

合同编号：XAZD-CBDD-2025-042号

西安浐灞生态区消防救援大队2025年厨师服务合同

甲方（招标文件约定的合同甲方）：西安浐灞生态区消防救援大队

乙方（中标供应商）：陕西鹏程锦绣餐饮管理有限公司

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（浐灞大队下辖消防站：金茂九路消防救援站、东元路消防救援站、月登阁路消防救援站、欧亚大道消防救援站、欧亚三路消防救援站）。

（二）服务期限：一年，自2025年10月15日起至2026年10月14日止。

（三）付款进度安排：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。

甲方每月月初对乙方上个月的服务情况进行考核，由甲方考评打分，100分制，90（含）以上优秀（甲方按月服务费的100%支付），75（含）-90（不含）良好（甲方按月服务费80%支付），60（含）-75（不含）分称职（按月服务费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10%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822228.60元（小写，精确到小数点后两位），即捌拾贰万贰仟贰佰贰拾捌元陆角整（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。



三、服务要求

1. 乙方应严格按照投标文件中关于服务人员配备的要求，配备具有相应资质、等级证书及有效健康证的服务人员。

2. 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。

3. 乙方应保证服务团队的稳定性，并为所有服务人员依法缴纳社会保险。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。未经甲方书面同意，乙方不得擅自更换投标文件中服务人员配备方案中列明的人员，尤其是项目经理、主厨、面点师等关键岗位人员。如确需更换，乙方应提前15日向甲方提出书面申请，并提供拟替换人员的资格证明材料，经甲方审核通过后方可更换，且新人员资质不得低于原人员标准。

4. 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) 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。

(7) 乙方须保证服务期限内的人员稳定性，为服务人员缴纳社会保险，在三年内没有发生过食品安全事故。

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，一方无正当理由要求终止合同的，应按照合同总额的10%向守约方支付违约金。

(二) 若乙方派驻的服务人员不符合本合同约定的服务人员配备方案中的资质或人数要求，每发现一人/次，乙方应向甲方支付当月服务费5%的违约金，甲方有权要求乙方在3日内整改完毕。

(三) 因乙方原因导致发生食品安全事故、安全生产事故的，乙方应承担全部法律责任及因此产生的所有费用（包括但不限于行政罚款、对第三方的赔偿等），同时应向甲方支付合同总价10%的违约金，甲方有权立即单方解除合同。

(四) 乙方违反本合同约定，未依法为其员工缴纳社会保险的，每发现一次，应向甲方支付当月服务费5%的违约金，且甲方有权暂停支付相应款项直至乙方纠正完毕。

(五) 乙方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《中华人民共和国民法典》有关条款及合同约定终止合同，并要求乙方承担合同金额10%的违约责任。同时，政府采购监管部门有权依据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规对乙方的违法行为进行相应的处罚。

七、争议解决

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) 在合同执行期间，因发生不可抗力致使合同无法继续履行，双方可以协商处理。

(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。

甲方：西安浐灞生态区消防救援大队 (盖章)	乙方：陕西鹏程锦绣餐饮管理有限公司 (盖章)
法定代表人或委托代理人： (签字)	法定代表人或委托代理人：
地址：陕西省西安市浐灞生态区金桃路55号	地址：陕西省西安市经济技术开发区尚稷路8号3楼101室
电话：029-83330119	电话号码：
开户银行：中国工商银行西安浐灞商务中心支行	开户银行：中国建设银行股份有限公司西安科技八路支行
银行账户：3700052609100233552	银行账户：61050190590000000320
日期：2025年10月14日	日期：2025年10月14日

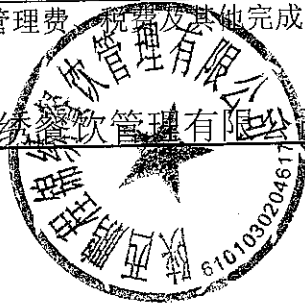
附件一：分项报价明细

分项报价表

序号	费用名称	费用描述	人数	工资	社会养老、医疗保险(月)	服装费用(月)	体检费用(月)	管理费(月)	税费(月)	小计
1	大队本级及以上	主厨	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
2	上及金茂九路	面点	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
3	消防救援站	副厨	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
4	欧亚三路消防救援站	主厨	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
5		面点	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
6		副厨	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
7	东元路小型站	主厨	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
8	月登阁路小型站	主厨	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
9	欧亚大道小型站	主厨	1	5628.00	1676.00	20.00	30.00	183.85	75.38	7613.23
月度费用小计:		68519.05								
年度费用共计:		822228.60								

备注：人员工资、社保、管理费、税费及其他完成项目的费用

供应商： 陕西鹏程锦绣餐饮管理有限公司 （供应商全称并加盖公章）



附件二：

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、服装是否干净整洁	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：