

南京市政府采购合同

项目编号：JSZC-320115-NJYP-C2024-0061

项目名称：谷里街道食堂后勤管理服务

使用单位：南京市江宁区人民政府谷里街道办事处

服务单位：南京江宁科学园高校物业有限公司

签订日期：二〇二五年一月一日

采购人（以下称甲方）：南京市江宁区 人民政府谷里街道办事处
供应商：（以下称乙方）南京江宁科学园高校物业有限公司

住所地：南京市江宁区牛首大道 68 号
住所地：南京江宁科学园方山集镇营前路 2 号

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照南京永平建设项目管理有限公司的采购结果签订本合同。

第一条 合同标的

乙方根据甲方要求提供下列服务：谷里街道食堂后勤管理服务，服务内容详见乙方响应性文件等。

一、工作内容

1、提供工作日早中晚的工作餐、周末节假日的值班用餐和少量接待用餐等相关菜品制作。

2、负责提供食堂供餐食材需求清单，由甲方专人进行采购，须对食材的质量进行把关，同时做好食材进出库记录台账等。制定采购计划时，应对就餐人员预估，考虑人员变动因素，确定食材采购量。

3、食堂所需食材由甲方专人按餐食标准进行采购，费用由甲方自行承担。

4、应按照甲方要求将每周菜单上报给甲方确认后公布在明显位置，保证主副食花色品种不断翻新和多样化。

5、服务的食堂，在甲方监督和管理下以服务为宗旨，通过努力调整菜式品种，提高饭菜质量，物美价廉，改善服务态度，吸引人员就餐等。

6、必须严格执行食堂的相关规章制度、必须满足甲方的用餐需求，不得对外营业，所有管理制度必须实行上墙管理。

7、必须严格履行供应合同要求，不得在中标后转包或分包给他人经营。

8、不得违反国家的相关法律、法规。

9、建立服务人员档案，对服务人员进行培训。

10、其他应负责的服务工作。

二、服务要求

1、实施目标

1.1 必须严格执行食堂的相关规章制度、必须满足人员的用餐需求，不得对外营业。所有管理制度必须实行上墙管理。

1.2 食堂所有员工必须“三证”齐全(身份证、健康证、居住证)齐全，并报南京市南京江宁谷里街道后勤管理办公室登记备案。供应商要安排适量人员，确保甲方职工食堂后勤事务正常运转。

1.3 甲方每月对供应商进行考核，满意度未达 80%的更换厨师。

1.4 供应商应按要求将每周菜单上报给甲方确认后公布在明显位置，保证主副食花色品种不断翻新和多样化。

2、项目实施要求

2.1、总体要求

供应商在项目期间必须严格遵守食品卫生法、公共安全法、消防等法律法规，严格管理制度，杜绝各种事故发生，尤其对所使用的设备、用具、水电气要认真落实管理责任，确保各项安全工作的落实。

食堂工作人员个人卫生要求：

(1) 食堂工作人员应体检、培训合格后，持有效健康证方可上岗，凡患有传染病均不得在食堂工作。

(2) 为了保证卫生操作、防止病菌传染，个人卫生应做到“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服）。

(3) 上岗时要穿戴统一的工作服，并配戴口罩、手套、厨师帽，头发不露出帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发。

(4) 上岗时不玩手机，不吸烟，不吃零食，不随地吐痰，不乱丢废弃物，不得对着食物打喷嚏、咳嗽。

食堂的环境卫生要求：

(1) 环境卫生范围包括食堂、餐厅、仓库、操作间及周边等环境。

(2) 食堂卫生应保持无杂物、无异味、整洁干净，做到每餐一扫，每天一清洗，每周一大清扫，消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他害虫及其生物条件。

(3) 食堂灶台、油烟排放设施、贮存间和冷藏设备每周进行一次清洁和消毒处理，需要时应及时进行清洁和消毒处理。

(4) 食堂内垃圾桶(箱)必须加盖,及时清运,并按照规定要求实行分类投放,做好垃圾桶(箱)的清理和清洗。

(5) 食堂就餐区的保洁工作要定责到人,做到员工用餐后及时清理餐桌,保证餐桌的干净整洁。

食堂的食品安全卫生要求:

(1) 每日食品加工前做好刀、砧板、抹布等用具要彻底清洗、消毒后再使用。生熟食品的刀、砧板、盛器、抹布等严格分开,不能混用。尤其在制作凉拌菜、冷荤菜时一定要用经过消毒处理的专用工具制作,防止交叉污染。

(2) 食堂的各类食材,按要求分类加工,对于容易腐败变质原料尽量缩短加工时间和暴露在高温下的时间,对易死亡的鱼虾等原料应及时加工。

(3) 食材入冰箱冷库后,应分类摆放在不同的食品架上,便于取用。冷库食材架一周整理一次,食材不得超期存放。

(4) 定期检查库存食品质量,发现变质食品或过期食品,应及时处理。

食堂的餐饮具卫生要求:

(1) 餐具使用前必须洗净、消毒,未经消毒的餐饮具不得使用。

(2) 餐具每天用后应洗净、消毒后储存在专用消毒柜中备用,已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放。消毒柜每周清洗一次,并做好消毒记录。

(3) 食堂应建立食品留样制度,要求如下:

(4) 所有制作完成的菜品必须要有留样,留样由食堂专人负责,建立留样记录。

(5) 食堂留样应当包含当餐供应的所有菜肴,每份留样不少于100克,用标签标明菜名,留样时间要保存48小时,放在冰箱冷藏柜,温度控制在0-6℃。

(6) 留样食品盛放容器要用带盖容器,每次留样前进行清洗、消毒;留样食品放置时要留有一定的距离,不叠放,避免食品间互相感染。

2.2、安全保障要求

食堂应加强消防安全,要求如下:

(1) 食堂应制定消防安全事故预防和处置方案,按规定完善消防设施,配备消防器材,定期检查消防安全防范措施落实情况,及时消除火灾隐患。

(2) 厨房的各种电动设备的安装和使用必须符合防火安全要求，严禁野蛮操作。各种电器绝缘要好，接头牢固，要有严格的保险装置。

(3) 厨房内的煤气管道及各种灶具附近严禁堆放可燃、易燃、易爆物品。

(4) 正在使用火源的工作人员，不得随意离开自己的岗位，不得粗心大意，以防发生意外。

(5) 最后离开食堂的工作人员负责关闭电、气开关及阀门，检查火种是否已全部熄灭。

(6) 消防器材应在固定位置存放，食堂工作人员须熟练使用灭火器。

第二条 合同总价款

本合同项下服务总价款为壹佰零壹万玖仟元整（大写）人民币。

本合同总价款是完成本项目所发生的所有含税费用、支付给员工的工资和公积金、国家强制缴纳的各种社会保障资金、福利费、体检费、高温费、法定加班费、平时加班费，以及供应商认为需要的其他费用等。

本合同执行期间合同总价款不变。

第三条 组成本合同的有关文件

甲方采购文件、乙方响应文件和有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。包括但不限于：

- (1) 乙方提供的电子磋商响应文件和磋商报价表；
- (2) 技术规格响应表；
- (3) 成交通知书；
- (4) 甲乙双方商定的其他文件等。

第四条 权利保证

乙方应保证为甲方提供货物和服务任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权或其他权利的起诉。一旦出现侵权，乙方应承担全部责任。

第五条 质量保证

乙方提供的服务必须全部达到采购文件各项要求，国家或行业有规定的，还要符合相应规定。

第六条 合同的履行和验收

- 1、服务周期：一年

2、服务期限：自 2025 年 1 月 1 至 2025 年 12 月 31 日止。

3、考核要求：见合同附件

第七条 合同款支付

1、本合同项下所有款项均以人民币支付。

2、乙方向甲方开具发票。

3、结算方式：结算价款=合同价款-考核扣款

考核分值不低于 90 分的，不扣除服务费，考核分值低于 90 分高于 85 分的，扣发当季季度款的 2%，考核分值低于 85 分高于 80 分的，扣发当季季度款的 5%。

4、付款条件：按季付款，服务期满并达到考核要求后支付结算价款。

第八条 双方责任

1、乙方应无条件接受甲方或其授权的人员对服务质量控制进行检查。如任意一方对结果存在争议，可通过双方认同的管辖法院诉讼处理。

2、乙方必须指定一位负责人，全权代表乙方与甲方保持密切联系并保证服务工作。

3、乙方必须自行缴纳税务、工商部门的各项税费。

4、乙方必须保证为甲方提供优质、高效的专业服务，并根据甲方要求改变不满意的状况。遵守甲方的有关规定，接受有关部门监督与检查。

5、公司的办公各类设施及费用、人员安全、食品安全等均由乙方自行负责解决，承担一切法律责任。

6、乙方及其员工遵守甲方的一切行政管理等规定和制度，同时承担违规责任。

7、甲方将对乙方及其员工的工作行为进行监督，如发现乙方员工有违反甲方的规定和制度的行为，甲方将要求其改正，态度恶劣拒不改正的，乙方必须予以辞退。

8、甲方在职权范围内保证乙方的服务管理不受干扰。

第九条 合同的变更和终止

1、除《政府采购法》第 50 条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2、除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。乙方放弃或拒绝履行合同，在三年内不得参加南京永平建设项目管理有限公司组织的政府采购活动。

第十条 合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十一条 争议的解决

1、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第（1）种方式解决争议：

- (1) 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；
- (2) 向南京仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

2、在仲裁期间，本合同应继续履行。

第十二条 诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照采购文件要求和承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十三条 合同生效及其他

- 1、本合同自签订之日起生效。
- 2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份。
- 3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲方（委托方）：（盖章）

法定代表人：

电话：

开户银行：

账号：

日期： 年 月 日

乙方：（盖章）

法定或委托代表人：

电话：

开户银行：

账号：

日期：2025年 1月 1日



附件：考核办法

管理考核办法

考核检查由采购人执行，检查采取动态巡检和定期检查两种方式。动态巡检是不定期对中标供应商服务质量进行抽查。定期检查是每月按服务要求对供应商人员到岗情况、服务质量、服务满意度进行调查。

考核项目	考核内容	分值	考核要求	得分
人员 配备 (30分)	要求按规定时间和人数到岗	6	未按规定时间和人数到岗，每发现一次扣2分/人	
	人员当天工作迟到、早退	6	迟到、早退，每发现一次扣1分/人	
	人员必须穿戴统一工作服，使用一次性卫生手套、口罩	6	未穿工作服的、使用一次性卫生手套、口罩，每发现一次扣1分/人	
	人员必须持健康证上岗，人员每年不少于1次健康体检	6	未持健康证上岗的，每发现一次扣2分/人	
	人员更换须向甲方报备	6	人员更换未向甲方报备的，每发现一次扣2分/人	
卫生 管理 (20分)	餐具清洗消毒到位，放置厨具柜存放；洗碗间台面、地面干净无积水	4	每发现一处扣0.5分	
	厨房干净整洁，地面无积水，物品摆放整齐；餐厅地面无积水，桌椅摆放整齐，窗户干净明亮。	4	未按规定要求的，每发现一处扣0.5分	
	冰柜、保鲜柜物品定位管理、整齐有序；生食、半成品、熟食品分柜存放。	4	未按规定摆放的，每发现一次扣0.5分	

	设施、设备内外干净无灰尘油污； 厨余及时清理无异味、无堆积。	4	未按规定保持清洁的，每发现一处扣 0.5 分
	防鼠、防虫、防蝇、防潮、防霉设施，以及消毒措施到位。	4	未按规定摆放相应设施或消毒措施不到位的，每发现一处扣 0.5 分
设施	冷藏冷冻设备、厨具设备正常运转，以及其他各类食品设备设置保持完好、无人为损坏。	5	设备未正常运转的。每发现一处扣 0.5 分
设备	水、电、煤气设备正常运转，不存在安全隐患；用水、用电、用气不发生安全事故。	5	设备未正常运转的。每发现一处扣 0.5 分
安全	公共区域或过道不堆放纸盒、杂物及易燃易爆物品。	5	未按规定要求的，每发现一处扣 0.5 分
管理	消防栓、灭火器等设施设备完好并在使用有效期内。	5	未按规定要求摆放或未在使用有效期内的，每发现一处扣 0.5 分
(20分)			
日常	供应商按《劳动法》等法律法规要求及时发放人员工资	6	未及时发放人员工资的，每发现一次扣 2 分/人。如造成劳资纠纷牵连采购人的，采购人有权单方面解除合同。
管理	工作时不得会客、吸烟、吃食品、大声喧哗	4	每发现一次扣 1 分/人
(24分)	每月定期对烟道、下水道、隔油池清理疏通，要求地面清洁，无积水，工作场所整洁，无积灰， 墙壁无霉斑，各种餐具用品做到卫生、洁净、消毒	4	每发现一处扣 0.5 分

	鱼池清洁管养：每月定期清洗过滤仓，每月对鱼池进行杀虫杀菌、水质检测，确保鱼池水质达标	10	水质检测未达标一次扣5分
服务质量反馈（6分）	采购人针对食堂菜肴的品质（主要是口味）、人员服务态度、服务时间进行测评	6	
合计			
考核人员：			负责人：
服务单位：			日期：

考核分值不低于90分的，不扣除服务费，考核分值低于90分高于85分的，扣发当季季度款的2%，考核分值低于85分高于80分的，扣发当季季度款的5%。

当考核分值低于80分或采购人发现问题通报供应商，供应商未能限期整改的，除扣减服务费外，采购人有权终止合同。