

漯河市市民之家职工食堂外包服务合同

采购编号：_____

甲方（采购人）：漯河市政务服务中心

统一社会信用代码：12411100764894219D

地址：漯河市长江路333号市民之家

乙方（服务承接服务商）：漯河亿利华供应链管理有限公司

统一社会信用代码：91411104MA9NF05J3X

住所地：漯河市召陵区召陵街道办事处创业园210室

依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》
《中华人民共和国食品安全法》《政府购买服务管理办法》，本项目
经过政府采购公开招标确定乙方为成交供应商。甲乙双方本着依规履
约、安全优先、保障用餐、从严监管原则，订立本合同，共同遵照履
行。

第一条 合同文件组成及解释顺序

组成本合同的全部文件，互为补充、互相解释。当各文件之间内
容存在矛盾、歧义时，按从高到低的优先顺序执行：（1）本合同协
议书及双方签署生效的补充协议、变更文件；（2）成交通知书；（3）
乙方投标（响应）文件（全部服务方案、人员、菜品、折扣率及各项
书面承诺）；（4）本项目招标文件（第五章采购需求、澄清更正文
件）；（5）附件：《职工餐厅外包服务负面清单》《服务考核评分

细则》《菜品考核评分细则》；（6）其他经双方书面确认的档案资料。

第二条 项目概况与服务内容

1. 服务地点：漯河市市民之家职工专用餐厅。
2. 服务对象：本系统在岗干部职工、窗口工作人员等。
3. 服务内容：工作日早、午餐供应；食材采购、进货查验、出入库管理；菜品烹制；后厨、就餐区保洁消杀；厨具餐具清洗消毒；餐厨垃圾合规清运；库房管理；菜谱编制报审；食材台账管理；迎检配合；应急供餐保障等全部食堂运营服务。
4. 服务期限：壹年，自 2026 年 9 月 14 日起至 2027 年 9 月 17 日止。
5. 甲方提供条件：甲方提供餐厅场地、全套厨房设备设施；承担餐厅水、电、燃料费用；设备自然老化损坏由甲方负责维修。乙方收到场地设备后 3 日内完成设备清点核对，签署设备清点清单；合同终止时，乙方按清单完好返还。
6. 乙方责任边界：后厨、餐厅日常保洁、厨余垃圾清运、厨具日常保养维护由乙方负责；因乙方操作不当造成设备损坏，乙方照价赔偿。

第三条 人员配置管理

1. 乙方配置食堂全部工作人员，人员总数不少于 12 人（含厨师、面点师、砧板、洗碗保洁、库管等岗位），定岗定责，不得缺岗、缩

编。人员更换,乙方须提前5个工作日内向甲方办公室提交人员资料,经甲方审核书面同意后方可更换;未经审核不得私自换人。

2. 全部从业人员必须持有效健康证上岗;新入职人员须提供3个月内体检报告;在岗人员每年完成体检;出现发热、传染性疾病,必须立即调离岗位。工作人员上岗统一工服、工帽、口罩,禁止佩戴首饰、涂抹指甲油。

3. 全部人员劳动关系、工资发放、社保缴纳、工伤、人身意外风险由乙方全部承担;乙方必须为全部从业人员购买人身意外伤害保险。

4. 乙方每月组织不少于1次食品安全培训;严格落实岗前培训,留存完整培训记录。

第四条 菜品供应、食材及食品安全标准

4.1 菜品供应标准

1. 早餐:不低于2菜、2汤,面点若干,保障水煮鸡蛋、纯牛奶,不少于2种主食;设置不辣选项,每周五提交下周菜谱报甲方办公室审批;每周菜谱不得完全重复。

2. 午餐:不低于4菜(2荤2素)、1汤、米饭、面食、当日新鲜水果;荤菜至少1道主荤;至少1荤1素,设置不辣口味;每周菜品重复率 $\leq 30\%$;不得连续两天同一道主荤菜。

3. 烹饪要求：控盐控油控糖；菜品必须烧熟煮透；严禁隔夜剩菜回锅售卖，严禁回收就餐人员剩余饭菜二次加工；根据甲方需求可提供清真餐。

4. 每餐开餐前 10 分钟完成备餐，饭菜做好保温保洁。

4.2 食材采购与溯源管理

1. 乙方为食品安全第一责任主体，食材全部符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2760、GB 2762 国家标准。

2. 食材供应商必须具备合法资质，供应商名录报甲方审核同意后 方可合作；更换供应商需提前 10 日提交资质材料，经甲方书面同意。配合落实上级部门要求的 832 平台采购相关工作。

3. 严禁采购：过期变质、“三无”产品、未经检验检疫肉类；禁止违规使用转基因食用油（甲方另有通知除外）；禁止使用地沟油；煎炸用油定期更换并留存记录。

4. 双人到货验收机制：食材到货，乙方现场负责人+甲方授权代表共同验收；感官不合格、票据不全食材直接拒收，做好拒收记录。

5. 食品留样：每餐次每样成品菜品留样 $\geq 125\text{g}$ ，标注餐次、日期，冷藏保存 48 小时，完整登记台账，水果同样纳入留样管理。

6. 食材存放严格执行四隔离：生与熟隔离、成品半成品隔离、食物与杂物隔离、海产品与肉类隔离。剩余饭菜冷藏存放不超过 12 小时。

7. 完整建立采购台账，票据、检疫证明留存不少于 2 年，甲方可随时查阅。

第五条 合同价款、结算方式

1. 本项目预算总额：年度最高预算 1184000 元，其中后厨服务费年度上限 420000 元，食材补贴年度上限 764000 元。

2. 本项目采用折扣率报价，乙方中标折扣率：79.9%。

月度结算公式： $(3 \times \text{当月实际就餐人数} \times \text{当月就餐天数} + 11 \times \text{当月实际就餐人数} \times \text{当月就餐天数}) \times \text{中标折扣率}$ 。

后厨服务费：每年 $420000 \times 0.799 = 335580$ 元（签订合同时支付 40%，即 134232 元）。每月支付 5%（即 16779 元），合同最后一个月支付 10%（即 33558 元）。

说明：早餐基准 3 元/人次，午餐基准 11 元/人次；早餐预估 145 人、午餐预估 235 人仅作为参考，结算以实际就餐人数为准。

1. 结算周期：按月核算。乙方申请付款时，必须提交：①合规发票；②从业人员健康证花名册；③当月完整考核评分表。资料齐全后，甲方内部财政审批，审批完成后 15 个工作日内银行转账支付（财政资金拨付原因造成延后，不属于甲方违约）。

乙方收款账户信息：

户名：漯河优利链供应链管理有限公司

开户行：中国农业银行股份有限公司漯河经济开发区支行

账号：1628421040010481

第六条 考核评价机制

1. 甲方执行月度百分制考核，分为《服务考核评分细则》《菜品考核评分细则》两份附件，两份综合得出当月考核得分。

2. 考核结果与当月服务费直接挂钩：月度考核 90 分（含）以上：全额拨付当月服务费；70 分—89 分：足额拨付当月服务费，乙方限期完成问题整改；70 分以下：扣减当月服务费的 15% - 30%，约谈乙方负责人，限时 7 日内整改；

触碰《职工餐厅外包服务负面清单》任意条款，实行一票否决，当月酌情扣减服务费、暂停拨付；情节严重，甲方有权单方解除合同。

乙方收到整改通知书，应当在 24 小时内提交整改方案，3 日内完成整改，接受甲方复查。

第七条 双方权利与义务

7.1 甲方权利义务

1. 组建管理小组，开展日常抽查、月度全面考核；行使菜谱审定、用餐时段管控、食材抽检、人员调整建议权，下达整改通知书。

2. 提供餐厅场地、大型厨具设备，承担水、电、燃料费用。

3. 按照合同约定办理费用支付；及时反馈职工就餐意见。

4. 可联合市场监管部门开展食材、后厨卫生专项检查。

7.2 乙方权利义务

1. 严格恪守投标全部承诺，落实食品安全主体责任；发生食物中毒、食品安全事故，乙方承担全部医疗费、赔偿金、行政处罚罚金等全部经济、法律责任。

2. 建立投诉处置机制，及时响应就餐职工合理意见。
3. 提供洗洁精、垃圾袋、手套、餐巾纸等全部就餐耗材，保障充足供应。
4. 做好明厨亮灶、食品安全各类迎检工作；落实应急保障，突发事件 2 小时内上报，4 小时完成溯源整改。
5. 不得转包、整体分包本项目；不得私自对外经营、承接宴席；不得虚报就餐人数、食材消耗套取经费。
6. 保守甲方内部信息，不得泄露职工就餐、考勤等内部信息。

第八条 负面清单

凡是触碰负面清单中食品安全红线、转包分包、弄虚作假、拒不整改等情形，当月考核直接计 0 分；甲方有权扣减服务费、没收履约保证金、责令停业整顿、单方解除合同；乙方 3 年内不得参与本单位后勤类政府采购项目；造成人身、财产损失的，乙方全额赔偿。

第九条 违约责任

1. 乙方人员配置未达到不少于 12 人要求，每缺 1 人，甲方扣减对应人力服务费用；7 日内不予补齐视为重大违约。
2. 乙方食材、菜品、留样、卫生、台账不达标，按照考核细则扣减服务费；下达整改通知逾期不改，加重处理。
3. 乙方触碰负面清单，甲方可单方解除合同，并将该供应商不良履约情况报送政府采购监管部门。

4. 乙方发生食品安全责任事故，立即停止供餐，承担全部赔偿及法律责任，甲方有权直接解除合同。

5. 未经甲方书面同意，乙方擅自提高餐标、私自变更供应商、转包项目，视为重大违约，甲方可解除合同。

第十条 保密及廉洁约定

1. 乙方不得泄露甲方职工就餐、考勤等内部信息，造成损失的，乙方予以赔偿。

2. 乙方严禁向甲方工作人员赠送礼品礼金、有价证券、宴请等输送不正当利益；一经查实，甲方有权单方解除合同，上报监管部门。

第十一条 不可抗力

地震、洪水、疫情、重大政策调整等不可抗力，发生方应当在24小时内书面通知对方，并提供有效证明，双方协商暂停、延期或解除合同，互不承担违约责任。

第十二条 争议解决

履行合同发生争议，双方优先友好协商；协商不成，向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十三条 其他约定

1. 本项目属于政府采购项目，乙方应当配合甲方完成政府采购合同备案、绩效评价工作。

2. 本合同未尽事宜，必须签署书面补充协议；补充协议不得改变招投标文件实质性内容。

3. 本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执壹份，政府采购监管备案壹份；自甲乙双方签字盖章之日起生效。

合同附件清单

附件 1：《职工餐厅外包服务负面清单》

附件 2：《服务考核评分细则》

附件 3：《菜品考核评分细则》

甲方（盖章）：漯河市政务服务中心

法定代表人 / 授权代表签字：_____

日期：2026 年 9 月 17 日

乙方（盖章）：漯河众利源餐饮服务有限公司

法定代表人 / 授权代表签字：_____

日期：2026 年 9 月 17 日

附件 1

职工餐厅外包服务负面清单

为规范职工餐厅外包服务管理，筑牢食品安全、运营服务、廉洁合规底线，杜绝各类违规违约行为，特制定本负面清单，作为招标准入、合同履行、考核追责的刚性依据，外包服务单位必须严格遵照执行。

一、准入资质禁止条款（一票否决准入红线）

1. 无有效营业执照、食品经营许可证，或证照过期、经营范围不符的，禁止承接服务。
2. 近 3 年内发生重大食品安全事故、存在重大行政处罚、失信被执行人、经营异常等不良记录的，禁止承接服务。
3. 存在资质挂靠、项目转包，无自有固定服务团队，全员临时外聘无 6 个月以上缴纳社保记录的，禁止承接服务。
4. 恶意低价竞标，报价远低于合理成本，存在偷工减料、降低服务标准风险的，禁止承接服务。

二、食品安全禁止条款（履约红线）

1. 采购、使用过期、变质、三无、来源不明及无检疫证明的食材、粮油、调味品。
2. 使用地沟油、回收剩菜加工售卖，长期不更换煎炸用油，违规滥用食品添加剂。
3. 食材存放不规范，生熟混放、落地存放，冷链设备不达标，后

厨卫生消杀不达标。

4. 售卖高风险变质餐食、违规凉菜，食材留样不达标、台账造假、溯源信息缺失。

5. 餐具清洗消毒流于形式，重复使用一次性餐具，保洁设施不达标。

6. 发生食品安全隐患、轻微食安问题隐瞒不报，拒不整改的。

三、经营定价禁止条款

1. 未经甲方许可，擅自涨价、增设收费项目、变相提高就餐成本。

2. 克扣餐食分量、菜品质量持续不达标，长期单一供餐、降低供餐标准。

3. 虚报就餐人数、食材消耗，套取单位餐补及服务经费。

4. 违规售卖过期食品、三无零食饮品，私自引进第三方商品代销牟利。

四、人员管理禁止条款

1. 从业人员无有效健康证上岗，带病、带传染病从事餐饮操作工作。

2. 工作人员操作不规范、卫生陋习严重，徒手接触熟食、在岗违规作业。

3. 未开展常态化食品安全培训，临时人员无证、无培训直接上岗。

4. 服务态度恶劣，恶意与就餐职工发生争执、推诿处置职工合理投诉。

五、环境设备运维禁止条款

1. 餐厅、后厨、库房长期脏乱差，垃圾堆积、油污堆积，滋生四害且不整改。

2. 油烟管道、消杀保洁不按规范执行，存在消防、卫生安全隐患。

3. 后厨、消杀、制冷等关键设备故障长期不维修，带故障运营。

4. 餐厨垃圾违规倾倒、未交由合规单位统一清运处置。

六、运营履约禁止条款

1. 擅自更改供餐时间、提前收餐，无故暂停正餐、加班餐保障服务。

2. 投诉处置机制形同虚设，职工合理投诉超时未处置、未反馈。

3. 私自对外经营、承接宴席，擅自改造后厨场地、水电及消防设施。

4. 拒不配合甲方日常检查、月度考核、专项督查，阻挠合规核查工作。

5. 合同期内擅自停工、撤场，无故中断职工就餐保障服务。

七、廉洁合规禁止条款

1. 向甲方工作人员赠送礼品礼金、有价证券、宴请、输送不正当利益。

2. 虚开发票、虚报食材价格、串通舞弊，套取服务费用。

3. 存在围标串标、虚假投标、利益输送等违法违规行为。

八、违约处置通用规则

1. 触碰本清单任意一般条款，甲方有权责令限期整改、扣除当期履约保证金。

2. 限期整改未达标，甲方有权暂停支付服务费用，约谈企业负责人、通报批评。

3. 年度累计 3 次违规、触碰食品安全及廉洁红线条款，甲方有权单方面无条件解除合同，不予退还保证金，将企业列入合作黑名单，3 年内禁止参与本单位所有餐饮服务项目招投标。

4. 因违规操作造成食品安全事故、人员人身损害、单位财产损失的，由外包企业承担全部经济赔偿责任及相应法律责任。

九、附则

1. 本清单作为餐饮外包服务合同、招标文件的有效附件，与正文具有同等法律效力。

2. 本清单由甲方负责解释，自合同签订之日起正式执行。

附件 2

服务考核评分细则

考核内容	标 准	分 值	得 分	备 注
服务态度	热情服务，耐心周到。扣分项：如与就餐人员发生争吵等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		每月累计出现 3 次以上（含 3 次）争吵事件的一次性扣 10 分。
烹饪质量	口味适中、品相良好、营养搭配丰富。扣分项：如口味过咸过辣，大部分人反映口味不好等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		
菜品口味	口味适合，咸淡适中。扣分项：如过辣、过咸等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		品种宜多样化，根据季节变化做相应调整。
卫生管理	个人卫生、操作区域卫生、厨具卫生、环境卫生整洁。扣分项：如地面有垃圾、油污、灰尘等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		工作人员应戴餐饮业专用的帽子、口罩，发现未戴一次扣 5 分；操作台卫生不达标，发现一次扣 5 分；菜品清洗卫生不达标，发现一次扣 5 分；餐具不消毒或有污渍，发现一次扣 5 分；不配备餐巾纸等耗材，出现 3 次以上（含 3 次）扣 5 分。
打餐效率	就餐高峰时段，等待时间不超过 10 分钟。扣分项：等待时间过长等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		
加分项	服务态度好、菜品质量好、菜谱花样多、不重复等。	加 3—10 分，最高不超过 10 分。		
合计				

评分单位(人):

日期: 年 月 日

附件 3

菜品考核评分细则

考核内容	标 准	分 值	得 分	备 注
采购质量	采购的食材需符合国家食品安全标准,新鲜、无变质、无异味。扣分项:如不是国内一线品牌,有变质现象等。	满意 10 分,基本满意 8 分,一般 6 分,不太满意 4 分,不满意 2 分		食用油应选取有益健康的品类,减少使用大豆油,严禁使用色拉油,发现一次扣 5 分。食材采购必须严格把控进货渠道。发现使用变质肉类等现象,一次扣 5 分。
供应商管理	建立合格供应商名录,优先选择资质齐全、信誉良好的供应商。扣分项:如供应商无证等。	满意 10 分,基本满意 8 分,一般 6 分,不太满意 4 分,不满意 2 分		
库存管理	食材入库前需严格验收,核对数量、质量、生产日期等信息,做好记录。扣分项:如验收记录不完善。	满意 10 分,基本满意 8 分,一般 6 分,不太满意 4 分,不满意 2 分		
票据管理	有采购食材的名称、数量、价格、供应商、采购日期、验收情况等信息,台账完整、准确、可追溯。扣分项:如记录不完整。	满意 10 分,基本满意 8 分,一般 6 分,不太满意 4 分,不满意 2 分		
意见响应	就餐人员临时提出意见。扣分项:如合理建议不采纳等。	满意 10 分,基本满意 8 分,一般 6 分,不太满意 4 分,不满意 2 分		合理建议累计 3 次不采纳整改的,一次性扣 5 分。
加分项	菜品花样多、每周菜谱基本不重复、有创新等。	加 3—10 分,最高不超过 10 分。		
合计				

评分单位(人):

日期: 年 月 日