西安市莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂服务外包

采购合同

2026 年 11 月

采购人（全称）：西安市莲湖区城市管理和综合执法局

供应商（全称）：陕西众口轩后勤管理服务有限公司

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：2026年区城管执法局职工食堂服务外包

2. 项目内容：承担莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂餐饮服务管理中食品采购、加工、出售、服务等业务和与此相关的管理工作。

二、组成本合同的文件

1. 协议书；

2. 成交通知书、竞争性磋商响应文件、竞争性磋商文件、澄清、磋商补充文件（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、合同总价及结算方式

合同总价（大写）：壹佰叁拾叁万肆仟元整（￥：1334000.00）。

合同总价包括完成服务要求所需的一切费用，合同总价不受市场价变化影响，合同价格为含税价，供应商（成交供应商）所发生的一切税（包括增值税）费等都已包含于合同价款中。

结算方式：

（1）结算单位：由采购人以人民币负责结算。

采购人每月10日前以转账方式向成交供应商结清上月承包费的90%，月考核通过于次月支付上月承包费的10%，考核未通过上月10%承包费不予支付，如遇公休或节假日，转账期顺延。

四、其他费用

1. 成交供应商应充分理解采购人单位工作性质，满足特殊情况下加餐需求（时间不限节假

日），并按采购人需求进行制作，因加餐产生的所有费用由成交供应商承担；若遇节假日及双休日正常上班，能够保证餐食的供应和配送；能够在突发事件、加班备勤、外出值守、临时接待等特殊情况下保证餐食供应和配送；

2.在合同履行期间，成交供应商承担包含不限于消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理、天燃气报警器年检在内的所有费用。

2.成交供应商与用餐人员不能有现金结算现象。一经发现现金结算，一次性扣除总合同款的10%。第二次出现现金结算的，采购人有权终止合同；

3.成交供应商应详细的核算食材采购数量，为采购人提供合理的食材采购清单，在满足采购人用餐要求的前提下最大限度的减少食材无用损耗和剩餐率。

4.费用说明

4.1 农药残留检测费用由成交供应商承担

蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，日常检测由成交供应商完成，检测设备由成交供应商配备；

4.2 设备维修、补充及餐具用品费用

保障供餐的基础设备及餐具初次由采购人配齐，运行后设备的添置、维修均由成交供应商担负。包括但不限于餐厅桌椅维修、电器设备、灯光照明托等设备维修费用均由成交供应商承担。

4.3 水、电、气费用由成交供应商承担。

4.4 低值易耗品配备及灭四害费用由成交供应商承担。成交供应商必须招聘具有专业灭四害的公司进行四害预防。

4.5 餐厅工作人员业务培训费用由成交供应商承担。

4.6 餐厅宣传展板及标识制作等，采购人要求的由采购人支付，成交供应商自做宣传等其他相关费用由成交供应商承担。

4.7 成交供应商在服务期内添置补充的餐厨设备和餐具，费用由成交供应商承担。

五、期限

1.服务期：1年（从2026年11月19日至2027年11月18日止）。

六、双方承诺

1.供应商向采购人承诺，按照本合同约定提供相关服务。

2.采购人向供应商承诺，按照本合同约定支付服务款项。

七、内容及要求：

1.承包业务范围

莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂整体外包。

2.承包业务工作内容

承担莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂餐饮服务管理中食材及采购、食品加工、出售、服务等业务和与此相关的管理工作。（不得转包、分包）

职工人数：约220人。

精工细作、热情服务、着装整洁、按时开饭。全力保障应急送餐。

2.1厨房管理：包括出品管理（食谱制定、食材接收、加工储存管理等），生产制作管理，厨房安全管理、卫生管理，设施设备管理，人员的配备使用，薪酬管理，劳动关系合同等；

2.2食谱制定：由成交供应商制定每周食谱，每周四出下周食谱提交采购人审核，审核通过后无特殊原因不得变更；

2.3食材及采购：供应商根据采购人要求提供其食堂所需的主副食品，按需求将采购的主副食品每日指定时间送至指定地点；

2.4其他餐饮管理：充分理解采购人单位工作性质，若遇节假日及双休日正常上班，能够在突发事件、加班备勤、外出值守、临时接待等特殊情况下保证餐食供应和配送；

2.5成交供应商必须严格执行职工食堂的相关规章制度、必须满足职工的用餐需求，不得对外营业；

2.6不得经营职工食堂以外的业务，如小超市等；

2.7采购人职工食堂为福利性非盈利机构，成交供应商需坚持微利保本的经营原则，采购人有权了解并检查成交供应商针对采购人职工食堂的财务管理帐目；

2.8采购人与成交供应商提供服务的人员之间无劳动关系；

2.9采购人提供职工食堂运营所需的专用设备设施（主要指厨房设备、餐台、餐具、餐椅

及工具等），设备设施清单在签订服务合同时另附；

2.10 设备设施清单中未列入但成交供应商在履行合同期间必须使用的设备设施由成交供应商自行添置，合同期满后供应商自行添置的物品可自行带走；

2.11 食堂用餐所需刷卡机、饭卡的设备均由供应商提供；

2.12 食堂内餐厅及后厨所有设施、设备日常的维护与保养以及低值易耗品都由供应商承担（包括但不限于灶具、炊具、厨房电器、橱柜、菜刀、锅、菜墩、各种铝盆、汤桶、蒸箱、冰箱、烤箱、消毒柜、留样柜、门、窗、吊顶、吊扇、空调、锁具、桌椅、抽纸、抽纸盒、洗洁精、洗衣粉、绞手套、线手套、扫把、撮箕、刮皮刀、抹布、工作服等）；

2.13 提供餐厅厨具设备添置、维修维保及破损餐具补充。

2.14 提供餐厅宣传展板及标识（在采购人指导下）等制作及悬挂。

2.15 提供供餐服务保障方案。

2.16 食堂须提供3个供餐窗口（共2个供餐地点），分别为：局机关汉民灶、局机关清真灶和执法大队清真灶。

局机关汉民灶：不少于9人（其中主管1人、厨师长（明确资质）1人、菜案、面案二级厨师各1人、普工5人）

（1）早餐主食每日不少于2种，辅食不少于2种，鸡蛋每人1个，牛奶或酸奶一袋或一盒，时令水果一份，小菜不少于2种，粥品2种，咸菜，豆腐乳常备；

（2）午餐所出菜品每日不少于6种。其中：纯荤菜不少于1道，半荤菜不少于2道，素菜不少于3道，搭配免费开胃小菜不少于2道，时令水果一份，汤品一道；面条一种；

（3）晚餐以面食小吃为主，配馒头、花卷，包子、各种饼子等，爽口小菜两种；

（4）每月保证鱼、虾、鸡、牛肉、羊肉至少各吃一次；

（5）剩余饭菜严禁食用。

局机关清真灶：不少于2人（其中清真厨师（明确资质）1人、技工1人）

（1）早餐主食不少于1种，辅食不少于2种，鸡蛋每人1个，粥品1种，牛奶或酸奶一袋或一盒，时令水果一份；

（2）午餐所出菜品不少于4种，2荤2素，营养搭配合理，每周安排两次泡馍、小炒或水盆，面条1次；

（3）晚餐以面食小吃为主，馒头、花卷、包子、菜盒、各种饼子，爽口小菜两种；

（4）剩余饭菜严禁食用。

执法大队清真灶：不少于2人（其中清真厨师（明确资质）1人、技工1人）

（1）早餐主食不少于1种，辅食不少于2种，鸡蛋每人1个，粥品1种，牛奶或酸奶一袋或一盒，时令水果一份；

（2）午餐所出菜品不少于4种，2荤2素，营养搭配合理，每周安排两次泡馍、小炒或水盆，面条1次；

（3）剩余饭菜严禁食用。

3.承包业务员工要求

3.1 承包业务所有人员必须身体健康，无各种遗传性疾病并每年有体检报告，技术过硬，保证出品质量。

3.2 为了保证健康的饮食结构，承包业务的人员搭配要合理。项目组人员搭配要合理，根据采购人实际情况配备不同专业的厨师、营养咨询师等相应人员。

3.3 成交供应商须为本项目配备专业维修工保障设备及水电维修。

3.4 餐厅所有员工由成交供应商自行招聘，餐厅员工的工资和福利（五险一金）均由成交供应商承担。

4.原材料采购要求

4.1 蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，检测设备由成交供应商配置。

4.2 承诺全面配合完成政府采购贫困地区农副产品扶贫832平台采购工作。

5.消杀工作要求

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灭公司具体组织实施，并将消杀灭公司资质报采购人备案留存，消杀灭所产生的费用由成交供应商承担。

6.承包业务的质量标准要求

食材验收需有专人负责，由经过食药局培训的合格证的人员担任；食材加工流程，刀、板使用与硬件环境符合餐饮行业卫生标准；食材存储符合餐饮行业卫生标准，要有专人负责经常翻库，及时报废，销毁过期或变质食材。

6.1 成交供应商在合同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，严格执行采购人制定的相关管理规定，并接受采购人的考核。考核内容、标准及方法。见《莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂考核方案》；

6.2 成交供应商承包业务的专业质量标准和规范必须达到《莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂工作规范及标准》规定的内容；

6.3 餐具保持完好率（指餐具无裂缝、豁口或破损）在98%以上，餐具补充按损耗8%标准执行，凡超过8%标准以外的餐具补充均由成交供应商无条件承担，凡低于8%标准以内的均由采购人补充；

6.4 餐具所用筷子每三个月必须更换一次，所更换碗、筷质量必须按采购人要求和规格进行更换，所需费用均由成交供应商承担；

6.5 厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具不能使用超过1年的小件厨具，满1年的成交供应商自行更新；

6.6 低值易耗品更新补充由成交供应商自行更换补充并承担支付费用。成交供应商所购低值易耗品必须是正牌优质品，不能使用无牌或劣质产品。凡因产品质量导致或引发事故由成交供应商承担全部责任；

6.7 各种烤箱、冰箱、蒸箱等大件厨具根据餐饮行业的规范要求，实行定期维护保养、实时维修更新；凡因操作不当或违规操作造成设备故障或损坏的，均由成交供应商负责维修，并处以1000元罚款；

6.8 餐厅和操作间的消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理、天燃气报警器年检等工作，必须聘请具有专业资质或能力的专业公司具体组织实施；

6.9 意外事故承担

6.9.1 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成交供应商承担；

6.9.2 凡因食材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成交供应商承担；

6.10 成交供应商承担在履行承包业务过程中的全部安全责任。其它安全生产约定见附件四《安全生产服务合同》；

6.11 成交供应商应在采购人的指导下，积极引进最新管理模式的内容和标准。采购人有

权根据采购人管理制度对成交供应商进行日常管理，若成交供应商人员违反采购人管理制度，采购人有权处以1000元罚款；

6.12 成交供应商应严格遵守采购人考核方案，并严格执行，凡违规或违纪采购人有权处以1000元罚款，凡经济处罚一律不再返还；

6.13 各种设施设备必须按操作规程进行操作，不得违反设备使用性能或违规使用；

6.14 因成交供应商厨房出品质量问题，而遭到投诉，采购人有权处以1000元罚款，凡经济处罚一律不再返还；

6.15 成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国食品安全法》。应做好食品卫生工作，若因成交供应商管理问题造成就餐者食物中毒，责任由成交供应商全部承担；严格卫生管理，确保饮食卫生安全。严格遵守有关食品卫生安全法规，成交供应商必须每天打扫，做好辖区内的清洁卫生，做到餐具每天消毒，工作人员必须定期接受体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生工作人员标准。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；

6.16 成交供应商应严格遵守安全使用管理规定严格操作间管理，若因成交供应商管理问题引起采购人操作间火灾，责任及损失由成交供应商承担；成交供应商必须严格遵守安全操作规程，保证安全生产，如果因违规操作而造成负伤，由成交供应商自行负责承担。

6.17 宣传展板和标志标识等须定期更换，所需费用由成交供应商承担。

6.18 餐厅工作人员培训每月不少于2次，所需费用由成交供应商承担。

6.19 成交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。合同期满或成交供应商提前退出时，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。

6.20 成交供应商确保食品质量和食品卫生安全，因成交供应商厨房出品质量问题，而遭到职工投诉，采购人有权处以1000元罚款。

6.21 安全生产要求

6.21.1 成交供应商承担在履行服务过程中的全部安全责任。

6.21.2 成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国食品安全法》：

（1）原材料验收由成交供应商验收，成交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标准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，采购人有权对成交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，有权视情况处以1000元至5000元罚款。

（2）严格进行卫生管理，确保饮食卫生安全。

（3）严格遵守有关食品卫生安全法规，成交供应商必须每天打扫辖区内的卫生，做到餐具每天消毒，工作人员必须定期接受体检，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。

（4）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。

（5）因成交供应商管理问题造成就餐者食物中毒，成交供应商承担全部责任。

6.21.3 成交供应商应严格遵守国家有关安全生产的法律法规，认真执行合同中的有关安全要求。成交供应商应定期检查安全、消防设施，发现隐患及时上报，配合采购及时处理各类隐患。

6.21.4 成交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，由成交供应商承担；成交供应商须制订生产安全事故应急救援预案、燃气安全预案及紧急事故处置应急预案，采购人监督成交供应商定期组织应急预案演练活动。

6.21.5 操作人员必须配备劳保上岗，管理人员应随时检查劳动防护用品的穿戴情况，不按规定穿戴防护用品的人员不得上岗。定期召开安全生产动员会，及时传达采购人和上级主管部门的有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备安全的基本知识教育，增强全员安全生产意识。

6.21.6 成交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，由成交供应商负责处理。如成交供应商违约造成安全事故，成交供应商承担全部责任，触犯法律的，移送司法机关依法追究责任。

6.21.7 采购人可协助成交供应商管理人员对其员工进行消防、设备安全的基本知识教育。

随时对成交供应商工作现场进行安全生产检查指导，监督成交供应商及时处理发现的各种安全隐患。

6.22 操作间安全考核

6.22.1 操作间必须有安全用电、用气、用设备操作规程。

6.22.2 操作间设专人主抓安全生产工作，建立日常检查台账。

6.22.3 严格执行班后关闭操作间电、气总阀，做好断电情况下的换气、通风等工作。

6.23 意外事故考核

6.23.1 健全《食品安全应急处置预案》、《餐厅公共卫生突发事件应急预案》、《餐厅消防安全疏散应急处置预案》、《餐厅停水停电停气应急预案》、《餐厅电气和设备使用安全事故应急处置预案》，建立安全事故处理机制，并按照方案演练和应急处置。

6.23.2 就餐过程中因地面清理打扫不及时导致就餐者发生安全事故，按服务不合格对待，由此引发的一切责任由成交供应商承担。

6.23.3 因原材料采购、运送、加工、供应等环节污染造成食物中毒，按服务不合格对待，成交供应商承担一切后果，并依法追究责任。

6.23.4 因水电、气、设施设备使用不规范或其他自身问题引发的安全事故，按服务不合格对待，成交供应商承担全部责任。

6.24 食品留样考核

6.24.1 食品留样由专人负责、专人操作、专人登记。

3.24.2 食品留样要配备专用留样工器具，留样容器大小适宜，便于盛放与清洗消毒。冷藏设备要贴有明显的“食品留样专用”标识。

6.24.3 留样食品在充分冷却后，按品种分别盛放于清洗消毒后密闭容器内， 并在外面贴上标签，标明编号、留样食品名称、留样时间、留样量、留样人员、餐次、审核人员等信息，按照时间顺序分类保存在冷藏柜中。

6.24.4 留样食品不少于 125g，在冷藏条件下必须存放 48 小时以上。

6.24.5 发生食物中毒、疑似食物中毒事件或者其它情况需要时，成交供应商要全力配合相关部门依法对留样食品进行检验。

6.25 设施设备管理考核

6.25.1 建立设施设备管理责任制，每台设施设备要建档立卡并指定专人管理。

3.25.2 使用前要检查配电箱、开关、按钮、插座等是否正常，齿轮传动机构防护装置是否完全封闭。

6.25.3 严格按操作规程操作，不得让设备超压、超温、超速、超负荷运行， 操作中要有防止人员受伤害的防护措施。

6.25.4 使用后及时清理、消毒，必要时对部分设备进行拆卸清洁维护，做到无垢、无水、无油，保持各类设施设备干净、整洁、完好。

6.25.5 定期检查设施设备温度、压力、震动、异响、油位、泄露等性能工作状况，以及磨耗、损坏、线路等情况，检查和维修后要做好维修保养记录。

6.25.6 低值易耗品必须符合国家标准。

6.26 垃圾分类考核

6.26.1 垃圾桶必须严格按照西安市垃圾桶规范购置、贴好标识。

6.26.2 垃圾桶必须严格按照西安市市场监督局工作人员规定的位置存放， 并摆放整体、保持干净。

6.26.3 垃圾分类严格执行《西安市垃圾分类标准》。

6.26.4 餐后垃圾实行干湿分离，垃圾桶盛装量距垃圾桶上沿 10cm。大块餐前垃圾必须切碎后运送。

6.26.5 餐厅垃圾必须日产日清，必须按照指定的路线、地点收运处理。

6.26.6 建立厨余垃圾处理台账，详细记录厨余垃圾种类、数量、去向、用途等信息。

6.27 完成情况考核

配合积极、落实迅速；服从指导，组织周密；认领任务到位，服务保障效果显著。

八、项目实施地点：采购人指定地点。

九、双方的权利和义务

1.采购人权利

1.1 采购人有权对成交供应商的承包业务按照本合同中的考核标准进行监督、检查和考核，对成交供应商在年度内连续两个月考核未通过或出现严重事故，采购人有权终止合同，成交供应商不得有任何异议；

1.2 采购人有权对成交供应商的承包业务提出意见和要求，并监督其执行；

1.3 采购人有权对成交供应商在履行承包业务过程中存在的问题提出意见和要求，并责令整改；

1.4 采购人有权要求成交供应商严格执行安全生产标准，遵守安全操作规章制度、并对成交供应商履行安全操作职责情况进行监督、考核，并根据考核结果若未达标对供应商处以2000元罚款；

1.5 发生事故后，采购人有权根据有关规定组织、参与事故的调查，有权对成交供应商事故进行统计上报；

1.6 按照国家的有关规定，采购人有权要求成交供应商员工劳保上岗；

1.7 采购人有权根据合同标准和要求，检查监督成交供应商员工配备数量、厨师等级和资质，并根据考核办法对违反合同人数视情况处以1000元罚款；

1.8 采购人有权对成交供应商员工随时进行身体健康证检查，对成交供应商违反规定无证上岗人员有权责成立即辞退，并对成交供应商处以2000元罚款；

1.9 采购人的有关人员有权在不通知成交供应商的情况下随时对成交供应商的环境卫生和人员个人卫生状况、食材的加工储藏等方面进行检查。

2. 采购人的义务

2.1 为成交供应商服务人员提供符合国家安全、卫生标准的工作场所，负责提供符合工作需要的工作人员的食宿等基本保障条件；

2.2 负责按照结算方式、结算时间足额向成交供应商支付承包业务服务费用；

2.3 协助成交供应商管理人员对其员工进行消防、设备安全操作、治安防范与自我规范的基本知识教育；

2.4 协助成交供应商处理紧急、突发事件。

3. 成交供应商的权利

3.1 成交供应商有权要求采购人按合同约定及时、足额支付业务承包费；

3.2 对采购人的违章指挥、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；

3.3 成交供应商有权按照合同约定，要求采购人提供符合正常工作的安全条件和环境。有

权要求采购人提供必要的办公室及员工生活食宿条件。

4.成交供应商的义务

4.1 成交供应商人员要严格遵守采购人的各项规章制度和其它行为规范；

4.2 成交供应商必须按合同要求足额配齐各级厨师、技工和普工，严格遵守采购人的餐饮服务标准及规范；

4.3 成交供应商人员在对采购人服务期间，因公、非因公发生事故或其它原因造成伤、残、病、亡的，由成交供应商负全责并按照国家相关法律负责处理，安全生产应遵循安全生产服务合同约定；

4.4 成交供应商负责处理好承包业务的对外协调工作；

4.5 成交供应商人员应爱惜厨灶、厨具、餐具和各种设施设备，认真搞好日常维护保养，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（自然耗损除外），凡因违规使用或保养不及时等人为因素造成厨灶、厨具、餐具及其他设设施备故障或损坏的，由成交供应商承担支付费用。凡故意损坏的，除按价赔偿外，采购人有权视情况处以1000元至5000元罚款；

4.6 成交供应商应依法用工，及时足额支付员工劳动报酬及缴纳社保，并独立承担由此引发的劳资纠纷，采购人不承担任何责任；

4.7 成交供应商负责所承包区的消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理、天燃气报警器年检工作产生的全部费用，具体实施由采购人监督执行，凡不符合消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理、天燃气报警器年检工作标准要求或达不到消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理、天燃气报警器年检效果的，采购人有权终止合同；

4.8 在合同履行期间，成交供应商承担包含不限于消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理、天燃气报警器年检、疫情防护物资等费用；供餐所需的原材料及辅料的采购费用；食堂相关设施设备（包含食堂下水道、隔油池等）的维护、保养、维修等费用；设施设备日常维修费用、设备设施清单中未列入但乙方在履行合同期间必须使用并购买的设备设施费用、杂品（一次性饭盒、筷子、手套、塑料袋、洗洁精、餐巾纸、洗衣粉、抹布、扫把、拖把、分类垃圾袋等）、厨房工作人员的劳保用品（工作服、手套、帽子、毛巾、口罩等）、防疫物资费用（医用口罩、手套、防护服、体温枪、酒精、84消毒液、消毒湿巾、喷壶等），食堂餐具、耗材等用品的配备、补充费用；食堂相

关证件的年审、年检费用；食堂工作人员的工资、食宿、培训等费用；食堂使用的天然气费用及天然气管道相关维护费用；食堂运营期间的水电物业费、疫情防护物资及其他双方协商应包含在内的费用。除总合同款外，采购人不再支付其他任何费用；

4.9 成交供应商必须制定安全生产事故应急预案、急救预案、燃气安全预案和紧急事故处置预案并报采购人留存备案；

4.10 未经采购人批准，成交供应商不能改动、破坏餐厅内的任何结构，否则造成的损失由成交供应商承担；

4.11 在合同履行期间，成交供应商更换或调整餐饮管理人员、厨师长等餐饮公司相关核心负责人，需提前 7 天以书面形式通知采购人，并征得采购人书面同意，且确保不影响对于采购人的餐饮服务质量。

4.12 成交供应商必须对采购人本单位和采购人上级部门安排的各项任务和要求予以配合。

4.13 成交供应商确保餐饮服务人员身份证、供应商证照等基础信息资料需在甲方备案。

4.14 成交供应商工作人员一律凭“健康证”上岗，每一年体检一次，无健康证者一律不得上岗。

4.15 成交供应商派遣人员必须将所有食品留样 48 小时以上，并注明留样时间及具体负责人，以便发生事故追查原因。

4.16 成交供应商对聘用人员发生的一切事故承担全部责任，餐饮卫生条件必须符合《食品安全法》的规定及国家、省市有关环境和食品卫生标准，如因违反有关部门卫生管理办法而遭受处罚，一切责任由成交供应商承担。

4.17 成交供应商必须严格遵守安全操作规程，保障安全生产，若因成交供应商管理问题引起火灾或发生意外事件，此责任及损失由成交供应商承担。

十、合同的终止、变更和解除

1. 服务期限：一年

2. 合同有效期内，双方应认真履行合同内容。确因形势发生变化，一方需要变更或终止合同，须提前 30 日以书面形式向对方提出请求，经双方协商同意后，可以变更或解除合同；

3. 在合同执行期，因发生不可抗力致使合同无法继续履行，双方可解除合同；

4.因一方不履行合同义务给对方造成损失的，责任方应向对方赔偿损失；

5.有下列情形之一的，本合同的权利、义务终止：

5.1 合同已经按约定履行完毕的；

5.2 双方协商一致解除合同的；

5.3 其他约定的终止条件出现的；

5.4 合同到期后成交供应商享有同等条件下的优先承包权。

6.有下列情形之一的，双方可解除本合同：

6.1 因不可抗力，致使不能实现合同目的；

6.2 因一方原因致使合同不能继续履行；

6.3 双方协商一致。

十一、合同争议的解决：

合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商达不成一致时，可向采购人所辖地人民法院提起诉讼。

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

十二、违约责任：

1.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采购人技术要求，采购人有权终止合同，甚至对供应商违约行为进行追究。

2.合同期满，用人单位如果不再续签合同，服务单位必须按用人单位的要求无条件全部退出；如果服务单位未能按时退出，每拖延一个月承担按月支付服务费用金额的二倍支付违约金。

3.合同期限未满，一方要求终止合同的，应按照合同约定和国家有关规定解除合同，并赔偿由此给对方造成的经济损失；

4.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；

5.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；

6.除本合同约定外，甲、乙双方任何一方不得提前解除或终止本合同，否则应支付对方违

约金合同金额的5%。

7.若因采购人单位或采购人上级单位的政策原因或管理要求调整，导致本合同不能继续履行，成交供应商应在采购人指定期限内无条件退出。否则参照本条第2款执行。

8、双方若存在其他争议问题，双方协商解决，在协商不成的情况下，通过采购人当地法院用诉讼方式解决。

十三、其他事项

1.服务内容及标准要求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；

2.遇到不可抗力致使合同无法继续履行时，双方可协商处理；

3.免责条款

3.1成交供应商应充分考虑到合同履行期间可能带来的人身伤害，应做好相应的保护措施以及购买相应的商业保险等，在项目执行过程中成交供应商及其工作人员所发生的任何事故所导致的责任（包括但不限于：民事责任、刑事责任、行政责任）全部由成交供应商负责，与采购人无关；

3.2成交供应商应当与其工作人员建立合法的劳动关系，并按时向工作人员支付薪酬以及社会保险费用，在项目执行过程中如成交供应商及其工作人员发生任何纠纷（包括但不限于：民事纠纷、刑事纠纷、行政纠纷）全部由成交供应商负责，与采购人无关。如因此对采购人造成损害，成交供应商应当承担全部责任；

3.3合同履行期间，成交供应商及工作人员无论因故意或过失对采购人及其他任何第三人造成任何人身或财产的损害，应当由成交供应商承担全部赔偿责任；

4.附件是本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力；

十四、附件

1.《莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂工作规范及标准》

2.《莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂保洁服务标准》

3.《莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂考核方案》

4.《安全生产服务合同》

5.《燃气安全服务合同》

6.《疫情防控承诺书》

7.《反餐饮浪费承诺书》

十五、合同订立

1. 订立时间：2026年11月19日。

2. 订立地点：西安市莲湖区红埠街33号。

3. 本合同一式陆份，具有同等法律效力，双方各执贰份，监管部门备案壹份、采购代理机构存档壹份。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）。

采购人：（盖章）

地址：

邮政编码：

法定代表人或其授权的代理人：（签字）陈涛

开户银行：

账号：

电话：

传真：

电子邮箱：

供应商：（盖章）

地址：陕西省西安市灞桥区行渭路泰尔新市示开云家园11幢1单元1208室

邮政编码：710038

法定代表人或其授权的代理人：（签字）范军

开户银行：中国农业银行股份有限公司西安乐园支行

账号：26140601040008704

电话：18778781636

传真：

电子邮箱：

附件一

莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂工作规范及标准

一、职工食堂服务标准

1.范围

本标准规定了莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂服务内容和要求。

2.规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

中华人民共和国 1995 年 10 月 30 日第 59 号令《中华人民共和国食品卫生法》

中华人民共和国卫生部 2000 年 1 月 16 日第 10 号令《餐饮业食品卫生管理办法》

GB5749《生活饮用水卫生标准》

GB2760 食品添加剂使用卫生标准

GB14934—94《食（饮）具消毒卫生标准》

GWPB5—2000《饮食业油烟排放标准》

GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》

GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》

3.术语和定义

3.1 食品：指各种供人食用或者饮用的成品和食材以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。在本标准中主要指食材、半成品、成品。

3.2 食材（原料）：指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

3.3 半成品：指食品食材经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或食材。

3.3 成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

3.4 工作人员：指食堂中从事食品、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

3.5 食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。

3.6 冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品或食材置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0～10℃之间。

3.7 冷冻：指将食品或食材置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在－20℃～－1℃之间。

3.8 清洗：指利用清水清除食材夹带的杂质和食材、工具表面的污物所采取的操作过程。

3.9 消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。物理消毒主要包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法，化学消毒主要为采用各种含氯消毒药物进行消毒。

4. 基本要求

4.1 成交供应商工作人员必须半年进行一次抽血化验，一年进行一次全面体检。及时向采购人提供体检合格的人员健康证明和卫生许可证。

4.2 食谱营养搭配合理，饭菜质、价相符，干净卫生。

4.3 食堂食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。

4.4 食堂功能布局合理，装饰装修风格协调，就餐氛围浓厚。

4.5 食堂通风良好，空气清新，光照充足，光线柔和，温度适宜，无异味。

4.6 食堂室内、室外环境卫生清洁、干净，室内外墙壁无油垢，地面无污迹。

4.7 洗涤剂、消毒剂的使用应符合GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关卫生标准和要求。

4.8 食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定。

5. 工作人员卫生

5.1 食堂工作人员须持有有效健康证，持证率为100%。

5.2 工作人员个人卫生良好，操作时符合相关岗位现场操作人员卫生要求。

5.3 工作人员健康档案健全完善。

6. 食品贮存

6.1 贮存食品的场所、设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

6.2 食品贮存室（仓库）通风良好。

6.3 食品存放分类、分架，离地、离墙均在 10cm 以上。

6.4 无变质和过期食品贮存。

6.5 食品冷藏、冷冻设备运转正常，贮藏的温度分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

7. 食品加工

7.1 食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。

7.2 无过期、腐烂、变质食品加工。

8. 餐饮具、设备及工具卫生

8.1 餐饮具卫生

8.1.1 餐饮具表面须光洁，无油浸、无水渍、无泡沫、无不溶性附着物，无洗涤剂和消毒剂等异味。

8.1.2 消毒后餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

8.1.3 已清洗和消毒过的餐饮具贮存在专用保洁柜内，保洁柜有明显标记。

8.2 设备及工具卫生

8.2.1 设备及工具表面无食物残渣及污物、水渍、油迹。

8.2.2 已清洗、消毒过的设备和工具定位存放在保洁设施内。

9. 环境卫生

9.1 食堂内桌、椅、台等干净，无食物残渣及污渍、水渍、油迹。

9.2 食堂地面、梯间、墙壁、天花板、照明设施及门窗等洁净，无杂物、灰尘、油迹、水迹、污渍。

9.3 食堂卫生间保洁要求按《保洁服务标准》的规定。

9.4 排水沟内无较大污物，无积水，无臭味、异味。

9.5 废弃物暂存容器外表无污迹、无粘附物，无较大异味、无蚊蝇，废弃物量不超过容积的 2/3。

9.6 食堂内无蚊、蝇、鼠、蟑螂和其它有害昆虫。

9.7 工作台及洗涤盆干净，无食物残渣及污物。

9.8 排烟设施干净，无油污。

9.9 污水和废气排放符合国家环保要求和排放标准，环境污染超标事故为 0。

10. 供餐服务

10.1 食堂供餐服务满意率不低于 75%。

10.2 无超过保质期限或腐败变质的供餐食品。

10.3 食物中毒事故为 0。

10.4 按承诺供餐时间开、闭食堂，待供食品须提前 20 分钟完成摆台。

11. 安全管理

11.1 火灾、触电、盗窃、工伤等安全事故为 0。

11.2 公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案健全完善。

二、职工食堂服务要求

1. 基本要求

1.1 食堂显著位置设醒目标志，标明开饭时间等内容。

1.2 食堂须依据国家《食品卫生法》有关规定，按时做好服务人员健康检查和卫生知识培训工作。

1.3 食堂建立健全卫生管理制度，配备专职或兼职的食品卫生管理人员和监督人员。

1.4 食品卫生管理人员和监督人员要不定期进行食品安全卫生、食堂环境卫生、食堂餐饮具、设备及工具、食堂工作人员卫生的检查。

1.5 食堂建立健全餐饮具、设备及工具、食品加工操作场所及设施的清洁、消毒制度。

1.6 食品加工、贮存、销售、陈列、消毒等各种防护设施、设备及其运送食品的工具应当定期维护。

1.7 实行分餐制。根据就餐者情况和要求的不同，采用厨师分餐、服务员分餐、就餐者自行分餐等不同的分餐形式（自助餐和套餐均属分餐制范畴）。

1.8 用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

1.9 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

1.10 杀虫剂、灭鼠剂、洗涤剂剂、消毒剂及有毒有害物存放均应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。采购及使用应有详细记录，使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

1.11 食品添加剂的使用应有详细记录。食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，并有专人保管。

1.12 餐饮具、设备及工具卫生消毒情况、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

2. 工作人员卫生

2.1 工作人员健康管理

2.1.1 食堂工作人员每年至少进行一次健康检查，半年进行一次血检。必要时接受临时检查。

2.1.2 新参加或临时参加工作的工作人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

2.1.3 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以及其它有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2.1.4 工作人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

2.2 工作人员卫生知识培训

2.2.1 应对工作人员定期进行卫生知识培训。

2.2.2 新参加工作及临时参加工作的工作人员须进行卫生知识培训，合格后方能上岗。

2.3 工作人员个人卫生

2.3.1 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

2.3.2 操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。

2.3.3 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

a)开始工作前。

b)处理食物前。

c)上厕所后。

d)处理生食物后。

e)处理弄污的设备或饮食用具后。

f)咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。

g)处理动物或废物后。

h)触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其它部位后。

g)从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

2.3.4 接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

2.3.5 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

2.3.6 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

2.3.7 食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

2.3.8 进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

2.4 工作人员工作服管理

2.4.1 工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

2.4.2 工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。

2.4.3 接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

2.4.4 工作人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

2.4.5 待清洗的工作服应放在远离食品处理区。

3.3 食品贮存

3.3.1 使用应遵循先进先出的原则。

3.3.2 定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。

3.3.3 禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

3.3.4 食品冷藏、冷冻贮藏应做到：

a) 食材、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志。

b) 食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

c) 食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

3.3.5 加强食品贮存室（仓库）管理，经常开窗开排气扇通风，保持干燥。

3.3.6 冷藏、冷冻及保温设施应当定期除霜、清洁、除臭和维修，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。

4. 食品加工

4.1 粗加工及切配卫生要求

4.1.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。

4.1.2 各种食品食材在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4.1.3 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4.1.4 切配好的半成品应避免污染，与食材分开存放，并应根据性质分类存放。

4.1.5 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

4.1.6 已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

4.1.7 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

4.2 烹调加工卫生要求

4.2.1 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。

4.2.2 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

4.2.3 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

4.2.4 加工后的成品应与半成品、食材分开存放。

4.2.5 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

4.3 凉菜配制卫生要求

4.3.1 加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行加工。

4.3.2 专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

4.3.3 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

4.3.4 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品食材，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

4.3.5 制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

4.4 水果拼盘制作卫生要求

4.4.1 用于水果拼盘的瓜果应新鲜，未经清洗处理的不得使用。

4.4.2 制作的水果拼盘应当餐用完。

5.餐饮具、设备及工具卫生

5.1 餐饮具卫生

5.1.1 餐饮具使用后及时洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐饮具。

5.1.2 洗刷餐饮具须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。

5.1.3 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

5.1.4 消毒后的餐饮具应及时放入餐具专用保洁柜内备用。

5.1.5 已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。

5.1.6 保洁柜应定期清洗、保持洁净，不得存放其它物品。

5.1.7 采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

5.1.8 餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的也应当回收进行清洗、消毒。

5.2 设备及工具卫生

5.2.1 用于食品加工的设备及工具须专用，用前应消毒，用后洗净在专用保洁设施内存放。

5.2.2 清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

5.2.3 采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。

6.环境卫生

6.1 食堂内桌、椅、台在用餐后及时清洁。

6.2 食堂地面、梯间每餐后进行清扫、拖洗，如有需要及时清洁。

6.3 食堂墙壁、天花板、照明设施及门窗每周清洁 1 次。

6.4 食堂卫生间每日供餐结束清洁，供餐期间适时保洁。每周进行消杀 1 次。

6.5 排水沟每天清洁 1 次，清除沟内污物，用水冲洗排水沟。

6.6 废弃物每天至少清除 2 次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

6.7 采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括食材）应有保护措施。

6.8 工作台及洗涤盆每次使用后及时进行清洗、擦拭、消毒。

6.9 排烟设施每周清洁 1 次，如有需要时及时清洁。

6.10 食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

6.11 在餐具摆台后或有用餐人员就餐时，除因特殊需要，不得进行食堂清洁工作。

7. 供餐服务

7.1 供餐前，操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

7.2 操作时要避免食品受到污染。

7.3 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

7.4 用于菜肴装饰的食材使用前应洗净消毒，不得反复使用。

7.5 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

7.6 当用餐人员告知所提供的食品有感官性异常或可疑变质时，食堂服务人员应当立即撤换该食品，并同时告示知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

7.7 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。

7.8 外卖食品的包装、运输应当符合卫生要求。

8. 安全管理

8.1 发现食物中毒或疑似食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其食材、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

8.2 禁止闲杂人员进入食堂专用操作间和食品贮存室（仓库）。

8.3 指定专人定期进行用水、用电、用气安全检查，并有检查记录。

附件二

莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂保洁服务标准

1. 地面：各功能室和餐厅地面保持干净，随脏随扫，要求地面无垃圾，无污渍。

2. 墙面：所有贴瓷砖的墙面每天保持干净，每周彻底打扫。要求墙面无灰尘、无蜘蛛网、无污渍。

3. 顶面：所有顶面每周至少打扫一次。要求无灰尘、无蜘蛛网、无污渍。

4. 门窗、门、窗槽、玻璃：每天擦洗，要求无灰尘、无污渍。五、各功能池：要求按功能严格分开使用，不能混用，随时保持干净。

5. 各功能池：要求按功能严格分开使用，不能混用，随时保持干净。

6. 厨具及设备：食堂所有厨具及设备每用一次必须清洗干净，严格生熟分开，熟食刀具严格消毒，并摆放整齐。

7. 餐具：每餐清洗消毒，放置在保洁柜内保存。

8. 保洁柜：每天要擦拭，保持干净。

9. 冰箱：每天保持干净，不同食品归类放妥，做到摆放整齐。

10. 泔水桶和垃圾桶：有明显标识并加盖，每天清理干净，做到日产日清，保持桶外观干净。

11. 仓库和各功能间：必须做好“四防”工作：防霉、防鼠、防蝇、防蟑螂。

12. 食堂人员必须注意个人清洁卫生，环境卫生做到每天一小扫，每周一大扫。

附件三

莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂考核方案

1.考核方案的制定原则和考核目的

莲湖区城市管理和综合执法局管理的职工食堂，确定供餐标准、核定饭菜售价，由成交供应商完成饭菜加工、出售、服务过程的运行模式。需要通过对成交供应商工作考核的方式，完成对职工食堂供餐服务工作的管理和指导，从而实现食堂在安全、有序工作基础上的福利供餐、营养供餐、安全供餐、优质供餐目标。为此，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》相关要求，依照《莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂业务承包合同》的业务需求的标准和内容，结合我局目标管理的操作办法，制定本考核方案。

2.考核内容和考核标准

把实现餐厅供餐标准过程中的主要环节的工作作为考核内容。具体内容和对应的标准分别是：

2.1 主、副食品类设计合理性考核

2.1.1 成交供应商主副食品种不能少于采购文件提出的需求标准，品种体现多样化；

2.1.2 色、形、味符合要求；营养配置合理，有益于个性选择和健康；满意程度要高。用餐人数减少超过考核标准人数 10%，或者满意率低于 75%，整改无效的，采购人有权终止合同；

2.1.3 供餐按食谱计划供应，未经批准不得随意调换或更换食谱。

2.2 饭菜售价的福利性程度考核

2.2.1 饭菜销售收入与耗料支出一致，不能低于 1%，高于 5%；饭菜供应量设定合理；

2.2.2 每餐残剩量不能超过 4%；食材使用不能超标配置和浪费；对售饭卡机据实操作，不能有现金结算现象。

2.3 考核人数标准

2.3.1 早餐：100 人；午餐 140 人；晚餐：30 人。

2.3.2 因采购人的原因用餐人数变动，采购人根据实际情况调整考核人数标准。

2.3.3 因成交供应商的原因用餐人数若达不到考核人数标准，采购人有权进行经济处罚，凡经济处罚一律不再返还；

3.售饭服务水平考核

3.1 餐具配置齐全，清洗干净，消毒彻底；

3.2 餐具完好无破损，无裂缝、无豁口，（完好率在98%以上，餐具损耗8%标准以内由甲方补充，8%以外均由乙方无条件承担），方便就餐者拿取；

3.3 筷子每三个月必须更换一次，菜刀、铁锅、菜墩、炒勺更换周期为一年；菜品分配要满足就餐者需求；

3.4 服务人员、工作人员，仪表端庄、服饰整洁、态度和蔼热情、有求必应；

3.5 供餐不能出现怠慢和与就餐者发生矛盾等现象；

3.6 操作间避免在供餐时间内启用有噪声设备。

4.食品卫生考核

4.1 食材领取、运送、保管不能出现污染；

4.2 食材储存不能出现鼠咬、虫蛀、霉变，更不能使用鼠咬、虫蛀和霉变的食材加工食品；

4.3 出售的饭菜不能有任何异物；

4.4 食材保管、加工过程，食品运送储放以及工具设备，必须按相关规定做到，荤素分开、生熟分开、冷热分开；

4.5 凡出现食品安全事故，无论事故大小。该项考核为不合格。

5.操作、服务人员卫生考核

5.1 所有食堂工作人员必须持健康证上岗，并且每年一次体检，核定上岗条件持证上岗；

5.2 食堂工作人员班前班后坚持对自己的洗、消制度，不能出现“三长”现象；

5.3 进操作区域着工作服，出操作区域换便装；售饭时必须戴口罩和卫生手套；

5.4 各餐区实行服务考评登记，年终实行服务考评总结评比。

6.工作环境卫生考核。

职工食堂的消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理、天燃气报警器年检工作，必须聘请具有专业资质或能力的公司具体落实，消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理、天燃气报警器年检所产生的费用由成交供应商根据承担；操作间设施物品放置有序，无污尘、油垢；下水沟无堵塞、无污水、无积物；地面干净无油垢；餐厅窗明地净，无废弃物；桌椅无残留物和油垢；洗手间清洗及时无异味，手纸、洗手液配置齐备不断档。

7. 设备使用、管理制度考核

7.1 低值易耗品由乙方自行更换，但必须是正牌优质品；

7.2 大型设备（炉灶、烤箱、机械、冰柜等）日常维护和定期维护到位，维护保养实行双轨制，即成交供应商操作人员维护和维修工双轨制保养；

7.3 设备的使用、管理必须有专人负责，设备不能出现人为损坏或因维护不当造成无法使用的现象；

7.4 每个设备上要张贴或悬挂管理、使用责任卡片（处统一格式，乙方制作），标明管理人、使用人和使用注意事项等内容；

7.5 设备维修及时，不能超过两天。凡设备因未按时保养或违规使用导致设备损坏的，由乙方承担支付费用；

7.6 设备使用维修实行年登记制度，年终实行维修累计评比。

8. 安全用电、用气和防火、防盗、防投毒情况考核

8.1 各操作间必须有安全用电、用气、用设备，和“三防”制度及措施；

8.2 各操作间设专人主抓安全和“三防”工作，并对日常检查情况详实记录；

8.3 必须严格执行班后关闭操作间电、气总阀，班前检查电、气管线，并做好非用电情况下的换气、通风的安全工作程序；

8.4 坚持食品留样制度，留样食品必须保持在 48 小时以上。

9. 意外事故考核

9.1 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、碰伤等引起的一切故事，按服务不合格对待；

9.2 因食材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一切事故，按服务不合格对待。

10. 人员管理、教育和遵守规定情况考核

10.1 工作人员衣帽端正，言行举止得体；遵守机关工作纪律和规定，没有违纪违法行为；

10.2 与同事和其他单位人员关系和谐，无打架斗殴现象；

10.3 宿舍管理有序、整洁，并设有专人从事对人员和宿舍的管理工作；

10.4 工作人员按规定要求上岗，无严重缺人或缺勤情况。

11. 临时任务完成情况考核

配合积极、落实迅速；服从指导，组织周密；领会任务到位，服务保障效果出色。

3. 考核的方法和实施

3.1 由食堂管理员负责日常性考核。通过每天检查成交供应商工作的方法，对人员着装和操作规范情况、卫生水平、服务质量、饭菜品质、食材使用、设备使用、安全制度落实、食谱公布、售饭服务等情况作出考核，并每月向办公室汇总报告，作为考核结果的基本依据；

3.2 由局办公室负责组织每季度一次的阶段考查。通过检查成交供应商的各项工作制度建立健全、库房管理、设备管理、宿舍管理、就餐人员满意度和实际工作效果等情况进行逐项打分的考核；

3.3 由局办公室负责组织年度考核。把日常考核和阶段考核情况进行分析汇总，作为年度考核结果。其中日常考核占总分值 60%，阶段考核占 40%。单项考核内容出现事故，该项考核分值为 0。

4. 考核结果的使用

考核结果必须用于对被考核方的奖惩，以达促进工作之功效。根据现在食堂的运行机制和经费划拨方式，考核结果的使用拟定为：

a 作为是否继续签订下年度合同的依据。

b 作为是否满额支付合同款之依据。

c 造成事故或损失，以及考核差的结果，作为扣除成交供应商责任质保金之依据。

d 对考核成绩优秀和在完成临时任务表现出色的，给予适当形式的奖励。

莲湖区城市管理和综合执法局包厨工作考核评分表

被考核区_____ 考核人_____ 被考核区域负责人_____考核时间_____

序号	项目及总分值	内容和标准	单项分值	考核得分	扣分理由
一	主、副食品类设计合理性考核（15分）	1. 品种不能少于磋商文件提出的标准。	2		
		2. 色、形、味符合要求。	2		
		3. 营养配置合理。	2		
		4. 用餐人数不能低于考核标准人数的90%。	7		
		5. 日就餐人数最多的此项为2分，超过平均人数的10%加1分，低于10%扣1分，以此类推。	2		
二	成本核算达标考核（8分）	1. 收支基本平衡，盈利幅度在3%之内。	2		
		2. 饭菜供应量设定合理。	1		
		3. 每餐残剩量不能超4%。	1		
		4. 食材使用不能超标配量和浪费。	2		
		5. 对售饭卡机据实操作，不能出现差错。	2		
三	售饭服务水平考核（8分）	1. 餐具干净，消毒彻底，配量齐全。	3		
		2. 菜品分配满足就餐者需求。	3		
		3. 服务、工作人员仪表端庄、整洁，态度和蔼热情。	1		
		4. 操作间避免供餐时启用有噪声设备。	1		
四	食品卫生考核（12分）	1. 食材领取、运送、保管不能出现污染。	3		
		2. 食材储存不能出现虫咬、变质，更不能使用变质物品加工食品。	4		

		3. 出售的饭菜不能有任何异物。	3		
		4. 食材保管、加工过程，食品运送储放以及工具设备，必须按相关规定执行。	2		
五	操作、服务人员卫生考核（8分）	1. 所有食堂工作人员须持健康证上岗，并每年一次体检。	2		
		2. 食堂工作人员坚持洗、消制度，不能出现“三长”现象。	2		
		3. 进操作区域着工作服出操作区域换便装。	2		
		4. 售饭时必须戴口罩和卫生手套。	2		
六	工作环境卫生考核（10分）	1. 操作间设施物品放置有序，无污尘、无油垢。	2		
		2. 下水沟无堵塞、无污水、无积物。	2		
		3. 地面干净无油垢。	2		
		4. 餐厅窗明地净，无废气物。	1		
		5. 桌椅无残留物、无油垢。	1		
		6. 洗手间无异味，手纸、洗手液配置齐备不断档。	2		
七	设备使用、管理制度考核（12分）	1. 大型设备日常维护和定期维护到位。	2		
		2. 设备须有专人负责，不能出现损坏或因维护不当造成无法使用的现象。	4		
		3. 每个设备上要标明管理人、使用人和使用注意事项等内容。	4		
		4. 设备维修及时，不能超过两天。	2		
八	安全用电、用气和防火、防盗、防投毒情况考核	1. 各操作间必须有安全用电、用气、用设备，和“三防”制度及措施。	2		
		2. 各操作间设专人主抓安全和“三防”工作并详实记录。	3		

	（14分） 出现食品安全事故，此项分值为0。	3. 必须严格执行班后关闭操作间电、气总阀、班前检查电、气管线，的安全工作程序。	5		
		4. 坚持食品留样制度。	2		
		5. 设置专职生产安全员。	2		
九	人员管理、教育和遵守规定情况考核（7分）	1. 工作人员衣帽端正，言行举止得体。	2		
		2. 遵守机关工作纪律和规定，无违纪违法行为。	2		
		3. 与同事和其他单位人员关系和谐，无打架斗殴现象。	2		
		4. 宿舍管理整洁有序，设有专人管理宿舍工作。	1		
十	临时任务完成情况考核（6分）	1. 配合积极、落实迅速；服从指导，组织周密。	4		
		2. 落实任务到位，服务保障效果出色。	2		

总分值	总分值由日常考核（60%）和月考核（40%）组成	日常考核得分		月考核得分		月考核总得分	
		所占分值		所占分值			

说明	1、考核满分为100分（60分以上为合格，60-80分为良好，80-100分为优秀）。 2、食堂管理员负责日常检查考核。 3、食品安全监督管理委员会负责和局办公室负责组织每月阶段考核，考核组集体定分。根据日常考核和月考核得分计算，汇总填写此表，并根据考核分值提出奖惩建议。 4、考核结果需经包厨区厨师长或现场经理签字确认。 5、日常考核得分表和月考核得分汇总表，由莲湖区城市管理和综合执法局存档，作为季度及年度考核依据。

附件四

安全生产服务合同

甲方：西安市莲湖区城市管理和综合执法局

乙方：陕西众口轩后勤管理服务有限公司

为确保双方签订的《业务承包合同》安全、高效的履行，切实搞好莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂餐饮服务工作的安全管理，双方经过协商一致，特签订安全生产服务合同，望双方共同遵守。

一、甲方职责

1、为乙方严格遵守国家有关安全生产的法律法规，认真执行安全生产服务合同中的要求提供便利条件。

2、为乙方提供安全的工作环境，定期检查安全、消防设施，及时排除事故隐患。

3、协助乙方管理人员对其员工进行消防、设备安全的基本知识教育。召开安全生产动员会，及时传达莲湖区城市管理和综合执法局等上级主管部门的有关安全生产精神。

4、组织对乙方工作现场进行安全生产检查指导，监督乙方及时处理发现的各种安全隐患。

5、督促乙方制订合同实施中的生产安全事故应急救援预案及紧急事故处置应急预案，监督乙方定期组织应急预案演练活动。

二、乙方职责

1、严格遵守及国家有关安全生产的法律法规，认真执行合同中的有关安全要求。

2、定期检查安全、消防设施，发现隐患及时上报，配合甲方及时处理各类隐患。

3、加强安全生产宣传教育，定期对员工进行消防、设备安全的基本知识教育，增强全员安全生产意识，建立健全各项安全生产的管理机制和安全生产管理制度；认真落实莲湖区城市管理和综合执法局等上级主管部门的有关安全生产精神。

4、操作人员必须劳保上岗，管理人员应随时检查劳动防护用品的穿戴情况，不按规定穿戴防护用品的人员不得上岗。

5、严格遵守甲方上级部门的六条“禁令”，乙方必须教育自己的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，由乙方承担。

6、乙方必须按照莲湖区城市管理和综合执法局职工食堂的特点，组织制订餐饮服务合同实施中的生产安全事故应急救援预案及预防食物中毒应急预案，定期组织应急预案演练活动。

7、乙方员工因工或非因工发生的人身伤、残、亡，由乙方负责处理。

8、乙方员工因工或非因工对甲方人员造成人身伤害或财产损失的，由乙方负责按照甲方的规定处理；因工或非因工对第三方人员造成人身伤害或财产损失的，由乙方负责处理。

三、违约责任

如因甲方或乙方违约造成安全事故，各自承担责任，触犯法律的，移送司法机关依法追究责任。

本合同一式六份，甲乙双方各执三份。由双方法定代表人或其授权的代理人签署与加盖公章后生效。

甲方：（签章）

授权代表人：陈涛

签订时间：2026年11月19日

乙方：（签章）

授权代表人：范军

签订时间：2026年11月19日

附件五

燃气安全责任书

甲方：西安市莲湖区城市管理和综合执法局

乙方：陕西众口轩后勤管理服务有限公司

为进一步加强局职工食堂燃气安全管理，明确安全生产的职责和责任，依据《中华人民共和国安全生产法》、《城镇燃气管理条例》、《西安市燃气管理条例》的规定和标准，本着“安全第一，预防为主，综合治理”的安全生产方针，为确保局职工食堂的安全可靠用气，甲乙双方签订本燃气安全责任书。

一、双方安全责任

1、甲方安全责任

1）甲方应建立、健全安全生产管理制度。

2）甲方应配备专职安全管理人员。

3）甲方应每年不少于1次，对乙方燃气用气安全情况进行检查，并指导乙方安全用气、保护燃气设施和如何正确使用阀门、计量器具等。

4）甲方发现乙方违反安全用气规定的，应当予以劝阻、制止，提出整改要求。对危及公共安全的用气行为或者存在严重安全隐患未按要求改正的，可以采取暂停供气的安全保护措施。

2、乙方安全责任：

1）乙方应保证用气场所通风、防火、防爆等安全条件及警示标识等配备情况应符合要求。

2）乙方应购置和使用符合国家规定的燃气设施和安全燃气器具，并按照操作规程进行规范操作。

3）乙方如果使用工业用气设备，则工业用气设备应有火焰检测设备，并应设置自动点火和熄火保护装置。

4）乙方如果设置有燃气锅炉或燃气直燃机房，则乙方应对燃气锅炉或燃气直燃机房设置可靠的排烟和通风设施，应设置火灾自动报警和自动灭火装置，并不应与锅炉和燃气直燃机无关的甲、乙类及使用可燃液体的丙类危险建筑贴邻。

5）乙方应当安装燃气泄漏报警和自动切断装置，并应每年进行校验，确保有效。

6）乙方应当建立健全燃气安全管理制度，配备燃气安全管理人员，定期对操作人员进行培训。

7）乙方应开展燃气安全自查自检工作，对自检中发现的不安全隐患应及时跟进解决。

8）乙方应当遵守安全用气规定，并禁止下列行为：

(一)擅自操作公用燃气阀门：

(二)将燃气管道作为负重支架或者接地引线；

(三)安装、使用不符合气源适配要求的燃气燃烧器具；

(四)擅自安装、改装、拆除户内燃气设施和燃气计量装置；

(五)在不具备安全条件的场所使用燃气；

(六)盗用燃气；

(七)改变燃气用途或转供燃气。

9）乙方不应在燃气设施(如燃气管道、燃气计量器具等)上搭挂重物，不得将燃气设施暗埋或暗封等。

10）乙方不得在用气房间内存放易燃易爆品，不得使用其他燃气器具。

11）用气设备应使用硬管连接或金属软管连接，不允许使用胶管连接用气设备；不允许自行增加燃气设备，若需增加燃气设备，应及时与甲方联系相关事宜。

12）乙方在接到甲方递交的隐患通知书时，应按照要求对隐患进行及时整改。

13）乙方若发现天然气泄漏或疑似天然气泄漏，应立即关闭就近燃气控制阀门，并在安全处拨打 96777 报修。

14）乙方若发生危及或损伤燃气设施的火灾或碰撞事件，应及时通知甲方人员进行跟进。

二、安全承诺

1、甲方承诺切实履行"甲方安全责任",严格遵守国家法律法规、标准规范和政策规定,承担违反本协议而导致的一切不良后果及相应法律责任。

2、乙方承诺切实履行"乙方安全责任",严格遵守国家法律法规、标准规范和政策规定,遵守安

全用气规定，配合监督检查，承担违反本协议而导致的一切不良后果及相应法律责任。

三、本协议一式六份，双方各执三份，本协议自双方签字盖章之日起生效。

甲方：（签章）

授权代表人：陈涛

签订时间：2026 年 11 月 19 日

乙方：（签章）

授权代表人：范军

签订时间：2026 年 11 月 19 日

附件六

疫情防控承诺书

致：西安市莲湖区城市管理和综合执法局

针对此项目项目名称：2026年区城管执法局职工食堂服务外包，项目编号：YCXM-2026052，若发生疫情，我公司在疫情防控工作中做出以下承诺：

为进一步做好餐饮服务环节食品安全暨疫情防控工作，落实餐饮服务单位食品安全主体责任，严防出现聚集性疫情，有效控制和降低疫情传播风险，切实保障本项目职工用餐安全，我公司作出如下承诺：

一、严格把好入门关口。出入口有戴口罩、测体温、保持“一米线”“二码联查”提示牌，并配有通信行程码。入口处有防控专人、测温仪、口罩、消毒水、记录本、疾控中心或卫生部门联系电话。防控专人能严格履行入口“二码联查”、通信行程码扫码及体温测量等查验工作职责。

二、强化人员健康管理。建立并完善从业人员健康档案，严格执行持有效健康证明上岗制度，并保持一周一次核酸检测频次，符合疫苗接种条件的按规定接种。同时，规范穿戴工作衣帽、佩戴口罩。

三、认真做好卫生消杀。加强公共区域重点部位清洁消毒工作，每日对人员出入频繁的用餐、电梯、垃圾存放处等重点区域和存包箱柜按钮、扶手、水龙头等高频接触的物体表面加强消毒，落实消毒一日2次，并有记录。

四、加强进货查验。餐饮服务单位要严格落实索证索票和进货查验制度。从市外购进进口冷链食品的餐饮单位，一律要向所在地市场监管部门提前报备；一律应用“安徽冷链食品追溯平台”，并严格查验入境检验检疫证明、溯源证明、核酸检测报告、消毒证明、出仓证明等，才能用于加工和销售，其中销售环节需进行实名登记。

五、切实落实公筷公勺。严格实行公筷制、分餐制，提供“一菜一公筷、一汤一公勺”等服务，严格餐饮具消毒。

六、倡导文明就餐。持续开展文明餐桌行动，严禁采购和制售野生动物及其制品，制止餐饮食品浪费行为，倡导健康生活方式。

我公司承诺，严格遵守上述内容，并接受监督。如未遵守上内容，导致问题发生，由我公司承担一切法律责任。

承诺人：范军

承诺时间：2026 年 11 月 19 日

附件七

反对餐饮浪费承诺书

一、做文明节约的倡导者

1、树立正确的价值观。

2、牢固树立过“紧日子”思想。

3、从节约一滴水、一度电、一张纸等小事做起。

4、提倡利用可再生资源。

二、做节粮爱粮的示范者

1、时刻绷紧粮食安全这根弦，从我做起，从现在做起，无论在食堂用餐、在饭店用餐、在家里用餐，都要践行“光盘行动”。

2、珍惜每餐饭、节约每粒粮，切实防止“舌尖上的浪费”，养成够吃就好、剩余打包”的良好习惯。

3、在食堂就餐时，坚持吃多少取多少，倡导“一次少取、多次取用”。

4、在外点餐时，做到吃多少点多少使用公筷，上桌的饭菜尽量吃完，吃不完的打包带走，做到人走桌清，自觉践行“光盘行动”。

三、做文明风尚的推动者

1、保持艰苦奋斗的优良作风，带头倡导健康文明、绿色环保的理念，自觉抵制过度消费、从众消费、炫耀性消费。

2、节约用水。珍惜水资源，合理、循环使用自来水爱护节水设施，发现水龙头损坏应及时报修，严防滴漏随身带走未饮用完的瓶装矿泉水，以减少浪费。

3、积极向身边人宣传勤俭节约的重要意义，从节约一粒米一滴油、一棵菜做起，自觉养成勤俭节约美德。

4、要言传身教，引导身边人珍惜来之不易的粮食，自觉养成艰苦朴素习惯，让中华传统美德在家庭里生根、在亲情中升华、在友谊上开花，带动更多的人加入到文明节位的行列中来，推动形成人人崇尚节约的社会氛围。

四、带头做传统美德的传播者

1、带头宣传勤俭节约，培养勤俭节约的良好美德；

2、带头树立良好家教家风，带动身边人珍惜来之不易的生活，自觉养成艰苦朴素习惯，把中华民族优良传统发扬光大。

尊重劳动、珍惜粮食、勤俭节约是中华民族的优秀传统美德和传家宝，从现在做起，从我做起，从小事做起，让厉行节约、反对浪费成为一种价值取向、一种精神状态、一种生活方式。

承诺人：范军

承诺时间：2026 年 11 月 19 日