

中标（成交）通知书



项目编号：THZB-CG-2026-001

陕西御锦鸿福餐饮有限公司：

铜川市耀州区财政局于 2026年04月27日就 耀州区财政局机关灶劳务承包服务项目（项目编号：THZB-CG-2026-001）进行竞争性磋商采购，现通知贵公司中标（成交），请按规定时限和程序与采购人签订采购合同。

中标（成交）合同包号	合同包1
中标（成交）合同包名称	耀州区财政局机关灶劳务承包服务项目
中标（成交）金额（元）	433,600.00
合计金额（大写）：肆拾叁万叁仟陆佰元整	



根据《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》（陕财办采〔2020〕15号）和《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》（陕财办采〔2018〕23号）文件要求，为助力解决政府采购成交供应商资金不足、融资难、融资贵的困难，促进供应商依法诚信参加政府采购活动，有融资需求的供应商可登录陕西省政府采购网—陕西省政府采购金融服务平台（<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/>），选择符合自身情况的“政采贷”银行及其产品，凭项目中标（成交）结果、中标（成交）通知书等信息在线向银行提出贷款意向申请、查看贷款审批情况等。

耀州区财政局 2026 年度机关灶承包服务项目服务合同

甲方（采购人）：铜川市耀州区财政局（以下简称甲方）

乙方（供应商）服务提供方：陕西御锦鸿福餐饮有限公司（以下简称乙方）

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》，甲乙双方就采购项目耀州区财政局机关灶劳务承包服务项目，采购项目核准编号THZB-CG-2026-001。为进一步完善采购人职工餐厅管理，明确双方责任，双方本着自愿、平等原则，经双方协商一致达成合同如下：

一、项目概况

铜川市耀州区财政局职工食堂，位于耀州区步寿路 5 号，厨房面积约为 75 平方米，库房面积约为 15 平方米，餐厅面积约为 240 平方米，就餐人员 120 人，承包方负责提供早餐、午餐、晚餐及公务接待等工作用餐，并负责餐厅、后厨保洁等工作。

（一）项目名称：耀州区财政局 2026 年度机关灶劳务承包服务项目

（二）服务地点：铜川市耀州区财政局职工食堂

（三）服务内容：食材由承包商自主采购。提供早餐、午餐、晚餐及公务接待等工作用餐，要求营养搭配合理，内容丰富，菜量充足，安全卫生，确保工作人员按时按量用餐。

二、服务期限、项目金额及结算方式

1、服务期限：服务期限为3年，本次招标金额为第一年（2026 年 5 月 1 日至 2027 年 4 月 30 日）的服务费用，具体金额以中标价为准。在服务期限内，由甲方对承包方进行管理考核。如考核不达标，或因承包方原因导致无法履约，甲方有权利随时终止合同。

2、合同续签及服务考核：甲方不定期检查，每月考核，考核实行百分制，85 分（含）以上及格，85 分以下为不及格。在合同执行期间满足以下 2 条可续期合同，①平均考核分数达到 85 分，②不定期职工满意度调查表≥95 分。满足以上 2 项分数标准为达标，合同期满且达标，甲方办理相关政府采购手续后逐年续签合同（最长不超两年）。

3、本项目金额大写肆拾叁万叁仟陆佰元整元

（小写：¥ 433600 元）。

4、付款方式：

分期付款。

①付款条件说明：签订合同后，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 25.00%。

②付款条件说明：服务期第四个月，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 25.00%。

③付款条件说明：服务期第七个月，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 25.00%。

④付款条件说明：服务期第十个月，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 25.00%。

5、关于费用的说明

①本项目实行服务费和员工工资费用包干（由乙方负责）。

②用餐需求及补助（用餐）：用餐形式为自助餐，用餐人员刷卡自付标准为，早餐每人每餐 3 元，午餐每人每餐 6 元，晚餐每人每餐 3 元，以后随物价变化另行确定。

6、结算方式：按照签约合同价每季度结算。

7、乙方达到甲方各项考核要求后，乙方出具正规含税发票，甲方支付服务费。

三、就餐人数和餐厅服务人员配置要求

1、乙方应满足甲方所有工作人员的工作用餐，乙方应保障，有公务接待或重大会议时，乙方应随时提高接待能力，满足各类就餐需要，做好服务工作。

2、职工餐厅用餐人员，由采购人核定审批。

3、职工餐厅服务人员（包括但不限于管理员、厨师、帮厨人员等）由乙方自行招聘，按规定体检，上岗前必须通过卫生部门指定医院或防疫站体检，领取饮食行业健康证，建立人员管理档案，餐厅服务人员上岗前未体检、岗前培训、无健康证和未经甲方批准的，严禁使用。乙方应足额配置餐厅人员。

四、服务内容及用餐要求

用餐形式为自助餐，乙方为甲方提供早餐、午餐、晚餐，饭菜要求营养搭配合理，内容丰富，饭菜充足，安全卫生，确保工作人员用餐。

五、食品加工场地和食品加工条件的提供

1、食堂加工工作场地、食品加工设备、餐具、水、电、天然气由采购人负责免费提供。

2、承包期内厨房食品加工设备正常维修由采购人承担，因使用不当造成的损坏由乙方承担，必须添置或需采买维修更换的设备，由乙方提出申请，采购人同意后负责安排，费用由采购人承担。

六、卫生及安全管理

乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关法律法规的规定，按照采购人方面对职工食堂的相关要求，供应职工用餐。

1、乙方承包的职工食堂应在采购人的监督和管理下提供服务，应不断通过努力增加菜品多样化及营养化提高饭菜质量。

2、原材料采购，必须保证所采购的食材安全，进货渠道正规，所有食品材料采购应采购于正规厂家，油类应使用正规大品牌，肉类跟正规屠宰企业洽购，每天提供检疫证明，并按照规定开具凭证，确保质量，不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。（职工灶开始运营后，乙方必须提供所采购食材渠道正规的有效的凭证，产品生产合格证，以供我方随时检验）。

3、无关人员严禁进入厨房及保管室，食堂人员离开厨房前，必须将各种食品放置好，关好门窗，检查电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒工作。

4、按照食品安全管理要求，每餐必须留样备检。

七、甲方责任义务

1、按时据实支付服务费。

2、不干预乙方正常工作。

3、保证乙方工作环境不受骚扰。

4、负责餐厨设备的维护更新和餐具的损补。

八、乙方责任义务

1、乙方严格履行职责，制定质量保证体系，切实做好项目服务管理服务工作，工作人员必须各尽其职，保证符合各项工作质量要求，如安排不当、人员不能到位影响正常工作的，每次违例按合同内相应要求扣款，并在当月服务费用中扣除。

2、甲方对乙方提供的服务水平、饭菜质量进行检查、考核。对工作表现差的

员工提出更换，乙方于7天内调换人员，对饭菜质量问题提出的要求，应及时按配餐标准提高饭菜质量，必须服从甲方提出的要求。

3、乙方必须对上岗人员按规定进行岗位培训，并对上岗人员定期进行职业道德、操作技能、安全操作规程、卫生清洁及礼貌礼节等相关培训，端正服务态度，提高服务质量，遵守各项规章制度及工作规范。

4、服务质量保障承诺（人员素质、年龄结构、人员比例、流失率是否符合要求）。

5、配合协作、积极响应（在服务职责范围内对乙方所整改问题及要求的响应要速度时效）。

6、乙方承担支付上岗人员的工资、福利、社保及根据国家规定应支付的所有费用。

7、乙方在采购人职工餐厅不得对外营业出售餐品。

8、乙方不可以单方面终止合同，除非有经甲方书面审批过的书面申请，且全额赔偿因此带来的一切损失。

九、餐厅卫生制度及卫生标准要求

1.环境卫生

1.1 就餐大厅整洁明亮，餐桌干净卫生，地板无垃圾，地板要求明亮干净，清洁工对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗 2—3 次，对餐桌要随时清理，保证就餐大厅整洁卫生。

1.2 餐厅周边无杂物、垃圾，餐厅外围排水沟无污物、垃圾，每天最少清扫 1—2 次，保证室外整洁、干净。

1.3 窗户要求每周至少擦拭一次，玻璃上无灰尘、无痕迹，保证清洁明亮。

1.4 就餐大厅四周墙壁，每周至少打扫一次。

1.5 就餐大厅每月进行 1 次全面消毒。

1.6 洗手间长期清扫冲洗，保证洗手间无臭味，要求每月消毒一次。

2.餐厅厨房、操作间、储物室、炊具厨具卫生

2.1 餐厅厨房每天必须保持整洁，地面保持干燥、无垃圾杂物，炊具、厨具每天使用后清洗干净，然后消毒，整齐有序地摆放，菜墩、菜刀使用后清洗干净摆放整齐，新鲜蔬菜，干货等食品上架，不准随地摆放，操作间地面无垃圾、杂物，保

持干燥整洁，储物室食品陈列有序整齐，桶盖货架等无灰尘，保持干净明亮。

2.2 餐厅厨房、操作间、储物室坚持每天一小扫，做到四壁无灰，无蜘蛛网，每周一大扫，彻底整理墙面、地面、厨具、案板等厨房设施。

2.3 食品生熟要分开，保证生熟食品不交叉污染或串味。

2.4 干货制品蒸发及清洁卫生，要多清洗、漂洗，保证无沙粒、杂物，不准加工出售腐烂变质的食品。

3.蔬菜、肉类卫生

3.1 蔬菜类必须先清洗加工，加工完毕后需再清洗干净方可进入蒸、炒、煮等环节烹饪程序。

3.2 肉类必须先漂洗，带皮肉还要先烙皮(烙至金黄色)，加工切好后，该漂洗的先漂洗，该出水的先出的水，然后再进行蒸、炒、煮、爆等。

3.3 严格执行食品卫生“五四制”，对腐败变质、生虫、霉变物质坚决做到不采购、不加工。

4.个人卫生

4.1 工作时着工作服，戴工作帽，着装整齐、干净，仪容端正，。

4.2 操作人员不得蓄长发、长指甲，不戴戒指、手链等饰品，操作前先洗手，保证食品清洁卫生。

4.3 勤换衣服，勤洗澡，树立干净卫生的形象。

5.库房卫生

5.1 库房整洁、明亮，食材堆放有序，米面及干杂品须上架存放，不得随意摆放在地面上。

5.2 四壁无蜘蛛网，加强防潮、防蝇、防鼠、防蟑螂工作，定期检查，以防物资腐烂变质。

十、管理考核办法

采取定期与不定期方式检查考评。甲方每周不定期检查，每月考评一次。考核实行百分制 85 分(含)以上及格，85 分以下为不及格。每扣一分扣除服务费 10 元。

1、批评。一般过错或失误，未造成影响和经济损失的(不扣分)。

2、有下列情节之一的，给予相应的扣分。

①上班时衣着不整洁，不穿工作服，不戴工作帽及口罩。(扣 2 分)

②在上班时玩手机、干私活、看书看报、吃零食、随地吐痰、乱扔烟头、纸屑的。（扣5分）

③在禁烟区内吸烟的（操作间和配餐间）。（扣5分）

④上班时间不在工作岗位。（扣5分）

⑤违反操作（服务）规程造成一定影响或经济损失的（除赔偿损失除外）。（扣5分）

⑥与财政局内职工发生争吵的。（扣10分）

⑦员工间闹不团结，故意制造矛盾者，员工间吵架、打架者。（扣10分）

⑧未按照食品安全管理要求，留样备检。（扣10分）

3、有下列情节之一的，承担相应责任并予以辞退。

①侮辱、谩骂职工或同事，与职工发生或同事争吵不认错改过者。（扣20分）

②玩忽职守，造成严重后果的。（扣20分）

③故意浪费采购人财物（包括水、电、气、物资等）。（扣20分）

④不服从管理和指挥、经教育不认错改正的。（扣20分）

⑤造成食品安全、设备安全事故者。（扣20分）

4、有下列情形之一的乙方应承担相应责任和扣分。

①甲方对乙方提供的服务水平、饭菜质量进行检查、考核，对工作表现差的员工提出更换，乙方须于7天内调换人员，对饭菜质量要求，乙方应及时提高饭菜质量。乙方必须无条件服从甲方提出的要求。不能及时更换人员和按配餐标准提高饭菜质量的。（扣20-50分）

②每周菜单未上报且未经管理人员签字审批，擅自公示菜单。（扣20-50分）

③人员管理不善，未建立人员管理档案，或餐厅服务人员上岗前未经甲方批准、体检和岗前培训的。（扣20分）

十一、乙方应当遵守国家相关食品卫生的法律、法规和采购人的管理规定，认真做好服务工作。出现以下情况之一终止合同：

1、在合同服务期限内出现食品安全事故或违法行为的。

2、违反采购人管理规定或合同条款，经处罚后不及时整改的。

3、管理考核连续三次不及格的。

4、转包他人经营的。

- 5、有其他严重影响机关餐厅安全和单位职工权益情形的。
- 6、因政策影响或采购人机关重大事项调整的。
- 7、因乙方不能及时支付食材款及人工工资，对甲方造成影响的。
- 8、经甲方检查，乙方不能提供食材采购于正规厂家（油类正规品牌，肉类正规屠宰企业）及相关食品安全类凭证的。
- 9、乙方无故不能及时按照约定时间供应甲方工作人员就餐的。
- 10、发生不可抗力因素的。

十二、合同争议的解决

合同执行中发生争议的，双方应协商解决，协商达不成一致时，向当地人民法院起诉。

十三、本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，双方签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效。

(以下无正文)

甲方（买方）：		乙方（卖方）	
地 址：		地 址：	
代理人：		代理人	
联系电话：		联系电话：	
开户行：		开户行：	
账号：		账号：	
日期：2026年4月29日		日期：2026年4月29日	