

一、投标函

致： 深圳公共资源交易中心

1、根据已收到贵单位的项目编号为 BAZXCG-2025-00131（项目编号）的深圳市宝安区立新湖学校食堂自营管理人员服务项目（项目名称）项目的招标文件，参照《深圳经济特区政府采购条例》和《深圳网上政府采购管理暂行办法》等有关规定，我单位经研究上述招标文件的专用条款及通用条款后，愿意按照招标文件要求承包上述项目并修补其任何缺陷。

2、投标价格见投标书编制软件中《开标一览表》中填写的投标总价。

3、如果我单位中标，我单位将按照招标文件的要求足额提交履约担保。

4、我单位同意所递交的投标文件在“对通用条款的补充内容”中明确的投标有效期内有效，在此期间内我单位的投标有可能中标，我方将受此约束。

5、除非另外达成协议并生效，贵单位的中标通知书和本投标文件将构成合同的重要内容。

6、我单位理解贵单位将不受必须接受所收到的最低报价或其它任何投标文件的约束。

7、如我单位提交样品，且未在规定时间内取回样品的，视同放弃取回，同意深圳公共资源交易中心对我单位提交的样品进行清理。

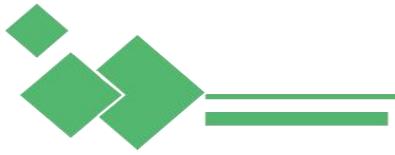
投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司；

单位地址：广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街 24 号之一 101 房；

法定代表人（负责人）或其授权委托代理人：黄辉；

电话：18688715778；

日期：2025 年 7 月 15 日



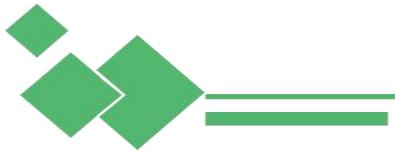
二、自行采购投标及履约承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

1. 我单位参与本项目所投标的货物、工程或服务，不存在侵犯知识产权的情况。
2. 我单位参与本项目政府采购（自行采购）活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购（自行采购）活动且在有效期内的情况。符合招标文件关于联合体及进口产品的相关资格要求。
3. 我单位具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的六项条件。
4. 我单位未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购（自行采购）严重违法失信行为记录名单。
5. 我单位不存在《深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法》（深财规〔2023〕3号）列明的严重违法失信行为。
6. 我单位参与该项目投标，严格遵守政府采购（自行采购）相关法律，不造假，不围标、串标、陪标。我单位已清楚，如违反上述要求，投标将作无效处理，被列入不良记录名单并在网上曝光，同时将被提请政府采购（自行采购）主管部门给予一定年限内禁止参与政府采购（自行采购）活动或其他处罚。
7. 我单位如果中标，做到守信，不偷工减料，依照本项目招标文件需求内容、签署的采购合同及本单位在投标中所作的一切承诺履约。我单位对本项目的报价负责，中标后将严格按照本项目招标文件需求、签署的采购合同及我单位在投标中所作的全部承诺履行。

我单位清楚，若以“报价太低而无法履约”为理由放弃本项目中标资格时，愿意接受主管部门的处理处罚。若我单位中标本项目，我单位的报价明显低于其他投标人的报价时，我单位清楚，本项目将成为重点监管、重点验收项目，我单位将按时保质保量完成，并全力配合有关监管、验收工作；若我单位未按上述要求履约，我单位愿意接受主管部门的处理处罚。



8. 我单位已认真核实了投标文件的全部内容，所有资料均为真实资料。我单位对投标文件中全部投标资料的真实性负责，如被证实我单位的投标文件中存在虚假资料的，则视为我单位隐瞒真实情况、提供虚假资料，我单位愿意接受主管部门作出的行政处罚。

9. 我单位承诺中标后项目不转包，未经采购人同意不进行分包。

10. 我单位保证，其所提供的货物通过合法正规渠道供货，在提供给采购人前具有完全的所有权，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押权等物权及其他权利而引发的纠纷；如有纠纷，我单位承担全部责任。

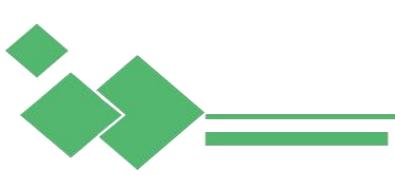
11. 我单位保证，若所投货物涉及《财政部生态环境部关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）列明的政府采购强制产品，则所投该产品符合节能产品的认证要求。若所投产品包括数据中心相关设备的，应满足《财政部 生态环境部 工业和信息化部关于印发<绿色数据中心政府采购需求标准（试行）>的通知》（财库〔2023〕7号）要求。若所投产品涉及国家强制性标准的，所投产品应符合国家强制性标准相关要求。

12. 我单位已知悉并同意中标（成交）结果信息公示（公开）的内容。

13. 我单位保证，符合《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，与其他投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系；不存在为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的情形。若存在“不同供应商的董事、股东或其他高级管理人员为同一人的”情形的，我单位保证不存在串通投标、恶意串通或者视为串通投标的情形。

14. 我单位清楚，如存在违反投标承诺行为情节严重的，将根据《深圳市财政局关于印发<深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法>的通知》，依法被列入失信信息。

15. 我单位保证，若所投产品列入强制性产品认证目录的，则所投该产品须获得强制性产品认证证书（即 CCC 认证）；其中适用自我声明评价方式的产品，则所投该产品须



具有“强制性认证产品符合性自我声明”；若所投产品列入工业产品生产许可证管理的产品目录的，则所投该产品生产者（制造商）须获得《全国工业产品生产许可证》。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

日期：2025年7月15日





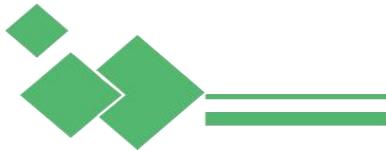
三、投标人情况及资格证明文件

(一) 投标人资格证明文件

1、具有独立法人资格或是具有独立承担民事责任能力的其它组织

营业执照





2、本项目不接受联合体投标，不接受投标人选用进口产品参与投标

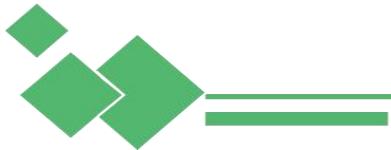
自行采购投标及履约承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

1. 我单位参与本项目所投标的货物、工程或服务，不存在侵犯知识产权的情况。
2. 我单位参与本项目政府采购（自行采购）活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购（自行采购）活动且在有效期内的情况。符合招标文件关于联合体及进口产品的相关资格要求。
3. 我单位具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的六项条件。
4. 我单位未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购（自行采购）严重违法失信行为记录名单。
5. 我单位不存在《深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法》（深财规〔2023〕3号）列明的严重违法失信行为。
6. 我单位参与该项目投标，严格遵守政府采购（自行采购）相关法律，不造假，不围标、串标、陪标。我单位已清楚，如违反上述要求，投标将作无效处理，被列入不良记录名单并在网上曝光，同时将被提请政府采购（自行采购）主管部门给予一定年限内禁止参与政府采购（自行采购）活动或其他处罚。
7. 我单位如果中标，做到守信，不偷工减料，依照本项目招标文件需求内容、签署的采购合同及本单位在投标中所作的一切承诺履约。我单位对本项目的报价负责，中标后将严格按照本项目招标文件需求、签署的采购合同及我单位在投标中所作的全部承诺履行。

我单位清楚，若以“报价太低而无法履约”为理由放弃本项目中标资格时，愿意接受主管部门的处理处罚。若我单位中标本项目，我单位的报价明显低于其他投标人的报价时，我单位清楚，本项目将成为重点监管、重点验收项目，我单位将按时保质保量完



成，并全力配 合有关监管、验收工作；若我单位未按上述要求履约，我单位愿意接受主管部门的处理处罚。

8. 我单位已认真核实了投标文件的全部内容，所有资料均为真实资料。我单位对投标文 件中全部投标资料的真实性负责，如被证实我单位的投标文件中存在虚假资料的，则视为我 单位隐瞒真实情况、提供虚假资料，我单位愿意接受主管部门作出的行政处罚。

9. 我单位承诺中标后项目不转包，未经采购人同意不进行分包。

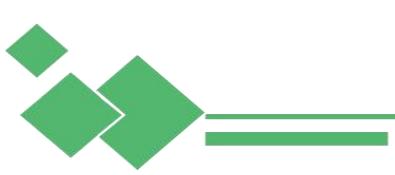
10. 我单位保证，其所提供的货物通过合法正规渠道供货，在提供给采购人前具有完全 的所有权，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方 提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押 权等物权及其他权利而引发的纠纷；如有纠纷，我单位承担全部责任。

11. 我单位保证，若所投货物涉及《财政部生态环境部关于印发节能产品政府采购品 目 清单的通知》（财库〔2019〕19 号）列明的政府采购强制产品，则所投该产品符合节能产 品的认证要求。若所投产品包括数据中心相关设备的， 应满足《财政部 生态环 境部 工业和 信息化部关于印发<绿色数据中心政府采购需求标准（试行）>的通知》（财 库〔2023〕7 号） 要求。若所投产品涉及国家强制性标准的，所投产品应符合国家强制 性标准相关要求。

12. 我单位已知悉并同意中标（成交）结果信息公示（公开）的内容。

13. 我单位保证，符合《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，与其它 投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系；不存在为本次 采购项 目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的情形。若存在“不同供应商 的董事、股东或其他高级管理人员为同一人的 ”情形的，我单位保证不存在串 通投标、恶意 串通或者视为串通投标的情形。

14. 我单位清楚，如存在违反投标承诺行为情节严重的，将根据《深圳市财政局关于印 发<深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法>的通知》，依法被列入失信信息。



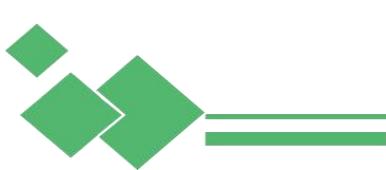
15. 我单位保证，若所投产品列入强制性产品认证目录的，则所投该产品须获得强制性产品认证证书（即 CCC 认证）；其中适用自我声明评价方式的产品，则所投该产品须具有“强制性认证产品符合性自我声明”；若所投产品列入工业产品生产许可证管理的产品目录的，则所投该产品生产者（制造商）须获得《全国工业产品生产许可证》。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

日期：2025 年 7 月 15 日





3、参与本项目政府采购（自行采购）活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购（自行采购）活动且在有效期内的情况

自行采购投标及履约承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

1. 我单位参与本项目所投标的货物、工程或服务，不存在侵犯知识产权的情况。
2. 我单位参与本项目政府采购（自行采购）活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购（自行采购）活动且在有效期内的情况。符合招标文件关于联合体及进口产品的相关资格要求。
3. 我单位具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的六项条件。
4. 我单位未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购（自行采购）严重违法失信行为记录名单。
5. 我单位不存在《深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法》（深财规〔2023〕3号）列明的严重违法失信行为。
6. 我单位参与该项目投标，严格遵守政府采购（自行采购）相关法律，不造假，不围标、串标、陪标。我单位已清楚，如违反上述要求，投标将作无效处理，被列入不良记录名单并在网上曝光，同时将被提请政府采购（自行采购）主管部门给予一定年限内禁止参与政府采购（自行采购）活动或其他处罚。
7. 我单位如果中标，做到守信，不偷工减料，依照本项目招标文件需求内容、签署的采购合同及本单位在投标中所作的一切承诺履约。我单位对本项目的报价负责，中标后将严格按照本项目招标文件需求、签署的采购合同及我单位在投标中所作的全部承诺履行。

我单位清楚，若以“报价太低而无法履约”为理由放弃本项目中标资格时，愿意接受主管部门的处理处罚。若我单位中标本项目，我单位的报价明显低于其他投标人的报价时，我单位清楚，本项目将成为重点监管、重点验收项目，我单位将按时保质保量完



成，并全力配 合有关监管、验收工作；若我单位未按上述要求履约，我单位愿意接受主管部门的处理处罚。

8. 我单位已认真核实了投标文件的全部内容，所有资料均为真实资料。我单位对投标文 件中全部投标资料的真实性负责，如被证实我单位的投标文件中存在虚假资料的，则视为我 单位隐瞒真实情况、提供虚假资料，我单位愿意接受主管部门作出的行政处罚。

9. 我单位承诺中标后项目不转包，未经采购人同意不进行分包。

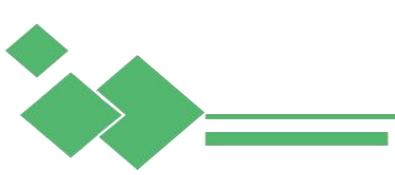
10. 我单位保证，其所提供的货物通过合法正规渠道供货，在提供给采购人前具有完全 的所有权，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方 提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押 权等物权及其他权利而引发的纠纷；如有纠纷，我单位承担全部责任。

11. 我单位保证，若所投货物涉及《财政部生态环境部关于印发节能产品政府采购品 目 清单的通知》（财库〔2019〕19 号）列明的政府采购强制产品，则所投该产品符合节能产 品的认证要求。若所投产品包括数据中心相关设备的， 应满足《财政部 生态环 境部 工业和 信息化部关于印发<绿色数据中心政府采购需求标准（试行）>的通知》（财 库〔2023〕7 号） 要求。若所投产品涉及国家强制性标准的，所投产品应符合国家强制 性标准相关要求。

12. 我单位已知悉并同意中标（成交）结果信息公示（公开）的内容。

13. 我单位保证，符合《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，与其它 投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系；不存在为本次 采购项 目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的情形。若存在“不同供应商 的董事、股东或其他高级管理人员为同一人的 ”情形的，我单位保证不存在串 通投标、恶意 串通或者视为串通投标的情形。

14. 我单位清楚，如存在违反投标承诺行为情节严重的，将根据《深圳市财政局关于印 发<深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法>的通知》，依法被列入失信信息。



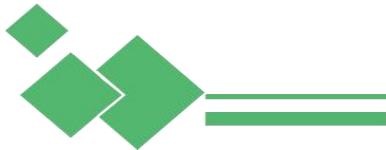
15. 我单位保证，若所投产品列入强制性产品认证目录的，则所投该产品须获得强制性产品认证证书（即 CCC 认证）；其中适用自我声明评价方式的产品，则所投该产品须具有“强制性认证产品符合性自我声明”；若所投产品列入工业产品生产许可证管理的产品目录的，则所投该产品生产者（制造商）须获得《全国工业产品生产许可证》。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

日期：2025 年 7 月 15 日





4、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款的条件

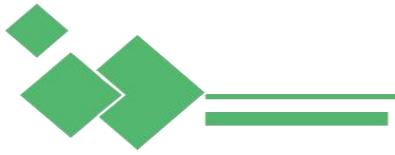
自行采购投标及履约承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

1. 我单位参与本项目所投标的货物、工程或服务，不存在侵犯知识产权的情况。
2. 我单位参与本项目政府采购（自行采购）活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购（自行采购）活动且在有效期内的情况。符合招标文件关于联合体及进口产品的相关资格要求。
3. 我单位具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的六项条件。
4. 我单位未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购（自行采购）严重违法失信行为记录名单。
5. 我单位不存在《深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法》（深财规〔2023〕3号）列明的严重违法失信行为。
6. 我单位参与该项目投标，严格遵守政府采购（自行采购）相关法律，不造假，不围标、串标、陪标。我单位已清楚，如违反上述要求，投标将作无效处理，被列入不良记录名单并在网上曝光，同时将被提请政府采购（自行采购）主管部门给予一定年限内禁止参与政府采购（自行采购）活动或其他处罚。
7. 我单位如果中标，做到守信，不偷工减料，依照本项目招标文件需求内容、签署的采购合同及本单位在投标中所作的一切承诺履约。我单位对本项目的报价负责，中标后将严格按照本项目招标文件需求、签署的采购合同及我单位在投标中所作的全部承诺履行。

我单位清楚，若以“报价太低而无法履约”为理由放弃本项目中标资格时，愿意接受主管部门的处理处罚。若我单位中标本项目，我单位的报价明显低于其他投标人的报价时，我单位清楚，本项目将成为重点监管、重点验收项目，我单位将按时保质保量完



成，并全力配 合有关监管、验收工作；若我单位未按上述要求履约，我单位愿意接受主管部门的处理处罚。

8. 我单位已认真核实了投标文件的全部内容，所有资料均为真实资料。我单位对投标文 件中全部投标资料的真实性负责，如被证实我单位的投标文件中存在虚假资料的，则视为我 单位隐瞒真实情况、提供虚假资料，我单位愿意接受主管部门作出的行政处罚。

9. 我单位承诺中标后项目不转包，未经采购人同意不进行分包。

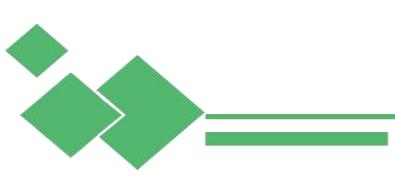
10. 我单位保证，其所提供的货物通过合法正规渠道供货，在提供给采购人前具有完全 的所有权，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方 提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押 权等物权及其他权利而引发的纠纷；如有纠纷，我单位承担全部责任。

11. 我单位保证，若所投货物涉及《财政部生态环境部关于印发节能产品政府采购品 目 清单的通知》（财库〔2019〕19 号）列明的政府采购强制产品，则所投该产品符合节能产 品的认证要求。若所投产品包括数据中心相关设备的， 应满足《财政部 生态环 境部 工业和 信息化部关于印发<绿色数据中心政府采购需求标准（试行）>的通知》（财 库〔2023〕7 号） 要求。若所投产品涉及国家强制性标准的，所投产品应符合国家强制 性标准相关要求。

12. 我单位已知悉并同意中标（成交）结果信息公示（公开）的内容。

13. 我单位保证，符合《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，与其它 投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系；不存在为本次 采购项 目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的情形。若存在“不同供应商 的董事、股东或其他高级管理人员为同一人的 ”情形的，我单位保证不存在串 通投标、恶意 串通或者视为串通投标的情形。

14. 我单位清楚，如存在违反投标承诺行为情节严重的，将根据《深圳市财政局关于印 发<深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法>的通知》，依法被列入失信信息。



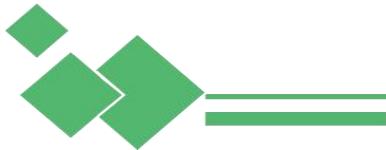
15. 我单位保证，若所投产品列入强制性产品认证目录的，则所投该产品须获得强制性产品认证证书（即 CCC 认证）；其中适用自我声明评价方式的产品，则所投该产品须具有“强制性认证产品符合性自我声明”；若所投产品列入工业产品生产许可证管理的产品目录的，则所投该产品生产者（制造商）须获得《全国工业产品生产许可证》。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

日期：2025 年 7 月 15 日





5、未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购（自行采购）严重违法失信行为记录名单

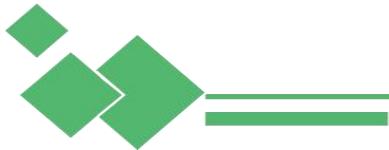
自行采购投标及履约承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

1. 我单位参与本项目所投标的货物、工程或服务，不存在侵犯知识产权的情况。
2. 我单位参与本项目政府采购（自行采购）活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购（自行采购）活动且在有效期内的情况。符合招标文件关于联合体及进口产品的相关资格要求。
3. 我单位具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的六项条件。
4. 我单位未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购（自行采购）严重违法失信行为记录名单。
5. 我单位不存在《深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法》（深财规〔2023〕3号）列明的严重违法失信行为。
6. 我单位参与该项目投标，严格遵守政府采购（自行采购）相关法律，不造假，不围标、串标、陪标。我单位已清楚，如违反上述要求，投标将作无效处理，被列入不良记录名单并在网上曝光，同时将被提请政府采购（自行采购）主管部门给予一定年限内禁止参与政府采购（自行采购）活动或其他处罚。
7. 我单位如果中标，做到守信，不偷工减料，依照本项目招标文件需求内容、签署的采购合同及本单位在投标中所作的一切承诺履约。我单位对本项目的报价负责，中标后将严格按照本项目招标文件需求、签署的采购合同及我单位在投标中所作的全部承诺履行。

我单位清楚，若以“报价太低而无法履约”为理由放弃本项目中标资格时，愿意接受主管部门的处理处罚。若我单位中标本项目，我单位的报价明显低于其他投标人的报价时，我单位清楚，本项目将成为重点监管、重点验收项目，我单位将按时保质保量完



成，并全力配 合有关监管、验收工作；若我单位未按上述要求履约，我单位愿意接受主管部门的处理处罚。

8. 我单位已认真核实了投标文件的全部内容，所有资料均为真实资料。我单位对投标文 件中全部投标资料的真实性负责，如被证实我单位的投标文件中存在虚假资料的，则视为我 单位隐瞒真实情况、提供虚假资料，我单位愿意接受主管部门作出的行政处罚。

9. 我单位承诺中标后项目不转包，未经采购人同意不进行分包。

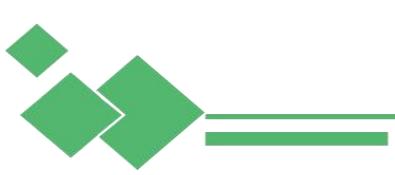
10. 我单位保证，其所提供的货物通过合法正规渠道供货，在提供给采购人前具有完全 的所有权，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方 提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押 权等物权及其他权利而引发的纠纷；如有纠纷，我单位承担全部责任。

11. 我单位保证，若所投货物涉及《财政部生态环境部关于印发节能产品政府采购品 目 清单的通知》（财库〔2019〕19 号）列明的政府采购强制产品，则所投该产品符合节能产 品的认证要求。若所投产品包括数据中心相关设备的， 应满足《财政部 生态环 境部 工业和 信息化部关于印发<绿色数据中心政府采购需求标准（试行）>的通知》（财 库〔2023〕7 号） 要求。若所投产品涉及国家强制性标准的，所投产品应符合国家强制 性标准相关要求。

12. 我单位已知悉并同意中标（成交）结果信息公示（公开）的内容。

13. 我单位保证，符合《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，与其它 投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系；不存在为本次 采购项 目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的情形。若存在“不同供应商 的董事、股东或其他高级管理人员为同一人的 ”情形的，我单位保证不存在串 通投标、恶意 串通或者视为串通投标的情形。

14. 我单位清楚，如存在违反投标承诺行为情节严重的，将根据《深圳市财政局关于印 发<深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法>的通知》，依法被列入失信信息。

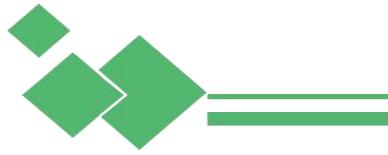


15. 我单位保证，若所投产品列入强制性产品认证目录的，则所投该产品须获得强制性产品认证证书（即 CCC 认证）；其中适用自我声明评价方式的产品，则所投该产品须具有“强制性认证产品符合性自我声明”；若所投产品列入工业产品生产许可证管理的产品目录的，则所投该产品生产者（制造商）须获得《全国工业产品生产许可证》。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

日期：2025 年 7 月 15 日



附：“信用中国”未被列入失信被执行人名单查询截图

The screenshot shows the official website for China's execution information disclosure. The top banner features the Chinese National Emblem and the text "中国执行信息公开网" (China Execution Information Disclosure Network) and "司法为民 司法便民" (Justice for the people, convenient justice). A large blue banner below reads "失信将受到信用惩戒!" (Credit will be punished for dishonesty!).

失信被执行人(自然人)公布

姓名/名称	证件号码
郭西茜	4104821995****3836
毕国军	1326231967****2016
郑树	5102021973****0919
钟来平	5129211973****3853
雍先全	5129011961****2911
张雪飞	1302811988****005X

失信被执行人(法人或其他组织)公布

姓名/名称	证件号码
安徽江淮电瓷集团有限公司	15371204-1
深圳海斯迪能源科技股份有限公司	67185041-X
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
河池市弘农加油站	9145120159****977J

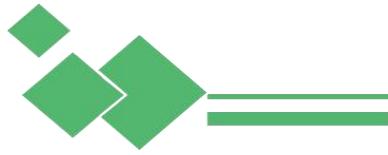
查询条件

被执行人性名/名称: 广州市林御饮食管理服务有限公司
身份证号码/组织机构代码: 需完整填写
省份: 全部
验证码: g7xe  验证码正确! 

查询结果

在全国范围内没有找到 [广州市林御饮食管理服务有限公司](#) 相关的结果。

天气信息: 28°C 阴 2025-7-12



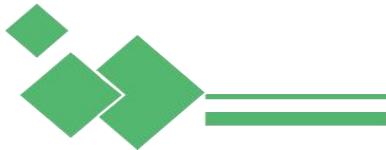
附：“信用中国”未被列入重大税收违法失信主体名单查询截图

The screenshot shows the homepage of the Credit China website (www.creditchina.gov.cn). The top navigation bar includes links for 'Information Disclosure', 'Credit Dynamics', 'Credit Legislation', 'Policy and Regulations', 'Credit Commitment', 'City Credit', and 'Enter Credit'. A search bar at the top right allows users to input a subject name or credit code. Below the search bar, a red box highlights the search results for 'Guangzhou Linyi Catering Management Co., Ltd.' under the 'Major Tax Violation Dishonest Subject' section. The results page displays a placeholder image of a document with a magnifying glass over it, indicating no data was found. The bottom of the page shows a weather forecast for Guangzhou (28°C, cloudy) and the date (2025-7-12).



附：“中国政府采购网”未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单查询截图

The screenshot shows the homepage of the China Government Procurement Network. The main content area is titled "政府采购严重违法失信行为信息记录" (Information Record of Serious Illegal and Dishonest Behavior in Government Procurement). A search bar at the top contains the company name "广州市林御饮食管理服务有限公司". Below the search bar is a table header with columns: 序号 (Sequence Number), 企业名称 (Enterprise Name), 统一社会信用代码 (Organization Code), 企业地址 (Address), 严重违法失信行为的具体情形 (Specific Circumstances of Serious Illegal and Dishonest Behavior), 处罚结果 (Penalty Result), 处罚依据 (Legal Basis), 处罚日期 (Penalty Date), 公布日期 (Release Date), and 执法单位 (Enforcement Unit). A red box highlights the search results section, which displays the message: "查询结果：政府采购严重违法失信行为记录名单中没有该企业的相关记录" (Query result: There is no related record for this enterprise in the list of serious illegal and dishonest behaviors in government procurement). Below this, it shows the query details: "企业名称: 广州市林御饮食管理服务有限公司" and "查询时间: 2025年07月12日 14时38分". At the bottom of the page, there is a note: "提示：本平台信息依据《关于报送政府采购严重违法失信行为信息记录的通知》(财办库[2014]526号)发布。如有疑问请联系具体执法单位。" (Note: This platform information is based on the 'Notice on Reporting Information of Serious Illegal and Dishonest Behavior in Government Procurement' (Cai Ban Ku [2014] No. 526). If you have any questions, please contact the specific enforcement unit.)



6、不存在《深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法》（深财规〔2023〕3号）列明的严重违法失信行为

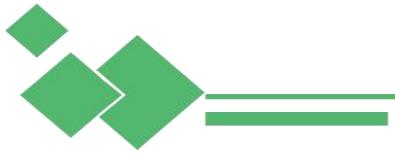
自行采购投标及履约承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

1. 我单位参与本项目所投标的货物、工程或服务，不存在侵犯知识产权的情况。
2. 我单位参与本项目政府采购（自行采购）活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购（自行采购）活动且在有效期内的情况。符合招标文件关于联合体及进口产品的相关资格要求。
3. 我单位具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的六项条件。
4. 我单位未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购（自行采购）严重违法失信行为记录名单。
5. 我单位不存在《深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法》（深财规〔2023〕3号）列明的严重违法失信行为。
6. 我单位参与该项目投标，严格遵守政府采购（自行采购）相关法律，不造假，不围标、串标、陪标。我单位已清楚，如违反上述要求，投标将作无效处理，被列入不良记录名单并在网上曝光，同时将被提请政府采购（自行采购）主管部门给予一定年限内禁止参与政府采购（自行采购）活动或其他处罚。
7. 我单位如果中标，做到守信，不偷工减料，依照本项目招标文件需求内容、签署的采购合同及本单位在投标中所作的一切承诺履约。我单位对本项目的报价负责，中标后将严格按照本项目招标文件需求、签署的采购合同及我单位在投标中所作的全部承诺履行。

我单位清楚，若以“报价太低而无法履约”为理由放弃本项目中标资格时，愿意接受主管部门的处理处罚。若我单位中标本项目，我单位的报价明显低于其他投标人的报价时，我单位清楚，本项目将成为重点监管、重点验收项目，我单位将按时保质保量完



成，并全力配 合有关监管、验收工作；若我单位未按上述要求履约，我单位愿意接受主管部门的处理处罚。

8. 我单位已认真核实了投标文件的全部内容，所有资料均为真实资料。我单位对投标文 件中全部投标资料的真实性负责，如被证实我单位的投标文件中存在虚假资料的，则视为我 单位隐瞒真实情况、提供虚假资料，我单位愿意接受主管部门作出的行政处罚。

9. 我单位承诺中标后项目不转包，未经采购人同意不进行分包。

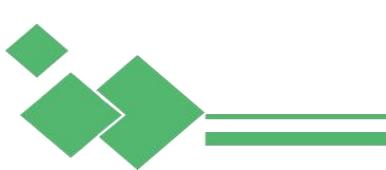
10. 我单位保证，其所提供的货物通过合法正规渠道供货，在提供给采购人前具有完全 的所有权，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方 提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押 权等物权及其他权利而引发的纠纷；如有纠纷，我单位承担全部责任。

11. 我单位保证，若所投货物涉及《财政部生态环境部关于印发节能产品政府采购品 目 清单的通知》（财库〔2019〕19 号）列明的政府采购强制产品，则所投该产品符合节能产 品的认证要求。若所投产品包括数据中心相关设备的， 应满足《财政部 生态环 境部 工业和 信息化部关于印发<绿色数据中心政府采购需求标准（试行）>的通知》（财 库〔2023〕7 号） 要求。若所投产品涉及国家强制性标准的，所投产品应符合国家强制 性标准相关要求。

12. 我单位已知悉并同意中标（成交）结果信息公示（公开）的内容。

13. 我单位保证，符合《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，与其它 投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系；不存在为本次 采购项 目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的情形。若存在“不同供应商 的董事、股东或其他高级管理人员为同一人的 ”情形的，我单位保证不存在串 通投标、恶意 串通或者视为串通投标的情形。

14. 我单位清楚，如存在违反投标承诺行为情节严重的，将根据《深圳市财政局关于印 发<深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法>的通知》，依法被列入失信信息。

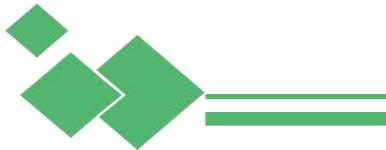


15. 我单位保证，若所投产品列入强制性产品认证目录的，则所投该产品须获得强制性产品认证证书（即 CCC 认证）；其中适用自我声明评价方式的产品，则所投该产品须具有“强制性认证产品符合性自我声明”；若所投产品列入工业产品生产许可证管理的产品目录的，则所投该产品生产者（制造商）须获得《全国工业产品生产许可证》。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

日期：2025 年 7 月 15 日



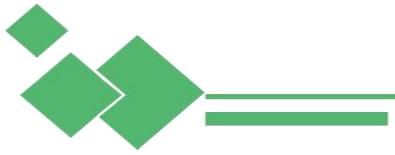
7、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购（自行采购）活动；为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动

自行采购投标及履约承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

1. 我单位参与本项目所投标的货物、工程或服务，不存在侵犯知识产权的情况。
2. 我单位参与本项目政府采购（自行采购）活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购（自行采购）活动且在有效期内的情况。符合招标文件关于联合体及进口产品的相关资格要求。
3. 我单位具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的六项条件。
4. 我单位未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购（自行采购）严重违法失信行为记录名单。
5. 我单位不存在《深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法》（深财规〔2023〕3号）列明的严重违法失信行为。
6. 我单位参与该项目投标，严格遵守政府采购（自行采购）相关法律，不造假，不围标、串标、陪标。我单位已清楚，如违反上述要求，投标将作无效处理，被列入不良记录名单并在网上曝光，同时将被提请政府采购（自行采购）主管部门给予一定年限内禁止参与政府采购（自行采购）活动或其他处罚。
7. 我单位如果中标，做到守信，不偷工减料，依照本项目招标文件需求内容、签署的采购合同及本单位在投标中所作的一切承诺履约。我单位对本项目的报价负责，中标后将严格按照本项目招标文件需求、签署的采购合同及我单位在投标中所作的全部承诺履行。



我单位清楚，若以“报价太低而无法履约”为理由放弃本项目中标资格时，愿意接受主管部门的处罚。若我单位中标本项目，我单位的报价明显低于其他投标人的报价时，我单位清楚，本项目将成为重点监管、重点验收项目，我单位将按时保质保量完成，并全力配合有关监管、验收工作；若我单位未按上述要求履约，我单位愿意接受主管部门的处罚。

8. 我单位已认真核实了投标文件的全部内容，所有资料均为真实资料。我单位对投标文件中全部投标资料的真实性负责，如被证实我单位的投标文件中存在虚假资料的，则视为我单位隐瞒真实情况、提供虚假资料，我单位愿意接受主管部门作出的行政处罚。

9. 我单位承诺中标后项目不转包，未经采购人同意不进行分包。

10. 我单位保证，其所提供的货物通过合法正规渠道供货，在提供给采购人前具有完全的所有权，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押权等物权及其他权利而引发的纠纷；如有纠纷，我单位承担全部责任。

11. 我单位保证，若所投货物涉及《财政部生态环境部关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）列明的政府采购强制产品，则所投该产品符合节能产品的认证要求。若所投产品包括数据中心相关设备的，应满足《财政部生态环境部工业和信息化部关于印发<绿色数据中心政府采购需求标准（试行）>的通知》（财库〔2023〕7号）要求。若所投产品涉及国家强制性标准的，所投产品应符合国家强制性标准相关要求。

12. 我单位已知悉并同意中标（成交）结果信息公示（公开）的内容。

13. 我单位保证，符合《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，与其他投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系；不存在为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的情形。若存在“不同供应商的董事、股东或其他高级管理人员为同一人的”情形的，我单位保证不存在串通投标、恶意串通或者视为串通投标的情形。



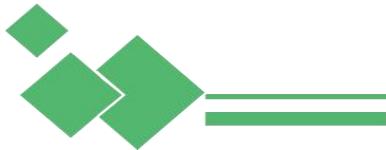
14. 我单位清楚，如存在违反投标承诺行为情节严重的，将根据《深圳市财政局关于印发〈深圳市财政局政府采购供应商信用信息管理办法〉的通知》，依法被列入失信信息。

15. 我单位保证，若所投产品列入强制性产品认证目录的，则所投该产品须获得强制性产品认证证书（即 CCC 认证）；其中适用自我声明评价方式的产品，则所投该产品须具有“强制性认证产品符合性自我声明”；若所投产品列入工业产品生产许可证管理的产品目录的，则所投该产品生产者（制造商）须获得《全国工业产品生产许可证》。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

日期：2025年7月15日



8、不同供应商的法定代表人、主要经营负责人、项目投标授权代表人、项目负责人、主要技术人员不得为同一人、属同一单位或者在同一单位缴纳社会保险；不同投标供应商的投标文件不得由同一单位或者同一人编制；单位负责人为同一人或者存在直接控股管理关系的不同供应商，不得参加本项目政府采购（自行采购）活动

供应商基本情况表

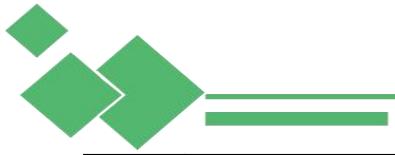
填表单位：广州市林御饮食管理服务有限公司（加盖单位公章）

填表日期：2025年7月15日

采购人	深圳市宝安区立新湖学校	项目名称	深圳市宝安区立新湖学校食堂自营管理人员服务项目
投标（响应）供应商	广州市林御饮食管理服务有限公司	供应商统一社会信用代码	91440106689309293X

投标（响应）供应商相关人员情况

序号	职务	姓名	身份证号码	劳动合同关系单位	缴纳社会保险单位
1	法定代表人/单位负责人/主要经营负责人	黄辉	441622199004130772	广州市林御饮食管理服务有限公司	广州市林御饮食管理服务有限公司
2	项目投标授权代表人	邓嘉炜	445222199804181633	广州市林御饮食管理服务有限公司	广州市林御饮食管理服务有限公司
3	项目负责人	陈康莹	440102199802131426	广州市林御饮食管理服务有限公司	广州市林御饮食管理服务有限公司
4	主要技术人员	袁春	510226197411266898	广州市林御饮食管理服务有限公司	广州市林御饮食管理服务有限公司



5	投标文件编制人员	邓嘉炜	445222199804181633	广州市林御饮食管理服务有限公司	广州市林御饮食管理服务有限公司
---	----------	-----	--------------------	-----------------	-----------------

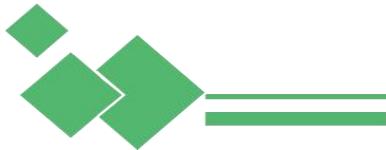
说明：同一职务有多人担任（如主要技术人员），应分行填写。

投标（响应）供应商关联关系情况

序号	关联关系类型	关联主体名称	备注
1	控股股东	黄辉	指出资额(或持有股份)占投标(响应)供应商资本总额(或股本总额)50%以上的股东，以及出资额(或持有股份)的比例虽然不足 50%，但依其出资额(或持有股份)所享有的表决权已足以对投标(响应)供应商股东会(或股东大会)的决议产生重大影响的股东。
2	管理关系	无	指对投标(响应)供应商不具有出资持股关系，但对其存在管理关系的主体。

说明：同一关联关系类型有多个主体的，应分行填写。

备注：鼓励投标（响应）供应商在投标（响应）文件中要求投标（响应）供应商提供法定代表人、投标（响应）授权代表人、项目负责人（如有）最近一个月的社保缴纳证明，以及企业股权关系证明。



8.1、法定代表人（黄辉）的社保缴纳证明



广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下：

姓名	黄辉		证件号码	441622199004130772		
参保险种情况						
参保起止时间		单位		参保险种		
				养老	工伤	失业
202401	-	202506	广州市:广州市林御饮食管理服务有限公司	18	18	18
截止		2025-07-13 15:34，该参保人累计月数合计		实际缴费 18个月， 缓缴0个月	实际缴费 18个月， 缓缴0个月	实际缴费 18个月， 缓缴0个月

备注：

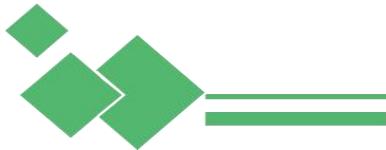
本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-07-13 15:34

网办业务专用章



8.2、投标（响应）授权代表人（邓嘉炜）的社保缴纳证明



广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下：

姓名	邓嘉炜			证件号码	445222199804181633		
参保险种情况							
参保起止时间		单位			参保险种		
					养老	工伤	失业
202501	-	202506	广州市:广州市林御饮食管理服务有限公司			6	6
截止		2025-07-13 09:17，该参保人累计月数合计			实际缴费 6个月,缓 缴0个月	实际缴费 6个月,缓 缴0个月	实际缴费 6个月,缓 缴0个月

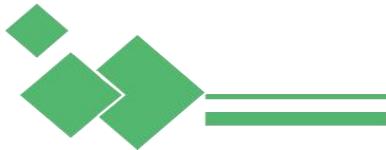
备注：

本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-07-13 09:17



8.3、项目负责人（陈康莹）的社保缴纳证明



广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下：

姓名	陈康莹		证件号码	440102199802131426		
参保险种情况						
参保起止时间		单位	参保险种			
养老	工伤	失业				
202501	-	202506	广州市:广州市林御饮食管理服务有限公司	6	6	6
截止		2025-07-06 17:38	，该参保人累计月数合计	实际缴费 6个月,缓 缴0个月	实际缴费 6个月,缓 缴0个月	实际缴费 6个月,缓 缴0个月

备注：

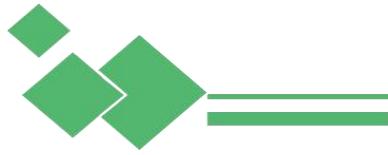
本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-07-06 17:38

网办业务专用章



8.4、企业股权关系证明

The screenshot shows the detailed ownership information for a company. At the top, it displays the registration authority as the Guangzhou Tianhe District Market Supervision Administration and the establishment date as May 21, 2009.

基础信息

股东及出资详细信息

股东名称	认缴额(万元)	实缴额(万元)
黄辉	1000	600

认缴明细信息

认缴出资方式	认缴出资额(万元)	认缴出资日期
货币	1000	2060年12月31日

实缴明细信息

实缴出资方式	实缴出资额(万元)	实缴出资日期
货币	600	2009年5月21日

主要人员信息

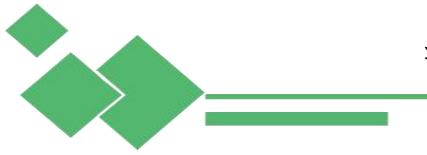
序号	股东名称	股东类型	证照/证件类型	证照/证件号码	详情
1	黄辉	自然人股东	非公示项	非公示项	

共查询到 1 条记录 共 1 页

首页 上一页 下一页 尾页

共计 3 条信息

16:10 2025-07-11



理服务;市场营销策划;会议及展览服务;互联网销售(除销售需要许可的商品);水产品批发;水产品零售;礼仪服务;日用品批发;日用品销售;日用杂品销售;日用百货销售;鲜蛋批发;谷物销售;豆及薯类销售;牲畜销售;鲜肉批发;国内贸易代理;贸易经纪;销售代理;新鲜蔬菜零售;新鲜蔬菜批发;食品添加剂销售;鲜肉零售;初级农产品收购;蔬菜种植;未经加工的坚果、干果销售;新鲜水果零售;鲜蛋零售;厨具卫具及日用杂品批发;厨具卫具及日用杂品零售;新鲜水果批发;农副/产品销售;食用农产品批发;食品互联网销售(仅销售预包装食品);食品销售(仅销售预包装食品);城市配送运输服务(不含危险货物);食品销售;酒类经营;劳务派遣服务;

提示:根据《市场主体登记管理条例》及其实施细则,按照《市场监管总局办公厅关于调整营业执照照面事项的通知》要求,国家企业信用信息公示系统将营业执照照面公示内容作相应调整,详见https://www.samr.gov.cn/zw/zfxgk/fdzdgknr/djzcj/art/2023/art_9c67139da37a46fc8955d42d130947b2.html

营业期限信息

· 营业期限自: 2009年05月21日 · 营业期限至:

股东及出资信息

序号	股东名称	股东类型	证照/证件类型	证照/证件号码	详情
1	黄辉	自然人股东	非公示项	非公示项	查看

共查询到 1 条记录 共 1 页

首页 上一页 1 下一页 末页

主要人员信息

共计 3 条信息

黄辉 经理	钟燕娟 监事	黄辉 执行董事
----------	-----------	------------

分支机构信息

暂无分支机构信息

“多证合一”信息公示

提示:该企业下列证照事项通过“多证合一”已整合至该企业营业执照

序号	备案事项名称	备注
1	公章刻制备案	

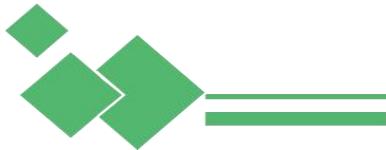
关注

订阅

异议

返回

16:10 2025-07-11



9、本项目全部专门面向中小企业采购：否

承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

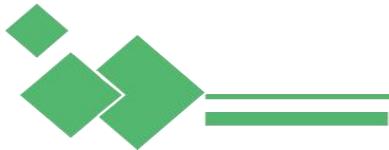
我公司完全响应并接受以下条款：

本项目全部专门面向中小企业采购：否。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

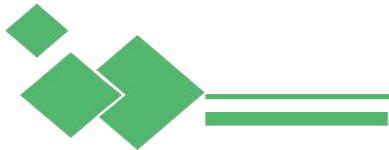
日期：2025年7月15日



10、投标人须具备食品药品监督管理部门（或市场监督管理部门颁发的《食品经营许可证》

（食品经营许可证有效期至 2028.07.31）

食品经营许可证 (副本)		说 明
经营 者 名 称：	广州市林御饮食管理服务有限公司	
统一社会信用代码 (身份证号码)	91440106689309293X	
法定代表人(负责人)：	黄辉	
住 所：	广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街24号之一101房	
经 营 场 所：	广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街24号之一101房 (仓库名称：默认仓库；仓库地址：广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街24号之一101房)	
主 体 业 态：	餐饮服务经营者(餐饮管理企业)	
经 营 项 目：	食品经营管理	
有 效 期 至 2028 年 07 月 31 日		
国家市场监督管理总局监制		
说 明		
1. 《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。 2. 《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置。 3. 《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。 4. 食品经营者应当在核准的许可范围内开展食品经营。 5. 食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。 6. 食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可。 7. 食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满30个工作日前、及时到原许可部门申请延续。		
许 可 证 编 号：JY14401060904433(1-1)		
日 常 监 督 管 理 机 构：广州市天河区市场监督管理局		
日 常 监 督 管 理 人 员：餐饮食品安全监督管理科监管人员		
投 报 举 报 电 话：12315		
发 证 机 关：广州市天河区市场监督管理局		
签 发 人：杨思华		
2024年06月05日		



(二) 中小企业声明函、残疾人福利性单位声明函及监狱企业声明函

1、中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，参照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加深圳市宝安区立新湖学校（单位名称）的深圳市宝安区立新湖学校食堂自营管理人员服务项目（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 深圳市宝安区立新湖学校食堂自营管理人员服务项目（标的名称），属于餐饮业（采购文件中明确的所属行业）行业；承接企业为广州市林御饮食管理服务有限公司（企业名称，要求承接企业本身所属行业应当与招标文件要求的行业相一致），从业人员47人，营业收入为1988.59万元，资产总额为3100.70万元，属于小型企业（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承接企业为（企业名称，要求承接企业本身所属行业应当与招标文件要求的行业相一致），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属 于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

本投标人已知悉《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《中 小企业划型标准规定》（工信部联企〔2011〕300号）、《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》等规定，承诺提供的声明函内容是真实的，并知悉参照《政府采购促进中小企业 发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第二十条规定，投标人按照本办法规定提供声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标，依照《政府采购法》等政府采购有关法律法规规定追究相应责任。



2、残疾人福利性单位声明函（服务类）

（本项不适用）

本单位郑重声明，参照《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加 （单位名称） 单位的 （项目名称） 项目采购活动由本单位提供服务。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

本投标人已知悉《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，承诺提供的声明函内容是真实的，如提供声明函内容不实，则依法追究相关法律责任。



3、监狱企业声明函【服务类，监狱企业如需享受优惠政策，还须另行提供省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的监狱企业证明文件】

（本项不适用）

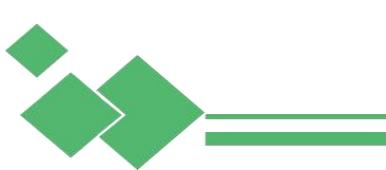
本投标人郑重声明，参照《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，本投标人参加（采购人名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的监狱企业承接。相关监狱企业的具体情况如下：

1. (标的名称)，承接单位为(企业名称)，属于监狱企业；
2. (标的名称)，承接单位为(企业名称)，属于监狱企业。

.....

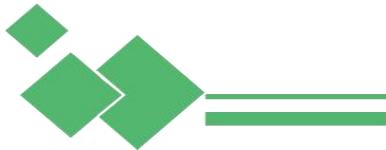
本投标人对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

附：省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的监狱企业证明文件。



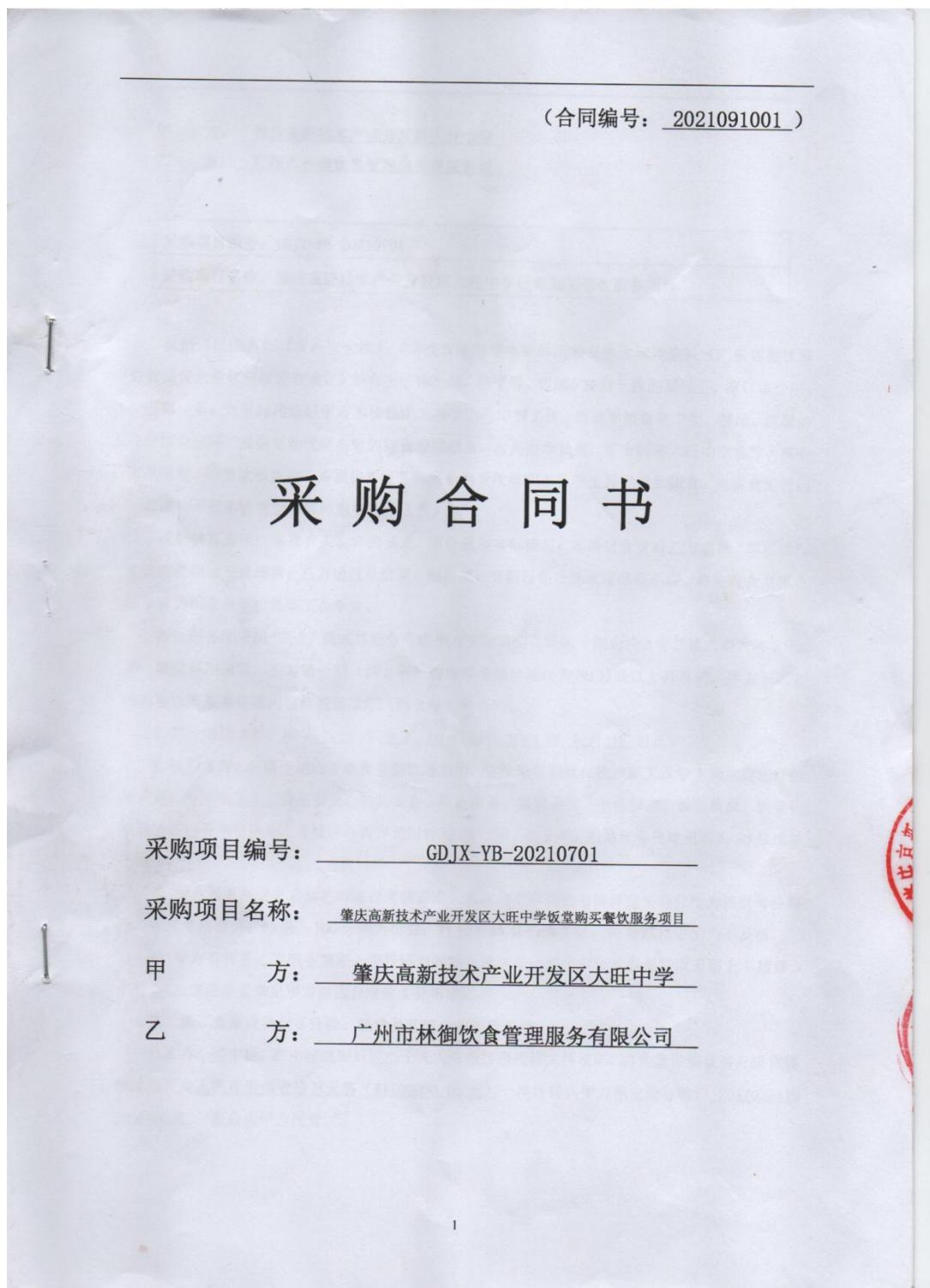
五、同类项目业绩

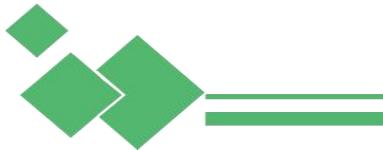
序号	客户名称	项目名称	合同金额(万元)	签约时间	联系人及电话
1	肇庆高新技术产业开发区大旺中学	肇庆高新技术产业开发区大旺中学合同	自负盈亏	2024. 7. 30	陈老师、07583637565
2	广州市增城区中新镇福和中学	广州市增城区中新镇福和中学合同	262 万元	2023. 11. 25	潘海武、020-82831262
3	广州医科大学	广州医科大学番禺校区食堂二楼餐饮服务采购项目	1680 万	2024. 8. 1	张力坚、020-37103143
4	广州市增城区荔城街荔景中学	广州市增城区荔城街荔景中学合同	158 万元	2023. 11. 30	高天珍、020-82623392
5	襄阳市第一中学	襄阳市第一中学一食堂托管合同书	自负盈亏	2023. 12. 27	易俊平、0710-3462474
6	广州市技师学院	广州市技师学院科教城校区 G 食堂 2-3 楼+黄石校区二楼食堂(含小卖部)经营承包项目	自负盈亏	2023. 8. 1	李明根、020-86254483
7	中山职业技术学院	中山职业技术学院食堂经营权招标项目合同书	自负盈亏	2024. 8. 5	于老师、0760-88365566



1、肇庆高新技术产业开发区大旺中学

1. 1、合同





甲方：肇庆高新技术产业开发区大旺中学
乙方：广州市林御饮食管理服务有限公司

采购项目编号：GDJX-YB-20210701

采购项目名称：肇庆高新技术产业开发区大旺中学饭堂购买餐饮服务项目

根据《民法典》、《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定》等有关法律法规，在平等、自愿、协商一致的基础上，签订本合同。

第一条：为更好地做好甲方本校教职工及学生的用餐工作，营造学校饭堂卫生、整洁、温馨的良好膳食氛围，提供更加优质高效的膳食管理服务，提高办学效益，甲方同意大旺中学食堂（高中部品味堂）的餐饮服务由乙方提供，服务范围是为学校教职工及学生提供优质膳食，与膳食无关的一切活动不在本食堂运作管理服务范围之内。

根据教育部和广东省有关文件的要求，结合我市实际情况，本项目食堂对乙方实行“零租赁”，免收食堂租金及管理费；乙方通过低价菜、限价菜、节假日免费汤水甜品等手段，将免收食堂租金所节省费用惠及学校教职工及学生。

餐饮服务期采用“3+2”模式并充分考虑甲方实际需要，即第一期为约3年，第二期为约2年。第一期服务期满后，乙方第一期（约3年）的每年考核结果均为80分或以上标准的，甲方与乙方按本协议的基本条款内容续签第二期（约2年）的合同。

1. 第一期约3年，即从2021年9月10日起至2024年7月15日止。

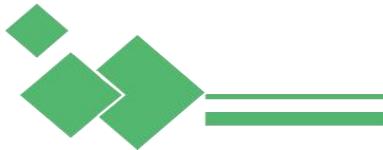
2. 线约条件：在第一期约3年食堂餐饮服务中，学校每学期就在校教职工及学生满意度进行抽样调查，对环境卫生、食品安全、消防安全、服务质量、饭菜品种、中低价菜、饭菜质量、饭菜价格等进行综合考核评定（考核评分表详见附件），第一期（约3年）的每年考核结果均为80分或以上标准。

3. 甲方按考核评分表对乙方进行考核评定，当年两个学期的考核评定平均分作为年度考核得分。年度考核得分：85分~100分为优秀；71分~84分为良好；70分或以下的为不及格。

4. 甲方有权在乙方服务期限上进行适当的减少或延长（减少或延长服务期限原则上不超过3个月），乙方应尽量满足甲方前述合理的实际需求。

第二条：食堂设施设备升级、装修及其资金的使用方法

1. 乙方一经中标，在中标通知后发出十天内必须按照投标文件承诺，将食堂设施设备升级和装修改造资金人民币壹佰壹拾万元整（¥1100000.00元）一次性转入甲方指定银行帐户2017023819100183036，资金由甲方代管。



2. 乙方按《广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定》当中的餐饮服务食品安全量化分级管理“A”级食堂的标准对食堂进行升级、装修。乙方对食堂的升级、装修不能影响主体结构安全和相关消防法规需求,升级、装修设计方案及施工预算需经甲方书面同意并认可后方由乙方组织实施。

3. 乙方对食堂升级、装修规划设计时要求打破现有的传统食堂的观念和局限,把食堂打造成集师生就餐、学习、交流等新型多功能、智慧的食堂,充分体现现代学校的文化氛围。

4. 升级、装修施工过程中,乙方必须服从甲方所聘请的工程监理指挥,设施设备升级和装修改造工程完成后,由甲方组织专家进行验收并聘请第三方评估公司对食堂的设施设备升级和装修改造投入资金进行评估,评估和工程监理费用由乙方负责,由甲方从乙方承诺投入的食堂设施设备升级和装修改造资金中扣除并支付给评估和工程监理机构。

5. 食堂设备设施升级和装修改造工程完成并经甲方验收合格后由甲方组织专家进行验收并聘请第三方评估公司进行评估。若实际评估价格低于乙方汇入甲方指定帐户上的食堂设备设施升级和装修改造资金的,差额部分的资金暂不予退还乙方;乙方在甲方帐户上所代管的剩余资金,乙方须在服务期内投入到所服务食堂的设施设备升级和装修改造或维护项目中;若服务期满(含甲方依法依约解除合同的情况),乙方未完成招标时承诺的投资资金总额度,则乙方存于甲方帐户上的剩余食堂设备设施升级和装修改造资金归甲方所有。若乙方所投入的食堂设施设备升级和装修改造工程经评估后所需资金超出按约定汇入甲方账户的改造资金的,则超出部分亦作为乙方为满足其提供正常服务所需而进行的无偿投入。甲方对乙方在服务期内所投入的全部设施设备升级、装修改造、餐具等均不予任何补偿。乙方实际服务期满(约3年、5年或甲方因实际需要适当减少及延长的服务期限届满)或非因甲方违约原因导致的合同解除情况下,乙方在服务期内所投入的全部设施设备升级、装修改造、餐具等均无偿归甲方所有。

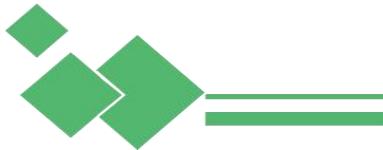
6. 乙方须在2021年9月10日至2022年3月10日对食堂进行设施设备升级和装修改造(在此前要做好食堂设施设备升级和装修改造所有准备工作,包括报卫生防疫、消防等相关政府部门同意,并确保完工后能通过有关部门的检查和验收,设备的订购和工程队选定等)。保证于2021年9月13日前正式全面提供正常餐饮服务,否则逾期按每日2000元标准向甲方支付违约金。经甲方催告后3日内仍不能提供正常餐饮服务的,甲方有权单方解除合同,乙方尚未实际投入使用的设施设备及装修改造资金按50%退还,剩余部分及合同履约保证金不予退还。

第三条：食堂餐饮服务整体需求及服务要求

详见招标文件《用户需求书》要求。

第四条：甲方的责任与权利

1. 向乙方提供饭堂场所(高中部品味堂,建筑面积约5106.9 m²)。
2. 向乙方提供餐饮服务所需用水、用电、用气条件。食堂外围线路和供水等维修由甲方负责并承担费用,食堂内部装修以及设备、水电气维修费用和用水、用电、用气费用等由乙方负责并承担。学校因建设或工作需要停水停电,必须提前通知乙方。



3. 及时解决乙方在餐饮服务中遇到的属甲方责任范围内的问题，为乙方创造有利的运营管理环境。
4. 提供校园一卡通系统（有偿）服务，具体以甲方后勤管理规定为准。
5. 甲方协助乙方办理《食品经营许可证》、乙方工作人员及车辆的出入证等。
6. 审核乙方所聘工作人员的上岗条件，对不具备身份证件和卫生防疫部门核发的健康证或其他不适合进入校园或从事餐饮服务人员，甲方有权制止其上岗。
7. 监督检查乙方的餐饮服务运作和各项服务指标的落实情况，提出改进意见，审批乙方有关增加餐饮服务项目的报告。
8. 主持解决乙方与用餐者或与其它外在因素引起的矛盾纠纷，并协调好各种关系。
9. 对乙方的违约行为做出相应的处理，包括警告、处罚和经济赔偿、直至单方解除本合同、限期要求乙方搬离食堂。
10. 合同履行期内，甲方每学期将组织在校教职工和学生开展两次或以上对乙方食堂综合满意度调查，每学期综合考核评定一次，连续两学期综合考核评定达不到 80 分以上的，甲方有权视情节对乙方进行扣罚（扣罚即违约金标准为每分 1000 元），连续两学期综合考核评定达不到 71 分以上的，甲方有权单方解除本合同，乙方无条件退出本校食堂餐饮服务，乙方在服务期内所投入的全部设施设备升级、装修改造、餐具等均无偿归甲方所有且合同履约保证金不予退还。

第五条：乙方的责任与权利

1. 管理责任

1.1 加强管理，确保饮食卫生与安全。

1.1.1 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等食品卫生安全相关法规，健全管理制度（包括食品卫生、环境卫生、个人卫生、生产安全、防火安全、服务态度、服务时间等行为准则）并张贴上墙，强化检查监督，责任落实到人。按有关规定做好“明厨亮灶”及厨房“五防”工作，悬挂灭蚊灯，配置相关防护设施；按要求配置消防器材，所需资金由乙方负责，并设专人定期检查和负责安全工作，坚决杜绝发生食物中毒事故和各类安全事故；食堂餐饮服务商是食堂安全、治安和消防第一责任人，对食堂的食品安全、消防安全、治安负全责。乙方须为甲方购买不低于 500 万元的公众责任险。

1.1.2 加强食品卫生安全、消防安全管理，杜绝食物中毒和消防事故发生。各功能间规范布局，严格执行清洁消毒规定，做好每天留样工作，有防火、防盗、防毒、防虫害等措施，保持食堂及周边环境安全卫生，按照国家消防安全标准安装和配置必要的、性能完好的设施设备（到期要及时更换）。



1.1.3 乙方必须主动办理《食品经营许可证》到期年审及换证，办理员工社会保险，以及当地政府要求交纳和办理的相关资金及手续。乙方必须亲自主持食堂餐饮服务，不得由他人代为服务或转租、转包。

1.1.4 把好采购和进货关，粮、油、副食品等主要食品必须有产品质量检验证、卫生许可证、供货商营业执照和产地、出产日期，禽肉、蛋类应有动物产地检疫合格证明，并与供货商签订食品卫生安全责任合同。保证做到不购不售任何有损师生身体健康的食品，所购物料建立台帐。

1.1.5 乙方加强聘用员工的食品安全、消防安全等操作的专项培训和职业道德，落实有关法律法规及招标者的各项规章制度的学习。

1.1.6 食堂人员上岗前必须通过卫生防疫部门的体检并取得健康证；必须经过严格、规范的业务和服务礼仪等培训；工作人员上岗时必须具备良好的个人卫生习惯，必须统一着装，穿着工作服、围裙、戴帽、佩戴胸卡；使用规范、礼貌服务用语，严禁一切不良动作和习惯；出售食物时必须使用专门工具，必须二次更衣，戴口罩和一次性手套，不得用手直接接触食物；上岗前或便后必须洗手；禁止在工作间抽烟、喧哗和打闹。

1.1.7 必须守法运作。接受有关卫生防疫部门等相关部门的抽查抽检工作和送检工作，检查结果必须对外公布；接受甲方各相关部门和组织的监督及管理；积极配合甲方派出的监督员的工作，接受监督员对原材料的采购、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等全方位的管控。

1.1.8 对食堂的运作管理、员工工资、福利的发放、社保、工伤保险等必须严格执行国家、省、市的劳动法规，确保员工的权益不受侵犯；在餐饮服务过程中与员工发生的一切纠纷均与甲方无关。因乙方与员工发生纠纷导致甲方承担责任的，乙方应当在甲方承担责任的范围内向甲方全额赔偿。

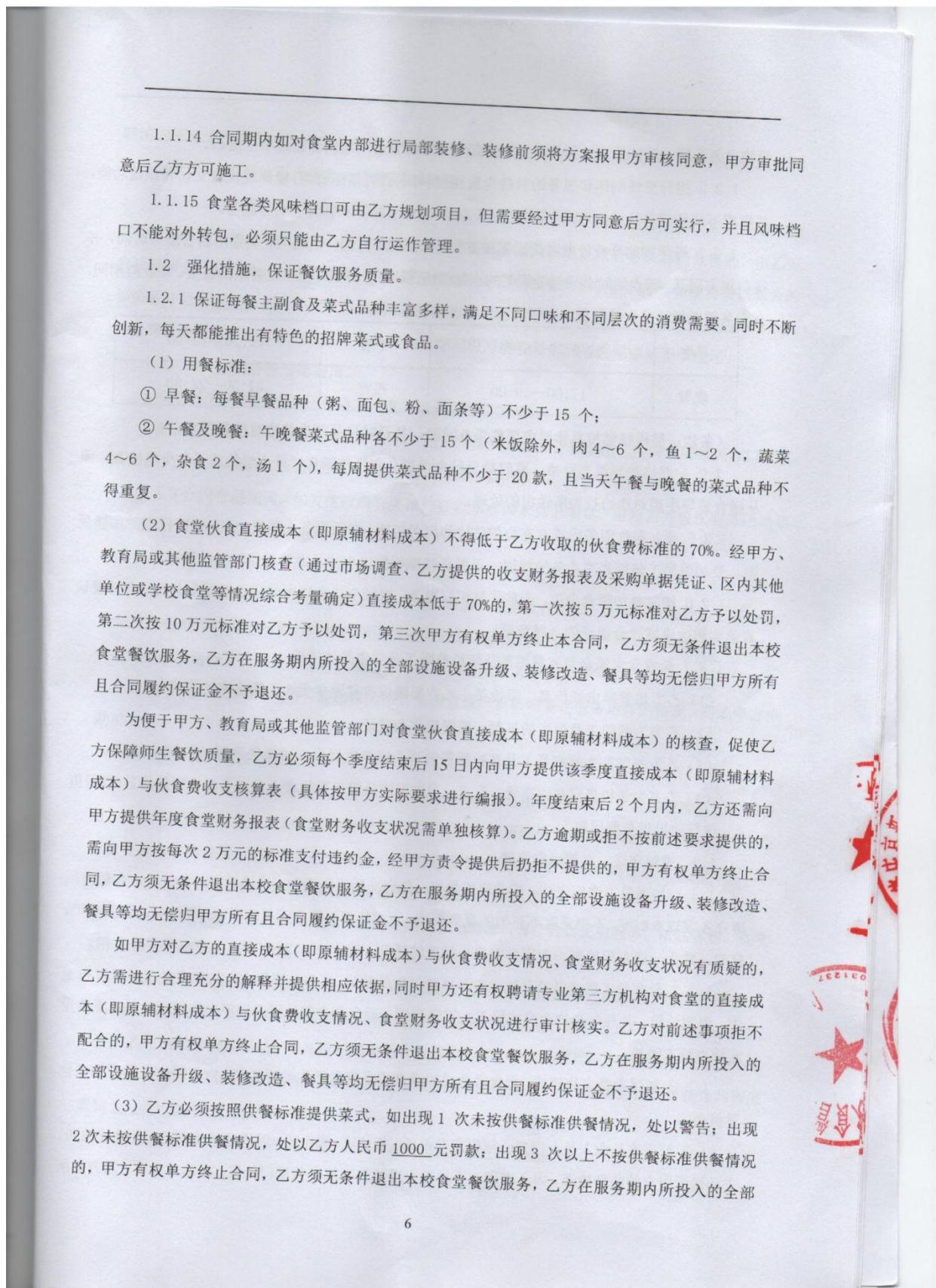
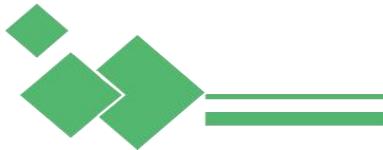
1.1.9 每天清理食堂内外排污池、下水道，确保畅通，污水排放要符合环境要求。

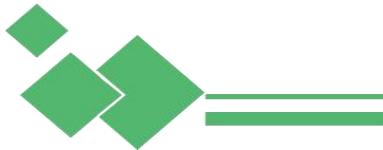
1.1.10 垃圾实施分类处理，干湿分类，最大程序降低垃圾量，作好食堂厨余垃圾减量计划和登记台账。餐厨垃圾、废弃油脂、食材废弃物等由乙方负责处理，食堂其他生产垃圾须堆放学校指定位置。乙方每学期要请清洁公司对食堂抽排烟系统进行专业清理并做好归档工作。

1.1.11 乙方在餐饮服务期间所产生的所有债权、债务关系由乙方自理，与甲方无关。乙方对外经济活动只能以乙方自身法人公司名义，不能以甲方食堂名义签订任何经济合同，且甲方有权监督乙方餐饮服务期间内与供货方的经济往来活动，乙方与供货方的供货合同应当向甲方备案。因乙方与任何第三方发生纠纷导致甲方承担责任的，乙方应当在甲方承担责任的范围内向甲方全额赔偿。

1.1.12 搞好环境卫生，保证清新、舒适的用餐环境。保持厨房、餐厅内外整洁，按甲方要求规范摆放各类食品和添加设备厨具；不得使用不符合环保要求的燃料；保持室内环境幽雅、安静，不得大声喧哗、打闹；严禁在除食堂外的地方摆卖或放置有损校容校貌的杂物。

1.1.13 服务期满，乙方必须如数完好的归还甲方提供的场所、设备，如有丢失或损坏，需照价赔偿。乙方采购合同期满后所有的装修（地面、墙面、厨房、备餐间、餐厅等）应保存完好，不得拆除或破坏，否则需全额赔偿拆除或破坏装修所造成的损失。





设施设备升级、装修改造、餐具等均无偿归甲方所有且合同履约保证金不予退还。

1.2.2 提升烹饪制作和服务的科技含量,做到每餐营养搭配合理,能体现饮食文化和保健功能,并根据不同的季节特点,为师生提供汤水、凉茶及各类保健和营养套餐等服务。

1.2.3 每学期的开业停业时间根据甲方安排,按照甲方的作息时间,制定出膳食服务时间,并征得甲方同意。膳食期间必须保证饭菜的正常供应,不得售卖不符合卫生要求的饭菜。寒暑假期间,有义务根据学校的安排开餐。以下时间段内必须保证供餐:

早餐	6:30--8:20	中餐	11:20--12:40
晚餐	17:00--19:00	夜宵	21:30--22:30

(备注:需根据学校具体要求调整服务时间,并及时满足师生的临时就餐需求。)

1.2.4 严格控制饭菜价格。随时接受膳食委员会和学校膳食领导小组的质量和价格检查,服从膳食领导小组对违约行为所做出的处理。

1.2.5 要对餐饮服务困难有充分的估计和应对措施,必须自备小型发电机,以防停电时供膳受阻。要加强员工售饭售菜业务的培训,正餐高峰期不得出现排长龙等拥挤、混乱情况。

1.2.6 按时参加膳食会议,会前作好汇报准备,对师生代表提出的问题要诚恳解答,会后要认真落实和改进膳管会提出的合理意见。

1.2.7 免收食堂租金节省费用惠及学校教职工及学生具体措施

(1) 乙方每餐推出低价菜、限价菜,乙方要确保有贫困生3元能吃饱的菜式。

(2) 乙方为教职工及学生的午餐、晚餐提供免费汤。

(3) 乙方每学期为教职员及在校就餐的毕业班学生提供一次免费聚餐(午餐或晚餐)。

(4) 乙方为学校当日在岗宿管、保安、卫生保洁员等后勤临聘人员(不含临聘教师)、当日值班行政提供免费用餐。

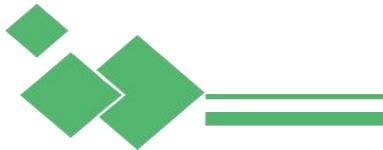
1.3 遵纪守法,文明运作管理。

1.3.1 加强员工遵纪守法、职业道德教育,做到文明运作管理,依法管理。食堂工作人员必须遵守各项规章制度,不得采取不正当的竞争手法,不得从事与膳食无关的活动,不得与进膳者吵架、打架,禁止一切有损校誉、有碍学生身心健康的活动。晚上22:30时后,食堂必须停业关门。

1.3.2 食堂员工宿舍必须保持室内外环境卫生的整洁;乙方必须指定专人每天轮流值日打扫卫生,清倒垃圾,并与学校物业交接好卫生管理范围;天台及食堂外围四周不允许摆放杂物,要按指定地点晾衣晒被。

1.3.3 加强食堂文化建设,把食堂办成精神文明之窗和师生温暖之家。为贫困生提供勤工俭学机会。

1.3.4 所有从业人员上岗前必须提交身份证、暂住证/居住证、健康证的复印件,并登记造册,主动接受甲方的监督检查。因乙方用工不具备上述证件而被有关部门处罚,由乙方负责。乙方对所



聘请的所有工作人员要按照政府有关规定和甲方的要求进行管理，并安排每年进行一次体检（费用由乙方自理），对身体不合格者一经发现立即辞退。

1.3.5 必须按照国家的有关规定及甲方的要求于餐饮服务前取得相关经营资质，如相关部门颁发的食品经营许可证等，到期及时验证、换证。因不具备相关资质被政府有关部门处罚的，由乙方负责经济及法律责任，与甲方无关。乙方被政府有关部门吊销相关资质，不再具备经营餐饮服务的相关条件且在 10 日内不能获得相应资质的，本协议可由甲方单方解除，乙方在服务期内所投入的全部设施设备升级、装修改造、餐具等均无偿归甲方所有且合同履约保证金不予退还。

1.4 及时交纳各种应缴费用。

1.4.1 乙方须通过校园一卡通（如有）结算供餐服务额。

1.4.2 乙方须向甲方缴交的费用：①水、电、气按实际用量计算金额（按国家或相关部门收费标准进行计费），如国家或相关部门对水、电、气价格做出调整，则按调幅作相应的增减。

1.4.3 合同有限期间，如发生政府有关部门征收本合同未列出项目，但与乙方餐饮服务活动相关的费用，由乙方按有关规定标准缴纳。

2、运作管理权利

2.1 在合同规定的范围内，可自主运作管理，增加和裁减工作人员，决定工作人员的工资待遇，最低工资标准不得低于所属行政管理辖区规定的最低用工工资标准。

2.2 根据运作管理业务的需要，添置各种设备和调整服务布局。

2.3 向甲方反映服务场所可能出现的不安全因素或严重影响餐饮服务运作的情况，要求甲方协助解决。

第六条：违约的处理办法

1. 如发生用餐人员食物中毒，乙方必须承担全部责任，包括患者治疗、住院以及善后工作的费用；情形严重的被政府相关部门行政处罚的，甲方有权扣除履约保证金，并视乙方整改情况决定是否行使单方解除合同，限期要求乙方离场，乙方在服务期内所投入的全部设施设备升级、装修改造、餐具等均无偿归甲方所有且合同履约保证金不予退还。

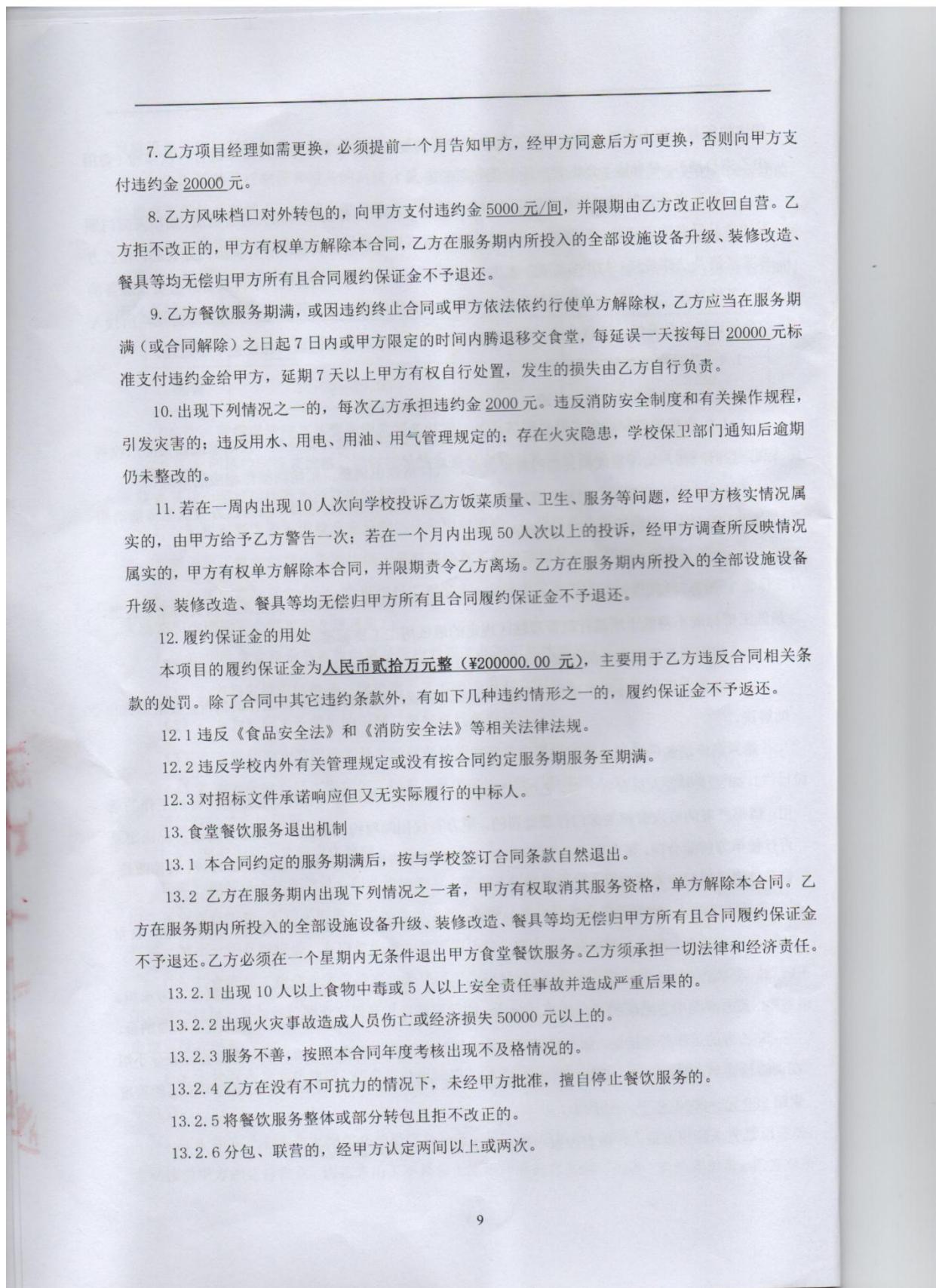
2. 遵纪守法，文明服务。加强员工遵纪守法、职业道德教育，做到文明服务，依法管理。食堂工作人员必须遵守校园一切规定。

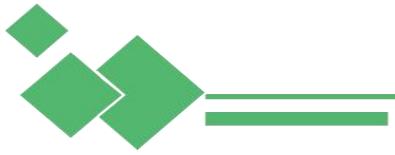
3. 运作管理的场所、员工宿舍发生安全责任事故，造成的经济损失和法律责任概由乙方承担。

4. 乙方应向甲方缴纳的各种款项，逾期不交者，每延误一天按延误总额的万分之五收取滞纳金。

5. 乙方的运作管理活动，如与投标书和本合同规定不符，即视为违约，甲方膳食管理领导小组在调查核实后，有权向乙方索赔，赔偿数额已有约定的按约定执行，没有具体约定的可按违约程度索赔 200 元～2000 元/次 的违约金。

6. 乙方未经甲方批准，擅自停餐一次，向甲方支付违约金 20000 元。





13.2.7 餐饮服务中，一年内被食品药品监管部门发出整改通知书达三次，并经三次整改依然不符合卫生防疫要求的。

13.2.8 在餐饮服务过程中，严重违反消防安全条例，经消防部门和学校规劝三次以上或经三次责令整改依然拒不改正的。

13.2.9 在餐饮服务过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定餐饮服务范围服务等违规行为，且情节严重，经学校规劝、限期整改依然无效的。

13.2.10 乙方因服务甲方食堂与第三方存在债务、侵权及其他纠纷，致使甲方成为被告、应承担连带责任的第三人被通知参与诉讼或仲裁并判决或裁定承担连带责任的；以及其他因乙方与第三方纠纷对甲方正常教学生活秩序产生不良影响的（如损害学校声誉、网络恶意中伤，围堵校园、霸占教学场所等）。

13.2.11 甲方食堂是餐饮服务食品安全量化 A 级食堂、广东省食品安全示范学校食堂，乙方要按餐饮服务食品安全量化 A 级和广东省食品安全示范学校食堂标准进行管理和服务，如在委托餐饮服务期间被摘牌或降级的。

14. 因乙方原因被甲方终止合同，或乙方无故终止合同，乙方所交的履约保证金，甲方不予退回。

15. 因甲方原因无故终止合同，除退还所余履约保证金外，并按履约保证金数额赔偿给乙方。

16. 主动退出条款

乙方提出退出甲方食堂运作管理服务的，乙方须提前三个月内向甲方提出书面申请，与甲方协商并经同意后可提前解除合同。乙方主动提出解除合同的，其所投入的设施设备不予退还，作为无条件赠与甲方。乙方提出退出食堂餐饮服务的，甲方所收取乙方的履约保证金不予退回。

17. 合同终止

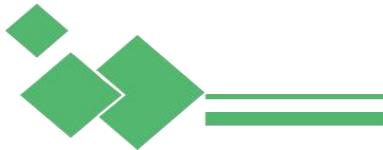
合同期内，因不可抗力因素（自然灾害、战争等）、甲方上级部门或政府相关管理部门指令或国家政策调整或甲方客观情况发生变化等原因，致使履行本合同为不可能或不必要时，双方均可解除合同，本合同效力终止，双方互不承担违约责任。甲方所收取乙方的履约保证金应在签订提前终止合同后二个月内不计利息将其扣除乙方违约扣款后所余的履约保证金退给乙方，乙方投入的全部设施设备升级、装修改造、餐具等均无偿归甲方，乙方不得对运作管理场所的装修设施设备进行破坏。

18. 乙方必须在合同期满或解除后一周内退出餐饮服务场所，并无条件配合甲方和下一家服务商做好食堂各方面的交接工作，否则每超过一天按 2000 元标准支付违约金。清理现场的所有资金由乙方负责，甲方自乙方完全退出餐饮服务场所后二个月内无息退还所余履约保证金。

第七条 争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，由甲方所在地人民法院诉讼管辖。

第八条 其它



1. 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分。
2. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。
4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

第九条 合同生效

1. 本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。
2. 本合同一式4份，甲方执2份，乙方执2份，均具有同等法律效力，双方必须严格遵照执行。
3. 签定地点： 肇庆高新区

第十条 本合同未尽事宜，可双方另行约定作为合同补充协议，合同补充协议与本合同具有同等法律效力。

附件：考核评分表、日常工作操作标准表、综合工作检查监督项目自查表。

甲方（盖章）：

法定代表人或其授权代表：

（签字或盖章）

2021年9月10日

电 话：07583637565

传 真：07583637565

地 址：

乙方（盖章）：

法定代表人或其授权代表：

（签字或盖章）

2021年9月10日

电 话：

传 真：



采购合同续约协议

甲方（发包方）：肇庆高新技术产业开发区大旺中学

乙方（承包方）：广州市林御饮食管理服务有限公司

甲乙双方于2021年9月10日就甲方学校饭堂购买餐饮服务项目承包经营签订了《采购合同书》（以下称原合同），该合同第一期期限自2021年9月10日至2024年7月15日。因甲方在第一期合同期限对乙方的考核，每年考核结果均为80分以上，符合续约2年的条件，现甲乙双方就原合同第一期合同期限的基础上续约2年等相关事宜，经甲乙双方友好协商一致，达成协议如下：

一、乙方在本协议签订前的每年考核结果均为80分以上，符合续约2年的条件，甲乙双方确认在原合同的基础上续约2年，即原合同期限延续至2026年7月15日。

二、整个合同期乙方对甲方饭堂所有投入的设施设备升级、装修改造、餐具等，在合同到期后无偿归甲方所有；如因甲方原因单方解除合同的除外。合同期满或乙方原因导致合同解除的，15日内乙方需保障前述设施设备、装修、餐具等在符合能正常使用的状态（自然正常损耗除外）下无偿移交甲方，否则乙方需按市场同等价格向甲方作出补偿。

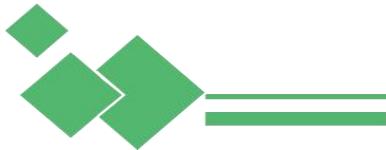
三、甲乙双方其它权利义务仍按原合同及原合同期的补充协议执行。

四、本协议书自甲乙双方签字、盖章后生效。本协议书一式二份，甲乙双方各执一份。因原合同及本协议产生的争议由甲方所在地人民法院诉讼管辖。



签订时间：2021年7月10日





1. 2、中标通知书

广东建迅工程项目管理有限公司

中标通知书

肇庆高新技术产业开发区大旺中学饭堂购买餐饮服务项目（采购编号：GDJX-YB-20210701）于 2021 年 08 月 12 日进行了公开招标。经评标委员会对投标文件的认真评审，中标、成交结果如下：

中标单位：广州市林御饮食管理服务有限公司

投资金额：¥1,100,000.00 元

服务期限：3 年，具体以合同签订时间为准。

请采购单位及中标单位依照招标文件的要求和中标人投标文件的承诺，自收到本通知书之日起 30 日历天内签订采购合同。中标单位应在合同签订后 5 个工作日内携合同正本一份到招标代理机构办理保证金退还手续。

采购单位联系人：华俊 联系电话：13435864751

中标单位联系人：曾泽锋 联系电话：15918685791

特此通知。

采购单位（盖章）：

法定代表人或其授权代表：

（签字或盖章）

2021 年 8 月 13 日

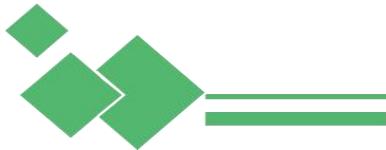
采购代理机构（盖章）：

法定代表人或其授权代表：

（签字或盖章）

2021 年 8 月 13 日

本《中标通知书》一式三份，采购单位、中标单位、采购代理机构各执一份。



1. 3、评价证明

证明

兹广州市林御饮食管理服务有限公司，负责经营我校高中部(品味堂)食堂，食堂面积3285.21平方米，每日可为我校3300名师生提供膳食服务。

自2021年8月林御公司经营期间以来，食堂通过6T标准化管理规范，贵公司员工素质、服务态度及形象等培训的很好，从未发生过任何食品安全事故、消防安全事故、重大投诉事故及员工违反校规校纪等事件。

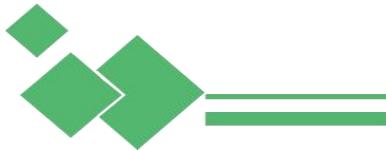
林御公司在我校经营期间，为我校提供一个舒适的环境，且经营特色窗口的风味食品得到广大师生的好评，满意率评分分为95分优秀。希望用更优质的服务为我校广大师生提供安全可靠的膳食保障。

特此证明！

单位：肇庆高新技术开发区大旺中学

时间：2024年1月11日





2、广州市增城区中新镇福和中学

2.1、合同

合同书

甲方：广州市增城区中新镇福和中学
电话：020-82831262 地址：广州市增城区中新镇月芳路 77 号

乙方：广州市林御饮食管理服务有限公司
电话：13286834199 地址：广州市天河区渔沙坦旺岗新街 24 号之一 101 房

项目名称：广州市增城区中新镇福和中学食堂运营管理服务和食材配送项目
项目编号：M4400000707021792001

根据广州市增城区中新镇福和中学食堂运营管理服务和食材配送项目的采购结果，按照《中华人民共和国民法典》的相关规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、合同金额、价格及投入人员要求

1、运营管理部分的合同金额为（大写）：2622228.60 元（￥贰佰陆拾贰万贰仟贰佰贰拾捌元陆角）人民币。

2、食材配送下浮率为12%，结算价格=公布的广州菜篮子价格全市菜篮子平均零售价（30 天为周期）×（1-中标下浮率）×实际供货量。食材配送部分按照实际发生金额计取。

(1) 定价时间：以 1 个月为一期，每月 25 日为定价日，以定价日当天公布的广州菜篮子价格全市菜篮子平均零售价为基准价。定价日当天没有公布价格的，将日期推前至有公布价格的日期，以该日期公布的价格参照作基准价。

(2) 广州菜篮子价格全市菜篮子平均零售价未公布的品种，则参照同类及相近品种产品。若无法参照同类及相近品种产品的，由甲乙双方共同调研的价格作基准价。

3、投入人员要求

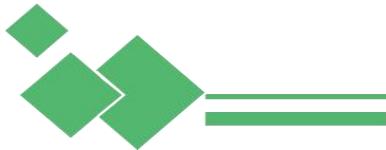
岗位	人员数量
项目经理	1
仓管	1
水电工	1
财务	1

厨师/厨工	23
合计	27人

1. 项目团队成员需身体健康（具有健康证），工作认真负责、具有相关工作经验、无犯罪记录、无吸毒史、无精神病史或抑郁症等之类心理病症；
2. 项目服务团队中至少配备1人具备高级食品安全员证书
3. 项目仓管、财务、水电工由甲方直接管理。
4. 乙方为投入人员发放的工资标准不得低于广州市工资标准；
5. 团队所有成员为专职专岗，上班时间如有缺勤则按考勤制度扣减当月工资。
6. 团队所有成员应服从学校工作安排，包括但不限于日常工作任务。
7. 其他：由于特殊原因导致师生就餐人数增加或减少，造成工作人员过少或过多，不能满足食堂正常服务需求或者服务人员过剩时，采购人有权利要求中标方配合学校增加或减少服务人员。此时双方可以就合同价款的调整另行协商，协商以聘请工作人员的实际工资为基础，协商不成的，则本合同解除。

二、服务要求

1. 乙方根据实际情况和甲方要求提供食堂运营管理服务团队、食材配送服务及增加或更换餐具厨具等设备，所有餐具需为食用级不锈钢材质，高温消毒后方可供餐使用，在甲方直接领导下做好食堂早餐、午餐、晚餐、宵夜及就餐后的饭堂清洁工作（含水、电、燃气的安全管理）；
2. 甲方可委托乙方进行食材采购，在甲方监督认可下签订定点采购合同，以公布的广州菜篮子价格全市菜篮子平均零售价为基准价，按基准价×（1-下浮率）进行结算；
3. 合同签订后，乙方须配合学校做好食堂规划方案供校方审核，保证校方食堂经营收支平衡（包含人工，水电，食材及日常维护开支等）乙方在正常经营管理中要确保做到收支平衡；
4. 乙方需每月按时做好食堂营收财务报表并上交采购方审核，财务报表每年要进行审计；
5. 学校仅提供现有设备，若未能满足食堂日常工作要求则由乙方自行补充，合同期满或解除终止合同时乙方为食堂所投入的设备设施归学校所有，由学校进行验收登记后全部计入学校资产；
6. 乙方要爱护公物，如人为损坏或操作不当损坏公物要照价赔偿，学校的设备和设施由乙方负责保养，维修保养所产生的费用由乙方负责；



7. 乙方须服从采购方的管理，甲方对岗位人员设置具有决定权，乙方必须保证服务人员的稳定性。同时，甲方有权提出更换不符合使用要求或损害甲方利益的服务人员。甲方提出更换要求并与乙方协商，协商完成后乙方需在 2 个工作日内予以更换；
8. 乙方不得以任何方式转包或分包，如有，则甲方有权立即终止合同，乙方缴交的履约保证金不予退还。
9. 乙方为甲方设立助学金：每学期赞助一万元作为勤工俭学奖金，以资助生活困难的学生。

三、食材配送及要求

(一) 食材质量要求

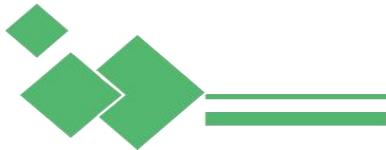
1、鲜肉（边猪）

所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

2、瓜果蔬菜、辅料、佐料

2.1 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合国家无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Pb 计）	≤0.2



砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4

2.2、具体感官要求：

2.2.1 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

2.2.2 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

2.2.3 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

2.2.4 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2.2.5 各类蔬菜的具体要求：

2.2.5.1 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

2.2.5.2 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

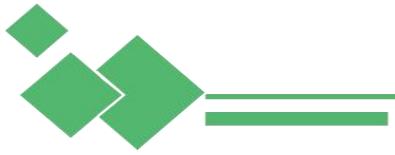
2.2.5.3 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

2.2.5.4 根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

2.2.5.5 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。



属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

2.2.5.6 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

2.2.5.7 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

2.2.5.8 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

2.2.5.9 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

2.2.5.10 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

2.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

3、粮油

3.1 供应产品的质量要求：

3.1.1 大米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生标准，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。

3.1.2 大米、油、面粉：要求必须提供知名品牌的粮油，如：中粮、中储粮、广粮、金龙鱼、鲁花等品牌。要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。乙方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

3.1.3 乙方在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供方责任，乙方应承担全部责任，包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

3.2 执行标准：

3.2.1 大米品种要求为标准一等米。

3.2.2 米类执行标准：GB/T 1354-2018《大米》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》 标准一等米 不含添加剂

3.2.3 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量≤17% (国家标准：≤35%)

小碎米总量≤2% (国家标准：≤2.5%)

不完善粒≤3.5% (国家标准：≤4.0%)

黄米粒按国家标准执行。

3.2.4 油类执行标准：

色拉油：GB/T 1535-2017《大豆油》，且须是一级大豆色拉油

花生油：GB/T 1534-2017《花生油》

大豆油：GB/T 1535-2017《大豆油》

葵花籽油：GB/T 10464-2017《葵花籽油》

棉籽油：GB/T 1537-2019《棉籽油》

油茶籽油：GB/T 11765-2018《油茶籽油》

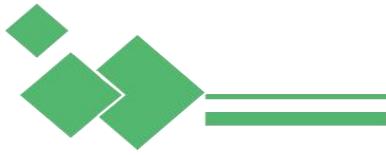
玉米油：GB/T 19111-2017《玉米油》

米糠油：GB 19112-2003/XG1-2018《米糠油》

3.2.5 油类质量要求：

每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。

严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（ $5 \mu\text{g}/\text{kg} \sim 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ $\leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ $\leq 60 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）、赭曲霉毒素A（ $5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）。重金属污染物：铅（ $\leq 0.2 \text{mg}/\text{kg}$ ）、镉（ $0.1 \text{ mg}/\text{kg} \sim 0.2 \text{ mg}/\text{kg}$ ）、汞（ $0.02 \text{ mg}/\text{kg}$ ）、无机砷（ $0.1 \text{ mg}/\text{kg}$ ）。



0.2 mg/kg)。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量)，根据甲方需求的食用油等级保质保量完成供货。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，乙方将承担全部责任。

4、其他肉类

4.1 所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据），鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

4.2 所有产品规格符合招标人甲方提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

4.3 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

5、干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。

6、附表：需求清单

需求清单仅供参考，包括但不仅限于以下品种，可根据实际情况增减品种。表中未列明的项目，如甲方需要，乙方必须无条件供给，金额按中标下浮率进行结算。如乙方增加项目，须经甲方同意。

6.1 粮油面粉类

序号	名称	序号	名称
1.	优质杂优米	2.	调和油
3.	粳米	4.	花生油
5.	干面条	6.	干米粉
7.	面粉	8.	糯米

6.2 蔬菜瓜果类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	通心菜	2.	西红柿	3.	青豆角
4.	春菜	5.	白萝卜	6.	南瓜
7.	小白菜	8.	红萝卜	9.	云南小瓜
10.	小塘菜	11.	白瓜	12.	浦瓜
13.	菜心	14.	青瓜	15.	生菜
16.	奶白菜	17.	茄瓜	18.	大白菜
19.	芥菜	20.	椰菜	21.	西芹
22.	油麦菜	23.	菜花	24.	蒜米
25.	京包菜	26.	生姜	27.	淮山
28.	绿豆芽	29.	黄豆芽	30.	红椒
31.	韭菜	32.	苦瓜	33.	玉米
34.	冬瓜	35.	青椒	36.	香菜
37.	莴笋	38.	芹菜	39.	圣女果
40.	上海青	41.	韭黄	42.	香蕉
43.	洋葱	44.	火龙果	45.	柚子
46.	西瓜	47.	苹果	48.	哈密瓜
49.	梨	50.	橙子	51.	白豆角

6.3 豆制品类

序号	名称	序号	名称
1.	豆腐/板	2.	豆泡

6.4 水产品类

序号	名称	序号	名称
1.	大福寿鱼/活	2.	鲈鱼/活
3.	中虾/活	4.	鲩鱼/活

6.5 冻品类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	冻鸡胸肉	2.	冻无皮花肉	3.	冻前排
4.	鸡中亦	5.	鸡亦尖	6.	小鸡腿
7.	冻鸭胸肉	8.			冻虾仁

6.6 肉类

序号	名称	序号	名称
1.	牛肉	2.	牛腩
3.	牛肉丸	4.	鱼丸
5.	猪肚	6.	猪舌
7.	猪耳朵	8.	活光鸡
9.	活光鸭	10.	排骨
11.	五花肉	12.	猪手
13.			瘦肉

6.7 蛋类

序号	名称	序号	名称
1.	咸蛋	2.	鸡蛋

6.8 干货、腊味类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	大花生米	2.	黑木耳	3.	绿豆
4.	胡椒粉	5.	干海带	6.	支竹
7.	陈皮	8.	干腐皮	9.	腊肉
10.	腊肠	11.	香菇	12.	黄豆
13.	眉豆	14.	绿豆	15.	薏米
16.	干茶树菇	17.	菜干	18.	干墨鱼
19.	黄花菜干	20.	虫草花	21.	八角
22.	干香菇	23.	香叶	24.	桂皮
25.	银耳	26.	梅菜	27.	紫菜

6.9 调味品、配料类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	生抽	2.	柱候酱	3.	碘盐
4.	老抽	5.	白糖	6.	味精
7.	蚝油	8.	陈醋	9.	白醋
10.	腐乳	11.	料酒	12.	酸梅酱
13.	腐乳	14.	豆瓣酱	15.	番茄酱

(二) 产品配送要求

1、送货方式：每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

2、包装要求：包装与标志要求：包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，

注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车温度，并记录存档。

4、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

5、每次根据甲方的通知订购品种和数量后，24小时内送货，具体送货时间由甲方通知时约定，由甲方指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货（由于产品质量而造成师生发生安全事故时，乙方须承担全部责任）。

6、对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在1个小时内响应。

7、米、油、盐要保证有3日以上的存货量。

四、工作要求

（一）安全责任要求

1、乙方在合同期内是甲方学校食堂的安全管理责任人，若食堂内发生食品安全责任事故、人身损害事故、财产损害事故的，一切法律责任（含民事赔偿、行政处罚等）概由乙方全部负责，若甲方因此遭受第三方索赔或政府部门处罚的，由乙方全额补偿。

2、乙方确保员工思想素质过硬，积极熟悉并正面宣传学校工作，若出现乙方员工言行导致各类矛盾纠纷、责任事故及损坏学校利益，由乙方负责。

（二）管理服务具体要求

1、食堂服务要求

（1）配合学校做好师生线上消费服务；做好食品原料的验收、入库、储存保管工作，保证食品储存安全。

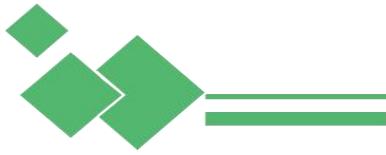
（2）负责编制每周食品安排，提供每天食谱，并组织实施。要求：每天有至少10个菜品，每周至少有25个菜品，每月按一定比例调整菜品品种，按照学校作息时间供餐。乙方须每周四前向学校提交下周菜谱计划，供校方审定后方可供应。食堂各区域及各售卖窗口设置标识牌，标明各区域名称、菜名、售价等信息。

（3）负责提供并售卖全校师生正常上课期间及按规定补课时间内一日三餐及住校生晚间加餐供应。保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生的身体健康成长和学校教职工用餐的需要。

（4）要求配足人员，供餐时（特别是中餐）确保每个窗口都有配餐人员。

（5）保管和使用好学校食堂的设施设备，若人为损坏或操作不当造成损失，照价赔偿。

（6）按照上级主管部门和学校的要求负责食堂的环境卫生，做好器具的消毒，同时做



好台帐。

2、食堂管理要求

2.1 卫生管理

①坚持从业人员持证上岗制度（从业人员健康体检及健康合格证书办理由乙方负责。对体检不合格者，由乙方负责更换）。

②学校食堂经营许可等相关证照，由乙方协助甲方办理。

③坚持从业人员晨检制度并如实做好相关记录。

④时时保持食堂内及周边环境卫生，坚持消毒制度和环境卫生检查制度。

2.2 食品安全管理

①坚持按照食品安全法律法规要求，严把“五关”，确保食品安全。即：一是：协助甲方严把采购关，从源头确保安全，凡食堂物资采购，要遵循区政府、区教委、区市场监管局等相关上级部门的政策。所购物品必须具备营业执照、生产许可证、质量检测报告、卫生许可证等有效证件，并同供货方签订“购销物品质量安全协议书”，从而从源头保安全。二是：严把验收关，从质量保安全。凡购进的物品，都必须经学校及中标方质检员、库管员及相关领导等人验质认可签字后，方能进入食堂入库，从而做到从原材料质量保安全。三是：严把加工关，从操作保安全。食堂有专用的功能用房和操作区域，有专用的清洗、消毒盆池，员工事前必须洗手，餐具用后必须消毒；在操作中坚持不加工腐烂、变质及不合格原材料食品；做到荤、素分开，生、熟分离，专具专用；对容易导致中毒的食物按规定蒸熟煮透，从而做到从操作过程保安全。四是：严把准入关，防意外保安全。做到有毒有害物品远离食堂存放，对非食堂工作人员未经许可禁止进入生产加工、仓储存放区域，并坚持 24 小时巡查制度，从而做到防意外保安全。五是：把销售关，防入口保安全。坚持食品试尝、留样制度，对当餐供应的所有食品，试尝员必须提前半小时按量试尝，在确保食品绝对安全的前提下，才能供应。留样员在售前对当餐的食品取样保鲜不少于 125G 留存 48 小时，试尝员和留样员都务必对当餐试尝情况和留样食品作详细记录，从而做到从入口保安全。

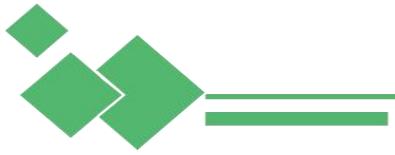
②严格按照相关规定，控制使用食品添加剂，并做好相关记录。

③坚持从业人员持证上岗制度，强化员工安全培训。

2.3 食物加工制作要求

2.3.1 必须认真检查待加工的食品及其食品原料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

2.3.2 各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在



使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

2.3.3 用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁卫生。

2.3.4 加工设备、工具、容器、场地等在使用前后均应彻底清洗、消毒。

2.3.5 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。如因食品加工、存放不当的原因，导致食物安全事故发生的，由此带来的一切后果和责任由乙方承担。

2.3.6 在烹饪后至食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应当在放凉后再冷藏。

2.3.7 加工凉菜的工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。

2.3.8 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

2.3.9 制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原料，应尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

2.3.10 凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

2.3.11 合理有效利用甲方提供的各类原料，不允许发生铺张浪费或“粗手大脚”的情况发生，杜绝水、电、油等原材料的浪费。

2.4 食品容器卫生要求

2.4.1 食品容器和餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。

2.4.2 食品容器和餐具必须有专用水池或水盘，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

2.4.3 加工时使用的熟食容器和半成品容器、原料容器应区分使用，并应做好标记。

2.4.4 消毒后的食品容器必须贮存在专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的食品容器和餐具应分开存放，并在储存柜上有明显标记。

2.4.5 保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

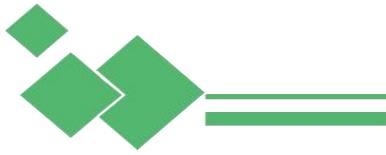
2.5 加工场所保洁要求

2.5.1 加工场所周围环境应在每次使用前和使用后打扫干净。

2.5.2 排水沟要常疏通，防止堵塞出现积水或发臭的情况。

2.5.3 浸水桶要加盖，废物袋要扎口，同时应存放在远离加工场地的地方，且不得位于加工场地的上风向。





- 2.5.4 积极做好消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫的工作，防止“四害”孳生。
- 2.5.5 加工场地和各操作位的地面应保持干净，四壁无尘，窗明地净。
- 2.5.6 不乱倒垃圾和倒污水。
- 2.5.7 经常保持通风。
- 2.5.8 做好防蝇设施（如有）维护工作。

2.6 原材料物料储存要求

对于从甲方处领入而在当天没使用完的原料在存放时应符合以下要求：

2.6.1 新鲜果、蔬原料应储存于无积水、遮阳、通风良好的场地。对于腐败、霉烂原料应及时剔出，并将其集中到指定地点处理，防止污染食品和其他原料；

2.6.2 其他干货应存放在便于通风换气、干燥的场地，并应做好防鼠、防虫措施，同时应安排人员经常检查储存状况；

2.6.3 各种肉类制品（产品）应保存在冷柜中，防止变质；

2.6.4 各种原材料应按品种分类分批储存，每批原材料均有明显标志，同位置不得储存相互影响风味的原材料；

2.6.5 实行先进先出原则，及时剔出不符合质量和卫生标准的原料，防止污染。

2.7 乙方应依照甲方的管制要求做好各项管理工作的档案记录，并每周一次向甲方移交档案资料。

（三）其他管理要求

1、经营成本管理

①为创造卫生的就餐环境，学校食堂倡导刷脸销售，校园内，最大可能地减少现金交易。

②严禁食堂人员子女亲戚不刷卡用餐，禁止学生进入操作间，特别是食堂人员子女进入操作间用餐搞特殊化。如有发现要及时进行教育，对屡教不改者要对乙方进行处罚。

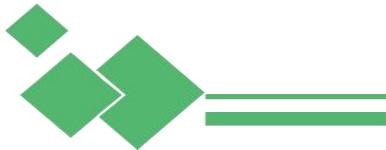
③严禁食堂人员私自从食堂带走任何物品，否则，将对乙方进行处罚。

④乙方应配合学校，定期对学校食堂经营成本进行核算，饭菜质量、数量及价格由甲方按照相关程序研究制定，乙方必须严格执行，不得随意克扣质量、数量标准或涨跌价格。

⑤学校食堂必须厉行节约，对水、电、气及食品原料必须厉行节约，对食堂设施设备必须认真加以爱护，否则，将进行处罚。

2、从业人员管理

①乙方进入学校进行食堂经营管理服务活动，就是学校管理工作的一部分，乙方必须服从学校统一管理。食堂从业人员由乙方具体管理，学校监督管理。从业人员必须遵守学校规



章制度，并严格按照食品加工管理条例和食品安全法律法规要求，认真履行好岗位职责。

②乙方必须保证所提供的人员健康合格，能适应各岗位的工作。如经营过程中需增加或减少岗位及人员，或中途需要换人，由乙方负责，并由乙方报甲方同意后实施。

③乙方必须对引进的每位员工明确岗位职责，加强岗位培训，时时检查。

④乙方需加强食堂从业人员培训，做好岗前培训工作。坚持每天晨会，每月一培训，每季度一检测。

⑤食堂从业人员工作期间，必须统一着装，统一服装由乙方负责统一制作。

⑥食堂从业人员的福利待遇（含“五险一金”）均由乙方负责。

⑦乙方工作人员进场工作前应向甲方报备以下资料（复印件加盖乙方公章）：身份证、劳动合同、社保缴费记录。其中社保缴费记录应在每学期开学前提交一次。

五、服务质量考察及考核标准

1、服务质量考察

甲方每学年对乙方进行两次服务质量考察验收，根据服务质量考核表，采用满意度调查方式进行调查。每次满意度调查应≥80%。如满意度<60%，甲方有权立即终止合同。如60%≤满意度<80%，甲方将进行约谈，并要求乙方立即整改，如乙方不按要求整改或经整改仍不达标的，甲方可对乙方作出处罚或提前终止合同，重新招标。

2、服务质量考核表

项目	内容与标准	扣分方法	满分	检查得分
制度健全	1. 食堂卫生管理制度。 2. 各岗位职责。 3. 仓储保管制度。 4. 卫生责任划分制度。 5. 粗加工管理制度。 6. 清洁消毒制度。 7. 烹调加工管理制度。 8. 面点操作管理制度。 9. 安全防范制度与措施。 10. 食堂人员个人卫生制度。	管理制度上墙公布，每缺少一项扣1分，未按制度执行扣1分 / 项次。	10	
品质保障	1. 不得有霉烂、变质、老化的蔬菜食品入库。 2. 拣菜人员必须将不合格的菜品分出来。 3. 成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期、合格证。	现场随机抽查，违反一项扣5分。	20	

项目	内容与标准	扣分方法	满分	检查得分
	4. 烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。			
品质口味	1. 是否每两天对荤菜品种变化调整。 2. 是否每三天对蔬菜品种搭配变化调整。 3. 是否每周对点菜、汤品进行变化翻新。 4. 每餐有无约定品种供应。 5. 每周是否有克重和配比的菜单公布。	现场抽查，违反一项扣4分。	20	
清洁卫生	1. 熟食品、面点、酱菜等有防蚊蝇措施。 2. 操作间地板、墙壁无油污、水渍，厨具、设备清洁，定位整齐。 3. 就餐大厅地面、门窗清洁，无积尘、蛛网，铺设整齐。 4. 厨具、餐具按规定消毒，摆放于固定位置，无污物、无水渍。 5. 食堂人员个人服装整洁，正确穿戴工作衣帽，无长指甲，无不良卫生习惯，且每年提供健康证。 6. 生熟分开存放于固定位置、标识明确。 7. 定期疏通排水沟和管网，确保畅通。 8. 无闲杂人员在烹饪间内。 9. 每周用洗涤剂擦洗餐桌、椅； 10. 每周用洗涤剂擦洗大厅地面和地毯	现场抽查，违反一项扣1.5分。	30	
窗口服务	1. 窗口服务态度是否热情，发生与员工争吵每次扣2分。 2. 发生有效投诉每次扣2分。 3. 食堂工作人员衣服整洁，按规定戴帽子、口罩、手套等	现场抽查和员工投诉	5	
安全防范	1. 食品、储藏室专人管理、钥匙专管。 2. 餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。 3. 食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任。 4. 餐样留存48小时，有食物中毒预案。	现场抽查，违反一项扣2分。	5	
民意调查	每季度进行一次民意调查，80分为合格，低于80分每5分扣1分，高于80分每5分加1分	每季度调查一次	10	
		合计得分：	100	
检查人：	被检查人：	检查日期：		
整改意见				

六、甲乙双方的权利和义务

- 1、严格遵守党和国家有关的法律法规、廉洁自律规定，以及相关行业的有关规定。
- 2、严格执行合同的条款，自觉履行合同双方的权利、义务和责任。
- 3、甲乙双方的业务活动坚持公开、公正、诚信、透明的原则（除法律认定的商业秘密和合同文件另有规定之外）不得损害国家和集体利益，违反相关行业管理的规章制度。
- 4、甲乙双方应建立健全内部廉政制度，开展廉政教育，公布举报电话，监督并认真查处违法违纪行为。
- 5、甲乙双方工作人员必须严格执行本合同的条款，不得与对方工作人员串通，损害单位的利益。
- 6、发现对方有违反本合同的行为倾向，有及时提醒对方纠正的权利和义务。
- 7、发现对方有违反本合同义务条款的行为，有及时向指定的监督部门举报、建议给予处理并要求告知处理结果的权利。

七、服务期间（项目完成期限）

- 1、第一阶段服务期为8个月，自2023年11月30日至2024年7月29日止。
- 2、在第一阶段服务期结束前30日内，甲方对乙方的履约情况进行自主评估，乙方对甲方的评估结果不得有异议。若上述评估结果为不合格的，则甲方应在第一阶段服务期结束前15日以上通知乙方，双方合同在第一阶段服务期届满后终止；若上述评估结果为合格的，则双方继续履行第二阶段服务期12个月，自2024年7月30日至2025年7月29日止。

八、履约保证金

本项目合同签订当日，乙方需向甲方缴纳履约保证金伍拾万元，履约保证金在合同期满（未发生重大安全事故）10个工作日内无息退回。

九、付款方式

本项目服务费按月支付，乙方开具上一个月服务费发票及费用申请书于每月3日前报给甲方。甲方每月10日前支付上一个月服务费，付款金额为服务费总价款的5%。食材配送费每半个月结算一次，乙方在每半个月的第3天前开具上半个月食材配送费发票及费用申请书报给甲方，甲方在该半个月的第十天前支付上半个月的食材配送费。

十、保密条款

甲方所提供的所有数据、文字资料以及其他保密资料，乙方不得私自保留和提供、泄漏给任何第三单位或个人。

十一、违约责任与赔偿损失

- 1、乙方提供服务不符合招标文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，或要求乙方予以整改，并且乙方须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。
- 2、乙方未能按本合同规定的交货时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 3%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。
- 3、甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总 5% 的违约金。甲方如逾期付款，则每日按本合同总价的 3% 向乙方偿付违约金。
- 4、其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十二、退出机制

乙方如出现以下违约行为，甲方有权立即解除合同且不负违约责任，全额不退还所有履约保证金，由此造成的经济损失及相关责任由乙方承担：

- (1) 招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得中标的，或经营情况发生变化不符合经营要求的。
- (2) 擅自中途停止营业或不正常营业，造成不良影响。
- (3) 将项目食堂的服务转包、分包给第三方或挂靠经营。
- (4) 发生师生食物中毒，或安全生产责任事故，且造成严重后果的。后果严重情况包括：单次 5 人或 3 个月内累计 10 人以上食物中毒；单次财产损害事故造成直接财产损失 1 万元或以上；3 个月内累计发生人身损害事故 3 次或以上。
- (5) 因各种原因发生学生罢餐等群体性事件，造成恶劣影响。
- (6) 在经营过程中，存在制假、掺假、售假或销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经甲方规劝、限期整改依然无效的。
- (7) 被有关部门责令停业整顿、行政处罚、吊销营业执照或取消相应服务资质等。
- (8) 在经营过程中出现严重影响甲方声誉和形象或严重造成甲方损失的其他行为的。
- (9) 甲方每个学期根据服务质量考核表采用满意度调查方式进行调查，发生 1 次服务质量考核结果评分低于 60 分的。
- (10) 甲方或增城区教育局每个学期会开展一次对饭堂服务、菜品等方面的学生满意度调查，如满意度低于 60% 的。

- (11) 甲方或相关职能部门在日常检查工作中，发现属于乙方的问题，发出整改通知书，乙方拒不整改或未按时整改的。
- (12) 乙方每天提供菜品少于 10 种或每周提供菜品少于 25 种。
- (13) 乙方必须每学期至少邀请一次学校代表和家长代表去公司现场参观检查，但未能完成的。
- (14) 乙方拒绝学校代表和家长代表去公司勘察的要求。
- (15) 乙方代购的食材不符合标准或者食材价格不满足甲方要求，甲方发出整改通知书货要求乙方替换食材乙方，乙方拒不整改或未按时整改的。
- (16) 未按招标文件履行职责和承诺。

十三、争议的解决：合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，可向广州市增城区人民法院提起诉讼。

十四、不可抗力：

- 1、任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。
- 2、因不可抗力造成食堂 30 日内停止运营累计超 15 天，少于 30 天的，食堂运营管理服务按月工资的实际运营天数折算支付。

十五、税费：在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十六、其它

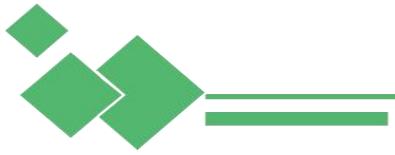
- 1、本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
- 2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
- 3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。
- 4、除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十七、合同生效：

- 1、本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。
- 2、合同一式 3 份，甲方、乙方、监管部门各一份。

甲方(盖章):
法人代表:
签订地点:
签订日期:2011年11月25日

乙方(盖章):
法人代表:
签订地点:
签订日期: 年 月 日



2.2、中标通知书



中标通知书 Notification of Award

粤机招通字(2023)1992号

广州市林御饮食管理服务有限公司：

经过项目评标委员会的评审，并经招标人最终确认：贵单位为广州市增城区中新镇福和中学食堂运营管理服务和食材配送项目（项目编号：M4400000707021792001）的中标供应商。

中标内容：广州市增城区中新镇福和中学食堂运营管理服务和食材配送项目一项

中标金额：食堂运营管理服务费用：人民币 2,622,228.60 元；
食材下浮率：12.00%

请贵单位在收到本通知后，按照招标文件和投标文件的约定，与广州市增城区中新镇福和中学签订书面合同。

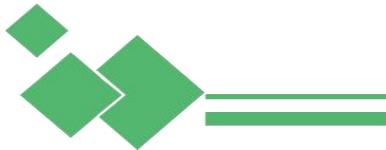
特此通知！

二〇二三年十一月二十三日

广东省机电设备招标有限公司
Guangdong Machinery & Electrical
Equipment Tendering Co.,Ltd

平台热线电话：400-150-3001
电子招投标平台：www.gzebid.cn
地址：广州市越秀区环市中路316号
金鹰大厦10楼





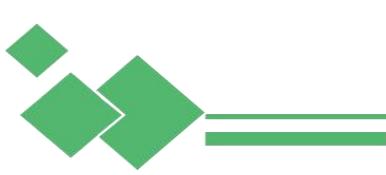
2.3、评价证明

证明

兹证明：自广州市林御饮食管理服务有限公司承包我方广州市增城区中新镇福和中学食堂面积为 3060 平方米以来，每日为我校师生提供膳食服务，该食堂员工严格遵守餐饮 5S、4D 及 6T 管理规范，员工素质高、服务态度好，深得我校广大师生的好评，综合服务评价为优秀。

特此证明！





3、广州医科大学

3. 1、合同

广州医科大学

合 同 书

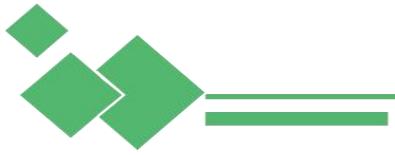
采购编号：3587-2422GZG30513

项目名称：广州医科大学番禺校区食堂二楼餐饮服务采购

项目

中标公司：广州市林御饮食管理服务有限公司





服务采购合同

甲方：广州医科大学

乙方：广州市林御饮食管理服务有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及中标结果和招标文件（项目名称：广州医科大学番禺校区食堂二楼餐饮服务采购项目，项目编号：3587-2422GZG30513）的要求，经甲、乙双方协商确定，为明确双方责任和权利，特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

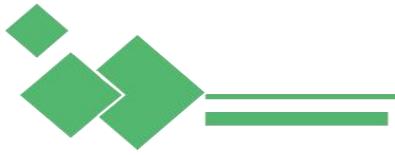
一、合同履行期限及地点：

1. 合同履行期限：采取“5+3”模式。第一个合同期为5年，乙方与学校签订服务合同，在服务期间，学校定期组织量化考核（考核标准详见附件1《食堂管理及量化考核办法》），内容包括但不限于：不少于一年两次的师生满意度抽样调查；前期资金投入情况；每月一次的环境卫生、食品安全、消防安全、服务质量、饭菜质量、品种价格等方面综合量化考核（具体考核由甲方组织开展）。每年的月度考核平均得分均达到80分以上（按满分100分计算），乙方继续经营第二个合同期3年。累计服务期限原则上不超过八年。

2. 服务地点：广州医科大学番禺校区食堂二楼指定区域。

二、项目概况

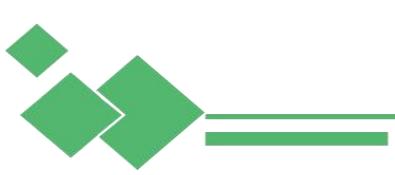
本合同项目为广州医科大学番禺校区食堂一楼食堂引进社会餐饮服务项目，通过公开招标由乙方负责该食堂的经营服务。该二楼食堂的建筑面积约3000平方米，餐位数约1000个。番禺



校区总就餐人数约 9000 人。

三、乙方服务实力

1. 乙方须有从事高校食堂经营管理不少于四年的经验；
2. 乙方目前至少自营或管理三间较大规模（每间面积 2500 平方米或以上）的高校食堂；
3. 乙方须具有较丰富的高校食堂管理经验，了解高校的教学、科研和生活的规律和要求，要有立足为师生提供优质服务的经营理念和管理体系，有良好的思想素质和职业道德，充分认识学校食堂具有明显的公益性的特点，创新高校食堂管理服务；
4. 乙方须具有专业的餐饮服务团队（含骨干人员）；
5. 乙方从业人员必须有从业人员健康证明；
6. 乙方从业人员应掌握有关食品安全、生产安全基本知识和相关法律法规要求；
7. 乙方负责人应具有高中（中专）以上文化程度或中级烹调师以上等资质，具有餐饮经营管理能力；
8. 乙方须根据甲方后勤、信息部门的要求拆、装网络信息系统；乙方需根据食品安全视频系统监管要求，安装食品安全“明厨亮灶”互联网 + 视频监控系统，并将该系统接入甲方指定监管平台和市场监管部门指定的监督平台；
9. 乙方须根据消防安全法律法规要求进行消防设施设备配置、安装并接入学校消防安全系统；
10. 乙方须根据学校保卫处要求对食堂二楼原有校园安全视频监控设备进行拆装并按原路径接入学校校园安全视频监控系统；
11. 乙方须根据法律法规及甲方要求，办理二楼食堂食品经



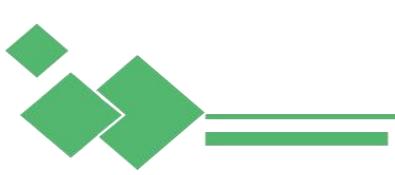
营许可等证明。

四、规划调整及资产管理

1. 甲方根据实际情况向乙方提供包括食堂二楼的房屋、表前给水设施设备、表前电力设施设备等，表前给水、供电设备归甲方所有，甲方承担日常维修维护责任。二楼食堂建筑面积约 3000 平方米。

2. 食堂由乙方以保障食品安全为前提，根据自身经营特点对食堂二楼整体布局重新规划调整，同时兼顾环境优化。调整方案以书面形式向甲方提出申请，经甲方及监管部门审核同意后方可实施。调整方案包括食材存储间、粗加工间、烹饪间、配餐间、洗消间等，以及厨房设备、燃气管道及相关探测感应报警设备、炉灶自动熄火装置、油烟抽排设备、鲜风系统、餐厨具、餐桌椅、食品安全视频监控设备、通风设备、制冷设备、消毒设备、排水设施、交换机后的网络设备、环境营造等。原则上不能在就餐区增加内厨面积，不能随意改动房屋结构和消防设施位置；不得经营售卖食品之外的产品；不得占用食堂外围搞其他经营项目；不得将经营场所整体转租；不得私自增设大功率的电器和私自改动用电线路。否则损坏的设施、设备应由乙方自付资金及时恢复原状。

3. 食堂东面约 650 平方米（含现有西北风味食堂整个加工间、原有男女更衣室、总仓在用鸡蛋存放仓库，东面公共就餐大厅和拟改成两个包厢的现有办公室，就餐大厅外侧阳台）纳入整体布局调整及环境优化，完成后所有权、使用权归甲方，甲方可用于包括但不限于自助餐、风味餐、接待、会议等。公共就餐区在甲方不使用时可作为乙方日常就餐场所（包厢除外）；食堂西面约



20 平方米低值易耗品仓库保留，由甲方管理使用。

4. 对于乙方因自身原因在合同期内中途退出的，前期投入的用于食堂的全部费用，乙方不得请求任何补偿。经营期满按规定退出的乙方，也不能对前期投入的用于食堂的全部费用请求补偿。

5. 经甲方同意的食堂布局调整方案未经甲方书面同意不得自行修改。布局调整设计方案、施工图纸、设备配置清单及相关方案须满足环保和消防要求，并经过甲方、属地市场监督管理局及相关部门的审核通过方可实施(以上资料须及时交甲方保存备案)，布局调整完成后，要通过甲方、属地市场监督管理局及相关部门的验收。

6. 如甲方有需求，食堂就餐大厅非就餐时段(正常营业时间的空闲时段，寒、暑假除外)应向师生免费开放用于自习等，并保证足够的照明及适当温度。

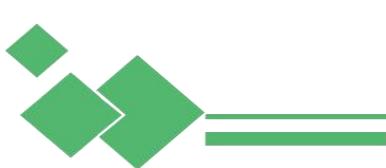
7. 乙方签署合同后，在布局调整中的任何遗漏和设计缺陷，均由乙方限期负责整改，甲方不支付任何费用。

8. 乙方投入的所有资产和设备在合同期内由乙方负责保养和维护，并承担维修和更新等所有费用。

9. 乙方需根据实际经营需要自行购置添加相关设施设备及厨具，食堂经营所需的各类餐具、消耗品等也需由乙方提供。所有由乙方自行购置提供的设施设备、厨具、餐具等归乙方所有，必须同时按规定程序和要求将资产清单上报膳食科备案，退场时由乙方自行搬离甲方单位。

五、工期要求

1. 进场时间由双方协商确定，在 2024 年暑假期间完成整体布局调整。期间，乙方要做好员工团队组建、资产清点接收、餐



厅美化、设施设备添置、餐具添置、厨房及餐厅卫生等开膳前的准备工作，并按甲方要求的时间节点试业开业，并接受甲方等有关部门的监督与指导。在试营业前须提供食堂内环保检测报告给甲方。

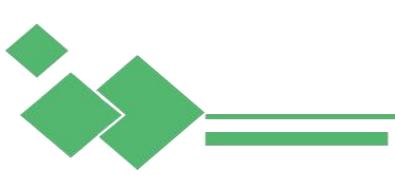
2. 合同期限内，乙方因经营不善或师生意见大或量化考核评分连续两次不足 70 分（满分 100 分），经甲方提出整改要求后，仍不整改，且情节恶劣的，甲方有权单方面解除合同，乙方负全部责任。

六、经营服务要求

1. 乙方必须自觉遵守广州医科大学各项规章制度（含学校及各部门正在执行和中签订服务合同后修订的各项规章制度），做到守法经营，树立主动为全校师生服务的思想，切实保证广大师生的身体健康和权益，维护校园的和谐稳定。

2. 番禺食堂二楼主管单位为广州医科大学后勤校产管理处。乙方须严格按照后勤校产管理处和膳食科的服务定位、经营规划和监管制度，积极采取有力措施，按时、按质、按量进行经营活动，提供安全舒适的就餐环境，努力打造特色鲜明的校园餐饮文化风格。

3. 乙方对食堂的整体规划应该以建设新型餐饮食堂为发展方向，突出人性化、舒适化、智慧化餐饮理念，将餐厅发展成为师生课余放松休憩的延伸之地，以满足学校不同地域、不同民族、不同层次的消费需求，至少有一个班组（档口）完全按学校要求满足少数民族学生餐饮需求。番禺食堂二楼设计定位为兼具各地域性风味特色和大众美食广场（不含新鲜水果、奶茶咖啡、超市、小卖部）。



4. 乙方在番禺食堂二楼须配置专职项目经理 1 名，专职保管核算员 1 名，专职食品安全员 1 名，专职食品安全员不兼任项目经理，不兼任仓管、财务等工作，根据甲方要求参与膳食科食品安全建设、管理、交叉检查等工作。其中食品安全员要有市场监管部门颁发的高级食品安全员证书。

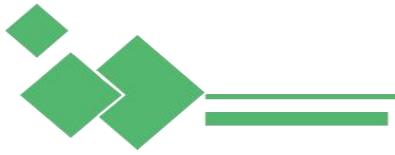
5. 饭菜价格应明码标价。乙方须做到定价合理，菜价稳定，保障供应。按《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》的要求，大众餐的低价菜的占比不低于 20—30%。不得随意上涨菜价或通过减少菜品份量等方式进行变相涨价。饭菜单价及其调价均须由乙方核算后按规定程序和要求向甲方申报审批，并按审批意见执行。

6. 乙方的一切经营活动必须严格按照“优先保证服务师生就餐”的原则，不允许出现在广大师生员工或者本项目学校主管单位认为乙方以谋利为目的进行一些不利于服务师生的活动，包括张贴商业广告，推销与饮食无关的商品和服务，否则，将被认定乙方未能履行“优先保证服务师生”的义务，甲方有权无条件解除合同。

7. 乙方的任一个班组（档口）违反一般的食品安全、生产安全等相关规定，甲方有权按膳食科规章制度（含正在执行和中标签订合作合同后修订的）对乙方进行处罚，再有违规违约行为可视情节予以停业整顿或停业处理。乙方的任一个班组（档口）违反食品安全、生产安全等相关规定，情节严重的，甲方有权予直接以停业整顿或停业处理。

七、安全管理要求

1. 执行包括但不限于《中华人民共和国食品安全法》、《中华



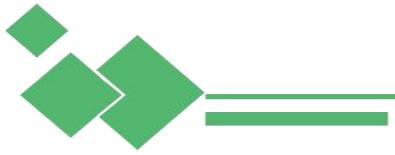
《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国消防法》、《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》、《食品经营许可和备案管理办法》，教育部、国家市场监督管理总局等国家机关联合颁发的《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》，严格执行《广东省市场监督管理局关于广东省食品安全管理人员的管理办法》、《国务院办公厅关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂监管的通知》等国家及教育主管部门、市场监督管理主管部门、卫生监督主管部门以及相关主管部门发布的相关法律、法规和制度文件。相关法律法规如有更新、变更，按最新法律法规和制度文件执行。

2. 乙方须有完整的组织机构和健全的食品管理、卫生管理和安全管理等规章制度，包括财务制度、人事制度、价格管理、工作规范、安全保障、用工培训、社保福利、民主管理、文明服务、物资采购、成本核算、绩效考核等制度。

3. 严格遵守食品原材料采购有关管理制度和相关法律法规，相关农残检测符合要求，要设有专职采购员和仓管员，米、面、食用油、鲜肉、冻品、禽蛋、食杂、蔬菜等大宗物资采购应在膳食科监督下进行采购并报膳食科备案。

4. 严格执行索证索票制度，建立电子采购工作台帐，食品安全管理档案，随时备查。乙方承诺在合同签订之日起实行物资采购信息电脑化管理，并实现完整保存，可供学校相关部门查询。

5. 严格执行各项食品安全法律法规，规范操作流程，严格执行清洗、消毒、保洁规定；做好留样登记工作；有防火、防盗、防毒、防虫害等措施；保持饭堂及周边环境卫生；按照国家消防安全标准安装和配置必要的，性能完好的消防设施设备。



6. 餐厨垃圾、食堂潲水、废弃油脂、废料、纸皮等严格按照政府部门及学校有关管理规定处理，按规定做好登记，并按照学校规定的时间和范围运出，及时清洁保证校园环境卫生。

7. 食堂污水排放（如洗涮用水、含磷洗洁净的使用等）应符合《GB/T 31962-2015 污水排入城镇下水道水质标准》；废气排放（如油烟排放）应符合《饮食业油烟排放标准（试行）》（GB 18483-2001）；产生的噪声应达《声环境质量标准》GB 3096-2008；固体废弃物排放应符合《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》。相关法律法规、执行标准（含行业标准）如有更新、变更，按最新法律法规、执行标准（含行业标准）执行。

8. 为保护校园环境，严格按照国家限塑令有关要求执行塑料袋有偿供应，尽量限制一次性餐用具的使用，如需使用必须使用可降解材料的一次性餐具。

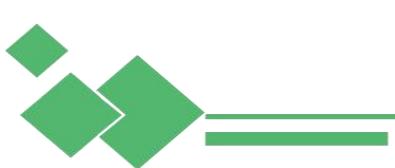
9. 按照法律法规要求及学校管理规定，保障生产安全、消防安全、卫生防控安全、社会稳定安全等方面安全。

10. 积极配合学校监督管理工作，接受各有关部门和学生组织对原材料采购、生产流程、消毒保洁、饭菜价格、服务规范等方面的全面监控，接受政府市场监管、疾控部门、教育主管部门、卫生监督部门的抽检工作和学校的送检工作，对检验结果负责。

11. 乙方需购买保额不低于1000万元的餐饮场地责任险。

八、员工要求

1. 乙方必须遵守国家劳动法规进行用工管理，建立健全劳动保障制度，认真执行各项有关劳动保障的法律法规，承担所聘员工的劳动保护责任，确保所聘员工的权益不受侵犯。在经营过程中与员工发生的一切劳动纠纷均与学校无关，由乙方独立处理及



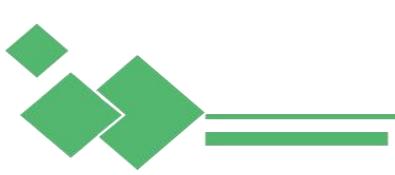
承担相应责任。

2. 乙方所有从业人员，包括番禺食堂二楼驻场负责人，必须是达到法定工作年龄的守法公民，并持有合法有效的身份证件。履行合同的人员必须与投标时所承诺的人员一致，不得随意更换。
3. 派驻番禺食堂二楼核心管理团队人员名单由乙方在正式营业前两周提供给甲方，经甲方认可后两年内不作变动，如因特殊情况变动提前2个月报甲方（膳食科）并经甲方（膳食科）同意后方可变动。若本项目负责人管理不善导致食品安全、生产安全或其他方面不良事件，或者违反学校管理规定，乙方需按甲方要求更换驻场负责人。
4. 员工总人数按与就餐总人数配比不低于1:70配备。
5. 乙方所属员工必须从指定的员工通道进出项目工作场所，未经授权不得进入学校其它场所；非工作时间不得进出工作场所或在工作场所逗留。
6. 乙方所属员工必须统一着装，注重个人形象、动作规范和文明服务，保持良好文明形象，必须注意个人卫生。

九、履约保证金

1. 乙方须根据招标文件规定的缴纳时限，在签订合同前缴纳40万元履约保证金，以银行转账形式向甲方提交。
2. 履约保证金用于赔偿因乙方原因造成学校损失或因乙方违约而支付给学校的违约金。若履约保证金不足以赔偿损失，乙方必须追加赔偿金，以足额赔偿学校的损失。发生赔偿后，乙方须在甲方规定期限内补足履约保证金，达到所承诺金额。乙方在甲方规定期限内未补足履约保证金的，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方承担赔偿损失等违约责任。





以上所称“损失”包括但不限于甲方遭受的直接损失、间接损失、律师费、诉讼费、差旅费等费用损失。

3. 合同期间，因乙方违约造成严重后果，学校有权全额没收履约保证金。

4. 合同到期，乙方完全履行合同、招标文件、投标文件等双方约定的，在资产清点无误、规定费用已上缴、交接手续已完成的情况下，甲方全额无息退回履约保证金。

十、水、电费、管道气费等相关费用

1. 食堂（二楼）经营过程中产生的水、电、燃气费、餐厨垃圾处理费以及垃圾清运以及其他应由乙方承担的费用由乙方支付，价格按国家政策和省、市、学校有关规定，按照实际使用数量缴纳或代缴代扣。

2. 每月前 10 日内，核算上月乙方应向学校支付的费用总额，按核算数额在乙方上月营业收入中扣减，并于每月前 15 日将扣减后的营业收入划至乙方账户，遇法定节假日顺延。

3. 按国家规定，项目合同执行阶段，在经营中发生的相关税费，由乙方依法向相关部门缴纳。

十一、监督与退出机制

1. 政府市场监督部门（含卫生监督部门）、学校有关部门、后勤校产管理处（膳食科）、学生组织、乙方（番禺食堂二楼）形成五位一体的监督机制，定期与不定期对项目食堂进行监督检查和综合评价。

2. 乙方必须严格执行甲方各项管理规定，并无条件接受上述各方监督，若有任何违规行为发生，甲方有权将其行为公示，同时乙方必须按照甲方相关规章制度接受处罚。如有经济处罚，将

从当月营业额中直接扣减，若当月营业额不够扣减则由乙方在甲方开具违规通知后5个工作日内支付给甲方。

3. 乙方如出现以下违约行为，甲方有权立即终止合同，全额不退还所有履约保证金，由此造成的甲方全部经济损失及相关责任由乙方承担。

(1) 招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得中标而在签订合同后被发现的，或经营情况发生变化不符合经营要求的；

(2) 违反有关管理规定并经警告整改无效三次以上(含三次)；

(3) 擅自中途停止营业或不正常营业，造成不良影响；

(4) 将项目饭堂的服务转包、分包给第三方或挂靠经营；

(5) 发生一般及以上级别的食品安全事故或一般及以上级别的安全责任事故的；

(6) 因各种原因发生学生罢餐；员工罢工、闹事等群体性事件，造成恶劣影响；

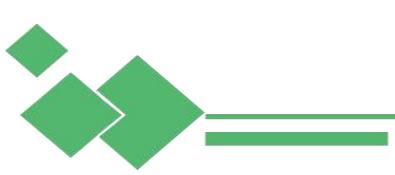
(7) 在经营过程中，存在制假、掺假、售假或销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经甲方规劝、限期整改依然无效的；

(8) 乙方发生严重违法犯罪行为，受到公安机关行政处罚，或被检查机关追究刑事责任，造成恶劣影响的；

(9) 经营管理不善，师生意见大，每年月度考核评分连续两次达不到考核要求；

(10) 被有关部门责令停业整顿、行政处罚、吊销营业执照、食品经营许可证或取消相应许可项目、服务资质等；

(11) 在经营过程中出现严重影响甲方声誉和形象或严重造



成甲方损失的其他行为的。

十二、特别说明

1. 广州医科大学是番禺食堂二楼房产所有者，学校始终有权进入乙方（番禺食堂二楼）经营场地视察或维修房屋。
2. 经营场地严格限制在番禺食堂二楼工作场所内，乙方不得超场地范围经营，不得占用公共场地(包括公共通道)，未经学校有关部门批准，不得将产品拿到食堂门口、各宿舍门口或马路口等公共场所摆卖。
3. 乙方（番禺校区食堂二楼）所有售卖应使用校园一卡通卡机和（或）学校认可的支付设备售卖，如消费者有现金消费（含外卖消费）需求，须经校园一卡通现金收银机等校方同意的方式收取。乙方须提供所使用的收费平台账号、密码给甲方，甲方有权掌握食堂二楼就餐人员数量、餐费等信息。
4. 乙方按照甲方要求设置校园一卡通卡机和（或）学校认可的支付设备，费用由乙方负责。乙方拥有本项目校园卡终端机的使用权，负保管责任，终端机的日常维修、管理费用由乙方负责。
5. 乙方须履行招投标文件的要求、承诺，本合同书中未明确表述或未约定的，以招投标文件为准。
6. 若本合同条款有与招投标文件表述不一致的地方，以招投标文件(招标文件第四章合同条款及格式所列的合同的参考文本除外)为准。

十三、合同终止

如果一方严重违反合同，并在收到对方违约通知书后在 30 天内仍未能改正违约的，另一方可立即终止本合同。

十四、通知送达



乙方送达联系人：黄辉，联系方式：13286834199（电话/电邮），送达地址：广州市白云区同和街斯文井居委会 501，甲方按本地址通知即视为送达乙方；如乙方送达联系人、联系方式及地址发生变更，乙方应于变更前3日内书面通知甲方，否则，由乙方承担所有法律后果。

十五、法律诉讼

签约双方在履约中发生争执和分歧，双方应通过友好协商解决。若经协商不能达成协议，则向甲方所在地人民法院提起诉讼。受理期间，双方应继续执行合同其余部分。

十六、其他

1. 本合同正本玖份，具有同等法律效力，甲方执柒份，乙方执壹份，招标代理机构壹份，合同自双方法定代表人或授权代表签名盖章之日起即时生效。

2. 本合同未尽事宜，由双方协商处理。

3. 附件：《食堂管理及量化考核办法》

（以下为签字页，无正文）

甲方：广州医科大学

法定代表人：赵醒林

签约代表：王辉

地址：

电话：37103143

传真：

签约日期：2024年8月1日 签约日期：2024年8月1日

签约地点：广州市番禺区新造镇新造路1号广州医科大学

乙方：广州市林御饮食管理服务有限公司

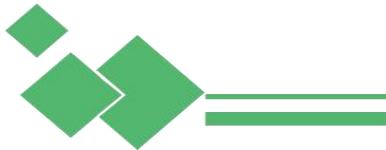
法定代表人：黄辉

签约代表：黄辉

地址：广州市番禺区新造镇新造路1号

电话：35620079

传真：



3.2、中标通知书

广东信诚招标代理咨询有限公司

中标通知书

广州市林御饮食管理服务有限公司：

广东信诚招标代理咨询有限公司受广州医科大学的委托，就“广州医科大学番禺校区食堂二楼餐饮服务采购项目（项目编号：3587-2422GZG30513）”项目采用公开招标方式进行采购，按规定程序进行了开标、评标会议。经评标委员会评审，采购人确认，贵单位为本项目的中标供应商，中标项目内容详见招标文件。

中标（成交）供应商名称：广州市林御饮食管理服务有限公司

合同履行期限：采取“5+3”模式。第一个合同期为5年，中标人与学校签订服务合同，在服务期间，学校定期组织量化考核（考核标准详见附件1《食堂管理及量化考核办法》），内容包括但不限于：不少于一年两次的师生满意度抽样调查；前期资金投入情况；每月一次的环境卫生、食品安全、消防安全、服务质量、饭菜质量、品种价格等方面综合量化考核（具体考核由采购人组织开展）。每年的月度考核平均得分均达到80分以上（按满分100分计算），中标人继续经营第二个合同期3年。累计服务期限原则上不超过八年。

用户单位：广州医科大学

联系电话：020-37103132

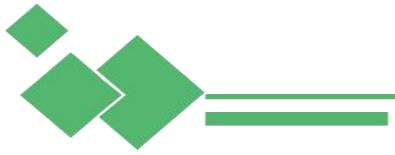
请贵单位自接此通知书后依照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及相关规定按时并按招标文件确定的事项和投标文件的承诺与采购人签订政府采购书面合同。

特此通知！

广东信诚招标代理咨询有限公司

2024年7月11日





3.3、评价证明

证明

兹证明广州市林御饮食管理服务有限公司，自2024年8月起承担广州医科大学番禺校区食堂二楼餐饮服务采购项目的经营职责。该食堂占地面积达3000平方米，每日为校内超过9000名师生提供高质量的膳食服务。

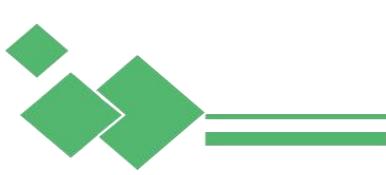
在林御公司的经营管理下，食堂运作规范有序，员工素质与服务态度均经过精心培训，效果显著。在此期间，食堂未发生任何食品安全事故、消防安全事故或员工违反校规校纪等不良事件。

林御公司在我校经营期间，食堂在服务、卫生、形象等方面均表现出色，赢得了广大师生的高度认可与好评，满意率评分高达92.8分。

联系人：郑老师 13044266170

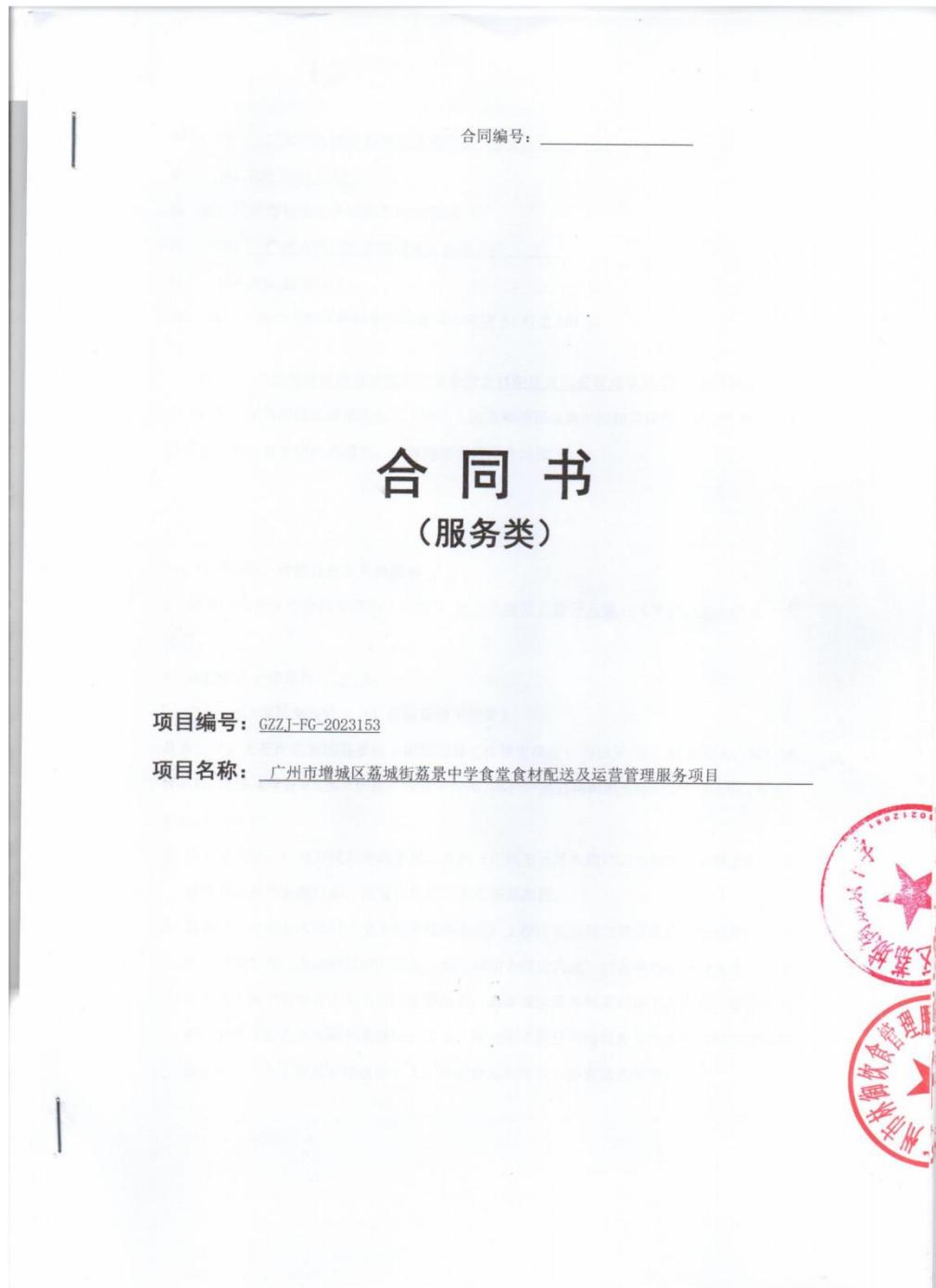
特此证明！

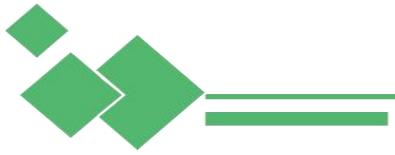




4、广州市增城区荔城街荔景中学

4. 1、合同





甲 方: 广州市增城区荔城街荔景中学

电 话: 020-82611143

地 址: 广州市增城区荔城街增城大道 28 号

乙 方: 广州市林御饮食管理服务有限公司

电 话: 020-36977977

地 址: 广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街 24 号之 101 房

根据 广州市增城区荔城街荔景中学食堂食材配送及运营管理服务项目 的采购结果, 按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》的相关规定, 经双方协商, 本着平等互利和诚实信用的原则, 一致同意签订本合同如下。

一、合同金额、价格及投入人员要求

1、运营管理部分的合同金额为(大写): 壹佰伍拾陆万捌仟元整元(¥1568000.00 元) 人 民币。

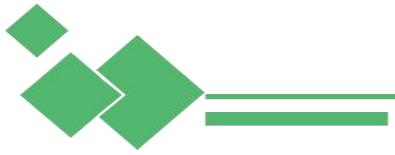
2、食材配送下浮率为 15 %。

① 供货定价=市场基准价×(1-投标报价下浮率)

具体例子: 五花肉的市场基准价(根据招标文件规定核定)为15元/斤, 根据公式: 实际结算价格=市场基准价×90% (1-投标报价下浮率10%), 则五花肉的实际结算价为15元/斤×90%=13.5元/斤。

② 市场基准价: 广州市发展和改革局公布的《广州市五区农副产品市场零售价格表》中增城区有发布的农副产品, 按发布价格作为市场基准价。

③ 其他《广州市五区农副产品市场零售价格表》上没有的品种市场基准价定价程序: 每月两次由甲方和乙方共同到甲方附近市场(以甲方指定为准)对各种商品询价并得出各种商品的市场平均单价作为当月市场基准价。具体询价品种和类别由甲方指定, 市场平均单价由甲方和乙方共同书面确认。春节、国庆等节假日期间以及灾害性天气持续时间较长的月份, 由于供货价格波动太大, 其定价原则可双方协商适当放宽。



3、投入人员要求

3.1 本项目服务团队配置如下：

岗位	人员数量	备注
项目负责人（兼安全员）	1人（持中级或以上食品安全管理 员证）	1.1 提供无犯罪记录证明。 1.2 身体健康，没有精神病史或抑郁症等之类心理病症，具有健康证；
经理助理（兼采购员）	1人	1.3 项目团队成员工作认真负责，男性成员年龄要求 60 岁以下，女性成员年龄 55 岁以下；
出纳员（兼充值员）	1人（需甲方认可）	1.4 团队服务人员具有相关工作经验；
会计员（兼仓管员、质检员、档 案资料员）	1人（需甲方认可）	1.5 项目服务团队中需至少配备一名食品质检员。（具备相关资格证书）
厨师长	1人（持厨师证）	
厨师	3人	
带班	1人	
厨工（兼洗碗工及保洁员）	15人	
水电维修工	1人（持电工证）	
合计	25人	

3.2 乙方应尽量保持主要岗位服务员工【包括项目负责人、厨师、安全管理员及文员】的相对稳定，需要调整时应提前 10 天告知甲方。

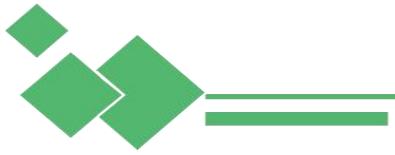
3.3 乙方须为投入本项目的服服务员工购买社保。服务员工必须取得有效的健康合格证明方能上岗，其中食品安全管理员必须取得中级等级证书才能上岗。所有的服务员工的健康证复印件须交由甲方备案。

3.4 乙方要定期对服务员工进行安全、卫生要求及操作规程的培训，遵守甲方各项规定，培训资料交甲方存档。

3.5 乙方应当按照《中华人民共和国劳动合同法》等相关法律法规的要求与聘用的服务员工签订劳动合同，对聘用的服务员工必须严格管理，对服务员工行为负全责，如服务员工违反甲方的管理规定或触犯国家法律等，由乙方承担全部责任。乙方或其服务员工因各种纠纷影响或可能影响甲方声誉和教学秩序，甲方有权无条件终止合同并没收履约保证金。引致甲方遭受损失的，甲方有权向乙方提出索赔。

3.6 乙方聘用的服务员工要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴统一的工作服，戴好工帽、口罩、手套，不能戴首饰、不能留长指甲，做到衣冠整洁，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女服务员工不得浓妆艳抹，不能披头散发，男服务员工不



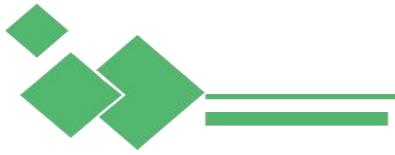


得留胡须。

- 3.7 乙方服务员工应做到热情待人，文明服务；不准与师生争吵，更不准打骂师生，违者立即离职清退，造成严重后果的必须追究刑事责任。
- 3.8 乙方服务员工在工作期间若有传染疾病，乙方应立即隔离带病者并及时妥善安排其他员工接替工作，并对其所在的工作区域进行全面消毒。
- 3.9 严格执行厨房服务员工晨检、午检制度。依照《中华人民共和国食品安全法》建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度。厨房管理员工应具备良好的个人卫生习惯。应在每天上班前，对每名厨房服务员工的健康状况进行检查，禁止带病（如发热、腹泻、皮肤伤口或感染等有碍食品安全病症的）上岗，并将检查情况记录在案。
- 3.10 在服务期内，乙方服务员工发生人身损害事故的，以及由于乙方原因导致甲方师生人身损害事故的，所有的法律责任与损失由乙方承担。

二、服务内容

1. 食材购买：按照就餐人数和一周食谱，协助购买必要的食材，食材供货价格结算方式详见本合同“八 食材结算要求”，要求食材采购支出金额要约占经营总收入的 70%。
2. 农药残留检测：每天对购买的生鲜食品材料取样，进行农药残留检测，并按规定详细登记。同时应做好食品留样、进货索证等常规安全手续。农药残留检测结果、食品留样结果与进货索证单据（具体参考溯源标准及要求）等相关资料建立台账存档，原件保存时间不得少于两年；食品留样样本保存在特定区域，保存时间不得少于 48 小时；每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g，并记录留样日期、食品名称、留样具体时间、批次、留样人员、审核人员、弃样时间等信息。所需检测和取样保留的试纸、药品等由乙方提供及承担费用，检测结果不合格须及时向甲方汇报，并及时采取补救措施。
3. 妥善做好食品贮存：食品和非食品库房应分设；食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于食品专用塑胶桶（箱），并张贴食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。
4. 加工：按照厨房专业要求，一是每天对配送的食品材料进行初加工，把蔬菜、瓜果、肉类、副食品等清洗处理好；二是按照一周食谱进行烹调加工，保证饭菜煮熟煮透，卫生营养，菜品可口；三是做好营养餐等特殊需求的加工处理。
5. 菜式要求：每周一提供下周菜谱及食材清单供甲方参考，并在甲方批准确认后于每周一在食堂公布。
6. 售餐要求：现场售餐。
7. 餐具的回收、清洗及消毒工作：饭盒分装前必须提前回收、消毒，厨房公用用具必须每



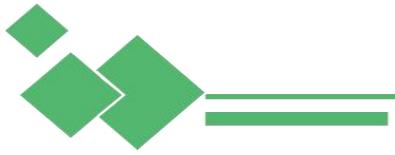
餐清洗消毒。按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求及时清洗食品容器、餐具，定期消毒，并存放在专用且结构密封的保洁设施内备用。不得使用未经清洗和消毒的餐具。食品加工过程应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》要求。需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其烹饪时食品中心温度应不低于70℃。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。

8. 每天做好厨房的清洁卫生，每周进行大扫除。
9. 管理：按A级食堂标准管理。档案、日常管理资料等一切管理工作由乙方负责。

三、服务要求

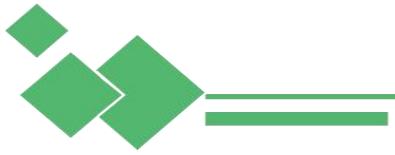
(一) 总体要求

1. 乙方必须协助甲方取得《食品经营许可证》，必须健全各项管理制度，必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、跟甲方签订的合同，明确管理食堂的责任和义务，始终坚持为教育教学服务，为师生服务。
2. 乙方必须按甲方要求做好食堂管理的台账资料，做好收入支出的预算和成本控制，每周一次向甲方汇报食堂经营管理情况。
3. 乙方要积极配合甲方和政府有关部门对食堂组织的专项检查和常规检查。
4. 乙方所提供的食品必须按营养菜谱提供高蛋白、营养均衡、符合学生长发育需要各类菜肴供学生享用，并根据师生不同的口味，市场行情的变化，烹制出色、香、味俱全且营养丰富的饭菜。
5. 乙方必须在甲方指定时间前做好食堂的开餐准备工作，保证在甲方开课时正常供餐。
6. 乙方所提供的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的要求，确保食品卫生安全，不得为转基因食品。如在承包期内发生食品中毒等重大责任事故，损害就餐师生身体健康，严重影响甲方正常运作的，乙方必须依法承担由此造成的一切责任和经济损失。
7. 食堂区域及周边的环境卫生由乙方负责。及时清扫食品袋、纸盒、塑料瓶等杂物垃圾，做好防鼠、防蝇、防蟑螂的工作。注重食堂区域及周边环境的保洁，垃圾桶的垃圾及时清理。
8. 上课期间食堂禁止营业，经营时间要以不影响甲方教学秩序为准，服从甲方安排，严禁超时经营。
9. 乙方保证遵守甲方所有管理规定并接受甲方的监督管理；未经甲方书面同意，不对本项目任何动产、权利进行转租、转让、担保、质押、闲置或交由第三人使用。



10. 乙方必须遵守和执行甲方的治安、消防等规章制度，做好安全生产工作，接受甲方和公安部门的治安管理。乙方应自觉维护服务场所内的所有消防安全措施，严禁把消防设施作消防以外的用途使用，一经发现，将按国家的有关规定进行处罚。
11. 师生所预存用餐费用必须由甲方收取，存入甲方食堂独立账户，归甲方管理，每月由甲方经此账户支付管理团队人员工资及购买社保等，要求收入总金额中的 70%用于购买食材，其余 30%用于支付乙方管理团结人员工资、其他福利、食堂设备设施的添置及维修维护、水电及天然气等费用。
12. 乙方的项目负责人应在岗在位，亲自参与食堂管理，倾听甲方或师生意见，不断提高服务水平和食品质量。在甲方召开膳食工作会议时，乙方的项目负责人应到场参加，虚心听取学生代表及职能部门意见，并及时进行整改。乙方应树立热情为广大师生服务的观念，降低成本。努力做到物美价廉，优质服务。
13. 按甲方医疗室的通知，提供病号餐服务，开膳时间保证有充足的开水供应。
14. 因停电、停水问题，乙方应想方设法确保师生正常开膳，并保证卫生、安全，符合营养膳食标准。
15. 就餐期间，餐厅内要保证有服务员及时清理餐桌上的剩饭菜，抹净桌面。
16. 乙方采购食材的，食材的配送按照甲方的要求。乙方保证卸货安全，且将送货车辆的车牌号码，送货人员的名单、送货的时间、送货的路线向甲方登记，若有变更的，应向甲方作出变更登记。
17. 乙方保证食材送货车必须于每日上午 7: 00 进入采购人指定地点送货，并于 7: 40 前完成送货并离开；每日下午 16: 00 进入甲方指定地点送货，并于 16: 40 前完成送货并离开。
18. 乙方保证送货车在甲方服务地点范围内安全驾驶，主动避让师生，且时速不得超过 5km/h。
19. 乙方保证送货车实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断（肉菜、水产）。
20. 乙方必须在服务期满之日起一个月内清场完毕，退出甲方指定服务地点，不得拖延。如遇特殊情况或其他不可抗力未能在服务期满前确定新的服务单位，乙方须继续提供食堂厨房服务直至新的服务单位接管为止，服务费用按原来标准按实际延长时间计算。
21. 乙方须做好传染病防控工作。

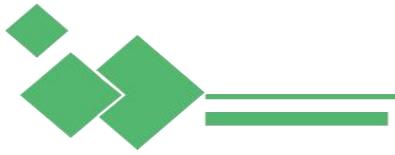
（二）场地和设备设施要求



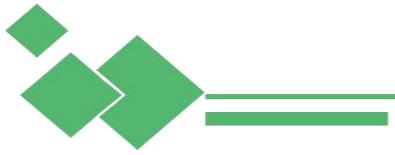
1. 设施设备要严格按照使用规程操作，并建立维修保养制度。定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施设备，确保良好运行。设施设备的维护、保养由乙方提出维护保养计划，并报请甲方审核，甲方审核批准后实施，费用由甲方食堂独立账户中支付。
2. 服务期内，如确需新增设施设备，须由乙方提出申请，经由甲方审批同意后，如由乙方自行购置的，相关费用由乙方承担；如由甲方购置的，购置必须按上级相关规定程序进行采购，相关费用由甲方食堂独立账户中支付；如因乙方新增设施设备对食堂的场地及原有设备设施产生损坏的，乙方须恢复原状。否则甲方有权委托第三方代为维修，所需费用由乙方承担。
3. 服务期满，一切设施设备（包含由乙方出资自行购置的）必须归还甲方所有。乙方不得损坏及带走，否则按价赔偿。
4. 食堂现有固定资料具体由甲方和乙方签约后双方共同清算核准。设备属于甲方的，双方对所交接的物资进行点算核准，已损坏物资由乙方维修后使用，不能维修的报废处理；双方要确定所交接的物资的使用年限，使用年限到时，不能继续使用的要进行报废，并在双方的交接清单上删除并签名确认。合同终止时，乙方按交接清单上的数量归还甲方，并确保设备能正常使用，如有损坏，按价赔偿（自然损耗和报废的物资除外）。
5. 服务期内，乙方对食堂区域的治安保卫、安全防火、防盗等工作负责，保证食堂区域内所有设施设备及不动产的安全。乙方聘用的员工安全责任由乙方负责。如用电、用水、用气等不注意安全引起严重的生产事故或发生意外死亡事故，乙方必须依法承担全部责任和全部经济补偿。如因此导致影响或可能影响甲方声誉和教学秩序，甲方有权无条件终止合同并没收履约保证金。引致甲方遭受损失的，甲方有权向乙方提出索赔。
6. 乙方须爱护消防设备设施，禁止使用消防水搞清洗。

（三）膳食供应标准及要求

1. 早餐品种应多样化供选择，包括但不限于粥、粉、面以及点心等品种。
2. 午餐及晚餐应多样化供选择，以新鲜肉菜为主（半成品、速冻食品等不得超过品种的20%）；
基本套餐为2荤1素或2素1荤和一份汤水（米饭和汤水根据需要免费添加）。
3. 特色餐：待条件成熟后可协商实行。
4. 各类菜肴份量、品种要求（以饭餐供应时计算）：
 - ① 菜炒肉（不带骨）：每份肉 ≥ 75 克+菜 ≥ 150 克或每份肉 ≥ 75 克+瓜类 ≥ 125 克；
 - ② 素菜类：每份素菜 ≥ 175 克；



- ③ 菇、菌、笋类：每份菇、菌、笋 \geqslant 100 克；
 - ④ 净青菜类：每份蔬菜 \geqslant 175 克；
 - ⑤ 净肉类：每份净肉 \geqslant 100 克（带骨肉类 \geqslant 125 克）；
 - ⑥ 净肉中的新鲜肉与冰鲜肉的比例须大于 1:1。
 - ⑦ 米饭不限量供应，以不浪费为原则。
 - ⑧ 每餐有足够的份量供应，规定时间内不能出现断供现象。
5. 能承担甲方举办各类活动的就餐需要，乙方应无条件为甲方提供围餐供应及服务。
6. 乙方在节假日期间必须配合甲方安排员工值班，为留校的师生提供膳食。按甲方医疗室的通知，提供病号餐服务，开膳时间保证有充足的开水供应。
7. 供餐时间：按甲方的要求执行。
8. 乙方应当维护好甲方食堂仓库、厨房进出口等位置的视频监控系统，确保视频监控系统能正常使用。
9. 乙方所烹饪的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的要求，确保食品卫生安全。如在服务期内发生食品中毒等重大责任事故，损害师生身体健康，严重影响甲方正常运作的，乙方必须依法承担由此造成的一切责任和经济损失。
10. 食品烹饪完成后至售卖前的时间间隔最长不得超过 2 小时。食品加工完毕后应做好保温等措施，防止食品受凉、受污染等。
11. 必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐坏变质和感官性状异常的食品及原料。如食材出现腐坏变质和感官性状异常，须及时向甲方汇报，按照甲方的要求对上述食材做妥善的无害化处理。
12. 严格按照规定使用食品添加剂。严禁使用非食用物质加工制作食品（包括但不限于亚硝酸盐等）。
13. 食品卫生要做到以下几点：
- ① 菜一般当天购进当天食用，放置时间不得超过两天，变质食品不准使用；
 - ② 菜要去掉老、黄叶，米要淘洗两遍或以上，瓜果要去皮洗净；
 - ③ 菜要炒熟煮透，油炸食品不得炸糊；
 - ④ 装生熟食物的器皿必须用标识分开，不得用手直接拿放，生、熟食品、成品与半成品必须分开存放；
 - ⑤ 剩余食品必须采取保鲜措施或冷藏；
 - ⑥ 食品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，必



须无条件退货或更换商品；

- ⑦ 罐装食品（盐、油）必须标识清楚，要有卫生许可证号、有效日期并符合卫生要求；
- ⑧ 菜、肉类、干货、成品和半成品必须分类存放，不得混放式放置地上。

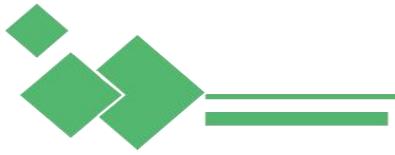
（四）管理要求

1. 乙方应建立基本的管理制度，包含但不限于包括风险管理制度、厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等。
2. 在符合国家、地方和行业的餐饮、食品卫生质量标准的前提下，乙方要有服务质量和服务标准化管理办法，设立原材料加工标准、配制标准、烹调标准、卫生标准等，生产加工过程统一标准、规格、程序，确保菜肴食品质量的卫生可口。
3. 乙方应明确各岗位的目标和责任，对生产过程和物料处理实施管理，提高工作效率，确保饮食安全，物料足量、降低餐饮成本，厉行节约。
4. 若合同执行期间因乙方原因，发生卫生、安全事故，造成员工伤亡或财产损失的，则甲方有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。
5. 乙方应对厨房及餐厅设施、设备、燃气、水电正常使用与管理，严格按使用规程操作。因使用不当造成损坏或事故的，由乙方承担全部责任。
6. 乙方签订合同后应按甲方的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。
7. 乙方必须能够严格把好卫生关，注重搞好厨房的卫生环境，能够严格做好食品储藏、食品加工卫生和餐具消毒等基本工作必须达到有关标准要求，能够通过卫生部门的卫生审查。
8. 乙方必须制定和执行食品卫生安全管理制度。一旦发生食物中毒或其他食源性疾患事故，必须立即向甲方报告及采取相应的措施。
9. 乙方必须接受甲方对伙房服务进行全方位监督、检查和质量评估工作。
10. 因乙方的原因造成卫生、安全、消防、环境等问题和其他管理问题的，乙方应承担全部责任，甲方不负任何责任。如乙方的行为造成甲方的场地、设备等损失，乙方应予以赔偿。

（五）服务质量考察及考核标准

1. 服务质量考察

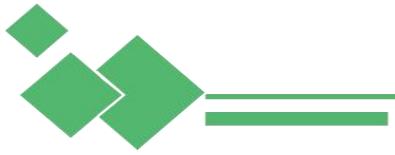
甲方每学年对乙方进行两次服务质量考察验收，根据服务质量考核表，采用满意度调查方式进行调查。每次质量评分应 $\geq 60\%$ ，如满意度低于 60%，甲方可出函警告，如连续发生



两次且不按要求整改的，可对中标单位作出处罚或提前终止合同，重新招标。

2. 服务质量考核表

项目	内容与标准	扣分方法	满分	检查得分
制度健全	1. 食堂卫生管理制度。 2. 各岗位职责。 3. 仓储保管制度。 4. 卫生责任划分制度。 5. 粗加工管理制度。 6. 清洁消毒制度。 7. 烹调加工管理制度。 8. 面点操作管理制度。 9. 安全防范制度与措施。 10. 食堂人员个人卫生制度。	管理制度上墙公布，每缺少一项扣1分，未按制度执行扣1分 / 项次。	10	
品质保障	1. 不得有霉烂、变质、老化的蔬菜食品入库。 2. 捣菜人员必须将不合格的菜品分出来。 3. 成品、半成品、调料必须有厂商、生产日期、合格证。 4. 烹饪加工品质控制有指定的专业责任人。	现场随机抽查，违反一项扣5分。	20	
品质口味	1. 是否每两天对荤菜品种变化调整。 2. 是否每三天对蔬菜品种搭配变化调整。 3. 是否每周对点菜、汤品进行变化翻新。 4. 每餐有无约定品种供应。 5. 每周是否有克重和配比的菜单公布。	现场抽查，违反一项扣4分。	20	
清洁卫生	1. 熟食品、面点、酱菜等有防蚊蝇措施。 2. 操作间地板、墙壁无油污、水渍，厨具、设备清洁，定位整齐。 3. 就餐大厅地面、门窗清洁，无积尘、蛛网，铺设整齐。 4. 厨具、餐具按规定消毒，摆放于固定位置，无污物、无水渍。 5. 食堂人员个人服装整洁，正确穿戴工作衣帽，无长指甲，无不良卫生习惯，且每年提供健康证。 6. 生熟分开存放于固定位置、标识明确。 7. 定期疏通排水沟和管网，确保畅通。 8. 无闲杂人员在烹饪间内。 9. 每周用洗涤剂擦洗餐桌、椅；	现场抽查，违反一项扣1.5分。	30	



项目	内容与标准	扣分方法	满分	检查得分
	10. 每周用洗涤剂擦洗大厅地面和地毯			
窗口服务	1. 窗口服务态度是否热情，发生与员工争吵每次扣 2 分。 2. 发生有效投诉每次扣 2 分。 3. 食堂工作人员衣服整洁，按规定戴帽子、口罩、手套等	现场抽查和员工投诉	5	
安全防范	1. 食品、储藏室专人管理、钥匙专管。 2. 餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。 3. 食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。 4. 餐样留存 48 小时，有食物中毒预案。	现场抽查，违反一项扣 2 分。	5	
民意调查	每季度进行一次民意调查，80 分为合格，低于 80 分每 5 分扣 1 分，高于 80 分每 5 分加 1 分	每季度调查一次	10	
		合计得分：	100	
检查人：	被检查人：	检查日期：		
整改意见				

3. 学校食堂满意度调查表

尊敬的老师/同学：

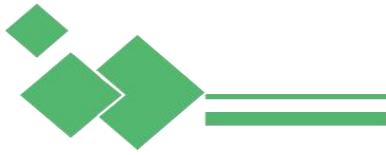
您好！我校正在对食堂进行_____年_____学期满意度调查，为学校改进餐饮服务工作做参考，请您于百忙之中抽出时间完成问卷，认真思考给出合理且珍贵的意见，再次感谢您们的支持与配合！

姓名：

所在年级/班级：

调查时间：

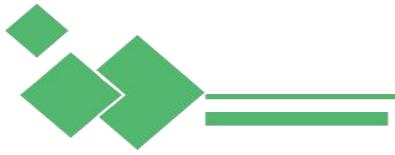
序号	评价项目	评价等级（满分 100）	请打分
1	饭菜质量 (10 分)	满意 (8-10)	
		基本满意 (5-7)	
		不满意 (0-4)	
2	饭菜品种 (10 分)	满意 (8-10)	
		基本满意 (5-7)	
		不满意 (0-4)	



3	饭菜价格 (10分)	满意(8-10)	
		基本满意(5-7)	
		不满意(0-4)	
4	食品卫生 (10分)	满意(8-10)	
		基本满意(5-7)	
		不满意(0-4)	
5	环境卫生 (10分)	满意(8-10)	
		基本满意(5-7)	
		不满意(0-4)	
6	餐具卫生 (10分)	满意(8-10)	
		基本满意(5-7)	
		不满意(0-4)	
7	服务态度 (10分)	满意(8-10)	
		基本满意(5-7)	
		不满意(0-4)	
8	就餐秩序 (10分)	满意(8-10)	
		基本满意(5-7)	
		不满意(0-4)	
9	反馈渠道畅通 (10分)	满意(8-10)	
		基本满意(5-7)	
		不满意(0-4)	
10	投诉处理响应速度 (10分)	满意(8-10)	
		基本满意(5-7)	
		不满意(0-4)	

(六) 代购食材的品质要求

1. 由乙方代购的食材需符合国家、食品部门的有关标准和下列要求：
 - 1) 鲜肉、畜禽等肉类的品质要求：
 - ① 乙方根据自身经营资质和情况自行制清单向甲方提供。
 - ② 清单内容包括但不限于：商品名称、品牌、规格、生产商、产地。
 - ③ 在服务期内，甲方根据乙方所提供的清单内容向乙方发出供货通知。(此表仅供参考，



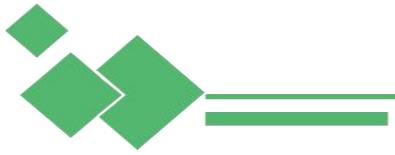
(包括但不仅限于以下品种, 可根据实际情况增减品种)

序号	品名	质量描述
1	瘦肉	脂肪含量低于 5%, 肉筋膜比较少, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润。
2	排骨	形状正常, 无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味, 肉有弹性, 用手摸没有黏液。
3	去皮五花肉	肥瘦比例为 6:4, 肥膘 1cm 以内, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白。
4	去皮上肉	肉呈均匀的红色, 有光泽、肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白无霉点。
5	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色, 有光泽, 脂肪呈白色或微黄色, 肌肉外表微干或风干膜, 或外表湿润, 不粘手, 良质冻牛肉的肌肉结构紧密, 有坚实感, 肌纤维韧性强。
6	白条鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 规格从 0.6Kg—1.5Kg, 鸡的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。
7	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1Kg, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸭的正常气味。

2) 鲜鱼等水产类的品质要求:

- ① 乙方根据自身经营资质和情况自行编制清单向甲方提供。
- ② 清单内容包括但不限于: 水产名称、规格、生产地。
- ③ 在服务期内, 甲方向乙方发出采购内容等供货通知, 乙方根据甲方要求和标准严格进行现场加工。
- ④ 乙方为保证鱼类新鲜, 根据甲方的时间要求准时供货。(此表仅供参考, 包括但不仅限于以下品种, 可根据实际情况增减品种)

序号	品名	质量描述

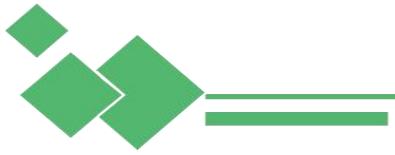


序号	品名	质量描述
1	鲩鱼	每条不低于 1000g, 新鲜生猛, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片完整, 身上覆有透明黏液层, 皮肤天然色泽明显, 无伤痕, 无异味。
2	鲩鱼芯	形状正常, 无多余的脊骨和鱼膜、肥油。放血干净, 呈鲜色或有荧光色、无异味, 用手摸肉有弹性, 切口肉微凸, 没有血水和杂质。
3	海鲜	重量均匀、达标, 新鲜生猛, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片完整, 身上覆有透明黏液层, 肉身的皮肤天然色泽明显, 无伤痕, 保持新鲜海产品应有的弹性, 带有正常的海腥味而无异味。

3) 冻品类及其制品的品质要求:

需有出厂日期、保质期, 品质优良包装过关, 无掺假。外包装上应当以中文标明规格、产地(具体到州/省/市)、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容, 进口冻品目的地应当标明为中华人民共和国, 加施国家或者地区官方检验检疫标识。(此表仅供参考, 包括但不仅限于以下品种, 可根据实际情况增减品种)

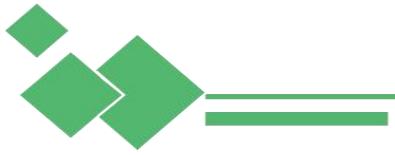
序号	品名	质量描述
1	仓鱼	每条不低于 200g, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
2	带鱼	每条不低于 500g, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
3	泥猛鱼	每条不低于 200g, 无头, 无内脏, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
4	香菇贡丸	15g/粒(500g 约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定, 其中水分≤60%, 蛋白质≥10%, 脂肪≤25%, 淀粉含量≤10%, 重量约 80 个/公斤。



5	牛肉丸	15g/粒(500g 约 40 粒)，具有弹性，水煮后用手捏应不易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%，重量约 80 个/公斤。
6	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
7	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
8	冻排骨	交货以干净、新鲜，色泽明显，肉呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，形状正常，无多余的脊骨和骨膜、贅肉，用手摸没有黏液。
9	鱿鱼	每条不低于 200g，皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
10	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
11	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
12	肉胶	肉胶呈鲜红色或暗红色，无异味，具有良好的弹性，符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%。

以上所有肉类、水产品等必须符合以下标准：

样品类别	项目	指标 (mg/Kg)	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第 235 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
畜禽	兴奋剂	不得检出	农业部公告第 176 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	磺胺类（总量）	≤0.100	农业部公告第 235 号

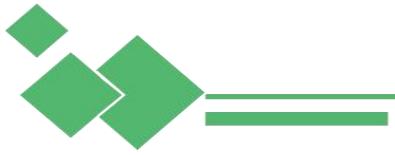


注：以上标准如有更新，按最新的标准执行。

- 4) 蔬菜、水果类的品质要求：叶菜类要求使用率不低于 90%。
- ① 色泽：正常、无变色、光泽、洁亮鲜艳。
 - ② 硬度：叶菜挺立、爪菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。
 - ③ 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如挤压、压伤、碰伤切口、裂伤等。
 - ④ 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。
 - ⑤ 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。
 - ⑥ 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。
 - ⑦ 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。
 - ⑧ 叶菜类：要求“干水”，不湿手及包装。
 - ⑨ 有包装菜：应完整、干净。
 - ⑩ 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，无萎蔫、不成熟现象。
 - ⑪ 瓜菜类：个大均匀、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。
 - ⑫ 根菜类：挺实、无软化、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常、无生芽现象。
 - ⑬ 水果类：个大均匀、成熟、新鲜、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常。

供菜重量需达到甲方的供货需求重量。

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品需有无农药残留检测报告。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	瓜类	冬瓜	产品需有无农药残留检测报告。
7	瓜类	青瓜	
8	瓜类	白瓜	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，不带泥土，无畸
9	瓜类	南瓜	
10	瓜类	罗卜	
11	瓜类	番茄	
12	芽苗类	大豆牙菜、绿豆牙菜	产品需有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
13	豆类	豆角	产品需有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，列病虫害斑。食豆仁类：



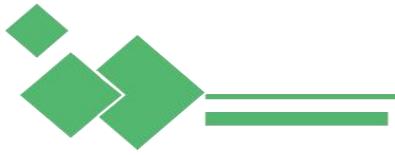
			籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
14	辛辣类	生姜	产品需有无农药残留检测报告。
15	辛辣类	蒜头	产品需有无农药残留检测报告。
16	辛辣类	生葱	产品需有无农药残留检测报告。

瓜、果、蔬菜必须符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/Kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

5) 食用油类的品质要求：

- ① 基本要求：外包装完好，有国家 SC 食品生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
- ② 符合国家 GB/T 1534-2017 一级花生油标准，加热试验 (280℃) 油色不得变深，无析出物。
- ③ 成品花生油的包装、运输和储存，需符合保质、保量、运输安全和分级储存的要求，严防污染。不得混有其他食用油、非食用油或杂质。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，保持车辆清洁、卫生。
- ④ 食用油包装材料规定不回收，以免引起污染。
- ⑤ 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
- ⑥ 花生油质量要求：(GB1534-2017) (标准如有更新，按最新标准执行)
- ⑦ 大豆油质量要求：大豆油质量要求 (GB1535-2017) (标准如有更新，按最新标准执行)



⑧ 菜油质量要求：菜油质量要求（GB/T 1536-2021）（标准如有更新，按最新标准执行）

6) 大米质量标准：

- ① 有国家SC食品生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2016）（该标准只做参考，按最新标准执行）。
- ② 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等，符合国家粮食卫生标准。
- ③ 大米包装规格：50Kg/包、30Kg/包、15Kg/包。

7) 干货、副食品、调味品及杂货类的品质要求：

- ① 散装干货和豆类、调味品等具有固有的气味和滋味，无异味、无杂质。
- ② 菇类要进行初加工，除杂质、豆类必须进行初步分拣、精选，剔除杂物（砂、石等）。
- ③ 参考清单（此表仅供参考，包括但不仅限于以下品种，可根据实际情况增减品种）

食盐	梅菜	红豆	冰糖	沙茶王	绿豆
紫菜	米粉	木耳	蚝油	豆腐干	蛋类
豆腐	皮蛋	生粉	萝卜丁	老抽	白糖
豆豉	茶树菇	汤料干货	凉茶材料	生抽	白醋
云耳	酸梅酱	红糖	雪菜	甜面酱	芝麻油

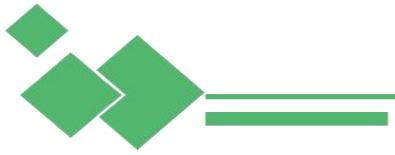
④ 副食品的质量基本标准要求符合国家行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。甲方可根据实际情况对需要的副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品甲方有权拒绝接受。

⑤ 所有副食品调味料均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有“SC”标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

8) 熟食类的品质要求（此表仅供参考，包括但不仅限于以下品种，可根据实际情况增减品种）

烧鸭	烧肉	叉烧
烧鸡	烧鹅	/

① 熟食类的质量基本标准要求符合国家行业标准，干爽、完整、无虫蛀、无杂质，保持应



有的色泽。

- ② 确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便。从加工、包装、运输、贮存全部符合国家规定标准。甲方可根据实际情况对需要的熟食类食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的熟食类食品甲方有权拒绝接受。

③ 蒸包类的质量标准：

蒸包应按照《速冻面米制品》(GB 19295-2021, 标准如有更新, 以最新标准为准)中包子速冻预包装食品的标准执行。包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数, 且包装箱上必须贴有SC标志。

④ 面包类的质量标准：

以小麦粉、酵母、食盐、水为主要原料, 加入适量辅料, 经搅拌面团、发酵、整形、醒发、烘烤或油炸等工艺制成的食品, 以及烤制成熟前或后在面包坯表面或内部添加奶油、人造黄油、蛋白、可可、果酱等制品。

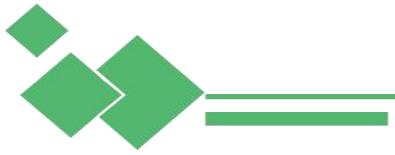
- ⑤ 均为正规厂家生产, 包装完整, 所有产品标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

(七) 溯源标准及要求

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的, 乙方要严格按照“溯源标准”。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的, 应拒收。标准如下:

票证要求 食品种类	生产(供应)企业的资质证明: (首次供应时提供)	产品票证要求
蔬菜	《企业法人营业执照》副本或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告。每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

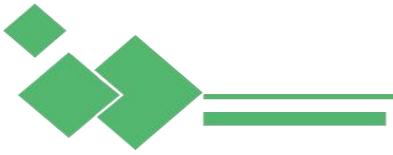




肉类	《企业法人营业执照》副本或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	每批次产品提供《出境动物产品检疫合格证》、《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》
粮油	生产企业《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本	每批次产品提供《出厂检验报告》；每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、杂货类等	《企业法人营业执照》副本或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》	货物清单，加盖乙方公章的货物清单（送货单）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

六、甲乙双方的权利和义务

- 1、严格遵守党和国家有关的法律法规、廉洁自律规定，以及相关行业的有关规定。
- 2、严格执行合同的条款，自觉履行合同双方的权利、义务和责任。
- 3、甲乙双方的业务活动坚持公开、公正、诚信、透明的原则（除法律认定的商业秘密和合同文件另有规定之外）不得损害国家和集体利益，违反相关行业管理的规章制度。
- 4、甲乙双方应建立健全内部廉政制度，开展廉政教育，公布举报电话，监督并认真查处违法违纪行为。
- 5、甲乙双方工作人员必须严格执行本合同的条款，不得与对方工作人员串通，损害单位的利益。
- 6、发现对方有违反本合同的行为倾向，有及时提醒对方纠正的权利和义务。
- 7、发现对方有违反本合同义务条款的行为，有及时向指定的监督部门举报、建议给予处理



并要求告知处理结果的权利。

七、服务期间（项目完成期限）

委托服务期间自 2023 年 9 月 1 日至 2026 年 8 月 1 日止。

八、食材结算要求

1. 购买食材的费用由乙方代为支付，在甲方食堂运营独立银行账户中列支。凭双方签名确认的送货单在每月的服务费结算时统一结算费用。乙方购买的食材，供货价格为市场价格的扣除投标报价下浮率结算，要求食材采购支出金额要约占经营总收入的70%。
2. 包装成品（商品）的价格按以下方式作参考：每月两次甲方和乙方共同到甲方附近超市（以甲方指定为准）对各种包装成品（商品）询价，得出各种包装成品（商品）的两超市平均单价作为当月市场基准价。具体各种包装成品（商品）询价种类由甲方指定，两超市平均单价由甲方和乙方共同书面确认。
3. 每有一次实际供货价格高于通过以上方式核定的市场基准价的，将在考核时扣掉相应分數。
4. 食材实际结算价格必须包含市场调查、检验检疫费、质量检测费、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用、保险以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。乙方不得以其他形式向甲方索取任何额外费用。

九、履约保证金

1. 本项目的履约保证金为人民币叁拾万（¥300,000.00元），由乙方在与甲方签订项目合同前5个工作日内采用银行划账形式划入甲方指定银行账户。
2. 履约保证金用于补偿甲方因乙方的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失；
3. 履约保证金于合同期满，在乙方完全履行合同义务，并经甲方对食堂交接验收合格后15个工作日内无息一次性退还。如服务期间，乙方自行停止合同或违反合同有关规定被甲方终止合同的，履约保证金将全部归甲方所有。
4. 在本项目服务合同执行期间，如因乙方的过失或工作不配合的原因造成甲方经济损失的，甲方有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知乙方。乙方在收到甲方的通知后，应在3个工作日内补足被扣除的保证金，否则甲方有权终止合同。

十、付款方式

由甲方按下列程序付款：

1. 服务费按月支付，乙方须先垫付每个月的服务费及食材采购等与甲方食堂运营相关的所



有费用，并于下一个月10日前报送甲方审核，经甲方审核同意后15个工作日内支付乙方上一个月服务费款项给中标人。

2. 乙方凭以下有效文件与甲方结算：

- ① 合同复印件一份；
- ② 中标通知书复印件一份；
- ③ 甲方食堂运营收支情况明细一份，需由甲方和乙方双方代表核实并签名确认；
- ④ 乙方开具的全额合法普通发票；
- ⑤ 乙方银行确认书原件一份（对公账户）。

十一、保密条款

甲方所提供的所有数据、文字资料以及其他保密资料，乙方不得私自保留和提供、泄漏给任何第三单位或个人。

十二、违约责任与赔偿损失

1、乙方提供服务不符合招标文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 5% 的违约金。

2、乙方未能按本合同规定的交货时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 3% 的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3、甲方无正当理由拒收接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总标的 5% 的违约金。甲方如逾期付款，则每日按本合同总价的 3% 向乙方偿付违约金。

4、其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十三、退出机制

乙方如出现以下违约行为，甲方有权单方解除合同，没收乙方所有交纳的履约保证金，由此造成的经济损失及相关责任由乙方承担。

- (1) 招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得中标的，或经营情况发生变化不符合经营要求的。
- (2) 擅自中途停止营业或不正常营业，造成不良影响。
- (3) 将项目食堂的服务转包、分包给第三方或挂靠经营。
- (4) 发生师生食物中毒，或安全生产责任事故，且造成严重后果的。
- (5) 因各种原因发生学生罢餐等群体性事件，造成恶劣影响。
- (6) 在经营过程中，存在制假、掺假、售假或销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经甲方规劝、限期整改依然无效的。

- (7) 被有关部门责令停业整顿、行政处罚、吊销营业执照或取消相应服务资质等。
- (8) 在经营过程中出现严重影响甲方声誉和形象或严重造成甲方损失的其他行为的。
- (9) 甲方每个学期根据服务质量考核表采用满意度调查方式进行调查，发生 1 次服务质量考核结果评分低于 60 分的。
- (10) 甲方或增城区教育局每个学期会开展一次对饭堂服务、菜品等方面的学生满意度调查，如如满意度低于 60%的。
- (11) 甲方或相关职能部门在日常检查工作中，发现属于乙方的问题，发出整改通知书，乙方拒不整改或未按时整改的。
- (12) 乙方每天提供菜品少于 10 种或每周提供菜品少于 25 种。
- (13) 乙方不开设“明台”，提供粥、粉、面的

十四、争议的解决：合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，广州市增城区人民法院提起诉讼。

十五、不可抗力：任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十六、税费：在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十七、其它

1、本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4、除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十八、合同生效：

1、本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、合同一式陆份。甲方叁份、乙方、（监管部门）和招标代理公司各一份。



甲方:

法人代表:

签定地点:

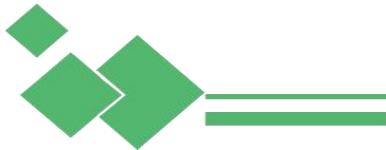
签定日期:2021年5月15日

乙方(盖章):

法人代表:

签定地点:

签定日期:2021年5月15日



4. 2、中标通知书

广州中经招标有限公司

中标通知书

广州市林御饮食管理服务有限公司：

广州市增城区荔城街荔景中学食堂食材配送及运营管理服务项目【招标编号：GZZJ-FG-2023153】进行了公开招标采购，经评标委员会评定、

媒体公示评审结果，现确定贵单位为中标人。中标结果如下：

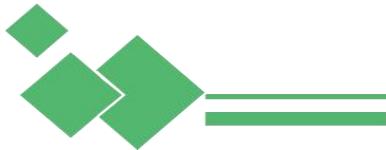
采购内容	服务期	服务名称	中标报价	备注
食材配送及运营管理服务	2023年8月15日起至2026年8月1日	食材配送服务	下浮 15.00% (下浮百分之十五)	市场基准价：广州市发展和改革局公布的《广州市五区农副产品市场零售价格表》中增城区有发布的农副产品，按发布价格作为市场基准价。
		运营管理服务	¥1568000.00 元/年 (人民币壹佰伍拾陆万捌仟元整每年)	

特此通知。

采购人联系人：邓老师

联系电话：020-62701377





4.3、评价证明

证明

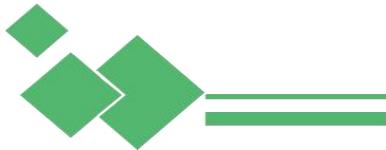
兹证明：我校食堂为广州市餐饮服务食品安全量化分级管理A级单位，食堂建筑面积为1521平方米，每日可为我校1300名师生提供膳食服务。

广州市林御饮食管理服务有限公司，自2023年9月至今负责我校食堂食材配送及运营管理服务项目以来，菜价合理、品种齐全、菜品种类更新快，深得我校师生好评。近期满意度调查为“优秀”。

特此证明。

广州市增城区荔城街荔景中学
2024年6月28日





5、襄阳第一中学

5.1、合同

襄阳市第一中学—食堂托管合同书

第一章 总则

第一条 订立合同双方：

襄阳市第一中学 以下简称甲方

广州市林御饮食管理服务有限公司 以下简称乙方

第二条 甲方为充分利用现有资源、提高后勤管理水平和服务质量，打造一流的后勤服务体系，根据《中华人民共和国民法典》的有关规定，经甲、乙双方充分协商后签订本合同，双方应共同遵守，严格执行，以保证办好学生食堂，服务全体师生。

第二章 托管项目、内容、期限、费税

第三条 托管项目、经营内容

乙方依法托管经营襄阳市第一中学学生食堂第一层楼，建筑面积约 2087 平方米。

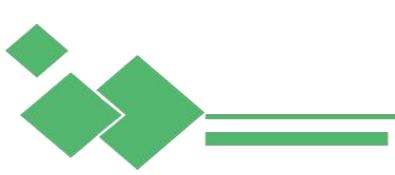
经营内容：自制的熟食品（不得加工四季豆及凉菜）。不能经营成品副食及自制饮料。

第四条 托管期限 3 年，合同一年一签：第一年 2024 年 1 月 21 日—2025 年 1 月 20 日。

第五条 费用管理

(一) 食品安全保险：合同签订之后向师生供餐之前乙方应向保险公司购买学校食堂食品安全保险。

(二) 水、电费交纳标准与方式



甲方每个学期对乙方用水、用电进行查抄，并据实向乙方下达交费通知单，乙方核实无误后于收到通知单 5 日内（如遇国家法定节假日依次顺延）以转帐的方式向甲方交纳本季度水、电费用。

水、电费收费标准按本地政府制定的相应计量收费标准执行，并随本地政策的调整而调整。

第六条 营业款结算

甲方按微机打印报表每月分两次据实（每月 15 日、30 日，节假日顺延）结算营业款。

第三章 设施、设备交接标准

第七条 设施功能布局

甲方向乙方提供的设施功能布局以设计部门原设计为基本条件，乙方不得改变设施结构，确需改动设施结构时，乙方应事先拿出详细方案，经甲方同意，原设计部门签字认可后再改变。如不影响主体结构，也应经甲方书面同意后方可改变。

第八条 设备标准

水、电、气、烟道、土建结构以甲方移交乙方时现状为准，乙方确因生产需要进行改造，经原设计部门签字认可或经甲方书面同意后对食堂设施结构及水、电、气、烟道进行的改变所发生的费用由乙方承担，乙方托管期届满向甲方移交一食堂时，将一食堂的装修改造残值和天然气管道系统残值、烟道系统残值及其他属于乙方所有但不能移动的设施设备均无偿转让给甲方所有。





(一) 托管期满,由乙方购置的可移动且移动后不破坏一食堂环境的设备设施归乙方所有,乙方所有的设备设施经甲方协调或请第三方评估作价可以协商转让给第三人。若在本合同约定时间内协商转让不成的,乙方自行处理。

(二) 炊具、冷冻、冷藏及保温设备、工作台、消毒设备、烟灶及其他生产用具均由乙方自理,要求达到不锈钢化(除学校已投入的设备外,其他设备及用具由乙方自理),托管期满不能移动的设施设备或移动后破坏一食堂环境的设备无偿转让给甲方所有。

(三) 不允许使用一次性碗筷或非降解塑料袋。食堂提供给学生使用的碗筷必须是消毒碗筷。

(四) 食堂使用的设备和消毒设施及操作程序必须符合政府职能部门关于食品生产安全的要求。

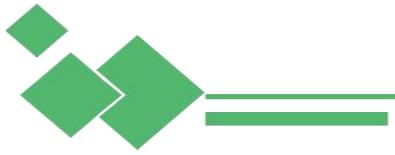
(五) 售饭系统必须是甲、乙双方共同认可的。

第四章 甲方的权利和义务

第一节 甲方的权利

第九条 对乙方的伙食质量、价格、安全、财务利润和服务工作进行检查和监督。不定期对乙方的伙食质量、价格、安全和服务等工作进行检查,如果检查发现有不符合有关规定的情况,视情节轻重处罚乙方1000-5000元。

第十条 对乙方发生违反《食品安全法》的经营行为进行批评制止,对乙方违反食品安全管理规定,对学校造成严重负面影响的,处罚乙方



5000-10000 元，并要求乙方赔偿因此给甲方及其他受害人造成的一切名誉损失、经济损失及精神损失。

第十二条 要求乙方不得将窗口转包或者分包。若发现乙方有转包或者分包嫌疑，经查实后处罚乙方不少于 10000 元，甲方有权解除合同。

第十三条 乙方员工发生违反国家法律法规或甲方校纪校规的行为时，有权督促乙方对违法或违纪员工予以批评教育或解除劳动关系或劳务关系。

第十四条 收取本合同约定的乙方应按时缴纳的水、电等费用。对乙方的帐目进行审核。

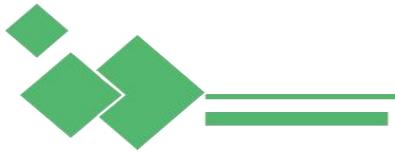
第十五条 检查、监督乙方通过公开招标确定信誉度较好的合法供货商。

第二节 甲方的义务

第十六条 在正常情况下保障乙方生产用水、用电、用气，如果发生停水、停电、停气的情况，积极配合乙方与有关部门联系，做好及时恢复水、电、气供应的协调沟通工作，并做好就餐师生的稳定工作。

第十七条 做好食堂基础设施的维修，保障食堂正常、安全运营。但由于乙方管理不善，造成甲方设施损坏，用电短路，给排水堵塞等事故应由乙方负责修复并承担费用。乙方购置和安装的设备设施由乙方自行维修。

第十八条 无偿给乙方提供员工集体宿舍。



第十九条 甲方负责为乙方提供微机系统服务，协调好乙方与校内外相关部门的关系，负责水电气供应，确保乙方正常生产经营。

第二十条 甲方在正常教学活动期间，校园实行全封闭式管理（中午走读生可以回家）。

第二十一条 甲方假期安排、临时性活动等可能影响乙方生产经营的变动必须事先（提前4小时，假期安排前一天）告知乙方。

第二十二条 在承包期内，甲方保障学生先上早自习，后进早餐，不得取消早餐。

第二十三条 有必要时，应乙方要求，甲方义务派出师生值日维护食堂就餐秩序。

第五章 乙方的权利和义务

第一节 乙方的权利

第二十四条 全权享有食堂的人、财、物的管理权和食堂经营权，并对食堂的经营行为承担全部的法律责任。

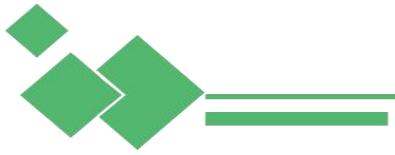
第二十五条 对乙方独资投入的设施、设备及用具等资产享有所有权。

第二十六条 实行独立核算，自主经营，自负盈亏。

第二十七条 随时有权与甲方微机操作员一起查看微机售饭数据。

第二十八条 如果甲方违犯合同条款，乙方有权采取相应处置措施。

第二节 乙方的义务



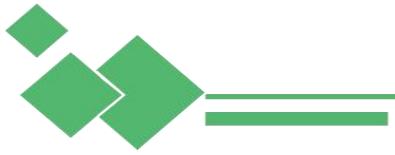
第二十九条 严格按照国家《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业和学生集体用餐配送单位卫生规范》，严格遵守卫生操作规范，建立食堂物资定点采购和索证登记制度与饭菜留样制度，检查饮用水的卫生安全状况，确保饮食卫生安全。如果违规操作造成食品卫生安全事故，由乙方承担全部法律责任并对受害方给予相应赔偿。

第三十条 应坚持“服务师生、薄利多销”的经营观念，做到安全卫生、味美价廉、品种多样（早餐主副食在6种以上；中餐主食在2种以上，副食在10种以上；晚餐主食在6种以上，副食在4种以上），保证给学生在校期间（包括学生补课、高考）提供良好的饮食服务。

第三十一条 伙食价格合理、稳定。伙食价格由甲乙双方共同协商确定最高价格和最低价格标准，价格确定本着“淡季旺季互补”的原则。如果遇到国家较大幅度调整物价，必须调整价格时应事先向甲方递交书面申请，经甲乙双方协商达成一致意见后方可调整价格。乙方严禁擅自调整价格，否则视为违约。

第三十二条 保证经营管理和所有工作人员遵守国家法律法规和甲方的相关规章制度。乙方法定代表人作为学校伙食管理委员会的成员，参与伙委会的活动，认真听取伙委会意见。每学期由伙委会组织学生代表对乙方进行满意度测评，由就餐学生现场打分测评，满意度低于80%的，甲方有权解除合同。

第三十三条 做好食堂内部的卫生、安全、防火、防盗、防毒、防人为破坏等工作，否则由乙方承担全部法律责任（包括经济责任）。



第三十四条 负责以乙方名义对食堂员工的招聘使用、日常管理、教育培训（包括治安管理）、工资福利发放等及其它雇佣劳务工作。承担员工与甲方及甲方师生发生纠纷时的应负法律责任，保证所有工作人员具有《食品安全法》规定部门颁发的有效健康证件。严格遵守安全生产相关规范，食堂员工在上班期间发生的安全事故由乙方负责处理并由乙方承担法律责任。

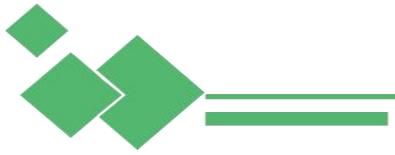
第三十五条 托管期间一食堂所发生的一切债权、债务均由乙方承担，甲方无任何连带责任。若因处理债务纠纷不当给甲方造成损失，乙方应赔偿甲方所发生的包括但不限于处理纠纷的律师代理费、交通费等一切损失。

第三十六条 在学生就餐的交易活动中，只能使用微机售饭系统，不能采用现金交易。若查实有收取现金交易行为，甲方有权解除合同。

第三十七条 必须建立健全符合上级政府职能部门及学校要求的食堂卫生安全管理规章制度。食品采购与管理必须坚持安全第一、定点定人，采取严管措施，确保入库安全。

第三十八条 对甲方提供的设施、设备只有使用权和管理维护权，无变更和处理权，如果确因生产需要变更或处理，必须向甲方提供书面申请，经甲方书面同意后方可实施。

第三十九条 乙方托管期间，应接受当地政府职能部门的监督和管理。若检查结果不合格、卫生不达标，评估分值低于同类学校食堂，应限期整改。



第四十条 托管期间必须按有关法律法规要求建立健全财务帐目，不得建立两本帐、帐外帐，做到日清月结，每月向甲方主管领导递交会计报表。

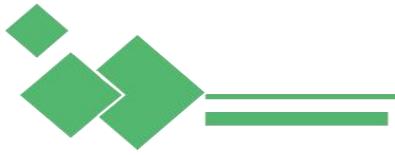
第六章 合同的变更、解除和合同权利义务终止

第四十一条 合同经双方签字盖章生效后，即具有法律约束力，任何一方不得随意变更或解除。需要变更或解除合同时，应经双方协商一致，达成书面协议。

第四十二条 合同履行期间，如因不可抗拒因素致使合同无法履行时，受影响的一方可提出变更或解除合同，但应提交证据。

第四十三条 因乙方原因发生食物中毒或食品卫生安全重大事件等，甲方解除合同。

第四十四条 托管期满不再续签或合同提前解除的，乙方应于收到甲方《不再续签合同通知书》或《解除合同通知书》之次日起二十日内交还一食堂。乙方所有的设备设施经甲方协调或请第三方评估作价可以协商转让给第三人。若在托管期满后的十五日内，协商转让不成的，乙方应立即将食堂内乙方添置的各种可移动设备及物品搬空并向甲方移交一食堂。乙方不能以各种理由（如进行装修改造、增添设施设备，托管期间亏损等）要求延长托管期或要求甲方支付经济补偿金；甲方通知乙方搬离一食堂后，乙方应在约定时间内退出并向甲方移交一食堂，乙方不得以尚需办理各种相关手续为由拒绝向甲方移交食堂。若在接到甲方移交通知后不按照通知时间办理移交手续且超过 7 日仍不交还一食堂，



乙方须按每天 5000 元的标准向甲方支付场地占用费。超过 15 日乙方仍不自行处理其可以搬离的设施、设备将一食堂移交给甲方的，视为乙方自动放弃相关设施、设备、商品的所有权益，甲方有权单方收回一食堂并接收乙方放弃的相关设施、设备、商品。

第七章 违约责任

第四十五条 甲乙双方应全面、实际履行合同，不履行或不完全履行合同的应负违约责任，按照《中华人民共和国民法典》有关条款处理。

第四十六条 甲乙双方发生纠纷以后，应当协商或调解解决，协商或调解不成，任何一方均有权向甲方所在地人民法院起诉。

第四十七条 在合同履行过程中，由于甲方无正当理由提前终止合同，甲方赔偿乙方因此而产生的一定经济损失。

第四十八条 乙方因违反《食品安全法》、《环境保护法》等法律法规或违反本合同条款导致甲方决定解除合同，给甲方及师生造成损失由乙方承担全部赔偿责任。因相关设备设施或地面湿滑给甲方师生造成人身伤害，乙方应承担全部法律责任。



第八章 附 则

第四十九条 在本合同签订后，甲、乙双方若有补充协议，则以补充协议为准。

第五十条 合同签订后，乙方应按甲方要求对饮具、餐具等固定资产及时购置并安装，在双方商定的时间内按时营业。

第五十一条 未经双方协商一致，任何一方不得单方向其它任何个人或单位透露本合同内容。

第五十二条 本合同自甲、乙双方法定代表人或授权代表人签字并经双方加盖单位公章之日起生效。

第五十三条 本合同一式两份，甲方一份，乙方一份，签字盖章生效。

合同未尽事宜，由甲乙双方协商一致后，签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

甲方：襄阳市第一中学（公章） 乙方：广州市林御饮食管理服务有限公司（公章）



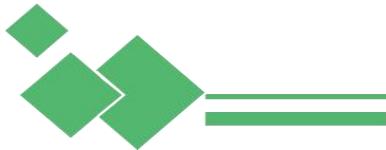
法定代表人（或授权代表人）：



法定代表人（或授权代表人）：

陶春英

2023年12月27日



5.2、中标通知书

中 标 通 知 书

广州市林御饮食管理服务有限公司：

湖北国华项目管理咨询有限公司受襄阳市第一中学的委托，就襄阳市第一中学食堂托管经营公开招标项目（项目编号：XYSZ-ZFCG202311FW-166001）进行公开招标。本项目于2023年11月24日按规定程序进行了公开招标，经招标人确认，贵单位为本项目的中标人。中标内容如下：

中标内容：襄阳市第一中学食堂托管经营

服务要求：按照招标文件要求及投标文件承诺执行

服务期：三年

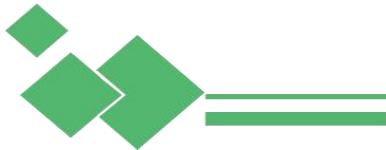
项目负责人：樊志永

请贵单位自此通知书发出之日起三十日内与采购人签订合同，并按采购文件要求和响应文件承诺履行合同。

特此通知。



湖北国华项目管理咨询有限公司 地址：襄阳市高新区内环路卧龙大道派客国际（襄轴家园）
写字楼 A-1 栋 10 层 联系人：陈强 电话：0710-3616189
Hubei Guohua Project Management Co.,Ltd



5.3、评价证明

证明

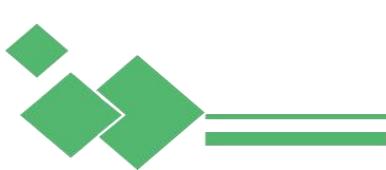
自 2024 年 1 月兹广州市林御饮食管理服务有限公司负责经营我校食堂经营期间以来，该食堂员工严格遵守餐饮 5S、4D 及 6T 管理规范，员工素质高、服务态度好，从未发生过任何食品安全事故、消防安全事故及员工违反校规校纪事件。

在经营我校食堂以来，菜价合理、口味品佳、品种齐全和菜式创新快，深得我院广大师生的好评，满意率评分为 96 分，综合评价为优秀。

希望贵公司再接再厉，用更优质的服务为我校广大师生提供安全可靠的膳食保障。

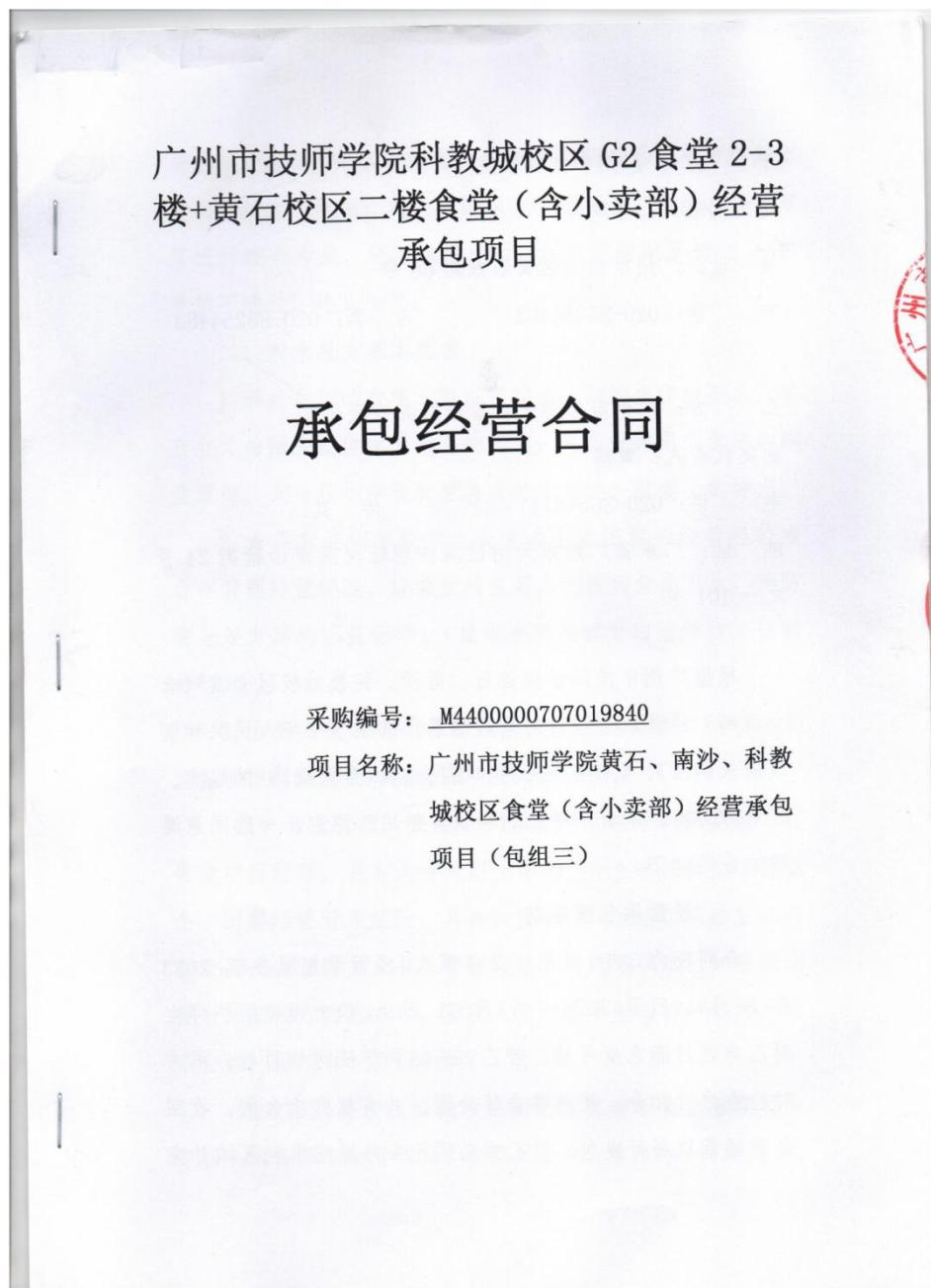
特此证明！

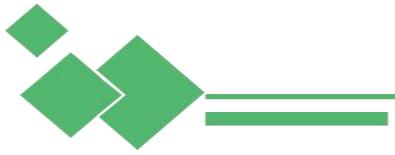




6、广州市技师学院

6. 1、合同





甲方：广州市技师学院

法定代表人：李明根

地址：广州市白云区黄石东路 68 号

电话：020-86254483 传真：020-86254483

乙方：广州市林御饮食管理服务有限公司

法定代表人：黄辉

电话：020-36546141 传真：

地址：广东省广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街 24 号
之一 101 房

根据广州市技师学院黄石、南沙、科教城校区食堂（含小卖部）经营承包项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》，《中华人民共和国民法典(合同编)》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意遵守本合同如下。

一、经营承包服务期

合同期为 5 年，采用 3+2 年模式。经营承包服务期：2023 年 8 月 1 日至 2028 年 7 月 31 日止。校方每年组织师生对乙方进行满意度考核，若乙方未达到学院考核目标，甲方对乙方进行扣分、亮牌警告等处理，并有权终止合同，收回食堂经营权另行发包，且乙方必须无条件撤出承包区域并完

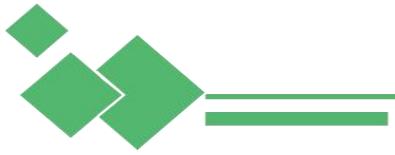
成后续交接工作；3年经营承包服务期期满后，甲方按照本合同的约定与要求，对乙方的承包经营行为、业绩、满意度等进行综合考核，经考核通过后，承包经营期延长2年；考核不通过，终止合同。

二、对承包方基本要求

1. 满足我院的教学、实训和学生生活的规律和要求，要有立足为师生提供优质服务的思想，有良好的思想素质和职业道德，充分认识学校食堂具有的公益性、献爱心的特点。
2. ★具有类似学校学生食堂或企业团餐的经营经验或合作管理经营经验，经营业绩良好，无任何食品卫生、消防安全等方面的不良记录。（提供合同关键页扫描件作为证明材料）
3. 承包方投入本项目的从业人员必须具备广州市市场监督管理局核发的相关食品从业人员证照。

（1）食堂管理人员要求：各包组承包方均需委派1名食堂项目经理，具有大专及以上学历、3年学校食堂项目或企业团餐经理管理经验，具有食堂管理人员培训班结业证书和食品安全管理员证书。管理人员不得随意调动，如要调动需申请经校方同意方可。管理人员经过学院考核一年内两次不合格，学院有权提出更换。

（2）团队要求：拟派项目团队配有专职食堂管理员，专职高级食品安全管理员、专职质检员、营养师、高级厨师、



中级厨师、中级点心师各一名以上及服务员若干名，需配备一名信息员进行财务报备、日常管理报备、人员报备、食堂各类采购台账的建立及多功能文化食堂信息化工作。以上人员年龄必须符合：男性 55 岁以下、女性 50 岁以下；专业人员必须持证上岗，具有三年或以上行业工作经验。

4. 学院食品安全保障要求

需提供有效的学校食堂食品安全管理制度，预防食品中毒等突发事故的发生，确保学院食品安全卫生和食堂食品安全卫生工作的良好状况，保障师生员工身体健康，维护学院正常教育教学生活秩序。

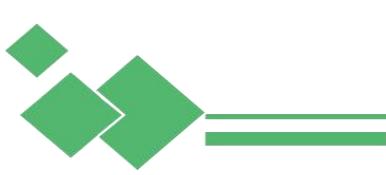
5. 食堂从业人员安全卫生知识培训制度

需提供有效的学校食堂从业人员安全卫生知识培训制度，包含但不仅限于以下内容：

(1) 员工上岗前进行食品安全法律法规和食品安全卫生知识培训，建立员工培训档案资料，包括培训时间、地点、内容、对象、授课人员和考试或考核资料，从业人员经考试或考核合格后方可上岗（相关培训材料需报学校备案）。

(2) 每月组织员工两次以上安全卫生知识培训，进行《食品安全法》、《安全生产法》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规、食品安全知识和教育，不断提高员工素质（并报学校备案）。

(3) 每年制定员工培训计划，包括经常性教育和有计划



组织培训，单位法人、食堂承包人每年学习时间不少于 20 学时，食堂专职管理员不少于 50 学时，员工不少于 15 学时。

(4) 员工熟悉岗位卫生制度，经常抽查员工的卫生知识知晓情况，并作为考核、续聘员工的条件之一。

三、投入要求

1、设施设备建设。学院按现有食堂的设施设备基础条件，无偿提供给承包方使用，承包方必须按学院确定的食堂深化设计方案，建设承包场地，确保食堂承包场地不限于地面、墙面、天花、供水、供电、供气、文化标识以及“明厨亮灶”等正常使用，如有缺失、破损的情形，承包方必须在规定时间内按学院或属地市场管理部门的要求无偿修复、补充完善并达到 A 级食堂的标准。承包方在合同期内投入的所有设施设备在合同期结束后归学院拥有，不能撤走，学院不做任何形式的补偿。

2、其他费用

(1) 水、电、煤气费。承包方按照经营中实际使用数量每月 10 日前向学院缴交上月的水、电费，根据供水、供电部门对学院的收费标准计费；煤气费由承包方自行向煤气公司交纳。

(2) 向政府交纳的费用。证件的办理及年审费、卫生费、税费及其他因经营承包须向政府交纳的费用由承包者按时交纳。

(3) 下水道、化油池疏通、清理及维修改造费用。

(4) 承包方严格执行国家、省、市的劳动法规要求发放员工工资、交付员工社保福利金、工伤保险等，承诺不得拖欠员工工资并将相关工资发放证明交学院备案。

(5) 确保食品卫生，学院每月对各食堂餐具、碗、筷等进行随机抽样送检，费用由承包方承担；

(6) 承包经营产生的其他费用等。

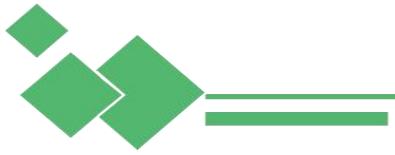
5、经营管理费支付方式（暂定）：

每月分别于 10 日前到学院财务处办理相关结算业务时，煤气管理费、IC 卡收费机管理费和必要的水电、煤气等代缴费用。逾期不交按自动放弃经营权处理，学院有权终止合同，收回食堂经营权另行发包，承包方向学院赔偿损失。

若中途无故自行停止营业，造成食堂暂停服务，影响学院师生用餐，学院有权要求承包方作相当额度赔偿金。

四、经营前期承包商投入要求

1、★承包方在不改变食堂内部结构、厨房的总体操作流程的情况下，达到广东省餐饮服务食品安全量化等级 A 级，其中黄石校区二楼食堂、黄石校区三楼食堂已取得 A 级，南沙校区食堂已取得 B 级，在条件成熟后申请 A 级资质；科教城校区 G1 食堂 1-4 楼、科教城校区 G2 食堂 1-2 楼和科教城校区 G2 食堂 2-3 楼，申报方案报学院审批。科教城校区 G1 食堂 1-4 楼、科教城校区 G2 食堂 1-2 楼和科教城校区 G2 食



堂 2-3 楼，必须在食堂开业后一年内确保通过广州市市场监督管理部门的检查验收，达到国家卫生标准，期间产生的费用由承包方自理。

承包方在承包经营期开业一年内科教城校区食堂须通过“**A 级食堂**”评审与考核；承包方若在规定的时间内，不能通过“**A 级食堂**”评审的，学院有权即时终止承包经营合同，且无须向承包方支付包括但不限于承包经营款、赔偿款、违约金等在内的任何款项(非承包方因素除外)。

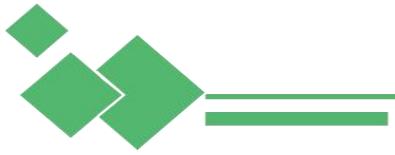
2、食堂厨房设计要符合卫生安全原则；工作流程，方便快捷的原则；合理配置，经济实用的原则；环保节能的原则。

3、配置投入食堂的厨具及设备尽可能采用节能设备，要有融合智能、科技于一体的设备及设计。

4、整体装修风格要体现南粤传统文化，要有现代科技感，并严格按照《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》实施。

5、在创建 A 级食堂建设要参照共享空间的设计理念，集健康饮食、文化传播、教育学习、会议讨论等多功能于一体。要结合学院多功能文化食堂网站的建设要求及学院发展，打造互联网+食堂新模式的多功能文化智慧食堂。在每个食堂内加装广播播音系统，并与校园广播系统对接。

6、在承包经营期内（3+2 年内）须按广州市国民营养健



康指导委员会关于印发《广州市营养健康食堂、营养健康餐厅创建工作实施方案（试行）》的通知，参照国家卫生健康委《餐饮食品营养标识指南》的要求至少完成1家营养与健康试点食堂的创建。（承包方须提供承诺书）

7、食堂已有设备设施承包商须妥善保管，小心使用不得损坏，合同期满需完好移交给学院。

8、承包方需购置的设备设施：经营者应按照《食堂标准化基础设施配备指标》及广东省餐饮服务食品安全量化等级A级的要求进行设备及基础设施的配备、补充和完善，并负责食堂普通设备与餐具的添置。

9、★承包方经营期内（3+2年）不能整体或分部出租、分包、转包，并提供杜绝分包、转包方案（含措施），须提供相关承诺书。

五、服务要求

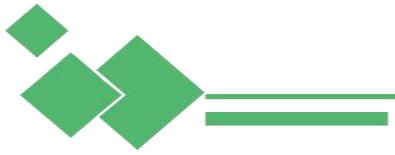
1. 服务时间要求

承包方须根据学院的校历安排和作息时间，在规定时间内为学院师生提供餐饮服务，确保满足学院师生就餐供应量，日常就餐时间安排如下：

早餐 07:00-08:00 午餐 11:45-12:40

晚餐 17:00-18:30 宵夜 20:40-21:30

学院寒、暑假期间或因学院有特殊任务安排食堂配餐，按照学院指定配餐时间要求提供服务（寒暑假暂停供餐需经



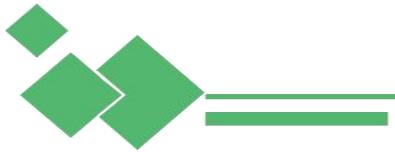
学校同意)，周末及节假日须正常营业。以上就餐安排可以按照教育教学实际工作需求调整。

2. 食堂菜品与价格要求

2.1 承包方所经营的食堂提供的食品均为自制食品（含包点、蛋糕等），且不得销售法律法规和相关部门明文规定的学生食堂禁止的食品。

2.2 承包方所经营食堂大众餐窗口每天提供的食品必须品种丰富，其中早餐 10 个以上品种、午餐 12 个以上品种、晚餐 12 个以上品种，每天菜式与前一天菜式不同，且要根据师生口味喜好不断更换、开发新菜式和品种。（在投标菜谱中须体现）。

2.3 承包方经营食堂所售菜品价格需按高、中、低价比例为 2: 5: 3 进行配比定价，其中高价菜是指每份售价 4.0 元~5.0 元（含（附肉类重量 150 克/份，其中净肉重量不少于 30 克）、中价菜是指每份售价 2.5~3.5 元（附肉类按 1: 1 混炒，重量 150 克/份，其中净肉重量不少于 30 克）、低价菜是指每份售价 2.5 元以下（不含 2.5 元）（附重量 150 克/份）。每餐必须配有 1 个 1 元/份菜式（原只煮蛋除外）。所有菜品、点心、面食均需明码标价，照价销售。白饭 0.5 元（加饭免费）、水煮原只蛋 1 元一个。5.0 元以上的菜式必须提前报学院审批同意后才能售卖，该菜式比例不得高于总菜式比例的 10%。



2.4 承包方要充分体现其公益性、服务性原则，做好饭菜价格的稳定工作，体现对学生的关心和关怀，饭菜的售价须在食堂窗口进行公示，接受师生的监督。

2.5 承包方须于每学期开学前提交一份《食堂预售食品价格清单》(含特色风味餐和小卖部)报总务处备案，承包方所售食品价格调升必须提出书面申请，经学院膳食委员会论证并书面报院领导同意后方可调价。

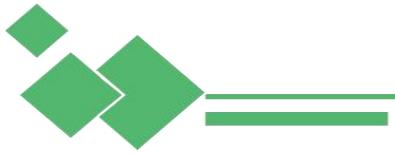
2.6 承包方须配合学院提出的特殊餐饮(如开设自助餐、接待用餐及送餐等)服务要求，且按国家规定税点为用餐者提供餐费发票。

2.7 食堂不得超越《食品经营许可证》所确定的经营范围进行经营。

3. 小卖部商品价格要求

3.1 承包方所经营小卖部不得销售无“QS”标识商品、假冒伪劣商品、不符合卫生安全标准的学生用品、过期变质商品、“三无”产品、散装食品、自制熟食以及违禁物品；不得超范围经营；严禁销售香烟牌类、打火机、玻璃瓶装饮料及含酒精成分的饮品。

3.2 承包方所经营小卖部应以服务学院师生日常生活为宗旨，所售商品须微利出售，其商品定价不得高于投标时所提供的《小卖部预售商品价格清单》的价格，且不得高于周边士多和大型超市同类商品价格，且必须明码标价。承包方



所售商品价格调升必须提出书面申请，经学院膳食委员会论证并书面报院领导同意后方可调价。

4. 其他服务要求

4.1 承包方须做好经营区域内及周边环境卫生，并根据政府和学院的相关规定做好“门前三包”。

4.2 承包方须依法经营。承包方须依法从事生产经营，依法依规做好员工管理。经营场所范围内发生任何事故（包括食品安全事故、消防安全事故以及员工违法事件等）时，承包方须及时向学院汇报，并采取有效措施减少损失、降低影响，并赔偿一切损失；涉嫌违法犯罪的，要依法配合公安机关和学校妥善处理，并接受学院的内部处理和考核。

4.3 承包方须遵守并执行学院食品安全管理规定和规章制度，随时、主动、无条件接受上级有关部门和学院的监督、检查和管理。

4.4 合同期间，承包方须对所经营的食堂场地的环境装修设置、设施设备定期保养维护和更新（楼宇架构除外），遇经营场所内场地环境破损、设施设备损坏时，应及时修缮和维修，不得以任何理由拖延，以保障食堂和小卖部的正常运作。

4.5 承包方必须每天公布蔬菜（瓜果类或叶菜）农药检测数据。

4.6 合同期间，承包方须每年按广州市财政局关于落实

政府采购脱贫地区农副产品工作的要求，根据学院预留金额及比例在“832 平台”上完成脱贫地区农副产品的采购。

六、人员要求

承包方自主进行餐饮经营管理，管理人员和食堂工作人员的配置由承包方自行安排。服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，与所聘的所有员工签订正式劳动合同，依法用工。如发生用工纠纷，由承包方自行承担责任。

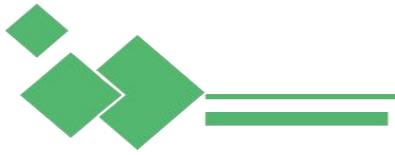
1、应有食品科学专业、餐饮管理专业的技术人员，有完善的食堂管理规章制度，食堂专职负责人应具有餐饮服务管理经验，熟悉食品卫生安全的有关法律法规，并经卫生知识培训考试合格。

2、承包方须安排至少 1 名具备高级食品安全管理员培训合格证的专员认工作为全日制驻点经理、1 名采购主管、1 名厨师长及 1 名食品安全管理员；

3、驻点经理代表承包方驻场处理项目现场的一切事宜以及负责与学院进行日常沟通和协调，驻点经理办公时间以学校办公时间为准。

4、承包方须针对食堂配置至少一名食品安全管理员。负责对食材采购、加工过程、留样等各个涉及食品安全的环节进行把关和日常检查

5、工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证、身份证件及卫生知识培训证并报学校备案，按照（从业人员类



量/就餐人数 $\geq 1/70$)的规定比例配备从业人员数量，且上岗前均须取得由广州市疾病预防控制中心出具的公共场所食品工种《健康证明》。

6、承包方必须每年组织一次工作人员的体检，并持有健康体检合格证，合格证复印件交学校备案并公示。

7、承包方须按食堂从业人员数量的10%配备取得中级及以上职业资格证书的厨师和面点师或3人及以上。

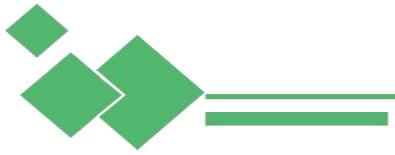
8、工作人员要身份明确、品行端正、身体健康、服务态度诚恳、讲究公共和个人卫生，工作时间所有工作人员必须统一着装（帽子、围裙、衣服等）。所有工作人员工作期间必须严格落实市场监督部门制定的食堂工作规范要求。

9、工作人员要遵守法规及校规、校纪，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与师生发生争吵或冲突，如有违规者，学院有权追究承包方的责任。

10、工作人员由承包方自行管理，所有工作人员的工资、社会保险、福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由承包方自行承担，学院不承担任何费用，承包方须按规定为员工购买养老保险、社会保险金半年或以上，并向学院提供员工社会保险金合同、发票复印件备案。

七、考核机制

1、承包方应定期召开学生代表、教师代表、家长代表、学院管理人员、承包方管理人员座谈会，积极听取意见，及



时改进；学院每月对承包方的服务和管理情况进行监督，并根据监督的结果、师生反映的情况，要求承包方进行相应的整改，监督的主要内容包括：

饭菜的质量、数量、品种和价格；

服务态度和质量；

从业人员卫生状况；

食堂和厨房等场所的卫生状况。

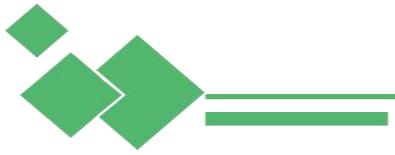
2、承包服务期限内，每月对承包方进行月度常规考核，每年进行一次合同执行考核，师生满意度达标后，方能执行下一年的合同。

具体考核细则详见附件。

八、监督机制

1、建立学院食堂的采购验收制度，即：学院派专人随时对食堂的管理工作进行检查监督，采购膳食材料进行每天监督验收，验收工作须在食堂视频监控的范围内进行，重点检查材料的质量、数量和价格；学院领导每月不少于两次参与食堂膳食材料验收工作，并随时掌握学院验收制度落实情况。

2、建立每日膳食材料公示制度：实行学院食堂《每周菜谱》的公示制度，并要求在公示的《每周菜谱》上注明主要膳食材料的用量，如：米、肉、菜各多少斤等。通过增加学院食堂供应的透明度、扩大监督面的办法，有效监督承包



方按照成本核算比例供应学生膳食，确保师生利益。

3、学院严格监控承包方进货渠道，同时对承包方所有供应品种的质量、数量、价格等进行监督，对食堂的各项管理制度、采购来源、营运过程、经营状况、财务状况、成本、利润、服务质量、饭菜品种、卫生安全进行监督检查。承包方应坚持微利经营的思想，必须接受学院价格管理，每周要定时公布下周食谱，合理搭配，不得擅自提价，不得谋取暴利。

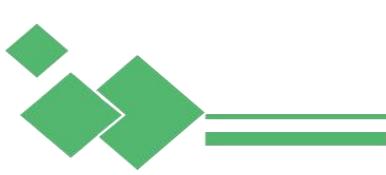
4、承包方所采购、制作、销售的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受学院对食堂进货渠道和产品质量检查与监督。

5、学院严格监控承包方进货渠道，同时对食堂的各项管理制度、采购来源、营运过程、经营状况、财务状况、成本、利润、服务质量、饭菜品种、卫生安全进行监督和提出改善意见，承包方必须接受学院的监督检查，对学院提出的问题和师生投诉及时整改纠正。

九、服务承诺

1、承包方应指定专门的项目负责人与学院保持联系，随时解决各类问题；

2、承包方须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到；



3、服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，
内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果投标人自负；

4、承包方提供的服务方案应包含以下内容：

4.1 对招标文件中所提出服务内容和有关要求的响应
和承诺；

4.2 运营服务方案：包括总体监控方案，食品质量控制
方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生，
人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方
案、原材料采购管理方案、成本控制方案、操作规程控制管
理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处
理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、
服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说
明材料；

4.3 服务支持人员配备情况：包括人员结构、现场人员
工作安排计划及其他辅助说明材料；承包方必须安排固定的主要服务人员于本项目，如在合同执行过程中，需要对上述人员进行调换，必须得到学院的书面批准；

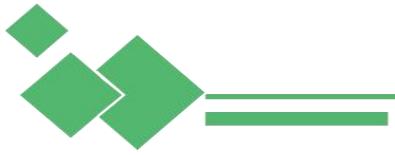
4.4 投标人准备添置设施设备；

4.5 员工培训计划及内容。

4.6 投标人目前正在执行的各项管理规定及经营模式。

4.7 其他服务承诺。

十、保险



- 1、承包方每年 9 月 1 日前为所中标项目对应食堂购买“校园食品安全责任保险”（保险金额为人民币 500 万元），手续办理和费用交纳均由承包方自行负责，并向学院提供保险合同、保险发票复印件备案；
- 2、承包方在营业前需购买饮食场所公共责任险，每年保险金额不低于人民币 500 万元。

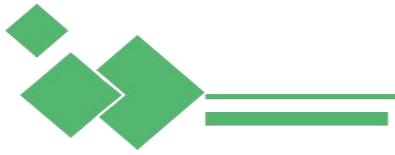
十一、综合评价

承包方须按照餐饮服务食品安全 A 级经营、管理。学院每月将对承包方所负责的各经营场所（含食堂、小卖部）进行综合评价。综合评价主要内容及权重如下：

- 1、师生对就餐环境、员工服务质量、饭菜品种、高中低价菜比例、饭菜质量、饭菜价格等方面满意度进行评价。
(占 50%)
- 2、政府部门（含市场监督管理局、燃气管理部门、工商管理部门、安监局等）发出违规整改通知书的整改项目数量及程度。(占 10%)
- 3、学院膳食委员会在日常检查中对承包方经营场所环境卫生、人员管理、食品加工流程、师生有效投诉、消防安全等各方面检查时发出整改通知书的整改项目数量及程度。
(占 40%)

十二、考核扣分条款

按照学院制定的《广州市技师学院食堂日常检查量化评



分表》和《广州市技师学院食堂管理与考核办法》考核细则进行考核，并在月度量化考核综合得分中扣除相应的分数。

(如违反学院规定的开餐时间、没有按要求做好门前三包、擅自提升菜价以及员工管理等)。

1. 出现下列行为之一者，每次扣量化考核综合得分 10 分：

①食堂经营方对学院发出的整改通知书，在规定限期内未进行整改的；

②食堂经营方禁止销售《食品经营许可证》批准经营范围外的食品，不允许在小卖部制售食品及经营合同要求以外的食品；

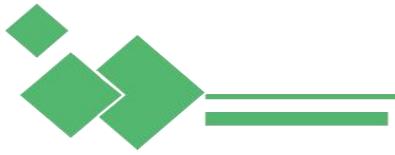
③食堂经营方未定期清洗纱窗、厨具、厨房内烟罩及油烟管道；

④配餐过程中工作人员不注意卫生，未戴口罩、不穿工作服或使用手机通话、抽烟等；

⑤无防鼠设施或坏损，灭蚊蝇灯故障等不能正常使用的；

2. 出现下列行为之一者，第一次要求承包方限期整改，并给予黄牌警告，再次违反的，每次扣量化考核综合得分 2 分。

①承包方未能依照学院规定按时开餐，超过 30 分钟以上；



②承包方违反学院大众伙食、高中低档菜比例及品种管理要求；

③承包方未能按照相关规定做好“门前三包”、垃圾处理、除“四害”等工作；

④承包方未能按规定做好餐具消毒要有记录，售饭间没有使用紫外线消毒的；

⑤未按时完成学院下达的整改项目；

⑥承包方违反消防法规，有下列行为之一者：

a. 未保持消防设施、器材和消防安全标志完好有效；

b. 圈占、埋压、遮挡消防栓或者占用防火间距；

c. 损坏、挪用或者擅自拆除、停用消防设施、器材；

d. 占用、堵塞、封闭疏散通道、安全出口或者其他妨碍安全疏散行为的；

e. 不按消防法规装修、装饰，装修、装饰材料的防火性能不符合国家标准和行业标准，不能提供具有法定效力的检验合格证明；

f. 过失引起火灾，尚未造成严重损失；

⑦不按规定公布蔬菜（瓜果类、叶菜）农药检测数据。

⑧承包方工作人员在校园内有赌博、偷盗、行骗等违法行为或在禁烟场所吸烟的；

⑨饭菜要价廉物美，菜式多样，售卖变质、过期及假冒伪劣食品的。

1.3 出现下列行为之一者，每次扣量化考核综合得分 30 分；

①承包方经营的场所出现食品卫生安全事故或对师生身体造成损害等，经有关部门检验确定是由承包方提供的食品引起的；

②承包方未经学院同意擅自对所售食（商）品调升价格的；

③承包方擅自收取现金的；

④承包方采购的米、面、油及其他食材、餐具，被政府相关部门检测出有单项指标不合格的；

⑤承包方在学院食堂销售法律法规明令禁止的食品的；

⑥承包方违反学院规定，销售含酒精食品、香烟和添加剂超标的食品的；

⑦承包方屡次违反食品安全操作规范，情节较为严重，但未造成事故和不良影响的。

⑧承包方没有根据相关规定，做到每餐食品留样，并作好留样记录（按照品种分别存放与清洗消毒后专用密闭容器内，在专用冷藏设施中 0-8℃存放 48 小时以上，每个品种不少于 125g）；

⑨厨余垃圾未按照有关主管部门要求处理的。

4. 出现下列行为之一者，学院有权要求承包方进行停业整顿直至验收合格，每次扣量化考核综合得分 40 分。

①因承包方工作人员违反食品安全操作规范，给学院带来不良社会影响的；

②因承包方严重违反合同和投标承诺，被学院下达限期整改通知仍未达标的；

十三、解除合同和主动退出条款

1. 解约条款

1.1 出现下列行为之一的，承包方除承担法律和经济责任外，学院有权单方面立即解除合同，并全额没收前期投入金及未结算营业款，承包方还须无条件撤场，承包方已投入的所有设施设备不能撤走并无偿归学院所有，学院不作其它任何补偿。

1.2 承包方中途擅自停止营业或不正常营业的；

1.3 承包方营业服务造成人员食物中毒或安全生产责任事故的；

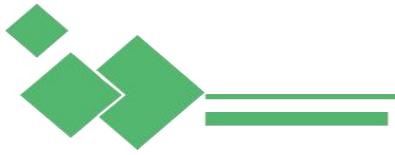
1.4 承包方因食品价格、质量、卫生和服务等引发师生罢餐、静坐、舆情等群体性事件、影响恶劣的；

1.5 承包方经营的“A 级食堂”、“B 级食堂”被降级，半年整改期后仍无法取得“A 级食堂”或“B 级食堂”资格；

1.6 承包方连续 5 个月综合评价考核得分低于 60 分的；

1.7 承包方在经营过程中违反合同约定，不服从学院监管或经学校下达限期整改通知依然无效的；

1.8 承包方在经营过程中每年被约谈两次或以上的。



1.9 承包方在经营期间整体或分部向第三方出租、转借、外包的。

2. 主动退出条款

2.1 合同期间，承包方可主动提出退出，但须提前 6 个月向学校提出书面申请，双方协商一致后可提前解除合同。承包方已投入的所有设施设备不能撤走且不作任何补偿，已投入的食堂升级改造款不予补偿。

十四、项目过渡的工作交接要求

1、考虑到本项目可能存在新旧服务企业的工作交接，为保证平稳过渡，保障师生用餐不受影响，承包方需在合同签订之日起十五天内，与原服务企业做好工作交接。

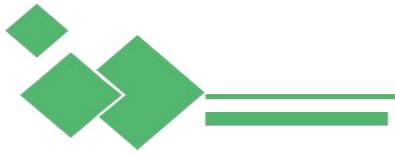
2、承包方应与原服务企业做好详细书面交接记录并经学校确认。

十五、双方的权利和义务

(一) 学院的权利和义务

(1) 学生流量可能发生特殊变化时（如非法定休息日、校外活动停课日），学院应提前 24 小时通知承包方。学院随时反馈膳食的信息，并定期组织承包方法定代表人与学校膳食委员会（学生和教工代表组成）座谈会，听取意见及建议，以便及时改进工作提高服务水平。

(2) 学院负责监督饭堂卫生工作和饭菜质量，并做好巡查记录，如发现不卫生现象和饭菜质量不符合标准的，有



权责令承包方立即纠正和缴纳违约金。

(3) 学院负责维持用膳秩序，组织师生遵守纪律排队购饭。

(4) 学院负责监督和指导承包方的用工和场地内的消防、保卫、安全用电等工作。

(5) 学院协助承包方办理有关证照手续。

(6) 学院按时每月 10 日前支付承包方上月 IC 卡结算费用，以利于承包方经营资金充足，保证出品质量。

(二) 承包方的权利和义务

树立全心全意为师生服务的思想和良好的职业道德，做到文明服务、礼貌待人、主动热情为就餐者提供优质服务。

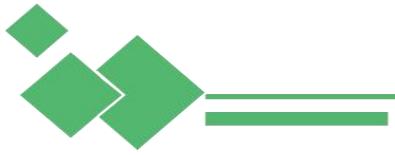
承包方必须按照学校要求准时开膳。开膳高峰候餐时间不能超过 20 分钟。供应膳品种早餐不能少于 10 个，正餐不能少于 15 个。并要求每周变换菜式。学院每周向承包方提供就餐人员信息，承包方每周确定食谱。食谱的制定应以师生饮食调查结果为依据，并需经学院管理人员审查。

2、承包方供应正餐要求每天均有汤水供应。

3、承包方凭总务处签发的有效凭证按要求供应客餐和外来人员工作餐；

(1) 凭校医室证明供应病号餐和煎煮中药，病号餐及煎煮中药只按成本价收费。

(2) 承包方有关具体饭菜加工制作过程、材料采购及



运送方式必须按《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《广东省学校食堂与学生集体用餐卫生管理办法》等有关规定执行，保证饭堂的食物卫生安全。承包方不准使用不符合卫生标准的食品和配料，不准出售变质或过期食品。

(3) 食堂员工要持有效健康证上岗，员工证件存一份复印件在学校学院食堂管理员处，按要求应将员工健康证挂在墙上，如更换员工时，新员工要体检取得上岗证后才能上岗。

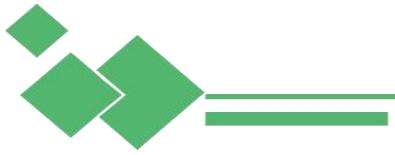
(4) 承包方必须保持售饭餐厅及饭堂周围的环境卫生，食堂工作人员在售饭前必须洗净双手，穿着统一工作服，戴工作帽、口罩、胸卡；否则，承包方须按每人次 5 元缴纳违约金；未经学院允许不得使用一次性餐具，否则学院有权视情况按次向承包方收取违约金 100—500 元。

(5) 承包方必须节约水电，按时缴纳需承担的水费、电费、清洁费等费用。

(6) 食堂在经营期间的一切设备投入、改造、更新、维修、维护费用均由承包方负责。

(7) 承包方有权按照国家的有关政策规定，自行聘用和自主管理员工，员工必须具备国家规定的各种证件，严格遵守广州市的用工规定和计划生育规定。

(8) 承包方对学院提供的场地的安全、消防、环保、



卫生等负全部责任。承包方要配合学院或上级部门对食堂进行安全、消防、环保和卫生等的检查，发现问题要及时整改。

(9) 承包方必须负责做好“门前三包”和经营场地的排污、化油池的清理等，并负责其费用。

(10) 承包方必须配合电梯（货梯）维护保养单位的日常维护工作，并按合同支付相关费用。电梯年检不合格，必须停止使用。

(11) 做好燃气设备的日常维护保养工作，如有问题必须立即停止使用。同时，考虑到燃气计量表已使用多年，如必须更换，相关费用由承包方负责，并协助做好交接工作。

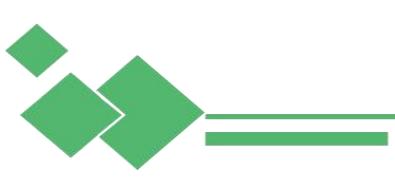
(12) 特殊时期（疫情、恶劣天气等）必须服从学院的工作安排，提供供餐服务。

十六、知识产权归属

乙方应保证本项目的投标技术、服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由乙方承担。

十七、保密

1. 项目实施过程中，至乙方正式向甲方交付技术文档资料时止，乙方必须采取措施对本项目实施过程中的数据、源代码、技术文档等资料保密，否则，由于乙方过错导致的上述资料泄密的，乙方必须承担一切责任。项目完成后，甲、



乙双方均有责任对本项目的技术保密承担责任。

2. 未经乙方事先书面同意，甲方不得将由乙方为本合同提供的条文、规格、计划、图纸、模型、样品或资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。

3. 除了合同本身之外，上款所列举的任何物件均是乙方的财产。如果乙方有要求，甲方在完成合同后应将这些物件及全部复制件还给乙方。

十八、违约责任与赔偿损失

1. 乙方提供的服务不符合招标文件、投标文件或本合同规定的，甲方有权终止合同。

2. 乙方未能按本合同规定提供服务，甲方有权终止合同，并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。

3. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典(合同编)》处理。

十九、争端的解决

1. 合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，甲、乙双方一致同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2. 不可抗力。任何一方由于不可抗力原因不能履行合同

时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

二十、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

二十一、其它

1. 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

合同生效：

合同自甲乙双方法人代表或其授权代表签字并盖章之日起生效。合同壹式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：广州市技师学院 乙方（盖章）：广州市林御

代表：



签定日期：2023年8月1日

代表：



签定日期：2023年8月1日

开户名称：广州市林御饮食管理服务有限公司

银行账号：

4405820104000

5428

开户行：中国农业银行广州龙洞支行

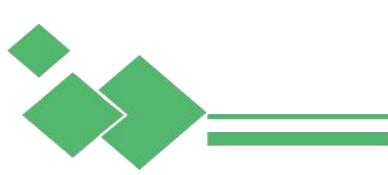
附件：《广州市技师学院食堂管理与考核办法》

1、政府监管部门（含市场监督管理局、燃气管理部门、工商管理部门、安监局等）发出违规整改通知书的整改项目数量及程度。（占考核总分 10%）；

2、学校膳食委员会在日常检查中对承包方经营场所环境卫生、人员管理、食品加工流程、顾客有效投诉、消防安全等各方面检查时发出整改通知书的整改项目数量及程度。

(占考核总分 40%);

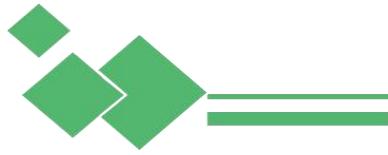
序号	考核项目		标准内容	分值	评分细则	分值
1	《餐饮服务许可证》情况	有效性	是否超过有效期。	1 分	在有效期内，1 分；超过有效期，0 分。	
2		悬挂或者摆放位置	是否悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置。	1 分	悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置，1 分；未悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置，0 分。	
3	管理制度情况	食品安全管理制度	是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和落实食品安全责任；是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度；是否建立采购查验和索证索票制度；是否按要求建立健全其他食品安全管理制度。	2 分	主要检查：食品安全管理组织和岗位责任制度、从业人员健康管理制度和健康档案制度、采购查验和索证索票制度等，每发现一处不完整规范扣 1 分。	
4		财务管理情况	财务管理、会计核算、税收等方面执行情况。	2 分	每发现一处不规范扣 1 分。	
5	人员管理情况	从业人员健康合格证明情况	是否均取得有效健康合格证明。	3 分	每发现 1 人无有效健康合格证明扣 1 分。	
6		接触直接入口	是否患有有碍食品安全的疾病。	2 分	每发现 1 人不符合要求扣 2 分。	



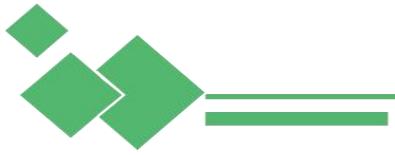
			7	食品的操作人员情况	是否规范佩戴口罩；接触直接入口食品之前是否洗手、消毒。	2分	每发现1人不符合要求扣2分。	
			8	食品安全管理人员情况	是否在岗并按规定履行职责。	2分	不在岗或不按规定履行职责扣2分。	
			9	操作人员个人卫生情况	操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽；操作时是否抽烟；是否留长指甲或涂指甲油、佩带饰物；是否手部破损而未采取有效防污染措施。	3分	每发现1人不符合要求扣1分。	
			10	食品安全培训情况	是否组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案。	1分	定期组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案，1分；无或档案不规范，0分。	
			11	场所卫生和设施设备情况	墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢；地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅；垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁；	3分	每发现一处不规范扣1分。	



			是否有昆虫鼠害。			
12		食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施运行情况	是否正常运转和使用。	3 分	每发现一处不规范扣1分。	
13		用于餐饮加工操作的工具、设备和贮存食品的容器情况	是否无毒无害。	2 分	每发现一处不规范扣2分。	
14	食品及食品原料采购、贮	食品及原料情况	是否经营或使用病死、毒死、死因不明的禽、畜、水产动物肉类及制品；是否经营或者使用未经	4 分	每发现一处不规范扣2分。	

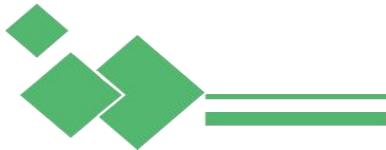


	存、经营和使用等 情况	检疫检验或者检疫检验不合格的肉类及其制品；是否在食品制作加工中使用非食用物质或滥用食品添加剂；是否经营或者使用其他禁止生产经营的食品及原料			
15	食品经营和使用行为	是否经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；是否经营或者使用无标签及其他不符合有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂；是否在食品中添加非食用物质。	4 分	每发现一处不规范扣2分。	
16	食品原料贮存情况	贮存食品原料的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品；食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放；是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	3 分	每发现一处不规范扣1分。	
17	食品添加剂存	是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品	2 分	每发现一处不规范扣2分。	

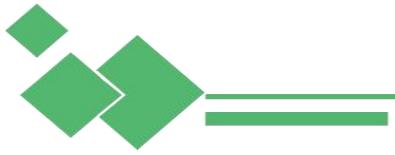


		放情况	添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台帐。			
18	加工操作情况	用于餐饮加工操作的工具和设备标志、使用、存放、清洁情况	粗加工水池是否有标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品； 生熟容器、工具是否有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放； 冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识； 接触直接入口食品的工具、设备使用前是否进行消毒	4分	每发现一处不规范扣2分。	
19		食品原料使用情况	是否有腐败、变质或其他感官性状异常的食品或食品原料仍在加工、使用。	4分	每发现一处不规范扣4分。	
20		食品烹饪过程	需要熟制加工的食品是否烧熟煮透； 熟制品存放的温度和时间是否符合要求； 直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放；	8分	每发现一处不规范扣4分。	

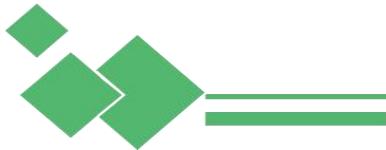




			餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上；是否将回收后的食品经加工后再次销售			
21	专间情况	专间符合规范要求情况	是否有非操作人员擅自进入专间，是否在专间内从事与之无关的活动；是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或杂物；每餐（或每次）使用前是否进行空气和操作台的消毒；专间温度是否控制在25℃以下。	3分	每发现一处不规范扣1分。	
22		专间内食品存放情况	剩余尚需使用的直接入口食品是否存放于专用冰箱中冷藏或冷冻。	4分	每发现一处不规范扣4分。	
23	餐饮具洗消情况	餐饮具清洗、消毒和保洁情况	餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开；使用的洗涤剂、消毒剂是否符合要求；采用化学消毒的有效消毒浓度和浸泡时间是否达到要求；采用热力方法的消毒温	10分	每发现一处不规范扣2分。	



			度和消毒时间是否达到要求； 餐饮具的消毒效果是否符合标准要求； 消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识。			
24	膳 食 质 量 情 况	师生饭菜份量、质量情况及菜式搭配情况	份量是否足够；是否卫生可口；菜式搭配是否合理。	12 分	每发现一处不符合扣 4 分。	
25		留样规定情况	学校食堂、重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐是否按规定留样。	3 分	每发现一次不规范扣 1 分。	
26	其 它 有 关 情 况	废弃油脂和餐余垃圾处理情况	是否按规定处理废弃油脂和餐余垃圾。	3 分	每发现一处不规范扣 3 分。	
27		执行临时任务情况	执行监管机构、学校下达临时任务情况。	2 分	落实不到位，不积极配合执行，每次扣 1 分。	
28		投诉情况	(学生、家长、老师)有效投诉(属服务范围)	7 分	经调查情况属实，如不及时处理投诉，每	

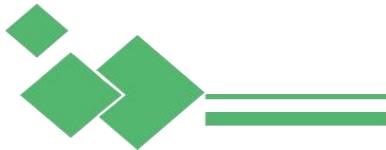


			内的)		宗扣 3 分, 扣完为 止。	
总体评价: (可附页)						
被考核单位负责人签名(盖 章):		考核人员签名:				
日期:		日期:				
备注: 1、考核成员: 行政代表 2 人、教师代表 3 人、家长代表 2 人, 学生代表 4 人						

3、师生对就餐环境、员工服务质量、饭菜品种、高中低价菜比例、饭菜质量、饭菜价格等方面满意度。(占考核总分 50%)

项目	测评内容
服务 质量 (20 分)	1. 食堂员工仪表整洁, 衣帽穿戴整齐, 主动、热情友好, 无出现与师生吵 架等现象 (4 分)
	2. 食堂员工业务素质(熟练、精确程度), 无出现刷错卡数或计错售卖价格 等现象 (4 分)
	3. 定期公布食堂原材料进货价格信息, 及时了解师生的需求, 不断改进和 提高服务质量 (4 分)
	4. 就餐秩序正常, 无出现插队、拥堵等不文明的情况 (3 分)
	5. 服从学校管理, 按照学校规定的时间供餐 (5 分)
饭菜 质量 (25 分)	1. 保证供餐期间供应热饭菜 (3 分)
	2. 不断提升烹饪技术, 通过合理的烹饪方法制作多元化的特色食品, 保证 饭菜的色香味俱全 (5 分)
	3. 饭的松软可口度适当, 没有出现夹生饭现象及饭菜不熟等现象 (4 分)
	4. 饭菜的份量适当 (4 分)

	5. 饭菜内不得出现有头发、虫子等杂物或有异味等现象（5分）
	6. 不出售腐烂、变质、隔夜食品（4分）
菜价 品种 (25分)	1. 菜的出品价格做到明码标价，并及时发布菜式、菜价的信息（8分）
	2. 菜价随行就市，菜的质量与菜价相符，定价合理（8分）



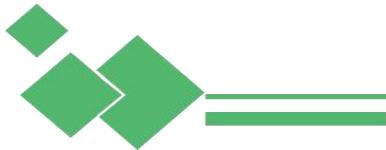
6.2、中标通知书



广东省机电设备招标有限公司
Guangdong Machinery & Electrical
Equipment Tendering Co.,Ltd

平台热线电话：400-150-3001
电子招投标平台：www.gzebid.cn
地址：广州市越秀区环市中路316号
金鹰大厦10楼





6.3、评价证明

证明

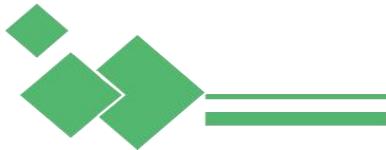
自 2022 年 9 月，广州市林御饮食管理服务有限公司便荣幸地成为了我校广州市技师学院饭堂食材配送服务项目的合作伙伴。

广州市林御饮食管理服务有限公司的服务态度优秀。日常食材配送，还是临时的需求调整，都能得到及时、有效的响应与处理。食材价格合理，深得我校广大师生好评，我校满意度调查评分为“优秀”。

特此证明！

联系人：李明根 020-86254483





7、中山职业技术学院

7.1、合同

中山职业技术学院食堂经营权招标 项目

合 同 书

项目名称: 中山职业技术学院食堂经营权招标项目

合同编号: _____

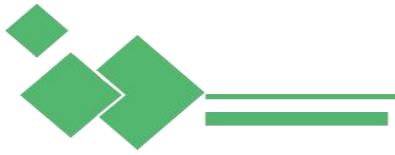
包组号: 包组 2

食堂名称: 西区食堂、后勤楼食堂

签约地点: 中山职业技术学院

签订日期: 二〇二四 年 八 月 五 日





甲方：中山职业技术学院（以下简称甲方）

乙方：广州市林御饮食管理服务有限公司（以下简称乙方）

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》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法规和文件要求，以及乙方履行投标文件对本项目做出的承诺等基础上，甲方愿意将中山职业技术学院食堂包组₂（食堂名称：西区食堂、后勤楼食堂）的餐饮服务委托乙方建设和经营服务管理。为了确保餐饮服务的质量、安全、专业、规范，保证双方的权利和义务，甲乙双方在平等、自愿、协商一致的基础上，签订本合同。

一、项目内容

承包中山职业技术学院食堂经营权招标项目包组₂（食堂名称：西区食堂、后勤楼食堂）的经营权。

二、合同期限

- 2.1. 本合同期限自 2024 年 8 月 1 日起至 2027 年 7 月 31 日。
- 2.2. 承包经营期限均分两期，第一期为 3 年，第二期为 2 年。乙方必须在第一期结束前 6 个月向甲方提出书面续约申请，双方再另行签订新的合同，否则视为主动放弃续约。若在第一期的综合考核中，乙方每学期综合考核评分均达到 90 分或以上，则甲方与乙方续约，否则不予续约。
- 2.3. 经营期的起算点以实际入场之日起始算（在 2024 年 8 月 1 日前完成入场），装修改造期计算在承包经营期内（原则上在学校寒暑假期间进行装修改造）。

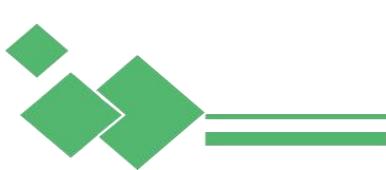
三、设备和装修改造要求

3.1. 包组 2 已有部分食堂设备，包组 2 设备账面原值约 2496412.09 元（具体数量及金额以实际为准，不代表实际提供的设备价值和数量），甲方可以提供给乙方免费使用，乙方入场时须与甲方进行资产清点，资产所有权为甲方所有。乙方对上述需要使用的资产（含场地）自行进行维护维修并承担相应的费用，退出食堂经营时，乙方须将相关资产归还甲方，造成遗失或损坏的进行相应的赔偿。

3.2. 升级改造资金投入要求

3.2.1. 在食堂承包经营合同签订后、正式开业前（特殊情况下，为了保障学校正常供餐，可以在正式入场一年内投入，一般在寒暑假期间升级改造，不得影响学校正常供餐），乙方一次性投入装修及设备设施方面不少于 380 万元，用于本包组食堂的升级改造。

3.2.2. 在食堂正式开业前，甲方将聘请第三方评估机构对乙方在食堂的装修及设备设施方面的投入进行评估（评估内容包括：装修投入、家具投入、设备投入等），费用由乙方承担。若第三方评估金额低于承诺投入，则乙方必须在正式入场后一年内将不足部分资金继续投入建设；若第三



评估金额高于承诺投入，甲方对超额部分不作补偿。

3.3.功能特色要求

3.3.1.乙方须考虑师生实际需求，充分体现以人为本，结合甲方的文化环境及育人环境建设需要，将传统的院校食堂进行新的概念定位，增添多元化功能，环境舒适与时俱进。

3.3.2.若上级主管部门对食堂有食品安全量化等级管理规定的，乙方须按要求完成等级申报。

3.3.3.食堂须建设全覆盖的免费 WIFI 网络，网络开设须经甲方许可；就餐区的每 300 平方米安装一台 50 寸或以上的大屏幕电视机（能收看电视直播节目）。

3.3.4.每个食堂的大众餐售卖窗口面积必须占所有售卖窗口面积的 50%以上。

3.3.5.每个食堂应根据学校实际需要设立民族窗口。

3.4.地面与排水卫生施工要求

3.4.1.厨房各功能区域须铺贴浅色瓷砖，具有防滑、耐用、易清洗、吸水。排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流设计。

3.4.2.清洁操作区（如：面点间、备餐间、熟食间、仓库等）内不得设置明沟，要安装能防止废气溢出的地漏。

3.4.3.餐厨废水要隔渣后排至废水处理系统。

3.5.墙壁与门窗施工要求

3.5.1.厨房各功能区域墙壁采用无毒、无异味、防水防潮、易清洁的浅色瓷砖，并铺贴到墙顶。

3.5.2.厨房所有的门、窗装配严密，窗户须加装防蚊纱网，门装有能自动关闭装置并达到防尘、防腐、防霉、防鼠、防苍蝇、防蟑螂、防火的效果。

3.6.更衣间与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够的空间，以供员工更衣之用，并安装自动洗手设施。

3.7.专间施工要求

3.7.1.专间为独立隔间，专间内温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，设有独立的空调设施。专间入口处设置洗手、消毒设备。

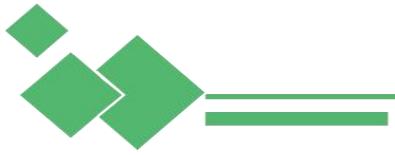
3.7.2.以紫外线灯作为空气消毒装置的，在专间内分布均匀，距离地面 2.5m 以内。

3.7.3.专间不得设置 2 个或以上的门，窗户（若有）须为封闭式（传递食品用的除外）。

3.8.乙方必须接受上级食品安全主管部门和甲方食品安全监督，创建“明厨亮灶”、“食品快检”、“食堂燃气泄漏监测”等智慧食堂上线工程。食堂厨房内的六大区域（粗加、烹调、洗消毒、备餐、仓库、点心间）须安装高清网络摄像头，并配合省市区各级做好上线工作。

3.9.装修改造实施要求。

3.9.1.食堂装修设计方案（包括：平面布局图、装修设计效果图、装修设计整体展示、装修费



用预算明细、设备投入清单、升级改造费用汇总表等)须在装修实施前报甲方书面审批,修改方案的,须经甲方书面同意。如发现擅自装修一次的,甲方有权扣除履约保证金10万元。

3.9.2.乙方要依据食堂经营项目中不同的菜色品种配备相应的空间,全面考虑食堂的通风、采光、防水、消防设计和疏散等。食堂装修改造须按要求向相关主管部门履行报批、验收等程序。未经甲方书面同意,乙方不得随意变更经营服务面积。食堂内外不得随意加建任何建筑物,若有需要,须事先向甲方提出书面申请,审批同意后方可施工。

3.9.3.乙方进行大型维修改造前需事先向甲方书面备案,审批同意后才能进行相关维修和改造工程,所有的维修和改造均不得破坏食堂房屋主体结构。

3.9.4.乙方须提供建筑装修装饰工程人员资料报甲方备案,同意后方可进场施工;所有装修材料需提供产品合格等证明材料报甲方备案,同意后方可进场使用。

3.9.5.若食堂超出原有用电负荷,须由甲方指定取电地点。

3.9.6.在施工过程中,乙方如需对建筑物墙体和地面等作局部破损,须在实施前取得甲方的书面同意,并负责恢复原状。

3.9.7.乙方须在施工过程中采取足够的安全措施,并自行承担相关安全责任。

3.9.8.升级改造的施工过程及质量须接受甲方的监督。

3.9.9.乙方原则上在2024年下半年秋季开学前完成食堂装修并投入运营,保证食堂正常供餐服务。特殊情况的,在正式入场一年内完成食堂装修并投入运营。

3.10.经营期内,食堂设施设备的维护及维修由乙方负责。经营期满或因乙方原因导致合同提前解约的,乙方投资或购置的厨房设备、餐具、桌椅等可搬动资产由乙方进行处置,水电、消防、燃气管道、抽排送风管道等室内外固定装修全部无偿归甲方所有,乙方不能人为破坏或损坏,如造成损坏,乙方负责修复,否则,甲方有权自行修复或聘请第三方修复,由此产生的费用及损失由乙方承担。

四、服务要求

4.1.服务时间要求

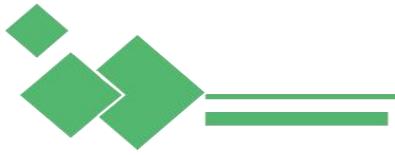
4.1.1.食堂每天为师生提供早餐、午餐、晚餐、夜宵(夜宵可根据实际调整)的膳食服务。晚上营业时间不能超过22时30分。

4.1.2.乙方须按学校要求提供寒、暑假期间(含节假日)留校学生、教职员和培训人员的膳食服务,停膳须事先提出书面申请,经甲方同意后方可停膳。

4.2.膳食品种及质量要求

4.2.1.乙方应在经营范围提供符合师生营养需求且具有特色口味的菜品。

4.2.2.根据就餐师生人数,优化品种结构,提供优质多层次餐饮服务,满足师生就餐需求。



4.2.3. 食堂早餐品种应有 20 种或以上，午、晚餐品种应有 35 种或以上（后勤楼食堂的早午晚餐的品种可以适当减少），免费提供汤水和凉茶。

4.2.4. 菜品份量：无汁无汤的菜一般在 150 克左右，带汁的菜一般 180 克左右，带汤的菜 200 克左右。（纯肉≥125 克（冻肉比重不得超过 30%），不得用肠类、丸类代替肉）。

4.2.5. 食堂的主副食烹饪制作要符合食品安全的规范性要求，按照“营养、卫生、科学、合理”的原则，注重色、香、味、型并具有营养价值。米饭质地良好、肉菜新鲜，肉菜食品色香味良好，食品符合卫生标准。禁止出售变质、变味以及剩饭菜。

4.3. 乙方应营造舒适的就餐环境，供餐期间根据环境温度变化及时调节室内温度；冬季供餐期间配备加热设施保持待售饭菜温度适口。

4.4. 所有食品必须现场制作，未经甲方同意，不得对外承办加工配餐业务、也不能把其他场所进行加工的食品配送到甲方食堂。

五、价格控制要求

5.1. 根据《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》的要求，食堂各层次食品销售价格毛利核算标准为：毛利率 = [销售价格 - (主材费 + 配料及调料费)] ÷ 销售价格 × 100%。

5.2. 大众餐（保障性伙食）经营毛利率不高于 35%，特色餐饮经营毛利率不高于 45%。甲方有权要求乙方提供相关财务报表、会计凭证等资料进行查验。

5.3. 大众餐供应满足低价菜、中价菜、高价菜菜式需求，低价菜比例为 20-30%，中价菜比例为 40-50%，高价菜比例为 20-30%，其中 2 元以下为低价菜（蔬菜、瓜类），2~4 元为中价菜（肉炒菜），4~6 元为高价菜（纯肉）。食堂所有档口的菜式品种的价格一律书面报学校审核备案，且点心、饭菜及其他食品价格不得高于周边同类院校，否则，甲方有权进行强制定价。

5.4. 菜品须明码标价。若市场物价上涨幅度过大，则由乙方提出书面涨价申请，经甲方审批同意后方可调整价格。

六、管理要求

6.1. 乙方须采用餐饮天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进的现场管理模式，执行相关规范标准。

6.2. 食堂以开放式经营，接受师生监督（设立食堂意见箱），为广大师生提供优质服务。

6.3. 设备设施要求

6.3.1. 乙方须按照《广东省食堂标准化基础设施配备指标》要求，为食堂配置各种设备设施（须提供设备合格证明），并符合国家食品卫生标准（主要包括：容器、砧板、菜刀、就餐用具、清洁用具、炉具、家具及其他设备等）。乙方须对所投入的设备设施建立资产管理台账。

6.3.2. 在承包经营期内，乙方对食堂内的设备设施负有管理和维护责任，每年至少安排 2 次（寒

暑假)全面检修，并建立相关台账。若乙方未履行维护保养责任，甲方有权安排第三方进行维修保养，相关费用由乙方承担，并在履约保证金中直接扣除。扣除后，乙方应在甲方要求的期限内补足履约保证金。

6.3.3.乙方须对甲方提供的房屋、各类设备设施及资产进行建档管理，负有保管和维护的责任。

6.4.人员要求

6.4.1.每个食堂配备现场经理1人，食品安全管理员≥2人、健康管理师≥1人、高级厨师≥2人、中级厨师≥3人、高级点心师≥1人，中级点心师≥2人(一证一人一岗)，并按供膳和就餐人数不少于1:60的比例配备员工(后勤楼食堂和小榄产业学院食堂的上述人员配备可适当减少，至少配备现场经理1人，符合监管要求的食品安全管理员和员工人数)。

6.4.2.每个食堂配备设备管理安全员(取得消防培训合格证书和电工上岗证)≥2名，食品安全管理员须按时参加年审工作并报甲方统一备案，如有更换调整，须及时报备(后勤楼食堂和小榄产业学院食堂可只配备1名)。

6.4.3.乙方须依法与食堂所有工作人员签订劳动合同、购买保险等。若违反国家政策法规和相关规定，由乙方承担因此产生的一切经济责任及法律责任，与甲方无关。

6.4.4.所有工作人员须持有由卫生部门核发的《个人健康证》上岗，若发现未持证或健康证过期上岗的，须立即调离原工作岗位。

6.4.5.所有从业人员上岗时须穿工作服，戴工作帽；进入备餐区须戴口罩、手套；所有工作人员不得戴首饰，衣帽鞋要整齐干净，指甲要剪短，保持个人卫生。

6.4.6.对师生热情有礼，讲话文明，不得与师生发生冲突。

6.4.7.乙方所聘人员需到公安机关开具无犯罪记录证明。

6.5.乙方应加强管理，若因食堂经营管理不善而出现生产安全事故、食品安全事故、食品卫生问题的，甲方有权单方面解除合同，没收全部履约保证金，并由乙方承担一切经济责任及法律责任(包括但不限于采取补救措施产生的费用、应诉产生的律师费、诉讼保全保险费、遭受到第三方赔偿费等)。

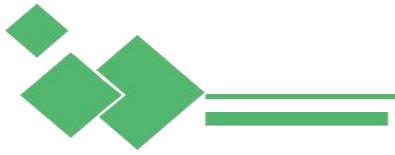
6.6.安全生产要求。

6.6.1.乙方须全面负责处理其经营范围内的各种冲突、纠纷，并承担因此产生的一切经济责任及法律责任。

6.6.2.食堂须配备符合消防要求的灭火器和显眼的安全疏散指示标志。

6.6.3.加强食堂安全管理，定期安排专业人员对抽排烟机系统、下水道、隔油池、燃气管道、气房、用电线路、灭火器材等重要设施进行检测和维护清理。

6.6.4.乙方须自觉做好食堂食品安全、燃气安全和防火、防盗等安全工作，食堂承包经营合同



签订时，须同时签订《食品安全责任书》和《食堂消防安全责任书》。如发生食品安全、火灾、失窃等事故，由乙方承担一切经济责任及法律责任；给甲方造成经济损失的，须予以赔偿；造成不良社会影响的，视为乙方严重违约，甲方有权单方面解除合同，没收全部履约保证金，并由乙方承担一切经济责任及法律责任（包括但不限于采取补救措施产生的费用、应诉产生的律师费、诉讼保全保险费、遭受到第三方赔偿费等）。

6.7.食品安全要求

6.7.1.对采购的食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，须索取供应商有效经营证件及产品同批次检验报告或产品合格证。

6.7.2.采购瓜果蔬菜须进行农药残留检测，并做好登记与公示。

6.7.3.食品添加剂须实行“五专”管理，专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，并在公示栏公示（包括：食品添加剂名称、使用范围、制作食品名称、用法用量等内容和资料）。

6.7.4.仓库严禁堆放不相关物品，原料食品标识符合要求，分类分架、隔墙离地规范贮存，并定期检查。

6.7.5.操作间的各类原料及工具须分类存放、堆放整齐，墙壁、地面、操作台、灶具、用具、容器等须卫生整洁，存放要有明显标记。

6.7.6.生、熟食成品、半成品的加工和存放要有明显标记，不得混放。食材须按照规范的操作流程进行清洗、加工、烹制，并严格控制中心温度。

6.7.7.食品加工时所用的刀、盆、池要做到荤素分开、生熟分开。食品要彻底加热、熟透，其中加热中心温度不低于 70°C。

6.7.8.食堂须按照留样规定对每天所有供餐菜品进行留样，存放于专用成品留样柜，并记录食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。每样不少于 200 克，留样保留时间 48 小时以上。

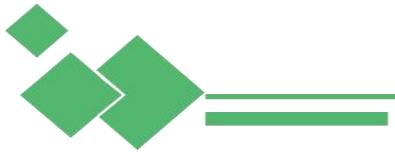
6.7.9.餐具设备使用前须经过彻底清洁消毒，并符合国家餐(饮)具消毒卫生标准。

6.7.10.每天做好采购索证索票、各类检查、检测等（如：进货记录、留样记录、消毒温度记录），并做好存档和上传工作。

6.7.11.按照省、市、区文件要求建立本单位食品安全管理动态档案（如：各类检查表、各类票据台账等）。

6.7.12.每月定期组织全体工作人员开展食品安全培训并做好详细的图文记录。

6.7.13.因违反《食品安全法》及其他法律法规、政策的有关规定，造成食物中毒事故或其他食源性疾患的，甲方将责令乙方停业整顿，并由乙方承担一切经济责任及法律责任；如因此造成甲方损失的（包括但不限于遭受到第三方赔偿费、采取补救措施所产生的费用开支、应诉产生律师费、诉讼保全保险费等）均由乙方承担。



6.8.环境卫生要求

6.8.1.严格做好室内外环境清洁和消毒工作（包括：烹调、仓库、配餐间、就餐区域、食堂四周等），保持墙壁、墙裙、天花板、地面、炉灶、容器用具等整洁、光亮、干燥、整齐、卫生、无油迹，通风、排烟、排水良好，有清洗消毒记录。

6.8.2.厨房紫外线消毒灯须专人专管，在供餐结束后定时消毒，并做好灯管寿命记录（不超1000小时）。

6.8.3.定期清理操作台面、货物架、调料台、蒸烤箱等设备，做到整洁无杂物，玻璃光洁明亮。

6.8.4.禁止在食堂经营场所饲养家禽及宠物。餐厅及周边环境卫生做好“三防”与除“四害”工作及相关记录。

6.8.5.做好食堂门前三包工作，餐厅及周围的垃圾须运送到校方指定的垃圾站点，食堂所有垃圾桶须加盖并每天清洗，保持桶身的清洁。

6.8.6.餐厨垃圾须进行分类存放，由具备处理资质的机构每天收运、清走，并保留收运记录。

6.9.乙方应确保相关人员符合本项目职业岗位及技术规范要求，乙方针对本项目对相关人员进行专项培训和考核，费用由乙方支付。

七、经营要求

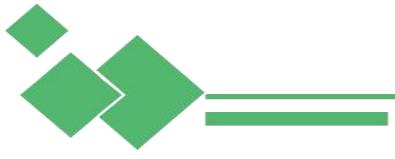
7.1.经营的食堂需要按照规定办理相应经营许可证，确保证照齐全，依法依规经营，符合食品药品监督局、市场监督局等监管部门的要求及通用行业规范。

7.2.食堂场地仅用于乙方餐饮经营，不允许设立小卖部、饮品窗口和糖水窗口，乙方不得改变场地用途，如有违反，甲方有权解除合同，没收全部履约保证金。如造成甲方损失的，乙方应当赔偿损失。

7.3.乙方的经营服务活动须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《餐饮服务食品安全操作规范》《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国消防法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《中山职业技术学院食品安全监督管理办法（试行）》等法律法规与学校规章制度。在合同期内若有违法行为，由乙方承担因此产生的一切经济责任及法律责任（包括但不限于遭受到第三方赔偿费、采取补救措施所产生的费用开支、应诉产生律师费、诉讼保全保险费等）。

7.4.乙方应具有符合国家规定和甲方要求的经营资质，如乙方未能提供相应资质文件和达到相关要求或虚假承诺情形，则甲方有权取消其中标资格、解除合同并没收全部履约保证金，同时要求乙方承担造成甲方损失的赔偿责任（包括但不限于采取补救措施所产生的费用开支、应诉产生律师费、诉讼保全保险费等）。

7.5.乙方在经营期间应严格执行学校的各项管理规定，自觉维护学校的和谐稳定。因乙方的经营行为导致违反上述要求的，甲方有权终止乙方经营权、解除合同并没收全部履约保证金，并要求



乙方承担给甲方造成损失的赔偿责任（包括但不限于采取补救措施所产生的费用开支、应诉产生律师费、诉讼保全保险费等）。

7.6. 乙方自行负责食品和副食品原材料的采购、验收和配送，并保证品质；严格落实原辅材料采购索证索票和进货查验制度，确保食材采购的安全可靠，并签订生产安全、食品卫生安全等相关安全责任书。米、油、面粉、调味品等主副食品应有符合国家规定的生产标识、产品质检合格证书、食品生产许可证、检测报告（含重金属检测项目）等；蔬菜、瓜果、肉类等必须在具有检测条件的生产基地或市场购买；食堂洗洁用品必须安全环保，必须使用符合国家标准的品牌商品；所有采购均应与供货商签订合同，并及时提供供货商的资质文件、供货合同给甲方备案。乙方采购或使用违反食品卫生安全标准的食品，甲方有权禁止乙方向师生销售，所造成的一切损失由乙方承担责任。

7.7. 甲方协助乙方对食堂秩序的管理，乙方须对甲方的相关监督、检查活动予以全力配合。

7.8. 乙方必须制定食堂停水、停电、停气等应急预案、制定突发公共卫生事件应急处置预案和规程，并开展演练。在停水、停电、设备故障等各种紧急情况下，乙方能利用自身资源，保证正常供餐。

7.9. 乙方不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明材料的食品（含原材料）、食品添加剂及食品相关产品。

7.10. 乙方不得采购进口冷冻食品，不得采购不合格食品（三无产品或原材料），不得采购和使用散装食用油、散装调味品以及含铝膨松剂、人工色素以及含有人工色素的调味品；不得外购散装馅料、烧卤熟食。不允许销售预制菜（有政策支持的除外）。不得使用转基因成分的食品和食品原料，严格遵守《食品药品经营许可证》的许可范围依法经营。

7.11. 乙方采购的食材必须无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

7.12. 乙方采购带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

7.13. 乙方采购的食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂。乙方使用食品添加剂必须按照食品安全国家标准实行，不得超范围，超量使用。

7.14. 乙方需严格执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《中华人民共和国劳动法》等有关法律法规以及上级主管部门和甲方有关规章制度，并制定各类规章制度，包括人事管理制度、用工培训制度、工作岗位的规范要求、价格管理制度、卫生保障制度、采购管理制度、食品中毒应急措施、消防及安全制度、信息公开制度、文明服务公约和民主管理制度及有关的责任追究制度等。

7.15. 经营期间只能使用乙方本单位名称开展对外业务，不得使用甲方的名义对外发生任何业务。

关系。

7.16.乙方必须确保属于甲方的设备、设施等资产等不流失、不损坏，不得私自出卖、转让、租借，不得私自出租出借食堂场所，不得以合作或其他任何名义将食堂场所提供给第三方使用。

7.17.乙方须自主经营，不得转包、分包（转托）他人或挂靠他人经营（乙方在签订合同时须提供食堂经营期间拟派人员的劳动合同或社保证明等资料，后续，人员变更时需要同样提供），严禁在经营过程中收取第三方押金或保证金。否则，视为乙方严重违约，甲方有权单方面解除合同，没收履约保证金，食堂所有设备设施无偿归甲方所有，乙方无条件退场，并承担一切经济责任及法律责任（包括但不限于采取补救措施所产生的费用开支、应诉产生律师费、诉讼保全保险费等）。

7.18. 乙方不得在食堂内经营与食品无关的项目。

7.19. 食堂须有条件配合省市区各级要求，定额购买扶贫产品。

7.20. 乙方自主经营，自负盈亏，自行承担一切经营风险和责任，自行承担以下费用：

- (1) 食堂升级改造的设计、施工、材料、监理、验收等费用。
- (2) 食堂设备设施的购置、安装调试、维护及保养、应急处理等费用。
- (3) 食堂及工作人员的相关证照办理、年检等费用。
- (4) 食堂承包经营所产生的材料、水、电、燃气、网络通讯、清洁卫生等费用。
- (5) 劳务费、住宿费、伙食费、保险费、培训费、管理费、折旧费等费用。
- (6) 各种税费，以及合同履行过程中可预见和不可预见的一切费用。
- (7) 食堂其他相关费用。

7.21.根据学校办学实际（若应急需要），乙方须配合学校为学校设置在镇区的产业学院师生提供配餐服务。

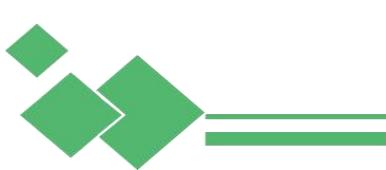
7.22.乙方应充分做好食堂经营，不得让食堂窗口长期空置。

7.23.本次招标是经营权对外招标，不是租赁行为，不收取租赁费用。乙方合同到期后无优先承租权。

7.24.履约保证金。

履约保证金为人民币 80 万元，乙方须在签订合同之日起 10 个工作日内汇入甲方指定账户并提供汇入凭证，逾期汇入的（包括未在期限内补足履约保证金），每逾期一日，按履约保证金总额的万分之五承担违约金。合同期满 30 个工作日后，若乙方无债务赔付或支付、处罚等其他事件，经双方确认，甲方将剩余的履约保证金全额（无息）退还乙方。履约保证金被扣减之后，乙方需在十个工作日内补足。

7.25.在食堂正式开业前 15 个工作日内，乙方须为其经营的食堂购买财产险和人身安全险（包括就餐者意外险和食品安全中毒相关险种），每个险种保额不低于人民币 1000 万元，并提供相关保



单文件给甲方备案。否则甲方有权自行购买保险，费用将从乙方的履约保证金中直接扣除。

7.26.乙方因使用水、电、燃气、网络及通讯设施等而产生的费用，按政府相关部门收费标准计取，根据学校管理要求，需要由学校代收代缴的，在学校规定期限内交到学校。

7.27.乙方经营收入结算：乙方在经营过程中必须以甲方统一使用的收费系统结算，甲方将于次月 15 日之前将上月经营收入划拨给乙方。未经甲方同意，非特殊情况，不得采用其他收费方式。未经甲方同意，乙方不得在食堂经营美团及其他外卖平台，以及禁止通过外卖平台收款。如发现一次，甲方有权扣除履约保证金 1 万元。

7.28.乙方配合甲方或公安、消防、安监、食品安全、卫生防疫等部门做好安全宣传和查验工作。

7.29.乙方切实做好信访维稳工作，坚决杜绝发生重大影响的群体性事件，坚决防止发生重大突发性事件，坚决防止大规模越级上访。若因拖欠供应商货款、工人工资而引发集体上访或酿成不稳定因素，给甲方造成损失（包括但不限于第三方索赔、鉴定费、评估费、公证费、律师费、保全费、诉讼保全保险费、诉讼费等）或社会影响的，乙方负责承担一切责任，并将视为乙方严重违约，且甲方有权解除本合同，没收履约保证金并停止支付营业款，甲方无需承担违约责任。

7.30.食堂经营过程中所牵涉的一切经济、法律责任由乙方负责承担。

7.31.乙方工作人员在工作期间出现任何安全事故，无论是校内、校外，均由其负责处理并承担赔偿责任；如出现不可抗力的事故，则按国家有关规定处理。

八、考评及退出机制

8.1.违规（违约）处罚

8.1.1.乙方未按有效时间更换《食品药品经营许可证》、未按要求申报食品安全量化等级的，甲方可以要求乙方停业整顿，甲方从食堂履约保证金中直接扣除 3000 元/次作为违约金，乙方须于 30 天内落实整改。

8.1.2.乙方的工作人员未持由卫生部门核发的有效《个人健康证》上岗的，甲方将从食堂履约保证金中直接扣除 500 元/人作为违约金，乙方须立即停止无证人员的工作。

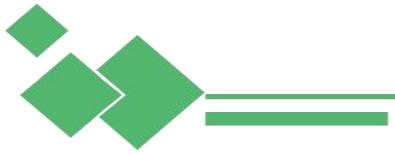
8.1.3.乙方的食品安全管理员未按时参加年审，或证件未报甲方统一备案的，甲方将从食堂履约保证金中直接扣除 500 元/人作为违约金，乙方须限时完成年审或证件备案工作。

8.1.4.食堂采购食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，索取该供应单位的有效卫生许可证复印件，同批次检验报告单或产品合格证，产品的生产日期、保质期标签，并建立台账。每缺少一份，甲方将从履约保证金中直接扣除 300 元作为违约金。

8.1.5.食堂未对采购的瓜果蔬菜进行农药残留检测，并做好登记与公示，每缺少一份，甲方将从履约保证金中直接扣除 300 元作为违约金。

8.1.6.食堂购进三无产品或腐烂、变质等食品原料的，每发现一处，甲方将从履约保证金中直





接扣除 5000 元作为违约金,乙方须限期整改。

8.1.7. 食堂未清洗蔬菜瓜果直接加工烹调的, 每发现一次, 甲方将从履约保证金中直接扣除 1000 元作为违约金。

8.1.8. 食堂工作人员进入操作间时未穿工作服或未戴工作帽, 进入派餐区时未戴口罩或手套, 或戴首饰, 或衣帽鞋穿戴不整齐干净, 或指甲未剪短的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 500 元作为违约金, 乙方须当即整改。

8.1.9. 食堂未按照留样要求对食品成品进行留样的, 每少一份或分量不足的, 甲方将从履约保证金中直接扣除 500 元作为违约金。

8.1.10. 食堂生、熟食成品、半成品的加工和存放未有明显标记, 或未做到生与熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物隔离, 操作环节不规范的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 500 元作为违约金。

8.1.11. 食堂操作间的各类用具或设备设施乱摆乱放, 或存放未有明显标记的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 500 元作为违约金。

8.1.12. 食堂仓库物品未分类摆放, 或堆放不相关物品或杂乱无章, 或有蟑螂、虫害、鼠迹等现象的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 1000 元作为违约金。

8.1.13. 食堂销售食品出现未熟透、头发、虫子的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 500 元作为违约金。发现有其他异物或有异味、变质的、剩菜的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 1000 元作为违约金。

8.1.14. 食堂未记录好每天相关的采购、检查资料信息并进行存档的, 每缺失一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 300 元作为违约金。

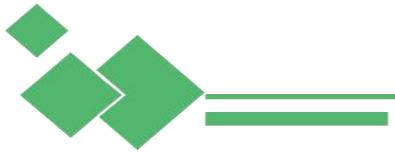
8.1.15. 食堂食品添加剂未实行“五专”管理, 或未按要求公示本单位使用的食品添加剂的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 300 元作为违约金。

8.1.16. 食堂未保持内外环境卫生、地面干净、门窗干净、门帘洁净、餐椅整齐无油污的, 或未按规定时间做到每餐一打扫、每周一次大扫除, 或垃圾未设置好垃圾堆放区、随意堆放的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 300 元作为违约金。

8.1.17. 食堂违反《食品安全法》的有关规定, 造成食物中毒事故或其他食源性疾患的, 由乙方承担一切经济责任及法律责任, 另甲方将从履约保证金中直接扣除 20000 元作为违约金。

8.1.18. 食堂工作人员在工作期间未做到礼貌服务, 与用餐人员发生吵闹或打架事件, 甲方将从履约保证金中直接扣除 500 元/人作为违约金, 情节严重的将移交公安部门处理。

8.1.19. 食堂随意上调饭菜价格的, 每发现一项, 甲方将从履约保证金中直接扣除 1000 元作为违约金。



8.1.20. 食堂未按省市区各级要求上报或上传食堂自查、留样、消毒、岗前检查、废弃物处理等相关信息，每缺一项，甲方将从履约保证金中直接扣除 500 元作为违约金。

8.1.21. 食堂未在冬季供餐期间配备加热设施保持待售饭菜温度适口的，每发现一次，甲方将从履约保证金中直接扣除 500 元作为违约金。

8.1.22. 乙方不按约定方式收款的，如有违反，每发现一次，应向甲方支付违约金 1000 元，且甲方有权直接从履约保证金中扣除。

8.1.23. 乙方未按要求安装“互联网+明厨亮灶”设备并正常运转的，扣罚违约金1000元至3000元，乙方须在限期内整改。

8.1.24. 经营的食堂窗口每超过 100 平方米面积空置 1 个月扣罚违约金 1000 元至 3000 元，乙方须在限期内整改。空置的食堂窗口面积超过 300 平方米，且空置期 1 个月及以上的，甲方有权解除合同。

8.1.25. 违反消防法规，有下列行为之一的扣罚违约金1000元至3000元：未保持消防设施、器材和消防安全标志完好有效；圈占、埋压、遮挡消防栓或者占用防火间距；损坏、挪用或者擅自拆除、停用消防设施、器材；占用、堵塞、封闭疏散通道、安全出口或者其他妨碍安全疏散行为的；不按消防法规装修、装饰，装修、装饰材料的防火性能不符合国家标准和行业标准，不能提供具有法定效力的检验合格证明；过失引起火灾，尚未造成严重损失。

8.2.退出机制

出现以下情形之一的，视为乙方违约，甲方有权单方面解除合同，并由乙方承担一切经济责任及法律责任（包括但不限于采取补救措施所产生的费用开支、应诉产生律师费、诉讼保全保险费等），甲方不对乙方投入做任何赔偿或补偿，且乙方的履约保证金及对食堂所投入设备设施均无偿归甲方所有。

8.2.1. 食堂经营期间发生事故，经政府部门或政府认可的权威机构认定为食物中毒，或发生其他安全事故出现人员伤亡（如发生火灾、爆炸等）。

8.2.2. 食堂经营期间，经政府执法部门本食堂抽检连续两次不合格。

8.2.3. 食堂经营过程中，存在掺杂做假、销售三无食品、不服从甲方日常管理等违规行为，经甲方连续两次书面通知、限期整改依然拒不整改。

8.2.4. 发生师生食物中毒，或安全生产责任事故的；因食品价格、质量、卫生和服务等引发学生罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶劣的。

8.2.5. 在食堂经营期间将承包经营权转让、分包、转包给第三方经营或挂靠第三方经营，或以合作及其他任何名义将食堂场所提供给第三方使用，或在经营过程中收取第三方押金或保证金。

8.2.6. 考核综合评分 1 次不及格（综合评分低于 70 分）的，甲方有权取消乙方承包经营资格，

责令限期退出，并全额没收履约保证金；根据实际情况甲方可以给予乙方整改机会，乙方须在规定的期限内整改。综合评分累计2次不及格或1次低于60分的，甲方有权立即解除本合同，并全额没收履约保证金。

8.2.7. 在本项目投标过程中以弄虚作假等欺骗手段或通过串通投标等违法手段获得中标资格。

8.2.8. 乙方随意中途停止营业或不正常营业。

8.2.9. 乙方损坏经营区域，在甲方提出合理期限内仍未修复的。

8.2.10. 乙方利用经营区域存放危险物品或进行非法活动的。

8.2.11. 乙方违反社会治安综合管理规定，给学校造成重大不良影响的；乙方因自身经营，与其他自然人、法人、非法人组织等产生纠纷，影响学校形象或正常秩序的。

8.3. 合同期届满，甲方因特殊情况不能及时招标选取新的食堂经营方的，乙方须配合甲方继续经营，保障师生供餐，直至甲方选取新的食堂经营方。

8.4. 考核指标

8.4.1. 考核指标体系说明：甲方每学期依据各小组（寒暑假除外）对乙方承包食堂（每个包组多个食堂的，不同食堂分别考核）的考核结果综合评分，综合评分中各项考核分数所占比例为：随机考核占40%、食堂日常监督考核占40%、专项考核20%。

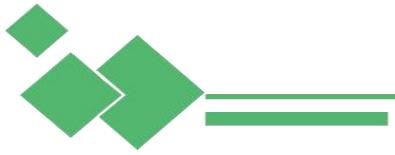
考核评定及处置方法：综合评分 ≥ 90 分为优秀、80分 \leq 综合评分 < 90 分为良好、70分 \leq 综合评分 < 80 分为及格、60分 \leq 综合评分 < 70 分为不及格、综合评分 < 60 为严重违约。一年内，综合评分为优秀的不做处置；综合评分累计1次良好的，甲方将扣除乙方履约保证金的20%；综合评分累计1次及格的，甲方将扣除乙方履约保证金的50%；综合评分累计1次不及格的，甲方将扣除乙方履约保证金的100%，并可以解除合同，根据实际情况，甲方可以给予乙方整改机会，乙方须在规定的期限内整改；综合评分累计2次不及格或1次低于60分的，甲方有权立即解除本合同，并全额没收履约保证金。

8.4.2 考核办法

随机考核：师生随机考核由甲方组织一定数量的教职工代表、学生代表随机抽查考核，可以每月一次考核，至少每学期一次。多名代表考核的，以平均分值作为该次考核分数；多次考核的，以每次考核结果的平均数作为该学期的考核分数。如果该学期没有进行随机考核，则将随机考核的分值比重并入食堂日常监督考核。

食堂日常监督考核（校食品安全稽查员考核）：甲方食品安全稽查员每周进行考核，以每次考核结果的平均数作为该学期的考核分数。

专项考核：甲方组织相关部门及师生作为代表对食堂进行专项考核，一般一学期考核一次，考核指标与食堂日常监督考核指标相同。如果该学期没有进行专项考核，则将专项考核的分值比重并



入食堂日常监督考核。

8.4.3.指标体系。见附件。指标体系可以根据主管部门及相关文件要求，进行适当的调整。

九、双方的权利及义务

9.1.甲方的权利和义务

甲方本着“真诚合作，服务师生”的宗旨，努力为乙方办好伙食创造必要条件，应积极支持和配合乙方开展经营活动。

9.1.1.对乙方的经营管理等具有指导、检查、监督、处罚的权利，同时对乙方的进货渠道及货物、食品质量有全程监控的权利。

9.1.2.有权督促乙方组织从业人员学习《中华人民共和国食品安全法》及国家有关食品安全的法律、法规，学习食堂从业人员岗位责任制，有权监督乙方执行合同 规定的义务，有权按合同规定对乙方违反合同及相关条款项目进行违约处罚。

9.1.3.代表和维护师生的合法权益，对乙方的履约情况进行检查监督，指导和协助乙方做好食堂服务工作，向乙方提出整改措施，要求乙方遵照执行。

9.1.4.甲方配备食品安全稽查员，依据国家法律法规和甲方的相关规定以及合同约定对乙方的工作进行监督与管理，定期对乙方的物资采购、伙食质量、销售价格、食品卫生、安全生产进行检查，发现问题，应及时向乙方提出，乙方自愿服从甲方提出的限期内完成整改。

9.1.5.定期听取师生对伙食工作的意见，及时反馈给乙方，并有责任配合乙方向师生做解释、教育、引导工作。应教育与引导师生员工尊重乙方人员的劳动。管理人员应秉公办事，努力为乙方工作排忧解难。在公务活动中，不得向乙方索要财物、宴请，不得刁难、阻挠乙方的正常经营活动。

9.1.6.协助乙方办理校区人员及车辆出入证等工作。

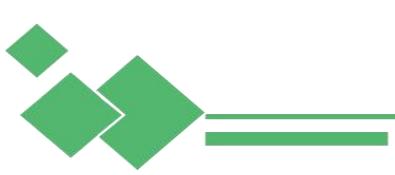
9.2.乙方的权利和义务

乙方在经营活动中，坚持高校食堂公益性，微利性，服务性的原则，坚持薄利、优质、卫生、安全的理念，努力拓宽服务层面，增加花色品种，提高服务质量，为师生员工提供热情周到、物美价廉、安全卫生的满意服务。

9.2.1.乙方须遵守国家的相关法规和教育部、广东省教育厅颁布的关于高校后勤食堂的相关规定以及甲方的一切规章制度，加强食品安全和环境卫生管理，并积极配合上级主管部门（如消防安全、食品卫生、检验检疫等）及甲方的日常检查与管理，并对检查结果负直接责任。同时乙方应向甲方承担违约责任。

9.2.2.定期检查食堂内的主体结构和食堂外的电、水、燃气主线及管道等基础设施，确保房屋主体结构的安全和食堂外的电、水、燃气主线及管道等基础设施的正常运行。

9.2.3.乙方为食堂安全、卫生、质量、防火、防盗的直接责任人，食堂不得留有住宿人员，禁



止超负荷使用电器设备，不得擅自改动电路，乱接用电设备，必须注意防毒、防盗、防火、防触电等意外事故的发生。凡是由于乙方经营、管理不善造成的食物中毒事件、火灾、电器故障等人身伤亡、设备损毁、消费纠纷等事故，一切不良后果、法律责任及经济损失均由乙方自行承担，同时乙方应向甲方承担违约责任。

9.2.4.为维护甲方的正常经营秩序，乙方必须服从甲方管理，未经甲方同意不得擅自开业或停业；对于意外停水、停电等突发事件及其它任何原因均应无条件保证学生和教职员用餐；节、假日期间（包括寒暑假）乙方应保证部分在校师生、员工的正常就餐（可根据在校就餐人员情况，双方商定具体事项）。

9.2.5.乙方负责经营场所内水表、电表、燃气表等表以下部位的各项设施、设备及排水维修，如改动线路等走向，须经甲方书面批准同意，如发现有窃水、窃电行为，将扣除违约金1000元/次，并有权直接从履约保证金中扣除。违反3次，或有其他严重情节的，甲方有权解除合同，没收履约保证金，如造成甲方损失的，乙方应当赔偿损失。

9.2.6.加强企业内部的管理。依照法律法规保障员工合法权益；对员工负有培训、提高和遵守法教育的责任。教育员工要尊重知识，尊重人才，诚恳待人，礼貌服务，定期和不定期地对员工进行业务素质、职业道德以及法律观念的教育、培训做到服务育人，管理育人，在经营活动中，努力培育一流的企业团队。合同期内，如发生劳资纠纷、安全责任等事故，应自行妥善处理，因处理不善影响食堂的正常运作，波及甲方稳定时，应主动承担责任，直至法律责任。

9.2.7.主动到当地政府行政部门办理相关营业证件。

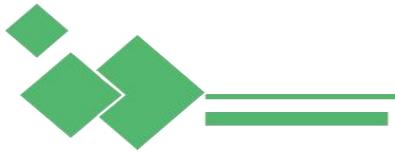
9.2.8.定期对房屋和食堂内的电、水、燃气主线、管道等设备进行保养。其中，厨具设备必须每学期进行不少于一次的检修和清理；抽排系统的风管必须每学期进行不少于一次的疏通清洁；室内燃气管道保护层必须每学期进行不少于一次翻新，并由具有相应资质的专业公司负责施工，所需费用由乙方负责。

9.2.9.合作期间，以下费用及由此产生的责任由乙方全额承担：合作区域内（包括操作区和就餐区）的燃气费、水电费等。上述费用的缴纳标准和支付要求按照收费部门制定的规定执行。如发生政府部门征收本合同未列出项目，但凡与使用该房屋、设备及食堂营业管理等相关的费用，由乙方按有关规定标准和要求缴纳。

9.2.10.乙方应协助组织甲方的学生参与了解服务的活动。

十、主动退出条款

10.1.合作期满前，乙方如主动提出提前退出甲方食堂经营，乙方须提前6个月向甲方提出书面申请，与甲方协商并经同意后可提前解除合同。乙方缴纳的履约保证金，甲方视情况有权不予退还，乙方还须遵守退场交接规定并无条件撤场，乙方已投入的所有设施设备不能撤走并无偿归甲方所有，



甲方对乙方的投入不作其他任何补偿。

十一、违约金管理

违约金扣缴理由甲方管理部门统一负责，包括违约金扣缴函的发出和违约金收缴等工作。

十二、退出交接规定

12.1.乙方合同期届满须结束营业或主动退出。乙方须做好食堂内外清洁卫生工作，提前做好交接准备。

12.2.合同期届满，甲方因特殊情况不能及时招标选取新的食堂经营方的，乙方须配合甲方继续经营，保障师生供餐，直至甲方选取新的食堂经营方。

12.3.乙方须在主动退出或合同期届满时，与甲方有关部门组成的退场交接小组共同对食堂场地及按照乙方投资的设施设备清单等办理移交工作，并在合同（续约）期届满前或主动退出日期前完成所有撤场工作，经甲、乙双方签字确认后，所有移交工作才算完成。

12.4.办理移交工作时，乙方须出具有效承诺书：承诺乙方经营期间的一切债权债务概由乙方自行负责结清，与甲方无关。

12.5.为防范风险，乙方主动退出或合同期届满前两个月营业款甲方暂停结算。移交工作完成后，甲方按合同约定扣除应由乙方支付的各类款项和违约金后，在1个月内为乙方结清营业款及无息退回剩余的履约保证金。

12.6.若乙方未能于主动承诺的退出时间或合同期届满的7个工作日内完成所有移交工作，甲方有权立即解除协议，并全额扣取履约保证金。乙方还须无条件撤场，乙方已投入的所有设施设备不能撤走并无偿归甲方所有，甲方不作其他任何补偿，同时视为乙方自动放弃对经营食堂的资产处置权，甲方可采取措施强制收回，并自行处置乙方遗留在场地内的物品，甲方不承担乙方的一切损失。

十三、其他约定

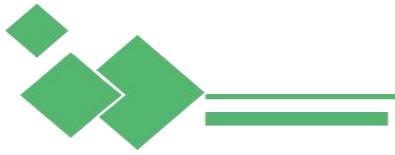
甲乙双方在签订本合同时，即对交接设备、物品进行盘点，盘点清单由甲乙双方签字确认后附在本合同上，属于本合同的组成部分，合同终止时按该盘点清单进行设备、物品交接。

十四、免责条件

14.1.因甲方的上级部门或国家政策调整、学校办学情况变化等原因，相关食堂不再经营，需提前终止合同的，乙方完成应缴费用后，甲方把剩余的履约保证金（不计利息）如数退回给乙方，乙方投资或购置的厨房设备、餐具、台椅等可搬动资产由乙方进行处置，甲方不做任何补偿或赔偿，双方完成交接手续后，乙方退场。双方不承担违约责任。

14.2.因甲方上级部门或国家政策调整等原因，需要拆除或改造已承包的食堂区域，使甲、乙双方造成损失的互不承担责任。

十五、争议的解决



15.1.本合同执行过程中产生的任何争议，双方应当友好协商解决。协商不成时，可向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。

15.2.提交法院裁决的争议事项不影响合同其他条款执行的，其他条款应继续执行。

十六、附则

16.1.本合同经双方法定代表人或其授权代表签字盖章后生效，合同期满，合同自动解除。

16.2.本合同文件包括补充协议、合同附件、合同、中标通知书、变更补充文件、招标文件、会议纪要、图纸、设备清单以及乙方投标文件等其他文件，所指合同文件应是互相补充和解释的，如合同文件内容不一致，以本合同及本合同签订后签订的书面补充协议为准。

16.3.本合同未尽事宜，双方通过友好协商方式解决，协商一致后，签订书面补充协议或附件，补充协议或附件与本合同具有同等法律效力。

16.4.本合同一式捌份，甲方肆份，乙方叁份，招标代理公司壹份，自签字之日起生效，具有同等法律效力。

16.5.双方确认，于本合同提供的通讯方式视为各方合法有效的联络信息，如有变更，变更方须于变更之日起三日内书面告知对方，否则视为原地址有效。因变更方提供的地址不准确，送达地址变更未及时告知对方或者指定接收人拒绝签收等原因，导致通知或相关法律文书未能被对方实际接收的，文书退回之日视为送达之日。

16.6.乙方在签订本合同的同时应提供组织机构代码证、法定代表人身份证件、授权委托人身份证件（需同时向甲方出具授权委托书原件）等有效证照给甲方核对，并将以上有关的文件、手续的复印件加盖公章后交甲方存档。乙方必须保证所提供资料的真实性、有效性，否则甲方有权单方面终止此合同，并有权追究其所带来的经济损失。

甲方（盖章）： 合同专用章
法定代表人或授权代表（签字）：

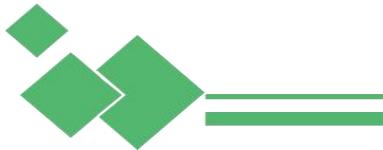
乙方（盖章）：广州市林御饮食管理服务有限公司
法定代表人或授权代表（签字）：
开户名称：广州市林御饮食管理服务有限公司
银行账号：中国农业银行广州龙洞支行
开户行：44058201040005428

签订地点：广东省中山市

签订日期：2014年8月5日

合同附件：

1. 中标通知书



2. 随机考核指标体系、餐饮服务单位食品安全检查评分表

附表 1：随机考核指标体系

随机考核指标体系

食堂名称：		年 月 日	满 分	得 分	备 注
一级指标	二级指标	指标内容与评分标准			
1.周边环境（10分）	1.1 食堂门口是否发现垃圾、积水。	食堂门口发现有明显垃圾扣 3 分；未及时清理积水扣 2 分。	5		
	1.2 食堂门口是否发现苍蝇、蚊虫或其他有害昆虫	食堂门口未定期消杀扣 3 分；有太多苍蝇、蚊虫扣 2 分。	5		
2.餐厅卫生（25分）	2.1 餐桌是否干净、整洁。	学生用餐后未及时清理桌上剩饭扣 3 分；	5		
	2.2 地面是否洁净、整洁。	就餐区地面未及时清理垃圾扣 3 分，未及时擦干地面积水和油污扣 2 分。	5		
	2.3 回收餐具是否干净。	回收餐具处餐具未及时回收扣 2 分；未及时清理剩饭菜扣 3 分。	5		
	2.4 餐具是否消毒、清洗干净。	就餐者发现自己使用的餐盘不干净扣 3 分；勺子或筷子不干净扣 2 分；餐具未消毒扣 5 分。	10		
3.服务水平（27分）	3.1 员工是否热情，和蔼待人。	给就餐者打饭的员工态度差的扣 2 分；态度恶劣的扣 5 分。	5		
	3.2 员工着装是否干净整洁，佩戴工号牌，售卖时是否戴一次性口罩、手套。	就餐者发现 1 名员工售饭菜未按本项要求扣 2 分、2-3 名扣 4 分、3 名以上扣 5 分。	5		
	3.3 周一至周五 11:30 至 12:30 是否有大厅值班经理。	就餐者未发现经理在大厅值班一次扣 2 分。	2		
	3.4 员工打饭、划价是否熟练。	打完一份饭菜超过 1 分钟的扣 2 分；超过 2 分钟的扣 5 分。	5		
	3.5 饭菜是否明码标价。	就餐者发现有 1 个品种没有标价的本项扣 1 分、2 个扣 3 分、3 个扣 4 分、4 种以上扣 4 分。	5		
	3.6 排队时间是否超过 20 分钟。	超过 20 分钟扣 5 分，未超过不扣分。	5		
4.饭菜质	4.1 食品是否新鲜，品种多	就餐者认为菜色不新鲜扣 5 分；品种太	8		



量(38分)	样。	少扣3分。		
	4.2 青菜是否洗净,是否夹有虫子、头发、泥沙等。	就餐者发现食品中有虫、沙、头发等,一种菜扣10分,2种以上扣15分。	15	
	4.3 是否有隔餐、隔夜剩菜售卖。	就餐者发现有1种剩饭菜扣15分	15	
合计得分			100	

考核人签名:

食堂管理人员签名:

附表2：餐饮服务单位食品安全检查评分表

餐饮服务单位食品安全检查评分表

(日常监督考核/专项考核)

餐饮服务单位名称:			检查时间:		
检查项目	序号	检查内容	分值	检查结果	得分
1.许可管理	1.1	▲是否具备营业执照及食品经营许可证。	一票否决	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	1.2	▲食品经营许可证合法有效,未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	一票否决	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
2.信息公示及制度管理(10分)	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证、量化等级、食品安全管理机构及负责人、食品原料进货来源、供餐单位等信息。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者,按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	2.4	▲入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息,公示信息真实,及时更新。	一票否决	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	2.5	建立并落实从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回、人事管理制度、用工培训制度、工作岗位的规范要求、价格管理制度、卫生保障制度、采购管理制度、食品中毒应急措施、消防及安全制度、信息公开制度、文明服务公约等食品安全管理制度。	5	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
3.从业人员管理及环境	3.1	对各岗位从业人员进行相应的食品安全、燃气、消防安全培训,做好培训记录。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*3.2	有每日健康检查(晨检)记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明,未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	3	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

卫生(10分)	3.3	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	3.4	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
4.原料控制(含食品添加剂、食品相关产品)(18分)	3.5	专间及专用操作区内的从业人员操作时，更换专用的工作衣帽、佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	4.1	食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。需要索证索票。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	4.2	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存；食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*4.3	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻(藏)温度符合要求。	3	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	3	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	4.5	建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的饮用水。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	4.9	采购的瓜果蔬菜需进行农药残留检测，并做好登记与公示。严禁三无食品，不购进、加工、出售腐烂变质、有毒、有害食物。采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒检测合格报告。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
5.加工制作过程(19分)	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。使用专用的工具、容器、设备，使用前消毒，使用后洗净并保持清洁。专间存放食品为可直接入口食品。	3	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	3	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。清洗、消毒水池不得与其他用途水池混用。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。备餐区在显著位置公示人员操作规范。专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口	3	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

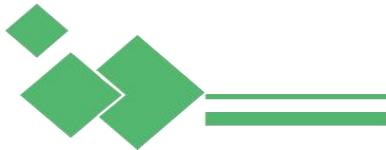
	及时关闭			
5.7	生食类食品、冷食类食品、裱花蛋糕加工及备餐在专间内进行(可不在专间加工的情形除外)。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
5.8	按规定留样，食品留样保留时间 48 小时以上，并标明日期、品名、餐次、弃样时间、留样人签名，存放于专用成品留样柜。由专人负责记录，每样不少于 200 克。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
*5.9	未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作在专用操作区或专间内进行。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
6.食品添加剂使用管理(4分)	6.1 存放食品添加剂有专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂（含拆包盛放）的标签上标注有使用范围、用量、使用方法、生产日期和保质期等内容。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*6.2 未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
7.备餐、供餐与配送(7分)	*7.1 备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	7.2 供餐过程中对食品采取有效防护措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	7.3 具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*7.4 尽量当餐供应。烹饪后至食用前超过 2 小时的高危易腐食品，在高于 60°C 或低于 8°C 条件下存放。在 8°C~60°C 条件下存放超过 2 小时、且未发生感官性状变化的，充分再加热后供餐。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	7.5 ▲集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	一票否决	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	7.6 ▲外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	一票否决	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	7.7 食品处理区配备带盖（非手动开启式）的餐厨废弃物存放容器。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
8.场所和设备设施清洁维护(10分)	8.1 未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。未在食品加工场所贮存非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	8.2 保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*8.3 设置独立的空调、空气消毒、洗手消毒、食品冷藏等设施。冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。有设施设备维护记录。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*8.4 有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。有定期除虫灭害记录。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	8.5 卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	8.6 设置专门的加盖餐厨废弃物收集设施并有明显标识。建立台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾单位处理。建立台账，每天做好餐厨垃圾流向记录。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

9.餐饮具清洗消毒(8分)	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要，未与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。洗涤剂、消毒剂符合国家标准，包装上有产品名、生产厂名和厂址等内容。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	3	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*9.3	消毒后的餐饮具表面光洁，无油渍、残渣、异味，符合 CB14934《食品安全国家标准消毒（饮）具》的规定。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	9.4	▲使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	一票否决	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*9.5	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中。大件餐饮具可使用敞开式的货架存放，采取防护措施。未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。炊具、用具用后洗净，保持清洁。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
10.食品安全管理(8分)	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	10.2	配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*10.3	食品安全管理人员按规定参加食品安全培训，具备相应的食品安全管理能力。随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	10.4	有食品安全事故处置方案。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	3	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
11.制止餐饮浪费(3分)	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
12.其他(3分)	12.1	▲违反《食品安全法》的有关规定，造成食物中毒事故或其他食源性疾患的，或发现鼠虫等重大食品安全问题的，按国家相关规定一切责任由承包人自负，并按规定严肃处理。	一票否决	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	12.2	食堂工作人员应保持良好的服务态度，不得与用餐人员发生吵闹或打架事件，情况严重的移交公安部门处理。	1	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	12.3	接受上级食品安全主管部门和学校食品安全监督，创建“明厨亮灶”、“食品快检”“食堂燃气泄漏监测”、“食堂环境监测”等智慧食堂上线工程。	2	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	12.4	▲一个学期内收到师生3次食品安全卫生、食品质量或服务态度等投诉，并经查实属实的；3次出售变质、变味以及剩饭菜的或3次未经报备而私自调整食堂销售价格或有其他严重情节的，则不合格。	一票否决	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
总分					

被检查餐饮服务单位代表签名	年 月 日	监督管理部门	年 月 日
检查人签名	年 月 日		

注：1.本表用于日常监督考核或专项考核。餐饮服务单位食品安全检查评分表总分为：100 分。打*标记是检查重点项；打▲标记的不占分值，如不符合要求则不需再作评分，也无须再作其他类别的考核，直接视为不及格。其它每一项按占的分值计算，餐饮服务单位如果无相关项目的，不作考核。

2.随机考核不使用本评分表，另行制定考核指标，根据实际情况调整分值权重和指标体系。随机考核、日常监督考核、专项考核比重根据具体餐饮服务项目确定。



7.2 中标通知书

广东省机电设备招标中心有限公司

中标通知书

广州市林御饮食管理服务有限公司：

中山职业技术学院食堂经营权招标项目(项目编号
0692-2410ZS032672)招标的评标工作已圆满结束，经过评标委员会的评审
和推荐，最终确定贵单位为中标人。

中标标的：中山职业技术学院食堂经营权招标项目（包组 2：西区食
堂、后勤楼食堂）

请贵公司接此通知书后在三十日内依照《中华人民共和国民法典》的
规定并按招标文件确定的事项和投标文件的承诺与招标人签订书面合同。

招标单位联系人：于老师

联系电话：0760-88365566

中山职业技术学院

2024年7月1日

招标代理机构联系人：陈小姐

联系电话：0760-88382266

广东省机电设备招标中心有限公司

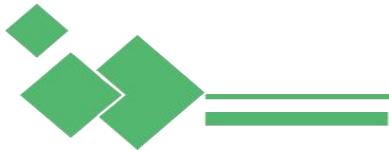
2024年7月9日



广东省机电设备招标中心有限公司
Guangdong Machinery&Electric Equipment
Tendering Center Co.,Ltd.

Tel: 020-66341799 P.o: 510045
Add: 广州市东风中路东晓大厦5楼
Http://www.gdebidding.com





7.3、评价证明

证明

兹证明：广州市林御饮食管理服务有限公司，负责经营我校西区食堂、后勤楼食堂食堂。西区食堂总建筑面积 2771 平方米，后勤食堂总建筑面积 2088 平方米林御公司中标后，共投入人民币 389 万元（大写：叁佰拾玖万元整）用于该食堂的装修及设备设施的改造，现食堂每日为我校师生 11,000 多人提供膳食服务。

林御公司自 2024 年 9 月经营期间以来，该食堂员工严格遵守 4S、5D 和 6T 管理规范，员工素质高、服务态度好，从未发生过任何食品安全事故、消防安全事故及员工违反校规校纪事件。

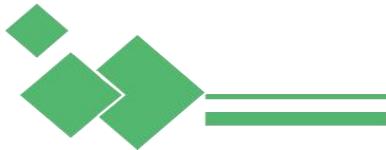
林御公司在食堂以来，菜价合理、口味品佳、品种齐全和菜式创新快，深得我院广大师生的好评，满意率评分为 96 分，综合评价为优秀。

希望贵公司再接再厉，用更优质的服务为我校广大师生提供安全可靠的膳食保障。

联系人：于老师 联系电话：0760-88365566

特此证明！





六、应急能力

1、配送保障能力

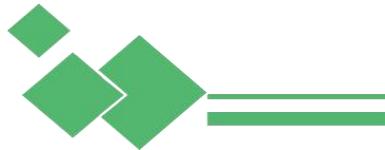
1. 1、车辆行驶证

1. 1. 1、粤 A5N11F



1. 1. 2、粤 A8A05W





1. 1. 3、粤 A58L0Q



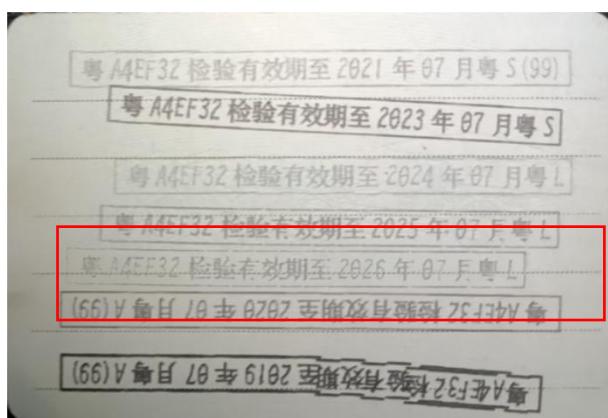
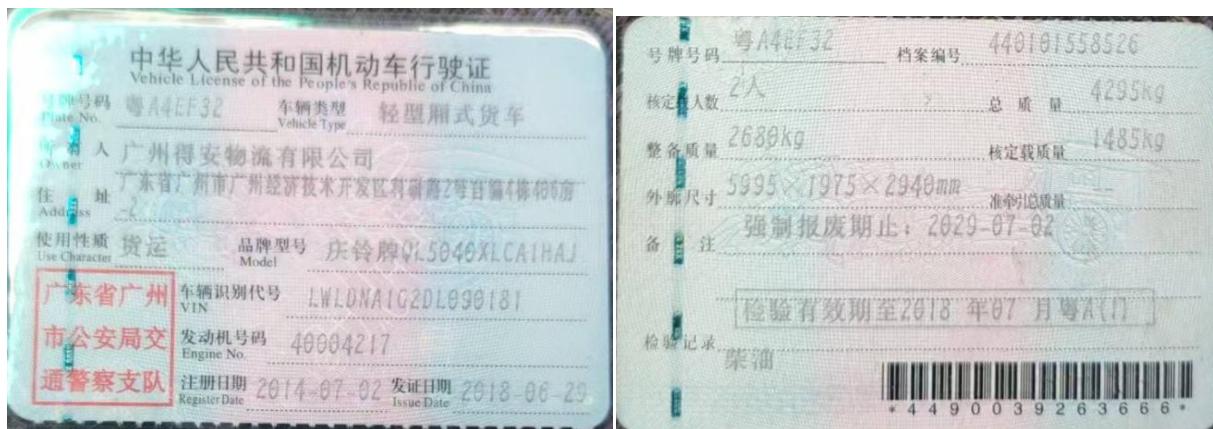
1. 1. 4、粤 A36A1H

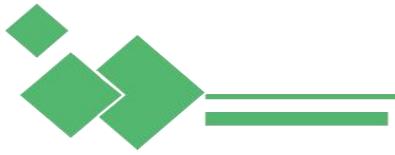


1. 1. 5、粤 A53B6Z



1. 1. 6、粤 A4EF32





1.2、租赁合同

1.2.1、粤 A5N11F、粤 A8A05W、粤 A58L0Q、粤 A36A1H、粤 A53B6Z

冷链运输车辆租赁合同

出租方（甲方）：广州毅服餐饮企业管理有限公司

承租方（乙方）：广市林御饮食管理服务有限公司

甲、乙双方本着平等互利的原则，经友好协商，达成如下协议：

一、甲方车辆基本情况：

1、车型：厢式货车（冷藏）（车牌号：粤 A5N11F；粤 A8A05W；粤 A58L0Q；粤 A36A1H；粤 A53B6Z）

2、车况（附行车证复印件）：车况良好，车身外表车漆光滑，车身框架、车身各部位，如车身框架无变形、弯曲或扭曲的，车体各部件之间的相对连接紧密、缝隙均匀、制冷效果好。车辆的手续齐全，车辆无违法记录，无肇事及情况。

二、乙方请求并承诺：

1、向甲方提供真实、合法的证件：身份证件、营业执照副本，承租人或承租人指定的机动车驾驶人的中华人民共和国机动车正式驾驶证。

2、租用甲方车牌号为：粤 A5N11F；粤 A8A05W；粤 A58L0Q；粤 A36A1H；粤 A53B6Z有冷藏功能的车辆 5 台，用于食材配送，双方约定租赁费用为 4300 元/月/台，所租用车辆的所有权为甲方，乙方只有使用权。

3、乙方承租之日起向甲方提交双方商议的保证金¥10000.00 元。

4、租用期限：租车时间为 5 年，自 2023 年 3 月 1 日至 2028 年 2 月 29 日止。延长租用期限需双方另行协商，签订补充协议。

5、乙方承担车辆租用期间的油料及车辆使用中的其他费用。

6、保证在租用期满时，按时交还车辆。交还车辆时经甲方按车辆交接单上的内容验收无误后，方可办理有关结算手续。

7、保证赔偿由乙方责任给甲方造成的一切损失，甲方有权从乙方提交的保证金中扣除，其金额缺乏时，保证三日内补齐其金额。

8、乙方保证不将所租用的车辆转租给其他人使用，更不能将车辆交给无驾驶证的人员使用，也不能在里程表上弄虚作假，凡发现弄虚作假者，甲方有权按月租金的3倍收取罚金。

9、保证保护车辆以及车内设施，坚持例行日常清洁与保养。租者应服从甲方规定定期回公司进行保养。凡无故损坏车内的任何零件及设施并给甲方造成的一切损失，其后果由乙方承担，甲方依据损坏程度外罚500—1000元罚金。

10、乙方保证所承租车辆合法使用，并保证不将所租用的车辆用于以下用途：

- (1)违法、违规活动；(2)任何形式的竞赛和测试(验)；
- (3)盈利性运输；(4)运输易燃、易爆、易腐蚀等物品以及污秽物品；
- (5)销售、抵押、其它任何侵犯租赁方所有权的行为。

11、所承租装辆凡用于上述内容的使用所造成的一切后果责任乙方承担。除赔偿外由此给甲方造成的损失并扣除1000—5000元的违约金。

12、为了确保人车平安，汽车每日工作时间不得超过十四小时，驾驶员有权拒绝超劳超时行车，否那么发生事故和车损由乙方全部负责。

三、甲方承诺：

1、同意乙方租车的请求。向乙方提供性能完好的车辆以及该车行驶必备的有关证件、备件、工具等(物品清单以双方签字的车辆交接单上内容为准)。

2、乙方在租赁期间，有权自由安排车辆一切外出活动，无须告知甲方。在租赁期间甲方不得无理干预乙方的正常使用，否那么乙方有权终止合同。

3、如发现乙方有欺骗违约等不良行为，甲方有权随时终止合同并收回所

租车辆，并扣除 1000~5000 元违约金。

4、甲方应乙方的请求可向乙方提供抢修服务周转车辆，费用届时双方另议。

5、因甲方责任给乙方造成的损失，经有关仲裁部门确认，属甲方责任的由甲方负责赔偿。

6、乙方在租赁车辆期间，应按要求对车辆进行正常养护，更换配件，因乙方没按要求对车辆进行正常保养，造成的车辆损坏、报废等一切后果，由乙方按市场正常评估价格一次性包赔给甲方。

7、协助乙方对车辆在租用期发生车辆被盗、损坏和交通事故等问题与相关政府管理部门、保险公司进行联系办理有关索赔手续。

四、违的责任

1、甲方按合同规定时间提供给乙方车辆，每迟延一天，向乙方支付相应违约金。

2、甲方所提供的车辆的质量、型号必须符合承租合同的要求，如未按要求提供给乙方车辆，给乙方造成不便或损失，由甲方赔偿。

3、乙方无故辞退车辆，给甲方造成损失的，乙方负责赔偿。因不可抗力造成损失的，双方均不承担责任。

五、本合同未尽事宜，双方协商解决，可另签补充协议。

六、本合同一式二份，甲方一份，乙方一份。

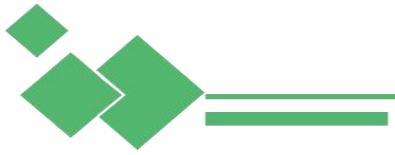
出租方（甲方）：广州毅服餐饮企业管理有限公司 承租方（乙方）：深圳市林湖饮食管理有限公司

日期：2023 年 月 日

服务有限公司

日期：2023 年 月 日

第 3 页



1. 2. 2、粤 A4EF32

冷链运输车辆租赁合同

出租方（甲方）：广州得安物流有限公司

承租方（乙方）：广州市林御饮食管理服务有限公司

甲、乙双方本着平等互利的原则，经友好协商，达成如下协议：

一、甲方车辆基本情况：

1、车型：厢式货车（冷藏）（车牌号：粤 A4EF32；粤 ACE737）

2、车况（附行车证复印件）：车况良好，车身外表车漆光滑，车身框架、车身各部位，如车身框架无变形、弯曲或扭曲的，车体各部件之间的相对连接紧密、缝隙均匀、制冷效果好。车辆的手续齐全，车辆无违法记录，无肇事及情况。

二、乙方请求并承诺：

1、向甲方提供真实、合法的证件：身份证件、营业执照副本，承租人或承租人指定的机动车驾驶人的中华人民共和国机动车正式驾驶证。

2、租用甲方车牌号为：粤 A4EF32；粤 ACE737具有冷藏功能的车辆2台，用于食材配送，双方约定租赁费用为4300元/月/台，所租用车辆的所有权为甲方，乙方只有使用权。

3、乙方承租之日起向甲方提交双方商议的保证金¥10000.00元。

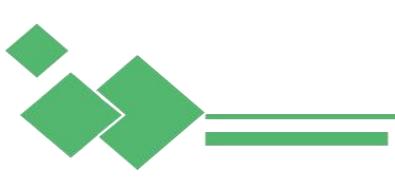
4、租用期限：租车时间为2年，自2024年3月1日至2026年2月29日止。延长租用期限需双方另行协商，签订补充协议。

5、乙方承担车辆租用期间的油料及车辆使用中的其他费用。

6、保证在租用期满时，按时交还车辆。交还车辆时经甲方按车辆交接单上的内容验收无误后，方可办理有关结算手续。

7、保证赔偿由乙方责任给甲方造成的一切损失，甲方有权从乙方提交的





保证金中扣除，其金额缺乏时，保证三日内补齐其金额。

8、乙方保证不将所租用的车辆转租给其他人使用，更不能将车辆交给无驾驶证的人员使用，也不能在里程表上弄虚作假，凡发现弄虚作假者，甲方有权按月租金的3倍收取罚金。

9、保证保护车辆以及车内设施，坚持例行日常清洁与保养。租者应服从甲方规定定期回公司进行保养。凡无故损坏车内的任何零件及设施并给甲方造成的一切损失，其后果由乙方承担，甲方依据损坏程度外罚500—1000元罚金。

10、乙方保证所承租车辆合法使用，并保证不将所租用的车辆用于以下用途：

- (1)违法、违规活动；(2)任何形式的竞赛和测试（验）；
- (3)盈利性运输；(4)运输易燃、易爆、易腐蚀等物品以及污秽物品；
- (5)销售、抵押、其它任何侵犯租赁方所有权的行为。

11、所承租装辆凡用于上述内容的使用所造成的一切后果责任乙方承担。除赔偿外由此给甲方造成的损失并扣除1000—5000元的违约金。

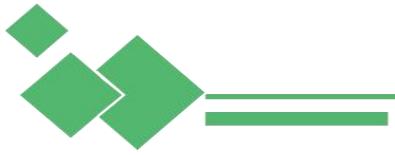
12、为了确保人车平安，汽车每日工作时间不得超过十四小时，驾驶员有权拒绝超劳超时行车，否那么发生事故和车损由乙方全部负责。

三、甲方承诺：

1、同意乙方租车的请求。向乙方提供性能完好的车辆以及该车行驶必备的有关证件、备件、工具等（物品清单以双方签字的车辆交接单上内容为准）。

2、乙方在租赁期间，有权自由安排车辆一切外出活动，无须告知甲方。在租赁期间甲方不得无理干预乙方的正常使用，否那么乙方有权终止合同。

3、如发现乙方有欺骗违约等不良行为，甲方有权随时终止合同并收回所租车辆，并扣除1000~5000元违约金。



4、甲方应乙方的请求可向乙方提供抢修服务周转车辆，费用届时双方另议。

5、因甲方责任给乙方造成的损失，经有关仲裁部门确认，属甲方责任的由甲方负责赔偿。

6、乙方在租赁车辆期间，应按要求对车辆进行正常养护，更换配件，因乙方没按要求对车辆进行正常保养，造成的车辆损坏、报废等一切后果，由乙方按市场正常评估价格一次性包赔给甲方。

7、协助乙方对车辆在租用期发生车辆被盗、损坏和交通事故等问题与相关政府管理部门、保险公司进行联系办理有关索赔手续。

四、违的责任

1、甲方按合同规定时间提供给乙方车辆，每迟延一天，向乙方支付相应违约金。

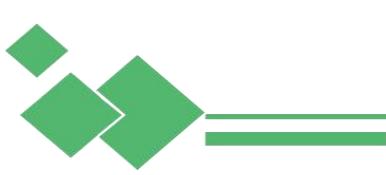
2、甲方所提供的车辆的质量、型号必须符合承租合同的要求，如未按要求提供给乙方车辆，给乙方造成不便或损失，由甲方赔偿。

3、乙方无故辞退车辆，给甲方造成损失的，乙方负责赔偿。因不可抗力造成损失的，双方均不承担责任。

五、本合同未尽事宜，双方协商解决，可另签补充协议。

六、本合同一式二份，甲方一份，乙方一份。





2、承诺函

致：深圳公共资源交易中心

我单位承诺：

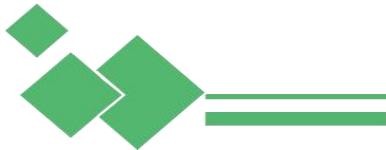
- (1) 如遇采购人遇到特殊情况延迟支付项目费用，我公司按时支付员工工资；
- (2) 如遇到停水、停电等情况时，我公司具备自有或合作校外供餐能力。

以上承诺，如有违反，愿依照国家相关法律法规处理，并承担由此给采购人带来的损失。

投标人：广州市林御饮食管理服务有限公司

日期：2025年7月15日



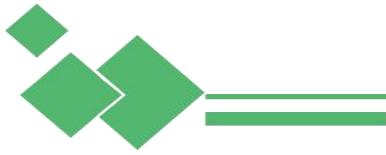


十一、投标人认为需要加以说明的其他内容（公开）

1、诚信情况

1.1、“信用中国”信用信息报告





扫一扫



核验码

公共信用信息概览

广州市林御饮食管理服务有限公司

存续

守信激励对象

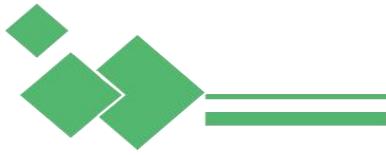
登记注册基本信息

基础信息

统一社会信用代码	91440106689309293X	法定代表人/负责人/执行事务合伙人	黄辉
企业类型	有限责任公司(自然人独资)	成立日期	2009-05-21
住所	广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街24号之一101房		

信用信息概要

行政管理	16条	诚实守信	4条
严重失信	0条	经营异常	0条
信用承诺	1条	信用评价	0条
司法判决	0条	其他	0条
报告生成日期	2025年07月13日	报告出具单位	国家公共信用和地理空间信息中心



扫一扫



验证码

报告说明

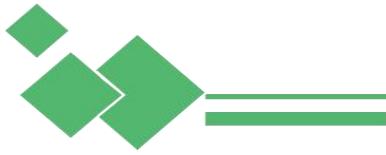
1.本报告所展示的数据和资料为公共信用信息，“信用中国”网站承诺在数据汇总、加工、整合的过程中保持客观中立，不主动编辑或修改信息的内容。

2.受限于现有技术水平等原因，对此报告信息的展示，并不视为“信用中国”对其内容的真实性、准确性、完整性、时效性作出任何形式的确认或担保。请在依据本报告信息作出判断或决策前，自行进一步核实此类信息的完整或准确性，并自行承担使用后果。

3.如认为本报告所展示信息存在错误、遗漏、重复公示、不应公示、超期公示或与认定机关信息不一致等情况，请以数据源单位的信息为准，并可按照网站“信用信息异议申诉指南”提出异议申诉；如需对相关行政处罚信息进行信用修复，可按照网站“行政处罚信息信用修复流程指引”提出信用修复申请；如需对相关严重失信主体名单进行信用修复，请咨询名单认定单位。

4.本报告已添加“信用中国”水印、生成唯一的报告编号和报告核验码。如需对内容的真实性进行核验，可通过扫一扫报告首页“核验码”，查看本报告生成时的内容与纸质版报告内容是否一致。

5.本报告展示行政管理、诚实守信、严重失信、经营异常、信用承诺、信用评价、司法判决以及其他类等信息，因篇幅有限，单类信息仅按更新程度展示最近日期的100条。如有特殊需求，请与我们联系。



扫一扫



核验码

正文

广州市林御饮食管理服务有限公司

存续

守信激励对象

一、登记注册基础信息

| 基础信息

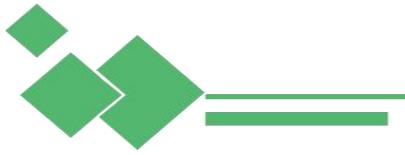
企业名称：	广州市林御饮食管理服务有限公司
统一社会信用代码：	91440106689309293X
法定代表人/负责人/执行事务合伙人：	黄辉
企业类型：	有限责任公司(自然人独资)
成立日期：	2009-05-21
住所：	广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街24号之一101房

二、行政管理信息 (共 16 条)

| 行政许可

行政许可决定文书号：	梯粤A500195518
行政许可决定文书名称：	特种设备使用登记证
许可证书名称：	特种设备使用登记证
许可类别：	登记
许可编号：	梯粤A500195518
许可决定日期：	2024-12-17
有效期自：	2024-12-17
有效期至：	2099-12-31
许可内容：	电梯使用登记
许可机关：	番禺区市场监督管理局

第 1 条



许可机关统一社会信用代码： 11440113MB2C92966P

数据来源单位： 广州市市场监督管理局（广州市知识产权局）

数据来源单位统一社会信用代码：

| 行政许可

行政许可决定文书号： (南)市监(特)准许字〔2024〕第009035号

第2条

行政许可决定文书名称： 准予行政许可决定书

许可证书名称： 特种设备证

许可类别： 普通

许可编号： 梯31粤EM0224(22)

许可决定日期： 2024-11-05

有效期自： 2024-11-05

有效期至： 2099-12-31

许可内容： 自动扶梯特种设备使用登记

许可机关： 佛山市南海区市场监督管理局

许可机关统一社会信用代码： 11440600MB2C922887

数据来源单位： 佛山市市场监督管理局

数据来源单位统一社会信用代码：

| 行政许可

行政许可决定文书号： 穗天食药监食营行许变更准字〔2024〕07212号

第3条

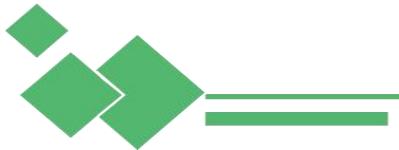
行政许可决定文书名称： 准予行政许可决定书

许可证书名称： 食品经营许可证

许可类别： 普通

许可编号： JY14401060904433

许可决定日期： 2024-06-05

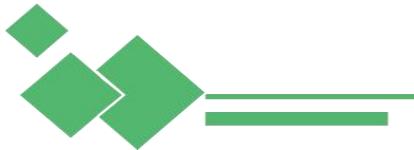


有效期自：2024-06-05
有效期至：2028-07-31
许可内容：食品经营管理
许可机关：广州市天河区市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码：11440106MB2C8363X6
数据来源单位：广州市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码：11440100MB2C91891K

| 行政许可

行政许可决定文书号：穗天食药监食营行许准字〔2023〕11690号 第4条
行政许可决定文书名称：准予行政许可决定书
许可证书名称：食品经营许可证
许可类别：普通
许可编号：JY14401060904433
许可决定日期：2023-08-01
有效期自：2023-08-01
有效期至：2028-07-31
许可内容：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品），散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含散装熟食、不含散装酒）
许可机关：广州市天河区市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码：11440106MB2C8363X6
数据来源单位：广州市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码：11440100MB2C91891K

| 行政许可



行政许可决定文书号 : 06202305101568 第 5 条

行政许可决定文书名称 : 通知书

许可证书名称 : 商事主体的营业执照

许可类别 : 登记

许可编号 : ——

许可决定日期 : 2023-05-12

有效期自 : 2009-05-21

有效期至 : 2099-12-31

许可内容 : 经营范围,章程备案

许可机关 : 广州市天河区市场监督管理局

许可机关统一社会信用代码 : 11440106MB2C8363X6

数据来源单位 : 广州市市场监督管理局(广州市知识产权局)

数据来源单位统一社会信用代码 : 11440100MB2C91891K

| 行政许可

行政许可决定文书号 : 穗天审批综字〔2023〕464号 第 6 条

行政许可决定文书名称 : 劳务派遣经营许可

许可证书名称 : 劳务派遣经营许可

许可类别 : 普通

许可编号 : 44010600230049

许可决定日期 : 2023-04-24

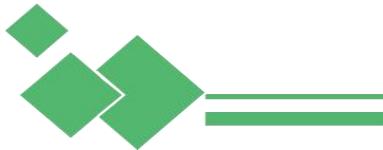
有效期自 : 2023-04-24

有效期至 : 2026-04-23

许可内容 : 广州市林御饮食管理服务有限公司黄辉10000000广州市天河区渔沙坦旺岗菠萝山新街24号之一101房*****.4.24至2026.4.232023-4-24

许可机关 : 广州市天河区行政审批局

许可机关统一社会信用代码 : 114401060784417387



数据来源单位：广州市天河区行政审批局

数据来源单位统一社会信用代码：114401060784417387

| 行政许可

行政许可决定文书号：(南)市监(特)准许字〔2022〕第005908号

第7条

行政许可决定文书名称：准予行政许可决定书

许可证书名称：特种设备证

许可类别：普通

许可编号：梯31粤EM0224(22)

许可决定日期：2022-11-17

有效期自：2022-11-17

有效期至：2099-12-31

许可内容：自动扶梯特种设备使用登记

许可机关：佛山市南海区市场监督管理局

许可机关统一社会信用代码：11440600MB2C922887

数据来源单位：佛山市市场监督管理局

数据来源单位统一社会信用代码：11440600MB2C922887

| 行政许可

行政许可决定文书号：06202211080926

第8条

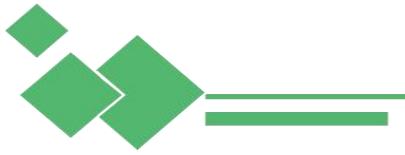
行政许可决定文书名称：通知书

许可证书名称：商事主体的营业执照

许可类别：登记

许可编号：——

许可决定日期：2022-11-11



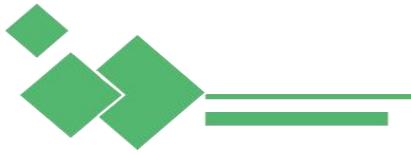
有效期自： 2009-05-21
有效期至： 2099-12-31
许可内容： 认缴出资数额,股东变更,章程备案,企业类型变更
许可机关： 广州市天河区市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码： 11440106MB2C8363X6
数据来源单位： 广州市市场监督管理局(广州市知识产权局)
数据来源单位统一社会信用代码： 11440100MB2C91891K

| 行政许可

行政许可决定文书号： (穗天税)许准字〔2021〕第(7395)号 第9条
行政许可决定文书名称： 增值税专用发票(增值税税控系统)最高开票限额审批
许可证书名称： 《准予税务行政许可决定书》
许可类别： 普通
许可编号： ——
许可决定日期： 2021-12-23
有效期自： 2021-12-23
有效期至： 2099-12-31
许可内容： 增值税专用发票(增值税税控系统)最高开票限额审批
许可机关： 国家税务总局广州市天河区税务局
许可机关统一社会信用代码： 11440106MB2D03995P
数据来源单位： 国家税务总局广州市天河区税务局
数据来源单位统一社会信用代码： 11440106MB2D03995P

| 行政许可

行政许可决定文书号： 06202112150326 第10条
行政许可决定文书名称： 通知书

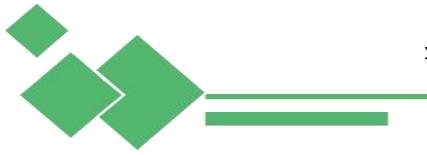


许可证书名称 : 商事主体的营业执照
许可类别 : 登记
许可编号 : ——
许可决定日期 : 2021-12-16
有效期自 : 2009-05-21
有效期至 : 2099-12-31
许可内容 : 股东变更,章程备案
许可机关 : 广州市天河区市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码 : 11440106MB2C8363X6
数据来源单位 : 广州市市场监督管理局(广州市知识产权局)
数据来源单位统一社会信用代码 : 11440100MB2C91891K

| 行政许可

行政许可决定文书号 : 06202104271595
行政许可决定文书名称 : 通知书
许可证书名称 : 商事主体的营业执照
许可类别 : 登记
许可编号 : ——
许可决定日期 : 2021-04-29
有效期自 : 2009-05-21
有效期至 : 2099-12-31
许可内容 : 董事备案,法定代表人变更,工商登记联络员备案,经理备案,章程备案
许可机关 : 广州市天河区工商行政管理局
许可机关统一社会信用代码 : 11440106MB2C8363X6
数据来源单位 : 广州市市场监督管理局(广州市知识产权局)

第 11 条



数据来源单位统一社会信用代码：11440100MB2C91891K

| 行政许可

行政许可决定文书号：06202102020845

第 12 条

行政许可决定文书名称：通知书

许可证书名称：商事主体的营业执照

许可类别：登记

许可编号：——

许可决定日期：2021-02-02

有效期自：2009-05-21

有效期至：2099-12-31

许可内容：经营范围,章程备案

许可机关：广州市天河区工商行政管理局

许可机关统一社会信用代码：11440106MB2C8363X6

数据来源单位：广州市市场监督管理局(广州市知识产权局)

数据来源单位统一社会信用代码：11440100MB2C91891K

| 行政许可

第 13 条

行政许可决定文书号：06201911250556

行政许可决定文书名称：通知书

许可证书名称：商事主体的营业执照

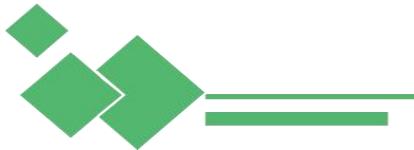
许可类别：登记

许可编号：——

许可决定日期：2019-11-26

有效期自：2009-05-21

有效期至：2099-12-31



许可内容： 股东变更,具体经营项目申报,企业类型变更,章程备案

许可机关： 广州市天河区工商行政管理局

许可机关统一社会信用代码： 11440106MB2C8363X6

数据来源单位： 广州市市场监督管理局（广州市知识产权局）

数据来源单位统一社会信用代码： 11440100MB2C91891K
码：

| 行政许可

行政许可决定书文号： 06201805240715

第 14 条

许可有效期： ——

许可决定日期： 2018-05-28

许可截止日期： 2099-12-31

许可内容： 企业变更登记

许可机关： 广州市天河区工商行政管理局

审核类型： 登记

| 行政许可

行政许可决定书文号： 06201704250225

第 15 条

许可有效期： ——

许可决定日期： 2017-05-08

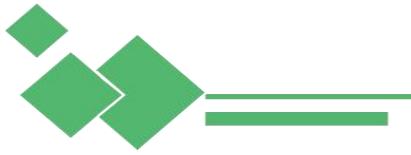
许可截止日期： 2099-12-31

许可内容： 企业变更登记

许可机关： 广州市天河区工商行政管理局

审核类型： 登记

| 行政许可



行政许可决定书文号： 06201701200330

第 16 条

许可有效期： ——

许可决定日期： 2017-01-24

许可截止日期： 2099-12-31

许可内容： 企业变更登记

许可机关： 广州市天河区工商行政管理局

审核类型： 登记

三、诚实守信相关荣誉信息 (共 4 条)

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称： 广州市林御饮食管理服务有限公司

第 1 条

纳税人识别号： 914401066689309293X

评价年度： 2024

数据来源： 国家税务总局

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称： 广州市林御饮食管理服务有限公司

第 2 条

纳税人识别号： 914401066689309293X

评价年度： 2023

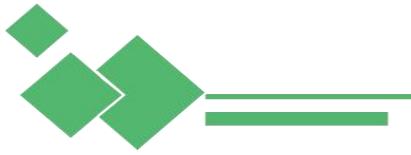
数据来源： 国家税务总局

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称： 广州市林御饮食管理服务有限公司

第 3 条

纳税人识别号： 914401066689309293X



评价年度：2022

数据来源：国家税务总局

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：广州市林御饮食管理服务有限公司

第 4 条

纳税人识别号：91440106689309293X

评价年度：2021

数据来源：国家税务总局

四、严重失信信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

五、经营(活动)异常名录(状态)信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

六、信用承诺信息 (共 1 条)

| 企业信用承诺信息

承诺类型：主动型

第 1 条

承诺事由：移出经营异常名录企业名单

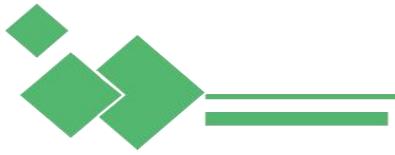
承诺作出日期：2016-11-03

承诺受理单位：广州市天河区市场监督管理局

承诺履行状态：——

七、信用评价信息 (共 0 条)

此项信息相关部门暂未提供



八、司法判决及执行信息 (共 0 条)

此项信息相关部门暂未提供

九、其他信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

十、信用状况提升建议

建议秉持诚信理念，合法有序开展经营活动。

结束