

许昌市市直机关后勤保障中心 创业服务中心餐厅厨师团队劳务服务项目 合 同

甲方：许昌市市直机关后勤保障中心

法定代表人：张合江

统一社会信用代码：12411000767838503N

开户行：中原银行许昌祥瑞支行

账号：411015010150073801

乙方：河南永盈餐饮管理有限公司

地址：许昌市奎楼商业街A幢西侧营业房南起第一个拐角处西南角

法定代表人：尚伟增

统一社会信用代码：91411002092272686H

开户行：中国建设银行股份有限公司许昌文峰支行

账号：41001551813050215554

联系电话：13346709888

联系人：尚伟增

手机：13346709888

甲乙双方根据2025年9月4日许昌市政府采购中心签发的中标通知书和招投标文件，经双方协商一致，在平等互利的基础上，

达成以下合同条款：

一、合同的有效组成部分

下列文件均为本合同不可分割的组成部分，相互解释和补充：

- 1、本合同及其附件
- 2、合同补充条款或说明
- 3、中标通知书
- 4、投标文件
- 5、招标文件及答疑
- 6、其他文件

二、项目基本情况

甲方采购“许昌市市直机关后勤保障中心创业服务中心餐厅厨师团队劳务服务项目”（以下简称“本项目”），本项目主要内容：由乙方提供创业服务中心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）。

创业服务中心餐厅共分两部分，一部分位于C座负一层，为餐厅后厨，面积约850.86 m²；一部分位于BC连廊，共两层，总面积约838.8 m²，其中一层为特色餐厅（目前为按份售卖模式），二层为大众餐厅（目前实行自助餐模式）。

三、服务要求

1. 乙方派驻的厨师团队总人数不低于 34 人(其中包含 1 名餐厅经理、1 名厨师长、6 名厨师、4 名面点师、1 名餐卡管理员、4 名洗碗工、6 名切配工、11 名服务员)。乙方负责所有人员工装、工牌购置发放和日常使用。乙方更换餐厅经理、厨师长,须经甲方同意并备案后方可进行。甲方对乙方厨师团队工作人员不定期考勤,发现人员缺岗的,从当月服务费中按每人每天(日历天)300 元扣除。

2. 乙方派驻的餐厅服务员限女性,年龄在 18—45 岁之间,其他人员年龄在 18-50 岁之间,人员相对稳定。未受过治安拘留、劳动教养、刑事处罚;从业人员必须经过岗前餐饮行业专业培训,合格后方能上岗。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. 乙方厨师团队每月应缴纳工作餐费,标准为 5 元/人/天(工作日),于每月 10 日前将上月工作餐费交纳至甲方指定账户。

4. 乙方负责餐厅区域的卫生管理,确保墙壁、门窗、电气设备、厨房用具等洁净卫生,厨具设备因厨师团队使用不当造成的损坏,自行承担维修费用。每日工作结束后例行安全检查,每周三、周五为全面检查。

5. 乙方应根据就餐人员日常就餐意见,科学统筹制定菜谱(一楼和二楼单独制定,其中确保一楼早餐菜品不少于 2 种、汤

类不少于 4 种、面点及杂粮不少于 5 种、蛋类等其他不少于 3 种；一楼午餐特色小吃不少于 2 种、汤类不少于 1 种、大米等主食不少于 2 种；一楼晚餐菜品不少于 2 种、粥品不少于 2 种、面点不少于 2 种。二楼早餐菜品不少于 6 种、咸菜若干、面点不少于 3 种、蛋类不少于 1 种、粥类不少于 4 种；二楼午餐菜品不少于 6 种、汤类不少于 2 种、主食不少于 3 种、面点不少于 2 种、小吃不少于 1 种；二楼晚餐暂不提供，如有需要，按甲方意见提供），经甲方同意后，对外公布。同时，结合时令蔬菜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。如有公务接待用餐，按甲方意见提供服务。

6. 乙方派驻的餐厅经理及厨师长须具有食材采购、验收、储藏、成本核算控制经验，确保餐厅保本运营。

7. 乙方派驻的厨师团队须具备多种分餐方式的操作能力。

8. 乙方须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。

9. 乙方须积极参与甲方举办的技能比赛交流活动。

10. 餐厅各类设施设备及水电燃气由甲方负责购置提供，食材由甲方统一定点采购提供。乙方须做好协助配合工作。

11. 甲方负责餐厅厨余垃圾、泔水清运。乙方须做好协助配

合工作。

四、技术要求

1. 服务质量保证

(1) 乙方在餐厅管理过程中，应按照河南省地方标准《机关食堂管理服务规范 DB41/T 2418—2023》实行“7S”管理：整理(Seiri)、整顿(Seiton)、清扫(Seiso)、清洁(Seiketsu)、节约(Save)、素养(Shitsuke)和安全(Safety)。

(2) 乙方应做到食品卫生、安全，就餐环境优雅、整洁，确保就餐环境安静、安全。

(3) 乙方负责餐厅的安全生产，因乙方原因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。

(4) 乙方必须严格遵守安全消防、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。

(5) 乙方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。严禁售卖剩菜剩饭。

(6) 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。

(7) 餐厅消防、安全、卫生、环境维护由乙方负责，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。

(8) 乙方应做好消防安全工作，若由于乙方原因发生火灾安全事故，造成人员伤亡或财产损失的，应承担全部责任。

(9) 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。

(10) 乙方应及时维护餐厅投诉及建议渠道，做好投诉及建议的解释整改工作。

(11) 乙方应依法与所派驻厨师团队全部人员签订《劳动合同》，人员工资标准不得低于许昌市区最低工资标准（包含基本养老保险、基本医疗保险、工伤保险、失业保险、重大疾病保险）。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。

(12) 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。

(13) 未经甲方允许，餐厅不得对外营业，不准改变用途，不准转包。

(14) 乙方应依法配备专职食品安全管理人员，对创业服务中心餐厅食品安全负责。



(15) 乙方应重点加强食品卫生管理，如甲方接到就餐人员投诉饭菜内有毛发、虫子、塑料制品、钢丝球等异物，经查证属实，乙方须在1个工作日内，以现金形式补偿投诉人本人当餐全部餐费。以上情况每发现一次，则扣除乙方当月服务费 1000 元。

(16) 乙方须认真贯彻《食品安全法》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。

(17) 乙方协助甲方做好餐卡充值、消费统计等账目核对工作。

(18) 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。

(19) 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。

(20) 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失造成的，不在此限。

(21) 乙方及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或乙方工作人员因违法行为致第三方损害的，乙方负责解决，损失由乙方承担。

(22) 乙方在履行合同期间，应严格按照岗位职责和甲方规章制度配合甲方做好防火、防盗、保密、秩序维护、节约能源等相关工作。

(23) 乙方应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建议，经甲方同意后实施。

(24) 乙方每月对餐厅厨师服务团队进行服务、食品安全等方面的培训。

(25) 乙方应为所派驻厨师团队全部人员购买雇主责任险（每年每人身故、伤残保障额度不低于 30 万元、意外医疗保障额度不低于 3 万元），且在合同期限内发生人员的医疗费、抚恤费、善后费和其他相关费用，均由乙方承担，与甲方无任何关联。

(26) 为了保障餐厅运行期间的安全，乙方需为就餐者进行定投保险（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。与甲方无任何关联。

(27) 在本合同截止日起，乙方需在新的中标方接手前负责餐厅正常运行，运行费用按原合同执行，由甲方承担。

2. 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依法监管。

(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损失。

(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，甲方有权解除合同，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。但这并不意味着免除乙方对不可抗力事件的发生进行事先合理预防和防范的责任。

(6) 合同履行期内，乙方不配合或者不接受甲方及有关部

门的监督管理和不行行合同中规定的要求，甲方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) 甲方定期和不定期对乙方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。

五、其他事项

1、乙方在创业服务中心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、终止及其他类似的情形；甲方有权单方终止本合同，损失由乙方承担。

2、乙方未能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、发生食品安全事故、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的，甲方依法追究乙方的法律责任，造成恶劣影响的（该标准由许昌市市直机关后勤保障中心认定），甲方有权解除合同。

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，发生一次扣除合同总金额

5000元，出现两次，甲方有权解除合同。

6、乙方每年应对创业中心餐厅开展节日（中秋节、春节）氛围布置和平时绿植摆放工作（上述两项工作合计支出每年不少于1000元），未开展相关工作或简单应付的，每年扣除合同总金额1000元。

7、厨房厨具设备因乙方工作人员使用不当造成损坏的，乙方负责厨具维修或更换费用。

8、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。

9、乙方每月须接受甲方定期考核和暗访考核及其他事项奖惩措施，最终形成考核成绩，年终考核成绩取每月考核成绩的平均分。

（1）定期考核。由甲方每月依照考核标准通过查看上月工作记录、日志等资料，结合实地检查情况对乙方进行评价打分，每出现一项不符合考核标准的，扣除相应分数。

（2）暗访考核。由甲方每月至少随机开展1次暗访考核。主要是对乙方人员在岗在位情况、工作开展情况突击检查，对发现的问题记录到考核表中，并按照考核标准扣除相应分数。

（3）其他事项。乙方在履约过程中受到市级领导、市直单位、甲方表扬的，每次分别奖励1分、0.3分、0.2分；受到批

评的，每次分别扣除 1 分、0.3 分、0.2 分。乙方在服务过程中没有严格履行职责造成工作失误、安全生产事故的，甲方将予以通报，每次分别扣除 5 分、10 分；乙方工作不积极配合、不按时整改或者整改不到位的，甲方将对乙方进行约谈，约谈一次扣除 2 分。

10. 考核成绩及运用

考核完成后，甲方对考核成绩进行公示，公示期不少于 2 个工作日，乙方如对考核成绩有异议，在公示结束后 1 个工作日内提出书面申诉。甲方组织复议，复议成绩为最终成绩。考核成绩作为甲方支付或扣除相关费用、罚款、解除本合同等主张权利的依据。考核成绩大于等于 90 分，全额支付当月服务费用；考核成绩小于 90 分的，按照考核成绩占总成绩（满分 100 分）的百分比支付当月服务费用。

11. 定期考核和暗访考核考核标准见附件（不含其他事项奖惩分数），共计 100 分。

六、合同总金额及支付支付

1、乙方按本合同向甲方提供服务性劳务相关事宜，甲方向乙方支付的劳务费用包含税费、管理费的一切费用。

根据中标结果，合同总金额为：人民币叁佰柒拾玖万玖仟捌佰元整（¥3799800.00）。

2、付款方式：按照中标金额，分 36 个月平均支付费用，每月经考核验收合格甲方收到发票后 5 个工作日内支付，节假日等特殊时间顺延支付。

七、合同期限

本项目履行期限为三年：自 2025 年 9 月 20 日起至 2028 年 9 月 19 日止。本次合同期限为一年：2025 年 9 月 20 日起至 2026 年 9 月 19 日止。每年合同到期考核合格后续签下一年度合同。

第一年度服务期满，甲方对厨师团队进行整体考核，考核不合格，整改期限内整改不到位，甲方报许昌市政府采购监督管理部门同意后，将与乙方终止合同。

八、附则

1、本合同一式 7 份，甲乙双方各执 3 份，许昌市财政局政府采购监督管理办公室备案 1 份，具有同等法律效力。

2、经双方一致同意，可以以书面形式对本合同进行修改或补充。补充合同是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等的法律效力。

3、合同争议的解决。双方约定，凡因执行本合同所发生的与本合同有关的一切争议，当和解或调解不成时，将争议提交许昌仲裁委员会仲裁。

附件：定期考核和暗访考核考核标准（共计 100 分）

甲 方:

法定代表人:

(或代理人):

2015 年 9 月 17 日



乙 方:

法定代表人:

(或代理人)

2015 年 9 月 17 日



附件：

定期考核和暗访考核考核标准（共计 100 分）

考核事项	具体考核内容	扣分分值
餐厅 卫生管理 (7 分)	1、无卫生管理制度和岗位卫生责任制度、制度没有上墙。	扣 1 分
	2、无定期卫生检查无记录。	扣 1 分
	3、餐厅未建有必备的工作台帐(卫生检查记录、食品采购索证档案、食谱登记、健康证、卫生许可证等)。	扣 3 分
	4、无食物中毒应急处置方案。	扣 2 分
环境卫生 (6 分)	1、餐厅厨房视线内有垃圾污染源的。	扣 2 分
	2、厨房和餐厅内墙面有霉斑、脱落、积尘，污物的。	扣 1 分
	3、下水道及阴沟不畅通，排油烟机(罩)不清洁滴油。	扣 1 分
	4、厕所未清洁、洗手池脏、污水多。	扣 1 分
	5、后厨和餐厅内环境卫生差。	扣 1 分
食品原料的 采购及贮存	1、食品原料未离地，没有分类存放，散装食品原料未加盖容器存放。	扣 2 分
	2、采购的食品及原料索证不齐全未建档。	扣 2 分

(9分)	3、无专人负责食品仓库的保管和验收。	扣1分
	4、仓库物品不规整有霉变虫咬食品，无防鼠设施有鼠迹。	扣2分
	5、出入库、验收记录不齐全的。	扣1分
	6、库存食品未标明进货日期，没做到先进先出。	扣1分
食品加工场所及设施 (10分)	1、厨房设施设备卫生不整洁。	扣3分
	2、地面脏、排水沟不通畅。	扣1分
	3、无专用加盖垃圾回收容器。	扣1分
	4、不符合卫生要求的防蝇、防鼠、防尘设施。	扣4分
	5、蔬菜清洗水池与餐具清洗池未分开。	扣1分
粗加工及切配 (8分)	1、根据分类清洗要求，无明确标注水池的清洗功能。	扣1分
	2、原料粗加工后无保鲜保洁措施。	扣3分
	3、清洗或切配后的原料没有用专用容器和搁物架离地存放。	扣2分
	4、没有将食材分类切配、存放，未使用专用刀具和墩板进行分类切配，刀具和墩板未放在指定位置。	扣2分
蒸、煮及烹调	1、加工前未检查食品质量，并且加工变质食品。	扣2分
	2、食品未烧熟煮透，外熟里生。	扣2分
	3、熟食容器无明确标志，生熟没有分开使用。	扣3分

(10 分)	4、未按比例使用添加剂调味品，不符合国家卫生标准规定的。	扣 3 分
器具 及库室卫生 (10 分)	1、没有专人操作加工。	扣 2 分
	2、未设有专门的消毒设施责任人的。	扣 2 分
	3、专用冰箱、容器及刀、墩板、抹布未注明的。	扣 2 分
	4、容器及抹布使用前未清洗并消毒。	扣 2 分
	5、熟食间内存放杂物。	扣 2 分
销售卫生 (21 分)	1、销售和供应变质、不洁食品。	扣 9 分
	2、直接入口食品没有根据卫生要求保温和冷藏。	扣 3 分
	3、未使用专用工具盛装食品。	扣 2 分
	4、备餐间内环境和容器不符合卫生要求，堆放杂物。	扣 3 分
	5、供餐人员在供餐前未洗手不带口罩、帽子、手套。	扣 2 分
	6、未做当日食材成品留样的。	扣 2 分
冷藏设施 卫生要求 (5 分)	1、冷藏的食品未分类存放，生熟混放。	扣 2 分
	2、冷藏设施未定期清理保洁，有异味的。	扣 2 分
	3、冷藏设施内存放杂物和个人物品。	扣 1 分
餐具 清洗消毒 (9 分)	1、无专人负责餐具消毒的。	扣 2 分
	2、专用餐具消毒间及餐具清洗设备、设施卫生不洁的。	扣 3 分
	3、公用餐具消毒后没有存放专用保洁柜内。	扣 2 分



	4、清洗消毒后的餐具和容器不符合国家卫生标准。	扣 2 分
从业人员 卫生 (5 分)	1、厨师团队人员未进行健康体检、卫生知识培训上岗的。	扣 2 分
	2、厨师团队人员穿戴不清洁的工作衣帽，头发外露，留长指甲，带戒指和涂指甲油。	扣 1 分
	3、厨师团队人员工作场所内吸烟，带手机，工作前及便后不洗手。	扣 1 分
	4、厨师团队人员带病伤(感染性疾病)上岗。	扣 1 分

