

合同项目编号:

西安航天城第一小学 餐饮服务采购招标项目

服务合同

甲方: 西安航天城第一小学

乙方: 西安品优实业有限公司

签约时间: 2025 年 7 月 20 日

西安航天城第一小学餐饮服务采购合同

甲方（采购人）：西安航天城第一小学

乙方（供应商）：西安品优实业有限公司

本合同经双方友好协商平等、诚信、协作的原则，按照《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国民法典》经协商一致，订立本合同，供双方共同遵守：

第一条、项目概况

- 1、服务地点：甲方指定地点
- 2、服务内容：西安航天城第一小学教职工餐饮服务事项
- 3、经营模式：对外承包
- 4、服务期限：自合同签订之日起至2026年6月30日（预计10个月）
- 5、服务质量标准：完全满足采购人的要求。

第二条 合同价款及付款方式

1、合同总价为：人民币（大写）捌拾贰万叁仟伍佰整元，（小写）¥ 823500.00元；

合同价款包括但不限于含人员工资、设施设备采购、日常易耗品、日常维修、水电气等其它费用。

2、付款方式：本项目无预付款，每月度支付一次项目款；付款方式为转账支付。每月5日乙方应提供等额有效发票给甲方，甲方确认发票金额无误，于每月15日前将该款项支付乙方。

甲方就餐人数以实际到岗人数为准，据实结算。教职工伙食补助为880元/月/人（其中财政承担814元，教职工个人承担66元），乙方严格按照标准为甲方教职工提供早餐、午餐、晚餐。

3、付款依据：合同、甲方出具的验收报告和乙方提供的发票

户名：西安品优实业有限公司

纳税人识别号：91610131065325244L

开户行：中国工商银行股份有限公司西安枫林绿洲支行

账号：3700051519100052142

第三条 就餐模式及餐标

1、就餐形式：以实际提供为准

2、合作方式：对外承包。

(1) 由甲方按本合同约定向乙方支付承包费及甲方人员就餐的费用；

(2) 餐厅整体运营工作乙方全部负责，由乙方负责餐厅人员招聘、录用、低值易耗品及日常行政管理等具体运营工作，餐厅所需原材料采购由乙方直接采购（原辅材料必须由招标程序获得），甲方指派一名监管人员与乙方餐厅负责人对接日常工作事务。

3、就餐标准： 3 餐制。

早餐、午餐、晚餐根据学校实际情况制定食谱，每餐确保营养均衡且与食谱一致。

第四条 检查与考核

1、甲方成立就餐民主管理委员会并制定餐饮管理制度，定期或不定期对乙方进行检查，每月将汇总的考核结果作为本月合同款支付依据。

2、合同期内，就餐民主管理委员会成员代表甲方职工对餐厅饭菜质量、口味、环境卫生等方面每月进行投票评比，乙方现场参与投票评比结果统计。如果联系两个月有超出半数成员对乙方服务表现做出差评，甲方有权无条件解除合同。乙方人员恶意浪费或偷窃食材，经核查属实，乙方应承担相应损失，甲方有权进行考核处罚责令整改，情况严重者终止合同。

第五条 甲方的权利和义务

1、甲方无偿为乙方提供经营场所、办公场所等。

2、甲方职工食堂水、电、气应接入并能正常使用；主副食加工间、粗加工间、冷库、用具、厨房、更衣间等房间、设器具齐全并能正常使用。

3、甲方有权审定乙方制定的餐饮管理制度，并监督乙方遵守；甲方有权对乙方的管理实施监督检查，并在此基础上进行考核。

4、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作。合同期限内，乙方按照甲方要求负责职工餐厅经营管理，经营成果归甲方所有。

5、职工食堂各区域按要求配置全能设施器具和现有的设备、器具的所使用权

均属于甲方；乙方在工作中应当合理、谨慎的使用相关的设备、设施，乙方因人为原因导致甲方设备毁损的，乙方应当积极予以维修并承担设施、设备毁损所造成的全部费用。因乙方管理不善将设备、器具丢失的，乙方应当照价予以赔偿。

6、职工食堂现有设备、设施清单由甲方负责向乙方提供，并于乙方进驻工作现场时由双方派人进行移交手续。

7、职工食堂的各项设备、在正常使用中因机器本身正常耗损所产生故障，不能正常运转的，由乙方负责维修、更换。

8、甲方对乙方的采购工作有监督管理权。

9、双方在履行本合同期间，因乙方的原因导致就餐延误 30 分钟及以上，如果在一个月內发生两次及以上的，甲方有权单方面解除本合同，乙方自行承担因本合同解除所造成的一切后果和责任，给甲方造成损失的，乙方应当及时、足额的给予赔偿；甲方若有临时加班、放假以及大型接待等活动时，应提前一天告知乙方，若因就餐人员减少，甲方没有及时通知乙方，所造成的损失由甲方承担。如遇特殊情况需提前、延迟开餐或加餐时，甲方应提前一餐通知乙方，否则，造成的损失由甲方承担。

10、甲方在履行本合同的过程中，乙方应该全力支持和配合。甲方有权要求乙方遵守甲方的规章制度，对于违反规章制度的乙方员工，甲方有权以书面形式告知乙方，限期乙方进行整改，乙方应当在甲方要求的期限内完成整改，否则甲方有权单方面解除本合同。

11、甲方尊重乙方劳动和管理方式，乙方应加强餐厅及后厨管理工作，除甲方领导和后勤管理人员外，其余人员一律不得随意出入乙方的后厨工作现场。

12、餐厅的日常采购管理：

12.1 甲方委托乙方进行日常食材、物料等原材料的采购和保障工作，甲方派出食堂管理员负责对乙方的采购食材、物料进行验收和监管。

12.2 乙方应该严格执行采购验收制度，确保验收食材、物料质量符合食品安全要求，杜绝不符合食品安全要求的食材、物料进入餐厅。如果因为乙方的原因，出现采购的食材、物料引发安全事故，乙方应当承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失。

12.3 双方应当严格入库验收制度，入库验收工作由甲方食堂管理员和乙方厨师长负责，对入库原材料过秤、清点数量进行质量检查。

12.4 餐厅所用的米、面、肉及各种调料、物料、易损厨具的采购乙方应当从正规渠道购买，大宗原料提供三证等。

13、甲方对乙方的食品加工过程、营养搭配、服务质量及安全管理、环境卫生等方面有检查和监督权，对指出的问题乙方要及时整改。

14、甲方无偿为乙方提供办公室等，供服务保障人员休息；乙方应对其员工加强管理，乙方人员在提供服务期间发生的一切纠纷与责任与甲方无关，由乙方自行承担。

15、乙方承担天然气管道检修、维护、改造及燃气表维修更换、检测费用。同时，日常维修等所产生的费用均由乙自行承担。

16、为确保安全，乙方负责每半年对油烟管道进行一次清理，费用由乙方承担；乙方负责餐厅日常卫生维护工作。

17、甲方对乙方制定的食谱每周进行审核确认，乙方对甲方提出的意见建议要及时改进，对暂时不能落实的问题要积极创造条件尽早落实，双方达成一致的食品要遵照执行，因原材料等特殊情况需要调整食谱时，调整量不超过 20%。

18、甲方工作人员不得干预乙方的采购工作，不得推荐亲朋好友向乙方推销原材料，不得干预乙方人员使用管理，不得推荐自己的关系户参与经营活动或强行推荐人员到餐厅工作，不私下做工作招聘乙方员工到甲方工作。

19、甲方负责对乙方所加工的饭菜质量、成本、服务工作进行考核，并依据考核结果确定奖罚数额。

20、自签订合同起，由学校后勤处每天派人监督原材料采购质量、每周统计反馈综合监督情况（菜品质量、伙食标准、卫生情况、服务态度等）每月进行一次考核，针对考核结果提出整改方案并限期整改，如更改不到位，具体参照甲方相关考核标准进行相应惩罚，确保餐饮质量不断提升。

第六条 乙方的权利和义务

1、本着办好职工食堂，不断提高就餐满意率的共同目标，乙方应当积极配合甲方，按照甲方提出的建议，及时对食堂技术人员的工作进行调整。

2、乙方承诺在日常工作中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他国家和地方制定的食品安全方面的法律、法规，并按照本合同的约定进行日常工作。

3、乙方承诺在合同期间保证食品安全率 100%，工作人员的人身安全率 100%

和机械设备安全使用率 100%。合同履行期间，发生食品卫生问题（包括但不限于发生饭菜有异物、食材变质），经抽检或就餐人员投诉情况属实的，发现一次扣除合同金额 0.05%，连续或累计出现五次及以上的，甲方有权单方解除本协议，并按本合同第合同金额第八条第 1 款要求乙方承担违约责任。本合同履行期间，若发生食品安全事故，乙方承诺承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失；乙方自行承担其工作人员的人身安全责任，乙方工作人员发生的任何人身安全事故，均与甲方无关；机械设备由甲方负责安装防护装置，对于没有安全防护的设备，乙方有权拒绝使用，如因此甲方造成损失的，由甲方自行承担，除此外，乙方承担的因机械安全所造成的全部责任和全部费用。本合同履行期间，因乙方原因所发生的食品安全、人身安全、机械安全事故，所产生的全部费用和相应的责任均由乙方承担。

4、乙方的工作人员应当符合国家食品药品监督部门和其他相关部门的要求，乙方工作人员均应当持有效的《健康证》。

5、乙方应按时、保质、保量地完成劳务外包项目工作任务，确保甲方节假日加班和日常延时工作的需求，确保日常工作正常运行。

6、乙方应当向所属员工提供符合《中华人民共和国食品安全法》要求的、印有乙方企业标识的工作服和出入证，乙方员工在工作区域时，必须穿着统一工作服。

7、乙方应当保证其员工身份的真实性以及政审合格。

8、根据伙食费标准做好伙食调剂，控制伙食成本，杜绝浪费。按照甲方提供的伙食标准进行成本核算，确因市场物价上涨幅度较大且持续时间较长时，乙方有权调整食谱或要求甲方适当提高餐标。乙方同时应妥善保管甲方仓库内食材，坚决杜绝人为损耗。否则，乙方应承担赔偿责任。

9、按《食品安全法》相关规定，乙方所有出售的产品确保留样齐全，固体不少于 125 克，液体不少于 125 毫升，时间不低于 48 小时，以便发生食源性事故时追查原因。

10、乙方须与员工签订正式劳动合同，负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作；负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作；按时支付员工工资、保险及其他福利。负责所辖工作人员的安全工作。除甲方责任外，乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故，由乙方负责，所有费用由乙方承担。

乙方应当按照我国劳动法律法规的有关规定向所属员工发放工资、福利、劳保；同时建立、健全劳动安全制度，严格执行国家劳动安全规程和标准；并对员工进行上岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

11、定期征求就餐人员意见，根据甲方意见有针对性改进工作。乙方管理人员和厨师长须按甲方要求参与就餐民主管理委员会召开的有关餐厅问题的会议。

12、甲方配置的机械设备，乙方不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪用其他用途。必须爱护甲方的设备和财产，由于违规操作造成的设施设备、炊具、餐具等的损坏，由乙方照价赔偿。

13、乙方负责对餐厅水、电、燃气和设施设备的检查巡视，发现问题及时向甲方汇报。

14、遇到甲方有重大活动时，乙方必须按照甲方要求保障饮食供应，需提前或延后就餐时，由甲方负责提前通知乙方，乙方须配合并保证供应。

15、乙方需调整人员时，必须事先向甲方备案，应交健康证、在岗出入证、工作证等，并办理其他手续。

16、乙方从事餐饮的所有人员必须办理卫生防疫部门发放的健康证，并承担办证费用。

17、承包服务期内，食堂所用水、电、燃气由乙方负责，费用由乙方承担，以实际使用查数为准付费；设备维修、耗材采购等产生的所有费用均由乙方自行承担。

18、乙方必须向甲方开具符合甲方要求的正规发票，税费由乙方承担。

第七条 违约责任及解决合同纠纷的方式

1、双方任何一方违反本合同任一条款即构成违约，违约方应当给守约方支付20%违约金。同时，违约方还需承担守约方因实现权利产生的诉讼费、律师费、保全费、担保费等。

2、在本合同履行期间如产生争议，双方应当首先进行友好协商，若协商不成，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

3、除因不可抗拒的事件外（如地震、水灾、旱灾、战争、政府禁令、罢工等），任何一方不得以任何理由不经协商而中断合同的有效执行。

4、为建立友好合作关系，确保双方权益和商业秘密不受侵犯，双方均负有保密责任和义务，未经任何一方允许，不得将对方商业信息、技术信息、经营信息及本合同约定的相关内容转载或公开给第三方，若任何一方违反本条款，需承担违约金 10 万元，同时承担相应的法律责任。

第八条 其他要求

1、退出机制。

(1) 餐饮公司日常工作中触犯相关食品安全法律法规；

(2) 因相关食品安全问题引发教职工及社会面重大舆情；

(3) 因相关国家方针、政策的颁布执行与现行餐饮服务方式有悖。凡出现上述相关问题，视情况将采取相应处罚或终止合同措施。

2、大宗食材相关采购必须由中标单位通过相关招标手续获得。

3、学校每学期将邀请专业审计机构对餐饮服务单位的相关资金、运营进行监督和审计、并出具审计报告。

第九条 合同变更与终止

1、合同期间任何一方不得随意终止合同。

2、本合同规定的履行期限届满，合同自动终止。

3、乙方应自觉遵守甲方工作纪律、规章制度，服从甲方管理。因乙方原因给甲方造成严重后果，甲方可以单方面解除合同。

第十条 不可抗力

甲乙双方任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构证明后，允许延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十一条 争议解决

双方本着友好合作的态度，对合同履行过程中发生的纠纷应及时协商解决，协商不成，向甲方所在地人民法院诉讼解决。

第十二条 监督和管理

1、政府采购合同履行中，甲方需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

2、甲乙双方均应自觉配合有关监督管理部门对合同履行情况的监督检查，如实反映情况，提供有关资料；否则，将对有关单位、当事人按照有关规定予以处罚。

第十三条 无效合同

甲乙双方如因违反政府采购法及相关法律法规的规定，被宣告合同无效的，一切责任概由过错方自行承担。

第十四条 附则

1、本次采购项目的竞争性磋商文件、磋商响应文件、中标通知书及澄清说明文件均为本合同的组成部分，甲、乙双方必须全面遵守，如有违反，应承担违约责任。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执两份，采购代理机构两份。

3、本合同自签订之日起生效。

甲方：
单位名称(公章):
法定代表人/负责人: 张军红
或授权代理人(签字):
电 话:
签订日期: 2025.7.20

乙方：
单位名称(公章):
法定代表人/负责人:
或授权代理人(签字):
电 话:
签订日期: 2025.7.20

附件一：岗位配置明细

序号	岗位	数量（人）	备注
1	厨师长	1	
2	帮厨	2	
3	面点厨师	1	
4	洗消保洁	1	