合同编号：HNXB-2026(G)-003

河南省消防救援总队训练和战勤保障支队
餐厅餐饮保障服务项目
采购合同

甲 方：河南省消防救援总队训练和战勤保障支队

乙 方：河南星轩餐饮企业管理有限公司

签订日期：2026年 8月 26 日

合同编号：HNXB-2026(G)-003

河南省消防救援总队训练和战勤保障支队餐厅餐饮保障服务项目采购合同

甲　方：河南省消防救援总队训练和战勤保障支队

乙　方：河南星轩餐饮企业管理有限公司

签订日期：2026年8月26日

甲方：河南省消防救援总队训练和战勤保障支队

乙方：河南星轩餐饮企业管理有限公司

按照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品卫生法》及有关法律法规、该项目磋商采购文件和响应文件，本着平等、自愿、公平的原则，经甲乙双方充分协商同意，订立本合同。招标文件和投标文件是本合同组成部分，具有同等法律效力：

一、项目名称：河南省消防救援总队训练和战勤保障支队餐厅餐饮保障服务项目

二、项目编号:豫财磋商采购-2026-786

三、服务期限：3年（合同按照年度签订，每年根据服务履约情况确定是否续签后续合同）

四、质量要求与服务规范

1、服务内容为保障支队机关人员及培训学员日常三餐，按照忙时750-800人（半年），闲时50-100人（半年）的标准提供餐饮服务，出餐方式为自助餐或桌餐。

2、人员配备为忙时不少于25名、闲时不少于8名餐厅工作人员,响应人可根据本采购需求情况自行配置相关人员,以达到忙时750-800人（半年），闲时50-100人（半年）的用餐需求，人员包括前厅领班、厨师长、服务员、厨师、面点、配菜，负责支队餐厅饭菜烹饪、根据季节变化每季度合理调剂伙食、后厨卫生及食品质量把关等工作;保障餐厅日常卫生、清洁、消毒、前厅服务和接待就餐服务。菜品种类不少于早餐4菜1汤2种主食，午餐6菜1汤2种主食1种水果，晚餐6菜1汤2种主食的数量要求，并根据实际就餐人数进行菜量调整。

3、人员调配按照定岗不定人的方式进行轮岗，每隔一个季度对热菜及面点师傅进行轮岗调配，确保单位菜品口味丰富多样。工作模式为每天24小时值班排班，确保夜间加餐、临时培训点及大型活动现场随队进行餐饮保障，按外聘人员标准提供三餐。

4、餐饮服务人员必须持健康证上岗，由所在公司提供，并每半年组织一次健康体检。工作时佩戴口罩，并严格履行后厨各项管理制度，强化后厨人员卫生防疫和安全防范意识。所有食物留样48小时备检，为出现食物中毒事件提供证据工作。下班后及时检查门窗是否关闭，以防止刀具失窃、投毒等事件发生;检查燃气是否关闭，总电源是否断电，严禁漏气，长明灯现象发生，每周五晚餐后进行前厅后厨统一大扫除，确保餐厅卫生干净整洁。

5、如甲方有会议安排，需提供会议用餐服务。

6、乙方工作人员要以客为尊，以诚相待，持证上岗。供餐时和气、热情、耐心，保证一日三餐准时开饭，按时结束，并按甲方要求及时保证特殊情况的临时用餐。对就餐人员提出的合理要求及时解决，不得推诿。

7、建立食品安全管理网络和制度，严禁使用变质、污染、过期的原料和调料，严格餐具、厨具等用具的消毒卫生，随时保持厨房、食堂的环境卫生，按环境管理体系要求合理地处理食堂废弃物。乙方工作人员定期进行健康体检，取得健康证方可上岗，操作中一律做到“三白”、“四勤”。接受甲方主管领导、就餐人员代表对食堂卫生进行监督检查。

8、在食品加工过程中严格把关，发现变质食品应拒绝使用，并立即向甲方通报，认真做

好事故的防范工作。积极配合甲方进行事故调查、处理。如发生食品安全事故，除非因甲方原因引起，乙方应负全部责任并赔偿甲方的损失。

9、如甲方有上级部门临时安排的培训、集训、救援等特殊任务时，需提供厨师和服务员进行餐饮保障。

10、费用包括：已经包含公司管理费、税费、人员工资、工作人员“五险”、法定节假日加班费及工作服、高温费、体检费、奖金等，乙方均应按照相关法律规定发放。

11、如遇到采购人有突发应急任务需外出执行任务，供应商需派厨师等人员，随采购人外出执行做餐任务。

12、需要对采购人所采购的食材进行质量把关，保证菜品的新鲜，无质量问题，做到菜品质量有保证。

13、拟订菜谱，报采购人确认，根据每日用餐情况，对次日所采购食材的数量及品种予以确认。

五、费用及支付

1. 结算方式：按月结算。每年合同总金额为人民币1286000元（大写：壹佰贰拾捌万陆任元），前十一每月支付价款（含税）金额为：107000元（人民币大写为：拾万柒任元），第十二个月支付价款（含税）金额为：109000元（人民币大写为：拾万玖任元）。本合同按照每月价款支付，乙方向甲方提供当月服务费增值税发票后，乙方向甲方提供正规服务费发票后，甲方根据单位财务支付流程予以支付。

2. 甲方支付费用已经包含公司管理费、税费、人员工资、工作人员“五险”、法定节假日加班费及工作服、高温费、体检费、奖金等其他费用，不再支付其他任何费用，乙方均应按照相关法律规定发放。

3. 甲、乙双方共同组成食堂管理小组，根据甲方员工食堂考核标准，对乙方工作人员的工作表现、业绩等方面进行考核。

4. 乙方承担在甲方现场服务的从业人员健康证的体检费。

5. 乙方人员工资的定级与调整由乙方负责制定后报甲方审核。

6. 履约保证金:不收取。

六、甲方的权利义务

1. 甲方有权对乙方的原料加工、成品质量、服务态度、卫生状况及日常其他管理进行监督，发现问题有权要求乙方及时整改。在甲方两次就同一问题向乙方提出整改要求而乙方未达到甲方的整改要求的，甲方有权提前解除本合同。

2. 甲方有权对乙方派遣员工进行考核，考核合格人员方可入职，到岗后一个月内如甲方认为不合格人员可要求乙方调整和撤换。乙方应派遣能胜任甲方工作岗位要求的人员，若派遣人员不能胜任，乙方承担应有的责任。若乙方派送不符合甲方岗位要求的劳务人员，且更换一次后仍不合格的，甲方有权不支付试用期间的相应岗位服务费，且由乙方应自行承担所

有相关责任。

3. 甲方每季度组织 1 次全员餐饮满意度测评，服务期内乙方有 1 次餐饮满意度测评平均得分低于 70 分或者连续 2 次平均得分低于 80 分，甲方有权解除本合同。

4. 甲方保证厨房、食堂、全套厨房设备、炊事用具完好、以及供应场地的水、电、天然气的正常供应。甲方为乙方服务人员提供食宿安排。乙方因违规操作或因过失造成甲方设备或资源损失、浪费的，甲方有权要求乙方赔偿。

5. 甲方有权对乙方的管理行为及分配方案提出建议。乙方如因不采纳甲方合理化建议而导致损害后果的，甲方有权要求乙方赔偿或解除合同。

6. 在乙方全员持健康证的前提下，对于身体状况不符合相应的行业标准和甲方的工作条件及要求的乙方员工，一经发现，甲方有权立即要求撤换，乙方应在 1 周内安排符合甲方岗位要求的人员到岗。若乙方派送不符合甲方岗位要求的劳务人员，且更换一次后仍不合格的，甲方有权不支付试用期间的相应岗位服务费，由乙方应自行承担所有责任。

七、乙方的权利义务

1. 乙方负责单位食堂的日常管理，包括岗位设置、人员配备、菜点质量、食品安全、食堂服务等。乙方的管理工作应接受甲方监督。

2. 乙方定期主动征求甲方就餐人员对食堂管理工作的意见和建议，定期协助甲方进行就餐人员用餐满意率测评，虚心接受甲方就餐人员的合理投诉并及时做出整改。

3. 乙方必须积极配合管理及使用食堂、厨房的设施设备等，并节约水、电、气等能源和其他消耗品，杜绝浪费现象。

4. 乙方每年对从业人员进行岗位技能等方面的强化培训必须满足 12 小时每人每年，并向甲方提供年度培训计划与培训记录。新入职人员必须提供乙方的岗位培训记录，方能派出至甲方相应岗位。如乙方人员培训未达到上述要求的，乙方应在甲方要求时限内立即安排补训，逾期仍未达标的，甲方有权追究乙方的违约责任。

5. 乙方必须保证其派出到甲方工作的员工持有效健康证。

6. 乙方派遣员工如因个人原因离职，应在 3 日内派出符合要求人员补岗。

7. 乙方员工因违反法律法规或甲方规章制度，造成任何人身、财产损害的，乙方及乙方责任人员应对此承担连带赔偿责任。

8. 乙方应为乙方工作人员购买相应的保险，如乙方工作人员在甲方处发生人身、财产损害的，除因甲方过错之原因外，均应由乙方出面解决此类，并由乙方承担相应的赔偿责任。

9. 做好食堂的饮食卫生和环境卫生，严禁供应腐烂变质的食品，不得发生食物中毒现象。食堂员工要衣着干净整洁，一律穿工作服，操作间内严禁吸烟。

10. 乙方派出人员其他原因无法上岗的，要即刻补齐人员到岗。

11. 甲方有上级部门临时安排的培训、集训、救援等特殊任务时，乙方需提供厨师和服务员进行餐饮保障。

12. 乙方的报价已经包含公司管理费、税费、人员工资、工作人员“五险”、法定节假日加班费及工作服、高温费、体检费、奖金等，乙方均应按照相关法律规定发放，乙方不再向甲方索要其他费用。

八、安全与保密

1. 乙方应定期对其工作人员进行相关的安全、消防知识培训，按安全操作规程进行操作，由于违反操作规程而产生的事故，由该违规人员及乙方承担所有责任。

2. 甲方应为其提供的设备提供安全保障。

3. 乙方负责日常安全事项，如发现安全隐患，应及时汇报甲方协商解决。

4. 乙方工作人员必须自觉遵守甲方的安全生产、环境保护和治安保卫等规章制度、消防制度、安全用电制度等，并组织员工接受甲方安排的安全教育，如发现异常情况应及时向甲方报告，不得擅自动用消防设施和拆装其他电器设备等；承担相应工伤保险及补偿责任，并及时告知甲方。因乙方工作人员管理或操作不当，而造成甲方财产、人员损害的，由乙方负责修复或赔偿经济损失。

5. 未经甲方许可，乙方工作人员不得进入甲方办公区域或生产作业区域，不得探听与其工作无关的甲方秘密信息。并组织员工接受甲方安排的安全保密专项教育。

6. 乙方及乙方工作人员应对其工作中无意获得的甲方秘密信息予以保密，不得擅自使用或向他人泄露，否则应承担相应法律责任。

九、考核细则

1. 为保证乙方的服务质量，考核内容为每季度的餐饮满意度测评。考核要求为：一年内有一次餐饮满意度测评平均得分低于 80 分，扣除考核当季季度合同金额的 5%；一年内有两次餐饮满意度测评平均得分低于 80 分，扣除考核年度合同总金额的 15%，且服务方应在 30 天内整改到位，并根据考核情况决定次年是否续签合同。

十、有效期及争议解决

1. 本合同有效期 1 年，自2026年9月1日起，至2027年8月31日止。

2. 双方因受特殊因素影响，要求解除本合同，必须提前一个月以书面形式告知对方。

3. 如食堂延迟开餐或不开餐，乙方应以最快速度通知甲方，并根据甲方要求协助采取应对措施。如非因不可抗力或停水、停电等引起的延迟开餐或不开餐，乙方应承担相应的赔偿责任。

十一、其他

1. 乙方应按合同约定为甲方提供餐饮服务与管理，并应满足文件的《服务内容及要求》。

2. 本合同经甲、乙双方签署并加盖公章后生效。自合同生效之日起 30 日内为试用期。甲方对餐饮满意度进行考评，考评不合格的甲方有权直接解除合同。

3. 合同双方发生与本合同有关的任何争议，均应首先以友好协商的方式解决。一旦友好协商无效，该争议应提交甲方所在地人民法院提起诉讼。因诉讼而产生的相关费用，包括但

不限于律师费、诉讼费、调查费用等均由败诉方承担。本合同的订立、效力、解释、执行和争议的解决应符合中华人民共和国现行有效之法律。

4. 如果一方违约，守约方有权终止本合同并追究违约方责任。根据本项规定终止合同的，不影响守约方在本合同项下和法律规定中所享有的其他救济权利。

5. 本合同一式 肆 份，甲方执 叁 份、乙方执 壹 份。

甲　　方（盖章）：

法定代表人（签字）：

甲方授权代表（签字）：

地址：郑州市金水区索凌路1185号

邮政编码：450002

电话：0371-65151519

2026 年 8 月 26 日

乙　　方（盖章）：

法定代表人（签字）：刘诺(林)

乙方授权代表（签字）：

地址：河南省郑州市郑东新区郑开大道7号伟业国际B座5楼23层2325号

邮政编码：451464

电话：18638189868

2026 年 8 月 26 日

附表 1：

餐厅满意度调查表

1、您经常在本餐厅/食堂就餐吗？ □ A 每次都是 □ B 基本在 □ C 偶尔在 □ D 从不	说 明
2、您认为食堂工作人员的个人卫生习惯如何？ □ A 很好 □ B 较好 □ C 较差 □ D 很差	
3、您认为食堂的饭菜种类如何？ □ A 十分丰富 □ B 一般 □ C 太少	
4、您对餐厅卫生状况满意吗？ □ A 非常满意 □ B 满意 □ C 一般 □ D 不满意 □ E 很不满意	
5、您认为餐厅的餐具的卫生情况、消毒情况如何？ □ A 很好 □ B 较好 □ C 较差 □ D 很差	
6、您认为餐厅的工作人员态度如何？ □ A 很好 □ B 较好 □ C 一般 □ D 很差	
7、您觉得餐厅的饭菜保温情况怎么样？ □ A 很好 □ B 一般 □ C 不好	
8、您对餐厅饭菜的口味咸淡的满意度 □ A 很满意 □ B 满意 □ C 一般 □ D 不满意	
9、您认为每餐的荤素搭配如何？ □ A 很好 □ B 较好 □ C 一般 □ D 不好	
10、您觉得餐厅的饭菜的新鲜度怎么样？ □ A 很新鲜 □ B 基本可以 □ C 偶尔新鲜 □ D 经常不新鲜	
11、您对餐厅采购蔬菜质量和菜谱变化怎样？ □ A 非常满意 □ B 满意 □ C 一般 □ D 不满意 □ E 很不满意	
12、您对目前餐厅服务的满意度打几分？ □ A90-100 □ B 80-90 □ C 60-70 □ D 60 分以下	
13、您对哪些菜不满意请记录在下面：	
14、除此之外，您还有什么意见和建议，请留言： 为了完善本餐厅管理，持续提高服务质量、让食客满意、做出调查表，此次调查为不记名调查，希望您抽出宝贵的时间、认真、详实的填写。谢谢！ 在您认为合适的选项前“ √ ”（可多选）。	

附表 2：

餐厅餐饮保障服务内容细则考评考核表

项目	检查具体内容	评分标准	分值	得分
伙食质量(35分)	对进入餐厅的食材进行检查，食材储存及保鲜等各个环节食材质量均应合格。	有一项不合格-1。如出现食材质量问题，甲方根据造成的经济损失给予相应处罚。	15	
	食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象	有一项-1，有人举报-2/次。	4	
	中、晚工作餐荤、素营养搭配合理。种类≥6 种	每少一种-2。荤、素营养搭配不合理-2。	12	
	隔夜饭菜时必须经高温加热后方可供餐。超过规定用餐时间提供的饭菜必须加热。	出现质量问题-2/次，造成经济损失给予相应处罚。	4	
服务质量（35分）	炊事人员必须持有效的健康证上岗，定时检查。在加工及配餐时需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，并挂牌上岗。	无健康证并没定期检查-1/人，发现没穿工作服、工作帽及挂牌上岗-1/人。	15	
	炊事人员必须保持整洁，不准佩戴手饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。	发现-1/人。	5	
	供餐时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。	发现 1 人次接接触食品-1。	5	
	餐厅服务人员要耐心解答、微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为，有问题反映相关管理部门解决。	发现 1 人次不文明行为-2。有人举报-5/人	5	
	按支队规定时间开饭。按时回收餐具	违反一次-1 分	5	
卫生标准质量（24	工作间无苍蝇、老鼠，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。	发现苍蝇-1/次、老鼠-2/次，无防蝇、防鼠、防尘设备-2。	6	

项目	检查具体内容	评分标准	分值	得分
分）	原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	存在交叉污染并无明显的区分标志-2，生、熟食品未分开，且食品存放没有分类分架-3。	6	
	工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。	有一项不清洁-1。	6	
	炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。	无消毒作业-2，不定期-2。	6	
餐厅管理（6分）	机关餐厅应建立严格的安全保卫规定，严禁非餐厅人员随意进入餐厅的食品加工操作间及原料仓库。	不按食品安全工作规定执行-2。发现非餐厅人员随意进入餐厅-1/次	2	
	对外聘炊事人员及其社会关系进行严格审核，对所聘炊事人员进行实名登记管理。并对所聘炊事人员在业务及工作态度等方面进行管理。	对所聘炊事人员无审核及末登记管理-1，对所聘炊事人员管理不力-1。	4	