

合同编号:

西溪街道机关食堂服务项目 采购服务合同

甲 方: 杭州市西湖区人民政府西溪街道办事处

乙 方: 杭州尊龙餐饮管理有限公司

签 订 地: 杭州

签订日期: 2024年1月2日

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经杭州市西湖区人民政府西溪街道办事处（以下简称：甲方）和杭州尊龙餐饮管理有限公司（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

一、服务期限

服务期为壹年，即自2024年1月1日起至2024年12月31日止。其中，试用期为2个月，即自2024年1月1日起至2024年2月29日止。

二、服务范围

提供西溪街道员工食堂的主、副食材供应、烹调制作、配餐服务、及厨房设施设备的维护、餐厅保洁等服务。

三、运作方式

双方应遵循所有权与经营权相分离的原则，承包期间涉及甲方独立投资形成的资产（房产、设施、设备等）产权属甲方，乙方享有使用、经营和管理权。

- 1、乙方在经营服务活动中实行独立核算、自主经营、自负盈亏，以服务收费形式运作。
- 2、乙方必须完成服务范围的各项工作，优质服务，合理定价。
- 3、甲方免费为乙方提供厨房设施设备、餐厅经营场所，承担水、电、燃气、餐巾纸等食堂运营产生的能耗费用。

- 4、甲方免费提供给乙方办公室兼仓库一间。

四、权利和义务

（一）、甲方的权利和义务

- 1、协助乙方做好服务管理工作，配备必要的设备，确保乙方开展正常服务。
- 2、甲方成立5-7人的膳食委员会，定期组织膳食委员会及市场监管所等专业人员对乙方的经营和服务（主要包括安全生产、食堂人事、原材料的采购、营养搭配、菜肴的制作、口味、数量、食品卫生、环境卫生、服务质量、设备维护等）进行监督检查，对发现的问题及质量未达标情况，通过食堂意见征求会或书面形式通知乙方进行整改，同时要求乙方承担责任和经济赔偿（扣款或终止合同），维护甲方工作人员的利益。（详见《餐饮服务日常监管考核评分细则》）
- 3、对乙方工作能力欠缺、工作失职、不适合工作岗位的员工，甲方有权提出更换要求。
- 4、根据合同规定审核乙方服务中的有关收费标准和经营情况。

（二）、乙方的权利和义务

- 1、享有自主经营管理权利，不得将食堂转让给第三方。
- 2、自觉接受甲方或第三方的监督检查，制订具体的餐饮质量保证措施及质量保证和相关服务承诺，对甲方提出的意见建议，采取切实措施在规定期限内进行整改，并将结果反馈给甲

方。如因质量未达标，乙方应承担责任和经济损失（扣款或终止合同）。

3、熟练掌握应对突发事件或自然灾害的处理预案，如遇突发事件或自然灾害，应立即向甲方汇报，并立即采取必要措施。

4、严格遵守消防、用电、用气、用水等安全规定，严格按照行业标准进行操作，采取严格的安全防护措施，不得在经营场所贮存有危险、违禁品，每日下班前，乙方人员应将水、电气等设施关闭，以照片形式反馈给甲方管理人员。如因违反安全规定、措施不力造成的事故责任和因此发生的一切费用，全部由乙方承担。

5、严格执行《食品卫生法》有关规定，严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生，并按规定进行菜品留样。如因提供的餐饮给用餐者造成任何食物中毒、伤害、损失，由乙方负责承担所有责任。

6、严格按照各类食品的检验标准规范食品的采购、接收、验收，加强对供应商的选择和管理，确保源头食品的质量与卫生。对采购的米、油、肉等主要食材的供应商及认证标准应得到甲方的认可，入选的供应商档案信息应提交甲方备案，采购的蔬菜类食材，需提供当天的蔬菜农残留检测报告、肉类食材需提供当天的相应动物检疫合格证明。采购价格需比当天的菜篮子价格低 10%-20%左右。

7、严格按照卫生管理标准，做好餐厅和厨房的清洁卫生、垃圾分类工作。并做到每季请专业人员清洗烟道及净化器。应做好安全运行记录，随时备查。

8、主动征求就餐人员意见和建议，不断提高餐饮服务质量，做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配得当。

9、加强员工的工作纪律和安全生产教育，统一着工作服、遵守礼仪及职业道德要求。乙方按甲方需求配置工作人员（不少于五人：主厨 1 人；副厨 1 人；切配工 1 人；服务员 1 人；洗菜洗碗工 1 人），并承担相应报酬及应缴纳的相关费用，保持人员相对稳定，并持有效健康证上岗。乙方所聘用的人员必须通过健康检查并持有健康证，甲方有权要求乙方提供工作人员身份信息、职业资质、健康情况、工资标准等相关信息材料，供甲方审查备案。

10、乙方应无条件向甲方提供每月准确的经营报表。

11、加强甲方给乙方使用的设施、设备的管理，不得擅自占有和改变场所、设施的使用功能，如需要更新设备须提出书面申请，甲方审查同意后，由甲方负责购买。

12、本合同中甲方与乙方的关系是公司与公司之间的服务外包关系，食堂工作人员代表乙方进行服务。甲方不因这些员工在甲方场所工作而与其产生任何劳动关系。乙方派出的工作人员发生任何人身、财产事故由乙方负责，甲方不承担任何责任。乙方派出的工作人员与乙方发生任何劳务、劳动纠纷等由乙方负责，甲方不承担任何责任。

13、乙方必须对安全生产经营负主体责任，依法安全用工、保障场地安全、负责食堂消防安全等工作，确保不发生火灾、食品安全、用工纠纷及其他责任事故，如有发生，由乙方自行

承担责任。情形严重的，甲方有权立刻解除本合同，乙方赔偿甲方因此产生的全部损失。

14、合同终止后，乙方自行配备的物品和自行建设投入由乙方自行处理并复原，但应当先询问甲方，若甲方要求现状交付的，乙方不得擅自恢复原状。若甲方要求恢复原状的，乙方应当在合作结束后十日内处理、复原完毕，否则，视为乙方放弃屋内物品所有权，甲方有权自行处置乙方剩余物品并完成复原工作，因此产生的损失和费用由乙方承担。

五、费用结算和就餐标准

1、从服务期始把原有就餐人员卡内的余额一次性打入乙方账户，以后每月初，甲方将就就餐人员名单及午餐补贴费用打入乙方账户(由乙方分别打入每位就餐人员卡内)，乙方开具餐饮服务发票给甲方(所涉及的税费由乙方承担)。合同解除或承包期结束时，乙方必须把就餐人员卡内的余额在3个工作日内一次性打入甲方指定账户。

2、供餐标准按照成本价：早餐：3元/人，中餐：12元/人，晚餐：12元/人。“成本”是指除去人工工资，水、电、燃气、设备以外的成本价。

3、每个工作日早餐须确保40人左右的用餐量，午餐须确保120人左右的用餐量，晚餐需保证30人左右的用餐量(人数以当天实际人数为准)；双休日提供中餐、晚餐(人数以当天实际人数为准)，如就餐人数有变动，以甲方通知为准；其它加班工作餐、来宾客饭、会议餐(按照平均成本早餐3元/人；中餐12元/人；晚餐12元/人)，费用下月初结算。

4、服务费：按照年承包费527000元，大写伍拾贰万柒千元整，其中263500元为人工工资(含社险、公积金、奖金在内)，263500元为对采购食材、米油等物资的补贴，乙方应确保263500元全部用于采购食材、米油等物资，并自觉接受甲方的监管核查。每月(15日)前甲方将当月承包费43917.00元的90%，即39525元(大写：叁万玖仟伍佰贰拾伍元整，其中含当月人工工资的90%即19762.5元，当月物资采购补贴的90%即19762.5元)打入乙方账户，乙方开具相应的正规发票给甲方。另有10%的承包费，在当月考核结束后按考核结果，按比例打入乙方账户。

5、厨房设施设备的维修和更新及每年的燃气安全检查费、油烟管道、油烟净化器的清洗等费均由甲方承担。

6、乙方应按照成本价进行合理定价，应提供丰富多样，营养搭配合理的菜肴，提供不少于8-9个品种的早餐；午餐提供3荤，3素，1小炒等不少于7个品种，例汤和米饭免费；晚餐提供2荤，2素，1小炒等不少于5个品种，例汤和米饭免费。

7、就餐人员凭就餐卡、就餐卡绑定的微信小程序二维码、客餐券就餐，就餐卡仅限本人使用，任何人不得通过现金、微信钱包、支付宝钱包等其他形式就餐，就餐卡不得擅自转让、买卖。为了满足员工所需，菜及风味小吃由食堂工作人员分配，米饭、汤由员工自由食用，以吃饱、不浪费为原则。员工就餐卡在“驿网云仓”小程序、水果店购买的与食堂餐饮相关的物品，统一由乙方进行结算，如产生相关税费由乙方承担。

8、如就餐人员需要购买其它物品或荤素菜，乙方应予以提供方便帮助购买，费用从其就餐卡余额内扣除。就餐人员不得提取现金、不得购买超市卡或其它购物卡。就餐卡内的余额实行年度结转，单独核算。

9、法定节假日加班(每餐每人)按照 300 元劳务费计算(就餐人员 30 个人内，加班按 1 人计算；30 人-60 人的，按 2 人计算；60 人以上的，按 4 人计算)。临时加班费用在下月结算。

六、餐饮服务

1、供餐时间:早餐 7:40—9:00,中餐 11:45—13:00,晚餐 17:30-19:00, 如需调整, 以甲方通知为准。

2、乙方委派本项目责任人: 杨敏俊, 电话: 13567148392, 与甲方进行工作联系, 协调甲乙双方关系, 接受甲方的各项工作要求。定期主动向甲方征求工作意见, 并切实改进提高。

七、合同签订

1、原则上约定试用期为 2 个月, 考核分每月均高于 70 分(含), 视为考核通过。有 1 个月考核分低于 70 分(不含), 视为考核不通过, 甲方有权解除本合同。以后每月进行考核, 考核分低于 70 分(不含)视为不合格, 甲方有权提前解除本合同。(考核细则见《餐饮服务日常监管考核评分细则》)。

2、如甲方违反本合同约定, 使乙方未完成规定管理服务目标, 乙方有权要求甲方在一定期限内解决, 造成乙方经济损失的, 甲方应给予补偿。

3、如乙方违反本合同的约定, 不能完成管理服务目标, 甲方有权要求乙方限期整改, 逾期不整改的或整改后仍无法达到甲方要求的, 甲方有权解除合同, 发生的费用 and 经济损失由乙方承担。

4、甲乙双方必须严格执行合同条款, 解除合同的提出必须提前 10 天书面通知。解除合同后, 甲方在下一个服务单位未确定前, 可要求乙方延续提供服务, 直到下一个服务单位接替到位, 期间费用标准按原合同规定执行, 乙方应予保证。

5、有关本合同的一切争议, 双方应友好协商解决, 若协商无法解决, 任何一方可向甲方所在地法院提起诉讼。

6、在纠纷尚未解决前, 双方应继续履行本合同所规定义务, 除非双方同意终止本合同。

7、合同期满, 甲方在下一个服务单位未确定前, 可要求乙方延续提供服务, 直到下一个服务单位接替到位, 期间费用标准按原合同规定执行, 乙方应予保证。

八、附则

1、如有未尽事宜, 双方可对合同条款进行补充。以书面形式签订的补充协议与本合同具有同等效力。

2、合同中未规定的事宜, 均遵照国家有关法律、法规和规章制度进行, 并按有关法律规
定及时协商处理。

3、本合同一式四份，甲乙双方各执二份，双方签章后生效。未尽事宜，双方协商解决。
附件：《餐饮服务日常监管考核评分细则》

甲方：杭州市西湖区人民政府
西溪街道办事处

法定代表人或其委托代理人：王介强

日期：2024年1月2日

乙方：杭州尊龙餐饮管理有限公司

法定代表人或其委托代理人：杨敏佳

日期：2024年1月2日

3、本合同一式四份，甲乙双方各执二份，双方签章后生效。未尽事宜，双方协商解决。
附件：《餐饮服务日常监管考核评分细则》

甲方：杭州市西湖区人民政府
西溪街道办事处

法定代表人或其委托代理人：王介强

日期：2024年1月2日

乙方：杭州尊龙餐饮管理有限公司

法定代表人或其委托代理人：杨敏佳

日期：2024年1月2日

餐饮服务日常监管考核评分细则

按西溪街道机关食堂管理考核要求，制订以下考核时间及评定方法：本考核采用百分制，每月考核一次，并按以下原则评定考核等级：

1. 考核分高于 90 分(含) 视为优秀，全额拨付当期食堂管理服务费用。
2. 考核分高于 80 分(含) 但低于 90 分(不含) 视为良好，扣除当期食堂管理服务费用的 2%。
3. 考核分高于 70 分(含) 但低于 80 分(不含) 视为合格，扣除当期食堂管理服务费用的 5%。
4. 考核分低于 70 分(不含) 视为不合格，扣除当期食堂管理服务费用的 10%，且甲方有权提前解除合同。

附 1 《餐饮服务日常监管考核评分表》

评分内容		评分标准	分值	得分	扣分说明 (时间、扣分原因)
基础 管理 25 分	组织 架构 和规 范	组织架构按合同承诺配置，组织架构调整或人员增减，应先报备情况，以不影响经营和服务质量为原则。(1分)	8		
		如需更替人员，要征得甲方管理人员同意并应在约定时间内完成。(1分)			
		建立健全各项管理制度(经营、仓储、员工奖罚等)，制订各岗位职责和考核标准。(1分)			
		建立内部沟通机制，定期组织会议(班组会每周一次；全员会议每周一次)。(1分)			
	按时保质保量完成甲方交办的相关任务。(4分)				
培训	制订培训计划，做好培训记录。(2分)	2			
员工 素质	团队及个人都应自觉维护形象，遵守甲方的相关规定和纪律。员工不得私自吃、拿甲方的物品或者食材。(2分)		14		
	员工应每年体检，持有健康证。(2分)				

评分内容		评分标准	分值	得分	扣分说明 (时间、扣分原因)
		员工上岗前应掌握必备的职业技能和职业道德素质，熟练操作、文明礼貌。(2分)			
		注重个人卫生是每个员工的必备素养。工作中保持服装干净，不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲，不戴首饰。(3分)			
		员工应按要求着装，并佩戴工帽、口罩、手套等。(3分)			
		工作时间，不做与本职工作无关的事情。发现一次，扣2分。(2分)			
	应急管理	针对突发事件(水、电、气、消防)建立应急预案和台账，并组织培训、演习，面临突发事件及时通知相关部门并采取相应措施。(1分)	1		
菜品和服务质量	菜品研发及品质	定期做好新菜品的研发及推出，并做好记录。(1分)一周内，菜品保持30%品种不重样。(1分)每周一个新菜。(1分)。每周一上午公布本周菜谱(1分)	7		
		确保食物出品检验合格。每餐菜品必须留样48小时待查。(3分)			
9分	餐厅服务品质	主动热情，尽职尽责，耐心周到，文明礼貌，服务品质达到三星以上标准。(2分)	2		
经济指标考核	原材料及低值易耗品	按采购付款的金额和数量(双方核实后)进行填报，采购单和入库要一致。(2分)	6		
		杜绝不符合采购要求的原材料入库。原料要隔墙离地、分类分架、生熟分开、易腐败食品要冷藏。(2分)			
	明确物料采购与管理的双方责任，出入库均应有相应责任人的签字确认。(2分)				
9分	节能减排	空调使用符合节能减排的要求，设定合理温度，开启时应关闭窗户。(1分)及时关闭空调。(1分)	3		
		电灯使用符合节能减排要求，营业结束时关闭。(1分)			

评分内容		评分标准	分值	得分	扣分说明 (时间、扣分原因)
食品 安全和消 防安全 14 分	原材 料储 存	按不同种类，区分常温、冷藏和冷冻，干货、调料、各类生鲜原材料，根据原材料保存要求使用不同箱框，进行分区存放。（1分）	2		
		明确仓库中每一种原材料的入库和使用期限，先进先出。厨房、餐厅、库房内无私人物品，无有毒有害物质及杂物。操作间、粮库等房间要专室专用，不得存放其它物品。（1分）			
	成品 半成 品储 存	食物成品、半成品（含洗切后的原材料）隔夜存放，需密封后放进冷柜或冷库，分区存放。（1分）	2		
		食物成品、半成品（含洗切后的原材料）短时存放，需做防尘措施（加盖、保鲜膜等），并分开存放。（1分）			
	禁限 规定	限用相关食品调料。（1分）	1		
	厨房 设施 设备 安全 管理	建立厨房设施设备台账，按设备登记表定期进行检查和记录，按规定进行维修和保养，确保安全。（1.5分）	5		
		每日生产后进行岗位消防自查（水、电）消除消防隐患。插上挡鼠板。并且每日营业结束后进行群内打卡，每不打卡一次扣0.5分，可重复扣分。（3.5分）			
消防 安全 管理	消防设备要定点摆放，不得随意移动，或做其他用途。（2分）	2			
消防 安全 意识	发现消防隐患，要及时上报、及时处理、及时整改。（1分）	2			
	公司向每位员工普及消防知识和消防器材使用方法，每位员工应掌握80%以上消防知识。（1分）				
清洁 卫生 18分	餐 厅	用餐前搞好餐前卫生工作，保持餐厅环境整洁，保证餐具部件等清洁完好。（2分）	5		
		用餐后卫生清洁及下一餐的餐前准备。（2分）			
	营业结束后关闭包厢，锁好门窗。（1分）				
后厨	洗菜筐、食物器皿、砧板、刀具等用完即时清理并按指定	10			

评分内容		评分标准	分值	得分	扣分说明 (时间、扣分原因)
		位置摆放有序，以供分类使用。(2分)			
		卫生工具用完要即时清洗，并按指定位置摆放有序，以供分类使用。(1分)			
		定点堆放垃圾，垃圾做相应处理(扎袋子、加盖等)。(1分)			
		每日疏通清理排水沟。(2分)			
		各操作区相应工作完成后，即时打扫，保持“一干三关”：地面干，门、窗、水电气关；每周进行大扫除，清理卫生死角。(1分)			
		未经许可，外部人员不得进入厨房；相关工作人员进入厨房要按规定着装。(1分)			
		冷藏、冷冻柜每周除霜，定期消毒、除臭(0.5分)			
		每日清洁、整理，无血水、无冰渣(0.5分)			
		并检查当日运行温度(0.5分)			
		门窗、地面、货架清洁整齐、无蝇无鼠，无蟑螂(0.5分)			
仓库	各常温(干货、调料)仓库，按标线摆放物品，每日清点和整理，保持整洁干净，无安全隐患。(1分)	1			
垃圾处理	厨余垃圾和泔水进入定点堆放处。(1分)	2			
	做好垃圾分类且垃圾必须当日清运，避免产生异味。(1分)				
厨房 精细化管理 22分	切配间	原材料要走相应通道，进入切配间。(1.5分)	10.5		
		蔬菜、肉类要进行分区清洗。(2分)			
		粗加工工序：一摘二洗三浸泡四清五切，抽样或普检无泥沙及异物。(1.5分)			
		蔬菜、肉类要使用不同的砧板和刀具。(2分)生食、熟食要使用不同的砧板和刀具。(2分)			
		洗净蔬菜、肉类要按规定使用不同器具盛放。(1.5分)			

明、扣
()

评分内容	评分标准	分值	得分	扣分说明 (时间、扣分原因)
	次投诉并经核实后扣1分，当月扣满4分封顶。			
	菜品中有石子、叶菜有菜虫、头发，每发现一次扣1分。	1		
	菜品中有苍蝇，飞虫类，每发现一次扣2分。	2		
	菜品中有铁丝、烟头、创可贴、蟑螂等异物，每发现一次扣5分。	5		
总计	备注：加减分项，同一加分或扣分点可累计加减分，当月最高累计可加10分，最高累计可减20分。			

扣

分