20260215

汉中职业技术学院
教职工餐厅餐饮服务采购项目

合

同

二〇二六年八月

汉中职业技术学院
教职工餐厅餐饮服务采购项目合同

甲方：汉中职业技术学院

法人代表：张国海

地址：陕西省汉中市汉台区宗营镇316国道西侧81号

乙方：陕西鎏昱玮晟人力资源有限责任公司

法人代表：党政

地址：陕西省汉中市汉台区天汉大道天汉名都3栋1单元1202室

依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规，结合本项目招标文件、乙方投标文件、中标通知书，甲乙双方本着平等自愿、公平诚信、权责清晰原则，就甲方教职工餐厅餐饮服务事宜订立本合同，双方严格遵照执行。

一、经营与服务范围

本项目为**纯餐饮劳务承揽外包服务**，不属于食堂承包经营。甲方仅采购乙方标准化餐饮劳务服务，不对外发包食材采购、食堂经营收益权；甲方无偿提供食堂全部运营基础条件，乙方仅输出餐饮服务从业人员、完成后厨全流程劳务作业，不参与食材采购、不收取教职工就餐费用、不得对外开展餐饮经营活动。

（一）用工权责划分

1. 乙方为所有现场服务人员**唯一法定用工主体**，独立完整承担全部劳动用工法律责任（工资发放、社保费用、工伤理赔、劳动仲裁、经济补偿、信访处置等）；甲乙双方、甲方与乙方从业人员之间**不存在劳动关系、劳务派遣关系**。

2. 甲方对乙方交付的餐饮服务成果、食品安全、环境卫生、供餐保障等进行监督考核；若乙方员工出现违规问题，甲方向乙方下达整改通知，由乙方对此进行处置。

3. 严禁乙方以任何形式将本项目劳务服务整体转包、拆分分包给第三方，核心岗位（厨师长、红案/白案主管）不得外包、兼职顶岗。

（二）乙方完整服务内容

全权负责教职工餐厅后厨全流程管理、一日三餐餐食烹饪、汉中本地面皮/特色面点制作、食材初加工切配、成品售卖、餐厅全域保洁、餐桌擦拭、餐具标准化清洗消毒、餐厨垃圾分类处置与日产日清；完整承担工作日、周末加班餐、校内会议餐、公务接待餐、寒暑假值班供餐保障；同步完成食品安全台账、晨检、留样、消杀记录、培训档案、食材使用登记等全套资料填报归档，无条件配合学院食堂综合监督管理委员会、后勤处、市场监管部门日常检查。

（三）服务边界

甲方统一采购米、面、油、肉、蔬菜、调味品等全部食材，承担食材存储库房管理；乙方仅负责食材接收查验、加工制作，无权自主采购任何食品原料、调味品。

二、合同价款

（一）合同总价

人民币大写：柒拾肆万元整　小写：¥740,000.00

本合同价款为**全费用包干总价**，价格三年周期内不作调整；包干范围覆盖：14名在岗人员全额工资、社保费用、全员人身意外伤害保险、统一工装、体检健康证费用、人员招聘替补成本、岗前及月度食品安全培训、项目管理服务费、增值税全部税费、法定节假日加班费、夜班值守补贴、工伤赔付、劳动纠纷处置费等本项目所有运营支出，甲方不再支付任何零星、加班、增人、耗材等追加费用。

（二）餐费、食材、水电气、大型设备维修、场地改造、餐具新增购置、消杀耗材、清洗耗材等所有费用均由甲方单独承担，不计入本劳务包干价款。

三、付款方式

（一）服务费按季度考核结算，单季度服务费为年度总价款的25%；

（二）每季度末，甲方完成季度考核，无安全事故、无重大有效投诉、无违约扣款、资料齐全后启动付款流程；

（三）乙方开具合法合规增值税发票，甲方完成内部报账审批后，以银行转账方式支付；

（四）考核期考核不合格或存在违约情形的，甲方直接在当期服务费中扣减对应违约金及整改费用后支付余款；

（五）乙方指定收款账户信息：

开户名称：陕西鎏昱玮晟人力资源有限责任公司

开户行：工行汉中经济开发区支行

开户行账号：26060508092001177 56

四、服务期限

（一）整体服务总周期三年：2026 年 9 月 1 日起至 2029 年 8 月 31 日止；**本次合同期为 2026 年 9 月 1 日起至 2027 年 8 月 31 日止。**

（二）年度续签规则：实行一年一签、年度综合考核续签机制。每自然服务年期满前，甲方组织教职工满意度测评、全年综合考核；两项均合格（测评达 85 分及以上，考核结果为合格及以上）且学校仍有劳务服务需求，双方续签下一年度服务协议。

（三）合同到期终止：乙方须在到期前 3 日内完成人员清退、场地深度清洁、资产完整移交。

（四）政策终止条款：如国家、省、市、教育主管部门出台高校食堂运营、劳务外包限制性政策，甲方可提前 30 日书面通知乙方单方面终止合同，双方据实结算已产生服务费，互不承担违约金。

五、服务标准

（一）服务质量通用标准

1. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》餐饮操作规范及甲方《食堂管理制度》，落实生熟分离、荤素分区、刀具砧板色标分类专用，冷荤、面点、热菜加工区域物理隔离。

2. 食谱管理：每周五提交下周食谱至甲方后勤处审核，审核通过后在食堂公示栏、后勤公众号同步公示；月度更新不少于 8 道新菜品，兼顾汉中本地口味，荤素合理搭配，严

控重油重盐，避免菜品长期重复；公务接待餐可根据需求定制本地特色菜肴。

3. 常态化管控机制：全员每日岗前晨检登记、每餐食品留样 48 小时以上、后厨及餐厅每日早中晚三次全域消杀、餐具执行“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”标准化流程，消杀、留样台账电子化留存。

4. 应急预案管理：乙方须在进场 7 日内编制完整食品安全中毒、就餐人流高峰、水电燃气设备故障、员工大规模缺位、火灾应急处置预案，每季度组织 1 次现场演练，演练记录存档备查。

5. 调度配合：无条件服从甲方后勤处统一调度，保质保量完成校内临时会议、培训、外来专家接待、教职工加班值守等餐饮保障任务，重大活动免费增派 2 名机动服务人员。

6. 资产管护：规范使用甲方厨房设备、厨具、餐具，建立日常使用登记台账；每日下班前关闭水、电、燃气总阀门，落实防火、防鼠、防虫、防霉变措施，杜绝安全隐患。

7. 内部管理制度：乙方建立厨师长负责制、各岗位操作规程、员工奖惩制度，所有从业人员岗前培训合格后方可上岗。

8. 人员行为禁令：严禁员工私自向教职工收取现金、转账、礼品；严禁泄露教职工个人信息、校内会议、接待涉密内容；严禁私自带校外无关人员进入后厨、库房；严禁私自携带食堂食材、厨具外出。

（二）人员配置、准入与替补管理

1.最低固定在岗人员配置，岗位及职责、年龄、资质要求见下表：

序号	岗位	具体要求	数量
1	厨师长	男、55岁以下，负责教职工餐厅及后厨管理、食谱制定、公务用餐制作，持厨师证，具备熟练的烹饪技能，有3年以上餐饮管理工作经验。	1
2	红案主管	男、55岁以下，负责红案炒菜，具备大锅菜及公务接待餐制作技能。	1
3	白案主管	男、55岁以下，负责面食制作，具备熟练的各种面食制作技能。	1
4	面点师	男、55岁以下，负责面点小吃制作，具备熟练的各种面点制作技能。	1
5	面点助理	女，55岁以下，负责特色小吃制作，具备熟练的多种特色小吃制作技能。	1
6	面皮师傅	女，55岁以下，负责蒸面皮、调味，具备熟练的面皮、粉皮、擀面皮制作技能。	1
7	初加工、切配	女，55岁以下，负责食材初加工及切配售。	3
8	保洁洗消	女，55岁以下，负责教职工餐厅卫生保洁、餐具洗消。	5
合计			14

2.全员统一准入硬性条件

（1）所有从业人员年龄上限55周岁，无刑事违法犯罪记录、无传染性疾病、无皮肤病、消化道有碍餐饮从业疾病；甲方有权要求乙方提供无犯罪记录备查。

（2）全员持有效期内食品从业人员健康证上岗，每年统一组织体检换证，全部体检、办证费用由乙方全额承担；健康证到期未换证人员立即停岗。

（3）合同签订后 7 个自然日内，上表全部 14 名人员足额到岗，完成甲方食品安全、校园管理岗前培训，正式启动全时段供餐；逾期未足额到岗按第九章轻微违约条款扣罚。

（4）乙方员工统一穿戴乙方制式工装、工帽、口罩，保持个人卫生，不留长指甲、不佩戴首饰操作食品。

2. 人员替补、在岗管控机制

（1）员工事假、病假、离职出现岗位空缺，乙方必须 **3 个自然日内**补齐同资质替补人员，确保岗位不空、三餐正常供餐；厨师长、面皮师傅、红/白案主管核心岗位空缺 24 小时内替补到位。

（2）乙方建立标准化台账：全员劳动合同台账、身份证/健康证台账、每日晨检台账、月度培训台账、考勤台账，甲方后勤处、膳食委员会可随时抽查复印，乙方不得推诿、隐瞒、拒绝提供。

（3）乙方建立不少于 5 人的后备人员储备库，后备人员全部提前完成健康体检、食品安全培训，出现人员突发离岗可即时顶岗。

（4）遇学校大型活动、集中接待，乙方无条件增派机动人员，不额外收取劳务费用。

六、甲乙双方权利与义务

（一）甲方权利与义务

1. 资产提供：免费提供教职工食堂场地、厨房固定设备、厨具、餐具、冷藏冷冻库房、就餐桌椅等全部资产使用权；乙方须完好归还全部资产，自然损耗以外遗失、人为损坏，

乙方按全新采购价全额赔偿。

2. 运营基础保障：统一采购全部食品原材料，承担食堂水费、电费、燃气费；承担厨房大型制冷、蒸制设备大修、水电燃气主管路、房屋基础设施维修改造全部费用。

3. 监督考核权限：每日开展后厨巡检、每月卫生专项检查、季度综合量化考核；联合学校工会、教职工代表，定期开展菜品口味、服务态度满意度测评；有权随机调取乙方全部用工资料（劳动合同、工资银行流水、社保缴费凭证等）核查用工合规性。

4. 整改处置权：对检查发现食品安全、卫生、人员缺岗等隐患，向乙方出具书面整改通知书，明确整改时限；乙方逾期未闭环整改，直接执行违约扣款。

5. 协调义务：负责协调校内各部门就餐需求、公务接待安排，提前向乙方告知大型供餐活动；协助乙方对接市场监管、卫健部门开展检查工作。

6. 甲方免责：乙方从业人员发生任何工伤、劳动纠纷、人身损害、第三方赔偿，全部由乙方独立承担，甲方不承担任何连带责任、补充赔偿责任。

（二）乙方权利义务

1. 合规经营义务：严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、消防管理、校园封闭式管理等全部规定，规范食品加工操作，杜绝违规操作行为。

2. 全域保洁消杀义务：负责后厨操作间、售餐窗口、就餐大厅、储物间、排水沟、垃圾桶全天保洁、定时消杀；餐

厨垃圾分类密封存放，每日联系合规清运单位日产日清，留存清运记录。

3. 食谱与供餐保障：每周按时向甲方提交食谱，由甲方进行审核。全年保障工作日早、中、晚餐稳定供应；寒暑假、节假日根据甲方值班通知正常值守供餐，不得擅自停餐、减餐。

4. 培训档案管理：每月组织全员食品安全、法律法规、岗位操作培训，留存签到、课件、培训照片，并分类归档、动态更新培训台账。

5. 食材查验义务：乙方每日接收甲方配送食材时，感官查验新鲜度、保质期，变质、异味、过期食材有权拒收并第一时间书面报备甲方；未报备继续加工使用引发食品安全问题，全部责任、损失由乙方承担。

6. 人员管理：乙方根据甲方工作需求，选派符合甲方要求的员工到甲方指定的工作地点工作，同时应选派一名具有食品安全管理经验的项目经理，负责工作协调及工作质量完成情况的监督、检查、考核，同时承诺不派出或使用童工。严格约束员工行为，严禁私拿食堂食材、工具，严禁私下收取教职工费用，严禁泄露校内及教职工隐私信息；对甲方反馈服务态度恶劣、操作违规员工，3 日内完成调换处理。

7. 用工全责承诺：乙方承诺按时足额发放员工工资（不低于本地最低工资标准）、依法缴纳各项社保、购买足额人身意外险；如出现欠薪、未缴社保引发员工投诉、仲裁、诉讼，所有赔偿、罚款、维稳费用由乙方承担，甲方可直接从保证金抵扣。

8. 数字化台账义务：乙方熟练合规使用学院食堂餐饮管理软件，做好晨检、留样、消杀、人员档案电子化登记及台账，供甲方随时抽查。

9. 临时保障义务：配合完成学校迎新、培训、会议、外来专家接待等临时餐饮保障任务，免费提供定制菜单、增派服务人员。

七、场地设备及资产使用管理

（一）进场资产交接：合同生效 3 日内，甲乙双方后勤管理人员共同盘点厨房设备、厨具、餐具、桌椅、库房物资，签署资产移交清单。

（二）资产归还要求：合同到期、中途解除、终止服务，乙方须清空场地、深度清洁所有区域，完整归还全部移交资产；物品遗失、人为磕碰损坏、违规操作损毁，乙方按采购原价全额赔偿；设备正常使用自然老化损耗，由甲方负责维修更换。

（三）维修权责划分：大型蒸箱、冷库、燃气灶、水电燃气主管路、房屋墙体、排烟主管道等基础设施大修、整机更换，全部由甲方负责。

（四）乙方日常管护责任：每日对设备擦拭、除油、除水垢、清理排烟管道油污，填写设备日常巡检使用记录；因乙方违规操作、长期不养护造成设备故障、损毁，维修费用、停产损失全部由乙方承担。

（五）场地用途限制：乙方仅可将食堂场地用于甲方教职工内部餐饮制作、就餐服务；严禁转租、分租、分割场地，

严禁对外售卖食品、承接校外宴席、加工外卖，一经发现按根本违约处理。

（六）节能管理：乙方全员节约水、电、燃气，杜绝长流水、设备空转浪费，甲方巡检发现严重浪费可下达整改通知并予以扣款。

八、食品安全专项责任

（一）现场食品安全主体责任

乙方为本教职工食堂现场食品安全第一责任人，对食材加工烹饪、餐具消毒、48 小时留样、员工健康管控、后厨环境卫生、餐厨废弃物处置承担全部直接管理责任；因乙方管理疏漏引发任何食品安全问题，全部经济、法律责任由乙方独立承担。

（二）硬性管控执行要求

1. 每餐所有成品、半成品按规范留样，留样量≥125g，冷藏保存 48 小时，标注餐次、日期、菜品名称，纸质+电子台账双存档；无留样、留样不足、记录造假视为严重违规。

2. 刚性执行每日晨检制度，出现发热、腹泻、咳嗽、皮肤伤口感染、消化道不适员工立即停岗隔离，严禁带病上岗；晨检记录每日签字存档。

3. 乙方食材接收查验环节发现变质、过期、感官异常食材，必须书面报备甲方后勤处并单独封存；隐瞒不报、继续加工销售，引发食品安全事故所有损失由乙方承担。

4. 严禁加工、售卖过期、变质、三无、来源不明食材、半成品；严禁违规使用食品添加剂、过期调味品。

（三）食品安全事故全额追责条款

因乙方操作不规范、管理失职引发教职工肠胃不适、群体性食源性疾病、食品安全负面舆情、市场监管部门立案处罚的：

1. 教职工医疗救治费、慰问金、安抚赔偿金、市场监管行政罚款、舆情处置、第三方检测全部费用由乙方全额承担；

2. 甲方有权直接扣除当期全部服务费、全额没收履约保证金；同时有权单方面解除本合同，乙方另行支付年度总价款 15%的违约金；违约金不足以覆盖甲方损失的，甲方有权继续向乙方追偿差额。

九、履约保证金

乙方须在合同签订前缴纳合同年度总价款 5%履约保证金。履约保证金用于抵扣乙方产生的违约金、设备资产赔偿金、投诉扣款、整改扣款、第三方损失赔偿等。合同期满，乙方无违约、无遗留纠纷、无资产损坏、顺利完成退场交接的，保证金无息全额退还。

十、违约责任

（一）轻微违约

1. 从业人员无健康证上岗、健康证过期未换证：扣款 1000 元/人/次；

2. 未按期替补、长期缺编、私自减少在岗人数、使用无资质临时工顶岗、替补超时未补齐：扣款 200 元/人/日；

3. 食品未留样、留样不足 48 小时、留样记录不规范：扣款 800 元/次；

4. 后厨油污堆积、餐厅消杀不到位、餐具未规范消毒：扣款 500 元/处；

5. 晨检、消杀、培训台账缺失、记录造假、未按时填报：扣款 600 元/次；

6. 教职工有效书面投诉（经膳食委员会核实属实）：扣款 300—1000 元/次（依据情节轻重分级扣款）；

7. 未按时提交审核食谱、公示食谱缺失：扣款 500 元/次；

8. 员工未统一穿戴工装、操作佩戴首饰、留长指甲：扣款 300 元/人/次。

（二）中度违约

出现下列任一情形，乙方一次性支付当年合同总价5%违约金，甲方同步下达限期整改通知书：

1. 私自减少在岗人员、长期缺编拒不补齐；

2. 甲方两次下达整改通知书仍逾期未闭环整改；

3. 将部分岗位劳务分包、聘用无资质临时人员顶岗；

4. 未足额缴纳员工社保、人身意外险，用工资料缺失；

5. 卫生、留样、晨检台账连续 1 个月不规范、造假；

6. 月度卫生检查连续 3 次不合格、菜品长期单一引发集中投诉。

（三）根本违约

出现下列任一情形，甲方可立即单方面解除本合同，履约保证金全额不予退还，乙方另行支付当年合同总价15%违约金，所有甲方经济损失由乙方补足：

1. 发生食品安全事故、群体性就餐不适、食品安全负面舆情；

2. 被市场监管、卫健部门行政处罚、公开通报曝光；

3. 将本项目劳务整体转包、转让、第三方挂靠经营；

4. 年度综合考核不合格、教职工满意度低于85分拒不整改；

5. 伪造健康证、厨师证、用工台账、食品安全记录，刻意隐瞒重大安全隐患；

6. 私收教职工费用、私自带校外人员进入后厨造成泄密、财产损失；

7. 擅自停餐、缩减供餐时段，影响教职工正常就餐保障；

8. 未依法与聘用员工签订劳动合同，或拖欠员工工资、欠缴社保，或员工工资标准低于当地最低工资标准，经甲方书面催告后逾期仍未整改；

9. 乙方恶意拖欠员工工资、社保，引发员工围堵校园、信访投诉。

（四）违约扣款

因乙方违约产生的违约金、资产赔偿金、考核扣款、投诉赔付、第三方损失赔偿，甲方按下列顺序抵扣：

1. 优先从当期应付季度服务费中直接扣减。

2. 当期服务费不足以全额抵扣的，差额部分从乙方已缴纳的履约保证金中扣除。

3. 履约保证金抵扣后仍不足以弥补甲方全部损失的，乙方须在甲方书面通知后7个工作日内，以银行转账方式另行

补足全部剩余款项。

4.履约保证金被抵扣部分出现缺口的，乙方应在15日内足额补齐保证金至原缴纳金额，否则视为中度违约，甲方有权暂停支付服务费直至保证金补足。

十一、甲乙双方争议的解决

合同未尽事宜，双方协商解决。协商不成，由甲方所在地人民法院提起诉讼。争议处置期间，乙方不得停止、缩减服务。

十二、合同生效及其他

（一）双方可对本合同的条款进行补充，以书面形式签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

（二）本合同一式柒份，甲方伍份、乙方贰份，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。

甲　方

汉中职业技术学院（盖章）

地址：陕西省汉中市汉台区宗营镇316国道西侧81号

邮编：723002

法定代表人：　张国海

被授权代表：（签字）

电话：0916-2896956

日期：2026年 8 月29 日

乙　方

陕西鎏昱玮晟人力资源有限责任公司（盖章）

地址：陕西省汉中市汉台区天汉大道天汉名都3栋1单元1202室

邮编：723000

法定代表人：党政

被授权代表：（签字）

电话：18509165553

开户银行：工行汉中经济开发区支行

账号：2606050809200117756

日期：2026年 8月29 日