

# 国家税务总局天津市武清区税务局餐饮 服务项目合同

合同编号：TGPC-2024-D-1076

需方：国家税务总局天津市武清区税务局

供方：天津长瑞华通科技发展有限公司

## 合同一般条款

需方：国家税务总局天津市武清区税务局

供方：天津长瑞华通科技发展有限公司

供、需双方根据国家税务总局天津市武清区税务局餐饮服务项目  
(项目编号: TGPC-2024-D-1076) 的政府采购结果和招标文件的要求, 并经双方协商一致, 达成合同:

☒ 本合同为中小企业预留合同

☐ 本合同非中小企业预留合同

鉴于政府采购使用的合同文本的特殊性, 本合同一般条款仅作为确立法律关系框架作用, 具体合同的权利义务等内容以双方签订的专业合同为准, 该合同作为本政府采购合同附件, 与本合同具有同等法律效力, 如附件合同没有而合同一般条款有的且涉及政府采购性质的内容, 以合同一般条款内容为准。

一、采购内容: 详见附件 1

合同总价款: 3747886 元/人民币

大写: 人民币: 叁佰柒拾肆万柒仟捌佰捌拾陆元整

二、质量要求及对质量负责条件和期限: 见附件 2。

三、供方所提供的服务必须具有合法手续及相关文件。如涉及知识产权则必须是自己拥有或合法使用的。

四、服务时间、地点、方式: 见附件 3。

五、供方应随服务向需方交付的相关资料。如果所提交文件是外文的, 供方有义务为需方提供中文或译成中文文件。

六、验收工作由需方负责对合同进行验收。

七、服务费支付方式：见附件 4。

供方开户银行（汉字全称）：天津银行天马支行，

行号（数字代码）：313110040637，

帐 号：206301201080138788。

八、有关涉及本合同供方向天津市政府采购中心所提交的投标文件及有关澄清资料和服务承诺均视为本合同不可分割的部分，对供方具有约束力。

九、本合同一式肆份，需方留存贰份，供方留存贰份，均具同等效力，签字盖章后生效。

十、合同履行中产生的争议双方协商解决，协商不成的向需方所在地人民法院诉讼解决。

供方（公章）：

地址：天津市河西区平泉道增 5 号

法定代表人：

委托代理人：

电话：88121369

时间：2025 年 1 月 22 日

需方（公章）：

地址：

法定代表人：

委托代理人：

电话：

时间：2025 年 1 月 22 日



## 合同特殊条款

合同特殊条款是合同一般条款的补充和修改。如果两者之间有抵触，应以特殊条款为准。

合同特殊条款由甲、乙双方根据采购项目的具体情况协商拟订。

附件 1:采购内容

国家税务总局天津市武清区税务局餐饮服务

合同履行期限：一年

## 附件 2:质量要求及对质量负责条件和期限

### 一、人员及岗位要求

#### (一) 局机关服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                                                         | 是否接受退休人员 | 工作时间               |
|----|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|
| 1  | 项目经理 | 1  | 1.男女不限,年龄(男性 59 周岁或以下,女性 49 周岁或以下),身体健康;<br>2. 三年(含三年)以上单位餐饮管理经验,大专(或以上)学历;<br>3.负责整个项目运行、监督、检查、沟通、协调,处理日常事务常驻项目现场,不得兼管其他项目。 | 否        | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 厨师长  | 1  | 1. 年龄在 59 周岁或以下, 身体健康;<br>2.工作责任心强,且具有五年(含五年)以上单位餐饮服务管理经验;<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                       | 否        | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 3  | 主厨   | 4  | 1.主厨年龄在 35-59 周岁, 身体健康;<br>2.要求有 3 年以上餐饮工作经验;<br>3.持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                                     | 否        | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 4  | 面点师  | 5  | 1.男女不限,年龄(男性 59 周岁或以下,女性 49 周岁或以下),身体健康;<br>2.要有 3 年以上餐饮工作经验,业务娴熟;<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                               | 否        | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 5  | 西点师  | 5  | 1.男女不限,(年龄男性 59 周岁或以下,女性 49 周岁或以下),身体健康;<br>2.需具备 3 年以上餐饮工作经验,业务娴熟;<br>3.持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                               | 否        | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 6  | 服务员  | 5  | 1.女性,年龄 49 周岁或以下,有多年工作经验,身体健康;<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                                                   | 否        | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 7  | 厨师   | 2  | 1.男女不限,年龄(男性 59 周岁或以下,女性 49 周岁或以下),身体健康;<br>2.要求有 3 年以上餐饮工作经验;<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                   | 否        | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 合计 |      | 23 |                                                                                                                              |          |                    |

#### (二) 石各庄税务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                       | 是否接受退休人员 | 工作时间              |
|----|------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|
| 1  | 厨师   | 1  | 1.男女不限,年龄(男性 59 周岁或以下,女性 49 周岁或以下),身体健康;<br>2.要求有 3 年以上餐饮工作经验;<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否        | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性,年龄 49 周岁或以下,有多年工作经验;<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                      | 否        | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求 | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间 |
|----|------|----|------|--------------|------|
| 合计 |      | 2  |      |              |      |

### (三) 杨村税务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                             | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间               |
|----|------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| 1  | 厨师   | 2  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.需具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。。 | 否            | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性，年龄 49 周岁以下，有多年工作经验；<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。。                                            | 否            | 每周 5 作日<br>每日 8 小时 |
| 合计 |      | 3  |                                                                                                  |              |                    |

### (四) 下朱庄税务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                           | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间              |
|----|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1  | 厨师   | 1  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性，年龄 49 周岁或以下，有多年工作经验，身体健康；<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                     | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 3  | 西点师  | 1  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.需具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3.持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 合计 |      | 3  |                                                                                                |              |                   |

### (五) 南蔡村税务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                           | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间              |
|----|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1  | 厨师   | 2  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性，年龄 49 周岁以下，有多年工作经验，身体健康；<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                      | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 合计 |      | 3  |                                                                                                |              |                   |

### (六) 大碱厂务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求 | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间 |
|----|------|----|------|--------------|------|
|----|------|----|------|--------------|------|

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                           | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间              |
|----|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1  | 厨师   | 1  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性，年龄 49 周岁以下，有多年工作经验，身体健康；<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                      | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 合计 |      | 2  |                                                                                                |              |                   |

（七）崔黄口税务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                           | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间              |
|----|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1  | 厨师   | 1  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性，年龄 49 周岁或以下，有多年工作经验，身体健康；<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                     | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 合计 |      | 2  |                                                                                                |              |                   |

（八）大孟庄税务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                           | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间              |
|----|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1  | 厨师   | 1  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性，年龄 49 周岁或以下，有多年工作经验，身体健康；<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                     | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 3  | 面点师  | 1  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.要有 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 合计 |      | 3  |                                                                                                |              |                   |

（九）河西务税务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                           | 是否接受<br>退休人员 | 工作时间              |
|----|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1  | 厨师   | 1  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性，年龄 49 周岁或以下，有多年工作经验，身体健康；<br>2. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗                                      | 否            | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |

|    |   |
|----|---|
| 合计 | 2 |
|----|---|

(十) 东马圈税务所服务人员需求

| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 人员要求                                                                                          | 是否接受退休人员 | 工作时间              |
|----|------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|
| 1  | 厨师   | 1  | 1.男女不限，年龄（男性 59 周岁或以下，女性 49 周岁或以下），身体健康；<br>2.具备 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟；<br>3.持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 | 否        | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 2  | 服务员  | 1  | 1.女性，年龄 49 周岁或以下，有多年工作经验，身体健康；<br>2.持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。                                     | 否        | 每周 5 日<br>每日 8 小时 |
| 合计 |      | 2  |                                                                                               |          |                   |

注：

以上合计共 45 人。

按劳动法和国务院关于职工工作时间的规定，正常情况下，上述人员每日工作不超过 8 小时，每周工作不超过 40 小时。需安排加班的，中标供应商应配合并向劳动者支付加班费。

采购合同履行过程中，如遇国家和我市相关政策调整等法定情形的，采购人可以与供应商签订补充合同，补充合同应当按照政府采购法律法规的相关要求报同级财政部门备案。

## 二、食堂餐饮服务内容及标准

### (一) 食堂配餐服务标准

1.用餐标准：由采购人或按采购人要求制定菜谱，拟定需采购菜品及数量。

2.食堂营业时间：早餐 7：45-8：30，午餐 11：45-12：45，晚餐 17:30-18:00，如遇特殊情况，采购人可根据需要进行调整用餐时间。

3.口味要求：主副食平衡，营养平衡，杂粮与细粮平衡，荤素平

衡，寒热平衡；注重色、香、味、形；饭菜品种、花样、风味、烹调方法多样化，体现特色；低盐少油，口感好，有食欲。

## （二）操作间工作标准

1. 所有人员必须着装上岗，上岗前要用肥皂洗手，上岗后对厨具、案板、工作台、灶上、灶下、地板进行一次严格的清整。

2. 加强原料的卫生检查。凡腐败、变质、有毒、有害、发霉、虫蛀原料，一律不准加工使用。

3. 肉类原料解冻不宜采用自来水冲淋，更不能用温水浸泡，要自然解冻，肉类原料加工后，应尽快烹调使用，暂时不用的或一时用不完的要放入冰箱冷藏。

4. 肉类、水产品、蔬菜要分类清洗和加工，不准放入同一个池内。肉类、水产类清洗后要无鳞、无鳃、无内脏；鲜蛋使用前要用水逐个清洗；蔬菜必须按一拣二洗三切顺序操作，做到无泥沙、无杂草，肉类、水产品等易腐品不准落地存放。

5. 菜肴制作要按照规定程序操作，不准偷工减料，要充分加热，防止外熟里生，隔顿、隔夜或外购食品要烧后使用。

6. 冷菜生产要做到当时使用，当时制作，用多少加工多少，改刀后隔顿、隔夜的冷菜不准再次使用，冷菜的切配过程中要注意刀、案板、工作台、菜墩、抹布和手的消毒，装盘的冷菜不准重叠存放。

7. 食品制作使用添加剂要按国家规定标准严格配兑，食品制作后要放入食品橱内，做到防尘、防蝇、防鼠。

8. 厨师在菜肴生产环节中要精打细算，注意节约，不准浪费，严

禁用油或其它食品原料助火。

9. 不准用抹布抹擦碗边、盘边，滴在盘、碗边的汤汁必须用餐巾纸或消毒布抹擦。加工用具做到，刀不锈、面板、菜墩不霉、加工台面、抹布干净，无油污，炒锅勤使勤刷。

10. 工作结束后调料加盖。灶上、灶下、地板、墙壁、水池、厨具盛器要冲洗干净。绞肉机等机械设备用后要拆开冲洗。

11. 爱护公物，保养好各种设施和设备。工作完成后，要及时清理现场，将使用过的机器、工用具、地面清刷干净，工用具、配料摆放原位。

### （三）卫生安全标准

1. 采购人有权对中标供应商的服务和饭菜质量进行实时监督。

2. 食堂食品制作需符合《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》的相关规定。中标供应商应设置食品卫生管理人员，承担食品卫生管理责任，对食品 48 小时留样备查，有留样记录，以备人员出现食物中毒或其他情况下的查验。

3. 中标供应商负责餐厅的保洁工作，做好环境卫生工作，严防食物中毒。如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，中标供应商承担引起的一切经济 and 法律责任。

食堂区域由中标供应商负责打扫，保证操作间、洗菜间、用餐地点等地方每次餐后清扫干净，保证地面清洁，确保食堂墙壁、门窗、洗碗池、餐桌椅、案板用具等无油污、无废纸果壳、无灰尘、无卫生死角，保证操作环境要保持卫生整洁，达标，保证加工食品过程中安

全健康。

厨房地面和墙壁水管要保持干净卫生无油污，下水通道保持畅通。灶头和抽烟罩要经常打扫，保持干净明亮，调料的容器要干净，排放整齐。炒完菜后，须把工作台上下脏物冲刷干净。爱护厨房的各种机械设施和用具，严格按照操作规程使用各种设施设备，严禁违规操作，因操作不当或人为因素造成设备设施损坏，所形成的经济损失，由中标供应商负责承担。须保持厨房各种原料的清洁卫生，要保持无锈渍，无油污，经常擦洗案板。不准无关人员进入，以免发生食品污染，刀与砧板都必须进行消毒处理。

库房保持空气流畅，地面干净，物品摆放整齐，无关人员不得入内。餐厅的门口、楼梯、洗手间、下水道等的卫生须由专人负责。餐厅的垃圾要有专一的地点存放，每餐要清倒并打扫干净。餐厅要做到消灭四害，杜绝蚊蝇横飞的现象出现。

### 三、应急服务要求

当出现不可预知紧急情况时（例如停水停电、极端天气、群体事件、自然灾害等），保证服务正常运转的措施，包括但不限于临时增配人员、临时调集设备、现有人员岗位职责临时增加、与相关政府部门协调配合等。

### 四、人员保密要求

1. 所有服务人员必须严格遵守国家、地方、行业相关保密管理政策规定。

2. 中标供应商录用前必须对所录用人员进行政治审查，签订保密

协议书，组织岗前保密培训；制定人员保密工作制度，建立信息档案，定期开展保密教育。服务人员对陌生人员或社会媒体询问采购人内部情况和政务事项时，严禁擅自接受询问。务必做到不该看的不看，不该问的不问，不该说的不说，不该动的不动。每名员工不得向外界透露采购人内部情况及工作相关信息。中标供应商应与曾服务此项目的解聘、辞职人员签订离岗保密承诺书，并对其离岗后提出保密要求。如有违反，我单位有权向服务企业追究法律责任。中标供应商应保证加强教育管理，禁止各岗位服务人员随意发表、交流、讨论、传播我单位内部人员信息或工作事项，如有违反，严肃处理。

#### 五、人员稳定性要求

在整个服务期内，人员更换率不得超过 5%，更换人员不得低于需方需求，且应经需方同意。

#### 六、进驻和接管要求

为保证本项目日常工作稳定有序持续进行，投标人应以科学严谨的态度制定完善的人员管理进驻、接管方案，指派相关管理及技术人员负责各项服务全面接管工作，确保工作按时顺利交接，平稳过渡。

#### 七、其他要求

1、本合同一经签订，合同履行期内，合同金额一般不予变动，确需变动的，双方需签订补充协议，变动后的金额不得超过中标金额。

2、发生紧急情况和突发事件时，采取应急措施，最大限度减少各方面的损失。

3、中标供应商应定期组织员工开展安全培训和安全检查，在相关设备的操作使用中严格执行安全规范，确保不出现安全事故，如

因管理不到位引发的安全事故及安全责任，投标人应负相应责任。

## 八、费用分割

1. 全体服务人员着统一工作服上岗，服装费由供方承担。
2. 厨房设备、餐具、水费、能源费、食材调料费用等由需方承担。

## 九、项目验收要求

| 考核项目   | 考核标准    | 扣分规则                                                                                |
|--------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 员工出勤率  | 满分 20 分 | 缺勤每人每天扣 1 分，此项分数扣完为止。                                                               |
| 安全生产   | 满分 20 分 | 出现 1 次安全事故扣 20 分。                                                                   |
| 食堂餐饮服务 | 满分 60 分 | 保障食堂操作间和用餐区域干净卫生，发现一次卫生问题扣 1 分；菜品满意率达到 90%不扣分，干部满意率 80%-90%扣 1 分，干部满意率 80% 以下扣 2 分。 |

（一）项目按月进行考核。

（二）项目考核满分为 100 分。

（三）每月考核分数 95 分以上，提醒乙方应加强管理。

（四）每月考核 90 分至 95 分，对乙方进行口头警告，并要求乙方加强管理监督。

（五）每月考核 85 分至 90 分，对乙方进行警告，要求乙方及时整改。

（六）每月考核 80 分至 85 分，按扣分项扣除一定比例服务费，要求立即整改。

（七）每月考核不足 80 分，扣除 20%服务费，要求立即整改，必要时更换项目经理。

（八）按照采购合同的约定和现行国家标准、行业标准或企业标

准对每一服务环节、安全标准的履约情况进行考核与验收。必要时，招标人有权邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。验收结束后，应当出具验收书，列明各项服务的考核验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。

### 附件 3:服务时间、地点、方式

1. 服务时间：自合同签订之日起1年。
2. 服务地点：本项目需方指定的地点。
3. 服务方式：本项目需方指定的方式。

#### 附件 4:服务费支付方式

按月付款,经考核后,每月15日前支付上一月服务费。2025年1-11月,每月服务费312323元,12月服务费312333元。(特殊情况以合同为准)。