

北京市杂技学校餐饮服务合同

签署日期: 2024 年 8 月 21 日

北京市杂技学校餐饮服务合同

甲 方：北京市杂技学校

法定代表人：吕立民

通讯地址：北京经济技术开发区建安街9号

邮政编码：100176

联系电话：010-67802626-1170

电子邮箱：

乙 方：北京金谱怡生餐饮管理有限公司

法定代表人：张嵩

通讯地址：北京市朝阳区民族园1号院二层金谱怡生

邮政编码：100034

联系电话：18710118697

电子邮箱：lishanshan@jpyscn.com

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《北京市餐饮服务许可管理办法》及《北京市餐饮服务食品安全量化分级管理办法（2017版）》、《北京市中小学校食堂管理办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等有关法律、法规和规章的规定，甲、乙双方在自愿、平等、公平、诚实信用的基础上，就乙方为甲方提供餐饮服务的有关事宜，协商订立本合同。

一、食堂基本情况、服务时间及服务内容

1、食堂基本情况：

食堂位于北京市经济开发区建安街9号。食堂分为三层,建筑面积约3600 m² (含一层超市80 m²), 每层约1200 m²。目前在校师生共计约1200人。

餐厅楼各层功能作如下分类:

- (1) 一层经营定位为: 学生包伙餐厅;
- (2) 二层经营定位为: 学生零点自选餐厅;
- (3) 三层经营定位为: 教职工自助餐厅。

2、用餐时间:

- (1) 早餐 07: 10—08: 30
- (2) 午餐 11: 30—13: 00
- (3) 晚餐 16: 00—17: 30
- (4) 夜宵 20: 00—21: 30 (不包含寒暑假时间)

上述时间为基本用餐时间, 特殊情况由甲方决定。

3、本合同服务内容:食堂餐饮服务。

合同期限 3 年。 2025 年 9 月 1 日至 2028 年 8 月 31 日止 (含全部法定节假日)。

二、服务的质量要求:

1、品种花样:

乙方应从现代营养学的角度科学配餐, 做到主副食合理搭配, 营养可口, 数量充足, 具体要求如下:

(1) 饭菜现场制作, 少做勤炒, 份数适当, 保证食品安全、卫生, 菜品色、香、味、形和温度。

(2) 早餐: 包伙餐厅早点不少于5个品种; 自选餐厅早点不少于20个品种。

午餐: 包伙餐厅菜品不少于3个品种: 一个主荤, 一个半荤, 一个素菜, 要求做到营养合理搭配; 自选餐厅单点菜品: 不低于9个品种; 风味小吃:

不少于 2 个品种；教职工自助餐厅：不低于 6 种热菜（2 种主荤 2 种半荤 2 种素菜），主食不低于 4 种，汤粥不低于 2 种，水果或酸奶 1 种。

晚餐：包伙餐厅菜品不少于 3 个品种：一个主荤，一个半荤，一个素菜，要求做到营养合理搭配。自选餐厅单点菜品：不低于 7 个品种；风味小吃：不少于 2 种。

（3）其他经营项目：价格由乙方提出，不得高于同等商品价格，并由甲方确认后生效。不得经营含烟、酒、碳酸饮料等有损学生身体健康的食品、物品。

（4）乙方应本着“合理供餐，优质服务，保证足量，杜绝浪费”的原则，保证每一份单点菜品的盛满整个餐盘，餐盘规格应通过甲方确认；主食每份分量不低于 150 克；每周必须向甲方报菜谱（含荤菜、素菜和主食）。

（5）传统民俗节日适时提供相应节日食品。

（6）食堂经营项目只限于热食类食品，不含凉菜、裱花蛋糕、生食水产品等。不得销售外进的成品食品，如火腿肠、面包（自制除外）。

2、服务模式：

（1）乙方负责选派符合要求的专业人员进行食品加工、菜品炒制。

（2）乙方负责食材采购并完成甲方既定的扶贫采购任务人民币 3 万元整，保证食品采购、储存、加工、食用等环节的卫生、安全、营养和口味；

（3）乙方负责厨房、餐厅、各库房、炊事器械、餐具等房间和物品的卫生清洁、日常消毒；

（4）负责厨房油烟机烟道定期清洗；

（5）乙方负责厨房和食堂场地厨余和生活垃圾的分类、清运和后期处理；

（6）乙方负责员工的日常管理、卫生防疫和安全培训，并承担相应的安全责任和人事（劳务）管理责任；

（7）根据甲方需求，承担接待、加班餐和应急加餐保障等其它事项。

三、合作管理要求：

1、对乙方的整体要求

(1) 遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《北京市中小学校食堂管理办法》等国家相关法规。

(2) 具有丰富的类似餐饮管理经验和良好信誉，注重社会效益，诚信度高，安全意识强，近 3 年内无重大违规和不良记录。

(3) 具有维护校园政治稳定的目标意识、良好的抗压能力与风险防范意识，具有健全的企业管理制度和卫生安全管理制度、工作规范以及安全应急预案。

(4) 每周五前制定出下一周的食谱，经甲方审核通过后方可应用。学生餐谱要求为带量菜谱，包含但不限于主配食材的配比量、每份克重、营养成分、微量元素等要素。

(5) 每两个月须承诺更换菜品。鼓励在中华传统节日有让利活动，鼓励举办美食节等特色活动并需在响应文件中承诺。

(6) 乙方员工人数不得少于 25 人，最多不超过 30 人，根据项目要求自行组建服务团队，团队成员构成包括但不限于项目经理、热菜厨师、面点师、营养师等。

2、对乙方项目人员的基本要求：

(1) 项目经理应具有本科及以上学历，并取得餐饮职业经理人资格、有餐饮服务 1 年(含)以上从业经历，具有较强的职业管理能力；

(2) 厨师长应取得一级厨师职业资格，并具有 3 年(含)以上国家机关餐厅或大型餐厅厨师长的工作经验，掌握两种以上菜系菜肴的制作，熟知成本核算；

(3) 60%厨师取得一级厨师职业资格，具备 5 年(含)以上厨师的工作经验；

(4) 面点师应取得一级面点师职业资格，具备 5 年(含)以上面点师的工作经验；

(5) 餐厅其它人员应具有 1 年以上相关工作经历。

(6) 本项目配备专职食品安全总监 1 名、食品安全员 1 名；

(7) 本项目配备营养配餐师 1 名，要求持证上岗，可兼任；

(8) 所有从业人员政治历史清白，无违法犯罪不良记录，符合餐饮从业人员健康检查标准（持健康证上岗）。

3、材料采购要求：

(1) 每批次订货商品到货后，应及时报采购人进行质量验收（单次验收并不能代替乙方应承担的食品安全管理等责任），乙方需在货物送达后按要求进行入库登记，完成食品进出库台账以备采购人抽查。

(2) 乙方采买的所有食材应质量优良、新鲜卫生、各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及食材出厂标准，需要检验合格的应提供检验合格证书；凡质量不合格食材及货品，均需在验货完毕的 3 小时内调换补给，不能影响正常使用；如因供货产品质量问题导致食用人员不适及中毒反应，一切损失由乙方承担。所有食材均应做到新鲜、无毒保存，蔬菜和豆制品应当日到货当日消耗完毕，存储时限不得超过 24 小时；鱼、肉类应具有检疫证，鱼、肉、蛋、奶、海产品、水果采购后，消耗和存储时限均不得超过 72 小时；米、面、粮、油、调味品、干货类到货后，消耗和存储时限均不得超过 15 天。

(3) 乙方采买食材应满足的基本标准

1) 时令水果类

A. 所有水果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。

B. 所有水果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。

C. 所有水果在交付前必须经过前期处理，处理率达到 99%以上。

D. 以时令水果为主，由乙方根据每周配餐方案自主搭配，种类包括但不限于苹果、梨子、香蕉、橙子、柑桔、火龙果、西瓜等。

E. 所供应新鲜果实具有品种应有的正常果型、色泽和口感。果实无萎蔫、外表无压痕、无创伤、无虫蛀、无霉菌，无畸形果，大小均匀。

2) 粮油面类

A. 大米、油、面粉、豆类食材必须为非转基因食材。

B. 大米、油、面粉、豆类食材必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他直观性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

C. 大米、油：产品应具有 SC 认证、国家机关发出的检验合格证书。

D. 包装食品：每批次采买食材交货时的包装箱应完好，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、食材合格证、保质期限、食材成份、厂家电话号码。

E. 每批次采买交货时，有保质期限食材的有效保存期不得少于标注保质期的三分之二。

F. 食材质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁采买伪劣、假冒、无证不合格食材。

G. 执行标准：

a. 米类执行标准：以国家最新标准为准，国家标准一等米，不含添加剂。

b. 大米的质量标准：除符合标准一级大米外，要求：

碎米总量 $\leq$ 15%

小碎米总量 $\leq$ 1%

不完善粒 $\leq$ 3%

c. 小米、黄米等米类按国家标准执行。

d. 油类执行标准：以国家最新标准为准。

e. 油类质量要求：

食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。

严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内。

食用油应为正规生产厂家生产，信誉良好，有明确的食材标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和 是否用转基因油料生产，产品可溯源、不得采买散装产品、残次假冒产品。

3) 蔬菜类

A. 基本标准：

食材外观：色泽新鲜，不脱水，无腐烂，无虫害；食材包装容器需清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象，并按相关规定张贴标识，标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期等信息。

正规渠道采买，来源清晰：蔬菜来源地应当是受到地方政府部门监管的自有基地、食材菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。瓜、果、蔬菜必须是优质食材，不得含有残留农药或污染物。

必须符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

B. 原材料新鲜程度基本要求：

蔬菜色泽：各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽；

蔬菜气味：不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

蔬菜滋味：因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛 酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看：无萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常或不新鲜等蔬菜。

4) 冻品类

A. 采购的冻品必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食材。

B. 冻品类食材包装必须符合国家规范，禁止使用有毒、有害材料承载包装。包装上必须具有原产地标识，并注明：制造商名称和厂址、食材名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 SC 认证等相关参数。

5) 调味料

A. 包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及 人身、财产安全的不合理危险。

B. 应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准。

C. 包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718) 要求，包括食材名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食材生产许可证编号、食材标准代号等内容。

D. 有保质期限的调味料，交付时的剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

6) 肉类

所有食材应保持较好的外观和质量，符合国家食品部门的有关标准，必须是正规肉联厂出品。供货时须提供两证（动物产品检验合格证明和肉类品质检疫合格证）及两章（动物产品检疫验讫章和肉品品质检验验讫章），鲜肉确保每日新鲜，必须去除一切毛污物，肉色呈正常鲜红色，表面有光泽，有正常油脂分泌，触摸略感 粘稠，肉质紧密，按压有弹性，无异味，无腐烂变色现象。

7) 鲜蛋类

所采购蛋类必须为正规厂家出品，应新鲜完整、无破损、无变质、无过期、无临近过期变质或无其他质量问题，保持鲜蛋表面清洁，不粘附泥土等杂物。商品符合国家最新标准。供货时需提供相应的蛋类检疫报告证明，鲜蛋从生产到交付的周期：夏季控制在 4 天内，冬季控制在 8-12 天内，春季、秋季控制在 7 日内。

4、食材验收标准：

（1）验收标准

- 1) 合同期内确保食物中毒事故零起；
- 2) 合同期内确保安全责任事故零起。

（2）食材验收

乙方每次供货的送货清单中应标明食材名称、规格、重量、单价及金额，供货时必须提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫合格证明等）。

（3）卫生管理和环境保护职责及验收标准

1) 合同期内乙方应做好食堂所有部位的卫生保洁工作，噪声、污水和烟尘排放应符合国家标准，食堂内外保持卫生整洁。

2) 各类垃圾废物应按照北京市关于垃圾分类的相关规定，进行垃圾分类，并按采购人指定地点进行归纳和放置，不得随便丢弃。

厨余垃圾消纳由乙方负责联系有资质的厨余垃圾消纳公司进行处理，消纳费用由乙方承担。

隔油池每季度最少清理一次，费用由乙方承担。

3) 厨房用品具严格实行一洗二过三消毒的规程，食品加工用具使用过后及时清洗、消毒、归位。

4) 食堂内部必须保持墙面、地面、灶具整洁卫生，做到每餐后一小扫，每天一清洗，每周一大扫，定期灭鼠、灭蝇、灭蚊。

5) 冰箱定期清洗、消毒，除异味。

6) 工作区域经常通风，除异味，保证食堂空气清新。

7) 员工用餐结束后及时清理残渣，保持用餐区的整齐干净。

8) 食堂周边 20 米以内应保证整洁卫生，乙方职工各类车辆（包括送货车辆）不得随意停放和放进食堂，并保持整齐有序。

（4）乙方必须建立详细的食品安全事故应急预案，并报甲方备案。

5、安全要求：

(1) 在合作期限内，乙方应做好防火安全、门前三包，综合治理及安全保卫等工作，防止非工作人员擅自进入加工操作间及原料存放间，确保师生用餐的卫生与安全。

(2) 为确保食品卫生安全，乙方须配合甲方对主要伙食原材料进行检查抽查。

(3) 乙方应确保按照合理价格提供餐饮服务，严格遵守《北京市中小学校食堂管理办法》中关于成本核算和价格水平的相关规定。

(4) 乙方应按照卫生防疫部门要求的标准对餐厅、厨房的卫生清洁及用餐器具的洗刷消毒负责，乙方所有使用的低值易耗品、洗消药剂等应符合国家及地方有关卫生管理法规的要求。乙方要严格按照规范操作，防止食品卫生安全事件的发生，全面遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》和《北京市中小学校食堂管理办法》等国家及北京市相关法律法规，加强对原材料采购、储存、加工、出售等可能造成食物中毒或其他食源性疾患的重要环节的监管，确保规范操作，消除食品卫生安全隐患，保证食品安全。如果出现食源性疾患或食物中毒，经政府权威部门鉴定后，甲方有权单方面解除本合同，并依照有关条款、法律法规追究乙方的责任。

6、生产管理要求：

(1) 乙方要严格依法提供服务，同时须建立健全自身的内部管理制度。

(2) 乙方要认真遵守国家及北京市各项与劳动用工相关的法律法规，所有管理人员、服务人员均应达到但不限于下列要求：经培训后上岗，并按政府卫生主管部门有关规定持有健康证；按照餐饮服务行业、卫生主管部门的规定及要求统一着装，仪容、仪表及服务态度均应遵守餐厅经营服务规范，遵守食品卫生行业的规定。

(3) 乙方对餐饮场地在合作期限内拥有使用权，乙方如需对项目场所进行内部装修改造，须提前 60 日向甲方提交详细的装修方案。甲方应在收到方案后 15 个工作日内书面回复。装修方案必须符合国家及北京市消防、安

全、环保等相关法律法规及甲方的合理要求，并按照甲方的施工管理要求进行施工，且装修费由乙方自理。乙方装修及购置相应设备后，不管何种原因提前解除合同或者合同期满后，甲方均不对乙方装修及设备费用进行补偿。

(4) 乙方应妥善管理和使用项目场所以及甲方所有权的基本设施，除因地震等不可抗力之情形外，因乙方原因致使项目场所毁损或对第三方造成损害以及对甲方所有权的设备设施造成毁损的，乙方必须依法承担赔偿责任。同时，乙方须自行解决项目场所所需的其他设备设施。

(5) 双方应定期通过多种形式对餐饮项目的管理和服务进行满意度调查，甲方定期组织师生进行满意度考核，乙方应广泛听取师生意见，改进服务质量以达到使师生满意。

(6) 乙方的生产管理时间要服从甲方安排，如有特殊情况应提前一周向甲方提出书面申请。

(7) 所有涉及到餐厅运营资质的办理由乙方自行完成，甲方给予配合。

(8) 餐厅售卖膳食过程由乙方独立操作完成。

(9) 因乙方发生的所有债权、债务均由乙方自行承担，甲方概不负责，若因此对甲方造成影响或损失的，由乙方承担赔偿责任。

7、售卖价格要求：

菜品价格定制及变更需经双方达成一致，但菜品价位要保持稳定，价格的确定及调整必须由乙方提出书面申请，经甲方确认后方可生效，不得随意涨价，对由此给甲方造成的影响，乙方要承担相应责任。大型会议餐及接待活动餐按甲方实际需求另行商定。

8、产权与资产要求：

(1) 项目场所的产权归甲方所有，乙方只有使用权，在管理期限内，乙方不得将项目的房屋、甲方所有权的设备设施等对外抵押、转让、转租、转借、转包给第三方。

(2) 在项目合作期，该项目场所内甲方所有权的设备设施由乙方负责维修维护，费用由乙方承担。

(3) 在合作期满或因乙方原因提前解除合作时，乙方须在三日内将项目场所及甲方所有权的设备设施按照双方交接时的名称、数量、型号以良好、适用的状态全部归还给甲方，保证可以继续正常使用，其中若有损坏或缺失，由乙方负责重新添置或赔偿。项目场所内由乙方投资配置的可动产可由乙方自行解决移走；不动产应无偿完整移交甲方所有，乙方不得随便拆除和损坏，不得提出补偿要求。

9、其他要求：

(1) 乙方在合作过程中须接受甲方及政府行政主管部门（如卫生、物价、工商、税务、市教委等）监督检查，若有违法行为，责任由乙方自负，并必须按照要求在规定的时间内改正。若乙方未能如期改正的，甲方有权单方面解除合同。

(2) 乙方在合作过程中，应坚持勤俭节约和节能环保的原则，采购和使用节能产品，确保所排放的废水、废气等达到国家所规定的环保要求，严格按照规定处理好餐厨垃圾，积极支持节约型校园建设。

(3) 乙方服务人员应具备良好的沟通能力，普通话标准，工作态度积极、端正，有较高的服务意识。

四、服务团队要求：

1、管理人员要求：

- (1) 身体健康，持健康证上岗，精力充沛，责任心强；
- (2) 遵纪守法，政审合格，纪律性强，吃苦耐劳，勤学肯干；
- (3) 具备 1 年以上的餐饮工作经历。

2、服务人员要求：

- (1) 应有本年度健康证，相貌端正，初中以上文化学历，性别不限，年龄 50 岁（含）以下；
- (2) 有较好的业务素质，应变能力，具有餐饮服务 1 年以上工作经验。

3、厨房员工要求：

(1) 熟知《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国食品安全法》和《北京市餐饮服务食品安全量化分级管理办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》和《北京市中小学校食堂管理办法》等；精通餐饮成本核算和营养学知识，能够合理配餐，保障厨房正常运行，为就餐者提供物美价廉、营养安全的食品。

(2) 性别不限，沟通能力强，具有团队合作精神，责任心强，能承担工作压力；

(3) 应有本年度健康证，相貌端正，初中以上文化学历，性别不限，年龄 50 岁（含）以下。

4、乙方承诺本合同约定的关键岗位人员需保持相对稳定。如需更换，应提前 5 日书面通知甲方，新替换人员资质不得低于本合同约定标准，并需经甲方书面认可。

五、服务费用及付款方式

1、合同总价

本合同餐饮服务费总价为¥4,191,876.00 元人民币（大写金额：肆佰壹拾玖万壹仟捌佰柒拾陆元整）。其中，不含税价款 3954600.00 元，增值税税款 237276.00 元。

2、结算方式

本合同的付款方式为：

(1) 在双方合同签订生效后，乙方提供正规发票起 30 个工作日内甲方支付第一笔餐饮服务费¥698,600.00 元（大写金额：陆拾玖万捌仟陆佰元整）；2026 年 10 月 31 日之前，支付第二笔餐饮服务费¥1,397,200.00 元（大写金额：壹佰叁拾玖万柒仟贰佰元整）；2027 年 10 月 31 日之前，支付第三笔餐饮服务费¥1,397,200.00 元（大写金额：壹佰叁拾玖万柒仟贰佰元整）；服务期满经验收达到服务指标后，支付第四笔餐饮服务费¥698,876.00 元（大写金额：陆拾玖万捌仟捌佰柒拾陆元整）。

(2) 出现以下情况，甲方有权扣除合同款项：

- 1) 发生食品卫生、安全等事故，应支付赔偿金的；
- 2) 乙方违约，依据合同应向甲方支付违约金或赔偿甲方损失的；
- 3) 乙方违约，依据合同应受到甲方处罚的；
- 4) 超出甲方负责承担限额部分的水、电、燃气等费用；
- 5) 被政府职能部门处罚，支付罚款和整改费用的。

合同款项不足以支付上述款项的，由乙方继续支付，乙方迟延超过二日未付的，甲方有权从应支付给乙方的餐费中扣除相应金额。

(3) 一层包伙学生由班主任以“班级”为单位于每学期开学后第一个月与乙方进行结算，学生餐费 750 元/月/人；

(4) 其他就餐学生以刷脸支付系统方式进行结算。

(5) 未约定就餐人员，由乙方与实际需求方自行协商约定。

(6) 招待餐费，凭有效客饭单结算，每半年结算一次。

(7) 餐饮服务费及餐费均汇入乙方指定账号。乙方须于甲方付款同时提供正规发票。乙方延迟提供发票的，甲方有权暂缓付款。

六、违约责任约定：

1、乙方应遵守国家法律、法规的有关规定，严格按照本合同条款履行相关义务。

2、因乙方服务失误造成的损失应由乙方赔偿全部损失。

3、乙方有以下行为，甲方有权从乙方服务费中扣除相应罚款，单次最高不超过 10000 元。

(1) 乙方未按照合同约定提供服务，经甲方提出，没有明显改进的；

(2) 乙方未按合同约定人数提供服务工作人员，持续时间超过两个星期的。

4、除本合同另有约定外，一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。

5、乙方未经甲方同意，不得擅自提高食品价格，乙方发生提价行为的，甲方有权视情况单方面解除合同。乙方同时赔偿由此给甲方带来的所有损失，乙方投入的所有物品和物资归甲方所有，乙方所余全部款项甲方有权不予结款。

6、除不可抗力的自然因素外，若因乙方原因，导致中断餐食供应，每少一餐甲方有权处罚乙方 1万 元，甲方外购食品费用由乙方承担。

7、甲方发现乙方有收取现金的行为：经调查确认后第一次处实际收取金额 10 倍的罚款并给予严重警告，第二次出现甲方有权单方面解除合同。乙方同时赔偿由此给甲方带来的所有损失，乙方投入的所有物品和物资归甲方所有，乙方所余全部款项甲方有权不予结款。

8、发生以下情形的，甲方有权单方解除本合同，乙方除向甲方赔偿由此带来的相应损失外，乙方所投入的所有物品和物资均归甲方所有，乙方所余全部款项甲方有权不予结款：

（1）乙方违约，造成经济损失超过 1万 元的，或经甲方 2 次发出整改通知仍无明显改进的；

（2）严重管理失误或被政府职能部门处罚或发生食物中毒事件或发生重大责任事故；

（3）乙方在本合同期限未满时或未经甲方同意擅自离场停止经营的；

（4）乙方连续 2 次，或累计 3 次的就餐满意度调查未达到 80%的；

（5）未经甲方书面同意，将甲方委托的工作全部或部分转包、转让的；

（6）对外经营的；

（7）乙方被吊销经营、卫生许可证等的。

9、甲方单方解除合同的，应向乙方发出书面通知。乙方收到甲方通知后，按照甲方规定的时间会同甲方清点、验收所有甲方的设施和用具，如有损坏，照价赔偿，同时交还食堂的所有钥匙后离场。乙方每迟延一日离场，应当按照合同总金额 1%向甲方支付违约金。乙方离场时未获甲方同意滞留在甲方的

物品，乙方自愿放弃其所有权，甲方有权自行处置，处置费用乙方负担。交接完成后十个工作日内，甲方向乙方结清相关费用。

七、甲乙双方责任及义务

甲方：

- 1、按合同约定时间向乙方支付合同款项；
- 2、为乙方食堂餐饮服务提供必要的配合；
- 3、负责承担每年限额 20 万元之内水、电、燃气费用，超出部分由乙方自行承担。

乙方：

- 1、服从并积极配合甲方的管理要求；
- 2、妥善经营食堂每层餐品及食堂内配套超市；
- 3、按照响应文件及本合同内的约定提供服务。

八、争议的解决

1、凡与本合同有关的一切争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如经协商后仍不能达成协议时，任何一方可以向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2、在法院审理期间，除提交争议解决的事项外，合同其他部分仍应继续履行。

3、本合同按照中华人民共和国的法律进行解释。

九、合同终止

(1) 本合同期限届满终止。

(2) 本合同终止后，甲乙双方应当共同做好交接事宜，包括餐饮服务费的清算、设备设施查验交接、移交相关档案资料。

(3) 乙方在合同终止后，不移交设备设施和相关资料，不撤出餐厅和不移交管理用房等，甲方有权自行或委托第三方接收场地、清点物品（公证），因此产生的全部费用由乙方承担。乙方滞留在现场的物品视为抛弃，甲方有权自行处置，由此造成的所有损失由乙方承担。

十、通知与送达

甲乙双方因履行本协议而相互发出或者提供的所有通知、文件、资料，均以本协议列明的联系方式送达。如果一方迁址或者变更联系信息，应当书面通知对方，否则视为未变更。

以邮寄方式送达的，挂号寄出或者投邮当日视为送达；以电子邮件方式送达的，在邮件成功发出时视为送达。

十一、其他事项

1、甲乙双方均为独立的签约方。未经甲方明确同意，乙方无权（且不应做有授权的表示）代表甲方或以甲方的名义，承担、设定或承诺任何类型的明示或默示的义务。

2、未尽事宜，可根据实际情况另行签订补充协议。补充协议和本合同的附件与本合同具有同等效力；

3、本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律法规及时协商处理；

4、合同期内，食堂经营产生的一切债务均与甲方无关，由乙方自行承担。

5、如遇突发或重大事件，乙方管理人员应在第一时间报告甲方有关部门，乙方项目负责人应在第一时间到达现场，适时处理或协助处理有关问题，与甲方保持口径一致。在甲方统一对外发布信息前，乙方项目负责人及员工原则上不得对外发布信息或接受采访。乙方应积极配合甲方指定的新闻发言人工作，确保信息发布的准确性和一致性。甲方如认为情况危及到学校的安定管理，乙方应无条件同意甲方直接调配乙方资源直至危机结束。

6、本合同自双方法定代表人/授权代表签字并加盖公章之日起生效，一式四份，甲方二份、乙方二份，均具有同等效力。

（以下无正文，为合同签署内容）

甲方：北京市杂技学校



法定代表人/授权代表(签字):

罗十英

地址：北京市经济开发区建安街9号

邮政编码：100176

电 话：

开户银行：

帐 号：

签订日期：2015年8月21日

乙方：北京金谱怡生餐饮管理有限公司



法定代表人/授权代表(签字):

张福

地址：北京市朝阳区民族园1号院

邮政编码：100034

电 话：010-86396733

开户银行：中国民生银行劲松支行

帐 号：0131014270009300

签订日期：2015年8月21日