

3

鄂尔多斯大街办公区 食堂委托运营管理项目政府采购合同

甲方：呼和浩特海关后勤管理中心

地址：呼和浩特市如意开发区如意和大街 37 号

乙方：内蒙古北兴物业管理有限公司

地址：内蒙古自治区呼和浩特市回民区综合保税区管理委员会办公楼 217 办公室

甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及鄂尔多斯大街办公区物业管理及食堂委托运营管理项目，项目编号：CT-ZB00272-2026 的中标结果、招标文件、投标文件等文件的相关内容，经平等自愿协商一致，就如下合同条款达成一致意见。

一、乙方向甲方提供的服务内容

(一) 根据招标文件及中标结果公告，乙方向甲方提供的服务、货物（如有）内容如下：提供食堂委托运营管理。

(二) 服务项目名称、服务具体内容、服务方式、服务要求、服务成果及与之相关的货物等详细内容，见合同附件一。

(三) 乙方在从事食品经营活动前必须依法取得有效的《食品经营许可证》。

二、乙方服务成果的交付时间、地点

(一) 服务期限：2026 年 10 月 1 日至 2027 年 9 月 30 日，共

187

计 1 年。

(二) 服务成果的交付时间和交付要求(如有): 签订合同后, 双方认真履行合同的各项条款, 甲方每个月根据服务要求标准(见合同附件二)进行考核, 依据考核结果进行结算。当月考核不合格, 需制定改进计划, 限期整改, 甲方可视情形扣除一定比例的服务费用, 累计 3 个月考核不合格, 终止合同。

(三) 服务地点: 赛罕区鄂尔多斯大街 12 号

(四) 乙方联系人: 赵波

(五) 甲方联系人: 朱春华

三、乙方提供服务成果的质量

(一) 乙方提供的服务应同时满足:

1. 符合国家法律法规和规范性文件对服务质量的要求;
2. 符合甲方招标文件对服务的质量要求;

3. 符合乙方在投标文件中对服务质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方服务质量的验收依据。

(二) 乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标文件的相关要求、投标文件及乙方承诺、声明或保证, 向甲方提供相应的服务质量证明文件。

四、乙方服务成果的交付方式及载体

乙方交付服务成果方式及载体应符合国家法律法规和规范性文件的要求, 并符合甲方招标文件的要求、乙方在投标文件中对服务成果交付方式及载体作出的承诺。

五、甲方对乙方服务的监督

甲方对乙方提供的服务有权进行监督，当乙方服务质量、服务内容不符合约定时，甲方有权要求乙方及时进行整改，对乙方拒不改正或整改不到位的，甲方有权随时解除合同，并根据具体情况扣除部分或全部服务费用。

六、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的服务的前提下，本合同总金额为 5.29 万元，大写：伍万贰仟玖佰元整（其中，食材费用 3.54 万元，需根据实际费用消耗情况据实结算；剩余 1.75 万元按时间进度和考核情况结算。）

七、付款时间及条件

（一）付款时间：按月支付。付款前乙方应按照甲方要求提供正规发票。

（二）付款条件：双方认真履行合同的各项条款，甲方于每个自然月结束后下个月的 10 日内，根据上月服务要求标准考核结果与乙方进行结算并支付相应服务费用。

（三）乙方账户信息

乙方名称：内蒙古北兴物业管理有限公司

开户银行：中信银行呼和浩特哲里木路支行

银行账号：8115601011400488229

八、知识产权

乙方应保证其提供的服务及服务成果的全部及部分，均不存

在侵犯第三方知识产权的情形，其服务成果的所有权由甲方享有。否则，乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

九、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每逾期一日，应按当期应付未付费用的日万分之三向乙方支付违约金，该违约金最高不超过当期应付未付费用的 10%。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期提供服务成果的，每延期 1 个自然日，乙方应按照本合同总金额的 万分之三 承担违约责任。延期达到 30 个自然日，甲方有权解除合同，拒付延期部分的相应服务款项，并要求乙方赔偿甲方的全部损失（包括但不限于为弥补服务空缺而产生的替代服务费用、相关行政开支及合理的律师费等维权成本）。

（四）乙方交付的服务不符合质量要求、未通过甲方验收，经甲方书面通知后仍不予整改或整改不合格的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 5% 的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿全部损失（包括但不限于为弥补服务空缺而产生的替代服务费用、相关行政开支及合理的律师费等维权成本）。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承

诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额 5% 的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿全部损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

十、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在 10 个工作日内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，由双方协商解决。

十一、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以向甲方所在地人民法院起诉。

十二、合同保存

合同文本一式 4 份，采购单位 2 份、中标（成交）供应商、采购代理机构各执 1 份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存 15 年。

十三、下列文件是构成本合同不可分割的部分，与本合同具有同等法律效力：

1、服务清单（双方应盖章确认）

2、中标通知书

3、甲方招标文件

4、乙方投标文件

5、甲乙双方商定的其他文件

十四、双方约定的其他事宜

1、新增长期出差人员、特殊集中工作人员以及新增其他人员餐饮制作费用，由甲方按照每人每天 40 元标准按月收取向乙方支付，乙方应按照甲方要求提供正规发票后于次月 5 个工作日内结算。

2、乙方提供餐饮制作的服务人员用餐由乙方自行负责，费用由乙方自行承担。

3、因甲方办公地点搬迁等导致合同无法继续履行的，应及时通知另一方进行协商，甲方决定本合同是否继续履行。甲方选择继续履行的，乙方应在甲方新办公地点继续提供服务；甲方选择解除本合同的，应提前 30 日书面通知乙方，合同未自通知载明的日期解除，双方费用据实结算，并赔偿乙方的前期费用投入及造成的经济损失。

4、因乙方发生食品安全事故对甲方或任何第三方造成损害的，乙方应作为第一责任人承担全部赔偿责任。确属第三方（如食材供应商）原因导致的，乙方在承担赔偿责任后，可自行向该第三方追偿。如发生食品安全事故，双方应共同查明原因，确属乙方责任的，甲方有权立即单方解除服务合同。

十五、合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

十六、本合同由自甲乙双方法定代表人或授权代理人签字或盖章之日起生效。

甲方名称: (章)

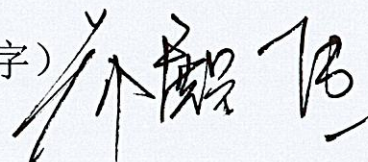
甲方法定代表人或授权代理人: (签字)



2026年 9 月 28日

乙方名称: (章)

乙方法定代表人或授权代理人: (签字)



2026年 9 月 28日

附件一：服务清单

序号	技术参数
1	一、乙方承担所有 1000 元以下的单个维修零配件材料费。 二、职工食堂服务内容及需求 （一）提供餐品种类 每日按低于以下标准提供菜品。 1. 早餐 自助餐：主食二种、热菜一种、凉菜一种、面条一种、汤一种，粥一种。 2. 午餐 自助餐：热菜四种（荤菜至少两种）、凉菜一种、主食两种、汤粥各一种、水果一种。 3. 晚餐 零点：热菜二种（荤菜至少一种）、主食一种、汤粥一种。 （二）供餐时间 周一到周五 早餐：7:50-8:50 午餐：12:00-13:00 晚餐：17:00-18:00 周六、日及节假日提供午、晚餐 （三）服务要求及服务标准 按照甲方提供的服务内容及服务要求，乙方要制定完善的管理

制度、岗位职责、工作流程等规章制度。

1. 食材采购验收与贮存要求。

(1) 采购验收要求

建立并执行进货检查验收制度，查验供货商的经营资格，产品的合格证及检测报告或动物检疫合格证明，建立原材料进货台账，并归档保存，以备检查。进货记录保存期限不得少于 1 年。

(2) 贮存要求

库房要按品类摆放，标明品名、数量、保质期限，定期、定时通风，安装温度计、湿度计，保证达到储存要求，做好防霉、防蝇、防虫、防鼠等工作，工作结束后门口处放置挡鼠板，所有原料要按先进先出、易腐易变先出原则进行领用，确保原材料新鲜安全放心。

2. 食品加工制作要求。

食品加工精工细做，不断推陈出新，体现菜品特色；科学搭配食材，粗粮细做，营养丰富；满足不同群体及少数民族的饮食风味和民族习俗，做到配料合理，口味纯正，外形美观；保证菜品温度、外观、口感；做到随时加菜，现炒现售；注重菜肴的色、香、味、鲜，突出家常特色，努力做到常吃常新。

3. 食品留样安全要求。

每餐均要有留样，留样品种达到 100%且重量不少于 200 克，在冷藏条件下存放 48 小时以上，留样记录完整详实，留样设备专人专管专用。

4. 设备维护保养要求。

爱护甲方提供的设施设备，正确使用、不得故意损坏，如有人为损坏，照价赔偿。

5. 餐厨人员管理要求。

乙方指定专人负责检查每日的卫生状况、水、电、暖等安全情况，负责员工的日常管理，员工要爱护并妥善保管各类物品，如有人为损坏，照价赔偿。室内卫生要求干净、明亮、整洁、无污物、无死角、物见本色；公共区域要求要无异味、无水渍、无杂物、空气清新等。

6. 食品安全。

食品安全执行一票否决制，如发生食品安全事故，双方应共同查明原因，确属乙方责任的，甲方有权取消服务合同。（因乙方原因导致食品安全事故的，由乙方承担相应责任，非因乙方原因导致的，乙方不承担责任。）

7. 人员配置要求。

本项目服务期内服务人员最低 5 人。（厨师长 1 人、炒灶师傅 1 人、面点师傅 1 人、食品安全管理员 1 人、餐厅服务员 1 人）。中标后，乙方需提前 10 日将入场人员名单报甲方，入场人员必须与投标文件配备人员一致，不得弄虚作假。若未按报送时间报送名单或进场后与投标文件配备人员不一致，甲方有权终止合同；6 个月以内不允许调整管理人员及主要岗位人员，如有违反甲方有权终止合同。

8. 厨师长具有三级/高级及以上中式烹调师资格证。

9. 食品安全管理员需具有《食品安全管理员证书》或《食品安全管理员培训合格证书》。

10. 食材相关费用结算。

(1) 甲方确定就餐人员，乙方配合做好就餐服务保障，不得安排非甲方确定的人员就餐。

(2) 甲方确定就餐人员缴纳餐费的标准，乙方按照甲方确定的标准及时收取就餐费用。

(3) 乙方在每餐后及时统计就餐人员名单、就餐费收入等情况，每日反馈给甲方。

(4) 甲方根据实际就餐人数、餐费标准、收入情况等按月据实结算材料费用。

(5) 为确保食材质量，甲方有权参与食材采购，乙方需积极配合。

通用要求：

(一) 安全生产要求。本着压实安全责任、细化安全举措原则，可签订补充协议方式明确责任划分。

(二) 档案管理要求。对于工程图纸、消防档案、维保档案、监控录像等档案有妥善保管、按期移交责任。

(三) 爱护设备要求。对于甲方设备设施，要认真清点、妥善保管、正确使用，尽可能延长使用寿命。

(四) 根据甲方的实际情况，制定可行的增值服务措施。不限

于列出拟投入的物品或设施设备或其他服务计划。

（五）乙方服务人员工资及保险要求

甲方支付的服务费含有聘用人员的工资、五险和雇主责任险，甲方与乙方签订合同后，乙方必须严格按照《劳动法》《劳动合同法》相关条款，聘用人员工资不得低于内蒙古自治区最低工资标准，按时足额给服务人员缴纳五险和雇主责任险，若发现未按时足额缴纳，结算服务费时甲方将未缴纳部分全额扣回，因未缴纳五险，服务人员发生意外事故或与乙方发生纠纷，乙方将承担全部责任，若给甲方带来负面影响或造成严重后果，甲方将会追究乙方的相关法律责任。

（六）保密要求。要严格按照甲方的规定执行保密纪律，未经允许不得随意拍摄、录制视频向外界发布，若遇突发情况要及时上报甲方，因服务人员随意提供甲方的相关信息造成严重后果，甲方将会追究乙方的法律责任。

（七）考核要求

1. 签订合同后，双方认真履行合同的各项条款，甲方每个月根据服务要求标准进行考核，依据考核结果进行结算。当月考核不合格，需制定改进计划，限期整改，甲方可视情形扣除一定比例的服务费用，累计3个月考核不合格，终止合同。

附件二：食堂委托运营管理服务考核表

食堂委托运营管理服务考核表					
被考评对象					综合得分
考评人		考评时间范围 至			验收时间
考核项目	细分指标	权重(分)	指标具体内容及定义		评分
餐饮服务	食品安全 (30分)	食材采购与验收	5	食材采购从合法、正规的供应商采购食材，确保食材新鲜、无变质、无污染。采购记录完整，可追溯，采购记录至少保存1年以上。	
			5	每批次食材需进行严格验收，不符合标准食材不得入库。验收记录完整、规范，验收记录至少保存1年以上。	
		食品加工与储存	5	食品加工过程符合卫生标准，生熟分开，避免交叉污染。	
			5	食材储存条件符合要求，冷藏、冷冻设备正常运行，食材在保质期内。	
		食品留样	5	每餐食品按规定进行留样，留样品种达到100%且重量不少于200克，在冷藏条件下存放48小时以上，留样记录完整详实。	
			5	留样设备正常运行，留样环境符合卫生要求，留样设备专人专管专用。	
	服务质量 (20分)	菜品质量	3	菜品丰富多样，每周菜品更新率不低于30%。	
			3	菜品口味适中，符合大众口味，职工满意度达到80%以上。	
		服务态度	3	食堂工作人员服务态度热情、礼貌，主动为职工提供服务。	
			5	对职工的投诉和建议及时处理，处理结果满意率不低于90%。	
		供餐时间	3	严格遵守供餐时间，不得提前结束供餐。	
			3	在高峰时段，供餐秩序良好。	
餐饮服务	环境卫生 (20分)	厨房卫生	4	厨房地面、墙面、设备保持清洁，无油污、无积水。厨房垃圾及时清理，垃圾桶加盖并定期消毒。	
		餐厅卫生	4	餐厅桌椅整洁，地面干净，无杂物。餐厅通风良好，无异味。	
		个人卫生	4	食堂工作人员持健康证上岗，工作期间着装整洁，佩戴口罩、帽子。工作人员定期进行健康检查，无传染病。	
		设备安全	4	爱护设施设备，正确使用、不得故意损坏。	
		公共区域卫生	4	室内卫生要求干净、明亮、整洁、无污物、无死角、物见本色；公共区域要求无异味、无水渍、无杂物、空气清新。	

