

新昌县静思社区餐饮服务项目 服务合同

甲方：浙江会川文化发展有限公司（以下简称甲方）

乙方：新昌县新新餐饮管理服务有限公司（以下简称乙方）

根据《中华人民共和国合同法》、招标文件和乙方的投标文件，经双方充分协商，特订立本合同，以便共同遵守。

一、工程项目名称:新昌县静思社区餐饮服务项目

二、合同金额:

序号	项目名称	单价（元/年）	总价	备注
1	新昌县静思社区餐饮服务项目	848169.60	1696339.20	含税
合同金额人民币（大写）：壹佰陆拾玖万陆仟叁佰叁拾玖元贰角				

三、服务期限

2 年，2025 年 6 月 20 日至 2027 年 6 月 19 日。2 年合同期满后，若乙方连续两年服务质量考核高于 85 分且甲方预算获批，经书面同意可续签 1 年，续签条款以甲方最终确认为准。

四、费用结算

1.服务费用按季度结算支付，结算周期为自然季度；乙方应于每季度最后 5 个工作日内，向甲方开具当季全额服务费用的 6%增值税专用发票；甲方收到合规的增值税专用发票后 5 个工作日内以转账方式完成支付。

2.履约保证金：合同价的 1%，签订合同前，乙方以银行转账/转账支票/银行汇票/银行、保险公司出具的保函形式向甲方提供履约担保。履约保证金在服务期满后 30 个工作日内无息退还。

五、运营方式

- 1.每日所需的菜、米及辅料由甲方负责采买并运输，乙方主要负责来客的接待用餐。
- 2.服务期间水、电、气由甲方提供，乙方需履行节约，控制成本。
- 3.餐饮服务将每日对外营业，乙方需为静思社区的入住人员、游客等其他人员提供高端可定制化的餐饮服务（一日三餐早、中、晚餐），打造具有静思社区品牌辨识度的餐饮文化。
- 4.服务期间，乙方须经常保养设施设备，及时添补损耗用具用品，确保其良好运作，不得随意改变原有布局。乙方如需增加设施设备，调整结构需报甲方同意后方可进行，所涉及费用由甲方承担。

5.甲方原有设施设备、用品用具需经双方确认后交接。服务期满后，乙方应向甲方归还。如因自然损耗、使用年限到期等原因导致报废，乙方应予以书面说明。

6.服务期间，乙方应至少安排主厨(后厨管理工作，年龄在 55 周岁以下，具有 5 年以上后厨管理经验、烹饪技术过硬，持有相关专业技能等级证书)、副厨(副厨兼蒸灶，年龄在 55 周岁以下，具有 3 年以上同岗位经验，具备符合岗位要求的烹饪技术)、切配(食材切割加工、搭配，以及厨师的辅助工作，年龄在 55 周岁以下)、服务员领班(年龄在 45 周岁以下，具有 3 年以上领班经验，负责餐厅接待、员工培训、服务品质督查、酒水仓库管理等工作)、服务人员(年龄在 45 周岁以下，服务意识强，需有同岗位经验)、粗加工、清洗人员(年龄在 55 周岁以下，负责食菜、餐用具清洗消毒，良好卫生习惯，需有同岗位经验)等相关岗位人员 8 名及以上，为甲方提供高端定制化餐饮服务，在甲方的监督、管理下组织实施服务工作。

遇甲方有大型活动（一餐中需接待大厅 10 桌及以上）、包厢和大厅同时有重要接待、法定节假日等特殊情况下，需要增加厨师及服务人员时，乙方提出申请，甲方同意后再及时增调人员。增调工作人员的工资根据增减人数按中标单价进行结算。

遇甲方临时性应急接待，可委托乙方应急代购。乙方需提供加盖公章的正式发票及明细采购清单，费用经甲方确认后纳入当期结算。

7.工作人员要求符合劳动法相关规定，需身体健康且乙方签订书面劳动（劳务）合同，乙方必须执行《劳动法》等有关员工保障的其它规定，工作人员必须进行岗前培训，并取得有效期内的健康证后，方可上岗。

8.服务期内服务场所及厨房设施、设备由乙方负责维护，若甲方财产因乙方原因造成损坏，乙方需照价赔偿。

六、管理要求

（一）人事管理

1.乙方必须指定管理人员，全权代表其负责本项目的管理工作，并与甲方保持密切联系。管理人员未经甲方同意，不得随意更换。

2.加强专业培训。乙方有计划开展培训，不断提高员工的工作责任意识和服务保障意识，确保各岗位的操作和服务规范有序，乙方每个月不少于 1 次开展食品安全培训，增加卫生意识，确保食品生产安全。

3.严格考核机制。乙方结合每一岗位的工作情况，落实相应的奖惩激励措施。

4.保障安全生产。乙方需为服务的员工投保雇主责任险。

（二）安全管理

1.树立防范意识。乙方应树立防范意识，加强培养服务人员的安全防范意识。

2.健全管理制度。乙方针对本单位特点根据食品安全法、消防要求建立健全食品安全管理、防火、防盗制度，并严格执行。

3.强化安全生产。乙方应严格遵守设备操作规程，防止发生人身设备安全事故。加强日常规范管理，防止割伤、跌伤、撞伤、扭伤、烧烫伤、触电等常见事故的发生，防止电器失火、烹调起火、抽烟失火、管道起火、加热设备起火以及其它人为因素造成的火灾等事故的发生。下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。若因乙方原因发生安全事故，由乙方负全部责任。

4.重视食品安全。乙方应规范食品操作，按照食品安全法的要求，规范原料验收、储存、清洗、切配、烹饪、餐具洗消、供餐、留标保证食品安全。乙方应严格执行索证制度，农药测试制度，预防食物中毒发生。因乙方管理不善造成用餐人员食物中毒，由乙方负全部责任。

5.购买安全保险。乙方应在中标后投保食品安全责任保险，保期涵盖整个合同服务期，应附加场所意外保险。

（三）卫生管理

1.乙方要搞好餐厅内部及周边卫生，做好除四害、灭蚊蝇工作。室内无蛛网，餐具干净整洁，调料器具内外乙方无污渍，餐厅桌椅、地面无油污、无水渍，光洁明亮；周边环境卫生状况良好。

2.乙方工作人员必须每天对各种餐具进行灭菌消毒；各种厨房用品、用具，用后必须及时清洗干净，并放置指定地点。由于餐具、用具不洁而造成的疾病传播和感染，由乙方负责由此产生的经济 and 法律责任。

3.乙方工作人员要对餐厅餐桌、地面，饭后必须及时进行清扫，保持餐桌、餐椅的干净整齐，每天必须对餐厅及厨房清洗一次。

4.乙方工作人员要养成良好的卫生习惯，做好餐厅及厨房卫生，随时保持清洁。工作期间，工作衣、帽整洁统一，工号、口罩佩戴到位。

5.乙方做好垃圾分类及处理工作，按指定地点分类设置，不得随意放置。

（四）设备管理

1.加强餐厅的设备设施管理，严格操作规程，严格落实安全生产责任制；甲方提供一套完整的设备供乙方使用，乙方对设备具有保管责任，设备使用完毕或每天工作结束时应彻底清洁，设备应做好维护，发现有异常或故障需要维修由乙方报修，乙方不得因以上维修或添置等原因影响餐厅的正常运作。服务期满后，乙方应将完好的设备归还甲方。若设备、工具等有人为损坏或者丢失现象则按价赔偿；设备类型及数量以交接时双方认可的设备移交单为准。

2.甲方负责水、电及清洁用品、用具的供给及费用。

（五）食材管理

1.保留送货清单。

2.仓库物品归类放置，做到用陈存新、无过期变质食品。

3.做好仓库物资管理工作，必须离墙、离地、上架、防尘、防霉、防鼠害。建立和健全良好的台账制度。所有进出原料应当有据可查，包括数量、品牌、品名、来源等内容及发票等证明材料，甲方有权对台账和证明材料进行核查。

（六）其他要求

1.乙方在服务期内必须履行各项权利义务承诺，做好服务、饮食卫生质量保证工作。甲方每季度对餐厅服务开展服务考核（详见附件1），如考核低于85分的，乙方须更换相关餐厅工作人员；若考核低于70分的则甲方有权单方面终止合同。

2.在合同期内因餐厅饮食、服务、卫生所发生的纠纷由乙方自行解决。如发生食物中毒、火灾等重大安全事件，一切责任由乙方承担，同时终止合同，并按甲方实际损失，乙方承担全部赔偿责任，并依法承担法律责任。

3.乙方应保证服务及菜肴质量，甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查。

4.乙方所辖工作人员必须遵守甲方及使用单位的一切行政管理、消防安全等规定和制度。甲方有权对工作人员的工作行为进行监督，如发现工作人员有违反甲方的规定和制度的行为，甲方将要求其改正，态度恶劣拒不改正的，甲方有权要求乙方终止合同，乙方必须无条件接受。

5.甲方不接受乙方任何因遗漏报价而发生的费用追加，因乙方违反《劳动法》等法律法规而造成甲方的连带责任和损失，全部由乙方承担。

6.甲乙双方任何一方违约，给对方造成的损失由违约方承担。

七、解决合同纠纷方式

凡有关本合同或本合同中发生的争端，双方应通过友好协商，妥善解决。如协商不成，任何一方均可向新昌县人民法院提起诉讼。

八、其他条款

1.委托方、受托方协商一致可对本合同进行修改和补充，任何修改和补充均应以书面形式完成。

2.本合同未尽事宜，双方可另行签署补充协议。

3.本合同一式捌份，双方各执叁份，招标代理执贰份。

4.本合同自签订之日起生效。

委托方（盖章）：

法定代表人或授权代表人：

2025年6月20日



受托方（盖章）：

法定代表人或授权代表人：

2025年6月20日



餐饮服务考核细则

年 月

考核项目	考核标准	考核扣分分值
员工管理	服务人员按所排班次准时上下班，无迟到、早退、擅自离岗等行为。	每发现 1 次扣 1 分
	工作人员按规定着装，保持服装干净、整洁，佩戴统一工作牌；不留长指甲，不涂指甲油；熟食品操作、传菜及服务人员需戴口罩。	每发现 1 次扣 1 分
	女员工允许化淡妆，不得使用怪异或浓烈的香水，面容整洁，头发按规定梳理；男员工不留长发、胡须。	每发现 1 次扣 1 分
	服务人员仪态端庄，微笑热情，耐心细致，不得与就餐人员发生争执。	每发现 1 次扣 2 分
	餐厅、厨房、仓库内严禁吸烟、吐痰、乱丢垃圾。	每发现 1 次扣 1 分
	所有人员必须持有效健康证上岗。	每发现 1 次扣 2 分
服务质量管理	菜品新鲜可口，餐前按服务标准做好摆台、餐厅卫生等准备工作。	每发现 1 次扣 3 分
	客人用餐期间及时更换骨碟，做好餐中客人服务。	每发现 1 次扣 2 分
	按客人约定时间出餐，不得出现因工作安排不当导致的延时情况。	每发现 1 次扣 2 分
	开餐后及时做好收尾整理工作。	每发现 1 次扣 2 分
	服务过程中接到客人服务态度、异物等有效投诉的情况。	每发现 1 次扣 3 分
后厨操作及安全卫生管理	所有设备按要求操作，新员工上岗前先进行培训，保证设备正常运行，建立设备维修档案，保养、维修记录完善。	每发现 1 次扣 1 分
	餐饮服务区域保持干净整洁，四周墙壁及房顶无蜘蛛网、污斑，做好防四害工作；地面清洁，保持干爽，无尘、无水、无油渍；厨房、清洗间排水沟保持清洁，无异味；餐桌椅、门、窗等保持清洁干净。	每发现 1 次扣 2 分
	泔水、垃圾等废弃物当餐清除，废弃物存放在指定位置并加盖，不得有不良气味或有害（有毒）气体溢出。	每发现 1 次扣 2 分
	废弃的菜叶、杂物随时放入垃圾桶，洗完菜后及时清理洗菜池及整体环境，垃圾桶加盖及时清理。	每发现 1 次扣 2 分



	餐用具清洗干净后及时按规定整齐摆放进消毒柜内，能达到消毒效果，确保餐具干净，无水渍油渍。	每发现 1 次扣 2 分
	切配台在操作过程中应始终保持清洁，刀、案板等应保持卫生，生熟分开摆放使用。	每发现 1 次扣 1 分
	厨师操作期间应始终保持台面、锅边干净，做好菜后及时清洗灶台、锅具、油烟罩及其厨具，调味料加盖，盛装容器干净。	每发现 1 次扣 1 分
	节约能耗，电源、水源设备使用后及时关闭，无浪费现象。	每发现 1 次扣 2 分
存储管理	冰箱内外保持清洁，生熟食品分开、分隔存放，冰箱内食品至少 3 天清理一次，确保食材（食品）新鲜在质保期内。	每发现 1 次扣 2 分
	仓库应做好除“四害”工作，仓库内无老鼠、苍蝇、蟑螂及其他有害虫类。	每发现 1 次扣 1 分
	仓库的食品做好卫生防护，离地离墙摆放，做好防潮、防霉、防尘；先进先出，无过期食品。	每发现 1 次扣 1 分

本考核每季度考核一次，满分 100 分，如考核低于 85 分的，中标人须更换相关餐厅工作人员；若考核低于 70 分的则采购人有权单方面终止合同。