

顺义区南法信镇市场所、环卫中心食堂餐饮服务项目

服务合同

甲方：北京市顺义区南法信镇人民政府

地址：顺义区南法信镇府前街 47 号

乙方：北京银河福旺劳务服务有限公司

地址：北京市顺义区杨镇西庞村西庞路 67 号

为加强南法信镇市场所、环卫中心食堂的综合管理，提高员工膳食质量，经协商一致，由乙方为甲方市场所、环卫中心的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：乙方为甲方市场所、环卫中心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、服务期限为一年，自 2024 年 12 月 17 日起至 2025 年 12 月 16 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。
- 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，并保证该区域内的清洗符合消防部门的要求。
- 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、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 1958000 元（含税），大写人民币壹佰玖拾伍万捌仟元整。甲方于本合同签订后，每三个月支付一次服务费 489500 元（含税），大写人民币肆拾捌万玖仟伍佰元整。

2、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

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。

3、服务费支付办法如下：

服务费按季度支付，乙方为甲方服务每满一个季度后，甲方对乙方上一季度服务情况进行考核，考核结果为85分及以上时甲方向乙方全额支付上一季度服务费；乙方考核结果不足85分时，甲方扣除乙方上季度服务费，扣除服务费数额的计算方法为以乙方实际考核结果与85分的差额为基数，按照10000元/分标准予以扣除（考核标准见附件）。

乙方应按照考核结果，向甲方提出书面付款申请及等额的正规发票，甲方审核后启动付款程序，如因付款审批程序致使付款延期的，不应视为甲方逾期付款，甲方不承担任何责任。

4、合同履行过程中，若乙方有违约行为或需乙方赔偿甲方损失的情况发生时，甲方可在应向乙方支付的服务费中予以扣除。

第四条 用餐要求及用餐时间

一、用餐要求

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2种、素菜2种、主食3种、汤类1种、配备水果以及酸奶。

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。

第五条 食材购置及人员管理

一、采购管理：乙方应安排专人进行食材采购，采购的食材必须符合国家和本市关于食品安全、食品卫生的法律规定和文件要求，乙方应于采购前向甲方提供食材供应商的营业执照、法定代表人身份信息等基本信息，并在更换食材供应商时及时告知甲方。

二、人员管理：

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、服务期内，甲方发现乙方人员有不适合在甲方处工作的情况时可及时通知乙方进行调换，乙方应及时调换相关人员。

4、服务期内，乙方应定期对派驻在甲方处的服务人员进行业务培训。

第六条 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) 向所在地卫生行政部门报告，并及时通知甲方。

(2) 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。

第七条 设备设施维修养护及食堂卫生环境管理

1、服务期内，甲方负责提供厨具、灶具等设备设施，乙方负责食堂设备设施的维修养护，因乙方原因导致食堂设备设施损坏的，由乙方负责赔偿。

2、服务期内，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。

3、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。

4、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。

第八条 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。

第九条 双方权利与义务

一、甲方的权利和义务：

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。

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。

第十条 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，违约金数额为合同金额的 5%。

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，违约金数额为合同金额的 10%，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。

3、因乙方或乙方人员的原因，导致甲方或第三方在食堂发生人身或财产损失的，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。

第十一条 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在不可抗力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。

第十二条 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。

第十三条 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、本合同一式四份，甲方、乙方各执两份。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。

(签署页)



甲方：

法定代表人或授权代理人：

时间：2024.12.17

潘海鑫

乙方：

法定代表人或授权代理人：

时间：



2024.12.17

张明

附件

食堂服务考核管理办法

一、目的

提高南法信镇市场所、环卫中心食堂餐饮服务品质，监督保障团队服务工作，督促及时整改南法信镇市场所、环卫中心食堂餐饮服务中存在的不足。

二、管理职责

本办法由南法信镇综合保障办公室负责实施与考核。

三、考核周期

每季度对市场所、环卫中心食堂餐饮服务保障团队进行考核，考核成绩作为支付市场所、环卫中心食堂餐饮服务费用的依据。

四、考核内容及评分标准

考核板块	考核项目	分值	评分细则	得分
食品安全管理 (40分)	食材采购	10分	食材新鲜度、质量符合国家标准与合同约定，经抽检发现一次不合格食材扣2分；严禁采购“三无”产品，违规一次扣3分。	
	食品储存	10分	1. 生熟食品分开存放，不符合要求扣2分。 2. 仓库通风、防潮、防虫、防鼠等设施完备且运行良好，一项设施有问题扣1分；库存食材按先进先出原则管理，违规一次扣1分。	
	加工制作	10分	1. 加工过程严格遵守卫生操作规范，如戴帽子、手套，洗手消毒等，发现一人次违规操作扣1分。 2. 烹饪食品烧熟煮透，抽查不合格一次扣2分；严禁加工制作高风险变质食品，违规一次扣3分。	

	餐具消毒	10 分	1. 餐具清洗流程规范，有明显油污、残渣残留一次扣 1 分。 2. 消毒方式符合标准且消毒记录完整，消毒设施未正常使用或记录缺失一次扣 2 分。	
服务质量 (40 分)	供餐准时性	10 分	早餐、午餐、晚餐按规定时间开餐，延误一次扣 2 分；非特殊情况临时取消供餐扣 5 分。	
	菜品质量	10 分	1. 菜品品种丰富，每日主食、菜品按照用餐要求，每少一种扣 0.5 分。 2. 菜品口味适宜，员工投诉口味不佳次数，每一次扣 1 分；定期更新菜单，每周至少更新 1 道菜，未达要求扣 1 分。	
	服务态度	10 分	1. 食堂工作人员热情、礼貌，与就餐人员发生争吵一次扣 2 分；对就餐人员合理需求及时响应、处理，因服务不及时被投诉一次扣 1 分。	
	就餐环境	10 分	食堂大厅整洁卫生，桌面、地面无垃圾、污渍，餐具回收及时，发现卫生问题一次扣 1 分。	
人员管理 (20 分)	资质审核	10 分	食堂从业人员持有效健康证上岗率 100%，每发现一人无证上岗扣 2 分；人员资质符合岗位要求（厨师等级证书等），不符合一人次扣 1 分。	
	培训	5 分	定期组织食品安全、服务技能等培训，每季度至少培训一次，少一次扣 2 分。	
	人员稳定性	5 分	员工季度离职率每超 5%扣 2 分；关键岗位人员（厨师长等）离职未提前报备并妥善交接扣 3 分。	
合计		100 分		

甲方签字确认：

乙方签字确认：