

# 国家税务总局天津市宝坻区税务局 2025 年 -2026 年食堂餐饮服务项目（项目编号： TGPC-2024-D-1146）服务合同

采购人（甲方）：国家税务总局天津市宝坻区税务局

供应商（乙方）：天津市龙鼎物业有限公司

甲、乙双方根据项目（项目编号：TGPC-2024-D-1146）的政府采购结果和招标文件（或采购文件）的要求，并经双方协商一致，达成本合同：

☒ 本合同为中小企业预留合同

☐ 本合同非中小企业预留合同

## 第一条委托食堂餐饮服务的基本情况

项目名称：国家税务总局天津市宝坻区税务局 2025 年-2026 年食堂餐饮服务。

服务范围：国家税务总局天津市宝坻区税务局区局机关和十个外派税务所。

## 第二条食堂餐饮服务内容及标准

按附件标准执行。

## 第三条食堂餐饮服务合同期限

食堂餐饮服务合同期限为自合同签订起两年。

## 第四条甲方权利义务

1、甲方负责对乙方进行检查监督，若乙方餐饮服务工作达不到合同要求，甲方有权进行处罚。

2、甲方为乙方免费提供的设备、工具、耗材及其他条件如下：

(1) 食材、调料、洗洁用品、牙签、纸巾等；

(2) 燃气、水、电、厨房设施、设备费用及相关设施设备维修

费用；

(3) 采购人提供食堂场地及正常经营的一切设备(包括餐具、餐桌、餐椅、炊具、餐盘、冷藏、保鲜设备等)；

(4) 各处食堂排烟罩及烟道的定期清洁费用由采购人承担。

3、甲方及其员工应尊重乙方工作人员及其劳动成果，不得鄙视或讥讽餐饮服务人员，并教育甲方人员自觉维护餐饮服务环境卫生与秩序。

#### 第五条乙方权利义务

1、乙方须确保合同执行有效，向甲方提供熟练服务人员，并遵守甲方、乙方的规章制度，保持甲方良好的环境，爱护甲方的财物，注意言行举止以维护甲方的良好形象。

2、乙方派驻甲方工作的员工完全满足招标文件各项要求。

3、乙方负责维护甲方一切公共设施，损坏东西照价赔偿，决不允许有挪用或偷窃行为。

4、如甲方要求乙方撤换不合适的服务人员，乙方无条件接受。

5、乙方接受采购人的监督，按照招标文件中费用分割部分要求按时支付派驻员工正常工资、社保、公积金、按照劳动保障相关规定要求的定期体检、防暑降温费、取暖费等费用；

6、接受餐饮行政主管部门的监督指导；

7、乙方派驻人员应遵守采购人保密相关规定，服从节能管理相关要求。

#### 第六条食堂餐饮服务费用

本项目服务费采取包干制的形式，两年服务费用为大写：贰佰捌拾叁万捌仟零叁拾捌元整（小写：2838038.00 元）。

乙方按照上述标准收取食堂餐饮服务费用，并按本合同约定的服务内容和质量标准提供服务，盈余或亏损由乙方享有或承担。

付款方式如下：

按月付款，经考核后，次月支付上一月服务费。

乙方开户银行（汉字全称）：天津农商银行静海商城分理处，

行号（数字代码）： 402110015842，

帐 号： 9082001020010000003933。

### 第七条违约责任

（一）甲方违反合同第四条的约定，使乙方未完成规定的食堂餐饮服务目标，乙方有权要求甲方解决，逾期未解决的，甲方承担违约责任；造成乙方经济损失的，甲方应当给予乙方经济赔偿。

（二）乙方违反本合同第二、五条的约定，未能达到约定的服务目标或未按合同约定执行相关条款内容的，甲方有权要求乙方在十日内整改，逾期未整改的，乙方承担违约责任；造成甲方经济损失的，乙方应当给予甲方经济赔偿。

（三）乙方违反本合同第六条约定，擅自提高收费标准的，甲方有权要求乙方清退；造成甲方经济损失的，乙方应当给予甲方经济赔偿。

（四）合同期满，乙方未按规定时间向甲方办理移交事项，乙方应向甲方支付违约金。

（五）若采购人部分人员拒绝、阻碍乙方正常提供服务的，甲方应当承担赔偿责任。

（六）甲、乙任何一方无正当理由提前终止合同的，应当向对方支付违约金；违约方还应当承担超过违约金部分的经济损失。

### 第八条不可抗力的约定

本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应当按有关法律规定及时协商处理。

### 第九条合同的解除

本合同因任何一方原因而无法继续履行的，解除合同的一方应当在三个月前将解除时间、原因书面告知合同另一方。

合同解除后，按照有关规定办理相关交接手续。

### 第十条争议处理

由于甲、乙双方在履行本合同过程中出现问题，由甲、乙双方直接交涉解决，包括采用诉诸法律的手段。

本合同未作明示约定，而又有相关法律、法规规定的，从其规定。  
本合同发生争议产生的诉讼，由合同履行所在地人民法院管辖。

### 第十一条 合同附件

有关涉及本合同乙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，对乙方具  
有约束力。

本合同及其附件和合同特殊条款中未规定的事宜，均遵照国家和  
本市有关法律、法规和规章执行。

### 第十二条 合同生效

本合同一式四份，甲方持两份，乙方持两份，均具同等效力，签  
字盖章后生效。

采购人-甲方（公章）：

地址：天津市宝坻区

法定代表人：

委托代理人：

电话：022-29243991

时间：2025年 2 月



供应商-乙方（公章）：天津市龙鼎初业有限公司

地址：天津市静海区

法定代表人：寇雅

委托代理人：纪艳霞

电话：022-68195956

14 日



## 附件

### 服务内容及标准

#### （一）食堂配餐服务标准

1. 用餐标准：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 7:30-8:30，午餐 11:30-13:00，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。

### （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。灶头和抽油烟罩要经常打扫，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。厨房的各种机械用具，要保持无锈渍，无油污，经常擦洗案板。厨房须保持各种原料的清洁卫生，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。

### （四）项目各岗位职责

1. 厨师长的职责：负责厨房的组织领导与业务管理工作；负责厨房的劳动力

调配和班组间的协调工作；负责指挥烹调工作。制定菜单，对菜点质量现场把关指导；准确掌握原料结存量，了解市场供应情况和价格，根据不同季节和需求制定菜单推出新菜，每天审核请购单；负责厨房卫生工作，抓好食品卫生和个人卫生督促严格执行食品卫生法，把好原料的进货验收关；在食堂管理员的领导下，执行食堂的各项规章、制度及工作标准，主持厨房的全面工作；负责制定菜谱，并将每周食谱进行公布；负责每日食堂就餐的成本核算工作，负责在规定的时间内完成主食制作、冷荤菜的供餐、副食品的制作等供餐工作；负责厨房的安全工作及厨房的食品卫生工作；负责厨房内其他工种的协调工作，共同做好调剂伙食工作；完成食堂管理员交办的其他食堂工作。

2. 主厨的职责：在食堂管理员和厨师长的领导下，执行食堂的各项规章制度及工作标准；负责在规定的时间内完成厨师长交代的制作等供餐工作；完成分配的各项工作，遵守食堂的各项规章制度；完成管理员交办的其他工作。

3. 面点师的职责：制作点心前将刀、案板、食品容器等清洗干净；工具、用具、容器、盛器生熟分开，成品容器专用；工作结束将刀、案板、面缸、食品容器等到洗刷干净。未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下的温度条件下贮存。正确操作各种机器，严禁用湿手接触开关，爱护公物，保养好各种设备。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，以保持点心中整洁。

4. 砧板的职责：负责区域的环境卫生、刀具的采购使用和清洗、砧板区域及工作台的卫生及原料摆放整齐管理；砧板区菜墩及刀具卫生。热菜间所有保鲜盒、塑料筐里外卫生管理。食材原料的加工处理及保鲜处理。

5. 洗碗工的职责：负责食堂全部卫生；负责餐具洗涤消毒、负责每日择菜的工作（休假由厨房替补）；负责洗碗间的保洁及保养工作（物品、操作台、餐具保洁柜、餐具消毒柜、下水沟、垃圾桶等）；负责洗碗间的财产保管及各项物料补充，严格遵守食堂规章制度，完成厨师长交代的一切工作。

为提供多样性菜品和口味，中标供应商需根据采购人要求对主厨每半年进行一次轮换。中标供应商应保证所有人员按时到岗，确保出勤率，不得自行减少出勤人数。

#### （五）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。

#### （六）人员保密要求

保证服务过程中有可能获取的保密信息不泄露的措施，包括但不限于制定保密制度、服务人员保密培训、重点岗位双人服务、泄密惩罚办法。

#### （七）人员稳定性要求

在整个服务期内，人员更换率不得超过 20%，更换人员不得低于采购需求，且应经采购人同意（特殊情况以合同为准）。

#### （八）进驻和接管要求

中标后，及时配齐所需人员、工具、设备等，在规定的时间内保证全体服务人员按时进场服务，如果为新任服务公司，则还需与前任公司进行交接，保留相关记录，做到服务平稳过渡，对采购人工作无不良影响。

#### （九）其他

乙方在投标文件中承诺的其他服务内容及标准。