

合 同

采购人（以下称甲方）：常州市公安局新北分局

供应商（以下称乙方）：常州上元物业管理有限责任公司

根据常州市正衡招标有限公司 2023 年 8 月 24 日进行的正衡采竞磋 [2023]028 号采购结果，甲、乙双方就乙方成交的常州市公安局新北分局食堂外包服务项目，本着平等互利的原则，通过共同协商，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关法律法规，就相关事宜达成如下合同。

第一条 合同标的

乙方根据甲方需求提供下列服务：

本项目共有 1 个餐厅，为满足日常工作及保障各项活动正常开展，需在新北分局食堂采购餐饮外包服务。

第二条 项目服务范围及要求

（一）用餐时间：

餐别	开始时间	结束时间	备注
早餐	7:30	9:00	全年每天保障供应早、中、晚三餐正常工作餐
午餐	11:30	12:30	
晚餐	17:00	18:00	

（二）用餐员工数量

周一至周五：

1. 民警、辅警共 260 人左右；
2. 来分局办案的部分民警及辅警人员；
3. 因工作来单位办事人员的工作便餐；
4. 其他需要用餐的人员。

其中，2-4 项用餐人员数量不固定，成交供应商应提供餐饮服务，费用考虑在总报价中，采购人不再另行支付费用。

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。

(三) 每日菜单

1. 早餐

主食：粥、面条、面食、点心、豆腐汤等羹类、煎饼、馄饨、水饺；

菜品：萝卜干、雪菜豆子、花生米、酱菜、素几、水煮鸡蛋、茶叶蛋、荷包蛋。

2. 中餐

主食：大米饭；

菜品：2 大荤、2 小荤、2 素菜、2 汤。

3. 晚餐

主食：大米饭；

菜品：1 大荤、2 小荤、2 素菜、1 汤。

(四) 标准菜单制定要求：

根据用餐人数、标准制定每周菜谱。菜品要求应季当令、品种丰富、营养均衡、口味兼顾。

1. 荤菜安排尽量少骨、刺。每周轮流安排红肉、家禽、鱼类、海鲜等，其中每日中餐二个大荤中须有一个红烧一个白烧。

2. 每周安排豆制品菜肴。

3. 每餐均有绿叶菜。

4. 食用新鲜多品种的食材。

5. 每周均安排 2 至 3 道口味略重的菜。

6. 不安排有潜在食用风险的食材，如四季豆、扁豆等。

(五) 人员要求

项目负责人 1 名、厨师长（食品安全员）1 名、厨师 2 名、点心师 2 名、切配工 2 名、服务员（兼包厢服务）1 名、普工 4 名共计 13 人。其中，厨师长业务全面，能制作常州本地口味菜肴，并具有一定管理能力。

注：非工作日时间要求必须有 7 人在岗在位。

第三条 服务标准

1. 原材料保障

(1) 供应商协助采购人采购品牌食用油、优质大米、放心猪肉、新鲜时蔬等食材，提出相关采购建议，确保原材料品质安全，并根据每日菜单所需精准采购，避免浪费。

(2) 供应商必须严格遵守《食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫

生质量关，食堂管理必须符合卫生监督部门的相关要求，所有原材料均需经过验收才可进入厨房。

(3) 供应商必须按食堂安全卫生管理要求，仓管配合其做好每天的食品留样并做好台帐工作。

2. 厨房规范

(1) 供应商从业人员必须持健康证上岗，搞好个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，同时窗口人员必须戴口罩、卫生手套。

(2) 供应商负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品的使用和管理，有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。

(3) 确定每个菜品制作规范。

(4) 厨房各岗位应分工明确，岗位应包括但不限于原材料验收、初加工、清洗等。

(5) 综合厨师规范化卫生操作程序，严格在“准备工作、操作要求、出品保障、善后操作、卫生要求”等五个方面来保障。

(4) 所有使用的餐具、用具均按《洗碗工规范化操作程序》和《餐饮具清洗消毒保洁制度》严格执行，一次性使用的餐碗、筷、打包盒等选择符合国家卫生标准的环保型用具。

(5) 如菜品口味不符合采购人要求，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。

3. 环境卫生保障

按《环境卫生标准》要求对厨房、操作、备餐区、用餐区进行打扫；备齐回收区用品用具，垃圾存放桶、垃圾袋、餐具存放筐等；备齐清洁用品用具，洗涤剂、消毒液、热水源、手套、毛巾、地拖等；每餐后及时处理厨卫垃圾，桶加盖、袋扎口，不堆积、不过夜，做好防蝇防虫防尘防鼠工作。

4. 食品留样

按照《食品留样制度》执行食品留样工作，确保每餐供应食品留样 48 小时，留样使用的容器必须经严格消毒，保持清洁，禁止使用不洁容器存放样品；每餐、每样食品必须按要求留足 100g，分别盛放在已消毒的留样容器中，在留样过程中应避免被污染；留样食品冷却后必须加盖密封保管，并在外面标明留样日期、

品名、餐次、留样人等，放入冰箱内保存；留样冰箱必须专用，严禁存放与留样无关的其它食品；每餐必须做好留样记录，包括：食品名称、留样时间，便于检查；留样食品必须保留 48 小时后方可处理。

5. 安全操作。

供应商必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，加强从业人员的培训与管理，严把员工素质关，做到管理规范化、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由供应商负责。树立消防、用电、用气、设备仪表等安全意识。提倡节电、节油、节水、节气。空调、电灯、电扇、水龙头，随用随关。

6. 管理制度

合同期间，因供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则有供应商负责维修或赔偿。合同期结束时，供应商交还给采购人的设备必须完好可用，否则要给予赔偿。餐具的破损率控制在 5%以内，超过比例的照价赔偿，赔偿费用在考核费中扣除。

(1) 供应商必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

① 供应商应确保每个从业人员必须持有效健康证上岗，违者处罚 100 元/人；

② 供应商从业人员在销售过程中，不得收取现金，违者处罚 1000 元/次；

③ 供应商必须按照采购人提供营业时间经营，违者处罚 2000 元/次；

④ 上级部门、领导及膳委会来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于供应商责任，视情节处罚，违者处罚 1000 元/次；

⑤ 供应商必须按要求进行食品留样；违者处罚 1000 元/次；

⑥ 供应商从业人员在上班期间，必须穿工作服、戴工作帽、口罩、卫生手套、工号牌，违者处罚 100 元/次；

⑦ 供应商从业人员不得私拿、私吃食堂物品、食品，违者处罚 1000 元/次；

⑧ 供应商从业人员在销售过程中，不得少刷卡多或不刷卡，违者处罚 1000 元/次；

⑨ 供应商必须节约使用水、电、气，采购人发现供应商人为浪费，将对供应商进行处罚，标准 1000 元/次；

⑩ 供应商从业人员违规导致菜品有卫生问题，对供应商处罚 2000 元/次；供应商需定时更换厨师，以确保食堂口味的更新，若厨师出现违规行为时，则需马

上更换。

(2) 有下列情况之一者，采购人有权提前终止合同，并根据相关规定进行处罚。

①经卫生监督部门鉴定，确因供应商原因造成，发生3人以上（含3人）食物中毒，并造成较大影响的。

②经消防安全部门鉴定，确因供应商原因造成，发生火灾等事故，并造成较大损失和影响的。

③出售变质食品，并造成一定影响的。

④对用餐者服务态度恶劣，与用餐者无原则争吵，造成不良影响的。

⑤在供应服务中，机关对食堂测评的服务质量满意率低于80%的。

⑥签订合同后，供应商进行转包的。

(3) 承包期间，供应商对采购人配置的设备、设施、餐饮用具更新添置，须向采购人提出书面申请，经采购人审核同意，由采购人负责购置；需要维修的报采购人审核同意后，联系维修。

(4) 供应商须保证全年周六、周日、节假日食堂正常运营，保证一日三餐的供应，满足基地日常培训任务的需要，保障各项活动正常开展。

第四条 费用测算、报价要求

本项目报价为固定总价，报价应包括竞争性磋商文件所确定的采购范围相应服务的提供、员工工资、社会保险费、公积金、加班费（包括全年法定假日、双休日及职工带薪年假加班费，不包括使用人特别要求所产生的加班费）、福利费、体检费、培训费（至少每季度一次）、制服费（服务人员必须统一配置工作服）、其他人员费用支出、物价风险、政策性风险、合理利润、税费和规费等一系列费用。

第五条 合同价格

签约合同总价（人民币）： 捌拾肆万陆仟捌佰 元（小写 846800.00）。

本合同总价包括竞争性磋商文件所确定的采购范围相应服务的提供、人员（包括工资和补贴）、办公场所及设施、保险、劳保、管理、各种税费、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用，以及为完成该项服务项目所涉及的一切相关费用，不包括使用人特别要求所产生的加班

费。

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。

第六条 合同履行期限

本项目服务期限为二年（ 2023 年 9 月 1 日- 2025 年 8 月 31 日），合同一年一签。本合同履行期限自 2023 年 9 月 1 日至 2024 年 8 月 31 日。其中：前三个月为试用期，试用期满须经甲方考核，考核不合格，甲方有权解除合同。每年合同期满经甲方考核合格后续签下一年度合同。

第七条 合同款结算及支付

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. 付款方式：合同生效后，每三个月支付一次，按考核结果（扣除相关罚款）支付；当季度考核得分 90 分及以上全额支付，考核分 90 分以下至 80 分按 90% 支付约定合同款，考核分 80 分以下至 60 分按 85% 支付约定合同款，考核不合格，采购人有权解除合同。考核详见附表。

第八条 违约责任

1. 如乙方不能按约定进行服务的，甲方有权解除合同，同时有权要求乙方按照合同总价 5% 的标准支付违约金，解除合同的通知自发出之日生效。
2. 甲方未按合同规定的期限向乙方支付货款的，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的 5% 滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的 5% 。
3. 乙方未按本合同的规定和“服务承诺”提供伴随服务的，甲方有权提前解除本合同，同时乙方应按合同总价款的 5 % 向甲方承担违约责任。
4. 乙方在承担上述一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。
5. 乙方属虚假承诺，或是由于乙方的过错造成合同无法继续履行的，应向甲方支付不少于合同总价 30% 违约金，若该违约金不足以弥补甲方损失，则应当赔偿甲方所有损失。

6. 其他未尽事宜，以《民法典》等有关法律法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

第九条 合同的变更和终止

1. 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。

第十一条 不可抗力

甲、乙方中任何一方，因不可抗力不能按时或完全履行合同的，应及时通知对方，并在5日内提供相应证明。未履行完合同部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方初步协商，并向主管部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失，免于承担责任。

第十二条 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（1）种方式解决争议：

（1）向甲方所在地人民法院提起诉讼；

（2）向甲方所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

如没有约定，默认采取第 2 种方式解决争议。

2. 在法院审理和仲裁期间，除有争议部分外，本合同其他部分应继续履行。

第十三条 诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照竞争性磋商文件要求和磋商承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十四条 合同生效及其他

1. 本合同自经甲乙双方授权代表签订并加盖公章后，自签订之日起生效。
2. 本合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，代理机构执壹份存档。
3. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

单位名称（章）：



法定代表人：

电话：

单位名称（章）：



法定代表人：

电话：



开户银行：

账号：

见证方：常州正衡招投标有限公司

附件：

表 1 食堂餐饮服务质量日常考核细则

序号	考核内容	分值	评分细则	考核得分	备注
一	服务质量	10	此项分值 10 分，分 4 小项		
1	仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范	2	仪容仪表邋遢，未按规定着装扣 0.5-2 分		
2	服务热情，耐心细致，语言文明礼貌，态度亲切友好	4	服务态度不佳、语言不文明扣 0.5-2 分，与服务对象发生争吵扣 0.5-2 分		
3	服务技能娴熟，工作效率高，差错率低	2	分菜不均匀，刷卡结算速度慢，错误率高扣 0.5-2 分		
4	严格按照规定时间提供餐饮服务，不得无故提前或推迟	2	无故提前或推迟服务时间扣 0.5-2 分		
二	菜品品种质量	40	此项分值 40 分，分四类 12 小项		
1	菜品品种丰富，定期做好菜品更新，积极创新菜肴品种	2	工作日午餐、晚餐品种未达到规定要求扣 0.5-2 分		
		2	每周菜品更新变化品种数量未达到规定的要求扣 0.5-2 分		
		2	每月推出一种菜肴新品，当月未推出新品扣 2 分		
2	严格把控食材质量，加强食品保存管理，强化菜品制作流程监管	2	对食材原料验收把关不严扣 0.5-2 分		
		4	冰箱内食品生熟不分开存放扣 0.5-2 分，成品半成品不加膜加盖存放扣 0.5-2 分		
		6	菜品制作流程监管不严，拣洗不干净，有黄叶、草、虫、杂物等扣 0.5-3 分，菜品半成品丝、片、块、段不均匀不符合标准扣 0.5-3 分		
3	精心组织厨房生产，严控菜品质量，保证饭菜供应，不出现断供现象	4	菜品主辅料配比失调扣 0.5-2 分，调味品配比失调扣 0.5-2 分		
		4	菜品成品色、香、味、型不佳扣 0.5-2 分，荤素品种搭配不合理扣 0.5-2 分		
		6	每天制作包子、水饺和馄饨等点心数量低于规定数量扣 0.5-4 分；点心成品造型不美观、馅心口味不佳扣 0.5-2 分		
		4	服务时间内保证饭菜供应充足，出现断供现象扣 0.5-4 分		

4	严格控制菜品单次烹饪数量,注重现场菜品保温管理	2	蔬菜类菜品一次烹饪完成,衔接时间控制不合理,造成菜品出锅时间过长不新鲜或大量浪费扣0.5-2分		
		2	现场菜品保温管理不到位,出现冷饭冷菜现象扣0.5-2分		
三	环境卫生管理	30	此项分值30分,分四类15小项		
1	食堂环境卫生干净、明亮、整洁、有序	2	大厅的天花板、装饰物、墙壁及门窗有污迹扣0.5-1分,桌椅有污迹油迹扣0.5-1分		
		2	不锈钢服务台面、不锈钢垃圾桶、服务台玻璃表面有污迹、油迹扣0.5-2分		
		2	工作区有杂物或物品放置杂乱扣0.5-1分,收工后厨房地面、炉灶不清洁扣0.5-1分		
		2	做好消杀工作,有蚊蝇、蟑螂、老鼠扣0.5-2分		
		2	泔水、垃圾等废弃物未按规定存放,当餐未及时清除,有明显异味扣0.5-2分		
2	加强员工健康及卫生管理,身体健康及穿戴符合要求	2	员工化浓妆、使用气味怪异或浓烈香水,留长发、长胡须、长指甲,涂指甲油等扣0.5-2分		
		2	熟食品操作、传菜及服务人员未按规定佩戴一次性手套、口罩扣0.5-2分		
		2	员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的,未及时调离工作岗位扣0.5-2分		
3	厨房物品按规定要求管理到位,加工现场井然有序	2	收工后刀具及砧板未及时清洗干净、未按规定侧放或悬挂扣0.5-2分		
		2	调味品使用后未按规定管理,调味罐周边未清理干净整洁扣0.5-2分		
		2	清洁用具及车辆使用后未及时清洗干净,未按规定位置归放扣0.5-2分		
		2	烹调用具使用后未按规定清洗干净,未按规定位置归放扣0.5-2分		
4	储物柜、盛器、容器、餐具管理规范,干净整洁卫生	2	储物柜内杂乱,未按规定贴标识扣0.5-2分		
		2	盛器、容器管理不规范,有污迹扣0.5-2分		
		2	餐具未清洗干净,有污迹水迹扣0.5-1分,未用纱布覆盖分类平整堆放扣0.5-1分		
四	安全管理	20	此项分值20分,分两类7小项		
1	严格食品安全管理,贯彻食品安全管理	4	做好蔬菜农药残留检测及记录等工作,未检或漏检,未记录或记录不全		

	规定, 遵守食品安全管理要求		扣 1-4 分		
		4	做好食品留样及记录等工作, 未留或漏留, 未记录或记录不全扣 1-4 分		
		2	加强调味品及添加剂使用管理, 调味品及添加剂使用不符合规定扣 1-2 分		
		2	乙方简餐标准高于服务对象, 将简餐和食材带出食堂的扣 1-2 分		
2	加强工作服务区域安全管理, 杜绝安全事故	2	天然气使用过程中, 现场必须有人员在场, 不得离开岗位, 出现现场无人现象扣 1-2 分		
		2	餐后及时关闭水电气开关, 未及时关闭扣 0.5-2 分		
		2	熟练掌握现场灭火器使用方法, 未熟练掌握扣 0.5-2 分		
		2	服务时间结束后及时锁闭食堂门窗, 未及时锁闭扣 0.5-2 分		
合计得分					
问题汇总					