

# 鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅 餐饮服务合同

## 第一章 总 则

### 第一条 本合同当事人

委托方（以下简称甲方）：鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心

受委托方（以下简称乙方）：榆林市银鑫物业管理有限责任公司

依据《中华人民共和国民法典》《物业管理条例》及其实施细则等国家、地方有关物业管理法律法规和政策，在平等、自愿、协商一致的基础上，就甲方委托乙方对 鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅 项目实施专业化餐饮服务，包括餐厅运营、食材采购、消防安全、厨余处理、餐厅库房管理等，订立本合同。

### 第二条 餐饮基本情况

物业类型：办公楼

委托管理面积：1704 平方米

#### 餐厅概况：

鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅位于鄂尔多斯高新技术产业开发区办公楼内，餐厅可容纳 500 人就餐，目前餐厅就餐人员为 372 名职工。

第三条 乙方提供服务的受益人为大楼驻楼单位全体人员，本餐饮使用人均应履行本合同并承担本合同内相应的责任。

## 第二章 委托管理事项

第四条 乙方负责为鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅提供早餐、中餐、晚餐服务。

(4) 甲方负责餐饮服务场地以及水、电、暖、厨房所有设施设备、人工费用的所有支出（服务期内必须添置或更换厨房大的设备，由乙方提出申请，经甲方同意后方可购买）。

(5) 甲方免费提供乙方服务该项目值班所需的宿舍。

## 2、乙方报价中包含费用

(1) 用工成本。

(2) 行政办公费用，包括食材采购、运送等交通费；办公用品用具、继续教育费、日常通讯费等。

(3) 清洁耗材、保洁费（日常所需的拖布、尘推、扫把、清洁药剂等）；

(4) 除四害消杀费用（蟑螂药、老鼠药等）。

(5) 员工的服装费用、行李等劳保费。

(6) 负责一次性备品（牙签、餐巾、筷套）等耗材的提供。

(7) 负责蔬菜、肉类、调味品和辅料的采购供应。

(8) 管理利润。

(9) 税金。

## 第五章 经营模式

### 第八条 经营模式说明

1、采用经营型服务模式，日常供餐采用自选方式供餐，就餐范围为辖区内所有工作人员。售餐主要以卡机刷卡形式进行售餐，所有公务人员消费款项均直接进入乙方管理的卡机账户内；宴会餐费根据次数及用餐人数据实结算，每月底双方指定专人对卡机刷卡数据及充值金额进行核对，并签署费用结算单以确认，甲方于次月5日前按卡机消费数据据实结算相关费用。

2、菜谱制定标准：根据市场价、双方共同制定饭菜质量标准。制定菜谱时，确定菜种主材料及成分含量，并于每周四16:00之前把下周菜谱与甲方进行协商，双方确定的菜谱乙方不得单独更换；因特殊情况需要更改时，需提前一天请

③应结合本食堂实际制定应急处置方案，并将其列入从业人员培训计划开展培训，每半年至少组织从业人员进行事故处置演练一次，使从业人员熟练掌握应急处置程序。

④所有工作人员均应办理人事档案及进行体检，提供采购人认可的医疗单位出具的健康证明。严格遵守有关保密的各项规定。服务人员平均年龄不超过 50 岁，服务员不得超过 35 岁并且要求形象好、气质佳、文化素质高，随着人员的不断更替应逐渐向年轻化过渡。

⑤餐厅主管：具备餐饮管理经验和餐饮专业知识。组织管理科学有序，协调处理能力强，确保餐厅服务细致高效运行。

⑥厨师长（含厨师）：具有厨师长工作经验。具有组织管理协调能力，掌握四种类型以上风味菜肴的制作并能够推陈出新，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制。

#### **第十一条 管理服务要求**

1、制定科学、合理、切实可行的餐饮管理服务方案。

2、餐厅管理以满足工作人员的餐饮需求为基础，通过建立有序运转的服务支持体系，提供优质、高效、经济、便捷的餐饮服务和人性化管理，与高标准的整体要求相适应。

3、建立食品卫生管理制度、原材料管理制度，设备管理制度、岗位职责、工作规程、工作计划、考核标准。甲方负责对餐厅工作进行监督和管控，随时对餐厅的卫生、管理、服务情况进行检查，并建立和实施测评考评制度，对餐厅的各项工作进行监督和考核。

4、乙方每月向甲方提供餐厅供应的原材料和消耗品等的账目，每月上报经营分析报表，以便甲方监督。

5、具备开发各种饭菜花色品种的能力，丰富菜品花式品种，满足不同层次就餐者要求。营养搭配科学合理，满足营养需求。根据季节变化，不断创新出品和推出特色菜及点心。

6、为保证设备设施的正常运行，餐饮部各级人员配合工程部做好对设备设施的日常维护和保养，正确使用与维护厨房设备，加强日常管理，防止事故发生，

椅子	椅腿平稳不摇晃，无污迹、油渍、尘土。
备餐柜	柜面无水渍、油渍，柜内物品摆放整齐。
收餐车	表面干净无水渍、油渍；餐车滑轮滚动自如。
厅面卫生	1、地面：无水渍、油渍、无杂物、无死角、整体光亮洁净。
	2、踢脚线：无污迹、尘土。
	3、消火栓柜：无尘土、手印，灭火器干净、无污迹。
	4、电视：无尘土、手印，闭餐、关闭电源。
	5、窗台：干净清洁，无尘土、杂物。
	6、玻璃：明亮干净，无尘土、雨雪痕迹。
	7、窗帘：干净整洁，无污迹，绑绳同一高度，垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
	8、花卉：无尘土、枯叶、污渍、水渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
公共区域卫生要求	
地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。
地毯	每日进行吸尘，定期清洗，无杂迹、无污渍、无油渍。
墙面	瓷砖干净明亮，洁净无尘，无破损。
窗帘	干净整洁，无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净
玻璃	洁净明亮，无手印、污迹、尘土。
垃圾桶	内外清洗，放置规范，表面干净。
灯具	所有灯泡能够正常使用，表面干净。
花卉	无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
门庭卫生要求	
地面	地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。
摆放物	电视机无尘土、手印；花卉无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。
墙壁	干净明亮，无手印、污迹、水迹。

操作台	1、摆放有序，各种调味品密封保存。
	2、光亮、洁净。
	3、无杂物。
墙面	勤洗、勤擦。做到墙面悬挂物整齐、统一、干净。
地面	无水渍、油渍、脏渍、残渣、无死角，摆放物品方便取用。
地沟	每日清洗，保证无异味、残渣。
水池	池内无残渣，无油渍、无污渍、地面干净明亮。
垃圾桶	勤倒、勤洗，做到内外干净无油迹、污痕、异味。
宴会卫生要求	
备餐间	1、台面整齐、无杂物、油迹。
	2、地面干净、无水渍、无死角。
	3、柜内外物品摆放整齐。
	4、用具单独存放。
电视机	无尘土、毛屑、闭餐关闭电源。
暖壶	壶身无水渍、油渍、无锈迹、水垢，壶身干净明亮整洁。
沙发	无尘土、褶皱、污渍。
茶几	干净整洁、无尘土。
窗台	干净清洁、无尘土、杂物。
窗帘	干净整洁、无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。
壁画、字画	无灰尘，保持物件本色。
门	无手印、污迹、尘土。
衣架	无尘土、油迹。
装饰物	干净、整齐、摆放有序、物件本色。
宴会餐具卫生标准	
骨碟、碗	无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。

材进行监督管理，并由甲方审核确认，方可进行采购。

(5) 乙方将每日提供食材采购信息表（含供应商名称、品牌、数量、单价、当日市场牌价等）及食材采购原始单据复印件、就餐人员数量以备甲方核查。

(6) 乙方将每日提供食材消耗情况（库存量）；每月进行一次餐厅成本核算，向甲方提供核算报表。

(7) 蔬菜类应每日配送，当日配送种类与数量以前一天菜单为准，根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。

(8) 肉禽蛋类根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。

(9) 肉禽蛋类配送方式符合要求。

(10) 干货、调味品类根据制订的周工作计划完成供货需求，每周根据需要配送当周产品。

(11) 采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等；在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、甲方、验货员三方签字后妥善保管。

(12) 加工过程严格按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不得随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常，动物性、植物性、食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。

(13) 留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于 200g，每餐留样时间不少于 48 小时。食品添加剂应由专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，采用精确计量工具称量，并有详细记录。

(14) 餐具消毒应严格执行餐具、饮具、工具、容器等清洗消毒程序。消毒

10、定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。

## 第七章 双方权利义务

### 第十五条 甲方的权利义务

- 1、代表和维护产权人、使用人的合法权益。
- 2、不得干涉乙方依法或依本合同规定内容所进行的管理活动。
- 3、负责调解非乙方原因而产生的各种纠纷。
- 4、审定乙方提出的餐饮管理服务年度计划。
- 5、监督和管理乙方的日常食堂运营工作及乙方人员遵守甲方拟定的相关规定的实施。
- 6、监督乙方合法合规经营，有权对乙方的安全生产、从业人员健康等进行抽查，对乙方餐饮收费标准适时进行审核监督，依照《中华人民共和国食品卫生法》和自治区、市餐饮服务业管理规定对乙方进行监督检查。
- 7、按合同要求对乙方提供的各项服务制定评审考核办法（见附件），每月进行评审和检查考核，若乙方未达到甲方的相关要求，甲方应及时通知乙方进行整改。若乙方在规定的期限内没有达到甲方要求的整改效果以及乙方在履行合同期间发生重大安全责任事故，或因重大服务保障问题造成极坏影响和后果的，甲方有权进行处罚、要求赔偿，甚至终止尚未履行完的合同期限。
- 8、自乙方接管之日起负责向乙方提供办公室、值班室及仓库等必要的工作条件；协助乙方为餐饮值班人员解决值班场所。
- 9、协助乙方制定和落实防火、防盗等制度及突发事件预案。
- 10、法规、政策规定由甲方承担的其他责任。

### 第十六条 乙方的权利义务

8、负责编制和实施各项餐饮管理制度，防火、防盗、食品安全等制度及突发事件预案等。

9、重视员工队伍建设，加强思想政治和安全教育工作，遵纪守法，按章作业，规范管理。

10、甲方违反合同约定，使乙方未能实现规定的管理要求，乙方有权要求甲方限期解决，逾期未解决的，乙方有权终止合同；给乙方造成经济损失的，乙方有权要求甲方进行经济赔偿。

11、合同终止时，乙方须向甲方移交全部档案资料。

## 第八章 违约责任

**第十七条** 合同期内非法律规定或合同约定，任何一方无故擅自终止本合同，应当承担违约责任，违约方应当赔偿未履行部分合同金额日万分之五的违约金给对方，由此给对方造成的经济损失，违约方应予以赔偿。

**第十八条** 甲方应按合同约定按时向乙方支付相关费用，逾期超过一个月时，甲方则应从逾期之日起每天按每月应支付费用日万分之五的标准向乙方支付相应的滞纳金；乙方应按合同约定的付款方式在合理期限内，向甲方提供符合财政支付要求的发票，如逾期 2 个月未提供符合财政支付要求的发票，造成的损失由乙方自行承担。

**第十九条** 因房屋建筑质量、设备设施质量或安装技术等原因造成相关设施设备功能失常或酿成重大事故时，甲方应承担由此而产生的相关责任。对造成上述事件原因的判定，以国家相关主管部门的技术鉴定为准。

**第二十条** 乙方不承担非乙方管理失误造成甲方或餐饮相关使用人物品丢失、被盗、损坏或发生其他安全问题，乙方应协助公安机关积极破案。

## 第九章 合同的变更和终止



以下无正文，为甲乙丙三方就鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅餐饮服务合同的签署页。

甲方（盖章）：鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心



法定代表人或授权代表（签署）

乙方（盖章）：榆林市银鑫物业管理有限责任公司



法定代表人或授权代表（签署）

签订日期：2024年9月14日

职工餐厅管理考核细则：

考核内容	考核标准	标准分	评分标准
一、基础资料 (10分)	1. 组织机构、岗位安全职责、规章制度、设备操作规程等健全完善；	2	组织机构、岗位安全职责、规章制度，缺一项扣1分，设备操作规程未上墙扣1分；直至整改完成。
	2. 在就餐区醒目位置公示食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查记录表、盈亏报表等内容；	2	未公示相关内容扣1分；证照过期扣1分，直至整改完成。
	3. 班前会记录、伙管会记录详实规范；	2	班前会、伙管会记录少一项扣1分；记录不全面，扣1分；直至整改完成。
	4. 按照上级食品安全检查计划、自查清单检查，每次检查留有记录；	2	未执行检查计划扣1分，未按清单检查扣0.5分，未留存检查记录扣0.5分；直至整改完成。
	5. 配备专职或兼职的食品安全管理人员。	1	未配备食品安全管理人员扣1分，直至整改完成。
	6. 食堂每季度以书面问卷或电子问卷的形式，就饭菜质量、价格、卫生、服务和公开事项等问题向就餐职工征求意见，考察职工对食堂的满意度。	1	未开展满意度测评扣0.5分，满意度结果未应用扣0.5分，直至整改完成。

			成。
	4. 冰箱、冰柜内食品存放规范、生熟分开，原料、半成品、成品分开存放，无异味，无交叉污染。	2	冰箱、冰柜内食品不按规定存放，冰柜内存放有影响食品安全的物品（如带颜色塑料袋，食品外包装箱等），冰柜内有异味、除霜不及时，出现一项扣 2 分，直至整改完成。
四、食品加工制作 (19 分)	1. 加工过程规范有序，生进熟出，食品加工过程清洁卫生，操作台上物品摆放整齐有序；	2	食品加工过程中，存在影响食品安全卫生的行为扣 1 分，操作台上物品摆放混乱扣 1 分；直至整改完成。
	2. 接触食品的用具、容器实施色标、分类、定位管理；	3	用具、容器未分类扣 2 分，未实行定位管理扣 1 分；直至整改完成。
	3. 餐饮具及时清洗消毒，使用符合食品安全标准的洗涤剂 and 消毒剂，清洗消毒符合相关规定，保证餐饮具干净卫生，并留有规范的消毒记录；	2	使用的洗涤剂、消毒剂不符合食品安全标准、餐饮具清洗不到位、餐饮具未消毒或消毒不彻底、记录不全面等视情形扣 2 分；直至整改完成。
	4. 食品添加剂由专人负责保管、专柜存放、精确称量并有相关记录，使用完毕后及时上锁；	3	食品添加剂未做到专人负责保管、领用、登记、未上锁、记录缺失视情形扣 1-3 分；直至整改完成。
	5. 有专门的食物留样冷却区，并贴有标识，冷却区有防护罩，每个品种的留样量不少于 125 克，留样	3	留样柜内无温度计、温度不在范围、无专门区域、无标识、无防护罩、样品克数不足、留样记录

	放,使用有详细记录,包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、配制浓度等。		0.5分,直至整改完成。
六、卫生及维修管理 (10分)	大厅卫生、公共区域卫生、厨房卫生、宴会卫生、宴会餐具卫生。	7	依据卫生完成情况扣1-7分,直至整改完成。
	大厅设施设备维修、公共区域设施设备维修、厨房设施设备维修、宴会设施设备维修。	3	如未及时报修或维修。视情形扣1-3分,直至整改完成。
七、从业人员管理 (13分)	1.符合从业人员健康管理要求: ①从业人员在上岗前取得健康证明; ②患有有碍食品安全疾病的人员,不得从事接触直接入口食品的工作; ③建立每日晨检制度,并按要求进行检查,对请假人员不在岗原因有记录;	3	从业人员上岗前未取得健康证明,健康证过期扣1分,有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作扣1分,未按要求进行每日晨检及未记录不在岗原因扣1分;直至整改完成。
	2.符合从业人员个人卫生要求: ①保持良好个人卫生,操作时应穿戴清洁的工作衣帽,头发不得外露,不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。专间操作人员戴口罩; ②操作前应洗净手部,操作过程中保持清洁,受到污染后及时清洗;	5	个人卫生不整洁,留长指甲、涂指甲油扣1分;头发、饰物外露扣1分,私人物品带入食品处理区扣1分,在食品处理区吸烟或从事其他可能污染食品的行为扣1分,非操作人员进入食品处理区不符合现场操作人员卫生

			成。
九、岗位人员配置 (4分)	应按照餐饮服务具体技术(参数)要求配备各岗位人员。	4	未达到要求及标准扣1000元/天/人,直至完成整改。