

政府采购合同

项目名称：图木舒克市卫生健康委、城市管理局 2025
年度机关食堂餐饮服务

项目编号： B3S[2024]868 号

合同编号： _____

甲 方：新疆生产建设兵团第三师卫生健康委员会
新疆生产建设兵团第三师城市管理局
乙 方：新疆唐王城九宫餐饮管理有限公司

新疆生产建设兵团第三师城市管理局新疆生产建设兵团第三师卫生健康委员会（甲方）图木舒克市卫生健康委、城市管理局 2025 年度机关食堂餐饮服务（项目名称）经新疆兵团政府采购网政采云平台 B3S（2024）868 号（项目编号）采购文件在国内以公开招标方式进行采购。经评标委员会确定新疆唐王城九宫餐饮管理有限公司（乙方）为中标人。

一、合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- （一）本项目采购文件
- （二）中标人投标文件
- （三）合同格式、合同条款
- （四）中标人在评标过程中作出的有关澄清、说明或者补正文件
- （五）中标通知书

二、合作原则、方式及范围：

1. 甲、乙双方合作经营，共同管理，优质服务，互惠共赢。
2. 甲方食堂以承包经营形式由乙方按甲方需求自主经营、自负盈亏、单独核算、人事独立。
3. 乙方自愿接受甲方关于食堂监督与管理指标的考核机制。
4. 乙方不得私自接待外部团体餐及送餐服务，甲方允许的项目除外。
5. 乙方为甲方提供早、中、晚餐、加班餐等甲方需求的服务项目。
6. 服务地点：新疆生产建设兵团第三师卫生健康委员会食堂

三、合同金额

（一）根据上述合同文件要求，合同金额暂定为人民币 1410766.00 元，大写：壹佰肆拾壹万零柒佰陆拾陆元。（双方之间的结算以该月实际就餐发生费用金额为依据。甲方临时的就餐需求，乙方按照实际人数准备菜品后，一并计入当月就餐费用结算）。

乙方开户单位：新疆唐王城九宫餐饮管理有限公司

开户银行：中国农业银行股份有限公司图木舒克兵团分行

账户号码：30785201040030517

开户行行号：103895278521

(二) 具体承包费以甲乙双方认证的实际发生费用为基准，乙方应当根据餐费标准以及两家单位各自用餐人员人数按月据实结算。承包费由乙方于每月5日前向甲方提出付款书面申请，分别确定甲方两家单位上一个月产生的费用，经甲方两家单位确认无误后，乙方分别向两家单位提供正规普通发票，两家单位收到发票后5个工作日内分别向乙方支付各自产生的月承包费。如遇特殊情况，双方协商解决。

甲方向乙方付款前，乙方应当按照甲方的要求向甲方提供发票。因乙方未能及时提供发票导致付款时间顺延的，由乙方自行承担责任，甲方不承担逾期付款的责任。

四、服务标准及要求

(一) 就餐需求：

1、供餐时间：

周一至周五（工作日）每日供应早、中、晚三餐（节假日不开放），早餐供应时间：9:00-9:50；午餐供应时间：13:40-15:00；晚餐供应时间：19:40-20:30；供应模式：自助餐，早餐、午餐、晚餐均可以自主挑选各类菜品。

2、餐费标准：

按照50元/人/天，其中：早餐10元/人（个人支付1元，甲方补助9元），中餐25元/人（个人支付2元，甲方补助23元），晚餐15元/人（个人支付1元，甲方补助14元）。

3、供应标准：

主食按乙方投标文件价格及份量执行，菜品需做到饭熟菜香、味美可口，在追求大众菜、多样化的基础上不断翻新花样，做到色、香、味、形俱佳。每周制定菜单交甲方确认，菜单重复率低于20%；建立健全必要的餐饮服务管理制度和应急体系建设。

早餐：中式干点：2个品种（肉包、煎饺、手抓饼、馍馍等）；中式湿点：2个品种（白粥、花式粥、豆浆等）；热菜：2个（一荤一素）；凉菜：2个（二素）；蛋类：1个品种；牛奶。

午餐：热菜：5—6个，三荤三素或三荤二素(大荤：1个品种；小荤：2个品种；蔬菜：2~3个品种)；主食：2种(米饭、馍馍等)；粗粮：1个品种(杂粮饭等)；汤类1品种(营养汤或甜羹)；饮料或水果一道(每日轮换)；酸奶。

晚餐：热菜：2个，一荤一素(小荤：1个品种；蔬菜：1个品种)；主食：1-2种(米饭、馍馍或面条、粉)；粗粮：1个品种(杂粮饭等)；汤类1品种(营养汤或甜羹)；饮料或水果一道(每日轮换)。

(二) 经营管理要求：

根据《食品安全法》等相关法律法规的规定，乙方全面负责食堂各项卫生工作，达到有关规定要求，接受相关部门的监管。

1. 所有工作人员必须严格执行《食品安全法》和有关的卫生管理制度，保持个人卫生，制作、供应食品时，按规范的程序操作。

2. 食物的原材料和消耗材料必须符合卫生标准。

3. 制作的食品必须符合国家的食品卫生标准，每天提供的食品必须专人负责留样48小时，并作好记录以备查验。

4. 全面负责餐厅与厨房区域的环境卫生，设备、餐具的清洗消毒由专人负责，并作好相关的记录。

5. 必须对员工加强管理，严格执行各项卫生管理制度，杜绝食物中毒事件的发生，如因乙方过失造成就餐人员食物中毒或其他管理饮食事故(经市(区)食品药品监督部门确认的食物中毒)，责任均由乙方负责(事态严重的依据相关法律法规进行处理)。

(三) 服务要求：

1. 食堂工作人员须定期参加体检，对其人员建立健康档案，对从业人员的健康体检证明进行验证，并将体检证明交甲方备案同意后方可上岗。工作期间着工作服，并保持整洁干净。人员严禁酗酒、吸烟、打闹、嬉戏、玩手机等。讲究卫生，勤剪指甲，操作前必须洗手。

2. 保持餐具、厨具和操作间卫生。无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；餐具必须洗刷干净，流水冲刷，平时存放在消毒柜中；经常清理厨具污渍，保持清洁干净，并定期检查、处理变质或过期食品。对碗、盘、筷、汤勺等餐具以及刀具、菜墩等工具要及

时清洗，擦洗干净放入消毒柜或消毒机中消毒，未经过消毒的餐具、工具不准再次使用。

3. 成品存放实行“四隔离”，即生与熟隔离，成品与半成品隔离，食品与杂品、药品隔离，食物与天然冰隔离。

4. 进入食堂的各种原料，必须确保正规购买渠道，以确保食品质量。炒菜用油必须使用国内大品牌食用油，不得使用转基因食用油。

5. 在保证每天清理的基础上，每周至少进行一次或二次(夏天可适当增加)的彻底大扫除，保持食堂清洁。

6. 食物必须到持有卫生许可证和有营业执照及质检合格的经营单位采购，并按照国家有关规定进行索证。

7. 应相对固定食品采购的场所，同时也要掌握定点与不定点的原则，关注市场行情。

8. 采购的食品必须符合国家有关卫生标准与规定。采购的食品必须新鲜、卫生、清洁，严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。

9. 肉类食品采购必须具有检验合格证明;禁止采购无检验合格证明的肉类食品。

10. 采购定型包装食品，食品包装上必须标明:食品名称、厂址、生产日期、保质期、规格等，缺一不可;禁止采购超过保质期用其他不符合食品标签规定的定型包装食品。

11. 禁止采购无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

12. 食品采购人员定人、定责、定位、定岗、每次、每天采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项。

13. 使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程或操作说明书，防止事故发生。

14. 严禁随带无关人员进入厨房和保管室;易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故的发生。

15. 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。管理员要经常督促、检查，做好防盗工作。

16. 对各类可能引起的食物中毒必须引起高度重视，须建立食物中毒应急预案措施。

17. 食堂从业人员应坚持学习《中华人民共和国食品卫生法》和相关卫生知识，增强卫生意识和安全法律意识。运营承包商每半年对食堂从业人员进行卫生知识培训一次，做到时间落实，人员落实，培训内容落实，并有详细记录。建立可行的培训制度，加强对食堂工作人员职业道德教育，提高食堂工作人员的素质及卫生意识。

18. 乙方必须按照甲方工作要求，建立各项工作的业务台账，以便甲方随时调阅。

(四) 人员管理

乙方聘用人员 4 人提供服务，并且应当按照下列要求做好人员管理工作。

1、工资发放要求：

(1) 工资分配应当遵循按劳分配原则，实行同工同酬；

(2) 工资应当以货币形式按月支付给劳动者本人；

(3) 工资以实际人数按时发放，不得将人员工资挪作他用；不得克扣或者无故拖欠；

(4) 劳动者在法定节假日和婚丧假期间以及依法参加社会活动期间，用人单位应当依法支付工资。

(5) 人员工资及福利的发放需建立好详细台账，以备查验。

(6) 乙方应当按时发放工资并为聘用人员交纳社保，甲方有权予以监督，乙方应当提供当月人员工资、社保等表（单）报甲方留存。因发生拖欠人员工资等违法行为，乙方应当自行解决，给甲方造成不良影响的，甲方有权要求乙方予以赔偿。

五、经营期限

经营期限：自合同签订之日起 12 个月（2025 年 1 月 1 日起至 2025 年 12 月 31 日止）。甲方根据乙方服务质量、履约能力、考核等情况确定是否续签。

六、违约责任

甲方对乙方服务情况每月进行考核（百分制，见食堂管理考核表），经考核，得分 90 分（含 90 分）及以上为合格；89 分（含 89 分），每少 1 分，处罚 1000 元；低于 80 分（不含 80 分），直接处罚 5000 元，处罚金额从运营管

管理费里直接扣除；考核分在 70 分以下的，甲方有权终止采购合同，因此造成的后果及损失由乙方承担。

七、甲方权利与义务

1. 尊重乙方的经营自主权，不干涉乙方的人事安排。有权依据合同约定和《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规对乙方的工作进行监督、检查，有权对食堂的防火、防盗、防毒、防鼠、防疫、维稳工作进行监督检查，指导。

2. 协助解决乙方水、电、暖、燃气等的供应，负责室外供水、供电、供气设备的维修及房屋主体的大型维修和消防改造，确保水、电、暖、燃气的正常供应。

3. 监督检查乙方购置的食品原材料的质量、索证及进货台账。

4. 协助乙方办理员工出入证及车辆出入许可证，费用由乙方自理。

5. 监督、检查、考核乙方在餐饮管理过程中的工作情况。

6. 有重大就餐人员变动至少提前一天通知乙方。

7. 除特殊情况外，提前给乙方通知停水、停电、停气、停暖情况。

8. 按照食品监管部门的要求，协助乙方食堂工作人员开展相关培训指导。

9. 有权不定期对乙方食材物资进行索证、登记、食材质量检查。

10. 有权对食堂安全、食品卫生安全、饭菜价格、品种、数量等进行监督检查，发现问题及时向乙方提出并要求或建议乙方调整、整改；有权对食堂违反《食品安全法》及甲方对食堂管理规定的行为，依据甲方管理办法对乙方进行处罚。

11. 有权要求乙方接受并满足甲方交办的大型公益活动及临时性餐饮的工作和任务。

12. 甲方有权对乙方全体工作人员进行身份审查，并检查每个工作人员的“三证一档”（身份证、居住证、健康证及员工信息档案）。乙方必须确保其所聘的工作人员，符合派出所、社区要求的政治标准和从事餐饮服务的职业道德标准，对不符合要求、不符合从业资格的人员，甲方有权要求乙方解聘。

13. 有权组织相关部门和人员定期征求意见，并将合理建议向乙方反馈，甲方

有权要求乙方对所反映意见进行积极整改。

14. 如果乙方在食品卫生和安全等方面受到有关部门勒令停业整顿，造成重大食品卫生和安全事故的，甲方有权即时单方终止协议，并要求由乙方承担相关损失。

八、乙方的权利与义务：

1. 乙方不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能在食堂搞不法经营。一经发现，甲方有权取消乙方经营服务资格，并承担违约责任或法律诉讼。

2. 乙方需按国家相关规定和《食品安全法》等相关法律法规经营食堂。

3. 乙方在经营食堂过程中必须接受甲方职能部门的管理。甲方有权对乙方的食材采购、服务质量、饭菜价格的经营状况进行监督和提出合理改进意见。乙方必须及时就存在问题进行整改。

4. 乙方必须按照国家的相关法律、法规合法经营，遵守甲方的相关规定和要求。接受政府主管部门和甲方的管理、指导、检查、监督和考核。承担经营活动的法律和经济责任。

5. 乙方应严格按照本合同的约定提供服务，不得超出经营范围、更不得将该经营场所用于本合同以外的用途，不得向第三方分包、转包。

6. 合同期间，乙方须保证有足够的技术力量为甲方提供服务。

7. 乙方应按照《劳动合同法》等有关法律法规合法用工，与员工签订劳动合同，依法缴纳签约员工的社保；应根据劳动法等相关法律法规保障员工的合法权益，妥善处理劳资纠纷，并不得因此影响食堂的正常服务以及食堂的正常秩序，否则，责任由乙方承担。

8. 乙方应自觉接受甲方的用工审核，保证招聘的食堂工作人员的身体条件符合食品卫生工作要求，员工须持有效的健康证方可上岗。每年定期组织员工进行身体检查，不符合从业人员资格的，不允许在食堂工作。

9. 乙方在经营过程中严格按照《中华人民共和国食品安全法》及甲方有关食堂管理的相关规定执行。认真做好每餐食品的留样工作，做好各种餐具、用具的洗涤、

消毒工作并做好记录备查。

10. 乙方在签订协议时，需与甲方交接室内所有钥匙、固定资产，设施设备，乙方有爱护、维护甲方提供的设施设备、国有资产的义务和责任，不得随意损坏、拆借甲方提供的固定资产。

11. 乙方遵循相关食品安全采购制度，做好食品验收和保管工作，食品保管必须做到离墙、离地、上架，防尘、防霉、防鼠害等，确保食品质量。

12. 食品原材料采购服从甲方质量要求，并做好相应的索证、进货登记，把好食材质量关。

13. 乙方应维护食堂良好的环境，经营活动不得破坏甲方的设施和环境、影响甲方正常的办公、生活秩序。

14. 乙方法定代表人是食堂安全的第一责任人，应安排专人负责管理各种设施设备，保证水、电、燃气的使用安全。食堂用电设备设施不得超过总负荷。

15. 乙方定期做好“四害”的消杀工作，确保食品的卫生安全。

16. 乙方必须按甲方的管理制度做好员工的管理工作和思想工作，聘用人员须“三证”齐全，督促和保证所有员工遵守法律、法规以及甲方的各项规章制度并承担相应的责任。

17. 乙方需加强对员工和财产的管理，经营期间所发生的人员伤亡、财产损失，均由乙方负责和承担。

18. 乙方必须遵守和执行甲方的治安、消防等规章制度，做好安全生产工作，接受甲方和公安部门的治安的管理，自觉维护经营场所内的所有消防安全设施。在经营期间由于乙方违规操作及其他原因造成安全责任事故，乙方负责赔偿由此产生的罚款及其他一切后果，甲方视情节给予经济处罚或终止合同。

19. 乙方在营业期间所有食堂人员的工资、福利、社保及其人身安全等均由乙方负责。如发生纠纷或人身安全事故，所有责任由乙方承担。

20. 乙方在经营期间，因食堂人员工作疏忽、操作不当造成安全责任事故的，

乙方自行承担责任，给甲方造成损失的也由乙方承担责任，并赔偿损失。

21. 食堂的日常耗材，零星维修由乙方负责并承担所需费用。

九、其他事项约定

1. 不得将合同转让给第三人，有关分包事项或服务委托等须事先取得甲方书面同意并且须遵守相关法律、法规。

2. 食堂食材供应在甲方的监督下由乙方自行采购食材。

3. 本合同第二条约定的承包费包含：人员工资、节假日福利、人员社保费用；食材、耗材费用；天然气、电视费用；零星维修费用；税金等。乙方不得向甲方另行主张其他任何费用。

4. 运营过程中发生的天然气费用由乙方缴纳，以实际发生及当年收费标准全额缴纳，不得无故拖欠或漏缴。

5. 在食堂运营过程中，因食堂设备已过维保期，后续食堂设备维修所需费用由乙方承担，无法修复的向甲方报备。如需添置（或更新）设备或物品的，包括但不限于（餐桌、餐椅、锅、碗、瓢、盆、筷子等），此类费用也均由乙方承担。甲方现有资产可供乙方免费使用，如有损坏、遗失等照价赔偿。在运营过程中由乙方新添置的所有物品待合同履行期限到达后乙方可带走。

十、争议的解决

1. 合同双方应通过友好协商解决因解释、执行本合同所发生的和本合同有关的一切争议。如果经协商不能达成协议，可以向甲方所在地人民法院起诉。

2. 在争议解决期间，除了诉讼或仲裁进行过程中正在解决的那部分问题外，合同其余部分应继续履行。

十一、其他

本合同一式六份，甲方四份，乙方两份，具有同等法律效力。

本合同自双方签字盖章之日起生效。

甲方：新疆生产建设兵团第三师
城市管理局



乙方：新疆唐王城九宫餐饮管理有限公司



单位名称（公章）：

法定代表人或授权代理人：

吴峰

新疆生产建设兵团第三师卫生健康
委员会

单位名称（公章）：

法定代表人或授权代理人：*周亚*

签订日期：2025年11月1日

单位名称（公章）：

法定代表人或授权代理人：



签订日期：



附：食堂管理考核表

项目	检查具体内容	考核标准	分值	得分
伙食质量 (22分)	打饭 1、饭菜不热或口感较差现象； 2、饭菜内发现异物、杂物； 3、供应隔夜饭菜； 4、超过规定用餐时间继续供应饭菜（会议、集体活动等特殊情况除外）；	发现一次或者有人举报（经核实后存在的）一次扣2分。	12	
	菜谱 实际供应饭菜是否与菜谱吻合；	如发现食堂所供菜品未按照采购人审核后的菜谱供应的，一次扣5分。	10	
服务质量 (18分)	仪容仪表 1、厨师工作期间需着整洁干净的工作服； 2、厨工必须保持整洁，手、腕部不允许佩戴首饰、双手干净； 3、食堂工作区、用餐区禁止吸烟； 4、供应食品时不能用手直接接触食品；	均符合要求的得满分12分，任意一条未达到要求的一次扣3分。	12	
	服务态度 1、食堂服务人员要微笑、文明服务； 2、不得发生吵架、打骂不文明行为；	均符合要求的得满分6分，任意一条未达到要求的一次扣3分。	6	
卫生标准 (56分)	制作 1、原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志； 2、生熟食品分开、生熟原料砧板分开； 3、食品存放分类分架； 4、无过期、变质食品原材料；	均符合要求的得满分12分，任意一条未达到要求的一次扣3分。	12	
	厨房 1、灯管、风扇、抽油烟机、排风扇、墙壁抽油烟机干净；无油污、灰尘、蜘蛛网； 2、各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮、饭盘无饭粒； 3、工作间地面干净、无积水、无杂物； 4、货架经常擦拭，保持干净，各种刀具、手套摆放整齐； 5、操作台、灶台及售饭台干净整洁； 6、洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二净三冲四消毒”。 7、各种机器设备保持整洁，标识清晰；	均符合要求的得满分22分，任意一条未达到要求的一次扣2分。	22	

	餐厅	1、餐厅地面每日清扫，地面清洁； 2、餐桌摆成一条线，干净整洁无污渍； 3、餐余回收处干燥整洁无残渣；	均符合要求的得满分10分，任意一条未达到要求的一次扣2分。	10	
	库房	1、地面保持清洁； 2、所有食物必须上架，禁止随意摆放； 3、夏季须保持通风透气，库房无异味，保持蔬菜新鲜； 4、冰箱责任落实到人，标志、温控清楚；外表整洁、生熟分开、标识清晰。	均符合要求的得满分12分，任意一条未达到要求的一次扣2分。	12	
食堂管理 (4分)	整体管理	严禁非食堂管理或服务人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。严格执行《食品卫生法》。	均符合要求的得满分4分，未达到要求的一次扣2分	4	

注：以上考核内容在实际运营中采购人有权增加相关条款（与本项目无关条款除外）

