

苏州市昆山环境监测站食堂运营 项目合同

甲方：苏州市昆山环境监测站

联系人：周海鸿

联系电话：0512-57560001

乙方：苏州展运餐饮管理有限公司

联系人：高扬

联系电话：15051555525

根据 苏州市昆山环境监测站 招标编号为 JSZC-320583-SZMJ-G2025-0035 的招标文件及该文件的投标文件和中标通知书，甲乙双方就 苏州市昆山环境监测站食堂运营 等工作，签订本合同书。

一、下列文件为本合同不可分割部分：

- ① 中标通知书；
- ② 乙方的投标文件；
- ③ 乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等；
- ④ 招标文件及其附件；
- ⑤ 合同附件。

以上与本合同具有同等法律效力；如上述文件与本合同内容存在冲突的，双方认可按照本合同约定内容执行。

二、项目地点

项目名称：苏州市昆山环境监测站食堂运营项目

项目地点：以甲方安排为准

服务内容及要求：详见招标文件采购需求

三、价格及结算

1. 合同总价：1055800 元，大写金额：壹佰零伍万伍仟捌佰元整，最终支付金额以实际发生及结算为准。折合每日人均餐费约为：29.5 元（实际乙方按每人每天 30 元餐标供餐）。总价范围包括全部货物和服务内容、人工、材料、机械、管理、维护、保险、利润、税金等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。合同价格不因服务期延长、

物价变动及规范性、指导性、政策性文件等发生变化等因素而调整。

2. 履约保证金：贰万元整；乙方需在合同签订后 5 个工作日内交纳至甲方指定账户。

3. 考核及结算：

3.1 乙方根据甲方提供的人员清单，按每人每天 30 元餐标进行充值，乙方完成当月餐饮服务后，按照中标价折算后的每日人均餐费与甲方结算实际费用。双方核算当月费用后，乙方于 10 日前凭相应的正规发票，向甲方申请付款，甲方收到发票并确认后，30 天内结清上月所有款项。

3.2 考核：甲方每半年对乙方进行考核，考核金为履约保证金总额的 25%，考核得分 85 分以下将扣除当次所有考核金。连续两次考核得分低于 85 分的，甲方有权单方面解除合同。

四、合同期限

1. 合同履行期限：本项目服务期限为二年，即 2025 年 12 月 1 日起至 2027 年 11 月 30 日止。本项目合同期满，乙方应根据甲方的要求延续提供 1-2 月的服务（延续服务费用按实结算）。

五、甲方的权利与义务

- 1、协助乙方解决合理合法经营中因甲方导致的问题。
- 2、对餐厅的卫生、消防安全以及食品的质量、数量、价格等进行监督。
- 3、甲方对乙方的服务进行质量考核，考核结果经双方指定负责人签字确认。
- 4、乙方有下列行为之一的，甲方有权单方解除服务合同：

（1）不按采购需求、响应文件以及采购服务合同要求履约，或连续两次考核得分低于 85 分的。

（2）出现食品安全问题达三次及其以上。

（3）造成食物中毒等食源性疾病或其他事故，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于乙方责任的。

六、乙方的管理质量要求

1. 管理目标

1.1 乙方必须按照《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》、《餐饮业食品安全管理制度》、《食品生产许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律、法规、制度及政策，通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准食品卫生安全。

1.2 乙方必须通过有效的服务提高甲方工作餐的质量，达到并维持较高的满意度。

1.3 乙方必须通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。

1.4 乙方必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少甲方管理层在餐饮方面的精力投入。

2. 管理质量要求

2.1 乙方须按招标文件规定标准为甲方提供工作餐。乙方须提供具体的服务标准及方案。

2.2 乙方全部员工要以优质的服务进行规范化管理，做到礼貌待客，微笑服务。

2.3 乙方须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定，合理经营和守法经营。经营期间，确保无事故发生，如因乙方原因造成甲方的人员食物中毒、火灾等事故发生，所有的法律责任和经济损失由乙方全部负责。

2.4 乙方在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，卫生标准由甲方负责监督检查。

2.5 对甲方提供的厨房设施、设备要合理使用，妥善保管和维护，不得私自改变厨房布局。

2.6 乙方早餐、午餐每周全面更换一次菜式，1个月内每天菜单除主菜外，其他菜式不重样。

2.7 乙方要加强食品卫生、食品质量的管理，确保食品质量，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时，必须接受防疫站、各级单位的卫生监督检查，并按检查结果进行整改。

2.8 乙方要加强节能管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏汽等现象。爱护餐具、厨具、设备等，尽最大努力减少人为或自然损耗。

2.9 乙方每月须按照《中华人民共和国食品安全法》及甲方管理要求做好相关记录。

3. 其它服务要求

3.1 提供优质的餐饮服务（包括环境，操作现场管理，食品卫生及安全，服务态度等方面的措施）

3.2 做好菜肴质量及营养搭配。

3.3 应对突发事件的发生（如食物中毒等），做好每日食品留样。

3.4 协助甲方控制好伙食成本，必须提供详细的成本控制方案（原材料、调味品、低值易耗品）。

3.5 根据财政政策要求，服务期内部分食材（按规定预留份额）需从指定渠道进行采购。

七、违约责任：

1. 甲方违约责任

甲方应按合同履约，甲方无合理理由逾期付款超出30个工作日的应向乙方偿付违约金，每逾期一天，按合同价格的万分之四偿付违约金。

2. 乙方违约责任

2.1 乙方未按合同第一条文件及材料中规定的质量要求提供服务时，甲方有权要求乙方限期整改，未按甲方要求的期限和标准整改的，甲方有权终止合同，由此造成乙方的直接损失和间接损失甲方无需给予补偿和赔偿，由此造成甲方损失时，甲方有权要求乙方赔偿，包括但不限于律师费、保全担保费等甲方因上述事由产生的全部损失。

2.2 乙方必须自己完成合同内容，不得自行分包，否则，甲方有权按乙方实质性违约处理。

2.3 乙方须按国家和本地政府有关劳动法规、条例规定（如苏州市最低工资标准和其他规定）制定相应工种的劳动工资、加班工资、劳动保护等待遇，负责乙方工作人员的健康、事故、伤残、死亡和劳务纠纷，甲方不承担任何相关责任。

2.4 乙方负有对自己员工的安全责任，甲方不承担任何非因甲方造成的安全相关责任。

3. 因任何一方实质性违约，守约方有权单方解除合同，守约方可在违约事实或不可抗力发生之后三十日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。守约方有权向违约方追讨违约金及因违约方违约产生的全部损失。

八、不可抗力

1. 如果乙方和甲方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。因乙方或甲方先延误或不能履行合同而后遇不可抗力情形除外。

2. 本条所述的“不可抗力”系指那些双方无法控制，不可预见的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震以及其它双方商定的事件。

3. 在不可抗力事件发生后，当事方应在十五日内以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。双方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

九、争议处理

1. 甲方和乙方应通过友好协商，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。如从协商开始十天内仍不能解决，可向有关合同管理部门提请调解。

2. 如果调解不成，双方中的任何一方可向人民法院提起诉讼。诉讼由甲方所在地人民法院管辖。

3. 诉讼费由败诉方负担。

4. 因合同部分履行引发诉讼的，在诉讼期间，除正在进行诉讼的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

十、合同转让和分包

除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

十一、保密

乙方及其专业人员应当遵守保密原则，对因订立和执行本合同过程中所了解或知悉或获取的对方的一切信息、国家秘密、商业秘密和个人隐私予以保密，在本合同服务期内及本合同解除或终止后均不得向甲方以外的第三方提供保密信息，除非得到甲方的同意或者属于法律、行政法规允许的范围，否则视为违约。

十二、合同生效

1. 双方签约人为各自法定代表人或被授权代表。
2. 本合同系指本文件及其附件中的所有部分，招标文件、中标的投标文件、中标通知书、中标单位在招标过程中的澄清和承诺等为本合同不可缺少的组成部分。
3. 采购合同签订后须在市政府采购管理部门备案。
4. 本合同壹式叁份，甲乙双方、招标代理机构各执壹份，各份具有同等法律效力。
5. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。
6. 合同修改：除甲乙双方签署书面修改、补充协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

甲方：

法人或委托代理人：

日期：2025年11月18日



乙方：

法人或委托代理人：

日期：2025年11月18日



附件:

食堂管理考核表

序号	考核内容	分值	评分细则	考核得分	备注
一	服务态度	10	①仪容仪表应端庄大方, 干净整洁。仪容仪表邋遢、未按规定着装扣 1 分一次。 ②服务态度不佳、语言不文明、与服务对象发生争吵扣 1 分一次。 ③服务技能不娴熟、分菜不均匀、错误率高扣 1 分一次。 ④无故提前或推迟用餐时间扣 1 分一次。		
二	服务质量	40			
1	菜品品种丰富, 定期做好菜品更新, 积极创新菜肴品种	8	①工作日菜品品种未达到规定要求扣 1 分一次。 ②每周菜品更新变化品种数量未达到规定的要求扣 1 分一次。		
2	严格把控食材质量, 加强食品保存管理, 强化菜品制作流程监管	12	①冰箱内食品生熟不分开存放, 成品半成品不加膜加盖存放扣 1 分一次。 ②菜品制作流程监管不严, 拣洗不干净, 有黄叶、草、虫、杂物等扣 1 分一次。 ③菜品半成品丝、片、块、段不均匀不符合标准扣 1 分一次。		
3	精心组织厨房生产, 严控菜品质量, 保证饭菜供应, 不出现断供现象	12	①菜品主辅料配比失调, 调味品配比失调扣 1 分一次。 ②菜品成品色、香、味、型不佳, 荤素品种搭配不合理扣 1 分一次。 ③服务时间内保证饭菜供应充足, 出现断供现象扣 1 分一次。		
4	严格控制菜品单次烹饪数量, 注重现场菜品保温管理	8	蔬菜类菜品一次烹饪完成, 衔接时间控制不合理, 造成菜品出锅时间过长不新鲜或大量浪费扣 1 分一次。		
三	环境卫生管理	30			

1	食堂环境卫生干净、明亮、整洁、有序	10	①大厅的天花板、装饰物、桌椅、墙壁有油污扣 1 分一次。 ②工作区有杂物或物品放置杂乱扣 ， 收工后厨房地面、炉灶不清洁扣 1 分一次。 ③做好消杀工作，有蚊蝇、蟑螂、老鼠扣 1 分一次。 ④泔水、垃圾等废弃物未按规定存放，当餐未及时清除，有明显异味扣 1 分一次。		
3	厨房物品按规定要求管理到位，加工现场井然有序	10	①收工后刀具及砧板未及时清洗干净、未按规定侧放或悬挂扣 1 分一次。 ②调味品使用后未按规定管理，调味罐周边未清理干净整洁扣 1 分一次。 ③清洁用具烹调用具使用后未按规定清洗干净，未按规定位置归放扣 1 分一次。		
4	储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生	10	①储物柜内杂乱，未按规定贴标识扣 1 分一次。 ②盛器、容器管理不规范，有污迹扣 1 分一次。 ③餐具未清洗干净、有污迹水迹、未用纱布覆盖分类平整堆放等扣 1 分一次。		
四	服务管理	20			
1	加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故	10	①餐后及时关闭水电气开关，未及时关闭扣 2 分一次。 ②熟练掌握现场灭火器使用方法，未熟练掌握扣 2 分一次。 ③服务时间结束后及时锁闭食堂门窗，未及时锁闭扣 2 分一次。		
2	其他	10	各级主管部门检查不符合相关要求的，扣 5 分一次；考核人可根据餐厅满意度情况酌情扣分。		
合计得分					
考核人：			考核日期：		