

食堂服务合同

甲方： 宽城区欣园街道办事处

乙方： 吉林省津津餐饮有限公司

签订日期： 2024年 9 月 11 日

甲方：宽城区欣园街道办事处

乙方：吉林省津津餐饮有限公司

长春市宽城区欣园街道办事处餐饮服务项目经批准采用公开招标采购方式，确定将采购合同授予乙方。为进一步明确双方的责任，确保合同的顺利履行，根据《中华人民共和国民法典》之规定，经甲乙双方充分协商，就乙方为长春市宽城区欣园街道办事处餐饮服务项目达成如下合同，以便共同遵守。

第一条、合同金额

甲方向乙方采购长春市宽城区欣园街道办事处餐饮服务项目，费用金额总计人民币大写：，服务费用金额总计人民币大写：肆拾玖万捌仟元整(¥: 498000.00 元)。

第二条、服务日期

2024 年 9 月 1 日至 2025 年 8 月 31 日。

第三条、付款方式

本合同签订后，甲方每个季度 15 日前支付本季度服务费用：大写：壹拾贰万肆仟伍佰元整(¥: 124500 元/季)。甲方在付款前，乙方应向甲方提供等额有效发票，甲方有权在乙方开具发票前拒绝支付上述款项，并不承担违约责任。

第四条、甲、乙双方责任与义务

甲方的权利和义务：

- 1、由甲方行政部门专门负责对职工食堂社会化服务管理的日常监督管理，代表甲方行使合同规定的权利和义务；
- 2、有权对乙方服务实施情况提出意见和建议，并根据工作需要乙方管理机构、人员和服务工作提出调整意见；

- 3、审议乙方拟订的服务管理各项规章制度、制度；
- 4、检查监督乙方服务管理工作的实施及制度的执行情况；
- 5、遵守国家颁布的有关规定；
- 6、甲方行政部门应协助乙方做好服务管理工作和宣传教育；
- 7、支持与配合乙方实施服务管理工作；
- 8、甲方在交付本职工食堂时，应保证其正式投入使用的合法性；
- 9、甲方应按合同约定向乙方支付服务费；
- 10、本合同约定和法律、法规规定由甲方享有的其它权利和承担的义务；

乙方的权利和义务：

- 1、接受甲方行政部门对服务管理日常工作的监督和管理，并对甲方行政部门负责；
- 2、向甲方及食堂就餐人告知食堂就餐服务的有关规定并负责监督；
- 3、对食堂就餐人违反本合同相关规定的行为，有权进行规劝、警告、制止，如发现食堂就餐人有重大违规行为而又无法制止时，应及时向甲方行政部门报告，并协助采取相应措施制止或追究；
- 4、乙方工作人员应严格保守在受托过程中知悉的国家秘密和甲方的工作秘密，若有泄露承担相应的法律责任；
- 5、制定或提出安全防范措施，制定方案和岗位设置方案；
- 6、设立专门的服务、投诉电话，专门受理服务咨询和

投诉，由甲方行政部门负责监督投诉处理情况；

7、对甲方重点关心的服务管理范围内的问题，乙方应先提出方案，经甲方同意后实施；

8、有权依据本合同向甲方收取服务费，有权对甲方要求的特别或额外服务收取合理费用；

9、乙方负责接待政府各部门的各项检查(卫生、食品监督、燃气等)，并通知甲方，存在问题由乙方解决，甲方配合协调相关部门；

10、乙方派驻的人员按相关要求持证上岗，身体健康；

11、对食堂设施不得擅自占用和改变使用功能，如需内改、扩建或完善配套项目，须经甲方同意后报有关部门批准实施；

12、本合同终止时，乙方必须向甲方移交全部服务管理用房、员工宿舍及食堂服务管理的全部档案资料；

13、乙方无权转让、租赁、抵押和出售甲方委托服务管理的任何资产；

14、本合同约定和法律、法规规定由乙方享有的其它权利和承担的其它义务。

第五条、服务内容及要求

(一) 项目主要内容

甲方提供餐厅全套配置(桌、椅、电灯等)、厨房全套厨房设备，承担水、电、燃气(天然气、煤气、燃料)费用及水、电、气、厨房设备的维修。

乙方负责现有食堂聘用人员的归属管理及负责食材贮存、饮食烹饪、餐具清洗、卫生保洁等。具体如下：

1、餐饮服务

- (1) 工作日内早、午餐餐饮服务；
- (2) 菜谱的拟定、公布；
- (3) 定期、不定期调整餐饮服务品种；
- (4) 食材的采购、拣切、清洗、存储；
- (5) 餐具的管理、清洁、消毒、存储；
- (6) 餐厅、厨房、库房的卫生清洁、消杀；
- (7) 劳动保护用品、清洁物料、厨房消耗备品的采购、管理、存储；
- (8) 水、电、气的日常安全管理；
- (9) 服务人员的体检、卫生、防疫、服务标准、行为规范管理；
- (10) 食堂的卫生检疫、监督、食品安全管理、食堂安全生产、四防安全的日常管理；
- (11) 按照甲方需求提供公务、商务接待的就餐服务（餐费及加班费用另算）；
- (12) 常态化、临时、紧急、特殊情况加班，工作人员的就餐服务（餐费及加班费用另算）。
- (13) 其它甲方临时布置的工作任务。

2、人员管理服务

- (1) 负责食堂聘用人员的日常管理、学习、工作分配、调整和使用。

（三）项目服务要求

- 1、涉及加班、公务、商务接待就餐服务，甲方提前通知乙方，乙方遵照本合同约定的就餐服务标准，按实际需求时间提供服务。

- 2、乙方应根据甲方的具体情况和服务需求，配备相应

的管理服务人员，所聘人员必须符合《劳动法》及国家劳动用工的相关要求和规定。

3、乙方聘用人员应接受过相关专业技能的培训，并且能够熟练操作厨房设备、设施。食堂所有员工上岗前必须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不准在食堂工作。

4、根据岗位不同，所有服务人员分岗位统一着装，日常服务要做到热情待人、礼貌服务。

5、所有人员从签订合同起15日内，乙方购买（制作）统一工作服装，春夏装、秋冬装各一套，一次性配齐。逾期未按甲方要求制作工作服装的，甲方有权不予支付乙方合同期内的服装费，改由甲方自行订购。

6、乙方承包的职工食堂，在甲方监督和管理下实行自主经营、自负盈亏，以提供优质饮食服务和愉悦的就餐体验为宗旨，科学营养安排饮食，保证饭菜质量，物美价廉，卫生干净。

7、乙方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。

8、食堂的卫生检疫和工作人员体检等费用均由乙方负责，因乙方经营管理不善造成人员食物中毒，由乙方全权负责并承担法律责任。

9、乙方确保食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到卫生监督部门制定的标准，甲方有权监督，并定时检查。

10、绝不允许为职工就餐提供变质、变味以及剩饭菜。甲方将定期或不定期对面向就餐职工了解饮食品种、质量、服务满意度情况，并将有关信息反馈乙方，乙方必须做出适

时调整。

11、乙方不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能利用甲方资产搞不法经营。一经发现，甲方有权取消其中标资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

12、乙方承包期内食堂硬件设施装修、改造、维修，乙方须以书面形式向甲方提出，征得甲方同意后方可实施，费用由甲方承担。

13、乙方经营所需其它设备由乙方自备，承包期内厨房设备正常维修必须添置或需要更换之设备，由乙方提出申请，经甲方同意后负责安排落实，费用由甲方负担。

（四）项目服务标准

乙方保证一日两餐正点（早餐和午餐）、足量、优质。做到品种多样、营养均衡、定期调整菜品样式，负责向甲方75人提供两餐就餐服务。

早餐保障提供：粥、豆浆、各种面点、鸡蛋、凉菜等；

午餐保障提供：6个菜，包括两荤两素、凉菜、咸菜；
主食：面食及米饭；时令水果。

若有甲方有少数民族职工，乙方需按民族饮食习惯提供民族餐。

4.1 采购

4.1.1 甲方派专人负责对食堂承包方采购食材进行检验，并填写检查记录表，检验主要内容为食物的新鲜度，对于检验中发现不符合的食品，检验人员有权报告甲方领导，并有权现场监督其处理过程。

4.1.2 乙方采购食物（食品、副食品、蔬菜、水产品、

肉类、食用油、调味品) 应主动检查质量, 索取有关产品合格证, 食物均要保证新鲜卫生, 符合食物标准;

4.1.2 不购买变质的食物和含有农药残毒的蔬菜, 采购蔬菜、荤菜应从正规的菜场购买, 蔬菜应选择新鲜; 不准购买病、死的肉类及制品; 不得采购化学色素及亚硝酸盐做食品添加剂; 不得采购国家明令禁止的食品。

4.1.3 其中食用油、大米、调料等均需采购正规品牌。

4.2 拣切、清洗

4.2.1 拣切、清洗前首先要检查食品原料的质量, 食物均在保质期内使用, 严禁使用过期食物, 不使用过期伪劣的食品和调味品; 禁止加工不符合卫生要求的食品。

4.2.2 清洗荤、素食品应分池清洗。

1) 初洗: 将去皮的瓜果, 去掉菜头的蔬菜, 打鳞的鱼类, 去毛的肉类, 用清水清洗。标准: 无腐烂、无异味、泥沙。

2) 细洗: 将切过后的菜品倒在洗菜池进行浸泡 15 分钟, 再清水洗 2—3 次。标准: 菜类中无杂物, 无异味。

3) 清洁: 菜筐要逐个清洗干净后才能放置菜。标准: 菜筐必须里外干净。无污垢、无油污, 无杂物。

4.2.3 拣切: 生熟食品和荤素食品应专墩专用。

1) 初清洁: 刀、砧板、台面冲洗干净。标准: 刀无锈斑, 无油污; 砧板无异味, 台面无污垢。

2) 再清洁: 用清水将刀, 砧板、台面冲洗干净, 标准: 刀无洗涤剂泡沫。

3) 加工:

A、切配菜按规定进行分类切配, 精工细作。标准: 丝、

条、片必须大小均条。

B、切配好的菜不能放在地上，标准：整齐摆放在菜架上。

C、生熟食品分开切配，标准：切配熟食的刀。砧板必须以过高温消毒 10 分钟。

D、切配中必须一面切菜，一面清除卫生。标准：台面、地板无垃圾、杂物，用垃圾桶或筐装放垃圾。

4) 清洁：切配完成后及时清理卫生，标准：生熟刀、砧板清洗工作后分开悬挂。台面无杂物、积水；地面无垃圾、积水、渠无污水、杂物堵塞。

4.3. 供餐

4.3.1 戴好手套、口罩，穿好工衣。标准：必须整齐、整洁、口罩必须将口鼻盖好。

4.3.2 准备打菜勺、碟、盘。标准：必须用托盘放置，不能直接置于台面。

4.3.3 用菜盘将炒好的菜分开摆放。标准：荤菜、素菜均匀放置，方便打餐。

4.3.4 供餐速度要快。准确无误。标准：必须无私心，一视同仁。

4.4 洗碗

4.4.1 及时把使用过的碗、碟、盘、勺收集到指定位置。标准：分类放置、不零散。

4.4.2 程序及要求

1) 初洗：用清水初洗去掉剩饭、剩菜和汤渍。标准：碗、碟、勺、盘里外没有残渣。

2) 细洗：用温水加洗涤再用抹布逐个里外清洗干净。

标准：没有任何杂物、油

3) 清洗：用清水清洁，浸泡后逐个捞起，标准：没有洗洁精泡沫。

4) 消毒：把洗好的餐具经检查晾干后放入消毒柜消毒。
标准：100 摄氏度以上消毒 60 分钟以上。

4.5 餐厅清洁

4.5.1 准备好拖把、抹布、温水、洗涤剂。标准：拖把必须干净，干、温各一把。抹布必须干净，干、温各一块。

4.5.2 清洁台面时，要分两次清洁，先用湿抹布擦拭，再用干抹布擦净。标准：桌面无垃圾，无水珠、无油渍。

4.5.3 清洁凳时，用干净的干抹布。标准：无水，无油渍，无杂物。

4.5.4 清洁地板时用扫帚将垃圾，杂物扫除后，再用湿拖把拖地，最后用干拖把拖干。标准：无杂物，干净。

4.5.5 清洁风扇、灯管、灭蝇器必须用干抹布。标准：无灰尘、无蛛网。

4.5.6 餐厅死角清洁：用洗涤剂彻底清洁，垃圾及时送走。标准：餐厅无臭味。无蚊子、苍蝇、蟑螂。

4.5.7 用后的拖把清洁干净，晾在适当的位置，标准：拖把必须干而洁净。

4.6 厨房清洁

4.6.1 清洁炉灶抽油烟机时关掉一切电源，用温水加洗洁精，清洁油垢用力刮掉。标准：无积油垢，无黑斑，洁亮。

4.6.2 清洁炉灶底部选用扫帚清扫。再用水冲洗。标准：炉灶底部无积垃圾，无味，风机无水。标准：沟渠无杂物堵塞，无污垢。

4.6.3 清洁蒸饭柜：

1) 用清水冲掉里面积存的剩饭，再用少许的洗涤剂清洁。标准：蒸饭柜内外无米饭，无杂物。

2) 再用清水冲洗干净。标准：蒸饭柜内外无米饭，无泡沫。

3) 厨房一切用具要以过洗涤剂清洁，再用清水清洗。标准：干净无油渍。无杂物摆放整齐。

4.6.4 厨房地面：

1) 用扫帚扫每个角落、地面的杂物。标准：垃圾不能扫在沟渠里面。

2) 用清水加上少许的洗衣粉进行细洗，然后冲洗。标准：地面无泡沫、油渍。

3) 用刮水器刮地面的积水。标准：地面无积水。

4.7 个人卫生及行为规范

4.7.1 食堂工作人员每年进行一次体检，体检费用自行承担，如不符合条件不允许上岗，体检结果报甲方备案。

4.7.2 食堂工作人员必须穿戴整齐、外表整洁、美观；严禁拖鞋、赤膊、衣冠不整等不文明行为。

4.7.3 食堂工作人员应做到勤洗手、勤剪指甲、勤理发洗澡、勤换洗工作服、帽。不吸烟、不随地吐痰、不乱丢废弃物。

4.7.4 操作食品前和大小便后，应洗手消毒，不得穿戴工作服、帽进入厕所。

4.7.5 操作食品时，不挖鼻孔、掏耳朵、不得对着食品打喷嚏。

4.7.6 供餐时，不得用手直接接触食品。

4.7.8 不得用脏抹布或拖把在窗台、保温台上做卫生。

4.7.9 要节约水电燃料，坚持做到人走水关、灯关，不随意浪费。

（五）项目费用

包含但不限于：(1)人员工资；(2)粮、油、食材、调料等；(3)食堂物料消耗品；(4)员工服装费；(5)综合税费，甲方不再承担其它费用。

加班、公务、商务接待产生的餐饮服务费和加班费用不在本合同金额内，按照甲方提出的需求单独核算。

加班期间的就餐标准与工作日就餐标准相同。

公务、商务接待餐费按照实际发生核算，甲方指定专门负责人提前1天通知乙方就餐人数范围及时间，乙方根据甲方提供的时间和人数为甲方提供就餐服务，就餐结束后乙方负责填写《加班就餐明细单》，经双方指定专门负责人签字确认后，做为统一结算凭证。

加班、公务、商务接待产生的餐饮服务费和加班费，甲乙双方在下一季度单独结算。

（六）履约管理

甲方责任：甲方按照合同约定支付乙方费用，如乙方在服务期间不能按照双方签署的合同要求执行，甲方可以无条件单方面终止合同。

乙方责任：乙方服务期间无故终止合同，甲方有权要求乙方进行经济赔偿，情节严重的，甲方要追究乙方相关法律责任。

（七）其它要求

履约保证金：乙方签订合同前须向甲方缴纳合同总额 3% 的履约保证金，在合同签订时出具缴纳凭证。履约保证金用于乙方违反甲方有关管理条例、没有按合同经营至期满、合同期内不能满足餐饮服务需求、合同期内擅自分包或转包他人，给甲方造成各种损失的补偿。乙方在承包期内若无上述现象，合同期满后，若无不良记录，其履约保证金在 10 日内无息如数返还。

(1) 乙方应按照甲方所规定的技术要求和服务要求进行餐饮服务，达到甲方所规定的服务标准，并按照岗位设置配备从业人员。乙方应定期、不定期派遣厨师、面点师学习新的菜品、食品，费用由乙方承担。乙方如不能遵循上述服务要求，未按规定达到服务标准，招标方有权视情节做出相应处罚，情节严重、造成严重不良影响的，甲方有权申请废除合同。

(2) 如乙方在“四防”安全工作中失职，造成的经济损失，应向甲方做出相应的经济赔偿，并承担相应的法律责任。

(3) 如乙方在餐饮服务工作中不能达到甲方要求，受到政府职能部门卫生检查处罚的，责任由乙方承担，甲方视情节，扣除乙方全年 5% 的服务费。

(4) 如乙方未按此需求规定配备相应的人员，甲方要扣除当月所缺岗位的人员工资及管理费、税金用直至人员重新到位，并对乙方做出相应的处罚。

(5) 乙方正式进入办公楼后，需对楼内所有备品及固定资产进行登记，如乙方造成设施、设备和备品等资产丢失、损坏的，乙方要按物品原价进行赔偿。

(6) 本需求最终解释权属于甲方所有。在履行中如遇争议，双方可以通过协商解决。如协商不成，可提请仲裁机构仲裁或向法院诉讼解决。

第六条、服务及服务期限

1、若服务期内甲方服务需求内容出现重大改变，甲乙双方根据实际情况，经友好协商可以在本合同基础上签订补充合同。

2、乙方对本项目提供食堂服务社会化服务管理。

3、服务期限：自签订合同之日起一年。按照招标约定，若乙方在合同期内无重大过错，经甲方考核同意后，此合同可顺延，合同总长不超过叁年。若乙方在合同期内出现重大过错，甲方有权提前终止合同。

第七条、不可抗力

在本合同执行的过程中，由于发生战争、洪水、台风、地震、疫情、灾害或其他人力不能控制等不可抗力事件，致使本合同的任何一方无法履行本合同规定的义务，遭受不可抗力的一方不承担违约责任。发生不可抗力的一方应在不可抗力事件发生的十五日内将情况及时通知对方并积极配合对方将损失降至最小。

第八条、适用法律及争议解决

1、本合同的订立、解释和有效性适用于中华人民共和国有关法律。

2、甲乙双方如在解释或履行合同时发生争议，应尽量通过友好协商解决。如经过协商解决无效，任何一方均可向甲方所在地的人民法院提起诉讼。

3、在诉讼过程中，除争议点外，双方仍应继续履行合

同。

第九条、合同的组成及效力

1、本合同一经签订，既具有法律效力，任何一方不得擅自变更或解除，否则按违约行为处理。

2、本项目的招标采购文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

3、本合同一式肆份，双方各执贰份，具有同等法律效力。自双方加盖公章或合同章之日起生效。

4、双方当事人在本合同签订后，可以书面方式对本合同条款及附件进行修改和补充，该书面修改及补充构成本合同的有效组成部分。

5、如本合同有任何条款被司法机关视为无效、被撤销、不合法或不可执行，不影响本合同其他条款的效力。

第十条、合同的终止

1、本合同及相关附件规定的甲乙双方的权利义务全部履行完毕后，本合同自然终止。

2、本合同及相关附件的任何条款在其法律效力没有终止之前，均适用于甲乙双方各自的继承人和受让人。

3、本合同未尽事宜由双方另行协商解决。



地址:北环城路 5555 号

法定代表人:



委托代理人:

电话: 0431-81965011

开户银行:吉林银行兰家支行

账号:010101201110599999

2024 年 9 月 11 日



地址:长江路经济开发区兴工路与海
尔大道交汇处工业区内 B5 栋

法定代表人:

委托代理人:

电话:13331688277

开户银行:吉林银行长春兆丰支行

账号: 011012000000274

2024 年 9 月 11 日