

陕西省保密技术服务中心
职工食堂管理服务

合
同
书

陕西省保密技术服务中心
(二零二六年三月)



职工食堂管理服务合同

甲方:陕西省保密技术服务中心

统一社会信用代码: 12610000MB2A252277

地址: 陕西省西安市神舟六路 388 号

乙方:陕西汉唐御品餐饮管理有限责任公司

统一社会信用代码: 91610103MACNXL6Q8B

地址: 陕西省西安市碑林区南关正街 88 号长安国际中心 F 座
19F1907

第一章 总 则

第一条 合同说明

1. 本项目系通过公开招标方式确定中标人。本合同系根据招标文件、中标人投标文件及中标通知书签订。

2. 招标文件第七章所附合同文本名称为《职工食堂委托管理合同》，为招标文件示范文本。为进一步明确双方权利义务、厘清责任边界、强化食品安全主体责任，经双方一致同意，正式合同名称调整为《职工食堂管理服务合同》。

3. 双方确认：本合同服务范围、服务内容、服务标准、服务期限、合同价款、付款方式、考核方式、违约责任、争议解决等所有实质性条款，均与招标文件、投标文件完全一致，未作任何



实质性变更、增减或修改。

4. 本合同名称调整仅为文字表述优化, 不改变本项目招标采购实质, 不构成对招投标结果的任何背离, 不影响双方权利义务。

第二条 合同期限及费用

1. 本合同期限为 1 年, 自 2016 年 1 月 1 日至 2016 年 12 月 31 日止。(服务期内, 甲方将对乙方服务进行考核, 如在合同履行期内未发生任何食品安全责任事故, 经一年 2 次考核评分合格且符合上级管理部门政策要求并获得许可, 经双方协商一致, 可续签一年, 累计合同履行期限不超过三年)

2. 管理费用每年为 295000 元 (人民币大写: 贰拾玖万伍仟元整), 包括食材采购、人员经费、管理服务等费用。

第三条 服务内容

乙方负责按照采购要求为甲方提供职工食堂管理服务, 甲方负责监督考核并支付乙方管理费用。

1. 乙方负责供应中心职工的用餐(早、中、晚、加班、值班、调研活动等需求)。

2. 乙方管理职工食堂须确保饭菜物美价廉, 安全可靠, 所有食材采购、菜谱制定、工作制度、各项标准等符合有关规定, 全面履行合同义务。

第二章 甲方的权利与义务



第四条 甲方有权管理和监督乙方全面履行合同，同时做好指导和协调工作。

第五条 甲方对乙方的采购、配菜、营养搭配、服务水平及食品卫生、环境卫生等方面进行定期监督检查，并有权要求乙方及时整改。

第六条 甲方有权根据甲方的各项安全、治安、消防等规章制度对乙方工作人员的违纪行为进行处罚（例如视情况扣减考核分数或罚款等），考核管理要求见附件《职工食堂考核管理细则》。

第七条 乙方需遵守甲方相关管理规定，若出现违规及投诉现象，甲方有权对乙方予以加倍处罚。若发生质量、安全等事故，乙方承担事故发生后所有经济损失并承担相应的法律责任。全年连续出现二次及以上安全事故或一次重大事故视为乙方根本违约，甲方有权终止合同，并要求乙方承担全部赔偿责任。

第八条 甲方向乙方提供现有厨房场地、设备及常用餐具。

第九条 甲方承担水、电、气费用。

第十条 如有设备及餐具等非人为因素出现故障、破损时，乙方应当及时向甲方报告，甲方予以维修、更换，乙方予以配合。

第十一条 职工食堂内的设备、餐具的保养维修、年检等一切费用，由甲方承担。

第三章 乙方的权利与义务



第十二条 乙方负责人员配备、采购、制作以及厨房、餐厅的环境、食品安全等管理事项。

第十三条 乙方根据实际状况制订劳动用工计划，配备的食堂人员必须至少包括1名大厨、2名帮厨，食堂从业人员须持有效健康证明上岗；按照国家规定，乙方制定员工的工资、福利待遇等标准，为员工购买、缴纳五险一金。食堂员工人身财产安全及其一切对外活动纠纷等由乙方全权负责，与甲方无关。

第十四条 乙方承担日常食材及物料（含餐巾纸）购买费用，承担购买物料的安全责任，确保食品用料安全。

第十五条 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，禁止供应未经卫生防疫部门检查的各类食品和“三无”调味品。

第十六条 乙方必须按照行业要求完全取得合法经营相关手续并配合相关部门监督检查和整改。乙方应当按照国家相关规定（食品经营许可和备案管理办法）办理《食品经营许可证》等。

第十七条 乙方须建立并执行食品安全管理制度，配备专职或兼职食品安全管理人员，乙方对餐厅和厨房负全部责任，所有卫生条件必须符合有关部门和甲方规定的标准，因违反有关部门卫生管理办法而受到处罚的，一切责任由乙方承担，由此给甲方造成的损失，由乙方向甲方承担全部赔偿责任。

第十八条 乙方工作人员应当对食堂提供的食品留样，并按照有关部门规定严格执行。

第十九条 由于乙方所提供的食品不洁给就餐人员造成食物中毒



或其他后果的，须承担全部费用以及法律责任。

第二十条 乙方人员必须每天做好厨房、餐厅等所有工作场地的卫生，食堂加工场所、设施设备、餐具饮具须定期清洗消毒，保持环境卫生整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇等病媒生物及其滋生条件。厨房和餐厅的各类垃圾由乙方按照相关部门要求处理。

第二十一条 乙方工作人员一律凭“健康证”上岗，并按照卫生部门要求时限定期体检。

第二十二条 严禁乙方人员私自进入与本职工作无关的办公、生产和工作场地。严禁乙方在甲方食堂区域、办公场所等地进行非法活动、违背公序良俗活动、存放危险物品或用于除食堂管理需要外的其它用途。

第二十三条 因不可抗力原因造成房屋、设施损坏时，乙方不承担甲方房屋和设施的经济损失。

第二十四条 原则上在工作日期间为甲方人员提供一日三餐，如有甲方人员值班、加班、上级机关调研等特殊情况，乙方须满足甲方相应的用餐需求。

第二十五条 乙方必须确保饭菜质量安全、服务无投诉，每季度保证就餐人员对餐厅满意率达到85%以上，如满意率两次以上不能达标或未达到相关考核要求，甲方有权视情况扣减考核分值或提前终止合同。

第二十六条 未经甲方同意，乙方不得擅自改变、破坏设施、设备、房屋结构及用途。



第二十七条 若双方终止合同，乙方需按照移交厨房餐厅设施设备清单记载数目向甲方交回所有设备、餐具等其他相应资产。

第二十八条 乙方每月 8 日前向甲方报送上一月度采购明细、工作人员考勤表和工资明细表。

第二十九条 乙方按照甲方要求，双方签订合同后，乙方于 5 个工作日内缴纳本合同 5% 的履约保证金。项目最终验收合格，经甲方确认后退还履约保证金。

第四章 费用结算

第三十条 甲方按相应支付标准向乙方支付委托管理费。

第三十一条 1. 本合同生效后，乙方开始进行职工食堂服务工作。甲方自收到发票之日起 10 个工作日内向乙方支付第一笔费用合同金额 50%。余款下半年一次性支付。自收到发票之日起 10 个工作日内支付合同金额剩下 50%。（乙方知悉，甲方的付款资金来源于财政拨款，如遇财政拨款迟延、政策因素等原因导致甲方暂时无法按期付款，乙方同意给与甲方相应的付款期限顺延直至财政拨款到账，并免除甲方的逾期付款责任）

2. 甲方付款前，乙方应按甲方要求提供等额增值税发票，否则甲方有权顺延付款时间直至乙方提供发票。

第五章 违约责任



第三十二条 单方无正当理由提出解除合约，需经双方协商后提前三十天以书面形式通知对方，提前解除合同的，应当按照实际服务时间结算服务费，违约方应当承担合同总金额 20% 的违约金。

第三十三条 除不可抗力事件外，乙方须无条件保证工作用餐，履行合同约定的义务，如有违反，视违约情况乙方承担合同总金额 5%-20% 的违约金。

第六章 其 他

第三十四条 本合同发生争议时，双方协商解决，协商不成时，可向西安仲裁委员会申请仲裁解决。

第三十五条

1. 本合同的修改或补充、更改，必须经甲乙双方签署书面合同方可生效。本合同如有遗漏和未完善之处，可在补充协议中明确，补充协议为本合同的组成部分，具有同等法律效力。
2. 本合同自双方盖章之日起生效，合同正本一式四份，双方各执两份。鉴于甲方单位性质及合同内容，本合同保密不可外传。
3. 本合同附件《职工食堂考核管理细则》为本合同的组成部分，效力与本合同一致。

第三十六条

乙方收款账户：

户 名：陕西汉唐御品餐饮管理有限责任公司

开户行：中信银行西安南稍门支行



账 号：8111701011700799348

甲方（盖章）：

甲方代表签字

（盖章）



电 话：

2016年3月17日

乙方（盖章）：

乙方代表签字

（盖章）



电 话：

2016年3月17日



附件

职工食堂考核管理细则（6个月调查一次，占总考核分值比例60%）

检查内容	分值	检查评分标准	扣分说明
食堂卫生要求	5分	食堂桌、椅摆放整齐。桌面、地面干净无油污。（2分） 门、窗干净明亮，环境干净无垃圾。（2分） 清洁工具不能随意放在食堂里。（1分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。
主食加工间卫生要求	11分	米、面放置离墙、离地面。（1分） 锅台、地面、案面、墙壁干净无油污。保持水池干净。（1分） 机械设备、厨房用具用后及时清洗。保持干净。（5分） 工作台柜、冰箱按食物类型分层摆放到位。（1分） 加工好的食物与正在加工的食物须分开操作、分开摆放。（1分） 餐后必须及时清理餐桌、饭盘，保持餐桌、饭盘的干净卫生。（1分） 操作间内所有下水道必须保持清洁畅通。（1分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。
副食加工间卫生要求	7分	所有洗切好的蔬菜与加工好的荤肉类须全部上架摆放。（1分） 加工成熟的食物与未加工成熟的食物应分开加工、摆放。（2分） 工作台柜擦拭干净，东西按类摆放，冰箱生、热分开、定期除霜，标志明显。（2分） 锅台、调料盒干净无杂物。（1分） 装生菜的盘、盆不能直接装成品菜。（1分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。
粗加工间卫生要求	7分	所有毛菜须整理干净无杂物、烂叶，上架摆放整齐。叶菜类蔬菜须先打捆择拣干净，然后在进行清洗，保证洗净，蔬菜无泥沙，无杂物，无黄叶（如青菜、菠菜、韭菜、油菜、花蒿、芹菜等）。（2分） 根茎类与水果类蔬菜不能只用水一冲洗，必须倒入池中彻底清洗干净。（1分） 洗好准备切配的蔬菜不能直接倒入在案柜上加工。（1分） 保持菜案面干净卫生及时清理菜头烂叶等杂物。（1分） 菜筐定期清洗，保持干净现本色。（1分） 保持菜墩干净卫生无霉点，每餐操作完毕后洗净立起摆放，保持干燥。（1分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。
个人卫生要求	6分	员工上班时衣帽、围裙穿戴整洁，佩戴工牌。（1分） 操作人员讲究卫生，不留染长指甲，且不戴首饰。（1分） 所有上岗人员须有健康证。（2分） 男员工不得留长胡须、长头发；女员工头发不得露出帽子。（1分） 不得在操作间里面吸烟，保持衣柜整洁。（1分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。
前台售饭与售饭人员的	5分	操作台、工作台、摆放整齐且干净。（0.5分） 售饭台面干净无菜渍、菜盆、菜盘边擦拭干净。（1分） 售饭人员站姿端正，不能抓头，挠耳，挖鼻。（1分） 开饭时不准打闹，闲聊，对就餐者提问耐心回答。（1分） 不准在前台吃东西。（0.5分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。



卫生要求		售饭使用专业工具，不得用手翻弄食品。（0.5分） 每餐做好留样登记。（0.5分）	
通道与宿舍卫生要求	3分	员工通道地面干净、干燥无水渍。（1分）。 宿舍地面整洁无纸屑，柜顶上不得放置个人物品。（1分） 厕所整洁无异味，有洗手消毒用品。（1分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。
库房的卫生要求	4分	库房整洁卫生、有防鼠设施。（1分） 米、面放置离墙、离地面。（1分） 副食类食品按类分开，上架摆放。（0.5分） 所有食品须有标签且无过期食品。（1分） 保证账、物卡相符。（0.5分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。
病媒防制	2分	做好病媒防制工作，建立并认真登记消杀台账。（2分）	不合格每次扣0.5分，直至扣完。
饭菜花色品种质量的要求	28分	饭菜的色泽正常、无杂物、泥沙、异味等。（7分） 饭菜中无夹生、不熟或变质食物。（7分） 每月有创新菜，创新主食品。（7分） 早、中、晚餐出餐品种符合供餐要求。（7分）	每一项不合格，一次直接扣完相应分值。
劳动纪律与安全	12分	全体员工按时到岗，坚持每日早点名。（3分） 员工之间应团结友爱，无争吵打架赌博现象；上班期间无事不得相互窜食堂闲聊，不得抽烟酗酒。（3分） 食堂管理员须每天坚持在岗，有事须向主管领导请假，向甲方相关部门报告（2分） 全日食品卫生安全，无食物中毒投诉现象发生。（2分） 无事故或事故苗头发生，并经常进行安全教育和检查。（2分）	每一项不合格每次扣0.5分，直至扣完。
服务质量	10分	就餐满意率高、无影响面大的意见；食堂内要配有意见本。（3分） 炊管人员语言文明，讲话和气，态度和蔼与用餐者无争吵。（3分） 严格做好垃圾分类工作。（4分）	每一项不合格每次扣1分，直至扣完。

职工食堂问卷调查表（6个月调查一次，占总考核分值比例40%）

为了更好的了解采购人食堂餐饮服务情况，进一步督促改进食堂服务工作，特设置本问卷内容。说明：问卷内容共计10题，共计100分，1-10题所占分值为10分（A10分、B8分、C6分、D4分）。

1. 你觉得食堂饭菜口味如何（）
A 很好 B 还可以 C 一般 D 较差
2. 你觉得食堂的饭菜卫生状况如何（）
A 很好 B 还可以 C 一般 D 较差
3. 你觉得食堂的饭菜分量如何（）
A 足够 B 基本可以 C 比较少 D 完全不够吃
4. 你觉得食堂的饭菜保温情况如何（）



- A 很好 B 偶尔不热 C 去晚都是凉的 D 没有保温
5. 你觉得食堂的饭菜种类更新如何 ()
- A 经常更新 B 偶尔更新 C 不更新 D 品类越来越少
6. 你觉得食堂的饭菜价格如何 ()
- A 很实惠 B 还可以 C 有点贵 D 太贵了
7. 你觉得食堂的饭菜新鲜程度如何 ()
- A 很新鲜 B 还可以 C 一般 D 较差
8. 你觉得食堂的工作人员服务态度如何 ()
- A 很热情 B 基本满意 C 一般 D 较差
9. 你觉得食堂的整体环境、卫生如何 ()
- A 优秀 B 良好 C 中等 D 较差
10. 你对食堂的整体情况满意度情况如何 ()
- A 很满意 B 满意 C 基本满意 D 较差

