

餐厅委托经营管理 服务项目政府采购合同

甲方：包头市中级人民法院

地址：包头市昆都仑区友谊大街 91 号

乙方：包头市和达酒店管理有限公司

地址：内蒙古自治区包头市稀土开发区校园南路 106 号首创加州花园 14—603

甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及本项目（项目名称：干警餐厅委托管理服务（二次）；项目编号：NMGZCS—C—F—260167—1）的中标（成交）结果、竞争性磋商文件、响应文件等，经平等自愿协商一致，就如下合同条款达成一致意见。

第一条 委托服务范围与目的

（一）根据竞争性磋商文件及中标（成交）结果公告，乙方向甲方提供的服务内容如下：

1. 招标目的：为包头市中级人民法院干警餐厅提供餐食管理服务，包括餐厅运行、食材采购、消防安全、厨余处理、餐厅库房管理等。

2. 服务面积：建筑面积约 1183 平方米。

3. 服务周期：一年。

4. 就餐人数：早餐就餐人数为 160 人 / 天；午餐就餐人数为 150 人 / 天。超出人数每月将按照实际用餐人数计算。

5. 乙方主要职责：负责提供干警餐厅运行管理服务。

6. 合作双方应依据包头市有关政策法规以及公安部门、食卫、消防、工商税务等部门的有关规定，严格执行餐厅服务标准，规范服务。

（二）服务具体内容、服务方式、服务要求等详细内容见本合同第二条至第八条约定。

第二条 合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的服务的前提下，本合同总金额为人民币 1500000 元（大写：壹佰伍拾万元整）。

第三条 付款方式

（一）付款方式：按月据实结算。即以合同总金额 1500000 元为基数，分 12 期支付，对超出约定就餐人数的管理费用据实增补。

(二) 付款时间：每月服务期满，经甲乙双方核对当月实际就餐人数及服务情况、甲方验收确认后，乙方开具正式发票，甲方在收到发票后 30 日内以银行转账方式支付。

(三) 乙方账户信息：

开户名称：包头市和达酒店管理有限责任公司

开户银行：中国建设银行股份有限公司包头恩和小区支行

银行账号：15001716667052500151

第四条 服务期限

(一) 服务期限：一年，自 2026 年 6 月 15 日起至 2027 年 6 月 14 日止。

(二) 合同期满后，经甲方考核合格且下一年度采购预算已落实，可续签不超过两年的服务期限，合同采用一年一签的方式。

第五条 甲乙双方代表及联系方式

(一) 甲方代表及联系电话：弓立赫 0472—5170050

(二) 乙方代表及联系电话：刘剑宇 13947163060

如联系人或联系方式变更，变更方须提前书面通知对方。

第六条 服务质量要求

(一) 乙方提供的服务应同时满足：

1. 符合国家法律法规和规范性文件对服务质量的要求；
2. 符合甲方磋商文件对服务的质量要求；

3. 符合乙方在响应文件中对服务质量作出的书面承诺、声明或保证。

上述质量要求作为甲方对乙方服务质量的验收依据。

(二) 乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、磋商文件的相关要求、响应文件及乙方承诺、声明或保证，向甲方提供相应的服务质量证明文件。

第七条 甲方责任与权限

1. 提供设施：甲方提供餐厅所需场地及必备设备。如报废和追加设备时，正常使用期限以购买设备时标明的使用年限为准。乙方使用甲方提供的设备及建筑物时应妥善合理使用，设备使用须遵守操作规程，如有损坏及时更换；因乙方操作不当、管理不善导致设备损坏的，由乙方承担维修或赔偿责任；自然损耗由甲方负责维修更换。

2. 监督管理：甲方有权监督和管理乙方的日常餐厅运营工作；有权监督和管理乙方人员遵守甲方拟定的相关规定。

3. 用餐通报：甲方如遇早餐、午餐、加班餐和重大审判活动保障等应及时通知乙方，乙方应增派人员、增设餐位，确保菜品卫生安全、营养均衡、满足现场用餐需求，保证足量供应，按时送达；加班餐按照加班人数据实结算。

4. 甲方监督乙方合法合规经营，有权对乙方的安全生产、从业人员健康等进行抽查，对乙方餐饮收费标准适时进行审核监督，依照《中华人民共和国食品安全法》和自治区、市餐饮服务

业管理规定对乙方进行监督检查，对存在的问题要求乙方限期改正。

第八条 乙方管理职责

（一）乙方责任

1. 因乙方的原因导致发生人员伤亡事故、财产损失、食物中毒以及其他重大安全事故，依照合同和有关法律法规由乙方独自承担法律责任。

2. 乙方饭菜价格须与甲方协商后约定执行。

3. 成本经营，企业不得增加利润。毛利水平控制在合理区间，接受甲方成本监督。

（二）食材采购及加工要求

1. 总体要求：食材供货商应具备食品经营许可证、营业执照；需采购符合卫生检验、检疫要求的食材。

2. 米面油、杂粮、杂豆、肉、禽、水产品及蔬菜水果、蛋奶类食品、食醋、酱油调味料等原则上采购绿色有机食品，应到名优特产地或直销供货商处采购。确保食材新鲜，保质期在有效范围内；禽、肉类食品应有相关的检验合格证明。

3. 科学合理测算每日食材，做到日进日清，防止浪费，杜绝使用变质食材。

4. 主要食材供货商由乙方按上述条件提出，甲方指派专人对乙方采购食材进行监督管理，并由甲方审核确认。

5. 乙方应每日提供食材采购信息表（含供货商名称、品牌、数量、单价、当日市场牌价等）及食材采购原始单据复印件、就餐人员数量以备甲方核查。

6. 蔬菜类应每日配送，当日配送种类与数量以前一天菜单为准，乙方根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内作出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知甲方，供货商保证当日8点前将各类蔬菜配送至甲方指定地点。

7. 肉禽蛋类由乙方根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供货商肉禽蛋类需求计划，供货商须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知甲方，肉禽蛋类供货商根据菜谱上的每日需求，当天配送。

8. 水产类配送方式同肉禽蛋类配送方式。

9. 干货、调味品类由乙方根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供货商，供货商须在2日内书面告知乙方准备情况，每周根据需要配送当周产品。

10. 采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等；在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、采购人员、验货员三方签字后妥善保管。

11. 加工过程严格按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认

真检查感官性状是否正常，动物性、植物性、水产品食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。

12. 留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于 200g，每餐留样时间不少于 48 小时，留样需在 0—4℃ 冷藏设备中保存。食品添加剂应专人采购，专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，采用精确计量工具称量，并有详细记录。

13. 餐用具消毒应严格执行餐具、饮具、工具、容器等清洗消毒程序。消毒后应符合 GB14934—2016 的规定，洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930.1—2022 的规定。

（三）原材料验收

1. 验收粮、油时必须要求供货商提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次产品检验报告或合格证。批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供货商产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

2. 蔬菜类必须无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，色泽鲜亮，水分充足，叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，

码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟；净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。

3. 水果须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

4. 水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

5. 肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。

6. 禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧致，码放整齐。

7. 蛋类须新鲜，不超过三日的产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满，用周转箱堆放。

8. 散装干货类物品无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

9. 定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出

商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。

（四）餐饮服务要求

1. 上岗要求：乙方负责安排人员岗前培训，内容包括卫生、消毒、安全、消防、服务、设备操作等，培训合格后方可上岗。

2. 运营要求：食堂运营按同行业服务标准规范执行，如与甲方制定的规章制度有出入时，以甲方规章制度为执行标准。乙方需接受甲方的日常要求，及时改善和执行甲方对运营管理的合理建议和指示，负责监督食堂就餐高峰期食堂内部工作秩序，并及时协调处理食堂内发生的紧急事件。

3. 人员要求：

（1）从业人员应持有效的健康证明和食品安全知识培训合格证明上岗，建立从业人员基础档案，定期开展食品安全知识培训，做好培训记录。从业人员应保持良好的个人卫生，坚持每日晨检并做好记录，凡有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的人员，不得参加直接接触食品的工作。

（2）管理人员和专业技术人才培训合格后上岗，应配备专职食品安全管理员。

（3）应结合本食堂实际制定应急处置方案，并将其列入从业人员培训计划开展培训，每半年至少组织从业人员进行事故处置演练一次，使从业人员熟练掌握应急处置程序。

(4) 餐厅工作人员不得少于 15 人，具体配备参照乙方响应文件约定。

(5) 所有工作人员均应办理人事档案及进行体检，提供甲方认可的医疗单位出具的健康证明。严格遵守有关保密的各项规定。服务人员平均年龄不超过 50 岁，随着人员的不断更替应逐渐向年轻化过渡。

(6) 餐厅经理：具备餐饮管理经验和餐饮专业知识，组织管理科学有序，协调处理能力强，确保餐厅服务细致高效运行。

(7) 厨师长（含厨师）：具有厨师长工作经验，具有组织管理和协调能力，掌握四种类型以上风味菜肴的制作并能够推陈出新，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制。

4. 菜谱要求：

(1) 制定标准：根据市场价，双方共同制定饭菜质量标准。

(2) 制定菜谱：乙方制定菜谱时，确定菜种主材料及成分含量，并于每周四 16:00 之前把下周菜谱与甲方派遣的食堂管理者进行协商。双方确定的菜谱乙方不能单独更换；因特殊情况需要更改时，需提前一天请示甲方食堂管理者。

(3) 每周菜品不能在 3 周内重复出现，保持每周推出一个新菜。

5. 菜品品种要求（每日最低品种数）：

项目	早餐	午餐
凉拌菜	≥6 种	≥6 种
热菜	8 种以上	8 种以上
主食	≥6 种	≥6 种
汤、粥类	≥4 种	≥2 种
饮品	牛奶、豆浆、茶等至少 2 种	—
应季水果	≥3 种	≥1 种
腌制小菜	—	≥3 种

（五）卫生服务标准

1. 保温饭车：开餐前冬季车内水温达 80℃，其他季节略低；车内水质新鲜无异物异味、油垢；车外表面明亮干净，无手印、水渍油渍；车底部明亮，无残留物。

2. 大厅及厅面：置物架无水渍油渍、洁净明亮，食物放置应有遮盖；桌子桌脚平稳不晃动、桌面无水渍油渍；椅子椅腿平稳不摇晃，无污迹油渍、尘土；备餐柜柜面无水渍油渍，柜内物品摆放整齐；收餐车表面干净无水渍油渍，餐车滑轮滚动自如。

3. 公共区域：地面无水渍油渍、无杂物、无死角、整体光亮洁净；踢脚线无污迹、尘土、死角；消火栓柜无尘土、手印，灭火器干净无污迹；窗台干净清洁，无尘土、杂物；玻璃明亮干净，无尘土、雨雪痕迹；窗帘干净整洁，无污迹；垃圾桶内外清洗，放置规范，表面干净。

4. 厨房：冰柜温度冷冻零下 15℃至零下 20℃，冷链 0℃—4℃，定期除霜，结霜厚度不超过 1cm，食物保存生熟分存，不允许混放，重下轻上，先进先出；操作台各种调味品密封保存，光亮洁净，无杂物；墙面勤洗、勤擦，做到墙面悬挂物整齐、统一、干净；地面无水渍油渍、残渣、死角；地沟每日清洗，保证

无异味、残渣；水池池内无残渣、油渍污渍，地面干净明亮；垃圾桶勤倒、勤洗，做到内外干净无油迹、污痕、异味。

5. 小餐厅：台面整齐、无杂物、油迹，地面干净、无水渍、死角，柜内外物品摆放整齐，用具单独存放；餐具（骨碟、碗、、筷子等）无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。

（六）库房管理要求

1. 食品与非食品、有毒有害物品分开储存。不得有过期变质、无标签食品。原料、半成品、成品及生熟分开存放，防止交叉污染。

2. 成品（食品）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。

（七）管理制度

1. 制度建立：乙方需制定各种餐饮类规范操作标准书。

2. 建立食堂日常管理制度，包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度；加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；关键环节食品加工操作规程；餐厨废弃物处置管理制度；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度；室内环境卫生管理制度等。

3. 加工场所设置应符合食堂运营场所规划、环保和消防要求，室内环境达标；灭火器与消防设施按相关要求配置，相

关标识清晰、有效，消防安全责任人明确，专人维护；燃气安全管理符合《餐饮场所使用燃气基本安全要求》的规定，餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置符合《包头市餐厨废弃物管理办法》要求；应按照生进熟出的单一食品加工流程，设置标准齐全的功能间，粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、原料仓库、更衣室符合《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求。

4. 建立完善的餐厅服务管理考核细则，定期进行考核，考核细则及档案需上报至甲方，未达标的需及时改正调整。

第九条 甲方对乙方服务的监督

甲方对乙方提供的服务有权进行监督，当乙方服务质量、服务内容不符合约定时，甲方有权要求乙方及时进行整改，对乙方拒不改正或整改不到位的，甲方有权解除合同，并根据具体情况扣除部分或全部服务费用。

第十条 知识产权

乙方应保证其提供的服务及服务成果的全部及部分，均不存在侵犯第三方知识产权的情形，其服务成果的所有权由甲方享有。否则，乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

第十一条 违约条款

（一） 甲方存在违反本合同的行为，应承担相应的违约责任。

（二） 乙方逾期提供服务成果的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的 5‰ 承担违约责任。延期达到 10 日，甲方有权解除合同，拒付延期部分的相应服务款项，并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

（三） 乙方交付的服务不符合质量要求，或其服务成果存在侵权行为的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 1% 的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（四） 乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 1% 的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五） 乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

第十二条 不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在7天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，由双方协商解决。

第十三条 争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决；协商不成的，可向有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十四条 合同保存

合同文本一式肆份，甲方、乙方各执贰份。

第十五条 其他约定

合同未尽事宜另行签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

本合同自甲乙双方盖章之日起生效。

合同签署页

项目	甲方（盖章）	乙方（盖章）
单位名称	包头市中级人民法院	包头市和达酒店管理有限责任公司
法定代表人	签字：_____ ____（公章） 弓立赫	签字：_____ 宇刘印剑 1502040019274
联系人	弓立赫	刘剑宇
电话	0472—5170050	13947163060
日期	____年____月____日	____年____月____日

食堂管理考核细则

考核项目	考核内容	标准分	考核办法
一、基础资料（10分）	组织机构、岗位安全职责、规章制度、设备操作规程健全完善	10	缺一项扣1分
	在就餐区醒目位置公示证照、日常监督检查记录表、盈亏报表等		未公示相关内容扣2分
	班前会记录、伙管会记录翔实规范		少一项扣1分
	按检查计划、自查清单检查，留存记录		未执行扣2分
	配备专职或兼职食品安全管理人员		未配备扣1分
	每季度以问卷形式向就餐职工征求意见，考察满意度		未开展扣1分
二、采购验收（15分）	供货商资质证照齐全，加盖公章；肉类“两证两章”齐全	15	证照过期或不全一项扣2分
	利用快检设备对采购原料质量把关验收，有记录		未检测扣3分
	原材料进货台账信息完整		无台账扣5分
三、保管与出入库（13分）	库房无过期、“三无”、变质产品，无蝇虫、鼠害	13	发现一项扣2分
	食品上架存放，隔墙离地，物品摆放整齐，与标识相符		不符合项扣1分
	散装食品标签完整，标有采购日期及限用日期		不全一项扣1分
	冰箱、冰柜内食品存放规范、生熟分开，无异味，无交叉污染		不规范一项扣2分
四、食品加工制作（20分）	加工过程规范有序，生进熟出，清洁卫生	20	不规范扣1分
	接触食品的用具、容器色标分类、定位管理		未分类扣2分
	餐饮具及时清洗消毒，符合相关规定，有消毒记录		不规范视情形扣1—4分
	食品添加剂专人负责保管、专柜存放、上锁，有记录		不规范视情形扣1—3分
	食品留样专用冰箱，样品不少于200g，留样时间不少于48小时		不规范视情形扣1—3分
	食品处理区有脚踏式废弃物存放容器，保持清洁，定期消毒		不规范扣2分
五、设备管理（15分）	配备与餐饮服务相适应的加工、贮存、消毒、保洁等设施	15	无相应设施扣1.5分
	每周对排水管道进行清洗消毒，有记录		无记录扣2分
	食品加工区域及就餐区域清洁无异味，地面无灰尘积水		有异味扣2分
	有洗手消毒设施及相应清洗、消毒用品		缺少扣2分
	杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品专人保管、固定存放，有使用记录		不规范一项扣2分
六、从业人员管理（15分）	从业人员持健康证明上岗，证在有效期内	15	无证明扣5分
	患有碍食品安全疾病的人员不从事接触直接入口食品的工作		违规扣3分
	建立每日晨检制度，有纪录		未执行扣2分
	个人卫生符合要求，操作时穿戴清洁工作衣帽，不戴饰物		不规范视情形扣1—5分

考核项目	考核内容	标准分	考核办法
	每名从业人员不少于 2 套工作服，定期更换，保持清洁		不洁净扣 3 分
	配备白大褂和个人卫生用品		未配备扣 2 分
七、培训学习（12 分）	制定食品安全突发事件应急处置预案，定期组织学习，有记录	12	无预案扣 4 分
	有岗位标准作业流程与风险预控管理资料，定期组织学习		不全一项扣 2 分
	定期组织从业人员开展食品安全学习活动，留存记录及图片		未开展扣 4 分

食堂保洁管理考核细则

考核项目	考核标准	标准分	考核办法
公共区域、走廊、过道、门窗	干净无污渍，无招贴物，灯具定期擦拭	14	一处不符合扣 0.3—0.5 分
地面	干净，无杂物、痰迹、拖布痕迹，及时清扫雨雪	12	一项不符合扣 0.5 分
墙壁	无灰尘、污渍、乱写乱画，墙角无蜘蛛网	12	一项不符合扣 0.5 分
楼梯扶手	清洁，楼梯干净，无痰迹，无卫生死角	12	一项不符合扣 0.5 分
桌椅	整洁，无杂物，无污渍	12	一项不符合扣 0.5 分
消杀消毒	定期组织进行消杀消毒	12	未组织消杀扣 1 分
卫生间	地面干净整洁，每日全面清扫，扶手经常擦拭，无积水、无积垢	12	一项不符合扣 0.5 分
垃圾清运	定时定点收集清运，保持整洁	14	散落垃圾一处扣 1 分