

杨凌示范区消防救援支队杨陵大队

厨房劳务外包项目服务合同



甲方： 杨陵区消防救援大队

乙方： 杨凌佳美餐饮有限公司

签约时间： 2026 年 2 月 26 日



甲方(采购人): 杨陵区消防救援大队

乙方(中标人): 杨凌佳美餐饮有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及其他相关法律规定,为了明确甲乙双方的权利、义务,经过甲、乙双方充分协商,就甲方杨凌示范区消防救援支队杨陵大队厨房劳务外包项目事宜达成如下协议,以便共同信守:

第一条 项目概况

1、服务地点: 采购人指定地点。

2、服务内容: 乙方根据甲方用餐需要,为甲方提供餐饮制作等服务并达到甲方要求的用餐标准。所有食材、厨房餐具设备、电气由甲方负责提供。具体约定为:

①供餐时间

按照甲方的工作性质,负责甲方人员每日早、中、晚三餐及其他临时加餐的供应。

②供餐菜品

按甲方制定的食谱和要求制作,具体以甲方确定菜品为准。

③用餐时间

因甲方工作的特殊性和工作实际,负责甲方人员每日早餐7时30分就餐、午餐12时就餐、晚餐18时就餐,就餐具体时间,可根据甲方需要予以调整。如遇其他特殊情况以甲方通知为准。

④其他用餐情形:

甲方有会餐的,应提前2小时通知,并及时告知人数及标准。如遇10人以上大型会议用餐,提前1天通知。

⑤人员配备

主厨:1名具有国家一级烹调师资格;面点师:1名具有国家二级面点师资格;勤杂工:1名,男性年龄不超50岁,女性年龄不超45岁;乙方具体人员配备标准不得低于以上要求,乙方可根据实际运营需要在不低于上述标准的前提下合理调整人员配置,调整前提前3个工作日书面告知甲方并备案。

3、服务周期:本合同期限为1年,自2026年3月1日起至2027年2月28日止,365日历天;年度考核合格合同一年一签,续签履行合同不超过2



次，乙方享有优先续签权。

4、服务质量标准：满足甲方书面确认的服务质量标准及本合同附件《厨房劳务外包服务考核办法》中的相关要求。

第二条 款项结算：

(1) 合同金额：合同总价款（含税）243600.00 元（人民币大写：贰拾肆万叁仟陆佰元整）；

每月费用（含税）20300.00 元（人民币大写：贰万零叁佰元整）。

(2) 付款方式：甲方按月支付费用，中标价分摊至月度，结合考勤与考核结果据实支付。

(3) 支付方式：银行转账，乙方应于次月 5 个工作日前（节假日顺延）向甲方开具上月服务费的合法有效税务发票，经甲方审核无误后，将款项支付至乙方指定的银行账户。

第三条 服务内容及服务标准

1、服务内容

同第一条中的服务内容。

2、服务标准

严格加工过程中的卫生标准，保证食品卫生符合我国《食品卫生法》、《食品安全法》的要求；厨房内的清洁标准符合国家卫生要求。对有关食堂地面桌面、操作间、油烟通道、排风通道、管道、灶面、灶台、洗碗池区域、副食库、仓库、泔水收集区等的清洁应列为日常清洁任务。每餐消毒后乙方自行对餐具卫生进行检查并记录，甲方可进行抽查，每餐食品留样 48 小时。

第四条 检查与考核

合同期内，甲方根据餐饮管理制度定期或不定期对乙方进行检查；对厨房加工操作环节、环境卫生等方面进行检查并记录。如果连续两个月有超出半数成员对乙方服务表现做出差评，且该评价系针对乙方可归责的服务质量问题（如饭菜质量、卫生状况等），甲方应向乙方提供书面说明及相应证据，并发出整改通



知。乙方应在【10】个工作日内完成有效整改；如乙方未能及时有效整改，甲方有权解除合同。乙方人员主观故意浪费或偷窃甲方食材，经核查属实，乙方应承担该行为所造成的直接经济损失，甲方有权要求乙方立即整改，并更换涉事人员；情况严重且乙方整改不力的，甲方有权终止合同。

第五条 甲方的权利和义务

1、厨房水、电、气应接入并能正常使用；主副食加工间、粗加工间、冷库、用具、厨房、更衣间等房间、设施器具齐全并能正常使用。

2、甲方应对乙方的日常供餐、服务水平及卫生情况进行监督，并且有权要求乙方当天及时整改不良之处。

3、甲方有权利要求乙方执行上级领导及卫生执法部门的相关规定，组织监督小组对乙方在卫生、质量、服务等方面进行检查监督，并对不达标地方指导改进。

4、厨房各区域按要求配置全能设施器具和现有的设备、器具的所有权均属于甲方；乙方在工作中应当合理、谨慎地使用相关的设备、设施，乙方因人为原因导致甲方设备毁损的，乙方应当积极予以维修并承担设施、设备毁损所造成的全部费用。因乙方管理不善将设备、器具丢失的，乙方应当照价予以赔偿。

5、厨房现有设备、设施清单由甲方负责向乙方提供，并于乙方进驻工作现场时由双方派人进行移交手续。

6、厨房的各项设备、在正常使用中因机器本身正常耗损所产生故障，不能正常运转的，由甲方负责维修、更换。

7、甲方对乙方的服务工作有监督管理权。

8、双方在履行本合同期间，因乙方的原因导致就餐延误 30 分钟及以上，如果在一个月内发生两次及以上的，甲方有权解除本合同，乙方自行承担因本合同解除所造成的一切后果和责任，给甲方造成损失的，乙方应当及时、足额地给予赔偿。但因甲方未能按本合同约定及时提供合格食材、设备故障（非乙方责任所致）或临时变更就餐要求等非乙方原因造成的延误除外；乙方因甲方提供的食材



延误、设备故障等非乙方原因导致的就餐延误，不纳入该条款的统计范围。甲方若有临时加班、放假以及大型接待等活动时，应至少提前一天告知乙方；如遇特殊情况需临时提前、延迟开餐或加餐时，甲方应至少提前两小时通知乙方。若因甲方未按前述时限通知导致乙方产生额外成本或损失（如备餐过多浪费、临时增派人员成本等），该等损失由甲方承担。

9、甲方在履行本合同的过程中，乙方应该全力支持和配合。甲方有权要求乙方遵守甲方的规章制度，对于违反规章制度的乙方员工，甲方有权以书面形式告知乙方，限期乙方进行整改，乙方应当在甲方要求的期限内完成整改，否则甲方有权解除本合同。

10、甲方尊重乙方劳动和管理方式，除甲方领导和后勤管理人员外，其余人员一律不得随意出入乙方的后厨工作现场。

11、厨房食材日常管理：

11.1 乙方应该严格执行验收制度，确保验收食材、物料质量符合食品安全要求，杜绝不符合食品安全要求的食材、物料进入餐厅。如果经双方共同委托的独立第三方机构认定为乙方操作不当、管理疏忽等乙方原因导致食材、物料引发安全事故，乙方应当承担相应责任，并赔偿受害人因此造成的合理损失。

11.2 双方应当严格入库验收制度，入库验收工作由甲方管理员和乙方相关人员负责，对入库原材料过秤、清点数量进行质量检测。

12、甲方对乙方的食品加工过程、营养搭配、服务质量及安全管理、环境卫生等方面有检查和监督权，对指出的问题乙方要及时整改。

13、甲方承担天然气管道检修、维护、改造及燃气表维修更换、检测费用。

14、为确保安全，甲方负责每半年对油烟管道进行一次清理，费用由甲方承担；乙方负责日常卫生维护工作。

15、甲方对乙方制定的食谱每周进行审核确认，乙方对甲方提出的意见建议要及时改进，对暂时不能落实的问题要积极创造条件尽早落实，双方达成一致的食品要遵照执行。因原材料供应、市场突发情况等乙方无法控制的特殊情况需要



调整食谱时，调整量不超过 20%，调整量以当周食谱菜品总数为基准计算。乙方应提前 1 个工作日书面告知甲方并说明理由，甲方应在收到通知后 2 个工作日内回复，逾期未回复视为同意。

第六条 乙方的权利和义务

1、保障消防队伍膳食安全与营养需求，提高就餐满意率的共同目标，乙方应当积极配合甲方，按照甲方提出的建议，及时对人员的工作进行调整。

2、乙方承诺在日常工作中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他国家和地方制定的食品安全方面的法律法规，并按照本合同的约定进行日常工作。

3、乙方承诺在合同期间尽到合理审慎的管理及操作义务，确保食品安全、工作人员人身安全及机械设备安全；因乙方原因导致的安全问题由乙方承担责任。合同履行期间，发生食品卫生问题（包括但不限于饭菜中发现异物、使用明显变质食材），经双方共同确认或具有相应资质的第三方检测机构认定属实的，每发生一次，甲方有权扣除单次事件对应的餐次服务费。连续或累计出现两次及以上的，甲方有权单方解除本协议。本合同履行期间，若发生食品安全事故，双方应共同委托独立第三方机构调查原因。如经具有法定资质的权威机构认定，事故确系因乙方在食品加工、储存环节的操作不当、管理疏忽等乙方原因直接导致的，对于第三方受害人因此造成的直接人身损害及合理的财产损失，乙方在依法应承担的赔偿责任范围内予以赔偿。但该等损失不应包括间接损失、预期利益损失及惩罚性赔偿；乙方自行承担其他工作人员的人身安全责任，乙方工作人员发生的任何人身安全事故，均与甲方无关；机械设备由甲方负责安装防护装置，对于没有安全防护的设备，乙方有权拒绝使用，如因此甲方造成损失的，由甲方自行承担，除此外，乙方承担的因机械安全所造成的全部责任和全部费用。

本合同履行期间，因乙方原因所发生的食品安全、人身安全、机械安全事故，所产生的全部费用和相应的责任均由乙方承担。

4、乙方的工作人员应当符合国家食品药品监督部门和其他相关部门的要求，乙方工作人员均应当持有有效的《健康证》。



5、乙方应按时、保质、保量地完成项目工作任务，确保甲方节假日加班和日常延时工作的需求，确保日常工作正常运行。

6、乙方应当向所属员工提供符合《中华人民共和国食品安全法》要求的、印有乙方企业标识的工作服和出入证，乙方员工在工作区域时，必须穿着统一工作服。

7、乙方应当保证其员工身份的真实性以及政审合格。

8、根据伙食费标准做好伙食调剂，控制伙食成本，杜绝浪费。乙方同时应妥善保管甲方仓库内食材，坚决杜绝人为损耗。否则，乙方应承担赔偿责任。

9、按《中华人民共和国食品安全法》相关规定，每餐次的食品成品必须留样。留样食品不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等，留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，并专柜冷藏保存 48 小时以上。

10、乙方须与员工签订正式劳动合同，负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作；负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作；按时支付员工工资、保险及其他福利。负责所辖工作人员的安全工作。除甲方责任外，乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故，由乙方负责，所有费用由乙方承担。乙方应当按照我国劳动法律法规的有关规定向所属员工发放工资、福利、劳保；同时建立、健全劳动安全制度，严格执行国家劳动安全规程和标准；并对员工进行上岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

11、定期征求就餐人员意见，根据甲方意见有针对性整改。

12、甲方配置的机械设备，乙方不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪用其他用途。必须爱护甲方的设备和财产，由于违规操作造成的设施设备、炊具、餐具等的损坏，由乙方照价赔偿。



13、乙方负责对餐厅水、电、燃气安全等设施设备进行检查巡视，发现问题及时向甲方汇报并第一时间处理。乙方仅负责力所能及的应急处置，重大维修或专业技术处理由甲方负责安排并承担相关费用。

14、遇到甲方有重大活动时，乙方必须按照甲方要求保障饮食供应，需提前或延后就餐时，由甲方负责提前通知乙方，乙方须配合并保证供应。

15、乙方需调整人员时，必须事先应提前3个工作日内向甲方备案，应提交拟调整人员的健康证、在岗出入身份证、明等符合要求的资料，甲方应在收到备案资料后2个工作证等日内回复，并办理其他手续逾期未回复视为同意。

16、乙方从事餐饮的所有人员必须办理卫生防疫部门发放的健康证，并承担办证费用。

17、乙方必须向甲方开具符合甲方要求的正规发票，税费由乙方承担。

第七条 违约责任及解决合同纠纷的方式

1、任何一方违反本合同项下的实质性义务，经守约方书面催告并指明具体违约事项后，违约方在15日内仍未予以实质性纠正的，守约方有权解除本合同。

2、在本合同履行期间如产生争议，双方应当首先进行友好协商，若协商不成，可向甲方所在地人民法院提起诉讼

3、除因不可抗拒的事件外（如地震、水灾、旱灾、战争、政府禁令、罢工等），任何一方不得以任何理由不经协商而中断合同的有效执行。

4、为建立友好合作关系，确保双方权益和商业秘密不受侵犯，双方均负有保密责任和义务，未经任何一方允许，不得将对方商业信息、技术信息、经营信息及本合同约定的相关内容转载或公开给第三方，若任何一方违反本条款，需承担违约金不超过本合同总金额的20%（即人民币48720元），同时承担相应的法律责任。

5、无论因任何原因，双方不再合作，甲方不得以任何理由、任何形式雇佣乙方现有管理干部或员工，如违反规定，需承担赔偿2万元违约金并承担相关法律责任。



6、乙方未能达到附件一《厨房劳务外包服务考核办法》约定的合格标准（70分），甲方有权依据该考核办法的规定进行处理。对于管理制度中其他未在考核办法中明确量化的事项，甲方要求整改的，应给予乙方合理的整改期限，经甲方书面函告后，乙方在合理期限内未完成整改的，甲方可依据合同约定追究违约责任，具体违约金额应与此类未达标事项可能造成的实际影响相适应，或每日按当月服务费的1%计收违约金，并在当月餐饮管理服务费用中扣除；且因此造成甲方经济损失，由乙方承担；情形严重时，甲方有权终止合同。

7. 乙方不得以自身成本过高等任何原因要求增加服务费用或者要求变更其他合同条款，否则视为违约行为，甲方有权单方面解除本合同，乙方应承担合同总价款20%的违约金。

乙方应制定质量保证体系，切实做好项目餐饮管理服务工作，餐饮人员必须各尽其职，保证符合各项工作质量要求，如安排不当、人员不能到位严重影响甲方正常工作的，且经过甲方书面函告仍未改正的，按2000元/次给予经济处罚，并在当月餐饮管理服务费用中扣除。

甲方对乙方提供的服务工作进行质量检查、考核。对工作表现差的员工提出更换（包括项目内各级管理员和员工），乙方须予及时调换人员。项目经理必须服从采购单位提出的合理要求。以上产生的任何违约行为所导致的违约金、罚款等，甲方有权在乙方的服务费中予以直接扣除，乙方对此无异议。

第八条 其他要求

1、每天从业人员工作时间能确保消防队伍开餐时间正常开餐。

2、以上配置所有人员必须具备下列要求：

（1）所有人员必须按卫生部门规定进行健康体检，取得卫生防疫部门出具的在有效期内的健康证；

（2）必须遵守有关管理的纪律要求，严格执行保密协议的有关规定；



(3) 服务周期内提供餐饮服务人员身份证明等资料，餐饮服务人员未经甲方同意不得随意变化，相对固定。

(4) 拟投入的餐饮服务人员须符合劳动法规定的用工年龄。任何与人员有关的意外伤害、劳务纠纷，都需乙方承担。

(5) 工作期间，工作人员必须统一着装，并佩戴卫生防护用品。

第九条 合同变更与终止

1、合同期间任何一方不得随意终止合同。如有任何变更情形，甲方有权与乙方签订补充协议，内容包括但不限于合同履行的期限、履行的内容以及付款金额等。

2、本合同规定的履行期限届满，合同自动终止。

3、乙方应自觉遵守甲方工作纪律、规章制度，服从甲方管理。因乙方原因给甲方造成严重后果，甲方可以单方面解除合同，并承担相应损失。

第十条 不可抗力

甲乙双方任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构证明后，允许延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十一条 争议解决

本合同在履行过程中发生的争议，由甲、乙双方当事人协商解决，协商不成的按下列第二种方式解决：（一）提交陕西省仲裁委员会仲裁；

（二）依法向杨陵区人民法院起诉。

第十二条 监督和管理

甲乙双方均应自觉配合有关监督管理部门对合同履行情况的监督检查，如实反映情况，提供有关资料；否则，将对有关单位、当事人按照有关规定予以处罚。

第十三条 附则

1、本次采购项目的竞争性磋商文件、响应文件、成交通知书及澄清说明文件均为本合同的组成部分，甲、乙双方必须全面遵守，如有违反，应承担违约责任。



任。

2、本合同须经甲、乙双方的法定代表人（授权代理人）在合同书上签字并加盖本单位公章后正式生效。合同一式捌份，甲乙双方各执肆份。

3、本合同自签订之日起生效。

甲方名称（盖章）：
法定代表人或委托代理人：
电话：87016033
开户银行：中国银行杨凌西农路支行



账号：102090212314

乙方名称（盖章）：
法定代表人或委托代理人：
电话：87011634
开户银行：中国建设银行股份有限公司杨陵区支行



账号：61050163630800000031



附件 1:

厨房劳务外包服务考核办法

一、考核总则

1. 考核目的：规范乙方厨房服务行为，保障甲方食堂餐食制作的质量、安全与及时性，提升服务水平，确保合同条款全面履行。

2. 考核对象：杨凌佳美餐饮有限公司（以下简称“乙方”）。

3. 考核周期：以合同约定的服务期为周期，实行“季度考核+年度总评”相结合的方式。季度考核每三个月开展 1 次，年度总评在服务期满后 10 个工作日内完成。

4. 考核依据：本办法、《杨凌农业高新技术产业示范区消防救援支队杨陵区消防救援大队厨房劳务外包项目服务合同》、竞争性磋商文件、乙方响应文件及双方确认的其他约定。

二、考核指标及评分标准

年度考核总分 100 分，由季度考核平均分（占比 60%）和年度综合评估分（占比 40%）组成。

（一）季度考核（满分 100 分/月）

考核项目	考核内容与评分细则	分值	备注
饭菜质量 (20 分)	饭菜色、香、味俱佳，咸淡适中，符合大众口味得 20 分。发现一次不符合要求（如菜品过咸、过淡、烧糊等）扣 2 分。	20	
面点质量 与品种(15 分)	主食与面点制作精美，口感良好。花色品种定期更新，丰富多样得 15 分。发现一次质量不符要求扣 2 分，品种长期单一扣 2 分。	15	
食品安全 与卫生(25 分)	1. 个人卫生： 工作人员仪表整洁，持有有效健康证；2. 操作卫生： 生熟分开，刀具、砧板、抹布专用；3. 环境与餐具卫生： 厨房、餐厅、仓储区干净整洁，餐具严格消毒，得 25 分。发现一项次不合格扣 2 分；发生食品安全事故，本项不得分，并视为重大违约。	25	



服务态度 (10分)	全体人员服务热情、文明礼貌，服从管理，无有效投诉得10分。发生一次有效投诉或顶撞甲方人员行为扣2分。	10	
成本控制 (10分)	合理规划食材，按需制作，杜绝浪费得10分。发现一次明显的浪费行为（如大量剩余可避免的菜品）扣2分。	10	
团队协作 与响应(10分)	各岗位（厨师、面点师、勤杂工）配合默契，能及时完成日常及临时性、紧急性的餐饮保障任务得10分。无故拖延或拒绝一次临时任务扣2分。	10	
设备与物资管理(10分)	熟练、规范操作厨房设备，做好日常维护。物资摆放整齐，无因保管不当造成的损失得10分。因操作不当导致设备损坏或物资损失，一次扣2分。	10	



（二）年度综合评估（满分100分）

1. 季度考核平均分（60分）：取4个季度考核得分的平均值，按60%权重计入年度总分。

2. 食品安全管理（20分）：年度内无食品安全事故、无服务质量重大投诉得20分；发生1次一般食品安全问题（未造成人员伤害）扣10分，发生1次重大食品安全事故（造成人员伤害或重大损失）扣20分，此项分数扣完为止。

3. 合同履行情况（10分）：严格遵守合同条款，无擅自转包、更换供应商等违约行为得10分；每出现1次违约行为扣5分，扣完为止。

4. 甲方满意度（10分）：年度末由甲方食堂管理部门、就餐人员代表进行满意度测评，优秀（90分及以上）得10分，良好（80-89分）得8分，合格（70-79分）得6分，不合格（70分以下）得0分。

三、考核实施流程

1. 季度考核：每季度结束后3个工作日内，甲方食堂管理部门组织人员根据日常就餐情况等完成季度考核评分，形成《季度考核表》，经双方签字确认后生效。

2. 年度总评：服务期满后5个工作日内，乙方提交年度服务总结报告；甲方



在收到报告后 5 个工作日内，组织相关部门完成年度综合评估，形成《年度考核总评表》，并书面通知乙方考核结果。

四、考核结果及处理方式

（一）季度考核结果处理

1. 得分 90 分及以上：评为“优秀”，甲方予以书面表扬。

2. 得分 80-89 分：评为“良好”，乙方需针对扣分项提交整改报告，甲方跟踪整改情况。

3. 得分 70-79 分：评为“合格”，乙方需在 10 个工作日内完成整改，整改不到位的，甲方有权扣除当月合同款的 5%作为违约金。

4. 得分 70 分以下：评为“不合格”，甲方有权扣除当月合同款的 10%作为违约金；若连续 2 个月考核不合格，甲方有权单方解除服务合同，并终止乙方供应资格。

（二）年度考核结果处理

1. 总分 90 分及以上：评为“优秀”，甲方与乙方续签合同（若合同到期）。

2. 总分 80-89 分：评为“良好”，甲方可与乙方续签合同（若合同到期），乙方需针对薄弱环节提交长效整改方案。

3. 总分 70-79 分：评为“合格”，乙方需在 15 个工作日内完成全面整改，整改验收合格后方可参与续签；整改不合格的，甲方不予续签。

4. 总分 70 分以下：评为“不合格”，甲方有权单方解除合同（若服务期未满），或不予续签（若服务期已满），并要求乙方承担相应违约责任；年度内发生重大食品安全事故的，甲方立即终止合同，并追究乙方全部赔偿责任。

五、其他约定

1. 乙方对考核结果有异议的，可在收到考核通知后 3 个工作日内书面向甲方提出复核申请，甲方在 5 个工作日内完成复核，复核结果为最终考核结果。

2. 甲方负责做好考核过程中的记录、资料存档工作，确保考核公平、公正、公开。

3. 本办法未尽事宜，由双方协商解决，协商不成的，按服务合同约定的争议解决方式处理。

