

榆林市星元医院

餐厅劳务服务合作协议

(甲方): 榆林市星元医院

(乙方): 陕西榆林弘海源餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《食品安全法》等有关法律法规的规定和《榆林市星元医院引入第三方餐厅服务公司采购项目（项目编号：SXRY-2025-028）”在公开招标中，经过公平、公正、公开的有效竞争，甲乙双方就餐厅劳务服务公司合作事宜，经协商达成协议如下：

第一条 服务合作期限

2025年12月1日至2026年11月31日止（付款以实际经营时间之日起计算）。

第二条 合作服务费支付方式

1、甲方实行餐厅托管服务制承包给乙方，年总计服务费大写：叁佰肆拾壹万叁仟陆佰肆拾元整，小写：¥: 3413640元，此费用包括人员工资福利、服装费(冬、夏季)管理费用及利润、税金等相关一切费用。

2、按月支付餐厅托管人40（±4人）服务费大写：贰拾捌万肆仟肆佰柒拾元整，小写：¥: 284470元

3、乙方须每月3日前，先行开具每月支付金额等额得增值税专用发票，甲方确认无误后，于本月10日前一次性支付上月劳务服务费用。

第三条 服务内容

(一) 餐饮标准及菜谱管理要求

1. 总体要求

1.1 餐饮标准应符合甲方相关管理规定；

1.2 餐饮标准应能满足单位多数职工的合理餐饮需求；

1.3 菜谱制定应有科学依据；

1.4 菜谱制定应以职工为导向，在甲方主管科室的主导下实施并持续改进；

1.5 负责单位约2000余名职工病人陪护的早餐、午餐、晚餐三次餐饮现场用餐和配送及单位的工作餐。

(二) 厨房卫生、安全管理要求

1. 服务标准

1.1 厨房地面、墙面(含门窗)应无污迹，无明显破损，保新度达到80%；

1.2 厨房内操作间、工作台应严格按功能分割，工作台、设备、器具、工具、物品的摆放应有专属位置，不应混放；

1.3 安全标识、安全设施设备完好率100%；

1.4 厨房内设施完好率应达到90%，设备完好率应达到100%；

1.5 餐用具使用前消毒率100%；

1.6 顾客投诉率低于10%；

1.7 食物中毒事件为0；

1.8 安全生产事故为0。

(三) 餐饮服务管理要求

1. 服务标准

1.1 餐厅地面、墙面(含门窗)、天花应无污迹，无明显破损，保新度达到90%；

1.2 餐厅餐桌及桌上物品摆放横竖成线，餐桌完好率达到98%；

1.3 餐厅设施设备(桌椅、沙发、餐具、电气设备等)无破损，地面、墙面(含门窗)、天花无污迹，无破损；

1.4 垃圾桶无异味，盛物不超过容量2/3；

1.5 顾客投诉率低于10%。

(四) 人员的要求

1.1 身体健康，责任心强，男性年龄在55周岁以下，女性年龄在50周岁以下。

1.2 从事餐饮行业的人员，上岗时提供有效健康证，工作经验2年以上。

(四) 三餐标准：

1、职工餐厅，专家接待，营养餐厅一日三餐。

早餐（16种）：菜系四热(热菜主要以素为主)，稀饭不少于八种，汤类小吃(胡辣汤，杂碎，豆腐脑等)不少于一种且每周不能重复，牛奶，豆浆每天必须有一种，主食不少于俩种(如包子、鸡蛋、馒头、花卷、油条、饼子、糕点等)。

午餐（22种）：菜系十热两凉(凉菜要两素，热菜五荤五素)，点心要有一道且每周不能重复，主食要有面食（臊子面、

菜拌面、炒面）、饼类、各类小吃（米线、酸辣粉、砂锅、肉夹馍）、米饭、葱花饼类、鸡蛋泡泡、两种馒头，酸奶，蒸玉米、红薯、南瓜，汤类（蛋汤、小米稀饭、南瓜绿豆汤、西湖牛肉羹、鱼头豆腐汤等）。

晚餐（16种）：菜系两个凉菜、四个热菜（两荤两素），一道小菜，一道稀饭，主食要以面食（臊子面、菜拌面、炒面）、饼类、各类小吃（米线、酸辣粉、砂锅、肉夹馍）为主，每周要相互调剂不能重复。

2、负责医院职工和病陪人员用餐以及加班误餐人员用餐。

3、负责对每日食品原料的质量验收。

4、具体负责职工用餐制度的执行和用餐秩序的维护。

5、负责一日三餐的伙食安排调剂和食材采购清单的开列。

6、负责餐厅每日的卫生打扫，包括操作间、仓储间、餐厅、各类设备卫生。

7、负责灶房的一切安全工作，指各类厨房电器设备、各类刀具的使用，自来水的使用，天然气的安全使用等。

8、负责所有灶具、餐具的清洗、消毒工作。

9、负责餐厅窗户玻璃、窗帘灯具清洗及盆景花草的养护等。

第四条 甲方的责任

1、甲方无偿提供餐厅所有的水、电、气、厨房场地、厨具、厨杂、餐具等一切所需设施及用品。甲方提供的所有厨房具、餐具等一切设施乙方在使用时应当爱惜爱护，本合同终止或履行期满后，乙方根据本合同签订时的财产移交清单向甲方交付，因乙方原因造成损坏，由乙方赔偿。

2、甲方无偿提供乙方工作人员的食宿，包括水、电、暖气、天然气费用、设备的更新与维修等基本条件所需。

第五条 甲方的权限

1、监督乙方严格遵守局机关制定的《食堂管理办法》和《厨房餐厅员工管理制度》。

2、甲方有权对乙方的服务内容、质量、卫生安全、加工流程、人员资质等实施全程监督。

3、因乙方对工作人员管理不到位，而使甲方的生活秩序和工作秩序受到影响的(无特殊情况下)或乙方人员存在违法犯罪记录或失信行为,甲方有权追究乙方责任。

4、乙方擅自转包、分包服务或未经甲方同意更换关键岗位人员(如项目经理)甲方有权警告处理乙方。

5、甲方有权每月对乙方的服务质量进行量化考核(包括食品卫生、菜品满意度、投诉率等)，考核结果具体考核奖罚细则由甲乙双方共同制定，确认后执行。整体评价的满意度不低于75%，甲方对乙方提出指导改正，限1个月整改期限。

第六条 乙方的责任

1、科学合理配餐：①花样品种多，合理搭配食材，满足营养需求；②科学烹饪，精心制作；③严格把关合理指标使用添加剂。

2、乙方员工必须严格遵守甲方所规定的关于厨房、餐厅员工管理制度，做好防火、防盗、防煤气泄露等安全工作。因乙方操作失误导致安全事故(如燃气泄漏、设备损坏)造成乙方人身伤害或财产损失，或造成任何第三方及甲方人身

伤害或者财产损失，乙方承担全部责任，与甲方无关，因此造成甲方任何损失，乙方承担全部赔偿责任。

3、食堂工作人员必须按照卫生部门的规定，每年进行必要的身体检查，上岗前需提供所有人员的健康证、身份证原件与复印件。严禁携带或患有传染性疾病者上岗，不得聘用有犯罪记录、失信人员上岗。

4、厨房、餐厅必须要有严格的灭四害和防污染工作机制。

5、严格执行食堂管理各项制度办法、严格按照食堂操作规程和卫生管理制度的要求管理人员，管理具体工作。

6、必须保证一日三餐吃的可口，吃的放心、舒服，确保色香味俱全，确保食品干净卫生。

7、必须每天与甲方管理员保持沟通和交流，耐心听取甲方建议，不断提高服务水平。

8、乙方必须坚持勤俭节约的原则，做到既不浪费食材，也不浪费水、电、气。乙方法定代表人是食堂安全管理第一责任人，主厨是后厨安全管理第一责任人，应每月进行1次安全培训，并在培训后进行考核，每月组织进行1次安全检查，并做好相关记录留存影像资料。

9、厨房餐厅所有人员在没有下班或没有通知开饭前，任何人不得提前就餐，更不得为自己单独烹调饭菜。

10、非工作期间乙方需留值班人员。

第七条 乙方的权利

1、经甲方同意后乙方可自主聘用、调换餐厅工作人员。

2、甲方如有违约情形，乙方有权提出异议，并共同协商，如无法取得一致可向人民法院提起诉讼。

3、甲方如连续3个月拖欠乙方服务管理费用，乙方有权单方终止合同。

第八条 违约责任

1、乙方辞退或调换餐厅工作人员需向甲方告知。

2、对调换灶务或服务人员必须进行岗前业务培训，熟悉岗位业务流程和本医院餐厅管理制度规定后方可上岗。

3、所有工作人员上岗必须持有健康证，每一年进行一次体检(体检费用在托管费中)，健康信息报甲方备案登记，乙方未提供有效健康证或伪造资质文件，按每人每次100元支付违约金，并限期更换人员。

4、餐厅服务员要统一着装(服装费在承包费中)、微笑服务、端庄大方、举止文雅、礼貌待客。

5、餐厅的公物和食材等，任何人不得以任何理由占为私有，私自带走，一经发现即视为偷盗，一次罚款2千元，工具等按照财产登记相关程序，列表明细交还甲方并配合甲方完成清点工作。

6、乙方在工作期间未按照甲方考核要求执行，甲方有权根据考核标准处罚50至5000元，严重违规者甲方有权可停职整顿。

7、承包期满在同等条件下，乙方可以参与甲方服务公开招标。

第九条 其他事宜

1、本合同未尽事宜，如卫生、安全、服务等管理要求，按照甲方公开招标文件内容及要求执行。

2、因履行合同产生的争议，双方协商不成时，提交甲方所在地人民法院诉讼解决。。

3、本合同一式两份，甲方执一份，乙方执一份。

4、本合同在执行过程中，如提出修改，由买、卖双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分。除此之外，本合同的条件不得有任何变化或修改。

甲方（盖章）：



法人代表人/授权代表：

[Handwritten signature of Party A representative]

日期：2025年12月1日

乙方（盖章）：



法人代表人/授权代表：

[Handwritten signature of Party B representative]

日期：2025年12月1日

