(西大街营区食堂包厨项目)

服务合同

（项目编号：HBZB2026-040）

甲方：西安市公安局治安管理支队

乙方：

2026 年 9 月

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》与项目行业有关的法律法规，以及本项目项目相关采购要求的规定，合同双方就乙方向采购方提供项目协商达成一致，确立本合同。

第一条 服务项目及服务期限

1.1 服务地点：西安市公安局治安管理支队职工食堂

1.2 服务内容：乙方全权负责甲方全体职工一日三餐餐饮制作、日常供餐保障，同时承担甲方临时安排的各类会议用餐、勤务保障用餐、等配套餐饮服务，全程保障饭菜营养、卫生、质量及食品安全，严格落实本合同约定的各项服务标准。

1.3 服务期限：自2026年9月26日起至2027年9月25日止。本合同到期自动终止，乙方需无条件完成工作交接、人员撤离、场地清理等工作。

1.4 运行模式：本项目采用甲方监管、乙方劳务外包、自主运营服务的模式。甲方负责食材采购、定价、成本管控、日常监管考核、设备大件维修等工作；乙方负责食堂人员配置、餐饮制作、卫生消杀、日常运维、安全保障、人员管理及用工全责等全部服务工作。

第二条 服务标准与具体要求

2.1 菜品供应标准

（1）乙方需保障早、中、晚餐菜品多样化、常态化更新，一周内菜品不重复，根据四季时令及时调整菜品结构，定期研发、推出特色菜、新菜品，每餐做到荤素均衡、营养搭配合理。

（2）乙方需提前一周制定详细菜谱，报甲方审核同意后方可执行，未经甲方许可不得随意更改菜谱。严格配合甲方成本管控要求，合理控制食材损耗、优化菜品配比，协助甲方实现用餐成本可控、收支平衡。

（3）供餐时段安排专人全程巡查，实时监控菜品余量，对不足菜品及时补做，确保全程不断供、不缺供、不凉餐。严格遵守甲方规定的开餐时间，不得延迟供餐、擅自减量、降低菜品质量。

（4）针对甲方职工加班、饭点延时、临时勤务等特殊情况，乙方必须无条件、全方位保障临时就餐需求，不得推诿、拒绝。

2.2 供餐保障能力：乙方需足额配置服务人员，保障食堂每餐不少于400人就餐的服务需求，全程稳定保障供餐质量与效率。

第三条 食品安全管理（乙方全责）

3.1 食材查验管控：乙方严禁制作、加工《食品安全法》第二十八条、《农产品质量安全法》第三十三条规定的禁止经营、销售的食品及食用农产品。对甲方采购的所有食材，乙方必须逐批查验、核对交接，核查食材保质期、品质、检疫证明等相关资料，发现不合格食材立即书面告知甲方，严禁不合格食材入厨加工。因乙方查验疏漏、违规加工导致的一切问题，由乙方承担全部责任。

3.2 餐具及环境卫生标准

（1）乙方严格执行专用水池分区制度，餐具清洗消毒水池与食品原料、清洁用具、非直接入口食品工具容器清洗水池严格分离，严禁混用。每餐后必须使用专用消毒柜对全部餐具进行彻底消毒，消毒后餐具需符合GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》，留存消毒记录备查。

（2）落实全方位卫生保洁制度，厨房、售餐间、餐厅、储藏间、冷库等所有区域定时清扫、随时保洁，每日地面清扫不少于3次，每周开展一次全面大扫除；每周完成一次四害消杀工作，做好垃圾分类、定点存放、及时清运，全程留存卫生、消杀、保洁台账，接受甲方及卫生监管部门检查。

（3）严格落实食品加工“一洗二过三消毒”操作规范，规范食材清洗、切配、烹饪全流程作业卫生，杜绝交叉污染。

3.3 食品留样制度：乙方每餐所有菜品、主副食必须按标准留样，留样量不少于125g，冷藏保存不少于48小时，规范登记留样台账，清晰记录留样名称、时间、操作人员、保存时长等信息，台账留存备查。

3.4 安全责任界定：乙方全面负责食堂食品制作、加工、供应全流程质量安全，严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及行业规范。若因乙方操作不当、管理疏漏、卫生不达标、食材加工违规等乙方原因，引发食源性疾病、食物中毒、食品污染等安全事故，由乙方承担**全部法律责任、经济赔偿责任及行政处罚责任**，赔偿甲方及受害人员全部损失，甲方有权单方终止合同并追究乙方违约责任。

3.5 添加剂及食材管控：乙方严禁违规使用、超量使用食品添加剂，严格执行食材索证、农药残留检测制度，杜绝变质、受污染食材入厨，从源头防范食品安全风险。

第四条 人员配置与管理（乙方全责）

4.1 人员配置标准：**乙方必须固定配置不少于20名专业服务团队，**岗位配置严格达标：项目经理1名、餐厅主管1名、主厨3名、面点师3名、服务员4名、洗碗工2名、菜案工3名、仓管1名、杂工2名，所有岗位人员不得缺岗、空岗、混岗。

4.2 人员资质要求：**乙方需严格按照采购文件的要求配备具有相应资质的厨师及工作人员。**乙方所有派驻人员必须持有效健康证上岗，按国家规定定期体检，体检合格后方可在岗履职，严禁聘用患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，以及活动性肺结核、化脓性、渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员从事任何食堂工作。

4.3 日常晨检制度：乙方建立每日人员晨检机制，每日上岗前排查员工身体状况，对存在发热、腹泻、皮肤感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，立即调离工作岗位，治愈并核查合格后方可复岗，全程做好晨检台账记录。

4.4 人员备案与调整：乙方上岗人员需提前提交花名册、身份证复印件、有效健康证报甲方备案，人员变动需 3 个工作日内更新备案。甲方对不称职、服务差、违规违纪的乙方人员，可随时口头或书面要求调整，乙方必须在 5 个工作日内完成人员更换，未按时调整的视为乙方违约。

4.5 人员管理权责：乙方全权负责所有派驻人员的招聘、录用、培训、考勤、薪酬发放、离职解聘、档案管理等全部用工事宜，建立规范人员档案。主厨轮换、岗位优化需提前征得甲方同意，不得擅自调整核心岗位人员。主要管理岗位人员调动必须提前书面报备甲方，经甲方同意后方可执行。

4.6 仪容仪表规范：乙方统一配备符合季节性的员工劳保用品、工作制服，制服样式需经甲方确认后方可使用；工作制服确保整齐划一，规范整洁，工作人员上岗期间必须着工作制服、规范佩戴工牌、口罩、工作帽，保持良好职业形象与个人卫生。

第五条 安全培训与应急管理

5.1 岗前专项培训：乙方所有派驻人员上岗前必须完成全覆盖、标准化安全专项培训，熟练掌握消防“四懂四会”、应急救护、疏散逃生、突发事件处置等技能，培训考核合格后方可上岗，未培训、考核不合格人员严禁上岗。

5.2 四懂四会要求：全员懂火灾危险性、懂火灾预防措施、懂初起火灾扑救方法、懂疏散逃生路线；会使用消防器材、会精准报火警、会扑救初起火灾、会组织人员疏散逃生。

5.3 应急技能掌握：全员熟练掌握烫伤、割伤、触电等常见工伤初步处理方法，掌握心肺复苏、止血包扎等基础急救技能，熟知食堂疏散通道、安全出口、集结点位，掌握浓烟逃生、防踩踏等自我保护技巧，熟悉食品安全事故、火灾、设备故障等突发事件处置流程。

5.4 常态化培训机制：乙方每季度至少组织 1 次安全专项培训，覆盖用电用气安全、设备巡检、隐患排查、消防实操、应急复盘等内容，留存培训签到表、课件、考核记录、影像资料，定期报甲方警务保障科备案。

5.5 安全值守制度：每日工作结束后，乙方工作人员必须全面落实关气、关电、关水、关门、设备复位检查制度，排查安全隐患，防范火灾、偷盗、设备损坏等安全事故。

第六条 设备、成本与台账管理

6.1 设备管理责任：乙方规范使用甲方食堂现有设施设备，严格按操作规程作业，做好日常维护保养。设备正常损耗、自然老化产生的维修费用由甲方承担；因乙方操作不当、管理疏忽、违规使用造成的设备非正常损坏，维修、更换费用由乙方全额承担，无法修复的按设备折旧价赔偿。食堂餐具年度破损率需控制在 3%以内，超出部分由乙方按原价赔偿。

6.2 成本管控要求：乙方全力配合甲方成本核算工作，精准统计每日食材消耗、成品产出、就餐用量数据，建立完整台账。严格管控食材损耗、能源消耗，优化供需配比，杜绝食材浪费、成品积压，全力协助甲方实现食堂收支平衡。

6.3 台账体系建设：乙方建立健全食品安全、卫生消杀、人员晨检、培训考核、食材消耗、设备运维、留样登记等全套台账，做到记录真实、完整、可追溯，随时接受甲方检查考核。

第七条 费用标准及结算方式

7.1 合同计价方式：本项目服务费用为**固定包干总价**，含税单价/总价：**人民币 1280000 元（大写：壹佰贰拾捌万元整），为一价全包模式。**

7.2 费用包含范围：乙方人员工资、社会保险、工伤保险、意外伤害保险、健康体检费、技能培训费、公司运营管理费、服务费、增值税

税费、劳保用品、制服购置、日常耗材、卫生消杀、台账制作等全部费用。

7.3 费用不含范围：本报价不含油烟机、冰箱、冰柜、蒸箱、烤箱、电饼铛等大型厨房专业设备的零部件拆洗、养护、维修及更换费用，该部分费用由甲方承担。

7.4 结算流程（月度考评、次月结算）

（1）甲方实行**每月考评打分制度**，按月对乙方供餐质量、食品安全、卫生保洁、服务态度、人员管理、台账规范、安全管理、问题整改落实等履约情况进行综合量化考评，形成月度考评台账及评分结果，考评结果作为当月服务费结算、扣款、评优及违约认定的唯一依据。

（2）服务费实行**按月结算、次月支付**模式：当月服务期满、甲方完成月度考评后，乙方按甲方要求提交合规增值税发票、结算清单、月度工作台账等全套结算资料。

（3）甲方对结算资料及考评结果审核无误后，于**次月内**完成上月服务费用支付。若当月乙方存在违规、扣分、违约情形，甲方直接从当月服务费中扣除对应违约金、整改罚金及损失费用后予以结算。

（4）乙方逾期未提交结算资料、资料不合格或未按期完成问题整改的，甲方有权顺延付款，不承担任何逾期付款责任。

第八条 用工及责任归属

8.1 乙方严格按照《劳动合同法》等法律法规合法用工，与所有派驻人员建立合法劳动关系，缴纳社保、工伤保险、意外险等，全面承担劳动关系项下全部权利义务，确保用工零纠纷、零违规。

8.2 乙方派驻人员在履职过程中发生的劳动争议、工伤事故、自身伤害、第三方人身及财产侵权、伤亡事故、经济纠纷、行政处罚等一切问题，均由乙方全权负责处理，承担全部经济赔偿、法律责任及善后工作，**甲方不承担任何直接、间接责任**。若因此给甲方造成声誉损失、经济赔付、行政处罚的，乙方需全额赔偿甲方全部损失。

8.3 乙方实时掌握派驻人员思想动态、工作表现、遵纪情况，严格遵守甲方各项规章制度，服从甲方日常管理、检查、考核，及时整改甲方提出的各类问题。

第九条 考核管理与违约处罚

9.1 日常考核：甲方建立常态化考核机制，采取日常巡查、不定期抽查、月度综合考评相结合的方式，对乙方供餐质量、菜品更新、卫生状况、服务态度、食品安全、设备运维、台账规范、人员管理、应急处置等工作进行全面考核，考核结果留存归档。

9.2 一般违约处罚：乙方出现供餐延误、菜品数量不足、菜品口味质量不达标、卫生不合格、台账缺失、人员缺岗、着装不规范、职工有效投诉、未按时整改问题等一般违约情形的，甲方有权根据情节轻重及月度考评扣分情况，单次扣除当月服务费500-5000元，累计3次一般违约视为严重违约。

9.3 严重违约情形及处罚：乙方存在下列情形之一的，属于严重违约，甲方有权**单方无条件解除本合同**，无需提前通知、不承担任何违约责任，同时乙方需向甲方支付合同总金额20%的违约金，若违约金不足以弥补甲方损失的，乙方另行补足：

（1）发生食品安全事故、食物中毒、食品污染等安全事件的；

（2）擅自更改菜谱、长期菜品重复、供餐缺供断供、恶意降质减量的；

（3）人员配置不足、无证上岗、带病上岗，拒不整改或整改不到位的；

（4）卫生严重不达标、台账造假、规避监管、拒不服从甲方管理的；

（5）发生用工纠纷、安全事故、侵权事件，给甲方造成声誉或经济损失的；

（6）未经甲方书面同意，擅自转包、分包本项目服务的；

（7）月度考评连续两个月不合格、累计多次违规、服务质量严重不达标，无法满足甲方保障需求的；

（8）违反本合同其他核心条款，造成严重后果的。

9.4 损失追偿：因乙方违约、违规操作、管理不善导致甲方产生经济损失、行政处罚、民事赔偿、舆情损失、人力成本损失的，乙方需全额承担、足额赔付。

第十条 禁止转包分包

本项目服务为专属定制服务，**乙方严禁转包、擅自分包**。未经甲方书面同意，乙方不得将本合同全部或部分服务内容转交第三方实施。一经发现转包、分包行为，甲方有权立即解除合同、追究乙方违约责任，一切损失由乙方承担。

第十一条 保密及廉政约定

11.1 乙方需严格保密甲方营区管理、职工信息、内部勤务、餐饮保障等涉密信息，严禁外泄、传播，合同终止后保密义务持续有效。

11.2 乙方严禁向甲方工作人员行贿、馈赠礼品、变相利益输送，严禁串通舞弊、违规操作，一经发现，甲方立即终止合同，追究乙方法律责任。

第十二条 合同终止与交接

12.1 合同到期、双方协商一致或乙方严重违约导致合同解除的，乙方必须在甲方规定时限内完成人员撤离、场地清洁、台账移交、设备清点、工作交接，不得拖延、滞留。

12.2 合同终止后，乙方遗留的人员纠纷、安全隐患、债务问题、行政处罚等全部问题，由乙方自行承担，与甲方无关。

第十三条 争议解决

本合同履行过程中发生的争议，双方优先协商解决；协商不成的，任何一方均有权向**甲方所在地人民法院**提起诉讼。

第十四条 其他约定

14.1 本合同未尽事宜，双方可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

14.2 甲方各项食堂管理制度、考核标准、技术参数文件均为本合同附件，与本合同具有同等法律效力，乙方自愿全面遵守执行。

14.3 本合同一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份，自双方签字盖章之日起生效，具有同等法律效力。

第十五条 附件：食堂服务月度百分制考评细则（可直接落地执行）

15.1 考评总则

本考评细则为合同正式附件，与合同正文具有同等法律效力。实行月度百分制量化考核，总分 100 分。考评结果直接与当月服务费结算挂钩：90 分（含）以上为优秀，全额结算；80 分（含）-89 分为合格，扣减当月服务费 2%；70 分（含）-79 分为基本合格，扣减当月服务费 5%；60 分（含）-69 分为不合格，扣减当月服务费 15%；60 分以下为严重不合格，扣减当月服务费 30%，同时记入违约记录，连续两月不合格甲方有权单方终止合同。考核采取日常抽查记录+月底综合考评汇总方式，所有扣分均留存台账、照片、投诉记录等凭证，乙方认可考评结果，无特殊异议不再复核。

15.2 考评分项及扣分标准（总分 100 分）

一、食品安全管理（40 分，核心否决项）

1. 食材验收、交接、查验记录不完整、弄虚作假，每次扣 5 分；使用过期、变质、三无食材，每次扣 20 分，情节严重直接当月不合格。

2. 食品未按规范留样、留样不足 48 小时、留样无记录、留样台账缺失，每次扣 10 分。

3. 违规超量使用食品添加剂、食材未做农残核验、未落实索证制度，每次扣 10 分。

4. 发生轻微食品安全隐患、交叉污染风险，每次扣 8 分；发生食品安全事故、职工集体肠胃不适、食物中毒，本项清零、当月考核直接不合格，同时追究乙方违约责任。

5. 消毒不规范、餐具未按标准消毒、消毒记录缺失，每次扣 6 分；水池混用、生熟工具混用，每次扣 8 分。

二、菜品质量与供餐保障（25 分）

1. 未提前报审菜谱、擅自更改菜谱、一周内菜品重复，每次扣 5 分。

2. 菜品口味差、菜品变质、过咸过淡、生冷发硬、菜品质量明显不达标，每次扣 4 分。

3. 供餐延迟、菜品断供、缺供、菜品余量不足、未及时补餐，每次扣 5 分。

4. 未配合甲方加班、延时、临时勤务就餐保障，无故推诿拒绝，每次扣 10 分。

5. 菜品荤素搭配失衡、长期单一、未按季节更新时令菜，月度累计 3 次以上，扣 5 分。

三、卫生保洁与环境管理（15 分）

1. 餐厅、厨房、操作间、库房、地面、台面卫生不干净、有积水油污、垃圾堆积，每次扣 3 分。

2. 未落实每日保洁、每周大扫除、每周四害消杀，台账缺失、无影像记录，每次扣 4 分。

3. 垃圾分类不规范、乱堆乱放、清运不及时，每次扣 2 分。

4. 储物间食材堆放杂乱、未分类存放、干湿混放、存在过期存货，每次扣 3 分。

四、人员管理与仪容规范（10 分）

1. 人员配置不足、资质不符、空岗缺岗每发现 1 人次扣 5 分。

2. 工作人员无健康证上岗、证件过期、未按期体检，每人次扣 5 分。

3. 未落实每日晨检、晨检台账空白、带病上岗，每次扣 4 分。

4. 上岗未着装、未佩戴工牌口罩帽子、仪容不整、形象松散，每人次扣 2 分。

5. 人员变动未及时备案、拒不配合甲方人员调整要求，每次扣 5 分。

五、安全培训与设备台账管理（6 分）

1. 上岗安全培训不到位、季度安全培训未开展、无台账影像资料，每次扣 3 分。

2. 下班后未落实关水、关电、关气、关门安全检查，每次扣 2 分。

3. 设备违规操作、日常运维缺失、台账记录不全，每次扣 2 分。

六、服务态度与整改落实（4 分）

1. 职工有效服务投诉、态度生硬、服务不规范，每次扣 2 分。

2. 甲方检查发现问题，乙方逾期未整改、整改不到位、反复违规，每次扣 3 分。

15.3 加分项（封顶加 5 分）

1. 主动创新菜品、推出特色餐，获得甲方职工一致好评，月度可加 1-3 分。

2. 圆满完成重大勤务、重大会议餐饮保障，表现优异，月度可加 2-5 分。

3. 月度零投诉、零隐患、全达标，可加 2 分。

15.4 一票否决（当月直接严重不合格）

1. 发生食品安全事故、群体性不适、食物中毒事件；

2. 擅自转包、分包本项目；

3. 拒不服从甲方管理、拒不整改重大安全隐患；

4. 出现重大消防、设备、安全责任事故。

15.5 考评执行效力

本考评细则为甲乙双方结算唯一量化依据，乙方自愿接受甲方日常抽查、月度考评、扣分扣款结果，不以此为由向甲方主张违约金、逾期付款、赔偿等任何权利。

第十六条 其他事项

16.1 竞争性磋商文件、竞争性磋商响应文件、澄清表（函）、成交通知书、合同附件均成为合同不可分割的部分。

16.2 合同未尽事宜，由甲、乙双方协商，作为合同补充，与原合同具有同等法律效力。

16.3 合同一经签订，不得擅自变更、中止或终止合同。但若与甲方的上级管理机关的政策性行为或其他规定发生冲突，甲方有权与乙方协商调整协议内容或终止协议执行。

16.4 执行本合同过程中发生争议，由当事人双方协商解决。协商不成，可向采购方所在地人民法院提起诉讼。

16.5 如因不可抗力致使双方不能履行本合同中的部分或全部义务时，双方均不负违约责任。但不能履行义务一方应在合理的时间内，向对方报告所发生的不可抗力并提供有关部门的证明文件。本条所称“不可抗力”是指自然灾害、重大疫情、恶劣天气条件、政府行为、社会异常事件（包括罢工、政变、骚乱、游行等）或新颁布的法律、法规等不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。

16.6 本合同按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲方（盖章）：西安市公安局治安管理支队

法定代表人/授权代表人(签字)：

签订日期：2026 年 1 月 23 日

乙方（盖章）：

法定代表人/授权代表人(签字)：

签订日期：2026 年 1 月 23 日