

西安交大附小渭南分校  
餐厅劳务服务项目

合  
同  
书

采购人：西安交大附小渭南分校

供应商：陕西高幸餐饮管理有限公司

采购人：西安交大附小渭南分校

供应商：陕西高幸餐饮管理有限公司

根据西安交大附小渭南分校餐厅劳务服务项目的采购结果，根据《中华人民共和国民法典》、《食品卫生法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》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，服务甲方学生餐厅有关事项达成一致，一致同意签订本合同如下。

### 一、合同价款

(一) 合同总价款（人民币）：大写玖拾捌万伍仟伍佰元整；小写：¥ 985,500.00 元。

(1) 本项目具体配备食堂餐饮工作人员与每学期用餐师生人数挂钩，具体人数按照满足食堂供餐人数的原则配备用工人数，在开学前由甲方确定，并通知乙方，劳务服务费按照双方最终确定人数核算支付。

(二) 合同总价款是指包括本次项目所需的人工费、员工餐费、服务费、管理费、税金等所有费用，政策性文件规定的各项应有费用各项管理费用。

### 二、款项结算

(一) 合同价款的支付：采取按月支付，按照学生当月实际用餐所占比例结算，次月付款的方式，每月支付一次承包服务费。乙方在次月按甲方通知开具有效税务发票，甲方于收到发票后三个工作日内支付乙方上期承包服务费。

按照双方约定的学校食堂从业人员以及实际服务天数进行据实结算。

(二) 结算方式：银行转账。

(三) 支付方式：由采购人负责结算，合同签订后，供应商在接受付款前，开具等额发票给采购人。

### 三、服务地点及完成期

(一) 服务地点：西安交大附小渭南分校。

(二) 服务期：2026年3月至2027年1月（具体起止时间以学校通知的开学、放假时间为准）

### 四、服务内容

1. 本校共有学生、教职工约1900人，提供早、中、晚基本伙供应。

2. 供应商提供餐饮服务,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。

3. 工作人员上岗前必须通过相关医院(或疾控部门)的体检,并领取饮食行业健康证。必须满足身体健康、无传染性疾病的条件,每年应定期体检并接受卫生安全知识培训,办理有效健康证;所有人员持无犯罪证明。

4. 供应商所拟派的工作人员,若在服务期间发生任何伤害,采购人概不负责,由供应商自行处理。

## 五、服务指标的具体要求

1. 采购人有权对供应商饭菜质量、操作人员卫生、言行、衣着、食堂内卫生等方面监督检查,发现问题,责令供应商整改。供应商应主动接受采购人监督,并及时提出解决方案并落实。

2. 采购人具有对供应商所录用工作人员的建议权和否决权。采购人有权要求供应商无条件更换不符合要求(如无健康证、违规操作等)的工作人员。

3. 供应商须严格遵守国家、省市的法律法规要求,为学生提供专业规范、安全、高质量的服务。保证所有关键控制点处于受控状态,无质量事故和食品安全事故。

4. 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,餐厅经理具有餐厅管理经验;

5. 根据我校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;

6. 根据学校工作安排特点,每日提供用餐服务;

7. 提供师生临时活动的用餐服务;

8. 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;

9. 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;

10. 能制作美味兼具特色的地方风味小吃,满足就餐人员口味;

11. 保持餐厅环境卫生整洁、人员服务礼貌热情周到;

12. 根据供餐需求确定采购计划，加强原材料采购、验收标准，合理控制运营成本，杜绝浪费现象发生；如发生过度浪费等情况，采购人有权要求赔偿。

13. 按要求规范操作的资料整理。

#### **六、服务质量、标准、期限、效率等要求**

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. 供应商提供餐饮服务, 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。

3. 工作人员上岗前必须通过相关医院(或疾控部门)的体检, 并领取饮食行业健康证。必须满足身体健康、无传染性疾病的条件, 每年应定期体检并接受卫生安全知识培训, 办理有效健康证。

4、有各类突发事件的应急预案和措施, 有明确具体的承诺。

5、供应商所拟派的工作人员, 若在服务期间发生任何伤害, 采购人概不负责, 由供应商自行处理。

#### **七、验收标准**

服务质量达到国家相关法律法规要求、磋商文件、投标文件及采购人要求。

#### **八、转让或分包**

1. 本合同范围的项目服务内容, 应由供应商直接服务, 不得转让他人;

2. 如有转让和未经采购人同意的分包行为, 采购人有权解除合同, 并追究供应商的违约责任。

#### **九、采购人的权利及义务**

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, 避免耽误学生用餐。

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、对乙方工作中的失误有权提出限期整改、直至终止合同。

6. 采购人应根据合同约定按时支付乙方购买劳动服务费用。

## 十、供应商的权利及义务

1、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。

2、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 and 安全教育。

3、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。

4、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。如发生过度浪费等情况，采购人有权要求赔偿。

5、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。

6、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，由乙方自行承担责任。若因此导致甲方垫付费用的，甲方有权向乙方追偿。

7、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。

## 十一、违约责任

1、供应商若中途停止供餐或因违反食品安全要求及学校有关规定给学校及师生造成损失，供应商应付相应法律责任及全部经济责任。如构成犯罪的应依法承担刑事责任。

2、供应商承诺的各项服务内容和指标要认真落实，采购人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。

3、供应商在合同期间不履职尽责，不接受采购人管理；对上级部门在检查过程中指出的问题不及时整改，被行政处罚；发生食品安全事故等，采购人有权终止合同。

4、同期满后，供应商应负责将采购人所有资产完好交还甲方，否则采购人将按资产的实际损失收取修理费或赔偿费。

5、供应商逾期无法办理从业人员健康证，采购人有权责令供应商整改。因供应商不具备上述证件而使采购人被相关部门处罚，供应商应负赔偿责任。

6、若供应商违反合同中任一条款,采购人将有权责令其限期整改,整改不到位的,终止合同。

7、若供应商将经营权转包给他人经营的,采购人有权中止合同。

8、采购人应按时向供应商支付购买劳动服务费用,否则,承担相应的赔偿责任。

## 十二、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,可向采购人所在地法院起诉。

## 十三、合同生效及其它

1、本合同经采购人、供应商法定代表人或其委托人签字并加盖公章后生效。

2、本合同一式肆份,采购人、供应商各执贰份。

采购人(章):



法定代表人或委托代理人: 赵娣

供应商(章)



法定代表人或委托代理人: 张华

2026年2月27日

2026年2月27日