

# 合 同 书

采购编号：QCZ2026-0009

项目名称：广州海关后勤管理中心 2026 年食堂服  
务采购项目

甲方：广州海关后勤管理中心

电话：020-81102240 传真：\_\_\_\_ / \_\_\_\_

地址：广东省广州市天河区花城大道66号

乙方：广东省漾膳餐饮服务有限公司

电话：020-36969485 传真：\_\_\_\_ / \_\_\_\_

地址：广州市花都区新雅街东升路10号4栋一楼

根据 广州海关后勤管理中心 2026 年食堂服务采购项目 的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意遵守本合同如下。

## 一、合同金额

合同金额为（大写）：人民币壹佰柒拾玖万壹仟叁佰陆拾元整  
（¥1,791,360.00）。

## 二、服务与考核验收要求

### （一）服务内容

#### （1）国门招待所项目

1.服务时段：全年 365 天，保障每日早餐供应（含全流程洗消服务与管理，包括但不限于餐食制作服务、用餐现场服务与管理、洗碗间餐具清洁及管理）。

2.供餐时段：7:30—9:30（如有调整由甲方通知）。

3.餐食标准：餐标 20 元/位，提供 10-12 个餐品品种。

4.服务规模：日均约 60 人用餐。

5.供餐方式：自助或提供打包服务。

#### （2）南办公区三楼餐厅项目



- 1.服务时段：工作日早、午餐，节假日按甲方通知调整。
- 2.供餐时间：早餐：7:30—8:30，午餐：11:30-12:30。
- 3.服务范围：全流程洗消服务与管理，包括但不限于用餐现场服务与管理、洗碗间餐具清洁及管理（不包括餐食制作）。
- 4.服务规模：早餐日均约 900 人，午餐日均约 1000 人。自助餐形式用餐。

(3) 其他约定

1.除以上约定明确的服务项目外，需配合安排额外项目的相应的服务工作，并按要求支付服务费。

2.额外服务工作由甲方提前书面或口头通知，乙方凭甲方确认的《服务确认单》（注明服务时段、人数、事由）结算费用。服务费用单价约定如下：

人员岗位	服务费用单价（元/工时）
主管	45 元/工时
主厨	40 元/工时
中式面点师	32 元/工时
西式面点师	32 元/工时
服务领班	30 元/工时
其他服务人员	28 元/工时

(二) 服务要求

- 1.厨房的出品服务。包括：包含厨师及配餐人员的委派及管理、食材加工、技术考核、食品卫生安全管控、人员安全管理等。
- 2.楼面服务。包括：大厅用餐服务，厅房的用餐服务及餐具清洗等工作。
- 3.保障就餐高峰期餐具及时清洁周转，楼面服务岗位配置科学，服务流程高

效顺畅，避免人员冗余或配置不足导致的效率问题

4.配备专业维护技术人员，定期对洗碗设备、楼面服务设备、烹饪设备等相关设施进行巡检和初级维护保养，降低设备故障率，延长使用寿命，提升设施使用效率。

5.因经营管理不当发生食品安全问题或中毒、因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由乙方承担，甲方有权终止合同，且对甲方造成财产或声誉损害的，乙方应承担赔偿责任。

6.保险要求。乙方应在中标后一个月内为本项目购买：（1）食品安全责任险；（2）公众责任险。保险期限覆盖整个服务周期，保额分别不低于本项目预算金额。

### （三）人员管理要求

1.各岗位管理人员、工作人员须身体健康（经体检合格者），上岗前具备医疗机构按法规要求出具的一年内的健康证明，且每年体检不少于1次，体检及相关费用由乙方承担。乙方做好员工健康证明的整理和归档工作，并在餐厅进行公示，保证在有效期内。对于国家规定的一些特殊的工种，提供的人员需具有相应资格。服务人员按不同工种和专业要求持证上岗，包括政府临时出台或规定需要领取的相关证照；如果因为服务人员没有持有相应的工作上岗证而导致事故或处罚发生，责任由乙方承担。

2.员工保持仪容整洁，上班时统一着装，穿好工作服，戴好标识牌或工卡、口罩、工作帽、手套等。乙方员工的着装应按岗位分类不同而有所区别、佩带胸卡，同一类岗位的员工着装应一致。上岗期间应讲究文明礼貌，微笑服务、注意仪表仪容。

3.乙方负责对其员工进行上岗培训，费用由乙方负责。每年至少组织一次食品安全管理、安全生产等培训，并积极配合做好上级卫生部门组织的各项业务学习培训。

4.乙方员工在工作期间发生的意外事故由乙方负责，因乙方聘用人员产生的劳动纠纷由乙方负责。

5.乙方及其员工在工作中发现各种问题和安全隐患，有责任向甲方报告，以提高管理质量和效率。

6.服务团队厨师和厨工应符合法定劳动年龄，符合乙方在投标文件中提供的人员资质标准。

7.特别说明：

(1) 甲方不提供工作人员住宿。

(2) 饭堂厨房各区域设有监控摄像头，服务团队应在监控环境下作业，自觉接受监督。

**(四) 餐品质量要求：**

乙方必须严格按《中华人民共和国食品安全法》要求，精心制作各种食品，注重色、香、味美，做到饭热菜香、新鲜可口足量、营养搭配科学合理。

自助早餐应提供现煮粉面、广式点心、西点及低糖饮品等。

**(五) 服务地点：**广州市内甲方指定地点，乙方须无条件配合甲方合理的安排。

**(六) 退出机制及服务考核验收机制**

1.乙方按要求与甲方签订合同，在1年服务期满后退出。

2.乙方在合同期间的季度服务质量考核评价为“差”，则警告一次，如警告三次及以上者，甲方有权立即终止合同，责令限期退出。（检查内容详见附表二：

服务质量考核表 )

3.甲方有权每月定期或不定期对乙方工作进行综合工作监督检查,乙方应对甲方每月监督检查中发现的不合格情况进行即时整改,监督检查情况作为季度考评的重要依据(检查内容详见附表三:综合工作检查监督项目表(月))

4.确认为乙方而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故,甲方有权立即取消其服务资格,责令限期退出,对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

### 三、甲方乙方的权利和义务

#### (一) 甲方的权利和义务

1.甲方确保对乙方的委托充分、合法、有效,乙方根据本合同约定及本项目的内容开展各项工作。

2.甲方负责提供场地、并对现有设备设施负责主体维修,乙方负责设备日常保养,损坏赔偿。

3.乙方保证在甲方开展工作前完成项目对接团队的设立,在甲方的积极配合下商定执行本项目的执行计划和相关配合工作安排表,若履行本合同执行本项目需以甲方名义申请办理相关报批手续,甲方应配合乙方办理,由此产生的费用由乙方承担。

4.甲方委派的本项目执行代表,对本项目的执行管理进行监督。甲方委派的执行代表在本项目执行期间,有权对本项目的执行情况进行监督,并依据甲方授权范围享有审批签字权。

5.甲方有权对乙方选派的本项目执行代表进行考评和审核,并有权对本项目的服务过程提出建议和质询。

## （二）乙方的权利和义务

1.乙方应按采购程序的时间和要求完成本合同内的工作内容；

1.1 按甲方的合理要求完成合同约定的各项工作内容，不得无故拖延工作进度；

1.2 依法按照公开、公平、公正和诚实信用原则，组织各项工作，维护各方的合法权益；

2.乙方不得分包或转让本合同的任何权利和义务。

3.乙方不得接受所有供应商的礼品、宴请和任何其它好处，不得泄露服务过程中依法需要保密的内容。合同终止后，未经甲方书面同意，乙方不得泄露与本合同项目相关的任何采购资料 and 情况。

4.乙方未能履行本合同约定的各项义务，给甲方造成损失的，应当赔偿甲方的全部损失。

5.乙方应确保其履行本协议（包括但不限于提交或对外展示的任何标识、商标、资料、文件、成果）未侵犯第三方合法权利。因乙方原因违反本条款所产生的一切纠纷，乙方应负责解决处理，并承担全部赔偿责任，包括但不限于责任赔偿损失、诉讼费、公证费、保全费、律师费等费用。

6.对于本项目出现的重大执行或安全责任事件，乙方应于第一时间向甲方报备，并按照甲方决策，第一时间处理危机公关等事宜，如因乙方决策或管理失误导致出现的重大经营或安全责任事件，包括但并不局限于社会公共安全、生产安全，乙方需承担相应责任。

7.乙方有义务督促本项目执行代表依据本合同约定在甲方授权范围内履行职责，与甲方充分商议的情况下，经甲方同意的情况下，按照乙方的管理模式对本项目进行管理。

8.未经甲方书面同意，对履行本合同所知晓的甲方商业秘密、甲方人员的个人隐私、信息进行保密，不得泄露。

#### 四、服务期间（项目完成期限）

委托服务期间自合同签订之日起1年。

#### 五、付款方式

1.按月支付，每月25日前支付上月服务费，每月支付金额=中标金额/12。乙方提供与每笔款项金额相等的本行业依法纳税的增值税专用发票和请款函，并经甲方审核后在10个工作日内支付。

2.服务期间，服务费维持以上标准不变，不得因地方最低工资标准水平调整、物价变动等因素调整。

3.项目所有款项的付款时间为甲方向财政性资金支付部门提出支付申请的时间，不含政府财政支付部门审查的时间。如因乙方未能按时提交请款材料、政府财政支付流程、资金到位等特殊情况导致的支付延期，甲方不承担任何相关违约责任，不支付因此产生的利息。

#### 六、履约保证金

1.提交时间：合同签订之日起5日内。

2.收取比例：合同总价的5%。

3.方式：以银行转账或支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向甲方提交履约保证金。其中以履约保函形式提供的，其有效期须覆盖本项目服务周期。

4.若乙方在合同期限内无违约行为或致甲方利益受损行为的，履约保证金在整体服务验收合格后由乙方向甲方提出退还申请，甲方在乙方提出申请后15个

工作日内由甲方无息退还乙方。甲方逾期退还履约保证金的，除退还履约保证金本金外，还应当按全国银行间同业拆借中心公布的 1 年期 LPR 向乙方支付逾期期间的资金占用费，但因乙方自身原因导致无法及时退还的除外。

5.下列任何一种情况发生时，甲方有权不予退还履约保证金并根据乙方造成损失情况要求乙方赔偿甲方相应经济损失：①因乙方违约导致工作缺失，甲方书面通知 2 次后仍不整改；②有明显证据证明乙方未履行本合同约定的；③乙方有明显过错致甲方造成损失的。

## 七、知识产权归属

乙方应保证本项目的投标技术、服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由乙方承担。

## 八、保密

未经甲方书面同意，对履行本合同所知晓的甲方人员的个人隐私、信息进行保密，不得泄露。

未经甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方为本合同提供的资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。

乙方所承担保密义务的期限为永久。

## 九、违约责任与赔偿损失

1.乙方发生食品安全事故、转包分包等情形，甲方有权解除合同，没收履约保证金，且要求乙方赔偿全部损失。

2.合同终止或解除后，乙方应在3个工作日内完成退场交接，乙方未能按时交接完毕，从逾期之日起每日按本合同总价 3‰的数额向甲方支付违约金。

3.乙方按合同规定履约的前提下，甲方未按约定支付合同款项，每延误一周的赔偿费按迟付服务款的万分之五 (0.5‰)计收，但出现乙方未在规定期限内提交请款材料、财政资金不到位的情况除外。

4.其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

## 十、争议的解决

因本合同履行所产生的争议双方应协商解决，协商不成，应到甲方所在地的人民法院提起诉讼。

## 十一、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

## 十二、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

## 十三、其它

1 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2.在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3.如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4.除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

#### 十四、合同生效

1.本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2.合同一式伍份。甲方持叁份，乙方持贰份，均具同等法律效力。

甲方（盖章）：  
代表：  
签订日期：2026年4月29日

乙方（盖章）：  
代表：  
签订日期：2026年4月29日  
开户名称：广东省漾膳餐饮服务有限公司  
银行账号：44050155151400001014  
开户行：中国建设银行股份有限公司广州花都公益大道支行

合同附件：考核制度表

附表一：日常工作操作标准表

分	项目	序	工作标准内容
物品管理	物品清理	01	各功能间无多余物品
		02	破损设施、器具及时报修、清理
	个人物品	03	个人物品集中摆放
		04	个人水杯、毛巾统一存放于指定位置
	物品分层存	05	各功能区内物品按使用频率分低中高用量合理放置
		06	纸箱、纸皮、鸡蛋纸托不能进入食品加工区及仓库
		07	食品与非食品，分区隔离存放
		08	各功能间内物品按标签、划线规定摆放
		09	操作区域内的散装食品放入统一规格的容器
		10	用于清扫清洗和消毒的设备、用具，用毕放置在专用的场所或区域
环境卫生管理	餐具	11	餐具清洗后表面无残渣
		12	餐具表面无油腻、热力消毒后餐具表面无水渍
		13	消毒餐具及时放置保洁柜，内部整洁，与标识相符
	洗手消毒	14	合理配置洗手消毒液，消毒液浓度为 50PPM
		15	有洗手标准图解
	食堂/楼面	16	桌椅整洁、定位放置、桌椅表面无灰尘
		17	室内绿化定期协助更换
		18	窗帘、地毯整洁，无污渍、无异味，并制定清洁操作要求
	安全生产操作	19	电路电线无外露，开关、电控箱保持良好
		20	消防设施维护良好，无损坏现象
21		设备清洁时有关闭电源再清洁	
22		设备操作人员必须有经过培训，有提供培训记录	
人员卫生管理	仪容仪表	23	制订部门员工的制服标准及仪表仪容标准
	操作人员个人卫生	24	人员健康证持证率 100%
		25	人员上岗时穿戴工作衣帽、工作鞋，着装符合要求
		26	人员上洗手间后必须洗手消毒
		27	人员无留长指甲，指甲无污垢，无带首饰
		28	人员进入专间必须戴一次性口罩、一次性手套



附表二：服务质量考核表

评价项目	满分分值	考评分数	备注
正点供应状况	20		
环境卫生状况	20		
设备维护状况	20		
员工服务状况	20		
投诉处理状况	20		
总分	100		

备注：1、此表由甲方或甲方组织的各代表组成膳食会议出席人员每季度填写，服务质量考核分为“优”、“良”、“合格”、“差”四个等级，90分及以上为“优”（含90分），80分至89分为“良”（含80分），70分至79分（含70分）为“合格”，70分以下为“差”。

2、每季度考核甲方或膳食会议可根据需求将上表中内容再进行细化，并对部分项目的分值权重进行调整。

附表三：综合工作检查监督项目表（月）

编号	项目	考核内容	合格	不合格	是否改善（说明）	其他说明
1	安全 卫生 管理	食品安全				
		环境卫生				
		食品卫生				
		服务人员卫生				
		设备安全				
		定期消防培训				
2	服务 管理	开餐准时、食品留样管理无遗漏				
		仪容仪表无投诉				
		微笑、口语、肢体语言服务得当				
		主动、创新、坚持				
		现场设备、物品等按照管理标准执				
3	综合 管理	经营合法、证照齐全				
		食堂员工无投诉事件				
		无重复问题（意见）出现				
		员工异动知会及时				
		双方沟通顺畅、定期主动总结纠正				