

西安市未央区三桥街道办事处 餐厅物业服务合同



服务内容：餐厅物业服务

委托方：西安市未央区三桥街道办事处

服务方：西安洋渭城市服务有限公司

签订日期：2024 年 11 月 28 日



委托方：西安市未央区三桥街道办事处，（以下简称甲方）

服务方：西安沣渭城市服务有限公司，（以下简称乙方）

甲乙双方根据有关法律、法规的规定，在自愿、平等协商一致的基础上，就甲方委托乙方对西咸新区三桥街道办事处及三桥便民服务中心餐厅物业服务项目相关事宜签订本合同，并共同遵守。

一、经营与服务范围

按照甲方餐饮服务需求，乙方为三桥街道办事处、三桥街道党群服务中心提供员工用餐（早餐、午餐、晚餐）、招待餐。其中服务人员配备如下：

岗位名称	三桥街道办事处 (单位：人)	三桥街道党群服务中心 (单位：人)	合计人数	备注
厨师长	1		1	
主厨	2	1	3	
帮厨	4	1	5	
合计			9	

二、合同价款

合同含税总价：1310500元/年（大写人民币：壹佰叁拾壹万零伍佰元整）。

三、付款方式

（一）餐饮劳务费用为：614500元（大写人民币：陆拾壹万肆仟伍佰元整），按季度付款。于每季度（自服务之日起每三个月为一个季度）结束后次季度开始的15个工作日内，甲方根据乙方及甲方项目书面确认的结算清单向乙方支付服务费用。



(二) 大宗食材蔬菜费:

每月标准为58000元(大写人民币: 伍万捌仟元整), 按季度付款。
于每季度(自服务之日起每三个月为一个季度)结束后次季度开始的15个工作日内, 甲方根据乙方及甲方项目书面确认的结算清单向乙方支付服务费用。

(三) 此外, 乙方在收到甲方支付的上季度服务费用及大宗食材蔬菜费用后的15个工作日内, 必须根据现场实际情况结清上季度实际发生的现场员工及大宗食材蔬菜费用。否则, 甲方有权无限期推迟下一季度服务费用及大宗食材蔬菜费用的支付事宜, 直到乙方结清应结费用。

注: 法定节假日及周末用餐费用, 按照厨师人数及用餐人数, 单独结算。
结算标准为: 节假日期间用餐标准为 15 元/人/天, 餐厅工作人员费用为 100 元/人/天, 如遇国家财税政策变化, 双方有权根据未执行合同的税率差调整税款(不含税价保持不变)。

(三) 甲乙双方开票信息:

1、甲方开票信息: 西安市未央区三桥街道办事处

纳税人识别号:

地址: 三桥新街139号

开户行: 秦农银行沣东支行

账号: 2701030901201000114475

2、乙方开票信息: 西安沣渭城市服务有限公司

纳税人识别号: 91611105578429460A

地址: 西安市建章路中段158号

开户行: 重庆银行股份有限公司西安分行营业部



账号：870101040018973

四、服务期限

自 2024 年 12 月 01 日起至 2025 年 11 月 30 日止，服务期为壹年。

五、场地使用及有关费用归属

(一) 甲方免费向乙方提供目前属于甲方厨房所有的场地和用具的使用权。进场前甲方负责将现有基础设施及厨房用品配齐并做维修保养，符合使用要求后交付乙方使用。所有物品经清点按移交清单双方签字后，移交乙方使用，服务期满后，乙方应将所有属于甲方的物品交还甲方，如有遗失和损坏，乙方负责赔偿，但是自然耗损的除外。

(二) 服务期内，食堂内的用具维修，设施维护由甲方承担。

(三) 服务期内，场地、水、电、甲醇由甲方负担。

(四) 如政府相关部门要求申领《卫生经营许可证》等，均由甲方协助乙方办理。

(五) 乙方不得利用甲方场地从事对外经营活动。

六、乙方责任

(一) 认真贯彻街道餐厅管理要求，拟订本餐厅的服务标准，工作程序。积极落实各个时期的工作任务和日常运转工作，负责食品安全管理制度的制定执行，建立健全食品安全管理档案。

(二) 严格执行卫生标准，组织卫生检查，监督食堂饭菜质量、卫生、安全等事宜，保存各种检查记录，对食品安全检验工作进行管理，建立完善有关档案。

(三) 严格管理本餐厅的设备、物资、用具等，做到帐物相符，保持规定的完好率。抓好餐具、用具的清洁卫生，保持餐厅的环境卫



生，做好餐厅安全和防火工作。

（四）配合相关部门的监督检查。

（五）组织食堂从业人员进行食品安全知识及有关法律法规的培训。

（六）其它保证餐饮食品安全服务有关的管理工作及领导临时交待的工作。

（七）任职要求：

1、年龄在 18 周岁至 55 周岁之间，高中文化程度以上。

2、身体健康，五官端正，无有碍从事本行业工作的疾病和身体缺陷，所有工作人员均需具有国家正规卫生防疫部门出具的有效健康合格证。

3、品行良好，无治安行政拘留以上违法犯罪记录。

4、对于国家规定须持证上岗的岗位，从业人员须持相关职业资格、健康证明等资格证上岗。厨师长职业等级必须达到国家资格证书三级以上或连续从事本职业三年以上，所有厨师均应具有厨师资格等级证书，领班服务要有从事三年以上本岗位工作经验。

5、拟派遣团队所有工作人员均由乙方建档管理，并将档案信息备案报送甲方，档案应至少包含姓名、性别、年龄、学历、资质证书编号、从业年限、联系电话、岗位工资待遇等基本信息，乙方须保证档案信息的真实性及完整性，且在人员发生变动的情况下，要及时在甲方处进行变动备案。

6、乙方必须每年对拟派遣团队所有工作人员进行一次健康检查，健康检查费用由乙方承担。必要时，采购人可对供应商健康抽查记录进行抽查。



七、膳食供应及有关规定

(一) 每日提供菜品不少于以下品种:

1、早餐:3种菜品(炒菜/凉菜)、2种汤粥,2种主食(馒头+其他面点),每日提供鸡蛋和牛奶(酸奶)。

2、中餐:每餐两种主食(米饭和面食),米饭配菜不少于4种菜品(两荤两素)、1种汤类、1种面点、1种水果。

3、晚餐:2种小菜、1种主食、1种汤粥。

备注:法定节假日需根据加班人数配备厨师(法定节假日用餐人数20人以内至少配备厨师一名,20-50至少配备厨师两名,50-100人至少配备厨师三人,100人以上按全员上班算,帮厨按照实际情况配备。)确保加班期间的临时用餐需求,不得低于现有的用餐标准。菜式品种每餐应经常轮换一周内做到不重复。乙方每周五提供下周的食谱给党政综合办公室审核,通过后不得随意更换食谱,需要更换的应提前向党政综合办公室后勤报备。

(二) 膳食供应时间:

1、早餐: am08:00至am08:50

2、午餐: am12:00至pm13:00

3、晚餐: pm18:00至pm18:30

超过规定时间,餐厅不再供餐。甲方可根据工作需要,向乙方提出变更就餐时间,乙方应于积极配合,并须准时开餐,做到饭热菜香。

(三) 乙方销售的食品,符合国家卫生标准应做到物美价廉。

(四) 乙方需对每日加工食品要进行留样留样冷柜由甲方负责开启,以便发生食品安全问题便于查找原因及进行追溯。



(五) 甲方负责为乙方提供必要的设备、水、电、气及经营场地，并安排人员监督餐厅运营管理，以保证餐饮企业经营行为合法有效。

(六) 乙方委派人员因乙方管理不当造成意外伤害、财产损失等均由乙方自行负责。

(七) 甲方提供的设备损坏及易耗品灯泡、灯管、龙头等损坏由甲方负责更换。

八、卫生管理和环境保护

(一) 服务期内，乙方应确保饭菜质量，搞好辖内的环境卫生、餐厅内外保持卫生整洁。甲方有权对乙方饭菜质量、辖内卫生工作进行检查、考核，对于乙方饭菜质量、环境卫生存在问题有权要求乙方进行整改，如发现乙方连续多次出现前述问题或乙方对于甲方提出的问题拒不整改，甲方有权单方解除本合同。

(二) 垃圾污物应按指定地点放置，不得随便丢弃。

(三) 乙方应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。

(四) 厨房用品应当严格实行一洗二过三消毒的卫生规程。

(五) 乙方不得出售任何变质或受污染的食物。

(六) 乙方所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院或防疫站的体检，并领取饮食行业健康证上墙公开。同时乙方工作人员应定期进行体检。

(七) 乙方在实际操作中若有违反上述规定者，所导致的后果由乙方全部承担。

九、制度的建立

(一) 服务期内，乙方应建立、健全各项规章制度及有关岗位责



任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。

(二) 乙方应切实做好防火、防毒、饭菜食品的卫生安全工作，甲方有权进行监督和检查。

(三) 乙方员工由乙方自主招聘，乙方应负责承担其社会保险等，乙方所有员工均与甲方无任何隶属关系。乙方应与属下员工签订符合劳动合同法规定的用工合同。

(四) 乙方可与甲方协商后为乙方员工统一办理员工出入证，并提供相关照片在物业登记，严格执行本公司各项规章制度。

十、争议的解决

合同未尽事宜，双方协商解决。协商不成，由甲方所在地人民法院诉讼解决。

十一、违约责任

按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

十二、合同生效及其它

(一) 合同未尽事宜由甲、乙双方协商，作为合同补充与原合同具有同等法律效力。

(二) 本合同一式肆份，甲乙双方各持贰份，具有同等法律效益。

十三、附件

餐厅服务公司绩效考核管理制度。





代表人(签字):

Jm-b

日期: 2024.11.28



代表人(签字):

孔德龙

日期: 2024.11.28

