

政府采购合同书

甲方（采购方）：苏州市相城区黄埭镇人民政府

联系人：张金鸽

联系电话：0512-65480218

联系地址：苏州市相城区黄埭镇

乙方（供应方）：苏州市金黄埭大酒店有限公司

联系人：居菊明

联系电话：13701410748

联系地址：苏州市相城区黄埭镇潘阳工业园春旺路2号

依据甲方委托苏州市原鑫招投标咨询服务有限公司进行 2026 年综安办（中市路）食堂外包服务政府采购 JSZC-320507-SZYX-C2026-0018 的成交结果，确定乙方为本次成交供应商，现依照磋商文件、乙方的响应文件及相关文件的内容，签订本合同书。

1. 合同内容

1.1. 乙方负责完成甲方的。

1.2. 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。

2. 价格与支付

2.1. 合同价格（大写）人民币壹佰零柒万元整（¥：1070000.00）。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。

2.2. 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。

2.3. 服务范围：

（1）服务内容：2026 年综安办（中市路）食堂外包服务。综安办（中市路）食堂需提供约 57 人的早餐、午餐，每天每人标准 30 元。

（2）服务期限：一年（2026 年 10 月 1 日至 2027 年 9 月 30 日）

2.4. 费用结算：

本项目由使用方付款，使用方为：苏州市相城区黄埭镇综合行政执法和安全生产监督管理办公室。



(1) 结算方式：按月结算，根据每个月实际用餐人数及餐费标准，在第二个月的 15 日前，在乙方向使用方提供合格的发票后，由使用方向乙方支付上月的餐费及食堂管理费等费用。

(2) 次月月初使用方对乙方上月的服务工作进行考核，每月考核结果与费用挂钩，月考核 ≥ 90 分，当月费用全额给付；如月考核 80-89 分，每下降 1 分扣除当月费用 0.1%；月考核小于 79 $\leq$ 分；每下降 1 分扣除当月费用 0.2%（考核细则另行商定）。

(3) 使用方支付合同项费用外不再承担其它任何费用（包括个人）。

(4) 确因使用方工作需要，乙方应无条件配合使用方完成一些突击工作。

(5) 付款方式：银行汇票或转账

3. 双方权利和义务

3.1. 甲方（使用方）的责任和权利：

(1) 甲方（使用方）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（使用方）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（使用方）应提供就餐场所水、电等设施设备。

(4) 甲方（使用方）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（使用方）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（使用方）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（使用方）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) 乙方在被确定后签订采购合同，合同内容增加试用期，成交方服务一个月后，甲方对成交方进行服务质量管理情况、菜品、花色品种，食品卫生安全进行评估和职工满意度调查 ≤ 70 分，甲方提出整改意见，再试用一个月，到期如还未能达到甲方要求的，甲方有权单方面终止合同。餐饮满意度调查问卷见附件 3。

(9) 甲方（使用方）有权在卫生方面、价格方面、食品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 4。

(10) 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（使用方）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。

3.2. 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。甲方有权随时抽查并监督“乙方”送餐用具，包括送餐人员、车辆、运转箱、汤桶等的卫生状况。

(5) 乙方需保证甲方食品卫生安全，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采购方的管理规定时，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（使用方）所提供的食堂现有设备、设施，乙方应本着善意，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（使用方）提出申请，甲方（使用方）负责相关采购。

(11) 因不可抗力造成的损失，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) 乙方须谨慎使用采购方的名称，如因随意使用，给采购方名誉造成影响的，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。

4. 保密条款

4.1. 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露。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。

4.2. 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。

5. 违约责任

5.1. 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。



5.2. 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。

6. 不可抗力

6.1. 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。但合同一方迟延履行后发生不可抗力的, 不能免除责任。

6.2. 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。

7. 其它

7.1. 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);

7.2. 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。

7.3. 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。

8. 合同修改

8.1. 甲方和乙方都不得擅自变更本合同, 但合同继续履行将损害国家和社会公共利益的除外。

9. 转让和分包

9.1. 政府采购合同的部分和全部都不得转让、分包。

10. 合同的解除

10.1. 有下列情形之一的, 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, 双方均有权解除合同;

(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。

10.2. 有权解除合同的一方, 应当在违约事实或不可抗力发生之日起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。

11. 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, 任何一方均可选择以下方式解决:

向甲方所在地的人民法院起诉。

12. 合同生效及其他

12.1. 本合同经双方签字并盖公章后生效, 同时合同将进行公示。

12.2. 下列文件为本合同不可分割部分:

成交通知书; 乙方响应文件; 磋商文件; 乙方在磋商过程中所作的其他承诺、声明、书面澄清等。



13. 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。

14. 附则

本合同一式三份，甲、乙方各执一份，采购代理机构一份。

甲方（盖章）：

法定（授权）代表人（签字）：王利方

签订日期：2026年7月17日

乙方（盖章）：

法定（授权）代表人（签字）：王利方



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	8 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，需与采购方及时沟通，协商后确定。	2 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	39 分	食材质量	每天对配送单位提供的食材质量进行验收 39 分（验收时按各类食材验收标准每日打分，由每日得分汇总得出月度分，食材验收标准见附件 2。	39 分	
科学管理	32	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 4 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。（抽查到不符合要求的每次扣 2 分）。	8 分	
		及时整改	对采购方的意见、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，主动向采购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：食材质量月考核表

被考核单位：

考核日期：

序号	项 目	说 明	分值	得分
1	猪肉类	要求必须是放心肉，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；	3	
2	牛肉类	要求有动物卫生检疫及屠宰证明，去除牛筋杂物，肉质鲜嫩，不注水。	3	
3	鸡鸭类	需配有动物卫生检疫证明，表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，不打水。	3	
4	冷冻品类	需有出厂日期、保质期，品质要优良，包装过关，无掺假。	3	
5	禽蛋类	要新鲜，符合食品卫生要求。	3	
6	蔬菜类	新鲜嫩绿，无黄叶，无菜虫，必须通过农药残留成分测试，蔬菜不带根，不带泥。	3	
7	油类	不得采购来源不明和周转桶装植物油。	3	
8	米面制品	需有商标牌号，厂家三证、检验报告、生产日期。保证大米质量，无砂石，无虫，无黑色杂物的品种。	3	
9	早点类	新鲜，保温，单个品种规格相同，数量充足。	3	
10	鲜鱼类	必须生猛鲜活，过称后杀鱼，鱼鳞刮净，去除内脏、鱼腮，肉质新鲜。	3	
11	半成品	需提供可靠来源，并必须持有卫生许可证、营业执照等合法证。	3	
12	副食酱料	正规知名厂家或其代理商，需有商标牌号，需注明生产日期、产地、保质期，包装规格等。	3	
13	箱装货	要新鲜，符合食品卫生要求。	3	
	合 计			



附件 3：餐饮满意度调查问卷调查日期：

为了能更广泛深入地了解机关工作人员就餐感受，请您配合做出客观的评价，以便餐厅工作质量和服
务水平进一步提升，谢谢！

本卷满分 100 分，得分的 60%计入总分。

1. 餐厅各项服务的评价

评分项目		评分标准	分值	得分	意见
餐品评价（30 分）	色、形	每项分值各 5 分。 不满意（0 分）； 一般（1 分）； 基本满意（2-4 分）； 满意（5 分）。	5		
	香、味		5		
	营养搭配		5		
	温度		5		
	米饭		5		
	品种		5		
其他餐品整体评价（30 分）	打包类	每项分值各 10 分。 不满意（0 分）； 一般（1-3 分）； 基本满意（4-8 分）； 满意（9-10 分）。	10		
	小炒类		10		
	面类		10		
卫生评价（20 分）	食品	每项分值各 5 分。 不满意（0 分）； 一般（1 分）； 基本满意（2-4 分）； 满意（5 分）。	5		
	餐具		5		
	送餐人员整 洁度		5		
	准时度		5		
服务评价（20 分）	服务态度	每项分值各 10 分。 不满意（0 分）； 一般（1-3 分）； 基本满意（4-8 分）； 满意（9-10 分）。	10		
	供应速度		10		
合 计		满分 100 分。总得分 60 分及 以下为不满意；61-70 分为 一般；71-80 分为基本满意； 81-90 分为满意；90 分以上 为非常满意。	100		

2. 份量：☐适中 ☐偏多 ☐偏少 建议：
3. 本月最喜欢的菜是：希望下月提供哪些菜：
4. 其他建议：



附件 4：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、除采购方管理人员外，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、严格执行采购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（采购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采购方统一要求，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，采购方有权终止协议。

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、服从采购方管理，对采购方的相关制度、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，直接由采购方开处罚单，并从合同金额中扣除。

式
三
二

