

政 府 采 购 合 同

项目编号：JSZC-320311-TTDL-C2025-0014

项目名称：徐州市泉山区城市管理局食堂一体化外包服务项目

采购单位：徐州市泉山区城市管理局

成交供应商：徐州市建华餐饮服务有限公司

签订日期：2025 年 09 月 1 日



有情提醒：采购人与中标、成交供应商应当在中标、成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

甲方（采购人）：徐州市泉山区
城市管理局

乙方（供应商）：徐州市建华餐饮
服务有限公司

联系人：杨茂刚

联系人：姜成双

电 话：0516-83965001

电 话：15852163000

地 址：欣欣路七里沟变电站北侧

地 址：徐州市云龙区淮海文博园彭
祖楼附楼一层 1-所 105

根据徐州市政府采购编号 JSZC-320311-TTDL-C2025-0014 竞争性磋商文件及该文件的响应文件和成交通知书，甲乙双方就此次成交的徐州市泉山区城市管理局食堂一体化外包服务项目事宜，签订本合同书。

一、合同内容

合同范围：徐州市泉山区城市管理局食堂一体化外包服务项目

服务期限：3 年，2025 年 9 月 1 日起至 2028 年 8 月 31 日止。

服务地点：徐州市泉山区城市管理局。

服务方式：甲方将食堂服务保障委托给乙方实行有偿管理，形成以乙方管理服务、甲方监督考核相结合的模式。在保证对工作人员提供就日常就餐服务的同时，对其他服务项目可实行微利经营。

二、下列文件为本合同不可分割部分：

- 1、成交通知书；
- 2、乙方成交的响应文件；
- 3、竞争性磋商文件；
- 4、乙方在磋商中所作的其它承诺、声明、书面澄清等。

三、合同价款及支付方式：

1、徐州市泉山区城市管理局食堂一体化外包服务项目年度运作费用按本次成交价格执行，为人民币贰佰伍拾陆万陆仟元整（¥ 2566000.00 元），由甲方按月向乙方支付，每月应付费为人民币柒万壹仟贰佰柒拾柒元柒角柒分（¥ 71277.77 元），按实结算。如因乙方人员不足、服务失误或保障不到位造成甲方工作被动、接待工作不力，甲方有权在应付费用的基础上扣除相关费用。经双方协商一致，选择以下第（二）种付款方式：

（一）付款方式一：提交预付款保函的

合同价款的百分之五十(50%)即¥ / ，大写：人民币 / 元整，在双方签订合同，乙方提供对应金额的增值税发票后 15 日内，办理政府采购资金结算手续支付给乙方。

合同总价的百分之五十(50%)即¥ / ，大写：人民币 / ，在双方签订合同且乙方完成合同全部工作内容后，乙方提供对应金额的发票后 15 日内，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

卖方需提交的支付文件包括：

卖方出具的全额正式发票；

（二）付款方式二：不提交预付款保函的

月同价款的 10%即¥ 7127.77，大写：人民币 柒仟壹佰贰拾柒元柒角柒分，在双方签订合同，乙方提供对应金额的增值税发票后 15 日内，预付月合同金额的 10%。

月合同总价的 90%即¥ 64149.99，大写：人民币 陆万肆仟壹佰肆拾玖元玖角玖分，本项目按月支付，次月月初根据考核结果及财政拨款进度，支付月合同经费（除合同期最后一个月外，不扣除预付的 90%部分）乙方提供对应金额的增值税发票后 15 日内，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。

卖方需提交的支付文件包括：

卖方出具的全额正式发票；

收款人：徐州市建华餐饮服务有限公司

开户行：徐州农村商业银行大学城支行

账 号：3203020761010000002934

注：月支付金额按月实际就餐人数结算费用，次月 10 日前上报上月费用，月度
实际支付金额=月度应付金额-扣款金额

乙方每月按照经甲方审核后的月度实际支付费用开具增值税专用发票，甲方
每月按照实际发票金额支付。

四、服务要求及内容：

（一）服务内容

食堂一体化外包服务，约 200 人用餐（300 元/人/月），按实结算。提供多项的供餐服务，各种菜式的营养搭配、烹调与分餐，准时、保质保量的开餐，厨房人员的人力安排及薪资、福利等管理。中标人负责提供早、午餐。服务内容包括食材采购、加工、派餐、餐厅区域卫生保洁、餐具清洗消毒、厨余垃圾清理等相关服务内容。

中标人于每周五将下周（周一至周五）的菜谱提供给采购人，经双方会商确认后，中标人根据预算的采购人就餐人数数量，负责合理采购原料并进行菜品加工。中标人要确保早餐花式品种不少于 10 种，午餐菜肴品种不得少于 5 种（大荤 1 种、小荤 2 种、素菜 2 种）。另主食供有米饭、手工馒头、特色小吃（米线、炒面、馄饨等），供有新鲜果品、乳制品，汤品供有稀饭、咸汤。中标人应根据采购人工作时间安排工作餐，保障采购人早、午餐的职工用餐；由中标人负责购买、加工食材、服务等，具体用餐人数和工作餐时间根据采购人需求和时间确定。

采购人负责提供上述业务开业运转必须的场地，厨房烹饪设备及餐具餐桌椅供中标人使用。采购人承担水、电、燃气能耗费用，中标人必须按采购人要求做好耗能控制节约工作。

餐饮运转所需劳保用品（工服、工鞋）、低值易耗品（餐巾纸、洗涤剂、一次性口罩、手套、抹布、拖把等卫生工具），由中标人负责购买。

（二）基本要求：

- 1、多项的供餐服务，各种菜式的营养搭配、烹调与分餐；
- 2、准时、保质保量的开餐；
- 3、厨务人员的人力安排及薪资、福利等管理；
- 4、随时接受采购方相关部门的监督和改善建议。

（三）食品质量

1. 食品烧（炒）熟烧（炒）透，熟制后食品完整不碎及不松散。制作的菜品能达到本菜系的正常水准；
2. 热菜供餐时保持温热；
3. 热菜食品表面无风干及水浸现象；
4. 素食食品即时烹炒并控制过多汤汁和水分；
5. 建立严格的清洗、消毒制度，餐具要一洗、二清、三消毒，杜绝霉变、有菌食品；
6. 蔬菜须浸泡处理后再清洗加工；
7. 熟食加工时须与生食品分开加工，以免交叉感染；
8. 合理配备数量，尽量做到不少不剩，剩菜隔夜不得供应；
9. 经常了解就餐人员口味，征求用餐意见，做出营养美味的菜肴；
10. 投标人供应之伙食须每餐按规定保管样菜，以供采购人或卫生部门检查；
11. 杜绝日常用品及水、电等原材料的浪费；
12. 根据季节变化，调剂饭菜品种、花样，做到烹调方法多样化，营养丰富，使菜品色香味形俱佳，在节假日期间根据实际改善伙食。

（四）服务质量要求

- 1、菜系：徐州本地菜系为主
- 2、每餐饭菜必须在就餐前 15 分钟准备好。整个加工过程由主厨统一分工，调配厨房职工。加工后的饭菜根据季节要注意保热、保洁。如变更或其他情况，不能准时开餐，中标人应提前通知采购人下属管理部门，并留有充分时间做出补救；

3、就餐期间食堂内部事务统一由主厨师进行协调。合理安排供餐人数、售饭窗口数量及分布，如有饭菜不足情况，要及时采取措施，确保供应。

4、餐后应组织分工，对餐桌、厨具、餐具进行清洗和消毒，并分类放在固定位置。对厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行适当处理。服务人员主动做好引导及清理工作。

5、每周要对厨具、餐具进行全面清洗、消毒，达到卫生标准要求，做好厨房、餐厅及周边环境卫生工作。

6、食堂人员需持有餐饮业健康证、厨师证亮证操作，并公示于餐厅内。

7、对餐厅各项管理制度及服务标准公示，并张贴在餐厅明显位置。

8、当采购人及其下属管理部门增加或减少餐费标准时，中标人应在采购人及其下属管理部门指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购人或其下属管理部门审核、确认、批准后方可实施。

9、食品卫生合格率达 100%。

（四）人员配置及要求：

1、人员基本配置：

序号	岗位	资格要求	姓名
1	厨师	中式烹调师证、餐饮业健康证，提供证书原件的电子扫描件	王真
2	面点师	餐饮业健康证，供证书原件的电子扫描件	孟运涛
3	厨工	餐饮业健康证，供证书原件的电子扫描件	许丹丹
			许艳
			杨俊南

2、人员职责

2.1 厨师 1 名，50 周岁及以下：

（1）兼任现场管理，有一定的组织、管理、协调、沟通能力，负责厨房工作人员的调配；

（2）负责每天饭菜的烹制，保证食品质量；

（3）负责对其他工作人员进行考核登记，做到奖罚分明。

(4) 制定每周食谱，加强厨房财产管理，掌握和控制食材成本用量；对采购的食品原料严格把关；

(5) 监督厨房管理制度的执行，对厨房整体管理要定人定岗，责任到人，以便更好的管理和运作；

(6) 负责菜肴食品的留样并有记录。定期检查、整理冰箱、冷库，保持原料按规定存放整齐和质量完好；遵循先进先出原则，负责仓库管理工作，保持仓库内部的整洁，包括标识、贮存和保护，注意食品卫生；

(7) 定期对设施设备检查，保养，检查天然气开关、炉头、消防设备，做好防火工作；

(8) 维护管理厨房秩序，做到热情待人，妥善协调好内部关系。

(9) 服从管理，按要求做好上级交待的其他各项工作。

2.2 面点师 1 名，55 周岁及以下：

(1) 熟悉和掌握各种点心的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准；

(2) 每天按照厨师长拟定的菜单烹制，保证员工能按时开饭；

(3) 烹调时应注意个人卫生，接触食品要洗手，操作时，严格掌握卫生要求；

(4) 熟悉面点原材料的种类、特点，计划面点食品的成本，检查库存情况，确保用料充足、不浪费；

(5) 虚心听取员工对伙食的意见，研究改善伙食的措施；

(6) 配合全体人员搞好食堂卫生；

(7) 节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作；

(8) 不得随便离岗，有事向厨师长请假，经同意后方可离开工作岗位；

(9) 完成领导临时交办的其他任务。

2.3 厨工 3 名，55 周岁及以下：

(1) 负责餐前的准备工作；收拾餐盘清洗，餐后桌面、地面的卫生工作；

(2) 负责厨房所有菜的清洗；

(3) 擦桌椅、拖地，做好餐前卫生工作；

(4) 负责配合厨师打菜；

- (5) 做好餐具的清洗、消毒工作;
- (6) 餐后大厅桌面、地面卫生, 负责倾倒垃圾;
- (7) 负责用具整理、规范放置;
- (8) 负责更衣室的卫生工作;
- (9) 服从管理, 按要求做好上级交待的其他各项工作。

3、所有配置人员, 均须身体健康并持有有效期内健康证明, 均须接受采购方的相关纪律要求。

(五) 食品卫生管理制度

卫生管理

- 1. 食堂内部必须保持墙面、地面、灶具整洁卫生, 做到每餐后一小扫, 每天一清洗, 每周一大扫, 经常灭鼠、灭蝇、灭蚊;
- 2. 食堂人员一律穿整洁工作服、工作鞋, 个人卫生做到不染指甲、不戴首饰、不外露纹身, 操作期间严格佩戴口罩和一次性手套;
- 3. 食品加工用具使用过后及时清洗、归位;
- 4. 冰箱定期清洗、消毒, 除异味;
- 5. 工作区域保持通风, 除异味, 保证食堂空气清新;
- 6. 用餐结束后及时清理残渣, 保持用餐区的整齐干净;
- 7. 投标人须保证食品干净卫生、人员健康卫生、用餐环境干净整洁; 垃圾处理及时妥当、食堂环境保持整洁无污染等。
- 8. 所有岗位在职人员必须持有有效期内的健康证明, 否则不予上岗。

食品保存

- 1. 食品与非食品不能混放, 食品仓库内不得存放有毒有害物品, 不得存放个人物品和杂物;
- 2. 仓库内要定期清扫, 保持仓库、货架清洁卫生, 经常开窗或用机械通风设备通风, 保持干燥;
- 3. 做好食品数量、质量合格证明或检验检疫证明的检查验收工作, 腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品, 无卫生许可证的生产经营

者提供的食品、来历不明确的食物不得验收入库；

4. 做好食品数量、质量入库登记，做到先进先出，易坏先用；

5. 食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变；

6. 肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放；

7. 冷冻设备定期化霜，保持霜薄(不得超过 1cm)、气足；

8. 经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品；

9. 做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板。

应急处理

1. 中标人应配合采购人做好重大应急活动的就餐保障工作；

2. 发现食物有腐烂变质现象或使用腐烂变质食物造成安全事故，需提供应急方案；

3. 采购人负责提供各阶段就餐的大约人数，一旦有较大人员变动时立即通知中标人，中标人在收到采购人通知后应立即响应并有计划的实施。各投标人应在投标文件的《应急方案》中提供针对此项要求的实施方案。

用工、卫生及安全责任要求

1. 用工要求

中标人服务所需用工必须符合《劳动法》和《中华人民共和国民法典》等法律法规的要求，依法用工。如发生用工纠纷，由投标人自行负责，采购人不承担责任，用工调整须报采购人备案。食堂内的工作人员属于中标人的职工，与采购人不存在任何雇佣、委托等劳动劳务关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由中标人负责。如用工、用电、用水等不注意安全引起生产事故或发生意外伤害亡事故，中标人承担全部责任和经济补偿，采购人概不承担任何责任。

2. 卫生要求

(1) 食品卫生

①生、熟、半成品分开存放，生、熟食品工具、容器分开使用，水池、水箱标识齐全；

②冷荤部必须做到“五专”（专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒）；

③净料、成品、半成品的存放要离地上架；

④剩饭、剩菜、处理得当，充分加热后使用；

⑤食品防尘、防蝇、无变质；

(2) 环境卫生

①饭厅、饭道的门窗及桌椅、地面、墙面整齐清洁，洗碗无残渣油垢，用餐后及时清扫餐桌和地面；

②库房物品码放整齐，货架分类，隔地离墙，通风换气，有防灭鼠措施，冰箱生熟及半成品分开，无变质食品；

③食堂沟、池畅通，地面整洁无垃圾，消灭蚊、蝇孳生地；

④食堂内外划分责任区并责任到人，做到活完脚下清。每周大扫除，坚持月末卫生日活动；

⑤食堂内无烟尘、烟头、痰迹、油垢、杂物，无老鼠、蟑螂等虫害。

(3) 个人卫生

①持证上岗（健康证）；

②做到勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服；

③穿戴好工作服、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋、不戴首饰，操作前后及大小便后必须洗净双手；

④不准穿工作服上厕所，更衣柜内只能存放个人衣物；

(4) 设备、炊具、餐酒茶具卫生

①炊事机械设备使用中生熟分开，使用后必须刷洗干净保持清洁，做到无锈、

无油渍、无腐物，定位整齐，防止污染；

②炊用具使用前必须清洗，使用中生熟分开，使用后洗净保持清洁，定位、盖布存放，每周进行消毒，消毒次数随季节增减；

③餐酒茶具要到达光、洁、涩、干，每餐消毒并达到检验标准，密闭储存；

④成品，半成品和净料容器（盆、盘、筐）定位存放，每周消毒，消毒次数随季节增减；

整个食堂的卫生防疫、就餐环境卫生等级必须达到市卫生监督部门要求的卫生标准，采购人有权监督，并定时检查。

3. 安全责任

中标人应注重食品卫生安全，负责用工、用水、用电、用气安全和消防安全，明确责任人，服从采购人职能部门的统一管理，确保安全无事故。如中标人派驻人员人为造成食品安全、水电、燃气、消防安全等方面的安全事故，由中标人承担全部责任，采购人概不负责。

4. 其他要求

（1）中标人不得将本项目私自转让或委托他人承包，不得在食堂内搞不法经营及对外经营；

（2）服务人员应遵守采购人的规章制度，主动热情、周到服务；

（3）保证饭菜足量、优质，做到品种多样，美味可口，并定期更换不同的菜品，不得出现少餐、缺餐；中标人应提前一周将菜单给采购人审核，经审核后在食堂内公布；

（4）制作、加工的食品质量必须符合国家相关卫生、安全标准；

（5）为确保饮食安全，采购人将对食堂卫生情况、中标人服务质量、饭菜品种及口味进行监督和提出改善意见，中标人必须接受采购人的监督检查，对采购人提出的问题和员工投诉及时整改纠正；

（6）中标人负责承包区域内的治安保卫、安全防火、防盗等工作，服从采购人的统一管理，确保安全无事故；

(7) 服务期间, 由中标人采购所需的原材料(米、面、粮、油、菜等所有原材料), 并保存好相应采购票据备查。食堂水、电、燃气、排烟等基础设施以及餐桌、餐具、厨具等由采购人提供, 中标人对采购人提供的厨具设备、设施应及时进行保养、维修, 延长其使用年限, 注意节约能源和各种原材料。服务期满后, 保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好, 若有损坏须承担由此产生的相关费用。

(五) 综合说明:

- 1、严格遵守采购方制定的各项规定, 服从管理。
- 2、严格按照国家卫生标准执行各项操作。
- 3、严格履行合约条款, 保证质量、份量, 用心服务每一餐。
- 4、按季节需求提供凉茶、开水。
- 5、随时接受采购人的改善意见, 并及时妥善处理。

五、管理要求:

- 1、确保就餐人员基本满意率达 95%以上。
- 2、制定食堂管理制度及规范操作流程。
- 3、认真贯彻执行《食品卫生法》, 杜绝各种事故发生。
- 4、食堂管理按“五常法”的要求实施(常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律), 保证就餐秩序、环境整洁、食品安全。
- 5、食堂现场管理负责人, 具有多年的管理经验和技术职称, 同时, 须经甲方考察认可, 并保持相对稳定。
- 6、配备的食堂相关服务人员, 必须能满足甲方要求的岗位服务技能, 如甲方认为该人员不能胜任, 乙方应及时给予调整。

六、双方权利和义务

(一) 甲方的权利和义务

- 1、负责制定食堂管理服务目标和确保食堂正常就餐秩序应急预案及就餐人员共同遵守的准则。

2、负责审核乙方的食堂管理制度及规范操作流程。

3、检查监督食堂正常运行、制度执行及月度财务收支情况并公布。

4、承担食堂服务管理费测算内容以外的项目所发生的费用。包括：原材料、水、电、气、设备维修保养、设备更新、改造材料、污水处理、餐具、消防安全设施等费用。

5、为保证食堂的正常运行，自合同签订之日起，甲方按约定的时间支付给乙方核定的食堂运作费用。

6、委托乙方管理使用的房屋，设施、设备应达到国家验收标准要求。如存在质量问题，甲方负责进行更换或维修。

7、对承建商、设备设施供应商、安装商等质量保证金、工程保修款及设备维保费用由乙方签字确认合格后方能支付。

8、负责检查和监督乙方所有进场人员有效的卫生健康证明和所采购原材料供应商的有效证件。

9、负责组织相关人员定期或不定期检查食堂食品卫生、环境卫生、应急预案和食堂管理“五常法”措施的落实情况。

10、协助乙方做好食堂厨师、服务人员上岗培训和就餐人员就餐质量满意度的调查。

11、负责收集设施设备的质量证明、图纸、保修合同等相关资料，并及时移交给乙方。

12、协助乙方办理食堂的各类证照及相关票据手续。

13、在就餐人员满意率达不到要求，甲方有权责令乙方限期整改，对整改后仍不能达到要求的，甲方有权解除本合同，因此造成的经济及其他损失均由乙方承担。

（二）乙方的权利和义务

- 1、乙方在接受甲方食堂监督管理的同时，依法经营并承担相应的费用和法律
律责任。
- 2、乙方应根据本次采购要求配置食堂工作人员，并依照《劳动法》等相关
规定配置食堂员工的薪资、保险及福利待遇。
- 3、在甲方食堂监督管理委员会指导下，乙方应满足双方商定的菜肴种类等
满足核算要求的菜肴质量和数量。
- 4、在区食品卫生监督部门的指导下，认真贯彻《食品卫生法》。
- 5、乙方人员如发生各类意外事故，由乙方自行承担相关责任；乙方在运营
过程中发现工作场所存在安全隐患的，应及时以书面形式上报支队管理科，由管
理科进行评估整改。乙方人员应及时制定食堂的各项管理制度并组织落实，同时
认真执行确保食堂正常就餐秩序的应急预案，杜绝各种事故发生。
- 6、全面负责食堂日常运营组织管理工作。乙方工作人员经甲方同意可安
排调休，超出甲方规定天数的，扣除相关人员绩效。
- 7、接受甲方对食堂经营管理质量的监督、日常考核、检查。
- 8、负责向甲方收取食堂经营的应由甲方支付的各项费用。
- 9、检查验收餐厅的各项设备设施及餐具完好率，发现质量问题及时通报甲
方进行维修或更换。因乙方保养和使用不当而造成各项设施设备及餐具损坏，由
乙方维修或更换。
- 10、乙方选派经甲方考察认可的食堂现场管理负责人，如确需调整应先与甲
方沟通说明情况，征求甲方同意后方可实施。乙方应指定专门管理人员，对全部
乙方工作人员落实各项管理制度进行督促管理，服从甲方工作要求（如卫生要求、
物品摆放等）。
- 11、持续改进工作，定期与甲方保持沟通协调，积极主动与甲方协调需配合
解决的管理问题。

12、乙方为甲方提供食堂相关服务的人员,应达到甲方满意的岗位服务技能,对甲方提出认为不能胜任岗位工作或调剂水平满意率不足 95%的人员,乙方应及时按照甲方要求进行调整、更换人员;如乙方主动对服务人员进行调整,应提前通知甲方并经甲方同意,方可进行调整。

13、乙方所提供的步及菜肴品种要不断进行多样化调整,以周为阶段与甲方协商并公布,做到:品种多样、科学搭配、营养丰富、美味可口。

14、必须遵守双方约定的食堂原材料、菜肴成品管理规定。

15、对甲方提供的财产及各项设备设施乙方应妥善保管使用,无处置权。

七、违约责任:

1、甲方违反合同约定,使乙方不能正常开展经营工作,乙方有权要求甲方在一个月期限内解决,造成乙方损失的,甲方应给予乙方经济赔偿。

2、乙方因人为原因所造成的各类责任事故,经相关部门认定后,应视造成的人员伤害、经济损失、社会及政治影响的程度,由乙方负责经济赔偿,直至追究其有关的法律责任。

3、乙方未能达到约定的管理目标,造成就餐人员基本满意率达不到 95%的,甲方有权要求乙方在规定的期限内整改,整改后仍未达到约定的管理目标,且综合基本满意率在 95%以下时,视为违约,甲方有权终止合同,由于甲方未按时支付运行费用,致使乙方未完成规定管理目标的不能视为乙方违约。

4、本合同到期时双方应对照合同条款,由甲方提前 30 天书面向乙方提出做好合同到期时的撤场清缴物品和清算工作要求,乙方应按要求配合甲方稳妥地做好有关合同到期时的离场工作及交接工作,妥善处理好未尽事宜,善始善终的保证食堂管理工作的正常运行,对乙方不按合同履行义务的行为,甲方有权视情况扣减应付费用。

八、不可抗力

1、因不可抗力（或甲、乙双方不能控制的原因）不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2、合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在合理期限内提供证明。

九、合同生效

本合同由甲乙双方签字盖章后生效。

十、合同的解除和转让

1、有下列情形之一的，合同一方可以解除合同：

（1）因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

（2）因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同。

2、有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方提出解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

3、合同的部分和全部都不得转让。

十一、其它

1、乙方除应做好服务人员的安全教育外，还应为服务人员提供必要的劳动保护条件，为服务人员办理作业时的人身安全保险和意外伤害险，一切安全责任事故均由乙方负责（保险种类由乙方自行选择）。

2、乙方必须为本项目服务人员提供合身得体的应季工作服装，并保证足够日常换洗的套数。

3、乙方在使用宿舍时，必须保持宿舍的整齐卫生并对宿舍内的水电安全负全责，严禁私拉乱接电源，使用大功率电器等，宿舍仅供本项目人员休息使用，不得擅自带入其他人员以及另做他用。

4、本合同未尽之处双方协商解决；如协商不成，双方同意由一方向合同履行地人民法院提起诉讼。

十二、附则

1、合同份数：本合同一式伍份，甲乙双方各执一份，采购代理机构一份，政府采购管理部门贰份。

2、未尽事宜：本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》以及其他同相关法律、法规之规定解释

甲方单位签章：

法定代表人或授权代表签字：

签字日期：2025年9月1日

乙方单位签章：

法定代表人或授权代表签字：

签字日期：2025年8月1日

徐州市泉山区城市管理局食堂一体化外包服务项目补充协议

甲方（采购人）：徐州市泉山区城市管理局

地址：欣欣路七里沟变电站北侧

联系人：杨茂刚

联系方式：0516-83965001

乙方（供应商）：徐州市建华餐饮服务有限公司

地址：徐州市云龙区淮海文博园彭祖楼附楼一层 1—所 105

联系人：娄成双

联系方式：15852163000

鉴于：

1. 甲乙双方已就“徐州市泉山区城市管理局食堂一体化外包服务项目”（项目编号：JSZC-320311-TTDL-C2025-0014）签订《政府采购合同》（以下简称“原合同”），约定服务期限为 3 年（自合同签订之日起计算），招标文件中约定甲方每月向乙方支付费用 60000 元（按照招标文件中要求，乙方需每月向甲方单位就餐人数每人每月充值 300 元，总价即：300 元*200 人=60000 元）。
2. 乙方以总价款 2566000 元中标本项目，根据中标总价及服务期限（36 个月），双方需就原合同价款支付方式进行补充约定。

根据《中华人民共和国民法典》及本项目原合同相关约定，甲乙双方经友好协商，就服务费用支付事宜达成如下补充协议，作为原合同不可分割的组成部分：

一、费用调整约定

1. 中标总价：人民币 2566000 元（大写：贰佰伍拾陆万陆仟元整），服务期限 3 年（36 个月）。
2. 每月总费用计算：中标总价款按 36 个月平均分摊，每月应支付总费用为 2566000 元 ÷ 36 个月 ≈ 71278 元（大写：柒万壹仟贰佰柒拾捌元整）。
3. 差价支付：根据招标文件约定甲方每月支付 60000 元（据实结算，按照每月实际消费金额进行结算），除此之外，现补充约定：甲方每月需向乙方额外支付差价 11277 元（大写：壹万壹仟贰佰柒拾柒元整），即每月实际支付总费用为：11277 元加上每月据实消费金额的总和。

二、支付方式

1. 支付周期：与原合同一致，按月支付。乙方每月提供符合要求的增值税普通发票后，甲方于次月 15 日内根据考核结果支付上月费用。
2. 支付账户：与原合同约定的乙方账户一致（账户信息详见原合同）。
3. 差价费用性质：本协议约定的差价费用属于原合同总价的组成部分，与原合同约定的 60000 元（据实消费金额）共同构成每月应支付的服务费用，涵盖原合同约定的全部服务内容及成本。

三、其他约定

1. 本协议未明确约定的事项，仍按原合同执行。
2. 本协议与原合同内容不一致的，以本协议为准。
3. 本协议一式伍份，甲乙双方各执壹份，采购代理机构壹份，政府采购管理部门贰份，自双方签字盖章之日起生效，与原合同具有同等法律效力。
4. （以下无正文）

甲方（单位签章）：徐州市泉山区城市管理局

法定代表人或授权代表（签字）：

日期：2025年9月1日

乙方（单位签章）：徐州市建华餐饮服务有限公司

法定代表人或授权代表（签字）：

日期：2025年9月1日