

承包合同

甲方：中共西安市高陵区委办公室

乙方：陕西泽创嘉业商业运营管理有限公司

一、合同内容：负责高陵区委机关大院职工工作日内的一日三餐以及放假期间值班人员的一日三餐。

二、合同价款：

1、合同总价：人民币大写：玖拾肆万伍仟玖佰陆拾元，小写945960元。

2、合同总价包括：全部费用及相关税费、利润、后续服务等的全部费用。

3、合同总价一次包死，不受市场价格变化的影响。

4、区委每月用餐人员收取的费用为乙方的部分承包费用，具体以收取金额为准。

三、合同结算

1、付款比例：按月支付，具体支付金额按照签订合同的实际月份平均到每月支

付，在次月15日前支付完毕。

2、结算方式：银行转账。

四、服务期

合同服务期一年。

五、合作方式

1、甲方指派派管理员负责餐厅的日常管理。

2、乙方承担甲方一日三餐的食品加工及餐饮服务，包括甲方的特殊要求。

3、乙方任命的现场负责人负责对乙方工作人员进行管理，甲方与乙方工作人员

不存在雇佣关系。乙方工作人员的管理费用（含人员基本工资、奖金、法定节假日

加班工资、社会保险、福利等）由乙方承担。

4、甲方按月支付乙方服务费用。

5、乙方必须严格履行合同要求，不得转包或分包给他人经营。

六、工作内容和人员组成

1、乙方应向甲方提供派驻甲方工作人员的详细名单和职责，工作人员应包括厨

师长、主厨、面点师、帮厨、洗碗工、服务员、保洁员等。

2、由乙方负责甲方餐厅早、中、晚餐的膳食供应工作，确保所有膳食的花色品

种及膳食的安全卫生，保障甲方人员的日常用餐，同时负责餐厅的卫生清洁工作，

餐厅内部设备工具和就餐用具的卫生清洁工作。

3、日常膳食由甲方在每周日提出下周搭配菜谱，乙方厨师长收到甲方签字确认的每周菜谱后，根据人均标准于每日下午16:30前提交次日的物料采购清单；所需物料由甲方负责采购。

4、乙方应向甲方提供派驻甲方工作人员不少于20人，且必须满足所有人员用餐，人员搭配由乙方自行负责。

七、工作标准

1、乙方人员服务态度良好，使用文明用语，无争执、谩骂和斗殴现象。

2、饭菜质量满意度在90%以上。

3、加工过程中原材料的非正常消耗不超目标3%。

4、环境卫生根据餐饮5S评比符合要求。

5、乙方人员无违反甲方管理制度现象。

6、厨房设备、工具、设施维护保养良好，无丢失与人为损坏现象。

7、按甲方规定时间按时开饭。

8、无任何食品质量安全事故和消防安全事故发生以及机械安全。

9、乙方派到甲方餐厅的工作人员必须经过岗前培训。

八、双方的权利和义务

1、甲方的权利和义务：

1-1、甲方负责向员工餐厅派出管理员，负责餐厅的全面工作。

1-2、甲方负责主、副食的采购、保管。

1-3、甲方制定就餐时间和餐厅服务时间，如有临时调整应及时通知乙方。

1-4、甲方人员应文明就餐，保持餐厅卫生，爱护公共财物，尊重乙方工作人员的劳动。

1-5、为提供可口的饭菜，乙方应按甲方要求定期调整或更换厨师，以便饭菜风味、花样定期或不定期得到更新。

1-6、乙方人员在合同期内违反国家法律和甲方的管理制度以及《食品安全法》

相关规定，甲方有权进行处罚并要求乙方及时整改。

1-7、甲方每月组织一次双方负责人参加的业务例会，总结和评价当月工作，对存在的问题与不足应及时提出改进意见，遇有重大问题，双方进行沟通，协商解决。

1-8、甲方在本合同生效时，应确保厨房设备状态完好、餐具齐备，并经乙方验

收合格后，交付乙方使用和管理。

1-9、甲方有权对餐厅卫生、食品质量及服务质量进行检查，乙方在接到甲方建

议和意见后，应立即做出相应的改善和整改，否则将每次处以相应的罚款，由甲方

在当月支付费用中直接扣除。

1-10、为保证乙方不将原物料浪费，甲方将对制作过程进行不定期监督，同时

严格控制乙方使用物料的异常情况。

2、乙方的权利和义务：

2-1、乙方必须服从甲方管理人员的领导和监督。

2-2、乙方协助甲方主、副食的采购、保管，进行食堂成本控制，严格执行膳食

物料出入库制度。

2-3、严格控制食品安全事故，做好膳食物料2次把关；杜绝不合格或存在质量

问题的膳食物料进入食堂工作间。

2-4、乙方应认真完成甲方交给的日常工作，保证膳食的卫生、安全和口味，供

应时间及地点根据甲方要求而定。乙方在承包期内加工过程或送餐过程中因操作不

当所发生的食品质量事故，由乙方独立承担全部责任。乙方应按照甲方所规定就餐

时间按时开饭并供应饭菜，如因乙方原因造成未及时开饭则按每次1000元进行现场

处罚。

2-5、乙方必须严格遵守甲方食堂、安全、门禁等与乙方有关的各项管理制度，

不得带无关人员进入工作区，不得随意进入任何无关膳食工作的场所。违反甲方规

章制度者按照甲方相关规定给予处罚，造成的一切事故均由乙方承担全部责任；乙

方服务人员应提供热情、周到的餐饮服务及整洁、干净的个人卫生。

2-6、乙方承诺：乙方招聘的工作人员必须经卫生部门体检合格并持证上岗，要

做到穿着整洁、文明礼貌、热情服务。乙方应向甲方提供工作人员的合法身份证件

、健康证件及厨师的等级证等原件，并且健康证由乙方派驻甲方的负责人统一保管

，以便随时检查。

2-7、合同期内，乙方在正确完成甲方交给的各项工作之后，必须按照甲方的要

求（包括但不限于5S标准）保证厨房工作间的食堂消防、安全、卫生。如因乙方责

任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全等事故，所有损失由乙方承担，并依照相

关法律追究责任。

- 2-8、乙方必须遵守甲方的各项规章制度规定，接受甲方监督检查。
- 2-9、乙方派驻甲方的服务人员必须经过设备操作、食品安全、服务等方面的培训，并提供相应的培训记录；乙方员工对厨房设备、工具、餐具及其他器皿等有保管和维护的责任，发生人为损坏和违章操作造成的损失均由乙方负责赔偿。
- 2-10、乙方应加强对工作人员的安全教育与管理。乙方工作人员在工作 and 休息期间发生任何人身安全等意外事故，将由乙方自行承担相关责任，甲方不承担任何责任。
- 2-11、遇重大节日（春节、元旦、五一、十一等法定节假日）及特殊情况，乙方应按照甲方的排班要求，安排好就餐服务保障工作。
- 2-12、乙方应严格执行国家《食品卫生法》和相关安全管理规定，随时接受甲方及卫生防疫部门的检查和监督，如发生食品卫生安全事故，由乙方负责承担一切法律责任。
- 2-13、乙方如需更新或维修设施设备，应及时与甲方协调，甲方应确保各种设备及水、电、气的正常运行。
- 2-14、乙方应制定餐厅设施设备安全操作规程、定期培训计划、厨房管理和人员管理规定，并报甲方备案。
- 2-15、乙方应依法与餐厅从业人员签订劳动合同并承担所有法定义务，相关花名册及劳动合同报甲方备案，若有人员变更，必须提前一个月向甲方书面告知。
- 2-16、乙方应对餐厅内的固定资产（比如餐桌餐椅等）负有日常管理责任，定期进行盘点，如因管理不善导致损坏、遗失，应照价赔偿。
- 2-17、乙方应配合甲方对食材成本控制及日常工作中的节能降耗。
- 2-18、对甲方信息和重要活动以及保密事项不得外泄，否则追究所带来的法律责任。
- 九、其他要求：
- 1、食品应分类储存摆放，生熟分开，容易腐烂变质食品在加工前要特别做好冷藏保鲜工作，所有食品要注意防火、防盗、防鼠、防虫、防霉变、防残损。
 - 2、食品加工要建立操作规程、要有计划性，菜肴搭配要合理；要根据不同季节、不同就餐人群编制不同食谱，要做到品种全、花色多、时间省、质量优。

3、食品供应要建立服务规范，坚持文明服务；要不断改进服务方式，尽量缩短就餐人员排队时间，努力为员工提供热情、方便、快捷的服务；就餐环境要干净舒适、秩序良好。

4、安全管理

4-1、食堂指定专职人员负责食堂的安全防范工作。落实防中毒、防破坏、防盗、防火灾的安全保卫制度和措施。

4-2、认真贯彻食品卫生法，严格管理食堂的采购和销售，搞好食堂卫生和个人卫生，严防食物中毒。

4-3、非工作人员未经许可不得进入食堂仓库、加工、售卖等 workplace。

4-4、爱护管理好食堂各种设备和物品，防止盗窃。

4-5、所有从业人员严禁寻衅滋事，打架斗殴。

4-6、食堂内有明火和液化气，必须配置必备的消防器材，并放置在显要位置，不得随意挪用、损毁消防设施。

4-7、定期检查，发现隐患及时整改。

5、卫生管理

5-1、从业人员须持有健康合格证，方可上岗。

5-2、从业人员应养成良好的卫生习惯，做好岗位（责任）区内卫生，随时保持

整洁。

5-3、工作时间不准吃东西、不准随地吐痰。

5-4、食品原、辅料入库前必须严格检查验收。发现有不符合卫生要求、无合格

卫生检验报告书，不得入库。

5-5、坚持出入库登记和先进后出原则。

5-6、各类食品原、辅料须分类、分架存放，隔离地加盖，标识清楚。食品添

加剂须专柜保管。

5-7、定期检查食品质量，及时处理变质或超过保质期的食品原、辅料，对未及

时处理的食品原、辅料应标明“待处理”。

5-8、保持库房整洁、干燥、通风、透气。冰箱（柜）须定期清理、除霜，做到

无血水、冰渣。

十、合同组成

1、成交通知书

2、合同文件

十一、合同生效及其它

1、合同未尽事宜、由甲、乙双方协商，作为合同补充，与原合同具有同等法律效力。

2、本合同正本一式肆份，甲方、乙方双方各执壹份，财务备案贰份。

3、如果本协议的任何条款在任何时候被确定为不合法、无效或不可强制执行时，本协议的其它条款的效力和履行应不受影响。

4、合同经甲乙双方盖章、签字后生效，合同签订地点为高陵区委办公室。

甲方名称 (盖章)



代表人 (签字): 党伟

乙方名称



代表人 (签字):



日期: 2016.2.3

