2026年度溧阳市数据局食堂餐饮服务项目
政府采购合同

甲方（采购人）：溧阳市数据局

地址：江苏省常州市溧阳市琴园路8号

乙方（供应商）：溧阳市华厨大酒店有限公司

地址：溧阳市溧城镇育才路98-5号

依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》以及有关法律、法规的规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，甲乙双方经协商一致，订立本合同：

一、 项目基本情况

1、项目名称：2026年度溧阳市数据局食堂餐饮服务项目

2、采购内容：为数据局食堂提供后厨餐饮服务，包括但不限于：餐食加工制作和供应，食堂环境卫生保洁、食品安全卫生和质量控制等食堂日常运行管理工作

3、合同履行期限：1年（具体时间以合同签订时间为准）

4、合同价款：￥957000元（小写）玖拾伍万柒仟元（大写）

合同价款为完成本项目所需的全部费用。包括但不限于：人工费、培训费、住宿费、交通费、耗材费、工具费、管理费、利润、保险、税等所有费用。

二、组成本合同的有关文件

下列文件为本合同的有效组成部分，对甲乙双方均具有法律约束力。如下列文件内容出现不一致时，在保证按照采购文件确定事项的前提下，组成本合同的文件的优先适用顺序如下：

1、本合同及其补充合同、变更协议；

2、成交通知书；

3、响应文件（含澄清或者说明文件）；

4、磋商文件（含澄清或者修改文件）。

三、付款及结算方式

1、费用支付方式为：按月支付，于次月底前支付上月的月度合同价（扣除月度绩效考核金扣款及违约金）。

每次付款前乙方须提供相应款项的增值税发票，否则不予支付。

月度合同价=合同总价/12；其中月度合同价的90%为月度服务费，10%为月度绩效考核金。每月依据食堂管理服务考核结果核算当月的月度绩效考核金。

（1）考核得分≥95 分，当月月度绩效考核金全额发放；

（2）90 分≤考核得分＜95 分，扣减当月月度绩效考核金的 10%；

（3）85 分≤考核得分＜90 分，扣减当月月度绩效考核金的 20%；

（4）80 分≤考核得分＜85 分，扣减当月月度绩效考核金的 30%；

（5）考核得分＜80 分，扣减当月月度绩效考核金的 50%，同时甲方有权单方面终止本合同。

2、结算方式

本项目固定总价，按成交价（扣除绩效考核金扣款及违约金）一次性包干，结算不做任何调整。

四、服务内容与要求

（一）验收、存储食品原料

乙方严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及相关的法律法规，严把食品卫生质量关，安排专人每天负责食品原料的验收，验收要按照“望、闻、触”的步骤进行（望：有无异色或发黑；闻：有无异味或腐烂味；触：有无发软、是否有弹性），同时做好验收台账记录（含照片、验收过程视频）。

如在验收、存储过程中，发现食品原料有问题，及时通知采购人并决定是否退换货，不得使用变质、腐坏、过期、有毒有害等问题的食品原料，如因乙方怠于履行通知职责、不当保存食品原料等原因，导致食品安全问题，乙方承担全部责任。

（二）餐饮服务及要求

1、甲方用餐职工约 600 人，工作日每人每天为早、中两餐，及部分人员的加班晚餐；

非工作日按甲方要求提供餐饮服务。乙方按每日食材数额准备饭菜份量，如有变动，根据甲方通知准备。在确保每人每份餐标的前提下，合理适时确定每周菜单。

2、负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品的使用和管理。有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。

3、负责食堂餐饮的加工、制作、供应等工作，制作的餐品需符合国家食品卫生标准。

4、甲方因会议、公务接待、专项活动等工作需要，可向乙方下达简餐供餐指令，乙方须按照甲方确定的就餐人数、供餐时间、餐食标准完成简餐制作、分装或分餐、现场服务、餐具回收、餐后场地清理等全部配套服务。甲方应尽可能提前将供餐需求告知乙方；确有临时紧急任务的，乙方应予以配合完成。本项服务相关全部人工、耗材费用等均已包含在合同价款中，甲方无需另行支付任何费用。因活动取消、人数调整，甲方可提前告知乙方，双方据实调整供餐安排。

（三）食堂卫生安全服务与要求

1、乙方应严格执行食品安全相关法律法规及规章制度，遵守国家、地方指定的食品安全法律法规，做好食品原材料遴选、食品留样、消毒、油烟清洗、餐厨垃圾、整洁着装等工作，建立所有物料台账记录符合市场监督管理局相关要求。承担经营过程中的食品安全等全部责任，认真贯彻《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关规定，从食材验收、加工、供应等各个环节及餐具用具的清洗、消毒等方面保证食品卫生，杜绝食物中毒发生。

2、做好工作范围内的清洁卫生工作，做到窗明几净，就餐用具严格清洗消毒，剩饭剩菜及时处理，餐饮垃圾及时装袋密封送至垃圾房，做到工完场清、日产日清。妥善处理生产过程中产生的垃圾、废料（如包装物、废菜叶等），保证不出现浪费、污染等情况。

3、乙方是其经营食堂食品安全、水、电、气、消防、卫生、人员、防火等所有工作的直接组织者和管理者，是其所经营食堂所有工作的第一责任人，若发生相关事故或问题，由乙方承担全部损失及相应法律责任。

4、乙方须结合实际制定完善的应急处置预案体系，包括但不限于食品安全（含食物中毒、食源性疾患等）、防火防盗、水电气设备故障和事故、传染病及重大公共卫生事件等预案；同时在签订委托经营合同后，积极配合相关职能部门监管。

5、乙方必须为本项目配备一名食品安全员，且须持证上岗。

（四）日常运营管理服务与要求

1、制定详细的管理制度和操作流程，维护食堂正常运营。乙方管理食堂，必须符合卫生监督部门的相关要求。

2、负责食堂工作人员的招聘、培训和管理，确保工作人员持健康证上岗，并统一着装。

3、做到节约使用食堂水、电、燃气，降低能耗，减少浪费。

4、负责承包期内厨、灶、餐用具及水、电、气等设施设备的日常保养。按照甲方消防要求、制度要求、治安要求做好各项工作，消防设施（如灭火器材）由甲方提供。对餐厅和后厨进行定期防鼠灭蝇，设备费用由甲方提供。

5、乙方承接本项目须至少配备 18 人，其中厨师及面点师不得少于 3 人。乙方应根据现场情况、甲方需求及考核要求等因素自行配置作业人员，但不得低于上述要求，乙方需在响应报价中充分考虑该因素，一旦成交，响应报价不随人员配置数量增加而调整。

（五）乙方经营要求

1、乙方承接本项目，应配置完整的运营团队，包含但不限于：项目负责人、厨师长、厨师、面点师、切配、洗消保洁、食品安全员、服务员等。所有从业人员须持有有效健康证明，每年定期体检，每日晨检合格后方可上岗。

2、乙方须明确项目负责人、食品安全员，且均须常驻现场并不得兼任，未经甲方同意不得更换，如乙方确需更换相关人员，须事先取得甲方同意并缴纳约定的违约金，否则甲方有权解除合同。乙方变更后人员应不低于招标要求，并承担以下违约金：项目负责人 1 万元/人.次。专职食品安全员 0.5 万元/人.次。甲方有权对乙方用工进行监督和管理，因甲方提出的人员更换要求，乙方无需缴纳违约金。

3、乙方需建立后厨厨师定期轮岗制度，通过轮换不同烹饪风格厨师丰富菜品样式、更新菜品风味，改善就餐体验。所有厨师调整名单须提交甲方审核备案，轮换人员专业厨艺水平不得低于原岗位人员，否则甲方有权要求更换人员，并按照3000元/人/次收取违约金。

4、乙方全体员工须统一着装，文明用语，虚心接受职工意见、建议，主动了解需求，调整菜色品种，改善伙食质量。营造文明就餐氛围，保持良好就餐秩序，提高职工饮食体验。

5、项目食堂定位为内部职工食堂，服务范围仅限本大楼在职员工及大楼内相关接待、活动等，乙方不得私自对外经营、对外开放就餐。乙方须在规定的经营项目范围内经营，不得擅自扩大经营品类，改变经营方式；不得转包食堂整体或部分。

6、乙方须严格按《中华人民共和国民法典》、《劳动合同法》等法规及溧阳市相关规定规范用工，确保人员工资不低于溧阳市最低工资标准（合同履行期限内，有新标准须执行新标准），按时足额缴纳各项税费，支付“五险一金”、商业险、高温费（不得低于溧阳市最新的发放标准，合同履行期限内，有新标准须执行新标准）、劳保费、过节福利、加班费等其他人员费用，并建立职工有关档案，签订相应合同，经营服务期内因用工问题引发的一切责任和劳动争议，均由乙方自行承担并处理，与甲方无关。

7、乙方中标后一周内须将人员表、商业险（食品安全责任险、公众责任险、雇主责任险）等资料交由甲方备案；合同履行期限内，人员变动须第一时候向甲方报备，甲方同意后第一时间为变动人员补足商业险。

8、乙方承接本项目，应保证工作日现场驻场人员不少于 18 人。当日驻场人数不足 18 人的，乙方按 3000 元/人/次标准支付违约金；所有驻场人员须做到人证相符，一经查实人证不一致的，乙方按 8000 元/人/次标准支付违约金。

9、乙方必须无条件接受政府监管部门、甲方以及相关部门的检查、监督、管理、考核等。

（六）食堂设施设备等财产要求

1、在合同期内，乙方对甲方配置的设备、设施、餐饮用具更新添置，须向甲方提出书面申请，由甲方负责购置。

2、在合同期内，乙方如认为需对厨房设施进行改造升级，向甲方提出申请，甲方审核同意后，甲乙双方确认改造方案，改造费用由甲方负责。

3、甲乙双方签订合同时根据现场交接情况附配置设备清单。

4、承包前甲、乙双方将对现有设备、设施、餐具用具等财产进行清盘，再由乙方确认。承包结束时，甲方负责验收由甲方提供的设备、设施等物品，如乙方原因造成严重损坏或丢失的将由乙方负责赔偿。

（七）服务质量与监督

1、乙方必须按甲方要求工作，为甲方工作人员提供优质服务。

2、乙方在合同期内，必须服从甲方管理。甲方有权对乙方的加工制作过程进行检查、监督、指导，并提出整改履约意见。乙方如无正当理由不服从管理的，甲方有权单方面终止合同，对此造成的所有损失由乙方全权负责。

3、甲方按月对乙方进行考核（见附件），月度绩效考核综合得分在80分以下，甲方有权单方面终止合同。

五、双方权利义务

（一）甲方权利义务

1、甲方有权对乙方进行管理，如：卫生、安全、治安、消防、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，甲方有权追究乙方相应法律责任，并主张经济损失赔偿。乙方依约支付违约金的行为，并不免除乙方继续履行合同、赔偿损失等其他合同义务与法律责任。

2、甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到甲方测评人员对饭菜质量要求满意度85%（含）以上的，或发生影响开餐、公共卫生等情况，甲方有权要求乙方整改，乙方还须按5000元/次支付违约金。

3、对乙方管理工作进行定期评估，包括但不限于清点乙方拟派人数，查看相关资质证件。

4、甲方免费提供食堂水、电、燃气的使用。

5、合同期间，甲方为乙方提供厨房及所有生产环境条件及食材（所有柴米油盐及菜品）、餐具等。甲方提供食堂内所需厨房设备、设施及餐饮用具，硬件设施维护、维修，费用由甲方支付。因乙方人为因素造成损坏、丢失的，则由乙方自己负责维修或赔偿。合同期结束时，乙方交还甲方提供的设备必须完好可用，否则要给予赔偿。

6、为乙方人员工作时间内提供免费简餐。

（二）乙方权利义务

1、有权自主聘用、调用工作人员，但须满足本合同约定条款及提前与甲方沟通确认，总用工人数与各岗位人数不得少于合同约定人数。乙方拟派服务人员需具备相应岗位的专业技能和职业资格证件，无违法乱纪行为，否则甲方有权要求乙方立刻更换人员并支付相应违约

金。

2、建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，杜绝任何食品卫生责任事故的发生，若因乙方人员加工制作过失等因素引发食品中毒事故，由乙方负全部责任。

3、乙方必须按食堂卫生安全管理要求，做好每天的食品留样，并做好台账工作。

4、乙方对甲方用餐人员的食品安全负全部责任，若因乙方的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由乙方负全部责任。

5、乙方负责服务人员的日常管理、培训和安全教育，严把员工素质关，做到管理规范化、服务标准化。

6、服务人员须搞好个人卫生，持健康证上岗，遵守甲方工作制度，上班期间穿统一的工作服，戴工作帽，取餐窗口工作人员需戴口罩、卫生手套。

7、乙方人员不得私拿、私吃食堂物品、食品，发现上述情况，甲方有权要求乙方立即更换人员并酌情扣发绩效奖金。

8、严格按照《劳动法》及相关规定，不得拖欠克扣员工应有的待遇，确保职工的相关权益。从业人员的工资、福利、服装、体检（办证）、税金、培训、管理、利润及社会保险、公积金、加班费等所有费用，由乙方负责。

如发生债权、债务纠纷和工伤等事故，均由乙方全权负责承担。服务人员的劳动保护和工作安全及生病、事故、伤残、死亡和劳动纠纷均由乙方负责，与甲方无关。

（三）有下列情况之一者，甲方有权单方面终止合同，并要求乙方承担违约责任：

（1）经卫生监督部门鉴定，确因乙方原因造成，发生 3 人以上（含 3 人）食物中毒；

（2）经消防安全部门鉴定，确因乙方原因造成，发生火灾等事故；

（3）因乙方履职不当造成供应变质食物；

（4）对用餐者服务态度恶劣，与用餐者无原则争吵的；

（5）合同履行期内，食堂管理服务考核得分＜80 分的；

（6）合同履行期内，乙方无正当理由不服从管理的；

（7）签订合同后，乙方进行转包或分包的。

六、违约责任

1、乙方需严格遵守相关的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品经营许可和备案管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》《食品生产经营监督检查管理办法》《江苏省食品安全条例》等各项法律法规制定的一切管理制度，努力创造良好就餐环境，为甲方工作人员及来宾等提供优质的餐饮服务。确保食品安全、消防等安全责任事故零发生。如因乙方违反法律法规，发生食物中毒等重大安全事故，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担不少于合同总价30%违约金，若该违约金不足以弥补甲方损失，则应当赔偿甲方所有损失。

2、如因乙方不符合资质要求而导致合同无效或解除，乙方除要承担违约金外，还应赔偿甲方全部损失，包括但不限于缔约费用、为履约而准备所支出的费用、维权费用（包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、差旅费等）、支出上述费用的利息损失等。

3、乙方不能按合同约定提供服务的，甲方有权解除合同，同时有权要求乙方承担返还已支付的服务费、赔偿损失等违约责任，并且按照合同总价5%的标准支付违约金，解除合同的通知自发出之日生效。

4、甲方未按相关文件规定的期限向乙方支付服务费的，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的5‰逾期付款违约金，但累计逾期付款违约金总额不超过欠款总额的5%。

5、乙方未依照本合同约定及服务承诺开展服务，甲方有权要求乙方整改并计收相应违约金；乙方拒不整改的，甲方可单方面终止合同，并依法追究乙方法律责任。违约金不足以弥补甲方损失的，乙方须赔偿甲方全部实际损失。

6、乙方在承担上述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。

8、本合同生效后，任何一方违约，除要承担违约金外还要承担守约方向违约方追究违约责任所支付的一切费用，包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、差旅费、鉴定费等。

八、争议解决

1、在合同期内，双方应按照《中华人民共和国民法典》的相关规定和合同条款通力协作，

互相配合，遵守合同条款全面履行合同义务。

2、双方因执行本合同发生争议，应首先通过友好协商解决；协商不成时，可提交甲方所在地人民法院（溧阳市人民法院）诉讼解决。

九、其他

1、本合同一式肆份，甲方贰份、乙方贰份，具有同等法律效力，本合同签字盖章后生效。双方签订的其他附件、补充协议与本合同具有同等法律效力。

2、本合同执行期间如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商处理。

甲方：

法定代表人：

委托代理人：

签订时间：2021年9月25日

乙方：

法定代表人：

委托代理人：

签订时间：　年　月　日

附件：

食堂管理考核评分表

项 目	内容与标准	扣分方法	分值	得分
制度健全	1. 食堂卫生管理、岗位职责、清洁消毒、烹调加工、面点操作、安全防范、食堂人员个人卫生等制度上墙。 2. 食堂工作人员实行上下班考勤制度，工作人员按规定刷脸打卡上下班，更换人员需提前报备并说明理由。 3. 食堂工作人员不得外带、私藏食堂菜品原材料、成品等，一经发现，立即开除。	管理制度上墙公布，未按制度执行扣1分/项次。	10	
品质保障	1. 食堂工作人员分工明确，品质控制有指定的专业责任人。 2. 验菜认真负责，不得有霉烂、变质、老化的食品入库。 3. 肉类处理干净，无杂质、无腥膻味。 4. 蔬菜去根，块茎类大小均匀，清洗干净、无杂质。 5. 成品、半成品、调料分区域摆放，半成品有防护措施。	现场随机抽查，违反一项扣5分。	20	
品质口味	1. 菜单安排搭配科学合理、营养全面。 2. 咸淡适中，能兼顾大多数职工口味。 3. 根据季节调整时令新鲜菜品。 4. 满意度测评中，满意度＜85%的，本项不得分。	现场抽查，违反一项扣5分。	20	
清洁卫生	1. 熟食品、面点、酱菜等有防蚊蝇措施。 2. 后厨操作间工作完成后，及时做好清洁打扫，确保地面、墙壁无油污，水渍，厨具、设备清洁，定位整齐。 3. 就餐大厅地面、门窗洁净，无积尘、蛛网等，每日用餐后及时清洁打扫。 4. 厨具、餐具按规定清洗、消毒，无污物、无水渍。 5. 食堂人员着工作服上岗，无不良卫生习惯，持健康证上岗。 6. 每日清理隔油设施，确保畅通。 7. 每周对食堂前厅、后厨大扫除一次，确保干净、整洁。	现场抽查，违反一项扣1分。	15	

服务质量	1. 服务态度热情，与员工争吵，经核实确属服务人员过错。 2. 食堂工作人员发生投诉，经核实，情况属实。 3. 食堂工作人员衣服整洁，按规定戴帽子、口罩、手套等。	现场抽查和员工投诉，第 1-2 项发现一次扣 5 分；违反第 3 项的发现次扣 2 分。	15	
安全防范	1. 食品、冷藏库、冷冻库管理妥善，按规定领取物料。 2. 餐样留存至少 48 小时，有食物中毒预案。 3. 餐具消毒清洗有流程、方法和责任人。 4. 食堂人员会使用灭火器，有预防措施和安全责任人。 5. 食堂工作人员须爱护生产设备，并严格按照使用说明规范操作，严禁暴力或不规范使用，涉及设备包括但不限于灶台、蒸箱、烤箱等。若因操作不当导致设备人为损坏的，每发现一次扣 5 分。	现场抽查，违反第 1-4 项的每一次扣 2 分；违反第 5 项的每一次扣 5 分。	20	
合计得分：				
检查人：		检查日期：		
整改意见				

二、满意度考评

1. 采取就餐问卷测评的方式，每月收集《食堂菜品意见征集表》不少于 20 份。每月度调查不少于 1 次。

2. 评价结果百分比=基本满意（含）以上份数/总收集份数。

食堂菜品意见征集表

征集内容	非常满意	基本满意	不满意
食堂菜品总体满意度			
…			

注：采购人可根据实际情况自行添加其他需征求意见的内容。被征集人在上述表中用“√”勾选相应选项。