重油高科电控燃油喷射系统有限公司
职工餐厅委外经营服务项目
需求文件

需求公司：重油高科电控燃油喷射系统有限公司

编号：CYDF-ZB-2026005

2026 年 11 月

目　录

第一章、采购项目基本情况. 1-3

第二章、响应须知. 4-8

第三章、响应文件编制. 9-15

第四章、合同草案条款. 16-35

第一章　采购项目基本情况

一、项目名称

项目名称：重油高科电控燃油喷射系统有限公司职工餐厅委外经营服务项目。

二、项目内容

（一）核心服务内容

本项目为需求单位员工餐厅全流程托管外包服务，涵盖企业全体职工日常用餐、公务客餐、企业内部活动用餐保障及餐厅整体运营管理工作，全面承担餐厅餐饮服务、环境卫生、安全管理、人员管理等一体化运营工作，保障需求单位日常及临时性餐饮服务需求。

（二）服务期限

本项目服务期限共计 2 年，服务时间：2027 年 1 月 1 日至 2028 年 12 月 31 日。

（三）双方权责及合作方式

1. 设备设施配置与运维：需求方自有厨具、电器、设施、刷卡计费系统等设备，详见附件 1《需求单位自有设备明细表》，免费提供给竞争者使用，所有权归需求方所有。竞争者自备经营所需剩余其他设备、工具、耗材、软装、标识标牌、绿植等物资，所有权归竞争者。服务期内，全部设备由竞争者统一保管、日常维护、清洁保养。设备发生损坏、丢失的，需照价赔偿或承担维修费用；因设备本身老化、固有故障导致的损坏除外。

2. 安全与卫生管理：竞争者全面负责餐厅食品安全管控、全域环境卫生保洁、餐厨垃圾分类处置、常态化防疫消杀及各类卫生安全隐患排查整治工作，严格遵守食品安全、卫生防疫相关国家及行业标准，承担所有安全卫生主体责任。

3. 人员管理：竞争者负责组建专业服务团队，统筹开展从业人员招聘、岗前培训、在岗考核、日常管理、持证上岗等全流程工作，保障服务团队专业规范、持证合规作业。

4. 能耗费用承担：需求单位承担餐厅日常正常运营的水、电、燃气费用；超出合理能耗限值的部分，需求单位将依据实时监测数据进行量化考核。

5.监督考核管理：需求单位建立常态化监督检查、月度及年度考核机制，对竞争者的服务质量、卫生标准、食品安全、人员管理、设备运维等各项工作进行全过程监管、考评，竞争者须无条件配合并落

实整改。

（四）就餐规模

日常就餐人数约为 1500 人，其中早餐（06:30-07:55）约 100-150 人，午餐（11:30-12:30）约 750-800 人，晚餐（17:30-1830）约 300-400 人，深夜餐（00:00-0：40）约 80-150 人。

（五）消费模式

公司预先充值形成就餐账户余额，可直接用于套餐、特色菜消费结算，亦可使用余额兑换指定民生物品（米面粮油等民生用品），支持刷脸、手机扫码结算。

采用 12 元基础套餐+特色菜品+账户余额兑换的复合就餐模式。12 元基础套餐包含 2 荤菜、2 素菜、主食、汤品、水果、酸奶，保障职工基础用餐需求；浮动定价特色风味菜品，供职工按需选购；余额兑换指定民生物品。

（六）质量标准

执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《重庆市食品安全条例》等国家、地方现行法规标准。杜绝发生食品安全责任事故。

三、采购形式

采购形式：竞争性谈判。

四、竞争者资格要求

1.竞争者须为在中华人民共和国境内依法注册设立的独立法人主体，自成立之日起存续满 3 年及以上，能够独立承担民事法律责任，持有合法有效的营业执照及食品经营许可证。

2.竞争者须提供《资格自审承诺函》，对本条款内容自行承诺，承诺包含：本单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具备履行本项目所需运力、人员、安全管理及应急保障能力，未处于责令停业、财产被接管、冻结、破产状态。

3.竞争者须提供近 3 年内（2024 年-2026 年）具有至少 2 个同等及以上规模（1000 人）的企事业单位职工食堂托管/委外经营同类项目业绩（提供合同复印件）。不满足本项要求的，丧失资格。

4.项目负责人持有有效健康证、配备食品安全管理员（持证明材料）；所有食堂从业人员必须持有效健康证明上岗。

5.信誉要求:

（1）在“国家企业信用信息公示系统”、“中国执行信息公开网”、“信用中国”、“天眼查”“裁判文书网”等信息平台中，近 3 年无食品安全事故记录、无失信被执行人记录、无行贿犯罪记录；

（2）竞争者的直接或间接股东、法定代表人、董事、监事、高管非山东重工（及权属单位）员工及其亲属。

以上材料从系统生成或导出时间，距本项目响应资料收取截止日期（或评审日期）不得超过 30 个自然日。

6.本项目不接受联合体响应，不得转包、分包。

7.保险要求：竞争者须投保有效的食品安全责任险，单次事故赔偿保额不低于 50 万元人民币，响应文件中须提供保险保单扫描件或保险承保证明材料；保险有效期须覆盖本项目服务全周期，如保险到期应及时续保，未按要求投保或保额不达标，视为资格审查不合格。

五、议程安排

1.需求文件发布

（1）发放时间：2026 年 11 月 6 日-2026 年 11 月 12 日。

（2）发放地点：重油高科电控燃油喷射系统有限公司官网

2.报名与资格预审

有意向参与本项目的竞争者，须提交满足本文件“竞争者资格要求”的全部资料进行资格预审。资格审查合格后方可递交响应文件。未通过资格审查的，其响应文件需求人将予以拒收。

（1）报名资料收取截止时间：2026 年 11 月 13 日中午 12 点

（2）投放方式：电子版文件发送指定邮箱 dangqun@cyefi.cn，纸质版文件邮寄至重庆市两江新区翠宁路 6 号，收件人及联系电话：肖春发/13752928650。

（3）提交资料：营业执照及食品经营许可证、资格自审承诺函、业绩材料、项目人员资格材料、信誉、保险材料、竞争者联系资料等。

（4）资格预审结果告知：由需求方商务联系人电话告知竞争者。竞争者应保持通讯畅通，联系不上的风险自行承担，预审不合格者不得提交响应文件。

3.响应文件投放

（1）响应资料收取截止时间：2026 年 11 月 19 日上午 15 点（纸质资料）。

（2）响应资料投放方式：电子版文件加密后发送指定邮箱 dangqun@cyefi.cn，纸质版文件邮寄至重庆市两江新区翠宁路 6 号，收件人及联系电话：肖春发/13752928650。

4.响应文件评审

（1）评审时间：2026 年 11 月 20 日上午 10 点（暂定）。

（2）评审地点：重庆市两江新区翠宁路 6 号 309 会议室（暂定）。

5.报名及商务事宜联系人：肖春发，联系电话：13752928650。

六、监督部门

本次竞争性谈判项目的监督部门为重油高科电控燃油喷射系统有限公司。

第二章　响应须知

一、 项目响应文件

1.竞争者须提供加盖鲜章的营业执照副本、食品经营许可证、食品安全责任险等保险材料。

2.竞争者应提供法人授权委托书原件及竞争者单位的法定代表人或授权代表的身份证复印件。

3.竞争者需提供在国家企业信用信息公示系统中无行政处罚、经营异常或失信信息相关证明材料。如存在行政处罚，评审小组可根据具体处罚事项研判对本项目带来的风险，由评审小组讨论决定是否作为否定项。

4.竞争者须提供完整供餐服务方案及餐标分项报价明细。

二、响应文件格式

详见本文件“第三章 响应文件编制” 格式 1-格式 5，请竞争者按格式要求进行填写。

三、报价：

1.本着诚信合作的态度，向需求方提供真实、合理的竞争方案和报价。

2.实施方案及餐标报价，须在与重油高科电控燃油喷射系统有限公司项目对接人员充分沟通确认的基础上完成编制，并完成全部费用测算工作。评审小组可依据提供的方案及报价文件情况，要求竞争者对相关内容作出澄清说明。

3.结算方式：按月结算，双方完成月度对账，次月付款。需求人通过电汇方式支付全部应付款项，供应商须按要求提供合法有效等额发票，否则采购人有权顺延付款。

五、其他

1.竞争者应认可由于重油高科电控燃油喷射系统有限公司或上级集团公司政策变化引起的随时终止合同的要求。如竞争者不认可、不接受，则竞争者在本文件“第三章 响应文件编制”之“相关条款偏离表”中注明“不接受”字，重油高科电控燃油喷射系统有限公司将视之为主动放弃竞争。

2.其余未尽事宜，双方协商。

3.要求重油高科电控燃油喷射系统有限公司提供的配合，在响应文件中说明。

六、响应金、评审

1.响应保证金：

⑴竞争者向需求方财务部门缴纳 5 万元（人民币），作为竞争者本次响应的保证金；

⑵缴纳方式：基本账户转账；

⑶接收单位：重油高科电控燃油喷射系统有限公司；

⑷转账信息：

开户银行：招商银行股份有限公司重庆沙坪坝支行
户名：重油高科电控燃油喷射系统有限公司
账号：2361 8257 4210 001

⑸说明：

(a)无正当理由随意放弃、撤销响应文件、确定为成交人后无正当理由拒签合同、在签订合同时向需求方或合同签订单位提出无理附加条件的，保证金不予返还，该竞争者 2 年不得参与需求方组织的采购项目。不存在以上违规情况的竞争者，需求方在确定成交人后 30 个工作日内退还保证金（本金，不计息）。

(b)竞争者在向需求方出示《保证金缴纳凭证》后方可参与竞争。

2.评审

评审工作由重油高科电控燃油喷射系统有限公司为该项目依法组织的、由三人及以上单数成员组成的采购评审工作小组负责，采用综合评定法，以综合得分最高确定成交候选人；且成交候选人须经重油高科电控燃油喷射系统有限公司采购领导小组会、总经理办公上会讨论通过后确定为成交人。对未成交的竞争者不做任何解释。

3.评分标准

本次采购项目评审采用综合评价法，采购评审工作小组将按照以下规定的综合评分标准进行打分，总分100分。

序	评估维度	分值（分）	评分标准	备注
一	商务部分评分（20 分）	4	1.服务业绩：竞争者提供响应截止日前近 3 年大中型企事业单位食堂外包服务项目业绩，业绩数量至少 2 个，且单个业绩单日供餐 1000 人次及以上。每份业绩须同时提供合同关键页、员工满意度评价材料。缺一项扣 2 分，直至本项分值扣完。	
		5	2.体系认证：具备有效的食品安全管理体系 ISO22000、危害分析与关键控制点 HACCP 、质量管理体系 ISO9001、环境管理体系 ISO14001、职业健康安全管理体系 ISO45001 等认证得分，缺项不得分。	
		1	3.企业供应链能力：自有/长期合作正规生鲜、肉品供应商，可提供稳定溯源渠道；要求提供肉禽、粮油固定供货协议，缺项不得分。	
		10	4.项目人员： （1）项目负责人 1 名（持有效健康证）。 （2）食品安全管理员 1 名（出具食品安全员培训合格证明）。 （3）持证厨师 4 名，均具备 5 年及以上餐饮从业经验。 （4）全体派驻人员须持有效健康证，与竞争者直签劳动合同并按法定规定缴纳社保。 （5）派驻人员须经采购人试用考核合格后方可上岗；需求方可要求更换不合格人员，竞争者须无条件更换至需求方满意。 竞争者须就以上要求出具书面证明材料，第 4-5 小项可出具书面承诺，缺	

			1 项扣 2 分。	
二	技术方案评分（38 分）	18	1.制定食材采购管控方案，包含但不限于如下内容（缺项扣相应分值）： （1）明确肉品类：冷鲜肉/品牌鲜肉，严禁使用冻品、碎肉、边角肉；列明食材验收标准。（2 分） （2）菜品供应频次：荤菜牛肉、虾、鹅肉、鱼肉、兔肉等除猪肉、鸡肉、鸭肉外供应频次 7 次/周得 5 分，每少一次扣 1 分；仅鸡鸭腿、鸡胗、耗儿鱼、带鱼等市场上仅冻品供应的原材料可使用冻品；杜绝使用预制菜，出现此项不得分；素菜周内不重样得 3 分，每重复一次扣 1 分。（8 分） （3）完整索证索票、进货台账、批次检测方案；支持甲方随时抽查食材来源、采购单据。（1 分） （4）设置食材负面清单：禁止采购病死畜禽、变质蔬果、低价劣质调理肉。（1 分） （5）米、油、猪肉提供采购品牌及执行标准，成交后将品牌、执行标准写入合同。评审根据各竞争者所投米、油、猪肉品牌档次横向对比打分： ①大米：执行 GB/T19266-2024、GB/T18824-2008、GB/T20040-2006、GB/T22438-2008 标准得 2 分，执行 GB/T1354-2018 标准得 1 分 ②油：执行 GB/T1536-2021+压榨/ GB/T40851-2021 标准得 2 分，执行其他标准得 1 分； ③猪肉：优先选用 NY/T1759Ⅰ级白条、一级分割瘦肉，双证齐全（检疫合格证明、肉品品质合格证），Ⅰ级得 2 分，Ⅱ级等 1 分，Ⅲ级不得分。 任一品类未响应或未完全响应，本项均不得分。（6 分）	
		6	2.菜品保障方案（缺项扣相应得分分值）： （1）提供标准化周菜单、荤素配比、菜品更新机制。（2 分） （2）设置菜品留样管理、明厨亮灶、菜品品鉴机制。（2 分） （3）建立职工意见响应闭环机制，投诉限时整改。（2 分）	
		6	3.现场管理与人员管控：后厨分区管理、卫生消杀制度、人员培训管理制度、加工操作制度、食品安全管理制度、应急响应制度、服从甲方日常监督考核，缺一项扣 1 分。	
		8	4.食品安全管理：制定一套完整的食品安全管理方案，包含但不限于如下内容： （1）建立完整食品安全制度，配备专（兼）职食品安全员，落实日常食品安全现场管控、每日自查、台账管理，及时排查处置隐患并落实各项食品安全制度。 （2）严格进货查验索证索票，票证货相符；原料限从合格供应商名录采购，杜绝来源不明、未经检疫原料。 （3）加工生熟荤素分开、防交叉污染，添加剂实行采购、保管、存放、使用、记录五个环节全部专人负责、有据可查。 （4）每餐每品种留样≥125g、冷藏≥48h 并登记；人员持证上岗、晨检、岗前考核。 （5）建立安全应急预案，包含食物中毒预案、燃气泄漏、火灾事故、突发停水停电停气应急供餐预案等。 以上缺 1 项扣 2 分。（8 分）	
三	价值评分（32 分）	15	1.成本价值评分如下： （1）食材成本占比：食材成本占 12 元餐标≥60%得 8 分；50%-59%得 4 分；＜50%得 0 分。（8 分） （2）根据成本构成明细：食材/人工/管理/税/利润等分项的清晰度、合理性评分，缺一项或不合理项扣 1 分/项。（2 分） （3）提供水果、酸奶，供应频次 7 次/周得 5 分，每少一次扣 1 分。（5 分）	
		13	2.出品价值评分如下： （1）荤菜生肉克重须≥150g，克重最高者得 5 分，其他按照重量占最高者比例得对应分数。（5 分） （2）菜单设计与营养搭配：提供周菜单样板作为后续执行的原则性依据，一周内菜品不重样、搭配合理、品质优良、营养均衡得 5 分；基本满足得 1 分；无可执行菜单得 0 分。（5 分） （3）食材品质：肉类部位/等级、蔬菜当季新鲜、辅料品牌化，没少 1 项扣 1 分。（3 分）	

		4	3.余额兑换毛利率（基于双方认可的进货价）：毛利率≥10%，不得分；10%＞毛利率≥8%，得 1 分；8%＞毛利率≥6%，得 2 分；6%＞毛利率≥4%，得 3 分；4%＞毛利率，得 4 分。（4 分）	
四	其他评分（10 分）	10	评审小组现场试吃品鉴： （1）口味口感 3 分（咸淡适中、鲜香可口、无夹生过腻等）。 （2）食材新鲜 3 分（肉菜无异味、无冷冻味/合成肉口感等）。 （3）份量实料 3 分（两荤两素足量，荤净生肉≥150g）。 （4）外观与搭配 1 分（色泽自然、荤素汤搭配合理）。	

备注：1.业绩时间以合同签订时间为准；材料须加盖竞争者公章，无法体现供餐人数的业绩不予认可。

2.评审小组赴竞争者在重庆本地运营项目现场，随机抽取当日按既定标准供应的餐食进行试吃评审。

七、合同签订

1.重油高科电控燃油喷射系统有限公司根据采购评审工作小组的评审结果按相关法律法规的规定及公司相关制度要求，确定成交人，合同条款及具体内容详见附件 1。

2.重油高科电控燃油喷射系统有限公司通知成交人按规定时间与重油高科电控燃油喷射系统有限公司签订合同，如果成交人接到通知后，无正当理由拒绝按其规定的期限与重油高科电控燃油喷射系统有限公司签订合同或在签订合同时向重油高科电控燃油喷射系统有限公司提出附加条件或者更改合同实质性内容的，重油高科电控燃油喷射系统有限公司有权取消其成交资格，重油高科电控燃油喷射系统有限公司将从剩余竞争者中依序重新确定成交人，或重新组织采购，并向成交人索赔 0.5 万元（以保证金冲抵）。

3.成交人应当按照合同约定的履约责任，在保证质量的前提下完成采购项目，不得将项目转包或分包给他人，否则视为违约，重油高科电控燃油喷射系统有限公司有权解除合同。

4.在履行合同过程中，成交人由于履行义务的能力或信用有严重缺陷，重油高科电控燃油喷射系统有限公司有权解除合同并取消其成交资格，重油高科电控燃油喷射系统有限公司将从剩余竞争者中依序重新确定成交人，或重新组织采购，并以成交人在需求方账户的挂账金额作为赔偿金一次性全部冲抵。

5.成交人应认可由于重油高科电控燃油喷射系统有限公司或上级集团公司政策变化引起的随时终止合同的要求。

6.关于成交人瑕疵滞后发现的处理原则：

无论基于何种原因，各项本应作为拒绝处理的情形，即便未被及时发现而使该成交人通过了资格审核、初评、现场复审、终评或其他所有相关程序，包括已签订合同，需求方有权取消其成交资格，一旦成交人被拒绝或该成交人此前的评议结果被取消，因此产生的相关的费用以及一切损失均由成交人承担。

八、废除及终止采购项目

1.竞争者有下列情形之一，其响应文件将被视为作废，重油高科电控燃油喷射系统有限公司将严格按照《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规及规章制度的规定行使权利。竞争者给重油高科电控燃油喷射系统有限公司造成损失的，重油高科电控燃油喷射系统有限公司有索赔的权利，竞争者应予以赔偿。

⑴竞争者提供的有关资格、资质证明文件不合格、不真实或提供虚假响应材料；

⑵竞争者在报价有效期内撤回响应；

⑶在整个评审过程中，竞争者有企图影响评审结果公正性的任何活动；

⑷竞争者以任何方式诋毁其他竞争者；

⑸竞争者串通响应；

⑹以他人名义参与或者以其他方式弄虚作假，骗取成交的；

⑺成交人不按规定签订合同；

⑻法律、法规规定的其他情况。

2.出现下列情形之一，重油高科电控燃油喷射系统有限公司有权否决所有竞争者的响应，并终止采购。

⑴出现影响评审公正的违法、违规行为的；

⑵因重大变故，采购任务取消的。

九、技术要求

竞争者应与重油高科电控燃油喷射系统有限公司联系人员充分沟通，理解认可并接受相关技术服务要求。

第三章　响应文件编制

一、响应文件编制

响应文件组成（商务+技术+报价）

（1）商务部分：响应书、法定代表人身份证明、授权委托书、资格证明文件、业绩证明、无失信/无食品安全承诺函；

（2）技术方案：食堂运营方案、食品安全管控方案、人员配置方案、卫生保洁及餐厨垃圾处置方案、应急方案（食物中毒、停水停电停气、疫情等）、菜品管理、成本管控；

（3）报价部分：报价清单、费用明细表。

二、响应文件签署

1.法定代表人或竞争者授权代表必须按响应文件的规定在响应文件（正本、副本及各附件）、响应一览表上签字并加盖竞争者单位公章，不得使用其它形式如带有“专用章”等字样的印章，否则响应将被视为无效。如竞争者对响应文件进行了修改，则须由竞争者的法定代表人或授权代表在修改的每一页上签字或加盖公章。

2.任何行间插字、涂改和增删，必须由竞争者的法定代表人或授权代表签字或加盖公章后才有效。

二、响应文件的密封和标记

1.竞争者应将响应文件正、副本一同密封送达，并在封面明显处注明以下内容：

⑴项目名称

⑵竞争者名称（加盖公章）、地址、邮编、电话、传真

2.请竞争者将“响应一览表”单独密封，并注明响应一览表、项目名称、竞争者名称（加盖公章），与响应文件同时提交。

3.每一密封文件在封口处加盖竞争者公章并注明“于 2026 年 11 月 20 日上午 10 时之前不准启封”字样。

4.如果竞争者未按上述要求对响应文件密封及加写标记，重油高科电控燃油喷射系统有限公司对竞争者提前启封概不负责。对由此造成提前开封的响应文件，重油高科电控燃油喷射系统有限公司有权予以拒绝，并退回竞争者。

格式 1

项目名称：重油高科电控燃油喷射系统有限公司职工餐厅委外经营服务项目

响应书

致重油高科电控燃油喷射系统有限公司 ：

根据贵方为 重油高科电控燃油喷射系统有限公司职工餐厅委外经营服务项目 采购需求文件相关要求，签字代表（全名、职务） 经正式授权并代表竞争者（竞争者名称、地址）提交下述文件：

响应文件（正本 1 份和副本 1 份）

资质证明文件（1 份）

据此，签字代表宣布同意如下：

1.所附报价表中规定的应提供的报价单价（含税）为格式 3 中的表 1、表 2 明细价格，即（中文文字描述）。

2.竞争者将按采购需求文件的规定履行合同责任和义务。

3.竞争者已详细审查全部采购需求文件，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

4.响应有效期：自响应截止之日起至合同签署日一直有效。

5.竞争者同意提供贵方要求的可能与采购项目有关的一切数据和资料，完全理解贵方采取综合评价法或低价评审法的方式。

6.竞争者承诺所提供的所有数据和资料均真实有效，如存在虚报情况，竞争者愿为此承担一切法律责任，并主动退出本项目竞争。

7.与本采购项目有关的一切正式往来通讯请寄：

地址： 邮编：

电话： 传真：

竞争者授权代表签字： 职务： 日期：

竞争者授权代表姓名、职务、联系电话：

竞争者名称（及公章）：

日期： 年 月 日

格式 2

项目名称：重油高科电控燃油喷射系统有限公司职工餐厅委外经营服务项目

响应文件目录

序号	主要内容	索引

竞争者名称（盖章）：　　法定代表人或授权代表签字：

注：1.本表填写响应文件主要内容，以用于评审宣读。

2.“索引”一栏填写该主要内容对应于响应文件的“条款号/页号”。

格式 3

《重油高科电控燃油喷射系统有限公司职工餐厅委外经营服务项目》

表 1　重油高科职工餐厅委外经营服务项目套餐报价清单

报价项目	套餐内容	套餐含税报价（元/人/餐）	套餐投放标准	备注
套餐类	两荤两素	12 元/人/餐	1.荤菜中肉类总量：×××g,其中鲜肉×××g，冻肉×××g。（按投入生肉量计算） 2.荤菜中配菜含量：×××g 3.素菜总量:×××g 4.米饭：×××g 5.汤菜：×××g 6.附加：（如 ×××提供××份水果/酸奶，轮流供应，明确频次或周期）	

授权代表签字：

表 2　重油高科职工餐厅委外经营服务项目套餐报价费用明细表

费用类别	占比	金额	备注
原材料			
佐料			
人工			
毛利率			
税金			
其他管理成本			

授权代表签字：

格式 4

项目名称：重油高科电控燃油喷射系统有限公司职工餐厅委外经营服务项目

相关条款偏离表

序号	项目需求文件条款		偏离内容
	条款号	条款要求	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

竞争者名称（盖章）：　　法定代表人或授权代表签字：

注：为避免歧义，无偏离也应要提报该表，并注明“无”字。如无该表则即使在其它部分已反映，将也被视为“无偏离”。

格式 5

竞争者认为需要加以说明的其他材料

竞争者名称（盖章）：　　法定代表人或授权代表签字：

附件 1

第四章 合同草案条款

重油高科电控燃油喷射系统有限公司
职工餐厅委外经营服务合同

签订日期：　　年　　月　　日

甲方：重油高科电控燃油喷射系统有限公司

乙方：

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规，甲乙双方本着平等自愿、公平诚信、互惠互利的原则，就乙方承包经营甲方职工餐厅事宜，经友好协商，订立本合同，以资共同信守。

第一条：合作项目及经营场地

1.1 服务范围：乙方承包甲方职工餐厅，全权负责餐厅日常运营、餐饮制作、卫生保洁、设备管护、人员管理等工作，为甲方提供员工早餐、午餐、晚餐、深夜加班餐、内部招待包房餐、甲方许可的外来人员工作餐等全套餐饮服务。

1.2 场地概况：经营场地位于重庆市两江新区翠宁路6号甲方倒班房一层，其中厨房操作加工区约240㎡、餐饮包房约127㎡、办公区及库房约25㎡、餐厅500㎡，甲方无偿提供上述场地供乙方经营使用。

1.3 经营限制：乙方仅可在本合同约定场地、约定范围内开展经营，不得对外经营性营业、不得转包、分包、挂靠经营，不得擅自拓展经营范围。

第二条：合作期限及试运营

2.1 合同期限：自2027年01月01日起至2028年12月31日止。

2.2 试运营期：合同前3个月为试运营期。试运营期内，若乙方服务质量、菜品标准、卫生安全、人员配置等未达到本合同约定标准，甲方有权单方解除本合同，无需向乙方支付任何补偿；若乙方主动提前解约，甲方有权全额扣除乙方履约保证金。

2.3 到期续签：合同到期前，甲方对乙方履约情况开展综合考评，考评得分90分及以上的，双方可协商续签合同；合同到期未续签且乙方继续经营的，本合同自动顺延30日，顺延期间权责不变。

2.4 提前解约：合同期内，双方协商一致可书面解除合同；单方无故解约的，需提前60个工作日向对方提交书面申请，未经协商一致不得擅自停止营业、撤场。

第三条 设备、设施及物资管理

3.1 设备归属与使用

3.1.1 甲方自有厨具、电器、设施、刷卡计费系统等设备，详见附件1《需求单位自有设备明细表》，免费提供乙方使用，所有权归甲方所有。乙方自备经营所需其他设备、工具、耗材、软装、标识标牌、绿植等物资，所有权归乙方。

3.1.2 合同期内，全部设备由乙方统一保管、日常维护、清洁保养。甲方自有设备发生损坏、丢失的，乙方需照价赔偿或承担维修费用；因甲方设备本身老化、固有故障导致的损坏除外。乙方自有设备的维修、更换、保养费用全部由乙方自行承担。

3.2 系统运维责任：甲方提供餐饮刷卡计费终端，负责设备主体维护、乙方人员技术培训。因乙方人为操作不当导致设备故障、损坏的，维修费用由乙方承担；自然故障、系统故障由甲方负责维修。

3.3 水电油气运维：甲方负责场地原有水、电、气线路、管道、基础设施的主体维修。因乙方违规使用、操作不当造成线路、设备故障及损耗的，全部维修费用、损失由乙方承担。

3.4 能耗管控：乙方需安全、合规、节约地使用水、电、气，专人管控餐厅电器、空调、照明等设备。乙方能耗超标按照甲方能源管理考核细则执行，超标部分费用及考核罚款由乙方承担；因乙方违规使用能源引发安全事故、财产损失、人员伤亡的，由乙方承担全部责任。

第四条 场地保洁、运维及垃圾处理

4.1 乙方全权负责就餐大厅、食品加工区、库房、办公区等全部经营区域的日常保洁、餐具清洗消毒、餐厨垃圾处理、台面地面清洁工作，确保场地干净整洁、符合餐饮卫生标准。

4.2 乙方严格执行垃圾日产日清制度，所有垃圾统一堆放至甲方指定点位，严禁垃圾堆积、滞留、乱堆乱放。因乙方垃圾处理不当引发环保、安全问题、行政处罚或甲方考核的，全部责任及费用由乙方承担，甲方有权处以100元-1000元/次考核罚款。

4.3 甲方负责消防器材配置、定期烟道清理及整体消防管控，乙方需配合甲方消防检查、消防演练及安全管理工作。

第五条 证照办理及合规经营

5.1 乙方需在本合同签订之日起15个工作日内，自行办理完成食品经营许可证、从业人员健康证等经营所需全部合法证照，证照需上墙公示，合法合规经营。甲方可提供场地证明等必要材料协助办证。

5.2 因乙方未按期办结证照、证照过期、无证经营导致无法正常供餐、耽误甲方职工就餐的，乙方按5000元/每餐向甲方支付违约金，甲方有权从当月结算款中直接扣除，同时乙方承担全部行政及法律责任。

5.3 经营区域内的改造费用由甲方承担，乙方负责对接、配合改造工作。

5.4 乙方入场前需与前任经营单位完成对接、交接，签订交接协议，确保按期正常入场、正常供餐。

第六条 供餐标准及服务要求

6.1 供餐时间（固定）

早餐：06:50-07:50；午餐：11:30-12:40；晚餐：17:30-18:30；深夜餐：00:00-00:30（按需开餐）。乙方需严格按时供餐，不得延误、停伙、减量。

6.2 菜品标准

6.2.1 早餐：实行员工自费点餐制。每日面食不少于6种、凉拌菜/炒菜不少于2种、汤粥/奶制品不少于2种，足量供应煮鸡蛋，品类丰富、新鲜可口。

6.2.2 午餐、晚餐、深夜餐：

表1 套餐标准

套餐内容	套餐含税报价（元/人/餐）	套餐投放标准	备注
两荤两素	12元/人/餐	1.荤菜中肉类总量：×××g,其中鲜肉×××g，冻肉×××g。 2.荤菜中配菜含量：×××g 3.素菜总量:×××g 4.米饭：×××g 5.汤菜：×××g 6. ×××水果/酸奶，轮流供应。	

表2 主材及辅料供应频率表

序	项目名称	主要内容	供应频率	备注
1	牛肉	新鲜度： 肉类部位/等级：	次/周	
2	鸡肉	新鲜度： 肉类部位/等级：	次/周	
3	鸭肉	新鲜度： 肉类部位/等级：	次/周	
4	鹅肉	新鲜度： 肉类部位/等级：	次/周	
5	兔肉	新鲜度： 肉类部位/等级：	次/周	
6	猪肉	新鲜度： 肉类部位/等级：	每餐	
7	酸奶	品牌： 规格： ML	1次/周	
8	水果	名称(列举)： 重量约：g	1次/周	

9	蔬菜	普通时蔬-时蔬优品	4 次/周	
10	食用油	品牌： 品类（菜籽油/大豆油/其他）： 规格：	每餐	
11	大米	品牌： 规格： 执行标准：GB/T 19266-2024/GB/T1354-2018/GB/T 18824-2008/GB/T 20040-2006/GB/T 22438-2008	每餐	
12	佐料	市场化体现：	每餐	

6.2.3 乙方须严格按照上表约定的供餐频次及食材新鲜度标准组织菜品供应；每日三餐全套套餐内，冷冻食材制作的菜品合计不得超过 1 道。

6.2.4 特色餐及招待餐：乙方需配套提供特色小吃、风味菜品；针对甲方内部招待，需制定至少 3 套梯度价格包房菜单，配备专属服务人员，重要接待提前对接甲方确认菜单，保障接待品质。

6.2.5 外来人员餐：按照甲方指定标准供餐。

6.3 菜品公示与留样制度

6.3.1 乙方每周五 12:00 前提交下周食谱，经甲方审核通过后公示执行；套餐实物照片、菜品标准在餐厅醒目位置上墙公示，作为履约考核依据，新增菜品需经甲方审核备案后方可供应。

6.3.2 所有餐食专人留样，每份留样≥125 克，冷藏保存 48 小时以上，留存记录备查。因食品争议产生检测的，检测结果为乙方责任的，费用由乙方承担；非乙方责任的，费用由甲方承担。

6.4 价格与投诉管控：乙方餐食定价合理、高低中档搭配均衡。同一周内因价格问题员工投诉超 5 人次的，甲方有权处以 100 元-500 元考核罚款，乙方需立即整改并提交整改方案。

6.5 应急供餐要求：遇停水、停电、停气、设备故障、恶劣天气、防疫管控等不可抗力，乙方需启动应急预案，尽力保障正常供餐。无故中断供餐的，按 2000 元/每餐支付违约金。

6.6 违约供餐处罚：乙方存在供餐延误、擅自停伙、餐品供应不足、菜品品质（含原料品质、供应频次）与公示标准严重不符、售卖剩余餐食等违约行为的，甲方有权依据如下约定计取考核违约金。

（1）乙方发生供餐延误或擅自停伙的，属于严重违约。甲方有权单方解除本合同，乙方应向甲方支付违约金 50000 元，并赔偿甲方因此产生的全部损失。

（2）餐品供应不足，导致超过 20 位就餐人员等候就餐，或实际提供菜品少于当餐公示菜单所列菜品的，单次计取违约金 500 元；单月累计发生 2 次的，违约金计取标准为 1000 元，后续违约按该规则逐次加倍。

（3）乙方违反本合同第 6.2.3 条约定，超标供应冷冻菜品、未按食材新鲜度标准供餐的，一经查实，单次计取违约金 1000 元；服务期内累计发生 3 次及以上的，违约金加倍计取。

（4）乙方售卖剩余餐食，一经查实，单次计取违约金 1000 元；日历月内累计发生 3 次及以上的，违约金加倍计取。

第七条 食品安全与原材料管控

7.1 合规经营要求：乙方严格遵守国家食品安全相关法律法规，规范采购、清洗、加工、烹饪、售卖、清洁、消毒全流程，杜绝食品安全隐患，承担全部食品安全主体责任。

7.2 原材料采购管控

7.2.1 乙方自主采购全部食材，需选择具备合法资质的供应商，建立供应商台账、留存资质文件、采购票据、检疫证明，所有台账资料归档备查。供应商变更、食材品牌变更需提前书面报告甲方，经甲方同意后方可更换。

7.2.2 鲜肉、鸡鸭、水产等生鲜食材，到货后需通知甲方现场验收，验收合格后方可加工使用；严禁采购三无产品、过期变质、农残超标、检疫不合格食材，严禁使用转基因粮油、食品及国家明令禁止的添加剂。

7.2.3 乙方自备农残检测设备，定期开展食材检测，每月向甲方提交检测报告备案；甲方有权随机抽检食材，发现不合格食材有权要求乙方立即销毁、更换。

7.3 食品安全处罚标准

7.3.1 私自使用转基因食材：处罚 1000 元-5000 元/次；

7.3.2 生鲜食材未验收私自加工、擅自更换食材品牌：处罚 100 元-1000 元/次；

7.3.3 检查发现不合格食材、变质食材：合同期内首次整改，并处以 1000-3000 元罚款；二次及以上视为严重违约，乙方支付 50000 元违约金，且甲方有权单方解约；

7.3.4 因乙方食材、加工、管理等问题引发食品安全事故、人员中毒、媒体曝光、行政处罚的，乙方承担全部法律责任、经济损失、赔偿甲方名誉损失，支付 5000 元-50000 元违约金，且甲方有权立即解约。

7.3.5 余额兑换民生商品的品牌、规格、价格等由双方协商选定，乙方不得单方选定，最终以甲方审核同意后执行。乙方所供全部商品应当符合国家现行质量、安全相关标准，食品类商品须满足食品安全法定要求，不得供应过期、变质、不合格商品，乙方对商品质量与安全负全部责任。一经查实违规，首次违规责令限期整改，并由乙方支付违约金每次 1000 元—3000 元；累计两次及以上违规视为严重违约，违约金按该标准加倍计收。

第八条 人员配置与管理

8.1 人员配置标准：项目负责人 1 名，持有有效健康证；食品安全管理员 1 名，持证明材料；厨师 4 名，每名厨师均具备 5 年及以上餐饮从业经验，持有厨师证；全体派驻服务人员均须持有有效健康证。

8.2 人员资质要求：派驻人员（包含但不限于项目经理、专职厨师及相关管理人员）须经甲方试用考核合格后，方可正式进场提供服务；甲方有权对运营期间发现的不合格人员提出更换要求，乙方须无条件更换直至甲方满意。

8.3 人员管理责任：乙方全权负责员工招聘、培训、管理、薪酬、社保、工伤保险、体检等全部费用及事宜，员工发生工伤、纠纷、安全事故的，由乙方承担全部责任。

8.4 人员考核：乙方存在人员配置不符合约定、管理人员履职缺位、投诉高发、现场服务不规范等情形的，甲方有权按下列约定实施考核。

（1）乙方未按响应文件承诺配置人员或人员配置数量不足的，甲方按 2000 元/月/人次计取考核违约金，责令乙方限期 1 个月完成整改，直至人员配置满足合同及响应文件要求。

（2）管理人员履职不到位，致使甲方服务评价不达标的，甲方有权书面要求乙方更换不合格管理人员；乙方应无条件于 1 个月内完成人员更迭。逾期未落实整改的，甲方按 2000 元/次计取考核违约金，直至人员更换到位、服务质量达到甲方要求。

（3）乙方派驻人员未遵守安全文明服务管理规范，存在未身着统一工装、未佩戴口罩、工装脏污、未佩戴工作帽、女性作业人员未佩戴发网、违规佩戴饰品、未按规定佩戴一次性手套等行为的，一经查实，按每人次计取考核违约金 100 元。

第九条 宿舍及配套管理

9.1 甲方为乙方提供男女员工宿舍各一间，收费标准参考甲方员工执行标准，宿舍水、电、气费用由乙方按实际用量全额承担。

9.2 乙方所有住宿人员必须严格遵守甲方《倒班房管理规定》，服从甲方统一管理，违规违纪责任由乙方承担。

第十条 履约保证金

10.1 本合同签订后 3 个工作日内，乙方需向甲方缴纳履约保证金 50000 元。逾期未缴纳的，视为乙方违约，甲方有权单方解除合同，乙方需向甲方支付 100000 元违约金。

10.2 合同期满，乙方无违约、无欠款、无安全事故、无未结纠纷的，甲方无息全额退还保证金；合同期内乙方存在违约、罚款、赔偿、欠费等情况的，甲方有权从保证金中直接抵扣，不足部分有权向乙方追偿。

10.3 发生重大食品安全事故、重大安全事故、严重违约解约的，甲方有权全额扣除履约保证金。

第十一条 结算方式

11.1 月度对账结算：每月 30 日前，双方依据甲方就餐刷卡系统数据完成对账，次月结算费用（遇节假日顺延）。

11.2 招待餐结算：甲方内部招待餐凭甲方审批的客饭流程单对账结算或甲方就餐刷卡系统数据对账结算。

11.3 结算流程：双方对账确认无误后，乙方开具合法有效增值税发票，甲方收到合规发票后，通过电汇方式支付对应款项。乙方无法提供合规发票的，视为严重违约，甲方有权延迟付款并追究乙方违约责任。

11.4 甲方有权在月度结算款中直接扣除乙方产生的考核罚款、能耗超标费用、设备赔偿、违约金等全部应缴费用。

第十二条 甲方权利与义务

12.1 甲方成立食堂监督管理小组，有权对乙方食材采购、菜品质量、卫生安全、服务态度、设备管护、人员情况等进行不定期抽查、例行检查及满意度测评。

12.2 乙方正式运营两周内，甲方组织首次满意度测评，测评分数须≥80 分，如不达标立即整改，10 日后再次测评，如连续 1 个月整改后仍不达标，甲方有权视情况单方解约；后续运营 80 分＞满意度≥70 分予以警告、限期整改；70 分＞满意度≥60 分处以 10000 元-20000 元罚款；60 分＞满意度，处以 50000 元罚款，甲方有权视情况单方解约。

12.3 甲方及时向乙方同步员工人数变动、大型生产任务、节假日排班等信息，配合乙方做好供餐筹备工作。

12.4 因甲方原因导致就餐人数锐减、乙方持续 3 个月亏损的，双方可协商调整经营方案；因乙方服务、菜品、卫生问题导致就餐人数下降、经营亏损的，全部损失由乙方自行承担。

12.5 甲方按照勤俭节约原则，监督员工杜绝餐饮浪费、不文明就餐行为。

第十三条 乙方权利与义务

13.1 乙方保证自身具备合法经营资质，独立承担经营期间的全部法律责任、安全责任、民事赔偿责任。

13.2 严格遵守甲方厂区管理、消防安全、能源管理、宿舍管理等各项规章制度，服从甲方监督管理。

13.3 不得恶意竞争、违规经营、私改场地布局及水电气设施，如需微小改造需书面申请并经甲方同意。

13.4 全力配合甲方应急演练、安全检查、卫生督查、整改落实等工作。

13.5 经营期间产生的行政罚款、整改费用、第三方索赔费用，因乙方原因导致的全部费用由乙方承担。

第十四条 合同终止与退场交接

14.1 乙方存在本合同约定的严重违约情形的，甲方有权单方即时解除合同，无需提前通知，乙方承担全部违约责任。

14.2 甲方存在下列情形的，乙方有权单方解约：①无故断水、断电、断气连续 7 天以上，导致乙方无法经营；②无正当理由拖欠餐费超 60 日，导致乙方无法正常运营，甲方需结清欠款并按欠款金额的 5%支付赔偿金；③甲方人员无故阻挠乙方正常营业连续 7 天以上。

14.3 合同终止、到期不再续约的，乙方需按甲方指定时间完成撤场，自行拆除、搬离自有设备物资，恢复场地原状，产生的费用及损坏赔偿由乙方承担；不可拆除的装修装饰无偿归甲方所有，甲方不予补偿。

14.4 退场前双方按照设备明细表完成交接，甲方自有设备损坏、缺失的，乙方照价赔偿。乙方逾期拒不撤场、拒不交接、影响甲方正常供餐的，按 5000 元/每餐向甲方支付违约金。

第十五条 违约责任通用条款

15.1 本合同所有违约处罚、违约金、考核罚款独立适用，针对同一违约行为仅适用一项对应处罚，不重复追责。

15.2 乙方任何违约行为造成甲方经济损失、名誉损失、第三方索赔的，乙方除支付约定违约金外，还需全额赔偿甲方全部损失。

15.3 乙方转包、分包、对外经营的，属于严重违约，甲方有权立即解约，乙方支付 50000 元违约金。

第十六条 保密与争议解决

16.1 双方对本合同内容、合作数据、经营信息、内部资料负有保密义务，不得向第三方泄露，违约方需赔偿守约方全部损失。

16.2 本合同履行期间发生争议，双方优先友好协商解决；协商不成的，任何一方均向甲方所在地人民法院提起诉讼。

16.3 双方文书、通知、函件通过顺丰或邮政快递寄送，寄出后 5 个工作日视为有效送达，其他快递方式无效。

第十七条 其他约定

17.1 本合同未尽事宜，双方可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

17.2 本合同附件为本合同不可分割的组成部分，与本合同正文效力一致。

17.3 本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，双方法定代表人/授权代理人签字并加盖公章后生效。

附件清单

附件 1：《需求单位自有设备明细表》《竞争者自备设备物品清单》

附件 2：《食品安全考核清单》、《日常管理考评清单》

附件 3：《廉洁诚信共建协议》

附件 4:《职工餐厅委外经营服务项目安全/环保协议书》

甲方（盖章）:

法定代表人/授权代理人（签字）:

日期:　　年　　月　　日

乙方（盖章）:

法定代表人/授权代理人（签字）:

日期:　　年　　月　　日

合同附件 1

需求单位自有设备明细表（装修后更新）

序号	产 品 名 称	规 格 型 号	数 量	备 注
1	消毒柜	RTP1000HC	1 台	新设备
2	大型抽油烟机		1 台	2021 年 09 月更新
3	排风扇		3 台	
4	保温售饭车		4 台	
5	不锈钢货架		7 套	
6	铁货架		1 套	
7	操作平台		5 台	
8	双层工作台		7 台	
9	单星盆		2 台	
10	双星盆		1 台	
11	操作平台		1 台	
12	和面机		1 台	
13	地台		4 个	
14	储物架		4 套	
15	燃气热水器		1 台	
16	热毛巾柜		1 台	
17	消毒柜		2 台	大小包房各 1 台
18	空调		2 台	大小包房各 1 台
19	就餐刷卡机		4 套	
20	客饭推车		1 台	3 层
21	红酒柜		1 套	大包房
22	圆桌		2 张	大小包房各一张
23	靠背椅		24 把	大包房：14 把、小包房：10 把
24	衣架		2 套	大小包房各 1 套
25	皮沙发、茶几		1 套	大包房

竞争者自有设备清单

序	产品名称	规格型号	数量	备注	序	产品名称	规格型号	数量	备注
1					23				
2					24				
3					25				
4					26				
5					27				
6					28				
7					29				
8					30				
9					31				
10					32				
11					33				
12					34				
13					35				
14					36				
15					37				
16					38				
17					39				
18					40				
19					41				
20					42				
21					43				
22					44				

合同附件2

食品安全考核清单

序	类别	食品安全考核内容	频次	考核金额（元）	备注
1	管理类	餐饮公司营业执照、食品经营许可证失效或过期	次	2000	
2		从业人员健康证过期	1人/次	500	
3		未办理从业人员健康证上岗或新进人员未进行安全、食品安全培训	1人/次	500	
4		餐饮公司无食品安全管理制度或管理制度不完善	1个	200	
5		餐饮公司超经营许可证或营业执照范围经营	1次	1000	
6		餐饮公司因自身原因不能正常供餐	次	2000-5000	
7		餐饮公司每周无安全隐患自查记录	1次	100	
8		餐饮公司每月无食品安全、安全生产培训记录	1次	100	
9		餐饮公司无原辅材料进货发票及台账	品种/次	50	
10		餐饮公司无肉制品品质检验合格证	1批次	500	
11		餐饮公司购买使用转基因食品或食用粮油	1次	1000	
12		餐饮公司无动物检疫合格证明	1批次	500	
13		餐饮公司无肉制品购买发票	1批次	100	
14		餐饮公司无食品安全管理台账或记录不全	1次	100	
15		餐饮公司无蔬菜检测记录	1品种	100	
16		餐饮公司留样记录或留样不全及份量不足的	1次	500	
17		餐饮公司无潲水处置台账或记录缺失	1次	300	
18	库房	库房未按规定使用防鼠板	1次	200	
19		库房地面未及时清扫，废弃包装盒、包装袋未及时清理	1次	50	
20		库房内墙面、货架上下蜘蛛网未及时清扫	1次	50	
21		库房货架上积尘、油污未及时清扫	1次	50	
22		库房内所有食品应上架或摆放到托盘上未做到	1次	100	
23		库房内袋装食品或原辅材料开袋后袋口应封闭未做到；袋装食品应保留合格证、生产日期、保质期等信息资料	1次	100	
24		库房内所有食品、原辅材料应有生产日期、有效期、合格证、管理责任人的标识	1项次	100	
25		库房禁止摆放、存放个人物品；禁止存放其它易燃、易爆、有毒有害物品	1次	100-200	

26		库房门窗应保持完好	1 项次	200	
27		库房内食品与墙面之间间距不足 10 公分	1 项次	100	
28		生、熟菜菜墩应有标识；生、熟菜墩应分开用；菜墩不用时清洗干净并立放；高温消毒并记录	1 次	100	
29		菜刀、刮刀、砍刀等刀具应保持完好、干净及台帐记录	1 项次	100	
30		绞肉机、料理机应保持完好、干净、机内无残留物、无锈迹	1 项次	100	
31		留样菜品与实际菜品不符；留样菜品无菜品加工时间等记录	1 项次	100	
32		瓜果蔬菜应全部上架管理	1 项次	100	
33		每日应按规定清理霉变、腐烂、变质的瓜果蔬菜	1 项次	100	
34		冷藏的瓜果蔬菜应与肉制品分开存放	1 项次	100	
35		冷藏柜、冰柜应保持干净、密封条应保持干净、柜内积霜及时清理	1 项次	100	
36		冷藏柜、冰柜存放的食物应有专门的盒子、箱子盛装并有保鲜膜包裹	1 项次	100	
37		操作间垃圾桶应保持内外干净、垃圾桶应有桶盖	1 项次	100	
38		操作间炉灶、蒸饭车应保持干净、无明显油污；炉灶、蒸饭车地面无残留菜渣、油污	1 项次	50	
39	操	操作间调料工作平台应保持干净、无明显油污；调料应摆放整齐、调料盒不用应有盖	1 项次	100	
40	作	操作间桶装、瓶装的油、酱、醋等调料不用时应盖好桶盖、瓶盖	1 项次	100	
41	间	操作间蔬菜清洗池应保持干净，无明显油污	1 项次	50	
42		操作间地漏盖板应保持完好，无明显油污、异物	1 项次	100	
43		操作间货架应保持干净，货架格层无油污和残留物	1 项次	100	
44		操作间和面机应保持完好、干净，无积尘、无蜘蛛网、无油污	1 项次	100	
45		操作间使用的不锈钢盆、不锈钢桶、筲箕等应保持干净并进行高温消毒及记录	1 项次	100	
46		操作间使用各操作平台应保持干净无油污;	1 项次	50	
47		操作间消毒柜应保持完好、无油污	1 项次	100	
48		操作间消毒柜内餐具应摆放整齐、无油污；按规定时间消毒并记录;每日餐后消毒并记录	1 项次	100-300	
49		操作间泡菜坛应保持完好、坛舷水应保持干净，无发臭味道	1 项次	100	
50		操作间地面应保持干净、无油污、无积水	1 项次	100-300	
51		操作间热水器等设备应保持完好、表面无油污	1 项次	50	
52		食堂油烟机应保持完好并正常使用	次	200-500	
53		操作间剩饭剩菜应用器具装好并用保鲜膜封好，置于冷藏柜内存储	1 项次	100	
54	防	餐饮公司工作人员未佩戴工作牌	1 人/次	100	

55	护用品穿戴	餐饮公司工作人员未穿工作服、未戴工作帽或工作服脏	1 人次	100	
56		餐饮公司工作人员头发未盘入工作帽内	1 人次	50	
57		餐饮公司工作人员未佩戴口罩	1 人次	100	
58		餐饮公司工作人员未佩戴一次性手套	1 人次	100	
59		餐饮公司工作人员工作期间佩戴手环、戒指	1 人次	100	
60		餐饮工作人员手指甲、胡须过长	1 人次	100	
61	文明举止	餐饮公司工作人员不文明用语	次	200-500	
62		餐饮公司工作人员与员工发生肢体冲突	次	200-500	
63		餐饮公司工作人员态度傲慢	1 人次	100-200	
64	其它事项	餐饮公司提供餐食中有异物、异味	次	500-1000	
65		餐饮公司购买使用国家明令禁止的食物或添加剂	次	1000-2000	
66		餐饮公司使用过期或霉变食物或原辅材料	次	1000-2000	
67		餐饮公司未按甲方要求按时完成安全、消防隐患及服务问题整改	1 项次	200-500	
68		餐饮公司违规私拉乱接电源线或天燃气管道	次	500-1000	
69		餐饮公司安装使用大功率电器时，应经甲方确认许可后方可安装使用	次	500-1000	
70		餐饮公司应提供干净经高温消毒后的餐盘、筷子、汤碗	1 项次	200-500	

日常管理考评清单

序号	考评项目	考核分值	信息来源	备注
1	日常安全检查未按时完成整改	扣 2 分/次	各部门通报	整改闭环管理
2	食品供应不足（含缺货、断供情况）	扣 3 分/次	各部门通报	
3	超标供应冷冻菜品、未按食材新鲜度标准供餐	扣 5 分/次	各部门通报	
4	售卖剩余熟食	扣 5 分/次	各部门通报	严禁隔日重复售卖
5	私自使用转基因食材	扣 5 分/次	各部门通报	须严格执行食材清单
6	生鲜食材验收未按规定记录、擅自更换品牌品种（含记录缺失、台账不全）	扣 3 分/次	各部门通报	
7	不合格食材、变质食材流入加工环节（含虫蛀、霉变、污染等）	扣 10 分/次	各部门通报	
8	食材、加工、管理等问题引发食品安全事故、人员中毒	扣 10 分/次	各部门通报	情节严重追加处理
9	管理人员履职不到位，乙方未按期更换不合格管理人员	扣 5 分/次	甲方业务部门评价	按合同条款执行
10	员工投诉人员未遵守安全文明服务规范（含态度恶劣、行为不规范）	扣 3 分/次	各部门通报	
11	餐食中有异物、异味	扣 5 分/次	各部门通报	发现一次扣一次
12	餐用具未消毒或清洗不彻底造成投诉（含餐具、容器、工器具）	扣 5 分/次	口头/邮件/集体联络群等	
13	员工对菜品质量进行投诉的（含口味、分量、新鲜度）	扣 3 分/次	口头/邮件/集体联络群等	
14	台账记录不完整、报送不及时或数据失真	扣 3 分/次	甲方业务部门检查	
15	现场管理混乱、卫生死角未及时清理（含操作区、库房、就餐区）	扣 4 分/次	各部门通报	

职工食堂年度服务满意度调查问卷

为评估食堂服务质量，现开展满意度测评。请实名填写，助力提升，感谢参与！

答题说明：本次问卷题目均为单项选择，评分标准统一为：10分（非常满意）、8分（满意）、6分（一般）、4分（不满意），部分题目含开放性作答，请按需填写。

序号	问卷题目	评价选项	备注
一、菜品质量与口味（7题）			
1	您对食堂菜品整体口味、口感的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
2	您对菜品种类的更新迭代频率的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
3	您对菜品荤素搭配、营养均衡性的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
4	您对食材品质的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
5	您对菜品肉类分量的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
6	您对菜品性价比的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
7	您对食堂增值服务的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
二、卫生与安全管理（7题）			
1	您对环境卫生的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
2	您对餐具清洁消毒效果的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
3	您对食材储存、加工卫生的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
4	您对工作人员个人卫生情况的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
5	您对就餐高峰期打餐效率、排队秩序管控效果的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
6	您对工作人员服务礼仪、耐心度、主动性的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
7	您对食堂保洁清理桌面、维护环境的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
三、早餐评价（3题）			
1	您对早餐品类的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
2	您对早餐口味的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
3	您对早餐性价比的满意度？	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	

四、管理制度与问题整改（2 题）			
1	对日常就餐中菜品异物、口味异常、服务失误等问题的处置及时性的满意度?	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
2	对公司及员工提出的食堂整改建议，第三方服务商的整改落实效果的满意度?	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
五、整体评价与开放性建议（2 题）			
1	综合日常体验，您对食堂服务的总体满意度?	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	
2	对于食堂运营，您有哪些具体改进建议或宝贵意见？（开放性填写）	□非常满意 □满意 □一般 □不满意	

合同附件 3：

重油高科合作方廉洁诚信共建协议

甲 方：重油高科电控燃油喷射系统有限公司

乙 方：

鉴于乙方是甲方的合作方，为保证双方长期稳定友好合作，共同营造良好的商业氛围，保证各合作方之间公开、公平竞争，共同抵制不良社会风气，积极维护公平、诚实信用的经济秩序和双方信誉,共同促进廉政建设，甲乙双方在平等、自愿、协商一致的原则下，签订本协议。

1.甲乙双方应当共同遵守国家、地方法律法规以及本协议的约定，在合同的订立、履行过程中廉洁自律，绝不弄虚作假、以次充好，虚结虚算。

2.乙方声明并保证甲方人员或其近亲属没有直接或间接投资乙方或持有乙方的股权。

3.乙方保证依法开展经营活动，尤其不得有任何形式的商业贿赂行为。乙方一经发现其员工存在任何商业贿赂行为，应立即通知甲方，如经查实，乙方应立即进行查处和整改。若甲方认为上述行为严重影响到甲方的利益，则甲方有权单方终止双方签订的采购协议（合同），并根据影响程度和造成经济损失大小要求赔偿。

4.乙方应当通过正常途径开展相关业务，不得为获取某些不正当利益而向甲方人员或其近亲属赠送礼金、有价证券、购物卡、充值卡、信用卡和其他贵重物品等，或给甲方人员报销其个人费用，宴请或邀请甲方人员外出旅游和进入私人会所、营业性娱乐场所，或为甲方人员住房装修、婚丧嫁娶、家属和子女的工作安排以及出国等提供便利条件。

5.若乙方发现甲方人员有任何形式的索贿受贿行为，乙方有责任向甲方纪检部门举报（举报电话：023-67411960，邮箱：jijian@cyefi.cn）。甲方不得找任何借口对乙方进行报复。

6.若乙方知悉其它与甲方合作的合作方存在违反本协议规定之行为，乙方应向甲方检举并提供证据。

7.乙方声明在双方业务往来期间及合作终止后 3 年内，不得对甲方同类业务人员采取任何手段使其离开甲方到乙方或其关联公司任职，若出现上述情况，则属于乙方违约，应承担给甲方造成的

一切损失。

8.乙方声明对甲方内退的领导干部，未经甲方同意，不得聘任其到乙方任职。

9.乙方承诺不以任何理由为甲方人员及其近亲属提供、给付不正当利益；决不为谋取不正当利益诱使甲方人员接受或共同编造虚假议价及质量资料、影响交易价格或交易之达成、违背职务、将合同权利义务转让给第三方及其它损害甲方利益的行为。

10.如经查实，乙方存在违反本协议约定的任意一项，应向甲方支付协议（合同）款项的 10%作为违约金，给甲方造成损失的，还应承担相应赔偿责任。另外甲方还有权对乙方采取取消参与项目竞争资格、单方解除购买合同等措施。情节特别严重的，交由甲方住所地司法机关依法进行处理。

11.本协议由双方签字，盖章后生效，有效期与双方采购协议（合同）有效期一致，有效期内签订的补充协议（合同）具有同等效力。

12.本协议一式贰份，双方各执壹份，具有同等法律效力。

甲方法定代表/授权代表: **乙方法定代表/授权代表:**

日 期: **日 期:**

合同附件 4：

重油高科电控燃油喷射系统有限公司

职工餐厅委外经营服务项目

安全/环保协议书

甲方：重油高科电控燃油喷射系统有限公司（以下简称甲方）

乙方：

为规范乙方承揽甲方业务及在甲方区域内的餐饮服务安全/环保行为，明确甲乙双方的安全/环保责任，根据《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国环境保护法》及相关法律法规，经双方同意签订本协议。

一、甲方职责

1. 甲方必须对乙方相关安全条件进行认真审查，不符合规定的不得与其签订餐饮合同。

2. 甲方应协助乙方了解其餐饮现场的实际情况，明确其餐饮场所注意事项。

3. 甲方应对乙方实施必要的安全/环保管理，帮助其完善安全/环保管理措施，纠正不安全/环保作业行为。

4. 在餐饮服务过程中，甲方法定代表人（或委托人）指派_____同志为甲方安全/环保管理人员，负责现场餐饮服务安全的监督工作。

二、乙方职责

1. 乙方为甲方提供餐饮服务必须具备合法资质，向甲方提供营业执照等有关证明文件。

2. 乙方为甲方提供餐饮服务，必须建立健全相应的安全生产/环境保护责任制，安全/环保规章制度和所需工种的安全操作规程，同时必须遵守国家有关法律法规规定和甲方安全/环保规章制度及相关规定。

3. 乙方为甲方提供餐饮服务，乙方法定代表人（或委托人）应当指派_____同志为现场安全/环保责任人及管理人员，贯彻其建立的安全生产/环境保护责任制，安全/环保规章制度和安全操作规程，开展本单位安全/环保教育，经常检查餐饮过程中设备设施的安全/环保状态，纠正员工的违章作业行为，确保安全生产和环境保护。

4. 乙方为甲方提供餐饮服务，应配备相应的防护用品，在使用前应进行检查，发现问题应及时

解决，不得带病操作。高温、高压等危险设备按要求张贴安全警示标志，划定作业区域。

5. 乙方单位应每月定期检查厨房、餐厅等场所的安全防护措施，确保其齐全有效。厨房、餐厅等场所严禁未经许可乱接、乱拉电气线路。在使用燃气、电加热等设备时，现场必须有人值守。对燃气等的输送管路每月必须定期进行泄漏和烟感检测，对发现的问题及时进行处理。

6. 餐饮过程中使用的气瓶、电梯等特种设备，要定期进行检验并合格，安全附件齐全有效，存放符合安全规定。

7. 乙方涉及危险作业的必须确保人员、设备符合危险作业的要求，严格执行甲方对危险作业的有关规定办理审批手续，作业过程中至少指定一名非作业人员进行现场监护。

8. 作业现场存放易燃易爆物品或容器时，不准超过存放数量，并设有醒目的防火标志；对可能发生火灾、爆炸等突发事件的区域，应制定应急预案，配备应急物资，并定期组织人员进行演练。

9. 使用机动车辆时，车牌、驾驶员驾驶执照等须齐全有效。机动车辆在甲方区域内行驶速度，应遵守甲方的限速规定，不准超速、超重和违章载人，驾驶员不准酒后驾车，车辆不准乱停乱放，必须在甲方规定的区域内停车。

10. 不得随意倾倒餐厨垃圾，必须按照甲方的相关规定分类收集、储存、运送。

11. 乙方人员或乙方所雇用的第三方人员（以下统称为乙方人员）在进入甲方作业现场时应配戴与甲方要求一致的劳动防护用品，乙方应为乙方人员缴纳工伤保险或购买足额的人身意外险。

三、相关责任

1. 对餐饮服务过程中因乙方违反相关规定造成的事故，给甲方或他人造成损失的乙方应相应责任，按照甲方和国家有关规定赔偿相应损失，并依照甲方制度规定接受甲方必要的经济处罚。

2. 甲方发现乙方违反本协议规定或甲方相关制度要求的，可对乙方处以200-1000元/次的罚款。乙方未按照甲方提出的安全/环保整改要求进行整改，或乙方导致的事故隐患、违章行为反复出现的，甲方可对乙方处以600-2000元/次的罚款，并且甲方有权解除承揽合同，其乙方的经济损失由乙方自负，并赔偿甲方一切损失。

3. 甲方违反国家及甲方有关安全/环保规定，造成乙方人员或他人伤亡、财产损失和环境污染的，由甲方负赔偿责任。触犯刑律的，司法机关追究相应刑事责任。乙方违反国家及甲方有关安全/环保规定，造成甲方人员或他人伤亡、财产损失和环境污染的，由乙方负赔偿责任、交纳排污费和相关罚款。触犯刑律的，司法机关追究相应刑事责任。

4. 若甲方未按照本协议约定履行安全环保职责或履职不到位导致安全环保事故的，由甲方承担相应责任；若乙方未按照本协议约定履行安全环保职责或履职不到位导致安全环保事故的，由乙方承担相应责任。

四、本协议有效期自2027 年1月1日起至2028年12月31日止。

五、本协议一式三份，乙方及甲方签订合同部门、安全环保部等各执一份。经双方签字盖章后生效。

甲方（盖章）:

协议签订人（签字）: 联系方式（手机）:

乙方（盖章）:

协议签订人（签字）: 联系方式（手机）: