

许昌市公安局榆林办公区餐厅服务采购项目

采购合同

甲方：许昌市公安局

乙方：许昌实益餐饮管理有限公司

根据招标编号为ZFCG-G2026040的许昌市公安局业务技术用房餐厅服务采购项目（以下简称：“本项目”）的招标结果，中标人为乙方。现经甲乙双方友好协商，就以下事项达成一致并签订本合同：

1、下列合同文件是构成本合同不可分割的部分：

- 1.1 合同条款；
- 1.2 招标文件、乙方的投标文件；
- 1.3 与合同相关的其他文件或材料。

2、合同标的

主要内容为提供榆林办公区（警官训练中心餐厅和监所管理支队餐厅）日常运行管理服务（包含日常管理、饭菜加工、餐厅保洁、食品安全管理等工作）。两个餐厅总面积约428m²（其中监所管理支队餐厅面积约218m²，警官训练中心餐厅面积约210m²）。提供每餐约310人（其中监所管理支队餐厅就餐人数约为180人，警官训练中心餐厅就餐人数约为130人）的餐饮服务。

3、合同总金额

3.1 合同总金额为人民币大写：伍拾贰万捌仟 元（¥528000）。

4、合同标的交付时间、地点

4.1 交付时间：自合同生效之日起一年；

4.2 交付地点：许昌市建安区榆林乡柏冢村西三公里许昌市公安局监所管理支队和警官训练中心；

5、合同标的应符合招标文件、乙方投标文件的规定或约定，具体如下：

(1) 服务内容及要求：

1) 乙方每周五制定下周菜谱并于下午 15 时前将一周内食谱制定完成，上报甲方进行审核确认。根据就餐人员日常就餐意见，科学统筹制定菜谱，每天确保早餐热菜 2+2 咸菜共 4 种，豆浆或者胡辣汤+2 种粥共 3 种，面点 2 种，杂粮 2 种，鸡蛋；午餐热菜 2 荤 2 素、1 个汤和大米饭是标配，每餐再搭配 1 种面食，可做饺子等代替；晚餐热菜 2+2 咸菜共 4 种，1 种粥，面点 2 种，鸡蛋。食谱经甲方同意后，每日对外公布当日食谱。同时，结合季节性等情况及时合理调整菜品，并做好餐厅菜品留样工作。传统节假日来临之际，做好特色食品菜品供应工作。

2) 食堂供应实行堂食。如因工作需要，可由甲方根据需要指定时间、地点、提供配餐（盒饭）服务形式等。

3) 就餐及时间安排：周一至周日，每天早中晚三餐。每日早晨 7:10—8:00，中午 11:45—13:00，晚间（冬季）17:30—18:30、晚间（夏季）18:00—19:00。勤务、节假日期间值班人员用餐，应根据甲方需要正常准备餐食，如有特殊情况甲方可根据工作需要变更开餐时间。如需临时用餐，甲方可随时提出供餐要求或配送餐服务。

4) 食材由甲方进行采买，乙方需做好配合工作，乙方须具有食材采购、验收、储藏、成本核算控制经验，避免造成浪费食材等情况。乙方每天提前将第二天所需食材种类及数量上报甲方相关管理人员，

便于提前采买。

5) 为保证菜品新鲜安全, 餐厅餐食保证当天制作, 不得使用预制菜品。

6) 须积极参与甲方及甲方上级机关举办的餐饮技能比赛交流活动, 定期进行名优特色小吃的培训与引进, 增加餐厅特色菜品品种, 名优小吃培训每年不少于四次。

(2) 服务要求

1) 乙方应细化落实餐厅服务各岗位职责, 应服从采购单位统一管理, 专业熟练、着装统一、文明礼貌、服务热情周到。

2) 警官训练中心餐厅和监所管理支队餐厅。餐厅厨房一切用具由甲方提供, 乙方仅有使用权, 厨房主要分为主操作区及摘菜间、杂物间、调料副食库、洗菜区等功能区, 设置了冰箱、冰柜、消毒柜等设备以供使用; 乙方应根据两个餐厅就餐人员数量据实调整厨师、服务人员数量, 两个餐厅同时运行时餐厅不得少于12人。

3) 乙方负责餐厅、操作间等区域灭四害工作, 餐厅区域保洁要求: ①. 餐具干净、卫生, 每天用后必须进行清洁消毒; ②. 餐桌、餐椅洁净、卫生、无油渍污渍, 定期清洁消毒; ③. 地面、墙面洁净、卫生; ④. 灯具、通风口、工作台等洁净、明亮、无灰尘。厨具设备因乙方使用、管理、保养不当造成的损坏, 由乙方承担维修费用。每日工作结束后打扫卫生并例行安全检查, 每周三、周五全面打扫卫生和安全检查。

(3) 人员要求

1) 乙方须根据甲方食堂分布及用餐人数需求, 配备保障两个食堂不少于310人用餐及加班餐、餐厨服务人员不少于12人的服务团队

，其中8人为本项目专职服务人员。

注：①监所管理支队餐厅日常正常运营期间，在岗人员不少于8人（6名厨师，2名服务员）；遇警官训练中心集中培训时段，乙方须按12人全员到岗足额配置，人员由乙方在两个餐厅之间统一统筹、自主调配。

②正常运营期间，按8人支付报酬，有培训时，按12人支付报酬（不足一个月，按天计算）。

2）具体岗位分类要求如下：

①. 两个餐厅都运行的情况下，安排厨师总人数不低于9人，年龄在18-55岁之间。工作内容包括但不限于炒菜、切菜、煲汤、面点、凉菜等。

②. 两个餐厅都运行的情况下，餐厅服务员不低于3人，限女性，年龄在 18—50 岁之间。工作内容包括但不限于刷碗、加菜、打饭、打扫餐厅卫生、就餐人员付费监督等。

③. 厨师、服务员的工作由乙方根据实际情况统筹安排。

3）服务人员必须具备以下基本条件：

①. 具有良好的沟通和执行能力，遵纪守法，品德端正，作风正派，无不良习性。同时要加强道德教育，树立爱岗敬业无私奉献的精神，增强服务意识，不断改善服务态度，全心全意服务。对不称职、责任心不强、就餐人员反映大的厨师或服务人员应及时调整，待学习培训达到要求后方能上岗。

②. 乙方应为拟派餐饮服务人员团队缴纳基本养老保险、基本医疗保险、工伤保险、失业保险、重大疾病保险。

③. 熟悉食堂日常工作，有相关工作经验，能够严格按照标准操

作并服从管理。在工作过程中，严格按照设备使用说明操作，定期及时维护。

④. 所有服务人员在工作时：统一着工作服、工作帽，仪容仪表要符合规定标准，非工作人员禁止进入操作间，严禁提供剩余饭菜，严禁当日剩余食材及饭菜流出餐厅；杜绝食品腐烂变质，食物中毒现象的发生。

⑤. 所有服务人员应自觉遵守公安机关内部保密规定，签订保密承诺书，定期开展保密培训。

（4）服务质量保证

1) 在餐厅管理过程中，应严格遵守河南省地方标准《机关食堂管理服务规范 DB41/T 2418—2023》相关规定，秉持安全第一、规范高效、厉行节约、优质服务的原则，全面推行“7S”标准化管理，建立健全食堂各项管理制度、操作流程、岗位职责，确保食堂运营合规、有序、高效。

2) 负责餐厅的安全生产，因乙方原因或非因乙方原因但乙方未尽到安全管理义务导致安全事故造成人身、财产损失的，均由乙方负责，与甲方无关。

3) 严格遵守消防安全、卫生检疫、治安管理等规定，自觉接受甲方和有关部门的监督。若由于乙方原因或乙方未尽到消防、卫生、治安管理义务造成火灾安全事故、人员伤亡或财产损失的，乙方应承担全部责任。

4) 保证按照甲方提出的时间按时满足就餐，必须保温、保质、保量供应饭菜，做到新鲜可口，花样翻新，营养搭配均衡。

5) 甲方提供的各类设施设备，乙方应当合理使用，妥善保管，

不得人为损坏和丢失，否则应照价赔偿。

6) 负责餐厅食物中毒防范工作，若食用餐厅食物而引发食物中毒事件，乙方承担全部责任，同时，甲方有权依据法律规定追究乙方的责任。

7) 树立节能减排意识，教育服务人员做好水、电、气的节约利用，自觉接受甲方的指导与监督。

8) 建立餐厅投诉及建议渠道，做好投诉及建议的解释整改工作。

9) 因用工引起的劳动纠纷等事件由乙方自行承担法律责任并负责解决。

10) 未经甲方允许，餐厅不得对外营业，不准改变用途，不准转包。

11) 依据《中华人民共和国食品安全法》，乙方应当配备食品安全管理人员，负责餐厅日常蔬菜，肉类等产品的验收、保存及餐食的日常留样等工作。

12) 食品严格实行入库登记制度，执行24小时清库原则；半成品或食品妥善存放，不准放在地面上；严格坚持生熟分开的原则，工器具用颜色或标签加以区分，并分区摆放和使用。

(5) 监督管理

1) 甲方对乙方行使日常监督管理考核工作。

2) 乙方必须自觉接受甲方及相关部门的监管。

3) 乙方应制定具体的质量保证措施和相关服务承诺。所有的工作除按流程实施外，还应接受甲方的随时检查。如因质量未达到目标，甲方有权要求其整改，同时乙方应承担责任和经济赔偿。

4) 履约期间如乙方违反法律法规及甲方内部管理有关规定的, 以及由于乙方自身原因或与第三方发生法律纠纷导致无法继续正常履行合同约定内容的, 甲方报经财政部门政府采购监督管理办公室有权解除合同, 造成的损失由乙方全部承担。

5) 履约期间如发生不可抗力事件, 且该不可抗力事件的发生, 造成乙方服务中断或不能完全履行其义务, 乙方与甲方应及时进行协商, 共同研究解决办法。乙方应对不可抗力事件的发生进行事先合理预防和防范。

6) 合同履行期内, 乙方不配合或者不接受甲方及有关部门的监督管理和不履行合同中规定的义务, 甲方报财政部门政府采购监督管理办公室后, 有权单方面解除合同, 且不承担任何责任, 造成的损失由乙方全部承担。

7) 甲方定期或不定期进行现场检查和抽查, 发现问题向乙方提出, 乙方限期整改并将整改情况及时反馈甲方。

8) 如甲方遇特殊情况, 需提供加班餐, 乙方应保证及时按甲方要求提供餐食。

9) 工作日用餐时间, 乙方应保证所有工作人员全部在岗, 节假日用餐时间, 在岗工作人员不少于总数的三分之二。有培训任务时, 在岗人数由甲乙双方协商解决, 但在岗人数不得低于总数的四分之三。

10) 若乙方派驻的厨师、服务人员存在菜品制作不合格、服务质量不达标等情形, 无法满足甲方用餐与服务需求的, 甲方有权要求乙方更换人员, 乙方需在甲方要求更换之日起 5 个工作日内更换到位。

6、验收

6.1 验收应按照招标文件、乙方投标文件的规定或约定进行，具体如下：

1) 甲方在收到乙方验收建议之日起 7 个工作日内，由甲方成立验收小组，按照采购合同的约定对乙方履约情况进行实质性验收。验收时，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。验收结束后，出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。

2) 按照招标文件要求、投标文件响应和承诺验收。

7、合同款项的支付应按照招标文件的规定进行，具体如下：

按照中标金额，分12个月平均支付费用，每月经验收合格，甲方收到发票后 10 个工作日内支付，节假日等特殊时间顺延支付。

8、合同有效期：自合同生效之日起一年。

9、双方权利义务：

(1) 甲方权利义务：

1) 甲方有权监督检查乙方执行《中华人民共和国劳动合同法》的情况，如发现乙方与员工在签订劳动合同、缴纳社会保险费、支付报酬等方面存在问题并拒绝履行纠正义务的，甲方有权与乙方解除合同，由此造成的损失由乙方负责。

2) 甲方负责对乙方的餐厅服务管理工作进行监督考核管理，内容包括服务水平、饭菜质量、环境卫生、人员考勤、厨房设备维护等。如发现问题，乙方须在 2 个工作日内整改落实，未及时落实整改的，甲方扣减乙方当月服务费的 1%。

3) 甲方提供餐厅运行场所的设备、餐具、洗消日耗品和必要的工作条件。

4) 日常考勤乙方餐厅保障工作等无差错的,甲方应按约定支付乙方费用。

(2) 乙方权利义务:

除在其他条款下应承担的责任及享有的权利之外,乙方还须保证履行下述各款规定的责任并享有相应的权利:

1) 乙方认真贯彻《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮服务食品安全管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家法律法规,规范操作作业流程,严格食品加工、烹饪管理,把好质量安全关,食品留样等工作。

2) 乙方应遵守《中华人民共和国劳动合同法》的规定,与员工签订劳动合同,按时支付报酬,缴纳社保费等,切实维护员工利益。乙方要建立完善制度标准体系,制定各类食品加工设备安全操作流程、各岗位职责,建立完整的加工制作食品留样、卫生消毒、环境清洁、就餐管理、工作服务等方面的相关制度,建立健全安全用电、用气、用火等方面的相关制度,及食品卫生突发事件、停水、停电、停气等应急预案,确保餐厅管理运行的每个环节有制度支撑。管理制度须提交甲方审核备案。

3) 乙方应承担餐厅人员工资、服装费、工牌购置发放和日常使用费

用等。并保证餐厅员工每年进行一次体检，采购单位对乙方工作人员及服务质量不定期考核。乙方厨师及服务人员在履行合同过程中须具有有效的健康证、厨师证及无犯罪证明，同时，若服务过程中需更换厨师及服务人员，更换人员也须具有有效的健康证、厨师证及无犯罪证明。

4) 乙方根据就餐成本和就餐意见，做好各项餐饮的营养搭配、合理调剂、主副食及菜品花色搭配。

5) 本合同履行完毕之前，乙方发生名称、法定代表人、负责人、住所、经营范围或其他工商登记事项变更、注册资本减少、承包、租赁、股份制改造、联营以及其他足以影响本合同项下承揽服务管理工作或甲方权益的行为，应当提前至少 30 个工作日通知甲方，否则，甲方有权单方终止合同。

6) 因乙方工作失误造成甲方经济损失的，由乙方承担赔偿责任。

7) 乙方（且乙方在此保证其员工）不得在管理区域内利用本区域的任何设施从事违反法律、法规、行政规定命令或任何行政司法机关要求禁止或限制从事的活动，不得从事损害国家、甲方及任何第三方合法权益的活动。乙方员工在工作期间发生人员伤亡及财产损失的，乙方负责解决，损失由乙方承担。

8) 乙方在履行服务期间，应按本合同约定的规章制度和岗位职责配合甲方做好防火、防盗、保密、秩序维护、节约能源等相关工作。

9) 乙方服务团队根据每月的餐厅就餐情况，向甲方提出改进餐厅

服务水平的意见或建议，乙方服务团队须每季度征求甲方对该项目服务团队的意见。

10) 乙方每月需对餐厅服务团队进行服务、安全生产及食品安全等方面的培训。每月须组织服务团队所有人员进行心理测试及辅导。

11) 负责餐厅的安全生产，因乙方原因或因乙方未尽到安全管理义务导致安全事故造成人身、财产损失的，均由乙方负责，与甲方无关。

12) 严格遵守消防安全、卫生检疫、治安管理等规定，自觉接受甲方和有关部门的监督。若由于乙方原因或乙方未尽到消防、卫生、治安管理义务造成火灾安全事故、人员伤亡或财产损失的，乙方应承担全部责任。

13) 乙方负责餐厅食物中毒防范工作，若食用餐厅食物而引发食物中毒事件，乙方承担全部责任，同时，甲方有权依据法律规定追究乙方的责任。

14) 为了保障各餐厅运行期间的安全，乙方需为就餐者进定投保险（购买《餐饮场所责任险》和《食品安全责任险》），其中《餐饮场所责任险》合计每年保障额度不低于 100 万元、《食品安全责任险》合计每年保障额度不低于 200 万元，并于签订合同后 7 日内将投保保险单递交甲方保存。因乙方原因造成的安全事故所产生的人员医疗费、抚恤费、善后费和其他相关费用，均由乙方承担。

15) 乙方服务团队人员上班途中及工作期间出现任何意外事故，由乙方承担。

16) 餐厅厨杂费用及泔水清理费用由乙方承担。

17) 乙方需按照招标文件上面的要求提供完整的服务项目，如果甲方发现乙方有违背招标文件上面的相关要求的情况，甲方有权与乙方终止合同。

10、违约责任：

(1) 乙方在甲方餐厅运营期间发生丧失商业信誉，或被暂停或吊销相关资质证书，或者发生申请破产或解散、被责令停业整顿、关闭、解散、被吊销营业执照、经营许可、被接管、合并、分立、停产、歇业、终止及其他类似情形的；甲方有权单方终止本合同，损失由乙方承担。

(2) 乙方未能完全适当地履行其在本合同项下的任何声明、承诺、保证、义务或责任，甲方有权解除合同，损失由乙方承担。

(3) 发生食品安全、卫生条件不符合国家相关标准，出现食物中毒现象或造成严重后果的，甲方有权单方终止本合同并依法追究乙方相关法律责任，并有权要求乙方赔偿全部经济损失。

(4) 乙方人员在甲方场所内从事违法活动并造成经济损失的，甲方依法追究乙方的相关法律责任，有权要求乙方赔偿全部经济损失。

(5) 因乙方出现劳务纠纷，不积极处理导致乙方员工围堵甲方办公场所，给甲方造成不良影响的，甲方有权解除合同。

(6) 厨房厨具设备因乙方工作人员使用不当造成损坏的，乙方负责厨具维修费用；因出现供水、供电、供气、供热、及其他设施设备运行障碍造成损失的，乙方免于承担违约责任。

(7) 乙方服务团队厨师、服务员等服务人数缺岗3个工作日未补

充到位的，一人一次扣减服务费1000元。一个月内发生两次的，扣减未到位人数每人当月的服务费（当月总服务费除以总人数再乘缺岗人数），甲方并有权解除合同。

（8）接到就餐人员投诉，饭菜内发现有包括但不限于毛发、虫子等异物，扣减服务费1000元。一个月内发现两次，甲方有权解除合同。

（9）如因甲方原因采购的菜品出现质量问题，乙方免于承担违约责任。

11、解决争议的方法

11.1 甲、乙双方协商解决。

11.2 若协商解决不成，向甲方所在地法院提起诉讼或向许昌仲裁委员会提起仲裁。

12、不可抗力

12.1 因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关主管机关证明后的15日内向另一方提供不可抗力发生及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

12.2 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免、不能克服的客观情况，包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾及政府行为、法律规定或其适用的变化或其他任何无法预见、避免或控制的事件。

13、合同条款（招标文件第五章已有规定的，双方均不得变更或调整；招标文件第五章未作规定的，双方可通过友好协商进行约定）

14、其他约定

14.1 合同文件与本合同具有同等法律效力。

14.2 本合同未尽事宜，双方可另行补充。

14.3 合同生效：自签订之日起生效。

14.4 本合同一式（填写具体份数）伍份，经双方授权代表签字并盖章后生效。甲方、乙方各执贰份，送（许昌市财政局）备案壹份，具有同等效力。

16.5 餐饮服务团队满意度调查表（见附件）

甲方：许昌市公安局

住所：

法定代表人：

（单位负责人）

联系方式：

开户银行：

账号：

乙方：许昌实益餐饮管理有限公司

住所：河南省许昌市魏都区大堤中段博林大厦1101

法定代表人：

（单位负责人）

联系方式：13273747500

开户银行：中国工商银行许昌分行营业部

账号：1708020319200424441

2026年7月24日

2026年7月24日

餐厅服务团队满意度调查表

调查日期： ____年____月____日

姓名：

用餐类型： ☐ 早餐 ☐ 午餐 ☐ 晚餐 ☐ 自助餐 ☐ 桌餐

一、 菜品质量（满分30分）

1. 口味适宜度（咸淡、火候、调味）

☐ 非常满意（10分） ☐ 满意（8分） ☐ 一般（6分） ☐ 不满意（4分） ☐ 非常不满意（0分）

2. 菜品丰富度（菜品种类、荤素搭配、轮换频率）

☐ 非常满意（10分） ☐ 满意（8分） ☐ 一般（6分） ☐ 不满意（4分） ☐ 非常不满意（0分）

3. 食材新鲜度（蔬菜、肉类的新鲜程度）

☐ 非常满意（10分） ☐ 满意（8分） ☐ 一般（6分） ☐ 不满意（4分） ☐ 非常不满意（0分）

二、 服务态度与效率（满分25分）

1. 服务人员态度（热情度、礼貌用语、耐心解答）

☐ 非常满意（8分） ☐ 满意（6分） ☐ 一般（4分） ☐ 不满意（2分） ☐ 非常不满意（0分）

上菜效率（上菜速度）

☐ 非常满意（8分） ☐ 满意（6分） ☐ 一般（4分） ☐ 不满意（2分） ☐ 非常不满意（0分）

3. 餐中巡台（清理桌面速度 清洁度）

☐ 非常满意（9分） ☐ 满意（7分） ☐ 一般（5分） ☐ 不

满意（3分） ☐ 非常不满意（0分）

三、环境卫生与安全（满分20分）

1. 就餐区域卫生（桌椅地面整洁度、空气流通）

☐ 非常满意（7分） ☐ 满意（5分） ☐ 一般（3分） ☐ 不满意（1分） ☐ 非常不满意（0分）

2. 餐具清洁度（餐具无油渍、消毒到位）

☐ 非常满意（7分） ☐ 满意（5分） ☐ 一般（3分） ☐ 不满意（1分） ☐ 非常不满意（0分）

3. 后厨/取餐区卫生（可视范围内整洁、无残渣异味）

☐ 非常满意（6分） ☐ 满意（4分） ☐ 一般（2分） ☐ 不满意（1分） ☐ 非常不满意（0分）

四、操作规范与细节（满分15分）

1. 人员仪容仪表（着装整洁、佩戴口罩/发帽、个人卫生）

☐ 非常满意（5分） ☐ 满意（4分） ☐ 一般（3分） ☐ 不满意（1分） ☐ 非常不满意（0分）

2. 食品留样（是否按规定留样并记录）

☐ 非常满意（5分） ☐ 满意（4分） ☐ 一般（3分） ☐ 不满意（1分） ☐ 非常不满意（0分）

3. 垃圾分类（垃圾清倒及时、分类规范）

☐ 非常满意（5分） ☐ 满意（4分） ☐ 一般（3分） ☐ 不满意（1分） ☐ 非常不满意（0分）

五、综合评价

1. 您对今日餐厅服务的总体满意度：

☐ 非常满意 (10分) ☐ 满意 (8分) ☐ 一般 (6分) ☐
不满意 (4分) ☐ 非常不满意 (0分)

2. 您最喜欢的一道菜: _____

您最不满意的一道菜或一项服务: _____

3. 您的具体建议或希望增加的菜品:

4. 对服务质量有何建议:

实际得分: _____

菜品质量 30

服务态度与效率 25

环境卫生与安全 20

操作规范与细节 15

综合评价 10

总分 100

评级标准:

- 90分以上: 优秀, 建议表彰
- 75-89分: 良好, 保持并关注短板
- 60-74分: 合格, 需针对性整改
- 60分以下: 不合格, 需全面整顿