

培训学员供餐管理服务合同

甲方（委托方）：____宝鸡铁路技师学院____
统一社会信用代码：____1261030043523236103____
地址：____陕西省宝鸡市陈仓区陈仓大道千河桥西____
联系部门：____宝鸡铁路技师学院餐饮服务科____
联系电话：____17729352965____
法定代表人：____杜小强____
乙方（受托方/供餐商）：____陕西秦如枫餐饮管理有限公司____
统一社会信用代码：____91610301MA6X9AAT52____
食品经营许可证号：____JY26100001601904____
食品经营许可类别：餐饮服务单位
地址：____陕西省宝鸡市金台区陈仓园一路金九商务楼C座14层1401号____
联系电话：____13609179096____
法定代表人：____马刚____

依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范（GB 31654-2021）》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《政府采购需求管理办法》等国家现行有效法律、法规、规章及行业强制性标准，甲乙双方本着平等自愿、公平公正、诚实信用、权责统一、安全第一的核心原则，结合甲方常态化培训、集中集训、专题研修等办学保障实际需求，就乙方为甲方各类参训学员提供专业化、标准化、规范化供餐及配套后勤管理服务事宜，经双方充分磋商、自愿达成一致，订立本专项服务合同，明确双方权利、义务、责任边界，双方全程严格遵照执行。

第一条 服务内容与服务期限

1.1 服务对象

1. 本合同服务对象特指甲方官方组织、统一管理、集中开展的2026年国铁技师研修班全部在册参训学员，乙方仅对甲方指定服务人群提供供餐保障，不得擅自扩大服务范围。
2. 本合同预计常态固定服务人数为9人，作为乙方日常食材备货、人员配置、餐食筹备

的基础依据；合同履行期间，每日实际用餐人数、具体用餐餐次、临时加餐需求均以甲方当日正式书面用餐报备单、系统报备记录、工作群留痕通知为准，甲方有效用餐报备记录为本合同服务费据实结算、日常服务考核、履约情况认定的唯一合法有效依据。

1.2 用餐人数调整机制

1. 合同履行期间，甲方因培训批次增减、班次调整、学员调训、临时结业、新增参训人员等正常工作变动，需要整体或局部调整每日用餐人数、餐次的，甲方需提前 2 小时通过正式书面通知、单位内部办公系统、专属微信工作群等可永久留痕、可溯源的方式告知乙方，乙方须第一时间同步调整食材备货、餐食制作及配送计划，无条件配合甲方调整要求，不得借机推诿、拖延、加价。

2. 针对甲方突发临时集训、临时加开课程、临时增补学员等紧急加用餐需求，甲方提前 30 分钟完成告知报备的，乙方必须启动应急供餐保障机制，调配食材、人员、设备全力配合，保质、保量、按时完成临时供餐任务，保障学员正常用餐。

3. 若甲方因临时取消培训、学员临时离校、班次紧急停办等原因，临时减餐、整体停餐且未按本合同约定提前时限告知乙方的，乙方已完成食材采购、清洗加工、半成品制作及人力调配产生的直接合理成本，须在停餐发生后 3 日内提交完整凭证，且该成本应符合合理备餐标准、乙方已采取止损措施。甲方有权审核成本的真实性、合理性与必要性，对没有凭证的，超出合理备餐范围、乙方未止损而扩大的损耗，甲方不予承担。双方按甲方审核确认的直接成本据实结算，乙方不得另行主张间接损失、预期利润等赔偿。

1.3 服务期限与续约约定

1. 本合同专项供餐服务期限自 2026 年 7 月 6 日起正式启动至 2026 年 11 月 16 日止全面终止，服务周期覆盖甲方对应时段全部培训教学周期及集训保障周期，具体服务时段严格按照本合同附件 1《培训学员培训计划安排表》执行。

2. 合同服务期满前 30 日内，甲乙双方可对接沟通，协商下一服务周期续约事宜。在乙方履约全程合规、年度考核达标、未发生食品安全责任事故、无重大有效服务投诉，且乙方承诺维持同等服务标准、同等报价体系、同等服务条件的前提下，乙方享有本项目优先续约磋商权，该优先续约磋商权，不构成甲方必须与乙方续约的法定或约定义务。甲方因该项目依法履行招标采购程序、项目统筹管理等原因，有权单方不再适用优先续约安排。若乙方考核不达标、履约存在违规情形、存在食品安全隐患或其他重大违约情形的，甲方有权直接取消乙方优先续约磋商权，并依法依规另行遴选服务供应商。本合同服务期限届满，双方未就续约达成合意并签订新书面合同的，本合同项下权利义务自动终止。甲方对是否续约、是否启动重新招标、是否

另行选聘服务商享有独立决定权。

3. 合同履行期内，如因甲方整体培训规划调整、项目整体撤场、办学终止、政策调整等不可归责于乙方的原因，导致培训项目整体提前终止、无法继续开展供餐服务的，甲方需提前15日向乙方出具正式书面终止通知，双方以实际履约天数、实际用餐数据据实结算服务费用，除据实结算费用外，双方互不承担额外违约金、赔偿金及其他违约责任。

1.4 具体服务内容与服务标准边界

乙方在本合同履行期内，须严格按照国家餐饮服务标准、甲方管理制度及双方约定要求，为甲方参训学员提供全流程、一体化、闭环式供餐及配套后勤保障服务，具体服务范围包含但不限于以下内容，所有服务环节均须达标合规：

1. 餐食制作：全面负责甲方学员早餐、午餐、晚餐、夜间临时加餐、集训专项加餐的食材验收、清洗处理、精细化加工、标准化烹饪、密闭保温存放、现场分餐、有序打餐等全流程服务，确保餐食安全、卫生、热乎、足量、可口。

2. 就餐环境保洁服务：负责甲方指定学员就餐区域的日常环境卫生管理，包含地面清扫、桌面擦拭消毒、墙面油污清理、垃圾即时清运、通风消杀、异味去除、就餐设施保洁维护等工作，持续保持就餐区域干净整洁、无油污、无积水、无残渣、无异味。

3. 餐具与后勤保障服务：负责全部供餐餐具、厨具、分餐器具的统一回收、人工清洗、机器高温消毒、分类保洁、密闭存放，严格落实餐具卫生标准；同步负责厨余垃圾、生活垃圾分类收集、密闭储存、定点存放，委托具备合法资质的单位合规清运处置，建立完整清运台账，杜绝垃圾乱堆乱放、污染环境问题。

4. 合规台账与配套服务：严格落实餐食48小时留样、全流程台账登记、作业区域每日卫生消杀、供餐设备日常巡检维护、从业人员动态管理、食材溯源登记等法定配套工作，所有台账齐全、记录真实、留存规范、随时备查。

5. 所有具体供餐餐次、精准用餐时段、固定就餐地点、临时加餐细则、特殊时段保障要求，均以甲方正式书面通知、专项工作函件为准，乙方不得擅自变更供餐时间、调整就餐地点、增减餐食品类、降低服务标准，不得私自更改既定服务方案。

第二条 餐品标准与供餐质量要求

2.1 餐费标准执行约定

1. 本合同统一固定餐标为：48.23元/人/天，该餐标包含食材采购、加工制作、人工服务、设备运维、消杀保洁、餐具消毒、密闭配送、垃圾清运、税费、保险、台账管理以及每期培训

学员报到当天的晚餐及离校当天的早餐供应等全部服务成本,甲方无需另行支付其他任何费用,甲方每期安排不多于4名管理人员进行陪餐,陪餐人员无需支付任何费用。

2. 乙方共计完成9期、每期为期10天的培训学员供餐服务工作,前7期每期预计70人,后2期每期预计60人,共计约610人,具体服务人数以实际报到人数为准。

3. 餐品具体明细配置、荤素菜品搭配标准、主食种类、汤品饮品规格、食材品质等级、单餐分量基准、营养配比要求,均严格按照本合同附件2《餐品标准及菜谱确认单》执行,附件与本合同正文具备同等法律效力,为餐品考核、质量验收、费用结算的核心依据。未经甲方书面正式同意,乙方不得以食材涨价、人员成本增加、运营损耗等任何理由,私自降低餐品分量、下调食材等级、删减菜品种类、压缩菜品质量、变相降低供餐标准。

2.2 菜品配置与菜谱管理要求

1. 日常每餐菜品配置标准:早餐提供菜品不少于2种,鸡蛋、牛奶或酸奶、主食为必配品,且主食不少于2种;午餐与晚餐提供菜品不少于4种,其中荤菜不少于2种、素菜不少于2种,主食不少于2种,配套免费汤品或饮品1种,午餐与晚餐提供不少于1种水果。菜品搭配做到荤素均衡、粗细搭配、营养合理、口味适中,适配广大学员饮食习惯。

2. 乙方建立周期菜谱审核公示制度,须于每期培训活动开始前3天将下一期完整、细化、可落地的每日菜谱完整报送甲方对接部门审核,经甲方审核通过、确认无误后方可正式执行,未审核通过的菜谱不得擅自使用。

3. 严格控制菜品重复率,同期相邻五天的菜品整体重复率不得高于30%,坚决杜绝长期单一菜品、高频重复菜品、单调菜式供应,持续保障餐食多样性、新鲜感与营养均衡性,充分满足学员日常用餐及集训体能补给需求。

2.3 餐食温度与时效硬性标准

1. 热食类标准:所有热菜、热主食、热汤出锅制作完成后,至学员正常食用间隔时长不得超过2小时,全程采用专业保温设备、保温车辆、密闭保温容器存放运输,餐品中心温度全程持续不低于60℃,严禁供应温热、微凉、冷却餐食。

2. 凉菜类标准:如需供应凉菜、凉拌配菜,制作完成至学员食用间隔不得超过1小时,全程低温存放,餐品中心温度全程不高于25℃,严格落实凉菜专人专做、专用器具、专区存放,杜绝交叉污染、高温变质问题。

3. 乙方严禁制作、供应、售卖隔夜餐、隔顿回热餐、二次复热剩余餐食、温度不达标、口感变质、品质异常的餐食,一经发现甲方有权当场拒收、责令整改,并依据考核细则予以扣分扣款。

2.4 特殊饮食精准保障机制

针对参训学员中存在的清真饮食、纯素食、食物过敏、低糖低盐、慢病忌口、术后病号餐、清淡养胃餐等个性化、特殊饮食需求，双方建立专项保障机制：

1. 甲方定期提前汇总特殊饮食学员名单、具体饮食禁忌、口味要求、用餐周期，以书面、表格留痕形式统一告知乙方，乙方建立特殊用餐人员专项台账，动态更新、精准对接。

2. 乙方对所有特殊餐食实行“专人专做、专用厨具、单独盛装、单独配送、专区摆放、醒目标识”的六专管理模式，餐食外包装粘贴清晰的特殊餐食标识、学员信息、禁忌提示，严禁与普通餐食混放、混装、混运、混摆，从源头杜绝错餐、误食、交叉问题。

3. 若因乙方标识不清、混装混放、操作失误、管理疏漏等乙方自身原因，导致学员误食禁忌食物、引发过敏反应、身体不适、健康损害的，由乙方承担全部医疗赔偿；误工、护理、伤残等所有赔偿；舆情处置、行政处罚等全部法律责任与经济损失。

2.5 食材采购、溯源与全流程管控

1. 乙方所有用于供餐制作的食材、辅料、调味品、粮油制品，必须从具备合法营业执照、食品经营资质、信誉良好、合规经营的正规供应商处采购，严禁无证采购、散户采购、来路不明采购。乙方建立纸质+电子双重采购溯源台账，完整留存供应商资质文件、食材检验检疫报告、批次检测报告、进货票据、入库记录、出库领用记录、库存盘点记录，所有台账及凭证留存期限不少于2年，随时无条件接受甲方、市场监管部门、卫健部门的抽查、核验与溯源检查。

2. 乙方严格把控食材品质关口，严禁采购、储存、使用过期、变质、腐败、霉变、感官异常、异味明显、被污染、不合格的食材；严禁采购、加工、使用病死、毒死、死因不明的畜禽肉类、劣质地沟油、过期变质调味品；严禁采购、使用转基因食材、国家重点保护野生动植物及法律法规、行业规范明确禁止食用的各类食材。

3. 针对大米、面粉、食用油、生鲜肉类、蛋类、奶类、速冻食品、核心调味品等大宗重点食材，乙方必须固定长期合作正规供应商，签订正式供货合作协议，将供应商资质、供货协议、检测报告全套资料提交甲方备案留存。合同期内如需更换重点食材合作供应商，乙方需提前3个工作日向甲方提交书面申请及新供应商全套资质材料，经甲方审核通过、备案完成后方可更换，严禁私自更换供应商、降低食材品质。

2.6 餐食制作规范化操作标准

乙方全程严格遵照《餐饮服务食品安全操作规范》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范（GB 31654-2021）》开展餐食制作工作，严格执行生熟分区、荤素分离、成品半成品分开存放加工制度。所有加工刀具、砧板、容器、操作台、冷藏冷冻设备实行分色、分区、专用管

理，张贴清晰标识，明确使用用途，彻底杜绝生熟交叉污染、食材串味、细菌滋生等问题。所有肉类、蛋类、生鲜食材烹饪中心温度不得低于 70℃，确保食材完全熟透、无半生、无夹生，彻底杀灭有害细菌，保障学员饮食安全。

2.7 餐食留样刚性管理要求

1. 乙方严格落实每餐次、每品种餐食留样制度，单类餐食留样量不少于 125 克，统一使用专用无菌密封留样盒单独存放，不得混装留样。

2. 所有留样餐食统一存放于专用独立冷藏留样冰箱，冰箱专人管理、专用专用，不得存放其他食材、杂物，留样冷藏保存时长不少于 48 小时，期满后规范清理。

3. 留样盒表面必须清晰标注留样日期、具体餐次、菜品名称、制作人员、留样人信息，做到可溯源、可核查。乙方安排专人专职负责留样管理，建立标准化《餐食留样台账》，逐笔登记、全程记录。

4. 严禁出现少留、漏留、错留、提前销毁、随意丢弃留样等违规行为，若因留样不规范、未留样引发监管处罚、事故溯源无法核查等问题，所有罚款、损失、责任全部由乙方自行承担。

第三条 食品安全管理与责任界定

3.1 从业人员资质硬性要求

1. 合同生效后 3 个工作日内，乙方须将有效期内的《营业执照》《食品经营许可证》加盖企业公章的复印件提交甲方存档备案，乙方加工场所、配送站点、仓储区域、全套设备设施必须完全符合国家餐饮服务卫生标准及属地监管要求，场地变更、设备改造需提前报备甲方。

2. 乙方所有在岗从业人员，包含厨师、配菜员、粗加工人员、分餐服务员、配送员、保洁消杀人员、专职食品安全管理员，必须 100%持有效健康证明上岗，做到无证不上岗、过期证不上岗。健康证到期前 15 日内必须完成复检换证，实现无缝衔接。乙方建立完整《从业人员健康管理台账》，全员健康证复印件、体检报告统一存档，随时接受甲方不定期核查。

3. 乙方每日开展岗前健康排查，凡查出患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等各类消化道传染病（含病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、流行性感冒、发热腹泻及其他有碍食品安全的疾病人员，必须立即调离所有食品接触岗位，立即停止上岗作业，待完全康复、重新取得有效健康证明后方可返岗，全程做好岗位调整记录与健康排查台账。

4. 乙方必须配备持证专职食品安全管理员，资质符合国家及属地监管规定，专职负责全流程食品安全管控、台账管理、隐患排查、整改落实、应急处置工作，不得兼职、不得空岗，全面筑牢食品安全防线。

3.2 作业场所、设备消杀与运维管理

1. 乙方后厨加工间、烹饪区、备餐区、食材储物间、配送车辆、学员就餐公共区域严格执行标准化消杀制度：每日全方位清洁保洁、每周开展一次深度消杀、每月落实一次病媒生物专项防治工作（灭鼠、灭蝇、灭蟑、灭蚊虫），持续保持作业及就餐环境无油污、无积水、无食物残渣、无异味、无四害滋生，所有消杀、除四害工作单独建立台账，留存影像及文字记录备查。

2. 冷藏设备、冷冻设备、高温消毒柜、保温箱、留样冰箱、烹饪厨具等全部食品相关设备，安排专人每日岗前巡检、定期检修维护、定期校准测温，建立完整设备运维台账。严禁使用故障破损、温度不达标、消杀不合格、存在安全隐患的设备开展供餐服务，杜绝设备问题引发食品安全事故。

3.3 食品安全全套管理制度建设

乙方须建立、健全、严格执行全套食品安全管理制度及应急体系，所有制度文本上墙公示、作业人员全员熟知、落地执行到位，并全套报备甲方存档，具体包含：从业人员健康管理制度、食材采购查验与索证索票管理制度、餐食制作加工与配送管理制度、餐食留样与餐具清洗消毒保洁制度、餐厨垃圾分类处置管理制度、食品安全突发事件应急处置预案六大核心制度，同时根据甲方要求动态完善。

3.4 食品安全事故处置流程与责任划分

1. 合同履行期间，一旦发生疑似食物中毒、食材污染、餐食变质、学员群体性肠胃不适、群体性过敏等食品安全突发事件，乙方必须第一时间全面停止所有供餐作业，立即封存当日全部剩余餐食、留样样品、未使用食材、加工器具、配送设备，严禁擅自转移、销毁、清理证据。同时第一时间主动通知甲方，全力配合市场监管、卫健、公安等主管部门开展现场核查、样本检测、事故调查、学员救治等工作，全程服从监管处置要求。

2. 经核查，凡因乙方食材采购不合格、加工操作不规范、配送过程污染、环境卫生不达标、人员管理疏漏、台账管理缺失、制度落实不到位等乙方自身原因，引发食品安全事故、学员人身损害、行政监管处罚的，由乙方承担全部法律责任、全部经济赔偿责任、全部行政处罚责任，包括但不限于学员医疗费、误工费、营养费、伤残赔偿金、死亡赔偿金、行政罚款、检测鉴定费、诉讼费、律师费、甲方品牌商誉损失、应急处置成本等一切相关费用。

3. 因学员自身特殊体质、已知食物过敏、误食个人禁忌食物、个人不当饮食行为导致身体不适，且乙方已严格按照甲方书面要求落实特殊餐食保障、尽到充分告知与区分义务的，乙方不承担任何责任。

3.5 甲方监督检查权利

甲方拥有全程、全面、无死角的监督检查权，可采取不定期随机抽查、突击现场检查、餐食现场取样送检、查阅各类管理台账、调取作业监控录像、约谈从业人员等多种方式，对乙方全流程服务环节、食品安全管控、人员管理、环境卫生、台账落实情况开展监督核查。乙方必须无条件全力配合，不得拒绝、阻挠、隐瞒、敷衍。对甲方正式出具的《整改通知书》，乙方须严格按照规定时限、规定标准完成全部整改工作，并提交书面整改报告及佐证材料，确保问题闭环清零。

第四条 人员配置、管理与服务规范

4.1 人员足额配置要求

乙方须根据甲方每日实际供餐人数、餐次数量、作业范围、服务标准，科学、足额、及时配置专职厨师、配菜员、粗加工人员、分餐服务人员、专职配送人员、食品安全管理员、保洁消杀人员等岗位工作人员，保障各岗位人员充足、分工明确、各司其职。严禁出现岗位空岗、人员短缺、一人多岗超负荷作业等问题，杜绝因人员不足引发漏餐、错餐、送餐延误、服务质量下滑、卫生不达标等履约问题。

4.2 常态化人员培训管理

1. 乙方建立月度常态化全员培训机制，每月组织不少于 1 次全覆盖岗位培训，培训内容包含食品安全法律法规、餐饮标准化操作规范、岗位实操技能、文明服务礼仪、突发事件应急处置、个人卫生管理、风险防控要点等核心内容，全面提升从业人员专业能力与服务素养。

2. 乙方建立完整培训台账，完整留存培训方案、培训课件、全员签到表、考核试卷、培训照片影像等资料，所有培训资料留存期限不少于 1 年，随时备查。

3. 乙方专职食品安全管理员须定期参加市场监管、行业主管部门组织的专业继续教育、技能培训、考核测评，持续更新合规知识、提升管控能力，适配最新监管要求。

4.3 现场标准化服务规范

1. 所有从业人员上岗期间必须统一穿戴干净整洁的工装、工帽、防护口罩、食品专用手套，严格遵守个人卫生准则，保持仪容整洁、干净卫生。严禁佩戴首饰、留长指甲、涂指甲油、穿拖鞋上岗；作业区域内严禁吸烟、私自玩手机、嬉戏打闹、闲聊怠工及从事一切与岗位工作无关的行为。

2. 全体服务人员必须做到文明礼貌、热情耐心、服务规范，主动配合甲方管理、积极响应学员合理需求，严禁与甲方工作人员、参训学员发生争吵、顶撞、肢体冲突、言语辱骂、态

度恶劣等违规行为。

3. 乙方须严格按照甲方统一指定的时间节点完成餐食制作、分餐工作。若出现漏餐、错餐、少餐问题，乙方须第一时间加急制作、主动致歉、妥善处置，最大限度降低不良影响。

4.4 用工责任与风险承担

1. 乙方独立全权负责所有从业人员的招聘、录用、岗前培训、日常管理、薪酬足额发放、社会保险缴纳、劳动保护、岗位调整、离职辞退等全部用工事宜，独立承担全部用工主体责任。乙方从业人员在岗期间发生工伤事故、劳动纠纷、人身损害、违纪违规问题的，全部责任、赔偿、处置费用均由乙方自行承担，与甲方无任何关联。

2. 因乙方从业人员违规操作、服务过失、言行不当、管理缺位，造成甲方财产损失、学员人身伤害、甲方声誉受损的，全部经济赔偿、法律责任、补救责任均由乙方独立承担。

第五条 考核管理与退出机制

5.1 考核主体与考核周期

甲方为本合同唯一合法考核主体，拥有独立考核、评分、判定、处置权利。本合同实行“日常检查、每期一次综合考核”的双层考核机制，日常检查结果计入每期考核总分，考核最终结果作为每期服务费结算、履约等级评价、年度续约资格、合同违约处置的核心法定依据。

5.2 考核核心内容与标准

考核范围全面覆盖乙方全流程履约内容，包含食品安全管理、设施设备与消防安全、满意度、环境卫生、人员服务、整改配合等维度。具体细化考核指标、扣分标准、评分规则、处罚细则严格按照本合同附件3《供餐服务月度考核细则》执行。

5.3 考核异议复核机制

甲方完成每期综合考核后，在3个工作日内将书面考核结论送达乙方签收确认。乙方对考核结果存在异议的，须在收到考核文书后3个工作日内，以书面形式向甲方提交复核申请及相关佐证材料，逾期未申请的视为完全认可考核结果。甲方收到乙方复核申请后3个工作日内完成复核工作，结合现场核查、台账核验、日常记录出具最终复核结论，该结论为终局结果，双方均无异议，必须严格遵照执行。

5.4 退出机制

1. 由于乙方未按或违反《陕西省食堂食品安全“十统一，六到位”标准》而引起上级主管部门的处罚（包括发生食品安全问题），甲方有权单方面终止合同，并由此产生的经济赔偿、相关法律责任均由乙方承担。

2. 甲方常态化开展学员用餐满意度评价工作，每期组织一次全覆盖满意度调查，调查形式为纸质问卷测评。满意度不得低于 80%，连续两次低于 80%，甲方有权单方面终止合同。

3. 乙方须服从甲方管理，严禁与甲方人员、培训学员发生冲突，否则甲方有权单方面终止合同。

第六条 费用结算、支付与调价规则

6.1 结算核算方式

本项目服务费用实行按期据实结算模式，每期结算金额统一核算公式为：每期实际结算金额=当期实际用餐总人数×实际用餐天数×单人单天餐标（48.23 元/人/天）±每期考核扣款±违约金/赔偿金，核算数据以甲方报备台账、考核结果、书面记录为准。

6.2 结算资料提交要求

乙方须在每期供餐结束 3 日后，主动向甲方对接部门提交上月全套完整结算资料，包含月度考核结果确认单、合法合规有效发票及甲方要求的其他佐证资料。若乙方提交资料不全、数据不符、台账缺失、发票违规的，甲方有权顺延结算审核及付款时限，且不承担任何违约责任。

6.3 发票开具规范要求

1. 乙方按要求开具：发票必须为正规、可查验、合规有效的税务发票。

2. 发票项目统一规范为：餐饮服务，发票抬头、税号、地址、金额等信息严格按照甲方官方备案信息准确填写，不得有误。

3. 因乙方发票开具错误、作废重开、虚开发票、发票异常等问题，导致甲方无法正常入账、产生税务风险、财务审核不通过的，乙方须无条件及时重新开具合规发票，并承担全部税务损失、财务损失及相关责任。

6.4 费用支付流程

甲方对乙方提交的全套结算资料、发票审核无误、确认合规后，在 10 个工作日内，通过对公银行转账方式将应付服务费用支付至乙方指定账户：

开户银行：陕西省宝鸡市金台区农村商业银行股份有限公司联盟南路支行

银行账号：2703022701201000033540

账户名称：陕西秦如枫餐饮管理有限公司

合同期内乙方如需变更收款账户信息，必须提前 5 个工作日向甲方出具加盖企业公章的正式书面变更通知及账户佐证资料；未提前告知、未备案私自变更账户导致转账失败、资金退回、付款延误的，全部损失与责任由乙方自行承担。

6.5 费用收取、扣款与差额追缴

1. 为保证乙方规范经营，优质服务。乙方在签订合同后一次性向甲方缴纳履约保证金30000元，服务期满若无违约责任且结清相关手续后予以全额退还（不计利息）。
2. 乙方按月缴纳水、电及住宿费用（或由甲方在支付当月的一期服务费中扣除）。水每立方4.1元，电每度0.6元，住宿费每月每间500元。服务期间所有设备的日常维护和维修费用自行负责。
3. 甲方有权依据每期考核结果、乙方违约行为、实际损失情况、整改落实情况，在当月应付服务费中直接抵扣相应违约金、赔偿金、考核扣款、整改罚金。若当月服务费金额不足以抵扣全部扣款及赔偿费用的，乙方须在甲方正式通知后5个工作日内足额补足差额，逾期未足额补足的，自逾期之日起，按逾期未补足金额每日万分之五的标准计收滞纳金，直至差额全部结清。

第七条 争议解决与通用约定条款

7.1 争议解决机制

1. 甲乙双方在本合同履行过程中产生分歧、争议、纠纷的，优先通过友好平等协商方式妥善解决；协商达成一致的，签订书面补充协议，补充协议与本合同正文具备同等法律效力。
2. 双方协商无法达成一致的，任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院依法提起诉讼解决争议。
3. 争议处置、协商、诉讼期间，除双方存在争议的特定事项外，本合同其他条款继续有效履行，乙方不得以此为借口擅自停止供餐、降低服务标准、中断履约，否则视为严重违约。

7.2 餐厨垃圾合规管理

乙方必须严格遵守属地城市垃圾分类、餐厨废弃物处置、环境卫生管理相关法律法规及政策要求，对厨余垃圾、生活垃圾分类密闭存放、定点收集、日产日清，全部交由具备合法处置资质的第三方机构合规清运、无害化处理，建立完整垃圾清运台账，留存清运记录、对接单位资质备查。因乙方垃圾乱堆乱放、违规处置、台账缺失引发行政处罚、环境整改的，全部责任与损失由乙方独立承担。

7.3 安全生产与消防安全责任

乙方作业场地、后厨加工区域、食材仓储区域、配送车辆、设备器械必须严格遵守国家安全生产、消防安全管理规定，足额配齐合格有效的消防器材、防火设施，定期开展消防检查、隐患排查、设备维护。因乙方违规操作、消防隐患未整改、安全生产管理疏漏引发火灾、安全

事故、人员伤亡、财产损失的，由乙方承担全部法律责任、经济赔偿责任。

7.4 禁止转包与分包约定

本合同项下培训学员供餐服务为甲方专属定制服务，具有专项性、唯一性、保障性要求，乙方不得将本合同整体转包给第三方，不得擅自拆分核心服务分包给第三方机构。未经甲方书面正式同意，乙方严禁将餐食制作、现场服务、食品安全管控等核心履约业务委托第三方执行。一经查实存在私自转包、违规分包行为，甲方有权立即单方解除本合同，追究乙方全部违约责任。

7.5 保险保障硬性要求

乙方须自行足额投保有效食品安全责任险、公众责任险、从业人员人身意外伤害险，保险保额必须满足集体集中供餐服务风险保障要求，充分覆盖食品安全事故、公众意外损伤、员工工伤等各类风险。乙方须在合同生效后5个工作日内将全套有效保险单复印件提交甲方备案留存，保险到期前及时足额续保。未投保、保险失效、保额不足期间发生任何安全事故、风险损失的，全部赔偿责任由乙方全额独立承担。

7.6 反商业贿赂廉洁约定

甲乙双方均严格遵守廉洁从业、反商业贿赂相关法律法规及行业规定，双方工作人员不得向对方索取、收受回扣、礼金、礼品、有价证券、购物卡、宴请款待及其他任何不正当利益，不得存在暗箱操作、利益输送行为。若任意一方存在商业贿赂、违规利益输送行为，另一方有权立即单方解除本合同，并依法追究违约方全部法律责任与经济责任。

第八条 违约责任

8.1 乙方违约责任

1. 供餐时效违约责任：合同履行期间，乙方出现漏餐、错餐、制餐延误超过20分钟等时效违约行为的，每次须向甲方支付违约金1000元；同一期内累计出现2次及以上时效违约的，视为严重违约，甲方有权单方解除本合同，乙方须向甲方支付合同总金额20%的违约金，同时全额赔偿甲方临时应急采购供餐、补救服务产生的全部额外费用。

2. 餐品质量与食品安全违约责任：

（1）若乙方供应餐品出现变质、混入异物、食材不合格、餐温不达标、菜品分量不足、低于合同约定标准等质量问题，且未按要求按期整改到位的，甲方有权扣除当期服务费不低于30%；

（2）若上述质量问题直接引发学员身体不适、群体性食品安全事故，或被市场监管、卫

健部门立案处罚的，甲方可立即单方解除合同，乙方须支付合同总金额 20%的违约金，并全额承担所有赔偿费用、行政罚款、处置成本；

（3）乙方未按法定要求落实餐食留样、索证索票、台账登记、溯源管理等合规工作，被监管部门处罚或造成风险隐患的，全部罚款、损失、责任由乙方自行承担，同时甲方有权单方解除合同。

3. 擅自降标、私自调价违约责任：乙方未经甲方书面同意，私自降低餐标标准、减少菜品种类、压缩食材品质、更换劣质食材、擅自涨价、变相涨价的，甲方有权责令乙方限期整改，乙方每次需支付违约金 1000 元；整改后仍不达标的，甲方有权单方解除合同，退还乙方对应违规时段的服务费用，同时乙方需向甲方支付合同总金额 20%的违约金。

4. 人员服务违约责任：乙方从业人员违反服务规范、管理制度，与甲方工作人员、参训学员发生争吵、冲突、态度恶劣，造成不良影响的，甲方有权要求乙方立即更换违规人员、全员整改，乙方每次需支付违约金 10000 元；若乙方未能全力配合甲方妥善解决问题的，甲方有权单方解除本合同。

5. 拒不配合考核整改违约责任：乙方无正当理由拒绝配合甲方日常检查、满意度调查、问题整改、台账核查工作的，甲方有权暂停支付当期服务费用，同时乙方须向甲方支付当期服务费 20%的违约金。

6. 合同履行全期内连续 2 次单次得分低于 80%的，视为乙方严重违约，甲方有权单方解除本合同。

8.2 甲方违约责任

1. 甲方无正当理由、无合同依据逾期支付服务费用的，每逾期一日，按应付未付金额的万分之一支付逾期违约金；逾期超过 30 日的，乙方应先向甲方书面催告，给予合理付款宽限期，宽限期届满仍未付清的，乙方提前 5 日书面通知后可暂停供餐。暂停服务期间乙方合理运营成本补偿，由双方协商确定。

2. 因甲方原因，未能按合同约定提供就餐场地、基础配套条件及必要配合，且该等情形直接、实质性影响乙方正常开展供餐服务的，其乙方同意给予甲方不少于 15 日的合理整改期限。若甲方在整改期限届满后仍未完成整改，且导致合同目的客观上无法实现的，乙方方可依法单方解除本合同；乙方行使合同解除权前，应提前向甲方书面告知解除意向及依据。乙方不得仅凭轻微瑕疵、非实质性影响履约的情形主张损失赔偿或单方解除合同。

8.3 不可抗力免责约定

因地震、洪水、台风、暴雨、火灾、疫情防控、政府应急管控、重大公共卫生事件、政策

重大调整等法定不可抗力因素，导致本合同无法正常履行、延迟履行、部分无法履行的，双方互不追究违约责任：

1. 受不可抗力影响一方须在 24 小时内书面通知对方，详细说明影响情况，并在 15 日内提交官方有效不可抗力证明文件：

2. 双方根据不可抗力实际影响范围、持续时长，友好协商确定延期履行、部分履行或解除合同：

3. 不可抗力影响因素完全消除后，双方立即恢复正常履约，继续履行合同剩余义务。

第九条 其他补充约定

9.1 合同变更与解除规则

本合同的任何修改、补充、内容变更、条款调整，均须经甲乙双方协商一致，签订正式书面补充协议，补充协议与本合同正文具备同等法律效力。除本合同明确约定的单方解除情形外，任何一方无正当理由无故提前解除合同的，须提前 30 日向对方出具书面通知，经双方协商一致后方可解除；未经协商擅自单方无故解约的，违约方须向守约方支付合同总金额 20% 的违约金。

9.2 全程保密义务

甲乙双方对合同履行全过程中知悉的对方商业秘密、服务数据、财务结算信息、学员个人隐私信息、甲方培训资料、内部管理信息等全部涉密内容，承担永久保密义务。未经对方书面明确许可，任何一方不得向第三方泄露、传播、使用、披露涉密信息。若因一方泄密造成对方经济损失、声誉损害、合规风险的，泄密方须承担全额赔偿责任及相关法律责任，本保密义务在合同终止、解除、期满后持续有效。

9.3 通知与送达效力约定

本合同首页预留填写的双方地址、联系电话为双方法定有效送达地址，适用于合同履行全过程的所有通知、整改文书、对账函、催告函、诉讼文书、司法文书等全部文件送达。邮寄送达的，以收件人签收日期为有效送达日；电子送达的，信息发出后第 3 日视为有效送达。任何一方变更联系方式、送达地址，必须提前 5 个工作日向对方出具书面变更通知，未提前告知的，原送达地址持续有效，由此产生的文书无法送达、延误、损失等全部后果由变更方自行承担。

9.4 合同附件

本合同附件为本合同不可分割的组成部分，与正文具有同等法律效力：

附件 1：《培训学员培训计划安排表》

附件 2:《餐品标准及菜谱确认单》

附件 3:《供餐服务每期考核细则》

9.5 生效条款

本合同自双方签字并加盖公章(合同专用章)之日起生效。本合同一式肆份,甲方执贰份,乙方执贰份,具有同等法律效力。

(以下无正文)

甲方(盖章):



乙方(盖章):



法定代表人 / 授权代表人(签字):

法定代表人 / 授权代表人(签字):

签订日期: 2026 年 7 月 6 日

签订日期: 2026 年 7 月 6 日

附件 1：培训学员培训计划安排表

培训学员培训计划安排表

期次	培训起止日期	报到时间	离校时间	人数	备注
1	2026 年 7 月 6 日—7 月 17 日	7 月 6 日	7 月 17 日	70	1. 以实际到校时间、人数为准。 2. 报到当天提供晚餐，离校当天提供早餐。 3. 用餐时间： 早餐 07:00—08:00； 午餐 11:45—12:30； 晚餐 17:30—18:30。
2	2026 年 7 月 20 日—7 月 31 日	7 月 20 日	7 月 31 日	70	
3	2026 年 8 月 3 日—8 月 14 日	8 月 3 日	8 月 14 日	70	
4	2026 年 8 月 17 日—8 月 28 日	8 月 17 日	8 月 28 日	70	
5	2026 年 8 月 31 日—9 月 11 日	8 月 31 日	9 月 11 日	70	
6	2026 年 9 月 13 日—9 月 24 日	9 月 13 日	9 月 24 日	70	
7	2026 年 10 月 8 日—10 月 19 日	10 月 8 日	10 月 19 日	70	
8	2026 年 10 月 22 日—11 月 2 日	10 月 22 日	11 月 2 日	60	
9	2026 年 11 月 5 日—11 月 16 日	11 月 5 日	11 月 16 日	60	

附件 2：餐品标准及菜谱确认单

使用单位： 宝鸡铁路技师学院

供餐单位： 陕西秦如枫餐饮管理有限公司

执行周期： 2026 年 7 月 6 日 —— 2026 年 11 月 16 日

1. 统一餐标： 48.23 元/人/天。

2. 菜品配置标准： 早餐提供菜品不少于 2 种，鸡蛋、牛奶或酸奶、主食为必配品，且主食不少于 2 种；午餐与晚餐提供菜品不少于 4 种，其中荤菜不少于 2 种、素菜不少于 2 种，主食不少于 2 种，配套免费汤品或饮品 1 种，午餐与晚餐提供不少于 1 种水果。

3. 同期相邻五天菜品重复率： $\leq 30\%$

4. 双方确认：

甲方经办人： 汪锐 日期： 2026年7月6日

乙方经办人： 任利强 日期： 2026年7月6日

附件 3：餐饮服务每期考核细则

考核内容	考核点	分值 (100分)	标准	得分	备注
食品安全管理(40分)	资质与人员管理	10	企业从业相关证书查验，人员的健康管理与配备，不达标每次每项扣1-5分。		1. 每期考核满分为100分：90分及以上为优秀；85分及以上为合格；低于85分每少1分扣除当期服务费用100元。 2. 满意度每期测评一次，满意度须不低于80%，连续2次低于80%，甲方有权单方解约。 3. 考核分为日常检查和每期一次综合考核，日常检查结果计入每期考核总分。
	采购与储存管理	10	台账齐全，食材分类存放，离墙离地达标，无过期、变质、三无产品，不达标每次每项扣1-5分。		
	加工制作与留样管理	10	生熟、荤素分开，食品烧熟烧透，留样规范，不达标每次每项扣1-5分。		
	清洗与消毒管理	10	餐具清洗消毒到位，保洁设施完善，不达标每次每项扣1-5分。		
设施设备与消防安全(10分)	水、电、气以及设施设备	10	水电气的规范使用，定期维护、保养，不达标每次每项扣1-5分。		
满意度(20分)	种类、口味、菜品温度等	20	满意度大于或等于80%不扣分，满意度小于80%时，没少1个百分点扣1分。		
环境卫生(15分)	加工区	5	干净、整洁，不达标每次扣1分。		
	就餐区	5	干净、整洁，不达标每次扣1分。		
	垃圾处理	5	垃圾处理规范、及时，不符合要求每次扣1-3分。		
人员服务(10分)	仪容仪表	5	着装统一整洁，佩戴帽子、口罩，不符合要求每人每次扣1分。		
	服务态度	5	服务态度热情、耐心，使用文明用语，无投诉，发现服务态度差或被投诉扣2分。		
整改配合(5分)	反馈问题整改情况	5	未按时整改每次每项扣2分。		
期次：			本期考核总得分		

双方确认：

甲方经办人：_____ 日期：_____

乙方经办人：_____ 日期：_____