宿迁市社会福利中心餐饮服务项目采购合同

采购人（全称）：宿迁市社会福利中心（简称甲方）

供应商（全称）：宿迁盛铁餐饮管理有限责任公司（简称乙方）

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及国家相关法律法规规定，甲乙双方本着自愿、平等、诚实信用的原则，就乙方为甲方提供餐饮服务事宜，协商一致，订立本合同，合同编号 SQMZHT2026002。

第一条　合同期限

自 2026 年 2 月 1 日至 2027 年 1 月 31 日止。

第二条　服务费用及支付方式

1、服务费用：合同总金额为人民币（大写）陆拾柒万陆仟叁佰零柒元叁角（小写）￥676307.3。

2、支付方式：1、合同签订后，支付合同金额的 10%作为预付款；服务费用由甲方按月支付，每月 15 日前，由乙方提供正规票据后支付上月应付金额，每月应付金额=当月合同应付金额-考核扣款（预付款在首月、次月付款中扣除）。甲方将根据考核检查情况和实际就餐人数调整每月实际支付金额，实际每年总金额可能与合同价有差异。乙方根据实际发生的服务费用开具合法票据，甲方在接收到乙方票据后，结合考核结果，按规定及时将服务费用支付给乙方。

注：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金额，甲方可不适用前述规定。

3、当月合同应付金额按当月就餐人数和人工成本综合测算，按实支付。

（1）当月就餐人数大于或等于 75 人时，当月合同应付金额=当月就餐人数×每人每天费用×当月天数。

（2）当月就餐人数小于 75 人时，当月合同应付金额=75 人×每人每天费用×当月天数-差额人数×每人每天费用×70%×当月天数。

（3）每人每天费用=成交价÷75 人÷365 天。

（4）如当月就餐人数小于 75 人，可根据实际就餐人数调整食材采购数量，但每人每日的食材成本不得低于投标报价标准。

4、甲方按月组织考核评估，对在考核中发现有违反考核细则的行为给予扣款（考核细则见合同附件；扣款以事实为依据，甲方下发告知单后扣款）。

第三条　人员要求

1、厨师 1 名，具有中式烹调师资格。

2、勤杂人员 2 名，配合厨师做菜、配菜、洗菜及食堂清洁等。

3、遇节日、重大活动等特殊情况，乙方可根据现场需求自行增加人员，保证服务质量。

4、为本项目的员工提供必要的劳动保护条件，在支付员工工资和依法缴纳社会保险外，还应为其办理意外伤害险（保险种类由成交人自行选择）。

第四条　服务内容

1、供餐要求：

（1）早餐：以本地常规早点为主，配以现有厨具可制作的花色早点。品种有：稀饭、豆浆、包子、花卷、南瓜饼、韭菜盒子等。稀饭（南瓜粥、地瓜粥、玉米粥等），配以素炒；早餐要有鸡蛋或牛奶。中餐：至少包含两荤两素，米饭，汤。晚餐：至少包含一荤一素，稀饭（或面条），面点。夏季需另外制作防暑降温汤品，并遵循医嘱为患者提供病号餐。

（2）配餐、送餐：一日三餐由服务人员在院内厨房加工后，将加工好的饭菜送至三楼餐厅并装至餐盘中，协助护理员维持餐厅就餐秩序和安全，待服务对象用餐完毕后，将器具收回、清洗、消毒。按需为特殊服务对象提供使用一次性餐具的配餐。

（3）成本控制：就餐人数 75 人。

乙方按甲方要求制定用餐计划，确保食材采购数量合理不浪费。

乙方根据食材（包括蔬菜、水产品及肉制品等）全年价格波动情况，在保证食材成本不得低于投标报价的基础上合理采购，食材支出在食堂运营支出中所占比例应维持在 70%以上。甲方应建立严格的验货制度，乙方提供食材入库清单，由甲方签字确认后入库。乙方应按月提供食材采购清单（食材品名、数量、单价）报甲方备案，采购的食材价格不得高于宿迁阳光物价平台价格水平。

第五条　食品卫生标准

1、乙方要严格执行国家有关法律法规和甲方制定的各项规章制度，遵守卫生管理部门制定的餐饮行业规定，严格按照《中华人民共和国食品安全法》对餐厅的环境、

人员、食品卫生的要求进行管理。

2、乙方要严把原料采购质量关，乙方不得采购和使用发霉、变质、不新鲜、质量难以确认或其他禁止生产经营的食品及原料，包装食品必须有产地、生产日期、保质期，严禁采购“三无”产品。

3、乙方应严格要求食品原料的储存，库房原料应分类摆放，不得与非食品混放，米、面不得直接接触地面，隔墙离地不小于 10 厘米。库房内不得存放有毒有害物品（如亚硝酸盐、鼠药等）。出库应严格执行“先进先出”的原则，避免食品（原料）过期变质。冷藏食品要生熟分开，用保鲜膜覆盖分类存放。

4、乙方应严格食品加工过程的卫生管理，食品原料的清洗要分别设置肉类（包括水产品）、蔬菜原料洗涤池，有明显标志，不得混用；用于加工原料、半成品、成品的用具、容器等不得混用，标记明显，定位存放，保持清洁；加工后的原料、半成品和成品在冰箱内、砧板上及其他食品存放场所不得混放；加工完成后要及时清理和清洁厨房设备及刀、铲、盆、（肉）墩等器具，保持干燥、清洁、摆放有序并加遮盖布；锅灶（台）、售饭台、回收容器等要一餐一清洁，保持干净、整洁；操作间、厨房内禁止吸烟。

5、乙方每餐后要及时清洗厨房和清理垃圾、定期清洁供餐电梯，保证食堂区域内干净整洁，无尘土、无油垢、地面无积水，达到无蝇、无鼠、无蟑螂、无霉变。每周一次彻底大扫除，包括但不限于食堂的门窗、桌椅，墙面、开关、灯管、插座等。

6、乙方所有工作人员应持有效健康证方可上岗。无健康证者不得上岗。

7、乙方工作人员上岗时应穿工作服、佩戴帽子、口罩、手套，做到讲究个人卫生，不留长甲、勤洗手，勤洗换工作服，男员工不留长发，女员工不披头散发。

8、乙方必须将每日供餐饭菜留样保存 48 小时以备甲方和卫生相关部门检查。

第六条　安全生产责任

1、乙方作为第一责任人对所使用和管理的厨房、餐厅区域内各项安全工作进行管理（包括消防安全、食品卫生、人身安全、疫情防控安全等），并对该区域安全生产负责。

2、乙方要严格执行《中华人民共和国食品安全法》，严防食物中毒事件发生。如因乙方制作菜肴导致安置落户人员食物中毒的，乙方要全额承担所有因食物中毒而产生的医药费、误工费等费用及因此产生诉讼的一切相关费用，同时甲方有权解除合

同。

3、甲方有权对乙方管理和使用区域的安全工作进行监督，对存在的安全隐患提出书面整改意见，乙方应按甲方的整改意见及时整改。因乙方操作不当、管理不善等原因发生的安全责任事故或食物中毒等事件，乙方应承担一切经济损失与法律责任，且甲方有权单方提出解除本合同，若甲方提出解除合同的，乙方须无条件退出。

4、乙方除应为本项目的员工提供必要的劳动保护条件并支付员工工资和缴纳正常的社会保险外，还应为其办理意外伤害险。**员工在合同期限内发生的一切安全责任事故和由此导致的经济损失均由乙方自行负责**（保险种类由成交人自行选择）。

5、因甲方属特殊机构，为强化传染病防控工作，乙方应严格遵守《中华人民共和国传染病防治法》，制定相关传染病防控方案，明确岗位职责，加强对员工的指导、考核和培训。员工应体检、培训合格后，持有效健康证方可上岗。员工患传染病后不得擅自上岗，因擅自上岗导致安置落户人员被传染引起的一切法律后果由乙方自行承担并承担相关赔偿责任。**合同期内若造成员工被疾病传染等，均由乙方自行承担，甲方不承担任何责任。**

第七条　双方权利、义务

1、甲方权利、义务

（1）甲方无偿提供厨房、餐厅供乙方使用，该厨房、餐厅的资产包括房屋及装修、固定设施设备、炊事机具等，其所有权归甲方。本合同结束时，乙方应如数归还甲方。如有非人为主观损坏，属于自然损耗的应及时报备甲方，并在物资盘点表上注明。乙方应严格遵守设备操作规程，因乙方操作不当造成设备损坏的，由其负责维修，不能维修的按设备采购价赔偿；

（2）厨房、餐厅产生的水、电费用由甲方承担；厨房餐具（含一次性餐具、留样盒）由甲方提供。其他日常消耗品和必备的厨房用品由乙方承担；

（2）甲方有权要求乙方执行国家有关法律法规和甲方的各项规章制度，以及卫生管理部门的餐饮行业规定等；

（3）甲方有权对餐厅管理、供餐服务等提出书面合理要求和改进意见；

（4）甲方应在规定的时间内到食堂用餐，遵守用餐秩序，尊重乙方工作人员及其劳动。

（5）甲方采取不定期抽查方式，对乙方采购食材、库房管理、清洁卫生、安全

管理工作进行检查，一经发现有违反法律法规或管理不达标情况，依情节严重对照考核细则做出每次 300-1000 元的处罚。

（6）如采购食材明显高于宿迁阳光物价平台价格水平的，甲方有权对乙方采购的食材的质量及成本控制提出意见和建议，对采购食材进行成本核算，要求调整采购渠道，并视情追回损失。

2、乙方权利、义务

（1）乙方有权使用甲方餐厅资产，根据甲方要求为甲方提供各类供餐服务。

（2）合同履约期间，餐厅经营场地、空调、用餐桌椅及甲方配备的各项设施设备、炊事机具等由甲方无偿提供给乙方使用，乙方应妥善管理、合理使用并负责设施设备、炊事机具的维护维修。乙方在工作中，甲方设备物品的正常维修或报废，乙方提出申请后，甲方须及时处理以保证供餐工作的正常运行；

（3）乙方须在每周四提供下周菜单给甲方，并按甲方要求作调整；

（4）乙方要节约能源，杜绝“长流水”“长明灯”等浪费现象；

（5）负责各餐的分配工作，将食物装至餐盘中，送至三楼餐厅，协助救助服务人员做好失能人员送餐上门服务；

（6）负责厨房及餐厅的卫生，并负责处理清运厨余垃圾；

（7）如遇突发情况，需要部分应急加班的，乙方应予以配合；

（8）有关工种的服务人员，必须按国家规定具备相关工种的上岗证和“健康证”，并按国家有关部门规定，在服务人员上岗前提供体检合格报告，否则甲方有权要求更换。

（9）乙方严格按照响应文件配备所有岗位人员，所有人员在报经采购人审核通过后方可上岗，岗位人员原则上不得更换，如确因不可抗力需更换人员的，应报采购人同意后方可更换（若成交供应商未经采购人同意私自更换岗位人员，一经发现采购人有权解除采购合同）。更换工作人员的年龄、持有资格证等原则上不得低于投标承诺，否则视为恶意欺诈，甲方有权解除本合同。甲方认为乙方选派人员不适合从事该工作的，有权要求乙方更换人员，乙方应当按照甲方的要求在 15 日内更换到位，否则甲方有权解除本合同。

3、其他

1、甲、乙双方指定一名代表在餐厅现场负责协调相关事宜。乙方所有工作人员

应遵守甲方相关规定并提供友善服务，不得与甲方员工争吵或打架。如遇双方员工出现纠纷，乙方应及时通知甲方处理，双方对各自的人员均负有教育及管理责任。

2、考核管理：

（1）成交人必须按国家规定具备相关工种的上岗证和健康证，并在员工上岗前提供体检合格报告（含传染病筛查情况），否则采购人有权要求更换。

（2）采购人按月进行考核（月考核表见合同附件），成交人须按照采购人的要求加强管理，提高服务水平。月考核有三次低于 80 分的，采购人给予书面告知，第三次考核按合同价 3%给予扣款。有一次考核不合格（低于 60 分）的，采购人有权终止合同。

（3）采购人日常检查中发现一例违反规定情形扣 300—1000 元（以事实为依据下发告知单，具体细则见合同附件）。

（4）如因成交人制作菜肴导致安置落户人员食物中毒的，成交人要全额承担所有因食物中毒而产生的医药费、误工费等费用及因此产生诉讼的一切相关费用，同时采购人有权解除合同。

3、食材监督机制：乙方将所采购的食材进行统计并编制食材采购清单，由甲方代表确认签字后方可使用，食材清单作为结算服务费的依据。

4、应严格遵守设备操作规程，因成交人操作不当造成设备损坏由其负责维修，不能维修的按设备采购价赔偿。

5、按采购人要求确定每日用餐时间。

6、如遇节假日、重大活动等情况，采购人可要求成交人额外采购食材（品），为安置落户人员提供餐饮服务。采购食材（品）费用由成交人凭票据据实结算（不含在报价明细表中）。

7、供应商报价明细表应合理，人工费、食材及物资消耗符合市场水平，不得出现畸高或畸低，费用分配与市场相差较大或明显不合理的，采购人有权根据市场综合水平对报价明细表进行调整。

8、验收要求

（1）验收时间：根据项目需求的各阶段进度验收。

（2）项目验收标准：根据项目需求内容的完成情况，通过相关部门审查或采购人的目标要求。

第八条　合同的生效与解除

1、乙方的违约责任

乙方未按合同规定的质量要求提供服务，不能完成合同时，甲方有权终止合同，重新组织招标，由此造成乙方的直接损失和间接损失甲方不给予补偿和赔偿， 造成甲方损失时，甲方有权要求乙方赔偿，可从余款中扣除并可提出索赔要求。

乙方不按期完成合同约定的内容，应向甲方支付违约金，除甲方或不可抗力造成原因外，每延迟交付一天，按合同总价款的 1-3‰支付违约金。

本项目不得转让分包，如有发生，无条件清理退场，所造成的一切损失由乙方负责；

非因甲方原因，乙方不履行本合同规定的义务，致使工作延误，甲方有权要求其强制履行或解除合同，并要求乙方等额赔偿由此造成的一切损失。

乙方应执行国家有关规定（如宿迁市最低工资标准和其他规定），负责乙方员工的生病、事故、伤残、死亡和劳务纠纷，甲方不承担任何相关责任。乙方对自己员工的安全负有责任，甲方不承担任何相关责任和与此相关的经济赔偿。

乙方应确保选派的工作人员队伍保持相对稳定，不得随意变更人员。如确因不可抗力需更换人员的，需提前 1 天向甲方报备，甲方同意后方可更换。更换工作人员的年龄、持有资格证等原则上不得低于投标承诺，否则视为恶意欺诈，甲方有权解除本合同。甲方认为乙方选派人员不适合从事物业服务工作的，有权要求乙方更换人员，乙方应在 15 日内更换到位，否则甲方有权解除本合同。

以上事宜，如发生第一次，甲方对乙方给予警告；发生第二次，甲方对乙方处以罚款；若发生第三次，甲方将视为情节严重，有权解除合同。

2、甲方违约责任

甲方未按约定期限付款的，除向乙方支付货款外，须按中国人民银行有关规定向乙方支付滞纳金。

第九条　争议解决

双方因履行本合同发生争议，应先协商解决；协商不成，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十条　合同的生效

本合同自甲乙双方签字盖章之日起生效。

第十一条　附则

1、本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，由双方签章后生效，具有同等法律效力。

2、本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典（第三编合同）》、《中华人民共和国政府采购法》、以及其他相关法律法规之规定解释。

甲方（签章）：

地址：

法定代表人或其委托代理人：

联系电话：

2026 年 1 月 26 日

乙方（签章）：

地址：

法定代表人或其委托代理人：

联系电话：

2026 年 1 月 26 日

附件：

市社会福利中心餐饮服务项目月度考核表

项目	考核内容	考核细则	分值	得分
组织管理（10分）	按核定岗位配足配齐人员，主要炊事人员达到持证上岗要求，餐厅工作人员姓名、岗位和持证情况上墙公布。	进场后未按规定配齐人员、未持证上岗、未建立完善管理制度，3个工作日内未完成整改的，每次发现扣款1000元，直至整改到位为止。	5分	
	建立完善管理制度，包括人员管理制度、安全制度和采购制度等。		5分	
卫生管理（25分）	厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序。	当月厨房、餐厅卫生管理不到位，经检查发现后第一次口头警告、第二次扣款300元、第三次及后续每次发现扣款500元。	4分	
	生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。		4分	
	厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。		4分	
	厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物。		4分	
	工作人员进入厨房作业区着工作服，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。		3分	
	工作人员做好个人卫生，勤洗手，不留长指甲，不随地吐痰。		3分	
	餐厅地面，墙壁无污物。		3分	
菜肴质量（30分）	早中晚餐菜肴质量、数量达到标准要求。	菜肴质量、数量，时令菜谱等未达到标准要求，3日内未调整到位的扣款1000元。	5分	
	全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，无食物中毒或因食物引起的其他不良反应。		5分	
	饭菜新鲜，色泽，口味好，无过期及腐烂变质的食物。		5分	

	菜肴花色每周更新及时，根据季节调整，保证每月推出 3 款时令菜。		5 分	
	菜肴品种齐全，营养搭配合理；油及其他调味品用量控制合理。		5 分	
	根据就餐情况，及时更新添加饭菜，饭菜供应补充及时，杜绝浪费。		5 分	
服务质量（20 分）	服务人员语言规范，文明礼貌，不得擅自接触受助人，发生口角和冲突。	服务质量不到位的，每发现一次扣款 300 元。	5 分	
	工作期间坚守岗位，按照分工做好本职工作，在岗期间不干私活，不乱串岗位。		5 分	
	每人每日的食材成本不得低于投标报价标准。		5 分	
	就餐期间服务人员要做好巡查，及时打扫餐桌，餐后及时打扫卫生。		5 分	
原、辅料管理（5 分）	注意产品保质期管理，生熟食分区分类保管，标注清晰明确，做好 48 小时留样。	未按规定分类和留样，每发现一次扣款 300 元。	5 分	
安全管理（10 分）	落实专人负责水、 电等安全管理，并制定和落实相关安全措施。	未制定应急预案、水电管理不到位、发生突发事件未及时处置并上报的，每有一次扣款 1000 元。	5 分	
	制定应急预案，专人负责安全工作，发生突发事件能及时处置。		5 分	
合计总得分：				

备注：1、市社会福利中心采取定期和不定期检查方式，按月对该项目进行考核，根据现场情况打分。2、对检查发现的问题，以现场照片、监控和告知单为依据，按考核细则扣款。