政府采购项目

公开招标

西安市政府院内机关餐厅包厨项目

服 务 合 同

（项目编号：XCZX2026-0085）

第一标段

甲　方：西安市机关事务服务中心

乙　方：西安饮食股份有限公司

2026 年 8 月

中国　西安

服 务 合 同

甲　方：西安市机关事务服务中心

乙　方：西安饮食股份有限公司

2026 年 7 月 2 日，西安市机关事务服务中心第 13 次党组会议审议通过了《关于启动市政府机关餐厅 2026-2029 年包厨服务项目的请示》。2026 年 8 月 21 日，经西安市市级单位政府采购中心鉴证，就甲方所需服务在西安市财政局政府采购管理处的监督管理下，按照政府采购程序组织公开招标，确定乙方为西安市政府院内机关餐厅包厨服务项目第一标段（项目编号：XCZX2026-0085）中标乙方。依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》以及西安市市级单位政府采购中心招标文件、中标通知书，经甲、乙双方协商，达成如下合同条款。

一、定义及解释

（一）采购人：即西安市机关事务服务中心（甲方），是指具有业务运行管理工作采购主体资格、支付承包费用能力的当事方。

（二）供应商：西安饮食股份有限公司（乙方），是指被甲方接受的具有业务承包主体资格的当事方。

（三）餐具：指用于分发或摄取食物的器皿和用具。餐具包括成套的金属器具、陶瓷餐具、茶具酒器、玻璃器皿、盘碟和托盘以及用途各异的各种容器和手持用具。如：碗、筷、勺、分餐盘、碟、茶具酒器等就餐手持用具。

（四）厨具：指以厨房电器为主的厨房用具，包括灶具、炊具、厨房电器和橱柜等。如：菜刀、锅、菜墩、各种铝盆、汤桶、蒸箱、冰箱、烤箱、

消毒柜、和面机等。

（五）低值易耗品：指劳动资料中单位价值在规定限额以下或使用年限比较短（一般在一年以内）的物品。如：洗洁精、洗衣粉、绞手套、线手套、扫把、撮箕、刮皮刀、抹布、垃圾桶、工作服等用品。

（六）不可抗力：中华人民共和国法律规定的。

二、合同标的物内容及数量（以投标文件正本和澄清表〈函〉为准）

序号	服务名称	服务内容	服务时间	金额
1	原材料采购费	详见投标文件	3年	18353100
2	劳务费	详见投标文件	3年	20396880
合计	人民币大写：叁仟捌佰柒拾肆万玖仟玖佰捌拾元；小写：38,749,980.00元			
说明	招标服务期三年，合同一年一签，本年度合同自2026年9月1日至2027年8月31日止。			

三、服务条件

（一）服务地点：甲方指定地点。

（二）服务期：招标服务期三年，合同一年一签，续订条件为乙方满足甲方供餐要求及考核成绩达良好以上。

（三）乙方接受委托后不得再次转包或分包给第三方。

（四）本年度合同自2026年9月1日至2027年8月31日止。

四、合同价款

（一）合同三年总价为人民币（大写）叁仟捌佰柒拾肆万玖仟玖佰捌拾元整；小写：¥38,749,980.00元。本年度合同总价为人民币（大写）壹仟贰佰玖拾壹万陆仟陆佰陆拾元整；小写：¥12,916,660.00元。

（二）因就餐人数为动态，原材料费按就餐刷卡人数据实结算。

五、款项结算

（一）原材料采购费用：以售饭系统统计的实际就餐刷卡人数，按早餐6元/人、午餐22元/人、晚餐5元/人的标准据实结算。

（二）异地就餐费用由乙方配合甲方做好对院外就餐单位异地结算。

（三）月劳务费用：按劳务费总价÷36个月—扣除费用（扣除费用：月劳务费的5%；扣除费用作为年终奖惩预留金劳务费），结算上限为：4000元/人/月。

（四）支付进度：甲方每月15日前以转账方式结清上月员工工资和原材料采购费用，其中原材料采购费用按实际刷卡就餐人数结算。如遇公休或节假日，转账期顺延。

（五）支付方式：银行转账。

（六）结算方式：乙方开具发票，持中标通知书、服务合同、发票，与甲方结算。

六、承包业务范围及工作内容

（一）服务内容。

乙方组织142人承担西安市政府院内市级餐厅、局级餐厅、东北餐厅和东南（清真）餐厅的原材料采购、餐饮服务管理、食品加工出售、外卖服务、保洁卫生、餐厨设备及餐具小件配置（甲方提供餐厅现有设备供乙方使用）、餐厨设备维修等餐饮服务保障相关工作。

（二）供餐要求

1. 市级餐厅供餐要求：实行 24 小时供餐保障，节假日不休息。日常为自助式供餐。同时，按甲方指定的时间和供餐方式保障接待用餐（接待用餐费用另行结算）。

2. 局级餐厅供餐要求：实行工作日早、中餐供餐保障。日常为自助式供餐。同时，按甲方指定的时间和供餐方式要求做好接待用餐保障（接待用餐费用另行结算）。

3. 东北餐厅和东南（清真）餐厅供餐要求：实行工作日早、中餐正常供餐保障，晚餐和休息日及法定节假日由四个餐厅轮流值班保障。同时，按甲方指定时间段做好保障供餐。各餐厅实行单人一次刷卡自选式就餐。

（三）供餐内容

1. 市级餐厅：

餐别	供餐内容
早餐	菜品不少于 8 种（半荤不少于 2 种、素菜不少于 6 种），开口小菜不少于 6 种，稀饭粥类不少于 3 种，五谷豆浆、胡辣汤、芝麻糊、小面等风味小吃不少于 4 种，包子荤素馅各 1 种，花卷、馒头、油条、发糕等中式面点不少于 6 种，面包、蛋糕、吐司、三明治等西式糕点不少于 2 种，鸡蛋不少于 3 种（蒸、五香、煎等）、奶制品不少于 2 种（牛奶、酸奶），咖啡不少于 2 种，茶类不少于 2 种，杂粮不少于 4 种，水果不少于 2 种。

午餐	菜品不少 8 种（主荤不少于 2 种，半荤不少于 3 种、素菜不少于 3 种）、开口小菜不少于 6 种，汤品不少于 2 种（一荤一素）、米饭两种（白米饭、杂粮米饭），面条类不少于 2 种，泡馍、米粉、砂锅、搅团、小火锅等风味小吃不少于 2 种，煎饼、馅饼、夹馍等中式面点不少于 2 种，蛋挞、面包等西式糕点不少于 2 种，奶制品不少于 2 种（牛奶、酸奶），咖啡不少于 2 种，茶类不少于 2 种，果汁或蔬菜汁不少于 2 种，杂粮不少于 2 种，水果不少于 2 种。
晚餐	菜品不少于 8 种（主荤不少于 1 种、半荤不少于 2 种、素菜不少于 4 种），开口小菜不少 4 种，汤品不少于 2 种（一荤一素），稀饭粥类不少于 2 种，米饭两种（白米饭、杂粮米饭），面条类 1 种（以汤面类为主），肠粉、菜团、麦饭等风味小吃少于 6 种，包子、馒头、花卷、饼类等中式面点不少于 4 种，面包、榴莲酥等西式糕点不少于 2 种，奶制品不少于 2 种（牛奶、酸奶），水果不少于 2 种，茶类不少于 2 种，咖啡不少于 2 种。
备注	海鲜和牛羊肉类菜品，每周供应均不少于 2 次。

2. 局级餐厅：

餐别	供餐内容
早餐	菜品不少于 8 种（半荤不少于 2 种、素菜不少于 6 种），开口小菜不少于 4 种，稀饭粥类不少于 2 种，五谷豆浆、胡辣汤、芝麻糊、小面等风味小吃不少于 2 种，包子、花卷、馒头、油条、发糕等中式面点不少于 4 种，面包、蛋糕、吐司、三明治等西式糕点不少于 2 种，鸡蛋不少于 2 种（蒸、五香、煎等）、奶制品不少于 2 种（牛奶、酸奶），咖啡不少于 2 种，杂粮不少于 2 种。
午餐	菜品不少于 8 种（主荤不少于 2 种，半荤不少于 3 种、素菜不少于 3 种）、开口小菜不少于 4 种，汤品不少于 2 种（一荤一素）、

	米饭两种（白米饭、杂粮米饭），面条类1种，现场供应泡馍、米粉、砂锅、搅团等风味小吃不少于2种，煎饼、馅饼、夹馍等中式面点不少于3种，蛋挞、面包等西式糕点不少于3种，奶制品不少于2种（牛奶、酸奶），咖啡不少于2种，果汁或蔬菜汁1种，杂粮不少于2种，水果不少于2种。
备注	海鲜和牛羊肉类菜品，每周供应均不少于1次。

3.东北餐厅：

餐别	供餐内容
早餐	菜品不少于6种（荤菜不少于2种、素菜不少于4种），开口小菜不少于4种，稀饭粥类不少于2种，胡辣汤、油茶、芝麻糊等风味品不少于2种，包子、花卷、馒头、油条、油饼、发糕等中式面点不少于4种，面包、蛋糕、吐司、三明治等西式糕点不少于2种，牛奶或酸奶（质量价格中优）、豆浆、蛋类为每日早餐标配。
	设置炒菜档口2个、小吃档口1个、面食档口1个。炒菜档口供应：菜品不少于8种（主荤不少于2种、半荤不少于2种、素菜不少于4种），米饭2种（白米饭、杂粮米饭）；小吃档口供应：现场供应米线、砂锅、冒菜、干锅等风味小吃不少于2种；面食档口供应：炸酱面、油泼面、拌面等面食1种。自助供应开口小菜不少于4种，杂粮不少于2种；汤品不少于2种（荤素各1种）；水果1种。

晚餐	设置2个档口，炒菜类档口1个、面食小吃类档口1个。炒菜类档口供应:菜品不少于6种(半荤不少于2种、素菜不少于4种)，米饭2种（白米饭、杂粮米饭）;面食小吃类档口供应：麻食、汤面片、米线等风味小吃不少于2种；自助供应开口小菜不少于4种；馒头、花卷、饼类等中式面点不少于2种；稀饭1种；杂粮1种。
备注	鱼类和牛羊肉类菜品，每周供应不少于1次。

4.东南（清真）餐厅:

餐别	供餐内容
早餐	菜品不少于6种（荤菜不少于2种、素菜不少于4种），开口小菜不少于4种，稀饭粥类不少于2种，胡辣汤、油茶、芝麻糊等风味品不少于2种，包子、花卷、馒头、油条、油饼、发糕等中式面点不少于4种，面包、蛋糕、吐司、三明治等西式糕点不少于2种，牛奶或酸奶（质量价格中优）、豆浆、蛋类为每日早餐标配。
午餐	设置炒菜档口2个、小吃档口1个、面食档口1个。炒菜档口供应：菜品不少于8种（主荤不少于2种、半荤不少于2种、素菜不少于4种），米饭2种（白米饭、杂粮米饭）；小吃档口供应：泡馍、小炒、水盆、冒菜等风味小吃不少于2种；面食档口供应：炸酱面、油泼面、拌面等面食1种。自助供应开口小菜不少于4种，杂粮不少于2种；汤品不少于2种（荤素各1种）；水果1种。
晚餐	设置2个档口，炒菜类档口1个、面食小吃类档口1个。炒菜类档口供应:菜品不少于6种(半荤不少于2种、素菜不少于4种)，米饭2种（白米饭、杂粮米饭）;面食小吃类档口供应：麻食、

	汤面片、米线等风味小吃不少于 2 种；自助供应开口小菜不少于 4 种；馒头、花卷、饼类等中式面点不少于 2 种；稀饭 1 种；杂粮 1 种。
备注	鱼类和牛羊肉类菜品，每周供应不少于 1 次。

（四）管理要求

1. 乙方制定总体管理制度，包括但不限于项目组织架构及各岗位工作制度、各岗位工作职能、总体服务标准等。

2. 乙方制定分项服务实施方案，包括原材料甲方案；原材料配送运输方案；餐饮服务保障方案；菜品创新更新方案；病媒防治方案；人员培训方案等。

3. 采购原材料由乙方自行检查验收登记，甲方进行监督及抽检。乙方须确保所采购原材料可溯源追查，不得采购劣质或过期产品。

4. 甲方有权对乙方进行成本核算，乙方须提供相应的票据、出入库记录、登记簿等，并保证其提供资料的真实性和完整性，乙方获取利润不得超原材料采购总额的 10%。

5. 乙方对甲方 现有餐厨设备及餐具用品需要更换或报废时，须报甲方许可。合同期满或乙方提前退出时，设备交接必须保持完好率 100%。

6. 乙方应严格遵守国家有关安全生产的法律法规，定期进行消防设施安全检查，发现隐患及时上报，配合甲方及时处理各类隐患。

7. 乙方须加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产管理机制和安全生产管理制度，教育所属员工严格遵守安全操作规程，承担所有安全事故及安全生产责任。

8. 乙方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，如突发事件（如厨房设备突发设施故障、极端天气等导致食材配送延

迟或中断等）；停水停电供餐预案；食堂消防与员工防暑降温应急预案；传染病防治应急预案；食品安全与质量异常，如出现食物中毒情况等的应急预案。适时组织应急处置演练活动。

9. 定期召开安全生产动员会，及时传达上级主管部门有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备规范操作的培训教育，增强全员安全生产意识。

10. 乙方员工因工或非因工发生人身伤、残、亡或财产损失的，由乙方承担。

11. 甲方为乙方提供的住宿及办公场所，由甲方根据需求实行统一调配。

12. 乙方添置餐厨设备、小件报甲方备案登记，服务期满后产权归甲方所有。

13. 乙方入场开始运营所使用餐具必须为新品且有单位标识。

（五）服务质量标准

1. 乙方在业务履行过程中要服从甲方对生产场地、工作及生活环境的安排和要求，严格执行甲方相关管理规定，并按甲方制定的标准（考核办法及评分细则）接受考核及相应处罚。

2. 原材料采购总金额中，采购 832 平台扶贫单位金额必须达 15%以上（具体以财政局实际安排指标为准）。按甲方指标分配要求，从合同签订之日起，6 个月内完成甲方年分配任务，未按时完成的从乙方应结算费用中扣除。

3. 操作间、餐厅、员工宿舍、库房等区域的水、电、气等基础设施改造必报备人采购审核批准，公共区域悬挂、摆放、张贴宣传广告等须报甲方审核同意。

4. 采购蔬菜每次必须进行农药残留检测，检测设备由乙方配置，检测

环节由服务负责。

5. 乙方必须向甲方每月提供运行成本明细，报甲方进行核算备案。甲方成本核算小组负责市场巡价，乙方食材采购价格不得高于大型超市团购价格。

6. 乙方提供外卖服务收款只允许通过扫描“智联机关”就餐二维码和后勤服务保障卡刷卡方式收取，未经甲方批准不得通过其他方式收款。

7. 乙方须向甲方提供供餐服务保障方案。

8. 采购包一东南（清真）餐厅，经营时须严格遵守《陕西省清真食品生产经营管理条例》餐饮管理规定相关要求。

9. 餐具保持完好率（指餐具无裂缝、无豁口或破损）在98%以上，筷子须每三个月更换一次。所更换餐具须符合甲方要求和规格，更换凭据须报甲方备案留存。

10. 厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具补充更新，须符合甲方要求和规格，更换凭据须报甲方备案留存。

11. 所使用低值易耗品必须符合国家质量标准。

12. 餐厅病媒防治工作，必须聘请具有专业资质公司具体组织实施。每次相关工作资料须报甲方备案留存。

13. 乙方制作的宣传展板和标志标识等每年至少更换一次。

14. 餐厅工作人员业务培训每季度不少 1 次，培训资料须报甲方备案留存。

15. 乙方承担服务期内全部生产安全责任。

16. 乙方应严格遵守并执行甲方制定的考核管理等制度。

17. 各种设施设备必须悬挂或粘贴操作规程标识牌，按操作规程进行操作，严禁违规操作使用。

18. 乙方必须确保食品质量和食品卫生安全。

19. 乙方要严格遵守甲方制定的食品外卖管理规定，出示外卖食品原材料成本和预售价格，售卖价格须经甲方审核批准。

20. 乙方须严格遵守食品卫生安全法规，餐具每餐前经过消毒，餐厅每餐前后打扫，保持整洁。

21. 乙方派遣人员每年进行一次健康体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准，持有效健康证上岗。

22. 乙方不得采购“三无”产品、加工霉烂变质商品或不卫生的食品。不得销售未向甲方报备的食品和不符合食用标准的食品。

23. 乙方须按规定要求和操作规程，做好排油烟系统的日常维护保养，维护保养台帐须报甲方备案留存。

24. 乙方须按规定要求和操作规程，每日做好天然气安全使用记录，记录台帐须每月报甲方备案留存。

25. 库房落实架子化、箱子化、标签化，食材必须有分类标识牌。

七、员工配备要求

（一）配备要求

1. 员工由乙方自行招聘、员工工资和社保、医保等福利待遇；及团体意外险、雇主责任险等均由乙方承担。

2. 所有派遣员工必须身体健康，须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，并持有有效健康证，无证人员不得上岗。提供所有拟派人员健康证扫描件。

3. 相关岗位人员须持有相应等级的职业资格证书、食品安全管理师证书和甲方合理要求的证件，并且技术水平过硬，能够保证服务质量。

4. 派遣员工必须符合国家劳动法规定的年龄要求，不得配备超龄或不足法定年龄的员工。

5. 必须配备专业维修工保障餐厨设施设备正常运行，维修工须持证（电

工证）上岗。

6.必须配备专业的办公文员。

7.乙方入场时配备服务人员不少于所投采购包人员数量要求，各岗位人数不少于《岗位设置及岗位人数表》配备要求，提供承诺函加盖乙方公章（格式自拟）。

市级、局级、东北和东南（清真）餐厅员工数量明细表（142人）

名称	工种	数量	单位	岗位要求	备注
经理		2	名	大专以上学历；3年及以上团餐管理经验	
文员		2	名	大专及以上学历	
厨师长	大工	4	名	具有“中式或西式烹调师”三级/高级工	
炒锅	大工	21	名	具有“中式或西式烹调师”三级/高级工	
切配	大工	20	名	具有“中式或西式烹调师”三级/高级工	
	小工	19	名	具有“中式或西式烹调师”四级/中级工	
面案	大工	17	名	具有“中式或西式面点师”三级/高级工	
	小工	11	名	具有“中式或西式面点师”四级/中级工	
服务员	小工	32	名		
洗消	小工	12	名		
维修工	大工	2	名	均持应急管理部门颁发的有效的特种作业操作证(低压或高压电工作业)	

（二）管理制度

乙方制定具体管理制度，包括生产安全、消防安全、食品卫生、食材采购、食材加工、食品留样、成本核算、环境卫生、餐具消毒、库房管理、设施设备管理、资料管理、服务管理、厉行节约反对浪费管理、垃圾分类管理、人员管理、宿舍管理、投诉管理、培训学习、传染病防控管理制度等。

（三）供应能力

1. 乙方应当具备运输能力，具备储运食材的冷链运输车辆（自有或与第三方合作）。

2. 乙方应当具备稳定供应能力，有稳定合作的原材料供应单位。

八、费用承担

（一）甲方承担费用

1.水、电、气费用。

2.餐厅操作间及公共区域基础设施维修费用。

3.餐厅照明灯具及公共设施维修维护费用。

4.餐厅运水烟罩、燃气报警器、排油烟系统清洗、维修维护费用。

5.餐厅餐卡网络设备系统及餐厅公用 LED 显示屏维修维护费用。

6.甲方临时性指定的工作任务和专项保障任务所产生的材料费用。

7.甲方要求制作的餐厅宣传展板及标识等所产生的费用。

（二）乙方承担费用

1.乙方承担西安市政府办公区相应采购包的餐厅米、面、油、肉类、冻货、蔬菜及调味品等原材料采购费用。

2.乙方承担西安市政府办公相应标段的餐厅工作人员劳务费用。

3.甲方免费为乙方提供住宿和办公基础条件（床、员工衣柜、办公桌椅、文件柜），其他配套（员工个人用品、乙方所用办公网络等）所产生的费用由乙方承担。

4.餐厅桌椅维修维保费用由乙方承担。

5.餐具小件购置均由乙方承担。

6.服务期内的设备维修、报废更新、设备添置由乙方承担。

7.冷（冻）库设施维修维保费用由乙方承担。

8.外卖和就餐者所需一次性打包餐具及餐厅低值易耗品配备费用由乙方承担。

9.餐厅病媒防治工作由乙方聘请具有专业资质的公司实施，费用由乙方承担。

10.餐厅工作人员业务培训费用由乙方承担。

11.乙方自我宣传的相关费用，由乙方承担。

九、双方的权利和义务

（一）甲方权利与义务

1. 甲方的权利

①甲方有权对乙方的服务业务，按照国家、省、市标准化考核进行监督、检查和考核，并适时对考核办法及评分细则进行修订。乙方在年度内2次综合满意率不达标或出现严重事故，甲方有权终止合同，乙方不得有任何异议。

②甲方有权对乙方的各类采购食材质量和价格进行核审，质量不得低于大型超市同类产品，价格不得高于大型蔬菜批发市场或大型超市团购价格（含运送费）。对乙方食材采购价格超过大型蔬菜批发市场或大型超市

团购价格的，甲方有权按大型蔬菜批发市场或大型超市同类产品团购价格核审执行或要求改变进货渠道，并予以相应处罚。

③甲方有权对乙方服务过程中存在的问题提出整改意见和要求，并监督其执行，对执行整改不力，甲方有权进行经济处罚，处罚额度由甲方制定。

④甲方有权要求乙方严格执行安全生产标准，遵守安全操作规章制度、并对乙方履行安全操作职责情况进行监督、考核，并根据考核结果减扣包厨费用的权利。

⑤发生事故后，甲方有权根据有关规定组织、参与事故的调查，有权对乙方事故进行统计上报，对隐情不报或弄虚作假的，甲方有减扣包厨费用的权利。

⑥按照国家的有关规定,甲方有权要求乙方员工持证上岗，如有违反，甲方有权减扣乙方包厨费用。甲方有权检查监督乙方员工配备数量和厨师等级证等,并根据考核办法对违反情况做出相应经济处罚，处罚额度由甲方制定。

⑦甲方有权对乙方员工随时进行身体健康证检查，对乙方违反规定无证上岗人员有权责成立即辞退，并对乙方进行经济处罚，处罚额度由甲方制定。

⑧甲方有权对乙方使用宿舍进行安全检查和人员住宿情况核实，乙方须提供入住名单报甲方审核，按甲方分配方案进行入住，不得私自随意调配。对违反住宿管理规定的，甲方有权取消居住权，并进行相应经济处罚，处罚额度由甲方制定。

⑨甲方有权根据对乙方配备人员进行考勤登记检查。有权派遣乙方保

障公差任务的权利。

⑩甲方有权对配属给乙方的各种库房、办公室、宿舍等保障用房的安全情况、办公环境、住宿环境、库房管理、物品摆放等进行检查。乙方须按甲方管理规定和要求，做好使用管理，确保秩序正规。违反规定的甲方有权限期责令整改。

2.甲方的义务

①为乙方派遣人员提供符合国家安全、卫生标准的住宿、办公及工作场所。

②负责按照结算方式、结算时间、考核结果向乙方支付乙方相关服务费用。

③协助乙方处理紧急、突发事件。

（二）乙方的权利和义务

1.乙方的权利

①乙方有权要求甲方按合同约定和考核结果，及时支付相关服务费用。

②对甲方的违规指挥、强令冒险作业，有权拒绝执行。对由此而产生的打击报复行为，有权向上级或有关部门举报。

③乙方有权按照合同约定，要求甲方提供可保证正常工作的条件和环境。有权要求甲方提供必要的办公室及员工生活住宿条件。

2.乙方的义务

①乙方要严格遵守甲方的各项规章制度和其它行为规范。

②乙方必须按合同要求足额配齐各级厨师等服务保障人员，向甲方提交相关证件复印件备查。

③乙方应爱惜厨灶、厨具、餐具和各类设施设备，认真做好好日常维护保养，严格操作规程，不得违规操作。设施设备维修实行责任制，做到谁使用、谁负责，谁损坏、谁维修。

④乙方应依法用工，及时足额支付劳动报酬，并独立承担由此引发的劳资纠纷，甲方不承担任何责任。

⑤乙方负责餐厅病媒防治具体实施，甲方进行监督，凡不符合病媒防治工作标准要求或达不到病媒防治效果的，甲方有权责令其整改。

⑥乙方必须制定安全生产事故应急预案、急救预案和紧急事故处置预案并报甲方留存备案。

⑦乙方必须制定各种应急供餐保障方案，报甲方留存备案。

十、质量保证

（一）基本要求

1.乙方在业务履行过程中要服从甲方对生产场地、工作及生活环境的安排和要求，严格执行甲方相关管理规定，并按甲方制定的标准（考核办法及评分细则）接受考核及相应处罚。乙方承包业务的专业质量标准和规范达到。

2.原材料采购总金额中,采购 832 平台扶贫单位金额必须达 15%以上(具体以财政局实际安排指标为准)。按甲方指标分配要求,从合同签订之日起,6 个月内完成甲方年分配任务,未按时完成的从乙方应结算费用中扣除。

3.操作间、餐厅、员工宿舍、库房等区域的水、电、气等基础设施改造必报备人采购审核批准，公共区域悬挂、摆放、张贴宣传广告等须报甲方审核同意。

4.乙方每次采购蔬菜必须进行农药残留检测，检测设备由乙方配置，检测环节由乙方负责。

5.乙方每月必须向甲方提供运行成本明细，报甲方备案，并配合甲方做好库物盘点、过程监管等核算环节工作。成本核算小组负责市场询价，乙方食材采购价格不得高于大型蔬菜批发市场或大型超市团购价格（含运送费），采购价格高于大型蔬菜批发市场或大型超市团购价格的按大型超市团购价格（含运送费）核算。

6.乙方提供外卖服务，只允许通过扫描“智联机关”就餐二维码和后勤服务保障卡刷卡方式收款，未经甲方批准不得通过其他方式收款。

7.乙方必须向甲方提供供餐服务保障方案。

8.餐具保持完好率（指餐具无裂缝、无豁口或破损）在98%以上，筷子须每三个月更换一次。所更换餐具须符合甲方要求和规格，更换凭据须报甲方备案留存。

9.厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具补充更新，须符合甲方要求和规格，更换凭据须报甲方备案留存。

10.所使用低值易耗品必须符合国家质量标准。

11.餐厅病媒防治工作，必须聘请具有专业资质公司具体组织实施。每次相关工作资料须报甲方备案留存。

12.乙方每年至少更新一次宣传展板和标志标识等。

13.餐厅工作人员业务培训每季度不少于1次，培训资料须报甲方备案留存。

14.乙方承担服务期内全部生产安全责任。其他安全生产约定《安全生产服务合同》（附件3）。

15.乙方应严格遵守并执行甲方制定的考核管理等制度。

16.各种设施设备必须悬挂或粘贴操作规程标识牌，按操作规程进行操作，严禁违规操作使用。

17.乙方必须确保食品质量和食品卫生安全。

18.乙方要严格遵守甲方制定的食品外卖管理规定，出示外卖食品原材料成本和预售价格，售卖价格须经甲方审核批准。

19.乙方须严格遵守食品卫生安全法规，餐具每餐前经过消毒，餐厅每餐前后打扫，保持整洁。

20.乙方派遣人员每年进行一次健康体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准，持有效健康证上岗。

21.乙方不得采购“三无”产品、加工霉烂变质商品或不卫生的食品。不得销售未向甲方报备的食品和不符合食用标准的食品。

22.乙方须按规定要求和操作规程，做好排油烟系统的日常维护保养,维护保养台帐须报甲方备案留存。

23.乙方须按规定要求和操作规程，每日做好天然气安全使用记录,记录台帐须每月报甲方备案留存。

24.库房落实架子化、箱子化、标签化，食材必须有分类标识牌。

（二）其他要求

1.采购原材料由乙方自行检查验收登记，并配合甲方进行监督及抽检。乙方须确保所采购原材料可溯源追查，不得采购劣质或过期产品。

2.甲方对乙方进行成本核算时，乙方须提供相应的票据、出入库记录、登记簿等，并保证其提供资料的真实性和完整性，乙方获取净利润不得超原材料采购总额的10%。

3.乙方对甲方现有餐厨设备及餐具用品需要更换或报废时，必须报甲方许可。合同期满或乙方提前退出时，设备交接必须保持完好率100%。

4.乙方应严格遵守国家有关安全生产的法律法规，定期进行消防设施安全检查，发现隐患及时上报，配合甲方及时处理各类隐患。

5.乙方须加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产管理机制和安全生产管理制度，教育所属员工严格遵守安全操作规程，承担所有安全事故及安全生产责任。

6.乙方必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，适时组织应急处置演练活动。

7.定期召开安全生产动员会，及时传达上级主管部门有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备规范操作的培训教育，增强全员安全生产意识。

8.乙方员工因工或非因工发生人身伤、残、亡或财产损失的，全部责任由乙方承担。

9.甲方为乙方提供的住宿及办公场所，由甲方根据需求实行统一调配。

10.乙方添置餐厨设备、小件报甲方备案登记，服务期满后产权归甲方所有。

11.乙方入场开始运营所使用餐具必须为新品且有单位标识。

12.乙方服务保障工作中，员工须着统一制式服装，保持干净整洁。

13.乙方每餐食品必须留样保存48小时，作为发生食品中毒事故的责任区分依据。如因乙方原因提供的食物造成甲方员工身体不适或食物中毒，由乙方承担全部责任，且甲方有权立即终止合同，并要求乙方承担由

此对甲方所造成的全部经济损失。

14.乙方须配合甲方完成市政府餐厅异地就餐统一结算的相关工作。

十一、验收

（一）服务期满后，甲方根据合同要求，进行验收。验收合格后，填写政府采购项目验收单（一式伍份）作为对项目的最终认可。

（二）验收依据

1.招标文件、投标文件、澄清表（函）；

2.本合同及附件文本；

3.国家相应的标准、规范。

4.乙方须提交自验报告、验收内容清单各一式三份。

十二、违约责任

（一）除本合同约定外，双方任何一方不得提前解除或终止本合同，否则应支付对方合同金额的 5%作为违约金。

（二）当事人一方不履行或不完全按合同约定履行其义务的，视为违约，应承担违约责任，并支付合同总额 5%的违约金。

（三）由于一方违反合同约定，违章指挥（操作）导致责任事故，给对方造成经济损失的，应赔偿对方全部直接经济损失。

（四）因国家建设或不可抗力因素导致设施损坏或造成损失时，双方互不承担责任。

（五）未按合同要求提供服务或服务质量不能满足合同要求，甲方应当将乙方违约的情况以及拟采取的措施以书面形式报政府采购监管部门，根据政府采购监管部门的处理意见，甲方有权依据《民法典》有关条款及

合同约定终止合同，并要求乙方承担违约责任。同时，政府采购监管部门有权依据《政府采购法》及相关法律法规对乙方的违法行为进行相应的处罚。

（六）其他违约责任由双方平等协商后补充。

十三、保密条款

（一）乙方应遵守国家有关保密的法律法规和行业规定，并对甲方提供的资料负有保密义务。

（二）本条款为独立条款，本合同的无效、变更、解除和终止均不影响本条款的效力。

十四、争议解决

（一）本合同适用法律为中华人民共和国法律。

（二）凡与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决。如协商后仍不能达成协议时，按下列第 2 种方式解决。

1．提交西安仲裁委员会。

2．依法向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

十五、不可抗力

（一）不可抗力是指合同签字后发生的非甲乙双方所能控制的、并非合同方过失的、无法中止的、不能预防的事件，包括战争、地震等重大自然灾害、重大公共卫生紧急事件、或者法律法规变动等。双方互不负违约责任。

（二）受到不可抗力影响的一方应在不可抗力事故发生后，五日内将所发生的不可抗力事件的情况书面通知另一方，并另一方尽快审阅确认，受影响的一方同时应尽量设法缩小这种影响和由此而引起的延误，一旦不

可抗力的影响消除后，应将此情况立即通知对方。

（三）当不可抗力发生后，如果服务并未因此中断或受到影响的，则就本合同执行来说，视为不可抗力未发生。

十六、合同的变更和修改、中止和终止

(一)本合同一经生效,合同双方均不得擅自对本合同的内容(包括附件)作任何单方的修改。但任何一方均可以对合同内容以书面形式提出变更、修改、取消或补充的建议,经双方同意后,以补充协议方式由双方法定代表人或其授权代表签字后生效。

(二)甲方因乙方不履约或乙方其他原因而解除合同的,乙方须返还甲方全部费用、赔偿甲方由此产生的损失并承担其他相关责任,相应责任承担方式按照本合同约定执行。

(三)乙方因甲方不履约或甲方其他原因而解除合同的,乙方不予返还甲方已付乙方已提供相应服务的费用款项,甲方赔偿乙方由此产生的损失并承担其他相关责任。

十七、合同生效

（一）本合同自签订之日起生效。

（二）合同一式陆份，甲方执叁份、乙方执叁份。

（三）未尽事宜由双方在签订合同时具体明确或签订补充合同。

十八、其他事项

（一）西安市财政局政府采购管理处在合同的履行期间以及履行期后，可以随时检查项目的执行情况，对采购标准、采购内容进行调查核实，并对发现的问题进行处理。

（二）招标文件、投标文件、澄清表（函）、中标通知书、合同附件

均成为合同不可分割的部分，本合同未明确约定事项，以上述文件载明的内容为准。

（三）合同未尽事宜，由甲、乙双方协商后签订政府采购补充合同，与原合同具有同等法律效力。补充合同与本合同不一致处，以补充合同为准。

（四）本合同内容与国家新颁布的法律、法规和政策规定发生冲突时，以新的法律、法规和政策规定为准。

甲 方	乙 方
西安市机关事务服务中心 （盖章）	西安饮食股份有限公司 （盖章）
地址：未央区凤城八路109号	地址：陕西省西安市曲江新区西影路508号西影大厦7层
邮编：710000	邮编：710054
法定代表人：	法定代表人：
被授权代表：（签字）	被授权代表：（签字）
电话：029-67098595	电话：029-82065863
传真：	传真：029-82065863
	开户银行：招商银行西安城南支行
	帐号：029900028610301 3001
日期：2016年9月3日	日期：2016年8月26日

附件 1

西安市政府机关餐厅工作考核办法

西安市政府机关餐厅餐饮服务保障工作采用全外包模式，按照国家颁发的《餐饮业食品卫生管理办法》和《中华人民共和国食品安全法》等相关法规要求，依照合同业务需求标准和内容结合中心目标任务，制定本考核方案。

一、考核宗旨

紧紧围绕市委、市政府中心工作，解放思想、改革创新、再接再厉，突出平时、突出实绩，强化差异化分类考核原则，建立健全工作实绩和绩效收入联动考评机制，充分发挥考核指挥棒、风向标作用，推动“干在实处、走在前列”的鲜明导向，助力推动机关事务高质量发展。

二、考核领导小组

组　长：西安市机关事务服务中心生活管理处处长

副组长：西安市机关事务服务中心生活管理处副处长

成　员：相关工作人员

三、考核类别、内容及标准

西安市政府机关餐厅餐饮服务考核工作根据餐饮保障工作周期、大项任务、重点工作等要素分为年终（半年）考核、月度考核、日常考核、专项考核和满意度考核。考核内容包含但不限于操作间规划、制度台账、原材料采购、食材检测、库房管理、设施设备管理、水电气安全、饭菜加工和出售、食品留样、餐具清洗消毒、厉行节约、垃圾分类、卫生保洁、宿舍管理、应急措施、意见投诉等。具体如下：