

高新区管委会 2025 年度食堂外包服务项目 政府采购合同（服务）

(JSZC-321311-SQDJ-G2025-0003001)

项目名称：高新区管委会 2025 年度食堂外包服务项目

项目编号：JSZC-321311-SQDJ-G2025-0003

甲方（采购人）：宿迁高新技术产业开发区管理委员会

乙方（中标人）：江苏恒峰致酒店管理有限公司

甲、乙双方根据高新区管委会 2025 年度食堂外包服务项目公开招标的结果，签署本合同。

一、合同内容

1.1 项目概况：高新区管委会 2025 年度食堂外包服务项目，服务内容包括十二层就餐区、厨房操作区、打菜台等。就餐区分南北区，共设置约 150 个就餐位，并设有包间 4 个和其他功能区。

1.2 质量标准：合格。乙方保证服务符合本项目《采购需求》要求；乙方须尊重和服从甲方的领导和管理，积极配合甲方的工作安排。

1.3 标的数量（规模）：1 项

1.4 履行时间（期限）：一年，以签订合同之日起算。

1.5 履行地点及响应时间：按照甲方要求

1.6 供餐要求

1.6.1 供应时间按甲方要求的时间确定。

1.6.2 供餐方式：大伙采取窗口销售、自助餐两种。

1.6.3 供餐品种及价格

1.6.3.1 自选模式供餐：

早餐不少于 12 个品种，中式面点不少于 4 种、蛋炒饭、各式蛋品、稀饭、豆浆、牛奶、素菜及 2 款以上风味面小吃、2 款以上咸菜；

中餐供应不少于 2 个大荤（周一至周五供应 2 天大虾、2 天排骨、1 天牛肉，每份分别为：大虾为 2.5 两、排骨 2.5 两、熟牛肉 2 两）、不少于 2 个小荤、不少于 2 个素菜、主食及汤等；

晚餐供应大荤、小荤、素菜、主食、稀饭、面点及风味面小吃及汤不少于 10 个品种。

3.2 价格如下：大荤 4 元/份、小荤 3 元/份、素菜 2 元/份，菜包 0.5 元/个、肉包 1 元/个、油条等面点 1 元/个、蛋炒饭 2 元/份、素菜 2 元/份，稀饭、咸菜、米饭、汤免费。

3.3 中晚餐供应小炒，菜价低于市场价核定。

3.4 大伙炒菜要“大锅菜小锅做”。即分批次逐锅炒出，以保证口感质量，减少浪费。

1.7 食堂食品供应要求

食堂原材料由乙方负责购买，购买费用由乙方支付。甲方有权对食材的购买渠道和质量进行验收，如甲方对此提出异议的，乙方应根据甲方的要求立即更换，否则甲方有权解除合同。

1.8 服务标准

日常管 理与服 务	着装要求	统一着装，仪表整洁规范。
	工作计划	制定管理与服务工作计划并组织实施，每季度向甲方报告一次计划实施情况。
	服务规范	应符合酒店管理行业相关标准。做到文明服务、优质服务。
	管理制度	1、有明确的岗位职责和岗位制度。 2、制定管理制度、考核制度和培训制度。
	投诉受理	对甲方的投诉在 1 小时内答复处理。
	满意度调查	每年四次进行满意情况普测，对测评结果分析并及时整改。

卫生范围及标准	楼梯间	楼梯间墙面每周至少除尘一次，楼梯间无灰尘，无乱贴乱画，梯步表面干净无污渍，保持楼梯手护栏干净、无灰尘。
	卫生间	1、保证洗手间无异味、无水迹、尿迹、无污渍；镜面清洁光，墙面、隔断无污迹、无灰尘。垃圾桶内、外干净，垃圾袋内垃圾不超过 1/2，每日更换不低于一次。 2、拖布和日用品要摆放整齐，每周对卫生间彻底冲刷一次，定时喷洒空气清新剂，保证无异味。
	餐厅	1、保持餐厅干净、整齐。目视洁净、无污垢；表面、接缝、角落、边线等处洁净，无污迹、无积尘。 3、餐厅及厨房每月全面保洁 1 次。
服务标准	餐饮服务标准	1、服务员上岗前要按规定着装，认真整理工装、工牌，仪容、仪表端庄、整洁、精神饱满。 2、餐前做好餐厅墙壁、天花、地面、服务台等的清洁。 3、用餐车从洗碗间将餐具运出，存入指定的餐具柜。 4、按正餐的标准规范于开餐前 20 分钟准备好就餐环境。 5、开餐前 20 分钟开启餐厅的照明及空调系统。 6、开餐前 10 分钟准备工作完成后检查一次，如有错漏处马上纠正、弥补。 7、用餐结束后将桌面上、餐具回收处的杯具、餐具运送至洗碗房清洗。 8、用餐结束后，仔细检查餐厅，如有客遗，要及时移交至管理人员。 9、餐后清理用干净抹布将餐台、厨房擦干净。 10、餐后垃圾集中投进垃圾桶，送至指定地点。 11、检查水、电、气、灯、空调等关闭情况并做好安全检查记录。

1.9 人员配备要求

1.9.1 乙方最低配备人员不得低于 13 人。

1.9.1.1 驻场管理人员不少于 1 人，全面负责餐厅的营运管理及营运过程中与甲方的联系、协调，确保乙方对合同约定责任与义务的有效履行，保证规范、有序运作；负责管理菜肴出品质量、食品安全、餐厅员工管理、监督、培训、考核。

1.9.1.2 大小伙厨师 2 人（负责大小伙切配菜、卤菜、凉菜、热菜制作）；

1.9.1.3 面点、点心厨师 2 人；

1.9.1.4 服务员、勤杂工 8 人。

1.9.2 人员派遣、调整

1.9.2.1 乙方应当派遣与本招标服务内容相适应的工作人员，按照国家规定持证（证书/证明）上岗（如厨师、面点师、食品安全员等）。除投标文件中已经提供的人员证书，乙方可在中标后按照要求提供其他成员的相关证明材料，并依法与所有工作人员签订劳动合同并缴纳社保，所聘用人员均须有健康证，无重大疾病和传染病，无犯罪记录，未受过刑事处罚，未有相关法律纠纷。乙方须提供所聘用人员的健康证、无犯罪记录证明、为全员购买意外险（或雇主责任险）、人员证书等证明材料，获甲方认可后进场。

1.9.2.2 乙方在中标结果公告发出之日起 7 日内将相关资料交甲方审核，以上聘用的人员经甲方审核同意后方可上岗。未按照要求提供相关证明材料的，将取消中标资格，甲方可按照评标委员会推荐的中标候选人依次选择第二中标候选人位乙方或重新组织招标采购。

1.9.2.3 乙方须按照投标文件承诺派遣工作人员，未经甲方同意不得擅自更换，如有调整，应及时与甲方协商，经同意后方可变更。

1.9.2.4 甲方有权根据工作表现、工作需求提出更换不称职的工作人员，乙方须在甲方提出要求后一个月内完成人员更换，并完成被更换人员的费用结算。

1.9.2.5 履约期间，乙方须按相关规定为所聘用人员缴纳社保费用。

1.9.2.6 为保证服务队伍的整体素质和相对稳定性,乙方应充分考虑管理和服务人员的工资待遇。乙方要综合考虑宿迁劳动市场因素,对人工费用进行合理报价。且人员工资不得低于宿迁市目前最低工资标准,即按《关于调整全市最低工资标准的通知》(宿人社发〔2024〕1号)政策执行。如遇政策调整,乙方自行承担。

二、合同金额

2.1 本合同金额为人民币(大写):叁佰零捌万陆仟元整(¥ 3086000.00 元)。

三、技术资料

3.1 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供服务(包含与服务相关的货物)的有关技术资料。

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、知识产权

4.1 乙方应保证甲方在使用、接受本合同服务(包含与服务相关的货物)或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权,由乙方负全部责任。

五、产权担保

5.1 乙方保证所交付的服务(包含与服务相关的货物)的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

六、履约保证金

不收取履约保证金。

七、合同转包或分包

7.1 乙方不得将合同标的转包给他人履行。

7.2 乙方不得将合同标的分包给他人履行。

7.3 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。

八、合同款项支付及单项项目结算方案

8.1 付款方式

按照以下确定的付款方式，甲方及时办理付款手续。对于满足合同约定支付条件的，自收到发票后 10 个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户或乙方数字人民币账户。

每月按实际就餐刷卡金额进行结算，总合同价款不超过 3086000 元。

8.2 资金支付的时间：收到乙方发票 10 个工作日内。

8.3 资金支付的条件：满足相应阶段的要求且收到乙方发票。

8.4 款项支付相关要求：

8.4.1 乙方未按要求向甲方提供发票的，甲方有权不予付款，直至发票按要求提供正确为止。甲方有权从应付款项中直接扣除应由乙方承担的违约金及其他相关款项。

8.4.2 每次付款前依据考核标准，扣除应扣款项后支付应付费用，每月对已开展的服务情况进行考核，根据考核结果据实支付。考核分值低于 90 分时（不包含 90 分），每低 1 分甲方扣除当月乙方服务费 500 元，全年累计 3 个月考核分值低于 85 分的情况，甲方有权解除合同。

8.4.3 考核标准和评分细则详见附件 1。

九、税费

9.1 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十、项目验收

10.1 严格按照采购合同开展履约验收。甲方成立验收小组，按照采购合同的约定对乙方履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项服务、安全标准等的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

10.2 验收合格的项目，甲方将根据采购合同的约定及时向乙方支付服务费用。验收不合格的项目，甲方将依法及时处理。采购合同的履行、违约责

任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。乙方在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，甲方应当及时报告本级财政部门。

十一、违约责任

11.1 甲方无正当理由拒绝接受乙方提供服务的，甲方向乙方偿付拒绝接受服务合同价款总值 1% 的违约金。

11.2 乙方逾期提供服务的，乙方应按逾期提供服务合同总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付合同款项中扣除。逾期超过约定日期 10 个工作日不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因逾期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同价款总额 3% 的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

11.3 乙方所提供服务的标准不符合合同规定及招标文件规定标准的，甲方有权拒绝接受服务，并可单方面解除合同。

11.4 在履约期间，乙方必须按月发放人员工资，不得低于宿迁市最低工资标准；每月发放工资清单及时上报甲方核查不得出现虚假、遗漏等情况。否则，由此产生的一切经济损失和法律责任由乙方承担。出现此情况达到三次以上的，甲方有权单方终止合同，清退乙方出场。

11.5 无论任何原因，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。

11.6 本项目不得转让分包，如有发生，甲方有权终止该协议并由乙方支付合同价款总额 3% 的违约金。

11.7 本合同所涉及到的违约金直接从所拨付的管养费中扣除。

十二、不可抗力事件处理

12.1 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。

12.2 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。

12.3 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。

十三、解决争议的方法

13.1 双方在签订、履行合同中所发生的一切争议，应通过友好协商解决。如协商不成，任何一方均可依法向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十四、合同生效及其它

14.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

14.2 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》有关条文执行。

14.3 本合同正本一式六份，具有同等法律效力，甲方执三份、乙方执二份，代理机构执一份。

甲方：

地址：宿迁市宿豫区南京东路 9 号

法定代表人或授权代表：王美松

联系人：王美松

联系电话：

乙方：

地址：江苏省宿迁高新技术产业开发区江山大道西侧

法定代表人或授权代表：

联系人：叶静

联系电话：

签订日期：2025 年 07 月 02 日

附件 1：考核标准和评分细则

附件 1:

《餐厅服务作业质量考核标准和评分细则》

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	遵守各项劳动纪律及行为规范，无违纪现象（包括但不限于员工内部发生争吵、打架等），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。	7		
3	工作态度	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。因未及时上报影响及时供餐，每违反一次扣 2 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。	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。	6		
8	菜品原材料	保证菜品原料的品质、纯度、成熟度、新鲜度，以及原料的清洁卫生等，具体细则待中标后双方协商确定	6		
9	菜品质量	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，具体细则待中标后双方协商确定。	6		
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	5		

		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。			
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	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，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		
15	餐厅服务	每月固定时间前将下月就餐表上报，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；	6		
16	重大宴请接待能力	开餐前物品摆放，餐桌摆台等及时规范，礼仪规范、服务准确，未达到要求每一次扣 0.5 分。	4		
17	满意度	用餐满意率达到 85 分及以上，每少一分扣 0.5 分。	5		
16	相关工作	做好食安委的检查、创文创卫相关工作，以及甲方要求的其他与本项目相关的工作，未按要求落实的每次扣 0.5 分。	5		
合计			100		
中标供应商负责人：			甲方代表：		

备注：本考核要求不能免除乙方应当承担的其他责任。