昆山市周庄镇人民政府（昆山市周庄镇党政和人大办公室）

镇政府及政务中心（东区）食堂服务外包

（采购编号：JSZC-320583-SZZH-G2026-0004 号）

合

同

书

合 同 书

甲方：昆山市周庄镇人民政府（昆山市周庄镇党政和人大办公室）

乙方：昆山金麦地餐饮管理服务有限公司

根据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，为明确采购人（甲方）和中标单位（乙方）在购销过程中的权利、义务和经济责任，双方遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，经友好协商，同意按照下面的条款和条件订立本合同，以资共同遵守。

一、定义：以下术语有特定的含义：

第一条：委托事项

甲方就周庄镇政府及政务中心（东区）食堂服务外包委托乙方在本协议规定的期限内进行管理服务，服务期限三年，自 2026 年 6 月 1 日至 2029 年 5 月 31 日止。

具体委托内容：

1. 周庄镇政府食堂服务

就餐人数 200 人左右；服务方式：早餐 8 元，中餐为自选套餐，餐标为 22 元；

服务人数为 8 人。

2. 政务中心（东区）食堂服务

就餐人数 530 人左右；服务方式：早餐 8 元，中餐为自选套餐，餐标为 22 元，晚餐为自选套餐，餐标为 22 元；

服务人数为 15 人。

3. 食堂委托管理服务质量要求:参见双方确认的《食品卫生规定的食堂餐饮管理服务方案》 。

4. 委托方式：甲方按月向乙方支付食堂委托管理服务费和餐费等费用，食品原材料由乙方负责采购。

各方提供的条件：

1. 甲方提供的条件

（1）甲方提供职工食堂场地及设备；

（2）甲方提供承办食堂的相关证照，包括：餐饮服务许可证、食堂垃圾废弃油脂处置协议书等；

（3）甲方承担社会杂费，包括：食堂生活垃圾清运费、餐厨泔脚及废弃油脂处置费、除四害费等；

（4）甲方提供与餐饮服务规模相匹配的足量水和电，以乙方进场筹备开餐为标志，证明甲方已提供相匹配的水、电；

（5）甲方提供与餐饮服务要求相匹配的厨房用具、餐具等，以乙方进场筹备开餐为标志，证明甲方已提供相匹配的厨房用具和餐具；

（6）甲方提供双方约定的食堂委托管理服务费，包括人员费用、管理费用、税金等；

（7）甲方提供食堂就餐区域布置的费用等。

2. 乙方提供的条件

（1）乙方提供食堂管理制度、标牌标识、指示牌的设计布置等；

（2）乙方提供与甲方贯标要求相符合的贯标程序文件、操作手册等书面管理文件；

（3）乙方提供在食堂办公计算机、打印机等办公耗材。

第三条：甲方的权利与义务

1. 甲方可依据«食品卫生规定的职工食堂餐饮管理服务方案»，对食堂进行检查、督导、考核，包括但不限于服务质量、食品卫生、安全环保、客户投诉、服务满意率等方面，并有权提出整改要求。

2. 甲方有权根据业务变化需要、就餐人数变化对食堂餐饮服务需求作出调整，乙方必须及时响应、满足新的需求。

3. 甲方应对食堂的房屋、厨房设备等每年进行二次保养维修，以确保乙方能正常使用。

4. 甲方应根据食堂用餐的实际需求，为食堂添置易损耗的厨具和餐具。

5. 甲方有权对食堂餐饮服务管理质量情况，依据双方约定的考核办法进行奖励或处罚。

第四条：乙方的权利和义务

1. 乙方依据《食品卫生规定的食堂餐饮管理服务方案》，开展餐饮服务管理工作。乙方保证提供的餐饮服务质量、食品安全、餐厅卫生达到相关规定的要求。

2. 乙方应承担餐厅管理服务活动中，由乙方原因造成的行政、民事、刑事责任。

3. 乙方招聘、使用的员工必须具有劳动合同、健康证、相应的上岗证书，乙方派遣的食堂员工男性年龄必须在 65 岁以下，女性必须在 55 岁以下，且身体健康无疾病。

4. 乙方及员工应遵守甲方单位的各项规章制度，维护甲方企业的形象，积极参与甲方精神文明建设，不发生有损甲方企业形象的行为。

5. 乙方对甲方提供的房屋、设备、厨具、餐具承担爱惜使用，精心保管的责任，对食堂房屋、设备、厨具、餐具非正常损坏和管理缺失造成的损失承担赔偿责任。

6. 乙方应制定和提供有效的管理办法，节约使用水、电，降低单位能耗。

7. 乙方对甲方提出的新的服务要求及应急供餐任务应及时满足和完成。

8. 乙方对食堂的消防安全、生产安全、食品安全、设备安全等安全工作负责，对因管理缺失造成的事故、案件承担行政的、法律的责任。

9. 乙方要接受甲方管理部门的督导，积极配合管理，及时改进食堂管理服务。

第五条：餐饮委托管理服务的基本要求：

1. 除发生不可预见的需要外，乙方将根据甲方公司年历，保证每个工作日（每周 7 天，周一至周末，国定节假日）在甲方的场所内为甲方员工提供工作餐（早餐、午餐、 晚餐）服务，如发生不可预见的情况，可调整。

2. 供餐时间可根据甲方的需求进行调整。如果就餐人数或时间临时有较大变动时，甲方须至少提前一天通知乙方；

3. 在正常范围内发生的各种紧急情况，乙方将采取相应的应急保障措施以保证乙方现场的供餐服务。若由于乙方应急措施不当造成无法正常供餐的，乙方将对甲方进行相应补偿。具体补偿方案由双方另行协商确定；

4. 食堂食谱乙方应提前一周预先制定并送交甲方认可。特殊情况下，食谱可根据实际情况更改；

5. 协议双方同意食谱的品种及餐标为：

早餐：自选，餐标 8 元/份。品种：酱菜（3 个品种）、中西式点心（3 个品种）、鸡蛋品（1 个品种）、白粥、花式菜粥、饮品（2 个品种）等；

午餐：自选套餐，餐标 22 元/份。

大荤（3 种选 1），小荤（3 种选 1），蔬菜（3 种选 2 个），主食（1 个），汤（1 个），水果、饮品（各 1 个）；南北风味面食、水饺、砂锅、特色美食等（根据季节调整供应）。

晚餐：自选套餐，餐标 22 元/份。

大荤（2 种选 1），小荤（2 种选 1），蔬菜（2 个），主食（1 个），汤（1 个），水果、饮品（各 1 个）

6. 根据就餐人员增加及服务模式的变化及满足服务的需要，乙方可增加服务人员，由

此产生的相关费用由甲方另行支付。

7. 乙方在甲方场所提供本协议项下服务的具体地址为：昆山市周庄镇淀南路 488 号、全旺路 100 号。

餐饮服务管理费的支付：

1. 合同价款：陆佰贰拾捌万玖仟壹佰贰拾捌元整（￥：6289128.00 元）。根据每月实际用餐人数及餐费标准，经甲方考核确认后按月结算。每月服务费为：壹拾柒万肆仟陆佰玖拾捌元整（￥：174698.00 元）

2. 食品原料采购由乙方负责，以餐费形式支付给乙方。

3. 行政接待、商务、会议接待服务，所产生的费用由甲方另外支付给乙方。

4. 乙方隔月 5 日前出具发票，甲方在收到乙方发票后 10 个工作日内，以银行转账方式支付餐饮服务费。

乙方银行开户账号为：

开　户　行：中信银行昆山珠江路支行

收款账户名称：昆山金麦地餐饮管理服务有限公司

账　　号：8112001014500404113

第七条：违约责任

1. 甲乙双方均应善意履行本协议的规定。因一方未能妥善履行本协议致使另一方蒙受损失的，后者有权向前者索赔全部损失。

2. 对于食堂的设施、设备、厨具和餐具，如因乙方原因发生人为损坏和丢失，乙方应作价赔偿；

3. 若因乙方原因造成食品安全事故，乙方应赔偿损失并承担相应的法律责任；

4. 乙方应对其工作范围的消防、治安、环保、生产等安全负责，如给甲方造成损失的，乙方应承担责任。

5. 由于不可抗力或在征得另一方书面同意的情况下，一方未能如约履行本协议，可以免除全部或部分违约责任。

第八条：合同的解除

乙方有下列情形之一的，甲方有权提前解除合同，乙方应赔偿甲方全部损失

1. 由于乙方的原因，造成食堂火灾、人员伤亡、食物中毒、拾万元以上物损等事故；

2. 根据甲方每半年的考核测评，连续两次满意率不能达到 60%以上的；

3. 乙方因企业变化而不具备相应资质；乙方擅自转包；乙方从业人员不具有效健康合格

证等。

第九条：争议解决

因本协议产生或与本协议有关的任何争议，双方应本着友好协商的态度解决。如协商不能解决，双方同意向合同履行地人民法院起诉。

第十条：其他条款

1.对本协议的任何放弃、修改、修正和补充，除非以书面形式由双方授权代表签署并加盖公章，对任何一方均不具有约束力。

2.未经另外一方的事先书面同意，任何一方均不得向第三方或其关联企业转让本协议项下的权利义务。

3.本协议未尽事宜，双方可协商签订补充协议，补充协议与正文合同具有同等效力。

4.本协议适用中华人民共和国法律，甲、乙方各执壹份，招标代理公司和备案机构各执壹份。

甲方：

法定代表人（授权代表）：

签约日期：

开户行：

账户：

乙方：昆山金麦地餐饮管理服务有限公司

法定代表人（授权代表）：

签约日期：

开户行：中信银行昆山珠江路支行

账户：8112001014500404113

附件 1

食堂月工作考核表

序号	项目	考核内容	标准分	考核标准	得分	备注
一	服务行为（24 分）	1.按规定穿戴工作服、帽，佩戴口罩、手套，并保持整洁，女工头发应束于工作帽内，男工不留长发、长鬓角，不蓄胡子；不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指等饰品；	4	现场抽样，每发现 1 人违反规定，扣 1 分。		
		2.仪表规范、整洁，自然，文明用语，礼貌待人；	4	现场抽样，每发现 1 人违反规定，扣 1 分。		
		3.餐厅、售卖窗口服务人员应做到“一笑”“二礼”“三轻”“四勤”；	4	现场抽样，每发现 1 人违反规定，扣 1 分。		
		4.不在公共场所及操作间吸烟，不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为；	4	现场检查，发现 1 人次违反规定，本子项不得分。		
		5.工作现场应配备消毒液，在进入烹饪、售卖工作间和接触直接入口食品之前应当用流动清水或消毒液洗手同时穿戴工作服、帽、口罩、手套；	4	现场检查，发现 1 人次违反规定，扣 1 分。		
		6.在规定时间提供服务，并且在特殊情况时及时服务。	4	未正点供应，发现 1 次扣 1 分。		
二	公共区域和厨房管理（40 分）	1.公共区域的地面、墙面、台面、栏杆、椅子、灯座、玻璃门、窗（除室外一面）等光亮整洁无明显积尘、手印、污渍、烟蒂、垃圾等；地毯无积尘；	4	现场抽样，每发现 1 处违反规定，扣 1 分。		
		2.遵守节能减排规定；空调开启时应关闭窗户，温度夏季不低于 26 度、冬季不高于 24 度；电灯于营业开始时全面开启，营业结束时逐步关闭；每季清理一次烟道；电、水、气用量按月进行量化分析，如需改进要及时处理，如有重要情况应向甲方提出书面材料；	4	现场抽样，每发现 1 处违反规定，扣 1 分。		
		3.卫生间空气流通，无异味；盥洗台面干净、整洁，无水渍；水龙头等光亮无锈斑；镜面无灰尘、污痕、水痕、手印；按时补充卫生纸、洗手液，定期消毒，有记录；	4	现场抽样，每发现 1 处不符合规定，扣 1 分		

		4.工作间内物品分类摆放，整洁有序；	4	现场抽样，每发现 1 项违反规定，扣 1 分。		
		5.遇下雪或下雨天，在大堂进出口铺设防湿防滑地毯并树立“小心防滑”告示牌，及时拖擦，无积水；	4	未及时采取措施、未设立标识本子项不得分。		
		6.炊事结束，应及时清理现场，关闭燃气开关，地面无垃圾、杂物、明显积水，水渠通畅；	4	炊事结束后现场抽样，每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
		7.应当定期清理、清洗、维护食品加工贮存、陈列、消毒、保洁、保温等设备与设施，采取必要的防护措施，并做好标识，确保正常运转和使用；	4	现场抽样设备与设施，每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
		8.用于原料、半成品、成品的砧板、刀具案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标志明显定位放置，分开使用，用后清洗，保持清洁，无异味；调味品用后加盖；接触直接入口食品工具、设备应当在使用前进行消毒并记录；	4	现场检查，发现 1 列不符合规定，扣 1 分。		
		9.清洗池应有明显标识，餐饮器具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗，不混用水池；	4	无标识本子项不得分，现场抽样，每发现 1 项违反规定，扣 1 分。		
		10.餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及时放入保洁柜待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消毒记录；	4	现场抽样，每发现 1 列违反规定，扣 1 分。		
三	菜肴质量及其他（36 分）	1.制订周菜谱，饭菜、点心月月有翻新；	4	现场验证，未做到每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
		2.按规定对食品留样，不漏留。留样和样品处置应做好记录；	4	现场检阅 3 个月的食品留样记录，现场抽样，每发现 1 项违反规定，扣 1 分。		
		3.菜肴搭配合理，打蔬荤菜勺要分开，量要均匀；	4	现场抽样，每发现 1 次违反规定，扣 1 分。		
		4.有明确的应急预案	4	未确定应急目标扣 1 分； 未建立应急方案本子项不得分。		
		5.编制并正式发布应急作业程序，应急事件有记录，并及时总结	4	未制订应急作业程序扣 1 分； 无应急作业演习记录扣 1 分。 应急事件发生后无记录扣 1 分； 未及时总结扣 1 分		

		6. 控制成本（原材料、调味品和低值易耗品）	4	原材料浪费扣 2 分，调味品超比例扣 1 分，低值易耗品损耗高扣 1 分		
		7. 人员配备符合合同要求；	4	每日检查，岗位缺员超过三天，缺 1 人扣 1 分。		
		8. 人员流动情况	4	每流动 1 人扣 1 分（年龄到期和不符合要求的除外）。		
		9. 工资发放和缴金符合合同要求。	4	每月检查，除新进人员外，缺 1 人扣 1 分。		
合计						
考核部门意见				考核部门签名年月日		
被考核单位意见				被考核单位签名年月日		

注：1.为了确保办公中心单位的工作质量，结合《后勤服务质量监督考核评价暂行办法》的有关内容，每季度对服务单位的工作及运行状况进行考核。

2.一季度考核，考核不满 80 分的，扣 1000 元，不满 70 分的扣 2000 元，不满 60 分的，第一次扣 3000 元，第二次终止合同。

附件 2

季度满意度测评表

年　　月　　日

内容 / 单位	卫生			菜肴质量				服务质量			总评
	环境卫生 10	菜肴卫生 10	个人卫生 10	菜肴色香味 10	菜肴品种 10	菜肴搭配 10	菜肴新鲜度 10	服务态度 10	供应数量 10	规范操作 10	100
机关食堂											