2026-2027年度度假区(阳山镇)机关食堂外包服务项目

合　　同

甲方（采购人）：无锡市惠山区阳山镇人民政府

乙方（中标供应商）：无锡市翠山餐饮管理服务有限公司

合同签订时间：2026年 8月 27日

合同书（格式文本）

甲方（采购人）：无锡市惠山区阳山镇人民政府

乙方（中标供应商）：无锡市翠山餐饮管理服务有限公司

依照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、行政法规，遵照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就2026-2027年度度假区(阳山镇)机关食堂外包服务项目协商一致，订立本合同。

一、采购内容：本项目为2026-2027年度度假区(阳山镇)机关食堂外包服务，项目地点位于无锡市阳山镇政府机关食堂，服务内容包括但不限于食堂运营及管理、食材采购及配送、以及其他相关配套服务。阳山镇政府员工数量约400人左右，用餐人数：早餐100人、午餐400人，晚餐（备桌）约15人，周末及法定节假日每天约10人用餐，另有访客工作餐需求。

二、中标总金额：人民币（大写）柒佰陆拾伍万零肆佰肆拾柒元零贰分/两年；人民币（小写）7650447.02元/两年

其中：食材采购及配送费用（暂定）：5076960.00元/两年（固定折扣率为：85%），该部分费用为不可竞争费用，采用固定金额及对应固定折扣率；食堂运营及管理费用：2573487.02元（折合成每月为107228.63元/月），后期除服务范围调整、特殊情况下的加班等甲方认可的情形外，此部分价格后期不作调整。

年度合同金额：人民币（大写）叁佰捌拾贰万伍仟贰佰贰拾叁元伍角壹分/年；人民币（小写）3825223.51元/年

注：如遇特殊情况，应甲方需求，乙方务必配备相应数量及专业的服务人员以满足食堂运行的正常需要，期间产生的加班费用，甲方另行按实结算，具体加班人员数量和人员名单须经甲方审核同意，加班费按如下要求进行结算：以乙方加班人员当年月工资标准÷176小时作为计算基数，该费用不包含在本次合同金额内。

三、中标服务期：两年（自2026年9月1日-2028年8月31日止），合同一年一签订，合同履约期内，须严格遵守甲方的考核标准，如考核评价未达到甲方要求（指食堂卫生或食材采购及配送或食堂运营及管理中任一项连续三个月考核得分在75分以下的），甲方有权无条件单方面终止合同。

四、合同服务期：一年，自2026年9月1日至2027年8月31日

五、服务地点和方式：无锡市惠山区阳山镇。

六、服务质量标准：食材符合国家相关食品安全卫生标准，服务达到甲方要求。

七、合同价款支付步骤和办法：

1）预付款：合同签订生效后支付合同价款的10%作为预付款；在合同签订后的第一期应付款项中一次性扣除；若预付款扣回金额大于当期应支付款项，剩余部分顺延至下一期扣回，直至最后一期付款前扣回。

2）食堂运营及管理费用：每月支付一次（结合甲方考核情况），于服务期第2个月开始每月支付上个月的食堂运营及管理费用，应付金额为该部分合同金额/12-上个月的考核扣款（如有）。注：如遇特殊情况，应甲方需求，乙方务必配备相应数量及专业的服务人员以满足食堂运行的正常需要，期间产生的加班费用，甲方另行按实结算，具体加班人员数量和人员名单须经甲方审核同意，加班费按如下要求进行结算：以乙方加班人员当年月工资标准÷176小时作为计算基数，该费用不包含在本次合同金额内。

3）食材采购及配送费用：1）按月支付（结合甲方考核情况），甲方按照无锡市发展和改革委员会官网民生价费专栏当月的算术平均价*中标折扣率（85%）进行结算（如发改委网站上没有的货品，可参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠或欧尚商城官网、无锡市朝阳农产品大市场等的价格），在此基础上*中标折扣率（85%）进行结算。结算数量按甲方实际验收数量为准，乙方应每日做好统计及计算工作。公示栏中未列明但临时需要供货的特殊品种，中标供应商须到超市（天惠、欧尚等）采购，供货价不得高于超市价格，以采购发票为准。2）定价方法：无锡市发展和改革委员会官网民生价费专栏当日或近期最新食材价（如发改委网站上没有的货品，可参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠或欧尚商城官网、无锡市朝阳农产品大市场等的价格）。

七、项目考核：

1.《食材采购及配送》、《食堂运营及管理》、《食堂卫生》按月考核。

2.当月《食材采购及配送》考核得分高于90分的，当月《食材采购及配送》结算费用正常支付；考核得分在80-89分之间的，当月《食材采购及配送》结算费用扣除5000元；考核得分75-79分之间的，当月《食材采购及配送》结算费用扣除10000元；考核得分75分以下的，当月《食材采购及配送》结算费用扣除20000元。

3.当月《食堂运营及管理》、《食堂卫生》考核得分均高于90分的，当月《食堂运营及管理》结算费用正常支付；考核得分在80-89分之间的，当月《食堂运营及管理》结算费用扣除5000元；考核得分75-79分之间的，当月《食堂运营及管理》结算费用扣除10000元；考核得分75分以下的，当月《食堂运营及管理》结算费用扣除20000元。（注：付款时，如《食堂运营及管理》、《食堂卫生》考核得分不在同一个得分区间的，按得分

低者为准）

八、合同文件的优先次序：

构成本合同的文件可视为是能互相说明的，如果合同文件存在歧义或不一致，则根据如下优先次序来判断：

1.合同书---（有）

2.中标通知书---（有）

3.甲方要求及委托书---（有）

4.投标文件---（有）

九、履约保证金：

乙方签订合同时，需一次性缴纳履约保证金，履约保证金金额为年度合同金额的10%，具体保函金额为：382522.351元。

乙方提供履约担保的形式及期限：

1.履约保证金缴纳形式：支票、汇票、本票、保函、电汇等非现金方式缴纳。

2.如果乙方未能履行合同规定的任何义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

3.履约保证金退还时间、方式：履约保证金（无息）将在服务期满并验收合格后无息退回。

4.履约过程中乙方在服务期限、服务质量、安全作业、现场管理及服务人员配备、将中标项目转包或分包给他人的、拒绝履行合同义务等方面发生的不履约或违背合同规定的责任和义务的行为，都可能导致甲方扣缴其部分乃至全部履约保证金。

十、具体服务内容及要求：

服务内容：负责提供食堂运营及管理、食材采购及配送以及其他相关配套服务。具体服务内容包括但不限于负责食品原材料的采购、核价及成本核算和餐费收取；提供服务人员及技术服务，负责菜单制定、菜点制作、售卖、餐饮工艺流程实施、管理、餐厅厨房保洁、服务等。

1.食材配送要求：

（1）乙方应提前一天规划并罗列好次日所有需配送的食材品种《送货清单》，报甲方审核确认，每天早上7：00前送到甲方指定的地点并配送完毕，乙方提供《送货清单》一式两份，甲方、乙方双方现场过秤并验收签名，作为结算凭证。

（2）所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

（3）乙方不得随意变更《送货清单》内的品种、质量、规格、数量，如因货源不足

或个别品种因缺货而无法提供等因素，乙方不能满足甲方需求，需调换食材品种时，必须于接到通知后3小时内及时知会甲方，经甲方同意后，按协商后的品种、质量、规格、数量将副食品于次日7:00前配送至甲方指定的地点，相关费用由乙方承担。如乙方未及时通知甲方，导致无法及时供货的，乙方须承担当日所有供货食材总金额的两倍罚款，出现三次及以上上述情况的，甲方有权立即终止合同，且乙方须向甲方支付5%合同总金额的赔偿金。

（4）如遇特殊、紧急情况，乙方在接到甲方当天的采购需求计划后，于3小时之内将所需物资配送到位。双方现场对食材数量、品质进行验收登记。除特殊原因（须提前告知甲方并经甲方认可），若乙方无法做到，甲方可视作当月一次考核不合格记录。

（5）包括非正常工作时间段在内，甲方因特殊情况或任务需要临时增加物资时，乙方应提供应急配送服务。乙方必须在接到通知3小时内将新增的食材保质保量配送至甲方指定的地点。

（6）品种数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部分由乙方补足。

（7）品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

（8）质量必须符合国家相关食品安全卫生标准。甲方每天进行检测，检测一次不合格的，罚当天食材供货费用的两倍，检测不合格满二次的，甲方有权终止合同，且乙方须向甲方支付5%合同总金额的赔偿金。

（9）质量必须达到本标书所列的要求，并且品质不低于甲方当天在各大食材批发市场的自购标准。

（10）乙方当日供应副食品经甲方验收后不达标、不足量、漏供或错供时，乙方必须进行调换或补充并按合同规定进行处罚。乙方调换或补充的食材必须经甲方同意，按协商后的品种、质量、规格、数量将食材于当日10:00前配送至甲方指定地点，相关费用由乙方承担。

2.食材配送原材料内容和质量要求（包括但不限于）：

（1）肉禽、水产类

1）猪肉类

①总体要求：本次采购所需标的物以鲜肉为主，主要有草排、五花肉、肉糜等。乙方必须保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 9959.1-2001等法规要求和国标标准。

②具体标准：片猪肉生产原料应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明，严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉；片猪肉前膀后座丰满，肋条花层好，颜色正常，胴体修割整齐干净，去头（蹄、尾）、槽头肉、内脏、三腺、奶头、残毛，分级以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在1.0-2.5cm以内，鲜片猪肉重在25公斤以上40公斤以内，劈半、整修符合国家二级标准。统排去尾骨、前脖骨，不得带膘油。猪蹄去毛，无破损、血斑，带筋。（详见附表）

③附表：猪肉相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	原料		生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。	
2			公、母种猪及晚阉割猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。	
3	屠宰加工	去头和槽头肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直线割去槽头肉和血刀肉。	
4		去内脏	去除全部内脏、护心油、横膈膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官，修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结。	
5		去三腺	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。	
6		锯（劈）半	沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，每片肉整脊椎骨不允许偏差两节。	
7		去蹄	前蹄从腕关节，后蹄从跗关节处隔断。	
8		去尾	齐尾根部平行割下。	
9		去奶头	割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁。	
10		整修	臀部和鼠蹊部的黑皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗痕、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净。每片猪肉允许表皮修割面积不超过三分之一，内伤修割面积不超过200C ㎡。	
11		去残毛	去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过64 C ㎡，零星分散断毛根集中相加面积不超过100 C ㎡。	

12		冲洗	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。	
13		其他	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮。	
14	冷加工		冷却片猪肉，屠宰后24h内，其后腿肌肉中心温度不高于4℃，不低于0℃。	
15	感官指标	色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。	
16		弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复。	
17		黏度	外表微干或微湿润，不粘手。	
18		气味	具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。	
19	理化指标		参照GB 9959.1-2001国家标准	
20	脂肪层厚度		以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在1.0-2.5cm以内，鲜片猪肉重在25kg以上40kg以内。	

2）肉禽类

①总体要求：本次采购所需标的物以鲜肉禽为主，主要有鸡、鸭、鹅等。如有特殊情况，经甲方同意可临时调整为冷却肉禽，冰层厚度不超过1毫米，单体含冰量不得超过净重3%。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 16869-2005、NY/T 753-2003等法规要求和国标（行业）标准。

②具体标准：标的物未经违禁物质处理，药残留量符合相关国家标准，禽体各部位应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等，每只重量约1.0千克-2.0千克。（详见附表）

③附表：肉禽类相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	原料		屠宰前的活禽应来自非疫区，并经检疫、检验合格。	
2	加工	加工	屠宰后的禽体应经检疫、检验合格后，再进行加工。	
3		整修	应修除或割除禽体各部位的外伤、血点、血污、羽毛根等。	
4		分割	分割禽体时应先预冷后分割；从放血到包装、入冷库的	

			时间不得超过2h。	
5	感官指标	色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽种固有的色泽	
6		弹性(组织状态)	鲜肉禽肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。冻肉禽肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，不能完全恢复原状	
7		气味	具有禽种固有的气味，无异味。煮沸后的肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有固有香味。	
8		淤血	不允许存在淤血面积大于1 C m²；淤血面积小于1 C m²时，不得超过抽样量的2%。（淤血面积以单一整禽或单一分割禽体的1片淤血面积计）	
9		硬杆毛/（根/10kg）	≤1	
10		肉眼可见物	不得检出。	
11	理化指标		参照GB 16869-2005国家标准	

3）水产类

①总体要求：本次采购所需标的物以鲜活水产品为主，主要有鳊鱼、草鱼、鲈鱼、昂刺鱼等，根据甲方需求可供部分冷冻产品。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2733-2005、GB/T 24861-2010等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：（详见附表）

③附表：水产品相关技术指标

序号	项目	标准	备注
1	原料	招标的水产品应无污染、无危害，其品质应符合GB 2733的规定	
2	感官指标	淡水鱼、虾必须鲜活	
3		淡水鱼体表有光泽，鳞片较完整容易脱落，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，眼睛眼球饱满，	

			角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有突出。咸水鱼质量标准：色泽新鲜，具有光泽，体表完整，无破肚及骨肉分离现象，体形平展，无残鳞，无污物，肉质致密结实，有弹性。虾体具有各种河虾固有的色泽，外壳清晰透明，虾头与虾体连接不易脱落，尾节有伸屈性，肉质致密无异臭味。其他水产参见相应国标标准	
4	理化指标		参照国家标准	
5	生产加工		生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881	
6	贮存与运输	贮存	冷冻产品应包装完好地贮存在-15℃至-18℃的冷库内。贮存期不超过 9 个月。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存	
7		运输	冷冻产品应冷藏车运输。运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品混运	

4）禽蛋类

①总体要求：本次采购所需标的物为鲜鸡蛋。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2748-2003 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：（详见附表）

③附表：禽蛋产品相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应符合 GB 18407.3 的要求。蛋禽饲养中不应使用国家禁止的兽药、饲料添加剂及其他违规药品。	
2	感官指标	色泽	具有禽蛋固有的色泽。	
3		组织形态	蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。	
4		气味	具有产品固有的气味，无异味。	
5		杂质	无杂质，内容物不得有血块及其他鸡组织异物。	
6	理化指标		参照 GB 2748-2003 国家标准	
7	食品添加剂		食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的	

			品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。	
8	贮存及运输	贮存	产品入库前破壳蛋应及时清除，产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，贮存冷库温度为-1℃至 0℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	
9		运输	运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运过程应轻拿轻放。	

5）蔬菜类：

本次采购所供应为日常生活常用蔬菜，乙方保证蔬菜新鲜，不得采用催熟等手段。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无过期变质，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2748-2003 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

序号	货物种类	质量要求标准	备注
1	叶菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开，菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	
2	根茎类。如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。	
3	花果类。如西兰花、白菜花	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。	
4	瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。	

6）米、油、调料类：

大米、食用油、面粉必须符合最新国标规范标准，送货时应附有检测报告。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2748-2003 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

序号	品名	规格	单位	参考品牌（包括但不限于）

1	葵花籽油	5L	桶	多力、福临门、鲁花
2	压榨葵花籽油	5L	桶	福临门、多力、鲁花
3	非转基因一级大豆油	5L	桶	MC、福临门、鲁花
4	非转基因大豆油	5L	桶	福临门、MC、鲁花
5	压榨菜籽油	5L	桶	金成、福临门、多力
6	老抽	4.9L	桶	海天、李锦记、鲁花
7	老抽	1.9L	桶	海天、李锦记、鲁花
8	生抽	4.9L	包	海天、李锦记、鲁花
9	生抽	1.9L	包	海天、李锦记、鲁花
10	特级酱油	1L	包	欣和、海天、李锦记
11	陈醋	500ML	包	恒顺、宝鼎、千禾
12	白醋	500ML	块	上海、恒顺、千禾
13	精制食用盐	500G	包	淮牌、中盐、茶卡
14	低钠盐	400G	包	淮牌、中盐、茶卡
15	宴会酱蘸汁调味料	623ML	包	太太乐、千禾、海天
16	99%味精	1KG	斤	太太乐、莲花、佛手
17	鸡精调味料	1KG	瓶	太太乐、莲花、佛手
18	纯芝麻油	450ML	包	鸡笼山、崔字牌、李锦记
19	绵白糖	2KG	袋	AKA、太古、玉棠
20	糯米黄酒	400ML	包	孙埠、锡山、古越龙山
21	胡椒粉（混合型）	500G	瓶	味好美、友加、吉得利

22	白胡椒粉	500G	瓶	味好美、友加、吉得利
23	番茄酱	3KG	袋	亨氏、味好美、李锦记
24	芝麻油	450ML	瓶	崔字牌、李锦记、友加
25	红油豆瓣	3.5KG	桶	丹丹、娟城、恒顺
26	绿豆	1KG	袋	
27	红豆	1KG	袋	
28	草果	400G	袋	
29	香叶	250G	袋	
30	八角茴香	450G	袋	
31	桂皮	400G	袋	
32	蚝油	2.4KG	瓶	李锦记、海天、太太乐
33	蒸鱼豉油	750ML	瓶	李锦记、海天、太太乐

7.豆制品：

豆腐、豆腐干、百叶、素鸡等；须保证食材干净，按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。百叶丝、百叶结统归为百叶类，单价相同；豆制品采用无锡“阿三”或“阿四”或祖名等品牌。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2748-2003等法规要求及相应的国标（行业）标准。

注：乙方所供食材品牌必须报甲方同意。

3.人员要求：

本项目所需管理服务人员至少15名。其中：现场经理1名、厨师长1名、服务主管1名、小灶厨师1名、厨师2名、服务员2名、捞面师1名、帮厨6名，乙方根据甲方要求定岗、定薪，员工工资不得低于无锡市最低工资标准且必须缴纳社会保险费及公积金，并按照相关规定，与所有聘用人员依法签订劳动合同，具体岗位职责如下：

岗位职责	
现场经理1人，年龄45周岁以下，具有实际管理经验并有较强沟通能力，责任心强	管理人员
厨师长1人，8年工作经验以上，具有实际管理经验并有较强沟通能力，责任心强	
服务主管1人，年龄45周岁以下，具有实际管理经验并有较强沟通能力，责任心强	
小灶厨师1人，3年工作经验以上，具有丰富的厨师从业经验并有较强沟通能力，责任心强，执行力强，团队配合能力强	厨房人员
厨师2人，3年工作经验以上，具有丰富的厨师从业经验并有较强沟通能力，责任心强，执行力强，团队配合能力强	
捞面师1人，2年工作经验以上，具有丰富的从业经验并有较强沟通能力，责任心强，执行力强，团队配合能力强	
服务员2人，年龄45周岁以下，具有丰富的从业经验并有较强沟通能力，责任心强，执行力强，团队配合能力强	服务人员
帮厨6人，2年工作经验以上，具有丰富的从业经验并有较强沟通能力，责任心强，执行力强，团队配合能力强	

4.具体服务内容：

乙方负责提供食堂运营及管理、食材采购及配送、以及其他相关配套服务。具体服务内容包括但不限于负责食品原材料的采购、核价及成本核算和餐费收取；提供服务人员及技术服务，负责菜单制定、菜点制作、售卖、餐饮工艺流程实施、管理、餐厅厨房保洁、服务等。

（1）乙方应丰富菜肴品种，不断推陈出新。根据甲方需求有能力适时更换厨师，每周须推出1-2个创新菜，确保菜肴精致可口，口味鲜美，全力做好就餐接待服务。负责做好各类食材的采购，保证供应食材的及时、供应食材的优质、供应食材的多样、供应食材的新鲜度。按季节及时调整时令菜品，定期推出特色菜或新菜，每餐菜肴要求荤素搭配均衡、营养安排合理。

（2）餐饮标准：乙方负责每天供应早、午两餐，全年（双休日、节假日除外）开餐。就餐时间：早餐7:30-8:45；午餐11:00—12:30。如有特殊情况，早、午餐开餐时间及大致就餐人数以发标方通知为准。

早餐提供中西式糕点4款、粗粮2款、粥2款、小菜4款、鸡蛋、豆浆/牛奶、早面，小份自选模式。午餐提供1大荤、2小荤、2蔬菜、汤、米饭、粗粮、酸奶/水果，小份自选模式。可根据实际情况限量提供特色餐，如面条、饺子、牛肉米线、炒饭、盖浇饭等；也可根据甲方要求提供圆桌工作餐。

（3）工作日晚间安排两名服务人员在岗值守，同时全程保障备桌相关服务需求。

5.食堂运营、管理服务要求：

（1）乙方委派本项目的团队应是一支精干、高效、专业、敬业、健康有品牌的餐饮服务团队，有能力为用餐人员提供安全、优质、高效、满意的餐饮服务。企业内设机构必须齐全，有严谨的人事、财务、销售、业务及服务管理体系,注重企业文化。

（2）严格执行《中华人民共和国食品安全法》的各项规定，所有人员必须持健康证上岗，每年不少于1次健康体检，严格执行清洁消毒规定，不得提供变质、变味的饭菜。

（3）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、吃食品、大声喧哗和聊天。

（4）严格遵守甲方的用餐时间，保证一日三餐按时正点开餐，在开餐前15分钟确保所有饭菜品全部摆放到位，开餐前5分钟所有服务人员站立到指定岗位等待开餐。

（5）用餐期间应保证食品菜肴不断档，就餐人员离开后及时擦拭干净备第二餐次人员使用，用餐时段结束后彻底清洁用餐区域，余留食品按规定处理。

（6）做好日常保洁工作，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。

（7）乙方管理人员每天应到所服务的区域巡视，每周发放服务周检评价表，听取意见，及时整改。

（8）乙方合同期满后，在甲方后续单位到位前，乙方须保证提供不超过1个月期限的服务，期内按甲方要求按时撤走人员并与新单位办理交接。

6.食品安全责任

乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消其供货资格,并由其承担因此造成的经济责任和法律责任：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物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）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）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；

（8）超过保质期限的。

7.监督考评方面：

（1）甲方有权对乙方履约情况实行监督考核，餐务涉及的所有区域（包括食堂卫生）和操作过程都属于监管范围。

（2）甲方从供餐质量、服务质量、卫生标准、设备使用、成本管控、安全生产、日常管理、先进荣誉等方面定期对供应商进行检查和突击抽查，并根据检查、测评情况对乙方进行相应的奖励、处罚甚至中止托管合同。

（3）乙方须根据行业规范抓好日常管理，确保甲方食堂原有荣誉续存，争创行业新荣誉。

（4）乙方不得以任何形式转租、转让、抵押承包区域，在承包区域只从事甲方认可的服务工作。在承包期间，乙方的任何股份配置变动应通知甲方。未经甲方书面批准，任何占有支配地位的股份转让者将视为乙方出租、转让的行为。一经发现，甲方有权取消其受托资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

（5）乙方未经允许不得经营餐饮之外的任何业务。

8.其他需要说明的事项：

（1）乙方员工在合同期内发生的工伤、生病住院、意外伤（亡）害、劳资纠纷等情况，由乙方自行负责并承担。

（2）食堂如有需要维修、维护和添置的设备、设施，应由乙方书面上报，费用由甲方承担；如因乙方操作不当造成设备设施损坏，由此产生的影响用餐、维修费、误餐费等由乙方承担。

（3）厨杂、餐具等厨杂用品的损耗由乙方承担。

十一、双方责任与义务

1.甲方责任与义务：

（1）甲方提供餐厅及厨房硬件设备、餐具、厨具、炊具、餐桌椅、排风设备、排污设备、洗碗设备、泔水、废油处理设备（设施），能源（水、电、煤）、油烟机清洗、厨房餐厅虫害控制。甲方将现有工作场所设施设备，各类物品列出清单，待乙方进驻时，由甲方、乙方双方办理交接手续，确认签字后各执一份。乙方须做到食堂设备的文明使用，合同期满须将能正常使用的食堂设备、设施及各类物品完整、完好地移交甲方。

（2）甲方提供餐厅内所需的客用低值易耗用品如餐巾纸、牙签、洗手液等（微笑口罩、围兜、一次性手套等服务人员自用劳保低值易耗品除外）。

（3）甲方如有条件，应向乙方提供项目办公室（值班室）、员工更衣室、食品仓库、非食品仓库等工作用房使用权。

（4）甲方保证工作所需的水、电、气正常供应，并对乙方使用的水、电、气进行管理和考核，乙方必须强化管理和监督，减少水、电、气等的浪费。

（5）甲方负责餐饮服务外包有关工作的考核和服务费用的支付。

（6）甲方有权对项目进行成本核算。

（7）甲方免费提供中标人工作期间的正常用餐，但不提供员工住宿、交通等条件。

（8）甲方有权对乙方每天菜品的分量、质量、品质色味进行监督、验收。

（9）甲方有权对乙方提供的服务进行考核，费用根据考核情况按月度结算并支付。

2.乙方责任与义务：

（1）乙方负责将泔水、废油放置到指定地点并配合甲方寻找有资质的公司进行泔水，废油的处理，以及食物加工制作、销售、管理团队、厨房和餐厅清洁。

（2）乙方负责食品原材料运输、搬运等配送工作，并配合甲方验收。

（3）乙方开具的采购食料和辅料清单必须经甲方审核通过后，方可进行采购。

（4）乙方是食堂安全、消防第一责任人，日常加强消防演练和安全检查，并做好相关记录，杜绝消防安全隐患。

（5）乙方必须健全食堂逐日消耗、食品留样制度、索证登记制度，并积极协助配合甲方搞好成本核算和膳食管理。

（6）乙方须全力协助并配合提供一年至少4次的厨房油烟灶管道清洗，烟灶清洗，隔油池的清洗，餐余垃圾的处理，厨房灭火器及灭火毯等消防器材的采购和更换等杂项服务，费用由甲方承担。

（7）乙方对其工作人员负有政治思想、日常表现、业务技术、健康状况的审核责任，工作人员必须政审合格，身体健康，形体无明显缺陷，外貌端正，并经过岗前专业培训，

合同签订前，并经甲方审核通过；如有后续更新人员，也应征得甲方同意。如甲方对服务人员不满意，乙方应在一周内更换到位。

（8）乙方负责服务人员的组织、分配、使用和操作管理，为甲方的餐饮做好加工制作、就餐供应和服务保障。

（9）乙方每周四必须按甲方所提供的用餐人数、标准、菜肴品种、规格等方面的要求向甲方上报下周菜谱并对食品原材料的用量进行下单。

（10）乙方未经甲方同意，不得在食堂内进行食品外加工，一经发现将作违约处理。

（11）在乙方经营过程中，因乙方管理、工艺流程不到位，引起病原性传播或食物中毒，一切责任由乙方负责，并承担相应的法律和经济责任。

（12）乙方必须保护好食堂所有财产。对甲方提供的场地、厨具设备、各类设施做好保护工作。乙方不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不得利用甲方资产搞不法经营或加工经营与本项目无关的食品、食物等。一经发现，甲方有权按法律程序取消其服务资格，并给予经济处罚或诉讼。

十二、违约责任

1.乙方违反有关规定，未能达到规定目标及质量保证的，或委派人员不符合合同约定的，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改或整改不到位的，甲方有权解除合同，同时乙方应向甲方支付合同总价5%的违约金，且甲方有权要求乙方赔偿由此造成的全部损失。

2.乙方在承担上述违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

3.合同期限内，未经甲方书面同意，乙方擅自中止/终止合同或中止/终止履行合同义务的，应向甲方支付合同总价30%的违约金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失和费用（包括但不限于诉讼仲裁费、律师费等）。乙方中止履行合同义务的，甲方还有权解除本合同。

4.因乙方违反本合同约定致使甲方损失的，乙方应全额赔偿。乙方赔偿范围包括但不限于：甲方受到的直接损失、甲方为减小损失采取合理措施所产生的费用、甲方为维护合法权益产生的诉讼费、律师费、诉讼保全担保费、公证费等。

5.未经甲方书面同意，乙方不得将本合同项下委托事项全部或部分转包、分包给第三人，否则，甲方有权立即解除本合同，没收履约保证金，并要求乙方返还已支付的服务费

及支付本合同总金额20%的违约金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失和费用（包括但不限于诉讼仲裁费、律师费等）。

6.上述违约金和赔偿金可直接从服务费中扣除。

十三、保密

双方均应保护对方的知识产权，未经对方同意，任何一方均不得对对方的资料及文件擅自修改、复制或向第三人转让或用于本合同项目外的项目。如发生以上情况，泄密方承担一切由此引起的后果并承担赔偿责任。

十四、争议解决

本合同发生争议，甲方与乙方应及时协商解决。也可由当地行政主管部门调解，调解不成时，双方当事人同意向甲方所在地人民法院诉讼解决。

十五、合同生效及其他

1.乙方在本合同约定的服务期限内为甲方提供服务。

2.甲方委托乙方承担本合同内容以外的工作服务，另行签订协议并支付费用。

3.由于不可抗力因素致使合同无法履行时，双方应及时协商解决。

4.双方认可的来往传真、电报、会议纪要等，均为合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

5.合同不可分割部分：采购文件、响应文件、合同条款及中标通知书，乙方在投标、评标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。

6.本合同双方签字盖章并见证即生效，一式伍份，甲方贰份，乙方贰份，见证人壹份。

7.未尽事宜，经双方协商一致，签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

（此页无正文）

甲方	乙方
单位名称（盖章）：无锡市惠山区阳山镇人民政府	单位名称（盖章）：
单位地址：无锡市惠山区阳山镇	单位地址：无锡市新吴区锡坤路6-8号
法定代表人或授权代表（签字或盖章）：	法定代表人或授权代表（签字或盖章）：
开户银行：	开户银行：中国银行东亭支行
账　　号：	账　　号：550758800315
联 系 人：	联 系 人：张若谦
电　　话：	电　　话：0510-68758802
日期：2026年【8】月【27】日	日期：2026年【8】月【27】日
见证方（盖章）： 日期：2026年【8】月【27】日	

附件：

1、《食材采购及配送考核方案》

2、《食堂运营及管理考核方案》

3、《食堂卫生考核方案》

4、开标一览表

5、明细报价表

6、拟投入本项目的人员配备

附件 1：

食材采购及配送考核方案表

序号	项目名称	考核内容	分值	得分
1	交货率	按采购人规定时间配送产品至指定地点。 每延误一批次，扣分如下： 1）迟到 30 分钟以内，扣 2 分。 2）迟到 1 小时以内，扣 3 分。 3）迟到超过 1 小时，扣 5 分。 4）因恶劣天气供货方未做好预案，或由于供货方自身原因，未在规定时间前将产品配送到指定地点，严重影响食堂开餐，则一次性扣 10 分。	25	
2	产品质量	除产品质量不符合食材配送清单中对各类产品的具体要求外，诸如出现牛奶类产品胀包、有沉淀物；粮油类产品封装不完好、有沉淀物；果蔬类产品带有泥沙、腐叶；畜禽类产品以次充好；或食材新鲜度不达标、有机械伤、有病虫害、成熟度不达标、包装破损严重、食材污染等情况。 每出现一次，扣分如下： 1）在 30 分钟内，调换合格的，扣 2 分； 2）在 30 分钟至 60 分钟，调换合格的，扣 3 分； 3）若在 60 分钟内无法更换合格的，扣 10 分。	25	
3	服务质量	严格遵守本标书中对供货方的要求，认真履行其服务承诺。能够及时有效的应对临时增加供货量、按要求更换菜品等突发情况，且保证临时采购菜品的质量、送达时间以及价格的合理性；对于采购人提出的改进意见，应及时整改落实。 每出现 1 次不满意，扣 5 分。	15	
4	产品供货价格	如发生供货价高于投标文件承诺的优惠价，或高于市场一般价格的情况，每出现 1 次扣 5 分。超出价部分由乙方自行承担，拒绝承担的扣 10 分。	25	
5	诚信与廉政	建立完善的供货、对账制度，供货数量、重量以采购人验收为准，严格遵守廉政相关规定。虚报数量、重量扣 2 分，违反廉政规定扣 3 分。	10	
总分			100	

附件2：

食堂运营及管理考核方案表

序号	考核内容	分值	得分
1	未按规定穿戴上岗或工作服明显不洁，扣1分/人次	3	
2	工作人员及非工作人员在食堂区域内吸烟，在休息场所打牌，扣2分/人次	6	
3	下班后没有及时关灯，离开岗位没有关煤气、水龙头且未造成其他影响，扣2分/次	4	
4	碗、筷、盘等餐具留有食物残渣或不洁，扣2分/次	4	
5	没有及时清理餐桌与地面卫生，操作间乱堆乱放、地面积水较重，区域卫生没有及时打扫，扣1分/次	2	
6	不按要求留样，扣1分/次	2	
7	隔餐饭菜未按规定处理方法上柜供应且未造成其他影响，工作日晚餐蔬菜与中餐重复，双休出现隔夜菜，扣2分/次	4	
8	餐具、炊具未按程序清洗、消毒、存放，扣1分/次	2	
9	与就餐人员、同事等发生争吵，扣1分/次	2	
10	不按时烹调，影响色泽口味，人为贻误开饭时间10分钟以上，扣5分/次	10	
11	擅离工作岗位，工作失职造成一定影响，扣5分	5	
12	无正当理由不服从甲方人员监督管理，造成一定影响，扣5分	5	
13	食材、货物未按规定时间、规定人员验收，扣2分/次	4	
14	工作人员接受供货商礼品、回扣的，扣10分	10	
15	人为故意造成原材料浪费，扣5分	5	
16	有私自拿食品原材料（含熟食）与其他物品，或做人情，扣10分	10	
17	没有做好保温措施，扣1分/次	2	
18	没有足量供餐，扣1分/次	2	
19	食物中发现各类虫子（苍蝇、蟑螂）、头发丝、清洁球等，扣3分	6	
20	地毯未按时清洗、晾晒（每月至少一次），扣2分	2	
21	屡次违反规定的，扣10分	10	
总分		100	
1	拾金不昧（钱包、手机等贵重物品），加2分	2	
2	向食堂提供合理化建议而被采纳，加2分	2	
3	厉行节约，成效明显，加2分	2	
总加分		6	

注：1.因乙方故意或重大过失造成食物中毒、人员伤害等安全事故，服务合同终止并依法追究相关责任。2.违反食堂与其他规定的，按有关规定处理。3.未经允许经营餐饮之外的任何业务将食堂私自转让或委托他人经营利用采购人资产搞不法经营或加工经营与本项目无关的食品、食物等，服务合同终止并依法追究相关责任。

附件3：

食堂卫生考核方案表

序号	项目名称	考核内容	分值	得分
1	台　账	1.按要求完成月度餐具损耗、蔬菜、肉类、调味料、粮油、米、冻品、每日留样台账等。	1	
		2.按要求完成每日员工检测体温台账。	1	
		3.按要求完成餐具消毒、餐厅消毒、通风台账等。	1	
		4.按要求完成安全培训台账。	1	
		5.按要求完成上下班打卡记录。	1	
2	菜品质量	原则上按照菜单出菜，不随意更改菜品。	1	
3	员工个人清洁卫生	1.员工不得留长指甲、不得涂指甲油，上班期间不得戴首饰。	1	
		2.工作时要统一穿工作服，工作服要保持清洁平整。	1	
		3.员工每天使用一次性手套、口罩。上班期间戴工作帽、穿安全防滑鞋。	2	
4	饭堂后厨间	1.地板干净卫生、无油垢、食物残渣、水渍，菜品不在地上摆放。	5	
		2.灭蝇灯正常使用，周围区域无死蝇虫。	3	
		3.墙面、天花板不得积尘、长霉，不得有蜘蛛网。	3	
		4.空调定期擦拭不得有灰尘、污渍和蜘蛛网。所有开关干净无油渍。	2	
		5.食堂内所有的桌椅、案台、售饭窗口等必须保持干净无积垢。	3	
5	备餐间	1.备餐间不能放置任何杂物，桌面、地面应保持干净清洁。	3	
		2.进入备餐间工作时要先对手部进行清洁消毒，二次更衣并佩戴一次性手套等。	3	
		3.售饭时备餐间应配备专用抹布和专用消毒水，以用于售饭过程中擦手和浸泡抹布。	3	
		4.售饭时保持玻璃门关闭，不开启。	1	
6	器具卫生	1.蒸饭箱定期清洁，内板无食物残渣。蒸饭水定期更换，保证干净。	2	
		2.油、调料盒必须定期保洁。	2	
		3.由专业公司清洗油烟管道，厨房员工负责柜台表面的清洁。	2	
		4.服务柜台保持清洁、光亮。保温池和汤桶，定期于饭市结束后排空水并进行清洁；再次饭市前30分钟内加入干净的水，并开保温池加热。食品盘盖需保持清洁，保温池内有食物的需在员工到来前加盖，非服务时间也应加盖。	2	
		5.餐盘、碗、器皿、筷子保持清洁、干燥无水迹。 每日开饭前消	2	

序号	项目名称	考核内容	分值	得分
		毒柜消毒或蒸饭箱高温消毒20分钟。		
		6.切片机和搅拌机每次使用后需进行清洗消毒。切片机及搅拌机在不使用时应刀片拆开，拔下插头。	3	
		7.水池和工作台每次使用后清洁，刀具不得插在工作台或水管背后。 洗碗池与下水道保持通畅无脏污。定期清洁推车及垃圾桶，保持干净卫生。	3	
		8.货架保持干净、整洁。架层和墙壁之间无食物残渣。	3	
		9.砧板保持干净，每次切食品前清洗消毒。不同的食品使用不同的砧板。不用时竖立以便沥干。	3	
		10.冷库、冷藏柜内应保持干净清洁，有明显的温度标识，并在要求范围内，无污迹杂物。	3	
		11.生食品容器储存在架上或操作台下，远离熟食品。	3	
7	库　存	1.贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品原料，并定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品。冰箱生、熟食应分离储存。	4	
		2.定型包装物品按类别、品种上架堆放，挂牌标注食用质量及进货日期，生产日期、有效期。食盐、食糖等散装食品容器上应有明显的标记，防止拿错用错。	3	
		3.冰箱内保存食品，需生食、熟食分开存放，并放进专用器皿保存，并标注了生产时间和报废时间	3	
8	餐饮卫生	1.在制作加工过程中检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或使用。	5	
		2.解冻食品时应注意用多少解冻多少，不允许一次解冻过多用不完，再次复冻。	2	
		3.食品粗加工场所，应有带盖的废物桶，垃圾桶随时加盖，加工下来的废弃物、污物应及时倒入废物桶或箱内，废弃物应当日清除。	3	
		4.所有食材不得未洗干净、未处理干净使用。	5	
		5.餐品不得有杂物（苍蝇、烟头、头发、清洁球丝等）或夹生。	5	
		6.每日做好定量、验收和退换货工作	5	
		7.每餐定量适量，不浪费	1	
总分			100	