

武功县委县政府机关食堂运营服务采购合同

甲 方：武功县机关事务服务中心

乙 方：陕西臻鑫德物业管理有限公司

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《食品安全法》和国家相关法律法规，武功县委县政府机关食堂运营服务商采购的招标文件、投标文件等有关规定，为确保甲方采购项目的顺利实施，在互惠互利的基础上，经双方友好协商，在平等自愿原则下签订本合同。

一、合同期限：每年续签，三年有效。

起止时间：2026年4月16日至2027年4月15日。

二、合同价款

1、本合同价款为成交总价：即人民币 贰佰陆拾玖万壹仟叁佰陆拾元整（小写：2691360.00）。上述费用包含乙方为履行本协议一切必要成本、利润、税费等。

2、支付费用方式：甲方向乙方采取季度支付，乙方应向甲方提供对公账号。乙方在次季度5日前向甲方提供餐饮服务类发票，甲方在收到发票后5日内支付乙方餐饮费。

3、甲方的付款方式为银行转账。

乙方收款信息如下：

收款单位：陕西臻鑫德物业管理有限公司

开 户 行：中国农业银行股份有限公司咸阳分行营业部

账 号：26475001040019220

乙方应保证其提供的银行账户准确性，如发生变更，应提前十个工作日书面通知甲方，否则因乙方原因造成甲方付款迟延或错误所造

成的一切责任由乙方承担。

三、人员配置及费用标准

1、人员配置

项目负责人：1名

餐厅主管：1名

厨师长：1名

服务员：7名

厨师：20名

2、费用标准：

序号	岗位名称	数量(人)	单价(人/月/元)	总价(元)	备注
1	项目经理	1	7700	7700	
2	餐厅主管	1	5700	5700	
3	厨师长	1	8200	8200	
4	厨师	20	6200	124000	
5	服务员	7	4200	29400	
6	小计	30		175000	
7	管理费		20%	35000	
8	税金		6.8%	14280	
9	合计			224280	
10	年总计			2691360	
费用合计：2691360.00元					

(1) 人工费用：包含基本工资、岗位工资、工龄工资、劳保福利、过节费、生日费、婚丧费、社保费用等。

社保费用(1250元/人/月，按最低标准计算)：养老、医疗、工伤、失业等社会保险费用。

(2) 管理费用：乙方按人工费用总额的20%提取管理费，此费用包括：国家规定收取相关费用、办公费、宣传费、工服费用、行业部门培训费、交通费、业务活动费、奖励费、年终奖、企业利润等其它费用。

(3) 税金(6.8%/月)：国家规定应缴纳各项税费。

3、甲方可根据实际工作需要同乙方协商增减人员配置，具体数量以甲乙双方书面确认为准，费用计算参照上述标准。

四、合作方式

- 1、甲方指派管理员对乙方服务进行监督考核。
- 2、乙方本着“必要、节约”的原则，保障甲方日常用餐。
- 3、乙方任命的现场经理负责对乙方工作人员进行管理，甲方与乙方工作人员不存在雇佣关系。乙方工作人员的管理费用(含人员基本工资、奖金、法定节假日加班工资、社会保险、福利等)由乙方承担。

4. 乙方必须严格履行合同要求，不得转包或分包给他人经营。

五、服务目标及要求

(一) 服务内容：为武功县委县政府机关食堂约500人提供早、中、晚餐的供应工作，确保所有膳食品种及营养搭配、膳食安全卫生，保障单位人员正常用餐；并按照相关餐饮各项规定负责餐厅卫生清洁，包括地面、墙面、餐厅内部设备工具及用餐工具的卫生清洁工作，建

立食品卫生、消杀台账，保障用餐卫生安全。

(二) 服务时间：(周一至周五)

早餐：07:40-08:30;

午餐：11:50-12:30;

晚餐：17:30-18:30。

以上是标准工作日用餐时间。如甲方工作安排有变动，甲方将根据具体安排通知乙方开餐时间，乙方必须按照甲方提供的时间安排员工就餐，保证供应。如遇特殊情况，乙方必须按照甲方要求，提供加班餐。

乙方制作提供的工作餐标准为米饭、面食、小吃、主荤菜、荤菜、素菜、汤类，保证每餐饭菜为现场即时制作。午餐标准：主肉菜+半荤半素+两素+面食(或小吃)，晚餐：面食套餐(或小吃)，每餐均采用套餐供应(早餐、面食小吃除外)，甲方人员凭工作证就餐。

甲方餐厅管理员应尊重乙方意见建议，本着节约实惠原则共同协商确定每周菜谱及主食产品。甲方每周五前预先定制下周菜谱并送交乙方认可，每周饭菜需按照提供的菜谱制作，不得出现菜谱中没有的菜品(若遇突发情况，原材料若要变动，需提前知会甲方)。

(三) 就餐：员工就餐服务做到周到细致。

(四) 食品安全

(1) 乙方所有工作人员须持有健康证，并按国家规定定期体检。患有《食品安全法实施条例》第二十三条所列疾病的人员(痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的)，不得从事接触直接入口食品的工作。

(2) 乙方人员应建立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或

感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全病症治愈后，方可重新上岗。

(3) 餐具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。实用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930.2《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》和 GB14930.2《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》等有关食品安全标准和要求，消毒后的餐饮器具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

(4) 乙方应在餐厅公示有关管理制度和规定，以及意见簿、意见箱，接受甲方的监督。甲方成立伙食管理委员会定期征求职工意见和建议。乙方应根据调查结果积极采取措施，及时改进存在的问题，不断提高服务水平。

(5) 乙方必须应严格执行《食品安全卫生法》，确保食品质量，杜绝发生食品安全事件，由于管理不善或人员操作等因素引发的食品卫生安全事件，由乙方负全部责任，并无条件进行善后处理，采购人配合。

(6) 乙方每餐供应的主副食品种，需留样保存 48 小时，并做好记录。

(7) 食堂工作人员由乙方自主安排，在负责制作餐饮主副食外，还得负责餐厅、厨房、库房卫生清理清洁工作，并符合卫生要求，上岗前必须体检和培训。如不符合条件甲方有权要求更换。

(8) 乙方工作人员名单应报甲方备案，身份证、健康证等复印件齐全。

(9) 乙方人员必须遵守国家法律法规，服从甲方管理，如有违反，乙方应负全部责任。

(五) 成本控制：乙方应重视节能工作和成本控制，配备专(兼)

职人员配合甲方从事节能管理和成本控制。

(六)质量管理:乙方必须建立质量管理体系,完善各项管理制度(包括但不限于人事管理、财务管理、档案管理)。健全组织机构,明确各岗位工作职责、服务标准;建立安全工作和安全保障制度,制定安全管理应急预案。

(七)应急预案:遇突发事件、灾害预防、火灾扑灭、暴雨、暴雪、重大事故、安全检查等情形时,乙方应无条件服从采购人指挥,并安排值班,甲方管理责任区域内的消防、安防、事故处理和秩序维护等工作,直至任务完成。

(八)保密工作:乙方及其工作人员应遵守国家保密法律法规及规章制度,履行保密义务。工作人员自觉遵守保密审查,不违规记录、存储、复制工作秘密信息,不得以任何方式泄露所接和知悉的工作秘密。

六、验收标准:

(一)原材料验收标准:

(1)使用食材前应检验食品包装标识是否超出保质期,防止使用过期食品。查看产品说明书食用或者使用方法等。

(2)为保证食材新鲜,需冷藏的食材及时放置冷藏柜。

(3)食品原料应按不同的材质、规格、功能和要求,分类、分别定置存放。

(4)及时清理不符合卫生要求的食品。

(二)菜品成品验收标准:

(1)乙方每餐供应的主副食品种,需留样保存48小时,并做好记录。食堂菜品留样工作必须由专人负责。

(2)留样的食品超过保存期限,应及时处理,不得食用。

(3)甲方管理员将对菜品留样工作进行不定时抽查。

(三)服务验收标准:

(1)餐厅服务礼貌用语。

(2)餐厅工作人员仪容仪表。

(3)保证按时开饭和满足供给。

(四)餐厅卫生标准:

餐厅:

(1)餐桌台布无破损。台面整洁,无残留垃圾、污迹、油渍。

(2)餐桌摆放行、列整齐。座椅干净,摆放均匀有规律。

(3)餐厅门、窗玻璃目视无灰尘、油渍、污迹、手印等。

(4)窗台、墙面、天棚无灰尘、污迹、灰掉。

(5)窗帘干净、整洁,无油渍、污迹、灰尘。

(6)地面无垃圾、积水、污渍、杂物。

(7)餐具清洁消毒。

厨房:

(1)厨房无臭味、异味。

(2)灶台台面无灰尘、积水、污渍。各种工具干净,摆放整齐。

(3)调料盒加盖,表面无灰尘、污渍。

(4)墙面目视范围内无灰尘、污迹、灰掉。

(5)蒸饭车及时换水,定期清洗,要求无异味,无黄渍、无污迹。

(6)所有案桌上无灰尘、积水、污迹,无杂物。

(7)大型设备定期清洗,要求表面无油迹、污迹,有光泽,无异味,无变质物残留其中。

(8)冰箱、冷柜定期化霜,外表面整洁,无污迹、灰尘,内无变质物品,

无异味。

(9)地面干净，无杂物、积水、污迹。垃圾桶外表面干净，无污迹，每餐后要将桶内垃圾清运，并将垃圾桶清洗干净。

(10)下水道必须畅通无阻，无污水、垃圾、臭味。

以上内容纳入月度考核标准，每月进行考核，未按要求执行实行扣分制。

连续三个月扣满 80 分以下，并且经整改无效时甲方有权单方面解除合同。

七、日常考核

1、乙方餐厅服务和管理人员需态度友好热情，身心健康，具备良好的职业素质，使用文明用语，无争执、谩骂和斗殴现象。

2、餐厅环境卫生做到 5S(常整理、常整顿、常清扫、常清洁、常学习)标准，生产安全及食品安全符合甲方要求。

3、乙方人员无违反管理制度现象。

4、厨房设备、工具、设施维护保管良好，无丢失与人为损坏现象。

5、乙方应按甲方规定时间按时开餐、闭餐。

6、乙方要做到杜绝任何人为引起的食品质量安全事故和消防安全事故、机械安全事故发生，做好日常卫生检查及设备检查。

7、乙方需在甲方餐厅指定区域张贴公示乙方营业执照等各项相关证照手续原件，以便进行监督和相关部门检查。

八、双方的权利和义务

1)甲方的权利和义务：

1、甲方负责向员工餐厅派出管理员，负责餐厅的全面工作。

2、甲方督促乙方制定食谱并定期或不定期予以调整。

3、甲方制定就餐时间和餐厅服务时间，如有临时调整应及时通

知乙方。

4、甲方负责保障水、电、气、暖及饮食服务等设备设施的正常维修和添置，如遇特殊情况应及时通知乙方做好应急准备，保障员工用餐。

5、甲方管理人员应引导员工文明就餐，保持餐厅卫生，爱护公共财物，尊重乙方工作人员的劳动。

6、甲方有权要求乙方定期调整或更换厨师，以便保证出品品质、饭菜风味、花样定期或不定期得到更新。

7、甲方负责食材原材料、低值易耗品、工具用具、设施设备 etc 等采买以及现有设施设备的维修保养，保证食材供应渠道正常、稳定且质量有保障，确保食品安全，保证餐厅使用的设施设备正常运转，保障开餐正常进行。

8、乙方人员在合同期内违反国家法律和甲方的管理制度以及《食品安全法》相关规定，甲方有权进行处罚并要求乙方及时整改。

9、甲方每月根据实际工作需要，随时组织双方负责人开会，总结和评价工作，对存在的问题与不足应及时提出改进意见，遇有重大问题，双方进行沟通，协商解决。

10、甲方在本合同生效时，应确保厨房设备状态完好、餐具齐备，经乙方验收合格后，交付乙方合理使用并妥善保管甲方厨房设施设备物资，同时定期维护与检查设施设备使用情况。

11、甲方工作人员或其他人员因食用乙方提供的食品发生中毒、生病等情形的，情节严重的甲方有权立即解除本合同，乙方需承担由此产生的相关费用。

12、甲方有权对餐厅卫生、食品质量及服务质量进行检查，乙方在接到甲方建议和意见后，应立即做出相应改善和整改，如乙方未及

时整改，情节严重的甲方将扣除乙方当月管理费的3%为罚款。

13、甲方为乙方提供办公场所及办公设备。

14、甲方为乙方员工提供免费员工餐，保障乙方员工就餐营养均衡。

2)乙方的权利和义务：

1、乙方必须服从甲方餐厅管理人员的领导和监督。

2、乙方进行主、副食及原材料存放保管工作，严格执行膳食物料出入库制度。

3、合同期内，餐厅食品安全、就餐环境卫生由乙方负责。如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全等事故，所有损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任；在食品加工过程或供餐过程中，因乙方原因造成食品安全和消防安全事故的，由乙方独立承担全部责任和损失。

4、乙方必须严格遵守甲方餐厅、安全、门禁等与乙方有关的各项管理制度，不得带无关人员进入工作区，不得随意进入任何无关膳食工作的场所。违反甲方规章制度者按照甲方相关规定给予处罚，造成的一切事故均由乙方承担全部责任。

5、乙方招聘的工作人员必须经卫生部门体检合格并持证上岗，要做到穿着整洁、文明礼貌、热情服务。乙方应向甲方提供工作人员的合法身份证件、健康证件及厨师的等级证等的复印件，并且健康证由乙方派驻甲方的负责人统一保管，以便防时检查。

6、乙方必须指定且遵守各项规章制度及餐饮5S(整理、整顿、清扫、清洁、素养)之规定。

7、乙方餐厅服务和管理人员必须经过设备操作、食品安全、服务等方面的培训，并提供相应的培训记录，乙方餐厅员工对设备、工

具、餐具及其它器皿等有保管和维护的责任，发生丢失和人为损坏以及违章操作造成的损失均由乙方及时补给，乙方要自行妥善处理所聘人员的劳务关系。

8、乙方应加强对工作人员的安全教育与管理。乙方工作人员在工作和休息期间发生任何人身安全等意外事故，将由乙方自行承担相关责任，甲方不承担任何责任。

9、遇重大节日(春节、元旦、五一、十一等法定节假日)及特殊情况，乙方应按照甲方的排班要求，安排好就餐服务保障工作。

10、乙方应严格执行国家《食品卫生法》和相关安全管理规定，随时接受甲方及卫生防疫部门的检查和监督，如发生食品卫生安全事故，由乙方负责承担一切法律责任。

11、乙方应按照甲方所规定就餐时间按时开餐、闭餐。甲方确保水、电、气的正常运行，由甲方维修人员定期检查维护，乙方在使用期间发现异常上报甲方进行维修处理。

12、乙方对餐厅就餐服务应有相应的监管措施，如因乙方原因造成甲方经济损失的，乙方承担全部损失。

13、乙方应制定餐厅设备设施安全操作规程、定期培训计划、厨房管理和人员管理规定，并报甲方备案。

14、乙方工作人员应统一着装，规范仪容。乙方应向甲方提供派驻甲方餐厅人员的详细名单和职责，乙方向甲方提供派驻甲方的团队架构及重点岗位工作人员需经甲方审核确认，如乙方需临时调配主要服务人员及管理人员，需向甲方报备后方可调配或调离。

15、乙方应对餐厅内的固定资产(比如餐桌餐椅、电视等)负有日常管理责任，定期进行盘点，如因管理不善导致损坏、遗失，应照价赔偿。

有限公司

16、对甲方信息和重要活动以及保密事项不得外泄，否则追究所带来的法律责任。

九、其它事项

1、因甲方实际每餐就餐人数长期超出约定人数的10%以上，或提出新的服务要求，乙方需要新增服务人员时，经双方协商并签订书面协议予以确认后，可以增加适当费用。

2、乙方应依法与餐厅从业人员签订劳动合同、缴纳相应的保险及支付相应待遇等并承担所有法定义务，乙方员工在餐厅工作中发生的一切事故由乙方进行治疗与理赔，甲方不承担任何责任。

3、乙方应严格遵守本合同，如无正当理由未按时完成甲方交付的工作，甲方视其具体情况依照考核管理制度及考核标准减扣当月相应管理费。

4、本合同履行期间，乙方违反合同义务造成考核不合格，甲方有权立即解除合同，并请求乙方赔偿因此造成的损失(包括但不限于甲方因维权而产生的诉讼费、公证费、律师费等一切经济损失)。

5、因乙方原因造成餐厅工作人员罢工或停工，影响餐厅正常运转或导致甲方员工未能及时就餐时，甲方有权立即解除合同，并对乙方做出相应罚款，并承担甲方所有损失。

6、如本合同履行期间甲乙双方发生争议时，由双方通过友好协商解决；若协商无法解决，任何一方均可将争议提交双方管辖地人民法院解决。

十、不可抗力

1、甲乙双方应遵照诚实信用的原则，认真履行各项合同内容。由于国家政策及不可抗力，致使影响本合同的履行或不能按约定的条件履行时，遇有上述不可抗力的一方，应立即通知对方，并提交有效

证明文件，由双方协商决定变更或解除合同，或者延期履行合同。

2、因不可抗力导致合同不能继续履行而终止的，双方互不承担违约责任。在不可抗力事件消除后，如果协议可以继续履行的，应当继续履行。

十一、合同的解除及违约责任

1、在合同有效期内，只有在甲乙双方协商一致时，本合同方可解除，任何一方不得无故终止合同。如遇特殊情况，任何一方要提前终止合同时，必须提前一个月通知对方。

2、如因特殊原因需解除本合同，以实际劳务发生天数人数数据实结算。

3、乙方有下列情况之一时，甲方可单方面通知乙方解除本合同。

- (1)、乙方未按约定履行义务。
- (2)、乙方违反国家法律法规，造成操作、食品、卫生等重大事故。
- (3)、乙方行为对甲方利益造成 1000 元以上的损失。
- (4)、经甲方告知存在的问题，乙方在三次之内未按期整改。
- (5)、乙方有违法行为遭受行政处罚的。
- (6)、乙方从业人员擅自私拿外带甲方物品。
- (7)、乙方有欺瞒甲方的行为，对甲方造成不利影响的。
- (8)、月度考核低于 80 分以下的。
- (9)、任何一方因违约给对方造成损失，应承担相应的责任。
- (10)、纠纷处理：由双方协商解决、若协商未果，双方均可向甲方

所在地人民法院提起诉讼。

十二、附购

- 1、本合同未尽事宜，由甲乙双方协商解决。
- 2、本合同经甲乙双方签字盖章后即可生效。

3、本合同一式肆份，双方各执贰份，具同等法律效力。

4、投标文件及餐厅考核细则作为合同的一部分。

(本页以下无正文，为协议签署页)

甲方：(盖章)

法人(授权代表)签字：

签约日期2016年4月16日



乙方：(盖章)

法人(授权代表)签字：魏欢

签约日期2016年4月16日

