

第一师一团机关食堂承包 服务合同

11

一团机关食堂承包服务合同

甲方：一团党政办公室（简称甲方）

乙方：乌鲁木齐市金福酒店有限公司阿拉尔市分公司（简称乙方）

根据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》。经甲乙双方共同协商，本着公开、公正、公平、透明的原则，就团机关餐厅服务、管理、标准及相关事项达成如下协议，供双方共同遵守：

甲方为机关餐厅责任主体，对乙方担负指导、监督责任，乙方向甲方负责，承担餐饮服务、从业人员管理等责任。

一、服务期限

服务期限3年：自本合同签订生效之日起开始计算。合同期限届满后，甲方满意度达到90%以上可续签本合同。

二、服务费用

服务费用：甲方每月上旬按照实际刷卡次数结算上月餐费。

服务费按月支付，乙方及时向甲方开具正式发票，甲方根据合同约定费用，按月将核对后的服务费转入乙方账户，由乙方自行为工作人员发放。

三、餐饮种类、标准、价格

（一）前厅餐饮服务

1. 餐饮种类：早餐：主食不少于4种（其中包含、蛋类、杂粮、面食等），汤粥类不少于3种，小菜不少于4种（其中2热、2凉荤素搭配），另配2个小咸菜（其中包含咸鸭蛋、泡

萝卜等);午餐:主食不少于3种(其中包含馒头、花卷、米饭等),菜品不少于6种(其中包含热菜3荤3素、凉菜等),每天需提供一道大菜(如:大盘鸡、红烧排骨、清炖羊肉等),小吃类(如:拌面、炒面、米线、炒年糕、米线、水果等),由承包者根据需求自行确定,免费赠送汤羹不少于2种;晚餐:主食不少于2种,菜品2荤2素,提供不少于2种汤羹类。自主消费卤制品、面包、杂粮、点心可由承包者根据需求自行确定,不消费套餐的情况下小吃类可并入“1:2:1”消费方式,酌情增加其他消费类进入到“1:2:1”消费方式,餐厅每月至少推出2道新菜品。

2.食品价格。各类食品价格须通过甲方审核,工作餐早餐标准为11元;午餐为27元;晚餐为16元。其他多种经营的各类食品价格通过一团党政办公室审核,原则上应低于同类地区价格标准的5%-10%。

3.食谱。乙方应每月月底一次性制定完下月内各周食谱,每周内单种菜品不能重复超过三次(含三次),食谱报甲方同意后,在餐厅公布,乙方须严格按食谱配餐。

4.在满足和不影响团机关各部门及团机关直属事业单位的就餐使用的情况下,允许承包单位为机关以外单位提供餐饮服务 and 场地使用,自主经营管理,盈亏自负。

(二)包厢餐饮服务

1.餐饮种类。包厢整桌菜品应设置为清淡、本地特色、混合风味、川味等系列品种,供客人选择。

2.包厢服务应优先保障一团机关各部门及机关直属事业

单位的使用,在满足和不影响团机关各部门及团机关直属事业单位的就餐使用的情况下,允许承包单位为机关以外单位提供餐饮服务和场地使用,自主经营管理,盈亏自负。

3.包厢菜谱每季度报甲方审核、备案。

四、结算方式

用餐费用结算,甲方本月上旬以前为乙方结付上月餐费,以实际刷卡次数结账。

五、甲方权利、责任和义务

1.甲方对机关食堂有监督、检查、指导等权利。食堂必须服从管理,如若食堂不服从管理,党政办可直接与食堂解除合同关系。

2.甲方负责在餐饮运营期间全程监督餐饮公司的运营情况,配合其提高服务质量。在食堂运营期间与厨师长、库管员及送货员共同对购买食材货物进行确认和签收。

3.甲方认为乙方安排的厨师及工作人员数量或能力无法满足工作需求的,随时有权要求乙方限定时间内更换、调整到位。

4.甲方应在食品原材料供给、设施设备维修、耗材保障等方面监督餐饮公司,使其满足正常工作需求,提高服务质量。

5.甲方有权要求餐饮公司定期或不定期报告机关餐厅服务工作情况。

6.甲方依照相关政策,无偿向餐饮公司提供工作必要场所和工作条件,有义务配合餐饮公司协调机关相关部门开展工作。

7.甲方按时足额向餐饮公司支付约定的费用。

8.甲方不参与餐饮公司人员招聘、管理。

9.餐饮公司因违反操作规程引发的安全事故，责任由餐饮公司全部承担，一团党政办公室有权视情况解除合同。

10.采购方已配备一卡通设备收费系统，机关工作人员就餐及购买食品一律采用刷卡消费制度，承包人自行对每餐就餐人数进行统计，制定登记管理办法制度，通过一团党政办公室审核后方可实施。

11.执行双方约定的其它义务和责任。

12.依据法律、法规规定享有的其他权利。

六、乙方权利、责任和义务

(一) 人员管理

1.餐饮公司须长期派驻1名正式管理人员，并向机关党政办报送餐厅管理和工作人员组织机构表。

2.餐饮公司必须确保机关餐厅正常运行所需的人员配置。

3.餐饮公司独立招聘、自主管理餐厅员工。聘用员工在工作中出现任何人生安全事故，由餐饮公司自行承担。

4.餐饮公司应教育员工爱护食堂内建筑物及室内外各种设施设备。

5.餐饮公司负责对员工进行职业道德、思想品德、礼貌礼节、业务技能等方面的教育，努力提高工作人员服务态度和专业技能，服务热情，严禁与服务对象争执或斗殴。

6. 餐饮公司必须为聘用员工购买足额社保基金和人生安全保险。

(二) 业务管理

1.餐饮公司不得擅自将餐厅转让或委托他人经营,更不能利用现有资产搞不法经营。一经发现,机关党政办有权解除合同。

2.正常情况下保证就餐人员能够吃上热饭热菜,饭菜温度不得低于37度。

3.前厅、包厢就餐一律使用一卡通设备,严禁使用其它结算方式。

(三) 饮食卫生安全管理

1.餐厅卫生标准必须达到餐饮行业卫生防疫部门发放的A级标准,因餐饮公司原因不达标而降级每次将按照月工资总额的1%处以罚款。

2.所经营的食物必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》。

3.在饭菜中出现异物,经双方确认属实,餐饮公司须无条件给予更换同价菜品,并免除该菜品费用。

4.餐饮公司应采取合理措施保证食材、餐品的安全、卫生、健康要求,乙方工作人员获得健康证后能进入食堂工作。

(四) 食品原材料管理

1.餐饮公司要严格按《中华人民共和国食品安全法》生产并遵守食品卫生之规定,不得出现腐烂、变质、过期食品,如出现就餐人员发生食物中毒、工作人员发生安全问题等现象,将按国家规定处理,情况严重者将解除甲方和餐饮公司双方签订的合同并追究餐饮公司刑事责任。

2.餐饮公司应按需报食品原材料采购计划,避免因剩余而

造成腐、变质、过期等现象。

(五) 义务

1. 餐饮公司应积极配合一团党政办公室绩效管理工作，并以此促进机关餐厅质量和效能建设。

2. 负责餐厅门前房后的保洁及冬季清雪工作。

3. 餐饮公司在承包期严格把控食品卫生安全，定期做好消毒工作。

4. 开饭时间严格按一团党政办公室通知的时间执行。

5. 餐饮公司不得擅自将食堂转让或委托他人经营，更不能利用现有资产搞不法经营。一经发现，甲方有权解除合同。餐饮公司应积极配合一团党政办制定的绩效管理工作，并以此促进食堂质量和效能建设。

6. 餐饮公司严格按照双方约定的每份饭菜的数量和质量标准进行配制（套餐、份菜、自助餐中（除大菜硬菜外），每份荤菜的含肉量比例在30%以上（肉片的厚度在2毫米以上），其中大菜、硬菜（大盘鸡、红烧排骨、清炖羊肉等）含肉量比例在60%以上。

7. 餐饮公司在承包期做到用电、燃气安全，线路定期检查防止老化造成意外；燃气定期检查，防止燃气泄漏对人员造成生命危险，如出现安全事故，造成的损失由餐饮公司承担。

8. 食堂后厨设备、大厅座椅、包厢内部设备在使用过程出现损坏，由餐饮公司定期进行维修维护，费用由餐饮公司自行承担。

9. 党政办有权加强对乙方工作人员的服务能力水平、食品

