

陕西省计量科学研究所

职工餐厅餐饮服务



服务合同

合同编号：SIMS-FW2025008

甲方：陕西省计量科学研究所

乙方：陕西大凯实业有限责任公司



甲 方：陕西省计量科学研究院（以下简称甲方）

乙 方：陕西大凯实业有限责任公司（以下简称乙方）

陕西省计量科学研究院（以下简称甲方）经政府采购，选定陕西大凯实业有限责任公司（以下简称乙方）为陕西省计量科学研究院职工餐厅餐饮服务采购项目成交供应商。依据《中华人民共和国民法典》，经甲、乙双方共同协商，按下述条款和条件签署本合同。

一、项目概况：

1.1 用餐人数：甲方职工 374 人。

1.2 餐厅经营模式：自助餐。

二、合同履行地与服务期限

2.1 履行地点：陕西省计量科学研究院 3 号楼

2.2 服务期限：1 年，自 2025 年 12 月 1 日起至 2026 年 11 月 30 日止。

三、经营内容及方式

3.1 承包范围：膳食加工服务及餐饮服务。

3.2 承包方式：托管经营。

3.2 甲方委托乙方整体经营，确保食品加工环节和餐厅服务、库房管理、账务管理等环节准确无误，且有相应记录。

四、进餐形式

4.1 刷脸进餐：员工在餐厅刷脸用餐。

4.2 接待餐：

4.2.1 乙方为甲方指定接待对象提供自助餐接待用餐服务时，凭



经甲方盖章的餐券就餐；

4.2.2 乙方为甲方指定接待对象提供桌餐接待用餐服务时，根据甲方加盖公章的有效餐券或签审完整的甲方公务接待餐单备餐并提供服务，备餐按照餐券或餐单载明的接待标准执行。

五、合同价款及结算方式

5.1 合同为服务合同。

5.1.1 本合同服务价款为人民币(以下币种相同)大写：壹佰贰拾伍万伍仟贰佰元整(小写：¥1,255,200.00 元)，该金额为含税金额。

5.1.2 结款方式：按月支付，服务费用于次月 10 号前乙方开具全额增值税专用发票（含税），甲方收到发票并核实后向乙方支付。

5.1.3 合同价包括但不限于乙方人员工资(包含福利、医疗、社保、培训等一切费用)、管理费、设备车辆配置费、其它完成本次招标工作所需的费用。

5.2 支付方式：银行转账，甲方认可乙方预留账户为唯一收款账户，且仅将合同款项转入该账户。

乙方预留账号：61001733600050001788

开户行：中国建设银行西安东关支行

户名：陕西大凯实业有限责任公司

5.3 履约保证金为项目中标价 5%，服务期间承包商如无违约行为服务期满后一次性无息返还。

六、场地使用及有关费用

6.1 甲方向乙方提供餐厅、后勤办公室、仓库等所需场地和所需



设备设施以及日常所需的水电气。乙方应本着节约合理的原则用水用电并负责设备日常的使用、保养、管理，做到良好内控管理记录，接受考核。保证餐厅内的卫生清理消毒、消防和内保及水、电、气的安全使用等。

6.2 进场前，甲方将基础设施及必备用品配齐。上述物品经清点（按清单双方负责人签名）后，交乙方使用。合同期限届满后，乙方应将上述物品交还，如有遗失，损坏，乙方负责赔偿（自然损耗除外）。

6.3 合同期限内，餐厅内设备设施包括但不限于维修整改、人为损坏的费用由乙方承担。

七、双方的权利和义务

甲乙双方共同遵守国家 and 地方有关食品卫生安全的法律、法规，认真落实国家、行业、企业相关的安全规定和食品安全规定。

7.1 甲方权利和义务

7.1.1 甲方提供必要的厨房设施以及日常所需水、电、气能源保障，餐盘碗筷一应俱全。乙方应本着节约、合理的原则用水用电，做到良好内控管理记录，接受考核。

7.1.2 甲方将厨房及设备、设施交付乙方使用，乙方负责餐厅内设备日常使用、保养、管理，人为原因造成设备设施损坏由乙方负责维修、赔偿。

7.1.3 甲方指定专人与乙方联络，负责对职工就餐和接待就餐进行提前预定，对职工餐厅服务质量进行监督、反馈。

7.1.4 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等国家法



法律法规及甲方的管理制度，按规定严格把好储存关、加工关、留样关，对食品安全负全部责任。在合同期内，如因乙方提供的餐饮服务导致甲方职工或其他人员发生食物中毒、食源性疾病或其他健康损害事故，乙方应承担全部法律责任及相关费用（包括但不限于医疗费、诉讼费、律师费、赔偿金及违约金等）。同时，甲方有权单方立即解除本合同，并保留追究乙方其他法律责任的权利。甲方有权对餐厅卫生、食品质量及服务质量进行检查，乙方在接到甲方书面整改通知后，应立即整改。

7.1.5 甲方采取日常抽查与定期考核检查相结合的办法，具体考核内容详见考核表，甲方每月对乙方进行考核评价，考核结果作为付款依据。

7.1.6 甲方应积极帮助乙方协调食堂经营中遇到的困难和问题，保证乙方食堂经营有序进行。

7.2 乙方权利和义务

7.2.1 乙方主要保障工作日内职工早、午、晚餐，就餐人员 374 人，同时根据甲方要求完成指定工作期间工作餐及公务、业务接待餐。

7.2.2 乙方提供人力资源及职工餐厅运营服务（包括但不限于人员薪资、福利、医疗、社保、劳保、人员保险、场地责任险等费用。负责日常餐厅整理管理，根据甲方需求安排日常工作日内早、午、晚餐，指定工作期间工作餐及接待餐服务）。

7.2.3 乙方负责提供职工餐厅人力资源制定菜（食）谱，并烹饪成品，按甲方工作时间要求提供自选早、午、晚餐及接待用餐。



7.2.4 乙方按照日常餐饮服务要求供餐，早餐供应包含但不限于纯奶/酸奶、粥、糕点、蛋类、荤菜 1 种、素菜 3 种（含小菜）、包子/馒头；午餐包含但不限于大荤菜 1 种、小荤菜 1 种、素菜 4 种（含凉菜）、例汤 1 种、主食 2 种、小吃杂粮 2 种、水果 1 种；晚餐简餐。

日常餐饮服务要求：

①乙方供应饭菜应干净卫生、无杂物、无污物、无怪味等，出品菜式保证色、香、味俱全；

②乙方定期更换和调整菜品花样，保证每日不重复；

③根据甲方意见和用餐人员意见，乙方及时对出品、服务作出调整和改善。

接待用餐（桌餐、自助餐）服务要求：

①根据甲方通知要求，乙方提前做好接待餐工作准备；

②乙方积极主动协调管理部门和人员备齐接待餐所需物品及食材；

③乙方职工餐厅严格按照就餐人数、标准、金额接待，不得超标接待；

④乙方提前对接待用餐房间进行清理打扫、摆放餐具；

⑤乙方厨师按照接待餐标准订制菜单，出品菜式保证色、香、味俱全；

⑥乙方根据用餐人员多少配备服务人员，在客人用餐期间做好服务工作，待客人用餐结束后收拾好卫生关好门窗。

7.2.5 乙方负责餐厅域内的卫生清理、消毒、消防和内保等，保



证餐厅环境卫生、整洁，并按甲方要求做好垃圾分类工作。餐厅工作人员下班前，要关好门窗，关闭电源开关，煤气开关等，管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

7.2.6 职工餐厅以服务职工为主要职能，不以盈利为目的。乙方应按照国家相关文件精神，制定餐厅独立的账务体系，做到账目日清月结，规范餐厅财务的管理与核算。

7.2.7 乙方负责保证每天食材需求量、品种、食品安全及质量要求等事宜，并配合甲方库管验收工作。

7.2.8 乙方应制定餐厅相关应急预案及处理方案，结合甲方文化精神及行业监管部门要求制定相应的企业文化墙，费用自理。

7.2.9 食堂场地、设施、人员安全由乙方自行负责，但须接受甲方的监督管理及检查；乙方应当对合同履行过程中的安全负责，对合同履行中发生的安全事故或食品安全事故承担法律责任，并承担最终的、全部的事故经济赔偿责任；且对因安全事故导致包括但不限于甲方员工、乙方（陕西大凯实业有限责任公司）员工和任何第三人等的人身损害承担全部赔偿责任。

7.2.10 甲方指定专人与乙方联络，负责对职工就餐和接待就餐进行提前预定，对职工餐厅服务质量进行监督、反馈。

7.2.11 乙方按规定严格把好储存关、加工关、留样关，特别是食品加工过程的卫生安全，保障食品安全。在合同期内违反国家法律和甲方的管理制度以及《食品安全法》相关规定，甲方有权进行处罚并要求乙方及时整改。



7.2.12 根据甲方需求，乙方应安排持有营养配餐员证书的营养配餐师制定周菜谱，做到营养搭配，一周菜品基本不重复，根据季节经常增加和变换花色品种，每周四中午12点前提交次周菜谱，经甲方审批后，乙方严格按照菜谱要求制作。若需要调整食品或食材配料，须提前1—2天通知甲方并得到甲方可调整的批复，乙方须将每周菜谱提前在餐厅信息栏公布。保存反映良好菜品和点心，每月研发新菜点。

7.2.13 餐厅保持整洁、干净，每次用餐完毕后，乙方工作人员需及时打扫卫生、清理垃圾；每周集中进行彻底清扫一遍；包括但不限于地面、墙壁、窗户、座椅等，餐厅卫生防疫、就餐环境必须达到食药监部门要求，保证始终达到灭鼠灭蝇等“灭四害”标准，负责餐厅排污管道疏通及“灭四害”工作并承担相关费用。

7.2.14 乙方保持餐具、厨具和操作间卫生干净整洁，餐具用后应彻底清洗并及时消毒，平时存放在消毒柜中；生、熟菜板（刀）要分开，不能混用；餐具厨具不得外借，严防食物中毒，操作间每周至少彻底清理擦洗1次。

7.2.15 乙方使用炊事器具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；严禁带非工作人员进入厨房和库房，易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故发生；乙方定期对炊事器具、特别是天然气灶定期进行维护；职工餐厅内的固定资产（比如餐桌餐椅、电视等）及厨房设施设备负有日常管理责任，乙方定期进行盘点及管理，如因管理不善导致损坏、遗失，应照价赔偿。



7.2.16 乙方承担职工餐厅域内的独立法律责任，如出现工伤、生病住院、意外伤害等产生的费用均由乙方自行承担，与甲方无关。乙方为本服务雇佣的职工餐厅工作的人员与乙方存在劳动法律关系（包括劳动合同关系，工资保险关系和劳动用工手续等），与甲方仅存在监督管理关系，不存在劳动法律关系。

7.2.17 乙方在服务期内为职工餐厅第一责任人，负责对接并接受行政区域内餐饮主管部门及其他相关职能管理部门的监管，一切责任由乙方自行承担。

7.2.18 乙方的项目管理团队和工作人员的年龄和学历结构合理，应有完备的培训机制来保证员工队伍的总体素质，配合甲方工作对接，保障制度健全运行，管理科学稳定，运营规范顺畅，安全有序得力。所有人员须具有健康证且档案必须报备本单位，服从甲方监管和相关绩效考核。

7.2.19 乙方须为本项目配备不少于 20 人团队，年龄须在 18-55 岁之间。专职厨师长 1 名，专职餐厅经理 1 名，持资格证营养师 1 名（可兼职），专职会计 1 名（需持有会计证），并根据需要配备红案厨师 4 名，白案厨师 4 名，粗加工、洗碗工、服务人员不少于 8 人，厨师要求持有国家颁发的厨师等级证书。所有从业人员必须定期体检，持有效健康证上岗。工作人员应统一着装。人员变更须经甲方协商同意后办理。工作人员周一至周五每天出勤率必须达到 97%。未达到以上标准的视为违约，由承包费中扣除违约金（扣除计算标准：缺勤天数×每天的人均工资）。



7.2.20 乙方为保障餐厅服务质量制定详细的各项管理制度和内部员工考评办法。管理制度和考评办法要求严密、规范、有效。乙方对聘用人员要严格政审,保证没有刑事犯罪记录及失信记录确保整治思想可靠、身体健康;五官端正、形象好、勤奋工作、责任心强、文明礼貌、言行规范、服务意识强,自觉遵守国家法律法规及甲方的各项规章制度,特别是保密制度。

7.2.21 乙方应自行承担人员食宿费用,安排人员食宿场地。甲方不提供食宿场地,且乙方人员食宿场地安排不可在陕西省计量科学研究院全域空间范围内。

7.2.22 乙方提供增值服务

①主食外卖:每晚售卖馒头、包子、饼类等主食,每周晚餐定期售卖丰富营养无公害蔬菜,方便内部职工下班后家庭用餐。

②卤制品外卖:每周定期提供卤制品、豆制品等产品,方便职工家庭用餐,同时还应保证食材新鲜不积压。

③创新产品品尝窗口:每周定期推出新品品鉴,通过职工综合评价,再确立是否添加至月度菜单中。

④定制餐窗口:每天根据预订,结合餐厅已购原材料,满足职工如孕餐、生日餐、病号餐等特殊需求。

⑤最美家乡味道:设立一个专业的档口,让员工推荐家乡特产,或推荐家乡的传统菜品,聘请员工或家人担任大厨制作。

⑥节日伴手礼:为了提高职工餐厅满意度,提升员工幸福感,乙方会在各种节日,营造浓厚的节日喜悦氛围并赠送伴手礼。



⑦厨艺讲堂:乙方根据其实际情况,定期或者不定期的在甲方指定地点开展厨艺大课堂,传播中华美食文化,传授经典烹饪手艺,为喜爱美食,喜欢烹饪的单位职工朋友搭建美食交流平台,丰富业余生活。

八、合同的解除及违约责任

8.1 在合同有效期内,甲乙双方协商一致时本合同方可解除,任何一方不得无故终止合同。如遇特殊情况,任何一方要提前终止合同时,必须提前壹个月通知对方。

8.2 乙方有下列情况之一时,甲方可单方面通知乙方解除本合同:

8.2.1 乙方未按约定履行义务;

8.2.2 乙方违反国家法律法规或行业规定造成操作安全、食品安全、卫生安全等事故;

8.2.3 经甲方就同一问题连续三次发出书面整改通知后,乙方均未在要求期限内完成整改的;

8.2.4 乙方有违法行为的。

8.3 任何一方因违约给对方造成损失,应承担相应的责任。

8.4 如因乙方所承担损失包括但不限于实际损失、诉讼费、律师费、保全费、保险费、鉴定费、公证费、差旅费等因乙方引起的全部损失费。

8.5 如因乙方违反本合同约定,乙方应向甲方支付本合同标的的20%违约金。

九、其他条款



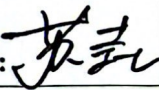
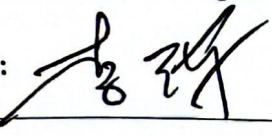
9.1 乙方不得将项目转让、分包给其他单位或个人。

9.2 招标文件和承诺等内容系本合同有效组成部分，与本合同具有同等效力。与本合同内容有冲突的，视为变更本合同相关内容。

9.3 本合同未尽事宜，由双方共同友好协商解决。协商情况，双方可签订补充条款，补充条款与本合同具有同等法律效力。

9.4 本合同发生争议时，双方应协商解决。如无法协商，可以向甲方所在地的人民法院提起诉讼解决。

9.5 本合同一式伍份，双方各执贰份，招标代理公司壹份，具有同等法律效力。本合同自签订之日起正式生效。

	
陕西省计量科学研究院 (盖章)	陕西大凯实业有限责任公司 (盖章)
法定代表人: 	法定代表人: 
或委托代理人 (签字盖章): 	或委托代理人 (签字盖章):
使用部门负责人: 	
合同签订日期: 2026年 2月 2日	



附表1

陕西省计量科学研究院职工餐厅服务外包项目考核表

公司名称:

考核时间:

序列	考评内容	分值	扣分	扣分说明
1	人员出勤到岗率	10		按照合同人数每少1人扣1分
2	饭菜质量、品种	20		因饭菜质量造成的投诉,1次扣2分
3	食品安全及留样	20		留样不规范, 1次扣2分
4	食材领用、清洗及存放	10		食材浪费, 1次扣2分
5	餐厅环境、厨具清洗、垃圾分类等卫生保洁情况	10		卫生情况日常检查抽查中发现1次不达标项目扣1分
6	工作人员服务情况	10		服务需热情周到, 对于服务问题及投诉整改不及时1次扣1分
7	餐厅独立账务体系的管理与核算	10		财务凭证不规范, 未做到账目清晰, 1次扣2分
8	员工业务培训	10		
综合考评得分				
考核评价等级		☐ 优秀 ☐ 合格 ☐ 不合格		
说明: 1、考评分为优秀、合格、不合格三个等级。 2、等级界限: 优秀为90(含)以上; 合格为80(含)-90分; 不合格为80分以下。 3、发生重大食品安全事故, 对计量院声誉造成重大影响, 按照不合格级计算。 4、考核为优秀, 全额支付本月约定支付的服务费用; 考核为合格, 对甲方提出的问题乙方组织及时整改按期整改完成后全额支付本月约定支付的服务费用, 如乙方未按期及时整改的支付本月约定支付的80%服务费用; 考核为不合格, 支付本月约定支付的50%服务费用; 累计三个月考核不合格甲方有权解除合同。				

考核人员签字:

考核部门负责人签字:

