# 舒编号SYJK7124174

## 顺义区疾病预防控制中心食堂餐饮服务项目 服务合同

甲 方: 北京市顺义区疾病预防控制中心

地 址:北京市顺义区顺康路 66 号

乙 方: 北京银河福旺劳务服务有限公司

地 址:北京市顺义区东方太阳城 148号 1-2层

为加强顺义区疾病预防控制中心食堂的综合管理,提高员工膳食质量,经协商一致,由乙方为甲方顺义区疾病预防控制中心食堂提供综合管理服务。为明确双方的权利和义务,甲、乙双方现经友好协商,特订立本合同。

#### 第一条 服务地点及期限

- 1、服务地点: 乙方为甲方食堂提供包含食堂菜肴制作、厅面服务及管理服务在内的综合管理服务。
- 2、服务期限为<u>1</u>年,自<u>2024</u>年<u>8</u>月<u>2</u>1日起至<u>2025</u>年<u>8</u>月<u>70</u>日止。服务期限届满后,本合同自动终止。

#### 第二条 服务内容

- 1、乙方每天为甲方规定的人员提供早餐、午餐、晚餐的供餐服务,同时根据甲方的接待需求提供接待餐服务。
  - 2、乙方负责按照甲方用餐及服务要求完成日常工作,接受甲方的日常检查。
- 3、乙方负责灶台及烟道入口一米以内范围的清洗及烟道清洗,并保证该区域内的 清洗符合消防部门的要求,烟道清洗费用由乙方承担。
  - 4、如遇食堂停水、停电等特殊情况不能开餐的,乙方须提供应急用餐服务。
  - 5、厨房设备维修、配件及物料由甲方负责,并承担相关费用。
  - 6、甲方要求的其他与食堂管理相关的服务。

#### 第三条 服务费用

1、本合同项下乙方服务费为 1785658.60 元 (含税), 甲方按月支付给乙方费用,



每月底依据进货记录录制当月进货明细。月进货明细经甲方审核,甲乙双方认可后,甲 方向乙方支付相关费用。

- 2、甲方每次付款前,乙方均应先向甲方出具付款申请及等额的正规发票,经甲方核实后,甲方支付服务费,乙方迟延出具的,甲方可顺延支付且不承担违约责任。乙方同意如因财政拨款原因导致甲方不能按时付款的,不视为甲方违约,具体付款时间以财政资金到账时间为准。
- 3、乙方确认上述服务费已包含乙方为履行合同产生的包括人工费、食材费、烟道清洗费、厨杂用品、一次性用品等费用在内的全部费用,除上述服务费外,乙方无权依据本合同要求甲方支付任何其他费用。
- 4、厨房设备维修、配件及物料由甲方负责维修采购,甲方承担相关费用。如产生 维修费用需征得甲方同意后再进行维修。

#### 第四条 菜品要求、用餐时间以及用餐要求

一、菜品要求

早餐要求: 主食3种、流食3种、小菜4种、自制凉菜2种。

午餐要求: 主荤 2 种、半荤 1 种、素菜 2 种、主食 3 种、汤类 1 种、配备水果以或酸奶。

晚餐要求: 主荤 1 种、半荤 1 种、素菜 1 种、汤粥 1 种、主食 2 种。

二、用餐时间

早餐: 07: 30-08: 30;

午餐: 11: 30-12: 30;

晚餐: 17: 30-18: 30。

- 三、用餐要求
- 1、热菜供餐时保持温热。
- 2、热菜食品表面无风干及水浸现象。
- 3、素食食品即时烹炒并烘干过多汤汁和水分。
- 4、主食食品要蒸熟煮透,保证色、香、味俱全。

- 5、逢节假日提供节日菜谱。
- 6、所供食品保证质量。提供食堂内所用消耗品,如:抽纸、冼涤用品,提供后厨小件易耗品等。
  - 7、菜品时常更新, 随季节变化更换食堂菜单。

#### 第五条 乙方服务人员服务规范

#### (一) 着装规范

- I、统一着装,保持着装整洁,佩戴工牌上岗,前厅及后厨所有工作人员必须戴工作帽及口罩上岗。
  - 2、帽子:干净、不破损,公司标志戴在左上方,标志明显。
  - 3、上衣:干净、平整,不皱褶、不松散、不破损,扣子齐全并完全扣紧。
  - 4、领结:穿工作服必须佩戴领结,领结下的扣子要扣紧,要求干净、无污垢。
  - 5、工牌:工牌作为公司和个人的身份标志,不歪斜、不破损。
  - 6、裤子:干净、平整、不皱褶,长度适中,裤脚要扦边。
  - 7、工鞋: 黑色鞋, 要求干净、无尘。
  - 8、袜子: 肉色的长筒丝袜或黑色的短袜。
  - 9、首饰:不得戴戒指、耳环、手镯、手链、胸花等。

#### (二) 举止规范

- 1、双手自然交叉放在身体前面,右手在上,左手在下。
- 2、与餐者或同事交谈时,应保持一臂距离,不能左顾右盼,心不在焉,目光亲切自然,音量适中。
- 3、不得在餐者面前打哈欠、伸懒腰、掏耳朵、抠鼻子、剔牙齿、剪指甲、咳嗽、 打喷嚏等。
- 4、不得在前厅整理工服,不得在餐者面前整理头发,不窃窃私语或嬉笑、怒骂、 喧哗等。
  - 5、工作期间精神饱满,举止干脆、利索,体现良好的专业形象。

#### (三)服务规范

#### 1、开餐准备

- (1) 按标准要求着装,站立服务,精神饱满,不得倚靠任何设备。
- (2)站立时,双手自然垂放于身体两侧,双臂不得交叉在胸前,身体离工作台 15 厘米。
  - (3)做好本工作区域内的清洁工作。
  - (4) 做好本岗位开餐前的各项准备工作。
  - 2、态度礼貌
- (1) 面带微笑,主动与餐者打招呼,注意与餐者的目光接触,声音亲切、礼貌,使每一位餐者都有宾至如归的感觉。
  - (2) 给所有餐者愉快地欢迎致意。
  - 3、动作规范
  - (1) 当餐者增多时,应有礼貌地请大家排队等候。
  - (2)礼貌、友好地向餐者介绍当天所提供食品的种类。
  - (3) 主动为餐者介绍菜品的口味特点,避免餐者选菜过多,造成浪费。
  - (4) 餐者在选菜犹豫不决时,要主动做建设性推荐,使之加快选餐速度。
  - (5) 主动给餐者介绍套餐的品种和口味。
- (6)与后厨做好配合,及时出品,避免断档或搁置太久,尤其是带馅的食品。
  - (7) 打汤粥时必须带一次性手套,要注意卫生。
  - (8) 粥、汤装到碗里八分满,不得全满。
  - (9) 随时清理工作台卫生,保持干净。
  - (10)配合餐后清理餐具,有意识提醒餐具的正确放置。
  - (11)随手清理残食台面卫生,不得有泼、洒的残食。
- (12)清理地面卫生时,应放上警告牌,尽快清理,并提醒餐者注意,以防滑倒、摔伤。
  - (13) 餐者离去时,要礼貌道别。

- (14)所有清洁用具要摆放整齐,做到整齐有序,不拉着拖布走,要搁置在餐者看不到的地方。
  - (15) 餐厅服务要不妨碍正在用餐的餐者,擦桌时要征得餐者同意。
  - (16)清理桌椅卫生时,如发现地上有纸屑、筷子等杂物要随手拾起。
  - (17)保持地面清洁,地面的残食要及时清理,避免餐者滑倒。

#### 第六条 食材购置及人员管理

- (一)采购管理:对粮、油、肉、调料、蔬菜等主要原材料的采购,乙方拟采取两种方式:一是选择有正规供货资质的厂商由其统一配送,二是乙方自行零星采购名牌原材料。为使采购渠道透明化,乙方将把所有供货厂商资质上报甲方有关部门备案。
- (二)人员管理及培训:为使甲方对乙方的服务感到放心和安心,乙方需严格遵守 甲方的各项规章制度,并将从内部管理上加大力度,尤其是以下几个方面:
- 1、乙方服务人员均全部与乙方签订劳动合同,并于服务期将服务人员花名册连同身份证、健康证复印件等报甲方备案。
- 2、乙方对新员工做到一至五天的应知应会知识再培训,测评合格后方可派驻甲方 指定的工作地点上岗工作。
- 3、乙方服务人员需经甲方管理人员面试合格后方可上岗,实际工作中,如乙方服务人员不能完成本职工作的,乙方应当及时调换相应服务人员。
- 4、乙方将根据食堂管理的实际情况,定期对员工进行相关联的培训,培训方式将 采取岗前培训、岗内培训、外派培训、岗位轮训等形式;培训周期除新入职员工外,例 行培训周期一般为每月两次。乙方将根据实际情况予以灵活安排。

### 第七条 食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的处理

- 1、服务期内,发生食物中毒或者其他食源性疾患等事件,经卫生防疫部门鉴定后属乙方责任的,由乙方承担全部责任和费用,因此给甲方人员造成人身或财产损失的,均由乙方负责赔偿。
- 2、发生食物中毒、疑似食物中毒或者其他食源性疾患事故后,乙方应采取下列措施:

- (1) 向所在地人民政府和卫生行政部门报告,并及时通知甲方。
- (2) 抓紧时间积极协助卫生和相关机构救治病人。
- (3) 立即采取可靠措施,保全造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。
  - (4) 落实卫生行政部门相关要求或采取其他可行措施, 把事态控制在最小范围。

#### 第八条 卫生管理和环境保护

- 1、合同期内,甲方负责安装厨房油烟净化设备,乙方负责做好食堂、餐厅辖区内 环境卫生工作及烟道的清洗,食堂及餐厅内应该始终保持卫生整洁。
  - 2、垃圾污物处理和清运应按照国家相关法律法规,不得随便舍弃。
  - 3、乙方应按有关规定自觉接受卫生管理部门及甲方对辖区内的工作检查、监督。
  - 4、乙方应该严格执行厨房餐具一刮二洗三消毒的操作流程。
  - 5、乙方不得向甲方提供变质或受污染的食物。

#### 第九条 食堂管理制度的建立

服务期内,乙方应建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程,并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括:防火、防毒、防盗、卫生管理、物流采购和供应等方面。甲方有权对乙方制定的食堂管理制度提出修改意见,并对其履行情况进行监督检查。

#### 第十条 双方权利与义务

- (一) 甲方的权利和义务:
- 1、甲方有权就以下事件对乙方进行监督:
- (1)对所提供的房屋、设施、桌椅等固定设施使用情况进行监督,非经甲方同意 乙方不得对上述设施随意改造。
- (2)对食堂、操作间的清洁卫生、食品、服务等进行监督,以保证甲方职工的用餐安全。
  - 2、甲方有义务协助乙方进行公司人员内部协调与沟通,保证双方及时交换意见。
  - 3、甲方应监督甲方工作人员在食堂就餐时,按照乙方公布的费用标准刷卡付费。

#### (二) 乙方的权利与义务:

- 1、乙方需向甲方提供有效营业执照、卫生许可证、法人代表身份证等相关资质文件的复印件。
  - 2、乙方上岗人员一律要持有卫生防疫部门颁发的健康证。
- 3、乙方工作人员要严格遵守甲方的各项工作规定,按有关规定自觉接受卫生管理 部门及甲方对辖区内工作检查、监督。
- 4、乙方应做好食堂、操作间内的环境卫生。餐具应该严格实行一刮二洗三消毒的 洗刷流程。
  - 5、食堂垃圾及污物应按甲方指定地点放置,不得随意舍弃,沉淀池要每日清掏。
  - 6、不得向甲方提供变质或受污染的食物。
- 7、服务期内不得对食堂及甲方提供的所有设施及用具进行私自处置(包括但不限于抵押、转租、转包、出借或任何形式的转让)。
- 8、乙方不得在食堂内或者利用甲方提供的设施及用具从事任何未经甲方批准的经营活动。
- 9、按照提高膳食品质、厉行节约、降低成本的原则,乙方有权根据实际经营的需要,提供膳食服务相关建议。
- 10、对于甲方员工的浪费行为,以及甲方员工干扰正常就餐秩序的行为,乙方有权制止。
  - 11、乙方严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定,保证食品卫生安全。
- 12、乙方必须与其员工依法签订劳动合同、缴纳社会保险并支支付劳动待遇(含加班费),如发生劳资纠纷(包括工伤等)与甲方无任何关系。

#### 第十一条 违约责任

- 1、乙方未按约定时间向甲方提供餐食的,应向甲方支付违约金,每次违约金数额为1000元。
- 2、乙方向甲方提供的食材有变质或受污染等情况的,应按次向甲方支付违约金, 违约金数额为 2000 元,因此给甲方人员造成人身或财产损失的,均由乙方负责赔偿。

- 4、因乙方或乙方人员的原因,导致甲方食堂硬件设施或物品损坏的,乙方应承担赔偿责任。
- 5、若有意外发生食物病害事故,乙方必须配合政府专业部门进行调查,若查明因 乙方原因造成事故,乙方应承担相应责任。

#### 第十二条 不可抗力

服务期内发生不可抗力导致合同部分或全部不能履行,双方可以按以下各项执行:

- 1、甲、乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行本合同时,应及时向对方 通报不能履行或不能完全履行的理由,在提供相关书面证明材料后,可以延期履行、部 分履行或解除合同,双方对此均不承担责任。
- 2、不可抗力导致合同终止,并不影响任何一方对不可抗力先前发生的违约行为的合法追偿。
  - 3、国家政策性的调整影响到合同的履行,双方将协商解决。

#### 第十三条 争议解决

双方因履行合同发生争议的,应协商解决,协商不成的,任何一方均可向北京市顺 义区人民法院提起诉讼。

### 第十四条 其他事项

- 1、本合同如有遗漏和未完善之处,在补充协议中明确。补充协议作为本合同的组成部分,具有同等的法律效力。
  - 2、本合同一式陆份,甲方执四份、乙方执两份。每份具有同等的法律效力。
- 3、本合同自双方法定代表人或授权代理人签字并加盖公章之日起生效。注:合同可以双面打印

(以下无正文)

(签署页)

甲方:北京市顺义区疾病预防控制中心 法定代表人或授权代理人: (4)

时间: 2024年8月4日

乙方: 北京银河福旺劳务服务有限公司

法定代表人或授权代理人

时间: 2024年 8月1/日