

合同编号: GYSCY-24[2025] QTFW 002

厦门市总工会机关食堂综合服务采购合同

甲方: 厦门市职工对外交流中心

住所地: 厦门市思明区体育路 95 号厦门市总工会办公楼 510 室

乙方: 厦门市观音山餐饮管理有限公司

住所地: 厦门市思明区台东路 153 号 202 单元之六

根据项目编号为 CX2025-044 的 厦门市总工会机关食堂综合服务 项目 (以下简称: “本项目”) 的采购结果, 确认乙方为成交供应商。现经甲乙双方友好协商, 就以下事项达成一致并签订本合同:

一、合同组成部分:

- (一) 本合同条款及附件。
- (二) 采购文件及其附件、补充文件。
- (三) 乙方的响应文件及其附件、补充文件。

二、合同标的

品目名称	采购标的	数 量	服务时间
餐饮服务	厦门市总工会机关食堂综合服务	1（项）	本项目服务期限一年，是可延续的服务项目，原合同与延续合同的期限累计总长不超过3年。乙方服务质量良好且通过甲方考核，在甲方资金有保障，服务价格不提高的前提下，根据甲方意愿可以续签合同。

三、合同总金额

合同总金额为人民币：陆拾陆万肆仟伍佰元（¥664500元）。

四、合同标的及服务范围、地点和时间

（一）项目名称：厦门市总工会机关食堂综合服务。

（二）服务范围：按磋商文件要求提供餐饮服务、油烟清洗、虫害消杀、设备维修维护等食堂综合服务，确保食堂安全稳定运行，具体内容详见甲方的招标文件和乙方的响应文件。

（三）服务地点：厦门市总工会机关食堂。

（四）服务时间：自合同签订之日起一年。

五、服务内容和要求：

（一）餐饮服务

1. 服务内容

1.1 烹饪餐食：

乙方应配备专属甲方的专业服务团队，按要求为甲方提供包括但不限于如下服务：

1.1.1 法定工作日提供早、中、晚三餐，严格按照甲方要求进行菜品制作与供应。

1.1.2 节假日、加班及接待期间，根据实际需求灵活安排餐食烹饪，确保用餐保障。

1.1.3 元宵节、端午节、中秋节等传统节日，按甲方要求提供特色温馨餐食。

1.1.4 夏冬季节，为职工提供凉茶、姜茶等饮品，体现人文关怀。

1.2 其他配套服务：

乙方应提供包括但不限于餐食管理、清洁维护、设备维护和综合管理等配套服务，具体如下：

1.2.1 餐食管理：制定科学合理的菜谱，负责食材的储存、加工清洗，确保食材新鲜、安全。

1.2.2 卫生清洁：完成餐具清洗与消毒，保障食堂与厨房卫生达到高标准，营造整洁用餐环境。

1.2.3 设备维护：对食堂设备进行日常维护维修，确保设备正常运转，延长使用寿命。

1.2.4 综合管理：做好厨余处理与反浪费管理，落实安全生产管理措施，严格遵守相关规定执行生活垃圾分类工作。

2. 服务要求。

2.1 基本要求

2.1.1 合规运营：乙方须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规，以及甲方的相关管理规定，保障甲方合法权益。乙方成立至今，未发生过食品安全事故，具备良好的经营信誉。

2.1.2 方案制定：乙方需提交详细且贴合甲方实际情况的服务管理保障方案，内容涵盖专业服务团队结构（包括人员数量、岗位设置、

资质要求等)、管理规章制度(如食品安全制度、卫生管理制度、人员培训制度等)。

2.1.3 垃圾分类: 乙方应严格按照《厦门市生活垃圾分类管理条例》等规定,落实食堂生活垃圾分类工作,设置分类设施,安排专人负责,确保分类准确、处置规范。

2.1.4 应急保障: 乙方应建立完善的应急保障体制,针对食材配送不及时、就餐人员激增、突发停电停水、食品安全事件等突发事件,制定详细应急预案。突发事件发生后,乙方需在 0.5 小时内完成应急供餐;在处理区域内特殊事件和紧急、突发事件等应急任务时,无条件服从甲方统一指挥。

2.1.5 反浪费工作: 乙方需配合甲方做好反食品浪费工作,制定反食品浪费管理目标和服务要求,在餐前、供餐及餐后环节采取切实有效的措施,如合理预估用餐人数、优化菜品分量、设置提醒标识等,减少食物浪费。

2.1.6 考核配合: 乙方应积极配合甲方完成每季度的食堂服务质量考核事宜,根据考核结果及时改进服务工作,持续提升服务水平。

2.2 用餐时间与菜品要求

2.2.1 乙方出品的各类主、副食品,必须符合国家及有关行业规定的质量标准,做到质量高、份量足、饭菜热,需注重食品的营养搭配,最大限度满足不同地区人群的口味。

2.2.2 三餐安排

2.2.2.1 早餐: 用餐时间为上午 7:20 - 7:55, 供应 4 道小菜、1 道粗粮、1 道饮品(牛奶/豆浆/五谷豆奶/花生浆/玉米汁),主食为面点/西点和粥(五谷杂粮类)。

2.2.2.2 中餐：用餐时间为中午 12:00 - 13:00，供应 2 道荤菜、1 道半荤菜、2 道素菜、1 道例汤、1 道炖罐，主食为米饭，副食为粿条或面条。

2.2.2.3 晚餐：夏令时用餐时间为下午 18:00 - 19:00，冬令时为 17:30 - 18:30，根据用餐情况，供应粥、面线糊、锅边糊、面点、小菜等餐品。

2.2.2.4 若甲方有更改就餐时间或菜品的需求，乙方应按照需求进行调整。

2.3 食材选购

2.3.1 乙方需向甲方指定的食材、食品、原料供货商下单订购所需货物。

2.3.2 乙方应配合甲方对供货商提供的货物进行检验，做好货物验收、出入库等登记手续，妥善保管相关材料，确保食品安全可追溯。

2.4 人员配置与要求

2.4.1 团队基本要求：乙方需根据食堂工作要求及用餐人数情况，配备不少于 5 人的餐饮服务团队，团队人员须符合有关法律法规的规定。若甲方因临时公务活动需要，乙方需及时抽调人员保障甲方食堂正常业务开展。乙方不得以支付加班费、过节费等任何理由向甲方提出增加费用等任何要求。

2.4.2 团队人员基本条件：

2.4.2.1 遵纪守法，品德端正，作风正派，无不良习性；

2.4.2.2 身体健康，符合餐饮业从业要求，每年至少完成一次健康检查，并提供合格健康证，保持良好的卫生习惯；

2.4.2.3 熟悉食堂日常工作，有相关从事经验，能够严格按照标准操作，服从管理；

2.4.2.4 具有良好的沟通和执行能力；

2.4.2.5 符合国家规定的其他从业资格和要求。

具体岗位分类要求如下：

岗位	要求
厨师长	1 名，主要负责制定菜谱，控制菜肴的分量和质量，协助甲方控制成本等。人员要求年龄 60 周岁以下，精通烹饪知识，具有中式烹调师职业资格证书且拥有不少于 10 年相关工作经验。
厨师	人数由乙方根据项目要求进行配备，主要负责制作早、中、晚餐菜谱上的菜肴。要求年龄 55 周岁以下，具有中式烹调师职业资格证书且拥有不少于 2 年相关工作经验。
厨工、洗碗、打菜、保洁、等工作人员	人数由乙方根据项目要求进行配备。人员要求年龄 55 周岁以下，主要负责配菜，洗碗，打菜打饭，餐厅的保洁，粗加工区管理等服务保障工作。
说明：上述人员配备合计不得少于 5 人。	

2.5 管理与考核要求

2.5.1 日常考核机制：乙方需接受甲方的管理和对食堂菜品、就餐环境、后厨卫生等方面的检查，考核周期为每季度一次。

2.5.2 日常考评标准：考评满分 100 分，具体评分细则如下：

考核项	考核内容	考核指标	评分标准	分值
菜品质量（18 分）	菜品品质	口味色泽达标，无异物、未出现不熟 / 变质等影响食品安全的问题	达标得 6 分；每出现 1 次异物 / 不熟 / 变质情况扣 2	6

考核项	考核内容	考核指标	评分标准	分值
			分，扣完为止	
	质量安全	食材保存妥当无变质、无过期等感官异常	达标得 6 分；发现 1 次变质食材或过期食材扣 3 分，扣完为止	6
	品种与营养	提供“2.2.2 三餐安排”中要求的品种；营养搭配符合《中国居民膳食指南》基础要求	达标得 3 分；品种不足，每少 1 种扣 0.5 分，营养明显不均衡扣 1 分	3
	创新管理	每周至少更新 1 种主菜或特色菜品，定期征求就餐者意见优化菜单	达标得 3 分；未更新菜品或未提供意见反馈渠道不得分	3
卫生质量（18 分）	环境卫生	食堂和厨房地面、墙面无油污、积水、杂物，桌椅及餐台清洁无残渣；物品按固定区域摆放，标识清晰；无明显异味	达标得 3 分；地面 / 墙面不整洁/物品杂乱无标识扣 1 分 / 处，有异味扣 2 分	3
		食堂区域（含后厨、就餐区）未出现活鼠、活体蟑	达标得 3 分；出现活鼠扣 1.5 分/次，出现活体蟑扣 0.5 分/次。	3

考核项	考核内容	考核指标	评分标准	分值
	操作卫生	荤食、素食、水产品分池清洗，水池标识清晰且与用途一致；生熟食加工工具分开存放	达标得 3 分；未分池清洗或工具混用扣 1.5 分，标识缺失或模糊扣 1 分	3
	餐具管理	餐具按规定流程消毒，消毒记录完整；用餐前餐具表面无污渍、水渍、异味	达标得 3 分；未消毒或无记录扣 1.5 分，消毒不彻底扣 1 分	3
	垃圾管理	垃圾桶保持清洁并加盖，垃圾分类符合我市环卫标准；厨余沥干分离，垃圾日产日清，无蚊蝇聚集滋生	达标得 3 分；未加盖 / 分类错误扣 1.5 分，垃圾堆积未清理扣 1.5 分，发现蚊蝇扣 1 分 / 处	3
	禁止行为	食堂区域（含后厨、就餐区）禁止吸烟，地面、桌面无烟头及烟灰	达标得 3 分；发现 1 次吸烟行为扣 1.5 分，烟头未清理扣 1 分 / 处	3
服务质量（15 分）	供餐准时性	早、中、晚三餐按约定时间供应，热菜温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，主食温度 $\geq 45^{\circ}\text{C}$	达标得 4 分；延迟供餐超 10 分钟扣 2 分 / 次，温度不达标扣 1 分 / 次	4
	基础服务	必备调味品（如盐、酱油、醋等）及餐具充足供应，无断供情况	达标得 4 分；缺少关键调味品或餐具扣 2 分 / 次，供应不足导致排队超 15 分钟扣 1 分	4

考核项	考核内容	考核指标	评分标准	分值
	文明服务	员工使用礼貌用语（如“请”“谢谢”），主动引导就餐秩序，无与就餐者争吵现象	达标得 3 分；出现服务态度投诉扣 2 分 / 次，秩序混乱未及时引导扣 1 分	3
	应急响应	设立就餐者意见反馈渠道（如投诉箱、意见簿），并在 24 小时内响应合理诉求	达标得 2 分；未设立反馈渠道扣 1 分，未及时响应扣 1 分 / 次	2
		针对食材配送不及时、就餐人员激增、突发停电停水、食品安全事件等突发事件，制定详细应急预案。突发事件发生后，需在 0.5 小时内完成应急供餐。	达标得 2 分；未制定详细应急预案扣 2 分；未在 0.5 小时内完成应急供餐扣 1 分/次	2
安全生产（13 分）	水电管理	无“长流水”“长明灯”现象，下班前关闭非必要电器电源，无空转设备	达标得 3 分；发现 1 处浪费现象扣 1 分，未关电器扣 1.5 分 / 次	3
	消防管理	灭火器、消防栓等器材无杂物遮挡，每月至少点检 1 次且记录完整	达标得 3 分；器材遮挡扣 1.5 分，无点检记录或记录不全扣 1 分	3
	用电安全	禁止私拉乱接电线，线路固定规范，无老化、破损现象	达标得 3 分；发现私拉电线扣 2 分，线路老化 / 破损未整改扣 1 分	3
	操作安全	厨房地面干燥无积水，下水道每日清理、无堵塞；灶台及周边无堆积	达标得 4 分；地面湿滑扣 2 分，下水道堵塞扣 2 分，易	4

考核项	考核内容	考核指标	评分标准	分值
		易燃物	燃物堆积扣 1 分 / 处	
食品管理 (13 分)	储存管理	冰箱 / 冷库每周至少清洗 1 次, 定期除臭并留存记录; 食材分类存放, 生熟分开	达标得 4 分; 未清洗 / 除臭扣 2 分, 无记录扣 1 分, 生熟混放扣 1 分 / 处	4
	台账管理	每周菜谱提前公示, 每餐出菜记录完整; 食品留样按规定留存至少 48 小时且记录齐全	达标得 3 分; 缺菜谱 / 记录扣 1.5 分 / 项, 未留样或留样时间不足扣 3 分	3
	添加剂管理	严格按《食品添加剂使用标准》(GB 2760) 使用添加剂, 无超范围、超限量情况	达标得 3 分; 违规使用扣 3 分, 情节严重者额外加重扣分	3
	剩菜处理	禁止隔日销售剩菜, 当天未售出食品按规定销毁并记录	达标得 3 分; 发现隔餐销售扣 3 分, 未记录销毁过程扣 1 分	3
区域管理 (8 分)	配餐区管理	配餐区每日营业结束后清洗消毒, 消毒记录完整可追溯	达标得 3 分; 未消毒扣 2 分, 记录缺失扣 1 分	3
	采购管理	配合食材采购验收, 使符合国家食品安全标准, 出入库台账记录清晰 (含乙方资质、检验报告)	达标得 3 分; 食材质量不达标扣 2 分, 台账缺失 / 混乱扣 2 分	3

考核项	考核内容	考核指标	评分标准	分值
	贮存管理	食材按类别（主食、副食、调料等）分区存放，符合温度（冷藏 0-8℃、冷冻 -18℃以下）、湿度要求	达标得 2 分；贮存温度 / 湿度超标扣 2 分，未分类存放扣 1 分	2
人员管理（15 分）	健康管理	全体员工持有效《健康证》上岗，新员工岗前体检合格；未戴口罩、不使用一次性手套直接接触食材等	达标得 4 分；无证上岗扣 2 分 / 人，未戴口罩、不使用一次性手套、体检不合格上岗扣 1 分 / 人	4
	岗位管理	核心人员（如厨师长、营养师）在岗率≥95%，按服务规范流程操作	达标得 3 分；核心人员缺岗超 5% 扣 1.5 分，操作不规范扣 1 分 / 次	3
	职业操守	存在违背职业操守问题，如有偷盗行为、故意损坏财物等。	达标得 3 分；每出现一例直接扣 3 分，并罚款 2000 元。屡教不改，甲方有权要求更换人员。	3
	接待能力	公务接待餐按预定标准供应，菜品搭配符合接待要求，无错菜、漏菜现象	达标得 2 分；接待失误（如错菜、超时）扣 2 分 / 次，服务不达标扣 1 分	2
	设备使用	规范使用设备；发生故障或异常情况及时维修，确保设备正常运行	达标得 3 分；未规范使用，发生故障或异常情况未及时维修扣 1 分/次	3

考核项	考核内容	考核指标	评分标准	分值
重大问题否决项	一票否决情形	发生食物中毒事件、食品源性疾病、故意使用变质食材、严重消防安全事故（如火灾）	直接判定考核不合格，甲方有权单方面暂停；造成严重后果的依法追究责任	-

2.5.3 考核结果应用：

2.5.3.1 当季考核得分 ≥ 90 分，甲方全额支付乙方服务费用。

2.5.3.2 当季考核得分 < 90 分，每低 1 分扣除当季费用 500 元，直至扣完为止。

2.5.3.3 全年平均考核得分 ≥ 90 分（含），作为甲方决定是否续签合同的先决条件。

2.5.3.4 年度服务期内，若出现 2 次考核得分 < 75 分或 1 次考核得分 < 60 分或出现一票否决情况（如严重食品安全事故、员工偷盗等重大违规行为）的，甲方有权单方面解除合同且无需支付违约金。

2.6 其他要求

2.6.1 劳务服务规范

乙方须派出专业团队提供食堂劳务服务，禁止转让、转包或委托他人，不得利用甲方资产进行违规经营，未经许可不得收取现金。

专业团队人员需为甲方提供专属服务，不得在外兼任其他服务。

2.6.2 设施设备与费用承担

2.6.2.1 设施设备提供：甲方负责提供食堂正常经营所需的设施设备、低值易耗品、办公设备等。

2.6.2.2 维修与装修：经营期间，房屋正常维修范围内的基础设施由甲方统筹解决，食堂装修及设备投入费用由甲方承担（服务期间，

单次更换费用在人民币 2000 元（含）以内的设备（包括税费、人工、交通、配件材料等相关费用），由乙方负责。

2.6.2.3 乙方职责：乙方需配合甲方完成食堂设计装修、设备采购、代办食品经营许可证等工作，并负责日常设备维修维护（具体按本条第四款“厨房普通设备维修维护”执行）。

2.6.3 水电管理

2.6.3.1 费用承担：食堂水费、电费由甲方承担。

2.6.3.2 节约要求：乙方须遵循节约原则，杜绝水电浪费；若遇停水、停电，甲方提前通报，乙方需制定并执行应急处理预案，降低对运营的影响。

2.6.4 人员管理与安全责任

2.6.4.1 人员管理：乙方自行管理员工，除特别约定的费用外，乙方需完全承担派驻到甲方处服务团队所有人员的福利待遇、加班、培训、健康体检及因公伤亡等全部费用。为完成本项目服务内容所产生的其他费用，均包含在采购价格中，甲方无需另行支付其他任何费用。

2.6.4.2 安全责任：乙方须每日落实安全检查，遵守设备操作规程，做好防火、防电、防气等安全防范；若因操作不当引发损失，乙方应承担全部责任。

2.6.5 卫生与食品管理

2.6.5.1 卫生清洁：乙方需每日做好食堂内外卫生清洁，确保卫生防疫和就餐环境符合国家标准。

2.6.5.2 食品规划：乙方应科学预估用餐人数，精准备餐，优化菜品搭配，杜绝食品浪费。

2.6.6 食品加工规范

2.6.6.1 操作标准：乙方应严格遵循《餐饮服务食品安全操作规范》，熟制食品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，严禁提供变质、污染或感官异常的食品。

2.6.6.2 添加剂使用：乙方应严格按照规定使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量使用，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐或非食用物质。

2.6.7 食品质量把控

冷菜与热菜要求：乙方应严格把控食品质量，冷菜酱制需控汤汁，切配细腻均匀，凉拌菜即时拌制；热菜需保持完整、温热，无风干或水浸，即时烹炒并控干汤汁。

2.6.8 食品留样与餐具消毒

2.6.8.1 留样制度：乙方应严格执行留校制度，每餐食品成品需留样（100g / 品种），存放于专用容器，冷藏至少 48 小时并记录详情。

2.6.8.2 餐具消毒：乙方应采用热力方法消毒，与切配区分离，消毒后餐具存放于专用保洁设施，禁止使用未消毒餐具。

2.6.9 反馈机制

乙方需建立用餐反馈机制，及时收集意见，持续改进服务质量。

（二）厨房油烟与隔油池清洗

1. 清洗范围：乙方应负责清洗厨房烟罩（内、外面）、风机、净化器、烟管（横、竖向）、灶台、隔油池等。其中，主炒区：室内烟道 10.7 米，室外烟道 7 米，烟罩 10.7 米，油烟净化器、排风口风机各 1 台，排污管网 28 米。清洗后无油污残留，清洗过程中，不得脏污地面或其他设备及环境。清洗所需工具和耗材等均由乙方提供，包括但不限于高压清洗机、高效油盐清洗液、不锈钢保养专用工具等。

2. 清洗频次：1 年内清洁次数不少于 2 次，甲方视厨房卫生情况有权要求乙方适当增加清洗服务次数，增加次数产生的费用包含在总

价中。

3. 人员资质：乙方派出的工作人员需持有限空间作业从业资格、高空作业从业资格等相关证书。

4. 验收标准：乙方完成清洗后，应提供油烟管道清洗检测报告，由甲方检验并留档，清洗质量未达到双方约定标准，乙方需重新清洗直至达标为止。

（三）餐厅虫害消杀

1. 服务范围：乙方应负责消杀餐厅前厅、洗消间、打餐间、后厨操作间等区域，以及餐厅可隐藏老鼠、蟑螂的管路及吊顶等区域。

2. 服务频次：月消杀服务次数不少于2次，甲方视实际消杀效果有权要求乙方增加消杀次数，增加次数产生的费用包含在投标总报价中。

3. 消杀规范：

3.1 乙方应结合现场实际，制定并实施绿色环保安全的灭四害方案（年度、季度、月度），包括技术方案、工作方法、用药计划等，确保全年无虫害隐患。

3.2 乙方禁止在员工餐厅使用药物灭鼠、灭蟑，使用灭蚊虫药物须符合国家规定，采用低毒高效、对人体及食品无害的制剂，保障人畜安全。若发生卫生安全事故，乙方须承担全部责任。

3.3 乙方所使用的灭四害设备应确保对人体及食品无害，并在放置位置设置明显标识。虫害防治作业不得影响餐厅的正常运营，消杀过程中不得损坏项目所有基材表面，实现全空间无死角覆盖。

4. 验收标准：每次消杀结束后，乙方应提供消杀报告。甲方有权进行现场检查，若发现存在违法或不当行为，甲方有权要求乙方在指定期限内整改并通过甲方验收。

(四) 厨房普通设备维修维护

1. 服务范围：乙方负责食堂餐饮设备（含灶炉、蒸柜、烤箱、冷藏冷冻设备、洗碗机、消毒柜、保温售卖台、食品加工机械、通风排烟系统、电气设备等）的日常维护、故障维修、配件更换及年度保养，确保设备正常运行，不影响供餐。

2. 服务频次：乙方需制定季度巡检计划，主动排查设备隐患，每年提供不少于 2 次的全面保养服务（含设备性能检测、关键部件润滑/更换等），巡检及保养记录需书面提交甲方备案。

3. 人员资质：乙方派出工作人员需持有电工证、焊工证等相关证书，不得无证从业。

4. 费用涵盖：乙方提供的设备维修、保养及配件更换，单次更换费用在人民币 2000 元（含）以内的设备费用（包含税费、人工、交通、配件材料等相关费用）均包含在投标总报价中，甲方不再另行支付。

5. 响应要求：乙方应配备专业维修人员，接到故障通知 2 小时内响应并到达现场，及时排除故障，恢复设备正常运行。无法当场修复的，乙方应采取临时措施或提供备用设备确保食堂正常运营，并尽快制定维修方案，组织维修。

6. 维修要求：乙方维修需更换配件时，须提供原厂或国标替代配件，严禁使用劣质配件。对于常用配件，乙方应保持一定的库存，以便及时更换。对于无法维修的设备，单次更换费用在人民币 2000 元（含）以内的设备（含税、人工、交通、配件材料等相关费用），乙方应无偿提供不低于原设备性能参数的全新设备进行替换。单次更换费用超过人民币 2000 元的设备（含税、人工、交通、配件材料），须由乙方提出书面申请，经甲方审核并书面同意。上述服务项目所需费用均包含在投标总报价中，甲方不再另行支付。具体设备名称及配件

参照如下执行。

序号	设备名称	材料	单位	数量	参考单价	备注
1	乐远消毒柜	电脑板	个	1	780	
		风机	个	1	680	
		发热管	条	1	95	
2	保温售卖台	温控	个	1	90	
		接触器	个	1	110	
		发热管	条	1	95	
3	恒联烤箱	温控表	个	1	180	
		接触器	个	1	110	
		发热管	条	1	95	
4	恒联搅拌机 (B30)	电机	个	1	2000	
		开关	个	1	110	
		搅拌杆	个	1	620	
		皮带	条	1	90	
5	恒联压面机	电机	个	1	2000	
		开关	个	1	120	
		皮带	条	1	90	
6	星星冰箱	显示器	个	1	580	
		压缩机 (进口)	个	1	1900	
		雪种大罐	罐	1	900	
		雪种小罐	罐	1	420	
		风扇	个	1	680	
		散热器	个	1	1000	
		密封圈	条	1	150	
7	裕豪开水器	水龙头总成	个	1	120	
		电脑板	个	1	800	
		发热管	个	1	680	
		水位探头	个	1	380	
8	水池	漏斗	个	1	30	
		双温水龙头	个	1	280	
		普通水龙头	个	1	60	
		下水管	条	1	30	
9	平板车	轮子	个	1	90	
10	风机	帆布	个	1	280	
		皮带	条	1	110	
		电机	个	1	7500	
		轴承	个	1	680	
11	净化器	电场瓷瓶	个	1	220	
		电子变压器	个	1	60	

序号	设备名称	材料	单位	数量	参考单价	备注
		变压器线包	只	1	1500	
		变压器铁氧体磁芯	付	1	430	
		电场顶针	条	1	110	
		穿心顶针	条	1	110	
		电路板	块	1	1600	
		小穿心瓷瓶	个	1	320	
		散热风扇	个	1	110	
12	电磁炉	机芯	个	1	4900	15kw
		控制板	个	1	1500	15kw
		安规板	个	1	600	15kw
		谐振电容	个	1	700	15kw
		互感器	个	1	300	15kw
		滤波电容	个	1	270	15kw
		滤波板	个	1	450	15kw
		线盘	个	1	1200	15kw
		整流桥	个	1	600	15kw
		IGBT	个	1	1100	15kw
		变压器	个	1	550	15kw
		显示器	个	1	500	15kw
		中文显示	个	1	350	15kw
		档位开关	个	1	650	15kw
		线盘接线柱	个	1	120	15kw
		风扇接线柱	个	1	30	15kw
		三相接线柱	个	1	120	15kw
		机芯风扇	个	1	380	15kw
		机箱	个	1	500	15kw
		线盘风扇	个	1	380	15kw
		IGBT 热敏电阻	个	1	30	15kw
		线盘热敏电阻	个	1	60	15kw
		水龙头	个	1	240	15kw
13	电磁炉	机芯	个	1	5500	25kw
		控制板	个	1	1500	25kw
		安规板	个	1	680	25kw
		谐振电容	个	1	700	25kw
		互感器	个	1	300	25kw
		滤波电容	个	1	270	25kw
		滤波板	个	1	450	25kw
		线盘	个	1	1500	25kw
		整流桥	个	1	600	25kw
		IGBT	个	1	1500	25kw

序号	设备名称	材料	单位	数量	参考单价	备注
		变压器	个	1	550	25kw
		显示器	个	1	500	25kw
		中文显示	个	1	580	25kw
		档位开关	个	1	680	25kw
		线盘接线柱	个	1	120	25kw
		风扇接线柱	个	1	30	25kw
		三相接线柱	个	1	120	25kw
		机芯风扇	个	1	680	25kw
		机箱	个	1	500	25kw
		线盘风扇	个	1	380	25kw
		IGBT 热敏电阻	个	1	30	25kw
		线盘热敏电阻	个	1	60	25kw
		水龙头	个	1	240	25kw
14	迈科洗碗机	洗涤缸加热丝	个	1	1321	
		漂洗加热锅炉	个	1	4305	
		12KW 漂洗加热丝	个	1	3848	
		漂洗发热丝垫圈	个	1	68	
		洗涤水泵	个	1	7482	
		洗涤水泵轴封	个	1	448	
		洗涤水泵叶轮	个	1	1846	
		洗涤水泵盖	个	1	1679	
		排水泵	个	1	2143	
		显示板	个	1	2640	
		电源板	个	1	1512	
		CPU 控制板	个	1	2467	

7. 验收标准：每次设备维修或更换后，维修人员应详实填写维修或更换记录表，内容包括维修或更换时间、事项、处理方式及经办人员等，由甲方签字确认。服务期内设备故障修复率须达 100%，巡检覆盖率不低于 95%。

8. 安全责任：乙方维修设备时，应严格遵守安全操作规程，采取必要安全防护措施，保障维修人员及食堂工作人员人身安全。若因乙方原因引发安全事故，乙方承担全部责任。

六、服务履约验收与考核

甲方按照招标文件、乙方的投标响应文件和本合同约定的服务内

容及要求，按季度对乙方所提供服务进行考核，定期进行服务验收，并根据考核及验收结果支付服务费用。本项目服务期满后，甲方组织履约验收，根据履约验收结果决定是否续签合同。

七、资金支付方式、时间和条件

每季度为一个结算周期。甲方按照招标文件、乙方的投标响应文件和本合同约定的服务内容及要求，按季度对乙方所提供服务进行考核，并根据考核结果与乙方进行结算。乙方应于次季度首月 7 日前(遇法定节假日则相应顺延)，向甲方提交合法有效的增值税普通发票、结算清单等完整单据，甲方在收到完整单据后，应于 15 个工作日内支付对应金额。如遇特殊情况，经甲乙双方协商，根据实际情况进行服务验收及费用支付。

八、甲方的权利与义务

(一) 协助维护食堂的就餐秩序及治安。

(二) 承担食堂水、电费用，根据供水供电部门的通知，提前通知停水停电情况。

(三) 食堂正常经营所需设施设备、低值易耗品、办公设备等食堂相关物品由甲方提供，并无偿交给乙方使用。厨房普通设备维修，维护，更换参照本合同第五条第四款“厨房普通设备维修维护”约定执行。

九、乙方的权利与义务

(一) 乙方负责服务人员的安全教育和职业保障。乙方任何人员出现工伤或死亡事故，乙方承担全部责任，所有费用由乙方支付，甲方不承担任何责任和费用。

(二) 乙方的人员在甲方范围内，应当遵守甲方的规章制度，服从甲方的管理规定。甲方有权要求乙方对不符合服务要求的人员进行更换。

(三) 乙方派驻的所有服务人员均须经三甲及以上医院体检合格并接受相应卫生知识培训；同时，须配备经相关专业培训且具有一定餐厅工作经验的服务人员，以保证服务质量。工作人员在工作中不允许抽烟，不留长指甲，食堂工作人员工作中要穿戴乙方统一提供的服装，佩戴头帽、口罩、围裙、一次性手套等，服装、头帽、围裙、口罩、一次性手套等个人使用物品由乙方负责提供。

(四) 乙方须为本项目经营场所投保餐饮场所责任保险及食品安全责任保险，每项投保金额均不少于 1000 万元，并向甲方提交书面的证明材料。

(五) 乙方须遵守国家、福建省、厦门市的有关劳动法规和保险条例，为员工提供完善的劳动权益保障。乙方须与员工建立规范的劳动合同关系，不得违法用工，否则必须承担由此产生的所有费用。乙方应建立员工人事信息档案，向甲方提供员工花名册，该名册应详细载明各员工的性别、出生日期、籍贯、家庭住所、身份证号码、学历、学位、婚姻状况等自然情况。

(六) 乙方须按国家规定为每位员工办理相关社会保险，准时发放薪酬，如产生劳资纠纷，应妥善处理，员工与乙方之间的劳资纠纷与甲方无关。乙方应为所有员工购买商业保险，并全权负责合同执行期间的一切安全问题，合同执行期间发生安全问题的全部责任和因此产生的一切费用由乙方全部承担。

(七) 乙方负责服务区域治安保卫、安全防火、防盗等工作，保证服务区域内所有设施、工具物品及不动产的安全完好。

(八) 乙方接受甲方的监督检查，对所提出的问题和甲方职工投诉及时整改纠正。

(九) 乙方必须严格遵守甲方的作息时间和一切规章制度，开饭和经营时间由甲方根据作息时间确定；应保证甲方职工的就餐。

(十) 乙方在服务期间因业务需要与甲方以外的单位和个人所发生的债权债务关系均与甲方无关。

(十一) 乙方应当保证制作的食品质量符合国家的卫生、安全标准，并保证随时接受工商部门或卫生防疫部门的检查和甲方的监督。

(十二) 乙方应保证加强厨具、设备、用具的管理，按要求做好各类物品日常维护、维修保养工作。

(十三) 乙方应针对台风、地震等自然灾害情况，做好必要食品的储备工作，确保甲方职工正常就餐。

十、履约保证金

(一) 乙方应在本合同签订后15个工作日，以保函形式向甲方提交金额为人民币陆万元（小写：60000元）的履约保证金。

(二) 保函有效期自开具之日起至合同约定的履行期限届满之日止。若乙方未完全履行合同义务，导致双方就合同履行产生争议的，乙方应在争议发生后7日内重新开具保函，该新保函的有效期应与争议解决所涉期限一致（自新保函开具之日起至争议最终解决且相关义务履行完毕之日止）。

十一、合同有效期

合同签订生效之日起一年。

十二、保密条款

对于在合同履行过程中所获悉的属于保密的内容，甲方和乙方均负有保密义务。

十三、违约责任

(一) 甲方违约责任

1. 甲方无正当理由拒绝或阻碍乙方提供合格服务的，除应按本合同约定向乙方支付服务费外，甲方还应向乙方偿付合同总价 1%的违

约金。

2. 甲方无故逾期验收和办理合同款项支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日 0.1%向乙方支付违约金。

（二）乙方违约责任

1. 乙方逾期履行服务的，乙方应按逾期履行服务对应费用总额每日 0.1%向甲方支付违约金，由甲方从待支付的服务费用中扣除。乙方无正当理由逾期超过约定日期 30 天仍未履行服务的，视为“乙方不按合同约定履约”；

2. 乙方所履行的服务不符合合同规定及《采购文件》规定标准的，甲方有权书面通知乙方进行整改，乙方愿意整改但逾期履行的，按乙方逾期履行处理。乙方拒绝整改的，视为“乙方不按合同约定履约”

3. 乙方不按合同约定履约的导致合同目的无法实现的，甲方可以解除合同，并对乙方已缴纳的履约保证金作“不予退还”处理。

十四、解决争议的方法

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十五、不可抗力

（一）因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关主管机关证明后的 15 日内向另一方提供不可抗力发生及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

（二）本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免、不能克服的客观情况，包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾及政府行为、法律规定或其适用的变化或其他任何无法预见、避免或控制的事件。

十六、其他约定

(一) 乙方须无条件接受工商、卫生监督部门、安全工作检查及甲方相关职能部门的检查监督。

(二) 本采购项目的磋商文件、乙方的响应文件以及相关的澄清确认函(如果有的话)均为本合同不可分割的一部分,与本合同具有同等法律效力。

(三) 本合同未尽事宜,双方可另定书面补充协议,补充协议与本合同具有同等法律效力。若补充合同与本合同有冲突,以补充合同为主。

(四) 本合同一式肆份,经双方授权代表签字并盖章后生效。甲方执叁份、乙方执壹份,具有同等效力。

甲 方: 厦门市职工对外交流中心
法定代表人: 戴明词
纳税人识别号: 123502004266063175
开户银行: 中国工商银行鹭江支行
账 号: 4100020009200024328

乙 方: 厦门市观音山餐饮管理有限公司
法定代表人: 白帆
纳税人识别号: 91350203MA8W00RK63
开户银行: 兴业银行厦门观音山支行
账 号: 129960100100541740

签订地点: 厦门市思明区

签订日期: 2025 年 7 月 30 日