无锡市政府采购合同

采购项目编号：JSZC-320213-HDZJ-G2026-0001

采购项目名称：无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务

采购人：无锡市梁溪区北大街街道办事处

中标供应商：无锡市惠佳餐饮管理有限公司

合同书（服务）格式条款

根据《中华人民共和国政府采购法》及相关法规、《中华人民共和国民法典》，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，甲乙双方就项目（项目编号：JSZC-320213-HDZJ-G2026-0001）实施及有关事项协商一致，共同达成如下协议：

甲方（采购人）：无锡市梁溪区北大街街道办事处

乙方（中标供应商）：无锡市惠佳餐饮管理有限公司

一、采购项目编号：JSZC-320213-HDZJ-G2026-0001

二、采购项目名称：无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务

三、项目概况：无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务，主要服务内容为供应商提供食品原材料采购、核价及成本核算服务，提供餐厅、厨房服务人员及相关技术服务，包含菜单制定、菜点制作、餐厅服务、餐饮工艺流程的实施与管理、餐厅及厨房保洁服务等内容。

四、中标（成交）金额：壹佰玖拾肆万伍仟陆佰捌拾圆整（大写）；1945680元（小写）；

五、项目服务期限：12个月，计划开始日期2026年6月30日。

六、项目服务地点：本项目服务地点分为两处，第一处为北塘大街188号北大街街道办事处，第二处为锡沪西路300号城管中队办公用房。

七、项目服务范围：乙方需为北大街街道办事处提供每日140人的早餐、170人的午餐，为锡沪西路300号提供每日50人的午餐。在服务实施期间，若人员数量发生变化，采购人会提前1日通知中标供应商。

八、服务质量标准：合格，满足甲方需求，通过甲方的验收。

九、服务考核及验收标准：服务期间，甲方组织人员组成监管考核小组，每月对乙方的服务质量进行考核，考核标准及合格标准详见附件《无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务月度考核表》（满分100分）。

十、服务质量违约：若乙方提供的服务质量未通过甲方考核，且拒不整改或整改后仍不合格，甲方有权单方面解除合同，并在本服务周期内的付款中扣除相应质量违约金；若对甲方造成其他经济损失的，乙方需全额赔偿。具体考核标准及规则详见附件二《采购需求》服务具体内容及要求中的第（七）条。

十一、结算及付款方式：①签订合同后，甲方按月度支付服务费用，每月支付的合同价款=中标价/服务期限（按12个月计算），每月实际付款金额还需结合月度考核结果综合计算。

付款时间为次月，支付上一月的服务费用。对于满足合同约定支付条件的，甲方应当在收到发票后 15 日内足额支付服务费用。②服务期间，甲方如需临时增加服务内容，若临时服务内容单次成本不超过合同总价 1%，且年度累计成本不超过合同总价 5%，乙方应无条件执行；临时服务内容费用双方另行协商。

十二、合同书不可分割部分：

招标（采购）文件、投标（报价）文件、合同条款及中标（成交）通知书，乙方在投标（响应）、评标（评审）过程中所作其他有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

十三、合同书组成：

合同书由格式条款和合同条款两部分组成。合同条款应当包含法定必备条款和采购需求的所有内容，并应与“合同书不可分割部分”的内容一致，包括但不限于标的名称、采购标的质量、规模，知识产权归属和处理方式，履行期限、地点和方式，包装方式，履约保证金要求，价款或报酬、付款进度安排、与履约验收挂钩的资金支付条件及时间，验收、交付标准和方法，质量保修范围和保修期，违约责任与解决争议的方法，甲乙双方权利与义务，合同分包要求，合同类型等。

十四、甲乙双方如有其他要求，可参照招标（采购）文件、投标（报价）文件（甲方不得向供应商提出超出采购文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与乙方订立背离采购文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议），并在不违反本合同条款的前提下，甲乙双方自行拟定补充条款。

十五、根据《中华人民共和国政府采购法》第四十九条、第五十条规定，甲乙双方不得擅自变更或终止合同。

十六、合同备案：

合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，招标代理机构壹份。

十七、合同生效：

本合同由甲乙双方签字、盖章，并经江苏恒达工程造价咨询有限公司见证后生效。

甲方（采购人）：_____（盖章）　乙方（中标供应商）：_____（盖章）

法定（授权）代表人：_____　法定（授权）代表人：_____

2026年6月18日　2026年6月18日

见证方：江苏恒达工程造价咨询有限公司（盖章）乙方户名：无锡市惠佳餐饮管理有限公司

见证人：_____　乙方开户银行：建设银行江阴青阳支行

2026年6月18日　乙方账号：32001616140052507017

★备注：甲乙双方必须以本格式文本，按照合同条款拟定合同。

合同条款

（根据相关法律规定以及采购文件确定事项订立）

根据江苏恒达工程造价咨询有限公司编号 JSZC-320213-HDZJ-G2026-0001 采购文件和该文件的中标通知书及供方投标文件，供需双方就此无锡市梁溪区北大街街道 2026 年食堂餐饮服务及相关问题，同意按下列条款规定执行。

（一）合同内容：需方向供方购买无锡市梁溪区北大街街道 2026 年食堂餐饮服务。

（二）价格及支付：

1. 按此次中标价格执行，合同总标的额为 1945680 元。

2. 履约保证金的缴纳和退付：

本项目是/否向采购人缴纳履约保证金：否 。

履约保证金缴纳金额：__/____元。

履约保证金的缴纳时间：____/____，缴纳形式：__/____。

履约保证金的退付时间：____/____，退付办法：__/____。

履约保证金不予退还的情形：_____/_____。

逾期退还履约保证金的违约责任：_____/_____。

3. 合同价包含食品原材料采购费、餐厅内所需的低值易耗用品、人员工资、社保基金、福利待遇、加班费、服装费、体检费、培训费、意外伤（亡）保险费、水费、电费、燃气费、食堂防鼠防疫、管道疏通清理、油烟机清洗、隔油池清理、消毒消杀、利润、各种税费、政策性文件规定费用以及服务期内市场价格等因素的波动风险等完成本项目所发生的一切应有费用。合同价为包干价，在合同实施期间不因市场、法律、政策等因素而变动，除合同内约定的情况外，本合同价款不因任何事由调整。

（三）知识产权

供方应保证需方在使用其交付物、服务及其任何部分时不受到第三方关于侵犯专利权、商标权或软件著作权等知识产权的指控。任何第三方如果提出侵权指控，供方应承担可能发生的一切法律责任和费用。

（四）质量要求与检验：

1. 供方应严格按照采购文件的有关规定和供方中标文件提供合格的服务。

2. 如果任何被检验的服务不符合质量要求，需方均可以拒绝接受，供方应及时重新提供服务，且不得影响需方正常工作，费用由供方承担，如因更换或重作导致供方逾期服务的，供方

还应承担逾期服务的违约责任。本规定并不免除供方在本合同项下的服务质量保证义务或其他义务。

3. 服务验收标准：按行业通行标准、采购文件要求和供方中标文件的承诺，并不低于国家相关标准。

4. 经验收不合格的，供方应当按照需方要求在指定的合理期限内进行整改和完善，直至符合采购文件要求的相关标准。逾期不予整改或经整改仍不能符合相关要求，或者导致合同目的无法实现，需方有权依照法律程序解除合同，并追究供方的违约责任。

5. 需方不得擅自变更采购文件约定的性能、指标等相关内容，如有变更应按《中华人民共和国政府采购法》、财政部《政府采购货物和服务招标投标管理办法》的相关程序执行。

（五）服务条件：

1. 服务期：12 个月，计划开始日期 2026 年 6 月 30 日。

2. 供方在验收时应先用信函、传真、电子邮件等书面方式通知需方。

（六）服务要求：

1. 供方提供的服务全部按照国家有关法律法规规章和采购文件要求和供方中标文件中的承诺执行。

2. 需方应向供方现场的技术人员提供方便条件，有关费用由供方负责。

3. 需方如要求供方提供采购文件及供方中标文件以外的其他服务，其费用另定。

（七）双方权利与义务

1. 需方的权利

（1）对供方提供的服务及成果文件有按照有关法律法规及行业标准，进行监督、检查、验收，并实施奖罚的权利。

（2）对供方违反合同规定，有单方终止合同以及要求索赔的权利。

（3）对供方违约所造成的社会影响，有实施处罚的权利。

2. 需方的义务

（1）需方为供方的服务提供协助。

（2）需方协助供方协调涉及有关部门之间的相关问题。

3. 供方的权利

（1）对需方违约所造成的经济损失，有要求赔偿的权利。

（2）出现纠纷的，有提请诉讼的权利。

4. 供方的义务

（1）供方应自觉接受需方的质量检查、考核、验收。

（2）供方应严格按照需方要求的时间和质量标准完成任务。

（3）供方对需方提出存在的问题，应及时整改直至需方满意。

（4）供方应无条件服从各项重大活动和上级检查等活动，做好准备工作。

（5）本合同签订后，供方不得将合同项下的工作转包和擅自分包。

（八）违约责任：

1. 在履行合同的过程中，如果供方遇到妨碍提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的时间和原因通知需方。需方在收到供方通知后，应尽快对情况进行核实，并有权根据情况确定是否酌情延长提供服务时间以及是否收取逾期交货的违约金及损害赔偿金（如有），或依照法律程序解除部分或全部合同。延期应通过签订补充合同的方式由双方认可并履行。

2. 如因供方自身原因逾期服务且未经需方同意延长提供服务时间，除不可抗力外，每逾期一日，供方应按照合同价的 2000 元/天的标准累计计算向需方支付违约金。逾期超过 20 个工作日的，需方有权依照法律程序解除合同，需方如已支付费用的，供方全部返还，且供方应按照合同总价的 30%向需方支付违约金，如给需方造成损失的，还应赔偿损失。

3. 供方如无不可抗力，又未履行采购文件、中标文件和合同条款的，一经查实，由供方赔偿由此给需方造成的损失，并按照合同总价的 30%向需方支付违约金，因招、投标产生的其他责任及后果按采购文件的相关要求及处理方式执行。

4. 由于供方提供的服务质量、程序存在问题和缺陷导致任何人身、财产损害的，供方应负责承担由此产生的责任，与需方无关。如不可避免地造成需方损失的，需方有权向供方追偿（该等损失包括但不限于损害赔偿金、需方为解决纠纷支付的律师费、诉讼费、差旅费等合理费用）。供方并应按照合同总价的 10%向需方支付违约金，如给需方造成其他损失的，供方还应负责赔偿。

5. 如遭遇不可抗力事件，遭遇不可抗力的一方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知另一方，并积极采取措施防止损失扩大。因不可抗力造成的损失，供、需双方按照法律规定处理。

6. 采购文件及合同中所述之“不可抗力”系指不可预见、不可避免、不可克服的事件，包括但不限于：战争、洪水、台风、地震及其他法律法规规定的事件。

（九）合同生效及其他：

1. 合同经供需双方代表签字并盖章，且在江苏恒达工程造价咨询有限公司见证后即生效。

2. 合同签订后供需双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照合同约定、法律法规的规定办理。在合同履行过程中，双方如有争议，由供需双方协商处理，若协商不成，可选择以下（2）方式处理：

（1）向无锡仲裁委员会申请仲裁。

（2）向需方所在地法院提起诉讼。

3. 合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和采购文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式签订补充协议，且补充协议与本合同具有同等效力。

4. 合同中未有约定的按照有关的法律法规以及国家行业标准或技术文件规定予以解决。

5. 供需双方确认：对本合同条款及后果均已知悉，一致确认不存在欺诈、胁迫、乘人之危、重大误解、显失公平等任何可能导致合同无效或被撤销的情形。

附件一《开标一览表》

附件二《采购需求》

需方（采购人）：（签章）

法定（授权）代表人：

地址：

2026年 6月18日

供方（中标人）：（签章）

法定（授权）代表人：

地址：

2026年 6 月 18 日

附件一《开标一览表》

1-3 开标一览表（“苏采云”系统中提供格式）

项目编号：JSZC-320213-HDZJ-G2026-0001

项目名称	投标总报价（小写）
无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务	1945680.00元
投标总报价（大写）：壹佰玖[illegible]仟陆佰捌拾元整	

投标人名称（盖章）：无锡市惠佳餐饮管理有限公司

注：因“苏采云”系统自带“开标一览表”模块，投标人须按“苏采云”系统中提供的模块格式，完整、正确地进行填报（具体位置为“基本目录”——“开标一览表”），此处可不用再重复填报。投标人的“开标一览表”及表中所填的投标报价均将以投标人在“苏采云”系统自带的模块格式中填报的为准。

1-4 分项报价表

项目编号：JSZC-320213-HDZJ-G2026-0001

序号	服务内容	数量	单位	单报价	分项总报价
1	员工工资、福利、法定计提费用	12	月	45000	540000
2	食品原材料采购费	12	月	92000	1104000
3	餐厅内所需低值易耗品采购费	12	月	300	3600
4	加班费	12	月	100	1200
5	体检费	12	月	200	2400
6	培训费	12	月	100	1200
7	意外伤（亡）保险费	12	月	430	5160
8	水、电、燃气费	12	月	5000	60000
9	食堂防鼠防疫	12	月	200	2400
10	管道疏通清理	12	月	100	1200
11	油烟机清洗	12	月	660	7920
12	隔油池清理	12	月	100	1200
13	消毒消杀	12	月	200	2400
14	服装费	12	月	250	3000
15	人员餐费	12	月	1000	12000
16	管理费	12	月	5000	60000
17	合理利润	12	月	1500	18000
18	税金	12	月	10000	120000
	合计				1945680

投标人名称（盖章）：无锡市惠佳餐饮管理有限公司

附件二《采购需求》

一、项目概况

本次采购项目为无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务，投标单位可对采购人实地情况进行查看，相关需求和服务要求如下：

（一）采购内容：根据无锡市梁溪区北大街街道办事处需要，现需采购无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务，主要服务内容为供应商提供食品原材料采购、核价及成本核算服务，提供餐厅、厨房服务人员及相关技术服务，包含菜单制定、菜点制作、餐厅服务、餐饮工艺流程的实施与管理、餐厅及厨房保洁服务等内容。

（二）预算费用：226万元。

（三）最高限价：204.7545万元。

（四）服务地点：本项目服务地点为两处，第一处为北塘大街188号北大街街道办事处，第二处为锡沪西路300号城管中队办公用房。

（五）服务范围：中标供应商需为北大街街道办事处提供每日140人的早餐、170人的午餐，为锡沪西路300号提供每日50人的午餐。在服务实施期间，若人员数量发生变化，采购人会提前1日通知中标供应商。

（六）服务时间：12个月。

（七）服务质量标准：合格，满足采购人需求，通过采购人的验收。

（八）服务考核及验收标准：服务期间，采购人组织人员组成监管考核小组，每月对中标供应商的服务质量进行考核，考核标准及合格标准详见附件《无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务月度考核表》（满分100分）。

（九）服务质量违约：若中标供应商提供的服务质量未通过采购人考核，且拒不整改或整改后仍不合格，采购人有权单方面解除合同，并在本服务周期内的付款中扣除相应质量违约金；若对采购人造成其他经济损失的，中标供应商需全额赔偿。具体考核标准及规则详见服务具体内容及要求中的第（七）条。

（十）结算及付款方式：①签订合同后，采购人按月度支付服务费用，每月支付的合同价款=中标价/服务期限（按12个月计算），每月实际付款金额还需结合月度考核结果综合计算。付款时间为次月，支付上一月的服务费用。对于满足合同约定支付条件的，采购人应当在收到发票后15日内足额支付服务费用。②服务期间，采购人如需临时增加服务内容，若临时服务

内容单次成本不超过合同总价 1%，且年度累计成本不超过合同总价 5%，中标供应商应无条件执行；临时服务内容费用双方另行协商。

（十一）人员具体要求：

1. 岗位及人数：本项目两处服务点人员配置最低要求如下：

序号	岗位	性别	北塘大街 188 号	锡沪西路 300 号
			人数最低要求	人数最低要求
1	餐厅经理（项目负责人）	男女不限	1	
2	厨师长	男女不限	1	
3	厨师	男女不限	1	1
4	帮厨	男女不限	1	1
5	服务员	男女不限	3	1
合计			7	3

2. 岗位要求：所有人员须持有有效的健康证明上岗，实行现场餐厅经理负责制。

3. 投标供应商为本项目配备的人员须为投标供应商在职员工，须提供所有配备人员的身份证、有效的健康证明，以及由法定的社保收缴部门出具的投标截止时间前近一年内任意一个月的投标供应商依法为其缴纳社会保障资金的证明资料（必须为带有社保部门公章的或含有县（区）级及以上社保部门电子签章或带二维码验证的打印件；新成立单位社保缴费不足期限的则提供成立时间以来的社保缴费证明）。

注：法定代表人担任以上人员中任一职务的，则不需要提供法定代表人的社保证明。

4. 餐厅及厨房内所需的低值易耗用品，如消毒、洗涤、保洁用品，以及手套、口罩等，由中标供应商承担。

5. 中标供应商对其工作人员负有日常表现、业务技术、健康状况的审核责任，工作人员必须身体健康，形体无明显缺陷，外貌端正，并经过岗前专业培训，且经采购人审核通过。

6. 餐厅及厨房内需维修和添置设备、设施由中标供应商书面上报，费用由采购人承担；如中标供应商因操作不当损坏设备设施影响用餐，其维修费、误餐费由中标供应商承担。

7. 餐厅及厨房设备、设施的日常维护由中标供应商承担。

8. 餐厅及厨房运行所需的水费、电费、燃气费由中标供应商承担。

9. 投标供应商为本项目配备的人员若在项目实施期间更换，更换人员的资格条件需不低于原配备人员的资格条件，并经采购人书面审核批准后才能更换，否则采购人有权单方面解除合同，中标供应商应承担合同价 5%的违约金，并承担可能发生的一切法律责任和费用。

二、服务具体内容及要求

（一）餐饮供应要求

1. 北大街街道办事处食堂实行“一日两餐制”，食堂开餐时间：早餐 7:00 至 8:45，午餐 11:30 至 13:00；锡沪西路 300 号城管中队办公用房食堂实行“一日一餐制”，食堂开餐时间：午餐 11:30 至 13:00。

2. 早餐食材采购标准不得低于 10 元/人，餐品包括馒头、面条、粥、鸡蛋、面包、豆浆等；午餐食材采购标准不得低于 16 元/人，餐品包括大荤 1 个，小荤 2 个，蔬菜 2 个，汤 1 份，主食副食各 1 份，水果 1 份，酸奶 1 份，每 1 周提供一次特色餐，如馄饨、水饺、面条、菜饭、炒饭等（均不得提供速冻品）；遇传统节假日、纪念日等特殊节日，投标供应商午餐需提供相对应的餐食；遇夏季高温，投标供应商应向采购人职工供应消暑饮食，如绿豆汤、酸梅汁等；食材采购标准中含烹制食品所需的辅助调味品。每周菜单中的菜品更换率不得低于 80%，连续两周不得重复相同主菜。投标供应商应在每周五下午 4 点前将下一周的菜单报采购人确认。

3. 餐食应按时供应，不得拖延。

4. 根据采购人需求提供其他临时性餐饮服务。

（二）餐饮运行模式

本项目采用采购食材原材料、用工管理的餐饮运行管理模式。其中：采购人负责餐费收取，中标供应商配合提供收取服务；中标供应商负责食品原材料采购、核价及成本核算，提供服务人员及技术服务，负责菜单制定、菜点制作、餐饮工艺流程实施、餐厅服务与管理以及餐厅与厨房的保洁服务等。

（三）采购人的责任与义务

1. 采购人两处地点共提供员工更衣室 1 间，食品仓库 2 间，杂物库 1 间，餐厅、厨房设备，餐桌椅，水、电、气等设备设施及相应水、电、气供应。中标供应商须在合同结束后交回采购人上述设施设备和各类物品并保证其完整性与完好性。

2. 采购人将现有工作场所设施设备、各类物品列出清单，待中标供应商进驻时由采购人、中标供应商双方办理交接手续，确认签字后各执一份。

3. 中标供应商开具的采购食材和辅料清单及每日供应菜单应经采购人审核后方可负责采购。

4. 对在检查中发现的重大问题，采购人将以书面形式向中标供应商下达整改通知；若有投诉事件，采购人在核实后将责令中标供应商限期整改，若整改不及时、成效不明显的，采购人有权追究中标供应商的违约责任，根据情节严重程度对中标供应商每次处以 500-5000 元违约罚款。

5. 采购人有权对中标供应商每天菜品的分量、质量、品质、色味进行监督、检查。

6. 采购人负责泔水、废油定点处理。

（四）供应商的责任与义务

1. 投标供应商须以自身资质参与投标，如发现资质挂靠行为，将取消其投标资格并追究法律责任。

2. 中标供应商应按照相关规定，与所有聘用人员依法签订劳动合同。

3. 确定中标后，中标供应商须按照采购人要求，提供所有用工人员的相关材料给采购人备案，未经采购人许可不得擅自更换。

4. 中标供应商承担项目配备人员在合同期内所发生的一切费用，如工资、加班费、社会保险费、福利费、服装费、体检费、培训费、工伤保险、意外伤害保险等。

5. 中标供应商应为本项目购买公众责任险，承担其经营或管理的场所内，因疏忽、过失或设备设施故障导致的第三者遭受的人身伤亡或财产损失的经济赔偿责任。

6. 中标供应商要严格履行采购文件的承诺和与采购人签订的餐饮服务合同的约定，如发现餐饮服务达不到规定要求、中标供应商服务水平下降、投诉多等现象或服务中发生重大失误的，采购人将按法律程序进行处理，并要求进行财务审计，责任由中标供应商承担。

7. 中标供应商控制所属从业人员的留退率（年人员流动率不得超过 20%），未经采购人同意，不得自行更换管理人员。人员须定岗定位，空缺岗位人员须在一周内补齐。采购人在遇到应急突发事件时，有直接管理、设置和调动中标供应商此项目服务相关人员岗位的权力，有权要求中标供应商及时更换不服从管理、违纪、不称职或其他原因不适合继续从事管理和服务的人员。

8. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》的各项规定，所有人员必须持有有效的健康证明上岗，每年不少于 1 次健康体检，严格执行清洁消毒规定，不得出售变质、变味的饭菜。

9. 所有员工进入岗位前必须穿戴统一工作服，使用一次性卫生手套、口罩，所有人员在工作时间内必须穿防滑工作鞋，所有人员不得自带任何食物进出工作区域，无关人员不得进入工作区域，工作时不得会客、吸烟、用餐、大声喧哗和聊天。

10. 严格遵守采购人的用餐时间，保证根据客户要求正点开餐，开餐前 5 分钟所有服务人员应到达指定岗位等待开餐。

11. 用餐期间厨房保证食品菜肴有序、不间断供应，用餐时段结束后彻底清洁用餐区域，余留食品按规定处理。

12. 日常保洁工作，要求地面清洁，下水道通畅，无积水，工作场所整洁，无积灰，墙壁无霉斑，各种餐具用品做到卫生、洁净、消毒；餐室（厨房）无蝇、无虫，排油烟设施罩清洁不滴油。

13. 中标供应商应每月至少进行一次厨房与餐厅的防鼠防疫及消毒消杀工作；应每月至少进行两次管道疏通清理工作；应每月至少进行两次油烟机清洗工作；

14. 采购人可以委托第三方机构每月对餐具及菜品进行抽样检测，在检测中发现不合格餐具或菜肴，采购人视情节严重程度对中标供应商每次处以 500-2000 元罚款。

15. 中标供应商未经采购人职能部门同意，不得在厨房内进行不属于本项目工作内容的食品加工，一经发现将作违约处理。

16. 中标供应商必须健全餐厅每日消耗登记制度、食品留样制度、索证登记制度，并做好成本核算和膳食管理。

17. 在服务过程中，因中标供应商管理、工艺流程不到位，引起病原性传播或食物中毒，一切责任由中标供应商负责，并承担相应的法律和经济责任。

18. 中标供应商要教育所属员工以“餐厅”为家，爱护餐具、厨房用品及物品，尤其是不能有监守自盗及其他违纪犯法行为发生，否则依法追究其责任。

（五）人员素质要求

1. 餐厅经理任职要求

（1）年龄要求：人员年龄要求男性或女性不得超过法定退休年龄。

（2）相貌端正，身体健康。

（3）普通话标准，人际沟通能力强，有很强的责任感和团队协作精神，能承受工作压力和服从意识。

（4）具有制作现场管理的各类报表、数据分析和总结报告的能力，具有良好的计算机操作水平。

（5）热爱餐饮行业，能吃苦耐劳，听从指挥。

2. 厨师长任职要求

（1）年龄要求：人员年龄要求男性或女性不得超过法定退休年龄。

（2）相貌端正，身体健康。

（3）熟悉食品生产加工过程，熟知各种菜品的制作程序和风味；有较强的管理经验，能有效合理安排、分配工作，并能培训和考核下级厨师；具有中餐食品准备、制作的知识，特别是原料的各个部位综合性的食品制作知识；全面了解食品质量要求和质量标准以保证食品质量，督导厨师制作食品，能解决生产中的实际问题。

（4）具有制作新菜和烹制新菜的能力；具有良好的沟通、协调能力和组织能力。

3.厨师的任职资格

（1）年龄要求：人员年龄要求男性或女性不得超过法定退休年龄。

（2）相貌端正，身体健康。

（3）熟知厨房热菜加工程序，并能实际操作；掌握热菜的质量标准，能熟练使用热菜加工设备。

（4）具有制作新菜单和烹制新菜的能力；在工作中，具有良好的协调组织能力以确保工作的顺利进行。

（5）在操作中，以保证质量与控制成本。

4.帮厨的任职资格

（1）年龄要求：人员年龄要求男性或女性不得超过法定退休年龄。

（2）相貌端正，身体健康。

（3）工作踏实、认真，有较强的责任感，热爱餐饮行业，能吃苦耐劳，听从指挥。

（4）具有蔬菜、肉食等原材料加工的相关知识；了解有关食品质量的要求和标准；具有实际操作能力，能制作符合标准的菜品。

5.服务员任职要求

（1）年龄要求：人员年龄要求男性或女性不得超过法定退休年龄。

（2）相貌端正，身体健康。

（3）普通话标准，熟悉餐厅的工作流程和服务标准，了解餐厅的各项规章制度，具有处理员工日常事务能力，热爱餐饮行业，能吃苦耐劳，听从指挥。

（六）各岗位职责

1.餐厅经理岗位职责

（1）与采购人沟通及时确定采购人固定用餐人员的变化情况。

（2）与厨师长沟通提前确定每周菜单并报采购人审核及根据采购人需求及时修改菜单。

（3）与厨师长提前沟通确定每日采购食料和辅料清单并报采购人审核及根据采购人需求及时修改清单。

（4）若采购人有晚餐或节假日加班就餐服务等特殊要求，采购人直接与餐厅经理沟通，由餐厅经理根据采购人的用餐人数、用餐时间要求制订计划并安排实施。

（5）有效解决其他各岗位发生的各类问题，需要采购人协助解决问题的，需提前与采购人沟通确认。

（6）根据采购人确定的每日采购食料和辅料清单中的品种及数量进行采买，并将采买的原材料运输至食堂，做好每日采买的账本记录，并进行保存，不得遗失，不得虚报价格及减少购买数量；对于由食材原材料供应商送货[illegible]货物，应做好验收交接记录。食材原材料需为当日新鲜食材，严禁采买以下原材料：

①腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，或者其他感官性状异常，对人体健康有害的。

②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

④掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

⑤用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

⑥超过保质期限的。

⑦食物中混有异物，对人体造成伤害的。

（7）与各食材原材料供应商能进行有效的沟通，能有效地控制采买成本，不得与食材原材料供应商发生矛盾与冲突，若发生矛盾与冲突能及时有效地会同其他相关人员解决。

（8）不得接受食材原材料供应商的任何形式的贿赂及回扣。

2.荤素切配间岗位职责

（1）负责原料的切配加工、半成品及成品工作。

（2）负责本岗位原料保管及验货工作。

（3）严格按照制定的菜谱质量要求，切配要保证刀工质量，丁、丝、片、条、块原料成型，大小、粗细、厚薄均匀，无连刀，符合烹调要求。

（4）切配时，要把好质量卫生关，腐烂变质的原料不加工，荤、素、成品与半成品原料分开切配，避免交叉污染，杜绝食物中毒；切、洗菜时盛装容器不允许落地。

（5）摘、洗菜要严格按照程序操作，确保蔬菜洁净卫生。

（6）切配时要精力集中，使用机械及切、剁、砍、绞时应注意安全操作。

（7）切配工作完成后，要及时将水池、地面、墙壁、机械、案板、盛菜用具洗净摆放整齐。

（8）负责食堂肉类开生、剥皮、去骨、扒油工作，做到物尽其用，整齐归类。保证食堂的生产需要，丝、块、丁均匀，细致，符合烹调要求。

3.厨房间岗位职责

（1）及时按规格烹制不同风味的菜肴，做到出品质量稳定，风味纯正，前后有序。

（2）合理调制菜肴的调味汁，确保口味统一，备齐各类餐具，及时地做好开餐前的准备工作。

（3）与切配密切合作，保证生产有序，出品优，及时负责检查炉灶制品的质量，妥善处理和纠正质量方面的问题。

（4）节约能源，合理使用调料，降低成本，减少浪费，保持个人工作岗位及包干区的卫生整洁，保养炉灶，发现问题及时报请维修。

（5）在保证肉菜等煮熟的前提下，尽量做到“色、香、味”俱全。

（6）严禁对变质食品进行切配或烹饪，确保食材安全。收工前做好油、盐、酱料、调味品和剩余肉菜的整理工作，做好砧墩、台面、灶面等的清洁工作。

（7）爱护公物，保管好用具，节约用水、用电、用气，保持炉灶、台、铲、勺等用具的清洁。

（8）加工食品必须生、熟分开，熟食品必须盛放在专用容器内，保证不出售变质肉菜，严防食物中毒。

（9）协助厨师长一起做好安全防范工作，完成厨师长临时交办的其他任务。

4.洗碗间岗位职责

（1）负责餐厅各类餐具清洗和消毒储存工作。

（2）随时做好洗碗间清洁卫生工作，保证洗碗间物品摆放标准，卫生干净整洁。

（3）严格按照卫生要求及餐具清洁要求操作，保证客用餐具清洗及时、干净，并妥善存放。

（4）做好个人卫生，符合员工仪容仪表规定。

（5）在工作时要注意节约用水、用电和合理使用清洁用品、用具，杜绝浪费现象。

（6）清洗餐具时要轻拿轻放，爱护街道物品，降低餐具损耗。

（7）完成领导交给的其他临时性工作。

5.外场岗位职责

（1）按工作程序和标准做好开餐前的各项准备工作，备用调料要充足，摆放整洁美观。

（2）按照标准要求做好每日各项清洁工作。

（3）开餐时随时巡视检查各处清洁状况并及时整理干净，随时检查调料使用情况及时补货。

（4）及时帮助解决他人在就餐过程中的各类问题。

（5）当班结束认真做好收尾工作。

（七）服务质量考核及违约

1.对中标供应商的监管考核要求及考评标准

（1）考核主体为采购人监管考核小组。

（2）中标供应商要保证员工到岗率达到100%。中标供应商必须按照中标投标文件中提供的人员名单安排人员到岗。

（3）采购人监管考核小组每月对中标供应商进行考核，考核标准详见附件《无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务月度考核表》。每月90分以上（含）不扣费用，90分以下每下降1分扣1500元，以此类推；考核分数达不到70分，采购人有权要求中标供应商进行整改（限期一个月），整改后再次考核仍达不到70分的，采购人有权单方面解除合同，若对采购人造成经济损失的，中标供应商需全额赔偿。

（4）如采购人接到关于餐饮方面的投诉，中标供应商必须立即进行整改，如造成重大影响或经济损失的，采购人有权解除合同并扣除服务质量违约金合同价的5%且追究中标供应商的法律责任和经济赔偿责任。

（5）中标供应商对新上岗的员工必须抓好员工日常培训，包括职业道德、礼仪礼貌、工作纪律、岗位职责等，并做好培训记录。

（6）中标供应商必须有强有力的管理团队、有健全的规章制度和考核机制。

2.中标供应商要严格内部管理。出现以下情形之一，采购人有权解除合同并要求赔偿；如涉嫌违法，则由司法机关追究其法律责任：

（1）因管理不善造成员工负重伤和死亡的，或发生重大食品安全事故的；

（2）经市场监管部门认定因供应商责任导致群体性食物中毒（单次影响10人以上）；

（3）一年内累计 3 次抽检食品卫生指标不合格的；

（4）故意使用过期食材、非法添加违禁食材等的；

（5）因服务人员被投诉举报，造成恶劣影响并经查证属实的；

（6）因服务人员工作中违反职业道德，监守自盗的；

（7）受到相关部门通报批评的、被媒体曝光查实的。

3. 中标供应商要加强厨房设施设备的使用管理，要爱惜采购人提供的设施设备，如发生人为损坏，则由中标供应商按价赔偿。

4. 对考核中发现逃避考核评估或存在严重违法违纪等行为的、限期整改且整改后不符合条件的，将严肃查处。

5. 如中标供应商对食品安全或工作出现较大失误时，采购人有权提前解除合同并扣除服务质量违约金（合同价的 5%），且由中标供应商承担全部的经济损失和刑事责任。

三、其他说明

（一）投标供应商应仔细阅读采购招标文件的所有内容，按采购招标文件的要求提供投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对采购招标文件做出实质性响应，否则，其投标文件可能被拒绝。

（二）投标供应商的报价应是投标供应商在报价文件中提出的各项支付金额的总和，也应是完成采购招标文件所列采购需求的全部费用。

（三）投标供应商的投标报价应符合国家、省、市的相关规定，主要包含以下内容：食品原材料采购费、餐厅与厨房内所需的低值易耗用品费、服务人员费用[含工资、社保基金、福利待遇、加班费、服装费、体检费、培训费、意外伤（亡）保险费等]、水费、电费、燃气费、食堂防鼠防疫、管道疏通清理、油烟机清洗、隔油池清理、消毒消杀、利润、各种税费、政策性文件规定费用以及服务期内市场价格等因素的波动风险等完成本项目所发生的一切应有费用。投标人应按照要求报价，若发生漏、缺、少项，视作投标人合理让利于采购人，损失自负。

（四）投标供应商应自行踏勘现场，充分考虑企业管理情况、市场风险等因素，认真测算成本，同时自行承担招标费用，凡未列费用，视为已包含在投标报价中。

（五）中标供应商应保证采购人在使用其交付物、服务及其任何部分时不受到第三方关于侵犯专利权、商标权或软件著作权等知识产权的指控。任何第三方如果提出侵权指控，中标供应商应承担可能发生的一切法律责任和费用。

（六）中标供应商不得转包、中标的服务项目，未经采购人书面同意不得将中标的服务项目分包，一旦发现，采购人有权单方面解除合同，并中标供应商应承担合同违约金（合同价的5%）且承担可能发生的一切法律责任和费用。

附件：无锡市梁溪区北大街街道2026年食堂餐饮服务月度考核表

考核项目	考核标准	分值	扣分情况	得分
食材原材料品质及购买程序	1.食材原材料验收交接程序完善与记录完善。 2.食材原材料需为当日新鲜食材，一旦发现以下任一项情况食材原材料[illegible]分值全部扣除： 1）发现腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，或者其他感官性状异常，对人体健康有害的食材； 2）发现含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食材； 3）发现含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食材； 4）发现掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食材； 5）发现用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的食材； 6）发现超过保质期限的食材； 7）发现食物中混有异物，对人体造成伤害的食材； 3.未留存食材供应商资质文件。 4.与食材原材料供应商发生矛盾与冲突，不能有效及时地解决。 5.接受食材原材料供应商的任何形式的贿赂及回扣。	18		

	6. 缺少每日采买的账本记录。 7. 虚报价格及减少购买数量。 （除第 2 项每发现一处问题分值全部扣完外，其他每有一项不符合扣 3 分）			
菜品品质	1. 菜品色香味及温度良好，荤素搭配合理。 2. 菜品及餐具、器皿等干净无异物。 3. 每周菜肴换花色品种、花样符合要求。 4. 米饭软硬适中，温度适宜。 5. 饭菜新鲜，符合卫生、营养要求。 （每有一项不符合扣 5 分）	25		
备餐服务	1. 每次规定用餐时间前 15 分钟做好就餐准备，保证采购人按时就餐，对饭菜采取保温措施，用餐过程中，确保菜肴不断档。 2. 采用统一规格的包装容器，生熟分开，加盖防护，严禁异物流入。 3. 每周五公布下一周的菜单。 （每有一项不符合扣 2 分）	6		

卫生要求	1. 中标供应商按要求对采购食品的质量和卫生状况进行监督和检查，符合食品卫生质量和安全标准以确保按本合同要求提供高质量的配餐服务。 2. 油灶、烟罩设备表面每日清洁、维护、无明显油渍。 3. 厨房设备用完后洗净，无残留无锈迹、无污渍、无异味。 4. 炊具等按规范清洗、消毒。 5. 做好垃圾分类工作，无私自处理厨余垃圾行为。 （每有一项不符合扣 5 分）	25		
人员管理要求	1. 厨房人员统一着装，戴帽及口罩。 2. 服务人员身体健康，个人卫生情况良好。 3. 服务人员日常培训情况记录。 4. 服务人员日常工作期间文明服务，礼貌用语。 5. 服务人员日常工作遵守工作纪律（不得闲聊、打闹，不得干私活，不得看书、看报、看手机，不得下棋、打牌，不得会私客，不得酗酒、抽烟、打瞌睡）。 6. 服务人员在日常工作期间应坚守岗位、尽职尽责，不得擅离职守。 7. 公司（单位）内部有健全的规章制度和考核机制。 （每有一项不符合扣 2 分）	14		
安全工作	1. 做好食堂安全工作，定期检测设备，确保设施安全使用并制作台账。 2. 人员操作安全培训。 （每有一项不符合扣 4 分）	8		
其他	服从采购人提出的其他相关食堂工作安排。	4		

	（不符合扣 4 分）			

说明：1. 每月对中标供应商进行考核，考核标准详见附件“无锡市梁溪区北大街街道 2026 年食堂餐饮服务月度考核表”。每月 90 分以上（含）不扣费用，90 分以下每下降 1 分扣 1500 元，以此类推；考核分数达不到 70 分，采购人有权要求中标供应商进行整改（限期一个月），整改后再次考核仍达不到 70 分的，采购人有权单方面解除合同，若对采购人造成经济损失的，中标供应商需全额赔偿。

2. 考核内容采购人可视情况调整，中标供应商需无条件服从。