

溧阳市人民法院食堂外包服务项目合同

甲方：溧阳市人民法院

乙方：溧阳市华厨大酒店有限公司

依据《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，按照采购文件确定的事项签订本合同。经友好协商，乙方中标承担甲方食堂服务工作，双方本着互惠互利的原则，协商后达成如下协议：

一、服务内容：

- 1、服务时间按接到甲方通知之日起签订，服务合同期限为3年，合同一年一签，一年合同期满采购单位根据合同期内运营单位的服务水平和质量要求进行考核，若考核合格，服务合同续签一年，最多续签两次。
- 2、一年期合同金额：608944.00 元（大写：陆拾万捌仟玖佰肆拾肆）详见报价表。合同期限：2025 年 10 月 1 日-2026 年 9 月 30 日。
- 3、付款方式：合同签订后一周内支付当年合同价款的 30%，2026 年 1 月底前支付至合同价款的 50%，2026 年四月底前支付至合同价款的 80%，合同到期后一个月内根据考核情况付清当年管理费的余款。
- 4、甲方用餐职工约 200 人，其每人每天为早、中两餐，用餐时间为工作日，由乙方提供餐饮服务。
- 5、甲方为乙方提供厨房及所有生产环境条件及全部食材（包括柴米油盐）、餐具等。
- 6、在合同期内，双方应按照合同条款通力协作，互相配合，遵守合同条款全面履行合同义务。
- 7、在合同期内，如果因经费保障、餐费收取、运行模式等发生变化，需调整运行模式或用餐人员减少等，导致合同服务期限或乙方工作人员减少的，则合同金额将作相应调整。

二、甲方责任：

- 1、提供食堂全部设备的维修保养。
- 2、提供乙方工作所用厨房以及一切设备设施、用品用具。

3、甲方无偿提供厨房所用的燃料、水、电。

4、每月食材由甲、乙双方协商共同确定后，由甲方按需向乙方提供优质、新鲜适用的食材。

三、甲方权限：

1、甲方有权对乙方进行行政管理，如：卫生、安全、治安、消防、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，甲方有权追究责任，并有权提出赔偿，终止合同等。

2、甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到甲方用餐人员对饭菜质量要求满意度的 70%以上，甲方有权要求乙方改进，如甲方多次提出仍达不到理想效果，甲方有权终止合同，但如属于甲方自行采购的食材导致的饭菜质量问题，甲方应予以及时改进货源渠道。

3、乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，甲方有权对乙方给予适当的经济处罚。

四、乙方责任：

1、按甲方消防要求、制度要求、治安要求做好食堂各项工作，消防设施（如灭火器材）由甲方提供。

2、食堂工作人员按卫生部门规定进行身体检查，并持有适合餐饮服务的健康证等证件。

3、经营场所进行定期防鼠灭蝇，设备费用由甲方提供。

4、严格执行各项食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。

5、乙方工作人员须统一工作服装。

6、乙方必须按甲方规定时间作息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

7、乙方工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方办公地点及其它禁止区域。

8、甲方厨房现有之设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管严格管理，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。如属于合理损耗，甲方应当及时配备。

9、乙方工作人员 13 人，工作人员的劳资，劳保费用均由乙方自理。

五、乙方的权限：

1、有权自主经营，自负盈亏。

2、有权自主聘用，调用工作人员。

3、甲方违约，乙方有权提出终止服务合同，双方友好协商处理。

六、其它：

1、因不可抗力原因造成食堂财物损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

2、合同届满，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，配合甲方完成交接工作。

3、合同期满时双方是否续约或终止合同，甲、乙双方均提前壹个月通知对方。

4、合同未尽事宜，双方另行协商。

6、本合同一式五份，甲方二份，乙方二份、代理机构一份，具有同等法律效力，本合同签字盖章后生效。双方制定的其它附件、补充协议与本合同具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定（授权）代表人：

委托代理人：

地址：

联系电话：



[Handwritten signature]

2015.9.30

乙方（盖章）：

法定（授权）代表人：

委托代理人：

地址：

联系电话：

开户行：

账号：



序号	分项名称	服务内容	数量	单位	投标价格（元）	
					单价/月	合价/年
1	薪金加养老保险、或雇主责任险等	管理人员	1	1 年	3500	42000
		主厨	1	1 年	8000	96000
		副厨	1	1 年	4500	54000
		面点师	1	1 年	3800	45600
		助厨	1	1 年	4200	50400
		切配	1	1 年	3950	47400
		#REF!	2	1 年	2800	67200
		洗菜工	2	1 年	2800	67200
		服务员	3	1 年	2800	100800
		小计	13			570600
2	税金	税率 6.72%	(基数为上面小计)			38344
年度金额			陆拾万零捌仟玖佰肆拾肆元			608944
三年总价			壹佰捌拾贰万陆仟捌佰叁拾贰元			1,826,832



食堂管理考核评分标准

内容	分项指标	分值	评分
服务质量	1、炊事人员均有健康证上岗，加工、发放食品时穿戴整洁工作服及口罩；	5	
	2、分发食品时不能用手直接接触食品；	5	
	3、炊事人员必须保持整洁，不得佩戴首饰，两手干净；	1	
	4、操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为；	2	
	5、做好巡视服务工作；	2	
服务态度	1、服务热情周到，服务态度一般，服务态度差，与就餐员工发生口角；	5	
执行能力	1、服从领导安排，积极主动、出色完成任务；在领导帮助监督下基本完成任务；不能按领导要求完成任务；	5	
卫生清洁	1、按规定穿着及个人卫生要求的；	5	
出勤情况	1、每月满勤，并执行领导安排的加班任务；有病事假等，出勤不满者；无故旷工一天；	5	
服务员	1、食堂卫生区域整洁无灰尘、无积水、无蛛网、无杂物；	5	
	2、食堂纱窗应及时关闭，垃圾盖好并及时处理；	5	
	3、开餐前后做好餐厅、餐桌椅清洁卫生，保证室内卫生整洁，按规定进行清洁；	5	
	4、隔夜饭菜必须高温加热，食品中出现杂物、不熟、隔夜菜不加热；	5	
厨师	1、每日中餐保证主食至少 1 种，菜品不少于 4 种（含一大荤一小荤），荤素搭配合理；	5	
	2、及时处理腐烂变质食品；发生零食品安全责任事故；	5	
项目负责人	1、食堂内外环境整洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂滋生地，按要求开展灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作，未按要求工作导致滋生蚊蝇、老鼠的；	5	
	2、及时处理腐烂变质食品，发生零食品安全责任事故；	5	
	3、主食原料从正规渠道进货，蔬菜新鲜洁净无污染，加工食品必须达到卫生要求，无霉变、异味等情况；	5	
	4、原料采购数量、质量及时合理，记录准确；	5	
	5、采购品质、价格无违反原则的；	5	
甲方和乙方评价	1、甲方和乙方的综合评价，甲方满分 10 分，乙方满分 10 分。即（甲方评价分+乙方评价分）/2	10	
总分		100	

甲方考核人员： 乙方项目主管： 乙方公司领导： 年 月 日