

2025 年无锡经济开发区华庄街道社区卫生中 心餐饮服务项目合同

采购人：无锡经济开发区华庄街道社区卫生服务中心

供应商：无锡同泽餐饮管理有限公司

2025 年 03 月

合同书(格式)

需方（采购人）：无锡经济开发区华庄街道社区卫生服务中心

住所：无锡市经济开发区水乡苑一区 93 号

供方（中标方）：无锡同泽餐饮管理有限公司

住所：无锡市滨湖区湖滨路 1289-20

一、 采购项目编号：JSZC-320292-WXZB-G2025-0003

二、 采购内容：无锡经济开发区华庄街道社区卫生服务中心食堂劳务外包服务采购

三、 标的额：（大写）玖拾柒万圆整；（小写）970000.00 元

四、 数量：----

五、 中标总金额：（大写）玖拾伍万壹仟捌佰叁拾捌圆整；（小写）951838.00 元

六、 质量和包装要求及验收标准：符合国家规定，满足采购人要求。

七、 交付期或完工期：一年（具体起始日期以采购人通知为准），

八、 交付地点和方式：水乡苑一区 93 号，供应商须具备接到通知后，按时到达送餐地点的能力或供应商的地理位置合理，可方便采购人上门就餐方式。（具体配送时间以采购人指定时间为准）

九、 货款支付步骤和办法：合同签订生效后支付预付款合同金额的 30%，剩余费用按照实际就餐人数、根据考核结果结算，付款时先扣除预付款金额。乙方向甲方提交有效发票。（在签订合同时，供应商明确表示无需预付款或者主动降低预付款比例的，采购人可不适用前述预付款规定。）

十、 售后服务：详见合同条款

十一、 违约责任：详见合同条款

十二、 解决争议的方式：详见合同条款

十三、 其他事项：详见合同条款

十四、 合同不可分割部分：

磋商文件、响应文件、合同条款及中标通知书，供方在投标、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。

十五、 合同备案：

合同一式五份，供需双方各执两份，无锡众邦技术咨询有限公司一份。

十六、 合同生效：

本合同由供需双方签字、盖章，并经代理机构见证后生效。

需方（采购人）：_____（盖章）
章）
法定（授权）代表人：_____ 
2025 年 3 月 20 日

见证方：无锡众邦技术咨询有限公司（盖章）
见证人：_____ 
2025 年 3 月 20 日

供方（中标方）：_____（盖
法定（授权）代表人：_____ 
2025 年 3 月 20 日

供方户名：_____
供方开户银行：_____
供方账号：_____ 

★.备注：供需双方必须以本格式文本，按照合同条款拟订合同。

合同条款

甲方：无锡经济开发区华庄街道社区卫生服务中心

乙方：无锡同泽餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

一、政府采购编号：JSZC-320292-WXZB-G2025-0003

二、服务地点及内容

1. 地点：水乡苑一区 93 号

2. 内容：为华庄街道社区卫生服务中心职工送餐服务。

3. 就餐情况及要求：

(1) 周一至周日：午餐用餐人数约为 120 人。晚餐用餐人数约 5 人。

(2) 供应商提供午餐及值班人员晚餐，每日提供。采购人如遇特殊情况，需要提高送餐标准，以实际任务单要求金额为准。

(3) 餐标标准：午餐：20 元，晚餐：20 元，每餐应保证至少一大荤、一小荤、两素、一汤、水果

三、服务期限

本合同期限：自 2025 年 04 月 01 日至 2026 年 03 月 31 日止，为期 1 年。

四、费用及结算方式

1. 服务费用：951838.00 元。

2. 服务费用结算：合同签订生效后支付预付款合同金额的 10%，剩余费用按照实际就餐人数结账，以银行转账方式月结，付款时先扣除预付款金额。乙方向甲方提交有效发票。（在签订合同时，供应商明确表示无需预付款或者主动降低预付款比例的，采购人可不适用前述预付款规定。）

3. 本项目为固定总价合同，总价包含但不限于所有配餐原材料、配餐辅料、劳务费、管理费、利润、税费以及合同的所有一般风险、责任和义务费用。除了以上费用以外，除非另外达

成其他协议，甲方不再为本项目向供应商支付其他任何费用。

五、双方责任与权利

（一）甲方责任与权利：

1. 为乙方提供必备的工作条件。
2. 开餐时间的维护秩序。
3. 向员工宣传文明用餐、拒绝浪费等知识。
4. 如有变动人数及开餐时间等事项，必须提前告知乙方。
5. 甲方有权随时监督乙方提供的2025年无锡经济开发区华庄街道社区卫生中心餐饮服务，在履行本合同期间甲方有权对乙方服务提出书面、口头指导、整改要求。

（二）乙方责任与权利：

1. 乙方需配备足够人员完成本项目。乙方配备人员，由乙方自行招聘、工资由乙方支付，并提供体检报告，保证其健康上岗，同时须遵守甲方的规章制度。
2. 乙方应定期对食堂工作人员进行安全工作、食品卫生、消防知识教育，杜绝各类事故发生，包括但不限于食物中毒、火灾等。若因非甲方原因造成的人员伤害事件，由乙方自行承担相应的经济责任和法律责任。
3. 除不可预见的情况外，乙方应保证周一至周日午餐、晚餐正常用餐，特殊情况下用餐时间按甲方另行通知执行。乙方必须提供科学合理的配餐，保证饭菜原材料及饭菜新鲜，符合卫生、营养要求，采取一切措施杜绝食物中毒事件发生。
4. 乙方应在每次规定用餐时间前15分钟做好就餐准备，保证甲方按时就餐，乙方应根据季节变化对饭菜采取保温措施，用餐过程中，确保菜肴不断档。
5. 乙方应采用统一规格的包装容器，生熟分开，加盖防护，严禁异物流入。用餐时餐具、饭菜等物品摆放有序；餐后，及时清洗、擦干、消毒餐具，并有序摆放于消毒柜，清洗时不得让大的异物进入下水道，以免堵塞，并将水池清洗干净。
6. 乙方应负责所有食材、酱油、醋等调料及牙签、洗洁精、纸巾等保洁品的采购。乙

方负责选择供应商并严格确保送货质量，食材、调料的采购及使用须做好相应台账资料供甲方检查。乙方应负责对采购食品的质量和卫生状况进行监督和检查，符合食品卫生质量和安全标准，以确保按本合同要求向甲方提供高质量的配餐服务。

7. 不得使用转基因食材；不得使用转基因油（使用的非转基因油的品牌采取半年一换制，使用的品牌必须经甲方同意）；不得使用非酿造工艺的醋以及酱油。

8. 使用符合环保条件的餐具以及卫生清洁用品包括餐巾纸、牙签等。

9. 听取甲方意见进行改创，质量、分量等保持长期稳定。

10. 保持厨房的环境卫生，做到餐冲、日洗、三天大清洗，做到随时检查随时达标的准则。

11. 合同服务期间，乙方应合理使用厨房设备及工具，妥善保管，不得人为损坏，否则折价赔偿，如有任何损坏由乙方负责（正常损耗除外）；合同服务期间，厨房设备及工具维修义务由乙方自行承担。

12. 乙方不得将工作内容分包或转包，否则甲方有权单方解除合同并保留持续追偿的权力。

13. 乙方在履行合同过程中应接受行业主管部门的监督，办理相关手续。

14. 乙方在合同期内要积极按规定做好垃圾分类工作，不得私自处理厨余垃圾。

15. 如发生不可抗力或停水、停电，乙方应及时做好紧急预案，保证正常出餐。若发生特殊情况，需提前与甲方沟通。

五、违约责任

1. 若有意外发生食物病害事故，乙方必须配合甲方进行调查，若查明责任在乙方，乙方应承担所有责任。

2. 如因乙方违反上述合同义务的，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方承担月度服务费的两倍作为违约金，以及承担损失赔偿等（包括但不限于甲方重新招标费用；过渡期间的配送费用；因诉讼导致的诉讼费、律师费、保函费等全部损失）。

3、乙方不得擅自提前终止本合同。

4、甲方需要单方解除的，应当提前十五天以书面形式通知乙方，双方服务费用按时结算，不承担任何违约责任及损失赔偿。

六、其他

1、合同中如有未尽事宜，按国家、行业、主管部门的规定执行；如有争议，双方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2、此合同一式五份，甲、乙双方各执两份，采购代理机构一份。

合同附件：《开标一览表》、《明细报价表》、《考核办法及标准》

附件一：开标一览表

开标一览表

投标供应商全称（加盖公章）：无锡同泽餐饮管理有限公司

项目编号：JSZC-320292-WXZB-G2025-0003

项目总报价 (人民币含税)	(大写) 人民币： <u>玖拾伍万壹仟捌佰叁拾捌</u> 元 (小写) ¥： <u>951838</u> 元 (每餐应保证至少一大荤、一小荤、两素、一汤、水果)
服务期	<u>一年</u>
质量标准	<u>符合国家规定，满足采购人要求</u>
项目负责人	姓名： <u>王丹丹</u> 身份证号： <u>331023198512304445</u>

注：评审时一律按“苏采云”系统自带的“开标一览表”模块中填报的内容为准，开标一览表中必须盖章。

投标供应商（盖章）：无锡同泽餐饮管理有限公司

法定代表人或授权代表签字或盖章：

日期：2025 年 3 月 14 日

附件二：明细报价表

明细报价分析表（单位：元）

投标人名称（盖章）无锡同泽餐饮管理有限公司

序号	项目名称	人数	报价（元/月）	报价（元/年）	备注
1	基本工资	5	2500	150000	
2	岗位工资	5	3400	204000	
3	社保（养老/医疗/工伤/失业/生育）	5	1211	72660	
4	公积金	0	0	0	
5	高温费	5	900	4500	
6	法定节假日加班费	5	/	5000	
7	服装费	5	/	1000	
8	耗材等综合费用	/	36840	442080	
9	管理费	/	/	1000	
10	培训费	/	/	1500	
11	利润	/	/	44042	
12	税金	/	/	26956	
	合计：			951838	

采购项目编号：JSZC-320292-WXZB-G2025-0003

1. 投标供应商报价时应充分考虑服务期内所有可能影响到报价的风险因素，包括完成本项目所需人员工资福利（包含最低工资标准和社保基数的政策性调整）、工具材料、设备、成果、后续服务、食宿、差旅、管理费、保险、利润、税金、风险、责任及政策性文件规定等直至完成验收及售后免费服务期内所发生的一切费用，一旦投标结束最终中标，单价及总价将不予调整。如发生漏、缺、

少项，都将被认为是中标供应商的报价让利行为，损失自负。投标报价在合同执行期间是固定不变和不可变更的，不因市场变化因素而变动。

2. 本表供投标单位参照，不限于此，可根据采购需求自行添加条目进行编辑投报。

法定代表人或法定代表人授权代表签字或盖章：

日期：2025 年 3 月 14 日

附件三、考核办法及标准

餐饮管理每日考核实施细则						
编号	项目	分值	考核标准	扣分标准	扣分数	备注
一	开餐前管理	人员管理 10分	1. 有上班迟到、早退、离岗现象	0.5 分 / 次		
			2. 上班干私事扣 1 分/次	1 分/次		
			3. 上班期间有吃零食、饮酒等行为	0.5 分 / 次		
			4. 合理安排现场各功能间工作人员,确保餐厅正常运行	0.5 分 / 次		
			5. 管理人员能及时了解员工动态,做好员工思想沟通工作	0.5 分 / 次		
			6. 售餐线或服务窗口无脱岗现象	0.5 分 / 次		
			7. 员工均按照标准流程和要求做好食材加工工作,确保品质要求	0.5 分 / 次		
			8. 食材加工做到拣洗不干净,黄叶,草,虫、杂物确保清洁要求	0.5 分 / 次		
			9. 标准的仪容仪表	1 分/次		
			10. 工作人员在作业时按照要求佩戴口罩、手套	1 分/次		
	物料管理	5分	1. 按要求及时准确做好订单和加减单工作	0.5 分 / 次		
			2. 按照标准做好食材的每日出入库,确保所有食材先进先出	0.5 分 / 次		
			3. 原料食材充足不断货	0.5 分 / 次		
			4. 食材进货严格按照验收标准验收,发现问题及时提出上报	0.5 分 / 次		
	设备管理	5分	1. 餐厅所有设备均按照标准操作流程使用	0.5 分 / 次		
			2. 餐厅所有设备均按照既定计划做好清洁保养工作	0.5 分 / 次		
			3. 设备使用均遵循“关心、细心、爱心”三心原则	0.5 分 / 次		
			4. 设备发生故障能及时报修维修解决问题	0.5 分 / 次		
			5. 设备组对现场设备维修需要采购零件的能及时采购到位	0.5 分 / 次		

				6. 无人为因素损坏餐厅设备设施	1 分/次		
二	开餐时管理	品质管理	10分	1. 菜品按照既定配比单统一制作	0.5 分 / 次		
				2. 菜品口味标准, 无过咸过淡等现象	0.5 分 / 次		
				3. 饭菜新鲜没有夹生饭菜等情况	0.5 分 / 次		
				4. 开餐期间无冷饭冷菜现象	0.5 分 / 次		
				5. 监管每周菜品抽查合格无异常	0.5 分 / 次		
				6. 按食谱计划制作无未经允许擅自改变菜肴品种情况	0.5 分 / 次		
				7. 菜肴搭配合理, 营养均衡	0.5 分 / 次		
		服务管理	10分	1. 餐厅按规定时间开餐, 不提早不延时	0.5 分 / 次		
				2. 开餐期间饭菜无断档现象	0.5 分 / 次		
				3. 开餐服务中无态度冷漠, 作风蛮横, 粗鲁等不礼貌的行为	1 分/次		
				4. 餐厅服务人员与服务对象发生争吵	1 分/次		
				5. 餐厅有服务对象向服务人员进行投诉	1 分/次		
				6. 无服务态度生硬、按规定讲礼貌用语	1 分/次		
三	卫生管理	前区	4分	1. 餐桌椅摆放整齐且干净不油腻	0.5 分 / 次		
				2. 垃圾桶和碗筷收集箱整齐摆放在指定位置	0.5 分 / 次		
				3. 餐厅其他设备按照指定位置摆放且保持清洁	0.5 分 / 次		
				4. 各餐线餐具和器具按标准摆放整齐且清洁	0.5 分 / 次		
				5. 大厅地面、墙面清洁卫生无死角	0.5 分 / 次		
				6. 餐厅内张贴宣传海报等清洁无翘边	0.5 分 / 次		
		后区	3分	1. 各功能间厨杂和器具按规定摆放整齐且干净	0.5 分 / 次		
				2. 各功能间设备均在规定位置整齐摆放且保持清洁	0.5 分 / 次		
				3. 各功能间地面、墙面、天花板均保持干净无卫生死	0.5 分 /		

四	安全管理			角	次		
				4. 各功能间均能按既定计划做好每日、每周和每月清洁卫生工作	0.5 分 / 次		
				1. 库房食材原料均按照摆放标准存放	0.5 分 / 次		
				2. 库房内墙面、地面、货架等按照标准清洁无卫生死角	0.5 分 / 次		
				3. 库房内空调运行正常且按照要求做好清洁工作	0.5 分 / 次		
				1. 办公室内桌椅、沙发、文件柜等按照标准摆放且保持清洁	0.5 分 / 次		
				2. 办公桌和文件柜内保持整齐无杂物乱放	0.5 分 / 次		
				3. 办公室内墙面、地面、天花板等均保持清洁无卫生死角	0.5 分 / 次		
				1. 冷库内食材半成品存放均按照要求装盒加盖或封膜存放	0.5 分 / 次		
				2. 冷库内墙面、地面和货架保持清洁	0.5 分 / 次		
				1. 违反其他卫生条例规定或包干区不干净	0.5 分 / 次		
				2. 第三方检查时被通报整改	0.5 分 / 次		
				1. 按照“六把关 一配合”要求做好食品安全工作	0.5 分 / 次		
				2. 严格按照食品留样要求做好每日留样工作	0.5 分 / 次		
				3. 按照专人专管要求合理使用食品添加剂并做好相关记录	0.5 分 / 次		
				4. 配合做好第三方检测工作，每月检测均合格	0.5 分 / 次		
				5. 配合快检中心做好食材抽检工作，无推诿拖拉现象	0.5 分 / 次		
				1. 现场无不安全因素	1 分/次		
				2. 员工操作不按规程操作造成安全隐患	0.5 分 / 次		
				3. 因直接责任事故造成财产损失或造成不良影响的	1 分/次		
				4. 发现漏记、漏做或不按规定进行	0.5 分 / 次		
				5. 按照既定要求做好每日水电气和晚间值班交接工作并做好登记	0.5 分 / 次		

五	杂项管理	后台管理	5分	1. 台账健全规范，每日出入库账制作准确及时	0.5 分 / 次		
				2. 每日按照要求及时准确登记好各类检查记录表	0.5 分 / 次		
				3. 每日按照要求及时准确做好上报各类数据工作	0.5 分 / 次		
				4. 发现问题能及时逐级汇报及时解决问题	0.5 分 / 次		
	能源管理		5分	1. 节约用电用水用气，节约使用能源，无违反现象	0.5 分 / 次		
				2. 没有无人灯、无人水、无人气现象	0.5 分 / 次		
六	监管管理	餐饮监管	15分	1. 不服从领导，不执行指令或执行不到位	1 分 / 次		
				2. 不注意自身形象，有损管理局声誉	1 分 / 次		
				3. 遵守市民中心各项规章制度	0.5 分 / 次		
				4. 因直接责任事故造成财产损失或造成不良影响的	1 分 / 次		
				5. 员工有偷盗行为，除追究其责任外	5 分 / 次		
				6. 员工上班无吵架情况	3 分 / 次		
考核餐厅：				考核人：		考核	
日期：							