

# 食堂外包服务项目合同

甲方：常州市公安局 签订时间：2024 年   月   日  
乙方：常州青枫餐饮管理有限公司 项目编号：  号

根据常州正衡招投标有限公司 2024 年 3 月 21 日组织的 2024 年度巡特警支队食堂服务采购项目（JSZC-320400-CZZH-D2024-0008）采购结果，甲、乙双方就乙方中标的常州市公安局巡特警支队采购食堂外包服务项目，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巡特警支队采购食堂外包服务项目服务，包括但不限于食堂服务和设备维护、垃圾清运、场地保洁等服务。服务具体内容及要求详见合同文件。

本合同金额为人民币大写：壹佰贰拾玖万伍仟元整，小写：1295000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：

- JSZC-320400-CZZH-D2024-0008号采购文件。
- 乙方提交的投标文件。
- 乙方投标的其他资料及承诺。

## 三、质量保证和服务承诺：

乙方所提供的服务必须符合国家和有关标准和JSZC-320400-CZZH-D2024-0008号采购文件（含技术说明）和投标文件的要求。

## 四、合同期限

本项目有效期壹年，根据甲方书面通知开始计算服务时间，乙方提供食堂外包服务时间为一年。

## 五、付款方式：

- 在合同期内，费用每二个月核算支付一次。每二个月服务结束后，双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，每二月汇总一次，合格分为 85 分；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。每次扣款在当次二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。

## **六、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**

1. 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。

2. 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。

3. 确定每个菜品制作规范。

4. 厨房各岗位：原材料验收、初加工、清洗。

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。

6. 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。

7. 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 10% 以内，超过比例的照价赔偿，赔偿费用

在考核费中扣除。

## 七、考核细则：

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乙方在征得甲方具体意见后，可定时更换厨师，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、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。

## **九、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。

## 十、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。

## 十一、合同生效

本合同经盖章签字后生效，如有变动，必须经甲乙双方协商一致后，方可更改。

本合同一式柒份，甲方叁份，乙方贰份，招标代理机构贰份。

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：

法定代表人：

委托代理人：

经办人：

电 话：

开户银行：

银行帐号：

# 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：\_\_\_\_\_

## 分项报价表

项目	分项	计算					备注	
(1)人工费用	工资	岗位	月工资/人	年工资/人	人数	合计(元)		
		项目负责人	10000	120000	1	120000		
		厨师长	10000	120000	1	120000		
		厨师	7000	84000	2	168000		
		点心师	5500	66000	1	66000		
		服务员	4500	54000	1	54000		
		拣洗工	3200	38400	5	192000		
		<b>小计 1</b>	720000					
	社会保险费(企业部分)		月缴费基数	月缴费比例	月/年	人数	合计(元)	
		项目负责人	4494	25.70%	13859.5	1	13859.5	
		厨师长	4494	25.70%	13859.5	1	13859.5	
		厨师	4494	25.70%	13859.5	2	27719	
		点心师	4494	25.70%	13859.5	1	13859.5	
		服务员	4494	25.70%	13859.5	1	13859.5	
		拣洗工	4494	25.70%	13859.5	5	69297.5	
		<b>小计 2</b>	152454.50					
	其他费用	法定假日加班费	2490/21.75元*3倍*11天*11人				41557.24	
		周末加班	2490/21.75元*2倍*104天*11人				261936.55	
		高温费	1200元/人*11人				13200	<b>全员</b>
		员工福利	1550元/人*11人				17050	
		<b>小计 3</b>	333743.79					
	<b>合计(元)</b>		1206198					
	(2)企业费用	合计(元/年)	1项	15500				
	(3)税金	合计(元/年)	[(1)+(2)]*税率6%			73302		
	<b>总计(元/年)</b>		(1)+(2)+(3)=1295000					