**采购项目**

**采购合同**

**项目编号：【 】**

**采购人：**

**服务方：**

**二〇二五年 月 日**

**注：本合同条款仅供参考，甲乙双方可根据实际情况进行补充。**

**政府采购合同**

**采购人（甲方）：**

**供应商（乙方）：**

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等与项目行业有关的法律法规，以及本项目相关采购要求的规定，合同双方就乙方向甲方提供

项目事宜，经协商达成一致，确立本合同。

**第一条** **项目概况**

1、项目名称：

2、项目地点：

3、项目内容：

**第二条** **合同金额**

1、合同金额总价（大写）： (￥ )

2、合同金额单价（每月）：（大写）： (￥ )

3、合同价格为固定总价，总价即成交价，为一次性报价，不受市场价变化或实际工作量变化的影响。总报价为服务过程中产生的所有费用，是乙方提供人力、服务、管理等所发生的一切税（包括增值税）费等都已包含于固定单价中。包括但不限于人工费（含工服费）、社会保障费、办公用品、生活用品、保险费、管理费、培训费、税金等其他一切相关费用。

甲方最终付款金额按照甲方考核结果确认。

**第三条 付款方式与进度**

1、费用支付的计算方式：12个月，分12次支付。

2、由甲方负责结算，在付款七日前，乙方必须开具正式增值税普通发票（开票项目：餐饮服务\*餐饮管理）；若甲方财政审批或者报账需要乙方提供其他付款所需材料的，乙方应配合提供。甲方根据月检查考核结果于次月20日前向乙方支付上一月服务费，甲方有权依据考核结果直接扣减乙方相应费用。乙方拒绝或未及时提供发票或其他付款所需材料的，甲方付款期限相应顺延，甲方不承担顺延期限内相应逾期付款责任。

3、支付方式：银行转账。

4、账户信息

户名：

账号：

开户行：

5、甲方按约向本合同中乙方指定的账户信息完成付款即视为付款义务履行完毕。因乙方提供的账户信息错误导致的全部责任，全部由乙方自行承担。

**第四条 服务内容及要求**

**1.服务内容**

1.1 甲方免费提供供餐场地、制作场地、收银设备、餐厅及后厨设备、厨具及餐具（一次性餐具除外）、承担水、电、气和正常维修费用。

1.2 乙方负责甲方正常工作日期间餐饮食品加工、出售、服务、保洁及供餐服务管理。

1.3 乙方负责碑林区机关餐厅工作人员的管理及培训。

1.4 甲方负责食材、辅材的采购、餐厅设施设备、水、电的维护、维修。

1.5 乙方按照甲方规定的用餐标准及要求制定菜谱及就餐形式，每周内菜品不重复，做到营养搭配、均衡膳食，每周三出下周菜单交于甲方审核。

**2.员工配备要求**

2.1 员工身体健康要求。乙方拟在本餐厅上岗的所有员工必须身体健康、无传染性疾病，通过当地卫生健康部门指定医院或疾病控制部门的体检，并领取餐饮行业健康证。无健康合格证者，不准在本项目餐厅工作。

2.2 员工职业技能水平要求。乙方拟上岗人员必须持有甲方要求的餐饮行业资格证，并且技术水平过硬，能够保证出品质量，且经过乙方岗前培训。

2.3 员工品德要求。思想品德良好，政治可靠，遵守党政机关纪律，严格执行保密制度。要有敬业精神、良好的职业道德，诚实，讲信用，相貌端正，无刑事违法或犯罪记录。

2.4 乙方所配备员工年龄必须遵守国家劳动法规定的年龄要求，不得配备超龄或不足年龄的员工。

2.5 员工数量要求：26 人。

乙方根据本项目的用餐人数、规模及甲方要求，为就餐地点合理配备经理（1名）、厨师长（1名，具备三级及以上中式烹调师证书）、厨师（至少4人，具备四级及以上中式烹调师证书）、面点师（至少4人）、切配员、洗削工、服务员等若干，拟投入团队人数总计不少于26人。男性年龄均须在18-55岁之间，女性年龄均须在18-50岁之间。

2.6 餐厅所需员工由乙方招聘，餐厅员工的工资、福利和社会保险均由乙方承担。乙方应严格遵守《中华人民共和国劳动法》等法律法规，与员工建立合法劳动关系，保障员工合法福利和权益，及时足额支付劳动报酬，为员工缴纳各类社会保险（五险一金），加强日常管理和业务培训，提高业务和服务技能，保障劳动安全，独立承担产生的法律责任和劳动争议，甲方不承担任何责任。

2.7 餐厅员工应穿戴乙方统一配发的工装，佩戴工牌，衣帽应统一，穿戴整齐，保持整洁。

2.8 除非征得甲方许可，乙方不能随意召回其员工(乙方员工辞职除外)。

**3.安全生产和意外事故要求**

3.1 乙方人员要严格遵守甲方的各项规章制度和其它行为规范。

3.2 乙方人员在对甲方服务期间，因公、非因公发生事故或其它原因造成伤、残、病、亡的，由乙方负全责并按照国家相关法律负责处理，甲方不承担任何责任。因此对甲方造成损失的，甲方有权向乙方追偿。

3.3 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。认真落实防火、防盗、防破坏等安全防范措施，发现安全隐患，第一时间采取应对措施的同时，迅速报告甲方并协助予以处理。

3.4 乙方从业人员应对发生在服务区域内的刑事案件、治安案件和灾害事故等紧急或重大事件及时报告甲、乙方领导和当地公安机关，采取有效的措施保护现场。

3.5 后厨工作人员按采购人管理要求进行食材仓储管理，做到生熟分储、蔬菜与肉类分储等，并在各储藏柜标示食材名称、入库时间、储藏时效。食品加工制作过程干净卫生，加工食材清洗彻底，加工时生熟分案。

3.6 乙方严格落实一日三餐食品留样制度，认真填写食品留样登记表，加强食品安全管理。

3.7 就餐者在就餐过程中，因餐厅地面打扫不及时而导致的摔倒、磕伤、碰伤等引起的一切问题由乙方负责。

3.8 凡因原材料清洗不干净或程序不规范造成食物中毒或其他问题所引发的全部责任由乙方承担。

3.9 因乙方厨房出品质量问题，而遭到就餐者投诉，甲方有权做出各种处罚并追究相应责任。

**4.菜品要求（不限于）：**

早餐：小菜、稀饭、豆浆等，主食类：馒头、油饼、包子、花卷等。

午餐/晚餐：热菜、小吃、面食、汤、米饭等。

**5.其他要求**

5.1 消毒间人员熟知消毒液的配置比例和允许使用的时间，严格按照配比标准配置消毒液并在规定的时间内使用。

5.2 坚持洗消工序：即去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲、热力消毒四道工序，消毒温度达到标准。

5.3 消毒后的备用餐具、厨具要有专柜储存、整洁有序，无杂物，无油垢。

5.4 后厨、食堂必须严格按照每日一小扫，每周一大扫制度进行卫生打扫，后厨、食堂、冷库必须随时保持整洁物品堆放整齐。

5.5 废弃物按垃圾分类标准正确归类投放，做到不暴露，不积压，不外溢。

5.6 乙方在餐厅管理服务中，应本着节约、绿色、环保、节能的原则，在不影响使用功能和服务质量的情况下，教育员工自觉节约水、电、油、气、粮食等物品，有效降低成本，发现浪费现象，甲方将进行批评和经济处罚。

5.7 供餐时间：早餐7:40-8:50，午餐12:00-13:00，晚餐18:00-18:40（双休日及法定节假日除外）；准时开餐，周末不开晚餐。双休日及法定节假日如需供餐，乙务方必须无条件供餐及不另外计算劳务报酬。

5.8 用餐所供食品、器皿在开餐前10分钟布置完毕，如因客观因素不能准时开餐，乙方应提前通知甲方管理部门，并留有充分时间做出补救。

5.9 乙方员工在岗率每日不低于90%，人员流动率每年不超过30%。

5.10 乙方应积极落实《中华人民共和国反食品浪费法》《西安市反餐饮浪费条例》精神，做好食堂反食品浪费工作。

**第五条** **服务期限**

服务期： 自合同签订之日起 1 年。

服务地点：采购人指定地点。

1. **双方的权利和义务**

**甲方的权利和义务**

**1、 甲方的权利**

1.1 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，乙方在年度内2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。

1.2 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。

1.3 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，并根据考核结果提出扣除乙方服务费用的权利。

1.4 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。

1.5 甲方有权根据合同标准和要求,检查监督乙方员工配备数量、厨师等级和资质,并根据考核办法对违反合同人数情况视情做出相应经济处罚，处罚额度由甲方制定。

1.6 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。

1.7 接甲方投诉且情况属实，乙方要高度重视并积极落实整改。若对甲方造成重大影响或情节严重，甲方有权对乙方做出相应处罚或处理。

1.8 甲方按照国家的相关规定，以及《西安市生活垃圾分类管理条例》，监督乙方每日将产生的垃圾进行分类投放，将残食、菜叶、泔水等厨余垃圾存放至指定地点，按规定要求处置清运。

**2、甲方的义务**

2.1 甲方为乙方服务人员提供符合国家安全、卫生标准的工作场所。

2.2 甲方须按照结算方式、结算时间足额向乙方支付服务费用。

2.3 甲方保障为餐厅免费供水、供电、供气。如遇非甲方原因突发停水、停电、停气等突发事件及时通知乙方，乙方立即启动应急预案，积极做好应对措施。

2.4 甲方原料采购应按国家餐饮类采购相关规定执行，所进原料质量符合国家卫生标准。甲方应负责协调原料供货单位按时供应主副食、调料等物品。甲方负责管理库房，积极配合乙方按需领用。

2.5 甲方提供运营有关的硬件配套设施设备及餐厅、厨房所需的炉灶、蒸饭设备、 餐具（一次性餐具除外）、冰柜、保洁柜、消毒柜、保温设施、餐桌椅、操作用具、易损品、电子售卡系统等，需达到国家相关规定标准，供乙方服务期内无偿使用。

2.6 甲方提供办公室、员工宿舍、员工更衣室供乙方在餐厅管理服务期内无偿使用。

2.7 甲方定期派专业人员清洗厨房排烟道，及时清理回收隔油池中废油，确保操作安全。

2.8 甲方负责餐厅、厨房、库房、更衣室、办公室的消毒杀菌和消灭害虫工作，健全餐厅的防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂、防尘等措施，产生的费用由甲方负责。

2.9 协助乙方管理人员对其员工进行消防、设备安全操作、治安防范与自我规范的基本知识教育。

2.10 国家法律法规所规定由甲方承担的其他责任。乙方的权利和义务

**乙方的权利和义务**

**1、乙方的权利**

1.1 乙方有权要求甲方按合同约定及时、足额支付服务费。

1.2 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。

1.3 乙方有权按照合同约定，要求甲方提供符合正常工作的安全条件和环境。

**2、乙方的义务**

2.1 乙方必须按合同要求足额配齐各级厨师、技工、保洁工和普通员工，交给甲方相关证件复印件，严格遵守甲方的餐饮服务标准及规范。

2.2 乙方人员应爱惜厨灶、厨具、餐具和各种设施设备，认真搞好日常维护保养，严格操作规程，不得违规操作。凡因违规操作使用、恶意破坏等人为因素造成厨具、餐具及其他设施设备故障或损坏的，由乙方承担支付维修费用。

2.3 在餐厅管理服务期内，甲方负责采购供应原材料，乙方负责及时下达采购计划。

2.4 服务期间未经甲方书面许可，乙方不得随意停止营业、不正常营业、转让和分包合同项目给第三方，由此造成的损失由乙方全部承担。

2.5 乙方应遵守国家法律法规及地方政府相关部门的规定，树立热情为甲方职工服务的理念，自觉维护甲方的声誉和形象，切实做到膳食营养合理搭配、干净卫生，以甲方职工满意为服务目标，勤勉尽责，不得与甲方职工发生冲突。

2.6 乙方应对餐厅、后厨、办公室等工作场所进行标准化、规范化管理，确保场所安全、整洁、卫生。

2.7 如因乙方工作人员无法达到甲方管理要求，乙方应对人员进行处理调换，以确保甲方服务需求得以最佳实现。

2.8 乙方对餐厅产生的垃圾、残食、泔水应每天称重，做好台账登记和投放转运工作。

2.9 乙方负责规范完整的登记、整理餐厅运营相关资料，配合甲方接受市场监管、卫生健康等部门的监督检查。

2.10 国家法律法规所规定由乙方承担的其他责任。

**第七条** **声明**

1、甲乙双方不建立劳务派遣关系或类似关系，乙方应向其员工承担用人单位的全部责任。

2、无论因任何原因导致甲方向乙方员工或雇员承担任何责任的，甲方有权向乙方追偿。

3、如因服务需要，乙方服务人员需要使用甲方提供的工作服装、员工卡等，均不能作为乙方服务人员与甲方建立劳动关系或用工管理的依据。

4、乙方应向其员工明确告知甲方与乙方员工无劳动关系或劳务派遣关系，不得向甲方主张用人单位或用工单位、雇主的责任。

5、甲乙双方不构成代理关系，乙方不得以甲方名义对外签署或发布任何文件、制度等。

**第八条 保密**

乙方及乙方人员对工作中了解到的甲方的技术、机密等进行严格保密，不得向他人泄漏。本合同的解除或终止不免除乙方应承担的保密义务。

**第九条 知识产权**

乙方应对所供产品具有或已取得合法知识产权，应保证所供产品及服务不会 出现因第三方提出的侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引发法律或经济纠 纷，否则由乙方负责解决并承担全部责任。如因此影响到甲方的正常使用，甲方有权单方解除本合同，乙方应无条件向甲方退回已收取的全部合同价款。

**第十条 合同争议的解决**

因本合同引起或与本合同有关的任何争议，甲、乙双方友好协商解决。协商不成的，可向采购方所在地人民法院提起诉讼。

**第十一条 免责条款**

如因国家政策、市政建设、自然灾害以及其它不可抗力因素造成本合同确需提前终止的，双方互不视为违约。双方可协商变更或解除合同，甲、乙双方均不负责任双方约定不可抗力因素情况指：双方不可预见、不可避免、不可克服的客观情况，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、 洪水、台风、地震等。

**第十二条 违约责任**

1.按《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。未按合同或采购文件要求提供服务或供应的服务质量不能满足甲方技术要求，甲方有权要求乙方限期整改，乙方未整改、逾期整改或整改后仍不符合要求的，甲方有权解除合同，乙方按照合同暂定总金额的【10%】支付合同解除违约金，上述违约金不足以弥补甲方因此所受的损失的不足部分由乙方补足。

2.甲、乙双方必须信守合同，任何一方违反本合同的规定需赔偿因此给对方造成的损失。

3.为保证供餐质量，甲方职能部门每月在就餐职工中进行满意度民主测评。甲、乙双方约定：满意度必须达到85%以上；满意度在75%—85%之间的，甲方有权从应付乙方的月承包管理费中扣除5%作为违约金；满意度在75%以下，甲方有权从应付乙方的月承包管理费中扣除10%作为违约金，并对乙方进行书面警告，乙方应积极整改。满意度连续或累计两次达不到75%，甲方有权单方面解除合同，并无需给予乙方任何赔偿。

4、乙方有下列情形之一的，甲方有权立即解除合同：

（1）乙方私自将甲方设备用于合同目的以外的用途的；

（2）乙方或乙方人员造成自身、甲方人员或客户人身伤害事故的；

（3）乙方或乙方人员造成甲方财产损失超过【10000】元的；

（4）乙方违反本合同约定，经甲方通知后在【3】天内仍不改正的；

（5）乙方违反本合同约定，根据法律规定或双方约定甲方有权解除合同的。

5、乙方拒绝交接工作，导致甲方工作不能正常进行的，每影响一天，乙方应按人民币（大写）【8000】元向甲方支付违约金。

6.任何一方不得随意解除合同，造成对方损失的，应承担全部赔偿责任。

**第十三条** **其他（在合同中具体明确）**

|  |  |
| --- | --- |
| 甲 方 | 乙 方 |
| （盖章） | （盖章） |
| 地址： | 地址： |
| 邮编： | 邮编： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 被授权代表： | 被授权代表： |
| 电话： | 电话： |
| 传真： | 传真： |
| 开户银行： | 开户银行： |
| 日期： | 日期： |

本合同一式 份，具有同等法律效力，双方各执 份，采购代理机构存档 壹份。各方签字并盖章后生效，合同执行完毕自动失效。（合同的服务承诺则长期有效）。

附件一：

**餐厅服务工作量化评分考核表**

被检单位： 检查人： 检查时间：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 标准内容 | 对标检查情况 | | 备注 |
| 得分 | 合计 |
| 1 | 人员  要求  (15分) | 1、全体工作人员统一着装，仪表整洁，仪容端庄，不佩戴首饰，不涂染指甲，不披散头发。（3分） |  |  | 满12分为合格 |
| 2、接待就餐人员时，用语谦恭，语调亲切，音量适中，做到礼貌周到。（3分） |  |
| 3、岗前不喝酒，上岗后不抽烟，不吃有异味的东西，个人卫生状况良好。（2分） |  |
| 4、上班禁止闲聊、大声喧哗、接打私人电话或干与岗位职责无关的事情。（2分） |  |
| 5、工作人员须持有效的健康证上岗。（2分） |  |
| 6、是否存在服务质量投诉。对待投诉能正确处理，无争执和抵触情绪。（3分） |  |
| 2 | 卫生  要求  (27分) | 1、工具物品定位存放，摆放整齐。（2分） |  |  | 满23分为合格 |
| 2、炊具、餐具应每天清洗消毒，保持整洁、明亮、无油污。（3分） |  |
| 3、案板刀具应保持整洁，生熟分开始用，各种抹布每天清洗，专布专用，无异味。（3分） |  |
| 4、餐厅桌面干净，地面整洁。后厨地面整洁、无杂物、无油污。后厨地沟内无饭菜残渣。（3分） |  |
| 5、垃圾应及时封闭清理、清运，清运后垃圾桶及时归位。（2分） |  |
| 6、无过期、腐烂、变质食品制作、销售。（3分） |  |
| 7、冰箱内的食物必须生熟分开，防止交叉污染。（3分） |  |
| 8、操作及售饭时应佩戴口罩、手套、使用专用工具，不用炒菜勺或直接用手接触食品。（3分） |  |
| 9、加工餐品时，是否分类加工。（3分） |  |
| 10、每天打扫后厨卫生，每周餐厅内外卫生大扫除、清理隔油池。食堂无“四害”。（2分） |  |
| 3 | 安全  要求  (20分) | 1、是否存在安全隐患，水电气、设备使用正常无故障。（5分） |  |  | 满16分为合格 |
| 2、留样品种是否齐全、量足，留样冰柜是否干净卫生，留样标示卡、记录是否填写规范。（5分） |  |
| 3、乙方须制定突发事件应急保障预案及措施，定期演练。制定值班表，明确各岗位负责人。对员工定期进行安全知识培训和教育，做好详细记录。（5分） |  |
| 4、应设立巡查制度，负责食堂水源、电源、用气安全和厨具设备的检查工作，并做好相关的巡查登记。（5分） |  |
| 4 | 饭菜  要求  (20分) | 1、食材切配过程中，应做到丝细、片薄、条块均匀、丁粒大小合适。（3分） |  |  | 满15分为合格 |
| 2、采用合理烹调方法，饭菜做到色、香、味、形均符合绝大多数就餐人员要求。（3分） |  |
| 3、饭菜质量是否稳定，不能时好时坏。（4分） |  |
| 4、饭菜保持温热、无凉菜凉饭，供餐过程中续菜是否及时。（4分） |  |
| 5、临时调整更换菜谱未报告。（3分） |  |
| 6、是否存在较短时间内连续接到餐品质量投诉。（3分） |  |
| 5 | 其他  要求  (18分) | 1、三餐是否能够按时开餐。（2分） |  |  | 满14分为合格 |
| 2、各项规章制度是否建立健全。（2分） |  |
| 3、是否发生非工作人员无故进入后厨的情况。（2分） |  |
| 4、是否按照甲方要求配置各类工作人员。（2分） |  |
| 5、是否存在暴力操作设备现象，设备损坏未及时报修。（3分） |  |
| 6、水、电、气随用随关，无浪费能源资源、食材、食品现象。（4分） |  |
| 7、严格落实垃圾分类，垃圾处理及时无堆积。（3分） |  |
| 备注 | | 1.总分累计80分以上（含80分）为考核合格，85分以上为良好，考核在80分以下的为不合格。  2.针对评分考核表扣分分项对餐饮公司进行谈话并提出整改要求，如整改依然不合格的，依据实际情况进行相应处罚。（详见《食堂服务工作标准及考核处罚细则》）  3.考核内容可根据实际情况进行更改。 | 餐饮公司负责人： | | |

**附件二、 食堂服务工作标准及考核处罚细则**

被检单位： 检查人： 检查时间：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 食堂服务及工作标准 | 考核措施 |
| 1 | 食堂员工必须统一着整洁的工作服上岗操作、谈吐举止文明礼貌。 | 未达要求，扣罚乙方50元/次。 |
| 2 | 食堂员工必须持健康证上岗，保证个人自身的卫生达标（如头发、指甲等）。 | 未达要求，扣罚乙方50元/次。 |
| 3 | 严格遵守单位规定的用餐时间。 | 未达要求扣罚乙方100元/次。 |
| 4 | 确保食堂的食材、食品干净、卫生达标。 | 未按要求达标，扣罚乙方100元/次。 |
| 5 | 确保食堂内厨、外厅环境卫生达标。后厨内地面及排水沟渠清洁，无污物。 | 卫生检查不合格扣罚乙方100元/次。 |
| 6 | 确保餐具清洗干净、卫生，每次餐具用过后必须消毒处理后方可使用。 | 未按要求达标扣罚乙方100元/次。 |
| 7 | 保持食堂干净、整洁、台案、炉灶、水池等见本色、有光泽。池内外无杂物，地面无油污。 | 未按要求达标，扣罚乙方50元/处。 |
| 8 | 食堂后厨用品摆放整齐、有序，不得存放与食堂用品无关的物品。 | 未按要求达标，罚乙方50元/处。 |
| 9 | 未能及时、正确处理投诉，供应的餐食中存有异物。 | 未按要求达标，罚乙方100元/处。 |
| 10 | 后厨垃圾日产日清，不得残留。 | 未达要求，罚乙方50元/处。 |
| 11 | 每周提前提交食堂早、午、晚菜谱审核并按审核后的菜谱供应。 | 未达要求，罚乙方50元/处。 |
| 12 | 保证员工用餐量，在用餐时间内不得无故减少供应或不供应。 | 未达要求，罚乙方100元/处。 |
| 13 | 造成甲方水电气等能源资源和食材浪费。 | 除按照实价赔偿外，罚乙方200元/次。 |

餐饮公司负责人：

**附件三：检查验证相关证明材料（1.财务状况报告；2.税收缴纳证明；3.社保资金缴纳证明；4.被授权代表的身份证复印件以及2024年1月至今任意时段在本单位注册的已缴纳的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明；5.成交供应商的业绩(业绩需与磋商响应文件中所提供的保持一致）。**