

西安市房产交易大厦职工餐厅管理服务项目

采 购 合 同

项目编号：HZJZS2025-0077

甲 方：西安市房产交易管理中心

乙 方：西安安居物业管理集团和美城市服务有限公司

2025 年 5 月



甲方：西安市房产交易管理中心

法定代表人：冯银利

住所地：西安市西大街 116 号交易大厦

电话：029-87639960

乙方：西安安居物业管理集团和美城市服务有限公司

法定代表人：丁涛

住所地：西安市莲湖区梨园路 18 号

电话：029-81211183

依据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，甲、乙双方在互惠互利的基础上，经友好协商，就西安市房产交易大厦职工餐厅管理服务事宜达成如下协议，以兹共同遵守：

一、项目位置

西安市西大街 116 号交易大厦职工餐厅。

二、合同期限

自 2025 年 5 月 12 日至 2026 年 5 月 11 日止，为期壹年。

三、项目形式

甲方向乙方提供餐厅运营所必需的场地，乙方承担甲方职工餐厅工作日早、中餐的就餐服务保障工作。

四、费用及支付方式

（一）费用组成

项目费用含税总价为 1605000 元（大写：壹佰陆拾万零伍仟元整）。该费用为总包干费用。

包括以下内容：

- (1) 合同期内餐厅所有设施的购买、维护、保养、维修、更换等费用（包含食堂下水道、隔油池、电器等）；
- (2) 合同期内供餐所需的全部原材料及辅料的采购费用；
- (3) 合同期内餐厅餐具、耗材等用品的配备、补充费用；
- (4) 合同期内餐厅相关证件的年审、年检费用；
- (5) 合同期内餐厅工作人员的工资、社保、食宿、培训、其他商业险和争议性纠纷等全部费用；
- (6) 合同期内天然气费用及天然气管道相关维护；
- (7) 合同期内餐厅运营期间的物业费；
- (8) 合同期内电子用餐系统购买、维护费；
- (9) 合同期内与原服务单位交接所产生的费用；
- (10) 合同期内其他双方协商应包含在内的费用。

（二）支付方式

自合同签订 30 日内支付 5 至 7 月份费用，7 月中旬验收合格支付 8 至 10 月份费用，10 月中旬验收合格支付 11 月至 12 月费用，等财政局批复下一年预算后支付 1 至 4 月尾款。

甲方每次付款前，乙方应向甲方开具等额有效正规的增值税专用发票，税率【6】%。否则甲方有权拒绝付款，且不承担任何逾期付款责任。

如 2025 年年底财政局未批复 2026 年预算，甲方提前 10 日内通

知乙方，合同自行终止！

五、服务标准

1、供餐人数：约 267 人用餐。

2、供餐时间及食谱标准

供餐时间：每周一至周五，早餐 7：30 至 8：45，午餐 12：00 至 13：15；提供正常工作日供餐需求，确保准时、足量、优质的提供用餐服务；

供餐种类：早餐：凉菜 3 种、热菜 1 种、开口小菜 4 种，馒头花卷包子饼等主食 4 种、鸡蛋 1 种、稀饭 2 种、糕点小吃 1 种（包含但不少于以上种类）；午餐：热菜 4 种（两荤两素）、凉菜 2 种、小吃 2 种，主食米饭面食馒头花卷各 1 种、汤羹 2 种、水果 1 种（包含但不少于以上种类）；

食谱：乙方以周为单位制定食谱并经甲方相关部门审核同意后予以实行，食谱的制定应以职工饮食需求为依据，参考食谱见本合同附件一。

六、人员配备管理

1、管理人员配备：餐厅负责人 1 名，采购员 1 名，库管 1 名，会计 1 名，出纳 1 名。

2、后厨人员配备：行政主厨 1 名，面点 2 名，大厨 2 名，营养师 1 名，勤杂工 3 名，服务员 2 名，后厨人员配备必须满足餐厅就餐保障。

3、餐厅相关人员必须服从管理，接受监督。为保证餐厅正常供餐，厨房工作人员配置不得低于配备要求。餐厅后厨和服务人员工作期间应穿戴工服，并用卫生防护用品进行卫生防护。按时完成每日供餐的配菜、制作、摆放、清洗及环境卫生并负责厨余垃圾清运工作。

七、食材采购

乙方应严格执行《中华人民共和国食品安全法》，对所需食材进行采购、验收。原材料严格把关，建立完善的采购储存登记台账，认真查验主要食材米、面、油、酱料供货商出具的许可证、食品合格证等相关有效证书，保证采购的真实性、可追溯性。蔬菜肉禽类食材需在合法正规市场采购，禁止未经卫生检疫部门检查的各类食品、肉蛋类和三无调味品等进入餐厅，严格防范和控制食品安全风险。

八、食材储存及加工

1、食材储存：乙方应按照《中华人民共和国食品安全法》建立各类食品储存管理制度。详细记录入库物品的名称产地、进货日期、生产日期、保质期、索证情况。并按分类入库时间先后分类存放，以免储存时间过长发霉生虫。库房管理做到物品堆放整齐，归类有序，物品摆放整齐标识清晰，墙壁无蛛网，室内无蚊蝇鼠患。肉禽类存放及半成品存放区分设立独立冰柜。

2、食材加工：在粗加工前，乙方及其工作人员应摘好分类洗净，

在干净的水池冲泡冲洗三遍以上，在细加工之前，乙方及其工作人员做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。同时自觉接受西安市住建局监督及食品安全监管部门监管。

九、设施设备管理及维修维护

1、乙方负责维持甲方提供的设施设备的正常运转，承担合同期内设施设备（包含食堂下水道、隔油池、电器等）的维护、保养、维修。设施设备出现故障和损坏的，乙方应负责及时维修或更换。按照《食堂标准化基础设施配备指标》进行设备、餐具、耗材及基础设施的配备、补充和完善。

2、日常管理及维护维修：

水、电、气设施管线管路每日巡检1次；

餐厅设备每月定期进行维护1次；

餐具每日必须严格清洗进行消毒处理；

烟机烟道每半年清洗1次；

砧板及操作台面消杀除菌每周1次；

蟑螂、鼠患预防灭杀每半年1次。

3、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，乙方应指定专人使用、专人管理并明确操作规程。

十、甲方权利义务

1、对餐厅房屋结构和固定设施具有所有权、监督权、保护权；

2、对房屋结构和固定设施具有日常维护、维修等义务；

3、在本合同生效时，应确保房屋结构和固定设施完好，餐厅内水、电、气等正常饮食服务条件的保障，并经乙方验收合格后，交乙方使用和管理；

4、负责向员工餐厅派出管理员，负责餐厅的管理对接工作；

5、甲方有权制定就餐时间和餐厅服务时间，如有临时调整有权提前【5】日内通知乙方；

6、甲方管理人员应引导就餐职工文明就餐，保持餐厅卫生，爱护公共财物，尊重乙方工作人员的劳动。

7、甲方有权根据职工实际需求对乙方提供的食谱进行修改和完善。

8、甲方有权对乙方供餐种类、标准及服务提出整改意见和建议。

十一、乙方权利义务

1、拥有餐厅用工自主权和管理权。按本合同约定安排餐厅服务工作人员，保证餐厅经营管理工作的正常进行；

2、负责餐厅设施设备的采购、日常保养、维修等，确保各种设备、水、电、气的正常运行；

3、严格执行《中华人民共和国食品安全法》、5S标准，保证厨房工作间的食堂消防、食品卫生安全；

4、加强食品安全管理，从食品的采购、运输、仓储、加工等各个环节加强管理，确保食品安全；

5、认真完成甲方交给的就餐服务工作，保证膳食的卫生、安全和口味；

6、招聘的员工必须经卫生部门体检合格并持证上岗，并经过设备操作、食品安全、服务等方面的培训 and 安全教育；乙方与其员工发生劳动争议的，乙方应当自行妥善解决，与甲方无关。

7、服务人员应提供热情、周到的餐饮服务，保持整洁、干净的个人卫生（上岗时衣着整齐、清洁）；

8、加强各类卫生标准要求，严格遵守环境卫生、食品卫生和从业人员个人卫生等相关规定；

9、乙方在变更食品种类、质量、规格及供餐时间时，应征得甲方同意。

10、乙方应于每周五之前向甲方提供下一周的供餐食谱，经甲方审定同意后方可实行。

十二、违约责任

1、本合同期限内，因乙方原因发生食品安全事故，由乙方承担全部责任，同时甲方有权解除本合同，乙方还应承担相应责任。

2、在合同有效期内，除本合同另有约定外，甲、乙任何一方不得无故终止本合同。

十三、争议解决方式

本合同履行过程中发生争议，甲、乙双方应友好协商解决，若经协商仍无法解决的，任何一方有权向甲方所在地人民法院提起诉讼

讼。

十四、其他

本合同未尽事宜，由甲、乙双方协商另行签订补充协议约定，补充协议是本合同不可分割的一部分。

本合同一式陆份，甲方执【叁】份、乙方执【叁】份，自甲、乙双方签字盖章之日起生效，具有同等法律效力。

甲方：(盖章)

单位负责人

联系人：

签订日期：2025年 5月 12日



乙方：(盖章)

法定代表人：

联系人：

签订日期：2025年 5月 12日



说明：最终合同协议版本以双方实际签订合同版本为准。

成交复函

华智建造价咨询有限公司：

关于《西安市房产交易大厦职工餐厅管理服务项目》（项目编号：HZJZS2025-0077）的成交确认函已收悉。我单位同意磋商小组的磋商评审结果，确认成交供应商为：西安安居物业管理集团和美城市服务有限公司，成交金额：壹佰陆拾万零伍仟元整（小写：¥1605000.00 元）。

收到复函后，请尽快通知成交供应商。

西安市房产交易管理中心

2025年05月08日

