# 南京市政府采购合同

**项目名称：** 南京市祖堂山精神病院食堂餐饮服务项目

**招 标 人：** 南京市祖堂山精神病院（南京市祖堂山社会福利院）

**供 应 商：** 江苏九尚膳品餐饮管理有限公司

**签订日期：** 2026.9.15

合同编号：JSZC-320100-NJJC-G2026-0099

**采购人：**（以下称甲方）
南京市祖堂山精神病院

住所地：南京市江宁区秣陵街道幽栖路18号

**供应商：**（以下称乙方）
江苏九尚膳品餐饮管理有限公司
南京市江宁区科宁路777号7幢103-3（江宁高新园）

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等法律法规规定，甲乙双方经协商签订本合同。

**第一条 合同标的**

乙方提供下列服务：食堂餐饮服务项目

服务内容以甲方采购需求及乙方投标（响应）文件载明的内容为准，前述文件内容不一致的，以更符合甲方需求、更有利于保障服务质量的内容为准。

**第二条 合同总价款**

本合同项下服务预算金额为 4590000 元(小写)人民币（含税）；单价 壹佰伍拾叁万 元/年（大写）人民币，总价（三年）为 肆佰伍拾玖万圆整 （大写）人民币，分项价款详见《分项报价表》；

本合同最终结算总价款按照招标文件约定执行。

本合同总价款包含以下内容：

1、完成本服务项目发生的所有含税费用；

2、支付给员工的工资和国家强制缴纳的各种社会保障资金；

3、乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用；

4、乙方配置的管理人员所有费用均由乙方自行支付；

5、完成本项目所需要的其他费用。

本合同为单价合同，合同执行期间单价不变。

**第三条 合同服务期限**

服务期间自 2026 年 10 月 1 日至 2029 年 9 月 30 日止。合同期内甲方进行年度考核，经年度考核合格后可履行下一年度合同，投标人若在履行合同期间出现失信行为或者考核不合格，采购人有权终止服务合同。

**第四条 组成本合同的有关文件**

下列关于 JSZC-320100-NJJC-G2026-0099 号的招标（采购）文件、投标（响应）文件，以及与本次采购活动相关的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

1、投标（响应）文件和报价表；

2、项目实施或服务方案；

3、采购需求偏离表；

4、投标（响应）承诺；

5、服务承诺；

6、中标通知书；

7、甲乙双方商定的其它文件。

**第五条 权利保证与义务**

乙方应保证甲方在使用该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、商标权或其他权利的起诉。一旦出现侵权，乙方应承担全部责任。

用于食堂员工食宿费用、食堂服务的劳动用品、清洁用品、用具、耗材及公共部位的卫生用品和用具等工具及耗材费用由供应商负责提供，所需费用均列入投标报价之中。漏报、忘报等均视为让利，采购人不予承担，包括但不限于：口罩、手套、厨师帽子、围裙、护袖、制式工作服、拖把、抹布、洗衣粉、食品级消毒剂、洗涤剂、垃圾袋、洁厕灵、洗手液等。

乙方保证其派驻本项目的所有工作人员均持有合法有效的健康证明，符合食品行业从业资质要求，无不适宜从事餐饮服务的疾病。

**第六条 安全生产责任**

1、乙方须认真贯彻执行国家有关安全生产的方针、政策、法规和甲方的有关规定；

2、乙方法定代表人为乙方安全生产第一责任人，对在甲方工作期间由乙方员工造成的安全生产事故负全面责任，并承担由乙方造成的一切事故责任。

3、乙方须建立、健全安全生产管理体系，每月组织召开安全生产工作会议，对安全生产工作进行总结并部署下阶段的安全生产工作。定期开展演练。

4、严格落实安全责任制，安排专人负责安全检查，下班前检查切断电源、水源，落实轮岗检查、登记制度，负责人和公司要督促、检查，杜绝火灾及其它事故发生。本合同服务期间本合同服务发生的一切安全事故责任均由供应商承担并负责赔偿采购人由此造成的一切损失。

5、供应商本合同服务本合同服务期间必须按照《中华人民共和国食品安全法》的要求保质保量完成食堂服务工作，规范操作确保食品供应安全，本合同服务期间如发生食物中毒等安全事故责任均由供应商承担并负责赔偿由此造成的一切损失，且采购人有权终止合同并扣除全部履约保证金作为违约金。

6、考虑到老人特殊情况，原材料加工必须按规范，不得过大，以防出现噎食意外。如因食品加工不规范造成病人噎食，一切后果由供应商承担，且采购人有权终止合同并扣除全部履约保证金作为违约金。

7、安全管理符合采购人现场管理要求包含但不限于：

1）加强工作场所人员管理，无关人员非经许可不得进入。

2）所有厨房设施设备、餐饮厨具不得外借。

3）外来食品不得带入生产加工区域，不得代加工外来食品。

**第七条 质量保证**

乙方所提供的服务的技术规格应与招标（采购）文件规定的技术规格及所附的“采购需求偏离表”相一致；若技术性能无特殊说明，则按国家有关部门最新颁布的标准及规范为准。

**第八条 交付和验收**

1、乙方应当在合同服务期内完成服务事项。

2、验收标准：按本合同约定、甲方采购需求、甲方考核要求、乙方投标（响应）文件明确的客观服务指标为准，前述文件约定不一致的，以更有利于保障服务质量、符合甲方需求且最严格的标准为准，且不得低于国家相关强制性标准。甲方验收发现服务不符合要求的，有权要求乙方在指定期限内整改，整改后仍不合格的，甲方有权按本合同约定追究乙方违约责任。

**第九条 履约保证金**

1、供应商应按以下第（1）方式向采购人缴纳履约保证金：

（1）缴纳履约保证金壹拾万元整，（合同到期后 20 个工作日内无息返还）。

（2）投标保证金转为履约保证金；

（3）以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式缴纳履约保证金，金额为_____。

**第十条 合同款支付**

1、本合同项下所有款项均以人民币支付。

2、本合同项下的采购资金由乙方开具符合甲方要求的发票，甲方按照本条第 3 款的约定支付。

3、付款条件：甲方考核合格后，按月支付。甲方在支付相应款项前，乙方需提前向甲方提供符合甲方要求的发票，否则甲方有权延迟支付相应费用而不被视为违约，亦无须承担任何违约责任。甲方有权在应付乙方款项中直接扣除乙方依本合同约定应向甲方支付的违约金、赔偿金及其他应付费用。

4、供应商提供本项目服务人员每月就餐费 180 元/人，就餐费用供应商须次月汇入采购人指定账户。

**第十一条 违约责任**

1、甲方无正当理由拒收服务、拒付服务款的，甲方向乙方偿付合同总价的 5%违约金。

2、甲方未按合同规定的期限向乙方支付服务款的，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的 5‰滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的 5%。因财政拨款延迟或乙方未提供合规发票导致的逾期除外。

3、如乙方不能交付服务的，乙方应向甲方支付合同总价 5%的违约金，且甲方有权解除合同。

4、乙方所交付的服务不符合合同规定的，甲方有权拒收和要求乙方进行整改。甲方拒收的，乙方应向甲方支付合同总款 5%的违约金；乙方整改后仍未达到合同要求的，甲方有权解除合同，并要求乙方承担赔偿责任，赔偿范围包括但不限于甲方重新采购产生的差价、律师费、诉讼费等全部直接和间接损失。

5、乙方未按本合同的规定和服务承诺提供伴随服务/售后服务的，应按合同总价款的 5%向甲方承担违约责任；若违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应予以全额赔偿。

6、乙方在承担上述 4-5 款一项或多项违约责任后，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的权利。甲方有权直接从应付未付乙方的任何款项或履约保证金中扣除乙方依据本合同应支付的违约金、赔偿金及其他相关费用。

7、乙方响应属虚假承诺，或经权威部门检测提供的服务不能满足投标（响应）文件要求，或是由于乙方的过错造成合同无法继续履行的，乙方履约保证金不予退还外，还应向甲方支付不少于合同总价30%赔偿金。若上述赔偿金不足以弥补甲方实际损失的，乙方应就差额部分继续承担赔偿责任。

**第十二条 合同的变更和终止**

1、除《政府采购法》第50条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2、除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。乙方放弃或拒绝履行合同，履约保证金不予退还，并按规定接受相关部门的处罚，并赔偿甲方因此遭受的全部损失。

**第十三条 合同的转让**

乙方不得擅自部分或全部转让、分包其应履行的合同义务，否则甲方有权解除合同且履约保证金不予退还，乙方还应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

**第十四条 争议的解决**

1、因服务的质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对服务质量进行鉴定。符合标准的，鉴定费由甲方承担；不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，可采取以下第（1）种方式解决争议：

（1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

（2）向南京仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

3、诉讼或仲裁期间本合同应继续履行。

**第十五条 诚实信用**

乙方应诚实信用，严格按照招标（采购）文件要求和投标（响应）承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

**第十六条 合同生效及其他**

1、本合同自签订之日起生效。

2、本合同一式六份，甲方执四份，乙方执贰份。

3、本合同按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲　方（采购人）：（盖章）　　乙　方（供应商）：（盖章）

代表人：　　代表人：叶炯炯

电话：　　电话：

日期：2026年9月15日　　日期：2026年9月15日

# 南京市祖堂山精神病院餐饮服务项目月份考核表

| 考核内容 | 服务标准 | 考核标准 | 分值 | 得分 |
|---|---|---|---|---|
| 一、制度建设及劳动纪律 | 按规定统一着装挂牌上岗，穿着应整洁、干净，非工作需要不得赤脚穿拖鞋。 | 不按规定着装扣 1 分。 | 15 | |
| | 工作时间不得干与工作无关的事。 | 工作时间干无工作无关的事扣 1 分。 | | |
| | 自觉遵守食堂各项规章制度，爱护食堂的各种设备、设施用品等。如有认为破坏的将按相关规定给予处罚。 | 每检查一人次不合格扣 1 分。 | | |
| | 工作时间不得喝酒，工作场所不吸烟，不在非休息时间和地点休息。 | 工作时间喝酒扣 1 分，吸烟扣 0.5 分，在非休息时间和地点休息扣 0.5 分。 | | |
| | 有明确的工作制度、纪律规范、考核和奖惩等制度 | 制度缺失一次扣 1 分 | | |
| | 餐饮管理服务各项工作有详细的工作流程和质量标准，有岗位职责、人员分工表等内部管理标准。 | 发现问题一项扣 1 分 | | |
| | 餐饮公司应按院方要求及规范每年组织一次火火及疏散演练，食物中毒预案演练。 | 未完成该项工作，发现一次扣 2 分，情节严重的，一次扣 5 分。 | | |
| 二、人员管理 | 1、按照院方要求及响应文件配置餐饮服务人员，新进员工必须经培训合格后上岗。 | 少一人扣 10 分；未培训合格上岗的，发现每人次扣 2 分。 | 10 | |
| | 2、员工离职需及时上报，应在 7 天内补充人员到位。 | 未及时上报的，发现每人次扣 1 分；未及时补充人员，扣每人次每天 0.5 分 | | |
| | 3、现场负责人无特殊情况，不得随意换人。 | 如不经同意随意更换现场负责人，每人次扣 5 分。 | | |
| 三、安全管理 | 1、如因餐饮公司管理不到位，导致发生安全责任事故和财产损失。 | 发生一次扣 15 分，并将按合同规定追究相关责任和赔偿损失外。 | 15 | |
| | 2、严格落实炊事机械设备的操作规范，维护保养及清洁要求。 | 未按照要求落实的每次扣 2 分。 | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 3、值班、考勤等各项台账记录不完整、不规范的。 | 发现一次扣 0.5 分。 | | |
| 四、卫生要求 | 一、员工卫生要求 | 无健康证扣 1 分，患有碍食品卫生疾病不退岗扣 1 分。 | 10 | |
| | 1、每年必须进行身体检查，取得健康证才能上岗工作，凡患有传染病或渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病，必须退岗，每年度体检一次，由供应商负责。 | | | |
| | 2、一律做到“四勤”，勤洗手、剪支架，勤洗澡理发，勤洗衣服，勤换工作服，女同志不得涂指甲油，戴首饰。 | 未做到四勤扣 1 分，女同志不按要求执行扣 1 分。 | | |
| | 3、进入食堂前必须更换工作服，戴工作帽，头发置于帽内，加工、烹饪及分发食品时要戴口罩及手套。 | 未换工作服扣 0.5 分，未戴工作帽扣 0.5 分；加工烹饪及分发食品时未戴口罩扣 1 分。 | | |
| | 4、工作前及整理食品原料后，使用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口的食品之前应洗手消毒。 | 未按要求执行扣 2 分。 | | |
| | 二、设备及环境卫生要求 | 不符合要求扣 2 分。 | | |
| | 1、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施灭鼠、灭蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。 | | | |
| | 2、餐具必须每餐清洗干净，定期专人负责消毒并做好记录，消毒剂必须有固定的存放场所，并有明显标记。 | 未消毒扣 1 分，未记录扣 0.5 分，消毒剂存放不符合要求扣 0.5 分。 | | |
| | 三、食品储存及加工的卫生要求 | 未按要求存放扣 1 分，未及时处理变质或超保质期限食品扣 1 分。 | | |
| | 1、食品储存应分类、分架、离地存放，定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。 | | | |
| | 2、食品储存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品，用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标识，生食品、半成品和熟食应分柜存放。 | 食品储存场所有个人物品扣 0.5 分；冷藏设备无标识扣 0.5 分；食品未分柜存放扣 1 分。 | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 五、服务质量要求 | 按照食谱加工制作休养员、职工的一日三餐，并做好职工饭菜销售刷卡工作；按时将休养员的饭菜送到各病区，并将饭菜盆收回。 | 无故不按食谱加工制作扣 1 分，未做好职工饭菜销售刷卡工作扣 1 分，不按时配送饭菜扣 5 分，未将饭菜盆收回扣 1 分。 | 20 | |
| | 负责高温季节防暑降温饮料的加工，并负责送至各病区。 | 未按要求执行扣 2 分。 | | |
| | 满足休养员特殊饮食需求。 | 不能满足特殊饮食要求扣 5 分。 | | |
| | 完成采购人食堂主管安排的临时工作。 | 不符合要求扣 2 分。 | | |
| | 服从采购人管理，接受采购人监督及相应考核 | 不服从管理扣 2 分，不接受采购人考核扣 2 分。 | | |
| 六、供应要求 | 注重食谱营养及菜肴的色、香、味、形 | 菜品色、香、味、形欠佳扣 1 分。 | 10 | |
| | 考虑到休养员特殊情况，菜切块加工必须适中，不得过大以防出现意外 | 菜切块加工不合适，遭投诉属实的扣 5 分，造成重大事故的另行处理。 | | |
| | 休养员中、晚餐不少于一荤、一素、一汤，早餐保证两个品种以上，且尽量不重复，遇重大节日需另加菜。 | 休养员中、晚餐不符合要求扣 1 分，早餐不符合要求扣 1 分，重大节日不能满足要求扣 1 分。 | | |
| | 职工中、晚餐不少于四菜一汤（两荤、两素），早餐保证三个品种以上，且尽量不重复，遇重大节日需另加菜。 | 职工中、晚餐不符合要求扣 1 分，早餐不符合要求扣 1 分，重大节假日不能满足要求扣 1 分。 | | |
| | 所供食品必须留样 48 小时，并由厨师签字确认。 | 未留样扣 2 分，未签字扣 1 分。 | | |
| 七、食谱制定要求 | 广泛听取休养员、职工意见，与每周四上午制定好下周食谱。 | 不按时制定食谱扣 5 分。 | 10 | |
| | 食谱的品种要求多样化，符合季节性特点。 | 菜单品种单一扣 1 分，不符合季节特点扣 1 分。 | | |
| 八、食材发放及申领要求 | 食品原料及调味品的申领必须填写申领单，由采购人食堂主管核实签字后到采购人保管员处领取。 | 未填写申领单扣 2 分，申领单无主管签字扣 2 分。 | 10 | |
| | 餐饮公司必须保证采购人的物资食品无流失、无浪费现象，一经查实，采购人有权给予餐饮公司必要的经济处罚和相应的行政处分 | 发现物资流失扣 5 分，有浪费情况扣 2 分。 | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 餐饮所需物资及调味品必须提前二天报采购人食堂主管组织采购。 | 未按要求执行扣 2 分。 | | |
| 考核标准：详见第四章　采购需求 | | | | |
| 得分情况 | | 扣款情况 | | |
| 项目负责人 | | 考核人员 | | |
| 科室负责人 | | 分管领导 | | |

年　月　日

## 附件二：餐厅服务标准

**（一）人员工作要求**

（1）服务人员在提供服务时应温和、文明、礼貌，同时也有权对违规的就餐人员提出批评建议，但不得在任何地方以任何形式与就餐职工发生争执，如有意见和建议应向采购人反应。

（2）服务人员必须服从招标人的统一管理，积极完成采购人就餐保障任务。

（3）服务人员应遵守招标人相关的规章制度，与其他岗位职工一样做到奖惩分明。

（4）服务人员要钻研厨艺，互相学习，不断提高烹饪技术，多方式多渠道地征求就餐职工的意见，改善伙食，保证饭菜的色、香、味、营养等质量，尽最大努力使职工满意。

**（二）供餐要求**

**1、菜单制定要求**

（1）由厨师长出具经采购人确认后的菜单，菜单制定需符合采购人工作人员日常营养需求，并按照要求出具菜单，采购人负责所有食材采购；

（2）每周变换 3-5 个品种，菜单一月内不重复，随时令随时调整配餐，每周最后一个工作日上午公布下周主副食谱（菜谱、主食）；

（3）早餐要求：每天供应 6-8 种品种，每周确保 20 种不同样产品轮流替换（包括但不限于面条、稀饭、鸡蛋、油条、包子、花卷、馒头、烧饼、牛奶、豆浆、西点等早点），就餐标准按个定价。

午餐要求；4 种大荤、4 种小荤，4 种素菜、1 种汤，2 种粗粮，风味小吃供选择。

晚餐要求：3 种大荤、3 种小荤，3 种素菜、1 种汤，1 种粗粮。

（4）供应商应按照采购人需求提供节日餐、团餐、招待餐服务。

（5）菜肴价格：由采购人根据采购原材料定价。

（6）供应商有义务制定降低采购人餐饮成本的详细方案，并结合实际不断完善。在增加供应品种和提高服务质量的同时降低成本。

（7）采购人单位职工就餐消费，统一采用刷卡模式。供应商负责并做好职工饭菜销售刷卡工作。

（8）普食病人中晚餐不少于三荤、三素、一汤，早餐保证四个品种以上，且两周内不重复，遇重大节日需另加菜。提供约 500 名老年病人特色饮食，提供个性定餐、点餐、鼻饲等营养餐的加工制作。满足病人特殊饮食和治疗饮食要求。

（9）每天三餐将病人饮食（含护理员）根据需要分餐后送到各病区，并负责餐具回收、清

洗、消毒。

（10）高温季节防暑降温饮料的加工，并负责送至各病区。

（11）完成采购人临时招待任务。

（12）做好出库物品管理，做到管理规范，账目清楚。

（13）根据要求健全各类规章制度和台账（制度、流程、合格证、许可证、相关资质证明需公示），服从采购人管理，接受采购人监督及相应考核。

**2、饭菜制作要求**

（1）供应商服务人员制作的工作餐，应做到干净卫生、品种多样、品质优良、美味可口、供应及时、热情周到。

（2）在加工原材料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，把好质量关。

（3）切配好的原材料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。

（4）烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。

（5）严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。

**3、临时加餐要求**

（1）供应商对采购人在就餐时间和就餐人数等就餐服务上提出的临时性要求应予充分保障。

（2）遇采购人有活动、会议加餐，供应商能及时提供相应供餐服务，不得因人员的增加而造成菜品短缺；

（3）根据传统节日、用餐人员的民俗要求，安排相应的餐饮服务。

**4、食堂菜品留样要求**

（1）食堂留样工作每天都必须由专人负责。

（2）食堂应配备专用留样冷藏柜，温度设置为摄氏 0℃-6℃，并保持冷藏柜内外卫生清洁。

（3）留取当餐供应所有菜肴，每份留样重量根据相关要求执行，并用标签标明菜名，留样时间，便于查验时分辨，样品在冷藏柜内保留时间 48 小时，份量为 150 克。

（4）负责留样的工作人员要对每餐的留样情况进行记录，并认真填写《食品留样记录》，时间、品名、餐次、留样人。

（5）留样菜品必须冷却后方可放入冷藏冰柜，并使用专用洁净的器皿或器具盛放，留样置放、相互间有一定距离，不叠放，避免留样食品相互间受感染，每次留样前应进行清洗、消毒。

（6）留样的样品超过保存期限应及时处理，不得食用。

（7）食堂管理员对菜品留样工作进行不定时抽查，对违规行为追究责任，按有关规定处罚。