

泰兴市人民法院后勤服务综合保障项目（食堂服务） 外包服务协议

甲方：泰兴市人民法院；

乙方：江苏鲜时农业科技有限公司；

签订地点：泰兴市国庆东路161号（市人民法院）；

签订时间：2024年8月1日。

甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》及政府采购文件（谈判文件编号：JSZC-321283-RTZX-C2024-0025），按照平等、自愿的原则，协商签订政府采购供货合同。

一、说明：

受甲方委托，江苏润泰工程项目管理咨询有限公司于2024年7月15日组织了泰兴市人民法院后勤服务综合保障项目（食堂服务标段）的磋商，经磋商小组认真严格的评审，确定由乙方成交。

二、适用范围

本合同条款适用与本次采购活动。项目实施范围详见附件（谈判文件和响应文件及补充文件、承诺书等）。

三、项目基本情况

1、项目内容

本项目是，包括但不限于招标文件所要求的相关服务等全部内容。

（1）项目地点：泰兴市人民法院

（2）服务期限：三年（合同一年一签，每年组织测评，测评达标可续签下一年合同，续签不得超过两次）

2、食堂概况

食堂就餐人数约为230人。

四、委托服务事项

服务内容为泰兴法院本部所需的餐饮服务，主要包括早、午、晚供餐加工制作、服务、公务接待餐、加班工作餐和食堂区域的清洁、管理等服务内容及甲方交办的其他工作。



五、合同服务期限

合同服务期限自 2024 年 8 月 5 日起至 2027 年 8 月 4 日止。

六、服务费限额及服务期限

服务费金额：115 万元/年（包括但不限于主副食材购置费、人员工资（福利待遇）、劳动保护、社会保险、统一服装费、体检费、耗材费（牙签，一次性餐具、打包餐盒，餐巾纸，洗洁精，消毒液等）及法院认为必须为食堂配备的物资物品等）

服务期限：三年（合同一年一签，每年组织测评，测评达标可续签下一年合同，续签不得超过两次）。

七、费用结算及考核

乙方负责食材的采购供应，服务费及食材购置费均按照以下方式考核后支付：

1、行装科于每一季度首月将上一季度服务费及食材购置费进行支付，每季度均组织就餐人员进行满意度测评，满意率达到 70% 以上全额拨付以上费用，满意率在 70%-60%（不含）之间的，按照费用的 90% 拨付，满意率在 60%-50%（不含）之间的，按照费用的 75% 拨付，满意率低于 50% 的，按照费用的 50% 拨付，并约谈乙方法人代表，限期整改，如次季度测评满意率仍低于 50% 的，停止拨付费用，以示惩戒，上述扣减费用均不再补付，连续两个季度满意率均仍低于 50% 的，取消乙方运营资格，重新招标；

2、除法院在编在职工会会员、第五派驻纪检组工作人员及经组织人社部门核定的劳务派遣工作人员以外的其它工作人员（包括审判辅助事务公司工作人员、物业公司工作人员、非诉调解工作人员、其他服务外包工作人员等）在食堂就餐的，由乙方为其办理实名制饭卡，按餐次刷卡结算。

八、履约保证金

(1) 履约保证金形式：支票、汇票、本票、保函等法律法规允许的非现金形式

(2) 金额：合同价的 5%

(3) 缴纳时间：在确定成交乙方之后，签订采购合同前。

(4) 退还时间：合同履行结束验收合格后无息退还。



九、项目工作要求

1、服务范围

泰兴法院机关食堂每个工作日提供早、中餐（晚餐视具体情况酌情商定），同时根据甲方要求做好公务接待及加班工作餐烹饪和服务工作。特殊情况乙方须调配人员做好保障工作，甲方不再额外支付相关人员费用；乙方应配合甲方做好重大应急活动的就餐保障工作，如保障量较大，经双方协商，甲方视情给予相关人员加班补助，相关费用不得超过中标总价的8%。

2、服务技术要求

2.1 主要服务内容及要求

1、就餐人员。食堂全年工作日早、午餐的正常供应，就餐人数约230人。其中三类人员可在食堂免费用餐，分别是：在职在编的工会会员、第五派驻纪检监察组工作人员及经组织人社部门核定的劳务派遣工作人员。其他工作人员（包括审判辅助事务公司工作人员、物业公司工作人员、非诉调解工作人员、其他服务外包工作人员等）可自行选择是否在食堂就餐，由乙方为就餐人员办理实名制饭卡并充值，菜品定价由行装科牵头，相关部门派人组成定价小组，确定价格并公示，所有菜品均明码标价，成本价出售。

2、供应标准。早餐：鸡蛋、面条、馄饨、面点、粗粮、粥类、豆浆及小菜等，以自制为主。中餐：提供两大荤、两半荤、两蔬菜，主食和汤羹等自行选择，三类菜品均可二选一。夏季提供凉茶、绿豆汤等降暑汤品；冬季提供防寒保暖饮品；传统节日提供特色食品（以自制为主）。

注：以上为食堂供应标准，乙方可以在不提高餐标的基础上增加供应品种，但不能少于以上各餐品种标准。

3、食品安全及标准

服务期内乙方采购全部食品须符合卫生质量安全标准，确保进货渠道正规且有据可查，对食品质量及安全负责，确保不发生任何涉食品安全方面的事故或问题，乙方所采食材具备以下任意情形的，甲方有权让其整改：(1)无品名、产地、厂名，无生产日期、保质期、中文标识及原料说明的定型包装食品；(2)超过（临近）保质期限的食品；(3)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质污染可能对人体健康有害的食



品；(4)病死或者死因不明的水产品、畜、禽及其制品，劣质(含转基因)食用油，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等。

乙方提供的米、面、油及调味品等不得含转基因成分，且不得低于如下档次品牌：金龙鱼、福临门、鲁花、中粮、苏垦、香满园、幸福门、海天、恒顺、太太乐、味好美、亨氏、王守义、中盐、淮盐、三和四美、鱼泉、乌江、吉香居、仲景、川南、王致和、老干妈、冠生园、佛手等，不得供应市场上未常见的品牌产品，甲方可根据实际工作需要指定供应品牌。

4、有工作餐或接待餐等临时需求时，应充分考虑甲方单位的临时用餐需求，提前做好人员和物资。(本次合同金额仅包含服务及人工费用，工作餐、加班餐及公务接待餐按照餐标规定据实另行结算)

5、制定菜单。根据市场、季节、营养、采购方要求等综合因素制定每周食谱及菜单同时报送甲方审核备案。做好成本核算，合理制定采购计划，坚持厉行节约、杜绝浪费。

6、饭菜加工。提供的菜品除保证营养均衡外需要多样化，有季节特色、保证菜品的新鲜、干净、卫生、口感良好。加工过程严格按规范制作，防四害、防灰尘，避免杂物混入，保证食品安全，不做不卖变质、腐烂、剩的食品，食品充分加热，防止里生外熟。每餐饭菜必须在就餐前 20 分钟准备好，饭菜少炒勤炒，加工后的饭菜要注意保热、保洁。

7、就餐服务。就餐期间乙方管理人员要协调好餐饮服务内部事务，负责打菜的职工要固定窗口，打饭菜数量要符合规定，人员配备充足，保证打饭快速有序。要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。提醒就餐人员厉行节约、杜绝浪费。虚心听取用餐人员的意见和要求，不断提高饭菜质量和服务质量。做好就餐刷卡和就餐人数统计工作。

8、餐厨卫生。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，公用餐具消毒按照一洗、二泡、三冲、四烤、五放的程序进行消毒后方可投入下一次的用，保证每餐对每个餐具消毒达标；刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁。厨房、餐厅进行打扫、冲洗、消杀；对剩余饭菜进行合理化处理。每周五要进行厨具、餐具的全面清洗及厨房、



餐厅及周边环境的全面大扫除。

9、做好食品和原材料采购和储存工作，食堂所用全部主、副食材及油料、调味品等，种类、品牌均由院食堂管理委员会牵头确定，不定期组织抽查，确保食品卫生和质量安全。存储时生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品与非食品分开、半成品与成品分开等；存放食品隔墙 10—15 公分，离地面 20 公分，分类分架存放，食品精进、勤销、勤检查，防火、防鼠、防潮、防变质；有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品及时冷藏保存，食品卫生合格率必须达到 100%。建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，避免食品过期、变质、霉变、生虫。食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干净和整洁。

10、抓好食品安全工作。甲方要有明确的安全管理工作分工，有明确的可操作的食物加工操作规范以及食品安全保障措施和食物验收与存储管理制度，项目经理和厨师要把好采购品质关和成本关，严禁腐烂、变质食物进入，不进入没有商标、没有卫生许可证以及过期的食物。确保服务期间，食堂供应的餐食符合食品卫生安全标准，确保不发生任何食物安全事故或问题。按时做好食堂区域内的卫生和食物留样工作，如遇上级卫生防疫部门或食物执法检查部门检查不符合要求，因乙方或其他原因而造成的处罚由乙方自行承担全部责任。因乙方原因，发生食物安全问题，乙方应当依法赔偿，赔偿金优先在服务费用中扣除。

11、做好各类卫生工作，就餐环境要干净整洁、门窗光亮，空气清新、畅通，桌椅干净无尘，地面清洁，有饭菜打翻，及时清理；操作环境要干净、干燥、无污染、无杂物、无残渣、无异味、无油垢、无四害；垃圾要随有随清，垃圾桶加盖、内外袋无外溢；刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗消毒，保持厨具的清洁；储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地，隔墙，分类；对食堂内部及周围的下水道、排水沟、油污池、垃圾堆要经常清理，预防细菌感染食物。

12、负责餐饮服务所有区域内的安全生产工作。负责食堂区域用水、用电、用气、用油、设施设备的安全；全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，杜绝各类安全隐患。严格按操作规程操作，服务期间由于自身原因造成人身安全事故，由乙方自行承担，造成财产损失的，由乙方全额



赔偿。乙方必须按规定程序和安全文明服务有关要求实施，承担员工管理一切责任，承担服务过程中的各种意外，甲方不承担任何责任。严格遵守食品安全、食品卫生等方面相关的法律法规及国家相关标准，不进没有商标、没有卫生许可证以及过期的食品，不做不卖变质、腐烂、剩的食品，确保食堂的安全卫生，并承担因食品卫生和食品安全等方面责任事故造成的各种损失。乙方在服务期间发生重大安全问题的，甲方有权解除合同。

13、爱护公物。做好食堂设备设施的日常维护和保养，正确使用与维护厨房设备，加强日常管理，防止事故发生，严禁人为损坏。使用锅灶、蒸饭车、冷藏柜、烤箱、消毒柜、压面机等械具要严格遵守操作规程，每日检查设施设备运行情况，发现故障和安全隐患及时维修。清洗餐具、厨具要细心细致，轻拿轻放，严格控制物品损耗率并按规定程序报损，月损耗不得高于5%，超出损耗由乙方承担。不得私自外借或携带厨具、餐具出食堂。

14、完成甲方交办的其他工作。

2.2 其他服务要求

1、节能。负责食堂区域节电节水节气工作。日常巡检中发现食堂区域照明、空调等电器设备未关的应主动关闭。食堂设施设备未使用期间关闭电源。坚持节约用水，加强洗菜、炒菜、洗碗等用水管理，严禁跑、冒、滴、漏，坚决避免长流水现象，做到人走灯灭，人走水停，食堂管理期间用水用电用气不得大幅增加。

2、垃圾分类。负责食堂区域垃圾分类工作。按照垃圾分类相关标准和要求做好食堂区域垃圾分类工作，做好厨余垃圾暂存、回收、数据统计工作。

3、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，对原料的品质、纯度、成熟度、新鲜度，以及原料的清洁卫生等应严格把好质量关，做好入库登记，库房原料实行先进后出制，领料人必须做好出库登记，签字确保无误，不得弄虚作假。

3、服务人员参照招标文件条款配备。

十、合同生效和终止：

本合同自签订之日起生效，合同有效期内，任何一方要变更合同条款，必须提前一个月书面通知对方，经双方协商达成共识后方可变更。

合同解除：乙方有下列行为的，甲方有权提前解除合同。



1. 发生重大食品及安全生产（管理）事故
2. 违法违规转承包、分包、转租赁

十一、双方权利义务：

甲乙双方按照合同条款履行相应的应尽义务。

十二、争议处理

合同在履行过程中发生争议时，甲方与乙方及时协商解决。协商不成时，提请泰州市仲裁委员会按规定仲裁。

十三、其他

1. 未经过甲方的书面同意，乙方不得转让其应履行的合同项下的义务，并将部分合同项下的义务分包给其他单位完成。

2. 合同履行期内甲乙双方均不得随意变更或解除合同。合同若有未尽事宜，需经双方共同协商，订立补充协议，补充协议与本合同有同等法律效力。

3. 磋商文件（编号：JSZC-321283-RTZX-C2024-0025）、响应文件及评标过程中形成的文字资料、询标纪要均作为本合同的组成部分，具有同等效力。

4. 本合同一式四份，甲、乙双方各执两份，自签订之日起生效。

5. 本合同未尽事宜，遵照法律法规有关条文执行。

甲方签章：泰兴市人民法院
单位地址：
代表人签字：
签订日期： 年 月 日

乙方签章：江苏鲜时农业科技有限公司
单位地址：
代表人签字：
签订日期： 2024年8月4日

