政府采购合同

甲　　方：苏州相城经济技术开发区管理委员会

乙　　方：苏州市相融酒店管理有限公司

采购内容：相城经开区食堂运营管理

签订时间：2026 年 5 月 6 日

甲方（需方）：苏州相城经济技术开发区管理委员会

地址：苏州市相城区经济技术开发区蠡塘河路900号

联系人：刘魁

联系电话：0512-66187238

乙方（供方）：苏州市相融酒店管理有限公司

地址：苏州市相城区元和街道宣公路588 号元和塘科技文化研发社区2号楼1层

联系人：顾琴

联系电话：13405022596

根据苏州咨悦潭建设项目管理有限公司 采购编号JSZC-320507-ZYTD-C2026-0010号政府采购招标文件及中标单位的响应文件和成交通知书，甲乙双方就此次成交的相城经开区食堂运营管理事宜，签订本合同书。

一、合同内容

1、乙方负责完成甲方的。

2、下列文件为本合同不可分割部分：

①成交通知书；

②采购文件；

③乙方中标的投标书；

④乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等。

二、采购需求

（一）项目概况

在确保卫生质量的前提下，提供可口、快捷、优质的服务。实现以人为本，建立健康饮食、科学用膳的思想，提供食堂约800人用餐服务及包厢服务。

（二）用餐标准

1、用餐标准：30元/人/天

早餐：（每天自选，以固定单价核算价格）

苏式面、粥、点心、牛奶

荤菜：焖肉、大排、爆鱼、肉丝等。

素菜：炒素、荷包蛋、雪菜、蔬菜等。

粥：南瓜粥、黑米粥、红豆粥等。

点心：肉包、菜包、荷包蛋、南瓜饼、粗粮、鸡蛋、小米糕等。

午餐：提供 10 菜、4 大荤菜、3 小荤菜、3 蔬菜。

特色餐：砂锅类、减脂餐、米线等。

以菜定价、自选。

大荤	猪肉类、牛肉类、羊肉类、禽类、新鲜水产类。
小荤	菌菇类、瘦肉、蛋类、豆制品等。
蔬菜	新鲜绿叶时蔬、瓜果类、豆制品等。
汤	排骨汤、海鲜汤、菌菇汤、蔬菜汤、豆腐汤、番茄汤等。
水果	苹果、水果黄瓜、小番茄、香蕉等

午餐的品种必须每天每周有变化。

菜品自愿选择，充值形式，不用餐的可置换同等价位的副食品。

副食品：大米、油、卡士酸奶产品、饮料、新希望奶产品、牛奶、水果、鸡蛋等。

（三）人员配备要求

序号	岗位	人数	性别	年龄要求	基本要求	备注
1	项目经理	1	男女不限	50 岁以下	身体健康，相貌端正；具有大专毕业学历；有两年以上相关管理工作经验；具有强烈的事业心和责任感及高尚的职业道德；掌握岗位职责和工作程序；善于处理各类实际问题；善于评估员工、培训员工并激励下属员工工作。	
2	厨师长	1	男	60 岁以下	身体健康，相貌端正；有 5 年以上厨房灶台工作经验和 2 年以上厨房管理经验；高中学历；具有一定的管理组织能力，热爱工作、工作踏实、认真、有较强的事业心和责任心。协调并检查工作任务是否落实情况及存在问题，向部门经理汇报并提出改进的意见。	
3	仓管文员	1	女	40 岁以下	身体健康，相貌端正；具有大专毕业学历；有两年以上相关管理工作经验；具有强烈的事业心和责任感及高尚的职业道德；具有会计上岗证书；负责食堂账目的工作及仓库货品的保管工作。	

4	厨师领班	1	男	60岁以下	身体健康，相貌端正；有3年以上厨房灶台工作经验和1年以上厨房管理经验；高中学历；具有一定的管理组织能力，热爱工作、工作踏实、认真、有较强的事业心和责任心。协调并检查工作任务是否落实情况及存在问题，向部门经理汇报并提出改进的意见。	
5	炉灶厨师	5	男	60岁以下	身体健康，相貌端正；2年以上厨房炒锅工作经验；初中毕业；主要负责热菜成品的烹制，根据食品的不同风味严格进行多样化烹制，保证菜肴的质量。同时承担各种汤料，酱汁的熬制、斤两准确、实行统化、标准化、规范化。检查调味，酱汁汤料及器皿。	
6	冷菜厨师	1	男	60岁以下	身体健康，相貌端正；2年以上厨房炒锅工作经验；初中毕业；主要负责冷菜成品的烹制，根据食品的不同风味严格进行多样化烹制，保证菜肴的质量。同时承担各种汤料，酱汁的熬制、斤两准确、实行统化、标准化、规范化。检查调味，酱汁汤料及器皿。	
7	切配厨师	3	男	60岁以下	身体健康，相貌端正；2年以上厨房切配工作经验；初中毕业；主要负责菜品的切配工作。	
8	点心师	2	男	50岁以下	身体健康，相貌端正；2年以上食堂点心工作经验；初中毕业；主要负责食堂点心的制作，会基本中式点心及西式点心制作。	
9	包厢领班	1	女	45岁以下	身体健康，相貌端正；5年以上餐饮工作经验；初中毕业；主要负责管理包厢的服务。	
10	包厢服务员	3	女	40岁以下	身体健康，相貌端正；2年以上餐饮工作经验；初中毕业；主要负责包厢的服务。	
11	包厢传菜员	3	男	60岁以下	身体健康，相貌端正；2年以上传菜工作经验；初中毕业；主要负责包厢的菜品的传送服务。	
12	厨工	14	女	50岁以下	具有一年以上厨房工作经验，懂得各种食材的粗加工，具有餐具及用具卫生方面的知识能够正确使用各种洗涤剂。持有健康证，经过餐饮服务培训，具有1年以上本岗位工作经验；有熟练的服务技能和一定的应变能力。	
13	保洁	1	女	50岁以下	身体健康，相貌端正；2年以上保洁作经验；初中毕业；主要负责食堂公区卫生的清洁及包厢卫生的打扫。	

合计		37				

（四）人员岗位职责要求

1、项目经理人员岗位职责：

（1）按甲方的要求完成部门组织结构的拟定，并熟悉本项目用人情况。

（2）经常了解员工思想动态及工作生活情况，及时给予指导性管理，辅导本项目员工制定员工职业生涯规划。

（3）制定本项目各项规章制度及工作程序。

（4）在甲方的领导下，建立和健全部门考勤、奖罚和分配等制度。

（5）督导职责范围内的各项规章制度、程序及标准的实施。

（6）按照标准程序对本员工进行日常管理，确保部门工作正常运转。

（7）配合甲方完成关于本项目的一切工作，树立全心为甲方服务的思想，讲究职业道德。

（8）对食品安全把好关，对食堂用餐的客人负好责。

（9）对厨师长制定的菜单把好关，根据市场、季节、营养等综合因素制定下周菜谱，提前上报甲方，并在窗口公示。

（10）项目运行期间食堂内部事务统一由项目经理进行协调，根据情况合理安排好工作，并对有可能出现的突发事件做好预案，及时应对。

（11）严格按照《苏州市餐厨垃圾管理办法》及有关法律法规处理餐厨垃圾，厨余垃圾必须日常清理，应当和具有经营性收集，运输服务许可证的收运单位签订餐厨垃圾收运合同。

（12）带领员工做好整个项目的管理工作，提升甲方的满意度。

2、厨师长岗位职责：

（1）根据甲方用餐人次，开具菜单，合理调配各岗位工作。

（2）负责调制菜品的调味汁（芡汁、酱汁），确保口味统一，督促厨师备齐各类餐具，准确及时安排员工做好开餐前的准备工作。

（3）带领员工按规格烹调，与切配厨师密切合作，保证生产有序，出品优质及时。

（4）负责检查炉灶烹制出品的质量，检查盘饰的效果，妥善处理和纠正质量方面的问题。

（5）督导本组员工节约能源，合理使用调料，降低成本，减少浪费。

（6）安排本组员工值班、轮休，负责本组员工工作表现的考核、评估。

（7）检查员工的仪表仪容及个人和包干区卫生，督促员工做好收尾工作。

（8）负责炉灶员工菜肴烹制技术的培训与指导工作。

（9）负责检查员工对设备及用具的维护和保养，对需修理或添补的设备和用具提出建议。

（10）完成部门经理布置的其他工作。

（11）每天要配合会计把好采购食材的质量关，严禁腐烂变质食材进入。

（12）保证每周菜品的不重样，并根据季节及用餐口味，准备味美可口，足够量的饭菜，另一方面也要保证饭菜浪费度降低到最小。

3、仓库文员岗位职责：

（1）配合项目经理做好食堂的管理工作。

（2）做好食堂的账目管理工作。

（3）做好食堂约菜、称菜工作。

（4）做好小卖部货品的售卖工作。

（5）做好与甲方的沟通工作。

4、厨师领班岗位职责：

（1）领导和协调厨房团队工作，确保每位厨师明白自己的任务和责任。

（2）确保食物的质量符合标准，确保顾客享用到美味的食物。

（3）严格遵守食品安全和卫生标准，确保厨房设施和设备的清洁卫生，原料的新鲜和安全。

（4）负责厨师的考勤及排班。

5、炉灶厨师岗位职责：

（1）认真做好既定的岗位各项准备工作。

（2）服从上级领导的工作安排。

（3）按照规格及时地按质按量完成各自菜点的制作任务。

（4）认真严谨地按照有关规范和操作进行工作。

（5）严格遵守和执行各项卫生制度和规章制度。

（6）确保前台对客服务中提出要求的落实。

（7）带领本班组员工按菜品要求不同规格地进行切配，保证炉灶烹调的顺利进行和餐厅的准时开餐。

（8）根据甲方用餐人次，合理分配本班组员工从事各项切配工作。

（9）负责每日对冰箱及案板工作柜中原料的库存数量和质量的检查工作，准确审订原料并充分利用剩余原料，把好成本控制关。

（10）带领员工按规格切配，合理用料，准确配份，保证及时开餐和不同风味菜肴的出品井然有序。

（11）负责对本组员工工作安排和工作表现的考核和评估。

（12）做好与大厨的协调配合工作，保证出菜及时，提高出品质量。

（13）检查员工的仪表仪容和个人及包干区的卫生，督促员工做好收尾工作。

（14）督导员工做好设备、用具的维修保养的保管工作。

（15）根据甲方用餐人次，每天及时预订次日所需加工原料。

（16）完成大厨布置的其他工作任务。

6、切配厨师岗位职责：

（1）切配前必须对所切配的一切食品原料进行严格的品质、规格及卫生把关检查，各类生肉、禽品、水产及一切散装品必须符合感观及味觉要求；

（2）负责检查有型包装的食、调味品五项标识齐全；食用油、酱油、醋等品的外包装上须标有QS质量认证标识。

（3）负责切配用的各类容器具每餐用后必须及时洗干净，并按标准归类规范摆放；盛装容器不得叠放，不得落地放置；严禁使用空罐头盒、瓶子装腔作势食物品或调料，以防异物污染；刀板洗净后立放，不得使用破裂刀板；抹布洗洁后晾开，以防细菌滋生；水池、地沟每日彻底清洁，保持畅通；垃圾每餐后清除，及时洗净垃圾桶；间内不得有蝇、鼠，杜绝一切卫生污染源。

（4）做好切配收市的一切卫生及食物品的保管工作,储藏时做到，生熟分开，荤素分开，包膜加盖，适温保管；冰箱需每周除霜一次，以保持温控效果。

（5）切配人员必须服装整洁，配戴工作帽，个人卫生做到“四勤”，即：勤洗手，勤洗澡、换衣，勤洗头、理发，勤剪指甲；岗中不得抽烟，不得挖鼻抠耳；持有效健康证上岗。

7、点心厨师师岗位职责：

（1）服从项目经理的管理，按照食堂服务工作程序和质量要求，注意个人卫生，做好食堂点心制作的工作。

（2）品种质量要求色纯正，形状大小均匀，份量适当，粥干稠适当，陷心制作口味好，成品符合卫生要求。

（3）动脑筋、想办法、变花样，增加点心花色品种，不断满足就餐者的需求。

（4）安全使用机械，严格操作规程，以免发生事故。

（5）积极落实卫生岗位责任制，保证饮食卫生。

8、冷菜厨师岗位职责：

（1）负责工作区域卫生，厨具保持清洁光亮，定期消毒，使用时生熟分开。

（2）根据预定及厨师长的安排，准备原料及用具。

（3）根据标准菜单的要求，将各种凉菜切装成盘。

（4）综合利用原材料，减少损耗、降低成本。

（5）负责所用厨具、设备的维护保养。

（6）完成厨师长交派的其他工作。

9、包厢领班岗位职责：

（1）服从项目经理的安排，保障包厢的服务。

（2）做好包厢服务员的排班及管理工作。

（3）做好包厢的预定及顾客菜单的确认工作。

（4）确保包厢服务质量和顾客满意度。

（5）负责包厢的安全管理工作，完成项目经理布置的其他任务。

10、包厢服务员岗位职责：

（1）做好包厢的服务工作，热情接待顾客。

（2）负责包厢内的清洁工作，及时清理台面。

（3）留意顾客的用餐情况，及时为其提供服务。

（4）顾客的需求及时反馈给包厢领班。

11、包厢传菜员岗位职责：

（1）做好开餐的准备工作，餐具摆台的补充。

（2）将厨房蒸制好的菜肴准备无误地传送至服务员，确保菜品的上菜速度。

（3）确保上桌的菜品符合标准。

（4）将脏餐具撤回洗碗间，及时反馈包厢菜品的建议和投诉。

12、厨工岗位职责：

（1）清理卫生：检查菜、货架的原料是否有干、黄、烂、老的蔬菜，并进行处理。货架码放整齐、干净；洗菜池干净无污泥；地面干燥洁净；所使用的案、墩、刀具、不锈钢设备洁净明亮。存放东西整齐，无过期食品，墙面干净。

（2）验收所用原料：勤杂工主要负责验收蔬菜类和一般水产品。

（3）初步粗加工：原料验收完毕要对原料进行粗加工，一般蔬菜去残叶、老叶、根部，上架摆放整齐；高档蔬菜要摘净，按每份200克的标准，用保鲜膜包好，入保鲜箱储存。

（4）按质分档：动物性原料经宰杀后，净膛洗净，按不同部位分档取料，并根据菜品要求分档保存。

（5）按量分例：零点菜品要按菜品要求一定数量以量为例以适应营业需求。

（6）入库储存：分档、分例的原料及时入库，以防变质，并将昨日剩余的菜品原料清出，做到心中有数。

（7）推陈储新：因业务需要提出原料蔬菜时，应先用陈的储存新料。

（8）一般原料泡发：对于干原料，如木耳、银耳、黄花、莲籽、竹荪均由粗加工涨发。涨发应按原料的性质掌握不同的水温和方法。

（9）涨发原料换水：涨发的原料要摘去老根、杂质、洗净。每日要换水两次(早、晚)夏季要四次(早、中午、晚)保证原料不腐不烂。

（10）宰杀出血：对鲜活原料进行宰杀。如鱼、蟹、鸡、鸭、元鱼等。宰杀后应冲干净。

（11）刀工处理：对一些原料进行刀工处理，如：剁、砍、斩等，根据菜品要求对一般蔬菜进行切制。

（12）一般蔬菜的保管：凡上菜架的蔬菜均由粗加工保管。

（13）清理卫生垃圾：每天都要按规定清理本部位的卫生，保持环境卫生干净，存放菜品整齐，无烂叶、黄叶。对于厨房垃圾要及时清理，垃圾桶干净无味，并配有黑色垃圾袋。

（五）易耗品耗材

乙方经营食堂所需耗材（一次性打包盒、筷子、手套、牙签、餐饮杯、吸管等）、清洁易耗品（食堂用洗涤用品、消毒药水等）、食堂用杂品（毛巾、清洁布、防尘帽、破壁机、拖把、大铁锅、炒菜锅、勺子等）及卫生用品（餐巾纸、纸巾盒、保鲜袋、马夹袋、垃圾袋等）所有易耗品，均由乙方提供，所发生费用包含在本次采购报价中。

（六）设备设施要求

1、厨房设备甲方已一次性投资到位，包括食堂装修部分、所有陈设布置、餐饮主要设备（包括餐具），其所有权归甲方所有，由乙方支配使用。甲方提供现有设施设备条件，乙方在中标公示期满后须赴食堂现场探勘现有设备，检查核对并测试设备，如有损坏书面通知甲方维修或购置。设备经维修或添置完毕，双方须书面确认。乙方在承包经营期内对所有厨

具设备负责维护保养，确保设备正常运行。服务期内除确因设备使用年限到期造成的设备设施无法使用，由甲方负责添置。若服务方需进行大件设备添置或更换的，需与甲方协商后确定。

2、乙方在经营过程中要对甲方所提供设备实施进行日常的维护，如涉及人为损坏或不当造成损坏的，则由乙方负责照价赔偿。如正常耗损，或确实需要添置的餐具、厨房设备设施等，报甲方确认同意后，由甲方负责添置。

3、服务过程中所涉及的水、电、燃气费由甲方承担。

（七）供餐要求

1、乙方须保证甲方人员早餐、午餐、晚餐（晚餐按套餐提供）及时供应。提供的菜品除保证营养均衡外需要多样化，有季节特色。乙方应主动了解就餐人员的需求，虚心接受就餐人员的意见和建议，不断调整食堂花色品种搭配，努力改善伙食质量。应积极主动采取措施保证食堂饭菜价格基本稳定。保证菜品的新鲜、干净、卫生、口感良好，造型美观整齐且有一定创意；具体菜品结构、菜品价格根据实际情况进场后双方协商确定。收费标准与供餐方式如与政策性调整，以上级政策为准，双方另行确定，并签署补充协议。

2、乙方除保证日常工作用餐外，还需保障会议、活动及来访的用餐接待工作。乙方凭甲方所签结算单与甲方结算。

3、乙方需根据甲方要求提供中国传统习俗的新年、中秋、端午、冬至等节庆日提供节日特色食物的人性化服务。

（八）经营要求

1、经营方式

甲方提供厨房、餐厅及基础设施、全套厨房设施，乙方提供整套就餐及服务。在经营期间，甲方派驻 1 名项目经理（管理人员），该人员负责日常与中标单位沟通管理工作。乙方独立管理，工作人员由乙方自行聘请和安排。不得私自转让（含转包、分包）或委托他人经营，更不能搞非法经营。乙方与甲方以外的单位和个人所发生的债权债务均与甲方无关。乙方项目负责人凡接到甲方通知，必须准时到甲方参加会议，并参与检查或处理事件。

乙方须接受甲方的监督，甲方有权对乙方的服务管理、价格质量（包含所购物资的渠道和品质）、卫生秩序等进行监督检查（包含菜价核定）、考核评价和管理。

2、服务人员要求

乙方投入本项目服务人员不得少于 37 人，服务人员统一着装。服务用工必须符合国家和苏州地方用工的相关规定，按照国家及苏州市的最新有关规定支付工资和交纳正常的社会

保险等。

服务人员工作要勤恳踏实，有工作责任心，根据餐厅的情况及当天的用餐情况，验收货品质量和数量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。验收后向厨房有关人员分门别类交代清楚。根据用餐人数有计划的烧饭，全面检查菜肴的质量，减少并杜绝不符合规格、质量要求的成品和半成品，不断提高菜品的质量，满足甲方的需求。检查所购食品有无合格证和检疫证明，验收记录妥善保存以备检查。

现场服务人员：具有有效的健康证，无犯罪记录，熟悉相关食品卫生法知识。工作要勤恳踏实，有工作责任心。服装穿戴整齐，男不留长发，女发不过肩，化妆淡雅大方。做好台面调料、牙签、餐巾、茶水等清洁卫生工作。禁止直接用手拿取食物及相关物品。用餐前餐具要集中摆放整齐，保持清洁，防止蝇叮，餐具内外保持干净、干燥。工作结束后做好台面、桌椅及地面的清扫、整理工作。

乙方还需负责食堂日常保洁、水电气日常管理等职责。乙方必须给上述人员按照国家有关规定支付工资和交纳正常的社会保险等。要充分考虑所有工作人员的值休、轮休、法定假日休息以及岗位顶班、日常机动人员的配备，以上所有费用均计入投标总价。

3、食堂经营时间

食堂经营时间：早上 7：00 开始至晚上 18：30 左右就餐结束（工作日及星期六）。乙方必须根据甲方规定的时段经营，在这段时间内服务不断人，随叫随到。遇重大接待任务，由食堂统一调度。

员工作息时间由乙方负责，上班时间乙方采用弹性工作制（忙时存时，闲时欠时），忙时集中人力、集中精力完成任务，闲时人员分散。

4、管理要求

（1）乙方作为食品卫生安全和消防安全的第一责任人，对相应的安全管理工作负有直接的组织和管理义务，并承担全部责任。卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等费用均由乙方自理。

（2）严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《国务院关于进一步加强食品安全工作的决定》、《餐饮服务食品安全操作规范》及江苏省、苏州市关于加强食堂管理等国家、地方相关法律法规和规章，建立规范的内部管理制度，认真做好食品原料的采购、贮存和食品的加工、出售环节食品卫生安全工作。餐厨废弃物按照环保部门的要求统一处理。

（3）乙方应自觉做好食品安全和防火、防盗等工作，如发生食品安全、火灾、失窃等事故，乙方负完全责任；给甲方造成经济损失的，应予赔偿；造成不良影响的，视为乙方严

重违约，甲方有权解除合同，并追究相应责任。

（4）应自觉接受政府行政管理部门的监管和甲方对食品原材料采购和贮存、原材料采购登记台帐和索证索票、食品加工和销售、食品留样、餐具消毒、饭菜质量、饭菜价格、饭菜品种、服务规范等方面的监督检查。在经营期内按卫生监督部门和甲方要求建好各类台账，如：索证、食品添加剂领用记录、消毒记录，采购、支出账目等。

（5）乙方在开始营业前必须向甲方提交食堂人员花名册、岗位分工情况表、工作人员健康证复印件、厨师资格证复印件等证件，人员到岗和变动前需向甲方报备相关信息。食堂工作人员全部由承包者自行安排（即承包者为用人单位，食堂工作人员与甲方不存在雇佣等劳动关系），经营方应严格按照卫生部门对食堂从业人员进行饮食行业知识培训、安全教育和管理工作。所属工作人员要遵守餐饮法规，要有良好的服务态度并监督实施。所有员工不允许带家属（老人，小孩，包括不在食堂内工作的配偶等）进入食堂。出现工作人员工伤或死亡事故，乙方要负完全责任，甲方不承担任何责任。

（6）抓好食品卫生安全和食堂卫生防疫工作，就餐环境必须达到卫生部门的有关标准。规范经营，甲方有权监督，并可随时检查。如因经营者的管理不善造成安全事故，承包者负全部责任。

（7）甲方有义务配合经营者共同管理好食堂，组织膳食管理委员会对食堂的经营状况、服务质量、饭菜价格进行监督检查和考核。甲方、市场监督管理局、甲方后勤部门将定期或不定期调查饭菜质量、数量、价格及服务情况，并将有关信息通知经营者，承包者应听取意见，采取措施及时整改到位。

（8）确保食堂操作的安全卫生，杜绝各类设施设备的安全卫生事故。全体工作人员都应熟掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。做到人走灯灭，人走水停。

5、质量要求

（1）保证采购、制作、销售的食品质量要求符合国家卫生、安全标准，保证优质(质量保证体系)、做到品种多样化(列出供用品种)。食品卫生合格率必须达到100%。保证搞好食品卫生、个人卫生、室内外环境卫生，从业人员持证上岗，并符合饮食行业操作的规范要求。按时做好经营区域内的卫生工作，如遇上级卫生防疫部门或食品执法部门检查不符合要求的(如超出经营范围等)，因乙方管理或其他原因而造成的处罚由乙方自行承担全部责任。

（2）保持就餐环境、熟食区、操作区和仓储区的清洁整齐，厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物，冰箱保持干净卫生，分档分类存

放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

（3）食堂内粗加工间区、面点区、仓库等功能区域划分明确。餐具严格洗、消、冲、保洁，利用消毒柜对餐具进行严格消毒。遵守国家和地方现行的《食品安全法》等相关规定，熟悉食品从业人员常规知识，遵守甲方的各项管理制度。

（4）食堂内有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防措施”（特别是分菜间、加工间、大厅等场所的门窗）。在食堂管理中，不使用腐烂变质的主副食品，包括各类辅料，保证菜品卫生质量。

（5）乙方负责食品原材料及辅料等素材的采购，所采购食材及辅料须有品牌、保证品质，报甲方认可，禁止使用“三无”产品、地沟油等不合格原料。所购材料必须开具税务发票，以备甲方查验、备案。每日由厨师长开具食材及辅料的用量清单，确保所采购的食材及辅料新鲜、安全、卫生，并对采购的食材及辅料质量负责。所用食物原材料、烹饪原料需有指定的供货商且供货商名录需提供给甲方备案，报甲方认可。并检查货物的卫生及质量，需向供货商索取营业执照、身份证和产品检疫合格证等复印件，交甲方保管并负责监督，不得采购假、伪、腐、劣或次品，如检查发现问题，一切责任由乙方承担。食品原料除必须符合卫生标准外保证原料的环保和高品质。

（6）采购的原材料做好质量、数量、发霉变质食品处理等验收记录。腐败变质、发霉、生虫、有毒、有害、掺杂掺假食品不购买和加工。按甲方要求，使用环保安全的餐具。每餐使用后餐盘、餐具煮沸消毒 30 分钟，并做好消毒记录。根据甲方工作人员用餐习惯，负责回收餐具，不得乱扔乱放，剩饭剩菜要及时运走，保证甲方场地清洁。

（7）食品制作及加工程序必须符合国家卫生标准。乙方供应给甲方的食物必须每天留样，并保存于冰箱 48 小时以备查验。甲方有权不定时检查乙方的生产场地，并就发现的问题要求乙方整改。

（8）经营服务单位在食堂经营过程中实行刷卡结算制度和记账结算方式，一律不得收取现金，不得从事与餐饮无关的经营项目，不得在餐厅摆摊设点。

（九）其他要求

1、乙方负责下列事项，相关费用由乙方承担：

（1）燃气泄露自动报警装置 8 个探头定期检测、维护、维修，并提供具有资质的检测机构出具的检测报告；

（2）油烟管道清洗（每季度清洗一次）；

（3）除四害（每月 2 次），有特殊情况随叫；

2、合同签订后，乙方应根据项目实际需求配置人员。服务人员上岗前，需经甲方确认后方可上岗；如服务期内，若因工作实际需求进行人员数量的增减或岗位的调动，应经甲方确认并同意。

3、甲方有权检查监督乙方服务人员服务质量，对不称职的工作人员有权要求乙方在规定时间内更换，直至人选合格为止；

4、乙方自行承担服务期间人员安全责任、用人责任和经济赔偿及法律责任。乙方工作人员在岗履行职责期间（包括上下班途中），发生自身的人身伤害、伤亡，均由乙方负责处理并承担，甲方不承担任何责任；

5、乙方违反国家相关法规，与服务人员发生纠纷，均由乙方负责调解与处理，甲方不承担责任。

三、价格与支付

1、合同价格（大写）人民币叁佰柒拾陆万贰仟零贰拾伍元整（¥3762025.00）。合同价格应包括完成在承包期内所有工作人员餐费、服务费和管理费、食堂耗材、利润、税金、风险及政策性文件规定等的各项费用。

2、根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均由甲方承担；根据现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均由乙方承担。

3、服务范围：

（1）服务内容：在确保卫生质量的前提下，提供可口、快捷、优质的服务。实现以人为本，建立健康饮食、科学用膳的思想，提供食堂约800人用餐服务及包厢服务。用餐标准：30元/人/天

（2）服务期限：一年（具体进场时间以甲方确认为准）。

4、费用结算：

（1）结算方式：签订合同后，在服务期内按进度分期支付，验收(考核)后根据考核结果每月支付服务费用的70%，余款在全部验收(考核)合格后经使用单位签字证明后于年底支付。

（2）甲方每月对乙方的服务工作进行考核，考核结果与费用挂钩，月度考核≥90分，当月费用全额给付；月度考核80-89分，每下降1分扣除当月费用0.1%；月度考核小于79≤分，每下降1分扣除当月费用0.2%。考核内容详见附件1。

（3）甲方支付合同项费用外不再承担其它任何费用（包括个人）。

（4）确因甲方工作需要，乙方应无条件配合甲方完成一些突击工作。

（5）付款方式：银行转账

四、双方权利和义务

1、甲方的责任和权利：

（1）甲方按照双方约定的付款方式，按时支付合同期限内所有服务费用给乙方。

（2）甲方任何时候不得要求乙方从事违反国家相关法律法规的行为。

（3）甲方应提供就餐场所设施设备、水、电、燃气等。

（4）甲方提供食堂的主体建筑的维护、各类固定资产的添置，提供食堂现有主要设备、设施和用具（场所、设备应符合国家及当地规定及要求）。

（5）甲方有权依据相关规定，对乙方进行各种行政监管，包括但不限于服务品质、人员素养、环境卫生、安全、治安、消防、综合治理、日常监督检查和建议。

（6）甲方有权要求乙方在合同期间内爱护甲方场所提供的所有设施。

（7）甲方因特殊原因更改或增加就餐人员，需提前一个工作日书面或电话告知乙方。

（8）甲方有权在卫生方面、价格方面、安全方面及经营服务方面对乙方进行责任处罚，处罚细则见附件 2。

（9）根据食堂工作情况和客户的反馈意见或出现本协议约定的其他事由，甲方有权采取其他方式包括更换外包经营人或直接经营等进行食堂经营，乙方对此表示理解与支持，并依照本协议规定的清还、清场方式，办理相关交接手续，腾出经营场所。

2、乙方的责任：

（1）乙方必须严格按照《食品卫生法》等法规的要求对食品卫生进行管理。

（2）乙方所有原材料必须要求新鲜不变质，无污染，符合国家标准，生、熟完全隔离。

（3）乙方在对原材料进行加工的过程中，必须把握菜点的温度，保证各类食品符合卫生标准及规定的质量要求。

（4）乙方员工必须保证工作期间礼貌待人，语言文明，有较强的服务意识。

（5）乙方需保证食品卫生安全，如因被证明的乙方过错对甲方用餐人员身体健康造成损害，由乙方负责赔偿。

（6）乙方负责为甲方提供打餐及清理饭后餐厅垃圾，乙方每天将工作餐后的餐具清洁并运回现场消毒。

（7）乙方必须无条件遵守甲方的各项管理规定与要求，服从甲方的各项管理与监督，否则承担相应的违约责任。

（8）乙方须制定、完善食堂经营管理制度，并及时将有关管理制度报甲方备案。乙方

违反相关约定与甲方的管理规定时，甲方有权立即通知乙方整改，乙方应尽快调查，提出并落实整改方案，并及时将处理结果书面报告甲方。

（9）乙方承担其经营期间所录用的工作人员的工资、社会保险费用、劳保费用等费用，任何劳动关系所产生的纠纷和发生工伤等意外事故，与甲方无关。乙方须严格执行相关行业规定，所有工作人员须持证上岗，100%持有卫生防疫部门认证的健康证明及其他相关证明，由此产生的费用由乙方自理。

（10）对甲方所提供的食堂现有设备、设施，乙方应本善意，合理使用，妥善保管，做好属于甲方所有之资产设备、设施的日常维护保养并承担零星维修费用，以保证设备的正常的运转，不得损坏和丢失，否则据实赔偿（不可抗力造成损失由双方协商解决）。乙方因经营需要添置的设施、设备，由乙方向甲方提出申请，甲方负责相关采购。

（11）因不可抗力造成的损失的，甲方所有的房产和设施的经济损失由甲方承担，乙方所有的设备及人员所受的损害由乙方承担，因不可抗力事件，造成本协议无法继续履行的，双方可就具体事宜进行协商，订立特别约定。

（12）乙方须谨慎使用甲方的名称，如因随意使用，给甲方名誉造成影响的，须向甲方承担违约责任。乙方须加强安全管理，如发生治安事件、消防事故，须向甲方承担违约责任。

五、保密条款

1、甲乙双方对在本合同签订、履行过程中知悉的对方资料和信息，除该方作出相关的书面说明外，均应视为该方的商业秘密，未经该方书面同意不得向任何第三方泄漏。任何一方因违反保密义务而给另一方造成损失的，应负相应的赔偿责任。无论合同是否变更、解除或终止，合同的保密条款不受其限制而继续有效，双方都应继续承担保密条款约定的保密义务。

2、乙方应与其派驻甲方实施服务的人员签订保密协议，并在甲方进行备案。

六、违约责任

1、甲方违约责任及违约金支付：

乙方按合同全面的履约，甲方不按期付款应向乙方偿付违约金，每逾期一天，按合同价格的万分之四偿付违约金。

2、乙方违约责任及违约金支付：

（1）乙方未按合同规定的质量要求提供服务，不能完成合同时，甲方有权终止合同，由此造成甲方的直接损失和间接损失，甲方有权要求乙方赔偿。

（2）乙方必须自己完成合同内容，不得转包、分包，否则，甲方有权按乙方不能完成合同处理；

（3）乙方原因导致出现重大安全责任事故及其他事故的，一切责任由乙方承担。

七、不可抗力

1、因不可抗力不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方延迟履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2、合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在合理期限内提供证明。

八、其它

1、乙方除应做好服务人员的安全教育外，还应为服务人员提供必要的劳动保护条件，为服务人员办理作业时的人身安全保险和意外伤害险，一切安全责任事故均由乙方负责（保险种类由乙方自行选择）；

2、服务期满或协议终止，乙方应将甲方提供的场地、设备、设施等全部清还甲方，同时对燃气、水、电等进行核对清算，上述事项，双方须依本协议相关约定，办理交接手续。乙方须于交接手续办结之日起15日内清场，遇有乙方因故阻止，可能影响甲方的正常工作，甲方有权采取必要的措施强制清场，对于乙方弃置在甲方场所的设备、工具等，甲方有权以其认为合适的方式进行处置。

3、本合同未尽之处双方协商解决；如协商不成，双方同意由一方向合同履行地人民法院提起诉讼。

九、合同生效

1、本合同经采购代理机构加盖骑缝章，甲乙双方签字盖章后生效，生效合同需在苏州市政府采购管理系统中备案。

2、下列文件为本合同不可分割部分：

（1）成交通知书；

（2）乙方磋商响应文件；

（3）磋商采购文件；

（4）乙方在磋商过程中所作的其他承诺、声明、书面澄清等。

十、合同的解除和转让

1、有下列情形之一，合同一方可以解除合同：

（1）因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同。

（2）因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同。

2、有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

3、合同的部分和全部都不得转让。

十一、争议解决办法

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可选择向甲方所在地的人民法院起诉。

十二、未尽事宜

未尽事宜应按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定解释。

十三、附则

本合同一式伍份，甲、乙双方各执贰份，采购代理机构壹份。

甲方（盖章）：

法定（授权）代表人（签字）：

电话：

日期：2026.5.6

乙方（盖章）：

法定（授权）代表人（签字）：

电话：

开户银行：

帐号：

日期：2026.5.6

附件 1：食堂外包服务月度考核表

被考核单位：　　考核日期：

考核部门签字：　　被考核单位签字：

一级指标	分值	二级指标	评估内容	分值	得分
设备设施	9 分	规范使用	科学规范的使用现有设施设备，确保设备正常运行。	3 分	
		维护与保养	定期对设施设备、餐具用具进行消毒和保洁。	3 分	
		协调沟通	如需进行大件设备添置或更换的，需与甲方及时沟通，协商后确定。	3 分	
流程管理	21 分	准时供餐	供餐准时，按招标要求提供早餐午餐。	6 分	
		服务态度	工作人员工作认真，服务热情周到，行为举止文明。	6 分	
		单据清晰	食材清单齐全，机器打印清晰。	3 分	
		突发状况处理	遇到领导莅临、公职人员拜访等，能够保质完成甲方提出的要求。	6 分	
质量管理	40 分	餐品质量评价	色、形、香、味（不满意（0 分）；一般（1 分）；基本满意（2-4 分）；满意（5 分））	5 分	
			营养搭配（不满意（0 分）；一般（1 分）；基本满意（2-4 分）；满意（5 分））	5 分	
			温度（不满意（0 分）；一般（1 分）；基本满意（2-4 分）；满意（5 分））	5 分	
			米饭（不满意（0 分）；一般（1 分）；基本满意（2-4 分）；满意（5 分））	5 分	
			菜品品种（不满意（0 分）；一般（1 分）；基本满意（2-4 分）；满意（5 分））	5 分	
		其他餐品整体评价	打包类（不满意（0 分）；一般（1 分）；基本满意（2-4 分）；满意（5 分））	5 分	
			小炒类（不满意（0 分）；一般（1 分）；基本满意（2-4 分）；满意（5 分））	5 分	
			面类（不满意（0 分）；一般（1 分）；基本满意（2-4 分）；满意（5 分））	5 分	
科学管理	32 分	留样制度	每天做好蔬菜农药残留检测，并作记录。规范做好留样工作。	8 分	
		安全清洁	操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，每月 2 次做好四害消杀工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品 。（抽查到不符要求的每次扣 2 分）。	8 分	

		及时整改	对甲方的意见、建议虚心接受，运营过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效。	8 分	
		协调沟通	每个月的月底，主动向甲方书面报告工作情况（运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议）。	8 分	
合计				100	

附件 2：责任处罚

（一）卫生方面

1、无证（健康证、工作牌）上岗每人次处罚 500 元；

2、使用三无包装产品

购进每次处罚 500 元；

加工使用每次处罚 500 元；

向客户销售每次处罚 500 元；以上均并处没收或销毁该产品。

3、过期或变质产品

购进每次处罚 500 元；

保管过程中造成，但没有及时销毁每次处罚 500 元；

加工使用每次处罚 500 元；

向客户销售每次处罚 500 元，以上均并处没收或销毁该产品。

4、除甲方管理人员外，进入食品加工、销售区域人员不穿戴工作衣帽、口罩或不正确穿戴的，每次处罚 500 元。

5、生熟食品盛装器皿不分开，食品混放每次处罚 500 元。

6、前餐剩余的食品必须按照要求妥善保管，加盖加罩必须使用保鲜膜，否则每次处罚 500 元。

7、前餐剩余的食品必须彻底加热，凡不加热或加热不彻底销售的每次处罚 500 元。

8、凡荤菜类或清洗完毕的菜肴放置于地面及菜肴没有清洗干净的每次处罚 500 元；因菜肴未洗干净造成严重后果的，视情节严重给予处罚。

9 加工、制作、销售的小包装食品必须加贴生产日期，并且全部当天销售完毕或未售的进行销毁，否则每次处罚 500 元。

10、加工成熟的热菜不加盖任何隔离，直接敞口存放的每次处罚 500 元。

11、违法使用色素等添加剂加工食品每次处罚 1000 元。

12、食品及原材料应使用无色食品袋盛装，凡使用有色食品袋盛放食品，每次处罚 500 元。

13、凡发现餐具没洗干净，或餐具有异味、霉斑每次处罚 500 元，餐具未按照规定消毒或没有消毒记录每次处罚 500 元。

14、食品中发现有头发、苍蝇等异物的，经确认是操作过程中造成的，每次处罚 500 元。

15、在食品加工或销售间吸烟（发现烟头视为吸烟）每次处罚500元；边操作边吸烟每次处罚1000元。

16、禁止销售夹生饭每次处罚500元。

17、食品加工或销售间物品摆放整齐，无私人物品。操作台及地面干净整齐，否则每次处罚500元。

18、凡造成食物中毒事故的外包单位除承担一切民事（含经济赔偿）、刑事责任外，还将被扣除全部保证金，并终止协议。

（二）价格方面

1、严格执行甲方的菜品价格指导意见，未经允许擅自涨价行为的，发现一次处罚1000-3000元，并限令立即整改，拒不改正的将被扣除全部保证金，并终止协议。

2、每日菜价必须放在醒目位置张贴公示，否则每次处罚1000元。

3、严禁现金经营，并进行处罚，第一次处罚1000元，第二次处罚2000元，第三次处罚4000元，3次以上视为违约，甲方可终止协议。

（三）安全方面

1、非食堂工作人员不得进入食堂食品加工和销售间（甲方相关管理人员除外），维修人员以及上级着便装检查必须在食堂负责人的许可后方可进入，否则每次处罚500元。

2、食堂后门在非进出货品时必须上锁或反锁，否则每次处罚500元。

3、中午和餐休息时大厅必须安排专人值班并不得串岗，售餐门窗必须关闭，确保外人不得进入食堂后场，否则每次处罚500元。

4、水、电、燃气、蒸汽必须规范操作，安全使用，否则每次处罚1000元；凡是违规操作导致一切后果均由使用单位负责，私拆电源控制开关每次处罚1000元。

5、食堂经营方要对经营场所的消防负责，擅自挪用、移动、损坏设施及违反其他消防安全规定的，处于500-2000元的罚款，造成严重后果的按照相关法律追究相应责任。

（四）经营服务方面

1、经营者在食品质量、卫生、安全、经营方向上要严格服从甲方统一要求，对违法、违反规定行为予以处罚1000-5000元，如经营者不配合检查的以及整改不力的视情节严重，甲方有权终止协议。

2、食堂服务人员必须礼貌待人，被客户投诉一次处罚1000元，同一人员被举报/投诉两次的处罚2000元，三次责令经营单位将该员工调离现岗位。

3、食堂内部包干区的卫生，须保持整洁、干净，否则每次处罚1000-2000元。

4、服从甲方管理，对甲方的相关制度、决定必须认真贯彻执行，凡不配合、不执行的每次处罚 1000 元。

以上涉及到罚款不需经营方签字，直接由甲方开处罚单，并从合同金额中扣除。