天宁区科技促进中心食堂餐饮服务及管理合同

甲方：常州市天宁区机关事务管理中心　　签订地点：常州市科促中心256号

乙方：常州师源餐饮管理有限公司　　签订时间：2026年4月13日

采购代理机构：常州市政府采购中心

项目编号：JSZC-320400-JZCG-G2026-0041

根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规的规定，以及JSZC-320400-JZCG-G2026-0041号项目招标采购结果，双方同意就天宁区科技促进中心食堂餐饮服务及管理有关事项签订如下合同。

一、项目基本情况

天宁区科技促进中心位于常州市天宁区竹林北路256号。食堂位于天宁科技促进中心三楼，由东边一个大餐厅和西边一个大餐厅组成。

东边大餐厅，面积1500㎡，约600个餐位；工作日每天早餐约400人用餐，开2条售卖线；午餐约1000人用餐，开4条售卖线；晚餐约400人用餐，开2条售卖线；周六午餐约200人用餐，周日根据实际情况安排。

西边大餐厅，面积1500㎡，约600个餐位。工作日每天午餐约800人用餐，开3条售卖线；其他时候根据实际情况安排。

二、服务管理期限

本合同约定服务管理期限为三年，自2026年5月1日起至2029年4月30日止。第一年度前三个月为试用期，试用期满后20日内甲方对试用期情况进行考核，经考核并确认合格后，剩余合同期限继续履行，否则合同将在考核结果通知乙方之日起终止。

三、服务管理费用

（一）全年服务管理费用为人民币叁佰零肆万捌仟元整（¥3048000.00元），其中：食品加工及其他费用壹拾万元整（¥100000.00元），此项费用按实结算（详见附件二）。考核费用壹拾肆万柒仟肆佰零肆元整（¥147404.00元）。甲方按月支付服务管理费用贰拾叁万叁仟叁佰捌拾叁元整（¥233383.00元）。 经考核后，

乙方于每月10日前向甲方提供发票，否则甲方付款时间顺延至下月。甲方于每月25日前凭乙方提供的合法有效发票，支付上月服务管理费用。考核费用由甲方根据考核结果按实支付，于年度考核结束后20日内支付。

（二）乙方在服务管理过程中所需的低值易耗品由甲方提供，乙方实行领用制度（包括抹布、拖把、笤帚、餐巾纸、洗涤剂、一次性口罩手套等），但乙方领用损耗应保持合理，不合理的损耗由乙方自行承担。

（三）根据甲方特殊要求并经甲方书面确认，致使乙方所发生的有关费用，由甲乙双方协商处理。

四、服务管理范围及内容

（一）服务管理范围

根据甲方要求提供食堂菜肴、主食等制作及销售，净菜加工销售，点心加工销售，以及食堂日常运行管理、厨房设施设备日常维护保养等。

（二）服务管理内容

1. 东、西食堂：按甲方要求提供东餐厅自选式菜肴、主食等制作及销售，净菜加工销售、点心加工销售、送餐服务；西餐厅自选式菜肴、主食等制作及销售；东、西食堂日常运行管理等。东餐厅自选式早餐：点心、粥、鸡蛋、面条、拌面菜、小菜等不少于40个品种；东、西餐厅午餐：大荤、小荤、蔬菜等每类不少于8个品种，馄饨、水饺、面条、盖浇饭等特色品种不少于10个品种；东餐厅晚餐：大荤、小荤、蔬菜等每类不少于5个品种。外卖净菜不少于100份，外卖点心约1000只。

2. 甲方交办的其他事务。

五、 服务管理要求

（一）乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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。

（二）乙方必须配备一名持证卫生安全监督员（可以兼职），专门负责本食堂加工制作过程的卫生和安全监督工作，依据有关法律和规定，进行全面监督，对乙方负责，并接受甲方监管和业务指导。

（三）乙方必须按食堂安全卫生管理要求，做好每天的食品留样和蔬菜有机磷检测，并做好台账登记和管理工作。

（四）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。

（五）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。

（六）乙方所有员工的工资、福利、社会保险、服装、体检（办证）、税金、培训等费用，均由乙方负责。如因乙方员工与乙方产生矛盾或因乙方员工对第三人造成损害，甲方为解决矛盾承担的费用均可向乙方追偿。

（七）乙方必须做到节约使用食堂水、电、气及易耗品，降低能耗，减少浪费，建立节约奖惩机制。

（八）乙方必须在投标规定范围内合法工作，按甲方规定的加工制作、销售的流程进行加工制作和销售。

（九）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，则由乙方自行负责维修或赔偿。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5%以内，超过比例的照价赔偿，赔偿费用在考核费中扣除。

（十）乙方必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

1. 乙方必须按照甲方规定的时间提供服务和管理；

2. 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，属于乙方责任，视情节处罚；

3. 乙方必须按要求进行食品留样和蔬菜有机磷检测工作；

4. 乙方必须节约用水、电、气，不得有人为浪费。

（十一）服务期间，乙方对甲方配置的设备、设施、工具需要更新添置，须向甲方提出书面申请，经甲方审核同意，由甲方负责购置。

（十二）标准化工作要求： 乙方须按甲方推进标准化工作的部署和要求，认真贯彻落实《机关事务标准化工作“十四五”规划》等文件，采取积极有效措施，加大人力物力投入，加强对员工的培训教育，持续推动服务和管理标准的落地实施。

六、岗位和人员要求

（一）岗位设置、人员配置及要求

根据专业服务的要求，服务人员要统一着装、持证上岗、尽职尽责，岗位职责公开公布。为保证服务质量，所有餐饮管理服务人员均要求具有初中以上文化，品行端正，政治上信得过，本人政治面貌清楚，家庭主要成员及主要社会关系没有现役罪犯或劳教人员。相关具体要求如下：

天宁区科技促进中心食堂人员配置

序号	岗位	人数	人员要求	备注
1	餐厅经理	1	高级厨师，有5年及以上相应岗位工作经验。	
2	厨师长	1	高级厨师，有5年及以上相应岗位工作经验，有相关资格证书技术过硬。	
3	厨师	9	等级厨师，有3年及以上相应岗位工作经验，有相关资格证书技术过硬。	
4	点心师	3	等级点心师，有3年及以上相应岗位工作经验，有相关资格证书技术过硬。	
5	点辅	1	有3年及以上相应岗位工作经验，有相关资格证书技术过硬。	
6	服务员	16	有1年以上相应岗位工作经验，有公务接待经验，品貌端庄，服务意识强，身高160以上。	
7	拣洗切配	7	具有食堂从业经历，吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强。	
8	洗碗保洁员	5	具有食堂从业经历，吃苦耐劳、爱岗敬业、服务意识强。	
	小 计	43		

(二)相关要求

1．以上人员配置为最低要求，乙方实际人员配置不得低于上述人员配置人数及要求，除特殊情况外不得使用临时工代替。周末、法定节假日上班员工人数不少于10人，具体加班岗位及岗位人数安排根据采购人要求进行调整安排。

2．所有工作人员必须具有相关专业证书，身体健康，政治思想好，业务素质和工作责任心强，具备相应的能力和经验，经岗前培训合格才能上岗。

3．乙方所有员工必须持证上岗（包括从业资格证书和有效健康证），注重个人卫生，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。

4．乙方及其员工在销售过程中，不得收取现金，不得少刷卡多发菜，不得私拿、私吃食堂物品、食品，否则乙方有权进行处罚。

5．乙方及其员工要自觉遵守甲方的各项规章制度，遵纪守法，遵守职业道德，不得泄露任何公务秘密。

6．服务期间，乙方对员工的安全负责，如因安全作业或安全预防措施不到位，造成的一切安全责任由乙方承担，与甲方无关。

7．乙方所有员工必须经过甲方及相关管理部门的入职审核，乙方所有员工须报甲方备案，自觉维护甲方形象。

8．乙方必须严格按照《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》及相关规定，规范用工及支付职工薪酬，必须符合本地最低工资标准和社会保险缴费要求，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益，从而保证用工合法性和人员队伍稳定性。如因用工不规范或薪酬问题等产生的纠纷与甲方无关，由乙方负责解决。如发生债权、债务纠纷和工伤等责任事故，均由乙方负责承担。乙方需保证，不得出现因上述原因而影响科技促进中心正常管理及工作秩序的事件，否则甲方有权追究乙方责任，直到解除合同。

9．服务期间，如遇国家出台提高最低工资、最低社会保险缴纳基数及公积金标准等强制性规定，乙方必须保障其员工的基本法定待遇，甲方不承担增加的有关费用。

10．重要岗位和人员更换须经甲方及管理方同意。所有人员必须无违法犯罪前科，并向甲方及管理方提供所有人员的人事档案。

11．乙方须按甲方要求的人员岗位、数量至指定地点服务。

七、服务管理标准

（一）服务热情、耐心、细致，语言文明礼貌，态度亲切友好；仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范。

（二）服务技能娴熟，工作效率高，分菜快速均匀，刷卡结算快速准确；按规定时间提供餐饮服务。

（三）菜品品种丰富，定期更新菜品，积极创新菜肴品种，每月推出一款新品菜肴，根据季节变化推出适宜菜品。

（四）严格把控食材质量，强化原材料质量控制；加强食品保存管理，食品生熟分开存放，成品半成品加膜加盖存放；强化菜品制作流程监管，拣洗干净，无黄叶、草、虫、杂物等，菜品半成品丝、片、块、段均匀，符合标准。

（五）精心组织厨房生产，严控菜品质量，菜品主辅料配比、调味品配比科学合理，菜品成品色、香、味、形俱佳，荤素品种搭配合理；保证饭菜供应，每天制作包子、水饺和馄饨等点心数量不得低于规定标准，点心成品造型美观，馅心口味合适，服务时间内保证饭菜供应充足，不得出现断供现象。

（六）严格控制菜品单次烹饪数量，蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控制合理，不得出现菜品出锅时间过长、菜品不新鲜或大量浪费现象；注重现场菜品保温管理，及时按规定加热，不得出现冷饭冷菜现象。

（七）食堂环境卫生干净明亮、整洁有序，大厅天花板、装饰物、墙壁及门窗无污迹，桌椅无污迹油迹，服务台面、垃圾桶表面、服务台玻璃表面无污迹油迹；食堂内无蚊蝇、蟑螂、老鼠等。

（八）厨房环境干净整洁，工作区无杂物，物品按规定归类定位放置，收工后及时整理清洁厨房地面、炉灶；泔水、垃圾等废弃物应按规定存放，当餐及时清除，并运送到指定位置，无明显异味。

（九）加强员工健康及卫生管理，身体健康及穿戴符合要求。员工不得化浓妆、不得使用气味怪异或浓烈香水，不得留长指甲、涂指甲油，男同志不得留长发、长胡须；熟食品操作、传菜及服务人员应按规定佩戴一次性手套、口罩；员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的，应及时调离工作岗位。

（十）厨房物品按要求管理到位，加工现场井然有序。收工后刀具及砧板应及时清洗干净，按规定侧放或悬挂；调味品使用后应按规定管理，调味罐周边清理干净整洁；烹调用具、清洁用具及车辆使用后应及时清洗干净，按规定位置归放。

（十一）储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生。储物柜内物品摆放整齐有序，按规定贴好标识；盛器、容器应清洗干净，无污迹；餐具应清洗干

净，用纱布覆盖分类平整堆放，无污迹水迹。

（十二）严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵循食品安全管理要求。做好蔬菜农药残留检测及记录，不得不检或漏检，不得不记录或记录不全；做好食品留样及记录工作，不得不留或漏留，不得不记录或记录不全；按规定使用调味品及添加剂。

（十三）加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故。天然气使用过程中现场必须有人员在场，餐后及时关闭水电气开关，熟练掌握现场灭火器使用方法，服务时间结束后及时锁闭食堂门窗。

（十四）乙方应根据甲方标准化工作要求，在甲方指导下制定科技促进中心餐饮服务及管理相关标准，并按制定的标准执行。

八、双方的权利与义务

（一）甲方的权利与义务

1．向乙方提供必要的办公及服务用房，提供服务管理所需的水电气等，并承担其费用。

2．向乙方提供服务管理所需的有关设施设备，且均符合有关安全和技术要求，并承担其维修的费用。

3．对乙方制定的服务管理制度、方案计划等进行审定。

4．对乙方的服务管理工作进行管理、协调、督查和考核。

5．制定考核办法及考核细则，并根据工作和管理要求，调整考核管理办法及考核细则。

6．甲方有义务教育机关工作人员遵守服务管理规定，对违反者应予教育和处理。

7．监督乙方的服务管理服务行为，就服务管理中存在问题向乙方提出意见和建议。

8．负责原辅料采购、验收、保管、餐券销售、成本核算及核定销售价格，指导乙方制定菜单。

9．按合同约定，经考核合格后，按时向乙方支付服务管理费用。

10．为乙方本项目员工工作时间内提供免费简餐。

11．法律法规及政策规定由甲方承担的其他责任。

（二）乙方的权利与义务

1．根据有关法律法规及本合同的约定，制定服务管理制度、方案计划等，并交甲方审定。

2．必须严格按合同及合同组成文件、相关附件等约定的服务管理内容、要求和标准履行服务管理工作，并接受甲方的管理、督查和考核。

3．乙方须为本项目配备一名持证卫生安全监督员，依据有关法律和规定，负责食堂加工制作过程的卫生和安全监督工作，并接受甲方监管和业务指导。

4．乙方自主开展服务管理活动，但不得侵害甲方及他人的合法权益，不得利用提供服务管理的便利获取不当利益。

5．严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵循食品安全管理要求。做好蔬菜有机磷、农药残留检测及记录，做好食品留样及记录工作，按规定使用调味品及添加剂。

6．加强对员工的在岗培训、监督和管理，确保服务管理优质高效。对违反服务管理规定者，按有关规定进行处理或提请甲方处理。

7．因乙方管理不善或工作失误等原因造成甲方或第三方损失的，乙方应当承担相应的赔偿责任；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

8．不得擅自占用科促中心的公用设施或改变使用功能，如需改扩建或完善配套项目，须向甲方提出书面申请，经甲方同意后方可实施；

9．乙方对甲方配置的设施设备、工具及餐饮用具需要更新添置，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。

10．负责厨房设施设备、工具及餐饮用具等日常维护保养。因乙方原因造成设施设备、工具及餐饮用具损坏或丢失的，由乙方自己负责维修或赔偿。服务管理期满或合同终止，如乙方不再继续服务，乙方交还给甲方的设施设备及工具必须完好可用，如有损坏或丢失须给予赔偿。其中餐具的破损率控制在5%以内，超过比例乙方应照价赔偿，赔偿费用甲方有权在服务管理费用中直接扣除。

11．乙方必须严格按照《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》及相关法律法规、本地最低工资标准、社会保险缴费和住房公积金等有关规定，规范用工及支付职工薪酬，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保员工的合法权益和队伍稳定。

12．乙方应诚实信用，严格按照合同约定履行义务，不向甲方及其工作人员进行商业贿赂或者提供不正当利益。

13．乙方不得擅自将本项目相关事项或义务进行转包或分包，否则甲方有权提前解除合同。

14．法律法规及政策规定由乙方承担的其他责任。

九、违约责任

（一）甲方无正当理由，违反本合同有关规定，使乙方未能完成规定服务管理目标和要求的，乙方有权要求甲方在一定期限内解决，逾期未解决，乙方有权终止合同。如造成乙方经济损失的，甲方须承担赔偿责任，并向乙方支付年服务管理费用1%的违约金。

（二）甲方未按合同规定的期限向乙方支付款项的，每逾期1天甲方向乙方支付欠款总额5‰的滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的5%。

（三）乙方未能达到规定的服务管理目标和要求的，甲方有权要求乙方限期整改，乙方须在接到甲方通知后3日内整改到位并获得甲方书面认可。逾期未整改，甲方有权终止合同。造成甲方经济损失的，乙方须承担赔偿责任，并向甲方支付年服务管理费用1%的违约金。

（四）乙方在承担违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务。甲方未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。

（五）乙方有下列情形之一的，甲方将视情节决定是否提前解除合同并要求乙方对甲方的损失予以赔偿：

1．乙方未按照甲方规定的时间提供服务管理工作。

2．上级部门、卫生监督部门、膳食委员会等来检查指导，书面提出违反卫生管理要求的，属于乙方重大责任事故，甲方可因此解除合同。

3．乙方未按要求进行食品留样和蔬菜检测工作。

4．乙方在销售过程中，收取现金，少刷卡多发菜。

5．乙方员工私拿食堂物品、私吃食堂食品。

（六）乙方有下列情况之一的，甲方有权提前终止合同，并扣除乙方前一个月的费用，费用不足以支付甲方损失的，乙方还应向甲方承担赔偿责任。

1．经卫生监督部门鉴定，确因乙方原因，造成3人（含）以上食物中毒。

2．经消防安全部门鉴定，确因乙方原因造成火灾等事故。

3．出售变质食品，并经查实。

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。

（七）以下情况，乙方不承担责任：

1．因不可抗力导致乙方服务管理中断或造成损失的。

2．因物业本身固有原因造成损失的。

3．因乙方书面建议甲方改善设施设备或改进管理措施，而甲方未采纳所致的损害。

4．因维修养护需要，事先经甲方同意并通知或公告，暂时停水、停电、停止设施设备使用等造成损失的。

5．因非乙方责任出现供水、供电、供气及其他设施设备运行障碍造成损失的。

6．因乙方采取紧急避险措施（触电、火灾、水管爆裂、救助人命等）造成财产损失的。

7．其他不可归责于乙方的事由。

十、合同的变更和终止

（一）有下列情形之一，甲方有权提前终止本合同：

1．有重大盗窃个人或公共财物行为的；

2．严重影响办公秩序并造成恶劣影响的；

3．工作中出现严重失误并造成重大损失的；

4．发生安全责任事故并造成严重后果的；

5．全年累计岗位缺勤人数超过合同约定岗位人数10%的；

6．服务质量考核年度得分低于80分的；

7．未能达到规定的服务管理标准，逾期未整改的；

8．未经甲方同意及有关部门批准，乙方擅自改变服务方向、提高服务价格的；

9．签订合同后，乙方擅自进行转包或分包的；

10．其他解约性事项。 合同终止后，乙方应妥善处理、安置在岗工作人员，甲方不承担任何责任和费用。

（二）除《政府采购法》第49条、第50条第二款及本合同规定的有关情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。如遇政策、法规调整

等因素、需变更或终止本合同时，甲方不承担任何违约责任。

（三）本合同终止时，乙方应移交本项目服务管理权，撤出本项目，并协助甲方做好服务管理事项的交接和善后工作，移交或配合甲方移交服务管理用房和服务管理的全部档案资料等。

（四）服务管理期满或合同终止后，在新的服务管理单位接管本项目前，除甲方要求乙方提前撤离外，新老服务管理单位的交接过渡期最长为1个月，在此期间乙方应继续做好过渡期服务管理工作，过渡期服务管理内容、标准和费用标准不变，费用由乙方收取；1个月过渡期满后，必须按规定进行交接、撤离。

十一、合同争议的解决

（一）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2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. 向常州仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

（二）仲裁对双方均具有约束力。在仲裁期间，本合同应继续履行。

十二、附则

（一）本项目招标文件、投标文件、乙方提交的其他资料及承诺、甲方制定的考核办法及考核细则、甲乙双方商定的其他文件等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。

（二）本合同未尽事宜，双方可对本合同进行补充，以书面形式签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

（三）本合同经甲方、乙方盖章签字后生效，如有变动，必须经甲方、乙方协商一致后，方可更改。本合同一式陆份，甲方叁份，乙方叁份。

以下为签字页，无正文

甲方（章）：常州市天宁区机关事务管理中心

单位地址：常州市天宁区竹林北路256号

法定代表人：

经办人：

电 话：

乙方（章）：常州师源餐饮管理有限公司

单位地址：常州市天宁区浦前村委驴场头56-3号

法定代表人：

经办人：

电 话：

签订日期：2026年 4月 13日

附件一、

天宁科促中心食堂费用明细表

项目	分项		计算					备注
（1）人工费用	工资		月工资/人	年工资/人		人数	合计（元/年）	
		人均	3250	39000		43	1677000	全员（43人）
		小计1	1677000					
	社会保险费		月缴费基数	月缴费比例	元/年	人数	合计（元/年）	
		人均	4952	25.70%	15271.97	43	656694.62	全员（43人）
		小计2	656694.62					
	公积金		月缴费基数	月缴费比例	元/年	人数	合计（元/年）	
		人均	2660	10%	3192	43	137256	全员（43人）
		小计3	137256					
	其他费用		计算式（元/年）				合计（元/年）	
		意外险	360*__43__				15480.00	全员（43人）
		法定加班	2660/21.75*3*11*__10__				40358.62	至少10人
		周末加班	2660/21.75*2*52*__10__				127190.80	至少10人
		高温费	1200*__43__				51600.00	全员（43人）
		小计4	234629.43					
	合计（元）		2705580.05					
（2）企业费用	合计（元/年）		1项	49560.00				按项计取
（3）税金	合计（元/年）		[（1）+（2）]*税率			192859.80		税率不低于6%
（4）食品加工	合计（元/年）		1项	100000				按项计取 按实结算
总计（元/年）			（1）+（2）+（3）+（4）			3048000		
总计（3年）			9144000					
合同价（3年）			**9144000**					

附件二、

天宁食品加工及其他费用测算表

项目	名称	单价	数量	小计	备注
制作包子	加工费	0.65 元/个	63000	40950	
	辅助帮工费	25 元/小时	360	9000	服务员：20 人*3 小时/天*6 天=360 小时
大型会议及大型活动加班	厨师费用	25 元/小时	300	7500	厨师：300 小时
	服务员费用	25 元/小时	540	13500	服务员：540 小时
加工卤菜	厨师费用	200 元/天	80	16000	春节：8 天*10 人=80 天
	服务员费用	25 元/小时	320	8000	春节：8 天*10 人*4 小时 =320 小时
小计				**94950**	
税费 6%				**5697**	
总计				**100647**	