

榆林市公安局机场公安局 物业管理服务(餐饮)购置项目合同

合同编号: _____

甲方(需方): 榆林市公安局机场公安局

乙方(供方): 陕西中米生活服务有限公司

根据《中华人民共和国合同法》及其他有关法律、法规之规定, 双方经过平等协商, 确认根据下列条款订立本合同, 以资共同遵照执行。

一、服务项目

(一) 项目名称: 榆林市公安局机场公安局物业管理服务(餐饮)购置项目。

(二) 服务地点: 榆林市公安局机场公安局

(三) 服务期限: 确定供货单位后 1 年。

2026 年 8 月 12 日至 2027 年 8 月 11 日

(四) 服务内容:

1. 根据双方协商, 由乙方承包甲方的餐厅后厨, 乙方提供不少于 4 名工作人员, 分别组成餐饮服务队伍, 为甲方职工食堂提供餐饮服务, 并接受甲方监督。

2. 就餐时间: 负责公安局民辅警日常早、午、晚三餐和加班人员用餐供应, 负责法定节假日、休息日值班执勤人员用餐供应, 安保执勤活动和公安机关值班备勤“战时”用餐保障等供应, 供应时间: 早餐 7:30-8:50; 午餐 11:30-12:30; 晚餐 17:30-18:30。乙方不得擅自缩短就餐时间, 但甲方可根据季节变换或者用餐人员作息时间就餐时间进行相应调整。

3. 菜品种类: 早餐菜品包括主食、副食、流食、佐餐菜肴并提供咸菜和调味料等; 午餐以炒菜为主, 包括但不限于荤菜 2 种、素菜 1 种、主食及粗粮 2 种、汤粥类 1 种; 晚餐以面食类加小菜或汤类加主食。

4. 乙方按照甲方要求合理制定菜单, 按照菜单以及就餐人数拟定物资采购需求。

5. 乙方负责厨房、餐厅、大小包间的卫生清扫工作，严格按照卫生管理标准执行。

6. 乙方管理人员应严格遵照甲方管理要求，另外指定专人，对工作人员进行每日监督巡检管理工作；

7. 乙方所有员工每月可休息三日，除突发特殊情况外，休息日均安排在周六、周日进行调休。

8. 甲方如有特殊情况，乙方需按照甲方要求及时调配厨师、服务员和其他人员。

（五）菜品质量及饭菜出品时间方面

乙方应从现代营养学的角度科学配餐，做到主副食合理搭配，营养可口，数量充足，具体要求如下：

1. 饭菜现场制作并少做勤炒，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度；

2. 荤素菜是含有肉类或水产品原料的菜品，肉或水产品原料比例不低于 30%；素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品；

3. 按规定准时开餐，每餐所供食品开餐前 15 分钟布置完毕，如需变更开餐时间，提出需求的一方应提前通知对方；

4. 合理安排服务人员，做好用餐就餐工作，保证菜量，不可出现民辅警在餐饮时间到餐厅后不能就餐的情况；

（六）肉类加工卫生控制与安全管理

1. 工作衣、帽穿戴整齐后进行操作。

2. 动物性食品原料在加工之前先从感官性状检查是否有异常。

3. 去掉血块、毛、异物、可视病灶，以及有害腺体。

4. 冷冻食品原料应先解冻后检查。

5. 所有食品原料加工后不得落地存放，应放入固定的清洁容器内离地存放，以防污水溅上。

6. 掌握切配原料的均匀度和数量，杜绝浪费。

7. 不得使用生锈、破损、螺丝松动、污秽不洁的设备、用具、容器加

工盛放食品。

8. 食品机械润滑应为食用油, 车间内不得存放机油及其它有害有毒物品。

9. 机器用完后须清洗干净, 检查有无脱落、破损现象, 不得有残留食物。

10. 每餐工作完后, 将水池、筐、地面、台面、地沟清洗干净。刀、墩及其它切配工具, 清洗干净后备用。并定期更换。

(七) 蔬菜加工卫生控制安全管理方面

1. 杜绝加工腐烂变质、污秽不洁、混有异物、农药残留超标、感官异常的蔬菜。

2. 蔬菜应与肉类产品分案加工。

3. 蔬菜清洗去掉泥土及非可食部分, 消毒冲净, 不需要切制的应放入保鲜库。

4. 蔬菜先洗后切, 保证营养, 切配时集中精神, 提高速度, 禁止嬉笑打闹, 避免工伤。

5. 放食品的容器须清洗消毒干净, 容器内外不得有残留物。

6. 加工工具设备不得有锈迹、破损、脱落、螺丝松动的现象。

7. 每餐工作结束后将所有用具、容器、设备进行清洗消毒, 不得有残渣、积水, 食品机械应使用食用油润滑。

8. 地面地沟每天清洗, 保持干净无异味。

(八) 烹调卫生控制安全管理方面

1. 上班前检查所有灶具、厨具有无锈迹、污垢、污迹、松动现象。

2. 灶间照明充足、光线良好。

3. 不得使用发霉、变质、标识不清、虫蛀、鼠咬、色香味异常, 以及罐头包装出现胖听、锈听、漏听的调料、调味品。

4. 不使用标识不清、感官性状异常的食用油脂, 加热后出现异常现象主动停止使用。

5. 按专业技术, 依照不同的食品操作规范烹饪, 掌握火候烧熟煮透,

既保证安全，又将营养损失降到最低。

6. 出锅后的成品须盛放在专用的清洗消毒后的熟食容器内。

7. 品尝口味不得手抓，尝后食物不得再放回锅内。

8. 原料、半成品应分库码放。所有洗净后及加工成半成品的食品均全部上架、码放整齐，不得直接放在地上。

9. 所有工具容器以不同材质区分，生熟食品不得混用。

10. 每餐后对灶、厨具、地面、水池等要全面清洗干

（九）洗消卫生控制安全管理方面

1. 重复使用的餐盒洗消须经过以下工序：餐盒回收，去渣，清洗，药物消毒，冲洗，烘干，装箱。

2. 水池、地面每天下班后须清理干净，不得有味。

（十）主食卫生控制安全管理方面

1. 上班前要检查食品机械，看螺丝有无松动脱落、破损、污垢、锈迹，其表面及内部是否有食物残渣和异物，并检查管道、阀门是否漏气。

2. 机械用油须使用食品级润滑油。

3. 严格按照机器设备操作规程进行操作，注意安全，避免事故。

4. 不得使用霉变、虫蛀、鼠咬、感官性状异常、混有异物的原材料。

5. 检查所用配料及小料有无酸败、异物、掺假、粉饰现

6. 检查所有馅料是否新鲜，有无变质发霉现象。如需要冷藏的馅料须凉透，豆馅须使用熟食容器盛放。

7. 所用蛋类须经过“一选、二泡、三洗、四消毒、五冲净”后方可使用。

8. 查看即食食品须使用工具或按卫生规范将手洗净并戴一次性手套。

9. 用具容器设备每餐清洗，熟食容器须消毒，剩余物品分类入库。

10. 地沟、地面、水池每天清洗干净不得有味。

11. 关闭水、气、电、门窗，确认无误后，方能离开操作间。

12. 操作人员除穿戴整齐的工作衣帽外，严禁佩戴饰物。

（十一）库房卫生控制安全管理方面

1. 对易腐败的食品要冷藏或冷冻保管。
2. 食品库房要专库专用，货物码放要做到隔墙离地 10cm，严禁堆放其他妨碍食品卫生、品质及有毒、有害物质。
3. 库房内要整齐干净，具有良好的防尘、防蝇、防鼠的措施和良好的使用效果。
4. 库房中储藏的原材料要遵循“先进先出”的原则，保证原材料在最佳使用期内使用，避免造成浪费。
5. 库房要定期进行清扫、货物整理、安全使用检查等工作。

(十二) 上菜过程卫生控制安全管理方面

1. 上菜时要讲究卫生，不得将成品直接卸在地上，严禁野蛮装卸。
2. 上菜人员应做好个人卫生，提前打开餐台加热设备，保持食品温度。开餐前，食品须用盖子盖好，防止不洁物进入食品。

(十三) 食品安全管理方面

1. 乙方全体人员须进行食品卫生、食品营养知识培训，经合格后方可上岗。
2. 乙方人员每年应进行健康体检，对新参加工作和临时参加工作的人员须进行健康体检，取得健康证明后方可参加工作，对患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他患有有碍食品卫生疾病的人，不允许参加接触食品的工作。
3. 环境卫生要按照有关法律法规、行业标准等规定要求严格执行。
4. 食堂要求：天花板及灯口无尘、无污渍、无蜘蛛网、无吊尘；门窗玻璃清晰明亮，墙壁及挂画无污迹、浮尘；地面无积水、油垢、纸屑、牙签、烟头等杂物；餐台干净无油迹，餐凳横梁干净无尘；餐具及用具无油腻、杂物、污渍。

二、合同价格与支付

(一) 合同总价格为：327996.1元。

(二) 本合同价格为含税价，乙方提供服务所发生的一切税费等都已包含于合同价款中，乙方需开具增值税普通发票。

(三) 以实际服务期限付款。

(四) 合同协议履行起, 甲方定期向乙方拨付承包款, 即收到乙方的正规发票后 10 个工作日内向乙方指定账户支付约定款项;

三、双方的权利和义务

(一) 甲方权利和义务

1. 甲方按本合同规定监督乙方履行合同, 做好指导和协调工作。
2. 甲方有权对乙方配菜、营养搭配、饭菜质量、服务水平及卫生状况进行监督, 并有权要求乙方及时整改。
3. 甲方应及时反馈对乙方工作的意见, 监督乙方及时改正。
4. 甲方应当按照本合同规定, 按时支付服务费用。
5. 如有停水、停气、停电等现象, 甲方应及时通知乙方。
6. 乙方聘用厨师需经甲方审核, 审核通过持证上岗。
7. 甲方负责提供必要的工作条件, 办理乙方人员及车辆的出入通行证件。
8. 甲方负责水、电、燃气供应, 费用由甲方承担。
9. 甲方应当通过宣传促使甲方人员提高节俭意识、珍惜粮食, 自觉遵守有关规章制度。
10. 甲方指定食堂管理员负责联系、沟通、协调及解决双方有关工作中存在的问题。

(二) 乙方权利和义务

1. 乙方负责在食堂运作期间招聘食堂员工, 乙方招聘人员的工资、福利和社会保险等一切相关费用均由乙方承担。乙方应当加强人员管理, 确保用工安全, 聘用人员的到岗、调换和离岗必须经过甲方同意。
2. 食堂所有员工由乙方自行招聘、使用、管理, 与甲方无劳动、劳务关系。乙方需招聘具有较高素养、政治素质高的员工。厨师年龄不得超过 45 岁, 且在大型厨房从业 5 年以上, 具有烹调师资格证的优先; 面点师年龄不得超过 50 岁, 且在大型厨房从业 5 年以上, 具有面点师资格证优先; 帮厨年龄不得超过 50 岁, 且在大型厨房从业 3 年以上者优先; 服务

员年龄不得超过 40 岁，形象好气质佳，具备高中以上学历，从业 2 年以上。如食堂员工涉及超龄，甲方有权要求乙方限时更换，更换不及时甲方有权终止合同。

3. 甲方购买乙方服务，乙方为提供服务投入的人员不与甲方产生任何人事关系。

4. 乙方承担食堂的食品安全、消防安全责任，负责所在区域清洁卫生、并接受监督。

5. 乙方承担涉及食堂的垃圾清运、环境卫生保洁、食堂火灾防范等各项管理活动，负责食堂相关安全、卫生事项

6. 合同签订后发生安全生产、人员管理等责任均由乙方自行承担。

7. 乙方须保证其具有经营餐饮、对外承包餐饮事宜的资质，不得向甲方隐瞒其经营范围，否则一经发现，甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿损失。

8. 乙方应自行管理好其工作人员，在上班、外出、下班后不得以甲方名义进行任何活动，否则一切后果自负，并赔偿因此给甲方造成的损失。对非因甲方原因造成的人员伤亡和财产损失，乙方应承担全部责任。

9. 乙方所有人员在厨房工作期间，应规范操作，定期对厨房安全隐患进行排查，如因乙方工作人员违章操作或怠于排查所发生的伤亡事故由乙方自行承担，对甲方食堂财产造成损坏或者对第三人造成损伤的，乙方应承担全部赔偿责任。

10. 在承包期间，乙方须服从和全力配合甲方的各方面工作安排，乙方工作人员必须佩戴口罩等防护用品，制服统一、干净整洁，按质按量完成工作任务和内部管理目标。

11. 乙方所有员工上岗前须通过卫生部门指定的医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证。无健康合格证者不得录用。

12. 乙方应按时支付其所雇佣的员工工资，在合同服务期限内，乙方按照国家规定对其所雇佣人员缴纳或购买社会保险，对其人生、财产安全承担全部责任，甲方不负任何责任；若乙方工作人员在合同期间内故意或

过失造成乙方工作人员或对第三人造成人身、财产的损失(含自身损伤),责任由乙方承担并负责相应赔偿事宜,甲方不负任何责任,若甲方承担,有权向乙方追偿。

13. 甲方提供的蔬菜、肉类等食料必须全部用于为甲方提供餐食,不得偷工减料或挪作他用一经发现加倍处罚,处罚标准由甲方根据实际情况而定,乙方无条件认可且接受。

14. 若甲方食堂搬迁乙方应按照甲方要求配合完成搬迁工作。

15. 乙方应向甲方提供员工承诺书,明确其员工与乙方之间的劳动关系,并保证其员工发生任何伤亡事故等均不得向甲方主张权利,影响甲方正常运营。

16. 乙方应本着对甲方负责的态度,准确核对所有食材的数量及质量,对所有原料的质量严格把关不得用腐坏变质过期的蔬菜、肉类。因乙方原料把关不严造成的食物中毒及其他饮食后果的,由乙方承担全部责任。

17. 乙方应在规定的供应时间内,按照甲方指示足量向甲方提供餐食。因工作需要,部分员工需要延时或提前用餐时,甲方需提前告知食堂管理人员,乙方应合理安排相应的用餐服务。

18. 乙方应保证在合同期内房屋及设施完好、设备运行正常、房屋及设施完好率达 98%,厨房区域环境卫生干净、甲方对各项满意率达 88%以上。

19. 合同期限内,乙方有责任全力保护本合同餐饮规范内甲方财产安全。乙方负责做好上级检查及相关单位到公安局培训学习期间用餐保障工作。

20. 乙方餐厨人员每天上下班之前,应当安排人员对煤水电气等项目进行安全巡查,并填写安全巡查记录表。

21. 乙方应当做好相关食品的合格检测并接受甲方检查。

22. 乙方指定工作人员承担联系、沟通、协调及解决工作中的问题。乙方工作人员按照民辅警就餐标准就餐并缴纳餐费。

23. 乙方应当按照消防安全管理要求,按季度对油烟管道进行清洗,

清洗单位应当具有资质，派员做好现场监督，确保清洗过程安全。

24. 乙方为餐厅工作人员配备口罩、一次性手套等日用产品，保障餐厅日常洗洁精、拖把、垃圾袋、餐盒、抹布、清洗耗材等消耗品供应充足。

四、质量监督检查

1. 甲方定时或不定时对饭菜质量或服务质量进行抽查，发现饭菜中有变质食物，每次处罚乙方 1000-2000 元，造成后果的，乙方承担全部责任。

2. 由于乙方工作不认真，导致饭菜中夹带头发、金属丝、等异物的，视情节每次处罚乙方 100-200 元，发现饭菜中有苍蝇、蚊虫等异物的，每次处罚 300-500 元，造成后果的，乙方承担全部责任。

3. 在合同期限内乙方应保持食堂区域内的设施完好、环境状况良好，并接受甲方授权人员的检查，甲方提供的所有设备、设施、工具由乙方使用，除正常使用折旧外，乙方保证各设备、设施、工具的完好性。

4. 乙方应切实做好节水、节能、防盗、饭菜食品的卫生安全工作，若有发生责任事故，后果由乙方全部承担，甲方有权进行监督和检查。

5. 在确保水、电、气正常供应的情况下，如出现乙方未按规定时间供应工作餐，每次处罚 200 元，安全生产和食品安全造成后果的，乙方承担全部责任。

6. 餐厅、厨房操作间、洗配菜间及库房等场所卫生，需达到行业标准和市场监督管理局相关规范要求，如出现卫生不达标的情况，按乙方要求限期整改，未及时整改的，每次处罚乙方 100-300 元。

乙方应重视安全工作各环节的管理，科学安排餐饮服务的工作流程。做到精细化管理，如发生餐饮安全、卫生事故，甲方将采取措施，直至解除合同。

五、验收条款

甲方有权对食堂外包业务进行验收，根据合同条款内容进行验收，发现问题要求乙方进行限时整改，未及时整改的，甲方有权要求终止合同。

(主要验收乙方人员配备情况、食堂后勤服务、烹饪、卫生、安全及其他工作方面)。

六、合同的续定、变更、解除和终止

1. 如果非因乙方原因甲方单方终止合同,甲方须提前三十日通知乙方,并就相关交接事与乙方协商好之后平稳过渡,以免造成双方不必要的经济损失。

2. 如果乙方单方终止协议,乙方必须提前三十日以书面形式向甲方申请,经由双方协商并且甲方同意后,指定乙方离岗日期。如乙方擅自离岗,甲方有权要求乙方承担因此而造成的基本损失,以 1-3 万元作为补偿。

3. 协议期满后,乙方可提出是否续约,如乙方不能续签应提前一个月向甲方提出说明,未提前一个月向甲方提出书面说明的合同到期后,乙方应继续向甲方提供本合同约定服务直至甲方找到下家承包商为止,但此期限最长不得超过三个月,费用以实际提供服务天数另行结算。

4. 乙方违反本合同约定或未全面履行本合同第三条相关义务,或出现其他严重失职行为(事件),甲方有权立即解除合同。因乙方上述行为给甲方造成损失的,乙方应负责赔偿,甲方有权从未支付的承包费中扣除相应的赔偿费用。

5. 本协议终止或解除时,乙方应将甲方交其保管的厨房使用物品、工具、技术资料、库存食品等,如数交还甲方,如有损坏或遗失,应按原定的单价给予赔偿。

6. 合同届满,甲方可要求乙方延续提供不超过 2 个月的服务,费用标准按原合同规定执行,乙方应予保证。

七、违约责任

1. 乙方不履行合同义务或不按合同约定履行义务的,本合同有特殊约定的,按照约定处理;本合同没有特殊约定的,甲方有权解除全部或部分合同,同时乙方应赔偿因其违约给甲方造成的损失。

2. 甲方如未按照本合同约定履行义务应赔偿乙方相应损失。

3. 乙方必须认真坚守工作岗位,不得做出危害甲方利益的事情(如降低出品质量损坏甲方声誉恶意破坏财物、透露机密等)。

八、争议的解决

凡与本合同有关的一切争议,双方应首先友好协商解决,协商不成的,提交榆阳区人民法院诉讼解决。在纠纷解决过程中,除争议部分外并不影响无争议部分的履行,双方应继续履行合同中的无争议部分。

九、合同效力及变更

1. 本合同自双方加盖公章或合同章后生效。

2. 本合同生效后,双方均不得随意变更或解除合同。如一方需要变更合同,双方需另行签订补充协议确认变更事项,补充协议在加盖双方公章或合同章后生效。如若双方未就变更事项签订补充协议的,提出变更方仍应依本合同约定继续履行,否则视为违约。

3. 本合同一式肆份,甲乙双方各执贰份,具同等法律效力,本合同传真件有效。

甲方(盖章):

代表(签名):

地址:

电话:

账号:

日期: 2026.7.17



乙方(盖章):

代表(签名):

地址:

电话:

账号:

日期: 2026.7.17

