

食堂委托服务合同

甲方：西安市市容环境服务中心

乙方：西安蓝海致广物业服务有限公司

一、服务内容和地点

1、服务内容：甲方为乙方提供食材物资、餐饮生产、人员劳务、等食堂委托服务，服务对象 82 人。

2、服务地点：西安市莲湖区太白北路 320 号 1 层。

二、履行期限

2026 年 5 月 6 日-2026 年 12 月 31 日。

三、合同价款

1、合同总价：合同总价 650000.00 元（陆拾伍万元整），含相应税款，甲方不再承担其他费用。

2、合同总价包括：食材费、人员劳务费、税费等及其它委托服务相关费用。

3、合同总价为固定委托服务费，除本合同另有约定外不作调整。

4、本合同服务费实行按月考核支付，甲方依据《食堂服务质量考核评分表》对乙方进行百分制考核：

考核 \geq 90 分（优秀）：支付当月服务费 100%

80 - 89 分（良好）：支付当月服务费 90%

60 - 79 分（合格）：支付当月服务费 70%

<60 分（不合格）：当月不予支付服务费考核结果作为甲方支付费用的唯一依据，乙方无异议。

四、合同支付

1、甲方于每月 25 日前向乙方支付月度综合服务费 81250.00 元（捌万壹仟贰佰伍拾元整）。

2、结算方式：银行转账

账户名称：西安蓝海致广物业服务有限公司

开户行：中国工商银行股份有限公司西安大雁塔支行

税号：91610133MA713WLB87

账号：3700022309200069338

3、甲方付款前，乙方应提供对应发票；甲方完成财政审批后付款。因财政审批或乙方未提供发票导致延期付款的，甲方不承担违约责任。

五、服务要求

1、餐厅食堂安全要求

1-1、餐厅食堂水电气及操作设备安全要求

1-1-1、要求餐厅食堂相关工作人员每日每餐对水电气使用情况进行检查，特别是每天最后一餐收餐后严格检查保证每餐每日用餐结束后水电气正常安全关闭，如有任何问题第一时间联系专业人士进行维修。

1-1-2、餐厅食堂配备灭火器、灭火毯，并定期对人员进行消防知识培训。

1-1-3、所有操作设备明确责任人，所有工作人员必须带帽子及口罩进入操作间。要求每个设备操作人员严格按照设备操作安全规范操作。设备定期进行检修。

2-1、卫生安全要求

2-1-1、后厨、餐厅必须严格按照每日一小扫，每周一大扫制度进行卫生打扫，后厨、餐厅、食材库房必须随时保持整洁物品堆放整齐。

2-1-2、当日验收过的食材需及时入库、入冰箱，禁止随意堆放，避免食物出现发霉变质情况。

2-1-3、定期进行鼠患、蟑螂清灭工作。

2-1-4、所有餐具必须严格按照清洗消毒流程保证餐具使用卫生，发现破损餐具第一时间进行更换。

2-1-5、炉灶、案板、饭台、饭槽、冰柜、冰箱、平冷柜、烤箱、电饼档等操作设备必须保持日常干净卫生，冷冻冷藏设备定期消毒除冰。

2-1-6、就餐餐厅随时保持桌面地面、墙面等就餐环境整洁，发现有残留食品、废纸等垃圾、倒洒汤汁需第一时间进行清理，同时保持餐厅卫生间卫生整洁。

2-1-7、日常锅碗瓢盆、菜墩、刀具、汤勺、菜盆等使用完毕必须清洗干净定期消毒摆放整齐。

2-1-8、每日将剩余饭菜残渣泔水按时清运，做好垃圾分类工作。

2、食品验收及储存要求

2-1、每日食材供货商供货的各种食材必须是符合国家食品卫生安全标准的食材，必须有相关的合格证检疫证农药物品残留检测报告，乙方每日全权负责食材验收、入库、冷藏管理。

2-2、对每餐的所有菜品进行留样保存，并做好食品留样保存记录。

2-3、出现食品安全问题，由乙方承担全部责任并按规定上报处理。

3、其他要求

3-1、送餐品种要求：

按餐厅管理部门要求送餐（一日两餐），基本模式如下：

早餐

- 1、粥品 2 种
- 2、小菜 4 种（2 热 2 凉）
- 3、蛋品各 1 种
- 4、奶制品 1 种
- 5、主食 2 种（馒头、花卷、包子、油饼等）
- 6、杂粮 2 种（红薯、玉米、南瓜等）

午餐

1、米饭炒菜：5 种菜品（1 个主荤 2 个副荤 2 个素菜），2 种主食（米饭+酸汤面或炒米饭），一周 3 次。

2、地方美食：面食或地方小吃 1 种，凉菜 2 种，额外主食 1 种，一周 2 次。

3、水果 1 种

4、酸奶 1 种

5、汤品 1 种

3-2、服务要求：

①餐饮服务公司应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及西安市市容环境服务中心的各项管理制度，严格执行操作规程及卫生管理制度，并定期对经营场所进行防鼠、灭蝇、灭蟑工作。

垃圾污物应按指定地点放置，餐厅内外保持卫生整洁。

②供应商所有工作人员上岗前必须持有有效的餐饮行业健康证，并公示上墙。工作人员必须统一着装，并按当地卫生部门规定每年进行身体检查。

③严格实行“一洗二过三消毒”的用品消毒规程。

④确保原材料的质量，把好进货渠道及进货质量关，严禁购进劣质的原料，餐品制作过程，严格按照《食品卫生法》要求，不得使用变质受污染的原材料，进行加工制做，做到食品卫生安全。

3-3、人员要求：

①服务团队应至少配备厨师 2 名、面点师 1 名、勤杂工 2 名、管理员 1 名。

②乙方与人员签订劳动合同、缴纳社保；劳动纠纷、人身安全等一切问题均由乙方全权承担，与甲方无关。

六、双方权利义务

（一）甲方权利义务

1、甲方有权对服务方案、食谱提出意见，乙方须经甲方同意后执行。

2、甲方提供服务场所及厨具等基础条件。

3、甲方配合、监督乙方服务，有权检查、提出整改要求。

（二）乙方权利义务

1、乙方按甲方确认食谱供餐，确保质量与安全。因乙方管理不当造成损害的，由乙方承担全部赔偿与法律责任，甲方有权解除合同并追偿损失。突发停水停电，乙方须执行甲方确认的应

急供餐方案；未执行或执行不当，甲方有权追究乙方合同总价 5% 的违约金。

2、乙方提供合法资质、健康证等资料，人员违规产生的一切责任由乙方承担。

3、乙方每月回访、接受考评并及时整改。

4、乙方遵守甲方食堂管理规定。

5、乙方不得泄露甲方内部数据及人员信息。

七、违约责任

(一) 按《中华人民共和国民法典》执行。

(二) 乙方履约延误

2-1、乙方未经同意延误服务，甲方可终止合同。

2-2、乙方延误服务，每延误一周按当期服务费 0.5% 支付违约金，最高不超过合同总价 5%；达到上限甲方可终止合同，乙方退还已付款并赔偿损失。

(三) 违约终止合同：未按合同要求提供服务，甲方会同监督机构有权终止合同，对乙方违约行为进行追究，同时按政府采购法的有关规定进行相应的处罚。

(四) 乙方未按要求服务，甲方有权终止合同并追究责任。乙方工作人员侵害甲方或第三方权益的，由乙方承担全部法律与赔偿责任，承担无限连带责任，甲方无任何责任。

八、附则

(一) 本合同在履行过程中发生争议，甲、乙双方应友好协商解决，协商不成时，双方任何一方可向甲方住所地人民法院提起诉讼。

(二) 本合同未尽事宜，由双方协商后签订书面补充协议。具备双方签章的补充协议与本协议具有同等法律效力。

(三) 本合同一式肆份，甲、乙双方各执贰份，每份具有同等法律效力，自签订之日起生效。

(四) 本合同履行期间，如遇不可抗力，致使协议无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商处理。

(五) 因年度财政预算审批拨付时间问题，2027年1月-2027年4月为餐厅运行过渡期，乙方需根据甲方要求，按照本合同约定的服务内容及标准，无条件继续提供过渡服务，直至过渡期结束（过渡期合同另行签订）。

(六) 合同履行期间，如因出现国家政策调整、重大机构改革等不可抗力因素影响，甲方有权对服务费进行相应调整增减。

(七) 本合同内容解释权归甲方所有。

甲方（盖章）



经办人：（盖章或签字）

张壹

日期：2026年5月6日

乙方：（盖章）



经办人：（盖章或签字）

张壹

日期：2026年5月6日

