采购合同

合同编号：JSZC-320104-NYYX-C2025-0010

项目名称：南京市秦淮区人民政府洪武路街道办事处食堂外包服务

使用单位：南京市秦淮区人民政府洪武路街道办事处

供货单位：南京爱侬餐饮管理有限公司

签订日期：2025年12月31日

南京市市场监督管理局

南京市财政局 监制

合同编号：JSZC-320104-NYYX-C2025-0010

采购人（以下称甲方）：南京市秦淮区人民政府洪武路街道办事处

供应商（以下称乙方）：南京爱侬餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照采购代理机构的采购结果签订本合同。

第一条 合同标的 乙方根据甲方需求提供下列服务：

序号	服务内容	数量	单位
1	南京市秦淮区人民政府 洪武路街道办事处食堂外包服务	1	项

服务内容详见乙方响应文件。

第二条 合同总价款 本合同项下总价款为 768000.00（大写：柒拾陆万捌仟元整）人民币。

本合同总价款包含以下内容：

（1）完成本服务项目发生的所有含税费用；

（2）支付给员工的工资和国家强制缴纳的各种社会保障资金；

（3）乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用；

（4）乙方认为需要的其他费用。

甲方除此费用外不再向乙方支付其他任何费用。

第三条 合同期限 自本合同生效之日起，至乙方所承诺的服务期限届满之日。

第四条 组成本合同的有关文件 招标（采购）文件、投标（响应）文件，以及与本次采购活动相关的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

（1）服务承诺；

（2）中标（成交）通知书；

（3）甲乙双方商定的其他文件。

第五条 权利保证

乙方应保证向甲方提供的本合同项下服务任何一部分不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权或其他权利的起诉。一旦出现侵权，乙方应承担全部责任并赔偿甲方所有损失。

第六条 质量保证

乙方所提供的服务的技术规格应与招标（采购）文件规定的技术规格及所附的“技术规格响应表”相一致；若技术性能无特殊说明，则按国家有关部门最新颁布的标准及规范及甲方需求为准。

第七条 服务期限

1.本项目服务期由采购人与成交供应商在合同中具体约定。甲方严格按照投标（响应）文件与招标（采购）文件对比验收，保留邀请第三方质检部门验收的权利。

2.验收标准：按行业通行标准、招标（采购）文件、甲方认可的设计制作方案和乙方投标（响应）文件的承诺（详见合同附件载明的标准，并不低于国家相关标准）。

第八条 履约保证金

无需缴纳履约保证金；

第九条 合同款支付

1.本合同项下所有款项均以人民币支付。

2.本合同项下的采购资金由甲方自行支付，付款前乙方向甲方开具符合法律规定的增值税发票。

3.付款方式：

（1）按包月（成交价格）伙食标准，多8人都不另外计费，超过人员按每人早餐10元，中餐20元收取，前九个月每月按照固定价6.6万元支付。后三个月按实际发生为准。最终价格不得超过中标价。

（2）采购人按包月支付承包费用，于每月的15日前以转账付给供应商。

第十条 违约责任

1.甲方无正当理由拒收服务、拒付服务款的，甲方向乙方偿付合同总价的5%违约金。

2.甲方未按合同规定的期限向乙方支付服务款的，按照按全国银行间同业拆借中心公布的同期贷款市场报价利率（LPR）向乙方支付逾期利息，累计总额不超过欠款总额的5%。

3.如乙方不能如期交付服务的；乙方应向甲方支付合同总价10%的违约金并赔偿因此给甲方造成的损失。

4.乙方逾期通过甲方验收并交付甲方使用的，每逾期1天，乙方向甲方偿付合同总额的5‰的滞纳金。如乙方逾期交付达10天，甲方有权解除合同并要求乙方赔偿全部损失，解除合同的通知自到达乙方时生效。

5.在乙方承诺的服务期内，如经乙方2次整改仍不能达到合同约定的质量标准，乙方应退还甲方已支付的全部服务费用，并按合同总价款的10%向甲方支付违约金，同时，乙方还须赔偿甲方因此遭受的全部损失。

6.乙方未按本合同的规定和服务承诺提供伴随服务/售后服务的，甲方有权委托第三方提供伴随服务/售后服务，由此产生的费用由乙方承担，且乙方应按合同总价款的5%向甲方承担违约责任并赔偿甲方全部

损失。

7.乙方所交付的服务不符合合同规定的，甲方有权拒收。甲方拒收的，乙方应向甲方支付合同总款5%的违约金并赔偿甲方全部损失。

8.若因乙方提供的餐饮服务导致甲方工作人员发生食品安全事故、受到政府食品安全监管部门的重大处罚或引发群体性有效投诉并经查证属实的，甲方有权立即解除合同，乙方除承担全部赔偿责任外，还应向甲方支付合同总价款30%的违约金。

9.乙方在承担上述一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

10.乙方响应属虚假承诺，或服务不能满足投标（响应）文件要求，或是由于乙方的过错合同无法继续履行的，乙方应向甲方支付不少于合同总价10%违约金并赔偿甲方全部损失。

第十一条 合同的变更和终止

1.除双方协商一致并另行签订补充协议外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2.除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。乙方放弃或拒绝履行合同，应向甲方支付合同总额10%的违约金并赔偿因此给甲方造成的损失。

第十二条 合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十三条 争议的解决

1.因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

2.诉讼期间，本合同应继续履行。

第十四条 诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照采购文件要求和乙方承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益，否则乙方应向甲方支付不少于合同总价10%违约金并赔偿甲方全部损失。

第十五条 考核要求及标准

1.采购人第一年第一个月结束进行考核，如不及格并根据考核结果要求成交供应商进行相应整改，第二个月继续考核，如考核仍然不及格，采购人有权解除合同。

2.采购人每半年对成交供应商进行考核，如考核不及格，采购人有权要求中标人在3日内完成整改，在规定期限内整改不到位的，采购人有权从下期合同款中扣除2000元-5000元作为违约金。扣除情况出现两次及以上的采购人有权解除合同且不承担违约责任并要求乙方赔偿全部损失。

3.服务期限内，对成交供应商进行考核，总分100分，低于90分为不及格，若连续两次考核不及格，

采购人有权解除合同且不承担违约责任并要求乙方赔偿全部损失。（考核表详见附件1）

第十六条 合同生效及其他

1.本合同自签订之日起生效。

2.本合同一式4份，甲方执3份乙方执1份。

3.本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

4.乙方地址为:　　，收件人:　　，联系电话:　　，该地址为乙方指定送达地址，法院文书、双方往来函件向此地址寄出，地址如有变更应在三日内向对方发出书面变更通知，未书面通知的，上述地址仍视为有效地址，一经寄出即为送达。

5.本合同所属乙方应赔偿甲方的损失包括但不限于律师费、仲裁费、诉讼费、保全费、保全担保费、公证费、鉴定费、差旅费、赔偿金、医疗费等。

甲方（采购人）：（盖章）　　乙方（供应商）：（盖章）

代表人:　　代表人:

电　话:　　电　话:15651788899

开户银行:　　开户银行:

帐　号:　　帐　号:

2025年12月31日　　2025年12月31日

附件 1

考核表

被考核人：			考核时间：		
序号	考核标准	分数	总分	扣分标准	扣分
1	严格按照食品卫生要求进行加工，做到规范严谨、操作合理。	10	100	每发现一次扣 1 分，扣完为止。	
2	按照食品卫生管理要求，杜绝变质食品混入，确保饭菜质量。	10		每发现一次扣 1 分，扣完为止。	
3	做好特殊伙食供应，合理搭配品种，按时按质提供特殊饭菜。	10		每发现一次扣 1 分，扣完为止。	
4	规定的时间开饭(早:7:30、中:11:30)，杜绝早开、晚开等现象，确保供应热菜热饭。	10		每发现一次扣 1 分，扣完为止。	
5	做好伙食物资的储存工作，做到生熟分开，存放合理，防止发生腐烂、霉变等变质现象，每天做好食品用量的核销工作，做到领用手续齐全、物品分量准确。	10		每发现一次扣 1 分，扣完为止。	
6	认真搞好食堂日常管理工作，严禁非食堂工作人员进入厨房。	5		每发现一次扣 1 分，扣完为止。	
7	进入厨房应当换好工作服，戴好工作帽，配膳时必须再次更衣，并戴好口罩。	5		每发现一次扣 1 分，扣完为止。	
8	上班时的工作服、工作帽、口罩必须做到“三白”。	10		每发现一次扣 1 分，扣完为止。	
9	遵照卫生要求，对餐具做到每顿清洗和消毒。	10		每发现一次扣 1 分，扣完为止。	

10	认真做好每周一次的厨房大扫除工作，做到物品和场地表面无污垢，角落无积尘。	10		每发现一次扣1分，扣完为止。	
11	上班不迟到、早退、工作时间不随便窜岗、离岗、不打瞌睡，不闲聊，不玩手机，不干私活。	5		每发现一次扣1分，扣完为止。	
12	每天做好厨房用具的清洗与消毒，做到无污垢。	5		每发现一次扣1分，扣完为止。	
13	以上考核内容，每查到一项，依照考核细则进行扣分，逐项累计累加。	得分			

附件二：服务要求

一、服务标准及要求

（1）就餐标准：30 元/人/日（其中：早餐 10 元、中餐 20 元）。

（2）天数按照 248 天计算，人数早餐约 85 人，中餐约 106 人，浮动人员 7 人（来访或到访人员用餐）（具体人数以实际发生为准）。

（3）内容：食堂外包服务，早餐、午餐服务。

（4）采购人提供厨房、餐厅、厨房设备，负责水电和燃料，成交供应商需负责厨房设施的维护，若财产发生人为损坏，成交供应商需照价赔偿。

（5）成交供应商自行采购原材料（米面油、调味品、主材辅材等）加工，自负盈亏。

（6）承包期内必须添置或更换厨房设备，由成交供应商提出，经采购人同意后由采购人负责。

（7）成交供应商需负责食堂的经营管理，具体包括食堂人事、菜肴的搭配与制作、就餐环境卫生、服务等。

（8）成交供应商必须遵守国家和地方有关环境和食品卫生的标准。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

（9）成交供应商必须按时供应采购人工作日各餐，做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。

（10）餐后认真清洗食具并消毒工作，食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理。经常清理食堂内外水池、下水道，确保畅通。经常清理灶台及炊事用品污垢。

（11）做好消除蚊、蝇、鼠害。

（12）冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。

（13）所有食堂工作员工工资和福利均由成交供应商负责，因劳保、工伤产生的问题由成交供应商负责与采购人无关。

（14）厨房员工应遵守采购人各项规章制度、厨房纪律。

（15）每日早餐时间 7 点半之前完成，每日午餐在 11 点 30 之前完成。

（16）节日加餐餐标提高不额外增加费用。

二、伙食标准

1.早餐标准：

（1）菜：炒素菜一份（每天不同）；小菜四样（花生米、雪菜、生姜、豆腐乳等及时更换不重复），素菜三样（随机搭配）。

（2）粥：白米粥；杂粮稀饭、鸭血粉丝汤、银耳稀饭、南瓜稀饭等各种；

（3）点心：点心四样（如：刀切小馒头、黄桥烧饼、菜包、花卷或酱香饼、肉包、杂粮馒头、南瓜

发糕、油条），周二在原有点心的基础上增加面条（馄饨）、周四增加炒饭（炒面、年糕、河粉）；

（4）蛋：蛋类每天一种，煎蛋、白水蛋、茶叶蛋、水泼蛋、咸鸭蛋一周不重复。

2.中餐标准：二个大荤（2选1）、二个小荤、一个素菜、一个汤、一份水果（或酸奶），米饭任食，每周随机搭配炒饭、炒年糕、炒河粉等。

三、原材料进货要求

1.不得使用"三无产品"及伪劣的原材料、转基因食品进行加工菜肴。

2.成交供应商合理控制原材料进货量和仓储量，确保原料的新鲜度。肉制品、水产品等原料从购进到使用控制在两天内，绿叶菜、豆制品、鲜活原料等当天购进，当天使用。

3.原材料供应商，应通过价格和品质比选，经采购人确认后才能供货。

四、饭菜制作要求

1.饭菜现做现供、干净卫生、品种多样、美味可口、供应及时、份数适当。

2.在加工原材料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，把好质量关。

3.切配好的原材料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。

4.烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。

5.严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。

五、临时加餐要求

1.供应商对采购人在就餐时间和就餐人数等就餐服务上提出的临时性要求应予充分保障；

2.遇采购人有活动、会议加餐，供应商能及时提供相应供餐服务，不得因人员的增加而造成菜品短缺；

3.根据传统节日、用餐人员的民俗要求，安排相应的餐饮服务。

六、服务人员要求

1.人员上岗总体要求

（1）工作人员应无传染病史，持有《健康证》，并将《健康证》张贴于显著位置；工作人员须每年进行一次体检，体检不合格人员要及时调换，体检结果交由采购人备案。

（2）工作人员上岗应穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须规范着工作服上岗。

（3）工作人员必须有良好的思想品质，有良好的个人卫生习惯和爱岗敬业的职业道德。

2.人员卫生要求

（1）工作人员不得留长指甲，涂指甲油，留胡子，手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒，要保证指甲的健康和清洁卫生，做到无甲垢。

（2）工作人员必须穿戴整齐，外表整洁，严禁穿拖鞋、赤膊、衣冠不整等不文明行为出现在岗位。

（3）工作人员不得为手部染病的人员（灰指甲、冻伤皲裂、发炎、上药包扎）。

3.人员工作要求

（1）工作人员在提供服务时应温和、文明、礼貌，同时也有权对违规的就餐人员提出建议，但不得在任何地方以任何形式与就餐职工发生争执，如有意见和建议，应向采购人反映。

（2）工作人员必须服从公司的统一管理，积极完成采购人就餐保障任务。

（3）工作人员应遵守公司和采购人相关的规章制度，与其他岗位职工一样做到奖惩分明。

（4）工作人员要钻研厨艺，互相学习，不断提高烹饪技术，多方式多渠道地征求就餐职工的意见，改善伙食，保证饭菜的色、香、味、营养等质量，尽最大努力使职工满意。

七、食堂卫生要求

1.每次就餐完毕，应立即整理、清洁餐具、灶具、水池，擦拭餐桌、餐椅、灶台和工作台，打扫地面残渣，做到一餐一洗、事不过夜；

2.冰箱、冰柜、货物柜等上面不得摆放无关杂物，食堂要采取除蚊、蝇措施，冰箱、冰柜内的物品隔离分区存放，防止串味，物品柜应经常保持清洁，不得放置与工作无关的私人物品；

3.每周对厨房、餐厅的地面、桌椅、灶台、工作台、水池、橱柜、餐具、饮具等，做一次彻底检查；

4.每月供应商应对食堂卫生工作做一次全面检查，纠正不足，保持清洁、卫生的就餐环境；

5.食物残渣、垃圾等应每天清除，做好垃圾分类，保持环境卫生，防止蚊、蝇、臭虫等繁衍，食堂要设剩渣回收桶，并设有明显标志；

6.厨房各项卫生、食品和原料卫生、餐饮设备卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合卫生防疫要求和食品安全卫生法，成交供应商在托管期内应按照有关部门要求及时办理各项证件并接受其监督检查，期间发生的一切费用由成交供应商负责。

八、食堂安全管理

1.下班前食堂谨记要检查切断电源、水源及气源，落实轮岗检查、登记制度，负责人和公司要督促、检查，杜绝火灾及其它事故发生。

2.供应商托管期间必须以清洁能源为燃料，不得使用有污染的煤炭类燃料。