采购合同

甲方（采购方）：昆山高新技术产业开发区柏庐城市管理办事处

乙方（供应方）：昆山市昆知味餐饮管理服务有限公司

乙方经参与 昆山高新技术产业开发区柏庐城市管理办事处（以下简称甲方）依法组织的公开招投标程序，中标成为柏庐办事处养老助餐服务项目的配送服务商。甲乙双方本着食品安全至上，平等互利、真诚合作的原则，达成如下条款，以资信守：

一、合同期限、配送规格、配送时间：

1. 合同有效期为 1 年，自 2026 年 1 月 19 日起至 2027 年 1 月 18 日止。

2. 配送规格：一大荤一小荤一素一汤一饭

1）大荤不少于 150 克/份，包含但不限于猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、虾、鱼；

2）小荤不少于 100 克/份，荤素菜搭配烧制，荤素比例 7:3；

3）素菜不少于 100 克/份，新鲜时令蔬菜；

4）米饭不少于 250 克/份；

3. 配送时间：周一至周五中餐 10:00—11:00、晚餐 16:00-17:00（法定节假日除外），餐食制作完成至各配送点在途时间不超过 1 小时。

二、合同金额、价款结算

1、合同金额：按实结算，合同单价： 21.5 元/人/餐，包括全部服务所需食材费、人工费、包装费、配送费、税费及政策性文件规定和合同所包含的所有风险、责任等各项应有费用。

2、价款结算：

1）服务经费按月结算，甲方与乙方于每月 3 日前完成上月服务经费对账工作。乙方所提供的产品和服务的数量、质量，经甲方代表签字确认后，乙方应于 10 个工作日内，向甲方提交符合税务机关要求的合法等额发票。甲方对发票如有异议，应在收到乙方的发票后及时向乙方提出。

2）实行月度评估制度，每月由采购人对配送公司进行评估。季度综合评估得分各项权重如下：月评估表 70%，老年人就餐满意度抽查表 30%。（具体表格见合同附件）。

3）乙方指定以下银行账户及数字人民币账户作为收款账户：

（1）银行账户

户 名： 昆山市昆知味餐饮管理服务有限公司

开户行：交通银行昆山开发区支行

账 号：391064670013000158807

（2）数字人民币账户

账户名称：昆山市昆知味餐饮管理服务有限公司

账号：0092025983300001

开 户 行：交通银行昆山开发区支行

注：

（1）以上每次付款前，乙方均应提供符合甲方要求的同等金额的合法有效发票。否则，甲方有权顺延付款时间，且不承担任何违约或赔偿责任。

（2）本项目需求量为预估量，具体实际送餐数量按每天实际情况而定，结算时按实际送餐数量进行结算。

三、双方责任

㈠甲方责任：

1．提供供餐场所：甲方应告知乙方准确送餐地点，以便乙方能良好的履行本协议以及有效附件约定的义务。如甲方未能告知送餐地点导致乙方未能送餐的，不视为乙方违约。

2．报知用餐人数：为配合乙方的正常供餐，甲方须于当天下午 16:00 之前上报次日用餐人员的大致数量。如甲方未能上报用餐人数的，乙方可按最近一次甲方上报人数送餐，甲方不得提出异议。

3. 甲方需及时确认乙方提前制定的下周菜谱，以便乙方能及时安排采购。

4. 甲方验收时须仔细核对配送清单，认真把好验收关，同时对配送餐进行留样抽查，并做好索证登记工作，确认无误后，在乙方的送货单上签收并存档，做到台账齐全。

5. 乙方如擅自不履行合同或违反本合同的任何条款及有其他违约、侵权或违反行政法律、法规的行为，给甲方或任何第三人造成损失，甲方可扣留部分或全部待支付货款，以抵付甲方或第三人所遭受的经济损失。

㈡乙方责任：

1．人员配备

（1）乙方应派遣训练有素、符合餐饮服务健康标准同时领有健康合格证的人员来现场为甲方提供高质量的服务并承诺建立从业人员晨检制度，发现有咳嗽、发热等症状不得安排其

配送服务。

(2) 乙方提供所有在甲方配送服务的人员名单及健康证，若有人员调动必须及时通知甲方并提供更新人员的健康证。

(3) 现场操作人员必须严格遵守甲方的规章制度，若有违反现象，甲方有权要求乙方立即更换或做相应的处罚。

(4) 乙方须按劳动法合法用工，且不得返聘已退休人员。

(5) 乙方必须做到每日按时送餐，保证供餐时间，特殊情况下，应提前与甲方沟通，适当延长供餐时间。

2．管理制度

(1) 乙方负责提供配餐所需的设备和用具。

(2) 若发生食物中毒等意外事件，由上级卫生部门认定相关责任，所造成的损失由责任方赔偿。

(3) 乙方人员在服务的过程中，意外受伤乙方自行承担责任。

3．卫生及产品质量

(1)乙方为提供约定的供餐服务可从乙方认为合适的供应渠道采购制作食品所需的原材料和消耗材料，并保证所购原材料和消耗材料质量符合卫生部门规定的标准。

(2) 乙方务必严格检查进货的卫生及质量，保证所有食物不隔餐使用以确保提供给甲方的饭菜质量。

(3) 乙方需在供餐服务中保持卫生清洁，遵守甲方制定的卫生方面的规章制度，餐饮中剩余物以及餐厅卫生、垃圾处理等由甲方负责。

(4) 乙方根据本协议规定负责安排营养均衡、花色品种丰富的菜单及其它有关的供餐服务事宜，并须取得甲方指定工作人员的认可。

(5) 乙方承诺所制作的食品符合卫生部门的要求，并对每天提供的主要食品留样 48 小时。另外，各日间照料中心（助餐点）点位每餐留样一份，留存在配送点位。

4．检查监督

(1)乙方接受甲方授权人员在不影响乙方正常运营的前提下，检查供餐场所及相关工作。

(2) 乙方将专门指派一名员工担任现场服务主管，负责供餐服务现场的监督和协调工作，同甲方的日常联络工作。

四、餐饮产品质量、配送服务质量

1．餐饮产品质量

(1)乙方提供的餐饮产品必须符合国家以及当地有关餐饮行业食品安全及食品卫生的所有法律、法规的规定及标准。

(2) 乙方使用的所有原材料应有正规合法的来源渠道，不使用假冒伪劣产品、不使用过期变质产品、不使用无牌无证产品。

(3) 乙方应保持厨房、配餐中心操作间内的场地清洁卫生（包括地面、台面、设施设备及自来水池等），配餐结束后乙方应将餐具用品、剩饭、剩菜等及时运离现场，并将配餐现场和餐厅清理干净。每周进行消毒和大扫除，保证配餐间的整洁干净和无"四害"及异味。

(4) 乙方需按照甲方代表提出的意见对餐饮产品的质量和口味及时做出调整。

2. 配送服务质量

乙方需保证其提供的餐饮产品配送过程中不发生污染、变味、变质、受潮、破损、泄漏等影响餐饮产品质量的情形。

五、违约责任

任何一方违约，守约方有权按照逾期价款的 10%要求违约方支付违约金，违约金不足以弥补损失的，违约方还应据实赔偿。

六、附则

1、政府采购项目的采购合同自签订之日起七个工作日内，采购人应当将合同报昆山市政府采购管理机构备案。本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

2、本合同未尽事宜，签约双方应友好协商解决。协商不成，任何一方均可向甲方所在人民法院提起诉讼。

甲方：

法定代表人（授权代表）：

签约日期：

开户行：

帐户：

乙方：

法定代表人（授权代表）：

签约日期：2026年1月5日

开户行：

帐户：

合同签定地：

备案机构：

附件 1：

评估表

评分内容	评分内容及要求	分值	备注
（一）组织管理（10分）	**组织架构：**按约定配备人员，保持团队稳定；如有人员增减，应先报备，按流程进行；应在约定时间内完成人员更替，以不影响经营和服务质量为原则。	1	
	人员管理：健全且及时更新制度，如岗位职责、考核标准、奖罚方案、应急预案、岗位责任制等，并及时上墙或公布；制度普及并持续落实，要求员工熟悉内容；公平、合理、按期进行员工考勤、考核。	1	
	会议制度：健全制度；报备制定月度计划，按计划进行。	1	
	培训制度：健全制度；制定月度计划，按计划进行。	1	
	团队合作：员工团结，分工协作；能及时、良好地进行内部沟通；共同完成保障任务，提升技能与理念，提升个人素养。	1	
	员工职业技能：上岗前应掌握必备的职业技能和道德素质，重要岗位需具备相应证书。	1	
	员工健康：每年体检，健康证及时更新、上墙。	1	
	工作纪律：员工遵守工作纪律；不擅自脱岗，在岗不做与工作无关的事；按规定和排班表上班和值班；按规定请假。	1	
	仪容仪表：晨检记录完整过程真实，着装、发型整洁；规范佩戴工帽、口罩、手套等；不佩戴首饰，不留长指甲、不涂指甲油等。	1	
	文明礼貌：使用礼貌用语；不随意搭讪，不挑衅、取笑或辱骂服务对象，避免与服务对象发生口角。	1	
小计		**10**	
（二）食品安全与质量（45分）	**原材料出入库：**明确采购与管理责任制，出库、入库有相关责任人验收、签字，建立档案记录；按不同分类进行存储，定期清理临期材料。保存原材料供应商的供货协议、供货清单等票据，并索取肉类、乳产品等供货者的经营资格证明。	10	
	原材料储存：按不同种类，区分常温、冷藏和冷冻等储存条件，分区存放；账卡物相一致；按仓库内标线摆放。	6	
	消杀用品：杀虫剂、清洗剂、消毒剂及其他有害化学制品需专人专管，并做好明显标识，不得与其他物品混放或接触。	6	
	菜品质量：符合“色香味形”的基本要求，搭配合理，新鲜、可口。无发黄、焦煳、不符合营养的搭配等现象。饭菜份量符合标准。（可累计扣分）	9	

	配送服务：掌握供餐速度，在预定时间内配送到点位。	6	
	饭菜保温：使用合适的专用密闭容器，确保饭菜可口保温。	4	
	服务态度：积极与报餐人员及点位接收人员沟通用餐份数及用餐情况等。	4	
小计		**45**	
	通道：原材料、成品和垃圾通道等进行隔离；不共用，避免交叉污染。	1	
	粗加工区：按动物性食品、植物性食品、水产品三类食品，分类、分区存放和处理。要求“一摘二洗三浸泡四清五切”。	1	
	切配区：生食、熟食使用不同的砧板、刀具；按标准切配。	1	
	处理过的材料保存：半成品、成品材料需按品类分类储存，开封后需注明保质期，隔夜存放需密封冷藏，短时存放需防尘。	1	
	碗盘餐具清洁：抽检或普检干净合格；分区清洁；按标识摆放并做防尘处理，避免二次污染。	1	
	留样：配备留样专用容器；每样食品按要求留样，并记录，每样不少于 100g，留样不少于 48 小时。	2	
	防疫：每月进行虫鼠消杀防疫工作；未经许可，外部人员不得进入厨房；相关工作人员进入厨房要按规定着装。	2	
	备餐区：闭餐后、开餐前及时清理售餐台，保持干净、明亮、无油污；结算台/收银台及时清理，保持无油污、水渍，物品摆放整齐；闭餐后 2 小时内做完全部清洁工作；保持无“四害”。	2	
	后厨：保持台面、货架、地面整洁干净；使用后及时清洁，台面、货架等无油污、水渍、灰尘，地面无积水、油污；排水沟每日疏通清理；闭餐后 2 小时内做完全部清洁工作。定期进行大扫除，清理卫生死角。定期清洁油烟机管道。	2	
	收餐区：餐具分类回收摆放；保持地面干净整洁；餐具回收箱框整齐摆放，每日清洁无油污、异味。	1	
	垃圾处理：员工熟知食堂常见垃圾分类标准；走定点通道将分类垃圾送定点处理；做到日产日清。	1	
	冷菜间：室温控制在 22 度以下；进入冷菜间要进行二次洗手、消毒，并更衣；冷菜制作遵守“五专原则”——专人、专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏设备。	1	
	蒸饭间：米袋要离地，按要求摆放，防止浸水、受潮；淘米区仅限淘米及规定范围内的器具清洗；只存放相应物品，不得堆放其他物品。	1	

	加工时间要求：荤菜按营养建议时间进行加工；红烧肉类加工要足时熟透；蔬菜按“先根茎类后叶菜类”顺序制作。	1	
	生产工具：砧板、刀具等按生熟分类使用，用完及时清洗并按指定位置摆放有序。	1	
	盛放工具：用于盛放原料、半成品、成品的容器有明显的区分标识，严禁交叉使用，及时清洗消毒，并分开存放。	1	
	卫生工具：抹布、拖把、垃圾桶等定点摆放，分区、分类使用。	1	
	调料：调料领出库后，按热加工区的指定区域存放；拆封调料隔夜存放要进行密封处理（加盖或保鲜膜）；散装调料应注明使用日期，避免使用过期调料。禁用或限用相关调料，以甲方要求为准。	1	
	空间消毒：每日对配餐间、后厨等食品加工、分装区进行场地清洁消毒。	1	
小计		**23**	
（四）安全生产管理（消防、燃气、电 ）（8分）	消防设施设备每月进行检查，定点摆放，不得随意移动，或作其他用途；如有问题或过期，及时更换。	1	
	消防通道不得作其他用途，不得堆放杂物。	1	
	实行消防安全责任制，定期安排演习和宣传。每季度进行一次全员消防模拟演习或专题培训（有教案或PPT），每次应至少有90%以上的员工参与（有照片和签到佐证）；普及消防知识和消防器材使用方法。	2	
	建立设备设施台账，定期进行检查、维保，并记录。煤气管道每月进行检查；电路每月进行检查。	1	
	每日生产结束，关闭后厨水、电、气，杜绝消防隐患。	1	
	做好危险警告标志及防范措施。	1	
	做好公告信息更新。	1	
小计		**8**	
（六） 配送管理（8分）	配送车辆及驾驶员证照齐全有效。	2	
	配送车辆整洁，定期清洗消毒。	2	
	车辆为食品配送专用车，不混用。	1	
	配送餐具保持干净、整洁。	1	
	在规定时间内完成配送，以保障各日照中心的正常运行。	2	
小计		**8**	
（七）其他（6分）	经核实，发生食物中出现异物、食物出品检验不合格等现象。	2	
	建立纸质意见簿，及时作出相应整改。	2	
	在其他机构的检查中，发现问题的情况、整改速度、响应程度等	2	
小计		**6**	

总计	**100**	

附件 2：

老年人就餐满意度测评表				
项目及要求	满意 (20 分)	比较满意 (18 分)	一般满意 (15 分)	较差 (10 分)
主食质量:主食品制作规范，用料合理，不生、不糊				
主食花样:品种花样轮流变换，讲究营养，搭配合理				
副食质量:副食加工精细，烹任适宜				
副食花样:副食品种花样轮流变换，营养丰富，搭配合理				
饭、菜量合理，符合一餐需求，口味适合，老年人习惯和特点				
汇总得分:				
测评人签名:				
备注:1、就餐老人按所列项目，将自己的满意情况在相应的栏目中划“√”。 2、可将自己认为切实可行的具体意见填写在意见与建议栏中。				
意见、建议补充:				