

淮安市中级人民法院
食堂管理服务采购项目

采购合同

JSZC-320800-ZDXM-C2025-0005

项目名称：食堂管理服务采购项目

甲 方：淮安市中级人民法院

乙 方：南通尔乾餐饮管理服务有限公司

甲方：淮安市中级人民法院

乙方：南通尔乾餐饮管理服务有限公司

现根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律的规定，经甲、乙双方协商，就食堂劳务外包服务达成如下合同：

第一章 总则

一、项目概况

（一）服务内容：乙方对淮安市中级人民法院食堂餐饮服务整体承包，为甲方食堂 300 人左右的一日三餐的餐饮供应，须具备 12 人的项目服务团队。其中 1 名项目经理、1 名主厨、2 名副厨、2 名面点师、2 名餐厅前台、4 名服务员。

（二）甲方将食堂操作间、主副食库及现有食堂各种设施、设备、器材免费提供乙方使用管理，并由乙方负完全管理责任，保证食品储存、加工、食用等各环节的卫生和安全，以及厨房、餐厅、库房、炊事器械、餐具等房间和物品的使用管理、卫生清洁、日常消毒、维护维修规范运行。合同签订后，双方对食堂设施设备进行清理核查、登记造册、交接验收；合同期间，甲方如有增添厨房设施、设备，双方以同样方式进行登记、交接，并签字确认；合同期满后，如双方不再续签，乙方应根据物品交接单完好归还甲方（正常磨损除外）。甲方移交乙方使用的设施、设备、器材等物品清单，作为本合同的附件。

二、服务保障场地。甲方为乙方提供临时休息场所，主要用于保障乙方厨师临时办公值班备勤场所等。

第二章 服务内容

乙方应当提供的饮食服务保障包括但不限于以下内容：

（一）制订饮食服务保障计划并组织实施，管理与饮食保障相关的资料，并根据法律、法规和规章的授权制订饮食服务各项规章制度。

1、提供的餐饮（服务）主要包括工作日的早餐、午餐，工作日晚上加班人员工作餐（以通知为准），节日的面点、食品供应（均以干警个人网上预定数为准），公务接待用餐。工作餐为自助餐形式。

2、三餐服务。

——早餐

提供3种以上粥、汤（馄饨、面条、辣汤、豆浆等）类，6种以上面食（如小笼包、蒸饺、油条、花卷、烧卖等），4种杂粮（薯类、玉米等），煮鸡蛋，2种以上现制菜品（如炒菜、凉拌蔬菜）及4种腌咸菜。

——中餐

一是干警在食堂就餐，应提供5菜（1大荤、1小荤、2荤素搭配、1蔬菜）、1汤、多种主食（至少2种米饭、2种面点）、2种杂粮（薯类、玉米等）等，1份酸奶和1份水果。食品随空随加，满足食用。二是干警打回家用餐，应提供3菜（1荤菜、1荤素搭配、1蔬菜）、米饭、1份水果、1份酸奶。

——晚加班工作餐

应提供主食5样（炒米饭、2种以上粥汤类、2种面点2种杂粮等）、4菜（1荤、2荤素搭配、1素）。

——面点、卤菜、米面油等供应

应对本院干警个人每周提供2次面点供应（一般为每周二、五）。重要节日提供面点及卤菜供应。均以干警个人在智慧后勤平台预定数为准。

——公务接待和临时性加班工作用餐

按我院的要求制作提供。应保证午餐、晚餐热情服务，保证质量好、份量足。工作日晚上加班人员工作餐如人数在20人以下，可以简化但须保证吃饱吃好。

公务招待快餐按人数标准供餐。公务招待凡桌餐必须按甲方申请部门接待单所定标准先提供菜单供甲方审核，并提供所需食材采购清单。

3、要保证自助餐供应份量，及时制作、及时补充，不得断供。保障过程中，根据甲方需求，利用企业其他点位厨师适时调换厨师调剂菜品。

（二）负责主副食材料验收、加工，科学合理制订每周菜谱、调剂伙食，主要以自助餐形式提供每日三餐的保障。乙方每周四中午前制定好下周《食谱》，按照甲方提供格式通过智慧后勤系统报甲方审阅。审阅批准后，根据甲方提供就餐人数制定食材采购计划，填写食材采购申请表。根据甲方食材采购计划，于接货日与甲方验收人员共同验收食材，并对食材

质量负责，未尽质量审核义务导致甲方损失由乙方承担，月度损失超过 2000 元以上的罚没乙方当月 1%服务费。

（三）饮食保障设施、设备、器材的日常维修、养护和管理。

（四）食堂、主副食库及员工办公室消防管理，包括食堂公共区域消防设施维护、消防系统正常运行保养。

（五）食堂卫生清洁，包括餐区厅内、厨房内部、楼梯走廊、以及食堂门前下水道、食堂周边环境责任区及配套设施等。甲方不定期对食堂进行卫生检查，根据检查情况通报乙方整改，经甲方检查卫生严重不合格的，扣除当月 1%服务费，当月 2 次以上卫生严重不合格的，扣除当月 5%服务费，当月 3 次以上卫生严重不合格的，甲方有权单方解除合同。

（六）餐厨用具清洗消毒和餐厨垃圾集中处理。

（七）维护食堂就餐秩序，督促就餐人员按规定有序取餐、就餐。

（八）食品留样备查（每样不得低于 130 克，保存时间不得低于 48 小时）。

（九）应急支援保障，主要包括配合甲方制订特殊情况下饮食支援保障方案预案并组织实施伴随保障。应急支援保障由乙方负责，发生的费用由双方另行商议确定。（特殊情况包括且不限于重大节假日会餐、水电气发生故障等）

第三章 交接查验

甲乙双方应在合同生效之日前，就食堂、主副食库、设施、设备、器材的交接时间、交接查验、交接清点前相关责任由甲方承担，时点后相关责任由乙方承担。

交接前，甲方应对列入移交的食堂、库房、临时休息用房、设施、设备、器材等进行登记造册，做到账物相符，并配合乙方进行现场查验。经双方现场查验无误后，签订确认书完成交接。对查验中发现的问题、由甲乙双方协商解决，相关内容可作为合同的补充协议。

第四章 服务标准及要求

一、人员配备要求

乙方须根据甲方就餐人数、用餐形式，合理组织一个不少于 12 人（以

最终服务保障方投标人数为准)的项目服务团队。其中:1名项目经理负责全面运营。1名主厨、2名副厨、2名面点师、2名餐厅前台、4名服务员,按实际就餐人数每增加或减少人,增加或减少厨房工人。以上所有人员需具备从事饮食服务业所必须的健康证。

乙方根据自身经营情况若需增加人员配比,超出合同部分人员薪金、保险等开支需由乙方自行承担。

项目人员最低配置及要求:

序号	岗位	数量	备 注
1	项目经理	1 人	负责本项整体服务及监督管理等具体事务,不得兼职,年龄不超过 45 周岁。
2	厨师长(主厨)	1 人	5 年及以上餐饮经历,年龄不超过 55 周岁。
3	厨师(副厨)	2 人	3 年及以上餐饮经历,年龄不超过 55 周岁。协助厨师长做好食堂各类菜品烹制工作,协助食堂原材料的分类、清洗。
4	面点师	2 人	3 年及以上餐饮经历,年龄不超过 50 周岁。
5	餐厅前台	2 人	负责包间布置及用餐、自助餐摆放、外卖售卖、接待小厅服务等。年龄不超过 35 周岁,外貌端庄。
6	服务员	4 人	负责用餐保障服务,负责食堂原材料的分类、清洗,食堂餐具的清洗,食堂卫生的打扫等工作,容貌端正,年龄不超过 60 周岁。
总计		12 人	

注:所有项目人员应身体健康,责任心强,无不良记录,懂得一定礼仪常识,具有有效期内的健康证。所有人员需经甲方审核后方可上岗。

二、菜品质量标准

(一) 蔬菜加工切配

- 1、按照规定的数量和规格要求进行加工。
- 2、蔬菜切配前必须做好摘、拣、削、剔工作,去掉杂物、杂草、泥块、虫黄叶、根须和腐烂变质的部分。

3、讲究刀工、按规格要求进行切配，不连刀，注意外形美，刀工要求粗细均匀，厚薄一致，大小一样，长短相同。

4、加工时注意节约，杜绝浪费，凡能用的原料都要切配使用，提高净料率，做到物尽其用，降低成本。

5、洗菜按照“一泡、二洗、三过”的程序进行，切实做到无泥沙、杂物。

6、加工完毕后，必须做到工完场清。下脚料及时送走，案板、地面清洗干净；将加工洗净的菜，用干净箩筐盛装后送至烹调间架子上，不得放在地上。

7、使用机械必须按操作规程进行。加工完毕，将机械清理，谁使用谁负责。个人保管使用的生产工具要保持清洁。

（二）荤菜加工切配

1、每天根据制定的菜谱按规定的数量、规格进行加工切配。变质原料不得加工。

2、原料切配前，须用刮、削、剔、掏的方法去掉杂物和不能食用的部分，并用热水或冷水洗净，冷水过清。

3、切配时做到刀工精细，符合规格质量要求，无连刀，注意外形美。

4、加工原料必须生熟分开、实行两刀两板制，原料盆不得放在地面上。

5、使用机械必须按操作规程进行，加工完毕，机械清理，谁使用谁负责。个人保管使用的生产工具要保持清洁。

6、注意场所卫生，做到工完场净，对案板、刀具必须先清除油污、杂质，并且热水洗净，放入消毒柜消毒，符合卫生要求。

7、及时将当日不用的食品放入冰箱、并做到生熟分开、成品与半成品分开。

（三）红案制作

1、制定菜谱：厨师制定每周菜谱，菜品种类须包括甲方要求的各类食品，并注重膳食结构和花样调剂，保证三周内菜品不重样。乙方每周四中午前制定好下周《食谱》，按照甲方提供格式通过智慧后勤系统报甲方审阅。审阅批准后，根据甲方提供就餐人数制定食材采购计划，填写食材采

购申请表。

2、配菜：根据菜谱，对主、辅料分别过秤后装盘、装筐，将主辅料搭配后进行加工制作。

3、烹调：午餐与晚餐菜品不重样，厨师根据菜肴品种，规定制作程序。

4、炒菜、烧菜做到热菜供应。

5、做到生熟分开，不得用盛装生食的盆、盘盛装熟食。对盛装熟食的盆、盘要洗净、消毒，合理摆放，严防交叉污染。对锅灶、地面要用热碱水洗、抹、拖净。

6、在满足正常供餐情况下，每天早中餐提供面条、馄饨现场制作，每周至少提供4顿（早、中餐各2顿），现场制作的牛肉拉面、炸酱面、刀削面、油泼面、热干面、酸汤面、米线、酸辣粉、羊肉泡馍、水煎包、灌汤饺、饺子、小笼包、烧麦、汤圆、油条、鸡蛋灌饼等特色美食作为伙食调剂。

7、因甲方就餐人数变动未及时告知，出现剩菜需及时联系甲方管理员，按照甲方管理员要求及时做好剩菜的处理工作，未及时处理造成浪费损失由乙方负责。乙方原因导致出现餐饮浪费，由乙方承担损失，并纳入对乙方的绩效考核。

三、服务质量标准

（一）就餐形式。日常保障一般安排分餐或自助餐，会议或接待保障安排合餐或自助餐。

（二）工作时间：日常就餐时间根据甲方作息时间安排，特殊情况按甲方通知要求执行。乙方应保障甲方按时就餐，工作日早餐时间为7:30-8:50,午餐 11:30-12:30,晚餐 17:30-18:30;周末和节假日早餐时间为7:30-9:00,午餐、晚餐时间与工作日一致。如因水电气故障等不可抗力因素导致无法保障按时就餐，乙方应第一时间通知甲方，并采取应急措施提供简餐保障。其他如需调整就餐时间，以甲方通知为准。乙方应每日安排一名值班人员，下班时间与甲方作息时间安排一致。

（三）服务态度。提供就餐服务时，服务人员应做到热心、细心、耐心，以微笑的服务、热情的保障为就餐人员创造舒心、舒适的良好就餐氛

围。

（四）仪表仪容。服务人员工作时间应当穿着制服，注意使用文明礼貌用语，仪表仪容端庄，精神饱满，态度谦和。

（五）个人卫生。严格执行国家相关法规定期体检；保持个人卫生，勤洗澡理发，不留长指甲；上班时间不吸烟、不喝酒；工作时不做有碍卫生，有碍观瞻的动作；发现员工患有传染性疾病，应暂停工作及时治疗。

（六）工作纪律。按时上下班，不得脱岗和迟到、早退；值班人员履行值班职责，完成甲方临时交办关于食堂保障相关事项。爱护食堂设施设备，无乱拿乱丢、随意损坏的现象；捡到财物和文件资料及时上交。遵守甲方单位保密纪律，不该说的不说，不该问的不问，非请不得进入办公楼。

（七）服从管理。服从甲方管理员的管理和日常工作指导；工作时间内积极协助管理员完成交办的临时性工作。

（八）矛盾处理。服务人员不得和就餐人员发生争执，遇有矛盾和问题应当通过甲方管理员或公司进行沟通协调解决。

四、卫生质量标准

（一）持证上岗。严格根据《中华人民共和国食品卫生法》的要求，食堂工作人员须持有卫生部门承认的健康许可证上岗，按要求着装并保持干净整洁。

（二）食品留样。制定切实可行的卫生检查制度和食堂环境卫生标准并抓好员工的个人卫生。对制作全过程进行监控，确保食品安全并做好食品留样。

（三）清洗消毒。加工过程严格按照“一捡、二洗、三切”的操作顺序，食品存放实行生熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物、药物隔离，食品与天然水隔离。餐具严格按照“一洗、二刷、三冲、四消毒”的程序进行清洗消毒。

（四）餐具清洗。经清洗的餐具不得留有油污、残渍。清洗后送入电子消毒柜进行严格的餐具消毒。洗刷工作结束后，及时做好工作场所的环境卫生。

（五）存储洗消。对冰箱冰库内冷藏的食品每5天清理一次，清理后

进行清洗消毒。冰箱冰库内应做到“三无”，即：无污染、无异味、无腐烂霉变。

（六）外围环境。每日开餐结束后食堂全面清洗，做到餐桌排放整齐，台面洁净，地面清洁干燥。开饭时间内要不间断的巡视食堂，发现用餐完毕的餐位及时上前整理、清洁，保持良好的用餐秩序。食堂外部环境确保每天保洁，做到地面洁净、无杂物。平时做到见脏就扫，见水就拖，创造优良环境。

（七）灭虫工作。指定专人每周对食堂进行一次灭鼠、灭蟑螂、除害虫工作。

五、相关管理要求

（一）登记统计。建立主、副食品日消耗登记制度，按需领用调味品等原材料，并确保验收、保管、领用、调拨等一系列环节按规定执行，以降低伙食成本。做到天天有登记、月月有汇总，每月底将主副食品及调料消耗统计表上报食堂管理部门，接受管理部门监督、检查。建立劳保用品、餐具、工具发放领用登记。

（二）检查验收。配送的主副食品，由甲方验收人员与厨师长共同验收并履行签字手续。厨师长对菜品数质量负责。对以次充好，价质不符或擅自抬高价格的食物不予验收。过保质期、腐败变质、发霉、生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食物拒收。

（三）日常保管。凡食堂购进的物资，应先入库后发放。领料时必须由领料人填写领料单。领料原则上当天用料当天领发，有特殊情况只能提前发一天的用料。库内食物及其它物资，要合理分类摆放整齐，保证在库物资不变质，不损坏。出入库物资都要验收、登记，经常清点，做到账物相符。

（四）人员调整。食堂服务保障人员应当相对固定，因个人或乙方原因调整的，接替前应先告知甲方，经甲方允许后由乙方及时安排不低于合同配置标准职级的合适人员接替。服务保障人员不尽心尽责或服务保障不到位的，甲方可向乙方提出人员调整建议，乙方应按要求落实。

（五）安全责任。食堂服务保障人员的教育管理由乙方负责，乙方应

当定期组织安全常识学习，开展安全技能培训。合同期内服务保障人员工作期间发生人身安全和意外的全部责任由乙方负责，甲方不承担任何责任。

（六）其它事项。服务保障人员工作期间不得将无关人员带入工作场所，不得将厨具、餐具带离食堂，不得发生盗取财物和夹带食材食品现象。乙方参加甲方机关食堂工作的所有服务保障人员必须经过甲方政审合格后方可上岗。

第五章 饮食服务费用

一、合同费用支付方式

本合同约定按照以下方式支付：

1、甲方在合同期限内共向乙方支付外包服务费用计人民币捌拾贰万捌仟元整（¥828000 元），平均每月支付人民币陆万玖仟元整（¥69000 元）。

本项目采用服务总承包方式，因此乙方的报价应包括食堂管理工作的管理费、所有员工工资、加班费、利润、税金、员工服装用具、培训、招聘、辞退及政策规定的各项应有的养老金、保险等费用，还包括甲方主管部门和餐饮卫生等主管部门的检查、验收、证照审验等涉及食堂业务的费用和人才市场价格变动、政策调整、工作时间及上下班途中的安全风险等所有费用。

2、甲方按月支付外包服务费用，每月 25 日前通过银行转账方式支付上一个月的外包服务费用。乙方提供的银行账户名必须与公章一致并提供正式税务发票。具体如下：

开户名：南通尔乾餐饮管理服务有限公司

开户行：中国银行南通市城东支行

账 号：483279677312

二、设备维护

炊事机械器材主要由甲方购置配备。乙方因保障需要零星购置少量炊事器材，以及炊事机械器材、冷库设备维修保养等设施设备，可申请甲方购置，甲方按需经审核后购置。

三、履约保证：本项目不收取履约保证金。

第六章 权利与义务

一、 甲方的权利义务

（一）甲方派驻食堂的管理人员，代表甲方行使日常管理监督的责任；

（二）有权监督乙方伙食种类、数量、质量及卫生安全工作，有权对乙方违反各项规章制度的行为进行制止和处罚；

（三）及时将就餐人员有关食堂方面的意见和建议反馈给乙方，以便于乙方更好地改进工作；

（四）协助乙方维持食堂就餐秩序，在能力范围内为乙方工作的开展提供便利条件；

（五）按照合同约定及时足额向乙方支付饮食服务费用；

（六）负责协调、处理、解决本合同生效前发生的遗留问题，不因此影响乙方工作；

（七）有关法律规定和当事人约定的其他权利义务。

二、乙方的权利义务

（一）按本合同约定的饮食服务范围、内容和标准提供饮食服务保障，并承担相应的责任；

（二）拥有用工自主权，但所用人员必须符合国家劳动部门规定的用工条件和合同明确的岗位配置要求；

（三）对在食堂就餐人员的饮食安全、食品安全等负责，制定食品安全事故应急处置预案并报甲方审定后执行；

（四）严格执行国家和地方的食品卫生法规，建立健全厨房操作程序和岗位职责标准、按照卫生防疫部门要求的标准对食堂、厨房的卫生清洁及用餐器具进行洗刷消毒；

（五）负责对日常工作所需的厨杂劳保用品及易耗品进行采购、使用、管理，所有使用的厨杂劳保用品及易耗品、洗消药剂等应符合国家及地方有关卫生管理法规的要求；食堂运营所需的全部易耗品及劳保用品，包括但不限于员工工作服、帽、围裙、袖套、手套、水鞋、口罩、头套、护目镜、防烫手套，以及纸巾、厨房纸、保鲜膜、垃圾袋、洗洁精、清洁剂、消毒液、洗手液、拖把、扫帚、抹布、百洁布、钢丝球、灭蝇灯管、粘鼠

板、留样盒、记录本等所有相关物资，均须由乙方提供并承担全部费用。

（六）遵守甲方的管理、保密等各项规章制度，遵守相关行业规范，统一着装、佩戴口罩与手套，仪表端正、佩戴胸卡、服务热情；

（七）加强对员工防火、防盗和劳动防护、饮食卫生等内容进行安全教育，做好安全防范措施；

（八）组织员工对甲方现有食堂设施、设备、器材进行操作培训，确保设施设备正常安全运行，因操作不当导致损坏的，维修重置费用由乙方承担；

（九）按时足额缴纳应当由乙方承担的相关费用；

（十）乙方在合同期内与外界（包括员工）发生的一切债权、债务、劳务、工伤等纠纷问题，均与甲方无关，由乙方自行解决；

（十一）有关法律规定和当事人约定的其他权利义务。

三、保密约定

（一）甲方布局、就餐实力、甲方信息等，均列为秘密范畴，乙方有责任对上述信息保守秘密，存储相关信息的办公设备不得连接互联网，未经甲方同意，不得向第三方机构提供相关资料。

（二）未经甲方同意，乙方不得接受任何形式的参观和来访，不得接受任何媒体采访甲方的相关信息。

（三）乙方应加强从业人员安全保密教育管理，不得对甲方设施进行拍照或视频直播，不得向外界透露甲方内部有关情况。

（四）甲方提供给乙方的相关信息、资料的保密期限按照甲方规定执行。

（五）甲乙双方签订的保密协议作为本合同的补充协议。

第七章 合同时效

一、服务期限

服务期限为1年，自2026年1月20日起至2027年1月19日止。（依据中华人民共和国财政部《财政部关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知》（财库〔2014〕37号）文件规定，采购人可以签订不超过三

年履行期限的政府采购合同。本项目合同到期后经双方协商一致，报财政监管部门审核同意后，采取一年一签的形式组织实施。)

二、续约规定

甲乙双方任何一方决定在本合同期限届满后不再续约的，均应当在期满前一个月内书面通知对方。

本合同期限届满前，甲方决定继续聘用乙方的，应当在期满前一个月内书面通知对方；乙方自接到续约通知 20 日内回复甲方。

本合同终止后尚未有新的饮食服务企业承接的，乙方应当继续按本合同的约定提供一个月的服务，在此期间的饮食服务费用按照本合同约定的标准计算。

本合同终止后，甲乙双方应当共同做好交接事宜，包括饮食服务费的清算、设施设备器材交接查验以及相关资料清理交接等。

第八章 违约责任

乙方有下列情形之一的，甲方有权要求乙方支付违约金，违约金从当月应支付的外包服务费用中扣除：

1、合同期限内，任何一方违反合同约定，对方有权终止合同；如因违约给对方造成损失的，还应当进行赔偿。

2、乙方将响应文件载明人员配备到位，必须全部服务于甲方项目，不得兼职，成交后未经甲方同意不得随意更换。经甲方后期考核，如与响应文件载明人员不一致，甲方可解除与其合同关系，且乙方须赔偿甲方所有损失。

3、乙方有下列情形之一的：

(1) 乙方未经甲方通知或允许，擅自提前或推迟就餐时间的，按次向甲方支付 2000 元违约金。

(2) 乙方擅自中断、中止餐饮、外卖供应的，或供应不足的（外卖以甲方点餐系统中预订的数量为准），应向甲方支付每人每日每餐 10 元、外卖不足部分等价值的误餐费用，并每次向甲方支付 5000 元的违约金。

(3) 乙方违反安全卫生要求的，按次向甲方支付 500 元违约金。

(4) 乙方工作人员违反着装、服务、车辆停放等要求的，按每人每次向

甲方支付 100 元违约金。

(5) 乙方配备的人员不能尽职尽责的，甲方有权要求更换具有相应资格且能力更强的人员进场，更换后人员在一周内须适应本职工作，若不能适应的乙方应按 5000 元/人次的标准向甲方支付违约金。

(6) 甲方将对项目经理、厨师长、厨师、面点师不定期点名，如果不在岗乙方按 500 元/人次的标准支付违约金，一周内连续二次不在岗的乙方每次均按 1000 元/人次的标准支付违约金，一月内连续四次不在岗的乙方每次均按 2000 元/人次的标准支付违约金。

(7) 甲方将对服务、勤杂人员不定期查验，如果不在岗或人数不足的乙方按 200 元/人次的标准支付违约金，一周内连续二次不在岗或人数不足的，乙方每次均按 500 元/人次的标准支付违约金，一月内连续四次不在岗或人数不足的，乙方每次均按 1000 元/人次的标准支付违约金。

4、乙方应妥善使用甲方提供的餐具（各型盘、碗、碟），合同期内餐具的破损率控制在 1%以内，超出部分乙方按甲方购买价的 50%赔偿。

5、合同期限内，非因甲方原因导致食堂设施、设备发生故障、损毁的，由乙方照价赔偿，并赔偿甲方因此遭受的所有损失（包括但不限于误餐费、甲方临时聘请厨师产生的费用等）。

6、合同期限内，乙方违反合同要求对食堂进行改造的，甲方有权要求其恢复原状，并承担因此给甲方造成的所有损失。

7、发生非因甲方原因导致的食品安全事件的，包括：食物中毒事件，不洁食品产生的腹泻等后果的，由乙方承担因此产生的一切责任，给甲方和其他任何第三方造成损失的，乙方给予全额赔偿。乙方除承担全部经济损失赔偿责任外，甲方有权解除合同。

8、发生其他食品安全、生产安全、消防等安全隐患问题的，责任由乙方承担，给甲方及就餐人员造成损失的，乙方给予全额赔偿。

9、甲方提供给乙方加工的食品原材料及其他辅料、作料等，只能用于履行本合同约定的服务事项，乙方不得挪作他用。一经甲方发现，甲方有权解除合同，且每发现一次，乙方需向甲方支付罚款 2000 元，乙方还需立即另行自费购买相同材料补足。

10、乙方必须确保食堂饭菜质量，厨师长应对进货质量严格验收把关，经得起专业部门检查并达到国家规定的标准，否则引起的后果由乙方负全责；

11、乙方必须加强安全管理，全面负责食堂安全，加强食堂工作人员的安全教育、安全培训工作，必须遵守设备的操作规程和保障用水、用电、用气安全。

12、乙方在甲方就餐结束后，必须关闭除正常工作的设备以外的其它设备的电源、水龙头、灯和天然气闸阀，并对食堂安全及食堂工作人员的一切安全风险负全责。凡发现有长明灯、长流水和天然气闸阀未关的，每发生一次支付违约金 500 元。

13、乙方在合同期限内擅自停止饮食服务的，甲方可要求乙方继续履行，采取补救措施，并应当按合同价的 5%向甲方支付违约金；前述行为给甲方造成损失的，乙方应当赔偿相应损失。

14、乙方在本合同终止后拒不撤出的，甲方有权要求乙方按时撤出，并应当按合同价的 5%向甲方支付违约金；前述行为给甲方造成损失的，乙方应当赔偿相应损失。

15、乙方擅自将甲方信息等需保密的信息用于饮食服务活动之外的，甲方有权解除本合同，并追究乙方由此带来的一切责任。

16、乙方应保证自主经营，不得将本服务项目分包转包，如有违反视为严重违约，甲方有权解除本合同，并追究乙方由此带来的一切责任。

17、因不可抗力致使合同部分或全部无法履行的，根据不可抗力的影响，部分或全部免除责任。

不可抗力指：动乱、瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害，政策变更或重大调整，以及本合同各方不可预见、不可防止并不能避免或克服的一切其他事件。

甲乙任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，该方应尽快通知对方，并说明不可抗力对履行本合同的影响程度。

甲乙任何一方对因不可抗力而造成的损失，均不承担责任。但遭受不可抗力影响的一方有责任尽可能及时采取适当或必要措施，减少或消除不

可抗力的影响。

第九章 考核奖惩

1、建立考核基金制度，由乙方从中标合同额提取 5%，甲方同等出资，设立考核基金。

2、甲方每月考核乙方服务质量，乙方应确保服务保障对象满意率达到 80%（含）以上。甲方每月组织一次面向服务保障对象的满意度测评，并及时将测评情况反馈乙方。月满意率低于 80%时，从考核基金中扣除 5%；累计两次满意率低于 80%时，从考核基金中扣除 15%；累计三次满意率低于 80%时，从考核基金中扣除 30%；累计四次满意率低于 80%时，从考核基金中扣除 50%；累计五次满意率低于 80%时，甲方有权终止合同。

第十章 协议的变更、解除、终止和续订

（一）合同解除条款

出现下列情形之一，甲方有权要求乙方承担相应的责任，赔偿损失，并立即解除合同：

- (1) 违法经营；
- (2) 存在严重食品卫生、食品安全问题，发生食物中毒事件，并造成严重后果；
- (3) 有关重要检查不合格，对中院名誉造成损害的；
- (4) 出售假冒伪劣产品的；
- (5) 发现转包他人经营的；
- (6) 发生火灾等消防事故并造成严重后果的；
- (7) 连续 5 次，测评满意度低于 80%的；
- (8) 不服从甲方管理、导致食堂工作不能正常开展的。

注：如果发生上述 1-8 违约行为的，乙方还应承担履约过程中实际发生总金额的 5%作为违约金。

（二）合同变更、终止和续订条款

- 1、经双方当事人协商一致，协议内容可以变更，并签订补充协议；
- 2、甲乙双方解除本协议时，必须依照法律法规规定进行；
- 3、承包期内，甲方监督食堂运作，乙方如不按本协议规定事项办理，

甲方有权终止本协议。

4、合同到期后，如甲方职工满意度均在 85%以上，经相关部门批准，可续签合同。

5、因机构改革或单位合并等不可抗力因素，无法继续履行本合同的，可提前终止本合同。

第十一章 争议解决

合同履行过程中发生争议的，甲乙双方应当通过协商解决；协商不成的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十二章 附则

1、甲方磋商文件、乙方响应文件和承诺书作为本合同组成部分，具有同等法律效力。

2、本合同未尽事宜，经双方协商签订补充协议，补充协议、附件与本合同具有同等的法律效力。

3、本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律法规及时协商处理。

4、承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部整理分类，清点交还甲方，配合甲方完成清算交接工作。

5、购买服务到期或因各种原因双方中止合作，乙方要根据甲方的安排，在新合作方尚未到场正常供应期间，要确保甲方就餐人员的伙食供应。

6、因本合同的履行发生争议的，双方应协商解决；协商无法达成一致的，任何一方均可向人民法院提起诉讼。

第十三章 合同生效及其它

本合同经甲、乙双方加盖电子签章后生效。如有变动，必须经甲方、乙方协商一致，方可更改。

附件：1. 机关食堂百分制考核统计表

2. 机关食堂服务保障人员职责

第十四章 组成本合同的文件包括

1、合同格式及条款；

2、磋商文件和乙方的响应文件；

3、成交通知书；

4、甲乙双方商定的其他必要文件。上述合同文件内容互为补充，如有不明确，由甲方负责解释。

甲 方：淮安市中级人民法院

乙 方：南通尔乾餐饮管理服务
有限公司

单位盖章：（电子签章）

单位盖章：（电子签章）

代表签字：

代表签字：

签订日期：2026 年 1 月 20 日

签订日期：2026 年 1 月 20 日

附件 1

食堂满意度测评表

序号	分 项	评分内容及标准	分 值	是否 满意
1	伙食 质量 (20 分)	1、品种多样化 2、主副食和价格搭配合理 3、菜肴口味 4、菜肴价格	5 分 3 分 5 分 7 分	
2	卫生 防疫 (30 分)	1、机械设备及用具日用清洁 2、纱门纱窗随手关闭 3、衣着整洁、佩戴胸卡和口罩 4、个人卫生良好 5、生熟分开、成品半成品分开 6、台面、桌面、地面、水池干净无污水和 杂物 7、公用餐具消毒 8、防灭四害措施到位	3 分 2 分 3 分 3 分 3 分 6 分 6 分 4 分	
3	基础设施 管理 (20 分)	1、规章制度健全公布 2、人员配置合理 3、就餐环境优美舒适 4、防火防盗安全灭蝇设施好	3 分 5 分 8 分 4 分	
4	优质 服务 (25 分)	1、文明礼貌用语 2、仪容仪表好，挂牌服务 3、不与就餐人员争执，有问必答 4、处理投诉及时到位	6 分 4 分 7 分 8 分	
5	其它 (5 分)	及时完成甲方有关部门安排的其它工作任务	5 分	

总体评价： ☐ 满意 ☐ 不满意

姓名：

职务：

附件 2

机关食堂服务保障人员职责

岗位名称	主要工作职责	备 注
项目经理	负责食堂保障全面工作，与甲方沟通协调保障工作安排。	
主厨	负责食堂的菜品创新、制作工作。	
副厨	协助厨师长做好食堂各类菜品烹制工作，协助食堂原材料的分类、清洗。	
面点师	负责面点制作工作。	
餐厅前台	负责包间布置及用餐、自助餐摆放、外卖售卖、接待小厅服务等。	
服务员	负责用餐保障服务，负责食堂原材料的分类、清洗，食堂餐具的清洗，食堂卫生的打扫等工作。	