徐州市红十字血液中心食堂外包服务项目合同

项目编号：JSZC-320300-HWZX-C2025-0755

项目名称：徐州市红十字血液中心食堂外包服务

甲　　方：徐州市红十字血液中心

乙　　方：徐州正可餐饮管理有限公司

签订时间：2025 年 11 月 28 日

友情提醒：采购人与成交供应商应当在成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。

采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

徐州市红十字血液中心食堂外包服务项目合同

甲方：徐州市红十字血液中心

乙方：徐州正可餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及其他相关法律法规，本着平等、自愿、公平互利的原则，甲乙双方就徐州市红十字血液中心食堂外包服务项目相关事宜，经协商一致，签订本合同。

一、合同文件的组成

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

（一）徐州市红十字血液中心食堂外包服务项目竞争性磋商文件（项目编号：JSZC-320300-HWZX-C2025-0755 ）以及相关的澄清、补充文件等；

（二）乙方的响应文件及其澄清、补充说明文件等；

（三）成交通知书。

二、合同内容：

乙方负责提供甲方所需的徐州市红十字血液中心食堂外包服务。要求详见竞争性磋商文件，响应内容详见乙方响应文件。

（1）乙方提供不少于 2 名服务人员，按照甲方工作标准完成徐州市红十字血液中心食堂外包服务。

（2）乙方应当于合同签订之日起 3 个工作日内将服务人员配备到位。

（3）本项目合同有效期为一年。（从 2025 年 12 月 1 日起至 2026 年 11 月 30 日止）

（4）驻场地点为甲方指定工作场所。

三、合同价款及付款方式

合同总价为人民币（小写） 762400 ，（大写） 柒拾陆万贰仟肆佰元整 。经双方协商一致，选择以下第 3 种付款方式：

（一）付款方式 1（提交预付款保函的）

1. 合同签订且乙方向甲方出具预付款保函后 15 日内，甲方应向乙方支付 1 年期合同总价的百分之十（10%）小写￥ 元，大写：人民币 元整。剩余合同价款经甲方考核后，按照每月实际刷卡金额抵消预付款后，向乙方支付服务费用，服务费用的支付方式为转账，在次月 20 日前交付乙方。

由于本单位属于财政部门预算单位，项目资金需在次年预算批复下达后 15

日内方可支付。

正常情况下，每人按照400元/月标准进行饭卡充值。职工因请假、退休等原因不在岗会相应扣减补贴金额，故合同期末实际刷卡金额可能会高于或低于合同金额。当实际刷卡金额高于合同金额时，甲方按照合同金额付款，且乙方依然按照合同约定提供服务直到合同期满；当实际刷卡金额低于合同金额时，甲方按照实际刷卡金额付款。

（二）付款方式2（不提交预付款保函的）

1.合同签订后15日内，甲方应向乙方支付合同总价的百分之十（10%）小写￥_____元，大写：人民币_____元整。剩余款项甲方按照每月实际刷卡金额抵消预付款后，向乙方支付服务费用，服务费用的支付方式为转账，在次月20日前交付乙方。

由于本单位属于财政部门预算单位，项目资金需在次年预算批复下达后15日内方可支付。

正常情况下，每人按照400元/月标准进行饭卡充值。职工因请假、退休等原因不在岗会相应扣减补贴金额，故合同期末实际刷卡金额可能会高于或低于合同金额。当实际刷卡金额高于合同金额时，甲方按照合同金额付款，且乙方依然按照合同约定提供服务直到合同期满；当实际刷卡金额低于合同金额时，甲方按照实际刷卡金额付款。

（二）付款方式3（乙方明确表示无需预付款的）（注：此条符合苏财购〔2020〕52号文件要求）

1.甲方按照每月实际刷卡金额，向乙方支付服务费用，服务费用的支付方式为转账，在次月20日前交付乙方。

由于本单位属于财政部门预算单位，项目资金需在次年预算批复下达后15日内方可支付。

正常情况下，每人按照400元/月标准进行饭卡充值。职工因请假、退休等原因不在岗会相应扣减补贴金额，故合同期末实际刷卡金额可能会高于或低于合同金额。当实际刷卡金额高于合同金额时，甲方按照合同金额付款，且乙方依然按照合同约定提供服务直到合同期满；当实际刷卡金额低于合同金额时，甲方按照实际刷卡金额付款。

四、服务要求

遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《饭馆（餐厅）卫生标准》（GB16153）等国家和江苏省的法律法规规定；

（一）餐标

早餐：水煮蛋/煎蛋 1 个+主食（如包子、馅饼、炒饭等）1 份，各种粥汤、馒头、花卷、特色咸菜或小菜不限量供应。

午餐：一大荤，一小荤，一素，菜品一周内应无重复；米饭和粥汤不限量供应，同时供应一定数量的馒头。

早餐和午餐均须现场制作，并在就餐前 15 分钟准备好。加工后的饭菜根据季节要注意保热、保洁。如变更或其他情况，不能准时开餐，成交人应提前通知采购人下属管理部门，并留有充分时间做出补救；

特别说明：

a. 大荤是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于 90%，辅料比例不高于 10%，熟料不少于 100 克）。

b. 小荤是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于 30%，熟料不少于 100 克）。

c. 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品（熟料不少于 100 克）。

d. 饭菜现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

（二）食材采购与保存

1. 主食米、面、油、肉类等原材料必须从正规渠道进货，且必须有供货方提供的卫生检验合格证和相应质量检验合格证。采购的蔬菜要求新鲜、干净无污染。

2. 食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物；

3. 仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥；

4. 做好食品数量、质量合格证明或检验检疫证明的检查验收工作，腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、来历不明确的食品不得验收入库；

5. 做好食品数量、质量入库登记，做到先进先出，易坏先用；

6. 食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器

加盖密封，同时经常检查，防止霉变；

7.肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放；

8.冷冻设备定期化霜，保持霜薄（不得超过1cm）、气足；

9.经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品；

10.做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板。

（三）用工、卫生及安全责任要求

1. **用工要求：**乙方服务所需用工必须符合《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国民法典》等法律法规的要求，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行负责，甲方不承担连带责任，用工调整须报甲方备案。食堂内的工作人员属于乙方的职工，与甲方不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由乙方负责。如用工、用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，乙方承担全部责任和经济补偿，甲方概不承担任何责任。

乙方应在合同签订后提供服务前，向甲方提供所有驻场服务人员的身份证、健康证等相关材料，甲方有权对食堂用工情况进行监督和检查。

2. **安全要求：**乙方必须自行做好安全、防火和食品卫生等工作；划分消防责任区、指定消防责任人，负责食堂经营范围内的防火安全，负责培训员工熟练掌握消防设施、器材的使用方法。服从甲方职能部门的统一管理，确保安全无事故。如乙方派驻人员人为造成食品安全、水电、燃气、消防安全等方面的安全事故，由乙方承担全部责任，甲方概不负责。

3. **卫生要求：**

（1）食品卫生

①生、熟、半成品分开存放，生、熟食品工具、容器分开使用，水池、水箱标识齐全；

②冷荤部必须做到“五专”（专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒）；

③净料、成品、半成品的存放要离地上架；

④剩饭、剩菜、处理得当，充分加热后使用；

⑤食品防尘、防蝇、无变质；

（2）环境卫生

①饭厅、饭道的门窗及桌椅、地面、墙面整齐清洁，洗碗无残渣油垢，用餐后及时清扫餐桌和地面；

②库房物品码放整齐，货架分类，隔地离墙，通风换气，有防灭鼠措施，冰箱生熟及半成品分开，无变质食品；

③食堂沟、池畅通，地面整洁无垃圾，消灭蚊、蝇孳生地；

④食堂内外划分责任区并责任到人，做到活完脚下清。每周大扫除，坚持月末卫生日活动；

⑤食堂内无烟尘、烟头、痰迹、油垢、杂物，无老鼠、蟑螂等虫害。

（3）个人卫生

①持证上岗（健康证）；

②做到勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服；

③穿戴好工作服、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋、不戴首饰，操作前后及大小便后必须洗净双手；

④不准穿工作服上厕所，更衣柜内只能存放个人衣物；

（4）设备、炊具、餐酒茶具卫生

①炊事机械设备使用中生熟分开，使用后必须刷洗干净保持清洁，做到无锈、无油渍、无腐物，定位整齐，防止污染；

②炊用具使用前必须清洗，使用中生熟分开，使用后洗净保持清洁，定位、盖布存放，每周进行消毒，消毒次数随季节增减；

③餐酒茶具要到达光、洁、涩、干，每餐消毒并达到检验标准，密闭储存；

④成品，半成品和净料容器（盆、盘、筐）定位存放，每周消毒，消毒次数随季节增减；

整个食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到市卫生监督部门要求的卫生标准，甲方有权监督，并定时检查。

为确保饮食安全，甲方有权对乙方的供货渠道进行检查并对其服务质量进行考察、监督和提出改善意见。服务外包单位必须健全餐厅逐日消耗制度、食品留样制度、索证登记制度，并积极协助配合甲方搞好成本核算和膳食管理。甲方有权对外包单位每天菜品的分量、质量、品质色味进行监督、验收。

（四）设施设备管理要求

1. 乙方负责操作间及后厨所有设施设备的正常使用。

2. 乙方负责对和面机、压面机、烤箱等安全隐患较大的机械设备操作人员，

应进行岗前培训，专人操作。

3.餐具等低值易耗品在使用过程中，如发生损耗，乙方应及时告知甲方，并做好台账记录。

4.乙方应加强节能管理，及时关水、关电、关气，杜绝长明灯长流水等现象。

（五）应急处理要求

1.乙方应配合甲方做好重大应急活动的就餐保障工作。

2.乙方应制定食物中毒应急预案。食物中毒应急预案至少应包括：及时救治食物中毒人员、及时逐级报告、保护现场保留样品、如实反映状况、对中毒食物处理、对中毒场所采取相应的消毒处理等几项内容。

3.乙方应制定防范食物中毒方案。防范食物中毒方案应包括以下内容：

（1）严把食品原料进货关。乙方要严格把关，定点采购，确保所采购的原料符合有关的规定，从源头上把好食品卫生关。

（2）严把食堂仓库关。食堂仓库的钥匙由专人保管，职责落实到人，库房门口有明显标记，规定非食堂工作人员不准进入食堂库房。定期对库房里的原料进行检查，发现变质原料，及时处理，坚决杜绝变质的原料流入餐桌。

（3）对每餐每种的饭菜要做好留样，取每餐每种的饭菜250克密封好在冷藏箱内保存48小时。

（4）甲方负责提供每周每餐就餐的大约人数，一旦有较大人员变动时立即通知乙方。乙方应在收到甲方通知后立即响应并有计划地实施。

（5 ）乙方应按照消防部门的要求，制定消防应急预案。

（六）人员配置要求

乙方应派遣不少于2名服务人员驻场服务，如遇特殊情况服务人员不足时，乙方在原有固定人员基础上，应临时增派人员，保证服务质量，服务人员配置如下：

1.厨师不少于1人：身体健康，持有中式烹调师证（中级及以上证书）和3年以上相应的工作经历。能熟练掌握大锅菜的烹饪技巧，保证出品稳定。能制作符合本地口味和用餐人员普遍接受的多种菜系。擅长精品家常菜、徐州当地菜等多样化的菜品和各种汤品，满足不同口味和营养需求。熟悉常用食材的特性、品质鉴别、储存要求及预处理方法。能安全、熟练操作食堂常用的厨房设备，和设备基本维护保养常识。

2. 面点师不少于 1 人：具有 3 年以上相应工作经历，能独立完成面点和糕点的加工制作。能独立调制多种馅料，保证馅料口感鲜美、风味稳定。能根据季节变化、市场供应开发新品种。能熟练安全地操作和面机、压面机、发酵箱、蒸箱、烤箱、炸炉等专业设备，并懂得日常清洁和基本维护。

3. 厨工（如有）：具备较高的工作效率，能按菜谱规定的“标准分量”进行配菜。能了解各种食材的特性，正确进行初加工。珍惜食材，最大限度利用食材的可食用部分，避免浪费。时刻保持工作区域的清洁，操作结束后彻底打扫卫生，做到“工完场清”。有协作精神和补位意识，能与厨师和其他切配员密切配合，主动沟通，确保出菜流程顺畅。日常工作包括：接收、检查食材质量；进行清洗、切割、腌制等准备工作；妥善保存剩余食材，清洁工具，做好次日工作准备；协助厨师进行食材盘点和管理，及时报告库存情况。

注：以上为最低人员配置要求，乙方不得低于此配置要求。乙方可以根据自己的实际操作能力增加各岗位人员数量，以满足提供合格服务的需求。由甲方在乙方进场服务前核查人员配备情况，人员须按照要求配备到位，否则甲方有权拒签合同。签订合同后发现人员配备不满足要求的，甲方亦有权终止合同。

（七）其他要求

1. 合同总价包含但不限于完成本项服务工作所需的全部服务成本、经营成本、法定税费和管理企业的利润、合同包含的所有风险、责任等各项应有费用，服务费采用“包干制”，在项目实施中出现任何遗漏，均由乙方自行承担，甲方不再支付除合同总价以外的任何费用；

2. 对于乙方的实施方案，甲方有权要求进行修改和调整以便达到实际采购需求，乙方应无条件全力配合；

3. 乙方对服务缺陷不予更正，甲方有权另请其他单位更正，所发生的费用由乙方支付；提供针对此服务项目的有效的项目负责人及用工人员身份证、相关岗位的上岗证、职称证书、健康证等证明供甲方审核（乙方负责相关费用），若需更换项目负责人或其他用工人员，需经甲方许可。

4. 乙方必须在“扶贫 832 网”开通管理账号。且开通后，用同一个交易账号，在“扶贫 832 网”购买农副产品比例不低于 2024 本单位食堂农副产品采购总额的 10%，原则上不低于本单位该网上年度扶贫采购额。（同等条件下应优先购买本省对口帮扶支援地区农副产品）。

5. 乙方必须开通省网上商城。未开通网上商城且食堂自主经营的向市财政局申请、食堂外包的单位向省财政厅申请为承包方开通网上商城账号。在“省网上商城”购买农副产品比例不低于2024本单位食堂农副产品采购总额的3%，原则上不低于该网本单位上年度扶贫采购额。

五、双方权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1. 负责制定确保食堂正常就餐秩序应急预案及就餐人员共同遵守的准则。

2. 负责审核乙方的食堂管理制度及规范操作流程。

3. 检查监督食堂正常运行、制度执行。

4. 负责按照合同约定核算支付食堂外包服务费。由于乙方责任造成的损失，甲方从外包服务费用中直接扣除。

5. 甲方提供以成交后进场为准的厨房、餐厅专用设施设备供乙方使用。乙方承担厨房设施设备的正常维修维护费用。对于非正常使用产生的维修费用由乙方负责。

6. 甲方有权对乙方按合同派遣的工作人员的品质、身体健康状况、专业业务水平、综合素质等进行面试审核，如甲方审核不合格，甲方有权拒绝使用此工作人员，并要求乙方重新提供符合甲方要求的工作人员，直到达到甲方要求为止。但提供工作人员和更换工作人员必须按甲方规定时间提供（按合同拟派的工作人员在合同生效当天到位，因甲方要求更换的工作人员在三天内到位），否则，造成的后果损失由乙方负全责，甲方有权扣除缺位工作人员的工资，追究乙方违约责任，并有权单方面终止合同。

7. 甲方有权定期对乙方提供的工作餐种类、数量和质量进行满意度评价，乙方应及时根据意见建议做出相应调整。每月由甲方组织相关人员对其服务进行评估，若就餐人员满意度达不到70%的，甲方有权解除本合同，因此造成的经济及其他损失均由乙方承担。

8. 负责检查和监督乙方所有进场人员有效的卫生健康证明和所采购原材料供应商的有效证件。

9. 负责组织相关人员不定期检查食堂食品卫生、环境卫生、应急预案的落实情况。

（二）乙方的权利和义务

1. 乙方在接受甲方食堂监督管理的同时，负责向甲方收取食堂经营的应由甲方支付的各项费用。

2. 乙方应满足双方商定的菜肴种类等满足核算要求的菜肴质量和数量。

3. 乙方须具有履行采购需求的条件和资质，并向甲方提供每位员工的无犯罪记录证明、体检证明、相关技能证书、劳动合同、健康证及本人身份证复印件等证件资料，经甲方审核同意后，方可安排至甲方处工作。在项目执行过程中乙方未经甲方许可，不得变更服务人员。

4. 乙方须按照合同约定的岗位和条件配齐工作人员提供食堂服务，按照甲方的要求及时做好工作人员的调整、更换和补充工作。服务人员请、休假，乙方应提前安排经甲方认可的同等条件、资质的人员补岗。未及时补岗的，按照缺岗天数双倍扣除当月应付服务费（扣除数额=缺岗天数/当月工作日×当月应付服务费×2）。能区分岗位工资的，按照岗位工资标准计算，不能核清的，按照外包服务平均人员费用计算。

5. 乙方负责食堂的安全卫生并在甲方监督指导下工作。如存在以下问题：（1）饭菜中有头发、铁丝等异物；（2）食物有异味等，发现一次扣除当月服务费 2000 元。

6. 服务人员上班时间需统一着装、佩戴口罩、帽子等。如未按规定着装每人次扣除乙方服务费 200 元。服务人员在工作中应注意文明礼貌，不可与服务对象和甲方人员发生言语冲突，每发生一次扣除乙方当月服务费 5000 元。如出现此类问题应及时与甲方汇报，由甲方负责处理。

7. 乙方在运营过程中发现工作场所存在安全隐患的，应及时上报甲方进行评估整改。乙方人员应及时制定食堂的各项管理制度并组织落实，同时认真执行确保食堂正常就餐秩序的应急预案，杜绝各种事故发生。

8. 乙方全面负责食堂服务人员的安全事故防范和处理工作。乙方应严格遵守安全生产规定，规范工作程序，杜绝和防止各类事故发生。乙方人员上下班途中及工作期间发生的各类事故，全部由乙方自行承担。

9. 检查食堂各项设备设施及餐具完好情况，发现质量问题及时通报甲方进行维修或更换。因乙方保养和使用不当而造成各项设施设备及餐具损坏，由乙方维修或更换。

10. 乙方必须按甲方确定的食谱和要求进行保障，不得私自调整菜谱，订购食材的品种和数量要提前一天书面上报甲方。乙方人员必须严格按照甲方确定的

价格标准向就餐人员收取费用，严禁多收、少收、不收、漏收等。如出现上述问题乙方按照涉及金额20倍对甲方进行赔偿。

11.乙方必须加强对所有工作人员的管理，如发现乙方人员私自拿、带、偷、卖甲方的任何物品或食品的，每发现一次，乙方按照实物价值的3倍赔偿甲方损失，涉及金额过大的，交由警方处理。甲方有权单方终止合同，且不承担任何违约责任。

12.持续改进工作，定期与甲方保持沟通协调，积极主动与甲方协调需配合解决的管理问题。

13.对甲方提供的财产及各项设备设施乙方应妥善保管使用，无处置权。

六、违约责任

1.合同一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。

2.乙方未能达到约定的管理目标，就餐人员月满意率达不到甲方要求的，限期一个月进行整改，整改后仍达不到要求的，甲方有权单方解除合同，停止支付乙方一切费用，造成损失由乙方负担，甲方不承担任何违约责任，乙方应立即无条件按照甲方规定时间退场。

3.如发生食物中毒事件，乙方应赔偿由此给甲方造成的全部损失。甲方有权解除合同，且不承担任何违约责任，乙方应在甲方规定的时间内无条件退场。

七、违约解决途径

本合同的变更、解除和终止。

1.经双方当事人协商一致，合同内容可以变更，并签订变更合同。

2.甲乙双方解除本合同时，必须依照法律法规进行。

3.服务期内，甲方监督餐厅运作，乙方如不按本合同规定事项办理，甲方有权终止本合同。

4.如双方在履约过程中发生纠纷，双方协商解决不了的，向甲方所在地人民法院起诉解决。

八、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.本合同若有未尽事宜，由双方代表协商处理。

3. 本合同一式 肆 份，具有同等法律效力，甲方 贰 份，乙方 壹 份，代理机构备案一份。

4. 本合同自双方加盖公章或合同专用章后生效。

（以下无正文）

甲方（签章）：徐州市红十字血液中心

地址：

邮编：

传真：

电话：

法定代表人或授权代表（签名）：

签订时间：2025.11.28

乙方（签章）： 徐州正可餐饮管理有限公司

地址： 徐州经济技术开发区高铁时代广场 1 号楼 1-1101

邮编： 221000

传真： /

电话： 13905211171

开户银行：中国工商银行股份有限公司徐州淮海西路支行

银行账号：1106020609200407381

法定代表人或授权代表（签名）：

签订时间：2025 年 11 月 28 日

合同附件 1：食堂外包服务月度考核表

合同附件 2：用工、卫生及安全责任承诺书

合同附件 1：食堂外包服务月度考核表

食堂外包服务月度考核表 年 月 日					
序号	考核项目	考 核 内 容	标准分	考核得分	备注说明
1	劳动纪律	严格按照采购方制度，及时制作餐品，上班时间严禁做与本职工作无关事项，每违反一次扣 1 分。	10		
2	工作态度	包含：服务态度，工作表现及团体合作，应做到礼貌、勤勉、积极主动、认真负责，未按要求达标者每次扣 1 分，被服务对象投诉的，每次扣 2 分	10		
3	人员卫生	配餐人员应严格按照采购方要求，穿戴好工作服、工作帽，卫生分餐。未按要求达标者每次扣 1 分。	10		
4	食品安全	所提供、加工制作的食品应做到无变质腐化等安全问题，每违反一起扣 5 分，其他责任根据食品安全法规进行处罚。	15		
5	日常事务安排	安排处理好日常事务，及时协调解决有关问题，保持良好工作秩序，未按要求达标者每次扣 1 分。	5		
6	刷卡监督	在就餐中，必须按要求对刷卡严格监督，按照一卡一餐具发放，未按要求执行，每次扣 1 分	10		
7	菜品质量	严格按照确定好的菜谱进行制作，注意菜品在色、香、味及营养上有机结合，非特殊原因，未按菜谱落实的，每道菜扣 1 分。	20		
8	食品留样	严格按照食品留样标准进行食品留样，每天按实留样，并做好台账登记，未按要求执行每次扣 2 分。	10		
9	相关工作	做好食品卫生部门的检查和创文创卫相关工作，未按要求落实的每次扣 0.5 分。	10		
合计			100		
被考核人签名：			考核人签名：		

3.5.2 用工、卫生及安全责任承诺书

项目名称：徐州市红十字血液中心食堂外包服务

项目编号：JSZC-320300-HWZX-C2025-0755

如我单位被确定为中标人，我单位承诺：

1.用工承诺：用工符合《中华人民共和国民法典》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由我单位自行负责，采购人不承担连带责任，用工调整报采购人备案。食堂内的工作人员属于我单位的职工，与采购人不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由我单位人负责。如用工、用电、用水等引起的事故或发生意外伤亡，我单位承担全部责任和经济补偿，采购人不承担任何责任。

2.安全责任承诺：我单位注重食品卫生安全。我单位负责用工、用水、用电、用气安全和消防安全，明确责任人，服从采购人职能部门的统一管理，确保安全无事故。如发生食品安全、水电、消防安全等方面的安全事故，由我单位承担全部责任，采购人概不负责。落实门禁、监控等安全措施。

供应商：徐州正可餐饮管理有限公司（签章）

日期：2025 年 11 月 13 日