

南京市政府采购合同

项目编号： JSZC-320105-DXJS-C2025-0001

项目名称：南苑街道城管执法辅助中队（含南苑执法中队）供餐项目

采购单位：南京市建邺区人民政府南苑街道办事处

成交单位：南京泽昕餐饮管理有限公司

签订日期：2025 年 9 月 8 日

南京市工商行政管理局

南京市财政局监制

南京市政府采购合同（服务）

项目名称：南苑街道城管执法辅助中队（含南苑执法中队）供餐采购项目

项目编号：JSZC-320105-DXJS-C2025-0001

甲方：（买方）南京市建邺区人民政府南苑街道办事处

乙方：（卖方）南京泽昕餐饮管理有限公司

甲、乙双方根据南京笃信项目管理有限公司组织的南苑街道城管执法辅助中队（含南苑执法中队）供餐项目竞争性磋商结果，签署本合同。

一、合同内容

1.1 标的名称：

1.2 标的质量：按磋商文件及响应文件执行。

1.3 标的数量（规模）：

1.4 履行时间（期限）：按磋商文件及响应文件执行。

1.5 履行地点：采购人指定地点。

1.6 履行方式：按磋商文件及响应文件执行。

1.7 包装方式：按磋商文件及响应文件执行。

二、合同金额和期限

2.1 本合同金额为（大写）：壹佰壹拾万圆（1100000元）人民币。

2.2 本合同从 2025 年 09 月 08 日起到 2026 年 09 月 07 日止，合同期 12个月，在合同期内，如乙方应故退出此供餐服务，自退出之日起，本合同自动终止。

（一）食堂管理模式

- 1、供应商提供全套厨房设备，负责水电和燃料，负责厨房设施的维护。
- 2、供应商负责自行采购、加工，自负盈亏。
- 3、供应商自行安排厨房员工，并负责厨房员工工资福利等一切费用。
- 4、承包期内必须添置、更换、维修厨房设备，由供应商自行负责办理。
- 6、供应商负责提供所需低值易耗品（餐具，餐巾纸，牙签，洗涤剂）。

（二）工作内容

- 1、制订菜单。

供应商需根据市场、季节、营养、招标人要求等综合因素制定下周食谱及菜单，同时报送招标人备案。

2、饭菜加工。

供应商必须按时供应招标人工作日各餐，做到新鲜可口，花样翻新，营养搭配好，午餐：11:30-12:10、晚餐 17:10-17:40，如就餐时间调整招标人提前通知供应商。

3、就餐服务。

招标人协助供应商维持食堂的就餐秩序，要求就餐人员必须刷卡就餐，饭菜、面食不得外带，就餐时按需取用避免浪费。

4、餐后及时清洗、清理与打扫。

餐后要对餐桌、厨具、餐具进行清洗、消毒、并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。

5、每周五需进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。

（三）工作制度要求

1、食堂工作人员需按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有食堂工作人员必须到招标人处备案，提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。招标人将不定期的对人员上岗情况进行考核，考核如在 1 个月内达不到要求，招标人有权对供应商进行惩罚。

2、养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具需固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

3、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，需注意做好食品卫生、餐具卫生、环境卫生、个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。

4、食堂工作人员需服务规范、语言文明，工作期间不打闹、不与员工争吵。

（四）卫生制度要求

1、禁止使用不新鲜食品，严禁使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

2、需做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相

隔离。冷藏时需做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

3、食物制作及销售过程中需注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

4、各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

5、刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具需每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后需做到一洗二刷三冲四消毒四类。

6、厨具和餐具需固定摆好。

7、需经常性打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水。

8、储藏室需保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放需离地、隔墙、分类。

9、对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶、垃圾堆需经常性清理，预防细菌感染食物。

10、存放厨具、餐具的各个角落需经常抹洗。

11、食堂工作人员需做到“四勤”：勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡，理发；勤换工作服。

12、在工作前及处理食品原料后、便后需用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前（如抓粉条，切菜，加工面粉等）应用热水消毒。

13、不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不得对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

（五）食品质量要求

食堂食品质量控制需包括对采购验收、运输、贮存、粗加工切配、烹饪、备餐供餐、餐用具清洗消毒保洁、食品留样等加工操作工序的具体规定和操作方法的详细要求。

1、采购验收操作规程要求

（1）采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的有关要求，并应进行验收，不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

（2）采购时应索取购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购的，还应索取许可证、检验（检疫）合格证明等。

(3) 购置、使用集中消毒企业供应餐饮具的需查验其经营资质，索取消毒合格凭证。

(4) 入库前应进行验收，出入库时应进行登记，作好记录。

2、运输操作规程要求

运输工具应当保持清洁，防止食品在运输过程中受到污染。运输需冷藏或热藏条件的食品时应分别配备符合条件的冷藏或保温设施。

3、贮存操作规程要求

(1) 贮存场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

(2) 食品原料、食品添加剂应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期的食品、食品添加剂应及时清理销毁。

(3) 冷藏、冷冻的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

1)、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同室内存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，宜设外显式温度（指示）计，并定期校验，以便于对冷藏、冷冻柜（库）内部温度的监测。

2)、在冷藏、冷冻柜（库）内贮存时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3)、在冷藏、冷冻柜（库）内贮存时，应确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求。

4)、冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

(六) 粗加工与切配操作要求

1、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2、食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

3、易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

- 4、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。
- 5、切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。
- 6、已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。
- 7、加工用容器、工具应符合下列规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

1)、餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

2)、餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3)、清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

4)、采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度、时间显示和清洗消毒剂自动添加装置。

5)、应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。

（七）烹调操作要求

1、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

2、不得将回收后的食品经烹调加工后再次销售。

3、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度略低于 70℃，能保证食品安全，也可允许该种操作方式。

4、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

5、需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区于 90 分钟冷内却至 10℃ 以下或四小时内冷却至 5℃ 以下后再冷藏，并加贴标签。

6、用于烹饪的调料器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，并不得与地面或污垢接触。

7、菜点用的围边、盘花应保证清洁新鲜无腐败变质。

（八）备餐及供餐操作要求

1、操作人员进入备餐间前应更换洁净的工作衣帽，清洗、消毒手部，工作

时应戴口罩。

- 2、操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。
- 3、操作时应避免食品受到污染。
- 4、菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。
- 5、用于菜肴装饰的原料使用前应洗净，不得反复使用。
- 6、在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

（九）餐饮器具清洗消毒保洁操作要求

1、餐饮器具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮器具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标记。餐饮器具保洁设施应当定期清洗，保持洁净。

2、餐饮器具使用前应按《餐饮器具清洗消毒推荐方法》的规定洗净并消毒。

3、应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

- 4、消毒后餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。
- 5、不得重复使用一次性餐饮具。
- 6、已消毒和未消毒的餐饮器具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。
- 7、餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应收回保洁。
- 8、盛放调味料的容器应定期清洗消毒。

（十）留样管理操作要求

1) 食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮服务和超过 100 人聚餐，餐饮服务提供者提供的食品应留样，以便于必要时检验。

2) 留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

3) 留样食品应包括所以加工制作的食品成品。

4) 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100g。

5) 留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专

用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

6) 一旦发生食物中毒或疑是食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

(十) 记录管理操作要求

1、原料采购验收、加工操作过程关键项目、食品安全检查情况、人员健康状况、教育培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

2、各项记录均有执行人员和检查人员的签名。

3、项目负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容。项目负责人应经常检查相关记录，记录中如发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施。

(十一) 菜肴服务要求

1、中餐、晚餐

1)、中餐以中式快餐为主，全部以流水线方式来取菜品、菜肴集中在专门的窗口进行保温、保洁、保量。按人员多少进行随时补充缺少菜肴。确保温度、做到专人负责窗口打菜及专人负责餐厅卫生（包括餐桌、餐椅、地面、环境等）

2)、菜肴以中式快餐的模式提供菜肴，全部当天现烧，结合本地口味。品种主要以荤素、小炒为主，菜肴数为2大荤、1小荤、1蔬菜、1汤、水果或酸奶，提供米饭。准备菜肴根据饮食营养学进行科学搭配。

3)、周末、节假日根据采购人要求提供供餐保障服务。

4)、不定时加餐需求：

遇有会议加餐，餐厅能及时提供相应供餐服务，不得因人员的增加而造成菜品短缺。

(十二) 经营方式

1、采购人提供场地。

2、供应商需自行采购、加工，自负盈亏。

3、承包期内必须添置或更换厨房设备的，由供应商负责采购。

4、供应商需自行安排厨房员工，员工工资、劳保及福利均由供应商负责，供应商应对其承担劳动法上的全部权利义务。

(十三)、考核要求

(1) 每季度由采购人对服务项目全面考核一次，考核得分作为当季最终考核结果。考核结果低于 85 分的，采购人有权终止合同。

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包括但不限于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。保密期至保密内容按照相关法律法规规定，以合法方式和途径将其全部披露或本合同终止后 5 年为止，以两者孰长为准。如在保密期内乙方存在泄密上述内容，将视为乙方违约，乙方应向甲方支付合同总价 10% 的违约金。

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

6.1 本项目乙方无需缴纳履约保证金。

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 除磋商文件接受分包并经甲方同意，乙方可按分包意向协议分包情况外，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，甲方有权终止合同，并视同违约，乙方应向甲方支付合同总价 10% 的违约金。

八、合同款项支付

8.1 合同款项的支付方式及时间

8.1.1 采购人每个月向供应商支付员工食堂所产生的费用（以实际就餐人数为准），支付方式为：采购人收到供应商正式发票后的 30 个工作日内（以采购人单位内部财务报销审核流程进度为准），向供应商开具转账支票或银行汇款。如有其他经双方同意后发生的费用，按实际发生进行支付。

九、税费

9.1 本合同执行中的相关税费均由乙方负担。

十、项目验收

10.1 甲方依法组织履约验收工作。

10.2 甲方在组织履约验收前，将根据项目特点制定验收方案，明确验收的时间、方式、程序等内容，并可根据项目特点对服务期内的服务实施情况进行分期考核，综合考核情况和服务效果进行验收。乙方应根据验收方案做好相应配合工作。

10.3 对于实际使用人和甲方分离的项目，甲方邀请实际使用人参与验收。

10.4 如有必要，甲方可邀请参加本项目磋商的其他供应商或第三方专业机构及专家参与验收，相关意见将作为验收结论的参考。

10.5 甲方成立验收小组，按照采购合同约定对乙方的履约情况进行验收。验收时间、验收标准见磋商文件。验收时甲方按照采购合同的约定对每一项服务的履约情况进行确认。验收结束后，验收小组出具验收书，列明各项服务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及履约保证金退还挂钩。履约验收的各项资料存档备查。

10.6 验收合格的项目，甲方根据采购合同的约定及时向乙方支付合同款项、退还履约保证金。验收不合格的项目，甲方依法及时处理。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，甲方将及时报告本级财政部门。

十一、违约责任

11.1 乙方逾期提供服务的，应按逾期提供服务合同总额每日 1% 向甲方支付违约金，由甲方从待付合同款中扣除。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，应向甲方支付合同总额 5% 的违约金。

11.2 乙方所提供的服务的标准不符合合同规定及磋商文件规定标准的, 甲方有权拒绝接受服务, 并可单方面解除合同。

11.3 甲乙双方任何一方违反本合同约定的, 除应承担上述违约责任外, 违约方还应当赔偿因此给守约方造成的一切直接和间接损失, 包括但不限于守约方的实际损失、预期可得利益损失以及为实现债权而产生的费用(包括但不限于诉讼费、保全费、保全担保费、律师费、公证费、鉴定费、差旅费)。

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。如协商不成的由甲方住所地人民法院管辖。

十四、合同生效及其它

14.1 本合同经双方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 本合同正本一式四份, 具有同等法律效力, 甲方、乙方各执二份。

甲 方(采购人): (盖章)

代表人:

电话:

开户银行:

帐 号:



乙 方(供应商): (盖章)

代表人:

电话:

开户银行:

帐 号:

13914470237
招商银行怡康街支行
125922222110000

2025年9月8日