

经侦基地食堂委托合同

甲方：常州市公安局

合同编号：

乙方：常州晋陵物业管理有限公司

签订地点：常州

合同时间： 年 月 日

根据常州正衡招投标有限公司 2023 年 10 月 8 日进行的常州市公安局经侦基地食堂委托管理服务项目（正衡采磋[2023]042 号）采购，乙方决定接受聘请对甲方食堂实行委托管理。双方本着友好互利的原则，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，甲乙双方按照采购结果签订本合同。

第一条：协议期限

甲方委托乙方对甲方食堂进行管理，食堂委托管理服务期限为壹年，合同服务期自 2023 年 10 月 29 日 起至 2024 年 10 月 28 日 止。

第二条：合同文件

下列文件是构成合同不可分割的部分，并与本合同具有同等法律效力，包括但不限于：

1. 正衡采磋[2023]042 号招标文件；
2. 乙方提交的投标文件；
3. 乙方投标的其他资料及承诺；
4. 评标记录。

第三条：委托管理方式

1. 甲方负责提供食堂正常运转所需的硬件设备、备品备料、原材料及易耗品等。
2. 乙方负责提供专业化的食堂管理服务，制定并完善管理规章

制度及工作程序，保证食堂各方面的正常运转。

3. 乙方提供管理及烹饪、服务等岗位工作人员，经甲方授权后全权管理甲方食堂各项设施。

第四条：乙方的人员安排及相关职责

1. 乙方派出 9 名工作人员在甲方食堂工作，承担甲方食堂的早、中、晚工作餐的供应任务，乙方派出的所有人员应取得国家规定的餐饮行业从业健康许可证明。乙方人员如不能适应在甲方食堂工作，甲方有权要求乙方予以撤换。如菜品口味不符合甲方要求，乙方则在 5 个工作日无条件更换厨师人员，更换人员等级不得低于被更换人员的等级。

2. 食材采购由甲方负责，乙方配合甲方负责检查配送食材是否符合质量标准。发现质量问题，乙方有权提出处理意见。

3. 乙方应做好菜肴成本控制，合理控制费用开支。

第五条：双方责、权、利

甲方责、权、利

1. 负责食堂的一切对外协调事宜，提供有效卫生许可证等相关证照。

2. 承担食堂菜肴的原材料、调味品、洗涤品、易耗品等采购费用，支付水电气、设备维修等费用。

3. 为乙方派出人员提供管理办公条件、更衣室及免费的工作餐。

4. 甲方对乙方管理工作进行定期评估，对乙方管理不当的行为，甲方有权制止并要求撤换相应人员。

乙方责、权、利

1. 根据法律法规，结合实际情况制定相应的食堂管理制度，在协

议期间享有对甲方食堂的全面管理权。

2. 按照协议要求及食堂管理方式对甲方食堂实施全面管理，确保食堂的卫生、服务质量，自觉接受甲方及政府饮食卫生主管部门的检查监督。

3. 按时供应早、中、晚餐，做到甲方职工就餐满意率达 85% 以上。

4. 根据日常运转管理需要，合理申请应由甲方负责采购的设施设备及其他物品。

5. 对设施设备在运行中出现的问题及时向甲方报告，要求维修。

6. 因乙方管理不善发生食物中毒事故的，由此产生的经济、法律责任由乙方承担。

7. 严格执行安全责任制和安全生产操作程序，如因违规操作导致安全生产事故的发生，一切后果由乙方承担。如因人为失职导致食堂设备设施损坏的，由乙方承担赔偿责任。

8. 乙方负责派出工作人员的培训，达到上岗标准要求。

9. 乙方派出的食堂负责人应得到甲方的认可，甲方如不满意，有权要求乙方重新指派。

10. 因甲方特殊保障任务要求乙方集中食宿的，乙方应全力配合。

第六条：费用支付及考核

1. 合同标的：本合同服务费用为人民币（大写）陆拾贰万捌仟元整/年（小写：62.8 万元/年）。

2. 支付方式：以对公转账的方式按季支付。

3. 加班支付：甲方特殊原因以书面方式要求乙方安排员工加班

的，此加班费用核算标准为：每小时加班费用为 19.5 元，加班时间小于 0.5 个小时不计加班；每日加班费用最高不超过 156 元。增配服务费用标准为：厨师 300 元/天，点心师、服务员 200 元/天，切配 150 元/天，普工 100 元/天。

正常周六、周日、节假日乙方需安排不少于一半编制人员上班，不计加班费。

4. 考核要求：乙方须保证甲方职工就餐满意率 $\geq 85\%$ ，全额支付，每月满意度每下降 1%，考核扣款 450 元；每次扣款在支付下季度费用上体现，全年扣款金额不超过 2 万元。

第七条：违约、协议终止及争议解决

1. 在协议有效期内，任何一方不履行协议规定的条款，均视为违约。

2. 如合同一方严重违约，违约方应按照违约程度赔偿最高伍万元的违约金。由于不可抗拒因素影响协议的履行或不能按约定条件履行时，由双方协商解决，对此不承担违约责任。

3. 对于因乙方责任发生的食品安全事故，甲方有权解除合同，并有权要求乙方赔偿所有损失，且上不封顶。

4. 本餐饮管理合同终止后，在新的餐饮管理企业接管本餐饮管理前，除甲方要求乙方提前撤离外，新老餐饮管理公司的交接过渡期最长为 1 个月，在此期间乙方应提供过渡期餐饮服务，过渡期餐饮服务标准和服务费标准不变，由乙方收取；1 个月过渡期满后，必须按规定进行交接、撤离。

5. 因本协议产生的争议，双方应协商解决。若协商不成，任何一方有权向常州仲裁委员会申请仲裁。

甲方：常州市公安局

法定代表人：

代理人：

年 月 日

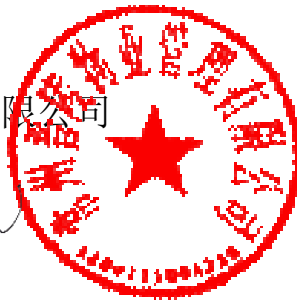


乙方：常州晋陵物业管理有限公司

法定代表人：

代理人：

年 月 日



开户银行：兴业银行股份有限公司常州分行

开户帐号：913204113019709752

附件：采购内容及基本要求

（一）工作范围

本项目分为经侦基地 1 个自选式餐厅、两个公务用车餐厅。同时，要满足经侦基地日常培训任务的需要，保障各项活动正常开展。

全年每天保障供应早、中、晚三餐正常工作餐，开餐时间如下：

餐别	开始时间	结束时间
早餐	7:30	9:00
午餐	11:30	12:30
晚餐	17:00	18:30

（二）用餐员工数量

1. 周一至周五：

早餐：本单位民警辅警、交警及外包服务单位员工 146 人左右；

午餐：本单位民警辅警、交警及外包服务单位员工 146 人左右；

晚餐：本单位民警辅警、交警及外包服务单位员工 70 人左右。

（本部民警辅警 80 人左右，交警 30 人左右，物业 21 人左右，保安 5 人左右，食堂 10 人左右，共 146 人左右）

2. 公务接待、培训、专案办案、论剑比武、集中研判等活动期间的就餐人数、时间按实际情况确定。

周六、周日、节假日正常供应一日三餐餐饮，用餐人数比工作日适当减少，约为 40-50 人。

（三）每日菜单

1. 早餐

粥汤：白粥、玉米粥、杂粮粥、豆腐汤、豆浆、米糊；

面点及点心：白馒头、菜包、肉包、红汤面、白汤面、大小馄饨、汤圆、油条、烧麦、鸡蛋饼、葱油饼、蛋糕、蛋挞、面包；

酱菜：萝卜干、什锦菜、橄榄菜、生姜片、雪菜豆子、花生米；

蛋类：水煮鸡蛋、茶叶蛋、荷包蛋、咸鸭蛋；

面浇头：牛肉、素几、大肉、大排等。

2. 中餐

主食：米饭、蛋炒饭、笃烂面、炒面、凉拌面、汤圆、大小馄饨、水饺、包子、白馒头、粗粮；

菜品：4 大荤、4 小荤、4 素菜、2 汤（一荤一素）。

3. 晚餐

主食：大米饭、汤圆、小馄饨、面条；

菜品：3 大荤、3 半小荤、3 素菜、一汤（素）；活动人数较多时菜品：4 大荤、4 小荤、4 素菜、2 汤（一荤一素）。

（四）菜单制定要求：

1. 根据用餐人数制定每周菜单。菜品要求应季当令、品种丰富、营养均衡、口味兼顾。

2. 大荤和半荤必须保证一个白烧口味。

3. 每餐要安排一个豆制品菜肴。

4. 每餐均有绿叶菜。

5. 根据本地时令特点，提供菜肴。（例：端午节提供粽子，夏至提供馄饨）

6. 不安排有潜在食用风险的食材。

附件 1：食堂考核评分表

食堂考核评分表

项目名称：_____ 考核期限：_____年____月____日至_____年____月____日

序号	类别	检查内容	分值	分数	备注
1	台账等基础管理	有无营业执照、卫生许可证，所有证照有无过期；员工健康证是否齐全，是否在有效期内。	5		
		燃气开关登记表、清场记录、防火巡查记录台账、餐具消毒台账等。	5		
		索证索票验收台账(配有相应检疫报告和票据)(供应商卫生许可证、经营许可证(营业执照)、食品检验合格证是否齐全)。	5		
2	食堂现场管理	地面干净、餐桌整齐，无积灰、无油渍；餐盘清洁干燥、碗筷无油污、清洁干净。	10		
		厨房地面无积水、无油污、无食物残渣，抹布、清洁工具分类分区摆放，整洁卫生。	5		
		仓库物品分类摆放，食品与非食品分库分区隔离存放。	5		
3	备餐及菜品管理	菜品清洗、烧制过程符合规范；刀具、砧板生熟分开，用后消毒。荤菜、蔬菜清洗池应分开，餐具清洗有专用水池，所有餐具洗消按一洗二清三消毒四保洁进行。	15		
		熟食品、半成品、生食品、食品原料应当分开存放，防止交叉污染，不得接触有毒物与不洁物。	10		
		菜品注意出品品质，注重荤素、颜色搭配，讲究营养与口味，严禁提供隔夜菜。	15		
4	安全管理	熟食品必须留样，数量不少于 150 克，时间不少于 48 小时，有留样冰箱和食品留样记录。	5		
		制定并执行食品安全事故处置预案，发生食品安全事故及时进行处置，并报告属地监管机构。建立并保存处置食品安全事故记录。	5		
		设施设备正常使用、无跑冒滴漏现象、无安全隐患，有故障及时报修。	15		

考核人：_____

考核分数：_____

