

江苏省政府采购

连云港市社会福利中心食堂餐饮服务项目合同

合同编号：JSZC-320700-RJXM-G2026-0007

采购人：连云港市社会福利中心

中标人：连云港同达酒店管理有限公司



本协议书与下列文件一起构成合同文件：

- (1) 合同协议书；
- (2) 招标文件；
- (3) 投标文件及其附件；
- (4) 中标通知书；
- (5) 服务标准和要求；
- (6) 其他合同文件；

在合同订立及履行过程中形成的与合同有关的文件均构成合同文件组成部分。

上述各项合同文件包括合同当事人就该项合同文件所作出的补充和修改，属于同一类内容的文件，应以最新签署的为准。专用合同条款及其附件须经合同当事人签字或盖章。

以下为中标后签订本项目合同的通用条款，中标供应商不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与中标供应商结合本项目具体情况协商后签订。

连云港市政府采购合同（服务）

（合同编号：JSZC-320700-RJXM-G2026-0007）

甲方：（买方）连云港市社会福利中心

乙方：（卖方）连云港同达酒店管理有限公司

甲、乙双方根据 2026 年 7 月 27 日连云港市社会福利中心食堂餐饮服务项目（项目编号：JSZC-320700-RJXM-G2026-0007）公开招标的结果，签订本合同。

一、合同内容

1.1 服务内容：提供食材采购及配送服务、膳食搭配与制作服务、环境保洁与维护服务、派驻餐饮人员管理与培训服务、食堂就餐及日常安全（燃气安全、食品安全、消防安全）保障服务、采购人交办的其他餐饮服务相关工作。

1.2 服务要求：详见《招标文件》“第四章 项目需求”。

1.3 服务标准：详见《招标文件》“第四章 项目需求”。

1.4 补充条款：/。

二、合同金额

2.1 本合同金额为人民币（大写）：贰佰伍拾贰万元整（¥2520000.00），其中服务费为人民币（大写）：叁拾柒万元整（¥ 370000.00 ）。

2.2 本合同价款包含所有乙方提供合同约定产品和服务的报酬及乙方提供合同约定产品和服务所支出的必要费用，甲方在上述合同价款之外不再向乙方支付其他任何费用。

2.3 **餐费方面**：职工餐标 20 元/天，院民餐标 25 元/天，采用固定单价结算，结算时以每月实际就餐人数及天数按实结算；**服务费方面**：按月结算，若产生违约责任的，将从服务费中扣除。

三、技术资料

3.1 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供有关技术资料。

3.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合

同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

四、知识产权

4.1 乙方应保证甲方在使用、接受本合同产品和服务或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负全部责任。

五、产权担保

5.1 乙方保证所交付标的的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

六、履约保证金

6.1 本合同不收取履约保证金。

七、合同转包或分包

7.1 本合同范围内产品或服务，应由乙方直接供应，不得转让他人供应或部分分包给他人供应。

7.2 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权终止合同。

八、服务时间

8.1 服务时间： 2026 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日。

九、合同内容的交付

9.1 交 付 期： 2026 年 8 月 1 日。

9.2 交付方式： 现场交付。

9.3 交付地点： 连云港市社会福利中心 1 号楼中心食堂。

十、合同款支付

10.1 付款方式： 每月食堂餐饮服务结束后，经采购人考核，于次月 25 日前，根据实际就餐人数及用工情况，据实结算院民、职工餐费及食堂服务费，合同期结束后 30 日内付清所有余款。

付款时，中标单位需提供符合采购人要求的等额人员服务费发票、餐费发票，否则不予支付合同款。

10.2 当采购数量与实际使用数量不一致时，乙方应根据实际使用量提供产

品和服务，合同的最终结算金额按实际使用量乘以中标单价计算。

十一、税费

11.1 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十二、质量保证及售后服务

12.1 乙方应按招标文件规定和投标文件承诺的性能、技术要求、质量标准向甲方提供产品或服务。

12.2 乙方提供的产品或服务在服务期内因其本身出现质量问题，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

(1) 更换：由乙方承担所产生的全部费用。

(2) 合同终止处理：合同终止，乙方退还甲方支付的合同款，同时承担由此产生的全部费用，甲方不承担任何产生费用。

12.3 如在使用过程中发生质量问题，乙方在接到甲方通知后 6 小时内到达甲方现场。

12.4 在服务期内，乙方应对产品或服务出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

十三、项目验收

13.1 甲方对乙方交付的产品或服务依据招标文件中的项目需求要求、乙方投标文件及国家有关质量标准进行验收。

13.2 乙方交付前应对产品或服务作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随交付内容一并提交甲方。

13.3 甲方对乙方提供的产品或服务在使用前，乙方需负责培训甲方的使用操作人员，并协助甲方一起试用，直到符合技术要求，甲方才做最终验收。

13.4 对技术复杂的产品或服务，甲方可请国家认可的专业检测机构参与初步验收及最终验收，并由其出具质量检测报告。

13.5 验收时乙方必须到现场，验收完毕后做出验收结果报告，招标文件规定以外的验收费用由甲乙双方协商解决。

十四、合同内容的交付

14.1 乙方应保证合同标的安全运达甲方指定地点。

14.2 使用说明书、质量检验证明书等一并提交甲方。

14.3 乙方在合同标的交付甲方 48 小时前通知甲方准备接收。

14.4 合同标的在交付甲方前发生的风险均由乙方负责。

14.5 合同标的在规定的交付期限内由乙方送达甲方指定的地点视为交付，乙方同时需通知甲方已送达。

十五、违约责任

15.1 甲方无正当理由拒收的，甲方向乙方偿付拒收标的总额的百分之五违约金。

15.2 甲方无故逾期验收和办理合同款支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金，最高限额为本合同总额的百分之五。

15.3 乙方逾期交付合同标的的，乙方应按逾期交付总额每日万分之五向甲方支付违约金，由甲方从待付合同款中扣除，最高限额为本合同总额的百分之五。逾期超过约定日期 10 个工作日不能交付的，甲方可解除本合同。乙方因逾期交付或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总额百分之五的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

15.4 乙方交付的产品或服务不符合项目需求要求、乙方投标文件承诺及国家有关质量标准的，甲方有权拒收，乙方愿意更换但逾期交付的，按乙方逾期交付处理。乙方拒绝更换的，甲方可单方面解除合同，并由乙方赔偿由此造成的甲方全部损失。

15.5 乙方在履行合同过程时，如不符合招标文件中“六、考核标准及考核办法”相关规定，所产生的违约责任，以该考核标准及考核办法约定为准。

15.6 甲乙双方无正当理由，不得提前终止协议，否则违约方需赔偿守约方合同中标价 15%的违约金。

十六、不可抗力事件处理

16.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

16.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

16.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十七、争议解决

17.1 甲、乙双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，按下列第(2)种方式解决：

(1) 向连云港仲裁委员会申请仲裁。

(2) 向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为连云港市。

十八、合同生效及其他

18.1 本合同经双方法定代表人或委托代理人签名并加盖单位公章后生效。

18.2 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

18.3 本合同正本一式四份，具有同等法律效力，甲方、乙方各执二份。

甲方：连云港市社会福利中心
地址：连云港市新海新区青峰路1号

乙方：连云港同达酒店管理有限公司
地址：连云港市高新区宋跳开发区振兴路1号

法定代表人或授权代表（签字）：



法定代表人或授权代表（签字）：



签订日期：2026年7月30日

附件 1:

安全协议书

甲方: 连云港市社会福利中心

乙方: 连云港同达酒店管理有限公司

连云港市社会福利中心食堂餐饮服务项目 (项目名称), 为确保甲方就餐秩序稳定, 保障就餐人员的身体健康及乙方员工在承包过程中的人身健康和安
全, 预防发生各类安全事故, 经双方协商, 甲乙双方自愿签订本协议:

项目地址: 连云港市海州区青峰路 1 号中心食堂

一、甲方的安全责任:

甲方提供食堂用房、灶具、空调、餐桌椅等设施、厨房设备及职工用餐餐
具, 阐明所需承包范围和安全注意事项。甲方有对乙方安全生产的监督检查
权, 在检查时, 乙方应积极配合并提供相关材料。

二、乙方的安全责任:

1、乙方作为食堂运营的责任人, 承担安全生产主体责任, 全面负责食堂内
设施设备使用安全、消防安全及其他相关安全规范。甲方有对乙方运营的监督
检查权, 在检查时, 乙方应积极配合并提供相关材料。

2、乙方服务期间内必须重视安全生产, 教育培训每月不少于 2 次, 并有书
面材料备检。严格按操作规程操作, 服务期间由于自身原因造成人身安全事
故, 由乙方自行承担, 造成财产损失的, 由乙方全额赔偿。乙方必须按规定程
序和安全文明服务有关要求实施, 承担员工管理等一切责任, 承担服务过
程中的各种意外, 甲方不承担任何责任。

3、乙方为设施设备的使用人与保养人, 承担食堂内相关设施设备的使用和
维保主体责任。

4、乙方按照食堂餐饮需求提供安全、健康的食品原材料, 阐明所需承包范
围和安全注意事项。

5、乙方为保证甲方食堂就餐卫生安全, 食品生产过程均符合《食品安全
法》及其他相关法律法规的标准要求。

6、乙方在食堂服务过程中，因食品安全问题或发生安全事故，对就餐人员健康、权益造成损害，引起食物中毒或其他不良后果，经查明属实，乙方须承担因此产生的全部法律责任及经济赔偿责任。

7、乙方在食堂服务过程中，因采取的安全措施不当、违反有关安全规程造成的一切事故或对第三方造成损失的，均由乙方承担所造成的经济损失及法律责任。

8、承包期间，乙方必须对食堂服务人员进行安全教育及技能和安全培训。

9、乙方工作人员必须持健康证上岗并按规定按时年检，否则不得参与食堂服务工作。

10、乙方必须按国家有关规定，为食堂服务人员配备合格的劳动防护用品及安全用具，并保证工具、器械使用安全。

11、乙方应按《中华人民共和国劳动法》等法律、法规、规定用工，严禁使用未成年工和有职业禁忌的人员进行食堂服务作业。

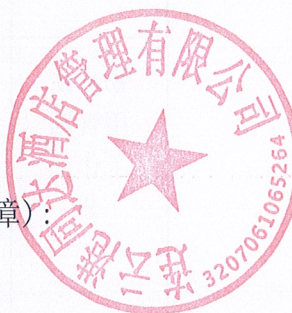
甲方(盖章):



法定代表人或委托代理人(签字):



乙方(盖章):



法定代表人或委托代理人(签字):



日期: 2026年 7 月 30 日

附件 2:

连云港市社会福利中心食堂月度考核表

序号	考核项目	考核内容	得分	扣分	备注
餐饮管理 25 分	厨房工作 10 分	1、根据时令变化定期更换菜谱; 2、提高菜品质量, 设计和创新菜式品种; 3、严格遵守各岗位操作程序; 4、保持厨房的环境卫生, 做到干净整洁; 5、做好厨房各项管理制度的制定及档案管理工作。			
	餐厅服务工作 10 分	1、遵守餐厅服务的各项工作程序、制度; 2、及时将就餐人员对菜肴的建议和意见转告给厨师长; 3、按要求完成订餐、送餐、结算等工作; 4、保持餐厅环境的干净整洁。			
	物品使用管理工作 5 分	1、做好厨房及餐厅内的物资、用具、用品的正常使用; 2、定期检查、清点餐具、布草等物品, 做到财物相符; 3、餐具等物资损耗率控制在行业标准范围内。			
安全生产管理 10 分	设施、设备及消防安全 5 分	1、建立消防安全管理制度, 定期开展消防知识培训, 签订安全生产责任状, 及时排除各类安全隐患, 杜绝安全事故的发生; 2、做到厨房及餐厅工作范围内的工具、设备、设施的正确使用和维护保养; 3、如因管理不善发生安全事故造成重大后果, 一票否决, 扣除全年目标考核, 并追究相关责任。			
	食品安全 5 分	1、遵守国家食品卫生标准, 按要求做好菜品留样工作; 2、工作区域内保持干净卫生; 如发生食物中毒事件, 一票否决, 扣除全年目标考核, 并追究责任。			
员工管理 15 分	员工仪表仪容 1 分	员工应着各岗位统一服装配带工号牌上岗, 仪表整洁			
	员工考勤工作 2 分	做好员工的考勤工作, 如出现无故旷工、迟到、早退或中途脱岗现象			

	员工工作纪律 10 分	1、保持良好的精神状态，工作中使用敬语； 2、不得在工作期间会客，不得私自带陌生人进出工作岗位； 3、不准私拿公物，禁止上班时间干私活，互相闲聊，串岗，吃零食等；4、禁止相互之间发生争吵、打架行为；5、禁止在工作区域吸烟，不得有损坏公物、盗窃、赌博等行为。			
	员工培训与档案管理 2 分	1、对新上岗人员进行培训，定期组织厨房人员进行技能比赛； 2、对不能满足岗位需求的员工及时更换，做好员工管理制度制定及档案管理工作； 3、所有员工需持有健康证			
服务满意度 50 分	服务对象评价 50 分	1、在日常服务过程中，制定满意度调查表； 2、不定期征求办公区各单位对餐饮服务的意见和建议并及时整改。			
总分（100 分）					

考核人员（签字）：

考核时间：

考核办法：

1、月考核得分低于 90 分，每低一分扣当月费用的 1%，低于 80 分，每低一分扣当月费用的 2%；月考核得分低于 70 分，不支付当月费用，以上费用按照差额累进方法扣费。

2、连续二次考核月得分 80 分以下的，不支付当月费用。

3、一年内累计三次月考核不达标（80 分及以下为不达标），扣合同中标价 15%作为违约金，采购人可以单方面解除合同，并由供应商承担相关损害赔偿任。

附件 3:

连云港市社会福利中心食堂餐饮服务满意度测评表

各职工：您好！

为了完善食堂管理，持续提高食堂服务质量，让职工更加满意，特发此调查表。此次调查为不记名调查，希望大家从实际出发，积极配合、认真、详实地填写。谢谢配合！

食堂餐饮服务内容	是	否
1. 食堂饭菜种类是否丰富多样？	☐	☐
2. 食堂饭菜是否干净卫生？	☐	☐
3. 食堂饭菜味道是否符合大众化需求？	☐	☐
4. 食堂饭菜在就餐时间内保温是否到位（无冷饭冷菜现象）？	☐	☐
5. 食堂饭菜及食材是否新鲜？	☐	☐
6. 堂食与外卖（带）的饭菜份量是否充足？	☐	☐
7. 食堂汤品质量、味道是否咸淡适中？	☐	☐
8. 食堂餐具卫生、消毒是否到位（无水渍、油渍、异味）？	☐	☐
9. 食堂工作人员服务态度是否热情友善周到？	☐	☐
10. 食堂工作人员工作期间着装与个人卫生是否干净整洁？	☐	☐
11. 食堂就餐环境是否干净整洁？	☐	☐
食堂餐饮服务总体满意度（列入食堂考核中，三选一）		
☐ 满意 ☐ 基本满意 ☐ 不满意		
其他改进意见或建议：		

填表时间： 年 月 日

考核办法：

1. 食堂餐饮服务满意度=（食堂餐饮服务总体满意度中“满意、基本满意”）票数/（食堂餐饮服务总体满意度中“满意、基本满意、不满意”）票数*100%。
2. 每三个月测评一次，满意度低于 80%（含）的，要求限期整改。
3. 连续二次满意度测评不达 80%（含）的，扣合同中标价 15%作为违约金，采购人可以单方面解除合同，并由供应商承担相关损害赔偿赔偿责任。