

常州市公安局武进分局交通警察大队食堂外包项目(二次)合同

采购人(以下称甲方):常州市公安局武进分局

合同编号:

供应商(以下称乙方):常州欣湖酒店管理有限公司

签订地点:

合同时间: 2024年 6月18日

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江苏吴越之光项目管理有限公司的采购结果签订本合同。

第一条 采购内容

1. 项目名称(项目编号):常州市公安局武进分局交通警察大队食堂外包项目(二次), JSZC-320412-WYZG-C2024-0006

2. 采购内容:(货物或服务名称、规格、型号、数量、价格):为满足日常工作及保障各项活动正常开展,常州市公安局武进分局交通警察大队食堂采购餐饮外包服务,项目金额:120.3万元/3年。

3. 服务范围:负责食堂现场的全面管理工作,承担大队食堂的早餐、午餐及晚餐的供应服务。

4. 服务期限:服务期限为三年,合同一年一签,其中:前三个月为试用期,试用期满须经采购人考核,考核不合格,采购人有权解除合同。每年合同期满经采购人考核合格后续签下一年度合同。

5. 其他:本合同为第一年期限,合同起始日期为 2024年 6月18日至 2025年 6月17日。

第二条 合同价款

本项目总金额(3年)为人民币(大写):壹佰贰拾万叁千元整,(小写)¥ 1203000 元

其中:

第一年人民币(大写) 贰拾肆万陆仟叁佰叁拾元整, (小写)¥ 246330 元

第二年人民币(大写) 肆拾叁万叁仟肆佰肆拾伍元整, (小写)¥ 433445 元

第三年人民币(大写) 伍拾贰万叁仟贰佰贰拾伍元整, (小写)¥ 523225 元。

本合同服务期限(3年)内项目总金额不变。(有另行规定的除外。)

第三条 组成本合同的有关文件

下列关于本次采购活动方式相适应的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分,与本合同具有同等法律效力,这些文件包括但不限于:

- (1) 竞争性磋商文件;
- (2) 响应文件;
- (3) 中标(成交)通知书;
- (4) 成交供应商在磋商、评审过程中所作其它有关承诺、声明、书面澄清;
- (5) 甲乙双方商定的其他文件等。

第四条 权利保证

1. 不可抗力，是指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况，如战争、动乱、瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害等。

2. 任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，应尽快以书面形式将不可抗力的情况、原因及对履行本合同的影响等及时通知另一方。同时，遭受不可抗力影响的一方有义务尽可能及时采取适当或必要措施减少或消除不可抗力的影响，因未尽本义务而造成的相关损失由其承担。

3. 发生不可抗力事件，任何一方均不对因不可抗力无法履行或迟延履行本合同义务而使另一方蒙受的任何损失承担责任，法律另有规定的除外。

4. 合同各方应根据不可抗力对本合同履行影响程度，协商确定是否终止本合同或是继续履行本合同。

第十条 合同的变更和终止

1. 除《政府采购法》第五十条规定的情形外，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。

第十一条 合同的终止

本合同因下列原因而终止：

- (1) 本合同正常履行完毕；
- (2) 因不可抗力导致本合同无法履行或履行不必要；
- (3) 任何一方行使解除权解除本合同；
- (4) 合同的继续履行将损害国家利益和社会公共利益。

除上述情形外，甲乙双方不得擅自终止合同。

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____种方式解决争议：

- (1) 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；
- (2) 向甲方所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

2. 在仲裁期间，本合同应继续履行。

第十三条 合同生效及其他

1. 本合同由甲乙双方签字、盖章后生效。
2. 本合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，代理机构留档一份。
3. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲 方：

乙 方：

单位名称 (章):

单位地址:

法定代表人:

电话:

传真:



单位名称 (章):

单位地址:

法定代表人:

电话:

开户银行:



Handwritten signature in black ink.

见证方:

代理机构 (章): 江苏吴越之光项目管理有限公司

经办人:



电话: 0519-86590022

备注: 上述格式及内容仅供参考, 具体以甲方签订合同时内容为准。

附表:

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，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 11 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 | 6 | 冰箱内食品生熟不分开存放扣 0.5-3 分，成品半成品不加膜加盖存放扣 0.5-3 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、馅料口味不佳扣 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,未及时调整离工作岗位扣 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 8 小项 | | |
| 1 | 严格食品安全管理,贯彻食品安全管理规定,遵守食品安全管理要求 | 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 | | | | | |