

河南广播电视台广播大厦职工餐厅

2026、2027年服务项目合同

甲方：河南广播电视台

地址：郑州市金水区纬一路2号

乙方：河南火食餐饮管理有限公司

地址：郑州市郑东新区博学路东湖心路北1幢18层1804号

按照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》及其它有关法律法规，《河南广播电视台广播大厦职工餐厅2026、2027年服务项目》（磋商编号：豫财磋商采购-2026-682）竞争性磋商文件和响应文件，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。磋商文件和响应文件是本合同组成部分，具有同等法律效力。

一、甲方的权利和义务

1. 为乙方提供服务过程所需场地（地理位置：郑州市纬一路2号广播大厦院内东配楼）以及必要的餐厨设备及水、电、燃气和用餐消费系统，负责基础设施（房屋、水、电）的管理、维修、保养。

2. 监督乙方是否按照响应文件中相关规定及本合同约定内容落实。

3. 甲方有权对乙方服务进行考核，有权结合服务内容变化情况自行修订职工满意度调查及广电餐厅监督评分办法的方式或问题。

4. 对饭菜质量、服务质量、人员管理、环境卫生、食品安全、消防安全、餐厨具洗消等实施监督检查，对发现的问题有权责令乙方整改，具体

如下：

(1) 饭菜质量：包括但不限于品种、口感、荤素搭配、洁净度、菜品更新等；

(2) 人员管理：从业人员的身份和健康、个人卫生情况等；

(3) 服务质量：包括但不限于服务态度、文明礼貌、客户投诉、是否按时送餐、是否按食谱送餐等；

(4) 环境卫生：包括但不限于地面、墙面、桌面清洁，花草养护、空调温度控制、灯光照明控制、环境美化等；

(5) 食品安全：包括但不限于食材验收、食品留样、食材源头、加工环节等；

(6) 消防安全：餐厅、后厨、办公室、宿舍的消防安全；

(7) 餐厨具洗消：包含但不限于流程是否规范、清洁剂是否合格、消毒时长等；

(8) 突发公共卫生事件：包含但不限于人员管理、食品卫生、环境消杀、突发预案等；

5. 保证厨房及餐厅用水、电、气的供应，如出现停水、电、气等情况负责协调解决。

6. 免费为乙方员工提供部分住宿和相应的办公场所。

7. 对乙方采购的原材料进行监督、检查，乙方必须保证质量，严禁使用假冒伪劣等不符合食品卫生安全规定的产品，如发现以下行为，甲方有权按 1000 元/次向乙方收取违约金，违约金将从当月服务费中扣除，并要求乙方对相关责任人进行相应处罚。具体如下：

(1) 乙方需在大型食材配送企业、大型农产品批发市场或大型商超采购原材料；采购时应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品经营许可证复印件等；

(2) 甲乙双方对当天食材的品种、数量、质量进行验收并签字，做到即有即查、即到即验，未经验收的食材不得以任何理由进入厨房；

(3) 验收过程中如发现过期、霉烂、变质等不合格食材，应拒绝接收并严禁其进入餐厅；

(4) 经过验收程序已经进入厨房，又因各种原因需要退换货的食材，必须通知甲方人员进行登记；

(5) 未经加工制作的食材或已加工制作的成品、半成品，未经甲方人员允许不得带出餐厅或私自处理；

(6) 对存放的物品随时进行抽查（干调仓库、冷库、冰箱、工作台等），禁止储藏个人物品及过期、变质、三无产品、不新鲜或以次充好、以假充真的食材；

8. 对达不到业务技术要求，职工意见大、反映强烈的乙方关键岗位人员，甲方有权要求乙方限期进行人员调整。

9. 对乙方是否达到甲方规定的 25 元/人/天食材标准进行监督，乙方须向甲方提供原始采购有效凭证（如发票、收据、送货单等）。食材的用量、标准须符合餐标要求及就餐需求，如一月日均未达标的，乙方须向甲方全额补足当月全部差额款项。同时，甲方有权按 3000 元/次的标准向乙方收取违约金。上述差额款项及违约金，甲方均有权直接从当月应付乙方的费用中予以扣除。

10. 乙方从业人员有违法乱纪，甲方有权要求乙方立即更换人员。

11. 甲方有权指派专人定期或不定期按照卫生保洁标准进行检查，如发现卫生不符合甲方要求，以书面形式通知乙方限期整改，如乙方未在规定时间内达到整改要求，甲方有权按 300—500 元/次向乙方收取违约金，违约金从当月服务费中扣除。

12. 对乙方的餐厨具洗、消情况进行检查，如未达到标准，向乙方提出

限期整改意见，乙方未在规定时间内达到整改要求，对其做出书面通报批评并收取违约金(违约金 300—500 元/次)，违约金从当月服务费中扣除。

13. 甲方有权指派专人定期或不定期按照消防安全标准进行检查，如发现下列情形，甲方有权按照 2000 元/次向乙方收取违约金，违约金从当月服务费中扣除，乙方并以书面形式向甲方出具调查结果及整改意见。

(1) 每月不按时或不按规定清洗排烟系统；

(2) 严禁电动自行车进入后厨及充电；

(3) 宿舍严禁私拉电线，使用大功率电器；

(4) 严禁在餐厅楼内（包含大厅、后厨、楼梯间、走廊、会议室、卫生间、全部宿舍等）吸烟；

(5) 其他违反消防安全的行为；

14. 积极引导、鼓励职工前往餐厅就餐。

15. 如特殊情况甲方就餐人员大量增加，乙方应积极协助甲方提供各项服务。甲方有重大活动或节假日等情况时，需提前通知乙方，由乙方根据双方协商一致的方案配合并提供保障。

16. 负责协调甲方工作人员文明就餐，遵守秩序，如有遇到乙方服务不周事宜，应向乙方管理层投诉，避免就餐人员与乙方工作人员发生纠纷。

二、乙方的权利和义务

1. 根据有关法律、法规政策及本合同的规定，乙方为履行本合同建立健全规范的各项管理办法、实施细则及处罚办法、应急预案等上墙公布并报甲方备案，包含但不限于后厨管理、食品留样、食品安全、消防安全、设施设备管理、环境卫生、餐具洗消、客户投诉、节能降耗、反食品浪费以及停水停电停气、食物中毒、火灾、地震等事项的应急预案并严格执行。

2. 为餐厅一、二楼提供干部职工自助餐、公务接待用餐、加班误餐、盒饭打包服务；食材采购；对食材进行精细加工，提供早、中、晚餐制作。

保证早餐品种不少于：2凉6热，咸菜2种，粥类4种（每天必须供应豆浆和纯奶），主食4种，杂粮2种，茶点3种，水果2种；午餐品种不少于：2凉8热，荤素各半，2个汤，主食4种，杂粮2种，茶点3种，水果2种；晚餐服务应满足甲方供餐需求。就餐时间内保证各类品种不缺少。乙方须积极配合甲方升级服务模式，包括但不限于提供预约打包、外卖等灵活供餐形式。

3. 乙方做好伙食调剂，凡有条件加工制作的，不得购买成品或半成品。确保伙食品种、数量、质量、热量适应就餐者的身心健康要求，达到营养、健康、绿色、可口等要求。

4. 每周三须提供下周自助餐食谱，由甲方审阅同意后严格按照食谱进行制作并在甲方指定的地点和平台进行公示发布，由于天气等不可抗力原因未按确定的食谱制作，需提前说明原因，无故不按时出餐、开餐时品种缺少、不按食谱制作或弄虚作假，每出现1次向甲方支付2000元违约金，违约金将从当月服务费中扣除。

5. 负责营造可以提高员工工作责任心及工作效率的厨房文化；乙方应要求员工每天上班期间着统一的工作服装、卫生设备，讲文明、讲礼仪、讲卫生；在服务中不得以任何理由与甲方就餐人员发生分歧、争执、口角、身体侵害等行为，若出现以上事件，甲乙双方应立即成立事故调查小组，经查确属乙方责任，轻者由乙方批评教育，重者辞退，触犯法律者交由司法机关处理。

6. 负责一二楼操作间；一楼自助餐厅；二楼包间；1-3楼的过道、洗手区、卫生间、楼梯、门窗玻璃、鱼缸、窗帘、桌布、座套及员工宿舍区域的日常清扫保洁和“灭四害”消杀工作。自备服务期间餐厅“灭四害”所需的物品和日常卫生保洁设施。乙方工作人员须无条件接受甲方的日常管理与监督，严禁在广播大厦内从事与餐饮服务无关的活动。除乙方仅为

工作需要的目的拍摄、使用相关资料（且禁止外传）外，乙方及其工作人员严禁在任何工作区域(含餐厅非公共区、走廊、办公区等)进行拍照、摄像、录音或通过任何媒介传播涉及甲方工作环境、人员、内部文件等信息。违者视为严重违约，甲方有权立即辞退相关人员并要求乙方支付每次 5000 元违约金，造成泄密后果的，乙方须承担全部法律责任及赔偿责任。

7. 负责餐厅设施及后厨设备的维修、保养。设施及设备出现故障、损坏要及时维修，10 天内如未维修或因维修不及时无法保证正常出餐，乙方按照 500 元/次的标准向甲方支付违约金，违约金从当月服务费中扣除。

8. 乙方使用的日常消耗品、损耗品及因管理不善造成损坏的物品（锅、汤桶、铲子、刀具、粉篱、餐夹、小推车、灭蝇灯、抽纸、调料盒、餐牌夹、口罩、手套、胶鞋、围裙、消毒液、洗涤剂等）费用均由乙方负责。

9. 乙方负责采购自甲、乙双方交接进驻后，餐厅日常运营所需的餐具（含职工使用的餐盘、碗筷、勺子）及一次性餐具（含一次性餐盒、筷子餐包、打包袋等）。其中，乙方采购的一次性餐具必须符合甲方要求的规格和品质标准，符合国家食品安全相关标准，并提供相应的质量检测报告和合格证明。此外，乙方需合同签订后每满一年对餐厅内供职工使用的勺子、筷子等餐具进行一次全面更换(即第一次更换时间不晚于 2026 年 8 月，第二次更换时间不晚于 2027 年 8 月)，更换的新餐具材质与目前使用的一致，且需经甲方验收确认，确保更换后的餐具符合国家食品安全相关标准及甲方对使用品质的要求并提供质量检测报告和合格证明；乙方购买的旧餐具由乙方回收处理，不得留存在餐厅或转作他用。

10. 承担排烟系统清洁工作，按消防要求进行一个月一次的排烟罩、烟道、风机及油烟净化器等清洗。执行过程中如台消防有新规定按新规定执行。

11. 积极采纳甲方对食材加工、食品色香味等提出的各项建议，人身安

全、防火安全以及食品加工区与污染区分离等必须接受甲方监督，发现问题及时解决。

12. 所有乙方上岗人员（含试用期及临时人员）需持有“服务行业从业人员健康证”及“无犯罪记录证明”上岗，缺一不可不得上岗。健康证过期的应暂停上岗，待重新体检合格后方可重新上岗。人员增减公示栏信息必须当天及时更新并向甲方报备填写人员信息登记表等，不得以任何理由或借口搪塞，如未及时更新或报备的乙方按照 100/人/次的标准向甲方支付违约金，违约金从当月服务费中扣除，乙方使用不具有健康证、无犯罪证明的人员，则乙方按照 2000 元/人/次的标准向甲方支付违约金，违约金从当月服务费中扣除。给甲方造成其他损害的，乙方继续承担赔偿责任。

13. 乙方人数配置需 27 人以上（实地到岗人员），服务人员配备必须满足就餐需求。服务人员变动前应征得甲方同意，因不可预测等原因，岗位出现空缺，经甲方同意，乙方应在 3 天内足额补齐，期间乙方应采取必要措施，确保甲方服务工作正常进行；3 天后仍未补齐的，乙方按照 100 元/人/天的标准向甲方支付违约金，违约金从当月服务费中扣除。

14. 乙方应当培训自身员工必须按章操作，提高安全生产意识和技能，严禁违章冒险作业。如在工作服务过程中操作不当、疏忽大意、故意等造成任何安全事故，乙方负责解决并承担全部责任。同时，乙方还需向甲方支付合同服务费暂计金额 30% 的违约金。

15. 乙方必须严格按照甲方有关安全用电要求进行作业，不准违规用电，如不按要求进行用电，乙方按照 2000 元/次的标准向甲方支付违约金，违约金从当月服务费中扣除，若发生用电故障或事故应负责解决并承担全部责任。

16. 未经甲方同意，乙方不得在餐厅内外擅自乱搭乱建。若因经营服务

需对经营场所进行设计装修改造的，必须经甲方同意后，在甲方监管下乙方方可实施，费用由乙方承担。

17. 乙方所有派驻员工的工资、社保、福利及其他待遇均由乙方自行负责，并且须与其从事服务人员签订相关劳动合同。乙方派驻人员与乙方建立劳动关系，与甲方无任何劳动或劳务关系。如发生用工、人身、财产等任何纠纷，由乙方自行解决并承担全部用工合规风险及由此产生的一切法律责任，概与甲方无关。

18. 乙方为本项目食品安全第一责任人，对后厨、餐厅、员工宿舍及乙方办公场所的消防、食品等安全工作全面负责，接受消防、卫生等相关部门和甲方的监督检查。如因乙方原因发生食品安全事故（包括但不限于食物中毒、食源性疾病等）或管理不善造成消防及食品等安全事件，乙方除承担全部医疗赔偿、经济损失外，还须全额赔偿因此给甲方造成的声誉损失（包括但不限于公关费用、品牌减值等），并独立承担所有行政罚款、停业整顿等行政处罚后果。甲方有权直接从服务费中扣除相应款项，不足部分乙方须在 3 日内补足。

19. 需在大型食材配送企业、大型农产品批发市场或大型商超采购原材料，原材料必须符合相关规定，确保质量、数量。

20. 严格遵守相关法律法规，执行餐饮各项管理制度、操作规范，包括但不限于食材采购、食品添加剂、加工制作各环节、后厨管理、食品留样、餐厨具洗消、卫生保洁等，如未按要求操作，根据情节严重程度，每出现 1 次处以人民币 300 元（大写：叁佰元整）至 2000 元整（大写：贰仟元整）违约金，违约金将从当月服务费中扣除。

21. 按照甲方要求按时供餐，未经甲方同意不得提前、延后开餐。

22. 根据实际需要定期或不定期对主要厨师、面点师进行高水平轮换，

保持菜品更新、合理搭配。

23. 要厉行节约，反对浪费，杜绝超时使用公共照明，空调、燃气、长流水等。一经发现，出现第一次进行警告，再次出现处以人民币 100 元整（大写：壹佰元整）违约金，违约金将从当月服务费中扣除。

24. 一季度举办不少于两次的特色美食活动，包括但不限于特色美食节、特色美食活动（民俗节日、国际节日）等，活动及宣传方案需由甲方审阅同意后方可实施并在甲方指定的地点和平台进行发布。

25. 需视情对排污管道进行疏通，如不进行疏通，发现一次处以人民币 1000 元整（大写：壹仟元整）违约金，违约金将从当月服务费中扣除。

26. 供餐过程中菜品如出现异物，乙方向客户赔礼道歉，出具书面整改措施，并按情况的严重程度，每出现 1 次处以人民币 300 元（大写：叁佰元整）至 1000 元整（大写：壹仟元整）违约金，违约金将从当月服务费中扣除。

27. 乙方工作人员在实施服务过程中，因过失造成自身或他人人身伤害或财产损失的，由乙方承担全部责任。

28. 本合同有效期内，乙方与甲方以外的第三方发生的一切债务、债权等纠纷，与甲方无关。如影响乙方正常服务，甲方有权解除合同，要求乙方 3 日内立即退场并办理交接。若乙方未在甲方通知期限内完成退场及交接，每逾期一日，乙方应向甲方支付人民币 5000 元的场地占用费及违约金，且甲方有权自行组织强制清场并直接处置乙方遗留物品，处置所得优先用于抵偿乙方应付甲方的款项及清理费用，不足部分乙方仍应补足。

29. 乙方要严格执行反食品浪费制度规范，加强食材在采购、储存、加工环节中的减损管理，要将反食品浪费纳入从业人员入职、日常培训内容，提高员工反食品浪费意识。

30. 未经甲方书面授权，乙方不得使用“河南广播电视台”、“广电”

等相关名称、标识、logo 等进行任何宣传或经营活动。违者甲方有权责令立即拆除/清除，并按每处 2000 元收取违约金，同时保留追究侵权责任的权力。

三、餐厅设备的管理

1. 甲方采购的所有设备、设施、用品、用具（以下简称甲方资产）的所有权归甲方；乙方进场后，甲乙双方共同确认相关设备能正常使用，乙方按甲方提供的资产清单盘点并签字确认；办完移交手续后，合同期内甲方资产使用权由乙方行使，乙方应当妥善保管、使用、维护，未经甲方同意，乙方不得擅自移动、拆卸或改动。

2. 在合同有效期内，乙方可以免费合理使用甲方资产，但不得外借，外租或以甲方资产做抵押、质押对外担保或贷款、融资等，未经甲方允许，不得使用甲方资产为任何第三方提供服务。

3. 乙方在对甲方资产的使用中，应对甲方资产负责，进行妥善保管和维护，出现安全隐患时应及时整改并通知甲方；合同有效期内，所有设备、设施、用品、用具的日常维护维修费用由乙方负责。

4. 合同有效期内，甲方资产达到报废条件的，由乙方提出，甲方协调有关职能部门办理报废手续。

5. 合同到期后，乙方须按甲方资产清单（已批准报废，正常损耗的除外）如数交还所有甲方资产。

四、合同期限及费用、付款方式

1. 本合同期限自【2026】年【8】月【4】日起至【2028】年【8】月【3】日止（含法定节假日）。

2. 本合同应付费用包括服务费及餐补费。

3. 合同服务费费用及支付：

（1）合同服务费暂计金额为人民币 3170000 元（大写：叁佰壹拾柒

万元整），实际支付情况以双方核算确认为准。

(2) 合同服务费支付方式：合同签订生效、乙方开始提供餐厅服务后按照自然月计算，双方于第二个月核算上月的服务费用，并在第三个月将第一个月的服务费用支付至乙方指定账户；以此类推。

(3) 乙方须在甲方付款前开具正规增值税普通/专用发票。

4. 餐补费用：甲乙双方于每月月初对上一个月的职工就餐消费金额(单位补贴部分)进行核算，双方核对无误后乙方开具增值税普通/专用发票，甲方凭发票和双方确认一致的明细进行结算。执行过程中如甲方对餐补标准等涉及餐补费用内容有新规定的按新规定执行。

5. 乙方预收甲方职工餐费，须按甲方书面通知指定时间、指定账户及付款要求足额划转；乙方逾期/提前/未收到甲方书面通知擅自结转/付款方式不符要求的，甲方可直接从应付乙方所有未结款项中抵扣欠款，不足部分有权向乙方追偿，乙方并应承担甲方追索债权产生的全部费用。

6. 乙方指定收款信息：

户 名：河南火食餐饮管理有限公司

账 号：999156001970000616

开户行：郑州银行股份有限公司中原科技城支行

统一信用代码：9141 0103 3956 3735 5M

五、考核支付方法

1. 考核结果由两方面构成，一是甲方在日常监督检查中根据《广电餐厅监督考核办法》（详见附件一）相关要求，通过监管评分表对每月乙方的服务情况进行评分（占考核结果的 40%）；二是由甲方组织，甲乙双方共同参与，每月进行的职工满意度调查（占考核结果的 60%）。

2. 如发生《广电餐厅监督考核办法》中涉及一票否决的情形，且发生当月的考核结果低于 85%，则按照当月每人每餐 1 元餐标进行扣除（如 7

月考核结果低于 85%，7 月用餐人次为早 6600 人次、午 12100 人次，则扣除餐标费用 $6600 \times 1 + 12100 \times 1 = 18700$ 元），乙方应及时整改。

3. 如连续 2 个月考核结果低于 85%，则根据未达标的第二月（含甲方及甲方二级机构、关联公司等）全部就餐人数，按照每人每餐扣除 1 元的标准在餐补费用进行扣除。

4. 因乙方经营管理不善，造成饭菜质量差、卫生差等，经甲方监督整改无效，如每连续六个月考核结果中累计 3 次达不到 85%或每年度考核平均未能达到 85%的，甲方有权解除合同，并由乙方向甲方支付合同服务费暂计金额 30%的违约金。

六、违约责任

1. 甲乙双方要严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方必须承担违约责任并向对方承担因违约而造成的经济损失。

2. 严禁乙方违法违规操作、转包分包。否则甲方有权扣除前一个月的全部服务费用并解除合同，同时向乙方收取合同总额 30%的违约金。若乙方非法转包、分包期间产生的收益高于当月服务费的，甲方有权追缴该部分非法收益。

3. 因乙方违反国家和地方食品卫生管理法规、消防安全规定及公司有关职工餐厅的卫生管理制度，食品质量不合格、对甲方及甲方就餐人员的人身安全、财产安全造成损害的或者造成食物中毒等，全部由乙方负责赔偿并承担相应的法律责任。且甲方有权单方面解除合同，并直接扣除前一个月的全部服务费用，同时乙方须向甲方支付合同服务费暂计金额 30%的违约金。

4. 如乙方提供虚假资质证明材料不具备履行本合同的合法资质时，或所在公司在国家企业信用信息公示系统上有记录被列入黑名单受到行政处罚时，甲方有单方解除本合同，乙方须向甲方支付合同服务费暂计金额 30%

的违约金。给甲方造成损失的，乙方还应承担赔偿责任。

5. 除本合同另有约定外，乙方单方无正当理由终止本合同应向甲方支付违约金人民币 150,000.00 元（大写：人民币壹拾伍万圆整）。若乙方服务考核连续不达标、出现重大违约行为或甲方因职工测评不满意等因素提出解除合同的，甲方有权依据合同约定单方解除合同，无需承担违约责任及赔偿。

6. 一楼自助餐厅仅面向甲方指定人员开放，不得私自向非指定人员提供就餐服务，否则，甲方有权解除本合同并追究乙方违约责任，并将扣除当月服务费的 10%作为违约金，若甲方还有其他损失的，乙方应当承担全额赔偿责任。

7. 经双方协商，乙方需根据甲方实际需求，采购以下品牌、规格的主要原材料：

品种	品牌/品种	规格
大米	五常、原阳	50 斤/袋
面粉	五得利、金苑	50 斤/袋
食用油	非转基因大豆油、花生油、葵花籽油（金龙鱼、鲁花、福临门、多力）	
猪肉类 (全品种)	双汇	必须提供《动物检验合格证》和《肉品品质检验合格证》
鸡肉、 牛肉、羊肉	未经冷冻的生鲜肉（即新鲜肉）	
调味品类		具有“SC”食品生产许可证并在有效期内

如不按上述要求采购，发现一次处以人民币 500 元整（大写：伍佰元

整) 违约金, 违约金将从当月服务费中扣除。

8. 禁止使用地沟油、非约定品牌/种类/标定的油脂及《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等法律法规严禁在食物中添加的非食用物质和超范围、超限量食用食品添加剂, 否则甲方有权按食品质量不合格依约处理。

9. 乙方有其他违约行为, 经甲方书面通知后, 乙方应在该通知指定的期限内更正, 若乙方在该通知指定的期限内仍未更正, 将扣除当月服务费的 10% 作为违约金。

10. 若因乙方原因影响供餐的, 甲方有权单方解除合同并扣除乙方当月服务费用作为违约金。如给甲方造成损失的, 乙方应当继续承担全额赔偿责任。

11. 因不可抗力(法律规定的自然灾害、政府管控、突发公共事件等不能预见、不能避免且不能克服的客观情况) 或甲方自身原因, 导致乙方无法按原合同标准正常供餐的, 乙方不承担违约责任。双方应结合现场实际条件, 友好协商采取简餐、配餐或其他替代性方式保障就餐需求。若前述情形持续超过 7 个工作日, 双方可协商暂停履行合同、变更服务内容或以书面补充协议方式处理, 互不追究违约赔偿责任。

七、其他事项

1. 双方理解地址送达的法律内涵, 确认本合同填写的指定联络人、地址、电话等信息准确有效, 任何书面通知应充分按照上述方式联络, 且一经发出 2 日后即为有效送达。如信息变动, 应在 24 小时内向对方送达变更通知; 否则, 对方按原方式仍为有效送达。若因本合同纠纷涉诉时, 本条款适用于法院诉讼、执行等程序对司法文书的送达。

2. 本合同未规定的事项，均按照磋商文件所规定的内容及有关法律、法规执行。

3. 发生争议或纠纷，双方友好协商解决。协商不成，任何一方均应当向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

4. 本合同一式四份，双方各执两份，双方签字盖章后生效。未尽事宜，双方协商解决，补充协议与本合同具有同等效力。

以下无正文

甲方：
签约代表：
联系电话：0371-65888161
签订日期：2026.8.13

乙方：
签约代表：
联系电话：1383812558
签订日期：2026.8.13

广电餐厅监督评分办法

为进一步加强职工餐厅管理工作，不断改善服务团队的服务质量，确保饮食安全，提高职工满意度，根据《河南广播电视台广播大厦职工餐厅服务项目合同》及竞争性磋商文件和响应文件，结合餐厅实际，特制订以下考核办法：

一、评分方式

由生活服务科组织，生活服务科与服务团队双方共同参与，每月进行一次监督评分，生活服务科工作人员根据实际情况对照《广电餐厅监管评分表》对各自分工项目进行量化打分。（见附表一）

二、评分内容和分值

- 1. 食材的验收：是否按照合同要求的品牌采购指定的米、面、油和猪肉类产品，调味品类是否具有“sc”食品生产许可证并在保质期内；双方共同参与食材验收，所购食材要新鲜无污染变质，肉类需提供检疫合格证明等并公示；未经验收的食材不得以任何理由进入厨房等。（17 分）
- 2. 食材及物料的存放：监督是否按照相关规定对生鲜食材和制成品规范存放；未经加工制作的食材或已加工制作的成品、半成品，未经甲方人员允许不得带出餐厅或私自处理。（8 分）
- 3. 食品留样：监督是否按照相关规定对出品的每样菜品进行 48 小时食品留样并做好公示和记录工作。（5 分）
- 4. 食材的清洗、加工和制作：监督是否按照相关规定对食材进行规范的清洗、加工和制作。（10 分）
- 5. 餐厨设备维护：餐厨设备的维护、保养情况。（5 分）
- 6. 在岗人员健康证、考勤、仪容仪表：监督所有在岗人员是否持健康

证上岗；岗位人数是否按响应文件足额到位；在岗人员的仪容仪表是否得体。（6分）

7. 餐具洗消：监督是否按照相关规定对餐具的洗消进行全流程规范操作。（9分）

8. 全楼的安全卫生：监督是否完成全楼的卫生工作，包括前厅、后厨、楼梯、走廊、门窗、卫生间、隔油池、下水道、宿舍、鱼缸等。（12分）

9. 蚊虫的消杀和防鼠：监督是否做好蚊蝇、蟑螂的消杀和防鼠工作。（5分）

10. 菜品设计：就餐期间菜品供应是否充足等。（13分）

11. 职工投诉：是否有职工投诉。（10分）

三、评分结果的用途

1. 评分过程中如发现有违反合同相关条款的行为，要对服务团队按照合同规定给予相应处罚。

2. 生活服务科将根据评分结果，结合由生活服务科组织，双方共同参与的职工满意度调查测算最终分值（考核结果占40%，职工满意度调查占60%），根据合同规定，如发生本办法中涉及一票否决的情形，且发生当月的考核结果低于85%，或连续2个月（含2个月）考核结果低于85%，按照当月每人每餐1元餐标进行扣除；每连续六个月考核结果累计3次达不到85%或每年度考核平均未能达到85%的，我方有权单方面终止合同，由服务团队承担违约责任。

附表一：广电餐厅监管评分表

考评月份：_____ 工作人员姓名：_____

项 目	监 管 内 容	评分标准	单项 分值	得分
食材验收 (17 分)	1. 米、面、油和猪肉类产品按照合同要求采购指定品牌。	有一项不符合 减 3 分。	3 分	
	2. 调味品类具有“sc”食品生产许可证并在保质期内。	有一项不符合 减 3 分。	3 分	
	3. 所购食材要新鲜无污染变质，肉类需提供检疫合格证明等并公示。	有一项不符合 减 3 分。	3 分	
	4. 未经双方验收的食材不得以任何理由进入厨房。	有一项不符合 减 3 分。	3 分	
	5. 经过验收程序已经进入厨房，又因各种原因需要退换货的食材，必须通知生活服务科人员进行登记。	有一项不符合 减 3 分。	3 分	
	6. 严格按照约定的验货时间进行食材验收，如因特殊情况需要调整时间，应提前 24 小时通知甲方同意。工作日：每日早 7:30-9:00；节假日：每日 14:30-15:30	此内容不合格 减 2 分。	2 分	
食材、物料的存放 (8 分)	1. 原料、半成品、成品的存放：冷柜生熟、荤素分开，有明显标志；案板刀具生熟分开；成品加盖保鲜膜防止污染。	有一项不符合 减 1 分。	2 分	
	2. 物料摆放是否规范：仓库食材要离地存放；物料摆放整齐、有序。	有一项不符合 减 1 分。	2 分	
	3. 后厨、干调仓库、冷库、冰箱、工作台等禁止储藏个人物品及过期、变质、三无产品、不新鲜或以次充好、以假充真的食材。	此内容不合格 减 8 分，本项目不得分。	8 分	
	4. 未经加工制作的食材或已加工制作的成品、半成品，未经甲方人员允许不得带出餐厅或私自处理。	此内容不合格 减 8 分，本项目不得分。	8 分	
食品留样 (5 分)	1. 留样品种、留样时间：每餐、每样食品都必须留样。每样食品必须按要求超过 200g，分别盛放在已消毒的餐具中，留样盒要标明留样时间、品名、留样人，用于留样的容器必须满足消毒、无菌要	此内容不合格 减 5 分，本项目不得分。	5 分	

	求。留样食品必须保留 48 小时，时间超过后方可倒掉，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其他食品。			
	2. 公示、拍照上报：每餐必须做好留样记录（留样时间、食品名称、留样人等）并及时上报。	有一项不符合减 1 分。	1 分	
食材的清洗、加工与制作 (10 分)	1. 供餐过程中菜品不得出现异物。	出现一次，按情况的严重程度减 1-6 分。	6 分	
	2. 无故不按时出餐、不按食谱出餐、开餐时品种缺少、出现食物不熟现象。	出现一次，按情况的严重程度减 1-4 分。	4 分	
餐厨设备维护 (5 分)	各种餐厨具是否妥善保管、使用、维护，有损坏是否及时维修。	出现一项视情减 1-5 分。	5 分	
健康证、考勤、仪容仪表 (6 分)	1. 健康证及考勤：人员持有效健康证及无犯罪证明上岗、在岗人员是否按要求足额到位（按照规定请假者除外）。	健康证及人员少一人减 4 分。	4 分	
	2. 仪容仪表：在岗期间穿戴整洁工作服，非工作时间要衣着得体，不在公共场所袒胸赤膊。	出现一次减 1 分。	1 分	
	3. 服务人员要耐心解答、微笑服务，不得与员工发生争吵、打骂等不文明行为。	出现一次减 1 分。	1 分	
餐具洗消 (9 分)	1. 餐厨具清洗消毒：餐具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐具不得使用。	无消毒减 5 分。	5 分	
	2. 餐具消毒前必须清洗干净，消毒后的餐具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无附着物。	出现 1 次减 1 分。	2 分	
	3. 使用符合国家安全标准的洗涤、消毒用品。	不符合减 2 分。	2 分	
全楼安全卫生 (12 分)	1. 前厅、门窗：干净无杂物，无积尘、蜘蛛网。地面、桌椅无残渣、油污、水渍等，门口楼梯无积水、不湿滑，门窗、玻璃透明无油渍。餐台、送餐车干净整洁。	有一项不清洁减 1 分。	3 分	
	2. 后厨、下水道、隔油池：后厨工作台、地面干净无积水，所有物品餐厨设备保持清洁无油污，物品摆放整齐；下水道、隔油池保持畅通清洁。	有一项不清洁减 1 分。	3 分	

	3. 走廊、楼梯、卫生间、宿舍、鱼缸：无积尘、蜘蛛网，地面无残渣、油污、水渍等，洗漱台台面整洁，物品摆放整齐。严禁私拉乱接电源线，职工宿舍严禁抽烟和使用明火，严禁使用饮水机、电水壶、电取暖器、电热杯等电加热设备和加湿器。	有一项不合格减 1 分。	3 分	
	4. 不得超时使用公共照明、空调、燃气、长流水等。	发现一次减 1 分。	3 分	
蚊虫消杀及防鼠 (5 分)	1. 蚊蝇、蟑螂消杀：操作间及前厅无苍蝇、蟑螂。	发现一次减 1 分。	3 分	
	2. 防鼠：操作间及就餐区域无老鼠。	发现一次减 1 分。	2 分	
菜品设计 (13 分)	1. 就餐期间菜品供应是否充足。	出现一次视情减 1-2 分。	2 分	
	2. 是否按要求创新菜品研发。	出现一次视情减 1-2 分。	2 分	
	3. 是否按打包标准提供盒饭打包服务。	出现一次视情减 1-2 分。	2 分	
	4. 是否及时在一楼大厅及餐饮平台上制作、发布食谱。	出现一次减 1 分。	2 分	
	5. 是否按合同要求进行特色美食活动。	出现一次减 3 分。	3 分	
	6. 是否按合同要求时间提供下周食谱。	出现一次视情减 1-2 分。	2 分	
职工投诉 (10 分)	每投诉一次，经调查属实。	出现一次视情况扣 2—5 分。	10 分	
一票否决	1. 发现使用过期、霉烂、变质、不新鲜或以次充好、以假充真的食材。 2. 针对同一问题经过口头警告、书面整改通知后仍未整改的。 3. 未按相关制度及操作规范执行，情节严重的。	任何一种情形会实行一票否决，本月监管评分为 0 分。		