

合同编号：

# 西安市自然资源和规划局雁塔分局

## 职工食堂外包合同

采购人（甲方）：西安市自然资源和规划局雁塔分局

地址：西安市朱雀大街

联系人：王波

联系电话：85222182

中标人（乙方）：西安市雁发物业管理服务有限公司

地址：西安市雁塔区东仪路9号东仪小区

联系人：王煊

联系电话：15249299831

按照政府采购程序，通过组织公开招标，确定乙方为甲方2026年职工食堂餐饮服务委托运营（项目编号ZHPM-ZC-26048）中标供应商。依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》以及其他有关法律法规，招标文件、中标通知书，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，双方就委托运营职工食堂相关服务事项协商一致，订立本合同。

### 一、委托运营管理概况

1. 食堂位置：西安市雁塔区朱雀路朱雀云天大厦2层

2. 食堂规模：建筑面积合计约300m<sup>2</sup>，最终以房产证或实测报告为准。。

### 二、委托运营管理内容

1. 按甲方要求，为甲方职工提供自助餐形式的工作餐：

早餐标准：4种小菜（1荤+3素）+1咸菜+2种主食+1种杂粮+1种汤粥+鸡蛋

午餐标准：3种荤菜+3种素菜+1种主食+1种汤粥+1种面食+1种水果

上述餐标为基本标准，甲方需调整餐标或增加服务内容的，双方另行书面协商，费用相应调整。

2. 乙方负责职工食堂运营所需的低值易耗品及物料用品，具体范围以招标文件和乙方投标文件为准；超出日常运营范围的一次性大型物料或专项采购，由双方另行协商。

3. 乙方负责组建团队，负责职工食堂的卫生管理和安全管理，并根据甲方要求，结合实际建立一套完整的管理体系、操作流程、服务规范、规章制度等，以提升西安市自然资源和规划局雁塔分局职工食堂的管理水平和服务质量。

4. 甲方在非工作日需要就餐时，甲方就用餐需求提前派单至乙方，费用另行按月结算。

### 三、委托运营管理期限

本合同委托期限为1年。即2026年9月25日至2027年9月24日止。本合同期限届满时，

如甲方尚未确定下一周期供应商或新供应商尚未进场,甲方要求乙方继续提供本合同项下服务的,乙方应予配合,双方按本合同约定的标准和条件据实结算,直至新供应商进场或甲方书面通知停止服务之日止。

#### 四、委托运营管理费用

##### 1. 运营管理费用:

1.1 本合同中标价为人民币 57.5 万元,(大写:伍拾柒万伍仟元),该费用仅包括西安市自然资源和规划局雁塔分局职工食堂提供日常工作餐中人工、食材、易耗品、设施设备日常维修及保养费用等,不包含运营所需水电气等能耗费,甲方要求增加服务内容、提高餐标或延长服务时间的,费用另行书面协商。

1.2 个人承担部分由乙方按 80 元/人/月标准统一收取,该费用不计入本合同中标价,亦不构成乙方就本合同项下服务另行向甲方收取的费用。

1.3 非工作日用餐参照日常餐费标准据实结算,由乙方提交用餐明细,甲方确认后与最近一期运营管理费同期支付。

##### 2. 运营管理费用支付方式:

运营管理费以季度为周期支付,每季度支付合同总价款的 25%。经甲方考核打分(考核表详见:附件一)并达到付款条件起 10 日内乙方开具发票,甲方收到发票后 15 日内转入乙方指定账户:

账户名称:西安市雁发物业管理服务有限公司

开户银行:陕西秦农农村商业银行股份有限公司辛家坡支行

账户账号:2701020501201000073676

银行行号:J7910084921001

甲方未按本合同约定期限支付运营管理费的,每逾期一日,按应付未付金额的万分之五向乙方支付违约金;逾期超过 30 日的,乙方有权在提前 7 日书面通知甲方后暂停相应服务,暂停期间不视为乙方违约。

#### 五、双方权利义务

##### (一) 甲方权利义务

1. 甲方有权在乙方运营管理职工食堂期间对职工食堂从食品安全、质量、环境卫生、员工及客户满意度、服务质量及服务人员《健康证》等方面监督、抽查。发现问题,乙方须按照甲方要求及时整改。

2. 甲方负责职工食堂运营所需上下水、电、气等费用。

3. 甲方在监督乙方运营管理职工食堂的同时,积极配合、协同乙方对职工不规范用餐行为进行制止及宣传引导,共同创造良好的职工就餐环境。

4. 乙方需按月与局委办进行团餐和商务接待费用的结算,局委办未及时确认或支付的,乙方已履行提交明细和对账配合义务的,不视为乙方违约。经甲方确认的费用,甲方应在确认后与最近一期运营管理费一并支付。

5. 甲方需对就餐人员进行甄别,并向乙方提供就餐人员明细及就餐人员增减名单。

6. 甲方有义务按合同约定向乙方按时支付相关费用。

##### (二) 乙方权利义务

1. 乙方人员应遵守甲方的规章制度要求,根据甲方的规章制度要求不断完善和贯彻执行职工食堂管理规章制度,保障职工食堂良好的就餐环境和就餐秩序。

2. 乙方应按甲方消防、治安等要求做好工作。对食堂和周边的危险源进行辨识，未经许可不能到其它与食堂工作无关的场所，并且严禁乱拉乱接电线，同时做好防火、防毒、防盗，预防一切事故发生。

3. 乙方向甲方按时提供工作餐及服务，确保甲方员工在规定时间内用餐，未经甲方同意不得随意变更就餐时间。因不可抗力、设备故障、政府管控等非乙方原因导致就餐时间变更的，乙方应及时通知甲方，不视为乙方违约。

4. 乙方应按甲方要求，定期或不定期对职工食堂的服务质量、菜品口味满意度进行调查和意见征询，及时汇总意见，根据情况进行整改。

5. 若甲方未按照合同约定足额支付运营管理费用，乙方有权暂停相应服务，直至甲方支付应付未付金额及违约金；暂停期间不视为乙方违约。

#### 六、违约责任

1. 由于甲方支付资金不到位，导致职工食堂无法正常运营所产生的纠纷等，相关责任由甲方承担。

2. 本合同期间，因乙方服务人员明显过失或违规操作导致职工食堂发生安全责任事故的（包括但不限于人员、财产安全事故），由乙方承担责任。其他原因导致职工食堂发生安全责任事故的，由甲方承担责任。

3. 本合同期间，由于乙方运营管理不到位，给职工食堂造成直接经济损失的，由乙方承担相应赔偿责任；名誉损失以有权机关认定或双方书面确认为准。

4. 任何一方违反本合同任一条款的约定，即构成违约，应按照守约方的实际损失承担违约责任，但遇有不可抗力的情况除外。

5. 本合同违约条款独立存在，可叠加使用。

#### 七、合同解除

有下列情形之一的，一方或双方可解除合同：

1. 因不可抗力致使不能实现合同目的；

2. 一方迟延履行主要义务，经催告后在合理的期限内仍未履行或有其他违约行为致使不能实现合同目的；

3. 一方有意解除合同的，应提前一个月向另一方提出解除请求。应同时结清截至解除之日的全部运营管理费用及乙方为履行合同已实际发生的合理费用。

#### 八、不可抗力

1. 因不可抗力致使不能履行或者不能完全履行本合同时，受到不可抗力影响的一方可以根据不可抗力的影响，部分或全部免除违约责任。

2. 在不可抗力存续期间，受影响一方如能继续部分履行本合同则应当继续履行该等部分；如全部不能履行，则应在不可抗力消失后在经对方同意的情况下继续履行该等受到不可抗力影响的事项。

#### 九、保密

双方同意对所有因履行本合同而了解到或接触到的对方机密资料和信息，包括书面或口头信息、其他方的业务资料、客户信息等均做保密性质处理。未经对方书面同意，不得向外泄露、给予或转让该信息。本合同的各项保密条款将在本合同期满或提前终止后持续有效。下列情形不构成违约：依据法律法规、政府采购监管、审计、纪检监察要求披露；信息已进入公共领域。

#### 十、争议解决

本合同产生的一切争议，由双方协商解决，协商不成，双方均可向职工食堂所在地法院起诉解决。

#### 十一、附则

1. 本合同未尽事宜，经双方协商一致，可另行签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。
2. 本合同壹式陆份，双方各执叁份，均具有同等法律效力。
3. 本合同附件为本合同不可分割部分，与本合同具有同等法律效力。
4. 本合同用中文书写，经双方法定代表人或委托代理人签字并加盖公章后生效。

甲方（盖章）



法定代表人：

或委托代理人：

签订日期：2021年9月24日

乙方（盖章）



法定代表人：

或委托代理人：

签订日期：2021年9月24日



附件一：

附件一：

| 序号 | 项目                | 考核内容                                                             | 分值  | 得分 |
|----|-------------------|------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 1  | 制度措施情况<br>(10分)   | 制度措施完善，修订、修改制度及时，制度措施落实到位。                                       | 10分 |    |
| 2  | 食品卫生安全情况<br>(40分) | 禁止购买熟食，违反《食品安全法》，造成伤害和食物中毒的，由中标人负责全部医疗费用，并承担由此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。 | 5分  |    |
|    |                   | 食材新鲜，不得使用腐烂、变质、过保质期食材。食品加工环节、制作环节、售饭环节卫生、规范、安全，禁止使用违禁食品添加剂。      | 5分  |    |
|    |                   | 餐具要提前洗净和消毒，必须符合食品卫生安全要求。有热度、无水珠，无异味、霉斑。餐具消毒记录完整、规范。              | 5分  |    |
|    |                   | 后厨荤菜池和蔬菜池要分开清洗，不允许洗其他物品。水池保持干净卫生。                                | 5分  |    |
|    |                   | 下班后食品加盖保存、检查安全事项、填写检查记录、物品摆放整齐。生熟分开、生熟食品盛装器皿分开、生熟冰箱分开、食品不得混放。    | 5分  |    |
|    |                   | 员工个人服装干净整齐、要勤剪指甲、男员工头发要勤剪、女员工上班时不许配戴戒指、项链。                       | 5分  |    |
|    |                   | 饭菜不允许出现夹生、焦味、异味，不允许发现异物如沙子、虫、烟头、草绳、碎玻璃等。                         | 5分  |    |
| 3  | 设施设备运转情况<br>(10分) | 饭菜按规范留样(每个品种100克)，留样记录完整。                                        | 5分  |    |
|    |                   | 设备设施及时维护检查，操作按规范进行，要保持干净。                                        | 4分  |    |
|    |                   | 用水后及时关闭开关，用电后要及时关闭电源，用气后要及时关闭气源及总阀。                              | 3分  |    |
|    |                   | 燃气管道、水管、电路有问题及时报告                                                | 3分  |    |

永成公司  
盖章  
302230

永成公司  
盖章

|                                                                                |                                                          |                                       |     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----|--|
| 4                                                                              | 日常管理<br>工作<br>(40分)                                      | 人员配备符合要求，不能少于规定人数。                    | 10分 |  |
|                                                                                |                                                          | 按时开饭，严格按照人员分批进餐要求控制各单位人员就餐时间。         | 5分  |  |
|                                                                                |                                                          | 按周制定菜谱，菜品搭配合理，口味不得过咸、过酸、过辣。           | 5分  |  |
|                                                                                |                                                          | 服从管理、听从指挥，不允许出现吵架、打架事件，对所提意见和建议及时整改。  | 4分  |  |
|                                                                                |                                                          | 操作间不得存放有毒有害危险物品，操作间内禁止吸烟，闲杂人员禁止进入操作间。 | 3分  |  |
|                                                                                |                                                          | 公共设施及用品按照要求清洗消毒，食堂、餐具物品摆放整齐、擦拭干净。     | 5分  |  |
|                                                                                |                                                          | 灭蝇灯、消毒灯做到专人定时开启。                      | 3分  |  |
|                                                                                |                                                          | 工作人员要会使用灭火毯、消防设施器材，要有事故防范的基本技能。       | 5分  |  |
| 总得分                                                                            |                                                          |                                       |     |  |
| 其它                                                                             | 凡造成食物中毒事故，乙方除承担一切刑事、民事（含经济赔偿）责任外，还将被处以 10 万人民币的罚款，并终止合同。 |                                       |     |  |
| 注：月考核分值≥95 分为合格，按月考核结果据实支付服务费；90-95 分（含 90）扣除当月 500 元服务费；90 分以下扣除当月 1000 元服务费。 |                                                          |                                       |     |  |