

省管局生活服务处合同（协议）审签表

日期：2025年12月31日

编号：FW2025026

合同（协议）名称：省直和平花园南区食堂运营采购合同

甲方：安徽省机关事务管理局生活服务处

乙方：安徽江淮兴业餐饮服务有限公司

合同（协议）草拟说明：我处与安徽江淮兴业餐饮服务有限公司签订的《省直和平花园南区食堂运营服务采购合同》已完成2025年度合同履行任务，现依据原合同约定：“合同期满，经考核合格后，在年度预算能够保障的前提下，可续签下一年度合同”。此次续签是第一次续签。

草拟人：

日期：2025年12月31日

法律顾问意见：该合同已由律师进行合法性审查，详见《律师答复意见》。

蔡念咏

分管领导意见：

按程序依规办理。 舒

主管领导意见：

舒

省直和平花园南区食堂运营采购合同

甲方：安徽省机关事务管理局生活服务处

乙方：安徽江淮兴业餐饮服务有限公司

甲方通过公开招标方式采购活动，经招标小组的评审，决定将本项目采购合同授予乙方。为进一步明确双方的责任，确保合同的顺利履行，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关法律、法规规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方协商一致同意按如下条款签订本合同：

一、服务名称及内容

(一) 服务名称：省直和平花园南区食堂运营采购

(二) 服务内容：由乙方负责小区住户三餐供应，原材料采购及后期的加工、制作、内部售卖，食堂环境卫生的管理和服务。运营服务管理的内容包括但不限于食品安全、食堂设备、安全卫生和防火防盗等管理。（详见采购文件及第三章采购需求的相关要求）。

二、组成合同的文件

组成本合同的文件包括：

- (1) 采购文件及答疑、更正公告；
- (2) 采购文件标准文本中的“合同条款”；
- (3) 中标或成交公告；
- (4) 乙方提交的投标文件及书面承诺函；



(5) 双方另行签订的补充协议。

三、合同金额

本合同的总金额为1648000元(人民币大写：壹佰陆拾肆万捌仟元整)。

四、服务期限

服务期限自2026年1月1日至2026年12月31日。本合同为双方首次续签合同，合同期满，经考核合格后，在年度预算能够保障的前提下，可续签下一年度合同，合同一年一签，累计不超过3年。

五、服务内容

第一部分 食堂运营服务

(一) 餐饮服务内容(住户餐)

1、供餐时间

早餐时间：06:30——08:10

午餐时间：11:20——12:30

晚餐时间：16:30——18:30

包厢及特殊时期的供餐时间按照采购人要求执行。

2、就餐形式

(1) 餐厅设置大小餐厅各一个，大餐厅早中晚餐为自选就餐形式，小餐厅早、中、晚餐均为自助餐形式。

(2) 餐厅采用刷卡就餐，次月25日前支付上月刷卡营业款。

3、各餐次品种(以下餐品均需自制，根据就餐需求提供需求品类)

(1) 大餐厅:

早餐: 供应品种不少于 20 种, 包含粥、汤、中西面点、地方小吃等。其中稀点 2 样、蒸点 2 样、炸点 2 样、鸡蛋 2 样、时蔬 2 样、煎饼 2 样、小菜 2 样、杂粮 2 样、面点 2 样等。

中餐: 供应品种不少于 8 个品种, 含主荤 2 道、半荤 2 道、素菜 2 道、杂粮 1 道、凉菜 1 道、汤 1 道、特色菜 1 道、主食 1 道、水果 1 样、小菜 1 样等。

晚餐: 本着节约不浪费原则, 提供套餐、简餐、风味等

(2) 小餐厅

早餐: 除大餐厅供应品种之外, 提供面条、馄饨、烫菜等明档品种, 提供牛奶、酸奶、水果。

中餐: 除大餐厅供应品种之外, 额外提供两种菜肴, 分别为主荤一道、特色菜一道, 提供汤、羹、牛奶、酸奶、水果。

晚餐: 额外供应品种不少于 8 种, 含主荤 2 道、半荤 2 道、素菜 2 道、特色菜 1 道、小菜 4 样等, 提供自选菜、面点、明档、汤、羹、水果等品种。

4、外卖: 原则上每周供应一次, 周五取餐。包含卤菜、特色菜等。

5、包厢: 提供包厢服务, 订餐人包厢就餐的菜单及价格交采购人审核通过后执行。

(二) 餐饮服务要求

1. 严格执行国家餐饮服务食品安全操作规范, 贯彻《中

《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，确保饮食卫生安全。有防蚊蝇、防尘措施，严禁提供变质和不合格食品，加强食品贮存管理，杜绝浪费行为的发生，严格执行食品留样制度。

2. 食堂管理标准化、规范化，培养员工的素养和工作责任心。服务人员在工作时佩带服务证、穿工作服，并搞好个人卫生和食堂后堂与前厅卫生，操作间物品及餐厅桌椅摆放整齐，为就餐者提供清洁良好的就餐环境。

3. 乙方应严格按照文件及合同约定提供相应品质的餐饮服务，按照甲方确定的时间提供服务，不断提高菜品的色香味，增强服务意识，端正服务态度，严禁与甲方的工作人员及住户发生纠纷。

4. 采取厨师岗位轮替制度，有效地满足住户不同的口味需求。每周五提供下周菜谱，经甲方确认后按照菜谱制作。同时保障甲方在出现异常情况下（停水电）的后勤饮食。

5. 在工作期间接受卫生防疫部门及甲方主管人员对卫生环境、菜品制作及服务质量的检查、评价与监督。

6. 借鉴星级酒店产品设计与陈列展示思路，可根据季节情况和住户需求提供菜品个性化服务。

7. 建立重要住户档案机制，不断总结完善住户饮食和服务喜好，针对性开展服务。

8. 节假日美食文化活动，例如中秋端午等传统节日期间，餐厅提供各式自制粽子、绿豆糕等美食。在腊八、冬至和夏至等重要节气，提供腊八粥、手工水饺和酸梅汤等节气美食。

9. 每周制订工作餐菜谱，大餐厅张贴公示，菜谱品种每周调整更换。菜价由乙方制定，接受甲方监督。

10. 配备营养师或健康管理师，同时与省保健办等营养健康指导单位建立沟通指导机制，针对本项目顾客饮食和营养需求，同时结合时令，合理安排膳食。

11. 做好后堂餐具厨具等设施的日常零星维修工作。日常零星维修单笔维修所需材料费 500 元以下由乙方负责采购，材料费 500 元以上由甲方负责采购，如因乙方使用不当或保管不善引起的维修，由乙方全额承担维修费用。

12. 食堂运营产生的水、电、燃气费用由甲方承担。

(三) 人员配备

乙方派遣至少 10 名工作人员驻场服务，包括管理人员、厨师、面点师及服务人员（勤杂人员）等

序号	岗位	数量	基本要求	备注
1	项目经理	1 人	从事餐饮工作满 6 年。	
2	服务员	2 人	形象好，气质佳，能吃苦耐劳，工作有耐心细心，乐观积极向上。	
3	厨师长	1 人	从事餐饮满 10 年，从事厨师长 5 年以上工作经验。	
	厨师	1 人	具有高级及以上职业技能等级证书或职业资格证书。	

	面点	2人	具有中级及以上职业技能等级证书或职业资格证书。	
	保洁勤杂	3人	从事餐饮满3年及以上。	
4	合计	10人		

注：乙方应在合同签订后提供服务前向甲方提供上述所有配备人员的身份证、健康证、无犯罪证明等相关证明材料登记备案。若乙方无法提供或弄虚作假的，乙方自行承担由此带来的一切风险和责任。

(四) 主要服务内容及要求

序号	服务项目	数量	基本要求	备注
1	厨房油烟机清洗、饮用水检测	不少于4次/年	按相关规定执行	如有安全需要，视情况额外增加清洗、检测次数。
2	厨房灶台、设备、燃气、消防维保	1项	按照设备设施养护标准及时维保到位，设备损坏更换等	
3	厨房、餐厅、包厢、等保洁	1项	按照安徽省一级物业管理服务标准有关条款执行	
4	包厢及餐厅用具采购更新：餐具、桌台布等更换	1项	对于破损、变色、弯曲及不适宜使用，款	

			式落后、保温等功能性不强的物品及时更换，更换产品须满足健康、美观、适宜等原则要求。	
5	低值易耗品采购： 包括但不限于垃圾袋、口罩、打包盒及桶、餐巾纸、毛巾、口布、清洗液、一次性餐用具、面巾纸、漱口水、餐厅用茶叶、布草清洗等。	1 项	符合有关规定要求。	
6	统一服装	1 项	服务员及厨师夏季、春秋季、冬季，每人每季不低于两套（含鞋子，走路无声），质地优良，款式新颖，	

7	门厅、餐厅及服务区域绿植摆放及节日挂件	1项	门厅、服务区域内花草摆放，节日摆台等，营造良好节日氛围。	
8	生物消杀灭蟑	不少于12次/年	食堂区域内每月消杀一次。	夏季高发期视情况随时消杀。
9	燃气报警器检测	1次/年	按有关规定执行。	
10	窗帘、布草清洗	2次/年	布草视情况增加清洗次数。	
11	下水管道疏通	2次/年	常年保持食堂区域内排水畅通无异味。	包含室外化油池清掏。

(五) 管理要求

1. 乙方须自行做好安全、防盗、防火和食品卫生等工作；划分消防责任区、指定消防责任人，负责食堂经营范围内及甲方指定区域内的防火安全，负责培训员工熟练掌握消防设施、器材的使用方法，如发生失窃、火灾、食物中毒等事故，造成的一切损失均由乙方自行承担。

2. 负责落实食堂服务范围内及甲方指定区域的卫生工作（含周边环境、烟道、下水道等），建立和健全一整套生产管理、卫生管理和安全管理制度；制定防断餐应急预案；

建立加工制作人员与售卖人员的信息沟通渠道；制定突发卫生公共安全、食品安全事件、停电、停水、停气等情况应急预案，并定期演练。

3. 接受甲方的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受对财务管理、食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。

4. 开餐前，餐厅地面、桌椅卫生达标。用餐后，及时清理桌面、地面卫生，用清洁剂搞好现场卫生，确保每餐的卫生整洁。

5. 严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作。

6. 人员用工管理

食堂工作人员由乙方自行招聘和管理，甲方有权对食堂用工情况进行监督和检查。

6.1 乙方在员工招聘、工资发放、保险福利等方面须符合相关法律法规和甲方的相关规定；合同签订后本项目配备的所有员工要将身份证、健康证报甲方管理部门登记备案。

6.2 乙方要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务，乙方应与员工签订保密协议，并报甲方备案。

6.3 乙方自行承担所聘员工劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济和法律責任，不得拖欠工资。

6.4 乙方应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，

以达到相应的岗位技能要求。

6.5 加工制作过程中对安全隐患较大的设备，如和面机、压面机、烤箱等机械设备应专人操作，上岗前培训到位。

7. 经营管理

7.1 炊管人员服务程序操作规范，文明用语、礼貌服务、热情、周到、便捷。

7.2 创造文明就餐的食堂文化氛围，食堂就餐秩序良好。

7.3 定期主动了解就餐人员的要求，配合做好就餐人员满意程度调查。

7.4 食堂经营项目除供应主副食外，不得经营饮食服务以外的其它项目，但甲方要求的除外。

7.5 不得出售下列食品：

(1) 有毒有害的食品；

(2) 掺假、使假、以假充真、以次充好的食品；

(3) 应当检验检疫而未检验、检疫的食品或检验检疫不合格的食品；

(4) 过期、失效、变质的食品；

(5) 不符合强制性国家标准和行业标准的食品。

7.6 按要求做好食品留样。

8. 设备设施管理

8.1 甲方拥有食堂内甲方投资的设施设备的所有权，乙方负责售买间、就餐区、操作间及后堂所有设施设备的管理与维护。乙方应保证设备完好率达100%，负责后堂水、电、气、消防设施的日常清洁保养，并承担上述设备设施因非正

常折旧而损坏的维修费用。

8.2 合同终止后，乙方应保证所有设施的完好，否则，甲方将从服务费用中扣除相应损失和修理费用。

8.3 现有经营场所、餐具、灶具、桌椅等无偿提供使用，中标人负责维护，缺失和损坏按价赔偿。因供餐需要，中标人若需添置新的设备，报采购人审批后由采购购置。

9. 风险责任承诺

9.1 乙方要按采购文件及响应文件中的条款和双方签订的《省直和平花园南区食堂运营服务采购合同》规定，承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。

9.2 乙方在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与甲方无关。

9.3 除不可抗力因素外，乙方不得以任何理由不按时或不充足供应食堂膳食，否则视为违反合同。

10. 乙方有义务配合甲方，购买食堂供餐所需要的符合国家卫生标准的餐饮用具。

第二部分 食材配送

(一) 主要食材配送需求

主要食材配送需求			
类别	货物名称	参考品牌	备注
粮油	大米（优质米、粳米、粳米、糯米等）、面粉（高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉、无筋面粉等）、糯米粉、玉米渣、面条等	供应参考品牌： 金龙鱼、福临门、鲁花	非转基因

	食用油（花生油、调和油、菜籽油等）		
肉类	新鲜猪肉、牛肉、羊肉及制品等		保持新鲜感官度
家禽	鸡、鸭、鹅及制品等		
蔬果	蔬菜包含根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类等；水果包含浆果类、柑橘类、核果类等		
蛋类	鲜鸡蛋等		
酸奶制品	酸奶制品等	供应参考品牌： 伊利、蒙牛、光明	
水产类	鱼、虾、藻类等		
副食调料	干货类：粉丝、木耳、香菇、黄豆、绿豆、花生、八角、花椒桂皮、干辣椒、榨菜、梅干菜、干豆角、干扁豆、干笋、海带、紫菜等；调味类：盐、酱油、生抽、辣椒酱、豆瓣酱、牛肉酱、胡椒粉、麻油、蚝油、豆豉、料酒、醋、味精、鸡精、卤料、白糖、红糖、虾皮、渣粉等；各类咸菜等、豆制品：豆腐、豆干、豆腐果、千张等面包、元宵、包子、油条等制品		符合国家食品安全标准
燃料	固体酒精、液化气等燃料		符合行业安全
其他	厨房日常用品、一次性饭盒和筷子、洗		

涤用品（列为固定资产设备除外）	标准
<p>乙方提供的所有货物按国家食品卫生标准要求执行，其中：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 粮油类、副食调料等应符合国家相关标准，拥有“QS”食品质量安全认证； 2. 肉类、家禽、蛋类、水产类、奶制品应具有相对应的动物检验检疫证明，肉类产品应具有屠宰证明等相关产品证明，在供货时采购人有权查验。 3. 所供应食材中，蔬菜类可使用率应达90%以上，若达不到该要求则全额扣除当日全部菜金。 	

（二）质量要求

乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，确保食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家强制性规范要求，所供产品质量为同类产品中一类及以上产品，应确保每日或每批次提供的食材经过相关检验检疫。如出现因食用其提供的食材导致食品安全事故发生，乙方自行承担一切经济、法律责任。

一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，乙方自行承担由此造成的经济责任和法律责任。

1. 食材腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；
2. 食材含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
3. 食材含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；
4. 无定点屠宰证明、无卫生检验检疫或者检验不合格的肉类及其制品；

5. 食材掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经卫生行政部门批准使用的添加剂，农药（残留）的；

6. 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

7. 病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；

8. 超过保质期限的食材；

9. 其他可能存在导致出现食品安全隐患的食材。

（三）供货配送要求

1. 乙方在甲方指定地点、时间内完成供货，供货前的风险及运费由乙方自行承担。

2. 乙方按甲方约定时间准时供货，其中蔬菜类、肉类、水产类等应按要求每日供货，遇到临时需要时，乙方能够按照甲方要求及时供补货。

3. 由乙方按甲方要求组织统一采购，对所购原材料负全责，由甲方定期和不定期进行抽验。

4. 规格包装的产品交付时，原包装完好无损，否则甲方有权拒收。

（四）交接验收要求

1. 到货后，乙方应配合甲方对食材进行抽检。若抽检不合格，甲方有权依具体状况作扣罚接收、罚款或退货处理。甲方在使用过程中有权进行复检，若复检发现不合格、品质不一或不能正常使用等其他情况，甲方可以直接从当月经费

中扣除该批货物全部货款，若造成其他损失的，乙方应予以相应赔偿。

2. 若乙方提供的产品质量不符合甲方质量要求，乙方承担相应损失。

（五）管理要求

1. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》，所有员工都要经过卫生防疫部门的体检、办理健康证才能上岗；按时到卫生防疫部门办理食堂卫生许可证的年检手续，接受卫生防疫部门的现检。其体检、抽检和年检等费用自理。

2. 规范食品及原料管理制度，所有原料供应必须“三证”齐全（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证）并建档立案备查；对采购蔬菜进行农药残留检测，用农药速测仪器对每批蔬菜抽检，对超标蔬菜现场销毁，并建立记录。

（六）其他说明

甲方每月到周谷堆、红府超市或百大合家福等大型超市进行价格调研，调研品种不少于 20 个品种，如发现有原材料价格超过大型超市价格 10% 以上（含 10%）的且乙方不能给予合理解释的，甲方扣除中标人当月承包费的 3% 作为违约金。

如服务期内服务内容、服务方式、采购需求根据实际情况存在调整，甲方和乙方另行协商解决，并签订相关补充协议。

六、付款方式

按月付款，从开始服务的第二个月起，经考核合格后每月25日前支付上月度服务费用，当年12月份服务费经当月考核合格后，月底前支付。乙方提供合法的发票后付款。

甲方建立《监督管理与考核办法》，依据以下考核办法给予支付：

1. 监督体系：构建由甲方、服务对象日常监督，行政部门专职监督、餐饮企业自我监督的全方位、多层次监督体系。

2. 监督依据

(1) 国家相关法律法规

(2) 甲方对食堂的管理规定

(3) 省卫生主管部门对食堂的管理规定

(4) 甲方和食堂企业的合同、协议的约定

(5) 双方其他约定事项

3. 监督方式：甲方成立考核小组负责对乙方的日常监管，每月的量化考评，年度的综合考核。

(1) 本年度未发生群体性食品卫生安全事故、工伤事故、社会治安综合治理、火灾事故，无其他安全事故或重大不良影响事件（此项作为年度的综合考核重要依据）。

(2) 每半年开展住户餐饮服务满意度调查，全年均在85%以上（此项作为年度的综合考核重要依据）。

4. 量化考核：每月甲方进行考核。

5. 考核评价：每月量化考核结果分为优秀、良好、合格、不合格，对应分数分别是85分（含）以上、80（含）-85（不含）分、75（含）-80（不含）分，75（不含）分以下。考

考核结果为优秀的，支付月度承包费的 100%；考核结果为良好的，支付月度承包费的 90%；考核结果为合格的，支付月度承包费的 80%；当月度考核不合格的，支付月度承包费的 60%，并且甲方有权提前解除合同。乙方承担甲方解除合同后新乙方进场服务前的一切服务工作。

6. 每年年末甲方委托第三方机构对该项目运营情况进行专项审计。

7. 奖励条件

每月量化考核结果分为优秀、良好、合格、不合格，对应分数分别是 85 分（含）以上、80（含）-85（不含）分、75（含）-80（不含）分，75（不含）分以下。考核结果为优秀的，甲方在次月 25 日前，把上月住户餐刷卡收费金额的 100% 支付给乙方作为奖励；考核结果为良好的，甲方在次月 25 日前，把上月住户餐刷卡收费金额的 80% 支付给乙方作为奖励；考核结果达合格，甲方在次月 25 日前，把上月住户餐刷卡收费金额的 60% 支付给乙方作为奖励；考核结果为不合格的，不支付住户餐刷卡收费金额。

七、违约责任

因乙方经营管理餐厅引发的食品卫生事故、安全生产事故，其责任全部由乙方承担，给甲方造成损失的，应据实赔偿；同时甲方有权终止与乙方合同。

乙方委派的餐厅项目负责人在经营期间未经甲方同意不得私自更换，如果私自更换则甲方有权终止经营合同。

乙方承担对餐厅聘用员工一切法律及经济责任。因乙方

与员工间纠纷，属于乙方单方事务及责任，与甲方无关。

甲乙双方如有一方违反本合同的规定，另一方有权提出终止合作。对未按合同条款执行造成一方损失的，责任方必须承担相应的损失赔偿。具体赔偿金额由甲乙双方商定或由甲方所在地人民法院裁定。

八、合同签订地点

本合同在安徽省机关事务管理局生活服务处签订。

九、合同的终止

(一) 本合同因下列原因而终止：

1. 本合同正常履行完毕；
2. 合同双方协议终止本合同的履行；
3. 不可抗力事件导致本合同无法履行或履行不必要；
4. 符合本合同约定的其他终止合同的条款。

(二) 对本合同终止有过错的一方应赔偿另一方因合同终止而受到的损失。对合同终止双方均无过错的，则各自承担所受到的损失。

十、其他

(一) 甲乙双方必须严格按照采购文件、投标文件及有关承诺签订采购合同，不得擅自变更。合同执行期内，甲乙双方均不得随意变更或解除合同。

(二) 本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，甲乙双方应按有关法律规定及时协商处理。

(三) 合同未尽事宜，甲乙双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

(四)本合同如发生纠纷,甲乙双方应当及时协商解决,协商不成时,按下列第2种方式解决:

(1)向仲裁委员会申请仲裁;

(2)向甲方所在地的有管辖权人民法院起诉。

在争议期间,除存在争议的部分外,本合同其它部分应继续履行。

本合同一式陆份,自甲乙双方法定代表人或委托代理人签字加盖单位公章后生效。

附件1:省直和平花园南区食堂运营服务安全管理协议

甲 方:

单位盖章:

法定代表人

委托代理人:

日 期:



2015.12.31

乙 方:

单位盖章:

法定代表人或委

托代理人:

日 期:



附件 1:

省直和平花园南区食堂运营 服务安全管理协议

一. 廉政条款（廉政协议）

甲乙双方在签订和履行合同（或协议）过程中，为完善监督制约机制，保持廉洁自律工作作风，树立良好的服务形象，防止各种不正当行为的发生，双方约定如下：

（一）甲乙双方应当遵守国家 and 地方法律、法规以及本协议的约定，在合同（或协议）签订和履行过程中做到廉洁自律。

（二）甲方及其工作人员不得以任何形式向乙方索要和收受回扣等好处费。

（三）甲方工作人员应当保持与乙方的正常业务交往，不得接受礼金、有价证券和贵重物品，不得在乙方报销任何应由个人承担的费用。

（四）甲方人员不得参加对业务有影响的宴请和娱乐活动。

（五）甲方工作人员不得要求或接受乙方为其住房装修、婚丧嫁娶、家属或子女的工作安排、出国等提供方便。

（六）乙方不得接受甲方工作人员介绍的家属或者亲友从事与合同相关的业务。

（七）乙方应当通过正当途径开展业务，不得为获取不正当利益向甲方工作人员赠送礼金、有价证券和贵重物品，

或给甲方工作人员报销个人费用，为甲方工作人员住房装修，婚丧嫁娶、家属或子女的工作安排、出国等提供方便。

（八）乙方如发现甲方工作人员有违反本廉政协议行为，应向甲方或甲方主管部门举报，甲方不得对乙方打击报复。

（九）甲方如发现乙方采取不正当手段行贿甲方工作人员或不正当竞争的，甲方有权随时终止施工合同并按相关规定处理。

（十）甲乙双方应当自觉遵守廉政准则，相互监督，营造良好的工作氛围。

二. 保密条款（保密协议）

乙方在履行合同期间，应当严格履行国家保密法律、法规相关规定，保守国家秘密和机关秘密，加强保密意识，履行如下保密责任：

（一）严格遵守国家机关保密工作相关规定，保守在工作中所涉及的秘密，保密有效时间与国家对具体秘密事项的保密期限要求相一致，不该说的秘密不说，不该知悉的秘密不问，不该看的秘密不看。

（二）不得擅自记录、复制、拍摄、摘抄、收藏在工作中涉及的秘密和敏感信息，严禁将工作中涉及的工作内容透漏给无关人员。

（三）服从甲方安排，依照有关法律、法规和合同规定工作，不得将工作中接触到的住户信息等透漏给无关人员，不得在网上传送重要人员资料信息。

(四) 不得擅自携带记载工作内容的硬盘、软盘和打印资料外出，严禁将涉及工作的口令、密码透漏给无关人员。不得带领无关人员进入办公场所。

(五) 乙方必须与从事本项目人员签订保密协议，并报甲方备案。

(六) 如发生泄密事件，乙方须及时向甲方报告，并积极协助甲方和保密部门查处，产生严重后果的应追究乙方和当事人的责任。

三. 安全责任条款（安全协议）

为认真遵守国家法律、法规，坚持“安全第一、预防为主、责任明确”原则，确保甲乙双方利益不受损失，明确安全生产管理责任，特签订如下安全协议：

(一) 乙方上岗员工必须有体检合格证明，凡不适合在本项目工作的人员，不得进入本项目工作，由此造成的损失和后果由乙方承担。

(二) 乙方聘用员工上岗前必须经过公安部门和保卫部门政审，不得聘用有犯罪记录和不符合要求的人员，政审材料须报甲方备案。

(三) 乙方的项目负责人为本项目安全管理直接责任人，乙方应健全安全管理制度，应有专人负责安全管理工作。

(四) 乙方要定期对员工进行安全责任教育培训，且留有培训教育记录并报甲方备案。乙方在合同期内必须遵守安全生产各项规定，接受甲方督查和指导。

(五) 乙方在项目过程中所需的物品由乙方自行解决，

用具、用品须符合国家和行业安全标准，甲乙双方双方督促施工人员上岗作业应戴好防护用具、用品。

（六）乙方应建立健全安全管理组织体制，特殊岗位要持证上岗，甲乙双方要定期或不定期组织安全检查，及时发现和纠正违规行为，杜绝安全事故发生。

（七）乙方应与其聘用人员签订劳动合同，并负责办理社会保险（包含工伤保险）及人身意外伤害保险、雇主责任险和公共责任险。

（八）因乙方管理不善造成的安全事故责任由乙方承担，甲方根据事故严重性以及造成的影响和损失进行评估后判定是否终止合同，结果报上级主管部门批准。

2025年度食堂运营商服务考核总评表

考核对象：安徽江淮兴业餐饮服务有限公司

序号	考核时间	得分
1	2025.01	95.5
2	2025.02	93
3	2025.03	92.8
4	2025.04	91.75
5	2025.05	93.25
6	2025.06	94.5
7	2025.07	92
8	2025.08	94
9	2025.09	94
10	2025.10	94
11	2025.11	92.66
12	2025.12	92.33
	合计	1119.79
	年度考核平均得分	93.32

注：考核分为4个档次85分（含）以上为优秀，80分（含）-85分（不含）为良好，75分（含）-80分（不含）为合格，75分（不含）以下为不合格。年度考核结果获得优秀、良好等级，合同到期后我处才可按照招标文件要求续签合同。

考核人：

邓拥华 徐伟 王辉

2025年度食堂运营服务商考核总评表

考核对象：安徽江淮兴业餐饮服务有限公司

序号	考核时间	得分
1	2025.01	95.5
2	2025.02	93
3	2025.03	92.8
4	2025.04	91.75
5	2025.05	93.25
6	2025.06	94.5
7	2025.07	92
8	2025.08	94
9	2025.09	94
10	2025.10	94
11	2025.11	92.66
12	2025.12	92.33
	合计	1119.79
	年度考核平均得分	93.32

注：考核分为4个档次85分（含）以上为优秀，80分（含）-85分（不含）为良好，75分（含）-80分（不含）为合格，75分（不含）以下为不合格。年度考核结果获得优秀、良好等级，合同到期后我处才可按照招标文件要求续签合同。

考核人：

邓翔华 杨伟 王辉