

## 食堂餐饮服务合同

甲方（甲方）：国家税务总局天津市河西区税务局

乙方（乙方）：天津市广明餐饮管理有限责任公司

甲、乙双方根据国家税务总局天津市河西区税务局食堂餐饮服务采购项目（项目编号：TGPC-2025-D-1391）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

一、项目名称：国家税务总局天津市河西区税务局食堂餐饮服务采购项目

二、项目地点：广东路办公区（河西区广东路 65 号）；越秀路办公区（河西区越秀路越秀大厦 B 座）；浦口道办公区（河西区浦口道 70 号增 1 号）

三、承包范围：在服务期内为甲方机关食堂提供餐饮服务。

四、合同价款：2539767.46 元

乙方投入餐饮管理人员共 24 名，甲方按季度支付乙方服务费，合同期内前七个季度每季度服务费为人民币 317470 元（大写：人民币叁拾壹万柒仟肆佰柒拾圆整），合同期最后一个季度服务费为 317477.46 元（大写：人民币叁拾壹万柒仟肆佰柒拾柒圆肆角陆分）。

五、乙方承诺：

按招标文件要求及投标文件承诺尽职尽责的餐饮服务，创造洁净、优美、舒适的环境；维护甲方的良好形象。

六、甲方责任：

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；

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。

七、乙方责任：

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、乙方负责购买员工之保险和支付工资、劳保福利、住房公积金等一切待遇，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。一经发现乙方人员存在挪用、偷窃等行为，乙方负责赔偿一切损失，甲方保留追究乙方及相关人员的权利。

4、所有派驻员工，乙方提供统一工作服并佩戴乙方公司的企业牌。

5、如甲方要求乙方撤换不合适的服务人员，乙方无条件接受。

#### 八、服务验收考核标准：

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，甲方有权邀请参加本项目的其他乙方或者第三方机构参与验收。参与验收的乙方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。

#### 九、付款方式：

按季度付款，季度终了后经甲方组织验收合格，乙方向甲方开具增值税发票，甲方收到发票后 30 日内支付当季服务费。

#### 十、合同服务期限：

本合同自 2026 年 2 月 1 日起生效至 2028 年 1 月 31 日止，2026 年 1 月 31 日前乙方服务人员准备到位，2026 年 2 月 1 日准时进场服务。

#### 十一、其他事项

##### (一) 人员及岗位要求

序号	岗位名称	人数	要求	工作时间
1	项目经理	1	大专以上（含大专）学历，具备 5 年以上（含 5 年）单位餐饮管理经验，55 周岁或以下 ★持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗	每日工作 8 小时，每周工作 5 日，特殊情况需加班；
2	厨师长	3	55 周岁或以下，5 年以上相关管理经验 ★持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗	
3	厨师	2	55 周岁或以下，3 年以上餐饮工作经验 ★持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗	
4	面点师	4	50 周岁或以下，3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟、	

			责任心强 ★持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗
5	砧板	4	55 周岁或以下，3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟、责任心强 ★持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗
6	洗碗工	5	55 周岁或以下，3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟、责任心强 ★持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗
7	服务员	5	55 周岁或以下，3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟、责任心强 ★持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗
合计		24	

以上人员均不接受退休人员。

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，乙方应配合并向劳动者支付加班费，甲方不负责相关费用。

### （二）具体要求

食堂就餐时间：早餐 7:45-8:25，午餐 11:30-13:00。如遇特殊情况，甲方可根据需要进行调整用餐时间。

#### 1.早餐

每日早餐将安排不少于 6 种小菜和咸菜、5 种稀食、6 种花色面食。保证每天每人 1 个煮鸡蛋（或卤鸡蛋、茶叶蛋等），1 个如肉丝面、麻辣烫、羊杂汤等的小吃，每天早餐有牛奶、豆浆和 2 种以上的杂粮例如玉米、红薯等。

#### 2.午餐

每日午餐热菜不少于 6 种，其中主荤菜 1 种、次荤菜 2 种、素菜 3 种。

每日午餐安排不少于 2 种小吃或风味餐。

每日午餐安排米饭在内的 4-6 种主食及点心。

根据餐标情况安排 1 种水果和酸奶。

每日午餐将安排 4 种稀食。即：2 种汤和 2 种粥。

午餐将配备调剂小咸菜（自制）2 种。

#### 3.其他

回民餐单独准备（包括食材及餐具、用具）

中国传统节日应自制富有中国传统特色食品（如：月饼、粽子、汤圆等）

为甲方无偿提供庆典、接待及其他团体活动所需特殊餐饮服务。

甲方加班需求应无条件配合，全天候提供无偿加班，加班餐应按标准准时提

供。

日常所有面食全部自制，不得外购。

物业值班员工餐须按时按标准送餐到岗。

#### 4.口味要求

做到主副食平衡、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。低盐少油，口感好，有食欲。

#### 5.饮食标准

厨师长要会同有关人员确定菜品的工艺，包括价格、用料标准、口味、颜色、装盘、容器等。

每周三前制定下周菜谱（根据甲方要求随时调整），菜谱的制定需经过与甲方相关人员沟通并一致认可后方可执行；菜谱的制定要细化到列明每日的各类主副食、汤粥、小吃、酸奶、水果等的具体名称；菜品一月调整一次，菜品更换率在30%以上。

项目经理、厨师长及有关人员每周至少一次检查食材质量和来源，保证饭菜的质量。

厨房生产要严格按岗位分工，做到职责明确、责任到人，严禁擅自越岗操作。

设置菜品质检员（厨师长兼任），负责菜品质量检验把关。

厨房人员要严格执行《食品安全法》，严格按照食品卫生规程进行操作。

项目经理、厨师长在每天例会上要讲评前一天的反馈意见和情况。

#### 6.安全标准

厨房内要配备防火和灭火器材与设备。

厨房必须保持清洁，染有油污的抹布、纸屑等杂物应随时清除，炉灶的油垢应经常清除，以免火屑飞散引起火灾。

炒菜时，厨师禁止随便离开或分神处理其他事物或与人聊天。

油锅起火时，应立即用锅盖紧闭，使之缺氧而熄灭，并除去热源，关闭炉火。

易燃、易爆危险物品，如酒精、汽油、煤气桶钢瓶、火柴等，不可放置于食堂内。

厨房各种电器设备的安装和使用必须符合防火安全要求，严禁超负荷使用。

厨房各种电器设备的绝缘性要好,插座头损坏或电线外部绝缘体损坏应立即更换或修理;发现电线着火时,应迅速切断电源,切勿用水泼覆其上。

厨房各种电器设备的使用和操作必须按照安全操作规程严格执行。例如,在使用燃气灶时,必须按照“先点火后开气”的操作规程。

用电烹煮食物时,需防水分烧干起火,用电切勿利用分叉或多口插座同时使用多个电器。

厨房在炸、煎、烤各种食品时,油锅、烤箱内的温度不要过高,油锅内的油不要太满,以防引起火灾。

使用燃气灶、煤气管线时,勿靠近电气线路或电源插座装置,炉具及钢瓶未经检验合格,不可采用。

每日工作结束时,必须清理厨房,检查电源及燃气、热源火种等开关确认已关闭。

如果发生火灾,应立即求援消防中心,在消防队未到前,自己要先抢救。油类起火最好用消防沙或灭火器扑灭。

平时注意对员工进行消防宣传,灌输救灾常识,实施救灾编组,训练人员正确使用消防器材。要经常检验灭火器及消防水栓,以免失效。应储备一些沙包,作为应急之需。

## 7.卫生标准

### 食品卫生实行“五个四”管理

由原料到成品实行“四不制度”:不采购腐烂变质和过期的材料,保管员不验收腐烂变质和过期的原料,加工人员不用腐烂变质和过期的材料,服务人员不送腐烂变质和过期的材料。

成品(食品)有效实行“四隔离”:生与熟隔离,成品与半成品隔离,食品与药物隔离,食品与天然水、冰隔离。

用(食)具实行“四过关”:一洗、二刷、三冲、四消毒(蒸汽和开水、消毒柜)。

环境卫生“四定”办法:定人、定物、定时间、定质量,划区分工,包干负责。

个人卫生做到“四勤”:勤洗手剪指甲,勤洗澡理发,勤洗被,勤洗工服、

抹布。

#### 卫生检查标准

地面清洁无杂物，桌椅摆放洁净，门窗玻璃经常擦洗，四壁无尘，洁净舒适。

餐厅周围的垃圾污水经常清除，残肴骨渣及时清理，餐厅内不得摆放杂物、空酒瓶、私人用品、扫帚、拖把和簸箕等清洁用具。

洗手间勤冲洗、勤打扫，做到空气清新、无异味、清洁明亮。

餐厅、通道、工作区域采取有效措施，消灭苍蝇、老鼠、蛸蚁等害虫。

#### 厨房个人卫生检查标准

个人卫生做好“四勤”、工作前后要洗手、定期进行体检。

厨房人员上岗要着工作服，戴卫生帽。

女员工不浓妆艳抹，不喷过多香水，不涂指甲油。

#### 厨房操作卫生检查标准

每天清洗，用开水浸烫使用过的抹布、垫布，以减少、杀灭细菌，托盘等工具要保持清洁。

工作时，不许对着食品咳嗽、讲话、打喷嚏，不许随地吐痰，不准吸烟，不许在客人面前挖耳、剔牙、抓头皮、打呵欠、抠鼻子。

端食物或入口用品的用具时要使用托盘。

坚决不采购、制作、食用腐烂变质的食品。

服务过程中要留心就餐者，发现患病者，应将其所用餐具单独存放、重点消毒。

勿用手抓碗口或汤羹的入口处。

#### 餐具卫生检查标准

总体要求就是无油污、无水渍、无细菌。

坚持“刮、洗、过、消毒”四环节。

刮——餐具洗涤前先刮去盘、碗中的剩菜、剩汤，进行大、小餐具分类，并分别清洗。

洗——较油腻的盘碗需用热水清洗，放碱或洗洁精去油腻。

过——洗涤后用清水冲洗。

消毒——凡盛装直接入口食物、饮料的杯盘碗碟及所用小件餐具实行高温消

毒。

#### 食品卫生管理规定

保持食堂内外环境整洁,采取消除苍蝇、峭蚁、老鼠和其他有害昆虫及其他滋生条件的措施,与有毒、有害场所保持规定的距离。

在食物制作的过程中防止生食品与熟食品、原料与成品交叉污染。

厨房人员每年必须进行健康检查,如发现患有各种传染病要立即调离工作岗位。

凡出现患有痢疾、伤寒等消化道传染病(包括病原携带者),活动性肺结核化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病者,必须及时更换人员接替该岗位工作。

不得使用超过保存期限的食品或食品原料。

#### 食品储存卫生管理规定

控制食品的腐烂变质,消灭或控制微生物的繁衍,防止安全物质的破坏,保持食品中的营养素,延长食品可供使用的期限,满足食堂供应的需求。

厨房内储存的食物卫生要求主要是做到防霉、防鼠、防虫、控制温湿度及定期进行食品库房的清洗和消毒,减少外界因素对食品的污染。

食品在库房中存储的方式要考虑有足够的空间,不可过分密集,一般与地板和墙壁保持 20 厘米的距离。

各类食品应分类存放,食品与非食品,原料与半成品,卫生质量存在的问题的食品与正常食品,短期存放与较长期存放的食品,以及具有异味食品与易吸收异味的食品不能混淆堆放。

对入库的食品应做好验收,变质食品不可以入库,要对库存食品定期进行卫生质量检验。

食品仓库要保持高度的清洁状态,具有良好的通风设备和健全的清洁卫生制度。

冷藏设备要经常保持冷凝管上不结霜。易碎物品要严格防碰破,如灯泡要用铁丝网罩盖。

对库存食品应做到“先进先出”加快周转、尽量缩短储存期。

#### 8. 食堂服务标准

食堂环境标准：

布置简洁明快、环境清洁舒适。

餐厅要清洁卫生，保证有岗、有人、有服务。

室内冬季 22° -26° ，夏季 18° -24° 。

室内噪声不高于 50 分贝。

厨房设施设备和环境标准：

水台、冰箱、炉灶、蒸汽炉等设施设备完好有效。

防蝇、排烟通风设施完好。

消防设备、器材完好有效。

各种食品加工器械完好有效。

连接餐厅的通道，有隔音、隔气装置，干净整洁。

服务质量标准：

用餐时在餐厅安排人员服务引导，保证餐厅就餐秩序。

服务人员要做到仪容端正，仪表整洁，保证服务规范。

开工作业前，做好上岗前检查，明确分工。

早中晚及各式就餐规范布置，餐桌椅横竖对齐。

严格执行使用托盘服务，保持托盘无油腻。

食堂内设意见征求表，并对填写过的及时收回。

保持食堂走廊过道等公共场所的整洁、无浮尘、无污渍。

保持清洁卫生，门窗光亮，地板、墙面天花板无积灰、无四害、无蜘蛛网。

## 9.服务标准

### 能源管理

根据能源使用状况，加强对能源消耗的管理工作。

建立能源管理制度。

根据运行情况制定节能措施。

制订年度节能措施，加强组织，精心操作，杜绝跑、冒、滴、漏现象，节约每一度电、每一滴水。

加强对水资源的管理，针对发现的问题立即进行调整，争取将运行中的水消耗降至最低限度。

对电能消耗进行管理，每月对用电量进行分析，杜绝浪费现象。在保证正常运行的情况下，将电量消耗降至最低限度。

对月度能源消耗情况进行精心分析，发现能源消耗不合理的现象及时进行调整，并组织进行整改。不断总结经验，使节能降耗工作不断取得新的成绩。

#### 食堂管理

乙方需承诺上岗人员通过专业渠道招聘和培训，接受过专业的素质、技能培训，具有相关职业资格证书。

乙方需承诺上岗人员身体健康无家族传染病史和流行病史，上岗前提供由县级（含）以上级别医院出具健康证明。

建立食材进销存台账，对每日食材的入库、耗用、留存情况详细记录，甲方将不定期进行检查，杜绝浪费、挪用、盗窃等情况发生。

采购物品、食品要保证在源头上质优、新鲜、干净。

严格按照食品加工流程及工艺去操作。

食品在运送过程中要严格按照卫生要求，且密封保存，直至开餐。

每天要对食堂进行消毒处理，餐具、炊具和盛放食品的容器使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后必须洗净保持清洁。

储存、运输和装卸食品的容器包装、工具、设备和条件必须安全、无害、保持清洁。

其他未尽事项，按《中华人民共和国食品法》的规定执行。

#### 10. 监管范围及标准

国家税务总局天津市河西区税务局监管人员对餐厅实施监督管理，经双方协商，监管的范围及标准如下：

#### 11. 操作流程监控

每日由厨师长计算并列好每日所需食品材料种类及数量，及时购入食品原材料。

购入的原材料按类别分区存放，冷冻、冷藏货物验收后及时存放冷库，粮、油、蛋、辅料入库，青菜类上架，严禁乱堆乱放；

冷荤类解冻浸泡、清洗池、杀生池与青菜清洗、浸泡池分开并有明显标志，严防混用；

初加工环节符合择净、清洗、浸泡、切配流程规范；

原材料、半成品、成品分类存放，成品采取密闭保温措施。

#### 12.用餐环节监控

开餐前开启紫外线灯消毒，时间不少于 30 分钟；

每餐闭餐后封闭餐口，及时清理现场卫生；

未经消毒的取餐工具不得使用；

服务人员进入餐厅进行服务时，必须洗手，二次更衣，带好发帽、口罩，头发不外露。

#### 13.卫生质量监控

食品加工区：检查频次，每天 1—2 次，顺序：原材料存放（冷库、主食库、蔬菜库）---初加工区---烹制区---主食加工区---主食热成型区，符合卫生要求；

餐厅服务区：预进间、二次更衣、紫外线消毒、盛饭工具消毒、服务员个人卫生、着装达标；

餐具回收区：残食台密闭并摆放整齐，残食桶不外溢，每餐及时清理，餐具回收箱整洁，盘碗筷无随意丢弃，饭后遗留在餐桌上的餐具及时清理回收；

餐具洗涤消毒区：洗碗机水温度达标（86 ° 以上），烘干温度二 120° ，洗碗机转速不得随意调整，确保餐具经过烘干区时间不少于 40 秒；

餐具保洁：经过洗涤消毒的餐具及时放入保洁柜存储备用，运输餐具的车辆每餐用消毒药液擦洗，防治餐具污染；

#### 14.就餐场所监控

开餐前一个小时内所有餐桌椅擦洗干净，就餐中不得清扫地面；

餐厅地面无积水、污渍，就餐中临时造成的地面污染及时清扫擦洗；

根据餐厅光线强度，适时开启照明；

根据餐厅温度适时开启空调；

督促餐厅适时更换防蝇和防风门帘，定期擦洗，保持干净；

#### 15.设备使用监控

电闸箱固定专人管理，每次使用以后及时关闭封板，以防蒸汽浸入或人身触电事故发生；

电气设备严格按操作规程使用，定期保养维护，下班后切断电源，严禁非炊

事人员操作，严禁用水冲洗电气设备，节假日长时间不用时采取养护措施；

煤气设备固定专人负责，严格按操作规程使用，发现煤气泄漏及时报修，下班前关闭管道阀门；

冷藏冷冻设备定期维护保养，冷凝器结冰不能超过 0.5 厘米，发现制冷效果下降时，及时除霜，属于机械故障、气压降低时及时报修，严禁带病工作；大修理或涉及大额设备的添置或更换需承包方提出申请并报甲方同意后方可办理。

#### 16. 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），保证物业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。

#### 17. 人员保密要求

乙方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。

### 十二、合同生效

本合同一式肆份，甲方持贰份，乙方持贰份，均具同等效力，签字盖章后生效。

甲方-甲方（公章）：  
地址：  
法定代表人：  
委托代理人：



电话：

时间： 2026 年 1 月 23 日

乙方-乙方（公章）：  
地址：  
法定代表人：  
委托代理人：



电话：