

陕西省西安市消防救援支队大队级单位
食堂外包服务采购项目
采购服务合同

甲方（采购人）：西安高新技术产业开发区消防救援大队

乙方（供应商）：西安味来饮食有限公司

2025 年 9 月 26 日

合同主要条款

甲方：西安高新技术产业开发区消防救援大队

乙方：西安味来饮食有限公司

甲方所需服务，按照采购程序，确定乙方为中标供应商。依据《中华人民共和国政府采购法》及实施条例、政府采购货物和服务招标投标管理办法、《中华人民共和国民法典》、乙方招投标文件正本、中标通知书，经甲、乙双方协商，达成如下条款：

一、服务条件：

（一）服务地点：甲方指定点。

（二）服务期限：一年，自2025年9月28日起至2026年9月27日止。

（三）付款进度：按月度考核结果进行结算，甲方付款前乙方应提供合法有效的发票，甲方应当自收到发票之日起10个工作日内支付款项。

每月对乙方的服务内容进行考核，由甲方考评打分，100分制，90（含）以上优秀（100%支付），75（含）-90（不含）良好（80%支付），60（含）-75（不含）分称职（50%支付），低于60分（不称职）不付当月服务费，连续三次低于60分达到不称职解除合同，供应商支付合同总价的3%的违约金。

（四）资金支付方式：银行转账。

二、合同价款

本合同项下总价款为人民币952777.00元，即玖拾伍万贰仟柒佰柒拾柒元整（大写）。合同价款包括：税费与完成项目实施所需要的各种费用。

费用明细：

序号	类别		工资标准 元/月	月金额	年度费用	备注
	项目	人数				
一	管理服务人员					
1	督导员	1	6100.00	6100.00	73200.00	一级厨师证
2	创汇路消防救援站	1	5800.00	5800.00	69600.00	主厨（二级厨师证）
3	创汇路消防救援站	1	5000.00	5000.00	60000.00	副厨（三级厨师证）
4	丈八北路消防救援站	1	5800.00	5800.00	69600.00	主厨（二级厨师证）
5	丈八北路消防救援站	1	5000.00	5000.00	60000.00	副厨（三级厨师证）
6	枫林路消防救援站	1	5800.00	5800.00	69600.00	主厨（二级厨师证）
7	枫林路消防救援站	1	5000.00	5000.00	60000.00	副厨（三级厨师证）
8	秦岭三路消防救援站	1	5800.00	5800.00	69600.00	主厨（二级厨师证）
9	秦岭三路消防救援站	1	5000.00	5000.00	60000.00	副厨（三级厨师证）
10	东大小型站	1	5000.00	5000.00	60000.00	副厨（三级厨师证）
二	社会保险和福利费					
11	养老保险、失业保险、工伤保险、 医疗保险、大病补充险	10	1706.45	17064.50	204774.00	
12	服装费	10	300.00		3000.00	春秋装、夏装(2套)
13	体检费	10	217.90		2179.00	每年一次
三	法定税费			3258.00	39096.00	6%据实结算
四	管理费			4344.00	52128.00	8%
合计：				952777		

三、服务要求

1.餐饮服务为甲方人员每日的早、中、晚三餐和餐厅承办的工作餐提供人工保障，食材由甲方提供。

2.餐饮工作人员，每年须进行一次体检，须持有卫生防疫站认定的健康证。

3.工作人员必须具备强烈的服务意识，具有良好的仪容仪表，着装统

来合

一协调、掌握服务接待的有关知识、技能。

5.按照甲方要求的标准编制每周菜单，做好食品卫生管理工作。

6.厨师制作的菜品达不到甲方要求时，必须立即更换，直到符合要求为止。

7.承担甲方人员就餐期间，现场的服务保障工作，根据需要提供细节性、个性化的服务。

8.按照甲方的工作餐通知，承办工作餐的制定菜单、菜品主食制作和就餐服务保障工作。

9.对厨房内外排水沟道、隔油池等杂物垃圾及时清理。

10.做好每日食品的留样工作。

（三）服务标准

1、餐厅

（1）餐厅地面保证无水渍、无残渣、无油腻感；

（2）餐桌、餐椅摆放整齐，桌面、椅面无水渍、无残渣、无油腻感；

（3）门、窗、灯管、墙面等洁净、无灰尘、无蛛网。

2、餐具

（1）餐具确保清洗干净，无油渍、残渣。

（2）每次清洗消毒工作结束后，要把水池、消毒池及地面等清洗干净，并对所用的抹布等工具进行全面消毒。

3、食品

（1）食品存放要实行三隔离：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；

（2）食品加工要严格按照食品卫生标准进行，冻品要完全解冻，需浸

泡的物品要充分浸泡，食品需煮熟，任何有毒、霉、变质的食品不得加工食用。

4、厨房

(1) 厨房的地面要保持无脏物，无脏水，墙壁、水管保持卫生，无油污，下水道保持畅通，各种用具摆放整齐、有序；

(2) 门、窗户、灶头和抽烟罩要经常打扫，保持干净明亮、无油污，各种调料的容器要干净，摆放整齐；

(3) 工作台每次炒完菜后，必须把台上、台下的脏物冲刷干净；

(4) 各种厨房用具，保持无锈渍、无油污、无灰尘；

(5) 定期擦洗冰箱、冰柜，保持内外清洁卫生，保证贮存的食物无异味不变质。

四、双方的权利与义务

(一) 甲方权利与义务

1、甲方权利

(1) 甲方有权对乙方的服务业务，按照考核标准进行监督、检查和考核，并适时对考核办法及评分细则进行修订。乙方在年度内3次综合满意率不达标或出现严重事故，甲方有权终止合同，乙方不得有任何异议。

(2) 甲方有权对乙方服务过程中存在的问题提出整改意见和要求，并监督其执行，对执行整改不力，甲方有权进行经济处罚，处罚额度由甲方制定。

(3) 甲方有权要求乙方严格执行安全生产标准，遵守安全操作规章制度、并对乙方履行安全操作职责情况进行监督、考核，并根据考核结果减扣服务费用的权利。

(4) 发生事故后,甲方有权根据有关规定组织、参与事故的调查,有权对乙方事故进行统计上报,对隐情不报或弄虚作假的,甲方有减扣服务费用的权利。

(5) 按照国家的有关规定,甲方有权要求乙方员工持证上岗,如有违反,甲方有权减扣乙方服务费用。甲方有权检查监督乙方员工配备数量和厨师等级证等,并根据考核办法对违反情况做出相应经济处罚,处罚额度由甲方制定。

(6) 甲方有权对乙方员工随时进行身体健康证检查,对乙方违反规定无证上岗人员有权责成立即辞退,并对乙方进行经济处罚,处罚额度由甲方制定。

(7) 甲方有权根据对乙方配备人员进行考勤登记检查。

(8) 甲方有权对配属给乙方的各种库房、办公室、宿舍等保障用房安全情况、办公环境、住宿环境、库房管理、物品摆放等进行检查。乙方须按甲方管理规定和要求,做好使用管理,确保秩序正规。违反规定的甲方有权限期责令整改。

2、甲方义务

(1) 为乙方派遣人员提供符合国家安全、卫生标准的办公及工作场所。

(2) 负责按照结算方式、结算时间、考核结果向乙方支付乙方相关服务费用。

(3) 协助乙方处理紧急、突发事件。

(二) 乙方权利和义务

1、乙方权利

(1) 乙方有权要求甲方按合同约定和考核结果，及时支付相关服务费用。

(2) 对甲方的违规指挥、强令冒险作业，有权拒绝执行。对由此而产生的打击报复行为，有权向上级或有关部门举报。

(3) 乙方有权按照合同约定，要求甲方提供可保证正常工作的条件和环境。有权要求甲方提供必要的办公室及员工生活条件。

2、乙方义务

(1) 乙方要严格遵守甲方的各项规章制度和其它行为规范。

(2) 乙方须按合同要求足额配齐各级厨师等服务保障人员，向甲方提交相关证件复印件备查。

(3) 乙方应爱惜厨灶、厨具、餐具和各类设施设备，认真做好日常维护保养，严格操作规程，不得违规操作。设施设备维修实行责任制，做到谁使用、谁负责，谁损坏、谁维修。

(4) 乙方应依法用工，及时足额支付劳动报酬，并独立承担由此引发的劳资纠纷，甲方不承担任何责任。

(5) 乙方负责餐厅病媒防治所产生的全部费用，具体实施由甲方监督执行，凡不符合病媒防治工作标准要求或达不到病媒防治效果的，甲方有权终止乙方进行病媒防治工作。

(6) 乙方必须制定安全生产事故应急预案、急救预案和紧急事故处置预案并报甲方留存备案。

五、验收

(一) 服务期满后，甲方根据合同要求，进行验收，确认服务标准和数量。验收合格后，填写政府采购项目验收单（一式伍份）作为对项目的

最终认可。

(二) 验收依据:

- 1、招标文件、投标文件、澄清表(函);
- 2、本合同及附件文本;
- 3、国家相应的标准、规范。

(三) 乙方应向甲方提交项目实施过程中的所有资料,以便甲方日后管理和维护。

六、违约责任

(一) 本合同期限未满,一方要求终止合同的,应按照合同约定和国家有关规定解除合同,并赔偿由此给对方造成的经济损失。

(二) 当事人一方不履行或不完全按合同约定履行其义务的,视为违约,应承担违约责任,并支付合同总额3%的违约金。

(三) 由于一方违反合同约定,违章指挥(操作)导致责任事故,给对方造成经济损失的,应赔偿对方全部直接经济损失。

(四) 因国家建设或不可抗力因素导致设施损坏或造成损失时,双方互不承担责任。

(五) 除本合同约定外,双方任何一方不得提前解除或终止本合同,否则应支付对方合同金额的5%作为违约金。

(六) 其他违约责任由双方在签订合同时另行商定。

(七) 未按合同要求提供服务或服务质量不能满足合同要求,甲方应当将乙方违约的情况以及拟采取的措施以书面形式报政府采购监管部门,根据政府采购监管部门的处理意见,甲方有权依据《民法典》有关条款及合同约定终止合同,并要求乙方承担违约责任。同时,政府采购监管部门

有权依据《政府采购法》及相关法律法规对乙方的违法行为进行相应的处罚。

(八) 由双方按《民法典》中的平等原则协商后补充。

七、争议解决

(一) 本合同适用法律为中华人民共和国法律。

(二) 凡与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决。如经协商后仍不能达成协议时，任何一方都有权向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。

八、合同的终止、变更和解除

(一) 本合同期满后，自行终止。

(二) 本合同有效期内，双方应认真履行合同内容。确因形势发生变化，一方需要变更或终止合同，须提前30日以书面形式向对方提出请求，经双方协商同意后，可以变更或解除合同。

(三) 在合同执行期，因发生不可抗力致使合同无法继续履行，双方可协商处理。

(四) 因一方不履行合同义务给对方造成损失的，责任方应向对方赔偿损失。

(五) 下列情形之一的，本合同的权利、义务终止：

- 1、合同已经按约定履行完毕的；
- 2、双方协商一致解除合同的；
- 3、其他约定的终止条件出现的。

(六) 有下列情形之一的，双方可解除本合同：

- 1、因不可抗力，致使不能实现合同目的；

- 2、因一方原因致使合同不能继续履行；
- 3、双方协商一致。

九、合同生效及其他

- (一) 本合同自签订之日起生效。
- (二) 合同一式4份，甲方、乙方各执1份；乙方办理结算2份。
- (三) 未尽事宜由双方在签订合同时具体明确或签订补充合同。

以下无正文：

甲方（盖章）：西安高新技术产业开发区消防救援大队

法定代表人或
委托代理人：张斌

地址：陕西省西安市雁塔区丈八六路与瞪羚路十字金盾大厦

电话：029-86753971

开户银行：建行西安高新二路支行

账号：6105 0192 6100 0000 0485

2025 年 9 月 26 日

乙方（盖章）：西安味来饮食有限公司

法定代表人或
委托代理人：合同专用章

地址：陕西省西安市沣东新城世纪大道国润城A2栋909-910室

电话：17389132008

开户银行：交通银行咸阳上林路支行

账号：6148 9999 1013 0000 7664 4

2025 年 9 月 26 日

人员配备表

序号	岗位	姓名	身份证号	资格证书种类	备注
1	督导员	韩银伟	610122199012033132	中式烹调师 一级	
2	主厨	弓丽华	150429198201136128	中式烹调师 一级	
3	副厨	高思思	610424199006132029	中式烹调师 三级	
4	主厨	王建南	610111197506283010	中式烹调师 一级	
5	副厨	晁 梦	610425199411070649	中式烹调师 三级	
6	主厨	郝保红	610121197610087071	中式烹调师 一级	
7	副厨	吴润红	622425199210073257	中式烹调师 三级	
8	主厨	许 犇	610122198505261737	中式烹调师 一级	
9	副厨	张佩乐	610481198410175103	中式烹调师 三级	
10	副厨	付明祥	610728200303073210	中式烹调师 三级	上岗后据 实结算
11	主厨	王 强	513723198603128057	中式烹调师 一级	补充人员
12	主厨	贾美录	510823196910124594	中式烹调师 一级	补充人员
13	副厨	时巧遇	610402199006120791	中式烹调师 三级	补充人员
14	副厨	刘军玲	610122197704235422	中式烹调师 三级	补充人员

食堂绩效考核评分表

考核日期： 年 月 日 ~ 年 月 日

考核总分： _____ 分

评分标准（分/元）：90-100 优秀（全额），75-90 良好（扣发 20%），60-75 合格（扣发 50%），0-60 差（全扣）				
考核项目	考核内容	满分	评分值	备注
劳动纪律 (25 分)	1. 无迟到、早退、旷工	3		
	2. 无故离岗、串岗、聊天	3		
	3. 不得当班时间睡岗	3		
	4. 按规定穿戴工作服	3		
	5. 工作标准执行情况	10		
	6. 是否服从食堂管理员管理安排	3		
责任心 (15 分)	1. 对工作认真负责，具有吃苦耐劳精神，敬业爱岗	5		
	2. 在工作时，不扯皮，不推脱，不敷衍了事	5		
	3. 做事积极主动、团结协作配合管理员做好食堂管理工作	5		
卫生考核 (15 分)	1. 个人卫生、服装是否干净整齐	5		
	2. 负责清洁卫生	5		
	3. 负责灶具，灶台，调料柜，调料架物品摆放整洁卫生，负责管辖冰柜的卫生管理	5		
工作质量 (45 分)	1. 是否保证按时按点开饭	5		
	2. 饭菜质量的保证（品种、口味）是否有创新菜推出	10		
	3. 做好统计，有无因饭菜不够，消防员未吃上饭现象	5		
	4. 下班时及时检查设备的关闭情况	5		
	5. 工作中有无造成安全事故	5		
	6. 每周菜谱的定制工作	5		
	7. 提出采购计划，做到合理采购，合理使用，保证送货质量高、价格优惠，并且做好食材验收工作。	5		
	8. 负责厨房的成本控制，加强对食品原材料，各种物品水电气等燃料的管理。杜绝浪费。	5		

考核单位：

服务单位：