

# 榆林市人民政府驻西安联络中心 机关食堂餐饮服务合同

甲方:榆林市人民政府驻西安联络中心



乙方:陕西德淳居物业服务有限公司





# 榆林市人民政府驻西安联络中心 机关食堂餐饮服务合同

甲方：榆林市人民政府驻西安联络中心

甲方代表：

乙方：陕西德淳居物业服务有限公司

乙方代表：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等有关法律法规规定，(以下简称：“甲方”)通过采购方式确定(以下简称：“乙方”)为的供应商。

甲乙双方同意签署(合同编号：SXZC2025-FW-189以下简称：“合同”)。

## 一、项目概况

- 1、项目名称：榆林市人民政府驻西安联络中心机关食堂餐饮服务项目
- 2、位 置：西安市雁塔区科技四路187号

## 二、餐饮服务内容及标准

- 1、负责甲方工作人员工作日(一日三餐)的伙食供应；
- 2、单位临时会议、晚会送餐服务工作；
- 3、其他与伙食供应管理及餐厅管理相关的业务。
- 4、服务单位不得将餐厅私自转让或委托他人经营，更不能在机关内搞不法经营，不得对外经营。
- 5、餐厅、操作间等均属于服务单位管理范围，服务单位需负责承包区域内的卫生清扫和安全管理。
- 6、服务单位的工作人员要遵守餐饮法规以及采购人的规章制度。

7、服务单位其工作人员必须经过体检合格，上岗时须持有健康证、上岗证、身份证等证件，并报采购单位办公室备案。

8、服务单位按照采购人规定的时间，保证饭菜足量、优质，做到品种多样、饭菜价格合理，不得出现少餐、缺餐。

9、服务单位经营所需的设备、工具、服装、易耗品、标牌标识等服务所需物资由采购人提供。

10、服务单位负责承包区域治安保卫、防盗等工作，服从采购人的统一管理，确保安全无事故。

11、服务单位所采购、制作的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受采购人对餐厅进货渠道和产品质量检查与监督。

12、按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作。

### 三、管理服务内容及标准

#### (一) 餐饮标准及菜谱制定

项目	要求
餐饮标准	1. 餐饮标准每季度可调整1次，采购人审核，采购人领导审批； 2. 餐饮标准应与当地物价水平相适宜；
菜谱制定	1. 菜谱的制定应符合餐饮标准； 2. 菜谱的制定应在采购人的主导下实施； 3. 菜谱的制定应以周为周期，经采购人审批后公示； 4. 菜谱的制定应遵循调查、统计、分析、改进原则 5. 应能满足职工营养的需求； 6. 应根据季节、时令的变化有所调整。

## (二) 厨房卫生、安全管理要求1.0

### 服务标准

1.1厨房地面、墙面（含门窗）应无污迹，无明显破损，保新度达到80%；

1.2厨房内操作间、工作台应严格按功能分割，工作台、设备、器具、工具、物品的摆放应有专属位置，不应混放；

### 2.0具体要求

项目	要求
个人卫生	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 应每年进行1次健康体检，上岗时提供健康证；</li><li>2. 应按规定着装，佩戴工作帽，女职工应将头发扎起，送餐员应佩戴口罩，应使用工具打饭菜；</li><li>3. 不应佩戴首饰；</li><li>4. 不应带病工作；</li><li>5. 工作前及出操作间再次进入应洗手消毒；</li><li>6. 工作时，手不能直接接触已消毒过的餐具（如杯、碗、碟）内侧；</li><li>7. 不应在操作间吸烟；</li><li>8. 不应用烹饪工具直接尝口味；</li><li>9. 不应在厨房内躺卧，不应放置个人衣物、鞋子。</li></ol>
环境	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 应每餐完毕后清洁1次，每周全面清洁1次（含下水道清理）；</li><li>2. 在厨房入口处应设置洗手池，以便工作人员洗手、消毒；</li></ol>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 非厨房工作人员不得进入厨房;</li> <li>4. 应保持地面无油渍、无水迹、无卫生死角、无杂物;</li> <li>5. 地面、天花板、墙壁门窗应无破损, 所有孔洞缝隙应予填实密封, 并保持整洁, 以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或出入;</li> <li>6. 垃圾桶和馊水桶身应保持干净、标识明确并加盖, 每餐完毕后清理1次;</li> <li>7. 如下水道堵塞或溢水应立即报修。</li> </ol>
	冰箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱应有专人管理, 应当霜层达到3mm或每星期定期化霜;</li> <li>2. 冰箱内外应每日擦拭一次, 保持洁净;</li> <li>3. 应每日检查冰箱内食品质量, 杜绝生熟混放, 严禁叠盘, 鱼类、肉类、蔬菜类, 应相对分开;</li> <li>4. 应放置脱臭剂或燃过的木炭, 吸除臭味;</li> <li>5. 冷冻柜温度应设置在0℃以下, 冷藏柜温度应设置在3-7℃;</li> <li>6. 如遇故障应立即报修;</li> <li>7. 放入冰箱内的食物用干净的食品袋包装, 在外包装上贴上标签, 注明食物名称、入箱时间, 使用时, 遵循先进先出的原则。</li> </ol>
	食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 变质、有毒、有害食品不得使用;</li> <li>2. 食物应保持新鲜、清洁、卫生, 并于洗清后, 分类以食品袋包紧, 或装在有盖容器内, 分别储放冰箱或冷冻室内;</li> <li>3. 鱼肉类取用处理应迅速, 以免反覆解冻而影响鲜度;</li> </ol>

	<p>4. 不应将食物暴露在生活常温下超过2小时；</p> <p>5. 易腐败饮食物品，应贮藏摄氏零度以下冷藏容器内，熟的与生的食物应分开贮放；</p> <p>6. 米饭不应过夜存放，剩余面点应保存至冷藏柜，但不应超过24小时；</p> <p>7. 当餐剩余素菜、半荤菜、汤类面食应倒掉，荤菜应保存至冷藏柜，但不应超过24小时；</p> <p>8. 冰箱内保存的剩余菜肴及食品在食用前应经过高温加热处理，加热时必须热透，但不应混装加热，如发现菜肴食品在感官、味觉有异常时，不应食用；</p> <p>9. 外购熟食应经过回烧处理方可供应；</p> <p>10. 食品加工，洗涤要在专门地方和用具中进行操作，不能随意在地面加工食品，蔬菜至少要漂洗15分钟以上；</p> <p>11. 蔬果不应有枯叶、霉斑、虫蛀、腐烂、如卫生不合格，应退回粗加工清洗；</p> <p>12. 干货、炒货、海货、粉丝、调味品、罐头等，应放入专用储藏柜内储存，不得散放，落地；</p> <p>13. 严禁使用未经批准的色素，硼砂等食品添加剂。</p>
<p>用具 餐具</p>	<p>1. 所有餐具使用前应经过清洗、消毒处理；</p> <p>2. 切配器具应生熟分开使用，切配完每种食材后清洗干净；</p> <p>3. 餐具不应缺口、破边，以防发生意外伤害；</p> <p>4. 应尽量使用不锈钢器具，并应保持本色，不洁餐具应退洗碗间重洗；</p> <p>5. 砧板应生熟区分使用，每种食材用毕清洗1次，并竖</p>

	<p>放于固定位置；</p> <p>6. 灶台应保持其本色，不应有油垢，用毕后应清洗干净；</p> <p>7. 锅具用毕应立即清洗，并整齐放置；</p> <p>8. 各种调料罐、缸应可加盖密封；</p> <p>9. 炉灶排烟机应每周清洗1次，不应有油污。</p>
<p>消毒 消杀</p>	<p>1. 应按照说明书正确使用消毒工具及消毒液；</p> <p>2. 餐具应在每次使用后消毒1次，并在消毒完成后放置于密封的保洁柜内；</p> <p>3. 其它器具（锅具、砧板烹饪用具等）及与食品接触可消毒部位机械应每日消毒1次；</p> <p>4. 已消毒器具不应与未消毒器具混放；</p> <p>5. 灶台、消毒柜、冰箱及其它使用设备外部应每日消毒1次；</p> <p>6. 厨房工作人员在工作前及出操作间再次进入应洗手消毒；</p> <p>7. 应配置两种抹布（以颜色区分），在每次工作前应进行消毒处理，一条用于擦拭餐具，另一条用于擦拭灶台等其它部位；</p> <p>8. 消毒时间应不少于30分钟；</p> <p>9. “四害”消杀：</p> <p style="padding-left: 40px;">a. 在厨房区域内应每30平米配置1诱蝇灯；</p> <p style="padding-left: 40px;">b. 在沿墙边隐蔽处设置一定数量的灭鼠设施（鼠夹、鼠笼、粘鼠板、毒饵站等），并每月检查清理1次，严禁使用毒鼠强等国家禁用的急性剧毒鼠药；</p> <p style="padding-left: 40px;">c. 在柜下、操作台下设置一定数量的灭蟑药，并每</p>

		<p>月检查清理1次；</p> <p>10. 所有消毒工作应做消毒记录。</p>
安全	安全制度	<p>1. 主厨是后厨安全管理第一责任人；</p> <p>2. 应每月进行1次安全培训，并在培训后进行考核；</p> <p>3. 每月组织进行1次安全检查；</p>

### (三) 餐饮服务管理要求

#### 1.0 服务标准

1.1 餐厅地面、墙面（含门窗）、天花应无污迹，无明显破损，保新度达到90%；

1.2 餐厅餐桌及桌上物品摆放横竖成线，餐桌完好率达到98%；

1.3 餐厅设施设备（桌椅、沙发、餐具、电气设备等）无破损，地面、墙面（含门窗）、天花无污迹，无破损；

1.4 垃圾桶无异味，盛物不超过容量2/3；

#### 2.0 具体要求

项目	要求
卫生	1. 餐厅应每日清洁3次，每周全面清洁、消毒1次； 2. 包房每日至少清洁2次，并在每次包房服务后清洁1次，每周全面清洁、消毒1次； 3. 包房应在每次使用后通风至少半小时，并喷空气清新剂； 4. 保洁工具应放入专用房间； 5. 不得有与餐饮无关的杂物； 6. “四害”消杀： a. 在餐厅区域内应每50平米配置1诱蝇灯； b. 在沿墙边隐蔽处设置一定数量的灭鼠设施（鼠夹、鼠笼、粘鼠板、毒饵站等），并每月检查清理1次，严禁使用毒鼠强等国家禁用的急性剧毒鼠药； c. 在柜下、操作台下设置一定数量的灭蟑药，并每月检查清理1次； 7. 特殊气候（雨天、雪天、沙尘暴等）应增加清洁次数。
餐厅服务	1. 服务期间不应饮食、抽烟、接打私人电话； 2. 遇到客户询问应予以解释，指引； 3. 客户用餐完毕离开应收拾、清洁桌面； 4. 餐具在每次使用后应消毒1次，并做好记录； 5. 特殊气候（雨天、雪天）应在入口处增设防滑垫，并树立提示标识。

#### 四、餐饮服务期限和费用

1、本合同期限：2025年12月11日-2026年12月10日。

2、本合同总价大写：壹佰陆拾壹万肆仟伍佰元整（¥：1614500元）

上述总价为总价包干，包含了乙方为完成合同项目所需的人工费、管理费、利润、税费及其他费用等。

3、支付方式：合同签订日起预付40%，满6个月付50%，满12个月付10%。

4、本合同期限内，除涉及服务范围、内容或标准发生变化，甲、乙双方协商一致后就餐饮服务费用做相应的调整外，乙方不得调整餐饮服务费用。

## 五、双方权利及义务

### 一、甲方权利及义务

1、专人负责协调乙方餐饮管理服务工作，有权对乙方的餐饮管理服务实施监督检查，依据本合同对不合格服务进行考核。

2、有权要求乙方对餐饮服务使用人违反甲方管理制度或其它的违法行为，根据情节轻重，采取批评、规劝、警告、制止、处罚或同时上报甲方及国家相关主管部门等方式进行处理。

3、员工做好宣传教育工作，积极协助乙方做好管理、突发事件处置、餐饮服务“创优”等相关餐饮服务管理工作。

4、甲方有权对乙方派驻的人员资格进行审核。对于在服务期内，认定为不合格的人员，甲方有权要求撤换。

5、对乙方上报需甲方整改的各种隐患，甲方应组织有关责任部门及时解决。在乙方已采取必要的提醒等必要防护措施的前提下，如因甲方在承诺期限内未及时整改、解决隐患造成安全事故发生的，所引发的相关责任由甲方承担。

6、如因工作需要或遇突发情况，甲方应及时告知乙方，并可要求乙方增派力量支援，乙方在能力范围内须满足甲方的需求，涉及临时任务额外增加的用工及其他相关费用由甲乙双方另行协商确定。

## 二、乙方权利及义务

1、双方商定本合同约定的餐饮管理配置人员，乙方应向甲方提供餐饮服务人员的身份证复印件等证明文件(原件备查)、书面的人员排班表和作息时间表。未经甲方书面同意，乙方不得更换项目负责人；其他人员更换应提前告知甲方，并做备案。

2、乙方对本合同范围内的保卫、设施管理、环境卫生、餐饮服务等项目服务质量负责。

3、有权依照法规政策、双方合同要求及相关餐饮服务制度，在甲方授权范围内对餐饮服务使用人违反甲方管理制度或其它违法行为采取合法方式、途径进行管理。

4、接受甲方对餐饮服务工作的日常监督与检查。乙方项目负责人每周定时与甲方管理代表沟通交流。除乙方项目负责人定期与甲方管理代表沟通外，乙方的管理人员也须进行每月一次的服务跟踪回访。

5、在餐饮服务过程中，因工作需要可无偿使用甲方水、电能源，但应遵守甲方规章制度并节约使用。对甲方交付使用的专用设备设施进行定期检查，设备设施发生故障后第一时间及时报备甲方，并采取必要的防护、警示措施，协助和联系相关部门进行维修。爱惜甲方提供使用的各类财产，对非正常使用或违反甲方管理制度使用造成甲方财产损失的，乙方负有赔偿责任。

6、乙方负责对餐饮服务人员日常监督、检查、考核与管理，购买餐饮服务人员相关责任险及所属人员的意外伤害保险。

7、乙方承诺在该项目的管理措施和经营行为均符合国家各项法律条款，若因此引起纠纷，乙方承担全部责任。

8、服务过程中乙方应严格按照甲方环境方面的相关规定执行，避免加大对环境的污染。

9、建立健全餐饮服务管理档案及台账，甲方可随时检查档案，以了解餐饮服务情况。本合同终止时，除正常磨损和易耗物品外，乙方应归还甲方移交的各类档案资料 and 提供使用的物品(以进驻时交接清单为准)。

## 六、合同的解除

- 1、因不可抗力导致合同不能履行。
- 2、合同到期双方不再续约时。
- 3、乙方未按合同约定对甲方进行餐饮服务时甲方有权解除合同。
- 4、甲方未按合同约定支付餐饮费，乙方有权解除合同。

## 七、违约责任与争议

- 1、甲方无正当理由不得拒绝或拖延支付餐饮服务费用。
- 2、乙方违反本合同约定的，均可视为违约，需承担相应违约责任。
- 3、双方约定，以下条件所致的损害，可构成对乙方的免责事由：
  - (1)因地震、不可预见恶劣天气等不可抗力导致的中断服务或餐饮价值的贬值、损坏。
  - (2)因维修、养护共用的部位和共用设施设备需要，乙方已尽到提前书面告知义务而进行停水、停电或停止共用设施设备的使用。
  - (3)其他非乙方原因而造成甲方财产损失的。
- 4、本合同依照约定解除或终止后，乙方应与甲方办理各项移交手续，并在规定期限内组织撤场。

## 5、保密条款

(1) 乙方需对餐饮管理人员进行有关保密要求的业务培训，对甲的经营生产、研发信息、办公室资料等相关信息负有保密义务，因乙方人员或乙方未尽到管理防范义务造成的泄密，乙方应赔偿甲方相应损失。

(2) 甲乙双方就本合同内容对外保密，未经对方书面同意，不得将合同内容告之第三方，若甲乙双方任一方违反本条款，将合同内容披露给第三方，守约方有权解除本合同。

## 5、安全责任

甲乙双方明确甲乙双方之间属承揽关系。乙方雇佣、招聘人员和甲方不存在劳动、劳务关系，乙方人员在生产经营过程中所遭受的人身损害赔偿由乙方负责赔偿。

## 6、争议解决方式

在履行过程中发生的争议由双方当事人协商解决，协商不成的，可依法向榆阳区人民法院起诉。

## 八、附则

1、双方可对本合同的条款进行补充，补充条款及协议与本合同具有同等法律效力。

2、本合同的附件为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。有关甲乙双方协议的人员和岗位配置详见附件一。

3、本合同一式肆份，甲方、乙方、采购代理机构各执壹份，政府采购管理部门备案壹份，签字盖章后生效。

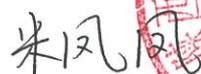
甲 方：榆林市人民政府驻西安联络中心

甲方代表：



乙 方：陕西德淳居物业服务有限公司

乙方代表：



签约时间：2025年12月11日