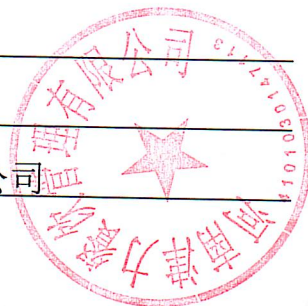


河南省公安厅交通管理总队高速交警餐厅 管理服务项目合同

合同编号： 20261058-1

甲方（采购人全称）： 河南省公安厅

乙方（供应商全称）： 河南津力餐饮管理有限公司



根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等法律法规的规定，本着平等互利和诚实信用的原则，经甲乙双方协商一致，就河南省公安厅交通管理总队高速交警餐厅管理服务项目（项目编号：豫财招标采购-2026-772），达成以下合同条款：

一、合同名称： 河南省公安厅交通管理总队高速交警餐厅管理服务项目

二、合同总价为大写： 贰佰零玖万壹仟陆佰圆整（小写： 2091600.00 元）

三、合同组成部分和解释顺序

1. 合同及其补充合同、变更协议；
2. 中标通知书；
3. 投标文件；
4. 招标文件；
5. 其他相关采购文件。

四、服务期限： 1年（2026年9月1日至2027年8月31日）。

五、服务要求及乙方对服务标准负责条件和周期：



1. 服务要求:

(1) 乙方必须严格执行餐厅内部相关规章制度, 必须满足人员的用餐需求, 不得对外营业。

(2) 乙方须根据甲方食材预算情况及实际需求, 每周四前上报下周菜谱, 经甲方审核同意后按需下单所需食材, 并参与食材的验收, 签署验收意见。

(3) 餐厅管理服务人员薪资的定级与调整由乙方负责制定后报甲方, 乙方须保障管理服务人员薪资按时足额发放, 不得克扣人员薪资降低服务标准。

(4) 乙方在提供服务过程中, 厨师等人员薪资及社保所占中标金额比例不低于 88%。

乙方提供的服务必须符合有关国家强制性规定、国家(行业)标准和相关法律法规要求, 同时符合招标文件规定的服务要求。乙方应提供满足甲方要求的服务内容。乙方保证全部按照合同规定的时间和方式向甲方提供服务, 并负责可能的弥补缺陷。

2. 考核办法:

甲方每月依据《餐厅管理服务综合评价表》(见附件)对11个餐厅管理服务分别考核。考核结果按得分划分为: 90分及以上为达标, 70-89分为不达标, 69分及以下为严重不达标。

(1) 11个餐厅当月全部达标的, 按月全额支付服务管理费, 但评分未达95分以上的, 乙方需分析相关原因并对具体责任人员做出处理, 相关结果及时反馈甲方;

(2) 当月每出现任意1个餐厅不达标, 扣减当月合同费用的2%, 当月出现多个餐厅不达标的, 累计扣减, 扣减上限不超过当月合同费用的20%,

不追溯扣减以往月份服务费；

(3) 当月出现任意1个餐厅严重不达标的，甲方扣减乙方当月合同费用的10%，并向乙方下达书面整改通知书、给予乙方不少于 5 个工作日整改期限，乙方整改后复查仍严重不达标的，甲方有权不予支付当月合同费用；连续两个月出现任意1个餐厅经整改复查后仍严重不达标的，甲方有权单方解除合同，乙方应当支付甲方合同总价款5%的违约金。

六、服务承诺：

1. 服务内容：乙方需负责就餐人员日常三餐（早、中、晚）及恶劣天气、节假日、休息日、值加班等24小时用餐，包括但不限于操作间、餐厅、洗碗池、储藏室管理、食材加工等相关服务工作。

2. 服务时间：平时固定开餐时间，保质保量，早餐：7：00 至8：00；午餐：12：00 至13：00 ，晚餐：18：00 至 19：00；节假日、休息日以及恶劣天气、安保任务等特殊情况下，保证24小时内不定时提供餐品供应。

3. 突发状况响应：郑州、开封、洛阳、新乡、鹤壁、安阳 6 地市共 11 处高速交警餐厅，针对食品安全事故、停水停电、设备故障、人员受伤、就餐投诉、恶劣天气保供等各类突发、应急事件，乙方要配备24小时可联系的现场管理员，预留专属应急联系电话：15838301555，全天候不间断值守，予以协调解决。因水、电、燃气设备故障无法按时供餐的，应负责调剂餐品保障24小时不间断供餐。

4. 提供服务人员须100%持健康证上岗，仪表端正，没有犯罪前科。
具体地点如下：

郑州市金水区索凌路办公区餐厅；京港澳高速航空港北站餐厅；京港澳高速圃田站餐厅；京港澳高速原阳站餐厅；连霍高速龙亭站餐厅；连霍高速柳林站餐厅；京港澳高速新乡餐厅；京港澳高速安阳站餐厅；京港澳

高速鹤壁餐厅；连霍高速沟赵站餐厅；连霍高速孟津站餐厅。

5. 餐厅管理服务人员数量和地点：管理服务人员不少于30人，服务地点在郑州、开封、洛阳、新乡、鹤壁、安阳等6个地市11个高速交警餐厅。其中，郑州市金水区索凌路办公区餐厅不少于7人；京港澳高速航空港北站餐厅不少于3人；京港澳高速圃田站餐厅不少于2人；京港澳高速原阳站餐厅不少于2人；连霍高速龙亭站餐厅不少于2人；连霍高速柳林站餐厅不少于3人；京港澳高速新乡餐厅不少于2人；京港澳高速安阳站餐厅不少于2人；京港澳高速鹤壁餐厅不少于2人；连霍高速沟赵站餐厅不少于3人；连霍高速孟津站餐厅不少于2人。

6. 岗位职责：全面负责餐厅食品安全、生产安全；包括但不限于负责制作每周菜单，每日早、中、晚所需菜品；负责各种菜品出品，面食制作；负责对食品原料进行合理选择调配，加工，加热调味，包括调味熟食，调制生食；负责就餐大厅桌椅、地面墙及各空间角落的卫生清理。

7. 服务态度：以“热情、周到、温馨”服务作为服务宗旨，须确保饭菜质量和现场服务满意度，对甲方提出的要求及时调整，诚恳接受就餐人员提出的合理化建议，达到服务满意为止。

8. 安全要求：

(1) 乙方做好用水、用火、用电、煤气等工作，并服从甲方的监督和检查，造成火灾及工伤等事故的，所造成的一切损失由乙方承担全部责任。乙方不得以甲方存在过错等为由，要求甲方承担责任。

(2) 乙方为食品加工卫生安全直接责任人（食材供应方造成的责任除外），须严格把好食品卫生安全关。乙方需做好食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。服务期间，因餐厅食品安全造成食品安全事故的，由乙方承担相关责任，且甲方有权立即解除服务合同且有权要求乙方赔偿

损失并承担违约责任。

9. 服务质量：符合国家标准、行业标准以及国家、本省有关法律法规、规范等规定，满足甲方要求。

10. 乙方负责办理相关餐厅《食品经营许可证》等相关证件。

七、付款程序、方式：

甲方以转账方式按月结账。

1. 乙方于每月10日前向甲方提交正规发票，甲方按照当月餐厅管理服务综合评价表的考核结果及时办理付款手续，具体以实际到账时间为准。

2. 支付时间及条件：按照合同金额，分12个月平均分摊，每月根据餐厅管理服务人员数量和考核情况据实支付费用，节假日、休息日等特殊时间顺延支付。若甲乙双方对当月考核扣款金额存在争议，无争议部分服务费甲方应当按期支付，不得因部分争议拒付全部月度服务费。

3. 合同总价为招标文件规定的服务范围内所有费用，包括但不限于成本、管理费、利润、税费、人员薪资、加班费、服装费、培训费、国家相关规定的保险费以及乙方按有关规定应在报价中考虑的其它费用等。

八、违约责任：

1. 乙方需购买餐饮场所责任保险和食品安全责任险。合同执行期间，因乙方原因发生卫生、安全事故造成人员伤害或财产损失的，甲方有权在合同执行期间终止合同执行，同时乙方需向甲方支付合同总价款 5%违约金，并承担因此给甲方造成的一切损失。

2. 合同履行过程中因乙方自身管理存在问题，被有关部门要求停止生产或进行整顿的。第一次，甲方向乙方提出警告并限期要求乙方整改直到甲方满意；第二次，甲方可以要求乙方限期整改并向甲方支付违约金人民币壹万元整；第三次，甲方可以单方面解除合同，乙方需向甲方支付合同

总价款5%的违约金。

3. 合同履行过程中因乙方原因造成食品质量问题(包括但不限于食品质量、食物中毒等问题)，甲方可以单方面解除合同，同时乙方需向甲方支付合同预算总价款20%的违约金。若违约金不足以弥补甲方损失，乙方还应当赔偿差额部分。

九、乙方应当按照招投标文件约定的数量提供餐厅管理服务人员，并按规定缴纳社保费用，如餐厅管理服务人员数量少于招投标文件或不按规定缴纳社保费用的，据实核减相关人员费用。乙方为保证合同质量，需按照劳动部门的相关规定规范用工，严格落实薪资发放要求，确保服务人员具有稳定的工资收入，如发生劳动纠纷与甲方无关。

因机构、驻地、职能等变化，需要调整餐厅位置的，由甲乙双方协商解决；需要调减餐厅数量的，据实调减合同费用。

十、乙方签订合同后按甲方的各项需求保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。

十一、甲乙双方应严格遵守招标文件要求，如有违反，按招标文件的规定处理。

十二、本合同签订和履行适用中华人民共和国法律，因履行合同发生的争议，由供需双方友好协商解决，如协商不成的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十三、本合同未尽事宜，甲乙双方可签订补充协议，与本合同具有同等法律效力，但不能违反招标文件及乙方的响应或报价文件所规定的实质性条款。

十四、合同生效、备案及其它

1. 本合同经双方代表签字并加盖公章后生效。

2. 如需备案, 甲方应在本合同签订后七个工作日内将采购合同副本报
相关部门备案。

3. 本合同一式 捌 份, 甲方 肆 份, 乙方 贰 份, 向相关部门备案 贰
份。

甲方(公章):

地址: 河南省郑州市金水区金水路 9 号

法定代表人或授权委托人(签字):

电话: 0371-65882515

开户银行: 中国农业银行股份有限公司
金水路支行

账号: 16005401040006186

签约时间: 2026 年 8 月 28 日

乙方(公章):

地址: 河南自贸试验区郑州片区(经开)经
北一路 16 号院内

法定代表人或授权委托人(签字):

电话: 13592475350

开户银行: 交通银行河南省分行营业部

账号: 411899991010003635541

签约地址: 河南省郑州市金水区金水路 9 号

附件

餐厅管理服务（ 月份）综合评价表

考评单位：

被考评单位：

被考评单位：

评价项目	序号	评价内容	考核分值	得分
1. 从业人员卫生规范	1.1	从业人员健康证在有效期内。	8 分	
	1.2	食品处理区无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。	3 分	
	1.3	从业人员卫生状况良好，上岗时工作衣帽按规范穿着整洁、口罩按要求佩戴、不留长指甲。	3 分	
	1.4	食堂卫生，干净整洁、无杂物无异味，各类物品摆放整齐有序。	8 分	
2. 仓库与环境卫生	2.1	仓库无三无产品、无过期食品。	8 分	
	2.2	食品与有毒、有害物品分库存放。分区分盒标示标牌	8 分	
	2.3	墙面与死角卫生整洁达标。	4 分	
	2.4	下水道内无长期存留腐败污物。	4 分	
3. 安全把控	3.1	食品加工流程安全规范。	8 分	
	3.2	食材卫生干净、安全新鲜，购进生鲜食材存放不得超过 48 小时。	8 分	
	3.3	对餐厨垃圾按照要求做好存放、处理等工作。	8 分	
	3.4	无消防安全隐患。	8 分	
4. 服务态度	4.1	服务主动热情，文明礼貌，尽职尽责。	3 分	
	4.2	对投诉事项及时解决，不拖延不推诿。	3 分	
	4.3	无与就餐人员发生口角和争执情况。	8 分	
	4.4	饭菜供应充足，满足就餐人员需求。	8 分	
5. 其他事项	同一餐厅连续两个月不达标视为一次严重不达标。			
合计				
其他需要记录的问题：				

考评负责人签字：