项目编号：SCZJ2026-ZB-1464—001

餐饮服务项目合同

甲方：西安市公安局监所管理支队

乙方：西安旭禾后勤服务管理有限公司

甲方：西安市公安局监所管理支队

乙方：西安旭禾后勤服务管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及《中华人民共和国采购法》等法律、法规，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，双方就下述项目范围与相关服务事项协商一致，订立本合同。

一、项目概况

1. 项目名称：餐饮服务；采购包名称：采购包 1（业务食堂餐饮服务）。

2. 项目地点：甲方指定地点（具体服务场所为西安市各区看守所以及强制医疗管理大队共计 11 个服务处所）。

二、组成本合同的文件

1. 协议书；

2. 成交通知书、投标响应文件、招标文件、澄清、补充文件(或委托书)；

3. 相关服务建议书；

本合同签订后，双方依法签订的补充协议也是本合同文件的组成部分。

三、合同价款

本项目招标岗位工种人数为预计数量，最终结算以实际用工人数和各岗位工种报价据实进行结算。

岗位工种月度服务费报价包含了人员月薪资、含低值消耗品、税金、利润以及乙方为该项目投入的一切费用。

采购包 1：

序号	岗位工种	人数	岗位工种月度服务费报价（元）
1	项目经理	1 人	6500
2	食品安全员	1 人	4900
3	初级厨师	17 人	82450
4	帮厨及杂工	96 人	336000

四、中标金额及付款方式

1. 中标金额：¥5158200.00 元（大写：伍佰壹拾伍万捌仟贰佰元整）。

1. 按季度进行履约验收，按照实际人员配备和服务标准组织验收，完成验收后，10 个工作日内支付服务费用：

1） 进度款，按季度进行履约验收，按照实际人员配备和服务标准组织验收，完成验收后，达到付款条件起 10 个工作日内，应付费用=(各岗位实际人数 X 岗位月度报价 X3 个月)X 服务质量考核系数

2. 结算方式：银行转账。

五、服务期：合同签订后 12 个月（ 2026 年 8 月 15 日至 2027 年 8 月 14 日）。

六、服务内容

采购包 1：

保证三餐的餐饮制作服务、搞好区域内环境卫生的保洁，餐厨垃圾的归集等工作。

人员配置：业务食堂餐饮服务，服务范围为各区看守所及强制医疗管理大队等 11 个服务场所，项目配备为项目经理 1 人，食品安全员 1 人，初级厨师 17 人，帮厨及杂工 96 人。

七、双方职责

（一）乙方服务要求

1、乙方应承诺不能以任何理由将劳务合同转包给他人，并能按双方签订的合同要求，保质保量做好早餐、中餐、晚餐、以及甲方临时活动所需的增餐服务。

2、乙方应承诺自觉遵守招标单位和食堂的有关规章制度，并服从甲方的监督和管理。

3、乙方应承诺保证正常工作所需的各类人员，确保食堂安全有序正常运行，严把食材安全关，及时提供相关意见建议，确保制作菜肴放心、可靠。

4、乙方应承诺对食堂设施设备进行日常保养，人为造成损坏按原价赔偿或更换。需要添置或更新设备、用品，必须提前提出申请，由甲方视实际情况决定，乙方不得以任何理由停止工作。

5、乙方有完善的管理结构、员工考核办法、安全卫生管理制度与应急预防方案，其流程清晰，职责明确。有服务优先的管理理念与明确的服务定位和目标方案。

6、乙方应承诺对劳务人员能进行有效管理，并按《中华人民共和国劳动法》要求对劳务人员进行培训、体检，缴纳社会保险等，若发生劳动争议或工伤时，均由乙方负

责处理解决并承担全部责任，与采购方无责任关系。

7、中标后实际提供的服务团队要符合招标的技术资格要求。在履行期间无特殊情况，主要劳务技术人员不能随意更换，如变动要事先征得采购方同意后方可调整（书面申请）。若擅自更换服务团队的主要技术人员或减少必要的劳务人员，由此影响工作，甲方有权单方面扣除合同金额的1%，若未能及时落实甲方意见的可以解除合同，违约责任及由此造成的损失由乙方承担赔偿。

（二）甲方权利及义务

1、甲方提供食堂所需的用房与水、电、气等，并负责做好食堂有关硬件设施的配备和日常维修工作，费用由甲方负责。

2、甲方负责食用原材料与日用品的统一采购与配送，并负责物品物资进出的日常管理。

3、甲方有权对乙方任何指派人员进行必要的监管，在正当理由下，有权向乙方提出更换指派人员的要求。

4、甲方根据实际考核结果，按季度向乙方支付服务费，无特殊情况，在收到乙方提供的正规的增值税发票后支付。

（三）乙方权利及义务

1、乙方人为造成原材料浪费，按原值的2倍赔偿，发现个人私拿原材料等物品或做人情的，按原值的5倍赔偿，将在当月度的服务费中扣除。

2、乙方应指定相关人员与甲方指定人员核实原材料进出的数量和质量等，由双方签字。

3、乙方应对指派人员经常进行培训、教育，做到操作规范，文明礼貌，热情周到，优质服务，并要统一规范着装与持证上岗。

4、乙方应想方设法提高餐饮服务质量，注重菜肴的色、香、味、美、鲜，做到品种多样化，对甲方提出的合理要求与建议意见要及时改进，确保服务满意度在80%以上。

5、乙方应自觉接受甲方和卫生防疫等职能部门的监督检查。加强对食品卫生的管理，确保食品安全无事故。若因派遣人员工作失误或派遣单位管理不力，发生食品安全事故，由此造成的经济损失与责任，均由乙方负责赔偿与承担。

6、乙方应严格按照食堂“五常法”管理的要求，认真做好厨具、餐具的消毒工作，对食堂所辖的环境卫生做到每日打扫、一周一大扫，实行定岗、定位实时保洁。

7、乙方应按餐饮行业有关规定和甲方要求，做好用电、用水、用气安全教育工作，

预防发生此类引发的事故，若人为原因造成损失将由乙方承担并进行赔偿

八、验收

（1）按国家现行项目实施规范和合同规定的验收评定标准等要求进行验收。

（2）甲方进行验收，若认为验收不合格，乙方应重新调整且进行重新验收。

（3）验收依据

1. 本项目招标文件、投标响应文件；

2. 本合同及附件文本；

3. 合同签订时国家及行业现行的标准和技术规范。

4. 乙方应向甲方提交项目实施过程中的所有资料，以便甲方日后管理和维护。

5. 附件 1 考核表

九、餐饮服务各岗位人员配置承诺

入场前乙方提供岗位详细人员名单及各岗位人员健康证、相关证件复印件，且不随意更换岗位人员，如需更换，提前三个工作日请示甲方，经甲方同意后方可更换。

十、保密

乙方充分认识监管场所行业保密特殊性，对服务期间接触的监区布局、安防设施、在押人员信息、内部运营资料、工作技术资料等全部涉密信息严格保密。乙方人员禁止私自拍摄、传播场所内部影像与信息，不得向任何第三方外泄涉密内容。本合同解除、终止后，保密义务持续有效，不因合同结束而免除。

十一、知识产权

乙方应对所供产品具有或已取得合法知识产权，乙方应保证所供产品及服务不会出现因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引发法律或经济纠纷，否则由乙方负责解决并承担全部责任；如因此影响到甲方的正常使用，甲方有权单方解除本合同，乙方应无条件向甲方退回已收取的全部合同价款，给甲方造成损失的，由乙方一并赔偿。

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，可向西安仲裁委员会申请仲裁。

十三、不可抗力情况下的免责约定

双方约定不可抗力情况包括：五级以上地震、大风、大雨、大雪。

十四、除本合同约定，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。

十五、违约责任

1.按《中华人民共和国民法典》中的相关条款和本合同的约定执行。

2.未按合同或招标文件要求提供服务质量不能满足甲方服务要求，甲方有权终止合同，甚至对乙方违约行为进行追究。

十六、服务要求

根据甲方的意见和建议，采取自行管理为主，与劳务外包相结合的运行模式。即：采购、定价、监管等由甲方负责；食堂工作人员采用劳务外包的形式。

（一）具体工作要求：

1、乙方必须按照劳动合同法的规定合法规范用工，并全面承担拟派人员涉及劳动关系的所有事宜。

2、乙方应了解服务人员的思想动态、工作表现、遵纪情况以及甲方其他合理要求，提供最佳服务。

3、根据甲方的服务要求设定工作岗位，分配工作任务，并对工作人员的工作情况实行监督、检查、考核管理。

4、乙方工作人员应遵守甲方的规章制度。

5、工作人员应相对稳定，主要管理岗位人员如需调动需提前征求甲方意见。

6、建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账。

7、乙方须自行配备员工的劳保用品，统一工作制服，工作服装的选择由中标人提供选型由甲方确认。

8、对食堂监管、食品安全、原料采购、成本核算、伙食价格、费用结算与仓库保管等主要环节由甲方专人负责，并对日常工作进行检查与考核等。

9、乙方根据合同要求，指派相应的项目经理、食品安全员、厨师、帮厨及杂工等人员。由乙方与劳务人员建立相应的劳动关系。

10、如乙方指派人员烧制的菜品或服务不符合甲方要求，甲方有权要求乙方在7天内更换，期间产生的费用由乙方自行承担。

11、为保障食品安全，抽检工作按每半年一次的频率定期组织实施，抽检涉及的各项费用均由乙方负责支付。

（二）卫生管理要求

1、严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，厨

房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

2、抓好环境卫生。落实环境通风、一周一次四害消杀、垃圾处理等措施，厨房内部、售餐间和餐厅等各区域卫生保洁要做到定时清扫和随时保洁相结合，每天拖、洗地面三次，每周进行一次大扫除，由乙方做好相关的台账资料，甲方对卫生情况及台账资料进行检查。卫生、服务、餐饮质量达到甲方要求标准，自觉接受卫生管理部门和招标管理人员对食堂工作检查、监督。

3、抓好作业卫生。落实面点间、餐具储藏间、主食库、副食库等区域的卫生管理，做好洗、切、配等各道程序的作业卫生工作；

4、抓好个人卫生。工作人员必须有良好的卫生习惯，上岗前必须参加体检，凭体检证明和健康证持证上岗。工作期间，工作帽、工作服整洁统一，工号、口罩佩戴到位。

5、做好食堂垃圾分类及垃圾处理工作，按指定地点分类设置，不得随意放置。

（三）安全管理要求

1、严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品，防止食物中毒事件发生。

2、严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。

3、严格执行索证制度、农药测试制度，预防食物中毒事件发生。

4、下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门等检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

（四）成本管理要求

1、加强成本核算。抓好餐饮原料、物料和能耗的综合管理工作，配合甲方做好成本核算；

2、精准数量统计。做好每日各品种菜肴的原料消耗数量、成品数量、销售数量的统计；

3、控制损耗浪费。结合食堂具体情况，在做好保障的基础上，抓好原材料损耗和能源消耗等加工成本的管控，抓好供需配比和成品浪费等成品和半成品的控制，减少餐饮浪费，努力降低损耗，提高绩效，加工制作食品少损耗，努力实现食堂收支平衡。

（五）设备管理要求

抓好设施设备的使用管理，严格落实设施设备的安全操作和正常维护措施，高效使用现有设施设备，确保设施设备的正常运行。正常损耗、维修费用由甲方承担；非正常损坏，维修费用由乙方承担，不能修复的按折旧价赔偿。餐具的正常年度破损率控制在3%以内，超过破损率乙方负责赔偿。

（六）服务管理要求

着眼食堂服务保障特点，立足餐饮行业的服务规范要求，从服务形象、服务品质、服务规范上不断维护、创新、改进，做好群体性服务和个性化服务的有机统一，努力提高对餐饮服务的满意率。

十七、合同订立

1. 订立时间：2026 年 8 月 13 日。

2. 订立地点：陕西省西安市。

3. 本合同一式陆份，具有同等法律效力，双方各执贰份，监管部门备案壹份、采购代理机构存档壹份。各方签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效。（合同的服务承诺则长期有效）。

十八、合同附件

附件 1：考核表

附件 2：各岗位人员清单明细表

甲方：西安市公安局监所管理支队（盖章）

地址：西安市长安区东湖村

邮政编码：710000

法定代表人或其授权

的代理人：李恒伟（签字）

开户银行：/

账号：/

电话：029-86772806

传真：/

电子邮箱：/

乙方：西安旭禾后勤服务管理有限公司（盖章）

地址：陕西省西安市雁塔区荣安芙蓉印月小区商铺 5-1-10206 号

邮政编码：710000

法定代表人或其授权

的代理人：[illegible]（签字）

开户银行：中国建设银行股份有限公司西安华城万象支行

账号：61050172430000000010

电话：17791696785

传真：/

电子邮箱：626503874@qq.com

附件 1 考核表

序号	考核指标	评分标准	权重分值	得分
1	厨房安全管控	刀具、厨具管理规范，无流失风险，水电油气无安全隐患	10	
2	食品留样管理	按规定留样 48 小时、每样 125g 以上，留样记录完整	10	
3	监管合规执行	严格执行监管场所各项管理规定，无违规操作	5	
4	信息保密管理	严格遵守保密规定，无信息泄露事件	10	
5	食品加工操作规范	生熟分开、荤素分开，操作符合卫生规范	10	
6	餐用具清洗消毒	严格执行操作流程，消毒记录完整	5	
7	后厨环境卫生	地面、台面、设备清洁，无卫生死角、无异味	5	
8	从业人员卫生要求	着装规范，持有效健康证，个人卫生符合要求	5	
9	出品合格率	菜品无变质、无异物，口味符合要求	5	
10	出餐及时性	按时出餐，保证热饭热菜	5	
11	能耗管控	水、电、燃气能耗控制在标准范围内	5	
12	监管配合度	全程配合监管民警各项工作，无投诉	10	
13	客诉处理闭环	人员投诉处理及时，闭环率 100%	5	
14	人员考勤与纪律	无迟到早退、脱岗串岗	5	
15	培训与考核	定期开展安全、技能培训，记录完整	5	
最终得分				

一、考核适用范围：本规则适用于各类监管场所食堂项目的季度绩效考核，覆盖食堂运营全流程。

二、考核周期：季度考核：每季度后首月 3 日前完成上季度考核。

三、最终考核得分以所有服务用户打分最终得分的平均值为准。

四、考核系数与绩效等级对应表

90 分及以上，考核系数为 1；90 分（不包含 90 分）以下，每少一分扣 100 元。