江苏省政府采购合同(服务)

项目名称：江苏测绘大厦餐饮服务采购

项目编号：JSZC-320000-SWSW-G2025-0011

甲方：江苏省测绘工程院

乙方：南京荣邦餐饮投资管理发展有限公司

根据JSZC-320000-SWSW-G2025-0011（招标编号）江苏测绘大厦餐饮服务采购(项目名称)的招标文件及该项目的投标文件和中标通知书，甲乙双方就甲方聘用乙方从事江苏省测绘工程院员工食堂采购餐饮相关服务工作，签订本合同书。

一、合同价格

1、本合同年度综合服务费总金额为人民币(大写) 贰佰壹拾柒万肆仟伍佰捌拾元柒角贰分，小写： 2174580.72 元人民币(报价包括乙方在委托管理服务期内完成服务内容所需的一切费用，包括但不限于员工薪资、福利、社保、员工宿舍、管理费、服装、综合服务费税金、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。

二、合同内容

1、乙方负责职工食堂外包服务

服务期限：自合同签订之日起三年(2025年9月12-2028年9月11日)，合同一年一签。本次合同期满后，采购人对中标人考核合格后，可以续签下一年度合同。中标人若在履行合同期间出现失信 行为或者考核不合格，采购人有权解除合同或拒签下一年度合同，并且不承担违约责任。

2、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) 采购文件及其附件；

(5) 合同附件。

以上与本合同具有同等法律效力。

三、甲方的权利

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。如因乙方工作不力或措施不到位等原因造成食堂安全等方面的责任事故，甲方可实行一票否决权，除要求其赔偿经济损失外，还可立即终止合同，并且不承担违约责任。

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、甲方有权派员随时抽查当餐菜肴的质量，当发现菜肴质量、价格问题时，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，甲方有权因此处罚乙方1万元，并再次发出书面通知； 一周后原有问题仍未改善，甲方有权书面通知乙方终止本协议。

4、乙方必须在甲方规定的就餐时间内提供膳食，因未按时开餐(发生不可抗因素除外)而影响甲方正常工作(超过15分钟以上)，甲方有权因此处罚乙方1万元。

四、甲方的义务

1、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。

2、甲方负责乙方因生产和服务需要而产生的能源费用，负责厨房隔油池清理、油烟道清洗及灭四害费用。

3、甲方负责提供现有厨房场地、设备，负责因非乙方责任所造成的厨房设备的

维修保养费用。

五、乙方的权利

1、乙方有权对甲方职工食堂进行日常经营和管理，包括人事安排、每日餐食提供、外卖服务，按规定处理泔水、厨余垃圾、油脂等食堂废弃物等，相应产生的费用由甲方承担，每日服务时间依据甲方要求制定。

2、乙方有权制定严格的管理制度和规定，包括人事、岗位责任、饮食、环境卫生、安全防范等制度。

六、乙方的义务

1、乙方人员必须严格遵守甲方的各项管理制度，服从甲方管理人员指示，文明经营，讲究个人及公共卫生，保证安全生产。

2、乙方必须按照采购文件中餐菜要求，提供一日三餐。每餐制作的菜肴必须符合《中华人民共和国食品安全法》及相关的法律规定，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，否则由此产生的问题及后果均由乙方负责。

3、乙方须提供主要食材供应商名录，供甲方审定。

4、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。爱护甲方设备设施，包括厨房设备、用具和餐具，因人为损坏和遗失应照价赔偿。

5、乙方负责在委托管理服务期内所有安全生产问题，负责乙方工作人员的人身安全，出现安全生产问题后产生的一切费用，与甲方无关。

七、费用结算：

1、本项目合同价款按季度支付，支付比例按上季度实际考核结果确定【详见附件1:食堂服务考核办法、附件2:食堂服务考核细则】。

2、伙食费用：乙方为甲方提供自选餐食服务，并按照当餐公布的菜肴售价进行收费，收费金额通过甲方发放的消费卡进行结算。伙食费用不包含在本次报价中，结算伙食费用时乙方凭上月消费详细清单开具正式发票，税率6%,由甲方承担，与伙食费用一起另行支付。

3、甲方就餐人数超出核定人数20%以上时，甲乙双方将协商适当上调当月的劳务费等相关费用。

八、乙方承诺：

1、在委托管理服务期内，不得因物价上涨、人员薪酬上涨等客观原因，降低菜肴质量及服务标准。

2、售卖的菜肴品种每日翻新，大、小荤品种一周内不重复。

3、隔日的剩余食品绝不二次上柜售卖。

4、提高就餐人员喜爱的菜肴品种出品率，确保就餐满意率达到80%以上。

5、每半年至少进行一次不低于80%就餐人数的满意度测评，当二次以上(含二次)的满意率平均低于60%时，甲方有权解除本合同。

6、每半年至少举办一次为期半个月的美食节活动。

7、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。

8、乙方进入服务场地，须配合甲方清点厨房设备、用品用具及其他设备，列出清单，经双方核定签名盖章后各持一份。乙方须保证在本协议解除时，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。

九 、合同转包或分包

1、乙方不得将合同标的转包给他人履行。

2、除非得到甲方的书面同意，乙方不得将合同标的分包给他人履行。

3、乙方如有转包或未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，并且不承担违约责任。

十 、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，人员费用按投标分类费用核算。乙方在双方确定的岗位减少人员，每减少一人在合同总金额中扣除一人的费用。甲乙双方无正当理由，不得提前终止协议，任何一方提前终止协议需赔偿另一方人民币10万元。

2、乙方提供不洁食品造成甲方人员食物中毒的(需经卫生防疫部门鉴定)，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。

十 一 、不可抗力事件处理

1、在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3、不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十二、协议争议解决

双方在合同履行期内所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，向项目所在地即甲方所在地人民法院起诉。

十三、合同生效及其它

1、合同经双方法定代表人或授权委托代表人签字并加盖单位公章后生效。

2、本合同未尽事宜，遵照《民法典》有关条文执行。

3、本协议正本一式肆份，甲乙双方各持贰份。

甲 方：

地址：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

乙方：

地址：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

签订日期：2015年 8月28日

附件1:食堂服务考核办法

食堂服务考核办法

按照《省级机关食堂管理工作实施办法》,严格履行《食堂管理服务合同》规定的服务质量要求，进一步提高就餐满意度，遵循“安全卫生、厉行节约、优质服务、程序规范”的原则，经双方协商一致，制定本考核办法：

一、考核方法

考核的方式按百分制计算，共分六个部分。

第一部分为安全及节能工作部分，占总分的20%。

第二部分为食品采购储存部分，占总分的15%。

第三部分为食品加工制作部分，占总分的15%。

第四部分为场所环境卫生部分，占总分的15%。

第五部分为食品添加剂部分，占总分的15%。

第六部分为菜肴质量部分，占总分的20%。

二、考核程序

(1)日常检查考核。由采购人负责，对于工作中发现的问题，及时沟通，并提出整改意见;

(2)月度、季度及年度考核评议。根据日常工作情况，组织检查、抽查、年度满意度调查等方式综合评比打分。

三、考核分数计算方法

每次考核分数=总分一检查所扣分数

四 、考核细则(见附件2)

五、考核结果及适用

(1)采购人根据考核办法对中标人进行考核，80分及以上全额支付上季度综

合服务费；70分(含)至80分(不含)，支付95%上季度综合服务费；60分(含)至70分(不含)，支付90%上季度综合服务费；60分以下可支付80%上季度综合服务费，但采购人有权立即终止合同，并且不承担违约责任。

(2)本办法中未涉及或与《食堂管理服务合同》有冲突的内容，以合同为准。

(3)如因工作不力或措施不到位等原因造成的食堂安全等方面的责任事故，采购人实行一票否决权，除赔偿经济损失外，还可立即停止合同，并且不承担违约责任。

附件2：考核细则

食堂服务考核细则

项 目	考核标准	分值	评分细则	得分
1.安全节能工作	①按照国家有关规定和食品安全标准的要求，确保安全无事故；②食堂工作人员必须持有效的健康证上岗；③定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全事故隐患；④正确使用、维护厨房设备，发现问题及时处理或报修；⑤及时关好水、电、气。掌握必要的消防常识，具备防范和处置消防事故的基本技能。	20分	检查中发现一例不符合标准，每次扣2分，直至分值扣完。	
2.采购储存	①采购的食品原辅材料符合食品安全标准或要求，大宗原辅材料实行定点采购；②食品原辅料采购索证索票和台账记录齐全；③冷藏(冻)设施定期清洗消毒；④成品、半成品、原料按性质分区分类冷藏(冻)；⑤及时清理、销毁变质和过期的食品原辅料。	15分	检查中发现一例不符合标准，每次扣2分，直至分值扣完。	
3.加工制作	①粗加工、切配、烹饪、备餐、面点制作及凉菜配制等加工符合餐饮服务操作规范；②用于盛放食品的容器，不得直接放置于地面；③按规定开展食品留样。	15分	检查中发现一例不符合标准，每次扣2分，直至分值扣完。	
4.场所环境卫生	①餐具使用后应及时按规范要求清洗消毒；②已消毒的餐具应存放在保洁设施内；③保洁设施保持清洁、封闭，不得存放其他物品。	15分	检查中发现一例不符合标准，每次扣2分，直至分值扣完。	
5.食品添加剂	①食品添加剂应达到“五专”要求，无超范围、超剂量使用食品添加剂或使用非食品原料加工食品行为；②食品添加剂使用记录齐全。	15分	检查中发现一例不符合标准，每次扣2分，直至分值扣完。	
6.菜肴质量	①达到合同中规定的菜品品种；②菜品色、香、味等方面能满足大众口味；③无生、冷(凉菜除外)、变质菜品；④菜肴中无异物；⑤经常创新菜肴。	20分	检查中发现一例不符合标准，每次扣2分，直至分值扣完。	