

# 济源产城融合示范区住房和城乡建设局环卫工人爱心早餐供应服务购买合同（第二年度）

甲方（采购人）：济源产城融合示范区住房和城乡建设局

住所地：第二行政区9号楼

乙方（中标人）：济源市湘水人家土菜馆

住所地：济源示范区黄河路

乙方于2025年3月3日参加了济源市众成建设工程有限公司组织的“济源产城融合示范区住房和城乡建设局环卫工人爱心早餐供应服务采购项目，济源采购-2024-332”政府采购活动，经评标委员会评审确定乙方为济源市湘水人家土菜馆中标人，按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》和相关的法律法规规定，以及招标文件要求，经甲乙双方协商一致，签订本政府采购合同。

## 一、项目内容

1.1服务内容：环卫工人爱心早餐供应服务，供应人数：约550人，供应标准：5元/人/天。

1.2合同履行期限：1年；2026年3月3日-2027年3月2日

1.3服务地点：采购人指定的同行政区域内的不同地点（11个配送点）。

1.4配送要求：夏令时5月至9月 6:00-7:00、冬令时10月-来年4月7:00至7:30或按采购人通知时间。

1.5质量要求：符合国家相关食品安全卫生标准。

1.6安全要求：应满足国家相关法律法规的要求。

## 二、服务要求

### （一）食品安全

1. 安全责任。成交供应商必须保证所生产的食品符合食品安全标准。从原料采购、原料验收、投料、生产工序、设备、贮存、包装、配餐、运输、交付等各环节做好安全控制，制定食品安全事故应急预案，定期检查本项目各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。如发生食品安全事故成交供应商应当立即采取措施，开展病人就医治疗，防止事故扩大，造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

2. 器皿清洁。餐具、饮具和盛放食物的容器，使用前应当洗净、消毒；炊具、用具使用后应当洗净，保持清洁；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，如发生损坏或丢失，成交供应商负责及时维修及更换。

3. 安全机制。厨房设施、地面环境要干净整洁，必须达到国家规定的卫生标准，建

有完善的工序、工艺及品控流程管理制度；具备食品检验留样场所和设施，建立留样、抽检、数据记录、工作职责等食品安全管理制度；建立员工守则、组织机构、岗位职责、考勤奖罚员工健康检查等规章制度；制定对突发公共卫生安全事件和服务质量的应急预案和 workflows。

4. 食材安全。食品加工用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；加工现场环境整洁，所用原材料必须干净、卫生，不得使用变质（劣质）食材，食物必须符合《食品卫生法》规定的质量和卫生要求，操作人员健康证齐全，与所提供的劳动合同一致。

5. 人员卫生。执行从业人员健康管理制度，患有国家规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品加工、生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作；成交供应商需根据项目需要配备相应的专业厨师、营养师、食品安全管理师、服务人员等，相关人员应按规定取得健康证并保持个人卫生，不留长甲，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽、口罩等。

## （二）运输配送

1. 配送时间。具备11个流动餐点配送能力，按照采购人指定地点和路线配送，保证环卫工人每天早上（夏令时5月至9月6:00-7:00、冬令时10月至来年4月7:00-7:30或按采购人通知时间）能吃上热乎饭，保证每个流动餐点送餐最长时间不得超过规定时间的20分钟。如送餐时间需要调整，按用餐单位（济源市环卫服务有限公司）要求的时间进行调整。

2. 运输器皿。运输、贮存和装卸食物的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食物污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食物与有毒、有害物品一同贮存、运输。

3. 配餐温度。送餐、配餐、出餐全过程中应用加热设备保证就餐食物温度不低于45度，为确保食品的新鲜度，应使用保温车或冷藏车进行运输，提供适宜的温度环境，防止早餐在运输过程中变质。

4. 配餐车厢。配送车辆要保持清洁和定期消毒，运输车厢的内仓应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味，送货车辆应保持清洁，堆放科学合理；运输过程中，运输人员应遵守食品卫生规定，确保在运输过程中不会引入任何污染源。

5. 包装要求。早餐在运输过程中应使用适当的包装材料，确保食品在运输中不受损坏。包装应密封良好，防止灰尘和异物的侵入。直接入口食品应当使用无毒、清洁的容器、工具和设备。

6. 法规遵循。食品运输必须遵循《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，特别是该法第三十三条中关于食品贮存、运输和装卸的要求。必须遵循《中华人民共和国道路交通安全法》配送车辆应购置相应的车辆保险，如发生交通事故由成交供应商承担。

### （三）食材食谱

1. 食材采购。成交供应商所供成品食物及其使用食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》规定的质量、卫生等标准。建立采购与溯源、仓储、加工、包装、配送、回收、召回和食品返工等各个环节的食品安全管理制度，具有员工健康检查制度。不得采购未经检疫或检疫不合格的肉类，以及未经检验或者检验不合格的肉类制品。

2. 食谱搭配。早餐要合理搭配、品种多样、分量充足、营养均衡，应选用时令蔬菜水果（不得包含油炸食品）制定全年食谱（每月四套，每周一套），食谱制定与食品供给应结合传统节日调整如冬至吃饺子，元宵吃汤圆，端午吃粽子等；结合用餐人员需求实际和问卷调查反馈及时调整，满足就餐需求。

3. 用料标准。本着地点相对固定，时间相对集中，品种相对丰富的原则，早餐品种要经常变换花样，成交供应商要保证早餐质量和用料，粥的配料比例：大米和水1:7，小米和水1:15，八宝粥和水1:15等；豆浆的配料比例：干豆豆重和水1:12，湿豆豆重和水1:10，胡辣汤、豆腐汤干料与汤汁比例1:7，可根据环卫工人的实际用餐需求合理调整。馒头、包子、葱油卷、烙油馍每餐2个/人，馒头、包子、葱油卷、烙油馍单个重量应在75克以上或总重量不少于150克，包子单个馅料不少于50克以上或包子馅料总重量不少于75克。鸡蛋不少于1个、小菜（咸菜、拌菜）不少于100g/份，热汤（粥饮）容量不少于360毫升，配菜等所有早餐用料一定要保证新鲜、充足。

4. 供应商提供的食材食谱不得低于5元/人/天的标准。

### （四）其他要求

1. 记录与追溯。成交供应商应建立食品安全全程追溯制度，单据字迹清楚、内容正确，项目齐全做好相关记录，确保食品安全相关信息可追溯。

2. 信息技术。供给服务全过程应用信息化技术监管，成交供应商需配置信息化监管设备，具备人员、食物计数等影像监控功能，提高送餐服务监管的精准度和准确性，减少误判和漏判，保证食品如实供给，无流失、无冒领；促进监管公开透明，提升监管工作的透明度和公信力，实现信息共享和协同监管。

3. 违规监督。若违反相关规定，接受食品安全监督管理等部门的处罚，包括责令改正、警告、停产停业，以及罚款等。

4. 安全事故。成交供应商承担早餐供给服务全过程中的安全事故责任。

### 三、履约绩效考核

1. 采购人委托用餐单位（济源市城市环卫服务有限公司）成立绩效考核小组，根据环卫爱心早餐履约绩效考核表，对成交供应商履约情况进行考核、评价（详见：附件一）。

2. 合同执行期，每季度结算付款时中标供应商须将环卫工人问卷调查（至少100份）一并报送送至采购人处，满意率达90%及以上为合格，根据问卷调查反馈信息及时调整食谱满足就餐需求，若连续二次不合格将终止合同。调查问卷由采购人委托专业机构根

据就餐实际需求编制，成交供应商承担编制费。

3. 对项目年度绩效评价报告存在的问题进行积极整改，落实相关工作建议，一是完善配套服务保障，提升精细化服务水平；二是规范项目档案管理，强化全过程追溯能力；三是优化餐品供给细节，提升服务对象满意度。若未落实将终止合同。

#### 四、其他要求：

1. 三年合计为299.8万元，每年为99.93万元；包括供应商为完成本项目所需一切费用，供应商的响应报价高于采购预算的，按无效响应处理。

2. 在本项目服务期限内，供应商应严格按照《中华人民共和国食品安全法》及与之相关的要求为本项目提供服务。

3. 付款方式：当月供应早餐数量满足合同服务内容要求，按照成交价逐月考核，结合考核情况，于下月5日前支付给乙方上个月的供给费8.33万元。乙方需出具正规税务发票。

4. 成交供应商投入本项目的人员在为本项目提供服务的过程中发生的突发疾病、工伤、意外风险，或因成交供应商管理不善等原因造成的人员伤亡等责任事故均由成交供应商负责，采购人不承担任何法律及经济责任。

5. 在本项目实施过程中，如采购人发现成交供应商未能按照磋商文件要求极其响应文件承诺为采购人提供服务的，采购人将终止或解除与其签订的采购合同；并报财政部门，将其列入不良记录，禁止其在1-3年内参加政府采购活动，已提供服务的所有费用不予支付；采购人有权按照评审报告推荐的成交候选供应商顺序推荐下一成交候选人为成交供应商，也可以按照政府采购法及其相关规定重新开展采购活动。

6. 成交供应商须购买相应的食品安全责任险和项目运行（供给服务）履约保函。

7. 在本项目服务期限内，本项目服务范围内涉及的交通安全事故、食物中毒等食品安全事故及责任均由成交供应商承担一切经济、法律、民事责任。采购人不承担任何法律及经济责任。

8. 本项目采取一次招标三年沿用、实行一年一考核一签合同。

甲方：  
单位名称（公章）：  
法定代表人（被授权代表）签字：  
电话：  
签订时间：2016年3月16日

乙方：  
单位名称（公章）：  
法定代表人（被授权代表）签字：  
电话：  
签订时间：2016年3月16日

# 环卫爱心早餐履约绩效考核表

考核时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

考核人：\_\_\_\_\_

一级指标	二级指标	考核内容	评分标准	标准分值	实际得分	扣分说明	供应商签字
1 食品安全 (40分)	1.1 安全责任	成交供应商必须保证所生产的食品符合食品安全标准。从原料采购、原料验收、投料、生产工序、设备、贮存、包装、配餐、运输、交付等各环节做好安全控制，制定食品安全应急预案，定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除隐患。	①未制定食品安全事故应急预案，扣6分； ②未定期检查食品安全防范措施落实情况，每次扣1分； ③发生食品安全事故未采取措施，每次扣2分；构成犯罪的扣6分，并依法追究刑事责任。	6			
	1.2 器皿清洁	餐具、饮具和盛放食物的容器，使用前应当洗净、消毒；炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，如发生损坏或丢失，成交供应商负责及时维修及更换。	①餐具、饮具和盛放食物的容器未洗净、消毒，每次扣1分； ②炊具、用具用后未洗净，保持清洁，每发现一次扣1分； ③使用对人体有害的洗涤剂、消毒剂，每发现一次扣1分； ④损坏或丢失的器皿未及时维修及更换，每发现一次扣1分。	6			

一级指标	二级指标	考核内容	评分标准	标准分值	实际得分	扣分说明	供应商签字
	1.3 安全机制	<p>厨房设施、地面环境要干净整洁，必须达到国家规定的卫生标准，建有完善的工序、工艺及品控流程管理制度；具备食品检验留样场所和设施，建立留样、抽检、数据记录、工作职责等食品安全管理制度；建立员工守则、组织机构、岗位职责、考勤奖励、员工健康检查等规章制度，扣 2 分；</p> <p>④未制定对突发公共卫生安全事件和服务质量的应急预案和工作流程，扣 2 分；</p> <p>⑤厨房设施、地面环境未达到国家规定的卫生标准，每次扣 1 分；</p> <p>⑥不具备食品检验留样场所和设施，扣 1 分。</p>	<p>①未制定工序、工艺及品控流程管理制度，扣 2 分；</p> <p>②未制定留样、抽检、数据记录、工作职责等食品安全管理制度，扣 2 分；</p> <p>③未建立员工守则、组织机构、岗位职责、考勤奖励、员工健康检查等规章制度，扣 2 分；</p> <p>④未制定对突发公共卫生安全事件和服务质量的应急预案和工作流程，扣 2 分；</p> <p>⑤厨房设施、地面环境未达到国家规定的卫生标准，每次扣 1 分；</p> <p>⑥不具备食品检验留样场所和设施，扣 1 分。</p>	10			
	1.4 食材安全	<p>食品加工用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；加工现场环境整洁，所用原材料必须干净、卫生，不得使用变质（劣质）食材，食物必须符合《食品卫生法》规定的质量和卫生要求，操作人员健康证齐全，与所提供的劳动合同一致。</p>	<p>①食品加工用水不符合国家规定的生活饮用水卫生标准，每发现一次扣 2 分；</p> <p>②使用变质（劣质）食材，每发现一次扣 2 分；</p> <p>③食材加工现场脏乱差，每发现一次扣 1 分。</p>	10			

一级指标	二级指标	考核内容	评分标准	标准分值	实际得分	扣分说明	供应商签字
2 运输配送 (25分)	1.5 人员卫生	执行从业人员健康管理规定，患有国家规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品加工、生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作；成交供应商需根据项目需要配备相应的专业厨师、营养师、食品安全管理员、服务人员等，相关人员应按规定取得健康证并保持个人卫生，不留长甲，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽、口罩等。	①从业人员未取得健康证或健康证过期，每发现一人扣1分； ②从业人员留长甲，未穿戴工作衣、帽、口罩等，不注意个人卫生，每发现一次扣1分。	8			
	2.1 配送时间	具备11个流动餐点配送能力，按照采购人指定地点和路线配送，保证环卫工人每天早上（夏令时5月至9月6:00-7:00、冬令时10月至来年4月7:00-7:30或按采购人通知时间）能吃上热乎饭，保证每个流动餐点送餐最长时间不得超过规定时间的20分钟。如送餐时间需要调整，按用餐单位（济源市环卫服务有限公司）要求的时间进行调整。	①未达到流动餐点配送能力，每发现一次扣1分； ②未按照采购人指定地点和路线配送，每发现一次扣1分； ③未在规定时间内送餐（用餐单位调整除外），每发现一次扣1分。	6			
	2.2 运输器皿	运输、贮存和装卸食物的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食物污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特	①运输器皿不安全，造成食物污染，每发现一次扣2分； ②运输器皿达不到保温、保湿要求，每发现一次扣	4			



一级指标	二级指标	考核内容	评分标准	标准分值	实际得分	扣分说明	供应商签字
		殊要求，不得将食物与有毒、有害物品一同贮存、运输。	③将食物与有毒、有害物品一同贮存、运输，每发现一次扣 2 分。				
	2.3 配餐温度	送餐、配餐、出餐全过程中应用加热设备保证就餐食物温度不低于 45 度，为确保食品的新鲜度，应使用保温车或冷藏车进行运输，提供适宜的温度环境，防止早餐在运输过程中变质。	①就餐食物温度低于 45 度，每发现一次扣 1 分； ②未使用保温车或冷藏车进行运输，导致早餐变质，每发现一次扣 2 分。	4			
	2.4 配餐车厢	配送车辆要保持清洁和定期消毒，运输车厢的内仓应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味，送货车辆应保持清洁，堆放科学合理；运输过程中，运输人员应遵守食品卫生规定，确保在运输过程中不会引入任何污染源。	①配送车辆未保持清洁和定期消毒，每发现一次扣 1 分； ②车厢内有异味，食物堆放不合理，每发现一次扣 1 分； ③在运输过程中引入污染源，每发现一次扣 1 分。	4			
	2.5 包装要求	早餐在运输过程中应使用适当的包装材料，确保食品在运输中不受损坏。包装应密封良好，防止灰尘和异物的侵入。直接入口食品应当使用无毒、清洁的容器、工具和设备。	未按要求进行包装，造成运输中损坏，每发现一次扣 1 分。	4			
	2.6 法规遵循	食品运输必须遵循《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，特别是该法第三十三条中关于食品贮存、运输和装卸的要求。必须	配送车辆未购置相应的车辆保险，扣 3 分。	3			

一级指标	二级指标	考核内容	评分标准	标准分值	实际得分	扣分说明	供应商签字
3 食材食谱 (20分)	3.1 食材采购	<p>遵循《中华人民共和国道路交通安全法》配送车辆应购置相应的车辆保险，如发生交通事故由成交供应商承担。</p> <p>成交供应商所供成品食物及其使用食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》规定的质量、卫生等标准。建立采购与溯源、仓储、加工、包装、配送、回收、召回和食品返工等各个环节的食品安全管理制度，具有员工健康检查制度。不得采购未经检疫或检疫不合格的肉类，以及未经检验或者检验不合格的肉类制品。</p>	<p>①未建立采购与溯源、仓储、加工、包装、配送、回收、召回和食品返工等各个环节的食品安全管理制度，扣7分；</p> <p>②采购未经检疫或检疫不合格的肉类，每发现一次扣2分；</p> <p>③采购未经检验或者检验不合格的肉类制品，每发现一次扣2分。</p>	7			
	3.2 食谱搭配	<p>早餐要合理搭配、品种多样、分量充足、营养均衡，应选用时令蔬菜水果（不得包含油炸食品）制定食谱（每月四套，每周一套），食谱制定与食品供给应结合传统节日调整如冬至吃饺子，元宵吃汤圆，端午吃粽子等。</p>	<p>①未按规定制定食谱，扣5分；</p> <p>②食谱制定与食品供给未结合传统节日调整，每发现一次扣1分。</p>	5			

一级指标	二级指标	考核内容	评分标准	标准分值	实际得分	扣分说明	供应商签字
		<p>本着地点相对固定，时间相对集中，品种相对丰富的原则，早餐品种要经常变换花样，成交供应商要保证早餐质量和用料，粥的配料比例：大米和水 1:7，小米和水 1:15，八宝粥和水 1:15 等；豆浆的配料比例：干豆重和水 1:12，湿豆重和水 1:10，胡辣汤、豆腐汤干料与汤汁比例 1:7，可根据环卫工人的实际用餐需求合理调整。馒头、包子、葱油卷、烙油馍每餐 2 个/人，馒头、包子、葱油卷、烙油馍单个重量应在 75 克以上或总重量不少于 150 克，包子单个馅料不少于 50 克以上或包子馅料总重量不少于 75 克。鸡蛋不少于 1 个、小菜(咸菜、拌菜)不少于 100g/份，热汤(粥饮)容量不少于 360 毫升，配菜等所有早餐用料一定要保证新鲜、充足。</p>	<p>未按照用料标准执行，每发现一次扣 1 分。</p>	8			
4 其他要求 (15 分)	4.1 记录与追溯	成交供应商应建立食品安全全程追溯制度，单据字迹清楚、内容正确，项目齐全做好相关记录，确保食品安全相关信息可追溯。	<p>①未建立食品安全全程追溯制度，扣 4 分； ②单据字迹模糊、内容不正确，每发现一次扣 1 分； ③未做好相关记录，项目不齐全，每发现一次扣 1 分。</p>	4			

一级指标	二级指标	考核内容	评分标准	标准分值	实际得分	扣分说明	供应商签字
	4.2 信息技术	供给服务全过程应用信息化技术监管，成交供应商需配置信息化监管设备，具备人员、食物计数等影像监控功能，保证食品如实供给，无流失、无冒领。	①未按要求进行信息化监管，扣3分； ②出现食物流失、冒领情况，每发现一次扣1分。	3			
	4.3 违规监督	若违反相关规定，接受食品安全监督管理等部门的处罚，包括责令改正、警告、停产停业，以及罚款等。	违反相关规定，受到食品安全监督管理等部门的处罚，每发生一次扣2分。	4			
	4.4 安全事故	成交供应商承担早餐供给服务全过程中的安全事故责任。	早餐供给服务全过程出现安全事故，每发生一次扣2分，并且供应商应承担全部责任。	4			

备注：

1. 每分分值对应金额100元，检查为不定期检查，每周通报一次，每个月总结一次，所罚费用用于充实丰富早餐品种。
2. 检查人员对扣分情况应及时给予说明，若无异议供应商需在“扣分说明”一栏内签字确认，在服务费结算时进行相应扣除。
3. 按照评分标准扣分，扣完对应项全部分值为止。
4. 具体实施过程中，如需调整需经双方协商后再行确定。