

陕西渭华干部学院
学员餐厅后厨服务采购项目合同

甲方：陕西渭华干部学院

乙方：渭南裕君泽餐饮有限公司

甲方按照相关管理制度规定，采取竞争性磋商采购形式确定 渭南裕君泽餐饮有限公司 为陕西渭华干部学院学员餐厅后厨服务采购项目的乙方。合同价（年费）大写：壹佰贰拾玖万叁仟圆整（¥：1293000元）。作业人数：23人，最大接待量每餐不超过350人次（超出部分费用见附加协议）。

双方本着公正、平等、互利、友好协商的原则，经协商达成如下一致意见，签订本合同，并共同遵守。

第一条 餐饮服务地点：陕西渭华干部学院学员餐厅。

第二条 餐饮服务范围

食堂餐饮服务是指乙方在甲方指定服务场地为甲方员工提供的饮食加工、餐饮制作，以满足甲方饮食质量、样式、安全和服务需求的活动。

职工食堂餐饮服务范围包含职工食堂的日常餐饮加工、学员培训就餐等服务及食堂室内的卫生、厨师配备、服务。

配合餐饮设备的维护保养工作。

如有甲方临时安排重大活动任务的供餐情况，费用超出部分见附加协议。

第三条 合同期限

自合同签订之日起1年，2025年12月1日—2026年11月30日，采购人根据中标供应商的量化考评决定是否续签，但续签期限不能超过1年（量化考评见附件）。

第四条 设备及场地管理

甲方提供必需的食堂职工宿舍、操作场地和设备供乙方服务和管理工作使用。为确保甲方房屋、场地及设施、设备安全，乙方对甲方食堂餐饮加工设施、低压电器设备、供排水设施等做好日常维护，做到安全合理正确使用，避免因使用不当造成人为损毁和破坏。未经甲方允许不得私自改装食堂设备、设施。

第五条 餐饮服务规定及标准

1. 乙方应遵守国家食品安全法等法律法规，建立健全规范完备的用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量管理、价格管理和文明服务等各项工作规范，以及食品原材料储存、食品加工、销售、餐饮器具消毒、食品留样等各项食品安全制度。

2. 乙方按照甲方食堂就餐时间规定、供应方式和花色品种要求提供餐饮服务，按需加工，正点正时有效保障。

3. 菜肴制作标准：烹调时糊上浆，应厚薄均匀；炸、蒸、包味道适中；爆火、中火，温火适当；调配料投放时机恰当，数量准确；炖、酱、卤、烧，熟透入味，外形完整；成品应色正、味正、咸淡适中。

4. 饭菜切配标准：切菜应厚薄一致，粗细均匀，青菜不带蒂、不带斑；条、片、丝、块形状规范，搭配合理。

5. 主食标准：馒头色白松软，无酸、无黄、不起皮；大米无杂质，不夹生；豆浆、稀饭浓度适当；包子、饺子、馅饱皮薄，馅均匀，包裹严密，口味佳；足量供应。

6. 经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断提出改进饭菜质量的方法和建议，负责收集、修改、创新各种菜式。加强控制成本，

科学预测生产量和领料量。

7. 早餐供应：早餐的形式供应，其中凉菜 4 道，热菜 4 道，汤类两种，主食、小吃等 6-8 种，水果、酸奶等（菜品种类可按照时令季节和营养膳食等方面随时进行调整搭配），严格按照经甲方审核同意的每周食谱进行制作。

8. 午餐供应：午餐的形式供应有米饭、馍，热菜 6-8 道，凉菜 4-6 道，汤类两种（冷热搭配），面食、小吃等 6-8 种，水果等（菜品种类可按照时令季节和营养膳食等方面随时进行调整搭配），严格按照经甲方审核同意的每周食谱进行制作。

9. 晚餐供应：晚餐的形式供应不低于热菜 6-8 道，凉菜 4-6 道，主食、小吃等 6-8 种（随时调整搭配），严格按照经甲方审核同意的每周食谱进行制作。

10. 承担甲方所有会议、培训、活动接待用餐任务，用餐人数最高不超过 350 人次，超过部分的费用见附加协议。

第六条 甲方的权利和义务

1. 甲方须加强对餐饮企业的食品卫生监管，建立完善的原材料采购索证索票、查验记录等制度，建立食品卫生安全责任制和责任追究制，坚决杜绝食源性疾患和食物中毒事故发生。

2. 甲方有权审查乙方的各项安全管理规定、安全作业规范书和各种安全预案，尤其是乙方在预防集体食物中毒方面的管理规范 and 流程。

3. 甲方对乙方涉及食品安全的食品分类存放、留样柜管理、餐具消毒情况等有权进行现场检查；有权对餐饮服务人员仪容仪表、行

为举止、员工健康证明进行随机抽查。

4. 甲方对乙方管理人员、厨师、服务人员存在的“三违”（违章指挥、违章作业、违反劳动纪律）行为有权进行制止并可视情况要求其停工整改。

5. 甲方对乙方厨师及服务人员的身体健康、不良嗜好，有权进行监督。

6. 有权对乙方饭菜质量、卫生、安全实施监督检查，发现问题后责令乙方限时整改。整改不力的按责任进行相应的经济处罚。

7. 合同期内根据甲方员工的餐饮需要和安全需要，食堂所有原材料的采购、验收、入库、出库等管理工作由甲方负责，乙方协助验货。

8. 甲方有重大活动、节假日或作息时间修改、停水、停电等情况时，及时通知乙方。

9. 甲方有权要求乙方无条件更换不符合餐饮服务要求的厨师或服务人员。

10. 甲方员工餐饮质量、员工服务态度等服务投诉或引起的用餐矛盾纠纷，甲方管理人员首先受理，始终保持现场供餐秩序可控。

11. 甲方协助乙方做好与当地卫生和食品检验检疫部门的工作联系，为其办理业务提供职责以内的便利。

12、甲方必须保证提供的食品原材料符合食品安全要求。

13、食堂若发生安全事故，但不限于安全方面的一切事故时，甲方有权率先进入进行应急处置，乙方须无条件配合。

第七条 乙方的权利和义务

1. 乙方要积极配合、主动接受当地食药监督管理部门、卫生行政部门、甲方和餐饮行业的监督、指导。教育其员工遵守国家食品安全法等法律法规和食品添加剂使用等管理规定，严格履行对甲方职工食堂餐饮服务所有的书面承诺。

2. 乙方要根据现场餐饮服务要求制订其相应人财安全管理规定、设备（设施）安全操作规程和相关预防食品中毒预案并提交甲方审核并得到批准执行。乙方须严格遵守甲方的各项管理制度。

3. 乙方须建立食堂食品卫生安全管理制度和岗位责任制度，健全“五防”措施，明确相关责任人。落实日常食品卫生安全管理工作检查制度和食品卫生安全工作巡检制度，并做好检查、巡检记录和存档。相关管理制度应在用餐场所公示，接受用餐者监督。

4. 乙方须确保其使用的厨师及服务人员身体健康、品行端正，无不良嗜好。

5. 乙方按时与雇佣人员签订劳动合同，按时足额发放人员工资和缴纳保险，独立处理劳务纠纷及员工工伤事故。

6. 乙方应设置食品卫生管理专（兼）职人员，承担食堂食品卫生管理职责，乙方严格执行食品加工流程。销售食品要符合卫生规范，销售食品成品要实行留样制度。主动接受用餐人员的监督投诉，并对投诉事项进行现场处理，及时拿出整改意见或建议。

7. 乙方应建立健全食堂消防安全制度，定期组织员工培训、规范操作和使用设备，并配合甲方由专业人员定期对厨房烟囱、排油烟管道进行清洗，保证清洁使用，防止火灾事故发生。

8. 乙方为就餐者提供的公共餐饮器具必须按规定清洗。

9. 乙方须对甲方供应食材进行监管，共同保障食品安全。

第八条 结算方式及时限

1. 甲方向乙方按月度支付餐饮服务费（月度实际结算服务费）
107750 元/月。

2. 乙方每月 5 日前向甲方提供上月等额的月度实际结算服务费增值税发票，甲方当月 15 日前将上月月度实际结算服务费通过网银的形式转入乙方账户。

第九条 合同终止或退出

1. 合同期满乙方选择自动退出或乙方参与甲方新一轮招投标未能中标视为正常退出，合同自动终止。

2. 乙方在餐饮服务期内出现下列情况之一，甲方有权解除合同：

（1）甲方因上级审批调整项目发生变化，则甲方可提前提出解除合同，不算违约，乙方应同意解除。甲乙双方根据合同条款，按已履行的合同期限据实结算，不因提前解除合同期限而改变合同有关费用结算原则。

（2）未按相关法律法规和已签订的《职工食堂餐饮服务合同》约定建立相应管理制度或执行力度不力，经营管理混乱，不按照相关规定配合甲方工作被相关行政部门处罚且限期整改不力的；

（3）发生就餐者食物中毒，或消防、餐饮设备设施管理不善，损坏严重而造成安全生产责任事故的、或发生其他安全事故后果严重的；

(4) 食品卫生安全和服务质量存在问题及其他原因而引起就餐人员不满而发生群体事件影响恶劣的；

(5) 故意销售无证、过期、有害食品的；

(6) 在餐饮服务过程中有转包、分包经营行为的；

(7) 在合同有效期无故停止营业的；

(8) 其它严重违规、违约行为。

第十条 其它

凡在本合同有关的一切争议，合同双方应首先通过友好协商解决，如经协商后仍不能达成协议时，可向餐饮服务地市人民法院提起诉讼。

第十一条 合同份数

1. 本合同一式三份，甲方执二份，乙方执一份。未尽事宜，由双方共同协商解决。如需另定附则，所有附则在法律上与本合同具有同等效力。

2. 本合同经双方法定代表人或委托代理人（授权委托书）签字并加盖公章（合同专用章）后，合同生效。

甲方：（单位盖章）
法定代表人：
或其委托代理人：（签字）

地址：

电话：

签订时间：2023年11月7日

乙方：（单位盖章）
法定代表人：
或其委托代理人：（签字）

地址：渭南市曙光农贸市场东张庄村66号

电话：15596321061

签订时间：2023年11月27日

附件：餐厅考核管理细则

检查内容	分值	检查评分标准	扣分说明
餐厅卫生要求	5分	餐厅桌、椅摆放整齐。桌面、地面干净无油污。（2分） 门、窗干净明亮，环境干净无垃圾。（2分） 清洁工具不能随意放在餐厅里。（1分）	每项不合格扣0.5分，直至扣完。
主食加工间卫生要求	11分	米、面放置离墙、离地面处。（1分） 锅台、地面、案面、墙壁干净无油污，保持水池干净。（1分） 机械设备、厨房用具用后及时清洗保持干净。（5分） 工作台柜、冰箱按食物类型分层摆放到位。（1分） 加工好的食物与正在加工的食物须分开操作、分开摆放。（1分） 餐后必须及时清理餐桌、饭盘，保持餐桌、饭盘的干净卫生。（1分） 操作间内所有下水道必须保持清洁畅通。（1分）	每项不合格扣0.5分、直至扣完。
副食加工间卫生要求	7分	所有洗切好的蔬菜与加工好的荤肉类须全部上架摆放。（1分） 不加工成熟的食物与未加工成熟的食物应分开加工、摆放。（2分） 工作台柜擦拭干净，东西按类摆放，冰箱生、熟分开、定期除霜，标志明显。（2分） 锅台、调料盒干净无杂物。（1分） 装生菜的盘、盆不能直接装成品菜。（1分）	第一、四、五项不合格扣0.5分，直至扣完。第二、三项不合格每项扣1分。
粗加工间卫生要求	7分	所有毛菜须整理干净无杂物。上架摆放整齐。叶菜类蔬菜须先打捆择拣干净，然后再进行清洗，保证洗净，蔬菜无泥沙，无杂物，无黄叶（如青菜、菠菜、韭菜、油麦菜、花苘、芹菜等）（2分） 根茎类与水果类蔬菜不能只用水一冲洗，必须倒入池中彻底清洗干净。（1分） 洗好准备切配的蔬菜不能直接倒入在案柜上加工。（1分） 保持菜案面干净卫生及时清理菜头烂叶等杂物。（1分） 菜筐定期清洗，保持干净现本色。（1分） 保持菜墩干净卫生无霉点，每餐操作完毕后洗净立起摆放，保持干燥。（1分）	第一项每有部分不合格直接扣2分，第二、三、四、五、六每项不合格扣1分。
个人卫生要求	6分	员工上班时衣帽、围裙穿戴整洁，佩戴工牌号。（1分） 操作人员讲究卫生，不留染长指甲，且不戴首饰。（1分） 所有上岗人员须有健康证。（2分） 男员工不得留长胡须、长头发；女员工头发不得露出帽子。（1分） 不得在操作间里面吸烟，保持衣柜整洁。（1分）	第一、二、四、五项每项不合格扣0.5分，直至扣完。第3项少一份证件扣2分。
前台与售餐人员的卫生要求	5分	操作台、工作台、摆放整齐且干净。（0.5分） 售餐台面干净无菜渍、菜盆、菜盘边擦拭干净。（1分） 售饭人员站姿端正，不能抓头，挠耳，挖鼻。（1分） 开饭时不准打闹，闲聊，对就餐者提问耐心回答。（1分） 不准在前台吃东西。（0.5分） 售饭使用专业工具，不得用手翻弄食品。（1分）	第1-6项不合格扣0.5分，直至扣完。
通道与宿舍卫生要求	3分	员工宿舍整洁无纸屑，柜顶上不得放置个人物品。（1分） 床铺叠放整齐，私人物品摆放有序。（1分） 无关人员不得进入宿舍，会客在会客室。（1分）	第1-3项不合格，每项扣0.5分，直至扣完。
库房的	4分	库房整洁卫生、有防鼠设施。（1分）	第1-5项不合格，

卫生要求		米、面放置离墙、离地面。(1分) 副食类食品按类分开,上架摆放。(0.5分) 所有食品须有标签且无过期食品。(1分) 保证账、物卡相符。(0.5分)	每项扣0.5分,直至扣完。
病媒防制	2分	1.做好病媒防制工作,建立并认真登记消杀台账。(2分)	不合格扣2分。
劳动纪律与安全	12分	全体员工按时到岗,坚持每日早晨点名。(3分) 员工之间应团结友爱,无争吵打架赌博现象;上班期间无事不得相互窜餐厅闲聊,不得饮酒。(3分) 餐厅负责人须每天坚持在岗,有事须向主管领导请假。(2分) 保障全日食品卫生安全,无食物中毒现象发生。(2分) 无事故或事故苗头发生,常态化进行安全教育和检查。(2分)	第1、2项每一项不合格扣0.5分,直至扣完。第3、4条未请假扣2分,发生中毒扣2分,第5条扣1分。
服务质量	10分	顾客满意率高、无影响面大的意见;餐厅内要配有意见本。(3分) 炊管人员语言文明,讲话和气,态度和蔼与用餐者无争吵。(3分) 严格做好垃圾分类工作。(4分)	第1、2项不合格每项扣2分,第3项不合格扣4分。