在70分以上的，视为符合合同约定。（附：机关食堂线下考核表）

（十四）违约责任

在合同期内，乙方违反合同约定，由丙方负责处罚；甲方或丙方违约的，各自承担相应的违约责任。具体违约责任如下：

1.乙方必须自觉接受市场监管、卫生、税务等有关部门监督，依法依规经营。经营过程中，执法部门在检查中发现问题，企业应承担一切后果，如果产生罚款，由丙方加倍处罚餐饮企业。

2.食品安全事故实行一票否决。乙方在经营期内出现食品安全事故，自动解除合同并承担相应责任；造成严重后果的，追究刑事责任。积极推动食品安全量化分级认定，托管合同签订之日起无故没有按规定进行量化分级认定，且动态和年度评定没有达到约定等级的，自动解除合同。

3.乙方违反本合同第九条中人员配备要求的，由丙方按以下情形处罚：每少1人，从当月托管费中扣3000元；须持证上岗但无相关证书的，每少1个，从当月托管费中扣1000元；未按规定开展培训的，每出现一次，从当月托管费中扣1000元；未按规定进行厨艺交流的，每出现一次，从当月托管费中扣2000元；未按规定给员工缴纳社保、支付劳动报酬等，每出现一次，按应缴未缴额和

劳动报酬总额从当月托管费中扣回。

4. 乙方违反本合同第九条中食品安全要求的，每发现一次，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-2000 元，并责令整改，对情节严重的交由相关部门处理。“扶贫 832 平台”任务未完成，从托管费中扣回差额。

5. 乙方违反本合同第九条中饭菜质量托管要求的，按以下情形处罚：所提供食谱未经有资质的营养师审核的，每出现一次，由丙方从当月托管费中扣 2000 元；每月未推出 1 道新菜品的，每次从当月托管费中扣 1000 元；未按接待菜单供餐或接到接待部门投诉的，每出现一次，从当月托管费中扣 2000 元。

6. 乙方违反本合同第九条中厉行节约托管要求的，若因餐饮企业供餐原因导致“剩餐”现象严重的，即剩餐率＞10%（剩餐率=当餐总剩餐量÷当餐总供应量×100%）或平均每人剩餐量＞0.5kg（平均每人剩餐量=当餐剩餐总量÷当餐就餐总人数）的，每出现一次，由丙方从当月托管费中扣 2000 元。

7. 乙方违反本合同第九条中垃圾管理托管要求的，由丙方按以下情形处罚：餐厨垃圾未干湿分离、分类放置、及时清理的，每出现一次，从当月托管费中扣 500 元；将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理的，发现一次，从当月托管费中扣 1000 元，另外行业主管部门有明确处罚规定的，从其规定。

8. 乙方违反本合同第九条中设施设备管理托管要求的，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-2000 元，并责令整改；未按要求维保、检修设施设备的，丙方有权聘请第三方进行维保、检修，所产生费用从当月托管费中扣除。对违规使用、恶意损坏设施设备等，除照价赔偿外追究刑事责任。（丙方所聘请的第三方，无须经过乙方认可，但其费用须符合市场均价）

9. 乙方违反本合同第九条中厨具及低值易耗品管理托管要求的，由丙方视情节从当月托管费中扣 500-1000 元，并责令整改。

10. 乙方违反本合同第九条中应急保障托管要求的，由丙方按以下情形处罚：未制定应急预案的，从当月托管费中扣 1000 元，直至预案制定；预案实施中出现重大漏洞的，从当月托管费中扣 2000 元。

11. 乙方违反本合同第九条中智慧化管理托管要求的，每发现一次，由丙方从托管费中扣 100 元。若因系统原因造成多刷卡扣费情况，餐饮企业负责向就餐者退还。对就餐者反映属实问题，3 日内不整改，从托管费中扣 500 元，直至整改完成。

12. 乙方违反本合同第九条中其他事项托管要求的，由丙方可解除合同。

13. 甲方无故延迟支付托管费用或丙方无故拖延向甲方报送结算票据的，超过 10 个工作日后，每延迟一日，按应付未付款额×年利率 10%的标准向餐饮企业支付利息。

14. 乙方严禁向甲方和丙方人员赠送礼品、礼金、土特产等；严禁免费为甲方和丙方提供就餐服务。一经发现，将移交有关部门依规依纪处理。

15. 乙方因故中途停止合作，须提前 3 个月函告甲方和丙方。

16. 乙方出现严重违约行为，甲方或丙方有权单方终止合同，并根据《中华人民共和国政府采购法》及相关政策视情形对乙方进行处罚，并依据《中华人民共和国民法典》追究其法律责任。

（十五）押金为了确保乙方能依据合同规定履行义务，确保食品卫生安全和餐厅设施设备的安全完整，提供更好的就餐服务，乙方须向丙方缴纳 2 万元的食品安全和设施设备押金。合同期满，设备移交完结、合同期内无重大食品安全事故和各项费用结算完成后 10 个工作日内支付给乙方。

（十六）免责条件

1. 因不可抗力等原因导致餐饮企业经营受损的，各方互不承担责任。本合同所指不可抗力是指国家公布的特大地震、地质灾害、洪水等。

2. 本合同如遇国家政策变化时，互不追究违约责任。

（十七）合同争议的解决

1. 合同争议的解决。合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商无果时，可向甲方所在地的人民法院提请诉讼。

2. 在诉讼期间，除有争议的部分外，本合同其他部分仍然有效，各方应继续履行。

（十八）招投标文件、报价文件、成交通知书、成交乙方承诺书是本合同不可分割的组成部分，对甲方、乙方、丙方均具有法律效力。合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

（十九）本合同须经采购代理机构确认，否则无效。

本合同从签订之日起生效，合同规定的全部事宜和程序结束后终止。一式六份，甲方二份，乙方一份，丙方一份，采购代理机构一份，延安市财政局政府采购管理科备案一份。

（以下无正文）

附件：机关餐厅线下考核表

考核内容	考核标准	扣分
综合管理	1.餐厅管理制度齐全，特别是在计划、采购、台账管理、食品检测、加工、成品制作、储存、留样、服务、卫生、消毒、防鼠防虫等各环节建立配套制度。管理制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 2.有健全的从业人员管理制度和岗位职责。制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 3.有健全的食品安全制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 4.有健全的反食品浪费制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣2分，扣分最高上限为12分。 5.有健全的病媒防治制度及措施。没有相应措施的或采取的措施没有达到预期目标的，按缺项扣分，每缺1项扣5分。 6.建立健全资产管理制度，确保资产账账、账实相符，且责任到人。未建立制度或制度不规范的，扣20分。	
人员管理	1.各餐厅实行定岗、定员、定量配备从业人员，各投标人必须按照《各餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员。没配齐的，每缺1人扣5分，扣分最高上限为50分； 2.所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师须持有相应的劳动技能等级证件、营养师须持营养证、安全员须持食品安全员证。相关证件不全的或证件与人不匹配的，每缺少1个，扣5分，扣分的最高上限为30分； 3.前厅服务人员年龄不超过40岁，其他人员年龄男的不超过55岁、女的不超过50岁。没在年龄范围内配备岗位的，按超龄人员，每人扣2分，扣分的最高上限为10分； 4.服务人员必须懂得服务礼仪，并具有标准规范的服务水平。服务人员每个季度定期培训一次，并记录培训内容留存；厨师每个季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。厨师每年至少更换一次。每个投标人应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。每项未完成扣5分，扣分最高上限为30分。 5.投标人必须按月兑现员工工资，兑现不到位的，按没兑现到位的人数，每人扣50分，累计扣分无上限。	
食品安全	1.投标人对其生产经营的食品安全设立食品质量安全管理岗位，明确工作责任，建立食品安全监督机制。工作责任不明的，扣20分；监督机制不力的，扣50分； 2.全面落实餐饮服务食品安全操作规范，建立和实施危害分析和关键控制点体系。没建立或关键控制点不科学的，扣10分； 3.建立食品安全追溯体系，建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。追溯记录不全的，每缺一项扣20分，累计扣分无上限； 4.加强生产经营过程控制，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等措施。原辅材料没有有效检验报告的，每缺一项，扣20分，累计扣分无上限。加工操作、清洗消毒、人员管理不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。 5.食品储存：严格按照标准规范分类储存食品。按期检查库存食	

	品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理。储存材料冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。每发现一次不到位的扣10分，累计扣分无上限。 6.食品留样：必须由专人专管，品种齐全、量足，标识卡填写清楚、规范并做好登记记录，样品密封存放时间为48小时。每发现一次扣2分，每月扣分的上限为30分； 7.建立食品安全“日管控、周排查、月调度”制度，并严格落实。没有建立制度或建立的制度不符合要求的，扣20分；建立制度但没有落实的，每发现一次，扣20分； 8.积极投保食品安全责任保险。投保的，加20分。	
反食品浪费	对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》，每发现一项不达标，按相应分值扣除。 1.在加强组织管理方面，没有建立管理机制的扣4分、没有专门管理岗位的扣4分； 2.在实施有效措施方面，采购环节管理不到位的扣8分、存储环节管理不到位的扣8分、加工环节管理不到位的扣10分、就餐环节管理不到位的扣10分、公务接待管理不到位的扣4分； 3.在实行餐厨生活垃圾分类方面，源头减量不到位的扣6分、分类投放不规范的扣10分； 4.在开展宣传教育奖励培训方面，开展教育培训不经常的扣5分、没有按季度组织开展评优创先活动的扣4分。	
智慧化管理	1.按要求及时发布每周、每日菜单，于开餐前10分钟发布，不按要求发送的，每发现一次扣5分，扣分的最高上限为20分； 2.每周在“i延安”APP投诉超过2条且经过核实确属投标人责任的，每1条扣5分，扣分最高上限为20分；没有限期整改的，每条扣10分； 3.“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。每收到一次属实的投诉，每条扣10分，没有限期整改的，扣20分。	
食品采购	1.所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定，并要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。没有检验合格证或检测单的，发现一次扣10分； 2.所有原辅材料从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购。采购国家知名品牌产品的，一种产品加5分，加分最高上限100分；采购省级知名产品的，一种产品加2分，加分最高上限50分 3.积极巩固脱贫攻坚成果，在同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安的贫困地区、贫困户农副产品，年购置延安的贫困地区农副产品需占到年购置总金额的10%及以上。占比在10%及以下的，每低一个百分点扣20分；占比超过10%的，每增加一个百分点加20分； 4.禁止采购：转基因食材，有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物，无检验合格证明的肉类食品，超过保质期限食物，无卫生许可证食品生产经营者供应的食品。如采购了禁止采购的食材，线下考核总分值直接核定为0分。	
饭菜质量	1.食堂销售的食品，要符合有关食品安全标准，不添加任何有害物质和添加剂。不按规定制作食品的，每发现一次扣3分，扣分的最高上限为15分； 2.菜品荤、素营养合理搭配，每周食谱不重样，符合合同约定标准，不得随意更换菜品。如发现擅自调整菜单的，每发现一次扣10分；不按照经批准的菜单制作菜品的，每发现一次扣10分；剩菜不得二次加工上桌，发现一次扣20分；	

	3.每周食谱未经营养师审核签字的，扣20分； 4.菜品新鲜可口，味道适中。菜品不新鲜的，每发现一次，扣20分；味道有异味的，每发现一次扣20分； 5.注重推陈出新，各餐厅必须至少每月推出一道经反复改良且营养可口的新菜品。没有开发出就餐者喜爱且营养可口菜品的扣20分；能积极开发特色菜品且受就餐者好评的加20分； 6.根据季节变化，适当调整保温设施（保温台、棉被等），确保饭菜有足够的热量。如出现热菜和主食等需保温食品，没有得到有效的保温，每发现一次扣10分； 7.不遵守开餐时间规定的，每发生一次，扣5分； 8.建立泔水登记检查制度，及时反应饭菜质量及浪费情况。不及时登记泔水情况的，每发现一次，扣5分；发现某种食品有过度剩余现象，每发现一次，扣10分.	
设备用具管理	1.设备用具台账记录准确规范，手续完整。不准确的扣10分，不规范的扣5分，手续不完整的扣10分； 2.爱护设备用具，规范使用。水、电、气等能耗设备，做到随用随开，用完即关。出现不规范操作、不爱护设备情形的，每发现一次扣10分； 3.刀具管理：刀具使用完后及时存入刀具柜并上锁。不按规定执行的，每发现一次扣10分. 3.消防管理：消防器材配备齐全（灭火砂、灭火毯、灭火锅盖）且能有效使用，全员熟知油锅灭火方式，未经同意不得使用消防设施冲洗地面。没有配备灭火砂、灭火毯、灭火锅盖的，每发现一次扣40分；违规使用的，每发现一次扣10分。 4.污水泵：规范使用排污设施设备。排污池必须每天清理一次，干净无异味。不按规定使用和清洁的，每发现一次扣20分。	
接待管理	1.注重接待、会议用餐菜单安排，机关食堂接到接待任务确定用餐方式后，厨师长要充分了解客人来源、饮食习惯，并依据自身特长科学合理制定菜单，菜单由营养师、监管员以及机关事务服务中心审核，报接待办或接待方、承办方审定后执行。未按程序执行的，每发现一次扣20分； 2.统筹管理原则：干部职工灶的所有接待，统一由餐饮科安排、协调每批次的接待。擅自接受公务接待用餐的，每发现一次扣5分。如接待部门直接通知投标人负责接待的，投标人需在接到电话后10分钟之内告知机关事务中心餐饮科室负责人，没及时告知的，每发现一次扣10分； 3.各具有接待功能的餐厅，至少要每季度推出一道具有地方特色的招牌菜和一道陕菜，并在我国“十大”菜系上下功夫，至少确保每个菜系中，能做精做细两道以上菜品，确保满足不同客人的就餐需要。未按规定执行的扣20分；能积极开发特色菜品且受到就餐者好评的加20分； 4.做好接待用餐前各项准备工作。没有做好新鲜原材料准备的扣20分；没有做好餐具准备的扣20分、没有做好桌椅摆放的扣20分；餐厅和卫生间没有清扫干净以及没有配备手纸、洗手液、消毒液、消毒毛巾等的扣30分； 5.规范服务行为，服务优质高效。仪容仪表不符合要求的扣10分、接待不主动热情的扣10分、语言粗鲁的扣20分、不介绍菜品的扣10分、摆盘不规范的扣20分、上菜取盘不规范的扣10分、上菜顺序不科学的扣20分；	

	6. 及时配合，高标准完成每次接待任务，不得出现被投诉现象。每次接待完成后由厨师长带队对剩菜剩饭进行一次分析，找出缺点并进行改进。每发生一次投诉，扣20分；对剩菜剩饭超出正常水平的，扣20分； 7. 每批接待必须达到满意及以上层次（对每批次接待，就投标人提供的饭菜质量、饭菜品种、就餐环境卫生、服务质量等向市接待办进行满意度调查，由市接待办按非常满意、满意、差三个层次进行评价）。出现差评的，每次扣50分；满意的加30分；非常满意的，加50分；	
服务质量	1. 仪态端庄，举止大方，按规定着装，女性必须佩戴发网。不全面执行的，每发现一次扣10分。 2. 应规范使用文明用语，语气和蔼可亲。不全面执行的，每发现一次扣10分。 3. 勤巡台，及时整理餐台卫生，及时与后厨沟通，确保饭菜量足，不能出现断档行为。不全面执行的，每发现一次扣10分。 4. 不得与就餐人员争吵、打骂。每发生一次，扣10分。 5. 用餐刷卡（脸）期间，看管刷卡机人员认真负责，严禁“借脸就餐”（非带人就餐），发现“借脸就餐”（非带人就餐）须立即制止；发现余额不足50元，及时提醒干部充卡，不能出现多刷钱现象，如有发生，投标人主动赔礼道歉，自行解决处理。发现“借脸就餐”（非带人就餐）不及时制止的，发现一次扣20分；因就餐人员预存伙食费余额不足就餐消费的，发现一次扣10分，并由投标人承担相应费用；出现多刷钱现象的，发现一次扣10分，并由投标人负责向就餐者退还多刷的金额。	
卫生管理	一、个人卫生： 1. 为了保证卫生操作，防止病菌由人体传入食物，个人卫生必须做到“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服、被褥）。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限； 2. 工作人员无论任何季节进入机关食堂都必须穿统一工作服、戴手套、口罩、头发不露出帽外，不戴任何饰品，不涂指甲油，不准抽烟、玩手机（手机集中存放指定地点）；接触熟食必须戴一次性手套、口罩。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限；	
	二、环境卫生： 1. 操作间、餐厅、仓库、做到无杂物、无异味、整洁干净。配合采购人落细落实食堂病媒生物防治措施，查漏补缺做好病媒防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2. 及时做好食堂内设施、设备的卫生保洁工作，确保各类设施设备无油渍、无灰尘；定期清洗窗帘（半年一次）、门帘，确保干净整洁。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 3. 擦桌抹布和洗碗抹布不得混用，用颜色区分开。 发现有一类不到位的，每发现一次扣5分 4. 洗手间顶棚无蛛网；照明灯正常、无常明灯现象、灯罩内无蚊虫；风口、换气扇无堵塞物；瓷砖墙面、隔断墙、门无灰尘、无污渍、门把手干净无污渍；地面光亮无水迹、无污渍、无杂物、无脚印；便池及小便池干净、无污垢、黄渍、无尿渍、无粪便；玻璃镜面干净明亮、无水印；洗手盆面台、水池干净无污渍、无水迹；水龙头明亮、无水迹；清洁工具干净、摆放整齐。发现一项不干净的扣5分	
	三、餐具卫生：	

卫生管理	1.餐具必须清洗干净，严格按照清洗流程进行操作。发现有不到位的或有清洁剂残留的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2.餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家《卫生安全法》，未经消毒的餐具不得使用。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 3.消毒后的餐饮具必须存放在餐具专用保洁柜内备用，餐饮具存放不规范的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限；
	四．操作间卫生： 1.操作间、大厅卫生无死角。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.各种炊具、用具摆放整齐，操作台干净卫生，调料品放置有序加盖。发现有不到位的，每发现一次扣5分，累计扣分无上限； 五.食品安全卫生： 1.食材储存：仓库要求清洁卫生，摆放有序，食品货架至少离墙8cm，离地22cm，以防止食品受潮或者变霉；干湿食材、罐头、瓶装酒等应分类存放，水果，乳制品，海鲜应单独存放，并分类储存，生、熟隔离分区域储存，所有食材需排列整齐，储存科学，无混放现象，仓库和冰箱的湿度、温度要符合食材储存要求，冰柜必须每周定期除霜一次；进货时，食材应加贴标签，注明生产、入库日期等信息，以便掌握货品的储存期限，方便发货和盘存工作，放置货物时要有先后固定位置，做到先进先出；随时留意食材和货物的状态，以防变质，按期检查储存食品质量，发现过期食品和变质食品应及时处理。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.冰箱、冰柜、保洁柜由专人管理，并经常检查和定期除霜（每周一次），柜内无异味。每周对仓库卫生检查一次。 确保库房通风良好、 干净整洁，符合食品储存要求。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。
生活垃圾	1.各餐厅应配置专门的生活垃圾管理员，熟悉并掌握垃圾分类有关知识。没有配备懂业务的管理员，扣当月考核分值20分。 2.各投标人须在其服务的餐厅外的指定位按照垃圾分类管理要求置设分类垃圾容器，并配置标准的标识。没有按标准配置容器的，扣当月考核分值20分，没有配置标准标识的扣当月分值20分。 3.投标人必须严格按照垃圾分类要求挑拣生活垃圾并分类投放。厨余垃圾要做到干湿分离，不能与非厨余垃圾混投。餐厅保洁人员负责垃圾存放区域周围卫生，每天负责冲洗、清理，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒，必须做到地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾。没有按标准投放垃圾的，发现一次扣20分；垃圾区域不干净、不卫生的，发现一次扣20分。 4.禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。不按规定渠道交餐厨垃圾的，发现一次扣50分。 5.设置垃圾分类台账，严格按照分类标准统计每日的垃圾投放量、去向，并做好记录。不按规定设立台账并做好记录的，发现一次扣50分。

甲方（盖章）：

负责人（签字）：

联系人：张[illegible]

联系电话：18091111898

乙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：张阳阳

联系电话：15591137956

开户银行：延安农商银行中心街支行

账号：270901450120100001 2838

丙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：

联系电话：

采购代理机构：

负责人：

合同签订日期：2024 年 5 月 29 日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业

采购项目合同

采购人:延安市机关事务服务中心

供应商:延安酒店管理（集团）有限公司

使用方:延安市司法局

合同签订时间：2016年 5 月 29 日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业

采购项目合同

采购人:延安市机关事务服务中心

供应商:延安酒店管理（集团）有限公司

使用方:延安市司法局

合同签订时间：2016年 5月29日

延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目合同

采购人（以下简称：甲方）：延安市机关事务服务中心

供应商（以下简称：乙方）：延安酒店管理（集团）有限公司

使用方（以下简称：丙方）：延安市司法局

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及相关规定，确定乙方为延安市机关事务服务中心机关食堂托管企业采购项目政府采购项目分散办公区的中标供应商。为明确甲、乙、丙方责任，特订立本合同，以便共同遵守。

（一）托管食堂情况

市司法局食堂使用面积约 100 ㎡，能同时容纳 50 人就餐，设有接待餐厅。

（二）托管方式

委托延安酒店管理（集团）有限公司（以下简称“供应商”）对丙方机关食堂经营管理，由丙方对供应商实施日常监督、考核和管理，甲方依据丙方的考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付托管费用。干部职工就餐按每餐就餐价格，通过“智慧餐厅”系统支付就餐费用。集中采购范围内的各机关食堂通过“智慧餐厅”系统互联互通，服务保障范围内的干部职工可自主选择在各机关食堂就餐。

乙方在由丙方免费提供生产经营场地以及优惠政策前提下实行自主经营，独立核算，自负盈亏。乙方在确保干部职工就餐需要的前提下，可利用节假日对外营业、承办婚宴，也可对外销售加工熟食或举办超市。

由丙方对乙方的生产经营实施日常监督、考核和管理，甲方依据丙方的考核结果、中标价结合当月每餐实际就餐人数支付加减考核奖惩金额托管费用。

干部职工就餐个人支付部分，按每餐标准（不含托管费用），通过“智慧餐厅”系统，实时支付。

（三）费用承担

1. 由丙方免费为投标人提供经营场所和设施、设备。

2. 餐厅所产生的水、电、气费用，由丙方承担 95%、供应商承担 5%。

3. 增购和更新餐具等低值易耗品费用：乙方在一个合同期内，合同初期一个月，在餐厅现有餐具等低值易耗品存量基础上，根据需要，提出整体的配置计划，由丙方审核后，由丙方依据审定的更新计划进行采购，并承担费用；后期在实际使用过程中，按照交旧换新原则，由乙方负责更新，费用由乙方承担，报丙方备案。经营过程中，如原有餐具用具不能满足需要，需要增加配置的，由丙方负责配置，费用由丙方承担。接待用餐的餐具、消毒柜以及餐桌（椅）及其台布及饰品，由丙方采购，清洗费由乙方承担。

4. 除上述以外的在经营过程中使用的食材、调味用品以及清洁剂、消毒剂、杀虫剂、扫帚、拖把、抹布、钢丝球、手纸、口巾、湿巾、手套、口罩、卫生球等一切事项及费用均由乙方采购和承担。

5. 经营过程中，产生的消防安全、食品安全措施（除基础设施设备外），措施费用由乙方承担。

6. 厨房设施设备维修维护工作，由丙方组织实施，其中，厨房设施更换零配件费用，由丙方承担 80%，供应商承担 20%。

（四）用餐模式

干部职工餐厅，三餐均供应自助餐。并搭配羊肉面、南泥湾香菇面、老胡家肉夹馍、驴肉盖米饭、小炒肉盖米饭等延安地方特色美食。

（五）用餐标准

1. 乙方供应的每周食谱不得重复，每天食谱要严格按配伍禁忌要求科学营养搭配。每餐要新鲜可口、花样翻新、营养搭配好，做到基本上满足就餐人员需求。乙方需提前一周安排下一周食谱，由乙方的营养师审核签字盖章，报丙方审核后实施。

1. 实物标准

干部职工餐厅

早餐：共 16 个品种，其中 2 种凉菜，3 种热菜，3 种主食（馍、花卷、包子），1 种杂粮，1 种小吃，1 种油炸，2 种稀饭，豆浆，1 种面食，鸡蛋。

午餐：共 18 个品种，其中 2 种凉菜，6 种热菜（3 荤 3 素，其中一个纯肉菜），3 种主食（馍、米饭、饼子），1 种杂粮，2 种小吃，1 种面食，2 种汤（稀饭和汤），1 种水果。

晚餐：共 11 个品种，其中 2 种凉菜，3 种热菜，2 种主食（馍、米饭），2 种小吃，1 种面食，1 种稀饭。

2. 价格标准

（1）就餐价格

干部职工餐厅，早餐 3 元、午餐 8 元、晚餐 5 元；

以上餐厅就餐人员再次消费的，按照每餐销售单价加上变动托管费中标价结算。

（2）托管费用。为乙方的投标报价（每餐托管费单价）。

（3）公务用餐。执行公务用餐有关规定。各入驻单位来客在干部职工自助餐厅就餐且无提高标准要求的，按照每餐就餐价加上相应托管费中标单价用 pos 机或“二维码”结算，由乙方出具餐饮发票。公务餐改革政策出台后，按照改革政策要求执行。

（六）开餐时间

标段	位置	早餐时间	午餐时间	晚餐时间
分散办公区	市司法局机关食堂	7:00—8:00	11:40-13:00	17:40—19:00

就餐时间如有调整，按丙方通知要求执行。节假日期间，开设值班餐厅。餐厅如有接待任务，须做好保障服务。

（七）服务期限

合同签订之日起两年，合同一年一签。合同期首年经考核达到合同约定标准的，合同顺延；未达到合同约定标准的，首年期满后合同自动解除。

（八）服务措施

乙方必须保证委托经营管理质量和交货时间，不得擅自改变委托经营管理要求。所有经营管理内容给予保密，不得外泄。乙方应对上述服务进行承诺，认真履行，如违反服务承诺将取消中标资格。

（九）托管要求

乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》和有关集体用餐卫生管理等相关规定。必须严格按照（GB/T19001-2016/ISO9001：2015）餐饮服务类质量管理体系、（ISO22000：2018）食品安全管理体系、（GB/T45001—2020/ISO45001：2018）职业健康安全管理体系、（GB/T24001—2016/ISO14001： 2015）餐饮服务类环境管理体系认证标准组织生产经营活动。严格遵守甲方、丙方的使用方规章

制度并自觉接受机关干部职工对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防安全、食品安全、食品和环境卫生、环境建设由乙方负责，在职责范围内履行反食品浪费、创建健康餐厅、创建安全文明餐厅等职责。

1.人员配备及管理：乙方必须按照《餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员，报丙方备案。所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师、营养师、安全员须持有相应的劳动技能等级证或证书。实际驻场的经理或总管（厨师长）具有营养师资格证的，可兼职负责本项目的营养膳食工作。前厅服务人员年龄不超过45岁，其他人员年龄，男的不超过55岁、女的不超过50岁。乙方必须对新进服务人员进行培训考核，在确认其具备基本的服务礼仪和能力时方可安排岗位，每季度至少对服务人员培训1次，并留存培训内容待查；厨师每季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。严格落实员工备案制，及时报丙方员工基本情况和人员变动情况。要严格落实国家关于支付劳动报酬的有关政策，按月向员工及时足额支付工资。餐厅定岗定员一览表

（1）分散办公区：

人员配置	市司法局
经理	1
总管（厨师长）	
前厅（服务员）	0
凉菜（厨师）	1
热菜（厨师）	1
面点（厨师）	1
面点辅工	0
切配（厨师）	1
洗碗工	0
小计	5
可兼职岗位	
安全员	1
反食品浪费岗	1
资产管理员	1

营养师	1
库管	1
检验员	1

2. 食品安全：乙方须依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动。乙方对其生产经营的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。要建立健全食品安全管理制度，全面落实餐饮服务食品安全操作规范。要严格执行“日管控，周排查，月调度”有关规定，设立食品质量安全管理岗位，配备专业技术人员，加强食品安全管理。要积极投保食品安全责任保险，采取有效管理措施，保证食品安全。托管合同签订之日起四个月内，所经营机关食堂须取得食品安全量化动态管理B级及以上资质，一年后1个月内须取得年度食品安全餐饮服务等级A级。

（1）原材料采购

乙方选择的供货者应具有相关合法资质，原则上应为知名度和信誉度较高的商家，建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期（一个季度至少1次）对供货者的食品安全状况进行评价，及时更换不符合要求的供货者。尽可能采购绿色、有机食品，所采购的食品及原料必须符合国家有关食品安全卫生标准和规定，加强肉、蛋、奶等高风险食品采购管理。严格按照餐饮行业规范要求建立食品台账，确保每次采购的食材都能溯源。

积极巩固脱贫攻坚成果，同等条件下，优先通过“扶贫832平台”购买延安贫困地区、贫困户农副产品，年购置额需占年购置总金额的10%及以上。

（2）原料运输

乙方自行运输或第三方配送过程中须做好防尘、防水、食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分隔，包装完整、清洁，防止食品受到污染，不得与有毒有害物品混装，车辆不得混用。

（3）进货查验

乙方须做好随货证明文件查验和留存待查工作，从食品生产者采购食品的，查验并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照和产品合格证明文件等。从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验并留存其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存其营业执照等。从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验并留存其有效身份证明材料等。从食用农产品生产企业

和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验并留存其社会信用代码和产品合格证明文件。从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。采购畜禽肉类的，除上述证明资料外还需查验并留存动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验并留存肉品品质检验合格证明。

实行统一配送经营方式的，可由乙方统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。

（4）原料贮存。乙方须按照食品安全要求分区、分架、分类、离墙、离地存放食品；在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容；有明确的保存条件和特殊要求的，应按规定贮存；遵循先进、先出、先用原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。

（5）加工制作。乙方应按照行业规范加强操作流程监管，避免食品在加工过程中受到交叉污染，不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。食品处理区不得从事可能污染食品的活动；辅助区（卫生间、更衣间等）内不得加工制作食品、清洗消毒餐饮具；服务场所不得饲养和宰杀禽、畜等动物。禁止使用非食品原料加工制作食品；禁止在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；禁止使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；禁止使用超过保质期的食品、食品添加剂；禁止超范围、超限量使用食品添加剂；禁止使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；禁止使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；禁止使用无标签的预包装食品、食品添加剂；禁止使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；禁止在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；不得出现法律法规禁止的其他加工制作行为。

（6）食品添加剂使用。乙方应按照 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、范围、计量使用食品添加剂；不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。食品添加剂实行专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样，使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛

放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB2760中有“最大使用量”规定的，应精准称量使用。

（7）食品留样。乙方应做到每餐留样并与当日食谱相符，将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上；每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于200g；由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等。食品留样工作须在菜肴制作完成后及出餐前完成，以确保其准确性。不同时段留样食品应隔离存放，并注明餐别；留样时间满48小时后可作废弃处理，时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定，不得私自处理。

（8）清洗消毒。乙方须按照GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定对餐用具清洗消毒，餐用具使用后应及时按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序操作餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒；采用化学消毒的（不鼓励），消毒剂应符合GB 14930.2-2012《食品安全国家标准消毒剂》的要求，消毒剂的标签说明书还应符合GB 38598-2020《消毒产品标签说明书通用要求》的要求，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度，由专人做好使用及检测记录；采用煮沸消毒的，餐饮具需完全浸没在水中，温度一般控制在100℃，保持10分钟以上，必要时，配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长；从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用；消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并做好标记。

（9）专间使用。乙方应严格落实专间使用管理要求，专间内温度不得高于25℃；每餐（或每次）使用前，应在无人加工制作时使用紫外线灯对专间空气进行消毒30分钟以上并做好记录；进入专间前，加工制作人员应严格清洗消毒手部，更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，非专间加工制作人员不得擅自进入专间；专间内使用专用工具、容器、设备，不得与其他区域混用，使用前进行清洗消毒并保持清洁；及时关闭专间的门和食品传递窗口；蔬菜、水果、生食或海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间，预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间；加工制作好的成品应当餐

供应；不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

（10）环境卫生。乙方须按照GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》的要求，做好餐厅室内外（包括单独院落）的环境清洁工作。每餐前，做好开窗通风工作，保持餐厅及后厨空气新鲜无异味；每餐后及时清洁食品处理区、就餐区的设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑。定期清洁卫生间设施设备，保持地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、卫生纸充足等，营业期间，开启排风装置，保持室内空气无异味。每周进行一次彻底清洗，对碗柜及餐具进行二次清洁消毒。

（11）病媒生物防治。乙方须按照集中供餐单位餐厅病媒生物防治工作规定，自行或委托第三方做好餐厅病媒生物防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂应做到无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。

3. 饭菜质量：乙方应以有效的举措保障每餐安全达标、营养均衡、品质稳定，以有力有效措施推动《健康中国行动》（2019-2030年）和《国民营养计划》（2017-2030年）在机关食堂落实。每周食谱须由营养师审核签字后提交丙方审核备案。餐厅须根据大多数就餐者的饮食习惯每月推陈出新一道菜品；食堂销售的食品，不得添加任何有毒、有害物质，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。落实落细《中国居民膳食指南（2022）》，注重食品的营养搭配，推行营养配餐，结合中医药膳理论，讲究凉热搭配、荤素搭配、粗细搭配，注重营养均衡，并聘请营养师制定健康菜谱。努力提高烹调质量。

4. 垃圾管理：乙方须按照中、省、市有关垃圾分类的要求，设立垃圾管理岗（可兼职），由掌握相关知识的人员负责，在指定的餐厅外区域设置完好的垃圾分类容器并分类投放。餐厨垃圾应干湿分离、分类放置、及时清理，建立餐厨垃圾处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者信息等。垃圾投放区域应保持清洁，地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾等，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒。禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。

5. 厉行节约：乙方须按照《党政机关厉行节约反对浪费条例》规定，对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》要求，落实计划、采购、加工、台账管理、食品检测、成品制作、贮存、留样、防鼠防虫等全环节的反食品浪费措施。每天每餐对餐厨垃圾称重，计算垃圾系数并记录台账。“光盘”和“剩餐”

是乙方经营和服务水平的集中反映，由丙方对“剩餐”现象进行严格考核，杜绝因饭菜质量不佳导致的餐饮浪费现象。

6.设施设备管理：乙方要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理，爱惜厨房设施设备，确保设施设备安全完整，提高使用寿命。如果发现人为损坏，应照价赔偿。建立厨房设施设备台账，定期核对和清点，确保设施设备完整；及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物，确保设施设备干净整洁；及时清理排污、排水等管道，确保管道畅通；严格按操作规程使用和保养设施设备，确保安全规范使用。各灶设施设备不得随意挪用，如需转移，由丙方同意后，方可挪用。

7.厨具及低值易耗品管理：按照谁投资购买，产权归谁的原则，分类管理。后期由乙方投资购买的，产权归乙方。在合同期内，各方进行产权管理和登记，并负责监督；乙方负责使用管理，对厨具用具的完好状态负责，最大限度的提高使用寿命。乙方投资购买属于新增的，报丙方备案登记；属于更新的，须按照交旧购新的原则报丙方备案登记。双方每月至少进行一次账账、账实核对，确保资产安全完整、产权清晰。合同期满后，乙方须按照最新资产台账完好如数交回厨具及低值易耗品（年损耗≤15%属正常现象），如年损耗＞15%的，应补齐超出部分的损耗，否则由丙方将按照市场价从托管费中扣除相应费用。

禁止采购不合格的餐厨具；禁止“拆东墙补西墙”互相借用餐厨具；如出现因餐厨具等低值易耗品而影响供餐保障的现象，由丙方自行采购并按市场价从托管费中扣除相应费用，其产权归甲方所有。

8.实现公平竞争：乙方通过“智慧餐厅”App，提前一周公布下一周经营养师签字审定的菜单，于每餐开餐前10分钟，向干部职工发布成品及当餐菜单。要自觉接受群众监督，听取群众意见，对群众反映属实的管理不到位的事项，限期整改；对群众提出的有利于提高餐饮保障和服务水平的建设性意见，要认真采纳。

9.配合智慧化管理：乙方需按照“i延安”App建设要求，在宝塔区农村商业银行股份有限公司开设结算账户，确保消费资金和托管费用及时准确得到结算。要及时关注“i延安”App“食堂菜谱”中的意见建议，向就餐者做好解释工作，并以问题为导向改进落实。要及时回应社会关切，解决好“12345”热线反映的关于机关食堂的所有问题。

10.应急保障：乙方必须有科学、完善、合理的应急预案。对停水、停电、

停气等特殊情况要有应对措施，对疫情防控及处置要有应急保障措施，对火灾、漏电等突发事件要有应对措施。要建立有效的食品安全应急处置措施，确保饮食安全。

11.其他事项：托管期内，未经同意，投标人不得私自转包，一经发现取消其经营资格。

（十）合同价款

中标单价：

中标单价 / 餐厅名称		早餐/人次（元）	午餐/人次（元）	晚餐/人次（元）
分散办公区	干部职工餐厅	4.90	7.90	2.90

最终合同价款，按乙方对各就餐区域每餐每人次托管费用投标报价乘以实际就餐人数计算确定。最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价-考核扣减金额。

合同总价、投标单价包括完成该服务项目的原辅食材费、调料费、管理费、技术费、设施设备维保费、低值易耗品购置费、办公费、劳务费、卫生保洁费、利润、税金、保险费以及合同明示或暗示的所有风险、责任和义务等全部费用。

投标单价不受市场价格变化因素的影响。

（十一）合同价款结算

按月结算，最终合同价款=早餐年实际就餐人次×早餐每人次的托管费用报价+午餐年实际就餐人次×午餐每人次的托管费用报价+晚餐年实际就餐人次×晚餐每人次的托管费用报价-考核扣减金额。

根据合同价款计算规则核定后，由乙方开具税务发票，经丙方审核后，报甲方结算。

（十二）各方权利义务

1.甲方权利义务

（1）甲方有权升级和利用“i 延安 app”调取丙方就餐信息数据，并按照管理需要设定管理权限；

（2）甲方有权要求乙方、丙方落实市委、市政府以及相关工作部门要求；

（3）按照合同约定，由丙方为乙方提供生产经营场所，并为乙方的生产经营提供后勤保障。

（4）合同期内，甲方有权调整各机关食堂功能，有权要求完善管理制度和经营方案。

（5）甲方按照考核结果和合同约定支付托管费。

2.乙方的权利义务

（1）有权要求丙方按照合同约定提供生产经营场所和设施设备；

（2）有权要求按期结算委托管理费用；

（3）自觉接受甲方、丙方的日常管理、考核、监督和处罚。

（4）对考核结果有异议的，可在收到考核结果后3个工作日内向丙方提出书面申诉，并附相关证据，本着诚信原则协商解决。

3.丙方权利义务

（1）丙方负责对乙方的履约情况进行日常管理、考核和监督，并承担日常管理、考核和监督不到位产生的相应责任；

（2）须建立托管费用结算审核机制，对应支付托管费的真实性、准确性、完整性负责，按月向甲方报账；

（3）落实甲方“i延安app”系统管理的有关要求；

（4）落实甲方分解的市委、市政府以及相关工作部门的工作任务；落实甲方关于就餐权限、就餐价格等有关要求；

（5）按照合同约定为乙方提供符合标准的生产经营场所。

（十三）监督考核

1.乙方所经营的机关食堂，在对就餐人员满意度测评中应得到满意等次。由丙方每月25-28日通过延安智慧平台12345，市司法局机关食堂按照10名的标准随机抽取就餐人员进行满意度调查。满意度调查分为不满意、基本满意、满意、非常满意四个等次。调查结果为不满意，按当月累计用餐人数以每人1元的标准扣除当月应付托管费；调查结果达到基本满意，按当月累计用餐人数以每人0.5元的标准扣除当月应付托管费。达到满意及以上层次，视为符合合同约定。当月累计用餐人数=(Σ当月每餐就餐人数×相应每餐餐饮标准）/每人每天餐饮标准（下同）。

2.就餐人数变动管理考核

就餐人数变化情况是机关食堂服务保障质量的“晴雨表”，餐厅每月每餐累

计就餐人数应至少达到上年同期的累计就餐人数。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度超过 5%（含 5%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次 0.5 元、中餐每人次 1 元的标准扣除当月应付托管费；当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次减少幅度在 0-5%（含 0%），分别按当月早晚餐累计就餐人次每人次 0.3 元、午餐每人次 0.4 元的标准扣除当月应付托管费。当月每餐累计用餐人次较上年同期每餐累计用餐人次增长幅度超过 0%的，视为达到合同约定要求。

3. 综合管理考核

由丙方，对餐饮的安全生产、食品卫生、接待用餐、服务质量等进行综合考核，综合考核分值应达到 70 分以上（不含 70 分）。线下日常考核每月不低于 4 次，每月针对就餐者线上反馈的频次达到两次和一次关于食品安全的意见，立即开展专项考核，并将专项考核结果与全面考核的相应类别得分进行加权平均。综合考核采用百分倒扣制（即综合分值=100 分减去扣分项总和），综合分值低于 60 分以内的，按当月累计用餐人数以每人 2 元的标准扣除当月应付托管费；在 60-70 分之间的（含 70 分），按当月累计用餐人数以每人 1 元的标准扣除当月应付托管费；在 70 分以上的，视为符合合同约定。（附：机关食堂线下考核表）

（十四）违约责任

在合同期内，乙方违反合同约定，由丙方负责处罚；甲方或丙方违约的，各自承担相应的违约责任。具体违约责任如下：

1. 乙方必须自觉接受市场监管、卫生、税务等有关部门监督，依法依规经营。经营过程中，执法部门在检查中发现问题，企业应承担一切后果，如果产生罚款，由丙方加倍处罚餐饮企业。

2. 食品安全事故实行一票否决。乙方在经营期内出现食品安全事故，自动解除合同并承担相应责任；造成严重后果的，追究刑事责任。积极推动食品安全量化分级认定，托管合同签订之日起无故没有按规定进行量化分级认定，且动态和年度评定没有达到约定等级的，自动解除合同。

3. 乙方违反本合同第九条中人员配备要求的，由丙方按以下情形处罚：每少 1 人，从当月托管费中扣 3000 元；须持证上岗但无相关证书的，每少 1 个，从当月托管费中扣 1000 元；未按规定开展培训的，每出现一次，从当月托管费中扣 1000 元；未按规定进行厨艺交流的，每出现一次，从当月托管费中扣 2000 元；未按规定给员工缴纳社保、支付劳动报酬等，每出现一次，按应缴未缴额和

劳动报酬总额从当月托管费中扣回。

4.乙方违反本合同第九条中食品安全要求的，每发现一次，由丙方视情节从当月托管费中扣500-2000元，并责令整改，对情节严重的交由相关部门处理。“扶贫832平台”任务未完成，从托管费中扣回差额。

5.乙方违反本合同第九条中饭菜质量托管要求的，按以下情形处罚：所提供食谱未经有资质的营养师审核的，每出现一次，由丙方从当月托管费中扣2000元；每月未推出1道新菜品的，每次从当月托管费中扣1000元；未按接待菜单供餐或接到接待部门投诉的，每出现一次，从当月托管费中扣2000元。

6.乙方违反本合同第九条中厉行节约托管要求的，若因餐饮企业供餐原因导致“剩餐”现象严重的，即剩餐率＞10%（剩餐率=当餐总剩餐量÷当餐总供应量×100%）或平均每人剩餐量＞0.5kg（平均每人剩餐量=当餐剩餐总量÷当餐就餐总人数）的，每出现一次，由丙方从当月托管费中扣2000元。

7.乙方违反本合同第九条中垃圾管理托管要求的，由丙方按以下情形处罚：餐厨垃圾未干湿分离、分类放置、及时清理的，每出现一次，从当月托管费中扣500元；将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理的，发现一次，从当月托管费中扣1000元，另外行业主管部门有明确处罚规定的，从其规定。

8.乙方违反本合同第九条中设施设备管理托管要求的，由丙方视情节从当月托管费中扣500-2000元，并责令整改；未按要求维保、检修设施设备的，丙方有权聘请第三方进行维保、检修，所产生费用从当月托管费中扣除。对违规使用、恶意损坏设施设备等，除照价赔偿外追究刑事责任。（丙方所聘请的第三方，无须经过乙方认可，但其费用须符合市场均价）

9.乙方违反本合同第九条中厨具及低值易耗品管理托管要求的，由丙方视情节从当月托管费中扣500-1000元，并责令整改。

10.乙方违反本合同第九条中应急保障托管要求的，由丙方按以下情形处罚：未制定应急预案的，从当月托管费中扣1000元，直至预案制定；预案实施中出现重大漏洞的，从当月托管费中扣2000元。

11.乙方违反本合同第九条中智慧化管理托管要求的，每发现一次，由丙方从托管费中扣100元。若因系统原因造成多刷卡扣费情况，餐饮企业负责向就餐者退还。对就餐者反映属实问题，3日内不整改，从托管费中扣500元，直至整改完成。

12. 乙方违反本合同第九条中其他事项托管要求的，由丙方可解除合同。

13. 甲方无故延迟支付托管费用或丙方无故拖延向甲方报送结算票据的，超过 10 个工作日后，每延迟一日，按应付未付款额×年利率 10%的标准向餐饮企业支付利息。

14. 乙方严禁向甲方和丙方人员赠送礼品、礼金、土特产等；严禁免费为甲方和丙方提供就餐服务。一经发现，将移交有关部门依规依纪处理。

15. 乙方因故中途停止合作，须提前 3 个月函告甲方和丙方。

16. 乙方出现严重违约行为，甲方或丙方有权单方终止合同，并根据《中华人民共和国政府采购法》及相关政策视情形对乙方进行处罚，并依据《中华人民共和国民法典》追究其法律责任。

（十五）押金为了确保乙方能依据合同规定履行义务，确保食品卫生安全和餐厅设施设备的安全完整，提供更好的就餐服务，乙方须向丙方缴纳 2 万元的食品安全和设施设备押金。合同期满，设备移交完结、合同期内无重大食品安全事故和各项费用结算完成后 10 个工作日内支付给乙方。

（十六）免责条件

1. 因不可抗力等原因导致餐饮企业经营受损的，各方互不承担责任。本合同所指不可抗力是指国家公布的特大地震、地质灾害、洪水等。

2. 本合同如遇国家政策变化时，互不追究违约责任。

（十七）合同争议的解决

1. 合同争议的解决。合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商无果时，可向甲方所在地的人民法院提请诉讼。

2. 在诉讼期间，除有争议的部分外，本合同其他部分仍然有效，各方应继续履行。

（十八）招投标文件、报价文件、成交通知书、成交乙方承诺书是本合同不可分割的组成部分，对甲方、乙方、丙方均具有法律效力。合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

（十九）本合同须经采购代理机构确认，否则无效。

本合同从签订之日起生效，合同规定的全部事宜和程序结束后终止。一式六份，甲方二份，乙方一份，丙方一份，采购代理机构一份，延安市财政局政府采购管理科备案一份。

（以下无正文）

附件：机关餐厅线下考核表

考核内容	考核标准	扣分
综合管理	1.餐厅管理制度齐全，特别是在计划、采购、台账管理、食品检测、加工、成品制作、储存、留样、服务、卫生、消毒、防鼠防虫等各环节建立配套制度。管理制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 2.有健全的从业人员管理制度和岗位职责。制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 3.有健全的食品安全制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣1分，扣分最高上限为10分。 4.有健全的反食品浪费制度和标准，制度不全或不符合规定的，按缺项扣分，每缺一项扣2分，扣分最高上限为12分。 5.有健全的病媒防治制度及措施。没有相应措施的或采取的措施没有达到预期目标的，按缺项扣分，每缺1项扣5分。 6.建立健全资产管理制度，确保资产账账、账实相符，且责任到人。未建立制度或制度不规范的，扣20分。	
人员管理	1.各餐厅实行定岗、定员、定量配备从业人员，各投标人必须按照《各餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员。没配齐的，每缺1人扣5分，扣分最高上限为50分； 2.所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师须持有相应的劳动技能等级证件、营养师须持营养证、安全员须持食品安全员证。相关证件不全的或证件与人不匹配的，每缺少1个，扣5分，扣分的最高上限为30分； 3.前厅服务人员年龄不超过40岁，其他人员年龄男的不超过55岁、女的不超过50岁。没在年龄范围内配备岗位的，按超龄人员，每人扣2分，扣分的最高上限为10分； 4.服务人员必须懂得服务礼仪，并具有标准规范的服务水平。服务人员每个季度定期培训一次，并记录培训内容留存；厨师每个季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。厨师每年至少更换一次。每个投标人应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。每项未完成扣5分，扣分最高上限为30分。 5.投标人必须按月兑现员工工资，兑现不到位的，按没兑现到位的人数，每人扣50分，累计扣分无上限。	
食品安全	1.投标人对其生产经营的食品安全设立食品质量安全管理岗位，明确工作责任，建立食品安全监督机制。工作责任不明的，扣20分；监督机制不力的，扣50分； 2.全面落实餐饮服务食品安全操作规范，建立和实施危害分析和关键控制点体系。没建立或关键控制点不科学的，扣10分； 3.建立食品安全追溯体系，建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。追溯记录不全的，每缺一项扣20分，累计扣分无上限； 4.加强生产经营过程控制，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等措施。原辅材料没有有效检验报告的，每缺一项，扣20分，累计扣分无上限。加工操作、清洗消毒、人员管理不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。 5.食品储存：严格按照标准规范分类储存食品。按期检查库存食	

	品质量。发现变质食品或过期食品，应及时处理。储存材料冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。每发现一次不到位的扣10分，累计扣分无上限。 6.食品留样：必须由专人专管，品种齐全、量足，标识卡填写清楚、规范并做好登记记录，样品密封存放时间为48小时。每发现一次扣2分，每月扣分的上限为30分； 7.建立食品安全"日管控、周排查、月调度"制度，并严格落实。没有建立制度或建立的制度不符合要求的，扣20分；建立制度但没有落实的，每发现一次，扣20分； 8.积极投保食品安全责任保险。投保的，加20分。	
反食品浪费	对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》，每发现一项不达标，按相应分值扣除。 1.在加强组织管理方面，没有建立管理机制的扣4分、没有专门管理岗位的扣4分； 2.在实施有效措施方面，采购环节管理不到位的扣8分、存储环节管理不到位的扣8分、加工环节管理不到位的扣10分、就餐环节管理不到位的扣10分、公务接待管理不到位的扣4分； 3.在实行餐厨生活垃圾分类方面，源头减量不到位的扣6分、分类投放不规范的扣10分； 4.在开展宣传教育奖励培训方面，开展教育培训不经常的扣5分、没有按季度组织开展评优创先活动的扣4分。	
智慧化管理	1.按要求及时发布每周、每日菜单，于开餐前10分钟发布，不按要求发送的，每发现一次扣5分，扣分的最高上限为20分； 2.每周在"i延安"APP投诉超过2条且经过核实确属投标人责任的，每1条扣5分，扣分最高上限为20分；没有限期整改的，每条扣10分； 3."12345"热线反映的关于机关食堂的所有问题。每收到一次属实的投诉，每条扣10分，没有限期整改的，扣20分。	
食品采购	1.所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定，并要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。没有检验合格证或检测单的，发现一次扣10分； 2.所有原辅材料从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购。采购国家知名品牌产品的，一种产品加5分，加分最高上限100分；采购省级知名产品的，一种产品加2分，加分最高上限50分 3.积极巩固脱贫攻坚成果，在同等条件下，优先通过"扶贫832平台"购买延安的贫困地区、贫困户农副产品，年购置延安的贫困地区农副产品需占到年购置总金额的10%及以上。占比在10%及以下的，每低一个百分点扣20分；占比超过10%的，每增加一个百分点加20分； 4.禁止采购：转基因食材，有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物，无检验合格证明的肉类食品，超过保质期限食物，无卫生许可证食品生产经营者供应的食品。如采购了禁止采购的食材，线下考核总分值直接核定为0分。	
饭菜质量	1.食堂销售的食品，要符合有关食品安全标准，不添加任何有害物质和添加剂。不按规定制作食品的，每发现一次扣3分，扣分的最高上限为15分； 2.菜品荤、素营养合理搭配，每周食谱不重样，符合合同约定标准，不得随意更换菜品。如发现擅自调整菜单的，每发现一次扣10分；不按照经批准的菜单制作菜品的，每发现一次扣10分；剩菜不得二次加工上桌，发现一次扣20分；	

	3.每周食谱未经营养师审核签字的，扣20分； 4.菜品新鲜可口，味道适中。菜品不新鲜的，每发现一次，扣20分；味道有异味的，每发现一次扣20分； 5.注重推陈出新，各餐厅必须至少每月推出一道经反复改良且营养可口的新菜品。没有开发出就餐者喜爱且营养可口菜品的扣20分；能积极开发特色菜品且受就餐者好评的加20分； 6.根据季节变化，适当调整保温设施（保温台、棉被等），确保饭菜有足够的热量。如出现热菜和主食等需保温食品，没有得到有效的保温，每发现一次扣10分； 7.不遵守开餐时间规定的，每发生一次，扣5分； 8.建立泔水登记检查制度，及时反应饭菜质量及浪费情况。不及时登记泔水情况的，每发现一次，扣5分；发现某种食品有过度剩余现象，每发现一次，扣10分.	
设备用具管理	1.设备用具台账记录准确规范，手续完整。不准确的扣10分，不规范的扣5分，手续不完整的扣10分； 2.爱护设备用具，规范使用。水、电、气等能耗设备，做到随用随开，用完即关。出现不规范操作、不爱护设备情形的，每发现一次扣10分； 3.刀具管理：刀具使用完后及时存入刀具柜并上锁。不按规定执行的，每发现一次扣10分. 3.消防管理：消防器材配备齐全（灭火砂、灭火毯、灭火锅盖）且能有效使用，全员熟知油锅灭火方式，未经同意不得使用消防设施冲洗地面。没有配备灭火砂、灭火毯、灭火锅盖的，每发现一次扣40分；违规使用的，每发现一次扣10分。 4.污水泵：规范使用排污设施设备。排污池必须每天清理一次，干净无异味。不按规定使用和清洁的，每发现一次扣20分。	
接待管理	1.注重接待、会议用餐菜单安排，机关食堂接到接待任务确定用餐方式后，厨师长要充分了解客人来源、饮食习惯，并依据自身特长科学合理制定菜单，菜单由营养师、监管员以及机关事务服务中心审核，报接待办或接待方、承办方审定后执行。未按程序执行的，每发现一次扣20分； 2.统筹管理原则：干部职工灶的所有接待，统一由餐饮科安排、协调每批次的接待。擅自接受公务接待用餐的，每发现一次扣5分。如接待部门直接通知投标人负责接待的，投标人需在接到电话后10分钟之内告知机关事务中心餐饮科室负责人，没及时告知的，每发现一次扣10分； 3.各具有接待功能的餐厅，至少要每季度推出一道具有地方特色的招牌菜和一道陕菜，并在我国“十大”菜系上下功夫，至少确保每个菜系中，能做精做细两道以上菜品，确保满足不同客人的就餐需要。未按规定执行的扣20分；能积极开发特色菜品且受到就餐者好评的加20分； 4.做好接待用餐前各项准备工作。没有做好新鲜原材料准备的扣20分；没有做好餐具准备的扣20分、没有做好桌椅摆放的扣20分；餐厅和卫生间没有清扫干净以及没有配备手纸、洗手液、消毒液、消毒毛巾等的扣30分； 5.规范服务行为，服务优质高效。仪容仪表不符合要求的扣10分、接待不主动热情的扣10分、语言粗鲁的扣20分、不介绍菜品的扣10分、摆盘不规范的扣20分、上菜取盘不规范的扣10分、上菜顺序不科学的扣20分；	

	6. 及时配合，高标准完成每次接待任务，不得出现被投诉现象。每次接待完成后由厨师长带队对剩菜剩饭进行一次分析，找出缺点并进行改进。每发生一次投诉，扣20分；对剩菜剩饭超出正常水平的，扣20分； 7. 每批接待必须达到满意及以上层次（对每批次接待，就投标人提供的饭菜质量、饭菜品种、就餐环境卫生、服务质量等向市接待办进行满意度调查，由市接待办按非常满意、满意、差三个层次进行评价）。出现差评的，每次扣50分；满意的加30分；非常满意的，加50分；	
服务质量	1. 仪态端庄，举止大方，按规定着装，女性必须佩戴发网。不全面执行的，每发现一次扣10分。 2. 应规范使用文明用语，语气和蔼可亲。不全面执行的，每发现一次扣10分。 3. 勤巡台，及时整理餐台卫生，及时与后厨沟通，确保饭菜量足，不能出现断档行为。不全面执行的，每发现一次扣10分。 4. 不得与就餐人员争吵、打骂。每发生一次，扣10分。 5. 用餐刷卡（脸）期间，看管刷卡机人员认真负责，严禁“借脸就餐”（非带人就餐），发现“借脸就餐”（非带人就餐）须立即制止；发现余额不足50元，及时提醒干部充卡，不能出现多刷钱现象，如有发生，投标人主动赔礼道歉，自行解决处理。发现“借脸就餐”（非带人就餐）不及时制止的，发现一次扣20分；因就餐人员预存伙食费余额不足就餐消费的，发现一次扣10分，并由投标人承担相应费用；出现多刷钱现象的，发现一次扣10分，并由投标人负责向就餐者退还多刷的金额。	
卫生管理	一. 个人卫生： 1. 为了保证卫生操作，防止病菌由人体传入食物，个人卫生必须做到“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服、被褥）。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限； 2. 工作人员无论任何季节进入机关食堂都必须穿统一工作服、戴手套、口罩、头发不露出帽外，不戴任何饰品，不涂指甲油，不准抽烟、玩手机（手机集中存放指定地点）；接触熟食必须戴一次性手套、口罩。发现有一类不到位的，每发现一人次扣10分，累计扣分无上限；	
	二. 环境卫生： 1. 操作间、餐厅、仓库、做到无杂物、无异味、整洁干净。配合采购人落细落实食堂病媒生物防治措施，查漏补缺做好病媒防治工作，及时清理“四害”垃圾，机关食堂无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2. 及时做好食堂内设施、设备的卫生保洁工作，确保各类设施设备无油渍、无灰尘；定期清洗窗帘（半年一次）、门帘，确保干净整洁。发现有一类不到位的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 3. 擦桌抹布和洗碗抹布不得混用，用颜色区分开。 发现有一类不到位的，每发现一次扣5分 4. 洗手间顶棚无蛛网；照明灯正常、无常明灯现象、灯罩内无蚊虫；风口、换气扇无堵塞物；瓷砖墙面、隔断墙、门无灰尘、无污渍、门把手干净无污渍；地面光亮无水迹、无污渍、无杂物、无脚印；便池及小便池干净、无污垢、黄渍、无尿渍、无粪便；玻璃镜面干净明亮、无水印；洗手盆面台、水池干净无污渍、无水迹；水龙头明亮、无水迹；清洁工具干净、摆放整齐。发现一项不干净的扣5分	
	三. 餐具卫生：	

卫生管理	1.餐具必须清洗干净，严格按照清洗流程进行操作。发现有不到位的或有清洁剂残留的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限； 2.餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家《卫生安全法》，未经消毒的餐具不得使用。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 3.消毒后的餐饮具必须存放在餐具专用保洁柜内备用。餐饮具存放不规范的，每发现一次扣10分，累计扣分无上限；	
	四、操作间卫生： 1.操作间、大厅卫生无死角。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.各种炊具、用具摆放整齐，操作台干净卫生，调料品放置有序加盖。发现有不到位的，每发现一次扣5分，累计扣分无上限； 五、食品安全卫生： 1.食材储存：仓库要求清洁卫生，摆放有序，食品货架至少离墙8cm，离地22cm，以防止食品受潮或者变霉；干湿食材、罐头、瓶装酒等应分类存放，水果，乳制品，海鲜应单独存放，并分类储存，生、熟隔离分区域储存，所有食材需排列整齐，储存科学，无混放现象，仓库和冰箱的湿度、温度要符合食材储存要求，冰柜必须每周定期除霜一次；进货时，食材应加贴标签，注明生产、入库日期等信息，以便掌握货品的储存期限，方便发货和盘存工作，放置货物时要有先后固定位置，做到先进先出；随时留意食材和货物的状态，以防变质，按期检查储存食品质量，发现过期食品和变质食品应及时处理。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限； 2.冰箱、冰柜、保洁柜由专人管理，并经常检查和定期除霜（每周一次），柜内无异味。每周对仓库卫生检查一次。 确保库房通风良好、 干净整洁，符合食品储存要求。发现有不到位的，每发现一次扣20分，累计扣分无上限。	
生活垃圾	1.各餐厅应配置专门的生活垃圾管理员，熟悉并掌握垃圾分类有关知识。没有配备懂业务的管理员，扣当月考核分值20分。 2.各投标人须在其服务的餐厅外的指定位按照垃圾分类管理要求置设分类垃圾容器，并配置标准的标识。没有按标准配置容器的，扣当月考核分值20分，没有配置标准标识的扣当月分值20分。 3.投标人必须严格按照垃圾分类要求挑拣生活垃圾并分类投放。厨余垃圾要做到干湿分离，不能与非厨余垃圾混投。餐厅保洁人员负责垃圾存放区域周围卫生，每天负责冲洗、清理，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒，必须做到地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾。没有按标准投放垃圾的，发现一次扣20分；垃圾区域不干净、不卫生的，发现一次扣20分。 4.禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。不按规定渠道交餐厨垃圾的，发现一次扣50分。 5.设置垃圾分类台账，严格按照分类标准统计每日的垃圾投放量、去向，并做好记录。不按规定设立台账并做好记录的，发现一次扣50分。	

甲方（盖章）：

负责人（签字）：

联系人：张斌

联系电话：18091111898

乙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：张阳阳

联系电话：15591137956

开户银行：延安农村商业银行中心街支行

账号：270901150120010000012838

丙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

联系人：

联系电话：0911-8011511

采购代理机构：

负责人：

合同签订日期：2016年5月29日