

项目名称：徐州市公安局及部分直属单位食堂服务

项目编号：JSZC-320300-XZBP-G2025-0027

政 府 采 购 合 同

采 购 人：徐州市公安局

中标供应商：徐州华盛酒店企业管理有限公司

中标采购包：（1）

合同签订日期： 年 月 日

友情提醒：采购人与中标、中标供应商应当在中标、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政府采购合同。采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。



甲方（全称）：徐州市公安局

乙方（全称）：徐州华盛酒店企业管理有限公司

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，双方就徐州市公安局及部分直属单位食堂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：徐州市公安局及部分直属单位食堂服务

2.服务地点：太行路业务技术用房食堂

金山路市局食堂

3.资金来源：财政资金

4.乙方派驻项目负责人：

负责人：

身份证号码：

联系方式：

二、委托管理期限

太行路业务技术用房食堂：自 2026 年 3 月 11 日至 2027 年 12 月 31 日止；

金山路市局食堂：自 2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日止。

二、服务内容：

中标供应商负责提供每日早餐、午餐、晚餐。服务内容主要包括食材加工、烹饪，食堂区域卫生保洁，厨余垃圾清理，食堂管理等。

1. 太行路业务技术用房食堂：

①早餐（含特色窗口）：就餐人数在 600 人左右，须提供 4 5 种中式面点，两个汤，调制、腌制小菜各两种，每种菜品以餐碗形式供应；

②中餐（含特色窗口）：就餐人数在 800 人左右，品种包括两大荤，两小荤，两素菜，2 种主食，两个汤等，每种菜品以餐碗形式供应；

③晚餐：就餐人数在 400 人左右，品种包括两荤菜两素菜，2 种主食，每种菜品以餐碗形式供应；

④周六、周日就餐人数在 300 人左右，品种包括两荤菜两素菜，2 种主食，每种菜品以餐碗形式供应。

2. 金山路市局食堂：

①早餐（含特色窗口）：就餐人数在 200 人左右，须提供 4-5 种中式面点，两个汤，调制、腌制小菜各两种，每种菜品以餐碗形式供应；

②中餐（含特色窗口）：就餐人数在 300 人左右，品种包括两大荤，两小荤，两素菜，2 种主食，两个汤等，每种菜品以餐碗形式供应；

③晚餐：就餐人数在 100 人左右，品种包括两荤菜两素菜，2 种主食，每种菜品以餐碗形式供应；

④周六、周日就餐人数在 100 人左右，品种包括两荤菜两素菜，2 种主食，每种菜品以餐碗形式供应。

注：以上食堂全年无休，节假日正常就餐，根据甲方使用单位（服务单位）勤务需要不定时提供 24 小时就餐服务及外勤就餐服务，乙方应服从服务单位要求，提供加班服务。使用单位负责食品原材料采购、核价及成本核算并进行全面考核。乙方提供服务人员及技术服务，负责烹饪、餐饮服务等具体工作实施与管理，协助做好进出库管理（含食材验收、保管）及成本核算等工作。

四、合同价及结算方式：

本合同总金额为人民币大写金额：捌佰贰拾壹万零肆佰肆拾壹元（小写金额：8210441 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十(10%)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。

余款按月支付，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%）¥元，大写：人民币捌拾贰万壹仟零肆拾肆元整，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。（在签订合同时，如乙方明确表示无需预付款的，甲方可凭月考核结果按月支付。（注：此条符合苏财购（2020）52 号文件要求））

余款按月支付，每月服务费=合同总价款*90%/服务期月数。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。

每月初甲方按验收（考核）结果（月度检查考核以随机抽查方式。月考核结果得分以当月月度巡查检查考核结果为准，甲方负责以书面形式将每月考核结果通知乙方），收到乙方开具发票之日起 15 日内支付上一月食堂服务费用，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。乙方每月应进行自查，形成自查报告。

具体如下：

1.验收（考核）结果按照《徐州市公安局食堂服务工作考核评分表》考核得分在 95 分以上（含 95 分）的，全额支付合同约定的“每月食堂服务费”；

2.验收（考核）结果按照《徐州市公安局食堂服务工作考核评分表》考核得分在 94-75 分以上（含 75 分）之间的，实际支付食堂服务费为：合同约定的“每月食堂服务费”-[（95-实际得分）*2000]”；

(3) 验收(考核)结果按照《徐州市公安局食堂服务工作考核评分表》考核得分在75分以下的,全额扣除合同约定的“每月食堂服务费”。

(三) 合同约定的乙方账户:

开户银行:

银行账号:

1、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、人员要求、工作职责及要求

(一) 乙方人员数量配备:不低于66人

其中:

1、项目经理1人。

2、太行路业务技术用房食堂:

厨师长1人,厨师(含炉灶、面点、切配)14人,帮厨(含粗加工、洗碗)11人,餐厅经理1人,服务领班1人,服务员11人。

3、金山路市局食堂:

厨师长1人,厨师(含炉灶、面点、切配)10人,帮厨(含粗加工、洗碗)8人,餐厅经理1人,服务领班1人,服务员5人。

(二) 人员资历要求

1、项目经理具有大专及以上学历,年龄50(含)周岁以下,身体健康,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。

2、厨师长具有高中及以上学历,年龄在55周岁(含)以下的男性或50岁(含)以下女性,身体健康,具有5年以上相应的工作经历,有一定的组织、管理、协调、沟通能力。

3、厨师具有初中及以上学历,年龄在55岁以下男性或53岁以下女性,身体健康,具有3年以上相关工作经历。

4、餐厅经理具有大专及以上学历，年龄在 45 周岁（含）以下女性，1.60 米以上，相貌端正，身体健康，普通话标准，3 年及以上餐饮管理工作经历，并具有团队管理经验，热爱餐饮行业，能吃苦耐劳，听从指挥。

5、餐厅领班及服务人员具有初中及以上学历，年龄在 40 周岁以下女性，1.60 米以上，会讲普通话，形象较好，人品端正，热爱礼仪服务工作，熟悉餐厅管理和服务方面的知识具有熟练的服务技能和良好的沟通应变能力，有相应的工作经历者优先。

6、帮厨要求男性年龄在 55 岁以下，女性年龄在 53 岁以下，身体健康。

7、所有人员需持有本市卫生部门颁发的健康证，并保持每年一次的健康检查。

（三）食堂服务的主要内容

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。

4、其他与食堂管理相关的工作。

（四）食堂服务人员工作职责

1、项目经理工作职责：

（1）负责与甲方沟通并报告工作；

（2）全面负责食堂的管理工作，保证餐饮服务的正常进行；

（3）负责食堂全体工作人员调配、考核及业务培训，不断提高服务质量；

（4）负责食堂设备、财产、原材料管理，严格控制物料消耗和成本费用；

（5）检查和督导员工按规章制度做好各项工作；

（6）负责服务期间相关台账资料的制作、保管、交接。

2、厨师长工作职责：

（1）负责厨房的日常管理工作；

（2）负责厨房工作人员的调配，并对工作人员进行考核登记，做到奖罚分明；

（3）制定每周食谱，根据甲方用餐要求提供主副食品需求量；

（4）维护管理厨房秩序，做到热情待人，妥善协调好内部关系；

（5）加强厨房财产管理，掌握和控制食材成本用量，掌握厨房货源情况及供餐情况；

（6）负责所有厨房的食品原料加工及供应，严格控制原材料的质量和数量，并做好食品验收工作；

（7）熟练掌握各种原材料的性能用途，合理使用各种原材料，做到物尽其用；

（8）原材料到货后，应精心保管，及时入库，存放妥当，整齐，保持原料应有的新鲜度。

（9）对甲方提出的关于出品的合理要求，及时响应。

3、餐厅经理工作职责：

- (1) 熟悉餐厅的各项管理工作流程和管理规范，做好与后厨的沟通协调工作；
- (2) 负责餐厅的日常管理工作，协助厨师长和项目经理做好人员的调配，工作的安排，监督、检查餐厅工作人员的工作质量；
- (3) 每天做好巡视工作，监督工作人员的仪容仪表、卫生状况、设备运行及安全等情况。
- (4) 协助领导处理食堂内的各种突发事件。
- (5) 处理用餐人员投诉。

4、厨师工作职责：

- (1) 服从项目经理和厨师长的工作安排和调度；
- (2) 熟悉和掌握各种菜肴的基本制作技术和炒、爆、烹、溜、煎、炸等技术，制作出来的菜品要色、香、味、形符合质量标准；
- (3) 每餐前，准备好炉灶必用的厨具和食材；
- (4) 根据餐厅的服务要求，按厨师长拟定的菜单，做好烹饪工作，保证出菜时间与菜品质量。在菜肴烹饪过程中，要严格遵照操作规程烹饪制作。
- (5) 积极配合厨师长，根据不同季节、节假日研制推出适合时节的菜式新品；
- (6) 开餐完毕，清洗所有灶头生产用具，按要求摆放，并关闭单位电器和水、燃气；
- (7) 要有节约意识，节约水电油气。

5、帮厨工作职责：

- (1) 做好蔬菜加工清洗及原料粗加工；
- (2) 做好工具、用具、盛具准备工作，负责传菜工作；
- (3) 做好餐具的清洗、消毒工作；
- (4) 保证餐具的正常使用，保证餐具完好；
- (5) 负责食堂及厨房间卫生清洁工作。

6、服务领班工作职责：

- (1) 负责现场管理和督导餐厅员工工作，以身作则带领服务员按照餐厅服务工作规范和质量要求进行规范操作；
- (2) 带领服务员做好餐厅清洁卫生及服务性工作；
- (3) 掌握餐厅的用餐情况，收集意见，及时反馈。

7、服务员工作职责：

- (1) 做好桌椅、餐厅卫生，准备好各种用品，确保餐饮工作正常进行，做到认真、细致；
- (2) 做好打餐分餐工作；
- (3) 有良好的服务心态及服务素养，服务主动、热情、礼貌、耐心、周到；
- (4) 反应能力强，善于沟通；

(5) 听从上级的工作安排，对下达的工作要求可以准确判定，并认真处理，团队意识强，团结并善于帮助同事；

(五) 对乙方要求

1、乙方不得将本项目转包，更不能在甲方单位内搞不法经营，不得对外经营。

2、食堂所有区域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食品安全管理。

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、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。乙方按照甲方规定的时间，保证饭菜足量、优质，做到美味可口，并定期更换不同的菜品，不得出现少餐、缺餐。

5、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。

6、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。

7、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，对甲方提供的厨具设备、设施应及时进行保养、维修，延长其使用年限。服务期满后，保证房屋、设备、设施、厨具、餐具、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。

8、乙方负责区域用电安全、消防防火、防盗等工作，服从甲方的统一管理，确保安全无事故。

9、乙方必须按招标文件要求、投标文件承诺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》等法律法规要求，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行承担 responsibility。

10、按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作。

11、派驻人员就餐费用按 120 元/人/月计取，从月度服务费扣取。

12、乙方对其派驻人员所支付的工资应符合现行徐州市最低工资标准。

13、鉴于甲方的特殊性质，乙方安排的食堂服务人员必须未受过刑事处罚，相关审核工作由乙方负责，乙方应有做好保密工作的相关经验及相应的管理制度，并有责任在提供服务时履行保密义务，在签订合同前，乙方应与所有食堂服务人员签订保密协议，相关协议应提交甲方备份。如因食堂服务人员泄密造成的后果将由乙方及泄密人员承担相关责任。甲方如有紧急勤务需求，乙方必须增加食堂劳务人员，保障紧急勤务顺利完成，甲方不额外支付任何费用。并且乙方派驻的所有食堂劳务人员必须服从甲方的调遣，甲方也不额外支付任何费用。

14、食堂移交衔接要求

(1) 乙方在合同实施前三天内必须与原食堂服务公司进行交接，并派员进驻食堂服务区域；乙方应及时与甲方沟通，了解相关情况，尽快做好接管原食堂的相关资料，并对设施、设备逐项进行交接前的调试和测定；要求务必三天内完成交接，乙方应积极配合，甲方负责监督交接。

(2) 本项目合同期结束后，要求乙方按照甲方要求，要做好全体工作人员的思想稳

定工作，在新供应商未进驻前，按原合同继续做好食堂服务管理（注：继续做的费用不含在本合同总价内），同时，清点物品，配合使用单位及新中标人做好移交工作，无条件配合移交下一合同期内的供应商。

15、投标人拟派驻人员不得私拿（甲方）设备、厨具、食材等财物。

16、乙方非本项目工作人员未经甲方允许不得进入甲方场所。

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，餐具要一洗、二清、三消毒，杜绝霉变、有菌食品。
- 6、蔬菜须浸泡处理后再清洗加工。
- 7、熟食加工时须与生食品分开加工，以免交叉感染。
- 8、合理配备数量，尽量做到不少不剩，剩菜隔夜不得供应。
- 9、经常了解就餐人员口味，征求用餐意见，做出营养美味的菜肴。
- 10、乙方供应之伙食须每餐按规定保管样菜，以供甲方或卫生部门检查。
- 11、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。

（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。
- 2、合理安排供餐人数、出餐窗口数量及分布，不得出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

（三）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质，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、质量合格证明或检验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、质量不新鲜的食物，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、来历不明确的食物不得验收入库。
- 4、做好食品数量、质量入库登记，做到先进先出。
- 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、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7、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

8、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作。

（四）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、乙方应在收到甲方就餐人数较大变动通知后立即响应并有计划的实施。

（五）用工、卫生及安全责任要求

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，或发生意外伤害亡事故，乙方承担全部责任和经济补偿，甲方概不承担任何责任。在合同期内社保基金调整的费用由乙方负责。

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残渣，保持用餐区的整齐干净。

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。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。

⑥工作区域保持通风，除异味，保证食堂空气清新。

⑦垃圾处理需按照《徐州市餐厨废弃物管理办法》执行。

（3）个人卫生

①持证上岗（健康证）；

②个人卫生做到不染指甲、不戴首饰、不外露纹身，出售熟食时必须戴口罩和一次性手套；

③食堂人员一律穿整洁工作服、工作鞋、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋，操作前后及大小便后必须洗净双手；

④进入工作区域必须穿着工作服、离开工作区域不得穿着工作服，不准穿工作服上卫生间。更衣柜内只能存放个人衣物和洗澡用品。

（4）设备、炊具、餐具卫生

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。

⑤冰箱定期清洗、消毒，除异味。

整个食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到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。如乙方派驻人员人为造成发生食品安全、水电、燃气、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。

七、双方的权利义务

（一）甲方的权利义务

1. 甲方的权利

（1）依据合同约定，对乙方进行检查和考核。

（2）按照甲方审核认可的服装式样、颜色，乙方制作和购买乙方食堂服务人员的服装，所有服装费用均由乙方承担。

（3）乙方如有人员调整应经甲方同意。涉及项目经理、厨师长、餐厅经理等人员的调整应提前1个月告知甲方。

（4）拟投入人员须经甲方同意后进场。

（5）服务过程中甲方有权利要求乙方调整不符合甲方要求的人员。甲方有权警告违反本合同规定的乙方人员。按照甲方要求，乙方更换违反本合同规定的人员，追究乙方违约责任。

2. 甲方的义务

（1）按合同约定支付食堂服务费。

（2）甲方保证交付使用的厨房和餐厅确保正常使用，正常损耗由甲方承担。

（二）乙方的权利义务

1. 乙方的权利

（1）有权要求甲方按合同约定支付食堂服务费。

(2) 有权要求甲方提供必要服务用房。

2. 乙方的义务

(1) 乙方不得分包、转包本项目；

(2) 接受甲方的检查和考核；

(3) 按照甲方审核认可的服装式样、颜色，乙方制作和购买乙方派驻人员的服装，所有服装费用均由乙方承担；

(4) 乙方如有人员调整应经甲方书面同意。涉及项目经理、厨师长、餐厅经理等人员的调整应提前 1 个月告知甲方；

(5) 按照甲方要求更换违反本合同规定的人员，按甲方要求调整不符合甲方要求的人员；

(6) 确保不因乙方人为因素造成餐厅火灾、水灾等重大伤害事故、重大财产损失；

(7) 合同终止时，乙方应将办公用房、相关资料等交还给甲方；

(8) 乙方应及时向甲方通告本食堂服务区域内有关食堂服务的重大事项，及时处理投诉，接受甲方监督；

(9) 乙方未能履行本合同的约定，导致甲方或第三方人身、财产安全受到损害的，依法承担相应的法律责任。乙方对自己管理的范围内因管理不善而造成的一切损失，负相应的赔偿责任。

(10) 乙方对本项目食堂服务人员进行岗前培训，不得违章指挥、强制冒险作业、违规作业。

(11) 乙方负责处理本公司员工的生病、事故、伤残、死亡以及一切劳务纠纷，甲方不承担任何相关责任。乙方保证如有上述情况发生，积极处理，确保不影响甲方正常办公。

(12) 乙方人员应遵守甲方相关管理要求。

八、违约责任

(一) 甲方责任

乙方按合同履约，甲方按合同约定支付食堂服务费，甲方每逾期 10 个工作日，甲方应向乙方支付当月食堂服务费（0.1）%的违约金，但违约金的总数不超过当月食堂服务费的（1）%。

(二) 乙方的责任

1. 乙方有下列情况之一的，全额扣除当月的合同约定的“每月食堂服务费”，且甲方有权解除合同，由此造成乙方的直接损失和间接损失，甲方不予补偿；造成甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿，赔偿费从食堂服务费、履约保证金（如有）中直接扣除，不足部分向乙方追索。

(1) 乙方分包、转包本项目的；

(2) 按照《徐州市公安局食堂服务工作考核评分表》考核得分在 75 分以下的。

2. 乙方违反“第七条（二）乙方的权利义务”中“2. 乙方的义务”中(2)-(5)、(7)-(12)的，第一次发生（发现）的，甲方有权从食堂服务费中扣 10000 元。第二次发生（发现）的，甲方有权从食堂服务费中扣 20000 元，且甲方有权解除合同，由此造成乙方的直接损失和间接损失，甲方不予补偿；造成甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿，赔偿费从食堂服务费、履约保证金（如有）中直接扣除，不足部分向乙方追索。

3. 乙方每月少派驻 1 人，甲方扣除 6000 元/人/月（注：每月缺勤少于 10 天的属于当月少派驻人员）

4. 上述违约事项如与《徐州市公安局食堂服务工作考核评分表》中相关内容相同，乙方应先行承担上述违约责任，乙方按照本合同承担违约责任后，甲方按照《徐州市公

安局食堂服务工作考核评分表》考核时，将不再扣减相应的分值。

九、其他条款

1、本合同在下列条件全部满足后生效，生效日期以下列条件全部满足的最晚日期为准：

(1) 双方加盖公章或合同专用章；

(2) 甲方收到乙方按政府采购合同金额（合同总价）的 10% 提交的履约保证金（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缴纳，乙方可自愿使用履约保函（保险）代替缴纳履约保证金，具体详见《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》（苏财购（2023）150 号）规定）

2、合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

3、双方约定，在履行合同过程中产生争议时，应通过友好协商解决，若协商不成可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

4、合同其他未尽事宜及与招标文件有矛盾之处，以招标文件[项目编号：]为准。

第十六条 合同一式肆份，具有同等法律效力，甲方贰份，乙方贰份。

第十七条 按照《财政部关于做好政府采购信息公开工作的通知》（财库〔2015〕135 号），甲方依据《保守国家秘密法》等法律制度规定确定本合同（ ）部分涉及国家秘密，该涉及国家秘密部分不公告；甲方依据《反不正当竞争法》等法律制度的规定与乙方约定本合同（ ）部分涉及商业秘密，该涉及商业秘密部分不公告。

甲方（盖章）：

法定（授权）代表人（签字）：

电话：

日期：2025.12.31



乙方（盖章）：

法定（授权）代表人（签字）：

电话：

开户银行：60130188000100615

日期：

2025.12.31



合同附件

合同附件 1：服务工作要求（要求见招标文件第六章《采购需求》；合同见乙方投标文件中《服务方案》。）

合同附件 2：采购需求（见招标文件第六章《采购需求》）

合同附件 3：徐州市公安局食堂服务工作考核评分表

合同附件 4：保密承诺

徐州市公安局食堂服务工作考核评分表

序号	项目	子项	分值	实际得分	备注
1	公司规范管理	公司管理制度	(10分)		公司管理制度缺失或不合理的扣 1 分。
		台账记录			1、仓库进出没有明细的扣 1 分，管理不到位扣 1 分；
					2、水电气日消耗无记录扣 1 分；
					3、设施维护保养记录缺失扣 1 分；
					4、固定资产及易耗品盘点记录不明的扣 1 分；
					5、成本核算工作有失误，记录不明的扣 2 分，并承担相应后果；
		消防培训、演练			未按消防规范要求进行消防培训、演练的扣 1 分。
出勤考核	未设置明确的出勤考核制度的扣 1 分。				
人员档案	未建立完整完善的人员档案的扣 1 分。				
2	人员配置及管理	持证上岗	(20分)		人员按要求持上岗证，无证上岗，每人扣 1 分。
		技能培训			员工应了解公安工作基本常识，各工种相关技能应在上岗前进行培训，合格后方可上岗。未经岗前培训，每人扣 1 分。
		人员配置			1、业主每月对中标单位最低配备的人数进行出勤考核。少一人/次扣 2 分，扣完为止；
					2、实际配置人员资质未按响应文件配置的，项目经理等主要成员每人扣 2 分，其他人员每人扣 1 分。
					3、管理人员变动率 3 个月超过 10%，全年超过 30%（采购方认为不合格要求更换的除外）的扣 5 分。
		考勤情况			1、未按规定履行请销假制度，发现一起扣 1 分；
					2、发现人员迟到早退，发现一起，扣 1 分；
					3、工作时间擅离职守、不在工作岗位，扣 1 分；
					4、员工请假超过 2 天，未及时安排人员上班，扣 2 分。
		勤务规范			1、员工统一着工装，服装整洁，佩戴工牌，按工作流程认真履职，每一人出现问题扣 0.5—1 分，扣完为止；
					2、上班时间三两成群聚集聊天或大声喧哗等，扣 1 分；
					3、值班室、办公室或操作间较乱或个人物品乱放乱挂，扣 1 分；
					4、个人卫生不符合文件的要求个人卫生(做到不染指甲、不戴首饰、不外露纹身)，未按规定扣 1 分；
					5、进入工作区域必须穿着工作服、离开工作区域不得穿着工作服，未按规定扣 1 分；
					6、不得在工作岗位上吸烟、吐痰、闲聊或做与工作无关的事情等，未按规定扣 1 分；
					7、工作人员私自调岗或睡岗的，扣 1 分，酒后上岗的扣 10 分；
					8、员工之间发生吵架对骂或打架斗殴的视情扣 2-10 分；
对人员要求	1、服务时说话不文明，态度生硬扣 1 分（要求做到微笑服务，和蔼可亲）；				
	2、被有效投诉的，每次扣 1 分				
	3、出现员工泄露甲方单位事项的扣 2-10 分，并追究相应责任；				
3	安全管理及节能管	安全管理	(20分)		1、值班人员擅离岗位的扣 2 分；
					2、贵重物品未按规定存放，保管造成损失的扣 2 分，并追究相应责

4	食堂管理	理			任;
					3、违反操作规程造成事故的扣 20 分，并追究相应责任;
					4、人为损害采购方财物设备的扣 5-10 分，并追究相应责任;
					5、紧急情况未按预案合理处置的，扣 2-10 分;
		节能管理			1、未能及时关闭水电气等设备的扣 2-5 分;
					2、管理不到位，浪费现象严重的扣 2-5 分;
					3、未能计算成本合理供求造成原材料浪费的视情况扣 2-5 分。
		自查服务			无当月自查报告的扣 2 分;
		服务态度及 要求			1、未按规定时间开饭超过 5 分钟，扣 2 分;
					2、饭菜供应不上，影响正常用餐秩序，扣 1 分;
					3、服务时与就餐人员发生吵架对骂或是打架斗殴视情况扣 2-10 分;
		日常保洁			1、餐厅、操作间、更衣室等脏乱，积灰，蜘蛛网等现象扣 2 分;
					2、灶台及周围使用后没有打扫干净，地板、面板墩头使用后未打扫干净，油烟机未清理有油污的扣 1 分/次;
					3、售饭菜窗口，餐桌、餐椅未打扫干净或摆放不整齐扣 1 分;
					4、下水道不通外溢未处理，洗碗池有脏污扣 1 分;
					5、未提前清洁区域卫生，整理餐桌椅，未及时做好开餐准备，发现一起扣 1 分。
		出餐要求			1、出餐的菜品口味不佳，比如太咸、太淡、太辣，收到投诉的扣 2 分/次。
					2、出餐的菜品未做好保温措施的扣 2 分/次。
					3、出餐的菜品多存在浪费的扣 5 分/次。
		餐饮卫生			1、出品的主副食有异物或夹生扣 1-5 分;
					2、食品有异味扣 1-5 分;
					3、使用霉烂变质食品扣 10-20 分;
					4、生熟未分开存放或菜品被严重烧焦、炒糊、盐味过重等现象扣 1 分;
					5、剩饭剩菜未及时处理或妥善保存造成损失的扣 1 分;
					6、着装整洁。在工作岗位上穿统一工作服，售卖处戴一次性手套口罩等，出售食品时不用专用工具直接用手接触的扣 1 分;
					7、餐饮工具用后不洗或未洗干净未作消毒处理投入使用的扣 1 分;
					8、荤菜素菜未洗干净使用的扣 1 分;
					9、造成食物中毒事故的扣 20-50 分;
					10、未按采购方要求供应品种的，每天扣 1-5 分;
					11、原料、半成品、成品原则上做的日清，确有剩余应按食品安全法要求妥善保管，未及时按规定存放的发现一次扣 2 分;
					12、未按规定进行食物留样、化验，扣 2 分。
			13、未按规定履行食品采购验收制度，发现一起扣 2 分（随机抽查）。		
			14、对原材料存放不规范的，扣 1-2 分		
工作规范			1、员工穿工作服上卫生间的，扣 2 分;		
			2、食堂出现安全隐患，未能及时处理的扣 2 分;		
			3、出现服务人员私拿采购方设备、厨具、食材等财物的，扣 5 分，并追究相应责任;		
			4、刀具等设备未按规定放置的扣 4 分;		
			5、人为原因造成餐厅火灾、水灾等重大伤害事故、重大财产损失的，扣 20-50 分，并追究相应责任;		

考核结果:	100 分		
考核人员签名:		服务人员签名:	

合同附件 4：保密承诺

《保密承诺》

（甲方名称）：

参加贵单位的活动，我单位承诺按照以下条件对徐州市公安局有关信息进行保密：

1. 不将徐州市公安局披露的任何信息用于项目之外的任何目的。
2. 不将为徐州市公安局提供的任何信息以任何形式向第三方披露、泄露、出售、交易、公布、复制或使用。
3. 按照政府行业主管部门要求上报涉及徐州市公安局的所有信息，均经徐州市公安局审查批准。
4. 本承诺书的保密义务期限：长期。
5. 除以上承诺我单位将实行以下措施来确保保密工作的有效性：

(1)

(2)

(3)

承诺人全称（盖章）：

法定代表人（签字）：

项目负责人（签字）：



日期： 年 月 日

