合同编号：

服务合同

项目名称：新安街道国际科技园派出所2026年食堂外包服务

甲方（采购人）：无锡市新吴区人民政府新安街道办事处

乙方（中标方）：卡富思曼（江苏）设施管理有限公司

签订地点：无锡市新吴区

签订日期：2026年 4月13日

合同书

甲方（采购人）：无锡市新吴区人民政府新安街道办事处

地址：无锡新吴区清晏路28号青年公社1号

乙方（中标方）：卡富思曼（江苏）设施管理有限公司

地址：无锡市新吴区菱湖大道228号天安智慧城3-603

一、政府采购编号：JSZC-320214-ZJZX-G2026-0005

二、采购内容：国际科技园派出所食堂外包服务，预计每天提供430餐次左右的就餐服务（包括早130人次、中200人次、晚100人次）；

三、中标总金额：人民币（大写）壹佰贰拾贰万玖仟叁佰捌拾捌元整；人民币（小写）1229388.00元；

四、质量和服务要求及验收标准：符合国家、行业安全、环保等相关法律法规；

五、服务期或完工期：两年；

六、服务地点和方式：甲方指定地点；

七、（1）货款支付步骤和办法：按季度支付，一年分4次付款。每季度结束后考核，成交供应商根据考核结果提供正规发票，收到发票后15个工作日内付款。

（2）履约保证金的缴纳和退付：

本项目是/否向采购人缴纳履约保证金：否。

履约保证金缴纳金额：\元。

履约保证金的缴纳时间：\，缴纳形式：\。

履约保证金的退付时间：\，退付办法：\。

履约保证金不予退还的情形：\。

逾期退还履约保证金的违约责任：\。

八、违约责任：详见合同条款；

九、解决争议的方式：详见合同条款；

十、其它事项：详见合同条款；

十一、合同不可分割部分：

招标文件、投标文件、合同条款及中标通知书，供方在招标、评标过程中所作其它有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

十二、合同备案：

合同一式五份，甲乙双方各执二份，见证方一份。

十三、合同生效：

本合同由甲乙双方签字、盖章，并经中嘉工程管理咨询（江苏）有限公司见证后生效。

甲方（采购人）：无锡市新吴区人民政府新安街道办事处（盖章）

法定（授权）代表人：

年　　月　　日

乙方（中标方）：卡富思曼（江苏）设施管理有限公司（盖章）

法定（授权）代表人：

年　　月　　日

乙方户名：卡富思曼（江苏）设施管理有限公司

乙方开户银行：交通银行无锡城北支行

乙方账号：3220 0063 3018 018010151

采购代理机构（见证方单位盖章）：中嘉工程管理咨询（江苏）有限公司

法定（被授权）代表人：

★. **备注：**甲乙双方必须以本格式文本拟订合同。

合同条款

委托方（甲方）：无锡市新吴区人民政府新安街道办事处

受托方（乙方）：卡富思曼（江苏）设施管理有限公司

依照《中华人民共和国民法典合同编》等法律法规及政策文件，甲方通过竞争性磋商采购确定由乙方承担___新安街道国际科技园派出所2026年食堂外包服务___服务工作，经双方协商一致，签订本合同。

一、餐饮服务外包内容：

采用委托管理的餐饮运行管理模式。甲方负责食品原材料采购、核价及成本核算；乙方提供服务人员及技术服务，负责菜单制定、餐饮工艺流程实施与管理，对餐饮配送和食堂环境保洁服务，协助采购人做好成本控制。甲方按合同约定支付乙方费用。

二、服务地点：国际科技园派出所

三、服务时间及要求：

1.用餐情况：预计每天提供 430 餐次左右的就餐服务（包括早130人次、中200人次、晚100人次）

2.人员配备：配备的人员8名，包括：不少于8名。其中厨师长1人，厨师2人，餐厅洗菜、切菜、配菜、洗涤、消毒、送餐等帮厨人员5人

3.服务要求：（1）成交供应商应组织一支“精干、高效、专业、敬业、健康”的餐饮服务团队，有能力为采购人提供安全、优质、高效、满意的餐饮服务。**所有工作人员必须持有健康证，每年不少于一次健康体检。**

（2）严格执行《食品卫生法》《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》的各项规定，按要求做好自查和记录，不得出售变质、变味的饭菜。

（3）所有员工进入岗位前必须穿戴统一工作服，使用一次性卫生手套、口罩，无关人员不得进入工作区域，工作时不得会客、吸烟、吃食品、大声喧哗和聊天。

（4）严格遵守采购人的用餐时间，保证一日三餐按时正点开餐。

（5）用餐期间厨房保证食品菜肴不断档，就餐人员离开后及时擦拭干净备第二餐次人员使用，用餐时段结束后彻底清洁用餐区域，余留食品按规定处理。

（6）日常保洁工作，要求地面清洁，下水道通畅，无积水，工作场所整洁，无积灰，墙壁无霉斑，各种餐具用品做到卫生、洁净、消毒；餐室（厨房）无蝇、无虫，排油烟设施罩清洁不滴油。

（7）成交供应商服务要求达不到采购人要求，采购人可无条件要求成交供应商更换相关

人员。

（8）成交供应商必须对员工进行食品安全和消防安全的培训、教育，并制定安全管理制度，建立安全台账，确保服务过程中的安全质量问题

四、服务期限：2年。

五、合同价：

1.本项目合同价为 1229388.00 元

2.支付方式：按季度支付，一年分4次付款。每季度结束后考核，成交供应商根据考核结果提供正规发票，收到发票后15个工作日内付款。

合同价包括：人员成本（含工资、法律法规规定的社保费、加班费、福利费等），低值易耗用品、管理费（服装费、利润、体检、培训、政策性规费以及所有不可预测的风险成本），税金。

服务期间如遇国家政策性调价，市场材料等价格发生变化，本服务项目均不予调整。

六、甲乙双方权利与义务：

1.甲方提供乙方厨房设施设备、排风设备、排污设备、餐桌、桌椅、水、电、气等设备设施的无偿使用权。

2.甲方提供乙方办公室（值班室）1间，员工更衣室1间、食品仓库1间、杂物仓库1间的无偿使用权。

3.甲方提供现场食堂配备员工用餐，不提供住宿、交通等条件。

4.乙方应组织一支“精干、高效、专业、敬业、健康”的餐饮服务团队，有能力为采购人提供安全、优质、高效、满意的餐饮服务。**所有工作人员必须持有健康证，每年不少于一次健康体检。**

5.乙方应严格执行《食品卫生法》和《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》的各项规定，按要求做好自查和记录，不得出售变质、变味的饭菜。

6.乙方所有员工进入岗位前必须穿戴统一工作服，使用一次性卫生手套、口罩，无关人员不得进入工作区域，工作时不得会客、吸烟、吃食品、大声喧哗和聊天。

7.乙方严格遵守甲方的用餐时间，保证一日三餐按时正点开餐。

8.用餐期间厨房保证食品菜肴不断档，就餐人员离开后及时擦拭干净备第二餐次人员使用，用餐时段结束后彻底清洁用餐区域，余留食品按规定处理。

9.乙方日常保洁工作，要求地面清洁，下水道通畅，无积水，工作场所整洁，无积灰，墙壁无霉斑，各种餐具用品做到卫生、洁净、消毒；餐室（厨房）无蝇、无虫，排油烟设施

罩清洁不滴油。

10. 乙方服务要求达不到甲方要求，甲方可无条件要求乙方更换相关人员。

11. 乙方必须对员工进行食品安全和消防安全的培训、教育，并制定安全管理制度，建立安全台账，确保服务过程中的安全质量问题。

12. 甲方为乙方提供符合经营条件的排风设备、排污设备、餐桌、桌椅、水、电、气等设施设备，甲方与乙方一起清点造册，办理交接手续。

13. 每周五前必须按甲方所提供的用餐人员数量、用餐标准、菜肴品种、规格等方面的要求向甲方上报下周菜单，并对食品原材料的用量进行下单。乙方必须保证餐厅全年伙食费收支平衡。

14. 餐厅需维修、维护和添置设备、设施，由乙方书面上报，费用由甲方承担；如乙方因操作不当损坏设备设施影响用餐，维修费、误餐费由乙方承担。（餐具年损耗率控制在 5%以内，超出部分由乙方承担。）

15. 乙方未经甲方同意，不得在厨房内进行食品外加工，一经发现将作违约处理。

16. 乙方必须健全餐厅逐日消耗制度、食品留样制度、索证登记制度，并搞好成本核算和膳食管理。

17. 甲方有权对乙方每天菜品的分量、质量、品质色味进行监督、验收。

18. 在经营过程中，因乙方管理、工艺流程不到位，引起病原性传播或食物中毒，一切责任由乙方负责，并承担相应的法律和经济责任。

19 乙方要教育所属员工要以“餐厅”为家，爱护“餐厅”桌椅等物品，尤其是不能有监守自盗及其它违纪犯法行为发生，否则，依法依纪追究其责任。

七、违约责任

1. 甲方无正当理由，违反有关规定，使乙方未能完成规定管理目标的，乙方有权要求甲方在一定期限内解决，逾期未解决，造成乙方经济损失的，由甲方向乙方偿付合同总价 5%的违约金。

2. 乙方无正当理由，违反有关规定，未能达到规定管理目标及质量保证的，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改，造成甲方经济损失的，甲方有权扣留乙方全部履约保证金，同时乙方应向甲方支付合同总价 5%的违约金。

3. 乙方无正当理由，违反有关规定，擅自收费或擅自提高收费标准的，对擅自收费部分或超出标准的部分，甲方有权要求乙方双倍返还；造成甲方经济损失的，乙方应给予甲方经济赔偿。

4. 乙方在承担上述 3、4 款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。

八、争议解决

1. 本协议履行的过程中发生的任何争议，若双方不能通过友好协商的方式加以解决，向本协议签订所在地的有关仲裁机构申请仲裁，或向人民法院提起诉讼。

2. 在法院审理期间，除提交法院审理的事项外，本协议其它事项和条款仍继续执行。

九、考核要求

1. 甲方按行业考评细则对乙方团队的全面工作进行全过程监督考评，对检查中提出的意见和要求，乙方必须及时响应，并整改到位。

2. 甲方考核乙方团队管理人员、服务人员的服务态度、劳动纪律、工作质量、任务完成、安全生产等情况。对不遵守甲方规章制度和劳动纪律，或多次被入托对象投诉的，有权提出更换。

3. 甲方每月对乙方进行考核和抽查，考核综合得分在 90（含）分-95（不含）分，扣除当月服务费 300 元；考核综合得分在 85（含）分-90（不含）分，扣除当月服务费 500 元；考核综合得分在 80（含）分-85（不含）分，扣除当月服务费 800 元；考核综合得分在 80（不含）分以下，每分扣当月服务业 1000 元。如乙方出现重大差错，甲方可根据单位具体规章制度另外开具处罚单，月度考核不再重复扣分。

4. 甲方根据乙方提供的每日上班人员人数进行考核。

5. 乙方对其工作人员负有政治思想、日常表现、业务技术、健康状况的审核责任，工作人员必须政审合格，身体健康，形体无明显缺陷，外貌端正，并经过岗前专业培训，并经采购单位审核通过。如果甲方对乙方服务人员不满意，乙方必须在一周内必须更换到位。

十、不可抗力事件处理

任何一方由于不可抗力原因无法履行协议时，应在不可抗力事件发生后立即向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失。在取得有关机构的不可抗力证明或者双方谅解确认后，允许延期履行或修订协议，并视情况免于承担部分或全部责任。

十一、本协议执行期内，各方均不得随意变更或解除协议。协议有未尽事宜，须经各方协商做出补充规定。补充规定与本协议具有同等效力。

十二、合同备案：

合同一式五份，供需双方各执二份，招标代理机构一份。

十三、合同生效：

本合同由供需双方签字、盖章，经招标代理机构见证后生效。

甲方：无锡市新吴区人民政府新安街道办事处（盖章）

法定代表人/委托代理人：

年　月　日

乙方：卡富思曼（江苏）设施管理有限公司（盖章）

法定代表人/委托代理人：

年　月　日

见证方：中嘉工程管理咨询（江苏）有限公司（盖章）

见证人：

年　月　日

餐饮服务管理质量考评表

考核月份： 月　　年　月　日

考核内容	考核要求	考核标准	扣分	扣分原因
内部管理	1、各岗位职责明确、制度健全、台账记录规范	①无岗位职责，扣 2 分/项；②制度、台账不健全规范，扣 3 分。		
	2、员工按合同约定比例持证上岗	①技术人员缺 1 人扣 5 分，服务人员缺 1 人，扣 3 分；②厨师须持有相应等级证书上岗，证书缺 1 人，扣 2 分；③每位员工须持有健康证方能上岗，缺 1 人，扣 1 分。		
	3、员工培训有计划	①无计划扣 2 分；②无台账记录扣 2 分；③培训时间、内容、人员落实不到位扣 2 分。		
	4、提倡节能降耗	发现人为因素有长明灯、长流水、空燃灶、无人空调现象，扣 3 分。		
	5、服从管理，听从现场指派	①不服从现场领导指挥或执行不到位的，扣 2 分/人次；②做有损中心声誉的，扣 3 分/人次。		
遵章守纪	1、提前到岗，不迟到、早退、离岗	①不按规定考勤、出勤率低于合同标准，扣 2 分/人次；②发现有迟到、早退、离岗现象，扣 2 分/人次；③上班做私事，扣 2 分/人次。		
	2、遵守国家法规和中心各项规定	①违反中心各项规定的扣 2 分 /人次；②发现员工有偷盗行为，除追究其责任外扣 2 分/人次。		
	3、团结互助，和谐共事	①发现不服从现场管理或推诿扯皮的扣 1 分/人次；②发现员工上班吵架现象扣 1 分/人次。		
	4、爱护餐厅所配设施设备	发现人为损坏的除按原价赔偿外，扣 2 分/人次。		
	5、原料原则上日清，确有多余放入仓库、冷库	严禁夹带现象，违者清退，扣 15 分/人次。		
	6、加强餐具管理，控制损耗	如超出正常损耗率的，每上升一个百分点，扣 1 分/人次。		
	7、严格按标准售餐、收费	售餐窗口工作人员，未按标准收费的，扣 2 分/人次。		
	8、严格落实厨房设备的操作章程，定期维护	①出现违规操作设施设备的，扣 2 分/次；②未定期维护扣 2 分/次。		
工作质量	1、确保每日三餐按时送售的饭菜不断档	①未按规定时间开餐，扣 2 分/次；②未按食谱制作或擅自更改菜肴品种，扣 2 分/次；③售餐有饭菜断档现象发生，扣 2 分/次。		

	2、保证菜肴质量，讲究口味，饭菜保温	①菜肴味道，反映强烈扣 1 分/次；②饭有夹生，扣 2 分/次；③开餐期间有冷菜冷饭出现，扣 2 分/次。④菜肴搭配不佳，扣 2 分/次。⑤楼层分错、送错餐，扣 2 分/次。		
	3、按合同约定，及时调配服务人员	售、送餐人员发生无人或脱岗现象，扣 2 分/次。		
	4、主副食粗加工、拣洗干净	①切配主副食要精细，刀工不细扣 2 分/次；②米菜拣洗不干净，有黄叶、草、虫、杂物，扣 3 分/次。		
	5、健全逐日消耗、原料领取制度	未按规定做好逐日消耗或填写原料领取记录台账的，扣 2 分/次。		
	6、每周提前 2 天制订好食谱	如出现未按规定时间制订好食谱，扣 2 分/次。		
	7、供应服务质量在 80%以上	季度服务测评满意率每下降 1%，扣 2 分/次。		
安全卫生	1、落实卫生条例和食品加工要求，保持餐厅和工作环境整洁	①工作区及卫生区不整洁，扣 2 分/次；②餐具、桌椅不干净，扣 2 分/次；③办公区、操作间、更衣室脏乱差，扣 2 分/次。		
	2、每天做好主副验收、食品留样，有台账	发现漏记、记录台账不连续的，扣 3 分/次。		
	3、食品成品、半成品生熟分开	①冷库内食品生熟不分的，扣 3 分/次；②半成品存放无保鲜膜封存的，扣 3 分/次。		
	4、按规定处理厨房垃圾	厨房垃圾未按规定处理的，扣 3 分/次。		
	5、做好各类安全卫生台账	未按防疫部门规定做好各项统计登记的，扣 2 分/次。		
服务态度	1、主动热情，优质服务	①服务中态度冷漠，作风蛮横，粗鲁等不礼貌的行为扣 2 分/次；②餐厅服务人员与服务对象发生争吵扣 2 分/人；③有服务对象向中心进行投诉的，扣 2 分/人次。		
	2、仪容端正，面带微笑	①仪容仪表不良，扣 2 分/人；②服务态度生硬、不按规定讲礼貌用语，扣 2 分/人。		
	3、按规定着装，送、售餐时应着工作服，戴卫生口罩、手套	①餐饮工作人员不按规定着装，扣 2 分/人；②餐饮工作人员在作业时不佩戴口罩、手套，扣 1 分/人。		

安全生产	按无锡市社会福利中心或无锡市残疾人综合服务中心安全考核细则考核。	包括安全岗位责任、安全检查、安全整改、安全教育、安全会议、安全活动、应急处置、特殊岗位作业、施工、维保作业、应知应会等相关方面。		
加分项目	工作尽心尽责，积极参加中心的各种活动，积极维护集体荣誉，并做出显著成绩	①得到中心服务对象表扬信，加 3-5 分/次； ②落实中心布置任务认真，得到中心领导表扬的，加 3-5 分/次； ③满意率测评，以合同为基准，满意率每提高 2 个百分点，加 1 分； ④及时发现或积极参与各类突发事件处理，取得较好成效，加 5 分/次。		
扣分				
总得分				

考核组成员：　　**餐厅负责人：**

备 注：

1、考核综合得分在 90（含）分-95（不含）分，扣除当月服务费 300 元；

2、考核综合得分在 85（含）分-90（不含）分，扣除当月服务费 500 元；

3、考核综合得分在 80（含）分-85（不含）分，扣除当月服务费 800 元；

4、考核综合得分在 80（不含）分以下，每分扣当月服务费 1000 元；

5、如乙方出现重大差错，甲方可根据单位具体规章制度另外开具处罚单，月度考核不再重复扣分。