

政府采购合同

采购人（甲方）：西安市长安区人民法院

供应商（乙方）：西安香积厨餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》及实施条例、《中华人民共和国民法典》和甲方（采购项目编号：SXLX26-02-046Z(F)）的竞争性磋商文件、响应文件等有关规定，为确保甲方采购项目的顺利实施，甲、乙双方在平等自愿原则下签订本合同，并共同遵守如下条款：

第一条 项目基本情况

本项目为西安市长安区人民法院食堂外包项目，主要满足甲方各部门正式干警及书记员的餐饮需求。

第二条 服务期限

合同签订之日起至2027年4月30日

第三条 服务内容与质量标准

详见招标文件采购需求（附件1）

第四条 服务费用及支付方式

1. 服务费按下列比例支付价款：

合同总价：1188600 元

①预付款，合同签订后，甲方向乙方支付 2026 年 5 月 1 日起至合同签订日所产生的相关费用，由供应商向相应单位支付此笔费用；合同签订后 10 个工作日内，供应商开具正式发票后，达到付款条件起 10 个工作日内，支付剩余费用的 50%；

②进度款，2026 年 9 月 20 日前，供应商开具正式发票后，达到付款条件起 10 个工作日内，支付剩余费用的 30%

③进度款，2026 年 12 月 20 日前，供应商开具正式发票后，达到付款条件起 10 个工作日内，支付合同总金额的 20%

2. 每次付款前，乙方须向甲方出具合法有效的等额完税发票，甲方进行支付结算。

3. 结算方式：银行转账。

第五条 甲方的权利和义务

1. 甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。
2. 甲方有权对乙方提供的服务进行定期考评，如考评不合格，乙方应限期整改。
3. 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。
4. 根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。
5. 国家法律法规所规定由甲方承担的其他责任。

第六条 乙方的权利和义务

1. 对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。
2. 及时向甲方通告本项目服务范围内有关服务的重大事项，及时配合处理投诉。
3. 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。
4. 乙方不得再以任何方式转包分包本项目。
5. 国家法律法规所规定由乙方承担的其他责任。

第七条 违约责任

1. 甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。
2. 如甲方就餐人员反馈餐品味道、服务态度等情况超出2次的，每出现1次，扣除乙方500元违约金。
3. 如因乙方原因导致甲方就餐人员出现食物中毒、呕吐等问题，乙方应承担全部责任，并扣除合同总额5%的违约金。
4. 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。

第八条 合同的变更和终止

甲乙双方对合同内容有其他约定的，应另行签订补充协议。

第九条 解决合同纠纷的方式

在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在天内不能达成协议时，则采取以下第1种方式解决争议：

- (1) 向甲方上级法院或跨区域同级有管辖权的人民法院提起诉讼；
- (2) 向西安仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

第十条 合同生效及其他

1. 合同经双方法定代表人（单位负责人）或授权委托代理人签名并加盖单位公章后生效。
2. 本合同一式肆份，自双方签章之日起生效。甲方贰份，乙方贰份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定代表人（委托）：

开户银行：

银行账号：

电 话：

传 真：

签约日期：2026年 6月 25日

乙方（盖章）：

法定代表人（委托代理人）：

开户银行：

银行账号：

电 话：

传 真：

签约日期： 年 月 日



Handwritten signature of the authorized representative of the party on the right, written over the seal.

Handwritten text: 中国建设银行股份有限公司西安莲沱路

Handwritten text: 6105017240000000000024

Handwritten text: 18991370718

附件:

采购包 1:

标的名称: 食堂食材采购

一、原材料质量标准

所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，食品原料新鲜、清洁卫生。采购带包装的食品时，禁止采购“三无”产品，即无“生产日期、保质期或有效食用截止日期、生产厂家”，三者缺一不可。

(1) 蔬菜类要求:

① 蔬菜为新鲜蔬菜，质量必须符合国家食品卫生管理规定;

② 农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》(GB2763-2016) 国家标准;

(2) 肉类要求:

① 符合 GB2707-2016 食品安全国家标准。

② 应有卫生检疫部门加盖的卫生检疫合格印章。

(3) 蛋类要求:

① 鲜蛋应大小均匀，无破裂，蛋体清洁，无斑点，无粪便，无血迹，无污染，蛋型正常，色泽鲜明，蛋白浓厚，蛋黄居中，轮廓明显，胚胎未发育。

② 加工类蛋制品符合国家标准和行业标准。

(4) 水产、冻品类要求:

① 符合食品安全国家标准: 鲜、冻动物性水产品 GB2733-2015 国家标准。

② 淡水鱼必须鲜活，保持活体状态固有本色，符合食品卫生相关标准及法规要求。

③ 冷冻品须配冷藏车运输，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。

(5) 干货调料类要求:

① 所有的干货调料必须符合国家卫生标准和质量要求。

② 调料等必须具有“SC”食品生产许可证，外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。

(6) 米面油、杂粮类要求:

① 无过期产品和临近保质期食品，包装物上的商品名称、厂址、规格、型号、生产日期、质保期等信息与内容物相符，标识清晰，批次号清楚等;

② 食用油等级: 一级非转基因大豆油; 食用油必须符合 GB/T 1534、GB/T 1535、GB/T 1536、GB/T 40851 标准，拥有“SC”食品质量安全认证。

③ 必须符合国家粮食食品标准，须是经食品卫生检验检疫合格的安全卫生标准的，不含有转基因原材料。大米必须符合 GB/T 1354 标准; 高筋面粉达 GB/T 8607 国家标准; 低筋面粉达 GB/T 8608 国家标准; 包装袋上有注册商标及 SC 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。

(7) 豆制品要求:

须保证食材干净、不含非食品用化学物质，按统一标准加工、码放整齐、无需二次处理可以直接进行熟加工。豆制品当日时间不得超过保质期的 1/3 时长;

(8) 面点熟食要求:

面点熟食产品为符合国家规定食品质量安全标准的新鲜食品，产品包装须是符合国家规定标准的环保材料。

(9) 其他未明确的原材料采购标准，按采购人要求标准采购。

二、费用说明

(一) 本项目服务费用主要由食材采购费用及劳务费用构成，均由供应商承担。

(二) 供应商应每天保证采购人 164 名正式干警或省聘书记员在食堂就餐，采购人方可足额支付食材采购费用。未达到人数要求，扣减相应费用。

(三) 其他需说明费用

1. 保障供餐的基础设备及餐具初次由采购人配齐，餐厅桌椅维修、灯光照明设备维修费用由采购人承担。

2. 餐厅工作人员业务培训费用由供应商承担。

3. 其他费用由供应商承担，均摊到劳务费用和原材料采购费用中。

三、服务、产品(如有)执行的标准、规范:

- (1) 国家标准、规范/;
- (2) 行业标准、规范/;
- (3) 地方标准、规范/;
- (4) 团体标准、规范/;
- (5) 企业标准、规范/。

四、本章第三条款未明确服务（产品）执行标准、规范的，按下列方法进行选择：

- 顺序执行：国家标准→行业标准→地方标准→团体标准→企业标准（有国家标准按国家标准执行，没有国家标准按行业标准，以此类推）；
- 行：国家标准→行业标准→地方标准→团体标准→企业标准（有国家标准按国家标准
- 必须执行：国家（行业）强制性标准。

标的名称：食堂包厨

一、服务内容

（一）食堂运营管理

包括但不限于：

1. 餐厅工作人员的招聘与管理；2. 餐厅档口的餐品供应；3. 餐厅档口菜品质量控制；4. 餐厅所有食材原料供应链搭建与管理；5. 餐厅食品安全管理；6. 餐厅环境质量管理；7. 餐厅服务管理；8. 餐厅设施设备的保管与维护；9. 突发状况应急处理等。

（二）供餐内容

1. 就餐人员：院机关干警约 300 人，6 个基层人民法院干警约 100 人。

2. 供餐时间：

① 工作日早餐、中餐，共两餐；

早餐供应时间：8:00—9:00

午餐供应时间：12:00—13:00

② 根据采购人实际需求，提供每年不少于 50 天的加班餐（工作日晚餐和周末早餐、中餐）

晚餐供应时间：18:00—19:00

周末早中餐供应时间与工作日一致

③ 因临时、突发状况需要安排供餐，应按采购人要求保障。

3. 供餐地点和内容：

3.1 餐厅供应服务点：

院机关和 6 个基层法庭食堂。

院机关：西安市长安区人民法院办公楼位于长安区西长安街 141 号；

6 个基层法庭：

① 沔峪人民法庭：位于西安市长安区滦镇街道 313 县道（滦镇十字向西 200 米路北）；

② 王曲人民法庭：位于西安市长安区王曲街道 238 县道（王曲派出所旁）；

③ 细柳人民法庭：位于西安市长安区西户路与韦斗路十字西北角；

④ 郭杜人民法庭：位于西安市长安区西户路与韦斗路十字西北角；

⑤ 引镇人民法庭：位于西安市长安区引镇街道太兴南路 27 号；

⑥ 鸣犭人民法庭：位于西安市长安区鸣犭东街与鸣犭正街交叉口东 340 米。

3.2 餐饮标准

（1）早餐：

包含鸡蛋、奶制品，且至少提供一种稀饭（如米粥、杂粮粥等），并搭配四个菜（品种可灵活安排，注意分量控制）。

（2）午餐：

每周特色中餐不少于 1 种；其余工作日有 2 种及以上可供选择的主食，菜品不低于 4 种，荤菜不少于 2 种，含 1 汤，每天随餐提供水果。

（3）晚餐：随机（菜品新鲜且不低于 2 种）。

3.3 整体要求：

食谱由采购人提供或由供应商提供经采购人审核，方可执行。菜单需定期轮换，并在每餐中提供一定选择性，保证品种丰富、不单调。

二、服务要求

(一) 管理模式

1. 由供应商委派专业厨房工作管理人员到采购人餐厅进行专业厨房运营和管理，为采购人提供膳食服务。
2. 采购人为供应商提供必要的设备、水、电、天然气及经营场地，并安排人员指导餐厅运营管理，以保证餐饮企业经营行为合法有效。
3. 采购人负责监督供应商服务品种和价格，监督和检查餐厅的卫生安全工作，对违规行为进行处罚，抽查菜品和服务质量。

(二) 食堂管理要求

1. 供应商做好所有原材料计划购买与接收保管资料记录，采购人有权随时检查；供应商选定的食材供货商需经采购人同意；
2. 供应商负责做好食堂后厨及餐厅清洁卫生；
3. 供应商负责餐饮质量、现场安全生产管理等相关工作；
4. 供应商须根据实际用餐人数情况足额配备餐饮服务人员以保证服务质量。
5. 所有菜品应根据季节变化更新原料搭配，注重菜品更新；
6. 餐厅食品卫生管理工作，对食品配餐间、食品加工间以及工作人员的卫生等情况进行管理；
7. 餐厅食品安全管理工作，对食材入库检查、食材加工烹调、厨房餐具用具等重点环节进行重点把控；
8. 餐厅范围内的设施设备进行专人建档管理并做好日常维护；
9. 制定科学、严谨、明确、客观、合理的人员考核管理办法，保证考核工作有据可依、有章可循；
10. 供应商应及时支付人员工资、食材费用，确保专款专用。

(三) 餐厅人员要求及标准:

餐厅服务人员人数应确保院机关和各基层法庭的正常供餐，服务人员应满足以下条件:

1. 凡食品生产经营人员应按照规定进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，人员必须身体健康，无伤残或重大疾病，无各种遗传性疾病。
2. 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品工作；
3. 凡食品从业人员手部有开放性、感染性伤口，必须调离工作岗位；
4. 人员须提供入职人员档案、身份证复印件、员工花名册以及对应照片、保险、健康证明、无犯罪记录证明等，
5. 人员应为年龄 18 周岁以上的中国公民，品行良好，遵纪守法，无犯罪记录或治安处罚记录。
6. 人员应具备相应岗位的工作能力和工作经验，技术水平过硬，能够保证出品质量；
7. 供应商所配备员工年龄必须遵守国家劳动法规定的年龄要求。
8. 供应商须为本项目配备专业维修工保障设备及水电维修。
9. 餐厅所有员工由供应商自行招聘，餐厅员工的工资和福利均由供应商承担。

(四) 卫生要求

1. 厨房内配备防蝇、防鼠措施和设施。
2. 连接餐厅的通道干净整洁，地面无积水和油腻。
3. 灶台和橱柜清洁完好，无破损，无油垢，无垃圾，橱柜内各种用具用品摆放有序，无私人用品。
4. 排烟罩清洁完好，罩面、滤油网以及里面的照明灯具均无油垢，有定期擦排烟罩和清洗滤油网的措施。
5. 调料缸干净整洁，各种调料充足，不变质，用餐结束时坚持加盖盖好。
6. 砧板清洁，无霉斑积垢，用餐结束时，要竖放或置于两面通风处。
7. 刀具清洁无锈迹，有安全的存放刀架，并实行个人保管制度。
8. 冰箱（冰柜、冷藏柜、保鲜柜）清洁完好，有定期的清理和除霜制度，表面无锈迹，无油垢，无破损；冰箱内干净，无积水，无异味，摆放整齐，严格做到生熟分开、荤素分开、成品和半成品分开；无私人物品，并由专人管理。
9. 所有炊具、盛器、餐具清洁完好，无破损，无油垢。
10. 厨房的四壁、天花板干净整洁、无破损，地面、排水沟、无积水、无油垢、无积尘、无垃圾、无破损。
11. 厨房门窗清洁完好，无油垢、无积尘、无破损。
12. 垃圾箱（桶）加盖盖好，四周无散积垃圾，及时清运。

13. 厨房内四害密度控制在标准要求内，有定期的除害打药措施。

14. 餐厅和操作间的病媒防治工作，必须聘请具有专业资质的病媒防治专业消杀公司具体组织实施，并将消杀公司资质报采购人备案留存，消杀所产生的费用由采购人承担。

(五) 安全生产要求

(一) 供应商承担在履行服务过程中的全部安全责任。

(二) 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》：

1. 原材料验收由供应商验收，供应商必须确保所有采购的原材料符合采购人要求和标准，不得采购劣质、过期或“三无”产品，禁止采购不符合国家食品安全要求的食材和法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等，采购人有权对供应商采购的原材料进行监管和抽查，凡采购人发现采购不符合规定要求或劣质、过期或“三无”产品，有权进行直接处罚，处罚标准在考核细则中明确。

2. 不得采购、加工霉烂变质商品或不正常、不卫生的食品在本食堂销售、食用和饮用，严格执行食品卫生法规定。

3. 因供应商管理问题造成就餐者食物中毒，供应商承担全部责任。

(三) 供应商须加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产的管理机制和安全生产管理制度；教育员工严格遵守安全操作规程，由此引发的一切安全事故及安全责任，由供应商承担；供应商须制订生产安全事故应急救援预案及紧急事故处置应急预案，采购人监督供应商定期组织应急预案演练活动。

(四) 供应商员工因工或非因工发生的人身伤、残、亡或财产损失的，由供应商负责处理。如供应商违约造成安全事故，供应商承担全部责任，触犯法律的，移送司法机关依法追究。

(五) 意外事故承担：

1. 就餐者在就餐过程中，因餐厅地面打扫不及时而导致的摔倒、磕伤、碰伤等引起的一切问题由供应商负责。

2. 凡因原材料清洗不干净或程序不规范造成食物中毒或其他问题所引发的全部责任由供应商承担。

(六) 消防安全管理要求

1. 在营业期间，保障安全出口、疏散通道畅通无阻，消防安全疏散标志要随时完好；

2. 供应商所属工作人员必须做到“四懂四会”，即懂得本岗位的火灾危险性、懂得预防火灾的措施、懂得扑救火灾的方法、懂得逃生自救方法；会报警，会使用消防器材，会扑救初起火灾，会组织引导人员疏散；

3. 电器设备使用时严格遵守操作规程，操作人员使用前必须熟悉操作程序，出现故障时及时处理。未经安全负责人同意，不得随意布置电源线路和安装使用大功率电气设备；

4. 不得擅自改、装设施、设备，以免引发火险事故；确需进行改装的需提前上报至采购人，由采购人进行核实确认后改装；

5. 餐厅配备的消防设施和灭火器材，必须随时保持完好有效，不准随意的挪动和损坏，如发现有异常情况应及时向相关部门上报；

6. 常态化检查炉灶的各部位，发现阀门堵塞、失灵、胶管老化等问题，要立即停用修理。如发现室内有液化气气味，要立即关闭炉灶开关和角阀，切断气源，及时打开窗户，严禁在周围吸烟、点火或启动电器开关。检查漏点可用肥皂水，严禁使用明火试漏；

(7) 工作结束后，操作人员及时关闭厨房所有阀门，切断气源、火源和电源。

三、服务质量标准

(一) 在业务履行过程中要服从采购人对生产场地、工作及生活环境的安排和要求，严格执行采购现场标准的相关管理规定，并接受采购人的考核。

(二) 餐具保持完好率（指餐具无裂缝、豁口或破损）在98%以上。如有破损所更换碗、筷子质量必须按采购人要求和规格进行更换，所需费用均由供应商承担。

(三) 厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具补充更新，必须按采购要求进行同质量、同品牌进行更换，所需费用均由供应商承担。

(四) 桌布、纸巾、洗洁精等低值易耗品更新补充由供应商自行更换补充并承担支付费用。

(五) 宣传展板和标志标识等需定期更换，所需费用由供应商承担。

(六) 供应商对采购人所配设备及餐具用品需要更换或报废时，必须报采购人许可。合同期满或供应商提前退出时，设备交接必须保持完好率100%，且设备为采购人所配置原品牌同等级，不得私自更换。

四、费用说明

(一) 本项目服务费用主要由食材采购费用及劳务费用构成，均由供应商承担。

(二) 供应商应每天保证采购人 164 名正式干警或省聘书记员在食堂就餐, 采购人方可足额支付食材采购费用。未达到人数要求, 扣减相应费用。

(三) 其他需说明费用

1. 保障供餐的基础设备及餐具初次由采购人配齐, 餐厅桌椅维修、灯光照明设备维修费用由采购人承担。

2. 餐厅工作人员业务培训费用由供应商承担。

3. 其他费用由供应商承担, 均摊到劳务费用和原材料采购费用中。

五、服务、产品(如有)执行的标准、规范:

(1) 国家标准、规范/;

(2) 行业标准、规范/;

(3) 地方标准、规范/;

(4) 团体标准、规范/;

(5) 企业标准、规范/。

六、本章第五条款未明确服务(产品)执行标准、规范的, 按下列方法进行选择:

顺序执行: 国家标准→行业标准→地方标准→团体标准→企业标准(有国家标准按国家标准执行, 没有国家标准按行业标准, 以此类推);

行: 国家标准→行业标准→地方标准→团体标准→企业标准(有国家标准按国家标准

必须执行: 国家(行业)强制性标准。