

新城区检察院餐厅服务合同

甲方：西安市新城区人民检察院（以下简称甲方）

乙方：陕西尚勤雅苑餐饮服务有限公司（以下简称乙方）

依据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》有关规定，经甲乙双方友好协商，本着长远合作、互惠互利、平等自愿的原则，达成如下协议，由双方共同遵守执行。

一、方案目标

（一）经双方协商，由甲方提供配餐场地（包括配餐现场的水、电、天然气），现场由乙方进行经营管理，**保障甲方不少于80人的早餐和午餐供应，乙方配备员工4人，满足就餐需求。**

（二）双方本着互相信任和理解支持的原则，做到餐厅管理规范，饭菜质量、食品安全符合国家相关规定，实现贵单位人员身体健康和餐饮公司建设全面发展的双赢目标。

二、方案期限

本方案期限为壹年。具体服务期限以实际服务时间为准。

方案期满，在同等条件下乙方有优先续约权，方案内容由甲乙双方协商。

三、管理与要求

（一）甲方负责提供餐厅场地，提供足够的水、电、天然气供应量，保证乙方能正常运营。

(二) 餐厅用水费、电费、天然气费用由甲方承担。

(三) 来客加餐及加班餐甲方需提前报备。

(四) 甲乙双方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。乙方对所售卖的饭菜和食品负安全责任，如发生食源性群体食物中毒事故，经政府权威部门确定属乙方责任的，则由乙方负全责；甲方有义务协助乙方依法处理相关事宜。

四、餐标及核算方式和费用

(一) 本合同为总价合同，合同总价为 63.38 万元/年，即合同期内的每个工作日，乙方需给甲方单位工作人员提供不少于 80 人的早餐和午餐。（一日两餐：早餐的开餐时间为 8:00、午餐的开餐时间为 12:00）。

(二) 支付进度：1、合同签订之日起 10 日内先行支付 50%，即 31.69 万元；2、实际服务半年后支付 30% 减去考核扣除费用（考核参照《附件一》按季度开展）；3、服务期满后支付剩余 20% 减去考核扣除费用。经双方沟通无异议后，乙方提供发票，甲方按时支付。

(三) 甲方职工凭实名制就餐卡刷卡用餐，早餐 1 元/次、午餐 4 元/次，该部分费用由职工个人承担，自行充值。相关费用每半年由甲乙双方核对确认后统一结算，乙方按核对金额向甲方开具合法有效的餐饮服务发票，甲方在收到发票后按约定时限完成转账支付。

五、供餐标准：

(一) 餐饮服务内容：

1. 服务内容：（1）乙方负责原材料的采购、验收、保管、加工制作、成本核算、餐具、用具和设备的清洗、消毒等。（2）乙方负责食堂整体的保洁服务。（3）乙方保证完成甲方临时交办的其他就餐任务。

2. 工作日每天需准备早午两餐，特殊情况双方沟通解决。

（二）食谱制定：乙方至少于每周五之前提供下周食谱，经甲方修改并审定后执行。

（三）早餐同时供应以下品种：

1. 四种小菜（凉热根据季节或需求搭配），需包含一种半荤菜。

2. 粥品：一种稀饭、一种特色汤品（豆浆、豆腐脑、油茶、蔬菜拌汤、胡辣汤、肉丸胡辣汤、醪糟鸡蛋汤等）和牛奶。

3. 每餐需供应鸡蛋、点心。

4. 主食两种（馒头、花卷、葱花饼、菠菜饼、五香饼、麻辣饼、鸡蛋饼、菜盒、油饼等）。

5. 杂粮一种（玉米、红薯、南瓜、山药等）。

（四）午餐轮流供应以下品种：

1. 米饭套餐，每周不少于两次。其中菜品五种，一荤两半荤两素，包含三种健康减脂菜，活虾、虾仁、牛肉、鱼肉、鸡肉等轮流供应。主食包含一种全谷物的粗粮饭，一种正常白米饭，一种特色小吃。

2. 特色时令面食套餐，每周不少于一次。其中主食包含且不限于麻辣米线、水盆、臊子面、凉皮肉夹馍、麻辣小面、担担面、西红柿鸡蛋面、炸酱面等。菜品两种。

3. 每顿备有汤粥，配有应季、新鲜的时令水果，周二周四加供酸奶。

4. 供应回民单灶：每日更新菜单。

六、双方权利和义务

(一) 甲方权利和义务

1. 甲方有权对乙方服务期间的综合事务，包括但不限于卫生、安全、消防、治安、服务、以及饭菜质量等进行监督，并提出具体意见和建议，乙方应及时整改。

2. 甲方有权对乙方所购买的粮油、主副料及调味等进行监督管理。甲方有权自行安排专人查验乙方配送的各类食材，并将查验结果登记入册。对不符合要求的，甲方有权扣除相应费用。

3. 甲方须按约定结清所承担的费用，确保餐厅基本周转金正常使用。

4. 为保证加工场所的食品安全，除甲方领导和后勤管理人员外，其他人员不得随意进入乙方的操作场所。

5. 甲方要教育职工爱护食堂环境卫生和公物，自觉排队用餐，尊重乙方管理和食堂服务员的服务。

6. 甲方有重大活动需要乙方配合时，甲方应提前通知乙方，乙方要给予积极支持和协助。

7. 甲方应尊重乙方自主经营权及人事管理权，甲方任何人不得以任何理由向乙方安排、介绍供货商和餐厅工作人员。

(二) 乙方的权利和义务

1. 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等相

关法律法规。建立健全职工食堂岗位责任制度及各项规章制度，经甲方确认后应严格予以执行。

2. 乙方必须按要求提供餐饮服务企业所需的各类证照，并按规定公示上墙。乙方公司应具备《食品经营许可证》，员工具备现行有效的相应资格证、健康证，并按时公示。

3. 乙方对所提供的饭菜和食品负安全责任，不得使用不符合食品卫生和质量标准的原料，如发生食源性群体食物中毒事故，经政府权威部门确定属乙方责任的，则由乙方负全责。

4. 乙方需做好餐厅的安全、消防、治安、员工管理，严防出现安全事故、操作事故等，因乙方未按规定操作造成的损失，由乙方承担全部责任并进行相应赔偿。

5. 乙方每餐供应的主副食品种须足量留样保存48小时。乙方必须按食品安全的要求，做好食品的储藏、加工、餐具的消毒及“三防”措施落实，并做好相关记录。

6. 因员工投诉或质量检查发现食品安全、卫生出现问题的，乙方应按照甲方及相关部门的要求进行整改，并承担相应责任。

7. 乙方提供的菜品以现场加工制作为主，原则上不能使用预制菜。不得采购加工主材，包括但不限于肉类、面食、主菜等，餐前配菜应按需按时，确保食材新鲜、安全、健康，不影响菜品品质与就餐卫生。一经发现，处以500元罚款。

8. 乙方负责工作人员的招聘和日常管理、教育培训以及相应的保险办理，保证工作团队的稳定，技术力量的稳定。乙方负责工作计划和各项餐厅管理服务。乙方应尽力提高员工服务意识和工作水平，确保服务质量。

9. 乙方负责工作场所的卫生保洁和消毒工作,保证工作场所的卫生情况符合相关法律、法规及行政管理部门的要求。餐厅内所有的垃圾应及时清理并倒在指定地点。

10. 餐厅员工遵守甲方的管理规定,维护检察院的正常秩序、生活秩序,保守甲方内部的秘密。

11. 乙方需改造或增加的厨具设备应提前上报给甲方,由甲方审核通过后进行采买安排;低值易耗品(如洗洁精、可降解餐盒等)应由乙方自行承担。

12. 乙方承包者应有固定人员负责,亲自参与餐厅管理。积极倾听甲方意见,不断提高服务水平和饭菜质量。甲方定期的膳食会议(包括但不限于会议形式)乙方应按时到场参加,积极配合,虚心听取职能部门意见,并及时进行整改并做好记录工作。乙方应树立热情为服务观念,调整好成本,努力做到饭热、菜香等优质服务。

13. 重大节假日期间,乙方应提前对职工食堂各类冰箱、冷藏冷冻设备、储物间开展全面食材清理工作,彻底清空存放食品,做到冰箱内无剩余食材、无杂物堆放,确保设备整洁规范。甲方将适时组织检查,乙方须积极配合,保障节日期间食堂食品安全与管理合规。

14. 乙方对餐厅产生的生活垃圾及餐余垃圾在甲方指定地点处理,确保厨余垃圾分类。

15. 配合甲方做好832平台产品订购工作。

16. 后期由于物价和人工成本上涨,导致食堂成本激增的,乙方有权要求甲方补贴增加部分成本,具体补贴金额由甲乙双方

方协商确定（参考官方市场物价涨幅指标）。

六、违约责任

（一）本方案期限为1年。

（二）双方应严格执行协议约定，任何一方不得随意变更或终止协议，否则依法承担违约的法律责任。

（三）因不可抗力原因造成双方不能履行协议时，互不追究责任，提出终止协议一方对终止协议事由承担举证责任。

（四）双方因其他原因提出解除协议时，若不续签提前告知乙方，乙方应配合工作交接。

七、其它约定

（一）本协议未尽事宜双方可另外协商，补充条款与本协议具有同等法律效力。

（二）遇有争议时，双方应友好协商，协商不成时，可向任何一方所在地人民法院起诉。

（三）乙方在履约期间，对水、电、气等设施不可有任何形式的改动。如出现电、气、安全事故，甲方有权要求乙方终止服务方案。

（四）如甲方无故未按照约定付款，每延迟一天，甲方按照总价的3%向乙方赔付逾期违约金，总罚金不能超越总结算的5%，超过30天未付款，乙方有权利取消方案并向甲方进行索赔。

（五）乙方与第三方（人）所发生一切债权、债务，以及争议和纠纷均由乙方自行享有与承担，与甲方无关，甲方不承担任何责任。食堂工作人员在承包期内所发生的工伤事故、劳

资纠纷等均与甲方无关。

(六)本协议一式肆份,双方各持贰份,自双方单位盖章、法人或代理人签章之日起生效。

附件: 食堂服务考核指标

甲 方:(盖章)



乙 方:(盖章)



法人或代理人:(签章)



法人或代理人:(签章)



2026年 4月 23日

2026年 4月 24日

食堂服务考核指标



食堂服务考核指标

序号	项目服务内容	考核指标
1	食堂餐品	<p>早餐应同时供应以下品种： 1. 四种小菜（凉热根据季节或需求搭配），需包含一种半荤菜。 2. 粥品：一种稀饭、一种特色汤品（豆浆、豆腐脑、油茶、蔬菜拌汤、胡辣汤、肉丸胡辣汤、醪糟鸡蛋汤等）和牛奶。 3. 每餐需提供鸡蛋、点心。 4. 主食两种（馒头、花卷、葱花饼、菠菜饼、五香饼、麻辣饼、鸡蛋饼、菜盒、油饼等）。 5. 杂粮一种（玉米、红薯、南瓜、山药等）。</p> <p>午餐轮流供应以下品种： 1. 米饭套餐，每周不少于两次。其中菜品五种，一荤两半荤两素，包含三种健康减脂菜，活虾、虾仁、牛肉、鱼肉、鸡肉等轮流供应。主食包含一种全谷物的粗粮饭，一种正常白米饭，一种特色小吃。 2. 特色时令面食套餐，每周不少于两次。其中主食包含且不限于麻辣米线、水盆、臊子面、凉皮肉夹馍、麻辣小面、担担面、西红柿鸡蛋面、炸酱面等。菜品两种。 3. 每顿备有汤粥，配有应季、新鲜的时令水果，周二周四加供酸奶。 4. 供应回民单灶。</p> <p>其他根据甲方需求，保证按需供应，做好配合。</p>
2	食材	<p>乙方应在具有资质的场所购置肉类、菜品、粮油、主副料及调味应在大型超市购置，并定期在公示栏公示。如发现食材不符合要求，一次性扣除500元。</p> <p>乙方提供的菜品以现场加工制作为主，原则上不能使用预制菜。不得采购加工主材，包括但不限于肉、面、主食、主菜等，餐前配菜应按需按时，确保食材新鲜、安全、健康，不影响菜品品质与就餐卫生。一经发现，处以500元罚款。</p> <p>重大节假日期间，乙方应提前对职工食堂各类冰箱、冷藏冷冻设备、储物间开展全面食材清理工作，彻底清空存放食品，做到冰箱内无剩余食材、无杂物堆放，确保设备整洁规范。甲方将适时组织抽查，乙方须积极配合，保障节日期间食堂食品安全与管理合规。</p> <p>配合甲方做好832平台产品订购工作。</p>

3	食品卫生安全	<p>乙方每餐供应的主副食品种须足量留样保存48小时。乙方必须按食品安全的要求，做好食品的储藏、加工、餐具的消毒及“三防”措施落实，并做好相关记录。因员工投诉或质量检查发现食品安全、卫生出现问题的，乙方应按照甲方及相关部门的要求进行整改，并承担相应责任。</p> <p>乙方负责工作场所的卫生保洁和消毒工作，保证工作场所的卫生情况符合相关法律、法规及行政管理部的要求。餐厅内所有的垃圾应及时清理并倒在指定地点。</p> <p>乙方应及时补充符合安全标准清洁剂等清洁用品。</p> <p>乙方应做好餐厅的安全、消防、治安、员工管理，严防出现安全事故、操作事故等，因乙方未按规定操作造成的损失，由乙方承担全部责任并进行相应赔偿。</p>
4	响应速度	<p>对于甲方反映的管理问题、菜品问题等，乙方应1小时内响应，3小时内制定整改落实举措，12小时内整改。</p>
5	人员管理	<p>乙方负责工作人员的招聘和日常管理、教育培训以及相应的保险办理，保证工作团队的稳定，技术力量的稳定。乙方负责工作计划和各项餐厅管理服务工作的。乙方应尽力提高员工服务意识和业务水平，确保服务质量。</p> <p>乙方必须按要求提供餐饮服务企业所需的各类证照，并按规定公示上墙。乙方公司应具备《食品经营许可证》，员工具备现行有效的相应资格证、健康证，并按时公示。</p> <p>乙方服务人员应服从领导指示和工作安排，熟悉岗位的职责和要求，积极钻研业务，认真贯彻执行和执行岗位职责，严禁与工作发生冲突。</p> <p>乙方服务人员应严格遵守单位各项规章制度，严格执行交接班制度，严禁无故缺岗现象，严禁干与工作无关的事，严格遵守保密制度，不得泄露工作中接触的各项秘密。</p>