

重庆市政府采购合同

(项目号: CQS25C01147)

甲方(需方): 重庆市南岸女子教育矫治所

计价单位: 元

乙方(供方): 重庆星厨在线餐饮文化有限公司

计量单位: 年

经双方协商一致, 达成以下合同:

谈判项目名称	数量	综合单价	总价	服务时间	服务地点
重庆市南岸女子教育矫治所 2025-2027 年食堂劳务服务外包采购项目	1	518400 元/年	518400 元/年	2025 年 8 月 9 日至 2026 年 8 月 8 日 (合同一年一签, 服务期为两年)	重庆市南岸区茶园新区通江大道 90 号
合计人民币 (小写): 518400 元					
合计人民币 (大写): 伍拾壹万捌仟肆佰元整					
一、服务范围及要求 <p>甲方食堂位于重庆市南岸区茶园新区通江大道 90 号重庆市南岸女子教育矫治所内, 食堂面积约 1200 平方米, 设就餐区和厨房工作区等, 每日可轮换为 480 余人 (最多人数, 具体以实际人数为准) 提供早、中、晚用餐的餐饮服务。</p> <p>(一) 服务范围</p> <ol style="list-style-type: none">1. 就餐区域: 食堂分为一层和二层部分区域。厨房设热菜区、凉菜区、蒸煮区、洗碗间、面点间、烤点间、初加工区、库房、蔬菜间、配餐间、职工用餐区、包间、卫生间等区域 (共计约 1200 平米)。2. 就餐人数: (1) 工作日: 周一早中餐约 240 人次、晚餐约 80 人次; 周二至周五早中餐约 200 人次、晚餐约 80 人次; (2) 非工作日: 早中晚三餐约 80 人次; (3) 包房 3 间: 一楼可供约 10 人用餐, 二楼可供约 55 人用餐。3. 就餐形式: 自助餐。4. 就餐时间: 早餐 7:30 至 9:00、中餐 11:30 至 12:30、晚餐 17:50 至 18:50。5. 餐品供应: 全年上班制, 包含工作餐、会议 (培训) 接待用餐等。其中: (1) 工作餐: 早餐包含包子、馒头、花卷、面条、抄手、饺子、蛋糕、油炸食品、鸡蛋、粥、咸菜、凉拌素菜 (2-3 种)、饮品 (豆浆、银耳汤) 等; 午餐及晚餐以热菜 (两荤两素)、粗粮、一羹汤、米饭为主; 节假日按我所需求, 增加一至两个菜品。(2) 会议 (培训) 接待用餐, 根据预定用餐的时间、人数、需求按计划审批保障。(备注: 午餐蔬菜煎炒次数不少于 3 次; 节假日及晚餐蔬菜煎炒不少于 2 次)6. 餐具清洗消毒: 乙方驻场工作人员应对餐具及时进行清洗, 确保无油污、污垢, 并将洗涤后的餐具及时送入消毒柜进行消毒。					

7. 餐厅清洁卫生：乙方驻场工作人员需保持食堂环境卫生整洁干净；就餐大厅清洁大扫除每周不少于1次，包间清洁日常维护每周不少于一次，接待餐前头一日定点维护一次。

8. 配餐服务：乙方驻场工作人员需每日对无法前往食堂用餐的人员开展三餐配餐及送餐服务。

9. 食品留样：做到每日留样，留样品种齐全，份量符合规定，时间不少于48小时。

（二）服务要求

乙方应把“五心服务”作为服务目标，通过营造温馨和谐的就餐氛围，提供便捷周到的就餐服务，独具特色的个性化服务，来表达对甲方体贴入微的关怀。推出“五心级”服务目标，即让甲方对食品安全和食品卫生放心，对整洁有序的就餐环境舒心，对完善的个性化服务开心，对温馨祥和的氛围宽心，对优质菜品称心。

1. 服务质量需求

（1）乙方应根据相关法律法规，在征求甲方意见后，结合实际制定科学规范的食堂操作规程，并交甲方备案。

（2）食堂早、中、晚餐菜品根据甲方要求提供。食品营养搭配科学合理，每周内菜谱不重复。同时根据甲方的需求，菜品种类及数量适时调整。

（3）接待餐保障内容，驻场工作人员需根据甲方要求制定出菜肴品种，经过甲方审核认可后执行。

（4）为了保证用餐需求和保障员工休息权益，乙方应合理安排驻场工作人员工作和休息时间，在确保提供用餐服务质量的前提下，适当安排员工调休。

（5）食材原材料、设施设备、低值易耗品及调味辅料均由甲方购买。

（6）除不可抗力原因（如停水、停电、停气）外，乙方不得以任何理由不按时或不按质量供应餐饮。

（7）乙方服务质量必须接受甲方的监督，定期进行质量检查。有以下情形之一的，甲方有权单方终止合同，并且不退履约保证金：

- 1) 连续两个月对服务质量方面达不到考核标准经甲方指出不能按时改进的；
- 2) 从业人员不服从甲方管理造成甲方损失，乙方不及时整改和调整人员的；
- 3) 发现转包的。

（8）乙方组织驻场工作人员负责配合甲方工作人员进行食材验收，并组织对食材的搬运整理及食堂各区域场地卫生，责任到人，按照甲方保洁要求完成。

（9）服务人员工作期间统一着装（工作服由乙方自行提供）且保持工作服整洁干净，佩戴标志，行为规范，服务主动、热情。

（10）甲方遇大型工作用餐时，乙方应提供足够的工作人员开展保障服务。

(11) 合理搭配膳食，有专门菜品研发团队，不断提升菜品质量。

(12) 安全、节约使用水、电、气，配合完成成本控制管理等。

(13) 每季度写出运行报告报甲方管理部门，针对存在的严重问题随时进行沟通协调。

(14) 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，确保食品质量，杜绝发生食品安全事件。

(15) 乙方每日应对就餐后的餐盘、碗筷等进行清洁残留食物、清洗油污、漂洗、消毒四道工序，保证餐具的清洁和卫生。

(16) 乙方在项目服务过程中应保证所有相关档案资料齐全，查阅方便。

(17) 乙方驻场工作人员因疾病、工伤、意外伤害、疾病传染、劳动保护、职业病、离职等产生的一切费用，由乙方自行承担，甲方不承担任何赔偿或者补偿责任。

(18) 因乙方原因违反《食品安全法》《环境保护法》及相关法律法规的规定，制作加工腐烂变质食品，给用餐人造成食物中毒等违反食品安全法以及造成不良影响的，应承担全部法律责任及所有经济损失，并扣除全部履约保证金。若合同继续履行，应补全保证金。

(19) 因乙方不良行为或者雇佣人员不良行为导致甲方损失（包括但不限于甲方财产损失、甲方对第三人承担的赔偿责任等），由乙方向甲方进行赔偿。

(20) 乙方驻场人员偷拿甲方物资的，一经发现，乙方应按偷拿物资的十倍金额向甲方缴纳罚款，并应立即辞退该员工，必要时可移送公安机关。

(21) 因甲方就餐人数大量减少和服务工作量变化，需要减少（增加）人员或经费的，乙方应积极配合完成相关减员降费（增员增费）工作。

(22) 法律政策规定和合同约定的应由乙方管理服务的其他事项。

2. 服务人员质量需求

(1) 乙方应根据项目实际情况按最低配置标准配置服务团队人员。

(2) 乙方驻场工作人员应统一着供应商标配服装（衣服标明注明乙方标识），经过业务培训，要求身体健康，必须持有有效期内健康证上岗，并报甲方备案；应保持团队人员的稳定性，更换相关人员应事先征求甲方意见；乙方应指派厨师长协助甲方工作人员管理，确定1名项目主管（可不驻场工作）负责整个项目的统筹工作。甲方有权对乙方驻场工作人员进行不定期抽查体检，如发现乙方驻场员工有患有传染病，或有违法行为等应及时调离岗位。

(3) 乙方定期对驻场工作人员进行入职培训、消防培训、保密培训、食品安全培训等岗位培训，并做好记录备查。不断提高员工素质及技能，遵守甲方内部管理措施。

(4) 因乙方驻场工作人员不按操作规程办理或不负责任，造成甲方食堂被相关职能部门处罚，出现安全责任事故或出现伤残责任事故的，所造成损失，概由乙方负责。乙方应

及时整改，甲方视情节轻重，有权追究乙方责任，可以扣除履约保证金，直至终止合同。

(5) 乙方必须为驻场工作人员及时足额缴纳社会保险费等法定保险，发生劳资纠纷由乙方负责，乙方与其工作人员必须签订劳动/劳务合同，因乙方工作人员在工作中发生人身伤害，致他人人身财产损失的，由乙方负责赔偿。

(三) 服务团队标准 (即团队人员最低配置)

驻所服务人员男年龄应在 55 周岁以下、女年龄在 50 周岁以下，厨师长及厨师须具备相应等级资格。

序号	岗位名称	最低人数	备注
1	厨师长	1	持有劳动部门颁发的中式烹调一级/高级技师资格证书。
2	红案厨师	1	持有劳动部门颁发的中式烹调二级/技师及以上资格证书
3	白案厨师	1	持有劳动部门颁发的中式、西式面点师二级/技师及以上资格证书
4	墩子	1	
5	餐厅服务员	1	
6	杂工	3	
合计	8人		

注:

1. 工作日有人员休假，乙方应立即补充人员进行顶岗，顶岗期间不得增加任何劳务费用；周末、节假日实行轮班制，每组工作人员至少 4 人。

2. 会务（培训）接待餐：三桌以下的接待餐服务，乙方应免费提供至少 1 名服务人员；三桌（含三桌）以上的接待餐服务，乙方除提供至少 1 名服务人员外，还应增派厨师至少 1 名，乙方可按餐标 15% 计提服务费。

3. 甲方为乙方驻场工作人员免费提供食宿。

二、验收方式：见附件 1 和附件 2

三、付款方式:

(一) 食堂餐饮服务费用由甲方向乙方按月支付;

(二) 甲方在每月 20 日前将上月应支付的服务费（固定部分和浮动费用部分）以人民币银行转账形式支付至乙方指定的银行账户。

(三) 若因考核结果产生乙方违约金，甲方扣除相应违约金支付剩余服务费。乙方提供具体应付金额的有效增值税普通发票，甲方按考核金额支付上月服务费用，甲方收到发票后 5 个工作日内按程序办理服务费用结算及支付手续。

四、履约保证金

(一) 履约保证金的缴纳：合同签订前，乙方应向甲方交纳中标金额 10% 的履约保证金 103680 元（大写：拾万叁仟陆佰捌拾元整），履约保证金缴纳账号如下：

账户名称：重庆市南岸女子教育矫治所
开户行：中行南岸支行茶园新区分理处
账号：113000765726

(二) 履约保证金退还方式：服务期结束且服务期内无违约行为无纠纷行为，甲方在一个月内执行履约保证金无息退还流程。

五、违约责任：

(一) 一般违约，乙方整改无效甲方有权根据情况轻重每次对乙方进行 200—2000 元的处罚，包括但不限于以下约定：

1. 工作人员上班饮酒、脱岗、赌博或其他不良行为；
2. 下列行为分别累计 5 次以上：上班玩手机、看视频、聊天、听音乐、会亲友、办私事等；
3. 无故以无人手或无能力等理由拖延或不执行甲方安排的临时任务；
4. 工作人员之间打架或其他严重影响服务区域秩序的行为；
5. 工作人员辱骂甲方单位工作人员或者其他不良行为；

(二) 重大违约：出现一项以下重大违约行为的，甲方有权扣除履约保证金，并直接解除合同依法追究乙方违约责任。

1. 厨房设备操作不当造成 10000 元以上重大损失或人身伤亡；
2. 因乙方管理不当，对甲方造成重大不良影响或舆情的；
3. 一年中有两个月考核分数在 80 分以下的；
4. 乙方驻场工作人员中曾经有吸毒史、犯罪记录的。
5. 乙方驻场工作人员因操作不断、管理不善引发用餐人员食物中毒或发生消防安全事故的；

(三) 其他事项

1. 如果因乙方原因造成食堂服务工作没有达到本合同上述约定，经甲方核实，甲方有权提出整改意见；若一个月内进行两次整改以后，仍不符合合同约定的，甲方有权单方面解除本合同，履约保证金不予退还，乙方还应承担给甲方造成的损失。

2. 乙方未按合同约定配齐工作人员或所配人员不符合合同约定要求的，经甲方督促乙方调整人员无效时，甲方有权单方面解除合同，履约保证金不予退还，乙方还应承担给甲方造成的损失。

3. 乙方未与驻场工作人员签订劳动（劳务）合同，未办理相关保险或者拖欠驻场工作人员薪酬，甲方有权单方面解除合同，履约保证金不予退还，乙方还应承担给甲方造成的损失。

4. 乙方驻场工作人员不得与甲方采购的食材供应商违规接触。若与食材供应商串通，损害甲方利益的，甲方有权要求乙方处理涉事员工，并依法追究乙方赔偿等相关责任。

5. 甲方超过 60 日无故未支付乙方服务费的，乙方有权通知甲方解除合同，并要求甲方赔偿损失。

6. 合同期满前，一方若不续订合同，应提前一个月以书面形式通知对方，并在合同期满后 30 日内完成移交工作。

六、其他约定事项：

<p>(一) 如遇特殊情况（封闭工作等），乙方应服从甲方的统筹安排。</p> <p>(二) 若相关文件文本的内容或含义与本合同内容含义冲突时，以本合同内容为准。</p> <p>(三) 合同附件是合同的重要组成部分，与合同正文文本内容具有同等法律效力。</p> <p>(四) 本合同如发生争议由双方协商解决，协商不成向甲方所在地人民法院提请民事诉讼。</p> <p>(五) 本合同一式陆份，甲方肆份，乙方贰份，具同等法律效力。</p>	
<p>需方：重庆市南岸女子教育矫治所 地址：重庆市南岸区茶园新区通江大道 90 号 联系电话：13883009536 法定代表人：</p>	<p>供方：重庆星厨在线餐饮文化有限公司 地址：重庆市九龙坡区九龙镇龙泉村 119 号 3-6 号 电话：15223358247 传真： 开户银行：中国光大银行重庆分行九龙坡支行 账号：39420188000669044 法定代表人：孟浩阳 (本栏请用计算机打印以便于准确付款)</p>
<p>备注：</p>	

签约时间： 年 月 日

签约地点：重庆市南岸女子教育矫治所

附件 1

服务质量 年 月考核表

考核项目	考核内容	扣分标准	扣分分值
食品安全	1. 供应商厨师长必须配合采购人管理员一同验收食品，发现疑似不合格食品或感官异常的应立即报告采购人，拒绝使用。	3分/次	
	2. 食品柜贮存食品符合安全要求，生熟食品分开存放。库存食品不能超过保质期，不能使用过期变质等食品。	2分/次	
	3. 建立健全餐厨垃圾、食品留样、食品添加剂、餐饮具清洗消毒、食品安全检查等台帐。	2分/次	
	4. 严格按照食品操作规范自主加工制作食品，色、香、味、型兼备，确保菜品干净卫生不得有违操作规范、影响食品安全的行为。	3分/次	
	5. 加工食品必须做到烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70 度；加工购的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染	3分/次	
	6. 饭菜内不得出现石子、头发、昆虫、塑料袋等非食品物质。	5分/次	
	7. 未经采购人认可，不准提前加工用于次日食用的食品。当天能加工且能满足当天使用要求的食品必须当天加工制作。	5分/次	
环境卫生	1. 食堂环境定期清洁，环境保持良好。厨房有预防老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫污染的保护措施。标志标识清楚明晰。	2分/次	
	2. 餐饮具按要求及时清洗、消毒、存放，餐饮具上不能残留任何杂质污迹。	5分/次	
	3. 操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作（浸泡时间不得少于 30 分钟）。	2分/次	
	4. 厨房做到无积水无杂物。操作台、灶台、菜板、水池、地面、柜子等清洁干净。	3分/次	
	5. 工作结束后及时清理、收储好各种垃圾，厨房各种工具整洁卫生，归位整齐。	3分/次	
	6. 非就餐时间，要随时保持餐桌、地面、门窗等干净整洁。洗手间无异味。	2分/次	

	7. 每日要进行清洗下水道，确保排水畅通及消除异味。	2分/次	
员工管理	1. 员工须持健康证方可上岗，并定期接受体检。每天做好晨检记录台帐。患有发热、腹泻等有碍食品安全的病症的从业人员不能带病上岗。	2分/次	
	2. 定期开展食品安全、卫生知识和操作技能培训。每月培训不少于4学时。	2分/月次	
	3. 建立健全员工档案。人事、培训、考核、考勤、健康等档案齐全。	2分/次项	
	4. 员工保持个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤换工作服。上班时间不准偷吃东西，不准随地吐痰，不随便掏耳鼻，不准在工作场所吸烟；按照规定着装，不得穿戴饰品、戒指，不得留长指甲。	2分/人次	
	5. 严格按照开餐时间按时供餐，做好就餐服务，确保不误餐。	4分/次	
	6. 工作人员应主动服务、用语文明、礼貌待人、不与就餐人员发生争执。	5分/人次	
	7. 严格就餐人员管理，未经食堂管理人员允许，不得非单位人员入内就餐。	2分/人次	
	8. 爱护食堂的设施设备，不得直接用水龙头冲洗电器设备，不得损坏各种设施设备。	2分/次	
	9. 工作时间不准穿戴工作衣帽外出。	2分/人次	
	10. 不得将食品、公共财物等私自带出食堂。	5分/人次	
	11. 收餐人员要提醒、引导就餐人员适量取餐、节俭用餐、杜绝浪费。	2分/次	
	12. 服从采购人管理，积极完成食堂管理人员安排的工作。	3分/次	
	13. 员工之间要团结和谐。不准吵架斗气，不准拉帮结伙。	3分/人次	
	14. 严格遵守操作规范，杜绝安全事故，不得偷懒取巧，不得违规操作。	5分/次	
成本控制	1. 配合采购人拟定经济、家常、营养菜谱，按照就餐人数适量配备食品原材料数量。	2分/次	
	2. 严控择菜、拣菜、加工环节的浪费，要做到物尽其用；按就餐的时间节点分批次、多次、少量供应饭菜，保证鲜香味美。勤备、留足备用菜，保证应急之需。饭菜供应量适当，无差饭差菜现象。	4分/次项	
	3. 节约用水、电、气及食品主辅料等物资。不随意丢弃可用材料；	2分/次	

	非用餐时间应及时关闭空调及用电量大的照明设备。		
	4. 按采购人要求和季节实际，自制各种成品或半成品食品，降低采购人采购成本。	2分/次	
安全保卫	1. 做好节假日、突发事件时期值班备勤工作。	4分/次	
	2. 认真做好食堂区域安全保卫工作，有日常安全检查记录。	2分/次	
	3. 严格落实就餐人员管理制度。	3分/人次	
	4. 三餐期间，以及下班前必须关好厨房门窗，检查好水、电、气设备的安全状态。	3分/次	
考核得分			
备注：供应商服务质量必须接受食堂管理人员每月的监督与考核（见附件1）。月评96分及以上为优秀，91分-95分为合格，90分及以下为不合格。1年内考核分数有两次不合格或在食品安全、服务质量方面出现重大问题的，服务需求方有权单方面终止合同且不退还履约保证金。			

附件 2

满意度调查表

为了进一步做好食堂工作，提高服务质量，满足职工就餐需求。特发此调查表，希望您积极配合、认真祥实地填写，以便我们改进工作。谢谢配合！

序号	调查内容（总分 100 分）	很满意	满意	一般	不满意
1	食堂饭菜的新鲜度及食材质量（10 分）				
2	食堂饭菜荤素营养搭配（10 分）				
3	食堂饭菜种类、创新（10 分）				
4	食堂饭菜味道、咸淡程度（10 分）				
5	食堂饭菜保温效果（10 分）				
6	食堂的早、中餐按时供应情况（10 分）				
7	食堂就餐环境、卫生状况（10 分）				
8	食堂餐具的卫生情况、消毒情况（10 分）				
9	食堂工作人员的服务质量及服务态度（10 分）				
10	食堂工作人员的个人卫生情况（10 分）				
分值小计					
总分					
您对民警职工食堂有什么意见或建议：					

说明：“很满意”得 10 分，“满意”得 9 分，“一般”得 7 分，“不满意”得 0 分。

注：食堂管理人员每月收集就餐人员对餐厅饭菜质量及相关服务的考评（见附件 2）。满意度应在 75% 以上，若达不到此满意度，供应商应及时进行整改，若连续两次测评的满意度低于 75%，服务需求方有权对供应商进行处罚，处罚金额为应付金额的 10%。若测评满意度低于 60%，服务需求方有权单方面终止合同。