

政府采购合同

合同编号：JSZC-320100-JSGC-G2025-0097

项目名称：南京市公安局秦淮分局朝天宫派出所民警
食堂管理服务和食材采购项目

采购人（甲方）：南京市公安局秦淮分局

中标人（乙方）：南京天堂寨餐饮服务有限公司

签订日期：2025年12月29日

南京市公安局秦淮分局朝天宫派出所民警食堂管理服务和 食材采购项目采购合同

甲方（需方）：南京市公安局秦淮分局

乙方（供方）：南京天堂寨餐饮服务有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照代理机构的采购结果签订本合同。

第一条 合同标的

乙方根据甲方需求提供下列货物及服务：南京市公安局秦淮分局朝天宫派出所民警食堂管理服务和食材采购项目，详见招标文件及乙方投标文件。

第二条 合同总价款

1. 本合同项下货物及服务优惠率为 12 %（大写：百分之十二），除因扣分考核或违约行为产生费用扣除的情形外，不随其他任何情况变更。具体要求详见招标文件。

食材采购由乙方以南京市发展和改革委员会官网（<http://fgw.nanjing.gov.cn/>）公布的正常零售价格结果作为结算时的基础价。（所供食材种类未列入当期南京市发展和改革委员会价格信息的，则以双方共同在金润发超市等大型超市或周边大、中型农贸市场的询价结果作为价格基准依据）。

2. 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国家强制缴纳的各种社会保障资金，以及乙方认为需要的其他费用等。

3. 本合同总价款还包含乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用。

第三条 合同期限

自合同签订之日起1年。

第四条 组成本合同的有关文件

1. 下列关于本项目的采购文件或本次采购活动方式相适应的文件及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，这些文件包括但不限于：

（1）乙方提供的投标文件和投标报价表；

（2）供货一览表；

- (3) 合同通用条款;
- (4) 合同专用条款;
- (5) 技术规格偏离表;
- (6) 服务承诺;
- (7) 甲乙双方商定的其他文件等;
- (8) 中标通知书;
- (9) 双方有关项目的洽商、变更等书面协议或文件视为本合同的组成部分。

第五条 权利保证

乙方应保证甲方在使用该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、商标权或其他权利的起诉。一旦出现侵权，乙方应承担全部责任。

第六条 管理服务要求及食材要求

一、食堂管理服务要求

(一) 最低供餐要求:

食堂实行一日三餐制，根据甲方要求提供堂食的餐食服务。

早餐的正常时间为每天 7:30-9:30, 提供午餐的正常时间为每天 11:30-13:30, 提供晚餐的正常时间为每天 17:30-19:30, 如遇特殊情况，供餐时间应根据甲方需要适当调整，如遇加班等紧急情况，乙方因配合甲方要求供餐。

1、备餐品种:

① 早餐：品种包括但不限于水饺、煎饼、包子、花卷、馒头、油条、豆浆或面条（含配菜或浇头）、稀饭类等；主食每日不少于 2 种，豆浆、稀饭、面条每天必配一种；

② 午餐：2 个大荤、2 个小荤、2 个素菜、1 个汤、酸奶/牛奶、水果；（通常选 1 大荤、1 小荤、1 个素菜、1 个汤、1 份酸奶/牛奶、1 份水果）；

③ 晚餐：1 个大荤、1 个小荤、2 个素菜、1 个汤。

以上菜品根据季节每月调整一次，原则上要求一周不得重复。

(二) 管理服务要求

1、乙方提供人员及管理等服务业务，提前一周将下周菜单提供给甲方，每日菜品价格、数量和质量由甲方专人验收，并签字确认。

2、根据朝天宫派出所具体需求提供餐饮保障和服务（甲方负责为乙方提供必备的工作条件，包括工作场地、能源等物资，乙方提供人员等并进行管理）。

3、服务区域清洁卫生。服务区域含就餐区域、厨房内部、烟道清洗（每季度一次）、以及门前下水道、周边环境责任区及配套设施等。

4、工作人员做好设备日常维护，设施设备日常维护保养。

5、专项工作后勤餐饮保障任务。户外保障活动、突发、应急事件等随行餐饮保障任务。

6、乙方须建立人事管理、工作日志、仓储保管等档案备查。

7、乙方须制定一套符合甲方要求的食堂管理制度，上交甲方一套完整的电子档以备甲方查验，食堂醒目处张贴规章制度，对规章制度必须严格执行，不能形同虚设。

8、乙方应每月召开一次全体人员工作会议，由项目厨师长（负责人）主持，总结一个月工作，找出不足之处在后面工作中加以改进，讨论下个月的工作计划。

9、乙方须建立培训员制度，具体落实培训计划，包括上岗培训、在职培训、换岗培训，培训的内容为服务态度、职业道德、服务技能、服务知识等。

10、乙方应建立员工绩效考核制度，绩效考核的内容要与员工的效益直接挂钩，并做到“客观、公正、公开、科学”的原则，以绩效来调动员工的积极性。

11、每餐餐品需留样，以便检测使用。

（三）、其他要求

1、承接项目时，对所有场所、设施、设备进行认真查验，对物资进行详细清点，验收手续齐全；管理过程中，正确使用设施设备，建立定期巡查制度，做好维护保养工作；规范使用餐厨具等设备。

2、营业时间要遵守甲方有关规定，做好安全、节能工作，指定专职安全人员，保障疏散通道畅通、对员工进行基本的安全培训（每位员工要懂本岗位火灾危险性、懂防火措施、懂逃生方法、懂扑救初期火灾，要做到会报警、会使用灭火器、会疏散人群）。

3、各区域场地卫生进行划片分工，责任到人。保洁区域目视干净无污渍、无垃圾、无灰尘、无烟蒂、无纸屑，瓷砖地面光亮洁净，玻璃门窗光亮透明，设施设备表面无灰尘及附着物；各种炊具、用具光亮洁净，排水沟见底，每周至少安排一次大扫除。

4、服务人员工作期间统一着装且保持工作服（由乙方自行制备统一工作服），保持工

作服整洁干净，佩戴标志，行为规范，服务主动、热情。

5、应当建立与公安业务相适应的应急保障机制，确保停电、停气、停水等特殊情况下提供正常饮食保障，不得因任何理由停供、断供。

6、有独立于此项目的公司质量监督人员，根据项目运行情况独立行使监管权力，每月出具书面运行报告直接报公司管理层和甲方，针对存在的问题随时进行沟通协调。

7、不得对食堂进行任何形式的转让、转租和分租。若需要变更服务项目，需由甲方书面同意。经营范围仅限餐饮服务、客房服务和会务服务，不得擅自变更经营范围。

8、严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《餐饮业食品卫生管理办法》等相关文件，以及公安机关内部相关管理制度。

9、食品安全的一切责任均由乙方承担。

二、岗位配置要求

| 序号 | 岗位名称 | 基本要求 | 主要职责 | 人数 |
|----|----------|--------------------|---|-------|
| 1 | 主厨 | 男 60 岁以下，女 50 岁以下； | 1、制定菜谱、烹饪特色菜品 2、与甲方做好沟通 3、成本核算 4、厨房人员、设备等日常管理工作 | 1 人 |
| 2 | 副厨 | 男 55 岁以下，女 50 岁以下； | 1、监督菜肴出品质量。 2、制定食材采购、出库单。 3、后厨人员培训及考核。 4、与厨师长配合做好成本核算。 | 1 人 |
| 3 | 初加工、辅助人员 | 男 55 岁以下，女 50 岁以下。 | 1、负责后厨加工工具、餐具清洗。 2、食材初加工及清洗。 3、后勤区域卫生。 | 1-2 人 |

1、乙方应在投标文件中按照规定的格式填报上述岗位人员的人数配备情况，不得低于上述各岗位的基本要求，主要管理人员（主副厨师）明确岗位。

2、乙方投入本项目的员工无违法犯罪记录。

3、乙方投入本项目的员工持有效期内健康证。

4、乙方定期对员工进行入职培训、消防培训、保密培训、食品安全培训等岗位培训，不断提高员工素质及技能，遵守甲方内部管理措施。

5、乙方须承诺中标后，乙方需按照岗位配置表中的要求进行人员配置，原则上不得随意更换，甲方对相关人员考核不满意或接受到民警投诉要求更换的，乙方应予以配合。乙方对食品质量、食品安全、食堂经营负完全责任。

三、食材要求

(一) 品类

| 品类（包含以下但不限于） | 品种（包含以下但不限于） |
|------------------|--|
| 蔬菜类、蛋类 | <p>(1) 蔬菜类：青菜、萝卜、包菜、青芹、西红柿、黄瓜、土豆、大白菜、茄子、薄皮青椒等蔬菜类食品。</p> <p>(2) 蛋类：鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋和鹌鹑蛋等。</p> |
| 肉制品类 (包含冷冻制品) | <p>(1) 前腿肉（带皮）、前腿肉（去皮）、五花肉（带皮）、五花肉（去皮）、后腿肉（带皮）、后腿肉（去皮）、大排、小排、肋排、精肉、猪爪、牛腩等鲜肉类食品；鸡、鸭、鹅等加工完成类食品，鱼、虾等水产等。</p> <p>(2) 黑椒鸡块、鸡柳、牛柳、带鱼段（中）、小黄鱼（10条/斤）、无刺鲷鱼块、面筋塞肉、鸡腿小腿、鸡腿大腿、鸡翅根、鸡中翅、鸭腿等冷冻制品类食材。</p> |
| 水果类、干货类、调味品类 | <p>(1) 水果类：苹果、香蕉、梨子、桔子、圣女果、西瓜等。</p> <p>(2) 干货类：去除了水分的木耳、紫菜、香菇、红枣、桂皮、辣椒、花椒、大茴香、小茴香、胡椒、枸杞等。</p> <p>(3) 调味品类：鸡精、盐、糖、八角、桂皮、酱油、辣椒等。</p> |
| 豆制品类、米、面、油 | <p>(1) 豆制品：豆腐、豆皮、豆浆、腐竹等。</p> <p>(2) 米面类：面条、饺子皮、一级大米、高筋面粉、低筋面粉等。</p> <p>(3) 油：胚芽油、大豆油、玉米油、葵花籽油等。</p> |

(二) 产品质量要求

1、严格禁止采购如下食品，一经发现，甲方有权终止合同：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，对人体有害的；

(2) 含有毒、有害物质或被有害物质污染，对人体身体健康有害的；含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的；

(3) 未经动物部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(4) 病死、毒死或不明死因的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(5) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或将非食品当作食品的。

乙方有义务对食材的质量进行把关、验收，切实保障食品安全，采购产品按下列标准进行验收：

最低验收标准（各品类验收标准如有更新，以最新标准为准）

禽类、水产类（包括现场加工）：符合 GB10136-2015 标准。；虾类头尾完整、有一定弯曲度、虾身较挺、肉质坚实、虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色；贝类肉质新鲜、无臭味、两贝壳相碰发出实响，且响声均匀；表面清洁完整、无寄生物。

肉类（冷鲜）：符合 GB2707-2016 标准，表皮洁净，肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水、无颈椎，无淋巴。

米、油、调料类：一级籼米符合 GB/T1354-2018 标准，要求含水量等于低于规定标准，无杂质、杂米，黄粒米 \leq 1%，含碎 \leq 15%，水份 \leq 14.5%；一级粳米符合 GB/T1354-2018 标准，要求含水量等于低于规定标准，无杂质、杂米，黄粒米 \leq 1%，含碎 \leq 7.5%，水份 \leq 15.5%。

面粉：符合国家质量标准 GB/T1355-2021，卫生指标应符合 GB2715-2016《粮食卫生标准》，小麦粉中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾；添加营养强化剂应符合 GB14880-2012《食品营养强化剂使用卫生标准》。食用油：非转基因食用油，必须符合 GB2716-2018 食用植物油卫生标准，并具有“食品生产许可证”。调料：食用盐必须符合 GB/T5461-2016 标准，酱油：酿造酱油国家标准 GB18186-2000、酱油卫生标准 GB2717-2018；味精：味精卫生标准 GB2720-2015；生粉：淀粉制品卫生标准 GB2713-2015；白砂糖：白砂糖国家标准 GB/T 317-2018；香醋：食醋国家标准 GB18187-2000、食醋卫生标准 GB 2719-2018。

副食品类：外观检查：单件包装完整，无破损，封口严密。产品色泽正常、形态完整，无气孔。具有该品种应有的滋味和气味，无异味，无可见杂质。标识检查：有产品名称、生产厂名及地址、净含量、生产日期、配料表、保存条件、保质期、食用方法。

第七条 其他供货要求

1. 因市场特殊原因，个别食材品种不能及时提供，乙方应主动与甲方沟通协调，更换品种，满足需要。
2. 所有商品因验收货物时不能直接判断质量的，在使用过程中发现不合格商品，乙方应作退货处理。
3. 物资验收中不合格产品，乙方应按照甲方规定时间内调换，以不影响正常工作。
4. 因配送物资质量导致出现食品安全事故，乙方有义务协助处理相关事宜。

第八条 交付时间和地点

1. 交付时间

(1) 乙方应在采购合同签订后，必须按照甲方要求指定专人负责协调、联系。常态化采购任务需按照前一日开据的供货单，于要求供货的当日 8 时 00 分前送达甲方指定位置；

(2) 零星采购任务在工作时间内 1 小时按照甲方要求送达指定位置；

(3) 如遇应急或特殊情况，乙方须在半小时内响应，1 小时内送货到场，由甲方开出各部分所需物资清单，乙方将所需物资筹集配送到位。如遇 3 次未及时响应或响应但未及时到场，甲方有权解除合同，更换其他乙方。

2. 交付地点：按甲方要求地点。

第九条 售后服务

1. 乙方的配送服务必须由乙方为本项目设立的本公司供货组人员进行配送，不得委托第三方单位进行配送服务，一经发现，甲方有权解除合同合同。

2. 乙方在配送服务过程中应遵守甲方单位的各项规章制度，不得与甲方单位或人员发生各种不文明行为，如遇不可解决之矛盾应以沟通为主，相互谅解。

3. 培训：乙方应不断对其人员进行专业培训，以完成工作任务。

第十条 合同款支付

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。

2. 本合同项下的采购资金由甲方自行支付，乙方向甲方开具发票。

3. 付款条件：

3.1 食堂管理服务费：按月结算，每月结算金额为 30 万元*（1-中标优惠率）/12。

3.2 食材采购费：以中标优惠率为准，根据每月实际用量和中标优惠率，按月结算，双方应严格按照中标优惠率结算合同款项。

3.3 乙方于合同履行期次月开始，根据双方核定的金额每月 10 日前开具发票，依据双方签字的验收单向采购人申请付款；

3.4 采购人对乙方提供的付款资料审核通过后十五天内、以转账方式向乙方支付采购资金。

3.5 乙方提供的所有结算资料均须真实有效、准确详实、有迹可循，如经采购人发现弄虚作假，一经查实，采购人将解除合同，并依法追究乙方的经济和法律責任。

3.6 采购人对全年的合同总额不作保底承诺。

第十一条 违约责任

1. 乙方按合同约定的时间和质量标准提供服务，而甲方无正当理由逾期支付服务费用的，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的 0.5%滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的 5%。

2. 食堂管理人员根据月度考核结果，对乙方实行相应经济和扣分考核：月度考核 90 分以上为合格；低于 90 分的，甲方将给予警告，发放整改通知单，乙方须对所有扣分项做出书面整改承诺；合同期内月度考核低于 90 分的，扣除当月食堂管理服务费的 5%，累计超过 3 次以上的甲方有权终止合同，重新开展招标。

3. 凡乙方向甲方提供的食材发生质量问题，影响食用，经验收小组确认，乙方须重新配送合格食材；扣当月货款 2000 元，三次以上解除合同。

4. 凡经相关部门批准认定，如因乙方所提供的原食材原因造成食物中毒等卫生事故的，经权威部门鉴定，确属产品质量引起的，乙方除必须承担全部的法律責任外，还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用，且甲方有权解除合同。

5. 如乙方在项目实施期间出现违背投标时的承诺，或经营异常，或丧失商业信誉，或产品被曝光不合格或被政府部门取缔相关生产经营资格的情况，甲方有权直接解除合同。

6. 甲方不定期抽查供应食材的价格、质量和重量，如果与合同约定及实际情况不符，第一次书面警告，并及时调整到位；第二次书面警告，扣除当天乙方供应食材价格的 10%；第三次书面警告，扣除当天乙方供应食材价格的 50%；第四次甲方有权解除合同，更换其他乙方。

7. 乙方必须自行履行合同的全部义务，严禁委托挂靠投标或中标后转包。否则，一经发现甲方有权解除合同，乙方承担全部后果。

8. 如乙方未按照甲方供货清单供货的，或提供食材质量无法满足招标文件要求或经检测质量不合格的，甲方除要求乙方立即整改外，在此期间甲方有权自行采购相应食材（包括但不限于向本项目其他乙方采购或通过自有渠道采购等）。

第十二条 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。

第十三条 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。

第十四条 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（2）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。

第十五条 诚实信用

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

第十六条 合同生效及其他

1、本合同自甲乙双方代表人签字并加盖公章或合同专用章之日起生效。

2、本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

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（公章）：

授权代表：

签约日期：

地址：

电话：

传真：

开户行：

账号：

税号：

乙方（公章）：

授权代表：

签约日期：

地址：

电话：

传真：

开户行：

账号：

税号：

