

# 汉滨区行政审批服务局餐饮外包服务合同

委托方：汉滨区行政审批服务局（以下简称甲方）

受托方：陕西瑞诚聚创餐饮管理有限公司（以下简称乙方）

为了切实做好干部职工生活保障，提高饭菜质量，丰富餐食品种，更好地为干部职工做好服务，甲方向乙方购买餐饮劳务服务，本着平等互利的原则，为明确双方的权利和义务，经甲乙双方友好协商，特订立本合同。

## 一、合同期限

本合同约定期限为一年。自2025年8月1日至2026年7月31日止。（本项目服务期限为一年，甲方可根据乙方对项目完成情况进行综合考核，经考核合格后，合同期顺延可续签两次（一次一年，一年一签），如考核低于90分，则不续签，下附考核评分表）。

## 二、餐饮服务内容

乙方负责甲方单位干部职工早、中、晚一日三餐及单位公务用餐管理、加工制作、保障餐食供应。

## 三、供餐方式及饭菜价格要求

1.自助餐区和议价区售餐。

2.自助餐区价格原则上按 11 元标准供餐。乙方必须对早、中、晚餐保障按时供应。自助餐区早餐时间 7:30-8:30，每人 4 元，菜品选择品种定为 4 个，稀饭不少于两种，主食不少于 3 个品种，每日须保证每人一个鸡蛋；午餐时间 12:00-13:00，每人 7 元，菜品选择品种定为 6 个，3 荤 3 素，外加一汤；晚餐可根据实际情况再做供餐。自助餐区由干部职

工自行打餐；如干部职工因工作需要或加班用餐，乙方做好供应保障，费用根据实际情况由甲方另行计费支付。

3.为满足干部职工用餐选择，议价餐区的品种采取多样化，每个月至少推出 1 个新品种。饭菜价格低于市场价的 20%进行销售。

4.其他用餐情形：

甲方有公务招待的，应提前 1 小时通知（大型会议用餐提前一天通知），由乙方按照甲方要求，确定最终招待菜单及所需食材，费用据实结算。

5.机关餐厅主要做好职工用餐服务，不得对外经营。

#### **四、甲方的权利和义务**

1.甲方提供厨房、餐厅、全套厨房设备、水、电、餐具。本合同签订后，乙方进场前，双方对食堂所有物品进行清点登记造册，在交接清单上确认签字后移交乙方使用，合同终止时乙方应按交接清单上核定的物品返还甲方（自然损耗除外）。

2.乙方对甲方厨房现有的设备设施、炊事工具等应合理使用、妥善保管，承包期满后如数交回，若损坏或者丢失按清点价赔偿。

3.厨房需添置、更换、维修设备的费用由甲方承担，但应由乙方提出书面申请，甲方审核同意后安排解决。

4.甲方有权制定机关食堂相关规章制度，并监督乙方遵守执行。

5.甲方有权对乙方制定职工食堂相关规章制度，饭菜质量、服务水平、卫生环境实行常态化管理。

6.甲方有权选派伙食委员会对食堂满意度进行测评，该测评结果作为甲方次月向乙方支付被测评当月服务费用的依据，如发现问题甲方有权要求乙方立刻整改，并有权根据考核结果扣减被测评当月的服务费。

## 五、乙方的权利和义务

1.乙方要严格遵守甲方的管理。根据实际情况和市场物价的变化，乙方若变动饭菜价格，要先向甲方提出申请，最终以双方共同核定的价格为标准来执行。

2.食堂所有员工由乙方自行招聘、培训、管理。乙方应与所有食堂聘用员工签订劳动合同，且乙方所聘员工均应身体健康、素质良好。乙方聘用的所有食堂员工均不与甲方产生任何形式的劳务关系，乙方所聘用的食堂员工的社会保险等各项福利待遇及在食堂工作期间的安全事宜均由乙方全部负责（包括员工突发疾病等情况），与甲方无关。如食堂员工对劳动关系、福利待遇等问题有异议的，乙方应及时妥善处理，不得有任何推诿。

3.乙方应在厨房配备员工9名：主厨2名、配菜2名、面点1名、食堂主管兼采购质检1名、收银员1名、保洁洗碗2名。乙方所配备的员工应服装统一、衣着干净整洁、工作形象良好，需按甲方要求调剂，工种结构合理，工作人员相对稳定，能严格遵守甲方的作息时间，按时供餐。

4.乙方所有员工上岗前必须通过卫生部门指定的医院或防疫站的体检，持饮食行业健康证及相关从业证上岗。无健康合格证者，不得在厨房工作。

5.厨房员工由乙方严格按照劳动法规招聘和管理，涉及食堂厨房员工的工资、保险、卫生检疫、人员体检、伤残疾病、人身及财产安全等一切费用均由乙方负责。

6.乙方应严格执行国家和地方环境与食品安全的标准及相关规定，严格遵守和执行甲方针对干部职工食堂制定的各项规章制度，满足干部职工的用餐需求。

7.乙方应制定厨房管理安全措施，对厨房员工进行安全教育，厨房必须经培训合格后持证上岗，遵纪守法，以良好的精神风貌为职工提供优质服务。

8.对不符合规定要求的人员，乙方应在甲方提出的更换时间内完成。

9.乙方必须接受餐饮管理部门及甲方的监督检查，接受干部职工的监督，树立服务热情，礼貌待人的工作作风。

10. 乙方自行采购食材，加工菜品，由甲方审核食谱和饭菜价格，做到饭菜品种丰富，质量高、卫生好，价格合理，让广大干部职工满意。

11. 乙方采购的粮、油、副食品、调味料等原材料必须符合食品安全的要求。调料、配料必须是正规厂家生产的合格产品，甲方有权对所采购的原材料采取不定期抽查，发现质量不合格，价格不合理的，乙方必须进行更换和调整。

12. 乙方应做好厨房的饮食卫生和环境卫生，严禁供应腐烂变质的食品，每餐留取全部食材及成品样本备检，确保不发生食物中毒现象。

13. 对甲方厨房现有的设备设施、炊事工具等应合理使用、妥善保管，承包期满后如数交回，若损坏或者丢失照价赔偿。

14. 乙方应做好防火、防盗、消防和安全用电、用气等安全工作，杜绝安全事故发生。

15. 乙方在合同期内与外界发生的一切债权债务等纠纷均与甲方无关。

16. 因乙方原因，造成急性肠胃事件、食物中毒等重大安全责任事故，全部由乙方负责赔偿并承担相应的法律责任，甲方概不负责，并有权解除服务合同。

## 六、费用的计算及付款方式

1. 本项目合同金额为叁拾万零贰仟肆佰元整（小写：302400.00元），按月结算，每月15日前结算上月款项。

2. 餐厅员工每月保证9人在岗，每缺1人超过一个月的，按照缺额人员数对应月工资总额扣除相应补贴，同时扣除考核奖励资金。

3. 甲方依据《职工餐厅服务考核办法（试行）》规定每月组织考核，次月月初反馈上月考核情况，确定实际支付金额，根据考核结果按月支付。乙方开具正式发票并提供有关资料。

## 七、转租

合同期限内，未经甲方同意，乙方不得将厨房转租、联合经营等方式交由第三方经营，如乙方擅自转租，甲方有权解除合同，所造成的损失由乙方承担。

## 八、违约责任

1. 甲乙双方要严格遵守合同约定的各类事项，任意一方违约，违约方应承担守约方因违约而造成的经济损失。

2.乙方经营不善，造成饭菜质量差、环境卫生差等，经甲方监督整改无效的，或甲方定期组织测评满意度不足 60%的，甲方有权单方面解除合同。

3.合同签订后，双方均不得无故单方解除本合同，如无故解除的，应向对方赔偿由此造成的损失。

4.合同期内，如遇不可抗力的因素不能履行合同条款时，双方协商解决，不视为违约。

5.如国家政策或市场物价、劳务工资费用发生重大变化时，甲乙双方可修改本合同或终止本合同，或重新签订合同。

## 九、争议解决方式

1.本合同履行中双方协商解除合同，或甲方依据约定或法定条件解除合同的，乙方移交手续后及时退出。

2.如因本合同履行产生争议的，双方应先通过友好方式协商解决。协商不成，双方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

## 十、合同签订

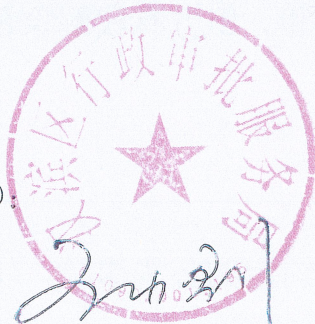
1.本合同一式两份，甲、乙双方各执一份，双方签字盖章后即生效。

2.未尽事宜，双方可协商并签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定代表人：

2025年7月30日



乙方（盖章）：

法定代表人：

年 月 日



附件 1：考核评分表

食堂考核评分表				
考核时间：      年    月    日				
序号	考核项目	考核标准	分值	标准
1	食堂管理(20)	设备使用完毕后，未及时关闭、切断电源；煤气使用完毕后，未及时关闭阀门；发现安全隐患、设备问题未及时上报。	4	每发现一次未达标扣 1 分
		未及时制止非食堂工作人员随意进入食堂操作间及原料仓库。	4	
		食堂工作人员未持有有效的健康证上岗，定期检查。	4	
		因饭菜质量问题受到用餐员工投诉，经调查核实后情况属实。	4	
		工作中发现有不节约水、电、原材料等行为者。	4	
2	环境卫生(40)	加工食品未穿戴整洁的工作服、工作帽，头发未置于帽内。	5	每发现一次未达标扣 1 分
		厨师必须保持整洁，不准佩戴首饰，两手干净，操作食品时禁止挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为；禁止在操作间内吸烟等不卫生行为。	5	
		不能直接用手拿取食品，需用食品夹子等器具夹放食品。	5	
		食堂无苍蝇、老鼠、蟑螂等病虫害；防蝇、防鼠设备安全有效。	5	
		未及时清除抽油烟机、灶台、冰箱、碗柜等设备表面油烟污垢。	5	
		原料、半成品、成品的加工，存放及使用等容器是否存在交叉污染；是否具有明显的区分标志；生、熟食品是否分开；食品存放分类是否上架；是否具有过期、变质的食品；及时更换、添加留样盒里的食品，做好样品留样工作。	5	

		工作间卫生清洁，地面干净，无积水，无杂物，操作台及灶台卫生整洁；就餐场所地面及桌椅及时清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污；及时清理垃圾桶、泔水桶、洗碗池、排水槽等杂物，不能隔夜有异味；窗台干净、玻璃明亮等。	5	
		灶具餐具，熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。	5	
3	服务质量(20)	因个人原因造成食堂未按规定时间开饭，在员工中造成不良影响。	10	每发现一次扣10分
		未将饭菜及时妥善处理，导致饭菜变质。	3	每发现一次扣1分
		厨师人员要耐心解答，微笑服务，不得发生争吵，打骂等不文明行为；工作中不得干与工作无关的事情。	4	
		按时开饭，按时回收餐具。	3	
4	工作态度(20)	不服从安排，消极怠工者，	20	每发现一次扣5~10分
		工作推诿，搬弄是非，破坏团结，搞小集体者。		
		未履行请假手续、擅自离岗。		
		不按要求参加单位组织的活动、会议。		
		未及时完成临时交办的事项。		
汇总分值			100	