南京市政府采购合同（食堂托管服务）

合同编号：

项目名称：南京市体育运动学校 2026 年食堂托管服务

项目编号：JSZC-320100-JZCG-G2026-0328

甲方（买方）：南京市体育运动学校

乙方（卖方）：江苏雪莹餐饮管理有限公司

甲、乙双方根据南京市公共资源交易中心组织的 南京市体育运动学校 2026 年食堂托管服务 项目公开招标结果，签署本合同。

一、合同内容

1.1 标的名称：南京市体育运动学校 2026 年食堂托管服务

1.2 标的质量：满足甲方要求（详见附件 1）。

1.3 标的数量（规模）：

序号	名称	数量	单位
1	2026 年度食堂托管服务	1	项

1.4 履行时间（期限）：2026 年 11 月 6 日至 2027 年 11 月 5 日。

1.5 履行地点：南京市秦淮区公园路 42 号。

1.6 履行方式：按招标文件及投标文件执行。

1.7 合同组成：关于本项目的招标文件、投标文件、工作说明书（如有）、绩效目标考核方法（如有）是本合同的组成部分，本合同未约定的，双方应当按照上述文件履行，如上述文件存在冲突的，以甲方选择的解释顺序为准。

二、合同金额

2.1 本合同金额为：人民币 928000.91 元，（大写：玖拾贰万捌仟元玖角壹分）。

三、技术资料

3.1 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供服务（包含与服务相关的货物）的有关技术资料。

3.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。保密期至保密内容按照相关法律法规规定，以合法方式和途径将其全部披露或本合同终止后 5 年为止，以两者孰长为准。

四、知识产权

扫描全能王 创建

4.1 乙方应保证甲方在使用、接受本合同服务（包含与服务相关的货物）或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负全部责任。

五、产权担保

5.1 乙方保证所交付的服务（包含与服务相关的货物）的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

六、履约保证金

6.1 ☑签订合同时，乙方按照合同金额 5 %缴纳履约保证金。合同履行结束后，甲方按以下约定退还：

6.1.1 退还时间及条件：验收合格且合同履行期结束后 5 个工作日内。

6.1.2 退还方式：扣除违约费用后一次性无息退还。

6.1.3 不予退还的情形：合同约定的交付期内未履约完成、验收不合格、整改不到位等情形。

6.1.4 逾期退还履约保证金责任：甲方逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当按照每日万分之五的利率支付逾期利息，但因乙方自身原因导致无法及时退还的除外。

6.2 乙方可以采用银行、保险公司、担保公司等第三方机构出具的履约保函（保险）代替缴纳履约保证金，保函（保险）有效期届满且担保人按照约定履行了担保责任后自动失效。如乙方未按要求履行合同义务，由担保人按照合同约定对甲方承担赔偿责任。

七、合同转包或分包

7.1 乙方不得将合同标的转包给他人履行。

7.2 除招标文件接受分包并经甲方同意，乙方可按分包意向协议分包情况外，乙方不得将合同标的分包给他人履行。

7.3 乙方如有转包或未经甲方同意的分包行为，甲方有权终止合同。

八、合同款项支付

8.1 合同款项的支付方式及时间：

8.1.1 ☑甲方于合同签订后支付年度合同款的 10%作为预付款，该预付款在支付合同款时分次扣回。合同款按□季或☑月考核合格后支付，考核扣除的费用从当期应支付的款项中扣除；应付款项不足以扣除的，不足部分可以从履约保证金中扣除，扣除后乙方应在接到甲方通知十日内将履约保证金补足。

8.1.2 满足合同约定支付条件的，甲方收到乙方发票后 10 个工作日内，将资金支付到合同约定的乙方账户。

8.2 根据《保障中小企业款项支付条例》规定，甲方未按合同约定支付款项的，乙方可以向有关部门投诉。

扫描全能王 创建

九、税费

9.1 本合同执行中的相关税费均由乙方负担。

十、项目验收

10.1 甲方依法组织履约验收工作。
10.2 甲方在组织履约验收前，将根据项目特点制定验收方案，明确验收的时间、方式、程序等内容，并可根据项目特点对服务期内的服务实施情况进行分期考核，综合考核情况和服务效果进行验收。乙方应根据验收方案做好相应配合工作。
10.3 对于实际使用人和甲方分离的项目，甲方邀请实际使用人参与验收。
10.4 如有必要，甲方可邀请参加本项目投标的其他供应商或第三方专业机构及专家参与验收，相关意见将作为验收结论的参考。
10.5 甲方成立验收小组，按照采购合同约定对乙方的履约情况进行验收。验收时间、验收标准见招标文件。验收时甲方按照采购合同的约定对每一项服务的履约情况进行确认。验收结束后，验收小组出具验收书，列明各项服务的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金退还挂钩。履约验收的各项资料存档备查。
10.6 验收合格的项目，甲方根据采购合同的约定及时向乙方支付合同款项、退还履约保证金。验收不合格的项目，甲方依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。乙方在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，甲方将及时报告本级财政部门。

十一、违约责任

11.1 甲方无正当理由拒绝接受乙方提供服务的，应向乙方偿付拒绝接受服务合同总额 百分之五 的违约金。
11.2 甲方无故逾期验收和办理支付手续的，应按逾期付款总额每日万分之一向乙方支付违约金，但违约金最高不得超过合同总价的 20 %。
11.3 乙方逾期提供服务的，应按逾期提供服务合同总额每日千分之五向甲方支付违约金，由甲方从待付合同款中扣除。超过约定日期 10 个工作日不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因逾期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，应向甲方支付合同总额百分之五的违约金（违约金不足以赔偿甲方实际损失的，乙方应当赔偿甲方实际经济损失）。
11.4 乙方所提供服务的标准不符合合同规定及招标文件规定标准的，甲方有权拒绝接受服务，并可单方面解除合同。
11.5 甲乙双方任何一方违反本合同约定的，除应承担上述违约责任外，违约方还应当赔偿因此给守约方造成的一切直接和间接损失，包括但不限于守约方的实际损失、预期可得利益损失以及为实现债权而产生的费用（包括但不限于诉讼费、保全费、保全担保费、律师费、公证费、鉴定费、差旅费）。

十二、不可抗力事件处理

12.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，

扫描全能王 创建

其延长期与不可抗力影响期相同。

12.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方并寄送有关权威机构出具的证明。

12.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十三、解决争议的方法

13.1 双方在签订、履行合同中所发生的一切争议，应通过友好协商解决。如协商不成的由甲方住所地人民法院管辖。

十四、合同生效及其它

14.1 本合同经双方加盖单位公章后生效。

14.2 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等有关条文执行。

14.3 本合同正本一式肆份，具有同等法律效力，甲方、乙方各执两份。

甲方：（公章）

地址：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

乙方：（公章）

地址：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

签订日期：2026 年 11 月 6 日

附件 1：

1.服务要求

一、总体工作 成交供应商须严格按照采购人工作要求，提供服务团队，统筹配置食堂工作人员岗位及在岗人数，现场常驻总人数不得少于 14 人，全面负责食堂日常运营与综合管理工作。 服务团队主要工作职责包含：各类食材精细化加工、菜品烹饪制作、每餐食品留样管理、餐具回收清洗、高温消毒及存放管理；全面提供标准化食堂餐饮接待与就餐服务；负责食堂整体环境卫生清扫、保洁维护、日常消杀、餐厨垃圾分类收集及合规清运处置。 同时全权负责食堂全过程食品安全、操作卫生、库房管理、水电气设备巡检、消防安全巡查与隐患整改等安全管理工作。 供应商为食堂整体运营管理的责任主体，独立承担食堂运营期间全部安全生产责任、经济责任及相关法律责任，如发生食品安全事故、安全隐患、人员纠纷、经济损失、监管处罚等一切问题，均由供应商自行承担全部责任与相应损失。

扫描全能王 创建

二、就餐时间及人数

1.就餐时间：周一至周日，每天早、中、晚三顿，早餐 7:00 至 8:50、中餐 11:50 至 13:10、晚餐 17:45 至 19:00，具体就餐时间将跟随季节以及训练安排作调整；

2.就餐人数：寒暑假每天 200 人以内，平常每天 150 人以内（双休日适当减少），具体人数以学校当日情况为准。

三、供应商基本要求

（一）不得有挂靠、转包、分包等行为。

（二）采购人无偿提供场地、餐具、炊具、厨房设备、水、电、气，以及餐巾纸、餐盒等低值易消耗品，洗涤液、消毒液等洗涤用品和菜筐、刀具等厨杂用品。餐厅设施设备由成交供应商负责保管、维护，使用过程中因违反操作规程发生损坏、失窃、故障或造成人员伤害的，成交供应商自行修复或赔偿。成交供应商在托管期间另行添置的设备，在托管期满后，成交供应商自行带离。（与成交供应商合同签订后现场实际清点确定）。用于供应商自身工作开展所需给服务人员配备的服装（每年不少于 2 套）、口罩、手套等与之相关的所有易耗品及费用均由供应商承担。

（三）食堂工作规定及要求

1、上岗要求：

（1）食堂工作人员必须取得本年度《健康证》持证上岗，建立健康档案，有据可查。

（2）食堂工作人员必须有良好的思想品质，形象端正有良好的个人卫生习惯和爱岗敬业的职业道德。

2、卫生要求：

（1）食堂工作人员每年要进行一次体检，如不符合不允许上岗，体检结果交由采购人备案。

（2）上岗人员必须穿戴整齐，外表整洁，严禁穿拖鞋、赤膊、衣冠不整等不文明行为出现在岗位。

（3）上岗人员严禁戴首饰及做任何形式的手部美容、化妆等。严禁留长指甲，要保证指甲的健康和清洁卫生，做到无甲垢。

（4）严禁有手部染恙的人员（灰指甲、冻伤龟裂、发炎、上药包扎）上岗。

3、工作要求：

（1）食堂工作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，应向采购人反映。

（2）食堂工作人员必须服从公司的统一管理，积极完成采购人就餐保障任务。

（3）食堂工作人员应遵守公司和采购人相关的规章制度，与其他岗位职工一样做到奖惩分明。

（4）食堂工作人员要钻研厨艺，互相学习，不断提高烹饪技术，多方式多渠道地征求就餐人员的意见，改善伙食，保证饭菜的色、香、味、营养等质量，尽最大努力使采购方满意。

（四）供应商服务人员的要求

1、要求供应商派遣的项目负责人（厨师长）在采购人办公处驻点上班，作息时间服从采购人安排，遵守采购人的规章制度，以便及时与采购人进行工作上的联系和沟通。项目负责人调换须经采购人书面同意。

2、供应商进场操作人员必须符合国家劳动规定的用工要求，人员无违法犯罪记录。

3、服务人员应有较好的岗位服务技能及热情、周到的服务。供应商应及时按照采购人的要求，调整不胜任工作的人员。

4、供应商服务人员应着统一工作服上岗，并保持衣着整洁。

5、供应商所派遣的服务人员之间不得有夫妻关系。如被采购人发现的将对其进行相应的处

扫描全能王 创建

罚并责成供应商予以更换。供应商须无条件服从采购人对此的规定。
6、严格管理制度，制成相应的工作制度和服务公约，规范操作流程，制止不良行为，杜绝各类事故发生，尤其对所有使用的设备、用具、用品和水电气要认真落实管理责任，发现问题，及时向采购人报修，否则发生人身事故由供应商负责。
7、成交供应商必须安排固定的服务人员用于本项目，供采购方备案。
（五）餐饮总体要求
1、由成交供应商厨师开出菜单（符合运动员营养需求），交由采购人审核后执行，采购人负责购置所有食材和储藏。
2、饭菜现做现供，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。
3、面点品种要多样化。
4、厨师提供的菜谱及菜肴品种要不断进行多样化调换，每周一套，每周最后一个工作日上午公布下周主副食谱（菜谱、主食）。
（六）饭菜要求
1、供应商服务人员制作的早餐、午餐及晚餐，应做到干净卫生、品种多样、品质优良、美味可口、供应及时、服务热情周到。
2、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。
3、大荤菜是以肉类或水产类原材料为主。
4、小荤菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。
5、素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。
6、饭菜现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形俱全和饭菜温度适中。
7、供应商对于采购人提出的要求根据食材原料进行二次加工制作的菜品须加以满足（如：炸肉圆）。
8、根据采购人要求，大型活动、年终工作会议等提供餐饮服务。
9、根据传统节日、用餐人员的民俗要求，安排相应的餐饮服务（如：加餐）。
（七）中标供应商托管期间必须以清洁能源为燃料，不得使用有污染的煤炭类燃料。
（八）厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合卫生防疫和食品安全法要求，成交供应商在托管期内应按照有关部门要求及时办理各项证件并接受其监督检查，在此其间发生的一切费用由成交供应商负责。
（九）中标供应商有以下情况之一的，采购人有权解除合同且依法保留要求其经济赔偿的权利。
1、成交供应商有违反《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规，或没有按合同服务至服务期满，或服务期内不正常运转，严重影响单位人员按时就餐的。
2、因成交供应商食品制作加工、食品调料管理、卫生清洁不当，发生重大食品卫生安全事故（包括菜品混有异物、感官性状异常），给采购人造成不良影响和后果的。
3、如果发生因供应商工作失职或违规操作造成安全责任事故、人身伤害的，均由供应商承担相关经济和法律责任。
（十）反兴奋剂要求：因本项目主要就餐人群为运动员，供应商必须严格贯彻落实《反兴奋剂条例》、《反兴奋剂管理办法》等法律法规的要求。保证所供饭菜的安全、卫生、无兴奋剂化学成分。若发现饭菜检测含有兴奋剂化学成分，且是由于成交供应商自身原因导致的，一经发现，立即解除合同，并没收全部履约保证金，同时采购人还将依法追究供应商法律和经济责任，如情节严重的，将提请司法机关单位追究其刑事责任。
四、违约处罚
供应商有以下情况之一的，采购人将对其进行相应金额的处罚，所产生的处罚将从履约保证金中扣除。

扫描全能王 创建

（一）供应商所有服务人员均须持证上岗，如采购人检查出供应商服务人员有未持证上岗现象，每人次给予罚款 1000 元，并责令下岗。
（二）如因供应商原因造成安全责任事故、人身伤害，供应商除承担一切经济赔偿责任和法律责任外还要向采购人缴纳 10000-50000 元的违约金，同时采购人有权解除合同。
（三）就餐人员投诉并经核实，每次扣履约保证金 200 元。
（四）食品留样不符合规定，发现一例扣履约保证金 500 元。
（五）员工着装不规范、不整洁、不得体，发现一次扣履约保证金 200 元。
（六）员工服务态度恶劣，与就餐人员发生争吵，核实一次扣履约保证金 1000 元。
（七）人为破坏或未按规范操作导致设施设备损坏的，按该设备原价双倍赔偿。
（八）未按规定报批，私自改动电线电路或天然气设施设备的，发现一次扣履约保证金 2000 元，并限期拆除，限期内不予拆除的，解除合同并没收全部履约保证金。
（九）服务期限内供应商应当按照采购人的要求按时供应餐饮，未能按时供应的，发现一次扣履约保证金 3000 元。
（十）服务期限内供应商应当按照项目实际需求保证餐饮供应量，供应量不足的，发现一次扣履约保证金 2000 元。
（十一）供应商在服务过程中，应当遵守餐饮行业各项规章制度和学校相应管理制度，严禁违规操作。如：蔬菜操作流程“一拣、二洗、三切”，发现一次违规操作扣履约保证金 1000 元。
（十二）非食材原因造成菜肴成品中混有异物，如：钢丝球丝、头发等，投诉一次扣履约保证金 1000 元。
（十三）供应商若供应食品存在质量问题，视情节严重程度大小，处罚 5000-10000 元，若因食品质量问题造成就餐人员身体伤害或其他不良影响等，按实对供应商进行处罚，若情节严重将追究其法律责任。

2. 人员配备要求及服务时间

一、人员要求
厨师长 1 名（负责餐饮团队运营管理），年龄 50 周岁（含）及以下，中专或高中及以上学历，具有本年度《健康证》、身体健康。具有较强的组织协调能力，责任心强，善于沟通，勇于开拓和创新，具有三年及以上工作经验。
厨师 2 名，年龄 50 周岁（含）及以下，中专或高中及以上学历，具有本年度《健康证》、身体健康。具有一定的沟通协调能力，责任心强，具有三年及以上工作经验。
面点师 2 名，年龄 50 周岁（含）及以下，中专或高中及以上学历，具有本年度《健康证》，具有两年及以上相关工作经验，能单独熟练地制作面包、蛋糕等点心。
厨房后勤人员（切配工、勤杂工等）9 名，年龄 50 周岁（含）及以下，初中或以上学历，满足日常厨房工作需求，熟知餐饮行业操作规程及食品卫生要求，具有本年度《健康证》。
二、工作时间
供应商拟派遣服务人员的工作时间须遵循运动员、教练员及职工的就餐时间，保障就餐需求。根据以往经验供应商服务人员全年累计休息时间约 10 天，其余时间供应商服务人员须全员在岗。
三、乙方人员及用工责任
1. 乙方派驻食堂全部工作人员均为乙方雇员，由乙方负责签订劳动合同、足额缴纳社保、工伤保险，承担全部用工成本；甲方与乙方工作人员不存在劳动关系、劳务关系。

扫描全能王 创建

2. 乙方工作人员发生工伤、劳动争议、人身损害，或因乙方人员履职造成甲方、就餐人员、第三方人身、财产损害，全部由乙方承担赔偿责任；如甲方被第三方起诉、先行垫付赔偿款，有权向乙方全额追偿（包含诉讼费、律师费等维权开支）。

3. 厨师长、关键岗位人员调换必须事先取得甲方书面同意；未经甲方书面同意擅自更换，视为乙方违约，应当支付违约金。乙方须将全部在岗人员名单、健康证复印件提交甲方备案。

3.食堂托管服务考核细则

项目	检查具体内容	评分标准	分值	得分
服务质量	所有人员必须持有效的健康证上岗，定期检查，在加工及提供食品时需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，并挂牌上岗。	无健康证并没定期检查的减2分，没穿工作服、工作帽及挂牌上岗的减1分。	5	
	所有人员必须保持整洁，不准佩戴首饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟，挖鼻孔，对食品打喷嚏等不卫生行为。	发现一次减1分。	5	
	提供食品时不能用于直接接触食品，必须使用食品夹。	发现一次减2分。	10	
	餐厅服务人员要耐心解答，微笑服务，不得发生争吵，打骂等不文明行为，有问题反映并解决。	发现一次不文明行为减2分，有人举报一次减5分。如出现恶劣事件，将根据造成影响对当期考核结果做出调整。	10	
	按规定时间开饭，按时回收餐具及清洁用餐区域。	出现一次不符合规定减1分	15	
卫生标准质量	工作间无苍蝇、老鼠，防蝇、防鼠、防尘设备安全，有效。	不到位减2分。	14	
	原料、半成品、成品的加工、存放及使用容	存在交叉污染并无明	15	

扫描全能王 创建

	器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	显的区分标志减 2 分，生、熟食品未区分并且食品存放没有分类分架减 3 分。		
	工作间卫生清洁，地面干净，无积水，无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁，就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。	有一项不清洁减 1 分。	10	
	灶具餐具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”	无消毒作业减 2 分，不定期减 2 分。	10	
餐厅管理	餐厅应建立严格的安全保卫规定，严禁非餐厅人员随意进入餐厅加工操作间及原料仓库。	不按食品安全工作规定执行减 2 分，发现非餐厅人员随意进入餐厅一次减 1 分。	4	
	对所聘服务人员进行实名登记管理，并对所聘服务人员在业务及工作态度等方面进行管理。	对所聘服务人员无审核及本登记管理减 1 分，对所聘服务人员管理不力减 1 分。	2	
说明	采购人在每月结算前组织相关部门及用餐人员对食堂管理实行满意度考核，如连续三个月考核得分低于 90 分，则采购人有权立刻终止合同。			

考核人：　　考核日期：

扫描全能王 创建