

郑州航空港经济综合实验区郑港办事处
机关食堂餐饮服务项目合同

甲方：郑州航空港经济综合实验区郑港办事处

乙方：河南天顺祥实业有限公司

为了更好的提高郑州航空港经济综合实验区郑港办事处机关食堂服务和管理水平,充分发挥供应方的食堂餐厅经营管理经验,为干部职工营造一个安全、卫生、方便、高效的就餐环境,根据《中华人民共和国民法典》及其它有关法律规定,甲、乙 双方在平等、 自愿、公平、诚实、信用的基础上就郑州航空港经济综合实验区郑港办事处机关食堂餐饮服务项目委托给乙方经营达成以下协议:

一、目的和授权范围

乙方受郑州航空港经济综合实验区郑港办事处委托,委托经营郑州航空港经济综合实验区郑港办事处机关食堂服务。乙方在授权范围内行使职责,主要负责职工一日三餐餐饮服务及公务工作餐饮服务、食堂管理、环境卫生管理、设施设备日常维护等工作,完成甲方下达的各项指标,接受甲方的管理并对服务质量负责。

二、委托经营期限

从2024 年 7 月 27 日至 2025 年 7 月 26 日止。

三、委托经营方式

1、乙方须提供职工就餐、公务工作餐、食堂管理、餐厅清洁等劳务服务工作。

2、甲方提供食堂、厨房设施设备,水费、电费由甲方负责,甲方向乙方支付服务管理费,乙方须依据甲方要求提供餐饮服务并保证服务质量;乙方的经营服务须接受甲方的管理并接受相应监管部门的监督。

3、甲方每年提供乙方伙食费为 1250000 元,每月为 104166.67 元,最终以每月实际用餐人数按照餐标每人每月 389.8 元据实结算。厨师和服务人员工资由乙方自行承担,乙方服务期满 1 个月后向甲方开具正式发票,并填写付款申请书,甲方收到发票及付款申请书后 5 个工作日付清。

4、服务期限: 12 个月。甲方定期对乙方服务质量进行测评,连续两次考核得分低于 80 分,甲方有权与乙方解除合同。

四、双方的权利和义务

(一) 甲方权利:

1、甲方有权对乙方进行监督管理,如:卫生、安全、治安、消防、财务管理等,合同内如发生食品安全及其它事故,因此产生的一切责任及费用由乙方承担,甲方有权终止合同,并追究乙方的责任,乙方负责承担一切法律后果。

2、因乙方食堂工作人员失职影响到甲方的正常工作(特殊情况除外),甲方有权追究乙方的责任。

3、甲方有权对饭菜质量、数量、卫生、服务等情况进行监督检查。

4、甲方有权要求乙方在重大节假日或特殊情况下给特定人员提供用餐,乙方按成本核算统一结算。

5、甲方有权要求乙方根据“公务灶”制度及相关规定和标准提供公务接待服务,乙方不得违反相关规定或提高标准。

6、乙方违约,甲方有权提出终止本协议,造成甲方损失的,可依据法律相关规定处置。

（二）甲方义务：

- 1、提供厨房及其附属设备及其维修保养。
- 2、甲方无偿提供场地及厨房所用的水、电。
- 3、不得随意停止协议和增加收费项目。
- 4、因甲方未履行合同约定导致采购资金延期支付的，每延迟一个工作日，甲方应向乙方支付违约金贰佰元。
- 5、本项目为面向小微企业项目，为减少供应商资金占压，免收履约保证金。

（三）乙方的权利：

- 1、有权自主聘用，调用食堂工作人员。
- 2、甲方违约乙方有权提出终止本协议，并可依据法律相关规定处置。

（四）乙方义务：

- 1、增强做好消防安全、设备安全、水电气安全工作的责任感和紧迫感。要及时检查和分析食堂的安全状况，积极采取应对措施，进一步增强大局意识、忧患意识和法治意识，克服松懈厌倦情绪和麻痹侥幸心理。严格按照安全操作流程和电气设备操作规程办事。
- 2、经营场所按相关规定进行定期防鼠灭蝇及卫生消杀工作。
- 3、严格执行各项食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。
- 4、须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉及过期的食物，保证食品安全卫生达标。
- 5、定期对使用设备及用品进行安全检查，发现事故隐患及时对有关设备进行维修或更换。
- 6、乙方须加强对工作人员服务、设备安全操作的培训与管理，须穿着统一工作服装并配置必要卫生防护用品
- 7、乙方须按甲方规定时间作息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。
- 8、乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方禁止区域，如违反者，可依甲方之规定予以处罚。
- 9、对甲方厨房现有设备及餐具，乙方应严格管理，合理使用，妥善维护和保管，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。
- 10、乙方在运作期间，食堂工作人员的福利及其他事项均由乙方负责。
- 11、接受和配合相关监督管理部门对食堂的食品安全进行监督检查，如实提供有关食品安全的管理情况，对食品安全监督检查中发现的问题进行整改。
- 12、负责拟订食品安全管理制度及食品粗加工、切配、烹饪、备餐供餐、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁等岗位的岗位责任制度，并对执行情况进行督促和检查。
- 13、负责检查食品原料采购、验收、储存及加工制作并记录，拟订检查计划、项目，落实检查时间，对检查中发现不符合食品安全要求的行为及时制止并提出处理意见。

14、定期组织开展食堂消防安全大检查，及时消除消防安全隐患，认真分析研究食堂消防工作中存在的突出问题和薄弱环节，深入检查工作中存在的不足与差距，采取有力措施，有效预防火灾事故的发生。

15、负责从业人员的健康管理，实施健康检查，督促患有有碍食品安全的疾病和病症人员调离相关岗位。

16、乙方招聘的所有工作人员的劳动关系隶属乙方，薪金由乙方支付，不与甲方发生劳资关系。乙方及其招聘的所有工作人员的养老保险、医疗保险、意外保险等各种保险，全部由乙方负责，甲方不承担责任。乙方所有人员应遵守甲方的有关制度。

17、根据《河南省财政厅等六部门关于进一步做好政府采购脱贫地区农副产品有关工作的通知》要求，我单位政府采购脱贫地区农副产品预留份额为6.4万元，乙方应当积极配合甲方完成脱贫地区农副产品采购工作。

五、考核验收标准和方式

考核验收标准符合国家相关标准、规范要求及采购人需求；采购人每季度对乙方提供的服务情况进行考核（详见附表：餐厅管理考核表），每半年验收一次，组织人员（包括：职工代表、招标采购项目负责人、其他部门负责人、财务人员等，同时也可以邀请参加本项目的其他供应商或者第三方机构参与验收）根据项目服务情况及满意度测评验收单情况对采购服务项目进行考核验收，出具验收报告，验收后2个工作日内将考核结果在政府采购网公示。

六、责任事项

- 1、不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。
- 2、甲、乙双方员工应保持相互尊重，不发生摩擦，若有发生因此造成的伤害由无理的一方负责。
- 3、乙方在经营期间属甲方的厨具和餐具，在添置之前必须征得甲方同意方可购买。
- 4、经营结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。

七、保密

在本合同签订、履行过程中，甲、乙双方对可能知悉的对方内部资料和其他专有或保密的经营信息承担保密义务。未经对方事先书面同意，不得在本协议目的以外使用上述信息，并不得向第三方披露上述信息，但甲方依据相关法定职责对外公开的除外。双方的该保密义务不因本协议的变更、解除、终止而免除。如乙方违反该保密义务，应赔偿由此给甲方造成的所有损失。

八、知识产权

双方有义务保护对方的知识产权，未经对方同意，不得将对方交付的具有知识产权性质的成果文件、资料向第三方转让或用于本合同以外的项目，但甲方依据相关法定职责对外公开的除外。

甲方（盖章）

乙方（盖章）

单位名称：郑州航空港经济综合实验区郑港办事处 单位名称：河南天顺祥实业有限公司

法定代表人（盖章或签字）：

法定代表人（盖章或签字）：

委托代理人（签字）：

委托代理人（签字）：

地址：航空港区慈航路50号

地址：

电话：86198080

电话：

传真：86198081

传真：

2024年7月25日

2024年7月25日

附件：

郑州航空港经济综合实验区郑港办事处机关食堂餐饮服务项目考核标准及考核办法为进一步加强机关餐厅餐饮工作的管理，使机关餐厅工作人员更好地为 郑州航空港经济综合实验区郑港办事处职工提供优质规范的服务，加强对机关餐厅的监督检查，提高服务质量，保证饮食安全，依据《中华人民共和国食品卫生法》、办事处规章制度制订本办法。

具体办法如下：

一、检查考核人员的组成：

- 1、郑州航空港经济综合实验区郑港办事处有关部门；
- 2、郑州航空港经济综合实验区郑港办事处招标采购项目负责人；
- 3、机关餐厅负责人；

二、检查范围：

伙食质量、服务质量、卫生标准、机关餐厅管理及办事处职员满意率，办事处职员投诉(投诉扣分加倍)等。每季度季度末考核一次，每半年验收一次，第二次考核后一周内组织验收。满分为100分，80分为及格分。

三、处罚办法：

在每季度考核中，办事处将根据检查评比结果：有权对乙方进行警告并处罚金500—10000元，连续两次考核得分低于80分，甲方有权终止合同。每季度进行考核一次，若评定结果未达标，按照机关餐厅管理规定对中标人进行相应处罚。若评定结果严重不合格，采购人可以单方面解除合同并按照合同约定予以处罚。

四、在日常监督检查中，如发现有违反卫生管理规定及考核办法的行为，情节较轻的，限期整改，情节较重的，有以下情形的，实行一票否决制。

- 1、发生轻微食物中毒(三人及三人以上)，认定为当季度考核不合格。
- 2、发生严重食物中毒或食源性疾病的，除按《食品卫生法》规定进行处罚外，解除或终止承包协议。

附表：

餐厅管理考核表

项目	检查具体内容	评分标准	分值	得分
伙食质量 (35分)	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供方的卫生合格证或销售许可证。并建有采购食品台账。蔬菜要求新鲜、洁净无污染。餐厅采购的不需加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期，无霉变、异味现象。	有一项不合格-1。如出现采购质量问题办事处根据造成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≥3种	每少一种-2。荤、素营养搭配不合理-2。	4	
	出售隔夜饭菜时必须经高温加热后方可出售。超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热。	出现质量问题-2/次，造成经济损失给予相应处罚。	4	
	高、中、低档菜搭配合理，明码标价，饭菜的份量和价格要合理。	无明码标价或实际价格不符-3，超过限价或质价比不合理-2。	4	
	饭菜及主食品价格由办事处审定后确定，不得擅自上调价格。如上调可上报办事处审批后执行。	擅自变更价格1个品种-1。	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。在加工及出售食品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	
	出售食品时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。	发现1人次接触食品-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	

	按办事处规定时间开饭。按时回收餐具。	出现一次-1 分	5	
标准 质量 (24 分)	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	
	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)	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机关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。发现非机关餐厅人员随意进入机关餐厅-1/次	3	
	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未登记管理-1，对所聘炊事人员管理不力-1。	3	