

政府采购合同

政府采购合同参考范本 (服务类)

第一部分 合同书

项目名称: 安徽省公安厅机关食堂委托管理服务项目

项目编号: 2025BFAFZ03101

甲方(采购人): 安徽省公安厅

乙方(中标人): 合肥黄山大厦酒店管理集团有限公司

签订地: 合肥市安庆路282号安徽省公安厅

签订日期: 2025 年 12 月 08 日

安徽省公安厅（以下简称：甲方）通过安徽公共资源交易集团项目管理有限公司组织的公开招标方式采购活动，经评标委员会评定，合肥黄山大厦酒店管理集团有限公司（以下简称：乙方）为本项目中标人，现按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经甲方和乙方协商一致，约定以下合同条款，共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，在保证按照采购文件确定的事项前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 中标通知书；
- 1.1.3 投标文件（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 服务

1.2.1 服务名称： 安徽省公安厅机关食堂委托管理服务。

1.2.2 服务内容：本项目是为安徽省公安厅民警提供早餐、午餐、晚餐，包括自助餐服务、风味档口、勤务延用餐、送餐服务，以及厨房、餐厅桌椅等各类设备的维修保养工作，负责按照甲方要求提供包厢服务、外卖服务及招标文件包含的其他服务内容等。

1.2.3 服务质量：按照甲方要求确保及时提供餐饮，按照甲方的作息时间提供服务，不断提高菜品的色香味，增强服务意识，端正服务态度，严禁与甲方的工作人员发生纠纷。

1.3 价款

本合同总价为人民币：贰佰叁拾陆万壹仟玖佰玖拾柒元肆角捌分整（¥ 2361997.48 元）。分项价格：

序号	分项名称	分项价格
----	------	------

1	人员工资	1626000
2	社保费用	530356
3	工会教育基金	56910
4	税金（餐饮税率为 6.72%）	148731.48
总价		2361997.48

1.4 付款方式和发票要求

1.4.1 付款方式：从开始服务的第二个月起，根据月考核结果按月支付，次月支付上月服务费。

1.4.2 发票要求：按甲方要求开具餐饮服务费。

1.5 服务期限、地点和方式

1.5.1 服务期限：合同签订后一年，期满后，中标人经采购人考核合格，经合同甲乙双方同意，在年度财政预算可保障的前提下，双方可续签后两年度合同，（合同一年一签，每年的服务费用保持不变）。

1.5.2 服务地点：合肥市安庆路 282 号安徽省公安厅。

1.5.3 服务方式：负责原材料验收、加工、制作、售卖，食堂环境卫生整个过程的管理和服务，并派驻具有食堂餐饮经验的专业管理和技术人员进行餐饮制作和售卖服务工作。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式履行，甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延履行一日的应提供而未提供服务价格的 1% 计算，最高限额为本合同总价的 5%；迟延履行的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权要求乙方支付违约金，并书面通知乙方解除本合同；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的 1% 计算，最高限额为本合同总价的 5%；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权要求甲方支付违约金，并书面通知甲方解除本合同；

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其

他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为)或者欺诈行为(即:以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为)的,对方当事人可以书面通知违约方解除本合同;

1.6.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时,仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施,并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时,仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

1.6.5 除前述约定外,除不可抗力外,任何一方未能履行本合同约定的义务,对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等,且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

1.6.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间,书面通知甲方暂停采购活动的情形,或者询问或质疑事项可能影响中标结果的,导致甲方中止履行合同的情形,均不视为甲方违约。

1.6.7 因甲方未按合同约定支付服务费或擅自解除合同导致乙方遭受的直接损失,乙方可向甲方申请赔偿,赔偿金额由双方协商一致;针对因政策变化等原因不能签订合同或解除合同时,造成乙方合法利益受损的情形,可以给予乙方合理补偿,补偿金额不得超过乙方的直接损失。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议,双方当事人均可通过和解或者调解解决;不愿和解、调解或者和解、调解不成的,可以选择下列第1.7.2种方式解决:

1.7.1 将争议提交合肥仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决;

1.7.2 向甲方住所地人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人盖章时生效。

第二部分 合同一般条款

第一章 委托管理范围

1、委托内容

安徽省公安厅机关食堂位于合肥市安庆路 282 号安徽省公安厅宿舍区内,食堂总建筑面积约 3500 平方米,按功能不同分布于相应的 5 层内,每层约 700 平方米。食堂全年均正常开餐,工作日就餐人数早餐约 500 人,午餐约 850 人,晚餐约 450 人。

乙方为安徽省公安厅民警提供早餐、午餐、晚餐,包括自助餐服务、风味档口、勤务延时用餐、送餐服务,以及厨房、餐厅桌椅等各类设备的维修保养工作,乙方负责按照甲方要求提供包厢服务、外卖服务、传统节日定制特色食品等工作。乙方同时负责原材料进入后的加工、制作、售卖,食堂环境卫生整个过程的管理和服务,并派驻具有食堂餐饮经验的专业管理和技术人员进行餐饮制作和售卖服务工作。

乙方工作内容包括但不限于运营管理、食堂资产管理、安全卫生管理、防火防盗管理、垃圾清运等。

2、委托管理模式

甲方提供食堂场所、食堂灶具;给排水、供电、燃气基础设施;安全、消防设施;仓库和办公用房;甲方承担主、副食材及食堂的水、电、气等所需费用。

乙方提供早、中、晚餐、包厢接待餐及公安机关启动等级勤务时的延时值班用餐保障,并负责食堂日常管理。

食堂委托管理费甲方按照中标价格进行支付。

3、餐饮基本保障要求

(1) 早餐:供应品种每日不少于 20 种,包含粥、汤、中西面点、地方小吃等。其中稀饭和汤羹 2-3 样、蒸点 6 样、炸点 4 样、煎饼 2 样、面条类 1-2 样、鸡蛋 2 样、小菜 4 样等。

(2) 午餐(工作餐厅):供应菜品不少于 10 种。其中主荤 3-4 样,半荤菜不少于 2-3 样,素菜 2-3 样。另主食 2-3 样;汤羹 1-2 样等。

(3) 午餐(自助餐厅):供应菜品不少于 9-10 种。其中主荤 3 样、半荤 3 样、素菜 3 样、小菜 1 样等。另主食 2 样、酸奶 1 样等。

(4) 晚餐：供应菜品不少于 6 种。主食包括米饭、包子、馒头、汤羹等。另根据采购人需要提供卤菜外卖等服务。

(5) 公务餐：按标准提供桌餐和自助餐供应服务。

(6) 风味档口：提供特色风味小吃（牛肉粉丝、兰州拉面、手擀面、手工水饺等）。

以上餐饮保障中标人必须无条件满足采购人提出的“增加菜品数量、饮品数量、完善菜品质量”等要求。

4、有关要求

(1) 全年早、中、晚三餐供应服务。

(2) 每周制订工作餐菜谱及单价，在厅机关内网或食堂张贴公示，菜谱品种每周调整更换。

(3) 厅机关民警就餐卡管理方式，由安徽省公安厅警务保障部按规定授信管理。

第二章 服务期限

自本合同双方法定代表人或授权代理人签字并加盖公章后生效，考虑食堂管理的复杂性、经营的连续性，基于降本增效的原则，本项目建设周期三年，本期合同服务从 2026 年 1 月 7 日至 2027 年 1 月 6 日。合同签订后一年，期满后，中标人经采购人考核合格，经合同甲乙双方同意，在年度财政预算可保障的前提下，双方可续签后两年度合同，（合同一年一签，每年的服务费用保持不变）。

合同续签条件：

1、合同期内未发生群体性食品卫生安全事故、工伤事故、社会治安综合治理、火灾事故，无其他安全事故或重大不良影响事件。

2、在合同期内考核全部合格。

3、满足以上条件，且采购人同意方可续签下一年度合同。

4、中标人应在合同到期前 3 个月书面提供续签意向书。

第三章 服务费用

1、餐饮服务管理一年总费用人民币贰佰叁拾陆万壹仟玖佰玖拾柒元肆角捌分整（¥ 2361997.48）（含增值税，下同），餐饮服务管理月费用=餐饮服务管理年费用÷12（月），餐饮服务管理日费用=餐饮服务管理年费用÷365（天）。

2、委托期间，甲方于每月 20 日前支付乙方上月的餐饮服务管理费，管理费每月支付金额为壹拾玖万陆仟捌佰叁拾叁元壹角贰分整（¥196833.12）

委托管理服务费：执行总价包干，投标报价为完成本次项目的全费用价格，其组成包括但不限于人员工资、管理费、服装费、办公费、交通费、通讯费、培训费、税金、利润、社会保险费、加班费（中标人发放人员加班工资的计算依据《中华人民共和国劳动法》第四十四条执行）、合同工期内的风险费用等为完成本次项目所发生的一切费用。中标人自行解决员工养老、失业、医疗、工伤、生育、纳税等保险及劳保、工资、福利、食宿、员工上下班交通、中标人采购交通问题及为完成服务所发生的一切费用等有关问题。

3、餐饮管理费按月结算，乙方服务满一个月后，甲方于次月根据甲方员工满意度考核评价结果，向乙方支付上一个月的费用。

4、考核评价：月度考核结果分为优秀、良好、合格、不合格，对应分数 90 分以上、80-89 分、70-79 分、70 分以下（附件一）。

考核评价由采购人主管部门和内部组织膳食委员会打分，分值比 4:6，总分值 100 分。考评结果 90 分以上，全额支付管理服务费；80-89 分，支付 95%管理服务费；70-79 分，支付 80%管理服务费，70 分以下，支付 60%管理服务费。连续 3 个月考评 70 分以下，采购人有权追究中标人违约责任，中标人承担由此造成的损失和一切责任（采购人有权提前解除合同，中标人承担采购人解除合同后，直至采购人选定新中标人，并完成交接方可撤场）。合同期内最后一个月委托管理服务费经厅审计部门审计后支付。

第四章 质量保证

1、乙方负责每日早餐、午餐、晚餐供应，根据甲方需求提供包厢公务接待及公安机关启动等级勤务时的延时值班供餐服务。

2、乙方协助饭菜定价，按每周制定和公布菜谱，按天制定采购所需原材料清单组织统一采购，并协助甲方每月进行一次经营成本核算。

3、乙方负责每日厨房、备餐间、餐厅、包厢及相关功能区内楼梯、走道、卫生间等区域的保洁工作，食堂区域周边卫生工作。

4、乙方应严格按照招标文件及合同约定提供优质餐饮保障，按照甲方确定的时间提供服务，增强服务意识，端正服务态度，严禁与甲方工作人员发生纠纷。

5、乙方严格执行国家餐饮服务食品安全操作规范，贯彻《食品安全法》的有关规定，确保饮食卫生安全。有防蚊蝇、防尘措施，严禁出售变质和不合格食品，加强食品贮存管理，杜绝浪费行为的发生。

6、乙方服务人员工作期间着工作服，并做好个人卫生和食堂后堂与前厅卫生，操作间物品及餐厅桌椅摆放整齐，为就餐者提供清洁良好的就餐环境。

7、乙方采取厨师岗位轮替制度，要主动加强菜品研发满足民警就餐需求。每周五提供下周菜谱，经甲方确认后按照菜谱制作。

8、乙方在工作期间接受卫生监管部门及甲方主管人员对卫生环境、菜品制作及服务质量的检查、评价与监督。

9、乙方协助甲方对配送的原材料按照标准验收，并全部用于甲方的餐饮制作。原料验收、入库、保管、出库、生产加工、销售等环节都按甲方的管理制度严格执行。

10、乙方提供垃圾清运服务，食堂每日产生的厨余垃圾、生活垃圾及其他垃圾，要及时清运出场。

11、乙方提供灭四害（有害生物消杀）服务，每月进行1至2次全面的灭四害，并达到国家标准。

12、乙方须自行做好安全、防盗、防火和食品卫生等工作；划分消防责任区、指定消防责任人，负责食堂经营范围内及甲方指定区域内的防火安全，负责培训员工熟练掌握消防设施、器材的使用方法，如发生失窃、火灾、食物中毒等事故，造成的一切损失均由乙方自行承担。

13、负责落实食堂经营范围内及甲方指定区域的卫生工作（含周边环境、烟道、油烟净化机、下水道、隔油池、厕所等），建立和健全一整套生产管理、卫生管理和安全管理制度；

14、接受甲方的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受对财务管理、食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。

15、开餐前，餐厅地面、桌椅卫生达标。用餐后，及时清理桌面、地面卫生，做好现场卫生，确保每餐的卫生整洁。

16、乙方严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作。

17、人员用工管理方面食堂工作人员由乙方自行招聘和管理，甲方有权对食

堂用工情况进行监督和检查。

(1) 乙方在员工招聘、工资发放、保险福利等方面须符合相关法律法规和甲方的相关规定；合同签订后本项目配备的所有员工要将身份证、健康证报甲方管理部门登记备案。

(2) 乙方要对食堂员工的思想道德、业务素质、安全健康等进行全面管理，所有人员应规范服务操作程序，做到文明用语、礼貌服务。

(3) 乙方自行承担所聘员工劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济 and 法律责任，不得拖欠工资。

(4) 乙方应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，以达到相应的岗位技能要求。

(5) 加工制作过程中对安全隐患较大的设备，如和面机、压面机、烤箱等机械设备应专人操作，上岗前培训到位。

18、设施设备管理

(1) 甲方拥有食堂内甲方投资的设施设备的所有权，乙方负责售卖间、就餐区、操作间及后堂所有设施设备的管理与维护。乙方应保证设备完好率达100%，负责后堂水、电、气、消防设施的日常清洁保养，并承担上述设施设备因非正常折旧而损坏的维修费用。

(2) 合同终止后，乙方应保证所有设施设备的完好，否则，甲方将从履约保证金中扣除相应损失和修理费用。（若出现毁损情况）

(3) 甲方提供经营场所、餐具、灶具、桌椅等，乙方负责维护，缺失和损坏按价赔偿。因供餐需要，乙方若需添置新的设备，应事先经甲方同意。

19、乙方在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与甲方无关。除不可抗力因素外，乙方不得以任何理由不按时或不充足供应食堂膳食，否则视为违反合同。

20、乙方制定防断餐应急预案，制定突发卫生公共安全、食品安全事件、停电、停水、停气等情况应急预案，并定期演练，确保餐饮服务不断供。

第五章 履约保证金

1、乙方应在合同签订前，须向甲方足额缴纳履约保证金，履约保证金金额为伍万玖仟零伍拾元整（¥59050.00）。履约保证金的有效期至合同终止后双方履

行完交接手续的当日为止。

2、如乙方未能按照合同的约定全面履行合同义务，或者履行义务不符合本合同约定，甲方有权根据全部损失相应扣除乙方的履约保证金作为赔偿。若履约保证金不足以进行赔偿，则乙方应对不足部分承担赔偿责任。对乙方的餐饮管理服务费的处罚和履约保证金的处罚重复进行。

3、合同期内，甲方餐饮主管部门每月对乙方服务进行满意度考核评价。标准如下：

(1) 月考核评价满意度在 80 分（含）以上，甲方按合同约定不扣除履约保证金。

(2) 月考核评价满意度在 70 分（含）至 79 分之间，甲方按合同约定扣除履约保证金 20%。

(3) 月考核评价满意度在 70 分以下，甲方全额扣除履约保证金。

4、履约保证金在合同专约定期间内不予退还或者应完全有效，前述约定期间届满之日起 30 个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方；

第六章 甲方的权利义务

1、有权根据本合同及相关法律、法规维护自身合法权益。

2、设立专职监管机构（厅警务保障部膳食科），负责监督、考核、评价乙方的食品质量、食品卫生、服务过程 and 安全管理等情况。每月由甲方餐饮主管部门组织甲方员工对乙方的服务质量进行考核，并填写《食堂委托管理服务考核评分表》（附件 1），评分表经甲方餐饮主管部门汇总后，对乙方本月的餐饮服务得出考核评价。合同到期后，由甲方餐饮主管部门计算本合同期内的月均满意度，作为履约保证金的扣除依据。

3、审议乙方拟定的本项目服务与管理制度，监督本项目各项服务与管理制度的执行情况。

4、监管乙方有关本项目售卖的食品、菜品价格。

(1) 乙方应每星期向甲方提供一周食品菜单，菜单中标明食品名称、重量、数量等，每月底应提供本月原材料验收单、出库单。

(2) 乙方配合甲方每半月做好原材料定价、询价、核算采购成本工作。

5、设专职财务人员，负责本项目的餐卡管理与服务费结算管理。审核乙方

提出的厨房设施设备、餐具等添置、更新计划，办理甲方内部的报审、采购手续。

6、合同期内，有权对乙方项目经理、厨师长、厨师、面点师、服务主管的配备进行审核，有权对上述人员的更换提出建议。有权查阅乙方所有服务人员的健康资料，并拒绝不符合食品卫生要求的人员进入本项目。为适时调整餐饮质量，有权要求乙方每季度更换不同菜系的厨师。有权根据实际运营情况，与乙方协商在不增加餐饮服务管理费的情况下，适当增加服务人员。

7、有权调增或调减委托给乙方的餐饮服务项目或标准，如果由此引致服务费用发生变化，双方另行协商。

8、有权规定、调整乙方工作的行进路线、使用的设施设备以及就餐位置、就餐时间等安排。有权定期或不定期对餐厅售卖的饭菜价格进行成本核算，甲方监督人员有权对操作现场随时进行检查，并予以纠正。

9、为乙方提供服务场地及厨房设施设备，配齐餐具等用品（详细财产以移交清单为准），保障水、电、气等能源的正常免费供应。协助乙方接管本项目。负责餐厅与厨房专用设备的大、中修及更新改造。乙方非正常操作使用损坏的除外。

10、向乙方提供必要的办公用房、库房及人员更衣室。提供电话线路、网络等。

11、提供并管理餐卡结算系统。除不可抗力的因素外，有义务保证餐卡系统的有效运行，并为乙方提供每日准确的餐卡消费数据。

12、有权在必要时为本项目安装水、电、煤气等计量用表，并按照合肥市有关规定对乙方因管理疏忽而造成的水、电、煤气浪费予以追偿。

（1）因乙方在使用能源过程中对甲方造成不良或恶劣影响的，甲方有权视情节轻重要求乙方支付 500 元至 10000 元违约金。

（2）因乙方在使用能源过程中对甲方造成无法估量严重后果的，甲方有权解除合同。

13、协助乙方开展食品卫生宣传活动。

14、甲方有权监管乙方管理费的发放情况，有权监督乙方保险缴费、出勤情况，乙方每月应向甲方提供员工考勤表、保险缴费表。发现乙方未按规定缴费或出勤人数少于上报人数，甲方有权根据实际出勤人数支付管理费。

15、甲方不提供员工宿舍。

第七章 乙方的权利义务

1、有权根据本合同及相关法律、法规维护自身合法权益。

2、须具备为本项目进行经营服务的全部资质，取得有关政府部门所颁发的食品经营许可证等相关证书及批准文件，并负责支付为取得相关证件审批及登记而须向有关部门及机构支付的费用。

应保证在本合同有效期内持续具有餐厅经营资格，如因乙方原因在此期间丧失经营资格，则甲方有权解除本合同。

3、不得将自己应履行的全部或部分合同义务转让给第三方，如乙方擅自转让本合同约定的义务，由此产生的法律责任及经济损失由乙方承担。

4、在本项目设立专门机构或代表，负责本项目的日常经营服务管理，并代表乙方履行本合同的全部权利和义务。

5、为本项目组建并保持一支高素质的、各类专业厨师齐整的、勤奋、诚信、务实、精干、创新进取的服务团队，并对乙方员工的管理教育和人身安全依法负完全责任。

(1) 乙方派驻本项目人员的素质，须达到招标文件规定标准：

派遣工作人员驻场服务，包括管理人员、厨师、面点师及服务人员（勤杂人员）等，所有人员均持有健康证。具体配置如下：

就餐人数	职位	人数	配备要求
就餐人数 早餐约500人，中餐约850人，晚餐约450人	项目经理	1	年龄48周岁以下，自2022年1月1日以来具有3年及以上餐饮管理工作经历，能够充分调动全体员工的积极性，善于沟通、善于管理的专职经理。
	厨师长	1	年龄45周岁以下，具有6年及以上厨师工作经历，熟悉餐饮服务食品安全法律法规、成本核算与控制，能有效确保食堂正常运转。
	保障主管	1	具有3年以上相关的工作经验，工作责任心强，能吃苦耐劳。
	厨 师	4	具有3年及以上餐饮服务工作经历。
	会 计	1	具有3年以上相关会计工作经验，责任心强，45周岁以下。
	中式面点师 (拉面师傅)	2	具有3年以上餐饮面点服务工作经历。
	蒸 煮	2	具有3年以上相关的工作经验。
	案 板	3	有相关工作经验，且工作责任心强，能吃苦耐劳。
	面点师	3	具有3年及以上面点师工作经历，且会制作西式面点不少于1人。
	面点工	2	具有2年及以上面点工作经历，

人。	窗口服务员	9	年龄不超过 50 周岁。仪容仪表仪态大方，五官端正，善于沟通，计算能力强。
	包厢服务员	4	费用年龄不超过 40 周岁。仪容仪表仪态大方，五官端正，善于沟通。
	保 洁	2	年龄 55 周岁以下。有相关工作经验，仪容仪表仪态大方，五官端正，通情达理，吃苦耐劳。
	勤杂人员	9	年龄 55 周岁以下，有 2 年以上餐饮经验，通情达理，吃苦耐劳。
合计		44 人	

(2) 乙方应保持本项目主要经营服务人员的相对稳定。保证工作人员出勤率，每月提交人员考勤表，甲方将根据人员考勤情况支付餐饮服务管理费用。

6、乙方须于本合同签订前向甲方提供项目经理、厨师长、面点师、服务主管等人员的简历资料及个人身份证明、专业证明、健康证明之复印件（其中，并在所有人员入场工作前 10 天，向甲方提供乙方所有入场人员登记、核实、证明等资料及有效期内的健康证、身份证、专业证明等复印件。

7、建立服务人员档案，保持本项目主要经营服务人员的相对稳定。乙方在执行合同的过程中，如需要调换相关人员，须先征得到甲方同意。甲方认为相关人员需要替换时，乙方应予以同意。如乙方不遵守上述规定，自行调换项目经理或厨师长，甲方按“每离岗 1 天 500-1000 元的费用扣除”，其他人员按“每离岗 1 天 200-500 元不等的费用扣除”上不封顶，扣除费用从服务费中扣除。履约过程中，采购人要求进行人员调整（包含人员调换、人数增加、减少），调整时间为采购人提出调整要求（通过口头、书面、微信、QQ 提出均可以）后 7 日内。若中标人在 7 日内未完成采购人所的调整要求，采购人可对中标人处以“每超过 1 天 200-500 元不等的费用扣除”，上不封顶，罚款从服务费中扣除。情节严重的采购人有权追究中标人违约责任。

8、依据有关法规办理本项目的公众责任险，并在本合同执行前将在有效期内的保险单复印件提交甲方。

9、保证本项目人员遵守国家法律法规和甲方的各项规章制度，负责对本项目人员进行专业、职业及服务技能培训，进行防火，防盗，防灾，防意外等安全知识教育和节约、热诚服务的职业道德教育。

10、根据有关法律、法规、政策和本合同的规定，结合本项目的实际情况，制订本项目的规章制度、管理办法、操作流程、服务标准、实施细则及安全措施，制定各类经营服务活动的应急处置预案，并报甲方审定后执行。乙方须配合甲方对管理模式的调整与改变。

11、负责餐厅的管理、运营及各餐次供应，严格依法开展经营服务活动。

12、保证食品质量。

(1) 每月制定 4 套菜单，每周 1 套，建立详细成本核算卡。每周公布菜谱，同时将标明菜品原料、配料比例及成本价格单价的报表送甲方备案。

(2) 乙方配合甲方定期或不定期对餐厅售卖的饭菜价格进行成本核算。

(3) 保证在规定的就餐时间内饭菜品种齐备，品质良好，温度适中，按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前布置完毕。如需变更开餐时间，提出要求的另一方，应提前通知对方。

(4) 所售食品严格执行食品检验制度，因食品质量产生的问题由乙方负责。如检验不合格，甲方有权视情况对乙方进行经济处罚。

(5) 所售食品实行留样制度，做好留样记录。

(6) 食品质量要求：

①熟制食品完整不碎不松散。

②热菜供餐时保持温热。

③热菜食品表面无风干及水浸现象。

④素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

⑤其他食品质量保证要求。

13、饭菜质量要求：

(1) 荤菜以肉类或水产类原材料为主，其中，主料比例不低于 70%，辅料比例不高于 30%。

(2) 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品，其中，肉或水产品原料比例不低于 30%。

(3) 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

(4) 对当日所提供菜肴进行 48 小时留样。

(5) 饭菜现做现卖，批量制作，供应适当，保证菜品色、香、味和温度。

14、甲方如调增或调减乙方餐饮服务内容或标准，调整乙方工作的行进路线、使用的设施设备、乙方管理的就餐位置、就餐时间等内容，乙方应予配合。

15、建立餐厅经营服务档案，并负责及时记录有关变更情况，随时上交甲方备查。

16、协助规划餐厅设计布局，协助办理餐厅开业所需的消防、环保、卫生防疫证件等手续。承担本项目区域内的日常清洁卫生及灭鼠、灭蟑责任，负责餐具、餐厅及厨房的卫生消毒。

17、建立设备维修保养制度，乙方应聘请有相关资质的专业维保公司定期对所有设备进行维修保养，维保公司资质及维保方案需在服务开始3个月内报甲方审查、备案。设备发生故障24小时内，需完成维修，确保所有设备能够正常使用，并保证维保公司工作人员遵守甲方办公楼各项相关规章制度与规定。

18、垃圾须清运至指定地点(本合同项下服务场所内指定地点)，并保证垃圾清运过程中不遗撒及运送通道干净整洁。

19、确保本项目安全，杜绝火灾、食物中毒等责任事故。如发生由乙方原因所导致的食物中毒以及其它重大责任事故的，依照本合同第九章的相关约定处理。

20、正确使用并爱护各种设施设备，严格按操作规程使用，保证设施设备的安全、稳定、合理、有序运行。

21、有关设施设备的定期检测及烟道清洗等，由乙方提出计划报甲方审批后由乙方组织实施。

22、提供的餐饮服务须接受甲方的日常监督考核，接受服务对象的评议。定期召开伙食专业委员会，根据甲方需求不断调整和提高服务项目的服务质量、丰富服务内容和标准。

23、乙方负有保密义务并遵循安徽省公安厅各项规章制度。乙方只能为履行本合同义务而使用甲方办公楼的信息和甲方餐饮经营服务信息。不得以任何方式擅自使用、复制、传播、散布、向第三方披露、允许第三方使用或者与第三方共同使用前述信息。保密义务不因本合同的终止而终止。

24、乙方须加强与其它餐饮、物业等服务单位的协作配合。

25、本合同终止时，乙方应向甲方移交餐厅经营服务权，移交餐厅服务用房、设备、厨具、炊具、餐具等及合同期内发生的相关检测资料。移交的物品与原接收清单一致，确保完好。双方结清所有费用后，乙方应在接到甲方书面通知的7日内撤出本项目。乙方在合同终止后即刻停止营业，不再向甲方提供餐饮服务。

第八章 违约责任

在本合同有效期内，若出现下列情况之一，甲方可自行决定终止本合同，并有权不支付餐饮服务管理费，乙方应在本合同终止的 7 日内完全撤出本项目：

1、乙方在履行职责时严重疏忽，造成本项目区域发生火灾、人员食物中毒等重大责任事故。

2、乙方在履行职责时严重疏忽或有意、蓄意之过失，给甲方造成严重损失。此种损失不限于物质损失，亦包括形象、声誉等无形资产损失。

3、乙方在履行职责时严重疏忽，造成食物中毒等重大事故，除终止本合同外，甲方有权不支付当期的委托服务管理费，并将乙方列入甲方禁入黑名单，乙方须承担给甲方及相关人员造成的全部损失。

乙方服务质量达不到要求时，适用以下处罚办法：

1、乙方经营服务范围内的卫生质量，包括但不限于食品卫生、原料卫生、餐具卫生、环境卫生、个人卫生等，因乙方原因造成的在卫生监督部门的卫生检查或检测中达不到标准时，将扣除当月 10% 的委托服务管理费。

2、乙方员工违反操作规程造成厨房设备损坏，乙方应负责修复，不能修复的应予全额赔偿。同时甲方将追究其责任处以设备原值 2 倍的处罚。

3、疏忽能源管理，造成水、电、煤气浪费，视情节轻重，甲方予以 500 元到 10000 元的处罚。

4、进入食堂原材料中有“三无”产品或假冒、伪劣、过期产品，必须立即清除，并扣除当月 20% 的委托服务管理费；如再次发生类似事件，扣除当月 50% 的委托服务管理费直至解除合同。

5、保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。如发现有严重虫害，未及时清除的或经再查还发现有以上虫害的，甲方依据国家相关法律法规，有权对乙方提出警告，并处以扣减 2000 元-10000 元委托服务管理费的处罚。

6、本合同终止后，乙方如不能按期撤离本项目现场，甲方可采取必要措施使乙方撤离，由上述原因而产生的一切费用、责任及后果由乙方承担，并从本合同终止的第 8 日起，甲方将每日扣除乙方人民币 10,000 元的履约保证金。

第九章 附则

1、甲方招标文件中所述就餐人数，仅供乙方参考，甲方并无义务为实际用餐人数作任何承诺。

2、经甲、乙双方协商一致，双方可对本合同的条款进行修订、更改或补充，以书面形式签订补充协议（含附件），补充协议（含附件）与本合同具有同等法律效力。

3、本合同约定的餐饮服务期届满，本合同自然终止。

4、不可抗力

①由于发生不能预见、不能避免并不能克服的不可抗力情形，致使直接影响本合同的履行或不能按照本合同项下之约定履行时，遇有不可抗力的一方应当立即书面通知对方，并在发生不可抗力之日起 30 天内，提供不可抗力详情及合同不能履行或部分不能履行，或需要延期履行理由的有效书面证明，该项证明文件应当由不可抗力发生地的公证机关出具。

②根据不可抗力对本合同的影响程度，双方应当协商是否解除本合同或部分、全部免除履行本合同的责任，或延期履行本合同。

5、合同争议的解决

本合同履行中发生争议，可由双方协商解决，也可按以下第 ① 种方式解决：

①诉讼。由甲方住所在地人民法院管辖。

②仲裁。提交 合肥仲裁委员会（仲裁机构全称）按其仲裁规则进行仲裁。在诉讼或仲裁期间，本合同不涉及争议的条款仍须履行。

6、本合同未经甲方同意，乙方不得将本合同规定的权利和义务转让给第三方或委托第三方代理。

7、合同双方不得单方面修改协议内容。拟修改合同内容的一方应当就修改事项列明拟修改条款以书面形式通知另一方。双方经讨论并同意对协议的相关条款进行修改后，应就修改条款签订补充协议。对本合同作任何更改或补充，必须经双方法定代表人（负责人）或授权代表签字并加盖公章后方可生效。补充协议为本合同的组成部分，一经签署即具有法律效力。

8、合同有效期内，乙方如发生资产重组、并购等债权转移情形时，应于工

商登记之日起七日内通知甲方。

9、本合同及其附件和补充协议中未尽事宜，甲、乙双方应协商解决。

10、本合同双方签字盖章后生效。本合同一式六份，自甲乙双方法定代表人或委托代理人签字加盖单位公章后生效。

11、本合同经双方法定代表人（负责人）或授权代表签字并加盖公章，并在甲方收到乙方提交的履约保证金之日起生效。

附件：1. 餐饮服务满意度调查表

2. 餐饮服务满意度调查结果表

甲方：_____（单位盖章）
法定代表人：_____（签字）
或授权代表（签字）：_____（签字）
时间：2025年12月18日

乙方：_____（单位盖章）
法定代表人：_____（签字）
或授权代表（签字）：_____（签字）
时间：2025年12月18日

乙方账户信息

户名：_____

账号：_____

开户银行：_____

_____（签字）
合同见证章
2025.12.18

食堂委托管理服务考核评分表

序号	考核内容	分值	扣分细则	扣分说明	得分
1	菜品加工质量	20	1. 食材清洗不干净有异物, 发现 1 次扣 2 分。 2. 菜品油、盐、调味品用量控制不合理, 发生 1 次扣 2 分; 3. 因菜品质量导致浪费, 发生 1 次扣 3 分。		
2	餐饮卫生安全	20	1. 餐具清洗不干净, 消毒制度不落实, 发现 1 次扣 3 分; 2. 食物留样制度执行不严格, 发现 1 次扣 3 分; 3. 生熟食品未分开或刀具混用, 发现 1 次扣 3 分; 4. 使用过期主副食品, 发现 1 次扣 20 分。		
3	服务质量	20	1. 菜品供应不及时, 保温措施不到位, 发生 1 次扣 2 分; 2. 就餐高峰期末主动引导及增加服务窗口, 发生 1 次扣 3 分; 3. 服务人员动作迟缓, 服务过程中与就餐人员发生口角争执被投诉的 1 次扣 5 分。 4. 服务人员着装不整洁, 工作期间未戴卫生口罩、无纺布帽子, 发现 1 次扣 2 分;		
4	原材料验收	10	1. 原材料质控(重量、质量、件数)把关不严, 发现 1 次扣 3 分; 2. 原材料验收检验检疫相关证明备查资料收集不全, 发现 1 次扣 2 分; 3. 原材料验收全流程视频资料存档内容不全, 发现 1 次扣 2 分。		
5	食堂卫生管理	10	1. 餐厅地面打扫不干净、餐桌摆放不整齐、桌面擦拭不洁净, 发现 1 次扣 2 分; 2. 食堂餐厅以外区域卫生打扫不及时, 发现 1 次扣 2 分; 3. 食堂排水道残余物未及时清理, 发现 1 次扣 2 分; 4. 未定期进行有害生物消杀扣 3 分。		
6	食堂设施设备和仓库管理	10	1. 设施设备日常管理不到位, 非正常使用导致损坏, 发现 1 次扣 3 分; 2. 设施设备故障未及时报修影响使用, 发生 1 次扣 2 分。 3. 进出原材料登记不及时, 发现 1 次扣 2 分; 4. 仓储主副食品未采取防潮措施或调物料未上架摆放, 发现 1 次扣 3 分。		
7	食谱的制定	10	1. 食谱编制不及时, 发生 1 次扣 2 分; 2. 未经采购人允许调整已公布的食谱菜品或减少菜品供应, 发生 1 次扣 3 分; 3. 未按采购人要求及时响应菜品更新的, 发生 1 次扣 5 分。		
分值统计		100			

注：1. 本表由甲方每月对餐饮服务进行考核评价。

第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

条款号	约定内容