

浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司、绍兴建科检测有限公司

餐厅劳务托管服务项目合同

甲方（采购人）：浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司

乙方（供应方）：绍兴市一禾餐饮管理有限公司

时间：2024年10月12日



浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司、绍兴建科工程检测有限公司餐厅劳务托管服务项目

合同编号：

确认书号：

甲方（采购人）：浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司

乙方（供应商）：绍兴市一禾餐饮管理有限公司

甲、乙双方根据浙江华夏工程管理有限公司项目编号为绍柯企[2024]799号的浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司、绍兴建科工程检测有限公司餐厅劳务托管服务项目的国企采购交易结果，签署本合同。

一、 服务内容及标准

1.1 项目内容及合同价格

金额单位：元

项目名称	期限	单价	总价
浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司、绍兴建科工程检测有限公司餐厅劳务托管服务项目	自采购人要求进驻时间起 2 年	878000.00	878000.00
合 计		878000.00	
合同总价大写：捌拾柒万捌仟元		小写：¥878000.00	

项目内容为浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司、绍兴建科工程检测有限公司及进入办公大楼办公的其他公司工作人员的餐厅劳务托管，目前估算就餐人员大约 120 人左右。

1.2 服务内容

1.2.1 食堂主要保障公司工作人员工作日的早、中、晚三餐的就餐，及双休日和节假日部分员工加班供餐。食堂实行“荤菜 3 选 1，素菜自助”的供餐模式。就餐人员排队刷卡就餐。早餐就餐时间为：07:30-8:20，中餐就餐时间为：

12:00-13:00, 晚餐就餐时间为: 17:00-18:00, 开餐时间如有调整具体按照采购人要求实行, 就餐人员运行后根据实际调整, 总价不予调整。

1.2.2 提供包厢的来客接待服务。

1.2.3 完成重大会议用餐保障及各单位交付的临时性用餐服务。

1.2.4 以上服务供应如果需要变化按照采购人的要求进行协商调整。

1.2.5 遇突发事件或安全检查时, 供应商必须配合有关部门执行任务(包括双休日及法定节假日), 并指定专职人员协助工作, 直至完成。

1.2.6 其他采购人要求的服务。

1.3 菜肴品质要求

1.3.1 丰富菜肴品种, 不断推陈出新。根据采购人需求适时更换厨师, 每周须推出1-2个创新菜。菜肴精致可口, 适合职工口味。公务接待按照要求以绍兴特色家常菜为主, 保证采购食材的优质, 烧制口味的鲜美, 供应菜品的多样, 全力做好就餐接待服务。配合采购人做好特质菜品的采购, 实地考察形成“优质菜品采购圈”, 保证随时供应。

1.3.2 早餐品种不得少于8种, 中餐菜肴品种在开制“周菜单”时保证每日菜品不同; 早餐与中餐的菜肴做到勤变换, 按季节及时调整时令菜品, 定期推出特色菜或新菜, 每餐菜肴要求荤素搭配均衡、营养安排合理。

1.3.3 采购人自行组织采购米、油盐酱醋、菜等原材料及提供水、电、煤气和食堂有关设备; 投标人负责食堂服务早、中、晚餐加工制作及安全工作, 投标人每周五前须书面出具下一周职工菜谱及采购清单, 具体早、中、晚的菜谱及各种菜的腌制品由采购人来定, 投标人无条件服从。

1.4 人员配备要求

1.4.1 为保证餐厅和包厢的菜肴品种、质量, 投标人必须选派高水平的厨师长、高素质的服务员、管理骨干和厨师人员, 服务人数与就餐人数配备比例合理。食堂配置人员不少于6名, 至少保证厨师长1名、面点师1名, 服务员4名(含切配工、帮厨)。如后期就餐人员增加, 管理费用不变, 请投标人在投标报价中自行考虑。

1.4.2 厨师要求有精湛的厨艺, 擅长绍兴菜、海鲜制作、融合特色摆盘等; 面点师要求制作宴席点心和一定程度的特色西点。

1.4.3 投标人工作人员必须进行岗前培训，并取得“预防性健康体检合格证”后，方可上岗。要求员工统一着装，持证上岗，言行规范，仪表端正整洁。

1.4.4 投标人在开始营业前必须向采购人递交食堂工作人员花名册、岗位分工情况表、员工劳动合同复印件、健康证复印件和厨师等级证复印件等证件。厨师长和面点师应与投标文件中人员方案提供的名单一致，投标人不得擅自更换，如确实需要调整的，应将更换报告提交采购人审批同意（更换人员不得低于投标文件的标准）。否则，采购人有权终止合同。

1.5 管理要求

1.5.1 人事管理

①抓好队伍组建。建立合适的人力组织结构体系，明确岗位名称、职级、人员配置、工作职责范围、工作质量标准，理顺各部门人员之间的隶属关系；

②加强专业培训。有计划开展培训，不断提高员工的工作责任意识和服务保障意识，确保各岗位的操作和服务规范有序；

③严格考核机制。结合每一岗位的工作情况，落实相应的奖惩激励措施。

1.5.2 安全管理

①树立防范意识。抓好食品安全和生产安全教育、培训、制度、监督、考核等管理工作，确保安全零事故，承担安全管理责任；

②重视食品安全。从原料验收、洗刷切配、烹饪加工、生熟隔离、冷鲜处理、半成品存储、成品保护等各环节着手，杜绝食品安全事故的发生。严格执行索证制度，农药测试制度，预防食物中毒发生。因中标人管理不善造成用餐人员食物中毒，由投标人负全部责任。

③强化安全生产。严格遵守设备操作规程，防止发生人身设备安全事故。加强日常规范管理，防止割伤、跌伤、撞伤、扭伤、烧烫伤、触电等常见事故的发生，防止电器失火、烹调起火、抽烟失火、管道起火、加热设备起火以及其它人为因素造成的火灾等事故的发生。下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。定期邀请消防、安监、市场监督管理局等部门进行食堂安全检查，查看操作是否符合要求。

④严把验收关，确保源头食品安全；严格执行《食品安全法》，按《餐饮服务食品安全操作规范》的要求操作，实行“五常法”、“色标管理”。

1.5.3 卫生管理

①抓好环境卫生。落实环境通风、四害消杀、垃圾处理等措施，厨房内部、售餐间和餐厅等各区域卫生保洁要做到定时清扫和随时保洁相结合，每天拖、洗地面三次，每周进行一次大扫除。开餐前应对就餐区域进行清洁清扫，做到地面无垃圾杂物，无积水，清洁干燥。餐后，及时清洁桌面、台凳，保持清洁、干净。餐厅门窗、墙壁、风扇、灯管等设施，要定期清洁，无油垢、污渍，就餐区域内做到无蝇、蚊、蟑螂等。卫生、服务、餐饮质量达到酒店三星级标准，自觉接受卫生管理部门和招标管理人员对食堂工作检查、监督。

②抓好作业卫生。落实炉灶作业、配菜间、冷菜间、点心间、粗加工间、洗涤间等区域的卫生管理，做好洗、切、配等各道程序的作业卫生工作；

③抓好个人卫生。工作人员必须有良好的卫生习惯，每年必须参加体检，持证上岗。工作期间，工作衣、帽整洁统一，工号、口罩佩戴到位。

④做好食堂垃圾分类及垃圾处理工作，按指定地点分类设置，不得随意放置。

1.5.4 成本管理

①加强成本核算。抓好餐饮原料、物料和能耗的综合管理工作，配合采购人做好成本核算；

②精准数量统计。做好每日各品种菜肴的原料消耗数量、成品数量、销售数量的统计；

③控制损耗浪费。结合食堂具体情况，在做好保障的基础上，抓好原材料损耗和能源消耗等加工成本的管控，抓好供需配比和成品浪费等成品和半成品的控制，努力降低损耗，提高绩效，力争代购代销食品无损耗，加工制作食品少损耗，全年实现食堂收支平衡。

1.5.5 服务管理

着眼食堂服务保障特点，立足餐饮行业的服务规范要求，从服务形象、服务品质、服务规范上不断维护、创新、改进，做好群体性服务和个性化服务的有机统一，努力提高干警对餐饮服务的满意率。

1.5.6 设备管理

①采购人无偿提供食堂的厨房操作场地和就餐场地，一次性提供餐务服务所需的正常使用的厨房设备，并保障食堂运行所需的水、电、气等能源供配。中标人须做到厨房设备的文明使用，合同期满须将能正常使用的厨房设备移交采购人。

②抓好设施设备的使用管理，严格落实设施设备的安全操作和正常维护措施，

高效使用现有设施设备，确保设施设备的正常运行。正常损耗、维修费用由采购人承担；非正常损坏，维修费用由中标人承担，不能修复的按折旧价赔偿。餐具的正常年度破损率控制在3%以内，超过破损率中标人负责赔偿。

1.6 监督考评

1.6.1 实际使用方对投标人实行监督考核，餐务涉及的所有区域和操作过程都属于监管范围。

1.6.2 实际使用方从供餐质量、服务质量、卫生标准、设备使用、成本管控、安全生产、日常管理、先进荣誉等方面定期对供应商进行检查和突击抽查，并根据检查、测评情况对投标人进行相应的奖励、处罚甚至中止托管合同。

1.6.3 投标人须根据行业规范抓好日常管理，确保采购人食堂原有荣誉续存，争创行业新荣誉。

1.6.4 投标人不得以任何形式转租、转让、抵押承包区域，在承包区域只从事采购人认可的服务工作。在承包期间，投标人的任何股份配置变动应通知采购人。未经采购人书面批准，任何占有支配地位的股份转让者将视为投标人出租、转让的行为。一经发现，采购人有权取消其受托资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

1.6.5 投标人不得经营餐饮之外的任何业务，如果超范围经营，需经双方协商。

1.6.6 食堂工作人员在上岗期间的言行由实际使用方来监督管理，如有发生违反公司规章制度或法律法规的行为，采购人有权调换工作人员，中标人应积极响应。

1.6.7 根据投标人主要人员到岗情况进行考核，厨师长无故不到岗的，扣除300元/天；面点师无故不到岗的，扣除200元/天；以上主要人员不到岗满20个工作日的，自动解除合同。

1.7 服务费用方面

1.7.1 本项目投标报价包含年度服务劳务报价及管理费报价等全部费用。供应商的劳务报价应包括为完成本项目配置的所有工作人员的一切费用，包括工资（含相应的税金）、加班费（含节假日加班等）、福利及社会保险及可能向员工提供的交通费用；供应商的管理费报价应包括完成本项目投入的间接人员的费用、管理资源投入费用、办公费用、利润以及款项支付过程产生的税金等。供应商对

合法用工及用工风险全面承包。

1.7.2 投标人所涉及的员工聘用、工资福利、考勤考核、劳资纠纷等所有内部管理事务由投标人自行负责。

1.7.3 如食堂有特殊接待任务，投标人务必配备相应数量及专业的服务人员以满足食堂运行的正常需要。投标单位应考虑节假日、工作日加班、公务接待、政府重大活动、防台抗寒等突发性应急处置期间加班费用，采购人不再另行支付。

1.8 其他要求

1.8.1 投标单位中标后须与浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司、绍兴建科工程检测有限公司分别签订合同，具体内容在合同中明确。

1.8.2 在合同期内，中标单位须为就职人员参加保险，项目实施过程中如发生意外伤害，所有的费用和责任由中标单位承担。

1.8.3 在合同期内，中标单位须对食堂厨余垃圾等进行垃圾分类，并投放到相应的垃圾收集投放点，相关的费用由中标单位承担。

1.8.4 在合同期内，由于采购人办公地点搬迁等原因，导致采购人无法继续履行合同，采购人有权提前终止合同。

二、技术资料

1. 乙方应按采购文件规定的时间向甲方提供与本项目有关的技术资料。

2. 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

三、知识产权

1、乙方应保证所提供的货物与服务均不会侵犯任何第三方的知识产权。

2、乙方保证所交付的服务的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

四、转包或分包

不允许转包。

不允许分包。

五、履约保证金

不收取履约保证。

六、项目服务期限

1. 服务期限：自采购人要求进驻时间起 2 年。

七、付款

付款方式：本项目不支付预付款，从服务开始之日起，每季度支付合同总价的 10%，两年服务期满并经考核后支付剩余 20% 合同价款。

本项目中标总金额、每季度付款金额不变，付款时实际费用分别由浙江绍兴杭绍临空星城新型建材有限公司、绍兴建科工程检测有限公司按实际就餐人员比例分别支付。

八、数量调整

采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。当变更只是采购量增减时，按投标所报的单价进行结算。如发现中标单位有转包行为的，采购人有权单方面终止合同，因此而造成的损失，由该中标单位承担。

九、结算原则

10.1 招标文件、更正公告、中标供应商的中标报价等作为结算依据；

10.2 除人员的最低工资因政策调整情况之外，其余按中标总价一次性包死，不再调整。

十、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十一、违约责任

1. 乙方逾期提供服务的，乙方应按逾期交付项目总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从合同款项中扣除。逾期超过约定日期 10 个工作日不能交付的，甲方解除本合同。乙方因逾期交付或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值 5% 的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

2. 乙方所履行的服务质量或服务数量不符合合同规定及采购文件规定的，甲方有权中止接受服务，单方面解除合同，且相关损失由乙方承担。

十二、不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后,应立即通知对方,并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续 120 天以上,双方应通过友好协商,确定是否继续履行合同。

十三、诉讼

双方在执行合同中所发生的一切争议,应通过协商解决。如协商不成,可向甲方所在地法院起诉。

十四、合同生效及其他

1. 合同经甲、乙双方签名并加盖单位公章后生效。

2. 采购文件、投标文件与本合同具有同等法律效力。

3. 本合同未尽事宜,遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

4. 本合同一式五份,具有同等法律效力,甲、乙双方各执二份,采购代理机构一份。

甲方(盖章):

地址:

法定(授权)代表人:

签名日期: 2024 年 10 月 12 日



乙方(盖章): 绍兴市一禾餐饮管理有限公司

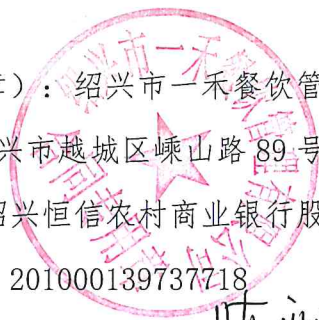
地址: 绍兴市越城区嵎山路 89 号

开户行: 绍兴恒信农村商业银行股份有限公司城东支行

开户账号: 201000139737718

法定(授权)代表人:

签名日期: 2024 年 10 月 10 日



(Handwritten signature)

报价清单

岗位	人数 (人)	月薪 (元/月)	两年小计 (元)
厨师长	1	7200	172800
面点师	1	5100	122400
服务员 (含切配工、帮厨)	4	2900	278400
社会保险金			124800
福利、高温费			30000
税费			49600
管理费			100000
投标总价	小写: 878000 元		
	大写: 捌拾柒万捌仟元整		

注: 员工工资不得低于绍兴市最低工资标准 (参照绍政发【2024】3号, 如遇政策调整请参照最新政策文件), 低于绍兴市最低工资标准作废标处理。



