

# 宝鸡市体育运动学校食堂餐饮服务合同

采购人（全称）：宝鸡市体育运动学校

供应商（全称）：陕西祥林通餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，双方就下述项目范围与相关服务事项协商一致，订立本合同。

## 一、项目概况

1、项目名称：食堂餐饮服务

2、服务地点：宝鸡市体育运动学校（宝鸡市石鼓路2号）

3、服务内容：提供500人左右的早餐、中餐、晚餐服务。节假日按照学校需求正常供应三餐。菜品数量需按照当日所需标准执行，拒绝浪费。菜品清单由采购人制定，厨师可对菜品的合理性提出建议。

4、合同期限：2026 年 7 月 10 日年至 2027 年 7 月 9 日止。

5、服务地点：采购人指定地点。

## 二、组成本合同的文件

1. 协议书；

2. 中标（成交）通知书、投标文件、招标文件、澄清、投标补充文件（或委托书）；

3. 相关服务建议书；

4. 附录，即：附表内相关服务的范围和内容；

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。

## 三、合同价款

合同总价（大写）：伍拾玖万玖仟捌佰捌拾玖元整(¥: 599889.00 )。

合同总价即成交价，供应商的报价是供应商响应磋商项目要求的全部工作内容的价格体现，包括供应商完成本项目所需的人员工资、人员保险、员工福利、劳保、校园食品安全险、管理服务等所需的一切费用。

#### 四、合同款项支付

1. 结算单位：由采购人以人民币负责结算，在付款前，供应商必须开具全额发票给采购人。

#### 2. 付款方式：

次月结清上月的劳务费，采购人在收到供应商提供的税务发票后，达到付款条件起7日内，支付合同总金额的 8.40%，最后一月费用支付剩余部分。

#### 五、服务内容与质量标准

##### 1. 供餐要求

（1）、提供500人左右的早餐、中餐、晚餐服务。节假日按照学校需求正常供应三餐。菜品数量需按照当日所需标准执行，拒绝浪费。菜品清单由采购人制定，厨师可对菜品的合理性提出建议。

（2）、按照标准参与对食材的验收、质量把关，确保食材新鲜、质量安全。

（3）、成交单位须具有食品安全员与食品安全总监等具有资格证书的管理人员。食品安全员负责定期对现场、台账、隐患整改、留样检查等食品安全工作管理；食品安全总监负责食品安全制度、周排查、人员管理、培训、应急处置、对接监管部门等；

（4）、在食堂区域的各项服务，严格落实上、下班工作制度，4名厨师和8名帮厨需全员在岗；其工作时间，必须满足采购人的工作要求，包括双休日及节假日等特殊时期用餐。遇特殊情况（如有外出训练需求，需提供外出随队厨师人员确保训练人员的饮食等情况），需提供方便或提高服务质量时，可要求成交单位按照工作要求调整工作时间，费用包括在投标报价中。

## 2、厨房卫生标准

(1)、餐饮服务人员应认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，有专人负责食材室和操作间，保证各类食品卫生安全，及时发现消除各种安全隐患，坚决杜绝饮食安全事故发生，对厨房用具必须每天消毒处理，落实留验制度。食堂炊事人员要定期体检，必须持健康证上岗。

(2)、食堂实行标准化清扫保洁，做到地面洁净，餐桌、餐椅无尘，无杂物堆放，无蚊蝇，为就餐人员营造舒适的就餐环境。

(3)、人员卫生：人员必须持有有效的健康证，工作期间穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩、手套等，头发不得外露，勤洗手、勤剪指甲，严禁在厨房内吸烟、吐痰等不卫生行为。

(4)、下班前谨记切断电源、关闭天然气阀门，杜绝火灾及其他意外事故发生。

(5)、设立意见簿，方便师生对服务提出意见和建议，并及时查看并根据合理性进行改正。

## 3、人员要求

### 人员配备数量及要求

| 序号 | 类别 | 人数 | 要 求                                          |
|----|----|----|----------------------------------------------|
| 1  | 主厨 | 1  | 1. 具有8年及以上厨师工作经验;<br>2. 需持人社部门颁发或备案的中式烹调师证书; |

|   |    |   |                                                                                                                                                                                |
|---|----|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |    |   | 3. 年龄 55岁以内，身心健康，无传染性疾病；<br>4. 精通各类菜系制作工艺，能独立制定菜单、研发新菜品，熟练掌握成本控制方法。具备厨房人员统筹管理能力，能合理安排后厨工作流程，确保出品效率与质量；<br>5. 具备良好的食品安全意识，严格遵守卫生操作规范，责任心强，能适应节假日加班。                             |
| 2 | 厨师 | 3 | 1. 具有5年及以上厨师工作经验；<br>2. 需持人社部门颁发或备案的中式烹调师证书；<br>3. 年龄 55岁以内，身心健康，无传染性疾病；<br>4. 熟练掌握多种菜品制作流程，能协助主厨完成菜单制定，可独立顶岗主厨工作；<br>5. 具备良好的食品安全意识，严格遵守卫生操作规范，工作细致严谨，责任心强，具备团队协作精神，服从主厨管理安排。 |
| 3 | 帮厨 | 8 | 1. 具有3年及以上后厨帮厨工作经验；<br>2. 年龄55岁以内，身心健康，无传染性疾病；<br>3. 熟悉烹饪工艺知识，具有熟练的食材清洗、切配、改刀技巧、打饭和打包工作、能按照菜单要求精准备料，协助厨师完成烹饪和分餐工作等。                                                            |

#### 4、考核机制

餐饮服务考核：单位将建立严格的餐饮服务考核制度，每周进行不定期抽查（包括厨房卫生、菜品质量、餐食口味等），每月进行一次全面考核，考核指标涵盖食品质量（40%）、卫生状况（30%）、服务响应及时性（20%）、人员满意度（10%）等方面。若连续当月考核分数低于70分，将责令供应商限期整改。如是个别工作人员问题，采购人有权要求服务单位改换人员。若连续3个月考核不合格根据考核比例支付费用，若出现重大食品安全事故，采购人有权终止合同，并追究供应商相应责任。

#### 5、服务承诺

(1). 接受采购人对本项目服务的考核、监督及管理，定期调研采购

人对服务质量的满意度并加以改进，确保服务工作的优质高效。

(2). 上岗人员固定，不随意更换，实行采购人与服务单位双重考核，若出现服务人员因事、病等不能工作的，能及时调整其他服务人员补充，确保服务工作的正常进行。

(3). 具有服务意见受理和反馈机制，对采购人提出的意见和建议积极主动响应，及时解决采购人问题。

(4). 服务单位每餐供应的主副食品种，需留样保存48小时，并做好记录。

(5). 服务单位必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，确保餐厅供应的饭菜食品安全。

(6). 服务单位上岗人员的安全由服务单位负责，服务单位需为上岗人员购买保险。

(7). 服务单位需购买校园食品安全保险。

(8). 拟派所有人员均持有健康证明。

## 6、其他

(1). 采购人可为中标供应商的工作人员提供临时休息场所，但工作人员的安全由中标供应商全权负责。

(2). 质量要求：合格。

(3). 考核（验收）标准和方法

①餐品质量符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》。

②现行的国家标准或国家行政部门颁布的法律法规、规章制度等，是项目验收的另一个重要依据。没有国家标准的，可以参考行业标准。

## 六、知识产权

供应商应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。

## 七、无产权瑕疵条款

供应商保证所提供的服务的所有权完全属于供应商且无任何抵押、查

封等产权瑕疵。如有产权瑕疵的，视为供应商违约。供应商应负担由此而产生的一切损失。

#### 八、采购人的权利和义务

1、采购人有权对合同规定范围内供应商的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对供应商提供服务所配备的人员数量。对采购人认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求供应商限期整改。

2、采购人有权依据双方签订的考评办法对供应商提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定的数额扣除履约保证金/罚款/扣除费用。

3、负责检查监督供应商管理工作的实施及制度的执行情况。

4、根据本合同规定，按时向供应商支付应付服务费用。

5、合同期满后可优先续签合同，根据中标供应商在服务期内的具体考核情况由采购人决定合同到期后是否续签。

6、国家法律、法规所规定由采购人承担的其它责任。

#### 九、供应商的权利和义务

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、根据本合同的规定向采购人收取相关服务费用，并有权在本项目管理范围内管理及合理使用。

及时向采购人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，接受采购人的监督。

4、国家法律、法规所规定由供应商承担的其它责任。

#### 十、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、如因供应商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采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。

#### 十一、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。

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30天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

#### 十二、解决合同纠纷的方式

1、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30天内不能达成协议时，应提交仲裁委员会仲裁。

2、仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。

3、除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。

4、在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。

#### 十三、合同订立

1. 订立时间：2026 年 6 月 30 日。

2. 订立地点：宝鸡市石鼓路2号 宝鸡市体育运动学校

3. 本合同一式陆份，具有同等法律效力，双方各执叁份。各方签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效。（合同的服务承诺则长期有效）。

4. 根据《宝鸡市人民政府办公室关于进一步规范采购行为提高采购效率的通知》（宝政办[2017]33号）“试行长期服务项目延续合同制度”的规定，合同期结束后，经过考核认为供应商服务质量优秀，可以延长合同期限，最

长不超过两年。

发包人：(公章) 宝鸡市体育运动学校

法定代表人：\_\_\_\_\_

委托代理人：\_\_\_\_\_

地址： 宝鸡市渭滨区石鼓路2号

电话： 0917-3306279

开户银行： 建行宝鸡宝光路支行

开户行账号： 61001625608052500221

日期： \_\_\_\_\_

承包人：(公章) 陕西祥林通餐饮管理有限公司

法定代表人： 邵 永 强

委托代理人： \_\_\_\_\_

地址： 陕西省宝鸡市金台区卧龙寺街道办事处行政西路社区行政中心7号楼三  
楼101办公室

电话： 17729367266

开户银行： 中国建设银行股份有限公司宝鸡陈仓大道支行

开户行账号： 61050162610000000213

日期： 2026年6月30日

## 附录，即：附表内相关服务的范围和内容；

### 一、项目服务期及地点

1. 服务期：一年
2. 服务地点：采购人指定地点
3. 质量要求：合格。
4. 付款方式：次月结清上月的费用，采购人在收到供应商提供的税务发票后，达到付款条件起7日内，支付合同总金额的 8.40%，最后一月费用支付剩余部分。

### 二、考核

#### 1. 考核机制

餐饮服务考核：单位将建立严格的餐饮服务考核制度，每周进行不定期抽查（包括厨房卫生、菜品质量、餐食口味等），每月进行一次全面考核，考核指标涵盖食品质量（40%）、卫生状况（30%）、服务响应及时性（20%）、人员满意度（10%）等方面。若连续当月考核分数低于70分，将责令供应商限期整改。如是个别工作人员问题，采购人有权要求服务单位改换人员。月考核不合格根据考核比例支付费用，连续3月考核不合格或出现重大食品安全事故，采购人有权终止合同，并追究供应商相应责任。

#### 2. 餐厅环境卫生服务要求及标准

| 范围       | 清洁项目 | 日常工作清   | 周期性工作  |      | 清洁标准               |
|----------|------|---------|--------|------|--------------------|
|          |      | 每日      | 每周     | 每月   |                    |
| 餐厅环境卫生部分 | 就餐座椅 | 擦拭3—4 次 | 全面清洁一次 |      | 无灰尘、无污渍、无垃圾杂物，摆放整齐 |
|          | 墙面   | 擦拭低位一次  |        | 清洁高处 | 无蛛网、无污渍            |

|  |      |          |           |        |                   |
|--|------|----------|-----------|--------|-------------------|
|  | 垃圾桶  | 清理垃圾次数   | 清洗一次      |        | 垃圾不超过三分之二、无异味     |
|  | 天花板  |          |           | 全面清洁一次 | 无蛛网、无污渍           |
|  | 玻璃门窗 | 用干毛巾擦拭数次 | 用玻璃刮刀刮洗一次 |        | 无水迹、无污迹、无灰尘、光洁、明亮 |

### 3、依据

- (1) 合同文本及合同补充文件（条款）
- (2) 磋商文件
- (3) 磋商响应文件
- (4) 相关法律法规及规章制度。

## 三、合同实施

- 1、成交供应商应在合同签订后 1 个日历天内安排人员与使用采购人就服务工作进行接洽安排、部署，商定后续与前服务公司的对接事宜。
- 2、若因成交供应商原因未能未能安排好服务公司的交接工作，由此对采购人造成服务空档期及其他一切损失，由成交供应商人承担和赔偿。

### 六、违约责任

- 1、按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。
- 2、未按合同要求提供服务或设备质量不能满足服务要求，采购人有权终止合同，并对供方违约行为进行追究，同时按《政府采购法》的有关规定进行处罚。

### 六、服务内容与质量标准

#### 1. 供餐要求

- (1)、提供500人左右的早餐、中餐、晚餐服务。节假日按照学校需求正常供应三餐。菜品数量需按照当日所需标准执行，拒绝浪费。菜品清单由采购人制定，厨师可对菜品的合理性提出建议。

(2)、按照标准参与对食材的验收、质量把关，确保食材新鲜、质量安全。

(3)、成交单位须具有食品安全员与食品安全总监等具有资格证书的管理人员。食品安全员负责定期对现场、台账、隐患整改、留样检查等食品安全工作管理；食品安全总监负责食品安全制度、周排查、人员管理、培训、应急处置、对接监管部门等；

(4)、在食堂区域的各项服务，严格落实上、下班工作制度，4名厨师和8名帮厨需全员在岗；其工作时间，必须满足采购人的工作要求，包括双休日及节假日等特殊时期用餐。遇特殊情况（如有外出训练需求，需提供外出随队厨师人员确保训练人员的饮食等情况），需提供方便或提高服务质量时，可要求成交单位按照工作要求调整工作时间，费用包括在投标报价中。

## 2、厨房卫生标准

(1)、餐饮服务人员应认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，有专人负责食材室和操作间，保证各类食品卫生安全，及时发现消除各种安全隐患，坚决杜绝饮食安全事故发生，对厨房用具必须每天消毒处理，落实留验制度。食堂炊事人员要定期体检，必须持健康证上岗。

(2)、食堂实行标准化清扫保洁，做到地面洁净，餐桌、餐椅无尘，无杂物堆放，无蚊蝇，为就餐人员营造舒适的就餐环境。

(3)、人员卫生：人员必须持有有效的健康证，工作期间穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩、手套等，头发不得外露，勤洗手、勤剪指甲，严禁在厨房内吸烟、吐痰等不卫生行为。

(4)、下班前谨记切断电源、关闭天然气阀门，杜绝火灾及其他意外事故发生。

(5)、设立意见簿，方便师生对服务提出意见和建议，并及时查看并根据合理性进行改正。

## 2. 人员要求

### 人员配备数量及要求

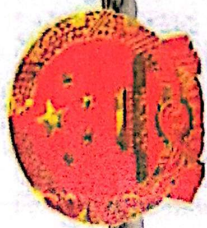
| 序号 | 类别 | 人数 | 要 求                                                                                                                                                                            |
|----|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 主厨 | 1  | 1. 具有8年及以上厨师工作经验；<br>2. 需持人社部门颁发或备案的中式烹调师证书；                                                                                                                                   |
|    |    |    | 3. 年龄 55岁以内，身心健康，无传染性疾病；<br>4. 精通各类菜系制作工艺，能独立制定菜单、研发新菜品，熟练掌握成本控制方法。具备厨房人员统筹管理能力，能合理安排后厨工作流程，确保出品效率与质量；<br>5. 具备良好的食品安全意识，严格遵守卫生操作规范，责任心强，能适应节假日加班。                             |
| 2  | 厨师 | 3  | 1. 具有5年及以上厨师工作经验；<br>2. 需持人社部门颁发或备案的中式烹调师证书；<br>3. 年龄 55岁以内，身心健康，无传染性疾病；<br>4. 熟练掌握多种菜品制作流程，能协助主厨完成菜单制定，可独立顶岗主厨工作；<br>5. 具备良好的食品安全意识，严格遵守卫生操作规范，工作细致严谨，责任心强，具备团队协作精神，服从主厨管理安排。 |
| 3  | 帮厨 | 8  | 1. 具有3年及以上后厨帮厨工作经验；<br>2. 年龄55岁以内，身心健康，无传染性疾病；<br>3. 熟悉烹饪工艺知识，具有熟练的食材清洗、切配、改刀技巧、打饭和打包工作、能按照菜单要求精准备料，协助厨师完成烹饪和分餐工作等。                                                            |

#### 4、考核机制

餐饮服务考核：单位将建立严格的餐饮服务考核制度，每周进行不定期抽查（包括厨房卫生、菜品质量、餐食口味等），每月进行一次全面考核，考核指标涵盖食品质量（40%）、卫生状况（30%）、服务响应及时性（20%）、人员满意度（10%）等方面。若连续当月考核分数低于70分，将责令供应商限期整改。如是个别工作人员问题，采购人有权要求服务单位改换人员。若连续3个月考核不合格根据考核比例支付费用，若出现重大食品安全事故，采购人有权终止合同，并追究供应商相应责任。

考核表

| 食堂管理考核表             |                                                                                                          |         |          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 考核日期:               |                                                                                                          | 考核人员:   |          |
| 序号                  | 考核项目                                                                                                     | 考核内容与标准 | 标准分值 实得分 |
| <b>一、组织制度与人员管理</b>  |                                                                                                          |         |          |
| 1                   | 成立食品安全管理领导小组, 配备专职食品安全管理员, 职责分工明确                                                                        |         | 3        |
| 2                   | 管理制度健全, 包含从业人员健康管理、采购验收、加工操作、餐具消毒、食品留样、应急处置等制度并上墙公示                                                      |         | 4        |
| 3                   | 从业人员100%持有效健康证上岗, 每日开展晨检并记录, 患有碍食品安全疾病的人员立即调离                                                            |         | 4        |
| 4                   | 每学期组织不少于20学时的食品安全培训, 培训记录完整, 从业人员考核合格上岗                                                                  |         | 4        |
| <b>二、食品采购与验收管理</b>  |                                                                                                          |         |          |
| 5                   | 食品采购选择正规渠道, 与供应商签订供货合同及食品安全责任书, 供应商资质齐全并备案                                                               |         | 4        |
| 6                   | 严格执行索证索票制度, 采购的食品及原料索证索票齐全, 票证与实物相符, 可追溯                                                                 |         | 5        |
| 7                   | 严格执行进货验收制度, 验收记录完整规范, 不合格食品有明确的处置记录, 严禁采购过期、变质、三无食品                                                      |         | 6        |
| 8                   | 严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐, 严禁使用来源不明的散装食用油、肉类及调味品                                                                    |         | 5        |
| <b>三、食品储存与加工管理</b>  |                                                                                                          |         |          |
| 9                   | 食品储存分区分类, 离地离墙存放, 标识清晰, 生熟、荤素、成品半成品分开存放, 无交叉污染                                                           |         | 4        |
| 10                  | 冷藏冷冻设备运行正常, 温度符合标准 (冷藏 $0-4^{\circ}\text{C}$ , 冷冻 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ), 每日测温并记录, 定期除霜清洁          |         | 4        |
| 11                  | 食品加工严格执行生熟分开, 肉类、水产、蔬菜分台操作, 工用具标识清晰, 不混用                                                                 |         | 4        |
| 12                  | 食品烧熟煮透, 中心温度不低于 $70^{\circ}\text{C}$ , 严禁隔夜隔夜生冷食品售卖, 剩余食品按规定冷藏且存放时间不超过24小时                               |         | 5        |
| 13                  | 食品添加实行“五专”管理 (专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜加锁), 使用精准称量并记录, 严禁超范围超剂量使用                                           |         | 4        |
| 14                  | 严格执行食品留样制度, 每餐次每品种留样不少于125g, 标注清晰, 冷藏存放48小时以上, 留样记录完整规范                                                  |         | 4        |
| <b>四、餐用具消毒与保洁管理</b> |                                                                                                          |         |          |
| 15                  | 餐用具严格执行“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”流程, 消毒方式符合规范                                                                    |         | 4        |
| 16                  | 热力消毒温度、时间符合标准 (煮沸/蒸汽消毒 $100^{\circ}\text{C}$ , 不少于15分钟; 红外线消毒 $120^{\circ}\text{C}$ , 不少于10分钟), 消毒记录完整规范 |         | 4        |
| 17                  | 消毒后的餐用具存放在密闭保洁柜内, 保洁柜定期清洁消毒, 无杂物、无积水, 严禁存放私人物品、未消毒餐具及其他物品                                                |         | 4        |
| 18                  | 餐用具、工用具无破损、无油污、无食物残渣, 符合食品安全标准                                                                           |         | 3        |
| <b>五、环境卫生与设施管理</b>  |                                                                                                          |         |          |
| 19                  | 食堂内外环境整洁, 地面、台面、墙壁无油污、无积水、无杂物, 垃圾桶加盖密闭, 及时清理, 无卫生死角                                                      |         | 4        |
| 20                  | 操作间、备餐间、厨房、餐厅等功能分区明确, 布局合理, 防止交叉污染, 备餐间专人管理, 非工作人员严禁进入                                                   |         | 3        |
| 21                  | 防鼠、防蝇、防尘设施齐全有效, 纱门纱窗完好, 无鼠迹、无蚊蝇、无蟑螂、无其他有害生物                                                              |         | 3        |
| 22                  | 加工设备、冷藏冷冻设备、消毒设备等定期维护保养, 运行正常, 有维护保养记录, 用水用电用气安全规范, 消防设施齐全有效                                             |         | 3        |
| 23                  | 餐厨废弃物按规范分类存放, 日产日清, 处置记录完整, 与有资质的单位签订处置协议                                                                |         | 2        |
| <b>六、服务质量与投诉管理</b>  |                                                                                                          |         |          |
| 24                  | 从业人员工作期间着装整洁, 佩戴工号牌, 佩戴口罩、手套, 服务态度良好, 文明用语                                                               |         | 3        |
| 25                  | 菜品质量稳定, 品种丰富, 价格透明公示, 分量充足, 严禁售卖变质、异味、异味的菜品                                                              |         | 3        |
| 26                  | 设立投诉意见箱及投诉电话, 对师生的投诉、意见建议及时进行处理, 有完整的处理记录                                                                |         | 2        |
| 27                  | 师生满意度调查达标, 无重大食品安全投诉及舆情事件发生                                                                              |         | 2        |
| 合计                  |                                                                                                          |         | 100 0    |



# 营业执照

统一社会信用代码  
91610303MA6XHTXQ21



名称 陕西祥林通餐饮管理有限公司  
类型 有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人 郭小林

经营范围 餐饮服务；预包装食品、散装食品、调味品的销售；物业管理；园林绿化；水电暖安装；保洁服务；家政服务；（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

注册资本 壹佰万元人民币  
成立日期 2020年05月15日  
营业期限 长期  
住所 陕西省宝鸡市金台区卧龙亭街道办事处行政西路社区行政中心7号楼三楼



登记机关  
2020年05月15日

国家企业信用信息公示系统网址：  
<http://www.gsxt.gov.cn>

国家市场监督管理总局监制



## 食品经营许可证

经营者名称: 陕西祥林通餐饮管理有限公司 许可证编号: JY26100001002421

统一社会信用代码: 91610303MA6XHTXQ21 投诉举报电话: 12315

法定代表人(负责人): 郭小林

发证机关: 陕西省市场监督管理局

住所: 陕西省宝鸡市金台区卧龙寺街道办事处行政西路社区行政中心7号楼三楼

经营范围: 食品经营管理, 餐饮服务管理;

主体业态: 餐饮服务经营者

经营场所: 陕西省宝鸡市金台区卧龙寺街道办事处行政西路社区行政中心7号楼三楼101办公室



2025 年 05 月 30 日

有效期至 2030 年 05 月 29 日

国家市场监督管理总局监制

姓名 郭小林  
性别 男 民族 汉  
出生 1963 年 2 月 15 日  
住址 陕西省岐山县蒲村镇南庄  
村西刘组038号



公民身份号码 610323196302155510

复印件



中华人民共和国  
居民身份证

签发机关 岐山县公安局  
有效期限 2011.03.02-长期