

温州银行龙湾大楼食堂劳务外包合同

采购人：温州东部新城建设投资集团有限公司（以下简称甲方）

中标人：温州锦衣物业管理服务有限公司（以下简称乙方）

甲、乙双方根据《中华人民共和国民法典》等有关规定，以及温州东部新城建设投资集团有限公司温州银行龙湾大楼食堂劳务外包项目（项目编号：WZWY-2025050810）的采购文件相关要求，经法定程序采购，双方同意签订以下合同条款，以便双方共同遵守、履行合同。

一、服务期限：

1. 本次项目采购服务期限为三年，合同一年一签，本次为第一年（2025年06月11日-2026年06月10日）。

2. 采购人对中标人服务期内按采购文件要求进行考核验收，季度考核平均得分在80分及以上，采购人满意度高的，可续签下一年的合同，否则招标人有权拒签下一年的合同。

二、服务范围、要求和内容：按采购文件要求。

三、合同价款及付款方式

1. 三年总合同价款：¥2603520.00元（人民币大写：贰佰陆拾万叁仟伍佰贰拾元整）。

2. 其中本年度合同价款：¥867840.00元（人民币大写：捌拾陆万柒仟捌佰肆拾元整）。

3. 本项目按月支付，每月合同价款：¥72320.00元（人民币大写：柒万贰仟叁佰贰拾元整），先服务后付款，服务款根据实际投入服务人数进行支付，每次留存当月10%服务款作为考核金。

（1）在每月服务完结并经甲方确认后，七个工作日内支付该月的服务款，乙方需开具相应的发票；

（2）考核金在一年服务期限满后，根据服务期内考核结果扣除相应处罚金后，剩余部分考核金在七个工作日内一次性支付。

（3）考核金根据考核要求进行支付，考核主要内容参照采购文件条款。

四、履约保证金

本合同不收取履约保证金。

五、甲方、乙方的权利和义务

1. 乙方对甲方的厨房设备、设施进行妥善保管、保养、保护，如果因操作不当损坏



设备的，乙方应折价赔偿。

2. 乙方承包过程中餐厅不得对外经营。

3. 乙方委托经营期间内必须重视安全生产和消防安全，员工教育培训每月不少于 2 次。严格按操作规程操作，委托经营期间由于自身原因造成人身安全事故，由乙方自行承担，造成财产损失的，由乙方全额赔偿。

4. 因乙方原因，发生食品安全问题，乙方应当依法赔偿，赔偿金优先在应付营业款中扣除。

5. 乙方委托经营期间，应遵守甲方的各项规章制度，做好相关台账。

6. 委托经营期间，涉及甲方义务的，甲方应全力配合。

7. 甲方与乙方将食堂设备、设施一一清点，制作详单，双方签字盖章，各执一份，造成除日常磨损外的损失外，应当折价赔偿。

8. 乙方在经营期间内始终拥有合法资质，按期年审，并将年审材料，复印提交甲方备案。

9. 乙方应当提交派驻人员花名册，身份证复印件、照片一张、健康证（健康证办理的相关费用由乙方承担）、暂住证及其他技术证件，并在花名册上签字确认。派驻人员符合行业相关规定和要求。

10. 乙方提供厨房管理条例、工作岗位安排表、考核表，如人员需变动应及时汇报甲方并征得甲方同意后方可变动。

11. 接受甲方对乙方的日常工作进行监督。

12. 乙方必须对经营的食物质量和所雇佣的人员安全进行责任保险（含意外保险），在经营过程中所发生的一切食品安全和人身安全的事故，责任均由乙方承担。

13. 乙方所雇佣人员未按甲方要求进行工作的或态度恶劣或经常被投诉的，甲方有权要求乙方进行人员更换。

六、违约责任

1. 乙方在委托经营期间发生重大安全问题的，甲方有权解除合同并视情扣除乙方的考核金。

2. 在合同期间，甲方将定期或不定期就食堂经营的满意度在用餐人员范围内进行问卷调查。满意度调查比例的不满意度比例达到 50% 的第一次给予书面警告，并责令整改；第二次不满意度比例达到 50% 的，扣罚累计考核金的 100%，且甲方有权与中标人解除服务合同；

3. 乙方必须严格遵守甲方关于食堂经营的相关规定，如有违反第一次给予书面警告，第二次没收考核金的 50%，第三次没收余下考核金，第四次终止委托经营合同。

4. 乙方不得变更墙体及附属设施,不得损坏食堂有关设备,不得擅自搭建附属设备。

5. 乙方必须签订合同后 10 日内落实最终工作人员,并办好工作人员的健康证,交甲方审核,审核同意后方可正式履行合同。

6. 承包经营期间,经营者有下列行为之一的,甲方也有权单方面解除合同:

(1) 被有关部门查出有重大食品安全卫生隐患,限期整改不到位;

(2) 职工投诉较多;

(3) 被新闻媒体曝光,严重影响声誉等情况的;

(4) 乙方经营过程中未执行《食品安全法》等要求,发生食物中毒、传染病传播等责任事故的;

7. 因解除合同给区政府或甲方带来的经济损失由乙方承担。同时,乙方还应承担与事故相关的其他所有费用,并独立承担民事、刑事责任。

8. 如果乙方在食堂工作过程中出现上述情况,被终止合同的,不支付剩余考核金。

七、中止或终止合同

1. 甲方在乙方存在如下违约情况时,有权考虑并提出终止全部或部分合同:

(1) 乙方未能在合同规定期限或甲方同意延长的期限内完成全部或部分工作任务的;

(2) 乙方未能履行合同规定的其他义务的;

(3) 在发生上述情况后,乙方收到甲方的违约通知后 15 天内未能纠正其过失的;

(4) 采购文件中约定的其他中止或终止合同的情形。

2、在甲方提出终止部分合同的情况下,乙方应继续执行合同中未要求中止的部分。

3、在甲方提出终止部分合同的情况下,并不解除乙方对已完成部分应负的质量责任。

4、如遇甲方政策性调整,提前 20 个工作日通知乙方,乙方须无条件接受提前终止合同,不予补偿由此带来的损失。

八、争议解决

凡有关本合同或执行本合同而发生的一切争执应通过双方友好协商解决,如不能解决,双方均可将争议提交当地法院裁决。合同其它部分仍继续履行。

九、其它

1. 本合同由甲、乙双方法人代表或者其委托人签字并盖章后生效。

2. 本合同一式陆份,具有同等法律效力,甲方执叁份,乙方执叁份。

3. 如需修改或补充合同内容,经协商,双方应签署书面修改或补充协议,该协议将作为本合同的一个组成部分。

- | | |
|----------------------|----------------|
| (1) 合同主要条款 | (2) 合同特殊条款（如有） |
| (3) 服务条款 | (4) 中标通知书 |
| (6) 技术规格、商务条款偏离表 | (7) 采购内容及要求 |
| (8) 合同补充条款或说明（如有的话） | (9) 履约保证金（如有） |
| (10) 承诺书（含询标记录和优惠条件） | |

合同签署页



甲方名称：（盖章）

授权代表：（签字）

地址：

邮政编码：

电话：

传真：

日期：

庄海斌

乙方名称：（盖章）温州锦衣物业管理服
务有限公司

授权代表：（签字）

地址：温州是鹿城区锦绣路置信中心 903

室

帐户名称：温州锦衣物业管理服务有限公
司

开户银行：农行温州市市支行

帐 号：19205101040020827

邮政编码：325000

电话：0577-89509666

传真：/

日期：



温州锦衣物业管理服务有限公司

质量监督检查和考核

1、采购人对中标人管理服务采用《温州东部新城建设投资集团有限公司食堂管理服务考核评分细则》考核，考核小组采取不定期或抽查形式进行考核，考核采用百分制（附考核评分细则），从承包费中留取 10%作为百分考核基准，每季度统计汇总一次作为季度考核评分；

①季度考核评分达到 90 分（含）以上的，不予扣罚考核金；

②季度考核得分为 90 分（不含）-85 分（含）的，扣罚该季度累计考核金的 20%；

③季度考核得分为 85 分（不含）-80 分（含）的，扣罚该季度累计考核金的 30%；

④季度考核得分为 80 分（不含）-60 分（含）的，扣罚该季度累计考核金的 50%，且予以书面警告一次；

⑤季度考核得分为 60 分（不含）以下的，扣罚该季度累计考核金的 100%，且采购人有权与中标人解除服务合同；

服务单位在考核期限内发生重大责任事故或安全事故，没收当季度全额考核奖罚金，对采购造成严重的社会影响的，采购人有权与中标人解除服务合同。

2、采购人原则上至少组织 1 次对中标人食堂后勤服务、烹饪、卫生、安全等方面进行满意度测评，考评分为满意、基本满意、不满意三个评价指标。

满意度调查比例的不满意度比例达到 50%的第一次给予书面警告，并责令整改；第二次不满意度比例达到 50%的，扣罚累计考核金的 100%，且采购人有权与中标人解除服务合同；

3、服务期累计书面警告达到 2 次的，采购人有权与中标人解除服务合同，扣罚累计考核金的 100%；

4、在承包期内中标人应保持承包区域内的设施完好、环境状况良好，并接受采购人或其授权人员的检查，对由中标人引起或造成设施的损坏及环境卫生不理想状况，采购人将书面通知中标人修复或整改，在书面通知下达一周后，仍未按要求修复或整改，采购人将负责完成这一工作，所需费用及管理费全部有中标人承担。采购人提供的所有设备、设施、工具由中标人使用的，除正常使用折旧外，中标人保证各设备、设施、工具的完好性。

5、中标人应切实做好节水、节能、防盗、防火、饭菜食品的卫生安全工作，若发生责任事故，如属加工环节所造成的，后果由中标人全部承担，采购人有权进行监督和检查。

6、中标人应重视安全工作各环节的管理，科学安排餐饮服务的工作流程，做到精细化管理，如发生餐饮安全、卫生事故（如在菜品里发现异物），采购人将采取重罚措施，直至解除合同。

附件 1

温州东部新城建设投资集团有限公司食堂管理服务考核评分细则

①季度考核评分达到 90 分（含）以上的，不予扣罚考核金；

②季度考核得分为 90 分（不含）-85 分（含）的，扣罚该季度累计考核金的 20%；

③季度考核得分为 85 分（不含）-80 分（含）的，扣罚该季度累计考核金的 30%；

④季度考核得分为 80 分（不含）-60 分（含）的，扣罚该季度累计考核金的 50%，且予以书面警告一次；

⑤季度考核得分为 60 分（不含）以下的，扣罚该季度累计考核金的 100%，且采购人有权与中标人解除服务合同；

检 查 考 核 项 目		评分标准
厨 房 间 环 境 卫 生	1、地面、下水道、明沟积有污水、污物视情节	发现一次扣 0.5 分
	2、墙壁、门窗、天花板有积尘、油污、蜘蛛网和涂层脱落；	发现一次扣 0.5 分
	3、有关设备、设施、用具没有保持卫生清洁，有污渍视情节	发现一次扣 0.5 分
	4、垃圾桶没有及时加盖	发现一次扣 0.5 分
	5、地面、灶台、厨具卫生保洁没有按规定每天定时清洗；	发现一次扣 0.5 分
	6、冷库没有按要求做到专人负责保管、使用及定时清洗；	发现一次扣 0.5 分
	7、禁止无关人员进入厨房间，如发现属于本工作人员带入视情节轻重	发现一次扣 0.5 分
	8、其他未列的厨房间环境卫生方面问题	视 情 节 酌 情 扣 0.5-2 分
粗加工、配菜、烹调卫生	1、荤、素食品没有按要求做到分池（定位）清洗视情节	发现一次扣 0.1 分
	2、清洗后的食品不能接触地面如发现视情节	发现一次扣 0.1 分
	3、鸡蛋在使用前必须清洗后方可使用，发现不经清洗直接使用	发现一次扣 0.1 分
	4、加工生、熟食品的刀、砧板及盛器要分开，如发现混用	发现一次扣 0.1 分
	5、配菜没有做到科学合理（要求做到色、香、味俱全）	发现一次扣 0.2 分
	6、食物加工半生不熟的	发现一次扣 0.2 分
	7、菜肴里或汤里、米饭里发现有杂物，按问题严重程度扣分	发现一次扣 0.5 分
	8、各种盛调味品的容器没有按要求做到及时定期清洗	发现一次扣 0.1 分
	9、每天配菜的数量要求在提供用餐人数的基础上上下浮动 10%，如出现失误视情节轻重	发现一次扣 0.5 分
	10、要提倡节约不浪费，发现无故浪费现象视情节轻重	发现一次扣 0.2 分
	11、食堂没有按规定要求建立卫生台帐	发现一次扣 0.2 分
	12、其他未列的粗加工、配菜、烹调卫生方面问题	视 情 节 酌 情 扣 0.1-1 分
个 人 卫 生 及 要 求	1、员工的健康证和卫生知识培训合格证是否在有效期内，如发现过期还在使用	发现一次扣 0.5 分
	2、要求定期对员工进行培训，新上岗的员工要求做到先培训后上岗，发现未经培训直接上岗	发现一次扣 0.2 分
	3、员工上班时间不能留长指甲、涂指甲油、戴戒指及化生活装，经检查发现问题	发现一次扣 0.1 分

检 查 考 核 项 目		评分标准
	4、员工上班时没有按要求穿戴工作服、衣帽、穿戴不整洁或穿拖鞋上班	发现一次扣0.1分
	5、员工戴的工作帽要求遮盖全部头发，发现不整齐	发现一次扣0.1分
	6、发现上班时间工作人员在工作区内吸烟、吃零食	发现一次扣0.1分
	7、员工上班时没有按规定佩带健康证上岗	发现一次扣0.1分
	8、售饭菜时员工一律要求带一次性手套及一次性口罩，擅自不戴	发现一次扣0.1分
	9、当班时行为不检点，如嘻皮笑脸，大声喧哗，追逐打闹，勾肩搭背，串岗或擅自离岗	发现一次扣0.1分
	10、工作时间看小说、杂志、打电话聊天，擅自换班、调班	发现一次扣0.1分
	11、员工自行车要在指定地方入库、有序停放，发现乱停放、不入库，影响周围环境	发现一次扣0.1分
	12、检查发现人数未按合同要求到岗	发现一次扣0.2分
	13、就餐人员遗失在餐厅的物品，应妥善保管经核实后归还，如发现食堂工作人员占为己有	发现一次扣0.2分
	14、主管及员工的职责、制度要上墙，严格按照职责、制度规定办事，如发现制度不上墙，职责不分明	发现一次扣0.1分
	15、违反操作规程，故意损坏公共财物设备、工具造成经济损失的；	发现一次扣0.1分
	16、其他未列的个人卫生及要求方面问题	视情节酌情扣0.1-1分
专间卫生	1、有非专间人员进入专用加工间	发现一次扣0.1分
	2、专间内紫外线灯、空调、冰箱、冰柜不在正常使用	发现一次扣0.1分
	3、供加工凉菜用的蔬菜、水果有未经清洗带入凉菜间	发现一次扣0.1分
	4、用于加工直接入口食品的工用具（如刀、砧板、抹布）没有做到专用的	发现一次扣0.1分
	5、专间内刀、砧板、抹布等工用具使用前没有经过消毒直接使用	发现一次扣0.1分
	6、凉菜间内的食物必须是可直接使用，发现生、熟混用	发现一次扣0.1分
	7、专间内不准堆放拖把、书报、个人用品等物品，如发现杂物	发现一次扣0.1分
	8、专间操作人员没有按规定穿戴专用工作衣帽、口罩、一次性手套，手部没有清洗消毒	发现一次扣0.1分
	9、其他未列的专间卫生方面问题	视情节酌情扣0.1-1分
食品采购与贮存	1、食品出入库要求专人负责验收、登记，发现不经验收，直接领用	发现一次扣0.2分
	2、如验收时发现食品质量有问题或超过保质期，没有及时反映或隐瞒，视情节轻重	发现一次扣0.2分
	3、使用超过保质期的食品，造成事故，视情节轻重	发现一次扣0.2分
	4、库房内食品没有做到分类、分架、离地、离墙整齐堆放	发现一次扣0.1分
	5、不准将食品与有毒有害物品（如老鼠药、杀虫剂）存放在同一场所，经检查发现存在隐患	发现一次扣0.2分
	6、冰箱、冰柜内食品生熟混放	发现一次扣0.2分
	7、冰箱、冰柜没有正常运转，造成食品腐烂，造成损失	发现一次扣0.2分

检 查 考 核 项 目		评分标准
	8、仓库要按规定专人负责保管，建立台帐，月底出报表，如发现管理混乱	发现一次扣0.2分
	9、其他未列的食品采购与贮存方面的问题	视情节酌情扣0.1-1分
餐具、餐厅卫生	1、餐具使用前没有做好清洗、消毒工作，直接使用	发现一次扣0.5分
	2、清洗、消毒餐具的水及水池不能与其它混用，如发现混用	发现一次扣0.5分
	3、消毒后的餐饮具要求存放在保洁柜里，发现乱放	发现一次扣0.5分
	4、保洁柜没有保持清洁，或堆放其它杂物	发现一次扣0.5分
	5、放餐饮具的保洁柜没有及时关门	发现一次扣0.5分
	6、用餐环境保持清洁、卫生，没有异味、苍蝇、蚊虫，天花板没有蜘蛛网，发现卫生不到位	发现一次扣0.5分
	7、餐桌上摆放的餐饮用具不清洁光亮，有污迹	发现一次扣0.5分
	8、用餐桌没有随时打扫、清理	发现一次扣0.5分
	9、备餐柜内要求清洁卫生，没有异味，柜内没有杂物，如发现不卫生，有异味、有杂物	发现一次扣0.5分
	10、餐桌上摆放的调味品没有根据用量要求定期更换、清理	发现一次扣0.5分
	11、盛放筷子、汤勺的容器不清洁卫生，有油污	发现一次扣0.5分
	12、发现快餐盘、碗、筷子、汤勺等上面有油污、杂物，视情节轻重	发现一次扣0.5分
	13、没有按规定每天提供菜单内容给管理员，造成餐厅无法公示菜谱	发现一次扣0.5分
	14、其他未列的餐具、餐厅卫生方面的问题	视情节酌情扣0.5-2分
节能管理	1、完成所承担服务区域的全年节电、节水、节油等节能指标	一项未达标扣1分
	2、制订年度工作目标，工作计划、具体实施方案	缺一项扣0.5分
	3、加强节能管理，制定切实可行的节能措施，提高用能效率，促进节能规定落到实处	措施落实不到位酌情予以扣分
	4、提出技改方案，协助采购人做好各项节能项目的改造，并完成技改前后能耗对比图表	缺一项扣0.5分
	5、每周不少于4次的节能巡查，及时做好巡查记录；不定期抽查	缺一次扣0.1分
垃圾分类	厨余垃圾未分类的；	发现一次扣0.5分
	其他垃圾未分类的；	发现一次扣0.5分
	可回收垃圾未分类的；	发现一次扣0.5分
	有害垃圾未分类的；	发现一次扣0.5分



