**合同**

**甲方:**西安市固体废弃物处置中心

**乙方:**

甲乙双方本着公平、自愿、诚信、互惠互利的原则，经共同协商由乙方承包甲方员工餐厅供餐事宜，为明确双方的权利义务关系，特签订如下条款:

**第一条:承包管理内容和范围**

（一）乙方承包甲方员工餐厅，按照甲方要求提供用餐服务。

乙方负责食材采购、入库验收、初加工、切配、烹制、售餐、洗消、食材餐厅区域食品类垃圾及泔水等清理清运、餐厅区域保洁、低值易耗品（含洗消用品用具等）、蚊、蝇、鼠、虫“四害”防治等食堂管理运行相关的一切工作，保证甲方用餐质量和用餐健康及供餐全过程安全保障工作。餐次及品种要求如下：

（1）早餐：主食2种，热菜1种，凉菜2种,奶制品每周发放3次。

（2）午餐：主荤菜1种，副荤菜1种，素菜2种，主食2种（米饭、面食、小吃等），汤羹1种，水果每周发放3次。

（3）晚餐：主荤菜1种，素菜1种，主食2种（米饭、面食、小吃等）。

(4)视工作需要，按甲方安排应急加、值班饭菜供应。

（二）承包费用:服务期限： （含国家法定节假日）。总费用为 元（大写： ），该费用包含食材采购成本、餐厅区域食品类垃圾及泔水等清理清运、餐厅区域保洁、低值易耗品（含洗消用品用具等）成本等除去水、电费在内的一切费用。

（三）结算方式：

（1）合同签订后且在甲方资金到位的情况下，甲方支付乙方合同价款40%预付款。

（2）员工个人日常充值消费金额归乙方营收。

（3）经甲、乙双方验收后，双方按照最终验收结算意见，据实结付。合同期满经验收合格且在甲方资金到位的情况下，由乙方开具正式税务发票向甲方进行费用结算，甲方付清剩余款项。

（4）以甲方在职人数50人及月工作天数为基准（每人餐标22元/日）；其它法定节假日（含周六日）（每人餐标22元/日）、应急处置任务就餐人数（每人餐标：按三餐标准早餐6元/次、午餐12元/次、晚餐4元/次），依据中心部门加、值班人员名单及工作就餐时段，按标准据实结算。

**第二条: 甲方权利与义务**

（一）权利

1、监督乙方具有有效营业执照，从业人员必须持《健康证》上岗。

2、监管食材来源及新鲜度、监管制作流程严控食品安全、监管用电用气用水安全等，有权对乙方经营管理提出建议或意见。

3、乙方如有未严格执行本合同相关服务条款及相关餐品质量标准、食品卫生安全标准要求的行为，甲方有权以书面或者口头通知等方式要求乙方立即整改，乙方自接到通知之日起7天内如无明显改善，甲方有权终止本合同，且乙方应当向甲方支付合同总额违约金10%，(如本合同其他条款或补充协议对违约金有明确约定的，按较高标准执行。)因此致甲方损失的，乙方还应当补足损失。

4、甲方有权组织就餐员工对乙方的餐品及服务进行满意度调查，并有权根据调查结果，要求乙方就集中反映的不满意事项（不满意率超过25%）进行限期整改。如甲方就餐人员对乙方服务不满意率连续2个月高于25%，则视为乙方违约，甲方有权终止本合同，并乙方应当向甲方支付违约金5万元。

5、在乙方经营过程中，甲方有权对其设备使用情况进行检查，如因乙方未正确使用或未妥善保管相关设施设备，导致相关设施设备出现损毁，甲方有权视事故严重程度书面或者口头通知要求乙方立即整改，乙方自接到通知之日起15天内不及时整改的，甲方有权行使单方解除权，并由乙方赔偿相关经济损失。

6、如乙方有意瞒报经营管理过失或发现各类安全隐患并未及时消除或报备甲方，导致甲方发生财产损失，甲方有权终止本合同，且乙方应当赔偿相关经济损失。

（二）义务

1、提供厨房主要设备和厨具，经审核乙方的厨房设备、用餐更新添置计划，认为合理的，应及时补充到位。

2、甲方配合乙方在用餐质量、出餐速度、控制浪费、增加花样品种等针对完善餐饮服务管理的各项合理建议，以确保乙方提供更优质的服务。

**第三条: 乙方的职责权利与义务**

**（一）**职责权利

全面负责厨房的管理工作，组织和指挥烹饪、工作，确保出品质量均能达到标准。

1、组织和指挥安排厨房生产的权利。

2、决定厨房班次，安排厨房各岗位人员的权利。

3、对厨房员工的奖惩决定权。

4、根据乙方自身的有关规定，有对厨房员工招聘及辞退的决定权。

5、有对不符合质量要求的厨房食品原料的处理决定权。

6、有对厨房定岗、定编及各岗位人员工资的制定和分配权。

（二）义务

1、乙方应配备完整的厨房管理及工作团队，由乙方自行招聘，工资由乙方支付。并完善相关人员的岗位培训工作及健康证明，确保服务团队的服务资质，并将相关人员资料（包括但不限于：服务团队人员名单、身份证、健康证、岗位培训记录等）交甲方备案。

2、乙方应制定详细的包括原材料验收、安全生产管理、服务管理、卫生管理、食品管理等方面在内的管理制度并交甲方存档备查；并严格执行各项管理制度和管理流程，杜绝各类安全隐患。其中涉及食品安全事宜，乙方应当按照现行食品安全法的标准作为操作规范。

3、乙方每周必须安排食品安检人员定期巡检，对就餐情况及时沟通并解决。

4、每月总结分析生产经营情况，改进生产工艺，准确控制成本率，不断提高厨房的生产质量。每月形成工作月报，经甲方部门负责人审核审定后，作为付款依据。甲方有权根据实际情况要求乙方补充、修改月报内容，乙方应予以配合。

5、确保合理使用原材料，控制菜品的装盘规格和数量，把好质量关，减少损耗，降低成本。

6、乙方厨工应遵守各项安全生产及消防法律法规，防患于未然。每天下班前检查厨房的生产设备，水、电、气开关是否正常，一旦出现设备故障应及时解除设备故障并报备甲方，处理安全隐患。

7、根据各岗位生产特点和餐厅营业状况，编制厨房工作时间表，负责厨工的考勤、考核工作。

8、出现食物中毒事件，乙方应当承担一切民事、行政及刑事等责任。乙方应承担全部法律责任及甲方因此产生的全部损失。

9、负责对食品原料的申购、验收、领料、使用等方面的检查控制工作。

10、乙方应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g.

11、在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

12、应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

13、主动征求甲方管理人员对产品质量和生产供应方面的意见，采取有效的改进措施。

14、巡视检查各岗位出勤，班次安排及工作职责的执行情况，检查厨房用餐及设备设施的清洁安全及完好状况，检查厨房食品的质量及数量，发现问题及时安排解决。

15、根据食品原料的季节特点，计划组织相应菜肴的生产工作，不断更新和丰富菜肴品种。

16、乙方有义务及时清理清运餐饮引起的一切垃圾（含泔水等），应当做好蚊、蝇、鼠、虫“四害”防治措施。

17、遵守国家法律法规，遵守甲方的各项规章制度，服从甲方的领导和管理，未经批准不得随意出入禁区，严格管理厨房，如违反者，甲方有权依规处理。

**第四条：合同解除**

如乙方在合同到期前要求解除合同，必须提前一个月书面通知甲方，待甲方同意且经法定程序确定的新的承包方全部入场接受工作以后，乙方方可撤出工作，否则视为乙方违约，乙方需一次性向甲方支付5万元违约金，因此致甲方损失的，乙方还应当赔偿损失。

**第五条:双方约定的其他权利义务事项**

1、乙方对其厨工请假事宜，应合理组织，分期分批，不得影响厨房的工作。

2、乙方厨工发生任何突发意外事故由乙方全面负责。

3、乙方厨工与乙方发生的劳务、劳动纠纷由乙方自行负责解决，并且，本合同有效期内，若因乙方厨工的行为致使甲方或者甲方工作人员损失的，乙方对此向甲方承担赔偿责任。

4、乙方不得以任何理由将餐厅管理经营权转交第三方。

5、乙方应当向甲方提供乙方营业执照复印件、乙方组织机构代码证复印件、厨工的身份证复印件、健康证及从业资格证书复印件。

6、乙方有责任全力配合甲方提出的整改要求，不断提高服务品质。

7、乙方负责厨房设备的日常维护维修，乙方应合理使用厨房设备及工具，妥善保管，不得人为损坏，否则照价赔偿，如发生遗失损耗等情况由乙方负责。

8、乙方应把每日厨房消毒杀菌、安全检查及备案记录工作作为日常常规工作予以完成。  
 9、乙方如发生重大变更（如法定代表人变更、资质变更等），应及时书面通知甲方，甲方有权要求乙方补充相关证明材料。

**第六条 争议解决**

如甲乙双方因本合同发生纠纷，应本着友好互利的原则协商解决，协商不成的，任何一方均可向甲方所在地人民法院起诉。

**第七条 其他**

（一）本合同未尽事宜，经甲、乙双方共同协商解决，做出补充规定。补充规定及本合同附件与本合同具有同等法律效力。

（二）本合同自甲乙双方法定代表人或其授权代表人签字，加盖单位公章或合同专用章之日起生效，本合同一式肆份，甲乙双方各执两份，均具有同等法律效力。

（以下无正文）

甲方（盖章）:西安市固体废 乙方（盖章）:

弃物处置中心

法定代表人或者 法定代表人或者

授权代表（签字）: 授权代表（签字）:

地址： 地址：

开户行： 开户行：

账号： 账号：

电话： 电话：

年 月 日 年 月 日