

合同书

合同编号：HT-GD2025-DLGK-C0442-B00/1-001

项目编号：GDZY25CGQ077

项目名称：国家税务总局肇庆市端州区税务局 2026 年 2 月-2028 年 1 月食堂后勤服务采购项目

甲方：国家税务总局肇庆市端州区税务局

电话：0758-2762009

地址：广东省肇庆市端州区东岗东路3号

乙方：广东霖甫项目管理有限公司

电话：0758-2298722

地址：肇庆市端州区翠星路30号2楼206室（住改商）

项目名称：国家税务总局肇庆市端州区税务局2026年2月-2028年1月食堂后勤服务采购项目

项目编号：GDZY25CGQ077

根据国家税务总局肇庆市端州区税务局2026年2月-2028年1月食堂后勤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(合同编)》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。

合同总金额为（大写）：人民币叁佰柒拾捌万肆仟元整（¥3784000.00元）。

一、采购项目概况

1、本合同为国家税务总局肇庆市端州区税务局2026年2月-2028年1月食堂后勤服务采购项目，分别是国家税务总局肇庆市端州区税务局东岗办公区（地址：肇庆市端州区东岗东路3号）、国家税务总局肇庆市端州区税务局蓓蕾南办公区（地址：肇庆市端州区蓓蕾南路6号）的食堂后勤服务。

2、合同服务期限：两年

即为2026年2月1日至2028年1月31日。

二、服务内容

本项目采购内容为国家税务总局肇庆市端州区税务局两个食堂提供后勤服务。

1、用餐时间：早餐 7:30—8:30，午餐 12:00—13:00。

2、用餐方式：自助餐、桌餐。

3、服务内容包括：

(1)负责食堂食品食材的验收，所有食材需符合《中华人民共和国食品安全法》及其他国家相关强制性标准与要求，保障食品食材的安全卫生；

(2)提供食堂供餐菜谱的安排筹划、定期更换以及新菜品的研发服务；

(3)提供食堂食品食材的加工烹饪管理服务，协助甲方，在保证菜品质量的前提下，落实成本控制；

(4)提供临时性用餐服务，包括公务接待、加班用餐等，乙方派驻的后勤服务工作人员提供服务时间原则上为工作日，如遇节假日需乙方向甲方提供工作人员的用餐服务，乙方应确保服务人员悉数到场提供服务，甲方不另行支付费用，乙方投标报价应当充分考虑该因素，甲方不额外承担用工责任，用工成本由乙方承担；

(5)建立用餐反馈与改善机制，定期征求服务对象对用餐菜品意见，并按照要求及时改善；

(6)提供食堂卫生管理服务（用餐场地、厨房用具、用餐食具、烹饪设备、厨余垃圾等）和消防安全工作；

(7)提供食堂用餐管理服务，包括用餐登记、用餐统计等；

(8)执行落实食堂管理的各项制度、流程及突发事件应急预案和应急措施；

(9)甲方安排的其他工作。

三、服务要求

1、管理要求

(1)用餐供应时间：早餐：7:30-8:30；午餐：12:00-13:00。如遇有接待或其他情况，供应时间需相应延长的，乙方应按实际情况配备服务人员，配合甲方的安排。

(2)每天用餐人数（数据仅供参考）：380人。

(3)东岗办公区食堂用餐人数约250人；蓓蕾南办公区食堂用餐人数约130人。

(4)所有费用包含在项目预算当中，现场团队总人数配置不低于24人，具体按实际情况及甲方实际服务需求配备各服务地点的服务人员，如用餐人数临时发

生变动，甲方将提前告知乙方做临时服务人员调配、增派服务人员（该费用包含在合同总价内，甲方不另行支付费用，乙方报价时应自行考虑风险）。

(5) 服务期内厨房设备正常维修和必须添置或需要更换之设备，由乙方提出申请，经甲方同意后安排落实，费用由甲方负担。

(6) 乙方应配合甲方相关监督、检查工作，并对甲方的合理建议、意见予以采纳。

(7) 甲方提供的设施设备以及所需食材，乙方应正常使用及认真处理。

(8) 甲方主管部门对乙方组建的服务团队进行业务归口管理，由甲方和乙方共同制定工作制度和标准，并对乙方的服务工作质量进行考核。

(9) 对乙方服务质量的考核工作按月进行。对检查中发现的问题，由甲方检查人员进行记录，填写记录并经乙方确认，每月汇总后作为考核的依据。每月的管理服务质量考核需经过双方签字或盖章确认后，方可作为核定标准的依据。双方对考核结果有分歧和争议时，首先应进行充分协商沟通，争取达成一致，但经过协商沟通后仍无法达成一致的，依照合同中约定的争议解决方式处理。若乙方连续出现 3 次未能解决不满意/考核不合格内容的，甲方将有权根据调查考核情况终止合同。

(10) 乙方在做好服务工作的同时，有责任向甲方提供合理化建议，以提高管理效率和管理质量。

(11) 乙方需具备协助做好各类围餐工作的经验、能力，配合甲方做好围餐服务工作。

(12) 按甲方要求做好食堂各类传染性疾病或疫情的各项防疫应急工作，制定疫情（传染病）防控方案。需严格按照国家、省、市关于疫情防控、防护指南（或其他传染性疾病）等相关规定，结合甲方防疫防控工作要求，抓好项目疫情防控及做好重点场所、重点部位、重点人群常态化防控管理工作，严格落实健康监测、定时消毒等措施，制定常态化防控方案和应急处置预案。

(13) 乙方需做好包括突发停水、停电情况下如何保障甲方职工就餐，突发食物中毒，水源污染、食材污染、人为破坏等突发事件的应急处理方案，制定各项应急保障措施。

(14) 食堂运作过程中，除甲方必须负责提供及承担的部分外，其他部分产生的一切费用由乙方负责提供及承担。

(15) 乙方应安排相关服务人员每日提前按采购需求的服务范围和要求提供服务，及做好食堂下班后的清洁卫生工作。

(16) 甲方食堂加工间现有的设备及餐具，乙方应合理使用，妥善保管，不得人为损坏，每次餐后均需检查是否有餐具误丢在杂物箱，以防遗失，如有违反造成甲方财物损失，乙方应照价赔偿。

(17) 乙方应做好本单位服务人员的教育工作，遵守甲方各项规定。

(18) 乙方保证厨房重地及操作间非相关人员不得随意进入。不得随意带亲友出入食堂。

(19) 甲方有权在要求的服务范围内，对服务内容作适当修改或调整，达到最优的服务质量。

(20) 乙方有权根据现场实际情况自行调配岗位，乙方如需调整岗位数量，需经甲方书面文件同意确认，调整岗位后的服务人数和服务质量均不得降低。

2. 食堂管理要求

2.1 膳食管理要求：

(1) 协助甲方对配送食材公司配送的食品严格把关及验收，提供多样的供餐服务、各种类菜式的营养搭配、烹饪与分餐。厨房人员的人力安排等的管理，确保准时、保质、保量供餐。随时接受甲方相关部门的监督和改善建议。

(2) 安排到甲方饭堂服务的厨师有丰富饮食行业经验，发挥出其专长菜式。按照饮食行业标准制作安全健康、卫生可口的专业菜式。

(3) 乙方应安排管理人员提前一周整理上报甲方需准备的食材需求，经甲方同意方可报送食材配送公司进行采购配送。

(4) 用餐期间保证职工都有最新鲜、热腾腾的饭菜。

(5) 提高饮食结构的合理、健康，推出养生菜式，让用餐更多样、更健康。

(6) 每周换一次菜谱。根据甲方意见，经常更换饭菜花样，做好主食和副食的搭配，从而保证用餐人员能够吃得健康。

(7) 工作接待餐（自助餐、围餐）服务等。

(8) 工作接待餐是对外接待的窗口，是服务质量的展示，要高度重视接待餐的菜式质量、服务水平、卫生环境等工作。以粤菜为主，川湘菜为辅，设计不同的菜式品种以满足不同地方的客人口味，并定期更换经济实惠型的家常菜。

(9) 按照“提倡节约，减少浪费”的原则，满足甲方服务人员的口味，提高饭菜质量，增加出品花样品种，提高服务质量。

2.2 卫生安全管理要求：

(1) 每天严格做好环境卫生工作（包括厨房、仓库、配餐间、就餐区域等），搞好室内外环境清洁和消毒工作。

(2) 认真执行食品卫生管理制度，搞好饮食卫生及环境卫生，不得发生食品安全、食物中毒事件。若因乙方管理不善造成食物中毒、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，视情况严重程度，甲方有权终止合同，如对甲方造成财产或声誉损害的，乙方应承担赔偿责任。

(3) 乙方应保障饭堂运作的食品卫生安全，保证贮存食品的场所、设备清洁，无霉斑、无四害（蚊子、老鼠、苍蝇、蟑螂），仓库通风良好，禁止存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等）及个人生活物品。

(4) 每天食品、菜式做好留样，以备化验、检查。生熟肉类要分开存放冰箱，砧板、刀具按色标管理制度分开使用、管理。所有服务人员进饭堂均须穿工作服、戴帽及口罩。

(5) 排烟设施每周至少一次表面清洗，每年至少两次进行排烟管道清洁，确保无油渍，避免安全隐患，清洗费用由乙方负责，清洗记录、拍照，资料存档，并接受甲方检查。

(6) 做好每天卫生巡查记录，相关资料的存档，并接受甲方检查。

2.3 消防安全管理要求：

(1) 乙方应督促和保证所派驻员工遵守法律、法规以及甲方的各项规章制度，做好安全服务工作，制定服务安全管理制度，发生安全生产事故造成损失全部由乙方负责并承担相应的法律和经济责任。

做好饭堂的消防安全工作，按照国家消防安全标准安装和配置必要的性能完好的消防设施设备，并定期接受甲方及相关机构的监督检查。饭堂内的消防安全及工具、煤气、油烟系统、电源（炉灶、各种炊事设备）等操作事故责任均由乙方承担。

2.4 人员管理要求：

(1) 服务人员用工年龄按法定要求执行，要求身体健康，形象良好。服务人员应先体检合格取得饮食行业健康证，并经卫生培训合格方可上岗。

(2) 乙方做好服务人员健康证的整理和归档工作，且保证在有效期内。

(3) 服务人员如有感冒、皮肤划伤等，不得带病上班；在工作期间患有传染病者，应立即调离工作岗位，康复后体检合格方可上岗。

(4) 服务人员保持仪容整洁，乙方负责提供统一的工卡、口罩、工作帽、劳保用品（手套）、服装等，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。服务人员的着装应按季节不同、岗位分类不同而有所区别、佩带胸卡，同一类岗位的服务人员着装应一致。提供服务期间应讲究文明礼貌，微笑服务、注意仪表仪容。

(5) 服务人员要遵守职业道德，对甲方职工要有良好的服务态度，文明用语，微笑服务、自觉接受就餐人员的监督。

(6) 乙方负责对其服务人员进行上岗培训，费用由乙方负责。每月组织1次食品安全管理、安全生产等培训，并积极配合做好乙方以及上级卫生部门组织的各项业务学习培训和安全检查。做好相关培训内容、签到表、培训照片等资料的整理归档，并定期交甲方管理部门备案。

(7) 乙方服务人员在甲方饭堂工作期间，应遵守国家法律和甲方的规章制度，服从甲方的管理，切实履行相关的工作制度和职责。

(8) 对违法、违纪、违规等（如偷盗甲方职工财物、食堂食材及设施、用品等）的乙方服务人员，甲方有权要求乙方立刻停止该工作服务人员为本项目提供服务，并有权要求乙方在规定的时间内更换相关工作服务人员，乙方必须按甲方规定的时间、要求补足相关服务人员。上述情况出现时乙方不配合更换相关服务人员的，每次扣减当月服务费的5%。累计达3次的，甲方有权终止服务合同。

(9) 乙方及其服务人员在提供服务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。

(10) 甲方免费提供现有的饭堂工作场地，饭堂内现有餐具、厨具等一切现有配备的设施、设备提供给乙方使用，乙方应认真保管使用。

(11) 其他要求：

乙方如有下列行为的，均由乙方承担相应的责任和费用，甲方并有权终止服务合同：

- 1) 加工环节污染引起的消费者食物中毒；
- 2) 政府职能部门检查不合格；
- 3) 拒绝接受甲方的监督检查；
- 4) 对存在问题拒绝进行整改；

5) 食堂服务员工与客户发生打架。

3. 人员配置要求及服务要求

(1) 人员配置要求:

	序号	岗位	数量 (人)	要求
食堂服务 人员配备 情况	1	厨师	2	身体状况健康(能胜任本职岗位工作), 男女不限, 要求具有1年或以上厨师工作经验, 并取得健康证。其中一人为总厨。
	2	副厨	8	身体状况健康(能胜任本职岗位工作), 男女不限, 要求具有相关工作经验, 并取得健康证。
	3	点心师	2	身体状况健康(能胜任本职岗位工作), 男女不限, 要求具有1年或以上点心师工作经验, 并取得健康证。
	4	服务员	4	了解餐厅出餐操作, 熟悉厨具使用方法; 为保证服务质量, 要求服务人员应具备相应素质, 男女不限, 身体状况健康(能胜任本职岗位工作), 并取得健康证。
	5	勤杂工	7	了解操作常用清洁机械和工具, 熟悉各种常用清洁剂的性能和使用方法等; 为保证服务质量, 要求服务人员应具备相应素质, 身体状况健康(能胜任本职岗位工作), 男女不限。
	6	仓管	1	为保证服务质量, 要求应具备相应素质, 身体状况健康(能胜任本职岗位工作) 男女不限, 需持有有效的C1或C2驾驶证, 并有2年或以上驾驶车辆经验。
合计	24人			
备注	<p>1. 要求所有提供服务的人员身体健康, 遵纪守法, 诚信明礼, 在以往餐饮或其他服务中无食品卫生、违纪、违法等不良记录。</p> <p>2. 服务人员在日常工作中职责范围内应服从甲方的具体工作安排, 并遵守所在甲方的规章制度。</p> <p>3. 对违法、违规的人员, 采购人有权追究乙方的违约责任(选任不当、失职), 要求终止其工作直至诉诸于人民法院。</p>			

(2) 服务要求:

1) 实施方式说明: 采取乙方管理模式, 即乙方负责派驻食堂服务人员提供现场配餐服务, 并提供派驻人员管理及技术团队管理服务, 甲方负责对乙方监督管理。

2) 乙方需配备专业的管理人员和具有专业资质的技术团队。

3) 乙方负责食堂的食品制作、食堂服务、餐厅清洁及送餐服务等相关食堂管理工作。

4) 乙方应承诺所有服务人员的名单、档案资料应在采购合同签订后正式提供服务前提交至甲方备案。

5) 乙方派驻团队在提供服务期间不配合甲方工作要求的, 出现问题 3 次或以上不配合整改的, 甲方有权利要求更换人员, 乙方应该在一周内提供新的人员供甲方面试, 并更换不合格员工, 保证食堂正常开餐。

6) 乙方配备使用的各类服务人员需符合有关法律法规的规定。且需要按用工性质持健康证和专业技术证书上岗。需五官端正、谈吐清晰, 具有一定的文化素质, 身体健康, 着装、仪容要求整洁整齐, 上班穿工作服。每年要定期组织所属人员体检; 在招录人员时, 要严把健康关、体检关。

7) 在两年合同期内, 乙方所派驻工作服务人员发生意外伤害亡事故, 由乙方负责。

8) 人员工资、五险一金(含社保)、相关福利、工作服和提供服务期间必需的劳保用品(如雨鞋、手套、口罩等)由乙方负责, 不得违反政府最低工资、社保等相关标准规定。签订合同时, (厨师、副厨、点心师、服务员等主要管理岗位) 人员必须提供有关卫生防疫部门对拟派驻服务人员的健康证明。

9) 现场团队应具备严格的考勤制度, 并将每月考勤情况结果向甲方报备。

10) 现场人员团队出现入、离职等变动的, 需提前 10 个工作日以书面形式通知甲方, 并需征得甲方同意。特殊或紧急情况可电话通知甲方, 在人员变动的 3 天内补办好手续。

11) 乙方派遣的服务人员需按照劳动部门的相关规定规范用工, 如发生劳资纠纷的与甲方无关, 均由乙方承担相应的责任和费用。

12) 乙方对服务人员的调整应提前一周通知且征得甲方及管理部門的同意, 新的服务人员到岗前, 原来的服务人员不得离岗。缺岗超过 10 日, 则扣减月度 50% 服务费, 缺岗超过 20 日, 扣减本月度全部服务费。

金支付考核要求，支付时间可根据实际需要作调整)对乙方提供的上月服务进行考核评分，根据服务考核标准得分决定是否扣减服务费用，乙方每期开具的管理服务费发票金额应扣除前期的考核扣、减的相关金额。如乙方提供服务不足一个月的，按日计算管理服务费。乙方应在收到甲方书面月度考核结果后7个工作日内提交甲方确认的月度服务费等及有效完税发票给甲方有关部门作为支付依据，甲方应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户。

五、考核管理及结算

1、甲方每月对乙方工作进行月度绩效考核与综合工作监督检查，考核不合格的项目乙方需在一个月内整改，如出现3次月度绩效考核不及格(合格线 \geq 70)，甲方有权提前终止合约，经月度绩效考核通过者(考核通过为70分或以上)乙方可以继续履行合同。检查内容详见：附表一“后勤服务月度绩效考核表”。

2、甲方每月对乙方的服务管理质量进行考核，考核内容包括乙方安全卫生管理、成本控制管理、出品管理、服务管理、设备管理、综合管理方面(详见：附表二“综合工作检查监督项目表”)。连续发出书面整改通知3次后依旧不整改、不合格或者单次考核分数在70分以下(不含本数)的，甲方有权解除合同。

附表一：后勤服务月度绩效考核表

序号	绩效考核标准	扣分标准(没出现一次按对应项扣分，可累扣)	考核情况	扣分	备注
1	<p>食品质量整体考核：(每项5分；最高10分)</p> <p>1. 是否存在加工过期变质腐烂食品和肉菜，确保无食物中毒事件发生。</p> <p>2. 是否擅自更改甲方提供的菜单及食品份量，蓄意破坏、减少原料数量。</p>	10分			

序号	绩效考核标准	扣分标准(没出现一次按对应项扣分,可累扣)	考核情况	扣分	备注
2	<p>面点区域：（每项2分；最高6分）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 是否做到边做边清洁的原则，工作台、地面是否保持干净、整洁、无积水、无垃圾； 2. 所有机械设备用完后是否实时清洗干净，是否用干毛巾抹干并定期添加润滑油； 3. 制作食物时是否人不离炉，保证消防安全。 	6分			
3	<p>粗加工区域：（每项1分；最高5分）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 是否遵循肉、菜、生、熟分区域与分砧板加工的卫生要求； 2. 加工标准厚薄长短是否能达到切割要求； 3. 加工好的肉食是否无血无毛无污物无异味； 4. 加工好的蔬菜是否无泥巴无杂物； 5. 是否能在规定的时间内提供标准粗加工食物。 	5分			
4	<p>烹调区域：（每项1分；最高7分）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 是否能按时间提供食品，保证食品安全； 2. 是否按卫生标准规定调剂饭菜的花色品种确保食品煮熟煮透； 3. 加工高危食品(例如豆浆、四季豆等)是否严格按照指引操作； 4. 是否贯彻执行“边工作边清洁”的要求保持炉头区域干洁； 5. 是否保持水渠畅通并定时清洗消毒； 6. 是否做到每人都会使用灭火器及灭火毡； 7. 制作食物时是否人不离炉，保证消防安全。 	7分			

序号	绩效考核标准	扣分标准(没出现一次按对应项扣分,可累扣)	考核情况	扣分	备注
5	配餐情况:服务人员是否态度认真,配餐是否及时,是否做到饭热、菜香,汤类干净,无夹生饭、不净菜,不允许影响食堂就餐人员按时就餐。	5分			
6	送餐情况:重大活动或甲方指定时,送餐是否及时,仪表整洁;是否货品完好无撒漏;是否快速准时;能否保障外勤在职人员的就餐情况。	4分			
7	食品存放:(每项2分;最高6分) 1.食品是否分类分架、隔墙离地存放,是否做到先进先出,尽量缩短储存时间; 2.食品存放是否实行生、熟独立存放,成品与半成品隔离; 3.发现腐败变质、超过保质期的食品时,是否及时处理,处理前是否与正常食品分开存放并有明显标记。	6分			
8	食品留样:乙方是否指定专人分别负责食品留样采集、留样监督、留样销毁、留样记录工作。(留样食品包括:每批次采购的禽畜肉类、水产品、豆制品、蔬菜类等未经工业包装的食品原料及每餐的饭菜等成品。各种留样食品必须按要求留足50g-100g,留样48小时,留样期满后由专人负责销毁,留样专用器具使用后要清洁消毒,以备下次留样使用。)	4分			
9	餐具、厨具保洁:(每项1分;最高6分) 1.是否严格清洗消毒,经过洗碗机清洗的餐具,是否无油垢无残渣; 2.消毒后的餐具是否无水滴无油垢无残渣无异味、干爽,碗托是否加盖放好; 3.保洁柜是否每天清洁消毒; 4.洗碗机是否按要求每天清洗、保养;	6分			

序号	绩效考核标准	扣分标准(没出现一次按对应项扣分,可累扣)	考核情况	扣分	备注
	5. 碗、托盘、餐具是否每月进行了两次浸渍; 6. 是否每 20 天不少于一次对洗碗机进行专门的消毒。				
10	饭堂各区域的地面清洁: (每项 2 分; 最高 6 分) 1. 每天上、下午是否各进行了一次拖抹清洁, 保洁后是否留有水渍、污迹; 2. 每周是否进行了一次清洁大扫除及消毒工作; 3. 如有流行传染性疾病时, 每天是否进行了消毒工作, 并做好记录。	6 分			
11	就餐区、客餐区的清洁: (每项 1 分; 最高 6 分) 1. 就餐区、客餐区是否保持明亮洁净; 2. 每天是否对玻璃、墙裙及餐台进行清洁保养, 清洁后的地面、餐具是否留有污迹、油迹、汤水; 3. 餐桌餐椅是否做到摆放整齐, 天花无蜘蛛网; 4. 甲方员工就餐完毕是否及时收拾, 是否影响其余员工的就餐; 5. 是否在合适的地方摆放指示牌, 安全标识是否明显; 6. 雨天或潮湿天气地板是否保持干爽, 是否提醒小心地滑。	6 分			
12	废料处理: 厨房各部位产生的废料、废弃物或餐具中残留的食品等各种垃圾是否存放在带盖的垃圾桶内, 并及时清理运出厨房不隔夜。	3 分			
13	设备清洁: 对电炒炉、煤气炒炉、蒸汽炉、万能蒸烤箱、煤气汤锅、保温餐炉、切肉机、切骨机等日常使用的设备设施, 使用前使用后是否进行清洁保养, 清洁保养后是否留有水渍、油渍、汤水	3 分			

序号	绩效考核标准	扣分标准(没出现一次按对应项扣分,可累扣)	考核情况	扣分	备注
	及杂物。				
14	设备设施维护:(每项2分;最高6分) 1.对各设施设备是否每周进行了检查、清洁及维护保养,确保设备可正常运转和使用; 2.冰箱、冰柜等设备是否三个月除霜一次,是否使用金属利器敲击硬刮制冷管上的冰层,是否清除了散热孔周围的异物,使其保持良好的通风散热,除霜或清理积水后是否及时将排污孔堵上。	6分			
15	人员培训:是否严格执行《食品安全法规》,每月定期进行食品安全卫生相关知识的培训,并建立相关培训记录档案。每月至少组织一次安全生产培训,并建立相关培训记录档案。	3分			
16	应急演练:乙方是否每年进行了二次以上的饭堂专项应急预案演练(专项内容可为食物中毒、火灾、触电等),并建立了相关应急预案演练计划、演练记录档案。	3分			
17	服务态度:服务态度是否友好、文明。是否按要求做到穿着整齐、仪表端庄,上岗时是否佩戴劳保用品(口罩、围裙、帽),是否使用一次性手套,不允许用手直接拿取熟食品。	2分			
18	乙方是否统一着装,是否留有长指甲或涂指甲油,是否佩戴首饰工作。	2分			
19	乙方未到用餐时间,是否存在随意吃任何食品现象(验收人员、厨师及制作加工者试吃除外),或是否存在打包甲方剩余饭菜的现象。	3分			
20	乙方是否对其所有服务人员每年定期进行身体健康检查,健康证、身体检查报告等相关资料是否留底备案。	10分			
21	乙方协助甲方严格进行食材验收,发现				

序号	绩效考核标准	扣分标准(没出现一次按对应项扣分,可累扣)	考核情况	扣分	备注
	不合格食材并进行退换货的,每发现一次加1分。(加分项)				
总得分	合计扣分:				
备注	此表总分为100分,最低得分为0分。				
合计扣款金额(元)					
乙方代表签名					
甲方代表签名					

附表二：综合工作检查监督项目表

项目	考核内容	乙方自评		甲方考评		是否改善(说明)	其他说明
		合格	不合格	合格	不合格		
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						
成本控制管理	验收标准执行到位						
	原料索证、登记无遗漏						
	领料、加工合理; 日、月损益合理						
	原料无因人为操作变质、损耗超标、余料合理利用						
	水、电、气、易耗品等能源使用无浪费现象						
出品管理	菜单编制合理、审核、公示及时						

5、乙方不得以任何不正当行为谋取不当利益，包括但不限于“围猎”甲方税务人员行为（以获取不正当利益为目的，采取馈赠礼品礼金、邀请娱乐旅游消费、提供便利条件等非正常交往手段“围猎”相关税务人员及其亲属）。

十、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。

十一、其他

1、本合同为 国家税务总局肇庆市端州区税务局 2026 年 2 月-2028 年 1 月食堂后勤服务采购项目（项目编号：GDZY25CGQ077） 的最终合同文件，本项目的招投标文件、会议纪要、协议等均为本合同不可分割之一部分。

2、本合同一式 陆 份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执 叁 份。

3、本合同如有未尽事宜，经甲乙双方协商达成的补充协议，经双方签字、盖章后生效，与本合同具有同等法律效力。

4、本合同经双方签约代表签字并加盖公章后即生效。

甲方（盖章）：

甲方代表（签名）：



乙方（盖章）

乙方代表（签名）：



银行账户：80020000021758766

银行开户行：肇庆农村商业银行股份有限

公司景山岗支行

签约日期：2026年1月28日

签约日期：2026年1月28日