

合同编号：\_\_\_\_\_

## 延安实验小学餐厅工作人员劳务外包 项目采购合同

工程名称： 延安实验小学餐厅工作人员劳务外包项目采购合同

项目编号： YAXB2026-004

发 包 人： 延安实验小学

承 包 人： 延安宏克樱餐饮有限公司

确 认 方： 延安新标项目管理有限公司

签订地点： 延安市宝塔区迎宾大道延安实验小学

2026年2月28日

# 延安实验小学餐厅工作人员劳务外包项目 采购合同

甲方：延安实验小学

乙方：延安宏克樱餐饮有限公司

依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律法规的规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就学校餐厅工作人员劳务外包事项协商一致意见，订立本合同。

一、合同金额：人民币玖拾玖万叁仟捌佰元整（¥993,800.00）。

二、服务内容：根据工作需要，甲方将学校餐厅的日常管理、劳务工作交于乙方负责。

具体承包范围如下：人员工资，厨房劳务，食品加工、烹饪，分发，就餐用具回收、清洗、消毒、保管，区域内卫生，劳务用品及相关餐饮服务。详见附件一。

三、知识产权：即成交供应商应保证采购人在使用成交服务时，不承担任何涉及知识产权法律诉讼的责任。

四、合同履行期限及供餐标准：本合同履行期限自合同签订之日起至 2026 年 7 月 31 日止。

供餐标准明确如下：午餐餐食为三菜（两荤一素）一汤一水果，菜谱实行周度轮换制，一周内无重复；

供餐范围区分如下，教师提供早餐、午餐两类餐食，学生仅提供午餐。

成交供应商未征得采购人同意和谅解而单方面延迟提供服务，将按违约终止合同。

成交供应商遇到可能妨碍按时提供服务的情况，应当及时以书面形式通知采购人，说明缘由、拖延的期限等；采购人、采购代理机构在收到通知后，尽快进行情况评估并确定是否通过修改合同，酌情延长提供服务时间或者通过协商加收误期赔偿金。

五、服务地点：延安实验小学餐厅

六、质量目标：合格

七、结算方式与付款方式

1、结算方式：以合同价为准结算。

2、付款方式：按月进行支付，在付款前，必须开具全额发票给采购人。

八、质量保证

1、成交供应商应当保证所提供的服务完全符合合同规定的质量、内容等要求，并在服务期内、外应对由于提供服务的缺陷而产生的质量问题负责。

2、在服务期内，如果发现提供服务的质量、服务内容等存在与合同中任何一项不符，采购人应在最短时间内，以书面形式向成交供应商提出索赔，同时通告采购代理机构。

3、成交供应商应当明确服务公约等其他服务条件，在服务期间乙方做好相关的操作流程，保证操作安全及食品安全，如出现任何安全事故追究乙方的全部责任，甲方不承担任何责任。

4、未尽事宜由双方协商解决。

九、采购项目执行内容需要调整时，经采购人同意后，可以对相应的内容进行调整，并协商确定价格差额计算方法和负担办法。

十、服务方案变更

成交后，提供服务的内容需要变更、调整时，应办理相应的变更、调整审批手续，并协商确定服务内容调整后的服务价款计算方法和服务期顺延等事宜。

十一、验收：完成服务期间由采购人负责组织验收，全部满足采购人实际需求方为合格。

十二、合同争议的解决：合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商达不成一致时，可向人民法院提起诉讼。

十三、合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

十四、违约责任：依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》的相关条款和本合同约定，成交供应商未全面履行合同义务或者发生违约，采购人会同采购代理机构有权终止合同，依法向成交供应商进行经济索赔，并报请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。采购人违约的，应当赔偿给成交供应商造成的经济损失。

十五、本合同一式陆份，甲方、乙方、采购代理机构各执贰份。签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效（合同的服务承诺则长期有效）。

以下无正文。

甲 方	乙 方
延安实验小学（盖章） 	延安宏克樱餐饮有限公司（盖章） 
地址：延安市宝塔区迎宾大道 33 号 院	地址：陕西省延安市宝塔区河庄坪 镇西北旅行社 5 楼餐厅
邮编：716000	邮编：716000
法定代表人或 被授权代表：（签字/盖章）： 	法定代表人或 被授权代表：（签字/盖章）： 
电话：0911—8065068	电话：15191142083
传真：	传真： /
	开户银行：中国建设银行股份有限公司延安东关支行
	账号：61050168381100001011
日期：2026 年 2 月 28 日	日期：2026 年 2 月 28 日
鉴证方	
延安新标项目管理有限公司（盖章） 	
全权代表：（签字） 	
日期：2026 年 2 月 28 日	

## 附件一

### 一、餐厅管理

1. 餐厅经营管理：食品安全、环境卫生，消防安全等必须符合有关部门规定的标准；

2. 餐厅人员：所有人员必须持有健康证、身份证，高级烹饪师及烹饪师人员必须持有健康证、身份证及相关资质证书；

3. 所有人员必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量、保安全。

### 二、食品安全服务

1. 食材验收：严格把控食材采购源头，与学校指定的食材供应商密切配合，对每日送达学校的食材进行严格验收。检查食材的外观、新鲜度、保质期、质量检验合格证明等，确保食材符合食品安全标准，杜绝变质、过期、三无食材进入餐厅。对于不符合要求的食材，及时与供应商沟通退换。

2. 食品加工制作：厨师及帮厨人员需严格遵守食品加工操作规范，做到生熟分开，避免交叉污染。按照规定的烹饪流程和时间进行菜品制作，确保菜品烧熟煮透，口感良好。注重菜品的营养搭配，根据学生的营养需求和口味偏好，合理设计菜单，提供多样化的菜品选择，包括荤素搭配、主副食搭配等，满足不同学生的饮食需求。

3. 食品留样：对每餐供应的食品进行留样，留样食品应在专用留样容器内冷藏保存 48 小时以上，留样量不少于 125 克。留样容器需贴上标签，注明食品名称、留样时间、餐次等信息。做好食品留样记

录，包括留样人、留样时间、留样食品处理情况等，以备查验。

### 三、卫生清洁服务

1. 餐厅日常清洁：在师生就餐前，对餐厅的桌椅、地面、窗台、门窗等进行全面清洁，确保餐厅环境整洁卫生。就餐过程中，及时清理桌面垃圾，保持就餐区域的干净整洁。学生就餐结束后，迅速清理餐桌、餐椅，清扫地面，并用消毒水对地面进行消毒处理。对餐厅的垃圾桶及时清理、更换垃圾袋，保持垃圾桶外观清洁。

2. 厨房清洁：每日对厨房的灶台、炉灶、抽油烟机、洗菜池、切菜板、餐具清洗池等设备设施进行深度清洁，清除油污、污渍和食物残渣。定期对厨房的墙壁、天花板进行清洁，防止积尘和油污堆积。对厨房的储物间进行整理，保持食材和物品摆放整齐，通风良好。

3. 餐具清洗消毒：按照一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序对餐具进行清洗消毒。使用专用的餐具洗涤剂 and 消毒剂，确保餐具清洗干净、消毒彻底。消毒后的餐具存放在专用的保洁柜内，防止二次污染。定期对餐具清洗消毒设备进行检查和维护，确保设备正常运行。

### 四、餐饮服务

1. 就餐服务：在学生就餐期间，餐厅服务人员要热情、周到地为学生提供服务。配合教师引导学生有序排队就餐，维持就餐秩序，根据学生的食量合理分配饭菜，避免浪费，及时响应学生的需求，解决学生在就餐过程中遇到的问题。

2. 特殊饮食需求服务：关注学生的特殊饮食需求，如素食、清真

食品、过敏食品等。对于有特殊饮食需求的学生，提供单独的餐饮服务，确保满足学生的个性化饮食需求。

3. 服务时间：根据学校的教学作息时间表，合理安排餐厅供餐时间，在学校组织的大型活动、考试等特殊时期，适当调整餐厅的服务时间和供餐方式，满足学生的就餐需求。

## 五、设备设施维护服务

1. 日常维护：对餐厅内的厨房设备（如炉灶、蒸箱、烤箱、冰柜、洗碗机等）、餐桌椅、照明设备、通风设备等进行日常检查和维护，及时发现并解决设备设施存在的问题。做好设备设施的清洁保养工作，延长设备设施的使用寿命。定期对设备设施进行调试，确保设备设施正常运行，不影响餐厅的正常运营。

2. 故障维修：对于一般性故障，应在短时间内修复，确保餐厅正常运营；对于较为严重的故障，应及时向学校汇报，由学校制定维修方案，尽快恢复设备设施的正常使用。

3. 设备设施盘点：定期对餐厅内的设备设施进行盘点，建立设备设施台账，记录设备设施的名称、型号、购置时间、使用状况、维修记录等信息。在合同期满或解除合同时，对设备设施进行全面盘点，确保设备设施完好无损地移交给学校，如有损坏或缺失，应照价赔偿。

## 六、沟通与反馈服务

1. 与学校沟通：应指定专人与学校进行对接，保持密切沟通。定期参加学校组织的食堂工作会议，及时了解学校对餐厅服务的要求和意见。对于学校提出的问题和建议，要认真听取并积极整改落实，及

时向学校反馈整改情况。

2. 与学生沟通：通过设置意见箱、开展问卷调查、召开学生座谈会等方式，广泛收集学生对餐厅服务的意见和建议。对学生反馈的问题进行分类整理，及时解决学生关心的热点问题。将学生意见和建议的处理结果及时反馈给学生，提高学生对餐厅服务的满意度。

3. 信息反馈与处理：建立完善的信息反馈机制，对学校和学生反馈的信息进行汇总、分析和处理。针对存在的问题，制定改进措施和工作计划，不断优化餐厅服务质量。定期向学校和学生发布餐厅服务质量报告，展示餐厅的工作成果和改进情况，增强学校和学生对餐厅服务的信任。

## 七、制度

1. 乙方隶属于甲方的领导，并要遵守甲方的各项规章制度。

2. 乙方必须严格按照国家有关规定办理相关证件，餐厅从业人员需办理健康证。上班期间须穿戴工作服、工作帽和口罩，严格按照上级要求上岗。

3. 乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》《学校食堂安全和营养健康管理规定》等有关食品安全、卫生、防疫相关要求，食品的储藏、加工、留样等环节必须符合相关规定。

4. 餐厅炊事、服务等人员的聘用、工资福利待遇由乙方负责。人员发生任何意外事故均由乙方根据《劳动法》及有关法律法规来处理，与甲方无关。

5. 乙方将菜谱提前一周递交甲方管理人员审核，经审核后及时公

示并严格执行。

6. 餐厅各类设施设备的使用、用电及消防安全均按有关部门和学校规定执行。

7. 乙方服务人员不得随意进出甲方办公区域，不得有侮辱、打骂学生的现象发生。

#### 八、人数要求

序号	职位	配置人数	备注
1	经理	1	持健康证
2	库管	1	持健康证
3	安全员	2	持健康证
4	核算员	1	持健康证
5	高级烹饪师	1	持证上岗、持健康证
6	烹饪师	6	持证上岗、持健康证
7	切配工	6	持健康证
8	主食技工长	1	持健康证
9	主食技工	9	持健康证
10	普工	48	持健康证
11	钟点工	40	自行配备