

宝鸡市教育中心餐厅餐饮服务合同

(合同编号: ZXCT2025123101)

项目地址: 宝鸡市教育中心传薪楼

项目名称: 宝鸡市教育中心餐厅餐饮服务项目

甲 方: 陕西省宝鸡教育学院

乙 方: 宝鸡水泊人家餐饮有限公司

二〇二五年十二月



甲方：陕西省宝鸡教育学院

甲方纳税人识别号：12610300435364313M

乙方：宝鸡水泊人家餐饮有限公司

乙方纳税人识别号：91610304064804868

根据国家相关法律规定，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲乙双方就宝鸡市教育中心餐厅餐饮服务项目（采购项目编号：YDFZ-BJ-2025041），签订本合同，并共同遵守如下条款：

一、合同标的物

（一）甲方提供给乙方承包经营餐厅位于宝鸡市大庆路 29 号宝鸡市教育中心院内传薪楼三楼、四楼。

（二）餐厅附有经营所需设施、设备、用具场地等。

二、合同期限

本合同期限为：一年，即自 2026 年 1 月 1 日起至 2026 年 12 月 31 日止。

（服务期限：一年，本项目采用服务期限为一年，乙方在第一年合同履行期满，甲方对乙方进行考核，乙方服务达到甲方要求的，可续签下一年合同，否则甲方不予续签合同，具体时间以合同签订时间为准。）

三、服务内容

（一）餐饮服务范围

乙方负责为驻市教育中心所有单位工作人员（含第三方服务人员）、培训学员、临时性用餐（严禁对外经营）提供就餐服务。

（二）餐饮服务标准

1. 基本服务要求：提供宝鸡市教育中心所有入驻单位工作人员



保障培训学员培训期间用餐；保障正常临时性就餐；保桌餐。确保教职员工、培训学员吃得好、品种多、价格

厅厨师根据就餐人员的口味、以及季节的变化，每周五按配不低于 4: 4 的比例提前排好下周食谱并交给甲方管理，经审核后，由餐厅厨师每天将拟好的食材采购单作为订非必要不得擅自更换食谱，如需更改，须报甲方审定后方

鉴于市教育中心入驻单位工作的特殊性，节假日期间乙方需批准后决定是否供餐。

新增菜品，由乙方报甲方，经对菜品以及菜价审核后，方能

中国传统节日除夕夜及大年初一早餐，乙方免费向所有值班供节日工作餐。在元宵节、端午节、中秋节、冬至等中华传时，乙方必须呈现节日特色饭菜，营造文化氛围，饭菜花色、价格提交甲方审定。因季节性等需要提供消暑降温汤，并配区域，不另支付费用。

用餐质量要求

品要求：早餐不少于 2 个品种主食，菜品不少于 4 个（二个二个凉菜）；午餐不少于 2 个品种主食，菜品不少于 8 个（四素）；晚餐不少于 2 个品种主食，菜品不少于 4 个（二个炒个凉菜）。

部分主食、菜品价格一览表

名称	规格	价格	成分
----	----	----	----



馒头		110g/个	1元3个	
包子 (荤、素)		130g/个	1元1个	面60g, 馅70g
扯面	大碗	4根面	5元	面条100g/根, 青菜100g, 底菜100g, 肉臊子60g
	中碗	3根面	4.5元	面条100g/根, 青菜100g, 底菜100g, 肉臊子60g
	小碗	2根面	4元	面条100g/根, 青菜100g, 底菜100g, 肉臊子60g
刀削面、 菠菜面等	大碗	碗	5元	面条400g, 青菜100g, 底菜100g, 肉臊子60g
	中碗	碗	4.5元	面条300g, 青菜100g, 底菜100g, 肉臊子60g
汤臊子面	大份	两碗	5元	面条400g, 漂菜, 底菜, 肉臊子
	小份	一碗	3元	面条200g, 漂菜, 底菜, 肉臊子
汤饅饅		碗	5元	饅饅250g, 漂菜, 底菜, 肉臊子
牛肉面		碗	6元	面300g, 牛肉150g, 配菜150g



	羊肉泡 (烩)	碗	12 元	馍 250g 羊肉 150g 配菜 300g	
	水盆羊肉	碗	14 元	烤饼 2 个 /240g 羊肉 150g 配菜 300g	
	饺子	荤	28 个	12 元	
			21 个	10 元	
		素	28 个	9 元	
			21 个	7 元	
馄饨	大碗	4 元			
	小碗	3 元			
豆花泡馍	大碗	4 元			
	小碗	3 元			
	五香饼	300g/个	2 元/个		
	葱花饼	300g/个	2 元/个		
	菜盒	200g/个	2 元/个	面 100g, 菜 100g	
	臊子夹馍		2.5 元/个		
类	素菜	180g/份	2 元/份		
	半荤半素	180g/份	3 元/份	净菜 220g, 生肉 80g	
	纯肉菜	200g/份	5 元/份	生肉 400g	
	特价菜	180g/份	1 元/份		
	麻辣烫	11 元/斤			
	米饭	1 元	不限量		
	粥品类 (如胡 辣汤、稀饭、	1 元	不限量		



豆面糊等)		
<p>正常工作日午餐必须有一种 1 元菜品;夏季每日免费提供至少一种消暑汤品;其它未尽事项,根据甲方的需求,双方协商执行。</p>		

7. 免费提供餐巾纸、牙签、食品袋等,消毒后的筷子、勺子摆放应符合相关卫生管理要求,餐食必须有保温设施且达到保温要求。

8. 剩菜、剩饭不得隔餐使用。

9. 严禁乙方不能以物价上涨等为由,降低伙食标准。

四、费用支付方式

(一) 合同总价(含税): 502000 元(人民币)大写: 伍拾万零贰仟元整。

(二) 甲方对乙方考核后,按月支付考核后金额。乙方向甲方提供正规税务发票,无特殊情况,甲方核对票据无误后转账支付。

(三) 费用包含了完成项目所需的所有费用。

(四) 若国家税收政策调整,合同金额保持不变。

五、履约保证金

本项目履约保证金: 100000 元(人民币)大写: 拾万元整。

缴纳方式: 银行转账,乙方应按规定金额在签订合同前以转账方式向甲方交足合同履约保证金,合同履约保证金于承包结束,双方交接结清有关物业、设备、用具及有关费用后 30 日内无息退还。

六、双方的权利和义务

(一) 甲方的权利和义务:

1. 甲方按照本合同的约定向乙方支付费用后,不再向乙方支付任何费用(甲方承担食堂每月所使用的燃气 1600 m³、水 90m³、电



2600度，超出部分由乙方自行承担）。

2. 甲方应当检查乙方从事的业务不属于国家法律规定的有毒、有害作业，监督乙方经营活动及食品卫生安全、质量、价格、服务等。

3. 甲方应当在本合同签订之日，将服务业务的具体服务内容和
服务标准告知乙方。

4. 对于乙方在履行合同过程中，需要由甲方给予协助才能完成的业务，甲方有协助的义务。

5. 甲方按照甲方的《食堂管理服务考核标准》对乙方的业务进行每月考评，考评不达标，作出相应处罚。

6. 在履行本合同过程中，甲方有权要求乙方遵守甲方的各项规章制度，并对乙方的考勤管理、离职和违纪处理予以监督。

7. 甲方有监督检查乙方为其员工办理相关社会保险缴费情况等权利。

8. 甲方遇到的临时性、突发性业务有权要求乙方给予积极配合并按要求完成业务。

9. 甲方如因生产经营等发生变化，有权变更或终止有关业务，相关承揽费用同时变更或终止，且甲方此行为不构成违约，但甲方应提前告知乙方。

10. 甲方相关职能部门以书面形式告知乙方关于甲方在职业健康安全管理体系和环境管理体系等方面要求，乙方应立即执行。

11. 甲方负责监督乙方独立自主经营，不得转包、分包，并为乙方提供现有的经营场所及餐饮设施、设备、用具等，具体餐饮附属设施、设备等实际数量以交付现状为准。

（二）乙方的权利和义务



1. 乙方主动接受有关部门及甲方的管理、检查、监督和处罚，受处罚后的一切善后事宜由乙方自理。

2. 乙方有权拒绝甲方管理人员的违章指挥、强令冒险作业，并给出相关政策及行业规范。

3. 乙方应严格按照《餐饮业食品卫生管理办法》落实卫生管理、食品的采购和贮存、食品加工、餐饮具清洁消毒、餐厅服务、餐厨垃圾处置等卫生规定要求，并严格落实集中用餐单位食品安全主体责任。在经营期内发生食物中毒等重大食品安全责任事故，损害就餐人员身体健康，影响甲方声誉，乙方必须承担由此造成的一切法律责任和经济损失，甲方有权无条件终止合同，不退还乙方的履约保证金，并保留追诉其相关法律责任的权利。

4. 乙方须积极完成甲方临时交办的供餐任务（如工作餐等）。

5. 乙方出售的食品由甲方定价，定价原则为：低于市场价 30%。未经甲方同意，乙方不得擅自确定食品及菜品价位，一经发现甲方有权对乙方做出一定处罚。

6. 乙方必须配合甲方做好安全生产、治安、燃气、消防工作并服从甲方管理。对员工加强防火、防盗和防护安全教育，落实安全防范措施，如用电、用水、用气等违规操作或不按规范操作引起生产事故或意外伤亡事故，乙方承担全部责任和经济补偿，甲方概不承担任何责任。乙方签订合同后，一周内购买食品安全责任保险，单次保额不低于人民币 200 万元。

7. 乙方必须针对本项目至少配备餐厅经理 1 名、主厨、帮厨及其他岗位人员总计不少于 15 人，工作人员都必须具有相关部门颁发的健康证。且必须根据实际要求，增加人员配置，乙方需提供服务团队成员名单，人员更换前，应先书面征得甲方同意，乙方须向



甲方提供为其员工办理相关社会保险的缴费证明。

8. 所有餐厅工作人员由乙方聘用，与甲方无任何劳动关系，如发生人员伤亡等安全责任事故，乙方应当积极予以救治并承担相关费用，同时应按规定时间申请工伤认定和劳动能力鉴定，保障乙方员工依法享受各项工伤保险及相关待遇。乙方员工患病或因工负伤，乙方保证其享受国家规定的医疗期和相应的待遇，乙方承担全部责任和必要的经济补偿，甲方无责且不承担任何责任。

9. 乙方自行解决员工住宿问题，甲方不提供住宿。乙方不得未经甲方同意私自占用甲方除食堂外其他场地另作他用。

10. 乙方在服务期间，须严格遵守《食品安全法》，并接受甲方的监督管理。食品台账、留样、卫生、食谱营养搭配等要接受甲方的检查监督，发现问题，按照考核要求整改到位。如乙方无故拒绝甲方检查食品台账、留样、卫生、食谱营养搭配等纪律，考核为不合格。

11. 乙方负责餐厅区域清洁工作，餐厅、操作间、配餐室等每餐进行“一小清”，每天进行“一大清”，保证地面、墙面、门窗、洗碗池、餐桌椅、吸风罩、操作台、料车等光洁无油污；储物间保持整洁，所有货物上架摆放，做好各类餐具的消毒，杜绝污染；做好防蝇、防鼠、防蟑螂工作，保证下水道通畅；食品冷藏生熟、荤素分开，严禁过期食品再次使用。

12. 根据上级文件要求，乙方产生的餐厨垃圾应交给合法的收运处置企业处理，规范做好收运记录台账。合同期间相关主管部门有更新相关规定的，则按最新相关规定执行。

13. 乙方须接受甲方每月对食堂管理进行考核，且无条件接受甲方相应考核结果处罚。



及完成应急演练、督导检查、燃气宣传等任务，并对新员工进行岗前培训，对所有员工开展技能、服务等培训，每月开展一次培训，做好所有活动影音资料的收集。

乙方负责经营过程中餐厅所有设备、设施的维护、保养，合同期结束时餐厅所有资产完好和不流失。

权责如下：

1. 甲方仅提供现有的设备设施，所有后厨设施设备因不可预见损坏无法维修或超使用年限达到报废条件，由甲方负责更换；若因乙方操作不当导致损坏，由乙方负责维修或更新。

2. 乙方如需提高内部装修或添置其他厨具设备须向甲方提出申请报告及方案，待甲方书面同意后方可进行，所需经费由乙方负责。合同期满，乙方自购的设备设施自行处置。

3. 乙方负责设备日常使用中的清洁、保养工作，按照设备要求定期进行基础检查（如检查设备线路、接口、运行状态等），发现并记录设备异常情况，并联系供货商售后解决问题，确保处于良好运行环境。

5.4 乙方负责餐厅三楼、四楼所有油烟管道设施清洗，清洗达到相关部门验收标准，清洗费用由乙方承担，并将清洗报告报甲方。

5.5 乙方严格按照设备操作说明书、甲方制定的设备使用规范及供货商提供的专业使用指导，正确、规范操作所有后厨设备，严禁违规操作、超负荷使用或擅自改装、拆卸设备。乙方指定专人负责设备的日常管理，建立设备使用台账，详细记录设备使用时间、地点、维护情况及故障发生情况，以便于责任追溯。

5.6 乙方工作人员在使用设备前，必须接受相关操作培训，



熟悉设备性能、操作流程及安全注意事项，否则不得上岗操作。

15.7 若设备在质保期内或质保期外，因设备自身质量问题、设计缺陷、自然损耗等非乙方使用原因导致故障或损坏，由设备供货商负责免费维修(质保期内)或按成本价维修、更换相关部件(质保期外)，质保期内维修及更换产生的费用由供货商承担，甲乙双方负责协调供货商履行维修更换义务。

15.8 若因乙方存在但不限于以下使用不当行为，导致设备故障或损坏，由乙方承担全部责任，负责维修或更换新设备，产生的维修费用、设备更换费用及因此造成的甲方经济损失(如停业损失、食材损耗等)均由乙方承担:

15.8.1 未按设备操作说明书或甲方、供货商指导要求违规操作设备;

15.8.2 擅自改装、拆卸、拆解设备及相关部件;

15.8.3 超负荷、超范围使用设备，超出设备额定工作参数;

15.8.4 未按要求进行日常清洁、保养，导致设备积污、锈蚀、线路老化等引发故障;

15.8.5 工作人员未培训合格上岗操作，因操作失误造成设备损坏;

15.8.6 因乙方工作人员疏忽、故意或管理不善导致设备遭受碰撞、摔落、进水等外力损坏;

15.8.7 其他因乙方原因导致设备故障或损坏的情形。

15.9 设备出现故障后，乙方应立即停止使用该设备，并即时书面报告甲方，详细说明故障发生时间、现象、设备使用情况等信息，不得擅自拆机维修。甲方接到通知后，组织供货商对设备故障原因进行



鉴定，出具责任认定意见，三方应予以配合。若乙方未及时通知或擅自维修，导致责任无法认定或故障扩大，由乙方承担全部责任。

15.10 餐厅所有设施设备（包括但不限于水电设备配件、餐饮设备配件等）维修费用单件单次未超过人民币 500 元，由乙方承担费用并维修，保障设施设备正常运行。

七、考核机制

（一）甲方定期或不定期对进行督查、考核，每月初对上个月用餐情况进行评分考核。考核标准详见《食堂管理服务考核标准》。总平均分 ≥ 80 分为合格，每少 1 分扣当月月工资补助的 0.5%；60 分以下为不合格，扣 100%，并无条件终止合同。

（二）合同履行期限内，甲方每年对乙方进行年终考核，考核应达到 80 分以上，否则，甲方有权解除合同，自解除合同之日起一个月内双方交接完毕，无息归还乙方履约保证金和余款的结算。

食堂管理服务考核标准（考核分工）					
项目	考评细则	检查方法与评分	考核部门	扣分情况	备注
一、 食材来源 (10分)	1. 主要食材如：面粉、大米、食用油、肉类等必须从正规渠道进货并符合食品卫生安全标准，要求可溯来源。 2. 蔬菜要求新鲜，洁净无污染。 3. 配送的鲜肉、海鲜等必须当天配送。 4. 采购的食材按照标准分类摆放整齐。	1. 查看食品采购台账。 2. 有一项一次不合格扣 5 分。如出现采购质量问题，根据造成的经济损失给予相应处罚。	后勤 管理 服务 中心 (10分)		



<p>二、 食物 质量 (10 分)</p>	<p>1. 食品必须达到基本饮食标准，饭菜中不能出现不可食用的异物。 2. 食物中不能出现不熟，异味或者口感较差等现象。</p>	<p>1. 有一项一次不合格扣5分。 2. 有投诉饭菜异味或不熟，经后勤管理服务中心核实后一次扣10分。</p>	<p>后勤 管理 服务 中心 (10 分)</p>		
<p>三、 膳食 搭配 (20 分)</p>	<p>1. 每日三餐营养搭配、饭菜保温，按要求留样并记录。(5分) 2. 饭菜份量必须足量，不出现隔夜饭菜。 3. 按中心规定时间开饭，出餐有序、及时。 4. 根据工作、培训实际需求，调整菜品，提升满意度。</p>	<p>1. 查看留样和记录，一次5分。 2. 营养搭配不合理一次扣5分 3. 饭菜分量不足未及时配送一次扣10分。 4. 反馈出现隔夜饭菜一次扣10分。</p>	<p>后勤 管理 服务 中心 (20 分)</p>		



<p>四、 环境 卫生 (20 分)</p>	<p>随时作好食堂厨房、操作间、餐厅、洗碗池等卫生的清洁，无积尘、无污渍、无蜘蛛网、无锈蚀、无积水、无异味、无“四害”。作到地面干净，无积水，无油垢、台面、洗碗池、洗碗巾每餐后清洗擦拭，保持台面及洗碗池无油垢异味，洗碗巾定期浸泡消毒及更换，保持清洁无油垢异味；餐桌用餐结束后进餐后要进行擦拭；剩菜饭必须每餐结束处理出配餐室，避免引起异味，盛装残羹剩饭的泔水桶需加盖，定期对桶清洁保持干净无异味、沉淀池及时清理。</p>	<p>1. 食堂环境卫生不符合要求一次扣5分。 2. 食堂用具如台面、洗碗池、消毒柜、洗碗巾等油垢或异味重未及时清洁一次扣5分，反馈后未清理一次扣5分。 3. 配餐室剩菜饭未每餐处理出配餐室一次扣5分。</p>	<p>后勤 管理 服务 中心 (20 分)</p>		
--	---	---	---	--	--



<p>五、餐具清洗消毒 (20分)</p>	<p>1. 清洗工具用的洗涤剂、消毒剂符合国家卫生标准。 2. 餐具应要严格执行“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”程序,并做好消毒记录。 3. 每日对餐具浸泡消毒 4. 每日对消毒柜内外表面清洁消毒,安全合理使用,并做好记录。 5. 餐具须达到清洁、干爽、无油垢、无异味等,并定期检查,对老旧、破损应及时更换。</p>	<p>1. 餐具未按要求清洗消毒,反馈后未及时整改一次扣10分。 2. 破损、老化餐具反馈后未整改换新一次扣5分。 3. 消毒柜未定期清洁消毒,异味重一次扣5分。</p>	<p>后勤 管理 服务 中心 (20分)</p>		
<p>六、服务 (20分)</p>	<p>1. 管理经理、厨师、工作对象着装规范,得体大方) 2. 态度和蔼,礼貌用语。 3. 设备设施定期维护保养。 4. 不得言语诋毁,不得与就餐人员发生语言或肢体冲突,不得私自带非工作人员进入后厨。 5. 服从后勤管理服务中心管理</p>	<p>1. 态度生硬、言语诋毁服务对象或发生肢体冲突等服务态度差,经核实属实一次扣10分。 2. 不服从科室管理安排一次扣5分。 3. 设备故障未及时维护影响服务质量一次3分。 4. 服装不统一一次扣2分</p>	<p>后勤 管理 服务 中心 (20分)</p>		
<p>总计</p>					



直接扣罚项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人员在上班期间严禁争吵或言语诋毁就餐人员，态度生硬、发生肢体冲突等服务态度差等，第一次警告，第二次罚款乙方人民币200元，第三次罚款乙方500元并要求公司更换人员。 2. 工作人员未办理健康证上岗，一经发现，罚款乙方人民币500元/人。 3. 遵守中心各项规章制度，包括车辆停放、门禁等，违反一次罚款乙方人民币50-500元。 4. 因饭菜分量不足，导致投诉反馈，经查实，一次罚款乙方人民币50-500元。 5. 公司要注重食材加工环节，如出现异物、隔夜饭等，一次罚款乙方人民币500元。 6. 未经许可乙方擅自对菜品进行涨价，罚款乙方人民币500元。 7. 未经甲方许可，乙方擅自加工非本食堂供应食品，或擅自向本中心以外的个人、单位提供服务的，一经查实，罚款乙方人民币1000元至2000元的罚款。 8. 菜品未留样或留样不全、索证索票不全，罚款乙方人民币500-1000元。 9. 未经甲方同意，乙方擅自调整食品及菜品价位，经发现，一次罚款乙方人民币500元。 10. 非特殊原因停餐或减少开餐，罚款乙方人民币10000元（并当月考核为不合格）。 11. 工作人员工作期间未穿工作服（未戴口罩、工作帽等），或衣冠不整，罚款乙方人民币100元/人次。 12. 餐具、用具、食品未清洗干净，清洗区脏、乱，随意摆放餐具、杂物，前厅、 			
--------	---	--	--	--



	<p>后厨、售饭加工区脏、乱、差等，罚款乙方人民币 100-200 元。</p> <p>13. 粗加工件乱堆乱放，地面不干净，垃圾不及时装箱清理，罚款乙方人民币 100 元。</p> <p>14. 出现加工、出售腐烂、霉变和使用过期食材、转基因食材造成中毒等情况，负责人承担一切责任，并罚款乙方人民币 10000 元（并当月考核为不合格）。</p> <p>15. 生、熟、荤、素食品混放，食品中发现异物等，罚款 200 元。</p> <p>16. 工作人员违规操作，造成伤残等事故，乙方负一切责任、费用自理，并罚款乙方人民币 500-1000 元。</p> <p>17. 不服从管理，指出的问题不及时纠正和安排的工作不及时办理，除在所有员工中做出检讨外，视情况罚款乙方人民币 200-500 元。</p> <p>18. 工作人员不得在工作时间、工作场所，做与工作无关事项（包括但不限于抽烟、洗头、洗衣服等），一经发现，罚款乙方人民币 100 元。</p> <p>19. 未经甲方批准，乙方不得擅自接待外单位或外宾用餐，一经发现，罚款乙方人民币 500 元。</p> <p>20. 对设备的小故障未及时维修（如水龙头常流水、下水软管破损、灭蝇灯坏、空开插座损坏、频繁跳闸等），经查实，罚款乙方人民币 500 元。</p>			
<p>注： 1. 当月因乙方原因发生事故且造成严重后果的，当月考核不合格。</p> <p>2. 上月存在的问题未整改到位，当月考核不合格。</p> <p>3. 考核合格分数 80 分。</p>				

八、违约责任



(一) 乙方必须于每月 30 日前按时发放员工上月工资，并与员工建立合法劳动关系并签订合法、有效的书面劳动合同。如乙方违反约定，要承担因此而造成的一切法律责任和经济损失。若因此给甲方声誉、社会影响力造成不良影响，甲方有权解除合同并扣除全部履约保证金。

(二) 乙方应切实履行采购过程中所做出的有关人员配备、安全、管理等方面的承诺，并在甲方检查时提供相关证明材料，如乙方未能履行承诺，甲方有权要求乙方限期整改，在甲方提出期限内未整改的，甲方有权直接从当月服务费中每次扣除乙方人民币 1000 元作为违约金。

(三) 乙方在履行合同过程中未能按照本合同约定履行义务、因乙方原因不能完成甲方的工作任务、达不到工作要求的，甲方有权从当月服务费用中扣除乙方人民币 1000 元作为违约金；因乙方员工的行为致使甲方权利、利益或名誉蒙受损害的，甲方有权根据情节和程度，每次每项直接从当月业务承揽费用中扣除乙方人民币 1000 元作为违约金；乙方对于甲方的临时性、突发性工作拒绝或不认真完成的，甲方有追究乙方违约的权利，每次每项从当月费用中扣除乙方人民币 1000 元作为违约金。

(四) 乙方应向甲方提供乙方员工劳动合同，否则甲方有权从当月费用中扣除乙方人民币 1000 元作为违约金。

九、合同终止与解除

(一) 由于国家有关规定、上级有关部门生产经营发生变化，造成本合同约定的服务项目无法全部或部分履行，甲方有权单方面解除合同，并书面告知乙方，且不承担任何违约责任，本合同随之终止。双方可根据具体情况协商确定服务报酬。



(二)乙方在履行合同过程中因乙方单方原因延误甲方工作任务达不到工作要求,并导致甲方生产延误的,发生两次甲方有权解除合同,合同解除后的一切后果和责任由乙方承担。

(三)依据国家相关法律法规,如乙方未为其员工办理相关手续甲方单方有权解除合同。若因此产生任何劳动人事争议纠纷的,乙方承担全部责任。

(四)因乙方原因造成的安全事故,乙方应承担法律责任与经济责任,凡涉及人员伤亡事故及金额达1万元以上等重大事故,甲方可单方面解除合同,并没收履约保证金。

(五)乙方经营餐厅过程中,甲方开展年度考评及满意度匿名估,分数低于60分(不含60分),合同终止。

(六)乙方严重违反合同约定的(包括但不限于未达到伙食标准,食品卫生安全不合格等),甲方有权解除本合同,没收履约保证金。

(七)乙方因不可抗力、双方约定的解除合同条件之外的原因方面解除合同的甲方没收履约保证金。同时双方在一个月内交接处理完毕相关事宜。

(八)合同履行期限内经双方协商一致同意解除合同的,可以解除合同。自解除合同之日起一个月内双方交接完毕,归还乙方履约保证金和余款的结算。

(九)乙方不得私自转让经营权,否则甲方有权解除合同并没收乙方履约保证金。

(十)合同期内,甲方发现乙方法定代表人及其管理人员涉嫌违法犯罪或存在与违法犯罪相关的不良报道,或被国家企业信用信息公示系统列入经营异常名录、或被列为失信被执行人,甲方有权



单方解除合同，且不承担任何违约责任。自甲方出具的解除通知送达乙方时合同自动解除，合同解除后，根据甲方确认的业务量及完成情况评价的统计结果据实核算费用。

十、合同的变更

（一）在本合同履行过程中，一方提出变更本合同内容的，应当双方方进行协商。在协商一致的情况下，方可对有关内容进行变更。

（二）正常情况下双方约定的业务费用不予调整，但遇国家、行业政策调整，经甲乙双方协商可对业务单价进行适当调整。

十一、不可抗力

在执行合同期限内，任何一方因不可抗力造成不能履行合同时，不可抗力发生后3天内应及时书面通知对方，并寄送有关机构出具的证明，则合同履行期限可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。不可抗力事件延续7天及以上，双方应友好协商决定是否继续履行合同。

十二、保密责任

甲乙双方因履行本合同而知悉或持有对方的机密资讯和秘密，双方应负责保密。

十三、其他约定

（一）乙方所聘员工与甲方无任何劳动关系，合同所约定的餐饮项目的日常经营及员工管理均由乙方负责。

（二）乙方服务工作过程中，甲方制定的有关甲方业务的服务内容、服务标准与本合同具同等效力。

（三）采购文件及磋商响应文件、评审过程中通过询标、澄清确定的成交人的承诺均构成本合同不可分割且对双方具有同等法



若以上采购等文件与本合同规定有出入的，以本合同规定

)乙方必须严格按照工作需要，提供必要的劳动保护用品。

)履约期间，对职工投诉及意见建议应及时整改纠正。更
员，要取得甲方同意，并提供该人员的健康证明。

)食堂经理或主厨的调整更换须经过甲方同意，在项目服
配合甲方食材验收工作。

)履约期间，乙方应按制定的工资标准以月工资形式及时
工资。

)如甲方临时有活动需安排用餐，乙方应全力做好用餐保

)按时准点开饭，不误餐。如遇停电、停水、停气等紧急
极配合甲方启动应急预案，采取应急补救措施。要求食堂
方多沟通，及时处理供餐过程的矛盾和问题，不断提高服
满足就餐人员用餐需求。

、解决争议的方式

·同在履行过程中发生争议时，双方应当协商解决，协商不
·任何一方均可向甲方所在地人民法院起诉。

、双方其他相关信息

·合同履行中的通知事项，应采用书面形式送达对方。任何
·方式发生变更的，应立即通知另一方，否则视为未发生变
·行通知义务的一方应承担因此产生的一切后果。

·其他未尽事宜，双方协商可签订补充协议，补充协议与
·有同等法律效力。




十七、本合同自双方法定代表人（负责人）或（委托代理人）签字并加盖公章之日起生效。

十八、本合同共一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，具有同等法律效力。

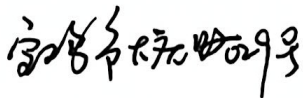
（以下无正文）

甲方（盖章）：
法定代表人：

乙方（盖章）：
法定代表人：

委托代理人：

委托代理人

签订地址：

签订地址：

签订日期：2015年12月31日

签订日期：2015年12月31日

