江苏省农科院职工食堂服务

（招标文件：JSZ0-320000-JSHY-G2026-0114）

外包合同

二〇二六年七月

江苏省农科院职工食堂服务外包合同

甲方：江苏省农业科学院

乙方：江苏省农垦健康生活服务有限公司

依据《中华人民共和国民法典》和有关法律、法规，甲乙双方本着诚实信用、平等互利的原则，就甲方食堂外包事宜签订本合同。

下列文件为本合同不可分割部分：

1．中标通知书；

2．乙方的投标文件；

3．乙方在投标过程中所作的承诺、声明、书面澄清等；

4．招标文件及其附件；

5．合同附件。

第一章　合同标的

一、合同由甲、乙双方签订，并依据 JSZ0-320000-JSHY-G2026-0114 号招标文件的规定，甲、乙双方就食堂外包服务合同条款订立如下。食堂外包服务包括食堂一楼大餐厅和二楼小餐厅范围内涉及的全部服务工作以及经甲方同意的部分管理工作，包括但不限于原料采购及验收、库房管理、使用登记、餐品加工、成本核算、用餐服务、盒饭配送、刷卡结算、卫生保洁、安全管理等。

二、本合同中涉及甲方有关食堂情况及所需乙方提供食堂服务具体如下：

1．坐落地址：江苏省农业科学院

2．所需服务：食堂餐饮服务及管理。

3．服务费用（含税）：全年为人民币 2498617 元（大写：贰佰肆拾玖万捌仟陆佰壹拾柒元），按月支付，月支付金额为 208218 元（大写:贰拾万捌仟贰佰壹拾捌元）。

第二章　双方权利义务

一、甲方权利和义务

1．甲方有权监督乙方依法经营、安全生产、合同履行、并督促乙方做好服务工作。

2．甲方有权对乙方的原材料订购、加工生产、餐饮质量、服务标准、卫生状况

等进行监督，甲方有权要求乙方进行整改，且乙方需及时整改，保证时效性。

3．甲方有权要求乙方更换人员，更换项目经理乙方应在 15 个工作日内完成，更换其他人员乙方应在 7 个工作日内完成。

4．甲方协助乙方维持职工食堂的治安秩序，自觉维护公共卫生和公共秩序，遵守职工食堂的各项管理规定。

5．乙方因生产和服务需要而产生的公共支出费用，包括能源费用、卫生用品、清洁用品、洗涤用品、泔水处理、维护保养等费用由甲方负责。

6．甲方负责提供电脑、网络、打印机等餐厅服务所需的办公设备，保证乙方正常使用公司进销存管理软件进行订货等相关服务。

7．甲方按需免费提供乙方不超过 4 间员工宿舍，乙方自行承担员工宿舍的水电气等费用，并做好员工宿舍的管理工作。

8．甲方视实际情况可直接委托乙方提供食堂配送原材料服务，相关费用从食堂营业收入中列支。

二、乙方权利和义务

1．乙方负责甲方职工食堂的日常经营和管理，包括人员管理、提供每日餐食等，每日供餐服务时间依据甲方要求制定。

2．乙方有义务制定严格的管理制度和规定，包括人事岗位责任、食品安全、环境卫生、安全防范等制度。如发生食品安全、员工伤残或伤亡等任何大小安全事故，均由乙方负责，与甲方无任何关系,乙方应按照国家卫生及工伤保险等相关规定进行妥善处理，因此对甲方造成的影响，由乙方承担过错范围内的赔偿责任。

3．乙方人员必须严格遵守甲方的各项管理制度，服从甲方相关领导指示，文明经营，讲究个人及公共卫生，保证安全生产。

4．乙方每餐制作的菜肴必须严格按照《中华人民共和国食品安全法》及相关的法律规定进行经营，并做到菜肴新鲜可口，品种不断翻新，注重营养搭配，价格合理，数量适中，质量上乘。否则因此产生的问题及后果均由乙方负责，并根据情节情况接受甲方的考核。

5．乙方在委托管理服务期内对于甲方的房屋未经甲方同意，不得自行改造，不

得随意改变房屋结构，爱护甲方设备设施，包括厨房设备、用具和餐具，因人为损坏和遗失应照价赔偿。

6．乙方配置人员数量、年龄要求等必须满足甲方招标文件要求，乙方员工与甲方无任何直接或间接的雇佣、人事委托代理以及劳动关系，其工资、社保金、加班费、服装、福利、装备及其他任何费用均由乙方承担。

7．乙方所派人员须经甲方同意后，方可上岗，乙方所派食堂管理层人员变更须经甲方同意。乙方应在合同签订后一个月内提供派往甲方员工的花名册、员工信息表、有效身份证明复印件、健康证明或体检报告复印件以及与其签订的劳动合同的复印件等；乙方用工变化情况应及时向甲方备案。否则因此产生的问题及后果均由乙方负责，并根据情节情况接受甲方的考核。

8．乙方接受甲方的管理考核，主要包含日常考核、定期考核、满意度测评和年度服务质量考评。

（1）日常考核参照甲方食堂管理相应制度（包含但不限于菜谱制定制度、订餐制度、卫生制度、烹饪制度等）对乙方及其员工进行奖惩；

（2）定期考核每 2 个月组织一次，由甲方及乙方组成考核组，参照管理考核指标进行检查打分，总分 100 分，考核得分低于 80 分的扣发乙方当月服务费 1 万元，考核得分高于 95 分的奖励乙方当月服务费 5000 元，累计 3 次考核得分低于 80 分的甲方有权单方面解除合同。具体考核内容和要求详见合同附件。

（3）满意度考核每半年组织一次，测评对象不少于 200 人次，满意度分为非常满意、满意、基本满意和不满意四个等次，非常满意和满意等次人数低于 80%的视为满意度测评不达标，扣发乙方当月服务费 2 万元，满意度测评高于 95%的奖励乙方当月服务费 1 万元，满意度测评 2 次不达标甲方有权单方面解除合同或不再续签合同。

（4）年度服务质量考评由甲方在当年合同到期前 2 个月组织进行，分优秀、合格、基本合格和不合格四个等次，考评结果达到优秀或合格的，且服务内容和费用无重大变化的，甲方可根据相关法律及文件规定与乙方续签下一年度合同。

9．乙方应按照甲方服务需求和标准提供工作人员，工作人员必须通过乙方岗前职业培训，且具备甲方工作岗位所需要的技能素质。乙方可要求甲方协助对上岗的工作人员进行服务资格考核，对考核不合格者，乙方应予以退换。

10．乙方负责乙方工作人员依法办理劳动用工手续，在聘用、辞退、工资福利、社会保险、奖惩升降、劳动保护等事项上依法保证工作人员的合法权益，按时、足额为工作人员缴纳社会保险，保持工作人员的稳定性。如出现劳动纠纷与甲方无关。因此对甲方造成的影响，由乙方承担过错范围内的赔偿责任。

11．乙方与工作人员发生劳动纠纷时，与甲方无关，乙方应直接与工作人员交涉解决并自行承担相关责任，处理好纠纷，避免影响本合同规定的正常工作，如出现严重影响甲方工作开展的，由乙方承担过错范围内的赔偿责任。

12．乙方员工工作餐安排在甲方职工每一餐用餐结束 15 分钟后，员工餐应严格限定用餐对象和用餐标准，超出标准部分由用餐人支付费用，可二次销售的菜品不得用于员工餐。甲方食堂管理人员工作餐参照乙方员工标准执行。

第三章　服务内容及要求

一、供餐服务内容及要求

食堂外包服务区域为一楼大餐厅、二楼小餐厅 2 个餐区。食堂水、电、天然气畅通，具备“一卡通”结算等必备的设施设备，配有粗加工间，操作间、点心间、冷菜间、洗碗间、备菜间、男女更衣室、办公室等，加工、清洗、烹饪、消毒、加热等设施设备齐全。

（一）供餐服务内容

1．一楼大餐厅概况

（1）就餐餐位：四人桌约 80 张，约 320 个餐位。

（2）服务对象：非特定人员。

（3）就餐人数：工作日早餐约 300 人次，午餐约 600-800 人次，晚餐约 200 人次。

（4）供餐内容：工作日提供早餐、午餐、晚餐，双休日仅提供早餐，国家法定节假日的假期内不开餐。

（5）供餐时段：早餐 6：30-8：30、午餐 11：15-12：45、晚餐 17：00-18：30。

（6）供餐模式：自选餐、部分盒饭送餐。

2．大餐厅供餐需求

（1）早餐不少于[15]个品种，包括但不限于肉包、菜包、馒头、稀饭、豆浆、豆腐脑、牛奶、鸡蛋、油条、蛋糕、煎饼等各类中西式餐品。中式面点需现场制作。

（2）午餐不少于[15]个品种，包括招牌美食、特色菜、大荤、小荤、素菜以及米饭、杂粮和汤等，其中招牌美食≥1 个、特色菜≥1 个、大荤≥4 个、小荤≥5 个、素菜≥4 个、杂粮≥1 个。

（3）晚餐不少于[10]个品种，包括大荤、小荤、素菜以及米饭、汤等，其中大荤≥4 个、小荤≥5 个、素菜≥1 个。

（4）餐品价格：按现行定价，特色菜 11-25 元/份/大荤 6-12 元/份、小荤 4-5 元/份、素菜 2-3 元/份、米饭 0.5-1 元/份。

（5）餐品标准：大荤菜是以肉类或水产类原材料为主，猪肉类产品现绞现切现片，鲜活水产类现杀，小荤菜是含有肉类或水产类原材料的菜品，素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。饭菜现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。隔日剩余食品绝对不能二次提供。

3．东二楼小餐厅概况

（1）就餐餐位：包间 6 个，包括 18～20 人圆桌 1 桌、10～12 人圆桌 4 桌，10～18 人长条桌 1 桌（分餐用），4～6 人零点卡座 4 桌。

（2）服务性质：工作餐、公务接待、个人宴请等。

（3）供餐内容：每日午餐、晚餐（含法定节假日和双休日）。

（4）供餐时段：午餐 11：00-13：00、晚餐 17：00-19：30（特殊情况除外）。

（二）供餐服务要求

1．甲方将食堂委托乙方管理，由乙方提供一日三餐服务，就餐人主要以刷卡形式就餐。乙方需承担食堂服务区域内的全部服务性工作以及采购人授权的部分管理工作，包括但不限于原料验收、库房管理、使用登记、餐品加工、成本核算、用餐服务、盒饭配送、刷卡结算、卫生保洁、安全管理等。

2．乙方对食堂卫生、防食物中毒以及厨房消防安全等工作负有直接的组织和管理义务。

3．乙方要严格执行《食品安全法》，所有员工都要经过卫生防疫部门的体检、办理健康证才能上岗。

4．乙方要配合甲方进行食材进货管理，规范食品及原材料管理制度，所有原材料必须“三证”齐全（卫生许可证、食品验收合格证、产地来源证）并建档立案备查。

5．乙方必须接受甲方的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受对食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控，除不可抗力因素外乙方有未完成情况，将根据情节情况接受甲方的考核。

6．开餐前，餐厅地面、桌椅卫生达标。用餐后，及时清理桌面、地面卫生，用清洁剂搞好现场卫生，确保每餐的卫生整洁。

7．严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作，产生的相关费用由甲方支付。

8．乙方要科学合理地配置饮食操作和餐厅服务人员。且须满足如下要求：

（1）乙方在员工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合相关法律法规和采购人的相关规定；项目正式开始实施前需将配备的所有员工的健康证全部上墙公示。

（2）乙方要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务。

（3）乙方自行承担所聘员工劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济和法律责任、不得拖欠工资。

（4）乙方应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，以达到相应的岗位技能要求。

（5）加工制作过程中对安全隐患较大的设备，如蒸饭机、和面机、压面机、切菜机、烤箱等机械设备应专人操作，上岗前培训到位。

（6）本项目所需岗位及编制不少于 30 人

A、项目经理需具有 3 年及以上酒店或餐饮行业管理经验，45 周岁以下。经理助理需具有 2 年及以上酒店或餐饮行业管理经验，40 周岁以下。

B、厨师长应具有 3 年以上从事厨师长工作的经验，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制。

C、厨房各级任职人员身体健康，责任心强，并持健康证上岗。

D、员工男性年龄为18至60周岁，女性年龄为18至55周岁，45周岁以下员工人数占比不低于50%。

E、小餐厅服务员身高1.60以上，健康、形象佳，40岁以下。

F、所有服务人员上岗前应持有有效期内的健康证。

9．服务管理

（1）服务程序操作规范，文明用语、礼貌服务、热情周到。

（2）创造文明就餐的食堂文化氛围，食堂就餐秩序良好。

（3）定期主动了解就餐人员的要求，配合做好就餐人员满意程度调查。

（4）食堂服务项目除供应主副食外，不得经营饮食服务以外的其它项目，但甲方要求的除外。

（5）不得提供及使用下列食品：

A、有毒有害的食品；

B、转基因食品；

C、掺假、使假、已假充真、以次充好的食品；

D、应当检验检疫而未检验检疫的食品或检验检疫不合格的食品；

E、过期、失效、变质的食品；

F、不符合强制性国家标准和行业标准食品。

10．设备设施管理

（1）甲方拥有食堂内投资的设施设备的所有权，提供乙方无偿使用，并确保设备在发生故障时及时维修。乙方负责售买间、操作间及后场所有设施设备的日常管理与维护。

（2）合同终止后，乙方必须保证所有设施设备的完好（自然损耗的除外）。

二、食品及消防安全管理内容及要求

1．乙方负责办理政府或行业管理部门要求的各种许可证件（包括但不限于餐饮服务许可证等）并承担所需费用。

2．乙方要严格执行《食品安全法》，所有员工都要经过卫生防疫部门的体检、办理健康证才能上岗。

3．乙方要建立“日管控、周排查、月调度”机制，配备食品安全总监及安全员，严格落实政府管理部门的各项安全制度和要求，落实市场监督管理局日填报、索证索票、生熟分开、食品留样（每样≥125g，留样 48h）、餐具消毒、从业人员持健康证上岗、制定食品安全应急预案等管控措施。

4．乙方必须接受甲方对食材进货的监督与管理，自觉接受对食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。规范食品及原材料管理制度，所有原材料必须“三证”齐全（卫生许可证、食品验收合格证、产地来源证）并建档立案备查。

5．开餐前，餐厅地面、桌椅卫生达标。用餐后，及时清理桌面、地面卫生，用清洁剂搞好现场卫生，确保每餐的卫生整洁。

6．严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作，产生的相关费用由甲方支付。

7．乙方须严格遵守消防安全管理的各项法律法规，负责职工食堂服务外包区域内日常消防安全管理工作，承担火灾事故责任。甲方要求乙方指定消防安全管理人，规范用火用电用气，严格执行油锅加热不得离人等管理规定，定期组织消防演练，及时排查及整改隐患。乙方负责油烟机、排污管道的日常清理，配合甲方做好消防维修、维保及定期深度清洗油烟管道等工作。

第四章　合同期限

根据招标文件，乙方服务期限为 2 年，合同一年一签，本合同期限自 2026 年 7 月 16 日至 2027 年 7 月 15 日。合同到期前，经甲方考评，乙方年度服务质量考评结果为合格或优秀等次的，经双方协商，可签订下一年度合同。服务期内如乙方因自身管理、操作问题导致发生安全、食品卫生等重大事故，未通过甲方各类考核或对甲方整改建议拒不执行的，甲方有权提前终止合同并依法追究责任。

第五章 费用结算与调整

一、费用结算

本合同约定以先服务后支付为原则。服务费以月度为周期进行支付，甲方在收到乙方服务费发票的 2 个月内将服务费支付给乙方。

二、费用调整

1．如甲方需要乙方在国家法定节假日在一楼大餐厅提供餐食服务或应甲方要求临时增加服务人员，则需另外支付加班费等相关费用。

2．一楼大餐厅就餐人数超出或不到核定人数（工作日 1500 人次）15%以上时，按月度进行测算，甲乙双方将对每月的人员薪资费用及人员其他费用标准另行商定，商定结果经甲方审核通过后上调或下调。

3．二楼小餐厅工作日包间使用率超过 80%且非工作日包间使用率超过 60%时，按月度进行测算，甲乙双方将对每月的人员薪资费用及人员其他费用标准另行商定，商定结果经甲方审核通过后上调比例。

4．如遇疫情等不可抗力导致食堂关闭，关闭期间甲方将酌情核减服务费。

第六章　保证金交纳违约责任

一、保证金交纳

乙方须在合同签订后7个工作日内向甲方指定账户缴纳履约保证金100000元(壹拾万元)。若解除合同或合同到期，在双方完成所有交接事项后 7 个工作日内，甲方将履约保证金无息退还至乙方账户。

二、违约责任

1．甲乙双方无正当理由，不得提前终止协议，任何一方提前终止协议需赔偿另一方违约金人民币壹拾万元（100000 元）。

2．乙方提供虚假资质证明文件或隐瞒真实情况，不具备合法资质或甲方要求资质的，甲方有权解除合同；并将履约保证金壹拾万元（100000 元）作为违约金扣除，不足以弥补损失的，乙方还应当负责补足。

3．乙方经催告仍未完全履行本合同所约定义务的，甲方可对乙方进行考核直至单方解除合同；并将履约保证金壹拾万元（100000 元）作为违约金扣除，不足以弥补损失的，乙方还应当负责补足。

4．在未取得对方书面同意的情况下，任一方均不能将本合同有关权利义务转让给第三方，否则视为根本违约，另一方可以立即解除合同，并要求违约方承担因此造成的损失。

5．本合同履行过程中，乙方擅自停工、消极怠工或违反本合同其他约定造成甲方员工无法用餐或安全事故的，甲方有权解除合同，并不向乙方支付当月服务费用，乙方还承担相应违约责任。

6．乙方提供不洁食品造成甲方人员食物中毒的（需经卫生防疫部门鉴定），由乙方负责医药、护理、误工、交通等费用并承担相应的法律责任。

7．本合同中约定乙方应承担的赔偿金、违约金等，甲方有权在履约保证金中扣除，不足以弥补损失的，乙方还应当负责补足。

第七章　争议解决方式

甲乙双方因履行本合同发生纠纷时，可以协商解决，协商不成的，任何一方均有权采取下列第 2 种方式解决：

1．向仲裁委员会申请仲裁；

2．向 甲方所在地 人民法院提起诉讼。

第八章　其它约定

一、甲乙双方因不可抗力等原因导致不能继续履行本合同时，在双方协商的基础上可以决定终止本合同，有关费用及劳务以实际履行部分进行清算。

二、合同未尽事宜，依照有关法律、法规执行，法律、法规未作规定的，双方经协商可以达成书面补充协议。

三、本合同自双方签字盖章之日起生效，合同文书壹式 肆 份，甲方持 叁 份，乙方持 壹 份。

甲方（盖章）：

法定（授权）代表人：

地址：

江苏省南京市钟灵街50号

统一社会信用代码(税号)：

123200004660052848

开户行：

中国农业银行南京市紫金山支行

账号： 10110301040000365

乙方（盖章）：

法定（授权）代表人：

地址：

南京市中山北路49号江苏机械大厦17 层

统一社会信用代码（税号）：

9132000071408818XR

开户行：

交通银行南京城中支行

账号：320006602010149072887

日期：2026 年 1 月 16 日

合同附件：

农科院职工食堂考核表

项数	考评项目	目标或要求	分数	扣分说明
1	食品储存	食品入库要验收、登记，做到生熟分开，库内不得存放变质、有异味、污秽不洁或超过保质期的食品。		
2		原料要隔墙离地、分类分架、生熟分开、易腐败食品要冷藏，要做到主副食、原料、成品、半成品分类存放。		
3		门窗地面、货架清洁整齐、无蝇无鼠、无蟑螂。对冰箱冰柜做到定期消毒、除霜、除臭，无血水、无其它无关物品。		
4		放酱油、麻酱、油、糖、碱等副食调料，要做到容器见本色，缸外无油污、缸内无蛆虫。使用后加盖保存。		
5		厨房、餐厅、库房内无私人物品，无有毒有害物品及杂物。操作间、粮库等房间要专室专用，不得存放其它物品。		
6		锅、勺、铲、盆、抹布等工具容器做到生熟分开，用后做到洗净消毒、定位存放并由明显标志。		
7		台面案面整齐清洁，无油垢，地面无泥水，炉台水沟每餐要清洁干净。		
8		粮食存放要隔墙离地 5-10 公分，防止发霉变质。		
9		操作间内废弃物要及时清理，放在专用容器中，不积压、不暴露。		
10	食品加工	确保饭菜无异味、无杂物。不加工变质、有异味蔬菜、鱼、肉、蛋、禽等。加工后的半成品，如不及时使用应放在冰柜冷藏保存。		
11		各种蔬菜要摘洗干净，无虫、无杂物、无泥沙，备用蔬菜隔墙离地、码放整齐。		
12		鸡、鸭、鱼、肉等生食品达到随进随加工，淘净洗净，一次性不能用完的及时冷藏，绞肉不带血块。		
13		不使用生虫、霉变、有异味、污秽不洁的米面，禽蛋要先洗净后方可使用，不用变质散蛋或破损蛋。		

项数	考评项目	目标或要求	分数	扣分说明
14	卫生保障	餐饮具使用前必须洗净消毒，未经消毒的餐饮具不得使用，禁止重复使用一次性餐饮具。		
15		后厨操作间做到干净整洁。每周五对厨房、仓库、餐厅进行一次大扫除。洗碗池、洗菜池等水池，室外垃圾桶等专物专用，用后及时洗刷干净。		
16		工作人员进入操作间时，必须穿戴好工作服、工作帽、口罩并保持清洁。		
17		勤理发、勤洗澡、勤换衣、勤剪指甲，做到仪容美观大方，干净整齐，操作前应洗净双手。		
18		不得面对食品咳嗽、打喷嚏，不能用手抠鼻孔、耳垢、脚，上厕所后要洗手。操作间不得吸烟、喝酒。		
19	日常管理	按时供餐，按量供餐，不销售隔夜食品，坚持食品留样制度。		
20		工作人员做到文明用语、礼貌服务。不得发生内部或与用餐人员争吵现象。		
21		乙方制定严格的管理制度和规定，包括人事岗位责任、食品安全、环境卫生、安全防范、岗前职业培训、违纪违规处罚等制度。食堂采购计划合理，配合食堂管理人员做好成本核算、食堂运营收支平衡，严禁违规收取现金。		
22		节约使用水电煤、水电煤、调料等，禁止铺张浪费。有无工作人员开小灶、乱吃乱喝现象，严禁私拿食品或物品。		
23		食堂人员配备合理，满足服务需求。乙方接受甲方的监督与管理，积极配合开展工作。乙方所派人员经甲方同意。乙方所派管理层人员变更须经甲方同意。甲方要求乙方更换人员，在合同规定的时间内完成。		
24		食品安全防控措施落实情况，无安全、食品安全责任事故。		
25		其他日常管理（包含但不限于菜谱制定管理、服务态度管理、会议制度管理等）事项。		
合计				考核人：
注：以上 25 项总分 100 分，每项满分 4 分。				