

JGZD-F-2026-002

服务合同

合同编号：安财竞谈-2026-13-A

甲方：（采购人）安阳市公安局交通管理支队

乙方：（供应商）安阳市祥满苑餐饮服务有限公司

甲、乙双方持安阳市方正招标采购服务有限责任公司 2026 年 7 月 20 日签发的 安阳市公安局交通管理支队 2026 年餐厅劳务服务项目（项目编号：安财竞谈-2026-13）成交通知书，根据采购文件及其修改补充澄清、投标文件及其修改补充澄清的内容，经双方平等协商一致，达成以下合同条款：

一、本合同所指服务为此次竞争性谈判的服务，包括（1、支队机关餐厅；2、车辆和驾驶人管理大队餐厅；3、勤务一大队餐厅；4、勤务六大队餐厅；5、勤务四大队餐厅；6、勤务三大队餐厅；7、科技法制和工程设施大队餐厅；8、事故对策和处理大队餐厅；9、勤务二大队漳河中队餐厅），合同总价款为 1026000 元（大写：壹佰零贰万陆仟元整）。

本合同为固定总价合同，不因人工、费用、材料和设备等价格的波动而影响合同价格。

二、服务质量要求及乙方对质量负责条件和期限：

1、服务期限：一年。

2、乙方服务质量要求及负责条件：

2.1 服务质量要求

1. 乙方负责各餐厅的食品及食品原材料采购和配送（食品及食品原材料主材品牌由采购人指定）、食品加工烹饪、餐厅卫生、餐厅管理等餐饮服务。

2. 乙方每日采购和配送情况应建立专门的台账制度（登记内容包括但不限于：品种、品牌、规格、数量、进价、核验和接收签字记录等，进货单和票据等材料应随台账留存备查）和内控管理制度，对异常情况要及时向采购人报告，每月初汇总上月采购和配送情况并向采购人提交书面报告。服务期内，采购人将不定期对乙方的采购和配送情况、内控管理制度执行情况进行监督检查。发现不符合要求情况，采购人将下达整改通知书，责令限期整改，不能按时整改到位的，视情况处以 200-1000 元罚款；拒不整改的，采购人可随时单方面解除合同。

- - -0501

3. 乙方应建立食品及食品原材料采购和每日餐品留样制度和食品安全追溯机制,留样品按照食品安全管理规范妥善留存。每日留样情况应建立专门的台账,对异常情况要及时向采购人报告。服务期内,采购人将不定期对乙方的留样情况等进行监督检查。发现不符合要求情况,采购人将下达整改通知书,责令限期整改,不能按时整改到位的,视情况处以 200-1000 元罚款;拒不整改的,采购人可随时单方面解除合同。

4. 食品及食品原材料采购费用按照采购人单位工作人员餐厅补助标准,以实际人数计算,甲方每月将餐补费用拨付至乙方,专项用于食材采购及配送,乙方不得挪作他用。

5. 餐补情况:餐补仅用于保障甲方所有就餐人员(含约 885 名固定就餐人员及因不定期勤务、会议等工作安排而新增的所有临时就餐人员)按照餐品标准就餐所需的食品及食品原材料采买,餐补费用根据实际情况按采购人制定的标准支付,每月餐补如有超支全部由乙方自行承担,甲方无需另行支付任何费用。

6. 采购人无偿提供厨房、厨房设备、餐饮设备、水电气费、日常硬件维修、食堂清洁用耗材。

7. 所有餐厅为内部餐饮保障,不得设立任何形式餐饮营利售饭窗口。

8. 因采购人工作性质特殊,全年无休假,故乙方除须负责相关餐厅的一日三餐外,还须保障采购人不定期勤务要求中的夜班饭等需求;乙方派驻劳务人员应按照采购人要求 24 小时在岗在位(大队食堂除外),乙方派驻劳务人员的所有相关费用均包含在投标报价中,甲方不再就该部分费用另行额外支付。

2.2 乙方负责卫生条件

1. 严把处理关。进入食堂的蔬菜,在细加工之前一定要摘好洗净,在干净的水池中清洗 3 遍以上,然后转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前,做到生熟食品分开、容器分开、工作区分开、杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂,严格按照食品卫生规定加工食品,保证就餐人员吃得放心、吃得舒心。

2. 保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台,剩余饭菜不上柜台,加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台,天天重复的饭菜不上柜台。

3. 工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服,并做到衣冠整洁,干净卫生。同时,必须保持个人卫生,勤洗手、勤剪指甲,女士不浓妆艳抹,不留过肩长发,男士不留胡须。

4.搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

5.厨房要保持设备整洁划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物(生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存)。

6.工作人员必须服从领导，服从分配，尊敬各单位的领导，爱岗敬业，尽职尽责。

7.全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要做到人走灯灭，人走水停。注重节约。珍惜餐厅设施设备。。

三、服务时间、地点、方式：

1、服务时间：

自 2026 年 7 月 24 日起至 2027 年 7 月 23 日止。

2、服务地点

(1) 支队机关餐厅：位于文昌大道中段，就餐人数每日约 80 人；

(2) 车辆和驾驶人管理大队餐厅：位于韩陵山创业大道中段，就餐人数每日约 210 人；

(3) 勤务一大队餐厅：位于高新技术开发区黄河大道与中华路交叉口，就餐人数以实际在岗就餐人数为准；

(4) 勤务六大队餐厅：位于曙光路与文明大道交叉口北 50 米路西，就餐人数以实际在岗就餐人数为准；

(5) 勤务四大队餐厅：位于铁西路南段，就餐人数以实际在岗就餐人数为准；

(6) 勤务三大队餐厅：位于安钢大道与清泉路交叉口，就餐人数以实际在岗就餐人数为准；

(7) 科技法制和工程设施大队餐厅：位于铁西路南段，就餐人数以实际在岗就餐人数为准；

(8) 事故对策和处理大队餐厅：位于开发区海河大道，就餐人数以实际在岗就餐人数为准；

(9) 勤务二大队漳河中队餐厅：位于安阳 G107 柏庄绕城高速上站口向北 200 米路西，就餐人数以实际在岗就餐人数为准。

四、验收程序和要求

1、验收时间：项目具备验收条件时，由采购人成立验收工作组负责验收。技术复杂、社会影响较大的货物类项目，可以根据需要设置出厂检验、到货检验、安装调试检验、配套服务检验等多重验收环节；服务类项目，可根据项目特点对服务期内的服务实施情况进行分期考核，结合考核情况和服务效果进行验收。

2、验收工作组：合同履行验收工作应成立验收工作组专门负责。

直接参与该项目政府采购活动的主要负责人不得作为验收工作的主要负责人。对于采购人和使用人分离的采购项目，应当邀请实际使用人参与验收；政府向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告。

2.1、政府采购合同金额在 10 万元以下（含 10 万元）的项目，原则上可以不邀请评审专家参加，组织方成立验收小组自行验收。自行验收时，验收小组应仔细对照采购文件及合同，对标的物的数量、质量、规格、型号等参数逐一核对，并编制验收报告。组织方认为不能独立完成验收任务的，可以邀请评审专家参与验收。

2.2、政府采购合同金额 50 万元以下的（含 50 万元）的项目，验收工作组应不少于三人；政府采购合同金额 50 万元以上的项目，验收工作组应由采购人领导牵头，财务、审计、监察、资产管理、技术等部门人员参与，成员不少于五人。验收工作原则上应当邀请采购评审专家参加验收；大型、复杂或者技术性很强的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作；国家规定强制性检测的采购项目，采购人必须委托国家认可专业检测机构进行验收。

3、验收时，验收小组按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收时需要进行破坏性试验的，供应商应进行充分的配合并提供备品备件。

4、验收报告：验收后，由采购人及专家等出具验收报告（自行验收的，

由采购人出具），国家规定强制性检测的采购项目应附国家认可的专业检测机构出具的验收报告。

5、验收中发现乙方未按合同约定的时间、地点或方式履约，提供的货物或服务的数量、质量、性能、功能达不到合同约定的，或者提供假冒伪劣产品等违反合同约定的，验收人员应在验收报告中注明违约情形和事项，并应及时通知财政部门。属假冒伪劣产品的，同时向工商管理、质量监督等行政执法部门举报。

五、履约保证金：依据竞争性谈判文件不需缴纳。

六、付款程序：

为进一步优化营商环境，根据安财购（2022）8号文件落实政府采购中小企业预付款的规定，采购人可在政府采购合同签订后，向成交供应商原则上预付不低于合同金额 50%的预付款，成交供应商应向采购人提交预付款保函，未提供保函的，视同其放弃项目预付款的支付。

项目完成后，采购人需持从“安阳市政府采购网”登录系统下载本项目带水印的《安阳市市直政府采购资金申请表》和《安阳市市直政府采购申报表》，以及《政府采购验收报告》和发票等，作为付款依据，报安阳市财政国库支付中心审核确认后一次无息付清剩余项目款。

按照财政拨款进度进行支付。

七、合同遵行《保障中小企业款项支付条例》：

八、责任和义务：

1、甲方的责任和义务

（1）对乙方给予必要的协助。

（2）按时验收、及时支付资金；

（3）遵守国家法律法规，不得要求乙方虚开发票，不得向乙方索要“好处”、“回扣”、“礼品”，或要求乙方提供合同以外的其他物品或服务；

（4）对乙方未按合同约定履约在验收报告中注明违约情形和事项，并应及时通知财政部门。违反相关法规的向相关行政执法部门举报。

（5）其他法律法规规定应尽的义务。

(6) 甲方指定检查人员不定期对饭菜质量、食品安全、餐厅卫生、消防设施等进行检查，发现问题按照采购文件或投保文件规定进行处理。甲方提出的监督意见，乙方应及时做出相应改善和调整。甲方有权向就餐人员对饭菜质量、卫生条件、服务态度等征求意见和测评，满意率达不到 80% 的，甲方有权单方解除合同，并要求乙方承担违约责任。

2、乙方的责任和义务

(1) 严格按采购文件要求与投标文件的质量及服务承诺执行，保质、按期履行。

(2) 不得将合同权利义务全部或部分转让给第三人。

(3) 对货物和人员的安全负责，应采取安全措施，确保人员、材料、设备和设施的安全，防止货物对人身伤害和财产损失；应对其履行合同所招用的全部人员的工伤事故承担责任，以及对招用的全部人员致他人损害或受他人损害承担赔偿责任。

(4) 遵守法律、依法纳税。

(5) 遵守职业道德和行业规范，坚决杜绝送礼、回扣、报销费用等一切不正当竞争行为和商业贿赂行为；对甲方索要回扣、礼品等违规行为，向同级财政局政府采购监督管理科及相关执法机关举报。

(6) 乙方负责员工到卫生防疫部门体检，持有效的“健康证”方可上岗作业。

(7) 乙方违反卫生、消防、食品等有关规定，出现安全事故，给甲方造成损失，乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失（包括但不限于直接损失、间接损失、可得利益损失及为实现权利所支出的合理费用）。

(8) 乙方派驻的所有劳务人员均视为乙方员工，与甲方不存在任何劳动或劳务关系；乙方应对其劳务人员的工资、社会保险、工伤、争议处理等一切事宜承担全部责任，并保证甲方不因此承担任何责任或遭受损失。

(9) 其他法律法规规定应尽的义务。

九、违约责任：

1、甲方无正当理由拒付款项的，向乙方偿付拒收拒付部分款项总额 / 的

违约金。

2、乙方提供服务不符合合同约定标准的，甲方有权视违约情节轻重拒付对应比例的服务款项，同时有权直接从应付乙方的款项中直接扣除合同及附件约定的各类罚款，无需乙方另行同意。

3、乙方服务期内累计3次及以上被甲方下达整改通知书仍未达标，或发生任何食品安全责任事故的，甲方有权立即单方解除合同，乙方需向甲方支付相当于合同总价款20%的违约金；若造成甲方人员人身损害或财产损失的，乙方还需全额承担全部赔偿责任。

十、《采购文件》及其修改补充、《投标文件》及其修改补充澄清均为本合同的组成部分。

十一、本合同发生争议时双方应按合同条款协商解决。双方协商不成的，应向甲方所在地人民法院起诉。

十二、合同生效及其它：

本合同经甲乙双方代表签字、加盖公章和骑缝章后生效。本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

乙方确认，其已充分知晓并理解本合同及附件（包括《餐厅员工管理和绩效考核规定》）的全部内容，并同意遵守。该附件作为本合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

甲方要在合同签订后2个工作日内登陆安阳市政府采购网进行备案并公告。



甲方：安阳市公安局交通管理支队

地址：安阳市文昌大道中段

法定代表人或委托代理人：周海

电话：

开户银行：

银行账号：

签约时间：2026.7.24



乙方：安阳市祥满苑餐饮服务有限公司

地址：河南省安阳市文峰区文峰大道东

段569号辅助用房二楼

法定代表人或委托代理人：谭义伟

电话：17337213900

开户银行：中国工商银行安阳分行行政
区支行

银行账号：1706020109200165438

附：餐厅员工管理和绩效考核规定。

餐厅人员配备一览表

序号	姓名	性别	年龄	身份证号	职务
1	刘春明	男	52	41050219740301051x	厨师
2	张艳荣	女	64	410511196201200026	厨师
3	崔志勇	男	57	410503197907282013	厨师
4	王西伟	男	61	410526196504304417	厨师
5	赵九平	女	52	410522197409181366	厨师
6	陈奋武	男	58	410511196812300659	厨师
7	张红顺	男	55	410511197106051733	厨师
8	张爱民	男	57	410522196902255870	厨师
9	马永军	男	56	410523197012133039	厨师
10	周光伟	男	50	410522197603305318	厨师
11	孙凤英	女	61	41052219651202580x	厨师
12	张晓梅	女	49	410503197706181566	厨师
13	顾兴兰	女	57	41050219691105002x	厨师
14	徐爱红	女	57	410502196901173528	厨师

印章

一

15	张爱民	男	56	410504197012260557	帮厨
16	崔金秀	女	51	410522197506115563	帮厨
17	孙莉芬	女	30	410522199609254047	帮厨
18	黄宝霞	女	53	410522197302245542	帮厨
19	王艳萍	女	51	410511197504071748	帮厨
20	靳晓玲	女	48	410503197808131026	面点师
21	郭凤芹	女	55	410521197106031524	面点师
22	张贺平	女	45	412825198109217322	服务员
23	孙瑞芳	女	53	410522197306012869	服务员
24	刘海霞	女	56	410522197012125542	服务员
25	吴丹	女	35	410522199112045522	服务员
26	赵秀芹	女	64	410511196211250027	勤杂
27	王利霞	女	56	410502197003250020	勤杂
28	谭义伟	男	42	421302198412204611	配送员
29	桑程	男	38	410502198803230014	配送员
30	谭义红	女	52	421302197411034628	项目负责人

餐厅员工管理和绩效考核规定

1. 厨房间环境卫生：

(1) 严格按照相关政策、法律法规、行业标准执行。有下列情形之一的处以每次 50 元的罚款：

- ① 随地堆放垃圾、乱倒垃圾或未按规定倒在指定垃圾屋内；
- ② 下水道阴沟积有污物、下水道不通外溢或未在下水道安装过滤网；
- ③ 墙壁、门窗、天花板上的积尘、油污、蜘蛛网未及时清理或有涂层脱落；
- ④ 发现防蝇、防尘、防鼠及照明、通风、排烟设施有破损未及时修理和更新的；
- ⑤ 锅台等周围打扫不干净，工作台板、货架、墩头用后不及时清理，机械设备、设施、用具不干净用于食品加工；
- ⑥ 防蝇纱门、纱窗未关闭或发现场所内有老鼠、蟑螂等有害动物存在；
- ⑦ 餐桌上的垃圾未及时清理；
- ⑧ 垃圾桶、泔水桶未及时加盖；
- ⑨ 地面上的瓜皮、菜叶等垃圾未及时清扫。

(2) 严禁食堂工作人员将物品抛到餐厅外或路上，若有违反，处以 100 元/次的罚款。

(3) 各食堂必须建立食品成品留样制度。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 100g。对未按上述要求做的或未达到要求的，查处一次罚款 200 元。

2. 工作人员个人卫生：

(1) 违反下列条款之一的处以每次 500 元的罚款：

- ① 工作人员无健康证不得上岗；
- ② 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事餐饮工作；
- ③ 工作人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生疾病的，须立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，

方可重新上岗。

(2) 有下列情形之一的处以每次 50 元的罚款：

- ① 工作人员有留长指甲、涂指甲油或佩带饰物现象；
- ② 工作人员工作服、工作帽、围裙、口罩（配菜间）、袖套、工作牌未穿戴或穿戴不齐全的；
- ③ 工作人员穿戴的工作衣帽不清洁或工作帽未遮盖全部头发；
- ④ 工作人员在工作前、大小便后未洗手；
- ⑤ 食品处理区内有吸烟、饮食及其它可能污染食品的行为；
- ⑥ 专间（配菜间）操作人员在操作前没有对手部进行清洗消毒，接触直接入口食品的人员没有戴手套进行操作（含切配成品和面点加工人员）。

3. 食品贮存：

(1) 食品超过保质期未进行废弃处理，或使用超过保质期及变质的食品，每次罚款 500 元。

(2) 库房内食品未做到分类、分架、离地、离墙整齐堆放的，每次罚款 50 元。

(3) 将食品与有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等）存放在同一场所，或贮存食品的场所有存放有毒、有害物品的，每次罚款 1000 元。

(4) 食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，若发现有生熟混放现象，每次罚款 200 元。

(5) 冰箱、冰柜运转不正常或未达到冷藏、冷冻温度要求未及时修理或更新，每次罚款 50 元。

4. 粗加工、配菜、烹调卫生管理：

(1) 加工、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用，每次罚款 200 元。

(2) 违反下列条款之一的处以每次 100 元的罚款：

① 动物性食品、植物性食品须做到分池（定位）清洗，水产品须在专用水池清洗；

② 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，加工后的成品应与半成品、原料分开存放，并应根据性质分类存放；

③加工生、熟食品的刀、砧板、盛器及抹布须分别专用；

④需要熟制加工的食品（尤其是四季豆、豆浆、鲜黄花菜等）应当烧熟煮透（加工时食品中心温度应高于 70°C ）；

⑤隔餐、隔夜或无适当保存条件，且存放时间超过 2 小时的熟食品在食用前应充分加热（加热时中心温度应高于 70°C ）。

（3）违反下列条款之一的处以每次 50 元的罚款：

①清洗后的食品或已盛装食品的容器不得直接置于地面上；

②禽蛋在使用前须清洗；

③在烹饪后至食用前的食品常温下摆放不得超过 2 小时；

④各种盛调味品的容器须及时清理。

（4）不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应，否则每次罚款 1000 元。

（5）发现使用废弃不合格食用油的，每次罚款 5000 元。

5.操作间卫生：

（1）有下列情形之一的处以每次 50 元的罚款：

①有非工作人员或未穿戴工作服的人员进入操作间；

②操作间内紫外线灯、灭蝇灯、空调、冰箱、冰柜使用不正常；

③操作间内存放拖把、书报、个人衣物等杂物。

（2）操作间内刀、砧板、盛器及抹布等工具使用前未消毒的，每次罚款 100 元。

6.餐饮具卫生：

（1）餐饮具使用后必须在专用水池洗净并进行高温消毒，未经消毒的餐饮具不得使用，否则每次罚款 500 元。

（2）餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。发现有与其它水池混用现象的，每次罚款 200 元。

（3）消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜中备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并有明显标志，否则每次罚款 500 元。

（4）餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净，并不得存放其他物品，否

则每次罚款 50 元。

(5) 消毒后餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定, 否则每次罚款 500 元。

7. 餐厅卫生:

(1) 有下列情形之一的处以每次 50 元的罚款:

- ① 餐厅地面、门窗、墙壁不干净或有油污; 餐桌椅清理不干净或有油污;
- ② 餐桌上摆放的餐饮具不洁净;
- ③ 餐具储藏柜内有杂物或不洁净;
- ④ 餐桌上摆放的调味品未定期更换、清理;
- ⑤ 盛放筷子、汤勺的容器有污垢或未定期清洁;
- ⑥ 卫生责任区域卫生未及时打扫或打扫不干净。