餐厅劳务服务合同

合同编号：

甲方：（采购人）安阳市公安局交通管理支队

乙方：（供应商）安阳市锦景苑餐饮服务有限公司

甲、乙双方持河南正勋招标代理有限公司2024年7月11日签发的安阳市公安局交通管理支队餐厅劳务服务项目（二次）〔项目编号：安财竞谈-2024-18〕成交通知书，根据采购文件及其修改补充澄清、投标文件及其修改补充澄清的内容，经双方平等协商一致，达成以下合同条款：

一、本合同所指服务为此次竞争性谈判的服务，包括（1、安阳市公安局交通管理支队机关餐厅；2、韩陵山车辆管理所餐厅；3、文峰大队餐厅；4、直属大队餐厅；5、龙安大队餐厅；6、殷都大队餐厅；7、北关大队餐厅；8、事故处理大队餐厅；9、北关大队漳河中队餐厅。），合同总价款为994800元（大写：玖拾玖万肆仟捌佰元整）。

本合同为固定总价合同，不因人工、费用、材料和设备等价格的波动而影响合同价格。

二、服务质量要求及乙方对质量负责条件和期限：

1、服务期限：合同签订日起一年。

2、乙方服务质量要求及负责条件：

2.1 服务质量要求

(1)、食品加工、销售、饮食卫生“五四”制按《中华人民共和国卫生法》制定相关卫生制度。

(2)、由原料到成品实行“四不”制度，原料；保管员不收腐烂变质的原料；食品加工人员不加工腐烂变质的原料；营业员、服务员不卖腐烂变质的食品。不用手拿食品，不用废纸、污物包装食品。

(3)、成品存放实行“四隔离”，生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。

(4)、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

(5)、环境卫生采取“四定”办法，定人、定物、定时间、定质量、划片分

工，包干负责。

(6)、个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲、勤洗澡、理发、勤洗衣服、被褥、勤换工作服。厨房烹调加工食品用过的废水必须及时排除。

(7)、地面、天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有空、洞、缝、隙应于填实密封，并保持清洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。

(8)、定期通知甲方清理抽油烟机设备。

(9)、工作厨台、橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

(10)、食品应在工作台上操作加工，并将生熟食分开处理。刀、菜、墩、抹布等必须保持清洁卫生。

(11)、食物应保持新鲜、清洁、卫生，清洗后分类用塑料袋包紧，或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区。要做到勿将食物在常温中暴露太久。

(12)、凡易腐败的食物，应储藏在零度以下的容器内，生熟食物要分开储放，防止食物间串味。

(13)、调味品应以适当容器盛放，使用后随即加盖。左右器皿及菜品均不得与地面或污垢接触。

(14)、泔水桶当夜倒除，不在厨房隔夜。如需隔夜清除，则应用桶盖隔离，泔水桶及四周应经常保持干净。

(15)、工作时避免让手接触或沾染成品食物与容器，尝取食物要利用夹子、勺子等工具取用。

2.2 乙方负责卫生条件

根据卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等有关文件严格执行。

（1）乙方严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗 3 遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让员工吃得放心，吃得舒心。

（2）乙方保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜台，天天重复的饭菜不上柜台。

（3）乙方工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整洁，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳抹，不留过肩长发，男的不留胡须。

（4）乙方要搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

（5）乙方要保持厨房设备整洁划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物(生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存)。

（6）乙方工作人员必须服从领导，服从分配，尊敬各单位的领导，爱岗敬业，尽职尽责。

（7）乙方全体工作人员都应熟练把握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。注重节约。珍惜餐厅设施设备。

三、服务时间、地点、方式：

1、服务时间

2024 年 7 月 11 日至 2025 年 7 月 10 日。

2、服务地点

（1）安阳市公安局交通管理支队机关餐厅：位于安阳市文昌大道中段，就餐人数每日约 80 人；

（2）韩陵山车辆管理所餐厅：位于安阳市韩陵山创业大道中段，就餐人数每日约 210 人；

（3）文峰大队餐厅：位于安阳市高新技术开发区黄河大道与中华路交叉口，就餐人数以实际在岗就餐人数为准；

（4）直属大队餐厅：位于安阳市曙光路与文明大道交叉口北 50 米路西，就餐人数以实际在岗人数为准；

（5）龙安大队餐厅：位于安阳市铁西路南段，就餐人数以实际在岗人数为准；

（6）殷都大队餐厅：位于安钢大道与清泉路交叉口，就餐人数以实际在岗就餐人数为准；

（7）北关大队餐厅：位于安漳大道与东风路交叉口向西300米，就餐人数以实际在人数为准；

（8）事故处理大队餐厅：位于安阳市开发区海河大道，就餐人数以实际在岗人数为准；

（9）北关大队漳河中队餐厅：位于安阳G107柏庄绕城高速上站口向北200米路西，就餐人数以实际在岗人数为准。

3、服务方式

（1）甲方无偿提供厨房、厨房设备、餐饮设备、水电气费、日常硬件维修、食堂清洁用耗材。所有餐厅为内部餐饮保障，乙方不得设立任何形式餐饮营利售饭窗口。

（2）乙方应保障甲方全体约1100人（就餐人员包括正式在编人员约300名、辅警及其他相关工作人员约800名）就餐需求，及由于不定期勤务、会议等而新增的所有人员的就餐需求。

（3）乙方受委托的原材料采购及配送的服务，甲方按照单位工作人员餐厅补助标准向乙方支付费用。正式在编人员每日餐补15元（辅警及其他相关工作人员无餐补），餐补按隔日一次计算，每月约15天，正式在编人员约300名。

四、验收程序和要求

1、验收时间：项目具备验收条件时，由采购人成立验收工作组负责验收。技术复杂、社会影响较大的货物类项目，可以根据需要设置出厂检验、到货检验、安装调试检验、配套服务检验等多重验收环节；服务类项目，可根据项目特点对服务期内的服务实施情况进行分期考核，结合考核情况和服务效果进行验收。

2、验收工作组：合同履约验收工作应成立验收工作组专门负责。

直接参与该项目政府采购活动的主要负责人不得作为验收工作的主要负责人。对于采购人和使用人分离的采购项目，应当邀请实际使用人参与验收；政府向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告。

2.1、政府采购合同金额在10万元以下（含10万元）的项目，原则上可以不邀请评审专家参加，组织方成立验收小组自行验收。自行验收时，验收小组应仔细对照采购文件及合同，对标的物的数量、质量、规格、型号等参数逐一

核对，并编制验收报告。组织方认为不能独立完成验收任务的，可以邀请评审专家参与验收。

2.2、政府采购合同金额50万元以下的（含50万元）的项目，验收工作组应不少于三人；政府采购合同金额50万元以上的项目，验收工作组应由采购人领导牵头，财务、审计、监察、资产管理、技术等部门人员参与，成员不少于五人。验收工作原则上应当邀请采购评审专家参加验收；大型、复杂或者技术性很强的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作；国家规定强制性检测的采购项目，采购人必须委托国家认可专业检测机构进行验收。

3、验收时，验收小组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。验收时需要进行破坏性试验的，供应商应进行充分的配合并提供备品备件。

4、验收报告：验收后，由采购人及专家等出具验收报告（自行验收的，由采购人出具），国家规定强制性检测的采购项目应附国家认可的专业检测机构出具的验收报告。

5、验收中发现成交供应商未按合同约定的时间、地点或方式履约，提供的货物或服务的数量、质量、性能、功能达不到合同约定的，或者提供假冒伪劣产品等违反合同约定的，验收人员应在验收报告中注明违约情形和事项，并应及时通知财政部门。属假冒伪劣产品的，同时向工商管理、质量监督等行政执法部门举报。

五、履约保证金：依据招标文件不需缴纳。

六、付款程序：

采购人需持从“安阳市政府采购网”登录系统下载本项目带水印的《安阳市市直政府采购资金申请表》和《安阳市市直政府采购申报表》，以及《政府采购验收报告》和发票等，作为付款依据，报安阳市财政国库支付中心审核确认后，按月进行付款。

七、合同遵行《保障中小企业款项支付条例》；

八、责任和义务：

1、甲方的责任和义务

（1）对乙方给予必要的协助。

（2）按时验收、及时支付资金；

（3）遵守国家法律法规，不得要求乙方虚开发票，不得向乙方索要“好处”、“回扣”、“礼品”，或要求乙方提供合同以外的其他物品或服务；

（4）对乙方未按合同约定履约在验收报告中注明违约情形和事项，并应及时通知财政部门。违反相关法规的向相关行政执法部门举报。

（5）其他法律法规规定应尽的义务。

(6)甲方指定检查人员不定期对饭菜质量、食品安全、餐厅卫生、消防设施等进行检查，发现问题按照采购文件或投保文件规定进行处理，甲方提出的监督意见，乙方应及时做出相应改善和调整，甲方有权向就餐人员对本月饭菜质量、卫生条件、服务态度等征求意见和测评，满意率达不到80%的，甲方有权单方解除合同。

2、乙方的责任和义务

（1）严格按采购文件要求与投标文件的质量及服务承诺执行，保质、按期履行。

（2）不得将合同权利义务全部或部分转让给第三人。

（3）对货物和人员的安全负责，应采取安全措施，确保人员、材料、设备和设施的安全，防止货物对人身伤害和财产损失；应对其履行合同所招用的全部人员的工伤事故承担责任，以及对招用的全部人员致他人损害或受他人损害承担赔偿责任。

（4）遵守法律、依法纳税。

（5）遵守职业道德和行业规范，坚决杜绝送礼、回扣、报销费用等一切不正当竞争行为和商业贿赂行为；对甲方索要回扣、礼品等违规行为，向同级财政局政府采购监督管理科及相关执法机关举报。

（6）乙方负责员工到卫生防疫部门体检，持有效的“健康证”方可上岗作业。

（7）乙方违反卫生、消防、食品等有关规定，出现安全事故，给甲方造成损失，由乙方承担民事赔偿责任及其它法律责任。

（8）其他法律法规规定应尽的义务。

九、违约责任：

1、甲方无正当理由拒付款项的，向乙方偿付拒收拒付部分款项总额 0%（零）的违约金。

2、乙方提供服务不符合合同规定，甲方有权拒付相关款项。

3、乙方逾期，乙方向甲方每日偿付 0%（零）赔偿费。

十、《采购文件》及其修改补充、《投标文件》及其修改补充澄清均为本合同的组成部分。补充条款见附件 1、附件 2、附件 3。

十一、本合同发生争议时双方应按合同条款协商解决。双方协商不成的，可以根据仲裁协议向当地仲裁机构申请仲裁。当事人没有订立仲裁协议或者仲裁协议无效的，应向甲方所在地人民法院起诉。

十二、合同生效及其它：

本合同经甲乙双方代表签字、加盖公章和骑缝章后生效。本合同一式 2 份，甲乙双方各持 1 份。

甲方要在合同签订后1个工作日内登陆安阳市政府采购网进行备案并公告。

餐厅人员配备一览表、餐厅员工管理和绩效考核分别见附件 1、2。

甲方：安阳市公安局交通管理支队

地址：

法定代表人：

委托代理人：

电话：

开户银行：

银行账号：

签约时间：2024年7月11日

乙方：安阳市锦景苑餐饮服务有限公司

地址：文峰区紫薇大道特殊教育学校院内

法定代表人：

委托代理人：

电话：13503467159

开户银行：中国农业银行安阳县晨曦支行

银行账号：16349401040003170

签约地点：

附件 1

餐厅人员配备一览表

安阳市公安局交通管理支队机关餐厅

序号	姓名	年龄	性别	学历	职位
1	李瑞平	37	男	高中	厨师
2	王西伟	59	女	初中	厨师
3	张安林	62	男	初中	帮厨
4	张爱民	55	男	高中	帮厨
5	郭凤芹	53	女	高中	面点师
6	候海芹	62	女	高中	服务员
7	孙瑞芳	51	女	高中	服务员
8	赵九平	50	女	初中	勤杂

韩陵山车辆管理所餐厅

序号	姓名	年龄	性别	学历	职位
1	张红顺	53	男	初中	厨师
2	韩长杰	52	男	初中	厨师
3	张艳红	47	女	高中	厨师
4	申秀芳	54	女	初中	面点师
5	靳晓玲	46	女	高中	帮厨
6	崔金秀	49	女	高中	帮厨
7	崔金如	46	男	初中	帮厨
8	崔保利	47	女	高中	服务员
9	张晓梅	47	女	高中	服务员
10	窦林丽	37	女	高中	勤杂工

支队各大队餐厅承包服务

序号	姓名	年龄	性别	学历	职务
1	姜喜兰	57	女	中专	厨师
2	乔治国	55	男	初中	厨师
3	崔志勇	45	男	高中	厨师
4	刘金霞	39	女	高中	厨师
5	马永军	55	男	初中	厨师
6	陈金山	58	男	初中	厨师
7	赵艳芬	50	女	初中	厨师
8	郜爱玲	38	女	高中	厨师

餐饮职业经理人

姓名	年龄	性别	学历	专业	职务
谭义红	50	女	大专	酒店管理	经理

采购、配送员

序号	姓名	年龄	性别	学历	职务
1	谭义伟	40	男	高中	采购员
2	王泽龙	36	男	大专	配送员

附件 2　　餐厅员工管理和绩效考核

一、餐厅员工管理

1、乙方加强从业人员的教育管理，自觉遵守安阳市公安局交通管理支队相关管理规定，严禁从业人员监守自盗，杜绝外盗现象发生。不得使用品行不端、被刑事处罚、劳动教养、收容教育、强制隔离戒毒或者被开除公职、开除军籍等不良记录；法轮功及其他邪教人员。

2、乙方定期对员工进行相应的岗位培训和考核，建立人员工作规范、质量管理目标、考核评估制度和奖惩办法。

3、乙方员工工作时间要统一着装，佩戴工作牌，不串岗，不脱岗，不做与工作无关的事情，有完整的值班、交接班记录。

二、餐厅员工绩效考核

根据卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等有关文件，甲方特制定对乙方的考核奖惩办法。

1、厨房间环境卫生

（1）乙方严格按照相关政策、法律法规、行业标准执行。有下列情形之一的甲方对乙方处以每次 50 元的罚款。

①随地堆放垃圾、乱倒垃圾或未按规定倒在指定垃圾屋内；

②下水道阴沟积有污物、下水道不通外溢或未在下水道安装过滤网；

③墙壁、门窗、天花板上的积尘、油污、蜘蛛网未及时清理或有涂层脱落；

④发现防蝇、防尘、防鼠及照明、通风、排烟设施有破损未及时修理和更新的；

⑤锅台等周围打扫不干净，工作台板、货架、墩头用后不及时清理，机械设备、设施、用具不干净用于食品加工；

⑥防蝇纱门、纱窗未关闭或发现场所内有老鼠、蟑螂等有害动物存在；

⑦餐桌上的垃圾未及时清理；

⑧垃圾桶、泔水桶未及时加盖；

⑨地面上的瓜皮、菜叶等垃圾未及时清扫。

（2）乙方严禁食堂工作人员将物品抛到餐厅外或路上，若有违反，甲方对乙方处以 100 元/次的罚款。

（3）各食堂必须建立食品成品留样制度。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样

量不少于100g。对未按上述要求做的或未达到要求的，查处一次罚款200元。

2、乙方从业人员个人卫生

（1）乙方违反下列条款之一的，甲方对乙方处以每次500元的罚款。

①乙方从业人员无健康证不得上岗；

②凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事餐饮工作；

③乙方从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生疾病的，须立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗；

（2）乙方有下列情形之一的，甲方对乙方处以每次50元的罚款。

①乙方工作人员有留长指甲、涂指甲油或佩带饰物现象；

②乙方工作人员工作服、工作帽、围裙、口罩（配菜间）、袖套、工作牌未穿戴或穿戴不齐全的；

③乙方工作人员穿戴的工作衣帽不清洁或工作帽未遮盖全部头发；

④乙方工作人员在工作前、大小便后未洗手；

⑤乙方食品处理区内有吸烟、饮食及其它可能污染食品的行为；

⑥乙方专间（配菜间）操作人员在操作前没有对手部进行清洗消毒，接触直接入口食品的人员没有戴手套进行操作（含切配成品和面点加工人员）。

3、食品贮存

（1）乙方食品超过保质期未进行废弃处理，或使用超过保质期及变质的食品，甲方对乙方处以每次500元的罚款。，

（2）乙方库房内食品未做到分类、分架、离地、离墙整齐堆放的，甲方对乙方每次罚款50元。

（3）乙方将食品与有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等）存放在同一场所，或贮存食品的场所有存放有毒、有害物品的，发现一次，甲方对乙方罚款1000元。

（4）乙方食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，若发现有生熟混放现象，甲方对乙方处以200元/次罚款。

（5）乙方冰箱、冰柜运转不正常或未达到冷藏、冷冻温度要求未及时修

理或更新，甲方对乙方每次罚款 50 元。

4、粗加工、配菜、烹调卫生管理

（1）乙方加工、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用，否则甲方对乙方处以 200 元/次罚款。

（2）乙方违反下列条款之一的，甲方对乙方处以每次 100 元的罚款。

①动物性食品、植物性食品须做到分池（定位）清洗，水产品须在专用水池清洗；

②切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，加工后的成品应与半成品、原料分开存放，并应根据性质分类存放；

③加工生、熟食品的刀、砧板、盛器及抹布须分别专用；

④需要熟制加工的食品（尤其是四季豆、豆浆、鲜黄花菜等）应当烧熟煮透（加工时食品中心温度应高于 70℃）；

⑤隔餐、隔夜或无适当保存条件，且存放时间超过 2 小时的熟食品在食用前应充分加热（加热时中心温度应高于 70℃）。

（3）乙方违反下列条款之一的，甲方对乙方处以每次 50 元的罚款。

①清洗后的食品或已盛装食品的容器不得直接置于地面上；

②禽蛋在使用前须清洗；

③在烹饪后至食用前的食品常温下摆放不得超过 2 小时；

④各种盛调味品的容器须及时清理。

（4）乙方不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应，否则甲方对乙方处以 1000 元/次的罚款。

（5）乙方发现使用废弃不合格食用油的，甲方对乙方每次罚款 5000 元。

5、操作间卫生

（1）乙方有下列情形之一的，甲方对乙方处以每次 50 元的罚款。

①有非工作人员或未穿戴工作服的人员进入操作间；

②操作间内紫外线灯、灭蝇灯、空调、冰箱、冰柜使用不正常；

③操作间内存放拖把、书报、个人衣物等杂物。

（2）操作间内刀、砧板、盛器及抹布等工具用前未消毒，每次罚款 100 元。

6、餐饮具卫生

（1）乙方餐饮具使用后必须在专用水池洗净并进行高温消毒，未经消毒的餐饮具不得使用，否则甲方对乙方处以500元/次的罚款。

（2）乙方餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。发现有与其它水池混用现象的，甲方对乙方每次罚款200元。

（3）乙方消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜中备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并有明显标志，否则甲方对乙方处以500元/次罚款。

（4）乙方餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净，并不得存放其他物品，否则甲方对乙方处以50元/次的罚款。

（5）乙方消毒后餐饮具应符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》规定，否则甲方对乙方处以500元/次的罚款。

7、餐厅卫生

（1）乙方有下列情形之一的，甲方对乙方处以每次50元的罚款。

①餐厅地面、门窗、墙壁不干净或有油污；餐桌椅清理不干净或有油污；

②餐桌上摆放的餐饮具不洁净；

③餐具储藏柜内有杂物或不洁净；

④餐桌上摆放的调味品未定期更换、清理；

⑤盛放筷子、汤勺的容器有污垢或未定期清洁；

⑥卫生责任区域卫生未及时打扫或打扫不干净。

8、其它规定

（1）乙方要按谈判文件定额配备人数的要求来配备工作人员。

（2）乙方员工有因私请假的乙方应及时补足合格人员不得影响餐厅工作。

（3）乙方凡违背上述事项或者执行不力，甲方有权发出书面整改通知并配以罚款等措施予以管理，罚款直接从乙方餐厅劳务服务费中扣除。屡罚屡犯甲方有权终止合同。

（4）发生食品卫生中毒事件查实系乙方责任，甲方有权终止合同。