

渭南市政府采购合同

合同名称：中共渭南市委党校餐厅劳务服务采购合同

合同编号：ZCSP-渭南市-2025-00188

合同签订日期：2025年 5月 9日

餐厅劳务服务采购合同

签订地点：中共渭南市委党校

项目编号：ZCSP-渭南市-2025-00188

签订时间：2025年5月9日

采购人（甲方）：中共渭南市委党校

供应商（乙方）：渭南食和瑞餐饮有限公司

根据中共渭南市委党校餐厅劳务服务项目的采购结果，根据《中华人民共和国政府采购法》、《食品卫生法》和国家相关法律法规规定，在平等自愿互惠互利的基础上，现就乙方购买劳动力，服务甲方餐厅有关事项达成一致，一致同意签订本合同如下。

一、合同文件

- 1、协议书条款；
- 2、竞争性磋商文件；
- 3、磋商响应文件；
- 4、成交通知书；
- 5、其他。

上述所指合同文件应认为是互相补充和解释的，但是有模棱两可或互相矛盾之处，以其所列内容顺序为准。

二、合同价款

（一）合同总价款（人民币）：党校餐厅全年劳务服务费大写：叁拾玖万柒仟陆佰元整；小写¥ 397600.00元。每月劳务服务费大写：叁万叁仟元整，小写¥ 33000元。寒暑假期间，服务费按月劳务服务费的60%结算；特殊情况（非人为因素不能正常工作）服务费按月劳务服务费的80%结算，学员就餐人数按规定标准额外增加劳务服务费，额外增加的劳务服务费标准：学员就餐人数增加50人（不含50人）至75人（包含75人），每日增加200元；学员就餐人数增加76人至100人，每日增加300元；学员就餐人数增加101人至125人每日增加400元；学员就餐人数增加126人至150人，每日增加500元；学员就餐人数增加151人以上每日增加600元服务费，每日因就餐人数增加而增加的服务费最高不超过600元，每月因就餐人数增加而增加的服务费最高不超过5000元。

（二）甲方给乙方工作人员承租单元房两套（供工作人员休息使用），租房总费用大写：壹万叁仟伍佰元整，小写：13500元/年。结算方式按年支付。

三、伙食供应要求、标准及时间

1、乙方在经营中要认真进行成本核算，保证非营利性的确保甲方教职工、参训学员吃成本饭。

2、乙方以劳务输出的形式为甲方教职工提供每日早餐和午餐的餐饮服务。个别情况下提供晚餐。

3、乙方以劳务输出的形式为参训学员提供每日三餐的餐饮服务。

4、早餐时间为 7:30--8:00，午餐时间为 12:00-12:30，晚餐为 18:00-18:30。（按季节变化及办班单位要求可适当调整）

四、款项结算

（一）合同价款的支付：采取按月据实结算，次月付款的方式，每月支付一次劳务服务费。乙方在次月与甲方共同核算相关费用，核算一致后，按甲方通知开具有效税务发票，甲方于收到发票后十个工作日内支付乙方上月劳务服务费。

（二）结算方式：银行转账。

（三）支付方式：由甲方负责结算，合同签订后，乙方在接受付款前，开具等额发票给甲方。

五、服务地点、服务期及服务要求

（一）服务地点：中共渭南市委党校。

（二）服务期：自合同签订之日起一年（服务期满后，乙方服务合格，同等条件下，经双方协商可续签一年。）

（三）服务要求

1、本次要求基本服务人数为 7 人，其中厨师长 1 人、面点师 1 人、配菜人员 1 人、炒菜 1 人、洗碗工 1 人、服务员 2 人，所有人员持证上岗；

2、根据餐厅服务项目实际、就餐人员数量，制定餐厅服务方案，核定岗位，配足配齐服务人员，明确责任；

3、根据甲方就餐人员结构制定供餐方案，在人员配备、规章制度、食品安全、质量等方面明确保障措施；

4、需掌握食品安全和食堂安全的关键点与知识点，保证操作间、餐厅、餐具、炊具及工作人员卫生符合国家关于餐饮行业的卫生标准；

5、具备多样化套餐选择，每周对菜谱编制进行调整，保证菜品质量、口味，能适应不同餐饮需求；

6、能制做美味兼具特色的地方风味小吃，满足就餐人员口味；

- 7、保持餐厅环境卫生整洁、人员服务礼貌热情周到；
- 8、做好人员培训工作，遵守各项规章制度，熟练餐厨工具的使用，提高劳务人员的专业能力以及服务质量；
- 9、爱护餐厅的各项设施设备，如有损坏须按原价向甲方赔偿；
- 10、食堂环境卫生“四定”：定人、定物、定时、定质量，划片分工，包干负责。
- 11、食堂桌面地面要每天擦拖，每周五彻底清洗一次，并同时进行消毒，每次用完餐后，要及时将桌椅地面擦抹干净，摆放整齐。
- 12、保管员要将入库的物资分类存放，保鲜、防潮、防尘、防虫、防鼠、防蟑、防毒“七防”，设施要齐全，窗子要经常打开通风。
- 13、存放原材料、食品生与熟隔离，成品与半成品隔离，食品与杂物与药物隔离，食品与天然冰隔离。
- 14、有污染的物质和有毒的药品，不准进入食堂。
- 15、切、配熟肉制品，要专人、专用刀，砧板、抹布、盆、秤。盛装生、熟食品的容器，应严格消毒分开。
- 16、每周提供调整备选菜谱，由甲方自行选择需要调整的菜品，调整比例标准为30%-60%，做到荤素搭配，营养均衡。
- 17、食堂必须按照就餐班次需求将饭菜准备好，并做好保温工作。
- 18、将干净餐饮具存放在消毒保洁柜内消毒保洁，以备下次使用。已消毒的餐具不能与没有消毒的食具混放。
- 19、餐具要及时清洗消毒、保洁，消毒员要进行餐具消毒登记（餐次、数量、日期）。
- 20、消毒员要经常更换破旧的餐饮具，检查消毒柜是否进行正常工作。
- 21、非食堂工作人员，不得随意打开消毒柜。
- 22、经常检查餐具、用具、消毒、洗碗池、冰箱、板面、地面等的消毒情况。
- 23、每天做好厨余垃圾分类及清运工作。

六、转让或分包

1. 本合同范围的项目服务内容，应由乙方直接服务，不得转让他人；
2. 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，并追究乙方的违约责任。

七、甲方的权利及义务

- 1、对餐厅房屋设施，操作间设备具有所有权。

2、负责餐厅房屋设施的日常维修，负责餐厅水，电，气等正常饮食服务条件的保障及设备的正常维修和添置。如遇特殊情况，应及时通知乙方做好准备，避免耽误教职工和培训学员用餐。

3、有权对餐厅安全，卫生，物资使用，饭菜质量等情况进行检查。

4、指定餐厅服务时间，如需要临时调整应及时通知乙方。

5、甲方应根据合同约定按时支付乙方购买劳动服务费用。

八、乙方的权利及义务

1. 在服务范围内按工作内容和要求制定详细的方案，方案科学、合理、可靠。

2. 乙方提供餐饮服务，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及有关法律法规，加工食品时必须按照食品安全法及卫生“五四制”的需要换作，搞好个人卫生，工作期间衣帽整齐干净，做到“四勤、三不穿、两洗手”厨房原料上架，灶台墙壁、地板干净，有防蝇、防鼠措施；做好防霉变质工作。供应食品一律用食品夹和食品手套，不得用手直接抓、拿食品，做到餐厅及操作间干净、整洁。送餐、打餐必须按时、安全、保质保量到位。

3. 有各类突发事件的应急预案和措施，有明确具体的承诺。

4. 乙方所拟派的工作人员，若在服务期间发生任何伤害，甲方概不负责，由乙方自行处理。严格执行《食品卫生法》和《卫生防疫法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关法规制度，保证操作间、餐厅、餐具、用具及工作人员卫生符合国家规定餐饮行业的卫生标准，保证无任何食品质量安全事故，消防安全事故和劳动安全事故发生。

5、必须具备从事餐饮业相关资格，且乙方工作人员需经过卫生部门体检合格并持证上岗，并经过设备操作，食品安全，服务等方面培训和安全教育。

6、乙方负责处理食堂的日常管理事务，应有完善的岗位职责和管理制度。

7、合理控制运营成本，爱护设施、设备、餐具、用具及相关器具，节约水、电、气等，杜绝浪费现象发生。

8、甲方因工作需要乙方加班时，乙方应按甲方要求及时安排人员加班。

9、乙方自行管理其雇佣的人员，其雇佣的工作人员与甲方无劳动合同关系，若发生任何事故与劳动争议均与甲方无关，由乙方自行承担。乙方自行承担责任。

10、合同终止时乙方应将操作间、餐厅、设备、餐具、用具以及资料等属于甲方的财物完整的移交甲方管理。

九、违约责任

1、乙方承诺的各项服务内容和指标要认真落实，甲方将采取定期和不定期的方式检查和抽查，未达到合同中服务质量、标准的承担相应的违约赔偿。

2、凡因乙方管理不善，造成重大食品安全事故的，除甲方有权解除本合同外，乙方还应对甲方就餐人员所造成的一切损失承担赔偿责任。如构成犯罪的应依法承担刑事责任。

3、甲方应按时向乙方支付购买的劳动服务费用，否则，承担相应的赔偿责任。

十、诉讼

双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向甲方所在地法院起诉。

十一、合同生效及其它

1、本合同经甲方、乙方法定代表人或其委托代理人签字并加盖公章后生效。

2、本合同一式陆份，甲方、乙方各执两份，其余相关部门两份。

甲方（章）：

法定代表人或委托代理人：

2025年 5月

日

乙方（章）：

法定代表人或委托代理人：

2025年 5月 9 日