

政府采购合同

委托方（甲方）：郑州市上街区机关事务中心

受委托方（乙方）：郑州郑上城市运营服务有限公司

经招标程序，郑州市上街区机关事务中心（以下简称甲方）采购的郑州市上街区机关事务中心机关食堂餐饮服务项目（采购编号：~~郑上-2024-1234~~），由郑州郑上城市运营服务有限公司（以下简称乙方）中标，根据国家、省、市有关法律法规的规定，在平等、自愿、协商一致的基础上，双方订立如下合同。

一、服务内容

郑州市上街区机关事务中心机关食堂餐饮服务项目，主要服务内容包括：

（1）餐饮供应保障：负责为中心路 132 号、通航六路办公区职工提供营养均衡的早、中、晚餐服务、接待及临时性用餐、公务工作餐，并根据甲方需求提供面点、卤味等外卖食品制作供应。根据季节变化和科学营养搭配要求，按周制定食谱，确保全年（含节假日）不间断供餐。

（2）设施设备与环境卫生管理：全面负责厨房设备、厨具的日常维护、保养及消毒工作，确保设施正常运转。严格执行后厨、餐厅等场所的卫生标准，确保环境卫生符合食品安全规范。

（3）运营协作管理：甲方监督乙方开展原材料采购、验收、保管及食堂成本核算等工作，协助优化餐饮服务管理流程。

(4) 人员管理：机关食堂工作人员的工资及社保、福利、保险、体检等。

(5) 食堂基础设施：食堂配套设施升级。

二、合同期限及开餐时间

1、合同期限：本合同期限 1 年，自 2026 年 1 月 1 日起至 2026 年 12 月 31 日止。

2、开餐时间（如遇特殊情况，以甲方通知为准）：

早餐：7:00 至 8:30

午餐：12:00 至 13:00

晚餐：17:30 至 18:30（冬天）/18:00 至 19:00（夏天）

三、合同金额与支付

1、合同金额

合同总金额（含税）人民币大写：壹佰柒拾玖万捌仟元整（小写：1798000.00）

2、支付方式

①支付方式

采用包干价按月支付，乙方需在甲方出具监管考核结果出具后 5 日内提供发票，甲方收到发票后 15 个工作日内完成支付（节假日顺延）

②合同费用包含：食堂食材、调味品等原材料采购，通航餐厅水、电、物业费，所有人员工资、社保费、加班费、管理费、服装费、设施维护更换等全部费用。

四、餐饮服务考核及付款办法

1、考核依据

依据《餐饮服务监管考核制度》对乙方实施餐饮服务质量考核评分。

2、评分办法

评分扣分办法：依据《餐饮服务监管考核评分细则》每月对乙方承担的服务项目进行考核。

3、考核、付款办法

a. 甲方对口管理部门在日常监管督导、月度考核中对不符合招标要求和达不到考评细则标准的事项，发限期整改通知书进行纠正；每月进行考评情况汇总，确定考核成绩，按考核结果，支付相应餐饮服务费用。

b. 甲方每月向乙方通报上月考核结果，按月支付餐饮服务费。甲方向乙方通报考核结果、扣费情况后，完成实际服务费付款。

五、人员派驻及要求

1、人员管理

①甲方对乙方派驻人员的数量、质量、变动率等情况每月检查考核。

②乙方派驻项目现场人员在保证任务完成基础上增加人员或减少人员时，服务费在合同期内不再调整。

③乙方人员应符合招标文件要求及投标文件承诺，且核心岗位（驻院食堂负责人、厨师长、主厨、保管员）更换需提前 15 日报备

且接替者资质更高，全年厨师/ 服务员更换率不超过 10%，每超 1% 扣当月服务费 1%。核心岗位人员变动需向甲方书面申请，甲方同意后方可调整。

2、人员要求

①乙方参与本项目的所有人员必须接受甲方监督、管理，且不得安排有行政、刑事、司法处理的人员到甲方处工作。

②乙方应确保厨师、服务人员等直接接触食品的人员，必须持有健康证，并定期进行健康检查，确保无传染病或其他可能影响食品安全的疾病。

③乙方人员在服务过程中，必须穿着统一的工作服，佩戴工作证，保持个人卫生整洁，并遵守甲方单位的规章制度，保持文明礼貌的工作态度。

④乙方应根据工作需要有计划地组织员工进行食品安全、生产安全、操作设施设备安全和消防安全等相关培训，熟悉食品安全法律法规及操作规范，严格遵守安全生产要求。

⑤乙方应按照国家规定支付薪酬待遇、缴纳社会保险，落实岗位职责和安全责任。

⑥乙方在收到中标通知书 15 日内按标准配备服务人员，派驻人员需经甲方考核合格方可上岗。

⑦乙方应根据甲方要求，设定工作岗位，分配工作任务，并全面接受甲方的监督、检查和考核管理等工作。

⑧乙方不得带无关人员到餐饮服务项目区域内，如有特殊情况需

经甲方同意后方可进入。

3、人员保密与安全要求

①乙方派驻项目的所有人员必须与甲方签订保密协议，落实保密制度，严格遵守甲方的保密承诺。

②乙方人员严禁将火种等甲方禁止的危险品、违规品带入甲方院内。

③乙方人员严禁收集、获取或传播、议论有关甲方的事项和秘密（包括但不限于内部文件、人员信息、会议内容等）。如有违反，乙方负全责，甲方有权停止履行合同。

4、人员派驻要求

①甲方对乙方组建的服务团队进行业务归口管理。乙方所有人员的驻场工作地点必须服从甲方的分配，并满足项目的整体服务要求。

②如甲方有突发性临时任务，乙方需安排相应数量及专业的服务人员以满足甲方需要。

六、综合服务管理标准

1、管理目标

a. 在合同期内乙方按照约定标准提供优质服务。

b. 各类服务人员上岗培训率、档案归档率、完整率达到 100%。

c. 食品安全事件发生率、火灾发生率、治安案件发生率为 0。

d. 建立三级投诉响应机制：

▶ 一般投诉（菜品口味等）：2 小时内响应

▶ 严重投诉（食品安全等）：30 分钟现场处理

► 重大投诉（群体事件等）：立即启动应急预案。

2、卫生管理要求

1、严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，厨房用品用具严格执行一洗二过三消毒的规程。

2、对项目范围内的厨房、餐厅、包厢等所有区域的卫生应按 7S 要素（含：整理（Seiri）、整顿（Seiton）、清扫（Seiso）、清洁（Seiketsu）、素养（Shitsuke）、安全（Safety）、节约（Save））管理模式，实行分层负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。

3、自觉接受卫生管理部门和甲方管理人员对食堂内工作检查、监督。

4、定期做好项目区域内环境卫生及协助消杀除虫工作（蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等）。

5、定期做好地沟、隔油池等日常清理工作。

6、餐厨垃圾进行无公害处理，并按甲方要求定时投放，进行无公害处理。

3、节能管理要求

1、餐厅在准备早餐、中餐、晚餐期间严禁开空调和大灯，开餐前 15 分钟开启空调，开餐前 5 分钟开灯，如光线良好则一律不开灯，就餐完毕后 5 分钟内关闭所有空调电灯，气温在 22℃---30℃ 时空调开 50%，节约资源。

2、做到厨房在光线良好情况下不开灯，更衣间随手关灯，原料

和餐具清洗完后应立即关闭水源。

3、中标人需实施切实有效的节能降耗措施，接受甲方或第三方监督检查。

七、权利和义务

1、甲方权利和义务

①甲方负责提供完整的厨房经营场地及配套设施设备，包括但不限于炊具设备、工具器皿等基础设施，并保障机关大院水电的正常供应，确保餐厅运营所需的基础条件完备。

②甲方负责食堂食材、调味品等原材料采购的监督工作，建立规范的物资采购流程和质量验收标准，对食堂仓库实施严格管理。

③甲方制定完善的食堂管理规章制度，明确各项操作规范和服务标准。每季度组织测评对满意度低于 70%的，甲方有权约谈乙方立即整改、提高服务质量。

④对于重大接待活动或会议用餐需求，甲方需提前告知乙方具体的用餐时间、人数及标准等要求，以便乙方做好相应准备工作。甲方有权根据考核评估结果对乙方实施相应的奖惩措施。

2、乙方权利和义务

①乙方全权负责餐厅的日常运营管理，包括食堂食材、调味品等原材料的统一采购工作，菜品制作、就餐服务、设备维护更换等各环节工作。协助甲方建立完整的物资出入库台账，确保提供的餐食安全卫生、营养均衡，禁止使用不符合 GB 2760 标准的食品添加剂，配合甲方做好成本核算，确保食堂收支平衡，出售的食品价格根据甲方

要求，结合实际核定。

②乙方需严格执行食品安全管理制度，定期对厨房排烟管道等关键设施进行专业清洗维护。适时检查保养各类厨房设备，确保其安全运行。做好防火防盗等安全防范工作，制定完善的应急预案。

③乙方应当根据生产岗位的需求，按照国家有关规定为乙方员工配置和完善必要的安全防护措施。

④乙方根据国家有关法律法规，建立安全生产制度并要求员工严格遵守。严禁违章作业，防止劳动过程中导致的安全问题由乙方负责。

⑤乙方必须按照《中华人民共和国劳动合同法》和政府有关部门规定为劳务服务人员缴纳所有相关的社会保险及其他相关费用。乙方工作人员在工作期间发生的一切安全事故均由乙方自行负责，如造成甲方损失的，乙方应全部予以赔偿。

⑥乙方全面负责员工的居住、交通等生活事宜，外来务工人员必须办理临时居住证。

⑦乙方应按要求落实好反食品浪费工作，每日开展“光盘行动”督导，定期报送厨余垃圾台账，每季度进行反食品浪费成效评估。甲方将反食品浪费工作作为考核乙方服务质量的一项重要内容；浪费系数超过 0.4 的需制定专项整改方案。

⑧乙方项目服务人员应专职负责本项目区域内的服务，乙方不得利用甲方场地、资源实施对外经营且项目员工不得对外兼职，一经发现，甲方有权终止合同，且无须承担任何责任

⑨乙方对因自身原因导致的事故按以下标准担责：a. 一般违规

(如卫生不达标): 接受考核扣费机制扣费; b. 重大违约(如食物中毒): 全额赔偿损失并支付直接损失 30%违约金(最低 1 万元); c. 刑事犯罪: 依法移送司法机关。

八、违约责任

有下列行为之一, 甲方有权解除合同:

1. 月考核累计三次低于 60 分;
2. 发生重大食品安全事故;
3. 乙方转包或分包;

九、验收标准和方式

(一) 验收标准: 符合国家及行业标准, 满足采购人需求;

- 培训/档案达标率=验收档案检查得分 $\times$ 20%;
- 安全事故发生率=验收现场检查扣分 $\times$ 40%;
- 投诉处理时效=验收投诉回访得分 $\times$ 40%;

(二) 验收方式: 甲方每月对乙方提供的服务情况进行满意度测评, 并组织人员(包括: 监管员、部门负责人、乙方负责人), 同时也可以邀请参加本项目的其他供应商或者第三方机构参与验收, 根据项目服务情况及满意度测评验收单情况对采购服务项目进行验收, 出具验收报告。

十、争议解决

1、双方因履行本合同发生争议时, 应首先通过友好协商解决。若协商不成或一方不愿协商, 任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2、本合同条款如与法律法规相抵触，以法律法规为准。本合同未尽事宜，按相关法律法规及行业惯例执行。

3、如因餐饮服务质量问题发生争议，应委托国家认可的第三方机构进行鉴定。鉴定结果认定服务符合标准的，鉴定费用由甲方承担；不符合标准的，由乙方承担。

十一、合同的变更及终止

1、在本合同有效期内，双方应该严格遵守合同约定。超越合同规定以外范围的服务内容，经双方协商后可签订补充协议。

2、因不可抗力（如：自然灾害、法律法规修订）使合同无法履行时，合同自行终止，双方均不承担责任。

3、合同期满后本合同自行终止。

十二、其他

1、本合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，做出书面补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

2、本合同一式六份，甲方执四份，乙方执二份，具有同等法律效力。本合同自双方签字盖章之日起生效。

3、下列文件构成本合同的组成部分，应视为一个整体，彼此相互解释，相互补充。为便于解释，组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- a. 本合同书（餐饮服务合同）
- b. 中标通知书
- c. 投标文件

d. 招标文件（含澄清文件、修改说明）

e. 人员配置表

f. 保密协议

g. 餐饮服务监管考核制度（后附）

甲方（公章）：

法定代表人或授权代表：

（签字或盖章）

日期：2025.12.26

地址：郑州市上街区中心路132号

邮编：

联系人：阮子玲

电话：68128966

开户行：郑州银行上街支行

账号：9901122101006626

纳税识别号：12410106758350688G

乙方（公章）：

法定代表人或授权代表：

（签字或盖章）

日期：2025.12.26

地址：河南省郑州市上街

区盟财富中心 2919 室

邮编：

联系人：田磊

电话：13140186555

开户行：郑州银行股份有限公司上街支行

有限公司上街支行

账号：9901120109063985

纳税识别号：

91410106769455709T