

铜川市王益区政府机关灶劳务外包服务项目 服务合同

发包方：铜川市王益区机关事务管理服务中心

承包方：铜川市平顺商务服务有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》及实施条例、《中华人民共和国民法典》及有关法律、法规规定，甲乙双方经友好协商，本着平等自愿、诚实守信、互惠互利的原则，就乙方承接铜川市王益区政府机关灶劳务外包服务项目有关事宜，达成如下合同条款，以供双方履行。

一、项目内容

1、项目名称：铜川市王益区政府机关灶劳务外包服务项目。

2、项目内容：铜川市王益区政府机关灶劳务外包服务项目，以自助餐形式供餐，就餐人数(上年度平均就餐人数早餐 130 人，午餐 270 人，晚餐 90 人)。采购人提供水、电、气、暖费用并支付中标供应商劳务费用(包括人员工资(劳务费)、管理费)，供应商提供食材采购。工作人员机关灶就餐，按照早餐 4 元、午餐 5 元、晚餐 3 元标准，收取就餐费用；公务接待参照市场平均但低于市场行情价、且符合国家规定接待标准执行。中标供应商需全额完成机关餐厅年扶贫采购任务，接受委托后不得再转包或者分包。

二、服务标准

（一）供餐质量标准

1、早餐：不少于主食 2 种（馒头、花卷等），4 道主菜（1 荤 3 素），1-2 道小菜，2 种稀饭，鸡蛋 1 种，1 种奶制品或豆制品交替供应；

2、午餐：不少于 3 种主食（米饭、馒头、面条等），6 道主菜（2 荤 4 素），汤品 1 样，1 种时令水果；

3、晚餐：不少于 2 种主食（馒头、米饭等），4 道主菜（1 荤 3 素），2 道小菜、1 个汤品。

4、其他：（1）荤菜食材以猪肉为主、其他肉品为辅，每日早、晚餐肉品不能均为辅助类食材，午餐肉品必须含 1 个以上主食材肉品；（2）菜品中鱼肉、羊肉、牛肉菜品每月至少分别供应 1 次，大力提倡传统饭食供应，增加饭食花样，其中早餐提供胡辣汤、豆腐脑、米线、咸汤面等每月不少于 4 次，菜盒、水煎包、包子、肉夹馍等每月 2 次以上（包子一月内馅不重复），午餐提供水饺、时令特色小吃等每月 1 次以上，饅络、面皮长期供应。（3）科学搭配营养供餐，每周四编制、上报下周食谱至甲方审核，原则上，每相邻 2 周间食谱菜品重复率不能高于 30%，坚决禁止一张食谱用到底现象，坚决禁止剩饭剩菜再利用。（4）每月创新 2 道菜品（一道面食、一道菜品），并经甲方验收合格后，在考核中予以体现。

（二）食品安全标准

1、严格遵守《食品安全法》各项规定，《健康证》在醒目

处公示；从业人员着装规范，卫生整洁，语言、行为得体，无靠门、倚墙现象；餐具消毒，摆放有序。

2、工作场所的环境符合卫生规范，每天做好三餐操作间、餐厅、库房、办公周围等所有工作场地的卫生清洁，每周一次大扫除（包括但不限于：桌面、地面、门窗、墙面、灯饰等），重要接待按要求及时专项清理、准备。

3、持续开展日常灭蝇、灭蚊、灭鼠、灭蟑等除“四害”工作，坚决杜绝餐厅出现蝇、蚊、鼠、蟑现象，生熟食品存放符合卫生规范，确保食品存储安全。

（三）安全生产标准

1、餐厅用工，应严格按照《劳动法》相关规定执行，禁止招收未成年及不符合餐饮要求人员上岗，做好招聘人员资格审查，杜绝精神类、违法在逃类及存在各类综治安全隐患或易诱发安全隐患人员在岗，确保餐厅用工安全。

2、餐厅工作人员应严格按照工艺流程和操作规程作业，确保水、电、气、暖及厨房设备安全使用，杜绝安全事故发生。

3、定期开展人员安全教育和餐厅设施安全检查并做好检查记录，且有相关资料留存并提交至甲方一份，发现问题及时处置，杜绝安全隐患。

4、制定切合实际的食物安全及安全生产应急预案，确保安全事故发生的处置及时有效。

（四）接待保障标准

1、制定合理接待用餐标准，设置餐谱，明码标价，单品菜价格不高于同类餐厅单品菜价格的 8.8 折。

2、努力提升接待水平，制定分工细致、环节紧密、把关严格的接待方案，确保饭菜质量，做到特色、精细、合规。

3、不断提高服务水平，做到接待服务流程化、行为规范化、仪表统一化，坚决杜绝接待与供餐冲突，影响保障工作。

三、合同期限

1. 本合同期限为三年。

2. 本合同期满后至新的承包合同生效期间的外包服务双方仍按照本合同全部条款履行。

四、劳务费结算

1、人员配置：配置工作人员 23 名，其中餐厅经理 1 名，厨师长 1 名、厨师 3 名，面点领班 1 名、面点师 2 名，服务员 8 名，勤杂工领班 1 名、勤杂工 3 名，领班、财务人员、采购各 1 人。

2、劳务费金额：以上期就餐人数 120023 人为基数，按照中标价格，三年伍佰柒拾壹万玖仟肆佰壹拾（¥5719410 元）。

3、支付约定：（1）付款条件说明：运营公司饭菜质量达到双方共同制定的考核标准后，劳务费用按月支付，乙方须向甲方出具合法有效的完税发票，甲方进行支付结算，下月支付上月费用。达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 100.00%。

（2）本合同期内劳务费用以上期就餐人数为基数。如本期就餐人数（以个人刷卡记录为准）超出上期人数 30%以内，不改变

劳务承包费用（全年就餐人数不超过 156030 人）；如就餐人数超过上期 30%，按超出部分实际刷卡金额 1:1 追加劳务费，期间不再考虑物价上涨等因素。如本期就餐人数减少，超过上期 30%（全年就餐人数低于 84016 人），则按减少比例的 1:2 扣除劳务承包费用。

（3）在规定时间内全额完成上级下达的机关餐厅全年扶贫采购任务。

（4）职工就餐刷卡收费标准：早餐 4 元、中餐 5 元、晚餐 3 元。对口接待费用由承包商自行向对口接待单位收取，盈利用于机关餐厅食材补贴，接待标准按照中央、省、市、区（县）公务接待管理规定执行。

4、考核标准及办法：劳务费中预留食品安全责任金（占每月劳务费比例 5.4%）和菜品优化提升专项服务费（占每月劳务费比例 3.1%）。

考核说明：考核结果 ≥ 80 为优秀； $60 \text{ 分} \leq \text{考核结果} < 80$ 分为合格；考核结果 < 60 分为不合格。月度考核优秀，发放全额劳务费；月度考核合格扣除当月劳务费 1.7%；月度考核不合格，扣除当月劳务费 8.5%。

（1）食品安全责任金：a. 每周四餐厅向中心办公室编报下周菜单，中心办公室审核后在服务小程序中公开；

b. 中心办公室人员每日在开饭前至少 10 分钟到餐厅检查记录餐厅食品菜品情况，每周对餐厅日常管理情况进行打分，每月

汇总一次考核情况；如当月出现1次考核低于60分，则扣除当月食品安全责任金。（考核表详见附件1）

（2）菜品优化提升专项服务费：a. 菜品优化要求：机关餐厅每月须完成两道菜品研发，其中包含一道面食、一道菜品；或餐厅原有常规菜品，在色、香、味造型等方面须实现明显优化提升。（考核表详见附件2）

b. 考核验收标准：每月创新菜品须经餐厅管理考核小组集中评审、验收通过，承担公务接待菜品获得认可。全部满足上述要求，当月考核评为合格。

c. 奖励与惩戒：当月考核合格，即发放新菜品研发考核奖励，如连续两个月未通过考核，并且考核奖未能发放的，主管和主厨给予调换处理。

以上考核根据实际情况调整。

五、权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1、甲方的权利

（1）甲方有权对乙方的承包业务按照本合同中的服务标准进行监督、检查，根据考核管理办法对餐厅服务进行考核，依据考核结果支付承包费用（详见考核标准及考核办法）。

（2）甲方有权对乙方承包业务的不足之处，提出整改意见和要求，责令限期整改，并监督乙方执行，如乙方拒不整改且造成严重后果，甲方有权终止承包合同或收取违约金。

(3) 甲方有权要求乙方严格执行安全生产标准，遵守安全操作规程、并对乙方履行安全操作职责情况进行监督、考核。

(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。

(5) 甲方有权对乙方执行国家劳动用工相关规定情况进行检查，并对存在问题要求整改。

(6) 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，并对存在问题要求整改。

(7) 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乙方相关人员退出本项目或重新委派人员。

2、甲方的义务

(1) 为乙方服务人员提供符合国家安全的工作场所。

(2) 负责按照结算方式、结算时间足额向乙方支付承包业务服务费用。

(3) 配合乙方开展对其员工进行消防、设备安全操作、治安防范与自我规范的基本知识教育。

(4) 协助乙方处理紧急、突发事件。

(5) 餐厅各种设备正常损耗的维修、维护。

(二) 乙方的权利和义务

1、乙方的权利

(1) 乙方有权要求甲方按合同约定及时、足额支付业务承包

费。

(2) 对甲方的违章指挥、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，要求甲方提供符合国家安全规定的经营场所和条件。

2、乙方的义务

(1) 乙方负责职工食堂燃气、消防、水电的安全管理，确保不出现安全事故，因违反相关部门要求而遭到处罚，责任由乙方承担，由此造成事故及甲方、第三方损失的，由乙方负责赔偿并承担相关法律责任。

(2) 严格遵守中央八项规定，在公务接待中坚持“定额供餐、明码标价、成本核算、经济实惠”的原则，做好接待，及时完善接待手续。

(3) 服务期内，非因甲方责任的乙方人员出现的各类事故由乙方负全责，甲方保留向乙方追究责任的权力。

(4) 服务期内，因乙方原因导致就餐人员发生各类事故，责任由乙方承担，甲方保留向乙方追究责任的权力。

(5) 乙方负责处理好承包业务的对外协调、接待等工作，不得因此影响餐厅正常就餐秩序。

(6) 乙方人员应爱惜甲方交付乙方承包使用的厨灶、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。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(自然耗损除外),凡因违规使用或保养不及时等人为因素造成厨灶、厨具、餐具及其他设设施设备故障或损坏的,由乙方承担维修或赔偿费用。凡故意损坏的,除按价赔偿外,甲方可对乙方做出物品相应价格的1.5倍的处罚。如需添加餐厅餐具、用具、厨卫设备等,乙方需向甲方提出申请并及时报备,经甲方同意后购买配备。

(7)乙方应依法用工,及时支付乙方人员劳动报酬,并独立承担由此引发的劳资纠纷,乙方不得因劳资纠纷等任何原因延误为甲方供餐,如有延误甲方保留向乙方追责的权利。

(8)乙方负责具体实施所承包区的消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理等工作,甲方有权对乙方落实情况进行监督,并对发现问题要求整改。

(9)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。

(10)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,如在一个月內发生两次及以上的,甲方有权对乙方做出扣除不低于当月刷卡金额1.5倍的处罚。

(11)乙方需配合甲方完成每年以世界粮食日为契机,在机关餐厅开展文明就餐、节约粮食的一系列活动。

(12)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》要求的工作服,乙方员工在工作区域工作时,必须穿着统一工作服。

(13) 乙方应当严格执行安全法律法规，建立健全劳动安全各项规章制度，并对员工进行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。

(14) 乙方负责及时处理厨房和餐厅的残渣剩饭，厨房作业中产生的垃圾处置符合国家规定。餐厅废水、废气、废弃物的排放、乙方处置方法应符合国家及地方相关环保法律法规规定，不得扔在院内。

(15) 乙方必须自觉接受甲方的监督和指导，依法经营，不得将职工餐厅餐具和专用餐具随意带出或借用，认真履行合同。

(16) 乙方需遵守反食品浪费管理制度，对餐厅水、电进行节约使用，不可有意过度使用。

(17) 乙方负责相关税费的代缴代扣，出具正规的符合甲方要求的正式发票。

六、合同的履行、变更、解除、终止、续定

1、甲、乙双方应按本合同的约定全面履行各自的义务；在本合同履行过程中，若发生双方企业名称、法定代表人或者主要负责人、投资人变更以及双方企业合并或者分立等事项，发生变更、合并、分立的一方应及时书面通知对方，本合同的效力不因此受到影响，本合同继续履行。

2、本合同在履行过程中，一方提出变更本合同内容的，应当与对方进行协商，在双方协商一致的情况下，可对有关内容进行变更，并签订补充协议，补充协议与本合同条款具有同等法律

效力。

3、除本合同其它条款的约定外，如双方中任何一方提出终止本合同，应当提前 30 日以书面通知对方，并应说明终止本合同的事实和理由，在收到对方同意解除本合同的书面通知之日起，本合同终止。

4、本合同在履行过程中，若出现国家重大政策改变或不可抗力等因素导致本合同不能履行时、合同自行终止，但提出终止合同的一方应当及时告知对方国家重大政策改变的内容或不可抗力等因素的事实，并对终止合同的事由承担举证责任。无影响原合同继续履行的重大变化包括(但不仅限于)：(1) 物价及人员工资发生重大变化，影响原合同内容实现的公平性；(2) 就餐人数发生重大变化，原合同约定条款不再适合；(3) 原合同条款与新执行的各级规定相冲突；(4) 机关餐厅经营模式发生调整；(5) 其他未预见情形出现，仍按原合同执行，将可能造成任意一方权益受损的；(6) 法律法规规定的其他情形。

5、甲方应当在合同终止之日结清乙方的承包服务费用，乙方应当在合同终止之日从甲方撤离其相关人员，并向甲方移交全部承包资产设备，清算财务手续，清理餐厅卫生，办理交接手续等。

6、劳务费按照每月考核结果逐月支付。

七、违约责任及解决合同纠纷的方式

1、甲乙双方违反本合同任意条款即构成违约，违约方应当

赔付给对方不低于实际损失金额一倍以上的违约金，不超合同总价的 20%。

2、乙方在合同期间若出现食品安全事故，甲方有权提出终止合同，因食品安全事故引起的一切损失由乙方承担赔偿责任并承担违约金。

3、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，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

八、其他

1、本合同未尽事宜由双方另行协商一致后，双方另行签订补充协议，与本合同具有同等法律效力。

2、本合同的附件与本合同的其他条款具有同等法律效力(机关食堂管理制度)。

本合同一式柒份，甲方叁份、乙方叁份，采购代理机构壹份，具有同等法律效力。

本合同自双方法定代表人(或授权代表)签字并盖公章(或合同章)之日起生效。

甲方：



法定代表人(或委托人)：[Signature]

签订日期：2026年4月15日

乙方：



法定代表人(或委托人)：[Signature]



签订日期：2026年4月15日

餐厅管理考核表

序号	考核项目	考核内容	考核标准	分值	得分	扣分事项	
1	食品安全30分	1. 建立食品安全制度。	1. 未建立食品安全制度扣全额分。	10分			
		2. 食品采购符合《食品安全制度》的规定，所有采购均有采购记录、正规发票及供货商营业执照资料等凭证，信息与采购记录一致。	1. 无采购记录扣3分；2. 无发票或供货商营业执照资料等凭证，或采购记录缺项，每项扣2分。	5分			
		3. 严禁过期食品或腐烂变质食品进入机关食堂；严禁后厨储存过期食品或腐烂变质食品。	1. 如发现过期/变质食品，扣全额分； 2. 如当月出现食品安全事故，则予以一票否决，结束合同。	5分			
		4. 菜品必须采样留存，冷藏保存48小时以上。	1. 未按规定留样，扣全额分； 2. 留样缺项、标注不全、留存时间不达标，每项扣1分。	10分			
2	餐饮质量40分	1. 每周四编报下周菜单，且相邻两周的早、中、晚菜品重复率不得超过30%。	1. 未提前编报菜单，1次扣2分； 2. 相邻两周早、午、晚菜品重复率分别超过30%，一次扣2分。	10分			
		早餐供应标准	不少于主食2种（馒头、花卷等），4道主菜（1荤3素），1-2道小菜，2种稀饭，鸡蛋1种，1种奶制品或豆制品交替供应；	1. 未按菜单供应餐食，且菜品调换率在30%以上，一次扣2分； 2. 菜品色香味等感官不佳扣1分。	10分		
		午餐供应标准	不少于3种主食（米饭、馒头、面条等），6道主菜（2荤4素），汤品1样，1种时令水果；	1. 未按菜单供应餐食，且菜品调换率在30%以上，一次扣2分； 2. 菜品色香味等感官不佳扣1分。	10分		
		晚餐供应标准	不少于2种主食（馒头、米饭等），4道主菜（1荤3素），2道小菜、1个汤品。	1. 未按菜单供应餐食，且菜品调换率在30%以上，一次扣2分； 2. 菜品色香味等感官不佳扣1分。	10分		
3	卫生管理20分	1. 餐桌物品、桌椅摆放整齐，用餐后及时清理，无油污、残渣；地面每日餐后打扫、拖地无食物残渣、水渍、油污。	1、桌面物品摆放不整齐、桌面卫生不达标，一次扣2分； 2、地面卫生清洁不到位，有油污残留或水渍等情况，一次扣3分。	5分			
		2. 厨房地面墙面、门窗玻璃、设施设备、操作台、货架无油污、积水、食物残渣残留，无异味，餐具清洗、消毒必须符合国家规定的标准，做到清洁、卫生、安全操作。	1. 厨房环境卫生未达标，一次扣2分； 2. 餐具未清洗消毒或消毒不规范，一次扣2分。	5分			
		3. 工作人员必须持有健康证，且	1. 发现工作人员无健康证明或	5分			

		<p>定期审验;按规定统一着工作服,戴口罩、工作帽和工作人员要做到勤剪指甲、勤洗、勤理发、勤刮胡须;工作时间不允许带戒指、项链等。</p>	<p>未按要求进行审验的,一次扣2分; 2.工作期间发现工作人员未穿洁净工作服、未戴工作帽或头发外漏、操作时佩戴首饰等情况,一次扣2分。</p>			
		<p>4.严格落实日常卫生清洁、消毒消杀制度,保持餐厅全区域干净整洁,主动配合市场监管部门开展卫生与质量抽检工作。</p>	<p>1.日常卫生检查不达标、区域环境卫生脏乱差的,一次扣2分; 2.市场监管部门抽检不合格,或存在问题未及时整改的,一次扣全额分。</p>	5分		
4	<p>服务管理10分</p>	<p>1. 送餐效率较好,补餐及时;高峰期引导就餐排队合理有序。 2.工作人员服务态度热情周到,用语文明,耐心解答就餐人员问题。 3、对就餐人员在意见簿、餐厅小程序上的投诉及意见建议能够及时处理采纳。</p>	<p>1高峰期排队过长,未采取有效疏导措施、菜品未及时补充,一次扣2分; 2.工作人员被投诉服务态度差,经查实,一次扣2分; 3.对就餐人员反映餐饮质量问题,如发现菜品中有头发等异物,经查实未及时整改的,一次扣3分;因卫生问题被主要领导批评,扣全额分。</p>	10分		

附件2

机关餐厅菜品优化提升专项服务考核表

考核日期: 年 月 日

序号	考核项目	考核内容及要求	标准分值	得分	考核情况说明
1	菜品研发/优化	当月完成2道菜品研发 (含1道面食、1道菜品)	40		
		对原有常规菜品在色、香、味、造型等方面明显优化提升	30		
2	考核小组评审验收	创新/优化菜品经餐厅管理考核小组集中评审、验收通过, 承担公务接待菜品获得认可	30		
		合计	100		
考核结果: <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格					

考核小组签字:

餐厅负责人签字: