

西安市住房和城乡建设局  
餐厅管理服务合同

二〇二四年九月



## 餐厅管理服务合同

甲方:西安市住房和城乡建设局(以下简称甲方)

乙方:西安安居物业管理集团和美城市服务有限公司(以下简称乙方)

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律规定,甲乙双方经共同协商,就甲方餐厅委托管理事宜订立以下条款并共同遵守:

### 一、服务内容

第一条 甲方将西安市曲江新区雁塔南路300-9号西安住建大厦办公楼市住建局机关、直属事业单位在职干部职工共计约400人用餐服务工作,以及相应的人员配备和供餐管理等事项委托给乙方。

第二条 甲方提供餐厅、厨房、厨具、厨用设备以及工作所需的水、电、燃料等基础设施及物资。

第三条 乙方在管理期间,餐厅设施设备的维护维修及更换由甲方负责。乙方负责对餐厅现有设施设备进行日常管理及维护,对水、电、气设施管线管路巡检应做到每日巡查,每日对餐具进行常规消毒处理,每周对砧板及操作台面进行全面消杀除菌,蒸箱、烤箱、和面机、压面机、绞肉机、燃气炉灶等设备指定专人使用、管理并明确操作规程。

第四条 乙方所用的各类厨具和设备,如因乙方操作不当或人为损坏的,由乙方负责赔偿。易耗设备损耗、老化需重新购置的由乙方向甲方申报,甲方承担相关费用。

## 二、项目实施地点

第五条 项目地点：西安市曲江新区雁塔南路 300-9 号西安住建大厦 25 楼餐厅。

## 三、服务期限

第六条 项目服务期限：自 2024 年 09 月 01 日起至 2024 年 12 月 31 日止。

## 四、款项结算

第七条 餐厅服务费：合同总价款为人民币大写：肆拾万元整 ¥400000.00 元（含税，税率 6%）。

第八条 结算及支付方式：服务期满前 5 个工作日内，在甲方验收合格并签署《西安市住房和城乡建设局餐厅管理服务考核表》（附件 1）后，乙方按照合同约定服务费金额开具等额正式发票，甲方收到发票后 90 日内向乙方支付合同约定的餐厅服务费。如存在根据考核表予以扣款、乙方有责任向甲方支付违约金或其他赔偿情形的，甲方有权直接向乙方支付的服务费中等额扣除。

支付方式：银行转账

转账信息：

单位名称：西安安居物业管理集团和美城市服务有限公司

地址：西安市莲湖区梨园路 18 号

电话：029-65666104

纳税人识别号：91610104596339784U

开户银行：中国民生银行西安西大街支行

银行账户：1208012830003860

## 五、甲乙双方权利和义务

### 第九条 甲方的权利和义务

1. 甲方有权监督乙方依法经营，认真履行合同，同时对乙方做好指导和协调工作；
2. 甲方为保障餐厅服务质量，有权对乙方菜品、营养搭配、服务水平、人员素质、食品、环境卫生等方面进行检查，并有权要求乙方及时整改；
3. 甲方应协助并自觉维护就餐秩序，共同营造有序就餐环境；
4. 甲方有权要求乙方更换不符合餐厅服务标准的工作人员；
5. 乙方工作人员必须自觉遵守甲方的各项安全、治安、消防等规章制度，如乙方员工发生违纪违法行为，甲方有权按照相关制度处罚或移交公安机关处理。

### 第十条 乙方的权利和义务

1. 乙方负责自行招聘员工并进行人员管理，对餐厅人员配备、菜品搭配、制作、厨房、餐厅环境卫生、厨餐具的清洁和消毒工作负责；对泔水处理、食材配料安全，水、电、器使用安全、设施设备使用及人员安全等管理事项负责，并接受甲方的监督检查；

2. 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，对供应商的原材料严格把关，禁止未经卫生防疫部门检查的各类食材、肉类和“三无”调味品等进入餐厅；

3. 乙方每日应对所选用菜品进行留样，直至第二日早餐前方可处理，确保就餐人员用餐安全。如因乙方原因导致安全事故发生，给用餐人员造成食物中毒或其他后果的，应承担民事责任和相应费用赔偿责任以及其他相关法律责任；

4. 乙方在承包期应对招聘人员进行岗前培训、礼仪培训、设施设备安全操作等培训，严防消防安全事故、食品安全事故的发生；

5. 乙方必须保障大楼每日约 400 人次用餐，并按时、按量、保质供应各餐。为保障正常用餐，乙方必须保证餐厅后厨制作和服务人员总数不低于 17 人，厨师长应具备高级厨师证，所有人员需持有效健康证上岗；

6. 乙方有义务按照合同约定向甲方提供服务，并修补缺陷。

## 六、 合同争议的解决

第十一条 合同执行过程中如有未尽事宜，双方可协商补充条款，补充条款与本合同具有同等法律效力。

第十二条 合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决协商不能达成一致时，可提请甲方所在地人民法院诉讼。

第十三条 本合同如与《中华人民共和国民法典》相抵触的,则遵照有关法律条款处理。

### 七、其他事项




第十四条 合同一经签订,不得擅自变更、中止或者终止。对确需变更、调整、中止或者终止合同的,应按规定履行相应手续。

第十五条 采购项目执行内容需调整时,经甲方同意后,对相应的内容进行调整,并协商确定价格差额计算方法和负担方式。

第十六条 本合同一式陆份,甲乙双方各执叁份,具有同等法律效力。本合同双方签字盖章之日起生效。

甲方(公章或合同章):    
法定代表人或  
委托代理人(签字): 

日期 2024.9.2

乙方(公章或合同章):   
法定代表人或  
委托代理人(签字):    
6101040334048

日期 2024.9.2

## 西安市住房和城乡建设局 餐厅管理服务考核表

处室名称		签字	
考核结果			
<b>餐厅服务考核标准（满分 100 分）</b>			
<b>一、餐厅卫生管理（12 分）</b>			
<b>类别</b>	<b>检查内容</b>	<b>评定细则</b>	<b>备注</b>
卫生管理制度	有卫生管理制度和岗位卫生责任制度并上墙；	不合格扣 2 分	
	餐厅管理人员对卫生知识和本餐厅的岗位卫生责任制度知晓率达 90%以上；	不合格扣 2 分	
	从业人员对卫生知识和本岗位卫生责任制度知晓率达 90%以上；	不合格扣 2 分	
	有定期卫生检查记录并与奖惩挂钩；	不合格扣 1 分	
	餐厅建有必备的工作台帐（卫生检查记录、食品采购索证档案食谱登记、健康证、卫生许可证等）；	不合格扣 3 分	
	发生食物中毒或疑似食物中毒事故时必须迅速向上级部门报告并保留食品及现场。	不合格扣 2 分	
<b>二、环境卫生（6 分）</b>			
<b>类别</b>	<b>检查内容</b>	<b>评定细则</b>	<b>备注</b>
厨房、餐厅内	餐厅厨房 10 米内无污染源；	不合格扣 2 分	

墙、油烟机、洗手池、后厨、餐厅	厨房和餐厅内墙面清洁，无霉斑、无脱落、无积尘，污物及时处理；	1处不合格扣1分	
	下水道及阴沟畅通，排油烟机(罩)清洁不滴油；	1处不合格扣1分	
	厕所清洁有洗手池；	不合格扣1分	
	后厨和餐厅外环境卫生良好。	1处不合格扣1分	

### 三、食品原料的采购及贮存 (10分)

类别	检查内容	评定细则	备注
采购及储存	采购的食品及原料符合国家有关卫生标准和规定，食品标识完微无“三无食品”；	不合格扣2分	
	采购的食品及原料索证齐全并建档；	不合格扣2分	
	专人验收，制度健全，有验收记录；	1项不合格扣1分	
	仓库干燥，无霉变虫咬食品，有防鼠设施无鼠迹；	1项不合格扣1分	
	有专人负责食品仓库的保管和验收；	不合格扣1分	
	食品原料离地，分类存放，散装食品原料用加盖容器存放；	不合格扣2分	
	库存食品标明进货日期，做先进先出。	不合格扣1分	

### 四、食品加工场所及设施 (18分)

类别	检查内容	评定细则	备注
食品加工场所及设施	厨房面积与就餐人数相适应；	不符合扣2分	
	单独设有熟食间、冷菜间、面点制作间、食品原料仓库、售菜间、更衣室等；	不符合扣2分	
	厨房加工间布局符合由生到熟的顺序排	不符合扣2分	



	列，各功能区域分区明确；		
	地面耐磨、防滑、易冲洗，并有排水沟；	不符合扣 2 分	
	墙面覆有 1.5 米以上的瓷砖；	不合格扣 2 分	
	有符合卫生要求的防蝇、防鼠、防尘设施；	不符合扣 2 分	
	有专用加盖垃圾回收容器；	不合格扣 2 分	
	有与供餐量相适应的冷藏设施；	不合格扣 2 分	
	有与餐饮量相适应的蔬菜浸泡和清洗水池，并与餐具清洗池分开。	不合格扣 2 分	

### 五、粗加工、切配、蒸、煮及烹调 (15 分)

类别	检查内容	评定细则	备注
水池清洗、保鲜措施、专用容器、刀具、食品质量	根据分类清洗要求，明确标注水池的清洗功能；	不合格扣 1 分	
	原料粗加工后有保鲜保洁措施；	不合格扣 2 分	
	垃圾袋净化处理；	不合格扣 1 分	
	清洗或切配后的原料用专用容器和搁物架离地存放；	不合格扣 2 分	
	原料应使用专用场所、刀具和墩板分类切配，分类存放；	不合格扣 2 分	
	加工前检查食品质量，不加工变质食品；	不合格扣 2 分	
	食品烧熟煮透，无外熟里生；	不合格扣 2 分	
	熟食容器有明确标志，生熟分开使用；	不合格扣 2 分	
	使用添加剂及调味品符合国家卫生标准及规定。	不合格扣 1 分	

### 六、器具、库室、冷藏设施卫生 (18 分)

类别	检查内容	评定细则	备注
----	------	------	----

专人专用器具、库室、冷藏	有专人操作加工；	不合格扣 2 分	
	设有专门的消毒设施；	不合格扣 2 分	
	有专用冰霜、容器及刀、墩板、抹布；	不合格扣 2 分	
	容器及抹布使用前清洗并消毒；	不合格扣 2 分	
	熟食间内不存放杂物；	不合格扣 2 分	
	不得制作销售冷凉菜；	不合格扣 3 分	
	冷藏的食品必须分类存放，不得生熟混放；	不合格扣 2 分	
	冷藏设施定期清理保洁，无异味；	不合格扣 2 分	
	冷藏设施内不存放杂物和个人物品。	不合格扣 1 分	
<b>七、供餐卫生（8 分）</b>			
<b>类别</b>	<b>检查内容</b>	<b>评定细则</b>	<b>备注</b>
食品健康、卫生	不供应变质、污秽不洁食品；	不合格扣 2 分	
	直接入口食品根据卫生要求保温和冷藏；	不合格扣 1 分	
	使用专用工具盛装食品；	不合格扣 1 分	
	备餐间内环境和容器符合卫生要求，不堆放杂物；	不合格扣 1 分	
	供餐前后进行一次紫外线空气消毒；	不合格扣 2 分	
	供餐人员在供餐前应洗手并戴口罩，售菜间应有洗手消毒设施。	不合格扣 1 分	
<b>八、餐具清洗消毒（8 分）</b>			
<b>类别</b>	<b>检查内容</b>	<b>评定细则</b>	<b>备注</b>
餐具消毒、清洗、存放	有经过培训的专人负责餐具消毒；	不合格扣 1 分	
	有专用餐具消毒间及餐具清洗、消毒与保洁设施；	不合格扣 3 分	
	公用餐具消毒后应存放专用保洁柜内；	不合格扣 3 分	

	经清洗消毒后的餐具和容器符合国家卫生标准。	不合格扣 1 分	
<b>九、从业人员卫生 (5 分)</b>			
<b>类别</b>	<b>检查内容</b>	<b>评定细则</b>	<b>备注</b>
业人员卫生	经健康体检、卫生知识培训合格后上岗；	不合格扣 2 分	
	穿戴清洁的工作衣帽，头发不外露，不留长指甲，不带戒指和涂指甲油；	不合格扣 1 分	
	工作场所内不吸烟，不穿工作服进厕所，工作前及便后要洗手；	不合格扣 1 分	
	不带病伤(感染性疾病)上岗。	不合格扣 1 分	