徐州市住房和城乡建设局餐饮服务合同

甲　　方：徐州市住房和城乡建设局

乙　　方：江苏福泽餐饮管理有限公司

项目名称：徐州市住房和城乡建设局餐饮服务

项目编号：JSZC-320302-RJXM-G2025-0023

签订地点：徐州市住房和城乡建设局

签订日期：2025 年 12 月 25 日

为做好徐州市住房和城乡建设局办公大楼餐厅、厨房的管理服务工作，为办公楼工作人员提供安全、可口、快捷、卫生的餐饮服务，根据《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规和政策，在平等、自愿、协商一致的基础上，甲乙双方就乙方承包甲方的上述餐厅、厨房的管理服务业务签订本合同。

第一条　业务的基本情况

1、建设大厦办公大楼内约日 280 人次的餐饮供应服务，提供早、中、晚三餐日常供应，根据需求提供加班餐、会议餐、节日套餐。负责食材采购、存储、加工全流程安全管控，严格执行食品卫生相关法规，餐具消毒、厨房及就餐区清洁工作。

2、早餐时间为 07:50-08:50，午餐时间为 11:50-12:50，晚餐时间为 17:30-18:30，周一至周六正常供应，周日及法定节假日根据实际需要保障。供餐时间可根据采购人具体要求提前或延后，以具体通知时间执行。

3、要求供应商至少配备 18 名工作人员（其中二级及以上厨师 2 名、三级厨师 2 名，服务人员 11 名，加班餐保障人员 2 人，面点师 1 人），并达到合同约定的标准和要求。

4、早餐（含特色窗口）：须提供面点、糕点（包含西式和中式）、鸡蛋、杂粮、一个汤、一个豆汁或稀饭等品种，包括但不限于豆脑、米线、馄饨、水饺、肉包、素包、煎包、蒸饺、油条、麻团、千层饼、肉夹馍等，蒸煮玉米、山芋、南瓜、山药等，蛋挞、面包片、牛角包、菠萝包、汉堡包等，以及调制、腌制小菜四种等，每种菜品以餐碗形式供应。

5、中餐（含特色窗口）：八个菜品，包括但不限于三大荤、三个中荤、两素菜；主食米饭、馒头、花卷、蒸玉米、蜜薯等粗粮以及一个汤、一个豆汁或稀饭等。另有特色小吃窗口，提供包括但不限于米线、面条、水饺等，每种菜品以餐碗形式供应。

6、晚餐：品种包括但不限于两荤菜两素菜，主食米饭、馒头、一个汤、一个豆汁或稀饭等，每种菜品以餐碗形式供应。

第二条　承包形式

甲方负责提供上述业务开业运转必须的场地、厨房烹饪设备及餐具、餐桌椅供乙方无偿使用，并负责餐饮保障所需水、电、气等能耗费用，但乙方必须按照甲方考核要求做好能耗控制节约工作。

第三条　服务期限及内容

1、从 2026 年 1 月 1 日至 2028 年 12 月 31 日止。

2、食材质量要求

2.1、大米：质量标准符合 GB/T1354–2018 要求，知名品牌大米，非陈米（生产日期在一年内），颗粒均匀饱满、表面光洁、有光泽、色泽正常白粒少、有天然清香。

2.2、面粉：质量标准符合 GB/T1355–2021 要求，色泽呈白色或微黄色，非陈面（生产日期在一年内），不发暗、无杂质，呈细粉末状，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉正常气味，无其他异味，无添加。

2.3、食用油：质量标准符合 GB/T1535–2017（大豆油）及 GB/T1534–2017（花生油）要求，知名品牌非转基因油类，油品清亮、无杂质、无沉淀物、常温不凝固。

2.4、杂粮分为：花生米、豆类等

花生米：感官指标要达到手感硬实，非陈米（生产日期在一年内），表面有光泽，无病虫害，无机械损伤，无腐烂，无异味，无杂质，含水量≤9%，黄曲霉毒素低于国家限量指标要求。质量标准符合 GB/T1532–2023 要求，达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。

黄豆、绿豆、红豆等：要求等级一级，颗粒饱满，色泽正常，非陈豆（生产日期在一年内），质量标准符合 GB2715–2016 要求，无虫蛀、无霉变、无杂质，不完善粒含量≤1%。

2.5、酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫，细腻，挂壁现象好。质地均匀，无沉淀。氨基酸态氧含量不低于0.55g每百毫升。

2.6、味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

2.7、食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

2.8、酱腌菜：具有酱腌菜固有的色香味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

2.9、酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味、滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。

2.10、淀粉制品：具有各自固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

2.11、食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，具有纯正的咸味。

3、主副食调料的质量，其基本标准要符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、运输、包装、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不得超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品，采购人有权拒绝接收。散装豆类应提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证。

食品烧（炒）熟烧（炒）透，做到色、香、味俱全，热菜供餐时保持温热，供应环节确保卫生，杜绝食品污染。

4、乙方应按成本价供应员工用餐，合理确定菜品价格，大荤类菜品不高于8元，中荤类菜品不高于4元，素菜不高于2元，每餐至少有一个1元的素菜；招待餐参照同类三、四星级宾馆餐饮标准加工供应。

（二）卫生要求

1.工作人员保证身体健康，没有传染性疾病和家族遗传病史，按行业要求及时体检，凭健康证上岗。

2.大小餐厅、库房、厨房、走廊、食堂包间及卫生间等餐饮区域的清洁卫生，日常要保持干净整洁无污，每周至少要大扫除1次，时刻保证食品干净卫生、用餐环境舒适整洁、各类垃圾处理及时（按垃圾分类要求处置）。

第四条　相关费用及支付方式

1、合同总价为¥1669000.00元整，大写：壹佰陆拾陆万玖仟元整，包括人员薪酬、各项保险、税金、管理费、服装费、培训费、劳保用品等相关费用。甲方将根据季度考核检查情况调整实际支付金额。

2、经双方协商一致，甲方按以下付款方式三支付服务费用。

（一）付款方式一（不提交预付款保函的）

1.合同总价的百分之十(10%)即￥_____ 大写：人民币_____，在合同签订生效，甲方自收到发票（发票金额为合同总价的10%）后10个工作日内，将资金支付到合同约定的乙方账户。

2.预付款抵扣后期应支付的餐饮服务费用。

（二）付款方式二（提交预付款保函的）

1.合同总价的百分之二十(20%)即￥_____ 大写：人民币_____作为预付款，在合同签订生效且乙方向甲方出具合同总价的百分之二十（20%)即￥_____大写：人民币　　的预付款保函，甲方自收到发票（发票金额为合同总价的20%）后10个工作日内，将资金支付到合同约定的乙方账户。

2.预付款抵扣后期应支付的餐饮服务费用。

（三）付款方式三

在签订合同时，如乙方明确表示**无需预付款**的，甲方可凭考核结果按季支付乙方餐饮服务费。

3、每季度餐饮服务费的支付

每季度末，甲方按验收（考核）结果，在收到乙方开具发票之日起10个工作日内支付当季餐饮服务费用，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。具体如下：

甲方后勤管理考核小组，对乙方服务保障质量进行考核。依照考核细则计算考核分数，考核工作采取每月不定期抽查的方式，季度末汇总当季度考核分数平均值作为当季考核得分，满分为100分。当季考核得分90分（含）以上全额支付当季度服务费；考核得分90分（不含）到70分（含），每扣1分扣除当季服务费500.00元；考核得分69分以下，当季服务费不予支付，年度超过两次，甲方有权单方面终止合同。

4、乙方应严格按照合同约定的人数配备人员并按核定标准支付人员工资，保证

足额及时发放，不得随意截留另作他用。

5、乙方如遇特殊情况需进行人员调整，要提前告知甲方并征得甲方同意。空缺岗位要及时补上，并经双方考核录用。岗位人员空缺10天以上，由甲方扣除其当季度相应的工资及保险费用；空缺满一月，同时扣除相应的乙方服务费用。

6、甲方委托乙方开展的其他特约服务项目的收费办法由双方协商。

第五条　甲方的权利和义务

一、甲方的权利

1、甲方有权对乙方进行监督管理，含卫生、食品质量、价格、数量、安全和综合治理等。如乙方达不到甲方要求标准，甲方有权追究乙方的经济赔偿责任和法律责任。

2、甲方有权对乙方人员的品德、身体健康状况、专业水平、综合素质等进行面试审核，如审核不合格，有权拒绝使用。

3、甲方有权对乙方违反甲方管理制度的服务人员提出处置建议，乙方应当及时作出反应，并对有关人员进行相应外置(含解聘)。

4、如因除甲方原因造成误餐、停餐等问题外，甲方有权扣除乙方相应的服务费用作为损失赔偿。第一次扣除400元，第二次扣除600元，第三次扣除1000元，如超过4次或造成误餐、停餐和饭菜质量不高等情节严重问题，甲方除追究乙方的违约责任外，还有权单方面终止合同。

二、甲方的义务

1、甲方应在乙方履约的情况下，及时按合同约定和考核结果拨付相关服费用。

2、甲方应向乙方提供餐饮设备，提供水电、燃气等保障条件，产生的相关费用由甲方支付。

3、甲方应提供乙方工作人员工作时间内必要的休息场所。

第六条　乙方的权利和义务

一、乙方的权利

1、乙方有按时获得相应服务费用的权利。

2、乙方经营的餐饮收入（员工工作餐卡机费、接待餐费用、内部小超市经营所得费用）归乙方所有。

3、乙方有获得餐饮保障必备的餐饮设备和水电、燃气等保障条件的权利。

4、乙方有权要求甲方提供服务用房和相应的服务条件。

二、乙方的义务

1、乙方在安排服务人员时，必须向甲方提供与服务人员签订的用工合同、身份证复印件、体检证明、技师等级证书等资料。用工合同中应明确聘请工作人员时间期限（原则上不得低于本合同期限)和工资福利待遇等要素，否则，甲方有权拒绝使用相关人员并拒付相关服务费用。

2、乙方须确保饭菜质量，对食材质量严格验收把关，并达到甲方规定的食材质量要求。菜品要合理配制、经常更新，做到营养合理搭配。

3、乙方须严格落实各项安全管理规定，遵守餐饮设施设备安全操作规程。加强对员工的消防安全知识、灭火操作技能培训，切实做好水、电、燃气等设备安全管理工作。

4、负责区域内的水、电、气、暖运行情况的巡查，发现空开现象的要及时关闭（处置），防止造成浪费，努力降低能耗。

5、乙方应合理使用甲方厨房现有之设备及餐具，妥善保管，严格管理，不得人为损坏和丢失，否则由乙方照价赔偿。碗、筷、杯、碟、盘、勺等瓷质、玻璃质、密胺质低值易耗餐厨用具允许每月有1%的自然损耗。超过约定损耗标准的按原品牌标准自行补齐。

6、乙方必须按甲方规定时间准时开餐（开餐时间由甲方规定，如有变化应提前2日通知乙方）。

7、乙方不得擅自利用甲方提供的条件、设施设备向其他任何第三方开展经营性服务。

8、乙方必须统一提供工作人员工作服装，工作服的材质和样式要适合甲方食堂环境，端庄大方。同时要按季节提供，并经甲方认可，否则甲方有权要求乙方重新更换。

9、餐厅所需各类物资器材或设备维修等，必须事先报告，填写采购（维修）申请单，由局办公室统一安排，集中采购、登记造册，餐厅根据需要领用，并建立出入库和消耗账目。

10、完成甲方安排的其他临时性任务。

第七条　服务保障考评办法

甲方成立后勤管理考核领导小组，对乙方服务保障质量进行考核。考核工作采取平时检查与季度专项考核相结合的办法进行，实行量化打分制，满分为100分。考核

按附件《徐州市住房和城乡建设局餐饮服务工作考核细则》执行。“分值”为每项最高可扣分数，该项扣完为止。

第八条　责任划分

1、由于乙方不能履行合同约定条款，经甲方提出整改意见后仍未按要求整改的，甲方有权解除合同，造成甲方损失的，由乙方承担。

2、在服务过程中，因乙方原因造成甲方或第三方的人身、财产损失的，乙方承担全部赔偿责任。

3、乙方派驻的工作人员由乙方管理，同时接受甲方的指导和监督，并遵守甲方的有关规章制度。非甲方原因造成的乙方人员生病、工伤、安全事故以及一切劳务纠纷等，均由乙方负责，甲方不承担任何相关责任。

第九条　合同解除和终止

甲乙双方合同期限内，除因国家政策调整、自然灾害等不可抗力等原因外，甲乙双方均不得随意解除合同，否则视为违约，违约方应向守约方支付合同总额的10%作为违约金。

1、合同期限内，甲方监督餐厅运作，乙方如不按本合同约定事项服务，甲方有权终止本合同。

2、合同期限内，甲方考核乙方当年有3次低于80分并拒不整改，或整改后仍达不到甲方要求的，甲方有权终止本合同；甲方考核乙方当年有2次低于70分的，甲方有权终止本合同。

3、合同期限内，乙方如提前解除合同，须提前两个月书面提出申请，并经甲方书面同意方可解除。乙方未经甲方同意，自行解约、停止服务，由此造成甲方的损失由乙方负责。

4、双方解除本合同时，必须依照法律法规进行。

5、在履行本合同中发生的争议，由双方协商解决，协商不成时，可向徐州仲裁委会员提出仲裁。

第十条　其他事项

1、服务结束后，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，并配合甲方完成清算工作。

2、本合同自甲乙双方加盖公章之日起生效。

3、合同份数：合同一式六份，具有同等法律效力，甲方两份，乙方两份，招标代理公司两份备案。

4、本合同其他未尽事宜及与采购文件有矛盾之处，以招标文件[项目编号:JSZC-320300-XXTD-G2022-0051]为准。

附件：《徐州市住房和城乡建设局餐饮服务工作考核细则》

甲　　方：徐州市住房和城乡建设局	乙　　方：江苏福泽餐饮管理有限公司
单位签章：	单位签章：
单位地址：徐州市云龙区镜泊西路 6 号建设大厦	单位地址：徐州市鼓楼区中山北路奔腾大道交叉口 1 号楼
开户银行：	开户银行：江苏银行徐州城北支行
银行帐号：	银行帐号：60280188000038622
联 系 人：	联 系 人：
联系电话：0516-66998112	联系电话：0516-87666606

徐州市住房和城乡建设局餐饮服务工作考核细则

考核时间：　　年　　月　　日

项目	分值	考核内容及扣分标准	扣分	得分
组织管理	20	按合同约定配备厨师、保洁员和管理人员，少1人次-1。（5分）		
		制定餐饮服务各项管理规定和人员岗位责任制，少一项-1。（2分）		
		员工统一着工装，服装整洁，佩戴工牌，按工作流程认真履职，每一人出现问题扣0.5—1分，扣完为止；上班时间三两成群聚集聊天或大声喧哗等，扣1分；值班室、办公室或操作间较乱或个人物品乱放乱挂，扣1分；（5分）		
		不得在工作岗位上吸烟、吐痰、闲聊或做与工作无关的事情等，未按规定扣1分；员工之间发生吵架对骂或打架斗殴的视情扣2-3分。（4分）		
		出现服务人员私拿采购方设备、厨具、食材等财物的，出现1人次-2。（4分）		
食品管理	40	米、面、油等主食需按合同要求供应，违反1次-1。（5分）		
		所购买蔬菜必须是当天采购当天食用，保证新鲜，违反1次-1。（5分）		
		主副食调料，必须保证质量，按照合同要求供应，采购手续要齐全，违反1次-。（5分）		
		不得出现米饭夹生、馒头发酸或面发酵不到位等现象，出现1次-1。（5分）		
		菜品加工咸淡适宜，口味适中，质量达到要求。1次不合格-1。（5分）		
		工作餐、招待餐按局办公室通知办理，超出标准自行负担并1次-2。（5分）		
		合理确定菜品价格，大荤类菜品不高于8元，中荤类菜品不高于4元，素菜不高于2元，每餐至少有一个1元的素菜，违反规定1项-1。（5分）		
		每周进行成本核算，制订食谱并公布，1次不到位-1。（5分）		
卫生管理	20	餐厅、操作间、更衣室等脏乱，积灰，蜘蛛网等现象扣2分；餐厅、操作间被发现有苍蝇蚊虫老鼠蟑螂的，每次扣2分。（4分）		
		灶台及周围使用后没有打扫干净，地板、面板墩头使用后未打扫干净，油烟机未清理有油污的扣1分/次；（4分）		
		售饭菜窗口，餐桌、餐椅未打扫干净或摆放不整齐扣1分；（4分）		
		下水道不通外溢处理不及时，洗碗池有脏污扣1分；清运厨余垃圾沿途滴撒的，除清理干净外，每次扣1分。（4分）		
		所有人员持健康证上岗，工作期间着工作服（售卖窗口工作人员在戴口罩的同时应戴手套），违反1人次-1。（4分）		
设备、	20	甲方提供的设备、器材和餐具，逐件登记造册，妥善管理，除自然损耗外，人为		

物资管理		丢失损坏照价赔偿，并每件-1。（5分）		
		需甲方提供的消耗物品，先填写采购申请单，由办公室统一采购，餐厅根据需要领用，并建立出入库和消耗账目，违反1次-1。（5分）		
		遵守设备操作规程，严禁违章操作，造成损失后果自负，并1次-2。（5分）		
		加强餐饮设备的维护和保养，因维护保养不到位影响保障的1次-2。（5分）		
合计	100			
考核人员：				