

城管局职工餐厅运营服务 项目 服务合同

甲方：西安国家民用航天产业基地管理委员会

乙方：西安五倍子餐饮管理有限公司



服务合同

甲方：西安国家民用航天产业基地管理委员会

乙方：西安五倍子餐饮管理有限公司

按照政府采购程序组织公开招标，确定乙方为西安国家民用航天产业基地管理委员会城管局职工餐厅运营服务项目（项目编号：HYTF-202506040）中标供应商。依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》以及陕西四方衡裕项目管理有限公司招标文件、中标通知书，经甲、乙双方协商，达成如下合同条款。

第一条 项目概况

西安市航天基地城市管理和综合执法局职工餐厅位于陕西省西安市长安区航天 东路与航腾路交叉口东南角(航腾路 600 号)，每日就餐人数约 300 人。

第二条 合同金额

1、合同总价款为人民币（大写）叁佰柒拾柒万捌仟壹佰陆拾元整；小写（¥3778160.00 元/年）。

2、合同总价包括：为完成合同全部服务内容可能发生的全部费用及采购代理服务费用及招标文件明示或暗示的全部费用，同时还包含为完成本项目所需的一切成本、利润、税金和服务期内的全部风险。

3、餐费按照实际用餐人数结算，结算总额不得超过合同总价。

合同履行时间：2025年7月至2026年6月。

第三条 付款方式与进度

1、付款方式：合同签订后，每月5日核算上一个月份每餐用餐人数，核算完毕后以转账形式，在中标人开具发票后10个工作日内进行结算。由甲方负责结算，乙方开具付款所需等额有效的增值税发票交甲方。

2、支付方式：银行转账。

3、结算方式：每次付款前乙方应向甲方提供合法有效的发票。

第四条 服务内容及要求

1、每日就餐人数约300人，以自助形式经营，按位核算，由甲方据实结算。乙方提供一日三餐用餐服务，包含早餐、中餐、晚餐、夜宵，具体餐标为：早餐：10元/位；午餐：20元/位；晚餐：10元/位，夜宵根据甲方实际工作需求安排，餐标及费用单独核算。如需提供会议、培训接待用餐，则根据用餐单位要求制定菜单，费用由实际用餐单位另行结算，不包含在此次采购预算内。

2、用餐时间：早餐：07:20-09:00；午餐：11:20-13:00；晚餐：17:00-19:00，餐厅准时开餐，如有特殊情况根据甲方实际需求提供用餐保障，确保员工正常用餐。

3、用餐所供食品、器皿再开餐前10分布置完毕，如因客观因素不能准时开餐，乙方应提前通知甲方有关管理部门，并留有充分时间补救。

4、餐食要求

(1) 以中餐和名优小吃为主，备小菜、水果及饮品。

(2) 菜品食材不限于：肉类、禽蛋类、豆制品类、菌类、蔬菜类等品种，烹调技法不限于：爆炒、炸、熘、烹、蒸、酱、扒、卤、烧、烩等方法。

荤菜是以肉类或水产类原材料为主。

荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

饭菜保证菜品色、香、味和温度。

早餐：菜品（含小菜）6种，主食及小吃6种，粥类2种，蛋类1种，奶制品1种。

午餐：菜品6种，主食及杂粮3种，汤1种，时令水果1种。

晚餐：菜品5种，主食及小吃5种，粥类2种。

(3) 主食类食材不限于：面类、米类、杂粮类、薯类、乳制品类等品种，烹调技法不限于：蒸、煮、煎、炸、烤、烙等方法。

(4) 汤粥类：以杂粮、禽蛋、蔬菜为主。

5、所有餐饮出品要具有制作新颖、卫生健康、营养合理、色香味俱佳的突出特征，并做到每天更新品种，每周更新品种30%以上，自行出具配餐计划。

6、餐厅厨师根据就餐规模和餐费标准制定餐谱，考虑就餐人员的口味及季节的变化，保证每周菜品不重复，每周五下班之前提前排好下周食谱并交给甲方审核、公示。

7、传统节日、重大节日供应有关节日文化食品。

第五条 质量控制要求

1、每周五下班之前提前排好下周食谱上报管理部门，经管理部门审核同意后方可执行。

2、配备专职营养配餐员进行健康管理，对食品进行营养分析，公示所含的营养成分、热量等对就餐者进行科学饮食指导。

3、要求对配料、加工、制作进行实时监控录像，可追溯。

4、乙方应当按照国家、饮食行业计量标准和相关规定，对所有食品原材料和加工过程进行质量监控和把关，确保质量合格、无污染、新鲜。饮食加工不得偷工减料、以次充好，出品要保质保量，严禁出售变质、变味的食物。

5、乙方应当加强餐厅卫生、员工个人卫生的管理，扎实做好饮食保障各环节的规范管理，杜绝食品安全隐患。

第六条 食品原材料采购及验收

1、原材料由乙方按照需要采购，主管部门跟踪考察进货渠道、进货质量、进货价格，做到价廉物美。

2、蔬菜类定点采购，进行农药残留检测，确保使用原料可追溯。

3、米、面、油各种调料选用正规厂家产品。

4、主要食材不少于三家供应商渠道。

5、禁止采购销售非大型食品企业生产的熟制品。

6、原材料供应商必须提供其营业执照等有效合法证件，提供的产品须具有产品合格证、检验报告、检疫合格证等相应证件，严禁使用“三无产品”。

7、所有原材料必须经甲方管理人员验收后使用。

8、建立入库、出库原材料登记制度，按入库时间先后分类存放，做到先进先出，做好原材料出入库清单登记。

第七条 卫生要求

1、乙方须严格按照食品安全法对每餐出品进行留样，并认真填写食品留样登记表。

2、乙方按照国家的相关规定及采购人要求，工作日统一时间将产生的残食、泔水、垃圾进行分类并倒入指定地点。

3、乙方为承包区域的环境卫生、食品卫生的主体责任人，配备专职食品安全管理员。乙方对发生的所有环境卫生和食品卫生不良事件承担全部责任。

4、环境卫生做到无死角，符合卫生达标要求。地面、墙面、门窗、排烟设备、灶台炊具等要定期保洁，排烟要环保达标；餐厅地面要随时保持清洁干燥，做好防滑提醒标牌，防止摔伤事故的发生；餐厅售饭台、餐桌等随时清洁，做到人走桌净。

5、严格执行食品卫生“五四”制，食品及用具生熟分开，原料分类存放，避免交叉污染。

6、消毒设备齐全，专人负责，严格消毒操作规程，洁净餐具使用带有明显标识的卫生箱配送。建立餐具回收、消毒、配送登记簿，确保餐具无漏消毒现象发生。对消毒后餐具定期抽查，合格率达到100%。

7、从业人员健康查体一人一证，统一着装，具有规范的仪表仪容，并做到“四勤”。

8、严禁违法违规使用食品添加剂，食品添加剂设专人保管，并建立领料、用料比例等记录。

9、杜绝白色污染，禁止使用塑料袋包装食品。

10、必须配合甲方迎接各种检查、评审等活动，必备相关资料，达到相关要求。

第八条 安全要求

1、乙方在营业前应对全体员工进行安全教育和专业培训，消防培训要人人达标，其安全教育和培训记录等材料要进行备案。

2、严格用水、用气、用电及炉具、电器、机械等设备操作规程，提高安全意识，杜绝安全事故的发生。

3、严禁超负荷用电。

第九条 服务人员的要求

1、乙方具有完善的餐饮经营管理机制，并提供运营规划。

2、按照餐厅的实际需要配备包括餐厅经理1名、厨师长1名、中式烹饪不少于1人、面点师不少于1人、营养师不少于1人、食品安全管理员不少于1人等专业技术人员，以上专业技术人员须具有相关职业资格证书，人员团队不得少于20人（含20人，人员可兼任），从而保证餐厅的正常运转。

3、所有人员应保证身体健康、无传染性疾病、无刑事违法或处分犯罪记录，年龄男不超过60周岁，女不超过55周岁；按岗位统一着装，言行规范，文明礼貌；所有从业人员经过岗前培训、健康检查合格且拥有有效的健康证。

4、餐厅经理和厨师长各1名，有丰富的从业和管理经验，符合国家用工规定，其中项目经理须具有大专或以上的学历，从业时间不少于5年；厨师长从业时间不少于8年，须具有二级或以上中式烹调职业资格证书，掌握两种以上风味菜肴的制作，保证出品质量及食品安全；面点师：三级及以上中式面点师；营养师：四级及以上营养师；食品安全管理员：具有食品安全员证书或培训证。项目整体配置的三级及以上中式烹调师不少于3人。

5、项目负责人及员工定期进行管理能力和专业技能考察，对不能胜任或专业技术水平达不到要求的应及时调换人员，以保证工作的正常运行。

第十条 服务工作的要求

1、根据用餐人数、规模及甲方要求，提供完善的运营服务方案，制定健全的防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂、防尘等措施，确保餐厅的食品质量、安全卫生、环保节能、治安消防，确保餐厅的正常运营和规范服务。

2、根据《食品安全法》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求，乙方采购食品原料时应按照有关要求要求进行索证索票，并做好采购验收记录，便于溯源；乙方按照要求如实登记相关索证信息，不得涂改或作虚假记录，并指定专人妥善保管，保存期限不少于二年；索取的相关证件、票据应妥善保管，并与记录内容相对应，便于核查。

3、因乙方管理不当或其他原因造成的火灾、触电、食物中毒等安全责任事故，由此造成的损失或伤害由乙方承担相关责任及费用。

第十一条 双方的权利和义务

（一）甲方的权利和义务

- 1、甲方有权查看乙方公司的运营资质以及规范性。
- 2、甲方有权查看乙方进货渠道是否规范、食材是否索证齐全。
- 3、甲方负责免费提供场地并承担水、电、气等合理使用费用，乙方应节约水电和燃料费用，做到良好内控管理记录。
- 4、甲方配合乙方每半年对厨房油烟管道清洁，对餐厅隔油池做清理，每月对餐厅各区域及工作区域进行消杀灭一次。所产生的费用由采购人承担，不包含在本次采购预算内。
- 5、甲方或甲方委托的第三方对餐厅的日常安全生产、食品质量、服务标准等进行监督管理。
- 6、甲方配备的设施设备移交给乙方后，所有设施设备的维护由乙方承担，自然损坏则由甲方负责维护修理。
- 7、甲方有责任配合乙方按双方约定进行账务核对，按时、准确的结清乙方费用。

- 8、甲方有责任规范自己员工遵守乙方餐厅规定文明就餐。

（二）乙方的权利和义务

- 1、乙方有权按双方约定的结账时间同甲方结算上月餐费。
- 2、乙方应向甲方提供能证明乙方具有供餐资格的营业执照、经营许可证等资质复印件。
- 3、提供给甲方的实物须符合《中华人民共和国食品卫生法》及《餐饮业和集团用餐配送单位卫生规范》的要求，同时食物须具色、

香、味等性状。

4、按双方约定的供餐时间，准时为甲方提供供餐服务，如遇特殊情况须及时向甲方相关部门进行报备。

5、乙方保证自己的工作人员有持有效健康证上岗。

6、乙方协助办理西安市航天基地城市管理和综合执法局职工餐厅《食品经营许可证》等相关证照，甲方协助提供办理所需材料。

7、乙方须确保厨房设施设备的正常运转，做好节能环保、安全防护、消防保障、日常维护等。

第十二条 保密

1、乙方应遵守国家有关保密的法律法规和行业规定，并对甲方提供的资料负有保密义务。未经甲方同意，不得将承接政府服务项目获得的政府、公民个人等各种信息和资料提供给其他单位和个人。如发生以上情况，甲方有权索赔。

2、甲方有义务保护乙方的知识产权，未经乙方同意，不得将乙方交付的具有知识产权性质的成果文件、资料向第三方转让或用于本合同以外的项目。如发生以上情况，乙方有权索赔，但甲方依据相关法定职责对外公开的除外。

3、本条款为独立条款，本合同的无效、变更、解除和终止均不影响本条款的效力。

4、双方拟定的其他条款。

第十三条 知识产权

与西安国家民用航天产业基地党政办公室航天基地城管局职工

餐厅运营项目有关的知识产权受法律保护,未经西安国家民用航天产业基地管理委员会书面许可,任务组织和个人不得以任务形式对外发布或使用。

第十四条 争议的解决

本合同在履行过程中发生的争议,由甲、乙双方当事人协商解决,协商不成的可依法向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十五条 免责条款

如因国家政策、市政建设、自然灾害以及其他不可抗力因素造成本合同确需提前终止的,双方互不视为违约。双方可协商变更或解除合同,甲、乙双方均不负责任。

双方约定不可抗力因素情况指:双方不可预见、不可避免、不可克服的客观情况,但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于:战争、严重火灾、洪水、台风、地震等。

第十六条 违约责任

1、乙方在食品卫生、质量、服务、餐厅卫生及其他方面未达到甲方按照国家和现实有关规定监管要求的,甲方有权根据相关法律法规视情节轻重对其进行适当的经济处罚。

2、乙方在协议经营期间,如违反了双方约定的处罚原则,甲方有权对乙方的违规行为进行酌情处罚。

第十七条 合同生效

本合同一式陆份,甲方持叁份,乙方持叁份,本合同甲、乙方签字并盖章后生效,合同执行完毕后,自动失效(合同的服

务承诺则长期有效)。

第十八条 其他事项

1、西安国家民用航天产业基地财政金融局在合同的履行期间以及履行期后,可以随时检查项目的执行情况,对采购标准、采购内容进行调查核实,并对发现的问题进行处理。

2、招标文件、投标文件、澄清表(函)、成交通知书、合同附件均为合同不可分割的部分。

3、甲乙双方因不可抗力导致本合同全部或部分不能履行时,发生不可抗力的一方应当在不可抗力发生后 15 天内书面通知对方,以减轻可能给对方造成的损失。因不可抗力导致本合同全部或部分不能履行时,双方各自承担其因此而造成的损失、损害。

4、合同未尽事宜,由甲、乙双方协商后签订政府采购补充合同,与原合同具有同等法律效力。

甲方:西安国家民用航天产业基地

管理委员会(盖章)

法定代表人

或被授权代表(签字):

日期: 年 月 日

乙方:西安五倍子餐饮管理

有限公司(盖章)

法定代表人

或被授权代表(签字):

日期: 年 月 日