

常州市人民警察培训学校食堂委托管理合同

甲方：常州市公安局 签订时间：____年__月__日

乙方：常州晋陵物业管理有限公司

根据常州正衡招投标有限公司 2024 年 12 月 11 日组织的警校 2025-2027 年度食堂管理服务采购项目（JSZC-320400-CZZH-C2024-0109）采购结果，甲、乙双方就乙方中标的警校 2025-2027 年度食堂管理服务采购项目，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，为甲方提供的项目服务，服务具体内容及要求详见合同文件。

项目金额为人民币大写：贰佰陆拾捌万伍仟元整，小写：2685000元/三年。（按第一年 894996 元、第二年 894996 元、第三年 895008 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：

- 1、JSZC-320400-CZZH-C2024-0109 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、附件一、附件二、附件三、

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 JSZC-320400-CZZH-C2024-0109 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26日-2025年12月25日。本合同期满后，最多续签两次。

五、付款方式：

（一）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，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个工作日内向供应商支付相应费用。因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。

（二）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。

（三）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、乙方不履行合同应当双倍返还定金，甲方不履行合同无权要求返还定金。

2、乙方逾期交货或者甲方逾期付款，应向对方支付违约金，迟延履行违约金以逾期部分价款总额每日万分之八计算。任何一方逾期履行超过 十 天，应当以逾期部分价款总额5%向对方支付违约金。违约方支付违约金后，对方有权要求继续履行合同。

3、提供的服务内容不符合采购文件的技术要求，必须按要求进行修复、拆除或重新采购；若乙方拒不按要求更正的，将对乙方处以



不低于 5 倍的罚款（按不合格的服务内容价值计算），且乙方应承担由此发生的一切费用，延误的工期不予顺延。

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。

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）：常州晋陵物业管理有限公司

单位地址：常州市新北区龙锦路 1261 号-1F

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



附件一：项目基本要求

常州市人民警察培训学校食堂约 240 余人用餐，具体早餐、中午及晚餐工作餐如下：

（一）职工食堂平均就餐人数如下：

餐别	周一至周五	周六	周日
	用餐员工数量	用餐员工数量	用餐员工数量
早餐	约 180 人	20 人	20 人
午餐	约 240 人	40 人	40 人
晚餐	约 240 人	40 人	40 人

（二）供餐时间：

餐别	开始时间	结束时间
早餐	7:30	8:30
午餐	11:30	12:30
晚餐	17:30	18:30

（三）各餐菜单：

1. 早餐

主食（粥类/面条类/炒饭类）	自选	日常提供 5 种备选
面条浇头	自选	日常提供 2 种备选
小菜类（萝卜干/雪菜豆子等）	自选	日常提供 5 种备选
西式点心	自选	日常提供 3 种备选
中式点心	自选	日常提供 6 种备选
粗粮类	自选	日常提供 2 种备选
蛋类	一份	日常提供 2 种备选
时令蔬菜类	一份	日常提供 3 种原料备选
牛奶/果汁类	一份	日常提供 2 种备选

2. 午餐及晚餐

大荤（肉类/鱼类/禽类）	自选	日常提供 3 种备选
小荤	自选	日常提供 3 种备选
蔬菜	自选	日常提供 3 种备选

主食（米饭/面条） （每周一次饺子、馄饨或拌面 等面食）	自选	日常提供 2 种备选
粗粮	自选	日常提供 2 种备选
营养汤	自选	日常提供 1 种备选
甜汤	自选	日常提供 1 种备选
水果（酸奶）	自选	日常提供 1 种备选

（四）每周提供周一到周日七天正常工作餐，并保障菜品质量，确保新鲜卫生。

二、人员要求（共计 12 人）：

项目经理（兼食品安全管理员）1 名

服务员（兼包厢服务）1 名

厨师长 1 名

厨师 1 名

点心师 1 名

普工 7 名

三、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

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、领导及膳食委员会来检查，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成交供应商需根据采购人评价反馈情况更换厨师，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。



附件二：报价明细表（单位：元）

项目	分 项		计 算				
(1)人工费用	工资	岗位名称	月工资/人	年工资/人	人数	合计	
		项目经理（兼食品安全管理员）	5000	60000	1	60000	
		服务员兼包厢服务员	4000	48000	1	48000	
		厨师长	6500	78000	1	78000	
		厨师	5100	61200	1	61200	
		点心师	4300	51600	1	51600	
		普工	3500	42000	7	294000	
		小计 1	592800.00				
	社会保险费（企业缴纳）	岗位名称	缴费基数	缴费比例	人数	合计	
		项目经理（兼食品安全管理员）	4879	25.70%	1	15046.836	
		服务员兼包厢服务员	4879	25.70%	1	15046.836	
		厨师长	4879	25.70%	1	15046.836	
		厨师	4879	25.70%	1	15046.836	
		点心师	4879	25.70%	1	15046.836	
		普工	4879	25.70%	7	105327.852	
		小计 2	180562.00				
	住房公积金	岗位名称	缴费基数	缴费比例	人数	合计	
		项目经理（兼食品安全管理员）	2490	10%	1	2988	
		厨师长	2490	10%	1	2988	
		厨师	2490	10%	1	2988	
		小计 3	8964.00				
	其他费用	法定假日加班费	2490/21.75*3 倍*11 天*3 人=11333.79				
		周末加班	2490/21.75*52*2*3 人=35718.62				
		高温费（全员）	1200 元/年/人*12 人=14400 元/年				
		其他费用	/				
		小计 4	61452.41				
	(2) 企业费用		561.2				
	(3) 税金	按比例计取	[(1) + (2)] * 税率 6%			50660.38	
总计（元）		(1) + (2) + (3) = 895000					

附件三：食堂管理服务考核细则及评分表

食堂管理服务考核细则及评分表

自查日期 考察日期

考核内容		分值	考核办法及评分细则	自查分	考查分
一、服务质量		20	此项分值 20 分，分 5 小项		
1.1	微笑服务，礼貌用语，服务过程中表情自然、亲切、友好，现场体验舒适度高。	4	语言不文明扣 0.5 分/人，态度不友善、服务不亲切扣 0.5 分/人		
1.2	仪容仪表端庄大方按规定着装，着装干净、平整、挺括，	4	仪容不良扣 0.5 分/人；穿戴不整扣 0.5 分/人；不佩戴工号牌扣 0.5 分/人；		
1.3	员工熟练掌握服务技巧方法、与客人沟通良好	4	与客人争吵扣 2 分/人； 有客人投诉扣 2 分/人；		
1.4	员工现场服务技能全面优良，效率高、出错率低	4	分菜不均匀扣 0.5 分/次；刷卡失误扣 0.5 分/次，		
1.5	制定各种服务方案，参与接待服务，满意度达 85%以上	4	机关服务满意率缺 1%扣 1 分；		
二、菜品质量		20	此项分值 20 分，分 5 小项		
2.1	各类菜品品种丰富，保量供应，不断更新菜品，力求创新	1	供餐品种不达规定数量，少则扣 0.5 分/样（星期六、天除外）		
		2	食堂菜品每周有变化，变化品种不低于 4 种，少则扣 0.5 分/样		
		1	创新菜做到每月推一种新品。少则扣 0.5 分/样；		
2.2	认真控制食材质量，保持菜品制作过程的流程监管，菜品成品过程精细优质。	1	进场原料验收把关不严扣 0.5 分/样；		
		2	拣洗不干净，有黄叶，草、虫、杂物扣 1 分/项；		
		1	半成品丝、片、块、段出品不标准、不均匀扣 0.5 分/项		
2.3	组织厨房的生产工作，食品数量供应保障有力，食品成品制作精良。	2	菜品主辅料配比失调扣 0.5 分/样，调味品配比失调扣 1 分/样		
		2	菜品成品色、香、味、型有瑕疵、荤素品种搭配有瑕疵扣 1 分/次		
2.4	严格控制蔬菜类食品每次烹饪数量，服务现场保温得当，厨房食品保存科学合理，符合规范。	1	蔬菜类食品一次烹饪完成，没有衔接控制造成蔬菜出品时间过长不新鲜或大量浪费扣 1 分/次；		
		1	服务期间保温台未开启扣 0.5 分/台，冬天冷饭冷菜扣 1 分/次；		
		2	冰箱内食品生熟不分开扣 1 分/次；冰箱内食品成品半成品不加膜加盖扣 1 分/次；		



2.5	供应质量满意度高	4	机关对菜肴质量提意见扣4分/次;		
三、内部管理		20	此项分值20分，分5小项		
3.1	岗位职责明确，台账制度健全	4	无员工岗位职责扣2分/项；台账制度不健全扣2分/次。		
3.2	组织管理执行力强，员工出勤率高，员工培训计划合理严密、频率得当并按时完成	4	员工出勤率低于95%扣2分/项，培训次数低于每季度一次扣1分/项；		
3.3	餐厅各类设备设施完好率控制在合理范围、餐具破损率低	2	设备设施内部使用不当、人为原因损坏扣1分/项		
		2	餐具破损率每月高于5%扣1分/样		
3.4	跟踪管理中各类费用，严格成本控制，做到能源节约、有效利用。	2	洗洁精领取超过10桶/月扣1分/次；		
		1	用电用水用气节约使用能源，发现违反现象扣1分/次；人为因素造成浪费每次扣1分/次		
		1	餐巾纸每月消耗量高于30箱扣1分/次；		
3.5	流程清晰、服务技能整体达标率优良	2	流程衔接失误，服务现场安排调度失当扣2分/次		
		2	不按规程操作扣1分/次，发现不安全因素扣1分/次。		
四、卫生管理		20	此项分值20分，分4小项		
4.1	食堂内外环境做到整洁、明亮、区域包干划分，责任到人。	2	大厅的天花板、装饰物、墙壁及门窗有污迹扣0.5分/次；桌椅有污迹、有油迹扣0.5分/次		
		1	不锈钢服务线台面、不锈钢垃圾桶、服务台玻璃表面不洁净扣1分/次		
		1	收工后厨房地面、炉灶不清洁扣1分/次		
		1	发现工作区有杂物或场面凌乱扣2分/次		
		1	餐具分类平整堆放，不用纱布覆盖扣1分/次		
4.2	个人卫生遵循规范，穿戴配置符合要求	2	发现蓄留指甲、涂指甲油扣1分/人		
		2	一次性手套、口罩发现未使用扣1分/人		
4.3	厨房间物品六“T”管理到位，加工现场井然有序	1	收工后刀具及砧板未清洗干净扣1分/次，发现未侧放或悬挂扣0.5分/次		
		2	用过的调味料未加盖扣1分/次；调味罐周边未清理干净扣1分/次；		
		2	清洁用具及车辆用后未定位归放及保洁扣1分/次，拖把用后未悬挂摆放扣1分/次，		
		1	发现烹调用具用后未定位或清洁扣1分/次		
4.4	储物柜、盛器管理科学卫生、餐具管理做到干净、干燥。	1	储物柜内部凌乱扣0.5分/次或未贴标识扣0.5分/次		
		1	在服务过程中不锈钢盛器接触地面扣1分/次		
		2	餐具检查过程中发现有污迹扣1分/次；有水迹扣1分/次		



五、安全管理		20	此项分值 20 分，分 2 小项		
5.1	贯彻食品安全条例规定，遵循食品安全管理要求。	4	蔬菜农药测试发现漏记、漏做扣 4 分/次		
		3	食品留样记录发现漏记、漏做扣 3 分/次		
		3	调味品及添加剂使用不符合规定扣 3 分/次		
5.2	全面完善工作服务区域安全服务保障手段。坚决杜绝安全事故	5	违反安全保卫制度，发现事故苗子扣5分/次		
		2	在供餐结束后，发现水电气开关未及时关闭扣 1 分/次，在用天然气时，随意离开岗位扣 1 分/次		
		1	不能熟练掌握现场灭火器的使用方法扣0.5分/人		
		2	营业结束后门锁未及时关闭扣 1 分/次		
加分项目	积极参加采购人的各项活动，积极维护集体荣誉	加分	得到采购人给的表扬信，得到顾客的表扬 5-10 分/人		
扣分项目	坚守岗位，严守职责，正常工作	扣分	凡发生安全、设备、卫生、火警等责任事故的扣 50 分/次, 并按情节轻重承担相应责任, 情节严重者将追究刑事责任。		
总分					
问题汇总					

自查人（签字）

考核人（签字）

