

国家税务总局天津市 西青区税务局食堂餐饮服务项目

服务合同

甲 方：国家税务总局天津市西青区税务局

乙 方：盛禾餐饮(天津)有限公司

签订日期：2025 年 06 月 30 日



合同一般条款

采购人（甲方）：国家税务总局天津市西青区税务局

供应商（乙方）：盛禾餐饮(天津)有限公司

甲、乙双方根据国家税务总局天津市西青区税务局食堂餐饮服务项目（项目编号：TGPC-2025-D-0527）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西青区税务局食堂餐饮服务项目

二、项目地点：天津市西青区杨柳青镇柳口路 43 号

三、承包范围：食堂餐饮服务

四、合同价款：1454850.00 元

乙方投入餐饮管理人员共 20 名，甲方每季度支付乙方服务费共计人民币叁拾陆万叁仟柒佰壹拾贰元伍角整/季（¥363712.5 元/季）。

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、耗材及其他条件如下：

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。

4、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。

5、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。

6、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，采购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。

九、付款方式：

按季度付款，经考核，每季度首月月底前支付上季度服务费（特殊情况以合同为准）（特殊情况以合同为准）。

十、合同服务期限：合同规定的服务起始之日起一年的服务期，签订合同之日起 10 日内服务人员进场服务（特殊情况以合同为准）。

本合同自 2025 年 7 月 1 日起生效至 2026 年 6 月 30 日止，签订合同之日起 贰日乙方服务人员进场服务。

十一、其他事项

无

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。

采购人-甲方（公章）：

地址：

法定代表人：

委托代理人：

电话：

供应商-乙方（公章）：

地址：天津滨海高新区塘沽海洋科技园

和畅广场 9-1-302

法定代表人：王志强

委托代理人：杨艳艳

电话：18698057887

时间：2025 年 6 月 30 日

附件 1：项目需求书

一、项目背景

为满足税务干部职工的用餐需求,该项目公开招标选择报价合理、资质优良、管理完善的供应商提供食堂餐饮服务,不仅有助于降低食堂管理成本,还能提高食堂餐饮服务质量,确保食品安全卫生。为各服务地点提供膳食制作服务,共需各类人员 20 人。

本项目属于餐饮业

二、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	主厨	2	1. 工作责任心强, 且具有 5 年以上餐饮服务和管理经验; 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, 每日 8 小时
2	二厨	2	1. 要求有 3 年以上餐饮工作经验; 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, 每日 8 小时
3	面点师	1	1. 要有 3 年以上餐饮工作经验, 业务娴熟; 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, 每日 8 小时
4	炊事员	5	1. 男女不限; 2. 需具备 3 年以上餐饮工作经验, 业务娴熟; 3. 持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。 4. 其中 1 人按上岗 1 个月进行报	否	每周 5 日, 每日 8 小时

			价，合同结算以实际上岗时间为准。		
合计		10			

(二) 大寺办公区服务人员需求

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	主厨	1	1. 要求有 3 年以上餐饮工作经验; 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, 每日 8 小时
2	二厨	1	1. 要有 3 年以上餐饮工作经验; 2. 要求有 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。	否	每周 5 日, 每日 8 小时
3	面点师	1	1. 要有 3 年以上餐饮工作经验, 业务娴熟; 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, 每日 8 小时
4	炊事员	2	1. 需具备 3 年以上餐饮工作经验, 业务娴熟; 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, 每日 8 小时
合计		5			

(三) 杨柳青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
----	------	----	------	----------	------

				员	
1	主厨	1	1. 要求有 3 年以上餐饮工作经验; 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, 每日 8 小时
2	炊事员	1	1. 需具备 3 年以上餐饮工作经验, 业务娴熟; 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, 每日 8 小时
合计		2			

(四) 张家窝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	炊事员	1	1. 需具备 3 年以上餐饮工作经验, 业务娴熟; 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, 每日 8 小时

(五) 中北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	炊事员	1	1. 需具备 3 年以上餐饮工作经验, 业务娴熟; 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, 每日 8 小时
2	面点师	1	1. 需具备 3 年以上餐饮工作经验, 业务娴熟; 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, 每日 8 小时
合计		2			

注:

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。

一旦获得中标资格，上述人员按要求投入本项目服务，非经采购人同意，不随意更换人员。

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。

三、总体要求

1. 制定项目管理目标，有完善的管理和服务体系，制定一系列的规章制度和操作规程，有明确的岗位职责规范全体员工，并监督贯彻执行。

2. 有规范的工会组织及完善的员工福利保障制度。

3. 负责对项目档案、配套设备档案等相关资料的建立健全工作，进行监督和保存。

4. 定期接受甲方对服务质量的考核和测评，对不符合要求或测评不达标的，及时进行整改或调整。

5. 定期组织召开工作例会，做好内部沟通，及时检查、总结和部署工作。

四、具体要求

1. 服务要求

(1) 中标供应商具有良好的责任心，具有丰富的食堂经营经验，并有一定规模和操作队伍，熟悉饮食、卫生、防疫等相关的法规知识；

(2) 中标供应商遵纪守法，诚信明礼，在以往餐饮经营管理中无食品卫生、违纪、违法等不良记录；

(3) 在食堂的服务过程中，中标供应商也好严格按照国家及地方卫生部门的要求，保证食品安全卫生、工作人员身体健康，持证上岗，主厨、面点师等关键岗位人员应具备相应资格证书。饭食在节俭的前提下做到可口美味，按时按点提供食堂餐饮服务，以满足就餐员工的就餐要求；

(4) 中标供应商要根据采购人的要求，按照特定餐饮服务管理内容的整体要求，分别对岗位人员管理、设备设施管理、安全操作工作、环境保洁工作、食品卫生安全工作等内容制订管理服务质量目标，并承诺保证实现目标。

(5) 根据采购人的采购内容，中标供应商要制定有关制度，如岗位人员职责管理制度，日常服务的运作管理制度、考核办法、食品卫生安全保障规定等。对各项制度的监督落实制度及奖惩措施。

2. 堂餐饮服务内容及标准

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。

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理。

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。

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。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。

五、管理实施要求

人员稳定性要求：在整个服务期内，人员更换率原则上不得超过 5%，更换人员综合素质能力不得低于采购人需求，且必须经采购人同意，采购人原有工作人员应优先考虑。

六、风险管控要求

应急要求：要求中标供应商必须建立和完善突发事件的应急处理机制和预案，防患于未然。当出现不可预知的紧急情况时（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，事件的突发性和紧要性要求服务人员及时、准确的应对，把采购人的损失降到最低，同时体现餐饮服务的高水平、高质量。

七、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，如果为新任餐饮服务公司，则还需与前任餐饮公司进行交接，保留相关记录，保持人员结构稳定，并设立工会组织，完善福利待遇，做到餐饮服务平稳过渡，对采购人工作无不良影响。

八、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。
3. 服务人员对外部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。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。
4. 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，采购人有权向服务企业追究法律责任。
5. 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、传播采购人内部人员信息或工作事项，如有违反，严肃处理。

九、费用分割

1. 全体餐饮服务人员应着统一工装上岗，服装费由中标供应商承担；
2. 餐饮服务所需的厨房设备、食材调料、餐具耗材、水费、能源费等由采购人承担。

3. 中标供应商承担大寺办公区食堂服务所需的易耗品（如洗洁用品、纸巾、手套、口罩、牙签等），大寺办公区食堂服务约 80 名采购人工作人员。

十、履约验收要求

1. 项目由采购人按月进行满意度测评。

2. 项目测评满分为 100 分。

3. 每月测评满意度低于 90 分，提醒乙方应加强管理并及时进行整改。

4. 每月测评满意度低于 80 分，对乙方进行口头警告，扣除 5%服务费，要求乙方限时整改。

5. 每月测评满意度低于 70 分，扣除 10%服务费，要求乙方立即整改。

6. 连续两次测评满意度低于 50 分，甲方有权终止合同并不予乙方赔偿
具体满意度评分由采购人与中标供应商在合同中确定。

附件 2：乙方账户信息

公司名称：盛禾餐饮(天津)有限公司

开户行：招商银行股份有限公司天津东丽支行

账号：122917513410001

基本存款账户编号：J1100073691204