

常州市公安局 2025-2027 年度食堂服务项目

甲方：常州市公安局 签订时间：2024 年 月 日

乙方：常州晋陵物业管理有限公司

项目编号：JSZC-320400-CTZB-D2024-0393

根据常州市城投建设工程招标有限公司 2024 年 12 月 03 日组织的常州市公安局 2025-2027 年度食堂服务管理项目（JSZC-320400-CTZB-D2024-0393）采购结果，甲、乙双方就乙方中标的常州市公安局 2025-2027 年度食堂服务管理项目，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 2025-2027 年度食堂服务管理项目服务，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：玖佰柒拾肆万陆仟捌佰元整，小写：9746800 元。（按第一年 3248928 元、第二年 3248928 元、第三年 3248944 元计算）

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-CTZB-D2024-0393 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。
- 附件。

三、质量保证和服务承诺：

乙方所提供的服务必须符合国家标准和 JSZC-320400-CTZB-D2024-0393 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 2024 年 12 月 12 日至 2025 年 12 月 11 日。本合同期满后，最多续签两次。

五、付款方式：

- 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，成交供

应商跟采购人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采购人申请付款。采购人收到服务费发票后 10 个工作日内向成交供应商支付相应费用。因成交供应商未及时提供发票及所需材料导致相应后果的,采购人不承担任何责任。

2. 每月度进行考核,按季汇总,考核合格,采购人足额支付该季度的服务费;考核不合格,采购人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 ≥ 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。

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:

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。

八、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。

九、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。

十、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。

十一、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。

十二、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，甲方肆份，乙方贰份。

其他未尽事宜，参照相关法律，双方协商解决。

(此页无正文)

甲方：单位名称（章）： _____



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。

二、供餐需求（仅供参考，可自行联系采购人现场勘查）

1. **自选餐厅：**面积 2680 m²（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。成交供应商周六、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. **圆桌餐厅：**共 6 桌，根据工作任务需要安排。

3. **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，根据工作任务安排。

（三）供餐明细

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、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（汤面馄饨或水饺）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、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。

三、人员要求

1. **食堂工作人员：**44 名

2. **全职项目经理：**1 名，年龄 45 周岁及以下，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；

3. **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；

4. **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；

5. **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；

6. 厨师帮厨：2名；

7. 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；

8. 点心师助理：3名，负责协助做好点心的制作工作；

9. 蒸饭工：1名，熟练工；

10. 拣洗菜工：6名；

11. 服务员：5名；

12. 洗碗工：7名；

13. 前台服务：9名

四、服务要求

（一）原材料保障

1. 成交供应商协助采购人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. 成交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，成交供应商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. 成交供应商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

成交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。

1. 成交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。

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. 如菜品口味不符合采购人要求，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。

（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

成交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。若因成交供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由成交供应商负责。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，采购人进行封闭式管理的，成交供应商需无条件服从，不增加额外费用。

（七）管理制度

合同期间，因成交供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则由成交供应商自己负责维修或赔偿。合同期结束时，成交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. 成交供应商必须遵守以下规定，否则将扣除相应服务费：

①成交供应商每个从业人员必须持有效健康证上岗，违者每次扣 500 元；

②成交供应商未按照采购人提供服务时间经营的，每次扣 1000 元；由采购人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成交供应商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，属于成交供应商责任，视情节扣除服务费，每次扣 3000 元；

⑤成交供应商未按要求进行食品留样的，每次扣 3000 元；

⑥成交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；

⑦成交供应商从业人员不得夹带食堂物品、食品，违者每次扣 1000 元；成交供应商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成交供应商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成交供应商必须节约使用水、电、气，采购人发现成交供应商人为浪费，将扣除相关服务费，每次扣 1000 元；

⑩成交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，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，确因成交供应商原因造成，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，确因成交供应商原因造成，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签订合同后，成交供应商进行转包的，扣除全部保证金；

⑥成交供应商未经采购人同意，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，成交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. 成交供应商必须按合同规定向采购人提供招标文件上述各项服务，严格按照采购人要求在规定时间内进入服务地点，全面开展餐饮服务。

4. 成交供应商需经采购人同意，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：_____

分项报价表

项目编号/包号：JSZC-320400-CTZB-D2024-0393

项目名称：常州市公安局 2025-2027 年度食堂服务管理项目

报价单位：人民币元

序号	分项名称	服务内容	数量	单位	报价	
					单价	合价
1	项目经理	项目管理	1	人	10000	360000
2	厨师长	餐饮供应制作	2	人	11900	856800
3	厨师		4	人	9000	1296000
4	冷菜师		1	人	8544.44	307599.84
5	厨师帮厨		2	人	6800	489600
6	点心师		3	人	7200	777600
7	点心师助理		3	人	6200	669600
8	蒸饭工		蒸饭	1	人	4300
9	拣洗菜工	拣菜、洗菜	6	人	4300	928800
10	服务员	餐厅服务	5	人	5600	1008000
11	洗碗工	洗碗	7	人	4300	1083600
12	前台服务	收银、刷卡等	9	人	5600	1814400
总价			9746800			

