

合同协议书

项目名称: 兵团乌鲁木齐某单位 2025 年食堂餐饮服务采购项目

项目编号: JTZB(2024)-391

合同编号: 25030272007

甲方 

乙方: 新疆尊茂智慧商业运营管理有限公司

合同签订日期: 2025年2月17日



食堂餐饮服务合同书

合同编号：

甲方：_____

乙方：新疆尊茂智慧商业运营管理有限公司

依据《中华人民共和国民法典》相关规定，甲乙双方针对兵团乌鲁木齐某单位 2025 年食堂餐饮服务采购项目充分协商，现就乙方为甲方提供餐饮服务达成以下合同条款，以便共同遵守：

一、餐饮服务范围及要求

1. 餐饮服务范围：兵团乌鲁木齐某单位食堂（内外）餐饮服务，餐厅需要满足不少于____人提供一日三餐（包括夜餐），伙食保障（早餐不少于____人，午餐不少于____人，晚餐不少于____人，夜餐不少于____人），乙方服务期间为甲方在岗人员提供不间断（包含周末及法定节假日）餐饮服务，并能承担甲方各类公务接待任务、临时加餐等各项需求，保证菜品质量、就餐环境、卫生服务等方面工作。

2. 餐饮服务项目要求应与采购文件规定的采购需求以及乙方响应文件中所附的技术规格响应表或偏离表（如有）相一致。

3. 首批提供餐饮服务人员 12 人（需提供相关证书），具体人员如下：

（一）厨师长兼项目经理（1 人）

（二）炒菜师傅（3 人）

（三）切配菜师傅（3 人）

(四) 面点师傅 (3人)

(五) 服务员 (2人)

乙方所派各服务人员每月出勤天数不少于 26 天。(如遇到法定节假日不受此限),在保证正常开餐的情况下,根据乙方考勤相关制度合理安排员工休息。

二、合同价格

1.本合同为 单价合同,各餐饮服务人员的单价如下:

厨师长兼项目经理: 10585.5 元/人/月;

炒菜师傅: 8241 元/人/月;

切配菜师傅: 5517 元/人/月;

面点师傅: 6493 元/人/月;

服务员: 4443 元/人/月。

本合同中的单价费用包括:乙方提供服务所需的一切人员工资、社保、奖金、加班费、交通、安全、管理费用、工装、培训、餐补、税费、利润等,及合同履行合同所需的所有工作开支、政策性文件规定(合同履行过程中甲方所应承担的所有风险、责任和各项费用也包含在内)。

合同履行期间,甲方有权根据实际情况要求乙方增加或减少餐饮服务人员,每月服务费按乙方实际服务人员数量及成交单价执行,最终合计总价最高不得超过 828987 元(大写:捌拾贰万捌仟玖佰捌拾柒元整)。

三、合作期限

合同期限为:自 2025 年 2 月 19 日起至 2025 年 12 月 31 日止。

注:合同签订后餐饮服务人员应在三个工作日内到岗到位。

四、餐厅人员职责要求

首批提供餐饮服务人员 12 人 ,拟投入项目的厨师长兼项目经理、炒菜师傅、和面点师傅人员必须与乙方响应文件里提供的人员保持一致 ,并提供相关人员的技能资格证及健康证、培训合格等上岗前证明材料 , 具体人员要求如下 :

(一) 厨师长兼项目经理 (1 人)

1.具备一级高级中式烹调师或其他同等资格 ,负责厨房的组织领导与业务管理工作 ,检查库存物资 ,了解存货和市场行情 ,对餐饮物资和设备的采购、验收和储存进行严格的把控。

2.负责协助甲方负责餐厅全盘工作 ,积极配合甲方做好服务保障 ,及时发现解决工作中存在的问题。

3.负责每日配合甲方做好食堂物资的验收工作 ,做好食堂物资出库登记。每月 5 日前将上月食堂进货情况进行整理汇总 ,交至甲方审核、备案、核对。

4.负责管理甲方移交的设备设施 ,做好接收登记 ,对无法使用的设备设施及时报甲方相关部门登记 ,严禁私自处置。

5.负责餐饮工作人员的日常管理 ,每天进行设施设备故障检查 ,每月开展防火、安全教育。

6.负责抓好食品卫生和个人卫生 ,保证各种类菜式营养搭配合理、烹调服务到位、督促严格执行食品卫生法 ,把好原料的进货验收关等。

7.负责制定菜单 ,菜单需丰富多样、营养搭配均衡 ,原则上主菜两周内不得重复 ;菜品搭配食材须相宜 ,避免出现因食材相冲导致就餐人员不舒服或腹泻等不良情况 ;菜单确认后 ,菜品及果蔬搭配须先经过乙方企业内审并确认菜单符合营养学 ,整体营养均衡、菜品及果蔬搭配相宜无误后提交至甲方确认。

8.签订合同后 ,需将全部可选菜单 (包括面点类) 先提交至甲方审核。

9.对菜品的质量现场把关指导，管理好厨具和用具，下班前认真检查，关好天然气、水电开关，并做好记录。

10.配合甲方每月成本开支的统计核算工作，要求账目准确条理清晰。

11.配合甲方做好各类报表打印及统计等其他工作。

12.需提供有效期内的健康证。

(二) 炒菜师傅 (3人)

1.具备一级中级中式烹调师及以上资格或其他同等资格。

2.熟悉各种菜品的烹饪方法，熟练掌握烹饪技能，有较强的工作责任心、吃苦耐劳、爱岗敬业，满足甲方及食堂就餐人员对菜品提出的基本烹饪要求，保证菜品干净卫生，无异物。

3.负责制作当天所需水煮食品及半成品，配置各种调料和各种菜品烹饪。

4.所有人均需提供有效期内的健康证。

(三) 切配菜师傅 (3人)

1.负责做好当日各餐各类食品的准备工，力争做到门类清楚、摆放整齐有序。

2.负责所有菜肴的刀工处理，使食品原材料符合烹饪要求。

3.根据菜单要求，严格按照标准食谱及时、准确的配菜。

4.所有人均需提供有效期内的健康证。

5.切配菜师傅年龄须为50岁以下(若有特殊情况，服务人员超过以上年龄限制，经甲方同意可适当放宽年龄范围)。

(四) 面点师傅 (3人，其中包含拉面、抓饭厨师1名)

1.具备四级中级中式烹调师以上资格或中式面点师(中级及以上)或其他同

等资格，能熟练掌握点心的制作技能，熟练掌握制作中点、西点、花点等。

2.负责制作指定区域每日所需面点，经常更换花色和品种，保障食堂就餐人员常吃常新。

3.所有人均需提供有效期内的健康证。

(五) 服务员 (2人)

1.负责甲方指定区域卫生清洁及餐具的清洗工作。

2.负责做好用餐服务保障及卫生清扫工作，保证分批用餐时桌面的干净整洁，保持餐厅的卫生，做到无蚊蝇、无灰尘、无杂物、无异味，使餐具炊具清洁完好。

3.负责做好开餐前的准备工作，检查餐厅设备、餐具是否完好使用，按照规范要求配备用具，布置台型，美化环境。

4.负责了解就餐情况，解答食堂就餐人员提出的各类服务问题，及时向后厨负责人及甲方相关部门有关负责人反映就餐人员的合理要求、意见和建议，并做好突发事件的解决工作。

5.所有人均需提供有效期内的健康证。

6.服务员年龄须为50岁以下(若有特殊情况,服务人员超过以上年龄限制,经甲方同意可适当放宽年龄范围)。

(六) 其他要求

1.所有上岗服务人员须按照卫生部门有关规定进行定期体检，上岗前必须通过劳动部门指定医院(或防疫站)的体检，持健康证上岗；必须统一着装和使用卫生达标用品。

2.所有上岗服务人员必须接受岗前培训，提供岗前培训证书或培训证明，甲方不接收无岗前供培训证书或培训证明的餐饮服务人员。

3.服务人员工作前，按《洗手消毒方法》和《劳防用品穿戴要求》洗手和穿戴工作衣帽，佩戴防飞沫口罩，禁止戴戒指、手链、涂指甲油，保持个人卫生；男士以寸头为主准，头发不能超过耳际，女士必带发罩，头发盘起，用工帽盖住，不得将头发染成异色。

4.服务人员服从管理，听从安排；工作过程中做到仪容整洁大方、服务意识强、服务态度端正；对就餐人员提出关于就餐的问题和要求认真听取、耐心解答，并及时上报后厨负责人及甲方相关部门有关负责人，禁止与就餐人员发生争执。

5.所有服务人员要做到四勤，即：勤理发、勤洗澡、勤换衣服、勤剪指甲。上厕所时要解下围裙、套袖。操作前、便后要洗手。在工作时，严禁吸烟、吃东西，严禁随地吐痰、甩鼻涕、抓痒、掏耳朵，不准面对食品咳嗽、打喷嚏等不卫生的动作；工作服定期要进行换洗，保持干净、清洁；私人物品或衣物放入指定区域，摆放整齐，所有更衣室内都必须保持干净整洁。

6.服务人员必须每天做好厨房、餐厅等所有工作场地的卫生；严禁进入甲方的办公及其他工作场地，违者按甲方的规章制度处理。

五、就餐模式

乙方按照甲方要求的就餐模式提供就餐服务，乙方负责拟定菜谱报甲方审核同意，按季节提供早、午、晚、夜餐。重大节假日按甲方要求适当增加或调整菜品。

1.早餐品种：不少于8种菜品，4种凉菜、4种热菜、3种以上主食（包子、油条、烤饼、油饼、发糕等）、3种以上点心、1种小吃（牛肉面、馄饨、汤饺等）、2种粥、鸡蛋（白煮蛋、茶叶蛋、咸蛋、卤蛋），每日轮换供应；每天供应煎蛋、牛奶、咖啡、冰淇淋、奶茶、豆浆、蜂蜜水或柠檬水。

2.午餐品种：不少于8种菜品（3种主荤、2种半荤、1种拌饭菜、1种豆制品、关东煮、麻辣烫或蛋类、1种素菜）、2种主食、2种汤，2种小吃（拌面、臊子面、炸酱面、打卤面、抓饭、炒面、炒河粉、炒米粉等，每日轮换供应）、2种杂粮、2种饮品：果汁、酸奶、2种时令水果。

3.晚餐品种：不少于6种热菜（2种大荤、2种半荤、2种素菜）、2种主食、1种汤粥、2种小吃（粉汤、丸子汤、扁豆面旗子、揪片子汤饭、酸汤米线等，每日轮换供应）。

4.夜餐品种：不少于3种热菜，2种主食、1种汤粥、1种小吃。

注：甲方以乙方在响应文件中提供的菜谱为依据，考核验收。

六、就餐时间

1.就餐时间（北京时间）：早餐8:30至10:30，午餐时间为13:00至14:30，晚餐时间为19:30至21:00，夜餐时间按甲方要求进行安排。

2.重大节假日期间用餐以甲方通知的就餐人数为准进行安排并备餐。

3.甲方可根据工作需要，在不影响乙方正常工作的情况下，可向乙方提出变更就餐时间的要求，乙方应积极配合准时开餐，做到保质保量、饭热菜香。

4.因工作原因延误的就餐人员，乙方应及时安排服务人员做好预留饭菜。

5.乙方按甲方规定时间准时开餐，若遇到不可控等特殊原因造成未准时开餐的（如停水、停电、停气），需提前通知甲方，以便做好应急开餐准备。

七、原料采购及结算方式

1.原料采购由甲方负责，乙方协助甲方做好服务保障，乙方负责妥善保管各类食材；不得向就餐人员提供任何变质或受污染的食物。乙方保证所保管食材符合《中华人民共和国食品安全法》标准，因乙方保管原因造成的食材变质、过期

等经济损失，由乙方照价赔偿。

2.乙方响应文件中所报响应单价均作为成交后的合同付款依据。

3.结算方式：按月结算，甲方以实际到岗人数、工种及考核情况（扣款等）为准据实结算；每月结算时，乙方需提供所有上岗服务人员考勤表、考核表和餐饮服务正规发票等材料，待甲方审核完毕满足合同约定的支付条件后10个工作日内，给予乙方结账。如遇财政原因等特殊情况导致甲方延迟付款，不属于甲方违约，双方协商另行确定结算时间。若出现当月服务天数不足一整月的，则将整月服务费折算为日工资后按实际服务天数进行结算。

注：乙方所派各岗位服务人员每月出勤天数不少于26天（如遇到法定节假日不受此限）；若出现服务人员非无故缺勤（如病假、事假等）情况，需及时安排对应服务人员到岗保证服务质量，若未及时到岗或到岗人员不符合岗位要求则按合同相关违约责任处理。

八、甲、乙双方的责任及义务

（一）甲方的责任及义务

1.甲方对乙方的配菜、菜品的制作、营养搭配、服务水平及食品卫生、环境卫生等方面进行监督检查、核实，并有权要求乙方及时整改，如乙方未按甲方要求进行纠正，甲方有权按照《XX食堂员工考核细则表》进行扣分。

2.甲方按照《XX食堂员工考核细则表》中的要求随机对乙方进行考核，每日扣分不超过100分，每扣除一分罚款20元，罚款金额从每月支付金额中扣除（属于餐饮服务人员责任的，由乙方落实到具体责任人）。

3.甲方对乙方每月饭菜质量、卫生质量进行考核，将考核结果反馈给乙方。

4.甲方应每日将出差、休假、学习、开会等暂不就餐人数情况告知乙方。同

时，甲方配合乙方管理就餐人员，做到有序就餐，甲方有义务将就餐后的反馈意见告知乙方，以便及时完善。

5.甲方需按照约定时间向乙方支付费用。

6.由于甲方施工、装修、停电、停水等原因可能造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，甲方应提前三日通知乙方(不受甲方控制的紧急情况除外),乙方应该积极配合。

7.甲方不定期对乙方进行服务及餐品满意度调查(详见附表2)，评审结果予以公示，满意度 $\geq 85\%$ 为合格，若 $< 85\%$ 乙方应承担2000元/次的违约金；并在接到甲方通知的48小时内进行整改；若未及时整改或整改后满意度仍 $< 85\%$ ，乙方应承担4000元/次的违约金；整改后若次月满意度仍 $< 85\%$ 的，乙方应承担5000元/次的违约金；满意度 $< 85\%$ 累计超过3次的，甲方有权解除合同。

8.乙方单位餐饮服务人员技术水平达不到甲方要求，业务技能水平低、工作责任心不强、个人素质差、行为不检点，影响甲方正常工作或给甲方整体形象带来一定的负面影响的，甲方有权要求乙方更换工作人员，如乙方拒不更换的，甲方有权解除合同，由此给甲方造成的损失由乙方承担。

(二)乙方的责任及义务

1.乙方须在本项目合同履约前根据甲方所在地市场监督管理局要求取得甲方食堂所在地的食品经营许可或协助甲方取得以甲方为主体的食品经营许可；同时，对食堂的食品安全工作全面负责，依法依规配备配齐食品安全总监、食品安全员，结合实际明确岗位职责，须落实“日管控、周排查、月调度”制度要求及安全日常管理。

2.乙方须提供满足甲方就餐需求的餐饮服务人员，乙方须配合甲方做好食堂

的经营管理，具体包括菜品和主食的制作、厨房、餐厅的环境等管理事项；应按照《中华人民共和国食品安全法》的要求保证服务人员个人卫生、就餐及厨房环境卫生，保证食品加工操作流程的卫生规范，并具有明确的规章制度。

3.乙方须对所有上岗服务人员具有明确的规章及考核制度，并按规章制度进行人员考核（每月至少一次），考核表将作为付款结算材料之一送至甲方审核。

乙方必须向甲方提供卫生、可口的饭菜，对所有餐具必须严格按照卫生要求进行消毒，对食用油、米、面及餐辅料进行严格管理，配合甲方建立食堂物资出入库台账登记制度及统计核算工作，要求账目准确、条理清晰。

4.餐厅用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程；乙方须按甲方要求，定期（每个月）或临时送检餐具（餐盘、餐碗、筷子等）和每餐留样食品，并将检测结果公示（餐具和食品留样的检测费用包含在餐饮服务费中）。如检测结果不合格，乙方应承担 2000 元/次 的违约金，且乙方应在 1 日内 进行整改，如未及时整改或整改后仍检测不合格，乙方应承担 5000 元/次 的违约金，如给甲方造成损失或伤害的，乙方应承担因此造成的一切损失并承担相关法律责任。

5.乙方负责每日处理厨房和餐厅的残渣剩饭，禁止剩菜剩饭二次加热供应。

6.乙方须保质保量提供合同约定的餐饮服务，并负责食品菜品的制作和摆放、食品留样、盛取递送，及撤场后的卫生清扫工作。

7.甲乙双方应建立良好的沟通机制，出现问题乙方应及时主动地与甲方沟通，准时准点保证甲方正常开餐，乙方对甲方提出的合理化建议应积极配合，就餐菜谱经常调整、修改完善，全力以赴将服务工作搞好。

8.（1）在合同履行过程中，乙方不得随意私自更换服务人员，确需更换的需提前一周向甲方提出书面申请（若遇服务人员临时请假等特殊情况，经甲方同

意后乙方需及时安排对应服务人员到岗保证服务质量),在征得甲方同意的前提下,更换对等工作经验及相关证书的服务人员并提供采购文件要求的相关证明材料。(2)所有服务人员甲方均有权根据实际服务情况进行调换。

9.乙方在承包期间作为食品安全责任主体,应做好餐厅食品质量安全工作,如在承包期间因乙方工作失误发生食品质量安全问题或事故,乙方承担全部责任,情节严重将移送司法机关处理。

10.因乙方原因给甲方造成的一切经济损失,由乙方承担赔偿责任。

11.乙方工作人员必须遵守甲方的各项安全、治安、消防等规章制度,如乙方或乙方员工有违反甲方任何规章制度的行为,每发生一次,乙方应向甲方支付100元违约金(甲方可根据乙方所因承担的责任大小而定),从责任人每月支付金额中扣除。

12.如乙方制作的饭菜质量达不到合同约定要求,乙方应承担违约责任。

13.乙方必须自觉接受甲方的监督和指导,依法经营,认真履行合同。

14.乙方所派服务人员中凡患有痢疾、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他有碍食品卫生疾病的,不得从事接触直接入口食品的工作。在合同执行期间,乙方发现服务人员有以上情况需主动报告甲方并更换相关人员;若甲方发现乙方服务人员有以上情况有权要求乙方立即更换相关人员,若乙方未按要求更换相关人员,甲方有权解除合同。因乙方原因致使以上传染病传染给甲方工作人员或在甲方就餐的其他人员的,由乙方承担一切赔偿责任。

15.(1)合同附保密协议,乙方应遵守保密协议的一切规定,保密协议在合同期届满后仍然有效,乙方对履行合同过程中所获悉的属于甲方的且无法自公开

渠道获得的文件及资料，应负有保密义务，未经甲方书面同意，不得擅自利用对外发表或披露。违反上述约定的，乙方应承担相应的法律责任，并赔偿相应的经济损失。（2）乙方须与本项目所有上岗服务人员签订保密协议并定期进行保密培训，若出现上岗服务人员更换情况须及时签订保密协议后方可上岗。

16.合同终止后，在甲方选定的新合作对象或者决定自行管理接管之前，乙方应当继续履行合同约定的全部义务，直至乙方与甲方或甲方指定的新合作对象交接完毕。

九、卫生管理、食品安全和环境保护

1.就餐期内，乙方应做好餐厅环境卫生工作，餐厅内外保持卫生整洁。

2.乙方应按有关规定自觉接受卫生管理部门对餐厅内外的检查、监督。

3.餐厅用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

4.乙方不得向就餐人员提供任何变质或受污染的食物。

5.乙方所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院(或防疫站)的体检，并领取饮食行业健康证。每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

6.乙方在承包期间应做好餐厅食品质量安全工作，如在承包期间因乙方工作失误发生食品质量安全问题或事故，乙方承担全部责任，情节严重将移送司法机关处理。

7.乙方在承包期间应做好垃圾分类管理，因垃圾分类造成的处罚，由乙方承担责任。

十、其他费用承担

1.所有水、电、暖气费、天然气费用、灶抽排系统（风管、下水道等）疏通清洁费用等由甲方承担。

2.(1) 餐厅设备由甲方购置，乙方负责设备的维护保养，承包期内如出现设备零部件、易损件损坏，单价 200 元以上的，由乙方向甲方提供维修计划，由甲方负责采购；维修成本在单价 200 元以下的由乙方负责采购更换，费用已包含在合同总价内，若未及时维修，甲方有权自主选择第三方维修并将维修费用自服务人员工资中扣除。

3.乙方应提前 1 天以书面通知的方式将餐厅所用原材料(如：菜、肉、油、主食、调料等)的采购清单提供给甲方，甲方根据采购清单进行采购。乙方应协助甲方做好服务保障，乙方负责妥善保管各类食材。乙方保证所保管食材符合食品卫生法标准，因乙方保管原因造成的食材变质、过期等损失，由乙方照价赔偿(含垃圾处理费、食材重新采购等一切费用)。

4.乙方应对所使用的全部厨具，在保证日常清洁卫生正常使用的情况下，还必须对设备进行定期的维护和保养。

十一、履约保证金

(1) 履约保证金金额：80000.00 元，大写：捌万元整

(2) 履约保证金形式：以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

在合同签订时，乙方需向甲方缴纳履约保证金。合同期满后甲方扣除乙方应支付的赔偿金、罚款等违约金后，经乙方书面申请后，甲方在 3 个月内无息退还乙方(如遇兵团财政原因，甲方不能按时付款的，甲乙双方可友好协商解决，甲方不构成违约)。

十二、违约责任和解除合同

1.甲乙双方应信守合同，任何一方违约给对方造成经济损失的，均应由违约

方承担违约责任，并赔偿损失。若甲、乙双方需要变更本合同内容或解除合同，应提前 30 天书面通知对方，并经双方协商同意后，方可更改或者解除合同。

2.乙方如有弄虚作假、私下交易涉及贿赂等情况，一经查实，按违约处理，甲方可立即解除合同，由此给甲方造成的一切损失由乙方承担。

3.双方在合同履行期间有争议的，甲、乙双方应协商解决或按《中华人民共和国民法典》有关条款解决。

4.如出现乙方转包分包合同，甲方有权利立即解除合同，并要求乙方承担一切损失。

5.因乙方原因导致合同解除的，甲方有权解除合同并要求乙方按合同总价的 30% (248696.1 元) 向甲方支付违约金，若违约金不足以弥补甲方损失的，乙方还须承担给甲方造成的全部损失。

6.乙方违反合同约定的义务的，应承担 5000 元/次 违约金，累计违反超过 3 项的，甲方有权解除合同。乙方违反磋商或响应文件以及合同约定其他义务的，每违反一项，乙方应向甲方支付 5000 元/项 的违约金，累计违反 3 项的，甲方有权解除合同。

7.如一方违约，导致守约方采取诉讼方式索赔的，违约方需承担守约方主张索赔的所有费用，包括但不限于律师代理费、公证费、保全担保费等。

8.甲方不定期对乙方进行服务及餐品满意度调查 (详见附表 2) ，评审结果予以公示，满意度 $\geq 85\%$ 为合格，若 $< 85\%$ 乙方应承担 2000 元/次 的违约金；并在接到甲方通知的 48 小时 内进行整改；若未及时整改或整改后满意度仍 $< 85\%$ ，乙方应承担 4000 元/次 的违约金；整改后若次月满意度仍 $< 85\%$ 的，乙方应承担 5000 元/次 的违约金；满意度 $< 85\%$ 累计超过 3 次的，甲方有权解除合同。

9.乙方未经甲方同意更换工作人员或未按甲方要求更换工作人员的，应承担10000元/次违约金。

10.乙方派往甲方处的服务人员配置不满足服务最低人数要求的或服务过程中服务人员在工作日擅自离岗的，每发生一次上述情况，按照每人/天扣除当月服务费的千分之五作为违约金；按月累计发生超过5次（含5次）上述情况，甲方有权解除服务合同；情节严重并造成不良后果的，乙方须承担相应的责任。

十三、服务要求

1.乙方保证良好的服务态度，不得与甲方所属人员发生争执，有分歧意见时可向双方主管人员反映，负责与甲方一起调解双方人员纠纷。

2.乙方要建立资料的收集、分类整理、归档管理制度。签订合同后服务人员进场前甲乙双方进行设备交接并建立相关记录台账。在日常管理中要建立交接班、设备故障与维修、保养、用水、用电、用气等登记制度。乙方有义务向甲方提供合理化建议，改善工作环境，提高服务质量，以提高管理效率和管理质量。

3.乙方按照劳动法相关规定为餐饮服务人员缴纳各类社会保险，及时发放人员工资福利补助，不得随意克扣人员工资福利补助，乙方每月需将人员工资发放情况、成本核算表、考勤表及考核表送至甲方。如餐饮服务人员因乙方克扣工资福利补助等原因导致保障不到位、服务态度差、菜品质量低、闹事或上访等问题，均由乙方承担一切责任及法律后果。

4.乙方须加强消防安全管理，注重消防安全意识，每年开展不少于2次消防培训和消防演习实操培训，有较强的消防管理能力。

5.在项目管理区域内，乙方应杜绝人为破坏、操作不当、技术水平不到位、管理不善等原因所发生的火灾、刑事案件、人为操作事故等其他重大事故，乙方

餐饮服务人员在项目管理区域内发生的一切意外事故,均由乙方承担一切责任及法律后果。

6.甲方提供的全部资产,乙方只有使用管理权,因乙方自身管理不善或乙方工作人员过失,造成甲方资产损失的,乙方承担全部赔偿责任。

7.乙方员工因人为破坏、操作不当、技术水平不到位等原因造成甲方各类设施设备损坏的,由乙方自费维修或更换,并承担甲方所有的经济损失。

8.上岗员工须按照卫生部门有关规定进行定期体检,持健康证上岗,必须统一着装和使用卫生达标用品。必须认真履行合同规定的工作范围和承包内容,提供优质的餐饮服务,服从并全力配合甲方管理,做好环境卫生清扫、食材的存储管理、配送及严格检验等工作,杜绝各类事故发生,配合甲方对食堂定期进行防鼠灭蝇工作,确保所有操作间、走廊和公共区域整洁干净并正常运转。

9.甲方工作人员因工作原因延误就餐的,乙方应及时安排人员预留饭菜。

10.乙方按甲方规定时间准时开餐,若遇到不可控等特殊原因造成未准时开餐的(如停水、停电、停气),需提前通知甲方,以便做好应急开餐准备。

11.厨师、面点师根据甲方需求实行调换,调换人员需满足合同约定的标准。

12.重大节日期间,乙方应当根据甲方需求制作传统菜品。

十四、其他

1.本合同自双方签字盖章后生效。

2.本合同如有遗漏和未完善之处,可在补充协议中明确,补充协议作为本合同的组成部分,具有同等法律效力。

3.本合同发生争议时,甲、乙双方依据《中华人民共和国民法典》进行协商解决,若协商不成,可依照法律程序向甲方住所地有管辖权的兵团人民法院诉讼

解决。

4.本协议一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

(乙方)

单位名称(公章)：

单位地址：新疆乌鲁木齐市沙依巴克区
五一路160号贵宾楼10-3、10-5室

法定代表人：(签字或盖章)

电话号码：

开户全称：新疆尊茂智慧商业运营管理
有限公司

开户银行：中国民生银行股份有限公司
上海市东支行

银行账号：633463355

时间：2015年2月17日



附件 1：保密协议

保密协议

鉴于乙方为 兵团乌鲁木齐某单位 2025 年食堂餐饮服务采购项目 成交供应商，乙方将以书面、介质或口头形式获得甲方某些非公开的、保密的、专业的信息和数据。经甲乙双方平等协商同意，自愿签订本保密协议，共同遵守本协议所列条款，乙方承诺对本协议约定下的保密信息承担保密义务，不得传递、外漏信息。

一、保密信息范围

甲方给乙方提供涉及甲方的信息材料（不论是书面、口头、磁记录、光学记录、电子记录等其他记录形式都属于保密信息），项目实施过程中获取的甲方信息。

二、乙方的保密义务

1、乙方应当对保密信息严格保密，未经甲方书面同意，不得将其获得的甲方信息泄露给无关雇员以及任何第三方。

2、乙方人员为甲方实施项目建设过程时，乙方应当告知人员负有相关的保密义务并进行约束。

3、不得以任何方式传播甲方的保密信息。

4、不得利用合作之便获取与合作无关的甲方保密信息。

5、不利用甲方保密信息从事损害甲方利益和声誉的活动。

6、不进行其他可能导致甲方保密信息泄露的活动。

7、不得携带除甲方规定物资以外的任何物品。

三、保密期限

乙方保密期限为无限期，其保密义务不随双方合作的终止而终止。

四、违约责任

如乙方或乙方人员违反本协议的约定，则甲方有权采取以下措施中的一项或几项：

- 1、要求乙方立即停止侵害。
- 2、暂停或终止与乙方的合作或乙方所提供的服务。
- 3、要求乙方采取有效措施控制泄密范围及防止甲方损失的扩大。
- 4、要求乙方赔偿给甲方造成的直接和间接的损失和费用(包括但不限于律师费用、仲裁费用和执行费用等)。
- 5、有权要求乙方支付惩罚性违约金 100 万元。
- 6、其他进一步追究供应方法律责任的权利。

因乙方人员造成甲方保密信息的泄露，由乙方承担违约责任。

五、争议解决

本协议引起或与本协议有关的争议，首先通过协商解决，协商不成的，向甲方所在地兵团人民法院提起诉讼。协商诉讼期间，本协议不涉及争议部分的合同条款仍需履行。

六、其他约定

本协议主条款在未尽事宜双方协商解决，并可以增加补充约定。

七、协议的效力

本协议作为合同的组成部分，自法定代表人(负责人)或其授权代理人签字加盖公章之日起生效。本协议是协议双方关于保密信息责任的完整的、唯一的协议，并将取代双方此前所有口头或书面交换意见。

乙方（乙方公章）：



法定代表人或授权代理人（签字）：



日期：2025年2月17日

附表 2

《食堂员工考核细则表》

项目	序号	内容	扣分
厨房 仓库 管理	1	食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉并运转正常。	0-2
	2	同一库房贮存不同性质食品和物品的，应分区域、分类、分架，隔墙离地10cm 存放，不同区域和各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放；易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。	0-2
	3	食品成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与药品、杂品（如拖把、扫帚）混放，严禁有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。	0-3
	4	食品仓库经常开窗通风（如有窗户），定期清扫，保持干燥和整洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。	0-3
	5	食品冷藏、冷冻时应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。	0-2
	6	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。	0-2
	7	调料桶的使用、保管必须指定专人负责。	0-2
	8	调料桶内盛装的调料必须是经拆包装后的剩余调料。	0-2
	9	贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库），应定期除霜、清洁和维护保养，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。	0-2
20分	1	餐厅卫生每餐整理。天花板、墙面无蛛网灰尘，无印迹、水印、掉皮、脱皮现象。地面边角无餐纸、杂物、无卫生死角。	0-1

《食堂员工考核细则表》

项目	序号	内容	扣分
前 厅 管 理 10分	2	门窗、玻璃无污点、印迹、光洁明亮，餐桌台布、口布无油污脏迹，整洁干净。	0-1
	3	桌椅保持清洁，无污渍，摆放整齐。	0-1
	4	门厅、过道无脏物、杂物，畅通无阻。	0-1
	5	餐具用品卫生、各餐厅餐具、茶具、酒具每餐清洗。瓷器、不锈钢餐具和玻璃制品表面光洁明亮，无油滑感。	0-2
	6	各种餐茶用具、用品日常保管良好，有防尘措施，始终保持清洁。	0-1
	7	餐饮服务人员工作前，按《洗手消毒方法》和《劳防用品穿戴要求》，洗手和穿戴工作衣帽，禁止戴戒指、手链、涂指甲油，保持个人卫生。	0-3
厨 房 管	1	切配好的半成品应与原料分开存放，避免污染，并应根据性质分类存放。	0-2
	2	烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。	0-3

《食堂员工考核细则表》

项目	序号	内容	扣分
理 30分	3	加工后的成品应与半成品、原料分开存放。	0-2
	4	工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。	0-3
	5	熟食勤作、勤销，做到当天制作。	0-2
	6	餐具内残留物先倒入垃圾桶后再进行浸泡，再清洗。	0-2
	7	操作台光洁、无油渍、无杂物，餐具摆放整齐。	0-3
	8	及时更换专用洗涤剂，保持洗涤用具清洁卫生。	0-2
	9	洗涤操作完毕，做好落手清工作。对洗碗机内外进行彻底清洗、保洁，清除储水箱、喷淋管及滤网上污垢，做到洗碗机内无异物，外表无水迹和油污，下水道清洁无杂物、地坪干净。	0-2
	10	餐具清洁、盘饰卫生，消毒后的餐具应及时放入餐具保洁柜内。	0-3
	11	冰箱的使用、管理必须有专人负责；根据使用情况，定期除霜和清洗，确保无厚霜，无异味，无杂物，并保持内外清洁。	0-2
	12	餐厅用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程；按采购人要求，定期（每个月）或临时送检餐具（餐盘、餐碗、筷子等）和每餐留样食品，并将检测结果公示（餐具和食品留样的检测费用包含在餐饮服务费中）。如检测结果不合格应及时整改并承担相应违约金和责任。	0-3
	13	留样必须有专用保鲜冰柜摆放并上锁。	0-1
	个 人	1	未取得体检、培训合格证明不得上岗，须提供相关证明材料。
2		张贴全体从业人员的健康证复印件，以备检查。	0-1

《食堂员工考核细则表》

项目	序号	内容	扣分
卫生管理 8分	3	私人物品或异物放入指定区域，摆放整齐。	0-1
	4	工作服定期要进行换洗，保持干净、清洁。	0-1
	5	穿戴工作衣帽，佩戴防飞沫口罩，禁止戴戒指、手链、涂指甲油。	0-1
	6	男士以寸头为主准，头发不能超过耳际，女士必带发罩，头发盘起，用工帽盖住，不得将头发染成异色。	0-1
	7	做到勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣被、勤换洗工服。	0-1
菜品口味 22分	1	菜中的食物符合食品卫生要求、不含异物。	0-5
	2	餐品营养搭配合理均衡、配比合理。	0-5
	3	菜品品种丰富。	0-5
	4	色彩具有视觉吸引力、色泽自然。	0-2
	5	火候得当、质感鲜明、符合应有的食物特点。	0-2
	6	口味纯正、主味突出、无糊味、异味等。	0-3
服务质量 10分	1	餐饮服务人员服务意识强、服务态度端正。	0-3
	2	餐饮服务人员耐心解答工作人员提出的关于就餐的问题，禁止与工作人员发生争执。	0-3
	3	餐饮人员服从管理，听从安排。	0-4

附表 3

食堂满意度调查表

编号：

日期： 年 月 日

填表说明：非常满意：9分—10分；满意：8分—8.9分；一般：7分—7.9分；不满意：6分—6.9分；非常不满意：5.9分以下

一、菜品品质：

1.对菜品的味道：

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

2.对菜品的品种：

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

3.对菜品的花样：

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

4.对菜品的卫生：

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

二、服务质量：

1.对菜品提供的时间：

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

2.对服务员的服务态度：

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

三、环境卫生情况：

1.库房和后堂卫生情况：

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

2.对餐具的卫生情况

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

3.对餐厅桌椅、地面、设备、墙面等卫生情况：

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

4.对个人卫生情况

非常满意_____ 满意_____ 一般_____ 不满意_____ 非常不满_____

请写明原因，以便下次改正_____

总得分：_____ (总得分 85 分以上为满意, 85 分以下为不满意)

意见和建议：

附件 4

项目人员配备情况表

序号	姓名	本项目担任职务	学历	所学专业	职称专业及等级(若有)	执业资格及证书编号(若有)	本行业从业年限
1	张建伟	厨师长兼项目经理	中专	/	/	中式烹饪师一级,证书编号:1330001003100150 公共营养师,证书编号:HRBSJY2022YY0379	12年以上食堂管理经验 附工作证明 附连续6个月社保证明
2	马乐	炒菜师傅	初中	/	/	中式烹饪师一级,证书编号:0730000000403211 高级食品安全管理师,证书编号:RFSS230024	5年以上团餐项目工作经验
3	王军彦	炒菜师傅	初中	/	/	中式烹饪师一级,证书编号:1230270000100076 高级食品安全管理师 证书编号:RFSS230023	5年以上团餐项目工作经验
4	周连均	炒菜师傅	初中	/	/	中式烹饪师一级,证书编号:11010171310102837	5年以上团餐项目工作经验
5	刘解	面点师傅	初中	/	/	中式面点师一级,证书编号:1630001003100033	5年以上团餐项目工作经验
6	王俊赞	面点师傅	初中	/	/	中式面点师一级,证书编号:1310171112468301	5年以上团餐项目工作经验
7	曹春柳	面点师傅	初中	/	/	中式面点师四级,证书编号:1032001008400065	5年以上团餐项目工作经验
8	摆小明	配菜师傅	初中	/	/	/	4年以上切配工作经验
9	刘珍珠	配菜师傅	初中	/	/	/	4年以上切配工作经验

10	摆小龙	配菜师傅	初中	/	/	/	4年以上切配工作经验
11	张萌倩	服务员	初中	/	/	/	7年以上服务工作经验
12	孟梦	服务员	初中	/	/	/	7年以上服务工作经验