

合同编号：

郑州航空港经济综合实验区明港办事处 机关餐厅服务项目合同

采购单位（甲方）：郑州航空港经济综合实验区明港办事处（盖章）

供货单位（乙方）：（盖章）

合同签订日期：

合同签订地点：郑州航空港经济综合实验区明港办事处



根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照本项目的采购结果（项目名称：郑州航空港经济综合实验区明港办事处机关餐厅服务对外项目，项目编号：郑港财采磋商-2023-44）签订本合同。

一、目的和授权范围

乙方受郑州航空港经济综合实验区明港办事处委托，委托经营郑州航空港经济综合实验区明港办事处机关餐厅服务。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、食厅管理、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、合同期限

合同期限：二年，自2025年10月1日起至2027年9月30日止。

三、服务方式

（一）乙方须依据本合同及附件二《餐饮服务标准细则》的约定，为甲方提供职工一日三餐、公务工作餐、食堂管理、餐厅清洁等全方位服务。

（二）甲方提供食堂、厨房设施设备，水费、电费、服务费由甲方向乙方支付，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，并严格按照餐饮操作规范，落实经营单位主体责任。

（三）甲方提供乙方伙食费为1750000元，每月为72916.66元，317元/人/月，最终以每月实际就餐人数及中标价据实结算，厨师和

服务人员工资由乙方自行承担，乙方按月向甲方开具正式发票，并填写付款申请书，甲方在验收审核完成后，按财务制度进行支付。甲方除支付前述费用及本合同明确由甲方承担的费用外，无需向乙方支付任何其他费用。

(四) 服务期限：24个月。甲方组织人员每月对乙方提供的服务情况进行考核（附件一《餐饮服务监督检查考核内容》作为本合同附件），考核内容中重点项为乙方必须合格项，若有一项不合格，甲方有权决定是否解除本合同；当月考核总得分低于90分的，甲方有权扣减当月服务费，扣减金额为：1000元/分。年度内累计3次月考核得分低于90分或发生重大食品安全、消防安全事故的，甲方有权单方解除本合同。如连续2次考核得分低于90分的，甲方有权单方解除本合同。

四、双方权利及义务

(一) 甲方权利及义务

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，并有权终止合同

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.履约过程中，乙方拒绝履行合同义务，甲方有权利向乙方索赔由此产生的相应损失，并扣除年服务费30%的违约金。

6.根据郑港财【2023】24号文件要求，通过“832平台”进行食堂食材采购预留份额不低于当年度食堂食材采购总额的10%。

7.本项目为面向中小企业项目，为减少供应商资金占压，免收履约保证金，供应商义务与责任详见合同草案条款。

8.甲方有权对乙方的采购渠道、食材质量、价格等进行监督，有权对乙方使用的自购食材进行抽样送检，送检费用由乙方承担。

（二）乙方权利及义务

1.乙方负责食堂的经营管理。乙方必须通过正规渠道采购食材及配料，并严格执行第四条第（一）款第6项关于“832平台”采购的要求。乙方应建立完整的采购台账，保留所有采购凭证，并于每季度最后一个月向甲方提交采购清单及“832平台”采购记录副本，供甲方核查。

2.乙方招聘的工作人员必须经卫生部门体检合格持证上岗，并做到穿着整洁、待人文明、举止礼貌、服务热情。

3.乙方要以高素质、严要求、精管理来增求效益，避免不必要浪费、不必要消耗来降低采购人成本，保证卫生与质量，确保提高整体服务品质：以服务职工为核心，提供多品种、多元化、菜式多样化服务。

4.乙方保证一日三餐准点开饭，保证饭菜足量、优质，做到品种多样、荤素搭配合理。不准提供、使用变质、变味的饭菜和剩菜、剩饭（有特殊任务时，开饭时间依据办事处党政办通知为准），乙方对其承包经营食堂的食品安全工作全面负责。

5.乙方在采购人提供合理的设施设备条件下，保证生产现场、室内外环境卫生必须符合有关创卫要求和餐饮业卫生要求：负责区域治安保卫、安全防火、防盗等工作，保证工作区域内所有设施、工具物品及不动产的安全完好。

6.乙方负责对厨房操作区域设备进行管理和维护，灶具每周进行消毒一次，厨房排烟管道每半年清洗一次，确保餐厅各类设施、设备安全运行。

7.乙方负责本项目员工的管理，员工发生的任何人身安全和责任事故等问题由乙方承担全部责任，与甲方无关。

8.因乙方原因造成食物中毒，消防或安全事故的，采购人有权解除合同，并由乙方承担全部责任。

五、验收标准和方式

（一）验收标准：符合国家相关标准及采购人要求。

（二）验收方式：甲方组织人员每月对乙方提供的服务情况进行考核（《餐饮服务监督检查考核内容》），并组织人员（包括：3名机关职工代表（由党政办每月考核前确定人选）、财务人员1名、纪检人员1名，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），根据项目服务情况对采购服务项目进行验收，出具考核报告。

六、分包和转包

除竞争性磋商文件事先说明、且经甲方事先书面同意外，乙方不得分包、转包其应履行的合同义务。

七、合同价款的支付

支付方式：最终结算为以月为单位、人数以甲乙双方确认后的实际用餐人数、单价以中标单价为准据实结算。每月10日前，由乙方向甲方提出上月支付验收审核申请，甲方在验收审核程序完成后，按照每月实际就餐人数及财务支付要求进行上月费用支出。

八、不可抗力情况

甲、乙方中任何一方，因不可抗力不能按时或完全履行合同的，应及时通知对方，并在2个工作日内提供相应证明，结算服务费用。未履行的部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方初步协商，并向主管部门和政府采购管理部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失，免于承担责任。

九、违约责任

（一）乙方提供的餐饮服务存在食品安全卫生问题，导致发生食物中毒或其他食源性疾患的，无论是否造成实际损害，乙方应向甲方支付违约金人民币50000元/次/人；若造成甲方或甲方人员人身、财产损害的，乙方应赔偿全部损失，且甲方有权立即单方解除合同。

(二) 乙方提供的食物原料、辅料及副食品不符合合同约定或甲方要求的，乙方应向甲方支付违约金1000元/例，并赔偿甲方的全部损失。

(三) 除本合同另有约定外，在合同履行过程中，若乙方违反本合同约定或乙方服务不符合甲方要求的，甲方有权要求乙方限期改正，若乙方未在限期内完成改正的，则每逾期一日，乙方应向甲方支付违约金500元；若逾期超过5日或乙方拒绝改正，甲方有权单方解除本合同。

(四) 甲方有权从应付乙方委托管理费及职工餐费中直接扣除甲方损失及乙方违约金。

十、争议的解决方式

(一) 因服务质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的第三方机构对服务进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

(二) 在解释或者执行本合同的过程中发生争议时，双方应通过协商方式解决。

(三) 经协商不能解决的争议，双方可向项目所在地的法院提起诉讼。

十一、合同的解除与终止

除本合同约定的其他解除情形外，甲方有权随时提前十日向乙方发出书面通知以解除本合同，无需陈述任何理由。自通知载明的解除日期起，本合同解除。甲方无需就此向乙方承担任何违约或赔

偿责任，但应结清截至合同解除之日经甲方确认的、乙方已提供的合格服务的相应费用。

十二、履约担保

虽本项目免收履约保证金，但若在合同履行过程中，乙方出现两次及以上重大违约行为（包括但不限于本合同第九条（一）、（三）款所述情形），甲方有权要求乙方在收到书面通知后7个工作日内，提供相当于三个月服务费金额的银行保函或履约保证金。乙方逾期未提供的，视为根本违约，甲方有权单方解除本合同。

十二、其它事项

（一）本合同若有未尽事宜，由甲乙双方协商后产生书面文件，作为本合同的补充条款，具备与本合同同等法律效力。

（二）对本合同内容的任何修改和变更需要用书面形式，并经双方确认后生效。

（三）本合同一式肆份，甲、乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

甲方：

单位地址：

法定代表人或代理人：

电话：

日期：2025年10月10日



乙方：

单位地址：

法定代表人或代理人：

电话：

日期： 年 月 日



附件1

餐饮服务监督检查考核内容

检查项目：重点项目（*）13项，一般项28项，共41项

检查项目	序号	检查内容	评分	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效（5分）		
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动（5分）		
2. 信息公示	2.1	在食堂的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示（1分）		
	2.2	曾开展过日常监督检查，按规定在醒目位置张贴或者公开展示有重要影响的监督检查结果记录表（1分）		
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明（1分）		
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度（1分）		
	3.2	对各工作人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录（1分）		
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录，从事接触直接入口食品工作的人员持有有效健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口（5分）		
	3.4	在岗工作人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形（2分）		
	3.5	在岗工作人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的工作人员工作服有明显区分（1分）		
	3.6	专间及专用操作区内的工作人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻（2分）		
	4.1	随机抽查食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件（2分）		
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求（2分）		
	*4.3	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻(藏)温度符合要求（5分）		
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及		

4. 原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）		其他明令禁止的物质（5分）		
	4.5	食堂要建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价（1分）		
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐（2分）		
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录（2分）		
5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等（1分）		
	5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效（2分）		
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为（5分）		
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳（1分）		
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求（2分）		
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求（5分）		
	5.7	正常用餐数或为重大活动供餐时，按规定留样（2分）		
6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求（1分）		
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种（5分）		
7. 场所和设备设施清洁维护	7.1	保持餐饮场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等（2分）		
	*7.2	冷冻(藏)、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用，具有设施设备维护记录（5分）		
	*7.3	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象，有定期除虫灭害记录（5分）		

		)		
	7.4	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁（1分）		
	7.5	餐厨废弃物的存放及清理符合要求（2分）		
8. 餐饮具清洗消毒	8.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全（2分）		
	*8.2	用物理消毒的，消毒设施运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求（5分）		
	8.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁（1分）		
9. 食品安全管理	9.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度（1分）		
	*9.2	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求（5分）		
	9.3	食堂有食品安全事故处置方案（1分）		
	*9.4	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题（5分）		
	9.5	食堂自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录（1分）		
		总分		

安徽省市场监督管理局

安徽省市场监督管理局

附件2

《餐饮服务标准细则》

一、每日餐食基本标准

1.早餐：主食品种不少于_3_种，流食不少于_3_种，配菜小料不少于_3_种

2.午餐：提供_3_荤_3_素共_6_道热菜，主食不少于_2_种，并提供免费汤品。

3.晚餐：标准同早餐（可根据实际需求调整）。

4.水果供应：每周至少提供_3_次餐后水果，应确保水果新鲜、应季、洁净。

5.公务餐：根据甲方具体要求另行安排，但食材质量与卫生标准不得低于本细则要求。

二、食材与卫生要求

1.所有米、面、油、肉、禽、蛋、蔬菜等主要食材，均须通过正规、可追溯的渠道采购，并保留采购凭证备查。

2.严禁提供任何变质、过期、不洁或感官性状异常的食品。

3.乙方应严格执行《食品安全法》等相关法律法规的操作规范。