

# 三门峡市公安局警苑餐厅劳务承包合同

合同签订日期：2026 年 7 月 1 日

合同签订地点：三门峡市公安局

甲方：三门峡市公安局

乙方：河南铂品餐饮服务有限公司



甲乙双方经友好协商，就甲方的三门峡市公安局餐厅餐饮服务外包项目服务事宜，达成如下协议：

## 第一章 总则

### 第一条 基本原则

双方共同遵循“互相支持、真诚合作、互惠共赢、共同发展”的基本原则。

### 第二条 服务目的

委托管理服务的目的：以提高三门峡市公安局勤务用餐服务为宗旨，全力做好餐饮服务和保障工作。乙方本着严格管理、规范操作、优质服务的原则，保质保量地为甲方职工提供安全、健康的餐饮服务。

### 第三条 合同效力

本合同是实施饮食社会化保障的基本依据,对甲乙双方具有同等约束力,双方均应忠实履行其各项条款。

## 第二章 细则

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,甲乙双方经过友好协商,就乙方为甲方提供餐饮服务事宜达成一致意见,签订本合同,双方共同遵守。

### 第一条 服务范围

服务范围为三门峡市公安局开发餐厅。

### 第二条 服务期限

服务期限: 贰年。

生效日期: 2026 年 7 月 1 日; 届满日期: 2028 年 6 月 30 日。

在履行本合同约定的职责时,如乙方达不到甲方合同规定的保障要求,则甲方有权单方面终止合同。

### 第三条 服务形式及费用

采用劳务托管的模式,合同期内乙方工作人员服从甲方各项工作纪律、工作制度等。

3.1 甲方提供餐厅日常运营所需要的低值易耗品。

3.2 甲方负责食堂烟道的定期清扫，乙方负责日常清扫和保洁。

3.3 甲方提供经营场地、库房、餐厅设备等相应餐厅配套设施。

3.4 甲方提供乙方办公所需的场所及耗材。

3.5 甲方须提供每个月对食堂进行“灭四害”处理所需的物品和设施。

3.6 甲方负责采购，并确保原材料安全无害。

3.7 乙方对食堂的日常运行实行统一管理，并按本合同约定组织员工进行美味可口的食品加工及为甲方职工提供优质的就餐服务。

3.8 食堂水费、电费、燃气费基础费用由甲方全额承担，乙方须规范节约能源，杜绝长流水、后厨设备无人空转、无人区域长明灯、燃气空烧等人为浪费行为。甲方日常巡查、现场核查留存照片、视频记录查实乙方存在能源浪费行为的，单次扣除当月 50% 考核基数；同一自然月度内累计查实 3 次及以上浪费行为，全额扣除当月考核基数。月度水电燃气能耗对比往期正常就餐时段均值出现明显超额，乙方无法提供就餐人数激增、专项大型保障任务等客观、可核实的合理解释材料的，该月度超额产生的全部能源成本由乙方承担，甲方可直接从当月应付服务费中抵扣

3.9 甲方食堂及管理人员，对饭菜质量、从业人员个人卫生、食堂内卫生实施监督检查，发现问题有权向乙方下达整改通知，乙方须主动接受甲方监督并限期落实整改、反馈整改结果。

3.10 餐厅厨房全职在岗人员配置总数不得少于 5 人，岗位最低配置：项目负责人 1 人、厨师 2 人、帮厨 2 人；项目负责人可兼职厨师，但专职厨师实际在岗人数不得少于 2 人，整体在岗总人数不得低于 5 人。项目负责人须持有有效期内官方食品安全员资格证书，不得以其他同类证书替代；所有从业人员持有效健康证上岗，本条可计入最低在岗人员配置的人员，均须与乙方签订书面劳动合同、由乙方依法缴纳社会保险；不得以临时工、兼职、劳务人员、临时抽调人员充抵固定配置人数。乙方每月 5 日前向甲方报送当月在岗人员备案花名册，甲方现场核查时，乙方需在 10 分钟内召集在册人员核对身份，仅备案全职人员计入配置人数；仅检查时临时抽调、日常不在本餐厅履职的人员不计入有效在岗人数，乙方自行考勤记录不作为人员足额的认定依据。

3.11 本项目贰年服务期包干总服务费为 766560.00 元（该金额为本项目招标中标总价），折算年度服务费 383280.00 元，月度服务费 31940.00 元，对应本合同 3.9 条约定的 5 名工作人员配置。本费用为全包固定总价，涵盖乙方经营管理费、员工工资、各项社会保险、员工体检费、办公费、住宿费、工装费、菜品研发、人员技能培训等乙方履约产生的全部开支，甲方不再

承担任何额外费用。

3.12 乙方应以授权委托的方式指定专人作为项目负责人，代表乙方联系和处理餐饮服务过程中的有关具体事项，承担相关责任。项目负责人离岗、更换须按本合同第九条 9.6 条款提前书面告知甲方；若项目负责人长期不在岗、无法对接工作，甲方有权要求乙方 3 日内更换。

项目负责人姓名：崔伟平

项目负责人身份证号：410328198110276012

联系电话：13253950515

3.13 甲方有权对乙方服务开展日常监督检查，并结合餐厅实际运营供餐时段开展月度考核，考核结果直接与当月服务费结算挂钩。每月提取当月服务费的 3% 作为绩效考核保证金：乙方当期考核达标率 95%（含）以上，全额发放绩效考核保证金；达标率低于 95% 的，每低 1 个百分点，扣减当期绩效考核保证金的 1%，详细考核扣分标准详见附件一《三门峡市公安局警苑餐厅“百分制”考核表》。甲方完成月度考核后，出具书面《月度服务考核评定单》载明考核得分、扣款事由、扣款金额，可通过现场签收、对公邮箱任一有效方式送达乙方。乙方若对考核结果、扣款金额存在异议，须自评定单有效送达次日起 3 个工作日内，以加盖乙方公章的书面文件向甲方提交复核申请并附佐证材料；逾期未提交书面异议的，视为乙方完全认可当期考核结果及全部扣款，甲方不再受理复核申请。甲方收到乙方书面复核材

料后 5 个工作日内完成复核并出具书面复核答复送达乙方；复核仅以甲方现场核查当日留存的原始记录、影像、台账、签字资料作为唯一判定依据，乙方核查后自行补齐人员、完善资料、整改问题等事后行为，不改变当期考核扣款认定。乙方出现后厨人员配置不足、人员脱岗、从业人员无证上岗等违反本合同第 3.9 条约定情形的，依据附件考核标准扣减绩效保证金；甲方书面要求乙方限期更换违规工作人员，乙方逾期未落实更换的，同样视为当期服务质量不达标，甲方有权扣减乙方当月绩效考核费用。乙方未按约定每两周更新轮换菜谱、未安排总部技术人员到场开展厨师技能提升教学、未按期组织季度食品安全培训、拒不按时报送食材需求或不配合甲方月度成本核算工作的，均视为当期服务质量不达标，甲方有权扣减乙方当月绩效考核费用。若乙方履职期间造成甲方财产、食品安全等重大损失，甲方除扣除当期绩效外，可另行扣抵应付服务费，损失金额超出扣款部分由乙方全额补足；经甲方书面催告乙方仍拒不整改或连续三次整改不达标的，甲方有权单方解除本合同。未经甲方书面同意，乙方擅自停止供餐、提前闭餐、缩减规定餐食品类、降低餐标，单次扣除当月全部绩效考核费用；造成值班、勤务人员无餐保障的，乙方额外支付单次 5000 元赔偿金，连续发生两次甲方有权单方解除合同。

3.14 服务期内如发生食物中毒、食源性疾病、市场监管部门立案处罚、食品安全舆情事件等，经认定系乙方人员、操作、

管理不当造成的，全部医疗费、赔偿款、行政罚款、舆情处置费用由乙方全额承担；甲方有权立即单方解除本合同，扣除全部未结算绩效保证金，同时乙方需另行赔偿甲方名誉损失、处置产生的全部开支。

#### 第四条 服务证件

4.1 乙方应向甲方提交在有效期内且已通过年审的营业执照、食品经营许可证（经营业务涉及的须提供）及法定代表人身份证的复印件备案，所有复印件均需加盖乙方公司公章。

4.2 乙方负责组织全体从业人员完成体检并办理有效健康证明，体检、办证全部费用由乙方自行承担。

4.3 乙方须在本合同生效3个工作日内完成投保，险种包含：  
①食品安全责任险，单次事故赔偿保额不低于100万元，保险期限完整覆盖贰年全部服务周期；②全体在岗从业人员人身意外伤害险，单人身故伤残保额不低于50万元。乙方将全部保险单复印件加盖企业公章提交甲方存档备案；保险到期前15日内完成续保，并将新保单提交甲方核验。若乙方未按期投保、保额不达标、保险中途断保，甲方有权暂缓支付当期月度服务费，直至乙方补齐合规保险；保险缺失期间发生食品安全事故、从业人员人身伤害、第三方索赔产生的全部医疗费、赔偿金、行政处罚、诉讼费用、律师费均由乙方全额承担，甲方不承担任何垫付、连带责任。保险理赔款须优先用于赔付受害就餐人员、受伤从

业人员，乙方不得截留、挪用保险理赔资金。

## 第五条 服务内容

5.1 根据甲方需要，为职工提供早餐、午餐、晚餐、夜餐等大型勤务用餐。

## 第六条 服务标准

6.1 就餐时间：

早餐：7：00-8：00；

午餐：12：00-13：00；

晚餐：17：30-18：30（冬季）；18：00-19：00（夏季）；

夜餐：21：30-22：00。

如有时间调整，以通知调整时间为准。

6.2 按照甲方要求按时送餐，未经甲方同意不得提前、延后开餐。

6.3 乙方应保证所有关键点处于受控状态，无质量隐患和食品安全隐患，从根本上杜绝食品卫生安全事故的发生。

6.4 乙方须确保饭菜质量和现场服务满意度。

6.5 乙方应依甲方意见及行业要求，建立有效的服务质量保障体系。质量保障体系包括使用科学的质量控制、检测手段和记录，以保证为甲方提供的餐饮服务符合本合同约定的服务标准。

6.6 乙方保证在不浪费的前提下，按照甲方需求，科学制定

每周食谱，做到每餐有提升，天天有变化，菜品荤素搭配、营养合理、配菜科学。乙方必须提前一周将菜单（含菜谱）给甲方管理人员审核，经核准后在餐厅内公布，无故不得随意更换菜品。每餐菜品分量满足当日就餐人次需求，合理损耗不得超过 5%；因食材供应短缺等客观原因需更换菜品的，乙方应提前 2 小时告知甲方并提供替代菜品方案，经甲方同意后方可调整。

早餐标准：6 个热菜（素菜）、2 个小菜、3 个主食小吃、2 个粗粮、3 个汤。

午餐标准：6 个热菜（2 荤 4 素）、2 个主食、2 个汤。

晚餐标准：4 个热菜（1 荤 3 素）、2 个主食、1 个汤。

6.7 临时工作餐、大型活动等餐饮保障；食堂营业期间的三餐标准、品类如有调整，由甲乙双方协商确定。

6.8 甲方有权随时对乙方提供的服务进行检查考核，包括对饭菜质量、服务质量、卫生质量和食品安全等的考核，并提出整改意见。（具体考核细则见附件一）

6.9 甲方可根据食堂运营实际情况，不定期组织就餐人员满意度测评，单次测评综合得分低于 80 分即视为当期服务不达标，全额扣除当月考核基数；甲方工作人员收到就餐人员口头投诉并做好书面登记留存记录的，均认定为有效投诉。乙方须在甲方告知投诉事项后 2 小时内到场处置，当日向甲方提交加盖项目负责人签字的书面整改回复；乙方逾期未到场处置、未按期提交整改材料的，单次扣除当月 50% 考核基数。同一类问题自然月度

内累计产生 3 次及以上有效登记投诉，全额扣除当月考核基数；因乙方服务、菜品、卫生问题引发多人集中口头投诉、造成单位内部负面舆情的，甲方有权单方解除本合同，乙方须一次性向甲方支付名誉专项违约金 10000 元，并按本合同总价款 20% 向甲方支付重大违约解约违约金；前述两项违约金金额合计不足以弥补甲方实际损失的，乙方还需另行足额赔偿甲方全部实际开支，包括但不限于舆情处置人工费、协调费用、第三方处置服务费、上级单位追责损失、诉讼费、保全费、律师费等全部维权相关费用。

6.10 乙方应加强计划安排和现场管理沟通，确保出品与备餐的协调统一，确保甲方员工不吃隔夜餐及剩菜。乙方每日需对剩余饭菜进行登记并按规范销毁，留存销毁记录（含照片）供甲方查验；若发现提供隔夜餐或剩菜，甲方有权扣除当月全部绩效考核费，且视为一次整改不达标情形。乙方食品留样、食材验收、剩余餐品销毁等全部食品安全台账，须完整留存不少于 24 个月，严格遵照甲方食堂留样管理制度执行，甲方可随时调阅核查。

6.11 乙方搞好伙食调剂，确保伙食品种、数量、质量、热量适应就餐者的身心健康要求。

6.12 乙方应不断提高主副食品的制作质量，饭菜的色、香、味适应就餐者的需求。

6.13 根据甲方就餐人员口味需求，乙方可对厨师、面点师内部轮换、轮岗学习，保证菜品口味丰富稳定。乙方须建立常态

化菜品研发轮换机制，每两周更新轮换菜谱，每月全面优化膳食营养搭配；乙方须定期安排总部专业菜品、膳食技术人员到本项目驻场指导，开展厨师技能提升教学、新式菜品研发、烹饪工艺优化工作，相关技术指导、菜品研发全部费用包含在包干综合管理费内，甲方无需另行支付。乙方按季度组织后厨全员食品安全、岗位操作专项培训，全年不少于 4 次，单次培训时长不少于 2 天，全体从业人员年度食品安全培训累计时长不低于 40 小时，培训覆盖食品安全合规、岗位操作、卫生防疫、应急处置等内容，培训计划、签到台账、培训资料同步提交甲方留存备案，培训相关成本全部纳入包干服务费；乙方全程落实食堂精细化成本管控，严格节约食材、各类耗材，杜绝浪费，每日如实向甲方报送次日食材需求，主动配合甲方开展每月食堂成本核算工作。

6.14 乙方必须厉行节约，杜绝不合理使用公共照明、空调、长流水等浪费能源的行为。

## 第七条 设备管理

7.1 甲方采购的本餐厅内所有设备、设施、用品、用具（以下简称甲方资产）在进场保障前需与乙方进行资产盘点，双方签字确认后交付。办完移交手续后，乙方享有该部分甲方资产的使用权。

7.2 在合同有效期内，乙方可以无偿使用餐厅内甲方资产，但不得外借、外租或以甲方资产做抵押对外担保或贷款等，也不

得使用甲方资产为任何第三方提供服务。

7.3 经营期间，设备出现老化、自然故障等非人为损坏（不含乙方违规操作、暴力使用、日常保养缺失造成损坏）的，乙方须在故障发生 24 小时内书面通知甲方并附损坏现场说明、照片佐证；甲方收到书面通知后 3 个工作日内响应，7 个工作日内完成维修或更换新设备。乙方隐瞒设备故障、未按时书面上报、带故障持续使用造成损坏范围扩大的，因拖延、隐瞒新增扩大部分的全部维修、更换费用由乙方全额承担。

7.4 乙方需甲方另行添置设备、设施或进行现场场地改造的，应以书面的形式向甲方提报，经甲方书面同意后由甲方购置、实施。

7.5 乙方在对甲方资产的使用中，须妥善保管维护，严禁超负荷使用，出现安全隐患时第一时间整改并通知甲方；乙方承担设备日常清洁、润滑等基础维护。因乙方操作不当、未落实基础养护造成设备损坏、故障的，全部维修、更换费用由乙方承担；因设备自然老化、原厂故障、非人为因素损坏的，按本合同 7.3 条约定由甲方负责维修、更换。

7.6 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。

7.7 因乙方原因造成甲方资产损毁、遗失或给甲方造成损失的，乙方应承担赔偿责任。赔偿金额按资产购置价并扣除合理折旧后的金额计算，折旧标准参照国家或行业关于同类资产的折旧

规定执行（资产使用不足1年按1年计算折旧）。

7.8 食堂后厨监控（明厨亮灶）设备所有权归甲方，乙方承担日常管护义务，严禁以任何方式故意遮挡镜头、人为关停设备、人为断电、损坏摄像头 / 存储设备、删除、篡改监控录像，不得擅自缩短录像存储时长；监控视频最低留存期限不得少于14天。甲方工作人员可随时、无偿调阅、拷贝全部监控录像，乙方须无条件配合并提供设备登录账号、密码。若乙方存在故意遮挡、人为关停监控、删除录像行为，造成甲方食品安全、内部监管无法核查的，单次扣除当月50%绩效考核基数；上述违规行为累计发生两次，视为乙方根本违约，甲方有权单方解除本合同，乙方须承担由此给甲方造成的全部损失。因线路故障、甲方设备自然老化等非乙方主观原因导致监控临时中断的，不适用本条扣款、解约罚则，但乙方须第一时间书面告知甲方并配合维修。

## 第八条 现场管理

8.1 乙方应派出有餐饮从业经验的工作人员在营业场所内为甲方提供高质量的餐饮服务。

8.2 乙方应按甲方的作息时间准时向甲方提供餐饮服务，不得在甲方有就餐人员的情况下休业。

8.3 甲方的重大事件，如大型活动、能源异常（停水、停电、停气）、用餐人员异常变动（大量增加或减少）等，应及时通知乙方，以便乙方提前做好相应准备。

8.4 乙方应维护好用餐现场秩序，对于在用餐现场插队、大声喧哗、争吵、厮打的人员乙方要及时劝阻；限制穿背心、拖鞋、短裤及其他衣衫不整的人员进入食堂，营造一个良好就餐环境和氛围，必要时可请求甲方出面协调解决。

8.5 乙方在服务中与甲方就餐员工发生分歧、争执、口角、身体侵害等问题，应立即报告甲方，同时妥善处理该问题。

8.6 乙方负责承包范围食堂内卫生和食堂门前及四周的环境卫生。

8.7 托管服务全过程，乙方自身经营、用工、采购产生的债权、债务、经济纠纷均由乙方独立承担，不得牵连甲方，甲方不承担任何代偿、连带责任。

## 第九条 人员管理

9.1 乙方员工由乙方自行负责招聘、薪酬发放、社保缴纳、考勤奖惩等全部用工管理工作；甲方仅对餐饮出品、食品安全、现场秩序开展成果监督，不参与乙方从业人员日常劳动管理、岗位调配、薪资核定。甲方在编及聘用内部工作人员与乙方派驻食堂所有从业人员之间，不存在劳动关系、劳务关系；乙方须为全部在岗员工足额缴纳工伤保险，并投保足额人身意外伤害商业保险。乙方与其员工产生的工资、工伤、仲裁、诉讼等全部用工风险、经济赔偿责任均由乙方独立承担，甲方不承担任何连带责任。乙方员工发生工伤、人身损害的，全部医疗、赔偿费用由乙方先

行全额垫付，甲方无任何垫付、预支款项义务；如因乙方怠于赔付导致甲方被法院、人社部门强制垫付、执行款项的，甲方垫付后有权向乙方全额追偿，乙方除返还全部垫付款项外，还需承担甲方维权产生的律师费、诉讼费、资金占用利息等全部损失。

9.2 所有乙方上岗人员必须经体检合格，无餐饮从业禁忌疾病，取得县级以上医疗卫生机构出具的有效从业人员健康证明，持证上岗。健康证明过期人员须立即暂停上岗，完成重新体检换证后方可返岗。

9.3 乙方须严格依照《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》《社会保险法》与本项目全部全职在岗从业人员签订正式书面劳动合同，按月足额发放劳动报酬，依法为所有在岗全职人员完整缴纳养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险五险，按照员工实际工资标准核定社保缴费基数，不得按最低基数选择性参保、断缴、漏缴、欠缴社保。乙方每月10日前须向甲方提交上月全体在岗人员社保缴费明细、社保缴费缴纳单并加盖公章备案，甲方可随时核查；退休人员、已在其他单位正常参保兼职人员除外，但乙方须提供对应人员社保参保证明存档。若乙方存在少缴、漏缴、断缴、未足额缴纳五险情形，甲方有权暂缓支付当月服务费，直至乙方补缴完毕并缴纳滞纳金；乙方须在甲方书面告知社保违规后15个工作日内完成全部补缴，逾期未完成的甲方直接扣除当月全部考核基数。由此产生劳动仲裁、行政处罚、员工索赔全部由乙方独立承担，甲方不

承担任何连带责任。单次查实社保违规，全额扣除当月考核基数；累计两次社保未合规参保，甲方有权单方解除本合同，乙方承担全部损失。相关用工全部法律风险由乙方自行承担。

9.4 乙方须确保所聘人员无违法犯罪记录、无食品安全从业处罚劣迹，员工入职时收集身份证复印件、健康证复印件、个人简历、证件照片等资料建立员工档案归档留存，甲方有权随时查阅核验。

9.5 乙方须确保所聘人员无食品安全行政处罚记录、无商业贿赂、非国家工作人员受贿犯罪前科；入职前主动核查从业人员失信、处罚记录并留存查询截图存档，甲方可随时复核。乙方隐瞒聘用存在上述劣迹人员，单次扣除当月全部绩效考核基数，累计两次甲方有权单方解除合同。

9.6 乙方必须严格执行甲方的各项规章制度，按甲方要求制定配套内部管理制度，严禁乙方员工实施任何扰乱甲方工作秩序的行为。乙方员工不得随意出入甲方办公区域，不得私自带领与食堂作业无关的外来闲杂人员进入甲方办公场所。乙方员工违反甲方管理制度的，甲方有权向乙方出具书面整改通知，由乙方依据自身用工管理制度对涉事人员作出内部处罚；若该员工行为造成甲方财产、名誉损失，乙方须全额赔偿甲方实际损失。若乙方员工违规情节严重、严重扰乱办公秩序或存在食品安全、治安安全隐患，甲方可书面通知乙方，要求乙方在 3 个工作日内完成该人员更换；乙方逾期未落实人员更换的，视为当期服务质

量不达标，甲方有权扣减乙方当月绩效考核费用。涉事人员存在违法犯罪行为的，由乙方配合甲方移交司法机关处理。

9.7 乙方应保证核心岗位人员（厨师、面点师）的稳定性，合同期内上述人员变动需提前 15 个工作日书面告知甲方，且新任人员须具备同等或更高从业资质，经甲方实操、资质考核合格后方可上岗。人员更替期间，乙方必须安排离岗人员与新任人员完成不少于 5 个工作日现场工作交接，完整移交后厨操作流程、定点食材供应商对接信息、后厨日常管理记录、食品安全台账、甲方内部管理规章制度、日常供餐工作事项等本食堂专属运营管理资料，形成双方签字确认的交接记录留存甲方备案。若未经甲方同意擅自更换核心岗位人员，或人员更替未完成完整交接、交接资料缺失、交接期出现供餐混乱、服务断层，均视为一次服务质量不达标，扣除乙方当月全部绩效考核费。

9.8 乙方及所有工作人员严禁以任何形式向甲方在编民警、辅警、后勤管理人员赠送现金、礼品、购物卡、宴请、免费餐食、土特产等财物，不得发生利益输送、商业贿赂行为。一经查实，甲方立即单方解除合同，全额扣除当月绩效考核基数；乙方须按合同总价款 20% 支付违约金，若前述违约金不足以弥补甲方因舆情、纪检核查、重新招标产生的全部损失，乙方仍需补足差额。违约金、全部损失可直接从当期应付服务费中抵扣，抵扣后仍有差额的，乙方须在 3 个工作日内一次性补足甲方。甲方同步将相关线索移交纪检监察、公安部门处理。

9.9 乙方公司、项目负责人、后厨管理人员、采购对接人员、全体在岗员工，严禁与本项目食材、耗材供货商发生任何不正当利益往来：

(1) 不得收受、索取供货商现金、回扣、返点、购物卡、礼品、土特产、宴请、旅游、娱乐消费等任何形式财物及利益；

(2) 乙方、乙方股东、实际控制人、员工不得参股、控股、间接持有本项目食材供应商股权，不得与供货商存在亲属、合伙、合作经营关联关系；若存在关联关系，乙方须签订书面关联关系披露文件报送甲方备案，未如实披露视为重大违约；

(3) 不得以虚报食材用量、虚增采购单价、虚假验收、调换合格食材等方式与供货商串通套取资金、谋取私利；

(4) 不得私下与供货商单独洽谈返利、返货、账外补偿，所有食材验收、核对、数量确认须甲方管理人员在场或留存完整验收台账备查。

甲方通过台账核查、现场问询、供应商走访、投诉举报查实乙方存在上述违规行为之一的，适用本合同 9.7 商业贿赂罚则：甲方有权立即单方解除本合同，全额扣除当月绩效考核费用，乙方按合同总价款 20% 支付违约金；违约金不足以覆盖甲方廉政处置、重新招标、舆情、追责损失的，乙方另行补足全部差额，甲方可直接在应付服务费抵扣；同时甲方将线索移交纪检监察、市场监管、公安机关处理。

## 第十条 转让

10.1 乙方严禁将本合同全部或部分餐饮服务义务转包、分包、挂靠第三方运营。甲方通过现场核查、资料比对等方式查实乙方存在上述违规行为的，应向乙方出具书面核查告知书，乙方可在 3 个工作日内提交申辩材料；逾期未申辩或申辩理由不成立的，甲方有权立即单方解除本合同；乙方须按合同总价款的 20% 向甲方支付违约金，若该违约金不足以弥补甲方实际损失的，乙方还须就全部损失差额另行全额赔偿。

## 第十一条 费用结算与支付

11.1 甲方采取后期付款方式，乙方于次月十五号前向甲方提交发票，甲方应在收到合规发票后按财政拨款程序将上月服务费用以转账的方式支付给乙方，因乙方提供发票信息不符合甲方要求而造成的损失，由乙方全权负责。

11.2 本合同项下的货币币种为人民币。

## 第十二条 不可抗力

双方任何一方由于地震、洪灾等不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向对方书面通报不能履行或不能完全履行的理由，并应在 15 天内提供证明，经对方书面确认后允许延期或不履行本合同，并根据情况部分或全部免于违约责任。

### 第十三条 合同终止

13.1 合同到期或经双方协商，合同终止。

13.2 出现以下情况之一，甲方有权单方解除本合同：

(1) 乙方严重弄虚作假、提供虚假台账或从业人员资质资料，引发群众投诉、媒体曝光、监管通报等不良社会影响；

(2) 乙方违反食品安全相关法律法规，被市场监管部门立案调查、查封经营场所或责令停业整顿；

(3) 甲方两次及以上书面下达整改通知书，乙方整改后仍不达标，或连续三次月度考核不合格；

(4) 乙方发生食品安全事故、被市场监管部门作出行政处罚 2 次及以上；

(5) 乙方存在商业贿赂、向甲方工作人员输送利益；

(6) 乙方擅自转包、分包食堂劳务、挂靠或委托第三方实际运营。

13.3 本合同期满前 1 个月，甲方根据乙方履行合同的情况决定是否续签合同。本合同到期后，双方未签署新的合同，但服务关系仍继续存在的，双方应在 15 个工作日内协商签订新合同或终止协议，未签订前暂按原合同标准执行，但甲方有权随时终止服务且无需承担额外责任。乙方仍按本合同为甲方服务至甲方根据实际工作需要确定的终止日期。

13.4 在合同终止、到期或提前解除之日起，乙方须配合甲方及新任服务商完成不少于 7 个工作日完整交接；交接内容包

舍后厨设备器具盘点、剩余食材台账、食品安全全套存档资料、供应商对接信息、日常运营记录、场地钥匙、各类证照复印件等全部项目资料，双方签署《项目交接清单》留存备案。交接过渡期内乙方必须严格遵守本合同全部服务、人员、食品安全考核标准，不得缩减在岗人员、降低供餐保障质量。若乙方拒不配合交接、拖延移交资料、交接期间擅自缩减人员、降低服务标准，甲方有权全额扣除当期全部绩效考核保证金，由此造成甲方全部损失由乙方另行承担赔偿责任。服务期满前 30 日内，乙方不得无故批量裁减在岗人员、降低供餐标准、消极配合甲方交接管理；本条所称批量裁减指同一自然日单次离职 3 人及以上，或连续 7 日内累计离职 3 人及以上，亦或在岗总人数低于合同约定最低 5 人。若乙方人员大幅缩减、降低餐标导致正常供餐无法保障，甲方有权向乙方出具书面整改通知，乙方逾期 24 小时未整改到位的，甲方可全额扣除当月绩效考核费用；由此产生的应急就餐、临时外包、重新招标等全部损失，甲方可直接在当期应付服务费中抵扣，抵扣后仍有不足的，乙方须在 3 个工作日内一次性补足全部差额。

13.5 乙方在本合同终止时，须确保甲方提供的使用资产无遗失、无损坏（正常损耗除外）；若存在损毁或遗失，乙方应按资产购置价扣除合理折旧后的金额赔偿（折旧标准参照国家或行业同类资产规定，使用不足 1 年按 1 年计）。

13.6 本合同未尽事宜双方友好协商，协商不成，可向三门

峡市湖滨区人民法院提起诉讼。

13.7 本合同一式肆份，甲方持贰份，乙方持贰份。

#### 第十四条 保密义务

14.1 乙方及全体食堂工作人员对甲方内部勤务安排、就餐人员信息、内部管理制度、食堂运营涉密资料负有保密义务，合同终止后保密责任持续有效，不得向任何第三方泄露。若发生泄密行为，乙方需向甲方支付违约金，并全额赔偿甲方因此产生的所有经济损失。

#### 第十五条 维权费用承担

15.1 因乙方违约、食品安全事故、劳动纠纷牵连甲方、侵权等行为，导致甲方产生律师费、诉讼费、保全费、鉴定费、行政罚款、第三方赔偿款等全部支出，均由乙方全额承担；甲方可直接从当期应付服务费中抵扣上述全部费用，若应付服务费金额不足以覆盖甲方全部支出，差额部分乙方须在甲方书面通知后 3 个工作日内一次性补足甲方。

#### 第十六条 其他

甲乙双方可另行订立合同附件、补充协议就双方未尽事宜作出协商规范。本合同附件一《三门峡市公安局警苑餐厅“百分制”考核表》为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同

等法律效力；本合同附件与主合同约定不一致的，以附件约定为准；后续新签订补充文件与本合同、附件冲突的，以最新签署约定为准。本合同正文及附件一须甲乙双方加盖骑缝公章，未加盖骑缝章的，甲方有权暂缓支付服务费直至补盖完成。

(以下无正文)

甲方：三门峡市公安局

统一社会信用代码：114112000058025982

地址：河南省三门峡市湖滨区崤山路中路（崤山路中段）

法人代表或授权代表：112

签订日期：2026年7月1日

乙方：河南铂品餐饮服务有限公司

统一社会信用代码：91410100MA3XAJ3322

地址：郑州市郑东新区商都路5号附8号2号楼3单元4层404号

法人代表或授权代表：李朝阳

联系电话：15517883333

对公电子邮箱：139039868@qq.com

签订日期：2026年7月1日

附件一：

## 三门峡市公安局警苑餐厅“百分制”考核表

考核餐厅：

考核时间：

项目	考核内容	规范要求	扣分标准	得分
餐厅管理 30分	餐厅及人员管理 11分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 遵守机关规章制度，按时上下班，不迟到，不早退，不旷工。</li> <li>2. 对工作保持热情，能够按时完成布置的工作。</li> <li>3. 能够积极参加机关组织的各项活动。</li> <li>4. 能够满足客人的合理要求，无投诉。</li> <li>5. 团结合作，协助上级，配合同事。</li> <li>6. 营造轻松愉快地工作环境，不妨碍他人工作。</li> <li>7. 能够积极与其他同事沟通，帮助其完成任务。</li> <li>8. 工作善于规划，保证餐厅良好运作。</li> <li>9. 合理利用原材料，禁止任何原材料的浪费。</li> <li>10. 未经请示严禁客人私带食物。</li> <li>11. 严禁外部人员来餐厅就餐。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	设备管理 6分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 所有设备完好，无损坏。</li> <li>2. 所有物品不能私拿，私用。</li> <li>3. 所有箱门类是否完好，能否开启自如。</li> <li>4. 所有机器能否正常运转。</li> <li>5. 所有水管杜绝常流水。</li> <li>6. 消毒柜卫生干净，外围无积尘，柜内无污渍。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	耗材管理 3分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 低值易耗品要分类摆放，杜绝因存放不当造成损坏。</li> <li>2. 所有低值易品禁止私拿带。</li> <li>3. 申购易耗品要有计划有根据，按需所购，按月申报。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	菜品管理 5分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 所有毛菜上架摆放。</li> <li>2. 净菜、毛菜分类分筐摆放。</li> <li>3. 净菜筐菜品无腐烂、可正常食用。</li> <li>4. 需保鲜贮藏的菜品，要及时进冰箱。</li> <li>5. 菜品数量按需采购、严禁压货、积货。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	安全管理 5分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配电箱无线头裸露，无电线凌乱。</li> <li>2. 无墙体磁砖脱落。</li> <li>3. 留样及留样表格是否规范。</li> <li>4. 有无配备灭火器、灭火毯。</li> <li>5. 各类表格有无规范填写。</li> <li>6. 宿舍有无安全隐患。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
食品质量 18分	色彩搭配 2分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 色彩搭配均衡。</li> <li>2. 主辅料搭配合理。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	菜品质量 8分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 无异物、无变质。</li> <li>2. 杜绝原材料以次充好。</li> <li>3. 原材料切配大小均匀。</li> <li>4. 热菜做到持续保温。</li> </ol>	每违规一项扣2分	
	菜品口味 8分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口味纯正。</li> <li>2. 主味突出。</li> <li>3. 调味适当。</li> <li>4. 无糊味、无腥味、无异味。</li> </ol>	每违规一项扣2分	

环境卫生 35分	操作间 17分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作台摆放整齐、无杂乱。</li> <li>2. 操作台干净、不凌乱。</li> <li>3. 各类物品有序摆放，有标识说明。</li> <li>4. 冰箱干净整洁，生、熟、半成品分类摆放、分开存放</li> <li>5. 菜墩干净无异味，无发霉。</li> <li>6. 各类电器无安全隐患。</li> <li>7. 死角卫生干净，无蟑、鼠、蝇迹、无蜘蛛网。</li> <li>8. 下水道内壁保持清洁，无油渍、无厨余垃圾。</li> <li>9. 厨余垃圾桶是否加盖。</li> <li>10. 灭蝇灯能正常运行。</li> <li>11. 冷鲜肉需裹保鲜膜存放。</li> <li>12. 纸箱类食物需拆分后有序放入冰箱。</li> <li>13. 蒸车内无严重水垢。</li> <li>14. 货架无积尘、无杂物。</li> <li>15. 食品夹干净、无油渍。</li> <li>16. 灶台底部无油渍堆积、无异物。</li> <li>17. 肉类、豆制品进冰箱须拆散原包装，用保鲜盒，保鲜膜封裹储存。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	库房 6分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 库房内外干净整洁、无杂物、无蜘蛛网。</li> <li>2. 各类食品应分类摆放、标识清晰。</li> <li>3. 散装食品密封良好，无污染。</li> <li>4. 定期包装的食品确认无变质，无过期。</li> <li>5. 所有食材要求离地摆放。</li> <li>6. 杜绝三无产品出现。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	前厅 12分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐台摆放整齐、干净、无异物、无油渍。</li> <li>2. 餐盘、餐碗干净、无残渣、无油渍。</li> <li>3. 桌椅摆放整齐、无异物、无油渍。</li> <li>4. 地面干净整洁、无水迹、无油迹、无异物。</li> <li>5. 死角卫生干净、无异物、无蜘蛛网。</li> <li>5. 刷脸区域干净整洁，无私人物品存放。</li> <li>6. 收残车干净，外观无脏乱。</li> <li>7. 明档玻璃无水渍、无污渍。</li> <li>8. 窗户、窗台、窗帘无灰尘、污迹、油迹。</li> <li>9. 空调通风口无积尘、无污迹、无霉渍。</li> <li>10. 灯具是否明亮、无灰尘，油渍。</li> <li>11. 料盒无油渍、无污渍、不粘手。</li> <li>12. 绿植无枯萎黄叶，花盆清洁无杂物。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
仪容仪表 言行规范 17分	个人卫生 4分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工装干净整洁。</li> <li>2. 无油垢、污垢。</li> <li>3. 纽扣无脱落。</li> <li>4. 佩戴厨师帽。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	仪容仪表 7分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 男发侧不过耳、后不及领。</li> <li>2. 女发前不遮眉、后不过肩。</li> <li>3. 不染奇异发色，不留长指甲，不涂有色指甲油</li> <li>4. 统一着口罩。</li> <li>5. 不佩戴夸张首饰。</li> <li>6. 不浓妆艳抹。</li> <li>7. 严禁在操作间扣鼻子，挖耳朵等行为。</li> </ol>	每违规一项扣1分	
	言谈举止 6分	<p>礼貌待客、端庄大方（不讲脏话、不骂人、不议论客人、耐心周到）。</p>	每违规一项扣1分	
合计得分：				

餐厅厨师长/经理：

餐厅小管家：

考核人：