

餐饮服务合同

项目名称：中国共产党周口市纪律检查委员会餐饮服务项目

合同编号：20251223-27

甲方：中国共产党周口市纪律检查委员会

乙方：湖南湘诚智慧城市服务有限公司

签订时间：2025年12月23日





餐饮服务合同

委托方 (甲方) : 中国共产党周口市纪律检查委员会

受托方 (乙方) : 湖南湘诚智慧城市服务有限公司

签订时间 : 2025 年 12 月 23 日

中国共产党周口市纪律检查委员会 (以下简称甲方) 对《中国共产党周口市纪律检查委员会餐饮服务项目》进行了政府采购公开招标 , 按照法定程序确定中标单位为湖南湘诚智慧城市服务有限公司 (以下简称乙方)。根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国食品安全法》及其它相关法律、法规和政策 , 现甲方与乙方经协商一致签订本合同。

第一条 合同文件

下列与本次采购活动有关的文件是本合同不可分割的组成部分 , 与本合同具有同等法律效力 , 这些文件包括但不限于 :

1. 周财招标采购-2025-110 号号招标文件
2. 投标文件
3. 乙方在投标时的书面承诺
4. 中标通知书
5. 合同补充条款或说明
6. 保密协议或条款
7. 相关材料、图纸及电子版资料

第二条 合同内容

服务名称：中国共产党周口市纪律检查委员会餐饮服务项目

物业地点：甲方指定地点。

服务范围与内容：餐饮服务，包括但不限于为就餐人员提供一日三餐（周六、日及国家法定节假日均正常供餐）、夜餐服务、临时用餐服务、会议用餐以及餐厅的卫生、消毒等招标文件第三章要求的所有服务内容，乙方根据实际就餐人数（单餐就餐人数最高为1200人左右）配备管理及服务人员。

服务期限：根据甲方通知正式进驻之日起24个月。

服务质量：乙方提供的餐饮服务严格按照招投标文件所列项目、编制方案、人员配置执行。（详细服务要求及标准见附件1）

第三条餐饮服务费用

1、根据招标中标价确定，餐饮服务含税总额：¥11056595.00（大写：壹仟壹佰零伍万陆仟伍佰玖拾伍元整）。该费用包括完成本合同及招标文件约定服务内容的所有费用。

2、餐饮服务支付方式：分24个月每月支付，具体支付时间以财政拨付节点为准。每月餐饮服务以当月单餐最高就餐人数确定支付比例计算后支付，支付比例确定方式如下：

①当月单餐最高就餐人数900人以上（包括900人），配备服务人员74人以上，餐饮服务费用按照月平均费用的100%支付；

②当月单餐最高就餐人数750-900人（包括750人，不包括900人），配备服务人员68人以上，餐饮服务费用按照月平均费用的93%支付；

③当月单餐最高就餐人数600-750人（包括600人，不包括750人），配备服务人员61人以上，餐饮服务费用按照月平均费用的84%支付；

④ ④ 当月单餐最高就餐人数 600 人以下(不包括 600 人), 配备服务人员 54 人以上, 餐饮服务费用按照月平均费用的 75% 支付。

3、每年餐饮服务费的 5% 作为绩效考核, 年度考核达到 90 分及以上的, 不扣除绩效; 年度考核为 80-89 分的, 扣除绩效金额的 60%; 年度考核为 80 分以下的, 扣除全部绩效金。

第四条甲方权利和义务

1、甲方有权随时依照国家食品安全法律法规和本合同规定的服务内容服务标准对乙方服务进行监督、检查、考核。甲方发现乙方有关服务工作存在问题的, 有权向乙方提出意见和建议, 并要求乙方限时纠正、改善, 乙方应积极配合。(具体考核办法详见附件 2)

2、甲方有权根据实际情况随时提出口头或书面的具体服务要求, 有权根据实际需要对本合同的规定进行调整和改进, 乙方应予配合, 并满足甲方合理的要求。

3、甲方有权制订相应的管理措施, 并有权要求乙方根据服务内容制订服务方案, 以保证乙方按合同要求及其它经议定的要求履行。

4、经检查、考核发现乙方服务不符合合同标准或达不到合同要求的, 甲方有权要求乙方限时整改。经二次通知乙方整改, 乙方仍未达到有关要求的情况下, 甲方有权委托其他方进行服务, 因此发生的费用由乙方承担, 并且甲方有权解除本合同, 乙方承担一切不利后果并承担违约责任, 负责赔偿损失。

5、甲方提供餐厅运行场所的设备、餐具等必要的工作条件。关于日常洗消品、日耗品等由乙方提供并承担相关费用, 采购品牌质量应符合相关标准和要求, 并经过甲方同意。乙方正式进驻时, 与甲方

共同对场所、设备进行交验，对场所、设备的数量、质量、型号等进行检查，并签署交验单。乙方在设备使用过程中有质量问题的，在三包服务期内的乙方向甲方报告申请，由甲方申请相关售后服务。因乙方原因造成损坏的，由乙方负责承担费用维修或更换。

6、甲方应为乙方工作人员提供必要的日常或临时出入证件。

7、甲方有权对乙方每月进行考核验收，月度考核低于 80 分的视为乙方服务质量未达到合同约定的质量标准。月度评分分值连续 3 个月低于 80 分的，或年度累计 4 个月低于 80 分的，甲方有权解除合同。

8、发生突发事件或食品安全事故，甲方应积极配合有关部门与乙方共同采取应急避险措施。

9、服务到期后，在甲方与乙方续定合同前或与第三方签订服务合同前，乙方需继续按照本合同标准履行服务项目，甲方按照合同的价格标准支付延长期内的服务费用。

第五条乙方权利和义务

1、乙方是餐饮加工及服务的食品卫生、安全生产、消防安全及就餐现场秩序的第一责任人，应当认真贯彻《食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《公共场所卫生管理规范》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、乙方保证所有上岗的人员均经过岗前技能、职业道德、工作规范、服务态度、职业礼仪的规范培训（含安全操作规范），严格遵守甲方各项规章制度，保持甲方现场良好的环境和秩序，爱护本项目

公共设施、设备。乙方按要求制定服务人员的工作手册，所有人员上岗前须要签订《保密协议》。

3、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制度、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。

4、乙方派驻素质良好的专业服务人员提供现场服务。本项目负责人、服务人员均应向乙方提供提供有效期内的相关证件复印件（甲方须核验原件）、人员信息表、无犯罪记录证明、健康证等资料备案。乙方向甲方提供前应经过审核，并对相关证件及资料的真实性负责，若出现问题，根据相关法律法规，由乙方承担后果。合同履行期间，如有人员更换情况，须提前15个工作日书面形式通知甲方并提交相关身份证件、资质证书等资料（更换厨师需有同等级资格证书），经甲方同意后方可更换，更换期间的交接工作不得影响相关服务。

5、负责派驻本项目的服务人员的工作服装，其费用由乙方负责；乙方公司派驻甲方的工作人员，应身着统一工作服和佩戴胸卡、统一鞋袜颜色，行为规范，服务主动热情，并保证着装的整洁卫生，同时爱护自己的工装，甲方将视员工服装情况有权要求乙方更换服装。

6、乙方须负责清理供餐区域、供餐操作间所产生的一切垃圾和废弃物，并承担相应费用。按要求对厨余垃圾要有专人收取专人清运并建立台账，同时必须符合国家、地方相关规定。

7、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，应当提前至少二十五个工作日通知甲方，否则，甲方有权单方终止合同。

8、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，但因不可抗力或甲方过错造成的除外。

9、乙方项目配备人员与乙方应签订劳动合同，工资标准不得低于周口市最低工资标准，缴纳社会保险金（养老保险、医疗保险、工伤保险、失业保险）。乙方对所派驻餐厅服务人员购买意外伤害保险，且在任何时间、地点发生人员的医疗费、抚恤费、善后费和其他相关费用，均由乙方承担。因劳动纠纷等纠纷由乙方负责解决并自行承担法律责任。

10、乙方厨师团队根据每月的餐厅就餐情况，向甲方提出改进餐厅的服务水平意见或建议，乙方厨师团队须每季度征求甲方对该项目厨师团队的意见。

11、乙方应当科学设计菜谱，根据用餐人的意见每周调整或更换一次原食谱，每天供餐品种的重复率不超过20%（按每份菜品的主材计算比例，主食除外），做到品种多样化，并及时提供安全、卫生、可口的用餐服务。

12、乙方应当配合甲方做好食材采购的把关工作，并严格按照规定控制食品存放温度与时间，保证食品原材料新鲜安全。

13、严格按照甲方单位的要求保守秘密，不得将服务过程中掌

握的信息或材料用于服务以外事项，否则甲方有权立即终止本合同，乙方需承担合同总价 20%违约金且甲方无需承担任何违约和赔偿责任。若乙方人员泄密给甲方造成的损失，乙方应当赔偿全部相关损失，并承担相应的法律责任。

14、乙方选派的人员应具备相应的执业资格和应有的素质要求，对甲方提出不适合的在岗人员，乙方应做出相应调整。

15、乙方不得将本项目转包、分包给第三人，或将本合同约定的权利义务转移给第三人。

16、餐具严格按照规定要求进行清洗消毒，未经消毒不得使用。当发现或用餐人员提出食品有感官异常或可疑变质时，乙方应立即撤换该食品，并做好相应处理工作。

17、乙方在履行合同期间不得随意暂停或终止服务，如因双方履行合同发生争议应友好协商或诉讼解决，不得因此影响乙方服务质量，或造成甲方无相关服务。

第六条 违约责任

1、甲方对乙方的服务质量每月进行全面考核评定，如乙方的服务质量达不到合同约定的服务内容和质量标准，乙方除按甲方要求整改外，应向甲方承担餐饮服务费 10%的违约金，并赔偿对甲方或第三人造成的损失。

2、因甲方过错导致乙方提供的服务不能达到合同约定标准的，乙方有权要求甲方在一定期限内解决，逾期未解决且严重违约的，乙方不承担相关责任，并有权解除合同。

3、因乙方原因造成逾期付款，甲方不承担责任。

4、如因乙方未能尽到食品安全义务导致甲方用餐人员发生食物中毒事故或财产损失的，乙方应当承担赔偿责任。

5、乙方擅自解除本合同的，应向甲方支付餐饮服务费 10% 的违约金，并赔偿给甲方造成的损失。

6、乙方供应的各类菜肴均要按照食品安全规定分别留样。若发生食品安全事件，因乙方未按规定留样而导致无法查清事件原因的，由乙方承担全部赔偿责任。

7、乙方及其委派的服务人员违反保密义务的，乙方应向甲方支付餐饮服务费 10% 的违约金，并承担相应的法律责任。

第八条附则

1、本合同共 19 页，一式陆份，甲方执肆份、乙方执贰份，具有同等法律效力。

2、本合同在履行中如发生争议，双方应协商解决。协商不成时，向甲方所在地人民法院提出诉讼解决。

3、本合同自甲乙双方签字、盖章，且甲方通知乙方正式进驻开展物业管理服务之日起生效。

4、招投标文件、附件是本合同不可分割的重要组成部分，与本合同相互补充解释。

5、本合同如有未尽事宜，双方通过协商可签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

附件 1：餐饮服务内容相关要求

附件 2：餐饮服务单位考核管理办法

甲方：中共周口市纪律检查委员会  2025年12月23日	乙方：  2025年12月23日
单位地址：河南省周口市东新区行政服务中心政务综合楼	单位地址：长沙市雨花区友谊路528号
法定代表人：	法定代表人：李旭翔
委托代理人： 	委托代理人：
电话：0394-8287596	电话：15074816288
电子邮箱：	电子邮箱：648693492@qq.com
开户银行：中原银行周口政区支行	开户银行：中国建设银行河南省分行营业部
账号：411602010100005213	账号：43001785061052509848
邮政编码：466000	邮政编码：410000

附件 1

餐饮服务内容相关要求

1、每日提供早、中、晚三餐职工餐（周六、日及国家法定节假日，正常供餐），最高就餐人数约 1200 人；提供夜餐服务、会议用餐和临时公务接待保障服务等。

2、根据实际情况配备管理及服务人员，乙方需对所有人员进行岗前餐饮行业专业培训，合格后方可上岗。餐饮服务团队服从甲方统一管理，专业熟练、着装统一、文明礼貌、热情周到。

3、根据时令变化，按照膳食均衡、品种多样原则，科学制定菜谱，一周制定一次食谱，每天供餐品种的重复率不超过 20%，做到品种多样化。传统佳节提供特色餐品供应。

4、负责食品饭菜加工制作、就餐服务；公务接待服务。

5、甲方负责所有食材采购，乙方需配合甲方做好餐厅食材的验收把关工作。

6、餐厅的防火、防盗、防投毒、防疫等安全工作，若餐厅引发食物中毒事件，由乙方承担全部责任，同时，甲方有权依据法律规定追究乙方赔偿一切经济损失。

7、严格遵守国家《食品安全法》相关规定，确保食品安全。

8、严格按照设施、设备操作规程，确保操作安全。

9、严禁电路私拉乱扯，燃气随用随关，定期进行消防演练，确保消防安全。若因乙方原因发生火灾安全事故，造成人员伤亡或财产损失的，乙方应承担全部责任。

10、加强人员教育管理，遵守各项法律、法规及场所规定。

11、服务人员必须保证餐前餐后餐厅地面及桌椅的干净整洁，无灰尘、污渍、杂物；垃圾须及时清理。

12、对甲方提供的厨具设备、设施按规定应进行保养、维护，延长其使用年限。服务期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的齐全、完好，若有损坏或短失，必须承担由此产生的相关费用。

13、定期开展餐厅厨师及服务人员培训，提高餐饮保障水平。

14、每年进行不少于四次（每季度至少一次）的烟道风机清理。

15、要求餐厅从业人员年龄在 18—55 周岁之间，加强政治思想教育。

16、乙方应树立节能减排意识，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。

17、乙方承诺提供所有从业人员健康证原件。

城
专
01

附件 2

餐饮服务单位考核管理办法

第一条 为提高本单位餐饮服务质量，确保餐饮服务单位能够高效、规范地履行相应职责，正确评价餐饮服务单位的工作成绩，推进餐饮服务管理制度化、规范化、科学化，提升服务质量，实现“精细化管理、人性化服务”，确保工作高效、安全、有序运行，圆满完成各项工作目标，特制定本考核管理办法。

第二条 考核对象 餐饮服务单位。

第三条 考核依据 根据招投标文件及服务单位合同承诺所确定的各项具体工作目标作为考核主要依据，此外双方在管理过程中（合同以外）协调一致的补充内容也可作为考核依据。

第四条 考核项目和考核指标

考核分为“月度考核、年度考核”两种。月度考核每月开展 1 次，按照“日常管理”考核细则、服务质量要求进行评定，督促服务单位提升服务质量和水平。月度考核由考核领导小组办公室负责召集，相关人员参与，采用百分制计分。

“日常管理”考核小组成员安排表

考核项目	考核小组成员
餐饮服务	

（备注：以上成员由相关科室负责人及监管团队组成，若科室负责人调整，成员相应调整）

年度考核是对服务单位在餐饮服务工作的整体评价，考核内容分“日常管理、本单位考核领导小组满意度、本单位工作人员满意度”等三部分，由本单位考核领导小组负责，考核总分为 100 分，考核指标如下：

（一）日常管理（70 分）

日常管理考核是对服务单位每月进行考核评价的主要途径，重点考核餐饮服务单位工作实绩、工作机制和各项业务落实，招投标文件约定的各项义务履行情况。

(二) 本单位考核领导小组满意度 (20 分)

通过本单位考核领导小组的测评打分反映餐饮服务单位整体服务质量和水平，按平均分计算实际得分。

(三) 本单位工作人员满意度 (10 分)

通过本单位工作人员的测评打分反映餐饮服务单位整体服务质量和水平，按平均分计算实际得分。

第五条 本单位成立餐饮服务单位考核领导小组，主要负责人为组长，分管后勤领导为副组长，成员由相关科室负责人组成，领导小组办公室设在后勤保障科。

第六条 考核小组办公室应将考核结果书面通知服务单位，服务单位应在 3 天内对考核结果进行确认。考核人与服务单位无法达成一致意见的，由考核领导小组裁定。

第七条 由于不可抗力或者其他客观因素造成某项工作不能完成的，由服务单位提出理由及书面报告，交考核小组讨论确定。

第八条 在项目实施中，每年所支付费用的 5% 作为绩效考核，年度考核达到 90 分及以上的为考核达标，不扣除绩效；年度考核为 80-89 分的，扣除绩效金额的 60%；年度考核为 80 分以下的，扣除全部绩效金额。服务单位在考核期限内发生重大责任事故或安全事故，视为绩效考核不达标，扣除全部绩效金额，并依法追究相关责任，赔偿所造成的损失。

第九条 连续 3 个月低于 80 分或年度累计 4 个月低于 80 分或年度

总考核低于 80 分，由本单位报政府采购监督管理部门，依法解除合同。

第十条 服务单位工作人员缺勤、缺岗、违章违纪的，按照服务单位相关规定相应扣罚承包费，缺编的按照服务单位相应工资标准进行扣罚承包费。

第十一条 服务单位被有效投诉二次以上的或造成外部不良影响的，扣绩效金额的 30%。

第十二条 本办法由餐饮服务单位考核领导小组负责解释。

餐饮服务单位____年度__月考核评价表

(日常管理项目)

基本类指标考评标准				
序号	基本考核项目	基本分	考核得分	备注
1	餐饮服务	100		
基本得分:				
加减类指标考评标准				
序号	考评内容		考核标准	
一、加分项目				
1	菜式创新、味道获得好评		每起加 1-3 分	
2	应急事件处置合理、高效		每起加 1-3 分	
二、减分项目				
(一) 安全事故(食物中毒)				
1	重大安全事故		主责实行一票否决, 次责每起扣 10 分	
2	一般安全事故		主责每起扣 15 分, 次责每起扣 3-5 分	
(二) 其他事件				
1	违反诚信, 严重影响本单位声誉		每起扣 5 分	
2	对设备保养、维修不当造成质量事故		每起扣 2-5 分	
3	整改、反馈意见落实不到位		酌情扣 2-5 分	
4	每月提交的月管理报告		不详细, 酌情扣 2-5 分	
加减分项目得分:				

餐饮服务团队 年度 月考核评价表

(餐饮服务单位考核领导小组)

[illegible]

备注：餐饮服务团队月度考核成绩在次月 10 日公布（遇双休日顺延），每月月初考核小组办公室将上月考核成绩发送本单位领导和考核小组成员，如对考核成绩有异议，可向考核小组办公室反映，由考核小组办公室核查，一经核实，考核小组办公室将在 3 天内召集考核小组成员重新考核。

餐饮服务管理考核细则

____年____月

考核指标名称		权重分	实得分	评分标准	备注
管理制度 (20分)	服务员穿戴规范、做到文明礼貌、热情、周到服务	10		若未按要求，发现一次扣1分	
	人员结构合理、岗位职责分工明确，建立健全餐厅安全管理、卫生管理、服务工作质量管理、培训管理制度	5		不清晰、不落实，酌情扣1-3分	
	在餐厅遗留物品要及时归还或上交，不得私自截留	5		若未按要求，发现一次扣1分	
	用餐环境清洁、卫生，餐具使用前做好清洗、消毒工作，并做好消毒记录	10		若未按要求，发现一次扣2分	
日常管理 (60分)	厨房设备、用具保持清洁卫生，地面、灶台、厨具卫生保洁按规定每天定时清洗；下水道、明沟污水、污物及时清理，同时每周对厨房大扫除1次	10		若未按要求，发现一次扣1分	
	冷库专人负责保管、使用及定时清洗、保证存放食品的质量	5		若未按要求，发现一次扣1分	
	荤、素食品按要求做到分池（定位）清洗	5		若未按要求，发现一次扣1分	
	加工生、熟食品的刀、砧板及盛器分开，清洗后的食品不能接触地面	5		若未按要求，发现一次扣1分	
	食物加工半生不熟的，菜肴里或汤里、米饭里发现有杂物，按问题严重程度扣分	5		发现一次，酌情扣1-3分	
	提倡节约用水、用电、用气，发现无故浪费现象视情节	5		发现一次，酌情扣1-3分	

考核指标名称		权重分	实得分	评分标准	备注
菜品质量 (20分)	轻重				
	定期开展食品安全、消防安全、服务技能培训，并填写日常培训记录	5		若未按要求，发现一次扣1分	
	加强设备的日常管理，督导员工正确使用各种设备，并做好设备维护和保养工作，防止事故发生	5		若未按要求，发现一次酌情扣1-3分	
	做好菜品留样，专人负责，做好食物留样记录；留取当天餐厅供应所有菜肴，每份留样不少于150克，标明菜名，置放规定位置，保存48小时；配备专用留样冷藏柜、带盖容器，每次留样前应进行清洗、消毒	5		若未按要求，发现一次扣1分	
	菜品色泽自然，无变质、无异味	5		若未按要求，发现一次扣1分	
特别事项	菜品质量稳定，无重大口味波动，无集中反映菜品质量问题	8		若未按要求，发现一次扣2分	
	对剩菜率高的菜品有记录和分析，并采取改进措施	7		若未按要求，发现一次酌情扣1-3分	
	餐厅正式工作人员须持有效期内的健康证，厨师需持有厨师证上岗			若未按要求，发现一次，餐饮得分实行一票否决	
基本考核得分					

