

西安国家版本馆 2025 年下半年后勤服务

服 务 合 同

甲方：西安国家版本馆

乙方：西安利合餐饮管理有限公司

日 期：二 0 二五年 9 月

甲方：西安国家版本馆

联系方式：029-61301027

地址：西安市鄠邑区庞光街道乌东村

乙方：西安利合餐饮管理有限公司

联系方式：13119195692

地址：西安市鄠邑区庞光街道乌东村

根据《中华人民共和国民法典》及国家有关规定，经甲、乙双方协商，在平等、自愿的基础上，甲方就西安国家版本馆后勤服务项目委托乙方管理经营事项达成协议，为明确甲乙双方的权利和义务，特制订本合同，由双方共同遵守执行。

一、餐厅的基本情况

该餐厅位于西安市鄠邑区西安国家版本馆 6 号楼 1 层，建筑面积为 700 平方米，基础设施完好，基本符合餐饮服务和经营条件。

二、经营管理期限

本合同自 2025 年 7 月 1 日起至 2025 年 12 月 31 日止。（本项目服务期限 2025 年 7 月 1 日开始至 2025 年 12 月 31 日结束，服务期六个月。在合同到期前，甲方组织相关人员对乙方的服务进行考核。达到考核标准后（60 分及以上为考核合格），续签餐厅服务合同，续签服务期限不超过两年。考核标准见附件：考核管理细则）

三、供餐模式、餐费标准及服务人数

1、供餐模式：自助用餐杜绝浪费

2、餐费标准：早餐（主食：稀饭、馒头、油饼、花卷等，副餐：鸡蛋、牛奶、热菜、两道小菜）。

午餐（主食：米饭、面条、馒头等，副餐：热菜六道，三荤三素、一道汤。小吃两道，餐后两道时令水果、酸奶）。

晚餐（主食：炒饭、炒面、面条等，热菜一荤一素、大烩菜、两道小吃，餐后两道时令水果、酸奶）。

3、服务人数：93 人。

四、餐厅使用及相关费用

1、甲方免费向乙方提供食堂、厨房、就餐桌椅和经营场地。进驻前，甲方应负责将水、电、暖、燃气、网线、照明设备等基础设施安装到位，对破损设备及用品一次性维修保养完成后交付乙方使用。乙方对甲方提供的物品进行清点并列出清单，经双方签名确认后交由乙

方使用。若双方终止合同，乙方应按清单所列物品如数交还甲方，如有遗失、损坏，由乙方负责赔偿（自然损耗除外）。

2、承包期内，餐厅、厨房内甲方提供的用具维修发生的一切费用，由甲方承担。承包区域以外的房屋、水电暖设施维修整改以及土建工程费用由甲方承担。

3、承包期内，甲方负责水、电、天然气费用。厨房消耗品（米、面、油、蔬菜等原材料以及厨房器具）、易耗品、员工劳保用品由乙方承担。

4、乙方对餐厅内卫生负全部责任，所有卫生条件必须符合国家有关规定的标准，因违反国家有关部门食品安全管理规定而受到处罚，所产生的费用和责任由乙方承担。若给甲方及甲方用餐人员造成经济损失时，由乙方负责赔偿。因甲方提供硬件老旧、损坏使乙方不能按照国家有关规定、标准加工操作，导致的处罚由双方协商处理。

5、如乙方要占用甲方承包区以外的其它地方扩大经营，乙方需向甲方提出正式书面申请，由甲方审核批准书面同意后方可使用。

五、双方权利与义务

（一）甲方权利与义务

1、甲方按承包合同规定监督乙方依法经营，认真履行合同，同时做好指导和协调工作。

2、甲方对乙方的采购质量、加工过程、营养搭配、服务水平及食品安全、环境卫生等方面进行监督，并有权要求乙方及时整改。

3、甲方应协助乙方维持就餐秩序，并加强对职工进行素质教育，教育监督职工崇尚节约反对浪费。

4、甲方若有临时活动安排应提前告知乙方就餐人数的变化情况，如遇加班、放长假、大型活动、需提前或延迟就餐、加餐等情况，甲方应提前通知乙方。

5、如有重要活动接待，甲方应提前2天通知乙方准备相应材料，乙方无条件配合甲方做好接待，相应费用甲乙双方友好协商。

6、甲方应保证水、电、暖、气正常供应，并备有应急设施。如遇市政计划停电、停水、停气时，应及时通知乙方采取应急措施，以保障正常供餐，如遇突发情况应协助乙方做好保障工作。

7、甲方应配备符合环保标准的油烟净化和排风设施设备，并通过当地环保部门的环境评价，并将评价报告复印件交乙方一份以备检查，政府职能部门检查出的问题甲方要及时协调处理，以免影响正常的服务保障。

8、乙方工作人员须遵守甲方的各项安全、治安、消防等规章制度，甲方有权处罚乙方

工作人员的违规违纪行为。

9、甲方在办理《食品经营许可证》时乙方予以大力协助。乙方办理工商税务等证照手续时，甲方应及时提供相关介绍信函和证明。

（二）乙方权利与义务

1、乙方负责食堂的经营管理，具体包括人员配备、采购、食品制作、厨房、餐厅环境等管理事项。

2、乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，所采购的蔬菜和副食品应保持新鲜、安全、无污染、无腐烂变质，索证齐全有效，禁止采购“三无”产品，否则，由此造成的食品安全责任由乙方承担。乙方应定期向甲方提供食品采购的详细报告，包括供应商信息、采购日期、食品种类及数量等。

3、乙方工作人员必须将每天食品留样 48 小时，以便发生事故后追查原因。未留样视为食品不符合约定标准，应负责承担全部事故责任。

4、乙方负责对就餐人员的餐具进行高温消毒，保持餐具洁净，预防疾病，防止发生交叉感染。不锈钢餐具消毒 100℃ 40 分钟，密胺瓷餐具用蒸汽消毒 20 分钟（上汽后）或者热风消毒 85℃ 20 分钟。

5、因乙方所提供的食品不洁给甲方就餐人员造成食物中毒或其他不良后果的，经上级食品药品监督部门检验确定后，由乙方承担相关费用以及法律责任。

6、乙方工作人员必须每天做好厨房、餐厅等承包区域内场地的卫生清扫工作。

7、乙方餐厅工作人员一律凭“健康证”上岗，并每年统一体检一次，无健康证者一律不得上岗。其他无关人员未经乙方管理人员许可，不得进入厨房操作间、库房等重要场所。

8、承包区内产生的垃圾，厨房和餐厅的残渣剩饭由乙方负责及时处理，不得随意堆放抛弃，造成环境污染。

9、因不可抗力原因造成场地建筑体、设备、餐具及有关用品损失时，乙方不承担甲方房产及其设施的经济损失。

10、乙方在承包期内对承包区域内的房产及其设施享有无偿使用权，乙方使用服务场地应以服务甲方为唯一目的，不得对外营业，不得改变用途，不得转租。

11、乙方应自觉接受甲方的监督和指导，依法经营，认真履行合同。

12、乙方应主动将工作人员花名册，身份证和健康证的复印件报送甲方管理机构备案。乙方应确保服务人员遵守甲方的规章制度和现场管理。乙方服务人员的违法违纪问题，由乙方负责处理并承担相关责任。

13、乙方应加强对工作人员的管理教育工作，自觉接受甲方的日常管理，如工作人员发生违法违纪问题，由乙方负责处理并承担相关责任。乙方工作人员在服务过程中导致甲方、甲方工作人员、第三人遭受人身伤害或财产损失的，由乙方自行承担相关责任；导致甲方承担的，甲方有权向乙方追偿。乙方工作人员的人身、财产安全由乙方自行负责，甲方不承担任何责任。

14、在承包期内如发生食品安全质量问题，所产生的相关检测费用由乙方先行垫付，经上级食品药品监督部门检验确定后，由责任方承担相关费用以及法律责任。

15、在承包期内由甲方每季度进行一次食品抽检，所产生的相关检测费用由乙方承担。

16、本协议履行期间，乙方服务场地全天均应有员工值班，严防火灾、中毒、盗窃等安全责任事故发生。若发生安全责任事故，一切责任由乙方承担。甲方有权对乙方的防范工作进行监督和检查。

六、计费及结算方式

计费方式： $29.5 \text{ 元(人均价)} \times 93 \text{ (服务人数)} \times \text{服务天数}$ 作为餐厅基本运营费用。职工就餐每人每日按 5 元标准刷卡计费（早餐 1 元、午餐 3 元、晚餐 1 元），刷卡金额由职工自行充值，据实结算。工作接待餐据实结算。

结算方式：乙方在每季度初申请付款并向甲方提供增值税专用发票。甲方收到发票后应于 7 个工作日内向乙方及时支付餐厅基本运营费。每个季度餐厅运营费为乙方中标金额（498000.00 元）的二分之一。

甲方开票信息：

甲方名称：西安国家版本馆

甲方税号：12610000MB2A252352

甲方地址：西安市高新区庞光街道乌东村

甲方电话：029-61301027

甲方开户行：中国建设银行曲江支行

甲方账号：61050191000400003744

乙方指定收款账户信息：

户 名：西安利合餐饮管理有限公司

开户行：中国工商银行股份有限公司西安市土门支行

账 号：3700021809200440201

地 址：西安市鄠邑区草堂四路 18 号西安国家版本馆 6 号楼 1 层 6-1-4 室

七、违约责任

1、经营期间，甲乙双方不得擅自中断合同。若单方面无正当理由提出解除合约的，需提前 30 日以书面形式通知对方，经甲乙双方协商同意终止合同。

2、除本合同明确规定的终止条款外，任何单方面终止本合同的行为均视为违约。违约

方向对方赔偿因合约提前终止而直接引致的一切损失。

3、由于甲方原因造成乙方不能按合同要求承包经营时，给乙方造成的经济损失，由甲方负责赔偿乙方直接损失。

4、除上述各项规定外，本合同任何一方若有违约行为，均应在收到另一方通知后七天内予以更正，本合同另有规定的除外；逾期未能更正，另一方保留索赔的权利。

5、乙方违反合同约定，经甲方催告后 10 日内仍不改正的，甲方有权单方解除本合同并要求乙方承担中标价 30%的违约金责任。

6、本合同下乙方的损失赔偿范围包括但不限于甲方的直接损失、可期待利益损失、保全保险费、律师费、鉴定费、检测费、交通费等。

八、合同解除

1. 本合同涉及不可抗力指火灾、地震、洪水、暴乱、战争等不能预见、无法避免的客观情况。

2. 因不可抗力原因造成本合同一方无法履行本合同的，遭受不可抗力的一方全部或部分免责。

3. 遭受不可抗力的一方应于不可抗力情形结束之日起 7 日内，以书面方式向对方提交有关政府就该次不可抗力发生出具的证明文件。

4. 因不可抗力原因造成本合同部分不能履行的，甲乙双方可就合同的继续履行签订补充协议。

九、管辖和送达

1、本合同在执行期间发生争议时，双方应先进行协商解决，协商不成时，可向甲方所在地人民法院起诉，由人民法院依法进行裁决。

2、本合同首部当事人联系方式和联系信息适用于双方往来联系、书面文件送达及争议解决时法律文书送达。因首部联系方式和联系信息错误而无法直接送达的自交邮后第 7 日视为送达。

十、本合同不完善之处，在补充协议中进行明确，补充协议为本合同的组成部分，具有同等法律效力。

十一、合同自双方签订之日起生效，本合同一式肆份，甲乙双方各执一份。

甲方：

法人代表：

法人委托人：



乙方：西宁利合餐饮管理有限公司

法人代表：陈大生

法人委托人：屈先耳



时间： 年 月 日

时间： 年 月 日

附：考核管理细则

检查项目	检查内容	分值	检查评分标准	扣分说明
卫生 (50分)	餐厅卫生要求	5分	1、餐厅桌、椅摆放整齐。桌面、地面干净无油污。(2分) 2、门、窗干净明亮，环境干净无垃圾。(1分) 3、残食车清洁，摆放到位(1分)。 4、清洁工具不能随意放在餐厅里。(1分)	每项不合格扣0.5分，直至扣完。
	主食加工间卫生要求	11分	1、米、面放置离墙、离地面。(1分) 2、锅台、地面、案面、墙壁干净无油污，保持水池干净。(1分) 3、机械设备、厨房用具用后及时清洗，保持干净。(5分) 4、三防柜、工作台柜、冰箱按食物类型分层摆放到位。(1分) 5、加工好的食物与正在加工的食物须分开操作、分开摆放。(1分) 6、餐后必须及时清理饭车、饭盘，保持饭车、饭盘的干净卫生。(1分) 7、操作间内所有下水道必须保持清洁畅通。(1分)	每一项不合格扣0.5分，直至扣完。
	副食加工间卫生要求	7分	1、所有洗切好的蔬菜与加工好的荤肉类须全部上架摆放。(1分) 2、加工成熟的食物与未加工成熟的食物应分开加工、摆放。(2分) 3、三防柜、工作台柜擦拭干净，东西按类摆放，冰箱生、熟分开、定期除霜，标志明显。(2分) 4、锅台、调料盒干净无杂物。(1分) 5、装生菜的盘、盆不能直接装成品菜。(1分)	第一、四、五项不合格扣0.5分，直至扣完。第二、三项不合格每项扣1分。
	粗加工间卫生要求	7分	1、所有毛菜须整理干净无杂物，烂叶，上架摆放整齐。叶菜类蔬菜须先打捆择拣干净，然后再进行清洗，保证洗净，蔬菜无泥沙，无杂物，无黄叶(如青菜、菠菜、韭菜、油麦菜、花蒿、芹菜等)。(2分) 2、根茎类与水果类蔬菜不能只用水一冲洗，必须倒入池中彻底清洗干净。(1分) 3、洗好准备切配的蔬菜不能直接倒入在案柜上加工。(1分) 4、保持菜案面干净卫生及时清理菜头烂叶等杂物。(1分) 5、菜筐定期清洗，保持干净现本色。(1分) 6、保持菜墩干净卫生无霉点，每餐操作完毕后洗净立起摆放，保持干燥。(1分)	第一项每有一项不合格直接扣2分，第二、三、四、五、六每项不合格扣1分。
	个人卫生要求	6分	1、员工上班时衣帽，围裙穿戴整洁，佩戴工牌号。(1分) 2、操作人员讲究卫生，不留染长指甲，且不戴首饰。(1分) 3、所有上岗人员须有健康证。(2分) 4、男员工不得留长胡须、长头发；女员工头发不得露出帽子。(1分) 5、不得在操作间里面吸烟，保持衣柜整洁。(1分)	第1、2、4、5条每项不合格扣0.5分，直至扣完。第3条少一证扣2分。

	前台售饭与售饭人员的卫生要求	5分	1、操作台、工作台、三防柜摆放整齐且干净。(0.5分) 2、售饭台面干净无菜渍、菜盆、菜盘边擦拭干净。(1分) 3、售饭人员站姿端正,不能抓头,挠耳,挖鼻。(1分) 4、开饭时不准打闹,闲聊,对就餐者提问耐心回答。(1分) 5、不准在前台吃东西。(0.5分) 6、售饭使用专业工具,不得用手翻弄食品。(1分)	第1-6条不合格扣0.5分,直至扣完。
	通道与更衣室卫生要求	3分	1、员工通道地面干净、干燥无水渍。(1分) 2、更衣室地面整洁无纸屑,柜顶上不得放置个人物品。(1分) 3、厕所整洁无异味,有洗手消毒用品。(1分)	第1-3条不合格,每项扣0.5分,直至扣完。
	库房的卫生要求	4分	1、库房整洁卫生、有防鼠设施。(1分) 2、米、面放置离墙、离地面。(1分) 3、副食类食品按类分开,上架摆放。(0.5分) 4、所有食品须有标签且无过期食品。(1分) 5、保证账、物卡相符。(0.5分)	第1-5条不合格,每项扣0.5分,直至扣完。
	病媒防制	2分	1、做好病媒防制工作,建立并认真登记消杀台账。(1分) 2、做好每日主副食品留样48小时。(1分)	每项不合格直接扣1分。
伙食质量(30分)	饭菜花色品种质量的要求	30分	1、主食的大小、分量、质量符合定量标准。(5分) 2、饭菜荤素配料符合投料标准。(5分) 3、饭菜的色泽正常、无杂物、泥沙、异味等。(5分) 4、饭菜中无夹生、不熟或变质食物。(5分) 5、每月有创新菜,创新主食品。(5分) 6、午餐保证主食品种2种,副食品种6种,稀饭2种(5分)	第1-6条不合格按所对应分值扣,直至扣完。
劳动纪律与安全(10分)		10分	1、全体员工按时到岗,坚持每日早点名。(2分) 2、员工之间应团结友爱,无争吵打架赌博现象;上班期间无事不得相互窜餐厅闲聊,不得酗酒。(2分) 3、餐厅负责人须每天坚持在岗,有事须向主管领导请假(2分) 4、全日食品卫生安全,无食物中毒现象发生。(2分) 5、无事故或事故苗头发生,并经常进行安全教育和检查。(2分)	第1-5条每项扣2分。
服务质量(10分)		10分	1、顾客满意率高、无影响面大的意见;餐厅内要配有意见本。(2分) 2、炊管人员语言文明,讲话和气,态度和蔼与用餐者无争吵。(2分) 3、严格做好垃圾分类工作。(4分) 4、坚持周五经理接待日制度,及时解决就餐者所提出的要求。(2分)	第1、2、4条不合格每条扣2分,第三条不合格扣4分。