合同书

甲方（采购人）：无锡市锡山区人民政府云林街道办事处

乙方（中标供应商）：无锡市喜福楼餐饮管理有限公司

一、项目名称：2026年度云林街道职工食堂运营管理服务项目

二、采购内容：中标供应商应按照采购人要求，根据就餐职工人数，每日按时足量优质向职工提供主、副食及相关服务。每日菜肴科学安排，花色品种不单一，早餐需包含但不限于鸡蛋、粗粮、稀饭、面条、小菜、包子等（不少于6个品类），午餐需包含但不限于四荤两素（主荤、副荤、素菜）、主食、汤品、水果等（不少于10 个品类）。如采购人有特殊应急要求，需临时加餐或增加就餐人次的，中标供应商须无条件给予配合并保质保量完成供餐工作。

三、中标总金额：人民币贰佰叁拾贰万陆仟伍佰陆拾捌元（大写）；人民币2326568元（小写）

四、质量要求及验收标准：详见招标文件

五、服务期：1年，具体以合同签订时间为准

六、项目负责人：

七、服务地点和方式：需方指定地点

八、合同款支付步骤和办法：付款步骤：服务费用每三个月支付一次，上一季度费用于第四月15日前支付，乙方需提供甲方认可的税金发票。结算方式：本项目中运营管理费为总价包干，每人每日每餐餐费不因用餐人数增加而调整，剩余自理部分（包括其他接待费）根据实际用餐人数和实际需求按实结算。

九、违约责任：详见合同条款

十、解决争议的方式：详见合同条款

十一、其他事项：/

十二、合同不可分割部分：招标文件、投标文件、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。

十三、合同一式五份，甲乙双方各执二份，见证方执一份。

十四、本合同由供需双方签字、盖章，并经招标代理见证后生效。

甲方（采购人）：（盖章）_____ 乙方（中标供应商）：（盖章）_____

法定（授权）代表人：_____ 法定（授权）代表人：_____

2016年1月30日 2016年1月30日

乙方户名：无锡市喜福楼餐饮管理有限公司

乙方开户银行：中国建设银行股份有限公司无锡迎宾支行

乙方账号：32050161717600000655

见证单位：_____（盖章）

★ 备注：供需双方必须以此格式文本，按照合同条款拟订合同。

★ 本项目不收取履约保证金。

五、合同条款（格式）

根据采购编号 JSZC-320205-ZXTC-G2025-0031 采购文件和该文件的中标通知书及乙方投标文件，甲乙双方就此次采购项目及相关问题，同意按下列条款规定执行。

一、组成本合同的有关文件

关于采购编号 JSZC-320205-ZXTC-G2025-0031 的采购文件、投标文件、合同条款及中标通知书，乙方在投标、评标过程中所作其它有关承诺、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。

二、食堂餐饮服务内容

依据双方共同确认的服务范围和内容，乙方向甲方提供食堂餐饮服务，执行食堂餐饮任务，承担相应的服务责任。

三、价格与支付：

（一）本次招标项目的报价以人民币报价；

（二）合同价格按此次成交价格执行，合同总金额为人民币 贰佰叁拾贰万陆仟伍佰陆拾捌元（大写），人民币 2326568 元 （小写）；运营管理费总价包干，餐费结算金额按照实际就餐人数乘以单价计算。

上述费用包含本次采购范围内所涉及的所有费用。具体包括食品原辅材料、人员成本（含工资、法律法规规定的社保费、加班费、福利费、保险等）、低值易耗用品（清洁消毒用品、纸巾等）、管理费（服装费、体检、培训、政策性规费以及所有不可预测的风险成本）、利润、税金等为完成本项目所需的一切费用。

（三）付款步骤：服务费用每三个月支付一次，上一季度费用于第四月 15 日前支付，乙方需提供甲方认可的税金发票。

（四）结算方式:本项目中运营管理费为总价包干，每人每日每餐餐费不因用餐人数增加而调整，剩余自理部分（包括其他接待费）根据实际用餐人数和实际需求按实结算。

四、合同服务时间：一年（具体开始时间以甲方指定时间为准）

五、服务要求

1、食堂概况

云林街道现有职工约 255 人。食堂设备设施齐全，水、电、天然气等配套设施到位，燃气泄漏报警装置等安全设施运行正常。

2、服务要求

2.1 人员要求

中标供应商应组织一支“精干、高效、专业、敬业、健康”的餐饮服务团队，有能力为采购人提供安全、优质、高效、满意的餐饮服务。

配置人员不少于 9 人。其中包括项目经理 1 人（男女不限，年龄不高于 50 岁，大专及以上学历）、厨师长 1 人（男女不限，年龄不高于 50 岁）、厨师 2 人，服务人员（帮厨、服务员、保洁等）5 人。中标供应商根据采购人要求定岗、定薪，服务人员的工资须符合国家、省、市的相关规定。厨师长应具备不低于三级或高级烹调师资格证书。所有人员持食品安全健康证上岗，均需缴纳社保，实行现场经理负责制。中标供应商签订合同前需提供所有人员证书、社保等证明材料经采购人审核后方可入场作业。服务期间如有人员调整，需经采购人书面同意后方可调整。

2.2 配餐要求

2.2.1 总体要求

中标供应商应按照采购人要求，根据就餐职工人数，每日按时足量优质向职工提供主、副食及相关服务。每日菜肴科学安排，花色品种不单一，早餐需包含但不限于鸡蛋、粗粮、稀饭、面条、小菜、包子等（不少于 6 个品类），午餐需包含但不限于四荤两素（主荤、副荤、素菜）、主食、汤品、水果等（不少于 10 个品类）。

如采购人有特殊应急要求，需临时加餐或增加就餐人次的，中标供应商须无条件给予配合并保质保量完成供餐工作。

2.2.2 菜品要求

所供菜品必须符合国家《中华人民共和国食品安全法》品质标准，生鲜类食品均应提供相应的检验，检疫合格证明。菜品不得为预制菜。鱼、肉、禽类产品需按照甲方要求进行加工后配送。提供的主要食材均为非转基因产品。

（1）肉类制品：

①肉类：必须是放心肉，经行业管理部门检疫合格，有动物检疫合格证明、屠宰证明。肉质新鲜，不打水，无病无毒，符合食品卫生要求。须按照采购人要求进行加工后配送。

②冷冻品类：有动物产品检疫合格证明，有专业的冷冻库。包装箱要注明产品名称、生产厂家、厂址、须有出厂日期，保质期，品质优良，包装完好，无异味，无毒无害。

③蛋品类：新鲜，无破损、无变质。

（2）水产类：必须生猛鲜活。

（3）蔬菜瓜果类：

①蔬菜类：保证新鲜并通过农药残留成分测试且符合《中华人民共和国食品安全法》要求。无公害农产品，提供产地认定证书。要求无黄叶、无菜虫及杂质，不带根，不带泥。

②瓜果类：个头均匀，无斑点，无破损，果实成熟，味道纯正。

序号	货物种类	质量要求标准	其他要求
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、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	必须每天提供农药残留检测报告，保证质量，诚实守信。
2	根茎类。如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。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。	

2.2.3 其他要求

（1）食用油必须符合食用油安全标准，并拥有“QS”食品质量安全认证；

（2）猪肉、牛肉、鲜（冻）鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明；

（3）糖、味精、酱油、醋、生粉等必须具有“QS”食品质量认证标志；

（4）豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证；

（5）禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。

2.3 服务对象为采购人全体职工，正常营业时间为周一至周六，提供早、中两餐；周一至周日提供值班晚餐。中标供应商必须做到伙食品种合理搭配、花式多样，注重营养与健康，规范操作，符合卫生、营养要求，采取一切措施杜绝食物中毒事件发生。菜单需提前两周列出，并经采购人审核、公示后才可实施。

2.4 采购人水、电、天然气等配套设施齐全，提供食堂所有的设备设施、消防安全设施、周转库房。中标供应商必须保护好食堂所有财产，对采购人提供的房屋、厨具设备、各类设施应及时进行保养、维修，延长其使用年限。服务期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。中标供应商不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不得利用采购人资产从事不法经营。一经发现，采购人有权取消其服务资格，并给予经济处罚或诉讼。低值易耗品（清洁消毒用品、纸巾等）由中标供应商自行解决，餐具的清洗、消毒工作由中标供应商负责。

2.5 中标供应商必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》《食品生产经营监督检查管理办法》等法律法规。按采购人要求每天进行食堂各类台账的编制和整理，规范做好所有食材、辅材等索证索票、进库验收、入库、领用、出库管理和成本核算的每月台账资料，以备采购人核查。食堂的卫生防疫、就餐环境、食品的加工制作必须达到国家规定的食堂卫生标准。采购人将进行经常性检查，如发现有不符合食品安全管理规定及违反其他法律法规或采购人规章制度的，将给予中标供应商书面警告。中标供应商负责厨房、餐厅等服务区域卫生、整洁（包括内外场地）；泔水等餐厨垃圾由中标供应商按上级主管部门要求统一处理，相关费用由采购人承担。为倡导环保，应使用可降解材质一次性餐具。

2.6 食堂内水费、电费、天然气费，日常设施设备维修费用、管道疏通费用、油烟管道清洗费及其他设备设施使用费用由采购人负担。如需维修、维护和添置设备、设施，由中标供应商书面上报，费用由采购人承担；如中标供应商因操作不当损坏设备设施影响用餐，维修费由中标供应商承担。

2.7 服务方工作人员由中标供应商自行管理，福利待遇、人员培训、体检、

工伤、疾病、意外伤（亡）害等所有费用均由中标供应商自行承担；中标供应商承担经营场所范围内的独立法律责任。

2.8 服务方工作人员须遵守法规及采购人规章制度，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与职工发生争吵或冲突，并做好相应解释工作，如有违规者，采购人将追究中标供应商的责任。

2.9 所有服务人员进入岗位前必须穿戴统一工作服，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。

2.10 严格遵守采购人的用餐时间，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。

2.11 餐期间厨房保证食品菜肴不断档，就餐人员离开后及时擦拭干净就餐桌椅以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。

2.12 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。

2.13 中标供应商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。服务周检评价表上应有采购人部门负责人签名，中标供应商管理人员每月到采购人所服务的部门发放用餐满意度调查表，作为考核工作质量的重要依据。

2.14 采购人有权对中标供应商每天菜品的分量、质量、品质色味进行监督、验收。

2.15 在中标供应商经营过程中，因中标供应商管理、工艺流程不到位，引起病原性传播或食物中毒，一切责任由中标供应商负责，并承担相应的法律和经济责任。

2.16 采购人对于所有食品原辅材料要求须由中标供应商统一采购、统一配送至采购人处。食用油必须符合食用油安全标准，大米必须为优质大米，调料等辅料必须为知名品牌，以确保食品安全质量。

2.17 在服务期内，中标供应商若累计受到各类书面警告三次的，采购人有

权终止服务合同。

2.18 中标供应商只能自主经营不得转包，一旦发现转包经营，则取消承包资格。中标供应商法人或委托人须参加采购人定期召开的食品安全、安全生产、卫生管理等工作会议。

六、双方权利义务

（一）甲方的权利和义务

1.审定乙方拟定工作方案、管理制度。

2.检查监督乙方工作的实施及制度的执行情况。

3.在项目实施过程中，如发现乙方提供虚假资料或信息，甲方有权立即停止本项目并追回已付项目经费、项目荣誉和奖励，同时在媒体公告，乙方三年内不得参加招投标或甲方主办的其他活动。

（二）乙方的权利和义务

1.乙方根据有关法律、法规及本合同制订工作方案、管理制度。

2.乙方须按照采购文件要求实施项目，履行承诺，保证质量。

3.乙方在项目实施周期内接受甲方或甲方委托的第三方监管和评估，并向第三方提交监管和评估所需的所有项目信息和资料。

4.按合同约定，对使用人违反管理制度的行为进行处置，对违反国家法规、规章的行为，提请有关部门处理。

5.乙方应主动接受并配合甲方及财政、审计等部门对本项目的检查、指导和监督。

6.乙方在实施项目中的人身安全及工伤或意外事故全部由乙方承担，并应对其履行本合同开展的管理或培训或其他任何活动中因乙方过错造成他人人身、财产安全负相应法律责任。

7.本合同终止时，乙方必须向甲方移交全部管理、办公用房及管理全部档案资料。

8.乙方应对实施项目获知的管理、培训或活动对象的隐私或其他人身、财产信息保密，除为本项目实施之目的，不得向任何无关第三人披露，否则应当对被侵权对象承担相应法律责任。

七、违约责任

合同一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。

（一）甲方违约责任

1.甲方无正当理由，违反有关规定，使乙方未能完成规定管理目标的，乙方有权要求甲方在一定期限内解决，逾期未解决，造成乙方经济损失的，由甲方向乙方偿付合同总价5%的违约金。

2.合同履行过程中发生下列情形的，甲方有权变更、中止或终止合同，乙方应当予以配合，但甲方应当在发生相应情形后及时通知乙方，并组织双方协商确定解决方案，甲方应当按约支付乙方已经完成的服务对应的合同价款，并补偿因合同变更、中止或终止而引发的乙方直接损失：

（1）甲方内部工作安排、计划调整等自身原因；

（2）中央、省、市、区级政策变动，以及规划、计划调整等外部原因；

（3）其他甲方原因。

本合同对合同变更、中止或终止合同有其他特殊约定的，按该特殊约定执行。

（二）乙方违约责任

1.如中期验收合格后，乙方不能履行合同或者逾期履行合同，甲方有权解除合同，并视实际损失情况按比例向乙方追缴前两笔付款，已付款不足弥补甲方损失的，甲方有权追索。

2.项目结束后，乙方未能按照采购文件及合同书的要求按时完成所有服务内容，甲方终期评估验收结果为不合格时，甲方有权不再支付项目余款，如余款仍不足以补偿损失的，甲方有权要求乙方补足。

3.乙方无正当理由，违反有关规定，未能达到规定管理目标及质量保证的，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改，造成甲方经济损失的，甲方有权扣留乙方全部履约保证金，同时乙方应向甲方支付合同总价5%的违约金。

4.乙方无正当理由，违反有关规定，擅自收费或擅自提高收费标准的，对擅自收费部分或超出标准的部分，甲方有权要求乙方双倍返还；造成甲方经济损失的，乙方应给予甲方经济赔偿。

5.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。

八、不可抗力

1.因不可抗力不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2.合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在合理期限内提供证明。

九、合同的解除和转让

1.合同的解除

（1）有下列情形之一，合同一方可以解除合同：

①因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

②因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同；

（2）有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

2.合同的转让

本合同权利和义务全部不得转让，甲方因行政管理职能依法转变的除外。

十、合同生效及其他

1、合同经供需双方代表签字并盖章后生效。

2、合同签订后甲乙双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照合同约定、法律法规的规定办理，在合同履行过程中，双方如有争议，由甲乙双方协商处理，若协商不成，可选择以下 2 方式处理：

（1）向无锡仲裁委员会申请仲裁。

（2）向需方所在地法院提起诉讼。

3、合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和采购文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式签订补充协议，且补充协议与本合同具有同等效力。

4、甲乙双方确认：对本合同条款及后果均已知悉，一致确认不存在欺诈、胁迫、乘人之危、重大误解、显失公平等任何可能导致合同无效或被撤销的情形。

5、合同中未有约定的按照有关的法律法规以及国家行业标准或技术文件规定予以解决。

十一、其他

在执行过程中出现的未尽事宜，甲、乙双方在不违背本合同的原则下协商解决，协商结果以书面形式记录在案，作为本合同附件，与本合同具有同等效力。

十二、合同不可分割部分

采购文件、投标文件、合同条款及中标通知书，乙方在投标、评标过程中所

作其它有关承诺、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。

十三、合同备案及生效

本合同一式五份，甲乙双方各执二份，见证方执一份。本合同由供需双方签字、盖章，并经招标代理见证后生效。

考核办法

为加强云林街道职工食堂运营管理服务工作，规范中标单位工作质量，监督考核工作，明确考核模式，现制定考核办法。

一、考核方式：采取日常检查，随机抽查，集中检查等方法考核，将检查情况作为本项目考核结算费用的依据。

1．日常检查：由采购人对本项目日常工作情况现场检查，发现问题拍照存档，并告知中标单位进行整改，每月汇总扣分点，根据本考核评分细则进行月度考核评分。

2．随机抽查：由采购人对本项目工作情况进行不定期抽查，根据检查中发现的严重程度，现场告知，可以以整改通知书，扣款通知单进行整改，扣款通知单作为本项目本季度承包费用支付时的扣款依据。

3．集中检查：由采购人对本项目进行全面检查（中标单位参加），采购人有权在中标单位服务期间进行现场检查，着重对本项目所涉及的人员到场及卫生、设施设备检修，安全管理及隐患自检整改，检查情况作为考核评分依据。

二、结算支付

1．考核评分：实行100分制，若月度考核超过90分，不扣当月的承包费用，若低于90分每扣一分扣500元，上述扣除费用在月度支付时落实，若连续三个月不合格即连续三个月低于70分，采购方有权将中标单位无条件解除合同。

2．付款方式：服务费用每三个月支付一次，上一季度费用于第四月15日前支付，乙方需提供甲方认可的税金发票。

3.结算方式:本项目中运营管理费为总价包干，每人每日每餐餐费不因用餐人数增加而调整，剩余自理部分（包括其他接待费）根据实际用餐人数和实际需求按实结算。

三、终止合同

一个合同期内，累计三个月月度考核得分低于70分时，采购方有权将中标单位无条件解除合同。项目运营过程中发生安全事故或人员食物中毒事件的终止合同，且当月月度考核为0分。

四、无锡市锡山区人民政府云林街道办事处有权根据实施情况对本考核办法作出修改，中标单位需无条件执行。

考核细则

序号	考核内容	扣分标准	扣分	备注
一、服务人员				
1	着装整洁：在工作岗位上穿统一工作服，售卖处戴一次性手套、口罩等	未按规定发现一次扣 1 分		
2	不得在工作岗位上吸烟、吐痰、大声喧哗和闲聊等	未按规定发现一次扣 1 分		
3	服务人员未按规定时间开餐	未按规定发现一次扣 2 分		
4	服务时与就餐人员发生吵架对骂或打架斗殴以及员工之间发生吵架对骂或打架斗殴	发现一次视情况扣 3～10 分		
5	服务人员须持有健康证	未按规定发现一次扣 2 分		
二、日常保洁				
1	餐厅、操作间、更衣室出现明显油渍、积灰、蜘蛛网	发现一次扣 2 分		
2	灶台及周围使用后没有打扫干净，地板、面板墩头使用后未打扫干净，油烟机未清理有油污	发现一次扣 2 分		
3	售饭菜窗口，餐桌、餐椅未打扫干净或摆放不整齐	发现一次扣 2 分		
4	下水道不通外溢未处理，洗碗池有脏污	发现一次扣 2 分		
三、餐饮卫生				
1	出售的主副食有杂物（苍蝇、烟头、头发、清洁球丝等）或夹生	发现一次扣 2～5 分		
2	油炸食品有异味	发现一次扣 2 分		
3	出售霉烂变质食品	发现一次视情况扣 20～50 分		
4	每日菜品新鲜	发现一次扣 3 分		
5	出售食品时不用专用工具直接用手接触的	发现一次扣 1 分		

6	餐饮工具使用后未进行清洗、消毒处理后就投入使用的	发现一次扣 1 分		
7	造成就餐者食物中毒的	当月考核为 0 分，并追究其相应责任		
8	菜品品种未按招标文件要求提供的	发现一次扣 2 分		
四、台账记录				
1	食品安全检查及水电消耗无记录或记录不全的	发现一次扣 1 分		
2	设施维护保养无记录或记录不全的	发现一次扣 1 分		
3	固定资产及易耗品盘点记录不明的	发现一次扣 2 分		
4	成本核算、充值售券工作有失误，记录不明的	发现一次扣 5 分		
五、安全管理				
1	值班人员擅离岗位造成餐厅内物品丢失的	发现一次扣 2 分，并追究其相应责任		
2	故意损害采购方财物设备的	发现一次扣 5 分，并追究其相应责任		
3	发生食堂造成火灾，造成重大伤害事故、重大财产损失的	当月考核为 0 分，并追究其相应责任		
六、节能节约管理				
1	未能及时关闭水电气等设备的	发现一次扣 1～5 分		
2	未能计算成本合理供求造成原材料浪费的	发现一次视情况扣 2～10 分		
3	私自乱拉乱接电线的	发现一次扣 1 分		
七、满意度				
1	对菜品的口味不满意	发现一次扣 2～5 分		
2	菜的克数不满足要求的	发现一次扣 2～5 分		
总扣分：		总得分：		

注：满分为 100 分，总得分为：100 分减去总扣分数。