

资产租赁合同

出租方(甲方): 湖北省图书馆

承租方(乙方): _____

根据《中华人民共和国合同法》《湖北省行政事业单位国有资产管理实施办法》《湖北省财政厅关于加强省直行政事业单位经营性资产管理的通知》等有关规定,甲乙双方经平等协商,就房屋租赁事宜签订本合同。

一、租赁房屋地址及设施、设备情况

1. 租赁房屋地址: 武昌公正路 25 号(省图书馆负一楼西边读者(职工)餐厅), 总面积约 1050 m²。

2. 现有装修及设施、设备情况

①门窗情况: 完好

②地板及墙壁装修情况: 完好

③水电气设施情况及其他: 完好

上述房屋属甲方所有(或甲方依法使用, 有权出租), 甲方将其出租给乙方使用, 用途为餐饮用途(不得从事有毒、有害、腐蚀、易燃、易爆、危险化学品、对周边产生环境污染、噪音污染、影响居民生活的行业、特种行业、洗浴中心、棋牌、桑拿保健、文创产品销售及国家法律法规明确规定属违法的行业项目。不论乙方是否享有拟经营项目的经营权, 最终确定的经营项目必须事先征得甲方的同意)。

二、租赁期限

从房屋交付后或房屋交付后乙方装修完成并经甲方及相关单位验收合格(装修及验收时间须在房屋交付后 3 个月内完成, 超期直接计入租赁期)之日起三年, 即____年__月__日至____年__月__日。

三、租金及水、电、气费用

1、三年总租金为: 人民币_____元整(¥_____);

年租金为：人民币_____元整（¥_____）。

2、租金支付方式为：租金由乙方按年支付，每年支付一次。

乙方须于签订合同之日起5个工作日内向甲方指定账户支付第一年度租金，第二年度租赁支付时间为第一租赁年度期满（以本合同约定时间计算）之日起5个工作日内支付到甲方指定账户；第三年度类推。

本条款所述租金不包括消防、水、电、燃料费等任何其它费用；乙方对房屋装修及其所需的消防、水电等设施设备安装验收相关费用，全部由乙方自行完成和承担。

租金帐户信息如下：

户名：湖北省图书馆

开户银行：

帐号：

3、押金。

押金为人民币拾万元（¥ 10万元）：乙方应在本合同签订之日起5个工作日内，向湖北华中文化产权交易所指定账户支付。乙方按照甲方和湖北华中文化产权交易所的要求支付的交易保证金，在扣除应向湖北华中文化产权交易所支付的交易服务费后，折抵为押金的一部分，不足部分3个工作日内补齐至湖北华中文化产权交易所指定账户。押金由湖北华中文化产权交易所转付给甲方。

押金不计利息，合同期满，甲方经验收确认房屋及相关设备设施无毁损等情形且乙方付清全部租赁费用后，将押金退还乙方。否则甲方有权直接从押金中扣取未交付租金及相关毁损费用。

4、承租期内，水、电、燃料费、卫生费、物业管理等其他费用由乙方承担；租金的税收由甲方缴纳。

5、租赁期满，甲方应按国家有关规定对相关房产租金进行重新评估，重新公开招租，乙方不得以任何理由阻扰。乙方若有意继续承租该房屋，应再次通过公开市场交易获取租赁权，且在同等条件下，享有优先承租权。

四、交付房屋期限及合同生效

本合同自甲乙双方的授权代表签字盖章之日起生效。甲方自乙方向甲方支付完第一年度租金及押金之日起三日内将房屋交付给乙方。甲方向乙方交付房屋大门钥匙，乙方收到钥匙后视为交付完成（乙方收到钥匙时应向甲方出具加盖公章的钥匙收取确认书）。

五、甲方责任：

1、实行本合同约定的租赁期限、租金标准、租赁形式。

2、配合乙方完成租赁房屋的交接，如在办理交接手续过程中，受到第三方的非法干扰，甲方应配合乙方采取合法途径予以排除，如因故延迟交付，装修和租赁时间相应顺延。

3、房屋租赁期内，因市政建设需要拆迁，乙方应无条件服从，及时迁出，归还租赁物，甲方不承担乙方任何经济损失，不另行给乙方安排房屋，合同自行终止。

4、租赁期间，如果租赁房屋及场地被计征土地使用税及房产税的，该土地使用税及房产税由甲方承担。

5、如因原楼体基础设施所致房屋漏水等，由甲方负责维修。

6、租赁期内，安、消防设施出现非乙方使用损坏，由甲方负责维修或更换。

7、以现有的职工餐厅、读者餐厅及包房的餐桌餐椅、餐具、操作间设备等提供给乙方使用（以现场交接清单为准），不足部分由乙方自行添置，合同执行完成后乙方自行添置部分的设备由乙方自行处理，甲方不负责折旧或回收。

8、租赁期间，甲方有权根据图书馆自身的发展需要或规划对食堂和食堂周边区域进行改造。

六、乙方责任：

1、乙方在租赁期间应保证甲方的正常办公和开放运行不受影响。

2、租赁期间，依约及时交付租金等相关费用。防火、防盗、“门前三包”、综合治理及安全、保卫等工作，乙方应执行有关部门规定并承担相关责任。

3、乙方应合理使用、妥善管理所承租的房屋及其附属设施(如水电设施、卷闸门、门窗等)和厨房设备、餐桌餐椅，因乙方原因造成损坏的，乙方应立即负责修复或承担赔偿责任，除甲方提供的设备之外的其他设施、设备由乙方自行购置、安装。

4、乙方接收房屋后，可根据自身经营的需要对食堂进行装修，须于三个月内完成装修并经甲方及相关单位验收合格；装修不得擅自改动房屋主体结构、毁损房屋设施；装修前需提交申请报告及改造方案，在征得甲方书面同意（按规定应提前报装的，由乙方按规定办理）后，方可施工。合同期满，乙方应保持房屋完好。甲方不承担乙方改造、装修部分的任何补偿。

5、乙方承诺，未经甲方书面同意，不将标的分租或转租给第三方，否则甲方有权单方解除合同并要求乙方赔偿。

6、租赁期间，房屋的管理由乙方负责，对房屋主体结构出现的不安全因素，乙方应及时向甲方提出书面报告。若乙方发现房屋结构出现不安全因素未及时向甲方报告，其责任由乙方承担。

7、乙方应注意水、电、燃料安全使用，经常检查、防范事故发生。若在租赁期间发生责任事故，造成损失的由乙方负责。

8、乙方不得从事有毒、有害、腐蚀、易燃、易爆、危险化学品、对周边产生环境污染、噪音污染、影响居民生活的行业、特种行业，洗浴中心、棋牌、桑拿保健、文创产品销售及国家法律法规明确规定属违法的行业项目。不论乙方是否享有拟经营项目的经营权，最终确定的经营项目必须先征得甲方书面同意。

9、乙方已对租赁房屋及设备进行了充分的调查了解，同意按照房屋和设备的现状予以承租，对本次承租可能存在的风险（包括但不限于政府规

划、建筑物质量安全隐患、消防安全隐患、当前租户清退纠纷等)有充分的理解并愿意承担一切风险,不因承租后可能产生的任何经济或民事纠纷而对甲方和华中文交所进行追责和索赔。

10、乙方同意本合同涉及房产实测面积若与评估报告或《标的清单》中存在差异,不影响本次交易的价格和结果。

11、租赁期间如出现违法经营或消防、安全事故,由乙方承担一切经济 and 法律责任。

12、租赁期间如甲方根据图书馆自身的发展需要或规划对食堂和食堂周边区域进行改造的,乙方需无条件服从。

13、乙方对整个厨房、售餐区域和就餐区、门前的环境卫生负责,每月对厨房内烟道、下水道进行清理、维修。

七、合同的变更、解除与终止

1、双方可以协商变更或终止合同,收回租赁房屋。

2、甲方未尽房屋修缮义务,严重影响乙方使用的,乙方有权解除合同。

3、房屋租赁期间,乙方有下列行为之一的,甲方有权解除合同。

(1)严重影响甲方正常办公或开放运行,经甲方正式通知仍不予整改的;

(2)擅自转租、转借承租房屋或未经甲方书面同意,拆改变动房屋结构以及改变租赁用途的;

(3)损坏承租房屋,在甲方提出的合理期限内仍未修复的;

(4)利用承租房屋存放危险品或进行违法活动的;

(5)逾期未交纳按约定应当由乙方交纳的各项费用,给甲方造成损害的;

(6)非甲方原因乙方逾期支付租金或其它费用超过15日;

(7)本合同履行期间,发生消防、安全生产等重大安全事故无法继续经营且未进行整改的;

(8) 乙方违反本合同附件《湖北省图书馆食堂外租赁需求书》(附件1)和《湖北省图书馆食堂安全管理协议书》(附件2)要求的。

4、甲方依据上述情形提前解除合同时,应书面通知乙方。通知送达乙方之日,本合同解除。乙方应在接到通知之日起7个自然日内依本合同有关约定搬离租赁场所,交回租赁房屋并支付违约金、赔偿金等相关费用。租金及其它费用结算到租赁房屋交还甲方之日。为保障甲方就违约金、租金及其它费用能够得到合理赔付,乙方同意甲方可以采取扣押乙方财产等一切保全措施。

5、租赁期间,任何一方提出解除合同,需提前3个月书面通知对方,双方协商一致后,可以解除合同。

6、租赁期间,如遇相关部门对出租房屋政策调整需要腾退,按相关政策执行,乙方应无条件腾退。

八、房屋交付及收回验收

1、房屋交付时双方共同参与,如对装修、设备(含厨房设备)等硬件设施、附属设施(如餐桌椅)有异议应当场提出,协商解决。

2、乙方应于房屋租赁期满后2日内,搬出乙方所购置的所有可移动物品,将承租房屋及设施设备完好地交还甲方,乙方的装饰装修部分亦不得损坏,乙方在租赁场所内的所有设施、设备和物品逾期未搬走的(垃圾必须由乙方清运出馆)均视为乙方的遗弃物,甲方有权处置。

九、甲方违约责任

1、甲方不按时交付房屋给乙方的,每逾期1日应向乙方支付约定日租金2倍的违约金。

2、甲方怠于履行维修义务,乙方组织维修的,甲方应支付乙方维修费用但乙方应提供甲方不履行维修等有效凭证。

3、甲方违反本合同约定提前收回房屋的,应按本合同年度租金总额的20%向乙方支付违约金,但因甲方整体开发时收回房屋不属于违约,甲乙双方协商按评估的装修折旧价格给予乙方补偿。

十、乙方违约责任

1、乙方不按时交付租金等相关费用的，除应如数补交外，每逾期1日，应按所欠费用总额的0.5%/日向甲方支付违约金。如因乙方未按时交纳前述费用所造成的损失，由乙方承担责任。

2、租赁期间，乙方有本合同第七条第3项行为之一的，甲方有权终止合同，收回该房屋，已收取的租金不予退还。乙方应按照本合同年度租金总额的20%向甲方支付违约金。若支付的违约金不足弥补甲方损失的，乙方应赔偿相应损失。

3、在租赁期间，乙方中途擅自退租的，甲方已收取的租金不予退还。乙方应该按本合同年度租金总额20%向甲方支付违约金。若支付的违约金不足弥补甲方损失的，还应赔偿相应损失。

4、租赁期满，乙方逾期归还房屋的，视同双方为不定期租赁关系。租金按本合同月租金的3倍计算，至房屋归还为止。

十一、合同登记备案

本合同经甲乙双方签字盖章后，由甲方送相关部门办理合同备案登记手续。

十二、免责条件

1、因不可抗力原因致使本合同不能继续履行或造成的损失，甲、乙双方互不承担责任。

2、因国家政策、国家建设需要拆除或改造已租赁的房屋，使甲、乙双方造成损失的，互不承担责任。

3、因上述第1、2项而终止合同的，租金按照实际使用的天数计算，多退少补。

十三、争议解决：由甲乙双方双方协商，协商不成，依法向甲方所在地人民法院起诉。

十四、其他

1、本合同未尽事宜，经甲、乙双方协商一致，可订立补充条款。其补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、双方对本合同内容的变更或补充应采用书面形式订立，并作为本合同的附件。本合同的附件与本合同具有同等的法律效力。

3、本合同一式八份，甲方执四份，乙方、甲方主管部门、财政资产管理部各执一份，产权交易机构持一份备档。

4、本合同经甲、乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章后生效。

5、合同附件为本合同不可分割部分，与本合同具有同等法律效力。

附件：1. 《湖北省图书馆食堂对外租赁需求书》

2. 《湖北省图书馆食堂安全施工协议书》

3. 食材需求

甲方(签章):

法定代表人

(或授权代表):

年 月 日

乙方(签章):

法定代表人

(或授权代表):

年 月 日

附件 1

湖北省图书馆食堂对外租赁需求书

一、食堂基本情况:

为了建立科学规范的管理系统、人性化的贴身服务、专业的服务团队，给我馆员工和读者一个优良用餐环境，采取公开挂牌的方式，选择一家综合实力较强的餐饮服务公司与我馆合作。

1、营业地址：湖北省图书馆地下负一层西边

2、营业面积：1050 平米

3、设备条件：以食堂现有设备及现有设备现状提供使用（以现场踏勘为准），甲方不再为本项目添置设备和维护，乙方可根据实际工作需要自行添置，乙方自行添置的设备等物品，待合同执行完毕后自行带走，甲方不负责收购。

4、承租方需满足员工就餐区与读者就餐区两种不同的供餐需求，扩大售卖窗口，改善就餐软硬环境。

5、承租方需延用目前食堂正在使用的智慧食堂结算系统及员工供餐模式。

二、需求

1、人数：员工 300 余人、读者若干

2、乙方提供公共安全责任险不少于 500 万

3、供餐餐别：早餐、中餐、晚餐

4、用餐时间

提供 365 日供餐，每日早、中、晚向员工开放，开放时间分别为：

7: 00-8: 30, 11: 30-13: 30; 17: 00-18: 30; （开放时间随图书馆的作习时间而定）

4、供餐要求

乙方需提供多样化的供餐方式，根据食堂用餐规模及消费水平提供供餐方式：

员工餐：按智慧食堂减重称重模式提供自助餐，价格不高于同类型食堂（餐厅）平均价。

固定套餐【含 8 元套餐、10 元套餐、15 元套餐】

A、8 元套餐：一荤菜（130 克，肉类比例占 70%以上）；一副菜（每份副菜 130 克，肉类占 30%）；一份青菜（130 克）；

B、10 元套餐：一荤菜（130 克，肉类比例占 70%以上）；一副荤菜（每份副菜 130 克，肉类比例占比 40%以上）；一青菜（150 克）；

C、15 元套餐：一荤菜（130 克，肉类比例占 70%以上）；二副荤菜（每份副菜 130 克，肉类比例占比 40%以上）；一副菜（每份副菜 130 克，肉类占 30%）；一青菜（150 克）；

★每餐免费附赠例汤一份，米饭可免费续添；遇重大节假日，需免费赠送水果或饮料；

自选餐【设置自助餐区、面食区、糕点区、小炒区、地方特色美食区】

A、自助餐区：按照 15~25 元/人标准供餐或等价称重模式供餐。菜品需包括但不限于主荤菜、次荤菜、青菜、糕点、冷菜、水果沙拉、冷饮、热饮等。

B、面食区：提供热干面、水饺、炸酱面、牛肉面、汤粉、豆皮等按照 3.5~10 元/份标准供餐。油条、面窝、包子、稀饭、馒头、豆浆等按照 1~1.5 元/标准提供。

小炒区：由员工现场点菜现场烹饪方式供餐，包括但不限于各类炒菜、火锅等。按照 6~25 元/份标准供

特色美食区：每周或每月定期提供一种各地方特色美食，菜品不限，烹饪方式不限、每份价格控制在 30 元以内。

★以上供餐方式根据图书馆读者实际用餐人数、消费水平、个性化需求等至少提供 3 种供餐方式，乙方需提供菜谱价格清单，如需更改或者更新，需提前报备招标方，审批通过后方能出售；员工就餐区提供自助餐。

①提供临时订餐服务，订餐的费用按实际产生的进行结算；结算时乙方需开具发票及收据，发票类型及内容需符合我馆要求；

②重大节假日，需按需求准备充足的人员、设备、食材，完成供餐计划

③食堂乙方根据自己供餐能力、传统节日并结合图书馆实际，定期性举办各

类美食节，提升员工体验、增加员工与食堂乙方之间互动，提升食堂整体满意度。

5、消费方式：

①扫码（或人脸识别）就餐方式：食堂各档口扫码终端消费机接受扫码就餐，扫码就餐收入经食堂就餐管理系统平台管理人员核对消费数据后定期【每季度】将交易金额划拨至乙方指定账户中。（此方式只对员工执行）

②第三方支付就餐方式：食堂各档口提供微信，支付宝等方式支付就餐

③现金支付就餐方式：食堂各档口提供现金支付就餐

④由甲方公对公支付就餐方式：由甲方提供用餐需求，乙方供餐，由乙方提供餐费发票后甲方支付用餐费用。

6、乙方需提供餐饮服务资质（国家工商行政管理部门颁发的营业证照、各级行政管理机构颁发的餐饮服务许可等），及时交由政府部门审验认证；同时服务商能自行应对消防、安监、环保、卫生等政府职能执法机构，确保食堂运转正常；

7、乙方提供的餐具及食材需达到国家卫生标准，若出现食品安全事故，应由乙方一方全责承担。甲方不定期通过第三方专业机构定期针对食材及餐具进行检测；乙方应每日食品留样备检，样品保留期不少于 48 小时。

8、乙方如需改造厨房（含储物间、燃料间）需经甲方审批，符合国家消防标准，且完成国家报建手续，若因消防安全未达到国家标准而造成的事故，应由乙方一力承担；

9、乙方负责用餐区和厨房区的清洁卫生；

10、在食堂装修投入使用前，乙方需满足我馆要求，提供现场配餐服务，实际份数需配合我馆要求调整。

11、食堂厨余垃圾由乙方自行处理。

三、人员要求：

1、乙方员工不得在省图书馆馆区内住宿。

2、乙方厨房人员要足额配置，不得少于 10 人（其中项目经理及厨师长须具有中式烹调师、技师及以上职业资格）。

3、食堂所有员工由乙方自行招聘，员工的工资和福利（五险一金、加班费等）均由承租方承担。乙方负责向治安部门报送所聘员工的核查信息，通过审核才能招聘入职。甲方根据审查结果办理出入证。

4、餐厅所有员工上岗前必须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不准在餐厅工作。

5 配备管理专员 1 名；主要职责如下：

5.1 食堂主管负责与我方对接并收集相关信息，按照我方意见整改；

5.2 食堂主管负责食堂内所有日常管理；

5.3 食堂主管负责食堂每季度评分信息的统计；

5.4 食堂主管负责食堂一切对外的相关事宜。

5.5 食堂主管负责对接我馆员工餐结算事宜。

四、食堂考核管理标准：

1、合格标准：乙方每月考核得分大于等于 80 分；不合格标准：乙方一年内累计三个月考核得分小于 80 分；

2、一年内，乙方累计三个月考核不合格，甲方可终止与乙方合同；反之，甲乙双方继续履行合同周期；

3、乙方在经营过程中甲方接员工投诉核实属实后将按 500 元/次对乙方进行罚款；

4、乙方所有处罚费用可在质保金中进行扣除。

注：建议乙方多元化经营，如：能提供多样化炒菜服务（有包间，具体数量不限）

食堂日常规范评审表						
乙方名称			考核部门			业绩评估期限
乙方负责人			考核人			
内容	说明	考核标准	权重%	实际得分	计算方式	信息来源

供餐时间	严格按照图书馆规定的开餐及闭餐时间提供餐饮服务，不得迟开，不得早关。并保证在供餐时间内食品数量、品种充足。	10	10%		出现食物短缺一次扣 5 分；出现一次供餐不准时扣 5 分；	检查及投诉
供餐品质	1、保证各类食品有规范的进货渠道，必须具有国家或地方规定的营运证或资格证，保证所采购的物料符合国家饮食卫生质量标准，能随时提供原料商的营运资格证明及产品检验合格报告；每日公示农药无残留的证明； 2、保证各类食品无三无产品，无过期变质、隔夜产品；加工流程严格按照食品安全卫生规范进行，无不熟、无隔夜饭菜或有异物的食品出现。	15	15%		1、发现 1 个不合格产品扣 5 分； 2、未能及时提供检验合格报告一次扣 5 分； 3、菜品份量未达合同要求，发现一次扣 5 分	检查及投诉
服务品质	1、服务人员在供餐时间内坚守自己的工作岗位，履行工作职责，微笑服务。 2、当月累计 2 次被投诉或季度累计 3 次被投诉的员工应立即解聘或调离本项目。	10	10%		投诉 1 次扣 5 分，表扬 1 次加 5 分	检查及投诉
餐品价格	1、提供的所有餐品订价需核算成本，并上报图书馆批准后，方可进行制作出售； 2、物价有明显浮动时，需申请价格的调整方能变动。	10	10%		1、没有申报，自行订价售餐扣 10 分；2、售价与报价格不符扣 10 分	检查及投诉
管理规范与操作流程	1、食堂操作人员应持有有效的健康证，并提交图书馆存档，各工作人员每年不少于一次进行健康检查； 2、工作人员上班应穿工衣、戴工帽、戴口罩等，并遵循现场操作要求； 3、工作人员工作职责与工作标准清晰，入职前有相关内容的培训，所有加工操作严格按照食品安全卫生流程进行。	10	10%		出现一次不合规情况扣 10 分	检查及投诉
卫生与安全	1、厨房清洁用品应与调味品、菜品等分开放置； 2、必须用清洁干净的拖布清洁工作间地面，直至干净、无水迹，并开餐前完成就餐区及厨房的清洁工作； 3、保证厨房、就餐区、地面无垃圾、无油迹；厨具，餐具、灶台，保证无油污、污渍； 4、不锈钢多格餐盘、托盘需用合格的清洁剂清洗、过水并用消毒碗柜进行高温消毒，保证下次供餐时所用的不锈钢多格餐盘干净无异味，每餐供餐后，配餐区内未使用的餐具需重新清洗并消毒； 5、保持就餐区、配餐间、环境卫生，如保持桌面、地面干洁； 6、厨房设置消防设施、不限于防毒面具、灭火器； 7、厨房及就餐区严禁吸烟； 8、使用炊事用具要严格遵守操作规程，防止事故发生； 9、食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等；做好防盗工作。 10、厨房需排除电力安全隐患，每日进行日常电力巡查，每季度进行第三方电力安	10	10%		出现一次不合规情况扣 10 分	检查及投诉

	全检测；并提交检测报告； 11、餐厅如需增加用电设备，需报备图书馆同意后方可使用； 12、用餐时间段，必须至少安排一名清洁人员不间断进行餐桌清洁，保证餐桌干净、卫生；					
供餐品种的变化与更新	1、承诺每餐提供的菜品种类与菜谱清单相符，荤菜、副菜、面食类各不低于 2 种，青菜保证 1 种，同时应保证饭菜花样每天调整不重复； 2、每周四提供下一周菜谱并进行公示； 3、每日菜单与现场供餐菜式匹配率不得低于 70%；	10	10%		根据餐单、品种变化综合计算，每出现一次不合格情况扣 5 分；	检查及投诉
图书馆各类活动用餐支持及优惠	1、根据图书馆需求部门要求，完成用餐支持。包括提供备选餐单、会议用餐定价、安排人员加班、配合活动做指引宣传等； 2、提供额外免费赠送活动；	10	10%		1、出现一次投诉扣 5 分； 2、提供一次额外免费赠送活动加 2 分；	检查及投诉
员工满意度	每季度进行不定期不定人员实名制调查问卷 50 份；	10	10%		1、调查满意度低于 80 分扣 5 分 2、调查满意度低于 70 分扣 10 分	检查及投诉
其它注意事项	1、餐厅工作人员禁止进入库区、办公区及员工活动中心等办公场所； 2、严禁随意拉接、安装电源线、电源插座等； 3、如餐厅及餐厅工作人员车辆需停放于我指定区域内，需提前报备并取得《停车证》，凭证停放指定位置；	5	5%		未按要求执行，发现一次扣 5 分；	检查及投诉
乙方负责人签字&& 日期		合计				

备注：所有考核项，不得出现负分；如有加分项，一个月内不得 超过 2 次

附件 2

湖北省图书馆食堂安全管理协议书

甲方：湖北省图书馆

乙方（承租方）：

为确保安全，明确责任，根据《中华人民共和国消防法》、《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》、《图书馆安全保卫工作规定》的要求，经甲、乙双方协商同意签订本协议书。

一、按照“谁使用，谁负责；谁主管，谁负责”的原则，乙方对施工现场的安全工作及造成的事故负全部责任；甲方主管部门负责人为安全管理责任人，对承租期间的安全管理负主要责任；甲方保卫部负责人（分管人）为承租期间安全监管责任人，对施工期间的安全管理负连带责任。

二、营业前乙方须提前两个工作日到甲方保卫部提交工作人员身份证复印件，办理人员出入证件，禁止无证上岗。特殊行业需符合国家行业标准。乙方工作人员身份属实，切无违法乱纪、扰乱社会治安记录（到公安机关审核）。出入馆区自觉接受门卫查验证件，人员变动后将出入证交回保卫部。

三、乙方携带、运输物品出馆，应有甲方书面批准，保卫部门接批示件后通知门卫并查验登记后放行。

四、承租场所安全防护装置齐全有效，并定期检查保养，做好记录。

五、乙方指定专人负责安全与防火工作，工作人员工作期间严禁吸烟，严禁使用各类过期产品。

六、乙方应按规定配置安、消防设施和器材，设置安、消防安全标志；制定安全管理制度并经甲方审定，并严格落实；遵守甲方各项安全管理制

度。

七、乙方使用的易燃物品必须集中妥善存放，派专人管理。工作人员熟练掌握消防器材使用方法，消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

八、不得擅自用、挪动、拆卸、关停、遮挡消（安）防设施设备器材。如因工作需要，确实需要变动，报馆审批，由安全管理部门组织专业人员进行审核与实施。

九、遇大型活动、重要接待期间，乙方要服从甲方统一安排，确保接待工作顺利进行。

十、甲方保卫部门负责对外包场所的安全管理与防火工作进行监督、检查、指导，对违章现象及人员，按有关规定进行教育，对严重违章责令其停业整顿。停业整顿造成的损失，由乙方承担，情节严重交公安、司法机关处理。

十一、本协议一式三份，甲方两份（保卫部、主管部门各一份），乙方一份，甲方由保卫部门签章，乙方由法人签章。

十三、本协议自签字之日起生效。上述条款中未尽事宜，可增订补充条款。

乙方：

甲方（主管部门）：

甲方（保卫部门）：

（签字或盖章）

（签字或盖章）

（签字或盖章）

年 月 日

年 月 日

年 月 日

附件 3

食材需求

一、货物总体质量要求

- 1、供应的物品必须达到国家食品安全卫生要求，商标明晰，营养成份、保质期等品质要素齐全；
- 2、食品运输中必须采用专用设备或容器乘装，确保无运输途中的二次污染；
- 3、果蔬类物品必须新鲜、无水浸泡、无腐烂变质，果蔬农药残留检测符合标准（每周提供果蔬农药残留检测报告一份）；
- 4、家禽、肉类及鱼类产品色泽自然、肉质新鲜无异味，附疾病控制或质量技术监督部门出具的动物检验检疫合格证明（每周一份）；
- 5、大米、面粉、豆制品、干货调料等产品，必须符合食品安全管理要求，具有“食品质量安全认证标志”；
- 6、冻品类物资，必须外包装完整，标识清楚，无解冻痕迹或软化现象，附疾病控制或质量技术监督部门出具的动物检验检疫合格证明；
- 7、小型厨房用品用具，达到质量“三包”要求。
- 8、食品包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

二、食品安全与质量保证

凡发生食品安全责任事故，经相关部门检疫，证明是由乙方配送的食品、

食材等造成的，依据相关法律规定，乙方必须承担相应的法律责任与经济赔偿。

日常配送食品时，乙方必须承诺以下质量保证：

1. 肉类、鱼类、禽类等肉制食品须符合国家卫生标准，且具有相应检验、检疫合格证明。
2. 配送的所有食品必须执行《食品安全国家标准目录》（最新）所列举的相应的标准。
3. 严禁配送《食品安全法》第三十四条规定的“禁止生产经营所列食品、食品添加剂、食品相关产品”的食品。
4. 不得配送霉烂变质、接近保质期（或过期）、“三无产品”和转基因食品。配送的水果、蔬菜类食品应保持新鲜，应尽量配送季节性时令果蔬。
5. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

三、新鲜蔬菜验收标准和要求

1、检查新鲜度。

叶菜类：无异味，叶子枯萎、变黄不严重，无水伤腐烂变质。

茎菜类：无异味，叶子发黄、茎折断、变软情况不严重，无腐烂变质。

瓜 类：无异味，变色、变软、擦伤不严重，无腐烂变质。

豆 类：无异味，枯萎、变色不严重，无腐烂变质。

地茎类：无异味，长芽、变色、擦伤情况不严重，无腐烂变质。

2、确认质量形态。

具体品名和质量形态表

序号 品名 质量形态

- 1 小白菜 梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水份充足,无根。
- 2 青菜 梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水份充足,无根。
- 3 冬笋 笋壳淡黄色,有光泽、完整清洁,壳肉紧帖、饱满,肉质洁白较嫩,根小。
- 4 韭菜 叶较宽,挺直,翠绿色,根部洁白,软嫩且有韭菜味,根株均匀,长20厘米以内。
- 5 韭黄 叶肥挺,稍弯曲,色泽淡黄,香味浓郁,长20厘米以内。
- 6 香芹 又旱芹,叶翠绿,无主茎分枝少,根细,茎挺直,脆,芹菜香味,水份充足,长约30厘米。
- 7 水芹 叶嫩绿或黄绿,茎、根部呈白色,茎细软,中间空、水份充足,有清香味,长约30厘米。
- 8 西芹 叶茎宽厚,颜色深绿,新鲜肥嫩,爽口无渣。
- 9 菠菜 颜色碧绿,平嫩,叶子大、挺直,根桃红,无主茎且无柄无红色,棵株适当。
- 10 生菜 颜色鲜艳,淡绿,叶子水份充足,脆嫩薄、可竖起,棵株挺直。
- 11 空心菜 叶薄小翠绿,有光泽,棵株挺直,梗细嫩脆、淡绿色易折断,棵株约15厘米。
- 12 西洋菜 颜色淡绿或深绿,茎细脆嫩,易折断,水份充足,棵株挺直。
- 13 油麦菜 叶淡绿、肥厚,嫩脆,无主茎,叶株挺直、水份充足,根部的切面嫩绿色,稍有苦涩味。

- 14 芥菜 叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。
- 15 苋菜 有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。
- 16 菜芯 颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。
- 17 小葱 叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。
- 18 香菜 翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。
- 19 青椒 长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
- 20 西椒 柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度和弹性，肉厚少籽，味道香甜。
- 21 辣椒 细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。
- 22 红椒 颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。
- 23 蕃茄 颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。
- 24 大白菜 外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
- 25 苞菜 外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
- 26 大葱 葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50厘米。

- 27 茄子 色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
- 28 蒿笋 笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。
- 29 蒜苔 颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
- 30 花菜 花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。
- 31 西兰花 花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
- 32 黄瓜 颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。
- 33 冬瓜 皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，腔小，有一定硬度。
- 34 丝瓜 有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。
- 35 苦瓜 颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。
- 36 南瓜 颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
- 37 香菇 菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。
- 38 平菇 菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。
- 39 草菇 顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。

- 40 金针菇 菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。
- 41 毛豆 颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。
- 42 青豆 颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
- 43 四季豆 颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。
- 44 荷兰豆 颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。
- 45 黄豆芽 豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
- 46 绿豆芽 豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
- 47 土豆 颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。
- 48 洋葱 鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。
- 49 红薯 颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。
- 50 生姜 颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
- 51 蒜头 颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
- 52 胡萝卜 颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。
- 53 青萝卜 颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。
- 54 白萝卜 颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部

切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

55 芋头 颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。

56 莲藕 表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为 3-4 节。

57 鲃白 叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。

四、食用油及小麦粉质量标准

1、食用植物油质量标准：分花生油、大豆油、菜籽油三个品种。花生油执行中华人民共和国国家标准花生油 GB/T1534-2017，压榨成品花生油二级。大豆油执行中华人民共和国国家标准 GB/T1535-2017，成品大豆油二级。菜籽油执行中华人民共和国国家标准菜籽油 GB1536-2004，压榨成品菜籽油三级。

2、小麦粉质量标准：高筋小麦粉，执行中华人民共和国国家标准高筋小麦粉 GB/8607-88。