

# 授权委托书

委托单位：郑州市中原区行政审批和政务信息管理局

法定代表人：耿淑洁 职务：党组书记局长

单位地址：伊河路62号

受委托人：娄甦芳 职务：党组成员、副局长

单位地址：伊河路62号

我单位委托娄甦芳同志负责郑州市中原区行政审批和政务信息管理局购买餐饮服务项目（中原磋商-2026-9）合同及廉政合同签订等事宜，我单位均予以承认。由此产生的法律后果，由我单位承担。娄甦芳不得将委托事项再委托。

委托期限自2026年5月18日至2026年7月17日止。

法定代表人签字：

耿淑洁

受委托人签字：

娄甦芳

委托单位（印章）



# 郑州市中原区行政审批和政务信息管理局购买餐饮服务项目合同

甲方（采购人）：郑州市中原区行政审批和政务信息管理局

乙方（成交供应商）：河南容大餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》等相关规定，为保证所购服务的质量，明确双方的权利义务，甲乙双方在平等、自愿、协商一致的基础上，就有关事宜达成如下协议：

## 一、合同文件组成：

- 1、合同条款
- 2、成交通知书
- 3、供应商响应文件
- 4、竞争性磋商文件
- 5、约定其他内容等

上述合同文件组成部分是互相补充和解释的，甲乙双方签订的合同条款须与采购文件要求、响应文件响应性内容一致。

## 二、服务内容、服务期限及服务质量：

1. 服务内容：为政务服务大厅职工（约 260 人）提供工作日午餐、周末开放窗口工作人员午餐、值班工作人员的膳食服务，职工用餐服务、厨房餐厅卫生、消防、安全、残剩饭菜处理等工作。

2. 服务期限：一年，自 2026 年 5 月 25 日起至 2027 年 5 月 24 日止。

3. 服务质量：满足采购人要求

## 三、岗位设置及人员要求：

### 1. 岗位设置

序号	岗位	岗位职责
1	项目负责岗1个	主要负责处理在项目实施过程中与项目相关的一切事宜。
2	主厨岗1个	负责配合制作每周菜单，每日中餐所需菜品，负责所使用的餐厅餐具日常维修和保养，负责主厨卫生管理。
3	烹饪岗2个	对事物原料进行合理选择调配，加工治净，加热调味，包括调味熟食，调制生食。
4	洗菜、碗杂岗2个	负责每餐菜品所使用原材料的清洗加工，保证干净卫生；负责每餐所用的全部工具的清洁、消毒，菜品出入工作区域的卫生清理

## 2. 人员要求

### 1)、工作人员的卫生:

(1) 工作人员身体必须健康, 并有良好的卫生习惯。严禁任何带有传染性疾病的人员从事餐厅工作, 所有员工招聘或上岗前必须经体检合格持证上岗。

(2) 工作人员在上班前必须要清洁整理个人卫生, 穿戴工作衣帽。工作时必须随时保持手部的清洁, 必要时应穿戴一次性工作手套。

(3) 任何人严禁吸烟、在生产区严禁嚼口香糖等, 禁止坐工作台或其它食品容器。

2)、所有供应商服务人员均须持有效健康证和有效身份证上岗, 年龄在18-60岁之间, 确保统一着装, 服装整齐、干净。供应商所用厨师须具有所从事岗位的技能证书, 且具备相应的工作技能。

3)、供应商服务人员应严格遵守国家法律法规和采购人相关的各项规章制度、政府部门及甲方单位防疫规定。

4)、采购人管理部门认定不能胜任岗位的供应商服务人员, 供应商应在接到通知后的3个工作日内无条件完成更换。

5)、供应商及供应商服务人员应严格遵守保密规定, 对采购人食堂的运作模式、就餐标准及其他信息严格保密。若发生泄密行为, 采购人将严格追究当事人及餐饮管理服务公司责任。

6)、供应商应选派有经验、技术好、能力强的餐饮保障队伍, 保证就餐人员对饭菜的质量、口味满意。在服务上要做到微笑服务、文明用语等。

7)、供应商与其食堂工作人员按照《劳动法》规定签订劳动合同, 并为食堂工作人员缴纳社保医疗保险等费用。

## 四、服务要求

1. 食堂严格执行服务标准, 确保菜品质量美味可口, 主副食营养均衡, 荤素搭配, 干净卫生, 花样翻新, 菜品一周之内不重复, 并确保菜品数量和准时开餐。

2. 每周供应商厨师长按照采购人制定的就餐标准和菜品配置要求制定就餐菜谱。午餐最低标准如下: 午餐制作主食不少于三款, 包括米饭、饼类、馒头、面条、杂粮、粗粮类等, 制作热菜四款, 包括二荤(限于牛肉、羊肉、鱼肉、猪肉及鸡肉)二素(要求菜品丰富, 搭配合理, 一周之内不重复)、汤一款; 特殊情况根据采购人要求适当调整; 传统节日或重要节气当天制作相应的节日食品。

采购人  
101021

有限公司

3. 每日采购人食堂所需食材由供应商统一采购，由采购人不定期进行抽检工作，检查配送食材质量和数量。所购食品必须符合卫生要求和食品质量标准，菜品新鲜，如不符合要求，应立即更换食材。

4. 确保食堂后厨、就餐大厅环境卫生，干净整洁。

5. 食品卫生控制标准：

严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定和要求，坚持“超洁净”卫生操作，彻底消除食品卫生安全隐患。依照《餐饮业食品卫生规范》与ISO9001国际质量要求的过程控制标准，对各工作流程严格控制，规范操作。

1)、食品卫生控制措施：

(1) 严把原材料入口关，不准“三无”产品及变质原料进入，生、熟、蔬菜、肉类、半成品及成品食物按标准规范分类存放。

(2) 坚持蔬菜类原材料加工前浸泡 30 分钟，洗净去污，减少农药残留。(3) 严格洗消保洁程序，公用餐具坚持每餐浸泡清洗、高温消毒，保洁存放。(4) 坚持食品加工“生进熟出一条龙”作业，杜绝交叉感染。

(3) 每餐主、副食品足量留样 48 小时，以备查验。

(4) 所有工作人员的个人卫生都要岗前检查，不达标的不允许上岗。

(5) 设立专职食品质量检验人员，对食品入库、加工实施监督检查。

2)、环境卫生控制措施：

(1) 空气清新无异味。

(2) 无蝇、无鼠、无垃圾、无污水沉积，泔水桶洁净并加盖。

(3) 污水排放畅通，地面无积水、无杂物。

(4) 门窗洁净，墙壁无尘土、无蜘蛛网。

(5) 机械设备、排风扇、照明用具保持洁净。

(6) 水池、保洁柜、消毒柜、蒸箱洁净，无污垢，无杂物。

(7) 清洁用具定位放置，分区管理，责任到人。

3)、食品生产阶段的控制：

(1) 原料领用与加工：严格计划领料，检查各类须加工用的原料质量，确认可靠后方可进行加工。对须切割加工的原料，应根据烹调的需要，事先明确规定切料加工的规格标准，编制原料切割规格表，作为加工人员操作依据和管理人员检查监督依据。

(2) 原料配份：食堂严格执行服务标准，确保菜品质量美味可口，主副食营均衡，荤

素搭配，干净卫生，花样翻新，确保菜品供应数量满足就餐者需求，做好成本核算，杜绝浪费。

(3) 食品烹调：在开餐前，将经常使用的主要的调味汁，批量集中兑制，以便烹调时各炉头随时取用，以减少偏差，保证菜品口味的一致性。调味汁的调兑应专人负责。调兑用料规格比例在标准菜谱中应事先规定，如无标准菜谱也可独立制定用料规格表。

#### 4)、食品消费阶段的控制：

(1) 备餐服务：实行严格的质量检查制度，每一道工序的员工，必须针对上一道工序的食品加工制作质量进行检查，如发现不合标准，应予返工，以免影响成品质量。

(2) 打餐服务：服务员在开餐前作好餐前准备，服装穿戴整齐，使用礼貌用语。

6. 供应商应严格执行《食品卫生法》，确保饮食卫生，餐、厨具及用品卫生，不发生任何食物中毒事件，确保采购人员身体健康。如因违反《食品卫生法》给购人及采购人员造成损失，供应商及供应商相关人员应负相关法律责任及全部经济责任。

7. 供应商应节约能源和各种原材料。爱惜食堂设备、设施，非正常损坏，按价赔偿。

8. 供应商负责食堂安全工作，确保食堂消防安全、供应商及供应商双方人员的人身安全、食品安全、物品安全，确保不发生安全事故。如因供应商及供应商人员操作不当发生以上安全事故，供应商及供应商相关人员应负相关法律责任及全部经济责任。

9. 供应商应开具正规机打发票，用于食堂服务费用结算。

10. 提供自助保障方案、提供餐饮服务承诺书。经营过程中出现食品安全问题的，一票否决。实行严格质量管理，杜绝食品卫生安全事故，消除安全隐患，并对标准化和规范化的操作进行不断的细化和量化。

11. 供应商应制定完善的应急预案，一旦发生卫生安全事故，需迅速启动预案，积极处理事故。经国家权威部门鉴定，确认事故是由供应商方造成，供应商方将承担被保障单位及受害者一切损失，必要时承担相应的法律责任。

12. 严格服从采购人领导，食堂所有员工严格执行食堂的规章制度。食堂在经营过程中的一切流程接受采购人的监督，对采购人提出的意见努力改进，让就餐者满意。

13. 保证就餐环境、生产流程卫生安全，将整个加工、服务过程全部按 ISO9001 标准受控进行。

14. 科学、营养配餐，保证就餐者营养合理搭配。符合中国烹协规定的营养标准，制定出符合采购人饮食结构的食谱，以保障就餐者在营养均衡下保持良好的工作状态。

15. 为保证饭菜加工的质量，供应商应委派质检员和考核员不定期对食堂加工的卫生安

全进行监督和抽查。

16.坚持“安全第一、服务为上”的原则，一切从服务就餐者角度出发，真正把食堂建设成为“职工之家”。

17.在突发特殊情况（停电、停水、停气）影响就餐时，具备保障能力和保障措施，保证基本饮食需求,要求有预案。

18.具有规范的管理体系及系统人员配置，具有食品安全事故突发事件应急预案。

19.质量监控：负责食堂内部的卫生、质量、安全等工作，对食堂实施全程监控。

20.巡检：此外，实行日常巡检制度，并严格执行相应的检查表格，每天各项表格由专人负责，认真执行，并与一定的考核激励挂钩。各项制度要每天执行，发现问题责令责任人马上整改，对于整改有困难的问题要限期整改，保证食堂内无各项卫生安全隐患。

#### 五、合同金额及支付方式

1.本合同服务总费用为：1093500.00元（大写：壹佰零玖万叁仟伍佰圆整）；费用包含完成本项目全部工作所需的一切费用，包括成本（原材料采购，人工费用、燃气费用、灶具更新维修维护费用等）、利润、税金等，自负盈亏；食堂餐饮设备、场地等由甲方提供。

2.支付方式：合同签订后，与原食堂外包公司办理交接手续，接采购人(甲方)通知后正式提供食堂餐饮服务，每季度支付1次，合同期限内支付75%，待合同期满验收合格后支付剩余25%。注：费用包含完成本项目全部工作所需的一切费用，包括成本（原材料采购，人工费用、燃气费用、灶具更新维修维护费用等）、利润、税金等，成交费用为包干费用，自负盈亏；食堂餐饮设备、场地等由采购人提供。

3.为落实《关于深入开展政府采购脱贫地区农副产品支持乡村振兴的通知》（豫财购〔2021〕5号）和《关于进一步做好政府采购脱贫地区农副产品有关工作的通知》（豫财购〔2023〕2号）的文件精神，积极推进扶贫农产品采购工作，需预留成交金额食材部分的15%，通过“脱贫地区农副产品网络销售平台”（832平台）采购脱贫地区农副产品。

#### 六、双方权利、义务及履约验收方案

##### 甲方权利、义务：

- 1.甲方应及时向乙方提供履行本合同所必需的文件、资料。
- 2.甲方应为乙方履行本合同过程中与相关政府部门及其他第三方的沟通、协调提供必要的协助。

3. 甲方应按照合同约定支付服务费用。

4. 甲方提供服务场所，提供厨房、餐厅、全套厨房设备。

5. 甲方有权随时向乙方了解进度，并要求乙方提供项目相关资料。

6. 甲方有权对项目资金 usage 情况进行监督、检查，并要求乙方提供相关资料。

7. 甲方有权按照本合同约定或有关法律法规、政府管理的相关职能规定，对本服务项目进行监督和检查，有权要求乙方按照监督检查情况制定相应措施并加以整改。甲方不因行使该监督和检查权而承担任何责任，也不因此减轻或免除乙方根据本合同约定或相关法律法规规定应承担的任何义务或责任。

8. 甲方有权在乙方履行合同过程中出现损害或可能损害公共利益、公共安全情形时终止本合同。

9. 甲方有权根据国家政策或法律法规的变动或服务项目的需求标准和质量要求作出相应变动或者取消项目。

10. 甲方有权将乙方履行合同情况及不符合政府采购服务管理规定情况，向相关部门报告并纳入不良信用记录、年检（报）、评估、执法等监管体系中。

11. 甲方因防疫政策原因导致合同的不能履行，不承担违约责任。

#### 乙方权利、义务：

1. 乙方有权要求甲方按本合同的约定按时支付服务费。合同期内，如必须添置或更换厨房设备，由乙方提出，经甲方研究同意后由乙方购置，费用由乙方承担。

2. 乙方应配备具有相应资质、特定经验的工作人员负责服务项目的实施，按照本合同约定的标准、要求和时间完成相应服务。

3. 乙方不得以任何理由将本合同项下的服务项目转包给第三方承担。

4. 乙方应全面履行本项目实施过程中的相关安全管理职责，合同期内，食堂消防、安全、卫生等由乙方负责，如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全等事故，所有损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任。

5. 乙方应接受并配合甲方或甲方组织对本合同履行情况的监督与检查，对于甲方指出的问题，应及时作出合理解释或予以纠正。

6. 若因乙方原因，造成甲方人员食物中毒等一系列情况，甚至情节严重导致的法律后果，均由乙方承担。

7. 乙方自行安排厨房员工及服务人员，与其安排的工作人员按照《劳动法》规定签订劳动合同，并负责员工的工资及福利待遇（包含为员工缴纳社保），在服务期内，如因乙方员工劳务纠纷问题，由乙方承担全部责任。乙方招聘的工作人员年龄在18-60岁之间，持合法有效的健康证上岗，做到穿着整洁、文明礼貌、热情服务。

8. 乙方必须遵守政府部门及甲方单位防疫规定。

9. 因乙方原因不履行或不能完全履行合同等，甲方有单方解除合同的权利，且需要提前通知乙方；乙方接到解除合同通知后，应立即无条件的撤离场地，造成甲方物品设备损坏的，应照价赔偿。

#### 履约验收方案：

履约验收主体：郑州市中原区行政审批和政务信息管理局

时间：每季度1次

方式：甲方组成验收小组进行验收

(1) 成立验收小组，按合同约定对食材品质、饭菜质量、卫生标准等逐项核验，验收合格签字确认；不合格责令限期整改。根据验收结果如有不符合合同标准的扣除5%-10%服务费用，情节严重的，直至解除合同。

(2) 若因乙方管理责任引发卫生防疫、消防、安全、治安及综合治理等问题，一经查实，由乙方承担全部法律责任与经济赔偿责任。

#### 七、违约责任：

乙方提供不洁食品造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿并承担相应的法律后果。甲方资金未按时到位时，乙方应先行与甲方友好协商解决，未经协商不得就此直接提起诉讼。

#### 八、合同的终止

1、如有下列情况之一发生，甲方有权单方面立刻终止合同，不承担任何赔偿责任：

- (1) 乙方不履行合同规定义务的
- (2) 破产或无理赔偿能力的
- (3) 擅自更改服务承诺的
- (4) 弄虚作假的
- (5) 被甲方就质量等问题投诉经查证属实的

2014年5月



(6) 不履行或者违背与甲方签订合同内容及要求的

2、甲方不履行合同义务的，乙方有权要求终止合同，并提前通知甲方。

3、任何一方如遇不可抗力事件而丧失履约能力，本合同自行终止。

4、若因国家发生重大政策性调整，或发生自然灾害等不可抗拒的因素致使合同无法履行时，造成的合同被迫中止，甲方不承担补偿责任。但对可预知的因素，甲方预先通告乙方做好准备，双方可协商变更或解除合同。

#### 九、争议的解决

如双方在履行合同时发生纠纷，首先应协商解决；协商不成，任何一方可向有关部门提请协调，或者向项目所在地人民法院提出诉讼。

#### 十、其他约定事项：

合同履行期间，签订本合同的双方经协商可对本合同条款进行修改或补充。

#### 合同数量及要求：

本合同一式 6 份，甲方持有 4 份，乙方持有 2 份。本合同签字盖章后生效。

甲方：郑州市中原区行政审批和政务信息管理局

地址：郑州市伊河路华山路交叉口东北角三楼

法定代表人或委托代理人

(签字或盖章)：

姜廷芳

账号：999156010650000006

开户行：郑州银行中原路支行

电话：0371-67699556

签订日期：2026 年 5 月 18 日

乙方：河南容大餐饮管理有限公司

地址：河南自贸试验区郑州片区(郑东)

寿丰街 50 号凯利国际中心 114 号

法定代表人或委托代理人

(签字或盖章)：

锋卫  
印振

账号：41050167900800000460

开户行：中国建设银行郑州文博支行

电话：13783650365

签订日期：2026 年 5 月 18 日