

餐饮服务合同

甲方(盖章): 石泉县人民政府办公室

地址: 陕西省安康市石泉县城关镇人民路 1 号

联系电话: 0915-6313609

乙方(盖章): 石泉县口福轩餐饮管理有限公司

地址: 陕西省安康市石泉县城关镇老街社区四组 301 室

联系电话: 13109298363

为了切实做好石泉县政府机关干部职工生活保障, 提高职工餐厅饭菜质量, 丰富菜点品种, 更好地为干部职工服务, 甲方向乙方购买餐饮服务。本着平等互利的原则, 为明确双方的权利和义务, 经甲、乙双方协商, 制定本合同。

一、合同期限

本合同期限为一年(服务期满后甲方根据考核情况考虑是否延长服务期限), 自 2024 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日止。

二、服务内容

乙方负责石泉县政府机关办公区(周转房)职工餐厅早、午、晚三餐供应。

三、供餐方式及饭菜价格要求

(一) 分区售餐。分为自助餐区和议价餐区。

(二) 自助餐区

1. 供餐时间。早餐时间 7:00-8:00, 午餐时间 12:00-13:00, 晚餐时间 18:00-19:00。按时供应早、午、晚餐。安排专人分餐, 保证窗口同时开放售饭, 满足职工就餐。

2. 供餐标准。早餐 4 元/人, 菜品选择品种不少于 4 个, 主食品种不少于 2 样, 保证鸡蛋供应; 午餐价格 7 元/人, 菜品选择品种不少于 6 个, 3 荤 3 素, 营养搭配均衡; 晚餐价格 4 元/人, 面食类不少于 2 种。在就餐时间内如干部职工需要加餐, 应无条件做好供应保障。

3. 价格调整。原则上按每天 15 元/人标准执行。乙方可以根据实际情况和市场物价提出调整申请, 最终以甲方审定的价格为准。

(三) 议价餐区

1. 供餐时间。早餐时间 7:00-8:00, 午餐时间 12:00-13:00, 晚餐时间 18:00-19:00。按时供应膳食, 满足职工就餐需求。

2. 供餐标准。议价区饭菜要与自助区不同, 花色品种多样, 供就餐人员灵活选择, 保证每个月至少推出 1 个新品种, 每周不少于 4 次蒸菜, 售餐品类及价格应及时公示。

3. 供餐价格。议价餐区饭菜价格至少应低于市场价的 20

%，售餐价格须经甲方审定后实施。

四、甲方的权利和义务

(一) 甲方提供厨房、餐厅、厨房设备及水、电、天然气的供应。乙方进场前，甲乙双方对职工餐厅的餐桌椅、食品储存设施和厨具、灶具、餐具等保障正常供餐的设施、物品进行清点登记造册，确认电、气设施安全，在交接清单上确认后移交乙方使用。合同终止时，乙方按交接清单（自然损耗除外）向甲方移交并签字确认。

(二) 甲方审核食谱和售餐价格，协助乙方建立健全职工餐厅相关规章制度。

(三) 甲方对乙方执行职工餐厅相关规章制度、饭菜卫生和质量、服务水平、卫生环境状况实行常态检查监督，发现问题有权要求乙方及时整改完善，如乙方拒绝整改或整改达不到甲方要求，甲方有权单方解除合同。

五、乙方的权利和义务

(一) 乙方要严格遵守甲方价格规定，成本价微利经营。乙方不得随意提价或降低饭菜质量。根据实际情况和市场物价的变化，乙方可以向甲方提出饭菜价格变动申请，在每餐标准成本范围内，最终以甲方审定的价格售餐。不得对外营业。

(二) 乙方自行招聘职工餐厅员工，负责使用和管理责任，与甲方没有劳动、劳务关系。乙方应招聘具有较高素养、政治素质高、身体健康的员工。合同期间，乙方及其工作人员一切

人身安全及责任事故损失均由乙方自行承担，与甲方无关。

（三）乙方要足额配置厨师、服务员，以保证职工餐厅正常运行。具体工种岗位为：厨师长 1 名、厨师 4 名（含面点师）、配菜工 2 名，管理及服务人员 5 名，共计 12 名。乙方在岗员工人员应相对稳定，工种结构合理，不得随意裁减人员。在岗员工要自觉服从甲方管理，严格遵守甲方的作息时间，按时供餐。

（四）乙方在服务过程中可根据自己的经营方式提供供餐方案，菜品及价格需报甲方审定同意后方可执行。

（五）乙方在岗员工上岗前须取得从业人员健康合格证明，不得安排无健康合格证人员在职工餐厅工作。

（六）乙方须严格执行国家和地方环境与食品安全的标准及相关规定，严格遵守和执行双方针对干部职工食堂制定的各项规章制度，必须满足干部职工的用餐需求。

（七）乙方应做好职工餐厅的饮食卫生和环境卫生管理，严禁供应过期及腐烂变质的食品，严禁发生食品安全事故。乙方须接受市场监管等部门及甲方的监督检查，服从管理，接受干部职工的监督。

（八）乙方自行采购食材，加工菜品，做到饭菜品种丰富，质量高、卫生好，价格合理，干部职工评价满意。

（九）乙方采购的粮、油、副食品、调味料等原材料必须符合食品安全要求，杜绝使用转基因粮、油、食品等。调、配料

须是正规厂家生产的合格产品。主动接受甲方对所采购的材料不定期抽查，对检查发现质量不合格的，乙方须进行更换和整改。

（十）乙方要教育引导在岗员工树立服务意识，提高服务热情、礼貌待人。严禁出现员工之间、员工与就餐人员之间发生争吵等现象。工作期间，在岗员工要一律穿着工作服且保持干净整洁。操作间内严禁吸烟。

（十一）乙方要节约使用水、电、燃气，杜绝长明灯，合理使用、妥善保管甲方提供的设备设施、炊事工具等。要加强员工安全教育管理，定期组织员工进行安全教育培训，做好防火、防盗和用电、用气等安全工作。如出现食物中毒、安全责任事故或财产损失的，均由乙方承担。

（十二）乙方在合同期内与外界发生的一切债权债务纠纷均与甲方无关。

六、服务费用及付款方式

（一）甲方向乙方购买餐饮服务，并向乙方支付服务费用。合同期总费用为：人民币大写：伍拾肆万陆仟元（小写：546000.00元，含税金），平均月服务费用为人民币大写：肆万伍仟伍佰元（小写：45500.00元，含税金）。甲方根据考核结果按月向乙方支付服务费用。

（二）甲方每月组织对乙方餐饮服务进行定期检查考评和考

核，实行 100 分制考核，分优秀（95—100 分）、合格（80—94 分）、不合格（79 分及以下）三个等级。考核结果为优秀及以上的，全额支付考核月服务费；考核结果为合格及以上的，每扣 1 分，扣除 20 元服务费；考核结果 79 分及以下的为不合格，要求限期整改，整改合格后支付考核月 85% 的服务费。考核连续三次低于 79 分的，甲方有权单方面解除合同，因此造成的损失由乙方负责；考核成绩为优秀的可作为合同期期满后服务优先确定对象。

（三）服务费用支付方式：银行转账

甲方按照考核办法规定，每月月初对乙方上月服务考核情况进行反馈，并根据考核结果在当月 15 日前支付上月服务费用。

七、就餐卡充值及有关费用管理

（一）就餐卡充值管理。乙方选派一名相对固定人员在职工餐厅专职充卡。乙方要加强就餐卡充值资金管理，出现资金丢失等问题均由乙方负责。合同期满或者由于其他原因终止合同时，乙方应及时把就餐卡现金余额及账务明细交给甲方管理。

（二）食堂物料消耗品（如洗洁剂、纸巾、牙签等）、厨房设备维修费用在 200 元及以下的等均由乙方承担。

（三）合同期内厨房设备需要添置、更换或者设备维修费用单笔超过 200 元的，由乙方提出申请，经甲方审核同意后安排

实施，费用由甲方承担。

八、违约责任

（一）甲乙双方要严格遵守合同约定的各类事项，甲乙双方违反本合同或单方面无正当理由解除本合同者，应向对方赔偿相应损失。

（二）甲乙双方若有意提前解除合同，必须提前两个月通知对方，否则违约方需承担因违约而造成的全部经济损失。

（三）因乙方违反国家和地方食品卫生管理法规以及干部职工食堂的卫生管理制度，提供不洁食物造成食物中毒的，全部由乙方负责赔偿并承担相应的法律责任。

（四）如乙方运营管理不善，造成饭菜质量差、卫生差等，经甲方监督整改无效的，或食堂考核连续三次低于 79 分的，甲方有权单方面解除合同，因此造成的损失由乙方负责。

（五）本合同履行中双方协商解除合同，或单方依据约定或法定条件解除合同的，于当月最后一周周六和周日为乙方退出移交返还交接清单核定物品的最后期限。

（六）如食堂就餐人数出现重大变化时，经双方协商，可以通过签订补充协议或终止本合同。

九、争议解决方式

因执行本合同或与本合同有关的争执，应由双方通过友好方式协商解决。如经协商不能得到解决时，可向合同履行地法院提起诉讼。

十、其他

(一) 本合同一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份，双方签字盖章后生效。

(二) 未尽事宜，双方协商解决，补充协议与本合同具有同等效力。

(三) 合同期满前两个月，甲乙双方应主动向对方征求后续服务工作意向。合同期满后，双方应主动向对方征求后续服务工作意见。经过甲方考核符合服务要求，可以在采购预算、服务内容没有变化的情况下，经双方协商续签合同。

附件：1、石泉县政府机关餐厅餐饮服务考核办法。

2、石泉县政府机关餐厅餐饮服务考核表。

甲方(盖章)

法定代表人或负责人： 邵毅

乙方(盖章)

法定代表人或负责人： 杨明坤

开户银行：石泉农商银行

账号：2707030101201000118868

签订日期：2024年9月30日

签订日期：2024年9月30日

附件 1

石泉县政府机关职工餐厅餐饮服务考核办法

为加强职工餐厅规范化管理，提高服务水平和饭菜质量，营造安全健康、放心舒心的就餐环境，提升广大干部职工满意度，特制定本办法。

一、考核内容

分为食材质量、加工质量、服务质量、卫生质量、日常管理五项考核，每一项 20 分，总分 100 分。

二、考核方式

1. 考核主体：县机关事务服务中心牵头组织，机关大院内各单位派员参加成立考核组（2-3 人）。

2. 考核时间：每周一次（不定时）。

3. 考核方式：考核人员进行现场检查、查看记录等。

三、考核标准

通过现场检查及查看资料对每项进行打分，考核分以下五项：

（一）食材质量（总分 20 分）

（二）加工质量（总分 20 分）

（三）服务质量（总分 20 分）

（四）卫生质量（总分 20 分）

(五) 日常管理 (总分 20 分)

四、结果反馈

1. 考核小组每次考核完毕, 扣分结果现场告知餐饮企业负责人, 并签字确认。

2. 县机关事务服务中心于次月 5 日前向餐饮企业反馈上月考核汇总情况, 双方签字确认, 作为财务支付服务费的依据。

五、本办法由石泉县人民政府办公室负责解释, 从合同签订生效之日起施行。

附件 2

石泉县政府机关职工餐厅餐饮服务考核表

考核时间： 年 月 日

项目	评分内容	评分标准	分值	扣分及问题
食材质量 20 分	建立采购食品台账，账面内容包括采购日期、名称、数量、单价等。	一项不合格扣 1 分	5	
	主食米、面、油、肉等原材料及调料必须从正规渠道进货，且必须有供货方的合格证、经营销售许可证、存放在库房的原材料是否在保质期内。	一项不合格扣 1 分	5	
	自制食材要有制作记录和保质日期，如酸菜、泡菜、水腌菜、豆腐乳、黄豆酱等。	一项不合格扣 1 分	3	
	各种肉类食材必须要有防疫检验登记证，肉类食品必须在正规肉食店（有营业执照及经营许可证）购买，每次采购供应商均要提供有签字盖章的票据，提供购买地址和电话。	一项不合格扣 1 分	3	
	采购的蔬菜类要求新鲜、无霉烂、无萎蔫、无枯黄、无变质，杜绝采购农药残留物超标的蔬菜。	一项不合格扣 1 分	2	
	采购的半成品食品必须达到卫生标准要求，标有生产日期及保质日期、无霉变、异味现象。	一项不合格扣 1 分	2	

石泉县政府机关餐厅餐饮服务合同

加工 质量 20 分	每周制定食谱，供餐一律按食谱提供（有特殊原因的，必须提前告知）。	一项不合格扣 1 分	2	
	加工要合理用料（油、盐、酱、醋、辣椒等）。	一项不合格扣 1 分	2	
	饭菜要做到色、香、味俱全。不能有饭菜不熟或口感较差的现象、饭菜内发现异物杂物等现象。	一项不合格扣 1 分	5	
	早餐搭配合理，每天必须供应鸡蛋。	一项不合格扣 1 分	2	
	午餐荤、素菜营养搭配合理。种类不少于 6 种，汤不少于一种。	一项不合格扣 1 分	2	
	晚餐搭配合理，种类不少于 2 种。	一项不合格扣 1 分	1	
	推出的新品小吃要有介绍。	一项不合格扣 1 分	1	
	饭菜出售时间不超过 12 小时，出售时间必须高温加热，不售隔夜饭。每天主副食必须留样。	一项不合格扣 1 分	5	
服务 质量 20 分	工作期间需着干净的工作服、帽子，严禁穿工服进卫生间。	一项不合格扣 1 分	5	
	工作人员必须保持整洁，不允许佩戴首饰、留指甲、涂指甲油。	一项不合格扣 1 分	5	
	制作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、掏耳朵、对着食品打喷嚏等不卫生行为。	一项不合格扣 1 分	5	
	出售食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩(屏)。	一项不合格扣 1 分	2	
	食堂服务人员要微笑服务，热情接待。	一项不合格扣 1 分	1	
	不得发生争吵、打骂等不文明行为。	一项不合格扣 1 分	2	

石泉县政府机关餐厅餐饮服务合同

卫生 质量 20 分	原料、成品、半成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志。	一项不合格扣 1 分	2	
	生熟食分开。	一项不合格扣 1 分	1	
	食品存放分类分架。	一项不合格扣 1 分	1	
	无过期、变质食品原材料。	一项不合格扣 1 分	2	
	墙壁、运水烟罩、排气扇干净无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍。	一项不合格扣 1 分	1	
	各种蒸饭、煲汤炉具整洁、干净。	一项不合格扣 1 分	1	
	工作间地面干净、无积水、无杂物。	一项不合格扣 1 分	1	
	货架经常擦拭，保持干净，各种刀具摆放整齐。	一项不合格扣 1 分	1	
	操作台、灶台及售饭台干净整洁。	一项不合格扣 1 分	1	
	洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁、做到“一洗、二清、三冲、四消毒”。	一项不合格扣 1 分	2	
	各种机器设备保持清洁，标识清晰。	一项不合格扣 1 分	1	
	冰箱责任落实到人，标志、温控清楚、外表整洁、生熟分区标志清晰，冰箱内结霜适中，摆放整齐。	一项不合格扣 1 分	1	
	餐厅地面每日清扫，地面整洁。	一项不合格扣 1 分	1	
	桌椅、消毒柜无污渍，桌面无菜渣、水渍。	一项不合格扣 1 分	1	
	餐具回收处干净整洁、地面无残渣。	一项不合格扣 1 分	1	
	打扫灶台和地面卫生时，工具和抹布严格区分，禁止混用。	一项不合格扣 1 分	1	

石泉县政府机关餐厅餐饮服务合同

	所有食物必须上架，禁止随意摆放。	一项不合格扣 1 分	1	
日常管理 20 分	员工是否有缺员。	一项不合格扣 1 分	2	
	落实疫情防控工作不力、不到位等；严禁非餐厅人员随意进入厨房操作间及库房。	一项不合格扣 1 分	5	
	严禁在本餐厅对外加工食品。	一项不合格扣 1 分	2	
	严格按照规定时间开饭。	一项不合格扣 1 分	2	
	不得随意提价。	一项不合格扣 1 分	2	
	节约水电，做到人走灯灭，开水器及时断电，杜绝长流水现象。	一项不合格扣 1 分	2	
	及时对征求意见建议整理整改。	一项不合格扣 1 分	2	
	严格建立健全餐厅节约制度体系，加强餐厅节约管理各项措施，实施餐厨垃圾分类处理，开展厨服人员节能培训及节约粮食、杜绝餐饮浪费教育。	一项不合格扣 1 分	3	
意见 建议				得分

考核组成员签字：

餐饮公司主管：