

中共衡水市委党校（2022-2023 年度）

餐饮服务采购项目

合

同

书



甲方：中共衡水市委党校

乙方：衡水文龙绿色餐饮有限公司

中共衡水市委党校（2022-2023 年度）

餐饮服务采购项目合同

甲方：中共衡水市委党校

乙方：衡水文龙绿色餐饮有限公司

根据甲方委托衡水市公共资源交易中心实施的河北省政府采购：中共衡水市委党校（2022-2023 年）餐饮服务采购项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》和河北省人民政府办公厅《关于政府向社会力量购买服务的实施意见》（冀政办〔2014〕3 号文）之规定，经甲乙双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，双方一致同意，签订本合同。

本合同书中：甲方、招标人均为中共衡水市委党校。

乙方、投标人均为衡水文龙绿色餐饮有限公司。

第一条 购买服务的内容及期限

1、甲方以政府采购方式采购乙方提供的中共衡水市委党校食堂后勤管理服务，具体服务内容：

- （1）负责餐厅菜谱以及副食品加工与制作。
- （2）负责餐厅内食品卫生管理与环境维护。
- （3）负责餐厅内各类设备、设施管理的保养、检测，发现隐患与故障及时上报甲方。
- （4）负责参训学员、教职工、公务餐接待和服务工作。
- （5）负责其他与伙食供应管理及食堂管理相关的工作。

2、本合同项目下的服务期限为：自2023 年 01 月 01 日至2023 年 12 月 31 日止。

3、服务地点：中共衡水市委党校西北角餐厅。

第二条 合同金额

本合同服务费为人民币（大写）：肆拾伍万陆仟柒佰捌拾玖元整（¥456789.00元），本次合同服务费用包含：本项目的劳务服务、人员工资、社保、专家论证、利润、税金等一切费用。

第三条 服务质量标准为：详见合同附件。

第四条 验收方验收标准及考核办法：详见合同附件。

第五条 双方权利和义务

1、甲方的权利和义务：

(1) 有权对乙方各项工作进行监督、检查和指导。

(2) 有权在乙方的服务质量不满意时提出异议要求返工并扣除相应服务费。

(3) 有权要求乙方调换不符合本合同约定的服务人员。

(4) 有权按照乙方的投标文件的所有条款的执行的情况进行不定期考核，如乙方在每月或抽查考核中连续两次在服务质量、人员数量、人员素质等方面不达标，甲方根据实际情况进行处罚和终止合同。

(5) 如因乙方管理服务不善，造成重大经济损失或严重管理失误或重大责任事故，甲方有权终止本合同，并追究乙方的经济和法律責任。

(6) 在乙方服务质量合格的前提下，甲方按本合同约定的方式按时足额向乙方支付合同费用（详见本合同书第六条付款方式）。

(7) 甲方要求乙方提供必要的工作条件；

人员配置	岗位要求	配置人数
项目经理	1、沟通能力强，具有大专及以上学历。 2、50周岁以下。	1

厨师长	1、具有 5 年及以上工作经验。 2、具有人力资源和社会保障部（或劳动和社会保障部）颁发的国家职业资格证书。 3、健康证须在有效期内。	1
厨师	1、具有 3 年及以上工作经验。 2、具有人力资源和社会保障部（或劳动和社会保障部）颁发的国家职业资格证书。 3、健康证须在有效期内。	3
面点师	1.健康证须在有效期内； 2.具有 3 年及以上工作经验； 3.具有人力资源和社会保障部（或劳动和社会保障部）颁发的国家职业资格证书。	2
洗碗工	1、健康证须在有效期内。	1
切配工	2、45 周岁以下。	2
服务员		4
服务员领班	1、健康证须在有效期内。 2、年龄 25-35 周岁。 3、具有 2 年及以上服务员领班经验。	1
合计		15

注：（1）餐厅正常工作人员总数不得低于 15 人，按甲方餐厅要求保质保量准时完成送餐需求。

（2）甲方如有大型活动，就餐人数较多时，乙方应在 15 人基础上增派相应岗位人员，保证就餐接待顺利完成。

2、乙方的权利和义务：

- (1) 乙方有权要求甲方支付本合同约定的服务费用。
- (2) 按照本合同的约定为甲方提供服务、操作方法规范。
- (3) 提供具备相应能力和条件的服务人员。
- (4) 对不符合甲方要求、工作不到位或工作中有重大失误的人员，当日内予以调换。
- (5) 接受甲方对服务工作的监督、检查和指导，积极采纳甲方的合理化建议，配合甲方处理有关投诉。
- (6) 遵守法律法规和甲方的《内部管理规定》及其他管理规定，严守保密规定。
- (7) 对乙方的服务人员进行教育和培训。
- (8) 负责支付服务人员的工资、各项社会保险、福利等所有乙方作为用人单位的应付费用。
- (9) 甲方违反合同约定，使乙方未完成规定管理目标，乙方有权要求甲方在一定期限内解决，逾期未解决的，乙方有权终止合同；造成乙方经济损失的，甲方应给予乙方经济赔偿。
- (10) 负责服务人员来往途中出现的交通事故和其他意外伤害，以及在工作过程中出现的疾病和各类人身意外伤害。
- (11) 负责对服务人员在工作过程中给甲方设施、物品造成的损失进行赔偿。
- (12) 负责对服务人员进行保密教育，制定保密措施，落实保密制度，责任到人。

第六条 付款方式

由甲方以单位资金转账支付方式付款。

分期支付：按季度支付相应的服务费，如遇特殊情况可适当推后支付。

第七条 违约责任

1、乙方提供的服务不符合采购文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 1% 的违约金。

2、乙方未能按本合同规定的服务时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 1% 的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3、未经甲方同意乙方不得私自将该服务转包乙方完成。如私自转包，则处本合同总价 1% 的违约金。

4、甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的 1% 的违约金。甲方逾期付款，则每日按逾期金额的 1% 向乙方偿付违约金。

5、其它违约责任按《中华人民共和国合同法》、《民法典》处理。

第八条 知识产权归属

执行国家相关法律规定。

第九条 保密条款

1、乙方对甲方提供的资料负有保密义务，未经甲方同意，不得向项目无关单位和个人提供有关资料。如发生以上情况，甲方有权索赔。

2、甲方有义务保护乙方的知识产权，未经乙方同意，甲方对工程咨询单位交付的成果文件、资料不得向乙方转让或用于本合同以外的项目。如发生以上情况，乙方有权索赔。

第十条 争议的解决

本合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，由合同

签订地法院处理。

第十一条 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时,应在不可抗力事件结束后应第一时间内向对方通报,以减轻可能给对方造成的损失,在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后,允许修订合同,并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

另服务期间,在遇到不可抗拒因素、疫情、政府原因等须停止培训办班时,甲方有权临时终止餐厅服务运行,不再支付此期间的服务费。但为满足职工午餐需要,甲方可要求乙方按天计算提供部分服务人员和餐饮服务,乙方应予以提供,服务费用以乙方原每月实际支付每人工资为基础,按照人数、天数核准计算。终止运行时间计入原合同期限。

第十二条 合同的终止

- 1、合同期满,双方未续签的;
- 2、乙方服务能力丧失,致使服务无法正常进行的;
- 3、在履行合同过程中,发现乙方已不符合国办发〔2013〕96号、冀政办〔2014〕3号文件规定的承接主体应具备的条件,造成合同无法履行的;
- 4、乙方累计2次考核不合格的;

第十三条 税费

此项目发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

第十四条 其它

- 1、本合同所有附件及政府采购文件均为合同的有效组成部分,与本合同具有同等法律效力。
- 2、在执行本合同的过程中,所有经双方签署确认的文件(包括会议纪要、

补充协议、往来信函)即成为本合同的有效组成部分。

3、如一方地址、电话、传真号码有变更,应在变更当日内书面通知对方,否则,应承担相应责任。

第十五条 补充条款

- 1、谅解与备忘条款:
- 2、双方不可撤销的责任与义务:
- 3、双方约定以下补充条款:

第十六条 合同生效

- 1、本合同订立时间: 2023 年 1 月 3 日。
- 2、本合同订立地点: 中共衡水市委党校。
- 3、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。
- 4、本合同一式肆份,甲乙双方各执壹份,衡水市财政局政府采购办公室和衡水市公共交易资源中心各壹份。

第十七条 合同附件

附件一: 中共衡水市委党校(2020-2021年)餐饮服务采购项目招标文件

第三部分项目采购内容及主要技术要求



甲方(盖章):

法定代表人(盖章或签字)

地址: 红旗大街 2205 号



乙方(盖章)

法定代表人(盖章或签字)

地址: 河北省衡水市桃城区和平西路 1088 号(衡水学院第一餐厅)



5221999

电话：0318 - 2662141

电话：13833888333

传真：0318 - 2662141

传真：

开户名称：衡水文龙绿色餐饮有限公司

开户行：建行衡水铁路支行

银行账号：105148000163

日期：2023 年 1 月 3 日

日期：2023 年 1 月 3 日

合同附件

第三部分项目采购内容及主要技术要求

一、招标项目名称：中共衡水市委党校（2022-2023 年度）餐饮服务采购项目

二、项目简介：本项目预算 46 万元，采购中共衡水市委党校食堂后勤管理服务，服务期 1 年。

三、项目采购主要服务需求：

服务内容

- 1.负责餐厅菜谱以及副食品加工与制作。
- 2.负责餐厅内食品卫生管理与环境维护；。
- 3.负责餐厅内各类设备、设施管理的保养、检测，发现隐患与故障及时上报甲方。
- 4、负责参训学员、教职工、公务餐接待和服务工作。
- 5、负责其他与伙食供应管理及食堂管理相关的工作。

服务要求和标准

(一) 服务职责： 投标人负责

- (1) 负责食品加工质量检验、加工制作。
- (2) 按需编制食谱，并报甲方审定。
- (3) 负责餐厅设备、设施、器具等的日常管理、维护和保养，如因投标人人为原因造成厨房设备的损坏、丢失等情况，投标人应照价赔偿。
- (4) 负责餐厅及厨房的卫生保洁工作，卫生清洁和餐具洗刷消毒等。
- (5) 负责餐厅及厨房的灭蚊灭蝇蟑螂工作。
- (6) 餐具等损耗率不高于 2%，一个月内餐具损耗率在 2%以下，投标人无须负责； 一个月内餐具损耗率超过 2%的，超过部分由投标人照价赔偿。
- (7) 每月满意度标准符合采购人要求，月达标值 85%及以上。
- (8) 负责餐厅工作人员的聘用、管理、培训和劳务费用支出。
- (9) 负责投标人人员安全及工作区消防等责任,严格遵守消防相关要求。
- (10) 负责餐厅上菜传菜及其他餐中服务；负责用餐接待和服务工作， 包括用餐的餐前、餐中和餐后的接待、服务工作。
- (11) 甲方支付的食堂外包服务费，为投标人为甲方提供日常餐饮服务和接待用餐服务而聘用的管理人员和服务人员所需的费用，包括人员工资、保险、福利、住宿、 服装、交通、健康体检、社会保险、管理酬金、质检、培训等运营支持费用和法定税费。

(二) 服务要求：

- 1、投标人根据餐厅的工作时间及服务量安排服务人员数量，服务人员应满足餐饮服务管理要求。
- 2、投标人要求完成灶台、餐具、餐桌椅、地面等日常清洁消毒以及日常垃圾清运工作。

- 3、投标人按照相关要求做好餐厅的生产安全、消防安全，电器、灶具设备使用安全、食品卫生安全及其服务人员的人身安全等工作，每餐留样一周备查（包含原材料、成品）。
- 4、投标人自行安排服务人员的健康证、上岗证等证照办理，体检每年不少于一次。
- 5、甲方有权要求更换厨师及其他人员以达到要求，并在期限内完成人员更换。
- 6、投标人根据采购人餐厅及厨房的特点，结合就餐人数制定合适的售餐方式，完善餐线设置。
- 7、根据甲方餐厅的具体特点和所要求的服务内容，制定人员的配备方案和培训方案，并且每季度不少于一次培训。制定各岗位工作职责、各岗位工作流程及标准。
- 8、投标人需有接待用餐服务经验，为采购人制定相关接待用餐服务方案。
- 9、根据实际情况提供回民窗口服务。

（三）服务标准

- 1、因投标人的员工违反操作规程造成人员伤害，投标人应负责赔偿。
- 2、因人为原因造成的厨房设备损坏，投标人须承担维修及赔偿费用。
- 3、厨房各项卫生要求符合《卫生防疫要求》和《食品安全法》等相关法律要求。
- 4、食品留样按甲方要求及时送检。如检验不合格，甲方有权视情况对投标人进行经济处罚。
- 5、投标人在卫生消毒方面要做到：
 - （1）厨房器具消毒要符合卫生防疫部门检测标准，每次用后必须刷洗干净、按照消毒流程进行消毒并码放整齐。
 - （2）定期接受卫生监督部门的检测，检测结果必须达标，并向全体就餐人员公

布结果。

验收方验收标准及考核办法

1、 招标方为验收方

2、验收标准：验收方每月组织综合管理部门及员工代表定期对餐厅伙食质量、服务质量、卫生标准、日常管理等项目工作分类评估进行考核检查，月底统计总分值，满分为100分，85分为合格分，连续两个月考核验收不合格将直接解除合同。

餐饮服务人员管理要求

人员配置	岗位要求	配置人数
项目经理	1、沟通能力强，具有大专及以上学历。 2、50周岁以下。	1
厨师长	1、具有5年及以上工作经验。 2、具有人力资源和社会保障部（或劳动和社会保障部）颁发的国家职业资格证书。 3、健康证须在有效期内。	1
厨师	1、具有3年及以上工作经验。 2、具有人力资源和社会保障部（或劳动和社会保障部）颁发的国家职业资格证书。 3、健康证须在有效期内。	3
面点师	1.健康证须在有效期内； 2.具有3年及以上工作经验； 3.具有人力资源和社会保障部（或劳动和社会保障部）颁发的国家职业资格证书。	2

洗碗工	1、健康证须在有效期内。 2、45 周岁以下。	1
切配工		2
服务员		4
服务员领班	1、健康证须在有效期内。 2、年龄 25-35 周岁。 3、具有 2 年及以上服务员领班经验。	1
合计		15

说明:以上证明材料需提供原件扫描件;

- 1、招标人对中标单位服务不满意，限期整改。整改后仍无法达到要求的，有权解除合同。另项目配备人员必须全员到场。
- 2、要求乙方能做清真食品。
- 3、甲方对乙方所提供菜品最多进行 2 次试菜（厨师长、厨师、面点师），如不满意可终止服务合同。
- 4、餐厅日常工作人员总数不得低于 15 人，按甲方餐厅要求保质保量准时完成供餐需求。
- 5、甲方如有大型活动，就餐人数较多时，乙方应在 15 人基础上增派相应岗位人员，保证就餐接待顺利完成。
- 6、所有服务人员健康证须由招标人指定时间、地点体检合格后集中办理。
- 7、人员不得随意更换，须由招标人同意后替换相应级别/水平的人员；所有服务人员的一切保险均由中标单位负责。