省人大机关餐厅委托管理服务合同

委托方：陕西省人大常委会办公区保障中心(以下简称甲方)

受托方：陕西宾馆有限责任公司(以下简称乙方)

为进一步加强省人大机关餐厅专业化、标准化管理，提升机关干部职工日常用餐、会议用餐和公务用餐服务质量，保障机关就餐安全，落实厉行节约反对浪费相关政策要求，甲方将省人大机关餐厅餐饮服务工作委托乙方实施专业化运营管理。甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国消防法》《陕西省生活垃圾分类管理条例》《陕西省食品安全突发事件应急预案》，严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654-2021)、《单位食堂反餐饮浪费管理规范》《单位食堂反餐饮浪费成效评估规范》以及陕西省机关事务服务中心各项管理制度，本着平等自愿、权责清晰、安全优先、服务为本的原则，经充分协商，甲乙双方订立本合同，共同遵照执行。

一、委托内容

1. 乙方承担省人大机关餐厅餐饮服务工作，包括但不限于日常餐饮质量、会议餐质量、公务接待水平提升、馒头发放等事项。

2. 供餐频次：乙方提供全年每日餐饮服务，每日提供早、中、晚三餐。

3. 餐饮标准：乙方严格按照四项机制文件中约定的标准执行。菜品种类、数量、质量、搭配细则可另行签署补充协议细化约定。

二、管理服务要求

1. 乙方在省人大机关餐厅管理服务全过程，应当严格遵守:《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国安全生产法》《陕西省生活垃圾分类管理条例》《陕西省食品安全突发事件应急预案》；执行国标《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021)、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《单位食堂反餐饮浪费管理规范》《单位食堂反餐饮浪费成效评估规范》，落实省机关事务服务中心全部相关管理要求；主动收集并响应服务对象反馈意见，在食品安全、餐品质量、厉行节约、安全生产方面负总责。

2. 日常经营管理

①乙方负责食堂日常经营管理，包括人员配备、食品及

原材料的采购、制作、出品、餐中服务及厅面和后厨的环境卫生管理等事项。未经甲方同意，不得擅自转包或转让他人经营。

②乙方人员树立热情服务的观念，切实做到膳食营养合理搭配、干净卫生、优质服务、足量供应，保证就餐人员吃饱吃好，对所提供的食品安全负全责。

3. 食品卫生安全管理

①乙方应严格执行《中华人民共和国食品安全法》，禁止供应未经卫生防疫部门检测通过的各类食品、原材料、调味品等。因提供不符合以上法律要求的食品及原材料造成的后果，由乙方自行承担。

②乙方在食品卫生及安全方面必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》,《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,《中华人民共和国消防法》,《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方法规。

③乙方必须确保所有采购的原材料符合甲方要求和标准，不得采购劣质、过期或“三无产品”，禁止采购不符合国家食品标准要求的食材和法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等。

④乙方不得采购、加工霉烂变质商品或不正常、不卫生的食品在本食堂销售、食用和饮用，严格执行食品卫生法规定。

⑤乙方严格进行卫生管理，确保饮食卫生安全。

⑥严格遵守有关食品卫生安全法规，乙方必须每天打扫辖区内的卫生，做到餐具每餐消毒，工作人员必须每年定期接受体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准。

⑦所有进场食材必须经过乙方严格验收，确保符合国家与地方的食品安全法规。每批货物需核对随货单据，确认来源清晰、信息完整，严禁接收无标识或标识不清的产品。对于不符合标准的食材，一律当场退回并记录在案，形成闭环管理。通过层层把关，杜绝任何潜在风险流入加工环节，切实保障就餐人员饮食安全。

⑧严格控制预制菜使用范围，确保仅在获得甲方书面同意后使用预制品。未经甲方同意，禁止使用预制品。

⑨按照市场监管总局修订并于2018年10月1日起施行的《餐饮服务食品安全操作规范》中“食品留样”相关要求，每餐做好食品留样保存。

4. 生产安全管理

①乙方工作期间应按工作流程规范操作，如因个人操作不当发生安全事故，由乙方自行协商解决，承担相应责任，并负责消除对甲方造成的不良影响。

②严格遵守国家有关安全生产的法律法规，认真执行合同中的有关安全要求。乙方应定期检查安全、消防设施，发

现隐患及时上报，配合甲方及时处理各类隐患。

③加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产的管理机制和安全生产管理制度；教育员工严格遵守安全操作规程，由此引发的一切安全事故及安全责任，由乙方承担。

④餐厅所辖区域内各类固定资产（包含设施、设备）安全运行工作。乙方应遵循设施设备操作手册，负责所辖区域设施设备运行工作，包含：热厨区（各类炒灶、炉具）、洗涤消毒设备（洗碗机、消毒柜、洗碗池等）、各类操作台、食品机械（和面机、搅拌机等）、制冷设备（冰箱、冰柜、冷库、制冰机等）

5. 职工就餐形式及种类

①提供以自助餐的形式供应日常三餐、会议餐、公务餐及临时用餐全流程服务。包含餐卡刷卡管理及服务、自助餐餐中服务、厅面及后厨卫生清洁服务、餐具清洗服务等。针对职工就餐全流程服务工作，建立全面的服务质量监督体系，确保服务透明规范且符合合同要求。

②根据甲方的工作餐标准，安排工作餐食谱；根据甲方就餐人员每天的营养摄入量，提前一周设定食谱，经甲方审议后执行；凉热菜的比例可根据季节变化进行调整。会议餐和公务餐制定相应菜谱，经甲方审核同意后执行。

③就餐时间：周一至周五。（早餐：7：20-8：40、午餐：11：20-12：50、晚餐：17：20-18：30）

④早餐种类：早餐食品配粥类、面点类、鸡蛋、杂粮、小吃、水果、坚果、奶制品及5种热菜、包含蔬菜类、大豆及豆制品类、鱼肉禽蛋类（比重为65%、10%、25%左右），4种凉菜、小菜（凉热菜的比例可根据季节变化进行调整）。按照："五谷搭配，粗细搭配，荤素搭配，多样搭配"的基本原则，尽可能使营养餐达到营养合理，平衡膳食的要求。

⑤午餐种类：午餐食品包含蔬菜类、大豆及豆制品类、鱼肉禽蛋类（比重为65%、10%、25%左右），以4荤4素8种热菜及小菜、杂粮、水果、奶制品、小吃、汤粥，配面食米饭及饺子，重视菜谱色、香、味、形、质的合理搭配。

⑥晚餐种类：晚餐食品配汤粥类、面点类、杂粮、小吃、水果、奶制品及5种热菜、包含蔬菜类、大豆及豆制品类、鱼肉禽蛋类（比重为65%、10%、25%左右），凉菜及小菜（凉热菜的比例可根据季节变化进行调整）。

⑦公务餐：按采购人实际通知时间为准。

⑧甲方如遇有重大外出活动，需乙方保障在外就餐，提前告知乙方就餐人数及就餐标准，每人提供足分量饭1份，费用按份额结算。

⑨动态调整计划以应对临时用餐需求变化。通过精细化计划管理，实现资源最优配置，保障餐厅运营效率与服务水平。

6. 食品出品管理

①根据菜肴的特点和成菜要求，合理配菜、搭配营养，符合色、形、质、养、器的配菜原则，准确调味并选用正确的烹调方法合理烹调，使之成熟度达到规定的质量要求。不使用隔夜菜肴和半成品材料。

②菜肴的荤素搭配合理，每周菜品重复率不高于10%。

③丰富菜肴品种。根据季节变化及时调整菜肴品种更换菜肴口味；高温季节食堂需制作防暑降温的绿豆汤。

④应具备按时、按需、按质的反应能力，在特殊情况下保证及时供应一定数量的加餐服务。

⑤在菜品质量方面，应按我省餐饮行业标准为底线，提供高质量餐饮服务，饭菜质量保持稳中有升，花色品种要按季节调整变化，确保用餐人员满意；在厉行节约、反对浪费方面，应当在食材、能源、耗品等方面降低运行成本，杜绝浪费；在食品安全卫生方面，严禁供应腐烂变质的食品和违反国家各项规定的食物食品，保整菜肴新鲜、非预制、卫生、安全。

7. 反餐饮浪费管理

严格按照《单位食堂反餐饮浪费管理规范》要求，通过科学管理手段，减少在食品加工、供应、消费等环节中因不合理利用导致非必要损耗或质量下降。

8. 环境卫生管理

①必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁，

并接受甲方及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。

②维护良好的就餐环境，安排专人负责厅面秩序引导，合理划分取餐区、用餐区及回收区，避免人流交叉混乱。高峰期增派引导员维持排队秩序，提示职工有序取餐、文明就餐。

③定期清理桌面垃圾，保持地面干燥整洁，防止滑倒事故发生。加强噪音控制，倡导轻声细语，营造安静舒适的用餐氛围。通过精细化管理与人性化服务，打造井然有序、温馨和谐的公共就餐空间。

9. 消杀工作

①乙方协助配合第三方消杀公司做好餐厅及后厨相关区域消杀工作，消除潜在病菌和病毒，保障公共卫生安全。

②强化对餐具清洗消毒效果的监测，确保每餐消毒落实到位。

10. 餐厅采购管理

①乙方应当将共管账户中上灶费 215 万元和收取的个人刷卡费用，全数用于支付餐厅日常食材采购、垃圾清运、耗材采买、烟道清洗、人员工资费用。

②乙方餐饮采购系统应接入甲方提供的省机关事务服务中心集采平台，在确保餐饮成本可控和品质达标的基础上，乙方在集采平台中自由选择供应商，并在价格、种类、

品质、验收、使用等环节中接受甲方全流程监管。

③乙方应当完成“832脱贫地区农副产品网络销售”平台采购任务。

④原材料供应：大宗食料（米、面、油）不低于一级或由双方共同选定品牌，其他原材料由经营单位索证并保存，以备甲方及相关单位检查。

⑤所有拟合作食品供应商均需经过严格筛选，确保其提供的产品新鲜、合法且可追溯，从源头上保障食品安全。

⑥根据每日就餐人数及菜单安排，科学制定采购计划，确保食材供应及时充足。

⑦落实冷链运输与仓储条件，确保生鲜食材在运输和储存过程中温度达标，防止二次污染。

⑧严格执行进货验收制度，对每批入库食材进行感官检验与索证索票核对，发现霉烂变质或不卫生食品立即拒收。

⑨确保采购全过程可追溯，采购记录留存工作将依据规范要求执行，形成完整的证据链条。建立电子与纸质双套台账，详细记录每次采购的时间、品种、数量、规格及供应商名称等信息。定期对台账数据进行核对与归档，确保信息真实准确，满足一年服务期内的全程追溯需求。

⑩所有食品供应商资质证件及每批次产品的合格证、检疫证明等文件均需扫描存档并分类保管。

11. 上岗人员管理

①所有工作人员一律凭有效的健康证上岗。工作期间应着统一制服，保持制服整洁并注意个人卫生，后厨人员应采取相关的卫生措施，如戴口罩和卫生手套等，仪容仪表及个人卫生符合要求后方可上岗。

②餐饮保障团队日常共计35人，其中厅面服务12人，洗碗班组3人，后厨20人，根据实际工作需要和临时用餐人数变化，随时调整人数，保证服务质量。

③操作人员必须配备劳保上岗，管理人员应随时检查劳动防护用品的穿戴情况，不按规定穿戴防护用品的人员不得上岗。定期召开安全生产动员会，定期对员工进行消防、设备安全的基本知识教育，增强全员安全生产意识。

④乙方对聘用人员要严格政审，保证没有刑事犯罪记录及失信记录确保整治思想可靠、身体健康；五官端正、形象好、勤奋工作、责任心强、文明礼貌、言行规范、服务意识强，自觉遵守国家法律法规及甲方的各项规章制度，特别是保密制度。

⑤乙方接管原省人大机关餐饮服务团队(除退休人员外膳食科员工26人)的人事劳动关系，与该26人签订劳动合同，保证被接管人员一年内工资、福利待遇不变且不能被违法辞退。乙方负责对餐饮服务团队35人人员技能培训。

⑥前台服务人员熟练掌握操作流程，快速准确完成每一笔交易，避免排队拥堵。

⑦强调“宾客至上”理念，要求员工对待每一位职工都要热情周到、耐心细致。通过角色扮演、情景模拟等方式提升沟通技巧与应变能力，学会换位思考解决实际问题。

12. 部门培训及协作管理

①组织人员培训提升服务意识，将客户满意度作为考核关键指标，确保服务透明规范且符合合同要求。

②实施联合培训计划，提升全员综合素质，确保每个人都能胜任多岗位工作要求。

③定期召开团队例会，分享工作经验与教训，共同解决运营中遇到的难题与挑战。

④通过建立健全各项安全生产管理制度和管理机制，定期召开安全生产动员会，对员工进行消防设备安全基本知识教育，增强全员安全生产意识，保障餐厅安全运行。

⑤建立跨部门协作机制，后厨与前厅及洗碗班组之间保持密切沟通，确保服务链条无缝衔接。

⑥建立信息共享平台，实时更新工作动态与进度，确保信息对称且决策高效。

13. 员工岗位职责管理

①针对食材加工负责食品安全控制设备操作规范等关键环节，将实施精细化专业分工，确保每个岗位都有专人负责。

②关键岗位要求负责人必须常驻现场负责现场管理，统

筹协调各项工作。通过专业分工提升工作效率与服务质量，确保服务透明规范且符合合同要求，为甲方提供高质量的餐饮服务。

③针对各岗位职责分工后厨人员职责前厅服务人员职责洗碗班组人员职责等内容，实施明确的职责界定。通过明确职责界定，避免推诿扯皮现象发生，确保每个岗位都有专人负责，提升整体运营效率与服务水平，为甲方提供高质量餐饮服务。

④建立岗位轮换机制，培养多能工，提升团队灵活性与应变能力，适应不同场景需求。

⑤定期评估岗位职责履行情况，针对薄弱环节进行优化调整，确保职责划分科学合理。

⑥结合季节变化与节假日特点，动态调整菜谱与人员排班，确保服务连续性与稳定性。

⑦建立责任倒查机制，对发生的安全事故、质量问题等进行溯源分析，明确具体责任人。

⑧设立专项督查组，针对重点领域关键环节进行突击检查，及时发现并纠正违规行为。

⑨强化监督问责力度，对监督发现的问题督促整改，对整改不力的责任人严肃追责问责。

⑩定期收集就餐人员对菜品口味营养搭配及服务态度的意见建议，保证服务质量。

三、委托费用和期限

1. 结算账户

甲方支付乙方的费用直接打入乙方对公账户。

户名：陕西宾馆有限责任公司

开户行：中行西安紫薇支行

银行账号：103293077669

2. 各项费用承担划分

A. 甲方承担费用：餐厅正常运行的水、电、气、暖费用；移交固定资产、设施设备的维修保养费用；餐具、小件厨具购置费用。

B.乙方承担费用：食材采购费用、低值易耗品采购费用、垃圾清运费用、烟道清洗费用；全部食堂工作人员工资、社保、福利、培训、工装、体检费用；乙方履职过程产生行政罚款、事故赔偿、耗材等全部运营直接成本。

3. 费用承担与支付

A.合同签订后，甲方将餐饮外包费按招标后的283.85万元按季度结付；上灶费215万元左右，按季度进行支付。前述费用甲方在收到乙方符合税法规定的发票后，于10个工作日内支付合同总额的25%。

B.陕西省武警总队西安支队三中队餐费按照每人35元/天的标准，以实际就餐情况计算，于每月底由中国人民武装警察部队西安支队保障部支付给乙方。

C.会议和公务用餐按照陕西省会议用餐和公务用餐标准，由会议承办和接待单位支付餐费给乙方，乙方向餐费支付方出具服务业发票。

D.甲方刷卡收取的餐费，按照早餐就餐人数×3元/人/次+午餐就餐人数×5元/人/次+晚餐就餐人数×2元/人/次的标准，于每月底打入共管账户。

E.甲方承担餐厅正常运行的水、电、气、暖费用，乙方承担食材、低值易耗品、垃圾清运、烟道清洗费用。

4. 委托管理服务期限：2026年壹年。

四、双方权利及义务

1. 甲方权利

①甲方无偿向乙方提供餐饮场地、设施设备，对移交资产享有完整所有权，有权监督乙方对资产保管、使用情况。

②甲方有权对乙方全部管理服务开展全过程监督、现场检查、随机抽查，对饭菜质量、卫生安全、服务礼仪、人员纪律开展核查。

③甲方对餐厅发现不合理、不规范问题，有权出具书面整改意见，乙方必须按期落实整改。

④甲方至少每季度组织一次用餐人员满意度测评；测评内容包含饭菜质量、服务质量、安全卫生、就餐环境、人员礼仪、餐厅整体管理服务。

⑤甲方对乙方报送每周食谱、会议公务餐食谱拥有审核

权，有权要求乙方在餐标范围内修改调整。

⑥甲方负责为乙方工作人员办理机关出入证、车辆通行证。

⑦发生食品安全、安全生产突发事件，甲方有权第一时间获知完整情况，要求乙方采取处置措施。

2. 甲方义务

①向乙方无偿移交符合使用条件的餐饮场地、全套设施设备，包含热厨区（各类炒灶、炉具）、洗涤消毒设备（洗碗机、消毒柜、洗碗池等）、各类操作台、食品机械（和面机、搅拌机等）、制冷设备（冰箱、冰柜、冷库、制冰机等）、就餐及服务配套设施（餐桌椅、传菜车、脏餐清运设施等）并承担水、电、气、暖等能源供给及固定资产、设施设备的维修保养和餐具、小件厨具等购置费用。完成资产盘点登记，签署资产移交单。

②保障餐厅水、电、气、暖正常供给，承担固定资产、设施设备维修保养、大件厨具购置。

③按照合同约定，在乙方提交合规发票及对账资料后，按时支付约定服务费用、刷卡就餐补贴。

④不得无故干预乙方食堂内部正常岗位排班、人员技能培训等日常管理，涉及重大事项应当书面沟通。

⑤及时向乙方传达省机关事务服务中心及机关内部关于食堂管理的新政策、通知要求。

3. 乙方权利

①在本合同、甲方审核通过食谱范围内，自主开展食堂日常餐饮服务管理、岗位排班、内部绩效考核、技能培训。

②按合同约定，完成服务并经甲方确认后，有权收取合同约定各项服务费用、就餐相关餐费。

③就食堂设备老化、场地隐患、食材保障等问题，向甲方提交书面合理化建议。

④乙方应节约使用甲方提供的餐饮场地、设施设备，包含热厨区（各类炒灶、炉具）、洗涤消毒设备（洗碗机、消毒柜、洗碗池等）、各类操作台、食品机械（和面机、搅拌机等）、制冷设备（冰箱、冰柜、冷库、制冰机等）、就餐及服务配套设施（餐桌椅、传菜车、脏餐清运设施等）。

⑤乙方有权要求甲方及时对故障大型固定资产开展维修。

4. 乙方义务

①承接原膳食科26名员工劳动关系，保证一年内工资福利待遇不变，不得违法辞退；负责全部35名工作人员工资发放、社保缴纳、体检、工装、安全教育。乙方全部员工属于乙方用工，与甲方不存在劳动关系。乙方员工发生意外伤害、突发疾病、劳动争议、民事、行政、刑事责任，全部由乙方独立承担，与甲方无关。

②严格按照设备操作手册，正确使用甲方移交全部热

厨、洗消、制冷、加工设备；做好日常巡检保管。因乙方操作不当、管理疏忽造成设备损坏，乙方承担赔偿维修责任。合同到期或解除，完整归还全部移交资产。

③每周五提交下周食谱报甲方审核；会议餐公务餐食谱报审；未经审核不得实施。

④落实食品安全、消防安全、燃气安全、用电安全各项制度；杜绝食品安全事故、安全生产事故；一旦发生突发事件第一时间处置并向甲方书面报告。

⑤接入省机关事务服务中心集采平台，完成832平台农副产品采购任务，落实索证索票台账。

⑥未经甲方书面同意，不得转包、委托第三方运营。

⑦配合甲方每季度满意度测评；收到甲方书面整改意见，按期完成整改、报送整改结果。

五、违约责任

本委托合同期内，甲乙双方均应按合同约定承担相应的权利义务。

1.对于甲方提出的整改意见，乙方未及时整改的，甲方可延迟支付当季餐饮费用，直到达到甲方要求为止。(如饭菜质量整改需在标准餐费范围内整改)

2.乙方有下列情形之一的，乙方应赔偿甲方损失。

A.乙方无正当理由停餐1次以上(含1次)，按合同总金额283.85万元的2%赔偿。

B.因乙方食品卫生或质量问题，引发食品安全事故，经国家相关卫生部门检验后，核实确因乙方提供食品原因或其他应归结于乙方的直接因素所引起时，由乙方负责赔偿并承担相应的法律责任。

C.因乙方违反规定、操作不当、管理不善，引起水、电、气、暖、人员等安全事故或造成重大负面影响、重大损失事件，由乙方赔偿并承担相应法律责任。

D.根据“秦服通”APP中征求意见及开展满意度测评结果，测评指标：饭菜质量、菜品口味品种、食品安全卫生、就餐环境卫生、服务人员礼仪态度、就餐秩序、反餐饮浪费落实情况。

①测评得分≥95%：服务表现优秀，甲方可对乙方予以适当奖励；

②85% ≤得分＜95%：基本达标，乙方针对收集意见持续优化改进；

③80% ≤得分＜85%：不达标，乙方必须提交书面整改方案，落实整改，报送整改结果；

④得分＜80%：严重不达标，甲方可以约谈乙方项目负责人及单位授权代表，限期整改，并可延迟支付对应周期服务费用，直至终止合同。

六、协议的解除

1.在合同期内，甲乙双方协商一致时，本合同方可解除，

任何一方不得无故终止合同。如遇特殊情况，任何一方要提前终止合同时，必须提前60日书面通知对方。

2.乙方有下列情形之一的，甲方可单方面通知乙方解除本合同：

A、乙方未按约定履行义务。

B、乙方有第五条第2款违约责任中B、C项发生或乙方满意度测评结果2次以上（包含2次）未达到80%以上的。

C、乙方有违法行为的。

七、其他

1.本合同自甲乙双方签字并盖章之日起生效，一式捌份，甲乙双方各执肆份，具有同等法律效力。

2.本合同在履行中如发生争议，双方应协商解决，协商不成时，依法向甲方所在地人民法院起诉。

甲方(盖章)：

授权代表（签章）：

签约日期：26年10月16日

乙方(盖章)：

授权代表（签章）：

签约日期：26年10月16日