

项目名称：徐州淮海国际港务区管委会食堂委托管理服务

项目编号：JSZC-320318-JSFB-G2026-0004

# 政 府 采 购 合 同

采 购 人：徐州淮海国际港务区管理委员会

中标投标人：江苏润丰园餐饮管理有限公司

合同签订日期：2026年 8 月 1 日

友情提醒：采购人与中标、中标投标人应当在中标、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。

采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

## 第一部分 合同协议书

甲方（全称）：徐州淮海国际港务区管理委员会

乙方（全称）：江苏润丰园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关法律、法规规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就徐州淮海国际港务区管委会食堂委托管理服务及有关事项协商一致，共同达成如下协议：

### 一、基本情况

（一）项目名称：徐州淮海国际港务区管委会食堂委托管理服务

（二）服务地点：徐州淮海国际港务区时代大道7号

（三）资金来源：财政资金

（四）乙方派驻项目负责人：

负责人：张卫华 身份证号码：342201197901063858 联系方式：13626164166

### 二、委托管理期限

委托管理期限：自2026年8月1日至2028年7月31日止。

### 三、服务内容：

（一）乙方负责提供每日早餐、中餐、晚餐、会议工作餐、公务接待餐、日常外卖等，服务内容主要包括食材加工、烹饪，食堂区域卫生保洁，厨余垃圾清理，食堂管理等。

1. 早餐（含特色窗口）：就餐人数在100人左右，须提供面点、糕点、两个汤等品种，包括肉包、素包、油条、千层饼等，调制、腌制小菜各两种，每种菜品以餐碗形式供应。

2. 中餐（含特色窗口）：就餐人数在210人左右，品种包括两大荤、三小荤、两素菜、主食米饭、馒头、花卷、两个汤等，每种菜品以餐碗形式供应。

3.晚餐：就餐人数在 10 人左右，品种包括盖浇饭、面条、水饺、馄饨、米线等。

4.外卖：每日供应，品种不得少于 8 种。

（二）乙方应服从甲方要求，提供加班服务。甲方负责食品原材料采购、核价及成本核算并进行全面考核。乙方提供服务人员及技术服务，负责烹饪、餐饮服务等工作实施与管理，协助做好进出库管理（含食材验收、保管）及成本核算等工作。

#### 四、合同价及结算方式：

本合同总金额为人民币大写金额 壹佰捌拾柒万零捌佰 元（小写金额：1870800 元），经双方协商一致，选择以下第 三 种付款方式：

##### （一）付款方式（提交预付款保函的）

合同签订且乙方向甲方出具预付款保函后 15 个工作日内，甲方应支付合同价款的百分之二十(20%)即¥\_\_\_\_，大写：人民币\_\_\_\_元整，乙方提供对应金额的增值税发票后，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

扣除预付款后的剩余款项，按月支付，在乙方完成合同全部工作内容并提供对应金额的发票后 10 个工作日内，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

乙方需提交的支付文件包括：乙方出具的全额正式发票；

##### （二）付款方式（不提交预付款保函的）

合同签订后 15 个工作日内，甲方应支付合同价款的百分之十（10%）¥\_\_\_\_\_元，大写：人民币\_\_\_\_\_元整，乙方提供对应金额的增值税发票后，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

扣除预付款后的剩余款项，按月支付，在乙方完成合同全部工作内容并提供

对应金额的发票后 10 个工作日内，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

乙方需提交的支付文件包括：乙方出具的全额正式发票；

### （三）付款方式（无预付款）

按照苏财购（2020）52 号文件相关规定，本项目在签订合同时，如乙方明确表示无需预付款的，在出具相关说明后：每月服务费=合同总价款/服务期月数。

在合同期内社保基金调整的费用由乙方负责。

在乙方完成合同全部工作内容并提供对应金额的发票后 5 个工作日内，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

每月初甲方按验收（考核）结果（月度检查考核以随机抽查方式。月考核结果得分以当月月度巡查检查考核结果为准，甲方负责以书面形式将每月考核结果通知乙方），收到乙方开具发票之日起 15 日内支付上一月食堂服务费用，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。乙方每月应进行自查，形成自查报告。

具体如下：

1. 验收（考核）结果按照《食堂服务工作考核评分表》考核得分在 90 分以上（含 95 分）的，全额支付合同约定的“每月食堂服务费”。

2. 验收（考核）结果按照《食堂服务工作考核评分表》考核得分 80-90 分以上（含 80 分）之间的，实际支付食堂服务费为：合同约定的“每月食堂服务费”-500。

3. 验收（考核）结果按照《食堂服务工作考核评分表》考核得分在 80 分以下的，实际支付食堂服务费为：合同约定的“每月食堂服务费”-2000。

### （四）合同约定的乙方账户：江苏润丰园餐饮管理有限公司

开户银行：江苏银行股份有限公司徐州永康支行

银行账号：60130188000214520

1. 如合同履行期间工作发生变化，甲方会对本项目的标准和要求作出调整，乙方应服从甲方安排，无条件配合。如因乙方人员不足、服务失误或保障不到位造成甲方工作被动、接待工作不力，甲方有权在应付费用的基础上扣除相关费用。

2. 在招标文件未列明，而是乙方履行本合同必需的费用也包含在合同总价中。

3. 本合同签订后：甲方需追加与合同标的相同的服务，在不改变合同其他条款的前提下，可以与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的增加的金额不超过原合同金额的 10%；甲方若由于各种客观原因，必须对采购项目所牵涉的服务进行适当的减少时，在与乙方协商一致后，可以按照采购时的价格水平做相应的调减，并据此签订补充合同；除上述情况外，本合同执行期间合同总价不变。

## 五、双方的权利义务

### （一）甲方的权利义务

#### 1. 甲方的权利

(1) 依据合同约定，对乙方进行检查和考核，包括不限于服务、卫生、安全、治安、消防、综合治理、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任；

(2) 服务过程中甲方有权利要求乙方调整不符合甲方要求的人员，拟投入人员须经甲方同意后进场。甲方有权警告违反本合同规定的乙方人员。按照甲方要求，乙方更换违反本合同规定的人员；

(3) 乙方除因特殊情况外，造成误餐、停餐或影响甲方正常工作，甲方有权追究乙方的责任并对乙方给予适当的经济处罚；

(4) 甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议；

(5) 根据食堂工作情况和员工意见，甲方有权采用其他方式进行食堂管理；

(6)乙方违约，甲方有权提出终止承包合同，造成甲方损失的，上报法院或仲裁机关处理。

## 2. 甲方的义务

(1)按合同约定支付食堂服务费；

(2)甲方提供服务用房，食品原材料；

(3)甲方保证交付使用的厨房和餐厅确保正常使用，正常损耗由甲方承担。

### (二) 乙方的权利义务

#### 1. 乙方的权利

(1)有权要求甲方按合同约定支付食堂服务费；

(2)有权要求甲方提供必要服务用房。

#### 2. 乙方的义务

(1)乙方不得分包、转包本项目。更不能在食堂内搞不法经营，不得对外经营；

(2)劳务承包期间，甲方自行（或委托乙方）采购所需的主副食品：菜品、米、面、油等原材料，若由乙方代为采购食材，则由乙方提供相应金额的发票，不再额外收取服务费和税费。食堂水、电、燃气、排烟等基础设施以及餐桌、餐具、厨具等由甲方提供，易耗品、工服由乙方提供。乙方必须保护好食堂所有财产，注意节约能源和各种原材料，对甲方提供的厨具设备、设施应及时进行保养、维修，延长其使用年限。劳务承包期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用；

(3)乙方在合同实施前三天内必须与原食堂服务公司进行交接，并派员进驻食堂服务区域；乙方应及时与甲方沟通，了解相关情况，尽快做好接管原食堂的相关资料，并对设施、设备逐项进行交接前的调试和测定，甲方负责监督交接。本项目合同期结束后，乙方必须按照甲方要求，做好全体工作人员的思想稳定工

作，在新乙方未进驻前，按原合同继续做好食堂服务管理（注：继续做的费用不含在本合同总价内），同时，清点物品，将办公用房、相关资料等交还给甲方，与新乙方做好移交工作，甲方负责监督交接；

（4）乙方必须严格遵守食堂管理制度、操作规程及卫生管理制度等规章制度，主动热情、周到服务。甲方对食堂及厨房间的卫生情况、乙方的服务质量、饭菜品种及口味进行监督和提出改善意见，乙方必须接受甲方的检查和考核，对甲方提出的问题和员工投诉及时整改纠正；

（5）按照甲方审核认可的服装式样、颜色，乙方制作和购买乙方食堂服务人员的服装，所有服装费用均由乙方承担；

（6）乙方如有人员调整应经甲方书面同意。涉及项目经理、厨师长等人员的调整应提前 15 日告知甲方；

（7）按照甲方要求调整不符合甲方要求的人员，更换违反本合同规定的人员；

（8）乙方须持有承包经营食堂所必须的相关资质和证件。拟投入本项目食堂服务人员必须按卫生部门规定体检合格，持有健康证、上岗证、及卫生知识培训证，费用自理，签订合同前报甲方备案，经甲方同意后进场。非本项目工作人员不得到甲方允许不得进入甲方场所；

（9）按照采购人规定的时间，保证饭菜足量、优质，做到品种多样，美味可口，并定期更换不同的菜品，不得出现少餐、缺餐。乙方必须提前一周将菜单给甲方审核，经核准后在食堂内公布；

（10）乙方制作、加工的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作。确保不因乙方人为因素造成餐厅火灾、水灾等重大伤害事故、重大财产损失；

（11）乙方应按照“服务方案”（合同附件 1）和“组织机构设置及人员配

备方案”（合同附件 2）的要求遵守和执行；

（12）乙方人员应遵守甲方相关管理要求，及时向甲方通告本食堂服务区域内有关食堂服务的重大事项，及时处理投诉，接受甲方监督；

（13）乙方需负责承包区域内的卫生清扫和安全管理。因维修或者公共利益，乙方确需临时占用、挖掘本食堂服务区域内道路、场地的，应征得甲方的同意。临时占用、挖掘本食堂服务区域内道路、场地的，应在甲方要求的期限内恢复原状；

（14）乙方未能履行本合同的约定，导致甲方或第三方人身、财产安全受到损害的，依法承担相应的法律责任。乙方对自己管理的范围内因管理不善而造成的一切损失，负相应的赔偿责任；

（15）乙方应对本项目食堂服务人员进行岗前培训，不得违章指挥、强制冒险作业、违规作业，不得私拿采购方设备、厨具、食材等财物；

（16）乙方必须按甲方要求配备足够的工作人员，经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行承担责任，甲方不承担任何相关责任。乙方保证如有上述情况发生，积极处理，确保不影响甲方正常办公。

## 八、其他条款

（一）当事人一方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，但是法律另有规定的除外。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。当事人迟延履行后发生不可抗力的，不免除其违约责任。

（二）节假日乙方照常为甲方职工服务。

## 九、合同生效及其他

（一）合同经甲乙双方代表签字并加盖公章（或合同章）后即生效。

(二) 合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

(三) 合同签订后甲乙双方即直接产生权利与义务的关系, 合同执行过程中出现的问题应按照《民法典》合同编的规定办理, 在合同履行过程中, 双方如有争议, 经协商无效, 任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

(四) 未尽事宜: 本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典》合同编、《中华人民共和国政府采购法》以及其同相关法律、法规之规定解释。

(五) 合同一式四份, 具有同等法律效力, 甲方一份, 乙方二份, 徐州市政府采购中心一份存档, 政府采购管理部门一份备案。

(六) 按照《财政部关于做好政府采购信息公开工作的通知》(财库(2015)135号), 甲方依据《保守国家秘密法》等法律制度规定确定本合同( )部分涉及国家秘密, 该涉及国家秘密部分不公告; 甲方依据《反不正当竞争法》等法律制度的规定与乙方约定本合同( )部分涉及商业秘密, 该涉及商业秘密部分不公告。

甲方(盖章):

授权代表签字:

地址:

联系电话:

签订时间:

乙方(盖章):

授权代表签字:

地址:

联系电话:

签订时间:



## 合同附件

合同附件 1：服务方案（要求见招标文件第六章《采购需求》；内容见乙方投标文件（项目编号：JSZC-320318-JSFB-G2026-0004）

合同附件 2：人员配备（按照人员配备承诺提供；内容见乙方投标文件（项目编号：JSZC-320318-JSFB-G2026-0004）

合同附件 3：食堂服务工作考核评分表。

食堂服务工作考核评分表

| 项目   | 检查具体内容 |                                                                                                  | 评分标准                                           | 累计扣分 |
|------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------|
| 伙食质量 | 打饭     | 1. 饭菜不热或口感较差现象。<br>2. 饭菜内发现异物、杂物。<br>3. 供应隔夜饭菜。<br>4. 未按规定用餐时间供应饭菜。<br>5. 出现停菜、断菜、换菜、菜量不够等问题。    | 单种情况发现一次或者有人举报（经核实后）扣 2 分。                     |      |
|      | 菜谱     | 实际饭菜是否与菜谱吻合。                                                                                     | 发现一次扣 2 分。                                     |      |
| 服务质量 | 仪容仪表   | 1. 厨师工作期间需着整洁干净的工服。<br>2. 厨工必须保持整洁，手、腕部不允许佩戴首饰、双手干净。<br>3. 食堂工作区、用餐区禁止吸烟。<br>4. 供应食品时不能用手直接接触食品。 | 单种情况发现一次扣 2 分。                                 |      |
|      | 服务     | 1. 食堂服务人员要微笑、文明服务；<br>2. 不得发生吵架、打骂不文明行为。                                                         | 单种情况发现一次扣 2 分。                                 |      |
| 卫生标准 | 制作     | 1. 原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志。<br>2. 生熟食品分开。<br>3. 食品存放分类分架。<br>4. 无过期、变质食品原材料。       | 存在交叉污染的或无明显区分标志扣 2 分；<br>生熟食品未分开，食品存放无分类扣 3 分。 |      |
|      | 厨      | 1. 灯管、风扇、抽油烟机、排风扇、墙壁、                                                                            | 有一项不清洁                                         |      |

|                     |    |                                                                                                                                                                                                                               |                                   |  |
|---------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|
|                     | 房  | <p>抽油烟机干净；无油污、灰尘、蜘蛛网。</p> <p>2. 各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮、饭盘无饭粒。</p> <p>3. 工作间地面干净、无积水、无杂物。</p> <p>4. 货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐。</p> <p>5. 操作台、灶台及售饭台干净整洁。</p> <p>6. 洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二净三冲四消毒”。</p> <p>7. 各种机器设备保持整洁，标识清晰。</p> | 扣 1 分；无消毒扣 2 分；不按食品安全工作规定执行扣 2 分。 |  |
|                     | 餐厅 | <p>1. 餐厅地面每日清扫，地面清洁。</p> <p>2. 餐桌摆成一条线，干净整洁无污渍。</p> <p>3. 餐余回收处干燥整洁无残渣。</p> <p>4. 垃圾分类、定点归置。</p>                                                                                                                              | 单种情况发现一次扣 2 分。                    |  |
|                     | 库房 | <p>1. 地面清洁；所有食物必须上架，有序排放。</p> <p>2. 保持通风透气，库房无异味，保持蔬菜新鲜。</p> <p>3. 冰箱责任落实到人，标志、温控清楚，外表整洁、生熟分开、标识清晰。</p>                                                                                                                       | 单种情况发现一次扣 1.5 分。                  |  |
| 食堂管理                |    | <p>1. 严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。</p> <p>2. 出现违反日常管理、工作纪律等问题。</p> <p>3. 进货查验、留样、食品添加剂等台账是否规范登记。</p> <p>4. 食堂工作人员响应速度是否及时。</p>                                                                                                 | 单种情况发现一次扣 2 分。                    |  |
| 最终得分：<br>(满分 100 分) |    |                                                                                                                                                                                                                               | 食堂经理<br>签字：                       |  |

