

屯昌县公安局食堂管理项目 服务委托合同

项目名称：海南省屯昌县公安局

合同编号：2022006

签订地点：海南省屯昌县

签订日期：2022年4月11日



予甲方经济赔偿。

第十九条 如乙方利用管理之便谋利，致使甲方及其工作人员的利益受损的，经查实，甲方将扣除乙方当月的管理服务费用，且甲方有权解除合同，由此造成的一切损失由乙方承担。

第二十条 如乙方发现甲方人员采购的物品已腐败变质或劣质等，应当及时向甲方报告情况，并可拒绝使用该食材进行饭菜加工。若乙方的建议或者提议不被采纳，并强令乙方进行加工制作的，由此造成就餐人员受到损害的，概由甲方承担全部责任。如乙方发现甲方人员采购的食品已腐败变质或劣质等，未及时向甲方报告情况，或未坚决拒绝使用该食材进行饭菜加工，由此造成的经济赔偿责任、法律后果等，均由乙方承担。

第二十一条 若乙方因自身原因中途放弃服务或无故停工等违约行为，甲方不予结算，之前所完成的服务视为违约补偿处理，甲方无须支付任何价款，同时甲方保留向乙方追索赔偿的权利。

如因甲方原因造成乙方中途放弃服务，造成乙方经济损失的，甲方应给予乙方经济赔偿。

第七章 附则

第二十二条 乙方基于对自己能力以及作为有经验的服务单位的信心和前期对甲方现场场地情况等已作了详细了解和现场踏勘，乙方已充分考虑了各种不利因素对其生产作业的影响，对甲方提供的房屋 建筑质量、设备设施质量或安装技术等，经乙方确认均已达到使用功能，满足乙方的作业要求。后续房屋建筑质量、设备设施质量如出现正常损耗产生的质量问题，乙方应及时向甲方书面报告，经乙方报告后甲方未及时采取措施造成质量事故的，由甲方承担责任并作善后处理。因乙方管理责任等 非因

甲方的因素造成质量事故的，由乙方承担责任并作善后处理；乙方所雇佣人员使用不当造成质量事故的，由乙方承担责任并作善后处理，乙方承担责任后可向使用人追偿；若对产生质量事故直接原因发生争议，先由乙方承担责任并进行善后处理，处理后双方的责任承担以政府主管部门的鉴定为准，鉴定费用由乙方垫付。

第二十三条 双方可对本合同的条款进行补充，以书面形式签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

第二十四条 本合同及其附件和补充协议中未规定的事宜，均遵照国家和海南省政府有关法律、法规和规章执行。

第二十五条 本合同执行期间如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商处理。因本合同产生的纠纷由甲方所在地人民法院管辖。

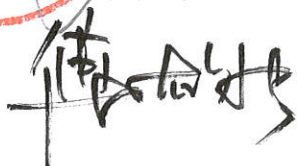
第二十六条 本合同一式四份，甲乙双方各持二份。

第二十七条 本合同自甲乙双方签字签章之日起生效。

附件一：《机关食堂管理服务标准》

甲方：屯昌县公安局

法定代表人（授权委托人）：



乙方：海南华宇畅物业服务有限公司

法定代表人（授权委托人）：



地址：海南省海口市龙华区龙昆南路
龙泉公寓 7 层 A 房

开户行：中国建设银行股份有限公司
海口西沙路支行

账号：46001008436052504347

日期：2022 年 4 月 11 日

(本页无正文)

招标代理机构声明：本合同标的经招标代理机构依法定程序采购，合同主要条款内容与招投标文件的内容一致。

招标代理机构：衡正国际工程咨询有限公司（盖章）

经办人：权萍萍

2022年4月12日



附件一：

机关食堂管理服务标准

（一）基本要求

- 1、具有完善的食堂管理标准，建立质量管理和档案管理制度；
- 2、必须做到菜样新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。
- 3、餐前要做好餐具、佐料摆放、桌椅清洁等工作，餐后认真清洗餐具并消毒工作，食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理。经常清理灶台及炊事用品污垢。
- 4、认真做好食堂人员管理，厨房员工应遵守各项规章制度、厨房操作纪律。
- 5、服务人员应持有健康证上岗，统一着装、行为规范、服务以人为本，态度积极主动热情；
- 6、食堂如有特殊情况加班需及时到达现场，有序组织统筹管理，保持用餐环境井然有序；
- 7、负责做好食堂资产保全，节假日要关紧门窗，做好防风防雨防盗。
- 8、对于采购人提供的设备、工具、低值易耗品等，必须严格管理，不得挪作他用。
- 9、供应商在作业中必须做好各项防护措施，确保安全作业。
- 10、厉行节约。加强食品、原材料、水、电、气等各种资源的节约管理，切实避免浪费；加强食堂厉行节约、反对浪费宣传。
- 11、中标人可采用每周（月）例会形式与业主方及时沟通服务工作过程中存在的问题并进行纠正，确保提高质服务工作质量；
- 12、每月采用问卷调查形式，对食堂餐饮服务进行满意度测评。

(二) 食堂工作标准

项目	管理工作	工作标准
内管	仓管	协助出入库检查、登记，分类摆放，每日盘点、建帐，每月汇总。
	核算	计划、指导食材采购；每日核算，标准分析；每月汇总。
环境	卫生	随时作好食堂操作间、餐厅、洗手间的卫生清洁，作到无积尘、无污渍、无蜘蛛网、无锈蚀、无积水、无异味、无“四害”。
	消毒	各种餐具“一洗、二刷、三冲、四消毒”，无油垢、无异味。
	美化	呈报、建议设立必要的餐厅布置、设施，美化就餐环境。
食品	分类	不同食品、生熟食品分开。
	味道	结合就餐人员的不同口味，配置食品的味道，合理搭配。
	品种	按就餐人员的不同需求，不断调整、更换菜品的品种，要多样化。
	节约	合理搭配、精心安排、剩余食品冷藏，降低食品的成本。
	留样	每个供餐菜品 24 小时留样。
设备	建帐	建立厨房设备设施台帐，并记录更换情况。
	操作	执行安全操作规程，定期维修保养机械设备。节约用水用电。
服务	食谱	每周公布食谱，每日通告食品价格和分量。按时开饭。
	文明	文明礼貌，热情服务，征询就餐人员的意见和建议，提高服务质量。
	个人卫生	上岗着工作服，勤剪指甲、勤洗手、勤洗澡、勤理发、勤换工作服。
其他	配置	物品添置、维修，报甲方审批，按批示执行。
	制度	建立详实的工作制度，所有食堂工作人员须严格遵守。

社局

有限公司

