

合同编号:20250725

# 遵义市第四中学食堂劳务 服务项目 合同

项 目 名 称: 遵义市第四中学食堂劳务服务项目

采 购 单 位: 遵义市第四中学

中 标 单 位: 武汉锦康餐饮管理有限公司

签 订 日 期: 2025 年 7 月 25 日

# 遵义市第四中学食堂劳务服务项目合同

甲方：遵义市第四中学

乙方：武汉锦康餐饮管理有限公司

甲方通过公开招标，确定乙方为中标人。为了保护供需各方合法权益，根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规的规定，并严格遵循政府采购项目采购文件的相关规定，经甲乙双方协商一致，签订本合同。

## 第一条 项目概括

1. 项目编号：贵中审采字[2025]0121号

2. 项目名称：遵义市第四中学食堂劳务服务项目

3. 项目内容：由乙方组织本次食堂服务人员团队，到甲方指定的地点食堂提供服务，由甲方提供工作场所和设备，乙方指派人员负责管理。

## 第二条 合同金额和期限

1. 合同金额：遵义市第四中学食堂劳务服务项目总金额为人民币：5160000.00元（大写：伍佰壹拾陆万元整）。

2. 支付方式：学校食堂劳务服务费实行按月支付，甲方每月在收到乙方食堂劳务服务质量的考核情况后及时支付乙方上月费用。

乙方收款账户如下：

税号：91520390MA6DLY4K6J

账户名称：遵义锦康餐饮管理有限公司

开户银行：中国农业银行遵义新蒲支行

开户账号：23270001040002306

3. 履约保证金：自本合同签订之日起10日内，乙方向甲方支付中标价的3%作为履约保证金，金额为人民币：154800.00元（大写：壹拾伍万肆仟捌佰元整）履约保证金。

合同期满或提前解除后，无根本违约及服务质量问题，甲方收到乙方提交退还履约保证金的申请后于七个工作日内一次性无息退还履约保证金。

甲方开户账户如下：

税号：12520300429380907R

账户名称：遵义市第四中学

开户银行：交通银行遵义新蒲支行

开户账号：523061000018000075363410104

### 第三条 服务时间和地点

1. 服务时间：壹年，自2025年8月1日至2026年7月31日。

2. 服务地点：遵义市第四中学尚俭楼食堂，共三层，每层约为3400m²，其中操作区域（含操作间、售卖间、走廊、库房、办公区域）约为780m²，食堂配备了水、电、气、大型厨房用具，就餐桌椅等基础设备。

### 第四条 服务范围和要求

1. 服务范围：为全校师生准备早、中、晚餐，宵夜等餐饮服务；

2. 就餐服务时间：早上 6:00时至9:00时，中午11:00时至13:30时，下午17:00时至19:00时，夜宵22:20时至23:20时，含节假日。

3. 服务期限：壹年。

4. 承包人需自行解决食堂内碗、筷、盘、碟、勺等易损品和茶、水（含桶装水）、纸巾等常用消耗品和易耗品。（易耗品：片碱、洗涤剂、酒精、84消毒液、口罩、拖把、头套、鞋套、白罩衣、水电材料、一次性手套、员工全套工装及办公室耗材等按采购人要求由中标人自行购买。）

5. 接待用餐在规定标准以内须保证菜品质量、档次、味道；服务规范、细致、到位、中标商须定期组织相关培训。

6. 卫生管理要求

6.1 餐具卫生

①先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

②餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周 2 次大清扫。

## 6.2 厨房卫生

①炉灶、蒸柜等厨房设备、工作台、货架、调料台每天清洁，抽油烟系统定期清洁，随时保证清洗干净；

②瓜果蔬菜与肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染；

③油、盐、酱油等配料和未用完的米、菜，下班前要盖好；

④每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，做到厨房内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等；

## 6.3 餐厅卫生

①开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污；

②餐厅内的墙面、门窗需保持无灰尘、蜘蛛网，长期保持干净；

③剩菜、剩饭要及时运走，垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、保证餐厅无异味；

④每周必须对餐厅进行一次彻底的卫生大扫除，用清洁剂清洗桌面、地面。

## 6.4 食堂工作人员应自觉形成良好的个人卫生习惯，切实做到：

①在工作前、处理食品原料后、便后应用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

②工作期间全程佩戴口罩，穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内，严禁在工作场所内穿拖鞋、短裤以及赤膊。

③不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品，不得在工作场所内吸烟。

④自觉保持工作环境卫生整洁，投标人必须每天检查食堂加工区域、就餐区域以及门口区域卫生，保证食堂无“四害”。

⑤就餐人员对食堂餐饮服务提出意见的，食堂服务人员不得以任何形式和就餐人员争执，如有争议，应向食堂管理人员反映。

⑥做到各类食品容器清洁，灶台无油污，厨具清洁，各项用具使用后必须归类存放。

⑦用餐后须擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍，地面无垃圾杂物，保证不积水、干净、清爽。

⑧下水道要每日进行清洁，彻底清除菜渣等杂物，以保证排水畅通及清除异味，及时清扫工作场所内的垃圾脏物，食堂门口垃圾桶必须每天清洗。

⑨定期检查各种电器设备，发现问题应及时处理。食堂所有电气设备的修理和更换，必须由专业电工处理，其他人员不得随意修理和更换。

⑩食堂工作人员下班前全面检查电源、火源、气阀以及水源、门窗是否关闭，做到防范于未然。工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套；

⑪工作人员如发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者，应立即暂停其工作。

7. 食堂工作人员由中标人负责管理，工资福利待遇、保险、人员培训、体检、伤残疾病等所有费用均由中标人自行承担；食堂工作人员安全、意外事故的发生及产生的所有责任均由中标人负责；中标人承担经营场所范围内的独立法律责任。

8. 中标人要保证全部食堂区域卫生、整洁，保证食堂的清洁卫生、食品安全必须达到国家规定的食堂卫生标准。

9. 食堂内水、电、气费用和就餐刷卡设备、食材加工设备等以及单次单件大于¥1000.00元的维修费用由采购人负责。

10. 食堂运营所需的场地、厨具设备、餐桌（椅）等均由采购人提供。中标人负责设施设备的日常维护，由此产生的一次性维修维护费用在¥1000.00元及以内由中标人自行承担，超出的由采购人负责。

11. 工作人员要遵守食堂管理制度，要有良好的服务态度并自觉接受采购人监督，不与采购人职工发生争吵或冲突，如有违规采购人将追究其责任。

12. 人员配备：中标人原则上需配备不低于76人的服务团队，若有特殊情况，人员增减及人员工资+绩效增减必须征得采购人同意。其中须配备形象好、熟悉餐饮服务礼仪规范的服务员，具有从事烹饪行业资格的厨师团队，团队人员需具备与岗位相匹配的劳动能力及年龄，并经过甲方审查通过方可上岗。

基本人员配备表及工资标准

| 序号 | 岗位 | 单位 | 数量 | 含单位和个人部分保险月工资（元）<br>（不含绩效部分） |
|----|----|----|----|------------------------------|
|----|----|----|----|------------------------------|

|     |      |   |    |      |
|-----|------|---|----|------|
| 1   | 项目主管 | 人 | 1  | 7500 |
| 2   | 助理   | 人 | 2  | 6500 |
| 3   | 会计   | 人 | 1  | 6000 |
| 4   | 出纳   | 人 | 1  | 6000 |
| 5   | 库管   | 人 | 1  | 5000 |
| 6   | 厨师长  | 人 | 1  | 7500 |
| 7   | 副厨师长 | 人 | 1  | 7000 |
| 8   | 特色厨师 | 人 | 11 | 6500 |
| 9   | 厨师助理 | 人 | 3  | 5500 |
| 10  | 面点师长 | 人 | 1  | 7500 |
| 11  | 面点师  | 人 | 1  | 7000 |
| 12  | 面点助理 | 人 | 1  | 5000 |
| 13  | 面点小工 | 人 | 2  | 4500 |
| 14  | 普工   | 人 | 49 | 4100 |
| 合 计 |      |   | 76 |      |

### 13. 食堂人员要求

- ①中标人需提供详细的从业人员名单和有效的健康证。
- ②具备所从事服务专业的基本知识和业务技能。
- ③遵守职业道德，具有较强的工作责任心。
- ④无赌博、吸毒、盗窃和其他违法行为。
- ⑤与中标人签订劳动用工合同（或劳务用工合同）并符合国家相关用工法律法规要求。
- ⑥中标人提供的从业人员由中标人统一管理，权责由投标人承担。
- ⑦中标人如需更换从业人员，提前一周向采购人报备，经采购人同意后才能更换。

⑧当厨师烹饪菜品不能满足采购人要求时，采购人有权要求中标人更换厨师，直至满足采购人要求为止。

⑨中标人不得对食堂电脑刷卡系统进行更改和不按实际就餐人数刷卡，保证电脑刷卡系统生产的数据真实准确；

⑩中标人承包的食堂不准改变用途，不准转包。

#### 14. 服务标准

①服务人员的要求：管理人员应具备相关餐饮管理经验；员工相对固定并全部持有本年度有效健康证；所有服务人员遵守、执行双方规章制度及保密制度。

②餐饮服务标准：保证厨房、饭堂整洁卫生、食品及原材料卫生、工作人员个人卫生及各项操作要求必须符合《卫生防疫》及《食品卫生法》；合同履行期间，每半年配合采购人进行满意度调查，中标人应按照满意度调查的结果及时改进工作，不断提高餐饮服务标准，在现有窗口基础上只增不减。

③食品质量要求：热菜供餐时需保证温度；热菜食品供餐时表面无风干及水浸现象；素食食品即时烹炒并控干多余的汤汁及水分；冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制；熟制后食品不碎及不松散；所供食品必须保证质量及营养搭配的合理。

④保洁服务内容及标准：负责餐厅地面、走廊公共区域、库房等地的日常卫生保洁工作；负责外围路面环境卫生。餐厅内卫生间定期巡视，及时清扫，地面光亮干净，无明显水迹、污迹，无明显尘土；洗手池、水龙头、弯管、镜面、台面、无明显污迹、无杂物、干净整洁；走道、墙壁、柱子、窗户窗台无明显尘土、污迹；消火栓、消防箱、标识牌等附属设施每日擦拭并随时保持清洁，无明显污迹、水迹；所有附属设施表面、楼梯扶手无明显污迹、水迹；室外道路无明显纸屑、树枝等杂物；垃圾桶垃圾量不超过容量的 2/3；桶表面各种标识完整无破损。

#### 15. 食堂工作要求：

①严格执行国家《食品卫生法》、《食品安全法》、《产品质量法》、《餐饮业食品卫生管理办法》等法律法规，落实好采购人制定的《卫生管理制度》、《岗位责任制度》等各项管理制度。

②严禁对外经营，严禁从事非餐饮的其他业务，如出售烟、酒、饮料等。

③中标人负责食堂安全平稳运行，保证食品安全及菜品质量，确保不发生食品安全和传染性疾病等群体性安全事故，并随时接受各级政府主管部门的检查。

④中标人要做好安全、节能工作，指定安全人员，保障疏散通道畅通、对员工进行基本的安全培训（每位员工要懂本岗位火灾危险性、懂防火措施、懂逃生方法、懂扑救初期火灾，要做到会报警、会使用灭火器、会疏散人群）。中标人遵守采购人制订的关于食堂管理的各项制度和规定，采购人有权对中标人的经营行为和服务质量进行检查监督和指导，对违反采购人管理规定或造成安全事故的行为有权纠正，造成严重后果的采购人有权单方解除合同，并追究经营者的违约责任。

⑤食堂厨房现有的设备（经双方工程人员检修后，确认可继续使用）、餐具及餐桌等中标人可继续使用，在使用过程中同时做好维护和维修工作，一次性产生的维修费用在¥1000.00及元内由中标人自理。其他需增加的工具（如：炒锅、汤桶、消毒柜、冰箱、菜墩、刀具、洗菜盆、餐具等）由中标人自行采购，由中标人自行采购的炊具所有权归其所有。

⑥食堂产生的水、电、燃气、空调等费用由采购人承担。

⑦各类操作设备的清洁费（主要包括抽油烟机、油烟管道、隔油池清理、下水管道清理等），由采购人负责清理完成后交由中标人使用。

⑧中标人负责食堂所需要的配套基础设施、器材配备，并根据需要及时修缮、补充。（一次性维修费在¥1000.00元及以内的由中标人负责，一次性维修费超¥1000.00元人民币的，报采购人审批。）中标人应做好食堂工作人员防火防盗安全教育，督导食堂工作人员必须做到人走关火、关气、关水、关电、关好门窗。

⑨因中标人的管理不善或操作不当等原因造成食物中毒、被盗、火灾等突发事件，给采购人造成人员伤亡财产损失等，均由中标人承担全部法律责任及经济损失，并作出赔偿。采购人有权立即解除合同。

## 16. 食品保管、加工生产流程管理制度

### 16.1. 食品保管要求

①库房由中标人负责库房物资的验收、出入库、储存、保管等日常工作，认真做好出入库登记。严禁腐败、变质、过期及标识不全的食品进入库房。

②库房管理人员每周对库房内的物资进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁，同时确保库房内无“四害”。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。

③库房物资实行“先进先出”的原则，并按物资类别决定物资的储存方式及摆放位置。

④入库干杂调料要分类整理，严禁食品与非食品混放，堆放的食品隔墙、离地整齐存放，并标明品名及入库的时间。检查生产日期和有效期（保质期），按照“先进先出”发放原则予以发放。保证库房通风良好，防止因温度过高或受潮而引起库存物质过早过期霉变。

⑤库房内所有的货架、货墩、货柜都必须贴上标签，在标签上注明品名及规格，并在进出标签备注栏上注明进货批次、数量、日期及发货的数量、日期，库房内产生的纸壳、塑料桶（口袋）等衍生物由中标人自行处理。

⑥库房内严禁存放任何有毒有害、易燃易爆、易污染的物品及原材料。禁止在库房内存放私人物品及从事与库房贮藏无关的活动。

⑦入库食品来源清晰，采购渠道正规符合国家食品相关要求及标准。

⑧食品添加剂存放在固定场所或橱柜并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，专人保管。添加剂的使用须由专门制作加工人员操作，严禁其他人员擅自取用，对其使用种类及数量须由专人记录在案。

⑨食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度范围的要求，随时对其内部温度的监测。

⑩食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品严格分开存放，应有明显区分标志。

⑪食品在冰箱（柜）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，使用时应遵循“先进先出”的原则，变质和过期食品应及时清除。

⑫用于冷藏、冷冻食品的冰箱（柜），应定期除霜、清洁和维修，确保设备正常运行。

## 16.2. 食品置放

①蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐，使用的容器要明确区分标志：鱼类（蓝色），肉类（红色），蔬菜（绿色）。食品存放实行“三隔离”：A、生熟隔离；B、食品与杂物、药物隔离；C、成品与半成品隔离。

②肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

③大米、干货等易霉食品的储存注意干燥防潮。

④油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

### 16.3. 食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。采购-入库-上架摆放整齐-摘去腐烂、黄叶和菜根-水槽内浸泡 10 分（不超出 15 分钟，15 分以上蔬菜农药残留物泡出会被蔬菜吸收，会造成二次污染）-清洗去沙泥到水清干净（土豆、莴笋要去皮处理）-切配-烹调前期加工（焯水、过油）-烹饪至烧熟煮透。（鱼，肉类：在专间清理、清洗，切配）。严格禁止食堂加工极易造成食物中毒食品：野生新鲜蘑菇、发芽土豆、新鲜黄花菜、四季豆等。

### 16.4. 食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

①烹饪必须煮透煮熟，生熟分开，红案白案分开。

②尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴必须加盖以防污染。

③如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

④腌制的食物要确保不变质。

⑤同类食品烹饪多样化。

⑥面点加工时，食品添加剂的使用必须符合国家标准。

## 第五条 相关权利及义务

### 1. 甲方的权利义务

①甲方承担食堂产生的水、电、燃气、空调等费用，以及食堂内设备设施的单次维修大于1000元的费用。

②甲方对乙方的商业机密予以保密。

③甲方在合同规定期限内协助履行付款责任。

## 2. 乙方的权利义务

①乙方严格执行国家《食品卫生法》《食品安全法》《产品质量法》《餐饮业食品卫生管理办法》等法律法规。

②严禁对外经营，严禁从事非餐饮的其他业务，如出售烟、酒、饮料等。

③乙方负责食堂安全平稳运行，保证食品安全及菜品质量，确保不发生食品安全和传染性疾病等群体性安全事故，并随时接受各级政府主管部门的检查。

④乙方遵守甲方制订的关于食堂管理的各项制度和规定，甲方有权对乙方的经营行为和服务质量进行检查监督和指导。

⑤乙方不得对食堂电脑刷卡系统进行更改或未按实际就餐人数刷卡，保证电脑刷卡系统生产的数据真实准确，。

⑥乙方不得擅自改变食堂的用途。

⑦乙方有权按照合同要求及时支付相应合同款项。

⑧乙方有义务按投标文件中的售后服务承诺提供良好的服务。

## 第六条 违约责任

1. 甲乙双方均应遵守本合同，如一方违约，将赔偿因违约给对方造成的经济损失，并向对方支付本合同总额5%的违约金。

2. 因乙方的管理不善或操作不当等原因造成食物中毒、被盗、火灾等突发事件，导致甲方造成人员伤亡财产损失等，均由乙方承担全部法律责任及经济损失，并作出赔偿。甲方有权立即解除合同。

## 第七条 不可抗力

1. 甲方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向乙方书面通报不能履行或不能履行的理由。

2. 乙方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应在履约期届满以前及时向甲方书面通报不能履行或不能完全履行的理由。

## 第八条 争议

双方本着友好合作的态度，对合同履行过程中发生的违约行为进行及时的协商解决，如不能协商解决可向合同履行地法院通过诉讼解决。

#### 第九条 其它

1. 本合同一式肆份，甲方、乙方各执贰份。
2. 本合同自双方签字盖章之日起生效。
3. 其它未尽事宜，由双方友好协商解决，并参照《中华人民共和国民法典》有关条款执行。



甲方（公章）：

法人（签字）：



乙方（公章）：

法人（签字）：

委托代理人（签字）：[Signature]

委托代理人（签字）：郑学仲

日期：2024年7月25日

日期：2025年7月25日

地址：遵义市新蒲新区桃李路6号

地址：武汉市江夏区藏龙岛办事处杨桥湖大道1号武

汉设计工程学院食堂

电话：0851-23136767

电话：18209874551

附件：

### 用户评价和反馈机制

| 评分项目 |                                             | 分值    | 得分 |
|------|---------------------------------------------|-------|----|
| 卫生状况 | 卫生状况（包含并不限于工作人员衣冠衣帽、工作人员健康情况、食堂台面卫生、食堂地面卫生） | 20 分  |    |
| 饭菜质量 | 菜品总体质量                                      | 12 分  |    |
|      | 菜品新鲜度                                       | 12 分  |    |
|      | 荤素搭配情况                                      | 12 分  |    |
|      | 菜品更新情况                                      | 12 分  |    |
|      | 菜品有无异物                                      | 12 分  |    |
| 服务质量 | 针对总体服务质量优劣进行评价                              | 20 分  |    |
| 合计   |                                             | 100 分 |    |

1. 考核满分为 100 分，服务期内为了及时了解中标人履行合同的情况，采购人对中标人采取按季度考评的方式进行考核，项目实施过程中，采购人有权根据工作实际对考核标准协商进行完善细化或修改调整。其他未尽事宜由采购人与成交中标人共同协商解决，并在采购合同中进行约定。

2. 中标人必须接受采购人的监督和考核，采购人将每月对中标人进行监督和考核，月度考评应在上一月结束且次月开始的第一周内完成，按百分制实行考评。



海利公司 财务报表

| 项目    | 2023年        | 2022年        | 2021年        |
|-------|--------------|--------------|--------------|
| 营业收入  | 1,200,000.00 | 1,100,000.00 | 1,000,000.00 |
| 营业成本  | 800,000.00   | 750,000.00   | 700,000.00   |
| 营业利润  | 400,000.00   | 350,000.00   | 300,000.00   |
| 利润总额  | 400,000.00   | 350,000.00   | 300,000.00   |
| 净利润   | 300,000.00   | 250,000.00   | 200,000.00   |
| 资产总额  | 2,500,000.00 | 2,200,000.00 | 2,000,000.00 |
| 负债总额  | 1,500,000.00 | 1,300,000.00 | 1,100,000.00 |
| 所有者权益 | 1,000,000.00 | 900,000.00   | 900,000.00   |

本公司2023年度营业收入为1,200,000.00元，较2022年度增加9.09%，较2021年度增加10.00%。营业成本为800,000.00元，较2022年度增加6.67%，较2021年度增加7.14%。营业利润为400,000.00元，较2022年度增加14.29%，较2021年度增加33.33%。利润总额为400,000.00元，较2022年度增加14.29%，较2021年度增加33.33%。净利润为300,000.00元，较2022年度增加20.00%，较2021年度增加50.00%。

资产总额为2,500,000.00元，较2022年度增加13.64%，较2021年度增加10.00%。负债总额为1,500,000.00元，较2022年度增加15.38%，较2021年度增加18.18%。所有者权益为1,000,000.00元，较2022年度增加11.11%，较2021年度增加0.00%。