连云港市政府采购合同

连云港市公安局连云港经济技术开发区分局
业务技术用房食堂管理服务

2026 年 1 月

目　录

合同正文……1

附件：

1、食堂工作月度考核表……10

2、食堂满意度测评表……12

3、采购需求中须满足的实质性要求和条件……14

4、中标通知书……17

5、履约承诺书……18

连云港市公安局连云港经济技术开发区分局
业务技术用房食堂管理服务合同

（合同编号：JSZC-320791-JZCG-C2025-0037001）

甲方：（买方）连云港市公安局连云港经济技术开发区分局

乙方：（卖方）江苏松霖餐饮有限公司

甲、乙双方根据 2025 年 12 月 31 日连云港市公安局连云港经济技术开发区分局业务技术用房食堂管理服务采购项目（项目编号：JSZC-320791-JZCG-C2025-0037）竞争性磋商采购的结果，签订本合同。

一、合同内容

1.1 服务内容：连云港市公安局连云港经济技术开发区分局业务技术用房食堂管理服务。为甲方提供每日早餐、中餐、晚餐和夜餐加工（双休日及法定节假日需正常供餐）和食堂管理服务，根据甲方需求做好内部培训人员及公务接待包间烹饪和服务工作。

1.2 服务要求：按甲方食堂就餐人数及时间提供就餐。

工作日就餐人数：早餐约 20 人至 30 人，午餐约 70 人至 160 人，晚餐约 30 人至 40 人，夜餐约 10 人至 20 人；

非工作日就餐人数：早餐约 14 人至 20 人，午餐约 20 人至 30 人，晚餐约 10 人至 20 人，夜餐约 10 人至 20 人；

用餐时间为：早餐 7：20 分至 8:30 分；午餐为 11:30 分至 12:30 分；晚餐为 17:30 分至 18:30 分；夜餐为 21:50 分至 22:20 分；特殊情况会有延迟。

1.3 餐类品种：

早餐：稀饭类 2 种、点心 4 种、杂粮 4 种、小吃 1 种、鸡蛋、牛奶、豆浆、冷菜 8 种；

午餐：米饭 2 种、汤类 2 种、炒菜 8 种（4 荤 4 素就餐人员自选 2 荤 2 素 ）、调味 4 种、水果 1 种；

晚餐：稀饭类 1 种、汤类 1 种、炒菜 4 种（1 荤 3 素）、点心 5 种、冷菜 4

种、小吃 1 种；

夜宵：以面条、水饺、馄饨为主。

以上为甲方食堂供餐品种基本要求，乙方不能少于以上各餐品种。

1.4 服务标准：

（1）按照《食堂人员要求配置情况汇总表》录用配备员工，**所配员工技能资质应与投标书评分项中拟派人员得分资质相对应。**

（2）负责用水、用电、用气安全和消防安全，应确保甲方的房屋、厨房用品、电器设备等安全、完好；服从甲方职能部门的统一管理，确保安全无事故；食堂水、电、气及食品加工用具、盛具由采购人提供。

（3）保证工作环境、餐厅的卫生、整洁，厨具、餐具均须清洁消毒。做好除“四害”和“四防”工作。整个食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到市卫生监督部门要求的卫生标准。环境卫生保洁用品用具由中标人提供。

① 厨房清洁设立岗位责任制，所有日常用的厨具和餐具每餐后都必须进行严格的清洗和消毒，清洗时要做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，在消毒后要加盖保管，防止再污染，未经消毒的厨具和餐具不得使用。

② 厨房所有厨具、用具实行定置管理，在用完后要摆放有序，砧板要竖放，以确保底、面、边三面光，且切生熟食品的砧板要分开使用。

③ 洗蔬菜、肉类、水产、厨具等水池要分开，不得混合使用。

④ 炉灶、配料台、工作台等设备在完工后要予以清洗、擦拭，确保干净整洁。

⑤ 油烟罩每天一小擦，每月一大擦，每季度彻底清洁一次，确保油烟罩无油垢堆积，确保安全。

⑥ 下水道要每日进行清洁，彻底清除菜渣等杂物，以保证排水畅通及清除异味。 清除卫生死角，定期灭老鼠、蟑螂、苍蝇等。

⑦ 工作场所内物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

⑧ 操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

⑨ 用餐后须擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍，地面无垃圾及杂物，保证不积水、干净、清爽。

⑩ 保持门窗、墙壁、灯管清洁，风扇、空调要每季清洗，要每季清洁与维护通风、排污设备，以确保运转正常。每周大清洁一次，用清洁剂清洗桌椅、地面、做到厨房无苍蝇、蟑螂、蚂蚁等。

（4）加强对食品加工生产环节的管理，杜绝日常用品及水、电等原材料的浪费。

（5）窗口工作人员应履行刷卡监督职责，按要求对刷卡及签字登记就餐情形进行监督。

（6）保证食堂的饮食安全卫生，确保食品符合食品安全的标准，按要求做好食品留样。

（7）饭菜应当多样化，合理搭配，营养均衡，以大众口味为主，兼顾部分就餐人员的口味。

（8）菜谱每周排列 1 次，每周五前完成下周菜谱安排。经常更换菜肴的花式品种，提供适合职工口味的菜肴。

（9）尽量做到少重复，每周供应菜肴品种重复率原则上不超过 30%。

（10）避免过于油腻、过辣、过咸、过甜，做到咸淡适中、美味可口。

（11）须遵守国家和地方的食品安全的有关法律法规，若发现食物有腐烂变质现象，继续使用腐烂变质食物造成安全事故，并承担由此发生的一切责任。

（12）厨师和面点师应加强创新，在菜式创新上应做到经常性讨论交流，每月每名厨师务必推出 2 个新菜，每周面点师客餐应做到有 5 个以上自制特色糕点，在色、香、味上得到就餐人员相应的肯定，果盘制作搭配合理、美观，同时严防浪费。

（13）厨房工作人员摘菜、洗菜、传菜、蒸饭要及时，确保食物的正常供应；蔬菜的清洗应做到无泥沙杂质、无枯萎黄叶，菜品粗加工和清洗阶段都要严防浪费现象。

（14）食堂相关易耗品的添置需求应做到准确、及时，并且严格控制使用，防止浪费，对原料的品质、纯度、成熟度、新鲜度，以及原料的清洁卫生等应严格把好质量关，做好入库登记，库房原料实行先进后出制，领料人必须做好出库登记，签字确保无误，不得弄虚作假。

（14）开餐前物品摆放，餐桌摆台等及时规范；餐中服务：礼仪规范、服

务准确；餐后工作：及时和就餐人员核对账单，每月 26 日前将本月就餐表上报，根据卫生标准彻底清理餐厅并做好下次用餐的准备工作。

（16）应保证所管食堂的食品质量、菜肴口味、食堂卫生、规范服务等达到三星级宾馆以上标准（重要接待达到四星以上标准），日常管理需达到餐饮行业 4D 管理的标准。

（17）有重大接待和重要活动时需互相协助，有能力调动相应数量工作人员确保接待要求，同时配合做好重大公务接待自助餐的相关策划及服务工作。

（18）根据就餐人次流量规律、控制烧菜节奏，杜绝浪费。

1.5 补充条款：食堂用餐食材及低值易耗品（卫生用品、清洁用品、洗涤用品以及厨房易损用具等）由采购人提供，中标人负责加工。

1.6 乙方为安全生产第一责任人，服务期间内必须重视安全生产，教育培训每月不少于 1 次，并有书面材料备检。严格按操作规程操作，服务期间由于自身原因造成人身安全事故，由乙方自行承担，造成财产损失的，由乙方全额赔偿。乙方必须按规定程序和安全文明服务有关要求进行实施，承担员工管理等一切责任，承担服务过程中的各种意外，甲方不承担任何责任。

二、合同金额

2.1 本合同金额（管理服务费）为人民币（大写）：伍拾玖万捌仟元整（¥598000.00）。

2.2 本合同价款包含所有乙方提供合同约定产品和服务的报酬及乙方提供合同约定产品和服务所支出的必要费用，甲方在上述合同价款之外不再向乙方支付其他任何费用。

三、技术资料

3.1 乙方应按磋商文件规定的时间向甲方提供有关技术资料。

3.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

四、委托管理方式

4.1 甲方委托乙方对甲方的员工食堂进行全面管理。

4.2 乙方的宗旨是全心全意为甲方服务。

4.3 乙方在委托管理期内不得随意改变现有的房屋结构和设施。

4.4 乙方在委托管理期内正常的厨房设施损坏由甲方负责补充，因乙方人为造成的损坏和遗失由乙方负责按照损坏物件的现行价格进行赔偿。

4.5 因生产和服务需要而产生的水、电、燃气等费用由甲方负责。

4.6 因生产和服务需要的卫生用品、清洁用品、洗涤用品以及厨房易损用具等费用由甲方负责提供。

4.7 因生产和服务需要而产生的食品原材料由甲方负责统一采购。

五、双方权利和义务

5.1 甲方权利和义务：

（1）甲方按照协议监督乙方依法和安全生产经营、履行合同、并做好指导和协调工作。

（2）甲方对乙方的加工生产、服务标准、卫生状况等进行全面监督管理，并有权要求乙方进行整改。

（3）甲方协助乙方维持餐厅的治安秩序，并加强对员工的教育，自觉维护公共卫生，遵守员工餐厅的管理规定，杜绝浪费。

（4）甲方有权派员随时抽查当餐菜肴质量、售价和份量等事项，若发现与协议不符时，有权要求乙方进行改善。

（5）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（发生人力不可抗因素除外）而影响甲方正常工作（超过 30 分钟以上），乙方应当将当餐全部膳食成本支出支付给甲方作为违约金，甲方对以上费用可以直接从相关费用中扣除。

（6）甲方对乙方上岗员工有权提出调换，乙方调换人员应提前告知并经甲方同意，乙方负责员工的培训、管理和交接，不得影响甲方正常工作。

5.2 乙方权利和义务：

（1）乙方必须遵照《中华人民共和国食品安全法》和相关的法律规定进行经营，由此而产生的问题及后果均由乙方负责。

（2）乙方必须严格遵守甲方的各项管理制度，服从甲方管理， 建立各项食堂规章制度（包括悬挂）。规范作业，确保安全生产。否则发生人身伤害事故由乙方承担。乙方在托管期间内的所有安全生产问题均由乙方负责。

（3）乙方负责员工餐厅的日常经营和管理，包括人事安排、提供每日三餐伙食、外卖服务、泔水处理等，每日服务时间依据甲方要求制定。

（4）乙方必须有严格系统的管理制度，包括人事、岗位责任、饮食、环境卫生、安全防范等制度。根据每日就餐人数定量保质供餐，杜绝浪费。

（5）乙方人员工作人员必须持有有效健康证，且每年体检一次。发现有健康问题不宜继续上岗的应立即更换。工作人员着装应统一、整洁，服务周到、礼貌，讲究工作形象及个人卫生（工作期间厨师戴帽、口罩，打菜人员戴帽、戴口罩、戴手套），讲究个人及公共卫生，保证安全生产。

（6）乙方工作人员应及时清理餐桌，打扫食堂卫生，保持餐厅、后场整洁。使用后餐具及时清洗干净并消毒保管

（7）乙方应保持各岗位人员相对稳定，每月底将当月出勤表报备甲方；甲方有权向乙方提出整改意见，乙方需向甲方反馈整改情况。

（8）制作的菜肴必须做到新鲜可口，品种翻新，注重搭配。

（9）乙方应按时参加甲方膳食委员会有关会议。

六、履约保证金

6.1 本合同不收取履约保证金。

七、合同转包或分包

7.1 本合同范围内服务，应由乙方直接供应，不得转让他人供应或部分分包给他人供应。

7.2 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权终止合同。

八、服务时间

8.1 服务时间：__1年__。

九、合同内容的交付

9.1 交 付 期：按甲方要求。

9.2 交付方式：提供餐饮服务。

9.3 交付地点：连云港市公安局连云港经济技术开发区分局。

十、合同款支付

10.1 付款方式：甲方每月向乙方支付食堂管理服务费用，每月应付款=成交价/12*考核结果。

每次付款期间乙方应当首先向甲方开具合法的足额发票，甲方在收到乙方开具的符合本合同约定的发票后付清本合同约定的款项。因乙方未向甲方开具发票导致甲方未按期履行义务的，甲方不承担任何违约责任。若因乙方所提供的发票违反上述约定，给甲方造成损失包括但不限于补税、罚款、滞纳金以及其他一切合理支出，甲方有权在应支付给乙方的合同或其他合同款项中直接扣减，不足部分由乙方在收到甲方支付通知后五个工作日内支付。

十一、税费

11.1 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十二、质量保证及售后服务

12.1 乙方应按磋商文件规定和响应文件承诺的性能、技术要求、质量标准向甲方提供的服务。

12.2 在服务期内，乙方应对服务出现的质量及安全问题负责处理解决并承担相应的费用。

十三、违约责任

13.1 乙方拟报本项目人员，如需更换要经甲方同意；乙方工作人员因病（事）请假时，在乙方内部审批完成后，需向甲方报备，甲方有权要求乙方调配人员补充请假人员岗位空缺。

13.2 乙方须向甲方提供其公司内部涉及拟报本项目人员岗位职责、员工管理、奖惩措施等各项公司规章制度，甲方对乙方日常管理时可参照执行，并将乙方在本项目中规章制度的执行情况作为考核的内容。

13.3 甲方发现乙方人员工作违规违纪，甲方有权视情对乙方作出警告、罚款、责令整改、赔偿损失、限期调离或辞退当事人等决定，乙方须无条件服从。

13.4 甲方每月对乙方服务进行月度考核，考核总分达到 80 分以上的全额支

付上月服务费。月度考核低于 80 分，第一次扣除当月服务费 500 元（同时乙方必须进行整改），后续每多出现一次，当月管理费扣除费用增加 500 元，出现连续 3 个月月度考核低于 80 分的，甲方有权解除合同，乙方不得就此主张任何权利。

13.5 乙方违反以上 1-3 条，每例按不低于合同总金额万分之三承担违约金。

13.6 甲方提供的设备物品，甲方负责维修、维护、更换以及增补。水费、电费、煤气费、维修费、更换、增补等相关费用由甲方承担；如乙方使用人员人为破坏，造成甲方损失的需给予相应赔偿。

13.7 乙方应设置意见薄，每日收集就餐人员反映的意见并与次日进行相应的改进。就餐人员如对现场服务人员不满意时，甲方提出人员更换要求，乙方应在 10 个工作日内进行更换。如发现乙方整改不及时情况，甲方将每次扣除费用 500 元/次，如连续三次整改不及时的情况，甲方则有权利通知乙方终止合作，乙方不得就此主张任何权利。

13.8 乙方需派专人负责对购进的原料进行质量检查和验收。

13.9 甲方将定期对留样餐品进行抽查，如发现不合格的，甲方将每次扣除费用 500 元/次，如连续三次抽查结果为不合格，甲方则有权利通知乙方终止合作，乙方不得就此主张任何权利。

13.10 乙方应分类建立厨房餐厅设备设施台账制度，专人负责保管和保养，甲方将定期进行抽查，如发现问题，甲方将每次扣除费用 200 元/次，责令其改正，逾期未改，将处以每次扣除费用 500 元/次。如连续三次抽查结果为不合格，甲方则有权利通知乙方终止合作，乙方不得就此主张任何权利。

13.11 甲方无故逾期验收和办理合同款支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金，违约金总额的最高限额为本合同总额的百分之五。

十四、不可抗力事件处理

14.1 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的，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

14.2 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。

14.3 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。

十五、解决争议的方法

15.1 甲乙双方因合同签订、履行而发生的一切争议，应通过友好协商解决。如协商不成，按下列第（2）种方式解决：

（1）向连云港仲裁委员会申请仲裁。

（2）向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为连云港经济技术开发区。

十六、合同生效及其他

16.1 本合同经双方法定代表人或委托代理人签名并加盖单位公章后生效。

16.2 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

16.3 本合同正本一式四份，具有同等法律效力，甲方、乙方、见证方及财政监督管理部门各执一份。

甲方：

地址：连云港经济技术开发区黄海大道 109 号

法定代表人或授权代表：

联系电话：0518-81865999

乙方：江苏松霖餐饮有限公司

地址：连云港市海州区东海路 66 号

法定代表人或授权代表：刘莉

联系电话：15251211399

签订日期： 2026 年 01 月 20 日

附件 1：

食堂工作月度考核表

年 月 日

序号	考核项目	考 核 内 容	标准分	考核得分	备 注 说 明
1	劳动纪律	严格按照食堂管理制度，按时打指纹卡上下班，当日工作当日完成，上班时间严禁做与本职工作无关事项，每违反一次扣 0.5 分。	5		
2	区域卫生	所负责区域的卫生要时刻做到干净、整洁，设备设施要摆放到固定位置，未按要求达标者每次扣 0.5 分	5		
3	工作态度	包含：服务态度，工作表现及团体合作，应做到礼貌、勤勉、积极主动、认真负责，未按要求达标者每次扣 0.5 分，被服务对象投诉的，每次扣 2 分	5		
4	执行力	上级工作安排，不得推诿或拒绝执行，未按要求完成，每违反一次扣 0.5 分，拒绝执行扣 5 分	5		
5	设备设施管理	所负责区域的设备设施管理情况（含水电气）按时检查，发现问题未及时上报维修者，每违反一次扣 0.5 分	5		
6	食品安全	所加工制作的食品应做到无变质腐化等安全问题，每违反一起扣 5 分，其他责任根据食品安全法规进行处罚	10		
7	日常事务安排	安排处理好食堂日常事务，及时协调解决有关问题，保持良好工作秩序，严抓反对浪费工作，并对食堂人员出现问题负连带责任，未按要求达标者每次扣 0.5 分。	5		
8	刷卡监督	在就餐中，必须按要求对刷卡及收取餐券严格监督，按照一卡一餐具发放，未按要求执行，每次扣 0.5 分	5		
9	菜品质量	严格按照办公室提供的菜谱进行制作，注意菜品在色、香、味及营养上有机结合，严防菜品粗加工和制作过程的浪费现象，非特殊原因，未按菜谱落实的，每项菜扣 0.5 分，造成浪费的，每次扣 1 分。	10		
10	食品留样	严格按照食品留样标准进行食品留样，每天至少按实留样 4 个，并做好台账登记，未按要求执行每次扣 0.5 分。	5		
11	菜式创新	在菜式创新上应做到与相关人员进行讨论，每月每人务必推出 2 个新菜，未按要求执行，每次扣 1 分	5		
12	摘菜、洗菜、传菜	摘菜、洗菜、传菜、蒸饭要及时，确保食物的正常供应；蔬菜的清洗应做到无泥沙杂质、无枯萎黄叶，菜品粗加工和清洗阶段都要严防浪费现象，未按要求执行，每次扣 0.5 分。	5		

13	餐具清洗消毒	餐具要保证干净，无破损，餐具消毒前未用洁净抹布擦干，餐具不干净、有破损现象、有滴水现象，消毒未达到规定时间就取出使用及未按要求登记消毒时间记录，每违反一次扣 0.5 分,不爱惜餐具，人为造成大量破损的，每次扣 2 分。	5		
14	糕点制作	每周客餐应做到有 5 个以上自制特色糕点，在色、香、味上得到就餐人员相应的肯定，果盘制作搭配合理、美观，同时严防浪费，未按要求执行，每次扣 0.5 分	5		
15	物资管理	食堂相关易耗品的添置需求应做到准确、及时，并且严格控制使用，防止浪费，对原料的品质、纯度、成熟度、新鲜度，以及原料的清洁卫生等应严格把好质量关，做好入库登记，库房原料实行先进后出制，领料人必须填写发货单，双方确认无误后签字，不得弄虚作假，每违反一次扣 1 分。	5		
16	餐厅服务	开餐前物品摆放，餐桌摆台等及时规范，餐中服务：礼仪规范、服务准确；餐后工作：及时和就餐人员核对账单，每月 2 6 日前将本月就餐表上报，根据卫生标准彻底清理餐厅并做好下次用餐的准备工作。未达到要求每一次扣 0.5 分；	10		
17	相关工作	做好食安委的检查和创文创卫相关工作，为按要求落实的每次扣 0.5 分。	5		
合计			100		
被考核人签名： 分管主管签名： 办公室领导签名：					

附件 2：

食 堂 满 意 度 测 评 表

年　月　日

您好！为了完善食堂管理，持续提高服务质量，特发放此表，此表为不记名打分表，希望大家从实际出发，积极配合，认真、详实的填写，谢谢配合！							
评分项目	对下述问题，请在框内打 “√”	非常满意	满意	较满意	基本满意	不满意	对应问题简述
	对应每一项的分数：	5 分	4 分	3 分	2 分	0 分	
卫生状况（20 分）	个人卫生						
	饭菜卫生						
	餐具卫生						
	环境卫生						
饭菜质量（25 分）	各餐供应模式						
	饭菜品种、荤素搭配						
	饭菜口味						
	饭菜新鲜程度						
	营养是否合理						
服务规范（40 分）	服务态度						
	饭菜份量是 否适量，无浪费						
	打饭是否一视同仁						
	打饭速度及责任心						

接　待（5 分）	品种是否齐全						
	使用礼貌用语						
	服务是否规范						
	接待服务情况						
	仪容仪表						
食堂综合管理情况（10 分）		10 分□	8 分□	6 分□	4 分□	0 分□	
总得分：							
食堂满意度总体评价，请在框内打 “√”	满　意		不满意				
除此之外，您还有什么意见和建议：							

附件 3：

采购需求中须满足的实质性要求和条件

<table>
<tr><th>序号</th><th>实质性要求和条件</th></tr>
<tr><td>1</td><td>食材由采购人提供，中标人负责加工。</td></tr>
<tr><td>2</td><td>
（1）人员岗位要求
①行政经理：年龄 55 周岁以下，具有餐饮业职业经理人证书、食品安全管理师四级（中级工）及以上证书，有较好的沟通、管理、协调能力。
②厨师长：年龄 55 周岁以下，具有 中式烹调师四级（中级工）及以上国家职业资格证书，有指挥所有厨房工作经验，配合食堂负责人管理厨房职工；肯钻研业务，有较强的菜品创新能力，负责保持并不断提高食品质量和餐饮特色；熟悉食品卫生法及相关法律法规；熟知本岗位的工作职责、程序、标准。负责食品和劳力成本控制；负责训练和激励厨房职工。
③厨师：年龄在 55 周岁以下，具有营养师四级（中级工）及以上国家职业资格证书，持健康证，认真负责，能配合厨师长工作计划和岗位安排，重点对菜品质量、品种等方面有较好的把握,有菜品创新能力。
④面点师：年龄在 55 周岁以下，具有面点师四级（中级工）及以上国家职业资格证书，持健康证，能制作各类面点面食，服从工作安排，认真负责，肯钻研业务，有创新能力，掌握面点生产的质量标准，能熟练使用加工设备。
⑤切配工：年龄在 55 周岁以下，吃苦耐劳，身体健康，有责任心。
⑥服务员：年龄在 40 周岁以下（其中包间服务员年龄在35 周岁以下），吃苦耐劳，身体健康，有责任心，，有亲和力、有较好的整理归纳和沟通的能力。
⑦其他勤杂服务人员：须经培训后上岗，年龄在18 周岁以上55 周岁以下的公民，容貌端正，身体健康(取得疾控中心发放的健康证)。吃苦耐劳，身体健康，有责任心。
<table>
<tr><th>序号</th><th>岗 位</th><th>人 数</th><th>备 注</th></tr>
<tr><td>1</td><td>行政经理</td><td>1</td><td>55 周岁以下</td></tr>
<tr><td>2</td><td>厨师</td><td>2</td><td>55 周岁以下</td></tr>
<tr><td>3</td><td>切配</td><td>1</td><td>55 周岁以下</td></tr>
<tr><td>4</td><td>冷菜</td><td>1</td><td>55 周岁以下</td></tr>
<tr><td>5</td><td>面点师</td><td>2</td><td>55 周岁以下</td></tr>
<tr><td>6</td><td>洗碗</td><td>2</td><td>55 周岁以下</td></tr>
<tr><td>7</td><td>服务员</td><td>2</td><td>40 周岁以下</td></tr>
<tr><td>8</td><td>合计</td><td>11</td><td></td></tr>
</table>
注：以上为最低人数配置要求，承包单位的各工种和用工总数，不得少于以上人员配置数。项目组所有成员须具有健康证（证明材料须提供拟派人员配置承诺函及每个成员身份证及健康证；厨师（含厨师长）还须提供厨师证）。
供应商在整个项目周期内如需更换人员，必须事先征得采购人同意且采用同等层次本公司人员进行替换。否则按违约处理，每次违约扣合同金额的 2%。
</td></tr>
</table>

3	*采购人按月对中标人服务情况进行考核，依据考核结果支付当月管理服务费用。月度考核不低于90分，满意度测评不低于75分。等于或高于目标值的，全额支付当月管理服务费。双项均低于目标值时，按两项所低值平均数/100，扣除当月管理服务费相应比例的费用；单项低于目标值的，按单项所低值/100，扣除当月管理服务费相应比例的费用。*
4	***五、服务标准*** *（1）中标人必须遵守国家和地方的食品安全的有关法律法规，若发现食物有腐烂变质现象时，要及时向采购人提出，继续使用腐烂变质食物造成安全事故，要承担由此发生的一切责任。* *（2）中标人应确保采购人的房屋、厨房用品、电器设备等安全、完好，规范操作各种设备，确保不发生安全事故。食堂水、电、气及食品加工用具、盛具由采购人提供。* *（3）保证工作环境、餐厅的卫生、整洁，厨具、餐具均须清洁消毒，做好除“四害”和“四防”工作。环境卫生保洁用品用具由中标人提供。* *（4）加强对食品加工生产环节的管理，杜绝食品原材料、日常用品及水、电、气等的浪费。* *（5）饮食安全卫生：保证食堂的饮食安全卫生，按要求做好食品留样工作。食堂工作人员不得私自携带食堂用品离开。* *（6）中标人应保证所管食堂的食品质量、菜肴口味、食堂卫生、规范服务等达到三星级宾馆以上标准（重要接待达到四星以上标准），日常管理需达到餐饮行业4D管理的标准。* *（7）食堂工作人员所有工资（福利待遇）、劳动保护、社会保险等均由中标人负责；食堂工作人员在工作和上下班途中发生任何人身安全事故，均由中标人负责。* *（8）采购人有重要活动和重大接待任务时，供应商需有能力调动相应数量工作人员确保接待要求，同时配合做好重大公务接待相关策划及服务工作。* *（9）配合做好重大公务接待用餐的相关策划及服务工作。* *（10）不得私自克扣食堂工作人员工资、社保及相关福利待遇等。如有发现，追究其相关责任，并视情扣除部分管理服务费作为工作人员工资薪酬。* *（11）食堂工作人员在工作中必须统一着装，服装相关费用由中标人自行承担。* *（12）不得私自更换食堂服务人员，如需更换要经采购人同意。若私自更换人员或发现中标人服务人员工作违规违纪，采购人有权对中标人作出警告、罚款、责令整改、赔偿损失、限期调离或辞退当事人等决定。* *（13）配合采购人作好员工餐厅供餐成本定价（按食材消耗加工实际成本）。* *（14）中标人应积极配合及响应采购人考核制度，具体详见考核表及食堂满意测评表。*

	（15）中标人对采购人的厨房设施进行妥善保管、保养、保护，如果因操作不当损坏设备的，中标人应进行赔偿。 *（16）中标人为安全生产第一责任人，服务期间内必须重视安全生产，教育培训每月不少于2次，并有书面材料备检。严格按操作规程操作，服务期间由于自身原因造成人身安全事故，由中标人自行承担，造成财产损失的，由中标人全额赔偿。中标人必须按规定程序和安全文明服务有关要求进行实施，承担员工管理等一切责任，承担服务过程中的各种意外，采购人不承担任何责任。* *（17）因中标人原因，发生食品安全问题，中标人应当依法赔偿，赔偿金优先在服务费中扣除。* *（18）中标人在服务期间发生重大安全问题的，采购人有权解除合同并视情处以罚金。* *（19）中标人服务期间，应遵守采购人的各项规章制度。* *（20）服务期间，涉及中标人义务的，中标人应全力配合。* *（21）采购人与中标人将食堂设施一一清点，制作详单，双方签字盖章，各执一份，造成除日常磨损外的损失外，应当依法赔偿。* *（22）中标人在经营期间内始终拥有合法资质，按期年审，并将年审材料，复印提交采购人备案。* *（23）中标人应当提交派驻人员花名册，身份证复印件、照片一张、健康证、暂住证及其他技术证件，并在花名册上签字确认。派驻人员符合行业相关规定和要求。* *（24）中标人提供厨房管理条例、工作岗位安排表、考核表，如人员变动应及时提供。* *（25）采购人对中标人的日常工作进行监督考核，仓库管理员、验收、收银、收费系统管理由采购人负责。*
5	*管理服务费：甲方每月向乙方支付食堂管理服务费用，每月应付款=成交价/12*考核结果。*

附件 4：

中标通知书

成交通知书

致：江苏松霖餐饮有限公司

连云港经济技术开发区公共资源交易中心（政府采购中心）通知贵公司(单位)，经评审小组评审，并报经采购人确认，贵公司（单位）已成为JSZC-320791-JZCG-C2025-0037号连云港市公安局连云港经济技术开发区分局业务技术用房食堂管理服务采购项目项目分包1的成交供应商。

成交金额： 598000.0000元

请贵公司(单位）在中标通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同的，根据《政府采购法实施条例》第七十二条追究法律责任。

特此通知！

连云港经济技术开发区公共资源交易中心（政府采购中心）

2025年12月31日

地址：连云港经济技术开发区花果山大道868号创智大厦211室

电话：0518-82348503

备注：

1.成交供应商可凭政府采购合同办理融资贷款，详情请见江苏政府采购网“政采贷”专栏。

2.如项目收取履约保证金，成交供应商可自愿使用履约保函（保险）代替缴纳履约保证金，具体详见《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》（苏财购〔2023〕150号）规定。

风险提示：如因质疑、投诉事项成立或因财政部门监督检查，导致成交结果发生变化的，本成交通知书自动作废。

附件 5：

履约承诺书

承诺书

我单位承诺，我公司为非联合体参与投标，成交后不分包或转包。

供应商（盖章）：江苏松霖餐饮有限公司

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：刘莉

日期：2025 年 12 月 31 日

承诺书

我公司郑重承诺：

一、合同到期

1.合同到期前，我方积极准备参加下一轮贵方食堂招标。

2.若不能中标，合同到期时，我司将按照贵方的要求在规定的时间退出贵方食堂。

3.若结束营业，贵方将我司的款项进行结账。

4.贵方对食堂进行盘点，并交付我司点清单一份。

二、三方交接

1.贵方、我司、接方，三方现在进行交接，同时对食堂进行清点及核算。若有异议的地方可现场提出，我司解决接方异议。

2.若有设备设施损坏、故障、老化、缺少、遗失等问题的，在我司责任的，我司保证承担责任。

3.若接方有意接收我司设备的，我司可按年限折旧给对方。

4.人员交接方面，若我司员工想继续留在食堂上班的，我司亦不阻拦，由员工自由决定若接方不愿接受，我司自有门店可以安排员工出处。特此承诺!

三、我司坚决不在社会上散布不利贵方的言论。

投标人（公章）：江苏松霖餐饮有限公司

法定代表人（单位负责人）或委托代理人（签名或签章）：刘莉

日期：2025 年 12 月 31 日

承诺书

2025 年 12 月 31 日，连云港市公安局连云港经济技术开发区分局业务技术用房食堂管理服务采购项目（项目编号：JSZC-320791-JZCG-C2025-0037）在连云港经济技术开发区公共资源交易中心进行开标评审。评审中，对甲方提出的“每年清洗 2 次抽油烟机及烟道，费用由乙方承担”的需求，我公司承诺完全响应。

供应商（盖章）：江苏松霖餐饮有限公司

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：刘莉

日期：2025 年 12 月 31 日