

西安市公安局西咸新区分局

青创园营区餐厅运行服务

服 务 合 同



甲方： 西安市公安局西咸新区分局

乙方： 陕西大乐餐饮管理有限公司

2025 年 2 月 28 日



甲方（采购人）：西安市公安局西咸新区分局

乙方（成交供应商）：陕西大乐餐饮管理有限公司

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规，以及西安市公安局西咸新区分局青创园营区餐厅运行服务（项目编号：HRC-ZBDL-2025-00117）的《竞争性磋商文件》，乙方的《竞争性磋商响应文件》及《成交通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。本项目的《竞争性磋商文件》、《竞争性磋商响应文件》、《成交通知书》等均为本合同的组成部分。

一、项目基本情况

1. 项目名称：西安市公安局西咸新区分局青创园营区餐厅运行服务；
2. 项目实施地点：西咸新区青年创业园 4 号楼；
3. 项目内容：餐饮服务；
4. 服务期：2025 年 3 月 1 日至 2026 年 2 月 28 日。

二、服务要求

1. 按时、保质、保量的提供一日三餐的食品加工，保障人员一日三餐营养合理。乙方应在每周四前向甲方提交下一周详细菜单，待甲方审核通过后实施。

2. 餐厅工作人员必须持健康证上岗，并按食品卫生管理规定着装整齐，不准留长发、长指甲，注意个人卫生。

3. 在烹饪食品时要严格按照《食品安全法》和甲方要求来操作。

4. 乙方应按菜季提供多种菜品供员工就餐选择，每餐菜式品种应有所变化，一周内尽量做到不重复。

5. 膳食供应时间：早餐 7:30—9:00，午餐 12:00—13:00，晚餐 18:00—19:00。甲方可根据工作及生活需要，向乙方提出变更就餐时间，乙方应积极配合，准时开餐，做到饭热菜香。

6. 完成甲方要求的特殊餐饮保障需求。

7. 遵守甲方各项工作制度，服从管理，严守秘密、热情服务。

注：餐厅运行全年无休，乙方应考虑人员休假倒班问题，双休日及法定节假日乙方需按甲方供餐需求安排留守专人对餐厅服务、供餐。

三、服务标准

1. 所有餐厅员工保持个人卫生符合标准；
2. 墙面无污渍，无灰尘、印迹、水印；

3. 地面每餐清理干净，无食物碎屑，无废纸、杂物、污垢、积水，餐厅内无卫生死角；

4. 分餐保温台里外无污渍、菜汤、随时清洁卫生、消毒、保持光亮；

5. 后厨调料消耗品保持清洁卫生，托盘里外随时干净卫生；

6. 员工分菜操作前需清洁消毒，无各类传染性疾病，分菜间内干净、整洁，不存放其他无关杂物，定期消毒；

7. 操作生熟分开、冷热分开，配备专门的清洁用品每餐使用后洗涤消毒；

8. 对厨房设备应当合理使用，妥善保管、不得人为损坏和丢失，同时应节约水电和燃料费用，做到良好内控管理记录；

9. 餐具按《食品安全法》规定及相关程序每餐消毒，保证无毒、无菌、无卫生事故发生。

四、合同价款

1. 合同总价款为人民币（大写）壹佰捌拾玖万元整（¥1890000.00元），以上合同总价为按年计算。本合同价款的支付甲方根据考核结果向乙方按月支付月度服务费。

2. 合同总价即成交价，供应商提供服务所发生的一切费用（包括增值税等相关税费）等都已包含于合同价款中。

合同总价一次包死，不受市场价变化的影响，也不接受追加金额。

五、考核标准

1. 考核内容

甲方主管部门每月对乙方保障情况进行考评，考评方式分为定期检查、抽查和测评（考核细则详见件）。依据考评得分等次支付每月费用。

考评分为优秀、良好、合格和不合格四个等次。

优秀等次分值：85-100分 良好等次分值：70-85分

合格等次分值：60-70分 不合格等次分值：60分以下

2. 费用支付标准

（1）优秀等次，全额支付月度服务费。

（2）良好等次，暂扣当月10%的服务费，作为整改保证金，如次月考核等次为优秀，上月暂扣的10%服务费一并支付，如次月考评仍达不到优秀等次，暂扣的整改保证金不再向乙方支付，并继续暂扣次月的10%服务费，继续作为次月的整改保证金，以此类推。

（3）合格等次，直接扣除10%的月度服务费，只支付80%的月度服务费，另外的10%

5

的费用作为次月问题的整改保证金，次月考评达到优秀等次，暂扣的 10%的服务费和次月的服务费一并支付，扣除上月 10%的问题整改保证金，只支付次月的 80%的服务费。

(4) 不合格等次，甲方直接扣除当月 30%的服务费，同时对乙方进行约谈，如下月考评能达到优秀等次，乙方可继续为甲方提供服务，如达不到，甲方有权单方面解除合同，重新进行采购，并向乙方进行相关损失的索赔。

六、款项结算

1. 服务费按 月 支付，因财政拨款原因等不可抗力因素造成的款项支付延迟的，支付时间顺延，甲方不承担违约责任。

2. 支付方式：银行转账。

乙方须在甲方办理财政集中支付手续前 3 个工作日内，提供与应付款项等额的合法有效的正式发票给甲方。如因乙方未能准时、准确提供前述发票、或所提供的发票不真实、不合法而造成付款延误或其他损失的，不属甲方违约，由乙方承担全部责任，因此给甲方造成的一切损失及风险，均由乙方足额承担。

鉴于甲方使用的是财政资金，甲方在约定的时间内办理财政集中支付手续的（不含政府财政支付部门审查时间和支付时间），即视为甲方已按期支付。甲方不承担违约责任，并且此情况不能成为乙方中止或拒绝履行本合同义务、或向甲方索赔及主张违约金的理由。

3. 乙方在服务期满结束后，向甲方提交本项目所有投入人员最后一个月的工资结清证明及在服务期间未拖欠投入人员的工资证明后，甲方向乙方支付最后一个月的服务费。

4. 甲方发票抬头信息

名称： 西安市公安局西咸新区分局

开户行： 长安银行股份有限公司西咸新区分行

银行账户： 806140001421004436

5. 乙方指定收款账户

名称： 陕西大乐餐饮管理有限公司

开户行： 秦农银行汉城支行

银行账号： 2701030201201000103566

七、组成本合同的文件

1. 服务合同；

2. 成交通知书、响应文件、采购文件、澄清、响应补充文件;
3. 相关服务建议书;

本合同签订后, 双方依法签订的补充协议也是本合同文件的组成部分。

八、甲方权利及义务

1. 甲方采购人员须及时提供厨房所需原材料的供应。
2. 甲方有权对乙方所聘用餐厅工作人员进行业务考察, 如认为餐厅工作人员技术能力无法胜任工作的, 乙方应无条件予以更换, 直到达到相应的技术水平。
3. 甲方有权对乙方的饭菜质量、卫生质量及服务质量进行监督检查、考核。
4. 甲方有义务对厨房内因正常使用损坏的厨房设施、设备进行维修。
5. 甲方需提供场地、设备、设施、餐具、食材、水、电、天然气、低值易耗品等并承担相关费用。
6. 乙方在服务过程中发生任何安全事件或责任事故, 均由乙方承担所有赔偿责任, 且甲方有权单方面解除本合同, 如因此对甲方造成任何损失或致使甲方承担任何责任的, 甲方有权向乙方全额追偿;

九、乙方的权利及义务

1. 服从甲方管理, 按甲方所规定就餐时间按时供应餐食, 严格遵守各项管理制度, 自觉履行职责义务。
2. 承担早、中、晚餐的制作和供应, 确保所有餐食的花色品种、营养搭配及安全卫生。
3. 每餐对所用餐具清洗、消毒, 同时负责餐厅的卫生清洁工作, 包括但不限于地面、墙面、桌面、设备和餐具等, 定期对场地进行消毒。
4. 注意防火、防盗、防食物中毒, 做到用电用气安全。乙方须按照甲方的要求 (包括但不限于 5S 标准) 保证厨房操作间的消防、安全、卫生。如因乙方责任发生火灾、环境污染、安全等事故, 乙方承担相应法律责任。
5. 乙方应严格控制食品安全事故, 做好餐食物料 2 次把关; 杜绝不合格或存在质量问题的餐食物料进入操作间。
6. 服务期间, 餐厅的厨师、工作人员由乙方聘用, 乙方所聘用人员与甲方无任何劳务关系。
7. 乙方须完成甲方要求的特殊餐饮保障需求。
8. 甲方可根据工作及生活需要, 向乙方提出变更就餐时间, 乙方应积极配合, 准时

开餐，做到饭热菜香。

9. 餐厅工作人员必须经卫生部门体检合格后持健康证上岗，并按食品卫生管理规定着装整齐，不准留长发、长指甲，注意个人卫生。要做到衣着整洁、文明礼貌、热情服务。

10. 餐厅运行全年无休，供应商应考虑餐厅工作人员休假倒班问题，供应商在休假倒班、双休日及法定节假日时需留守专人对餐厅服务、供餐。

11. 如遇停水停电，乙方需停止供餐的，须经甲方同意。

12. 乙方应爱护厨房的一切设施、设备，因乙方工作人员在工作中操作造成的厨房设备设施损坏或恶意损坏的，由乙方赔偿。

13. 乙方必须与拟投入人员均签订有劳动合同或聘用协议。且在乙方服务期间与拟投入本项目的服务人员之间存在劳动关系问题的，均由乙方负责。

14. 乙方在合同签订后必须向甲方提供拟投入人员的劳动合同或聘用协议，并对拟投入的人员购买人身意外险（含临时调换人员），乙方在服务期间所有用工人员的人身伤害和财产损失均由乙方负责，与甲方无关。

十、食品安全相关要求

1. 乙方应严格执行国家《食品安全法》和相关安全管理规定，随时接受甲方及卫生防疫部门的检查和监督，如因乙方责任发生食品卫生安全事故，乙方承担相应法律责任。

2. 所有食品加工及送餐流程符合卫生防疫标准，食品原料在符合菜肴烹调要求的前提下，要充分烧透煮透，防止外熟里生。

3. 切配和烹调要实行双盘制，配菜应使用专用配菜盘、碗，当原料下锅后应当及时撤掉，换用消毒后的盘、碗盛装烹调成熟后的菜肴，防止配餐过程中造成的污染。

4. 必须严格执行食品留样制度，每餐食品均需留样，并在低温（摄氏7度左右）下保留48小时，以便作为卫生安全问题的追溯依据。

5. 服务期间因乙方管理不善或工作程序不当等责任原因，发生卫生、安全事故等，造成人员伤害或财产损失的，甲方有权在合同执行期间以无法履约为由终止合同执行，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。

十一、其他要求

1. 甲方每月进行一次考核工作，对菜肴品种与口味、食品质量、服务水平、服务环境清洁卫生、各项制度执行情况等进行考核。

2. 乙方签订合同后应按甲方的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目

分包和转让。

3. 乙方要有良好的职业道德，有立足为单位员工提供优质服务的思想。必须能自愿接受各级部门、甲方及其属下职能部门在从业人员、用工培训、工作规范、安全防范、卫生保障、民主管理（满意率调查、投诉处理）、文明服务、价格管理、采购监督等方面的监督管理，并主动配合甲方的工作安排，保证按时保质提供饮食服务。

4. 乙方必须能够严格把好卫生关，注重搞好食堂的就餐环境，能够严格做好食品储藏；做好食品加工卫生和餐具消毒等基本工作必须达到有关标准要求，能够通过卫生部门的卫生审查并取得餐饮服务许可证才能经营。

5. 乙方必须制定和执行食品卫生安全管理制度。一旦发生食物中毒或其他食源性疾患事故，必须立即向双方主管部门报告及采取相应的措施。

6. 乙方必须接受甲方对经营者所经营食堂的质量、卫生和服务情况进行全方位监督、检查和质量评估工作。

7. 因卫生、安全、设施设备使用等问题和其他管理问题所造成甲方的不良后果，特别是食物中毒事件，乙方应承担全部责任（包括行政、经济、刑事的处罚），甲方不负任何责任。

8. 乙方必须无条件服从并配合甲方及上级政府各相关管理部门的监督管理。

9. 要求对配料、加工、制作进行实时监控录像，可追溯。

十二、应急服务

甲方有紧急任务需乙方提供服务的，乙方须无条件响应。

十三、违约责任

1. 甲乙双方按《民法典》中的相关条款和本合同的约定执行，未按合同或磋商文件要求提供服务或供应的服务质量不能满足甲方技术要求，甲方有权终止合同，甚至对供应商违约行为进行追究。在协商不成的情况下，通过甲方所在地法院用诉讼方式解决。

2. 如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

十四、不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。一方迟延履行本合同义务后，发生不可抗力的，不能免除迟延履行一方的法律责任。

2. 不可抗力事件发生后, 应立即通知对方, 并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续 20 天以上, 双方应通过友好协商, 确定是否继续履行合同。

十五、合同争议解决的方式

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, 协商不成的依法向 甲方 所在地人民法院起诉。

十六、合同生效

本合同一式 肆 份, 甲方执 贰 份, 乙方执 贰 份, 本合同甲、乙各方签字盖章后生效, 合同执行完毕后, 自动失效 (合同的服务承诺则长期有效)。

十七、其他事项

1. 甲方在合同履行期间以及履行期后, 可以随时检查项目的执行情况, 对采购内容、标准进行调查核实, 并对发现的问题进行处理。

2. 合同一经签订, 不得擅自变更、中止或终止合同。对确需变更、调整或中止、终止合同的, 应按规定履行相应的手续。

3. 本合同按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

4. 本合同附件是本合同不可分割的一部分, 具有同等的法律效力。附件: 考核细则

(以下无正文)

甲方(盖章)

单位名称:

地址:

法定代表人

或委托代理人:

签订日期:

年 月 日

2025.2.28.



乙方(盖章)

单位名称:

地址:

法定代表人

或委托代理人:

签订日期:2025年2月28日



西安经济技术开发区凤城九路海菜名城

65幢单元11069室

孙慧

陕西海菜名城

印

考核细则

被考评单位:

时间: 年 月 日

项目	评估内容	标准	得分
食品入库及储存 30分	1、是否建立食品入库验收登记。	2	
	2、食品入库后是否做到先进先出、易腐先出；隔墙离地、分类堆放、标签立卡、账物相符；防蝇防鼠、防腐防尘、禁放异物。	3	
	3、是否做到一切食品和原辅材料不得与放射性物质、有毒物、不洁物同室存放及库房内不得存放私人物品的要求。	3	
	4、各类食品应分类存放，食品与非食品、原料与半成品、卫生质量有问题的食品与正常食品、短期存放的食品与长期存放的食品、有特殊气味的食品与易于吸收气味的食品是否混杂堆放。	3	
	5、是否储存使用散装的食用油、盐、酱、醋、糖，且盛装容器无明显标记。	3	
	6、食品在仓库中堆放是否有足够的空间，不是过分密集，食品与地板墙壁间格保持一定的距离，熟食品没有靠墙着地的现象。	2	
	7、食品储存过程是否做到了防霉、防虫、防尘、防鼠及保持适当的温湿度。	3	
	8、易腐食品储存时，是否有冷藏设备或采取其他保鲜措施防止腐败变质。	3	
	9、库房重地，是否有其他人员未经许可出入。	2	
	10、成品（食物）存放、销售是否实行了“四隔离”制。（生与熟的成品隔离，成品与半成品）	3	
	11、每餐是否留样。	3	
环境及个人卫生 40分	1、开餐时段内是否及时回收餐具，清洁桌面，剩饭剩菜是否及时及倒入加盖的泔水桶内并及时清动。	5	
	2、每天工作结束后，是否将操作间加工的机器、操作台、容器、地面、墙壁、厨具等彻底清洗、擦拭，并进行消毒。	5	
	3、用具、食具是否实行四过关。（一洗、二刷、三冲、四消毒）	5	
	4、是否坚持每天卫生小扫除，每周大扫除一次，有无乱堆杂物现象。	5	
	5、每年是否检查身体，餐饮人员是否持健康证上岗。	5	
	6、个人卫生是否做到了勤洗头理发，男不留胡须，勤洗剪指甲，勤洗衣服、被褥，勤换衣服；饭前洗手和戴口罩，不用手拿食品，工作时不吸烟，不随地吐痰，不对着食品就餐者打喷嚏，不随地倒脏水，不穿工	15	

项目	评估内容	标准	得分
	作服上厕所，不边吃东西边售饭，不打赤膊赤脚，不在餐厅内杂耍戏闹和大声喧哗。		
服务质量 15分	1、服务员仪容仪表，整洁。女服务员头发不外露，手上不许戴装饰品，不许涂指甲油及其他化妆品。	5	
	2、微笑服务，做到随叫随到，文明用语，态度温和，热情、诚恳、大方。是否有和餐众吵架、顶嘴现象。	5	
	3、待民辅警离开餐桌后，及时收集和清理桌面、餐具。	5	
安全防范 措施 15分	1、有无私拉乱接电线、偷盗、打架等现象。	5	
	2、有无跑、冒、滴、漏现象。	5	
	3、是否做到每餐后检查门、窗、水、电、气、空调等安全工作。	5	
合计分数：			

第四分