**合同项目编号：**

西安航天城第二幼儿园

餐厅运行保障项目及餐厅运转保障项目

服 务 合 同

甲 方： 西安航天城第二幼儿园

乙 方： XXXXXXXXX

甲 方： 西安航天城第二幼儿园

乙 方： XXXXXXXXXXXXX

根据政府采购程序组织竞争性磋商，依据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等法律法规，双方遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经双方协商一致，签订本合同，双方共同遵照执行。

第一章 总 则

**第一条 本合同当事人**

甲 方：西安航天城第二幼儿园

地 址：西安航天南路与神舟三路十字西北角凤鸣和园内

联系电话：029-89697663

乙 方：

地 址：

联系电话：

**第二条 基本情况**

**一、服务地点：**西安航天城第二幼儿园

**二、服务目标：**需聘请幼儿园厨房餐饮服务团队对西安航天城第二幼儿园餐厅运行和餐厅运转等工作进行保障管理服务，保障园区幼儿和教职工安全健康就餐。

**三、服务期限：**2025年7月1日-2026年6月30日。

**四、项目要求：**

（一）餐厅运行保障项目：

1.人员要求：4人

厨师长：1人（负责厨房菜品质量、食品卫生、负责检验主辅料、调料质量，按程序烹调食物，确保成品色、香、味、形达到要求，负责食材出入库登记，菜品研发及厨房安全管理等。）

大厨：1人（负责每日厨房食材切配、食材加工、烹饪、配餐、供餐及环境卫生清洁、食品留样等工作。）

面点：1人（按食谱要求加工制作主食品，餐点点心类食品，配合完成食材切配、加工、烹饪等工作。）

帮厨、洗消：1人（合理存放原材料以及保质、保量按时完成切配及加工任务、厨房区域内环境卫生、餐具的清洗消毒等工作。）

以上所有人员要求30-50岁，上岗人员在入场服务前，必须持有甲方要求的餐饮行业职业技能等级证书，并且技术水平过硬。在服务期内定期检查身体，如有传染性疾病必须休息或者更换等情况需通过幼儿园批准同意。

备注：人员配备数量根据实际就餐人数、相关政策法规要求等实行动态管理，经双方协商后进行调整。

2.服务要求

（1）甲方提供加工场所、相应的设施设备和水、电、气以及食材等资源，厨房工作人员对食堂的餐饮提供服务(包括但不限于资料整理收集、食材加工、食堂及外围环境卫生保洁、厨余垃圾及泔水具体处理、食堂定期消杀的执行、食堂定期油烟清洗及油烟检测等相关工作)。

（2）食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政管理部门、食药监等食品卫生管理部门及幼儿园相关制度要求。负责食堂日常管理、做好原材料的日常验收把关、出库入库台账、安全管理台账、卫生消毒台账等工作。

（3）负责幼儿日常三餐两点制作供应，满足幼儿日常膳食均衡及营养搭配。每周星期五园部提供下周审核后的幼儿带量食谱，不得随意更换食谱，需要更换的应提前向园部膳食管理部门进行报备。三餐两点供应根据季节不同与幼儿园相关要求适时调整食材供应。

（4）根据项目的用餐人数、规模及要求，提供完善的服务方案，制定健全的防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂、防尘等措施，餐厅服务所使用的低值易耗品、厨房一次性用品、清洁用品、人员操作服、健康证办理、人员社保等所产生的费用均由乙方承担，乙方要确保餐厅的食品质量、安全卫生、环保节能，确保餐厅的规范服务。

（二）餐厅运转保障项目：

1.人员要求：1人

厨师：1人（负责厨房菜品质量、食品卫生、负责检验主辅料、调料质量，按程序烹调食物，确保成品色、香、味、形达到要求并且合理存放原材料以及食材。）

人员要求30-50岁，上岗人员在入场服务前，必须持有采购方要求的餐饮行业职业技能等级证书，并且技术水平过硬。在服务期内定期检查身体，如有传染性疾病必须休息或者更换等情况需通过幼儿园批准同意。

备注：人员配备数量根据实际就餐人数、相关政策法规要求等实行动态管理，经双方协商后进行调整。

2.服务要求

甲方提供加工场所、乙方委派专业厨房工作人员对食堂的餐饮运转提供服务。

（1）用餐以及食材服务：供应方根据采购方最终食谱原材料要求，提供食材采购、食材配送、食材加工等服务，含营养调理、搭配、加工、烹饪等，包括但不限于资料整理收集、食堂及外围环境卫生保洁、厨余垃圾及泔水具体处理、食堂定期消杀的执行、食堂定期油烟清洗等厨房相关工作。

（2）供餐时间：

早餐（预计）：上午 7:10至上午7 :40

午餐（预计）：中午 12:00至中午 12:50

晚餐（预计）：下午 17:30至下午 18:00。

供餐时间应根据学校工作实际做出必要调整。

保证全体教职工用餐，包括一日三餐（早上、中午、晚上）及临时的加班用餐，节假日休息期间餐厅应根据幼儿园工作实际，配备相应厨房工作人员，以保证加值班人员的临时用餐需求。

（3）教职工用餐要求:

1)、以中餐和名优小吃为主，备轻食营养餐、小菜、水果及饮品。

2)、莱品食材不限于:肉类、禽蛋类、豆制品类、菌类、蔬菜类等品种，烹调技法不限于:爆炒、炸、熘、烹、蒸、酱、扒、卤、烧、烩、凉拌等方法。

3)、主食类食材不限于:面类、米类、杂粮类、薯类、乳制品类等品种，烹调技法不限于:蒸、煮、煎、炸、烤、烙、凉拌等方法。

4)、汤粥类:以杂粮、禽蛋、蔬莱为主。

5)、所有餐食出品要具有制作新颖、卫生健康、营养合理、色香味俱佳的突出特征。

五、款项结算：

餐厅运行保障和餐厅运转保障费按月支付，具体金额据实结算。

（1）餐厅运行保障费，考核满意度为优秀(90分以上)支付上月应付全部费用；考核满意度为良好(75-89 分）支付上月应付物业费用 95%；考核满意度为合格(60-74分)支付上月应付物业费用 90%；考核满意度为差(60 分以下)支付上月应付物业费用 85%。

（2）餐厅运转保障费，根据实际情况据实结算。

2、 申请付款时，乙方须提供正式的税务发票，甲方凭乙方开具的税务发票进行付款。

3、服务费应包含完成本次采购项目的所有人员成本费用、住宿费、食材费等所有费用。人员费用包含：厨房工作人员的工资及福利支出，按规定缴纳的各项社会保险（五险一金）、意外伤害保险等全部费用。

**六、服务内容**

1、乙方为本项目招聘的餐饮服务人员必须符合法律规定的劳动用工规定，签订劳动合同，且乙方应证件齐全，遵纪守法，服务人员应持有区级卫生防疫中心发出有效的健康证。人员配置须有专业管理人员，配合学校工作对接，保障制度健全运行，管理科学稳定，运营规范顺畅，安全有序得力。所有人员档案必须报备学校，服从学校监管和相关绩效考核；

2、所有服务人员必须严格遵守学校及餐饮的各项相关规章制度，严格按照工作规范进行，制定切实可行的措施，保障人员安全，设备安全。服装统一、整洁干净，供应饭菜时要戴口罩，帽子、手套等。充分保障供给，服务及时到位。规范服务，热情有礼，文明用语。无条件接受学校及相关上级部门的检查监督与验收。

3、食堂场地、设施、人员安全由乙方自行负责，但必须接受甲方的安全管理及检查；乙方应当对合同履行过程中的安全负责，对合同履行中可能发生的安全事故承担法律责任，并承担最终的、全部的事故经济赔偿责任；且对因安全事故导致包括但不限于乙方员工和任何第三人等的人身损害承担全部赔偿责任。

4、食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政管理部门、食药监等食品卫生管理部门、及学校相关制度要求。

5、退出机制。

（1）工作人员日常工作中触犯相关食品安全法律法规；

（2）因相关食品安全问题引发家长及社会面重大舆论；

（3）因相关国家方针、相关政策的颁布执行与现行餐饮服务方式有悖。凡出现上述相关问题，视情况将采取相应处罚或及时调整合作方式或终止合同措施。

**七、卫生管理**

乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，对食堂进行管理，并自觉接受甲方的检查和监督。

1.厨具、餐具卫生

公共用餐具要严格按照程序进行清洗、消毒、保管，保持餐具干净、卫生，要达到国家卫生标准。

2、环境卫生

保持厨房、备餐间的整洁卫生，有消除“四害”和其他有害昆虫及其产生条件的器具与设施，达到卫生监督部门有关《食品卫生信誉度》A级要求。垃圾清运符合环境规定。污水排放符合环保要求，保持管道畅通及隔油池良好工作状态，有专门盛装垃圾废物的设施。

3、食品卫生

食品卫生、无毒、无害，符合应有营养要求，具有相应的色香味等感官性状，达到卫生监督部门有关《食品卫生信誉度》A级要求。

4、个人卫生

员工应做到仪表整洁，不留长指甲，女员工不得戴首饰、化妆，男女员工不留胡子和长发；勤洗衣服，勤洗澡，定期检查身体，取得《健康证明》，接受预防注射疫苗；

5、食品卫生监督

乙方应接受疾病预防控制中心、卫生监督所及招标人的监督检查和业务指导。

**八、工作相关要求：**

1、每天从业人员确保学校开餐时间正常开餐。

2、以上配置所有人员必须具备下列要求：

（1）所有人员必须按卫生部门规定进行健康体检，取得卫生防疫部门出具的在有效期内的健康证；

（2）必须遵守有关管理的纪律要求，严格执行保密协议的有关规定；

（3）服务期限内提供餐饮服务人员身份证明等资料，餐饮服务人员未经甲方方同意不得随意变化，相对固定。

(4)餐饮服务人员须符合劳动法规定的用工年龄。任何与人员有关的意外，伤害，劳（劳）务纠纷，都由乙方承担全部责任。

（5）工作期间，工作人员必须统一着装，并佩戴卫生防护用品。

**九、双方权利义务**

甲方权利义务

1.甲方无偿为乙方提供办公场所。

2.甲方园所内的水、电应接入并能正常使用，各区域器具齐全并能正常使用。

3.甲方有权审定乙方制定的服务管理方案，并监督乙方遵守；甲方有权对乙方的管理实施监督检查，并在此基础上进行考核。

4.甲方有权指导及督查乙方的餐饮服务工作。合同期限内，乙方按照甲方要求负责园所餐饮的经营管理。

5、园所各区域按要求配置的设施器具和现有的设备、器具的所用权均属于甲方。

6.园所各区域现有设备、设施清单由甲方负责向乙方提供，并于乙方进驻工作现场时由双方派人进行移交手续。

7.双方在履行本合同期间，因乙方的原因导致安全事故或其他工作失误，造成园所人员受伤、财产损失或名誉受损等，如果在一个月内发生两次或情节严重的甲方有权解除本合同，乙方自行承担因本合同解除所造成的一切后果和责任，给甲方造成损失的，乙方应当及时、足额地给予赔偿；甲方若有临时加班、放假以及大型接待等活动时，应提前一天告知乙方。如遇特殊情况需加派人员时，甲方应提前一天通知乙方。

8.甲方在履行本合同的过程中，乙方应该全力支持和配合。甲方有权要求乙方遵守甲方的规章制度，对于违反规章制度的乙方员工，甲方有权以书面形式告知乙方，限期乙方进行整改，乙方应当在甲方要求的期限内完成整改，否则甲方有权解除本合同。

9.甲方尊重乙方劳动和管理方式，协调、处理本合同生效前发生的管理遗留问题；

10.甲方可以随时抽查乙方工作计划完成情况及记录资料。

乙方权利义务

1.本着做好园所餐饮服务的目标，不断提高餐饮服务满意率，乙方应当积极配合甲方，按照甲方提出的建议，及时对餐饮人员的工作进行调整。

2.乙方承诺在日常工作中严格遵守各项法律法规，并按照本合同的约定进行日常工作。

3.乙方承诺在合同期间保证校园食品安全率100%，工作人员的人身安全率100%和机械设备安全使用率100%。

本合同履行期间，若因食品安全发生事故，乙方承诺承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失；乙方自行承担其工作人员的人身安全责任，乙方工作人员发生的任何人身安全事故，均与甲方无关。除此外，乙方承担因机械安全所造成的全部责任和全部费用。

本合同履行期间，因乙方原因所发生的安全事故，所产生的全部费用和相应的责任均由乙方承担。

4.乙方的工作人员应当符合国家食品安全部门和其他相关部门的要求，乙方工作人员均应当持有效的《健康证》。

5.乙方应按时、保质、保量地完成各项工作任务，确保甲方节假日加班和日常延时工作的需求，确保日常工作正常运行。

6.乙方应当保证其员工身份的真实性。

7.定期征求甲方意见，根据甲方意见有针对性改定工作。乙方管理人员须按甲方要求参与园所召开的有关餐饮服务工作问题的会议。

8.乙方需调整人员时，必须事先向甲方备案，应交健康证、在岗出入证、工作证等，并办理其他手续。

9.甲方交给乙方的资料等不得作为他用，否则，将追究其法律、经济责任；本合同终止时，乙方必须向甲方移交全部办公用房及服务管理的全部档案资料。

10.乙方应本着节约原则，杜绝浪费。

**十、违约责任**

1.因甲方原因使乙方未完成规定管理目标，乙方有权要求甲方在不定期限内解决，逾期未解决的乙方有权终止合同。

2.乙方不能按照管理制度完成管理目标，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改的，每逾1日甲方将扣除乙方500元的违约金，并在当月管理服务费用中扣除；且因此造成甲方经济损失，由乙方承担；情形严重时，甲方有权终止合同。

3.甲方对乙方提供的服务管理工作进行质量检查、考核。对工作表现差的员

工提出更换，乙方须及时调换人员。

4.甲乙双方任何一方无法律依据提前终止合同的违约方应赔偿对方项目总

额5%的违约金；造成对方经济损失的，应给予经济赔偿。

**十一 附则**

1.双方约定自本合同生效之日起 3 天内，根据甲方委托管理事项，办理接管验收手续。

2.双方可对本合同的条款进行补充，以书面形式签订补充协议，补充协议与合同具有相同效力。

3.本合同之附件均为合同有效组成部分。在合同及其附件内，空格部分填写的文字与印刷文字具有同等效力，但不得修改本合同印制条款的本意。

本合同及其附件和补充协议中未规定的事宜，均遵照中华人民共和国有关法律法规和规章执行。

4.本合同正本连同附件页，一式陆份，甲方肆份，乙方贰份，具有同等法律效力。

5.本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商处理。

6.本合同在履行中如发生争议，双方应协商解决，协商不成时，协商不成，任何一方均可向甲方所在地人民法院起诉。

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：

法定代表人 法定代表人

或授权代表人（签字）： 或授权代表人（签字）：

地址： 地址：

联系人： 联系人：

联系电话： 联系电话：

日期： 年 月 日 日期： 年 月 日