2026-2027年度无锡市公安局梁溪分局餐饮服务采购项目

采购编号：JSZC-320213-PXGJ-G2026-0080

合同书

合同书

甲方（发包方）：无锡市公安局梁溪分局

乙方（中标方）：无锡市翠山餐饮管理服务有限公司

根据采购编号为JSZC-320213-PXGJ-G2026-0080招标文件和该文件的中标通知书及乙方投标文件，甲乙双方就此次招标及相关问题，同意按下列条款规定执行。

一、服务内容及要求

（1）服务要求：

1.餐饮服务外包，用餐天数为365天/年，需满足每天2个餐厅合计610餐次左右的就餐服务（包括早、中、晚三餐）。

2.乙方负责食堂环境布置和健康知识宣传，营造温馨舒适的就餐环境。

3.如甲方有特殊应急或安保要求需临时加餐或增加餐次的，乙方须无条件给予配合并保质保量完成供餐工作。

（2）人员要求：

本项目共需工作人员15名，现场经理1名、厨师长1名、厨师3名、点心师1名，切配1名、服务主管1名、厨工5名（包含帮厨、勤杂）、保洁1名、仓库及收银1名。

乙方根据采购人要求定岗、定薪，员工年龄女性不得超过50周岁、男性不超过60周岁。所有人员持食品安全健康证上岗，乙方签订合同前提供所有人员有效期内的身份证、健康证复印件提供给甲方核查。

（3）岗位要求：

1.拟投入本项目的所有工作人员均须与中标单位有合法的劳动关系。另需要乙方有足够的后备编制外人员保障紧急任务执行。

2.实行现场经理负责制。现场经理和厨师长具有团膳或酒店管理经验。所有人员必须持有卫生监管部门颁发的且在有效期内的健康证。

（4）餐饮供应要求：

餐饮供应时间：早餐：7:30——8:50，中餐：11:10——12:30，晚餐17:30——18:30。特殊情况各餐就餐人数及开饭时间以采购方通知为准。

餐饮标准：

早餐，230餐次，面条、姜丝、面浇头三种（半荤或素为主）、大米粥或血糯粥、

纯粗粮粥、面点、鸡蛋、豆浆。

午餐，300 餐次，两大荤、一小荤、两蔬菜、一个汤、一粗粮、一主食（面条、大米饭、炒饭三选一）、一水果、一酸奶。

晚餐，80 餐次，两大荤、一小荤、两个蔬菜、一个汤、一主食。

特色餐需求：

午餐每季度一次特色餐，根据实际情况限量供应，如意大利面、饺子、韩国拌饭等。

午餐每月一次包馄饨。

二、服务期限

服务期限:1 年（2026 年 11 月 1 日——2027 年 10 月 31 日）

三、服务费用

按此次中标价格执行，合同总标的额为 1472780.39 元。

四、餐饮运行模式

采用委托管理的餐饮运行管理模式。其中：甲方负责食品原材料采购、核价及成本核算并进行全面考核。乙方提供服务人员及技术服务，负责烹饪、餐饮服务等具体工作实施与管理，协助做好原材料采购、进出库管理及成本核算等工作。甲方按合同约定支付乙方费用。

五、支付方式

1.合同签订生效后，月初根据上月考核情况支付上月服务费用。甲方根据乙方提供的每日上班人员人数进行考核，费用按上班人数每月据实结算。除非因特殊原因并经甲乙双方协商同意，乙方不得再要求追加任何费用。同时，除非合同条款中另有规定，否则，乙方所报价格在合同实施期间不因市场变化因素而变动。每次付款前，乙方应当提供等额有效的增值税发票，甲方在收到发票 10 个工作日内付清。发票出票单位名称必须与乙方单位名称保持一致，否则不予结算，且不承担任何违约责任。

2.甲方有临时突发性保障任务时所产生的额外加班费，经甲乙双方协商确认另行结算：（1）日加班费计算方法是，以乙方加班人员当年月工资标准÷21.75 作为计算基数。（2）加班人员数量和人员名单须有甲方审核同意。（3）加班费由甲方审核后另行支付，不包含在项目报价中。加班费不得超过合同价的 10%。

六、双方权利与义务

1.甲方提供食物原材料、餐厅及厨房硬件设备、餐具、厨具、炊具、餐桌椅、排

风设备、排污设备、洗碗设备、泔水、废油处理设备（设施），能源（水、电、煤）、厨房餐厅虫害控制。

2.甲方应将现有工作场所设施设备，各类物品列出清单，待乙方进驻时，由甲乙双方办理交接手续，确认签字后各执一份。乙方须在合同服务期结束后交回甲方上述设施设备和各类物品并保证其完整和完好性。

3.甲方提供乙方一间工作间使用权。

4.甲方对所供厨杂用品允许每年有低于5%（含5%）的合理损耗，超出部分的损耗由乙方承担并及时补齐。

5.乙方开具的采购食料和辅料清单甲方审核后由甲方负责采购。

6.甲方不承担乙方员工在合同期内所发生的一切费用，如工资、加班费、社会保险费、福利费、服装费、体检费、培训费、工伤、生病住院、意外伤(亡）害等任何费用，如发生费用全部由乙方承担。

7.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。

8.中标后乙方协助甲方办理食品经营许可证。

9.乙方每周四必须按甲方所提供的用餐人数、标准、菜肴品种、规格等方面的要求向甲方上报下周菜谱并对食品原材料的用量进行下单，乙方必须保证餐厅每月收支平衡。

10.乙方对甲方采购的食品原材料按食品验收程序规范操作，对符合要求的原材料供方签收（需方负责监督检查），对不符合要求的原材料，乙方可拒收，并向甲方出具书面说明。

11.乙方负责将泔水、废油放置到需方指定地点、食物加工制作、销售、管理团队、厨房和餐厅清洁（含餐厅外走廊）。

12.乙方负责食品原材料搬运，配合甲方验收、运输等工作。

13.乙方承担餐厅内所需的低值易耗用品（员工自用）如消毒、洗涤、保洁、手套、口罩等用品（洗碗机洗碗液除外）。

14.乙方合同价包括所有费用，含员工工资及政策规定的人员成本、体检、培训、政策性规费、运行所需要的管理费及所有不可预测的风险成本。

15.乙方是食堂安全、消防第一责任人，日常加强消防演练和安全检查，并做好相关记录，杜绝消防安全隐患。

16.乙方未经甲方同意，不得在食堂内进行食品外加工，一经发现将作违约处理。

门卫有权例行检查，发现问题拒绝其出门。

17.乙方必须健全食堂逐日消耗、食品留样制度、索证登记制度，并积极协助配合甲方搞好成本核算和膳食管理。

18.乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》的各项规定，所有人员必须持健康证上岗，每年不少于1次健康体检，严格执行清洁消毒规定，不得提供变质、变味的饭菜。

19.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，所有人员在工作时间内必须穿防滑鞋，所有人员不得自带任何食物进出工作区域，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。

20.乙方严格遵守需方的用餐时间，保证一日三餐按时正点开餐，在开餐前15分钟确保所有饭菜全部摆放到位，开餐前5分钟所有服务人员站立到指定岗位等待开餐。

21.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。

22.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。

23.食堂需维修、添置设备、设施，由供方书面上报，费用由需方承担，如供方因操作不当损坏设备设施影响用餐，维修费、误餐费由供方承担。

24.在乙方经营过程中，因供方管理、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。

25.乙方要教育自己单位员工要爱护食堂设施，爱护餐具及食堂用品，杜绝监守自盗、私自夹带及其他违纪违法行为，否则依法追究其责任。自己单位员工未经甲方同意不得到各办公楼（区域）活动，不得泄露所知晓的警务秘密，违者追究其相关法律责任。

26.乙方管理人员每天应到所服务的区域巡视，每周发放服务周检评价表，听取意见，及时整改。服务周检评价表上应有甲方部门负责人签名，乙方管理人员每月到甲方所服务的部门发放用餐满意度调查表，作为考核工作质量的重要依据。

27.服务的满意度不得低于80%，如甲方接到关于餐饮方面的投诉，乙方必须立即进行整改，如造成重大影响或经济损失的，甲方有权按法律程序终止合同，并追究法律责任和经济赔偿。

28.乙方的服务人员，必须无违法犯罪记录。合同签订前，所有人员必须经甲方审核，以后更新人员还须经甲方同意。如果甲方对服务人员不满意，乙方必须在三天内必须更换到位。乙方应按照有关规定给派驻人员签订劳动合同及缴纳社会保险费；为确保队伍的相对稳定，乙方更换项目经理或一次性更换3名以上员工时，必须征得甲方同意。乙方需要承诺3个月内不得更换项目经理，3个月内实际派驻的工作人员变动率不得超过10%，并且全年更换不得超过30%(甲方认为不合格要求更换的除外)。如果超出，则按照考核细则，扣除相应的服务费用。

29.除甲方提供条件外，乙方所需其他设备由供方自备。特殊装修、建造，乙方须征得甲方同意后方可实施。乙方必须保护好食堂所有财产。对甲方提供的场地、厨具设备、各类设施应及时进行保养、维护，延长其使用年限。保养、维护的费用由乙方负责。服务期满后，保证场地、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。乙方不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不得利用甲方资产搞不法经营。一经发现，甲方有权按法律程序取消其服务资格，并给予经济处罚或诉讼。

七、违约责任

1.在履行合同的过程中，如果乙方遇到妨碍提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的时间和原因通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行核实，并有权根据情况确定是否酌情延长交货时间以及是否收取逾期交货的违约金及损害赔偿金（如有），或依照法律程序解除部分或全部合同。延期应通过签订补充合同的方式由双方认可并履行。

2.甲方无正当理由逾期付款时，每逾期一日，甲方应按照逾期付款金额的万分之五的标准累计计算向乙方支付违约金。

3.乙方如无不可抗力，又未履行招标文件、投标文件和合同条款的，一经查实，由乙方赔偿由此给甲方造成的损失，并按照合同总价的30%向甲方支付违约金，因招投标产生的其他责任及后果按招标文件的相关要求及处理方式执行。

4.由于乙方提供服务质量存在问题和缺陷导致任何人身、财产损害的，乙方应负责承担由此产生的责任，与甲方无关。如不可避免地造成甲方损失的，甲方有权向乙方追偿（该等损失包括但不限于损害赔偿金、需方为解决纠纷支付的律师费、诉讼费、差旅费等合理费用）。乙方应按照合同总价的20%向甲方支付违约金，如给甲方造成其他损失的，乙方还应负责赔偿。

5. 如遭遇不可抗力事件，遭遇不可抗力的一方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知另一方，并积极采取措施防止损失扩大。因不可抗力造成的损失，甲乙双方按照法律规定处理。

6. 招标文件及合同中所述之“不可抗力”系指不可预见、不可避免、不可克服的事件，包括但不限于：战争、洪水、台风、地震及其他法律、法规规定的事件。

八、解决合同纠纷的方式

本合同在履行过程中发生纠纷，甲乙双方应及时协商解决。协商不成时，双方同意由甲方住所地仲裁委员会仲裁。

九、其他

在执行过程中出现的未尽事宜，甲乙双方在不违背本合同的原则下协商解决，协商结果以书面形式记录在案，作为本合同附件，与本合同具有同等效力。

十、合同不可分割部分

采购文件、投标文件、合同条款及中标通知书，乙方在投标、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、合同备案

合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，普信国际工程咨询有限公司执壹份。

十一、合同生效

本合同由甲乙双方签字、盖章，并经普信国际工程咨询有限公司见证后生效。

甲方（采购人）：_____（盖章）　　乙方（中标方）：_____（盖章）

法定（授权）代表人：_____　　法定（授权）代表人：_____

2026 年 10 月 29 日　　2026 年 10 月 29 日

见证方：_____（盖章）　　乙方户名：无锡市翠山餐饮管理服务有限公司

2026 年 10 月 29 日　　乙方开户银行：中国银行东亭支行

乙方账号：550858200315

食堂管理考核细则

一、服务人员

1、主管缺岗扣5分，其他成员每缺一人扣2分。人员变动率3个月超过10%，全年超过30%（采购方认为不合格要求更换的除外）的扣5分。

2、着装整洁。在工作岗位上穿统一工作服，售卖处戴一次性手套口罩等，未按规定扣1分。

3、个人要讲卫生。做到勤理发修胡须、勤洗澡、勤修指甲、勤换衣物。未按规定扣1分。

4、不得在工作岗位上吸烟、吐痰、闲聊等。未按规定扣1分。

5、员工请假超过3天，未及时安排人员上班，扣5分。

二、服务态度

1、未按规定时间开饭超过10分钟，扣2分。

2、服务时说话不文明，态度生硬扣1分（要求做到微笑服务，和蔼可亲，热情大方，不卑不亢）。

3、服务时与就餐人员发生吵架对骂或打架斗殴视情况扣3-20分。

4、员工之间发生吵架对骂或打架斗殴的视情扣3-20分。

三、日常保洁

1、餐厅、操作间、更衣室等脏乱，积灰，蜘蛛网等现象扣2分。

2、灶台及周围使用后没有打扫干净，地板、面板墩头使用后未打扫干净，油烟机未清理有油污的扣2分/次。

3、售饭菜窗口，餐桌、餐椅未打扫干净或摆放不整齐扣2分。

4、下水道不通外溢未处理，洗碗池有脏污扣2分。

四、餐饮卫生

1、出售的主副食有杂物（苍蝇、烟头、头发、清洁球丝等）或夹生扣2-5分。

2、油炸食品有异味扣2分。

3、出售霉烂变质食品扣20-50分。

4、生熟未分开存放或菜品被严重烧焦、炒煳、盐味过重等现象扣2分。

5、剩饭剩菜未及时处理或妥善保存造成损失的扣1分。

6、出售食品时不用专用工具直接用手接触的扣1分。

7、餐饮工具用后不洗或未洗干净未消毒处理投入使用的扣1分。

8、荤菜素菜未洗干净的扣 1 分。

9、造成食物中毒事故的扣 50 分。

10、未按采购方要求供应品种的，每天扣 2-5 分。

11、原料、半成品、成品原则上做好日清，确有剩余应按《中华人民共和国食品安全法》要求妥善保管，未及时按规定存放的发现一次扣 2 分。

五、台账记录

1、仓库进出没有明细的扣 2 分，管理不到位扣 5 分。

2、水电气日消耗无记录扣 1 分。

3、设施维护保养记录缺失扣 1 分。

4、固定资产及易耗品盘点记录不明的扣 2 分。

5、成本核算、充值售券工作有失误，记录不明的扣 5 分，并承担相应后果。

六、安全管理

1、值班人员擅离岗位的扣 5 分。

2、贵重物品未按规定存放，保管造成损失的扣 2 分，并追究相应责任。

3、违反操作规程造成事故的扣 2 分，并追究相应责任。

4、食堂出现安全隐患，未能及时处理的扣 3 分。

5、故意损害采购方财物设备的扣 5 分，并追究相应责任。

6、发生食堂火灾、重大伤害事故、重大财产损失的，扣 50 分，并追究相应责任。

7、按合同要求，全面完成餐饮任务得满分，达不到要求的视情扣分。

七、节能管理

1、未能及时关闭水电气等设备的扣 1-5 分。

2、未能计算成本合理供求造成原材料浪费的视情况扣 2-10 分。

3、私自乱拉乱接的扣 1 分。

备注：以上扣分标准均为每人每次扣分值。