陕西师范大学吴堡实验学校
食堂劳务服务合同

甲方：陕西师范大学吴堡实验学校

乙方：宁夏冀之情饮管理有限公司

为适应新形势下食堂社会化发展的需要，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐管理规定》、《学生卫生管理条例》及教育部、国家发展改革委、财政部、国家卫生健康委、市场监管总局等关于学校食堂餐饮管理相关法律法规规定，按照公正、平等、自愿、诚实、守信的原则签订本合同，具体如下：

一、服务范围

学校现有就餐师生约550人，保障早、中、晚三餐正常供应，乙方根据实际就餐人数配置相应服务人员。

二、食堂经营管理要求

1．饭菜要求

为保证师生身体健康，满足师生饮食和营养要求，食堂提供的饭菜品种必须搭配科学、营养丰富、价格合理、符合食品安全卫生要求。

乙方提供的饭菜的花色品种清单必须由甲方主管人员审查同意后方可实施，并应根据学生需要，不断调整和增加花样品种，最大限度满足学生需要。

2．食品安全卫生管理

严格执行《中华人民共和国食品安全法和管理办法》、《餐饮业食品卫生管理办法》和卫生部、教育部联合制定的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律、法规，建立健全食品安全管理制度，坚决杜绝食品安全隐患和食物中毒事件。

3．环境卫生

(1)原料、餐具、炊具不受污染，切配用菜墩必须全部使用安全卫生材质的，符合防疫卫生标准，

(2)库房通风良好，符合防腐，防尘、防鼠要求，

(3)污水排放符合环保要求，保持明渠、暗渠通畅，食堂垃圾和泔水根据上级相关规定及时处理，密封运输，盛装垃圾等废物的设施齐全整洁；严禁出现下水道堵塞等情况，

(4)严禁使用国家禁止的消毒剂、洗涤剂等；紫外线消毒要按要求规范进行，并健全消毒记录，

三、经营期限

本次合同有效期限为自2026年9月1日起至2027年8月30日止。

四、付款及结算方式

1．基本费用

经甲、乙双方协商年餐饮固定服务费用为人民币470000元（大写：肆拾柒万元整）。

2．结算方式

费用按月据实结算，乙方次月及时开具劳务发票，甲方确认

无误后，甲方原则上在次月10日前结算完毕（遇国家法定节假日结算日期可延续），币种为人民币。

五、基本原则

1．为师生提供餐饮服务，严禁开展食品经营许可证和学校规定以外的经营项目。

2．大宗食材根据教育局招标标书情况实行统一配送，非统一配送原材料一律不用，为保障原材料采购符合需求、公正透明、确保质量，甲方全程参与采购监督。

六、甲方权利与义务

1．依照有关法律、法规和后勤服务质量监督管理规定，对乙方的经营范围、经营情况、产品质量、卫生安全、用工情况和场地使用范围实行检查、监督和管理，对乙方违反协议规定的经营行为、其他严重失职行为有权制止直至终止合同，并要求乙方承担违约责任或追究乙方法律责任。

2．乙方卷入纠纷、违反协议或出现其他甲方认为不宜继续提供服务的，甲方有权终止合同并不负任何责任。

3．甲方免费为乙方提供员工集体宿舍，乙方住宿员工应严格遵守甲方有关管理规定，甲方有权对乙方服务人员违纪行为进行处罚。

4．定期组织师生进行食堂满意率问卷调查，按照考核办法实施量化考核。满意率低于70%视为考核不合格，考核不合格达到两次，甲方有权对乙方进行处罚。

5．严格对乙方食堂经营全要素全过程监督管理，按照《餐厅量化管理考评细则》量化考核，并派驻食品安全管理员开展日常监督管理。

6．加强民主监督管理，组织学校家委会、膳食委员会及班

级生活委员进入餐厅进行检查监督。

7. 甲方在教育局招标采购完成后，所需原材料全部从供应商处统一采购，日常经营中原材料申报原则，乙方填写原材料进货查验单，后交给学校食堂管理员审核，由管理员发给供应商，乙方不得私自采购。

9. 甲方采购的食品原材料应符合国家卫生标准和规定的有关要求，不得采购不符合卫生标准的食品原材料。

10. 因食品原材料质量问题引发的食品安全事故，由甲方承担责任。

11. 因市场监管部门对原材料抽检不合格、不达标而产生的相应责任，由甲方承担责任。

七、乙方权利与义务

1. 熟悉并严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规，不出售不洁、过期、变质、异味食品，杜绝食物中毒和安全事故发生，无条件接受教育、市场监督管理部门和学校的检查监督管理，一旦发生人员及食品安全事故由乙方承担一切经济及法律责任。

2. 食堂用工必须符合当地劳动部门有关规定，乙方从业人员产生的劳动争议、安全事故、工资发放不及时等由乙方承担一切法律责任，乙方服务人员必须每年体检一次。乙方所有从业人员进场时必须向甲方备案且持有效健康证、无犯罪记录证明等。

3. 遵守学校所有管理制度，服从学校统一管理，维护学校

荣誉，有较强的为师生服务的意识，把“食品安全”和“师生满意”作为餐饮工作的出发点和落脚点。

4．签订本合同时，乙方已确定甲方所有设施设备完好无损，乙方在使用过程中必须精心爱护设施设备并注意保养维护，非经甲方同意不得擅自改变房屋用途。合同终止时，乙方应将设备完好无损交回甲方，如有人为损坏则照价赔偿。

5．落实甲方“智慧化监管+4D”食堂管理模式，确保食堂卫生整洁，管理智慧化、规范化，积极争创教育、市场监管部门荣誉称号，唯旗是夺。

6．建立一流的专业团队管理队伍，全方位对食堂经营工作进行管理，对每一个餐饮加工环节、安全节点进行有效控制，加强食品安全管控、推进产品研发、严格食品留样、餐饮具清洁消毒等工作。管理员动态地对产品进行质控，对每一个环节进行危害分析，抓关键的控制点，发现问题及时采取措施，在现场进行校正与纠偏。

7．加强职工队伍的政治思想教育和业务培训，不断提升餐饮服务队伍素质，切实提高从业人员食品安全防范意识和食品安全防范能力。落实管理制度、食品卫生制度及餐饮服务食品安全操作规范，努力提高服务质量、产品质量，丰富花色品种，适应和满足师生日益增长的服务需求。

8．保证饮食卫生和安全工作。一是重点把好采购、出入库、加工制作、备餐等重要关口，杜绝三无产品流入食堂。二是严格执行“一摘、二洗、三切、四制作”的操作程序，搞好从业人员个人卫生和环境卫生，杜绝食物中毒事件的发生。三是成立安全组织，落实安全责任制和责任人，签定安全责任书，一级抓一级，层层抓落实。四是加强检查，落实奖罚。

9. 乙方制定周食谱由甲方审核无误后，每日按周食谱进行制作加工，确保每日早餐、中餐、晚餐按时正常供应。

10. 接受甲方对环境与从业人员卫生、食品卫生安全、产品质量与价格、服务态度等监督检查。菜品、面点等由甲方定价。

11. 蔬菜禁止使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆及发霉腐烂变质等高风险食材。

12. 加强餐具清洗消毒工作，落实餐具清洗消毒操作规范。对接触食品的所有物品应清洗干净,凡是接触直接入口食品的物品在清洗的基础上要进行有效消毒，消毒后的餐饮具及时放入餐具保洁柜内保存。

13. 乙方加强食品留样工作，落实食品留样操作规范。安排专人负责食品留样工作，每餐每样食品留样不少于125g，存放于专用冰箱内，保留48小时后方可处理。留样样品应详细注明留样日期、食品名称、制作人等内容，落实留样签字制度。

14. 制定防止物料浪费和流失的具体措施，防微杜渐，从业人员不准带包裹进出食堂，杜绝食材浪费和流失。

15. 新增菜品、面点要提前上报学校，价格由学校确定后才能出售给学生。

16. 完成甲方安排的其他临时性工作。

17. 乙方应具备相关部门签发的适用于甲方食堂经营管理的有效证件，包括工商营业执照、食品卫生许可证、税务登记证等符合饮食行业标准的资质及证照。

18. 乙方不得进行转包，服务期间非不可抗力因素，不得停

止服务。

19. 因乙方在生产、销售过程中的违规操作导致的食品安全事故，由乙方承担责任。

八、不可抗力条款

1. 因不可抗力致使不能及时或完全履行合同的，甲乙双方互不承担责任，并在7天内提供有关不可抗力的相应证明。

2. 若因上级政策的变故等原因，甲方应在一周内通知乙方并有权终止合同。

九、违约责任

1. 甲、乙双方应信守合同条款，若任何一方随意解除合同都必须承担相应的违约责任。

2. 合同期满后，乙方应将甲方固定资产完好交还甲方。

3. 乙方在服务期内进行转包，甲方随时有权解除合同，并要求乙方承担违约责任。

十、纠纷解决

因本合同发生争议时，由双方协商处理，协商不成时，由吴堡县人民法院裁决。

十一、合同生效及其它

1. 合同文件、补充文件、更正公告、承诺函等均作为本合同组成部分，具有同等效力。

2. 合同经双方法定代表人或其授权代表签字并加盖公章后方可生效。

3. 本合同一式四份，甲方二份，乙方二份。

甲方（盖章）：

法定代表人：

或授权代表（签字）：

年　月　日

乙方（盖章）：

或授权代表（签字）

年　月　日