

2026年食堂服务续签（第三年度）

采购单位（甲方） 鸡西市财政局
供应商（乙方） 鸡西市鸡冠区甜馨小居餐厅
签订地点 鸡西市财政局

采购计划号 鸡财购核字[2024]00150号
招标编号 [230301]YKZB[CS]20240002
签订时间 2026年03月31日

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标投标人承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

1、供货一览表

序号	产品名称	商标品牌	规格型号	生产厂家	数量及单位	单价（元）	金额（元）
1	食堂服务续签				1.00项	900,000.00	900,000.00
合计金额人民币（大写）： 玖拾万元整(¥900000.00)							

2、合同合计金额包括货物价款，备件、专用工具、安装、调试、检验、技术培训及技术资料和包装、运输等全部费用。如招标文件对其另有规定的，从其规定。

第二条 质量保证

1、乙方所提供的货物型号、技术规格、技术参数等质量必须与招标文件和承诺相一致。乙方提供的节能和环保产品必须是列入政府采购清单的产品。

2、乙方所提供的货物必须是全新、未使用的原装产品，且在正常安装、使用和保养条件下，其使用寿命期内各项指标均达到质量要求。

第三条 权力保证

乙方应保证所提供货物在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权或其他权利。

第四条 包装和运输

1、乙方提供的货物均应按招标文件要求的包装材料、包装标准、包装方式进行包装，每一包装单元内应附详细的装箱单和质量合格证。

2、货物的运输方式： /。

3、乙方负责货物运输，货物运输合理损耗及计算方法： /。

第五条 交付和验收

1、交货时间：2025年4月1日、地点：鸡西市财政局。

2、乙方提供不符合招标文件和本合同规定的货物，甲方有权拒绝接受。

3、乙方应将所提供货物的装箱清单、用户手册、原厂保修卡、随机资料、工具和备品、备件等交付给甲方，如有缺失应及时补齐，否则视为逾期交货。

4、甲方应当在到货（安装、调试完）后7个工作日内进行验收，逾期不验收的，乙方可视同验收合格。验收合格后由甲乙双方签署货物验收单并加盖采购单位公章，甲乙双方各执一份。

5、政府代理机构组织的验收项目，其验收时间以该项目验收方案确定的验收时间为准，验收结果以该项目验收报告结论为准。在验收过程中发现乙方有违约问题，可暂缓资金结算，待违约问题解决后，方可办理资金结算事宜。

6、甲方对验收有异议的，在验收后5个工作日内以书面形式向乙方提出，乙方应自收到甲方书面异议后7日内及时予以解决。

第六条 安装和培训

1、甲方应提供必要安装条件（如场地、电源、水源等）。

2、乙方负责甲方有关人员的培训。培训时间、地点： /。

第七条 售后服务

1、乙方应按照国家有关法律法规和“三包”规定以及招标文件和本合同所附的《服务承诺》，为甲方提供售后服务。

2、货物保修起止时间： /。

3、乙方提供的服务承诺和售后服务及保修期责任等其它具体约定事项。（见合同附件）

第八条 付款方式和期限

1、资金性质： 财政性资金。

2、付款方式： 财政性资金按财政部国库集中支付规定程序办理； 自筹资金： /。付款期限为甲方对货物验收合格后7个工作日内付款。

第九条 履约、质量保证金

1、乙方在签订本合同之日，按本合同合计金额0.00%比例提交履约保证金。

2、乙方应在货物验收合格无异议后5个工作日内按本合同合计金额 0%比例向甲方提交质量保证金，质量保证期过后5个工作日内无息返还。

第十条 合同的变更、终止与转让

1、除《中华人民共和国政府采购法》第50条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2、乙方不得擅自转让（无进口资格的投标人委托进口货物除外）其应履行的合同义务。

第十一条 违约责任

1、乙方所提供的货物规格、技术标准、材料等质量不合格的，应及时更换，更换不及时的按逾期交货处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付违约货款额 5%违约金并赔偿甲方经济损失。

- 2、乙方提供的货物如侵犯了第三方法权益而引发的任何纠纷或诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。
- 3、因包装、运输引起的货物损坏，按质量不合格处罚。
- 4、甲方无故延期接收货物、乙方逾期交货的，每天向对方偿付违约货款额3%违约金，但违约金累计不得超过违约货款额5%，超过30天对方有权解除合同，违约方承担因此给对方造成经济损失；甲方延期付款的，每天向乙方偿付延期货款额3%滞纳金，但滞纳金累计不得超过延期货款额5%。
- 5、乙方未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按本合同合计金额5%向甲方支付违约金。
- 6、乙方提供的货物在质量保证期内，因设计、工艺或材料的缺陷和其它质量原因造成的问题，由乙方负责，费用从质量保证金中扣除，不足另补。
- 7、其它违约行为按违约货款额5%收取违约金并赔偿经济损失。

第十二条 合同争议解决

- 1、因货物质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合标准的，鉴定费由乙方承担。
- 2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向仲裁委员会申请仲裁或向人民法院提起诉讼。
- 3、诉讼期间，本合同继续履行。

第十三条 签订本合同依据

- 1、政府采购招标文件；2、乙方提供的投标文件；3、投标承诺书；4、中标或成交通知书。

第十四条

本合同一式四份，政府采购办、政府代理机构各一份，甲乙双方各一份（可根据需要另增加）。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起七个工作日内，采购人应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门备案。

 甲方（章） 2025年03月31日	 乙方（章） 2025年03月31日
单位地址：黑龙江省鸡西市鸡冠区和平北大街118号	单位地址：黑龙江省鸡西市鸡冠区金城华庭6号楼1层3号门市
法定(或授权)代表人：马超	法定(或授权)代表人：罗艳坤
委托代理人：马超	委托代理人：罗艳坤
电话：13846088866	电话：04672353236
电子邮箱：jxczjbgs@163.com	电子邮箱：272430861@qq.com
开户银行：中国银行鸡西分行	开户银行：龙江银行股份有限公司
账号：165220119559	账号：31100120000000046
邮政编码：158100	邮政编码：158100
年 月 日	

合同附件

- 1、投标人承诺具体事项：
- (一) 具体服务要求：1、员工餐服务要求：(1)用餐方式：提供自助餐。(2)用餐时间：早餐7:30-8:30、中餐11:30-12:30、晚餐16:30-17:30。(3)用餐人数：早餐80-110人、中餐120-150人、晚餐80-100人。(4)餐食标准：早餐：菜品6种及以上，如炒菜、拌菜；咸菜4种及以上；蛋类2种及以上；主食5种及以上，如肉夹馍、蛋糕、油条等；粥类2种及以上；现场制作1种及以上，如馄饨、手工面等。午餐：主荤2种及以上，肉含量75%-100%排骨、牛肉、翅中每周至少提供三次等；副荤2种及以上，肉含量在40%-50%；素菜2种及以上；汤粥2种及以上；中西面点各2种及以上；主食2种及以上；咸菜2种及以上；现场制作1种及以上，如手擀面、饺子等；酸奶及水果1种，时令水果、酸奶须发酵型。晚餐：主荤1种及

以上：副荤1种及以上；素菜2种及以上；汤粥1种及以上等；中西面点2种及以上；主食1种及以上；咸菜2种及以上。2. 临时加班用餐服务要求 以成本价供应临时加班用餐，执行预定及临时安排的用餐任务。临时加班用餐采用点餐制，提供临时加班用餐所需服务人员。总报价中包含用餐所需食材费以及上述提供服务人员劳务费，例如加班费、交通费等全部费用。3. 岗位配置要求 (1). 项目经理 职能：项目管理。岗位要求：具有五年(含)以上类似项目管理经验，熟悉食材采购、厨房烹饪及餐厅管理，有较强的业务管理水平及良好的沟通能力，有相关工作经验。工作职责：全面统筹项目的运营管理工作，组织实施项目计划，把握项目实施进度，组织项目人员进场，负责项目实施与采购方对接，负责项目人员的业务培训与技术指导。(2). 厨师长 职能：后厨管控及菜品制作。岗位要求：具有厨师证，10年以上相关经验，精通粤、粤及南北菜式尤其熟练东北菜的制作，负责餐厅菜单和厨房菜谱的制定，熟悉产品及原料采购。工作职责：负责统筹厨房管理，拟定膳食菜单，协助餐饮经理做好厨房等的管理和供餐工作。负责日常员工餐制作、临时加班餐制作，包括拟定菜谱、菜肴制作、卫生、配餐服务等工作，监督菜品出品品质。(3). 厨师 职能：菜品制作。岗位要求：持有厨师证，5年以上相关经验，精通南北融合菜式，负责餐厅菜单和厨房菜谱的制定，熟悉产品及原料采购。工作职责：协助厨师长做好厨房等的管理和供餐工作。负责日常员工餐制作，包括拟定菜谱、菜肴制作、卫生、配餐服务等工作。(4). 面点师 职能：面食制作。岗位要求：50周岁及以下，具备5年以上相关工作经验，掌握中国南北点心制作。精通北方拉面、刀削面、手工面、馒头、包子、饺子、烧饼等面点制作。工作职责：负责本部食堂面点、面点的制作和管理，拟定早餐的食谱，符合营养健康和粗细搭配。负责本部食堂的早、中、晚餐中西点心制作。(5). 帮厨 职能：切配、洗消、保洁、其它帮厨职能。岗位要求：身体健康，有相关工作经验。工作职责：负责本部食堂的原料加工切配、配餐、卫生清洁等厨房的各项工作。负责碗碟清洗及整理、餐厅清洁等工作。(6). 服务员 职能：现场服务。岗位要求：五官端正，形象气质较好。具备2年以上相关服务经验，并且精通酒店接待礼仪。工作职责：熟悉服务程序，懂得自助餐及宴会服务，能协调与厨房的供餐工作，能有效地带领服务员做好一切供餐工作。负责所有服务卫生和接待工作。负责接待餐、自助餐服务及协助厨房各部门的工作及接待工作。本项目服务人员配备不少于15人，其中至少包括：项目经理1人、厨师长1人、厨师2人、面案2人、帮厨6人、服务员3人；以上人员均须提供身份证及提供满足各项岗位配置要求的承诺函。4. 餐饮服务要求 (1). 餐饮服务公司应指定一名专业管理人员与采购人对接，定期到采购人食堂现场检查工作，并及时处理采购人提出的问题。(2). 严格执行伙食标准。主副食品以经采购人主管部门审核后的菜单品种为准；每周五下午14:00前制订下周菜单并提交采购人主管部门审核，荤素搭配合理，营养兼顾，成品色香味俱全。如遇菜品临时变更，需征得采购人同意。(3). 食堂环境需保持干净卫生，保证菜品原材料和成品新鲜度，现做现盛，保证菜品色、香、味、形和温度，不得使用隔夜菜或剩菜。(4). 厨师需建立考核机制和末位淘汰制度，厨师岗位人员具有积极向上的学习态度和创新能力。能够主动研发新菜品，不定期邀请员工试菜，主动征求改进餐饮工作的意见。(5). 餐饮服务人员有较强的服务意识和能力，一律使用服务敬语，主动为员工服务。提供订餐电话，满足临时用餐需求。(6). 餐厅服务人员提供餐饮服务期间，实施站立服务。取拿餐具过程中，服务人员一律配戴一次性手套，保证餐具卫生。(7). 设立库房管理员，负责原料出入库及日常保存。所有原料出入库必须填写出入库单并记账，账目做到日清月结，账物相符。(8). 厨师长对餐饮成本和成品质量负总责，对食堂餐饮设备人财物等实施总体监管，并对甲方负责。每季度完成食堂经营情况报告，包括但不限于费用开支情况、各类主副食品制作情况、菜品创新创意情况、员工满意度等，确保餐费标准即工作餐制作成本，做到每餐餐标用好用足。(9). 餐饮服务公司负责制定餐厅食品卫生安全规章制度，制定环境和食品操作安全管理、餐饮品控管理、就餐流程及应急预案等，做好食品卫生监督与检查工作。(10). 餐饮服务公司负责采购人餐饮设备(含固定资产)的日常管理与登记备案。对餐饮相关机器设备，要定期进行维护和检修，保证正常使用和运转良好。设备权属为甲方的，对达到报废条件的固定资产类机器设备，由采购人管理部门负责提请固定资产管理部门履行报废处置程序；对非固定资产类机器设备，根据实际需5. 餐厅服务要求 (1). 餐桌椅摆放整齐，桌面干净无油渍；(2). 天花板、灯口无尘、无污迹、无蜘蛛网、无吊尘；(3). 门窗玻璃清晰明亮，墙壁、挂画无污迹、浮尘；(4). 地面光亮整洁、无积水、油垢、纸屑、牙签、烟头等杂物；(5). 餐具、用具无油腻、杂物、污渍，定期进行消毒处理；(6). 餐厅需由专业公司进行定期消杀，与临时必要消杀相结合，坚决杜绝老鼠、蚊虫、蟑螂等出现。(7). 对采购人的厨具、餐具等物品加强保管，如有损坏及时向采购人报备并更换；(8). 食品安全要求 (1). 餐饮服务公司建立严格的餐饮管理制度、制作标准、操作标准、操作规范，对职工食堂食品安全事故承担全部责任；(2). 建立肉类进货卫生检疫票制度；建立食品留样制度，餐样保存不少于48小时；建立餐具消毒制度建立餐具消毒制度，餐厨用具需每餐消毒1次；建立餐厨垃圾处理制度；(3). 餐饮服务公司对食品采购源头实施监管，严格按照《食品卫生法》进行管理，保证所购食材合法合规，禁止采购腐烂变质、油脂酸败、禁止使用的食材、半成品或成品；肉类等主要食品原材料，在验收时要进行农残检测，进行必要的去农残处理，保存检测记录并存档；如发生费用，由餐饮供应商承担；(4). 餐饮服务公司要严格控制转基因食材采购，对食物搭配产生不良反应、中毒反应的现象进行严控；(5). 餐饮服务公司对服务人员定期开展食品安全培训，定期组织食品安全检查；(6). 餐饮服务公司项目经理为食品安全第一责任人，负责对食品添加剂使用情况需按月公示；(7). 餐饮服务公司与员工的有效劳动合同中，应明确有关保障人员劳动安全、依法为人员办理工伤社会保险的事项；餐饮服务公司与其员工签订保密协议、安全责任书，对所发生的人员安全、财产损失等事故承担全部责任；(8). 厨房卫生要求 (1). 保持地面无积水、杂物、油迹、污渍、光洁明亮；及时清扫扫帚等垃圾，保证动态卫生符合要求，墙面无尘土、无死角；(2). 定期清洁窗户、门、帘，应保持干净无尘土、污渍，玻璃明亮；(3). 应盖好地沟盖，内壁无油垢、油迹、杂物，及时清洁，并保持排水畅通；(4). 顶棚应无尘土、无蜘蛛网、无死角；灯具要保持其清洁无尘土、无油迹，能正常使用，如发现灯具不亮或灯光变小等情况，应及时报告所属物业公司进行修理；(5). 货架、地架要保持清洁干净，物品码放要整齐；(6). 切菜机、切肉机、搅馅机、荷兰车、调料车、调料罐等设备应由专人负责随时清洁，保证其表面光亮干净、无油渍、污物，在使用过程中随时观察其工作状态是否正常，如发现不正常情况应及时修理；(7). 洗涤池(槽)应按规定使用，肉菜清洗不能混用，随时保持里外洁净、无残渣、无油垢，光亮整洁；(8). 菜筐、肉箱子应及时清洗消毒，保证无污垢、残渣及泥垢，肉菜容器应分开使用，每天由专人进行彻底消毒，并做好相应记录；(9). 手用工具如：刀、菜墩、肉墩、手布等，用完后应及时清洗消毒，保证其无锈、无霉变、无异味，摆放到指定位置，菜墩、肉墩应立起存放，在使用前应再次检查卫生是否合格，每天由专人进行彻底消毒，并做好相应记录；(10). 操作台应保持其光亮整洁，无污垢、残渣及泥垢；(11). 灶台要随时清理、洗刷，保持无油垢、污物，定期排烟罩、排风扇、排烟管道，保证其内外洁净光亮，排烟畅通，无油垢，无安全隐患；(12). 按季度由专业公司清理排油烟罩、排风扇、排烟管道，保证其内外洁净光亮，排烟畅通，无油垢，无安全隐患；(13). 报请甲方主管部门监督清理并检查，清洗费用由采购人负责；(14). 垃圾桶应保持外壁、桶盖洁净无污垢，用后内外清洗干净，桶中的废弃物不得积压时间过长，不暴露、不遗洒，及时清理，桶盖要随时盖好；(15). 保洁用品如：拖把、扫帚、簸箕、地刮子、抹布等应及时清洗消毒，保证其无污物、无油迹、无异味，整齐放置到指定位置。8. 个人卫生要求 (1). 男员工头发以寸头为准，男女员工上岗前必须戴发网，男员工戴工作帽，女员工戴工作帽或三角巾包裹；(2). 餐饮服务人员和配餐人员必须佩戴口罩；(3). 男员工不许留胡须，不得有须渣；女员工指甲凸出部分不得超过1毫米，女士不能涂指甲油；(4). 进入厨房前必须进行严格按规定进行洗手消毒，配有洗手液和消毒液，由专人经常对洗手的状况和洁净度，以及消毒的过程进行检查，所有员工不得佩戴各种饰品；(5). 工服要保证勤洗勤换，保证无油渍、无污垢、平整、无缺扣、无开

线;工作帽与头巾要保持清洁、平整,无油渍、无污垢、无开线;(5).严禁餐饮工作人员在工作时间吃食物(检验验收人员除外)、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。9、食材采购要求(1).禁止采购有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或其他感官性状异常的食材;(2).蔬菜类食材必须是当天早上采购的新鲜时令蔬菜;(3).米、面、粮、油、肉须在大型超市采购,不准其它或批发市场采购。猪牛羊肉须为新鲜鲜肉,不允许采购冻肉,每次采购应提供检疫证明;(4).食用油为桶装品牌非转基因大豆油;酸奶须采购发酵型酸奶;(5).每月结账时须提供食材采购清单及发票。10、食堂费用构成 食堂外包服务费采取服务总价(包干制)形式,供应商的投标报价为总价格,包括但不限于以下费用:

(1).劳务费:包括但不限于人员工资、依法缴纳社会统筹保险或雇主责任险、福利费、加班费、工装费体检费等费用项目人员因本项目产生的一切费用,且明确到具体岗位。用工须符合国家劳动法之规定;

(2).食材费:包括但不限于原材料、调料、其它食材等费用,以及食堂运营的其他费用如物料、耗材、垃圾外运等费用;(3).项目报价包含企业管理费、利润、税金等。11、其它要求(1).供应商须自负盈亏,但不能因为不可抗力就餐人数大幅度下降减少三餐服务人员数量。同时经营价格须低于市场价格且须经采购人审核同意。所有食材原料均由供应商自行采购,且具有成熟稳定的食品食材供应链。主食材原料须按时向采购人审批及报备;(2).供应商所聘用或管理的所有人员的薪资水平、社会统筹保险、福利待遇须符合相应法律、法规的要求,若在经营过程中发生劳资纠纷,由供应商负责处理并独立承担责任;

(3).每月服务费结算时须提交员工已缴纳社会统筹保险明细及食材采购发票复印件装订审核后方可进入结算流程。(4).在满足采购人所有职工就餐及业务招待用餐的基础上,允许供应商进行特色餐饮服务,如面条、砂锅、熏酱类食品、甜点等。12、食堂考核制度(1).甲方每季度进行职工调查问卷,对饭菜质量、数量、卫生、服务态度等情况采取季度考核,考核结果不满意率在30%以上,甲方有权要求进行适量赔偿或有权根据《民法典》第五百六十二条的规定单方解除与乙方签订的本合同。对提前解除、终止本合同所产生的一切损失,由乙方承担法律责任和不利后果。(2).要求每餐进行食品留样。检查一次未留样,罚款600元。(3).每日餐厨垃圾必须当天规定时间清理。检查一次未及清理,罚款600元。(4).临时活动餐必须保质保量完成。一次未按质量完成,罚款500元。(5).原材料及生、熟食品必须分开存放。检查一次食品或原材料未按要求存放,罚款400元。(6).每餐做好台账和动物检疫证登记接受采购人或上级组织的检查和监督。检查一项一次不合格,罚款500元。(7).杜绝食品安全事故。发现一次食品安全事故,根据情节进行处罚,招标人可终止合同并追究法律责任。(8).员工专业培训合格率。建立培训考核制度,对员工分别进行入职、在职及升职的培训,并予以考核,不合格者淘汰,确保培训合格率达标,以此确保员工的高素质。检查一次不合格,罚款200元。(9).环境卫生清洁必须及时、有效。保证食堂餐厅室内外卫生清洁。食堂餐厅室内外卫生是指内到厨房卫生,外到餐厅周边环境卫生,均由中标单位负责。各项餐饮标准都要达到国家有关标准规定。检查一次不合格,罚款2000元。(10).个人卫生及仪容仪表。食堂工作人员穿白色干净饭堂工作服上岗,做好个人卫生,上完厕所必须洗手,不留长指甲、不涂指甲油、不披头散发、不佩戴戒指耳环等有碍操作饰物在饭堂工作。检查一次不合格,罚款200元。(11).防“四害”工作及时完成。定期做好防鼠、防蝇、防虫、防蟑螂(防四害)。如因卫生问题或食物质量问题及其他原因引起食物中毒或其他安全事故,必须承担由此造成的全部经济责任和法律责任。检查一次不合格,罚款500元。(12).建立健全规章制度。建立健全各项规章制度及有关岗位职责制和操作规程,并严格按制度和操作规程工作,制度包括防火、防毒、防盗、卫生管理和工作制度等内容。检查一次未完成,罚款200元。(13).建立健全规章制度。建立健全各项规章制度及有关岗位职责制和操作规程,并严格按制度和操作规程工作,制度包括防火、防毒、防盗、卫生管理和工作制度等内容。检查一次未完成,罚款200元。(14).垃圾存放及清洁须规范。厨房内的垃圾桶(箱)必须加盖,并要有足够的容量来盛装垃圾,必须按照卫生要求进行袋装化管理。检查一次不合格,罚款200元。(15).无条件服从招标人供货需求。

2、售后服务具体事项:

3、保修期责任:

4、其他具体事项:

承包年限为1+1+1(第三年度),本合同起止时间为2026年4月1日至 2027年3月31日

甲方(章)



2026年03月31日

乙方(章)



2026年03月31日