

政府采购合同

江公合【2024】号

项目名称：江山市公安局城中所食堂劳务承揽服务采购项目

项目编号：CZCG24D05Q

甲方：江山市公安局

乙方：江山市祥康餐饮管理有限公司

签订日期：2024年5月16日



2024年5月9日，江山市公安局以公开招标方式对江山市公安局城中所食堂劳务承揽服务采购项目进行了采购。经评标委员会评定，江山市祥康餐饮管理有限公司为该项目中标供应商。现于中标通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平、诚实信用和绿色的原则，经江山市公安局（以下简称：甲方）和江山市祥康餐饮管理有限公司（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1. 本合同及其补充合同、变更协议；
2. 中标通知书；
3. 投标文件（含澄清或者说明文件）；
4. 招标文件（含澄清或者修改文件）；
5. 其他相关采购文件。

一、合同金额

序号	劳务内容	服务人员数量	服务时间	服务费总价
1	江山市公安局城中所食堂 劳务承揽服务	6人	1年	385500

本合同金额为人民币（大写）：叁拾捌万伍仟伍佰元整；（¥385500元）。

此款中包含乙方开具发票税费，乙方及其聘用人员的工资、福利、劳保、工作服、值班工资、养老保险、医疗保险、失业保险、意外险、体检费、税费、餐费、考核奖等待遇。

二、服务内容：详细服务内容见附件

三、履约时间、履约方式及履约地点

1. 履约时间：1年。
2. 履约方式：直接提供食堂劳务服务。
3. 履约地点：江山市公安局城中所食堂。

四、履约保证金

乙方交纳人民币3855元（合同总价的1%）作为本合同的履约保证金。履约保证金在合同履行完毕且乙方无任何违约赔偿情况的，甲方全额退还（不计息）。履约保证金可以以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

五、转包或分包

1. 本合同范围的服务，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

2. 除非得到甲方的书面同意，乙方不得将本合同范围的服务全部或部分分包给他人供应；

3. 如有转让和未经甲方同意的分包行为，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、合同期限

合同有效期限：1年，自2024年5月20日起至2025年5月19日止。

七、款项支付

结算办法：乙方每月提供正式税务发票，由甲方按工作完成进度将款项及时支付给乙方。

付款方式：乙方若每月全面完成甲方的工作任务，则由甲方在每月底通过银行转账等方式支付上月包干经费32125元/月，全年为385500元。具体支付金额按领款单为准。

八、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

九、甲方权利义务

1. 向乙方提供食堂服务场所（包括伙房、配菜间、餐厅、包厢、仓库等），以及全套厨具设备和其他配套用品、烹饪原辅料、日常所用耗材。乙方需按甲方的规定进行管理、使用、维护，若因乙方人为因素造成损失的需照价赔偿。

2. 对厨房、餐厅等易损坏物品定期更换或及时维修。

3. 食堂服务场所的水电费由甲方承担。

4. 提供乙方员工的围裙、防滑鞋、一次性卫生手套、口罩等防污用品。

5. 承揽期间，乙方有下列行为之一的，甲方有权单方面解除合同：

①违反劳动用工相关规定的；

②乙方加工人员发生严重违法违纪行为或身体健康状况达不到甲方用工要求，乙方拒绝更换的；

③乙方更换厨师或者厨师离职的，双方对厨师的更换方案未能达成一致的；

④三次（含）以上未能按时完成甲方规定的服务内容及要求的；

⑤乙方拒绝甲方提出的加班要求的；

⑥拒绝在规定时间内执行甲方参与提高食堂服务水准的合理化建议与要求的；

⑦被卫生防疫部门查出有重大食品安全卫生隐患，限期整改不到位；

⑧被新闻媒体曝光，严重影响甲方声誉等情况的；

⑨甲方对乙方每季的测评未达到70%的满意度的；

⑩乙方及其工作人员将食材或成品菜肴带离食堂的；

⑪乙方拒绝为工作人员办理健康体检和意外伤害保险的。

因解除合同给甲方带来的经济损失由乙方承担，同时，乙方还承担与事件相关的其它所有费用，并独立承担民事、刑事责任。

6. 在承揽期内，如乙方人员有不适宜工作的情况发生时，甲方有权要求乙方

无条件更换人员，乙方配合。

7. 食堂一切用电、用油设备安全及防火安全均按有关规定执行，食堂需配置灭火器、设备等设施均由甲方负责。

十、乙方权利义务

1. 严格服从食堂管理人员的安排，执行甲方的食堂考核管理办法，每月考核一次。

2. 负责每周菜谱制作，提出合理化建议报管理部门审核备案并于每周四下班前必须公布下周菜单。

3. 联系菜肴原料等配送并协助把好验收质量关。

4. 负责食堂早、中、晚餐的制作和按时足量供应，每日每餐的食品均进行48小时的封样存储（留样）。

5. 负责食堂的卫生保洁服务及餐厨具保管工作。

6. 确保饭菜品种和质量，饭菜由甲方定价，维持稳定合理的价格。乙方必须合理使用原材料，厉行节约，减少不必要的浪费，建立“成本核算分析表”，每周报送实际使用的材料数量及价值给甲方。将盈亏线控制在甲方要求的范围内。

7. 休息日、法定节假日，必须安排2-3人值班。保持通讯畅通，遇重大案情、安保及抗灾抢险等特殊情况，乙方不得拒绝加班。

8. 乙方所有参与甲方服务的工作人员必须与试菜时的人员相一致，要持有效健康证上岗（按期年检，确保证件有效），上岗前要经过饮食行业知识培训。整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到市卫生监督所制定的标准，并定期检查。工作时间着工作服，并教育员工遵守甲方的相关管理制度，接受监督，爱护各种设施，注意节约用水用电。工作人员需具有良好的职业道德，同时无违法犯罪前科，进入食堂之前，乙方应向甲方提供食堂工作人员的个人资料。

9. 乙方强制为员工购买商业意外伤害保险（保险单复印件交甲方存档）并承担派出人员的人身安全责任。乙方必须按有关规定足额交纳员工社会保险金，并足额支付员工节假日加班费、员工福利等。

10. 乙方应确保其派遣人员相对固定，不得无故变更，如确需调整，新派遣方案必须征得甲方同意后方能上岗。

11. 乙方服务人员在承揽服务期内，出现工伤或经认定不是工伤的，均由乙方依法处理并承担相应责任，与甲方无关。乙方工作人员因出现劳动争议而导致索赔的，由乙方处理并承担全部责任，与甲方无关。乙方人员因违法或违规操作而给甲方造成损失，个人无力赔偿时，乙方应承担连带赔偿责任。

12. 若管理人员不是食堂工作人员的，乙方需保证主要管理人员的到位情况须达到25天/月，未达到的按每天80元的标准处罚乙方。

13. 乙方应依照劳动合同法中劳务派遣的相关规定，依法办理劳务派遣，保障劳动者权益。

14. 乙方不得擅自处理甲方提供的设施、设备，一经发现按原价赔偿，并承担相应责任。

15. 甲方每星期对食堂卫生进行检查，未达到甲方要求的，乙方必须整改直至达到标准为止。

16. 食堂内所有配电箱、开关、插座及灭火器由乙方指定专人负责检查，不得随意移动。灭火器使用后应及时报告更换。食堂人员应经常对其性能进行检查。用电设备等需要更换的，需报告甲方后，由甲方派人负责办理。以上设备若系乙方操作不当造成损坏的，费用由乙方承担。

17. 乙方负责安排人员保管甲方提供的原料及配料，每月要对仓库进行盘点，盘点结果必须以书面形式提交给甲方。如发生遗失，则乙方应照价赔偿。

18. 乙方需每周以书面形式向食堂管理人员汇报一周食堂运营情况。

十一、违约责任

1. 甲乙双方不得无故提前终止合同，如需提前终止合同，须提前三个月书面通知对方，征得对方同意后，方可终止。乙方无故且未经甲方同意终止合同的，其履约保证金不予退还；甲方无故终止合同的，按合同总金额的 10% 向乙方支付违约金。

2. 乙方工作人员出现法律、法规禁止的执业行为或其他违反甲方管理规定的行为，损害甲方形象的或造成损失的，乙方应承担赔偿损失等责任，甲方有权提前终止合同，同时履约保证金不予退还。

3. 乙方违反规定将食堂私自转让或委托他人经营的，甲方有权提前终止合同，其履约保证金不予退还，并承担由此造成的甲方全部经济损失。

4. 乙方未履行相应服务承诺或工作未达到本合同及项目采购文件的要求及标准的，经甲方提出整改意见的，乙方应及时整改，未在甲方要求期限内整改到位的，应向甲方支付合同总金额 1% 的违约金；经甲方三次提出整改意见，乙方的服务达不到服务质量要求的，甲方有权提前终止合同，同时履约保证金不予退还。

5. 乙方出现未按约定支付乙方人员相应工资、社保、商业保险等情形产生劳资纠纷，与甲方无关，由乙方自行承担相应责任；造成甲方损失的，乙方承担赔偿责任，并向甲方支付合同总金额的 1% 的违约金。

6. 除因不可抗力或停水、停电而引起延迟开餐、不开餐、乙方不负责任外，乙方不得以任何理由延迟开餐、不开餐，否则甲方有权解除合同，不退还履约保证金，并追究乙方的相关责任。

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、合同的生效

1. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经政府采购监督管理部门审批，并签书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。
2. 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。
3. 本合同经甲方、乙方法定代表人或其委托人签字并加盖双方公章，经合同鉴证方鉴证、备案后生效（合同备案前必须公告）。
4. 本合同一式肆份，甲方贰份，乙方壹份，鉴证方壹份。

甲方：江山市公安局

统一社会信用代码：

地址：江山市环城西路 147 号

法定（授权）代表人：

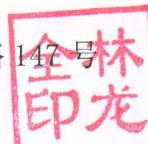
联系电话：

签字日期：2024 年 5 月 16 日

开户银行：

开户名称：

开户账号：



乙方：江山市祥康餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：91330881MACE7NN765

地址：浙江省衢州市江山市坛石镇郭丰村 21 号

法定（授权）代表人：王新雅

联系电话：15205703658

签字日期：2024 年 5 月 16 日

开户银行：浙江江山农村商业银行股份有限公司中山支行

开户名称：江山市祥康餐饮管理有限公司

开户账号：201000361905571

合同鉴证方：江山成正采购代理有限公司

地址：江山市环城西路 190 号

经办人：

联系电话：0570-4815600

鉴证日期：2024 年 5 月 16 日



附件：

采购需求

一、项目承揽费构成

1. 中标金额中含投标人开具发票税费，投标人及其聘用人员的工资、福利、劳保、工作服、值班工资、养老保险、医疗保险、失业保险、意外险、体检费、税费、餐费、考核奖等待遇。

采购人凭中标人提供的税务发票，每月支付一次，中标人应当将此项服务费用分配给具体参与的服务人员。

二、承揽内容

1. 工作范围为城中所新所食堂，负责食堂管理，包括日常工作安排分配、制定菜肴供应计划、成本核算控制、食堂安全生产等。

2. 每周四下班前将“成本核算分析表”和下周菜谱报采购人审核，将盈亏线控制在采购人许可的范围，菜谱一周内不重复。根据采购人审核好的菜单计划，联系菜肴原料等配送并协助把好验收质量关。

3. 制作满足三餐需要的主副食、炒菜、特色主食。每周推出 1 至 2 个新菜品。

(1) 早餐：各类自制品种不少于 12 个品种(主要包括必配和应配，必配为包子、馒头、煎饼、营养粥、豆浆、茶叶蛋、白煮蛋，应配如粽子、面条、水饺、馄饨、清明果、蛋炒饭、蛋糕等)；现炒菜品不少于 4 种；

(2) 中餐：7 种（含）以上炒菜（荤 2 半荤 3 素 2），外加自助公汤一种，夏季二种。若甲方对品种数量有调整的，按甲方的要求提供。

(3) 休息日及晚餐：5 种（含）以上炒菜（荤 2 半荤 2 素 1）或小炒。

(4) 中晚餐可根据采购人要求提供特色主食或小炒等，现场烧制，每餐提供自制蒜泥、小葱、辣椒酱等。

4. 就餐安排：早餐 7:15-8:30，休息日可推迟至 7:45；中餐 11:45-13:00；晚餐夏令 17:45-19:00，冬令 17:15-18:30。早餐约 160 人次、中餐约 180 人次、晚餐约 140 人次，遇有周一夜学或晚上开会，晚餐人数同中餐。

5. 负责仓库管理，每月负责盘点并建立仓库流水账。

6. 全面负责城中所新所食堂及食堂外围的所有保洁工作。

7. 满足采购人节假日包括会务活动、临时加菜、非工作日的加班等特殊情况的

餐饮服务或其他临时性工作任务。

8. 如与重大安保或其它集中响应期间根据甲方要求提供夜宵服务。
9. 提供售卖饮料服务。

三、工作要求

1. 严格服从食堂管理人员的安排，统一着装、挂牌上岗，执行食堂考核办法，不得违反食堂的规章制度。
2. 休息日、法定节假日，分班值班，值班人数为2-3人，确保食堂供应。保持通讯畅通，遇重大案情、安保及抗灾抢险等特殊情况，中标人不得拒绝加班。
3. 严格按照国家和地方有关环境和食品卫生标准和规定，清洗、搭配、储存、烹饪菜肴、面点等食品，做好食品安全管理。
4. 负责食堂卫生保洁，冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。
5. 要求中标人必须与劳务输出人员（食堂工作人员）签订劳务合同，加强劳务输出人员的管理、培训。
6. 负责食堂设施设备使用和管理，发现问题及时报告并解决或提出整改意见。

四、中标人员要求及工资建议

中标人应根据机关食堂的具体情况，科学合理配置管理和服务人员，全员培训上岗，人员安排必须充分满足各岗位和工作量的需要，**人员总数不少于6人**，上班期间所有人员必须全部到位，若遇特殊情况有员工请假的，中标人必须安排人员顶替，各岗位之间工作除专项工作外，其他可全部采取混合安排，视工作需要合理安排，确保服务工作的机动灵活需求。

上岗人员必须有健康证，**年龄要求男60周岁以下，女55周岁以下**，通过无违法犯罪记录政审。主厨、面点师应取得厨师证、相关从业资格证书、职业技能资格证书。

1. **主厨1名：**具体负责劳务外包人员管理工作，与采购人对接工作安排事项，应具有相应的管理经验，管理能力、组织能力强，具有相应的工作经历，有较强的新菜开发能力。
2. **副厨1名：**配合主厨做好以上的管理工作，应具有相应的工作经历，服从工作安排。
3. **面点师1名：**会制作各类中式面点及点心（包括馄饨及手工面）。
4. **帮工不少于3名**

以上人员中必须有一名人员兼做包厢服务员，服务员要求女性，相貌端庄，年龄在 50 周岁以内，应具有相应的工作经历，

注：中标候选人在公示结束之前必须提供以上人员的健康证和相关从业资格证书交予招标人验证，招标人验证通过后，给予发放中标通知书并签订合同，若发现弄虚作假行为则取消其中标资格，期间造成的经济损失由该中标候选人承担，招标人重新招标。

五、人员管理及承揽责任事项

1. 采购人不提供住宿。
2. 开标前需对厨师和面点师试菜。合同执行中未经采购方同意，不得随意更换厨师和面点师。
3. 中标人必须负责每年定期对员工进行健康体检，健康证上墙。
4. 食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到市卫生监督所制定的标准，采购人有权监督，并定期检查考核。
5. 服务人员的手套、防滑鞋等工作工具由采购人提供，凭旧更换。
6. 中标人应依照劳动合同法中劳务派遣的相关规定，依法办理劳务派遣，保障劳动者权益。

