

# 常州市公安局 2023-2026 年度食堂服务项目

甲方：常州市公安局 签订时间：2023 年 月 日  
乙方：常州晋陵物业管理有限公司 项目编号：正衡采公[2023]015 号

根据常州正衡招投标有限公司 2023 年 11 月 23 日组织的常州市公安局 2023-2026 年度食堂服务项目（正衡采公[2023]015 号）采购结果，甲、乙双方就乙方中标的常州市公安局 2023-2026 年度食堂服务项目，本着平等互利的原则，通过共同协商，根据《中华人民共和国民法典》及有关法律法规，就相关事宜达成如下合同。

## 一、总则

乙方按甲方要求，为甲方提供的常州市公安局 2023-2026 年度食堂服务项目服务，服务具体内容及要求详见合同文件。

三年服务金额为人民币大写：玖佰玖拾捌万柒仟捌佰捌拾叁元肆角柒分，小写：9987883.47 元。本合同服务费用人民币大写：叁佰叁拾贰万玖仟贰佰玖拾肆元肆角玖分，小写：3329294.49 元。

## 二、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，这些文件包括但不限于：

- 1、正衡采公[2023]015 号采购文件。
- 2、乙方提交的投标文件。
- 3、乙方投标的其他资料及承诺。
- 4、附件采购需求。

## 三、质量保证和服务承诺：

乙方所提供的服务必须符合国家有关标准和正衡采公[2023]015 号采购文件（含技术说明）和投标文件的要求。

## 四、服务时间

合同服务时间：本项目服务期限为三年。本合同前三个月为试用期，试用期满须经甲方考核，考核不合格，甲方可以解除合同。本合同服务时间为 2023 年

12月12日至2024年12月11日。本合同期满后，最多续签两次。

## 五、付款方式：

1. 在合同期内，费用每三个月核算支付一次。每三个月服务结束后，乙方跟甲方确定实际支付服务费金额，并按要求开具本项目内容的有效发票向甲方申请付款。甲方收到服务费发票后15日内向乙方支付相应费用。因乙方未及时提供发票及所需材料导致相应后果的，甲方不承担任何责任。

2. 每月度进行考核，按季汇总，考核合格，甲方足额支付该季度的服务费；考核不合格，甲方支付扣除考核扣款的服务费余款。每月开展考核，当月考核表得分 $\geq 85$ 分，全额支付，得分每下降1分，当月考核扣款1000元。每次扣款在当次三个月支付费用上执行。

3. 服务费按中标（成交）价格执行，在合同实施期间不因薪资政策调整、市场变化等任何因素而变动。

4. 甲方因特殊原因要求乙方安排员工进行加班的，产生的加班费按以下方式核算：一般工作日加班加时的，管理人员和厨师长岗位每班次加班费为60元；厨师和服务员岗位每班次加班费为50元；其他人员每班次加班费为30元。加班时长在0.5小时-2个小时内，为1个加班班次；加班时长在2小时-4小时，为2个加班班次；以此类推。

5. 本项目包含的巡特警支队自选餐厅服务，自巡特警支队营房搬迁新址起自动终止，所产生的服务费用根据实际使用情况结算，涉及到的7名人员不再留用。

## 六、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。

## **七、不可抗力：**

1、甲、乙双方如果因不可抗力而导致合同义务的延误或不能履行，不承担没收误期赔偿或终止合同的责任。

2、本条所述的“不可抗力”系指下列甲、乙双方无法控制、不可预见的事件，但不包括甲、乙双方的违约或疏忽。这些事件包括：战争、严重火灾、洪水、台风、地震以及其他甲方和乙方商定的事件。

3、在不可抗力事件发生后，受影响的一方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知另一方。除书面另行要求外，受影响的一方应尽实际可能继续履行其相应义务，以及寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。如果不可抗力事件影响时间持续 20 天以上的，甲乙双方通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同义务的协议。

## **八、合同的解除：**

1、甲方和乙方协商一致，可以解除合同。

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擅自转让。

4、出现下列情况之一可以解除合同：

(1) 对乙方有效投诉记录累计达 3 次；

(2) 在合同有效期内，被行业主管部门取消经营资格的；

(3) 在合同有效期内，乙方擅自变更、转让、租借本次招标范围内的定点服务资格的；

(4) 不如实反映情况，提供虚假材料的；

(5) 未按承诺的价格提供服务的。

(6) 招标文件约定的可解除合同的情况出现。

5、乙方在任何情况下都不得用任何不正当行为影响、干扰委托单位。一经发现可立即

解除合同，同时提请有关部门追究有关当事人的责任。

6、如果乙方破产、解散、清算、停业以及其他原因无法提供服务的，甲方可在任何时

间以书面形式通知取消其本次招标范围内的定点服务资格。该行为将不损害或影响甲方已经采取和将要采取的任何行动和补救措施的权力。

## 九、争议处置

1、在执行本合同中所发生的一切争议，甲乙双方应通过友好协商的办法进行解决，如

协商不能解决的，有关当事方可提请仲裁。

2、仲裁应根据《中华人民共和国仲裁法》的规定向甲方所在地有管辖权的仲裁机构申

请仲裁。

3、仲裁裁决为最终裁决，对当事各方均有约束力。

## 十、合同生效

本合同经叁方盖章签字后生效，如有变动，必须经甲乙双方协商一致后，方可更改。本合同一式陆份，甲方叁份，乙方贰份，招标代理机构壹份。

其他未尽事宜，参照相关法律，双方协商解决。

甲方：单位名称（章）： \_\_\_\_\_

单位地址： \_\_\_\_\_

法定代表人:

委托代理人:

经办人:

电 话:

乙方: 单位名称 (章):

单位地址: 常州晋陵物业管理有限公司

法定代表人: 陈俊

委托代理人:

经办人:

电 话: 0519-68006876

开户银行: 兴业银行股份有限公司常州分行

银行帐号: 406010100100506972

见证方: 常州正衡招投标有限公司

## 采购需求

### 一、项目范围

市公安局食堂自选餐厅、圆桌餐厅、自助餐厅服务及地下室餐厨垃圾及油污分离设备维护、垃圾清运、场地保洁，市公安局巡特警支队自选餐厅服务。

### 二、供餐需求（仅供参考）

1. **市局食堂自选餐厅：**面积 2680 m<sup>2</sup>（含 3 楼、4 楼），餐位 1200 个。

工作日早餐 680 人左右，午餐 1000 人左右，晚餐 500 人左右。

周六、周日及节假日正常供应，日均就餐 800 人左右。乙方周六、周日及节假日需安排不少于 22 名人员在市局食堂上班，保障食堂正常供应。

2. **市局食堂圆桌餐厅：**共 6 桌，根据工作接待需要安排。

3. **市局食堂自助餐厅：**1 大 1 小。小餐厅约 20 人用餐，周六、周日及节假日按需供应；大餐厅 60 个餐位，根据工作接待任务安排。

4. **巡特警支队自选餐厅：**面积 500 m<sup>2</sup>，餐位 200 个。

工作日早餐 150 人左右，午餐 300 人左右，晚餐 150 人左右。

周六、周日及节假日正常供应。乙方在周六、周日及节假日需安排不少于 4 名人员在巡特警支队自选餐厅上班，保障食堂正常供应。

### （三）供餐明细

#### 1. 市局食堂自选餐厅

供餐时间：每天供应早餐、午餐、晚餐、宵夜共 4 餐，早餐时间为：7:30-9:00，午餐时间为：11:30-13:00，晚餐时间为：17:00-19:00，宵夜时间为：21:30-23:00。宵夜周六、周日正常供应，节假日不供应；外卖周六、周日及节假日不供应。

菜品种类：早餐为 6 个炒菜，面（含汤面、拉面）、鸡蛋、粥、点心等不少于 12 种；午餐为 4 个大荤、4 个小荤、4 个蔬菜、1 个荤汤、1 个免费汤、水果、粗粮和面食（拉面、馄饨或水饺）等；晚餐 3 个大荤、3 个小荤、3 个蔬菜、1 个免费汤、粗粮和面食（汤面、拉面、馄饨或水饺）等；提供 600 只点心（馒头或其他）外卖及预订数量的炒菜外卖。荤菜提供做到两周不重样。

#### 2. 巡特警支队自选餐厅

供餐时间：每天供应早餐、午餐、晚餐共 3 餐，周六、周日及节假日正常供应。早餐时间为：7:30-9:00，午餐时间为：11:30-13:00，晚餐时间为：17:00-19:00。

菜品种类：早餐为 3 个炒菜、面、鸡蛋、粥、点心等不少于 6 种；午餐为 3 个大荤、3 个小荤、3 个蔬菜、1 个荤汤、1 个免费汤、水果、粗粮等；晚餐为 2 个大荤、2 个小荤、2 个蔬菜、1 个免费汤、粗粮等。

### 三、人员要求

#### （一）市局食堂工作人员：43 名

**全职项目经理：**1 名，男性，年龄 40 周岁以下，具有相关食堂或酒店厨房管理经验，工作时间内必须全天候在本项目服务，不得脱岗；

**厨师长：**2 名，身体健康，无任何传染性疾病，具有相关工作经验，持有相应资格证书；

**厨师：**4 名，身体健康，无任何传染性疾病，具有相关工作经验，持有相应资格证书；

**冷菜师：**1 名，身体健康，无任何传染性疾病，具有相关工作经验，持有相应资格证书；

**厨师帮厨：**2 名；

**拉面师：**1 名，身体健康，无任何传染性疾病，具有相关工作经验；

**点心师：**3 名，身体健康，无任何传染性疾病，具有相关工作经验，持有相应资格证书；

**点心师助理：**2 名，负责协助做好点心的制作工作；

**蒸饭工：**1 名，熟练工；

**拣洗菜工：**6 名；

**服务员：**5 名；

**洗碗工：**7 名；

**前台服务：**8 名。

#### （二）巡特警支队食堂工作人员：7 名

**厨师：**2名，身体健康，无任何传染性疾病，具有相关工作经验，持有相应资格证书；

**点心师：**1名，身体健康，无任何传染性疾病，具有相关工作经验，持有相应资格证书；

**拣洗工：**4名；

合计人数：43+7=50人。

#### **四、服务要求**

##### **（一）原材料保障**

1. 乙方协助甲方采购使用的品牌食用油、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. 乙方必须严格遵守《食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫生质量关，乙方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. 乙方必须按食堂安全卫生管理要求，在仓管配合下，及时做好每天的食品留样和台帐记录工作。

##### **（二）厨房规范**

乙方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。

1. 乙方负责提供适口、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。

2. 确定每个菜品制作规范。

3. 厨房各岗位：原材料验收、初加工、清洗。

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. 如菜品口味不符合甲方要求，则在 5 个工作日无条件更换厨师，且更换厨师等级不得降低。

### **（三）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，洗涤液、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。

### **（四）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。

### **（五）安全操作**

乙方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。若因乙方的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由乙方负责。树立消防、用电、用气、设备仪表使用等安全意识。提倡节电、节油、节水、节气。空调、电灯、电扇、水龙头随用随关。

### **（六）特殊情况**

如遇疫情等情况，甲方进行封闭式管理的，乙方需无条件服从，不增加额外费用。

### **（七）管理制度**

合同期间，因乙方人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则由

乙方自己负责维修或赔偿。合同期结束时，乙方交还给甲方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. 乙方必须遵守以下规定，否则将扣除相应服务费：**

①乙方每个从业人员必须持有效健康证上岗，违者每次扣 500 元；

②乙方未按照甲方提供服务时间经营的，每次扣 1000 元；由甲方对食堂工作人员进行考勤管理，员工无辜缺岗或迟到早退不满当日工作时间的，按人头、时间视情扣除人员费用，员工离职的必须在 3 日内补充到位，因未及时补足员工造成工作延误的，每次扣 2000 元；

③乙方从业人员在销售过程中，不得收取现金；

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，属于乙方责任，视情节扣除服务费，每次扣 3000 元；

⑤乙方未按要求进行食品留样的，每次扣 3000 元；

⑥乙方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；

⑦乙方从业人员不得夹带食堂物品、食品，违者每次扣 1000 元；乙方从业人员未经采购方同意，不得私自外卖或赠送食堂食品，违者每次扣 2000 元；

⑧乙方从业人员在销售过程中，不得故意违反菜肴出品规则，造成结算金额少于实际金额，违者每次扣 1000 元；

⑨乙方必须节约使用水、电、气，甲方发现乙方人为浪费，将扣除相关服务费，每次扣 1000 元；

⑩乙方需定时更换厨师，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，甲方有权提前终止合同，并根据相关规定进行处罚：**

①经卫生监督部门鉴定，确因乙方原因造成，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，确因乙方原因造成，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签订合同后，乙方进行转包的，扣除全部保证金；

⑥乙方未经甲方同意，擅自撤换项目中项目经理、厨师长、厨师等重要岗位的，或擅自撤去其他岗位人员的。

3. 承包期间，乙方对甲方配置的设备、设施、餐饮用具更新添置，须向甲方提出书面申请，经甲方审核同意，由甲方负责购置。需要维修可报维修中心。

#### （八）交接要求

1. 中标后，双方确定合同条款，与原餐饮公司办理好交接手续，无条件进场。

2. 合同签订后成立餐饮服务管理项目办公室，在5个工作日内管理人员进场开展筹建工作，了解现场各个岗位情况，积极筹备物资设备进场。

3. 乙方必须按合同规定向甲方提供招标文件上述各项服务，严格按照甲方要求在规定时间内进入服务地点，全面开展餐饮服务。

4. 乙方需经甲方同意，可继续留用原餐饮公司部分在岗工作人员。

# 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	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、人员培训台账、食材留样台账等。	10		
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。	5		
		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。	6		
		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。	6		
		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。	5		
		菜品注意出品品质，注重荤素、颜色搭配，讲究营养与口味。	6		
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。	6		
		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。	6		
		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。	5		
5	满意度	就餐满意度 85%及以上，得 40 分；就餐满意度 80%-85%（不含），得 35 分，就餐满意度 75%-80%（不含），得 30 分，就餐满意度 70%-75%（不含），得 25；就餐满意度 70%以下，不得分。	40		

考核人：\_\_\_\_\_

考核分数：\_\_\_\_\_