

西安市住房和城乡建设局
餐厅管理服务合同

二〇二五年五月

甲方：西安市住房和城乡建设局

乙方：西安安居物业管理集团和美城市服务有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律规定，甲乙双方经共同协商，就甲方餐厅委托管理事宜订立以下条款并共同遵守：

一、服务内容

1、甲方将西安市雁塔南路 300-9 号西安住建大厦办公楼市住建局机关、直属事业单位在职干部职工共计约 400 人早、午餐用餐服务工作，以及相应的人员配备和供餐管理等事项委托给乙方。

2、甲方提供餐厅、厨房、厨具、厨用设备以及工作所需的水、电、燃料等基础设施及物资。

3、乙方在管理期间，餐厅设施设备的维护维修及更换由甲方负责。乙方负责对餐厅现有设施设备的日常管理维护及单次不超过 500 元的维修。

(1) 水、电、气设施管线管路每日巡检 1 次。

(2) 餐厅设备每月定期进行维护 1 次。

(3) 餐具每日必须严格清洗进行消毒处理。

(4) 烟机烟道每半年清洗 1 次。

(5) 砧板及操作台面消杀除菌每周 1 次。

(6) 蟑螂鼠患预防灭杀每年 1 次。

4、乙方所用的各类厨具和设备，为了杜绝安全事故发生，对存在安全隐患较高的蒸箱、烤箱、和面机、压面机、

绞肉机、燃气炉灶等设备，指定专人使用、专人管理并明确操作规程。各类设施设备如出现人为损坏由乙方负责赔偿。易耗设备损耗、老化需重新购置的由乙方提前一个月向甲方申报，甲方承担相关费用。

5、就餐标准要求

早餐：凉菜三种、热菜二种（一荤一素）、开口小菜五种，中式面点三种、杂粮二种、西式面点一种、汤粥二种、鸡蛋两种（煮煎各一）、牛奶每日供应。

午餐：热菜六种（一大荤、两小荤、三素）、凉菜二种、米饭二种、面食三种（含一种面条及每周不少于二次的风味小吃）、杂粮二种、甜点一种、汤羹二种、水果二种。

以上为每日供餐基本标准，如有其他需求应及时增加。

二、合同价款：

1、合同价款：137500 元/月；合同总价 1100000.00 元（壹佰壹拾万元整）

2、合同总价包括：项目实施费及其他费用等从项目实施至验收合格等所有其他有关各项的含税费用。

三、款项结算：

1、付款方式：按月据实结算。

2、结算方式：合同签订后，甲方每月月初 5 日内组织验收上一月服务考核，并签署《西安市住房和城乡建设局餐厅管理服务考核表》（附件 1）后。乙方按照合同约定服务费金额开具等额正式发票，甲方收到发票后 10 日内向乙

方支付合同约定的餐厅服务费。如存在根据考核表予以扣款、乙方有责任向甲方支付违约金或其他赔偿情形的，甲方有权直接向乙方支付的服务费中等额扣除。

3、支付方式：银行转账，按月据实结算。

4、转账信息

单位名称：西安安居物业管理集团和美城市服务有限公司

地 址：西安市莲湖区梨园路 18 号

电 话：029-65666104

纳税人识别号：91610104596339784U

开户银行：中国民生银行西安西大街支行

银行账户：1208012830003860

四、服务条件

1、服务地点：西安市雁塔南路 300-9 号 A 座西安住建大厦

2、服务期：2025 年 5 月 1 日-2025 年 12 月 31 日，服务期限内，因甲方工作地点变更的，本协议终止，甲乙双方据实结算，互不追究违约责任。

五、甲乙双方权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1、甲方有权监督乙方依法经营，认真履行合同，同时对乙方做好指导和协调工作。

2、甲方为保障餐厅服务质量，有权对乙方菜品、营养搭配、服务水平、人员素质、食品、环境卫生等方面进行检查，并有权要求乙方及时整改。

3、甲方应协助并自觉维护就餐秩序，共同营造有序就餐环境。

4、甲方有权要求乙方更换不符合餐厅服务标准的工作人员。

5、乙方工作人员必须自觉遵守甲方的各项安全、治安、消防等规章制度，如乙方员工发生违纪违法行为，甲方有权按照相关制度处罚或移交公安机关处理。

6、甲方有义务保证餐厅设施设备符合国家安全使用规范。对乙方提出的因设施设备老化、不符合国家安全规定的安全隐患及时更换或改造。

7、甲方有义务在规定期限内及时对乙方服务进行考核验收并支付服务费用。

（二）乙方的权利和义务

1、乙方负责自行招聘员工并进行人员管理，对餐厅人员配备、菜品搭配、制作、厨房、餐厅环境卫生、厨餐具的清洁和消毒工作负责；对泔水处理、食材配料安全，水、电、器使用安全、设施设备使用及人员安全等管理事项负责，并接受甲方的监督检查。

2、乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，对供应商的原材料严格把关，禁止未经卫生防疫部门检查的各类食材、肉类和“三无”调味品等进入餐厅。

3、乙方每日应对所选用菜品进行留样，直至第二日早餐前方可处理，确保就餐人员用餐安全。如因乙方原因导致安全事故发生，给用餐人员造成食物中毒或其他后果的，

应承担民事责任和相關費用賠償責任以及其他相關法律責任。

4、乙方在承包期應對招聘人員進行崗前培訓、禮儀培訓、設施設備安全操作等培訓，嚴防消防安全事故、食品安全事故的发生。

5、乙方必須保障大樓每日約 400 人次用餐，並按時、按量、保質供應各餐。為保障正常用餐，乙方必須保證餐廳后廚制作和服務人員總數不低於 21 人，廚師長應具備高級廚師證，所有人員需持有效健康證上崗。

6、乙方有義務按照合同約定向甲方提供服務，並修補缺陷。

7、乙方有權要求甲方及時更換老化設備及不符合燃氣安全、用電安全的設施設備；如因國家電網、天然氣公司及其他國家安全職能部門因設施設備不符合安全生產要求等安全問題，並要求整改或限制營業導致的餐廳服務延遲或暫停造成的損失，乙方不承擔責任。

8、乙方有權要求甲方及時組織考核驗收及支付服務費用。

六、其他事項

1、在職工餐廳委托管理過程中，若發生問題或糾紛，由雙方協商解決，協商不成可提請到西安市仲裁委員會仲裁。

2、本合同如與《中華人民共和國民法典》相抵觸的，則遵照有關法律條款處理。

3、本合同一式陆份，双方代表签字盖章后生效。

4、合同执行过程中如有未尽事宜，如提出修改，须报政府采购管理部门同意后，由甲乙双方签署书面修改协议，并成为合同不可分割的一部分。除此之外，本合同的条件不得有任何变化或修改。

5、本合同所有附件是本合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效益。

6、本合同有效期自 2025 年 5 月 1 日-2025 年 12 月 31 日止。

甲方名称（盖章）：
法人或委托代理人（签字）：



日期：2025年4月30日



乙方名称（盖章）：
法人或委托代理人（签字）：



日期：2025年4月30日



西安市住房和城乡建设局 餐厅管理服务考核表

处室名称		签字	
考核结果			

餐厅服务考核标准（满分 100 分）			
一、餐厅卫生管理（12 分）			
类别	检查内容	评定细则	备注
卫生管理制度	有卫生管理制度和岗位卫生责任制度并上墙；	不合格扣 2 分	
	餐厅管理人员对卫生知识和本餐厅的岗位卫生责任制度知晓率达 90%以上；	不合格扣 2 分	
	从业人员对卫生知识和本岗位卫生责任制度知晓率达 90%以上；	不合格扣 2 分	
	有定期卫生检查记录并与奖惩挂钩；	不合格扣 1 分	
	餐厅建有必备的工作台帐（卫生检查记录、食品采购索证档案食谱登记、健康证、卫生许可证等）；	不合格扣 3 分	
	发生食物中毒或疑似食物中毒事故时必须迅速向上级部门报告并保留食品及现场。	不合格扣 2 分	
二、环境卫生（6 分）			
类别	检查内容	评定细则	备注
厨房、餐厅内墙、 油烟机、洗手池、 后厨、餐厅	餐厅厨房 10 米内无污染源；	不合格扣 2 分	
	厨房和餐厅内墙面清洁，无霉斑、无脱落、无积尘，污物及时处理；	1 处不合格扣 1 分	
	下水道及阴沟畅通，排油烟机（罩）清洁不滴油；	1 处不合格扣 1 分	
	厕所清洁有洗手池；	不合格扣 1 分	
	后厨和餐厅外环境卫生良好。	1 处不合格扣 1 分	
三、食品原料的采购及贮存（10 分）			
类别	检查内容	评定细则	备注
采购及储存	采购的食品及原料符合国家有关卫生标准和规定，	不合格扣 2 分	

	食品标识完微无“三无食品”；		
	采购的食品及原料索证齐全并建档；	不合格扣 2 分	
	专人验收，制度健全，有验收记录；	1 项不合格扣 1 分	
	仓库干燥，无霉变虫咬食品，有防鼠设施无鼠迹；	1 项不合格扣 1 分	
	. 有专人负责食品仓库的保管和验收；	不合格扣 1 分	
	食品原料离地，分类存放，散装食品原料用加盖容器存放；	不合格扣 2 分	
	库存食品标明进货日期，做先进先出。	不合格扣 1 分	

四、食品加工场所及设施（18 分）

类别	检查内容	评定细则	备注
食品加工场所及设施	厨房面积与就餐人数相适应；	不符合扣 2 分	
	单独设有熟食间、冷菜间、面点制作间、食品原料仓库、售菜间、更衣室等；	不符合扣 2 分	
	厨房加工间布局符合由生到熟的顺序排列，各功能区域分区明确；	不符合扣 2 分	
	地面耐磨、防滑、易冲洗，并有排水沟；	不符合扣 2 分	
	墙面覆有 1.5 米以上的瓷砖；	不合格扣 2 分	
	有符合卫生要求的防蝇、防鼠、防尘设施；	不符合扣 2 分	
	有专用加盖垃圾回收容器；	不合格扣 2 分	
	有与供餐量相适应的冷藏设施；	不合格扣 2 分	
	有与餐饮量相适应的蔬菜浸泡和清洗水池，并与餐具清洗池分开。	不合格扣 2 分	

五、粗加工、切配、蒸、煮及烹调（15 分）

类别	检查内容	评定细则	备注
水池清洗、保鲜措施、专用容器、刀具、食品质量	根据分类清洗要求，明确标注水池的清洗功能；	不合格扣 1 分	
	原料粗加工后有保鲜保洁措施；	不合格扣 2 分	
	垃圾袋净化处理；	不合格扣 1 分	
	清洗或切配后的原料用专用容器和搁物架离地存放；	不合格扣 2 分	
	原料应使用专用场所、刀具和墩板分类切配，分类存放；	不合格扣 2 分	
	加工前检查食品质量，不加工变质食品；	不合格扣 2 分	
	食品烧熟煮透，无外熟里生；	不合格扣 2 分	
	熟食容器有明确标志，生熟分开使用；	不合格扣 2 分	
	使用添加剂及调味品符合国家卫生标准及规定。	不合格扣 1 分	

六、器具、库室、冷藏设施卫生（18 分）

类别	检查内容	评定细则	备注
专人专用器具、库室、冷藏	有专人操作加工；	不合格扣 2 分	
	设有专门的消毒设施；	不合格扣 2 分	
	有专用冰霜、容器及刀、墩板、抹布；	不合格扣 2 分	
	容器及抹布使用前清洗并消毒；	不合格扣 2 分	
	熟食间内不存放杂物；	不合格扣 2 分	
	不得制作销售冷凉菜；	不合格扣 3 分	
	冷藏的食品必须分类存放，不得生熟混放；	不合格扣 2 分	
	冷藏设施定期清理保洁，无异味；	不合格扣 2 分	
	冷藏设施内不存放杂物和个人物品。	不合格扣 1 分	

七、就餐卫生（8 分）

类别	检查内容	评定细则	备注
食品健康、卫生	不供应变质、污秽不洁食品；	不合格扣 2 分	
	直接入口食品根据卫生要求保温和冷藏；	不合格扣 1 分	
	使用专用工具盛装食品；	不合格扣 1 分	
	备餐间内环境和容器符合卫生要求，不堆放杂物；	不合格扣 1 分	
	就餐前后进行一次紫外线空气消毒；	不合格扣 2 分	
	就餐人员在就餐前应洗手并戴口罩，售菜间应有洗手消毒设施。	不合格扣 1 分	

八、餐具清洗消毒（8 分）

类别	检查内容	评定细则	备注
餐具消毒、清洗、存放	有经过培训的专人负责餐具消毒；	不合格扣 1 分	
	有专用餐具消毒间及餐具清洗、消毒与保洁设施；	不合格扣 3 分	
	公用餐具消毒后应存放专用保洁柜内；	不合格扣 3 分	
	经清洗消毒后的餐具和容器符合国家卫生标准。	不合格扣 1 分	

九、从业人员卫生（5 分）

类别	检查内容	评定细则	备注
业人员卫生	经健康体检、卫生知识培训合格后上岗；	不合格扣 2 分	
	穿戴清洁的工作衣帽，头发不外露，不留长指甲，不戴戒指和涂指甲油；	不合格扣 1 分	
	工作场所内不吸烟，不穿工作服进厕所，工作前及便后要洗手；	不合格扣 1 分	
	不带病伤(感染性疾病)上岗。	不合格扣 1 分	

考核办法:

为保证本合同的履行,服务商须参加由甲方组织进行的每月综合考核,综合考核得分与乙方所获得的服务费挂钩,具体办法如下:

1 综合得分在 90 分以上的(含 90 分),全额拨付其当月应得的管理服务费;

2、综合得分在 90 分以下的,每少一分,则当月管理服务费扣减 2%。即甲方据其考核得分计算应扣减的管理服务费后,将扣减后的管理服务费拨乙方。

3、乙方参加由甲方组织的定期管理服务考核,连续两次得分低于 80 分的,须退出本项目管理服务,同时甲方有权解除合同。由此造成甲方经济损失的,乙方应给予甲方经济赔偿。

十四

