

金龙湖科技金融广场职工食堂餐饮承包经营合同

甲方（全称）：徐州经济技术开发区行政审批局

乙方（全称）：徐州润民餐饮有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就金龙湖科技金融广场职工食堂餐饮承包经营服务及有关事项协商一致，共同达成如下协议：

一、基本情况

1. 项目名称：徐州经济技术开发区金龙湖科技金融广场职工食堂餐饮承包经营服务项目

2. 服务地点：徐州经济技术开发区金龙湖科技金融广场负一层食堂

3. 资金来源：财政资金

4. 乙方派驻项目负责人：

负责人： 吴斌 身份证号码： 421127199504024731

二、委托管理期限

委托管理期限：自 2025 年 4 月 1 日 至 2027 年 3 月 31 日 止，服务期限两年。

三、服务内容

原则上一周六天，乙方负责提供工作日早、午餐、晚加班餐、包间工作餐，以及周日、节假日临时值班餐，以上共计每日约 300 人/份。服务内容包括食材采购、加工、烹饪，食堂区域卫生保洁，厨余垃圾清理，采购厨房用品耗材，配套设施维保等。

四、合同价及结算方式：

本合同总金额为人民币大写金额壹佰陆拾柒万玖仟元（小写金额：1679000元），经双方协商一致，选择以下第（二）种付款方式：

（一）付款方式（提交预付款保函的）

合同签订且乙方向甲方出具预付款保函后 15 个工作日内，甲方应支付合同价款的百分之三十(30%)即¥ / ，大写：人民币 / 元整，乙方提供对应金额的增值税发票后，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

扣除预付款后的剩余款项，按月支付，在乙方完成合同全部工作内容并提供

对应金额的发票后 10 个工作日内，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

乙方需提交的支付文件包括：乙方出具的全额正式发票；

（二）付款方式（不提交预付款保函的）

合同签订后 15 个工作日内，甲方应支付合同价款的百分之十（10%）¥ 167900 元，大写：人民币 壹拾陆万柒仟玖佰 元整，乙方提供对应金额的增值税发票后，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

扣除预付款后的剩余款项，按 月 支付，每月服务费=合同总价款*85%/24（每月 59464.58 元）。在乙方完成合同全部工作内容并提供对应金额的发票后 5 个工作日内，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。剩余 5% 费用（共 83950 元）作为履约保证金，根据甲方签章的考核单作为付款依据，如涉及设备维修费用的，根据甲方派遣单、验收单作为结算依据。

具体费用支付方式：按月支付。支付办法为：先考核后支付。即每月结束后的五个工作日内，由甲方对乙方上月的管理服务工作进行考核，按本合同约定的考核办法在五个工作日内将上月的费用以转账方式支付给乙方。每月考核得分 90 分以上，付全部月合同款；得分 90-80 分之间扣月合同款 5%；得分 80-75 分之间扣月合同款 10%；得分 75-70 分之间扣月合同款 15%；得分 70 分以下解除合同。扣款在当月费用中扣除。

乙方需提交的支付文件包括：乙方出具的全额正式发票。

如合同履行期间工作发生变化，甲方会对本项目的标准和要求作出调整，乙方应服从甲方安排，无条件配合。如因乙方人员不足、服务失误或保障不到位造成甲方工作被动、接待工作不力，甲方有权在应付费用的基础上扣除相关费用。

2、在招标文件未列明，而是乙方履行本合同必需的费用也包含在合同总价中。

3、本合同签订后：甲方需追加与合同标的相同的服务，在不改变合同其他条款的前提下，可以与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的增加的金额不超过原合同金额的 10%；甲方若由于各种客观原因，必须对采购项目所牵涉的服务进行适当的减少时，在与乙方协商一致后，可以按照采购时的价格水平做相应的调减，并据此签订补充合同；除上述情况外，本合同执行期间合同总价不变。

五、项目主要内容及承包经营要求

（一）食堂服务人员不低于 20 人，包括项目经理 1 人、行政总厨 1 人、炉

头厨师 2 人、切配厨师 2 人、高级糕点面点师 1 人、大厅面点师 1 人、服务员 6 人、勤杂工 6 人。安全员 1 人（可兼任）。相关人员中标后如有调整，必须甲方书面同意。

1、项目经理：具有高级职业经理人、高级营养配餐师、食品安全总监证书，具有较强的组织管理能力，工作协调能力和面对突发情况的应变能力，并善于总结和提高管理水平。响应文件中须提供对应证书复印件及健康证复印件，年龄 45 岁以下。

2、行政总厨：高级烹调师（国家三级技能）及以上职称，具有省级食品安全员、厨政管理师、高级团餐管理师证书。响应文件中须提供对应证书复印件及健康证复印件，年龄 45 岁以下。

3、炉头厨师：高级烹调师以上职称，具有高级食品安全管理师证书，响应文件中须提供对应证书复印件，年龄 45 岁以下。

4、面点师：中级面点师以上职称，年龄 45 岁以下。

5、大餐厅服务人员：责任心强，五官端正，年龄 40 岁以下。

6、勤杂工：具有两年以上工作经验，责任心强，五官端正，50 岁以下。

（二）食堂劳务承包期间，收取餐费归乙方所有，乙方负责采购所需的主副食品：菜品、米、面、油等原材料以及低值易耗品（包括但不限于员工劳保用品、洗涤用品、餐巾纸、各类餐具、锅刀勺等小型厨具等）并承担相关费用，食堂水、电、排烟等基础设施以及燃气、餐桌、厨具灶具由甲方提供。乙方必须保护好食堂所有财产，注意节约能源和各种原材料，对甲方提供的设备、设施应及时进行保养、维修，延长其使用年限。劳务承包期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。

（三）劳务外包的主要内容

1、乙方按甲方要求提供相应种类、数量、质量的工作用餐。

2、根据相关规定做好食堂及厨房内食品卫生安全工作。

3、食堂内各类设备、设施的维护管理（包括但不限于排烟管道的定期清洗、隔油池的定期处理、各类配套设施的年审年检等）。

4、其他与食堂管理相关的工作（包括但不限于职工餐补代充值服务、食堂消费结算系统的运行和维护等）。

（四）劳务承包要求

1、乙方不得将厨房私自转让或委托他人承包，更不能在食堂内搞不法经营，

不得对外经营。

2、食堂、厨房间、餐厅、后厨配套库房、浴室、充值圈存用房等均属于乙方管理范围，乙方需负责承包区域内的卫生清扫和安全管理。

3、工作人员要遵守餐饮法规以及甲方的规章制度，主动热情、周到服务。

4、项目负责人及主厨必须持有高级及以上相关证书，签订合同前将相关证书原件报甲方留存备案直至人员调整或合同结束。

5、乙方须持有承包经营食堂所必须的相关资质和证件。工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证、及卫生知识培训证，签订合同前报甲方备案。

6、乙方按照甲方规定的时间，保证饭菜足量、优质，做到品种多样，美味可口，并定期更换不同的菜品，不得出现少餐、缺餐。乙方必须提前一周将菜单给甲方审核，经核准后在食堂内公布。

7、乙方所制作、加工的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。

8、为确保饮食安全，甲方将对食堂及厨房间的卫生情况、乙方的服务质量、饭菜品种及口味进行监督和提出改善意见，乙方必须接受甲方的监督检查，对甲方提出的问题和员工投诉及时整改纠正。

9、劳务承包期间，乙方采购所需的主副食品：菜品、米、面、油、低值易耗品等原材料，乙方提供相应金额的票据备查。

10、乙方负责承包区域治安保卫、安全防火、防盗等工作，服从甲方的统一管理，确保安全无事故。

11、乙方必须按合同要求配备足够的工作人员，经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行承担责任。

12、按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作。

13、遇有春节、元宵节、清明节、端午节、伏羊节、中秋节等（包括但不限于）传统节日，需无偿配合甲方做好相应的活动组织工作。

六、服务要求

（一）食品质量要求

1. 食品烧（炒）熟烧（炒）透，熟制后食品完整不碎及不松散。

2. 热菜供餐时保持温热。

3. 热菜食品表面无风干及水浸现象。

4. 素食食品即时烹炒并控制过多汤汁和水分。

5. 建立严格的清洗、消毒制度，配备消毒柜，餐具要一洗、二蒸、三消毒，

杜绝霉变、有菌食品。

6. 蔬菜须浸泡 1 小时以上再清洗加工。
7. 熟食加工时须与生食品分开加工，以免交叉感染。
8. 厨师炒完菜以后，须把下餐的菜妥善保存，预防变质。
9. 合理配备数量，尽量做到不少不剩，剩菜隔夜不得供应。
10. 经常了解员工口味，征求员工用餐意见，做出营养与美味俱佳的菜肴。
11. 乙方供应之伙食须每餐保管样菜，以供甲方或卫生部门检查。
12. 加强对食品加工生产环节的管理。杜绝日常用品及水、电等的浪费。
13. 根据季节变化，调剂饭菜品种、花样，做到烹调方法多样化，营养丰富，使菜品色香味形俱佳，在节假日期间根据实际改善伙食，经常和职工交流，随时改进饭菜质量，把食堂办的有声有色，让职工感受到家的味道。

（二）服务质量要求

1. 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，乙方应提前通知甲方下属管理部门，并留有充分时间做出补救。
2. 合理安排供餐人数、售饭窗口数量及分布，保持供餐器皿及时洗消保洁及供应，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。
3. 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证饭菜数量。
4. 当甲方及其下属管理部门增加或减少餐费标准时，乙方应在甲方及其下属管理部门指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经甲方或其下属管理部门审核、确认、批准后方可实施。
5. 餐厅菜品要求小锅精炒，单锅出菜不超过 30 人份。

（三）卫生管理要求

1. 食堂内部必须保持墙面、地面、灶具整洁卫生，做到每餐后一小扫，每天一清洗，每周一大扫，经常灭鼠、灭蝇、灭蚊。
2. 食堂人员一律穿整洁工作服、工作鞋，个人卫生做到不留指甲、不戴首饰、不留长发和胡子，出售熟食时必须戴口罩和一次性手套。
3. 食品加工用具使用过后及时清洗、归位。
4. 冰箱定期清洗、消毒，除异味。
5. 工作区域以常通风，除异味，保证食堂空气清新。
6. 员工用餐结束后及时清理残渣，保持用餐区的整齐干净。

7. 乙方须保证食品干净卫生、人员健康卫生、用餐环境干净整洁、垃圾处理及时妥当、食堂环境保持整洁无污染等。

（四）食品保存要求

1. 食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

2. 仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

3. 做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、未索证的食品不得验收入库。

4. 做好食品数量、质量入库登记，做到先进先出，易坏先用。

5. 食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6. 肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7. 冷冻设备定期化霜，保持霜薄(不得超过1cm)、气足。

8. 经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9. 做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板。

（五）应急处理要求

1. 乙方应配合甲方做好重大应急活动的就餐保障工作。

2. 发现食物有腐烂变质现象或使用腐烂变质食物造成安全事故，需提供应急方案。

3. 甲方负责提供各阶段就餐的大约人数，一旦有较大人员变动时立即通知乙方。乙方应在收到甲方通知后立即响应并有计划的实施。乙方应在响应文件的《应急方案》中提供针对此项要求的实施方案。

（六）用工、卫生及安全责任要求（响应文件中需提供《用工、卫生及安全责任承诺书》，格式详见附件《用工、卫生及安全责任承诺书》。本要求为实质性要求，如有任何一项不满足或负偏离则按照无效投标处理。）

1. 乙方服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行负责，甲方不承担连带责任，用工调整须报甲方备案。食堂内

的工作人员属于乙方的职工，与甲方不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由乙方负责。如用工、用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，乙方承担全部责任和经济补偿，甲方概不承担任何责任。

2. 卫生要求：

(1) 食品卫生

①生、熟、半成品分开存放，生、熟食品工具、容器分开使用，水池、水箱标识齐全。

②冷荤部必须做到“五专”（专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒）。

③净料、成品、半成品的存放要离地上架。

④剩饭、剩菜、处理得当，充分加热后使用。

⑤食品防尘、防蝇、无变质。

(2) 环境卫生

①饭厅、饭道的门窗及桌椅、地面、墙面整齐清洁，洗碗无残渣油垢，用餐后及时清扫餐桌和地面。

②库房物品码放整齐，货架分类，隔地离墙，通风换气，有防灭鼠措施，冰箱生熟及半成品分开，无变质食品。

③食堂沟、池畅通，地面整洁无垃圾，消灭蚊、蝇孳生地。

④食堂内外划分责任区并责任到人，做到活完脚下清。每周大扫除，坚持月末卫生日活动。

⑤食堂内无烟尘、烟头、痰迹、油垢、杂物，无老鼠、蟑螂等虫害。

(3) 个人卫生

①持证上岗（健康证和卫生培训证）。

②做到“四勤”（勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服）。

③穿戴好工作服、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋、不戴戒指，操作前后及大小便后必须洗净双手。

④不准穿工作服上厕所、上医院。更衣柜内只能存放个人衣物和洗澡用品。

(4) 设备、炊具、餐酒茶具卫生

①炊事机械设备使用中生熟分开，使用后必须刷洗干净保持清洁，做到无锈、无油渍、无腐物，定位整齐，防止污染。

②炊用具使用前必须清洗，使用中生熟分开，使用后洗净保持清洁，定位、

盖布存放，每周进行消毒，消毒次数随季节增减。

③餐酒茶具要到达光、洁、涩、干，每餐消毒并达到检验标准，密闭储存。

④成品，半成品和净料容器（盆、盘、筐）定位存放，每周消毒，消毒次数随季节增减。

整个食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到市卫生监督部门要求的卫生标准，甲方有权监督，并定时检查。

3. 安全责任：乙方应注重食品卫生安全。乙方应负责用工、用水、用电、用气安全和消防安全，明确责任人，服从甲方职能部门的统一管理，确保安全无事故。如发生食品安全、水电、消防安全等方面的安全事故，由乙方承担全部责任，甲方概不负责。乙方应注重落实门禁、监控等安全措施。承包方乙方为食品安全第一责任人，因食品质量问题导致甲方或第三方损失的，承包方承担全部赔偿责任。发生食品安全事故后，承包方应在 1 小时内向甲方报告，并承担全部救治及赔偿费用。

（七）其他要求

1. 乙方应按照甲方要求适时调整经营模式。

2. 乙方需按照甲方要求经过专用结算系统进行消费结算，不得使用微信、支付宝等途径结算。

3. 乙方提供的菜品价格应坚持微利原则，餐费收费标准需经甲方审批同意后方可执行。早餐种类不少于 15 种；午餐素菜定价一元，种类不少于四种、小荤定价 3 元，种类不少于四种、大荤菜品定价 5 元，种类不少于 4 种；每餐汤羹种类不少于 2 种，定价 0.5 元。其他菜品定价应事先与甲方协商经同意后方可执行。

七、甲方责任：

1、甲方无偿提供厨房所用的水、电、燃气。

2、可预见性大型活动或节假日调休等，甲方应提前向餐厅预报就餐人数。

八、甲方权限

1、甲方有权对乙方进行各种行政管理，如：服务、卫生、安全、治安、消防、综合治理、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任。

2、乙方因食堂工作人员失职影响甲方正常工作（如无特殊情况下），甲方有权追究乙方的责任。

3、甲方有权对饭菜质量、数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未

达到甲方相关要求，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议。

4、根据食堂工作情况和员工意见，甲方有权采用其他方式进行食堂管理。

5、乙方其他违约时，甲方须立即告知乙方，乙方尽快调查落实，把处理结果告知甲方。

6、乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，甲方有权对乙方要求适当的违约经济赔偿。

7、乙方违约，甲方有权提出终止承包合同，造成甲方损失的，诉至法院或仲裁机关处理。

九、乙方责任：

1、按甲方服务、安全、卫生、治安等管理条例做好工作。接受甲方的监督、指导、检查、考核。

2、食堂工作人员按卫生部门规定进行身体检查，费用自理。

3、经营场所进行定期防鼠灭蝇。

4、严格执行各项食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。乙方职工因违章操作而发生的各类事故，均由乙方负责承担由此产生的各类费用。做好职工的管理工作，乙方职工所发生的所有劳务纠纷及事故，甲方均不承担责任。

5、必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证放心肉的卫生，做到食品卫生内部以及环境卫生，经得起上级部门检查并达到合格。

6、乙方工作人员须统一工作服装和卫生用品。

7、乙方必须按甲方规定时间作息，准备开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

8、乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方禁入区域，如违反者，甲方可将依照规定处罚。

9、甲方厨房现有设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管，严格管理，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。

10、经营业务只限于饮食服务。

11、乙方在运作期间，所需食堂工作人员的劳资、劳保费用均由乙方自理。

12、按机关工作人员的不同需求、爱好，保质保量按时、多品种，提供满意的餐饮个性化服务；合理配制、经常更新菜单，做好营养合理搭配；菜肴、服务

质量均达到星级酒店标准；餐饮服务满意率高于 90%。

十、乙方的权限：

1、有权自主聘用，符合本合同项下的工作人员、调用工作人员。

十一、其他：

1、因不可抗原因造成损失时，乙方提供证明材料经甲方审核认可后，乙方可不承担甲方房产和设施的经济损失。

2、甲、乙双方员工应保持互相尊重，尽量不发生摩擦，更不许出现打架等事例，若有发生追究责任，因此造成的伤害由无理的一方负责。

3、承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等（详情见合同签订时的清单）全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。

4、承包期满时是否续约或者终止合同，甲乙双方均提前一个月通知对方。

5、本合同若有未尽事宜，将由双方代表协商处理。

十二、合同生效及其它

1. 合同经甲乙双方代表签字并加盖公章（或合同章）后即生效。

2. 合同签订后甲乙双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照《民法典》合同编的规定办理，在合同履行过程中，双方如有争议，经协商无效，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 未尽事宜

本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典》合同编、《中华人民共和国政府采购法》以及其同相关法律、法规之规定解释。

附件：月度考核表。

甲方（盖章）：



法定（授权）代表人（签字）：

电话：0516-83691717

日期：

乙方（盖章）：



法定（授权）代表人（签字）：



电话：18796216538

日期：

附件：月度考核表

金龙湖科技金融广场食堂考核评分表

序号	类别	考核项目	扣分标准	扣分
1	卫生管理	从业人员持健康证上岗情况	无证每人次扣 1 分	
2		食堂经营范围内未保持卫生整洁	每次 1 分	
3		餐具清洗不干净，未烘干到位	每次 1 分	
4		泔水收运在餐后两小时内未完成	每次 1 分	
5		就餐区桌椅擦拭保洁不及时(10 分钟内)	每次 1 分	
6	经营管理	每天早餐食品种类不低于 15 种、 午餐食品种类不低于 12 种	每低一种扣 2 分	
7		每周菜品重复 3 次（含）以上、 每月重复 6 次（含）以上的	每次扣 2 分	
8		按时开饭，延迟或提前 5 分钟以上	每次扣 1 分	
9		未实行餐品留样的	每次扣 5 分	
10		因食堂原因造成人员就餐食物中毒的	每次扣 10 分	
11		受就餐人员投诉，经查属实的	每次扣 5 分	
12		米、面、油未按要求使用知名品牌	每次扣 1 分	
13		未按照要求安排足够的人员，或未经允许私自更换中标服务人员的	每缺 1 次扣 2 分	
14	节能减排	水电气等能源不使用时无故不关闭的	每次扣 2 分	
15		水电气等能源单月使用量较前月无故升高 20%以上的	每次扣 1 分	
16	其他	工作人员衣冠不整，不着工作服	每次扣 1 分	
17		乙方不服从甲方管理，不接受考核的	每次扣 10 分	
18		与就餐人员产生语言、肢体冲突的	每次扣 3 分	
19		甲方认为应于扣罚的情况，可酌情扣分， 但应出具合理的书面理由	每次扣 1-10 分	
20	加分项	收到就餐人员表扬信、锦旗等	每次加 2 分	
21		其他合理事项	每次加 1 分	
合计得分（满分 100 分）				

