政府采购合同　　合同编号：

西安市信访局2025年度机关餐饮服务项目（二次）采购合同

采购人：西安市信访局

供应商：陕西君昇实业有限公司

2025年5月

协议书

采购人（甲方）：西安市信访局

供应商（乙方）：陕西君昇实业有限公司

依据《中华人民共和国民法典》及其他法律、法规的有关规定，甲乙双方经友好协商，本着互惠互利、平等自愿的原则，就乙方承揽甲方职工食堂的劳务外包项目，达成如下协议，由双方共同遵守执行。

一、项目概况

1、项目名称：西安市信访局2025年度机关餐饮服务项目(二次)

2.项目概况：西安市信访局2025年度餐饮服务，餐饮服务内容包含：局级餐厅1个，干部职工餐厅1个，共2个餐厅，满足西安市信访局全体150余职工早、中（晚餐视情况而定）就餐需求。

3.项目用途：机关员工就餐

4.服务期限：自合同签订后1年（2025.5.21-2026.5.20）

5.服务地点：采购人指定地点

二、就餐模式及餐标

1、供餐时间

早餐：08：00 - 08：50

午餐：11：40 - 13：00

晚餐：18：00 - 19：00 （是否供应视情而定）

就餐形式：餐厅为分餐形式，按需供应，在规定的开饭时间内供应不脱销、不断档。

2、合作方式：

（1）由甲方按本合同约定向乙方支付服务费用；

（2）餐厅整体运营工作乙方全部负责，由乙方负责餐厅人员招聘、录用、低值易耗品及日常行政管理等具体运营工作，甲方指派一名监管人员与乙方餐厅负责人对接日常工作事务。

3、就餐标准：

局级餐厅（早餐：菜品不少于 6 种，其中半荤菜不少于 1 种；开口小菜不

少于 4 种；稀饭不少于 2 种；奶制品不少 1 种；主食不少于 4 种；鸡蛋（蒸煮或煎）；豆浆或豆腐脑。能够满足部分回民饮食习惯。午餐：菜品不少于 6 种，其中主荤 1 种，半荤 2 种，素菜 4 种；开口小菜不少于 4 种；小吃不少于 4 种；主食不少于 3 种；水果不少于 1 种、汤品不少于 2 种（一荤一素）；酸奶。能够满足部分回民饮食习惯。晚餐：根据采购方需要提供。实行工作日正常供餐和采购方要求桌餐或指定时间供餐，供餐模式为自助式供餐，桌餐：按采购方指定菜品供餐。）

干部餐厅（早餐：菜品不少于 4 种；馒头、包子、花卷、油饼、油条等主食不少于 4 种；稀饭、豆腐脑、油茶等汤品类主食不少于 3 种；酸奶（或牛奶）和鸡蛋为除主副食之外的每日早餐标配；午餐：菜品不少于 5 种，其中主荤主菜 1 种、半荤菜品 2 种、素菜 2 种；小吃和面食必须搭配开口菜和杂粮，开口菜数量不少于 2 种；杂粮数量不少于 2 种；餐厅免费供应的米饭品种不少于 2 种； 汤品品种不少于 1 种；水果 1 种为每日中餐标配。晚餐：根据采购方需要提供。实行工作日正常供餐、少数接待用餐及节假日采购方要求供餐。）

接待餐标准：主要用于公务接待餐和工作餐。开餐标准根据甲方提供的餐标制定。

文化建设：传统节日的特色食品及加餐。

注：所供应食品质量、种类只能比以上标准高、多，不能低、少。

三、合同金额

合同总价款（含税金额）：肆拾贰万壹仟叁佰贰拾陆元整（¥ 421326.00 元）。

合同总价即中标价，为一次性报价，不受市场价变化影响。合同价格为含税价，供应商（成交人）提供服务所发生的一切税（包括增值税）费等都已包含于合同价款中。

四、结算方式

1.结算单位：银行转账，由采购人负责结算。在付款前，供应商必须开具与合同金额相应的发票给采购人，附详细清单。

2.付款方式：

（1）合同签订后供应商按照服务合同和响应文件的相关内容与要求提供餐饮及相关服务，采购人在供应商提供服务后一个月按后每个自然月支付上一个自

然月的相关餐饮费用。

五、双方权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1、甲方无偿为乙方提供经营场所、办公场所和员工宿舍。

2、甲方职工食堂水、电、气应接入并能正常使用；主副食加工间、粗加工间、冷库、用具、厨房、凉菜间、更衣间等房间、设器具齐全并能正常使用。

3、甲方有权审定乙方制定的餐饮管理制度，并监督乙方遵守；甲方有权对乙方的管理实施监督检查，并在此基础上进行考核。

4、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作。合同期限内，乙方按照甲方要求负责职工餐厅经营管理，经营成果归甲方所有。

5、职工食堂各区域按要求配置全能设施器具和现有的设备、器具的所用权均属于甲方；乙方在工作中应当合理、谨慎的使用相关的设备、设施，乙方因人为原因导致甲方设备毁损的，乙方应当积极予以维修并承担设施、设备毁损所造成的全部费用。因乙方管理不善将设备、器具丢失的，乙方应当照价予以赔偿。

6、职工食堂现有设备、设施清单由甲方负责向乙方提供，并于乙方进驻工作现场时由双方派人进行移交手续。

7、职工食堂的各项设备、在正常使用中因机器本身正常耗损所产生故障，不能正常运转的，由乙方及时向甲方提出，甲方负责维修、更换。

8、甲方对乙方的采购工作有监督管理权。

9、甲方按照本合同的约定向乙方支付劳务外包项目费用。

10、双方在履行本合同期间，因乙方的原因导致就餐延误 30 分钟及以上，如果在一个月内发生两次及以上的，甲方有权解除本合同，乙方自行承担因本合同解除所造成的一切后果和责任，给甲方造成损失的，乙方应当及时、足额的给予赔偿；甲方若有临时加班、放假以及大型接待等活动时，应提前一天告知乙方，若因就餐人员减少，甲方没有及时通知乙方，所造成的损失由甲方承担。如遇特殊情况需提前、延迟开餐或加餐时，甲方应提前 2 小时通知乙方，涉及的特殊情况下的费用由双方协商确定。

11、甲方在履行本合同的过程中，乙方应该全力支持和配合。甲方有权要求乙方遵守甲方的规章制度，对于违反规章制度的乙方员工，甲方有权以书面形式

告知乙方，限期乙方进行整改，乙方应当在甲方要求的期限内完成整改，否则甲方有权解除本合同。

12、甲方尊重乙方劳动和管理方式，除甲方领导和后勤管理人员外，其余人员一律不得随意出入乙方的后厨工作现场。

13、餐厅的日常管理：

13.1 甲方委托乙方进行日常食材、物料等原材料的保障工作。

13.2 乙方应该严格执行采购验收制度，确保验收食材、物料质量符合食品安全要求，杜绝不符合食品安全要求的食材、物料进入餐厅。如果因为乙方的原因，出现采购的食材、物料引发安全事故，乙方应当承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失。

13.3 双方应当严格入库验收制度，入库验收工作由甲方食堂管理员和乙方厨师长负责，对入库原材料过秤、清点数量进行质量检测。

14、甲方对乙方的食品加工过程、营养搭配、服务质量及安全管理、环境卫生等方面有检查和监督权，对指出的问题乙方要及时整改。

15、甲方无偿为乙方提供办公室及员工宿舍，以及洗澡设施，供服务保障人员休息和自身卫生清洁，但就乙方使用中发生的人身及财产损失不承担任何责任，该责任由乙方按照法律规定承担。

16、甲方承担天然气管道检修、维护、改造及然气表维修更换、检测费用。

17、为确保安全，甲方负责每半年对油烟管道进行一次清理，费用由甲方承担；乙方负责餐厅日常卫生维护工作。

18、甲方对乙方制定的食谱每周进行审核确认，乙方对甲方提出的意见建议要及时改进，对暂时不能落实的问题要积极创造条件尽早落实，双方达成一致的食品要遵照执行，因原材料等特殊情况需要调整食谱时，调整量不超过 20%。

19、甲方负责对乙方所加工的饭菜质量、成本、服务工作进行考核，并依据考核结果确定奖罚数额。

20、自签订合同起，由就餐民主管理委员会每天派人监督原材料采购质量、每周统计反馈综合监督情况（菜品质量、伙食标准、卫生情况、服务态度等），每季度进行一次满意度测评，针对以上结果提出整改方案并限期整改，如更改不到位，每次扣除合同金额 5%，确保餐饮质量不断提升。

（二）乙方的权利和义务

1、本着办好职工食堂，不断提高就餐满意率的共同目标，乙方应当积极配合甲方，按照甲方提出的建议，及时对食堂技术人员的工作进行调整。

2、乙方承诺在日常工作中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他国家和地方制定的食品安全方面的法律、法规，并按照本合同的约定进行日常工作。

3、乙方负责职工食堂管理及使用期间的安全责任，包括且不限于：场所卫生及不得湿滑、油滑等、操作安全、水电气安全等；

乙方承诺在合同期间保证食品安全率100%，工作人员的人身安全率100%和机械设备安全使用率100%。

合同履行期间，发生食品卫生问题（包括但不限于发生饭菜有异物、食材变质），经抽检或就餐人员投诉情况属实的，发现一次扣除合同金额 5%， 连续或累计出现两次及以上的，甲方有权单方解除本协议，并按本合同第合 同金额第八条第 1 款要求乙方承担违约责任。

本合同履行期间，若发生食品安全事故，乙方承诺承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失；乙方自行承担其工作人员的人身安全责任，乙方工作人员发生的任何人身安全事故，均与甲方无关；机械设备由甲方负责安装防护装置，对于没有安全防护的设备，乙方有权拒绝使用，如因此甲方造成损失的，由甲方自行承担，除此外，乙方承担的因机械安全所造成的全部责任和全部费用。

本合同履行期间，因乙方原因所发生的食品安全、人身安全、机械安全事故，所产生的全部费用和相应的责任均由乙方承担。

4、乙方的工作人员应当符合国家食品药品监督部门和其他相关部门的要求，乙方工作人员均应当持有效的《健康证》。

5、乙方应按时、保质、保量地完成劳务外包项目工作任务，确保甲方节假日加班和日常延时工作的需求，确保日常工作正常运行。

6、乙方应当向所属员工提供符合《中华人民共和国食品安全法》要求的、印有乙方企业标识的工作服和出入证，乙方员工在工作区域时，必须穿着统一工作服。

7、乙方应当保证其员工身份的真实性以及政审合格。

8、根据伙食费标准做好伙食调剂，控制伙食成本，杜绝浪费。按照甲方提供的伙食标准进行成本核算，确因市场物价上涨幅度较大且持续时间较长时，乙方有权调整食谱或要求甲方适当提高餐标。乙方同时应妥善保管甲方仓库内食材，坚决杜绝人为损耗。否则，乙方应承担赔偿责任。

9、按《食品安全法》相关规定，乙方所有出售的产品确保留样齐全，固体不少于125克，液体不少于125毫升，时间不低于48小时，以便发生食源性事故时追查原因。

10、乙方须与员工签订正式劳动合同，负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作；负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作；按时支付员工工资、保险及其他福利。负责所辖工作人员的安全工作。除甲方责任外，乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故，由乙方负责，所有费用由乙方承担。乙方应当按照我国劳动法律法规的有关规定向所属员工发放工资、福利、劳保；同时建立、健全劳动安全制度，严格执行国家劳动安全规程和标准；并对员工进行上岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

11、定期征求就餐人员意见，根据甲方意见有针对性改定工作。乙方管理人员和厨师长须按甲方要求参与就餐民主管理委员会召开的有关餐厅问题的会议。

12、甲方配置的机械设备，乙方不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪用其他用途。必须爱护甲方的设备和财产，由于违规操作造成的设施设备、炊具、餐具等的损坏，由乙方照价赔偿。

13、乙方负责对餐厅水、电、燃气和设施设备的检查巡视，发现问题及时向甲方汇报。

14、遇到甲方有重大活动时，乙方必须按照甲方要求保障饮食供应，需提前或延后就餐时，由甲方负责提前通知乙方，乙方须配合并保证供应。

15、乙方需调整人员时，必须事先向甲方备案，应交健康证、在岗出入证、工作证等，并办理其他手续。

16、乙方从事餐饮的所有人员必须办理卫生防疫部门发放的健康证，并承担办证费用。

17、乙方必须向甲方开具符合甲方要求的正规发票，税费由乙方承担。

六、检查与考核

1、甲方制定餐饮管理制度，定期或不定期对乙方进行检查打分，每月将汇总的考核结果作为本月合同款支付依据。

2、合同期内，甲方对餐厅饭菜质量、口味、环境卫生等方面每月进行投票评比，乙方现场参与投票评比结果统计。如果连续两个月有超出半数成员对乙方服务表现做出差评，甲方有权解除合同。乙方人员恶意浪费或偷窃食材，经核查属实，乙方应承担相应损失，甲方有权进行考核处罚责令整改，情况严重者终止合同。

七、合同的履行、变更、解除、终止、续定

1、甲乙双方应按本合合同的约定全面履行各自的义务；在本合同履行过程中，若发生双方企业名称、法定代表人或者主要负责人、投资人变更以及双方企业合并或者分立等事项，本合同的效力不受影响。

2、本合同在履行过程中，一方提出变更本合同内容的，应当与对方进行协商，在双方协商一致的情况下，可对相关内容进行变更，并签订补充合同，与本合同条款具有同等法律效力。

3、除本合同其他条款的约定外，如双方中任何一方提出终止本合同，应当提前 30 日以前书面通知对方，并应说明终止本合同的事实和理由，在收到向对方同意解除本合同的书面通知之日起，本合同终止。

4、本合同在履行过程中，若出现国家重大政策改变或不可抗力等因素导致本合同不能履行时，本合同自行终止，但提出终止合同的一方应当及时告知对方国家重大政策改变的内容或不可抗力等因素的事实，并对终止合同的事由承担举证责任。

5、本合同终止后，由甲乙双方进行核算，核算无误后由甲方结清乙方的包厨项目所有费用，乙方应当在合同终止之日起一个工作日内从甲方撤离本公司相关人员，并保障接续单位顺利交接，以保障职工食堂交接日的正常供应。

6、本合同期满后，在同等条件下甲方优先考虑与乙方续签合同，续签合同的内容由双方另行商定。

八、违约责任及解决合同纠纷的方式

1、双方任何一方违反本合同任一条款即构成违约。因违约导致无法履行合

同的，为严重违约，在此情况下违约方应当给守约方支付本合同总金额 20%违约金，不足以赔偿实际损失的，按照实际损失赔偿。

2、在本合同履行期间如产生争议，双方应当首先进行友好协商，若协商不成，可向甲方所在地人民法院提起诉讼起诉。

3、除因不可抗拒的事件外（如地震、水灾、战争、政府禁令、罢工等），任何一方不得以任何理由不经协商而中断合同的有效执行。

4、乙方对工作期间知晓的甲方个人信息、政府信息等承担保密义务，乙方违反保密义务的，需承担违约金 10 万元，同时承担相应的法律责任。

5、为保证双方合作权益，甲方应按合同约定结算服务费，逾期未付，在合同约定付款期的 5 个工作日后，甲方应按日向乙方支付万分之壹（1‰）的滞纳金，直至结算全部伙食费为止。

（注：我方对餐饮进行招标，故不可能发生这种事情。对于不可能发生的情况，合同不宜作出约定）

九、其他

本合同一式 八 份，具有同等法律效力，双方各执四份，双方签字盖章后生效。未尽事宜，双方协商解决。

采购人：（盖章）

地 址：西安市碑林区盐店街 19 号

供应商：（盖章）

地 址：陕西省西安市未央区未央路 102 号果粒城小区南楼西侧 1、2 层整层商铺

法定代表人或其授权的代理人（签字）：

订立时间：2025.5.28

法定代表人或其授权的代理人（签字）：张克

订立时间：2025.5.28

附件 1

餐饮人员配置

名称	岗位名称	人数	岗位要求
餐饮服务部	餐厅经理	1	中级管理人员，30-50 岁之间，高中以上学历，受过专业知识培训，具有五年以上丰富的餐饮管理经验； 熟悉成本核算和费用管控；具有较好的组织安排和协调能力，持健康证上岗。
	厨师长	1	高级 1 人，高中以上文化程度；五年以上团餐工作经验，懂成本核算和厨房管理；工作认真负责，有创新精神，持健康证上岗。
	炒锅	2	高级 1 人，中级 1 人，三年以上本岗位工作经验，熟悉各种炒菜的制作工艺和技能；工作认真，有较强的产品创新能力，能够熟练制作菜品；责任心强，爱岗敬业，持健康证上岗。
	凉菜师	1	中级 1 人，三年以上本岗位工作经验，熟悉各种凉菜的制作工艺和技能；工作认真，有较强的产品创新能力，能够熟练制作菜品；责任心强，爱岗敬业，持健康证上岗。
	切配	2	中级 1 人，初级 1 人，18-45 岁，初中以上学历，熟悉烹饪工艺知识；具有熟练的刀工技术，懂得各类原料的加工及保存方法，持健康证上岗。
	面案	2	高级 1 人，中级 1 人，三年以上面点工作经验，熟悉各类面点制作工艺和技能；工作认真，具有较强的产品创新能力，能够熟练制作各种面食；工作责任心强，爱岗敬业，持健康证上岗。
	服务员	4	18-45 岁，具有初中及以上学历，受过专业培训，有餐厅服务工作经验；口齿清楚，持健康证上岗
	洗消	2	18-50 岁，工作勤恳，认真负责,吃苦耐劳，持健康证上岗。
合计		15	