政府采购合同

项目名称： 苏州浒墅关经济技术开发区社区管理办公室食堂外包项目

项目编号： JSZC-320505-CJZT-C2025-0015

甲方：苏州市浒墅关经济技术开发区社区管理办公室

地址：苏州市浒墅关经济技术开发区建林路777号

电话：0512-66325661（凌枫）

传真：/

乙方：江苏苏膳膳食集团有限公司

地址：苏州姑苏区平江街道郁长巷18号、仓街29、30、31号

电话：0512-60227777

传真：/

根据苏州市诚捷项目管理有限公司采购编号就JSZC-320505-CJZT-C2025-0015号采购文件及该文件的响应文件和成交通知书，甲方和乙方苏州浒墅关经济技术开发区社区管理办公室食堂外包项目的成交事宜，签订本合同。

一、合同的标的物

1、服务期限：一年（365天）（自签订合同生效之日起算）。

2、标的物清单：详见附件

3、下列文件为本合同不可分割部分：

（1）成交通知书；

（2）采购文件；

（3）乙方成交的响应文件；

（4）乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等。

二、合同价格与支付

1、合同成交总金额为（大写）：人民币 贰佰伍拾捌万肆仟贰佰元整（￥2584200.00）；合同单价为早餐套餐单价（大写）：人民币 壹拾元整

（￥10.00 ）；午餐和晚餐套餐单价（大写）：人民币 贰拾元整 （￥ 20.00 ）。**合同总金额按实际用餐职工数量结算：早餐套餐单价×实际早餐用餐人数+午餐和晚餐套餐单价×实际午餐和晚餐用餐人数。**合同价格包括在服务期内食材、配料、易耗品、通讯、服装、胸卡、办公设备、各类工具及其他费用、各种税费、人工、保险、劳保、维护、利润、税金、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、用餐人数：早餐总人数约 70 人，午餐和晚餐总人数约 319 人。

3、付款方式：

（1）支付步骤：①合同签署后 15 天内支付合同总金额的 30%作为预付款；②每月根据实际就餐次数及考核情况进行结算至实际发生合同金额支付完成；③考核方式详见附件《月度考核表》。考核分值若低于 80 分，则每低 1 分，扣除当月用餐总数 0.5%的费用。

（2）在签订合同时，乙方明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，双方协商一致后可变更预付款规定。

（3）甲方支付此项费用外不再承担其它任何费用（包括个人），服务人员的薪金、福利、休假日补贴等由乙方付给，与甲方无关。

（4）确因甲方工作需要，乙方应无条件配合甲方完成一些突击工作。如：安排服务人员（内部）临时加班。

4、乙方要求付款应提供以下资料：

（1）合格的发票。

（2）由甲乙双方及采购代理机构签章的《履行验收报告》。

5、支付方式：银行汇票或转账。

6、根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均由甲方承担；根据现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均由乙方承担。

三、双方责任

1、甲方责任

（1）甲方按照双方约定的付款方式，按时支付合同期限内服务费用给乙方。

（2）甲方应提供必要的厨房设备、水电气等设施设备。

（3）职工就餐餐具由甲方提供，每季度损耗在2%以内的由甲方承担，超出部分由乙方承担。

（4）甲方因特殊原因更改或增加就餐人员，需提前一个工作日书面或电话知会乙方。

（5）任何时候不得要求乙方从事违反国家相关法律法规的行为。

2、乙方责任

（1）所有食堂工作人员必须附与乙方签订的劳动合同和连续社保记录；

（2）乙方必须提供所有食堂工作人员的健康证和相关体检证明（含新型冠状病毒肺炎检测结果）、资格证书（包括厨师证等）的原件给甲方备查，复印件交甲方留档；

（3）乙方所有食堂工作人员必须常驻浒墅关经济技术开发区派出所食堂，不得兼职，无故不得离开；

（4）乙方更换工作人员必须提前与浒墅关经济技术开发区派出所报备，不得随意安排其他非食堂工作人员前来工作。

（5）乙方负责食堂的经营管理，具体包括食堂人事、管理、菜肴的搭配与制作、就餐环境卫生、服务等。

（6）乙方必须遵守国家和苏州有关环境和食品卫生的标准。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

（7）乙方必须按时供应甲方每日各餐，做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。

（8）乙方须尽心管理甲方提供的餐厅现有基础设施场地、细心维护甲方设施设备，及时报修受损物品，正常使用过程中损坏维修或更换涉及费用，由甲方承担，因乙方人为因素导致的受损，涉及费用由乙方承担。更换设备和线路维修安装要提前向甲方报备，不得随意更换、新增设备和安排人员进场施工，防止发生安全隐患。乙方定期清理泔脚、疏通下水道、定期清洗油烟排放系统（每季度一次）、清洁消毒等，做好日常运营管理工作，乙方应每日有专人负责清理每日泔水，此项费用甲方不再另行支付。

（9）餐后认真清洗餐具并做好消毒工作，食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理。经常清理食堂内外水池、下水道，确保畅通。每天清理灶台及炊事用品污垢，保持干净整洁。

（10）做好消除蚊、蝇、蟑、鼠害。

（11）冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放，符合卫生要求。

（12）食品制作及加工程序必须符合国家卫生标准。乙方供应给甲方的食物必须每天留样，并保存于冰箱 48 小时以备查验。甲方有权不定时检查乙方的生产场地，并就发现的问题要求乙方整改。甲方有权不定时检查食材进货凭证和新鲜度、仓库物品出入库记录，并就发现的问题要求乙方整改。

（13）乙方员工应遵守甲方各项规章制度和安全、食品卫生操作规范。

（14）如遇到上级部门对职工食堂卫生、安全、垃圾分类检查等进行检查，被扣分的情况，处罚的费用由乙方承担。

（15）严格落实消防各项安全措施，每日进行安全自查；定期进行员工安全教育和消防知识技能培训，做好记录；因乙方原因造成安全事故，一切由乙方承担。

（16）乙方在每周星期四前草拟出下周菜单送甲方审阅，周五公布以征求甲方职工意见，如甲方职工对菜式不满，提前二天通知乙方更换，乙方须尽力解决，若因客观原因不能更改，乙方须立即反馈给甲方。

（17）乙方负责采购食品原材料及配料等素材，所采购食品素材须有品牌、保证品质，禁止使用“三无”产品、地沟油、转基因油等不合格原料，每周内半成品、冰冻品和腌制品作为菜色不得超过两次。每日由厨师长开具食品素材及用量清单，确保所采购的食品素材新鲜、安全、卫生，并对采购的食品素材质量负责。所用食物原材料、烹饪原料需有指定的供货商且供货商名录需提供给甲方备案。

（18）乙方每天公布当日进货单复印件，公布于告示栏处，每周全面公示一次；每月进行一次成本核算并公示。

（19）乙方提供工作服 40 套：半年更新一次，一次两套。

（20）乙方须无条件配合甲方完成食品经营许可证办理。

四、合同生效及其它

1、合同经甲乙双方法定代表人或授权代理人签字（或盖章），加盖公章（或合同章）后生效。

2、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招标文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式盖章记录在案，经政府采购监督管理部门备案后作为本合同的附件，与本合同具有同等效力，但需向采购代理机构提交贰份备存。

五、违约责任

1、甲方违约责任

（1）在合同生效后，甲方无理由要求终止服务的，应向乙方偿付合同总价款的 5%，作为违约金，违约金不足以补偿损失的，乙方有权要求甲方补足。

（2）甲方逾期付款的应按照逾期付款金额的每天万分之四支付逾期付款违约金。

（3）甲方违反合同规定，拒绝接收乙方交付的服务，应当承担乙方由此造成的损失。

2、乙方违约责任

（1）乙方不能提供服务的，或服务不合格从而影响甲方按期正常使用的，应向甲方偿付合同总价款 5%的违约金，违约金不足以补偿损失的甲方有权要求乙方补足。

（2）乙方逾期提供服务的，应与甲方和政府采购管理部门协商，甲方仍需求的，乙方应立即提供服务按照逾期服务的每天万分之四支付逾期违约金，同时承担甲方因此遭致的损失费用。

六、赔偿责任

1、乙方在上级部门检查中不合格受到处罚，甲方将按照处罚金额的 2 倍从乙方的服务费中扣除；

2、甲方每季度进行一次职工伙食满意度测评，如乙方测评结果≤70%，一次扣除人民币 1500 元。

3、乙方出现较大失误时（如不能及时供应超过规定时间 20 分钟及以上，人事、管理混乱，安全隐患，制度不健全，进货渠道未按甲方指定供应商供应、送

货单据与实物不相符、餐具消毒不达标等），甲方直接提出书面整改通知，乙方承担相关损失，每张整改通知经核实，扣除当月费用的10%。

4、乙方出现严重失误时（食物中毒，用水、电、气安全事故，火灾事故等），甲方提出解除合同，乙方承担相关经济损失的同时扣除整年整个承包费用的10%；并追究乙方责任。

5、乙方人员不到位、缺岗，按缺岗人数与当月劳务费人员比例扣除。

6、操作过程中注意节约用水、用电、用气。出现能耗使用过量情况，甲方有权追究乙方责任。

7、工作场所设施设备、餐具用具因乙方工作人员非正常使用，故意导致的损坏情况，甲方有权要求乙方照价赔偿。

8、因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿并承担相应的法律后果。

七、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。但合同一方延迟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。

八、合同的解除和转让

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并按招标文件及合同要求赔偿甲方损失（如成交后一个月内不能提供合格产品等）；

（3）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、合同的部分和全部都不得转让。

九、争议的解决

甲乙双方因合同发生争议，应在采购代理机构的主持下进行调解，协商不成，任何一方可以向甲方所在地人民法院起诉。

十、附则

1、 合同份数：本合同一式伍份，甲、乙双方各执贰份，采购代理机构壹份。

2、 本合同文件使用中文书写、解释和说明。

3、 本合同履行过程中产生的纪要、协议以及成交通知书、投标书和招标文件为本合同的附件，与合同具有同等效力。

4、未尽事宜

本合同未尽事宜应按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国政府采购法》之规定解释。

甲方(签章)：

法定代表人或代理人(签字)：

年 月 日

乙方(签章)：

法定代表人或代理人(签字)：

年 月 日

附件 1：月度考核表

被考核单位：_____ 考核日期：_

考核部门签字：_____ 被考核单位签字：_

一级指标	分值	二级指标	评估内容	分值	得分
设备设施	8分	规范使用	科学规范的使用现有设施设备，确保设备正常运行。	3分	
		维护与保养	定期对设施设备、餐具用具进行消毒和保洁。	3分	
		协调沟通	如需进行大件设备添置或更换的，需与采购方及时沟通，协商后确定。	2分	
流程管理	21分	准时供餐	供餐准时，按采购要求提供早餐午餐晚餐。	6分	
		服务态度	工作人员工作认真，服务热情周到，行为举止文明。	6分	
		单据清晰	食材清单齐全，机器打印清晰。	3分	
		突发状况处理	遇到领导莅临、公职人员拜访等，能够保质完成甲方提出的要求。	6分	
质量管理	39分	食材质量	每天对配送单位提供的食材质量进行验收39分(验收时按各类食材验收标准每日打分，由每日得分汇总得出月度分，食材验收标准见**附件 2。**	39分	

科学管理	32	留样制度	每天做好蔬菜农药残留检测，并作记录。规范做好留样工作。	8 分	
		安全清洁	操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，每月 4 次做好四害消杀工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品 。（抽查到不符要求的每次扣 2 分）。	8 分	
		及时整改	对采购方的意见、建议虚心接受，运营过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效。	8 分	
		协调沟通	每个月的月底，主动向采购方书面报告工作情况（运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议）。	8 分	
合计				100	

附件 2：食材质量月考核表

被考核单位：_____ 考核日期：___

序号	项　目	说　明	分 值	得分
1	猪肉类	要求必须是放心肉，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；	3	
2	牛肉类	要求有动物卫生检疫及屠宰证明，去除牛筋杂物，肉质鲜嫩，不注水。	3	
3	鸡鸭类	需配有动物卫生检疫证明，表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，不打水。	3	
4	冷冻品类	需有出厂日期、保质期，品质要优良，包装过关，无掺假。	3	
5	禽蛋类	要新鲜，符合食品卫生要求。	3	
6	蔬菜类	新鲜嫩绿，无黄叶，无菜虫，必须通过农药残留成分测试，蔬菜不带根，不带泥。	3	
7	油类	不得采购来源不明和周转桶装植物油。	3	
8	米面制品	需有商标牌号，厂家三证、检验报告、生产日期。保证大米质量，无砂石，无虫，无黑色杂物的品种。	3	
9	早点类	新鲜，保温，单个品种规格相同，数量充足。	3	
10	鲜鱼类	必须生猛鲜活，过称后杀鱼，鱼鳞刮净，去除内脏、鱼腮，肉质新鲜。	3	
11	半成品	需提供可靠来源，并必须持有卫生许可证、营业执照等合法证。	3	
12	副食酱料	正规知名厂家或其代理商，需有商标牌号，需注明生产日期、产地、保质期，包装规格等。	3	
13	箱装货	要新鲜，符合食品卫生要求。	3	
14	合计		39	

附件 3：责任处罚：

（一）卫生方面

1、无证（健康证、工作牌）上岗每人次处罚 500 元；

2、使用三无包装产品

购进每次处罚 500 元；

加工使用每次处罚 500 元；

向客户销售每次处罚 500 元；以上均并处没收或销毁该产品。

3、过期或变质产品

购进每次处罚 500 元；

保管过程中造成，但没有及时销毁每次处罚 500 元；

加工使用每次处罚 500 元；

向客户销售每次处罚 500 元，以上均并处没收或销毁该产品。

4、除采购方管理人员外，进入食品加工、销售区域人员不穿戴工作衣帽、口罩或不正确穿戴的，每次处罚 500 元。

5、生熟食品盛装器皿不分开，食品混放每次处罚 500 元。

6、前餐剩余的食品必须按照要求妥善保管，加盖加罩必须使用保鲜膜，否则每次处罚 500 元。

7、前餐剩余的食品必须彻底加热，凡不加热或加热不彻底销售的每次处罚 500 元。

8、凡荤菜类或清洗完毕的菜肴放置于地面及菜肴没有清洗干净的每次处罚 500 元；因菜肴未洗干净造成严重后果的，视情节严重给予处罚。

9 加工、制作、销售的小包装食品必须加贴生产日期，并且全部当天销售完毕或未售的进行销毁，否则每次处罚 500 元。

10、加工成熟的热菜不加盖任何隔离，直接敞口存放的每次处罚 500 元。

11、违法使用色素等添加剂加工食品每次处罚 1000 元。

12、食品及原材料应使用无色食品袋盛装，凡使用有色食品袋盛放食品，每次处罚 500 元。

13、凡发现餐具没洗干净，或餐具有异味、霉斑每次处罚 500 元，餐具未按照规定消毒或没有消毒记录每次处罚 500 元。

14、食品中发现有头发、苍蝇等异物的，经确认是操作过程中造成的，每次处罚 500 元。

15、在食品加工或销售间吸烟（发现烟头视为吸烟）每次处罚 500 元；边操作边吸烟每次处罚 1000 元。

16、禁止销售夹生饭每次处罚 500 元。

17、食品加工或销售间物品摆放整齐，无私人物品。操作台及地面干净整齐，否则每次处罚 500 元。

18、凡造成食物中毒事故的外包单位除承担一切民事（含经济赔偿）、刑事责任外，还将被扣除全部保证金，并终止协议。

（二）安全方面

1、非食堂工作人员不得进入食堂食品加工和销售间（采购方相关管理人员除外），维修人员以及上级着便装检查必须在食堂负责人的许可后方可进入，否则每次处罚 500 元。

2、食堂后门在非进出货品时必须上锁或反锁，否则每次处罚 500 元。

3、中午和餐休息时大厅必须安排专人值班并不得串岗，售餐门窗必须关闭，确保外人不得进入食堂后场，否则每次处罚 500 元。

4、水、电、燃气、蒸汽必须规范操作，安全使用，否则每次处罚 1000 元；凡是违规操作导致一切后果均由使用单位负责，私拆电源控制开关每次处罚 1000 元。

5、食堂经营方要对经营场所的消防负责，擅自挪用、移动、损坏设施及违反其他消防安全规定的，处于 500-2000 元的罚款，造成严重后果的按照相关法律追究相应责任。

（三）经营服务方面

1、经营者在食品质量、卫生、安全、经营方向上要严格服从采购方统一要求，对违法、违反规定行为予以处罚 1000-5000 元，如经营者不配合检查的以及整改不力的视情节严重，采购方有权终止协议。

2、食堂服务人员必须礼貌待人，被客户投诉一次处罚 1000 元，同一人员被举报/投诉两次的处罚 2000 元，三次责令经营单位将该员工调离现岗位。

3、食堂内部包干区的卫生，须保持整洁、干净，否则每次处罚 1000-2000

元。

4、服从采购方管理，对采购方的相关制度、决定必须认真贯彻执行，凡不配合、不执行的每次处罚 1000 元。

以上涉及到罚款不需经营方签字，直接由采购方开处罚单，并从合同金额中扣除。