餐饮管理服务合同

甲 方：北京市海淀区机关事务管理服务中心

乙 方：北京欣盛源餐饮服务有限公司

经甲乙双方协商，就办公区餐饮服务第五批服务事项达成以下合同内容：

本合同内容包括：合同书文本及附件、乙方的投标文件和甲方的招标文件，以及有可能产生的补充协议，上述文件相互补充，共同构成本合同的组成部分；相应的效力顺序为，首先依照合同书规定的内容执行，不明确、具体的事项按照乙方投标文件中的内容执行，仍不明确的事项按照甲方招标文件中相应的要求确定或补充协议约定。

第一条 服务项目

1、项目名称：办公区餐饮服务第五批

2、服务地点：青龙桥办公中心、北部文化中心

第二条 服务内容和服务方式

1、乙方按照甲方要求为机关工作人员、物业服务人员提供早餐、中餐、值班餐、晚餐和会议供餐的餐饮服务。

2、甲方提供厨房、餐厅、灶具、厨具、餐具等服务设备设施。乙方负责日常验货、收货；食品加工制作；餐厅服务辖区的卫生保洁；餐具、厨具、物资设备的使用管理以及维护保养，并负责厨余垃圾的处理，油烟机、灶台的日常清洗、维护工作。

3、就餐方式：早、中、值班餐和晚餐实行自助餐形式。机关餐厅早餐、午餐采取刷卡形式，其它用餐采用收取餐券或签单的方式。物业人员餐厅早、中、晚餐采取刷卡方式。

第三条 服务标准和要求

1、餐费标准：

机关工作人员餐厅：餐卡：早餐 6 元，午餐 27 元；餐券：早餐 10 元，午餐 30 元，晚餐 30 元；会议餐餐券 50 元。此费用均为纯食品原料费（含采购过程中产生的税费），不含人工费、运营费、服务费、水、电、气费，所有餐卡、餐券均不产生利

润；

物业人员餐厅：早餐4元，午餐7元，晚餐6元；

餐券标准：10元、30元、50元。

2、伙食标准：

机关工作人员餐厅

（1）早餐不少于6种小菜（至少有2种热菜），6种汤粥，10种早点，不少于1种水果，每天有豆浆、牛奶和鸡蛋；

（2）中餐不少于4种凉菜，6种热菜，4种汤粥，6种主食，不少于1种水果或酸奶；

（3）值班餐不少于4种凉菜，6种热菜，4种汤粥，4种主食。

乙方应按照甲方确定的菜谱执行，并及时向就餐者公布。

物业人员餐厅

（1）早餐不少于1种热菜，1种凉菜，3种主食，2种汤粥，每天有鸡蛋；

（2）中餐、晚餐不少于3种热菜（含1种半荤菜），2种汤粥，2种主食。

3、厨师及餐厅服务人员要求：

⑴ 所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，守规意识，政治上可靠，无违法乱纪，未受过刑事处罚。

⑵ 所有服务人员应身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证，男性年龄18至60周岁，女性年龄18至55周岁。

⑶ 厨师必须持有中级以上厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

⑷ 厨师长必须是高级以上的等级厨师，并具有较强的协调管理能力。

⑸ 餐厅服务人员应体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

4、人员配置及标准（详见附件七《餐饮岗位人员配备方案》）

5、食品原材料、调料必须按甲方的要求进行采购，严格检验检疫程序，食品制作符合操作规范，确保安全卫生，严防病从口入。

6、食品制作要充分体现色、香、味、形的特点。应根据甲方确定的菜谱烹制菜肴，口味纯正，制作精细。食堂风味特色小吃可自主确定，保留特色风味。

7、食品应精加工、细制作、杜绝浪费。

8、掌握机关用餐人员的用餐需求、口味。

9、服务要求

⑴ 衣帽穿戴整洁、举止端庄、语言得体、态度礼貌、和蔼，不得因任何原因与就餐人员发生争执。

⑵ 熟练掌握礼仪服务及程序，迎宾送客大方得体。

⑶ 按照规定的就餐时间准时开餐。

⑷ 餐闭时及时清扫卫生，迅速整理清洁用餐人员餐具。

10、卫生要求：

⑴ 严格按照国家市场监督管理总局颁布的《餐饮服务食品安全操作规范》（见附件一）的要求执行。

⑵ 严格消毒程序。所有餐具必须严格按照有关部门的要求和标准，必须清洗干净，严格消毒，不留异味。

⑶ 严禁使用不符合卫生标准和有危害身体健康的原材料，严禁异物混入食品中。

⑷ 所辖区域的卫生必须符合卫生检疫部门的要求，并达到四星级以上酒店的标准。

⑸ 所使用炊厨具、餐具必须精心维护，严格操作规程，如人为损坏由乙方负责赔偿。

第四条　服务期限

合同服务期：2026 年 7 月 1 日至 2027 年 6 月 30 日，一年（具体履行期限以每个办公区实际履行期限为准）

试用期：合同服务期的前三个月

试用期为合同服务期前三个月，试用期期满，经甲方认可同意继续由乙方提供服务的，本合同中约定的正式服务期才生效；考核不合格的，甲方有权随时解除合同，且无需承担任何违约责任。

试用期及正式服务期内出现下列情形之一的，甲方有权随时单方解除合同，且无需承担任何违约责任：

1、发生食品安全事故或其他安全责任事故，造成人员伤亡、财产损失的；

2、乙方人员违法乱纪，或被甲方人员、服务对象投诉且经甲方确认系乙方责任的，该人员不得到甲方任一办公区就业。

3、因乙方管理不善或违反卫生操作规程造成集体食物中毒、食源性疾病等食品安全事件的；

4、乙方在岗率未达到100%，或派驻人员不符合本合同约定的资质要求的；

如需续签合同，乙方应在合同期满前一个月向甲方递交书面续约函，由双方协商确定。

第五条　服务费用及支付方式

1、乙方提供46名工作人员为甲方服务，餐饮服务管理年度中标总金额为人民币（大写）：叁佰贰拾柒万柒仟柒佰伍拾圆整（￥：3277750.00）；每季度人民币（大写）：捌拾壹万玖仟肆佰叁拾柒元伍角（￥：819437.50）。不足一自然月按实际服务天数结算。

办公区金额明细：

办公区名称	合同金额（元）	人数	季度支付金额（元）	备注
北部文化中心	1418900.00	20	354725.00	
青龙桥办公中心	1858850.00	26	464712.50	

2、甲方按季度支付餐饮服务管理费，具体支付时间为每季度末支付本季度服务管理费。甲方每次付款前，乙方应提供符合要求的正规发票。

3、有关原材料采购的规定详见本合同第八条及附件五《餐厅原材料采购管理办法》。

4、甲方支付的服务费包括餐厅保洁用品等费用57750.00（北部文化中心：18900.00，青龙桥办公中心：38850.00）元、乙方服务人员的工资福利、社会保险、乙方企业办公运营管理费用、企业税金、利润等。

5、本合同内任何服务项目管理费用有变化时，应由甲乙双方协商并签署补充书面文件确认方可生效。

6、甲方支付服务费前，有权自行扣除乙方在支付服务费前发生的因乙方违约应向甲方支付违约金的总额，甲方直接支付扣除违约金后的余额即可。

第六条　甲方的权利和义务

1、甲方应按时支付服务管理费。

2、甲方负责提供厨房、餐厅供乙方使用，保证餐厅内设施、设备齐全，适当维

修保养，并保证餐厅内空调、照明及水电气的正常使用。

3、甲方负责提供厨房、餐厅专用设备和设施。上述专用设备和设施主要包括厨房炊事机械、厨具（菜刀、勺子、菜板等）、餐具（碗、盘、餐用托盘等）。

4、甲方负责提供必要的工作条件，办理乙方人员及乙方车辆的出入证件，所发生的费用由乙方自行承担。

5、由于甲方施工、装修、停电、停水等原因可能造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，甲方应提前通知乙方。

6、甲方有权制定和修改就餐人员的就餐标准、就餐方式及餐饮服务质量标准。

7、甲方有权依照国家及北京市食品安全与卫生主管部门的法律规定或实际工作需要随时对乙方进行监督检查，要求乙方整改。检查内容包括但不限于：（1）主副食品的采购、加工、制作等情况；（2）餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况；（3）经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑等情况；（4）各岗位人员合格的健康证、上岗证、资格证和操作水平；（5）水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用管理情况；（6）餐厅、厨房的消防情况；（7）人员到位情况。

8、甲方有权随时委派代表在非就餐高峰期对餐厅进行检查，检查的项目包括但不限于食品成本、标准菜单、原材料采购的单价、数量及质量、入（出）库记录及消耗、库存量、实际投料数量及比例、分发量、餐厅卫生及有关记录和食品价格及当月帐目、财务凭证、月报表、季度报表、半年或年报表之类的财务资料等，并对乙方的餐食供应质量进行考核、测评，具体事项和办法由甲方规定。

9、甲方有权定期或不定期召开有关工作会议，并要求乙方现场管理人员或主要负责人员参加，有权要求乙方限期改正，更换不合格的工作人员。

10、甲方有权依协议条款及附件根据实际情况随时提出口头或书面的具体服务要求，有权根据实际需要调整和改进本合同规定的服务要求，并有权要求乙方按照甲方要求制定工作细则并落实到位。乙方应予配合，并满足甲方合理的要求，符合甲方要求的餐饮服务标准。

11、甲方经检查发现乙方工作不符合合同规定或法律规定的，甲方有权要求乙方限时整改，整改后未达到要求的，将视为乙方违约。

12、甲方有权随时安排进行满意度调查，调查对象、调查方式、统计方法由甲方

自行决定；如满意率不足85%（不含85%）的，甲方有权要求乙方限时整改，两次整改后仍未达到要求的，将视为乙方违约。甲方有权以单方通知形式解除本合同。

13、经甲方二次通知乙方整改，乙方仍未达到有关要求的情况下，甲方有权解除合同，并要求乙方承担违约责任，负责赔偿损失。

14、甲方发现乙方有关服务工作存在问题的，甲方有权随时进行书面记录，并有权要求乙方现场人员签字确认。

15、甲方有权要求查看并复制乙方与其服务人员签订的劳动合同、上岗证、健康证、资格证等，以及乙方人员个人简历。一经发现不符合要求的，甲方有权要求乙方更换人员。

16、甲方应协助乙方共同做好员工就餐的食品浪费问题。

17、甲方有权随时检查乙方的节能情况，对水、电、气由于管理不善造成的浪费，甲方有权每次向乙方收取季度服务费用的1%作为违约金，并限期整改。

18、甲方对于食堂精细化系统具有管理权，乙方只能在甲方的授权范围内使用系统，不得登录楼内办公人员的就餐账号。

19、甲方有权依据《餐饮服务质量检查评分标准》（附件二）、《餐饮服务质量季度综合评定表》（附件三）对乙方的服务进行检查测评，测评、评定结果可作为甲方追究乙方违约的依据。

20、甲方为乙方服务人员提供住宿。

21、甲方有权就乙方员工工资提出指导性意见，对乙方优秀员工可要求乙方公司调整薪酬，涨幅在月工资的百分之十以内，充分调动员工的积极性。

第七条　乙方的权利和义务

1、乙方有权要求甲方按时支付服务管理费。

2、乙方负责餐厅的管理运营，按合同约定为甲方人员提供工作日早餐、中餐、晚餐、值班餐，根据甲方要求提供双休日、节假日用餐及相关服务。

3、乙方须按照本合同第八条的规定负责餐厅原材料的验货、收货、运输、贮存、加工制作，负责厨房低值易耗品及清洁用品的补给。

4、甲方对乙方的财务和采购有监督检查的权力，乙方应甲方要求须提供相应合同、协议、采购凭证和相关财务资料。

5、乙方应在承包期的第一个月和以后的每三个月发出书面征求意见书，乙方应

保证就餐人员的满意率应达到85%以上，并针对就餐人员提出的意见进行整改。

6、乙方须确保在合同签订和履行期间，一直是专业餐饮类企业。一旦乙方无法达到要求，甲方有权解除合同，乙方承担一切不利后果并承担违约责任，负责赔偿损失。

7、甲方配置的设备和设施等资产，乙方进驻时应清点并制作清单，经甲乙双方签字确认后进行交接；乙方应定期向甲方报告物品损耗情况。终止合同后，除自然损耗外，乙方应将上述设备、设施等如数完好交还甲方，因乙方的责任造成甲方设备和设施损坏的，乙方应照价赔偿。

8、乙方应加强对设备、设施及餐具等物品的使用管理，每季度进行盘点，并向甲方报季度损耗表。餐具损耗：玻璃器皿年损耗率不超过30%，瓷器制品年损耗率不得超过20%。不锈钢及木制品不超过10%。损耗超出限额的部分乙方应及时补充，乙方自行承担费用。在乙方经营期间，餐厅的基础设施和机械设备的维修费、维护保养费，由甲方负责；日杂费（包括洗消用品、卫生工具、餐巾纸等），由乙方负责。合同解除、终止或到期时，乙方向甲方交接各种厨具、设备、器皿等其完好率应该在95%以上。因乙方未尽到上述妥善保管义务，或经鉴定属乙方人员操作不当造成设备、设施损坏的，乙方应承担赔偿责任。

9、乙方保证向甲方提供高水平的专业服务，符合食品卫生法规定，无假冒伪劣商品，保证食品质量，保证本合同涉及范围的安全、消防、食品及环境卫生符合国家有关规定及标准并承担由此发生的一切责任。

10、乙方应确保按照投标承诺的工作流程、操作流程和管理流程提供服务工作。

11、乙方在满足机关人员用餐要求的基础上，未经甲方许可，不得在甲方未批准的范围内另行开展经营服务。

12、乙方负责对所属人员的管理和安全防事故教育。保证其人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守甲方各项规章制度及管理规定。在承包服务合同期内如发生乙方人员内部纠纷或者其他原因导致其人员伤亡或致残等人身损害事故、甲方设施、设备、人员的损害以及第三方人身财产的损害的，全部由乙方自行负责处理，并且由乙方承担相应的赔偿责任。甲方概不承担法律责任。

13、乙方在承包服务合同期内，应制定相应的节能措施，确保节水、节电、节气等各项节能措施的落实。甲方有定期检查的权力。乙方未尽此义务，甲方有权每次向

乙方收取已支付合同金额的5‰作为违约金。若给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

14、乙方应做好厉行节约、反对食品浪费工作。科学预测就餐人数，精准计划食材采购数量，从而减少餐饮浪费；按照标准规范加工食材，充分利用原材料，提高食材的出成率、利用率；加强反食品浪费宣传和监督；组织员工开展反食品浪费培训；定期对厨余垃圾进行统计分析，提高烹制工艺，减少食品浪费。

15、乙方应对甲方的要求和建议作出令甲方满意的响应。对于甲方提出的建议和投诉，一般问题保证12小时内解决，对于较复杂问题在24小时内解决。

16、乙方运货（包括垃圾）应按甲方指定的通道或电梯运送，并保证在运输过程中保持地面清洁。

17、乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，一切由食品及用具不符合卫生标准和质量引发的中毒事故均由乙方承担全部责任。

18、当甲方就餐人员用餐吃出异物时，乙方负责及时妥善处理，因此给就餐人员造成身体损害的，乙方承担赔偿责任。

19、未经甲方同意，乙方不得擅自停止营业。不得以任何事由影响正常供餐。按甲方要求，乙方需提供节、假日及双休日餐饮服务。

20、未经甲方事先书面同意，乙方不得转包本合同的任何部分，也不得改变甲方提供的设施、设备的用途，不得改变或破坏餐厅的结构，否则损失由乙方承担。

21、乙方应按照食品安全与卫生的相关规定每天对食品实行留样制度，接受甲方对食品安全与卫生的监控和随时接受对其进行的卫生检验。每餐样品保存期为48小时，样品卫生检验费全部由乙方负责。

22、乙方应向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的身份证、健康合格证、各类上岗证和资格证，甲方有权保存其复印件。一经发现不符合要求的，甲方有权要求乙方更换人员。

同时，乙方应当保证所提供的服务人员无不良行为，历史清白、无前科，乙方应当提供所有服务人员无犯罪、违法、政治问题等不良记录的证明文件并加盖单位公章。

23、乙方应确保其安排的人员在身体健康、资格、经验和能力方面均适合其工作岗位的要求，符合合同约定或甲方要求；应确保其人员是熟练工，已经过试用期；不得擅自更换主要岗位服务人员，除非事先征得甲方负责人员书面同意。一经发现不符

合要求的，甲方有权要求乙方更换人员。

24、乙方应如实统计食品成本、标准菜单、原材料采购单价、数量及质量、入（出）库记录及消耗、库存量、实际投料数量及比例、分发量、餐厅卫生及食品价格等。

25、乙方应建立健全财务制度，应对为甲方服务的工作内容、物品进行入账登记，乙方应妥善保存供货渠道来源的证明资料，保留原始单据、凭证，保证记账内容真实。乙方应设立库管岗，库管岗对材料数量、出入库情况进行管理。乙方应妥善保存每日工作餐菜单、日出入库凭证，保存期至少 12 个月。

26、乙方或乙方员工不得虚报账物、私自冒领财物、私自冒领食品原材料，一经发现上述行为，甲方有权要求乙方双倍赔偿，并有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 20%的违约金。

27、乙方应负责厨房设施、设备、厨具等日常养护工作，妥善使用各种厨房设施、设备、厨具，不得毁损破坏。乙方应控制厨房设施、设备、厨具的维修成本，维修成本不得高于上一年度经费的 5%，如果超出，乙方承担超出部分的维修成本费用。

28、乙方应负责油烟机、灶台的日常维护、清洁工作，定期进行检查，发现烟道需要清洗时，乙方需及时向甲方书面汇报，协助第三方专业公司进行烟道维保工作。因乙方怠于履行此义务造成烟道事故或引发火灾，由乙方承担全部责任。

29、在厨房区域内，因使用火、电、燃气引发火灾、爆炸等事故，造成人员伤亡或者财产损失的，由乙方承担一切赔偿责任，甲方不承担责任。

30、乙方每次收货时向供应商索证索票，并妥善保管供应商提交的产品检疫合格证明、肉类、水产品品质检验合格证明、检验检疫报告、产品检验报告、蔬菜残留农药检验合格证等材料，建立好工作台账，按年度保存归档。并积极配合相关部门的监督检查，建立食品安全档案，杜绝食品安全事故发生。

31、乙方应当承诺所提供的服务人员人数不得低于 46 人，不得出现空岗及外部兼职情况。甲方在合同履行期间将不定期对乙方进行检查，一旦发现存在上述情况的，甲方有权按照当季度服务费的 10%—20%要求乙方支付违约金；空缺及兼职人数达到合同规定服务人数 10%以上（或 3 人以上），或缺勤情况严重的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 20%的赔偿金。

乙方不得擅自更换厨师长、核心厨师等主要岗位服务人员，确需更换的须事先征得甲方负责人员书面同意，且新更换人员的资质不得低于原有人员标准，否则甲方有

权扣除当季度服务费的5%作为违约金。

32、乙方应定期对乙方从业人员开展食品安全和传染病防控知识的培训。

33、乙方应承诺遵守国家及北京市有关最低工资标准和社会保险方面的规定，服务人员的工资不得低于北京市最低工资标准；为服务人员投保的社会保险险种、金额，不得低于国家及北京市劳动和社会保障部门的强制性要求。

34、乙方应与其全部人员签订合法有效的劳动合同，应当自所有人员（含试用期人员）入职之日起30日内办理国家规定的各种社会保险，应按期足额向其聘用人员发放工资；如乙方人员与乙方发生纠纷，乙方应自行负责解决，并确保不影响对甲方的正常服务。乙方未缴纳或未足额缴纳社会保险的，由乙方自行承担责任，甲方不承担任何责任。甲方有权定期核查乙方社保缴纳凭证，发现乙方未为试用期人员缴纳社保的，有权要求乙方立即补缴，且每次有权扣除当季度服务费的1%作为违约金；因乙方未缴纳社保导致人员向甲方主张权益或造成甲方损失的，全部由乙方承担。

35、乙方应按照国家法律、法规、食品卫生相关的规章及甲方的服务要求，确保食品安全，因乙方管理不善所造成的食品卫生安全事故，应承担全部责任。

36、乙方及所有派驻人员对在服务过程中知悉的甲方工作秘密、涉密会议信息、工作人员个人信息、餐费标准等负有严格保密义务，不得向任何第三方泄露，不得擅自复制、存储、传输涉密信息。保密义务在合同终止后3年内仍然有效，如发生泄密行为，乙方应当向甲方支付合同总金额10%的违约金，造成损失的还应当承担全部赔偿责任。

37、因乙方内部管理、薪酬发放、社会保险缴纳、劳动关系处理等乙方自身原因，导致乙方工作人员对乙方产生不满并引发上访、闹事、舆情、拨打投诉电话、网络发声等行为，进而对甲方工作秩序、声誉、财产或第三方造成不良影响或损失的，乙方应立即采取措施平息事态，并承担全部赔偿责任。同时，甲方有权视情节严重程度扣除乙方服务费或单方解除本合同。

第八条　有关原材料采购的特殊规定

1、乙方在采购餐厅原材料时，对于甲方指定的原材料须从甲方指定的定点供应商处采购，并遵守甲方规定的采购方式、采购品种（品牌）、验收程序和结算流程等，具体操作流程和双方的权利、义务以《餐厅原材料采购管理办法》（附件六）中的内容为准。

2、餐厅原材料采购的方式分为甲方直接支付货款和自主采购两种方式。其中：

（1）直接支付货款方式是指，由甲方负责考察并确定供货商（厂家），由乙方负责日常验货、收货，供货商负责配送，由甲方与供货商直接结算货款的采购方式。

（2）自主采购方式是指，由乙方自行采购厨房低值易耗品及清洁用品，乙方需从具备相关资质的供应商处采购符合强制性国家标准、推荐性国家标准或行业标准的合格产品，并由乙方结算货款的采购方式。

3、如乙方在原材料采购过程中未遵守上述规定，甲方有权拒绝接受乙方采购的原材料，并按照本合同的约定追究乙方违约责任。

第九条　违约责任

1、任何一方不履行合同内的义务与责任，即视为违约，而造成的损失均由违约一方负责赔偿给守约方。

2、乙方如存在如下任何一种情势，甲方有权就乙方的每一次/项违约情势按季度服务费用的1‰-5‰作为违约金：

（1）服务未达到合同约定卫生标准；

（2）经检查考核不符合要求；

（3）满意度调查结果低于85%；

（4）其他违约事项。

对于出现上述情形，乙方应立即纠正或改进，如因此影响员工就餐，乙方应承担赔偿责任，给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

3、乙方若未能提供采购原材料价格凭证、未能提供出入库账务、出入库记录与甲方统一确定的菜谱不符的、乙方未按甲方确定菜谱执行的，均视为乙方违约，甲方有权从季度服务费用扣除1‰-5‰作为违约金；如果甲方认为问题严重，甲方有权以单方通知形式解除合同。

4、乙方服务人员如无合法有效的上岗证、健康证，或乙方现场人员不足，或乙方人员擅自离岗，甲方有权按每人次计取季度服务费用的1‰-5‰作为违约金。若给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

5、因乙方原因影响甲方会议或日常工作正常进行的，甲方有权每次向乙方收取合同金额的1‰-5‰作为违约金，若给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，

则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

6、甲方对乙方服务不满意并经二次书面要求乙方改进仍未能达到甲方要求的，甲方有权解除合同，并要求乙方按照合同总金额的20%要求乙方支付违约金。

7、如果发现乙方或乙方员工有虚报账物、私自冒领财物、食品原材料的行为，甲方有权要求乙方进行双倍赔偿，情节严重的甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额20%的违约金。

8、乙方应按照本合同第八条中内容进行原材料的订购，严禁私自采购，对乙方违规进货，甲方有权解除合同，并要求乙方按照合同总金额的20%要求乙方支付违约金。造成责任事故或违反财经纪律问题的，将严格追究相关负责人的责任。

9、因乙方人员（包括但不限于正式员工、试用期员工、劳务派遣人员、外包人员等）在履行职务过程中的故意、过失、失职行为，或乙方管理不善导致甲方遭受人身损害、财产损失（包括但不限于食物中毒引发的医疗费用、误工补偿，财物损毁、丢失，第三方索赔，行政机关处罚，律师费、诉讼费、鉴定费等维权成本）的，乙方应当在损失发生后 10 个工作日内承担全部赔偿责任。乙方赔偿后有权向存在故意或重大过失的人员追偿，但不得以此为由拒绝或迟延向甲方履行赔偿义务。如第三方因乙方人员的职务行为要求甲方承担责任的，甲方有权向乙方全额追偿，乙方应当在收到甲方追偿通知后 5 个工作日内付清全部款项。甲方有权按合同金额1%-5%计算违约金，上述违约金不能补偿由此给甲方造成的实际损失的，甲方有权要求乙方继续承担赔偿责任。

10、未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途，甲方有权解除合同，乙方应支付合同金额的5‰作为违约金，如有进一步损失的，乙方应负责赔偿。

11、甲方未按合同约定期限支付乙方服务费，并经乙方多次催讨仍未支付的，乙方有权随时解除合同，甲方应在乙方撤场后一个月内一次性支付所欠服务费用。

12、在厨房区域内因使用火、电、燃气引发的火灾、爆炸等事故，所造成的人员伤亡、财产损失均由乙方承担，并赔偿甲方损失。

13、任何一方若在合同期内无正当理由提前解除合同，应提前一个月书面通知对方，并以合同总金额的20%作为对对方的赔偿。

14、无论任何原因导致合同终止或解除，乙方都必须保证服务连续性，按照甲方要求配合新服务方完成人员、物资、资料、工作记录等全部交接工作，直至新服务方

进场并正常开展服务为止。过渡期内服务费用按原合同日标准（全年合同总价款 ÷ 365）计算。如乙方拒不配合交接或擅自停止供餐，甲方有权扣除乙方全部未结算服务费，且乙方应当向甲方支付合同总金额10%的违约金，造成甲方临时供餐成本增加或其他损失的，乙方还应当承担全部赔偿责任。

15、乙方应自行解决并承担因其过错或违反合同约定导致的一切纠纷或损失。若第三方因此向甲方主张权利，甲方有权向乙方追偿，乙方赔偿甲方的损失或者甲方向乙方追偿的损失，包括但不限于律师费、诉讼费、仲裁费、差旅费及其他财务费用。

第十条　争议与解决

甲乙双方在履行合同中发生争议，双方友好协商解决；协商不成，可向合同履行地的人民法院提起诉讼。

第十一条　合同的效力及其他

1、本合同自双方授权代表签字盖章后生效。

2、合同的附件为合同不可分割的组成部分，与合同具有同等效力；如二者内容有冲突的，以二者服务标准和要求更全面、更严格者为准。

3、合同未尽事宜或变更本合同，须经甲乙双方友好协商确定。由双方签订补充文件，补充文件作为本合同的附件，是合同不可分割的组成部分，与合同具有同等效力。合同以及附件中未有明确约定的，以乙方投标书承诺的服务为准；如本合同以及附件中的约定与投标书有关内容不一致的，以三者对服务的标准和要求更严格者为准。

4、本合同一式十份，甲方持有八份，乙方持有两份，具有同等效力。

5、合同到期视为终止，但本合同约定乙方须履行延续服务义务的除外。合同终止后，甲乙双方不再合作，双方按谁配置归谁或谁投资归谁的原则清点交接设施、设备，并制作交接清单。

如乙方为通过招标确定的供应商，服务期限届满后，甲方有权根据区财政局的规定，在不改变本合同其它条款的情况下，视乙方履约情况续签服务合同，自中标后首年度服务期起，续签次数不超过两次，总服务期限不超过三年。

6、乙方专业主管：刘永翠；联系方式：13051456978；如乙方变更专业主管的，应提前7日书面通知甲方。否则，相应的后果由乙方承担。

7、甲方电话：　　；传真：　　；电子邮箱：　　；乙方电话：　　；传真：　　；

电子邮箱：　　；双方因履行本合同而相互发出或者提供的所有通知、文件、资料，均以本合同所列明的地址送达（含地址、邮箱、传真等）。一方变更地址的，应提前7天书面通知另一方。通过邮件、传真方式的，在发出邮件、传真时视为送达；以邮寄方式的，挂号寄出或者投递第二日视为送达。

附件一：《餐饮服务食品安全操作规范》

附件二：《餐饮服务质量检查评分标准》

附件三：《餐饮服务质量季度综合评定表》

附件四：《消防安全责任书》

附件五：《餐厅原材料采购管理办法》

附件六：《反食品浪费工作要求》

附件七：《餐饮岗位人员配备方案》

附件八：《餐饮服务费用明细表》

甲　　方：（公章）

法定代表人：（签字）

授权委托人：（签字）

乙　　方：（公章）

法定代表人：（签字）

授权委托人：（签字）

联系电话：

开户银行：

账　　号：

电子邮箱：

签订日期：

2026年 6月 30日　　2026年 6月 30日