江苏省环境监测中心2026年职工食堂运营服务项目采购合同

编号：JC2025Q021

甲方：江苏省环境监测中心

乙方：南京荣邦餐饮投资管理发展有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》，由江苏省环境监测中心（甲方）委托南京荣邦餐饮投资管理发展有限公司（乙方）承担本合同规定内容。经双方友好协商，签订本合同。

一、托管内容

甲方将江苏省环境监测中心2026年职工食堂运营服务项目委托给乙方管理，由乙方为甲方职工及有关人员提供用餐服务。

乙方根据服务量收取委托管理服务费、人员薪资费用、人员其他费用、低值易耗品费用和伙食成本费。

甲方食堂的设备设施及用品用具均由乙方使用管理。

二、双方权利和义务

（一）甲方权利和义务

1、甲方有权监督乙方依法经营、安全生产、合同履行，并做好协调工作。

2、甲方有权对乙方的原材料采购、加工生产、餐饮质量、服务标准及卫生状况进行监督，并有权要求乙方进行整改。

3、甲方协助乙方维持职工食堂的治安秩序，并加强对就餐人员的教育，自觉维护公共卫生和公共秩序，遵守职工食堂的各项管理规定。

4、甲方有权派员随时抽查当餐菜肴的质量，当发现职工反映意见较大，确实存在不符时，有权要求乙方进行改善；乙方接到甲方书面整改通知，一周内未解决问题，甲方有权处罚乙方人民币贰仟元/次，并再次发出书面通知；乙方接到通知一周后原有问题仍未改善的，甲方有权书面通知乙方终止本协议。

5、甲方提供乙方正常进行订货及办公所需等相关场所。

6、因食堂开餐所需办理的餐饮卫生许可证由乙方协助甲方办理。

（二）乙方权利和义务

1、乙方负责甲方职工食堂的日常经营和管理。提供服务时，应服从甲方各项管理要求，包括人员安排、每日餐食、外卖服务等，每日服务时间依据实际需求制定并公布。

2、乙方应制定严格的管理制度和规定须报甲方备案，包括人事、岗位责任、饮食、环境卫生、安全防范等制度。

3、乙方人员必须严格遵守甲方的各项管理要求，服从甲方相关领导之指示，确保文明经营，保证食品安全、卫生安全、生产安全。

4、乙方每餐制作的菜肴必须符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律规定的要求，并做到菜肴新鲜可口，品种不断翻新，注重营养搭配，价格合理，数量适中，质量上乘。违反相关规定产生的问题及后果均由乙方负责。

5、因乙方管理服务存在过错导致用餐安全卫生事件、火灾等情形，由乙方承担相应责任，因此造成损失的，乙方应当据实赔偿。

6、乙方在委托管理服务期内对于甲方的房屋未经甲方同意，不得自行改造，不得随意改变房屋结构；乙方须爱护甲方设备设施，包括厨房设备、用具和餐具，人为损坏和遗失应照价赔偿。

7、乙方负责油烟、排污管道深度清洁保养和隔油池清理、泔水处理、灭四害以及厨房设备设施维修等非常规性工作，相应费用由甲方支付。

8、乙方安排上岗的所有人员均应体检合格，不存在传染性疾病，并符合法律、法规、规范性文件及南京市食品卫生领域的相关规定和要求。

9、乙方保证守法经营，负责服务经营场所内的卫生保洁、安全保卫，保证菜品安全、设施设备安全和从业人员人身安全。服务期间若发生上述安全问题的，责任由乙方自行承担。

三、付款方式

1、综合委托管理服务费用：乙方按照甲方核定的周一至周五早餐100人次、午餐170人次、晚餐70人次的餐食服务人数以及双方共同商定的用工编制 13 人，全年收取委托管理服务费、人员薪资费用、人员其他费用、低值易耗品费用及税

费等合计人民币 1,438,812.84 元（大写：壹佰肆拾叁万捌仟捌佰壹拾贰元捌角肆分）。合同费用按季度结算。每次付款前乙方应提供等额正规发票给甲方。

2、甲方每季度对乙方餐饮服务进行综合考核（详见表 1），年度平均得分不得低于 85 分。季度考核分数达到 85 分，季度委托管理服务费用正常支付，低于 85 分的每少 1 分，扣除委托管理服务费用 5000 元，如连续两次考核分数未达到 85 分或出现单次低于 75 分，甲方有权解除合同。每季度召开食堂工作例会，对例会中安排的工作因乙方主观原因未能及时完成的，按 2000 元一项扣除管理费用。

3、乙方提供的餐饮中如果发现（如：头发丝、钢丝球、细绳丝等）普通异物情况，发现一次给予食堂管理人员和相关人员警告，全年累计三次以上，每次扣除管理费 500 元；乙方提供的餐饮中如果发现（如：苍蝇、蟑螂、牙签等）恶劣异物或食物变质情况，发现一次给予食堂管理人员和相关人员警告并直接扣除当季度管理费 1000 元，若全年累计三次及以上，甲方约谈乙方负责人并有权直接解除合同，且无需任何赔偿。

4、乙方派驻的人员如存在下列情况，每次扣除管理费 500 元。1、员工迟到早退，工作期间划水、长时间玩手机的；2、员工偷吃私拿被监控拍到，或被举报发现的；3、员工健康证过期未及时办理的；4、检查出过期食品，三无食品的；5、因个人原因故意损坏公共财务的；6、设施设备，就餐环境卫生不符合要求的；7、乙方派驻的员工与甲方方发生冲突的，以上情况全年累计三次及以上，甲方约谈乙方负责人并有权直接解除合同，且无需任何赔偿。

5、甲方定期或不定期向服务对象发放服务满意度调查表、意见征询表，对食品卫生、生产安全、营养搭配、服务水平、服务质量、环境卫生、礼节礼貌、仪表仪容、环境卫生、服务态度、满意率情况等进行季度调查（不满意、基本满意、满意），满意和基本满意率不得低于 85%（含）。若季度满意和基本满意率为 80%（含）～85%，甲方有权扣减乙方委托管理服务费用 5000 元；若季度满意和基本满意率为 75%（含）～80%，甲方有权扣减乙方委托管理服务费用 10000 元；若季度满意和基本满意率为 70%（含）～75%，甲方有权扣减乙方委托管理服务费用 20000 元；若季度满意和基本满意率低于 70%，甲方有权扣减乙方委托管理服务费用 50000 元，并有权单方提前终止合同。

6、如甲方需要乙方在双休日及国家法定节假日提供餐食服务或应甲方要求

临时增加服务人员，根据国家劳动法相关规定予以调休或支付员工相应的加班薪资，具体根据实际情况商定。

7、甲方就餐人数变化超过核定人数 15%以上时，甲乙双方将对每月的人员薪资费用及人员其他费用标准另行商定调整比例。

8、伙食成本费：乙方为甲方提供原材料及自选餐食服务，并按照原材料进行结算，甲乙双方于每季度末（逢周日和节假日顺延）进行汇总核对工作，甲方须在每季度初 10 日付清乙方上一季度前垫付的伙食费用。每次付款前乙方应提供等额正规发票给甲方。

四、乙方承诺

1、乙方负责派遣有丰富经验的餐饮服务人员进场服务，工作人员不得少于 13 人。

2、售卖的菜肴品种每日翻新，大、小荤品种一个月内不重复。

3、隔日的剩余食品绝不二次上柜售卖，如米饭、馒头、菜品等食品。

4、不得使用预制菜，如速冻水饺、预制蔬菜、肉类罐头等预制食品。

5、公示食堂所用米、面、油和各种调味料的品牌名称。

6、甲方对乙方现场服务人员不满意时，可以向乙方提出人员更换要求，乙方保证普通员工在5个工作日内进行更换，管理人员在10个工作日内进行更换。

7、乙方违反以上承诺的，视作乙方违约，甲方可要求乙方立即进行整改，并有权按照贰仟元/次的标准在服务管理费中扣除。乙方拒绝整改或整改期限内不能完成整改的，甲方有权单方解除本合同并有权追究甲方违约责任，期间给甲方造成的所有损失均由乙方承担。

五、违约责任

1、根据甲乙双方共同确定的岗位配备人员，甲方需要增设岗位的，与乙方商定后增加人员，其人员费用由甲方支付。甲乙双方无正当理由，不得提前终止协议。管理期内乙方如因自身管理、操作问题导致发生安全、食品卫生等重大事故，或对甲方整改建议拒不执行的，甲方有权提前终止合同并依法追究乙方责任。

2、乙方服务期间，因食材本身或工作人员操作不当造成菜品发生质量问题的，甲方有权扣除当月伙食成本费用和综合委托管理服务费用，并追究相关人员

的责任；造成甲方人员食物中毒的（需经卫生防疫部门鉴定），除扣除当月伙食成本费用和综合委托管理服务费用外，由乙方负责医药、护理、误工、交通等费用并承担相应的法律责任。同时，甲方有权单方提前终止合同并依法追究乙方违法责任。

3、甲方需按时结清乙方垫付款项，逾期不付每天按总额的1%支付滞纳金（经双方协商一致后推迟结清的除外），但逾期违约金不超过乙方垫付总额的20%。

4、本协议生效后，甲乙双方均应全面履行本协议约定的义务，否则构成违约，应承担违约责任。除本协议另有特别约定外，违约金为本协议服务管理费金额的20%。如乙方违约行为导致甲方损失的，甲方有权要求乙方据实赔偿。

六、协议期限

服务期限为一年。管理期内乙方如因自身管理、操作问题导致发生安全、食品卫生等重大事故，或对甲方整改建议拒不执行的，甲方有权提前终止合同并依法追究乙方责任。后期在服务期间若另增其他服务需求，相关费用参照投标价格标准执行，并签订相关补充协议。

本协议期限为一年，自2026年01月06日至2027年01月05日。本协议经甲乙双方法定代表人或授权代表签字并由单位加盖公章之日起生效。

七、协议争议解决

因执行本协议发生争执时，甲乙双方应协调解决；协调不成时，甲乙双方任一方均有权向甲方住所地有管辖权的人民法院提起诉讼。

八、其他

1、甲方提供给乙方的厨房设备、用品用具及其他设备设施须列出清单，经双方核定签名盖章后各持一份。本协议解除时，乙方必须按照清单内容归还甲方。乙方归还甲方物件时，必须保持物件完整和清洁卫生，如有损坏和遗失（正常使用耗损除外），按照当时的市场价格或同等价格的实物进行赔偿。如赔偿协调不成，可诉讼解决。

2、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。

3、本协议正本一式肆份，甲乙双方各持贰份。本协议未尽事宜，双方另行商议并签订书面书面补充协议，补充协议，为本协议的重要组成部分，与本协议具有相同法律效力。

九、附件一：中心食堂运营服务考核表。

甲方：（盖章）

法定或委托代表人：

电话：

开户银行：

账号：

日期：2026 年 1 月 5 日

乙方：（盖章）

法定或委托代表人：

电话：025-85201777

开户银行：南京银行光华支行

账号：01330120420001432

日期：2026 年 1 月 6 日

表1　中心食堂运营服务考核表

检查考核项目		扣分标准
厨房间环境卫生	1、地面、下水道、明沟积有污水、污物	发现一次扣1分
	2、墙壁、门窗、天花板有积尘、油污、蜘蛛网和涂层脱落	发现一次扣1分
	3、有关设备、设施、用具没有保持卫生清洁	发现一次扣1分
	4、厨房内垃圾桶没有及时加盖	发现一次扣1分
	5、地面、灶台、厨具卫生保洁没有按规定每天定时清洗	发现一次扣1分
	6、冷库没有按要求做到专人负责保管、使用及定时清洗	发现一次扣1分
	7、无关人员进入厨房间	发现一次扣1分
粗加工、配菜、烹调卫生	1、荤、素食品没有按要求做到分池（定位）清洗	发现一次扣2分
	2、清洗后的食品接触地面	发现一次扣2分
	3、加工生、熟食品的刀、砧板及盛器没有分开	发现一次扣2分
	4、配菜没有做到科学合理色、香、味俱全	发现一次扣1分
	5、食物加工未熟的	发现一次扣2分
	6、菜肴里或汤里、米饭里发现有杂物	发现一次扣2分
	7、各种盛调味品的容器没有按要求做到及时定期清洗	发现一次扣1分
	8、每天配菜的数量不满足就餐人数需求	发现一次扣1分
	9、要提倡节约不浪费，发现无故浪费	发现一次扣1分
	10、食堂没有按规定要求建立卫生台帐	发现一次扣1分
个人卫生及要求	1、员工的健康证和卫生知识培训合格证没有在有效期内，发现过期还在使用	发现一次扣1分
	2、要求定期对员工进行培训，新上岗的员工要求做到先培训后上岗，发现未经培训直接上岗	发现一次扣1分
	3、员工上班时间不能留长指甲、涂指甲油、戴戒指，经检查发现存在问题	发现一次扣1分
	4、员工上班时间没有按要求穿戴工作服、衣帽、穿戴不整洁或穿拖鞋上班	发现一次扣1分
	5、员工戴的工作帽没有按要求遮盖全部头发	发现一次扣1分
	6、发现上班时间工作人员在工作区内吸烟、吃零食	发现一次扣1分
	7、售饭菜时员工未按要求戴一次性手套及一次性口罩的	发现一次扣1分
	8、当班时串岗或擅自离岗的	发现一次扣1分
	9、工作时间看小说、杂志、打电话聊天，擅自换班、调班	发现一次扣1分
	10、检查发现人数未按投标书承诺到岗的	发现一次扣1分

检查考核项目		扣分标准
	11、食堂工作人员将就餐人员遗失在餐厅的物品占为己有的	发现一次扣 10 分
	12、主管及员工的职责、制度没有上墙，没有严格按照职责、制度规定办事	发现一次扣 1 分
	13、违反操作规程，故意损坏公共财物设备、工具造成经济损失的	发现一次扣 1 分
服务以及菜肴质量	1、服务人员未能做到热情周到，微笑服务，语言规范，文明礼貌	发现一次扣 1 分
	2、餐台没有保持整洁卫生，饭菜供应、碗筷补充不及时	发现一次扣 1 分
	3、就餐期间服务人员没有做好巡查，没有及时打扫餐桌和补充桌上调料、牙签、餐巾纸等	发现一次扣 1 分
	4、没有全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，因食物引起不良反应	发现一次扣 1 分
	5、菜肴不新鲜，色泽、口味不好，有过期及腐烂变质的食物	发现一次扣 1 分
	6、菜肴花色没有及时更新，一周内出现 3 次以上完全相同品种菜肴；没有根据季节调整菜肴	发现一次扣 1 分
食品采购与贮存	1、食品采购和出入库未按要求由专人负责验收、登记的	发现一次扣 1 分
	2、如验收时发现食品质量有问题或超过保质期，没有及时反映或隐瞒	发现一次扣 5 分
	3、使用超过保质期的食品的	发现一次扣 1 分
	4、库房内食品没有做到分类、分架、离地、离墙整齐堆放	发现一次扣 2 分
	5、将食品与有毒有害物品存放在同一场所的	发现一次扣 20 分
	6、冰箱、冰柜内食品生熟混放	发现一次扣 2 分
	7、冰箱、冰柜没有正常运转，造成食品腐烂，造成损失的	发现一次扣 5 分
	8、仓库未按规定专人负责保管，建立台帐报表	发现一次扣 1 分
餐具、餐厅卫生	1、餐具使用前没有做好清洗、消毒工作，直接使用	发现一次扣 1 分
	2、清洗、消毒餐具的水及水池与其它混用的	发现一次扣 1 分
	3、消毒后的餐饮具没按要求存放在保洁柜里的	发现一次扣 1 分
	4、保洁柜没有保持清洁，或堆放其它杂物	发现一次扣 1 分
	5、放餐饮具的保洁柜没有及时关门	发现一次扣 1 分
	6、用餐环境没有保持清洁、卫生，有异味、苍蝇、蚊虫，天花板有蜘蛛网	发现一次扣 1 分
	7、餐桌上摆放的餐饮用具不清洁光亮，有污迹	发现一次扣 1 分
	8、餐桌没有随时打扫、清理	发现一次扣 1 分
	9、备餐柜内不卫生，有异味、有杂物的	发现一次扣 1 分
	10、餐桌上摆放的调味品没有根据用量要求定期更换、清理	发现一次扣 1 分
	11、盛放筷子、汤勺的容器不清洁卫生，有油污	发现一次扣 1 分

检查考核项目		扣分标准
	12、发现快餐盘、碗、筷子、汤勺等上面有油污、杂物的	发现一次扣 1 分
节能管理	1、完成所承担服务区域的全年节电、节水、节气等节能指标	一项未达标扣 2 分
	2、制订年度工作目标，工作计划、具体实施方案	缺一项扣 2 分
	3、加强节能管理，制定实施切实可行的节能措施，提高用能效率，促进节能规定落到实处	措施落实不到位酌情况予以扣分
	4、提出技改方案，协助采购单位做好各项节能项目的改造，并完成技改前后能耗对比图表。	根据实际发生情况酌情况予以扣分
	5、每周不少于 4 次的节能巡查，及时做好巡查记录；不定期抽查。	缺一次扣 1 分