

政府采购合同

项目名称：玉林市公安局交通管理支队食堂劳务服务

项目编号：YLZC2026-C3-990108-GXKL

采购人（甲方）：玉林市公安局交通管理支队

供应商（乙方）：玉林市玉州区保润餐饮服务部

2026年7月3日

2.7 甲方对乙方人员有建议调整权，对不符合甲方要求人员有权拒绝进入餐厅工作，乙方应充分采纳甲方意见，及时给予调整。但甲方不得随意要求乙方更换人员。

2.8 甲方负责向乙方提供员工就餐所需所有食品的原辅材料。

2.9 对移交给乙方承包劳务管理涉及的房产、设施、设备等资产享有法定所有权，并享有监督权。

2.10 为乙方行使权利和义务的监督机构，监督乙方劳务工作，甲方不干预乙方的正常经营活动。

2.11 有权对乙方员工进行健康抽查，对存在的问题，甲方有权要求乙方改进。

2.12 对乙方服务中由于乙方原因所发生的员工伤害事故，依照本合同和有关法律法规由乙方独立承担刑事责任和民事赔偿责任，甲方有督促权。

2.13 向乙方提供现有的经甲乙双方认可的设施和设备（详细财产以双方确认的财产移交清单为准）。

2.14 努力为乙方创造良好的服务环境，保障乙方水、电的正常供应。

2.15 协助乙方努力做好突发事件和重大事故的处置工作。

第四条 乙方权利义务

3.1 乙方负责按甲方提供的就餐人数及开餐时间制定用餐计划及准时开餐，保证员工在规定时间内就餐。

3.2 在本合同期内，如因乙方人员使用不当，造成电器、设备的损坏的，属保修期内的，由乙方负责联系维修；超过保修期的，由乙方自行负责维修并承担相关费用；如因乙方原因造成遗失的，按该电器、设备原价赔偿。

3.3 在服务期内，乙方人员所需的办公用品、工作服以及劳保用品（工作中使用的水鞋、厨师帽、一次性手套、一次性口罩、纱线手套、围裙、袖套、擦汗巾）等由乙方自行负责。

3.4 如确因餐厅厨房需要，添置、购买大件的而非低值易耗品，乙方必须提前一个月以书面报告形式向甲方提出采购申请计划，由甲方餐厅管理人员对拟采购计划进行核实认可后，由甲方自付费用实施采购。

3.5 甲方提供厨具、餐具及相关电器设备给乙方使用，双方办理移交手续，移交清单经双方签字（盖章）认可。如在使用过程中发生自然损坏的，乙方及时告知甲方；如在使用过程中有人为损坏、缺失由乙方作出相应的赔偿。合同期内乙方无权转租、处置。合同期满后，乙方必须将甲方提供的厨具、餐具及相关电器设备归还甲方，甲方对设备进行清点移交，发现遗（缺）失或乙方损坏的餐具（合理损耗率为3%），超过合理损耗率的由乙方按原价承担损失；相关电器设备如有损坏、遗失，按3.2款约定处理。如因甲方原因导致毁损的电器未能修复或修复未果的，乙方必须立即通知甲方，由甲方负责处理；如发现有上述情况而乙方故意隐瞒的，由乙方负完全责任（全额赔偿）。

3.6 乙方必须执行国家卫生标准，按照卫生部颁发的《食品安全法》、《食品安全法实施条例》及《餐饮业食品卫生管理办法》要求，乙方食品加工从业人员应向甲方出具健康证明，每年进行健康证年审，并随时接受甲方的检查。食品加工场地、炊具、餐具和食品加工原料必须符合卫生要求，确保员工饮食卫生，无任何危害人体健康事故发生。

3.7 乙方有义务为甲方提供良好的就餐服务，做到礼貌待人、文明用语、服务规范，员工统一穿戴工作服。每年对其员工服务技能、烹饪技术培训至少三次以上，并建立员工培训档案。

3.8 乙方负责在食品加工结束后一小时内清扫厨房和相关设施，保证餐厅厨房的清洁卫生。

3.9 乙方应不断改进烹调技术，以不断提高餐饮质量。

3.10 乙方不得将承包权以任何方式转让给第三方。

3.11 乙方要认真听取餐厅管理人员和职工代表意见，不断改进服务工作质量和菜肴品种、口味，满足甲方要求。

3.12 乙方不得以任何形式擅自同意外来人员在甲方员工餐厅就餐，乙方当班从业人员必须按规定的用餐时间用餐，如有违反，少支付乙方当月劳务费 200 元/次，且因此所造成的一切后果由乙方负责。

3.13 乙方配置的主要人员技术技能等级和烹饪水平必须满足甲方要求并报甲方备案。

3.14 乙方派员与甲方指定人员共同对食品原料进行验收，对供货方提供的质量不合格或达不到质量要求的食品原料有权拒绝接受。对由于不合格退货或换货造成食品原料不能在每天 9 点半前送到，致使出现乙方无法按原菜谱制作，不能满足甲方对品种要求的情况由甲方自行负责。

3.15 乙方必须根据双方确定的岗位设置配备人员。乙方所聘用工作人员的劳动关系及与此有关的劳资纠纷（包括劳动安全等）均由乙方自行负责，与甲方无关。食堂工作人员共配置 21 人，其中：支队机关食堂人员配置 6 人，其他食堂配置人员共 15 人，具体配置由乙方视各食堂订餐就餐人数配置，确保各食堂就餐正常、有序进行。

3.16 乙方须按《劳动合同法》规定，与其作业员工建立劳动关系，并缴纳社保费用，乙方所有在甲方约定作业场所内的作业人员与甲方没有任何劳动关系，若乙方与作业人员产生劳动纠纷涉均与甲方无关。

3.17 乙方应加强日常安全教育和安全作业检查。对因不按安全操作规程而导致在作业过程中出现的伤亡事故，乙方必须负责处理并承担全部责任。

3.18 合同期内，乙方对甲方提供的资产必须保持设备完好。如因使用期限已满自然损坏的设施，应由乙方及时上报甲方审定后报废，乙方不得擅自处理。

3.19 树立良好的企业形象，建立良好的社会关系，自觉遵守国家有关特种行业的各项管理规定。

3.20 做好各项安全工作，特别是要严格执行消防和卫生、安全等工作，自觉接受有关部门的监督检查。如因乙方责任发生火灾、工伤事故以及其它恶性案件的，乙方必须独自承担法律责任和经济责任，情节特别严重的甲方有权单方面解除合同，且不承担违约责任。

第四条 付款方式

付款方式：本项目无预付款，每月支付一次，成交供应商需提供有效合法发票，采购人在收到发票后 15 个工作日内以转账方式支付，具体到账时间以财政局拨款为准。

第五条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

第六条 违约责任

6.1 乙方加工的食品必须符合卫生部门制定的《食品安全法》、《食品安全法实施条例》及《餐饮业食品卫生管理办法》要求。

6.2 乙方无故（不可抗拒的特殊情况、突发事件及甲方原因所致除外）造成员工不能按时就餐，延迟 5 分钟以内，甲方少支付乙方 1000 元/次当月劳务费；延迟 5~10 分钟，甲方少支付乙方 2000 元/次当月劳务费；延迟 10~15 分钟，甲方少支付乙方 4000 元/次当月劳务费；延迟 15~20 分钟，甲方少支付乙方 8000 元/次当月劳务费；延迟 20 分钟以上，甲方少支付乙方 10000 元/次当月劳务费。

6.3 乙方不按甲方订餐计划数量备餐而造成员工不能就餐（不可抗拒特殊情况、突发事件及甲方原因所致除外）的，甲方少支付乙方 2000 元/次当月劳务费。

6.4 乙方违反合同规定私自将合同或合同的部分转让给其他人，甲方有权单方面终止合同。

6.5 乙方所加工的食品，如非甲方购货质量原因而引起的；经玉林市疾病预防控制中心确认为食物中毒或其他食源性疾患，乙方必须全额赔偿甲方及甲方员工因此而遭受的各种经济损失，且甲方有权无条件单方面终止合同并追究乙方的法律责任。

6.6 乙方所加工的食品，若不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》及《餐饮业食品卫生管理办法》的要求，乙方须赔偿甲方和甲方员工因此受到的全部损失。

6.7 如由于乙方原因出现饭菜不熟、有异味、有非食物掺杂等，甲方有权根据情况扣除乙方 200-2000 元/次当月劳务费。如情况严重影响甲方员工正常就餐，按本合同 6.2 处理。

6.8 甲方有关管理部门不定期对乙方的食品加工场所、加工设施、加工过程进行卫生检查，若发现有不合格的，乙方应立即整改或提出整改方案，如拒不整改或不及时整改，甲方加倍扣款。

6.9 双方约定的合同终止条件出现时，可以终止合同；但终止合同条件未出现，而甲乙双方任何一方提前终止合同时，则需承担违约责任，提前终止合同一方给对方支付合同总价 5% 的违约金。如出现不可抗力因素（战争、自然灾害等）影响到合同的履行，双方经过协商，可以提前解除合同，不用支付违约金。

6.10 乙方对区、市食品卫生管理部门对餐厅食品卫生检查负有责任。

6.11 乙方提供的服务必须满足国家、行业、地方有关环境保护和职业健康安全的相关规定。乙方的人员、车辆进入甲方的区域必须遵守甲方关于环保职业健康安全的相关规定，甲方有权对其进行监督管理。如乙方人员、车辆违反甲方相关管理规定，由乙方承担相应责任和处罚。

第七条 不可抗力事件处理

1、在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3、不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第八条 合同争议解决

1、因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或者与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

3、诉讼期间，本合同继续履行。

第九条 合同生效及其他

1、合同经双方法定代表人或者其委托代理人签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附法定代表人授权委托书，格式自拟）。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3、本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

第十条 合同的变更、终止与转让

1、除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或者终止。

2、乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十一条 本合同书与下列文件一起构成合同文件

1、成交通知书；

2、投标函

3、商务条款偏离表和服务要求偏离表；

4、采购需求；

5、开标一览表；

6、……；

7、其他合同文件。

8、上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准。

第十二条 本合同一式四份，具有同等法律效力，财政部门（政府采购监管部门）、采购代理机构各一份，甲乙双方各一份（可根据需要另增加）。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起七个工作日内，甲方应当将合同副本报同级财政部门备案。

本合同自签订之日起2个工作日内，甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

甲方：（章）  2026年 7月 3日	乙方：（章）  2026年 7月 3日
单位地址： 玉林市勤政路 39 号	单位地址： 玉林市玉州区金港路 119 号
法定代表人：	法定代表人： 杨海燕
委托代理人： 文福云	委托代理人：
电话：	电话：
开户银行：	开户银行： ； 中国银行股份有限公司玉林市人民中路
账号：	账号： 614578278711
邮政编码：	邮政编码： 537000

文福云 杨海燕

合同附件

1. 乙方承诺具体事项:	
2. 服务具体事项:	
3. 其他具体事项:	
甲方(章)	乙方(章)
年 月 日	年 月 日

注: 服务事项填不下时可另加附页

注: 本合同书仅供签订正式合同时参考用, 正式合同书应包括此参考格式之内容。

合同附件

1. 供应商承诺具体事项:	
2. 服务具体事项:	
3. 其他具体事项:	
甲方(章)	乙方(章)
年 月 日	年 月 日

注: 服务事项填不下时可另加附页

附件

分标:					
	序号	标的名称	数量及单位	服务要求	中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件2）
需求一览表	1	玉林市公安局交通管理支队食堂劳务服务项目	1 项	<p>一、方案目标</p> <p>以安全、高效、优质为核心，规范食堂劳务人员管理，保障食品安全卫生，为支队六个食堂（支队机关食堂，马路圩考场食堂，玉州一大队食堂，玉州二大队食堂，福绵大队食堂，高管一、二大队食堂）提供食堂劳务服务，满足就餐需求，提升供餐服务质量，打造标准化、安全化、人性化的食堂劳务服务。</p> <p>二、食堂劳务服务标的</p> <p>（一）标的：拟经政府采购确定一家有资质的公司对支队6个食堂进行食堂劳务服务。最终费用以政府采购成交金额为准。</p> <p>三、服务期限</p> <p>12个月（以合同签订时间为准）。</p> <p>四、服务内容及要求</p> <p>（一）项目内容</p> <p>1、为交管支队机关食堂，马路圩考场食堂，玉州一大队食堂，玉州二大队食堂，福绵大队食堂，高管一、二大队食堂提供1年管理、日常餐、接待餐、加工、保洁、外卖等服务。每天提供早、中、晚餐（根据部分食堂工作需要）及本单位的工作接待餐、培训餐等服务。确因工作需要，提供节假日供餐。成交供应商不得自行安排对外接待用餐。</p> <p>2、就餐人员包括玉林市公安局交警支队全体在编在职干部职</p>	餐饮业

			<p>工及合同制临聘人员等约 924 人，具体按实际用餐及打卡人数计。</p> <p>3、供应商在合同期间需在玉州区或玉东新区城区配备固定的快餐供应点及重大活动快餐配送服务。</p> <p>（二）人员配置</p> <p>1、从业人员须持从事食品行业要求具备的《健康合格证》等证上岗，身体健康、品行端正、职业素质良好。</p> <p>2、工作职责：负责菜品制作、食材处理加工、口味把控、质量安全、环境卫生、窗口打餐、餐具清洗消毒、就餐秩序维护等。</p> <p>3、具体人员配置如下：</p> <p>所配置人数应满足采购人对食材制作的要求，无法满足采购人实际需要的，成交供应商应及时增补（增补费用由成交供应商自理）。如遇到重大就餐任务时，需从其他地方抽调人员以确保能圆满完成接待任务的，被抽调人员的劳务费由成交供应商自行承担。</p> <p>（三）供餐要求</p> <p>（一）正常供应工作日的早餐、中餐、培训餐、接待餐等。确因工作需要，提供工作日晚餐、节假日供餐。</p> <p>（二）成交供应商在合同期间需在玉州区或玉东新区城区配备固定的快餐供应点及重大活动快餐配送服务。</p> <p>（三）成交供应商需严格执行《中华人民共和国食品安全法》要求，本着安全、营养、卫生、可口的经营理念提供出品服务。根据季节供应各式菜肴，营养合理搭配，重点推出绿色健康食品，让干部职工吃得放心、舒心。</p> <p>（四）成交供应商所出品的食品符合国家卫生安全标准，做到足量（每份饭菜数量足量、满足用餐总人数的需求）、质优（质量保证）、味美（色香味俱全）、品种多样化（每天列出供应品种，每周列出下周菜谱，每周要有新菜品出品）、食材</p>	
--	--	--	---	--

		<p>新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜菜）、保质保量。</p> <p>（五）如遇到重大活动、警卫任务时，需按工作要求提供快餐配送服务的，因此而产生的劳务费由成交供应商负责。</p> <p>（四）菜品、餐费标准</p> <p>1、工作餐标准：早餐 5 元（提供面食、粉、杂粮、鸡蛋、粥等品种进行组合选择）；中晚餐 10 元（两荤一素）。可提供不同荤素搭配由就餐人员进行选择。同等饭菜份量情况下，价格必须比市场价最少低 10%，不得超过周边食堂价格的平均水平。</p> <p>2、用餐配置标准：确保支队各食堂早餐用餐品种不少于六种（各种粥、粉、面、豆浆、面包、杂粮等），正餐（中、晚餐）用餐标准每餐不少于两全荤、一素、一汤、三小菜，饭、粥、汤、小菜自助。每周五之前公示下周菜谱，一日三餐及一周菜谱不重复，每月要有新菜品，保证食材新鲜严禁售卖隔夜菜，保质保量。接待餐、会议餐、培训用餐，严格执行中央八项规定及其实施细则有关接待标准执行。重大安保任务或勤务任务提供送餐的，按早餐 8 元/份、中晚餐 15 元、份，应含有两荤两素、汤水等，同等饭菜份量情况下，价格必须比市场价最少低 10%。</p> <p>（五）服务标准与要求</p> <p>1、成交供应商按国家关于机关食堂和餐饮行业的有关规定，依照《中华人民共和国食品安全法》及餐饮行业管理相关的规范的要求和标准进行管理。</p> <p>2、严格遵照相关食品安全及其他法律法规等要求规范操作，杜绝发生食品安全事故。因成交供应商作业不当或管理不善造成人员食物中毒或火灾等事故，受到市场监管部门或卫生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由成交供应商承担一切责任。</p> <p>3、保证不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜</p>	
--	--	--	--

			<p>台，加工失误（过生或过糊）的饭菜不上柜台，天天重复的饭菜不上柜台。</p> <p>4、保证按点、按时开饭；工作人员服从领导、服从分配；统一着装、佩戴食堂工作牌、佩戴帽子、佩戴口罩、使用文明用语等。态度热情，爱岗敬业，尽职尽责。</p> <p>5、所有工作人员应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。做到人走灯灭，人走水停，严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故。</p> <p>6、所有人员必须定期进行体检，并按有关规定取得健康证。定期对所有人员进行思想教育和安全教育，不断提高人员素质和工作能力。</p> <p>7、所有人员应做好节能工作，不能浪费水、电等资源；在工作过程中，爱护设备设施，食材及餐厨用品应合理安排、节约使用，杜绝浪费。</p> <p>（六）设备设施要求</p> <p>（一）食堂设备、管理和移交。支队提供厨房设备、餐桌椅、餐具、清洁器具、消防和空调等设备设施，成交供应商按各食堂固定资产明细表所列物品逐件核收、确认，并承担设备的维护及保养责任。设备的维修费用由支队负责，如在使用过程中发生自然损坏的，成交供应商应及时告知支队；如在使用中有人为故意损坏的由成交供应商作出相应的赔偿。合同期满，采购人对设备进行清点移交，发现遗失或成交供应商损坏的，由成交供应商负责赔偿。</p> <p>（二）支队提供现有厨房及食堂的设备设施、器具，如需增加新的设备设施、器具，成交供应商可根据需要向支队申请。</p> <p>五、培训与考核</p> <p>（一）岗前培训。对食堂从业人员进行食品安全法规、操作技能、应急处理等进行培训。</p> <p>（二）定期培训。定期开展食堂从业人员技能提升培训。工</p>	
--	--	--	--	--

			<p>作规范、食品安全、设备安全、菜品研发、服务等。</p> <p>(三) 考核。从食品安全、菜品、味道、卫生、服务态度、设备安全操作等方面进行考核。</p>	
商务条款	<p>1 服务期限及地点：12 个月（以合同签订时间为准）。</p> <p>2. 服务地点：广西玉林市（采购人指定地点）。</p> <p>3. 付款方式：本项目无预付款，每月支付一次，成交供应商需提供有效合法发票，采购人在收到发票后 15 个工作日内以转账方式支付。</p> <p>4. 合同签订时间：自成交通知书发出之日起 25 日内。</p> <p>5. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。</p> <p>6. 服务要求</p> <p>(1) 成交供应商在服务期内供应上述未提及的食品时须按国家食品规范标准执行。</p> <p>(2) 服务要求响应时间：对客户所反映的任何问题，1 小时内做出及时响应，2 小时内赶到现场实地解决问题。</p> <p>(3) 根据采购人提供用餐的人员结构情况作为参考，做好备餐工作。</p> <p>(一) 支队机关食堂人员配置：</p> <p>需配备厨师：负责菜品烹饪、食谱制定、食品安全管控及日常厨房管理工作，确保餐食质量与供应稳定。</p> <p>需配备厨工：协助厨师完成食材初加工、餐食备制、厨房设备日常维护与清洁整理工作。</p> <p>需配备洗碗洗菜岗位人员：负责食材清洗、餐具清洗消毒、厨余垃圾规范处理及相关区域的卫生保洁工作。</p> <p>(二) 其他五个食堂人员配置（每个食堂）：</p> <p>需配备厨师：独立负责本食堂的餐食烹饪、食谱执行、食品安全与日常运营管理。</p> <p>需配备厨工：协助厨师完成食材加工、餐食备制及厨房基础清洁维护工作。</p> <p>需配备洗碗洗菜岗位人员：负责食材清洗、餐具清洗消毒及相关区域卫生保洁工</p> <p>(4) 在规定的时段内为采购人提供质量好、营养搭配合理、分量足、品种多、价格合理，满足不同层次消费水平的需要的供餐工作；并同时做好现场保洁工作，确保用餐现场卫生干净整洁。</p> <p>(5) 根据标准要求每日提供符合卫生、安全、健康、营养要求的新鲜食品。每周更新公布食谱 1 次。</p>			

(6) 每次供餐前，确保各项准备工作就绪，每个菜品均由专门人员尝过后方可供餐，并做好相关记录，同时建立留样制度，放置可上锁的专用冰箱专人负责留样保存 48 小时，并在其外部贴上标签，标明留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

(7) 成交供应商应主动接受采购人监督和管理；采购人每月对成交供应商进行考核。

7. 报价要求：

报价必须包含但不限于：工资、保险费、培训费、体检费、服装费、劳保费、税费、采购服务费用、管理费等一切服务成本费用的总和。