

2024.11.22 ~ 2025.11.21

江苏省南京市鼓楼区政法大楼食堂餐厅 管理服务合同

合同编号：WT-320106-310001-2024-0003

项目名称：江苏省南京市鼓楼区政法大楼食堂餐厅

甲方：南京市鼓楼区人民法院

乙方：南京荣邦餐饮投资管理发展有限公司

签订日期：2024年11月18日



根据《中华人民共和国民法典》及其它有关法律规定，甲乙双方就江苏省南京市鼓楼区政法大楼食堂餐厅管理服务事宜经共同协商，达成以下协议：

一、托管内容

甲方将员工食堂委托给乙方管理，由乙方为甲方员工及有关人员提供用餐服务，并由乙方提供原材料配送服务，乙方根据服务量收取委托管理服务费用、人员薪资费用、人员其他费用及税费等。伙食成本费不含在本报价内。

甲方食堂的设备设施及用品用具均由乙方使用管理，乙方对其完好性负责。

二、双方权利和义务

（一）甲方权利和义务

- 1、甲方应监督乙方依法经营、安全生产、履行合同、并做好协调工作。
- 2、甲方可对乙方提供的加工生产、餐饮质量、服务标准及卫生状况进行监督，并有权要求乙方进行整改。
- 3、甲方协助乙方维持员工食堂的治安秩序，并加强对就餐人员的教育，自觉维护公共卫生和公共秩序，遵守员工食堂的各项管理规定。
- 4、甲方餐厅因生产和服务需要的食品材料由甲方负责采购供应，乙方需对食品原材料的数量、质量进行严格把关，甲方有权进行监督管理。
- 5、乙方因生产和服务需要而产生的能源费用、低值易耗用品、卫生用品、清洁用品、洗涤用品等物品由甲方负责提供。设备维护保养费用由甲方负责。
- 6、甲方负责提供电脑、网络、打印机等餐厅服务所需的办公设备，保证乙方正常使用公司进销存管理软件进行订货及办公所需等相关服务。
- 7、甲方负责油烟、排污管道深度清洁保养、隔油池清理、灭四害、厨房设备设施维修等非常规性工作。也可委托乙方代为管理，相应费用由甲方支付。
- 8、因食堂开餐所需办理的食品经营许可证由甲方负责办理，乙方予以协助。
- 9、行使对乙方服务质量的追究、追偿权利。
- 10、依据服务合同，对乙方服务质量进行例行检查和定期（每季）考核。
- 11、依据服务合同和考核结果，按时支付给乙方管理服务经费。

（二）乙方权利和义务

- 1、乙方负责甲方员工食堂的日常经营和管理，包括人事安排、提供每日餐食等服务。

- 2、乙方有权制定严格的管理制度和规定，包括人事、岗位责任、饮食、环境卫生、安全防范等制度。
- 3、乙方人员必须严格遵守甲方的各项管理制度，服从甲方相关领导之指示，严格按照《中华人民共和国安全生产法》，文明经营，讲究个人及公共卫生，保证安全生产。乙方在食堂管理过程中产生的员工自身或他人的财产损失或人身损害，由乙方自行处理并承担责任。
- 4、乙方每餐制作的菜肴必须严格按照《中华人民共和国食品安全法》及相关的法律规定进行经营，并做到菜肴新鲜可口，品种不断翻新，注重营养搭配，数量适中，质量上乘。乙方应按照《中华人民共和国食品安全法》相关规定按时间、量及保存条件对所供应餐食全部留样。否则产生的问题及后果均由乙方负责。
- 5、乙方在委托管理服务期内对于甲方的房屋未经甲方同意，不得自行改造，不得随意改变房屋结构，爱护甲方设备设施，包括厨房设备、用具和餐具等所有设施，因管理不当造成的人为损坏、遗失，应照价赔偿。
- 6、乙方在委托管理服务期内负责妥善处理好用餐者的任何投诉，造成的后果及损失，由乙方自行处理并承担责任。
- 7、乙方负责对服务管理人员进行岗前培训和经常性的职业道德、业务技能培训教育，尤其要加强安全、保密教育，严格遵守甲方有关规章制度。
- 8、乙方应当根据法律法规严格规范劳动用工行为，应与职工签订劳动合同，并办理各种保险，乙方员工在工作期间发生的劳动争议、工伤事故相应责任由乙方自行承担，与甲方无关。如因乙方员工发生劳动纠纷或乙方员工造成第三方人身或财产损失涉及到甲方，因此给甲方造成的损失由乙方承担。
- 9、乙方除应为相关人员提供必要的劳动保护条件外，还应为其办理作业时的人身安全保险和意外伤害险。
- 10、乙方应做好职工的安全生产教育，保证职工安全，并配备一定的劳动保护必需品以供职工使用。如协议期内发生安全事故，一切责任由乙方承担。乙方在托管期内所有安全生产问题均由乙方负责，乙方工作人员的安全和一切费用均由乙方负责，并需严格遵守甲方各类安全管理制度及要求。
- 11、乙方负责处理厨余垃圾，由此产生的费用由甲方承担。
- 12、乙方负责为甲方购买餐饮业经营者责任保险。

三、费用结算

1、甲方免费提供服务办公用房，建筑面积约 974 平方米，食堂餐厅餐位 234 个。乙方按照甲方核定的周一至周五早餐 180~220 人次、中餐 380~450 人次、晚餐 90~150 人次及其他接待等餐食服务人数以及双方共同商定的用工编制不少于 22 人。全年收取人员薪资费用、人员其他费用、委托管理服务费用及税费合计人民币 2,465,714.52 元，（大写：贰佰肆拾陆万伍仟柒佰壹拾肆元伍角贰分）。甲方须于下个季度的首月付清乙方上季度的综合管理服务费用 616,428.63 元。（据实结算）

序	费用项目	总金额/月（元）	总金额/年（元）
1	人员薪资费用	161,795.48	1,941,545.76
2	人员其他费用	17,050.00	204,600.00
3	委托管理服务费用	15,000.00	180,000.00
4	税费（6%）	11,630.73	139,568.76
5	合计	205,476.21	2,465,714.52

2、甲方就餐人数超出核定人数 15%以上时，甲乙双方将对每月的人员薪资费用及人员其他费用标准另行商定上调比例或协商增加服务人员。甲方就餐人数低于核定人数的 15%以上时，甲乙双方将对每月的人员薪资费用及人员其他费用标准另行商定下调比例或协商减少服务人员。

3、考核由司法行政科具体组织实施，根据考核情况按时支付季度款。

（1）季度考核“优良”（90—100 分）、“合格”（75—89 分）、“不合格”（75 分以下）。季度考核连续两次“合格”分不高于 79 分扣除本合同期服务费 5%。季度考核连续两次“不合格”，甲方有权单方面提前解除合同，并且不承担违约责任。

（2）经权威部门鉴定，如因工作不力或措施不到位等原因所造成的食品卫生安全、消防、水电、治安等方面的责任事故，除赔偿经济损失外，还可直接评定为不合格。

4、结算时间：

季度款：下一季度前两周由乙方提出上季度付款申请，经审定后 10 日内甲方付清乙方费用（遇双休日、节假日顺延）。

四、违约责任

1、乙方按合同履约，甲方按期付款。若甲方未能按期付款，每逾期一天，按当期应付款项的万分之二向乙方支付违约金（特殊情况除外）。

2、乙方未按合同约定的要求提供服务，甲方有权解除合同，由此造成乙方的直接损失和间接损失甲方均不予补偿；造成甲方损失时（包括但不限于诉讼费、律师费、保全费、差旅费等），甲方有权要求乙方赔偿，赔偿金可从余款中直接扣除，不足部分向乙方追索。

3、根据甲乙双方共同确定的岗位配备人员，甲方需要增设岗位的，与乙方商定后增加人员，其人员费用由甲方支付。甲乙双方无正当理由，不得提前终止协议，任何一方提前终止协议需承担违约责任。

4、经卫生防疫部门鉴定，乙方提供不洁食品造成甲方人员食物中毒的，以及由于食堂维护、保洁等其他原因导致的甲方或其他第三方就餐人员的人身损伤，由乙方负责医药、护理、误工、交通等费用并承担相应的法律责任。

5、甲方对乙方服务进行考核，季度考核连续两次“不合格”，甲方有权单方面提前终止合作，并且不承担违约责任。

五、不可抗力

1、因水灾、火灾、地震、战争等不可抗力不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2、合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在合理期限内提供证明。

3、如甲方发生重大情况变化或其他不可抗力因素，双方协商解决。

六、合同的解除

1、有下列情形之一的，合同一方可以解除合同：

（1）因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

（2）因乙方违反了本协议第四条第二款、第五款约定的要求，甲方有权解除协议。

2、乙方应当严格履行本协议中的相应义务及承诺，按照甲方要求提供优质服务。如未达到甲方服务要求，应当按甲方要求进行整改，如整改后仍无法达到甲

方要求，甲方有权解除合同。

3、有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

七、协议期限

本次招标有效期三年，合同履行期限最长不超过三年。合同自 2024 年 11 月 22 日至 2025 年 11 月 21 日。合同一年一签，一年合同期满，甲方将对乙方服务情况组织考核，在考核合格基础上，双方可根据相关法律及文件规定要求续签下一年度合同。乙方在服务期内发生有严重食品安全和生产安全（服务安全）问题时，一经确认，甲方可随时终止合同。无论何种原因导致合同终止，乙方需在规定的时间内撤场，每延迟一天，需向甲方支付 2000 元的违约金。

八、协议争议解决

1、在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端，甲方、乙方应通过友好协商的办法进行解决。如从协商开始 30 天内仍不能解决，应将争端提交有关省、市政府或行业主管部门寻求可能解决的办法。如果提交有关省、市政府或行业主管部门后 30 天内仍得不到解决，则应申请仲裁。

2、仲裁应根据《中华人民共和国仲裁法》的规定向南京仲裁委员会申请仲裁。

3、仲裁裁决为最终裁决，对甲方和乙方均有约束力。

4、在仲裁期间，本合同应继续执行。

九、保密条款

乙方不得将在履行本合同中知悉的甲方任何信息随意泄露，擅自使用。

十、备注

1、甲方提供给乙方的厨房设备、用品用具及其他设备设施须列出清单，经双方核定签名盖章后各持一份。本协议解除时，乙方必须按照清单内容归还甲方。乙方归还甲方物件时，必须保持物件完整和清洁卫生，如有损坏和遗失（正常使用耗损除外），按照当时的市场价格或同等价格的实物进行赔偿。如赔偿协调不成，可向原告地人民法院诉讼解决。

2、双休日及国家法定节假日等提供餐食服务，根据实际加班情况另行支付相关费用；相关费用的计算以履行合同中乙方实际支付给员工的薪酬金额为标准（该标准如有变化需报送甲方）。

十一、有关本项目的招标文件及其它文件、投标文件、补充协议等均是组成本合同的有效文件。

十二、其他

本协议正本一式陆份，甲方肆份，乙方贰份；本协议未尽事宜，双方另行商议；本协议自双方签字盖章后生效。

甲方（盖章）：

法人授权代表：

年 月 日



乙方（盖章）：

法人授权代表：

2021年11月18日



廉洁承诺书

南京市鼓楼区人民法院：

为遵守法律法规、社会公德、商业道德、职业道德和行为规范，防止发生各种输送或谋取不正当利益的违法违纪行为，根据《民法典》、《反不正当竞争法》等相关法律法规，我司向贵司作出如下承诺：

1、在与贵司的业务往来活动中，遵循自愿、公平、等价有偿、诚实信用原则，保证在合同签署、履行过程中不会谋取不正当利益，不会损害国家、集体和贵司利益。

2、我司及我司工作人员在与贵司正常业务往来过程中，不存在向贵司及相关人员提供不正当利益的行为，也不存在凭借市场地位向贵司及相关人员索要不正当利益的行为。包括但不限于：

(1) 提供礼金、礼品、房产、汽车、有价证券、股权、佣金返还、费用报销或其他财物，或者为上述行为提供代持等便利；

(2) 组织旅游、宴请、娱乐、健身、工作安排等利益；

(3) 提供全职、兼职岗位或就业机会；

(4) 借款或贷款往来，或者共同成立营利组织或参与利益分配；

(5) 其他具有贿赂性质的利益。

3、如我司违反以上承诺与保证，贵司有权终止与我司的全部业务合作关系，给贵司造成的损失及相关责任全部由我司承担。

承诺方（盖章）：南京荣邦餐饮投资管理发展有限公司

日期：2017.11.18



附件一：服务人员数量配置及费用明细表

一、人员配置及薪资费用

序	岗位	人数	工资/月(元)	统筹/月(元)	总金额/月(元)
1	项目经理	1	9,000.00	2,680.20	11,680.20
2	厨师长	1	12,000.00	3,573.60	15,573.60
3	冷菜厨师	1	7,500.00	1,858.50	9,358.50
4	员工餐厨师	2	7,000.00	1,734.60	17,469.20
5	风味厨师	1	7,500.00	1,858.50	9,358.50
6	切配厨师	2	5,500.00	1,362.90	13,725.80
7	中、西点师	3	7,000.00	1,734.60	26,203.80
8	服务员	3	5,000.00	1,239.00	18,717.00
9	厨务领班	2	4,000.00	1,113.61	10,227.22
10	厨务	6	3,800.00	1,113.61	29,481.66
11	合计	22			161,795.48

二、人员其他费用

序	费用项目	数量	费用标准	费用/月(元)
1	制服费用	22	600 元/人/年	1,100.00
2	全年福利费	22	1500 元/人/年	2,750.00
3	高温费	22	300 元/月·人(按 4 个月计) 1 年	2,200.00
4	员工宿舍费	2	5500 元/套/月	11,000.00
5	合计			17,050.00

综合费用

序	费用项目	总金额/月(元)	总金额/年(元)
1	人员薪资费用	161,795.48	1,941,545.76
2	人员其他费用	17,050.00	204,600.00
3	委托管理服务费	15,000.00	180,000.00
4	税费(6%)	11,630.73	139,568.76
5	合计	205,476.21	2,465,714.52

附件二：总体考核内容

检查项目	记分标准	分数	扣分	扣分明细
人员管理 (24 分)	从业人员均须持有有效期内的健康证	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	每日进行晨检记录	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	店长必须穿整套工作服佩戴公司徽章	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	从业上岗操作人员必须穿工作服且保持干净整洁	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	后厨人员上岗必须佩戴工作帽	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	专间操作人员佩戴口罩、一次性手套	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	食品处理区内无私人物品、饮食等不规范行为	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	食堂区域禁止吸烟	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	对从业人员的培训有相关台账记录	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	员工对进入工作区域的客户主动问候，微笑服务	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	被甲方人员点名投诉的	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
厨房管理 (6 分)	包间服务人员（女性）需化淡妆上岗	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	检查食品原料，不得使用变质、过期食品	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	菜品原料要去净杂菜、枯叶、泥沙、杂物，按照不同的要去削皮、去筋、籽。加工前一定要仔细清洗，并拆卸剥削，并置于专门的容器内等待加工	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
餐厅 (8 分)	合理下刀，减少废料，合理搭配，物尽其用，避免浪费	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	桌面不黏手、桌椅干净摆放整齐	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	食品进行合理留样，标识、记录完整，留样克数不少于 125g	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	收残货架清洁且定点摆放	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	按时开餐	2		检查中每发现一例不符合

				标准扣 0.4 分。
售卖间 (10 分)	保温台内保温水干净, 定期更换	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	消毒后的餐具表面干净, 防止二次污染	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	橱柜干净, 柜内物品摆放整齐	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	开餐结束后地面干净无油迹且不滑	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	售餐台台面、玻璃罩面干净、不黏手	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
面点间 (6 分)	添加剂进行“五专”管理并写出使用记录	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	烤箱等设备保持干净	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	地面清洁无垃圾	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
冷菜间 (3 分)	温度不得超过 25 摄氏度	3		检查中每发现一例不符合标准扣 0.5 分。
冰箱 (2 分)	冰箱定期清洁、除霜, 有除霜记录	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
洗消间 (8 分)	洗碗机保持干净, 无积垢	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	碗架保持干净, 无油污	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	蒸盘、锅芯等工器具干净, 无油垢	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	消毒后餐具贮存在清洁专用保洁柜内	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
库房 (10 分)	无过期食品及原料, 严禁存入易燃、易爆、有毒物品, 禁止存入其它杂物和私人物品	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	库房内食品有标识并分类、离地存放	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	货架及储存容器干净, 无油污	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	通道通畅且地面清洁干净	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	冷库的日常维护, 保持清洁、干净, 柜内物品摆放整齐, 库房内食品有标识并分类	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
其他 (12 分)	餐车保持清洁	1		检查中每发现一例不符合标准扣 0.2 分。

	洗消用品（84 消毒液、洗涤剂、洗衣粉、烧碱）必须统一保管，不得随意摆放在加工间及水池上方	1		检查中每发现一例不符合标准扣 0.2 分。
	垃圾桶加盖	1		检查中每发现一例不符合标准扣 0.2 分。
	墙面无蜘蛛网	1		检查中每发现一例不符合标准扣 0.2 分。
	刀具分类管理：使用易于辨认的刀具标识，方便员工认识各种刀具的特点和使用	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	刀具保管方法：每一刀具都要有一个编号，并记录其使用情况、保管位置、保管负责人等信息	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	定期检查设备运行状况，发现并处理设备的故障和隐患	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	负责厨房用品维护与管理。在使用、清洁和维修等各个环节，以确保厨房用品的品质和耐用性，并减少意外损坏的发生	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
包间 (11 分)	台布、口布干净整洁、无油渍	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	转盘干净无油渍	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	备餐柜干净、无油渍	1		检查中每发现一例不符合标准扣 0.2 分。
	备餐柜内部餐具干净及摆放整齐，无私人物品	1		检查中每发现一例不符合标准扣 0.2 分。
	椅子干净、无油渍	1		检查中每发现一例不符合标准扣 0.2 分。
	托盘洁净、无油渍	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
	餐桌台上的餐具干净无油渍	2		检查中每发现一例不符合标准扣 0.4 分。
总分				