

## 绍兴市柯桥区住房和城乡建设局食堂服务项目

合同编号:绍柯采[2025]76号

确认书号:

甲方(采购人):绍兴市柯桥区住房和城乡建设局

乙方(供应商):绍兴市晨禾餐饮管理服务有限公司

甲、乙双方根据浙江宏扬工程项目管理有限公司项目编号为绍柯采[2025]76号的绍兴市柯桥区住房和城乡建设局食堂服务项目的政府采购交易结果,签署本合同。

### 一、服务内容及标准

#### 1. 服务范围

(1) 服务区域:

服务包含绍兴市柯桥区建设局食堂一楼大餐厅和相关公务接待包厢

(2) 服务内容:

1. 食堂主要保障机关职工工作日的早、中、晚三餐的就餐(其中实际就餐次数,按实进行调整)。食堂实行“荤菜4选2,素菜4选2”的全自助或自选供餐模式。就餐人员排队刷卡就餐。根据需要提供熟食预订服务,按实际提供次数进行调整。早餐就餐时间为:7:20-8:20,中餐就餐时间为:12:00-13:00,晚餐就餐时间为:17:00-18:00。目前就餐人数平均值为早餐约100人,中餐约280人,晚餐约40人(如遇防疫工作、夜学等情况按实调整),开餐时间如需调整按照甲方规定实行。

2. 提供相关公务接待包厢的用餐服务。

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。

4. 以上服务供应如果需要变化按照甲方的要求进行协商调整。

5. 其他

遇突发事件或安全检查时,乙方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。

#### 2. 菜肴品质方面

1. 丰富菜肴品种,不断推陈出新。根据甲方需求适时更换菜品,每周须推出1-2个创新菜。菜肴精致可口,适合机关干部口味。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。

2. 食堂早餐须提供粥、面条(每碗实行现烧现煮)、豆浆、馄饨、手工包子等早点,每天花色品种不少于10个,另要有6只以上的小菜;中餐菜肴不少于8个品种(四荤四素),另供适量的粗杂粮点心水果等;晚餐菜肴不少于8个品种(四荤四素);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。

### 3. 人员配备方面

1. 为保证餐厅和包厢的菜肴品种、质量，乙方必须选派高水平的经理、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。

实际人数应结合自身实际情况提供，但不得低于9人的总人数要求，投标单位至少配备2名厨师、1名面点师、6名服务人员、共9人，各自履行相应的岗位职责。

2. 乙方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。

3. 乙方在开始营业前必须向甲方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。

4. 外包服务的交接同时伴随现有食堂所有员工关系的转接，为确保平稳过渡原食堂工作人员在符合乙方用工条件的情况下，请乙方考虑优先聘用。且为保证食堂服务工作正常运行，重要岗位人员在短期内不能进行大幅度变动。食堂工作人员变动须征得甲方同意。

5. 员工中有外来务工人员的，必须具有公安部门核发的临时居住证等相关证件。

### 4. 管理要求方面

#### (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。

#### (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。因甲方管理不善造成用餐人员食物中毒，由甲方负全部责任。

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。

#### (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。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，手套口罩佩戴到位。

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。

#### (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，配合甲方做好成本核算；

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。

(5) 服务管理：着眼机关食堂服务保障特点，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，努力提高机关干部对餐饮服务的满意率。

(6) 设备管理：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、维修费用由甲方承担；非正常损坏，维修费用由乙方承担，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，超过破损率乙方负责赔偿。

#### 5. 监督考评方面

1. 甲方对乙方实行监督考核，餐务涉及的所有区域和操作过程都属于监管范围。

2. 甲方从供餐质量、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乙方进行检查和突击抽查，并根据检查、测评情况对乙方进行相应的奖励、处罚甚至中止托管合同。从中标价中抽取15%作为年度考核资金，根据考核结果在年底一次性按实支付，考核细则详见《餐饮服务考评表》。

3. 乙方须根据行业规范抓好日常管理，确保甲方食堂原有荣誉续存，争创行业新荣誉。

4. 乙方不得以任何形式转租、转让、抵押承包区域，在承包区域只从事甲方认可的服务工作。在承包期间，乙方的任何股份配置变动应通知甲方。未经甲方书面批准，任何占有支配地位的股份转让者将视为乙方出租、转让的行为。一经发现，甲方有权取消其受托资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

1. 甲方对乙方实行监督考核，餐务涉及的所有区域和操作过程都属于监管范围。

5. 乙方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。

6. 乙方需同意在中标价中提取 15% 作为团队主要岗位人员的年终考核奖，并以甲方考核作为主要依据。

#### 6. 服务费用方面

1. 本项目投标报价为年度服务劳务报价及管理费报价。乙方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，包括人员工资、福利及社会保险及税收等费用；乙方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。乙方对合法用工及用工风险全面承包。

2. 甲方根据合同支付供应商的餐饮委外服务费。

3. 乙方所涉及的员工聘用、工资福利、考勤考核、劳资纠纷等所有内部管理事务由供应商自行负责

4. 加班费结算：考虑到加班（亚运会、疫情、应急响应等）的不确定性，加班费用根据加班餐数采取按实结算。非法定工作日早、中、晚餐加班及净菜服务按照服务内容按实际进行结算调整，加班费标准为面点师、厨师 120 元/餐. 人，帮工阿姨 60 元/餐. 人；公务接待按 180 元/桌。相应的税费、管理费等均由中标方承担，乙方在投标时自行考虑。

5. 实际实施过程中若发现乙方未按中标单价支付人员工资的，则甲方在实际付款时作相应扣除，管理费和税费也相应扣除。

#### 二、服务价格

乙方托管服务费为 648000 元/年，二年总价为 1296000 元。

#### 三、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。

#### 四、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。

#### 五、转包或分包

不允许转包。

允许分包部分。

如乙方将项目转包或将不允许分包部分进行了分包，甲方有权解除合同，没收履约保证金并追究乙方的违约责任。

## 六、履约保证金

本项目不收取履约保证金

## 七、项目服务期限及实施地点

1. 服务期限：服务期限为 2 年，

2. 第一年服务期限自 2025 年 3 月 1 日至 2026 年 2 月 28 日止。乙方托管服务费为 648000 元（大写：陆拾肆万捌仟元整）。

3. 甲方根据第一年的服务考核，确定是否签定第二年度服务合同。，若甲方确定签订第二年度服务合同，甲方可根据乙方的服务内容进行确定，在本合同到期前一个月，双方另行签订《第二年服务合同》，若双方未另行签订合同的，则视为双方的服务终止。

4. 实施地点：绍兴市柯桥区建设局食堂一楼大餐厅

## 八、付款

1. 甲方从合同价中抽取 15%作为年度考核资金，年度综合评分达到 90 分及以上的，全额支付年度考核资金，评分低于 90 分，每少 1 分扣 3000 元。根据考核结果在年底一次性按实支付，考核细则详见附件《餐饮服务考评表》。款项从服务开始之日起，每三个月支付合同价的（按服务总价格的金额折算，137700 元）21.25%，合同期满后根据年度考核情况、按实结清当年度服务费用。

2. 乙方对其为甲方服务的员工按国家相应规定最低档缴纳社保，乙方投标时按照国家相关规定最低档社保（五险）报价，实际履行服务时如有不符合缴纳社保的人员，可为其缴纳相应不超过国家最低档社保费用的商业保险、按标准缴纳残保金。

3. 乙方对其派驻的食堂人员薪酬待遇按不同工种不得低于现有水平。实际实施过程中若发现乙方未按中标单价支付人员工资的，则甲方在实际付款时作相应扣除，管理费和税费也相应扣除。

4. 甲方应明确“涉及中小企业合同的，按采购文件总则 28 预付款规定执行”的条款。

## 九、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

## 十、违约责任

1. 甲方无正当理由拒绝验收项目的，甲方向乙方偿付拒收合同总价的百分之五违约金。

2. 甲方无故逾期验收和办理合同款项支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

3. 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，甲方可解除本合同。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。

4. 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。

5. 解除合同应按《浙江省政府采购合同暂行办法》向财政备案。

#### 十一、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。

#### 十二、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。

#### 十三、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：2025年2月27日



乙方（盖章）：

地址：绍兴袍江越东南路 23 号

开户行：绍兴银行营业部

开户账号：0900001952592300010

法定（授权）代表人：

签名日期：2025年2月27日



附《餐饮服务考核评分表》

评分内容		评分标准	分值	扣分说明 (时间、 扣分原因)
基础 管理 13分	组织 架构 和规 范	组织架构按标书承诺配置，组织架构调整或人员增减，应先报备情况，以不影响经营和服务质量为原则。	4	
		如需更替人员，应在约定时间内完成。		
		建立健全各项管理制度（经营、仓储、员工奖罚等），制订各岗位职责和考核标准。		
		建立内部沟通机制，定期组织会议（班组会每周一次；全员会议每月一次）。		
	培训	制订培训计划，做好培训记录。	2	
	员工 素质	团队及个人都应自觉维护形象，遵守委托方的相关规定和纪律。	6	
		员工应每年体检，持有健康证。		
员工上岗前应掌握必备的职业技能和职业道德素质，熟练操作、文明礼貌。				
注重个人卫生是每个员工的必备素养。工作中保持服装干净，不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲，不戴首飾。				
员工应按要求着装，并佩戴工帽、口罩、手套、工号牌等。				
应急管理	针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案和台账，并组织培训、演习，面临突发事件及时通知相关部门并采取相应措施。	1		
菜品 和服 务质 量 14 分	菜品研 发及品 质	定期做好新菜品的研发及推出，并做好记录。一周内，菜品保持 30%品种不重样。	10	
		确保食物出品检验合格。		
	餐厅 服务 品质	主动热情，尽职尽责，耐心周到，文明礼貌，服务品质达到四星以上标准。	4	
经济 指标	原材 料及低	按采购付款的金额和数量（三方核实后）进行填报，采购单和入库要一致。	4	

1111

考核 13分	值易耗品	合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；不出现以下情形：不合理的零散采购、生鲜类当日采购结余过多、库存足量仍采购等。		
		杜绝不符合采购要求的原材料入库。		
		明确物料采购与管理的三方责任，出入库均应有相应责任人的签字确认。		
	节能 减排	用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，提出相应节能减排措施，并能有效落实。	3	
		空调使用符合节能减排的要求，设定合理温度，开启时应关闭窗户。		
		电灯使用符合节能减排要求，营业结束时关闭。		
	财务 统计	配合采购人建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。	6	
		每日经营情况要求日清月结，账目清晰。		
		生产费用按需申报，不应先产生再核销，严禁自行采购。		
食品 安全 和消 防安 全 13 分	原材料 储存	按不同种类，区分常温、冷藏和冷冻，干货、调料、各类生鲜原材料，根据原材料保存要求使用不同箱框，进行分区存放。	2	
		明确仓库中每一种原材料的入库和使用期限，先进先出。		
	成品 半成品 储存	食物成品、半成品（含洗切后的原材料）隔夜存放，需密封后放进冷柜或冷库，分区存放。	2	
		食物成品、半成品（含洗切后的原材料）短时存放，需做防尘措施（加盖、保鲜膜等），并分开存放。		
	禁限 规定	限用相关食品调料。	1	
	厨房 设施设 备安全 管理	建立厨房设施设备台账，按设备登记表定期进行检查和记录，按规定进行维修和保养，确保安全。	3	
		定期进行电路检查和记录，排除隐患。		
		每日生产后进行岗位消防自查（水、电）消除消防隐患。		
	消防安 全管理	消防通道不得作其他用途，不得堆放杂物。	2	
		消防设备要定点摆放，不得随意移动，或做其他用途。		
	发现消防隐患，要及时上报、及时处理、及时整改。	3		



	消防 安全意识	向每位员工普及消防知识和消防器材使用方法，每位员工应掌握 80%以上消防知识。 每年进行一次全员消防模拟演习或专题培训，应至少有 90%以上的员工参与。		
	餐厅	用餐前搞好餐前卫生工作，保持餐厅环境整洁，保证餐具部件等清洁完好，了解每餐客人预订和桌位安排情况。 用餐后卫生清洁及下一餐的餐前准备。 营业结束后关闭包厢，锁好门窗。	4.5	
清洁 卫生 18分	后厨	洗菜筐、食物器皿、砧板、刀具等用完即时清理并按指定位置摆放有序，以供分类使用。 卫生工具用完要即时清洗，并按指定位置摆放有序，以供分类使用。 定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。 每日疏通清理排水沟，每周两次大扫除。 各操作间相应工作完成后，即时打扫，保持“一干三关”：地面干，门、窗、水电气关；每周进行大扫除，清理卫生死角。 未经许可，外部人员不得进入厨房；相关工作人员进入厨房要按规定着装。 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并记录当日运行温度。	10.5	
	仓库	各常温（干货、调料）仓库，按标线摆放物品，每日清点和整理，保持整洁干净，无安全隐患。	1	
	垃圾处理	厨余垃圾和泔水走相应的通道进入定点堆放处。 垃圾必须当日清运，避免产生异味。	2	
厨房 精细化 管理 27分	切配间	原材料要走相应通道，进入切配间。 蔬菜、肉类要进行分区清洗。 粗加工工序：一摘二洗三浸泡四清五切，抽样或普检无泥沙及异物。 蔬菜、肉类要使用不同的砧板和刀具。 洗净蔬菜、肉类要按规定使用不同器具盛放。	7.5	
		面食间用具要和其他操作间用具分开。	4.5	

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百

面食间	馅料类半成品要按规定密封，和其他原材料分开存放。		
	生、熟食品进行分区存放。		
灶台间	调料按指定区域存放，拆封调料隔夜存放要进行密封处理（加盖或保鲜膜）。	4.5	
	操作期间保持灶台整洁清洁。		
	制作菜肴符合健康饮食要求，低盐低油。		
冷菜间、水果间	室温控制在22度以下。	4.5	
	人进入冷菜间要进行二次洗手、消毒，并更衣。		
	冷菜间制作要求：五专原则——专人、专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏设备。		
洗碗间	餐具按规定分区进行清洁。	4	
	餐具洗消要求：一刮二刷三冲四消五保洁，抽检或普检，干净合格。		
	半成品和成品器皿的洗消要求：一刮二刷三冲四消五保洁，抽检或普检干净合格。		
	各餐具按标识摆放区域进行存放，并做防尘处理，避免二次污染。		
餐厅形象和投诉4分	定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅等，餐桌椅和物品摆放整齐干净，如发现问题及时报修或采取相应措施。	4	
	不得在任何墙体、桌面等明显的地方张贴纸张。		
	危及人身安全的区域要设置明显标志，并有防范措施。做好危险警告标志及防范措施。		
	委托方接到重要投诉。		
合计	备注：同一扣分点出现问题，可重复扣分，直至该模块分值扣完为止。	100	
加减分项	食堂经营范围内的服务，委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。	1	
	经营范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬，每次加2分。	2	
	本项目得到市级以上的荣誉，每次加5分。	5	
	菜品中有石子、叶菜有菜虫、头发扣1分。	1	
	菜品中有有苍蝇，飞虫类扣2分。	2	
	菜品中有铁丝、烟头、创可贴、蟑螂等异物，扣5分。	5	

	员工出现偷窃食材、物品等现象，扣 5 分，同一现象屡次出现翻倍扣分。	5	
	员工在加工场所吸烟、在休息场所打牌等，扣 2 分。	2	
	不按时烹调，影响色泽口味，或不按时开饭，扣 3 分。	3	
	没有做好保温措施，扣 2 分	2	
	工作日晚餐蔬菜与中餐重复，双休日出现隔夜菜，扣 5 分。	5	
	没有足量供餐，扣 5 分。	5	
	与就餐人员发生争吵，或服务态度差受到投诉，扣 5 分。	5	
	开饭时未及时添加饭、菜、碗筷等，造成用餐人员等待，扣 2 分。	2	
	未按规定着装上岗，不戴口罩，工作服不洁，扣 2 分。	3	
	餐具、炊具未按程序清洗、消毒，不够干净，扣 2 分。	3	
	不及时关好门窗、水龙头、电器开关，扣 1 分。	1	
总计	备注：加减分项，同一加分或扣分点可累计加减分，最高可加 10 分，最高可减 20。		