西安航天城第二中学

2026至2027年餐厅运转保障项目服务合同

甲方：西安市航天城第二中学

乙方：西安五倍子餐饮管理有限公司

签约时间：2026年6月12日

甲方：西安市航天城第二中学

乙方：西安五倍子餐饮管理有限公司

甲乙双方于2026年05月22日就2026至2027年餐厅运转保障进行公开招标，根据采购结果及相关招标文件及投标文件， 本合同经双方友好协商平等、诚信、协作的 原则， 按照《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国民法典》经协商一致，订立本合同，供双方共同遵守：

第一条　项目概况

1、服务地点：　西安市航天城第二中学　

2、服务内容：　提供西安航天城第二中学教职工餐饮用餐服务事项　

3、经营模式：对外承包　

4、服务期限：2026年7月1日到2027年6月30日。

5、服务质量标准：　完全满足采购人的要求。

第二条　合同价款及付款方式

1、合同总价为：人民币（大写）贰佰贰拾捌万玖仟柒佰陆拾元，（小写）￥2289760.00元，

合同价款包括但不限于含人员工资、设施设备采购、日常易耗品、日常维修、水电气等其它费用。

2、付款方式：每月核对一次就餐次数，按季度付款，据实结算，付款方式为转账支付。付款前，乙方开具同等金额增值税普通发票，甲方收到发票后进行餐费支付。

甲方用餐人数约为273人，乙方须提供一日三餐用餐服务，餐标为：880元/人/月，每月按22天计算，费用据实结算，后续甲方新招录教职工，由乙方按照同等餐标提供餐饮服务，按实际在岗就餐天数核算费用，并入当期月度餐费统一结算。

3、付款依据：　合同、乙方提供的发票

户名：西安五倍子餐饮管理有限公司

纳税人识别号：91610104MA6TX6625R

开户行：招商银行股份有限公司西安分行曲江支行

账号：129912116310101

第三条　就餐模式、餐标及要求

1、就餐形式：以实际提供为准

2、合作方式：对外承包。

（1）由甲方按本合同约定向乙方支付承包费及甲方人员就餐的费用；

（2）教职工餐厅（以下简称“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，餐厅所需原材料采购由乙方直接采购（原辅材料必须由招标程序获得），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： 3餐制。

早餐、午餐、晚餐根据学校实际情况制定食谱，每餐确保营养均衡且与食谱一致。

4、人员配备要求

（1）按照餐厅的实际需要配备包括主厨、炒锅、面点等专业人员,以上专业人员须具有相关职业资格证书，项目整体配置的二级及以上的中式烹调师不少于1人，三级及以上的中式烹调师不少于2人。人员不低于4人，具体要求视学校实际情况而定。

（2）主厨岗位要求：从业时间不少于8年，须具有三级或以上中式烹调技师职业资格证书，掌握两种以上风味菜肴的制作，保证出品质量及食品安全。

（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）餐厅所有员工由供应商自行招聘，餐厅员工的工资和福利（五险一金）均由供应商承担,员工进行更换时必须提前报备采购方,经采购方同意后方可更换人员上岗。

（5）餐厅主管及主管以上（包括大厨）人员变更需通过学校后勤保障中心批准同意。

5、管理要求

（1）供应商招聘人员必须符合西安市政府有关的用工规定，证件齐全，遵纪守法，服务人员应持有区级卫生防疫中心发出有效的健康证。人员须配合学校工作对接，保障制度健全运行，管理科学稳定，运营规范顺畅，安全有序得力。所有人员档案必须报备学校，服从学校监管和相关绩效考核。

（2）所有服务人员必须严格遵守学校及餐饮的各项相关规章制度，严格按照工作规范进行，制定切实可行的措施，保障人员安全，设备安全。服装统一、整洁干净，供应饭菜时要戴口罩，帽子、手套等。充分保障供给，服务及时到位。规范服务，热情有礼，文明用语。无条件接受学校及相关上级部门的检查监督与验收。

（3）食堂场地、设施、人员安全由供应商自行负责，但必须接受采购人的安全管理及检查；供应商应当对合同履行过程中的安全负责，对合同履行中可能发生的安全事故承担法律责任，并承担最终的、全部的事故经济赔偿责任；且对因安全事故导致包括

但不限于中标人（单位）员工和任何第三人等的人身损害承担全部赔偿责任。

（4）食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政管理部门、食药监等食品卫生管理部门、及学校相关制度要求。

（5）退出机制。

1）餐饮公司日常工作中触犯相关食品安全法律法规；

2）因相关食品安全问题引发家长及社会面重大舆论；

3）因相关国家方针、政策的颁布执行与现行餐饮服务方式有悖或因教育政策调整出现用餐方式变化，凡出现上述相关问题，视情况将采取相应处罚或及时调整合作方式或终止合同措施且不承担违约责任。

6、卫生管理

（1）供应商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）供应商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）供应商为承包区域的环境卫生、食品卫生的主体责任人，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。

（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。

（9）必须配合采购人迎接各种检查、评审等活动，必备相关资料，达到相关要求。

第四条　检查与考核

1、甲方根据实际情况制定餐饮管理制度，定期或不定期对乙方进行检查，同时将检查结果反馈给乙方，乙方应当即刻进行整改。甲方就同一或多项问题向乙方累计下发四次整改通知单，乙方逾期未完成合规整改的，甲方有权立即解除合同，并追究乙方相

应违约责任。

2、合同期内，甲方有权实行考核，对餐厅饭菜质量、口味、环境卫生等方面进行全方位检查，如连续两个月对乙方服务表现做出差评，甲方有权进行考核处罚责令整改。

3、采购人每月考核一次，经综合考核记录，考核满意率在90%及以上（包含90%），支付当月应付金额；满意率在89%-80%（包含80%），支付当月应付金额的95%；满意率在79%-70%（包含70%），支付当月应付金额的90%；连续两个月满意率在70%以下，招标人有权解除合同，考核要求详见附件。

第五条　甲方的权利和义务

1、甲方无偿为乙方提供经营场所、办公场所等。

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、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；因机器本身正常耗损所产生故障，不能正常运转的，由乙方负责维修、更换，费用由甲方承担。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、设施清单由双方共同指定专人，对清单中设备、设施的产权归属进行逐一核对确认，确保清单内容准确反映设备设施的实际产权以及使用情况。核对无误后，双方在清单上签字盖章予以确认。

7、甲方对乙方的采购工作有监督管理权。

第六条　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、乙方承诺在日常经营服务中，严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及国家、地方现行有关食品安全的法律、法规，依照本合同约定开展供餐服务。

3、乙方必须遵守国家和地方有关环境和卫生的标准，严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

4、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以及季节的变化，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采购人审核、公示。遇传统节日、重大节日供应有关节日文化食品。

5、乙方在本合同承包经营期内，按实际收入比例承担教师餐厅运营过程中产生的相关费用，包括水、电、气费用、油烟管道清洗、设备维护修理等。

6、乙方按照甲方要求，制定健全的防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂、防尘等措施，确保餐厅的食品卫生安全。

7、乙方有权要求就餐人员遵守餐厅制度，闲杂人员不得进入餐厅操作区域。

8、按照甲方要求乙方完成所有涉及学校餐饮及日常餐厅的文字性资料，包括但不限制于检查类。

9、餐厅经营由乙方自负盈亏。

10、乙方于服务期限内添置、补充的餐厨设备及餐具，相关购置费用全部由乙方自行承担，该类物资使用权归甲方所有。

第七条　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，违约方应当给守约方支付20%违约金。同时，违约方还需承担守约方因实现权利产生的诉讼费、律师费、保全费、担保费等。

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，可向甲方所在地有管辖权的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、旱灾、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、为建立友好合作关系，确保双方权益和商业秘密不受侵犯，双方均负有保密责任和义务，未经任何一方允许，不得将对方商业信息、技术信息、经营信息及本合同约定的相关内容转载或公开给第三方，若任何一方违反本条款，需承担相应违约金，同时承担相应的法律责任。

第八条　其他要求

1、退出机制。

（1）餐饮公司日常工作中触犯相关食品安全法律法规；

（2）因相关食品安全问题引发家长及社会面重大舆情；

（3）因相关国家方针、政策的颁布执行与现行餐饮服务方式有悖。凡出现上述相关问题，视情况将采取相应处罚或终止合同措施。

2、大宗食材相关采购必须由中标单位通过相关招标手续获得。

3、学校每学期将邀请专业审计机构对餐饮服务单位的相关资金、运营进行监督和审计、并出具审计报告。

第九条　合同变更与终止

1、合同期间任何一方不得随意终止合同。

2、本合同规定的履行期限届满，合同自动终止。

3、乙方应自觉遵守甲方工作纪律、规章制度，服从甲方管理。因乙方原因给甲方造成严重后果，甲方可以单方面解除合同。

第十条　不可抗力

甲乙双方任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构证明后，允许延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免予承担违约责任。

第十一条　争议解决

双方本着友好合作的态度,对合同履行过程中发生的纠纷应及时协商解决,协商不成，向甲方所在地人民法院诉讼解决。

第十二条　监督和管理

1、政府采购合同履行中，甲方需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

2、甲乙双方均应自觉配合有关监督管理部门对合同履行情况的监督检查，如实反映情况，提供有关资料；否则，将对有关单位、当事人按照有关规定予以处罚。

第十三条　无效合同

甲乙双方如因违反政府采购法及相关法律法规的规定，被宣告合同无效的，一切责任概由过错方自行承担。

第十四条　附则

1、本次采购项目的招标文件、投标文件、中标通知书及澄清说明文件均为本合同的组成部分，甲、乙双方必须全面遵守，如有违反，应承担违约责任。

2、本合同一式陆份,甲乙双方各执两份,采购代理机构两份。

3、本合同自签订之日起生效。

（以下无正文）

甲　　方：（盖章）

西安航天城第二中学

法定代表人或授权代理人：

（签字或盖章）

地址：航天基地航飞路 1111 号

开户银行：中国银行股份有限公司西安长安区富力城支行

银行帐号：103642559810

电　　话：029-85887999

日　　期：2026 年 6 月 23 日

乙方：（盖章）

法定代表人或授权代理人：

（签字或盖章）

地址：西安市长安区大兆街办鲁王井村鲁西二路56号

开户银行：招商银行西安分行曲江支行

银行帐号：129912116310101

电　　话：029-85820691

日　　期：2026 年 6 月 23 日

附件：考核要求

（1）满意度测评（30%）：每月度向就餐人员发放满意度调查问卷，测评结果由学校餐厅领导小组办公室进行统计汇总；

1.您对餐厅服务整体评价是否满意？（6分）	非常满意	基本满意	不满意
2.您对餐厨人员服务是否满意？（6分）	非常满意	基本满意	不满意
3.您对饭菜口味是否满意？（6分）	非常满意	基本满意	不满意
4.您对菜品搭配是否满意？（6分）	非常满意	基本满意	不满意
5.您对餐厅环境及餐具卫生是否满意？（6分）	非常满意	基本满意	不满意
6.您最喜欢的两道菜品是：			
7.您对餐厅运行工作有何建议？			

（2）日常考核（50%）：学校餐厅领导小组办公室每月对餐厅进行质量、安全和卫生检查并打分；

考核项目	考核标准	分值	得分
食品加工	食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。	10	
	是否有过期、腐烂、变质食品加工		
食品留样	留样记录表需按时按规定记录（包括：留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员）	10	
	留样餐盒上需标注留样日期及名称，留样内容与留样记录相符并保存48小时		
冰箱、冷藏库、冷冻库储物	冰箱内所有食材需打膜或加盖贴标签写明日期	10	
	冰箱内是否有过期变质食品（调料开封后应在一周内使用，原材料应在48小时内使用）		
	冰箱内食材禁止生熟混放		
	冷冻冷藏内温度是否合格		
	各种制冷设备是否有清洁消毒记录表		
库房	调料库内物与卡相符	10	
	库房内禁止有过期食品		
	是否有临期食品		
	食品添加剂柜钥匙由专人保管、记录需与库存相符		
	库房钥匙专人保管、记录出入库明细。		
个人卫生	头发禁止漏出发网	10	
	指甲干净整齐		
	手上禁止佩戴饰品		
	工服需干净卫生整洁，需佩戴口罩上岗		
	操作人员按要求持健康证上岗		
餐厅环境卫生及消毒	餐厅取餐台、桌椅、地面无油污、灰尘	10	
	餐厅内无苍蝇、飞虫、绿植是否养护，保持干净		
	餐厅消毒记录按时进行记录		
	餐厅垃圾按规定分类处理		

	餐厅定期请专业人员做好消杀工作		
防冻、防滑	消防管线、水管线是否有跑冒滴漏	10	
	是否接近于0度位置的管路做过保温处理		
	后厨区域是否有大量水渍 坡道处是否张贴防滑标识，是否有防滑措施		
防火	是否私搭乱接电线，超负荷用电 员工是否长时间外出未关闭电源、燃气管道阀门	15	
	是否对属地燃气、电气、火源及其周边进行检查，及时消除隐患，并留存整改记录		
	是否有应急照明，可正常工作		
	现场是否有安全出口等逃生路线标识		
防爆、防中毒	是否有燃气检测记录	15	
	是否有防爆照明手电		
	是否有固定式燃气探测器年检记录		
	火碱是否储存于阴凉、干燥、通风良好的库房包装是否密封，是否受潮		
合计得分			

（3）学校餐厅领导小组打分（20%）：领导小组每季度对餐厅运行状况进行打分；

评分项目	评分标准	分值	得分
菜品情况	菜品色泽自然，形态美观，颜色搭配合理	35	
	菜品新鲜，调味适当，主味突出，口感适当		
	菜品荤素搭配合理，营养搭配科学健康		
	菜品补充及时，保温到位，确保饭菜温度。		
	菜品种类多样，具有创新意识，体现地域特色		
现场服务	服装统一，外表干净利落，精神状态饱满，头发扎起，未佩戴首饰等，符合规范	35	
	服务热情主动周到，耐心细致提供贴心服务		
	服务用语规范，能及时解答就餐人员的问题，不清楚的问题能做到及时反馈		
	操作卫生规范，符合相应的工作流程标准		
	有明确的责任分工，能在做好自己工作的同时相互帮助		
环境卫生	餐厅打餐区及就餐区的工作台、桌椅排列整齐，桌面、地面无污渍，环境温馨，绿植茂盛干净	30	
	餐具每餐后清洗、消毒，不得有残留物		
	餐厅每日早晚按时消杀，做好记录并在显著位置进行公示		
	餐厅设施设备齐全，运行正常		
	垃圾分类工作有序开展，有明确标示或专人提醒对餐余垃圾进行分类		
合计得分			