

江苏省交通运输厅 食堂管理及相关服务项目合同

委托方：江苏省交通运输厅

(甲 方)

受托方：江苏省农垦健康生活服务有限公司

(乙 方)

依照《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、行政法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，甲、乙双方就江苏省交通运输厅食堂管理及相关服务事项达成共识，并签订此合同。

一、合同期限

2024 年 12 月 1 日至 2025 年 11 月 30 日

合同服务期限为 叁 年，一年一签。每年甲方对乙方进行一次满意度测评和年度综合考核，满意度低于 80% 或年度综合考核不合格，甲方有权拒签下一年度合同。

二、服务地点

南京市秦淮区升州路 16 号

三、服务内容

1、厨房管理：包括出品管理(食谱设计、原材料验收、加工、储存管理等)、生产制作管理、厨房安全管理、厨房卫生管理等。

2、员工餐厅服务：包括普通员工用餐服务、餐厅环境管理、卫生消杀管理、就餐秩序管理、餐具管理等。

3、食材采购：负责果菜类、肉类、禽蛋类、海河鲜类、干货类、豆制品类、粮食类、调料类等食材的采购验收。

4、其他餐饮管理：定制型接待用餐管理。

四、服务人员组成

服务人员共 18 名。其中项目经理 1 名、项目主管 1 名、库管 1 名、服务领班 1 名、服务员 3 名、厨师长 1 名、厨师 3 名、切配 2 名、面点班长 1 名、面点师 1 名、勤杂工 3 名。

五、供餐情况

1、供餐要求：

(1) 工作日提供早、中、晚餐，包括零点零售、风味餐等。如临时增加用餐人员超过 30 人，甲方至少提前 2 小时通知乙方。

(2) 提供接待工作餐和招待餐，甲方至少提前半天预约，明确人数和就餐标准。

(3) 乙方每天备有半成品菜肴作应急使用，保证供应不断档。

2、计费方式：

(1) 普通员工餐：工作日早、晚餐刷卡计费；工作日中餐自助餐刷卡计次，每餐 25 元/人标准（实际的餐标将根据甲方要求调整）。

(2) 接待工作餐和招待餐：按就餐品类据实计费。

(3) 早、晚餐就餐品类据实计费，计费标准不得高于食品制作成本(含税)的 10%。

六、供应方式和内容

1、早餐：需提供中西式面点和各式蛋品、稀饭、豆浆、馒头、花卷、面食等煎烤蒸煮 20 个以上品种选择，另需提

供咸菜 3 种，调味碟 2 组。

2、午餐：需提供不少于 3 种大荤，2 种小荤，3 种素菜、主食及汤、粥类、2 种特色风味菜、2 种面食等 20 个以上品种选择，另需提供咸菜 2 种，调味碟 1 组，以及水果、酸奶、饮料等。

3、晚餐：需提供不少于 2 种大荤、2 种素菜、主食及汤、粥类、炒饭、面食等 8 个以上品种选择，另需免费提供咸菜不少于 2 种。汤、稀饭、咸菜免费。

4、员工餐厅的菜谱需定期进行更新，确保主菜一周内每天不重复。每周菜单应于上周提前提交甲方签字确认。每月更新上月菜谱中至少 20% 的菜品。

5、其他服务品种：提供每季主题特色餐饮活动。提供大型活动、年终工作会议等员工餐饮服务。传统民俗节日适时组织相应的美食节。

七、双方权利与义务

1、乙方响应甲方磋商文件的要求，提出并承诺按响应文件提供服务。

2、甲方承诺按前款所述文件，对乙方的餐饮服务与食堂管理予以监督与配合，组织好检查考核，及时结算并支付费用。

3、合同期内，乙方应负责食堂消防、安全、卫生、环境、用工等管理及责任承担，如因乙方责任发生安全事故或引致法律纠纷，所有损失由乙方承担，并依法追究法律责任。如甲方因此对外承担责任的，甲方有权向乙方追偿。

4、甲方无偿提供现有房屋、全套的厨房设施设备、厨房用品、餐具厨具及燃气、水、电等，资产所有权归甲方所有。

5、甲方负责承担灭四害、零星维修、垃圾清运、隔油池及下水系统的清掏疏通、油烟管道清洗、通风机的专项清洁和养护等相关费用，乙方负责做好以上工作的衔接，具体实施应报甲方审核。

6、服务期内，添置、维护或维修设施设备的费用由甲方承担。如因设备老化无法继续维修和使用的，由乙方提交申请单，经甲方鉴定同意后负责更换。服务合同结束时，乙方应接受甲方对设备的验收，对损坏的有关设备划清双方责任，责任方负责维修费用。

7、乙方负责食堂用餐环境的整洁和制定食堂管理相关规章制度，甲方监督并配合乙方进行管理。

8、乙方负责食材、调料的采购和餐品制作，费用由乙方承担。食材与调料之外的物品采购、水电气费用、固定资产支付和食堂维修改造等由甲方承担。

9、如遇临时突发情况，需要安排乙方人员临时性加班或委托乙方办理合同外工作，涉及人员加班费用由乙方按照国家有关法律规定与甲方据实结算。

八、餐费结算与支付

1、乙方餐饮服务收入应包括完成该项工作所需的所有服务管理内容、通讯、服装、胸卡、各种税费、人工、保险、劳保、维护、技术支持与培训及相关劳务支出所发生的相关费用以及乙方企业利润、税金和政策性文件规定及合同包含

的所有风险、责任等各项应有费用。

2、乙方餐饮服务收入分为固定收入和浮动收入部分，由甲方以如下2种方式向乙方支付。

(1) 固定收入部分以年度成交价 壹佰玖拾陆万捌仟零捌拾捌元整(¥1968088.00)为基础，分上半年和下半年直接支付。首次付款：在签订本合同后的第一个月内甲方收到乙方开具的增值税发票的5个工作日内向乙方支付合同总费用的45%；第二次付款：自合同签订之日起满半年后的第一个月，甲方收到乙方开具的增值税发票的5个工作日内向乙方支付合同总费用的45%。合同金额的10%部分与日常检查挂钩，甲方按日常检查结果，扣除处罚款后，于在合同到期后一个月内存将余额支付给乙方。

(2) 浮动收入部分按刷卡消费和接待消费金额等由甲方向乙方按季结算并支付。

3、如遇最低工资标准上调和社会保险基数上调等国家政策性调整，乙方将根据实际增加金额与甲方结算。

4、甲方在收到乙方开具相应的增值税发票后按约定支付服务费；乙方未提供发票的，甲方有权迟延支付款项且不承担违约责任，乙方仍应继续履行本项目全部义务。

九、违约责任

1、乙方未能履行本合同，甲方有权要求乙方限期整改，并发出书面整改意见，逾期未整改或整改后仍不合格的，甲方有权提前终止合同，乙方应支付甲方本合同固定收入的10%作为违约金并承担由此给甲方造成的全部损失。

2、甲、乙双方任何一方违反合同或者未经协商单方终止履行合同的，造成对方经济损失的，应给予相应的经济赔偿。

十、争议处置方式

甲乙双方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。协商不成，双方均可向南京仲裁委员会申请仲裁。

十一、其它

1、本合同自甲、乙双方有权签字人签字并盖单位印章之日生效。本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，具备同等法律效力。

2、本合同未尽事宜经双方协商达成协议后作为本合同的补充，具备同等法律效力。

3、除非双方签署书面修改协议，本合同的条款不得有任何变化或修改。

4、乙方所承包的食堂不允许改变用途，不允许将合同项下部分或全部合同义务转包。若乙方擅自转包或分包的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当承担由此给甲方造成的全部损失。

5、本合同载明的地址适用于合同履行及其后可能的仲裁程序，寄送至该地址的书面通知、函件及仲裁文书等，受送达方必须签收，并在签收后3天内将回执寄送给送达方。如受送达方未签收，则留置之日或者邮件退回之日即为送达之日。联系地址变更的，应当书面通知对方，并由对方出具

收到该书面通知的回执，变更自回执载明的收到之日起生效，否则变更无效。本合同未载明通讯地址的，以住所地为联系地址。

甲方（公章）：



法人代表

或授权代表签字：张子江

日期：

2024.12.27

乙方（公章）：



法人代表

或授权代表签字：金双南

日期：

附件：

考核要求及处罚标准

1、食堂餐饮服务考核标准

项目	具体考核内容	评分标准	得分
基础管理 (10分)	建立健全日常管理规章制度；管理资料的收集、存档有序；奖惩考核制度落实；员工工资、社保统筹、加班等各项费用符合国家规定标准。	检查中每发现一起不符合标准扣1分。直至扣完为止。	
服务管理方面 (30分)	管理服务人员依据标书岗位设置人员到岗在编；按投标书中《餐饮服务方案》执行；原材料、半成品、调味品、食品的储存必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期，无霉烂、变质；因管理原因每半年有效投诉低于2起；项目经理责任到位，认真负责，业务能力强；工作协调及时；成本控制合理。	管理服务人员依据标书岗位设置，到岗在编率100%，低于标准每1人扣1分；检查餐饮服务每发现一起不符合标准扣1分；项目经理管理不到位，每发现一起扣1分。以上分值直到扣完。	
安全管理方面 (50分)	管理人员及员工对各类应急预案熟悉，演练计划落实；消防设施使用管理规范，加强内部人员教育管理，加强责任心，确保内部安全；严格执行进入制度，加强检查监管，确保食品绝对安全；严格餐饮安全管理规定，不使用过期变质食材，不违反食品加工制度；保持各项设备正常运转，无跑、冒、滴、漏、堵现象；发现设备情况异常，及时报告采购人并进行排除。	管理人员及员工对各类应急预案不熟悉，演练计划不落实，发现一例扣1分；消防设施使用管理不规范，发现一例扣1分；内部人员责任心不强，有偷盗等突发性事件，每发现一起扣5分；发现一起使用过期变质材料扣5分，违反食品加工制度扣5分；食堂餐饮服务人员没有严格遵守食品安全有关规定，造成人员严重食品安全事故的，直接解除合同关系并承担法律责任；对设施设备检查不及时、维护不利，每发现一起扣除3分；发现异常情况不及时报告采购人，造成一定后果的，每发生一起扣3分。直至扣完为止。	
资产管理方面 (10分)	资产管理责任到人，账物相符；物品采购控制合理，节约意识强；委托管理的固定资产、餐厅厨具设备、公共设施设备完好。	资产管理责任人不明确，账物不符合，发现一起扣1分；食品浪费严重，每发现一起扣1分；物品使用不规范，餐具管理不善，有人为损坏现象，每发现一起扣3分。	

备注：合同一年一签，合同到期前二个月，甲方对乙方实行满意度测评，满意度测评低于80%的，甲方有权拒签下一年度合同。合同到期前一个月，甲方对乙方进行年度综合考核，当年考核合格及以上，可以续签下一年合同。综合得分90-100分为优，80-89分为良好，60-79分为合格，60分以下为不合格。

2、采购人日常巡查发现的问题，按以下标准处罚：

序号	考核项目	考核标准	处罚标准
1	地面卫生	承包区域内地面清洁、无积水、无杂物。	100 元
2	餐桌卫生	承包区域内餐桌摆放整齐，餐桌表面整洁、卫生无积水、剩饭、剩菜，餐椅无灰尘。	100 元
3	门窗卫生	承包区域内门窗玻璃干净、整洁、透明，门无油腻、无污渍。	100 元
4	洗碗池	所有洗碗池内无积水、无堵塞、无剩饭菜和杂物。洗碗池旁垃圾桶表面干净整洁，垃圾及时清运。	100 元
5	餐具卫生	所有餐具必须统一清洗，在消毒柜中进行消毒。餐具在使用前保持干燥、清洁、卫生。	100 元
6	操作台	操作台所以用具摆放整齐，所有用具干净、整洁。需要消毒的物品必须严格消毒，整个操作间地面整洁、无蝇虫。所有操作人员必须有防疫部门办理的健康证，持证上岗。	200 元
7	售物台	售物台内外干净、整洁、无油腻、无灰尘。所售物品摆放整齐，销售时间过后 1 小时内所售物品及时收回后厨。	200 元
8	灶台	灶台干净整洁、无油渍，无脏水。灶台无漏水、漏气现象。	200 元
9	菜金结算	员工用餐费用计算无差错	200 元
10	人员、设备卫生及安全	餐厅操作人员必须统一穿着工装、工帽，配戴口罩上岗各承包区内设备(冰柜、蒸柜、汤锅)保持外表整洁、卫生，使用安全、合理。冰柜内严禁存放变质食物，生熟食必须分开存放。	200 元
11	菜品	售卖菜品中无异物，如绳子、头发、虫子等	200 元
12	仓库	仓库物品合理摆放，生熟分开。食用油、饮料、乳制品、调味品必须有生产合格证书，不得存放腐败、变质和超过保质期的食品。	200 元
13	餐饮供应	用餐期间餐饮供应及时，不断档。	200 元

11. 11. 11

11. 11. 11